

HEBUfacturing



2800ZA
Automatik
Fermenter
Schwarzer
Knoblauch
Black Garlic
6L

BEDIENUNGSANLEITUNG



Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb des **HEBUfacturing**- Fermenters. Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Anweisungen sorgfältig durch und halten Sie sich daran, um eventuelle Schäden zu vermeiden.

1 Inhaltsverzeichnis

1	Inhaltsverzeichnis	1
2	Technische Daten	2
3	Sicherheitshinweise.....	2
4	Erste Inbetriebnahme.....	2
5	Reinigung.....	3
6	Produktionsmöglichkeiten	3
7	Lieferumfang Maschinenteile.....	3
8	Einstellen der gewünschten Funktion	4
9	Abbrechen eines Vorgangs.....	4
10	Die vorprogrammierten Funktionen	4
10.1	Segmentierter-Knoblauch-Funktion	5
10.2	Soloknoblauch-Funktion.....	5
10.3	Joghurt-Funktion	5
10.4	Natto-Funktion	5
10.5	Enzym-Funktion.....	5
10.6	Fruchtessig-Funktion	5
10.7	Funktion für Fruchtwein und süßen Reiswein.....	5
10.8	Sauer Eingelegtes- und Sauerteig-Funktion	6
10.9	Trocknungs- und Wärmeerhaltungs-Funktion	6
10.10	Sous vide- und Desinfektions-Funktion.....	6
10.11	Einzigartige Power-OFF Speicherfunktion	6
11	Rezepte – Lebensmittelherstellung.....	7
11.1	Herstellung von schwarzem Knoblauch	7
11.2	Herstellung von Joghurt	8
11.3	Natto Herstellung	8
11.4	Herstellung von Super Food Drink Frucht-Ferment-Sirup.....	9
11.5	Herstellung von Obstessig	9
11.6	Herstellung von süßem Reiswein	9
11.7	Desinfektionsfunktion	10



2 Technische Daten

Artikelnummer	2800ZA
Stromversorgung	220 V, 50 Hz - dreipoliger CH-Stecker
Nennleistung	90W
Fassungsvermögen	6 Liter
Lieferumfang	1 x schwarzer Knoblauch Fermenter in rose-gold 1x Aluminium Innentopf 1x Edelstahl Gitter Etagere

3 Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Anweisungen sorgfältig durch.

- Verwenden Sie das Gerät ausschliesslich für den Heimgebrauch.
- Verwenden Sie das Gerät nur an einer 220-240V~50/60Hz Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel ordnungsgemäss mit dem Netzanschluss des Gerätes verbunden ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen, abnehmen oder die Reinigung vornehmen.
- Verwenden Sie keine anderen als die mitgelieferten oder vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile.
- Verwenden Sie den Fermenter nicht im Aussenbereich.
- Lassen Sie das Kabel nicht über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen und berühren Sie keine heissen Oberflächen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass die Aussenfläche des Innentopfes trocken ist, bevor Sie ihn in den Fermenter stellen, da dies zu einer Fehlfunktion führen kann.
- Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie den Deckel während oder nach dem Kochen öffnen, da heisser Dampf entweicht und zu Verbrühungen auf der Haut führen kann.
- Während der Gärung kann Dampf aus der Dampföffnung am Deckel austreten, das ist normal. Decken Sie den Dampfauslass nicht ab, berühren Sie ihn nicht und verstopfen Sie ihn nicht.
- Lassen Sie den Fermenter nicht ohne Inhalt laufen.
- Bewahren Sie den Fermenter bei Nichtgebrauch an einem kühlen, trockenen Ort auf.

4 Erste Inbetriebnahme

1. Entfernen Sie alle Kunststoff- oder Polyform-Verpackungen, bevor Sie den Innentopf in den Fermenter stellen. Drehen Sie den Innentopf vor dem Kochen nach links oder rechts, um die korrekte Ausrichtung sicherzustellen.

