

FLORIA[®]

Make it Easy

Instruction Manual

Yoghurt Maker

ZLN4086



EN

DE

TR

RO

PL

CRO

BIH

FR

ES

IT

RU

AR

PLEASE NOTE THAT THE DEVICE MANUAL CAN BE CREATED FOR MORE THAN ONE MODEL.
INFORMATION YOUR DEVICE CAN NOT BE CONTAINING THE FUNCTION LISTED IN THE MANUAL.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS & WARNINGS

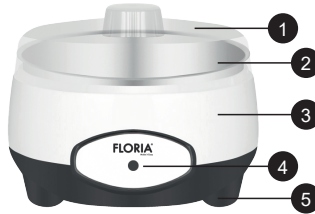
- Before using this device please read the instruction manual carefully.
- Please make sure the rated voltage is the same as the voltage that you used.
- Please keep the instructions, the guaranty certificate, the sales receipt, and if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private use and not for commercial use, not for professional use!
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use when attaching accessory parts, cleaning the device, or whenever a disturbance occurs. Switch off the device beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
- To protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used.
- Do not allow children to play with the device. Do not let children play with packaging material such as plastic bags.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with physical, sensory, or mental disabilities, or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance safely and understand the possible hazards. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are under 8 years old and unsupervised.
- Do not repair the device yourself, but rather consult an authorized expert in case of a problem.
- For safety reasons, a broken or damaged mains lead may only be replaced by an equivalent lead from the manufacturer, our customer service department, or a similar qualified person.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges, and the like.
- Switch off the device and unplug it, when you are not using the device.
- Use only original accessories provided by the supplier.

EN

- Do not use the device outdoors. (Unless the device is designed to be used outside.) Always protect against zero or sub-zero temperatures.
- Never use near water (bathtub, sink, etc.). The appliance should not be exposed to rain or moisture. Only use the device when your hands are dry.
- If the device falls into water, unplug it before taking it out of the water. Do not touch the water source. The device must be checked by a specialist before it is used again. To avoid the risk of electric shock, do not clean the device with water or immerse it in water.
- Use the device only for the intended purpose.
- This device must only be operated when connected to a grounded socket installed in accordance with regulations. Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage stated on the type plate.
- Damages that occur when the device is used for purposes other than those specified in the instructions or is used incorrectly or is not repaired by experts are not covered by the warranty.
- Always use the device on a flat and horizontal surface.
- The device should not be used anymore after, in case of falling on a hard surface from height. Even invisible damage may cause negative effects on the functional safety of the device. The device can only be used after being checked by a professional.
- Never carry or pull the device by holding the power plug as there is a risk of a short circuit due to cable breakage. Do not bend, pinch, or pull the power cord over sharp edges.
- If there is a ventilation hole, do not cover it. Do not pour any liquid or powder into the ventilation holes.
- Do not insert fingers or other objects into the open parts of the device.
- No liability is accepted in case of damage caused by improper use or failure to comply with these instructions.
- Risk of burns! After the use of the heating element, surfaces can be hot, be aware of the risks and be cautious of hot surfaces.

GET TO KNOW YOUR YOGHURT MAKER

1. Lid
2. Yoghurt cup
3. Body
4. Operation panel
5. Feet



FUNCTION MANUAL

- 1. Yoghurt Making:** Converts milk into yoghurt through fermentation.
- 2. Rice Wine Making:** Ferments rice to create traditional rice wine.
- 3. Natto Making:** Ferments soybeans into natto using bacteria.

HOW TO USE

1. Yoghurt Making

Disinfection: Sterilize the yoghurt cup and spoon with freshly boiled water before use.

Prepare Ingredients:

Option 1: 1000ml milk + 50ml fresh yoghurt

Option 2: 1000ml milk + 1 pack yoghurt starter (powder)

Option 3: 1000ml soy milk + 50ml fresh yoghurt (for soy yoghurt)

Mixing: Stir ingredients evenly, pour into the yoghurt cup, and place the lid.

Fermentation:

- Place the cup inside the machine.
- Select the yoghurt" function.
- Let it ferment for 8-12 hours depending on temperature and desired thickness.
- Longer fermentation can cause sourness or whey separation (liquid on top).

2. Rice Wine Making

Preparation:

- Rinse glutinous rice 2-3 times.
- Soak in water for 2-3 hours, then steam it until soft.
- Let the steamed rice cool to about body temperature.

Mixing:

- Add wine yeast (approx. 500g rice to 2g yeast).
- Add about 200ml of boiled but cooled water and mix evenly.

Fermentation:

- Place the mix into the inner container.
- Select Rice Wine" function.
- Let it ferment for 36-48 hours (depends on temperature).

After Fermentation:

- If the wine tastes sweet, it's ready.
- If stored longer, alcohol level may increase (fermented further).
- Store finished rice wine in fridge or freezer.

3. Natto Making

Soybean Prep:

- Rinse soybeans, soak 10-12 hours in warm water.
- Boil or steam the beans for 40-60 minutes until soft.

Inoculate with Bacteria:

- Cool beans to about 40°C.
- Add 3g natto starter (or some pre-made natto), and mix well.

Fermentation:

- Place beans into the container and insert into the machine.
- Select Natto” function.
- Ferment for 20-24 hours at constant warm temperature.

After Fermentation:

- Finished natto may have stringy texture and strong smell.
- Store in fridge to slow fermentation and reduce odor.

COMMON ISSUES & NOTES

Yoghurt is excessively sour:

This may be caused by extended fermentation time or a high ambient room temperature. To reduce sourness, shorten the fermentation duration or perform the process in a cooler environment.

Rice wine has an unpleasant odor:

A sour or musty smell may result from using an incorrect amount of yeast, poor-quality ingredients, or unclean equipment. Ensure all containers are properly sterilized and the yeast is accurately measured.

Natto has weak or no stringy texture:

This may indicate insufficient fermentation time or inactive natto bacteria. Check that the fermentation temperature was consistent and the starter culture was fresh and properly mixed.

Condensation on the lid:

Water droplets forming on the inner surface of the lid are normal due to heat during fermentation. Simply wipe them off with a clean, dry cloth.

Yellowish liquid on yoghurt surface (whey separation):

This is a natural separation of whey from the yogurt and is safe to consume. You may stir it back into the yogurt or pour it off, depending on texture preference.

CLEANING

- Clean the container and lid after every use with mild detergent.
- Do not use metal brushes or strong chemicals.
- Ensure all parts are completely dry before reuse.
- Do not disassemble the machine yourself. Contact support for repairs.

Correct Disposal of this product



- This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.
- To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DAS GERÄTEHANDBUCH, INFORMATIONEN FÜR MEHR ALS EIN MODELL BEINHALTEN KANN. IHR GERÄT KÖNNTE MÖGLICHERWEISE NICHT DIE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG ERWÄHNTEN FUNKTIONEN BESITZEN. DIESE SPRACHE WURDE MIT HILFE VON KÜNSTLICHER INTELLIGENZ ÜBERSETZT.

ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN & WARNHINWEISE

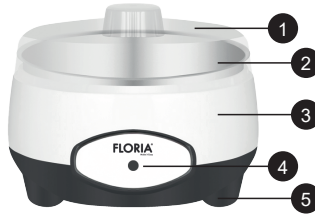
- Lesen Sie bitte vor der Benutzung des Geräts die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Stellen Sie sicher, dass die Nennspannung der von Ihnen verwendeten Spannung entspricht.
- Bitte bewahren Sie die Anweisungen, das Garantiezertifikat, die Verkaufsquittung und, wenn möglich, den Karton mit der Innenverpackung auf!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und nicht für den gewerblichen oder professionellen Gebrauch bestimmt!
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, wenn Zubehörteile angebracht werden, bei der Reinigung des Geräts oder wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät vorher aus. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät. Wählen Sie den Standort Ihres Geräts so, dass Kinder keinen Zugang zum Gerät haben. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Kabel auf Beschädigungen. Wenn irgendwelche Schäden vorliegen, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial wie Plastiktüten spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit physischen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die möglichen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung des Benutzers darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind unter 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern wenden Sie sich im Problemfall an einen autorisierten Fachmann.
- Aus Sicherheitsgründen darf ein beschädigtes Netzkabel nur durch ein gleichwertiges Kabel des Herstellers, unserer Kundenserviceabteilung oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel von Wärme, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und Ähnlichem fern.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

DE

- Verwenden Sie nur Originalzubehör, das vom Lieferanten bereitgestellt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. (Es sei denn, das Gerät ist für den Außenbereich bestimmt.) Schützen Sie es immer vor Null- oder Minustemperaturen.
- Verwenden Sie es niemals in der Nähe von Wasser (Badewanne, Waschbecken usw.). Das Gerät darf nicht Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Verwenden Sie das Gerät nur, wenn Ihre Hände trocken sind.
- Wenn das Gerät ins Wasser fällt, ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es aus dem Wasser holen. Berühren Sie nicht die Wasserquelle. Das Gerät muss von einem Fachmann überprüft werden, bevor es erneut verwendet wird. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser und tauchen Sie es nicht in Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Dieses Gerät darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte geerdete Steckdose angeschlossen betrieben werden. Achten Sie darauf, dass die Versorgungsspannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
- Schäden, die entstehen, wenn das Gerät für andere als die in den Anweisungen angegebenen Zwecke verwendet wird oder falsch verwendet wird oder nicht von Fachleuten repariert wird, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer flachen und horizontalen Oberfläche.
- Das Gerät sollte nach einem Sturz aus einer Höhe auf eine harte Oberfläche nicht mehr verwendet werden. Selbst unsichtbare Schäden können sich negativ auf die Funktionssicherheit des Geräts auswirken. Das Gerät darf erst nach Überprüfung durch einen Fachmann verwendet werden.
- Tragen oder ziehen Sie das Gerät niemals am Netzstecker, da aufgrund von Kabelbrüchen die Gefahr eines Kurzschlusses besteht. Biegen, klemmen oder ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten.
- Falls ein Lüftungsloch vorhanden ist, darf dieses nicht abgedeckt werden. Gießen Sie keine Flüssigkeiten oder Pulver in die Lüftungslöcher.
- Stecken Sie keine Finger oder andere Gegenstände in die offenen Teile des Geräts.
- Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung dieser Anweisungen entstehen.
- Verbrennungsgefahr! Nach der Verwendung des Heizelements können Oberflächen heiß sein. Seien Sie sich der Risiken bewusst und achten Sie auf heiße Oberflächen.

LERNEN SIE IHREN JOGHURTMAKER KENNEN

1. Deckel
2. Joghurtbecher
3. Gehäuse
4. Bedienfeld
5. Standfüße



FUNCTION MANUAL

- 1. Joghurtzubereitung:** Wandelt Milch durch Fermentation in Joghurt um.
- 2. Reisweinherstellung:** Fermentiert Reis zu traditionellem Reiswein.
- 3. Nattoherstellung:** Fermentiert Sojabohnen mithilfe von Bakterien zu Natto.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Joghurtzubereitung

Desinfektion: Becher und Löffel vor dem Gebrauch mit frisch abgekochtem Wasser sterilisieren.

Zutaten vorbereiten:

Option 1: 1000 ml Milch + 50 ml frischer Joghurt

Option 2: 1000 ml Milch + 1 Packung Joghurt-Starter (Pulver)

Option 3: 1000 ml Sojamilch + 50 ml frischer Joghurt (für Sojajoghurt)

Mischen: Zutaten gut verrühren, in den Joghurtbecher füllen und mit dem Deckel verschließen.

Fermentation:

- Becher in das Gerät stellen.
- Joghurt“-Funktion auswählen.
- 8–12 Stunden fermentieren lassen (abhängig von Temperatur und gewünschter Konsistenz).
- Längere Fermentation kann zu säuerlichem Geschmack oder Molkenabsonderung (Flüssigkeit oben führen).

2. Reisweinherstellung

Vorbereitung:

- Klebreis 2–3 Mal waschen.
- 2–3 Stunden in Wasser einweichen, dann weich dämpfen.
- Gekochten Reis auf Körpertemperatur abkühlen lassen.

Mischen:

- Weinhefe hinzufügen (ca. 2 g Hefe auf 500 g Reis).
- Etwa 200 ml abgekochtes, abgekühltes Wasser hinzufügen und gut vermischen.

Fermentation:

- Mischung in den Innenbehälter geben.
- Reiswein-Funktion wählen.
- 36–48 Stunden fermentieren lassen (abhängig von Temperatur).

Nach der Fermentation:

- Wenn der Wein süß schmeckt, ist er fertig.
- Bei längerer Lagerung kann sich der Alkoholgehalt erhöhen.
- Fertigen Reiswein im Kühlschrank oder Gefrierfach lagern.

3. Nattoherstellung

Sojabohnen vorbereiten:

- Bohnen waschen, 10–12 Stunden in warmem Wasser einweichen.
- 40–60 Minuten kochen oder dämpfen, bis sie weich sind.

