



Joghurtmaker **YOG-8588 digital** Bedienungsanleitung

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Gerätes der Marke Suntec Wellness. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Sicherheitshinweise

VORSICHT!

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Kinder unter 3 Jahren ohne permanente Aufsicht müssen daran gehindert werden, auf das Gerät zugreifen zu können.

Kinder ab 3 Jahren und unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter der Voraussetzung ein- und ausschalten, dass das Gerät in seiner vorgesehenen Gebrauchslage positioniert oder installiert, sie bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen und beaufsichtigt werden und die möglichen Gefahren verstanden haben. Kinder ab 3 Jahren und unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht an die Steckdose anschließen, es regulieren, reinigen oder die Wartung durchführen.

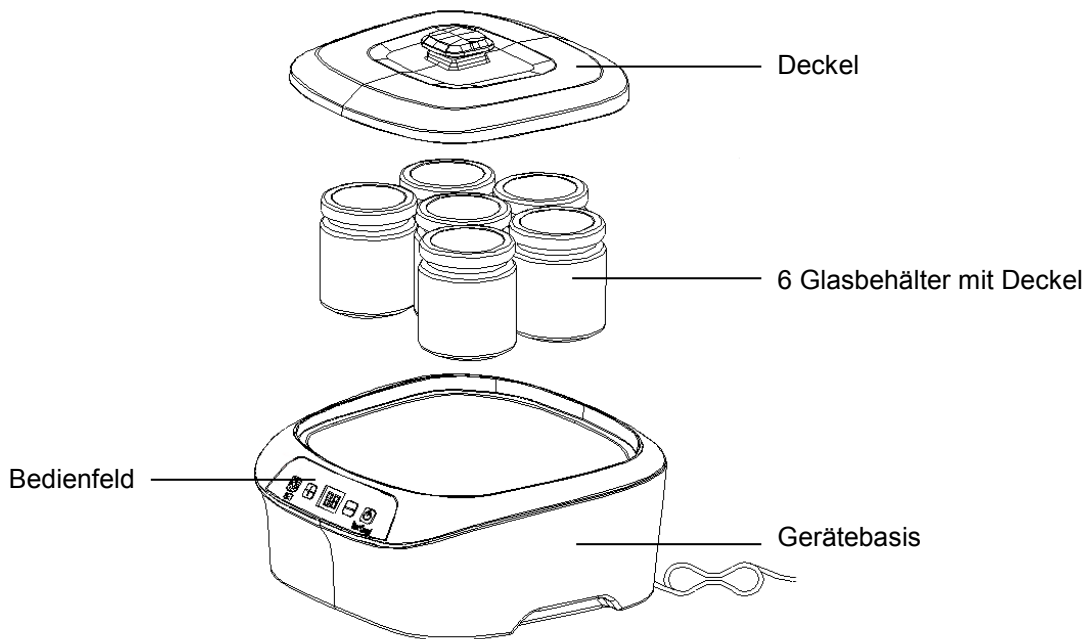
- Bitte stellen Sie sicher, dass die angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Bitte betreiben Sie das Gerät nicht, wenn das

Stromkabel, der Netzstecker oder das Gerät Schäden aufweisen. Ist eine Reparatur notwendig, wenden Sie sich bitte an Ihre Verkaufsstelle.

- Das Gerät darf nur im Haushalt und für den Verwendungszweck, für den es hergestellt wurde, genutzt werden. Andere Anwendungen können zu Brand führen. Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet. Bitte nicht im Freien nutzen.
- Bitte verwenden Sie das Gerät nur auf ebenen und stabilen Flächen.
- Bitte entfernen Sie den Netzstecker von der Steckdose, wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht nutzen, es reinigen oder eine Störung auftritt. Bitte ziehen Sie dabei nicht am Kabel, sondern am Netzstecker und achten Sie darauf, dass Ihre Hände beim Gebrauch stets trocken sind.
- Bitte führen Sie keine fremden Objekte in das Gerät ein. Diese können zu Stromschlägen, Feuer oder Schäden am Gerät führen.
- Bitte halten Sie das Gerät von Wasser- und Heizquellen fern. Es dürfen sich kein Alkohol, Benzin oder andere entflammbare Materialien im Behälter des Gerätes befinden.
- Bitte lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Bitte versuchen Sie nicht das Gerät selbstständig zu reparieren, auseinanderzubauen oder in sonst einer Weise zu verändern.
- Der Gebrauch von fremden Zubehörteilen kann zu Verletzungen führen.
- Bitte lassen Sie das Kabel nicht über der Tischkante oder der Arbeitsfläche hängen und nicht in Berührung mit heißen Oberflächen kommen.

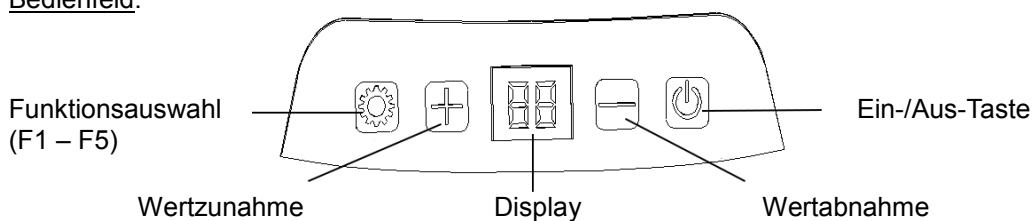
- Zur Vermeidung von Stromschlägen tauchen Sie bitte das Gerät, Kabel und Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Bitte nutzen Sie keine Verlängerungskabel und Mehrfachstecker.
- Es dürfen keine externen Steuereinheiten, wie z.B. Zeitschaltuhren verwendet werden.

Komponenten



Inbetriebnahme

- Stromversorgung: 220-240V~, 50/60Hz, 20W
- Bedienfeld:



- Die Glasbehälter haben ein Fassungsvermögen von je 170ml (gesamt 1020ml) und eignen sich nur für die Joghurtzubereitung.
- Bitte desinfizieren Sie die Glasbehälter vor der Erstinbetriebnahme, indem Sie die Glasbehälter mit kochendem Wasser befüllen. Bitte spülen Sie sie nach einer Minute aus. Die Glasbehälterdeckel lassen sich mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Bitte trocknen Sie die Glasbehälter und Deckel.
- Wenn Sie andere Speisen oder Getränke zubereiten möchten, müssen Ihre verwendeten Behälter ebenfalls vorher wie die Glasbehälter desinfiziert und anschließend getrocknet werden.
- Sie können mit dem Gerät durch Auswahl der entsprechenden Funktion folgende Speisen und Getränke herstellen, deren Zubereitung im Nachfolgenden beschrieben wird:

Speise/Getränk	Funktionskürzel	Einstellbare Zeit
Joghurt	F1	1-24 Std.
Natto	F2	1-36 Std.
Kimchi	F3	1-36 Std.
Reiswein	F4	1-48 Std.
Wein	F5	1-9 Tage

Zubereitung von Joghurt (F1)

- Vorbereitung:
 - Für die Joghurt-Zubereitung empfehlen wir folgende Zutaten auf Zimmertemperatur:
 - 1L H-Milch, 3,5% Fett
 - 1 Becher Naturjoghurt (ca. 150ml), 3,5%
 - Sie können anstelle des Naturjoghurts Joghurtkulturen verwenden. Bitte folgen Sie für die Dosierung den jeweiligen Herstellerangaben Ihrer Joghurtkulturen. Die nachfolgenden Schritte basieren auf der Zubereitung mit Naturjoghurt und können ebenfalls für die Zubereitung mit Joghurtkulturen angewendet werden. Bitte beachten Sie, dass sich fettreduzierte Zutaten weniger für die Joghurtzubereitung eignen.
 - Bitte stellen Sie sicher, dass sowohl die Gläser als auch die Zutaten Zimmertemperatur haben. Bitte spülen Sie dazu die Gläser mit warmem Wasser aus und trocknen Sie sie ab. Die Zutaten sollten mind. eine halbe Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden. Dieser Schritt ist wichtig, damit die Joghurtkulturen im Joghurt die Milch in Joghurt umwandeln können.
 - Bitte verteilen Sie den Naturjoghurt gleichmäßig auf die sechs Gläser (ca. 2 TL pro Glas) und füllen Sie die Gläser mit der Milch bis zum Knick im Glas, unterhalb des Deckelgewindes. Bitte füllen Sie die Gläser nicht komplett bis zum Glasrand, da der Joghurt sonst überlaufen kann.
 - Bitte rühren Sie die Masse langsam mit einem Teelöffel durch bis der Naturjoghurt gleichmäßig in den Gläsern verteilt ist.
 - Bitte schrauben Sie die zugehörigen Deckel auf die Gläser.
- Inbetriebnahme:
 - Bitte stellen Sie das Gerät während der Inbetriebnahme an einen Ort, an dem Zimmertemperatur (ca. 20°C) und keine Zugluft herrscht. Bitte achten Sie während der gesamten Zubereitungszeit darauf, dass die befüllten Gläser und der mit den Gläsern befüllte Joghurtmaker nicht zu sehr bewegt werden. Erschütterungen können das Ergebnis beeinflussen, sodass der Joghurt nicht fest wird.
 - Bitte stellen Sie Ihre befüllten und zugeschraubten Gläser vorsichtig in den Joghurtmaker und setzen Sie den Deckel auf das Gerät. Das Gerät darf nie ohne Deckel verwendet werden, da die Wärme sonst entweicht.
 - Bitte schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Es ertönt ein Signalton und am Display ist „-“ zu sehen. Jede weitere Betätigung am Bedienfeld wird von einem Signalton begleitet.
 - Bitte betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste. Es erscheint „00“ am Display, siehe Bild 1.
 - Bitte betätigen Sie nun die Funktionstaste, wie in Bild 2 zu sehen. Es erscheint „F1“ für die Joghurtzubereitung am Display.

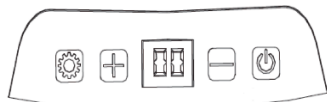


Bild 1

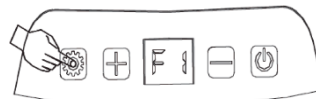


Bild 2

- Um die Zeit einzustellen, drücken Sie bitte entweder die Taste „+“ oder „-“, damit die voreingestellte Zeit von 8 Stunden auf dem Display erscheint. Sie können nun die Zeit mithilfe der Tasten „+“ und „-“ zwischen 1 und 24 Stunden einstellen. Jede Betätigung erhöht oder senkt den Wert um eine Stunde. Für unser empfohlenes Joghurt-Rezept erhöhen Sie bitte die Zeit von 8 auf 11 Stunden.
- Bitte betätigen Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“, um die Temperatur einzustellen. Das Display zeigt die voreingestellte Temperatur von 42°C an. Bitte ändern Sie die Temperatur auf 45°C und drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste, um die Joghurtzubereitung zu starten.
- Mit dem Einschalten beginnt der Joghurtmaker die Gläser und deren Inhalt aufzuwärmen und auf eine konstante Temperatur von ca. 45°C zu halten. Die Joghurtkulturen brauchen die Wärme über lange Zeit, um die Milch in Joghurt umzuwandeln. Das Display zeigt dabei die verbleibende Zeit an.
- Um die Zeit zu verkürzen, können Sie warmes Wasser hinzugeben, welches die Gläser mit max. 1-2cm Höhe umgibt. Dies können Sie auch anwenden, falls die Umgebungstemperatur weniger als etwa 20°C beträgt.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und der Zubereitungsprozess wird beendet. Bitte betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bitte entnehmen Sie die Gläser aus dem Joghurtmaker und stellen Sie sie direkt für mind. 3-4 Stunden in den Kühlschrank, um die Festigkeit des Joghurts zu erhöhen. Bitte lassen Sie den Joghurt nicht bei Zimmertemperatur abkühlen, da der Joghurt sonst sauer werden kann.
- Tipp: Falls der Joghurt nach 11 Stunden noch nicht die gewünschte Konsistenz erreicht hat, können Sie die Zubereitung fortführen, indem Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen. Bitte wählen Sie eine kürzere Zeiteinstellung aus, z.B. 2-3 Stunden. Bitte beachten Sie, dass ein Fortführen des Zubereitungsprozesses nur funktioniert, wenn der Joghurt nicht zwischenzeitlich gekühlt wurde. Sollten Sie die Ein-/Aus-Taste vorzeitig vor Abschluss der Einstellungen betätigt

und damit frühzeitig die Zubereitung begonnen haben, schalten Sie das Gerät bitte aus und entfernen Sie es von der Stromzufuhr. Bitte beginnen Sie die Inbetriebnahme erneut.

Zubereitung von Natto (F2)

- Vorbereitung:
 - Für die Zubereitung von Natto benötigen Sie eine niedrige Glas- oder Edestahl-Schüssel, welche in das Gerät hineingelegt werden kann, Sojabohnen sowie Natto-Starterkultur. Für die Dosierungen folgen Sie bitte den Herstellerangaben Ihrer Natto-Starterkultur.
 - Bitte weichen Sie die Sojabohnen in Wasser über mehrere Stunden ein und kochen oder dämpfen Sie diese danach bis sie gar sind. Bitte geben Sie die Sojabohnen nun in die Schüssel und lassen Sie sie auf Zimmertemperatur abkühlen.
 - Bitte geben Sie die Natto-Starterkultur hinzu und mischen Sie sie mit den Sojabohnen.
- Inbetriebnahme:
 - Bitte legen Sie die Schüssel in das Gerät und setzen Sie den Deckel auf. Natto benötigt während des Fermentierungsprozesses Feuchtigkeit und Sauerstoff. Der Behälter darf daher nicht luftdicht verschlossen sein.
 - Bitte schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Es ertönt ein Signalton und am Display ist „-“ zu sehen. Jede weitere Betätigung am Bedienfeld wird von einem Signalton begleitet.
 - Bitte betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste. Es erscheint „00“ am Display.
 - Bitte betätigen Sie nun die Funktionstaste zwei Mal, sodass „F2“ für die Nattozubereitung erscheint.
 - Um die Zeit einzustellen, drücken Sie bitte entweder die Taste „+“ oder „-“, damit die voreingestellte Zeit von 18 Stunden auf dem Display erscheint. Die Temperatur lässt sich einstellen, indem Sie beide Tasten gleichzeitig betätigen.
 - Bitte drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Zubereitung zu starten. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
 - Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und der Zubereitungsprozess wird beendet. Bitte betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Bitte entnehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät.
 - Das fertige Natto kann luftdicht im Kühlschrank gelagert werden.

