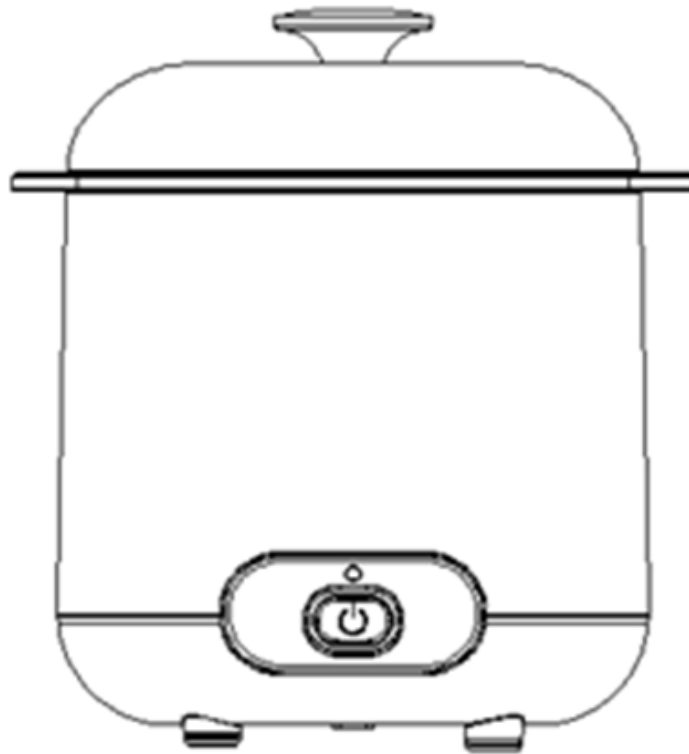


Model: SNJ-150A



**Yoghurt maker Instructions
Yaourtière Instructions
Yogurtiera Istruzioni
Yogurtera Instrucciones
Máquina de logurte Manual de Instruções**

- * This product is limited to household use only!
- * Ce produit est réservé à un usage domestique uniquement !
- * Questo prodotto è limitato solo all'uso domestico!
- * ¡Este producto está limitado solo para uso doméstico!
- * Este produto está limitado ao uso doméstico!

EN_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

FR_IMPORTANT : A LIRE ATTENTIVEMEN ET A CONSERVER POUR VOUS Y REFERER ULTERIEUREMENT.

ES_IMPORTANTE, LEA Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS.

PT_IMPORTANTE, RETER PARA REFERÊNCIA FUTURA: LEIA ATENTAMENTE.

IT_IMPORTANTE! CONSERVARE IL PRESENTE MANUALE PER FUTURO RIFERIMENTO E LEGGERLO ATTENTAMENTE.

Catalogue

Preface	1
Chapter 1: Precautions for safe use.....	2
Chapter 2: Components and names	2
Chapter 3: Product specification table.....	3
Chapter 4: Operation methods and instructions.....	3
Chapter 5: Cleaning and maintenance.....	5
Chapter 6: Fault handling methods.....	6
Chapter 7: Electrical schematic diagram	6
Chapter 8: Packing details.....	6

Preface

- Thank you for purchasing our yoghurt maker. To use and maintain this product properly, please follow all instructions in this manual. Keep this manual for future reference.
- This manual is only suitable for the 'SNJ-150 (A)' yoghurt machine. If problems occur, which are not specified in this manual, please contact our after-sales team.

Product features:

- A stylish appearance, adopting a streamlined design.
- Uses low power to save energy. There is an electronic temperature control, so you can accurately set the temperature.
- **The containers comply with ROHS environmental protection and FDA certification requirements.**

Chapter 1: Precautions for safe use

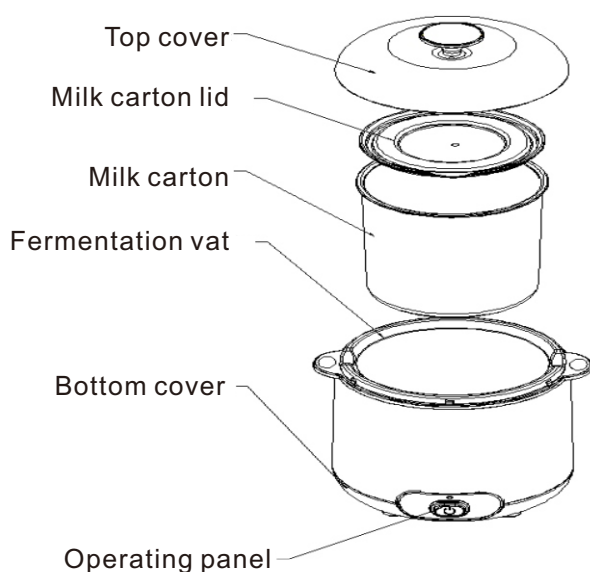
1. Ensure the power voltage of the product matches the power supply outlet.
2. This product is for household use only. Our company shall not be liable for any damages caused by commercial use, improper use or failure to comply with this instruction manual. Such malfunctions or damages are not covered by the warranty.
3. Use a grounded socket, ensuring the plug is inserted tightly. Poor contact is a fire risk. Do not use a universal socket with other electrical appliances at the same time.
4. When unplugging the appliance, grasp the plug and pull – do not pull or twist the power cord. If there are any damages to the power cord, it must be replaced by the manufacturer.
5. Whilst the appliance is on, do not leave it unattended. Keep the appliance out of the reach of children.
6. Do not place the appliance on unstable or damp surfaces to avoid damage or malfunction.
7. Keep the appliance away from open flames and other heat sources to avoid damage.
8. Never clean this appliance with water. Use a damp cloth to wipe this appliance clean. Before cleaning, allow the appliance to cool down to room temperature.
9. When the appliance is not in use, keep the appliance unplugged. Before cleaning, during maintenance and if there is a malfunction, the appliance must be unplugged.
10. If a small fire occurs around the appliance, do not use water to extinguish the fire. Instead, use a fire extinguisher or a wet towel to cover the affected area.
11. To avoid hazards, damaged supply cords must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified professional.

Never use the appliance if:

- The power cord shows any signs of damage.
- The appliance is not operating properly or has been damaged in any way.

If any of the above situations occur, contact our after-sales department. Damaged pieces must be replaced with original accessories, which are suitable for this appliance.

Chapter 2: Components

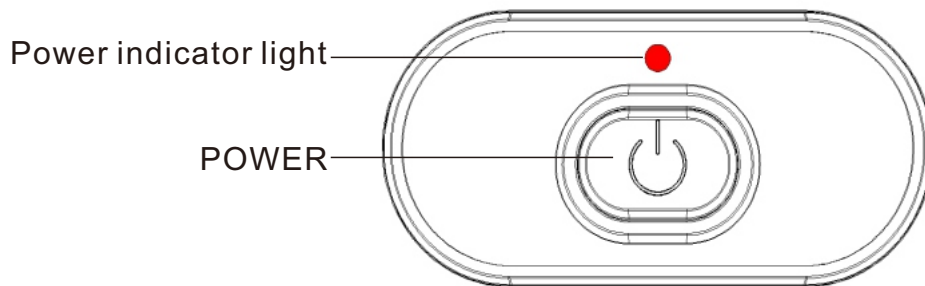


(Please refer to the actual product as the standard)

Chapter 3: Product specification table

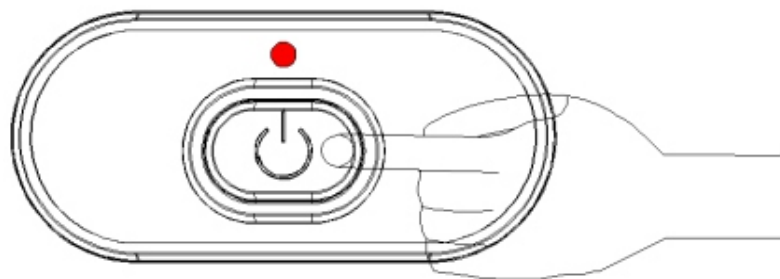
Model	Power	Rated power	Rated capacity
SNJ-150A	AC220-240V 50/60Hz	20W	1.5L

Chapter 4: Operation methods and instructions



Operation

- Plug the appliance into the socket outlet.
- Place the prepared yoghurt solution and milk box together in the fermentation room.
- Press the power button to switch the appliance on.



Description of yoghurt production

Cleaning and disinfection:

- Remove the appliance from the packaging box, then clean it with a damp cloth.
- Place the milk box and lid into freshly boiled water, so it can be sterilised and disinfected.

Allocation

- (1) Fresh or pure milk (according to the proportion shown in the fermentation starter) and fermentation starter.
- (2) Fresh or pure milk and 5% pure yoghurt.
- (3) Dried milk and fermentation starter or 5% refrigerated pure yoghurt.
- (4) Soybean milk (boiled) and fermentation starter or 5% refrigerated pure yoghurt.

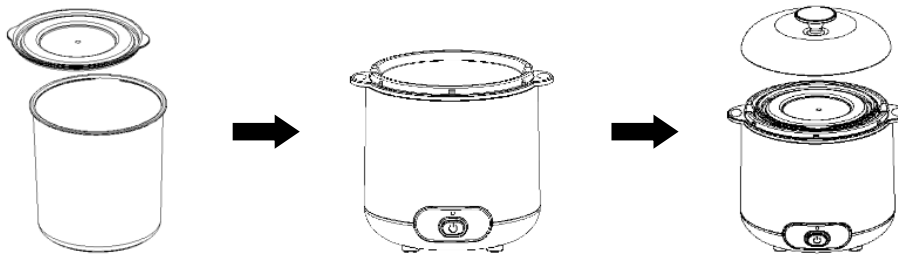
Kind reminder:

- * Ensure the milk or fermentation starter has not expired.
- * When adding the fermentation starter, follow the instructions for adding the right amount.
- * When using milk powder to brew milk, use the right proportion indicated on the milk powder.
- * After boiling soybean milk or using milk powder to make milk, wait for its temperature to cool to 40°C before adding fermentation starter or pure yoghurt.

