

FR – Français

Conforme aux normes CE. Appareil électrique à ne pas jeter avec les ordures ménagères (Directive DEEE). Emballage recyclable (PAP 20 pour le carton, LDPE 04 pour le plastique). Informations de tri disponibles sur www.info-tri.com.

EN – English

Complies with CE standards. Do not dispose of this electrical device in household waste (WEEE Directive). Recyclable packaging: PAP 20 (cardboard), LDPE 04 (plastic).

DE – Deutsch

Entspricht den CE-Normen. Elektrogerät nicht mit dem Hausmüll entsorgen (WEEE-Richtlinie). Verpackung recycelbar: PAP 20 (Karton), LDPE 04 (Kunststoff).

NL – Nederlands

Voldoet aan de CE-normen. Elektrisch apparaat niet met het huisvuil weggooien (WEEE-richtlijn). Recyclebare verpakking: PAP 20 (karton), LDPE 04 (plastic).

IT – Italiano

Conforme agli standard CE. Non smaltire questo dispositivo elettrico nei rifiuti domestici (Direttiva RAEE). Imballaggio riciclabile: PAP 20 (cartone), LDPE 04 (plastica).

ES – Español

Cumple con las normas CE. No deseche este aparato eléctrico con la basura doméstica (Directiva RAEE). Embalaje reciclable: PAP 20 (cartón), LDPE 04 (plástico).

PT – Português

Cumpram as normas CE. Não deitar este aparelho elétrico no lixo doméstico (Diretiva REEE). Embalagem reciclável: PAP 20 (cartão), LDPE 04 (plástico).

YAOURTIÈRE YOGURT MAKER JOGHURTBEREITER YOGHURTMAKER YOGURTIERA YOGURTERA IOGURTEIRA



BIOATIS



Notice d'utilisation
User manual
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manuale d'uso
Manual de instrucciones
Manual de instruções

FR : VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT
UTILISATION ET CONSERVEZ-LA POUR LES PROCHAINES UTILISATIONS

GB : PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USE AND KEEP
IT FOR FUTURE REFERENCE

DE : BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DER VERWENDUNG
SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTERES
NACHLESEN AUF

NL : LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG VOOR GEBRUIK EN
BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

IT : LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DELL'USO E
CONSERVARLO PER FUTURE CONSULTAZIONI

ES : LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE USARLO Y
GUÁRDELO PARA CONSULTAS FUTURAS

PT : LEIA ESTE MANUAL COM ATENÇÃO ANTES DE UTILIZAR O
PRODUTO E GUARDE-O PARA FUTURA CONSULTA

À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
FOR HOUSEHOLD USE ONLY
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK
SOLO PER USO DOMESTICO
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
APENAS PARA USO DOMÉSTICO



FR : LIVRE DE RECETTES

Pour vous remercier de votre commande, nous vous offrons un ebook avec des tas de recettes à réaliser avec votre yaourtière.

Scannez le QR code ci-dessous ou téléchargez-le via le lien.

GB : RECIPE BOOK

To thank you for your order, we offer you an ebook with lots of recipes to make with your yogurt maker. Scan the QR code opposite or download it via the link.

DE - REZEPTBUCH

Als Dankeschön für Ihre Bestellung schenken wir Ihnen ein Ebook mit vielen Rezepten, die Sie mit Ihrem Joghurtbereiter umsetzen können.

Scannen Sie den nebenstehenden QR-Code oder laden Sie ihn über den nebenstehenden Link herunter.

NL - RECEPTENBOEK

Om u te bedanken voor uw bestelling, bieden wij u een ebook aan met heerlijke recepten om te maken met uw yoghurtmaker.

Scan de QR-code hiernaast of download het via de link.

IT - LIBRO DI RICETTE

Per ringraziarti del tuo ordine, ti offriamo un ebook ricco di ricette da realizzare con la tua yogurtiera.

Scansiona il QR code accanto o scaricalo tramite il link.

ES - LIBRO DE RECETAS

Para agradecerle su pedido, le ofrecemos un ebook lleno de recetas para realizar con su yogurtera.

Escanee el código QR o descárguelo mediante el enlace que figura aquí al lado.

PT - LIVRO DE RECEITAS

Para agradecer a sua compra, oferecemos-lhe um ebook repleto de receitas para preparar com a sua iogurteira.

Digitalize o QR code ao lado ou descarregue através do link.

QR CODE



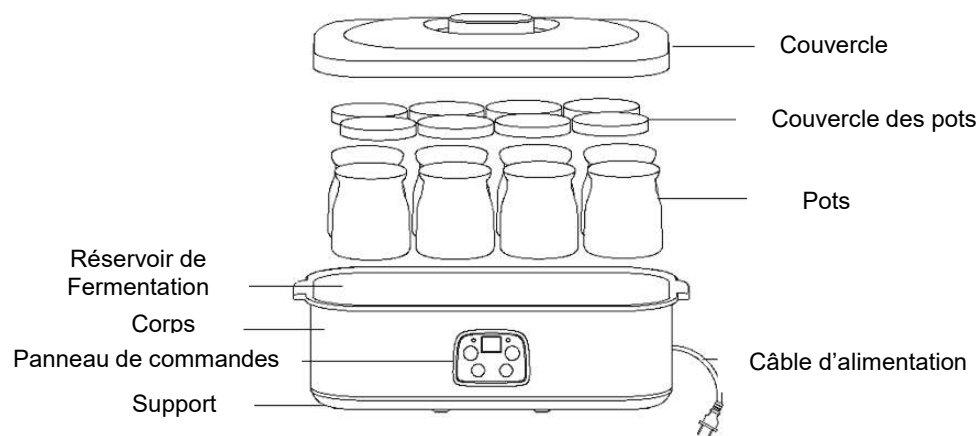
Lien / Link / Enlace :

https://bioatis.fr/wp-content/uploads/2025/04/Livre-de-recettes-Bioatis_compressed.pdf

Introduction

Merci d'avoir choisi et utilisé la yaourtière BIOATIS. Ce produit se caractérise par son nouveau design, une ligne épurée et une belle forme ; il adopte la technologie CTP (Coefficient de Température Positive), contrôle avec précision la température pour rendre le yaourt plus délicieux. L'utilisation indique clairement que la fonction est simple, sûre, économe en énergie et pratique. L'utilisation est sans aucune pollution et conforme aux normes sanitaires. Ce produit est uniquement destiné à une utilisation familiale ou dans un lieu similaire.

Noms des Pièces et Vue d'ensemble



Caractéristiques

- Conception élégante et aspect épuré ;
- Structure unique pour une transmission égale de la chaleur, maintenant l'activation des lactobacilles ;
- Couvercle supérieur et pots en verre transparents
- CTP adopté pour une température constante et un fonctionnement sécurisé, et une faible puissance de 30W pour une économie de coûts ;
- Conception du conteneur en forme de boîte à fraîcheur, empêchant le yaourt de tourner avant sa consommation
- 8 pots en verre pour le yaourt fermenté, facile à emporter et à stocker.
- Technologie de contrôle par micro-ordinateur adaptée pour un contrôle précis de la température ;
- Fonction de temporisation et d'automatisation complète
- Un signal sonore retentit lorsque la cuisson est terminée.

Avis Avant Utilisation

1. Retirez tous les emballages.
2. Vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension que vous utilisez.

Mode d'Emploi

Suivez les prochaines étapes

Yaourt

1 - Méthode de désinfection : Lavez les pots et le couvercle des pots à l'eau chaude ou tiède - **NE PAS FAIRE BOUILLIR** plus d'une minute pour la désinfection. Attention : Lavez les pots et leur couvercle uniquement à l'eau tiède ou chaude - **NE PAS FAIRE BOUILLIR. Ne lavez pas le couvercle et les pots avec de l'eau bouillante, ni les mettre au niveau inférieur du lave-vaisselle et éviter les températures au-dessus de 60°C.**

2- Méthode de mélange : Mettez les ingrédients dans les pots dans la proportion suivante :

Option 1 : 1,4L de lait entier + 1 ferment ou 1 yaourt

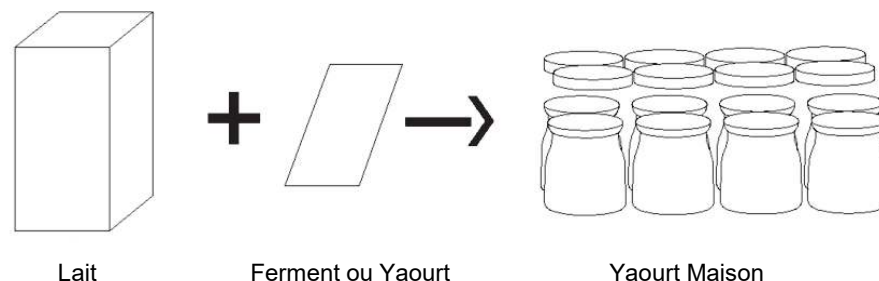
Option 2 : 1,4L de lait demi écrémé + 1 ferment ou 1 yaourt

Option 3 : 1,4L de lait écrémé + 1 ferment ou 1 yaourt + lait en poudre

Note : La quantité de ferment ou de yaourt changera avec la même proportion selon la quantité de lait.

Précautions :

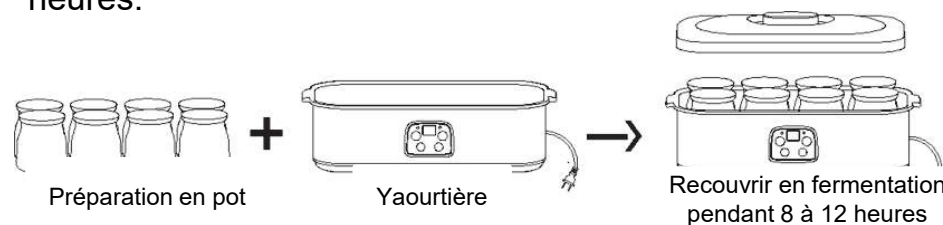
- (1) - Veuillez vous assurer que les matériaux ne sont pas en périmé ou impropre à la consommation.
- (2) - Pour plus d'informations sur la quantité de ferment, veuillez vous référer à la section "Méthode de mélange".
- (3) - Lorsque le lait est fait de poudre de lait, veuillez vous référer à la proportion indiquée, 400ml de poudre de lait + 1100ml d'eau.



3- Fermentation

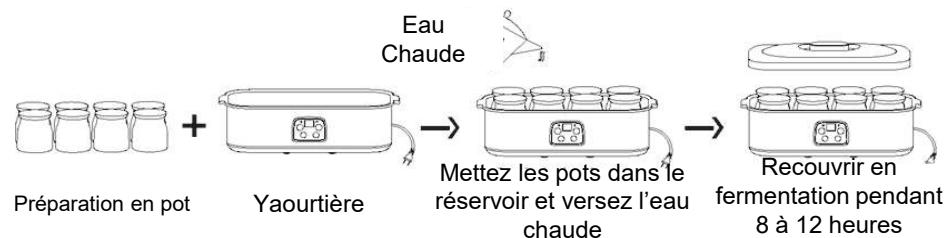
Méthode : Déposer les couvercles sur leur pot respectif sans forcer lorsque la préparation a été versée, et mettez-les dans le réservoir de fermentation, et recouvrez avec le couvercle de la yaourtière. Branchez et appuyez sur le bouton START pour que la fermentation commence. Le temps de fermentation doit être contrôlé manuellement. Le temps de fermentation est d'environ 8 à 10h pour du lait entier ou écrémé et 12h avec du lait végétal. Le yaourt fini coagulera et ressemblera à de la crème. Plus le temps de fermentation est long, plus l'acidité est élevée.

Attention : Le temps de fermentation sera affecté par la température ambiante et la température des ingrédients. Il faut donc plus de temps si la température ambiante est basse ou si l'on utilise du lait écrémé, mais pas plus de 14 heures.



Cette méthode consiste à ne pas mettre d'eau chaude dans le reservoir de fermentation

Remarque : pour raccourcir le temps de fermentation et améliorer l'égalité de transmission de la chaleur, vous pouvez mettre un peu d'eau chaude dans le pot de fermentation afin que le yaourt soit plus homogène et plus lisse.