Mit Bakterien impfen:

- Bohnen auf ca. 40 °C abkühlen lassen.

- 3 g Natto-Starter (oder etwas fertiges Natto) hinzufügen und gut vermischen.

Fermentation:

- Bohnen in den Behälter geben und ins Gerät stellen.
- Natto-Funktion wählen.
- 20–24 Stunden bei konstant warmer Temperatur fermentieren.

Nach der Fermentation:

- Fertiges Natto hat eine fädige Konsistenz und einen starken Geruch.
- Im Kühlschrank lagern, um die Fermentation zu verlangsamen und den Geruch zu mildern.

HÄUFIGE PROBLEME & HINWEISE

Joghurt ist übermäßig sauer:

Dies kann durch eine zu lange Fermentationszeit oder eine hohe Umgebungstemperatur verursacht werden. Um die Säure zu reduzieren, verkürzen Sie die Fermentationsdauer oder führen Sie den Prozess in einer kühleren Umgebung durch.

Reiswein hat einen unangenehmen Geruch:

Ein saurer oder muffiger Geruch kann durch eine falsche Menge an Hefe, minderwertige Zutaten oder unsauberes Equipment entstehen. Achten Sie darauf, dass alle Behälter gründlich sterilisiert sind und die Hefe korrekt dosiert wurde.

Natto hat eine schwache oder keine fädige Textur:

Dies kann auf eine unzureichende Fermentationszeit oder inaktive Natto-Bakterien hinweisen. Stellen Sie sicher, dass die Fermentationstemperatur konstant war und die Starterkultur frisch und gut durchmischt wurde.

Kondensation am Deckel:

Wassertropfen an der Innenseite des Deckels sind durch die Wärme während der Fermentation normal. Wischen Sie sie einfach mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.

Gelbliche Flüssigkeit auf der Joghurtoberfläche (Molke-Absonderung):

Dies ist eine natürliche Abtrennung der Molke vom Joghurt und kann bedenkenlos verzehrt werden. Sie können die Molke wieder unterrühren oder abgießen – je nach gewünschter Konsistenz.

REINIGUNG

- Reinigen Sie den Behälter und den Deckel nach jedem Gebrauch mit mildem Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie keine Metallbürsten oder starken Chemikalien.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie sie wieder verwenden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht selbst auseinander. Wenden Sie sich für Reparaturen an den Kundendienst.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



- Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf.
- Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.
- Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Er kann dieses Produkt umweltgerecht recyceln.

CİHAZ KILAVUZU BİR DEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞ OLABİLECEĞİNİ LÜTFEN DİKKATE ALINIZ.
CİHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSEDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR.
BU DİL YAPAY ZEKA YARDIMI İLE ÇEVİRİLMİŞTİR.

GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI & UYARILAR

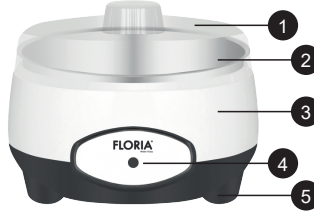
- Lütfen bu cihazı kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Lütfen cihazın belirtilen voltajının kullandığınız voltaj ile aynı olduğundan emin olun.
- Kılavuzları, garanti belgesini, satış fişini ve mümkünse iç ambalajı içeren kartonu saklayın!
- Cihaz yalnızca özel kullanım içindir, ticari veya profesyonel kullanım için değildir!
- Cihaz kullanılmadığı zaman, aksesuarları takarken, cihazı temizlerken veya bir sorun meydana geldiğinde fişi prizden çekin. Cihazı kapatmadan fişi çekmeyin, kablodan değil, fişten çekin.
- Çocukların elektrikli cihazlardan kaynaklanan tehlikelerden korunması için, cihazla çocukları asla yalnız bırakmayın. Bu nedenle cihazın yerini seçerken çocukların cihazla temas edemeyeceği bir yer seçmeye özen gösterin. Kablonun aşağı sarkmamasına dikkat edin.
- Cihazı ve kabloyu düzenli olarak hasar açısından kontrol edin. Herhangi bir hasar durumunda cihaz kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin. Çocukların plastik torbalar gibi ambalaj malzemeleriyle oynamasına izin vermeyin.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuusal veya zihinsel engeli olan kişiler tarafından, uygun şekilde denetlenmeleri veya güvenli bir şekilde kullanım talimatları verildiyse kullanılabilir. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaş altı çocuklar tarafından, denetimsiz olarak yapılmamalıdır.
- Cihazı kendiniz tamir etmeyin, bir sorun durumunda yetkili bir uzmana başvurun.
- Güvenlik nedeniyle, kırık veya hasarlı bir güç kablosu yalnızca üretici, müşteri hizmetleri departmanı veya benzer nitelikli kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı ve kabloyu ısıdan, doğrudan güneş ışığından, nemden, keskin kenarlardan ve benzerlerinden uzak tutun.
- Cihazı kullanmadığınızda kapatın ve fişini çekin.
- Sadece tedarikçi tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.
- Cihazı dış mekanlarda kullanmayın. (Cihaz dış mekan kullanımı için tasarlanmadıkça.) Sıfır veya alt sıfır sıcaklıklardan korunmasını sağlayın.

TR

- Su yakınında (banyo, lavabolar vb.) kullanmayın. Cihazı yağmura veya neme maruz bırakmayın. Cihazı yalnızca elleriniz kuru olduğunda kullanın.
- Cihaz suya düşerse, suyu çıkarırken fişi çekin. Su kaynağına dokunmayın. Cihaz tekrar kullanılmadan önce uzman bir kişi tarafından kontrol edilmelidir. Elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı suyla temizlemeyin veya suya batırmayın.
- Cihazı yalnızca amaçlandığı şekilde kullanın.
- Bu cihaz yalnızca düzenlemelere uygun şekilde yerleştirilmiş topraklı bir prize takıldığında çalıştırılmalıdır. Besleme voltajının, tip etiketinde belirtilen voltajla uyumlu olduğundan emin olun.
- Cihaz, kullanım talimatlarında belirtilen amaçların dışında kullanıldığında veya yanlış kullanıldığında ya da uzmanlar tarafından tamir edilmediğinde oluşan hasarlardan dolayı garanti kapsamı dışında kalır.
- Cihazı her zaman düz ve yatay bir yüzeyde kullanın.
- Cihaz yüksek bir yerden sert bir yüzeye düşerse artık kullanılmamalıdır. Görünmeyen hasar bile cihazın fonksiyonel güvenliğini olumsuz etkileyebilir. Cihaz yalnızca profesyonel bir kişi tarafından kontrol edildikten sonra kullanılabilir.
- Cihazı, güç fişinden tutarak taşımayın veya çekmeyin, çünkü kablo koparsa kısa devre riski vardır. Güç kablosunu keskin kenarlarda bükmeyin, sıkıştırmayın veya çekmeyin.
- Eğer bir havalandırma deliği varsa, bunu kapatmayın. Havalandırma deliklerine sıvı veya toz dökmeyin.
- Cihazın açık kısımlarına parmak veya başka nesnelere sokmayın.
- Yanlış kullanım veya bu talimatlara uyulmaması durumunda oluşan hasarlardan dolayı hiçbir sorumluluk kabul edilmez.
- Yanma riski! Isıtma elemanı kullanıldıktan sonra yüzeyler sıcak olabilir, risklerin farkında olun ve sıcak yüzeylere karşı dikkatli olun.

YOĞURT MAKİNESİNİZİ TANIYIN

1. Kapak
2. Yoğurt kabı
3. Gövde
4. Çalıştırma paneli
5. Ayak



FONKSİYON KILAVUZU

1. **Yoğurt Yapma:** Sütü mayalama yoluyla yoğurda dönüştürür.
2. **Pirinç Şarabı Yapma:** Pirinci fermente ederek geleneksel pirinç şarabı üretir.
3. **Natto Yapma:** Soya fasulyesini özel bakterilerle fermente ederek natto üretir.

NASIL KULLANILIR

1. Yoğurt Yapımı

Dezenfeksiyon: Kullanımdan önce yoğurt kabını ve kaşığı kaynar su ile sterilize edin.

Malzemelerin Hazırlanması:

- Seçenek 1: 1000 ml süt + 50 ml taze yoğurt
- Seçenek 2: 1000 ml süt + 1 paket yoğurt mayası (toz)
- Seçenek 3: 1000 ml soya sütü + 50 ml taze yoğurt (soya yoğurdu için)

Karıştırma: Malzemeleri iyice karıştırın, yoğurt kabına dökün ve kapağını kapatın.

Fermantasyon:

- Kabı cihazın içine yerleştirin.
- “Yoğurt” fonksiyonunu seçin.
- Sıcaklık ve istenen kıvama bağlı olarak 8-12 saat mayalanmaya bırakın.
- Daha uzun süre mayalama, yoğurdun ekşimesine veya üzerinde su birikmesine (peyniraltı suyu) neden olabilir.

2. Pirinç Şarabı Yapımı

Hazırlık:

- Glutensiz pirinci 2-3 kez yıkayın.
- 2-3 saat suda bekletin, ardından yumuşayana kadar buharda pişirin.
- Buharda pişmiş pirinci vücut sıcaklığına yakın olacak şekilde soğumaya bırakın.

Karıştırma:

- Şarap mayasını ekleyin (yaklaşık 500 g pirinç için 2 g maya).
- Yaklaşık 200 ml kaynatılmış ve soğutulmuş su ekleyerek iyice karıştırın.

Fermantasyon:

- Karışımı iç hazneye yerleştirin.
- Pirinç Şarabı” fonksiyonunu seçin.
- Sıcaklığa bağlı olarak 36-48 saat fermente edin.

Fermantasyon Sonrası:

- Şarap tatlı bir aroma taşıyorsa, hazır demektir.
- Daha uzun süre bekletildiğinde alkol oranı artabilir (fermantasyon devam eder).
- Hazır pirinç şarabını buzdolabında veya dondurucuda saklayın.

3. Natto Yapımı

Soya Fasulyesinin Hazırlanması:

- Soya fasulyelerini yıkayın ve 10-12 saat boyunca ılık suda bekletin.
- Fasulyeleri 40-60 dakika boyunca haşlayın veya buharda pişirin; yumuşak olmalıdır.

Bakteri ile Aşılama:

- Fasulyeleri yaklaşık 40°C'ye kadar soğutun.

TR

- 3 gram natto mayası (veya önceden hazırlanmış bir miktar natto) ekleyin ve iyice karıştırın.

Fermantasyon:

- Fasulyeleri hazneye yerleştirin ve cihazın içine koyun.
- Natto" fonksiyonunu seçin.
- Sabit sıcaklıkta 20-24 saat fermente edin.

Fermantasyon Sonrası:

- Hazır natto, ipliksi bir dokuya ve keskin bir kokuya sahip olabilir.
- Fermantasyonu yavaşlatmak ve kokuyu azaltmak için buzdolabında saklayın.

SIK RASTLANAN HATALAR ve NOTLAR

Yoğurt aşırı ekşi oldu:

Bu durum, mayalama süresinin fazla uzun olması ya da ortam sıcaklığının çok yüksek olmasından kaynaklanabilir. Ekşiliği azaltmak için mayalama süresini kısaltın veya işlemi daha serin bir ortamda gerçekleştirin.

Pirinç şarabı kötü kokuyor:

Ekşi veya küflü bir koku; mayanın yanlış oranda kullanılması, düşük kaliteli malzemeler veya temiz olmayan ekipmanlardan kaynaklanabilir. Tüm kapların düzgün şekilde sterilize edildiğinden ve mayanın doğru ölçüldüğünden emin olun.

Natto'nun ipliksi dokusu zayıf veya hiç yok:

Bu durum, yetersiz fermantasyon süresi veya etkisiz natto bakterisi kullanımı nedeniyle oluşabilir. Fermantasyon sıcaklığının sabit olduğundan ve mayanın taze ve iyice karıştırılmış olduğundan emin olun.

Kapağın üzerinde yoğunlaşma:

Mayalama sırasında oluşan ısı nedeniyle kapağın iç yüzeyinde su damlacıkları oluşması normaldir. Temiz ve kuru bir bezle silerek uzaklaştırabilirsiniz.

Yoğurdun yüzeyinde sarımsı sıvı (peyniraltı suyu) oluştu:

Bu, yoğurttan doğal olarak ayrılan peyniraltı suyudur ve tüketilmesinde sakınca yoktur. İsteğe bağlı olarak yoğurda karıştırılabilir veya dokusunu değiştirmek isterseniz dökebilirsiniz.

TEMİZLİK

- Kap ve kapağı her kullanımdan sonra hafif bir deterjan ile temizleyin.
- Metal fırçalar veya güçlü kimyasallar kullanmayın.
- Tüm parçaların tamamen kurduğundan emin olun, sonra tekrar kullanın.
- Cihazı kendi başınıza sökmeyin. Onarım için yetkili servise başvurun.