5 Reinigung

Der Edelstahl-Knoblauchkorb und der Innentopf können mit einem weichen Schwamm und Spülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine Metallbürsten, kratzende Schwämme oder andere harte Werkzeuge, um Schäden am Topf zu vermeiden. Der Edelstahl-Knoblauchkorb und der Innentopf müssen vor dem Gebrauch komplett trocken sein. Weichen Sie die Kochmaschine nicht ein und spülen Sie sie nicht unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie die Innenseite des Deckels mit einem weichen, feuchten Tuch. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Steckdose getrennt ist, bevor Sie es reinigen.

6 Produktionsmöglichkeiten

1. Dieser intelligente Fermenter ist ein optimiertes Produkt der vierten Generation, mit einem überarbeiteten, schönen Design. Sie können damit Ihren eigenen schwarzen Knoblauch, Joghurt, Kimchi, süßes Reiswein, Obstwein, Natto, Sauerteig und noch viele andere Produkte herstellen oder desinfizieren.
2. Dank des Allround-Heizungs-Modus der oberen, mittleren und unteren Heizelemente, ist die Innentemperatur gleichmässig verteilt und der Wärmeverlust stark reduziert, so dass der Energieverbrauch tief gehalten wird.
3. Für feuchten, schwarzen Knoblauch können Sie die Lebensmittel-Dehydrierung-Taste verwenden.
4. Die Gitterstruktur aus rostfreiem Stahl ermöglicht durch die gute Luftzirkulation ein gleichmässiges Garen und eine einfache Reinigung. Der zweilagige Korb ist für eine maximale Gewichtsbelastung von 2.0 kg ausgelegt. Vom gewöhnlichen Knoblauch passen rund 1.5 – 2.0 kg in den Korb.

7 Lieferumfang Maschinenteile



#	Beschreibung	#	Beschreibung
1	Griff	8	Zeit-Einstellung
2	Taste zum Öffnen des Deckels	9	Temperatur-Einstellung
3	Digitale Anzeige	10	Abbrechen
4	Funktionsleiste	11	Innentopf
5	Steckdoseneingang	12	Gittereinsatz
6	Arbeitsanzeige	13	Kabel
7	Funktionseinstellung		



8 Einstellen der gewünschten Funktion

Drücken Sie die Taste «Function» im Standby-Modus so oft, bis die Anzeige der gewünschten Funktion leuchtet.

Um die Laufzeit anzupassen, drücken Sie die Taste «Time» so oft, bis die gewünschte Garzeit auf dem Display angezeigt wird. Nach rund 12 Sekunden wird die Einstellung übernommen.

Falls Sie die Temperatur anpassen möchten, drücken Sie die Taste «Temperature» so oft, bis die gewünschte Temperatur auf dem Display angezeigt wird. Nach rund 12 Sekunden wird die Einstellung übernommen.

Nach der Auswahl warten Sie etwa 10 Sekunden, danach beginnt das Gerät zu arbeiten. Die Funktionsanzeige leuchtet und die verbleibende Gärzeit wird in Stunden angezeigt.

Schalten Sie das Gerät während der Gärung nicht häufig aus, öffnen Sie den Deckel nicht für längere Zeit und drücken Sie die Taste "CANCEL" nicht, wenn die Gärung nicht abgebrochen werden möchte.

9 Abbrechen eines Vorgangs

Drücken Sie die Abbruchtaste «Cancel» 3 Sekunden lang, um alle Funktionen abzubrechen und das Gerät in den Ruhezustand zu versetzen. Nach 3 Sekunden drücken ertönt ein «Piepton» und alle gewählten Funktionen werden überschrieben und zurückgesetzt. Nach 15 Minuten im Ruhezustand schaltet sich das Gerät automatisch ab.

