

Steba 
GERMANY



Йогуртница STEBA JM 3

Общая информация

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

Указания по безопасности

.. Устройство должно быть подключено только в соответствии с данными, указанными на этикетке.

Не используйте прибор, если штепсельный шнур поврежден. Проверяйте перед каждым использованием.

Не включайте прибор мокрыми руками.

.. Подключайте шнур питания к правильно установленной и легко доступной розетке.

.. Чтобы отключить вилку от сети, всегда тяните за вилку, а не за кабель.

.. Отключайте прибор после каждого использования или в случае неисправности.

.. Не тяните за шнур. Не тяните его за края и не сгибайте его слишком.

.. Держите шнур вдали от горячих деталей.

Прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта / знаний при условии, что они

контролируются или им были предоставлены инструкции по безопасному использованию прибора и поняли возникающие в результате опасности.

Дети не должны использовать упаковку в качестве игрушки. Очистка и использование прибора может производиться детьми, если только они старше 8 лет и контролируются.

· Дети в возрасте до 8 лет должны находиться вдали от прибора и соединительного кабеля.

· Следите за тем, чтобы дети должны не играли с прибором или упаковочным материалом (например, полиэтиленовые пакеты).

· Прибор нельзя эксплуатировать с помощью таймера или отдельной дистанционной системы!

· Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.

Не оставляйте прибор на открытом воздухе или во влажной зоне.

· Никогда не погружайте прибор в воду.

· Не используйте прибор, если он был поврежден.

· Производитель не несет ответственности в случае неправильного использования устройства, которое происходит из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации

Во избежание травм при ремонте, например замене поврежденного шнура, эти действия должны выполняться только службой поддержки клиентов.

Используйте устройство только так, как описано в данном руководстве.

Данное устройство предназначено для использования в

бытовых и аналогичных помещениях, таких как:

- Кабинеты для персонала в магазинах, офисах и других местах работы.
- Клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях.
- Гостиницах типа "постель и завтрак".

Перед первым использованием: тщательно очистите все детали и дайте им высохнуть.

! Внимание! Не устанавливайте прибор на чувствительной поверхности (например, окрашенная мебель) и располагайте на расстоянии не менее 70 см до горючих материалов.

.. Если используется удлинитель, он должен иметь поперечное сечение

1,5 mm². Кабельный барабан всегда должен быть размотан.

.. Если используется многоконтактный удлинитель 16 А, протестированный GS, он не может быть нагружен более чем на 3680 Вт из-за опасности возгорания.

4

.. Убедитесь, что дети не трогают кабель и не возникают опасные ситуации.

Устройство всегда должно быть отключено от источника питания. если оно не контролируется и перед сборкой, разборкой или чисткой.

.. Гигиена: пожалуйста, всегда чистите устройство, чтобы избежать размножение бактерий и формирование плесени.

Чистка

Внимание!

.. Выньте вилку из розетки перед чисткой и дайте прибору остыть.

- Не погружайте прибор в воду.
 - Протрите прибор влажной тряпкой добавив средство для мытья посуды и оставьте высохнуть.
 - Чашки и крышки должны быть промыты горячей водой или могут быть вымыты в посудомоечной машине.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Рабочее место

Важно:

Никогда не устанавливайте это устройство на горячие поверхности или рядом с ними (например, горячие печи).

Используйте его только на ровной, устойчивой и жаропрочной поверхности. Важно, чтобы рядом не находились легковоспламеняющиеся предметы. Не ставьте устройство на край стола так, чтобы к нему не могли прикоснуться дети или уронить при прикосновении.

Простой йогурт ...

... Это продукт типа кислого молока, полученный из ультрапастеризованного молока с содержанием жира 1,5 - 3,5% после воздействия бактерий. Молоко заражают йогуртовыми культурами или свежим простым йогуртом. При средней температуре 42 ° C молочнокислые бактерии размножаются.

Как только вырабатывается достаточное количество молочной кислоты, белок осаждается и молоко гущается.

Существуют молочнокислые бактерии, которые движутся по часовой и против часовой стрелки. Молочнокислые бактерии, которые движутся по часовой стрелке играют важную роль в углеводном обмене, так как организм лучше использует это. Если у вас были проблемы с

пищеварением после употребления йогурта, то, возможно, причиной этого является слишком большое количество бактерий, движущихся против часовой стрелки, так как они разлагаются медленнее.

Консистенция йогурта зависит от содержания жира в используемом молоке. При содержании жира 3,5% йогурт становится немного тверже, а при 1,5% мягче. Любое другое молоко должно быть нагрето до 80 - 90 ° C и охлаждено до 40 ° C. Не храните йогурт в холодильнике более 10 дней.

