

ONECONCEPT

Joghurtmaker



10029903

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Geräteübersicht 4
Bedienfeld und Funktionstasten 4
Joghurt-Zubereitung 6
Natto-Zubereitung 8
Kimchi-Zubereitung 9
Reiswein-Zubereitung 10
Wein-Zubereitung 11
Reinigung und Pflege 12
Fehlersuche und Fehlerbehebung 12
Hinweise zur Entsorgung 14
Konformitätserklärung 14

Technische Daten

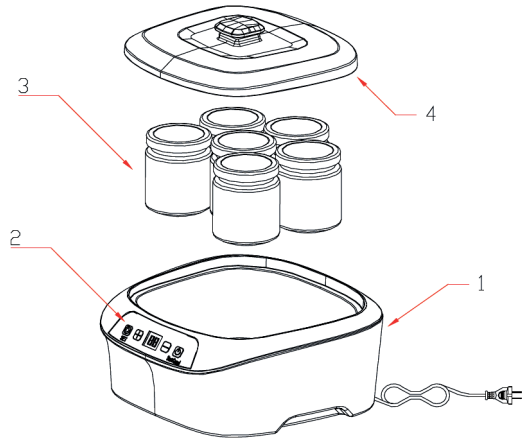
Artikelnummer	10029903
Stromversorgung	230-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	20 W
Fassungsvermögen	170 ml x 6 Flaschen = 1020 ml
Kontinuierliche Arbeitszeit	240 Stunden

Sicherheitshinweise

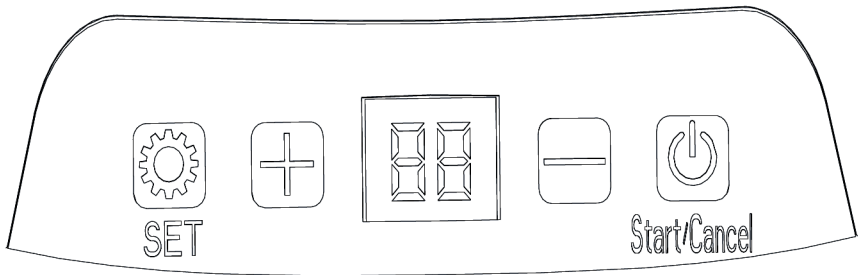
- Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Benutzung sorgfältig durch.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette und schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Wenn die Wartung erforderlich ist, wenden Sie sich bitte an den Kunden-Service unseres Unternehmens oder lassen Sie das Gerät von einem Fachbetrieb reparieren und warten. Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.
- Ziehen Sie immer den Stecker, bevor Sie Teile auseinandernehmen, das Gerät reinigen oder warten.
- Kontrollieren Sie vor der Benutzung das Stromkabel, den Stecker und die Einzelteile. Falls Teile beschädigt sind, benutzen Sie das Gerät nicht weiter sondern wenden Sie sich zur Reparatur an einen Fachbetrieb.
- Tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und reinigen Sie die Basis nicht unter fließendem Wasser.
- Die Reinigung aller Teile in der Spülmaschine ist verboten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuermitteln oder Scheuerschwämmen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wärmequellen.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zusammen mit einem Verlängerungskabel.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden müssen, achten Sie darauf, dass die Nennleistung des Kabels nicht kleiner als die des Gerätes ist. Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht von der Arbeitsplatte hängt und keiner darüber stolpert.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs ganz vorsichtig.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Verwenden Sie das Gerät nur im Haushalt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Ziehen Sie nach der Benutzung den Stecker aus der Steckdose, um unfälle zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Steckdosen an, an die bereits andere Geräte angeschlossen sind.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Tisch hängt, damit keiner daran zieht.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem Kinder es nicht erreichen können.
- benutzen Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht.
- Füllen Sie vor der Benutzung 1-2 cm lauwarmes Wasser in den Tank. Benutzen Sie den Tank nicht über längere Zeit ohne Wasser.
- Füllen Sie keinen Alkohol, Benzin, Lösungsmittel oder andere entzündliche Flüssigkeiten in den Tank.
- Schließen Sie das Gerät nicht an ferngesteuerte oder zeitgesteuerte Steckdosen an.
- Um Infektionen zu vermeiden, kochen Sie die Glasbehälter und Deckel vor der ersten Benutzung aus.

Geräteübersicht

- 1 **Gerätebasis:**
Lebensmittel wärmen
- 2 **Bedienfeld:**
Funktionen einstellen
- 3 **Getrennter Tank:**
Für 6 Glasbehälter
- 4 **Deckel:**
Staubdicht, Wärmedämmung



Bedienfeld und Funktionstasten



Hinweis: Sobald eine Funktion gestartet wurde kann die Zeit nicht mehr eingestellt werden.

Funktionen der Funktionstaste (SET)

1x drücken	Funktion F1 (Joghurt)	Die Zeit auf dem Bildschirm blinkt. Wenn Sie innerhalb der nächsten 8 Sekunden keine Einstellung vornehmen, geht das Gerät in den Standby-Zustand. Die voreingestellte Zeit beträgt 8 Stunden. Durch jeden Tastendruck auf [+] erhöht sich die Zeit um 1 Stunde bis 24 Stunden.
------------	------------------------------	---

2x drücken	Funktion F2 (Natto)	Die Zeit auf dem Bildschirm blinkt. Wenn Sie innerhalb der nächsten 8 Sekunden keine Einstellung vornehmen, geht das Gerät in den Standby-Zustand. Die voreingestellte Zeit beträgt 18 Stunden. Durch jeden Tastendruck auf [+] erhöht sich die Zeit um 1 Stunde bis 36 Stunden.
3x drücken	Funktion F3 (Kimchi)	Die Zeit auf dem Bildschirm blinkt. Wenn Sie innerhalb der nächsten 8 Sekunden keine Einstellung vornehmen, geht das Gerät in den Standby-Zustand. Die voreingestellte Zeit beträgt 28 Stunden. Durch jeden Tastendruck auf [+] erhöht sich die Zeit um 1 Stunde bis 36 Stunden.
4x drücken	Funktion F4 (Reiswein)	Die Zeit auf dem Bildschirm blinkt. Wenn Sie innerhalb der nächsten 8 Sekunden keine Einstellung vornehmen, geht das Gerät in den Standby-Zustand. Die voreingestellte Zeit beträgt 36 Stunden. Durch jeden Tastendruck auf [+] erhöht sich die Zeit um 1 Stunde bis 48 Stunden.
5x drücken	Funktion F5 (Wein)	Die Zeit auf dem Bildschirm blinkt. Wenn Sie innerhalb der nächsten 8 Sekunden keine Einstellung vornehmen, geht das Gerät in den Standby-Zustand. Die voreingestellte Zeit beträgt 7 Tage. Durch jeden Tastendruck auf [+] erhöht sich die Zeit um 1 Tag (24 Stunden) bis 9 Tage.

Bestätigen Sie die Einstellungen mit der START/CANCEL-Taste 

Hinweise zu den Funktionstasten

- Drücken Sie die [+] Taste, um die Zeit zu erhöhen. Nachdem die maximal einstellbare Zeit erreicht wurde springt das Zeit wieder auf das Minimum zurück.
- Drücken Sie die [-] Taste, um die Zeit zu verringern. Nachdem die minimal einstellbare Zeit erreicht wurde springt das Zeit wieder auf das Maximum zurück.
- Bestätigen Sie die Einstellung mit der START/CANCEL-Taste.

Temperatureinstellung ändern

- Drücken Sie gleichzeitig auf [+] und [-], um in die Temperatureinstellung zu gelangen. Benutzen Sie die [+] und [-] Taste, um die Temperatur einzustellen. Nachdem Sie die Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie einmal auf die START/CANCEL-Taste, um in den Standby-Zustand zu gelangen.
- Falls die START/CANCEL-taste während des Betriebs gedrückt wird, wird die aktuelle Funktion gelöscht und das Gerät geht aus.

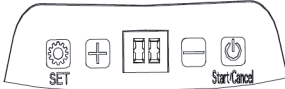
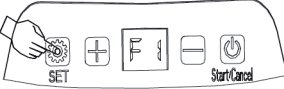
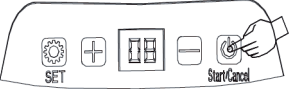
Funktionsstatus prüfen

Drücken Sie während des Betriebs auf die Funktionstaste, um die aktuelle Einstellung zu überprüfen. Drücken Sie gleichzeitig auf [+] und [-] um sich die Temperatureinstellung anzeigen zu lassen.

Joghurt-Zubereitung

ACHTUNG: Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

Allgemeine Vorgehensweise

		
Stecken Sie den Stecker ein. Das Display zeigt „--“. Drücken Sie auf START/CANCEL, um den Standby-Modus zu starten. Das Display zeigt „00“.	Drücken Sie auf SET, um die Funktion F1 (Joghurt) zu starten. Drücken Sie auf die [+] Taste, um die Zeit einzustellen. Drücken Sie gleichzeitig auf die [+] und [-] Taste, um die Temperatur einzustellen.	Drücken Sie auf START/CANCEL, um mit der Herstellung zu beginnen. Die voreingestellte Zeit beträgt 8 Stunden.

Detaillierte Vorgehensweise

1. Desinfizieren Sie die Glasbehälter, indem Sie sie länger als 1 Minute mit kochendem Wasser bedecken.
2. Geben Sie die Zutaten, basierend auf den folgenden Rezepten, in einen großen Behälter und mischen Sie sie gut durch. Verteilen Sie die Mischung auf die 6 Gläser.

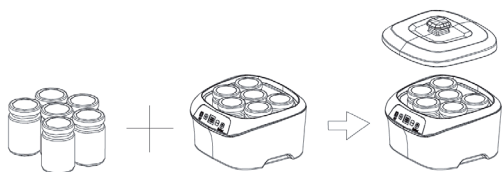
Rezept 1: Pasteurisierte Frischmilch + Startkultur oder 5 % Joghurt, entspricht beispielsweise 500 ml Milch + 25 ml Joghurt.

Rezept 2: Abgekochte Sojamilch + Startkultur oder 5 % Joghurt, kalt gelagert

3. Stellen Sie die Fermentationszeit entsprechend ihrer örtlichen Lage, der Jahreszeit, dem Wetter oder der Umgebungstemperatur ein. Falls die Umgebungstemperatur hoch ist, kann die Zeit entsprechend verringert werden.

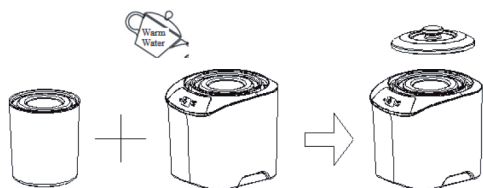
Falls die Umgebungstemperatur hoch ist, gehen Sie wie folgt vor:

1. Befüllen Sie die Gläser und stellen Sie sie in den Tank. Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.
2. Nachdem das Display an ist, stellen Sie die Zeit auf 8-12 Stunden. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
3. Nachdem der Joghurt fertig ist, ertönt ein Ton und das Display zeigt „00“ an. Die Funktion wird angehalten.



Falls die Umgebungstemperatur niedrig ist, gehen Sie wie folgt vor:

1. Bereiten Sie die Milch oder Sojamilch vor und gießen Sie 40-60 °C warmes Wasser in den Tank. Befüllen Sie die Gläser und stellen Sie sie in den Tank. Setzen Sie den Deckel auf und schalten Sie das Gerät ein.
2. Nachdem das Display an ist, stellen Sie die Zeit auf 8-12 Stunden. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
3. Nachdem der Joghurt fertig ist, ertönt ein Ton und das Display zeigt „00“ an. Die Funktion wird angehalten.



Lagerung

Der fertige Joghurt ist warm und kann umgehend verzehrt oder für einen besseren Geschmacks im Kühlschrank gelagert werden. Lagern Sie den fertigen Joghurt nicht länger als 10 Tage. Verzehren Sie ihn, wenn möglich, innerhalb der nächsten 3 Tage, weil er in dieser Zeit die meisten aktivsten Milchsäurebakterien und Nährstoffe enthält.

Tipps und Hinweise zur Zubereitung

- Der Joghurt wird durch anaerobe Bakterien fermentiert, daher muss der Tank während der Herstellung verschlossen sein.
- Wenn der Joghurt sauer wird oder gerinnt, bedeutet dies gute Fermentation. Falls der Joghurt nach der Herstellung gärt oder schlecht riecht, war die Milch verdorben und der Joghurt muss entsorgt werden.
- Durch lange Fermentation kann eine hellgelbe Flüssigkeit entstehen und der Joghurt wird saurer. Die Flüssigkeit kann ohne Bedenken getrunken werden, sie enthält viel Milchsäure, Vitamin B und andere Nährstoffe. Sie können sie aber auch unter den Joghurt rühren.

Natto-Zubereitung

		
Stecken Sie den Stecker ein. Das Display zeigt „--“. Drücken Sie auf START/CANCEL, um den Standby-Modus zu starten. Das Display zeigt „00“.	Drücken Sie auf SET, um die Funktion F2 (Natto) zu starten. Drücken Sie auf die [+] Taste, um die Zeit einzustellen. Drücken Sie gleichzeitig auf die [+] und [-] Taste, um die Temperatur einzustellen.	Drücken Sie auf START/CANCEL, um mit der Herstellung zu beginnen. Die voreingestellte Zeit beträgt 18 Stunden.

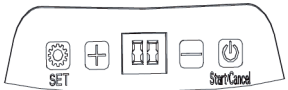
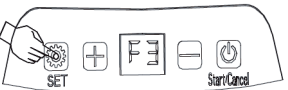
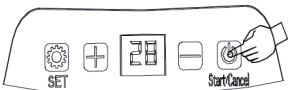
Detaillierte Vorgehensweise

1. Desinfizieren Sie die Glasbehälter, indem Sie sie länger als 1 Minute mit kochendem Wasser bedecken.
2. Dünsten Sie die eingeweichten Sojabohnen in einer Pfanne, bis sie gar sind.
3. Entnehmen Sie die garen Sojabohnen und geben Sie sie in einen Behälter, bis sie komplett abgekühlt sind. Geben Sie dann die Natto-Startkultur hinzu und mischen Sie alles gut durch.
4. Geben Sie die Mischung in den Joghurtmaker, setzen Sie den Deckel auf. Stecken Sie den Stecker ein und fermentieren Sie die Mischung für 18 Stunden. Drücken Sie auf SET und wählen Sie die Natto-Funktion (F2). Die voreingestellte Zeit beträgt 18 Stunden. Nachdem den Start wird der Fermentierungsprozess automatisch gestartet.
5. Der Herstellungsprozess erfordert keinen dichten Behälter. Die Lüftungsöffnung sollte frei bleiben.
6. Stellen Sie die Fermentationszeit entsprechend ihrer örtlichen Lage, der Jahreszeit, dem Wetter oder der Umgebungstemperatur ein. Falls die Umgebungstemperatur hoch ist, kann die Zeit entsprechend verringert werden.

Wichtige Hinweise zur Natto-Zubereitung

- Dieses Gerät ist nur mit Gläsern ausgestattet. Der Behälter zur Natto-Herstellung muss separat gekauft werden.
- Natto-Bakterien sind aerobe Bakterien. Bei der Zubereitung sollten Sie den Deckel nicht schließen, damit die Bohnen mit Luft in Kontakt kommen und genug Sauerstoff für die Natto-Zubereitung geliefert wird. Gleichzeitig kann die überschüssige Wärme abgeführt werden.
- Nachdem das Natto fertig ist, ertönt ein Ton und das Display zeigt „00“ an. Die Funktion wird angehalten.

