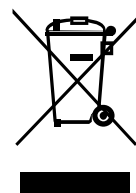




IN230300411V02_ES_PT

800-089V90

EN



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

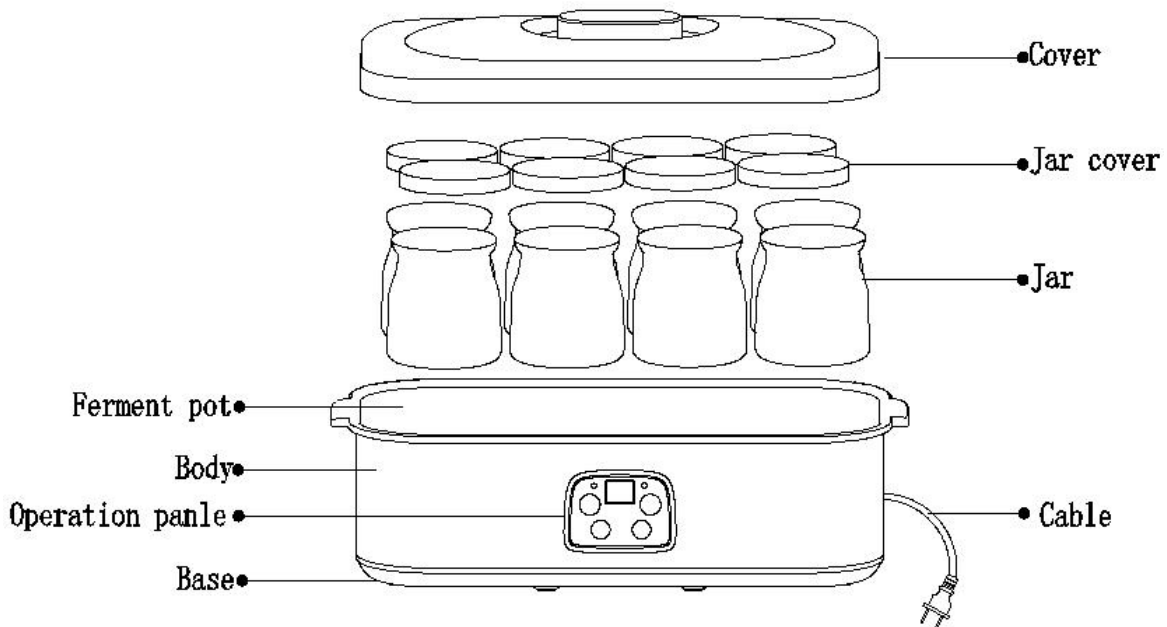
ASSEMBLY & INSTRUCTION MANUAL

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.

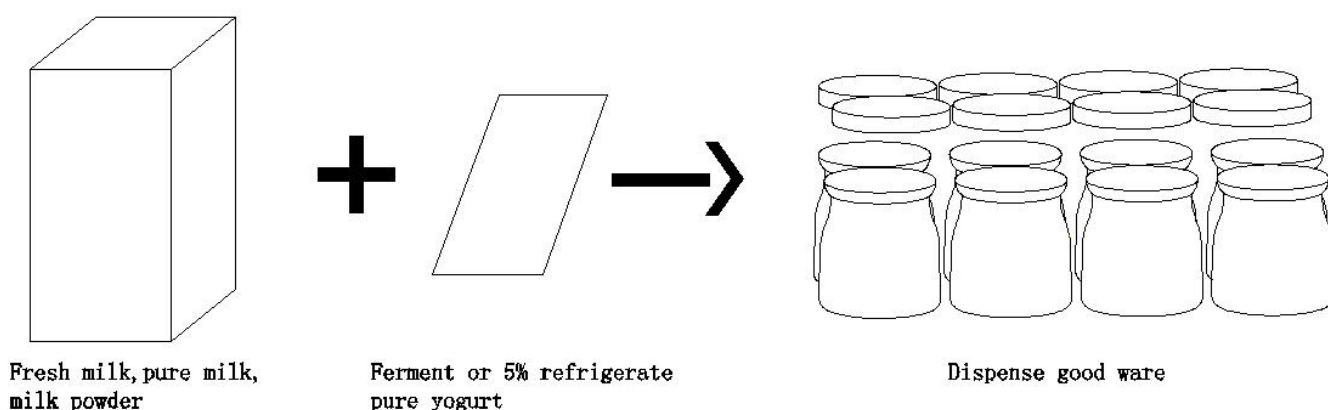
Option 2: 1L Asepsis sealed pure milk + 1 parcel Ferment or 5% refrigerate pure yogurt.

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:

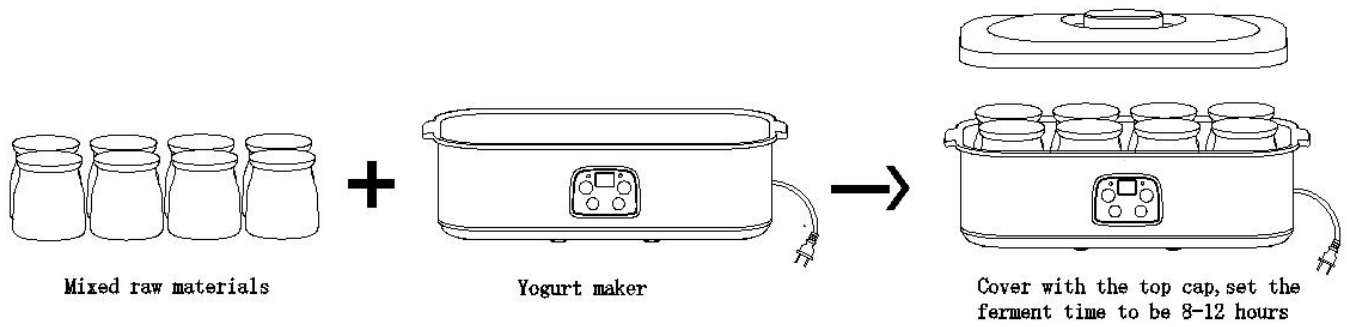
- (1)- Please make sure the materials not overdue or degenerative.
- (2)- The amount of the ferment please refer to it operation instructions.
- (3)- When the milk is made of milk powder, please refer to the proportion instructed, 400ml of milk powder+ 1100ml of water.



3-Ferment

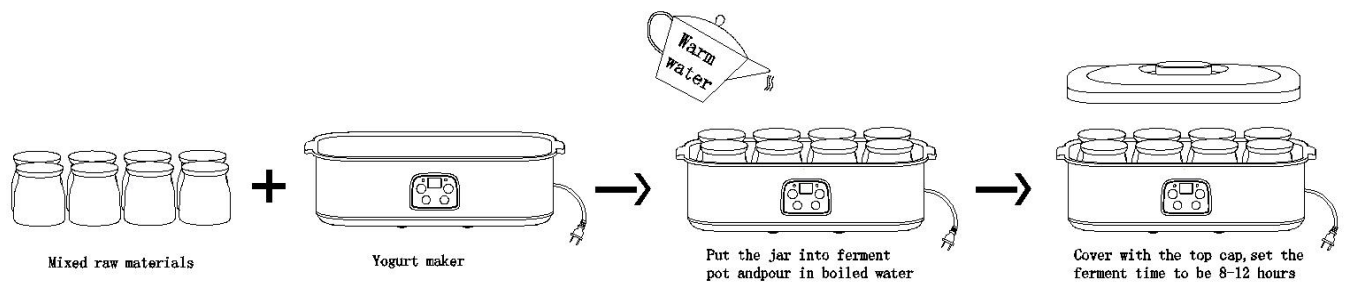
Method: Cover the jars with the jar cover when the raw materials are mixed, and put it into the ferment pot, and cover with the top cap. Plug in and push the power switch for ferment begins. The ferment time has to be controlled manually. The ferment time is about 6-8 hours. The finished yogurt would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

