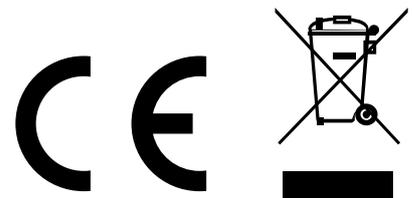




IN230300411V02\_DE

**800-089V90**



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

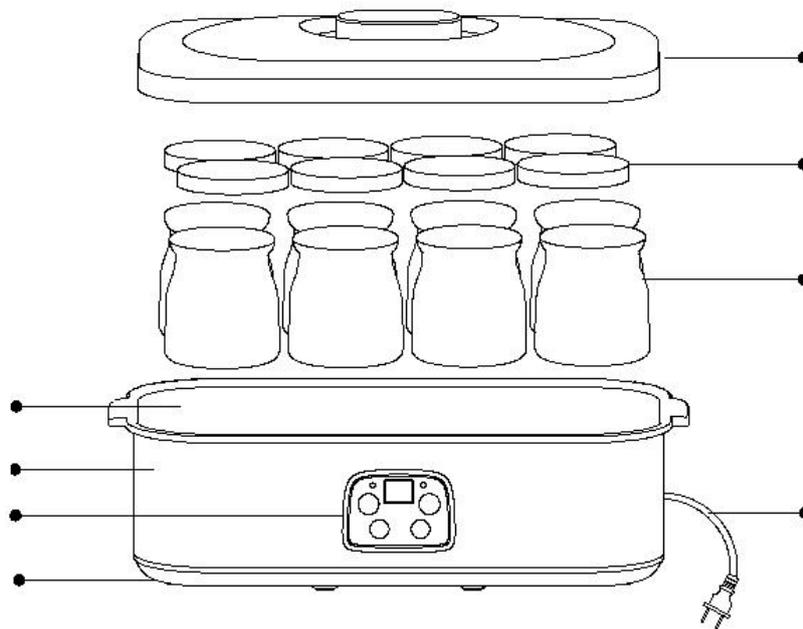
**ASSEMBLY & INSTRUCTION MANUAL**

## Introduction

Thank you for selecting and using the yogurt maker.

This product features novel appearance, smooth line and beautiful shape; adopt the technology PTC (Positive Temperature Coefficient), accurately control the temperature for making the yogurt more delicious in taste. State indicates clearly, function is simple, security and energy efficient and convenient; Use without any pollution and conform the state sanitary standards. This product is only limited to the family or similar place use.

## Parts Name And Exploded View



## Features

- 1- Elegant design and fineness of appearance;
- 2- Unique structure for equal heat transmission, maintaining the activation of lactobacillus;
- 3- Transparent top cover and container lid, making the state observable;
- 4- PTC adopted for constant temperature and safe operation, and low power of 25W for cost saving;
- 5- Container design of freshness box-like, preventing the yogurt from pollution before drinking;
- 6- 8 glass jars for ferment yogurt, easy for take and storage.
- 7- Microcomputer control technology adopted for accurate temperature control;
- 8- Timing and full-automation function embodied;
- 9- Sound prompt when finished.

## Notice Before Use

- 1- Unwrap its packages.
- 2- Check whether the voltage indicated on the rating label is consistent with your voltage used.

## How To Use

### Operation steps

#### I : Yogurt

**1-Disinfect Method:** Wash the jars and jar cover with warm water – DO NOT BOIL more than 1 minute for disinfection. **Caution:** Only wash the jars and jar cover by with warm water – DO NOT BOIL. Not to wash the top cover and the product body with boiled water.

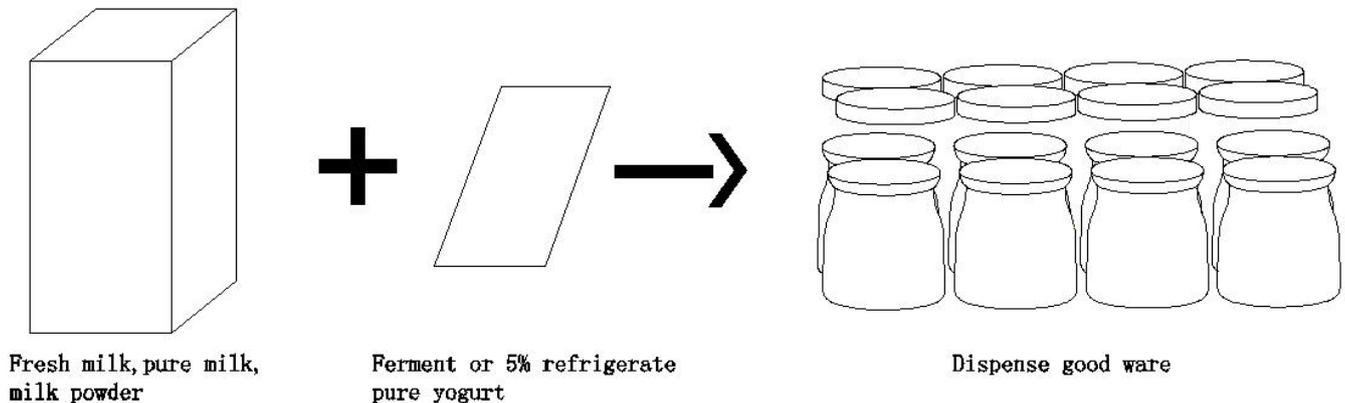
**2-Mix Method:** Put the materials into the jars in the proportion of:

- Option 1: 1L Refrigerated fresh milk + 1 parcel Ferment or 5% refrigerated pure yogurt.
- Option 2: 1L Asepsis sealed pure milk + 1 parcel Ferment or 5% refrigerate pure yogurt.
- Option 3: 1L Milk made by milk powder +1 parcel Ferment or 5% refrigerated pure yogurt.