Kimchi-Zubereitung

		
Stecken Sie den Stecker ein. Das Display zeigt „--“. Drücken Sie auf START/CANCEL, um den Standby-Modus zu starten. Das Display zeigt „00“.	Drücken Sie auf SET, um die Funktion F3 (Kimchi) zu starten. Drücken Sie auf die [+] Taste, um die Zeit einzustellen. Drücken Sie gleichzeitig auf die [+] und [-] Taste, um die Temperatur einzustellen.	Drücken Sie auf START/CANCEL, um mit der Herstellung zu beginnen. Die voreingestellte Zeit beträgt 28 Stunden.

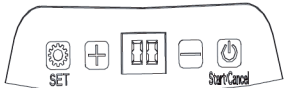
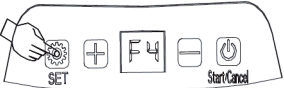
Detaillierte Vorgehensweise

1. Desinfizieren Sie die Glasbehälter, indem Sie sie länger als 1 Minute mit kochendem Wasser bedecken.
2. Waschen Sie die Zutaten und lassen Sie sie komplett trocknen. geben Sie Salz und Gewürze hinzu.
3. Geben Sie die Kimchi-Startkultur in abgekochtes, kaltes Wasser und mischen Sie die Zutaten sorgfältig darunter.
4. Geben Sie die Mischung in den Joghurtmaker, setzen Sie den Deckel auf. Stecken Sie den Stecker ein und fermentieren Sie die Mischung für 28 Stunden. Drücken Sie auf SET und wählen Sie die Kimchi-Funktion (F3). Die voreingestellte Zeit beträgt 28 Stunden. Nachdem den Start wird der Fermentierungsprozess automatisch gestartet.
5. Stellen Sie die Fermentationszeit entsprechend ihrer örtlichen Lage, der Jahreszeit, dem Wetter oder der Umgebungstemperatur ein. Falls die Umgebungstemperatur hoch ist, kann die Zeit entsprechend verringert werden.

Wichtige Hinweise zur Kimchi-Zubereitung

- Dieses Gerät ist nur mit Gläsern ausgestattet. Der Behälter zur Natto-Herstellung muss separat gekauft werden.
- Der Kimchi wird durch anaerobe Bakterien fermentiert, daher muss der Tank während der Herstellung verschlossen sein.
- Nachdem das Kimchi fertig ist, ertönt ein Ton und das Display zeigt „00“ an. Die Funktion wird angehalten.

Reiswein-Zubereitung

		
Stecken Sie den Stecker ein. Das Display zeigt „--“. Drücken Sie auf START/CANCEL, um den Standby-Modus zu starten. Das Display zeigt „00“.	Drücken Sie auf SET, um die Funktion F4 (Reiswein) zu starten. Drücken Sie auf die [+] Taste, um die Zeit einzustellen. Drücken Sie gleichzeitig auf die [+] und [-] Taste, um die Temperatur einzustellen.	Drücken Sie auf START/CANCEL, um mit der Herstellung zu beginnen. Die voreingestellte Zeit beträgt 36 Stunden.

Detaillierte Vorgehensweise

1. Waschen Sie den Reis und weichen Sie ihn 5-7 Stunden (im Winter 10-20 Stunden) in sauberem Wasser ein, bis Sie ihn zwischen den Fingern zerdrücken können. Dadurch wird erreicht, dass der Reis möglichst viel Wasser absorbiert und später besser durchgart.
2. Dünsten Sie den eingeweichten Reis bis er wickig ist und zwischen den Fingern zerdrückt werden kann.
3. Geben Sie Brennerei-Hefe hinzu:

Schritt 1: Desinfizieren Sie die Glasbehälter und die Deckel, indem Sie sie länger als 1 Minute mit kochendem Wasser bedecken.

Schritt 2: Lockern Sie den gedünsteten Reis auf, rühren Sie die Hefe unter und lassen Sie die Mischung trocknen. Geben Sie den Reis danach in die Behälter und drücken Sie ihn fest zusammen.

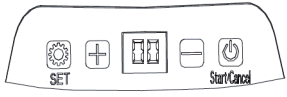
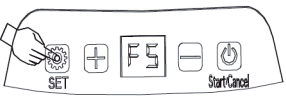
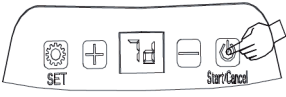
Schritt 3: Fluten Sie den Reis mit kühlem, abgekochtem Wasser und drücken Sie ein kleines Loch in die Reismitte. Geben Sie die Brennerei-Hefe in das Loch.

4. Geben Sie die Gläser in den Tank, setzen Sie den Deckel auf, stecken Sie den Stecker ein und lassen Sie den Reis 36 Stunden gären. Drücken Sie auf SET und wählen Sie die Reiwine-Funktion (F4). Die voreingestellte Zeit beträgt 18 Stunden. Nachdem den Start wird der Gärungsprozess automatisch gestartet.
5. Stellen Sie die Gärzeit entsprechend ihrer örtlichen Lage, der Jahreszeit, dem Wetter oder der Umgebungstemperatur ein. Falls die Umgebungstemperatur hoch ist, kann die Zeit entsprechend verringert werden.
6. Überprüfen Sie ob der Reiswein fertig ist, indem sie die Flüssigkeit im Loch testen. Wenn sie süßlich und alkoholisch schmeckt ist der Reiswein fertig.
7. Nach der Zubereitung ist der Reiswein warm und kann umgehend verzehrt werden. Alternativ können Sie ihn bis zu 13 Tagen lagern. Verbrauchen Sie ihn möglichst innerhalb von 5 Tagen, da er in dieser Zeit die meisten Nährwerte enthält.

Wichtige Hinweise zur Reiswein-Herstellung

- Der Reiswein wird durch anaerobe Bakterien fermentiert, daher muss der Tank während der Herstellung verschlossen sein.
- Nachdem der Reiswein fertig ist, ertönt ein Ton und das Display zeigt „00“ an. Die Funktion wird angehalten.

Wein-Zubereitung

		
Stecken Sie den Stecker ein. Das Display zeigt „--“. Drücken Sie auf START/CANCEL, um den Standby-Modus zu starten. Das Display zeigt „00“.	Drücken Sie auf SET, um die Funktion F5 (Wein) zu starten. Drücken Sie auf die [+] Taste, um die Zeit einzustellen. Drücken Sie gleichzeitig auf die [+] und [-] Taste, um die Temperatur einzustellen.	Drücken Sie auf START/CANCEL, um mit der Herstellung zu beginnen. Die voreingestellte Zeit beträgt 7 Tage.

Detaillierte Vorgehensweise

1. Desinfizieren Sie die Glasbehälter, indem Sie sie länger als 1 Minute mit kochendem Wasser bedecken.
2. Die verwendeten Trauben müssen reif sein. Entfernen Sie alle grünen oder verrotteten Trauben. Verwenden Sie nur die dunkelroten und reifen Trauben, da die Farbe der Trauben die Weinfarbe wesentlich beeinflusst.
3. Schneiden Sie die Trauben mit einer Schere von den Wurzeln ab und achten Sie darauf, dass die Haut nicht beschädigt wird. Reinigen Sie die Trauben ein paar Mal mit klarem Wasser und lassen Sie sie dann 2 Stunden im Wasserbad ruhen. Entfernen Sie die weiße Oberflächenschicht nicht, da sie ein natürliches Backtriebmittel ist. Lassen Sie die Trauben dann vollständig trocknen.
4. Zerquetschen Sie die gereinigten Trauben mit den Händen oder einer Fruchtpresse. Geben Sie die Trauben und zusammen mit der Wein-Kultur in den Behälter. Verschließen Sie die Öffnung mit einer Gaze und stellen Sie den Behälter ohne Deckel in den Tank. (Normalerweise reicht 1 g Brennerei-Hefe für 1250 g Trauben).
5. Schalten Sie den Strom ein und lassen Sie den Wein 7 Tage (7x24 Stunden) gären. Drücken Sie auf SET und wählen Sie die Wein-Funktion (F5). Die voreingestellte Zeit beträgt 7 Tage. Nachdem den Start wird der Gärungsprozess automatisch gestartet.
6. Stellen Sie die Gärzeit entsprechend ihrer örtlichen Lage, der Jahreszeit, dem Wetter oder der Umgebungstemperatur ein. Falls die Umgebungstemperatur hoch ist, kann die Zeit entsprechend verringert werden.

Wichtige Hinweise zur Wein-Zubereitung

- Dieses Gerät ist nur mit Gläsern ausgestattet. Der Behälter zur Wein-Herstellung muss separat gekauft werden.
- Die Fermentationszeit beträgt 7 x 24 Stunden = 168 Stunden.
- Nachdem der Wein eine Woche gegärt hat, filtern Sie den Wein mit Hilfe der Gaze und füllen Sie ihn in einen Sauberen Behälter. Geben Sie die Reste aus der Gaze in den Müll. Waschen Sie die Gaze für den Wiedergebrauch.
- Nachdem Filtern sollte der Wein an einem kühlen Ort luftdicht gelagert werden. Die ideale Lagertemperatur liegt bei 13 °C.
- Nachdem der Wein fertig ist, ertönt ein Ton und das Display zeigt „00“ an. Die Funktion wird angehalten.

Reinigung und Pflege

- Waschen Sie die Teile unmittelbar nach jedem Gebrauch ab, um schlechte Gerüche zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und trennen Sie es vom Netz. Reinigen Sie das Gerät erst wenn es komplett abgekühlt ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Lösemittel, Benzin, Scheuermittel oder harte Bürsten.
- Entleeren Sie das Wasser aus dem Tank und wischen Sie den Tank mit einem trockenen Handtuch aus.
- Tauschen Sie die Gerätebasis, das Kabel und den Stecker zur Reinigung nicht in Wasser, sondern wischen Sie die Basis nur mit einem feuchten Lappen ab.
- Verstauen Sie das Gerät an einem trockenen Ort, an dem es nicht direktem Sonnenschein ausgesetzt ist.
- Verstauen Sie das Gerät erst wenn es sauber und trocken ist.

Fehlersuche und Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache
Anzeige oder Bildschirm leuchtet nicht.	Stromausfall?
	Netzkabel in der Steckdose?
	Steckdose aus?
Joghurt: Nach der Zubereitung ist Milch im Joghurt nicht geronnen.	Zeit zu kurz eingestellt?
	Raumtemperatur und Milchtemperatur zu niedrig? (Wenn die Temperatur zu niedrig ist, sollte die Betriebsdauer länger sein)
	Stromausfall oder Kurzschluss während der Joghurt-Zubereitung?
Der Geruch des zubereiteten Joghurts ist schlecht.	Zeit zu kurz eingestellt?
	Zutaten abgelaufen oder verschlechtert?
	Behälter sterilisiert, gut versiegelt?

Fehler	Mögliche Ursache
Natto: Nach der Zubereitung haben die Sojabohnen nicht richtig gegärt.	Zeit zu kurz eingestellt?
	Raumtemperatur und Bohnetemperatur zu niedrig? (Wenn die Temperatur zu niedrig ist, sollte die Betriebsdauer länger sein)
	Stromausfall oder Kurzschluss und während der Natto-Zubereitung?
Der Geruch des zubereiteten Natto ist schlecht.	Zeit zu kurz eingestellt?
	Sojabohnen nicht durchgedämpft?
	Die Sojabohnen nicht auf Zimmertemperatur gekühlt?
Kimchi: Nach der Zubereitung hat das Gemüse im Kimchi nicht richtig gegärt.	Zeit zu kurz eingestellt?
	Raumtemperatur und Gemüsetemperatur zu niedrig? (Wenn die Temperatur zu niedrig ist, sollte die Betriebsdauer länger sein)
	Stromausfall oder Kurzschluss während der Kimchi-Zubereitung?
Der Geruch des zubereiteten Kimchi ist schlecht.	Zeit zu kurz eingestellt?
	Gemüse vor der zubereitung getrocknet?
	Gemüse mit kühlem, abgekochtem Wasser platziert?
	Zutaten abgelaufen oder schlecht?
	Behälter sterilisiert, gut versiegelt?
Reiswein: Nach der Zubereitung hat der Reiswein nicht richtig gegärt.	Zeit zu kurz eingestellt?
	Raumtemperatur und Reistemperatur zu niedrig? (Wenn die Temperatur zu niedrig ist, sollte die Betriebsdauer länger sein)
	Stromausfall oder Kurzschluss während der Reiswein-Zubereitung?
	Gekochter Reis immer noch zu heiß?
Der Geruch des zubereiteten Reisweins ist schlecht	Zeit zu kurz eingestellt?
	Wurde der Behälter mit Öl oder unabgekochtem Wasser verschmutzt?
	Stromausfall oder Kurzschluss während der Rotwein-Zubereitung?
Wein: Nach der Zubereitung hat der Reiswein nicht richtig gegärt.	Zeit zu kurz eingestellt?
	Raumtemperatur und Weintemperatur zu niedrig? (Wenn die Temperatur zu niedrig ist, sollte die Betriebsdauer länger sein)
	Stromausfall oder Kurzschluss während der Reiswein-Zubereitung?
	Waren die Trauben nach der Kühlung zu wasserhaltig?
Der Geruch des zubereiteten Weins ist schlecht	Wurde der Behälter sterilisiert?
	Raumtemperatur oder behältertemperatur zu hoch?
	Waren die Zutaten nicht frisch?
	Waren die Trauben nach der Kühlung zu wasserhaltig?

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2004/108/EG (EMV)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EG (LVD)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data	14
Safety Instructions	14
Product Description	16
Control Panel and Controls	16
Making Yogurt	18
Making Natto	20
Making Kimchi	21
Making Rice Wine	22
Making Wine	23
Cleaning and Care	24
Troubleshooting	24
Hints on Disposal	26
Declaration of Conformity	26

Technical Data

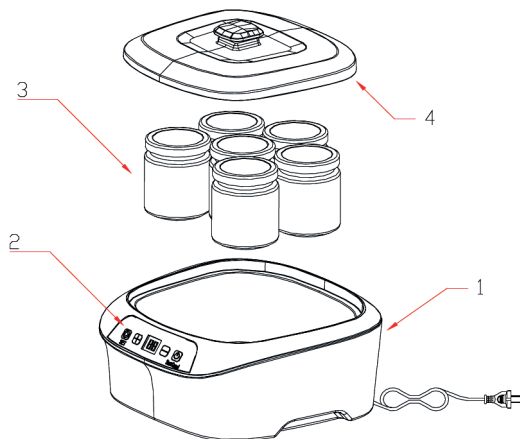
Item number	10029903
Power supply	230-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	20 W
Rated capacity	170 ml x 6 glasses = 1020 ml
Continuous operating time	240 hours

Safety Instructions

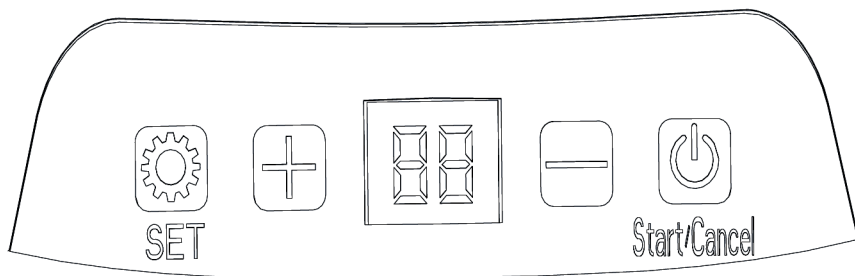
- During use of this electrical appliance, the following basic safety measures shall be abided by.
- The input voltage of this product is AC220-240V, 50/60Hz 20W. Please confirm the supply voltage before use.
- If this product should be repaired, please contact the Customer Service Department of our company, or send it directly to any of the maintenance points designated by our company for repair. Do not disassemble it by yourself as it may cause some danger.
- Power supply must be cut off before removing, mounting or calibrating any component of the product.
- Before use, please check whether power cord, plug or any other part is damaged. If damaged, do not use this product, and find a professional to replace the damaged part. Do not disassemble it by yourself for repair as it may cause some danger.
- Do not place the main body of this product into water or any other fluid, or wash it in water or other fluid. Do not wash any component of this product in dishwasher. Do not use this product near water. Do not place rough sponge or fabric on this product.
- Do not place this product near heat source.
- Do not use the wall socket, power cord or outlet with lower rated voltage, in order to prevent electrical leakage from causing a fire.
- This product shall not be used for any purpose other than those specified in the Instructions.
- The plug shall be removed if this product is put away or any part of this product will be washed.
- Extension or removable power cord is not recommended.
- If extension or removable power cord is used, 1) the rated power marked on the power cord shall not be lower than that of this product; 2) extension cord must be placed securely, and not be suspended on a table or cabinet as it may hold or trip children.
- This product must be moved carefully if there is any food inside.
- This product shall be kept away from children, and not be used by any person that suffers from physical disability, sensory or mental disorder or lack of required experience or knowledge (including children).
- This product is only applicable to use at home.
- Do not touch this product with wet hands during use, and not move it when it is electrified.
- Do not make water drop fall onto the switch or power cord, as it may reduce the performance of insulation, or cause arcing, short-circuit, electric leakage or other danger.
- Please remove the plug from the socket immediately after use, in order to prevent any accident.
- The supply voltage shall match with the voltage required by this product, and the socket shall not be shared with other electrical appliances.
- Do not hang the power cord onto the table or at the edge of cabinet, in order to prevent children from tripping over.
- This product is not a toy, so it shall not be used by children or mentally retarded people alone. If a child stands nearby during use of this product, it shall not be used. This product shall not be used by a child alone, as it may scald the child. This product shall not be placed near any baby.
- Before use, water shall be filled into the inner bucket to 1-2cm, so it can be heated more evenly. This product shall not be heated without water for a long time.
- This product shall not operate when it is connected to external timer or independent remote control system.