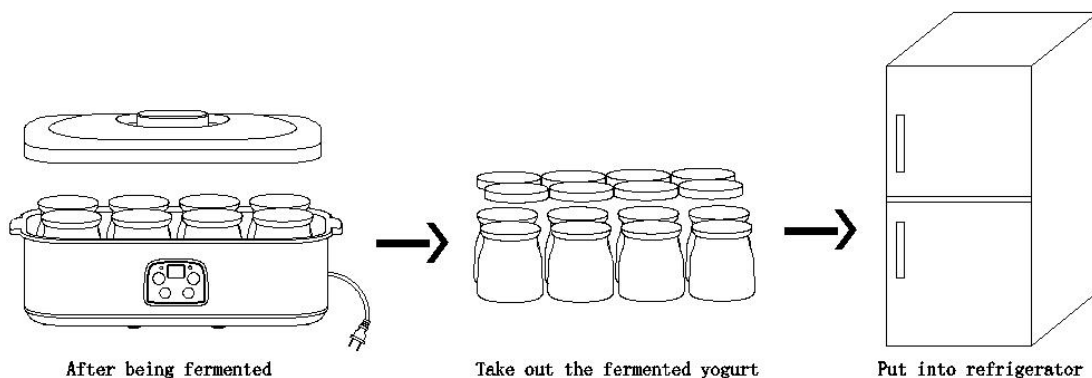


The method of warm water in the ferment pot

4-Keeping freshness

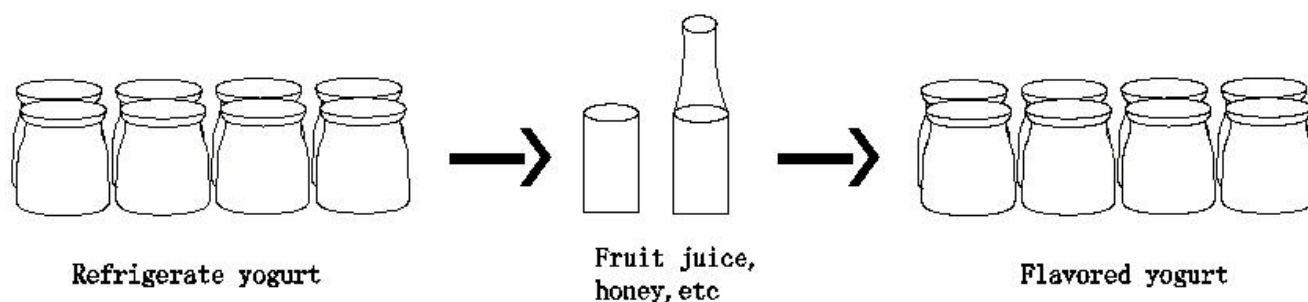
Method: Just fermented yogurt is edible but not very delicious, Those who do not like refrigerated food can enjoy it at this time after flavoring. If you do not enjoy it this time, you can put the container with fermented yogurt into refrigerator directly. It is extremely good after being refrigerated.

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.



5-Flavor

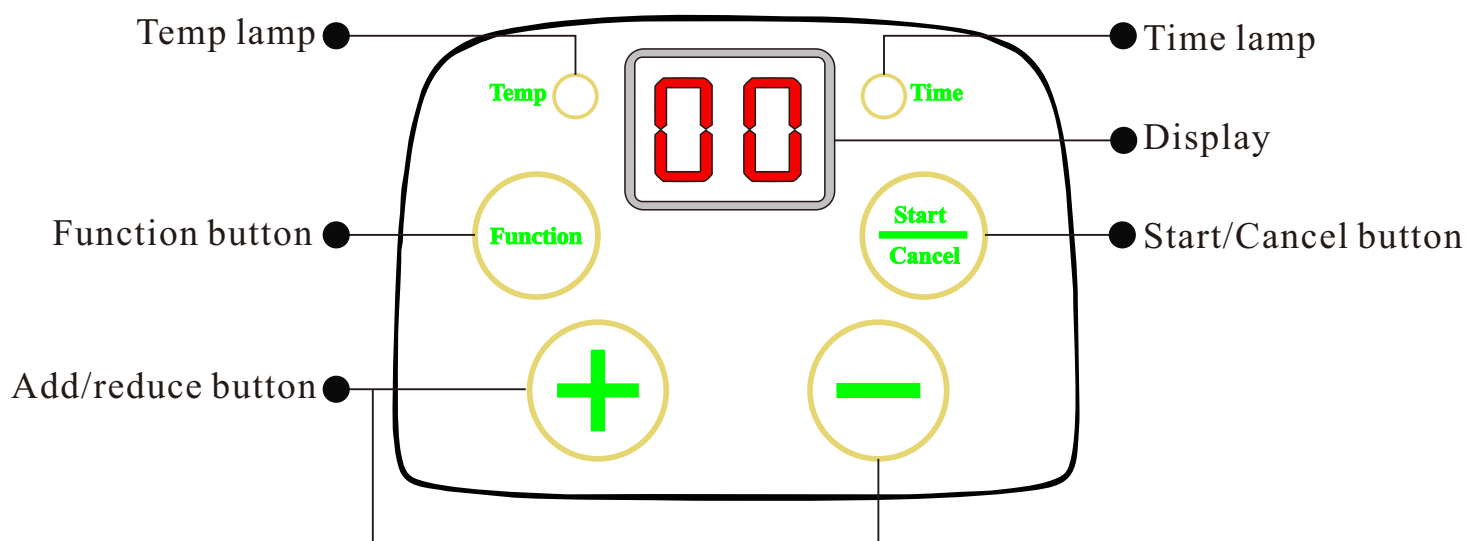
Method: You can enjoy the yogurt after flavoring with fruit juice, fructose, honey, etc. as you like.



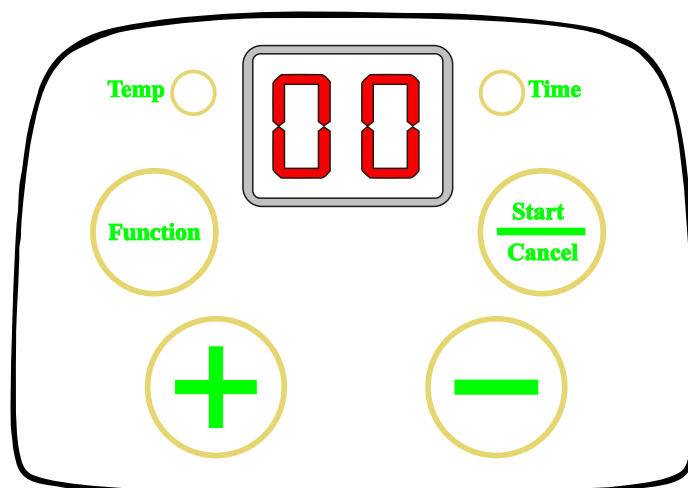
Notes:

- 1-If a large amount of gas and stench is produced and after fermenting, it indicates the water or the milk power is polluted and the yogurt cannot be eaten. If it appears in the form of pudding with yellow gloss and tastes sour, it shows the fermenting is good.
- 2-Longer fermented time would produce a large amount of derived liquid (yellowish liquid) and make it quite sour, it is normal and no need to worry. You can enjoy the derived liquid separately (since the derive liquid contains an abundance of nutriment, such as lactic acid, vitamin B, etc.) or mix it with the yogurt to eat.
- 3-As for children, whole milk powder or fresh milk is recommended. But for fat person, low-grease or degreased milk power or fresh milk is recommended. (Adding fructose to the milk can speedup the fermenting process, and the flavored milk is not recommended).
- 4-If diarrhea or stomach discomfort appears after eating the yogurt you should lower the amount f yogurt to 100ml each time and then gradually increase to 200-300ml.

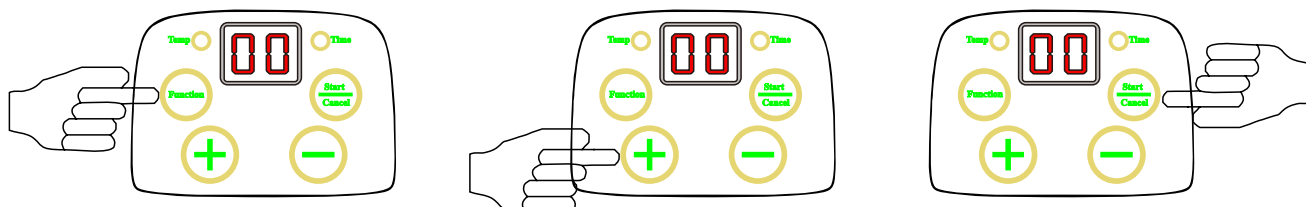
II: How to set the operation panel .



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.

Analvsis 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



IN230300411V02_ES_PT

800-089V90

ES



YOGURTERA



IMPORTANTE, CONSERVAR PARA FUTURAS CONSULTAS: LEER
DETENIDAMENTE.