Uygun ürün imhası



- İşbu işaret, mevcut ürünün AB içerisinde diğer evsel atıklarla birlikte imha edilmemesi gerektiğini belirtmektedir.
- Kontrol edilmemiş atık bertarafının çevreye ve insan sağlığına verebileceği muhtemel zararları önlemek adına, ürünü sorumluluk içinde maddi kaynakların sürdürülebilir yeniden kullanımına teşvik adına geri dönüştürün.
- Kullandığınız cihazın iadesi için, lütfen iade ve toplama sistemlerini kullanan veya ürünün satın alındığı bayi ile iletişime geçin. Çevresel güvenli geri dönüşüm için mevcut ürünü sizden alacaklardır.

RENĂINĂI CĂ MANUALUL INFORMATIV A FOST CREAT PENTRU MAI MULTE MODELE ALE ACESTUI DISPOZITIV ESTE POSIBIL CA UNELE CARACTERISTICI MENȚIONATE ÎN MANUAL SĂ NU FIE DISPONIBILE PE DISPOZITIVULUI DVS. ACEASTĂ LIMBĂ A FOST TRADUSĂ CU AJUTORUL INTELIGENȚEI ARTIFICIALE.

INSTRUCȚIUNI ȘI AVERTISMENTE GENERALE DE SIGURANȚĂ

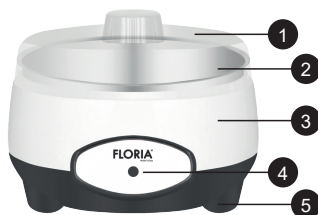
- Înainte de a folosi acest dispozitiv, va rugăm să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni.
- Va rugăm să vă asigurați că tensiunea nominală este aceeași cu tensiunea pe care ați folosit-o.
- Va rugăm să păstrați instrucțiunile, certificatul de garanție, chitanța de vânzare, și, dacă este posibil, cartonul cu ambalajul interior!
- Dispozitivul este destinat exclusiv utilizării private și nu pentru uz comercial, nu pentru uz profesional!
- Scoateți întotdeauna mufa din priză ori de câte ori dispozitivul nu este în uz atunci când atașați piesele accesorii, curățați dispozitivul sau ori de câte ori apare o perturbare. Opritiți dispozitivul în prealabil. Trageți de mufa, nu de cablu.
- Pentru a proteja copiii de pericolele aparatelor electrice, nu-i lăsați niciodată nesupravegheați cu dispozitivul. Prin urmare, atunci când selectați locația pentru dispozitivul dumneavoastră, faceți-o într-un mod astfel încât copiii să nu aibă acces la dispozitiv. Asigurați-vă că cablul nu atârna.
- Testați dispozitivul și cablul în mod regulat pentru eventuale daune. Dacă există daune de orice fel, dispozitivul nu ar trebui folosit.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu dispozitivul. Nu lăsați copiii să se joace cu materialul de ambalaj cum ar fi saci de plastic.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și persoane cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale, sau lipsa de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheați sau să li se fi dat instrucțiuni despre cum să folosească aparatul în siguranță și să înțeleagă pericolele posibile. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu ar trebui să fie făcute de copii decât dacă au sub 8 ani și sunt nesupravegheați.
- Nu reparați dispozitivul dumneavoastră, ci consultați un expert autorizat în caz de problemă.
- Din motive de siguranță, un cablu de alimentare rupt sau deteriorat poate fi înlocuit numai de un cablu echivalent de la producător, departamentul nostru de service clienți sau o persoană similar calificată.
- Țineți dispozitivul și cablul departe de căldură, lumina directă a soarelui, umiditate, margini ascuțite, și așa mai departe.
- Opritiți dispozitivul și deconectați-l când nu îl folosiți.

RO

- Folositi numai accesorii originale furnizate de catre furnizor.
- Nu folositi dispozitivul in aer liber. (Cu exceptia cazului in care dispozitivul este conceput pentru a fi utilizat in exterior.) Protejati intotdeauna impotriva temperaturilor de zero sau sub zero grade.
- Nu folositi aproape de apa (cada, chiuveta, etc.). Aparatul nu ar trebui expus la ploaie sau umiditate. Folositi dispozitivul numai cand mainile sunt uscate.
- Daca dispozitivul cade in apa, deconectati-l inainte de a-l scoate din apa. Nu atingeti sursa de apa. Dispozitivul trebuie verificat de un specialist inainte de a fi folosit din nou. Pentru a evita riscul de electrocutare, nu curatati dispozitivul cu apa sau nu-l scufundati in apa.
- Folositi dispozitivul numai pentru scopul prevazut.
- Acest dispozitiv trebuie operat numai atunci cand este conectat la o priza legata la pamant instalata conform reglementarilor. Asigurati-va ca tensiunea de alimentare corespunde tensiunii mentionate pe placa de tip.
- Daunele care apar atunci cand dispozitivul este folosit in scopuri altele decat cele specificate in instructiuni sau este folosit gresit sau nu este reparat de catre experti nu sunt acoperite de garantie.
- Folositi intotdeauna dispozitivul pe o suprafata plana si orizontala.
- Dispozitivul nu ar trebui sa mai fie folosit dupa ce a cazut pe o suprafata dura de la inaltime. Chiar si daunele invizibile pot provoca efecte negative asupra sigurantei functionale a dispozitivului. Dispozitivul poate fi folosit numai dupa ce a fost verificat de un profesionist.
- Nu transportati sau trageți dispozitivul tinand mufa de alimentare deoarece exista un risc de scurtcircuit din cauza ruperii cablului. Nu indoiti, nu striviti sau nu trageți cablul de alimentare peste marginile ascutite.
- Dacă există o deschizătură de ventilație, nu o acoperiți. Nu turnați lichide sau pudră în deschizăturile de ventilație.
- Nu introduceți degetele sau alte obiecte în părțile deschise ale dispozitivului.
- Nu se acceptă nicio responsabilitate pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau de nerespectarea acestor instrucțiuni.
- Risc de arsuri! După utilizarea elementului de încălzire, suprafețele pot fi fierbinți. Fiți conștient de riscuri și aveți grijă la suprafețele fierbinți.

DESPRE APARATUL DE IAURT

1. Capac
2. Cupă pentru iaurt
3. Corpul aparatului
4. Panou de control
5. Picioare de sprijin



FUNȚII

1. **Preparare iaurt:** Transformă laptele în iaurt prin fermentație.
2. **Preparare Vin de Orez:** Fermentează orezul pentru a produce vin tradițional de orez.
3. **Preparare Natto:** Fermentează boabele de soia în natto cu ajutorul bacteriilor.

CUM SE UTILIZEAZĂ

1. Prepararea Iaurtului

Dezinfectare: Sterilizați cupa de iaurt și lingura cu apă clocotită înainte de utilizare.

Pregătirea ingredientelor:

Opțiunea 1: 1000 ml lapte + 50 ml iaurt proaspăt

Opțiunea 2: 1000 ml lapte + 1 plic cultură de iaurt (pulbere)

Opțiunea 3: 1000 ml lapte de soia + 50 ml iaurt proaspăt (pentru iaurt de soia)

Amestecare: Amestecați bine ingredientele, turnați în cupa de iaurt și puneți capacul.

Fermentare:

- Puneți cupa în aparat.
- Selectați funcția "Iaurt".
- Lăsați la fermentat 8-12 ore, în funcție de temperatură și consistența dorită.
- Fermentarea mai lungă poate duce la gust acrișor sau separare de zer (lichid la suprafață).

2. Prepararea Vinului de Orez

Pregătire:

- Clătiți orezul glutinos de 2-3 ori.
- Lăsați-l în înmuiat 2-3 ore, apoi fierbeți-l la abur până devine moale.
- Lăsați orezul să se răcească până la temperatura corpului.

Amestecare:

- Adăugați drojdie de vin (aprox. 2 g pentru 500 g de orez).
- Adăugați aproximativ 200 ml de apă fiartă și răcită și amestecați uniform.

Fermentare:

- Puneți amestecul în recipientul interior.
- Selectați funcția "Vin de orez".
- Fermentați 36-48 de ore (în funcție de temperatură).

După fermentare:

- Dacă vinul are gust dulce, este gata.
- Dacă se păstrează mai mult, nivelul de alcool poate crește.
- Păstrați vinul de orez gata în frigider sau congelator.

3. Prepararea Natto

Pregătirea boabelor de soia:

- Clătiți soia și înmuiați-o 10-12 ore în apă caldă.
- Fierbeți sau gătiți la abur timp de 40-60 de minute până devine moale.

Inoculare cu bacterii:

- Lăsați boabele să se răcească la aproximativ 40°C.
- Adăugați 3 g cultură de natto (sau o porție de natto deja făcut) și amestecați bine.

Fermentare:

- Puneți boabele în recipient și introduceți în aparat.
- Selectați funcția "Natto".
- Fermentați 20-24 de ore la temperatură constantă.

După fermentare:

- Natto-ul final va avea o textură lipicioasă și un miros puternic.
- Păstrați la frigider pentru a încetini fermentarea și a reduce mirosul.

PROBLEME FRECVENTE & OBSERVAȚII

Iaurtul este excesiv de acru:

Aceasta poate fi cauzată de un timp de fermentare prea lung sau de o temperatură ambientală ridicată. Pentru a reduce aciditatea, scurtați durata fermentării sau efectuați procesul într-un mediu mai răcoros.

Vinul de orez are un miros neplăcut:

Un miros acru sau mucegăit poate rezulta din utilizarea unei cantități incorecte de drojdie, ingrediente de slabă calitate sau echipamente necurățate. Asigurați-vă că toate recipientele sunt sterilizate corespunzător și că drojdia este măsurată cu precizie.

Natto nu are textura vâscoasă specifică:

Aceasta poate indica un timp de fermentare insuficient sau culturi bacteriene inactice. Verificați dacă temperatura de fermentare a fost constantă și dacă cultura starter a fost proaspătă și bine amestecată.

Condens pe capac:

Picăturile de apă formate pe suprafața interioară a capacului sunt normale din cauza căldurii în timpul fermentării. Ștergeți-le pur și simplu cu o cârpă curată și uscată.

Lichid gălbui pe suprafața iaurtului (separarea zerului):

Aceasta este o separare naturală a zerului de iaurt și este sigur de consumat. Îl puteți amesteca înapoi în iaurt sau îndepărta, în funcție de preferința pentru textură.

CURĂȚARE

- Curățați recipientul și capacul după fiecare utilizare cu un detergent ușor.
- Nu folosiți perii metalice sau substanțe chimice puternice.
- Asigurați-vă că toate componentele sunt complet uscate înainte de reutilizare.
- Nu demontați aparatul singur. Contactați serviciul de asistență pentru reparații.

Importator:

•S.C. Zilanrom Trading S.r.l.

Sos. Bucuresti-Urziceni nr 64B, Afumati, Jud ilfov (office@zilan.ro)

•S.C. Scule si Unelte Design S.r.l.

Strada 3, nr 11A, Afumati, jud ilfov (office@zilanoofficial.ro)

Eliminarea corectă a acestui produs



- Această marcă indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE.
- Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului înconjurător sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.
- Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați comerciantul de la care ați achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru reciclarea sigură a mediului înconjurător.

NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE INSTRUKCJA URZĄDZENIA MOŻE BYĆ UTWORZONA I ZAWIERAĆ WIĘCEJ INFORMACJI DOTYCZĄCYCH NIE TYLKO TEGO O MODELU. TWOJE URZĄDZENIE MOŻE NIE ZAWIERAĆ FUNKCJI WYMNIENIONYCH W INSTRUKCJI URZĄDZENIA. TEN JĘZYK ZOSTAŁ PRZETŁUMACZONY ZA POMOCĄ SZTUCZNEJ INTELIGENCJI.

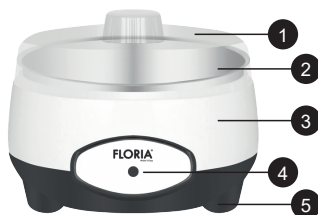
INSTRUKCJE OGÓLNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi.
- Upewnij się, że napięcie znamionowe w Twojej sieci jest takie samo, jak napięcie, wskazane na urządzeniu.
- Zachowaj instrukcję, certyfikat gwarancyjny, paragon sprzedaży i, jeśli to możliwe, karton z opakowaniem!
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku komercyjnego ani profesjonalnego!
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane oraz podczas podłączania akcesoriów, czyszczenia urządzenia lub gdy wystąpią zakłócenia. Wyłącz urządzenie wcześniej. Ciągnij za wtyczkę, a nie za kabel.
- Aby chronić dzieci przed niebezpieczeństwami związanymi z urządzeniami elektrycznymi, nigdy nie pozostawiaj ich bez nadzoru przy urządzeniu. Dlatego wybierając miejsce dla urządzenia, rób to w taki sposób, aby dzieci nie miały do niego dostępu.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel zasilający pod kątem uszkodzeń. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń nie należy używać urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi, takim jak plastikowe torby.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku do 8 lat i starsze oraz osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją możliwe zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci w wieku do 8 lat i starsze oraz osoby z niepełnosprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pozostające bez nadzoru.
- Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, ale w przypadku wystąpienia problemu skonsultuj się z autoryzowanym serwisem.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony lub zepsuty przewód sieciowy można wymienić wyłącznie na równoważny przewód producenta. Wymiana powinna być przeprowadzona przez naszego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę.
- Trzymaj urządzenie i kabel z dala od źródeł ciepła, bezpośredniego światła słonecznego, wilgoci, ostrych krawędzi itp.

- Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania, gdy nie używasz urządzenia.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów dostarczonych przez dostawcę.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz. (Chyba że urządzenie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz) Zawsze chroń je przed temperaturami poniżej zera stopni C.
- Nigdy nie używaj w pobliżu wody (wanna, umywalka itp.). Urządzenie nie powinno być narażone na deszcz lub wilgoć. Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy masz suche ręce.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody, odłącz je od zasilania przed wyjęciem z wody. Urządzenie musi zostać sprawdzone przez specjalistę przed ponownym użyciem. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie czyść urządzenia wodą ani nie zanurzaj go w wodzie.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- To urządzenie może być używane tylko wtedy, gdy jest podłączone do uziemionego gniazdka zainstalowanego zgodnie z lokalnymi przepisami. Upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
- Uszkodzenia powstałe w wyniku użytkowania urządzenia w celach innych niż określone w instrukcji lub nieprawidłowego użytkowania lub nienaprawiania przez autoryzowane punkty serwisowe nie są objęte gwarancją.
- Zawsze używaj urządzenia na płaskiej i poziomej powierzchni.
- Urządzenia nie należy używać ponownie, jeśli spadnie z wysokości na twardą powierzchnię. Nawet niewidoczne uszkodzenia mogą mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo funkcjonalne urządzenia. Urządzenie można używać wyłącznie po sprawdzeniu przez autoryzowany punkt serwisowy.
- Nigdy nie przenoś ani nie ciągnij urządzenia, trzymając za przewód zasilający, ponieważ istnieje ryzyko zwarcia z powodu pęknięcia kabla. Nie zginaj, nie ściskaj ani nie przeciągaj przewodu zasilającego po ostrych krawędziach.
- Jeśli jest otwór wentylacyjny, nie zakrywaj go. Nie wlewaj żadnych płynów ani proszków do otworów wentylacyjnych.
- Nie wkładaj palców ani innych przedmiotów do otwartych części urządzenia.
- Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności w przypadku uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem lub nieprzestrzeganiem niniejszej instrukcji.
- Ryzyko poparzenia! Po użyciu urządzenia niektóre powierzchnie mogą być gorące, bądź świadomy ryzyka i uważaj na gorące powierzchnie.

POZNAJ SWOJĄ JOGURTOWNICĘ

1. Pokrywka
2. Kubek na jogurt
3. Korpus
4. Panel operacyjny
5. Nóżki



INSTRUKCJA OBSŁUGI

- 1. Produkcja jogurtu:**
Przekształca mleko w jogurt poprzez fermentację.
- 2. Produkcja wina ryżowego:**
Fermentuje ryż, aby stworzyć tradycyjne wino ryżowe.
- 3. Produkcja natto:** Fermentuje soję w natto przy użyciu bakterii.

SPOSÓB UŻYCIA

1. Produkcja jogurtu

Dezynfekcja: Przed użyciem wysterylizuj kubek na jogurt i łyżkę świeżo przegotowaną wodą.

Przygotuj składniki:

Opcja 1: 1000 ml mleka + 50 ml świeżego jogurtu

Opcja 2: 1000 ml mleka + 1 opakowanie zaczynu jogurtowego (proszek)

Opcja 3: 1000 ml mleka sojowego + 50 ml świeżego jogurtu (do jogurtu sojowego)

Mieszanie: Wymieszaj składniki równomiernie, wlej do kubka na jogurt i załóż pokrywkę.

Fermentacja:

- Umieść kubek w jogurtownicy.
- Wybierz funkcję "jogurt".
- Pozostaw do fermentacji na 8-12 godzin w zależności od temperatury i pożądanej gęstości.
- Dłuższa fermentacja może spowodować kwaśność lub oddzielenie się serwatki (płyn na górze).

2. Wyrób wina ryżowego

Przygotowanie:

- Płucz kleisty ryż 2-3 razy.
- Mocz w wodzie przez 2-3 godziny, a następnie gotuj na parze, aż zmięknie.
- Pozostaw ugotowany ryż do ostygnięcia do temperatury ciała.

Mieszanie:

- Dodaj drożdże winiarskie (ok. 500 g ryżu na 2 g drożdży).
- Dodaj ok. 200 ml przegotowanej, ale schłodzonej wody i wymieszaj równomiernie.

Fermentacja:

- Umieść mieszankę w wewnętrznym pojemniku.
- Wybierz funkcję "Wino ryżowe".
- Pozostaw do fermentacji na 36-48 godzin (w zależności od temperatury).

Po fermentacji:

- Jeśli wino ma słodki smak, jest gotowe.
- Jeśli będzie przechowywane dłużej, poziom alkoholu może wzrosnąć (dalej fermentować).
- Przechowuj gotowe wino ryżowe w lodówce lub zamrażarce.

3. Przygotowanie natto

Przygotowanie soi:

- Wypłucz soję, namocz ją w ciepłej wodzie przez 10-12 godzin.
- Gotuj lub gotuj soję na parze przez 40-60 minut, aż zmięknie.

Zaszczep bakteriami:

- Schłódź soję do ok. 40°C. • Dodaj 3 g zaczynu natto (lub gotowego natto) i dobrze wymieszaj.

Fermentacja:

- Umieść soję w pojemniku i włóż do jogurtownicy.
- Wybierz funkcję "Natto".
- Fermentuj przez 20-24 godziny w stałej, ciepłej temperaturze.

Po fermentacji:

- Gotowe natto może mieć włóknistą konsystencję i silny zapach.
- Przechowuj w lodówce, aby spowolnić fermentację i zredukować zapach.

TYPOWE PROBLEMY I UWAGI

Jogurt jest nadmiernie kwaśny:

Może to być spowodowane wydłużonym czasem fermentacji lub wysoką temperaturą otoczenia. Aby zmniejszyć kwasność, skróć czas fermentacji lub przeprowadź proces w chłodniejszym otoczeniu.

Wino ryżowe ma nieprzyjemny zapach:

Kwaśny lub stęchły zapach może być wynikiem użycia nieprawidłowej ilości drożdży, składników złej jakości lub brudnego sprzętu. Upewnij się, że wszystkie pojemniki są odpowiednio wysterylizowane, a drożdże są dokładnie odmierzone.

Natto ma słabą lub nie ma włóknistej konsystencji:

Może to wskazywać na niewystarczający czas fermentacji lub nieaktywne bakterie natto. Sprawdź, czy temperatura fermentacji była stała, a kultura starterowa była świeża i odpowiednio wymieszana.

Kondensacja na pokrywie:

Kropki wody tworzące się na wewnętrznej powierzchni pokrywy są normalne z powodu ciepła podczas fermentacji. Po prostu wytrzyj je czystą, suchą szmatką.

Żółtawy płyn na powierzchni jogurtu (oddzielenie serwatki):

Jest to naturalne oddzielenie serwatki od jogurtu i jest bezpieczne do spożycia. Możesz wymieszać go z powrotem z jogurtem lub wylać, w zależności od preferowanej konsystencji.

CZYSZCZENIE

- Wyczyść pojemnik i pokrywę po każdym użyciu łagodnym detergentem.
- Nie używaj metalowych szczotek ani silnych środków chemicznych.
- Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche przed ponownym użyciem.
- Nie rozbieraj urządzenia samodzielnie. Skontaktuj się z pomocą techniczną w celu dokonania napraw.

Importer: Zilan Polska Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego

zilanpolska@zilan.com.tr

SERWIS: IBE Technologies Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego

14, 08-110 Siedlce

Prawidłowe utylizowanie tego produktu



- To oznaczenie wskazuje, że ten produkt nie powinien być usuwany wraz z innymi odpadami domowymi w całej UE.
- Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy odpowiedzialnie je przetwarzać, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych.
- Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Mogą oni przyjąć ten produkt do recyklingu w sposób bezpieczny dla środowiska.

MOLIMO DA IMATE U VIDU DA PRIRUČNIK UREĐAJA MOŽE BITI IZRADEN ZA NA INFORMACIJE O VIŠE OD JEDNOG MODELA.
VAŠ UREĐAJ, MOŽDA NE SADRŽI ZNAČAJKE OPISANE U PRIRUČNIKU.
OVAJ JEZIK JE PREVEDEN UZ POMOĆ UMJETNE INTELIGENCIJE.

OPĆE SIGURNOSNE UPUTE I UPOZORENJA

- Prije upotrebe ovog uređaja pažljivo pročitajte upute iz priručnika.
- Molimo vas provjerite je li nazivni napon isti kao napon koji ste koristili.
- Molimo vas sačuvajte upute, jamstveni certifikat, račun i, ako je moguće, karton s unutrašnjim pakiranjem!
- Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu upotrebu i ne za komercijalnu upotrebu, niti za profesionalnu upotrebu!
- Uvijek izvadite utikač iz utičnice kada uređaj nije u upotrebi prilikom pričvršćivanja dodatnih dijelova, čišćenja uređaja ili kada se dogodi smetnja. Isključite uređaj unaprijed. Izvucite utikač, a ne kabel.
- Kako biste zaštitili djecu od opasnosti električnih aparata, nikada ih nemojte ostavljati bez nadzora s uređajem. Stoga, prilikom odabira mjesta za uređaj, učinite to na način da djeca nemaju pristup uređaju. Pazite da se kabel ne povlači po podu.
- Redovito provjeravajte uređaj i kabel na oštećenja. Ako postoji bilo kakvo oštećenje, uređaj se ne smije koristiti.
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem. Ne dopustite djeci da se igraju s ambalažnim materijalom poput plastičnih vrećica.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca stara 8 godina i više i osobe s fizičkim, senzornim ili mentalnim poteškoćama ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom korištenju uređaja i razumiju moguće opasnosti. Čišćenje i održavanje korisnika ne smije obavljati djeca osim ako nemaju manje od 8 godina i nisu pod nadzorom.
- Ne popravljajte uređaj sami, već se obratite ovlaštenom stručnjaku u slučaju problema.
- Iz sigurnosnih razloga, oštećeni ili oštećeni glavni kabel smije zamijeniti samo ekvivalentni kabel proizvođača, naš odjel za korisničku podršku ili slično kvalificirana osoba.
- Držite uređaj i kabel dalje od topline, izravne sunčeve svjetlosti, vlage, oštih rubova i slično.
- Isključite uređaj i isključite ga kada ga ne koristite.
- Koristite samo originalne dodatke koje je isporučio dobavljač.
- Ne koristite uređaj na otvorenom. (Osim ako je uređaj dizajniran za korištenje vani.) Uvijek se zaštitite od nule ili sub-nule.
- Nikada ne koristite u blizini vode (kade, sudopera, itd.). Aparat ne smije biti izložen kiši ili vlazi. Uređaj koristite samo kada su vam ruke suhe.

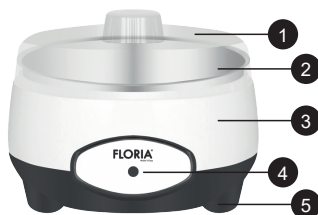
CRO-BIH

- Ako uređaj padne u vodu, isključite ga prije nego što ga izvadite iz vode. Ne dodirujte izvor vode. Uređaj mora provjeriti stručnjak prije ponovne upotrebe. Kako biste izbjegli rizik od električnog udara, ne čistite uređaj vodom niti ga uranjajte u vodu.
- Koristite uređaj samo za namijenjenu svrhu.
- Ovaj uređaj smije se koristiti samo kada je spojen na uzemljeni priključak instaliran prema propisima. Provjerite je li napajanje naponskoj pločici.
- Oštećenja koja nastanu kada se uređaj koristi u druge svrhe osim onih navedenih u uputama ili se nepravilno koristi ili nije popravljen od strane stručnjaka nisu pokrivena jamstvom.
- Uvijek koristite uređaj na ravnoj i horizontalnoj površini.
- Uređaj se više ne smije koristiti ako padne na tvrdu površinu s visine. Čak i nevidljiva oštećenja mogu uzrokovati negativne učinke na funkcionalnu sigurnost uređaja. Uređaj se može koristiti tek nakon što ga pregleda stručnjak.
- Nikada ne nosite ili vučete uređaj držeći utikač jer postoji rizik od kratkog spoja zbog pucanja kabela. Ne savijajte, stežite ili povlačite kabel preko oštih rubova.
- Ako postoji ventilacijska rupa, nemojte je prekriti. Nemojte ulijevati tekućinu ili prah u ventilacijske rupe.
- Ne stavljajte prste ili druge predmete u otvorene dijelove uređaja.
- Nema odgovornosti za štetu prouzročenu nepravilnim korištenjem ili nepoštivanjem ovih uputa.
- Rizik od opekline! Nakon korištenja grijaćeg elementa, površine mogu biti vruće. Budite svjesni rizika i budite oprezni s vrućim površinama.

