



INcsb034V01_IT

800-089V90



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

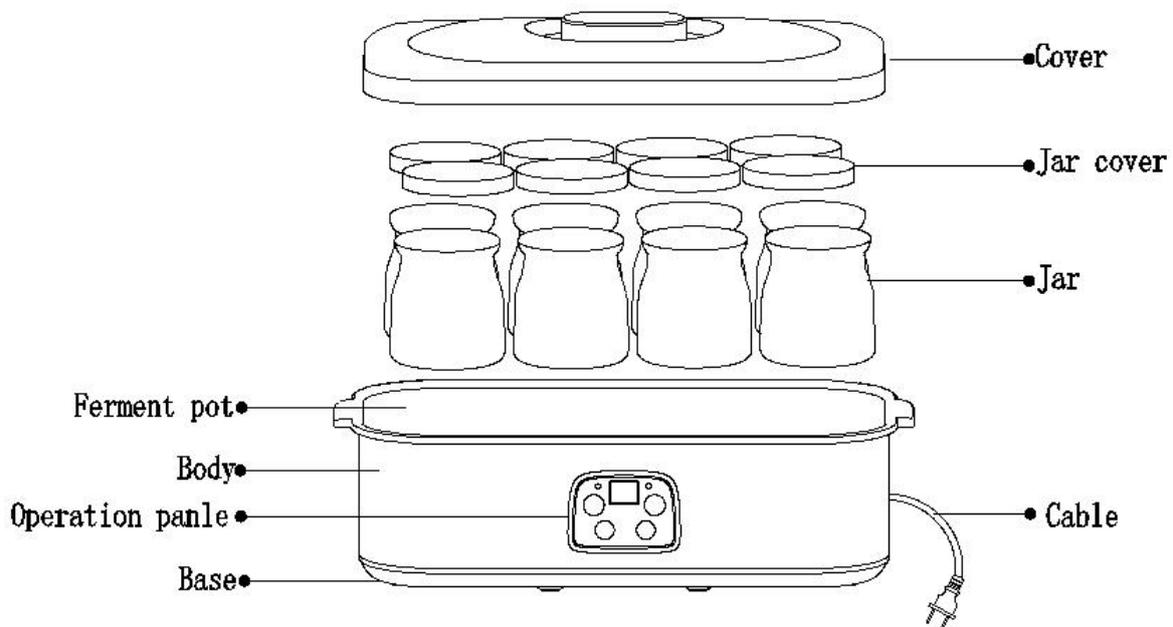
ASSEMBLY & INSTRUCTION MANUAL

Introduction

Thank you for selecting and using the SNJ-159B type of yogurt maker.

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

Parts Name And Exploded View



Features

- 1- Elegant design and fineness of appearance;
- 2- Unique structure for equal heat transmission, maintaining the activation of lactobacillus;
- 3- Transparent top cover and container lid, making the state observable;
- 4- PTC adopted for constant temperature and safe operation, and low power of 30W for cost saving;
- 5- Container design of freshness box-like, preventing the yogurt from pollution before drinking;
- 6- 8 glass jars for ferment yogurt, easy for take and storage.
- 7- Microcomputer control technology adopted for accurate temperature control;
- 8- Timing and full-automation function embodied;
- 9- Sound prompt when finished.

Notice Before Use

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

How To Use

Operation steps

I : Yogurt

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

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

Option 1: 1L Refrigerated fresh milk + 1 parcel Ferment or 5% refrigerated pure yogurt.

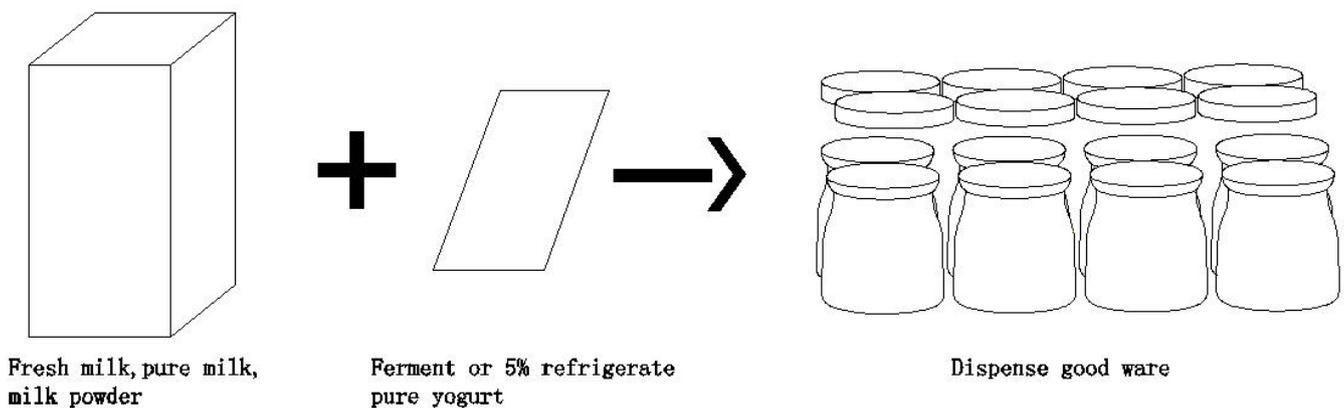
Option 2: 1L Asepsis sealed pure milk + 1 parcel Ferment or 5% refrigerate pure yogurt.

