



220-240 V~; 50 Hz; 20 W


Joghurt-Maker JM 4 FERMENT

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	12
Mode d'emploi	22
Gebruiksaanwijzing	32
Brugsanvisning	42

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 (außer dem Typenschild). 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 geerdete 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 Fernwirksystem 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.
- 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.
- Keine Materialien wie Papier, Pappe, Plastik etc. in das Gerät geben.
- 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 wird heiß.** Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr heiß sein! Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Das Gerät niemals ohne Deckel betreiben.
- 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 als 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 Gehäuse mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel abwischen und trocknen lassen.
- Die Glasbehälter und das Zubehör heiß auswaschen und trocknen lassen, oder in der Spülmaschine reinigen.
- Keine scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel, sowie Stahlschwämme verwenden.

Arbeitsplatz

Wichtig:

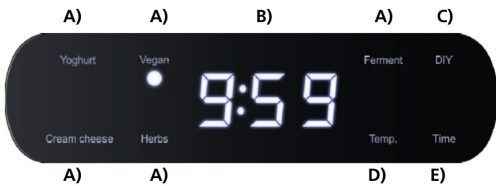
Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und

temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Es ist immer darauf zu achten, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe befinden.

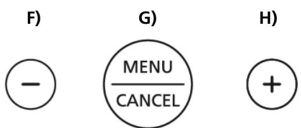
Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.



- 1) Gehäusedeckel
- 2) Ventil
- 3) Deckel A
- 4) Einsatz
- 5) Glasbehälter A (2 l)
- 6) Max-Markierung
- 7) Edelstahl-Innentopf
- 8) Deckel B
- 9) Abtropfsieb
- 10) Glasbehälter B (1,3 l)
- 11) Abnehmbares Anschlusskabel



- A) Basisprogramme
- B) Restzeit LED
- C) DIY-Programm
- D) Temperatur LED
- E) Timer LED
- F) Minus-Taste
- G) Auswahl-Taste / Abbrechen
- H) Plus-Taste



Inbetriebnahme

Stecken Sie das Anschlusskabel zuerst in das Gerät und erst danach in die Steckdose. Ein Signalton ist zu hören und im Display leuchtet „OFF“. Das Gerät ist im Standby-Modus.

Basisprogramme

- Durch Berühren die „MENU“-Taste wird ein Programm ausgewählt. Die Auswahl des Programms wird im Display mit einer leuchtenden LED unter dem jeweiligen Programmnamen angezeigt.
- Wird die Taste 5 Sekunden nicht berührt startet das Gerät in dem jeweiligen Programm und der Timer beginnt zu laufen. Innerhalb dieser 5 Sekunden kann die Zeit mit +/- verändert werden.
- Nach Ablauf des Timers schaltet das Gerät in den Standby-Modus und das Display zeigt „OFF“

Basisprogramm	Basiszeit in Std	Veränderbare Zeit in Std
Yoghurt – Joghurt	8	1 – 24
Cheese – Frischkäse	5	1 – 24
Vegan – veganer Joghurt	10	1 – 24
Herbs – Kräuteröl	4	1 – 24
Ferment – fermentieren	240	1 – 240
DIY – individuell	50 30°C Temperatur	1 – 99 25 – 65°C

- Wird die Taste „CANCEL“ länger als 5 Sekunden berührt, wird das Programm abgebrochen und im Display erscheint „OFF“.
- Ziehen Sie nach Benutzung immer den Netzstecker.

DIY-Programm

- Wird das DIY-Programm gewählt, blinkt die Basistemperatur 30°C im Display.
- Innerhalb von 5 Sekunden kann die Temperatur mit +/- zwischen 25° und 65°C verändert werden. Anschließend kann innerhalb von 5 Sekunden die Zeit mit +/- zwischen 1 und 99 Stunden verändert werden.

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 Joghurtkulturen 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.

Geben Sie 2 Becher Joghurt (250g) in den großen Glasbehälter A und füllen Sie diesen bis zur MAX-Markierung mit Milch auf. Nun noch mit einem Löffel kurz umrühren und das Glas mit dem Deckel verschließen, in den Joghurtmaker stellen und das Programm starten. Anstelle von gekauftem Joghurt können auch Starterkulturen verwendet werden.

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 Teil des fertigen Joghurts kann man wieder als Startkultur benutzen, aber nicht mehr als ca. 5-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.

Rezepte

Naturjoghurt

1,5 l Milch 3,5%
150g Naturjoghurt 3,5% oder
1 Päckchen Joghurtkulturen
Milch und Joghurt vermischen und in
den großen Behälter füllen. Deckel
auflegen, in das Gerät stellen und
das „YOGHURT“-Programm wählen.
Die Reifezeit beträgt ca. 8 Stunden.
Überprüfen Sie dann die Festigkeit des
Joghurts und verlängern Sie ggf. die
Reifezeit.

Ideen zur Verwendung von Naturjoghurt:

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.

Joghurt griechischer Art

1,5 l Milch 3,5%

150g griechischen Joghurt

125g Sahne

Milch, Joghurt und Sahne vermischen und in den großen Behälter füllen. Deckel auflegen, in das Gerät stellen und das „YOGHURT“-Programm wählen. Die Reifezeit beträgt ca. 10 Stunden. Nach der Reifezeit muss der Joghurt von der Molke getrennt werden. Geben Sie den Joghurt dazu in das Abtropfsieb des Glasbehälters B und lassen Sie ihn dort nach Geschmack abtropfen.

Joghurt isländischer Art (Skyr)

1,5 l Milch 1,5%

150g Skyr-Joghurt

Milch und Joghurt vermischen und in den großen Behälter füllen. Deckel auflegen, in das Gerät stellen und das „YOGHURT“-Programm wählen. Die Reifezeit beträgt ca. 12 Stunden. Überprüfen Sie dann die Festigkeit des Joghurts und verlängern Sie ggf. die Reifezeit.

Veganer Joghurt

1,5 l Sojamilch (oder auch Nuss-,

Hafer- oder andere Milchalternativen)

150g Soja-Joghurt (alternativ Joghurtkulturen)

Milch und Joghurt vermischen und in den großen Behälter füllen. Deckel auflegen, in das Gerät stellen und das „VEGAN“-Programm wählen.

