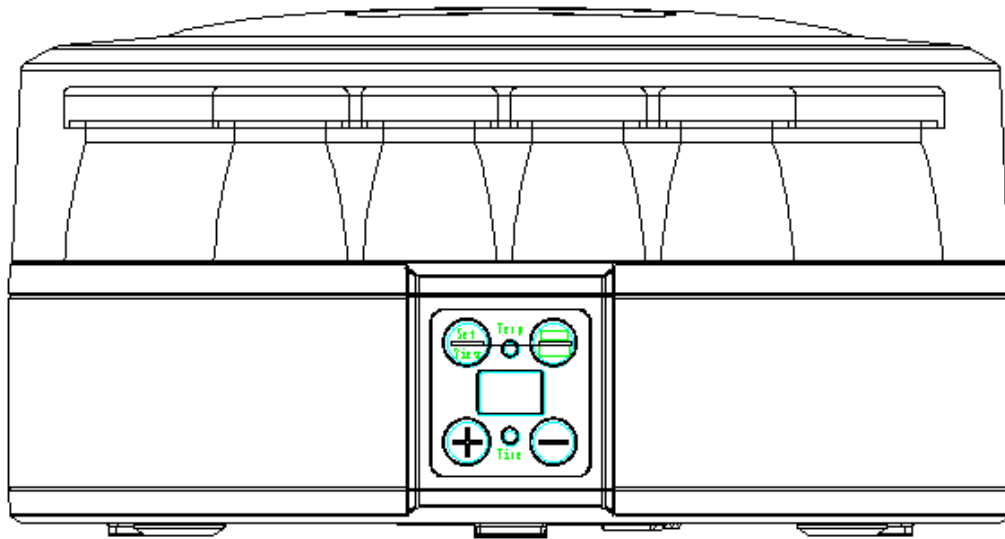


Model: SNJ-168B



Yoghurt maker Instructions
Yaourtière Instructions
Joghurtbereiter Gebrauchsanweisung
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 !
- * Dieses Produkt ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt!
- * 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.

DE_WICHTIG! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTER NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

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

Catalogue

Preface.....	2
Chapter I:Precautions for safe use.....	2
Chapter II: Technical information.....	2
Chapter III: Components and names.....	3
Chapter IV: Product operation and precautions	3
Chapter V: Cleaning and maintenance	4
Chapter VI: Faults and troubleshooting	5
Chapter VII: Packing details	5

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 applicable for the 'SNJ-168B' yoghurt machine. If problems occur, which are not specified in this manual, please contact our after-sales team.

Chapter I: Precautions for safe use

1. Ensure the power voltage of the product matches the power supply outlet.
2. This appliance 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 the instruction manual. Such malfunctions or damages are not covered by the warranty.
3. A grounded socket must be used, 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. When the appliance is on, do not leave it unattended. Keep the appliance out of the reach of children.
6. To avoid damage or malfunction, do not place the appliance on unstable or damp surfaces.
7. To avoid damage and malfunction, keep the appliance away from open flames and other heat sources.
8. Never clean this appliance with water. Instead, use a damp cloth to wipe the appliance clean. Before cleaning, allow the appliance to cool down to room temperature.
9. When the appliance is not in use, ensure it is 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.

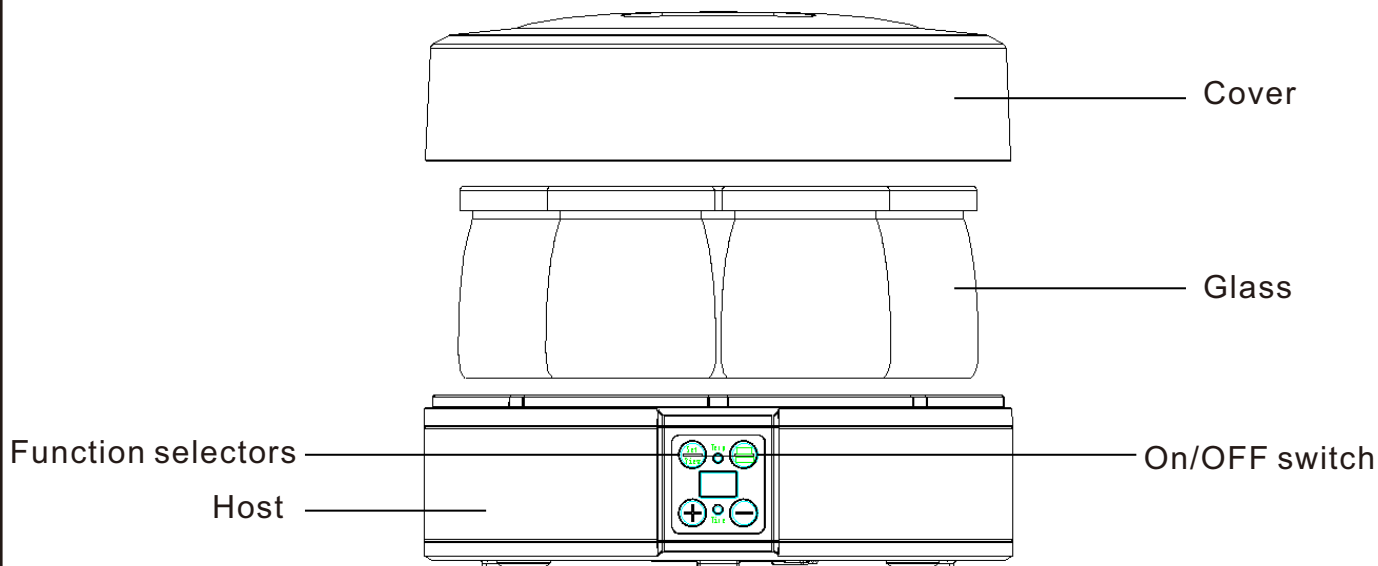
Never use the appliance if:

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

Chapter II: Technical information

Power supply voltage, V-----	220V-240V
Grid frequency, Hz-----	50/60
Power, W-----	20
Current and electric shock protection level-----	II
Weight, kg -----	1.5

Chapter III: Components and names

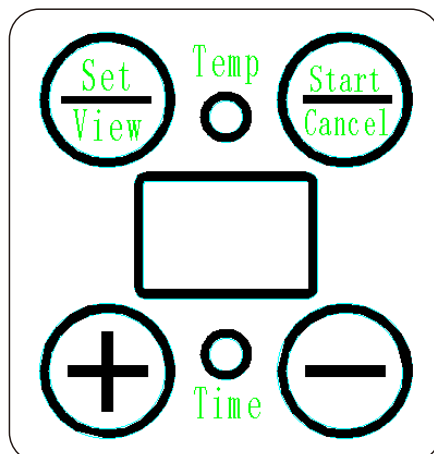


(The products shall be subject to the physical objects)

Chapter IV: Product operation and precautions

I. Operation

1. Prepare a container with a milk mixture (more than 1500ml), ensuring it is sterilised in advance.
2. Add pure milk and yoghurt strains into the prepared container (approx. 1300ml) and stir evenly.
3. Disinfect the glass in advance, pour the evenly stirred milk mixture into the glass and cover it. Place the glass in the product and cover the product.
4. Plug in the power socket and press the power switch.
5. Press the 'Set / View' key to select the function. When the indicator light is on, it means that the function has been selected. After selection, press '+' or '-' to adjust the timer (1-48 hours) and temperature (25-50°C). If the temperature for the yoghurt is 42°C, the timer should be set at eight hours.
6. After adjusting the settings, press the 'start/cancel' key to start the appliance (note: the default timer is 8 hours. The default temperature is 42°C). After starting the product, the function cannot be adjusted.