Option 3: 1L Milk made by milk powder +1 parcel Ferment or 5% refrigerated pure yogurt.

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

Cautions:

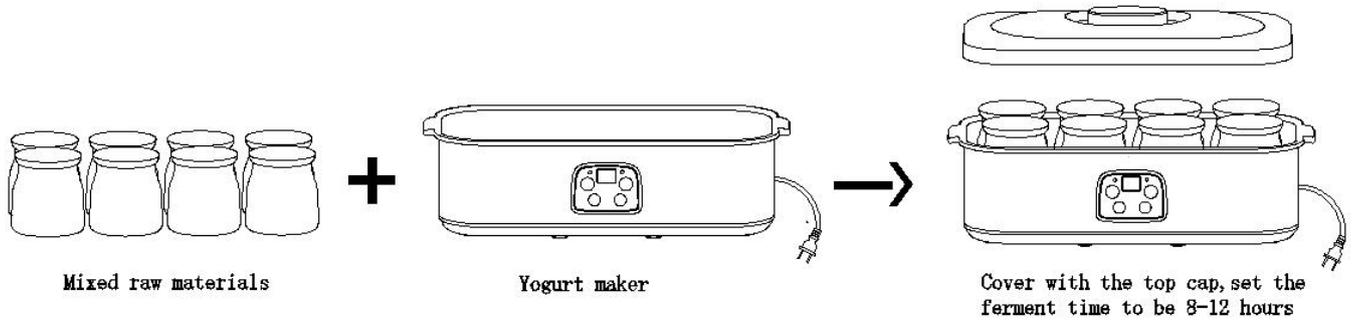
- (1)- Please make sure the materials not overdue or degenerative.
- (2)- The amount of the ferment please refer to it operation instructions.
- (3)- When the milk is made of milk powder, please refer to the proportion instructed, 400ml of milk powder+ 1100ml of water.



3-Ferment

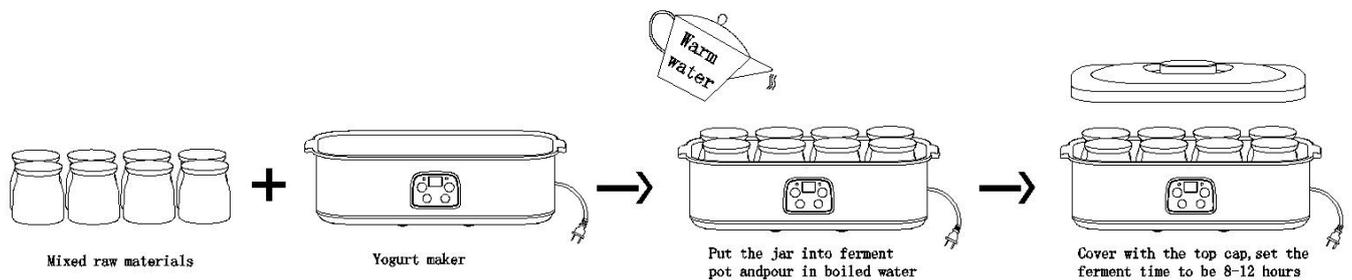
Method: Cover the jars with the jar cover when the raw materials are mixed, and put it into the ferment pot, and cover with the top cap. Plug in and push the power switch for ferment begins. The ferment time has to be controlled manually. The ferment time is about 6-8 hours. The finished yogurt would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

