

Machine à Yaourt



MANUEL D'INSTRUCTIONS

MODÈLE: SNJ-159B

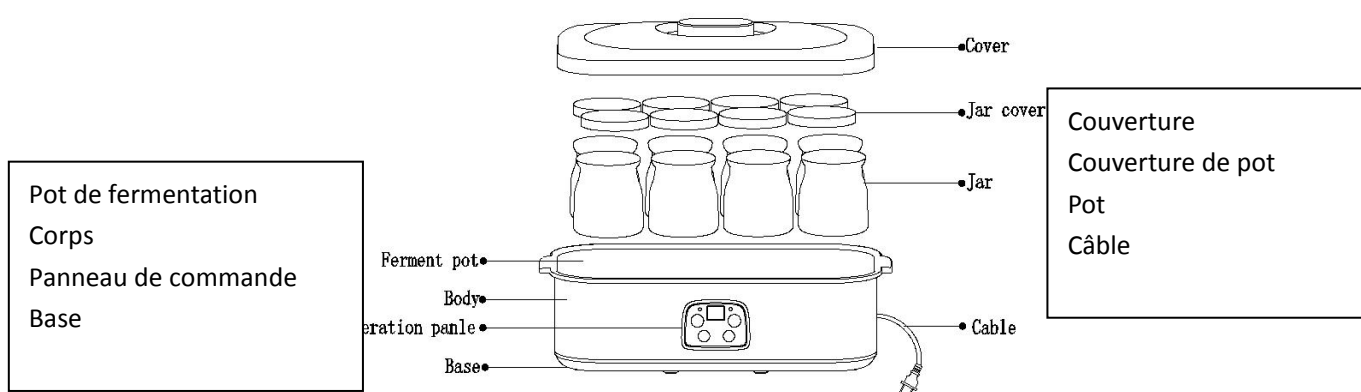
Mode d'emploi Avant d'utiliser le produit, lisez attentivement ce manuel!

Introduction

Merci de choisir et d'utiliser cette machine à yogourt SNJ-159B.

Ce produit présente une apparence nouvelle, une ligne douce et une forme magnifique, adoptent la technologie PTC (Coefficient de température positif), contrôlent avec précision la température pour rendre le yaourt plus délicieux. Les indicateurs de l'état claires, la fonction est simple, sécurisée et économie en énergie et pratique; utiliser sans pollution et conformer les normes sanitaires de l'état. Ce produit est limité à la famille ou à une utilisation similaire.

Nom des pièces et Vue éclatée



Caractéristiques

- 1- Design élégant et finesse d'apparence;
- 2- Structure unique pour une transmission thermique égale, maintien de l'activation du lactobacillus;
- 3- Couvercle et couvercle du recipient transparents, plus observable;
- 4- PTC adopté pour une température constante et un fonctionnement sûr, et une faible puissance de 25 W pour des économies;
- 5- Container design de fraîcheur en boîte, empêchant la pollution au yaourt avant de le manger;
- 6- 7 pots en verre pour yogourt fermenté, faciles à emporter et à emmagasiner.
- 7- La technologie de contrôle du micro-ordinateur a été adoptée pour un contrôle précis de la température;
- 8- Fonction de synchronisation et d'automatisation intégrale;

9- Son aimable lorsque vous avez terminé.

Avis avant utilisation

- 1- Décochez ses paquets.
- 2- Vérifiez si la tension indiquée sur l'étiquette d'évaluation est conforme à votre tension utilisée.

Comment utiliser

Étapes de l'opération

I : Yaourt

1-Méthode de désinfection: Laver les pots et le couvercle du pot avec de l'eau chaude - NE PAS BOILER plus d'une minute pour la désinfection. Attention: laver uniquement les pots et le couvercle du pot avec de l'eau tiède - NE PAS BOULER. Ne pas laver le couvercle supérieur et le corps du produit avec de l'eau bouillie.

2-Méthode Mix: Mettez les matériaux dans les pots dans la proportion de:

Option 1: 1L de Lait frais réfrigéré + 1 parcelle de Ferment ou 5% de yaourt pur réfrigéré.