Schematic diagram of operation panel

7. Once the process is complete, wait for the appliance to cool down to room temperature before cleaning. This will prevent scalding.
8. When making yoghurt in the winter, fill the cup with 1/3 of warm water (40-50°C) and place it in the host cavity. This can speed up the process during the winter.

Note: Proportions of strain and yoghurt

- (1) Fresh or pure milk (in proportion to starter) and starter
- (2) Fresh milk or pure milk and 5% refrigerated pure yoghurt
- (3) Powdered milk and starter or 5% refrigerated pure yoghurt

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).

II. Attention

1. Sterilise the yoghurt container before each use.
2. When making the yoghurt, do not remove the cover for any reason – this can ruin the process of making the yoghurt.
3. The yoghurt-making process should not take longer than 12 hours. If it takes too long, it may damage the strains and lose nutrients.

Chapter V: Cleaning and maintenance

1. After use, always unplug the appliance.
2. Before cleaning the appliance, ensure it is unplugged and has cooled down to room temperature.
3. Do not use a sponge or tough materials to clean the steel wire surface – this can cause damage.
4. Never immerse the appliance in water for cleaning. Wipe the outer surface with a slightly damp cloth.
5. If the product is not in use for long periods, clean it, place in its packing box and store in a ventilated and dry place.

Chapter VI: Faults and troubleshooting

Fault	Cause	Solution
The product does not generate heat and the light does not come on.	Loose plug or poor socket contact.	Check the plug and socket.
	The power cord is damaged.	Send it to the designated after-sales department for repair.
The product does not generate heat.	The heater is damaged.	Send it to the designated after-sales department for repair.
	The control circuit board or switch is damaged.	
Time to complete the milk did not ferment into yogurt.	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 yogurt is wrong.	Increase the proportion of starter or yogurt.
Yoghurt has a strong odour.	Raw ingredients have expired or deteriorated.	Use ingredients within their shelf life.
	Raw ingredients have been polluted during the process.	Pay attention to the cleaning during batching.

Chapter VII: Packing details

Host	Glass	Instructions
One	Seven	One

Catalogue

Préface	7
Chapitre I: Précautions d'utilisation sécuritaires	7
Chapitre II: Informations techniques	7
Chapitre III: Composants et noms	8
Chapitre IV: Fonctionnement du produit et Précautions	8
Chapitre V: Nettoyage et Entretien	9
Chapitre VI: Défauts et Dépannage	10
Chapitre VII: Détails de l'emballage	10

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-168B". En cas de problèmes non spécifiés dans ce manuel, veuillez contacter notre service après-vente.

Chapitre I: Précautions d'utilisation et de sécurité

1. Assurez-vous que la tension électrique du produit correspond à celle de la prise de courant.
2. Cet appareil 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. Il convient d'utiliser une prise de courant avec mise à la terre, en veillant à ce que la fiche soit bien insérée. 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. Pour éviter tout dommage ou dysfonctionnement, ne posez pas l'appareil sur des surfaces instables ou humides.
7. Pour éviter tout dommage ou dysfonctionnement, tenez l'appareil éloigné des flammes nues et autres sources de chaleur.
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, veillez à le débrancher. 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.

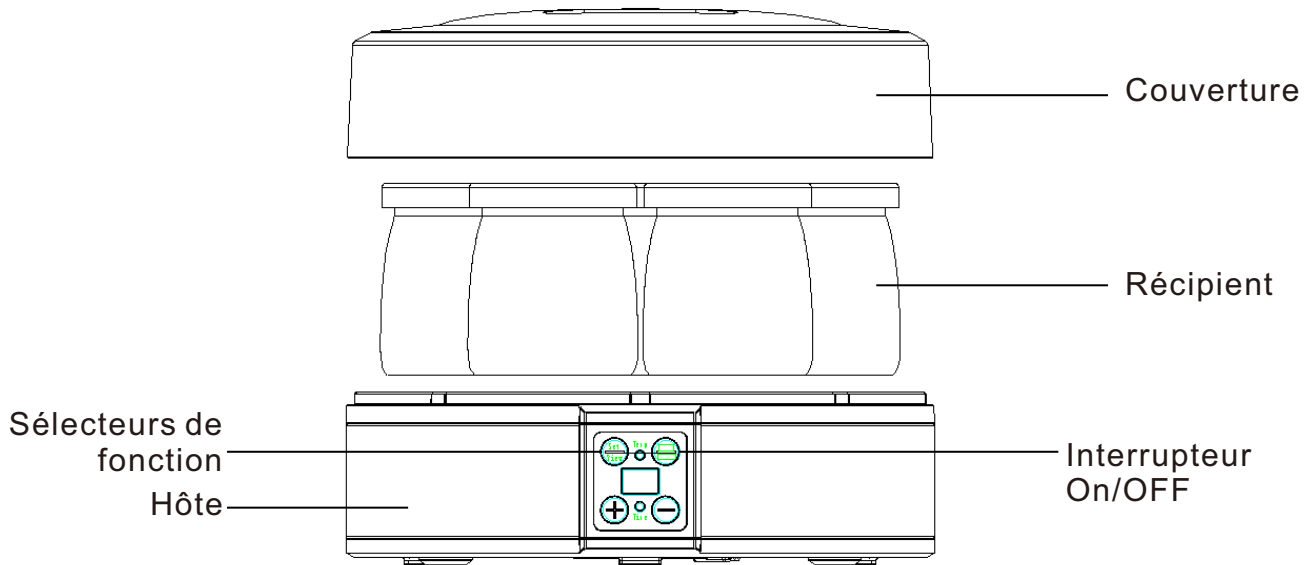
N'utilisez jamais l'appareil si:

- 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.

Chapitre II: Informations techniques

Tension d'alimentation, (V) -----	220V-240V
Fréquence Réseau (Hz) -----	50/60
Puissance (W) -----	15W
Indice de protection contre le courant et les chocs électriques -----	II
Poids (kg) -----	1,5

Chapitre III: Composants et noms



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

Chapitre IV : Fonctionnement du produit et Précautions

I. Fonctionnement

1. Préparer un contenant avec un mélange de lait (plus de 1500ml) en veillant à le stériliser au préalable.
2. Ajouter le lait pur et les souches de yaourt dans le récipient préparé (environ 1 300 ml) et mélanger uniformément.
3. Désinfecter le récipient à l'avance, verser le mélange de lait uniformément mélangé dans le récipient et le couvrir. Placer le récipient dans le produit et couvrir le produit.
4. Branchez la prise de courant et appuyez sur l'interrupteur.
5. Appuyez sur la touche " Réglage / Visualisation " pour sélectionner la fonction. Lorsque le voyant s'allume, cela signifie que la fonction a été sélectionnée. Après la sélection, appuyez sur '+' ou '-' pour régler la minuterie (1-48 heures) et la température (25-50°C). Si la température du yaourt est de 42°C, la minuterie doit être réglée sur huit heures.
6. Après avoir effectué les réglages, appuyez sur la touche " Démarrer/Annuler " pour démarrer l'appareil (note : la minuterie par défaut est de 8 heures. La température par défaut est de 42°C). Après le démarrage de l'appareil, il n'est plus possible de régler la fonction.