CRO-BIH

UPOZNAJTE SVOJ APARAT ZA PRAVLJENJE JOGURTA

1. Poklopac
2. Posuda za jogurt
3. Tijelo uređaja
4. Upravljačka ploča
5. Noge uređaja



FUNKCIJE

1. **Priprema jogurta:** Pretvara mlijeko u jogurt pomoću fermentacije.
2. **Priprema rižinog vina:** Fermentira rižu u tradicionalno rižino vino.
3. **Priprema natto:** Fermentira soju u natto pomoću bakterija.

UPUTE ZA UPOTREBU

1. Priprema jogurta

Dezinfekcija: Sterilizirajte posudu za jogurt i žlicu kipućom vodom prije upotrebe.

Priprema sastojaka:

Opcija 1: 1000 ml mlijeka + 50 ml svježeg jogurta

Opcija 2: 1000 ml mlijeka + 1 paketić jogurt startera (prah)

Opcija 3: 1000 ml sojinog mlijeka + 50 ml svježeg jogurta (za sojin jogurt)

Miješanje: Dobro promiješajte sastojke, ulijte ih u posudu za jogurt i stavite poklopac.

Fermentacija:

- Stavite posudu u aparat.
- Odaberite funkciju "Jogurt".
- Fermentirajte 8–12 sati ovisno o temperaturi i željenoj gustoći.
- Duža fermentacija može uzrokovati kiseliji okus ili odvajanje sirutke (tekućina na vrhu).

2. Priprema rižinog vina

Priprema:

- Isperite ljepljivu rižu 2–3 puta.
- Namočite je u vodi 2–3 sata, zatim je kuhajte na pari dok ne omekša.
- Ohladite kuhanu rižu na temperaturu tijela.

Miješanje:

- Dodajte kvasac za vino (na 500 g riže otprilike 2 g kvasca).
- Dodajte oko 200 ml prokuhane i ohlađene vode te dobro promiješajte.

Fermentacija:

- Stavite smjesu u unutarnju posudu.
- Odaberite funkciju "Rižino vino".
- Fermentirajte 36–48 sati (ovisno o temperaturi).

Nakon fermentacije:

- Ako vino ima sladak okus, spremno je.
- Dužim čuvanjem može se povećati količina alkohola (daljnja fermentacija).
- Gotovo vino pohranite u hladnjak ili zamrzivač.

3. Priprema natto

Priprema soje:

- Isperite soju i namočite je 10–12 sati u toploj vodi.
- Kuhajte ili parite grah 40–60 minuta dok ne omekša.

Inokulacija bakterijama:

- Ohladite grah na oko 40 °C.

CRO-BIH

- Dodajte 3 g natto startera (ili malo gotovog nattoa) i dobro promiješajte.

Fermentacija:

- Stavite grah u posudu i umetnite je u uređaj.
- Odaberite funkciju Nattoz.
- Fermentirajte 20–24 sata na stalnoj toploj temperaturi.

Nakon fermentacije:

- Gotov natto može imati sluzavu teksturu i jak miris.
- Čuvajte u hladnjaku kako biste usporili fermentaciju i smanjili miris.

ČESTI PROBLEMI I NAPOMENE

Jogurt je previše kiseo:

To može biti uzrokovano produženim vremenom fermentacije ili visokom temperaturom u prostoriji. Kako biste smanjili kiselost, skratite trajanje fermentacije ili proces provodite u hladnijem okruženju.

Rižino vino ima neugodan miris:

Kiseli ili ustajali miris može biti rezultat nepravilne količine kvasca, loše kvalitete sastojaka ili nečiste opreme. Provjerite jesu li svi spremnici pravilno sterilizirani i je li kvasac točno odmjeren.

Natto nema dovoljno niti ili uopće nema:

To može ukazivati na nedovoljno vrijeme fermentacije ili neaktivnu kulturu natto bakterija. Provjerite je li temperatura fermentacije bila konstantna i je li starter kultura bila svježija i dobro umiješana.

Kondenzacija na poklopcu:

Kapljice vode koje se stvaraju na unutarnjoj strani poklopca su normalne zbog topline tijekom fermentacije. Jednostavno ih obrišite čistom, suhom krpom.

Žučkasta tekućina na površini jogurta (odvajanje sirutke):

Ovo je prirodna pojava i sirutka je sigurna za konzumaciju. Možete je promiješati natrag u jogurt ili izliti, ovisno o željenoj teksturi.

ČIŠĆENJE

- Očistite spremnik i poklopac nakon svake uporabe blagim deterdžentom.
- Ne koristite metalne četke ili jaka kemijska sredstva.
- Provjerite jesu li svi dijelovi potpuno suhi prije ponovne uporabe.
- Nemojte sami rastavljati uređaj. Za popravke kontaktirajte korisničku podršku.

Uvoznik za HR:

• ZED d.o.o. Industrijska cesta 5, 10360 Sesvete-HR

Tel: +385 01 2006 148

Uvoznik za BIH:

• Digitalis d.o.o. M.Spaha 2A/30, 72290 Novi Travnik-BiH

Tel: +387 61 095 095

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Ovaj znak označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom u cijeloj EU.
- Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju od nekontroliranog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promicali održivo ponovno korištenje materijalnih resursa.
- Za povrat vašeg korištenog uređaja koristite sustave za povrat i prikupljanje ili se obratite trgovcu kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za ekološki sigurno recikliranje.

VEUILLEZ PRENDRE EN CONSIDERATION QUE LE MANUEL UTILISATEUR DE L'APPAREIL PEUT ÊTRE PRÉPARÉ POUR PLUS QU'UN MODÈLE IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSSEDE PAS LES CARACTÉRISTIQUES QUI SONT CITÉES DANS LE MANUEL UTILISATEUR. CETTE LANGUE A ÉTÉ TRADUITE AVEC L'AIDE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES & AVERTISSEMENTS

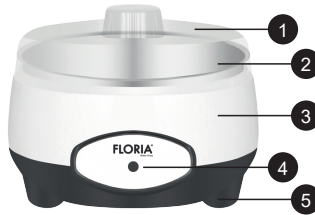
- Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement le mode d'emploi.
- Veuillez vous assurer que la tension nominale est la même que la tension que vous avez utilisée.
- Veuillez conserver les instructions, le certificat de garantie, le reçu de vente et, si possible, le carton avec l'emballage intérieur !
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé et non à un usage commercial, ni à un usage professionnel !
- Toujours retirer la fiche de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé, lors de l'installation des accessoires, du nettoyage de l'appareil, ou en cas de dysfonctionnement. Éteignez l'appareil au préalable. Tirez sur la fiche, et non sur le câble.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance avec l'appareil. Par conséquent, lors du choix de l'emplacement de votre appareil, faites en sorte que les enfants n'y aient pas accès. Veillez à ce que le câble ne pende pas.
- Testez régulièrement l'appareil et le câble pour détecter d'éventuels dommages. Si des dommages sont présents, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec des matériaux d'emballage tels que des sacs en plastique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes présentant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et comprennent les risques potentiels. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient moins de 8 ans et soient surveillés.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même, mais consultez plutôt un expert agréé en cas de problème.
- Pour des raisons de sécurité, un câble d'alimentation endommagé ou cassé ne peut être remplacé que par un câble équivalent du fabricant, de notre service client, ou d'une personne qualifiée similaire.
- Tenez l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité, des bords tranchants, et similaires.

FR

- Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas.
- N'utilisez que les accessoires d'origine fournis par le fournisseur.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. (Sauf si l'appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur.) Toujours protéger contre des températures nulles ou inférieures à zéro.
- Ne jamais utiliser près de l'eau (baignoire, lavabo, etc.). L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie ou à l'humidité. Utilisez l'appareil uniquement lorsque vos mains sont sèches.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le avant de le sortir de l'eau. Ne touchez pas la source d'eau. L'appareil doit être vérifié par un spécialiste avant d'être utilisé à nouveau. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau et ne l'immergez pas dans l'eau.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé lorsqu'il est connecté à une prise de terre installée conformément aux réglementations. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Les dommages survenant lorsque l'appareil est utilisé à des fins autres que celles spécifiées dans les instructions, ou est utilisé incorrectement ou n'est pas réparé par des experts, ne sont pas couverts par la garantie.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plate et horizontale.
- L'appareil ne doit plus être utilisé en cas de chute sur une surface dure depuis une hauteur. Même des dommages invisibles peuvent avoir des effets négatifs sur la sécurité fonctionnelle de l'appareil. L'appareil ne peut être utilisé qu'après avoir été vérifié par un professionnel.
- Ne jamais porter ou tirer l'appareil en tenant la fiche d'alimentation, car il existe un risque de court-circuit dû à une rupture de câble. Ne pliez pas, ne pincez pas, et ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des bords tranchants.
- Si une ouverture de ventilation est présente, ne la couvrez pas. Ne versez aucun liquide ni aucune poudre dans les ouvertures de ventilation.
- Ne mettez pas vos doigts ou d'autres objets dans les parties ouvertes de l'appareil.
- Aucune responsabilité ne sera acceptée en cas de dommages causés par une utilisation inappropriée ou le non-respect de ces instructions.
- Risque de brûlures ! Après l'utilisation de l'élément chauffant, les surfaces peuvent être chaudes. Soyez conscient des risques et faites attention aux surfaces chaudes.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE YAOURTIÈRE

1. Couvercle
2. Pot à yaourt
3. Corps de l'appareil
4. Panneau de commande
5. Pieds



FONCTIONS

1. **Fabrication de yaourt** : transforme le lait en yaourt par fermentation.
2. **Fabrication de vin de riz** : fermente le riz pour créer du vin de riz traditionnel.
3. **Fabrication de natto** : fermente les graines de soja en natto à l'aide de bactéries.

MODE D'EMPLOI

1. Fabrication de yaourt

Désinfection : stérilisez le pot à yaourt et la cuillère avec de l'eau bouillante fraîche avant utilisation.

Préparation des ingrédients :

Option 1 : 1000 ml de lait + 50 ml de yaourt frais

Option 2 : 1000 ml de lait + 1 sachet de ferment pour yaourt (en poudre)

Option 3 : 1000 ml de lait de soja + 50 ml de yaourt frais (pour yaourt au soja)

Mélange : mélangez bien les ingrédients, versez dans le pot à yaourt, puis fermez avec le couvercle.

Fermentation :

- Placez le pot dans l'appareil.
- Sélectionnez la fonction "yaourt".
- Laissez fermenter pendant 8 à 12 heures selon la température et l'épaisseur désirée.
- Une fermentation plus longue peut entraîner une acidité plus marquée ou la formation de petit-lait (liquide sur le dessus).

2. Fabrication de vin de riz

Préparation :

- Rincez le riz gluant 2 à 3 fois.
- Faites-le tremper dans l'eau pendant 2 à 3 heures, puis cuisez-le à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre.
- Laissez refroidir le riz à environ la température du corps.

Mélange :

- Ajoutez la levure de vin (environ 500 g de riz pour 2 g de levure).
- Ajoutez environ 200 ml d'eau bouillie puis refroidie, et mélangez bien.

Fermentation :

- Placez le mélange dans le récipient intérieur.
- Sélectionnez la fonction "Vin de riz".
- Laissez fermenter pendant 36 à 48 heures (selon la température).

Après fermentation :

- Si le vin est doux, il est prêt.
- S'il est conservé plus longtemps, le taux d'alcool peut augmenter (fermentation prolongée).
- Conservez le vin de riz fini au réfrigérateur ou au congélateur.

3. Fabrication de natto

Préparation des graines de soja :

- Rincez les graines de soja, puis faites-les tremper 10 à 12 heures dans de l'eau tiède.
- Faites-les bouillir ou cuire à la vapeur pendant 40 à 60 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Inoculation avec les bactéries :

- Refroidissez les graines à environ 40 °C.

- Ajoutez 3 g de ferment natto (ou un peu de natto prêt à l'emploi) et mélangez bien.

Fermentation :

- Placez les graines dans le récipient et insérez-le dans la machine.
- Sélectionnez la fonction "Natto".
- Laissez fermenter pendant 20 à 24 heures à température constante et tiède.

Après fermentation :

- Le natto fini peut avoir une texture filante et une odeur forte.
- Conservez-le au réfrigérateur pour ralentir la fermentation et réduire l'odeur.

PROBLÈMES COURANTS & NOTES

Yaourt trop acide :

Cela peut être dû à un temps de fermentation trop long ou à une température ambiante élevée. Pour réduire l'acidité, raccourcissez la durée de fermentation ou effectuez le processus dans un environnement plus frais.