3. Starting the appliance

A: When the ambient temperature is high (more than 23°C), the making method is as follows:

- (1) Place the prepared milk in a milk box, cover the milk box lid and place it in the yoghurt machine host. Close the lid and turn on the power (as shown in the diagram).



(Please refer to the actual product as the standard)

- (2) Press the power button, complete the yoghurt within the recommended time and unplug it. When making the yoghurt, it is recommended that you do not exceed 12 hours.
- (3) Once completed, unplug the appliance.

B: When using during the winter or at low ambient temperatures (below 23°C), or when using refrigerated pure milk to make yoghurt:

- (1) Mix the ingredients and place the milk box according to the usual room temperature method, cover the upper cover, connect the power and start the appliance.
- (2) Warm water (40-50°C) can be added to the fermentation chamber. The water temperature should not exceed 60°C. You can also extend the working time, depending on the environmental temperature.

4. Preservation

Freshly fermented yoghurt can be consumed immediately, but it has not yet reached its optimal taste. For those who are not accustomed to refrigerated food, it can be seasoned for consumption. If you do not want the yoghurt immediately, place it directly in the refrigerator. After 24 hours of refrigeration, the yoghurt has a purer aroma and taste.

Note: Do not refrigerate yoghurt for more than 10 days. It is best to consume it within three days.

Seasoning

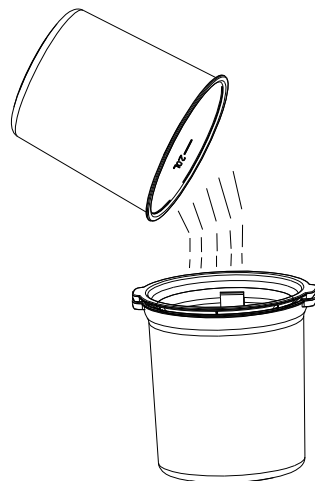
Before consuming yogurt, you can add fruit juice, fructose, honey, etc.

Kind reminder:

- * If after fermentation, there is a large amount of gas and foul odour, it means the yoghurt has been contaminated by bacteria before or during production – it must be thrown away and not consumed. If there is a sour taste with a yellowish colour, this means the fermentation was successful. Do not open the lid during the fermentation process.
- * Fermenting for long periods can produce a large amount of derivative liquid (light yellow) with a sour taste - this is normal. Those who are not accustomed to it can drink the derivative liquid separately. It can also be stirred for consumption. The derivative liquid contains rich nutrients (lactic acid and vitamin B).

Greek yoghurt function (optional function, subject to the actual product)

1. Place the yoghurt filter in the cartridge.
2. Slowly pour the prepared yoghurt into the filter.
3. Place it in a fridge or dust-free environment for approximately one hour, so any excess water is filtered out.
4. At this point, the yoghurt in the filter becomes thicker and more delicate, making it a suitable pairing with other foods.



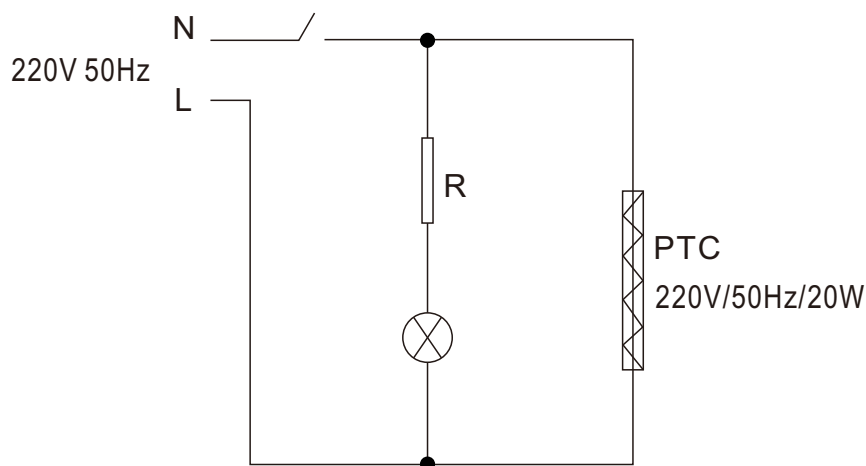
Chapter 5: Cleaning and maintenance

1. After use, always unplug the appliance.
2. Before cleaning the appliance, ensure it has cooled down to room temperature. If the appliance is not in use for long periods, clean and seal the box for storage.
3. Only wipe the surface of the appliance with a soft cloth. Do not directly rinse the appliance with water.
4. Store the appliance in a cool and dry place, away from direct sunlight. Keep out of the reach of children.
5. If problems occur with the appliance, contact the manufacturer, its service agent or a similarly qualified professional for repairs. Do not disassemble or repair the appliance yourself.
6. After each use, clean the appliance thoroughly, preferably using a disinfectant.

Chapter 6: Fault handling methods

Fault	Cause	Solution
The product does not generate heat and the light does not turn on.	Loose plug or poor socket contact.	Check the plug and socket.
	The power cord is damaged.	Contact the after-sales department for maintenance.
The product does not generate heat. Indicator light is on.	The heater is damaged.	Contact the after-sales department for maintenance.
	The control circuit board or switch is damaged.	
The time has completed, but the milk did not ferment into yoghurt.	The fermentation time is too short.	Extend fermentation time.
	Room temperature or milk temperature is too low.	Extend fermentation time.
	Fermentation starter has not been added. The proportion of yoghurt is wrong.	Use the required amount of fermentation starter or yoghurt.
	Raw material contamination during the production process.	When preparing ingredients, ensure the space and appliance is clean.

Chapter 7: Electrical Schematic Diagram



Chapter 8: Packing Details

Name	Host	Cover	Milk box	Instructions
Number	One	One	One	One

Table des matières

Préface	7
Chapitre 1 : Précautions d'utilisation et de sécurité.....	8
Chapitre 2 : Liste des composants et noms	8
Chapitre 3 : Tableau des spécifications du produit	9
Chapitre 4 : Méthodes et instructions d'utilisation	9
Chapitre 5 : Nettoyage et entretien.....	12
Chapitre 6: Méthodes de dépannage.....	12
Chapitre 7: Schéma électrique	13
Chapitre 8: Détails de l'emballage	13

Préface

- Pour utiliser et entretenir correctement ce produit, veuillez suivre toutes les instructions de ce manuel. Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Ce manuel ne convient qu'à la yaourtière "SNJ-150 (A)". En cas de problèmes non spécifiés dans ce manuel, veuillez contacter notre service après-vente.

Caractéristiques du produit:

- Utilise une faible puissance pour économiser de l'énergie. Il dispose d'un contrôle électronique de la température, vous permettant de régler précisément la température.
- **Les récipients sont conformes aux exigences de protection de l'environnement ROHS et de certification FDA.**

Chapitre 1: Précautions d'utilisation sécuritaires

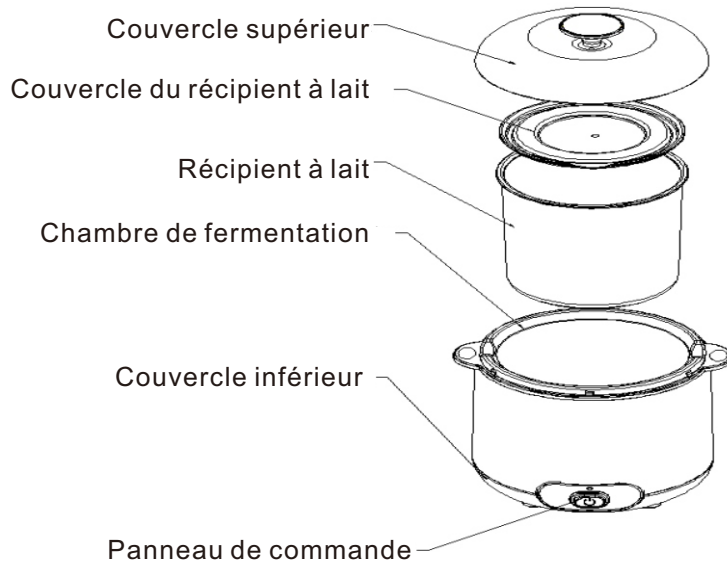
1. Assurez-vous que la tension électrique du produit correspond à celle de la prise de courant.
2. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement. Notre entreprise ne pourra être tenue responsable des dommages causés par une utilisation commerciale, une utilisation incorrecte ou le non-respect de ce manuel d'instructions. Ces dysfonctionnements ou dommages ne sont pas couverts par la garantie.
3. Utilisez une prise de terre en vous assurant que la fiche est insérée fermement. Un mauvais contact peut entraîner un risque d'incendie. N'utilisez pas une prise universelle avec d'autres appareils électriques en même temps.
4. Lorsque vous débranchez l'appareil, saisissez la fiche et tirez - ne tirez pas ou ne tordez pas le cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant.
5. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
6. Ne posez pas l'appareil sur des surfaces instables ou humides pour éviter les dommages ou les dysfonctionnements.
7. Éloignez l'appareil des flammes nues et autres sources de chaleur pour éviter les dommages.
8. Ne nettoyez jamais cet appareil avec de l'eau. Utilisez un chiffon humide pour le nettoyer. Avant le nettoyage, laissez l'appareil refroidir à température ambiante.
9. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le. Avant le nettoyage, pendant l'entretien et en cas de dysfonctionnement, l'appareil doit être débranché.
10. En cas d'incendie autour de l'appareil, n'utilisez pas d'eau pour l'éteindre. Utilisez plutôt un extincteur ou une serviette humide pour couvrir la zone affectée.
11. Pour éviter les dangers, les cordons d'alimentation endommagés doivent être remplacés par le fabricant, son agent de service ou un professionnel qualifié de manière similaire.

N'utilisez jamais l'appareil si:

- Le cordon d'alimentation présente des signes de dommage.
- L'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.