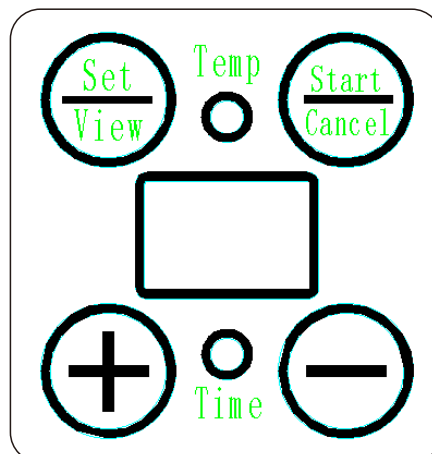


Schéma du panneau de commande

7. Une fois le processus terminé, attendez que l'appareil refroidisse à la température ambiante avant de le nettoyer. Vous éviterez ainsi de vous ébouillanter.
8. Lorsque vous faites du yaourt en hiver, remplissez la tasse avec 1/3 d'eau chaude (40-50°C) et placez-la dans la cavité de l'hôte. Cela peut accélérer le processus pendant l'hiver.

Remarque: Proportions de souche et de yaourt

- (1) Lait frais ou pur (en proportion du ferment) et ferment
- (2) Lait frais ou lait pur et yaourt pur réfrigéré à 5%.
- (3) Lait en poudre et ferment ou yaourt pur réfrigéré à 5%.

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).

II. Attention

1. Stérilisez le pot de yaourt avant chaque utilisation.
2. Lors de la fabrication du yaourt, ne retirez pas le couvercle pour quelque raison que ce soit, car cela pourrait gâcher le processus de fabrication du yaourt.
3. La fabrication du yaourt ne doit pas durer plus de 12 heures. S'il dure trop longtemps, les souches risquent d'être endommagées et les nutriments perdus.

Chapitre V : Nettoyage et Entretien

1. Après utilisation, débranchez toujours l'appareil.
2. Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il est débranché et qu'il a refroidi à la température ambiante.
3. N'utilisez pas d'éponge ou de matériaux durs pour nettoyer la surface du fil d'acier - cela pourrait l'endommager.
4. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Essuyez la surface extérieure avec un chiffon légèrement humide.
5. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, nettoyez-le, remettez-le dans son emballage et stockez-le dans un endroit ventilé et sec.

Chapitre VI : Défauts et 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.	Envoyez-le au service après-vente désigné pour réparation.
Le produit ne génère pas de chaleur.	L'appareil de chauffage est endommagé.	Envoyer l'appareil au service après-vente désigné pour réparation.
	Le circuit imprimé de contrôle ou l'interrupteur est endommagé.	
Le temps s'est écoulé mais le lait n'a pas fermenté en yaourt.	Le temps de fermentation est trop court.	Prolongez la durée de fermentation.
	La température de la pièce ou du lait est trop basse.	Prolongez la durée de fermentation.
	Le ferment n'a pas été ajouté. La proportion de yaourt n'est pas correcte.	Augmenter la proportion de ferments ou de yaourts.
Le yaourt a une forte odeur.	Les ingrédients sont périmés ou détériorés.	Utiliser les ingrédients dans la limite de leur durée de conservation.
	Les ingrédients sont pollués au cours du processus.	Veiller au nettoyage lors de la mise en lots.

Chapitre VII : Détails de l'emballage

Hôte	Bocal	Instructions
Un	Sept	Un

Katalog

Vorwort	12
Kapitel I: Vorsichtsmaßnahmen für die sichere Verwendung.....	12
Kapitel II: Technische Informationen.....	12
Kapitel III: Bestandteile und Bezeichnungen.....	13
Kapitel IV: Bedienung des Produkts und Vorsichtsmaßnahmen.....	13
Kapitel V: Reinigung und Wartung.....	14
Kapitel VI: Fehler und Fehlerbehebung	15
Kapitel VII: Verpackungsangaben.....	15

Vorwort

- Vielen Dank, dass Sie sich für unseren Joghurtbereiter entschieden haben. Um dieses Produkt richtig zu verwenden und zu warten, befolgen Sie bitte alle Anweisungen in diesem Handbuch. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.
- Dieses Handbuch ist nur für den Joghurtbereiter 'SNJ-168B' gültig. Sollten Probleme auftreten, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Kapitel I: Vorsichtsmaßnahmen für eine sichere Verwendung

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung des Geräts mit der Netzsteckdose übereinstimmt.
2. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch kommerzielle Verwendung, unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung des Handbuchs entstehen. Solche Fehlfunktionen oder Schäden sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
3. Verwenden Sie eine geerdete Steckdose und achten Sie darauf, dass der Stecker fest eingesteckt ist. Schlechter Kontakt stellt eine Brandgefahr dar. Verwenden Sie eine Universalsteckdose nicht gleichzeitig mit anderen Elektrogeräten.
4. Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, fassen Sie ihn an und ziehen Sie ihn heraus – ziehen oder verdrehen Sie nicht am Stromkabel. Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller ersetzt werden.
5. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
6. Um Schäden oder Fehlfunktionen zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nicht auf instabile oder feuchte Oberflächen.
7. Um Schäden und Fehlfunktionen zu vermeiden, halten Sie das Gerät von offenen Flammen und anderen Wärmequellen fern.
8. Reinigen Sie das Gerät niemals mit Wasser. Verwenden Sie stattdessen ein feuchtes Tuch, um das Gerät sauber zu wischen. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung auf Raumtemperatur abkühlen.
9. Wenn das Gerät nicht verwendet wird, ziehen Sie den Netzstecker. Vor der Reinigung, während der Wartung und im Falle einer Fehlfunktion muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
10. Sollte in der Nähe des Geräts ein kleines Feuer entstehen, verwenden Sie kein Wasser, um das Feuer zu löschen. Verwenden Sie stattdessen einen Feuerlöscher oder ein nasses Handtuch, um die betroffene Stelle abzudecken.
11. Um Gefahren zu vermeiden, müssen beschädigte Stromkabel vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einem ähnlich qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden.