Le vin de riz dégage une odeur désagréable :

Une odeur aigre ou de moisi peut résulter d'une mauvaise quantité de levure, d'ingrédients de mauvaise qualité ou d'un équipement mal nettoyé. Assurez-vous que tous les contenants sont correctement stérilisés et que la levure est bien dosée.

Le nattō a une texture filante faible ou absente :

Cela peut indiquer un temps de fermentation insuffisant ou une bactérie de nattō inactives. Vérifiez que la température de fermentation était constante et que la culture de départ était fraîche et bien mélangée.

Condensation sur le couvercle :

La formation de gouttelettes d'eau à l'intérieur du couvercle est normale à cause de la chaleur pendant la fermentation. Essayez-les simplement avec un chiffon propre et sec.

Liquide jaunâtre à la surface du yaourt (séparation du petit-lait) :

C'est une séparation naturelle du petit-lait du yaourt et c'est sans danger pour la consommation. Vous pouvez le remuer dans le yaourt ou le verser selon votre préférence de texture.

NETTOYAGE

- Nettoyez le récipient et le couvercle après chaque utilisation avec un détergent doux.
- N'utilisez pas de brosses métalliques ni de produits chimiques forts.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant réutilisation.
- Ne démontez pas la machine vous-même. Contactez le service après-vente pour toute réparation.

Élimination correcte de ce produit



- Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'UE.
- Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
- Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage écologique sûr.

POR FAVOR CONSIDERE QUE EL MANUAL DEL PISPOSITIVO PUEDE SER ELABORADO CON INFORMACIÓN DE MÁS DE UN MODELO ES POSIBLE QUE SU DISPOSITIVO NO CONTenga LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN EL MANUAL. ESTE IDIOMA HA SIDO TRADUCIDO CON LA AYUDA DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL.

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

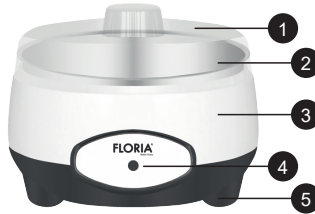
- Antes de usar este dispositivo, lea atentamente el manual de instrucciones.
- Asegúrese de que el voltaje nominal sea el mismo que el voltaje que está utilizando.
- Guarde las instrucciones, el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, la caja con el embalaje interior.
- ¡El dispositivo está destinado exclusivamente a uso privado y no a uso comercial o profesional!
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando el dispositivo no esté en uso, al acoplar piezas accesorias, al limpiar el dispositivo o en caso de cualquier mal funcionamiento. Apague el dispositivo primero. Tire del enchufe, no del cable.
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje sin supervisión con el dispositivo. Por lo tanto, al seleccionar la ubicación para su dispositivo, hágalo de tal manera que los niños no tengan acceso al dispositivo. Asegúrese de que el cable no cuelgue.
- Revise regularmente el dispositivo y el cable para detectar posibles daños. Si hay algún daño, no utilice el dispositivo.
- No permita que los niños jueguen con el dispositivo. No deje que los niños jueguen con materiales de embalaje como bolsas de plástico.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y comprendan los posibles peligros. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan menos de 8 años y estén supervisados.
- No repare el dispositivo usted mismo; consulte a un experto autorizado en caso de un problema.
- Por razones de seguridad, un cable de alimentación roto o dañado solo debe ser reemplazado por un cable equivalente del fabricante, nuestro servicio de atención al cliente o una persona calificada similar.
- Mantenga el dispositivo y el cable alejados del calor, la luz solar directa, la humedad, los bordes afilados y similares.
- Apague el dispositivo y desenchúfelo cuando no lo esté usando.

ES

- Utilice solo los accesorios originales proporcionados por el proveedor.
- No utilice el dispositivo al aire libre. (A menos que el dispositivo esté diseñado para usarse en exteriores.) Protégelo siempre de temperaturas de cero o inferiores.
- Nunca lo use cerca del agua (bañera, lavabo, etc.). El aparato no debe exponerse a la lluvia ni a la humedad. Utilice el dispositivo solo cuando sus manos estén secas.
- Si el dispositivo cae al agua, desenchúfelo antes de sacarlo. No toque la fuente de agua. El dispositivo debe ser revisado por un especialista antes de volver a utilizarlo. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no limpie el dispositivo con agua ni lo sumerja en agua.
- Utilice el dispositivo solo para el propósito previsto.
- Este dispositivo solo debe funcionar cuando esté conectado a una toma de corriente con conexión a tierra instalada de acuerdo con las normativas. Asegúrese de que el voltaje de suministro corresponda al voltaje indicado en la placa de características.
- Los daños que ocurran cuando el dispositivo se use para fines distintos a los especificados en las instrucciones, se use incorrectamente o no sea reparado por expertos, no están cubiertos por la garantía.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie plana y horizontal.
- El dispositivo no debe utilizarse más si ha caído desde una altura sobre una superficie dura. Incluso los daños invisibles pueden afectar negativamente la seguridad funcional del dispositivo. El dispositivo solo puede usarse después de haber sido revisado por un profesional.
- Nunca lleve o tire del dispositivo sosteniendo el enchufe de alimentación, ya que existe el riesgo de un cortocircuito debido a la rotura del cable. No doble, pellizque ni tire del cable de alimentación sobre bordes afilados.
- Si hay una abertura de ventilación, no la cubra. No vierta ningún líquido ni polvo en las aberturas de ventilación.
- No introduzca los dedos ni otros objetos en las partes abiertas del dispositivo.
- No se aceptará ninguna responsabilidad por daños causados por un uso inadecuado o por no cumplir con estas instrucciones.
- ¡Riesgo de quemaduras! Después de usar el elemento calefactor, las superficies pueden estar calientes. Sea consciente de los riesgos y tenga cuidado con las superficies calientes.

CONOCE TU MÁQUINA DE YOGURT

1. Tapa
2. Vaso de yogurt
3. Cuerpo
4. Panela de operación
5. Patas



FUNCTION MANUAL

1. **Elaboración de Yogurt:**
Convierte la leche en yogurt mediante fermentación.
2. **Elaboración de Vino de Arroz:**
Fermenta arroz para crear vino tradicional de arroz.
3. **Elaboración de Natto:**
Fermenta soja para hacer natto usando bacterias.

CÓMO USAR

1. Elaboración de Yogurt

Desinfección: Esteriliza el vaso de yogurt y la cuchara con agua recién hervida antes de usar.

Preparar Ingredientes:

Opción 1: 1000 ml de leche + 50 ml de yogurt fresco

Opción 2: 1000 ml de leche + 1 paquete de cultivo iniciador de yogurt (en polvo)

Opción 3: 1000 ml de leche de soja + 50 ml de yogurt fresco (para yogurt de soja)

Mezclar: Revuelve bien los ingredientes, vierte en el vaso de yogurt y coloca la tapa.

Fermentación:

- Pon el vaso dentro de la máquina.
- Selecciona la función "yogurt".
- Deja fermentar por 8-12 horas según la temperatura y el grosor deseado.
- Una fermentación más larga puede causar acidez o separación de suero (líquido en la superficie).

2. Elaboración de Vino de Arroz

Preparación:

- Enjuaga el arroz glutinoso 2-3 veces.
- Remójalo en agua por 2-3 horas, luego cocínalo al vapor hasta que esté suave.
- Deja que el arroz cocido se enfríe a temperatura corporal.

Mezcla:

- Agrega levadura para vino (aproximadamente 500 g de arroz por 2 g de levadura).
- Agrega unos 200 ml de agua hervida y enfriada y mezcla bien.

Fermentación:

- Coloca la mezcla en el recipiente interior.
- Selecciona la función "Vino de Arroz".
- Deja fermentar por 36-48 horas (depende de la temperatura).

Después de la fermentación:

- Si el vino sabe dulce, está listo.
- Si se guarda más tiempo, el nivel de alcohol puede aumentar (fermentación continua).
- Guarda el vino terminado en el refrigerador o congelador.

3. Elaboración de Natto

Preparación de la soja:

- Enjuaga las sojas, remójalas 10-12 horas en agua tibia.
- Hierve o cocina al vapor los frijoles por 40-60 minutos hasta que estén suaves.

Inocular con bacterias:

- Enfría los frijoles a unos 40°C.
- Agrega 3 g de cultivo iniciador de natto (o un poco de natto ya hecho) y mezcla bien.

Fermentación:

- Coloca los frijoles en el recipiente y ponlo en la máquina.
- Selecciona la función Natto”.
- Deja fermentar por 20-24 horas a temperatura cálida constante.

Después de la fermentación:

- El natto terminado puede tener una textura pegajosa y olor fuerte.
- Guárdalo en el refrigerador para ralentizar la fermentación y reducir el olor.

PROBLEMAS COMUNES Y NOTAS

El yogur está excesivamente ácido:

Esto puede ser causado por un tiempo de fermentación prolongado o una temperatura ambiente alta. Para reducir la acidez, acorte la duración de la fermentación o realice el proceso en un ambiente más fresco.

El vino de arroz tiene un olor desagradable:

Un olor agrio o a moho puede resultar del uso de una cantidad incorrecta de levadura, ingredientes de mala calidad o equipos sucios. Asegúrese de que todos los recipientes estén correctamente esterilizados y que la levadura se mida con precisión.

El natto tiene una textura débil o sin hilos:

Esto puede indicar un tiempo de fermentación insuficiente o bacterias de natto inactivas. Verifique que la temperatura de fermentación haya sido constante y que el cultivo inicial sea fresco y esté bien mezclado.

Condensación en la tapa:

Las gotas de agua que se forman en la superficie interna de la tapa son normales debido al calor durante la fermentación. Simplemente límpielas con un paño limpio y seco.

Líquido amarillento en la superficie del yogur (separación del suero):

Esta es una separación natural del suero del yogur y es seguro consumirla. Puede revolverlo nuevamente en el yogur o retirarlo, según su preferencia de textura.

LIMPIEZA

- Limpie el recipiente y la tapa después de cada uso con detergente suave.
- No utilice cepillos metálicos ni productos químicos fuertes.
- Asegúrese de que todas las partes estén completamente secas antes de volver a usar.
- No desmonte la máquina usted mismo. Contacte al soporte para reparaciones.

Disposición correcta de este producto



- Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE.
- Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a una disposición de residuos no controlada, recíclalo de manera responsable para promover el reuso sostenible de los recursos materiales.
- Para devolver tu dispositivo usado, utiliza los sistemas de devolución y recolección o contacta al minorista donde se compró el producto. Pueden llevar este producto para su reciclaje ambiental seguro.

SI PREGA DI NOTARE CHE IL MANUALE DI ISTRUZIONI POTREBBE ESSERE STATO CREATO PER LE INFORMAZIONI DI PIU' DI UN MODELLO. IL VOSTRO APPARECCHIO POTREBBE NON INCLUDERE LE CARATTERISTICHE DESCRITTE NEL MANUALE. QUESTA LINGUA È STATA TRADOTTA CON L'AIUTO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE.

ISTRUZIONI GENERALI PER LA SICUREZZA E AVVERTENZE

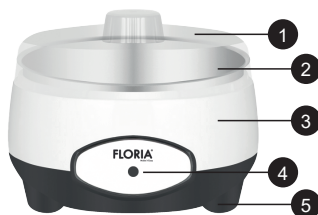
- Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale di istruzioni.
- Assicurarci che la tensione nominale sia la stessa della tensione utilizzata.
- Conservare le istruzioni, il certificato di garanzia, lo scontrino di vendita e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno!
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso privato e non all'uso commerciale o professionale!
- Staccare sempre la spina dalla presa quando il dispositivo non è in uso, quando si collegano accessori, quando si pulisce il dispositivo o in caso di malfunzionamento. Spegnerne il dispositivo prima. Tirare la spina, non il cavo.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli apparecchi elettrici, non lasciarli mai incustoditi con il dispositivo. Pertanto, quando si sceglie la posizione per il dispositivo, farlo in modo che i bambini non possano accedervi. Assicurarci che il cavo non penda.
- Controllare regolarmente il dispositivo e il cavo per verificare eventuali danni. Se ci sono danni, il dispositivo non deve essere utilizzato.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Non lasciare che i bambini giochino con materiali di imballaggio come sacchetti di plastica.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i possibili pericoli. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano meno di 8 anni e siano sorvegliati.
- Non riparare il dispositivo da soli, ma consultare un esperto autorizzato in caso di problemi.
- Per motivi di sicurezza, un cavo di alimentazione rotto o danneggiato può essere sostituito solo con un cavo equivalente dal produttore, dal nostro servizio clienti o da una persona qualificata simile.
- Tenere il dispositivo e il cavo lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità, spigoli vivi e simili.
- Spegnerne il dispositivo e scollegarlo quando non è in uso.