**Note:** the amount of ferment or refrigerated pure yogurt will change with equal proportion depend on the amount of milk

#### **Cautions:**

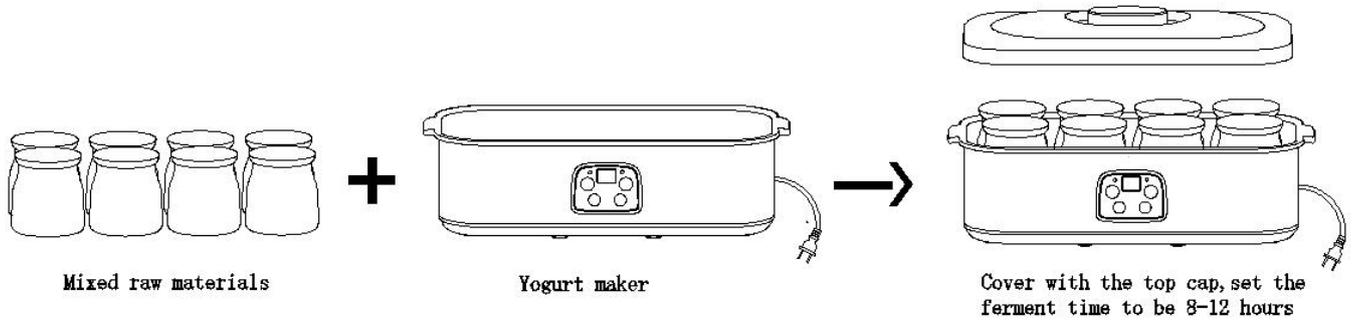
- (1)- Please make sure the materials not overdue or degenerative.
- (2)- The amount of the ferment please refer to it operation instructions.
- (3)- When the milk is made of milk powder, please refer to the proportion instructed, 400ml of milk powder+ 1100ml of water.



#### **3-Ferment**

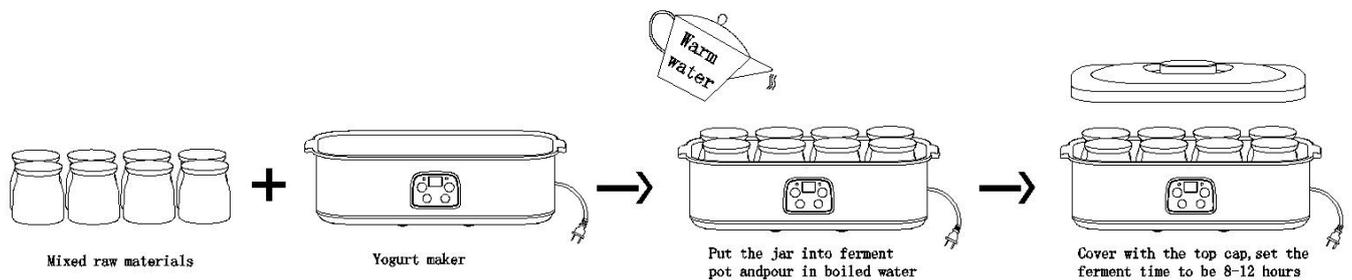
**Method:** Cover the jars with the jar cover when the raw materials are mixed, and put it into the ferment pot, and cover with the top cap. Plug in and push the power switch for ferment begins. The ferment time has to be controlled manually. The ferment time is about 6-8 hours. The finished yogurt would coagulate and look like “bean curd”. The longer the ferment time is, the bigger the acidity is.

**Caution:** The Ferment time will be affected by the surrounding temperature and the temperature of the raw materials. So it needs more time when in low surrounding temperature or using refrigerated milk but shall not be more than 14 hours.



### The method of no warm water in the ferment pot

**Note:** In order to shorten the ferment time and improve the equality of heat transmission, you can put some warm water into the ferment pot so that the yogurt would be more even and more smooth.