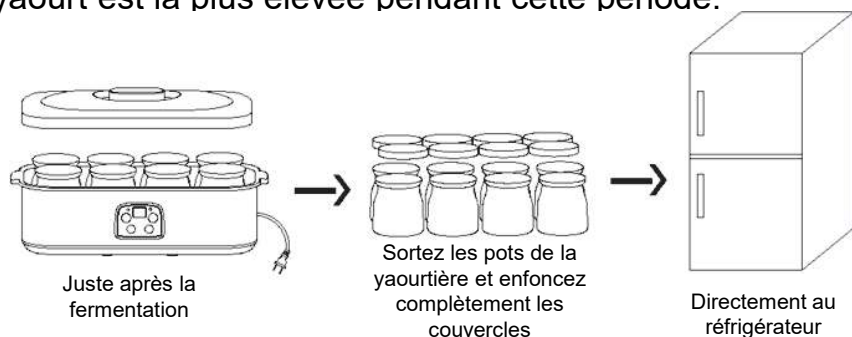


Cette méthode consiste à mettre de l'eau chaude dans le réservoir de fermentation

4 - Conserver la fraîcheur

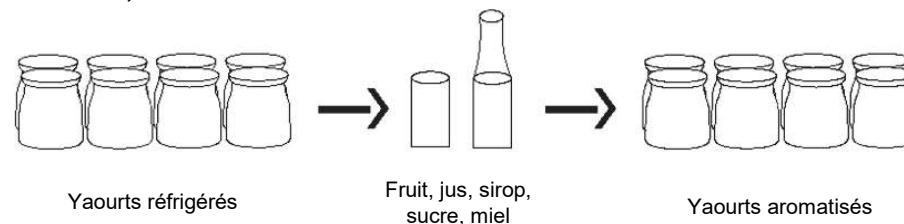
Méthode : Le yaourt fermenté chaud est comestible. Ceux qui ne l'aiment frais peuvent le déguster à ce moment-là après l'avoir aromatisé. Si vous ne l'appréciez pas à ce moment-là, vous pouvez mettre les pots contenant le yaourt fermenté directement au réfrigérateur. Il est extrêmement bon après avoir été réfrigéré.

Attention : Le temps de réfrigération du yaourt ne doit pas être supérieur à 7 jours. Il est recommandé de le déguster dans les 3 jours car l'activation des lactobacilles dans le yaourt est la plus élevée pendant cette période.



5 – Les arômes

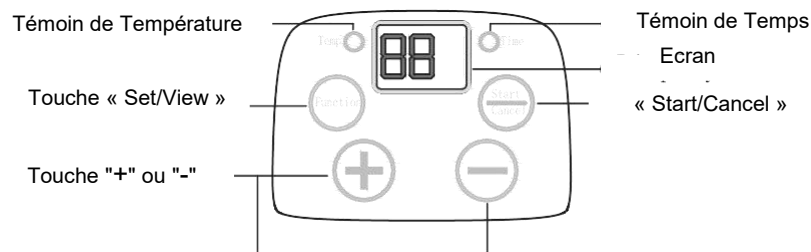
Après la fermentation et la réfrigération, vous pouvez suivre cette méthode : Vous pouvez déguster le yaourt après l'avoir aromatisé avec du jus de fruit, du fructose, du miel, etc. à votre convenance..



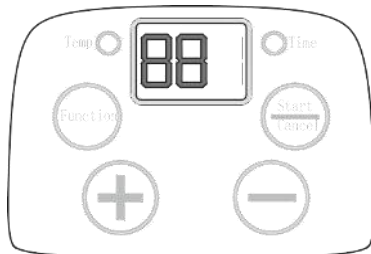
Notes :

- 1 - Si une grande quantité de gaz et une odeur nauséabonde sont produits après la fermentation, cela indique que l'eau ou le lait sont périmés et que le yaourt ne peut être consommé. S'il apparaît sous la forme d'un pudding au brillant jaune et au goût aigre, cela indique que la fermentation est bonne.
- 2 - Un temps de fermentation plus long produirait une grande quantité de liquide dérivé (liquide jaunâtre) et le rendrait plutôt aigre, c'est normal et il ne faut pas s'inquiéter. Vous pouvez déguster le liquide dérivé séparément (puisque le liquide dérivé contient une abondance de nutriments, comme l'acide lactique, la vitamine B, etc.) ou le mélanger au yaourt pour le manger.
- 3 - Pour les enfants, le lait entier en poudre ou le lait entier sont recommandés. Mais pour les personnes obèses, le lait écrémé en poudre ou le lait écrémé sont recommandés. (L'ajout de fructose au lait peut accélérer le processus de fermentation, et le lait aromatisé n'est pas recommandé).
- 4 - Si une diarrhée ou un malaise gastrique apparaît après avoir mangé du yaourt, vous devez réduire la quantité de yaourt à 100 ml chaque fois, puis augmenter progressivement à 200-300 ml.

Comment régler le panneau de commande

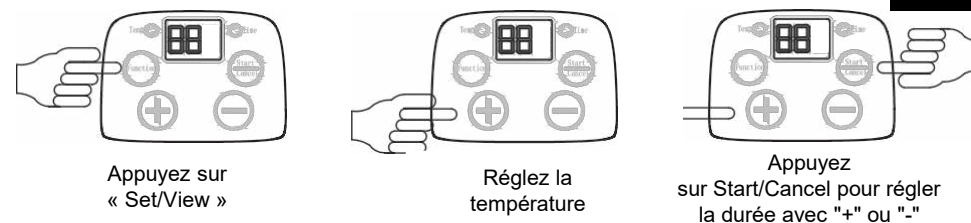


1. Branchez le câble dans la prise murale, le numéro "88" apparaîtra comme suit, avec des sons "di" qui indiquent que l'alimentation est en marche, et que la machine est prête.



2. Appuyez sur la touche « Set/View" pour régler la température, le témoin de température clignote en vert, appuyez sur la touche "+" ou "-", pour régler la température pour faire du yaourt (42°C en moyenne et 37°C à 45°C selon les ingrédients).

3. Appuyez ensuite sur la touche « Start/Cancel », le témoin de la minuterie clignote en vert et le témoin de température devient rouge. Appuyez sur la touche "+" ou "-" pour régler la minuterie. (Entre 8h et 12h selon les ingrédients). Après le réglage du temps, rappuyez sur le bouton « Start/Cancel », le témoin de température devient rouge, la yaourtière commence à fonctionner. Si vous voulez annuler le travail, appuyez plus longtemps sur le bouton « Start/Cancel ».



Précautions à prendre

1. Veuillez vous assurer que la tension nominale est la même que la tension que vous utilisez.
2. Veuillez ne pas utiliser cette machine à proximité de produits inflammables.
3. Il est interdit de retirer ou d'insérer la prise avec les mains mouillées, sinon vous risquez de recevoir un choc électrique.
4. Il est interdit de laver ou de tremper ce produit dans l'eau, sinon ses performances seront affectées.
5. Veillez à ne pas faire remballer, démonter ou réparer le produit par un amateur en appareils électriques.
6. N'utilisez pas le produit dans un endroit instable ou humide, ou près d'une autre source de chaleur, sinon il sera endommagé ou cassé.
7. Si le câble est endommagé, vous devez le changer chez un professionnel, afin d'éviter tout danger.
8. Assurez-vous que la yaourtière est placée à un endroit inaccessible aux enfants. Elle peut cesser de fonctionner si vous touchez les touches sans précaution.
9. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité..

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Entretien et Réparations

1. Vous devez débrancher la prise électrique après utilisation et ne devez pas laver la machine avant qu'elle ne refroidisse.
2. Vous devez laver la yaourtière à temps après utilisation, sinon une odeur particulière apparaîtra.
3. Ne la lavez pas avec de l'huile de banane, de l'essence, de l'abstergent, une brosse dure, et une bille en acier inoxydable, etc.
4. Veillez à ne pas tremper ou doucher le revêtement extérieur. Vous pouvez l'essuyer avec un chiffon doux et humide (pas trop humide).
Lorsque les produits ne sont pas utilisés pendant une longue période, veuillez les nettoyer et les emballer dans une boîte, puis les placer dans un endroit sec et ventilé afin d'éviter qu'ils ne soient affectés par l'humidité.
5. Ne pas placer les couvercles au niveau inférieur du lave-vaisselle et éviter les températures au-dessus de 60°C au risque de détériorer les couvercles et leurs étiquettes.

Questions fréquemment posées

1. La lampe témoin ou le chiffre n'est pas lumineux,
A . Est-ce que le courant est coupé ?
B . Est-ce que le câble est branché dans la prise ?
C . Est-ce que la multiprise est éteinte ?

2. Le lait fermente en yaourt après la fin de la cuisson :
a. Le temps réglé est-il trop court ?
b. La température intérieure ou la température du lait est-elle trop basse ? (si la température est trop basse, prolongez le temps de travail de manière appropriée).
3. L'odeur particulière du yaourt est trop forte après la fin du processus :
a. Le temps est-il trop long ?
b. Les ingrédients sont-ils périmés?

Remarques : Si le problème ne peut toujours pas être résolu après l'analyse comme ci-dessus, veuillez contacter notre société ou notre distributeur. Interdire aux amateurs de démonter le produit.

Specifications

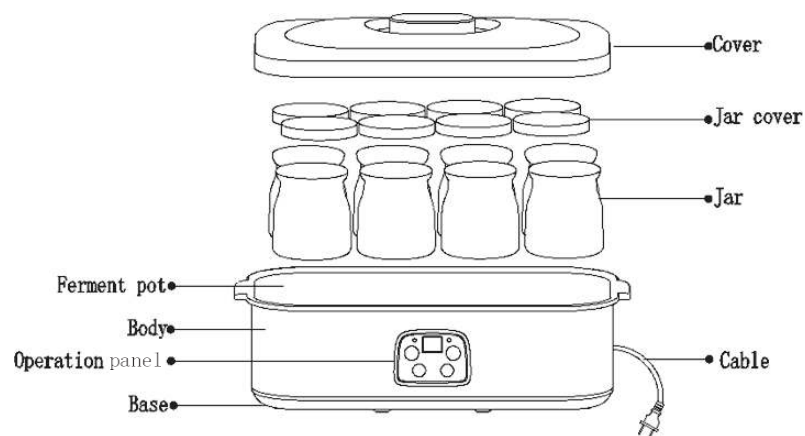
Nom du produit	Yaourtière BIOATIS
Modèle	SNJ-159B
Type	Yaourtière Automatique
Tension Nominale	220 V
Fréquence Nominale	60 Hz
Capacité Nominale	8 pots de 180mL = 1440mL
Puissance Nominale	25W
Dimensions L x l x h	368X190X145mm

Introduction

Thank you for choosing and using the BIOATIS yogurt maker.

This product features a new design, sleek lines, and an attractive shape. It uses PTC (Positive Temperature Coefficient) technology to accurately control temperature and make yogurt more delicious. Its use clearly shows that it is simple, safe, energy-efficient, and practical. It causes no pollution and complies with sanitary standards. This product is intended only for household or similar use.

Parts Name And Exploded View



Features

- Elegant design and sleek appearance
- Unique structure for equal heat distribution, maintaining lactobacillus activation
- Transparent top lid and glass jars
- PTC adopted for constant temperature and safe operation, 30W low power for cost saving
- Freshness box-shaped container to prevent yogurt contamination before consumption
- 8 glass jars for fermented yogurt, easy to carry and store
- Microcomputer control technology for accurate temperature control
- Timer and fully automatic function
- Sound signal when cooking is complete

Notice Before Use

1. Remove all packaging.
2. Check whether the voltage on the rating label matches your power supply.

Instructions / How to Use

Follow the next steps

Yogurt

1 - Disinfection method: Wash the jars and their lids in hot or warm water – **DO NOT BOIL** for more than one minute for disinfection.

Caution: Wash the jars and their lids only with warm or hot water – **DO NOT BOIL**.

Do not wash the lids and jars with boiling water, do not place them in the lower rack of the dishwasher, and avoid temperatures above 60°C.

2 - Mixing method: Put the ingredients into the jars in the following proportions:

Option 1: 1.4L of whole milk + 1 starter or 1 yogurt

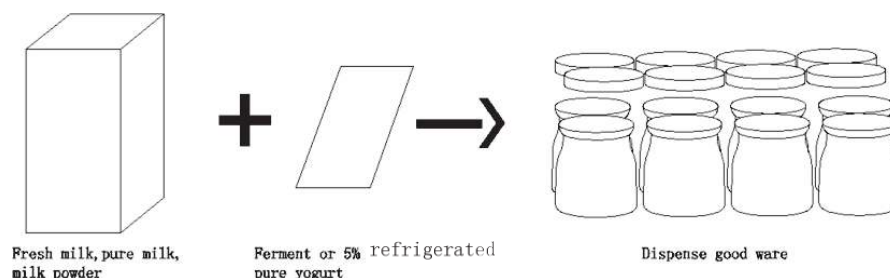
Option 2: 1.4L of semi-skimmed milk + 1 starter or 1 yogurt

Option 3: 1.4L of skimmed milk + 1 starter or 1 yogurt + milk powder

Note: The quantity of starter or yogurt will change in the same proportion according to the amount of milk used.