Zubereitung von Kimchi (F3)

- Vorbereitung:
 - Für die Zubereitung von Kimchi benötigen Sie Chinakohl, Gewürze Ihrer Wahl, Kimchi-Starterkultur sowie einen niedrigen, luftdicht verschließbaren Behälter, welches in das Gerät hineingelegt werden kann. Für die Dosierungen folgen Sie bitte den Herstellerangaben Ihrer Kimchi-Starterkultur.
 - Bitte waschen Sie den Chinakohl gründlich mit Wasser und trocknen Sie ihn vollständig ab. Bei Bedarf können Sie den Kohl vorher kleinschneiden. Bitte reiben Sie den Kohl mit Salz sowie Gewürzen, wie z.B. Chilipulver, ein und legen Sie den Kohl in Ihren Behälter.
 - Bitte geben Sie Ihre Kimchi-Starterkultur hinzu und mischen Sie sie mit dem Kohl.
- Inbetriebnahme:
 - Bitte legen Sie den Behälter in das Gerät und setzen Sie den Deckel auf. Kimchi muss beim Fermentierungsprozesses luftdicht verschlossen sein.
 - Bitte schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Es ertönt ein Signalton und am Display ist „-“ zu sehen. Jede weitere Betätigung am Bedienfeld wird von einem Signalton begleitet.
 - Bitte betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste. Es erscheint „00“ am Display.
 - Bitte betätigen Sie nun die Funktionstaste drei Mal, sodass „F3“ für die Kimchizubereitung erscheint.
 - Um die Zeit einzustellen, drücken Sie bitte entweder die Taste „+“ oder „-“, damit die voreingestellte Zeit von 28 Stunden auf dem Display erscheint. Die Temperatur lässt sich einstellen, indem Sie beide Tasten gleichzeitig betätigen.
 - Bitte drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Zubereitung zu starten. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
 - Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und der Zubereitungsprozess wird beendet. Bitte betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Bitte entnehmen Sie den Behälter aus dem Gerät.
 - Das fertige Kimchi kann luftdicht im Kühlschrank gelagert werden.

Zubereitung von Reiswein (F4)

- Vorbereitung:
 - Für die Herstellung von Reiswein benötigen Sie Brennereihefe und Klebreis oder Reis sowie einen niedrigen, luftdicht verschließbaren Behälter, welches in das Gerät hineingelegt werden kann. Für die Dosierungen folgen Sie bitte den Herstellerangaben Ihrer Brennereihefe.

- Bitte waschen Sie den Reis mit Wasser und weichen Sie ihn in sauberem Wasser für mehrere Stunden ein (ca. 5-7 Std. im Sommer, ca. 10-20 Std. im Winter) bis er mit den Fingern zerdrückt werden kann. Durch das Einweichen wird der Reis im weiteren Prozess besser gar.
- Bitte dämpfen Sie den Reis im Wasser bis er weich ist und gießen Sie dann das Wasser ab.
- Bitte lockern und verteilen Sie den Reis in Ihrem Behälter. Bitte fügen Sie die Brennereihefe hinzu und vermischen Sie beide miteinander. Bitte lassen Sie die Mischung auf Zimmertemperatur abkühlen und pressen Sie den Reis gegen den Behälterboden.
- Bitte geben Sie kühles, abgekochtes Wasser hinzu und drücken Sie ein Loch in die Mitte des gepressten Reises, sodass sich dort das Wasser mit der Brennereihefe sammelt.
- Inbetriebnahme:
 - Bitte legen Sie den Behälter in das Gerät und setzen Sie den Deckel auf. Reiswein muss beim Fermentierungsprozesses luftdicht verschlossen sein.
 - Bitte schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Es ertönt ein Signalton und am Display ist „-“ zu sehen. Jede weitere Betätigung am Bedienfeld wird von einem Signalton begleitet.
 - Bitte betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste. Es erscheint „00“ am Display.
 - Bitte betätigen Sie nun die Funktionstaste vier Mal, sodass „F4“ für die Reisweinzubereitung erscheint.
 - Um die Zeit einzustellen, drücken Sie bitte entweder die Taste „+“ oder „-“, damit die voreingestellte Zeit von 36 Stunden auf dem Display erscheint. Die Temperatur lässt sich einstellen, indem Sie beide Tasten gleichzeitig betätigen.
 - Bitte drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Zubereitung zu starten. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
 - Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und der Zubereitungsprozess wird beendet. Bitte betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Bitte entnehmen Sie den Behälter aus dem Gerät.
 - Der Reiswein ist fertig, wenn er einen süßlichen und alkoholischen Geschmack hat. Der Reiswein kann direkt nach der Zubereitung warm oder nach der Kühlung genossen werden. Reiswein sollte nicht länger als 13 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Zubereitung von Wein (F5)

- Vorbereitung:
 - Für die Herstellung von Wein benötigen Sie reife Trauben, Gaze, Brennereihefe sowie einen niedrigen Behälter, welches in das Gerät hineingelegt werden kann. Die Farbe der Trauben beeinflusst die Farbe des Weins. Für die Dosierungen folgen Sie bitte den Herstellerangaben Ihrer Brennereihefe.
 - Bitte trennen Sie die reifen Trauben vorsichtig mit einer Schere von den Stängeln und achten Sie bitte darauf, dass die Haut nicht beschädigt wird. Bitte waschen Sie die Trauben mehrmals und tauchen Sie sie anschließend für 2 Std. in sauberem Wasser ein. Falls sich helles Puder auf der Traubenhaut befindet, entfernen Sie dieses bitte nicht, da der Puder ein natürliches Fermentierungsmittel ist. Bitte lassen Sie die Trauben lufttrocknen.
 - Bitte zerdrücken Sie die sauberen Trauben mit der Hand oder einer Saftpresse und geben Sie diese in den Behälter. Bitte geben Sie die Brennereihefe hinzu und vermischen Sie diese.
 - Bitte nutzen Sie die Gaze, um den Behälter zu verschließen.
- Inbetriebnahme:
 - Bitte legen Sie den Behälter mit der Gaze in das Gerät. Bei der Weinzubereitung wird der Deckel des Gerätes nicht benötigt.
 - Bitte schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Es ertönt ein Signalton und am Display ist „-“ zu sehen. Jede weitere Betätigung am Bedienfeld wird von einem Signalton begleitet.
 - Bitte betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste. Es erscheint „00“ am Display.
 - Bitte betätigen Sie nun die Funktionstaste fünf Mal, sodass „F5“ für die Weinzubereitung erscheint.
 - Um die Zeit einzustellen, drücken Sie bitte entweder die Taste „+“ oder „-“, damit die voreingestellte Zeit von 7 Tagen „7d“ auf dem Display erscheint. Die Temperatur lässt sich einstellen, indem Sie beide Tasten gleichzeitig betätigen.
 - Bitte drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um die Zubereitung zu starten. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
 - Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton und der Zubereitungsprozess wird beendet. Bitte betätigen Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Bitte entnehmen Sie den Behälter aus dem Gerät.
 - Bitte filtern Sie den fertigen Wein mithilfe der Gaze und füllen Sie ihn in einen sauberen, luftdicht verschließbaren Behälter. Bitte entsorgen Sie die Reste. Die Gaze kann nach der Reinigung wiederverwendet werden.
 - Bitte lagern Sie den Wein an einem kühlen Ort (Idealtemperatur 13°C).

Reinigung

- Bitte entfernen Sie das Gerät vor jeder Reinigung von der Stromzufuhr und lassen Sie es abkühlen. Tauchen Sie das Gerät und seine elektrischen Bestandteile bitte nie unter Wasser ein, um Stromschläge zu vermeiden.
- Bitte verwenden Sie zur Reinigung der Außenflächen ein feuchtes, weiches Tuch und zum Abtrocknen ein trockenes Tuch.
- Die Gläser und zugehörigen Deckel sind spülmaschinenfest und müssen nach jeder Verwendung gereinigt werden. Alternativ können Sie sie mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.
- Bitte nutzen Sie keine aggressiven und chemischen Reinigungsmittel sowie keine scheuernden Putzmittel, wie z.B. Stahlwolle.
- Das Gerät und seine Bestandteile müssen vor der Lagerung vollkommen trocken und sauber sein. Bitte vermeiden Sie ultraviolettes Licht.
- Sie können die Gläser als Set bei Ihrem Händler nachkaufen:
 - Artikelnr.: 28687
 - Artikelbezeichnung: YOG-CUP-6-SET-8687
 - Marke: Suntec

Für den Reklamationsfall

- Möchten Sie das Gerät reklamieren, so können Sie das binnen 24 Monate ab Kaufdatum (Quittung) tun.
- Ein kostenloser Ersatz oder eine kostenlose Reparatur ist bei vorheriger unsachgemäßer Produktmanipulation ausgeschlossen.
- Defekte an Verschleißteilen, Verbrauchsmaterialien, ebenso wie Reinigung, Wartung oder Austausch besagter Teile sind folglich kostenpflichtig.
- Falls Sie eine Reklamation durchführen wollen, so bringen Sie bitte das gesamte Gerät in der Originalverpackung und mit Kaufbeleg zu Ihrem Händler. Für eine zeitnahe und bequeme Serviceanmeldung besuchen Sie ferner unsere Internetseite www.suntec-wellness.de und erfahren Sie mehr.
- Ohne Kaufbeleg erfolgt grundsätzlich keine kostenlose Reparatur oder ein Austausch.
- Für den Fall, dass der Reklamationsfall analog unserer Service Bestimmungen erfolgt, so werden alle Defekte des Gerätes oder des Zubehörs aufgrund von Material- oder Herstellungsfehlern durch kostenlose Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Austausch des Gerätes beseitigt.
- Die Beschädigung von Zubehörteilen führt nicht automatisch zu einem kostenlosen Austausch des gesamten Gerätes. Kontaktieren Sie in diesen Fällen bitte Ihren Fachhändler. Glasbruch oder Bruch von Plastikteilen ist immer kostenpflichtig.
- Der Fachhändler oder Reparaturservice kann nach Ablauf der Garantie Reparaturen kostenpflichtig durchführen.

Hinweise zum Umweltschutz



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Im Rahmen unserer erweiterten Herstellerverantwortung ist dieses Gerät gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen an Elektronikschrott. Bitte helfen Sie aktiv mit, die Umwelt zu schonen und entsorgen Sie Elektroschrott über die örtlichen Sammelstellen.

Die Verpackung sowie diese Bedienungsanleitung sind recycelbar.

EG-Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den wesentlichen Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen der Europäischen Union. Die EG-Konformitätserklärung ist Basis für die CE-Kennzeichnung dieses Gerätes.

Mit Erscheinen dieser Bedienungsanleitung verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. SUNTEC, SUNTEC Wellness, KLIMATRONIC und das Sonnenlogo sind eingetragene Marken. © 2018/02 SUNTEC WELLNESS GMBH.

Für Druckfehler und Irrtümer wird keine Haftung übernommen.



Yoghurt maker **YOG-8588 digital** Instruction manual

Thank you for purchasing this product of the brand Suntec Wellness. Before the first use, please read the manual carefully. Keep it for later reference and hand it over to its new owner, if you give the appliance to another person.

Safety Precautions

CAUTION!

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.

Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

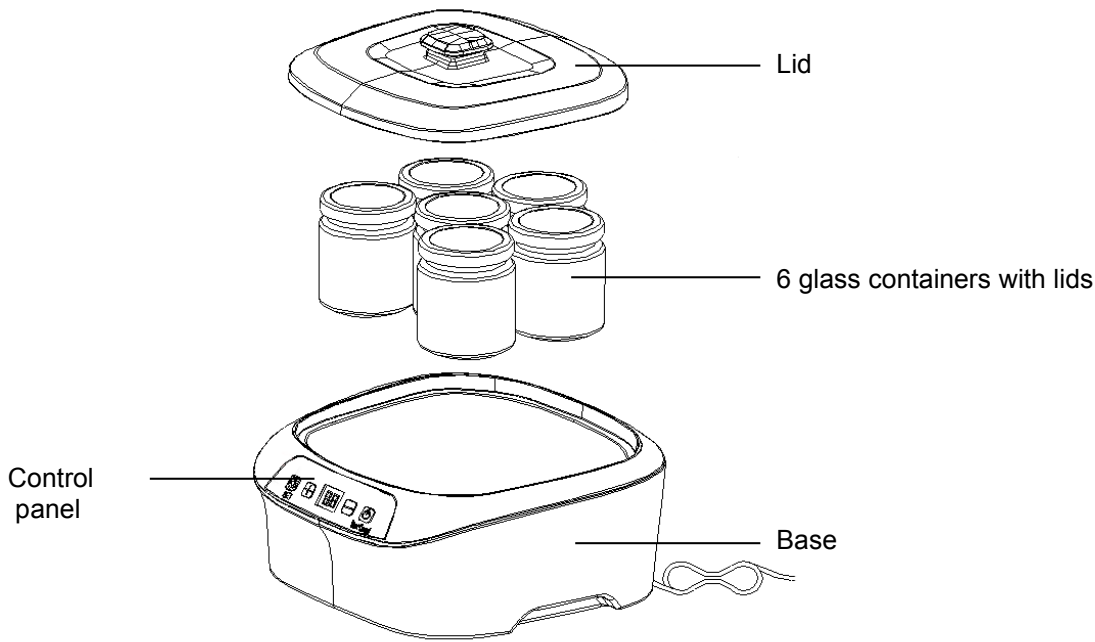
Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.

- Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage indicated on the appliance corresponds with the voltage at your home.
- Please refrain from further usage if the power cord, power plug or the appliance are damaged and contact your seller.
- Please do not use the appliance for other than its intended use. Other uses may cause fire. The appliance is not suitable for commercial use. For

domestic indoor use only.

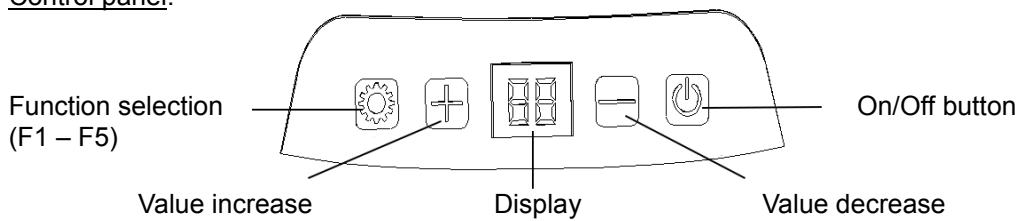
- Only operate the appliance on a flat and stable surface.
- Please remove the appliance from the wall socket when it is not in use, before cleaning and in case of malfunctions. Do not pull on the cord but on the power plug. Make sure that your hands are dry.
- Please do not insert any foreign objects into the appliance as this may cause electric shocks, fire or damages to the appliance.
- Please keep the unit away from water and heat sources. There must be no alcohol, petrol or other flammable materials in the container of the unit.
- Please do not leave the appliance unattended.
- Do not attempt to repair, disassemble or change the appliance by yourself.
- The usage of accessories not provided by SUNTEC may cause harm.
- Please keep the power cord from table edges, working surfaces or any hot surfaces.
- Never immerse the appliance, its power cord and plug in water or other liquids to prevent electric shocks.
- Do not use extension cords and multiple plugs.
- External control units such as timers must not be used.