Si l'une des situations ci-dessus se produit, contactez notre service après-vente. Les pièces endommagées doivent être remplacées par des accessoires d'origine adaptés à cet appareil.

Chapitre 2: Composants

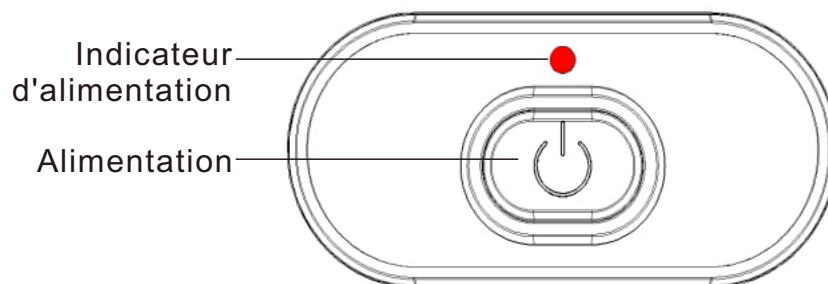


(Veuillez vous référer au produit réel comme étant la norme)

Chapitre 3 : Fiche technique du produit

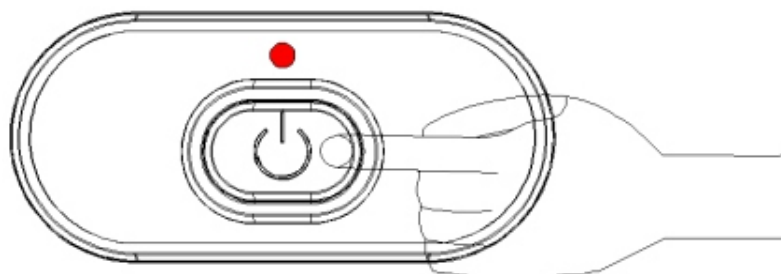
Modèle	Tension	Puissance nominale	Capacité nominale
SNJ-150A	AC220-240V 50/60Hz	20W	1.5L

Chapitre 4: Méthodes et instructions d'utilisation



Utilisation

- Branchez l'appareil sur la prise de courant.
- Versez la solution de yaourt à préparer dans le récipient à lait et placez le tout dans la chambre de fermentation.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en marche.



Préparation du yaourt

Nettoyage et désinfection:

- Retirez l'appareil de son emballage, puis nettoyez-le avec un chiffon humide.
- Placez le récipient à lait et le couvercle dans de l'eau bouillante, afin de les stériliser et de les désinfecter.

Proportion

- (1) Lait frais ou pur (selon la proportion indiquée dans le starter de fermentation) et starter de fermentation.
- (2) Lait frais ou pur et 5% de yaourt pur.
- (3) Lait en poudre et fermenteur ou 5 % de yaourt pur réfrigéré.
- (4) Lait de soja (bouilli) et fermenteur ou yaourt pur réfrigéré à 5%.

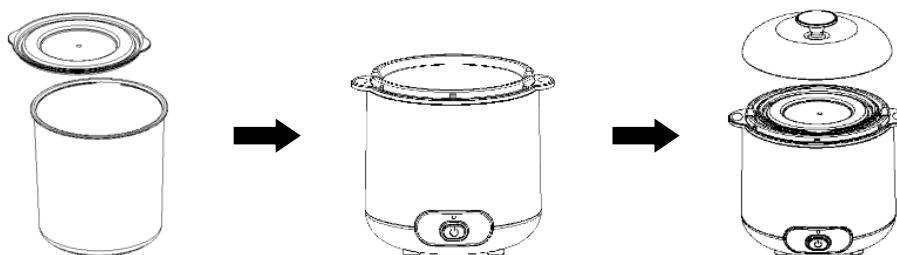
Petit rappel:

- * S'assurer que le lait ou le ferment n'est pas périmé.
- * Lorsque vous ajoutez le ferment, suivez les indications concernant le dosage du ferment.
- * Lorsque vous utilisez du lait en poudre pour préparer du lait, respectez la proportion indiquée sur le lait en poudre.
- * Après avoir fait bouillir du lait de soja ou utilisé du lait en poudre pour faire du lait, attendez que sa température refroidisse à 40°C avant d'ajouter le ferment ou le yaourt pur.

3. Démarrage de l'appareil

A: Lorsque la température ambiante est élevée (supérieure à 23 °C), la méthode de fabrication est la suivante:

- (1) Placez le lait préparé dans le récipient à lait, couvrez le récipient à lait et placez-la dans la chambre de fermentation. Fermez le couvercle et allumez l'appareil (comme indiqué sur le schéma).



(Veuillez vous référer au produit réel comme étant la norme)

- (2) Appuyez sur le bouton d'alimentation, terminez le yaourt dans le délai recommandé et débranchez l'appareil. Lors de la fabrication du yaourt, il est recommandé de ne pas dépasser 12 heures.
- (3) Une fois terminé, débranchez l'appareil.

B : Lors de l'utilisation pendant l'hiver ou à basses températures ambiantes (inférieures à 23°C), ou lors de l'utilisation de lait pur réfrigéré pour faire du yaourt :

- (1) Mélangez les ingrédients et placez le récipient à lait selon la méthode habituelle à température ambiante, couvrez le couvercle supérieur, branchez l'alimentation et démarrez l'appareil.

(2) Vous pouvez ajouter de l'eau tiède (40-50 °C) dans la chambre de fermentation. La température de l'eau ne doit pas dépasser 60°C. Vous pouvez également prolonger le temps de fonctionnement en fonction de la température ambiante.

4. Conservation

Le yaourt fraîchement fermenté peut être consommé immédiatement, mais il n'a pas encore atteint son goût optimal. Pour ceux qui ne sont pas habitués aux aliments réfrigérés, il peut être assaisonné avant d'être consommé. Si vous ne souhaitez pas consommer le yaourt immédiatement, placez-le directement au réfrigérateur. Après 24 heures de réfrigération, le yaourt a un arôme et un goût plus purs.

Remarque: Ne conservez pas le yaourt au réfrigérateur pendant plus de 10 jours. Il est préférable de le consommer dans les trois jours.

Assaisonnement

Avant de consommer du yaourt, vous pouvez ajouter du jus de fruits, du fructose, du miel, etc.

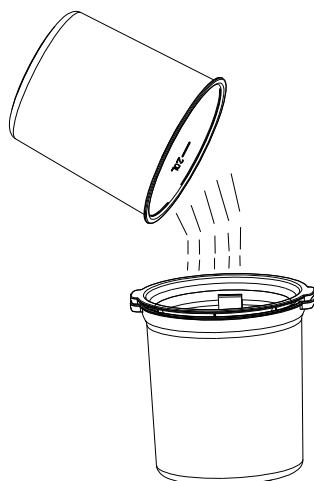
Petit rappel :

*Si, après la fermentation, il y a une grande quantité de gaz et une mauvaise odeur, cela signifie que le yaourt a été contaminé par des bactéries avant ou pendant la production - Il doit être jeté et ne pas être consommé. Si le yaourt a un goût aigre et une couleur jaunâtre, cela signifie que la fermentation s'est bien déroulée. N'ouvrez pas le couvercle pendant le processus de fermentation.

* Une fermentation de longue durée donne lieu à la production d'une grande quantité de liquide dérivé (jaune clair) au goût aigre, ce qui est normal. Les personnes qui n'y sont pas habituées peuvent boire le liquide dérivé séparément. Il est également possible de le remuer avec le yaourt avant de le consommer. Le liquide dérivé contient de riches nutriments (acide lactique et vitamine B).

Mode d'emploi du yaourt grec (mode d'emploi facultatif, en fonction du produit réel)

1. Placez le filtre à yaourt dans le récipient.
2. Versez lentement le yaourt préparé dans le filtre.
3. Placez-le dans un réfrigérateur ou dans un environnement sans poussière pendant environ une heure, afin de filtrer l'excès d'eau.
4. À ce stade, le yaourt dans le filtre devient plus épais et plus délicat, ce qui le rend adapté à d'autres aliments.



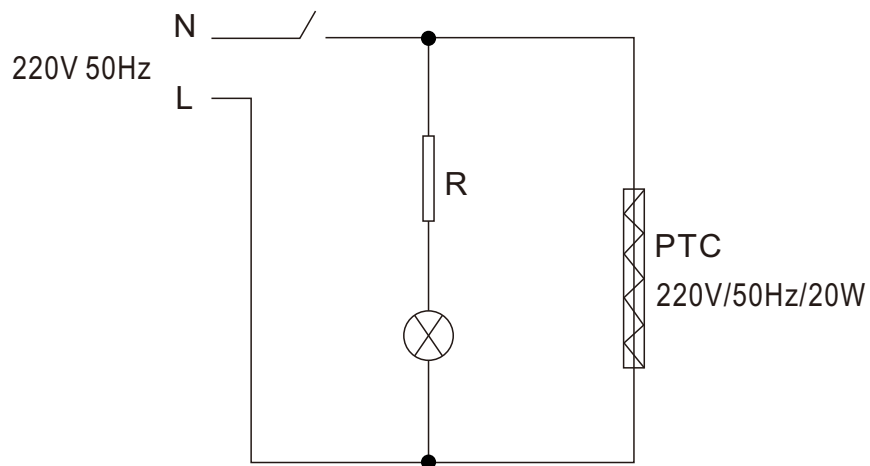
Chapitre 5: Nettoyage et entretien

1. Après utilisation, débranchez toujours l'appareil.
2. Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il a refroidi à température ambiante. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes, nettoyez-le et fermez la boîte pour le ranger.
3. Essuyez uniquement la surface de l'appareil avec un chiffon doux. Ne rincez pas directement l'appareil avec de l'eau.
4. Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe du soleil. Gardez-le hors de portée des enfants.
5. En cas de problème avec l'appareil, contactez le fabricant, son agent de service ou un professionnel qualifié pour les réparations. Ne démontez pas ou ne réparez pas l'appareil vous-même.
6. Après chaque utilisation, nettoyez soigneusement l'appareil, de préférence avec un désinfectant.

