

SYNTROX

G e r m a n y

Bedienungsanleitung

Joghurt-Maker Modelle JM-20W 1.0L und 1.2L



Bitte lesen und beachten Sie diese Gebrauchsanweisung vor Gebrauch sorgfältig. Wir behalten uns das Recht vor technische und optische Änderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Bilder und Zubehör / Funktionen variieren je nach Modell. Einige Zubehörteile / Funktionen sind optional. Die Verwendung von Aufsätzen oder Zubehör, die nicht mit dem Gerät geliefert werden, wird nicht empfohlen. Dies kann zu einem elektrischen Schlag oder einer Verletzung oder dauerhaftem Schaden am Gerät führen. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

CE

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden

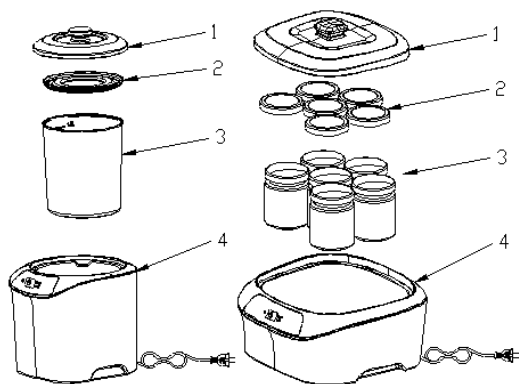
Sicherheitsmaßnahmen befolgt werden, einschließlich:

1. Lesen Sie vor Gebrauch alle Anweisungen.
2. Zum Schutz vor Gefahr eines Stromschlags, setzen Sie den Hauptkörper (Motor) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker, nach Gerätestörungen, oder wenn das Gerät fallen gelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, zur elektrischen oder mechanischen Einstellung oder Reparatur zu einer autorisierten Kundendienststelle.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahr von einer hierfür qualifizierten Person ersetzt werden.
6. Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch, vor Montage und Demontage und vor der Reinigung des Gerätes aus der Netzsteckdose.
7. Vermeiden Sie Kontakt zu beweglichen Teilen.
8. Verwenden Sie keine Aufsätze, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, da dies zu Feuer, Stromschlag oder Verletzung führen kann.
9. Achten Sie stets darauf, das Gerät in die AUS-Stellung zu schalten, und dass der Motor vor der Demontage vollständig angehalten hat.
10. Halten Sie keine Finger oder Fremdkörper in das Gerät, während es in Betrieb ist.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht für anderen als den vorgesehenen Zweck.
13. Geben Sie keine Teile des Gerätes in den Geschirrspüler
14. Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, genutzt werden, wenn nicht eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person gegeben wird .
15. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile oder bewegliche Teile austauschen.
16. Vor der Benutzung ca 1-2 cm Wasser in den Tank geben, Gerät nicht für längere Zeit ohne Wasser im Tank erwärmen;
17. Keinen Alkohol, Benzin, Lösungsmittel oder andere Flüssigkeiten in den Tank einfüllen

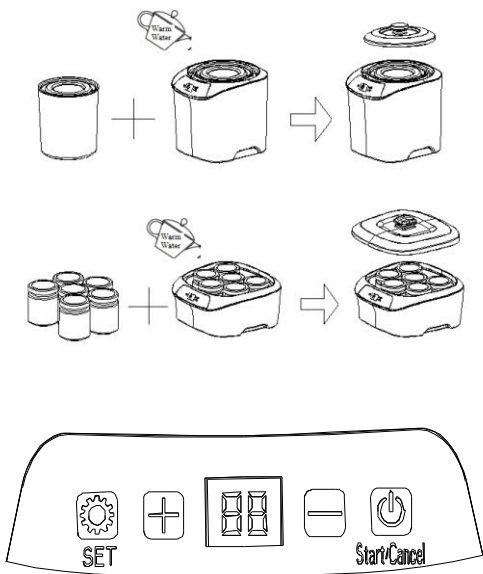
18. Gerät nicht mit Timer oder externen Zeitschaltern betreiben

19. Zur Desinfektion der Behälter/Deckel vor der ersten Verwendung mit kochendem Wasser ausspülen und trocknen lassen.


Teile und Funktionen





Nr.	Bezeichnung der Teile:
1	Obere Abdeckung
2	Behälterabdeckung
3	Behälter
4	Gerätebasis



Funktions-Tasten

 **Einmaliges Drücken der Funktionstaste: F1 Joghurt-Funktion anzeigen:** Die Zeitangabe auf dem Display blinkt, wenn nicht innerhalb von 8 Sek. eine Zeit eingestellt wird, so geht das Gerät in Standby Modus zurück. Die voreingestellte Standardzeit beträgt 8 Stunden. Durch Drücken der **【 + 】**-Taste können Sie die Zeit (1h Intervall) bis 24 Std. eingeben;