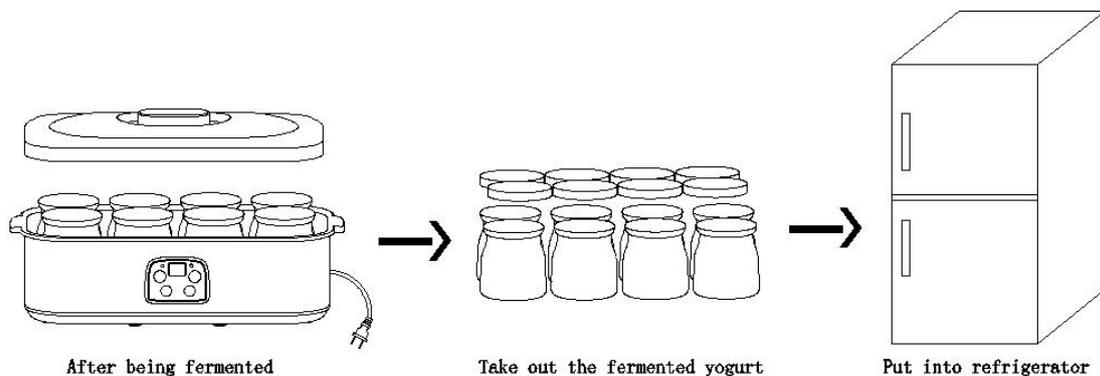


### The method of warm water in the ferment pot

## 4-Keeping freshness

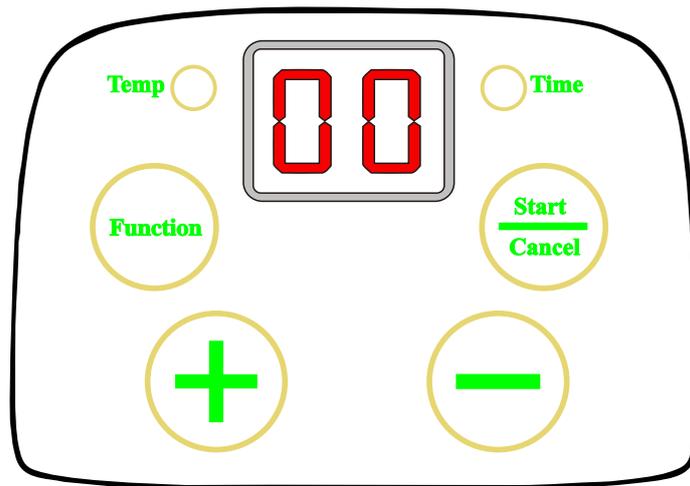
**Method:** Just fermented yogurt is edible but not very delicious, Those who do not like refrigerated food can enjoy it at this time after flavoring. If you do not enjoy it this time, you can put the container with fermented yogurt into refrigerator directly. It is extremely good after being refrigerated.

**Caution:** The refrigeration time for the yogurt shall not be more than 7 days. It is recommended that you enjoy it within 3 days since the activation of lactobacillus in yogurt is the highest in this period of time.

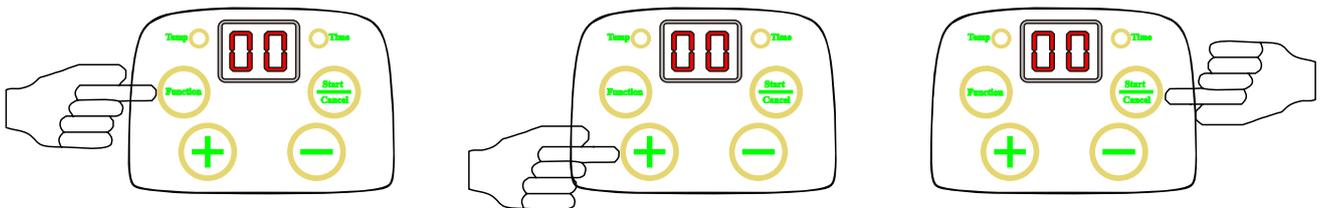




1. Plug the cable in the wall socket, the number "8 8" will appear as follow, with "di" sounds. And indicates the power is on, and the maker is ready.



2. Press "Function" key, the temperature lamp will turn green and flashing, press "+" "-" key to set working temperature. (Set range 20 °C~ 50°C). Yogurt maker temperature suggest around 42°C+3°C.



3. Then press "Start /cancel" key after the temperature is set. The Time lamp turn green and flashing, Press "+" "-" key to set working to set time. (Set range 1h~48h). Yogurt maker temperature suggest time around 6H-8H.

4. After set complete, then press "Start /cancel" key to start, when the "Temp and Time" in red, the maker is working, can not set temperature or time anymore.

5. If you want reset, need press the "Start /cancel" key longer.

## Cautions

- 1- Ensure the rated voltage is the same as the voltage you use.
- 2- Do not use this machine near flammable materials.
- 3- Never remove or insert the plug with wet hands - this could cause an electric shock.
- 4- Do not wash or soak the product in water - this could damage the product.
- 5- Any repairs, disassembly or maintenance must be done by a qualified technician.
- 6- Do not use the product in unstable or moist surfaces. Keep the product away from heat sources, as it could damage the product.
- 7- If the cable is damaged, it must be changed by the manufacturer or qualified technician.
- 8- Keep the yogurt maker out the reach of small children.
- 9- **This appliance can be used by children aged eight years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**

**Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**

### Maintenance And Repairs

- 1- You must remove the plug after use and must not wash the machine before it cools down.
- 2- You should wash it in time after use, or the peculiar smell would appear.
- 3- Don't brush it with banana oil, petrol, abstergent, hard brush, and stainless steel ball, etc.
- 4- Make sure not to soak or shower the outer cover. You can wipe it with soft wet cloth (not too wet).
- 5- When the products are not used for a long time, please clean and pack it into box, and put in ventilative and dry place so as not to be affected with damp.

### Analysis On Frequently-asked Questions

- 1-Indicator lamp or the number is not bright. a、 Is the power cut? b、 Has the cable plugged in the socket? c、 Is the socket in the state of OFF?
- 2-The milk is fermented to be yogurt after finish: a、 Is the time set too short? b、 Is indoor temperature or milk temperature too low? (if temperature is too low, Prolong the working time appropriately)
- 3-The peculiar smell of the yogurt is too heavy after finish: a、 Is the time set too long? b、 Is the raw material overdue or degenerative.

