

# MACCHINA PER YOGURT



## MANUALE D'ISTRUZIONE

MODELLO: SNJ-159B

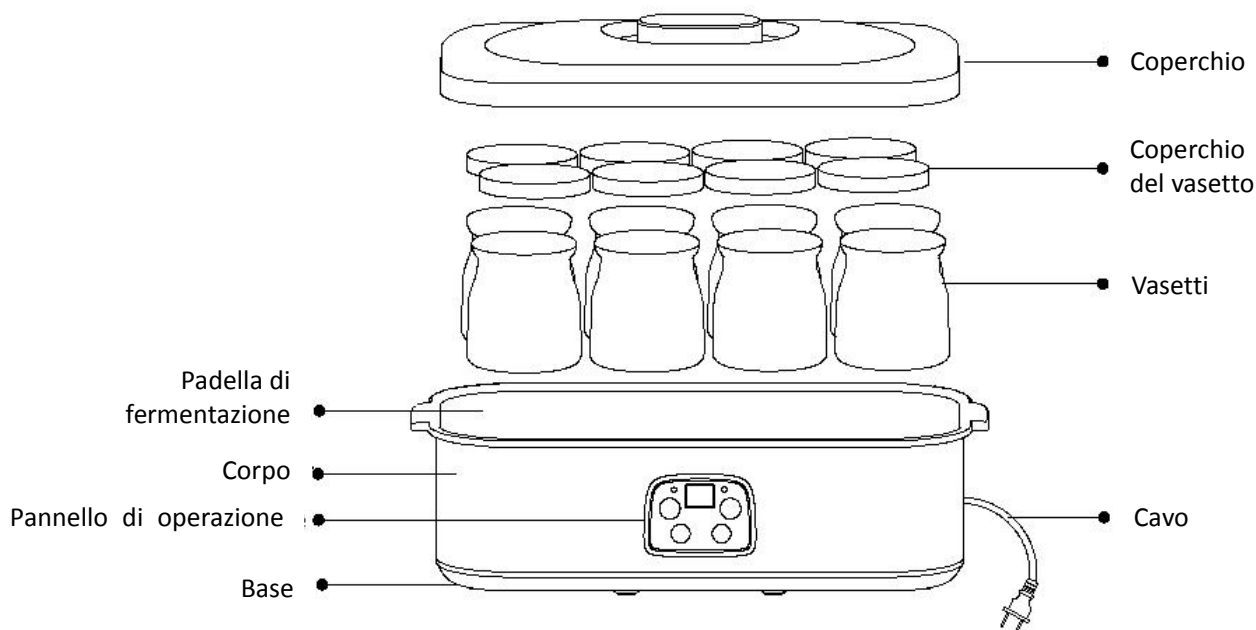
Istruzioni operative. Prima di usare il prodotto, si prega di leggere l'intero manuale!

## Introduzione

Grazie per aver scelto a usare la macchina per yogurt di tipo SNJ-159B.

Questo prodotto si caratterizza di apparenza nuova, con lineamenti lisci e forme belle; adotta tecnologia PTC (Coefficiente di Temperatura Positiva), che controlla accuratamente la temperatura rendendo lo yogurt più gustoso. Le indicazioni sono chiare, le funzionalità semplici, sicure, ed è molto conveniente risparmiando l'energia; Non usa nessuna sostanza contaminante ed è conforme a standard sanitari dei paesi. Il prodotto è solo limitato a usi domestici o in luoghi simili.

## Nomi di componenti e visione sviluppata



## Caratteristiche

- 1- Design elegante e apparenza raffinata;
- 2- Struttura unica per un'equa trasmissione del calore, mantenendo attivi gli lattobacilli;
- 3- Coperchio superiore trasparente e dei vasetti rendono lo stato di yogurt osservabile;
- 4- PTC adottato per mantenere costante la temperatura e rendere operazioni più sicure, risparmia usando solo 25W di energia;
- 5- Design del contenitore come scatola salva freschezza, previene che lo yogurt venga contaminato prima di essere consumato;
- 6- 7 vasetti in vetro per fermentare lo yogurt, facile da usare e da conservare;
- 7- tecnologia di controllo a microcomputer adottata permette un controllo accurato della temperatura;
- 8- Funzione di cronometratura e di automazione piena incorporata;
- 9- Segnale acustico quando è pronto.

