

YOGURTERA



MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO: SNJ-159B

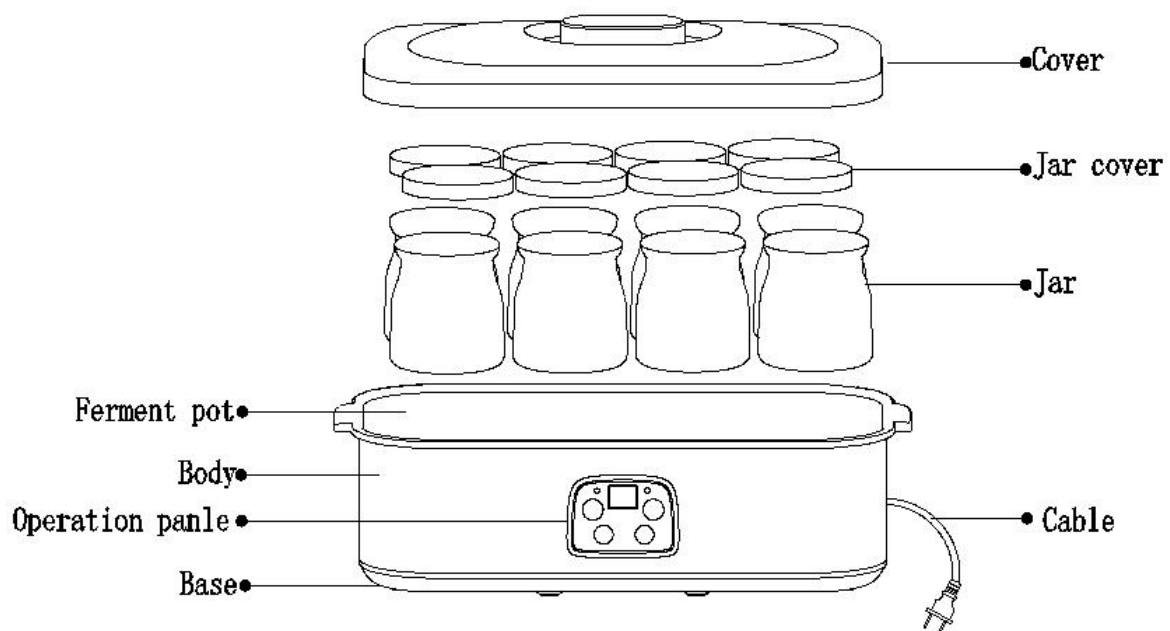
Instrucciones de operación. Lea atentamente este manual antes de utilizar el producto.

Introducción

Gracias por elegir y usar la yogurtera de tipo SNJ-159B.

Este aspecto de las características del producto nuevo, línea lisa y forma hermosa, adopta la tecnología PTC (coeficiente de temperatura positivo), controla exactamente la temperatura para hacer el yogur más delicioso en gusto. Estado indica claramente, la función es simple, la seguridad y la eficiencia energética y conveniente, el uso sin ninguna contaminación y conformar las normas sanitarias del estado. Este producto se limita solamente a la familia o uso similar del lugar.

Nombre de los componentes y vista detallada



Cover	Cubrir
Jar cover	Cubierta del tarro
Jar	Tarro
Ferment pot	Pote de fermentación
Body	Cuerpo
Operation panle	Panel de operación
Cable	Cable
base	Base

Características

1. Diseño elegante y finura de la apariencia;
2. Estructura única para la transmisión de calor igual, manteniendo la activación de lactobacilos;
3. Cubierta superior transparente y tapa del envase, haciendo el estado observable;
4. El PTC adoptó para la temperatura constante y la operación segura, y la energía baja de 25W para el ahorro de costes;
5. Diseño del envase de la fresca caja similar, previniendo el yogur de la contaminación antes de beber;
6. 7 tarros de vidrio para fermentar yogur, fáciles de tomar y almacenar.
7. Tecnología del control del microordenador adoptada para el control de temperatura exacto;
8. Sincronización y la función de automatización completa incorporada;
9. Emitir una sonido cuando termine.