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



The method of no warm water in the ferment pot

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

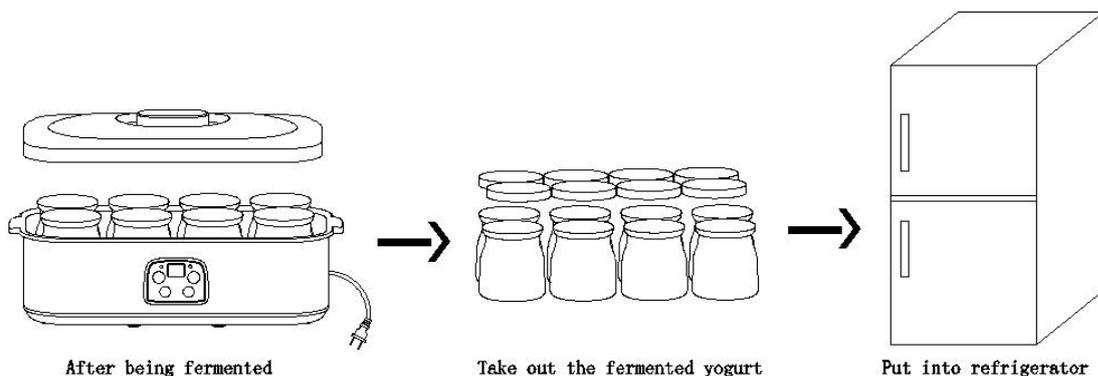


The method of warm water in the ferment pot

4-Keeping freshness

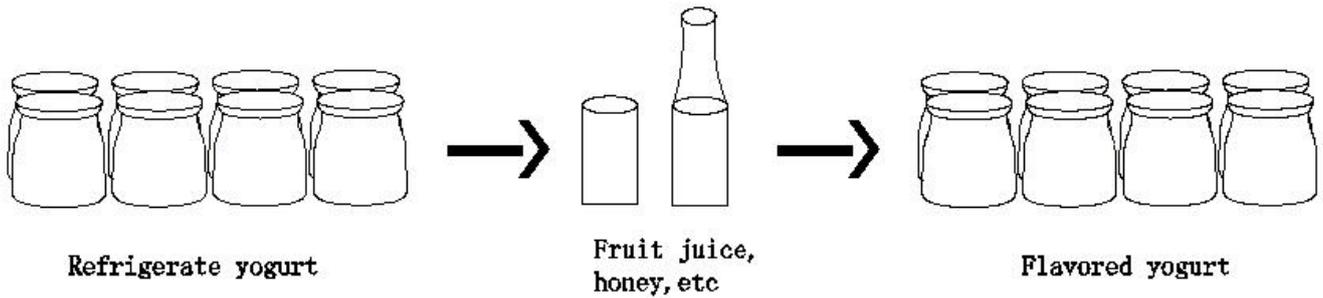
Method: Just fermented yogurt is edible but not very delicious, Those who do not like refrigerated food can enjoy it at this time after flavoring. If you do not enjoy it this time, you can put the container with fermented yogurt into refrigerator directly. It is extremely good after being refrigerated.

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



5-Flavor

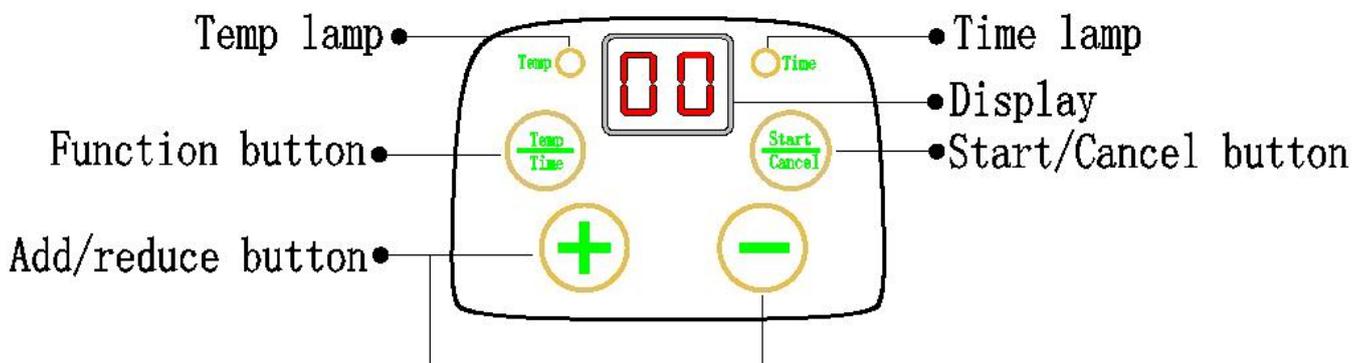
Method: You can enjoy the yogurt after flavoring with fruit juice, fructose, honey, etc. as you like.



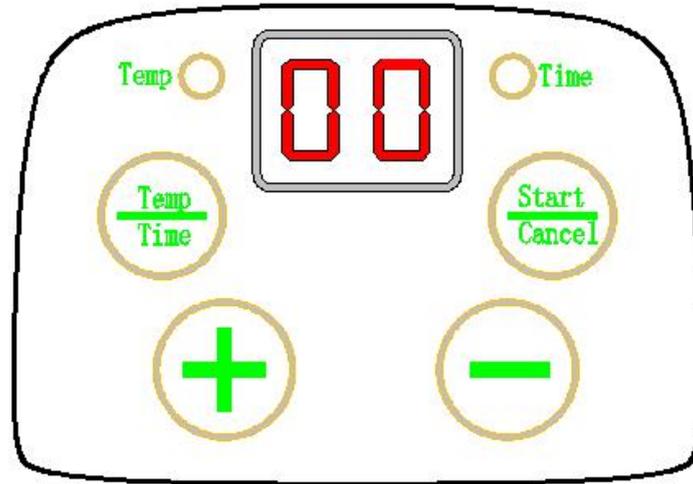
Notes:

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

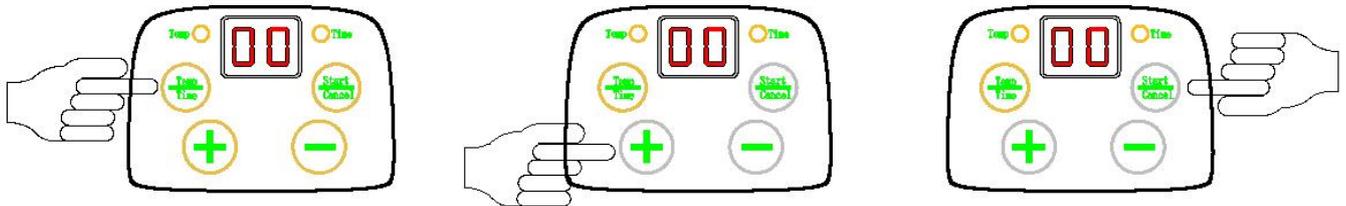
II: How to set the operation panel .