Die Reifezeit beträgt ca. 10 Stunden. Überprüfen Sie dann die Festigkeit des Joghurts und verlängern Sie ggf. die Reifezeit.

Frischkäse

1,5 l Milch 3,5%

150g Joghurt 3,5%

1 EL Zitronensaft

Milch, Joghurt und Zitronensaft vermischen und in den großen

Behälter füllen. Deckel auflegen, in das Gerät stellen und das „CHEESE“-

Programm wählen. Die Reifezeit beträgt ca. 5 Stunden. Nach der

Reifezeit muss der Frischkäse von der Molke getrennt werden. Geben

Sie den Frischkäse dazu in das

Abtropfsieb des Glasbehälters B

und lassen Sie ihn dort für ca. 8-10

Stunden im Kühlschrank abtropfen. Je länger der Frischkäse abtropft,

desto trockener wird er. Würzen Sie den Frischkäse vor der Verzehr nach

Belieben mit Gewürzen und Kräutern.



Kimchi – koreanisches fermentiertes Gemüse

1 Chinakohl
1 mittelgroße Karotte
1 kleinen Rettich oder einige Radieschen
1 EL Salz
1 TL Zucker
1 Tasse Gemüsebrühe
2 – 3 Knoblauchzehen
1 – 2 TL Chili
Den Chinakohl vierteln und grob schneiden. Den Kohl mit Salz und Zucker bestreuen, für ca. 5 Minuten leicht kneten und etwas einwirken lassen. Anschließend die ausgetretene Flüssigkeit abgießen. Karotte und Rettich in Streifen schneiden, den Knoblauch in dünne Scheiben. Nun alle Zutaten miteinander vermengen, in den großen Glasbehälter geben und leicht andrücken. Den Ventildeckel aufsetzen und das Ventil nach unten drücken. Deckel auflegen, in das Gerät stellen und das „FERMENT“-Programm wählen. Die Reifezeit beträgt ca. 48 Stunden.

Gewürzöle

1,6 l Raps- oder Sonnenblumenöl
Chiliöl: 10 – 15 Chilli, getrocknet
Knoblauchöl:

8 – 10 Knoblauchzehen

Knoblauch-Peperoniöl:

4 – 5 Knoblauchzehen

4 – 5 Peperoni

Kräuteröl:

8 zweige Thymian

5 Zweige Rosmarin

3 Lorbeerblätter

Die Zutaten fein schneiden oder hacken und in den Einsatz Nr. 4 füllen. Den Ventildeckel aufsetzen und das Ventil nach unten drücken. Das Öl in den großen Glasbehälter füllen und den Einsatz einhängen. Deckel auflegen, in das Gerät stellen und das „HERBS“-Programm wählen. Die Reifezeit beträgt ca. 4 Stunden. Nach Programmende das ÖL mit Einsatz abkühlen lassen. Anschließend das Öl in ein Schraubgefäß umfüllen und kühl und dunkel lagern.

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

Wenn möglich heben Sie die Verpackung auf um im Falle einer Garantie das Gerät zurückschicken zu können. 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.

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 (except the rating label). 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.
-  Make sure that the glass containers are not damaged. Glass splinters are dangerous and can cause serious injury.
- **Never immerse the unit in water.**
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it fell 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.
- You must not put any materials such as paper, cardboard, plastic etc. into the appliance.
- 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! Housing and glass get hot.** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- Never use the appliance without lid.
- 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 mold formation.

Cleaning

-  **Attention! Pull the plug before cleaning and allow the device to cool down.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Wipe the housing with a damp cloth with a little washing-up liquid and let it dry.
- Wash the glass containers and the accessories in hot water and let them dry, or clean them in the dishwasher.
- Do not use abrasive or acidic cleaning agents or steel sponges.

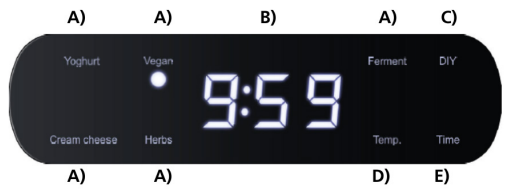
Workplace

Important:

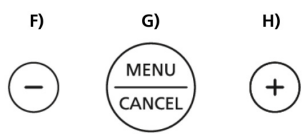
Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when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



- 1) Lid of housing
- 2) Valve
- 3) Lid A
- 4) Insert
- 5) Glass container A (2 l)
- 6) Max-Mark
- 7) Stainless steel inner pot
- 8) Lid B
- 9) Colander
- 10) Glass container B (1,3 l)
- 11) Detachable power cord



- A) Basic programs
- B) Remaining time LED
- C) DIY program
- D) Temperature LED
- E) Timer LED
- F) Minus button
- G) Select button / cancel
- H) Plus button



How to use

First plug the power cord into the device and only afterwards into the socket. A beep sounds and "OFF" lights up in the display. The device is in standby mode.

Basic programs

- A program is selected by touching the "MENU" button. The selection of the program is shown on the display with a lit LED below the respective program name.
- If the button is not touched for 5 seconds, the device starts in the respective program and the timer begins to run. Within these 5 seconds the time can be changed with +/-
- After the timer has expired, the device switches to standby mode and the display shows "OFF"

Basic program	Basic time in h	Modifiable time in h
Yoghurt	8	1 – 24
Cheese	5	1 – 24
Vegan	10	1 – 24
Herbs	4	1 – 24
Ferment	240	1 – 240
DIY	50 30°C Temperature	1 – 99 25 – 65°C

- If the "CANCEL" button is touched for more than 5 seconds, the program is cancelled and "OFF" appears in the display.
- Always unplug the power cord after use.

DIY program

- If the DIY program is selected, the base temperature 30°C flashes in the display.
- The temperature can be changed within 5 seconds with +/- between 25° and 65°C. The time can then be changed within 5 seconds with +/- between 1 and 99 hours.

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. Store in the refrigerator for no 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 two cups of yoghurt (250g) into the bigger glass container A and then fill with milk up to the MAX mark. Stir well with a spoon and close with the lid, place the glass 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. 5 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.