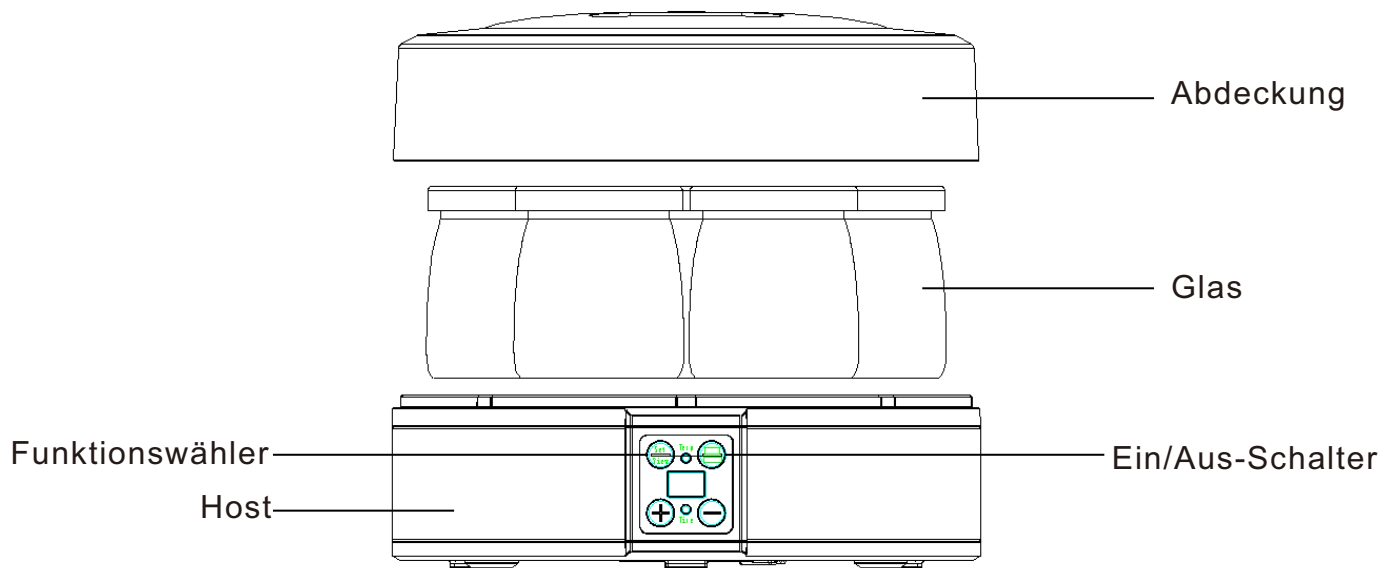
Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:

- Das Stromkabel Anzeichen von Beschädigungen aufweist.
- Das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

Kapitel II: Technische Informationen

Netzspannung, V-----	220 V--240 V
Netzfrequenz, Hz-----	50/60
Leistung, W-----	15 W
Stromstärke und Stromschlag-Schutzstufe-----	II
Gewicht, kg-----	1,5

Kapitel III: Bestandteile und Bezeichnungen

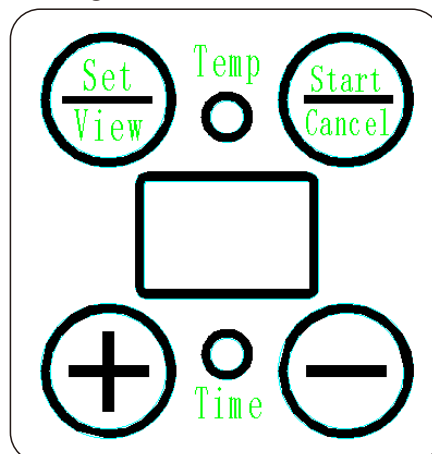


(Die Produkte unterstehen den physischen Objekten)

Kapitel IV: Bedienung des Produkts und Vorsichtsmaßnahmen

I. Bedienung

1. Bereiten Sie einen Behälter mit einer Milchemischung (mehr als 1.500 ml) vor und stellen Sie sicher, dass dieser zuvor sterilisiert wurde.
2. Geben Sie reine Milch und Joghurtstämme in das vorbereitete Gefäß (ungefähr 1.300 ml) und rühren Sie gleichmäßig um.
3. Desinfizieren Sie das Glas im Voraus, gießen Sie die gleichmäßig verrührte Milchemischung in das Glas und decken Sie es ab. Stellen Sie das Glas in das Gerät und decken Sie das Gerät ab.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und drücken Sie den Netzschalter.
5. Drücken Sie die Taste 'Einstellen/Anzeigen', um die Funktion auszuwählen. Wenn die Kontrollleuchte leuchtet, bedeutet dies, dass die Funktion ausgewählt wurde. Drücken Sie nach der Auswahl '+' oder '-', um den Timer (1 bis 48 Stunden) und die Temperatur (25 bis 50 °C) einzustellen. Wenn die Temperatur für den Joghurt 42 °C beträgt, sollte der Timer auf acht Stunden eingestellt werden.
6. Nachdem Sie die Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste 'Start/Abbrechen', um das Gerät zu starten (Hinweis: Die Standardeinstellung für den Timer ist 8 Stunden. Die Standardtemperatur ist 42 °C). Nach dem Start des Geräts kann die Funktion nicht mehr eingestellt werden.



Schematische Darstellung des Bedienmoduls

7. Warten Sie nach dem Ende der Zubereitung, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. So vermeiden Sie Verbrühungen.
8. Wenn Sie im Winter Joghurt zubereiten, füllen Sie den Becher zu 1/3 mit warmem Wasser (40 bis 50 °C) und stellen Sie ihn in den Garraum des Gerätes. Dies kann die Zubereitung im Winter beschleunigen.

Hinweis: Proportionen von Stamm und Joghurt

- (1) Frische oder reine Milch (im Verhältnis zum Starter) und Vorspeise
- (2) Frische Milch oder reine Milch und 5 % gekühlter reiner Joghurt
- (3) Milchpulver und Vorspeise oder 5 % gekühlter, reiner Joghurt

Warnhinweis:

- *Wenn sich nach der Fermentation eine große Menge Gas und ein übler Geruch bildet, bedeutet dies, dass der Joghurt vor oder während der Herstellung mit Bakterien kontaminiert wurde. Er muss dann weggeworfen und darf nicht verzehrt werden. Wenn der Joghurt sauer schmeckt und eine gelbliche Farbe hat, bedeutet dies, dass die Fermentierung erfolgreich war. Öffnen Sie den Deckel nicht während des Fermentationsverlaufs.
- * Bei längerer Gärung kann eine große Menge an abgeleiteter Flüssigkeit (hellgelb) mit einem sauren Geschmack entstehen - das ist normal. Wer es nicht gewohnt ist, kann die Derivatflüssigkeit separat trinken. Sie kann auch zum Verzehr umgerührt werden. Die Derivatflüssigkeit enthält reiche Nährstoffe (Milchsäure und Vitamin B).

II. Achtung

1. Sterilisieren Sie den Joghurtbehälter vor jeder Verwendung.
2. Entfernen Sie bei der Joghurtzubereitung auf keinen Fall die Abdeckung – dies kann den Ablauf der Joghurtzubereitung ruinieren.
3. Die Joghurtzubereitung sollte nicht länger als 12 Stunden dauern. Wenn er zu lange dauert, können die Stämme beschädigt werden und Nährstoffe verloren gehen.

Kapitel V: Reinigung und Wartung

1. Ziehen Sie nach der Verwendung immer den Netzstecker des Geräts.
2. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass es vom Stromnetz getrennt und auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
3. Verwenden Sie keinen Schwamm oder grobe Materialien, um die Oberfläche des Stahldrahtes zu reinigen – dies kann zu Schäden führen.
4. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen niemals in Wasser ein. Wischen Sie die Außenfläche mit einem leicht feuchten Tuch ab.
5. Wenn das Gerät längere Zeit nicht verwendet wird, reinigen Sie es, legen Sie es in die Verpackungsschachtel und lagern Sie es an einem belüfteten und trockenen Ort.