Aviso antes del uso

1. Quite los paquetes.
2. Compruebe si el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación es compatible con el voltaje utilizado.

Cómo utilizar

Pasos de operación

I : Yogurt

1. Método de desinfección: Lave los tarros y la tapa del tarro con agua tibia – NO HIERBA más de 1 minuto para la desinfección. **Precaución:** Lávese los frascos y la cubierta del frasco con agua tibia - NO HIERBA. No lavar la cubierta superior y el cuerpo del producto con agua hervida.

2. Método de mezcla: Ponga los materiales en los frascos en la proporción de:

Opción 1: 1L de leche fresca refrigerada + 1 parcela de fermento o 5% de yogurt refrigerado.

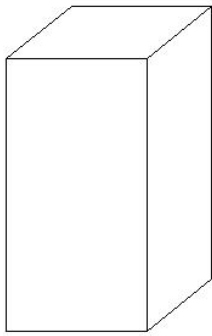
Opción 2: 1L Asepsia sellada leche pura + 1 parcela de fermento o 5% refrigerar yogur puro.

Opción 3: 1L Leche hecha con leche en polvo +1 parcela de fermento o 5% de yogurt refrigerado puro.

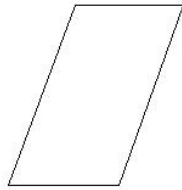
Nota: la cantidad de fermento o yogurt puro refrigerado cambiará con igual proporción dependerá de la cantidad de leche

Precauciones:

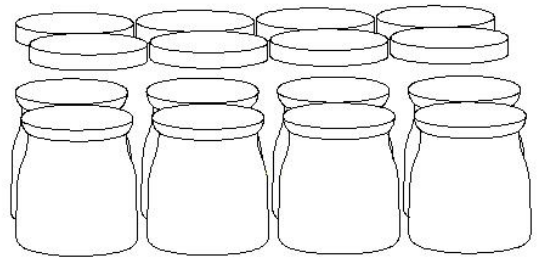
- (1). Asegúrese de que los materiales no estén vencidos o degenerativos.
- (2). La cantidad del fermento refiérase a las instrucciones de operación.
- (3). Cuando la leche está hecha de leche en polvo, consulte la proporción indicada, 400 ml de leche en polvo + 1100 ml de agua.



Fresh milk, pure milk, milk powder



Ferment or 5% refrigerate pure yogurt



Dispense good ware

Fresh milk, pure milk, milk powder	Leche fresca, leche pura, leche en polvo
Ferment or 5% refrigerate, pure yogurt	Fermento o 5% de yogurt puro refrigerado
Dispense good ware	Dispensar buenas mercancías

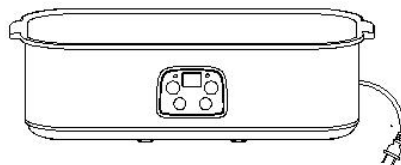
3. Fermento

Método: Cubra los frascos con la tapa del frasco cuando las materias primas se mezclan, y póngalo en la olla de fermentación, y cubra con la tapa superior. Conecte y presione el interruptor de encendido para que comience el fermento. El tiempo de fermentación tiene que ser controlado manualmente. El tiempo de fermentación es de aproximadamente 6-8 horas. El yogurt terminado se coagularía y se vería como "cuajada de frijol". Cuanto más largo es el tiempo de fermentación, mayor es la acidez.

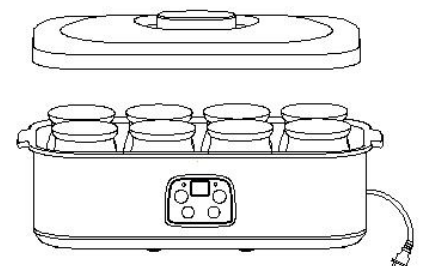
Precaución: El tiempo de fermentación se verá afectado por la temperatura ambiente y la temperatura de las materias primas. Por lo tanto, necesita más tiempo cuando en temperaturas bajas alrededor o usando leche refrigerada pero no debe ser más de 14 horas.



Mixed raw materials



Yogurt maker

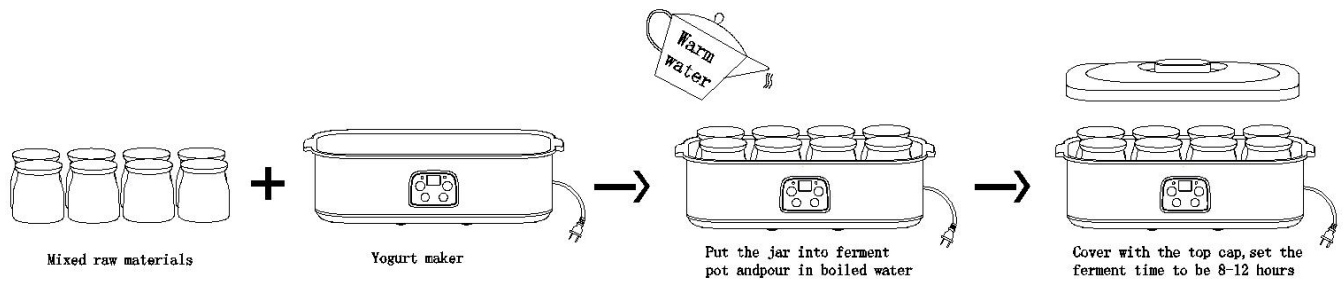


Cover with the top cap, set the ferment time to be 8-12 hours

Mixed raw materials	Materias primas mezcladas
Yogurt maker	Yogurtera
Cover with the top cap, set the ferment time to be 8-12 hours	Cubrir con la tapa superior, establezca el tiempo de fermentación de 8-12 horas

El método de no agua caliente en el pote de fermentación

Nota: Con el fin de acortar el tiempo de fermentación y mejorar la igualdad de transmisión de calor, puede poner un poco de agua caliente en la olla de fermentación para que el yogur sería más uniforme y más suave.



Mixed raw materials	Materias primas mezcladas
Yogurt maker	Yogurtera
Warm water	Agua tibia
Put the jar into ferment pot and pour in boiled water	Ponga el frasco en una olla de fermentación y vierta en agua hervida
Cover with the top cap, set the ferment time to be 8-12 hours	Cubra con la tapa superior, establezca el tiempo de fermentación de 8-12 horas

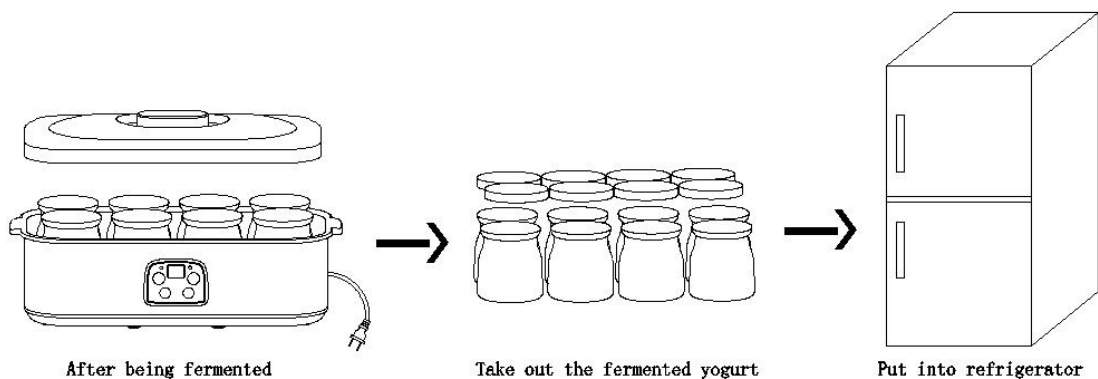
El método de agua tibia en el pote de fermentación

4. Mantener fresca

Método: Sólo el yogur fermentado es comestible, pero no muy delicioso, Los que no les gusta la comida refrigerada pueden disfrutar en este momento después de sabor. Si no lo disfrutas esta vez, puedes poner el recipiente con yogur fermentado en el refrigerador directamente. Es muy bueno después de ser refrigerado.

Precaución: El tiempo de refrigeración para el yogur no debe ser superior a 7 días. Se recomienda que lo disfrute dentro de 3 días desde la activación de lactobacilos en yogur es el más alto en este período de tiempo.

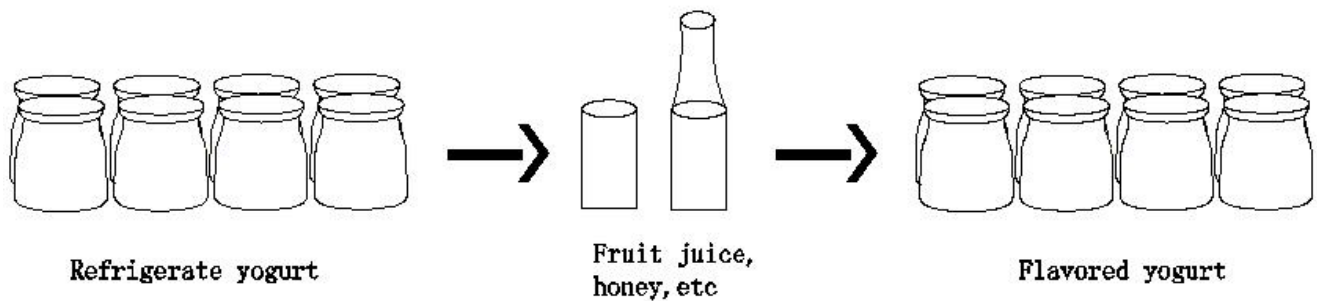
After being fermented	Después de ser fermentado
Take out the fermented yogurt	Sacar el yogurt fermentado



Put into refrigerator	Poner en el refrigerador
-----------------------	--------------------------

5- Sabor

Método: Puede disfrutar del yogur después de condimentar con el jugo de fruta, la fructosa, la miel, etc. como usted tiene gusto.

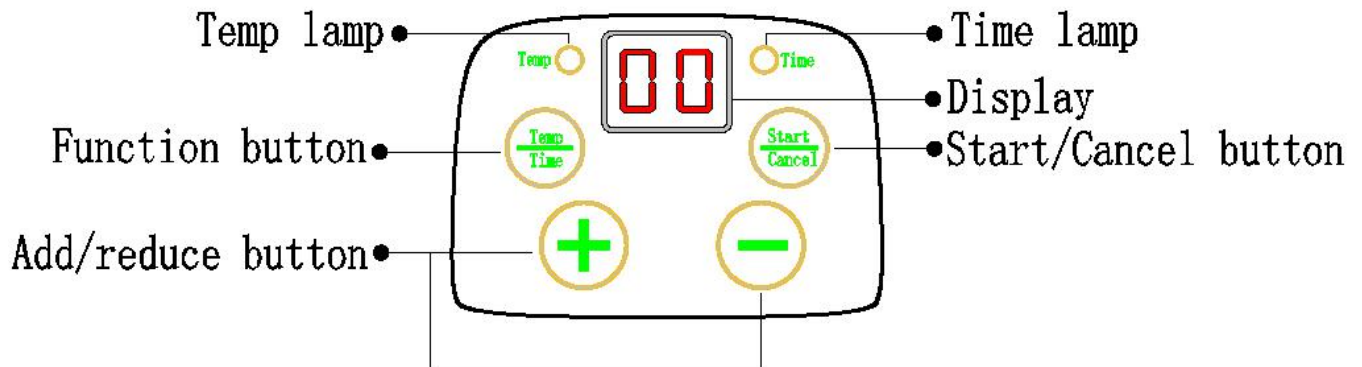


Regrigerate yogurt	Refrigere el yogur
Fruit juice, honey, etc.	Zumo de fruta, miel, etc.
Flavored yogurt	Yogur con sabor

