



# Joghurt Maker

**JM 1**

## **Gebrauchsanweisung** Instruction manual

---

### **Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG**

Pointstrasse 2 96129 Strullendorf/Germany

Tel.: 09543 / 449-0 Fax: 09543 / 44919

E-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com)

Internet: <http://www.steba.com>

**Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht im Gewerbe bestimmt. Gebrauchsanleitung bitte sorgfältig durchlesen und aufbewahren!**

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
- Das Gerät immer auf einer stabilen und ebenen Oberfläche betreiben.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.

**Joghurt ...** ist ein sauermilchartiges Erzeugnis, das unter Einwirkung von Bakterien aus Milch gewonnen wird.

Die Milch wird mit Joghurt Kulturen geimpft. Bei einer Durchschnittstemperatur von 42°C vermehren sich die Milchsäurebakterien. Sobald ausreichend Milchsäure produziert wurde, wird Eiweiß ausgefällt und die Milch wird dick.

Es gibt rechts- und linksdrehende Milchsäurebakterien.

Rechtsdrehende Milchsäurebakterien spielt für den Kohlenhydratstoffwechsel eine wichtige Rolle, da sie der Körper besser verwertet. Hatten Sie nach dem Genuss einiger Joghurtsorten Verdauungsprobleme, dann war vielleicht zu viel linksdrehende Milchsäure der Grund, da diese langsamer abgebaut werden.

## Zubereitung:

Sie benötigen 1 Liter pasteurisierte Milch ( H-Milch) und einen Becher Naturjoghurt oder rechtsdrehende Joghurtkulturen (Ferment) aus dem Reformhaus.  
Die Milch in einem großen Topf auf ca. 45°C erwärmen und den Naturjoghurt oder die Kultur untermischen.  
Diese Mischung in die 8 ausgewaschenen Becher einfüllen und mit dem Deckel verschließen.

**Reifezeit:** Die Milchmischung ca. 8 Stunden in dem Gerät reifen lassen. Je länger das Joghurt reift, desto kräftiger wird der Geschmack.  
Einen Becher des fertigen Joghurts kann man wieder als Startkultur benutzen, aber nicht mehr als ca 20 mal, da mit der Zeit die Wirkung nachlässt. Fertigen Joghurt immer im Kühlschrank aufbewahren.

## Gebrauch:

Das Gerät anschließen, es leuchtet ein rotes Licht. Die Becher mit der Milchmischung in das Gerät geben und den Deckel auflegen.  
Die „ON/OFF“ Taste drücken und die Zeit mit der Minuten und der Stunden Taste einstellen.  
Jedes einzelne Drücken der Zeittaste addiert eine Stunde oder Minute der Zeit hinzu. Längeres Drücken ist der Schnelldurchlauf (Max 16h 59min).  
Die Zeit erscheint am Display.  
Danach „Start“ drücken.  
Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein kurzes Signal und die rote Leuchte blinkt.

## Reinigung:

Den Netzstecker ziehen und das Gerät und den Deckel feucht abwischen. Becher und Becherdeckel heiß auswaschen und gut trocknen.

**Das Gerät nicht in Wasser tauchen!**

## Entsorgung:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.  
Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder der Gemeindeverwaltung.



## Reparaturhinweis:

**Achtung:** Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an das Lieferwerk. Sollte wider Erwarten das Gerät doch einmal den Kundendienst benötigen, so senden Sie uns dieses bitte

### Per Postpaket

nicht per Spedition etc.- zu, damit Transportkosten gespart werden.  
Bitte rufen Sie uns vorher an unter 09543/44918.  
Unfreie Pakete können nicht angenommen werden.

## Achtung!

Da zum Öffnen des Joghurtmakers ein Spezialwerkzeug erforderlich ist, darf eine Reparatur ( dies gilt insbesondere bei einer defekten Anschlussleitung) ausschließlich durch das Herstellerwerk durchgeführt werden.

Technische Daten:  
230V ~ ;50/60Hz,22Watt

## **Rezepte:**

### **Kiwi-Joghurt**

- 4 Becher Naturjoghurt
- 3 reife Kiwi
- 1 EL gehackte Pistazien
- Süßstoff oder Zucker nach Belieben
- frische Minze

Kiwis schälen und fein zerdrücken. Joghurt, Kiwi und Pistazien vermischen, mit Zucker oder Süßstoff abschmecken. Mit frischer Minze garnieren.

### **Erdbeer-Joghurt**

- 4 Becher Naturjoghurt
- 300 gr. reife Erdbeeren
- 1 Vanille-Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- Süßstoff oder Zucker nach Belieben

Erdbeeren putzen und pürieren. Joghurt, Erdbeer-Püree, Zitronensaft, Vanillezucker vermengen, mit Süßstoff oder Zucker abschmecken.