- 1- Plug the cable in the wall socket, the number "88" will appears as follow, with "di" sounds. And indicates the power is on, and the maker is ready.



- 2- Press " Function " key to choose the function ,the Temperature lamp will lights, press" +-"key, could set working temperature to make yogurt or rice wine(Set range 20 °C ~ 50 °C).Yogurt maker temperature around 42°C ± 3°C
- 3- Then press "start/cancel" button after the temperature is set. Press" +-"key, could set work time.(Set range 8h ~ 48h). After the time set, press "start/cancel" button,"time" lamp lights,the machine on working. If you want to cancel the work, press the "start/cancel" button longer.



Cautions

- 1- Please make sure the rated voltage is the same as the voltage that you use.
- 2- Please don't use this machine near flammable articles.
- 3- It is forbidden to remove or insert the plug with wet hands, otherwise may result in getting an electric shock.
- 4- This product is forbidden being washed or soaked in water, otherwise its performance will be affected.
- 5- Make sure not to repack, disassembly or repair the product by layman of electric apparatus.
- 6- Don't use the product in unstable or moist place, or close to other heat source, otherwise it will be damaged or broken down.
- 7- If the cable is damaged, you must change it at The manufacturer or the agent, so as to avoid causing danger.
- 8- Make sure the yogurt maker is placed on where the child cannot reach. It may quit work while touching keys carelessly.
- 9- **This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.**

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

Maintenance And Repairs

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

Analysis On Frequently-asked Questions

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

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

Specifications

Name of product	Yogurt maker
Model	SNJ-159B
Type	Automatic yogurt maker
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50Hz
Rated capacity	8 glass jar with 1440ML
Rated power	30W
External dimension (Length×width×height)	368X190X145mm

YOGURTIERA



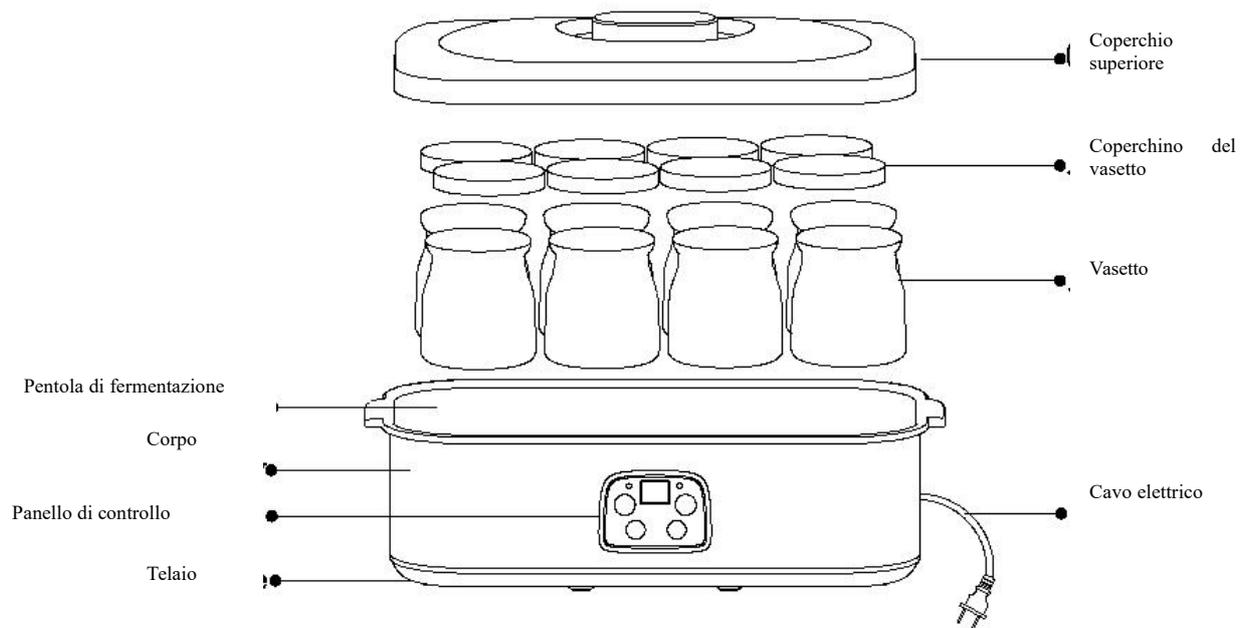
MANUALE D'ISTRUZIONE

Introduzione

Grazie per aver scelto e utilizzato la Yogurteria da modello SNJ-159B.

Questo prodotto è dotato di un aspetto nuovo, una linea liscia e una bella forma; con la tecnologia PTC (Coefficiente di temperatura positivo) che controlla accuratamente la temperatura per rendere lo yogurt più delizioso nel gusto. Lo stato si indica chiaramente, e il funzionamento è semplice con le caratteristiche di sicurezza, efficienza energetica e convenienza; Si usa il prodotto senza inquinamento e conforme agli standard sanitari statali. Questo prodotto è limitato solo all'uso domestico o in un luogo simile.

