

JOGHURT HERSTELLER



BEDIENUNGSANLEITUNG

MODELL: SNJ-159B

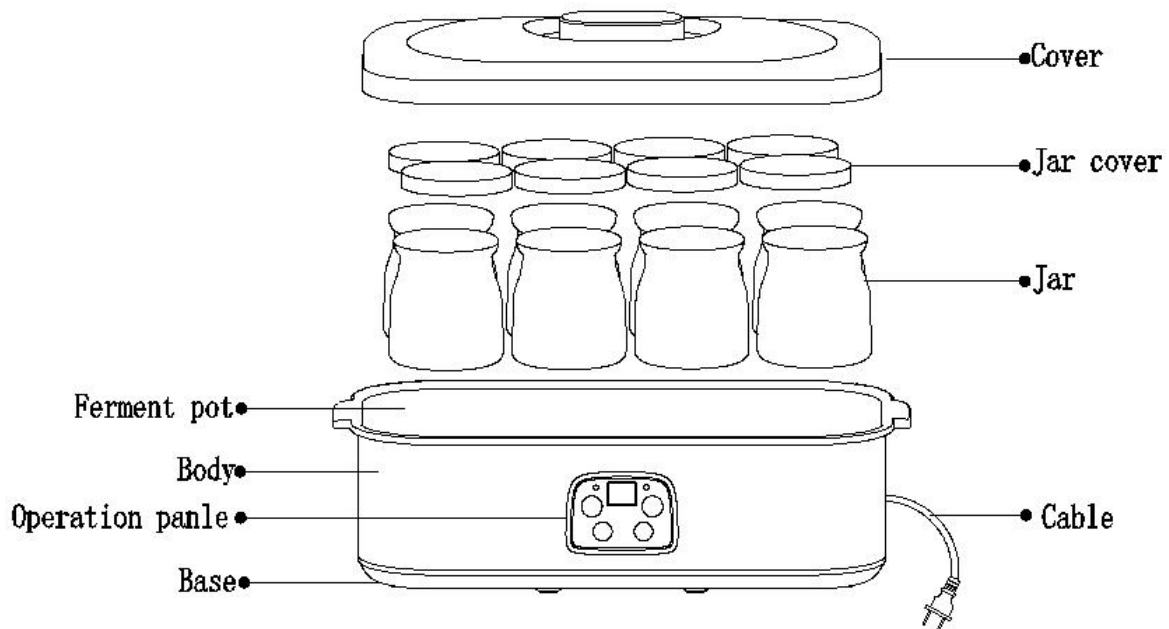
Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Produkts bitte diese Anleitung gründlich lesen !

Einführung

Vielen Dank für die Auswahl und Verwendung der SNJ-159B Art von Joghurt-Hersteller.

Dieses Produkt kennzeichnet neues Aussehen, glatte Linie und schöne Form, Technologie PTC (positiver Temperatur-Koeffizient) übernehmen, Temperatur genau kontrollieren, um den Joghurt köstlicher im Geschmack zu bilden. Zustand deutlich zeigt, Funktion ist einfach, Sicherheit und Energie effizient und bequem, ohne Verschmutzung verwenden und die staatlichen sanitären Standards entsprechen. Dieses Produkt ist nur auf die Familie oder ähnliche Platzgebrauch beschränkt.

Teile-Name und explodierte Ansicht



Ferment pot	Fermentopf
Body	Körper
Operation panle	Bedienungsfeld
Base	Basis
cover	Abdeckung
Jar cover	Glasabdeckung
Jar	Glas
cable	Kabel

Features

- 1- Elegantes Design und Feinheit des Aussehens;
- 2- Einzigartige Struktur für gleichmäßige Wärmeübertragung, Aufrechterhaltung der Aktivierung von Lactobacillus;
- 3- Transparente obere Abdeckung und Transparenter Behälterdeckel, wodurch der Zustand beobachtbar ist;
- 4- PTC wird für konstante Temperatur und sicheren Betrieb und niedrige Leistung von 25W für Kosteneinsparung angenommen;
- 5- Behälter-Design von Frischebox-like, Joghurt vor Verschmutzung vor dem Trinken zu verhindern;
- 6- 7 Glasgefäße für Ferment Joghurt, einfach für die Aufnahme und Lagerung machen.
- 7- Mikrocomputer-Steuerungstechnik für genaue Temperaturregelung;
- 8- Timing und Vollautomatisierungsfunktion werden verkörpert;
- 9- Tonaufforderung, wenn fertig.