## Avvisi prima dell'uso

- 1- Aprire le impacchettature.
- 2- Controllare se la tensione indicata sull'etichetta è uguale alla tensione dell'alimentazione usata.

## Come Usare

### Procedure operative

#### I : Yogurt

**1-Metodo di disinfezione:** Lavare i vasetti e coperchio con acqua tiepida – NON FAR BOLLIRE per più di 1 minuto per disinfettare. **Attenzione:** lavare i vasetti e i coperchi solo con acqua tiepida – NON BOLLIRE. Non lavare il coperchio superiore e il corpo del prodotto con acqua bollente.

**2- Metodo di mescolanza:** Mettere gli ingredienti nei vasetti secondo la proporzione:

Opzione 1: 1L Latte fresco in frigorifero + 1 pacchetto di lieviti o 5% yogurt puro in frigorifero

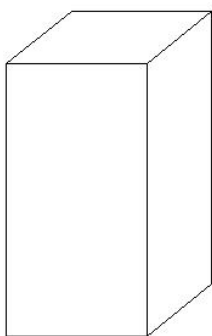
Opzione 2: 1L Latte asepsi puro sigillato + 1 pacchetto di lieviti o 5% yogurt puro in frigorifero

Opzione 3: 1L Latte da latte in polvere + 1 pacchetto di lieviti o 5% yogurt puro in frigorifero

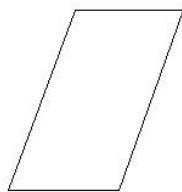
**Nota Bene: la quantità di lieviti o di yogurt puro in frigorifero cambia a proporzione costante a seconda della quantità di latte.**

#### **Attenzione:**

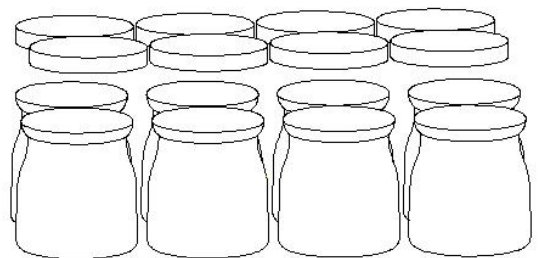
- (1)- Assicurare che gli ingredienti non siano scaduti o degenerativi.
- (2)- Per la quantità di lieviti riferirsi alle istruzioni operative.
- (3)- Quando il latte è fatto con latte in polvere, riferirsi alla proporzione indicata, 400ml di latte + 1100ml di acqua.