Recipes

Natural yoghurt

1.5 l milk 3.5%

150g natural yoghurt 3.5% or 1 packet of yoghurt cultures

Mix the milk and yoghurt together and pour into the large container. Put the lid on, place in the appliance and select the "YOGHURT" program. The maturing time is about 8 hours. Then check the firmness of the yoghurt and extend the maturing time if necessary.

Ideas for using plain yogurt:

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.

Greek style yogurt

1.5 l milk 3.5%
150g Greek yoghurt
125g cream

Mix the milk, yoghurt and cream and pour into the large container. Put the lid on, place in the appliance and select the "YOGHURT" program. The maturing time is about 10 hours. After the maturing period, the yoghurt must be separated from the whey. Put the yoghurt into the colander of the glass container B and let it drip off there to individual taste.

Icelandic style yoghurt (skyr)

1.5 l milk 1.5%
150g skyr yoghurt

Mix the milk and yoghurt together and pour into the large container. Put the lid on, place in the appliance and select the "YOGHURT" program. The maturing time is about 12 hours. Then check the firmness of the yoghurt and extend the maturing time if necessary.

Vegan yogurt

1.5 l soy milk (or nut, oat or other milk alternatives)
150g soy yoghurt (alternatively yoghurt cultures)

Mix the milk and yoghurt together and pour into the large container. Put the lid on, place in the device and select the "VEGAN" program. The maturing time is about 10 hours. Then check the firmness of the yoghurt and extend the maturing time if necessary.

Cream cheese

1.5 l milk 3.5%
150g yoghurt 3.5%
1 tbsp lemon juice

Mix the milk, yoghurt and lemon juice together and pour into the large container. Put the lid on, place in the appliance and select the "CHEESE" program. The maturing time is about 5 hours. After the maturing period, the cream cheese must be separated from the whey. Put the cream cheese in the colander of glass container B and let it drain in the fridge for about 8-10 hours. The longer the cream cheese drains, the drier it will be. Before eating, season the cream cheese with herbs and spices as you like.



Kimchi - Korean fermented vegetables

- 1 Chinese cabbage
- 1 medium carrot
- 1 small radish
- 1 tbsp salt
- 1 tsp sugar
- 1 cup vegetable stock
- 2-3 cloves of garlic
- 1-2 teaspoons chili

Quarter and roughly chop the Chinese cabbage. Sprinkle the cabbage with salt and sugar, knead lightly for about 5 minutes and leave to take effect. Then pour off the liquid that escaped. Cut the carrot and radish into strips and thinly slice the garlic. Now mix all the ingredients together, pour into the large glass container and press down lightly. Put the valve cover on and push the valve down. Put the lid on, place in the device and select the "FERMENT" program. The maturing time is about 48 hours.

Spice oils

1.6 l rapseed or sunflower oil

Chili oil: 10 – 15 chillies, dried

Garlic oil: 8-10 cloves of garlic

Garlic hot pepper oil:

4 – 5 cloves of garlic

4-5 hot peppers

Herbal oil: 8 sprigs of thyme

5 sprigs of rosemary

3 bay leaves

Finely cut or chop the ingredients and place in the insert no. 4. Put the valve cover on and push the valve down. Pour the oil into the large glass container and hang in the insert. Put the lid on, place in the device and select the "HERBS" program. The maturing time is about 4 hours. After the end of the program, allow the oil to cool down with the insert. Then decant the oil into a screw-top jar and store in a cool, dark place.

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. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants (sauf la plaque signalétique). Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

Consignes de sécurité

- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- 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. 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 !
- N'entreposez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
-  Assurez-vous que les récipients en verre ne sont pas endommagés. Les éclats de verre sont dangereux et peuvent causer des blessures graves.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé. Seulement les pièces détachées originales peuvent être utilisées.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Ne placez aucun des matériaux que le papier, carton, plastique etc. dans l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
 - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles

- o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
- o dans chambres d'hôtes
- **Avant la première utilisation** : toutes les pièces doivent être nettoyées et séchées minutieusement.
-  **Attention ! L'extérieur de l'appareil devient chauds.** Pendant le fonctionnement, la température des surfaces touchables peut être très chaude ! Ne pas déposer l'appareil sur une surface sensible et le posez de sorte qu'il ait au moins 70 cm de place libre des matières inflammables.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans le couvercle.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm².
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.
- **Hygiène** : Assurez-vous que l'appareil doit être nettoyé toujours pour éviter le formation les bactéries ou de moisissures.

Nettoyage

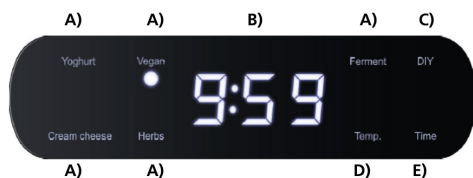
-  **Toujours débrancher l'appareil et le laisser complètement refroidir avant de le nettoyer.**
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Essuyez le boîtier avec un chiffon humide avec un peu de liquide vaisselle et laissez sécher.
- Lavez les récipients en verre et les accessoires à l'eau chaude et laissez-les sécher ou nettoyez-les au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou acides ni d'éponges en acier.

Plan de travail

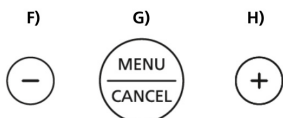
Important : Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Veiller à ce que des objets inflammables ne se trouvent pas à proximité. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.



- 1) Couvercle du boîtier
- 2) Valve
- 3) Couvercle A
- 4) Insert
- 5) Récipient en verre A (2L)
- 6) Marque maximale
- 7) Pot intérieur en inox
- 8) Couvercle B
- 9) Passoire
- 10) Récipient en verre B (1,3 l)
- 11) Câble de connexion détachable



- A) Programmes de base
- B) DEL de temps restant
- C) Programme DIY
- D) Voyant de température
- E) Voyant de la minuterie
- F) Bouton moins
- G) Bouton Sélectionner / Annuler
- H) Bouton Plus



Usage

Branchez d'abord le câble de connexion dans l'appareil et ensuite dans la prise. Un bip retentit et «OFF» s'allume sur l'affichage. L'appareil est en mode veille.