Product Description

- 1 **Main Body:**
Heat food
- 2 **Control Panel**
Set program and function
- 3 **Container:**
6 glasses for holding food
- 4 **Cover:**
Dustproof and thermal insulation



Control Panel and Controls



Note: Under the mode of initial function setting, the keys can be used to increase or decrease the time. After the function is selected, the time cannot be adjusted. For instance,

Function of the Keys (SET)

Press 1x	Function F1 (Yogurt)	The time on the screen flashes, if it is not set within 8s, it backs to the standby mode. The default time is 8h. How to set: At this time, press the key [+] to increase 1h each time till 24h;
----------	-------------------------------------	--

Press 2x	Function F2 (Natto)	The time on the screen flashes, if it is not set within 8s, it backs to the standby mode. The default time is 18h. How to set: At this time, press the key [+] to increase 1h each time till 36h;
Press 3x	Function F3 (Kimchi)	The time on the screen flashes, if it is not set within 8s, it backs to the standby mode. The default time is 28h. How to set: At this time, press the key [+] to increase 1h each time till 36h;
Press 4x	Function F4 (Rice Wine)	The time on the screen flashes, if it is not set within 8s, it backs to the standby mode. The default time is 36h. How to set: At this time, press the key [+] to increase 1h each time till 48h;
Press 5x	Function F5 (Wine)	The time on the screen flashes, if it is not set within 8s, it backs to the standby mode. The default time is 7d. How to set: At this time, press the key [+] to increase 1d (24h) each time till 9d;

[Start/Cancel] key: 

Hints on the Function Keys

- Press the key [+] to increase cyclically, which means to return to the minimum time after exceeding the maximum time. Press the key [-] to decrease cyclically, which means to return to the maximum time after exceeding the minimum time;
- Confirm the setting with the START/CANCEL button.

Changing the Temperature Setting

- Press the [+ -] keys simultaneously in the state of function setting to enter the state of temperature setting, and then press the [+] or [-] key to increase or decrease the temperature.
- After setting the function, press the key once to enter the standby mode for the function.
- If the key is pressed once in a work mode, the current function is canceled to enter the shutdown mode.

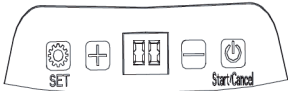
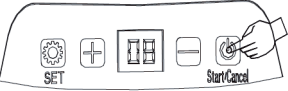
Checking the Functional Status

In a work mode, press the function key to check the set function, and press the [+ -] keys simultaneously to check the set temperature;

Making Yogurt

Warning: If the power cord is exposed or damaged, it shall not be used and must be replaced by the same power cord. For avoidance of accident, the replacement shall be conducted by a professional or our after-sale service department.

General Procedure

		
Plug in, the screen displays "—". Press the "Start/Cancel" to enter the standby mode. The screen displays "00"	Press the "Set" ket to select the function of F1 Yogurt. Press the "+ -" keys to set the time. Press the "+ -" keys simultaneously to enter the state of temperature setting	Press the "Start/Cancel" key to start the maker. (the default time is 8h)

Detailed Procedure

1. Disinfect the glasses and cover with boiling water for more than 1min.
2. Pour the ingredients at the proportion (20:1) based on the following recipes into a large container and mix them evenly. Move them into glasses, 170mL each.

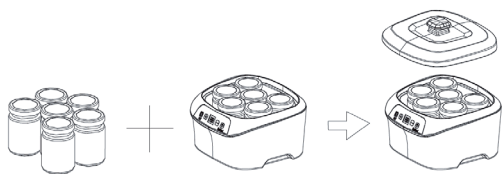
Recipe 1: (Pasteurized) fresh milk + starter or 5% yogurt in cold storage, e.g.: 500 ml milk + 25 ml yogurt.

Recipe 2: (Cooked) soybean milk + starter or 5% yogurt in cold storage.

3. Set the time of fermentation according to location, season, weather and ambient temperature. If the temperature is high, the time can be decreased accordingly, or determined as the case may be!

When the ambient temperature is high, this product is used as follows:

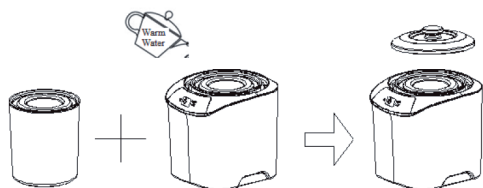
4. Place the prepared milk, dry milk or soybean milk in the main body, mount the cover and power on;
5. After the screen lights on, set the time to 8-10h. After making yogurt, the power supply is cut off.
6. Microcomputer controlled yogurt maker reminds the completion of making with a tone, and the screen still shows 00, but the operation has stopped.



When the ambient temperature is low, this product is used as follows:

- Prepare the milk, dry milk or soybean milk and pour 40~60 °C warm water into the main body;
- Place the glasses (containing the prepared milk, dry milk or soybean milk) inside the main body, mount the cover and power on;
- After the screen lights on, set the time to 8-12h. After making yogurt, the power supply is cut off.

Storage

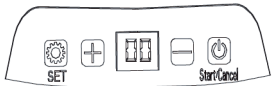


The fermented yogurt is warm, and it can be eaten immediately or after being stored in refrigerator for better taste. However, yogurt shall not be placed in cold storage for more than 10 days. It is better to finish it in 3 days as it contains the most active lactic acid bacteria and it is most nutrimental.

Tips:

- The yogurt is fermented by anaerobic bacteria, so the container must be sealed during making;
- If it becomes sour or is curdled, it means good fermentation. If much air and odor appears after fermentation, water or dry milk is polluted, and yogurt shall be dumped;
- Too long fermentation may generate a lot of fluid (light yellow) and make it sourer. The fluid can be drunk (as it contains much lactic acid, Vitamin B and other nutrients) separately or mixed with yogurt;
- For children, full cream dry milk or fresh milk is suitable. For obese children or people on diet, low cream/nonfat dry milk or fresh milk is suitable.

Making Natto

		
Plug in, the screen displays "—". Press the "Start/Cancel" to enter the standby mode. The screen displays "00"	Press the "Set" ket to select the function of F1 Yogurt. Press the "+ -" keys to set the time. Press the "+ -" keys simultaneously to enter the state of temperature setting	Press the "Start/Cancel" key to start the maker. (the default time is 18h)

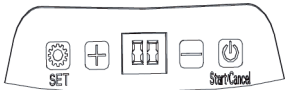
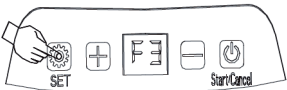
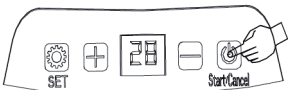
Detailed Procedure

1. Disinfect the glasses and cover with boiling water for more than 1min.
2. Steam the immersed soybeans in the pan till fully cooked.
3. Take out the fully cooked soybeans, place them into the container for cooling to the normal temperature, add the diluted Natto starter, and mix them evenly.
4. Place the soybeans mixed with Natto starter into the yogurt maker, mount the cover, plug in and power on for fermentation for about 18h. Press the Set key to select the function of Natto(displaying F3 on the screen), and the default time is 18h. After setting the time, natto will be made automatically.
5. Natto does not require sealed container, and the cover must be well ventilated.
6. Set the time of fermentation according to location, season, weather and ambient temperature. If the temperature is high, the time can be decreased accordingly, or determined as the case may be!

Important Hints on making Natto

- This product is provided with only glasses, so the large container must be purchased separately.
- Key Point: As natto is fermented by aerobic bacteria, the cover is not mounted during making to allow the exposure of beans to the air for sufficient oxygen needed in the process and dissipation of excessive heat, in order to make the best natto.
- Microcomputer controlled yogurt maker reminds the completion of making with a tone, and the screen still shows 00, but the operation has stopped.

Making Kimchi

		
Plug in, the screen displays "—". Press the "Start/Cancel" to enter the standby mode. The screen displays "00"	Press the "Set" ket to select the function of F1 Yogurt. Press the "+ -" keys to set the time. Press the "+ -" keys simultaneously to enter the state of temperature setting	Press the "Start/Cancel" key to start the maker. (the default time is 28h)

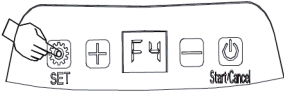
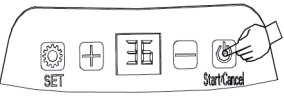
Detailed Procedure

1. Disinfect the glasses and cover with boiling water for more than 1min.
2. Wash the ingredients for making pickle, dry them (without any water left), add salt and other flavorings for pickling.
3. Dissolve pickle starter into cooled boiling water and mix it with the ingredients evenly.
4. Place them into the container, mount the cover, plug in, and power on for fermentation for about 28h. Press the Set key to select the function of Pickle (displaying F3 on the screen). The default time is 28h. After setting the time, pickle will be made automatically.
5. Set the time of fermentation according to location, season, weather and ambient temperature. If the temperature is high, the time can be decreased accordingly, or determined as the case may be!

Important Hints on making Kimchi

- This product is provided with only glasses, so the large container must be purchased separately.
- Attention: Pickle is fermented by anaerobic bacteria, so the container must be sealed during making;
- Microcomputer controlled yogurt maker reminds the completion of making with a tone, and the screen still shows 00, but the operation has stopped.

Making Rice Wine

		
Plug in, the screen displays "—". Press the "Start/Cancel" to enter the standby mode. The screen displays "00"	Press the "Set" ket to select the function of F1 Yogurt. Press the "+ -" keys to set the time. Press the "+ -" keys simultaneously to enter the state of temperature setting	Press the "Start/Cancel" key to start the maker. (the default time is 36h)

Detailed Procedure

1. Wash glutinous rice or common rice or corn, immerse it in clean water (5-7h in summer, 10-20h in winter) till it can be squeezed between fingers. This is intended to make rice absorb much water for steaming more thoroughly;
2. Steam the immersed rice for a while before it is well done but can be squeezed between fingers for making better rice wine;
3. Add distiller's yeast

Step 1: Disinfect the glasses and cover with boiling water for more than 1min.

Step 2: Loosen and spread the steamed rice, mix it with distiller's yeast, cool it and then place it in the container (pressed properly).

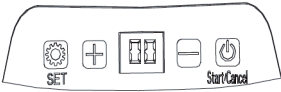
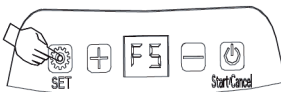
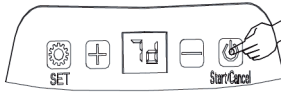
Step 3: Add cooled boiling water to flood the pressed rice, dig a small hole at the center of the rice, and spread distiller's rice on the rice.

4. Place the glasses with distiller's yeast spread into the container, mount the cover, plug in, and power on for fermentation for about 36h. Press the Set key to select the function of Rice Wine (displaying F4 on the screen). The default time is 36h. After setting the time, rice wine will be made automatically.
5. Set the time of fermentation according to location, season, weather and ambient temperature. If the temperature is high, the time can be decreased accordingly, or determined as the case may be!
6. Check whether rice wine is done by tasting the rice wine in the hole. If it is well done, there is a sweet and alcoholic taste;
7. The rice wine is warm after making, and it can be eaten immediately or after being stored in refrigerator for better taste. However, rice wine shall not be placed in cold storage for more than 13 days. It is better to finish it in 5 days as it contains the most active lactic acid bacteria and it is most nutrimental;

Important Hints on making Rice Wine

- Attention: Rice wine is fermented by anaerobic bacteria, so the container must be sealed during making;
- Microcomputer controlled yogurt maker reminds the completion of making with a tone, and the screen still shows 00, but the operation has stopped.

Making Wine

		
Plug in, the screen displays "—". Press the "Start/Cancel" to enter the standby mode. The screen displays "00"	Press the "Set" ket to select the function of F1 Yogurt. Press the "+ -" keys to set the time. Press the "+ -" keys simultaneously to enter the state of temperature setting	Press the "Start/Cancel" key to start the maker. (the default time is 7 days)

Detailed Procedure

1. Prepare devices: Disinfect glasses, gauze and chopsticks, etc. with boiling water.
2. Select grapes: The grapes for brewing must be fully ripe. Any green or rotten grapes are removed. Dark purple and ripe grapes are selected, as the color of grades decides the color of wine.
3. Wash grapes: Cut down grapes one by one from the clusters with a pair of scissors (do not damage their skin). Wash them for several times and them immerse them in clean water for about 2h. It is recommended not to remove the white powder on the skin of grades, which is actually a kind of natural ferment. After washing, dry grades in air.
4. Fill into glasses: Squeeze clean grapes with hands or shatter them in a juice machine. Place the shattered grapes into the container as well as wine starter. Use the gauze to seal the opening and place the container into the main body, so cover is not needed. (Normally, place 1g distiller's yeast in 1,250g grades)
5. Set the time of fermentation, plug in, perform fermentation for 7d×24h, use the Set key to select the function of Wine (displaying F5 on the screen). After setting the time, wine will be made automatically.
6. Set the time of fermentation according to location, season, weather and ambient temperature. If the temperature is high, the time can be decreased accordingly, or determined as the case may be!

Important Hints on making Wine

- This product is provided with only glasses, so the large container must be purchased separately.
- Fermentation: The time of fermentation is 7d×24h=168h (a week).
- Filtration: Filter the wine with the gauze and pour it into a clean container one week after fermentation, and dump dregs into dustbin. (The gauze can be washed for reuse).
- Storage and Drinking: After being filtered, wine should be stored in sealed small container, which is placed at any cool place of house (the ideal temperature is about 13℃).
- Microcomputer controlled yogurt maker reminds the completion of making with a tone, and the screen still shows 00, but the operation has stopped.