Latte fresco, latte puro,  
latte in polvere



Lieviti o 5% di yogurt puro  
refrigerato

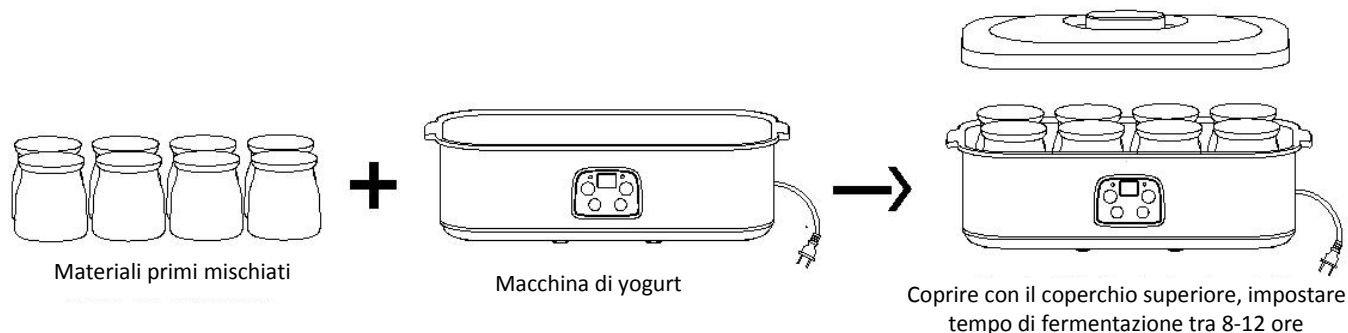


Contenitori in buone  
condizioni

#### **3-Fermentazione**

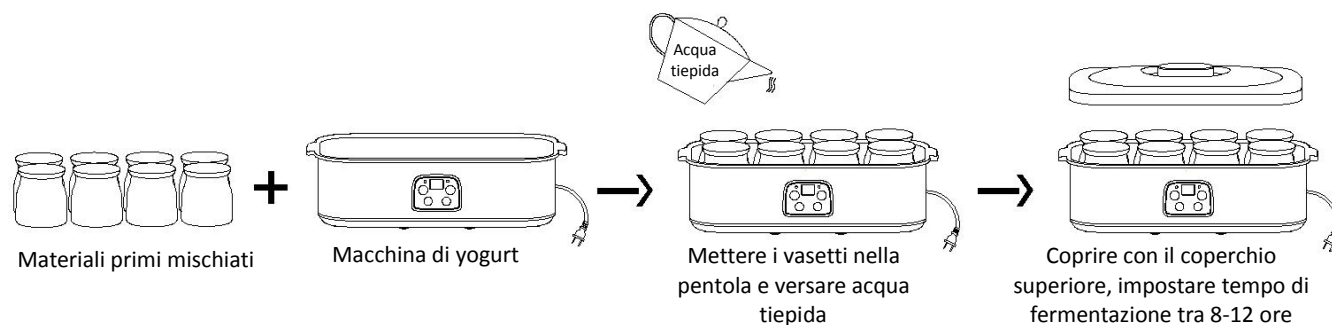
**Metodo:** Coprire i vasetti con il coperchio per i vasetti dopo che ingredienti crudi sono stati mischiati, e metterli nella pentola per fermentazione, chiudere il coperchio superiore. Attaccare la corrente e accendere la macchina per iniziare la fermentazione. Il tempo di fermentazione deve essere controllato manualmente. Di solito è di 6-8 ore. Lo yogurt finito si coagula e sembra "tofu". Più lungo è il tempo di fermentazione, più grande sarà l'acidità.

**Attenzione:** Il tempo di fermentazione dipende dalla temperatura ambiente e la temperatura delle materie prime. Quindi ci vuole più tempo quando la temperatura ambiente è bassa o se si usa latte refrigerato, ma comunque non deve superare le 14 ore.



**Il metodo non ha bisogno di acqua tiepida nella pentola di fermentazione.**

**Nota Bene:** Per accorciare il tempo di fermentazione e migliorare l'egualità di trasmissione del calore, si può mettere dell'acqua tiepida nella pentola di fermentazione, così lo yogurt sarà più omogeneo e più liscio.