Chapitre 6: Méthodes de dépannage

Défaut	Cause	Solution
Le produit ne génère pas de chaleur et le voyant ne s'allume pas.	La fiche est mal insérée ou le contact avec la prise de courant est défectueux.	Vérifier la fiche et la prise.
	Le cordon d'alimentation est endommagé.	Contactez le service après-vente pour l'entretien.
Le produit ne génère pas de chaleur. Le voyant est allumé.	L'appareil de chauffage est endommagé.	Contactez le service après-vente pour l'entretien.
	Le circuit imprimé de contrôle ou l'interrupteur est endommagé.	
Le temps est écoulé, mais le lait ne s'est pas transformé en yaourt.	Le temps de fermentation est trop court.	Prolonger la durée de fermentation.
	La température de la pièce ou du lait est trop basse.	Prolonger la durée de fermentation.
	Le ferment n'a pas été ajouté. La proportion de yaourt n'est pas correcte.	Utilisez la quantité nécessaire de ferments ou de yaourts.
	Contamination des matières premières au cours du processus de production.	Lors de la préparation des ingrédients, veillez à ce que l'espace et l'appareil soient propres.

Chapitre 7: Schéma électrique



Chapitre 8: Détails de l'emballage

Nom	Hôte	Couvercle	Recipient à lait	Instructions
Quantité	Un	Un	Un	Un

Elenco

Introduzione	14
Capitolo 1: Precauzioni per l'uso in sicurezza	15
Capitolo 2: nomi dei componenti	16
Capitolo 3: Tabella specifiche di prodotto	16
Capitolo 4: Istruzioni e modalità di funzionamento	16
Capitolo 5: pulizia e manutenzione	19
Capitolo 6: Metodo di risoluzione dei problemi	19
Capitolo 7: diagramma schema elettrico	20
Capitolo 8: dettagli di imballaggio.....	20

Introduzione

- Grazie per aver acquistato la nostra yogurtiera. Per utilizzare e mantenere correttamente questo prodotto, seguire tutte le istruzioni riportate nel manuale. Conservare questo manuale per riferimenti.
- Questo manuale è adatto solo per la yogurtiera 'SNJ-150 (A)'. Se si verificano problemi non specificati in questo manuale, contattare il nostro team post-vendita.

Caratteristiche del prodotto:

- Un aspetto elegante, dotato di un design aerodinamico.
- Utilizza una potenza ridotta per risparmiare energia. Dotato di un controllo elettronico della temperatura, per poter impostare con precisione la temperatura desiderata.
- **I contenitori sono conformi alla protezione ambientale ROHS e ai requisiti di certificazione FDA.**

Capitolo 1: Precauzioni per l'uso in sicurezza

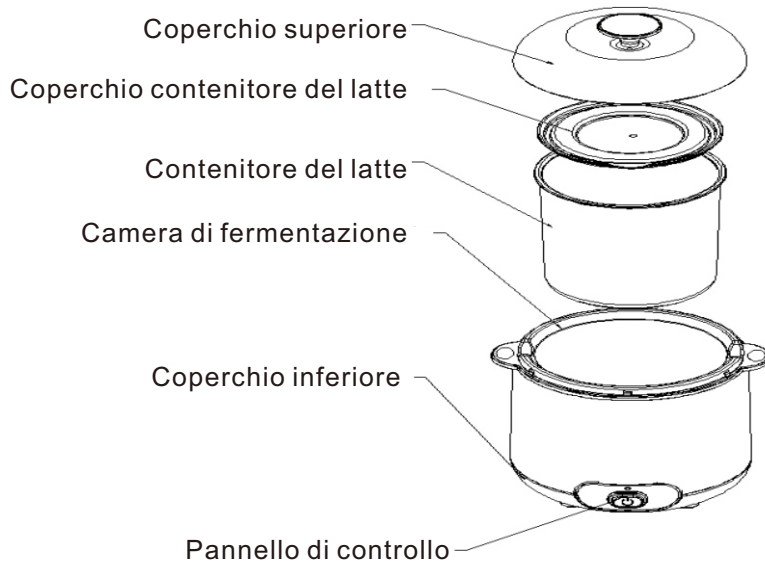
1. Assicurarsi che la tensione di alimentazione del prodotto corrisponda a quella della presa di corrente.
2. Questo prodotto è progettato solo per uso domestico. La nostra azienda non sarà ritenuta responsabile per eventuali danni causati da uso commerciale, uso improprio o mancato rispetto delle regole di questo manuale d'uso. Tali malfunzionamenti o danni non sono coperti dalla garanzia.
3. Utilizzare una presa con messa a terra, assicurandosi che la spina sia inserita saldamente. Uno scarso contatto comporta un rischio di incendio. Non utilizzare contemporaneamente una presa universale con altri apparecchi elettrici.
4. Quando si scollega l'apparecchio dalla corrente, afferrare la spina e tirare – non tirare o torcere il cavo di alimentazione. In caso di danni al cavo di alimentazione, esso deve essere sostituito dal produttore.
5. Quando l'apparecchio è in funzione, non lasciarlo incustodito. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
6. Non collocare l'apparecchio su superfici instabili o umide per evitare danni o malfunzionamenti.
7. Tenere l'apparecchio lontano da fiamme vive e altre fonti di calore per evitare danni.
8. Non pulire mai questo apparecchio con acqua. Utilizzare un panno umido per pulire questo apparecchio. Prima della pulizia, lasciare raffreddare l'apparecchio fino a temperatura ambiente.
9. Quando l'apparecchio non è in uso, tenerlo scollegato dalla corrente. Prima della pulizia, durante la manutenzione e in caso di malfunzionamento, l'apparecchio deve essere scollegato.
10. Se si verifica un piccolo incendio intorno all'apparecchio, non utilizzare acqua per estinguerlo. Utilizzare invece un estintore o un asciugamano bagnato per coprire l'area interessata.
11. Per evitare pericoli, i cavi di alimentazione danneggiati devono essere sostituiti dal produttore, dal suo agente di servizio o da un professionista qualificato.

Non utilizzare mai l'apparecchio se:

- Il cavo di alimentazione presenta segni di danneggiamento.
- L'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo.

Se si verifica una delle situazioni descritte sopra, contattare il nostro servizio post-vendita. I pezzi danneggiati devono essere sostituiti con pezzi originali, adatti a questo apparecchio.

Capitolo 2: Componenti

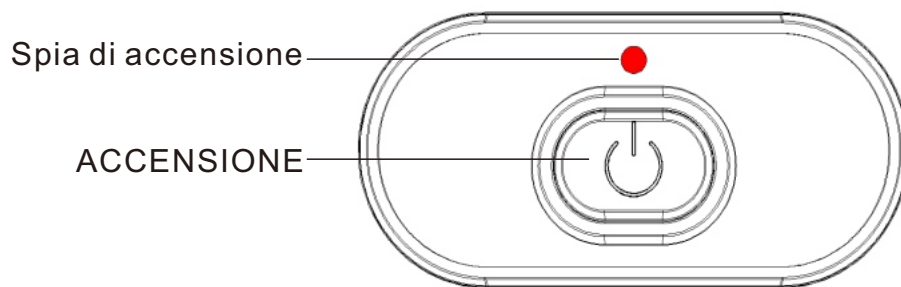


(Si prega di fare riferimento al prodotto acquistato come standard)

Capitolo 3: Tabella specifiche di prodotto

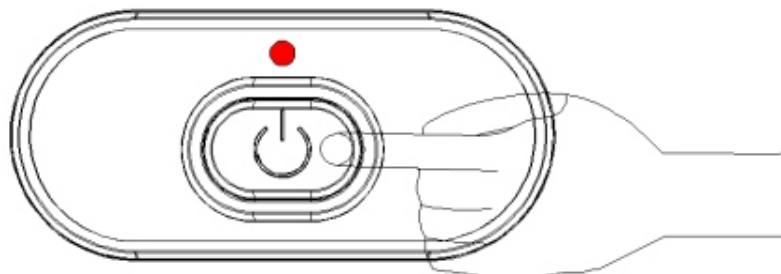
Modello	Alimentazione	Tensione nominale	Capacità nominale
SNJ-150A	AC220-240V 50/60Hz	20W	1.5L

Capitolo 4: Istruzioni e modalità di funzionamento



Funzionamento

- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- Posizionare la soluzione di yogurt preparata e il contenitore del latte insieme nella camera di fermentazione.
- Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio.



Descrizione del processo di produzione di yogurt

Pulizia e disinfezione:

- Estrarre l'apparecchio dalla confezione, quindi pulirlo con un panno umido.
- Mettere il contenitore del latte e il coperchio in acqua appena bollita, in modo che possa essere sterilizzata e disinfettata.

Allocazione

- (1) Latte fresco o puro (secondo la proporzione indicata nello starter di fermentazione) e starter di fermentazione.
- (2) Latte fresco o puro e yogurt puro al 5%.
- (3) Latte in polvere e starter di fermentazione o yogurt puro refrigerato al 5%.
- (4) Latte di soia (bollito) e starter o yogurt puro refrigerato al 5%.