Cautions:

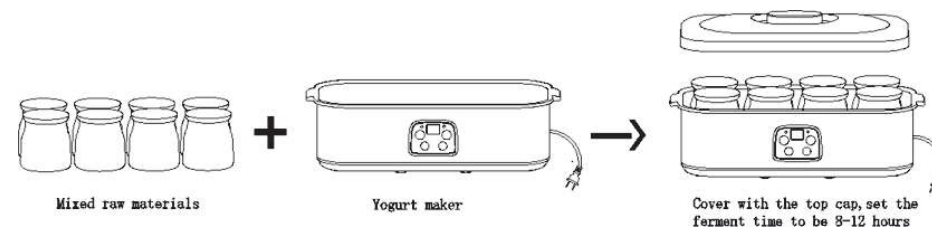
- (1) – Please make sure the ingredients are not expired or unsuitable for consumption.
- (2) – For more information on the amount of starter, refer to the “Mixing method” section.
- (3) – When using milk powder, follow the indicated proportion: 400ml of milk powder + 1100ml of water.



3- Ferment

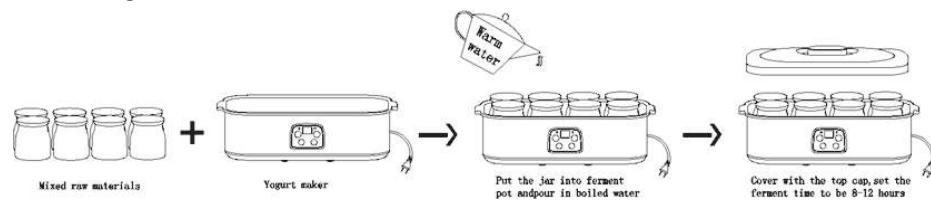
Method : Place the lids on their respective pots without forcing when the mixture has been poured, and put them in the fermentation tank, and cover with the lid of the yogurt maker. Plug in and press the START button for fermentation to begin. The fermentation time must be controlled manually. The fermentation time is about 8 to 10 hours for whole or skim milk and 12 hours for vegetable milk. The finished yogurt will coagulate and look like cream. The longer the fermentation time, the higher the acidity.

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.



This method consists of not putting hot water into the fermentation reservoir.

Note: To shorten the fermentation time and improve the uniformity of heat transfer, you can put a little hot water into the fermentation jar so that the yogurt is more homogeneous and smoother.

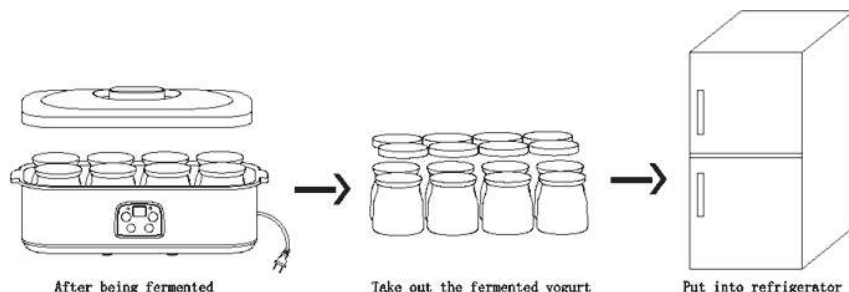


This method consists of putting hot water into the fermentation reservoir.

4 – Preserve Freshness

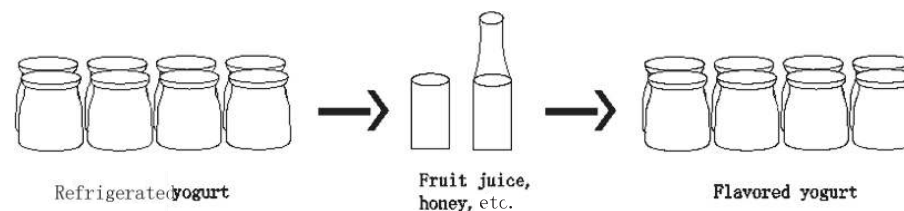
Method: The hot fermented yogurt is edible. Those who do not like it warm can enjoy it at that moment after flavoring it. If you do not appreciate it then, you can place the jars containing the fermented yogurt directly into the refrigerator. It is extremely good after being chilled.

Attention: The refrigeration time for yogurt should not exceed 7 days. It is recommended to consume it within 3 days because the activation of lactobacilli in the yogurt is highest during this period.



5 – Flavors

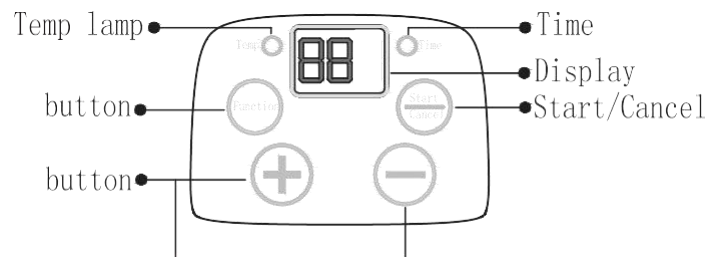
After fermentation and refrigeration, you can follow this method: You can enjoy the yogurt after flavoring it with fruit juice, fructose, honey, etc., as you wish.



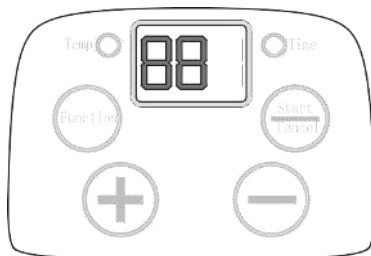
Notes:

- 1 – If a large amount of gas and a foul odor are produced after fermentation, this indicates that the water or milk is expired and the yogurt cannot be consumed. If it appears in the form of a pudding with a yellow sheen and a sour taste, that indicates that the fermentation is good.
- 2 – A longer fermentation time will produce a large amount of whey (yellowish liquid) and make it quite sour; this is normal and not a cause for concern. You can enjoy the whey separately (since it contains an abundance of nutrients, such as lactic acid, vitamin B, etc.) or mix it into the yogurt to eat.
- 3 – For children, powdered whole milk or whole milk is recommended. But for obese persons, powdered skimmed milk or skimmed milk is recommended. (Adding fructose to the milk can speed up the fermentation process, and flavored milk is not recommended.)
- 4 – If diarrhea or an upset stomach appears after eating yogurt, you should reduce the amount of yogurt to 100 ml each time, then gradually increase to 200–300 ml.

How to set the operation panel

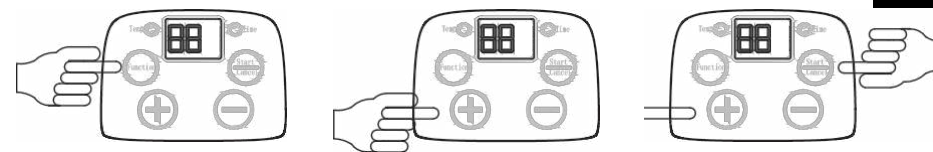


1. Plug the cable into the wall outlet; the number “88” will appear on the display, accompanied by “di” sounds indicating that the power is on and the machine is ready.



2. Press the “Set/View” button to set the temperature; the temperature indicator will blink green. Press “+” or “-” to adjust the temperature for making yogurt (around 42 °C on average, and between 37 °C and 45 °C depending on the ingredients).

3. Then press the “Start/Cancel” button; the timer indicator will blink green and the temperature indicator will turn red. Press “+” or “-” to set the timer (between 8 h and 12 h depending on the ingredients). After setting the time, press “Start/Cancel” again; the temperature indicator will remain red and the yogurt maker will begin operating. If you want to cancel the operation, press and hold the “Start/Cancel” button.



Cautions

1. Please ensure that the rated voltage is the same as the voltage you are using.
2. Do not use this machine near flammable products.
3. It is forbidden to remove or insert the plug with wet hands, otherwise you risk electric shock.
4. It is forbidden to wash or soak this product in water, otherwise its performance will be affected.
5. Make sure not to have the product re-packed, disassembled, or repaired by someone not qualified in electrical appliances.
6. Do not use the product in an unstable or damp place, or near another heat source, otherwise it will be damaged or broken.
7. If the cable is damaged, you must have it replaced by a professional to avoid any danger.
8. Ensure that the yogurt maker is placed somewhere out of children's reach. It may stop working if you touch the buttons without caution.
9. This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been supervised or instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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

Maintenance And Repairs

1. You must unplug the power cord after use and must not wash the machine before it cools down.
2. You should wash the yogurt maker promptly after use; otherwise, an unpleasant odor will develop.
3. Do not wash it with banana oil, gasoline, detergent, a hard brush, stainless steel wool, etc.
4. Be careful not to soak or spray water on the exterior coating. You may wipe it with a soft, damp cloth (not too wet).
5. When the appliance is not used for a long period, please clean it, pack it in a box, and place it in a dry, ventilated area to prevent moisture damage.
6. Do not place the lids on the lower rack of the dishwasher, and avoid temperatures above 60 °C to prevent damage to the lids and their labels.

Questions fréquemment posées

1. The indicator light or the display number is not illuminated:
 - A. Is the power off?
 - B. Is the cord plugged into the outlet?
 - C. Is the power strip switched off?

2. Milk ferments into yogurt after cooking:
 - a. Is the set time too short?
 - b. Is the internal temperature or milk temperature too low? (If the temperature is too low, extend the working time appropriately.)
3. The peculiar yogurt odor is too strong after the process ends:
 - a. Is the time too long?
 - b. Are the ingredients expired?

Notes: If the problem cannot be resolved after analysis as above, please contact our company or our distributor. Amateur disassembly of the product is prohibited.

Specifications

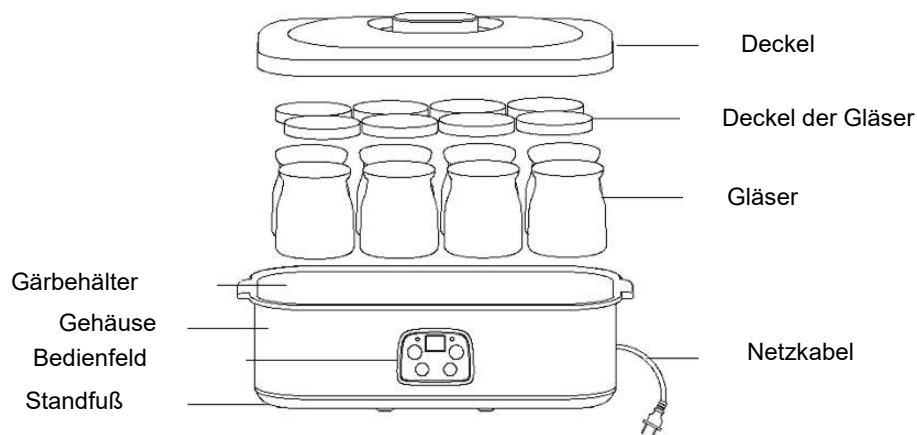
Name of product	Yogurt maker BIOATIS
Model	SNJ-159B
Type	Automatic yogurt maker
Rated voltage	220 V
Rated frequency	60 Hz
Rated capacity	8 glass jar with 1440ML
Rated power	25W
External dimension { Lengthxwidthxheight)	368X190X145mm

Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für den BIOATIS Joghurtbereiter entschieden haben.

Dieses Produkt zeichnet sich durch sein neues Design, klare Linien und eine schöne Form aus. Es verwendet die PTC-Technologie (Positiver Temperaturkoeffizient), um die Temperatur präzise zu steuern und den Joghurt schmackhafter zu machen. Die Nutzung zeigt deutlich, dass es einfach, sicher, energiesparend und praktisch ist. Es verursacht keine Verschmutzung und erfüllt die Hygienestandards. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch oder ähnliche Zwecke bestimmt.

Namen der Teile und Übersicht



Merkmale

- Elegantes Design und schlichtes Aussehen
- Einzigartige Struktur für gleichmäßige Wärmeübertragung und Aktivierung der Laktobazillen
- Transparenter Deckel und Glastöpfe
- PTC-Technologie für konstante Temperatur, sicherer Betrieb und niedriger Verbrauch (30W)
- Frischhaltebox-Design verhindert Verunreinigung vor dem Verzehr
- 8 Gläser für fermentierten Joghurt, leicht mitzunehmen und zu lagern
- Mikrocomputer-Technologie zur präzisen Temperaturkontrolle
- Zeitschaltuhr und vollautomatische Funktion
- Akustisches Signal am Ende der Zubereitung

Hinweis vor Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungen.
2. Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Gebrauchsanweisung

Folgen Sie den nächsten Schritten

Joghurt

1 - Desinfektionsmethode: Waschen Sie die Gläser und ihre Deckel mit heißem oder warmem Wasser – **NICHT KOCHEN** länger als eine Minute zur Desinfektion.
Achtung: Waschen Sie die Gläser und Deckel nur mit warmem oder heißem Wasser – **NICHT KOCHEN**.
 Reinigen Sie die Deckel und Gläser nicht mit kochendem Wasser, stellen Sie sie nicht in das untere Fach der Spülmaschine und vermeiden Sie Temperaturen über 60°C.