**Notes: If the trouble still can not be removed after analysis as above, please contact our company or our distributor. Forbid layman to disassembly the product.**

### Specifications

Name of product	Yogurt maker
Model	800-089V90 ( SNJ-159B )
Type	Automatic yogurt maker
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50Hz
Rated capacity	8 glass jar with 1440ML
Rated power	25W
External dimension ( Length×width×height)	368X190X145mm

# JOGHURTBEREITER



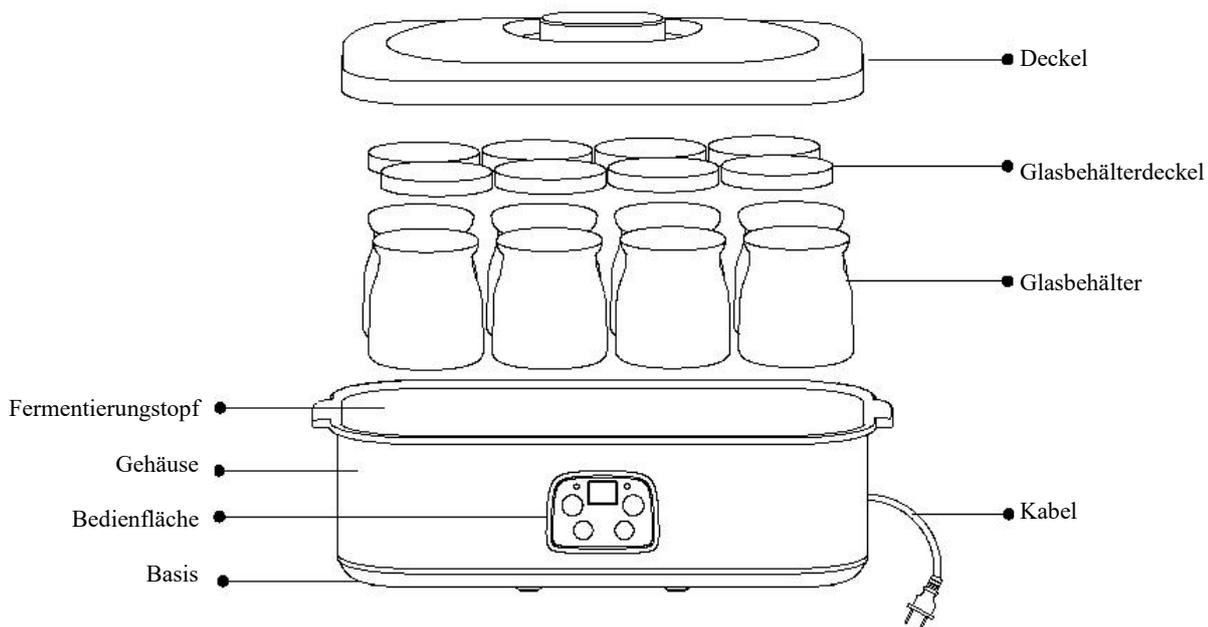
## GEBRAUCHSANWEISUNG

WICHTIG, FÜR DIE SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN:  
SORGFÄLTIG DURCHLESEN

## Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Joghurtbereiter entschieden haben und ihn verwenden. Dieses Produkt zeichnet sich durch ein neuartiges Aussehen, eine glatte Linie und eine schöne Form aus. Es verwendet die PTC-Technologie (Positiver Temperaturkoeffizient), die die Temperatur genau steuert, um den Joghurt köstlicher im Geschmack zu machen. Status ist deutlich angezeigt, Funktion ist einfach, Sicherheit und energieeffizient und bequem; Verwendung ohne Verschmutzung und entsprechen den staatlichen Sanitärstandards. Dieses Produkt ist nur für die Verwendung in der Familie oder an einem ähnlichen Ort bestimmt.

## Teilebezeichnung und Explosionszeichnung



## Merkmale

- 1- Elegantes Design und feines Erscheinungsbild;
- 2- Einzigartige Struktur für gleichmäßige Wärmeübertragung, die die Aktivierung des Lactobacillus aufrechterhält;
- 3- Transparente obere Abdeckung und Behälterdeckel, die den Status beobachtbar machen;
- 4- PTC für konstante Temperatur und sicheren Betrieb, und niedrige Leistung von 25 W für die Kosteneinsparung;
- 5- Behälter-Design ähnlich der Frische-Box, verhindert die Verschmutzung des Joghurts vor dem Trinken;
- 6- 8 Glasgefäße für Fermentjoghurt, einfach zu nehmen und zu lagern.
- 7- Mikrocomputer-Steuerungstechnologie für genaue Temperaturregelung;
- 8- Zeitsteuerung und vollautomatische Funktion integriert;
- 9- Tonsignal bei Fertigstellung.

## Hinweis vor dem Gebrauch

- 1- Entfernen Sie die Verpackung.
- 2- Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der von Ihnen verwendeten Spannung übereinstimmt.

## Verwendung

### Verwendungsschritte

#### 1: Joghurt

**1-Desinfektionsverfahren:** Waschen Sie die Glasbehälter und die Glasbehälterdeckel mit warmem Wasser – NICHT länger als 1 Minute zur Desinfektion **KOCHEN**. **Vorsicht:** Waschen Sie die Glasbehälter und den Deckel der Glasbehälter nur mit warmem Wasser – NICHT KOCHEN. Waschen Sie den Deckel und den Produktkörper nicht mit abgekochtem Wasser.

**2-Mix-Verfahren:** Geben Sie die Zutaten in die Glasbehälter im Verhältnis von:

Option 1: 1 l gekühlte Frischmilch + 1 Päckchen Ferment oder 5 % gekühlter reiner Joghurt.