 **Zweimaliges Drücken der Funktionstaste: F2 Natto-Funktion anzeigen:** Die Zeitangabe auf dem Display blinkt, wenn nicht innerhalb von 8 Sek. eine Zeit eingestellt wird, so geht das Gerät in Standby Modus zurück. Die voreingestellte Standardzeit beträgt 18 Stunden. Durch Drücken der **【 + 】**-Taste können Sie die Zeit (1h Intervall) bis 36 Std. eingeben;

 **Dreimaliges Drücken der Funktionstaste: F3 Kimchi-Funktion anzeigen:** Die Zeitangabe auf dem Display blinkt, wenn nicht innerhalb von 8 Sek. eine Zeit eingestellt wird,

so geht das Gerät in Standby Modus zurück. Die voreingestellte Standardzeit beträgt 28 Stunden. Durch Drücken der **【 + 】**-Taste können Sie die Zeit (1h Intervall) bis 36 Std. eingeben;



Viermaliges Drücken der Funktionstaste: F4 Reiswein-Funktion anzeigen:

Die Zeitangabe auf dem Display blinkt, wenn nicht innerhalb von 8 Sek. eine Zeit eingestellt wird, so geht das Gerät in Standby Modus zurück. Die voreingestellte Standardzeit beträgt 36 Stunden. Durch Drücken der **【 + 】**-Taste können Sie die Zeit (1h Intervall) bis 48 Std. eingeben;



Fünfmaliges Drücken der Funktionstaste: F5 Rotwein-Funktion anzeigen:

Die Zeitangabe auf dem Display blinkt, wenn nicht innerhalb von 8 Sek. eine Zeit eingestellt wird, so geht das Gerät in Standby Modus zurück. Die voreingestellte Standardzeit beträgt 7 Tage. Durch Drücken der **【 + 】**-Taste können Sie die Zeit (1Tag Intervall=24h) verlängern auf max. 9 Tage;


Zyklus-Einstellung mit der **【 + 】**-Taste, bei Überschreitung der max. Einstellungszeit, zu min. Einstellungszeit gehen durch Drücken der **【 - 】**-Taste, von min. Zeit zu max. Zeit einstellen;

【Bestätigen/Löschen】-Taste:

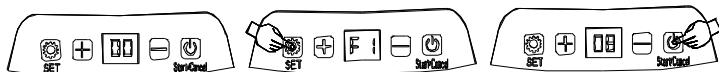


Temperatureinstellung: **【+ -】**-Taste gleichzeitig drücken, dann im Temperatur-Modus **【+】****【-】** die Tasten einzeln drücken, somit kann die Temperatur-Erhöhung bzw. -Verringerung eingestellt werden.

Nach Eingabe der gewünschten Daten die Bestätigungstaste einmal drücken, um Angaben zu speichern.

【Prüfung】-Funktion: Im Arbeitszustand die  **Funktionstaste** drücken, dann kann man die ursprüngliche Einstellung prüfen, **【+ -】**-Taste gleichzeitig drücken, so kann man dann die eingestellten Temperatur prüfen;

Joghurt-Zubereitung



Strom einschalten, „ “ wird auf Display angezeigt.	„Funktion“-Taste drücken, Joghurt-Funktion F1 einstellen	„Start/Stop“-Taste drücken, die Maschine startet
Power-Taste auf der rechten Seite drücken, Gerät ist in Standby-Modus	„-“-Taste drücken, Arbeitszeit einstellen,	(Standardzeit der Maschine ist 8 Std.)
„00“ wird auf dem Display angezeigt	【 + - 】 -Taste gleichzeitig drücken, Temperatur-Einstellung	

Zubereitung von Joghurt:

Reinigen Sie die Behälter sowie die zugehörigen Deckel gründlich. Eine noch so kleine Verunreinigung kann das Wachstum der Joghurtkulturen beeinträchtigen.

2. Geben Sie Milch und einen Naturjoghurt (oder andere aktive Joghurtkulturen) in den/die Behälter. Beides sollte Zimmertemperatur haben.

3. Rühren Sie das Ganze vorsichtig gründlich um. Schütteln Sie den Behälter nicht und verwenden Sie dabei keine elektrischen Geräte.