2 - Mischmethode: Geben Sie die Zutaten in folgendem Verhältnis in die Gläser:

Option 1: 1,4L Vollmilch + 1 Ferment oder 1 Joghurt

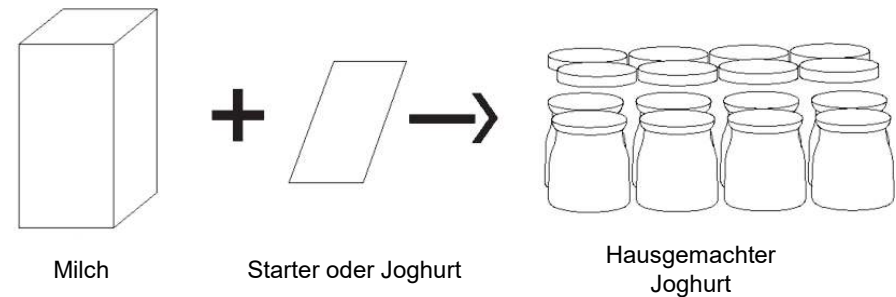
Option 2: 1,4L teilentrahmte Milch + 1 Ferment oder 1 Joghurt

Option 3: 1,4L Magermilch + 1 Ferment oder 1 Joghurt + Milchpulver

Hinweis: Die Menge an Ferment oder Joghurt ändert sich proportional zur verwendeten Milchmenge.

Vorsichtsmaßnahmen:

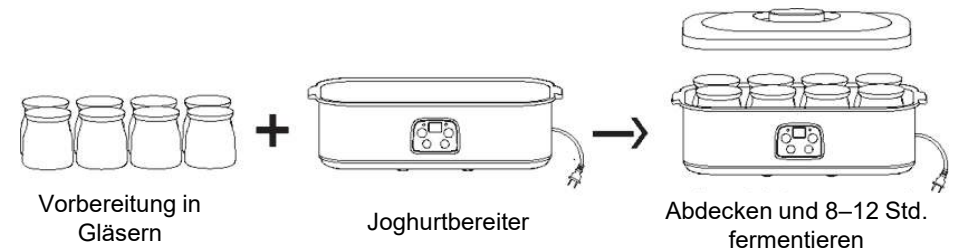
- (1) – Bitte stellen Sie sicher, dass die Materialien nicht abgelaufen oder für den Verzehr ungeeignet sind.
- (2) – Weitere Informationen zur Menge des Ferments finden Sie im Abschnitt „Mischmethode“.
- (3) – Wenn Milch aus Milchpulver hergestellt wird, beachten Sie das angegebene Verhältnis: 400 ml Milchpulver + 1100 ml Wasser.



3- Fermentation

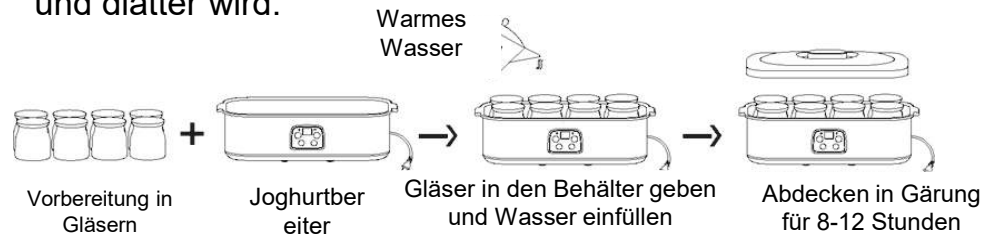
Methode : Setzen Sie die Deckel ohne Druck auf ihre jeweiligen Gläser, sobald die Zubereitung eingefüllt ist, und stellen Sie sie in den Fermentationsbehälter. Decken Sie alles mit dem Deckel der Joghurtmaschine ab. Stecken Sie das Gerät ein und drücken Sie die START-Taste, damit die Fermentation beginnt. Die Fermentationszeit muss manuell kontrolliert werden. Die Fermentationszeit beträgt etwa 8 bis 10 Stunden für Vollmilch oder Magermilch und 12 Stunden bei Pflanzenmilch. Der fertige Joghurt gerinnt und ähnelt Sahne. Je länger die Fermentationszeit, desto höher die Säure.

Achtung : Die Fermentationszeit wird von der Umgebungstemperatur und der Temperatur der Zutaten beeinflusst. Daher ist mehr Zeit erforderlich, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist oder Magermilch verwendet wird, jedoch nicht mehr als 14 Stunden.



Diese Methode besteht darin, kein heißes Wasser in den Fermentationsbehälter zu geben.

Hinweis: Um die Fermentationszeit zu verkürzen und die Gleichmäßigkeit der Wärmeübertragung zu verbessern, können Sie etwas heißes Wasser in das Fermentationsgefäß geben, damit der Joghurt homogener und glatter wird.



Diese Methode besteht darin, heißes Wasser in den Fermentationsbehälter zu geben.

4 – Frische bewahren

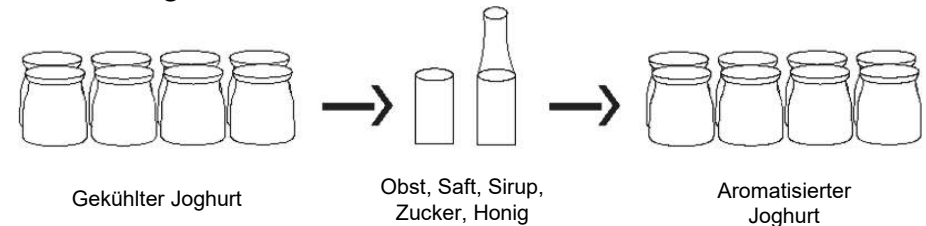
Methode: Der heiß fermentierte Joghurt ist essbar. Wer ihn nicht warm mag, kann ihn in diesem Moment nach dem Aromatisieren genießen. Wenn Sie ihn dann nicht schätzen, können Sie die Gläser mit dem fermentierten Joghurt direkt in den Kühlschrank stellen. Er ist extrem gut, nachdem er gekühlt wurde.

Achtung: Die Kühlzeit für Joghurt sollte 7 Tage nicht überschreiten. Es wird empfohlen, ihn innerhalb von 3 Tagen zu verzehren, da die Aktivierung der Lactobacillen im Joghurt während dieses Zeitraums am höchsten ist.



5 – Aromen

Nach der Fermentation und der Kühlung können Sie wie folgt vorgehen: Sie können den Joghurt nach dem Aromatisieren mit Fruchtsaft, Fruktose, Honig usw. nach Belieben genießen.



Hinweise:

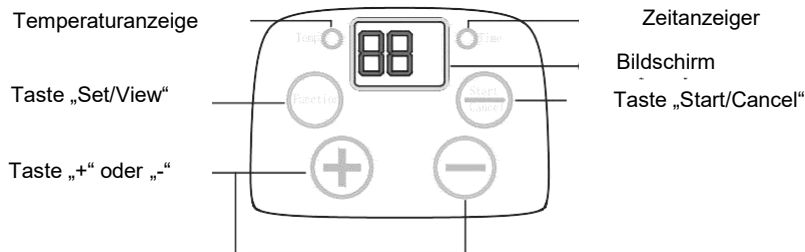
1 – Wenn nach der Fermentation große Mengen Gas und ein übler Geruch entstehen, deutet dies darauf hin, dass das Wasser oder die Milch abgelaufen ist und der Joghurt nicht verzehrt werden kann. Wenn er in Form eines Puddings mit gelblichem Glanz und saurem Geschmack erscheint, zeigt das an, dass die Fermentation gut war.

2 – Eine längere Fermentationszeit würde eine große Menge Molke (gelbliche Flüssigkeit) produzieren und den Joghurt recht sauer machen; das ist normal und kein Grund zur Sorge. Sie können die Molke separat genießen (da sie eine Fülle von Nährstoffen enthält, wie Milchsäure, Vitamin B usw.) oder sie mit dem Joghurt mischen, um ihn zu essen.

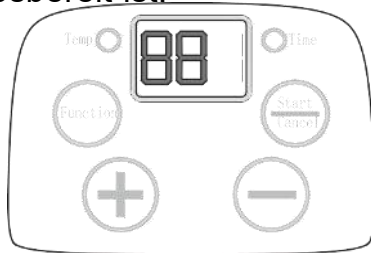
3 – Für Kinder werden Vollmilchpulver oder Vollmilch empfohlen. Für übergewichtige Personen werden jedoch Magermilchpulver oder Magermilch empfohlen. (Die Zugabe von Fruktose zur Milch kann den Fermentationsprozess beschleunigen, und aromatisierte Milch wird nicht empfohlen.)

4 – Wenn nach dem Verzehr von Joghurt Durchfall oder Magenbeschwerden auftreten, sollten Sie die Joghurtmenge auf 100 ml pro Mal reduzieren und dann schrittweise auf 200–300 ml erhöhen.

Wie man das Bedienfeld einstellt

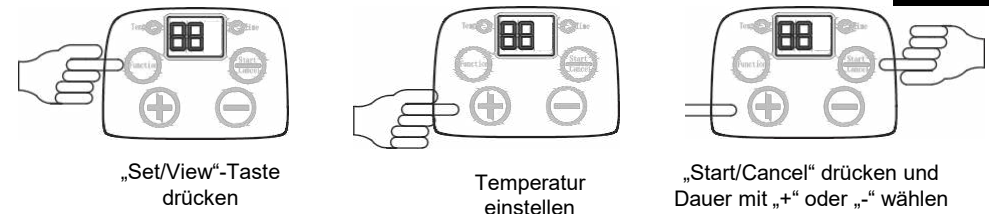


1. Stecken Sie das Kabel in die Steckdose; die Anzeige zeigt „88“ an, begleitet von „di“-Tönen, die signalisieren, dass die Stromversorgung eingeschaltet ist und die Maschine betriebsbereit ist.



2. Drücken Sie die Taste „Set/View“, um die Temperatur einzustellen; die Temperaturanzeige blinkt grün. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Temperatur für die Joghurtherstellung anzupassen (im Durchschnitt 42 °C, je nach Zutaten zwischen 37 °C und 45 °C).

3. Drücken Sie anschließend die Taste „Start/Cancel“; die Timer-Anzeige blinkt grün und die Temperaturanzeige wird rot. Drücken Sie „+“ oder „-“, um die Zeit einzustellen (zwischen 8 h und 12 h je nach Zutaten). Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, drücken Sie „Start/Cancel“ erneut; die Temperaturanzeige bleibt rot und die Joghurtmaschine startet. Wenn Sie den Vorgang abbrechen möchten, halten Sie die Taste „Start/Cancel“ gedrückt.



Vorsichtsmaßnahmen

- Bitte stellen Sie sicher, dass die Nennspannung der Spannung entspricht, die Sie verwenden.
- Verwenden Sie diese Maschine nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen.
- Es ist verboten, den Stecker mit nassen Händen zu entfernen oder einzustecken, da Sie sonst einen elektrischen Schlag erleiden könnten.
- Es ist verboten, dieses Produkt in Wasser zu waschen oder einzutauchen, da sonst seine Leistung beeinträchtigt wird.
- Achten Sie darauf, das Gerät nicht von einer Person ohne elektrotechnische Fachkenntnisse neu verpacken, zerlegen oder reparieren zu lassen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht an einem instabilen oder feuchten Ort oder in der Nähe einer anderen Wärmequelle, da es sonst beschädigt oder zerstört werden kann.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, lassen Sie es von einem Fachmann austauschen, um Gefahren zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Joghurtmaschine an einem Ort steht, der für Kinder unzugänglich ist. Sie kann aufhören zu funktionieren, wenn Sie die Tasten unvorsichtig berühren.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen.