10 Die vorprogrammierten Funktionen

Funktion	Taste	Standard Programm	Einstellbereich Temperatur	Einstellbereich Zeit
Segmentierter Knoblauch	Garlic	auto / 9 T	auto	9 T / 6-12 T
Solo Knoblauch	Solo Garlic	auto/ 9 T	auto	9 T / 6-12 T
Joghurt	Yogurt	39° / 6 h	39° / 33-45°	6 h / 4-14 h
Natto	Natto	39° / 14 h	39° / 33-45°	14 h /max 24 h
Enzym	Enzyme	26° / 6 T	26° / 26-32°	6 T / 6-12 T
Fruchtessig	Fruit Vinegar	26° / 8 T	26° / 22-38°	8 T / 6-12 T
Fruchtwein / süsser Reiswein	Fruitwine	26° / 2 T	26° / 22-38°	2 T / 10-15 T
Sauer Eingelegtes / Sauerteig	Pickle / Sourdough	26° / 2 h	26° / 24- 36°	2 h / 2-8 h
Trocknung / Wärmehaltung	Drying / Heat preservation	60° / 6 h	60° / 60-80°	6 h / 6-42 h
Sous Vide / Desinfektion	Simmer Disinfection	86° / 4 h	86° / 78-90°	4h / 4-72 h



10.1 Segmentierter-Knoblauch-Funktion

Drücken Sie die Taste "FUNCTION", um die «**Garlic**»-Funktion aufzurufen. Diese Funktion bezieht sich auf den gewöhnlichen Knoblauch, die Knoblauchknolle. Die Lichtanzeige zeigt die Standardeinstellung von 9 Tagen an, die weitere Auswahl von 6-12 Tagen kann durch Drücken der Taste "TIME" ausgewählt werden (im Allgemeinen ist der Gärungseffekt von nur 6 Tagen noch nicht zufriedenstellend). Die Temperatur können Sie verändern, indem Sie die Taste "TEMP." drücken (die Standardeinstellung liefert jedoch optimale Ergebnisse).

10.2 Soloknoblauch-Funktion

Drücken Sie die "FUNCTION"-Taste, um die «**Solo Garlic**»-Funktion zu aktivieren. Soloknoblauch besteht aus einer einzigen Knolle und wird beispielsweise auch Elefantenknoblauch oder chinesischer Knoblauch genannt. Die Lichtanzeige zeigt die Standardeinstellung von 9 Tagen an, die weitere Auswahl von 6-12 Tagen kann durch Drücken der Taste "TIME" ausgewählt werden (im Allgemeinen ist der Gärungseffekt von nur 6 Tagen noch nicht zufriedenstellend). Die Temperatur können Sie verändern, indem Sie die Taste "TEMP." drücken (die Standardeinstellung liefert jedoch optimale Ergebnisse).

10.3 Joghurt-Funktion

Drücken Sie die "FUNCTION"-Taste, um die «**Yogurt**»-Funktion aufzurufen. Die Leuchtanzeige zeigt die Standardeinstellung von 6 Stunden bei 39°C an.

Die Gärzeit kann mit der Taste «TIME» auf 4, 8, 10 oder 14 Stunden erweitert werden. Mit der Taste «TEMP.» kann die Temperatur zwischen 33, 35, 37, 41, 43 oder 45°C variiert werden.

10.4 Natto-Funktion

Drücken Sie die Taste "FUNCTION", um die «**Natto**»-Funktion zu aktivieren. Die Leuchtanzeige zeigt die Standardeinstellung von 14 Stunden bei 39°C an.

Die Zeit kann auf max. 24 Stunden eingestellt werden. Die Temperatur kann zwischen 33, 35, 37, 41, 43 oder 45°C variiert werden.

10.5 Enzym-Funktion

Drücken Sie die "FUNCTION"-Taste, um die «**Enzyme**»-Funktion zu aktivieren. Die Leuchtanzeige zeigt die Standardeinstellung von 6 Tagen bei 26°C an.