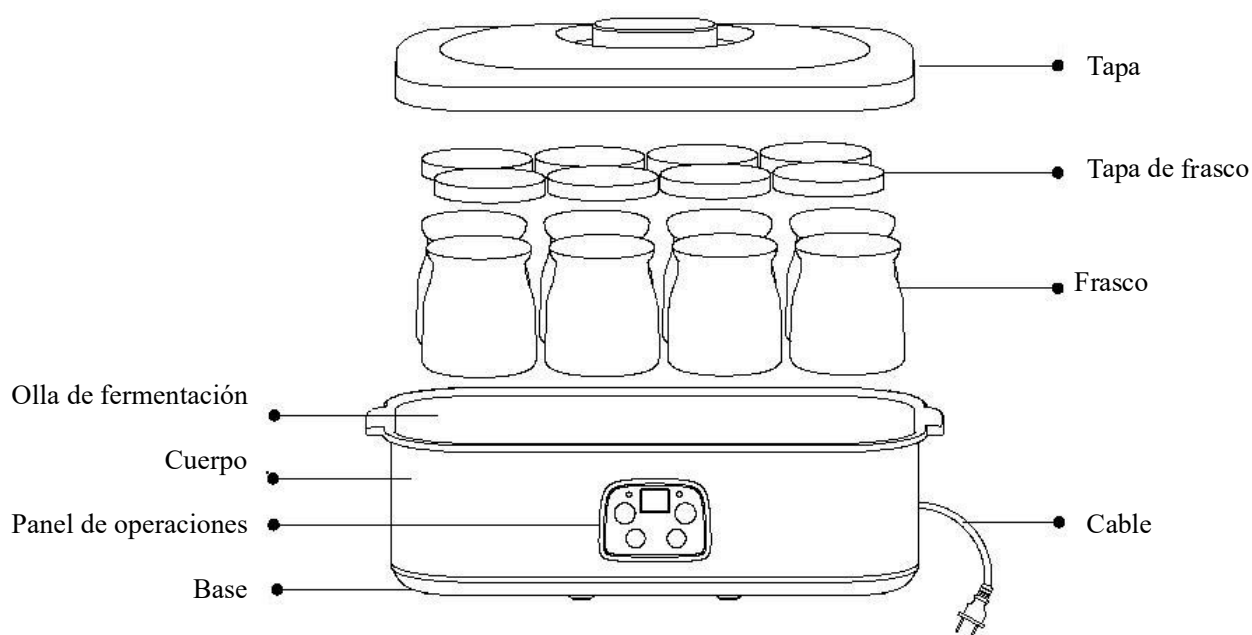
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Introducción

Gracias por seleccionar y utilizar la yogurtera.

Este producto se caracteriza por su novedosa apariencia, línea suave y hermosa forma; con la tecnología CTP (Coeficiente de Temperatura Positivo), puede controlar la temperatura con precisión para hacer el yogur más delicioso en sabor. Indicación clara del estado, operación simple, seguridad y ahorro de energía, cómodo y rápido. El uso del producto no produce ninguna contaminación y se ajustan a las normas sanitarias nacionales. Este producto sólo se limita al uso de hogar o lugar similar.

Nombre y Despiece de las Piezas



Características

- 1- Diseño elegante y apariencia hermosa;
- 2- Estructura especial que puede transmitir el calor uniforme y mantener la activación de lactobacillus;
- 3- A través de la tapa superior y la tapa del recipiente transparentes, puede observar el estado de fermentación;
- 4- La tecnología CTP garantiza la temperatura constante y operación segura; y con la baja potencia de 25W puede ahorrar costos;
- 5- Diseño de contenedor de frescura en forma de caja, evitando que el yogur se contamine antes de beber;
- 6- 8 frascos de vidrio para fermentar yogur, fáciles de tomar y almacenar.
- 7- Con la tecnología de control de microcomputadora, puede controlar la temperatura precisamente;
- 8- Función de temporización y automatización completa incorporada;
- 9- Emite mensaje de sonido cuando termine.

Aviso Antes del Uso

- 1- Desenvuelva sus paquetes.
- 2- Compruebe si el voltaje indicado en la etiqueta de características coincide con su voltaje utilizado.

Pasos de Operación

1: Yogur

1-Método de Desinfección: Lave los frascos y la tapa de los frascos con agua tibia- NO HIERVA más de 1 minuto para la desinfección. **Precaución:** Lave los frascos y la tapa de los frascos únicamente con agua tibia- NO HIERVA. No lave la tapa superior y el cuerpo del producto con agua hervida.

2-Método de mezcla: Coloque los materiales en los frascos en la proporción de:

Opción 1: 1L de leche fresca refrigerada + 1 paquete de fermento o 5% de yogur puro refrigerado.

Opción 2: 1L de leche pura sellada Asepsis + 1 paquete de fermento o 5% de yogur puro refrigerado.

Opción 3: 1L de leche elaborada con leche en polvo +1 paquete de fermento o 5% de yogur puro refrigerado.

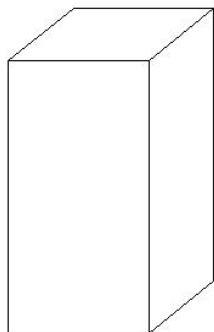
Nota: la cantidad de fermento o yogur puro refrigerado cambiará en igual proporción dependiendo de la cantidad de leche.

Precauciones:

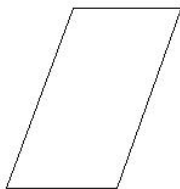
(1)- Asegúrese de que los materiales no estén vencidos o degenerativos.

(2)- Por favor refiérase a las instrucciones de operación para definir la cantidad del fermento.

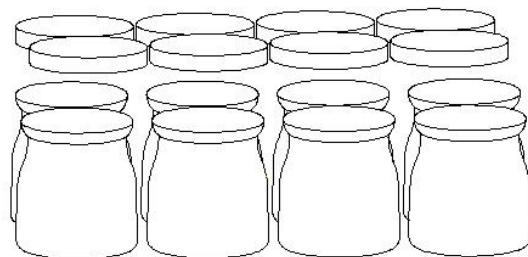
(3)- Si la leche está hecha de leche en polvo, por favor refiérase a la proporción indicada: 400ml de leche en polvo + 1100ml de agua.