Kapitel VI: Fehler und Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Lösung
Das Gerät erzeugt keine Wärme und die Lampe schaltet sich nicht ein.	Wackeliger Stecker oder schlechter Steckdosenkontakt.	Überprüfen Sie Stecker und Steckdosen.
	Das Stromkabel ist beschädigt.	Schicken Sie es zur Reparatur an die zuständige Kundendienststelle.
Das Gerät erzeugt keine Wärme.	Das Heizgerät ist beschädigt.	Schicken Sie es zur Reparatur an die zuständige Kundendienststelle.
	Die Steuerplatine oder der Schalter ist beschädigt.	
Die Frist für das Ende der Fermentierung der Milch zu Joghurt ist zu kurz.	Die Fermentationszeit ist zu kurz.	Verlängern Sie die Fermentationszeit.
	Die Raumtemperatur oder die Milchttemperatur ist zu niedrig.	Verlängern Sie die Fermentationszeit.
	Es wurde kein Fermentationsstarter hinzugefügt. Der Anteil des Joghurts ist falsch.	Erhöhen Sie den Anteil des Starters oder Joghurts.
Der Joghurt hat einen starken Geruch.	Die Rohzutaten sind abgelaufen oder verdorben.	Verwenden Sie die Zutaten innerhalb ihrer Haltbarkeitsdauer.
	Die Rohzutaten wurden während der Zubereitung verunreinigt.	Achten Sie auf die Reinigung während des Ansetzens.

Kapitel VII: Verpackungsdetails

Host	Glas	Anweisungen
Eine	Sieben	Eine

Catalogo

Prefazione.....	17
Capitolo I: Precauzioni per l'uso in sicurezza	17
Capitolo II: informazioni tecniche	17
Capitolo III: componenti e nomi	18
Capitolo IV: funzionamento del prodotto e precauzioni	18
Capitolo V: pulizia e manutenzione	19
Capitolo VI: guasti e risoluzione dei problemi	20
Capitolo VII: dettagli d'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-168B'. Se si verificano problemi non specificati in questo manuale, contattare il nostro team post-vendita.

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 apparecchio 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. Per evitare danni o malfunzionamenti, non collocare l'apparecchio su superfici instabili o umide.
7. Per evitare danni e malfunzionamenti, tenere l'apparecchio lontano da fiamme vive e altre fonti di calore.
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, assicurarsi che sia 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.

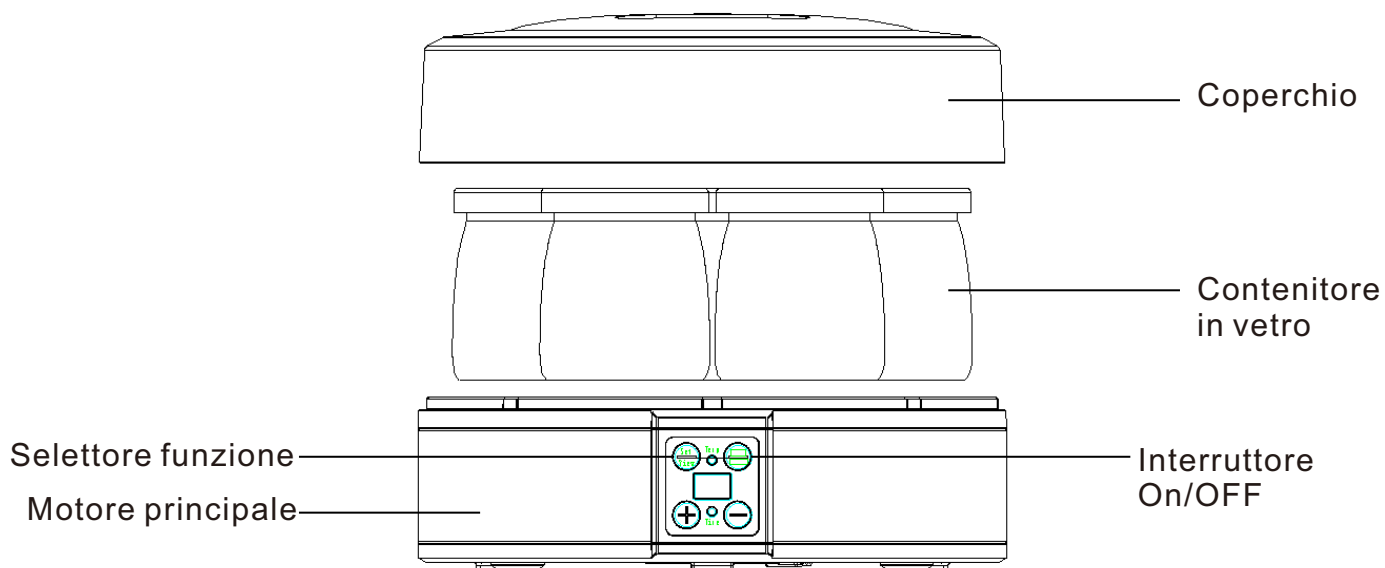
Non utilizzare mai l'apparecchio se:

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

Capitolo II: informazioni tecniche

Tensione di alimentazione, V -----	220V-240V
Frequenza di rete, Hz-----	50/60
Tensione, W-----	15W
Livello di protezione da correnti e scosse elettriche -----	II
Peso, kg, -----	1,5

Capitolo III: componenti e nomi



(Fare riferimento al prodotto reale)

Capitolo IV: funzionamento del prodotto e precauzioni

I. funzionamento

1. Preparare un contenitore con una miscela di latte (più di 1500 ml), assicurandosi che sia preventivamente sterilizzato.
2. Aggiungere il latte puro e i ceppi dello yogurt nel contenitore preparato in precedenza (circa 1300 ml) e mescolare uniformemente.
3. Disinfettare il contenitore in anticipo, versare la miscela di latte uniformemente mescolata nel contenitore e coprirlo. Posizionare il contenitore nell'apparecchio e coprirlo.
4. Collegare la presa alla corrente e premere l'interruttore di alimentazione.
5. Premere il tasto "Imposta/Visualizza" per selezionare la funzione. Quando la spia è accesa, significa che la funzione è stata selezionata. Dopo la selezione, premere "+" o "-" per regolare il timer (1-48 ore) e la temperatura (25-50°C). Se la temperatura dello yogurt è di 42°C, il timer dovrebbe essere impostato su otto ore.
6. Dopo aver regolato le impostazioni, premere il tasto "avvio/cancella" per azionare l'apparecchio (nota: il timer predefinito è 8 ore. La temperatura predefinita è di 42°C). Dopo aver avviato l'apparecchio, la funzione non può essere regolata ulteriormente.