Hinweis vor Gebrauch

- 1- Seine Pakete entpacken.
- 2- Prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der verwendeten Spannung übereinstimmt.

Wie zu verwenden

Arbeitsschritte

I: Joghurt

1-Desinfektionsmethode: Gläser und Glasabdeckung mit warmem Wasser waschen - mehr als 1 Minute zur Desinfektion NICHT KOCHEN. **Achtung:** Gläser und Glasdeckel mit warmem Wasser nur abwaschen - NICHT KOCHEN. die obere Abdeckung und der Produktkörper mit gekochtem Wasser Nicht waschen.

2-Mix-Methode: Legen von Materialien in die Gläser in den Anteil von:

Option 1: 1L gekühlte frische Milch + 1 Paket Ferment oder 5% gekühlter reiner Joghurt.

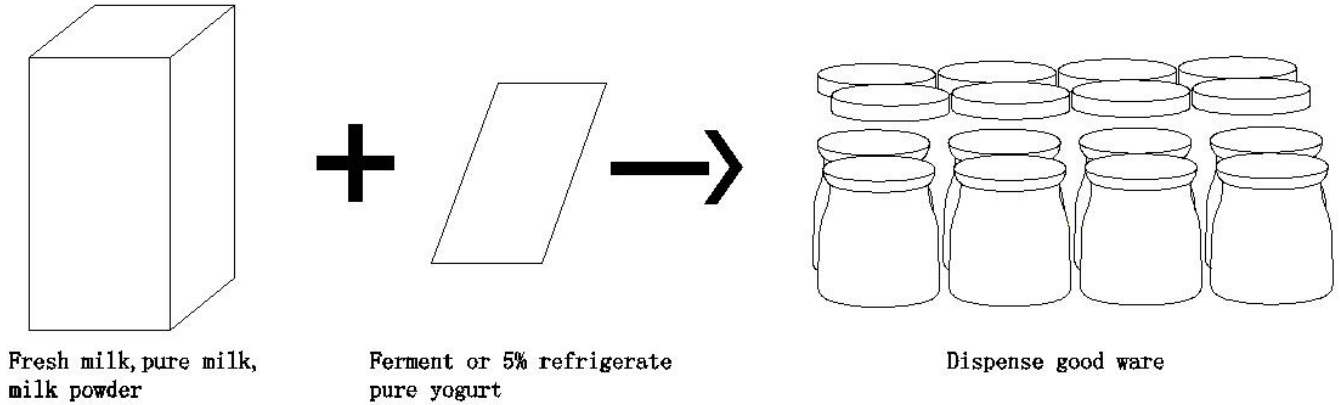
Option 2: Asepsis 1L versiegelte reine Milch+ 1 Paket Ferment oder 5% gekühlter reiner Joghurt.

Option 3: 1L Milch aus Milchpulver+ 1 Paket Ferment oder 5% gekühlter reiner Joghurt.

Hinweis: Die Menge an Ferment oder gekühltem reinem Joghurt wird mit gleichem Anteil abhängig von der Menge der Milch ändern

Vorsicht:

- (1)- Bitte sicherstellen, dass die Materialien nicht überfällig oder degenerative sind.
- (2)- Die Menge der Fermenten beziehen sich auf die Betriebsanleitung
- (3)- Wenn die Milch aus Milchpulver besteht, bitte auf den angewiesenen Anteil entnehmen , 400 ml Milchpulver + 1100ml Wasser.