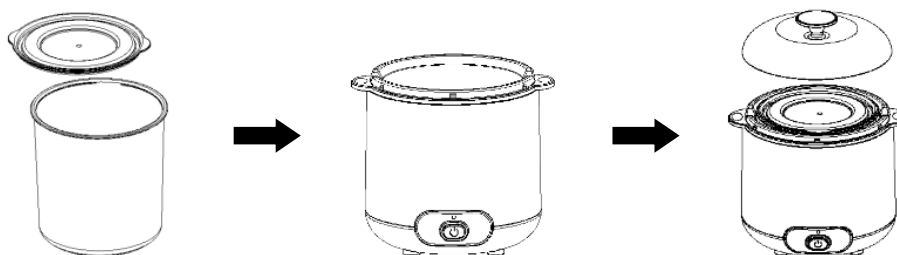
Gentile promemoria:

- * Assicurarsi che il latte o lo starter di fermentazione non siano scaduti.
- * Quando si aggiunge lo starter di fermentazione, seguire le istruzioni per aggiungere la giusta quantità.
- * Quando si utilizza il latte in polvere per preparare il latte, utilizzare la giusta proporzione indicata sullo stesso latte in polvere.
- * Dopo aver fatto bollire il latte di soia o aver usato il latte in polvere per bollire il latte, attendere che la temperatura si raffreddi fino a 40°C prima di aggiungere lo starter di fermentazione o lo yogurt puro.

3. Accensione dell'apparecchio

A: Quando la temperatura ambiente è alta (oltre i 23°C), il metodo di produzione è il seguente:

- (1) Versare il latte preparato in un contenitore del latte, coprire il coperchio del contenitore del latte e posizionarlo nell'involucro della yogurtiera. Chiudere il coperchio e accendere l'apparecchio (come mostrato nel diagramma).



(Si prega di fare riferimento al prodotto acquistato come standard)

- (2) Premere il pulsante di accensione, completare la produzione dello yogurt entro le tempistiche consigliate e scollegarlo dalla corrente. Quando si prepara lo yogurt, si consiglia di non superare le 12 ore.
- (3) Al termine, scollegare l'apparecchio dalla corrente.

B: Quando si utilizza durante l'inverno o a basse temperature ambiente (inferiori a 23°C), o quando si utilizza latte puro refrigerato per fare lo yogurt:

- (1) Mescolare gli ingredienti e posizionare il contenitore del latte secondo le istruzioni normali a temperatura ambiente, coprire il coperchio superiore, collegare alla corrente e avviare l'apparecchio.

(2) È possibile aggiungere acqua calda (40-50°C) alla camera di fermentazione. La temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C. È inoltre possibile estendere l'orario di funzionamento, a seconda della temperatura ambiente.

4. Conservazione

Lo yogurt appena fermentato può essere consumato subito, ma non ha ancora raggiunto il suo gusto ottimale. Per chi non è abituato al cibo refrigerato, lo yogurt può essere condito per il consumo. Se non si preferisce consumare lo yogurt subito, conservarlo direttamente in frigorifero. Dopo 24 ore di refrigerazione, lo yogurt avrà un aroma e un gusto più puri.

Nota: non refrigerare lo yogurt per più di 10 giorni. È preferibile consumarlo entro tre giorni.

Condimento

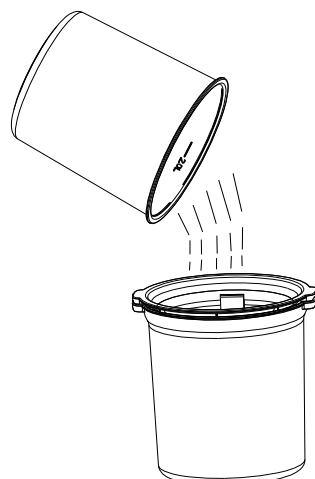
Prima di consumare lo yogurt si possono aggiungere succhi di frutta, fruttosio, miele, etc.

Gentile promemoria:

- * Se dopo il processo di fermentazione è presente una grande quantità di gas o un cattivo odore, significa che lo yogurt è stato contaminato da batteri prima o durante il processo: esso deve essere gettato via e non consumato. Se il sapore è aspro con un colore giallastro, significa che la fermentazione è andata a buon fine. Non aprire il coperchio durante il processo di fermentazione.
- * La fermentazione per lunghi periodi può produrre una grande quantità di liquido derivato (giallo chiaro) dal sapore aspro - questo è normale. Chi non è abituato può bere a parte il liquido derivato. Possono anche essere mescolati per il consumo insieme. Il liquido derivato contiene nutrienti ricchi (acido lattico e vitamina B).

Funzione preparazione yogurt greco (funzione opzionale, soggetta alle caratteristiche del prodotto acquistato)

1. Posizionare il filtro dello yogurt nella cartuccia.
2. Versare lentamente lo yogurt preparato nel filtro.
3. Riporlo in frigorifero o in un ambiente privo di polvere per circa un'ora, in modo che l'acqua in eccesso venga filtrata.
4. A questo punto lo yogurt nel filtro diventerà più denso e delicato, rendendolo un adatto abbinamento con altri cibi.



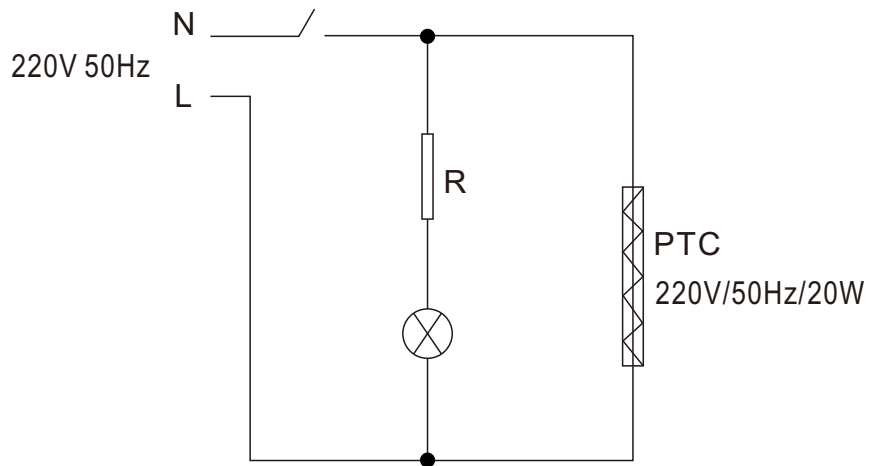
Capitolo 5: Pulizia e manutenzione

1. Dopo l'uso, scollegare sempre l'apparecchio.
2. Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che si sia raffreddato a temperatura ambiente. Se l'apparecchio non viene utilizzato a lungo, pulire e sigillare la confezione in fase di conservazione.
3. Pulire la superficie dell'apparecchio solo con un panno morbido. Non risciacquare direttamente l'apparecchio con acqua.
4. Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce solare diretta. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
5. Se si verificano problemi con l'apparecchio, contattare il produttore, il suo agente di servizio o un professionista qualificato per la riparazione. Non smontare o riparare l'apparecchio da soli.
6. Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente l'apparecchio, preferibilmente utilizzando un disinfettante.

Capitolo 6: Metodo di risoluzione dei problemi

Guasto	Causa	Soluzione
Il prodotto non genera calore e la spia non si accende.	Spina allentata o cattivo contatto della presa.	Controllare la spina e la presa.
	Il cavo di alimentazione è danneggiato.	Contattare il servizio post-vendita per la manutenzione.
Il prodotto non genera calore. La spia è accesa.	Il riscaldatore è danneggiato.	Contattare il servizio post-vendita per la manutenzione.
	La scheda del circuito di controllo o l'interruttore è danneggiato.	
Il tempo di preparazione è trascorso, ma il latte non ha fermentato in yogurt.	Il tempo di fermentazione è troppo breve.	Prolungare il tempo di fermentazione.
	La temperatura dell'ambiente o la temperatura del latte è troppo bassa.	Prolungare il tempo di fermentazione.
	Lo starter non è stato aggiunto. La proporzione di yogurt è sbagliata.	Utilizzare la quantità necessaria di starter o yogurt.
	Contaminazione delle materie prime durante il processo di fermentazione.	Quando si preparano gli ingredienti, assicurarsi che lo spazio circostante e l'apparecchio siano puliti.

Capitolo 7: Diagramma schema elettrico



Capitolo 8: Dettagli di imballaggio

Nome	Involucro	Coperchio	Contenitore del latte	Istruzioni
Quantità	Uno	Uno	Uno	Uno

Directorio

Prefacio	21
Capítulo 1: Precauciones para un uso seguro	22
Capítulo 2: Componentes y nombres	23
Capítulo 3: Tabla de especificaciones del producto	23
Capítulo 4: Métodos de operación e instrucciones	23
Capítulo 5: Limpieza y mantenimiento	26
Capítulo 6: Métodos de manejo de fallas.....	26
Capítulo 7: Diagrama esquemático eléctrico	27
Capítulo 8: Detalles del embalaje.....	27

Prefacio

- Gracias por comprar nuestra yogurtera. Para utilizar y mantener este producto correctamente, siga todas las instrucciones de este manual. Guarde este manual para futuras referencias.
- Este manual solo es adecuado para la máquina de yogur 'SNJ-150 (A)'. Si se producen problemas que no se especifican en este manual, póngase en contacto con nuestro equipo de posventa.