IT

- Utilizzare solo accessori originali forniti dal fornitore.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto. (A meno che il dispositivo non sia progettato per l'uso all'aperto.) Proteggerlo sempre da temperature pari o inferiori a zero.
- Non utilizzare mai il dispositivo vicino all'acqua (vasca da bagno, lavandino, ecc.). L'apparecchio non deve essere esposto alla pioggia o all'umidità. Utilizzare il dispositivo solo con le mani asciutte.
- Se il dispositivo cade in acqua, scollegarlo prima di rimuoverlo dall'acqua. Non toccare la fonte d'acqua. Il dispositivo deve essere controllato da uno specialista prima di essere riutilizzato. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non pulire il dispositivo con acqua né immergerlo in acqua.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo quando è collegato a una presa di corrente con messa a terra installata secondo le normative. Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta del dispositivo.
- I danni che si verificano quando il dispositivo viene utilizzato per scopi diversi da quelli specificati nelle istruzioni, viene utilizzato in modo errato o non viene riparato da esperti, non sono coperti dalla garanzia.
- Utilizzare sempre il dispositivo su una superficie piana e orizzontale.
- Il dispositivo non deve essere più utilizzato dopo essere caduto su una superficie dura da una certa altezza. Anche i danni invisibili possono compromettere la sicurezza funzionale del dispositivo. Il dispositivo può essere utilizzato solo dopo essere stato controllato da un professionista.
- Non trasportare o tirare mai il dispositivo tenendo la spina di alimentazione, poiché c'è il rischio di un cortocircuito dovuto alla rottura del cavo. Non piegare, pizzicare o tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi.
- Se c'è un foro di ventilazione, non coprirlo. Non versare alcun liquido o polvere nei fori di ventilazione.
- Non inserire le dita o altri oggetti nelle parti aperte del dispositivo.
- Non si accetta alcuna responsabilità per danni causati da un uso improprio o dal mancato rispetto di queste istruzioni.
- Rischio di ustioni! Dopo l'uso dell'elemento riscaldante, le superfici possono essere calde. Sii consapevole dei rischi e fai attenzione alle superfici calde.

CONOSCI IL TUO FERMENTATORE PER YOGURT

1. Coperchio
2. Contenitore per yogurt
3. Corpo macchina
4. Pannello di controllo
5. Piedini



FUNCTION MANUAL

- 1. Produzione di Yogurt:**
Trasforma il latte in yogurt tramite fermentazione.
- 2. Produzione di Vino di Riso:**
Fermenta il riso per creare il tradizionale vino di riso.
- 3. Produzione di Natto:** Fermenta i fagioli di soia per ottenere il natto usando batteri.

COME USARE

1. Produzione di Yogurt

Disinfezione: Sterilizzare il contenitore per yogurt e il cucchiaino con acqua bollente fresca prima dell'uso.

Preparazione degli Ingredienti:

Opzione 1: 1000 ml di latte + 50 ml di yogurt fresco

Opzione 2: 1000 ml di latte + 1 bustina di starter per yogurt (in polvere)

Opzione 3: 1000 ml di latte di soia + 50 ml di yogurt fresco (per yogurt di soia)

Miscelazione: Mescolare bene gli ingredienti, versarli nel contenitore per yogurt e chiudere con il coperchio.

Fermentazione:

- Inserire il contenitore nella macchina.
- Selezionare la funzione "yogurt".
- Lasciare fermentare per 8-12 ore a seconda della temperatura e della consistenza desiderata.
- Una fermentazione più lunga può causare acidità o separazione del siero (liquido in superficie).

2. Produzione di Vino di Riso

Preparazione:

- Risciacquare il riso glutinoso 2-3 volte.
- Lasciarlo in ammollo in acqua per 2-3 ore, quindi cuocerlo a vapore fino a che non sia morbido.
- Far raffreddare il riso cotto fino a temperatura corporea.

Miscelazione:

- Aggiungere lievito per vino (circa 500 g di riso per 2 g di lievito).
- Aggiungere circa 200 ml di acqua bollita e raffreddata e mescolare bene.

Fermentazione:

- Inserire il composto nel contenitore interno.
- Selezionare la funzione "Vino di Riso".
- Far fermentare per 36-48 ore (dipende dalla temperatura).

Dopo la fermentazione:

- Se il vino ha un sapore dolce, è pronto.
- Se conservato più a lungo, il livello alcolico può aumentare (ulteriore fermentazione).
- Conservare il vino di riso finito in frigorifero o freezer.

3. Produzione di Natto

Preparazione dei Fagioli di Soia:

- Risciacquare i fagioli, lasciarli in ammollo 10-12 ore in acqua tiepida.
- Bollire o cuocere a vapore i fagioli per 40-60 minuti fino a che siano morbidi.

Inoculazione con Batteri:

- Far raffreddare i fagioli a circa 40°C.

- Aggiungere 3 g di starter per natto (o un po' di natto già pronto) e mescolare bene.

Fermentazione:

- Inserire i giugli nel contenitore e metterlo nella macchina.
- Selezionare la funzione Natto™.
- Far fermentare per 20-24 ore a temperatura calda e costante.

Dopo la fermentazione:

- Il natto finito può avere una consistenza filamentosa e un odore forte.
- Conservare in frigorifero per rallentare la fermentazione e ridurre l'odore.

PROBLEMI COMUNI E NOTE

Lo yogurt è eccessivamente acido:

Questo può essere causato da un tempo di fermentazione prolungato o da una temperatura ambiente elevata. Per ridurre l'acidità, abbrevia la durata della fermentazione o effettua il processo in un ambiente più fresco.

Il vino di riso ha un odore sgradevole:

Un odore aspro o di muffa può derivare dall'uso di una quantità errata di lievito, ingredienti di scarsa qualità o attrezzatura non pulita. Assicurati che tutti i contenitori siano correttamente sterilizzati e che il lievito sia dosato con precisione.

Il natto ha una consistenza filamentosa debole o assente:

Questo potrebbe indicare un tempo di fermentazione insufficiente o batteri del natto inattivi. Verifica che la temperatura di fermentazione sia stata costante e che il starter fosse fresco e ben miscelato.

Condensa sul coperchio:

Le gocce d'acqua che si formano sulla superficie interna del coperchio sono normali a causa del calore durante la fermentazione. Basta asciugarle con un panno pulito e asciutto.

Liquido giallastro sulla superficie dello yogurt (separazione del siero):

Si tratta di una naturale separazione del siero dallo yogurt ed è sicuro da consumare. Puoi mescolarlo di nuovo allo yogurt o scolarlo, a seconda della consistenza desiderata.

PULIZIA

- Pulisci il contenitore e il coperchio dopo ogni utilizzo con un detergente delicato.
- Non usare spazzole metalliche o sostanze chimiche aggressive.
- Assicurati che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riutilizzarle.
- Non smontare la macchina da solo. Contatta l'assistenza per le riparazioni.

Smaltimento corretto di questo prodotto



- Questa marcatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE.
- Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento non controllato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
- Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di ritorno e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per un riciclo sicuro per l'ambiente.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ЭТОТ ЯЗЫК БЫЛ ПЕРЕВЕДЕН С ПОМОЩЬЮ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА.

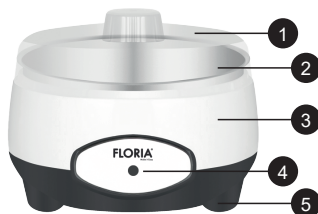
ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Перед использованием этого устройства внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.
- Убедитесь, что номинальное напряжение совпадает с напряжением, которое вы используете.
- Сохраните инструкции, гарантийный сертификат, чек о покупке и, если возможно, коробку с внутренней упаковкой!
- Устройство предназначено исключительно для личного использования и не для коммерческого или профессионального использования!
- Всегда вынимайте вилку из розетки, когда устройство не используется, когда устанавливаются дополнительные части, очищается устройство или возникает помеха. Перед этим выключите устройство. Тяните за вилку, а не за кабель.
- Чтобы защитить детей от опасностей электроприборов, никогда не оставляйте их без присмотра с устройством. Поэтому при выборе места для вашего устройства делайте это таким образом, чтобы дети не имели к нему доступа. Обеспечьте, чтобы кабель не свисал.
- Регулярно проверяйте устройство и кабель на наличие повреждений. Если есть какие-либо повреждения, устройство не следует использовать.
- Не позволяйте детям играть с устройством. Не давайте детям играть с упаковочным материалом, таким как пластиковые пакеты.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с физическими, чувствительными или умственными нарушениями, или не имеющими достаточного опыта и знаний, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают возможные опасности. Чистку и техническое обслуживание должны производиться только взрослыми, а не детьми младше 8 лет без присмотра.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство, лучше обратитесь за помощью к авторизованному специалисту в случае проблем.
- Из соображений безопасности разорванный или поврежденный сетевой шнур может быть заменен только эквивалентным шнуром от производителя, нашего отдела обслуживания или аналогичного квалифицированного лица.
- Держите устройство и кабель подальше от тепла, прямых солнечных лучей, влаги, острых краев и тому подобного.

- Выключайте устройство и вынимайте вилку из розетки, когда не используете его.
- Используйте только оригинальные аксессуары, предоставленные поставщиком.
- Не используйте устройство на открытом воздухе. (За исключением случаев, когда устройство предназначено для использования на улице.) Всегда защищайте от нулевых или субнулевых температур.
- Никогда не используйте устройство рядом с водой (ванна, раковина и т. д.). Прибор не должен подвергаться воздействию дождя или влаги. Используйте устройство только с сухими руками.
- Если устройство попадает в воду, выньте его из воды, вынув шнур из розетки. Не касайтесь источника воды. Устройство должно быть проверено специалистом перед повторным использованием. Чтобы избежать риска поражения электрическим током, не чистите устройство водой и не погружайте его в воду.
- Используйте устройство только для предназначенных целей.
- Это устройство должно использоваться только при подключении к заземленной розетке, установленной в соответствии с нормативами. Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на табличке.
- Повреждения, возникшие при использовании устройства в целях, отличных от указанных в инструкции, или при неправильном использовании или непрофессиональном ремонте, не покрываются гарантией.
- Всегда используйте устройство на ровной и горизонтальной поверхности.
- После падения на твердую поверхность с высоты устройство больше не должно использоваться. Даже невидимые повреждения могут привести к негативным последствиям для функциональной безопасности устройства. Устройство может использоваться только после проверки специалистом.
- Никогда не переносите или тяните устройство, удерживая вилку, так как существует риск короткого замыкания из-за разрыва кабеля. Не гните, не зажимайте и не тяните силовую кабель через острые края.
- Если есть вентиляционное отверстие, не закрывайте его. Не заливайте жидкость или порошок в вентиляционные отверстия.
- Не вставляйте пальцы или другие предметы в открытые части устройства.
- Ответственность за повреждения, возникшие в результате неправильного использования или несоответствия этим инструкциям, не принимается.
- Риск ожогов! После использования нагревательного элемента поверхности могут быть горячими. Будьте осведомлены о рисках и осторожно обращайтесь с горячими поверхностями.

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СВОЕЙ ЙОГУРТНИЦЕЙ

1. Крышка
2. Контейнер для йогурта
3. Корпус
4. Панель управления
5. Ножи



ФУНКЦИИ

1. **Приготовление йогурта:** превращает молоко в йогурт путем ферментации.
2. **Приготовление рисового вина:** ферментирует рис для получения традиционного рисового вина.
3. **Приготовление натто:** ферментирует сою с помощью бактерий для получения натто.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Приготовление йогурта

Дезинфекция: простерилизуйте контейнер и ложку кипятком.

Подготовка ингредиентов:

Вариант 1: 1000 мл молока + 50 мл свежего йогурта

Вариант 2: 1000 мл молока + 1 пакетик закваски (порошок)

Вариант 3: 1000 мл соевого молока + 50 мл свежего йогурта (для соевого йогурта)

Смешивание: тщательно перемешайте ингредиенты, перелейте в контейнер и закройте крышкой.

Ферментация:

- Установите контейнер в прибор.
- Выберите функцию “Йогурт”.
- Ферментируйте 8–12 часов в зависимости от температуры и желаемой густоты.
- Более длительная ферментация может привести к кислому вкусу и отделению сыворотки.

2. Приготовление рисового вина

Подготовка:

- Промойте клейкий рис 2–3 раза.
- Замочите в воде на 2–3 часа, затем пропарьте до мягкости.
- Остудите рис до температуры тела.

Смешивание:

- Добавьте винные дрожжи (на 500 г риса — около 2 г дрожжей).
- Добавьте примерно 200 мл кипячёной, охлаждённой воды и перемешайте.

Ферментация:

- Переложите смесь во внутренний контейнер.
- Выберите функцию “Рисовое вино”.
- Ферментируйте 36–48 часов (в зависимости от температуры).

После ферментации:

- Если вкус сладкий — готово.
- При более длительном хранении уровень алкоголя может увеличиться.
- Храните готовое вино в холодильнике или морозильной камере.

3. Приготовление натто

Подготовка сои:

- Промойте сою и замочите в тёплой воде на 10–12 часов.
- Варите или готовьте на пару 40–60 минут до мягкости.

