




Joghurt Maker JM 1

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	8
Mode d'emploi	11
Gebruiksaanwijzing	15
Brugsanvisning	18
Йогуртница	21

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle teile gründlich (siehe Reinigung).

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.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten)
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirkssystem betrieben werden!
- 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 unsachgemäßem Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Netzanschlussleitung austauschen, dürfen nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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 Stecker ziehen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Die Becher und Deckel heiß waschen und trocknen.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

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.

Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information

- 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 damages. 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.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that they are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!

- 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 authorised 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.

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:


If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Consignes de sécurité

- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!
- Ne conserver pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce très humide.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Ne jamais utiliser l'appareil après un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé par terre ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'est pas garant des dommages provoqués lors d'une mauvaise ou d'une fausse manipulation de l'appareil, survenus par le non-respect des consignes indiquées dans le mode d'emploi.
- Afin d'éviter tous risques de danger, toutes réparations, comme le changement du câble d'alimentation, doivent se faire uniquement par un service clientèle compétent.
- Utiliser l'appareil sur une surface de travail stable et plane.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour les usages décrits dans le mode d'emploi.

Le yaourt...

est un genre de lait caillé, qui est obtenu sous l'effet des bactéries de lait.

Des cultures de yaourt sont injectées dans le lait. Les bactéries d'acide lactique exposées à une température moyenne de 42°, se reproduisent. Dès qu'un nombre suffisant de bactéries sont produites, les protéines se répandent et le lait devient épais.

Il existe des bactéries d'acide lactique avec un mouvement de rotation de gauche à droite ou de droite à gauche.

Les bactéries d'acide lactique tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jouent un rôle important dans le métabolisme des hydrates de carbone, car elles profitent mieux au corps. Si vous avez eu des problèmes de digestion après avoir goûté à plusieurs sortes de yaourt, c'est peut-être en raison d'une haute teneur en bactéries d'acide lactique tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, ces dernières sont en effet éliminées plus lentement et donc moins digeste.

Préparation:

Vous avez besoin d'un litre de lait pasteurisé et d'un gobelet de yaourt nature ou de ferment à rotation dans le sens des aiguilles d'une montre que vous trouverez dans les magasins de produits diététiques.

Mettre le lait dans une grande casserole, chauffer à 45° et y ajouter le yaourt nature ou le ferment.

Remplir les 8 gobelets propres de ce mélange et fermez-les avec leurs couvercles.

Temps de cuisson:

Laisser mûrir le mélange env. 8 heures de temps dans l'appareil. Plus le yaourt mûri longtemps plus le goût sera intense.

Un des gobelets de yaourt obtenu peut être conservé pour une nouvelle préparation, cependant ne pas l'utiliser plus de 20 fois, car avec le temps l'action en est diminuée.

Les yaourts doivent toujours être conservés au réfrigérateur.

Mode d'emploi:

Mettre l'appareil sous tension, une lampe rouge s'allume. Poser les gobelets de yaourt à l'intérieur de l'appareil et fermer le couvercle.

Presser sur la touche ON/OFF et régler le temps de cuisson avec la touche des heures et des minutes.

Chaque pression supplémentaire sur la touche ajoute une heure ou une minute au temps. Par pression prolongée vous obtenez le passage rapide (jusqu'à 16h59 min.)

Le temps apparaît sur l'écran.

Ensuite presser sur la touche « START ».

Quand le temps de cuisson est épuisé l'appareil émet un signal sonore et la lampe rouge clignote.

Nettoyage:

Retirer le câble d'alimentation et nettoyer l'appareil et le couvercle à l'aide d'un chiffon humide. Laver les gobelets et les couvercles sous l'eau chaude et laisser sécher.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

Emballage de l'appareil

- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne


tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidsinstructies

- Het apparaat moet worden aangesloten en gebruikt volgens de eisen vermeld op het typeplaatje.
- Alleen gebruiken als het snoer of het apparaat is beschadigd zijn. Controleer vóór elk gebruik!
- Verwijder na elk gebruik, of in geval van een fout de stekker
- Trek niet aan het snoer, trek deze niet over de randen en buig deze niet te veel
- Houd het snoer uit de buurt van hete delen
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onder-richt werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Erop letten dat kinderen niet met de verpakking spelen (bijvoorbeeld plastic zak)

- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Gebruik dit apparaat niet buiten of in een vochtige omgeving
- Dompel het apparaat nooit in water
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld wanneer deze is gevallen of op een andere manier beschadigd is.
- De producent neemt geen enkele verantwoordelijkheid voor verkeerd gebruik welke wordt veroorzaakt door het niet raadplegen van de gebruiksaanwijzing
- Om eventuele gevaren te voorkomen, dienen eventuele reparaties aan het apparaat, bijvoorbeeld vervanging van het snoer, alleen worden uitgevoerd door een erkende reparateurs.
- Het apparaat dient te worden gebruikt op een stabiele en vlakke ondergrond
- Het apparaat is alleen voor het beoogde gebruik bedoeld zoals beschreven in de handleiding.