Cleaning and Care

- This product shall be washed immediately after use to prevent any abnormal odor.
- Before cleaning, this product shall be turned off and thoroughly cooled down.
- This product shall not be washed and wiped with banana oil, gasoline, detergent, hard brush or stainless steel wire netting.
- The water inside the main body of the yogurt maker shall be poured, and the main body shall be wiped dry with soft fabric to ensure no water inside.
- The main body and electric wire shall not be immersed in water for cleaning, and they shall be wiped with wet soft fabric (after squeezing out).
- This product shall be stored in a dry place and not directly under ultraviolet light.
- This product shall be ensured to be clean and dry before storage.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause
Indicator lamp or screen does not light on	Is the power supply cut off?
	Is power cord inserted into the socket?
	Is power socket shut off?
Yogurt Failure to make yogurt after fermentation	Is the time controlled or set too short?
	Is indoor temperature or milk temperature too low? (If too low, the time of fermentation is extended properly)
	Is there power failure, short circuit or unstable voltage during making?
Too strong abnormal odor of yogurt	Is the time controlled or set too short?
	Is any ingredient expired or deteriorated?
	Is the container disinfected and well sealed during making?

Problem	Possible Cause
Natto Failure to make natto after fermentation	Is the time controlled or set too short?
	Is indoor temperature or soybean temperature too low? (If too low, the time of fermentation is extended properly)
	Is there power failure, short circuit or unstable voltage during making?
Too strong abnormal odor of natto	Is the time controlled or set too short?
	Is soybean fully steamed?
	Is soybean not cooled thoroughly to normal temperature after being taking out of the container?
Pickle Failure to make pickle after fermentation	Is the time controlled or set too short?
	Is indoor temperature or vegetable temperature too low? (If too low, the time of fermentation is extended properly)
	Is there power failure, short circuit or unstable voltage during making?
Too strong abnormal odor of pickle	Is the time controlled or set too short?
	Is vegetable dried (no unboiled water is allowed)?
	Is vegetable placed in cooled boiled water?
	Is ingredient expired or deteriorated?
	Is the container disinfected and well sealed during making?
Rice Wine Failure to make rice wine after fermentation	Is the time controlled or set too short?
	Is indoor temperature or rice temperature too low? (If too low, the time of fermentation is extended properly)
	Is there power failure, short circuit or unstable voltage during making?
	Is the temperature of cooled rice still too high?
Rice Wine Too strong abnormal odor of rice wine and mildewed rice	Is the time controlled or set too short?
	Is rice or container smeared by oil or unboiled water during making?
	Is there power failure, short circuit or unstable voltage during making?
	Is the temperature of cooled rice still too high?
Wine Failure to make wine after fermentation	Is the time controlled or set too short?
	Is indoor temperature or container temperature too low? (If too low, the time of fermentation is extended properly)
	Is there power failure, short circuit or unstable voltage during making?
	Does the cooled grapes contain water?
Too strong abnormal odor of wine	Has container been disinfected during making?
	Is ambient temperature or container temperature too high?
	Is ingredient not fresh?
	Does the cooled grapes contain water?

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EG this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:
2004/108/EC (EMC)
2011/65/EU (RoHS)
2006/95/EC (LVD)

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Índice

Datos técnicos	28
Indicaciones de seguridad	28
Descripción del aparato	30
Panel de control y botones de función	30
Preparación del yogur	32
Preparación de natto	34
Preparación de kimchi	35
Preparación de vino de arroz	36
Preparación de vino	37
Limpieza y cuidado	38
Detección y resolución de problemas	38
Indicaciones para la retirada del aparato	40
Declaración de conformidad	40

Datos técnicos

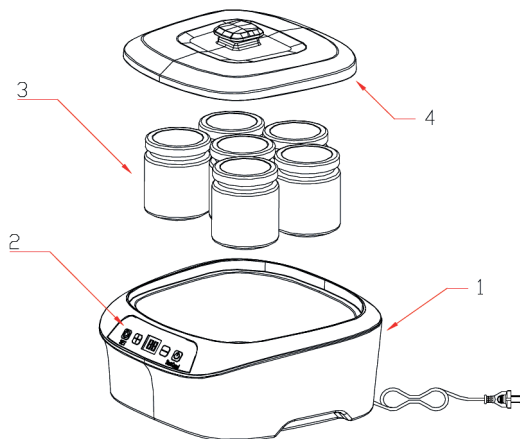
Número de artículo	10029903
Suministro eléctrico	230-240 V - 50-60 Hz
Potencia	20 W
Capacidad	170 ml x 6 botellas = 1020 ml
Tiempo de funcionamiento continuado	240 horas

Indicaciones de seguridad

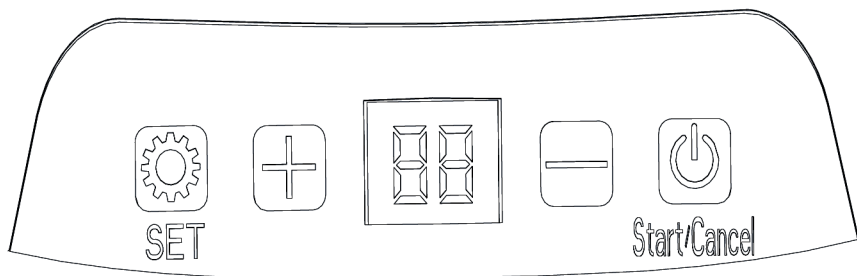
- Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar este aparato.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe la tensión en la placa técnica del mismo y conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a dicha tensión.
- Cuando sea necesario realizar labores de mantenimiento, contacte con el servicio de atención al cliente de nuestra empresa o pida asesoramiento a un servicio técnico para la reparación y mantenimiento del aparato. No intente reparar el aparato usted mismo.
- Desconecte siempre el enchufe antes de desmontar las piezas o de limpiar el aparato o realizar labores de mantenimiento.
- Examine el cable de alimentación, el enchufe y cada una de las piezas antes de utilizar el aparato. Si alguna de las piezas presenta daños, no utilice el aparato y contacte con un servicio técnico para proceder a su reparación.
- Nunca sumerja la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido ni lave la base bajo el grifo.
- No lave ninguna de las piezas del aparato en el lavavajillas.
- No utilice el aparato cerca del agua.
- No limpie el aparato con productos abrasivos ni lana de acero.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor.
- Utilice el aparato solamente según se describe en estas instrucciones.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato.
- No utilice el aparato con un cable alargador.
- Si se ve obligado a utilizar un cable alargador, asegúrese de que la tensión nominal de este no sea inferior a la del aparato. Coloque el cable de tal manera que no quede colgando de la superficie de trabajo ni nadie pueda tropezar con él.
- Durante su funcionamiento, mueva el aparato con mucho cuidado.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- Utilice el aparato solamente en entornos domésticos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente tras utilizar el aparato para evitar accidentes.
- No conecte el aparato a tomas de corriente en la que ya se encuentren conectados otros dispositivos.
- Asegúrese de que el cable no queda colgando de la mesa para que nadie pueda tirar de él.
- Asegúrese de que los niños no juegan con el aparato.
- Coloque el aparato en un lugar en el que los niños no tengan acceso.
- En presencia de niños, utilice el aparato solamente si estos están bajo supervisión.
- Llene el depósito con agua tibia antes de utilizar el aparato hasta cubrir 1-2 cm. No utilice el depósito sin agua durante un tiempo prolongado.
- No vierta alcohol, gasolina, disolventes ni ningún otro líquido inflamable en el depósito.
- No conecte el aparato a tomas de corriente manejadas por control remoto ni con temporizador.
- Para evitar infecciones, hierva el recipiente de cristal y la tapa antes de utilizar el aparato por primera vez.

Descripción del aparato

- 1 **Base del aparato:**
Calentar alimentos
- 2 **Panel de control:**
Configurar funciones
- 3 **Depósito divisible**
Para 6 recipientes de cristal
- 4 **Tapa:**
Hermética, mantiene el calor



Panel de control y botones de función



Advertencia: cuando haya iniciado una función, el tiempo no podrá ajustarse.

Funciones y botón de funciones (SET) 

Pulsar 1 vez	Función F1 (yogur)	El tiempo parpadea en el monitor. Si no realiza ninguna acción en los 8 segundos siguientes, el aparato entra en modo standby. El tiempo predeterminado es de 8 horas. Cada vez que pulse el botón [+], el tiempo se aumenta 1 hora hasta un rango de 24 horas.
--------------	---------------------------	---

Pulsar 2 veces	Función F2 (Natto)	El tiempo parpadea en el monitor. Si no realiza ninguna acción en los 8 segundos siguientes, el aparato entra en modo standby. El tiempo pre-determinado es de 18 horas. Cada vez que pulse el botón [+], el tiempo se aumenta 1 hora hasta un rango de 36 horas.
Pulsar 3 veces	Función F3 (Kimchi)	El tiempo parpadea en el monitor. Si no realiza ninguna acción en los 8 segundos siguientes, el aparato entra en modo standby. El tiempo pre-determinado es de 28 horas. Cada vez que pulse el botón [+], el tiempo se aumenta 1 hora hasta un rango de 36 horas.
Pulsar 4 veces	Función F4 (vino de arroz)	El tiempo parpadea en el monitor. Si no realiza ninguna acción en los 8 segundos siguientes, el aparato entra en modo standby. El tiempo pre-determinado es de 36 horas. Cada vez que pulse el botón [+], el tiempo se aumenta 1 hora hasta un rango de 48 horas.
Pulsar 5 veces	Función F5 (vino)	El tiempo parpadea en el monitor. Si no realiza ninguna acción en los 8 segundos siguientes, el aparato entra en modo standby. El tiempo pre-determinado es de 7 días. Cada vez que pulse el botón [+], el tiempo se aumenta 1 día (24 horas) hasta un rango de 9 días.

Confirme los ajustes pulsando el botón START/CANCEL 

Indicaciones relacionadas con los botones de función

- Pulse el botón [+] para aumentar el tiempo. Cuando se alcance el tiempo máximo ajustable, el tiempo regresará al valor mínimo.
- Pulse el botón [-] para reducir el tiempo. Cuando se alcance el tiempo mínimo ajustable, el tiempo regresará al valor máximo.
- Confirme los ajustes pulsando el botón START/CANCEL.

Modificar ajustes de temperatura

- Pulse simultáneamente [+] y [-] para acceder a los ajustes de temperatura. Utilice los botones [+] y [-] para configurar la temperatura. Cuando haya realizado los ajustes correspondientes, pulse una vez el botón START/CANCEL para acceder al modo standby.
- Si pulse el botón START/CANCEL durante el funcionamiento del aparato, se interrumpirá la función actual y el aparato se apaga.

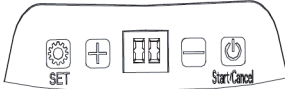
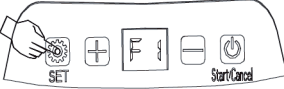
Comprobar estado de función

Pulse el botón de funciones para comprobar la configuración actual. Pulse simultáneamente [+] y [-] para mostrar la configuración de temperatura.

Preparación de yogur

Advertencia: si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una personal igualmente cualificada.

Procedimiento general

		
Conecte el enchufe. El display muestra "- -". Pulse START/CANCEL para iniciar el modo standby. El display muestra "00".	Pulse SET para iniciar la función F1 (yogur). Pulse el botón [+] para ajustar el tiempo. Pulse simultáneamente los botones [+] y [-] para configurar la temperatura.	Pulse el botón START/CANCEL para comenzar con la producción. El tiempo predeterminado es de 8 horas.

Procedimiento general

1. Desinfecte los recipientes de cristal cubriéndolos durante más de un minuto con agua hirviendo.
2. Introduzca en un recipiente grande los ingredientes indicados en la receta que aparece a continuación y mézclelos. Distribuya la mezcla en los 6 vasos.

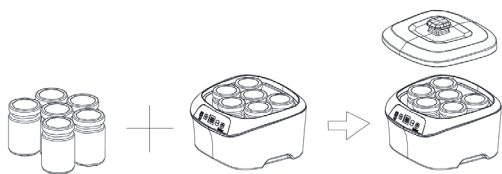
Receta 1: leche fresca pasteurizada + cultivo inicial 5 % de yogur que contenga, por ejemplo, 500 ml de leche + 25 ml de yogur.

Receta 2: leche de soja hervida + cultivo inicial o 5 % de yogur en frío.

3. Configure el tiempo de fermentación conforme a las condiciones del entorno, la época del año, las condiciones meteorológicas o la temperatura ambiente. Si la temperatura ambiente es elevada, el tiempo puede reducirse como desee.

Si la temperatura ambiente es alta, proceda del siguiente modo:

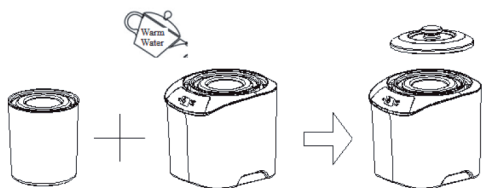
1. Llene los vasos e introdúzcalos en el depósito. Coloque la tapa y encienda el aparato.
2. Cuando el display esté encendido, ajuste el tiempo a 8-12 horas. Cuando haya transcurrido el tiempo, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
3. Cuando el yogur esté listo, escuchará un pitido y el display muestra "00". La función se detiene.



Si la temperatura ambiente es baja, proceda del siguiente modo:

1. Prepare la leche o la leche de soja y vierta agua caliente a 40-60 °C en el depósito. Llene los vasos e introdúzcalos en el depósito. Coloque la tapa y encienda el aparato.
2. Cuando el display esté encendido, ajuste el tiempo a 8-12 horas. Cuando haya transcurrido el tiempo, desconecte el enchufe de la toma de corriente.
3. Cuando el yogur esté listo, escuchará un pitido y el display muestra "00". La función se detiene.

Conservación

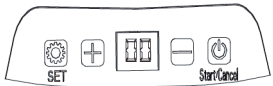


El yogur preparado está caliente y puede consumirse inmediatamente o conservarse en el frigorífico para obtener un sabor mejor. No conserve el yogur preparado durante más de 10 días. Consúmalo, si es posible, en los 3 días siguientes, ya que en este periodo conservará la mayor parte de las bacterias de ácido láctico activas y sus nutrientes.

Consejos e indicaciones de preparación

- El yogur se fermenta a partir de bacterias anaerobias, por lo que el depósito debe cerrarse durante la producción.
- Si el yogur está ácido o cuajado, son indicadores de buena fermentación. Si el yogur fermenta o tiene mal olor tras la producción, la leche estaba cortada y deberá desechar el yogur.
- A partir de una fermentación prolongada, puede formarse un líquido amarillo claro y el yogur se acidará más. El líquido puede beberse sin problemas, pues contiene mucho ácido láctico, vitamina B y otros nutrientes. También puede remover el yogur con el líquido.

Preparación de natto

		
Conecte el enchufe. El display muestra "-- --". Pulse START/CANCEL para iniciar el modo standby. El display muestra "00".	Pulse SET para iniciar la función F2 (natto). Pulse el botón [+] para ajustar el tiempo. Pulse simultáneamente los botones [+] y [-] para configurar la temperatura.	Pulse el botón START/CANCEL para comenzar con la producción. El tiempo predeterminado es de 18 horas.

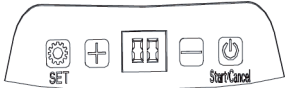
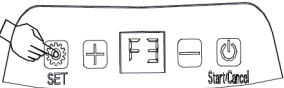
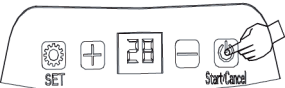
Procedimiento general

1. Desinfecte los recipientes de cristal cubriéndolos durante más de un minuto con agua hirviendo.
2. Rehogue unos granos de soja puestos a remojo en una sartén hasta que estén hechos.
3. Retire los granos de soja e introdúzcalos en un recipiente hasta que se hayan enfriado completamente. Añada el cultivo de natto y mézclelo todo bien.
4. Introduzca la mezcla en la yogurtera y coloque la tapa. Conecte el enchufe y fermente la mezcla durante 18 horas. Pulse SET y seleccione la función natto (F2). El tiempo predeterminado es de 18 horas. Cuando inicie el aparato, el proceso de fermentación comenzará automáticamente.
5. El proceso de producción no requiere recipientes herméticos. Las ranuras de ventilación deben mantenerse sin obstruir.
6. Configure el tiempo de fermentación conforme a las condiciones del entorno, la época del año, las condiciones meteorológicas o la temperatura ambiente. Si la temperatura ambiente es elevada, el tiempo puede reducirse como desee.