Nomi delle parti e Diagramma esplosivo



Caratteristiche

- 1- Design elegante e aspetto raffinato;
- 2- Struttura unica per una trasmissione uniforme del calore, mantenendo l'attivazione del lattobacillo;
- 3- Coperchio superiore e coperchini dei vasetti sono tutti trasparenti, che rendono osservabile lo stato;
- 4- PTC adottato per temperatura costante e funzionamento sicuro e bassa potenza di 30 W per un risparmio sui costi;
- 5- Design del contenitore di freschezza con la forma simile a una scatola, che impedisce allo yogurt di essere inquinato prima di consumare;
- 6- 8 vasetti di vetro per fermentare yogurt, facile da prendere e conservare.
- 7- Tecnologia di controllo del microcomputer adottata per un controllo accurato della temperatura;
- 8- Funzione di temporizzazione e automazione completamente incorporata;
- 9- Avviso con il sonoro al completamento di preparazione.

Avviso prima dell'uso

- 1- Aprire la confezione.
- 2- Verificare se la tensione indicata sull'etichetta dei dati tecnici è conforme alla tensione utilizzata.

Fasi dell'operazione

I. Yogurt

1-Metodo di disinfezione: lavare i vasetti di vetro e i coperchini con acqua tiepida. - NON BOLLITARE più di 1 minuto per la disinfezione.

Attenzione: lavare solo vasetti di vetro e coperchini con acqua tiepida - NON BOLLITARE. Non lavare il coperchio superiore e il corpo del prodotto con acqua bollita.

2 - Metodo di Mescolare: Mettere i ingredienti in vasetti di vetro nella proporzione di:

Opzione 1: 1L di latte fresco refrigerato + 1 pacco Fermento o yogurt puro refrigerato al 5%.

Opzione 2: 1L di latte puro sigillato Asepsis + 1 pacco Fermento o yogurt puro refrigerato al 5%.

Opzione 3: 1L Latte fatto da latte in polvere +1 pacco Fermentato o yogurt puro refrigerato al 5%.

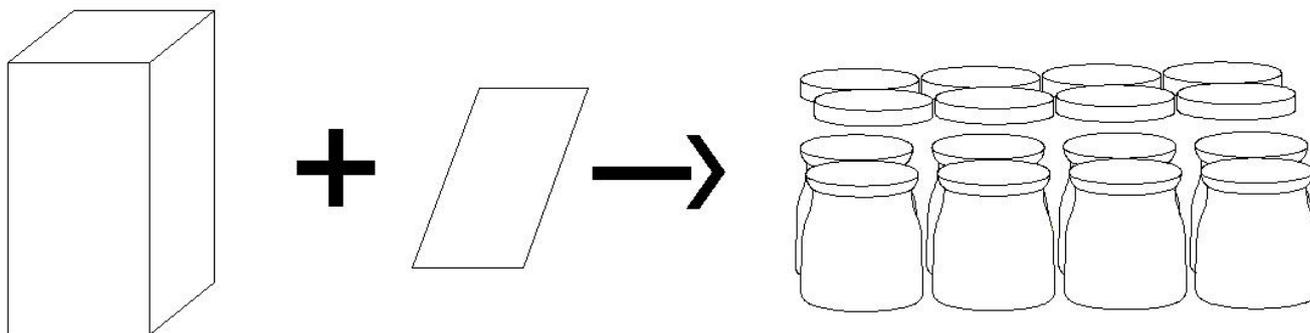
Nota: la quantità di fermento o yogurt puro refrigerato cambierà con proporzioni uguali a seconda della quantità di latte

Precauzioni:

(1) - Assicurarsi che i materiali non siano scaduti o degenerativi.

(2) – Per la quantità di fermento si prega di fare riferimento alle istruzioni per l'uso.

(3) - Quando il latte è fatto di latte in polvere, fare riferimento alla proporzione indicata, per 400 ml di latte in polvere, aggiungere 1100ml di acqua.



Latte fresco, latte puro, latte in polvere

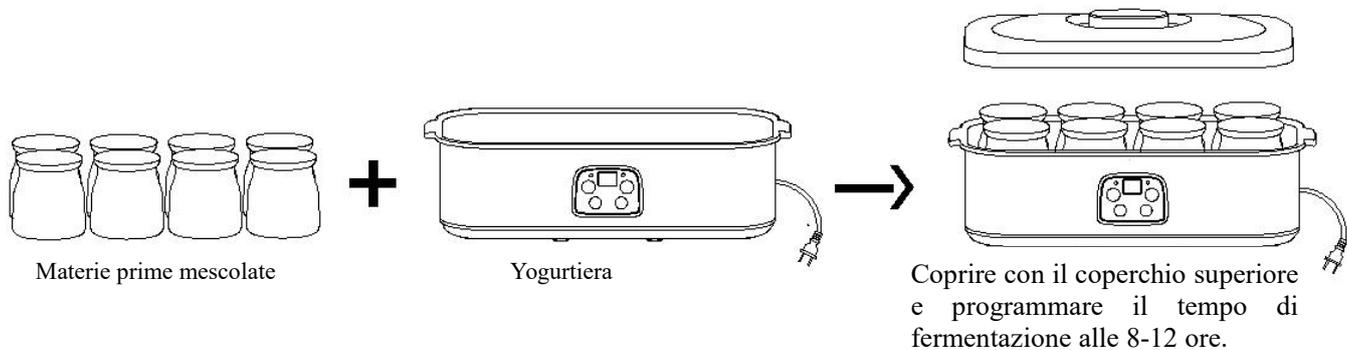
Fermento o yogurt puro refrigerato al 5%.