4. Setzen Sie den/die kleinen Deckel auf die Behälter und den großen auf den Joghurt Maker.

5. Starten Sie nun das Gerät, indem Sie es ans Stromnetz anschließen. Bewegen Sie den Joghurt Maker nicht, während er in Betrieb ist! Halten Sie ihn von (wie z.B. durch eine

Waschmaschine verursachten) Erschütterungen und von Luftzug fern (offenes Küchenfenster etc.).

6. Um guten Joghurt zu produzieren, sollte der Joghurt Maker zwischen ca. 8 und 12 Stunden in Betrieb sein; je nach Art der verwendeten Milch und nach Ihrem Geschmack.

7. Der frisch hergestellte Joghurt muss mindestens eine Stunde lang in den Kühlschrank gestellt werden, bevor Sie ihn verzehren. Stellen Sie nicht das ganze Gerät in den Kühlschrank, sondern nur die mit Joghurt befüllten Behälter, oder füllen Sie den Joghurt in Portionsgläser.

8. Der Joghurt ist im Kühlschrank ca. 5 bis 7 Tage haltbar.

Folgende Milcharten können Sie ohne Abkochen verwenden:

- frische pasteurisierte Milch
- sterilisierte Milch und U-Milch
- Milch aus Milchpulver

Nur frische Milch (vom Bauern) oder Rohmilch muss vorher abgekocht werden.

Milchtemperatur - Achten Sie darauf, dass die Milch, die Sie zur Joghurt-Herstellung

verwenden, Zimmertemperatur hat. Falls sie zu warm ist, werden die Joghurtkulturen zerstört. Falls sie zu kalt ist, dauert die Zubereitung viel länger. Folgende aktive Joghurtkulturen können Sie verwenden:

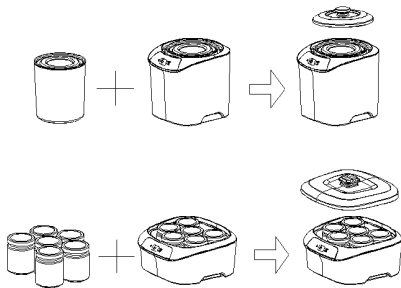
- Naturjoghurt
- Selbst (mit dem Joghurt Maker) hergestellter Joghurt
- Entwässerte und gefriergetrocknete Milchfermente

Milchfermente

Vermischen Sie die Milchfermente in einer Schüssel, indem Sie zwei Löffel warme Milch hinzugeben. Stellen Sie sicher, dass eine homogene Masse entsteht. Fügen Sie die restliche Milch hinzu und verfahren Sie wie oben beschrieben.

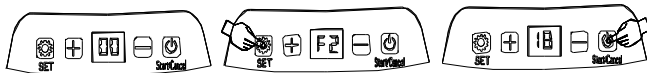
Verwenden Sie NIE:

- Joghurt mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum
- Milch mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum
- Milch minderer Qualität
- pasteurisierten Joghurt
- Fruchtjoghurt
- Trinkjoghurt



Zubereitung von Natto

Verwendungsschritte der Natto-Funktion:



<p>Strom einschalten, „—“ wird auf Display angezeigt.</p> <p>Power-Taste auf der rechten Seite drücken, Gerät geht in Standby-Modus</p> <p>„00“ auf dem Bildschirm anzeigen</p>	<p>„Funktion“-Taste drücken, Natto-Funktion F2 einstellen</p> <p>„-“-Taste drücken, Arbeitszeit einstellen,</p> <p>【 + - 】 -Taste gleichzeitig drücken, Temperatur-Einstellung</p>	<p>„Start/Stop“-Taste drücken, die Maschine startet (Standardzeit der Maschine ist 18 Std.)</p>
---	---	---

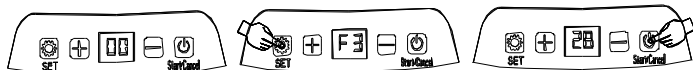
Zubereitungsmethode von Natto (Beispiel):

1. Behälter- bzw. Deckel Desinfizieren mit frisch gekochtem heißen Wasser, länger als 1 Minute.
2. Die eingeweichten Sojabohnen in den Dämpfer einstellen, bis die Sojabohnen vollständig gekocht werden.
3. Die gekochten Bohnen herausnehmen, und auf Raumtemperatur abkühlen, dann Natto-Pulver einfügen und rühren.
4. Die Sojabohnen mit Natto-Pulver in die Joghurt-Maschine eingeben, den Deckel aufsetzen, Strom einschalten, 18 Std. gären, und dann die Bestätigungs-Taste drücken.

5. Bei der Zubereitung von Natto brauchen Sie keine Abdichtung des Behälters. Die Lüftungsöffnung sollte freigehalten werden (ohne Deckel) zubereiten.

