



220-240 V~; 50 Hz; 25 W

Joghurt Maker JM 3

Gebrauchsanweisung	2
Rezepte	7
Instructions for use	9
Mode d'emploi	16
Gebruiksaanwijzing	24
Brugsanvisning	32

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!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß gerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- 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. 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 falschen 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 Kundendienst ausgeführt werden. Es dürfen nur original Ersatzteile verwendet werden.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - o in Frühstückspensionen.
- **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
-  **Vorsicht!** Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.

- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm² haben.
- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- **Hygiene:** Darauf achten, dass das Gerät wegen Bakterien- oder Schimmelbefall immer gereinigt werden soll.

Reinigung

-  **Achtung! Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Das Gerät mit einem feuchten Tuch mit Spülmittel abwischen und trocknen lassen.
- Die Joghurt-Gläser und -Deckel heiß waschen und trocknen, oder in der Spülmaschine reinigen.
- Keine scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel, sowie Stahlschwämme benutzen.

Arbeitsplatz

Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

Natur-Joghurt...

...ist ein sauermilchartiges Erzeugnis, das unter Einwirkung von Bakterien aus H-Milch mit einem Fettgehalt von 1,5 – 3,5% gewonnen wird. Die Milch wird mit Joghurt Kulturen oder frischem Natur-Joghurt 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 spielen 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.

Die Festigkeit des Joghurts ist auch vom Fettgehalt der verwendeten Milch abhängig. Bei einem Fettgehalt von 3,5% wird der Joghurt etwas fester, bei 1,5% weicher. Jede andere Milch sollte auf 80 – 90°C erhitzt und auf 40°C abgekühlt werden. Den Joghurt nicht länger als 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung:

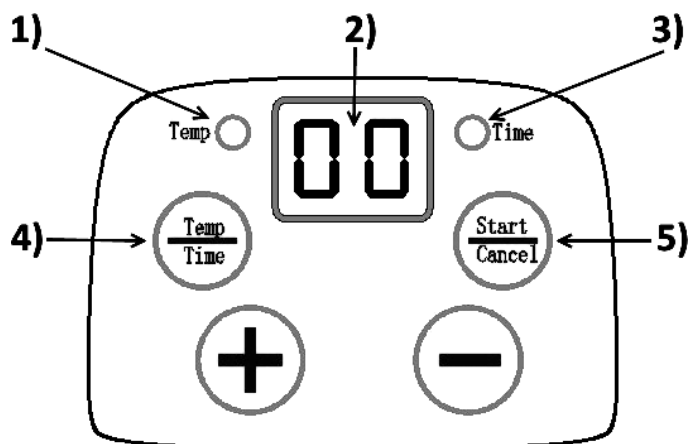
Sie können sowohl H-Milch als auch pasteurisierte Frischmilch verwenden. Bei Ab-Hof-Milch (Milchautomat/ Milchtankstelle/o.ä.) muss die Milch zwingend erst abgekocht und auf mindestens 35°C abgekühlt werden.

Rühren Sie einen Becher Joghurt (125g) in 0,5-1,0 Liter Milch ein und teilen Sie dieses Gemisch auf die Gläschen auf. Danach gießen Sie die Gläschen bis ca. 1 cm unterhalb des Randes mit Milch auf. Nun noch mit einen Löffel jedes Glas kurz umrühren und die Gläschen mit den Deckeln verschließen und in den Joghurtmaker stellen.

Reifezeit:

Die Milchmischung mind. 8 Stunden in dem Gerät reifen lassen. Je länger der Joghurt reift, desto kräftiger wird der Geschmack. Je kälter die Mischung ist, umso länger muss die Zeit eingestellt werden. Mit einem Löffel die Konsistenz prüfen und gegebenenfalls die Zeit verlängern. Bewegen Sie das Gerät während der Reifezeit nicht, da sonst der Joghurt nicht fest wird. 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. Zutaten wie Zucker, Früchte oder Aromen werden erst nachträglich dem Joghurt hinzugefügt.

Inbetriebnahme



- 1) Temperaturkontrollleuchte
- 2) Display
- 3) Timer-Anzeige
- 4) Funktions-Taste
- 5) Start/Stopp Taste

- Schließen Sie die Netzstecker an. Ein Signal ertönt und das Display zeigt „-“
- Drücken Sie die Funktions-Taste. Im Display leuchtet die voreingestellte Temperatur von 42°C.
- Mit der +/- Taste kann die Temperatur in 1°C Schritten von 20 – 55°C verändert werden.
- Anschließend die Start/Stopp Taste drücken. Im Display leuchtet die voreingestellte Zeit von 8 Stunden.
- Mit der +/- Taste kann die Zeit in Schritten von 1 Stunde von 1 bis 48 Stunden verändern.
- Anschließend die Start/Stopp Taste nochmals drücken. Temperatur und Timer leuchten und das Gerät beginnt zu arbeiten.
- Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus.
- Wenn die Start/Stopp Taste 5 Sekunden lang gedrückt wird, wird das aktuelle Programm vorzeitig gelöscht.