Vasetti

3-Fermentazione

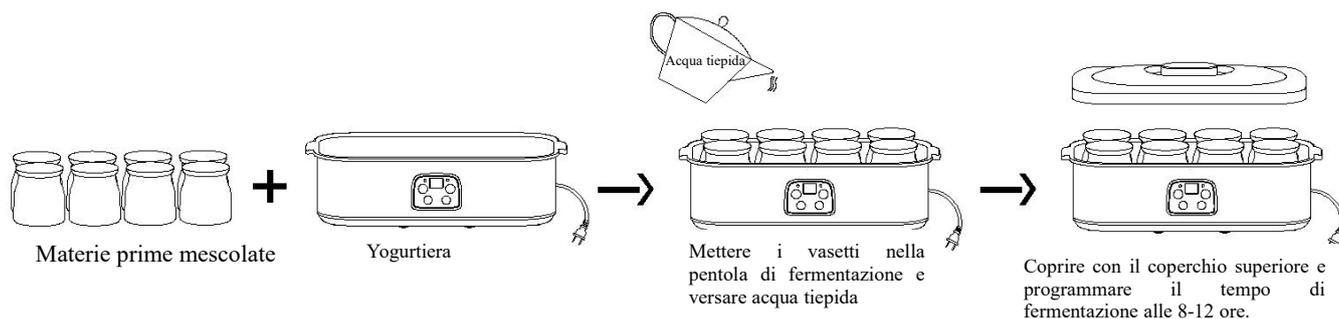
Metodo: Coprire i vasetti di vetro con i coperchini quando le materie prime si sono mescolate, metterli nella pentola di fermentazione e coprire con il coperchio superiore. Collegare e premere l'interruttore di alimentazione per avviare il processo di fermentazione. Il tempo di fermentazione deve essere controllato manualmente. Il tempo di fermentazione è di circa 6-8 ore. Lo yogurt finito si coagulerebbe e sembrerebbe "cagliata di fagioli". Più lungo è il tempo di fermentazione, maggiore è l'acidità.

Precauzione: il tempo di fermentazione sarà influenzato dalla temperatura circostante e dalla temperatura delle materie prime. Quindi ha bisogno di più tempo quando la temperatura ambiente è bassa o quando si utilizza latte refrigerato, ma non deve essere superiore a 14 ore.



Il metodo senza acqua tiepida nella pentola di fermentazione

Nota: per accorciare il tempo di fermentazione e migliorare l'uguaglianza di trasmissione del calore, potete mettere un po' di acqua tiepida nella pentola di fermentazione in modo che lo yogurt risulti più omogeneo e liscio.

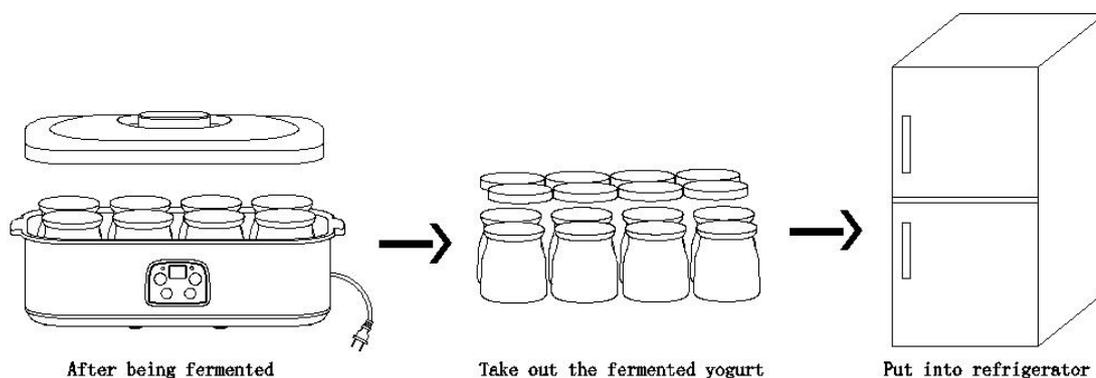


Il metodo con l'aggiunta dell'acqua tiepida nella pentola di fermentazione

4-Mantenere la freschezza

Metodo: Lo yogurt appena fermentato è commestibile ma non molto squisito. Chi non ama il cibo refrigerato può gustarlo in questo momento dopo averlo aromatizzato. Se non vi piace il gusto a questo momento, potete mettere direttamente la pentola in frigorifero con lo yogurt fermentato. È estremamente buono dopo essere stato refrigerato.