Bereiding:

U neemt 1 liter gepasteuriseerde melk en een kopje yoghurt of rechtsdraaiende fermenten van de gezondheidswinkel. Verwarm de melk in een grote pan tot 45 ° C en meng de yoghurt of de fermenten. Giet het mengsel in de 8 bekertjes sluit deze met het deksel

Bereidingstijd:

Laat het melkmengsel tenminste 8 uur in het apparaat. Hoe langer de yoghurt wordt bereid, hoe meer smaak. Een beker bereide yoghurt kan worden gebruikt als zuursel maar niet meer dan 20 keer, omdat het effect dan niet meer zo goed is. Bewaar de bereide yoghurt altijd in de koelkast.

Gebruik:

Doe de stekker in het stopcontact, een rood licht gaat branden. Stop de bekertjes met melkmengsel in het apparaat en sluit het deksel. Druk op de aan/uit knop en stel de tijd in d.m.v. de uur en minuut knoppen. Iedere druk telt een uur of een minuut op bij de totale tijd. Houd u de knoppen langer ingedrukt, dan start fast forward.(tot max. 16 uur en 58 minuten) De tijd is zichtbaar op het LCD display.

Druk op de startknop.

Nadat de ingestelde tijd verstreken is hoort u een kort geluidsignaal en het rode licht gaat knipperen.

Reiniging:

Verwijder de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat en deksel schoon met een vochtige doek. Beker en bekerdeksel met heet water reinigen en goed afdrogen. Houd het apparaat nooit onder water.

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!


STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolschade kan ontstaan.

Generelt

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet skal kobles til en jordet stikkontakt.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Børn skal overvåges, så der er sikkerhed for, at de ikke leger med grillen eller med emballagen (plasticposer kan være livsfarlige for børn).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang Apparatet har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.

- Opbevar ikke Apparatet i det fri eller i et fugtigt rum.
- Dyp aldrig Apparatet i vand.
- Benyt aldrig Apparatet efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af Apparatet som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af Apparatet kun udføres af et serviceværksted.

Jogurt...

er et surmælksagtigt produkt, som bliver fremstillet under indvirkning af bakterier fra mælk. Mælken bliver vaccineret med jogurtkulturer. Ved en gennemsnitstemperatur på 42°C formerer mælkesyrebakterierne sig. Så snart tilstrækkelig mælkesyre er blevet produceret, bliver æggehvide udskilt og mælken bliver tyk.

Der findes højre- og venstredrejende mælkesyrebakterier. Højredrejende mælkesyrebakterier spiller en vigtig rolle for kulhydratstofskiftet, da kroppen udnytter disse bedre. Havde De efter nydelsen af nogle jogurter fordøjelsesproblemer, så var måske for meget venstredrejende mælkesyre grunden hertil, da den bliver nedbrudt langsommere.

Tilberedning:

De skal bruge 1 liter pasteuriseret mælk (langtidsholdbar mælk) og et bæger naturjogurt eller højredrejende jogurtkulturer (Ferment) fra reformhuset. Opvarm mælken i en stor gryde op til ca. 45°C og bland naturjogurten eller kulturen i. Fyld denne blanding i de 8 renvaskede bægre og luk låget på.

Modningstid:

Lad mælkeblandingen modnes i ca. 8 timer i apparatet. Jo længere jogurten modnes, desto kraftigere bliver smagen. Et bæger af den færdige jogurt kan man igen bruge som startkultur, men ikke mere end ca. 20 gange, da virkningen aftager med tiden. Opbevar altid færdig jogurt i køleskabet.

Anvendelse:

- Tilslut apparatet; en rød lampe lyser. Stil bægrene med mælkeblandingen ind i apparatet og læg låget på.
- Tryk „ON/OFF“-knappen og indstil tiden med timerknappen. Ved hvert enkelt tryk på timerknappen lægges en ekstra time eller et ekstra minut til tiden.
- Ved længerevarende tryk er det hurtigt gennemløb (Maks. 16 timer 59min).
- Tiden lyser op på displayet.
- Tryk derefter „Start“.
- Når tiden er udløbet, lyder et kort signal og en rød lampe blinker.

Rengøring

- Træk først stikket.
- Dyb ikke apparatet net i vand og hæld ikke vand over det.
- Apparatet tørres af med en fugtig klud.
- Cups and Cuplids should be rinsed in hot water.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinenens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpackingsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany


Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, не в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора. Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод подключения к электросети. Не трите его об углы и не зажимайте.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
- 
 • Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаточно опыта и/или знаний, без присмотра ответственных за их безопасность лиц или без получения от них указаний относительно использования прибора.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания, должны производить только сотрудники сервисного центра.
- Всегда устанавливайте прибор на устойчивую и ровную поверхность.
- Используйте прибор только в указанных в данном руководстве целях.