Programmes de base

- Un programme est sélectionné en touchant le bouton «MENU». La sélection du programme est indiquée sur l'écran par une LED allumée sous le nom du programme respectif.
- Si le bouton n'est pas touché pendant 5 secondes, l'appareil démarre dans le programme respectif et la minuterie commence à fonctionner. Pendant ces 5 secondes, l'heure peut être modifiée avec +/-.
- Après l'expiration de la minuterie, l'appareil passe en mode veille et l'écran affiche «OFF»

Programmes de base	Temps de base en h	Temps modifiable en h
Yoghurt – yaourt	8	1 – 24
Cheese – fromage frais	5	1 – 24
Vegan – yaourt végétalien	10	1 – 24
Herbs – huile des herbes	4	1 – 24
Ferment – fermenter	240	1 – 240
DIY – individuel	50 30°C Température	1 – 99 25 – 65°C

- Si la touche « ANNULER » est enfoncée pendant plus de 5 secondes, le programme est annulé et « OFF » apparaît à l'écran.
- Débranchez toujours le cordon d'alimentation après utilisation.

Programme DIY

- Si le programme DIY est sélectionné, la température de base 30°C clignote à l'écran.
- La température peut être modifiée en 5 secondes avec +/- entre 25° et 65°C. L'heure peut alors être modifiée dans les 5 secondes avec +/- entre 1 et 99 heures.

Le yaourt nature...

...est un genre de lait caillé, qui est obtenu sous l'effet des bactéries de lait pasteurisé avec un teneur en matières grasses entre 1,5 – 3,5%. Des cultures de yaourt ou yaourt frais sont injectées dans le lait. Les bactéries d'acide lactique exposées à une température moyenne de 42°C. 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 dextrogyre ou lévogyre. Les bactéries d'acide lactique dextrogyre 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 de yaourt, c'est peut-être en raison d'une haute teneur en bactéries d'acide lactique lévogyre, ces dernières sont en effet éliminées plus lentement et donc moins digeste.

La solidité du yaourt dépend de la teneur en matière grasse du lait utilisé. Avec une teneur en matière grasse de 3,5%, le yaourt devient un peu plus ferme, avec 1,5% plus doux. Tout autre lait doit être chauffé à 80 – 90°C et refroidi à 40°C. Conservez le yaourt au réfrigérateur pendant 10 jours maximum.

Préparation du yaourt :

Vous pouvez utiliser du lait UHT et du lait frais pasteurisé. Dans le cas du lait frais (distributeur de lait/station de remplissage de lait/ou similaire), le lait doit d'abord être bouilli et refroidi à au moins 35°C.

Mettez deux pots de yaourt (250 g) dans le grand récipient en verre A et remplissez-le jusqu'au repère MAX avec du lait. Maintenant, remuez brièvement avec une cuillère et fermez le verre avec le couvercle, placez-le dans la yaourtière et lancez le programme. Les cultures de départ peuvent également être utilisées à la place du yogourt acheté en magasin.

Temps de maturation :

Laisser mûrir la mixture au moins 8 heures dans l'appareil. De plus le yaourt mûri, de plus le goût sera intense. De plus froide la mixture est, de plus longue la minuterie doit être régler. Utilisez une cuillère pour vérifier la consistance et, si nécessaire, augmentez la minuterie. Ne déplacez pas l'appareil pendant la période de maturité, sinon le yaourt ne pourrait pas épaissir. Une tasse de yaourt fini peut être utilisée comme culture de départ, mais pas plus d'environ 5 fois. Gardez le yaourt prêt toujours dans le réfrigérateur. Des ingrédients tels que le sucre, les fruits ou les saveurs peuvent être ajoutés après au yaourt nature.

Recettes

Yaourt nature

1,5 litre de lait 3,5%
150g de yaourt nature 3,5% ou 1 sachet de ferments de yaourt
Mélanger le lait et le yaourt ensemble et verser dans le grand récipient. Mettez le couvercle, placez dans l'appareil et sélectionnez le programme « YAOURT ». Le temps de maturation est d'environ 8 heures. Vérifiez ensuite la fermeté du yaourt et prolongez le temps de maturation si nécessaire.

Idées d'utilisation du yaourt nature :

Yaourt à kiwi

4 pot de yaourt nature
3 kiwi
3 CS pistache, haché
Sucre
Menthe fraîche
Pelez et broyez les kiwis. Mélangez le yaourt, les kiwis et la pistache et dégustez avec sucre. Servez avec menthe fraîche.

Yaourt à fraise

4 pot de yaourt nature
300g fraises
1 sachet sucre vanillé
Jus d'un moitié citron
Sucre
Mettez en purée les fraises. Mélangez le yaourt, les fraises, le jus, le sucre vanillé et dégustez avec sucre.

Yaourt à l'ananas avec rhum

4 pot de yaourt nature
300g ananas, haché
2 CS rhum
Jus d'un citron
Sucre roux
Mélangez le yaourt, ananas, rhum, jus et dégustez avec sucre.

Yaourt à muesli

4 pot de yaourt nature
1 banane
1 pomme
1 orange
Miel
50g noix, hachés
8 CS Muesli
Coupez les fruits. Mélangez le yaourt, les fruits, les noix, le muesli et dégustez avec miel.

Tzatziki

4 pot de yaourt nature
1 concombre
1 CC vinaigre
4 gousses d'ail
2 CS huile d'olive
Sel et poivre
Coupez le concombre et mélangez avec sel et vinaigre. Laissez-le infuser et verser le liquide redondant. Pelez et broyez l'ail. Mélangez le yaourt, le concombre, l'ail, l'huile d'olive et dégustez avec sel et poivre.

Yaourt à la grecque

1,5 litre de lait 3,5%

150 g de yaourt grec

125g de crème

Mélanger le lait, le yaourt et la crème et verser dans le grand récipient. Mettez le couvercle, placez dans l'appareil et sélectionnez le programme « YAOURT ». Le temps de maturation est d'environ 10 heures. Après la période de maturation, le yaourt doit être séparé du lactosérum. Mettez le yaourt dans la passoire du récipient en verre B et laissez-le s'égoutter à votre goût.