Leche fresco, leche puro,
leche en polvo



Fermento o 5% de yogur
puro refrigerado

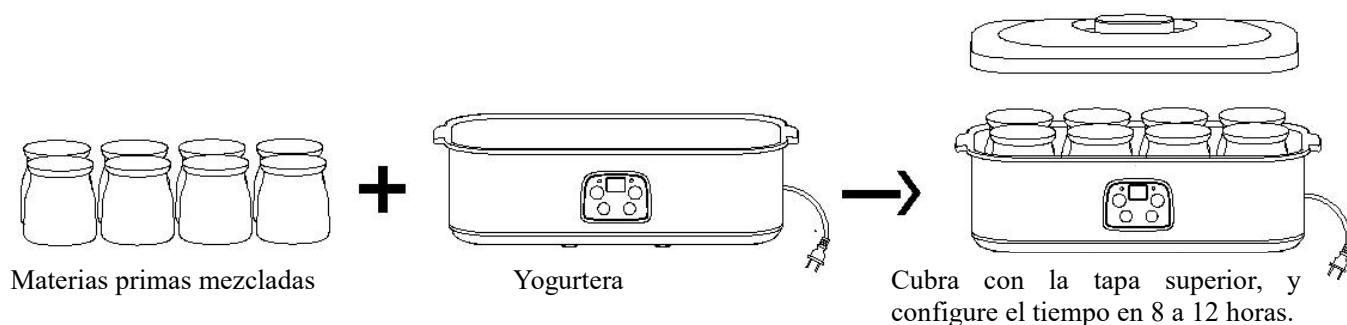


Distribuirlos en frascos

3-Fermento

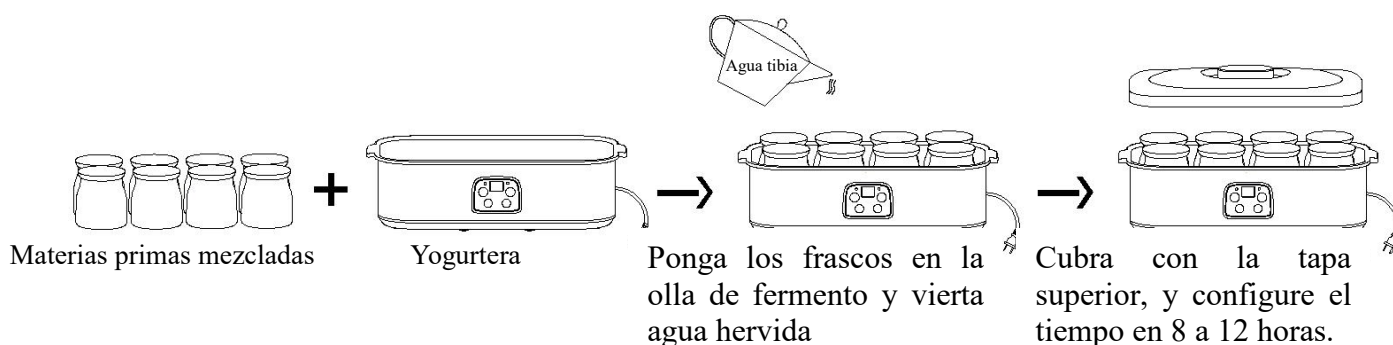
Método: Cubra los frascos con la tapa del frasco cuando las materias primas estén mezcladas, y póngalos en la olla de fermentación, y cúbrala con la tapa superior. Enchufe y pulse el interruptor de encendido para que comience la fermentación. El tiempo de fermentación tiene que ser controlado manualmente. El tiempo de fermentación es de unas 6-8 horas. El yogur terminado se coagulará y tendrá un aspecto de "cuajada de judías". Cuanto más largo sea el tiempo de fermentación, mayor será la acidez.

Precaución: El tiempo de fermentación se verá afectado por la temperatura circundante y la temperatura de las materias primas. Por lo tanto, se necesita más tiempo si la temperatura ambiente es baja o si se utiliza leche refrigerada, pero no debe ser superior a 14 horas.



El método de no poner agua tibia en la olla de fermentación

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

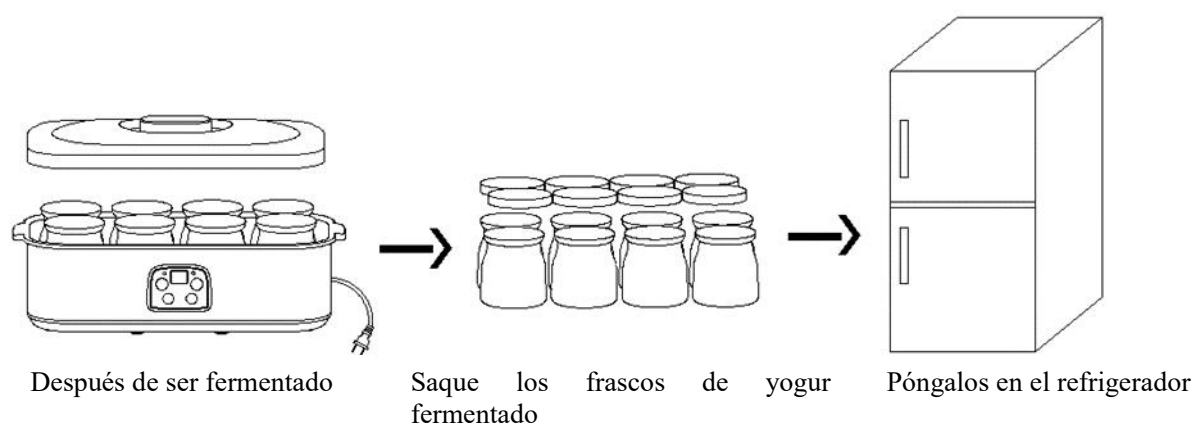


El método de poner agua tibia en la olla de fermentación

4- Mantener la frescura

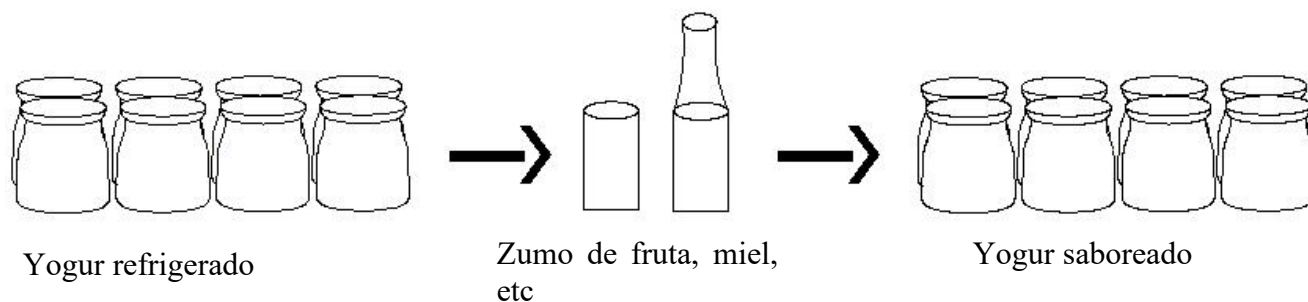
Método: El yogur recién fermentado es comestible pero no muy delicioso, quienes no les gusten los alimentos refrigerados pueden disfrutarlo en este momento después de saborearlo. Si no lo disfruta en este momento puede poner el recipiente con yogur fermentado en el refrigerador directamente. El sabor será muy bueno después de haber sido refrigerado.

Precaución: El tiempo de refrigeración del yogur no debe superar los 7 días. Se recomienda que lo disfrute dentro de los 3 días ya que la activación de lactobacillus en el yogur es la más alta en este período de tiempo.



5-Sabor

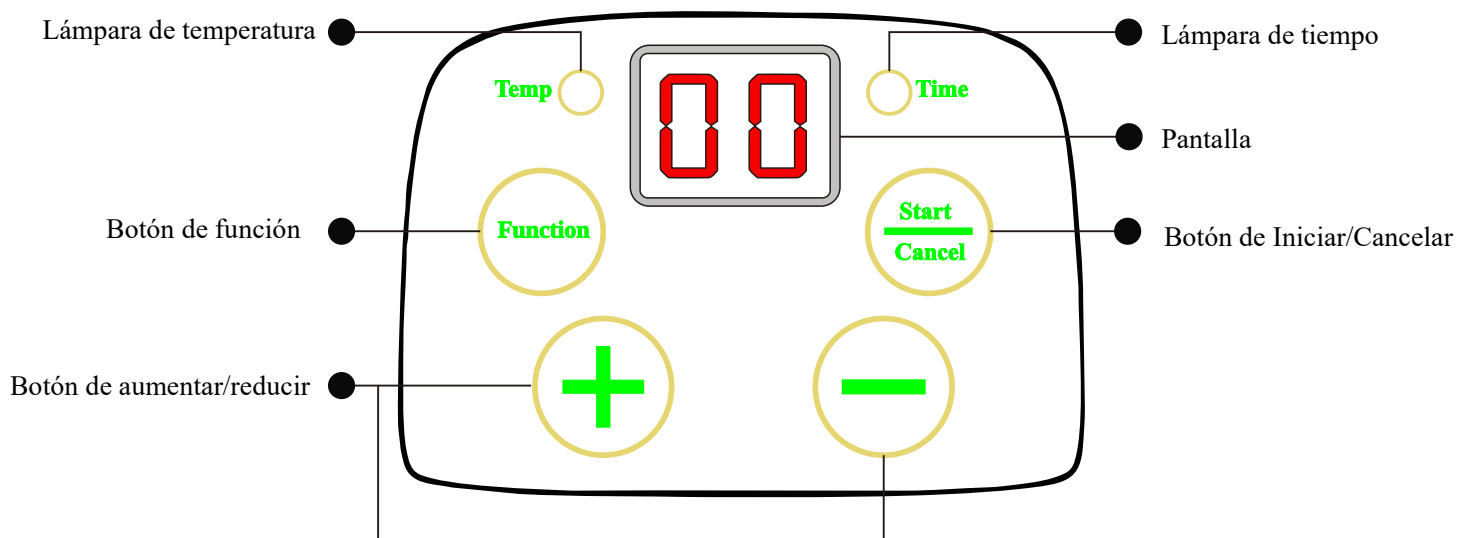
Método: Puede disfrutar del yogur después de saborearlo con zumo de frutas, fructosa, miel, etc. a su gusto.