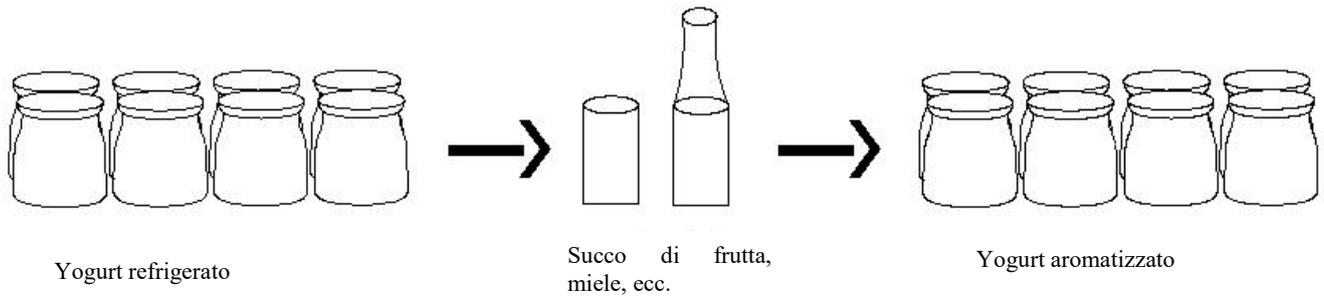
Precauzione: il tempo di refrigerazione dello yogurt non deve essere superiore a 7 giorni. Si consiglia di gustarlo entro 3 giorni perché l'attivazione di lactobacillus nello yogurt è la più alta in questo periodo di tempo.



Completata la fermentazione

5 - Gusti

Metodo: Potete degustare lo yogurt dopo averlo aromatizzato con succo di frutta, fruttosio, miele, ecc. secondo i vostri gusti preferiti.



Nota:

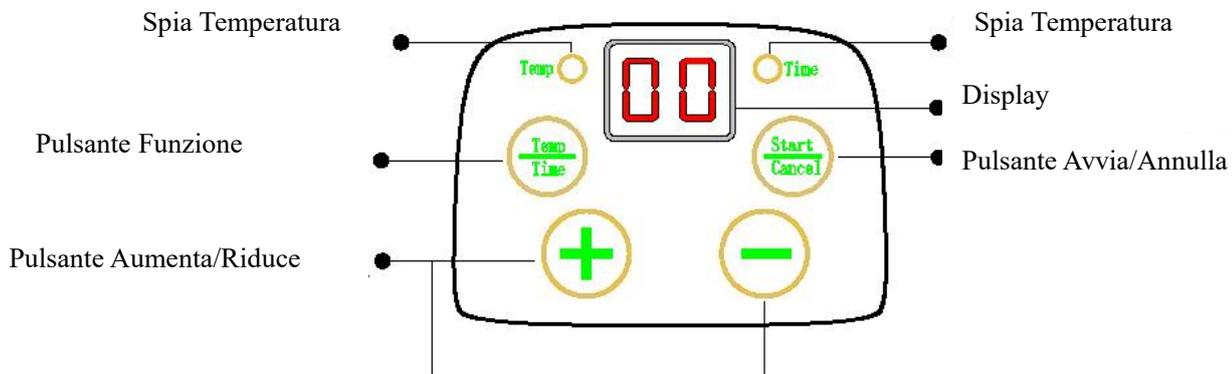
1-Se viene prodotta una grande quantità di gas e di odore dopo la fermentazione, indica che l'acqua o i poveri del latte sono inquinati e lo yogurt non può essere mangiato. Se si presenta in forma di budino con lucentezza gialla e ha un sapore aspro, indica che la fermentazione è stata buona.

2-Un tempo di fermentazione più lungo produrrebbe una grande quantità di liquido derivato (liquido giallastro) e lo renderebbe piuttosto acido; è normale e non c'è bisogno di preoccuparsi. Si può degustare il liquido derivato separatamente (perché il liquido derivato contiene un'abbondanza di nutrimento, come acido lattico, vitamina B, ecc.) O mescolarlo con lo yogurt da mangiare.

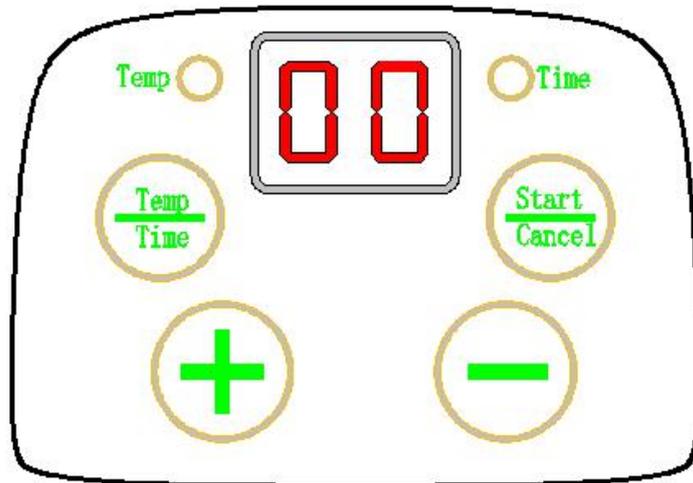
3- Per i bambini, si consiglia l'uso dell'intero latte in polvere o latte fresco. Ma per le persone grasse, si consiglia latte magro o sgrassato o latte fresco. (L'aggiunta di fruttosio al latte può accelerare il processo di fermentazione e il latte aromatizzato non è consigliato).