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

Wartung und Reparaturen

1. Sie müssen das Netzkabel nach Gebrauch ausstecken und dürfen die Maschine nicht waschen, bevor sie abgekühlt ist.
2. Sie sollten die Joghurtmaschine nach dem Gebrauch rechtzeitig reinigen; andernfalls entsteht ein unangenehmer Geruch.
3. Reinigen Sie sie nicht mit Bananenöl, Benzin, Reinigungsmittel, einer harten Bürste, Stahlwolle usw.
4. Achten Sie darauf, die Außenbeschichtung nicht einzuweichen oder zu besprühen. Sie können sie mit einem weichen, leicht feuchten Tuch abwischen (nicht zu nass).
5. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen Sie es bitte, verpacken Sie es in eine Box und lagern Sie es an einem trockenen, gut belüfteten Ort, um Feuchtigkeitsschäden zu vermeiden.
6. Legen Sie die Deckel nicht in den unteren Geschirrkorb des Geschirrspülers und vermeiden Sie Temperaturen über 60 °C, um Schäden an den Deckeln und deren Etiketten zu verhindern.

Häufig gestellte Fragen

1. Die Kontrollleuchte oder die Anzeige ist nicht beleuchtet:
 - A. Ist der Strom ausgeschaltet?
 - B. Ist das Kabel in die Steckdose eingesteckt?
 - C. Ist die Steckdosenleiste ausgeschaltet?

2. Milch fermentiert zu Joghurt nach dem Kochen:
 - a. Ist die eingestellte Zeit zu kurz?
 - b. Ist die Innentemperatur oder die Milchttemperatur zu niedrig? (Wenn die Temperatur zu niedrig ist, verlängern Sie die Arbeitszeit entsprechend.)
3. Der ungewöhnliche Joghurtduft ist nach Ablauf des Prozesses zu stark:
 - a. Ist die Zeit zu lang?
 - b. Sind die Zutaten abgelaufen?

Hinweise: Wenn das Problem nach obiger Analyse nicht gelöst werden kann, kontaktieren Sie bitte unser Unternehmen oder unseren Händler. Laien ist das Zerlegen des Produkts untersagt.

Technische Daten

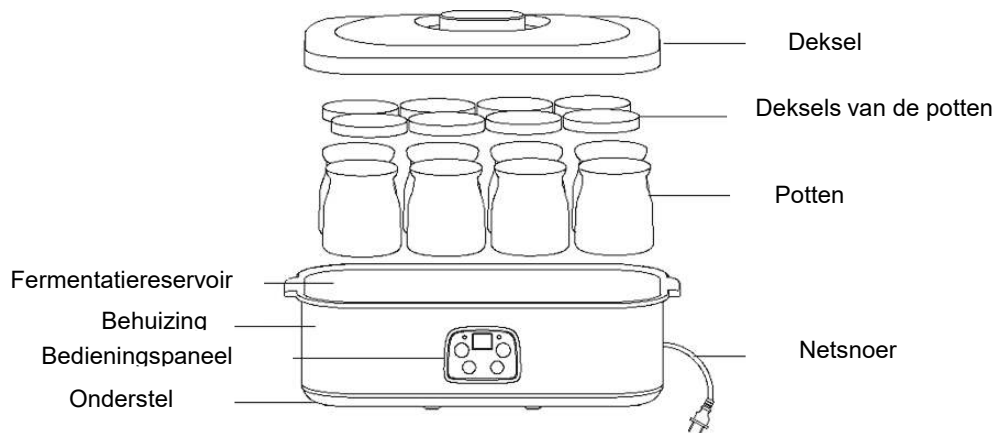
Produktname	BIOATIS Joghurtbereiter
Modell	SNJ-159B
Typ	Automatische Joghurtmaschine
Nennspannung	220 V
Nennfrequenz	60 Hz
Nennkapazität	8 Gläser à 180mL= 1440mL
Nennleistung	25W
Abmessungen L x l x h	368X190X145mm

Inleiding

Bedankt dat u gekozen heeft voor de BIOATIS yoghurtmaker.

Dit product heeft een nieuw ontwerp, strakke lijnen en een mooie vorm. Het maakt gebruik van PTC-technologie (Positieve Temperatuurcoëfficiënt) voor een nauwkeurige temperatuurregeling en heerlijkere yoghurt. Het gebruik is duidelijk eenvoudig, veilig, energiezuinig en praktisch. Het veroorzaakt geen vervuiling en voldoet aan de hygiënische normen. Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk of vergelijkbaar gebruik.

Namen van de onderdelen en overzicht



Kenmerken

- Elegant ontwerp en strakke vormgeving
- Unieke structuur voor gelijke warmteverdeling en activatie van lactobacillen
- Transparante deksel en glazen potten
- PTC-technologie voor constante temperatuur, veilige werking, 30W energiezuinig
- Vershouddoos-ontwerp voorkomt besmetting vóór consumptie
- 8 glazen potten voor gefermenteerde yoghurt, makkelijk mee te nemen en te bewaren
- Microcomputerbesturing voor nauwkeurige temperatuurcontrole
- Timerfunctie en volledig automatisch
- Geluidssignaal bij voltooiing

Waarschuwing voor gebruik

1. Verwijder alle verpakkingen.
2. Controleer of de aangegeven spanning overeenkomt met die van uw netstroom.

Gebruiksaanwijzing

Volg de volgende stappen

Yoghurt

1 - **Desinfectiemethode**: Was de potten en deksels met warm of heet water – **NIET KOKEN** langer dan één minuut om te desinfecteren.

Let op: Was de potten en deksels alleen met warm of heet water – **NIET KOKEN**.

Was de deksels en potten niet met kokend water, plaats ze niet in het onderste rek van de vaatwasser en vermijd temperaturen boven de 60°C.

2 - **Mengmethode**: Doe de ingrediënten in de potten volgens de volgende verhoudingen:

Optie 1: 1,4L volle melk + 1 starter of 1 yoghurt

Optie 2: 1,4L halfvolle melk + 1 starter of 1 yoghurt

Optie 3: 1,4L magere melk + 1 starter of 1 yoghurt + melkpoeder

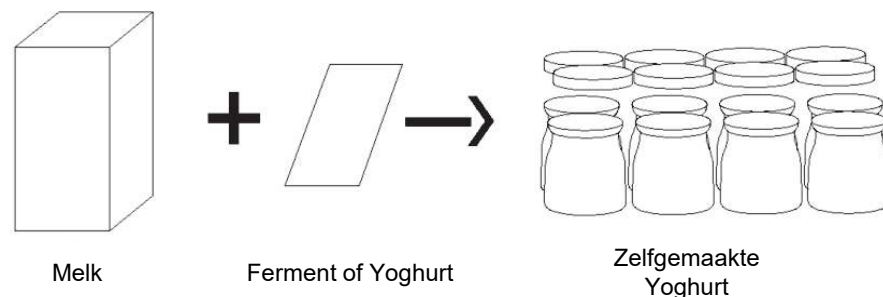
Opmerking: De hoeveelheid starter of yoghurt verandert proportioneel mee met de hoeveelheid melk.

Voorzorgen:

(1) – Zorg ervoor dat de ingrediënten niet over de datum of ongeschikt voor consumptie zijn.

(2) – Raadpleeg de sectie “Mengmethode” voor meer informatie over de hoeveelheid starter.

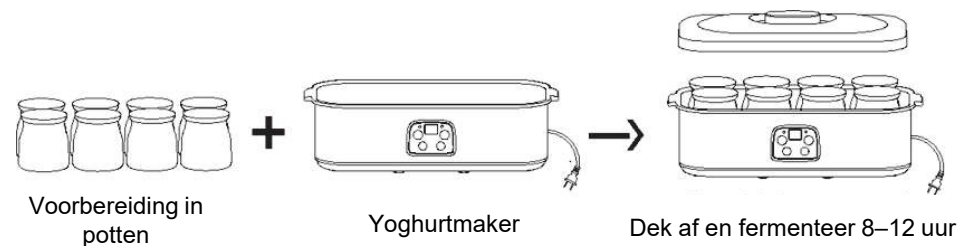
(3) – Wanneer melkpoeder wordt gebruikt, houd dan de volgende verhouding aan: 400 ml melkpoeder + 1100 ml water.



3- Fermentatie

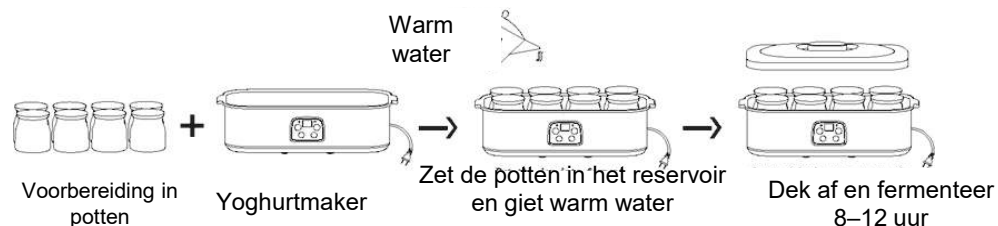
Methode : Plaats de deksels op hun respectievelijke potjes zonder te forceren zodra de bereiding is ingeschonken, zet ze vervolgens in het fermentatiereservoir en dek af met het deksel van de yoghurtmaker. Steek de stekker in het stopcontact en druk op de START-knop om de fermentatie te starten. De fermentatietijd moet handmatig worden gecontroleerd. De fermentatietijd is ongeveer 8 tot 10 uur voor volle of magere melk en 12 uur met plantaardige melk. De afgewerkte yoghurt zal stollen en op room lijken. Hoe langer de fermentatietijd, hoe hoger de zuurgraad.

Let op : De fermentatietijd wordt beïnvloed door de omgevingstemperatuur en de temperatuur van de ingrediënten. Het duurt daarom langer als de omgevingstemperatuur laag is of als magere melk wordt gebruikt, maar niet langer dan 14 uur.



Deze methode bestaat eruit dat er geen heet water in het fermentatiereservoir wordt gedaan.

Opmerking: Om de fermentatietijd te verkorten en de gelijkmatigheid van de warmteoverdracht te verbeteren, kunt u wat heet water in het fermentatiepotje doen, zodat de yoghurt homogener en gladder wordt.

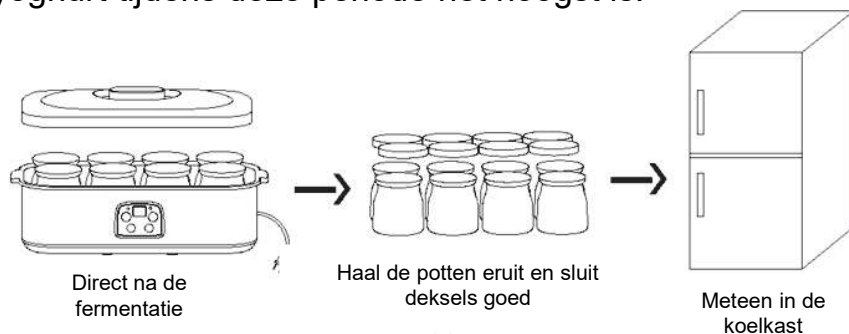


Deze methode bestaat eruit dat er heet water in het fermentatiereservoir wordt gedaan.

4 – Versheid behouden

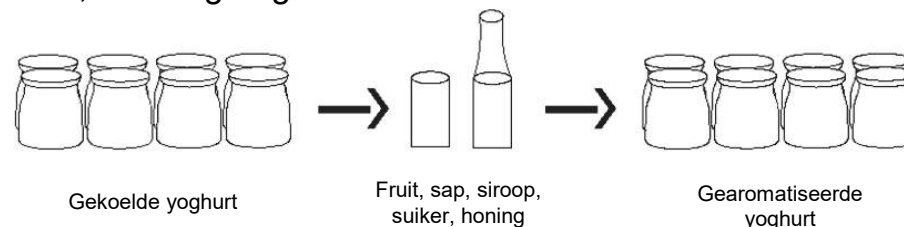
Methode: De heet gefermenteerde yoghurt is eetbaar. Degenen die het niet warm willen, kunnen het op dat moment proeven nadat ze het op smaak hebben gebracht. Als u het dan niet waardeert, kunt u de potjes met de gefermenteerde yoghurt direct in de koelkast zetten. Het is extreem lekker nadat het is gekoeld.

Opmerking: De koeltijd voor yoghurt mag niet langer dan 7 dagen zijn. Het wordt aanbevolen om het binnen 3 dagen te consumeren, omdat de activering van lactobacillen in de yoghurt tijdens deze periode het hoogst is.



5 – De aroma's

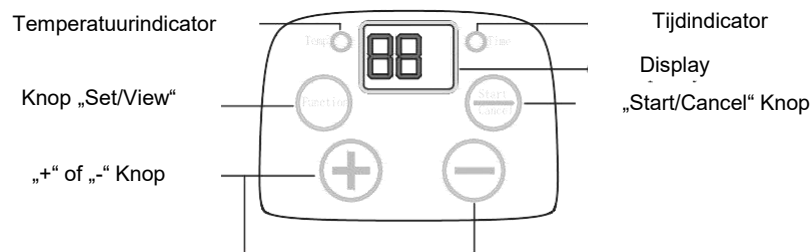
Na de fermentatie en koeling kunt u deze methode volgen: U kunt de yoghurt proeven nadat u deze op smaak hebt gebracht met vruchtensap, fructose, honing, enz., naar eigen goeddunken.