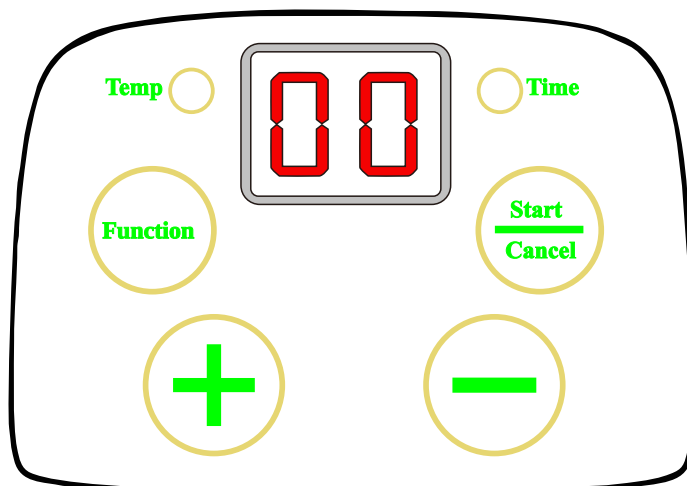
Notas:

- 1-Si se produce una gran cantidad de gas y hedor después de fermentar, indica que el agua o la leche en polvo están contaminadas y el yogur no se puede comer. Si el yogur es de forma de pudín con brillo amarillo y tiene un sabor agrio, indica que la fermentación es buena.
- 2-Un tiempo de fermentación más largo produciría una gran cantidad de líquido derivado (líquido amarillento) y lo haría bastante ácido; eso es normal y no tiene que preocuparse. Puede disfrutar del líquido derivado por separado (ya que el líquido derivado contiene una gran cantidad de nutrientes, como ácido láctico, vitamina B, etc.) o mezclarlo con el yogur.
- 3- En cuanto a los niños, se recomienda la leche entera en polvo o la leche fresca. Pero para las personas gordas, se recomienda la leche en polvo baja en grasa o desengrasada o la leche fresca. (Agregar fructosa a la leche puede acelerar el proceso de fermentación y no se recomienda la leche saboreada).
- 4- Si aparece diarrea o malestar estomacal después de tomar el yogur, debe reducir la cantidad de yogur a 100 ml cada vez y luego aumentar gradualmente a 200-300 ml.

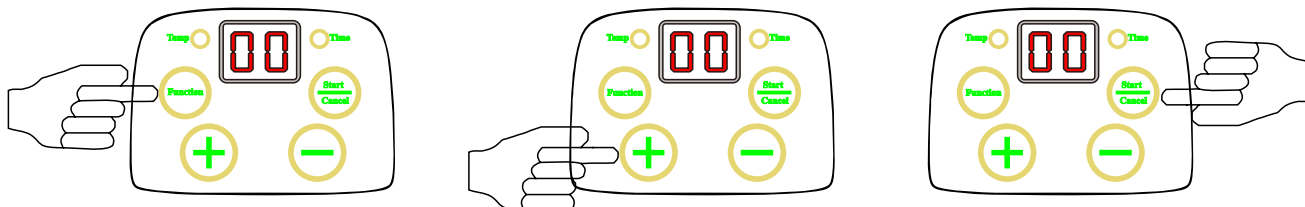
II: Cómo configurar el panel de control.



1. Enchufe el cable en la toma de pared, los números "8 8" aparecerán de la siguiente manera y se emitirá un sonido de "bip".
Lo que indica que la alimentación está encendida y la máquina de yogurt está lista para el uso.



2. Presione la tecla de "Función", la luz indicadora de temperatura se volverá verde y parpadeará, presione las teclas de "+" y "-" para configurar la temperatura de trabajo. (El rango de configuración es de 20°C ~ 50°C). Se recomienda configurar la temperatura de la máquina de yogurt a unos 42°C + 3°C



3. Luego presione la tecla de "Iniciar/cancelar" después de configurar la temperatura. La luz indicadora de tiempo se volverá verde y parpadeará, presione las teclas de "+" y "-" para configurar el trabajo de trabajo. (El rango de configuración es de 1 hora~48 horas). Se recomienda configurar el tiempo de trabajo de la máquina de yogurt a las 6 horas~8 horas.

4. Una vez completada la configuración, presione la tecla de "Iniciar/cancelar" para iniciar la máquina de yogurt, cuando las luces indicadoras de "Temperatura" y "Tiempo" se iluminen en color rojo, lo que significa que la máquina de yogurt está funcionando, ya no puede configurar la temperatura o el tiempo.

5. Si usted desea reiniciar la máquina de yogurt, debe presionar prolongadamente la tecla de "Iniciar/cancelar".

Precauciones

- 1- Asegúrese de que el voltaje nominal sea el mismo que el voltaje que utiliza.
- 2- No utilice esta máquina cerca de artículos inflamables.
- 3- Está prohibido quitar o insertar el enchufe con las manos mojadas, de lo contrario puede resultar en un choque eléctrico.
- 4- Está prohibido lavar este producto o remojarlo en agua, de lo contrario su rendimiento se verá afectado.
- 5- Asegúrese de no volver a embalar, desmontar o reparar el producto por una persona que no tiene conocimientos sobre aparatos eléctricos.
- 6- No use el producto en un lugar inestable o húmedo, o cerca de otra fuente de calor, de lo contrario será dañado o averiado.
- 7- Si el cable está dañado, debe comprar un nuevo al fabricante o al distribuidor, para no causar peligro.
- 8- Asegúrese de que la yogurtera esté colocada donde el niño no pueda alcanzarla. Puede dejar de trabajar si toca las teclas sin cuidado.

9- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.

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

Mantenimiento y Reparaciones

- 1- Debe quitar el enchufe después de su uso y no lave la máquina antes de que se enfríe.
- 2- Debe lavarlo a tiempo después de su uso, o aparecería el olor peculiar.
- 3- No lo cepille con aceite de plátano, gasolina, abstergente, cepillo duro, bola de acero inoxidable, etc.
- 4- Asegúrate de no mojar ni duchar la tapa exterior. Puede limpiarla con un paño suave húmedo (no demasiado húmedo).
- 5- Cuando los productos no se utilicen durante mucho tiempo, límpielos y empáquelos en una caja, y colóquelos en un lugar ventilado y seco para que no se vean afectados por la humedad.

Análisis de Preguntas Frecuentes

- 1-La lámpara indicadora o el número no iluminan. a、¿Se ha cortado el suministro eléctrico? b、¿Se ha enchufado el cable a la toma? c、¿Está el enchufe en estado APAGADO?
- 2-La leche no se fermenta para ser yogur una vez terminada: a、¿El tiempo fijado es demasiado corto? b、¿La temperatura interior o la temperatura de la leche es demasiado baja? (si la temperatura es demasiado baja, prolongar el tiempo de funcionamiento apropiadamente))
- 3- El olor peculiar del yogur es demasiado denso una vez terminada: a、¿El tiempo fijado es demasiado largo? b、¿Es la materia prima vencida o degenerativa?

Notas: Si el problema aún no se puede eliminar después del análisis anterior, comuníquese con nuestra empresa o nuestro distribuidor. Se prohíbe desmontar el producto por una persona que no tiene conocimiento sobre el producto.