Option 2: 1 l H-Milch + 1 Päckchen Ferment oder 5 % gekühlter reiner Joghurt.

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

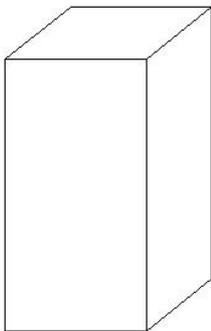
**Hinweis:** Die Menge des Ferments oder des gekühlten reinen Joghurts ändert sich in gleichem Maße in Abhängigkeit von der Milchmenge.

#### **Vorsichtsmaßnahmen:**

(1)- Bitte stellen Sie sicher, dass die Zutaten nicht verfallen sind oder altern.

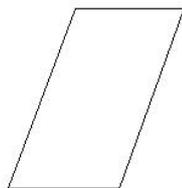
(2)- Die Menge des Ferments entnehmen Sie bitte den Verwendungsanweisungen.

(3)- Wenn die Milch aus Milchpulver hergestellt wird, beachten Sie bitte das angegebene Verhältnis, 400 ml Milchpulver+ 1.100 ml Wasser.

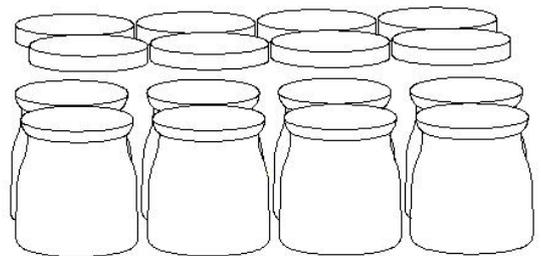


Frischmilch,  
Milchpulver

H-Milch,



Ferment oder 5 % gekühlten  
reinen Joghurt



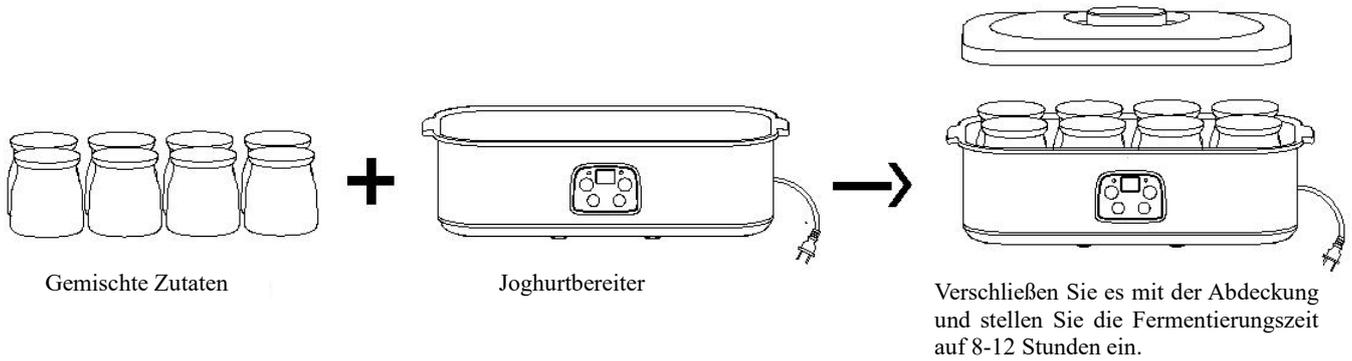
Verwenden Sie gute Ware

#### **3-Ferment**

**Verfahren:** Decken Sie die Glasbehälter mit dem Glasbehälterdeckel ab, wenn die Zutaten gemischt sind, und geben Sie sie in den Fermenttopf, und decken Sie sie mit der oberen Abdeckung ab. Stecken Sie den Stecker ein und drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, damit die Fermentierung beginnt. Die Fermentierungszeit muss manuell gesteuert werden. Die Fermentierzeit beträgt etwa 6-8 Stunden. Der fertige Joghurt würde gerinnen und wie „Tofu“ aussehen. Je länger die Fermentierungszeit ist, desto höher ist der Säuregehalt.

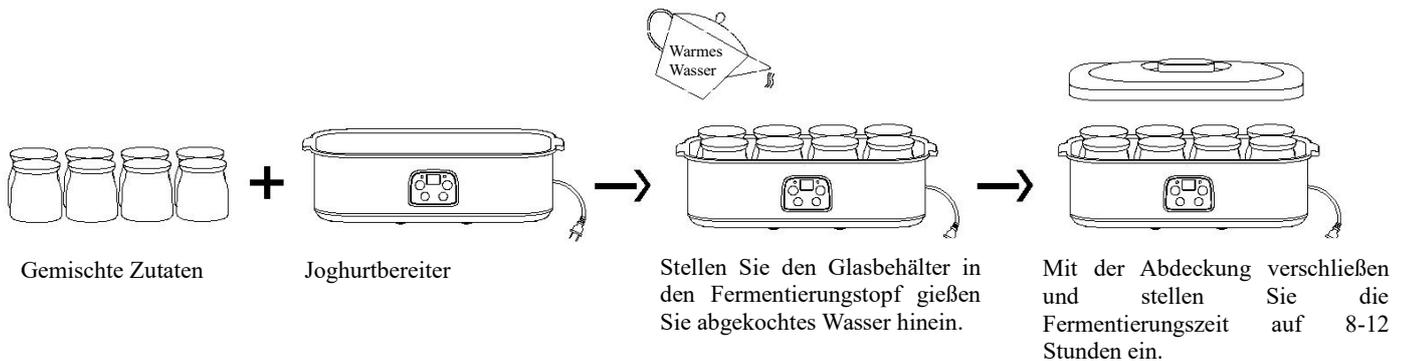
**Vorsicht:** Die Fermentierungszeit wird von der Umgebungstemperatur und der Temperatur der Zutaten beeinflusst. Bei

niedrigen Umgebungstemperaturen oder bei Verwendung von gekühlter Milch ist eine längere Zeit erforderlich, die jedoch nicht mehr als 14 Stunden betragen sollte.