Die Zeit kann auf 6, 8, 10 oder 12 Tage eingestellt werden. Die Temperatur kann zwischen 25, 26, 28, 30, oder 32 °C variiert werden.

10.6 Fruchtessig-Funktion

Drücken Sie die "FUNCTION"-Taste, um die «**Fruit Vinegar**»-Funktion zu aktivieren. Die Leuchtanzeige zeigt die Standardeinstellung von 8 Tagen bei 26°C an.

Die Zeit kann auf 6, 8, 10 oder 12 Tage eingestellt werden. Die Temperatur kann zwischen 22, 24, 26, 28, 30, 32 und 34°C variiert werden.

10.7 Funktion für Fruchtwein und süßen Reiswein

Drücken Sie die Taste "FUNCTION", um die «**Fruit Wine / Sweet Rice Wine**»-Funktion zu aktivieren. Die Leuchtanzeige zeigt die Standardeinstellung von 2 Tagen bei 26°C an.

Die Zeit kann zwischen 2 und 26 Tagen eingestellt werden. Die Temperatur kann zwischen 22, 24, 26, 28, bis 38 °C variiert werden.

Süßer Reiswein braucht 2 Tage, Fruchtwein braucht für ein optimales Ergebnis 10-15 Tage. Bitte beachten Sie für die Details die unten beschriebene Zubereitungsmethoden.



10.8 Sauer Eingelegtes- und Sauerteig-Funktion

Drücken Sie die Taste "FUNCTION", um die «**Pickle Sourdough**»-Funktion aufzurufen. Die Leuchtanzeige zeigt die Standardeinstellung von 2 Stunden bei 26°C an.

Die Zeit kann von 2 auf 4, 6 oder 8 Stunden erweitert werden. Die Temperatur kann zwischen 24, 26, 28, 30, 32, 34 oder 36 °C variiert werden.

10.9 Trocknungs- und Wärmeerhaltungs-Funktion

Drücken Sie die "FUNCTION"-Taste, um die «**Drying Heat Preservation**»-Funktion aufzurufen. Die Leuchtanzeige zeigt die Standardeinstellung von 6 Stunden bei 60°C an.

Die Zeit kann zwischen 6, 12, 20, 28, 36 oder 48 Stunden eingestellt werden. Die Temperatur kann zwischen 60, 65, 70, 75 oder 80°C variiert werden.

Wenn mehr als 48 Stunden notwendig sind, um den Inhalt zu trocknen, kann das Gerät direkt nach Ablauf der Zeit erneut eingestellt werden. Für kürzer benötigte Zeiträume kann ein Vorgang frühzeitig mit der Taste «CANCEL» abgebrochen werden.

Mit dieser Funktion können Sie beispielsweise den schwarzen Knoblauch nach der Fermentierung nach eigenem Geschmack noch weiter trocknen.

10.10 Sous vide- und Desinfektions-Funktion

Drücken Sie die "FUNCTION"-Taste, um die «**Simmer Desinfektion**»-Funktion aufzurufen. Die Leuchtanzeige zeigt die Standardeinstellung von 4 Stunden bei 86°C an.

Die Zeit kann von 4 auf 8, 12, 16, 24, 48 oder 72 Stunden erweitert werden. Die Temperatur kann zwischen 78, 80, 82, 84, 86, 88 oder 90°C variiert werden.

Desinfektions-Funktion

Die für die Desinfektion benötigten Werkzeuge können in den Innenbehälter des Geräts gelegt und eine Stunde lang sterilisiert werden. Es wird davon abgeraten, Kunststoffe zu sterilisieren.

Sous vide-Funktion

Mit der «**Sous-Vide Funktion**» können Sie beispielsweise Süsskartoffeln, Reis, Eier oder Fleisch (auch vakuumiert) garen. Sobald die Lebensmittel im Topf sind, können Sie die gewünschte Funktion einstellen. Die Lebensmittel verlieren weniger Geschmack und brennen im Topf nicht an. Eintöpfe, Congees, Suppen oder Chilis können vorbereitet und über viele Stunden gegart und warmgehalten werden.