Indicaciones importantes para preparar natto

- Este aparato solo está equipado con vasos. Los recipientes para la producción de natto tienen que comprarse por separado.
- Las bacterias de natto son aerobias. En la preparación no debe cerrar la tapa para que los granos entren en contacto con el aire y se genere suficiente oxígeno para la preparación del natto. Al mismo tiempo se puede conducir el calor generado.
- Cuando el natto esté listo, escuchará un pitido y el display muestra "00". La función se detiene.

Preparación de kimchi

		
Conecte el enchufe. El display muestra "- -". Pulse START/CANCEL para iniciar el modo standby. El display muestra "00".	Pulse SET para iniciar la función F3 (kimchi). Pulse el botón [+] para ajustar el tiempo. Pulse simultáneamente los botones [+] y [-] para configurar la temperatura.	Pulse el botón START/CANCEL para comenzar con la producción. El tiempo predeterminado es de 28 horas.

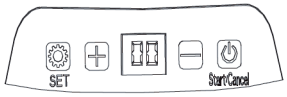
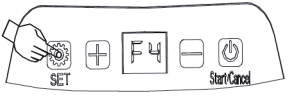
Procedimiento general

1. Desinfecte los recipientes de cristal cubriéndolos durante más de un minuto con agua hirviendo.
2. Lave los alimentos y deje que se sequen completamente. Introduzca la sal y las especias.
3. Introduzca el cultivo inicial hervido de kimchi, agua fría y mézclelo todo.
4. Introduzca la mezcla en la yogurtera y coloque la tapa. Conecte el enchufe y fermente la mezcla durante 28 horas. Pulse SET y seleccione la función kimchi (F3). El tiempo predeterminado es de 28 horas. Cuando inicie el aparato, el proceso de fermentación comenzará automáticamente.
5. Configure el tiempo de fermentación conforme a las condiciones del entorno, la época del año, las condiciones meteorológicas o la temperatura ambiente. Si la temperatura ambiente es elevada, el tiempo puede reducirse como desee.

Indicaciones importantes para preparar kimchi

- Este aparato solo está equipado con vasos. Los recipientes para la producción de kimchi tienen que comprarse por separado.
- El kimchi se fermenta a partir de bacterias anaerobias, por lo que el depósito debe cerrarse durante la producción.
- Cuando el kimchi esté listo, escuchará un pitido y el display muestra "00". La función se detiene.

Preparación de arroz de vino

		
Conecte el enchufe. El display muestra "-- --". Pulse START/CANCEL para iniciar el modo standby. El display muestra "00".	Pulse SET para iniciar la función F4 (arroz de vino). Pulse el botón [+] para ajustar el tiempo. Pulse simultáneamente los botones [+] y [-] para configurar la temperatura.	Pulse el botón START/CANCEL para comenzar con la producción. El tiempo predeterminado es de 36 horas.

Procedimiento general

1. Lave el arroz y póngalo a remojo durante 5-7 horas (en invierno 10-20 horas) en agua limpia hasta que pueda desmenuzarlo con los dedos. Así conseguirá que el arroz absorba la mayor cantidad posible de agua y se cueza mejor posteriormente.
2. Rehogue el arroz a remojo hasta que esté blando y pueda machacarlo con los dedos.
3. Añada la levadura de destilería:

Paso 1: desinfecte los recipientes de cristal cubriéndolos durante más de un minuto con agua hirviendo.

Paso 2: suelte el arroz rehogado, mezcle la levadura y deje que la mezcla se seque. Introduzca el arroz en los recipientes y compáctelo.

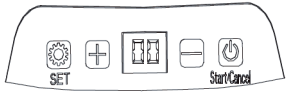
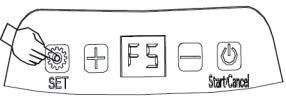
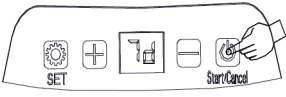
Paso 3: Empape el arroz con agua fría hervida y realice un pequeño agujero en medio del arroz. Añada la levadura de destilería en el agujero.

4. Añada los vasos en el depósito, coloque la tapa, conecte el enchufe y deje que el arroz se haga durante 36 horas. Pulse SET y seleccione la función de vino de arroz (F4). El tiempo predeterminado es de 18 horas. Cuando inicie el aparato, comenzará el proceso de cocción automáticamente.
5. Configure el tiempo de cocción conforme a las condiciones del entorno, la época del año, las condiciones meteorológicas o la temperatura ambiente. Si la temperatura ambiente es elevada, el tiempo puede reducirse como desee.
6. Compruebe si el arroz de vino está listo probando el líquido que se encuentra en el agujero. Si tiene un sabor dulce y un toque a alcohol, el proceso habrá finalizado.
7. Tras la preparación, el vino de arroz estará caliente y puede consumirse inmediatamente. También puede conservarlo para su consumo en los 13 días posteriores. Si es posible, consúmlalo en los siguientes 5 días, pues en ese tiempo todavía contiene la mayor parte de los nutrientes.

Indicaciones importantes para la producción de vino de arroz

- El arroz de vino se fermenta a partir de bacterias anaerobias, por lo que el depósito debe cerrarse durante la producción.
- Cuando el vino de arroz esté listo, escuchará un pitido y el display muestra "00". La función se detiene.

Preparación de vino

		
Conecte el enchufe. El display muestra "- -". Pulse START/CANCEL para iniciar el modo standby. El display muestra "00".	Pulse SET para iniciar la función F5 (vino). Pulse el botón [+] para ajustar el tiempo. Pulse simultáneamente los botones [+] y [-] para configurar la temperatura.	Pulse el botón START/CANCEL para comenzar con la producción. El tiempo predeterminado es de 7 días.

Procedimiento general

1. Desinfecte los recipientes de cristal cubriéndolos durante más de un minuto con agua hirviendo.
2. Las uvas que utilice deben estar maduras. Retire todas las uvas verdes o pasadas. Utilice solamente las uvas rojas y maduras ya que el color de las uvas influye mucho en el color del vino.
3. Separe las uvas de los tallos con una tijera y asegúrese de que no dañe la piel. Limpie las uvas dos veces con agua limpia y déjelas a remojo durante dos horas. No retire la capa blanca de la superficie, pues esta se trata de un medio para fermentar. Deje que las uvas se sequen completamente.
4. Aplaste las uvas limpias con las manos o con una prensa. Introduzca las uvas y el cultivo del vino en el recipiente. Cierre la abertura con una gasa y coloque los recipientes sin tapa en el depósito (normalmente será suficiente 1 g de levadura de destilería por cada 1250 g de uvas).
5. Conecte el enchufe y deje que el vino fermente durante 7 días (7x24 horas). Pulse SET y seleccione la función de vino (F5). El tiempo predeterminado es de 7 días. Cuando inicie el aparato, comenzará el proceso de cocción automáticamente.
6. Configure el tiempo de cocción conforme a las condiciones del entorno, la época del año, las condiciones meteorológicas o la temperatura ambiente. Si la temperatura ambiente es elevada, el tiempo puede reducirse como desee.

Indicaciones importantes para preparar vino

- Este aparato solo está equipado con vasos. El recipiente para la producción de vino debe comprarse por separado.
- El periodo de fermentación comprende 7×24 horas = 168 horas.
- Cuando el vino se haya cocinado durante una semana, fíltrelo con ayuda de la gasa y viértalo en un recipiente limpio. Deseche los restos acumulados en la gasa en la basura. Limpie la gasa para su reutilización.
- Tras el filtrado, el vino deberá conservarse en un lugar frío y herméticamente. La temperatura de conservación ideal es de 13 °C.
- Cuando el vino esté listo, escuchará un pitido y el display muestra "00". La función se detiene.

Limpieza y cuidado

- Lave las piezas inmediatamente después de cada uso para evitar malos olores.
- Apague el aparato antes de limpiarlo y desconéctelo de la red eléctrica. Limpie el aparato solo cuando se haya enfriado por completo.
- No utilice disolventes, gasolina ni productos abrasivos o cepillos de cerdas duras para limpiar el aparato.
- Vacíe el agua del depósito y límpielo con un paño seco.
- No sumerja la base del aparato, el cable ni el enchufe en agua. Limpie la base con un paño húmedo.
- Conserve el aparato en un lugar seco y que no se vea expuesto a la luz directa del sol.
- Conserve el aparato cuando esté limpio y seco.

Detección y resolución de problemas

Problema	Posible causa
Los indicadores o el monitor no se iluminan.	Corte de luz
	El cable de alimentación no está conectado a la toma de corriente
	La toma de corriente no recibe electricidad
Yogur: tras la preparación, la leche no se cuaja en yogur.	Ha configurado un periodo de tiempo demasiado breve
	La temperatura ambiente y la temperatura de la leche es demasiado baja (si la temperatura es demasiado baja, el tiempo de funcionamiento deberá ser mayor)
	Corte de luz o cortocircuito durante la preparación del yogur
Mal olor del yogur preparado.	Ha configurado un periodo de tiempo demasiado breve
	Los ingredientes estaban caducados o en mal estado
	El recipiente no está esterilizado o mal sellado

Problema	Posible causa
Natto: tras la preparación, los granos de soja no se han cocinado.	Ha configurado un periodo de tiempo demasiado breve
	La temperatura ambiente y la temperatura de los granos es demasiado baja (si la temperatura es demasiado baja, el tiempo de funcionamiento deberá ser mayor)
	Corte de luz o cortocircuito durante la preparación del natto.
Mal olor del natto preparado.	Ha configurado un periodo de tiempo demasiado breve
	Los granos de soja no se han preparado al vapor.
	Los granos de soja no se han enfriado hasta la temperatura ambiente.
Kimchi: tras la preparación, la verdura no se ha cocinado correctamente en el kimchi.	Ha configurado un periodo de tiempo demasiado breve.
	La temperatura ambiente y la temperatura de la verdura es demasiado baja (si la temperatura es demasiado baja, el tiempo de funcionamiento deberá ser mayor).
	Corte de luz o cortocircuito durante la preparación del kimchi.
Mal olor del kimchi preparado.	Ha configurado un periodo de tiempo demasiado breve
	Las verduras se han secado antes de la preparación
	Las verduras no se han colocado en agua fría hervida.
	Los ingredientes están caducados o en mal estado
	El recipiente no está esterilizado o mal sellado
Vino de arroz: Tras la preparación, el vino de arroz no se ha hecho correctamente.	Ha configurado un periodo de tiempo demasiado breve
	La temperatura ambiente y la temperatura del vino es demasiado baja (si la temperatura es demasiado baja, el tiempo de funcionamiento deberá ser mayor)
	Corte de luz o cortocircuito durante la preparación del vino de arroz
	El arroz hervido todavía está demasiado caliente
Mal olor del vino de arroz preparado.	Ha configurado un periodo de tiempo demasiado breve
	El recipiente se ha manchado de aceite o de agua sin hervir
	Corte de luz o cortocircuito durante la preparación del vino tinto.
Vino: tras la preparación, el vino de arroz no se ha hecho correctamente.	Ha configurado un periodo de tiempo demasiado breve
	La temperatura ambiente y la temperatura del vino es demasiado baja (si la temperatura es demasiado baja, el tiempo de funcionamiento deberá ser mayor)
	Corte de luz o cortocircuito durante la preparación del vino de arroz
	Las uvas tenían demasiada agua tras la refrigeración
Mal olor del vino preparado.	Los recipientes no estaban esterilizados
	La temperatura ambiente o la temperatura del recipiente son demasiado elevadas
	Los ingredientes no estaban frescos
	Las uvas tenían demasiada agua tras la refrigeración

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
2004/108/CE (EMC)
2011/65/UE (refundición RoHS)
2006/95/CE (baja tensión)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Fiche technique	41
Consignes de sécurité	41
Aperçu de l'appareil	43
Panneau de commande et touches de commande	45
Préparation de yaourt	47
Préparation de natto	49
Préparation de kimchi	50
Préparation de saké	51
Préparation de vin	52
Nettoyage et entretien	53
Identification et résolution des problèmes	53
Information sur le recyclage	55
Déclaration de conformité	55

Fiche technique

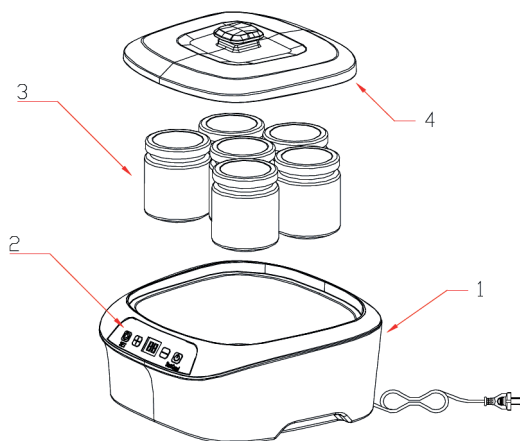
Numéro d'article	10029903
Alimentation électrique	230-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	20 W
Capacité	170 ml x 6 bouteilles = 1 020 l
Durée de fonctionnement en continu	240 heures

Consignes de sécurité

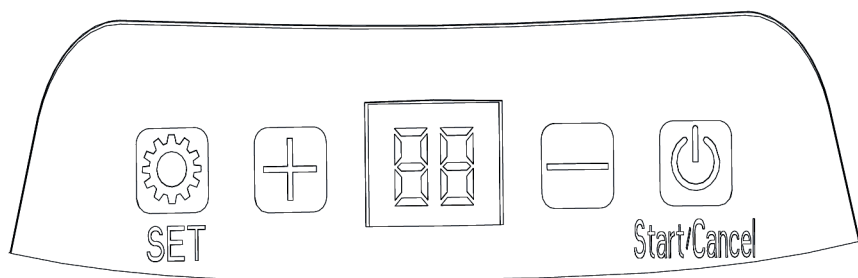
- Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier sa tension sur la plaque signalétique et le brancher uniquement à une prise de terre correspondant à la tension supportée par l'appareil.
- Si une réparation est nécessaire, se tourner vers le service client de notre entreprise ou faire réviser et réparer l'appareil par une entreprise spécialisée. Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même.
- Débrancher l'appareil avant de démonter les pièces démontables, de nettoyer ou d'entretenir l'appareil.
- Vérifier l'état du cordon d'alimentation, de la fiche d'alimentation et des pièces détachées avant utilisation. Si des éléments sont endommagés, arrêter d'utiliser l'appareil et contacter une entreprise spécialisée pour le réparer.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne pas nettoyer le socle de l'appareil en le passant sous l'eau courante.
- Il est interdit de nettoyer les éléments de l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'eau.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec du matériel abrasif ou des éponges abrasives.
- Ne pas installer l'appareil à proximité de sources de chaleur.
- Utiliser l'appareil uniquement en conformité avec les instructions de ce mode d'emploi.
- Débrancher l'appareil après utilisation.
- Ne pas utiliser de rallonge électrique avec cet appareil.
- Si toutefois une rallonge électrique devait être utilisée, veiller à ce que la tension nominale du câble ne soit pas inférieure à celle de l'appareil. Disposer le câble de telle manière à ce qu'il ne pende pas d'un plan de travail et à ce que personne ne trébuche dessus.
- Déplacer l'appareil avec grande précaution pendant son fonctionnement.
- Les enfants ainsi que les personnes aux capacités physiques et mentales réduites ne doivent pas utiliser l'appareil à moins d'avoir assimilé dans le détail les consignes d'utilisation et de sécurité données par la personne chargée de les surveiller.
- L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides.
- Débrancher l'appareil après utilisation pour éviter tout accident.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise où d'autres appareils sont déjà branchés.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas du plan de travail afin que personne ne tire dessus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Installer l'appareil à un endroit inaccessible aux enfants.
- En présence d'enfants, les surveiller lorsque l'appareil est en marche.
- Avant utilisation, verser 1-2 cm d'eau tiède dans le réservoir. Ne pas utiliser le réservoir sans eau de manière prolongée.
- Ne pas verser d'alcool, d'essence, de dissolvant ou tout autre liquide inflammable dans le réservoir.
- Ne pas connecter l'appareil à une prise électrique télécommandée ou équipée d'une minuterie.