6. Fermentation/Zubereitung variiert je nach örtlichen Gegebenheiten (Wetter/Raumtemperatur). Je höher die Temperatur, desto kürzer die Fermentationszeit.

Zubereitung von Kimchi:



<p>Strom einschalten, „—“ wird auf dem Display angezeigt.</p> <p>Power-Taste auf der rechten Seite drücken, dann geht Gerät in den Standby-Zustand</p> <p>„00“ wird auf dem Display angezeigt</p>	<p>„Funktion“-Taste drücken, Kimchi-Funktion (pickle) F3 einstellen</p> <p>„-“-Taste drücken, Arbeitszeit einstellen,</p> <p>【 + - 】 -Taste gleichzeitig drücken, Temperatur-Einstellung</p>	<p>„Start/Stop“-Taste drücken, die Maschine startet</p> <p>(Standardzeit der Maschine ist 28 Std.)</p>
---	---	--

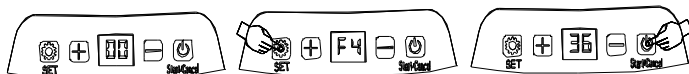
Zubereitungsmethode von Kimchi:

1. Behälter- bzw. Deckel-Desinfizieren mit frisch gekochtem heißen Wasser, mehr als 1 Minute.
2. Die Zutaten für Kimchi reinigen und abtropfen lassen (kein ungekochtes Wasser verwenden), und dann Salz und andere Gewürze nach Geschmack zugeben.
3. Kimchi-Pulver in einer geeigneten Menge an kaltem gekochtem Wasser lösen und mit den Zutaten gleichmäßig zusammen rühren.
4. Den Behälter mit den Zutaten in die Maschine eingeben, den Deckel aufsetzen, Strom einschalten, 28 Std. gären, und die Taste der Kimchi-Funktion (Anzeige F3) drücken, die Standardzeit ist 28 Std. dann die Bestätigung-Taste drücken.
5. Je höher die Temperatur ist, ist die Fermentation-Dauer desto kürzer. Oder der Benutzer kann sich bei dem Betrieb nach der konkreten Situation entscheiden.

Achtung:

* Gärungs-Bakterien von Kimchi sind anaerobe Bakterien, bei der Zubereitung bitte den Behälter unbedingt verschliessen;

Reiswein-Funktion:



<p>Strom einschalten, „—“ wird auf Display angezeigt.</p> <p>Power-Taste auf der rechten Seite drücken, Gerät im Standby</p> <p>„00“ wird auf dem Display angezeigt</p>	<p>„Funktion“-Taste drücken, Reiswein-Funktion F4 einstellen</p> <p>„-“-Taste drücken, Arbeitszeit einstellen,</p> <p>【 + - 】 -Taste gleichzeitig drücken, Temperatureinstellung</p>	<p>„Start/Stop“-Taste drücken, die Maschine startet</p> <p>(Standardzeit der Maschine ist 36 Std.)</p>
---	---	--

Zubereitungsmethode von Reiswein:

1. Reis reinigen und einweichen, Klebreis oder Reis oder Mais reinigen, und im klaren Wasser einweichen (in Sommer 5-7 Std., im Winter 10-20 Std.) bis man mit den Händen den Reis zerquetschen kann, damit der Reis genug Wasser aufsaugen und besser gekocht werden kann.

2. Den eingeweichten Reis kochen, bis der Reis nicht mehr roh ist und mit den Händen zerquetscht werden kann. Ein zu gar oder zu roh gekochter Reis ist nicht gut für die Zubereitung von Reiswein;

3. Hefe zugeben

- ① Behälter- bzw. Deckel Desinfizieren mit frisch gekochtem heißen Wasser, länger als 1 Minute.
- ② Den gekochten Reis gestreut ausbreiten, mit der Hefe verrühren, nach dem Trocken in den Behälter eingeben (angemessen fest drücken);
- ③ Den fest gedrückten Reis (Behälter) in kaltem Wasser untertauchen, ein kleines Loch in der Mitte vom Reis machen, und etwas Hefe zufügen;

4. Den Behälter mit den Zutaten in das Gerät einsetzen, den Deckel schließen, Strom einschalten, und die Taste der Reiswein-Funktion (Anzeige F4) drücken, die Standardzeit ist 36 Std. dann die Bestätigung-Taste drücken, nach der Einstellung der Zeit wird der Reiswein von allein zubereitet .

5. Aufgrund von verwendeten Zutaten sowie Temperatur/Wetter können die Fermentationszeiten variieren. Je nach Bedarf kann die Fermentationszeit verkürzt/verlängert werden.