4-Se compaiono diarrea o disturbi di stomaco dopo aver mangiato lo yogurt, mangiarlo con la quantità ridotta a 100 ml ogni volta e poi aumentare gradatamente fino a 200-300 ml.

II. Come impostare il pannello di controllo.

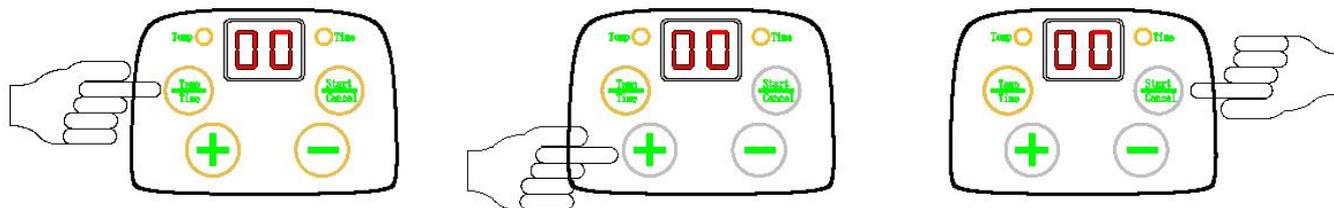


1- Inserire la spina del cavo elettrico nella presa a muro, il numero "88" si visualizza come segue, e emette un suono acustico "Di" che indica che l'alimentazione è collegata e la yogurtiera è pronta.



2- Premere il pulsante "Funzione" per scegliere la funzione, la spia della temperatura si accenderà, premere il pulsante "+ -" per impostare la temperatura di lavoro per fare yogurt o vino di riso (impostare l'intervallo 20°C ~ 50°C), e per lo yogurt, temperatura verrà impostata intorno a 42 °C ± 3 °C.

3- E poi premere il pulsante "Avvia/Annulla" dopo aver impostato la temperatura. Premere il pulsante "+ -" per impostare il tempo di lavoro (intervallo impostato da 8 ore a 48 ore). Dopo il tempo impostato, premere il pulsante "avvia / annulla", la spia "temperatura" si accende e l'apparecchio è in funzione. Se si vuole annullare il lavoro, premere a lungo il pulsante "Avvia/Annulla".



Precauzioni

- 1- Si prega di assicurarsi che la tensione nominale sia uguale alla tensione della rete elettrica.
- 2- Si prega di non utilizzare questo apparecchio vicino ad oggetti infiammabili.
- 3- È vietato rimuovere o inserire la spina con le mani bagnate, altrimenti potrebbe verificarsi le scosse elettriche. .
- 4- È vietato lavare o mettere in acqua questo prodotto, altrimenti le sue prestazioni saranno influenzate.
- 5- Assicurarsi di non smontare, riassembleare o riparare il prodotto da persone non tecniche in apparecchiature elettriche.
- 6- Non utilizzare questo apparecchio in un luogo instabile o umido, o vicino ad altre fonti di calore, altrimenti sarà danneggiato o rotto.
- 7- Se il cavo è danneggiato, è necessario cambiarlo presso il produttore o il rivenditore per evitare pericoli.
- 8- Assicurarsi che la Yogurtiera sia posizionata fuori dalla porta dei bambini. Potrebbe smettere di funzionare mentre si toccano i pulsanti senza motivo.
- 9- **Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, salvo che siano state sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.**

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Manutenzione e riparazioni

- 1- Bisogna rimuovere la spina dopo l'uso e non lavare l'apparecchio prima che si sia raffreddato.
- 2- Si deve lavararlo in tempo dopo l'uso, altrimenti emetterà un odore particolare.
- 3- Non spazzolarlo con diluente, benzina, abstergent, non lavare con spazzole dure o palla di raschiatura in acciaio inossidabile, ecc.

- 4- Assicurarsi di non bagnare il corpo esterno. Si può pulire con un panno morbido umido (non troppo bagnato).
5- Quando l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo, pulirlo e imballarlo in una scatola e metterlo in un luogo ventilato e asciutto in modo da non essere influenzato dall'umidità.

Analisi sulle domande frequenti

1-La spia o il display non è luminoso.

a. C'è un'interruzione di corrente? b. Il cavo è inserito nella presa? c. La presa è nello stato OFF?

2-Il latte non viene ben fermentato per diventare yogurt.

a. Il tempo programmato è troppo breve? b. La temperatura ambiente o la temperatura del latte sono troppo basse? (se la temperatura è troppo bassa, prolungare il tempo di lavoro in modo appropriato)

3-L'odore particolare dello yogurt è troppo forte alla fine di lavoro:

a. Il tempo programmato è troppo lungo? b. Le materie prime sono scadute o degenerative.

Se il problema non può ancora essere risolto dopo l'analisi come sopra indicata, contattare la nostra azienda o il nostro distributore. Vietato lo smontaggio dalle persone non tecniche.

Dati Tecnici

Nome del prodotto	Yogurtiera
Modello	SNJ-159B
Tipologia	Yogurtiera Automatica
Tensione nominale	220-240V~
Frequenza nominale	50Hz
Capacità nominale	8 vasetti di vetro: 1440ML
Potenza nominale	30W
Dimensione esterna (lunghezza × larghezza × altezza)	368X190X145mm