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

- 4 Becher Natur-Joghurt
- 1 kleine bis mittlere Salatgurke
- 1 TL weißer Essig
- 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. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

Safety information

- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- 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 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!
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- **Never immerse the unit in water.**
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- Only use the device as described in this manual.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - o staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
 - o by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - o bed and breakfast type environments.
- **Before initial use:** clean all parts carefully and leave to dry.
-  **Attention!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm². A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.
- **Hygiene:** Please always clean the device to avoid bacteria and mould formation.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Clean the device with a damp cloth added some washing-up liquid and leave to dry.
- Cups and cup lids should be rinsed with hot water or can be cleaned in the dish-washer.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

Workplace

Important:

Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.

Plain yoghurt...

... is a sour milk-type product obtained from UHT-milk with a fat content of 1,5 – 3,5% and the influence of bacteria. The milk is inoculated with yoghurt cultures or fresh plain yoghurt. At an average temperature of 42°C, the lactic acid bacteria multiply. Once enough lactic acid is produced, protein is precipitated and the milk thickens.

There are clockwise and anti-clockwise lactic acid bacteria. Clockwise lactic acid bacteria play an important role in carbohydrate metabolism as the body make better use of it. If you had digestive problems after eating some yoghurt, then maybe too much anti-clockwise lactic acid was the cause, as they are broken down more slowly.

The consistency of the yoghurt is dependent on the fat content of the milk used. At a fat content of 3,5% the yoghurt gets a little firmer, with 1,5% softer. Any other milk should be heated up to 80 – 90°C and cooled down to 40°C. Do not refrigerate yoghurt for more than 10 days.

Preparation

You can use both UHT milk and pasteurized fresh milk. For off-farm milk (milk dispenser / milk refuelling station), the milk must be boiled first and cooled to at least 35 ° C.

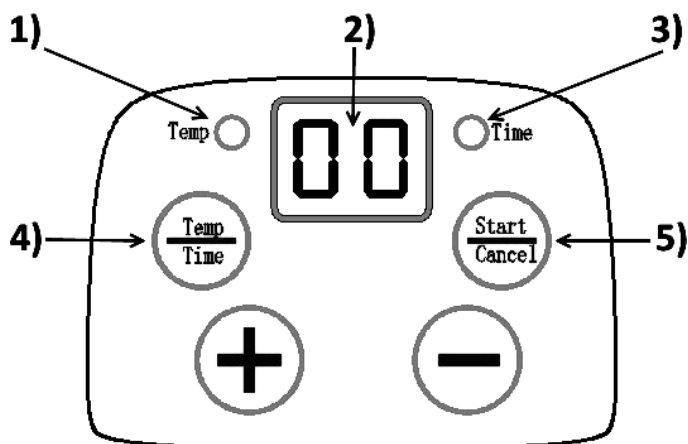
Stir one cup of yoghurt (125gr) into 0,5 – 1,0 litre of milk and fill into the yoghurt glasses. Thin fill up the glasses with milk up to 1cm below the edge of the glass. Stir well each glass with a spoon and close with the lid. Then, place the glasses in the device and start the yoghurt program.

Mature Time:

The milk mixture should be left in the appliance for at least 8h. The longer the yoghurt matures, the tastier it becomes. The colder the mixture, the longer the timer has to be set. Use a spoon to check the consistency and, if necessary, increase the timer. Do not move the device during the mature time, otherwise the yoghurt might not thicken.

One cup of the finished Yoghurt can be used as the starter culture, but not more than approx. 20 times, as the effect is not so good any more. Keep the ready yoghurt always in the refrigerator. Ingredients such as sugar, fruits or flavours can be added later to the plain yoghurt.

Getting started



- 1) Temperature control light
- 2) Display
- 3) Timer
- 4) Function button
- 5) Start/stop button

- Plug-in the device. A signal sounds and the display shows "- -"
- Press the function button. The display shows the pre-set temperature of 42°C.
- By pressing the +/- buttons, the temperature can be changed in steps of 1°C from 20 – 55°C.
- Then press the start/stop button. The display shows the pre-set time of 8 hours.
- By pressing the +/- buttons, the time can be changes in steps of 1 hours from 1 to 48 hours.
- Press the start/stop button again. Temperature and timer light up and the device starts to work.
- After the time run out, the device turns off.
- If the start/stop button is pressed for 5 seconds, the current program is deleted prematurely.