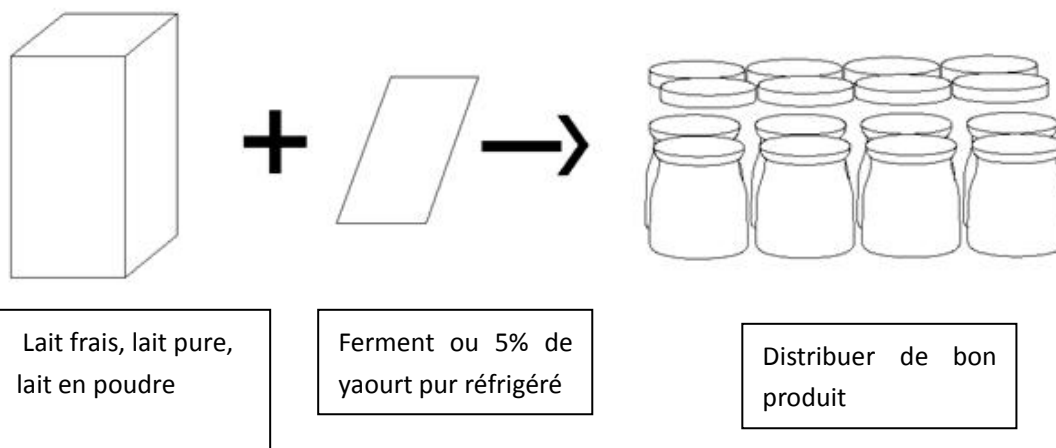
Option 2: 1L de Lait pur scellé à l'Asepsis + 1 parcelle de ferment ou 5% de réfrigérateur au yaourt pur.

Option 3: 1L de Lait fabriqué au lait en poudre + 1 parcelle de ferment ou 5% de yaourt pur réfrigéré.

Note: la quantité de ferment ou de yaourt pur réfrigéré changera avec une proportion égale selon la quantité de lait

Attention:

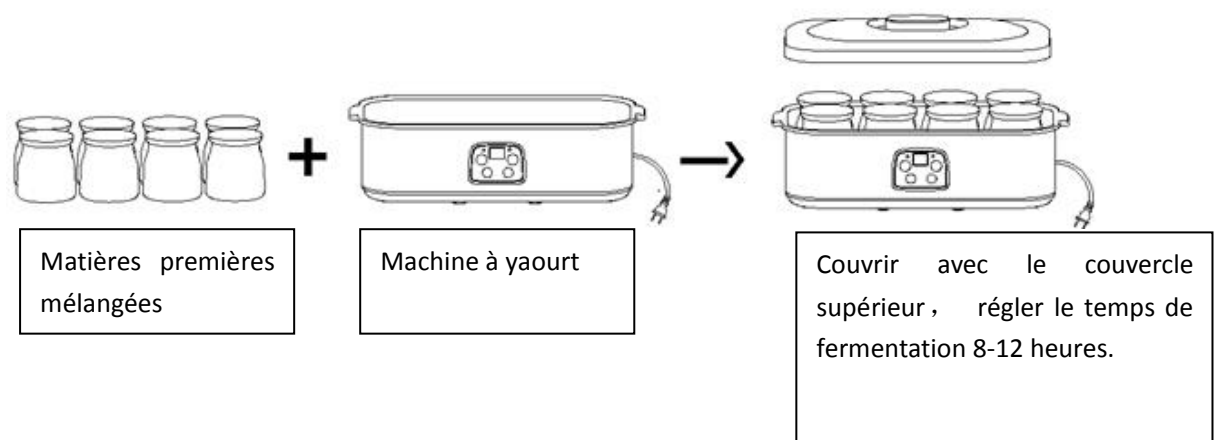
- (1) - Assurez-vous que les matériaux ne sont pas en retard ou dégénératifs.
- (2) - Le montant du ferment se référer aux instructions d'utilisation.
- (3) - Lorsque le lait est en poudre, se référer à la proportion indiquée, 400 ml de lait en poudre + 1100 ml d'eau.