10.11 Einzigartige Power-OFF Speicherfunktion

Bei einer plötzlichen Stromunterbrechung speichert der Topf die verbleibenden Tage und Zeit und nimmt den Betrieb an derselben Stelle wieder auf, sobald der Strom wieder eingeschaltet wird (ausser bei der Sous-vide und Desinfektions-Funktion). Sie brauchen sich also keine Gedanken über zufällige Stromausfälle und deren Einfluss auf die noch verbleibende Gärzeit zu machen.

11 Rezepte – Lebensmittelherstellung

11.1 Herstellung von schwarzem Knoblauch

1. Wählen Sie frischen, segmentierten Knoblauch (herkömmlicher Knoblauch) oder Solo-Knoblauch. Dieser muss nicht geschält und nicht gereinigt werden. Wie in Abbildung 1 dargestellt, können Sie das Ende des Knoblauchs abschneiden.



2. Legen Sie den Knoblauch in das Gitter und schütteln Sie ihn, damit der er gleichmässig verteilt wird.
3. Stellen Sie zuerst den Innentopf in den Fermenter und dann das Gitter mit dem Knoblauch in den Innentopf. Setzen Sie anschliessend den Deckel auf - sobald ein "Klick" zu hören ist, ist der Deckel fest verschlossen.
4. Drücken Sie die "FUNCTION"-Taste, um die segmentierte oder Solo-Knoblauchfunktion zu aktivieren. Die Leuchtanzeige zeigt die Standardeinstellung von 9 Tagen an.
5. Wenn der Fermenter in Betrieb ist, zeigt er die verbleibenden Gärungstage, die verbleibenden Gärungsstunden und die aktuelle Betriebstemperatur an.
6. Die Arbeitstemperatur wird zwischen 70 und 80°C am ersten bis dritten Tag, und zwischen 60 und 75 °C am vierten Tag sein. Nach dem fünften Tag wird die Gärung bei 70 bis 80°C weitergeführt. Nachdem die Gärung abgeschlossen ist, wird der Fermenter piepen und automatisch in den Standby-Modus wechseln.
7. Wenn der fermentierte Knoblauch noch zu feucht oder nicht dunkel genug ist, kann die Fermentierung durch die Trocknungs-Funktion "Drying" für einige Stunden oder Tage verlängert und fortgesetzt werden. Beim Trocknen kann der Deckel des Fermenters offengelassen werden, so wird der Trocknungsvorgang beschleunigt. Dieser Vorgang kann für 6, 12, 20, 28, 36 oder 48 Stunden eingestellt werden.
8. Nachdem die Fermentation des schwarzen Knoblauchs abgeschlossen ist, seien Sie bitte vorsichtig beim Öffnen des Deckels. Dampf kann sich freisetzen und Verbrennungen auf der Haut hervorrufen. Lassen Sie den Knoblauch vor der Lagerung vollständig abkühlen. Er entwickelt einen besseren Geschmack, wenn er für 5-10 Tage gelagert wird.
9. Wenn die Stromzufuhr nicht innerhalb von 8 Stunden nach Abschluss der Fermentation unterbrochen wird, piept das Gerät einmal pro Stunde, um anzuzeigen, dass es fertig ist.