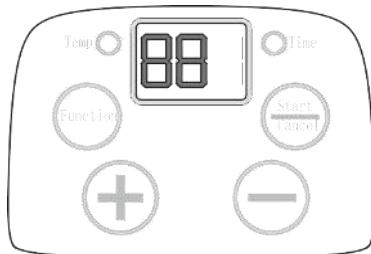
Notities:

- 1 – Als er na de fermentatie grote hoeveelheden gas en een onprettige geur vrijkomen, duidt dit erop dat het water of de melk bedorven is en dat de yoghurt niet geconsumeerd kan worden. Als het verschijnt in de vorm van een pudding met een gele glans en een zure smaak, geeft dat aan dat de fermentatie goed is.
- 2 – Een langere fermentatietijd zou een grote hoeveelheid wei (geeloranje vloeistof) produceren en het vrij zuur maken; dit is normaal en geen reden tot bezorgdheid. U kunt de wei apart consumeren (omdat het een overvloed aan voedingsstoffen bevat, zoals melkzuur, vitamine B enz.) of het mengen met de yoghurt om te eten.
- 3 – Voor kinderen wordt volle melkpoeder of volle melk aanbevolen. Maar voor obese personen wordt magere melkpoeder of magere melk aanbevolen. (Het toevoegen van fructose aan de melk kan het fermentatieproces versnellen, en gearomatiseerde melk wordt niet aanbevolen.)
- 4 – Als er diarree of maagklachten optreden na het eten van yoghurt, moet u de hoeveelheid yoghurt iedere keer verminderen tot 100 ml en vervolgens geleidelijk verhogen tot 200-300 ml.

Hoe het bedieningspaneel in te stellen

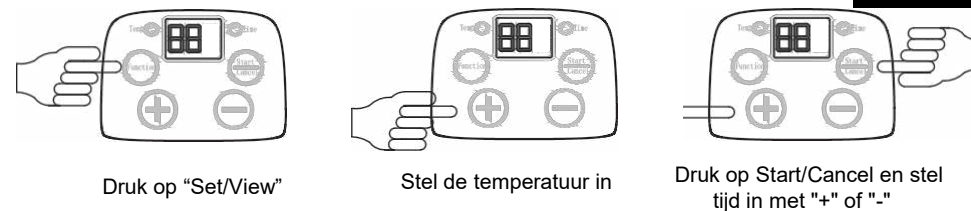


1. Steek de kabel in het stopcontact; op het display verschijnt “88”, samen met “di”-geluiden die aangeven dat de voeding is ingeschakeld en de machine klaar is.



2. Druk op de knop “Set/View” om de temperatuur in te stellen; de temperatuurindicator knippert groen. Druk op “+” of “-” om de temperatuur voor het maken van yoghurt aan te passen (gemiddeld 42 °C, en tussen 37 °C en 45 °C afhankelijk van de ingrediënten).

3. Druk vervolgens op de knop “Start/Cancel”; de timerindicator knippert groen en de temperatuurindicator wordt rood. Druk op “+” of “-” om de timer in te stellen (tussen 8 u en 12 u afhankelijk van de ingrediënten). Nadat u de tijd hebt ingesteld, drukt u nogmaals op “Start/Cancel”; de temperatuurindicator blijft rood en de yoghurtmaker begint te werken. Als u het proces wilt annuleren, houdt u de knop “Start/Cancel” ingedrukt.



Voorzorgsmaatregelen

1. Zorg ervoor dat de nominale spanning hetzelfde is als de spanning die u gebruikt.
2. Gebruik deze machine niet in de buurt van ontvlambare producten.
3. Het is verboden de stekker met natte handen in of uit het stopcontact te halen, omdat u anders een elektrische schok kunt krijgen.
4. Het is verboden dit product te wassen of in water te dompelen, anders wordt de prestatie aangetast.
5. Zorg ervoor dat het product niet wordt herverpakt, gedemonteerd of gerepareerd door iemand zonder vakkennis van elektrische apparaten.
6. Gebruik het product niet op een onstabiele of vochtige plaats of in de buurt van een andere warmtebron, anders kan het beschadigd raken of kapotgaan.
7. Als de kabel beschadigd is, moet u deze door een professional laten vervangen om gevaren te vermijden.
8. Zorg ervoor dat de yoghurtmaker op een plaats staat waar kinderen er niet bij kunnen. Hij kan stoppen met werken als u onvoorzichtig de knoppen aanraakt.
9. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij worden begeleid of geïnstrueerd door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon.

Kinderen moeten worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

Onderhoud en Reparaties

1. U moet de stroomkabel na gebruik loskoppelen en mag de machine niet wassen voordat deze is afgekoeld.
2. U dient de yoghurtmaker direct na gebruik te reinigen, anders zal er een onaangename geur ontstaan.
3. Was het apparaat niet met bananenolie, benzine, detergent, een harde borstel, roestvrijstalen schuurspons, enz.
4. Zorg ervoor dat de buitenlaag niet wordt ondergedompeld of besproeid. U kunt het afvegen met een zachte, licht vochtige doek (niet te nat).
5. Wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt, reinigt u het, verpakt u het in een doos en plaatst u het op een droge, geventileerde plaats om vochtbeschadiging te voorkomen.
6. Plaats de deksels niet in het onderste rek van de vaatwasser en vermijd temperaturen boven 60 °C om schade aan de deksels en hun etiketten te voorkomen.

Veelgestelde Vragen

1. Het indicatielampje of het getal op het display is niet verlicht:
 - A. Staat de stroom uit?
 - B. Is de kabel in het stopcontact gestoken?
 - C. Staat de stekkerdoos uitgeschakeld?

2. Melk fermenteert tot yoghurt na het koken:

- a. Is de ingestelde tijd te kort?
- b. Is de binnentemperatuur of de melktemperatuur te laag?
(Als de temperatuur te laag is, verleng dan de werktijd naar behoren.)

3. De eigenaardige yoghurtgeur is te sterk nadat het proces is voltooid:

- a. Is de tijd te lang?
- b. Zijn de ingrediënten verlopen?

Opmerkingen: Als het probleem na bovenstaande analyse nog steeds niet is opgelost, neem dan contact op met ons bedrijf of onze distributeur. Het demonteren van het product door leken is verboden.

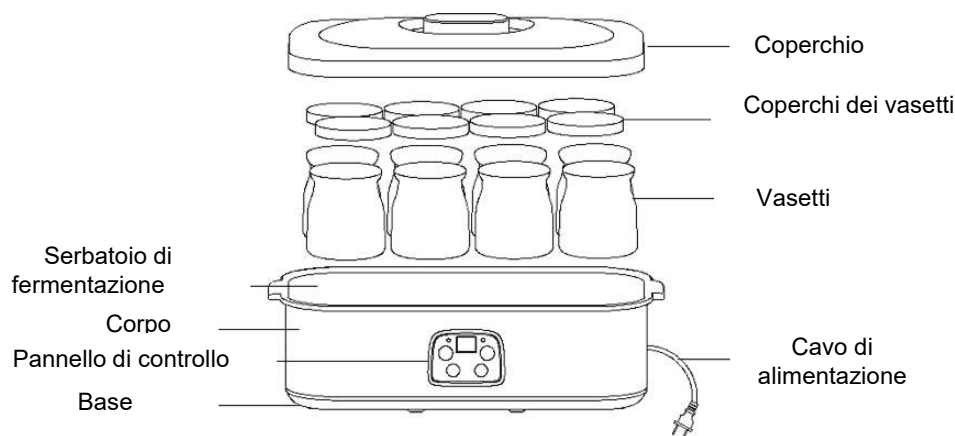
Specificaties

Productnaam	BIOATIS Yoghurtmaker
Model	SNJ-159B
Typ	Automatische Yoghurtmaker
Nominale Spanning	220 V
Nominale Frequentie	60 Hz
Nominale Capaciteit	8 potjes van 180 mL = 1440 mL
Nominaal Vermogen	25W
Afmetingen (L × B × H)	368X190X145mm

Introduzione

Grazie per aver scelto e utilizzato la yogurtiera BIOATIS. Questo prodotto si distingue per il suo nuovo design, linee pulite e una forma elegante. Utilizza la tecnologia PTC (Coefficiente di Temperatura Positivo) per controllare con precisione la temperatura e rendere lo yogurt più gustoso. L'uso indica chiaramente che la funzione è semplice, sicura, efficiente e pratica. Non inquina e rispetta le norme sanitarie. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico o simile.

Nomi delle parti e panoramica



Caratteristiche

- Design elegante e linea essenziale
- Struttura unica per trasmissione uniforme del calore e attivazione dei lactobacilli
- Coperchio e vasetti trasparenti
- Tecnologia PTC per temperatura costante e funzionamento sicuro, basso consumo 30W
- Contenitore tipo scatola freschezza per evitare la contaminazione
- 8 vasetti in vetro facili da trasportare e conservare
- Controllo con microcomputer per temperatura precisa
- Timer e funzione completamente automatica
- Segnale acustico a fine preparazione

Avvertenze prima dell'uso

1. Rimuovere tutti gli imballaggi.
2. Verificare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella utilizzata.

Modalità d'uso

Seguire i prossimi passaggi

Yogurt

1 - Metodo di disinfezione: Lavare i vasetti e i loro coperchi con acqua calda o tiepida – **NON BOLLIRE** per più di un minuto per disinfettare.

Attenzione: Lavare i vasetti e i coperchi solo con acqua calda o tiepida – **NON BOLLIRE**.

Non lavare i vasetti e i coperchi con acqua bollente, non inserirli nel cestello inferiore della lavastoviglie ed evitare temperature superiori a 60°C.

2 - Metodo di miscelazione: Inserire gli ingredienti nei vasetti nelle seguenti proporzioni:

Opzione 1: 1,4L di latte intero + 1 fermento o 1 yogurt

Opzione 2: 1,4L di latte parzialmente scremato + 1 fermento o 1 yogurt

Opzione 3: 1,4L di latte scremato + 1 fermento o 1 yogurt + latte in polvere

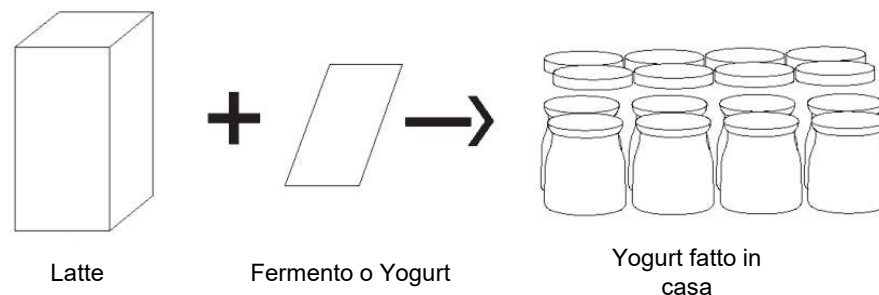
Nota: La quantità di fermento o yogurt varia in proporzione alla quantità di latte utilizzata.

Precauzioni:

(1) – Assicurarsi che i materiali non siano scaduti o inadatti al consumo.

(2) – Per maggiori informazioni sulla quantità di fermento, consultare la sezione “Metodo di miscelazione”.

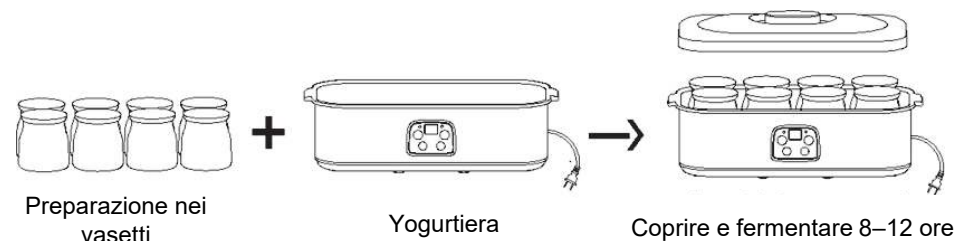
(3) – Se si utilizza latte in polvere, attenersi alla proporzione indicata: 400 ml di latte in polvere + 1100 ml di acqua.