### Das Verfahren ohne warmes Wasser im Fermentierungstopf

**Hinweis:** Um die Fermentierungszeit zu verkürzen und die Gleichmäßigkeit der Wärmeübertragung zu verbessern, können Sie etwas warmes Wasser in den Fermentierungstopf geben, damit der Joghurt gleichmäßiger und geschmeidiger wird.

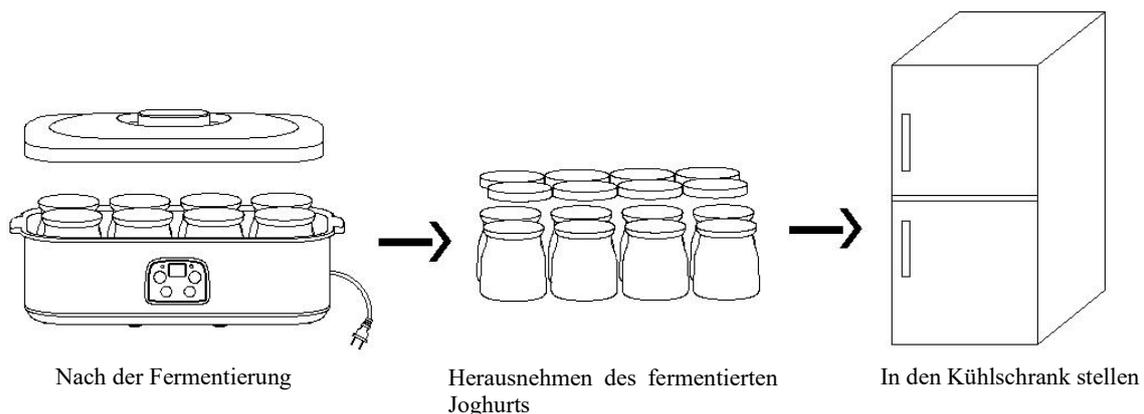


### Das Verfahren mit warmem Wassers im Fermentierungstopf

## 4-Erhaltung der Frische

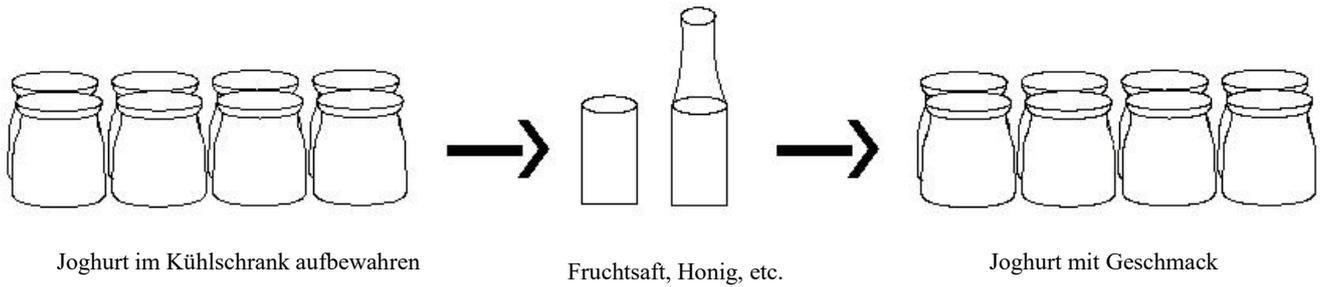
**Verfahren:** Frisch fermentierter Joghurt ist essbar, aber nicht sehr lecker, wer keine gekühlten Lebensmittel mag, kann ihn zu diesem Zeitpunkt nach dem Abschmecken genießen. Wenn Sie ihn zu diesem Zeitpunkt nicht genießen, können Sie den Behälter mit fermentiertem Joghurt direkt in den Kühlschrank stellen. Nach der Kühlung ist er besonders gut.

**Vorsicht:** Die Kühlzeit für den Joghurt sollte nicht mehr als 7 Tage betragen. Es wird empfohlen, ihn innerhalb von 3 Tagen zu genießen, da die Aktivierung der Lactobacillus im Joghurt in diesem Zeitraum am größten ist.