3-Ferment

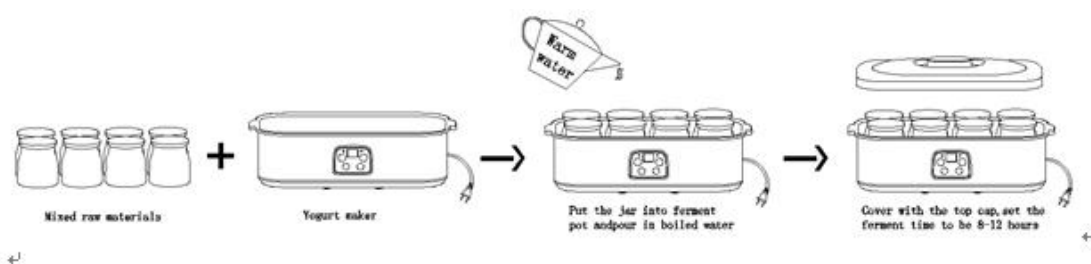
Méthode: Couvrir les pots avec le couvercle du pot quand les matières premières sont mélangées, et le mettre dans le pot de fermentation, et couvrir avec le couvercle supérieur. Branchez et appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour commencer la fermentation. Le temps de fermentation doit être contrôlé manuellement. Le temps de fermentation est d'environ 6-8 heures. Le yaourt fini coagulerait et ressemblerait à du "caillé de haricots". Plus l'heure de fermentation est longue, plus l'acidité est importante.

Attention: le temps de fermentation sera affecté par la température environnante et la température des matières premières. Donc, il faut plus de temps lorsqu'il est à basse température environnante ou en utilisant du lait réfrigéré, mais il ne doit pas dépasser 14 heures.



La méthode d'absence d'eau chaude dans le pot de fermentation

Remarque: Afin de raccourcir le temps de fermentation et d'améliorer l'égalité de transmission de chaleur, vous pouvez mettre de l'eau chaude dans le pot de fermentation pour que le yogourt soit plus uniforme et plus doux.



Matières premières mélangées + Machine à yaourt

Mettre de l'eau chaude dans le pot de fermentation

Couvrir avec le couvercle supérieur, régler le temps de fermentation 8-12 heures.

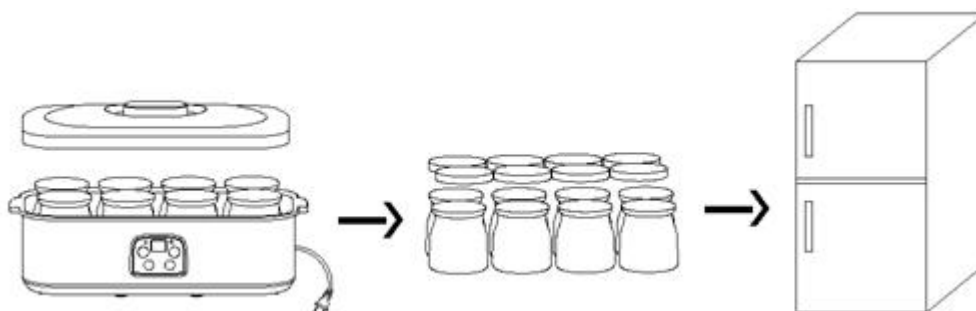
Warm water: eau tiède

La méthode de l'eau chaude dans le pot de fermentation

4-Garder la fraîcheur

Méthode: Le yogourt vient d'être fermenté est comestible mais pas très délicieux. Ceux qui n'aiment pas les aliments réfrigérés peuvent l'apprécier à l'heure actuelle. Si vous ne l'appréciez pas cet goût, vous pouvez mettre le récipient avec du yaourt fermenté directement dans le réfrigérateur. C'est extrêmement délicieux après avoir été réfrigéré.

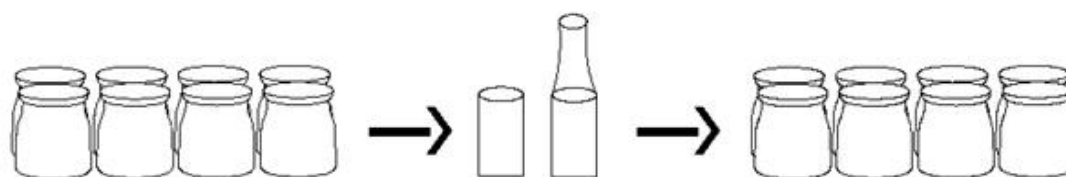
Attention: Le temps de réfrigération pour le yaourt ne doit pas dépasser 7 jours. Il est recommandé que vous l'appréciez dans les 3 jours suivant l'activation de lactobacillus, car cette période de temps dans le yogourt est le plus élevé.