3- Fermentazione

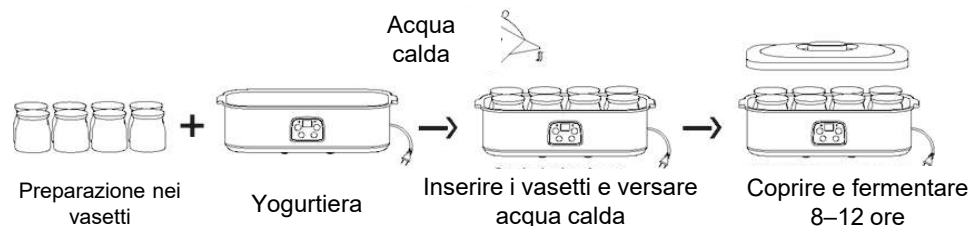
Metodo : Posizionate i coperchi sui rispettivi vasetti senza forzare una volta versata la preparazione e sistemateli nel serbatoio di fermentazione, quindi coprite con il coperchio dello yogurt. Collegate alla corrente e premete il pulsante START per avviare la fermentazione. Il tempo di fermentazione deve essere controllato manualmente. Il tempo di fermentazione è di circa 8–10 ore per latte intero o scremato e di 12 ore con latte vegetale. Lo yogurt finito coagulerà e assomiglierà a una crema. Più lungo è il tempo di fermentazione, più alta sarà l'acidità.

Attenzione : Il tempo di fermentazione sarà influenzato dalla temperatura ambiente e dalla temperatura degli ingredienti. È quindi necessario più tempo se la temperatura ambiente è bassa o se si utilizza latte scremato, ma non più di 14 ore.



Questo metodo consiste nel non mettere acqua calda nel serbatoio di fermentazione.

Nota: Per ridurre i tempi di fermentazione e migliorare l'uniformità della trasmissione del calore, potete mettere un po' di acqua calda nel vasetto di fermentazione affinché lo yogurt sia più omogeneo e più liscio.

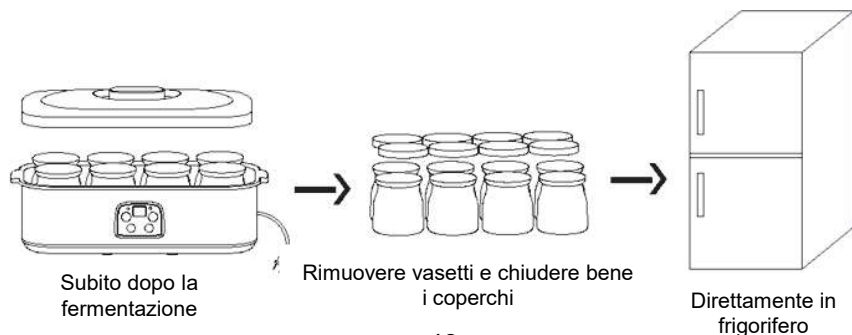


Questo metodo consiste nel mettere acqua calda nel serbatoio di fermentazione.

4 – Conservare la freschezza

Metodo: Lo yogurt fermentato caldo è commestibile. Chi non lo gradisce caldo può consumarlo in quel momento dopo averlo aromatizzato. Se non lo apprezzate in quel momento, potete mettere i vasetti contenenti lo yogurt fermentato direttamente in frigorifero. È estremamente buono dopo essere stato refrigerato.

Attenzione: Il tempo di refrigerazione dello yogurt non deve superare i 7 giorni. Si raccomanda di consumarlo entro 3 giorni, poiché l'attivazione dei lactobacilli nello yogurt è massima durante questo periodo.



5 – Gli aromi

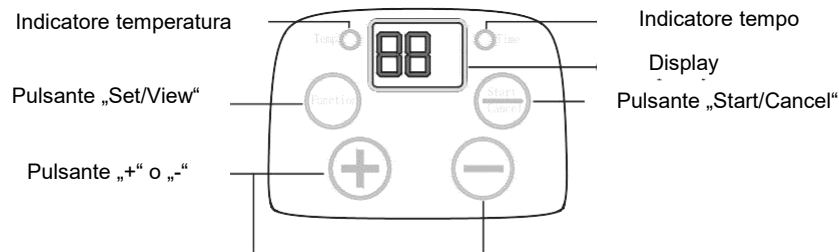
Dopo la fermentazione e la refrigerazione, potete seguire questo metodo: Potete gustare lo yogurt dopo averlo aromatizzato con succo di frutta, fruttosio, miele, ecc., a vostro piacimento.



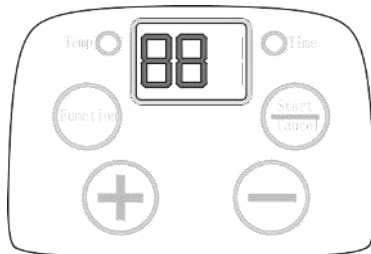
Note:

- 1 – Se dopo la fermentazione si produce una grande quantità di gas e un odore sgradevole, ciò indica che l'acqua o il latte sono scaduti e lo yogurt non può essere consumato. Se appare sotto forma di budino con un bagliore giallo e un sapore aspro, questo indica che la fermentazione è buona.
- 2 – Un tempo di fermentazione più lungo produrrà una grande quantità di siero (liquido giallastro) e lo renderà piuttosto acido; questo è normale e non c'è motivo di preoccuparsi. Potete gustare il siero separatamente (poiché contiene un'abbondanza di nutrienti, come acido lattico, vitamina B, ecc.) o mescolarlo allo yogurt da mangiare.
- 3 – Per i bambini si consiglia latte intero in polvere o latte intero. Ma per le persone obese si consiglia latte scremato in polvere o latte scremato. (L'aggiunta di fruttosio al latte può accelerare il processo di fermentazione e non si consiglia il latte aromatizzato.)
- 4 – Se dopo aver mangiato lo yogurt compare diarrea o malessere gastrico, dovete ridurre la quantità di yogurt a 100 ml ogni volta, quindi aumentare gradualmente a 200–300 ml.

Come regolare il pannello di controllo



1. Inserite il cavo nella presa a muro; sul display comparirà "88", accompagnato da suoni "di" che indicano che l'alimentazione è accesa e la macchina è pronta.



2. Premete il pulsante "Set/View" per impostare la temperatura; l'indicatore di temperatura lampeggerà in verde. Premete "+" o "-" per regolare la temperatura per preparare lo yogurt (circa 42 °C in media, e da 37 °C a 45 °C a seconda degli ingredienti).

3. Premete quindi il pulsante "Start/Cancel"; l'indicatore del timer lampeggerà in verde e l'indicatore di temperatura diventerà rosso. Premete "+" o "-" per impostare il timer (tra 8 h e 12 h a seconda degli ingredienti). Dopo aver impostato il tempo, premete di nuovo "Start/Cancel"; l'indicatore di temperatura rimarrà rosso e la yogurtiera inizierà a funzionare. Se desiderate annullare l'operazione, tenete premuto il pulsante "Start/Cancel".



Precauzioni da prendere

1. Assicurarsi che la tensione nominale sia la stessa della tensione che state utilizzando.
2. Non utilizzare questa macchina vicino a prodotti infiammabili.
3. È vietato rimuovere o inserire la spina con le mani bagnate, altrimenti si rischia una scossa elettrica.
4. È vietato lavare o immergere questo prodotto in acqua, altrimenti le sue prestazioni ne risentiranno.
5. Assicurarsi di non far imballare, smontare o riparare il prodotto da una persona non qualificata in materia di apparecchi elettrici.
6. Non utilizzare il prodotto in un luogo instabile o umido, o vicino a un'altra fonte di calore, altrimenti si danneggerà o si romperà.
7. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito da un professionista per evitare qualsiasi pericolo.
8. Assicurarsi che lo yogurtiera sia posizionata in un luogo inaccessibile ai bambini. Potrebbe smettere di funzionare se si toccano i tasti senza cautela.
9. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che mancano di esperienza e conoscenza, a meno che non 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. Dopo l'uso, è necessario scollegare il cavo di alimentazione e non lavare la macchina prima che si raffreddi.
2. È necessario lavare lo yogurtiera tempestivamente dopo l'uso; altrimenti si formerà un cattivo odore.
3. Non lavarlo con olio di banana, benzina, detergente, spazzola rigida, lana d'acciaio, ecc.
4. Evitate di immergere o spruzzare acqua sulla superficie esterna. Potete pulirla con un panno morbido leggermente umido (non troppo bagnato).
5. Quando l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo, pulitelo, confezionatelo in una scatola e posizionalo in un luogo asciutto e ventilato per evitare danni da umidità.
6. Non mettere i coperchi nel ripiano inferiore della lavastoviglie e non esporli a temperature superiori a 60 °C, per evitare di danneggiare i coperchi e le loro etichette.

Domande Frequenti

1. La spia o il numero sul display non si accende:
 - A. La corrente è spenta?
 - B. Il cavo è inserito nella presa?
 - C. La ciabatta è spenta?

2. Il latte fermenta in yogurt dopo la cottura:
 - a. Il tempo impostato è troppo breve?
 - b. La temperatura interna o la temperatura del latte è troppo bassa? (Se la temperatura è troppo bassa, prolungare opportunamente il tempo di funzionamento.)
3. L'odore particolare dello yogurt è troppo forte dopo la fine del processo:
 - a. Il tempo è troppo lungo?
 - b. Gli ingredienti sono scaduti?

Note: Se il problema non può essere risolto dopo l'analisi come sopra, contattare la nostra azienda o il nostro distributore. Il montaggio o lo smontaggio del prodotto da parte di non professionisti è vietato.

Specifiche

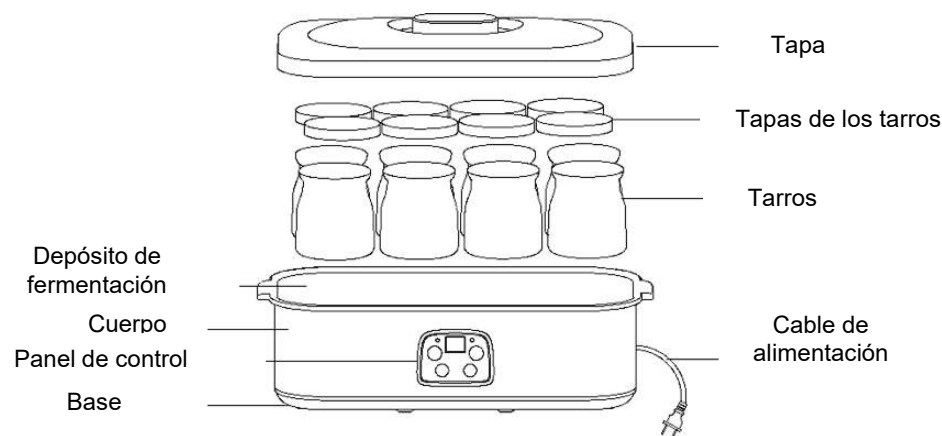
Nome del prodotto	Yogurtiera BIOATIS
Modello	SNJ-159B
Tipo	Yogurtiera Automatica
Tensione Nominale	220 V
Frequenza Nominale	60 Hz
Capacità Nominale	8 barattoli da 180 mL = 1440 mL
Potenza Nominale	25W
Dimensioni (L × P × A)	368X190X145mm

Introducción

Gracias por elegir y usar la yogurtera BIOATIS.

Este producto destaca por su nuevo diseño, líneas limpias y una forma atractiva. Utiliza tecnología PTC (Coeficiente de Temperatura Positivo) para controlar con precisión la temperatura y lograr un yogur más delicioso. Su uso demuestra que es simple, seguro, eficiente energéticamente y práctico. No contamina y cumple con las normas sanitarias. Este producto está destinado únicamente para uso doméstico o similar.

Nombre de las piezas y vista general



Características

- Diseño elegante y líneas depuradas
- Estructura única para distribuir el calor y mantener la activación de los lactobacilos
- Tapa superior y tarros de cristal transparentes
- Tecnología PTC para temperatura constante, operación segura, potencia baja (30W)
- Diseño tipo caja de frescura, evita contaminación antes del consumo
- 8 tarros de vidrio fáciles de transportar y almacenar
- Tecnología de control por microordenador para precisión térmica
- Función de temporizador y automatización total
- Señal sonora al finalizar la preparación

Aviso antes de usar

1. Retire todo el embalaje.
2. Verifique que el voltaje indicado en la etiqueta coincida con el de su red eléctrica.

Modo de Empleo

Siga los siguientes pasos

Yogur

1 - Método de desinfección: Lave los tarros y sus tapas con agua caliente o tibia – **NO HERVIR** durante más de un minuto para desinfectar.

Atención: Lave los tarros y tapas solo con agua tibia o caliente – **NO HERVIR**.

No lave las tapas ni los tarros con agua hirviendo, no los coloque en la bandeja inferior del lavavajillas y evite temperaturas superiores a 60°C.