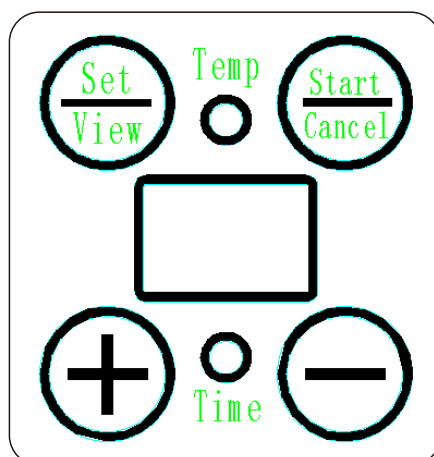


Diagramma schematico del pannello di controllo

7. Una volta completato il processo, attendere che l'apparecchio si raffreddi a temperatura ambiente prima di pulirlo. Questo eviterà di scottarsi.
8. Quando si prepara lo yogurt in inverno, riempire il contenitore con 1/3 di acqua tiepida (40-50 °C) e posizionarla nella cavità dell'involucro. Questo può accelerare il processo durante l'inverno.

Nota: Proporzioni tra ceppo e yogurt

- (1) Latte fresco o puro (in proporzione dello starter) e starter
- (2) Latte fresco o latte puro e yogurt puro refrigerato al 5%
- (3) Latte in polvere e starter o yogurt puro refrigerato al 5%

Nota:

- * 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).

II. Attenzione

1. Sterilizzare il contenitore dello yogurt prima di ogni utilizzo.
2. Durante la preparazione dello yogurt, non rimuovere il coperchio per nessun motivo: ciò potrebbe compromettere il processo di preparazione dello yogurt.
3. Il processo di produzione dello yogurt non dovrebbe durare più di 12 ore. Se impiega troppo tempo, potrebbe danneggiare i ceppi e perdere sostanze nutritive.

Capitolo V: pulizia e manutenzione

1. Dopo l'uso, scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente.
2. Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che sia scollegato e che si sia raffreddato a temperatura ambiente.
3. Non utilizzare spugne o materiali abrasivi per la pulizia della superficie della rete metallica: ciò potrebbe causare danni.
4. Non immergere mai l'apparecchio in acqua per la pulizia. Pulire la superficie esterna con un panno leggermente umido.
5. Se il prodotto non viene utilizzato a lungo, pulirlo, riporlo nella sua confezione e conservarlo in un luogo ventilato e asciutto.

Capitolo VI: Guasti e risoluzione 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	Portarlo al reparto post-vendita designato per la riparazione.
Il prodotto non genera calore.	Il riscaldatore è danneggiato.	Portarlo al reparto post-vendita designato per la riparazione.
	La scheda del circuito di controllo o l'interruttore è danneggiato.	
Il latte non ha fermentato in yogurt nel tempo di completamento previsto	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.	Aumentare la proporzione di starter o di yogurt
Lo yogurt ha un forte odore.	Le materie prime sono scadute o deteriorate.	Utilizzare gli ingredienti nei tempi previsti dalla durata di conservazione.
	Le materie prime sono state contaminate durante il processo.	Prestare attenzione alla pulizia durante il dosaggio.

Capitolo VII: dettagli di imballaggio

Involucro	Contenitore in vetro	Istruzioni
Uno	Sette	Uno

Catálogo

Prefacio	22
Capítulo I: Precauciones para un uso seguro	22
Capítulo II: Información técnica	22
Capítulo III: componentes y denominación.....	23
Capítulo IV: Funcionamiento y precauciones del producto	23
Capítulo V: Limpieza y mantenimiento	24
Capítulo VI: Averías y solución de problemas	25
Capítulo VII: Detalles del embalaje	25

Prefacio

- Gracias por comprar nuestra yogurtera. Para utilizar y mantener este producto correctamente, siga todas las instrucciones de este manual. Guarde este manual para referencias futuras.
- Este manual solo se aplica a la máquina de yogur 'SNJ-168'. Si se producen problemas que no se especifican en este manual, póngase en contacto con nuestro equipo de posventa.

Capítulo I: 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 aparato es solo para uso doméstico. Nuestra empresa no será responsable de los daños causados por el uso comercial, el uso indebido o el incumplimiento del manual de instrucciones. Dichos fallos de funcionamiento o daños no están cubiertos por la garantía.
3. Se debe utilizar un enchufe con conexión a 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. Cuando el aparato esté encendido, no lo deje desatendido. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
6. Para evitar daños o mal funcionamiento, no coloque el aparato sobre superficies inestables o húmedas.
7. Para evitar daños y mal funcionamiento, mantenga el aparato alejado de llamas abiertas y otras fuentes de calor.
8. Nunca limpie este aparato con agua. En su lugar, utilice un paño húmedo para limpiar el aparato. Antes de limpiar, deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente.
9. Cuando el aparato no esté en uso, asegúrese de que esté 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.

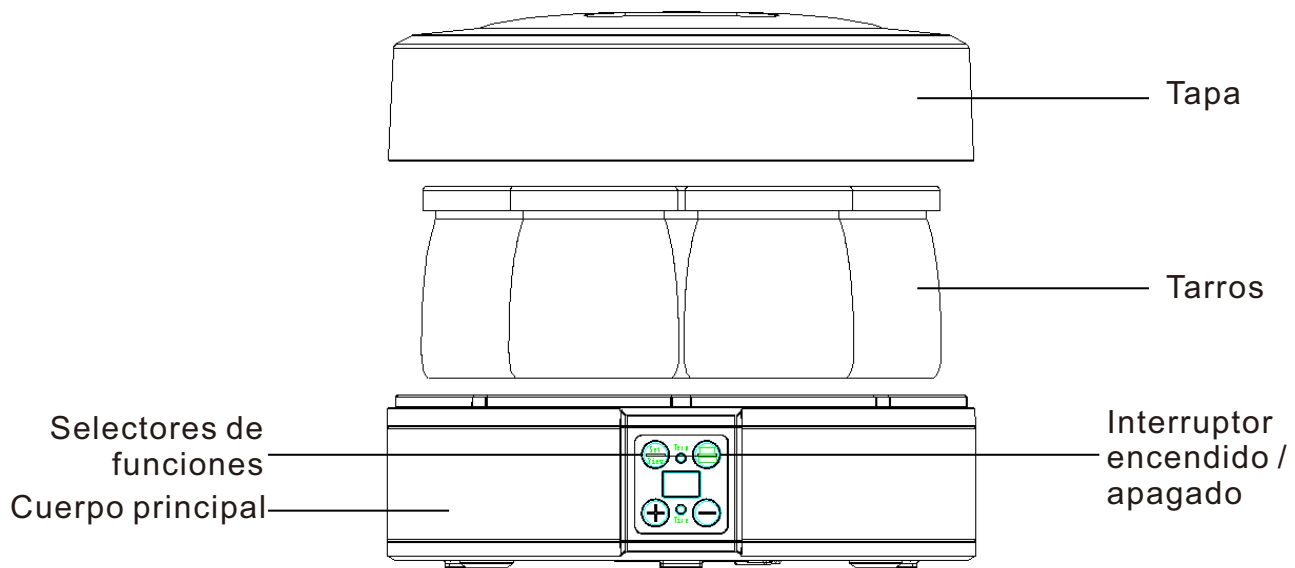
Nunca use el aparato si:

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

Capítulo II: Información técnica

Tensión de alimentación, V-----	220V-240V
Frecuencia de la red, Hz-----	50/60
Potencia, W-----	15W
Nivel de protección contra corriente y descargas eléctricas-----	II
Peso, kg, -----	1.5

Capítulo III: Componentes y denominaciones



(Los productos estarán sujetos a los objetos físicos)

Capítulo IV: Funcionamiento y precauciones del producto

I. Operativa

1. Prepare un recipiente con una mezcla de leche (más de 1500 ml), asegurándose de esterilizarlo previamente.
2. Agregue leche pura y yogur en el recipiente preparado (aprox. 1300 ml) y revuelva uniformemente.
3. Desinfecte los tarros con anticipación, vierta la mezcla de leche uniformemente agitada en ellos y tápelos. Coloque los tarros en el aparato y tápelos.
4. Enchufe a la toma de corriente y presione el interruptor de encendido.
5. Pulse la tecla 'Configurar/Ver' para seleccionar la función. Cuando la luz indicadora está encendida, significa que la función ha sido seleccionada. Después de la selección, presione '+' o '-' para ajustar el temporizador (1-48 horas) y la temperatura (25-50°C). Si la temperatura del yogur es de 42 °C, el temporizador debe configurarse en ocho horas.
6. Después de ajustar la configuración, presione la tecla 'iniciar/cancelar' para iniciar el aparato (nota: el temporizador predeterminado es de 8 horas. La temperatura predeterminada es de 42 °C). Después de iniciar el producto, la función no se puede ajustar.

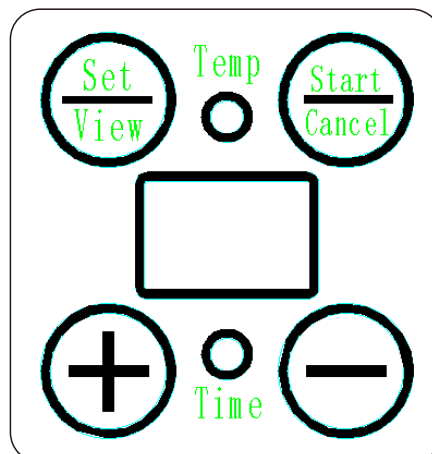


Diagrama esquemático del panel de operación

7. Una vez que se complete el proceso, espere a que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo. Esto evitará quemaduras.
8. Cuando prepare yogur en invierno, llene la taza con 1/3 de agua tibia (40-50°C) y colóquelo en la cavidad del cuerpo principal. Esto puede acelerar el proceso durante el invierno.

Nota: Proporciones de tensión y yogur

- (1) Leche fresca o pura (en proporción al iniciador) e iniciador
- (2) Leche fresca o leche pura y yogur puro refrigerado al 5%
- (3) Leche en polvo y starter o yogur puro refrigerado al 5%

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).

II. Atención

1. Esterilizar los tarros de yogur antes de cada uso.
2. Al hacer el yogur, no quite la tapa por ningún motivo, ya que esto puede arruinar el proceso de elaboración del yogur.
3. El proceso de elaboración del yogur no debe durar más de 12 horas. Si tarda demasiado, puede dañar las cepas y perder nutrientes.

Capítulo V: Limpieza y mantenimiento

1. Después de su uso, desenchufe siempre el aparato.
2. Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté desenchufado y se haya enfriado a temperatura ambiente.
3. No utilice esponjas ni materiales duros para limpiar la superficie de acero, ya que esto puede causar daños.
4. Nunca sumerja el aparato en agua para limpiarlo. Limpie la superficie exterior con un paño ligeramente húmedo.
5. Si el producto no se va a utilizar durante largos períodos, límpielo, colóquelo en su caja de embalaje y guárdelo en un lugar ventilado y seco.

Capítulo VI: Averías y solución de problemas

Falla	Causa	Solución
El producto no genera calor y la luz no se enciende.	Enchufe flojo o mal contacto del enchufe.	Comprobar enchufes y la toma de corriente.
	El cable de alimentación está dañado.	Envíelo al departamento de posventa designado para su reparación.
El producto no genera calor.	El calentador está dañado.	Envíelo al departamento de posventa designado para su reparación.
	La placa de circuito de control o el interruptor están dañados.	
Tiempo para completar la leche no fermentó en yogur	El tiempo de fermentación es demasiado corto.	Prolongar el tiempo de fermentación.
	La 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.	Aumentar la proporción de entrante o yogur
El yogur tiene un olor fuerte.	Los ingredientes crudos han caducado o se han deteriorado.	Usar ingredientes dentro de su vida útil.
	Los ingredientes crudos han sido contaminados durante el proceso.	Preste atención a la limpieza durante la dosificación.

Capítulo VII: detalles del embalaje

Cuerpo principal	Tarros	Instrucciones
Uno	Siete	Uno

Catálogo

Prefácio	27
Capítulo I: Precauções para uma utilização segura	27
Capítulo II: informações técnicas	27
Capítulo III: componentes e designações	28
Capítulo IV: Funcionamento e precauções relativas ao produto	28
Capítulo V: limpeza e manutenção.....	29
Capítulo VI: Avarias e resolução de problemas.....	30
Capítulo VII: Detalhes da embalagem.....	30

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 aplica-se apenas à máquina de iogurtes "SNJ-168". Se ocorrerem problemas que não estejam especificados neste manual, contacte a nossa equipa de pós-venda.

Capítulo I: Precauções para uma utilização segura

1. Certifique-se de que a tensão de alimentação do produto corresponde à da tomada elétrica.
2. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. A nossa empresa não se responsabiliza por quaisquer danos causados por utilização comercial, utilização incorrecta ou incumprimento do manual de instruções. Tais avarias ou danos não estão cobertos pela garantia.
3. Deve ser utilizada uma tomada com ligação à terra, assegurando 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. Quando o aparelho estiver ligado, não o deixe sem vigilância. Manter o aparelho fora do alcance das crianças.
6. Para evitar danos ou avarias, não coloque o aparelho sobre superfícies instáveis ou húmidas.
7. Para evitar danos e avarias, mantenha o aparelho afastado de chamas abertas e de outras fontes de calor.
8. Nunca limpe este aparelho com água. Em vez disso, 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, certifique-se de que está desligado da tomada. Antes da limpeza, durante a manutenção e em caso de avaria, o aparelho deve ser desligado da tomada molhada para cobrir a área afetada.
10. 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.

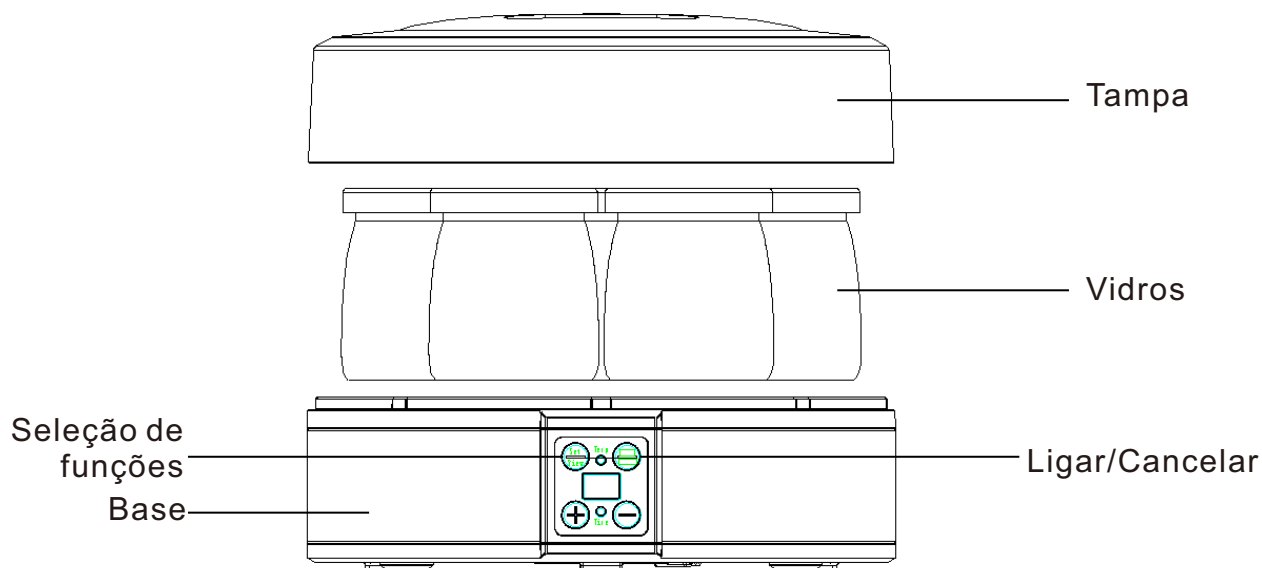
Nunca utilize o aparelho se:

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

Capítulo II: Informações técnicas

Voltagem, V -----	220V--240V
Frequência, Hz -----	50/60
Potência, W -----	15W
Nível de proteção contra corrente e choque elétrico -----	II
Peso, kg -----	1.5

Capítulo III: Componentes e designações



(Os produtos estarão sujeitos aos objetos físicos)

Capítulo IV: Funcionamento do produto e precauções

I. Funcionamento

1. Preparar um recipiente com uma mistura de leite (mais de 1500 ml), assegurando a sua esterilização prévia.
2. Adicione o leite puro e as variedades de iogurte ao recipiente preparado (cerca de 1300 ml) e mexa uniformemente.
3. Esterilizar previamente o copo, verter a mistura de leite uniformemente agitada no copo e tapá-lo. Colocar o copo na máquina e tapar o produto.
4. Ligar a ficha à tomada elétrica e premir o interruptor.
5. Prima a tecla "Definir / Visualizar" para selecionar a função. Quando a luz indicadora estiver acesa, significa que a função foi selecionada. Após a seleção, prima '+' ou '-' para ajustar o temporizador (1-48 horas) e a temperatura (25-50°C). Se a temperatura do iogurte for de 42°C, o temporizador deve ser regulado para 8 horas.
6. Depois de ajustar as definições, prima a tecla "iniciar/cancelar" para colocar o aparelho em funcionamento (nota: o temporizador predefinido é de 8 horas. A temperatura predefinida é de 42°C). Após o arranque do produto, a função não pode ser ajustada.

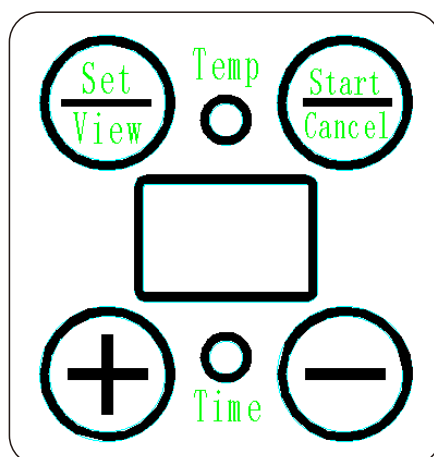


Diagrama esquemático do painel de controlo

7. Uma vez terminado o processo, espere que o aparelho arrefeça até à temperatura ambiente antes de o limpar. Deste modo, evita-se o risco de queimaduras.
8. Ao fazer iogurte no inverno, encha o copo com 1/3 de água morna (40-50 °C) e coloque-o na cavidade da base. Isso pode acelerar o processo durante o inverno.

Nota: Proporções de cepa e iogurte

- (1) Leite fresco ou puro (em proporção ao fermento) e fermento
- (2) Leite fresco ou leite puro e 5% de iogurte puro refrigerado
- (3) Leite em pó e fermento ou 5% de iogurte puro refrigerado

Lembrete:

- * Se, após a fermentação, houver uma grande quantidade de gás e odor desagradável, 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).

II. Atenção

1. Esterilizar o recipiente do iogurte antes de cada utilização.
2. Quando estiver a preparar o iogurte, não retire a tampa por qualquer motivo - isso pode estragar o processo de preparação do iogurte.
3. O processo de fabrico do iogurte não deve demorar mais de 12 horas. Se demorar demasiado tempo, pode danificar as estirpes e perder nutrientes.

Capítulo V: Limpeza e manutenção

1. Após a utilização, desligar sempre o aparelho da tomada.
2. Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que está desligado da tomada e que arrefeceu até à temperatura ambiente.
3. Não utilize uma esponja ou materiais duros para limpar a superfície do fio de aço - isso pode causar danos.
4. Nunca mergulhe o aparelho em água para o limpar. Limpe a superfície exterior com um pano ligeiramente húmido.
5. Se o produto não for utilizado durante longos períodos de tempo, limpe-o, coloque-o na sua caixa de embalagem e guarde-o num local ventilado e seco.

Capítulo VI: Avarias e resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
O produto não gera calor e a luz não se acende.	Ficha solta ou mau contacto com a tomada.	Verificar as fichas e as tomadas.
	O cabo de alimentação está danificado.	Enviar o aparelho para o serviço pós-venda designado para reparação.
O produto não gera calor.	O aquecedor está danificado.	Enviar o aparelho para o serviço pós-venda designado para reparação.
	A placa de circuitos de controlo ou o interruptor estão danificados.	
Tempo para completar o leite que 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 incorrecta.	Aumentar a proporção de fermento lácteo ou de iogurte.
O iogurte tem um odor forte.	Os ingredientes da base expiraram ou deterioraram-se.	Utilizar ingredientes dentro do prazo de validade.
	Os ingredientes de base foram contaminados durante o processo.	Prestar atenção à limpeza durante a dosagem.

Capítulo VII: Detalhes da embalagem

Base	Copos de Vidro	Instruções
Uma	Sete	Uma

UK

If you have any questions, please contact our customer care center.

Our contact details are below:



0044-800-240-4004



enquiries@mhstar.co.uk

IMPORTER ADDRESS:

MH STAR UK LTD

Unit 27, Perivale Park,
Horsenden lane South

Perivale, UB6 7RH

MADE IN CHINA

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

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

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

DE

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

Unsere Kontaktdaten stehen unten:



0049-0(40)-88307530



service@aosom.de

ADRESSE DES IMPORTEURE:

MH Handel GmbH

Wendenstraße 309

D-20537 Hamburg

Germany

IN CHINA HERGESTELLT

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