Yaourt à l'islandaise (skyr)

1,5 litre de lait 1,5%

150 g de yaourt skyr

Mélanger le lait et le yaourt ensemble et verser dans le grand récipient. Mettez le couvercle, placez dans l'appareil et sélectionnez le programme « YAOURT ». Le temps de maturation est d'environ 12 heures. Vérifiez ensuite la fermeté du yaourt et prolongez le temps de maturation si nécessaire.

Yaourt végétalien

1,5 l de lait de soja (ou de noix, d'avoine ou d'autres substituts du lait)

150 g de yaourt de soja (ou cultures de yaourt)

Mélanger le lait et le yaourt ensemble et verser dans le grand récipient. Mettez le couvercle, placez dans l'appareil et sélectionnez le programme «VEGAN». Le temps de maturation est d'environ 10 heures. Vérifiez ensuite la fermeté du yaourt et prolongez le temps de maturation si nécessaire.

Fromage Frais

1,5 litre de lait 3,5%

150g de yaourt 3,5%

1 cuillère à soupe de jus de citron

Mélanger le lait, le yaourt et le jus de citron et verser dans le grand récipient. Mettez le couvercle, placez dans l'appareil et sélectionnez le programme « CHEESE ». Le temps de maturation est d'environ 5 heures. Après la période de maturation, le yaourt doit être séparé du lactosérum. Mettez le fromage frais dans la passoire du récipient en verre B et laissez-le s'égoutter au réfrigérateur pendant environ 8 à 10 heures. De plus le fromage frais s'égoutte, de plus il sera sec. Avant de manger, assaisonnez le fromage frais avec des herbes et des épices à votre goût.



Kimchi - Légumes fermentés coréens

1 chou chinois
1 carotte moyenne
1 petit radis
1 cs de sel
1 cc de sucre
1 tasse de bouillon de légumes
2-3 gousses d'ail
1-2 cc de piment

Couper en quartiers et hacher grossièrement le chou chinois. Saupoudrer le chou de sel et de sucre, pétrir légèrement pendant environ 5 minutes et laisser agir. Videz ensuite le liquide qui s'est échappé. Couper la carotte et le radis en juliennes et émincer finement l'ail. Mélangez maintenant tous les ingrédients ensemble, versez dans le grand récipient en verre et appuyez légèrement. Mettez le couvercle de la valve et poussez la valve vers le bas. Mettez le couvercle, placez dans l'appareil et sélectionnez le programme « FERMENT ». Le temps de maturation est d'environ 48 heures.

Huiles d'épices

1,6 l d'huile de colza ou de tournesol

Huile de chili : 10 à 15 chilis, séchés

Huile d'ail : 8 à 10 gousses d'ail

Huile de chili et l'ail :

4 à 5 gousses d'ail

4-5 chilis

Huile d'épices : 8 brins de thym

5 brins de romarin

3 feuilles de laurier

Coupez finement les ingrédients et placez-les dans l'insert no. 4. Mettez le couvercle de la valve et poussez la valve vers le bas. Versez l'huile dans le grand récipient en verre et accrochez l'insert. Mettez le couvercle, placez dans l'appareil et sélectionnez le programme «HERBS». Le temps de maturation est d'environ 4 heures. Après la fin du programme, laissez refroidir l'huile avec l'insert. Décantez ensuite l'huile dans un bocal à vis et conservez-la dans un endroit frais et sombre.

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. 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 apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik (behalve het product label). Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

Veiligheidsinformatie


- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kin-

deren mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
-  Zorg ervoor dat de glazen verpakkingen niet beschadigd raken. Glassplinters zijn gevaarlijk en kunnen ernstig letsel veroorzaken.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- Plaats geen materialen zoals papier, karton, plastic enz. In het apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
 - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen

- o bed & breakfast-achtige omgevingen.
- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen zorgvuldig en laat deze drogen.
-  **Let op! Apparaat is heet.** Aanraakbare oppervlakken worden heet tijdens gebruik! Plaats het apparaat op een vlak en ongevoelig oppervlak en houd een afstand van minimaal 70 centimeter tot brandbare materialen.
- Gebruik dit apparaat nooit zonder deksel.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm² hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.
- **Hygiëne:** Maak altijd het apparaat schoon om bacteriën en schimmelvorming te voorkomen.

Reiniging

-  **Let op! Haal de stekker uit het stopcontact voordat u hem schoonmaakt en laat hem eerst afkoelen.**
- **Dompel het apparaat nooit onder in water.**
- Veeg de behuizing af met een vochtige doek met een beetje afwasmiddel en laat het drogen.
- Was de glazen houders en de accessoires in heet water en laat ze drogen, of reinig ze in de vaatwasser.
- Gebruik geen schurende of zure reinigingsmiddelen of staalsponzen.

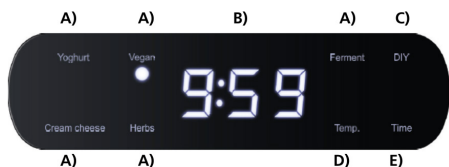
Plaatsing

Belangrijk:

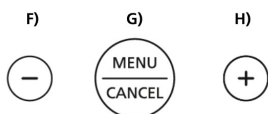
Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Het is belangrijk dat er geen ontvlambare items zijn in de buurt van het apparaat. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.



1. Deksel van behuizing
2. Ventiel
3. Deksel A
4. Inzetstuk
5. Glazen bak A (2 l)
6. Max-Mark
7. Roestvrijstalen binnenpot
8. Deksel B
9. Vergiet
10. Glazen pot B (1,3 l)
11. Afneembaar netsnoer



- A. Basisprogramma's
- B. Resterende tijd LED
- C. Doe-het-zelf programma
- D. Temperatuur LED
- E. Timer LED
- F. Minus knop
- G. Selectieknop / Annuleren
- H. Plus knop



Gebruik

Steek eerst het netsnoer in het apparaat en pas daarna in het stopcontact. Er klinkt een pieptoon en „OFF“ licht op in het display. Het apparaat staat in stand-by.