### **Ananas-Joghurt mit Rum**

- 4 Becher Natur-Joghurt
- 300 gr. klein gehacktes Ananasfleisch
- 2 EL brauner Rum
- Saft einer Limette oder Zitrone
- brauner Zucker oder Süßstoff

Joghurt, Ananas, Rum und Limetten- bzw. Zitronensaft vermengen und mit Zucker oder Süßstoff abschmecken.

### **Müsli-Joghurt**

- 4 Becher Natur-Joghurt
- 1 Banane
- 1 Apfel
- 1 Orange
- Honig zum Süßen
- 50 gr. gehackte Nüsse Ihrer Wahl
- 8 EL Müsli Ihrer Wahl

Obst klein schneiden. Etwas Obst bei Seite legen. Joghurt, Obst, Nüsse und Müsli vermengen und mit Honig abschmecken. Mit dem restlichen Obst garnieren.

### **Scharfe Preiselbeer-Sauce**

- 80 gr. Preiselbeeren (Glas)
- 2 Becher Natur-Joghurt
- 2 EL Sahne-Meerrettich
- Salz
- Pfeffer

Preiselbeeren, Joghurt und Meerrettich vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Ayran mit Kresse**

- 3 Becher Natur-Joghurt
- ¼ l kaltes Wasser
- 1 MSP. Paprikapulver edelsüß
- 1 MSP. Paprikapulver scharf
- Salz
- Kresse oder Minze

Kresse fein hacken. Mit einem Mixer Joghurt und Wasser verrühren. Mit Paprika und Salz abschmecken. Zum Schluss Kresse bzw. Minze unterheben.

### **Tsatsiki**

- 1 kleine bis mittlere Salatgurke
- 1 TL weißer Essig
- Salz
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL gutes Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Gurken waschen und stifteln. Mit Salz und Essig vermengen. Etwas Ziehen lassen und die überschüssige Flüssigkeit abgießen. Knoblauch schälen und pressen. Gurke, Knoblauch, Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**English:**

The appliance is for household use only. Read the instruction manual carefully and keep it in a safe place.

Safety rules:

- The appliance must be used and plugged in only according to the requirements shown on the rating label.
- Use the appliance only if the cord shows no damage. Check this before every use!
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
- Keep the appliance during usage always under control.
- Don't keep the appliance outside or in a humid environment.
- Never immerse the appliance in water.
- Use the appliance never after a malfunction, e.g. when it fell down or was damaged in any other way.
- The producer takes no responsibility for wrong use, which comes from not obeying the instruction manual
- To avoid any dangers, any repairs at the appliance, e.g. an exchange of the cord, must only be done by an authorized repair service.
- The appliance must be used on a stable and even surface.
- The appliance is only for the intended use described in the instruction manual.

**Preparation**

You need 1 lt. of pasteurized milk and a cup of natural Yoghurt or right turning Yoghurt cultures (ferment) from the health food shop.

Heat the milk in a big pot up to 45°C and mix the natural Yoghurt or the Ferment.

Pour the mixture in the 8 rinsed cups and close them with the lid.

**Mature Time:**

The milk mixture should be left in the appliance for ca 8h. The longer the Yoghurt matures, the more taste.

One cup of the finished Yoghurt can be used as the starter culture, but not more than ca 20 times, as the effect is not so good any more. Keep the ready Yoghurt always in the refrigerator.

**Usage:**

Plug in the appliance, a red light shines. Put the cups with the milk mixture in the appliance and put the lid on to the device.

Press the „On/Off“ button and adjust the time by pressing the minute and hour button. Each pressing of the time buttons adds one hour or minute to the time. Pressing the buttons longer will start are fast forward of the time (Max 16h:58min).

The time is shown in the LCD display.

Press the „Start“ button.

After the time run out, a short signal will sound and the red light is going on and off.

**Cleaning**

Pull the plug and clean the appliance and the lid with a damp cloth. Cup and Cup-lid should be rinsed with hot water and dry them.

**Never immerse the appliance in water.**

**Disposal:**

Discarded appliances must be made unusable instantly.

About the latest ways of disposal, please contact your shop or your community council.

**Repair:**

**Important:** Electrical appliances must be repaired only by electro specialists, because of dangers due to wrong repairs. In case of repairs, please contact your shop or the producer.

Technical Data:

230V ~ ;50/60Hz,22Watt

## **Garantie-Bedingungen**

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

*Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:*

*Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.*

*Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns, sachgemäß verpackt und gereinigt, einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.*

*Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen. Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.*

**STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG**  
**Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany**  
Tel.: 0 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19  
E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>