Après d'être fermenté	Sortir le yaourt fermenté	Mettre dans le réfrigérateur
-----------------------	---------------------------	------------------------------

5-Saveur

Méthode: vous pouvez apprécier le yaourt après avoir dégusté avec des jus de fruit, du fructose, du miel, etc. comme vous le souhaitez.



Yaourt réfrigéré	Jus de fruit, miel, etc	Yaourt délicieux
------------------	-------------------------	------------------

Remarques:

1-Si une grande quantité de gaz et de foyer est produits après la fermentation, cela indique que l'eau ou la puissance du lait est polluée et que le yogourt ne peut pas être mangé. Si elle apparaît sous forme de pudding au brillant jaune et aux goûts aigres, cela signifie que la fermentation est bonne.

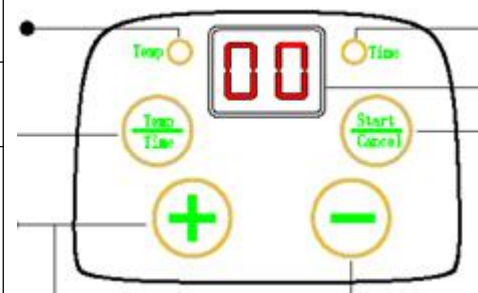
2 - Le temps fermenté plus long produirait une grande quantité de liquide dérivé (liquide jaunâtre) et le rendrait plutôt aigre, il est normal et il ne faut pas s'inquiéter. Vous pouvez profiter du liquide dérivé séparément (puisque le liquide dérivé contient une abondance de nutriments, comme l'acide

lactique, la vitamine B, etc.) ou bien mélanger avec le yogourt à manger.

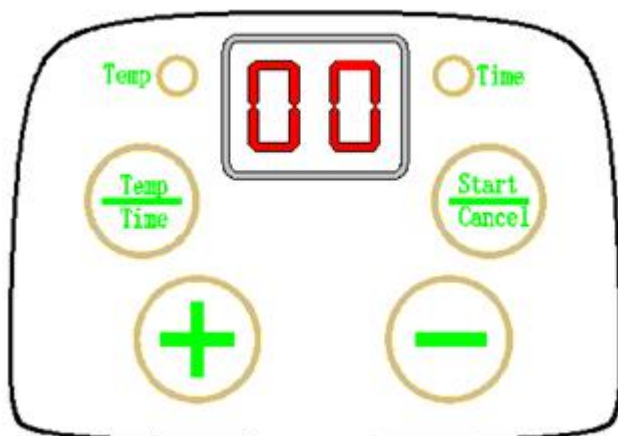
3-En ce qui concerne les enfants, du lait entier en poudre ou du lait frais est recommandé. Mais pour les personnes adipeuses, on recommande de réduire la quantité de graisse ou de lait dégraissé ou de lait frais. (Ajouter du fructose au lait peut accélérer le processus de fermentation et le lait aromatisé n'est pas recommandé).

4-Si la diarrhée ou l'aggravation de l'estomac apparaît après avoir mangé le yaourt, vous devriez réduire le montant de yaourt à 100 ml chaque fois, puis augmentez graduellement jusqu'à 200 à 300 ml.

II : Comment configurer le panneau de commande.