Notes:

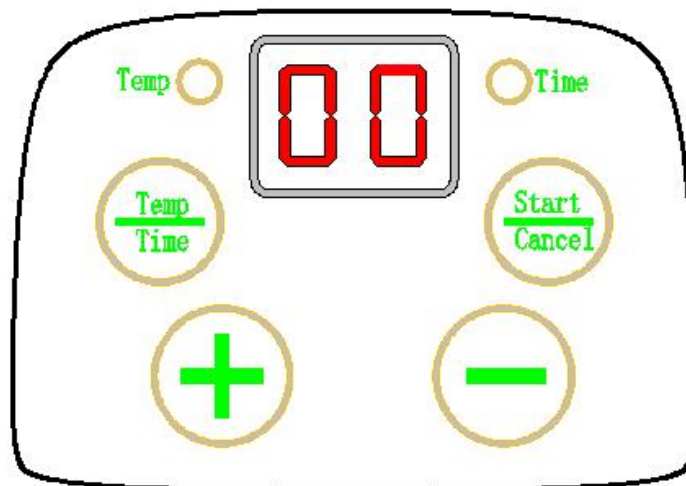
1. Si se produce una gran cantidad de gas y olor y después de la fermentación, indica que el agua o la energía de la leche está contaminada y el yogur no se puede comer. Si aparece en forma de pudín con color amarillo y sabores amargos, muestra que la fermentación es buena.
2. Un tiempo fermentado más largo produciría una gran cantidad de líquido derivado (líquido amarillento) y lo haría muy ácido, es normal y no hay necesidad de preocuparse. Puede disfrutar del líquido derivado por separado (ya que el líquido derivado contiene una abundancia de nutrientes, como ácido láctico, vitamina B, etc.) o mezclarlo con el yogur para comer.
3. En cuanto a los niños, se recomienda leche entera en polvo o leche fresca. Pero para la persona gorda, la grasa baja o la leche desgrasada o la leche fresca se recomienda. (Añadir fructosa a la leche puede acelerar el proceso de fermentación, y la leche con sabor no se recomienda).
4. Si aparece diarrea o malestar estomacal después de comer el yogur, debe reducir la cantidad de yogur a 100 ml cada vez y luego aumentar gradualmente a 200-300 ml.

II : . Cómo configurar el panel de operaciones.

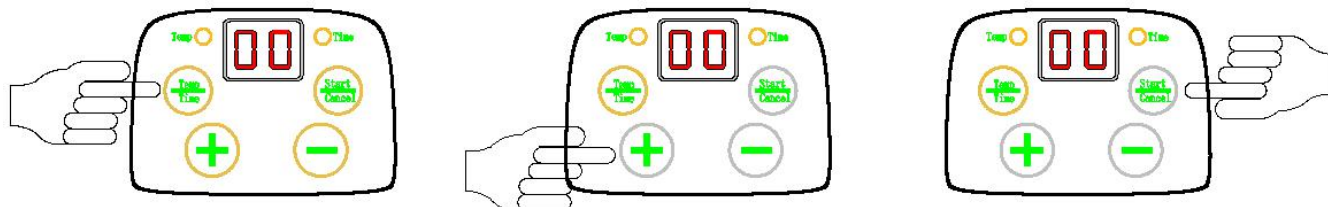


Temp lamp	Lámpara de temperatura
Funtion button	Botón de función
Display	Pantalla
Add/ reduce button	Botón de Añadir / Reducir
Start / cancel button	Botón de inicio / cancelación

1. Enchufe el cable en la toma de pared, el número "88" aparecerá como sigue, con sonidos "di". E indica que la alimentación está encendida, y el fabricante está listo.