Características del producto:

- Una apariencia elegante, adoptando un diseño aerodinámico.
- Utiliza poca potencia para ahorrar energía. Hay un control de temperatura electrónico, por lo que puede ajustar la temperatura con precisión.
- **Los contenedores cumplen con los requisitos de certificación de FDA y protección ambiental de ROHS.**

Capítulo 1: Precauciones para un uso seguro

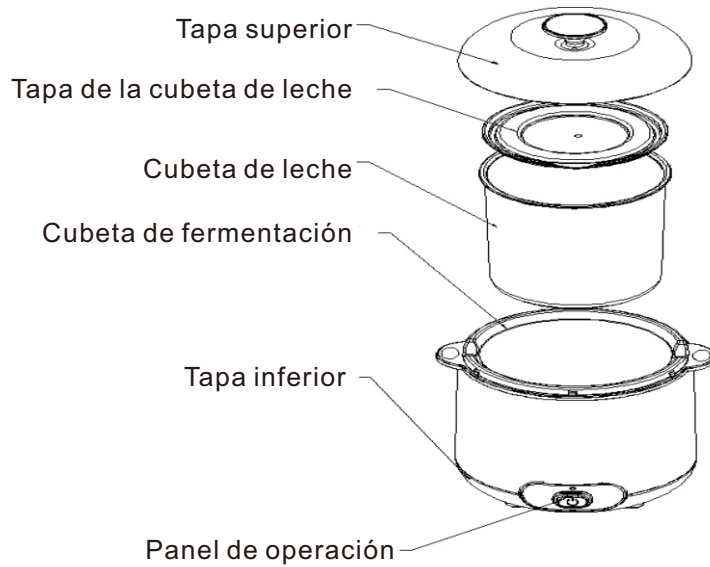
1. Asegúrese de que el voltaje de alimentación del producto coincida con el de la toma de corriente de la fuente de alimentación.
2. Este producto es solo para uso doméstico. Nuestra empresa no será responsable de los daños causados por el uso comercial, el uso indebido o el incumplimiento de este manual de instrucciones. Dichos fallos de funcionamiento o daños no están cubiertos por la garantía.
3. Use una toma de tierra, asegurándose de que el enchufe esté bien insertado. Un mal contacto es un riesgo de incendio. No utilice un enchufe universal con otros aparatos eléctricos al mismo tiempo.
4. Al desenchufar el aparato, sujete el enchufe y tire, no tire ni tuerza el cable de alimentación. Si hay algún daño en el cable de alimentación, debe ser reemplazado por el fabricante.
5. Mientras el aparato esté encendido, no lo deje desatendido. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
6. No coloque el aparato sobre superficies inestables o húmedas para evitar daños o mal funcionamiento.
7. Mantenga el aparato alejado de llamas abiertas y otras fuentes de calor para evitar daños.
8. Nunca limpie este aparato con agua. Utilice un paño húmedo para limpiar este aparato. Antes de limpiar, deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente.
9. Cuando el aparato no esté en uso, manténgalo desenchufado. Antes de la limpieza, durante el mantenimiento y en caso de mal funcionamiento, el aparato debe estar desenchufado.
10. Si se produce un pequeño incendio alrededor del aparato, no utilice agua para extinguir el fuego. En su lugar, use un extintor de incendios o una toalla húmeda para cubrir el área afectada.
11. Para evitar peligros, los cables de alimentación dañados deben ser reemplazados por el fabricante, su agente de servicio o un profesional igualmente calificado.

Nunca use el aparato si:

- El cable de alimentación muestra signos de daño.
- El aparato no funciona correctamente o ha sufrido algún tipo de daño.

Si se produce alguna de las situaciones anteriores, póngase en contacto con nuestro departamento de postventa. Las piezas dañadas deben ser reemplazadas con accesorios originales, que sean adecuados para este aparato.

Capítulo 2: Componentes

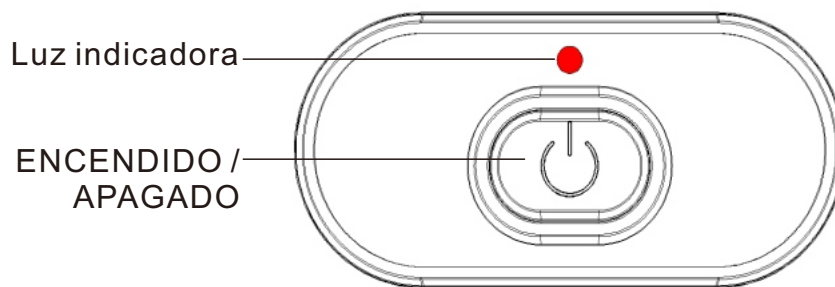


(Consulte el producto real como estándar)

Capítulo 3: Tabla de especificaciones del producto

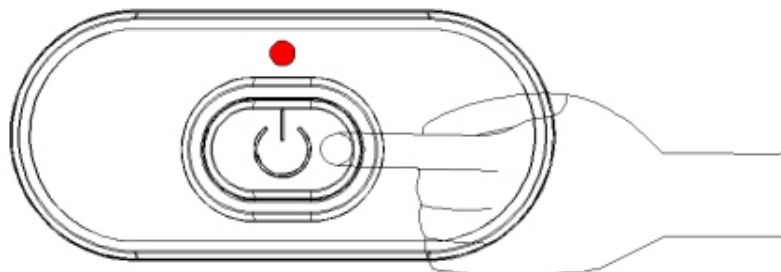
Modelo	Potencia	Potencia nominal	Capacidad nominal
SNJ-150A	AC220-240V 50/60Hz	20W	1.5L

Capítulo 4: Métodos de operación e instrucciones



Operativa

- Enchufe el aparato en la toma de corriente.
- Coloque la solución de yogur preparada y la leche juntas en la cubeta de fermentación.
- Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



Descripción de la producción de yogur.

Limpieza y desinfección:

- Retire el aparato de la caja de embalaje y límpielo con un paño húmedo.
- Coloque la cubeta de leche y la tapa en agua recién hervida, para que pueda esterilizarse y desinfectarse.

Asignación

- (1) Leche fresca o pura (según la proporción indicada en el iniciador de fermentación) y iniciador de fermentación.
- (2) Leche fresca o pura y yogur puro al 5%.
- (3) Leche en polvo y fermento iniciador o yogur puro refrigerado al 5%.
- (4) Leche de soja (hervida) e iniciador de fermentación o yogur puro refrigerado al 5%.

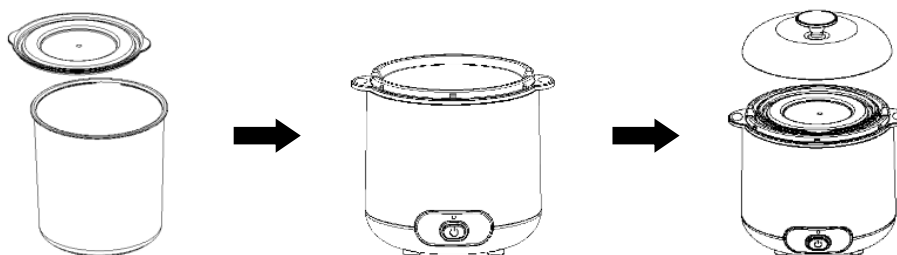
Amable recordatorio:

- * Asegúrese de que la leche o el iniciador de fermentación no hayan caducado.
- * Al agregar el iniciador de fermentación, siga las instrucciones para agregar la cantidad correcta.
- * Cuando use leche en polvo para preparar leche, use la proporción correcta indicada en la leche en polvo.
- * Después de hervir la leche de soja o usar leche en polvo para hacer leche, espere a que su temperatura se enfríe a 40°C antes de agregar iniciador de fermentación o yogur puro.

3. Puesta en marcha del aparato

A: Cuando la temperatura ambiente es alta (más de 23 °C), el método de elaboración es el siguiente:

- (1) Coloque la leche preparada en la cubeta de leche, cubra la tapa de la cubeta y colóquela en el recipiente de la máquina de yogur. Cierre la tapa y encienda la alimentación (como se muestra en el diagrama).



(Consulte el producto real como estándar)

- (2) Pulse el botón de encendido, complete el yogur en el tiempo recomendado y desenchúfelo. A la hora de hacer el yogur, se recomienda no superar las 12 horas.
- (3) Una vez completado, desenchufe el aparato.

B: Cuando se usa durante el invierno o a temperaturas ambiente bajas (por debajo de 23 °C), o cuando se usa leche pura refrigerada para hacer yogur:

- (1) Mezcle los ingredientes y coloque la cubeta de leche de acuerdo con el método habitual a temperatura ambiente, cubra la tapa superior, conecte la alimentación y encienda el aparato.

(2) Se puede agregar agua tibia (40-50 °C) a la cámara de fermentación. La temperatura del agua no debe exceder los 60 °C. También puede extender el tiempo de trabajo, dependiendo de la temperatura ambiental.

4. Preservación

El yogur recién fermentado se puede consumir inmediatamente, pero aún no ha alcanzado su sabor óptimo. Para los que no están acostumbrados a la comida refrigerada, se puede sazonar para su consumo. Si no quieres el yogur inmediatamente, colócalo directamente en el frigorífico. Después de 24 horas de refrigeración, el yogur tiene un aroma y un sabor más puros.

Nota: No refrigere el yogur por más de 10 días. Lo mejor es consumirlo dentro de los tres días.

Condimento

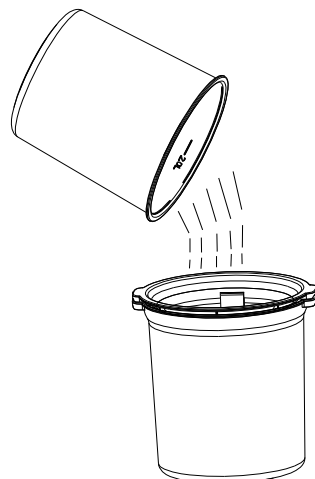
Antes de consumir yogur, puede agregar jugo de frutas, fructosa, miel, etc.

Recordatorio:

- * Si después de la fermentación hay una gran cantidad de gas y mal olor, significa que el yogur se ha contaminado con bacterias antes o durante la producción. Debe desecharse y no consumirse. Si hay un sabor agrio con un color amarillento, significa que la fermentación fue exitosa. No abra la tapa durante el proceso de fermentación.
- * La fermentación durante períodos prolongados puede producir una gran cantidad de líquido derivado (amarillo claro) con sabor agrio; esto es normal. Quienes no estén acostumbrados pueden beber el líquido derivado por separado. También se puede revolver para el consumo. El líquido derivado contiene ricos nutrientes (ácido láctico y vitamina B).

Función de yogur griego (función opcional, sujeta al producto real)

1. Coloque el filtro de yogur en el cartucho.
2. Vierta lentamente el yogur preparado en el filtro.
3. Colóquelo en una nevera o ambiente libre de polvo durante aproximadamente una hora, para que se filtre el exceso de agua.
4. En este punto, el yogur del filtro se vuelve más espeso y delicado, por lo que resulta adecuado para acompañar otros alimentos.