Йогурт...

это кисломолочный продукт, изготавливаемый из молока под воздействием бактерий. Молоко обогащают йогуртовыми культурами. При средней температуре 42°C молочнокислые бактерии размножаются. При производстве достаточного количества молочной кислоты белок осаждается, молоко густеет.

Различают право- и левовращающиеся молочнокислые бактерии. Правовращающиеся молочнокислые бактерии играют важную роль для углеводородного обмена, так как организм их лучше усваивает. Если после употребления некоторых сортов йогурта у вас были проблемы с пищеварением, возможно, причиной тому было слишком большое содержание левовращающейся молочной кислоты, так как она медленнее расщепляется.

Приготовление риса:

Вам потребуется 1 литр пастеризованного молока и один стакан натурального йогурта или правовращающихся йогуртовых культур (ферментов) из магазина диетических продуктов. Молоко нагрейте в кастрюле примерно до 45°C и смешайте с натуральным йогуртом или культурой. Разлейте получившуюся смесь по 8 предварительно очищенным стаканам, закройте стаканы крышками.

Время созревания:

Дайте молочной смеси созреть в приборе в течение примерно 8 часов. Чем дольше йогурт созревает, тем ярче выражен его вкус. Стакан готового йогурта можно снова использовать в качестве стартовой культуры, но не более 20 раз, так как со временем сила культуры уменьшается. Всегда храните готовый йогурт в холодильнике.

Использование:

- Подключите прибор, загорится красная лампочка. Поместите стаканы с молочной смесью в прибор и закройте крышку.
- Нажмите на кнопку "ON/OFF" («Включение/выключение») и установите время кнопками часов и минут. При каждом последующем нажатии на кнопку время увеличивается на один час или одну минуту.
- При долгом нажатии начинается быстрое увеличение времени (максимальное время 16 часов 59 мин.)
- На дисплее высветится установленное время.
- Нажмите кнопку Start.
- По истечении времени раздастся звуковой сигнал, и замигает красная лампочка.

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Рецепты

Йогурт с киви

- 4 стакана натурального йогурта
- 3 спелых киви
- 1 ст. л. измельченных фисташек
- заменитель сахара или сахар по вкусу
- свежая мята

Киви очистить и размять. Смешать йогурт, киви и фисташки, добавить сахар или заменитель сахара. Украсить свежей мятой.

Клубничный йогурт

- 4 стакана натурального йогурта
- 300 г спелой клубники
- 1 пакетик ванильного сахара
- сок половины лимона
- заменитель сахара или сахар по вкусу

Клубнику почистить, сделать пюре. Смешать йогурт, клубничное пюре, лимонный сок, ванильный сахар, добавить сахар или заменитель сахара.

Ананасовый йогурт с ромом

- 4 стакана натурального йогурта
- 300 г мелко нарезанной мякоти ананаса
- 2 ст. л. темного рома
- сок одной лиметты или одного лимона
- коричневый сахар или заменитель сахара

Смешать йогурт, ананас, ром и сок лиметты или лимона, добавить сахар или заменитель сахара.

Йогурт с мюсли

- 4 стакана натурального йогурта
- 1 банан
- 1 яблоко
- 1 апельсин
- мед для подслащивания
- 50 г измельченных орехов по вкусу
- 8 ст. л. мюсли по вкусу

Фрукты мелко порезать. Немного фруктов отложить. Смешать йогурт, фрукты, орехи и мюсли, подсластить медом. Украсить оставшимися фруктами.

Острый брусничный соус

- 80 г (1 стакан) брусники
- 2 стакана натурального йогурта
- 2 ст. л. хрена со сливками
- соль
- перец

Бруснику, йогурт и хрен смешать, добавить соль и перец.

Айран с кресс-салатом

- 3 стакана натурального йогурта
- ¼ л холодной воды
- порошок сладкой паприки на кончике ножа
- порошок острой паприки на кончике ножа
- соль
- кресс-салат или мята

Кресс-салат мелко порубить. Миксером смешать йогурт с водой. Добавить паприку и соль. В завершение вмешать кресс-салат или мяту.

Цацики

- 1 маленький или средний салатный огурец
- 1 ч. л. белого уксуса
- соль
- 4 зубчика чеснока
- 2 ст. л. хорошего оливкового масла
- соль и перец

Огурец помыть и потереть на терке. Смешать с солью и уксусом. Дать немного отстояться и слить излишнюю жидкость. Чеснок очистить и выдавить. Огурец, чеснок, оливковое масло смешать, добавить соль и перец.

Garantie-Bedingungen

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 Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

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. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und 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

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18