2. Pulse la tecla "Función" para elegir la función, la lámpara de la temperatura se encenderá, presione la tecla "+ -", podría fijar la temperatura de trabajo para hacer el yogur o el vino de arroz (ajuste la gama 20 °C ~ 50 °C). Temperatura de la yogurtera alrededor de 42 °C ± 3 °C
3. A continuación, presione el botón "inicio / cancelación" después de que se ajuste la temperatura. Pulse la tecla "+ -", podría ajustar el tiempo de trabajo (ajuste el rango 8h ~ 48h). Una vez transcurrido el tiempo ajustado, pulse el botón "inicio/ cancelación", el indicador "tiempo" se enciende y la máquina funciona. Si desea cancelar el trabajo, pulse el botón "inicio / cancelación" durante más tiempo.



Precaucione

1. Cerciórese de por favor que el voltaje clasificado sea igual que el voltaje que usted utiliza.
2. No utilice esta máquina cerca de artículos inflamables.
3. Se prohíbe retirar o insertar el enchufe con las manos mojadas, de lo contrario podría causar una descarga eléctrica.
4. Este producto está prohibido de ser lavado o empapado en agua, de lo contrario su rendimiento se verá afectado.
5. Asegúrese de no volver a embalar, desmontar o reparar el producto por el laico de aparatos eléctricos.
6. No use el producto en lugares inestables o húmedos, o cerca de otra fuente de calor, de lo contrario se dañará o se descompondrá.
7. Si el cable está dañado, debe cambiarlo en el fabricante o en el agente, para evitar causar peligro.
8. Asegúrese de que el fabricante de yogur se coloca en donde el niño no puede alcanzar. Puede dejar de trabajar mientras toca las teclas descuidadamente.
- 9. Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su uso. la seguridad.**

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Mantenimiento v reparaciones

1. Debe retirar el enchufe después del uso y no debe lavar la máquina antes de que se enfríe.
2. Debe lavarlo en el tiempo después del uso, o el olor peculiar que aparecería.
3. No lo cepille con aceite de plátano, gasolina, abstergente, cepillo duro, y bola de acero inoxidable, etc.
4. Asegúrese de no mojar o regar la cubierta exterior. Puede limpiarlo con un paño húmedo suave (no demasiado húmedo).
5. Cuando los productos no se utilizan durante mucho tiempo, por favor, limpiar y envasar en la caja, y poner en un lugar ventilado y seco para no ser afectado con la humedad.

Análisis de Preguntas Frecuentes

1. La luz indicadora o el número no está iluminado. a. Está el corte de energía? b. Está enchufado el cable en el zócalo? c. Está el zócalo en estado OFF?
2. La leche es fermentada para ser yogur después del acabado: a. El tiempo es demasiado corto? b. La temperatura interior o la temperatura de la leche son demasiado bajas? (Si la temperatura es demasiado baja, prolongar el tiempo de trabajo adecuadamente)
3. El olor peculiar del yogur es demasiado pesado después del acabado: a. El tiempo está demasiado largo? b. Es la materia prima vencida o degenerativa.

Notas: Si el problema todavía no puede ser eliminado después del análisis de arriba, contacte a nuestra empresa

o nuestro distribuidor. Prohíba el lego para desmontar el producto.

Especificaciones

Nombre del producto	Yogurtera
Modelo	SNJ-159B
Tipo	Yogurtera automática
Voltaje nominal	220-240V~
Frecuencia nominal	50Hz
Capacidad nominal	8 tarros de vidrio con 1440ML
Potencia nominal	25W
Dimensión externa (Longitud × anchura × altura)	368X190X145mm