Kiwi Yoghurt

4 cups plain yoghurt
3 Kiwis
1 tbsp. pistachio, chopped
Sweetener or sugar
Fresh spearmint

Peel the kiwis and mash. Mix kiwi, yoghurt and pistachio and season to taste with sugar or sweetener. Serve with fresh spearmint.

Strawberry Yoghurt

4 cups plain yoghurt
300g strawberries
Vanilla sugar
Juice of a half lemon
Sweetener or sugar

Clean the strawberries and mash them. Mix yoghurt, strawberries, lemon juice and vanilla sugar. Season to taste with sweetener or sugar.

Pineapple Yoghurt with rum

4 cups plain yoghurt
300g pineapple, chopped
2 tbsp. brown rum
Juice of one lemon
Brown sugar or sweetener

Mix all ingredients and season to taste with sugar or sweetener.

Müsli Yoghurt

4 cups plain yoghurt
1 banana
1 apple
1 orange
Honey
50g nuts, chopped
8 tbsp. müsli

Chop the fruits. Mix all ingredients and season to taste with honey.

Ayran with cress

3 cups plain yoghurt

¼ ltr. cold water

1 pinch paprika sweet

1 pinch paprika spicy

Salt

Cress or spearmint

Chop the cress. Mix the yoghurt and water in a blender. Season to taste with the other ingredients and add the cress.

Tzatziki

4 cups plain yoghurt

½ cucumber

1 tsp. vinegar

4 cloves of garlic

2 tbsp. olive oil

Salt and pepper

Wash the cucumber and julienne it. Add salt and vinegar. Let it brew for some minutes and pour off the excessive liquid. Peel and mash the garlic. Mix all ingredients and season to taste with salt and pepper.

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>

Generelt

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og kun indendørs. 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. Fjern alt emballage og alle etiketter. Vask alle dele grundigt (se rengøring).

Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun tilsluttes og anvendes ifølge oplysninger på typeskiltet.
- Apparatet må benyttes, hvis tilslutningskablet og maskinen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang maskinen skal benyttes.
- Apparatet må ikke røres med våde hænder.
- Må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse i overensstemmelse med typeskiltet og stikkontakten skal være lettilgængelig.
- For at udtage stikket fra stikkontakten, træk altid i stikket- og aldrig i kablet.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang maskinen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk eller hiv aldrig i ledningen ved stikkontakten. Undgå at gnide ledningen langs kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold strømforsyningen væk fra varme dele.
-  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 af en voksen for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller emballagen (f.eks. plastposer).
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Opbevar ikke i det fri eller i et fugtigt rum.
- **Nedsænk ikke apparatet i vand!**
- Benyt aldrig grillen 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 grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
- Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
 - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
 - o bed and breakfast miljøer
- **Inden første anvendelse:** Alle dele rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 5 min.
-  **Forsigtig!** Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Ved brug af et forlænger kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm².

- Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!
- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.
- **Hygiejne:** Grundet bakterier og mug, er det vigtigt, at apparatet altid rengøres!

Rengøring

-  **Advarsel! Inden hver rengøring skal stikket udtages fra stikkontakten og apparatet skal afkøle!**
- **Apparatet må ikke nedsænkes i vand.**
- Aftør apparatet med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Lad apparatet tørre
- Yoghurtglassene og låget kan enten rengøres med varmt vand, eller rengøres i opvaskemaskinen.
- Der må ikke anvendes syreholdige rengøringsmidler, skuremidler og stålsvampe.

Arbejdspladsen

Vigtig

Placer aldrig apparatet på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. kogeplade), men kun på en jævn, stabil og varmebestandig bordskåner. Det er altid vigtigt at sikre, at der ikke er brændbare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.

Naturlig yoghurt...

... er et surt mælkeprodukt fremstillet under påvirkning af bakterier og af H-mælk med et fedtindhold på 1,5 - 3,5%. Mælken vaccineres med yoghurtkulturer eller frisk naturlig yoghurt. Ved en gennemsnitstemperatur på 42 ° C multipliceres mælkesyrebakterierne. Når der er produceret tilstrækkelig mælkesyre, bliver proteinet udfældet, 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 jogurtarter fordøjelsesproblemer, så var måske for meget venstredrejende mælkesyre grunden hertil, da den bliver nedbrudt langsommere.

Yoghurts styrke er også afhængig af fedtindholdet i den anvendte mælk. Med et fedtindhold på 3,5% bliver yoghurten lidt fastere og 1,5% blødere. Enhver anden mælk bør opvarmes til 80 - 90 ° C og afkøles til 40 ° C. Opbevar ikke yoghurt i køleskabet i mere end 10 dage.