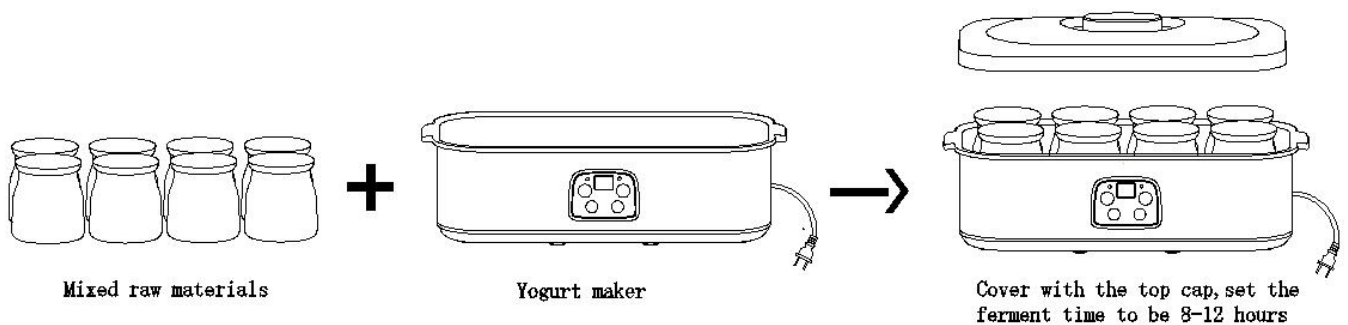


Fresh milk, pure milk, milk powder	Ferment or 5} refrigerate pure yogurt	Dispense good ware
FrISChe Milch, reine Milch, Milchpulver	Ferment oder 5) Kühlen reiner Joghurt	Gute Ware abgeben

3-Ferment

Methode: Gläser mit der Glasabdeckung bedecken, wenn die Rohstoffe gemischt werden, und sie in den Fermentopf legen und sie mit der oberen Kappe bedecken. einstecken und Netzschalter für die Fermentierung schieben. Die Gärzeit muss manuell gesteuert werden. Die Gärzeit beträgt ca. 6-8 Stunden. Der fertige Joghurt würde koagulieren und wie "Bohnenquark" aussehen. Je länger die Gärenzeit ist, desto größer ist die Säure.

Achtung: Die Fermentzeit wird durch die Umgebungstemperatur und die Temperatur der Rohstoffe beeinflusst. So braucht es mehr Zeit, wenn bei niedriger Umgebungstemperatur oder mit gekühlter Milch, aber nicht mehr als 14 Stunden.

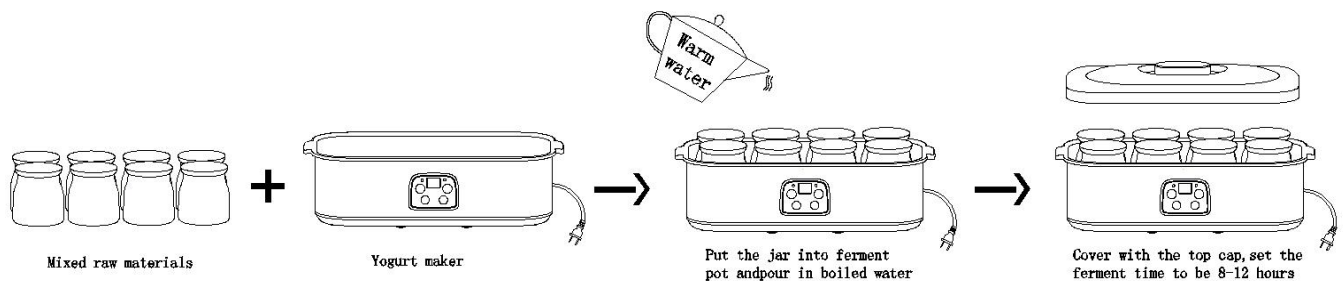


Mixed raw materials	Yogurt maker	Cover with the top cap, set the
---------------------	--------------	---------------------------------

		ferment time to be 8-12 hours
Gemischte Rohstoffe	Joghurt-Hersteller	Mit der oberen Kappe bedecken, Gärzeit auf 8-12 Stunden einstellen

Die Methode des Warmwassers im Fermentopf

Hinweis: Um die Ferment Zeit zu verkürzen und die Gleichheit der Wärmeübertragung zu verbessern, können Sie etwas warmes Wasser in den Ferment Topf gelegt, damit der Joghurt gleichmäßiger und glatter sein wird.



Mixed raw materials	Yogurt maker Warm water	Put the jar into ferment pot and pour in boiled water	Cover with the top cap, set the time to be 8-12 hours
Gemischte Rohstoffe	Joghurt-Hersteller Warmes Wasser	Glas in Ferment Topf Setzen und in abgekochtem Wasser gießen	Mit der oberen Kappe abdecken, Zeit auf 8-12 Stunden einstellen

Die Methode des warmen Wassers im Fermentopf

4-Haltenng Freshness

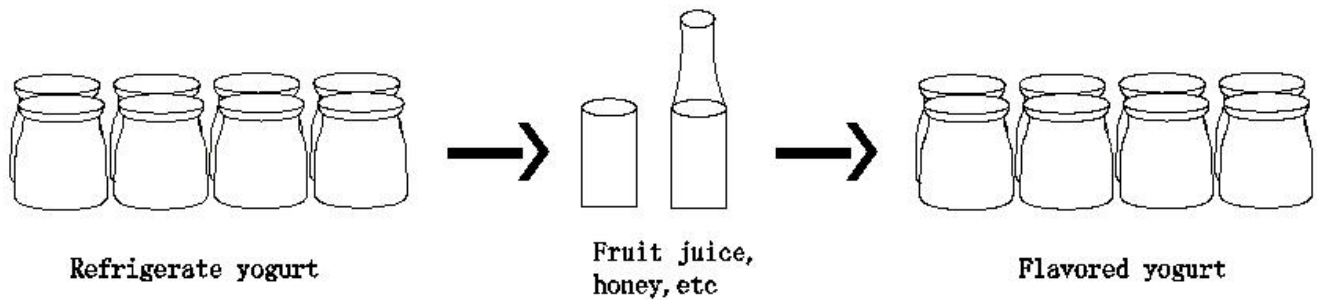
Methode: Nur fermentierten Joghurt ist essbar, aber nicht sehr lecker, Diejenigen, die es nicht gekühlte Lebensmittel mögen, können in dieser Zeit nach Aromatisierung genießen. Wenn Sie diesmal nicht genießen, können Sie den Container mit fermentiertem Joghurt direkt in den Kühlschrank stellen. Es ist sehr gut nach dem Kühlen.

Achtung: Die Kältezeit für den Joghurt darf nicht länger als 7 Tage sein. Es wird empfohlen, dass Sie es innerhalb von 3 Tagen genießen, da die Aktivierung von Lactobacillus in Joghurt die höchste in dieser Zeit ist.

After being fermented	Take out the fermented yogurt	Put into refrigerator
Nach der Fermentation	Fermentierter Joghurt ausnehmen	In den Kühlschrank stellen

5-Geschmack

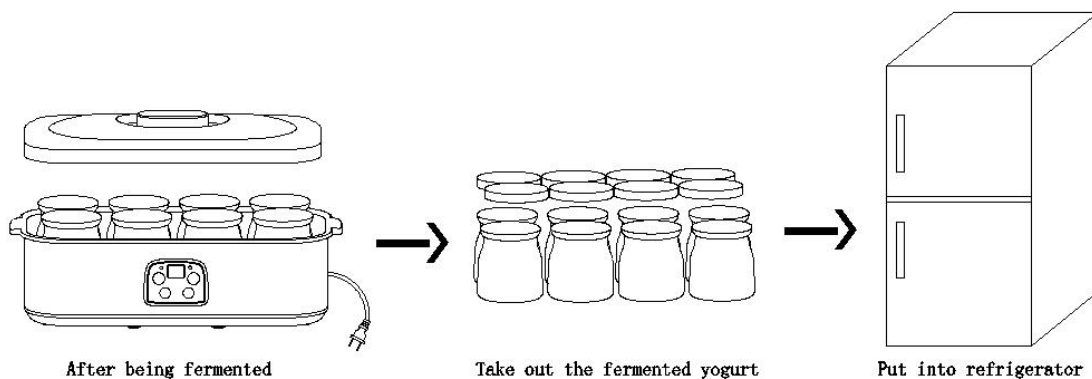
Methode: Sie können den Joghurt nach dem Aroma mit Fruchtsaft, Fruktose, Honig, etc. genießen, wie Sie möchten.



Refrigerate yogurt	Fruit juice, honey, etc	Flavored yogurt
Joghurt kühlen	Fruchtsaft, Honig usw	Aromatisierter Joghurt

Hinweise:

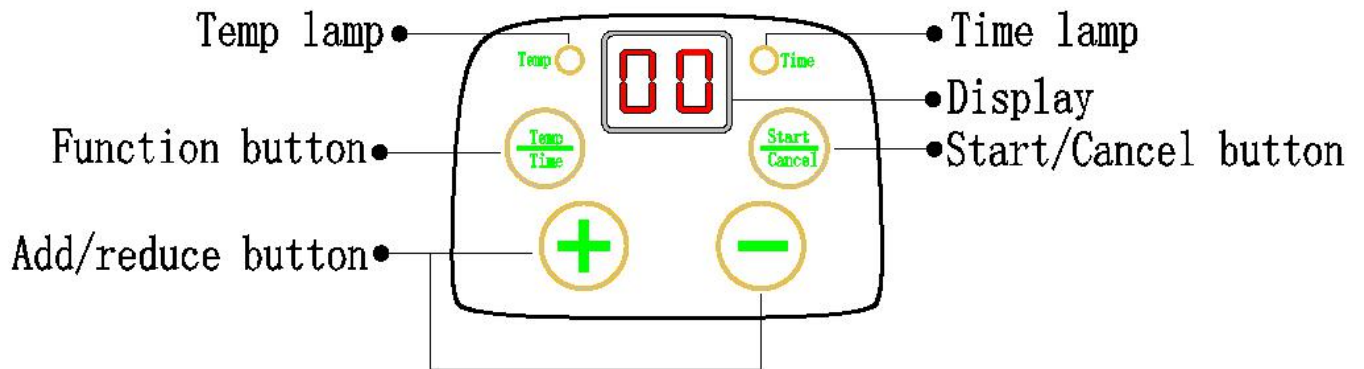
- 1-Wenn eine große Menge an Gas und Gestank produziert wird und nach der Gärung, zeigt es das Wasser oder die Milchleistung ist verschmutzt und der Joghurt kann nicht gegessen werden. Wenn es in Form von Pudding mit gelbem Glanz erscheint und sauer schmeckt, zeigt es die Gärung ist gut.
- 2-Eine längere fermentierte Zeit würde eine große Menge an abgeleiteter Flüssigkeit (gelbliche Flüssigkeit) erzeugen und es ziemlich sauer machen, es ist normal und keine Sorge. Sie können die abgeleitete Flüssigkeit getrennt genießen (da die abgeleitete Flüssigkeit eine Fülle von Nahrung enthält, wie Milchsäure, Vitamin B usw.) oder sie mit dem Joghurt zum Essen mischen.
- 3-Für Kinder wird Vollmilchpulver oder Frischmilch empfohlen. Aber für fette Person wird eine fettarme oder entfettete Milchleistung oder frische Milch empfohlen. (Hinzufügen von Fructose zur Milch kann den



Gärprozess beschleunigen, und die aromatisierte Milch wird nicht empfohlen).

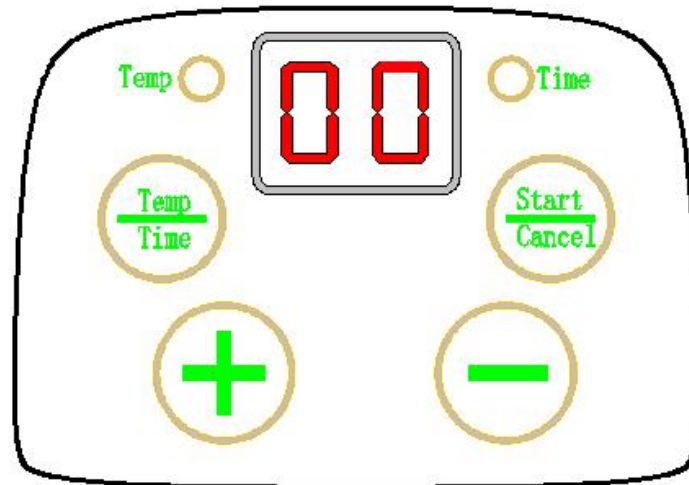
4- Wenn Durchfall oder Magenbeschwerden Beschwerden nach dem Essen Joghurt scheint, sollen Sie die Menge des Joghurts zu 100ml jedesmal senken und auf 200-300ml dann stufenweise dich erhöhen.

II: Wie das Bedienfeld zu einstellen

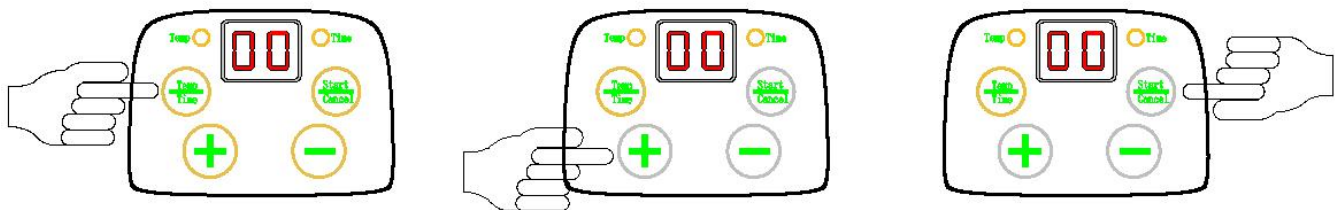


Temp lamp Function button. Add/reduce button.	Time lamp Display Start/Cancel button
Templampe Funktionstaste. Hinzufügen / Reduzieren Taste.	Zeitleuchte Anzeigen Start / Abbrechen-Taste

1- Kabel in die Steckdose stecken, die Nummer "88" erscheint wie folgt, mit "di" Sounds. Und zeigt, dass das Gerät eingeschaltet ist, und der Hersteller bereit ist,.



- 2- „Funktion “ Taste drücken, um die Funktion zu wählen, die Temperaturlampe leuchtet, Taste „+ -“ drücken, können die Arbeitstemperatur einstellen, um Joghurt oder Reiswein zu machen (Set Bereich 20 °C ~ 50 °C). Yogurt Herstellertemperatur um 42 °C ± 3 °C.
- 3- Nach dem Einstellen der Temperatur, Taste „Start / Abbrechen“ drücken. Taste „+ -“ drücken, um die Arbeitszeit einzustellen (Bereich 8h ~ 48h). Nach der eingestellten Zeit, Taste „Start / Abbrechen“ drücken, „Zeit “Lampe leuchtet, die Maschine funktioniert. Wenn Sie die Arbeit abbrechen möchten, Taste „Start / Abbrechen “ länger drücken.



Vorsicht

- 1- Bitte sicherstellen, dass die Nennspannung die gleiche Spannung wie Sie verwenden ist.
- 2- Bitte diese Maschine nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen verwenden.
- 3- Es ist verboten, den Stecker mit nassen Händen zu entfernen oder einzusetzen, sonst kann immer einen elektrischen Schlag zur Folge haben
- 4- Dieses Produkt ist verboten, in Wasser gewaschen oder eingeweicht zu werden, sonst wird seine Leistung beeinträchtigt.
- 5- Bitte sicherstellen, dass kein Produkt durch den Laien des elektrischen Gerätes verpacken, zerlegen oder reparieren.
- 6- Kein Produkt in instabiler oder feuchter Stelle oder in der Nähe anderer Wärmequellen benutzen, sonst wird es beschädigt oder abgebaut.
- 7- Wenn das Kabel beschädigt ist, müssen Sie es bei dem Hersteller oder dem Agenten ändern, um Gefahren zu vermeiden.
- 8- Bitte sicherstellen, dass der Joghurt-Hersteller dort platziert ist, wo das Kind nicht erreichen kann. Es kann die Arbeit beim nachlässigen Berühren von Tasten beenden.
- 9- **Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit**

verantwortlichen Person beaufsichtigt oder instruiert.

Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Wartung und Reparaturen

- 1- Sie müssen den Stecker nach Gebrauch entfernen und darf das Gerät nicht abwaschen, bevor es abkühlt.
- 2- Sie sollen es in der Zeit nach Gebrauch waschen, oder der eigentümliche Geruch wird erscheinen.
- 3- Kein Bündeln mit Bananenöl, Benzin, Abstergent, harte Bürste und Edelstahlkugel, etc.
- 4- Um sicherzustellen, dass die Außenseite nicht einweichen oder duschen. Sie können es mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen (nicht zu nass).
- 5- Wenn die Produkte nicht für eine lange Zeit verwendet werden, bitte es in Kasten reinigen und packen und in ventilative und trockenen Platz setzen, um nicht mit Feuchtigkeit betroffen zu sein.

Analyse auf häufig gestellte Fragen

- 1-Indikatorlampe oder die Nummer ist nicht hell. A, Ist der Stromausfall? B, Ist das Kabel in die Steckdose gesteckt? C, Ist die Steckdose im Zustand OFF?
- 2-Die Milch wird nach dem Finish fermentiert, um Joghurt zu sein: a, Ist die Zeit zu kurz? B, Ist Innentemperatur oder Milchttemperatur zu niedrig? (Wenn die Temperatur zu niedrig ist, die Arbeit Zeit angemessen verlängern)
- 3-Der eigenartige Geruch des Joghurts ist nach dem Ende zu schwer: a, Ist die Zeit zu lange eingestellt? B, Ist das Rohmaterial überfällig oder degenerativ.

Hinweise: Wenn das Problem immer noch nicht, wie oben nach der Analyse entfernt werden, bitte unser Unternehmen oder unseren Händler benutzen. Verboten Laie, das Produkt zu zerlegen.

Spezifikationen

Name des Produktes	Joghurt-Hersteller
Modell	SNJ-159B
Art	Automatischer Joghurt-Hersteller
	220-240V~

Nennspannung	
Nennfrequenz	50Hz
NennKapazität	8 Glas Gefäß mit 1440ML
Nennleistung	25W
Externe Dimension (Länge × Breite × Höhe)	368X190X145mm