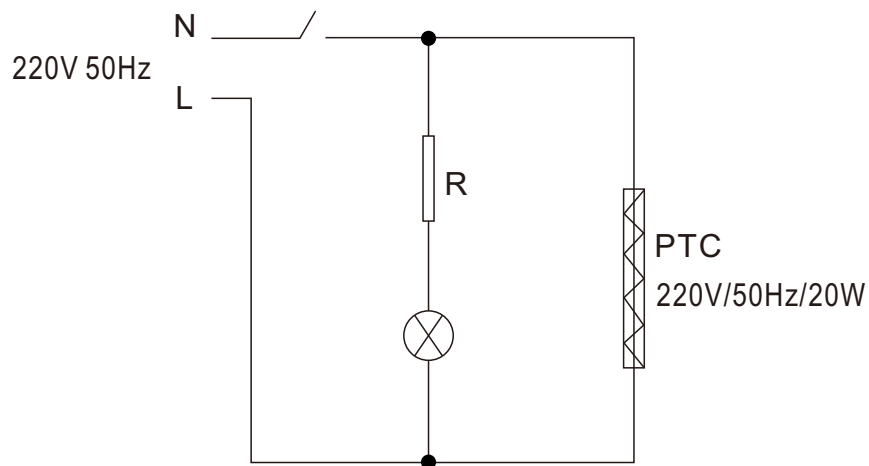
Capítulo 5: Limpieza y mantenimiento

1. Después de su uso, desenchufe siempre el aparato.
2. Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que se haya enfriado a temperatura ambiente. Si el electrodoméstico no se usa durante períodos prolongados, limpie y selle la caja para su almacenamiento.
3. Limpie la superficie del aparato únicamente con un paño suave. No enjuague directamente el aparato con agua.
4. Guarde el aparato en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa. Mantener fuera del alcance de los niños.
5. Si ocurren problemas con el electrodoméstico, comuníquese con el fabricante, su agente de servicio o un profesional calificado similar para reparaciones. No desmonte ni repare el aparato usted mismo.
6. Después de cada uso, limpie a fondo el aparato, preferiblemente con un desinfectante.

Capítulo 6: Métodos de manejo de fallas

Fallo	Causa	Solución
El producto no genera calor y la luz no enciende.	Enchufe flojo o mal contacto del enchufe.	Compruebe el enchufe y la toma de corriente.
	El cable de alimentación está dañado.	Póngase en contacto con el departamento de posventa para el mantenimiento.
El producto no genera calor. La luz indicadora está encendida.	El calentador está dañado.	Póngase en contacto con el departamento de posventa para el mantenimiento.
	La placa de circuito de control o el interruptor están dañados.	
El tiempo se ha cumplido, pero la leche no fermentó en yogur.	El tiempo de fermentación es demasiado corto.	Prolongar el tiempo de fermentación.
	Temperatura ambiente o la temperatura de la leche es demasiado baja.	Prolongar el tiempo de fermentación.
	No se ha añadido iniciador de fermentación. La proporción de yogur está mal.	Use la cantidad requerida de iniciador de fermentación o yogur.
	Contaminación de materias primas durante el proceso de producción.	Al preparar los ingredientes, asegúrese de que el espacio y el electrodoméstico estén limpios.

Capítulo 7: Diagrama esquemático eléctrico



Capítulo 8: Detalles del embalaje

Nombre	Cuerpo principal	Tapa	Cubeta de leche	Instrucciones
Número	Uno	Uno	Uno	Uno

Catálogo

Prefácio	28
Capítulo 1: Precauções para uma utilização segura	29
Capítulo 2: Componentes e designações	30
Capítulo 3: Tabela de especificações do produto	30
Capítulo 4: Métodos e instruções de utilização	30
Capítulo 5: Limpeza e manutenção	33
Capítulo 6: Métodos de resolução de avaria.....	33
Capítulo 7: Esquema elétrico	34
Capítulo 8: Detalhes da embalagem	34

Prefácio

- Obrigado por ter adquirido a nossa máquina de iogurtes. Para utilizar e manter este produto corretamente, siga todas as instruções deste manual. Guarde este manual para referência futura.
- Este manual só é adequado para a máquina de iogurtes "SNJ-150 (X)". Se ocorrerem problemas que não estejam especificados neste manual, contacte a nossa equipa de pós-venda.

Características do produto:

- Uma aparência elegante, adoptando um desenho moderno.
- Utiliza pouca energia para poupar energia. Existe um controlo eletrónico da temperatura, para que possa definir a temperatura com precisão.
- **Os recipientes cumprem os requisitos de proteção ambiental ROHS e de certificação FDA.**

Capítulo 1: Precauções para uma utilização segura

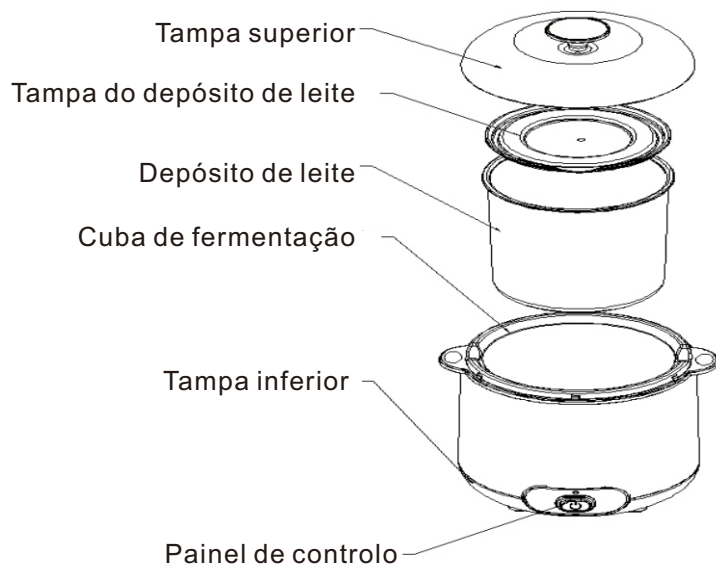
1. Certifique-se de que a tensão de alimentação do produto corresponde à da tomada elétrica.
2. Este produto destina-se apenas a utilização doméstica. A nossa empresa não se responsabiliza por quaisquer danos causados por utilização comercial, utilização incorreta ou incumprimento deste manual de instruções. Tais avarias ou danos não estão cobertos pela garantia.
3. Utilize uma tomada com ligação à terra, certificando-se de que a ficha está bem inserida. Um mau contacto representa um risco de incêndio. Não utilize uma tomada universal com outros aparelhos elétricos ao mesmo tempo.
4. Quando desligar o aparelho da tomada, segure na ficha e puxe - não puxe nem torça o cabo de alimentação. Em caso de danos no cabo de alimentação, este deve ser substituído pelo fabricante.
5. Enquanto o aparelho estiver ligado, não o deixe sem vigilância. Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
6. Não coloque o aparelho sobre superfícies instáveis ou húmidas para evitar danos ou avarias.
7. Mantenha o aparelho afastado de chamas abertas e de outras fontes de calor para evitar danos.
8. Nunca limpe este aparelho com água. Utilize um pano húmido para limpar o aparelho. Antes de limpar, deixe o aparelho arrefecer até à temperatura ambiente.
9. Quando o aparelho não estiver a ser utilizado, mantenha-o desligado da corrente. Antes da limpeza, durante a manutenção e em caso de avaria, o aparelho deve ser desligado da tomada.
10. Se ocorrer um pequeno incêndio à volta do aparelho, não utilize água para o apagar. Em vez disso, utilize um extintor de incêndio ou uma toalha molhada para cobrir a área afetada.
11. Para evitar riscos, os cabos de alimentação danificados devem ser substituídos pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por um profissional com qualificações semelhantes.

Nunca utilize o aparelho se:

- O cabo de alimentação apresentar quaisquer sinais de danos.
- O aparelho não estiver a funcionar corretamente ou tiver sido danificado de alguma forma.

Se ocorrer uma das situações acima descritas, contacte o nosso serviço pós-venda. As peças danificadas devem ser substituídas por acessórios originais, adequados a este aparelho.

Capítulo 2: Componentes

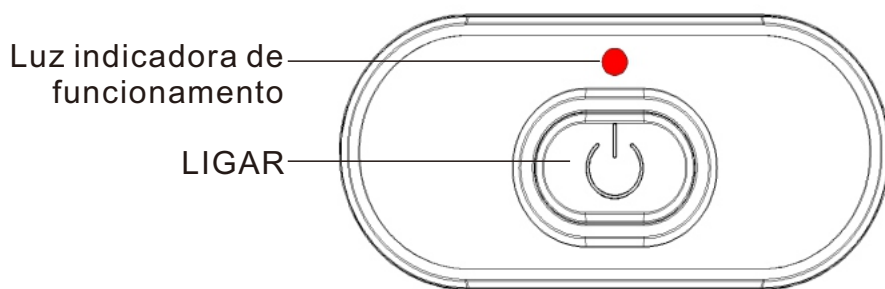


(Consultar o produto real como padrão)

Capítulo 3: Tabela de especificações do produto

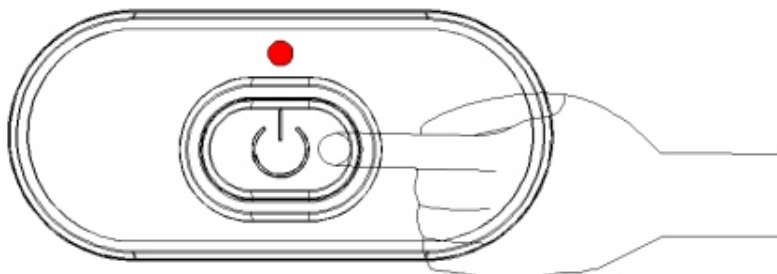
Modelo	Potência	Potência nominal	Capacidade
SNJ-150A	AC220-240V 50/60Hz	20W	1.5L

Capítulo 4: Métodos e instruções de funcionamento



Funcionamento

- Ligar o aparelho à tomada.
- Colocar a solução de iogurte preparada e o leite juntas na divisão de fermentação.
- Premir o botão para ligar o aparelho.