Basisprogramma's

- Een programma wordt geselecteerd door de knop „MENU“ aan te raken. De selectie van het programma wordt weergegeven op het display met een brandende LED onder de respectieve programmaam.
- Als de knop 5 seconden lang niet wordt aangeraakt, start het apparaat in het betreffende programma en begint de timer te lopen. Binnen deze 5 seconden kan de tijd worden gewijzigd met +/-
- Nadat de timer is afgelopen, schakelt het apparaat over naar de stand-bymodus en verschijnt er „OFF“ op het display.

Basisprogramma's	Basistijd in u	Aanpasbare tijd in u
Yoghurt	8	1 – 24
Cheese	5	1 – 24
Vegan	10	1 – 24
Herbs	4	1 – 24
Ferment	240	1 – 240
DIY	50 30°C Temperatuur	1 – 99 25 – 65°C

- Als de toets „CANCEL“ langer dan 5 seconden wordt aangeraakt, wordt het programma geannuleerd en verschijnt „OFF“ op het scherm.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

Doe-het-zelf programma

- Als het doe-het-zelf-programma is geselecteerd, knippert de basistemperatuur 30°C op het display.
- De temperatuur kan binnen 5 seconden worden gewijzigd met +/- tussen 25° en 65°C. De tijd kan vervolgens binnen 5 seconden worden gewijzigd met +/- tussen 1 en 99 uur.

Yoghurt...

.. is een zuur melkachtig product dat wordt verkregen uit UHT-melk met een vetgehalte van 1,5 – 3,5% en de invloed van bacteriën. De melk wordt geënt met yoghurt bacteriën of verse yoghurt. Bij een gemiddelde temperatuur van 42°C vermenigvuldigen de melkzuurbacteriën zich. Zodra er voldoende melkzuur is geproduceerd, wordt het eiwit geprecipiteerd en de melk verdikt.

Er zijn met de klok mee en tegen de klok in melkzuurbacteriën. Met de klok mee melkzuurbacteriën spelen een belangrijke rol bij het metabolisme van koolhydraten naarmate het lichaam er beter gebruik van maakt. Als je spijsverteringsproblemen hebt na het eten van yoghurt, dan was er misschien te veel tegen de klok in melkzuur de oorzaak, omdat ze langzamer afgebroken worden.

De consistentie van de yoghurt is afhankelijk van het vetgehalte van de gebruikte melk. Bij een vetgehalte van 3,5% krijgt de yoghurt meer stevigheid en met 1,5% minder. Elke andere melk moet worden verwarmd tot 80 - 90 °C en afgekoeld tot 40 °C. Niet langer dan 10 dagen in de koelkast bewaren.

Bereiding:

Je kunt zowel UHT-melk als gepasteuriseerde verse melk gebruiken. Voor melk van de boerderij (melkautomaat / melktankstation) moet de melk eerst worden gekookt en afgekoeld tot minstens 35°C.

Roer 2 kopjes in het grotere glazen bakje A en vul ze vervolgens met melk tot de MAX-markering. Roer goed met een lepel en sluit af met het deksel, plaats het glas in het apparaat en start het yoghurtprogramma.

Bereidingstijd:

Laat het melkmengsel tenminste 8 uur in het apparaat. Hoe langer de yoghurt wordt bereid, hoe meer smaak. Hoe kouder het mengsel, hoe langer de timer moet worden ingesteld. Gebruik een lepel om de consistentie te controleren en, indien nodig, de timer te verhogen. Een beker bereide yoghurt kan worden gebruikt als zuursel maar niet meer dan 5 keer, omdat het effect dan niet meer zo goed is. Bewaar de bereide yoghurt altijd in de koelkast. Ingrediënten zoals suiker, fruit of smaakstoffen kunnen later aan de yoghurt worden toegevoegd.

Recepten

Naturel yoghurt

1,5 l melk 3,5%

150 g natuurlijke yoghurt 3,5% of 1 pakje yoghurtcultures

Meng de melk en de yoghurt en giet ze in de grote pot. Doe het deksel erop, plaats het in het apparaat en selecteer het programma „YOGHURT“. De rijpingstijd is ongeveer 8 uur. Controleer daarna de stevigheid van de yoghurt en verleng de rijpingstijd indien nodig.

Ideeën om gewone yoghurt te gebruiken:

Kiwi Yoghurt

4 kopjes yoghurt

3 Kiwi's

1 eetl. pistache, gehakt

Zoetstof of suiker

Verse groene munt

Pel de kiwi's en pureer deze. Meng de kiwi, yoghurt en pistache en breng op smaak met suiker of zoetstof. Serveer met verse groene munt.

Aardbei Yoghurt

4 kopjes yoghurt

300 gr aardbei

Vanillesuiker

Sap van een halve citroen

Zoetstof of suiker

Reinig de aardbeien en pureer deze.

Meng yoghurt, aardbeien, citroensap en vanillesuiker. Breng op smaak met zoetstof of suiker.

Ananas Yoghurt met rum

4 kopjes yoghurt

300 gr ananas, gehakt

2 eetlepels bruine rum

Sap van één citroen

Bruine suiker of zoetstof

Meng alle ingrediënten en breng op smaak met suiker of zoetstof.

Muesli Yoghurt

4 kopjes yoghurt

1 banaan

1 appel

1 oranje

Honing

50g noten, gehakt

8 el. muesli

Hak de vruchten. Meng alle ingrediënten en breng op smaak met honing.

Ayran met tuinkers

3 kopjes yoghurt

¼ ltr. koud water

1 snuifje paprikapoeder zoet

1 snuifje paprikapoeder pittig

Zout

Waterkers of groene munt

Hak de waterkers fijn. Meng de yoghurt en het water in een blender. Breng op smaak met de andere ingrediënten en voeg de tuinkers toe.

Tzatziki

4 kopjes yoghurt

½ komkommer

1 theelepel azijn

4 teentjes knoflook

2 eetlepels olijfolie

Zout en peper

Was de komkommer en snij deze. Voeg zout en azijn toe. Laat het een paar minuten trekken en giet de overtollige vloeistof eraf. Pel en pureer de knoflook. Meng alle ingrediënten en breng op smaak met zout en peper.