Especificaciones

Nombre del Producto	Yogurtera
Modelo	800-089V90 (SNJ-159B)
Tipo	Yogurtera Automática
Voltaje Nominal	220-240V~
Frecuencia Nominal	50Hz
Capacidad Nominal	8 frascos de vidrio con1440ML
Potencia Nominal	25W
Dimensión Exterior (Longitud × Anchura × Altura)	368X190X145mm



IN230300411V02_ES_PT

800-089V90

PT



IOGURTEIRA



IMPORTANTE, RETER PARA REFERÊNCIA FUTURA: LER ATENTAMENTE

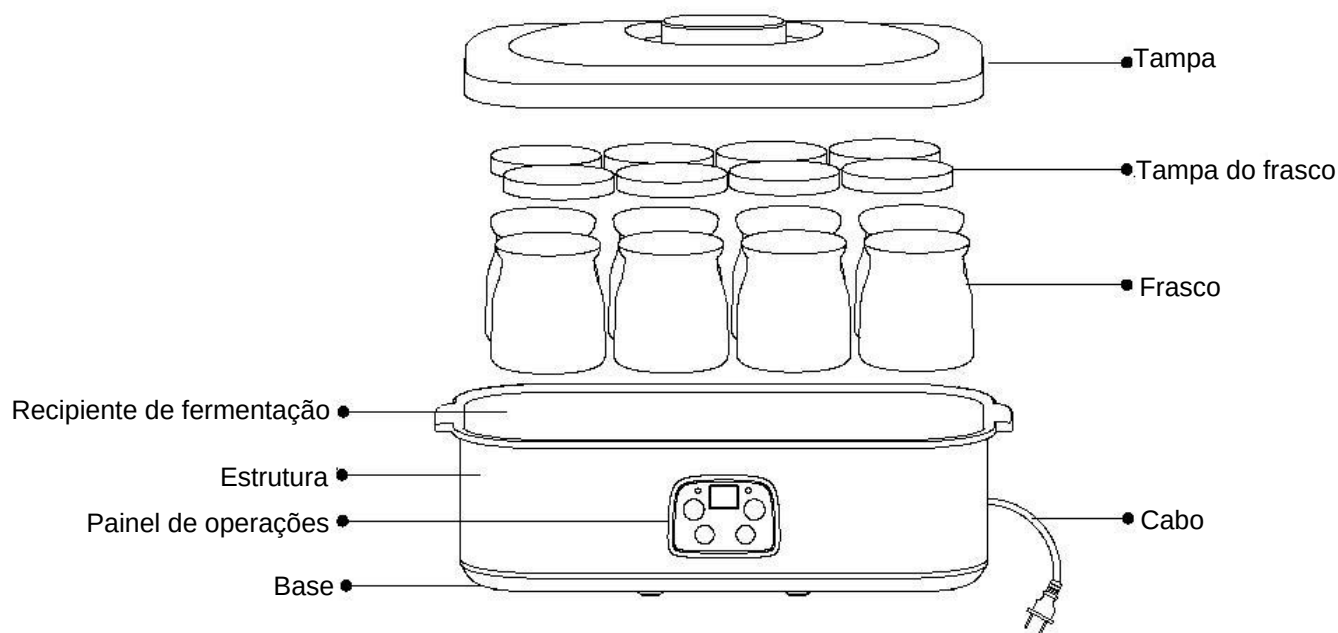
MANUAL INSTRUÇÕES

Introdução

Obrigado por seleccionar e utilizar a iogurteira SNJ-159B.

Este produto apresenta aspecto inovador, linha suave e forma bonita; com tecnologia CTP (Positive Temperature Coefficient), pode controlar a temperatura com precisão para tornar o iogurte mais delicioso no sabor. Indicação clara do estado, operação simples, segurança e economia de energia, conveniente e rápida. A utilização do produto não produz qualquer poluição e está em conformidade com as normas sanitárias nacionais. Este produto limita-se apenas ao uso doméstico ou local similar.

Nomes das Peças



Características

- 1-Estrutura especial que pode transmitir calor de forma uniforme e manter a activação de lactobacillus.
- 2-Através da tampa superior transparente e da tampa do recipiente, é possível observar o estado de fermentação.
- 3-A tecnologia CTP assegura uma temperatura constante e um funcionamento seguro, e com a baixa potência de 25 W, podendo assim economizar.
- 4-Desenho de contentor de frescura em forma de caixa, evitando a contaminação do iogurte antes de beber.
- 5-Contém 8 frascos de vidro fáceis de utilizar e armazenar.
- 6-Com tecnologia de controlo por microcomputador, pode controlar a temperatura precisa.
- 7-Função de temporizador e automação incorporada.
- 8-Emite uma mensagem sonora quando terminado.

Aviso antes da utilização

1-Desembrulhe.

2-Verificar se a voltagem indicada na etiqueta de classificação corresponde à voltagem utilizada.

Como utilizar

Passos da operação

I : Iogurte

1. Método de Desinfecção: Lavar os frascos e as tampas em água morna. Aviso: Lave os frascos e suas respectivas tampas somente com água morna, NÃO FERVA. Não lave a estrutura da máquina nem a tampa com água morna.

2. Método de Mistura: Coloque os ingredientes no frascos em uma proporção de:

Opção 1: 1L de leite fresca + 1 pacote de ferment ou 5% de iogurte puro refrigerado.

Opção 2: 1L de leite assepsia pura e selada + 1 pacote de fermento ou 5% de iogurte puro refrigerado.

Opção 3: 1L de leite em pó + 1 pacote de fermento ou 5% de iogurte puro refrigerado.

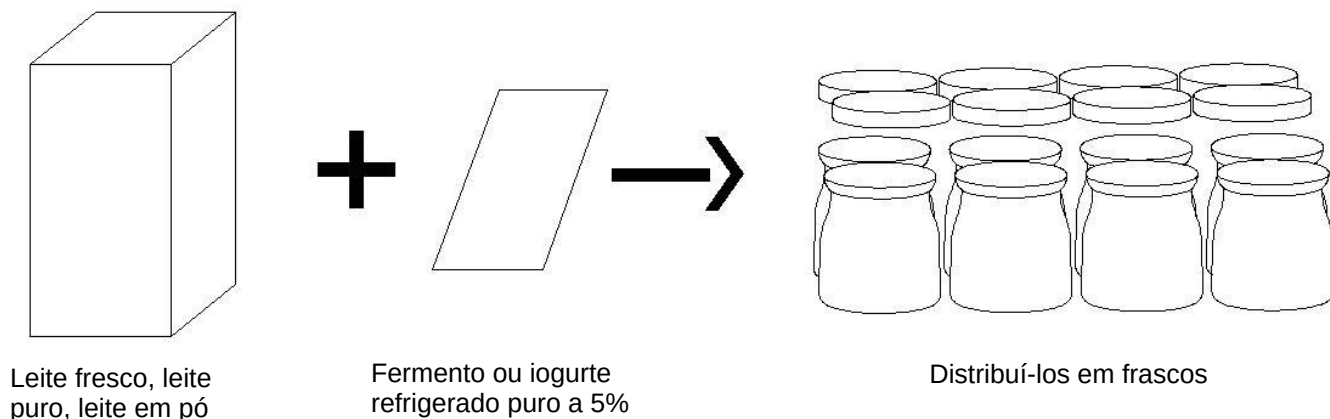
Nota: a quantidade de fermento ou iogurte puro refrigerado mudará na mesma proporção, dependendo da quantidade de leite.

Precauções:

(1)- Assegurar-se de que os materiais não estão vencidos ou degenerativos.

(2)- Consulte as instruções de funcionamento para definir a quantidade de fermento.

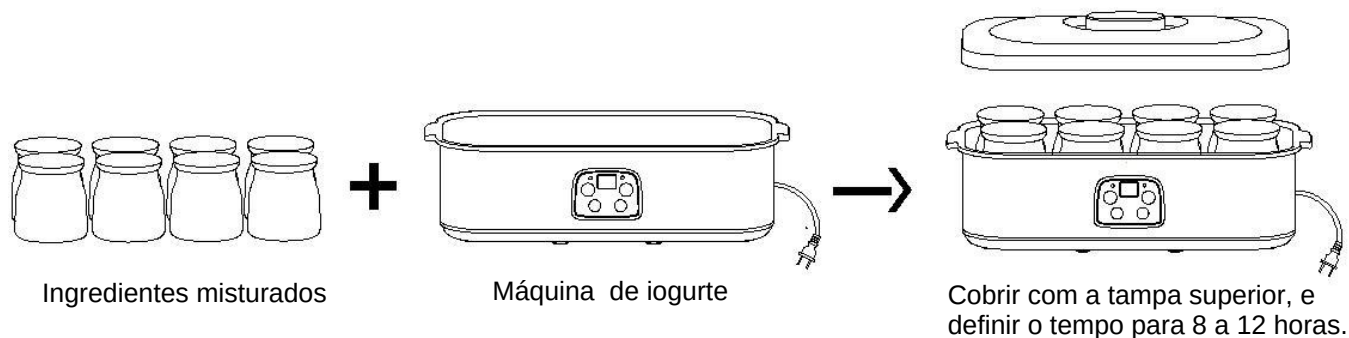
(3)- Se o leite for feito a partir de leite em pó, consultar a proporção indicada: 400ml de leite em pó + 1100ml de água.