Descrição do fabrico do iogurte

Cleaning and disinfection:

- Retirar o aparelho da caixa de embalagem e limpá-lo com um pano húmido.
- Colocar o depósito de leite e a tampa para esterilizar e desinfetar.

Composição

- (1) Leite fresco ou puro (de acordo com a proporção indicada no iniciador de fermentação) e iniciador de fermentação.
- (2) Leite fresco ou puro e 5% de iogurte puro.
- (3) Leite em pó e fermento de fermentação ou 5% de iogurte puro refrigerado.
- (4) Leite de soja (cozido) e fermento ou 5% de iogurte puro refrigerado.

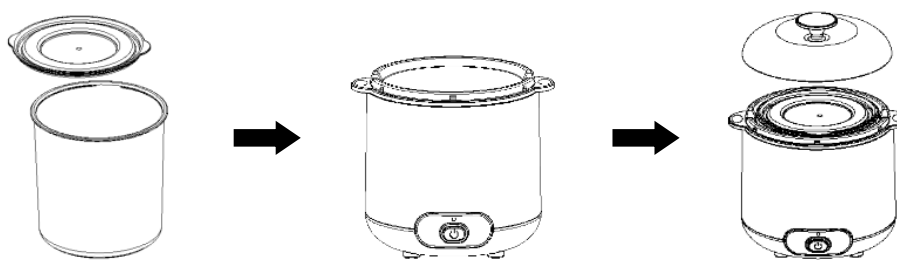
Lembrete:

- * Certifique-se de que o leite ou o iniciador de fermentação não estejam vencido.
- * Ao adicionar o iniciador de fermentação, siga as instruções para adicionar a quantidade certa.
- * Ao usar leite em pó para preparar leite, use a proporção certa indicada no leite em pó.
- * Depois de ferver o leite de soja ou utilizar leite em pó para fazer leite, esperar que a sua temperatura arrefeça até 40°C antes de adicionar o fermento ou o iogurte puro.

3. Ligar o aparelho

A: Quando a temperatura ambiente é elevada (mais de 23°C), o método de fabrico é o seguinte:

- (1) Colocar o leite preparado no depósito de leite, tapar a tampa do depósito leite e colocá-la na base da máquina de iogurte. Feche a tampa e ligue a energia (como mostrado no diagrama).



(Consultar o produto real como padrão)

- (2) Premir o botão de alimentação, preparar o iogurte dentro do tempo recomendado e desligar a ficha da tomada. Recomenda-se que o tempo de fabrico do iogurte não ultrapasse as 12 horas.
- (3) Uma vez terminado, desligar o aparelho da tomada.

B: Quando utilizar durante o inverno ou a baixas temperaturas ambientes (inferiores a 23°C), ou quando utilizar leite puro refrigerado para fazer iogurte:

- (1) Misturar os ingredientes e colocar no depósito leite de acordo com o método habitual de temperatura ambiente, tapar a tampa superior, ligar a corrente elétrica e ligar o aparelho.

(2) Água morna (40-50 °C) pode ser adicionada à câmara de fermentação. A temperatura da água não deve exceder 60 °C. Você também pode estender o tempo de trabalho, dependendo da temperatura ambiente.

4. Conservação

O iogurte acabado de fermentar pode ser consumido imediatamente, mas ainda não atingiu o seu sabor ideal. Para aqueles que não estão habituados a alimentos refrigerados, pode ser temperado para consumo. Se não quiser consumir o iogurte imediatamente, coloque-o diretamente no frigorífico. Após 24 horas de refrigeração, o iogurte tem um aroma e um sabor mais puros.

Nota: Não conservar o iogurte no frigorífico durante mais de 10 dias. É preferível consumi-lo no prazo de três dias.

Condimentos

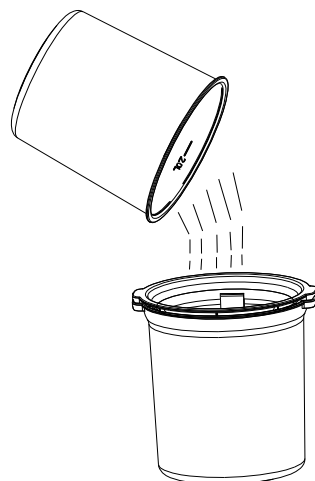
Antes de consumir o iogurte, pode adicionar sumo de fruta, frutose, mel, etc.

Lembrete:

- * Se, após a fermentação, houver uma grande quantidade de gás e um odor desagradável, isso significa que o iogurte foi contaminado por bactérias antes ou durante a produção - deve ser descartado e não consumido. Se houver um sabor azedo com uma cor amarelada, isso significa que a fermentação foi bem sucedida. Não abrir a tampa durante o processo de fermentação.
- * A fermentação prolongada pode produzir uma grande quantidade de líquido derivado (amarelo claro) com um sabor amargo - isto é normal. As pessoas que não estão habituadas a este sabor podem beber o líquido derivado separadamente. Também pode ser mexido para consumo. O líquido derivado contém nutrientes ricos (ácido láctico e vitamina B).

Função iogurte grego (função opcional, sujeita ao produto atual)

1. Colocar o filtro de iogurte no cartucho.
2. Verter lentamente o iogurte preparado no filtro.
3. Coloque-o no frigorífico ou num ambiente sem pó durante cerca de uma hora, para que o excesso de água seja filtrado.
4. Nesta altura, o iogurte no filtro torna-se mais espesso e delicado, o que o torna adequado para acompanhar outros alimentos.



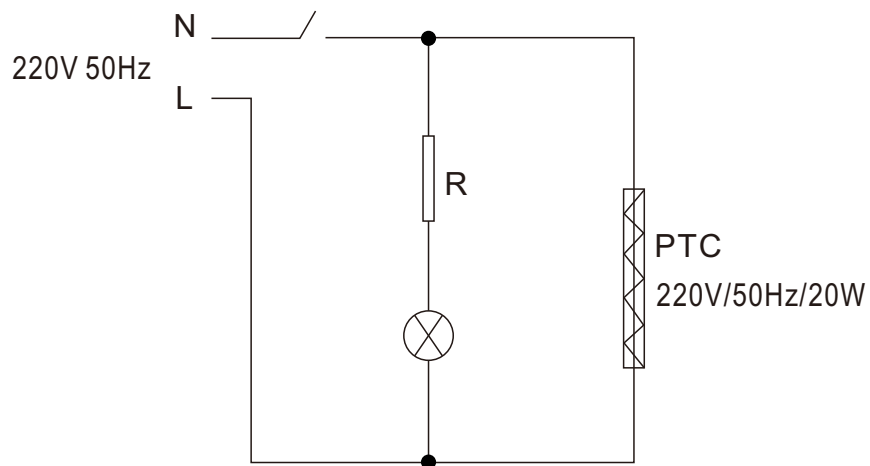
Capítulo 5: Limpeza e manutenção

1. Após a utilização, desligar sempre o aparelho da tomada.
2. Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que este arrefeceu até à temperatura ambiente. Se o aparelho não for utilizado durante muito tempo, limpe e feche a caixa para o guardar.
3. Limpe a superfície do aparelho apenas com um pano macio. Não enxaguar diretamente o aparelho com água.
4. Guarde o aparelho num local fresco e seco, longe da luz solar direta. Manter fora do alcance das crianças.
5. Se ocorrerem problemas com o aparelho, contacte o fabricante, o seu agente de assistência ou um profissional com qualificações semelhantes para proceder à reparação. Não desmonte nem repare o aparelho por si próprio.
6. Após cada utilização, limpe bem o aparelho, de preferência com um produto destinado a limpeza.

Capítulo 6: Métodos de resolução de avaria

Problema	Causa	Solução
O produto não gera calor e a luz não se acende.	Ficha solta ou mau contacto com a tomada.	Verificar a ficha e a tomada.
	O cabo de alimentação está danificado.	Contactar o serviço pós-venda para a manutenção.
O produto não gera calor. A luz indicadora está acesa.	O aquecedor está danificado.	Contactar o serviço pós-venda para a manutenção.
	A placa de circuitos de controlo ou o interruptor estão danificados.	
O tempo terminou, mas o leite não fermentou em iogurte.	O tempo de fermentação é demasiado curto.	Prolongar o tempo de fermentação.
	A temperatura ambiente ou a temperatura do leite é demasiado baixa.	Prolongar o tempo de fermentação.
	O fermento de fermentação não foi adicionado. A proporção de iogurte está incorreta.	Utilizar a quantidade necessária de fermento de fermentação ou de iogurte.
	Contaminação das matérias-primas durante o processo de produção.	Quando preparar os ingredientes, certifique-se de que o espaço e o aparelho estão limpos.

Capítulo 7: Diagrama esquemático elétrico



Capítulo 8: Detalhes da embalagem

Nome	Base	Tampa	Depósito de leite	Instruções
Quantidade	Uma	Uno	Uno	Uno

FR

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.

Nos coordonnées sont les suivantes:



0033-1-84166106



aosom@mhfrance.fr

Importé par:

MH France

2, rue Maurice Hartmann

92130 Issy-les-Moulineaux

France

Fabriqué en Chine

IT

In caso di dubbio, si prega di contattare il nostro centro assistenza clienti.

I nostri dettagli di contatto sono di seguito:



0039-0249471447



clienti@aosom.it

IMPORTATO DA:

AOSOM Italy srl

Centro Direzionale Milanofiori

Strada 1 Palazzo F1

20057 Assago (MI)

P.I.: 08567220960

FATTO IN CINA

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 HOSTALETS 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 HOSTALETS DE BALENYÀ

TEL: 931294512 (SEG-SEX DAS 7:30H ÀS 16:30H)

INFO@AOSOM.PT

WWW.AOSOM.PT