Aperçu de l'appareil

- 1 **Socle de l'appareil :**
Chauffer les aliments
- 2 **Panneau de commande :**
Régler les fonctions
- 3 **Réservoir séparé :**
Pour 6 bocaux
- 4 **Couvercle :**
anti-poussière, isolation thermique



Panneau de commande et touches de commande



Remarque : une fois qu'une fonction est activée, il n'est plus possible de régler le temps.

Fonctions de la touche de commande (SET)

Appuyer 1x	Fonction F1 (Yaourt)	Le temps clignote sur l'affichage. Si aucun réglage n'est effectué dans un laps de temps de 8 secondes, l'appareil bascule automatiquement en mode veille. La durée par défaut est de 8 heures. À chaque pression sur la touche [+], la durée augmente de 1 heure jusqu'à 24 heures.
---------------	-------------------------------------	--

Appuyer 2x	Fonction F2 (Natto)	Le temps clignote sur l'affichage. Si aucun réglage n'est effectué dans un laps de temps de 8 secondes, l'appareil bascule automatiquement en mode veille. La durée par défaut est de 18 heures. À chaque pression sur la touche [+], la durée augmente de 1 heure jusqu'à 36 heures.
Appuyer 3x	Fonction F3 (Kimchi)	Le temps clignote sur l'affichage. Si aucun réglage n'est effectué dans un laps de temps de 8 secondes, l'appareil bascule automatiquement en mode veille. La durée par défaut est de 28 heures. À chaque pression sur la touche [+], la durée augmente de 1 heure jusqu'à 36 heures.
Appuyer 4x	Fonction F4 (Saké)	Le temps clignote sur l'affichage. Si aucun réglage n'est effectué dans un laps de temps de 8 secondes, l'appareil bascule automatiquement en mode veille. La durée par défaut est de 36 heures. À chaque pression sur la touche [+], la durée augmente de 1 heure jusqu'à 48 heures.
Appuyer 5x	Fonction F5 (Vin)	Le temps clignote sur l'affichage. Si aucun réglage n'est effectué dans un laps de temps de 8 secondes, l'appareil bascule automatiquement en mode veille. La durée par défaut est de 7 jours. À chaque pression sur la touche [+], la durée augmente de 1 jour (24 heures) jusqu'à 9 jours.

Confirmer les réglages en appuyant sur la touche START/CANCEL 

Remarques sur les touches de commande

- Appuyer sur la touche [+] pour augmenter la durée. Une fois la durée maximale atteinte, l'affichage bascule de nouveau sur la durée minimale.
- Appuyer sur la touche [-] pour diminuer la durée. Une fois la durée minimale atteinte, l'affichage bascule de nouveau sur la durée maximale.
- Confirmer le réglage en appuyant sur la touche START/CANCEL.

Modifier les réglages de la température

- Appuyer simultanément sur [+] et [-] pour accéder au réglage des températures. Utiliser les touches [+] et [-] pour régler la température. Une fois le réglage effectué, appuyer une fois sur la touche START/CANCEL pour basculer en mode veille.
- Si la touche START/CANCEL est actionnée pendant le fonctionnement de l'appareil, la fonction en cours d'utilisation sera annulée et l'appareil s'éteint.

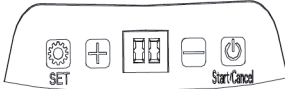
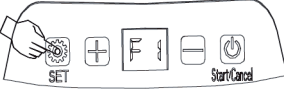
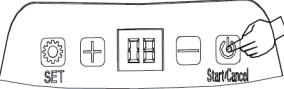
Vérifier le statut de la fonction

Appuyer sur la touche des fonctions pour vérifier le statut du réglage en cours. Appuyer simultanément sur les touches [+] et [-] pour afficher les réglages de température.

Préparation du yaourt

ATTENTION : si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, une entreprise spécialisée ou une personne présentant une qualification similaire.

Étapes principales de préparation

		
Brancher la fiche dans la prise. L'afficheur indique « -- ». Appuyer sur START/CANCEL pour démarrer le mode veille. L'afficheur indique « 00 ».	Appuyer sur SET pour démarrer la fonction F1 (yaourt). Appuyer sur la touche [+] pour régler la durée. Appuyer simultanément sur les touches [+] et [-] pour régler la température.	Appuyer sur la touche START/CANCEL pour commencer la préparation. La durée par défaut est de 8 heures.

Détail des étapes de préparation

1. Désinfecter les bocaux en les faisant chauffer pendant plus de 1 minute dans de l'eau bouillante.
2. Mettre les ingrédients dans un grand récipient, en fonction de recettes suivantes, et bien les mélanger. Répartir le mélange dans les 6 bocaux.

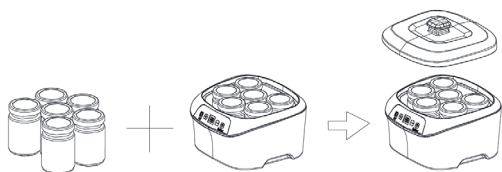
Recette 1 : lait frais pasteurisé + levure ou 5 % de yaourt, correspond par exemple à 500 ml de lait + 25 ml de yaourt.

Recette 2 : lait de soja stérilisé + levure ou 5% de yaourt, stocké au frais.

3. Ajuster la durée de fermentation en fonction de votre lieu de stockage, de la saison, de la météo ou de la température ambiante. Si la température ambiante est trop élevée, la durée peut être réduite en conséquence.

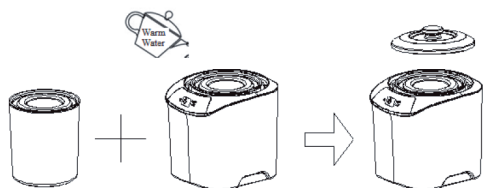
Si la température ambiante est trop élevée, procéder comme suit :

1. Remplir les bocaux et les placer dans le réservoir. Refermer le couvercle et mettre l'appareil en marche.
2. Une fois l'affichage allumé, régler la durée sur 8-12 heures. Une fois le temps écoulé, débrancher la fiche d'alimentation.
3. Une fois le yaourt fin prêt, une sonnerie retentit et l'affichage indique « 00 ». La fonction s'arrête alors.



Si la température ambiante est trop basse, procéder comme suit :

1. Préparer le lait ou le lait de soja et verser de l'eau à 40-60 °C dans le réservoir. Remplir les bocaux et les placer dans le réservoir. Refermer le couvercle et mettre l'appareil en marche.
2. Une fois que l'affichage est allumé, régler la durée sur 8-12 heures. Une fois le temps écoulé, débrancher la fiche d'alimentation.
3. Une fois le yaourt fin prêt, un son retentit et l'affichage indique « 00 ». La fonction s'arrête.



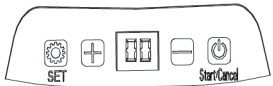
Stockage

Le yaourt tout juste préparé est chaud et peut être consommé immédiatement ou stocké dans le réfrigérateur pour accroître sa saveur. Ne pas laisser le yaourt plus de 10 jours dans le réfrigérateur. Dans la mesure du possible, consommer le yaourt sous 3 jours, car il contient pendant cette période le plus de bactéries lactiques actives et de nutriments.

Astuces et conseils de préparation

- Le yaourt fermente grâce à des bactéries à anaérobies, c'est pourquoi il est nécessaire de fermer le réservoir pendant la fabrication du yaourt.
- Si le yaourt devient acide ou caillé, cela signifie que la fermentation est en cours. Si le yaourt est trop fermenté après la fabrication ou s'il sent mauvais, cela signifie que le lait était périmé ; jeter alors le yaourt à la poubelle.
- Après une longue fermentation, un liquide jaune doré peut apparaître à la surface ; le yaourt sera plus acide. Il est possible de boire le liquide sans état d'âme ; il contient beaucoup d'acide lactique, de vitamine B et d'autres nutriments. Il est également possible de mélanger cette fine couche au yaourt.

Préparation du natto

		
Brancher la fiche dans la prise. L'afficheur indique « -- ». Appuyer sur START/CANCEL pour démarrer le mode veille. L'afficheur indique « 00 ».	Appuyer sur SET pour démarrer la fonction F2 (natto). Appuyer sur la touche [+] pour régler la durée. Appuyer simultanément sur les touches [+] et [-] pour régler la température.	Appuyer sur la touche START/CANCEL pour commencer la préparation. La durée par défaut est de 18 heures.

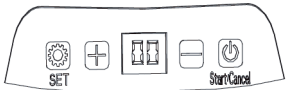
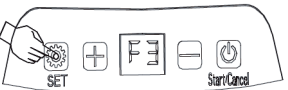
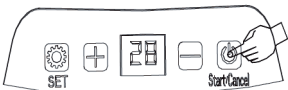
Détail des étapes de préparation

1. Désinfecter les bocaux en les faisant chauffer pendant plus de 1 minute dans de l'eau bouillante.
2. Dans une poêle, faire cuire les haricots de soja préalablement trempés à l'étuvée jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
3. Retirer les graines de soja et les mettre dans un récipient jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi. Puis ajouter la bactérie pour natto et mélanger.
4. Verser le mélange dans la yaourtière, refermer le couvercle. Brancher la fiche d'alimentation et laisser le mélange fermenter pendant 18 heures. Appuyer sur SET et sélectionner la fonction Natto (F2). La durée par défaut est de 18 heures. Après le démarrage, le processus de fermentation commence automatiquement.
5. Le processus de fabrication ne nécessite pas de récipient hermétique. Les ouvertures d'aération peuvent rester ouvertes.
6. Régler la durée de fermentation en fonction de la localisation, de la saison, de la météo ou de la température ambiante. Si la température ambiante est trop élevée, il est possible de réduire la durée en conséquence.

Remarques importantes sur la préparation de natto

- Cet appareil est équipé uniquement de bocaux. Le récipient pour la préparation de natto doit être acheté séparément.
- Les bactéries pour natto sont des bactéries à anaérobies. Lors de la préparation, ne pas refermer le couvercle, afin que les haricots puissent être au contact de l'air et être alimentés en suffisamment d'oxygène pour la fabrication de natto. Parallèlement, le surplus de chaleur peut être évacué.
- Une fois que le natto est prêt, un son retentit et l'affichage indique « 00 ». La fonction s'arrête.

Préparation du kimchi

		
Brancher la fiche dans la prise. L'afficheur indique « -- ». Appuyer sur START/CANCEL pour démarrer le mode veille. L'afficheur indique « 00 ».	Appuyer sur SET pour démarrer la fonction F3 (kimchi). Appuyer sur la touche [+] pour régler la durée. Appuyer simultanément sur les touches [+] et [-] pour régler la température.	Appuyer sur la touche START/CANCEL pour commencer la préparation. La durée par défaut est de 28 heures.

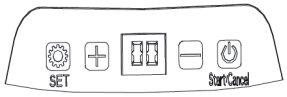
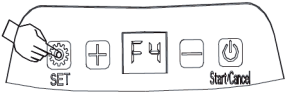
Détail des étapes de préparation

1. Désinfecter les bocaux en les faisant chauffer pendant plus de 1 minute dans de l'eau bouillante.
2. Nettoyer les aliments et les laisser sécher. Ajouter du sel et des épices.
3. Ajouter la bactérie pour kimchi dans de l'eau stérilisée refroidie et mélanger les ingrédients au liquide.
4. Verser le mélange dans la yaourtière, puis refermer le couvercle. Brancher la fiche d'alimentation et laisser le mélange fermenter pendant 28 heures. Appuyer sur SET et sélectionner la fonction Kimchi (F3). La durée par défaut est de 28 heures. Après le démarrage, le processus de fermentation commence automatiquement.
5. Régler la durée de fermentation en fonction de la localisation, de la saison, de la météo ou de la température ambiante. Si la température ambiante est trop élevée, il est possible de réduire la durée en conséquence.

Remarques importantes sur la préparation de kimchi

- Cet appareil est équipé uniquement de bocaux. Le récipient pour la préparation de kimchi doit être acheté séparément.
- Les bactéries pour kimchi sont des bactéries à anaérobiose. Par conséquent, le réservoir doit être fermé pendant le processus de fabrication.
- Une fois que le kimchi est prêt, un son retentit et l'affichage indique « 00 ». La fonction s'arrête.

Préparation du saké

		
Brancher la fiche dans la prise. L'afficheur indique « -- ». Appuyer sur START/CANCEL pour démarrer le mode veille. L'afficheur indique « 00 ».	Appuyer sur SET pour démarrer la fonction F4 (saké). Appuyer sur la touche [+] pour régler la durée. Appuyer simultanément sur les touches [+] et [-] pour régler la température.	Appuyer sur la touche START/CANCEL pour commencer la préparation. La durée par défaut est de 36 heures.

Détail des étapes de préparation

1. Nettoyer le riz et le laisser tremper pendant 5-7 heures (10-20 heures en hiver) dans de l'eau propre jusqu'à pouvoir l'écraser entre les doigts. Cela indique que le riz a suffisamment absorbé d'eau et pourra ensuite cuire plus vite.
2. Après l'avoir préalablement laissé tremper, faire cuire le riz à l'étuvée jusqu'à ce qu'il devienne mou et qu'il soit possible de l'écraser entre les doigts.
3. Ajouter de la levure de distillerie :

Étape 1 : Désinfecter les bocaux en les faisant chauffer pendant plus de 1 minute dans de l'eau bouillante.

Étape 2 : Aérer le riz cuit, mélanger avec la levure et laisser le mélange refroidir. Puis verser le riz dans les récipients et bien le tasser.

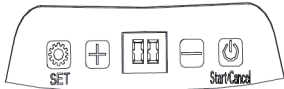
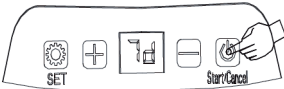
Étape 3 : Noyer le riz avec de l'eau stérilisée refroidie et faire un petit trou au milieu du riz. Ajouter la levure de distillerie dans le trou.

4. Placer les bocaux dans le réservoir, refermer le couvercle brancher la fiche d'alimentation et laisser cuire le riz pendant 36 heures. Appuyer sur SET et sélectionner la fonction Saké (F4). La durée par défaut est de 18 heures. Après le démarrage, la phase de fermentation commence automatiquement.
5. Régler la durée de fermentation en fonction de la localisation, de la saison, de la météo ou de la température ambiante. Si la température ambiante est trop élevée, il est possible de réduire la durée en conséquence.
6. Vérifier que le saké est prêt en testant le liquide dans le trou. Le saké est prêt s'il a un goût sucré et alcoolisé.
7. Une fois le saké fin prêt, il est chaud et peut être consommé immédiatement. Il est également possible de le conserver pendant une durée maximale de 13 jours. Le consommer de préférence sous 5 jours, car c'est dans cette période qu'il contient le plus de nutriments.

Remarques importantes sur la fabrication de saké

- Le saké s'obtient par fermentation grâce à des bactéries à anaérobie. Par conséquent, le réservoir doit être fermé pendant le processus de fabrication.
- Une fois que le saké est prêt, un son retentit et l'affichage indique « 00 ». La fonction s'arrête.

Préparation du vin

		
Brancher la fiche dans la prise. L'afficheur indique « -- ». Appuyer sur START/CANCEL pour démarrer le mode veille. L'afficheur indique « 00 ».	Appuyer sur SET pour démarrer la fonction F5 (vin). Appuyer sur la touche [+] pour régler la durée. Appuyer simultanément sur les touches [+] et [-] pour régler la température.	Appuyer sur la touche START/CANCEL pour commencer la préparation. La durée par défaut est de 7 jours.

Détail des étapes de préparation

1. Désinfecter les bords en les faisant chauffer pendant plus de 1 minute dans de l'eau bouillante.
2. Les raisins utilisés doivent être mûrs. Retirer les raisins verts et pourris. Utiliser uniquement les raisins rouges et mûrs, car la couleur des raisins peut influencer sur la couleur du vin.
3. Séparer aux ciseaux les raisins de leur grappe et veiller à ne pas abîmer la peau. Nettoyer plusieurs fois les raisins à l'eau claire puis laisser tremper dans l'eau pendant 2 heures. Ne pas retirer la couche superficielle car elle constitue une poudre à lever naturelle. Puis laisser sécher les raisins complètement.
4. Écraser à la main les raisins lavés sans recourir à un presse-fruit. Mettre les raisins dans les bords avec des bactéries pour vin. Les refermer avec une gaze et les placer sans couvercle dans le réservoir. (en règle générale, 1 g de levure de distillerie suffisent pour 1 250 g de raisins).
5. Mettre l'appareil en marche et laisser le vin fermenter pendant 7 jours (7 x 24 heures). Appuyer sur SET et sélectionner la fonction Vin (F5). La durée par défaut est de 7 jours. Après le démarrage, la phase de fermentation commence automatiquement.
6. Régler la durée de fermentation en fonction de la localisation, de la saison, de la météo ou de la température ambiante. Si la température ambiante est trop élevée, il est possible de réduire la durée en conséquence.

Remarques importantes sur la fabrication de vin

- Cet appareil est équipé uniquement de bocaux. Le récipient pour la préparation de vin doit être acheté séparément.
- Le temps de fermentation est de 7×24 heures = 168 heures.
- Lorsque le vin a fermenté pendant une semaine, filtrer le vin au moyen d'une gaze et le verser dans un récipient propre. Jeter les résidus filtrés par la gaze à la poubelle. Laver la gaze pour pouvoir la réutiliser.
- Une fois filtré, le vin doit être conservé dans un endroit frais non ventilé. La température idéale de conservation est de 13 °C.
- Une fois que le vin est fin prêt, un son retentit et l'affichage indique « 00 ». La fonction s'arrête.

Nettoyage et entretien

- Nettoyer immédiatement les pièces de l'appareil après utilisation pour éviter le développement de mauvaises odeurs.
- Éteindre l'appareil et le débrancher avant de le nettoyer. Nettoyer l'appareil uniquement lorsque celui-ci a complètement refroidi.
- Ne pas utiliser de solvant, d'essence, de matériel abrasif ou de brosse dure pour nettoyer l'appareil.
- Vider l'eau du réservoir et essuyer le réservoir avec un chiffon sec.
- Ne pas plonger le socle de l'appareil, le cordon ou la fiche d'alimentation dans l'eau ; nettoyer le socle avec une éponge humide.
- Stocker l'appareil dans un lieu sec, non exposé à la lumière directe du soleil.
- Ranger l'appareil uniquement lorsque celui-ci est propre et sec.

Identification et résolution des problèmes

Problème	Cause possible
L'affichage ou l'écran ne s'allument pas.	Panne de courant ?
	Fiche d'alimentation dans la prise ?
	Prise de courant éteinte ?
Yaourt : après la préparation, le lait du yaourt n'est pas caillé.	Réglage d'une durée trop courte ?
	Température ambiante et température du lait trop basses ? (Si la température est trop basse, la durée de fonctionnement doit être plus longue).
	Panne de courant ou court-circuit pendant la fabrication de yaourt ?
Le yaourt préparé dégage une mauvaise odeur	Réglage d'une durée trop courte ?
	Ingrédients périmés ou gâtés ?
	Bocaux stérilisés, bien hermétiques ?

Problème	Cause possible
Natto : après la préparation, les haricots de soja n'ont pas convenablement fermenté.	Réglage d'une durée trop courte ?
	Température ambiante et température des haricots trop basse ? (Si la température est trop basse, la durée de fonctionnement doit être plus longue).
	Panne de courant ou court-circuit pendant la préparation du natto ?
Le natto préparé dégage une mauvaise odeur.	Réglage d'une durée trop courte ?
	Les haricots de soja pas assez cuits à la vapeur ?
	Les haricots de soja ne sont pas à température de la pièce ?
Kimchi : après la préparation, les légumes du kimchi n'ont pas convenablement fermenté.	Réglage d'une durée trop courte ?
	Température ambiante et température des légumes trop basse ? (Si la température est trop basse, la durée de fonctionnement doit être plus longue).
	Panne de courant ou court-circuit pendant la préparation du kimchi ?
Le kimchi préparé dégage une mauvaise odeur.	Réglage d'une durée trop courte ?
	Légumes séchés avant la préparation ?
	Légumes trempés dans de l'eau fraîche, stérilisée ?
	Ingrédients périmés ou gâtés ?
	Bocaux stérilisés, bien hermétiques ?
Saké : après la préparation, le saké n'a pas convenablement fermenté.	Réglage d'une durée trop courte ?
	Température ambiante et température du riz trop basse ? (Si la température est trop basse, la durée de fonctionnement doit être plus longue).
	Panne de courant ou court-circuit pendant la préparation du saké ?
	Le riz cuit est-il encore trop chaud ?
Le saké préparé dégage une mauvaise odeur.	Réglage d'une durée trop courte ?
	Les bocaux ont-ils été souillés par de l'huile ou de l'eau non stérilisée ?
	Panne de courant ou court-circuit pendant la préparation du saké ?
Vin : après la préparation, le vin n'a pas convenablement fermenté.	Réglage d'une durée trop courte ?
	Température ambiante et température du vin trop basse ? (Si la température est trop basse, la durée de fonctionnement doit être plus longue).
	Panne de courant ou court-circuit pendant la préparation du vin ?
	Les raisins étaient-ils gorgés d'eau après avoir refroidi ?
Le vin préparé dégage une mauvaise odeur.	Les bocaux ont-ils été stérilisés ?
	Température ambiante ou température des bocaux trop élevée ?
	Les ingrédients n'étaient pas frais ?
	Les raisins étaient-ils gorgés d'eau après avoir refroidi ?

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2004/108/CE (CEM)
2011/65/UE (RoHS)
2006/95/CE (LVD)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici	54
Avvertenze di sicurezza	54
Descrizione del prodotto	56
Pannello dei comandi e tasti funzione	56
Preparazione yogurt	58
Preparazione del Natto	60
Preparazione del Kimchi	61
Preparazione del vino di riso	62
Preparazione vino	63
Pulizia e manutenzione	64
Ricerca e risoluzione dei problemi	64
Smaltimento	65
Dichiarazione di conformità	65

Dati tecnici

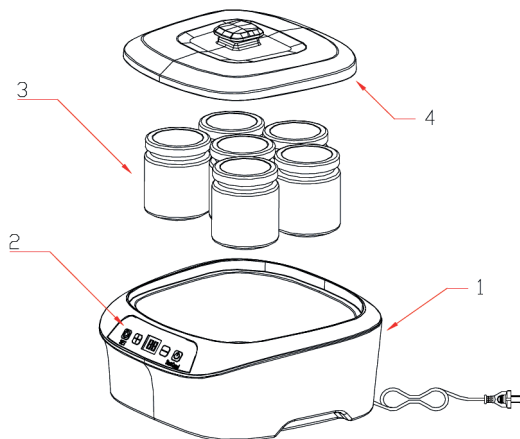
Articolo numero	10029903
Alimentazione	230-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	20 W
Capacità	170 ml x 6 vasetti = 1020 ml
Operatività continua	240 ore

Avvertenze di sicurezza

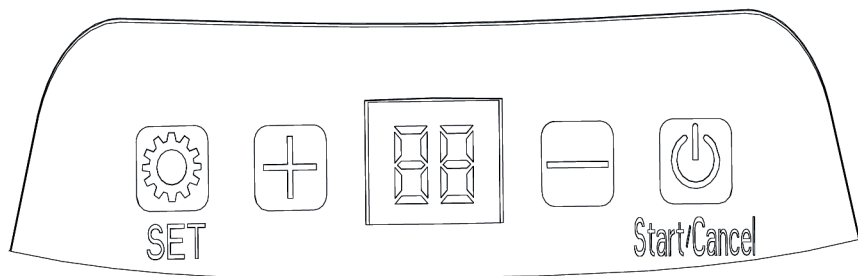
- Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima dell'utilizzo.
- Collegare il dispositivo ad una presa la cui tensione è conforme a quella indicata sulla targhetta identificativa.
- Rivolgersi al servizio clienti dell'azienda oppure ad un tecnico competente per la manutenzione del dispositivo.
- Disinserire sempre la spina dalla presa prima di smontare, pulire o di eseguire la manutenzione del dispositivo.
- Controllare prima dell'utilizzo il cavo di alimentazione, la spina e i singoli componenti. In caso si riscontrino dei danni, non utilizzare il dispositivo bensì rivolgersi ad un tecnico competente per la riparazione.
- Non immergere mai in acqua o in altri liquidi la base del dispositivo e non lavarla mai sotto l'acqua corrente.
- Non lavare i componenti in lavastoviglie.
- Non utilizzare il dispositivo vicino all'acqua.
- Non pulire il dispositivo con prodotti abrasivi o pagliette.
- Non collocare il dispositivo vicino a fonti di calore.
- Utilizzare il dispositivo solo nelle modalità descritte nel presente manuale.
- In caso di inutilizzo prolungato del dispositivo, staccare la spina dalla presa.
- Non utilizzare il dispositivo con una prolunga.
- Se si utilizza una prolunga, assicurarsi che la potenza nominale del cavo non sia inferiore a quella del dispositivo. Disporre il cavo in modo che non penda dalla superficie di lavoro e in modo che nessuno vi inciampi.
- Spostare con cautela il dispositivo mentre è in funzione.
- I bambini, le persone con capacità fisiche, mentali e sensoriali ridotte possono utilizzare il dispositivo solo se un supervisore li ha prima istruiti sulle avvertenze di sicurezza e sull'utilizzo del dispositivo.
- Il dispositivo è destinato solo ad un utilizzo domestico.
- Non utilizzare mai il dispositivo con le mani bagnate.
- Dopo l'utilizzo, staccare la spina dalla presa per evitare incidenti.
- Non collegare il dispositivo ad una presa alla quale è già collegato un altro apparecchio elettrico.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dalla superficie di lavoro per evitare che non possa essere inserito accidentalmente.
- Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Collocare il dispositivo in un luogo non accessibile ai bambini.
- Sorvegliare i bambini se si utilizza il dispositivo in loro presenza.
- Prima dell'utilizzo, versare 1-2 cm di acqua tiepida nel serbatoio. Non utilizzare il serbatoio a lungo senza acqua.
- Non versare mai alcool, benzina, solventi o altri liquidi infiammabili nel serbatoio.
- Non collegare il dispositivo a prese con timer o con telecomando.
- Per evitare infezioni, far bollire il contenitore in vetro e il coperchio prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.

Descrizione del prodotto

- 1 **Base:**
riscaldare gli alimenti
- 2 **Pannello dei comandi:**
impostare le funzioni
- 3 **Serbatoio separato:**
per 6 vasetti
- 4 **Coperchio:**
antipolvere, isolamento termico



Pannello dei comandi e tasti funzione



Nota: appena viene avviata una funzione, non è più possibile impostare il.

Funzioni dei tasti (SET)

Premere 1x	Funzione F1 (Yogurt)	Il tempo sul display lampeggia. In caso di inattività superiore agli 8 secondi, il dispositivo passa in modalità standby. Il tempo predefinito è di 8 ore. Ad ogni pressione del tasto [+], il tempo aumenta di 1 ora fino a 24 ore.
---------------	-------------------------------------	--

Premere 2x	Funzione F2 (Natto)	Il tempo sul display lampeggia. In caso di inattività superiore agli 8 secondi, il dispositivo passa in modalità standby. Il tempo predefinito è di 18 ore. Ad ogni pressione del tasto [+], il tempo aumenta di 1 ora fino a 36 ore.
Premere 3x	Funzione F3 (Kimchi)	Il tempo sul display lampeggia. In caso di inattività superiore agli 8 secondi, il dispositivo passa in modalità standby. Il tempo predefinito è di 28 ore. Ad ogni pressione del tasto [+], il tempo aumenta di 1 ora fino a 36 ore.
Premere 4x	Funzione F4 (vino di riso)	Il tempo sul display lampeggia. In caso di inattività superiore agli 8 secondi, il dispositivo passa in modalità standby. Il tempo predefinito è di 36 ore. Ad ogni pressione del tasto [+], il tempo aumenta di 1 ora fino a 48 ore.
Premere 5x	Funzione F5 (Vino)	Il tempo sul display lampeggia. In caso di inattività superiore agli 8 secondi, il dispositivo passa in modalità standby. Il tempo predefinito è di 7 giorni. Ad ogni pressione del tasto [+], il tempo aumenta di 1 giorno (24 ore) fino a 9 giorni.

Confermare le impostazioni con il tasto START/CANCEL 

Indicazioni per i tasti funzione

- Premere il tasto [+] per aumentare il tempo. Al raggiungimento del tempo massimo impostabile, il tempo torna all'impostazione minima.
- Premere il tasto [-] per diminuire il tempo. Al raggiungimento del tempo minimo impostabile, il tempo torna all'impostazione massima.
- Confermare l'impostazione con il tasto START/CANCEL.

Modificare le impostazioni della temperatura

- Premere contemporaneamente [+] e [-] per accedere alle impostazioni della temperatura. Utilizzare i tasti [+] e [-] per impostare la temperatura. Ora premere una volta il tasto START/CANCEL per accedere alla modalità standby.
- Premendo il tasto START / CANCEL mentre il dispositivo è in funzione, la funzione attuale viene cancellata e il dispositivo si spegne.

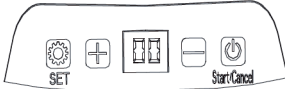
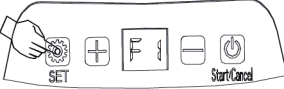
Verificare lo stato della funzione

Premere il tasto funzione mentre il dispositivo è in funzione per controllare l'impostazione attuale. Premere contemporaneamente [+] e [-] per visualizzare le impostazioni della temperatura.

Preparazione dello yogurt

ATTENZIONE: se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore o da un tecnico competente.

Procedura generale

		
Inserire la spina nella presa. Il display indica "- ". Premere START/CANCEL per avviare la modalità standby. Sul display compare "00".	Premere SET per avviare la funzione F1 (Yogurt). Premere il tasto [+] per impostare il tempo. Premere contemporaneamente i tasti [+] e [-] per impostare la temperatura.	Premere START/CANCEL per avviare il processo di preparazione dello yogurt. Il tempo predefinito è di 8 ore.

Procedura dettagliata

1. Disinfettare i vasetti coprendoli per più di 1 minuto con acqua bollente.
2. Introdurre gli ingredienti in un contenitore capiente seguendo le ricette seguenti e mescolare. Distribuire la miscela nei 6 vasetti.

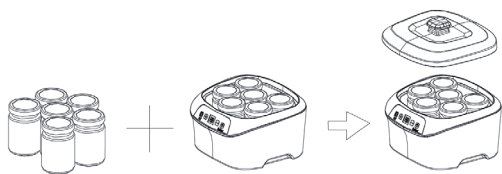
Ricetta 1: latte fresco pastorizzato + coltura starter oppure 5% di yogurt conservato in frigorifero, corrisponde ad esempio a 500 ml di latte + 25 ml di yogurt.

Ricetta 2: Latte di soia bollito + coltura starter oppure 5 % di yogurt conservato in frigorifero.

3. Impostare il tempo di fermentazione in base alla localizzazione, alla stagione, al tempo o alla temperatura ambiente. Se la temperatura ambiente è elevata, il tempo corrispondente può essere diminuito.

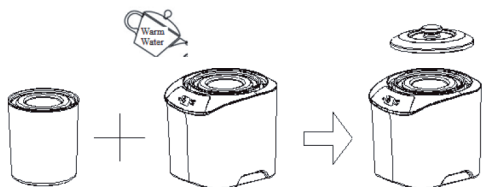
Se la temperatura ambiente è elevata, procedere nel seguente modo:

1. Riempire i vasetti e introdurli nel serbatoio. Mettere il coperchio e accendere il dispositivo.
2. Una volta che il display è acceso, impostare il tempo su 8-12 ore. Allo scadere del tempo, disinserire la spina dalla presa.
3. Quando lo yogurt è pronto, il dispositivo emette un segnale acustico, sul display compare "00" e la funzione si arresta.



Se la temperatura ambiente è bassa, procedere nel seguente modo:

1. Preparare il latte o il latte di soia e versare acqua calda (40-60°C) nel serbatoio. Riempire i vasetti e introdurli nel serbatoio. Mettere il coperchio e accendere il dispositivo.
2. Una volta che il dispositivo è acceso, impostare il tempo su 8-12 ore. Allo scadere del tempo, staccare la spina dalla presa.
3. Quando lo yogurt è pronto, il dispositivo emette un segnale acustico, sul display "00" e la funzione si arresta.



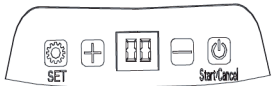
Conservazione

Al termine della preparazione, lo yogurt è caldo e può essere consumato subito oppure può essere conservato in frigorifero per un gusto migliore. Non conservare lo yogurt per più di 10 giorni. Consumarlo se possibile entro 3 giorni, poiché in questo lasso di tempo conserva la maggior parte dei batteri dell'acido lattico e i principi nutritivi.

Consigli per la preparazione

- Lo yogurt viene fermentato attraverso batteri anaerobici pertanto il serbatoio deve essere chiuso durante il processo di preparazione.
- Se lo yogurt diventa acido e si coagula, ciò significa che sta fermentando bene. Se al termine del processo lo yogurt ha un odore sgradevole, ciò significa che il latte utilizzato era andato a male. In questo caso, buttare lo yogurt.
- Una lunga fermentazione può produrre un liquido giallo chiaro e lo yogurt diventa più acido. Il liquido può essere bevuto, contiene acido lattico, vitamina B e altri principi nutritivi, oppure può essere mescolato con lo yogurt.

Preparazione del Natto

		
Inserire la spina nella presa. Sul display compare "- -". Premere START/CANCEL per avviare la modalità standby. Sul display compare "00".	Premere SET per avviare la funzione F2 (Natto). Premere il tasto [+] per impostare il tempo. Premere contemporaneamente [+] e [-] per impostare la temperatura.	Premere START/CANCEL per avviare il processo di preparazione. Il tempo predefinito è di 18 ore.

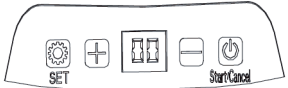
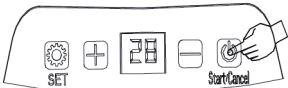
Procedura dettagliata

1. Disinfettare i vasetti coprendoli per più di 1 minuto con acqua bollente.
2. Cuocere in padella i semi di soia messi in ammollo.
3. Quando i semi di soia sono cotti, rimuoverli e introdurli in un contenitore e farli raffreddare completamente. Introdurre poi la coltura starter e mescolare tutto.
4. Introdurre la miscela nel dispositivo e mettere il coperchio. Inserire la spina nella presa e far fermentare la miscela per 18 ore. Premere SET e selezionare la funzione Natto (2). Il tempo predefinito è di 18 ore. Dopo l'avvio, il processo di fermentazione inizia automaticamente.
5. Il processo di preparazione del Natto non richiede un contenitore ermetico e il coperchio deve essere ben ventilato.
6. Impostare il tempo di fermentazione in base alla localizzazione, alla stagione, al tempo o alla temperatura ambiente. Se la temperatura ambiente è elevata, il tempo può essere diminuito.

Importanti indicazioni per la preparazione del Natto

- Il dispositivo è munito solo di vasetti. Il contenitore per la preparazione del Natto deve essere comprato separatamente.
- I batteri del Natto sono batteri aerobi. Durante la preparazione non chiudere il coperchio in modo che i semi vengano in contatto con l'aria e ci sia un apporto sufficiente di ossigeno necessario per la preparazione. Allo stesso tempo il calore in eccesso può fuoriuscire.
- Quando il Natto è pronto, il dispositivo emette un segnale acustico, sul display compare "00" e la funzione si arresta.

Preparazione del Kimchi

		
Inserire la spina nella presa. Sul display compare "-". Premere START/CANCEL per avviare la modalità standby. Sul display compare "00".	Premere SET per avviare la funzione F3 (Kimchi). Premere il tasto [+] per impostare il tempo. Premere contemporaneamente [+] e [-] per impostare la temperatura.	Premere START/CANCEL per avviare il processo di preparazione. Il tempo predefinito è di 28 ore.

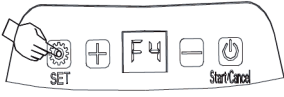
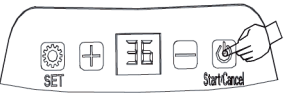
Procedura dettagliata

1. Disinfettare i vasetti coprendoli per più di 1 minuto con acqua bollente.
2. Lavare gli ingredienti e asciugarli con cura. Aggiungere sale e spezie.
3. Introdurre la coltura starter in acqua bollita e fatta raffreddare. Infine mescolare tutti gli ingredienti.
4. Introdurre la miscela nel dispositivo e mettere il coperchio. Inserire la spina nella presa e far fermentare la miscela per 28 ore. Premere SET e selezionare la funzione Kimchi (3). Il tempo predefinito è di 28 ore. Dopo l'avvio, il processo di fermentazione inizia automaticamente.
5. Impostare il tempo di fermentazione in base alla localizzazione, alla stagione, al tempo o alla temperatura ambiente. Se la temperatura ambiente è elevata, il tempo può essere diminuito.

Importanti indicazioni per la preparazione del Kimchi

- Il dispositivo è munito solo di vasetti. Il contenitore grande per la preparazione del Kimchi deve essere comprato separatamente.
- Il Kimchi fermenta attraverso batteri anaerobici, pertanto il serbatoio deve restare chiuso durante il processo di preparazione.
- Quando il Kimchi è pronto, il dispositivo emette un segnale acustico, sul display compare "00" e la funzione si arresta.

Preparazione del vino di riso

		
Inserire la spina nella presa. Sul display compare "- -". Premere START/CANCEL per avviare la modalità standby. Sul display compare "00".	Premere SET per avviare la funzione F4 (vino di riso). Premere il tasto [+] per impostare il tempo. Premere contemporaneamente [+] e [-] per impostare la temperatura.	Premere START/CANCEL per avviare il processo di preparazione. Il tempo predefinito è di 36 ore.

Procedura dettagliata

1. Lavare il riso e metterlo in ammollo per 5-7 ore (in inverno 10-20 ore) in acqua pulita fino a quando è possibile schiacciarlo tra le dita. In questo modo il riso assorbe molta acqua e ciò permette in seguito una fermentazione migliore.
2. Cuocere a vapore il riso fino a quando diventa morbido ed è possibile schiacciarlo tra le dita.
3. Aggiungere il lievito per distillati.

Fase 1: Disinfettare i vasetti coprendoli per più di 1 minuto con acqua bollente.

Fase 2: mescolare il riso cotto a vapore con il lievito per distillati e far asciugare il composto. Introdurre il riso nei contenitori e premerlo.

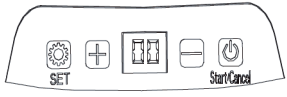
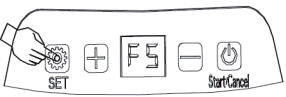
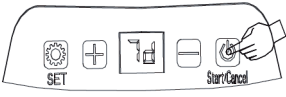
Fase 3: versare abbondante acqua bollita e fatta raffreddare e fare un foro al centro del composto di riso dove mettere il lievito per distillati.

4. Introdurre i vasetti nel serbatoio, mettere il coperchio, inserire la spina nella presa e far fermentare il riso per 36 ore. Premere SET e selezionare la funzione vino di riso (F4). Il tempo predefinito è di 18 ore. Dopo l'avvio, il processo di preparazione del vino di riso inizia automaticamente.
5. Impostare il tempo di fermentazione in base alla localizzazione, alla stagione, al tempo e alla temperatura ambiente. Se la temperatura ambiente è troppo elevata, diminuire il tempo.
6. Per sapere se il vino di riso è pronto basta controllare il liquido nel foro: se è il sapore è dolce e alcolico, il vino di riso è pronto.
7. Al termine della preparazione, il vino di riso è caldo e può essere subito consumato. In alternativa, è possibile conservarlo per 13 giorni. Si consiglia tuttavia di consumarlo entro 5 giorni poiché in questo lasso

Importanti indicazioni per la preparazione del vino di riso

- Il vino di riso viene fermentato tramite batteri anaerobici, pertanto durante il processo di preparazione il serbatoio deve essere chiuso.
- Quando il vino di riso è pronto, il dispositivo emette un segnale acustico, sul display compare "00" e la funzione si arresta.

Preparazione del vino

		
Inserire la spina nella presa. Sul display compare "- -". Premere START/CANCEL per avviare la modalità standby. Sul display compare "00".	Premere SET per avviare la funzione F5 (Vino). Premere il tasto [+] per impostare il tempo. Premere contemporaneamente [+] e [-] per impostare la temperatura.	Premere START/CANCEL per avviare il processo di preparazione. Il tempo predefinito è di 7 giorni.

Procedura dettagliata

1. Disinfettare i vasetti coprendoli per più di 1 minuto con acqua bollente.
2. Utilizzare uva matura. Eliminare l'uva verde o andata a male. Utilizzare solamente uva scura e matura poiché il colore dell'uva determina il colore del vino.
3. Eliminare i grappoli dell'uva utilizzando delle forbici prestando attenzione a non danneggiare la pelle. Lavare l'uva un paio di volte con acqua e lasciarla riposare per 2 ore in acqua. Non rimuovere lo strato bianco della superficie poiché è un fermento naturale. Far asciugare l'uva completamente.
4. Schiacciare l'uva lavata con le mani o con una pressa. Introdurre l'uva nel contenitore insieme alla coltura. Chiudere l'apertura con una garza e introdurre nel serbatoio il contenitore senza coperchio (normalmente per 1250 g di uva è sufficiente 1 g di lievito per distillati).
5. Collegare il dispositivo alla corrente e far fermentare il vino per 7 giorni (7x24 ore). Premere SET e selezionare la funzione vino (F5). Il tempo predefinito è di 7 giorni. Dopo l'avvio, il processo di preparazione del vino si avvia automaticamente.
6. Impostare il tempo di fermentazione in base alla localizzazione, alla stagione, al tempo e alla temperatura ambiente. Se la temperatura ambiente è troppo elevata, diminuire il tempo.

Importanti indicazioni per la preparazione del vino

- Il dispositivo è munito solo di vasetti. Il contenitore per la produzione del vino deve essere acquistato separatamente.
- Il tempo di fermentazione è di 7×24 ore = 168 ore.
- Al termine del processo, filtrare il vino utilizzando una garza e versarlo in un contenitore pulito. Gettare via il resto. Lavare la garza in modo da poterla riutilizzare.
- Al termine del filtraggio, conservare il vino in un luogo fresco in contenitori ermetici. La temperatura ideale di conservazione è di 13°C.
- Quando il vino è pronto, il dispositivo emette un segnale acustico, sul display compare "00" e la funzione si arresta.

Pulizia e manutenzione

- Lavare i componenti subito dopo ogni utilizzo per evitare la formazione di odori sgradevoli.
- Prima di eseguire ogni operazione di pulizia, spegnere il dispositivo e staccare la spina. Pulire il dispositivo solo quando si è raffreddato completamente.
- Non utilizzare solventi, benzina, abrasivi o spazzole dure per pulire il dispositivo.
- Svuotare l'acqua dal serbatoio e asciugare il serbatoio utilizzando un panno asciutto.
- Non immergere in acqua la base del dispositivo, il cavo di alimentazione e la spina, bensì pulire la base solo con un panno umido.
- Conservare il dispositivo in un luogo asciutto non esposto alla luce diretta del sole.
- Conservare il dispositivo solo quando questo è pulito e asciutto.

Ricerca e risoluzione dei problemi

Errore	Causa possibile
Il display non si accende.	Manca la corrente?
	La spina è inserita nella presa di corrente?
	La presa è funzionante?
Yogurt: al termine del processo di fermentazione, lo yogurt non è pronto.	È stato impostato un tempo troppo breve?
	La temperatura ambiente e la temperatura del latte sono troppo basse? (se la temperatura è troppo bassa, il dispositivo deve restare più a lungo in funzione)
	Mancanza di corrente oppure corto circuito durante la preparazione dello yogurt?
Lo yogurt ha un odore sgradevole.	È stato impostato un tempo troppo breve?
	Gli ingredienti sono scaduti oppure sono andati a male?
	Il contenitore è stato sterilizzato e ben sigillato?

Errore	Causa possibile
Natto: al termine della preparazione, i semi di soia non sono fermentati.	È stato impostato un tempo troppo breve?
	La temperatura ambiente e la temperatura dei semi sono troppo bassi? (se la temperatura è troppo bassa, il dispositivo deve restare in funzione più a lungo).
	Mancanza di corrente oppure corto circuito durante la preparazione?
L'odore del Natto è sgradevole	È stato impostato un tempo troppo breve?
	I semi di soia non sono stati cotti a vapore?
	I semi di soia non sono stati raffreddati a temperatura ambiente?
Kimchi: al termine della preparazione, la verdura non è ben fermentata.	È stato impostato un tempo troppo breve?
	La temperatura ambiente e la temperatura della verdura sono troppo basse? (se la temperatura è troppo bassa, il dispositivo deve restare in funzione più a lungo).
	Mancanza di corrente oppure corto circuito durante la preparazione?
Il Kimchi ha un odore sgradevole.	È stato impostato un tempo troppo breve?
	Le verdure sono state asciugate prima della preparazione?
	Le verdure sono state messe in acqua bollita e fatta raffreddare?
	Gli ingredienti utilizzati sono scaduti oppure andati a male?
	Il contenitore è stato sterilizzato correttamente e bene sigillato?
Vino di riso: dopo la preparazione, il vino di riso non è ben fermentato.	È stato impostato un tempo troppo breve?
	La temperatura ambiente e la temperatura del riso sono troppo bassi? (se la temperatura è troppo bassa, il dispositivo deve restare in funzione più a lungo).
	Mancanza di corrente oppure corto circuito durante la preparazione?
	La temperatura del riso raffreddato è ancora troppo elevata?
L'odore del vino di riso è sgradevole.	È stato impostato un tempo troppo breve?
	Il contenitore è sporco di olio oppure è stata utilizzata acqua non bollita?
	Mancanza di corrente oppure corto circuito durante la preparazione?
Vino: al termine del processo, il vino non è fermentato correttamente.	È stato impostato un tempo troppo breve?
	La temperatura ambiente e la temperatura del vino sono troppo basse? (se la temperatura è troppo bassa, il dispositivo deve restare in funzione più a lungo).
	Mancanza di corrente oppure corto circuito durante la preparazione?
	L'uva conteneva ancora troppa acqua?
Il vino ha un odore sgradevole.	Il contenitore è stato sterilizzato?
	La temperatura ambiente o del contenitore è troppo elevata?
	Gli ingredienti erano freschi?
	L'uva conteneva ancora troppa acqua?

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:
2004/108/CE (EMC)
2011/65/UE (RoHS)
2006/95/CE (LVD)