3-Fermentação

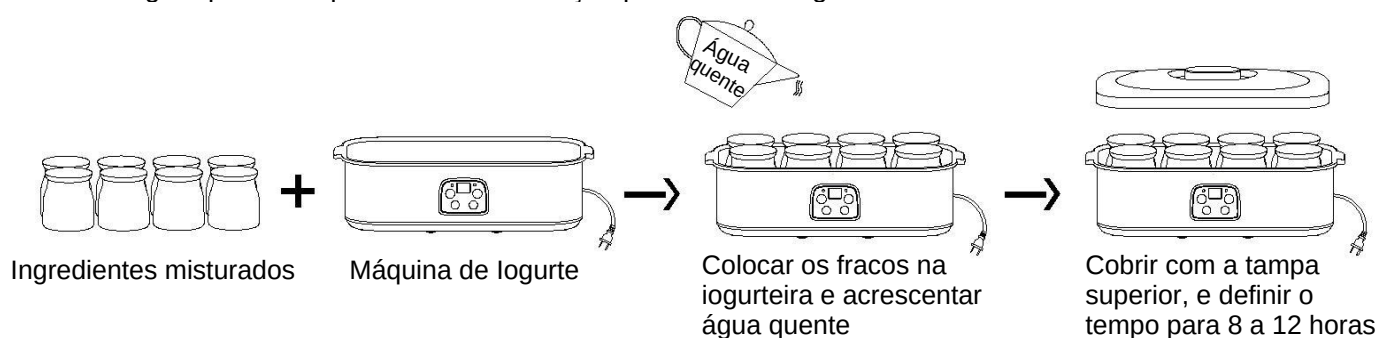
Método: Cobrir os frascos com a tampa depois de misturar os ingredientes e colocá-los no recipiente de fermentação, e cobri-lo com a tampa superior. Ligar e pressionar o interruptor de alimentação para iniciar a fermentação. O tempo de fermentação tem de ser controlado manualmente. O tempo de fermentação é de cerca de 6-8 horas. O iogurte acabado coagulará e terá uma aparência de "coalhada de feijão". Quanto maior for o tempo de fermentação, maior será a acidez.

Cuidado: O tempo de fermentação será afectado pela temperatura circundante e pela temperatura dos ingredientes. Portanto, é necessário mais tempo se a temperatura ambiente for baixa ou se for utilizado leite refrigerado, mas não por mais de 14 horas.



O método de não colocar água morna no recipiente de fermentação

Nota: Para encurtar o tempo de fermentação e melhorar a igualdade da transferência de calor, pode-se colocar água quente na panela de fermentação para tornar o iogurte mais uniforme e macio.

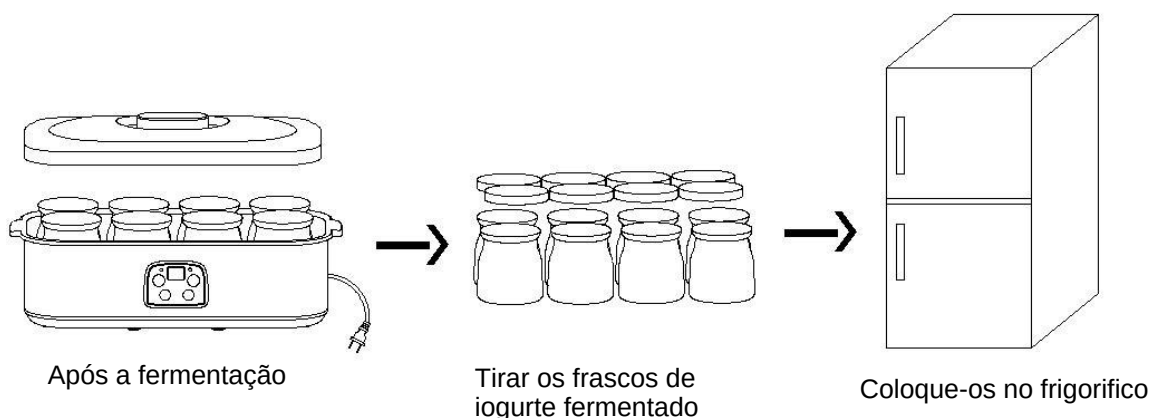


O método de colocação de água quente no recipiente de fermentação

4-Mantendo a frescura

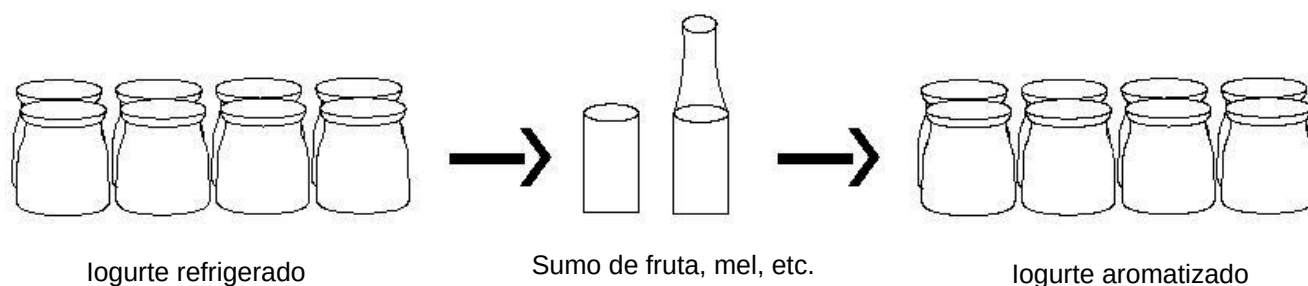
Método: O iogurte recém fermentado é comestível mas não muito delicioso, aqueles que não gostam de comida refrigerada podem apreciá-lo neste momento depois de o provarem. Se não gostar neste momento, pode colocar o recipiente com iogurte fermentado directamente no frigorífico. O sabor será muito bom depois de ter sido refrigerado.

Cuidado: O tempo de refrigeração do iogurte não deve exceder 7 dias. Recomenda-se que o desfrute dentro de 3 dias, uma vez que a activação do lactobacillus no iogurte é a mais elevada neste período de tempo.



5-Sabor

Método: Pode desfrutar do iogurte depois de o aromatizar com sumo de fruta, frutose, mel, etc., como quiser.



Notes :

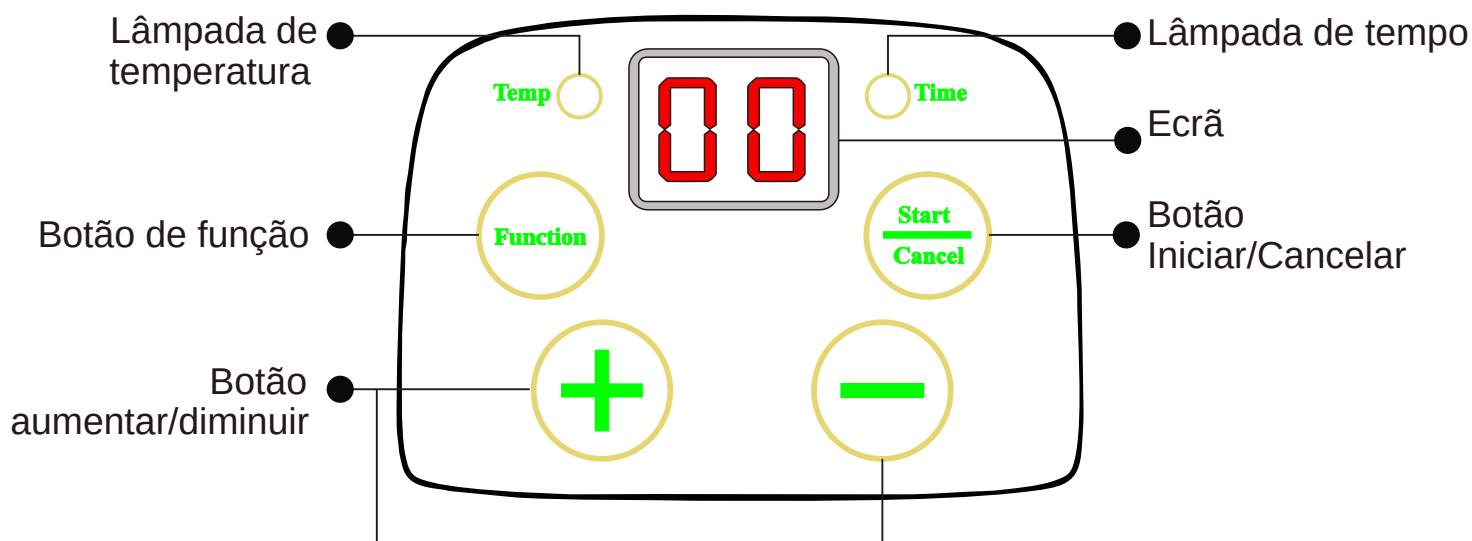
1-Se uma grande quantidade de gás e mau cheiro for produzida após a fermentação, indica que a água ou leite em pó está contaminada e que o iogurte não pode ser consumido. Se o iogurte for em forma de pudim com um brilho amarelo e tiver um sabor azedo, indica que a fermentação é boa.