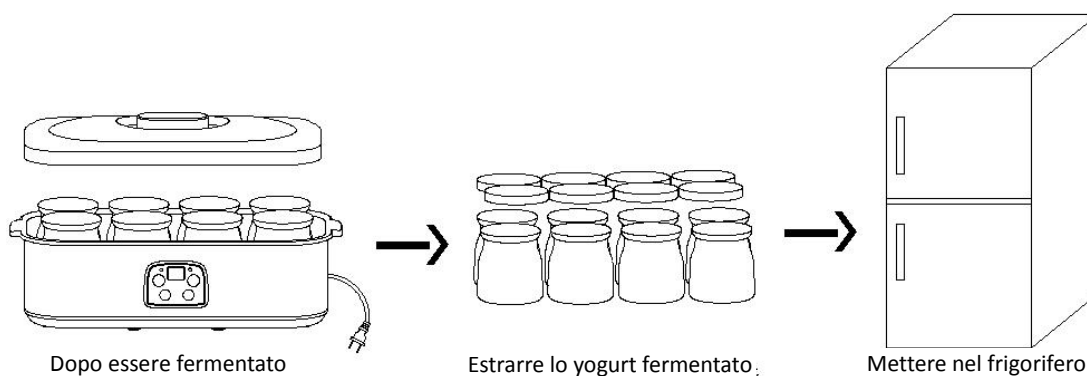


**Questo metodo ha bisogno di versare acqua calda nella pentola**

#### 4-Salva freschezza

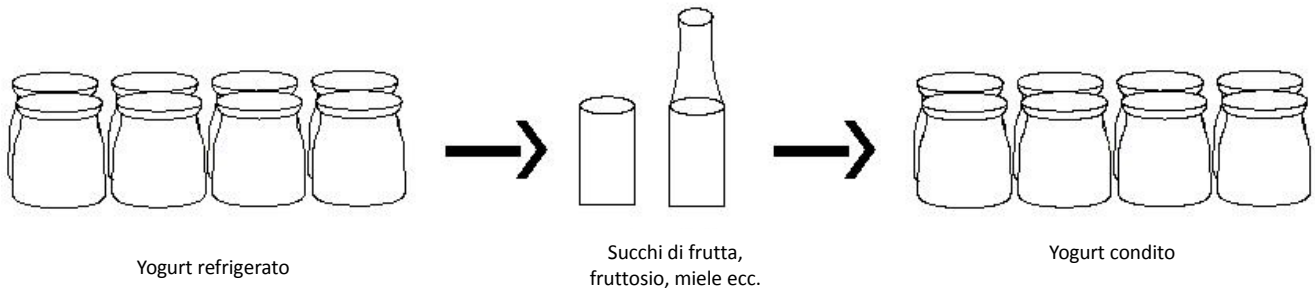
**Metodo:** Yogurt appena fermentato è mangiabile ma non molto gustoso. Quelli a cui non piacciono cibi freddi possono goderlo a quel tempo dopo condirlo. Altrimenti, se non si piace mangiarlo subito, si può mettere il contenitore con yogurt fermentato direttamente nel frigorifero. Dopo essere refrigerato diventa estremamente buono.

**Attenzione:** Il tempo di conservazione in frigo dello yogurt non deve superare i 7 giorni. Si consiglia di mangiare entro i 3 giorni partendo dall'attivazione dei lattobacilli nello yogurt che raggiunge la punta massima a quel periodo di tempo.



## 5-Gusto

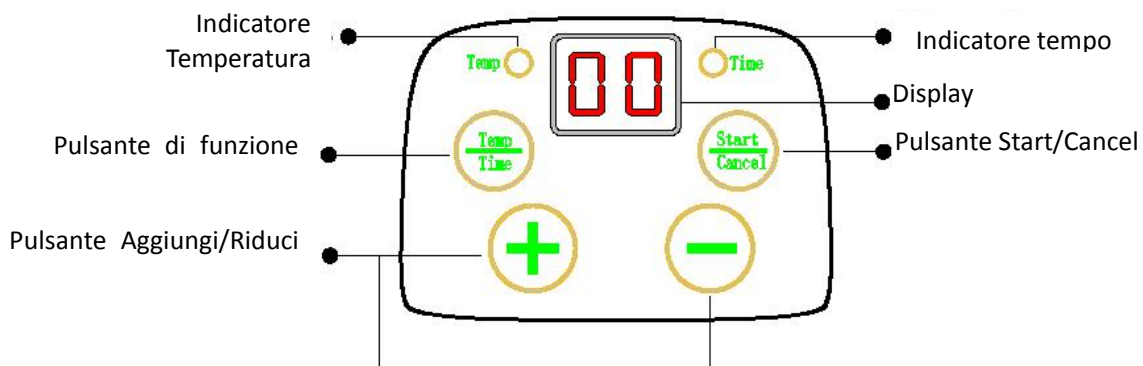
Metodo: Si può godersi dello yogurt dopo averlo condito con succhi di frutta, fruttosio, miele ecc. come si vuole.