Подготовка

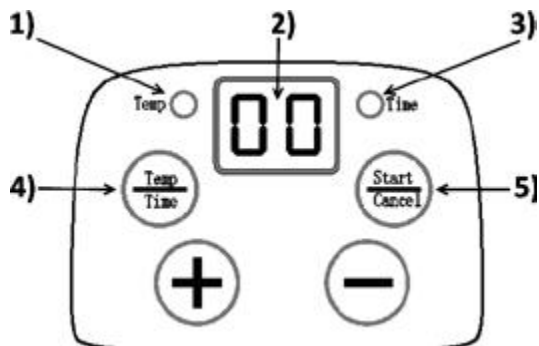
Возьмите 1 литр пастеризованного молока и стакан натурального йогурта или йогуртовые культуры (закваски) из магазина здоровой пищи. Смешайте теплое молоко и простой йогурт или йогуртовые культуры в кастрюле. Налейте смесь в промытые чашки и закройте их крышкой.

Время созревания

Молочную смесь следует оставлять в приборе не менее 8 часов. Чем дольше йогурт созревает, тем вкуснее становится. Чем холоднее смесь, тем на большее время надо установить таймер. Используйте ложку, чтобы проверить консистенцию и, при необходимости, увеличьте время на таймере. Не перемещайте устройство во время созревания, в противном случае йогурт может не загустеть.

Одна чашка готового йогурта может быть использована в качестве закваски, но не более 20 раз, так как эффект будет уже не так хорош. Держите готовый йогурт всегда в холодильнике. Ингредиенты, такие как сахар, фрукты или ароматизаторы могут быть добавлены позже к простому йогурту.

Начало работы



- 1) Контрольная лампочка температуры
- 2) Дисплей
- 3) Таймер
- 4) Функциональная кнопка
- 5) Кнопка Пуск / Стоп

- .. Подключите устройство. Звучит сигнал, и на дисплее отобразится «- -»
- .. Нажмите функциональную кнопку. Дисплей показывает заданную температуру 42 °С.
- .. Нажатием кнопок +/- температуру можно изменять с шагом 1 °С от 20 до 55 °С.
- Затем нажмите кнопку пуска / остановки. На дисплее отображается предварительно установленное время 8 часов.
- .. Нажатием кнопок +/- время можно изменять с шагом 1 час с 1 до 48 часов.
- Нажмите кнопку пуска / остановки еще раз. Лампочки температуры и таймера загорятся и прибор начнет работать.
- .. По истечении времени устройство выключится.
- .. Если в течение 5 секунд нажать кнопку пуска / остановки, текущая программа будет остановлена.

Йогурт с киви

- 4 чашки простого йогурта
- 3 киви
- 1 ст. л. дробленых фисташек
- Подсластитель или сахар

Свежая мята

Очистите киви и разомните. Смешайте киви, йогурт и фисташки и добавьте по вкусу сахар или подсластитель. Подавайте со свежей мятой.

Клубничный йогурт

4 чашки простого йогурта

300 г клубники

Ванильный сахар

Сок половины лимона

Подсластитель или сахар

Очистите клубнику и разомните ее. Смешайте йогурт, клубнику, лимонный сок и ванильный сахар. Добавьте по вкусу подсластитель или сахар.

Ананасовый йогурт с ромом

4 чашки простого йогурта

300 г нарезанного ананаса

2 ст. л. коричневого рома

Сок одного лимона

Коричневый сахар или подсластитель

Смешайте все ингредиенты и добавьте по вкусу сахар или подсластитель.

Мюсли Йогурт

4 чашки простого йогурта

1 банан

1 яблоко

1 апельсин

Мед

50 г дробленых орехов

8 ст. л. мюсли

Нарежьте фрукты. Смешайте все ингредиенты и добавьте по вкусу мед.

Айран с кресс-салатом

3 чашки простого йогурта
¼ литра холодной воды
1 щепотка сладкого перца
1 щепотка паприки острая
Соль

Кресс или мята

Нарежьте кресс-салат. Смешайте йогурт и воду в блендере. Приправьте по вкусу другими ингредиентами и добавьте кресс-салат.

Дзадзики

4 чашки простого йогурта
½ огурца
1 ч. л. уксуса
4 зубчика чеснока
2 ст. л. оливкового масла
Соль и перец

Вымойте огурец и измельчите его. Добавьте соль и уксус. Дайте настояться несколько минут и слейте излишнюю жидкость. Чеснок очистите и разомните. Смешайте все ингредиенты и приправьте по вкусу солью и перцем.

Правильная утилизация изделия

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

Утилизация упаковки: не выбрасывайте материалы упаковки.
Пожалуйста, поместите его в емкости для утилизации.
Подарочная коробка: Бумага должна быть сдана в пункт для сбора старой бумаги.
Пластиковые упаковочные материалы и фольгу следует собирать в специальные контейнеры для сбора.

Обслуживание и ремонт

Если устройство необходимо отремонтировать, свяжитесь с вашим продавцом или производителем:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Страллендорф / Германия
Распространение-Тел. : 09543 / 449-17 / -18,
Сервис-Тел. : 09543 / 449-44, Факс: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Интернет: <http://www.steba.com>