2-Um tempo de fermentação mais longo produziria uma grande quantidade de líquido subproduto (líquido amarelado) e torná-lo-ia bastante ácido; isto é normal e nada com que se preocupar. Pode desfrutar do líquido subproduto separadamente (uma vez que o líquido subproduto contém muitos nutrientes, tais como ácido láctico, vitamina B, etc.) ou misturá-lo com o iogurte.

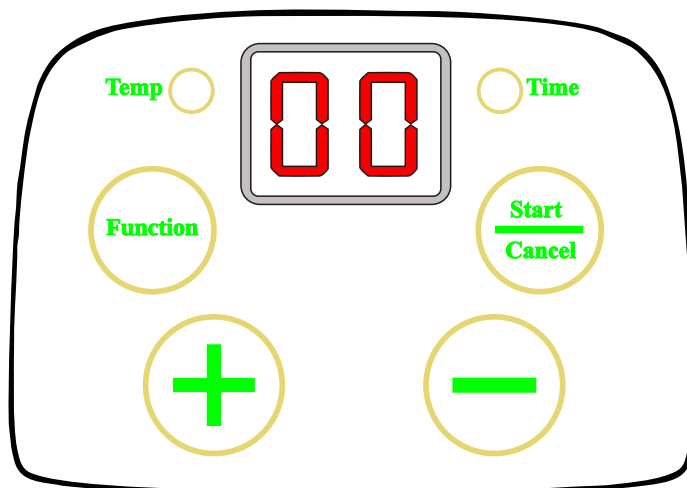
3-Para crianças, recomenda-se leite inteiro em pó ou leite fresco. Mas para pessoas acima do peso recomenda-se leite em pó ou leite fresco magro ou desengordurado (a adição de frutose ao leite pode acelerar o processo de fermentação e leite aromatizado não é recomendado).

4-Se ocorrer diarreia ou perturbação gástrica depois de tomar o iogurte, deve reduzir a quantidade de iogurte para 100 ml de cada vez e depois aumentar gradualmente para 200-300 ml.

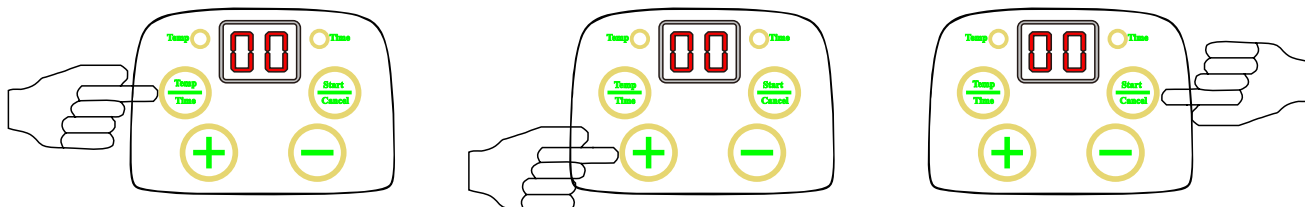
II : Como configurar o painel de controlo.



1-Ligar o cabo à tomada de parede, o visor mostrará o número "88" como se segue, com sons "di". Isto indica que a energia está ligada e que a máquina de iogurte está pronta.



2-Prima a tecla "Função" para escolher a função, a lâmpada de temperatura acender-se-á, prima a tecla "+ -", poderá definir a temperatura de trabalho para fazer iogurte ou vinho de arroz (faixa de ajuste 20°C~ 50°C). A temperatura para fazer iogurte é de cerca de 42°C± 3°C.



3-Depois premir o botão "iniciar/cancelar" após a temperatura ter sido definida. Prima o botão "+ -", poderá definir o tempo de trabalho (Definir intervalo 8h~48h). Após o tempo definido, premir o botão "iniciar / cancelar", a lâmpada "tempo" acende-se e a máquina começa a funcionar. Se quiser cancelar o trabalho, prima o botão "iniciar/cancelar" durante um período de tempo mais longo.

Precauções

- 1- Certifique-se de que a voltagem nominal é a mesma que está a utilizar.
- 2- Não utilizar esta máquina perto de artigos inflamáveis.
- 3-É proibido remover ou inserir a ficha com as mãos molhadas, caso contrário pode ocorrer um choque eléctrico.
- 4-É proibido lavar este produto ou mergulhá-lo em água, caso contrário, o seu desempenho será afectado.
- 5-Certificar-se de que o produto não é reembalado, desmontado ou reparado por uma pessoa que não tenha conhecimentos sobre aparelhos eléctricos.
- 6-Não utilizar o produto num local instável ou húmido, ou perto de outra fonte de calor, caso contrário, será danificado ou avariado.
- 7-Se o cabo for danificado, deve ser comprado um novo ao fabricante ou ao revendedor, a fim de não causar perigo.
- 8-Certifique-se de que a máquina de iogurte é colocado onde a criança não pode chegar. Pode deixar de funcionar se tocar descuidadamente nos botões
- 9-Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.**

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Manutenção e Reparação

- 1- Deve remover a ficha após a utilização e não limpar a máquina antes de está arrefecer.
- 2- Deve limpá-la a tempo após a sua utilização, ou o cheiro peculiar aparecerá.
- 3-Não limpar com produtos abrasivos e nem com escova rígida, bola de aço inoxidável, etc.
- 4-Certificar-se de não molhar a cobertura exterior. Pode limpá-la com um pano macio e húmido (não muito molhado).
- 5-Quando os produtos não forem utilizados durante muito tempo, limpá-los e embalá-los numa caixa, e colocá-los num local ventilado e seco para que não sejam afectados pela humidade.

Perguntas Frequentes

- 1. A lâmpada indicadora não se ilumina:
 - O fornecimento de energia foi cortado?
 - O cabo foi ligado à tomada?
 - A ficha de alimentação está no estado OFF?
- 2. O leite não é fermentado para ser iogurte quando terminado:
 - O tempo definido demasiado curto?
 - A temperatura interna ou temperatura do leite demasiado baixa? (se a temperatura for demasiado baixa, prolongar adequadamente o tempo de funcionamento)
- 3. O cheiro peculiar do iogurte é demasiado denso quando terminado:
 - O tempo definido demasiado longo?
 - Os ingredientes estavam vencidos?

Notas: Se o problema ainda não puder ser eliminado após a análise acima, por favor contacte a nossa empresa ou o nosso distribuidor. É proibido desmontar o produto por uma pessoa que não tenha conhecimento sobre o produto.

Especificações

Nome do produto	logurteira
Modelo	800-089V90 (SNJ-159B)
Tipo	logurteira automática
Tensão Nominal	220-240V~
Frequência Nominal	50Hz
Capacidade Nominal	8 frascos de vidro com1440ML
Potência Nominal	25W
Medidas (Comprimento × Largura × Altura)	368X190X145mm

ES

Si tiene alguna pregunta, comuníquese con
nuestro Centro de Atención al Cliente.
Nuestros datos de contacto son los siguientes:



0034-931294512



atencioncliente@aosom.es

IMPORTADOR:
SPANISH AOSOM, S.L.
C/ ROC GROS, N° 15. 08550, ELS HOSTALETES DE
BALENYÀ, SPAIN.
B66295775
WWW.AOSOM.ES
ATENCIONCLIENTE@AOSOM.ES
TEL: 931294512
HECHO EN CHINA

PT

Se tiver alguma dúvida, por favor contacte o
nosso Centro de Atendimento ao Cliente.
Os nossos dados de contacto são os seguintes:



0034-931294512



info@aosom.pt.

IMPORTADOR:
SPANISH AOSOM, S.L
C.ROC GROS N.15, 08550. ELS HOSTALETES DE BALENYÀ
TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)
INFO@AOSOM.PT
WWW.AOSOM.PT