11.2 Herstellung von Joghurt

1. Sterilisieren Sie zuerst den Innenbehälter, den Joghurtbecher und alle benötigten Hilfsmittel.
2. Geben Sie frische Milch in den inneren Tank und fügen Sie 10-12% weissen Zucker hinzu.
3. Sterilisieren Sie die Milch. Bei kleinen Mengen für den sofortigen Verzehr oder bei der Verwendung von pasteurisierter Milch kann dieser Schritt übersprungen werden.
4. Vermischen Sie die Joghurtbakterien mit der sterilisierten, weniger als 43°C warmen Milch. Geben Sie die Mischung in den Fermenter und verschliessen Sie ihn. Schalten Sie ihn an und stellen Sie die Joghurtfunktion ein. Die Leuchtanzeige zeigt die Standardeinstellung von 6 Stunden bei 39°C an. Die Fermentationszeit und die Temperatur können je nach persönlicher Vorliebe manuell verändert werden. Wenn die Joghurt-Menge gross ist, muss die Zeit verlängert und die Temperatur erhöht werden. Einzelne kleine Behälter mit Milch (z. B. ein kleines Joghurt-Glas) können für die Gärung in den inneren Tank gestellt werden. Wenn die Menge gross ist, kann die Milch direkt in den Innentank gegossen werden.



11.3 Natto Herstellung

1. Waschen Sie die kleinen, getrockneten Sojabohnen mit glatter Samenschale gründlich ab und weichen Sie sie über Nacht ein.
2. Spülen Sie die eingeweichten Sojabohnen mit frischem Wasser ab, geben Sie sie in einen Topf (oder einen Reiskocher) und fügen Sie so viel Wasser hinzu, bis die eingeweichten Bohnen bedeckt sind. Original fügen Sie etwas MSG/MNG und weissen Zucker hinzu, danach werden die Bohnen für 30 bis 50 Minuten gekocht, bis sie weich sind.
3. Giessen Sie die gekochten Bohnen ab und geben Sie sie in den Fermenter. Lösen Sie den Natto-Starter in einer kleinen, angemessenen Menge kaltem Wasser zum Aktivieren auf (1g Natto-Starter auf 500g trockene Sojabohnen).
4. Geben Sie die aufgelöste Natto-Starter-Mischung über die Bohnen und rühren Sie sie mit einem sterilisierten Löffel vorsichtig um. Schliessen Sie den Deckel und wählen Sie die Funktion "NATTO", stellen Sie die gewünschte Zeitspanne zwischen 10 und 24 Stunden ein und lassen Sie die Bohnen so lange fermentieren, bis sie eine schleimige Textur aufweisen. Je länger die Bohnen fermentiert werden, desto mehr Vitamin K2 wird produziert.
5. Füllen Sie das fermentierte Natto in einen sauberen Behälter, decken Sie es mit Frischhaltefolie ab und stellen Sie es für die zweite Fermentierungsphase 12 Stunden lang bei 5-8 °C in den Kühlschrank. Anschliessend ist das Natto zum Verzehr bereit.



11.4 Herstellung von Super Food Drink Frucht-Ferment-Sirup

Schneiden Sie die geschälten Früchte und die Zitronen in dünne Scheiben. Schichten Sie abwechselnd eine Schicht Obst, eine Schicht Zitronen und eine Schicht Zucker, bis maximal an die höchste Linie. Wählen Sie die Enzymfunktion, die Zeit ist auf 8 Tage eingestellt. Die Temperatur wird von der Maschine ebenfalls voreingestellt, verändern Sie diese nicht. Starten Sie die Gärung, nach ein paar Tagen entsteht daraus Fruchtsaft. Der Zucker löst sich langsam auf und der Saft wird vermehrt. Nachdem die Gärung abgeschlossen ist, trennen Sie die Feststoffe vom Saft. Das gut vorbereitete Enzym wird versiegelt und in den Kühlschrank gestellt.



Das leckerste Ergebnis wird erzielt, wenn die frischen Früchte sowie die Zitrone zuerst in Scheiben eingefroren und dann im gefrorenen Zustand geschichtet werden.