Griekse yoghurt

1,5 l melk 3,5%

150g Griekse yoghurt

125g room

Meng de melk, yoghurt en room en giet dit in de grote pot. Doe het deksel erop, plaats het in het apparaat en selecteer het programma „YOGHURT“. De rijpingstijd is ongeveer 10 uur. Na de rijping moet de yoghurt gescheiden worden van de wei. Doe de yoghurt in het vergiet van de glazen bak B en laat het daar uitlekken naar individuele smaak.

Yoghurt op IJslandse wijze (skyr)

1,5 l melk 1,5%

150 g skyr yoghurt

Meng de melk en yoghurt en giet dit in de grote beker. Doe het deksel erop, plaats het in het apparaat en selecteer het programma „YOGHURT“. De rijpingstijd is ongeveer 12 uur. Controleer daarna de stevigheid van de yoghurt en verleng de rijpingstijd indien nodig.

Vegan yogurt

1,5 l sojamelk (of noten-, haver- of andere melkalternatieven)

150 g sojayoghurt (of yoghurtculturen)

Meng de melk en de yoghurt en giet ze in de grote pot. Doe het deksel erop, plaats het in het apparaat en selecteer het programma „VEGAN“. De rijpingstijd is ongeveer 10 uur. Controleer daarna de stevigheid van de yoghurt en verleng de rijpingstijd indien nodig.

Roomkaas

1,5 l melk 3,5%

150 g yoghurt 3,5%

1 el citroensap

Meng de melk, yoghurt en citroensap en giet dit in de grote pot. Doe het deksel erop, plaats het in het apparaat en selecteer het programma „KAAS“. De rijpingstijd is ongeveer 5 uur. Na de rijping moet de roomkaas worden gescheiden van de wei. Doe de roomkaas in het vergiet van glasbak B en laat het ongeveer 8-10 uur uitlekken in de koelkast. Hoe langer de roomkaas uitlekt, hoe droger hij zal zijn. Breng de roomkaas voor het eten op smaak met kruiden en specerijen naar eigen smaak.



Kimchi - Koreaanse gefermenteerde groenten

1 Chinese kool

1 middelgrote wortel

1 kleine radijs

1 el zout

1 theelepel suiker

1 kopje groentebouillon

2-3 teentjes knoflook

1-2 theelepels chili

Snijd de Chinese kool in kwarten en grof. Bestrooi de kool met zout en suiker, kneed ongeveer 5 minuten licht en laat het inwerken. Giet vervolgens het ontsnapte vocht af. Snijd de wortel en radijs in reepjes en snijd de knoflook in dunne plakjes. Meng nu alle ingrediënten door elkaar, giet in de grote glazen pot en druk licht aan. Doe het deksel erop en druk het ventiel naar beneden. Doe het deksel erop, plaats het apparaat en selecteer het programma „RIJPEN“. De rijpingstijd is ongeveer 48 uur.

Kruidenoliën

1,6 l koolzaad- of zonnebloemolie

Chili-olie: 10 - 15 pepers,
gedroogd

Knoflookolie: 8-10 teentjes
knoflook

Knoflook hete peper olie:
4 - 5 teentjes

knoflook,

4-5 hete pepers

Kruidenolie: 8 takjes tijm,

5 takjes rozemarijn,

3 laurierblaadjes

Snijd of hak de ingrediënten fijn en doe ze in inzetstuk nr. 4. Doe het klependeksel erop en druk de klep naar beneden. Giet de olie in de grote glazen bak en hang deze in het inzetstuk. Doe het deksel erop, plaats het in het apparaat en selecteer het programma „HERBS“. De rijpingstijd is ongeveer 4 uur. Laat de olie na afloop van het programma afkoelen met het inzetstuk. Giet de olie vervolgens in een potje met schroefdop en bewaar het op een koele, donkere plaats.

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 polystyreem.

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 gevolgschade kan ontstaan.

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 (undtagen typeskiltet). 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 kan 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 al-

- drig 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.
 -  Vær opmærksom på at glasbeholderne ikke er beskadigede. Glassplinter er farlige og kan forårsage alvorlig skade.
 - **Nedsænk aldrig 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.
 - Indsæt ingen materialer som papir, pap, plastik osv. i apparatet.
 - 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.



- **Forsigtig! Apparatet bliver varmt.** Under anvendelse kan temperaturen på overfladen blive meget varm! Apparatet placeres på en jævn, varmebestandig overflade og placeres ca. 70 cm fra brandbare materialer (f.eks. gardiner).
- Betjen aldrig enheden uden dækslet.
- Ved brug af et forlænger-kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm². Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
- 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.**
- Tør apparatet af med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel og lad det tørre.
- Vask glasbeholderne og tilbehøret i varmt vand og lad dem tørre, eller rengør dem i opvaskemaskinen.
- Brug ikke slibende eller syreholdige rengøringsmidler eller stålsvampe.

Placering af apparatet

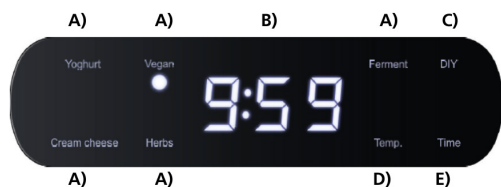
Vigtig

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 brænd-

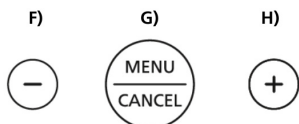
bare genstande i nærheden. Placer ikke enheden på kanten af bordet, så børn ikke kan komme til den, og for at den ikke falder ned ved berøring.



- 1) Låg
- 2) Ventil
- 3) Låg A
- 4) Indsats
- 5) Glasbeholder A (2 l)
- 6) Max mærke
- 7) Indvendig beholder i rustfrit stål
- 8) Låg B
- 9) Si
- 10) Glasbeholder B (1,3 l)
- 11) Aftageligt tilslutningskabel



- A) Basisprogrammer
- B) Resterende tid LED
- C) DIY-Program
- D) Temperatur LED
- E) Timer LED
- F) Minus-knap
- G) Vælg knap / Annuller
- H) Plus-knap



Brug

Tilslut først kablet i apparatet og derefter i stikkontakten. Der lyder et bip, og „OFF“ lyser i displayet. Apparatet er i standby tilstand.

Basisprogrammer

- Et program vælges ved at trykke på knappen „MENU“. Valget af et program vises på displayet med en tændt LED under det respektive programnavn.
- Hvis knappen ikke berøres i 5 sekunder, starter enheden i det respektive program, og timeren begynder at køre. Inden for disse 5 sekunder kan tiden ændres med +/-.
- Efter timerens udløb, skifter enheden til standby tilstand, og displayet viser „OFF“.

Basisprogram	Basistid i timer	Justere tid i timer
Yoghurt – yoghurt	8	1 – 24
Cheese – flødeost	5	1 – 24
Vegan – vegansk yoghurt	10	1 – 24
Herbs – urteolie	4	1 – 24
Ferment – at gære	240	1 – 240
DIY – individuel	50 30°C temperatur	1 – 99 25 – 65°C

- Hvis knappen „CANCEL“ trykkes i mere end 5 sekunder, annulleres programmet, og „OFF“ vises i displayet.
- Træk altid ledningen ud efter brug.

DIY-Program

- Hvis DIY-programmet er valgt, blinker basistemperaturen 30°C i displayet.
- Temperaturen kan ændres indenfor 5 sekunder med +/- mellem 25° und 65°C. Tiden kan også ændres indefor 5 sekunder med +/- mellem 1 og 99 timer.

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 kulhydratstofsiftet, 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.

Yoghurtens 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:

Du kan bruge både UHT-mælk og pasteuriseret mælk. Ved mælk fra gården (mælkeautomat/mælkepåfyldningsstation/eller lignende) skal mælken først koges og afkøles til mindst 35°C.

Kom 2 kopper yoghurt (250g) i den store glasbeholder A og fyld begge op til MAX-mærket med mælk. Rør kort rundt med en ske og luk glasset med låg, læg dem i yoghurtmaskinen og start programmet. Starterkulturer kan også bruges i stedet for købt yoghurt.

Modningstid:

Lad mælkeblandingens 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. 5 gange, da virkningen aftager med tiden. Opbevar altid færdig yogurt i køleskabet.

Opskrifter

Naturyoghurt

1,5 l mælk 3,5%

150 g naturyoghurt 3,5% **eller** 1 pakke yoghurtkulturer

Bland mælk og yoghurt sammen og hæld det i den store beholder. Sæt låget på, sæt den i apparatet og vælg programmet „YOGHURT“. Modningstiden er ca. 8 timer. Tjek derefter yoghurtens fasthed og forlæng evt. modningstiden.

Idéer til at bruge almindeligt yoghurt:

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.

Yoghurt græsk art

1,5 l mælk 3,5%

150 g græsk yoghurt

125 g piskefløde

Bland mælk, yoghurt og piskefløde og hæld det i den store beholder. Sæt låget på, sæt den i apparatet og vælg programmet „YOGHURT“. Modningstiden er ca. 10 timer. Efter modningsperioden skal yoghurten adskilles fra vallen. Kom yoghurten i sien på glasbeholder B og lad det dryppe af der efter smag.

Yoghurt islandsk art (skyr)

1,5 l mælk 1,5%

150 g skyr-yoghurt

Bland mælk og yoghurt sammen og hæld det i den store beholder. Sæt låget på, sæt den i apparatet og vælg programmet „YOGHURT“. Modningstiden er ca. 12 timer. Tjek derefter yoghurtens fasthed og forlæng evt. modningstiden.

Veganer yoghurt

1,5 l sojamælk (eller nødde, havre eller andre mælkealternativer)

150 g soja-yoghurt (alternativ yoghurt-kulturer)

Bland mælk og yoghurt sammen og hæld det i den store beholder. Sæt låget på, læg den i apparatet og vælg programmet „VEGAN“. Modningstiden er ca. 10 timer. Tjek derefter yoghurtens fasthed og forlæng evt. modningstiden.

Flødeost

1,5 l mælk 3,5%

150 g yoghurt 3,5%

1 spsk. citronsaft

Bland mælk, yoghurt og citronsaft sammen og hæld det i den store beholder. Læg låget på, læg den i apparatet og vælg programmet „CHEESE“. Modningstiden er ca. 5 timer. Efter modningsperioden skal flødeosten adskilles fra vallen. Kom flødeosten i sien på glasbeholder B og lad det dryppe af i køleskabet i ca. 8-10 timer. Jo længere flødeosten dræner, jo tørrere bliver den. Før brug smages flødeosten til med urter og krydderier efter eget valg.



Kimchi – koreanske fermenterede grøntsager

1 kinakål
1 mellemstor gulerod
1 lille kinaradise eller et par alm. radiser
1 spsk. salt
1 tsk. sukker
1 kop grøntsagsbouillon
2 – 3 fed hvidløg
1 – 2 tsk. chili

Del kinakålet i kvarte og hak det groft. Drys kålen med salt og sukker, ælt det let i ca. 5 min. og lad den trække. Hæld derefter væsken fra. Skær gulerod og radise i strimler og skær hvidløget i tynde skiver. Bland nu alle ingredienserne sammen, hæld det i den store glasbeholder og tryk let ned. Sæt ventildækslet på og skub ventilen ned. Læg låget på, læg den i apparatet og vælg programmet „FERMENT“. Modningstiden er ca. 48 timer.

Krydderolie

1,6 l raps- eller solsikkeolie

Chiliolie: 10 – 15 chilli, tørret

Hvidløgsolie: 8 – 10 fed hvidløg

Hvidløg-chiliolie:

4 – 5 fed hvidløg

4 – 5 chili

Urteolie: 8 kviste timian

5 kviste rosmarin

3 laubærblade

Hak ingredienserne fint og læg dem i indsatsen. Sæt ventildækslet på og skub ventilen ned. Hæld olien i den store glasbeholder og hæng indsatsen op. Sæt låget på, læg den i apparatet og vælg programmet „HERBS“. Modningstiden er ca. 4 timer. Efter programmets afslutning, lad olien køle af med indsatsen. Hæld derefter olien i en krukke med skruelåg og opbevar den et køligt, mørkt sted.

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 maskinens 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.

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