Lampe de température		Lampe de l'heure
Boutons de fonction		Afficher
Buttons Ajouter/réduire		Boutons Démarrer / Annuler

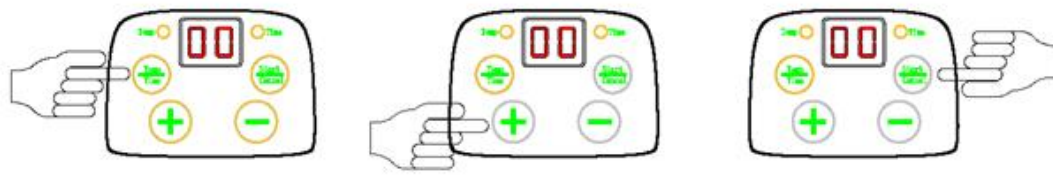
1- Branchez le câble dans la prise murale, le numéro "88" apparaît comme suit, avec des sons "di". Et cela indique que l'alimentation est allumée, et la machine est prête.



2- Appuyez sur la touche "Fonction" pour choisir la fonction, le voyant de température s'allume, appuyez sur la touche "+ -", vous pouvez régler la température de travail pour faire du yaourt ou du vin de riz (gamme de 20 °C ~ 50 °C). La température de la machine à yaourt est environ de 42°C±3°C

3- Ensuite, appuyez sur le bouton "Démarrer / Annuler" après avoir réglé la température. Appuyez sur la touche "+ -", pour régler le temps de travail. (régler entre 8h ~ 48h). Après le réglage de l'heure, appuyez sur le bouton " Démarrer / Annuler ", les lumières de la lampe "Heure", la

machine en marche. Si vous souhaitez annuler le travail, appuyez sur le bouton " Démarrer / Annuler " plus longtemps.



Attention

- 1- Assurez-vous que la tension nominale est identique à la tension que vous utilisez.
- 2- Veuillez ne pas utiliser cette machine à proximité des objets inflammables.
- 3- Il est interdit d'enlever ou d'insérer la fiche avec les mains mouillées, sinon elle peut entraîner un choc électrique.
- 4- Ce produit est interdit d'être lavé ou trempé dans l'eau, sinon sa performance sera affectée.
- 5- Assurez-vous de ne pas remballer, de démonter ou de réparer le produit par un appareil électrique.
- 6- N'utilisez pas le produit dans un endroit instable ou humide, ou près d'une autre source de chaleur, sinon il sera endommagé ou décomposé.
- 7- Si le câble est endommagé, vous devez le modifier au près du fabricant ou de l'agent, afin d'éviter de provoquer un danger.
- 8- Assurez-vous que le yogourt est placé dans un endroit où l'enfant ne peut pas atteindre. Il peut cesser de travailler en touchant les touches avec négligence.

9- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Entretien et réparation

- 1- Vous devez retirer la fiche après utilisation et ne pas laver la machine avant de le faire refroidir.
- 2- Vous devez laver à temps après l'utilisation, sinon l'odeur particulière apparaîtrait.
- 3- Ne pas le brosser avec de l'huile de banane, de l'essence, de la brosse dure, de la brosse dure et de l'acier inoxydable, etc.
- 4- Assurez-vous de ne pas tremper ou de doucher le couvercle extérieur. Vous pouvez l'essuyer avec un chiffon doux et humide (pas trop mouillé).
- 5- Lorsque les produits ne sont pas utilisés pendant une longue période, nettoyez-les et rangez-les dans une boîte et placez-les dans un endroit ventilé et sec pour éviter d'être affecté par l'humidité.

Analyse sur les questions fréquemment posées

1- La lampe témoin ou le numéro ne s'allume pas. a, La coupure de courant? b, le câble a-t-il été branché sur la prise? c, la prise est-elle désactivée?

2-Le lait est fermenté pour yaourt après la finition: a, le temps est-il trop court? b, la température de l'intérieur ou la température du lait sont-elles trop faibles? (Si la température est trop basse, prolonger le temps de fonctionnement approprié)

3-L'odeur particulière du yogourt est trop lourde après la finition: a, le temps est-il trop long? b, la matière première est-elle en retard ou dégénérative?

Remarques: Si le problème ne peut toujours pas être réglés après l'analyse comme ci-dessus, contactez notre société ou notre distributeur. Interdite de démonter le produit.

Caractéristique

Nom du produit	Machine à Yaourt
Modèle	SNJ-159B
Type	Machine à Yaourt automatique
Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50Hz
Capacité nominale	8 pots en verre de 1440ML
Puissance nominale	25W
Dimension externe (Longueur × largeur × hauteur)	368X190X145mm