Components



Operation

- Operating voltage: 220-240V~, 50/60Hz, 20W
- Control panel:



- The glass containers each hold 170ml (1020ml in total) and are only suitable for yoghurt preparation.
- Please disinfect the glass containers before initial operation by filling them with boiling water. Please rinse them out after one minute. The glass container lids can be cleaned with warm water and detergent. Please dry the glass containers and lids.
- If you want to prepare other food or beverages, the used containers must also be disinfected and dried beforehand like the glass containers.
- By selecting the appropriate function, you can prepare the following food and beverages as seen below:

Food/Beverage	Function	Adjustable time
Yoghurt	F1	1-24 h
Natto	F2	1-36 h
Kimchi	F3	1-36 h
Rice wine	F4	1-48 h
Wine	F5	1-9 days

Making of yoghurt (F1)

- Preparation:
 - For the yoghurt preparation we recommend the following ingredients at room temperature:
 - 1L UHT milk, 3.5% fat
 - 1 cup natural yoghurt (approx. 150ml), 3.5% fat
 - You can use yoghurt cultures instead of natural yoghurt. Please follow the respective manufacturer's instructions for the dosage of your yoghurt cultures. The following steps are based on the preparation with natural yoghurt and can also be used for the preparation with yoghurt cultures. Please note that low-fat ingredients are less suitable for yoghurt preparation.
 - Please make sure that both the glasses and the ingredients are at room temperature. Please rinse the glasses with warm water and dry them. The ingredients should be taken out of the fridge at least half an hour before preparation. This step is important so that the yoghurt cultures in the yoghurt can convert the milk into yoghurt.
 - Please spread the natural yoghurt evenly over the six glasses (approx. 2 teaspoons per glass) and fill the glasses with the milk up to the bend in the glass, below the lid thread. Please do not fill the jars completely to the edge of the jar, otherwise the yoghurt may overflow.
 - Stir the mixture slowly with a teaspoon until the natural yoghurt is evenly distributed in the jars.
 - Please screw the corresponding lids onto the glasses.

- **Operation:**
 - Place the device in a place where room temperature (approx. 20°C) and no draughts prevail during operation. Please make sure that the filled jars and the yoghurt maker filled with the jars are not moved too much during the entire preparation time. Shocks can affect the result so the yoghurt may not solidify otherwise.
 - Carefully place your filled and screwed jars in the yoghurt maker and place the lid on the device. The unit must never be used without a lid, otherwise the heat will escape.
 - Please connect the device to the power supply. An acoustic signal sounds and the display shows "- -". Each further operation on the control panel is accompanied by an acoustic signal.
 - Press the on/off key. "00" appears on the display, see fig. 1.
 - Press the function key as shown in fig. 2. "F1" appears on the display for yoghurt preparation.

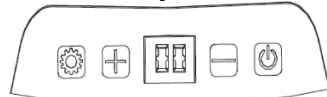


Fig. 1

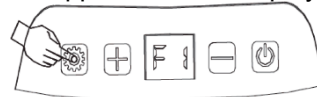


Fig. 2

- To set the time, press either the "+" or "-" button to display the preset time of 8 hours. You can now set the time between 1 and 24 hours using the "+" and "-" buttons. Each press increases or decreases the value by one hour. For our recommended yoghurt recipe, please increase the time from 8 to 11 hours.
- Press the "+" and "-" keys simultaneously to set the temperature. The display shows the preset temperature of 42°C. Please change the temperature to 45°C and press the on/off button to start the yoghurt making.
- When switched on, the yoghurt maker starts to heat up the glasses and their contents to keep them at a constant temperature of approx. 45°C. Yoghurt cultures need the heat for a long time to convert the milk into yoghurt. The display shows the remaining time.
- To shorten the time, you can add warm water to surround the glasses with max. 1-2cm height. You can also add water if the ambient temperature is less than 20°C.
- When the time is over, an acoustic signal sounds and the preparation process is finished. Press the on/off button to turn off the unit and unplug the power cord.
- Please remove the glass containers from the yoghurt maker and place them directly in the refrigerator for at least 3-4 hours to increase the firmness of the yoghurt. Please do not let the yoghurt cool down at room temperature, otherwise the yoghurt may become sour.
- Tip: If the yoghurt has not reached the desired consistency after 11 hours, you can continue the preparation by putting the device back into operation. Select a shorter time setting, e.g. 2-3 hours. Please note that the preparation process can only be continued if the yoghurt has not been cooled in the meantime. If you have pressed the on/off button by accident before completing the settings, remove the device from the power supply and start the operation again.

Making of natto (F2)

- **Preparation:**
 - For the preparation of natto you will need a low bowl made of glass or stainless steel which can be placed into the device, soybeans and natto starter culture. For the dosages, please follow the manufacturer's instructions of your natto starter culture.
 - Please soak the soybeans in water for several hours, then boil or steam them until they are cooked. Put the soybeans in the bowl and let them cool to room temperature.
 - Please add the natto starter culture and mix it with the soybeans.
- **Operation:**
 - Place the bowl in the device and put on the lid. Natto requires moisture and oxygen during the fermentation process. The container must therefore not be hermetically sealed.
 - Connect the device to the power supply. An acoustic signal sounds and the display shows "- -". Each further operation on the control panel is accompanied by an acoustic signal.
 - Please press the on/off key. "00" appears on the display.
 - Press the function key twice so "F2" appears for preparing natto.
 - To set the time, press either the "+" or "-" button to display the preset time of 18 hours. The temperature can be set by pressing both buttons simultaneously.
 - Press the on/off button to start the preparation. The display shows the remaining time.
 - When the time is over, an acoustic signal sounds and the preparation process is finished. Please press the on/off button to turn off the unit and unplug the power cord. Remove the bowl from the device.
 - The finished natto can be stored airtight in the refrigerator.

Making of kimchi (F3)

- **Preparation:**
 - For the preparation of kimchi you need Chinese cabbage, spices of your choice, kimchi starter culture as well as a low, airtight sealable container, which can be put into the device. For the dosages, please follow the manufacturer's instructions of your kimchi starter culture.

- Wash the Chinese cabbage thoroughly with water and then dry it completely. If necessary, you can cut the cabbage into small pieces beforehand. Please rub the cabbage with salt and spices, e.g. chilli powder, and place the cabbage in your container.
- Please add your kimchi starter culture and mix it with the cabbage.
- Operation:
 - Please place the container in the device and put on the lid. Kimchi must be hermetically sealed during the fermentation process.
 - Connect the device to the power supply. An acoustic signal sounds and the display shows"- -". Each further operation on the control panel is accompanied by an acoustic signal.
 - Press the on/off key. "00" appears on the display.
 - Please press the function key three times so "F3" appears for kimchi preparation.
 - To set the time, press either the "+" or "-" button to display the preset time of 28 hours. The temperature can be set by pressing both buttons simultaneously.
 - Press the on/off button to start the preparation. The display shows the remaining time.
 - When the time is over, an acoustic signal sounds and the preparation process is finished. Press the on/off button to turn off the unit and unplug the power cord. Please remove the container from the device.
 - The finished kimchi can be stored airtightly in the refrigerator.

Making of rice wine (F4)

- Preparation:
 - To make rice wine you will need distillery yeast and sticky rice or rice as well as a low, airtight sealable container, which can be put into the device. For the dosages, please follow the manufacturer's instructions of your distillery yeast.
 - Wash the rice with water and soak it in clean water for several hours (approx. 5-7 hours in summer, approx. 10-20 hours in winter) until it can be crushed with your fingers. This step helps to cook the rice better in the further process.
 - Please steam the rice in water until it is soft and then drain the water.
 - Loosen and distribute the rice in your container. Please add the distillery yeast and mix them together. Please allow the mixture to cool to room temperature and press the rice against the bottom of the container.
 - Add cool, boiled water and press a hole in the middle of the pressed rice so the water and distillery yeast gather in the hole.
- Operation:
 - Place the container in the device and put on the lid. Rice wine must be hermetically sealed during the fermentation process.
 - Connect the device to the power supply. An acoustic signal sounds and the display shows"- -". Each further operation on the control panel is accompanied by an acoustic signal.
 - Please press the on/off key. "00" appears on the display.
 - Press the function key four times so "F4" appears for rice wine preparation.
 - To set the time, press either the "+" or "-" button to display the preset time of 36 hours. The temperature can be set by pressing both buttons simultaneously.
 - Press the on/off button to start the preparation. The display shows the remaining time.
 - When the time is over, an acoustic signal sounds and the preparation process is terminated. Press the on/off button to turn off the unit and unplug the power cord. Please remove the container from the device.
 - The rice wine is ready when it has a sweet and alcoholic taste. The rice wine can be enjoyed warm immediately after preparation or after cooling. Rice wine should not be stored in the refrigerator for more than 13 days.

Making of wine (F5)

- Preparation:
 - For wine you will need ripe grapes, gauze, distillery yeast and a low container which can be placed into the device. The colour of the grapes influences the colour of the wine. For the dosages, please follow the manufacturer's instructions of your distillery yeast.
 - Separate the ripe grapes from the stems carefully with scissors and make sure that the skin is not damaged. Please wash the grapes several times and then immerse them in clean water for 2 hours. If there is light powder on the grape skin, do not remove it, as the powder is a natural fermenting agent. Please air-dry the grapes.
 - Crush the clean grapes by hand or with a juicer, then put them into the container. Please add the distillery yeast and mix it.
 - Please use the gauze to close the container.
- Operation:
 - Place the container with the gauze into the device. The lid of the device is not required when making wine.
 - Please connect the device to the power supply. An acoustic signal sounds and the display shows"- -". Each further operation on the control panel is accompanied by an acoustic signal.

- Press the on/off key. "00" appears on the display.
- Please press the function key five times so that "F5" appears for the wine preparation.
- To set the time, press either the "+" or "-" button so the preset time of 7 days "7d" appears on the display. The temperature can be set by pressing both buttons simultaneously.
- Press the on/off button to start the preparation. The display shows the remaining time.
- When the time is over, an acoustic signal sounds and the preparation process is finished. Please press the on/off button to turn off the unit and unplug the power cord. Please remove the container from the device.
- Filter the finished wine with the help of the gauze and fill it into a clean, airtight container. Please dispose the leftovers. The gauze can be reused after cleaning.
- Please store the wine in a cool place (ideal temperature 13°C).

Cleaning

- Always disconnect the appliance from the power outlet and let it cool before cleaning. Never immerse the appliance in water to prevent electric shocks.
- Wipe over the exterior of the appliance with a soft wet cloth and then wipe dry with a dry cloth.
- The glass containers and their lids are dishwasher-safe and must be cleaned after each use. Alternatively, you can clean them with warm water and detergent.
- Please do not use any aggressive or chemical cleaning agents or abrasive cleaning agents, such as steel wool.
- The unit and its components must be completely dry and clean before storage. Avoid ultraviolet light.
- You can purchase the glasses as a set from your seller:
 - Item number.: 28687
 - Item description: YOG-CUP-6-SET-8687
 - Brand: Suntec

In case of complaint

- You can claim the device within 24 months from date of purchase (receipt).
- A free replacement or repair will be excluded from prior improper product handling.
- Defects in wear parts, consumables, as well as cleaning, maintenance or replacement of said parts are therefore with costs.
- If you want to make a complaint, please bring the entire device in its original packaging and with proof of purchase to your dealer. For a timely and convenient service register, visit our website www.suntec-wellness.de and learn more.
- Without a proof of purchase, generally there will be no repair or replacement.
- In the event that the complaint case is analogous to our terms of service, all defects of the device or its accessories due to material or manufacturing defects will be eliminated by repair or, at our discretion, replacing the unit.
- The damage of accessories does not automatically lead to a free exchange of the whole device. In these cases, please contact your dealer. Glass breakage, or breakage of plastic parts are always to charge.
- The dealer or repair service can perform the repair after the expiration of warranty against charge.

Note concerning protection of environment



This product must not be disposed of via normal household waste after its service life, but must be taken to a collection station for the recycling of electrical and electronic devices. The symbol on the product, the operating instructions or the packaging indicates such disposal procedures. The materials are recyclable in accordance with their respective symbols. By means of re-use, material recycling or any other form of recycling old appliances you are making an important contribution to the protection of our environment.

Please ask your local council where your nearest disposal station is located.

As part of our extended producer responsibility, this product is indicated in accordance to the European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The aim is to avoid, reduce, and environmentally friendly disposal of electronic waste. Please help actively to protect the environment and dispose electronic waste through local collection points. The packaging and this manual can be recycled.

EC declaration of conformity

The device meets the essential health and safety requirements of the European Union. The EC declaration of conformity is the basis for CE marking this unit.

With publication of this manual supersedes all previous their validity. SUNTEC, SUNTEC Wellness, KLIMATRONIC and the Sun-Logo are registered trademarks. © 2018/02 SUNTEC WELLNESS GMBH
Liability is excluded for all printing errors and omissions.

© 2018 Suntec Wellness® YOG-8588 digital

SUNTEC WELLNESS GMBH / HOLZSTRASSE 2 / 40 221 DÜSSELDORF / GERMANY



Yogurtiera

YOG-8588 digital

Istruzioni per l'uso

Grazie per l'acquisto di questo dispositivo del marchio Suntec Wellness. Prima del primo utilizzo, ti preghiamo di leggere attentamente il manuale. Lo mantieni per riferimento e poi lo inoltri al suo nuovo proprietario, se dai l'apparecchio a un'altra persona.

Precauzioni di sicurezza

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni di età e da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e/o conoscenza, se vengono controllati o se sono stati istruiti relativamente all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli correlati. I bambini non devono giocare con questo apparecchio. Le operazioni di manutenzione per la pulizia e l'utilizzo non devono essere condotte da bambini senza la dovuta sorveglianza. I bambini di età inferiore ai 3 anni senza sorveglianza devono non devono toccare il dispositivo. I bambini a partire dai 3 anni e fino agli 8 anni possono accendere e spegnere il dispositivo solo se posizionato o installato correttamente, se rispettano l'utilizzo corretto del dispositivo e comprendono i possibili pericoli derivanti dall'uso dello stesso.