Засев бактериями:

- Остудите бобы до ~40°C.
- Добавьте 3 г закваски натто (или немного готового натто), хорошо перемешайте.

Ферментация:

- Переложите бобы в контейнер и вставьте в прибор.
- Выберите функцию “Натто”.
- Ферментируйте 20–24 часа при постоянной тёплой температуре.

После ферментации:

- Готовый натто может быть липким и с характерным запахом.
- Храните в холодильнике, чтобы замедлить ферментацию и уменьшить запах.

РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ПРИМЕЧАНИЯ**Йогурт слишком кислый:**

Это может быть вызвано слишком длительной ферментацией или высокой температурой в помещении. Чтобы уменьшить кислотность, сократите время ферментации или проводите процесс в более прохладном месте.

Рисовое вино имеет неприятный запах:

Кислый или затхлый запах может быть следствием неправильного количества дрожжей, низкого качества ингредиентов или неочищенного оборудования. Убедитесь, что все ёмкости стерилизованы, а количество дрожжей точно отмерено.

Натто без характерной тягучей текстуры:

Это может свидетельствовать о недостаточном времени ферментации или неактивности культуры натто. Убедитесь, что температура ферментации была стабильной, а закваска свежей и тщательно перемешанной.

Конденсат на крышке:

Образование капель воды на внутренней стороне крышки является нормальным явлением из-за выделения тепла при ферментации. Просто протрите их чистой сухой тканью.

Жёлтая жидкость на поверхности йогурта (отделение сыворотки):

Это естественный процесс отделения сыворотки и безопасен. Её можно либо перемешать обратно в йогурт, либо слить — в зависимости от ваших предпочтений по текстуре.

ЧИСТКА

- Очищайте контейнер и крышку после каждого использования с помощью мягкого моющего средства.
- Не используйте металлические щётки или агрессивные химикаты.
- Убедитесь, что все детали полностью высохли перед повторным использованием.
- Не разбирайте устройство самостоятельно. Обратитесь в службу поддержки для ремонта.

Правильная утилизация этого продукта

- Эта маркировка указывает, что этот продукт не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами во всей Европейской Союзе.
- Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды или здоровья человека от неуправляемой утилизации отходов, утилизируйте его ответственно для продвижения устойчивого повторного использования материальных ресурсов.
- Чтобы вернуть свое использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или свяжитесь с розничным продавцом, где был приобретен продукт. Они могут принять этот продукт для безопасной утилизации среды.

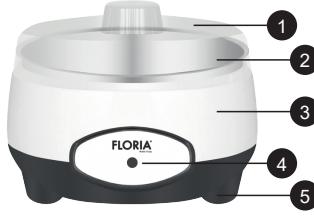
التعليمات العامة للسلامة والتحذيرات

- قبل استخدام هذا الجهاز، يرجى قراءة دليل التعليمات بعناية
- يرجى التأكد من أن الجهد المقدر هو نفس الجهد الذي استخدمته
- يرجى الاحتفاظ بالتعليمات وشهادة الضمان وإيصال البيع، وإذا أمكن، الكرتون مع العبوة الداخلية
- الجهاز مخصص للاستخدام الشخصي فقط وليس للاستخدام التجاري أو المهني
- قم دائمًا بإزالة القابس من المقبس عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام عند توصيل أجزاء الملحقات أو تنظيف الجهاز أو عند حدوث أي خلل. قم بإيقاف تشغيل الجهاز مسبقًا. اسحب القابس وليس الكابل
- لحماية الأطفال من مخاطر الأجهزة الكهربائية، لا تتركهم أبدًا بدون إشراف مع الجهاز. وبالتالي، عند تحديد موقع جهازك، افعل ذلك بطريقة لا تسمح للأطفال بالوصول إلى الجهاز. احرص على التأكد من عدم تعليق الكابل
- اختبر الجهاز والكابل بانتظام بحثًا عن أي تلف. في حالة وجود أي نوع من التلف، يجب عدم استخدام الجهاز
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز. لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف مثل الأكياس البلاستيكية
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية، أو يفترقون إلى الخبرة والمعرفة، بشرط أن يكونوا تحت إشراف أو تم إعطاؤهم تعليمات حول كيفية استخدام الجهاز بأمان وفهم المخاطر المحتملة. لا ينبغي للأطفال القيام بتنظيف الجهاز وصيانته إلا إذا كانوا أقل من 8 سنوات وغير خاضعين للإشراف
- لا تقم بإصلاح الجهاز بنفسك، بل استشر خبيرًا معتمدًا في حالة حدوث مشكلة
- لأسباب تتعلق بالسلامة، لا يجوز استبدال سلك التيار الكهربائي المكسور أو التالف إلا بسلك مكافئ من الشركة المصنعة أو قسم خدمة العملاء لدينا أو شخص مؤهل مماثل
- احفظ الجهاز والكابل بعيدًا عن الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة والحواف الحادة وما شابه ذلك
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي عندما لا تستخدمه
- استخدم الملحقات الأصلية التي يوفرها المورد فقط
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق. (ما لم يكن الجهاز مصممًا للاستخدام في الهواء الطلق). احم الجهاز دائمًا من درجات الحرارة الصفرية أو تحت الصفر
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من الماء (حوض الاستحمام، المغسلة، إلخ). لا ينبغي تعريض الجهاز للمطر أو الرطوبة.
- استخدم الجهاز فقط عندما تكون يديك جافة
- إذا سقط الجهاز في الماء، افصله عن التيار الكهربائي قبل إخراجه من الماء. لا تلمس مصدر الماء. يجب فحص الجهاز من قبل متخصص قبل استخدامه مرة أخرى. لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تنظف الجهاز بالماء أو تغمره في الماء
- استخدم الجهاز للغرض المقصود فقط
- يجب تشغيل هذا الجهاز فقط عند توصيله بمقبس أرضي مثبت وفقًا للوائح. تأكد من أن جهد الإمداد يتوافق مع الجهد الموضح على لوحة النوع
- لا يغطي الضمان الأضرار التي تحدث عند استخدام الجهاز لأغراض غير تلك المحددة في التعليمات أو استخدامه بشكل غير صحيح أو عدم إصلاحه من قبل خبراء
- استخدم الجهاز دائمًا على سطح مستو وأفقي
- لا ينبغي استخدام الجهاز بعد ذلك، في حالة السقوط على سطح صلب من ارتفاع. حتى الضرر غير المرئي قد يسبب تأثيرات سلبية على السلامة الوظيفية للجهاز. لا يجوز استخدام الجهاز إلا بعد فحصه من قبل متخصص
- لا تحمل الجهاز أو تسحبه أبدًا عن طريق الإمسك بمقبس الطاقة حيث يوجد خطر حدوث ماس كهربائي بسبب كسر الكابل. لا تثني أو تضغط أو تسحب سلك الطاقة فوق الحواف الحادة
- إذا كان هناك فتحة تهوية، فلا تغطها. لا تصب أي سائل أو مسحوق في فتحات التهوية
- لا تدخل أصابعك أو أشياء أخرى في الأجزاء المفتوحة من الجهاز لا تتحمل أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن الاستخدام غير السليم أو عدم الامتثال لهذه التعليمات
- خطر الحروق! بعد استخدام عنصر التسخين، قد تكون الأسطح ساخنة. كن على دراية بالمخاطر وكن حذرًا عند التعامل مع الأسطح الساخنة

AR

التعرف على صانعة الزبادي

1. الغطاء
2. كوب الزبادي
3. الجسم
4. لوحة التشغيل
5. الأرجل



وظائف الجهاز

1. صنع الزبادي: تحويل الحليب إلى زبادي من خلال عملية التخمير
2. صنع نبيذ الأرز: تخمير الأرز لصنع نبيذ الأرز التقليدي
3. صنع الناتو: تخمير فول الصويا إلى ناتو باستخدام البكتيريا

طريقة الاستخدام

1. صنع الزبادي

التعقيم: عقم كوب الزبادي والملقعة بماء مغلي طازج قبل الاستخدام

تحضير المكونات

- الخيار 1: 1000 مل من الحليب + 50 مل من الزبادي الطازج
- (الخيار 2: 1000 مل من الحليب + كيس واحد من يادئ الزبادي (مسحوق)
- (الخيار 3: 1000 مل من حليب الصويا + 50 مل من الزبادي الطازج (الزبادي الصويا)

الخلط: امزج المكونات جيدًا، ثم صب الخليط في كوب الزبادي وضع الغطاء

التخمير:

- ضع الكوب داخل الجهاز
- "اختر وظيفة الزبادي
- اتركه يختمر لمدة 8-12 ساعة حسب درجة الحرارة والشمك المرغوب
- (التخمير لفترة أطول قد يؤدي إلى طعم أكثر حموضة أو انفصال المصل (السائل في الأعلى)

2. صنع نبيذ الأرز

التخمير:

- اشطف الأرز اللزج 2-3 مرات
- انقع في الماء لمدة 2-3 ساعات، ثم قم بطهيه بالبخار حتى يصبح طريًا
- اترك الأرز المطهو يبرد حتى درجة حرارة الجسم

الخلط:

- (أضف خميرة النبيذ (حوالي 2 جرام من الخميرة لكل 500 جرام من الأرز
- أضف حوالي 200 مل من الماء المغلي المبرد وامزج جيدًا

التخمير:

- ضع الخليط في الحاوية الداخلية
- "اختر وظيفة نبيذ الأرز
- (تركه يتخمير لمدة 36-48 ساعة (حسب درجة الحرارة

بعد التخمير:

- إذا كان طعم النبيذ حلوًا، فهو جاهز
- (إذا تم تخزينه لفترة أطول، قد تزداد نسبة الكحول (مزيد من التخمير
- يُحفظ نبيذ الأرز الجاهز في التلاجة أو الفريزر

3. صنع الناتو

تحضير فول الصويا

- اغسل الفول، وانقعه لمدة 10-12 ساعة في ماء دافئ
- اغليه أو اطهيه بالبخار لمدة 40-60 دقيقة حتى يصبح طريًا

إضافة البكتيريا

- بؤذ الفول حتى حوالي 40 درجة مئوية
- أضف 3 جرام من يادئ الناتو (أو قليل من الناتو الجاهز) وامزج جيدًا

التخمير:

- ضع الفول في الحاوية وأدخلها في الجهاز
- "اختر وظيفة ناتو
- دعها تتخمير لمدة 20-24 ساعة في درجة حرارة دافئة وثابتة

بعد التخمير:

- الناتو الجاهز يكون له ملمس خيطي ورائحة قوية
- يُحفظ في التلاجة لتقليل التخمير وتقليل الرائحة

المشاكل الشائعة والملاحظات

الزبادي حامض جدًا

قد يكون ذلك ناتجًا عن مدة تخمير طويلة أو درجة حرارة الغرفة مرتفعة لتقليل الحموضة، فقل مدة التخمير أو قم بالتخمير في مكان أكثر برودة

نبيذ الأرز له رائحة غير مستساغة

الرائحة الحامضة أو العفنة قد تنتج عن استخدام كمية غير صحيحة من الخميرة، أو مكونات ذات جودة منخفضة، أو معدات غير نظيفة تأكد من تعقيم جميع الحاويات بشكل جيد وقياس الخميرة بدقة

الناتو (فول الصويا المخمر) يفتقر إلى القوام الخيطي

قد يشير هذا إلى أن وقت التخمير غير كافٍ أو أن بكتيريا الناتو غير نشطة تحقق من أن درجة حرارة التخمير كانت مستقرة، وأن البادئ الحيوي كان طازجًا وممزوجًا جيدًا

تكاثف الماء على الغطاء

تشكل قطرات الماء على السطح الداخلي للغطاء أمر طبيعي بسبب الحرارة أثناء التخمير امسحها ببساطة باستخدام قطعة قماش نظيفة وجافة

(سائل مصفر على سطح الزبادي (فصل مصل اللبن

هذا فصل طبيعي لمصل اللبن عن الزبادي وهو آمن للاستهلاك يمكنك تقليبه مع الزبادي مرة أخرى أو سكه، حسب تفضيلك للقوام

التنظيف

- نظف الحاوية والغطاء بعد كل استخدام باستخدام منظف خفيف
- لا تستخدم فرشًا معدنية أو مواد كيميائية قوية
- تأكد من أن جميع الأجزاء جافة تمامًا قبل إعادة الاستخدام
- لا تقم بتفكيك الجهاز بنفسك تواصل مع الدعم الفني في حال الحاجة للإصلاح

تصريف صحيح لهذا المنتج



- تشير هذه العلامة إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي
- لمنع الضرر المحتمل للبيئة أو الصحة البشرية نتيجة التخلص غير المضبوط من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بشكل مسؤول لتعزيز إعادة
- استخدام الموارد المادية بشكل مستدام لإرجاع جهازك المستخدم، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال بالبائع حيث تم شراء المنتج. يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة صديقة للبيئة

FLORIA[®]
Make it Easy



@zilanhome