6. Reiswein kontrollieren, man kann den Reiswein durch das Loch in der Mitte vom Reis prüfen. Guter Reiswein schmeckt süß und alkoholfisch.

7. Der fermentierte Reiswein ist noch warm und kann sofort genossen werden, oder auch gekühlt. Der Reiswein sollte innerhalb von 5 Tagen verbraucht werden (gekühlt)

Hinweis:

* Gärungs-Bakterien von Reiswein sind anaerobe Bakterien, bei der Zubereitung bitte den Behälter unbedingt schließen;

Wein Funktion



<p>Strom einschalten, „—“erscheint auf dem Display</p> <p>Power-Taste auf der rechten Seite drücken, Gerät im Standby Modus</p> <p>„00“ erscheint auf dem Display</p>	<p>„Funktion“-Taste drücken, Wein-Funktion F5 einstellen</p> <p>„-“-Taste drücken, Arbeitszeit einstellen,</p> <p>【 + - 】-Taste gleichzeitig drücken, Temperatur Einstellung</p>	<p>„Start/Stop“-Taste drücken, die Maschine beginnt zu arbeiten</p> <p>(Standardzeit der Maschine ist 7 Tage)</p>
---	---	---

Zubereitungsmethode von Rotwein:

1. Utensilien vorbereiten: Behälter, Gaze, etc. mit kochendem Wasser sterilisieren.
2. Zutaten auswählen: Die Weintrauben sollten ausgereift sein. grüne oder faule Früchte aussortieren, nur die purpurroten und ausgereiften Weintrauben auswählen. Die Farbe des Weins ist abhängig von der Farbe der Weintrauben.

3. Weintrauben reinigen: Die Trauben entstielen (Hinweis: die Haut nicht verletzen). Einige Male in frischem Wasser waschen, dann die Weintrauben im klaren Wasser ca. 2 Std. wässern. Die Trauben nach dem Wässern trocken lassen.

4. Behälter-Füllung: die gereinigten Trauben mit den Händen oder mittels einer Fruchtpresse zerquetschen, Hinweis: die Kerne nicht zerdrücken, da dies Bitterstoffe freisetzen würde, daher keinen Fleischwolf o.ä. versenden. Die zerquetschten Trauben und Weinzuchtheife in den Behälter eingeben, die Öffnung mit der angepassten Gaze verschließen und dann ohne Behälterdeckel in das Gerät stellen. (Faustregel ist ca. 1g Hefe für 1250g Trauben) Behälter nicht überfüllen! (wir empfehlen nicht mehr als ca. die Hälfte zu befüllen damit genügend Raum für Gärgase bleibt)

5. Gärungszeit einstellen - Strom einschalten, Rotwein-Funktionstaste (P5 anzeigen) wählen, die Standardzeit ist 7 Tage, dann die Bestätigungstaste drücken, nach der Zeiteinstellung wird der Wein automatisch zubereitet.

6. Aufgrund von verwendeten Zutaten sowie Temperatur/Wetter können die Gärungszeiten variieren. Je nach Bedarf kann die Fermentierungszeit verkürzt/verlängert werden

7. Fermentierungs-Dauer ist ca. 7 Tage x 24 Std. (kann variieren)

8. Filtrieren: Nach Ablauf der Gärzeit die Maische vom Wein mittels der Gaze trennen und den Wein in einen sauberen Behälter einfällen. (sterilisiert) Die Maische entsorgen. Gaze ggfs. reinigen und wiederverwenden.

9. Lagerung und Trinken: Wein nach dem Filtrieren am besten in kleine Flaschen einfüllen und lagern, die Flaschen sollten möglichst luftdicht verschlossen sein. Der Wein sollte an einer kühlen Stelle gelagert werden, keine direkte Sonneneinstrahlung.

Reinigung und Pflege

1. Nach der Benutzung sollte das Gerät umgehend gereinigt werden, um Geruchsbildung zu vermeiden.

2. Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und vom Netz trennen, das Gerät erst nach Abkühlung reinigen.

3. Zur Reinigung keine Lösungsmittel, Benzin, Reinigungsmittelpulver, harte Bürsten, Edelstahl-Kugel etc. verwenden.

4. Das Wasser im Basisbehälter der Joghurt-Maschine ausschütten, das Gerät mit einem sauberen feuchten Tuch trocknen und auswischen.

5. Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

6. Das Gerät sollte an einer trockenen Stelle gelagert werden, nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.

7. Gerät nur gereinigt und getrocknet lagern.

HINWEIS

Sämtliche Angaben verstehen sich lediglich als Richtwerte und können je nach verwendeten Zutaten/Mengen/Temperatur etc. variieren

Entsorgung



Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten. Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt.