

**Steba**<sup>®</sup>  
GERMANY



# Йогуртница JM 3

## Общие положения

Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашних условиях и внутри помещений, но не для использования в промышленности. Просим тщательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его. При передаче прибора третьим лицам следует также передать руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по мерам безопасности. Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб или несчастные случаи, вызванные несоблюдением указаний руководства по эксплуатации. Удалите все упаковочные материалы и наклейки. Тщательно вымойте все детали (см. очистка).

## Указания по безопасности

- Подключайте и включайте прибор только согласно указаниям на заводской табличке.
- Допускается использование только в случае отсутствия повреждений шнура электропитания и прибора. Проверяйте каждый раз перед использованием!
- Не берите вилку мокрыми руками.
- Подключайте штепсельную вилку только к надлежащим образом заземленной и легко доступной розетке.
- Для отключения прибора от сети всегда тяните за вилку и ни в коем случае не за кабель.
- Отключайте прибор от сети после каждого использования или в случае неисправности.
- Не дергайте за шнур электропитания. Не прижимайте шнур к острым краям и не пережимайте его.
- Шнур электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
-  Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими ограничениями и недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром либо обучены его безопасной эксплуатации и осознают возможную опасность. Чистка и обслуживание могут осуществляться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под наблюдением.
- Храните прибор и электрошнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы гарантировать, что они не играют с прибором или упаковочными материалами (например, полиэтиленовыми пакетами).
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или независимой системой дистанционного управления!
- Не храните прибор на открытом воздухе или в сыром помещении.
- **Запрещается погружать прибор в воду.**
- Запрещается использование прибора после возникновения неисправности, например, если он упал или поврежден каким-либо иным образом.
- Производитель не несет ответственности в случае неправильного или ненадлежащего использования, осуществляющегося в результате несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Для предотвращения возникновения опасностей ремонт прибора, например, замена поврежденного шнура электропитания, должен осуществляться только специалистом сервисной службы. Разрешается использовать только оригинальные запасные части.
- Используйте прибор только для целей, описанных в руководстве по эксплуатации.
- Этот прибор предназначен для использования в быту и подобного использования, например:
  - на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и других коммерческих учреждениях;
  - на фермах, а также клиентами в отелях, мотелях и других жилищно-бытовых учреждениях;
  - в пансионах с завтраком.

- **Перед первым использованием:** тщательно очистите и высушите все детали.



- **Осторожно!** Установите прибор на ровную, стойкую к повреждениям и повышенным температурам поверхность и держите его на расстоянии не менее 70 см от легковоспламеняющихся материалов (например, штор).
- При использовании удлинителя он должен иметь поперечное сечение 1,5 мм<sup>2</sup>.
- При использовании многоконтактной штепсельной колодки для постоянного тока на 16 А из-за опасности возгорания не допускается нагрузка на нее, превышающая 3680 Вт.
- Следите за тем, чтобы дети не тянули кабель или не споткнулись о него.
- Если прибор находится без надзора, перед сборкой, разборкой или чисткой следует всегда отключать его от сети.
- **Гигиена:** из-за возможности размножения бактерий или образования плесени следите за тем, чтобы прибор всегда находился в чистом состоянии.

## Очистка



- **Внимание!** Перед очисткой отсоедините прибор от сети и дождитесь его полного остывания.
- **Не погружайте прибор в воду.**
- Протрите прибор влажной салфеткой с моющим средством, затем высушите.
- Стаканы для йогурта и крышки к ним вымойте горячей водой вручную или в посудомоечной машине.
- Не используйте абразивные или содержащие кислоту чистящие средства, а также стальные губки.

## Рабочее место

### Важно:

Не следует устанавливать прибор на или вблизи горячей поверхности (например, жарочной поверхности плиты). Используйте прибор только на ровной, устойчивой и стойкой к воздействиям повышенных температур, поверхности. Всегда следите за тем, чтобы вблизи прибора не было легковоспламеняющихся предметов.

Не ставьте прибор на край стола, чтобы его не могли трогать дети или чтобы он не упал при касании.

## Натуральный йогурт...

...это кисломолочный продукт, приготавливаемый под воздействием бактерий из УВТ-молока с жирностью 1,5 - 3,5%. В молоко добавляются йогуртовые культуры или свежий натуральный йогурт. Молочнокислые бактерии размножаются при средней температуре 42 °С. Как только вырабатывается достаточное количество молочной кислоты, белок осаждается и молоко загустевает.

Существуют право- и левовращающиеся молочные бактерии. Правовращающиеся молочнокислые бактерии играют важную роль для углеводного обмена, так как лучше усваиваются организмом. Если после употребления отдельных видов йогурта у вас возникали проблемы с пищеварением, причиной могло быть слишком высокое содержание в них левовращающихся молочнокислых бактерий, так как они расщепляются медленнее.

Консистенция йогурта зависит от жирности используемого молока. При жирности 3,5% йогурт будет более густым, при 1,5% более жидким. Любое другое молоко следует сначала нагреть до температуры 80 - 90°С, а затем охладить до температуры 40°С.

Йогурт хранить в холодильнике не дольше 10 дней.

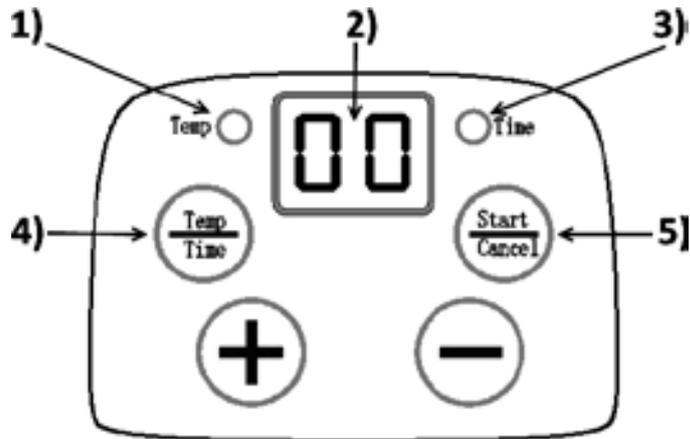
## Приготовление:

Вам понадобится 1 литр пастеризованного молока (УВТ-молоко) и один стакан натурального йогурта или правовращающихся йогуртовых культур (фермент) из магазина диетических продуктов. Смешайте молоко комнатной температуры и натуральный йогурт или культуру в кастрюле. Залейте эту смесь в вымытые стаканы, накройте крышкой.

### Время созревания:

Оставьте молочную смесь созревать внутри прибора не менее, чем на 8 часов. Чем дольше созревает йогурт, тем насыщеннее будет вкус. Чем холоднее смесь, тем дольше должно быть время созревания. Проверьте консистенцию ложкой, при необходимости увеличьте время. Во время созревания йогурта не перемещайте прибор, так как в этом случае йогурт не загустеет. Стаканчик готового йогурта можно вновь использовать в качестве закваски, но не более чем 20 раз, так как со временем действие ослабевает. Готовый йогурт всегда храните в холодильнике. Такие ингредиенты как сахар, фрукты или ароматизаторы добавляются в йогурт после.

## Ввод в эксплуатацию



- 1) Световой индикатор температуры
- 2) Дисплей
- 3) Таймер - индикатор времени
- 4) Функциональная кнопка
- 5) Кнопка Пуск/Стоп

- Включите прибор в сеть. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится «- -».
- Нажмите функциональную кнопку. На дисплее загорится предварительно заданная температура 42°C.
- С помощью кнопки +/- можно менять температуру в диапазоне от 20 до 55 °C с интервалом настройки 1°C.
- Затем нажмите кнопку Пуск/Стоп. На дисплее загорится предварительно заданное время 8 часов.
- С помощью кнопки +/- можно менять время в диапазоне от 1 до 48 часов с интервалом настройки 1 час.
- Затем вновь нажмите кнопку Пуск/Стоп. На дисплее загорится индикатор температуры и таймер, прибор начнет работать.
- По истечении заданного времени прибор выключится.
- При нажатии кнопки Пуск/Стоп в течение 5 секунд произойдет сброс заданной программы до завершения времени ее выполнения.

## Йогурт с киви

4 стаканчика натурального йогурта

3 спелых киви

1 ст.л. рубленых фисташек

подсластитель или сахар по вкусу

свежая мята

Киви очистить и раздавить на мелкие кусочки. Смешайте йогурт, киви, фисташки, добавьте сахар или подсластитель по вкусу. Украсьте свежей мятой.

## Клубничный йогурт

4 стаканчика натурального йогурта

300 г спелой клубники

1 пакетик ванильного сахара

сок половинки лимона

подсластитель или сахар по вкусу

Клубнику помыть и очистить, пюрировать. Смешайте йогурт, клубничное пюре, сок лимона и ванильный сахар, добавьте сахар или подсластитель по вкусу.

Ананасовый йогурт с ромом

4 стаканчика натурального йогурта

300 г мелко рубленой мякоти ананаса

2 ст.л. коричневого рома

сок одного лайма или лимона

коричневый сахар или подсластитель

Смешайте йогурт, ананас, ром и сок лайма или лимона, добавьте сахар или подсластитель по вкусу.

## Йогурт с мюсли

4 стаканчика натурального йогурта

1 банан

1 яблоко

1 апельсин

мед в качестве подсластителя

50 г рубленых орехов по вашему выбору

8 ст.л. мюсли по вашему выбору

Мелко порежьте фрукты. Отложите немного фруктов. Смешайте йогурт, фрукты, орехи и мюсли, добавьте мед по вкусу. Украсьте оставшимися фруктами.

## Острый брусничный соус

80 г брусники (стакан)

2 стаканчика натурального йогурта

2 ст.л. соуса из сливок и хрена

соль

перец

Смешайте бруснику, йогурт и хрен, добавьте соль и перец по вкусу.

Айран с кресс-салатом

3 стаканчика натурального йогурта

1/4 л холодной воды

сладкий перец на кончике ножа

острый перец на кончике ножа

соль, кресс-салат или мята

Мелко порубите кресс-салат. С помощью миксера смешайте с йогуртом и водой. Добавьте перец и соль по вкусу. В конце подмешайте кресс-салат или мяту.

## **Правильная утилизация данного изделия:**

Немедленно привести отслужившие свой срок приборы в непригодное для использования состояние.

В пределах ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Отслужившие свой срок приборы содержат ценные пригодные для переработки и вторичного использования материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за неконтролируемого выброса мусора. Утилизируйте отслужившие свой срок приборы через подходящие системы сбора или отправьте прибор на утилизацию в место его приобретения. Это позволит повторно использовать материалы, из которых состоит прибор.

### **Утилизация упаковочных материалов**

Не выбрасывайте упаковочный материал, сдайте его в пункт переработки. Сдавайте бумажную, картонную упаковку и упаковку из гофрированных материалов в пункты сбора макулатуры. Пластиковую упаковку и фольгированные материалы также следует помещать в соответствующие контейнеры для сбора.

В примерах маркировки пластмасс указано: PE для полиэтилена, код 02 для полиэтилена низкого давления (ПЭНД), 04 для полиэтилена высокого давления (ПЭВД), PP для полипропилена, PS для полистирола.

## **Условия гарантии**

Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашнем хозяйстве. Повреждения прибора, возникшие при использовании прибора по назначению и обусловленные заводским дефектом, о которых нам было сообщено немедленно после их обнаружения и в течение срока действия гарантии после поставки конечному потребителю, мы обязуемся устранять в соответствии с нижеприведенными условиями. При заявлении претензии необходимо приложить оригинал квитанции о покупке с указанием даты покупки.

Гарантийные обязательства не возникают по причине наличия незначительных отклонений в плановой комплектации, не оказывающих существенного влияния на стоимость и пригодность прибора к эксплуатации, а также при наличии повреждений прибора, возникших по причине ненормальных условий окружающей среды. Гарантия распространяется исключительно на повреждения, обусловленные дефектами материала или дефектами изготовления. Мы осуществляем устранение повреждений, признанных гарантийными, посредством замены поврежденных деталей исправными деталями.

В область действия гарантии не входят:

- естественный износ,
- повреждения покрытия вследствие эксплуатации,
- излом стекла,
- ненадлежащее использование, например, перегрузка прибора или использование неразрешенных принадлежностей,
- повреждение вследствие постороннего воздействия, применения силы или повреждение инородным телом,
- повреждение вследствие несоблюдения инструкции по использованию, например, неправильное сетевое напряжение.

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co KG

Пойнтштрассе 2, D-96129 Штруллендорф  
[Elektro@steba.com](mailto:Elektro@steba.com)

**[www.steba.com](http://www.steba.com)**

Центральный  
офис:  
Отдел сбыта:

Тел.: 09543-449-0  
Факс: 09543-449-19  
Тел.: 09543-449-17  
Тел.: 09543-449-18