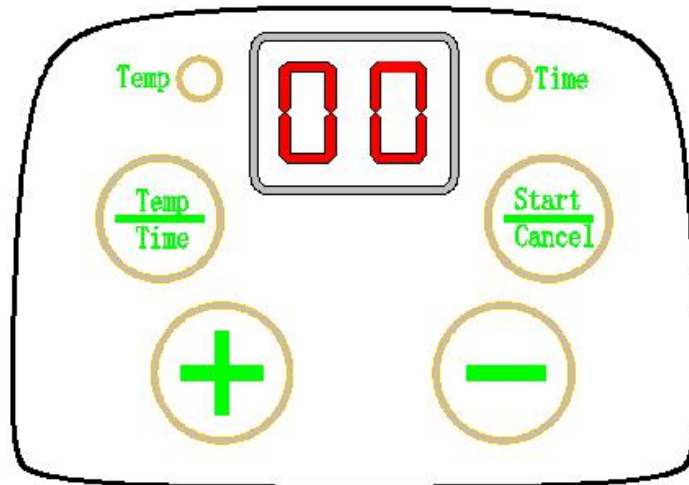
### Nota bene:

- 1- Se viene prodotta una grande quantità di gas e puzza dopo la fermentazione, indica che l'acqua o il latte è contaminato e lo yogurt non è mangiabile. Se questo diventa a forma di budino con uno strato giallo e sa molto aspro, vuol dire che la fermentazione ha avuto successo.
- 2- Tempi di fermentazione più lunghi producono una quantità maggiore di liquido derivato (liquido giallo) e lo rende più aspro, ma non si deve preoccupare. Si può godersi del liquido derivato separatamente (perché contiene abbondanti nutrienti, come acido lattico, vitamina B ecc.) o mischiarlo con lo yogurt e mangiare.
- 3- Per i bambini si consiglia latte in polvere o latte fresco. Tuttavia, per persone grasse, si consiglia latte in polvere o latte fresco parzialmente o interamente scremato. (Aggiungere fruttosio al latte può aumentare la velocità di fermentazione, ma non si consiglia usare latte condito).
- 4- Se succede diarrea o disagi allo stomaco dopo aver mangiato lo yogurt, si può ridurre la quantità di yogurt a 100ml ogni volta e poi crescere gradualmente a 200-300ml.

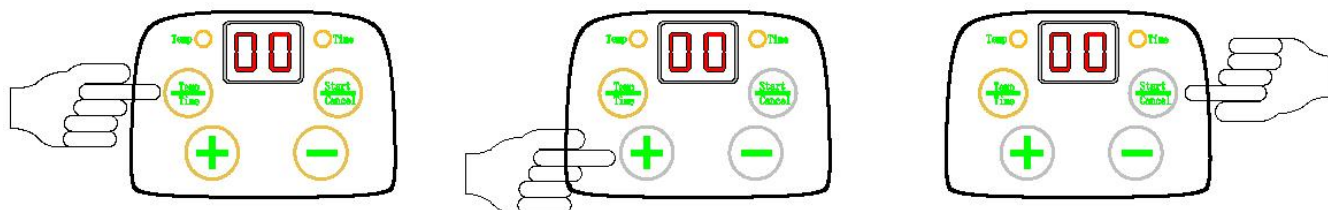
## II: Come impostare il pannello di controllo



- 1- Attaccare il cavo alla presa a muro, il numero "88" si apparirà di seguito con un suono "di". Indica che il dispositivo è acceso e pronto per operazione.