## 5-Geschmack

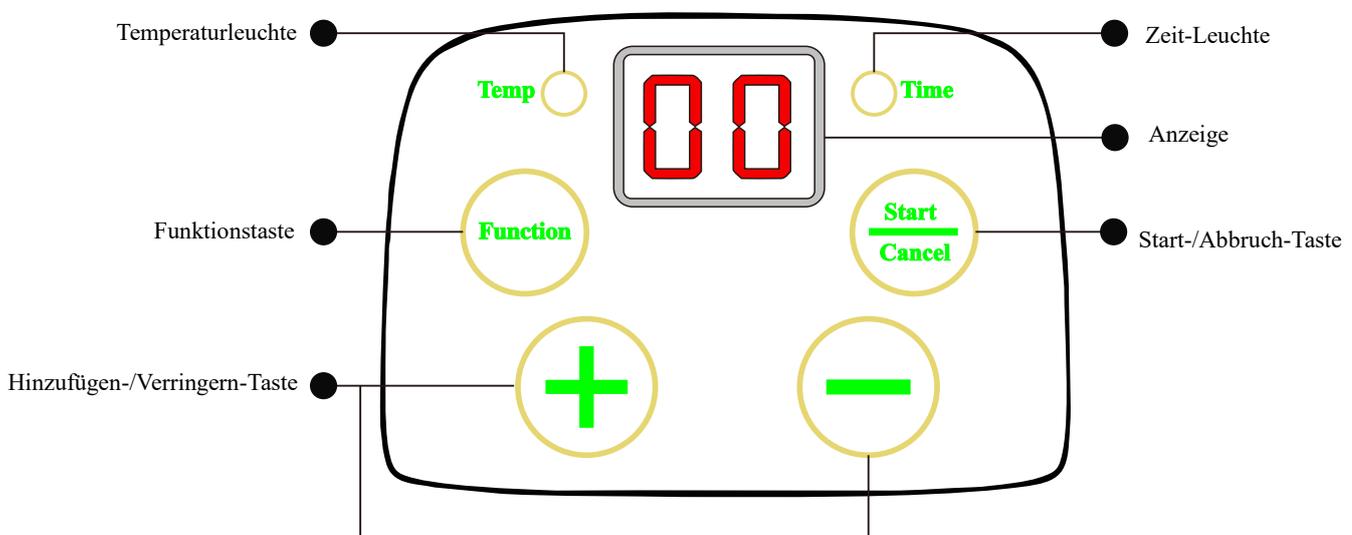
Verfahren: Sie können den Joghurt nach dem Abschmecken mit Fruchtsaft, Fruchtzucker, Honig usw. genießen, wie Sie möchten.



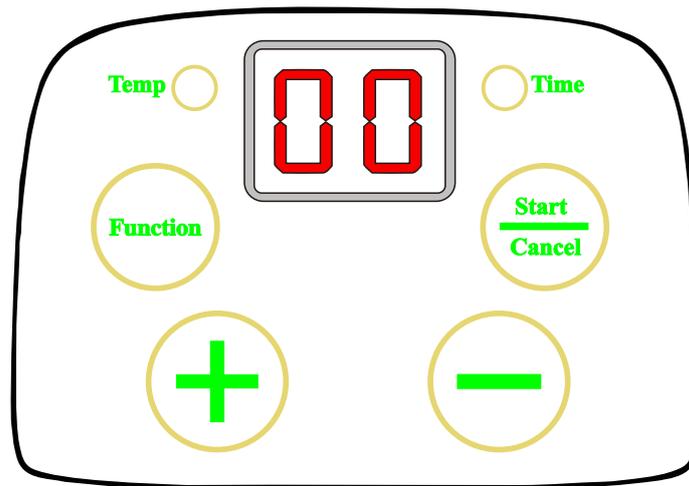
### Hinweise:

- 1-Wenn eine große Menge an Gas und Geruch nach der Fermentierung entsteht, deutet dies darauf hin, dass das Wasser oder das Milchpulver verunreinigt war und der Joghurt nicht verzehrt werden kann. Wenn er die Form von Pudding mit gelbem Glanz hat und sauer schmeckt, zeigt dies, dass die Fermentierung gut ist.
- 2-Längere Fermentierungszeit würde eine große Menge an abgesonderter Flüssigkeit (gelbliche Flüssigkeit) produzieren und ihn ziemlich sauer machen; das ist normal und kein Grund zur Sorge. Sie können die abgesonderte Flüssigkeit separat genießen (da die abgeleitete Flüssigkeit eine Fülle von Nährstoffen enthält, wie Milchsäure, Vitamin B usw.) oder sie mit dem Joghurt mischen und essen.
- 3-Für Kinder wird Vollmilchpulver oder Frischmilch empfohlen. Aber für Dickleibige wird fettarmes oder ent fettetes Milchpulver oder Frischmilch empfohlen. (Die Zugabe von Fruktose zur Milch kann den Fermentierungsablauf beschleunigen, und die abgeschmeckte Milch wird nicht empfohlen).
- 4-Wenn nach dem Verzehr des Joghurts Durchfall oder Magenbeschwerden auftreten, sollten Sie die Menge des Joghurts jeweils auf 100 ml reduzieren und dann schrittweise auf 200-300 ml erhöhen.

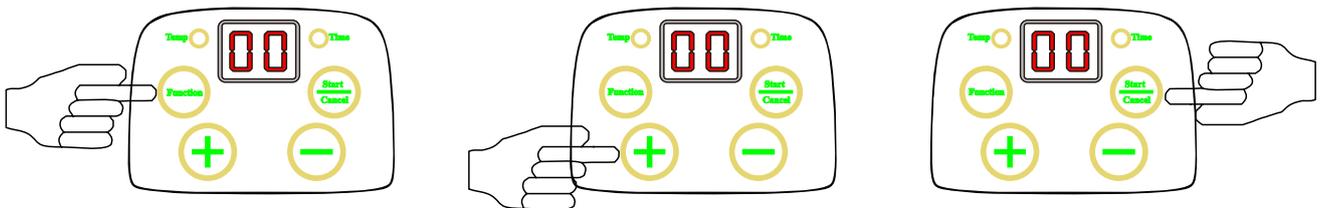
## II: Wie Sie die Bedienfläche einstellen.