11.5 Herstellung von Obstessig

Waschen Sie das Obst, trocknen Sie es ab und schneiden Sie es in kleine Stücke. Geben Sie etwas Kandiszucker oder weissen Haushaltszucker auf den Boden des Gärtopfes und legen Sie dann die Fruchtstücke schichtweise hinein. Bestreuen Sie anschliessend die Oberfläche mit Zucker und giessen Sie Reissessig hinein. Die Fruchtstücke sollten vollständig im Essig eintauchen. Wählen Sie die Funktion «Fruit Wine» und stellen Sie die Zeit auf 7 Tage ein. Nehmen Sie nach Abschluss der Gärung die nicht benötigten Apfelstücke heraus und filtern Sie den Essig ein- oder zweimal, bis die Feststoffe vom Saft getrennt sind.



11.6 Herstellung von süssem Reiswein

1. Waschen Sie den Klebreis 3-5 mal und weichen Sie ihn in Wasser ein (1-2 Stunden im Sommer und 2-4 Stunden im Winter). Die maximale Menge an Reis, aus dem mit der Fermentationsmaschine pro Vorgang süsser Reiswein hergestellt werden kann, beträgt 1.5 kg Klebreis.

2. Kochen Sie den gewaschenen Klebreis in einem Dampfer oder Reiskocher.

3. Geben Sie den gekochten Reis in einen Abtropfbehälter und besprühen Sie diesen mit kaltem Wasser, um den Klebreis zu zerstreuen. Dafür kann auch Leitungswasser verwendet werden, es wird jedoch empfohlen, kaltes abgekochtes Wasser oder Wasser aus Flaschen zu verwenden. Hinweis: Wenn der Klebreis feucht genug ist, muss er nicht mit Wasser abgespült werden.

4. Nachdem der Reis so weit abgekühlt ist, dass man ihn handhaben kann, kann man das Reisweinehefepulver über den Reis geben und mischen, bis das Pulver gleichmässig verteilt ist. Geben Sie anschliessend die Mischung in den Kocher, schliessen Sie den Deckel und schalten Sie den Strom ein. Drücken Sie die "Function"-Taste, um die Funktion "SWEET RICE WINE" (Süsser Reiswein) auszuwählen. Wählen Sie einen 2-Tage-Timer und stellen Sie die Temperatur auf 25-28°C ein. Die Oberseite des Innentopfes kann mit einem Schutztuch abgedeckt werden, um eine Verunreinigung durch Bakterien während des Gärprozesses zu verhindern. Wenn die Raumtemperatur höher als 30°C ist, sollte der Fermenter in einen klimatisierten Raum gestellt werden, in dem die Umgebungstemperatur niedriger als 30°C ist.





5. Probieren Sie ihn nach 24 Stunden. Nach 2 Tagen kann der Wein natürlich nach persönlichem Geschmack weiter vergoren werden. Je länger der Wein gärt, desto stärker wird sein Geschmack. Wenn die Temperatur zu hoch ist, wird er sauer schmecken.

11.7 Desinfektionsfunktion

Starten Sie die Desinfektionsfunktion und sterilisieren Sie jegliches Geschirr und Haushaltsartikel (ausser wärmeempfindliche Kunststoffe) unter hoher Temperatur. Er ist auch geeignet für Hochtemperatur-Sterilisation von Artikeln in Hotels und Apotheken.

Bei Fragen sind wir gerne telefonisch unter +41 41 480 07 07, per Whatsapp unter +41 77 459 95 10 oder per Mail an verkauf@hebu-gmbh.ch für Sie erreichbar.

HEBU Handels GmbH, Russacher 19, 6162 Entlebuch

HEBUfacturing



Folgen und auf dem
Laufenden bleiben



HEBU

www.hebu-shop.ch

Russacher 19 • CH-6162 Entlebuch
+41 41 480 07 07 verkauf@hebu-gmbh.ch

Dies und 15'000 weitere Artikel in
Kategorien wie Modellbau, Heimbrauerei,
Freizeit & Hobby, Sport und Fahrzeuge
finden Sie auf unserer Webseite

www.hebu-shop.ch