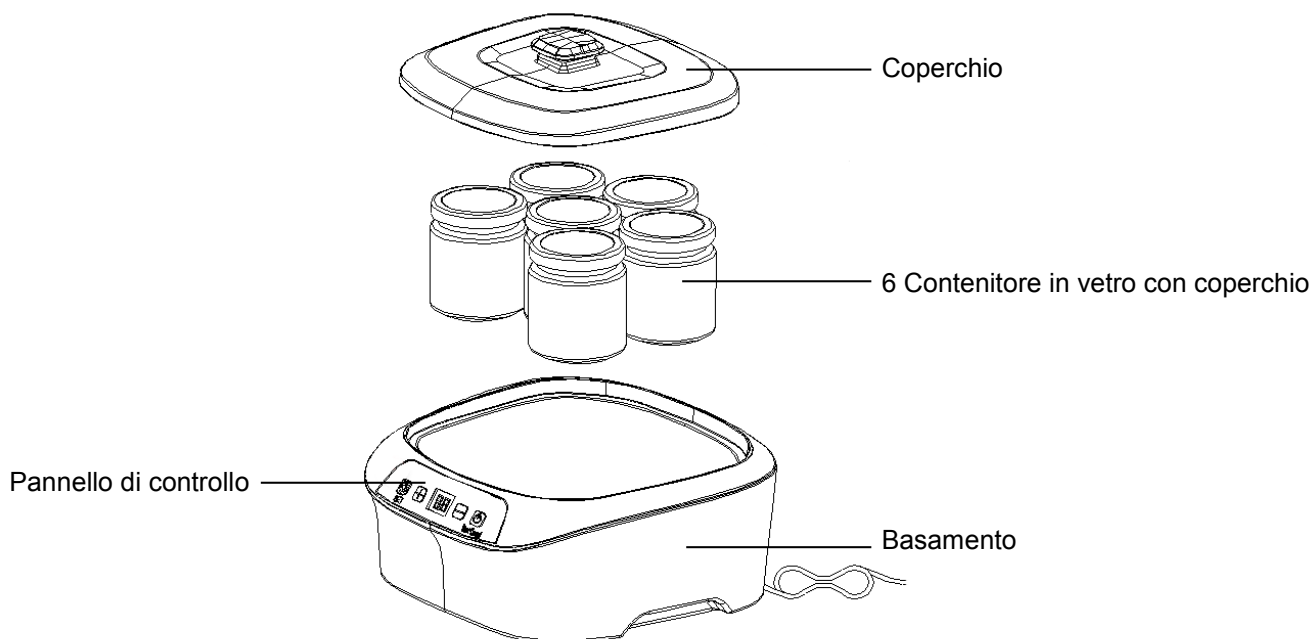
I bambini a partire dai 3 anni e inferiori agli 8 non possono collegare il dispositivo alla presa, non possono regolarlo, pulirlo o eseguire lavori di manutenzione.

- Assicurarsi che la tensione di rete specificata corrisponda a quella dell'alimentatore.
- Non azionare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina di rete o l'apparecchio sono danneggiati. Se è necessaria una riparazione, contattare l'ufficio vendite.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente in ambito domestico e per lo scopo

per il quale è stato prodotto. Altre applicazioni possono provocare incendi. L'apparecchio non è adatto ad un uso commerciale. Non utilizzare all'aperto.

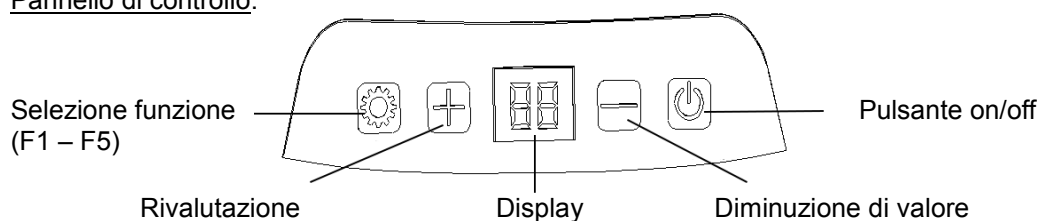
- Utilizzare l'apparecchio solo su superfici piane e stabili.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato per lungo tempo, pulirlo o in caso di guasto, staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non tirare il cavo, ma la spina di alimentazione e assicurarsi che le mani siano sempre asciutte durante l'uso.
- Non inserire corpi estranei nell'apparecchio. Ciò può provocare scosse elettriche, incendi o danni all'apparecchiatura.
- Tenere l'unità lontano da fonti di acqua e calore. Nel contenitore dell'apparecchio non devono essere presenti alcool, benzina o altri materiali infiammabili.
- Non lasciare il dispositivo incustodito.
- Non tentare di riparare, smontare o modificare in altro modo l'unità da soli.
- L'uso di accessori esterni può provocare lesioni.
- Non lasciare che il cavo sporga dal bordo del tavolo o dalla superficie di lavoro e non entrare in contatto con superfici calde.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere mai l'unità, i cavi e le prese di corrente in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare prolunghe e spine multiple.
- Non è consentito l'uso di unità di controllo esterne, come ad es. timer.

Componenti



Messa in funzione

- Alimentazione elettrica: 220-240V~, 50/60Hz, 20W
- Pannello di controllo:



- I contenitori di vetro contengono ciascuno 170ml (1020ml in totale) e sono adatti solo per la preparazione di yogurt.
- Si prega di disinfettare i contenitori di vetro prima della prima messa in funzione riempiendoli con acqua bollente. Si prega di risciacquare dopo un minuto. I coperchi dei contenitori di vetro possono essere puliti con acqua calda e detersivo. Asciugare i contenitori di vetro e i coperchi.
- Se si desidera preparare altri alimenti o bevande, anche i contenitori usati devono essere disinfettati prima, come i contenitori di vetro, e poi asciugati.
- Selezionando la funzione appropriata, è possibile preparare i seguenti alimenti e bevande, la cui preparazione è descritta di seguito:

Cibo/Bevande	Codice funzione	Tempo regolabile
Yogurt	F1	1-24 ore
Natto	F2	1-36 ore
Kimchi	F3	1-36 ore
Vino di riso	F4	1-48 ore
Vitivinicolo	F5	1-9 Giorni

Preparazione dello yogurt (F1)

- Preparazione:
 - Per la preparazione dello yogurt consigliamo i seguenti ingredienti a temperatura ambiente:
 - Latte UHT 1L, 3,5% di grasso
 - 1 tazza di yogurt naturale (ca. 150ml), 3,5%
 - È possibile utilizzare colture di yogurt al posto dello yogurt naturale. Seguire le istruzioni del produttore per il dosaggio dei vostri yogurt. Le fasi successive si basano sulla preparazione con yogurt naturale e possono essere utilizzate anche per la preparazione con colture di yogurt. Si prega di notare che gli ingredienti a basso contenuto di grassi sono meno adatti per la preparazione dello yogurt.
 - Assicurarsi che sia i bicchieri che gli ingredienti siano a temperatura ambiente. Sciacquare i bicchieri con acqua tiepida e asciugarli. Gli ingredienti devono essere tolti dal frigorifero almeno mezz'ora prima della preparazione. Questo passo è importante affinché le colture di yogurt nello yogurt possano convertire il latte in yogurt.
 - Stendere uniformemente lo yogurt naturale sui sei bicchieri (circa 2 cucchiaini da tè per

bicchiere) e riempire i bicchieri con il latte fino alla piega nel bicchiere, sotto il filo del coperchio. Si prega di non riempire completamente i vasetti fino al bordo, altrimenti lo yogurt potrebbe traboccare.

- Mescolare lentamente il composto con un cucchiaino fino a quando lo yogurt naturale non si distribuisce uniformemente nei vasi.
- Avvitare i relativi coperchi sugli occhiali.
- **Messa in funzione:**
 - Durante la messa in funzione collocare l'apparecchio in un luogo a temperatura ambiente (ca. 20°C) e senza correnti d'aria. Assicurarsi che i vasetti riempiti e il produttore di yogurt riempiti con i vasetti non vengano spostati troppo durante l'intero tempo di preparazione. Gli urti possono influenzare il risultato in modo che lo yogurt non si solidifichi.
 - Porre con cura i vasetti pieni e avvitati nel produttore di yogurt e posizionare il coperchio sull'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio senza coperchio, altrimenti il calore si disperde.
 - Collegare il dispositivo all'alimentazione elettrica. Viene emesso un segnale acustico e il display visualizza "-". Ogni ulteriore operazione sul pannello di controllo è accompagnata da un segnale acustico.
 - Premere il tasto On/Off. Sul display appare "00", vedere fig. 1.
 - Premere il tasto funzione come mostrato in fig. 2. Sul display appare "F1" per la preparazione dello yogurt.

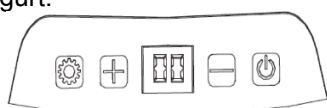


Fig. 1

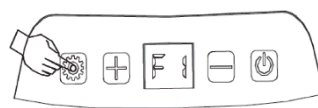


Fig. 2

- Per impostare l'ora, premere il tasto "+" o "-" per visualizzare l'ora preimpostata di 8 ore. Ora è possibile impostare un tempo compreso tra 1 e 24 ore utilizzando i pulsanti "+" e "-". Ogni pressione aumenta o diminuisce il valore di un'ora. Per la ricetta dello yogurt consigliata, aumentare il tempo da 8 a 11 ore.
- Premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" per impostare la temperatura. Il display visualizza la temperatura preimpostata di 42°C. Modificare la temperatura a 45°C e premere il pulsante On/Off per avviare la preparazione dello yogurt.
- All'accensione, il produttore di yogurt inizia a riscaldare i bicchieri e il loro contenuto e a mantenerli a una temperatura costante di circa 45°C. Le colture di yogurt hanno bisogno del calore per molto tempo per convertire il latte in yogurt. Il display visualizza il tempo rimanente.
- Per accorciare il tempo, è possibile aggiungere acqua calda, che circonda i bicchieri con altezza massima di 1-2 cm. È possibile utilizzarlo anche se la temperatura ambiente è inferiore a circa 20°C.
- Trascorso il tempo, viene emesso un segnale acustico e il processo di preparazione è terminato. Premere il pulsante On/Off per spegnere l'unità e scollegare il cavo di alimentazione.
- Rimuovere i vasetti dal produttore e riporli direttamente in frigorifero per almeno 3-4 ore per aumentare la resistenza dello yogurt. Si prega di non lasciare raffreddare lo yogurt a temperatura ambiente, altrimenti potrebbe diventare acido.
- Suggerimento: se dopo 11 ore lo yogurt non ha raggiunto la consistenza desiderata, è possibile continuare la preparazione rimettendo in funzione l'apparecchio. Selezionare un'impostazione di tempo più breve, ad es. 2-3 ore. Si prega di notare che il processo di preparazione può continuare solo se nel frattempo lo yogurt non è stato raffreddato. Se si è premuto il pulsante On/Off prima del completamento delle impostazioni, in modo che la preparazione possa iniziare in anticipo, spegnere l'apparecchio e rimuoverlo dall'alimentazione elettrica. Riavviare la messa in servizio.

Preparazione del natto (F2)

- **Preparazione:**
 - Per la preparazione del Natto è necessaria una bacinella bassa in vetro o acciaio inox che può essere posizionata in macchina, soia e coltura starter Natto. Per i dosaggi, seguire le istruzioni del produttore per il vostro antipasto Natto.
 - Mettere a bagno i semi di soia in acqua per diverse ore, quindi cuocerli o cuocerli a vapore. Ora mettere i semi di soia nella ciotola e lasciarli raffreddare a temperatura ambiente.
 - Aggiungere la coltura starter Natto e mescolare con i semi di soia.
- **Messa in funzione:**
 - Collocare la ciotola nell'apparecchio e metterla sul coperchio. Natto richiede umidità e ossigeno durante il processo di fermentazione. Il recipiente non deve pertanto essere ermeticamente chiuso.
 - Collegare il dispositivo all'alimentazione elettrica. Viene emesso un segnale acustico e il display visualizza "-". Ogni ulteriore operazione sul pannello di controllo è accompagnata da un segnale acustico.
 - Premere il tasto On/Off. Sul display appare "00".

- Ora premere due volte il tasto funzione in modo che appaia "F2" per la preparazione del natto.
- Per impostare l'ora, premere il tasto "+" o "-" per visualizzare l'ora preimpostata di 18 ore. La temperatura può essere impostata premendo entrambi i pulsanti contemporaneamente.
- Premere il pulsante On/Off per avviare la preparazione. Il display visualizza il tempo rimanente.
- Trascorso il tempo, viene emesso un segnale acustico e il processo di preparazione è terminato. Premere il pulsante On/Off per spegnere l'unità e scollegare il cavo di alimentazione. Rimuovere la ciotola dal dispositivo.
- Il Natto finito può essere conservato a tenuta d'aria in frigorifero.

Preparazione di kimchi (F3)

- Preparazione:
 - Per la preparazione di kimchi sono necessari cavolo cinese, spezie a scelta, coltura di avviamento kimchi e un contenitore a tenuta stagna basso, che può essere messo nel dispositivo. Per i dosaggi, si prega di seguire le istruzioni del produttore per il vostro antipasto kimchi.
 - Lavare accuratamente il cavolo cinese con acqua e asciugarlo completamente. Se necessario, è possibile tagliare il cavolo in pezzi piccoli in anticipo. Strofinare il cavolo con sale e spezie, p.es. peperoncino in polvere, e riporlo nel contenitore.
 - Aggiungete il vostro antipasto kimchi e mescolate il tutto con il cavolo.
- Messa in funzione:
 - Collocare il contenitore nell'apparecchio e metterlo sul coperchio. Il kimchi deve essere sigillato ermeticamente durante il processo di fermentazione.
 - Collegare il dispositivo all'alimentazione elettrica. Viene emesso un segnale acustico e il display visualizza "-". Ogni ulteriore operazione sul pannello di controllo è accompagnata da un segnale acustico.
 - Premere il tasto On/Off. Sul display appare "00".
 - Premere tre volte il tasto funzione in modo da visualizzare "F3" per la preparazione dei kimchi.
 - Per impostare l'ora, premere il tasto "+" o "-" per visualizzare l'ora preimpostata di 28 ore. La temperatura può essere impostata premendo entrambi i pulsanti contemporaneamente.
 - Premere il pulsante On/Off per avviare la preparazione. Il display visualizza il tempo rimanente.
 - Trascorso il tempo, viene emesso un segnale acustico e il processo di preparazione è terminato. Premere il pulsante On/Off per spegnere l'unità e scollegare il cavo di alimentazione. Rimuovere il contenitore dall'apparecchio.
 - I kimchi finiti possono essere conservati a tenuta d'aria in frigorifero.

Preparazione del vino di riso (F4)

- Preparazione:
 - Per la produzione di vino di riso sono necessari lievito di distilleria e riso appiccicoso o riso, nonché un contenitore a tenuta stagna basso, che può essere messo nel dispositivo. Per i dosaggi, si prega di seguire le istruzioni del produttore per il lievito da distilleria.
 - Lavare il riso con acqua e immergerlo in acqua pulita per alcune ore (circa 5-7 ore in estate, circa 10-20 ore in inverno) fino a quando non può essere schiacciato con le dita. Mettere a bagno il riso nel processo successivo lo rende meglio cotto.
 - Si prega di cuocere il riso a vapore in acqua fino a quando non è morbido e poi drenare l'acqua.
 - Allentare e distribuire il riso nel contenitore. Si prega di aggiungere il lievito di distilleria e mescolare insieme. Lasciare raffreddare la miscela a temperatura ambiente e premere il riso contro il fondo del contenitore.
 - Aggiungere l'acqua bollita fredda e premere un foro al centro del riso pressato in modo che l'acqua con il lievito della distilleria si raccolga.
- Messa in funzione:
 - Collocare il contenitore nell'apparecchio e metterlo sul coperchio. Il vino di riso deve essere sigillato ermeticamente durante il processo di fermentazione.
 - Collegare il dispositivo all'alimentazione elettrica. Viene emesso un segnale acustico e il display visualizza "-". Ogni ulteriore operazione sul pannello di controllo è accompagnata da un segnale acustico.
 - Premere il tasto On/Off. Sul display appare "00".
 - Premere quattro volte il tasto funzione in modo da visualizzare "F4" per la preparazione del vino di riso.
 - Per impostare l'ora, premere il tasto "+" o "-" per visualizzare l'ora preimpostata di 36 ore. La temperatura può essere impostata premendo entrambi i pulsanti contemporaneamente.
 - Premere il pulsante On/Off per avviare la preparazione. Il display visualizza il tempo rimanente.
 - Trascorso il tempo, viene emesso un segnale acustico e il processo di preparazione è terminato. Premere il pulsante On/Off per spegnere l'unità e scollegare il cavo di alimentazione. Rimuovere il contenitore dall'apparecchio.
 - Il vino di riso è pronto quando ha un sapore dolce e alcolico. Il vino di riso può essere gustato caldo subito dopo la preparazione o dopo il raffreddamento. Il vino di riso non deve essere conservato in frigorifero per più di 13 giorni. werden.

Preparazione del vino (F5)

- Preparazione:
 - Per la produzione di vino sono necessari uve mature, garze, lieviti di distilleria e un contenitore basso che può essere posto nella macchina. Il colore delle uve influenza il colore del vino. Per i dosaggi, si prega di seguire le istruzioni del produttore per il lievito da distilleria.
 - Separare con cura l'uva matura dagli steli con delle forbici e assicurarsi che la buccia non sia danneggiata. Si prega di lavare l'uva più volte e poi immergerla in acqua pulita per 2 ore. Se sulla buccia dell'uva c'è polvere leggera, non rimuovetela, perché è un fermentatore naturale. Si prega di asciugare le uve all'aria.
 - Schiacciare l'uva pulita a mano o con uno spremiagrumi e metterla nel recipiente. Aggiungere il lievito di distilleria e mescolare.
 - Chiudere il contenitore con la garza.
- Messa in funzione:
 - Posizionare il contenitore con la garza nel dispositivo. Il coperchio della macchina non è necessario per la vinificazione.
 - Collegare il dispositivo all'alimentazione elettrica. Viene emesso un segnale acustico e il display visualizza "-". Ogni ulteriore operazione sul pannello di controllo è accompagnata da un segnale acustico.
 - Premere il tasto On/Off. Sul display appare "00".
 - Premere cinque volte il tasto funzione in modo da visualizzare "F5" per la preparazione del vino.
 - Per impostare l'ora, premere il tasto "+" o "-" in modo che sul display appaia l'ora impostata di 7 giorni "7d". La temperatura può essere impostata premendo entrambi i pulsanti contemporaneamente.
 - Premere il pulsante On/Off per avviare la preparazione. Il display visualizza il tempo rimanente.
 - Trascorso il tempo, viene emesso un segnale acustico e il processo di preparazione è terminato. Premere il pulsante On/Off per spegnere l'unità e scollegare il cavo di alimentazione. Rimuovere il contenitore dall'apparecchio.
 - Filtrare il vino finito con l'aiuto della garza e riempirlo in un contenitore pulito e ermetico. Smaltire gli avanzi. La garza può essere riutilizzata dopo la pulizia.
 - Conservare il vino in luogo fresco (temperatura ideale 13°C).

Pulizia

- Togliere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di ogni pulizia e lasciarlo raffreddare. Per evitare scosse elettriche, non immergere mai il dispositivo e i suoi componenti elettrici sotto l'acqua.
- Si prega di utilizzare un panno umido e morbido per pulire le superfici esterne e un panno asciutto per asciugarle.
- I bicchieri e i loro coperchi sono lavabili in lavastoviglie e devono essere puliti dopo ogni utilizzo. In alternativa, è possibile pulirli con acqua calda e detersivo.
- Non utilizzare detersivi aggressivi o chimici o abrasivi come la lana d'acciaio.
- L'apparecchio e i suoi componenti devono essere completamente asciutti e puliti prima di essere riposti in magazzino. Si prega di evitare la luce ultravioletta.
- È possibile acquistare gli occhiali come set presso il proprio rivenditore:
 - Nr. articolo: 28687
 - Descrizione articolo: YOG-CUP-6-SET-8687
 - Simbolo: Suntec

In caso di reclami

- È possibile presentare reclami relativi all'apparecchio entro 24 mesi dalla data d'acquisto (ricevuta).
- L'eventuale precedente manipolazione impropria del prodotto annulla la possibilità di avvalersi gratuitamente della sostituzione o della riparazione.
- Eventuali difetti presenti sulle parti soggette a usura, sui materiali di consumo nonché la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di tali parti sono a pagamento.
- Per presentare un reclamo, si prega di restituire l'apparecchio al rivenditore, completo di ogni sua parte, nell'imballo originale e unitamente al documento d'acquisto. Per ottenere assistenza in modo pratico e veloce è possibile trovare ulteriori informazioni sul sito Internet www.suntec-wellness.de.
- Si tenga presente che in assenza di documentazione d'acquisto non sarà possibile effettuare riparazioni o sostituzioni a titolo gratuito.
- Qualora l'oggetto del reclamo si presenti in forma analoga a quanto stabilito dal Centro di assistenza, si provvederà a eliminare tutti i difetti dei materiali o di fabbricazione dell'apparecchio o di un accessorio mediante riparazione o, a nostra discrezione, mediante sostituzione dell'apparecchio.
- Eventuali danneggiamenti di parti di accessori non comportano la sostituzione automatica e gratuita dell'intero apparecchio. In questi casi rivolgersi al rivenditore specializzato. La rottura del vetro o delle parti in plastica è sempre a pagamento.
- Successivamente alla scadenza della garanzia, il rivenditore specializzato o il centro di assistenza potranno addebitare le spese di riparazione.

Nota per quanto riguarda la tutela dell'ambiente



Questo prodotto non deve essere smaltito attraverso i normali rifiuti domestici dopo la sua durata, ma deve essere portato in una stazione di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Il simbolo sul prodotto, le istruzioni per l'uso o la confezione indicano esaminato le procedure di smaltimento. I materiali sono riciclabili in ballo Accor con i loro simboli rispettivamente. Per mezzo di riutilizzo, il riciclaggio dei materiali o qualunque altra forma di riciclaggio di vecchi apparecchi si stanno facendo sul contributo importante alla tutela del nostro ambiente. Si prega di chiedere il vostro consiglio locale in cui si trova la stazione di smaltimento più vicino.

Nell'ambito delle nostre responsabilità estese in qualità di produttore, si certifica che il presente apparecchio è conforme alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). L'obiettivo è quello di evitare, ridurre e smaltire in modo ecocompatibile i rifiuti elettronici. Si prega di contribuire attivamente alla tutela dell'ambiente e allo smaltimento dei rifiuti elettronici nei punti di raccolta locali. L'imballaggio e il presente manuale di istruzioni sono riciclabili.

Dichiarazione di conformità CE

L'apparecchio soddisfa i requisiti essenziali per la salute e la sicurezza prescritti dall'Unione europea. La dichiarazione di conformità CE è la base per la marcatura CE di questo apparecchio.

La pubblicazione di questo manuale di istruzioni sostituisce tutte le pubblicazioni precedentemente valide. SUNTEC, SUNTEC Wellness, KLIMATRONIC e il logo Sun sono marchi registrati. © 2018/02 SUNTEC WELLNESS GMBH

La responsabilità è esclusa per tutti gli errori di stampa e omissioni.



Yaourtière **YOG-8588 digital**

Mode d'emploi

Nous vous remercions pour l'achat de cet appareil de la marque Suntec Wellness. Avant la première utilisation, lire le manuel attentivement. Gardez-le pour référence ultérieure et remettez-le à son nouveau propriétaire, si vous donnez l'appareil à une autre personne.

Précautions de sûreté

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant un manque d'expérience ou de connaissance, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils soient dûment instruits pour ce qui concerne l'utilisation de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers qui en résultent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance. Empêchez que les enfants de moins de 3 ans qui ne sont pas surveillés en permanence n'accèdent à l'appareil.

Les enfants âgés de 3 à 8 ans ne doivent allumer et éteindre l'appareil que si celui-ci est placé ou installé dans sa position d'utilisation normale, s'ils ont appris à utiliser l'appareil en toute sécurité, s'ils sont surveillés et s'ils ont compris les dangers potentiels.

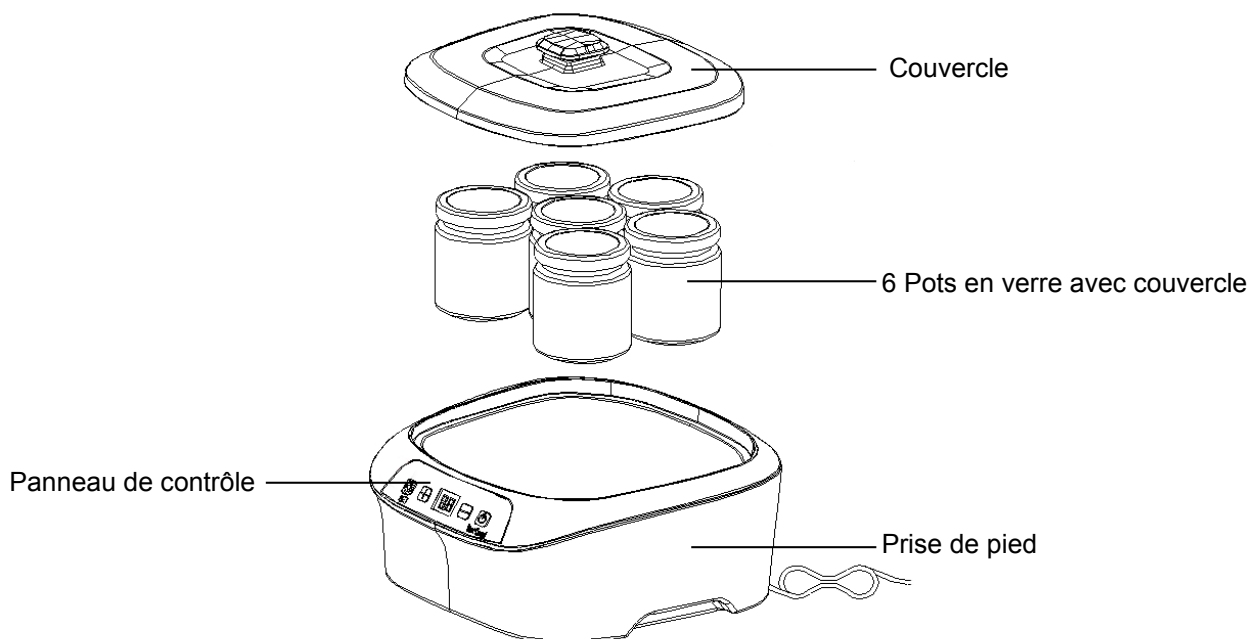
Les enfants âgés de 3 à 8 ans ne doivent pas brancher l'appareil sur la prise de courant, le régler, le nettoyer ou l'entretenir.

- **Veillez à ce que la tension secteur indiquée corresponde à celle de votre alimentation.**
- **N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation, la fiche secteur ou l'appareil est endommagé. Si une réparation est nécessaire, veuillez contacter votre bureau de vente.**
- **L'appareil ne peut être utilisé que dans la maison et aux fins pour lesquelles il a été fabriqué. D'autres**

applications peuvent provoquer un incendie. L'appareil ne convient pas à un usage commercial. Ne pas utiliser à l'extérieur.

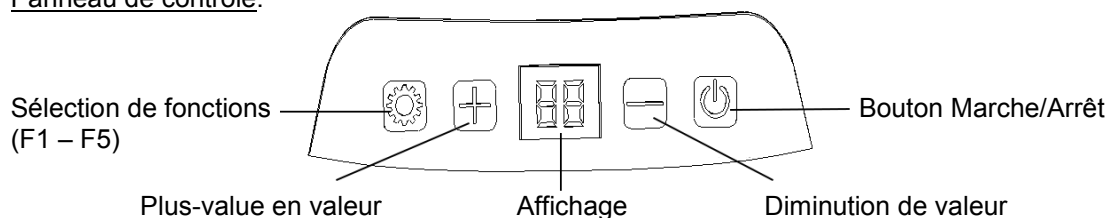
- N'utilisez l'appareil que sur des surfaces planes et stables.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, nettoyez-le ou si un défaut se produit.
- Ne tirez pas sur le câble, mais sur la prise secteur et assurez-vous que vos mains sont toujours sèches lors de l'utilisation.
- N'insérez pas d'objets étrangers dans l'appareil. Cela peut provoquer un choc électrique, un incendie ou endommager l'équipement.
- Tenir l'appareil à l'écart des sources d'eau et de chaleur. Il ne doit pas y avoir d'alcool, d'essence ou d'autres matières inflammables dans le contenant de l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- N'essayez pas de réparer, de démonter ou de modifier l'appareil vous-même.
- L'utilisation d'accessoires externes peut entraîner des blessures.
- Ne laissez pas le câble pendre au-dessus du bord de la table ou de la surface de travail et n'entrez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour éviter les chocs électriques, ne jamais immerger l'appareil, les câbles et les prises de courant dans de l'eau ou d'autres liquides.
- N'utilisez pas de câbles de rallonge et de prises multiples.
- Les unités de commande externes telles que les minuteries ne doivent pas être utilisées.

Composants



Mise en service

- Alimentation électrique: 220-240V~, 50/60Hz, 20W
- Panneau de contrôle:



- Les récipients en verre contiennent chacun 170ml (1020ml au total) et ne conviennent que pour la préparation du yaourt.
- Veuillez désinfecter les récipients en verre avant la mise en service en les remplissant d'eau bouillante. Veuillez les rincer au bout d'une minute. Les couvercles des récipients en verre peuvent être nettoyés avec de l'eau tiède et du détergent. Veuillez sécher les récipients en verre et les couvercles.
- Si vous voulez préparer d'autres aliments ou boissons, vos contenants usagés doivent également être désinfectés au préalable, comme les contenants en verre, puis séchés.
- En sélectionnant la fonction appropriée, vous pouvez préparer les aliments et boissons suivants, dont la préparation est décrite ci-dessous :

Nourriture/Boisson	Abréviations de fonction	Temps réglable
Yaourt	F1	1-24 heures
Natto	F2	1-36 heures .
Kimchi	F3	1-36 heures .
Alcool de riz	F4	1-48 heures .
Vin	F5	1-9 jours

Préparation du yaourt (F1)

- Préparation:
 - Pour la préparation du yaourt, nous recommandons les ingrédients suivants à température ambiante :
 - 1L de lait UHT, 3,5% de matière grasse
 - 1 tasse de yaourt naturel (environ 150ml), 3,5%
 - Vous pouvez utiliser des cultures de yaourt au lieu de yaourt naturel. Veuillez suivre les instructions du fabricant pour le dosage de vos cultures de yaourt. Les étapes suivantes sont basées sur la préparation avec du yaourt naturel et peuvent également être utilisées pour la préparation avec des cultures de yaourt. Veuillez noter que les ingrédients à faible teneur en gras conviennent moins bien à la préparation de yogourt.
 - Veuillez vous assurer que les verres et les ingrédients sont à température ambiante. Veuillez rincer les verres à l'eau tiède et les sécher. Les ingrédients doivent être sortis du réfrigérateur au moins une demi-heure avant la préparation. Cette étape est importante pour que les cultures de yaourt dans le yaourt puissent transformer le lait en yaourt.

- Veuillez répartir uniformément le yaourt naturel sur les six verres (environ 2 cuillères à café par verre) et remplir les verres avec le lait jusqu'au coude dans le verre, sous le fil du couvercle. Ne remplissez pas complètement les pots jusqu'au bord du pot, sinon le yaourt risque de déborder.
- Remuez lentement le mélange à l'aide d'une cuillère à café jusqu'à ce que le yaourt naturel soit réparti uniformément dans les pots.
- Veuillez visser les couvercles correspondants sur les verres.
- **Mise en service:**
 - Lors de la mise en service, placez l'appareil dans un endroit où la température ambiante (env. 20°C) et où il n'y a pas de courants d'air. Veillez à ce que les pots remplis et la yaourtière remplie de pots ne soient pas trop déplacés pendant toute la durée de la préparation. Les chocs peuvent affecter le résultat de sorte que le yaourt ne se solidifie pas.
 - Placez soigneusement vos pots remplis et vissés dans la yaourtière et placez le couvercle sur la machine. L'appareil ne doit jamais être utilisé sans couvercle, sinon la chaleur s'échappe.
 - Veuillez raccorder l'appareil à l'alimentation électrique. Un signal sonore retentit et l'afficheur indique "-". Chaque autre opération sur le panneau de commande est accompagnée d'un signal sonore.
 - Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. "00" apparaît sur l'afficheur, voir fig. 1.
 - Appuyez sur la touche de fonction comme indiqué à la fig. 2. "F1" apparaît sur l'afficheur pour la préparation du yaourt.

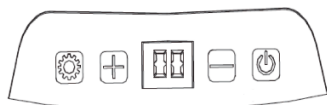


Fig. 1

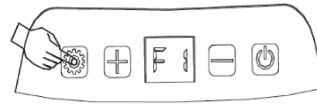


Fig. 2

- Pour régler l'heure, appuyez sur la touche "+" ou "-" pour afficher l'heure pré-réglée de 8 heures. Vous pouvez maintenant régler l'heure entre 1 et 24 heures à l'aide des boutons "+" et "-". Chaque pression augmente ou diminue la valeur d'une heure. Pour notre recette de yaourt recommandée, veuillez augmenter le temps de 8 à 11 heures.
- Appuyez simultanément sur les touches "+" et "-" pour régler la température. L'écran affiche la température pré-réglée de 42°C. Changez la température à 45°C et appuyez sur le bouton On/Off pour commencer la préparation du yaourt.
- A la mise en marche, la yaourtière commence à réchauffer les verres et leur contenu et à les maintenir à une température constante d'environ 45°C. Les cultures de yaourt ont besoin de chaleur pendant longtemps pour transformer le lait en yaourt. L'écran affiche le temps restant.
- Pour raccourcir le temps, vous pouvez ajouter de l'eau chaude, qui entoure les verres d'une hauteur maximale de 1 à 2 cm. Vous pouvez également l'utiliser si la température ambiante est inférieure à environ 20°C.
- Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le processus de préparation est terminé. Veuillez appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.
- Veuillez retirer les pots de la yaourtière et les placer directement au réfrigérateur pendant au moins 3-4 heures pour augmenter la force du yaourt. Ne laissez pas le yaourt refroidir à la température ambiante, sinon le yaourt risque de devenir acide.
- Conseil : Si le yaourt n'a pas atteint la consistance désirée après 11 heures, vous pouvez continuer la préparation en remettant la machine en marche. Veuillez sélectionner un réglage de temps plus court, par exemple 2-3 heures. Veuillez noter que le processus de préparation ne peut être poursuivi que si le yaourt n'a pas été refroidi entre-temps. Si vous avez appuyé sur la touche Marche/Arrêt avant que les réglages soient terminés, afin que la préparation puisse commencer tôt, veuillez éteindre l'appareil et le débrancher de l'alimentation électrique. Veuillez recommencer la mise en service.

Préparation du natto (F2)

- **Préparation:**
 - Pour la préparation du Natto, vous avez besoin d'un bol en verre bas ou en acier inoxydable qui peut être placé dans la machine, les fèves de soja et la culture de démarrage Natto. Pour les dosages, veuillez suivre les instructions du fabricant pour votre culture de départ Natto.
 - Veuillez faire tremper les fèves de soja dans l'eau pendant plusieurs heures, puis les faire bouillir ou cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Mettez maintenant les fèves de soja dans le bol et laissez-les refroidir à la température ambiante.
 - Veuillez ajouter la culture de départ Natto et la mélanger avec les fèves de soja.
- **Mise en service:**
 - Veuillez placer le bol dans l'appareil et mettre le couvercle. Natto a besoin d'humidité et d'oxygène pendant le processus de fermentation. Le conteneur ne doit donc pas être hermétiquement fermé.
 - Veuillez raccorder l'appareil à l'alimentation électrique. Un signal sonore retentit et l'afficheur indique "-". Chaque autre opération sur le panneau de commande est accompagnée d'un signal sonore.

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. 00" s'affiche à l'écran.
- Appuyez deux fois sur la touche de fonction pour que "F2" apparaisse pour la préparation du natto.
- Pour régler l'heure, appuyez sur la touche "+" ou "-" pour afficher l'heure prééglée de 18 heures. La température peut être réglée en appuyant simultanément sur les deux boutons.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer la préparation. L'écran affiche le temps restant.
- Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le processus de préparation est terminé. Veuillez appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation. Veuillez retirer le bol de l'appareil.
- Le Natto fini peut être conservé hermétiquement dans le réfrigérateur.

Préparation du kimchi (F3)

- Préparation:
 - Pour la préparation du kimchi, vous avez besoin de chou chinois, d'épices de votre choix, d'une culture de démarrage de kimchi ainsi que d'un récipient fermé hermétiquement, qui peut être placé dans l'appareil. Pour les dosages, veuillez suivre les instructions du fabricant pour votre culture de démarrage de kimchi.
 - Veuillez laver le chou chinois à fond avec de l'eau et le sécher complètement. Si nécessaire, vous pouvez couper le chou en petits morceaux au préalable. Frottez le chou avec du sel et des épices, par exemple de la poudre de piment, et placez le chou dans votre récipient.
 - Ajoutez votre culture de démarrage de kimchi et mélangez-le avec le chou.
- Mise en service:
 - Veuillez placer le récipient dans l'appareil et mettre le couvercle. Le kimchi doit être hermétiquement scellé pendant le processus de fermentation.
 - Veuillez raccorder l'appareil à l'alimentation électrique. Un signal sonore retentit et l'afficheur indique "- -". Chaque autre opération sur le panneau de commande est accompagnée d'un signal sonore.
 - Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. 00" s'affiche à l'écran.
 - Appuyez trois fois sur la touche de fonction pour que "F3" apparaisse pour la préparation du kimchi.
 - Pour régler l'heure, appuyez sur la touche "+" ou "-" pour afficher l'heure prééglée de 28 heures. La température peut être réglée en appuyant simultanément sur les deux boutons.
 - Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer la préparation. L'écran affiche le temps restant.
 - Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le processus de préparation est terminé. Veuillez appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation. Veuillez retirer le récipient de l'appareil.
 - Le kimchi fini peut être conservé hermétiquement dans le réfrigérateur.

Préparation de l'alcool de riz (F4)

- Préparation:
 - Pour la production de vin de riz, vous avez besoin de levure de distillerie et de riz ou de riz collant, ainsi que d'un récipient fermé hermétiquement, qui peut être placé dans l'appareil. Pour les dosages, veuillez suivre les instructions du fabricant de votre levure de distillerie.
 - Veuillez laver le riz avec de l'eau et le faire tremper dans de l'eau propre pendant plusieurs heures (environ 5-7 heures en été, environ 10-20 heures en hiver) jusqu'à ce qu'il puisse être écrasé avec les doigts. En trempant le riz dans le processus ultérieur, il est mieux cuit.
 - Veuillez faire cuire le riz à la vapeur dans de l'eau jusqu'à ce qu'il soit mou, puis égoutter l'eau.
 - S'il vous plaît desserrer et distribuer le riz dans votre conteneur. Ajoutez la levure de distillerie et mélangez-les ensemble. Veuillez laisser refroidir le mélange à la température ambiante et presser le riz contre le fond du récipient.
 - Ajoutez de l'eau bouillie fraîche et pressez un trou au milieu du riz pressé pour que l'eau avec la levure de distillerie s'y recueille.
- Mise en service:
 - Veuillez placer le récipient dans l'appareil et mettre le couvercle. Le vin de riz doit être scellé hermétiquement pendant la fermentation.
 - Veuillez raccorder l'appareil à l'alimentation électrique. Un signal sonore retentit et l'afficheur indique "- -". Chaque autre opération sur le panneau de commande est accompagnée d'un signal sonore.
 - Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. 00" s'affiche à l'écran.
 - Appuyez quatre fois sur la touche de fonction pour que "F4" apparaisse pour la préparation du vin de riz.
 - Pour régler l'heure, appuyez sur la touche "+" ou "-" pour afficher l'heure prééglée de 36 heures. La température peut être réglée en appuyant simultanément sur les deux boutons.
 - Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer la préparation. L'écran affiche le temps restant.

- Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le processus de préparation est terminé. Veuillez appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation. Veuillez retirer le récipient de l'appareil.
- Le vin de riz est prêt quand il a un goût sucré et alcoolisé. Le vin de riz peut être dégusté chaud immédiatement après la préparation ou après refroidissement. Le vin de riz ne doit pas être conservé au réfrigérateur pendant plus de 13 jours.

Préparation du vin (F5)

- Préparation:
 - Pour la production de vin, vous avez besoin de raisins mûrs, de gaze, de levure de distillerie et d'un récipient bas qui peut être placé dans la machine. La couleur du raisin influence la couleur du vin. Pour les dosages, veuillez suivre les instructions du fabricant de votre levure de distillerie.
 - Séparez soigneusement les raisins mûrs des tiges avec des ciseaux et assurez-vous que la peau n'est pas endommagée. Veuillez laver les raisins plusieurs fois et les plonger dans de l'eau propre pendant 2 heures. S'il y a de la poudre légère sur la peau du raisin, ne l'enlevez pas, car la poudre est un ferment naturel. Veuillez sécher les raisins à l'air.
 - Veuillez écraser les raisins propres à la main ou à l'aide d'un presse-agrumes et les mettre dans le récipient. Ajoutez la levure de distillerie et mélangez-la.
 - Veuillez utiliser la gaze pour fermer le contenant.
- Mise en service:
 - Veuillez placer le récipient avec la gaze dans l'appareil. Le couvercle de la machine n'est pas nécessaire pour faire du vin.
 - Veuillez raccorder l'appareil à l'alimentation électrique. Un signal sonore retentit et l'afficheur indique "-". Chaque autre opération sur le panneau de commande est accompagnée d'un signal sonore.
 - Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. "00" s'affiche à l'écran.
 - Appuyez cinq fois sur la touche de fonction pour que "F5" apparaisse pour la préparation du vin.
 - Pour régler l'heure, appuyez sur la touche "+" ou "-" de sorte que l'heure pré-réglée de 7 jours "7d" s'affiche à l'écran. La température peut être réglée en appuyant simultanément sur les deux boutons.
 - Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer la préparation. L'écran affiche le temps restant.
 - Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et le processus de préparation est terminé. Veuillez appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation. Veuillez retirer le récipient de l'appareil.
 - Veuillez filtrer le vin fini à l'aide de la gaze et le remplir dans un récipient propre et hermétique. Jetez les restes, s'il vous plaît. La gaze peut être réutilisée après le nettoyage.
 - Conservez le vin dans un endroit frais (température idéale de 13°C).

Nettoyage

- Veuillez retirer l'appareil de l'alimentation électrique avant chaque nettoyage et le laisser refroidir. Pour éviter les chocs électriques, ne jamais immerger l'appareil et ses composants électriques sous l'eau.
- Veuillez utiliser un chiffon doux et humide pour nettoyer les surfaces extérieures et un chiffon sec pour les sécher.
- Les verres et leurs couvercles vont au lave-vaisselle et doivent être nettoyés après chaque utilisation. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau tiède et du détergent.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou chimiques ou de produits de nettoyage abrasifs tels que la laine d'acier.
- L'appareil et ses composants doivent être complètement secs et propres avant le stockage. Veuillez éviter les rayons ultraviolets.
- Vous pouvez acheter les lunettes sous forme de set chez votre revendeur :
 - No. d'article : 28687
 - Description de l'article : YOG-CUP-6-SET-8687
 - Marque : Suntec

En cas de réclamation

- Si vous souhaitez déposer une réclamation au sujet de l'appareil, vous pouvez le faire dans les 24 mois à partir de la date d'achat (facture).
- Le remplacement gratuit ou une réparation gratuite est exclu(e) en cas de manipulation inappropriée du produit au préalable.
- Les défauts sur les pièces d'usure, les matières consommables, de même que le nettoyage, la maintenance et l'échange desdites pièces sont payants.
- Lorsque vous voulez procéder à une réclamation, vous devez ramener l'appareil complet dans son emballage d'origine, avec la preuve d'achat, à votre point de vente. Pour une prise de rendez-vous S.A.V. sur-mesure, en temps et en heure, visitez notre site internet www.suntec-wellness.de pour en savoir plus.
- En principe, sans preuve d'achat, aucune réparation ni aucun échange n'est possible à titre gratuit.
- Dans le cas d'une réclamation faite conformément à nos dispositions S.A.V., tous les défauts de l'appareil ou des accessoires, en raison d'un vice de matériau ou de fabrication, sont résolus par une réparation gratuite ou, selon notre appréciation, par un échange de l'appareil.
- L'endommagement de pièces accessoires n'engendre pas systématiquement un échange gratuit de l'ensemble de l'appareil. Dans ce cas, veuillez contacter votre revendeur. Les bris de verre ou de pièces plastiques sont toujours soumis à frais.
- Le revendeur ou le S.A.V. peut procéder à des réparations payantes après la période de la garantie.

Informations relatives à la protection de l'environnement



En fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux mais être déposé dans un centre de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques. Le symbole présent sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage le rappelle. Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Par le recyclage et la réutilisation des matières ou d'autres formes de valorisation des anciens appareils, vous prenez part activement à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès de votre mairie pour connaître les points de collecte appropriés.

Dans le cadre de notre responsabilité étendue de fabricant, cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). L'objectif est de réduire, d'éviter la ferraille électronique ainsi que de l'éliminer dans le respect de l'environnement. Veuillez contribuer activement à la protection de l'environnement et jeter la ferraille électronique en vous rendant aux points de collecte locaux.

L'emballage, de même que la notice d'utilisation sont recyclables.

Déclaration de conformité CE

L'appareil est conforme aux principales exigences relatives à la sécurité et à la santé de l'Union Européenne.

La déclaration de conformité CE est la base du marquage CE de cet appareil.

Par la parution de la présente notice d'utilisation, toutes celles précédemment émises perdent leur validité.

SUNTEC, SUNTEC Wellness, KLIMATRONIC et le logo sous forme de soleil sont des marques déposées. © 2018/02 SUNTEC WELLNESS GMBH

Aucune responsabilité n'est prise pour des erreurs d'impression et en cas d'erreurs.



Yogurtera

YOG-8588 digital

Instrucciones de uso

Le agradecemos la compra de este aparato de la marca Suntec Wellness. Antes de la primera utilización, por favor lea cuidadosamente el manual. Guardarlo para futuras referencias y al lado de su nuevo propietario, si le da el aparato a otra persona.

Indicaciones de seguridad

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con experiencia o conocimientos escasos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidos en el uso seguro del aparato así como en los peligros que entraña. No deje que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por cuenta del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Los niños menores de 3 años que no estén bajo supervisión permanente no deberán poder tener acceso al aparato.

Los niños mayores de 3 años y menores de 8, únicamente deberán encender y apagar el aparato cuando este esté situado o instalado en su posición de uso normal, hayan sido instruidos en lo concerniente al uso seguro del aparato, están supervisados y hayan comprendido los posibles riesgos.

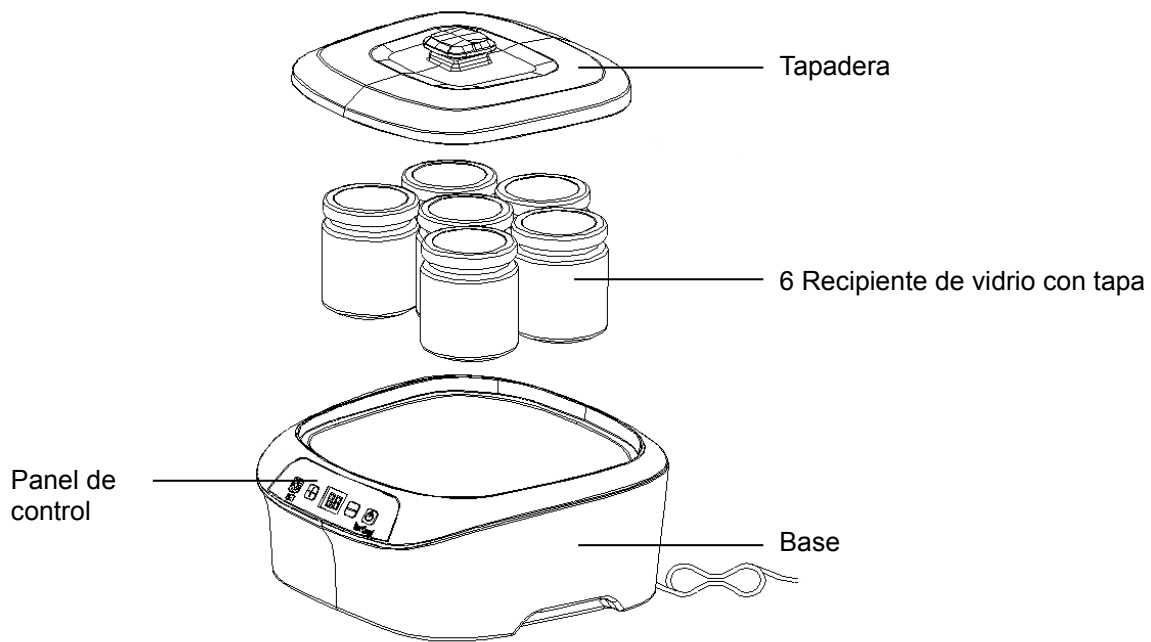
Los niños mayores de 3 años y menores de 8, no deberán conectar el aparato a la toma de corriente, regularlo, limpiarlo ni realizar su mantenimiento.

- **Asegúrese de que la tensión de red especificada coincide con la de su fuente de alimentación.**
- **No utilice el aparato si el cable de alimentación, el enchufe de red o el aparato están dañados. Si es necesaria una reparación, póngase en contacto con su oficina de ventas.**
- **El dispositivo sólo puede utilizarse en el hogar y para los fines para los que fue fabricado. Otras**

aplicaciones pueden provocar incendios. El dispositivo no es adecuado para uso comercial. Por favor, no lo use al aire libre.

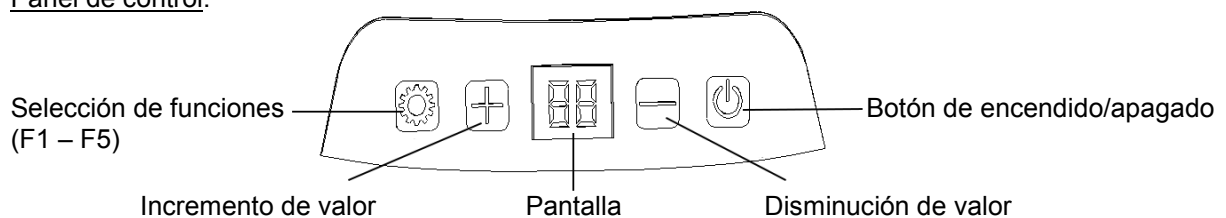
- Utilice el aparato sólo en superficies planas y estables.
- Si no va a utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo, límpielo o en caso de avería, desenchúfelo de la toma de corriente.
- Por favor, no tire del cable, sino del enchufe de la red eléctrica y asegúrese de que sus manos estén siempre secas cuando las utilice.
- No introduzca objetos extraños en el aparato. Esto puede provocar descargas eléctricas, incendios o daños en el equipo.
- Mantenga la unidad alejada de fuentes de agua y calor. No debe haber alcohol, gasolina u otros materiales inflamables en el contenedor de la unidad.
- Por favor, no deje el dispositivo desatendido.
- Por favor, no intente reparar, desmontar o modificar la unidad usted mismo.
- El uso de accesorios externos puede provocar lesiones.
- Por favor, no deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la superficie de trabajo y no entre en contacto con superficies calientes.
- Para evitar descargas eléctricas, nunca sumerja la unidad, los cables y los enchufes de alimentación en agua u otros líquidos.
- No utilice cables alargadores ni enchufes múltiples.
- No se deben utilizar unidades de control externas como temporizadores.

Componentes



Puesta en funcionamiento

- Red de alimentación: 220-240V~, 50/60Hz, 20W
- Panel de control:



- Los envases de vidrio contienen 170 ml (1020 ml en total) y sólo son aptos para la preparación de yogures.
- Por favor, desinfecte los recipientes de vidrio antes de la puesta en marcha llenándolos con agua hirviendo. Por favor, enjuáguelos después de un minuto. Las tapas de los envases de vidrio se pueden limpiar con agua caliente y detergente. Por favor, seque los recipientes de vidrio y las tapas.
- Si desea preparar otros alimentos o bebidas, sus envases usados también deben ser desinfectados de antemano como los envases de vidrio y luego secados.
- Seleccionando la función apropiada, puede preparar los siguientes alimentos y bebidas, cuya preparación se describe a continuación:

Alimentos/Bebidas	Función	Tiempo ajustable
Yogur	F1	1-24 horas
Natto	F2	1-36 horas
Kimchi	F3	1-36 horas
Vino de arroz	F4	1-48 horas
Vinatero	F5	1-9 días

Preparación de yogur (F1)

- Preacuerdo:
 - Para la preparación del yogur recomendamos los siguientes ingredientes a temperatura ambiente:
 - 1L de leche UHT, 3,5% de grasa
 - 1 taza de yogur natural (aprox. 150ml), 3.5%
 - Puede usar cultivos de yogur en lugar de yogur natural. Por favor, siga las instrucciones del fabricante para la dosificación de sus cultivos de yogur. Los siguientes pasos se basan en la preparación con yogur natural y también se pueden utilizar para la preparación con cultivos de yogur. Tenga en cuenta que los ingredientes bajos en grasa son menos adecuados para la preparación de yogur.
 - Asegúrese de que tanto los vasos como los ingredientes estén a temperatura ambiente. Por favor, enjuague los vasos con agua tibia y séquelos. Los ingredientes deben sacarse de la nevera al menos media hora antes de su preparación. Este paso es importante para que los cultivos de yogur en el yogur puedan convertir la leche en yogur.
 - Repartir el yogur natural uniformemente sobre las seis copas (aprox. 2 cucharaditas por vaso)

y llenar las copas con la leche hasta la curva del vaso, debajo de la rosca de la tapa. Por favor, no llene los frascos completamente hasta el borde del frasco, de lo contrario el yogur puede desbordarse.

- Por favor, revuelva la mezcla lentamente con una cucharadita hasta que el yogur natural se distribuya uniformemente en los tarros.
- Enrosque las tapas correspondientes en las gafas.
- **Puesta en funcionamiento:**
 - Durante la puesta en marcha, coloque el aparato en un lugar donde la temperatura ambiente (aprox. 20°C) no presente corrientes de aire. Por favor, asegúrese de que los tarros llenos y la yogurtera llena no se muevan demasiado durante todo el tiempo de preparación. Los choques pueden afectar el resultado para que el yogur no se solidifique.
 - Por favor, coloque cuidadosamente sus tarros llenos y atornillados en la yogurtera y coloque la tapa en la máquina. La unidad nunca debe utilizarse sin tapa, ya que de lo contrario se escapará el calor.
 - Conecte el aparato a la red eléctrica. Suena una señal acústica y la pantalla muestra "-". Cada operación adicional en el panel de control va acompañada de una señal acústica.
 - Presione la tecla Encendido/Apagado. En el display aparece "00", ver fig. 1.
 - Presione la tecla de función como se muestra en la fig. 2. En el display aparece "F1" para la preparación de yogur.

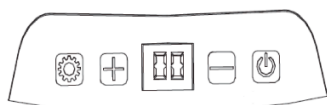


Fig. 1

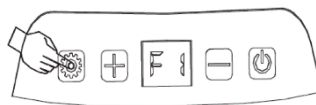


Fig. 2

- Para ajustar la hora, pulse el botón "+" o "-" para mostrar el tiempo preestablecido de 8 horas. Ahora puede ajustar el tiempo entre 1 y 24 horas con las teclas "+" y "-". Cada pulsación aumenta o disminuye el valor en una hora. Para nuestra receta de yogur recomendada, por favor aumente el tiempo de 8 a 11 horas.
- Presione simultáneamente las teclas "+" y "-" para ajustar la temperatura. La pantalla muestra la temperatura preajustada de 42°C. Por favor, cambie la temperatura a 45°C y pulse el botón de encendido/apagado para iniciar la preparación del yogur.
- Al encenderla, la yogurtera comienza a calentar los vasos y su contenido y a mantenerlos a una temperatura constante de aprox. 45°C. Los cultivos de yogur necesitan el calor durante mucho tiempo para convertir la leche en yogur. La pantalla muestra el tiempo restante.
- Para acortar el tiempo, puede añadir agua caliente, que rodea los vasos con una altura máxima de 1-2 cm. También se puede utilizar si la temperatura ambiente es inferior a unos 20°C.
- Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica y finaliza el proceso de preparación. Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la unidad y desenchufar el cable de alimentación.
- Por favor, retire los tarros de la yogurtera y colóquelos directamente en el refrigerador durante al menos 3-4 horas para aumentar la fuerza del yogur. Por favor, no deje que el yogur se enfríe a temperatura ambiente, de lo contrario el yogur puede agriarse.
- Consejo: Si el yogur no ha alcanzado la consistencia deseada después de 11 horas, puede continuar la preparación volviendo a poner la máquina en funcionamiento. Por favor, seleccione un ajuste de tiempo más corto, por ejemplo, 2-3 horas. Tenga en cuenta que el proceso de preparación sólo puede continuar si el yogur no se ha enfriado mientras tanto. Si ha pulsado el botón de encendido/apagado antes de que se hayan completado los ajustes, para que la preparación pueda comenzar pronto, apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación. Por favor, empiece de nuevo con la puesta en marcha.

Preparación de natto (F2)

- **Preacuerdo:**
 - Para la preparación de natto se necesita un recipiente bajo de vidrio o acero inoxidable que se puede colocar en la máquina, la soja y el cultivo de natto starter. Para las dosis, por favor siga las instrucciones del fabricante para su cultivo de iniciador natto.
 - Remojar las semillas de soja en agua durante varias horas y luego hervirlas o cocerlas al vapor hasta que estén cocidas. Ahora ponga la soja en el tazón y déjela enfriar a temperatura ambiente.
 - Añada el fermento natto y mézclelo con la soja.
- **Puesta en funcionamiento:**
 - Por favor, coloque el recipiente en el dispositivo y coloque la tapa. Natto requiere humedad y oxígeno durante el proceso de fermentación. Por lo tanto, el contenedor no debe cerrarse herméticamente.
 - Conecte el aparato a la red eléctrica. Suena una señal acústica y la pantalla muestra "-". Cada operación adicional en el panel de control va acompañada de una señal acústica.
 - Presione la tecla Encendido/Apagado. En el display aparece "00".
 - Pulsar dos veces la tecla de función para que aparezca "F2" para preparar el natto.

- Para ajustar la hora, pulse el botón "+" o "-" para mostrar la hora preestablecida de 18 horas. La temperatura se puede ajustar pulsando ambos botones simultáneamente.
- Pulse el botón On/Off para iniciar la preparación. La pantalla muestra el tiempo restante.
- Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica y finaliza el proceso de preparación. Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la unidad y desenchufar el cable de alimentación. Retire el recipiente del dispositivo.
- El natto terminado puede ser almacenado herméticamente en el refrigerador.