Tilberedning:

De skal bruge 1 liter pasteuriseret mælk (langtidsholdbar mælk) og et bæger naturjogurt eller højredrejende jogurtkulturer (Ferment) fra reformhuset. Bland mælken, som skal have stuetemperatur, sammen med den naturlige yoghurt eller kulturen i en gryde.

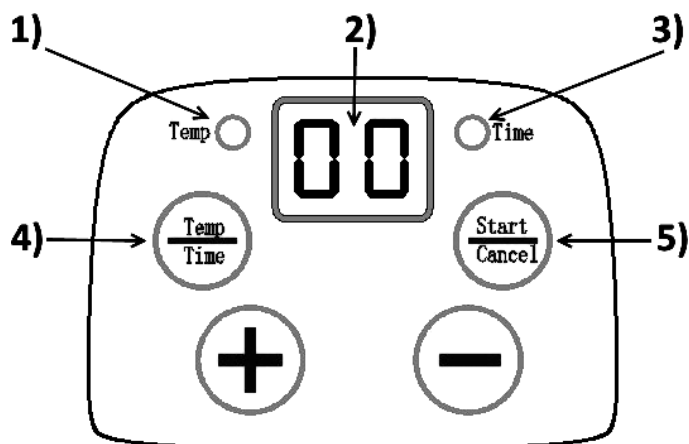
Fyld denne blanding i de renvaskede bægre og luk låget på.

Modningstid:

Lad mælkeblandingen modnes i ca. 8 timer i apparatet. Jo længere jogurten modnes, desto kraftigere bliver smagen.

Jo koldere blandingen, jo længere tid skal der indstilles. Tjek konsistensen med en ske og om nødvendigt øge tiden. Flyt ikke apparatet under modningstiden, ellers kan yoghurten ikke blive fast. 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.

Ibrugtagning



- 1) Temperaturkontrolllys
- 2) Display
- 3) Timer
- 4) Funktions-knap
- 5) Start/stop

- Tilslut stikket.
- Et signal lyder og displayet angiver „- -“
- Tryk på funktionsknappen. I displayet lyser standardtemperaturen **på 42°C**.
- Med +/- knappen kan temperaturen reguleres i 1 °C fra 20- 55°C
- Tryk på start/ stop knappen. I displayet lyser standardtiden **på 8 timer**
- Med +/- knappen kan tiden reguleres fra 1 time til 48 timer
- Tryk derefter på start/ stop knappen igen. Temperaturen og timeren begynder at lyse og apparatet begynder at arbejde.
- Efter udgang af tiden slukkes apparatet
- Hvis start/ stop knappen holdes nede i 5 sekunder, bliver det aktuelle program slettet

Kiwi Yoghurt

4 cups plain yoghurt

3 Kiwis

1 tbsp. pistachio, chopped

Sweetener or sugar

Fresh spearmint

Peel the kiwis and mash. Mix kiwi, yoghurt and pistachio and season to taste with sugar or sweetener. Serve with fresh spearmint.

Strawberry Yoghurt

4 cups plain yoghurt

300g strawberries

Vanilla sugar

Juice of a half lemon

Sweetener or sugar

Clean the strawberries and mash them. Mix yoghurt, strawberries, lemon juice and vanilla sugar. Season to taste with sweetener or sugar.

Pineapple Yoghurt with rum

4 cups plain yoghurt

300g pineapple, chopped

2 tbsp. brown rum

Juice of one lemon

Brown sugar or sweetener

Mix all ingredients and season to taste with sugar or sweetener.

Müsli Yoghurt

4 cups plain yoghurt

1 banana

1 apple

1 orange

Honey

50g nuts, chopped

8 tbsp. müsli

Chop the fruits. Mix all ingredients and season to taste with honey.

Ayran with cress

3 cups plain yoghurt

¼ ltr. cold water

1 pinch paprika sweet

1 pinch paprika spicy

Salt

Cress or spearmint

Chop the cress. Mix the yoghurt and water in a blender. Season to taste with the other ingredients and add the cress.

Tzatziki

4 cups plain yoghurt

½ cucumber

1 tsp. vinegar

4 cloves of garlic

2 tbsp. olive oil

Salt and pepper

Wash the cucumber and julienne it. Add salt and vinegar. Let it brew for some minutes and pour off the excessive liquid. Peel and mash the garlic. Mix all ingredients and season to taste with salt and pepper.

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 maskinenes 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.

Forpakningsdele 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 maskinen hvis den stadig er dækket af garantien. Maskinen 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.

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 garantiepflichtig 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