- 2- Premere il pulsante "Function" per scegliere la funzione. L'indicatore di temperatura si illuminerà, premere pulsanti "+/-" per impostare la temperature di lavorazione per fare lo yogurt o il vino di riso (intervallo impostabile tra 20°C ~ 50°C). La temperatura della macchina per yogurt lavora circa a 42°C±3°C.
- 3- Poi premere il pulsante "start/cancel" dopo che la temperatura viene impostata. Premere il pulsante "+/-" per impostare il tempo di lavorazione (intervallo tra 8 ore a 48 ore). Dopo aver impostato il tempo, premere il tasto "start/cancel", l'indicatore lampeggia, e la macchina inizia a lavorare. Se si vuole cancellare il processo, premere più a lungo il pulsante "start/cancel".



## Avvertenze

- 1- Assicurare che la tensione nominale sia la stessa della presa in casa che si usa.
- 2- Non usare la macchina vicino a oggetti infiammabili.
- 3- È vietato rimuovere o inserire la spina con mani bagnate, altrimenti potrebbe causare scosse elettriche.
- 4- È vietato lavare o immergere il prodotto in acqua, altrimenti si potrebbe danneggiare la sua performance.
- 5- Assicurare di non confezionare, smontare o riparare il prodotto da persone non esperte di apparati elettrici.
- 6- Non usare il prodotto in luoghi instabili o umidi, o vicino a fonti di calore, altrimenti si potrebbe danneggiare o rompere.
- 7- Se il cavo è danneggiato, si deve farlo sostituire dal produttore o da un agente per evitare di causare danni.
- 8- Assicurare che la macchina di yogurt sia fuori dalla portata dei bambini. Potrebbe andare fuori funzione se si toccano a caso i pulsanti.
- 9- **L'apparecchio non è progettato per essere usato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che manchino di esperienze e di conoscenze, a meno che**

siano stati supervisionati o dati istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini devono essere supervisionati per assicurare che non giochino con l'apparecchio.

### Manutenzione e riparazione

- 1- Si deve staccare la spina dopo l'uso e non lavare la macchina finché non si sia raffreddata.
- 2- Si deve lavarlo in tempo dopo l'uso, o si avrà un odore peculiare.
- 3- Non sfregare con banano, petrolio, detergenti abrasivi, spazzole dure e palline in lana d'acciaio ecc.
- 4- Assicurare di non immergere o bagnare la copertura esteriore. Si può passarla con un panno morbido e bagnato (non troppo bagnato).
- 5- il prodotto non viene usato per lunghi periodi, si prega di pulire e mettere nella scatola, e conservare in luoghi asciutti e ventilati da non essere influito dall'umidità

### Analisi su Domande Frequentemente Chieste

- 1- L'indicatore luminoso o il numero non si illumina. a. l'alimentazione è interrotta? b. il cavo è attaccato alla presa? c. La presa è spenta al momento?
- 2-Il latte non si fermenta e non diventa yogurt dopo aver finito: a. il tempo impostato è troppo breve? b. La temperatura ambiente o del latte è troppo bassa? (se la temperatura è troppo bassa, prolungare il tempo di lavorazione in modo appropriato).
- 3- L'odore peculiare dello yogurt è troppo pesante dopo aver finito: a. il tempo impostato è troppo lungo? b. Le materie prime sono scadute o degenerative.

**Nota bene: se il problema persiste dopo le analisi sopra, contattare la nostra azienda o il nostro distributor. Non lasciare inesperti smontare il prodotto.**

### Specifiche

Nome del prodotto	Macchina per yogurt
Modello	SNJ-159B
Tipo	Macchina per yogurt automatico
Tensione nominale	220-240V~
Frequenza nominale	50Hz
Capacità nominale	8 vasetti di vetro in totale 1440ML
Potenza nominale	25W
Dimensioni esterne ( Lunghezza×larghezza×altezza)	368X190X145mm