Preparación del kimchi (F3)

- Preacuerdo:
 - Para la preparación del kimchi se necesita col china, especias de su elección, cultivos iniciadores de kimchi, así como un recipiente bajo, hermético y sellable, que se puede colocar en el dispositivo. Para las dosis, siga las instrucciones del fabricante de su cultivo inicial de kimchi.
 - Lave bien la col china con agua y séquela completamente. Si es necesario, puede cortar la col en trozos pequeños de antemano. Por favor, frote el repollo con sal y especias, por ejemplo, chile en polvo, y colóquelo en su recipiente.
 - Añade tu cultivo de kimchi y mézclalo con la col.
- Puesta en funcionamiento:
 - Coloque el recipiente en el dispositivo y coloque la tapa. El Kimchi debe ser sellado herméticamente durante el proceso de fermentación.
 - Conecte el aparato a la red eléctrica. Suena una señal acústica y la pantalla muestra "-". Cada operación adicional en el panel de control va acompañada de una señal acústica.
 - Presione la tecla Encendido/Apagado. En el display aparece "00".
 - Presione tres veces la tecla de función para que aparezca "F3" para la preparación de kimchi.
 - Para ajustar la hora, pulse el botón "+" o "-" para mostrar el tiempo preestablecido de 28 horas. La temperatura se puede ajustar pulsando ambos botones simultáneamente.
 - Pulse el botón On/Off para iniciar la preparación. La pantalla muestra el tiempo restante.
 - Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica y finaliza el proceso de preparación. Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la unidad y desenchufar el cable de alimentación. Retire el contenedor del dispositivo.
 - El kimchi terminado se puede almacenar herméticamente en el refrigerador.

Elaboración de vino de arroz (F4)

- Preacuerdo:
 - Para la producción de vino de arroz se necesita levadura de destilería y arroz o arroz pegajoso, así como un recipiente bajo, hermético y sellable, que se puede colocar en el dispositivo. Para las dosificaciones, siga las instrucciones del fabricante de su levadura de destilería.
 - Lavar el arroz con agua y remojarlo en agua limpia durante varias horas (aprox. 5-7 horas en verano, aprox. 10-20 horas en invierno) hasta que se pueda aplastar con los dedos. Remojar el arroz en el proceso posterior lo hace mejor cocido.
 - Por favor, cocine al vapor el arroz en agua hasta que se ablande y luego escurra el agua.
 - Por favor, afloje y distribuya el arroz en su recipiente. Por favor, añada la levadura de destilería y mézclela. Deje que la mezcla se enfríe a temperatura ambiente y presione el arroz contra el fondo del recipiente.
 - Añada agua hervida fría y presione un agujero en el centro del arroz prensado para que el agua con la levadura de destilería se acumule allí.
- Puesta en funcionamiento:
 - Coloque el recipiente en el dispositivo y coloque la tapa. El vino de arroz debe cerrarse herméticamente durante el proceso de fermentación.
 - Conecte el aparato a la red eléctrica. Suena una señal acústica y la pantalla muestra "-". Cada operación adicional en el panel de control va acompañada de una señal acústica.
 - Presione la tecla Encendido/Apagado. En el display aparece "00".
 - Presione cuatro veces la tecla de función para que aparezca "F4" para la preparación de vino de arroz.
 - Para ajustar la hora, pulse el botón "+" o "-" para mostrar el tiempo preestablecido de 36 horas. La temperatura se puede ajustar pulsando ambos botones simultáneamente.
 - Pulse el botón On/Off para iniciar la preparación. La pantalla muestra el tiempo restante.
 - Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica y finaliza el proceso de preparación. Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la unidad y desenchufar el cable de alimentación. Retire el contenedor del dispositivo.
 - El vino de arroz está listo cuando tiene un sabor dulce y alcohólico. El vino de arroz se puede disfrutar caliente inmediatamente después de la preparación o después de enfriarlo. El vino de arroz no debe guardarse en el refrigerador por más de 13 días.

Preparación del vino (F5)

- Preacuerdo:
 - Para la producción de vino se necesitan uvas maduras, gasa, levadura de destilería y un recipiente bajo que se pueda colocar en la máquina. El color de las uvas influye en el color del vino. Para las dosificaciones, siga las instrucciones del fabricante de su levadura de destilería.
 - Separar cuidadosamente con tijeras las uvas maduras de los tallos y asegurarse de que la piel no esté dañada. Por favor, lave las uvas varias veces y luego sumérgalas en agua limpia durante 2 horas. Si hay polvo ligero en la piel de la uva, por favor no lo quite, ya que el polvo es un agente fermentador natural. Por favor, seca las uvas al aire.
 - Triturar las uvas limpias a mano o en una licuadora y ponerlas en el recipiente. Por favor, añada la levadura de destilería y mézclela.
 - Utilice la gasa para cerrar el recipiente.
- Puesta en funcionamiento:
 - Coloque el recipiente con la gasa en el dispositivo. La tapa de la máquina no es necesaria para la elaboración del vino.
 - Conecte el aparato a la red eléctrica. Suena una señal acústica y la pantalla muestra "- -". Cada operación adicional en el panel de control va acompañada de una señal acústica.
 - Presione la tecla Encendido/Apagado. En el display aparece "00".
 - Presione cinco veces la tecla de función para que aparezca "F5" en la preparación del vino.
 - Para ajustar la hora, pulse el botón "+" o "-" para que aparezca en la pantalla el tiempo preestablecido de 7 días "7d". La temperatura se puede ajustar pulsando ambos botones simultáneamente.
 - Pulse el botón On/Off para iniciar la preparación. La pantalla muestra el tiempo restante.
 - Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal acústica y finaliza el proceso de preparación. Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la unidad y desenchufar el cable de alimentación. Retire el contenedor del dispositivo.
 - Por favor, filtre el vino terminado con la ayuda de la gasa y llénelo en un recipiente limpio y hermético. Por favor, deshazte de las sobras. La gasa puede ser reutilizada después de la limpieza.
 - Conservar el vino en un lugar fresco (temperatura ideal 13°C).

Limpieza

- Antes de cada limpieza, desconecte el aparato de la red eléctrica y déjelo enfriar. Para evitar descargas eléctricas, nunca sumerja el dispositivo y sus componentes eléctricos bajo el agua.
- Por favor, utilice un paño húmedo y suave para limpiar las superficies exteriores y un paño seco para secarlas.
- Las copas y sus tapas son aptas para el lavavajillas y deben limpiarse después de cada uso. Alternativamente, puede limpiarlos con agua tibia y detergente.
- Por favor, no utilice productos de limpieza agresivos o químicos ni productos de limpieza abrasivos como la lana de acero.
- La unidad y sus componentes deben estar completamente secos y limpios antes de ser almacenados. Por favor, evite la luz ultravioleta.
- Usted puede comprar las gafas como un conjunto de su distribuidor:
 - Número de artículo: 28687
 - Descripción del artículo: YOG-CUP-6-SET-8687
 - Marca: Suntec

Para casos de reclamación

- Si quiere realizar una reclamación, podrá hacerlo dentro de los 24 primeros meses a partir de la fecha que aparece en el recibo de compra.
- La sustitución o reparación gratuita del aparato queda excluida en los casos en los que el producto haya sido manipulado inadecuadamente.
- La reparación de desperfectos en las piezas de cierre y materiales de consumo, así como la limpieza, el mantenimiento o el cambio de dichas piezas serán, por lo tanto, de pago obligatorio.
- En caso de que quiera llevar a cabo una reclamación, lleve el aparato en el embalaje original con el comprobante de compra al distribuidor en el que lo adquirió. Si desea registrarse para nuestro rápido y cómodo servicio de atención al cliente, visite nuestra página web www.suntec-wellness.de e infórmese sobre los servicios disponibles.
- Sin el comprobante de compra no se efectuarán reparaciones gratuitas ni devoluciones.
- Si la reclamación cumple con los requisitos de nuestro servicio técnico, las reparaciones de daños (en el aparato o sus accesorios) producidos como consecuencia de fallos de material o producción se efectuarán de forma gratuita o bien se le entregará un aparato nuevo.
- Si los daños afectan solo a los accesorios, no se efectuará automáticamente la entrega gratuita de un aparato nuevo completo. En tal caso, póngase en contacto con el distribuidor especializado en el que ha adquirido el aparato. La reparación de grietas o fracturas de las piezas de plástico se efectuará con cargo al cliente.
- Una vez transcurrido el periodo de garantía, el distribuidor especializado o nuestro servicio técnico realizarán las reparaciones con cargo al cliente.

Medidas de protección del medio ambiente



Una vez terminada la vida útil del aparato, no lo elimine junto con el resto de residuos domésticos normales. El aparato debe ser llevado a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. El aparato, el manual de instrucciones y el embalaje llevan símbolos que así lo indican. Los materiales son reciclables de acuerdo con su etiquetado. Con la reutilización, el reciclado u otras formas de aprovechamiento de aparatos usados se hace una contribución importante a la protección de nuestro medio ambiente. Consulte a la administración local cuál es el punto de recogida de residuos competente.

En el marco de nuestra responsabilidad como fabricantes, este aparato ha sido calificado de conformidad con la normativa europea 2002/96/EC para aparatos eléctricos y electrónicos. El objetivo es evitar y disminuir los residuos electrónicos de manera ecológica cuidando del medio ambiente. Colabore de forma activa a cuidar del medio ambiente y deseche los residuos electrónicos en los puntos de recogida de los mismos.

Tanto el embalaje como las instrucciones de uso son reciclables.

Declaración de conformidad EC

El aparato cumple con los requisitos esenciales de salud y seguridad de la Unión Europea. La declaración de conformidad es la base de la calificación EC de este aparato.

Con la publicación de estas instrucciones de uso pierden su validez todas las anteriores. SUNTEC, SUNTEC Wellness, KLIMATRONIC y su logotipo son marcas registradas. © 2018/02 SUNTEC WELLNESS GMBH.

No nos hacemos responsables de cualesquiera erratas o errores.



Gewährleistungs-Urkunde

Für dieses Gerät übernehmen wir 24 Monate Gewährleistung!

Wir verpflichten uns, während der 24-monatigen Gewährleistungszeit Ihr Gerät kostenlos instand zu setzen bzw. Ihrem Fachhändler die Ersatzteile kostenlos zur Verfügung zu stellen, wenn es infolge eines produktionsseitigen Fabrikations- oder Materialfehlers versagen sollte. Weitergehende Ansprüche gegen uns sind ausgeschlossen. Wir haften nicht für Beschädigungen durch höhere Gewalt, unsachgemäße Behandlung, Nichtbeachtung der Anleitung, betriebsbedingte Abnutzung oder Beschädigungen auf dem Transportweg.

Diese Urkunde ist nur in Verbindung mit der dazugehörigen Rechnung gültig.

Im Servicefall bringen Sie das gekaufte Produkt bitte zu Ihrem Fachhändler.

Artikelbezeichnung:

Seriennummer:

Name des Käufers:

Kaufdatum:

Stempel und Unterschrift des Fachhändlers:

Hersteller:

Suntec Wellness GmbH
Holzstraße 2
40221 Düsseldorf
Deutschland



Warranty-Card

For this appliance we assure 24 months warranty.

During the 24 months warranty we guarantee to repair your appliance free of charge or to provide your seller the spare parts free of charge if the appliance fails to work due to production failure.

Other claims are excluded from this warranty. We will not be liable for any defects caused by acts of nature, improper use, neglect of the instruction manual, damage from continuous use and damages during transportation.

This warranty card is only applicable with the according invoice.

In case of service please bring your purchased product to your seller.

Product name:

Serial number:

Name of buyer:

Date of purchase:

Stamp and signature of seller:

Manufacturer:

Suntec Wellness GmbH

Holzstraße 2

40221 Düsseldorf

Germany



Garanzia

Questo dispositivo presenta una garanzia di 24 mesi!

Nel periodo dei 24 mesi coperti dalla garanzia ci impegniamo a riparare gratuitamente il dispositivo o di mettere a disposizione del rivenditore gratuitamente i pezzi di ricambio laddove si presentasse un difetto di produzione o del materiale. Ulteriori diritti verso di noi sono esclusi. Non ci assumiamo la responsabilità di danni derivanti da forza eccessiva sul prodotto, utilizzo non conforme alle disposizioni, mancato rispetto del manuale d'uso, usura a causa dell'utilizzo o danni dovuti al trasporto.

Questo documento ha valore solo se allegato alla ricevuta di acquisto.

In caso di assistenza portare il prodotto acquistato dal proprio rivenditore.

Descrizione articolo:

Numero di serie:

Nome dell'acquirente:

Data di acquisto:

Timbro e firma del rivenditore:

Produttore:

Suntec Wellness GmbH
Holzstraße 2
40221 Düsseldorf
Germania



Certificat de garantie

Pour cet appareil, nous accordons une période de garantie de 24 mois !

Nous nous engageons de remettre en état votre appareil gratuitement pendant la période de garantie de 24 mois ou alors de mettre à disposition les pièces détachées gratuitement à votre commerçant spécialisé, si votre appareil devait défaillir en raison d'une erreur de fabrication ou d'un vice de matériel côté production. Toute revendication à notre encontre allant au-delà est exclue. Nous n'assumons pas de responsabilité pour des endommagements dans des cas de force majeure, en cas de manipulation incorrecte, en cas de non-respect de la notice, en cas d'usure due au fonctionnement ou pour des dommages survenus sur le chemin du transport.

Ce certificat est uniquement valable avec la facture correspondante.

En cas d'intervention de service, veuillez ramener le produit acheté à votre commerçant spécialisé.

Désignation de l'article :

Numéro de série :

Nom de l'acheteur :

Date de l'achat :

Cachet et signature du commerçant spécialisé :

Fabricant :
Suntec Wellness GmbH
Holzstraße 2
40221 Düsseldorf
Allemagne



Documento de garantía

El aparato tiene una garantía de 24 meses.

Durante los 24 meses de garantía, se llevarán a cabo de forma gratuita las reparaciones y se enviarán a su distribuidor especializado las piezas de repuesto necesarias, en caso de que se produzcan fallos de funcionamiento a causa de fallos de fabricación o material de los que sea responsable el fabricante. Se rechaza toda responsabilidad por el resto de reclamaciones. No nos responsabilizamos de los daños producidos por fuerza mayor, uso indebido, incumplimiento de las instrucciones de uso, deterioro inherente al uso o daños producidos durante el transporte.

Este documento solo tiene validez en compañía de la factura de compra correspondiente.

En caso de que necesite asistencia técnica, póngase en contacto con su distribuidor especializado.

Denominación del producto:

Número de serie:

Nombre del comprador:

Fecha de compra:

Sello y firma del distribuidor especializado:

Fabricante:

Suntec Wellness GmbH
Holzstraße 2
40221 Düsseldorf
Alemania