1. Stecken Sie das Kabel in die Wandsteckdose, die Zahl „8 8“ erscheint wie folgt, mit „di“-Tönen. Und zeigt an, dass der Strom eingeschaltet und der Joghurtbereiter bereit ist.



2. Drücken Sie die Taste „Funktion“, die Temperaturanzeige leuchtet grün und blinkt, drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die Arbeitstemperatur einzustellen. (Einstellbereich 20°C bis 50°C). Empfohlene Temperatur des Joghurtbereiter um 42°C+3°C.



3. Drücken Sie danach die Taste „Start/Abbrechen“, nachdem die Temperatur eingestellt ist. Die Zeitanzeige leuchtet grün und blinkt, drücken Sie die Taste „+“ „-“, um die Zeit einzustellen. (Einstellbereich 1 Stunde bis 48 Stunden). Die Temperatur des Joghurtbereiters empfiehlt eine Zeit von 6 Stunden bis 8 Stunden.

4. Nachdem die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste „Start / Abbrechen“ zum starten, wenn die Anzeige „Temp und Zeit“ rot leuchtet, arbeitet der Joghurtbereiter, die Zeit oder Temperatur kann nicht weiter eingestellt werden.

5. Wenn Sie das Gerät zurücksetzen möchten, müssen Sie die Taste „Start/Abbrechen“ länger drücken.

## Vorsichtsm

- 1- Bitte stellen Sie sicher, dass die Nennspannung mit der von Ihnen verwendeten Spannung übereinstimmt.
- 2- Bitte verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen.
- 3- Es ist verboten, den Stecker mit nassen Händen herauszuziehen oder einzustecken, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- 4- Dieses Produkt darf nicht in Wasser gewaschen oder eingeweicht werden, da sonst die Leistung beeinträchtigt wird.
- 5- Achten Sie darauf, dass das Produkt nicht von einem Nicht-Fachmann umgepackt, zerlegt oder repariert wird.
- 6- Verwenden Sie das Produkt nicht an einem instabilen oder feuchten Ort oder in der Nähe einer Wärmequelle, da es sonst beschädigt wird oder kaputt geht.
- 7- Wenn das Kabel beschädigt ist, müssen Sie es beim Hersteller oder dem Vertreter austauschen lassen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- 8- Achten Sie darauf, dass der Joghurtbereiter an einem Ort aufgestellt wird, der für Kinder unerreichbar ist. Bei unvorsichtigem Berühren der Tasten kann er den Betrieb einstellen.
- 9- **Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen,**

sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr

Anweisungen, wie das Gerät zu verwenden ist.

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

## Wartung und Reparaturen

- 1- Nach der Verwendung müssen Sie den Stecker ziehen und dürfen das Gerät nicht waschen, bevor es abgekühlt ist.
- 2- Sie sollten es rechtzeitig nach dem Gebrauch waschen, da sonst ein merkwürdiger Geruch entsteht.
- 3- Bürsten Sie es nicht mit Bananenöl, Benzin, Reinigungsmittel, harten Bürsten und Edelstahlwolle usw.
- 4- Achten Sie darauf, die äußere Abdeckung nicht einzuweichen oder zu besprühen. Sie können sie mit einem weichen, feuchten Tuch (nicht zu nass) abwischen.
- 5- Wenn die Produkte längere Zeit nicht verwendet werden, reinigen Sie sie bitte und verpacken Sie sie in einem Karton, und stellen Sie sie an einen belüfteten und trockenen Ort, damit sie nicht durch Feuchtigkeit beeinträchtigt werden.

## Analyse zu häufig gestellten Fragen

- 1-Anzeigerleuchte oder die Zahl ist nicht hell. a, Ist der Strom abgeschaltet? b, Ist das Kabel in die Steckdose eingesteckt? c, Ist die Steckdose im AUS-Status?
- 2-Die Milch fermentiert nach Fertigstellung nicht zu Joghurt: a, Ist die Zeit zu kurz eingestellt? b, Ist die Raumtemperatur oder die Milchttemperatur zu niedrig? (wenn die Temperatur zu niedrig ist, verlängern Sie die Arbeitszeit entsprechend)
- 3-Der eigentümliche Geruch des Joghurts ist nach der Fertigstellung zu stark: a, Ist die Zeit zu lang eingestellt? b, Sind die Zutaten verfallen oder gealtert.

**Hinweise: Wenn die Störung nach der obigen Analyse immer noch nicht beseitigt werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Firma oder unseren Vertriebspartner. Es ist einem Nicht-Fachmann untersagt, das Produkt zu demontieren.**

## Spezifikationen

Name des Produkts	Joghurtbereiter
Modell	800-089V90 ( SNJ-159B )
Typ	Automatischer Joghurtbereiter
Nennspannung	220-240V~
Nennfrequenz	50Hz
Nennkapazität	8 Glasgefäße mit 1.440 ml
Nennleistung	25W
Außenabmessungen (Länge × Breite × Höhe)	368X190X145mm

**DE**

Wenn Sie Fragen haben, wenden Sie sich bitte  
an unser Kundendienstzentrum.

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-88307530



[service@aosom.de](mailto:service@aosom.de)

ADRESSE DES IMPORTEURE:

MH Handel GmbH  
Wendenstraße 309  
D-20537 Hamburg  
Germany  
IN CHINA HERGESTELLT