2 - Método de mezcla: Coloque los ingredientes en los tarros en las siguientes proporciones:

Opción 1: 1,4L de leche entera + 1 fermento o 1 yogur

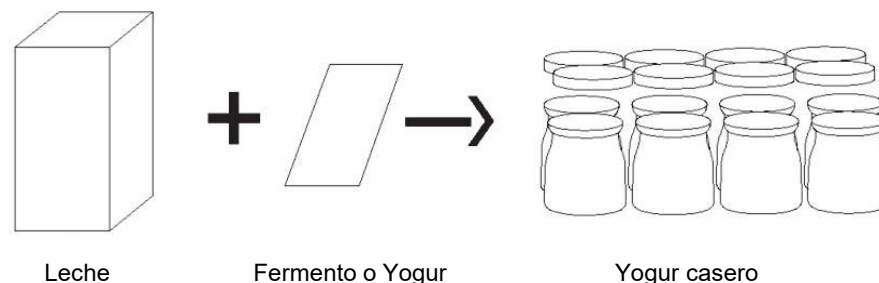
Opción 2: 1,4L de leche semidesnatada + 1 fermento o 1 yogur

Opción 3: 1,4L de leche desnatada + 1 fermento o 1 yogur + leche en polvo

Nota: La cantidad de fermento o yogur variará en la misma proporción según la cantidad de leche utilizada.

Precauciones:

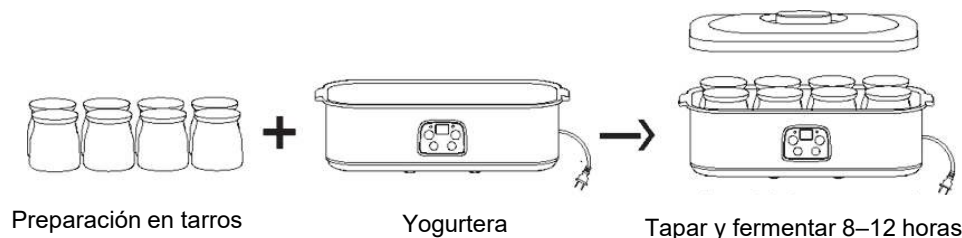
- (1) – Asegúrese de que los ingredientes no estén caducados o sean inadecuados para el consumo.
- (2) – Para más información sobre la cantidad de fermento, consulte la sección “Método de mezcla”.
- (3) – Si se usa leche en polvo, siga la proporción indicada: 400 ml de leche en polvo + 1100 ml de agua.



3- Fermentación

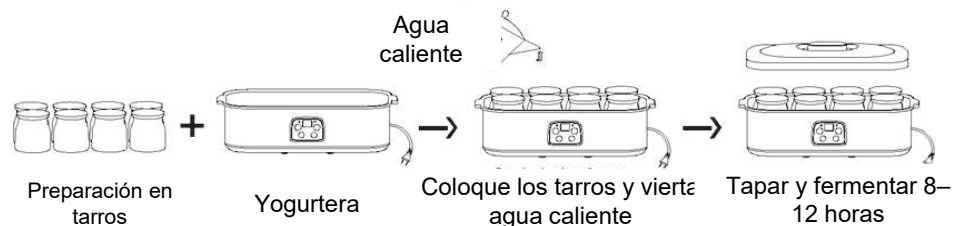
Método : Coloque las tapas sobre sus respectivos tarros sin forzar una vez que se haya vertido la preparación, y colóquelas en el depósito de fermentación, luego cúbralas con la tapa de la yogurtera. Enchufe y presione el botón START para que comience la fermentación. El tiempo de fermentación debe controlarse manualmente. El tiempo de fermentación es de aproximadamente 8 a 10 horas para leche entera o desnatada y de 12 horas con leche vegetal. El yogur terminado coagulará y se parecerá a la crema. Cuanto más largo sea el tiempo de fermentación, mayor será la acidez.

Atención : El tiempo de fermentación se verá afectado por la temperatura ambiente y la temperatura de los ingredientes. Por lo tanto, se necesita más tiempo si la temperatura ambiente es baja o si se utiliza leche desnatada, pero no más de 14 horas.



Este método consiste en no poner agua caliente en el depósito de fermentación.

Nota: Para acortar el tiempo de fermentación y mejorar la uniformidad de la transmisión del calor, puede poner un poco de agua caliente en el tarro de fermentación para que el yogur sea más homogéneo y más suave.

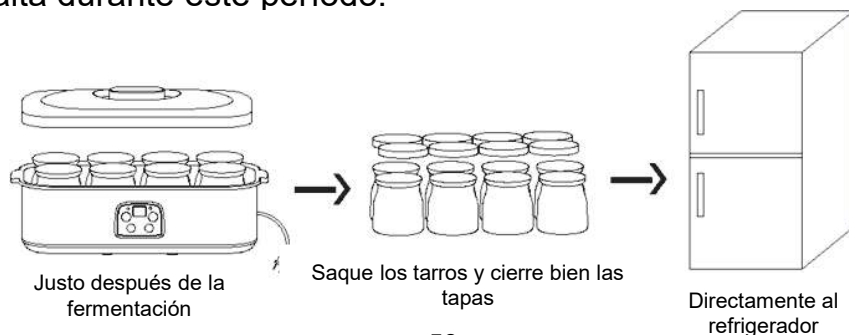


Este método consiste en poner agua caliente en el depósito de fermentación.

4 – Conservar la frescura

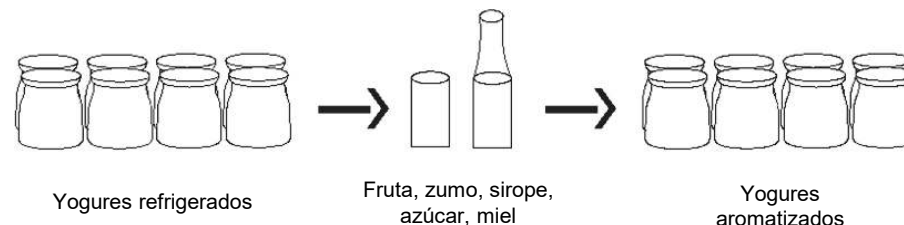
Método: El yogur fermentado caliente es comestible. Aquellos que no lo prefieran caliente pueden degustarlo en ese momento después de aromatizarlo. Si no lo aprecian entonces, pueden poner los frascos que contienen el yogur fermentado directamente en el refrigerador. Es extremadamente bueno después de haber sido refrigerado.

Atención: El tiempo de refrigeración del yogur no debe superar los 7 días. Se recomienda consumirlo en los 3 días, ya que la activación de los lactobacilos en el yogur es más alta durante este período.



5 – Los aromas

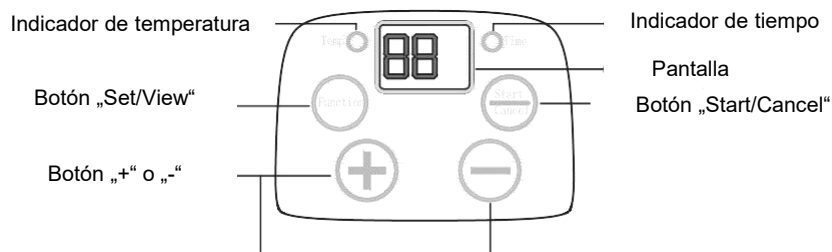
Después de la fermentación y la refrigeración, puede seguir este método: Puede degustar el yogur después de aromatizarlo con jugo de fruta, fructosa, miel, etc., a su conveniencia.



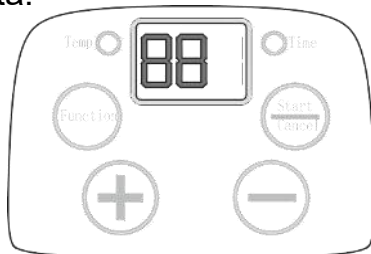
Notas:

- 1 – Si se produce una gran cantidad de gas y un olor fétido después de la fermentación, esto indica que el agua o la leche están caducadas y el yogur no se puede consumir. Si aparece en forma de pudín con un brillo amarillo y sabor ácido, eso indica que la fermentación es buena.
- 2 – Un tiempo de fermentación más prolongado producirá una gran cantidad de suero (líquido amarillento) y lo hará bastante ácido; esto es normal y no es motivo de preocupación. Puede degustar el suero por separado (ya que contiene abundantes nutrientes, como ácido láctico, vitamina B, etc.) o mezclarlo con el yogur para comerlo.
- 3 – Para los niños se recomienda leche entera en polvo o leche entera. Pero para las personas obesas se recomienda leche desnatada en polvo o leche desnatada. (Agregar fructosa a la leche puede acelerar el proceso de fermentación, y no se recomienda la leche aromatizada).
- 4 – Si aparece diarrea o malestar estomacal después de comer yogur, debe reducir la cantidad de yogur a 100 ml cada vez y luego aumentar gradualmente a 200–300 ml.

Cómo ajustar el panel de control

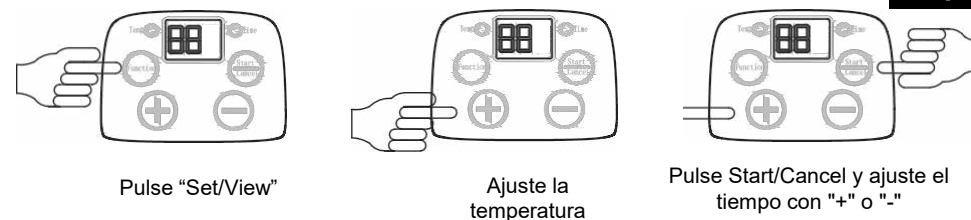


1. Enchufe el cable en la toma de corriente; en la pantalla aparecerá “88”, acompañado de sonidos “di” que indican que la alimentación está encendida y que la máquina está lista.



2. Presione el botón “Set/View” para ajustar la temperatura; el indicador de temperatura parpadeará en verde. Presione “+” o “-” para fijar la temperatura para preparar yogur (alrededor de 42 °C de media y entre 37 °C y 45 °C según los ingredientes).

3. Luego presione el botón “Start/Cancel”; el indicador del temporizador parpadeará en verde y el indicador de temperatura se pondrá rojo. Presione “+” o “-” para ajustar el temporizador (entre 8 h y 12 h según los ingredientes). Después de fijar el tiempo, presione “Start/Cancel” de nuevo; el indicador de temperatura permanecerá rojo y la yogurtera comenzará a funcionar. Si desea cancelar el proceso, mantenga presionado el botón “Start/Cancel”.



Precauciones a tomar

1. Asegúrese de que la tensión nominal sea la misma que la tensión que está utilizando.
2. No utilice esta máquina cerca de productos inflamables.
3. Está prohibido quitar o insertar el enchufe con las manos mojadas, de lo contrario corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
4. Está prohibido lavar o sumergir este producto en agua, de lo contrario su rendimiento se verá afectado.
5. Asegúrese de no hacer que alguien no cualificado en aparatos eléctricos embale, desmonte o repare el producto.
6. No utilice el producto en un lugar inestable o húmedo, ni cerca de otra fuente de calor, de lo contrario se dañará o romperá.
7. Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un profesional para evitar cualquier peligro.
8. Asegúrese de que la yogurtera esté colocada en un lugar fuera del alcance de los niños. Puede dejar de funcionar si toca los botones sin precaución.
9. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados o instruidos con respecto al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

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

Mantenimiento y Reparaciones

1. Debe desenchufar el cable de alimentación después de usarlo y no debe lavar la máquina antes de que se enfríe.
2. Debe lavar la yogurtera puntualmente después de usarla; de lo contrario, aparecerá un olor desagradable.
3. No la lave con aceite de plátano, gasolina, detergente, un cepillo duro, lana de acero inoxidable, etc.
4. Tenga cuidado de no sumergir o rociar agua sobre el revestimiento exterior. Puede limpiarla con un paño suave y húmedo (no demasiado húmedo).
5. Cuando el aparato no se use durante un largo período, límpielo, empáquelo en una caja y colóquelo en un lugar seco y ventilado para evitar daños por humedad.
6. No coloque las tapas en la rejilla inferior del lavavajillas y evite temperaturas superiores a 60 °C para evitar dañar las tapas y sus etiquetas.

Preguntas Frecuentes

1. La luz indicadora o el número en el display no se ilumina:
 - A. ¿Está cortada la corriente?
 - B. ¿Está el cable enchufado en el tomacorriente?
 - C. ¿Está apagada la regleta de enchufes?

2. La leche fermenta en yogurt después de la cocción:
 - a. ¿El tiempo ajustado es demasiado corto?
 - b. ¿La temperatura interna o la temperatura de la leche es demasiado baja? (Si la temperatura es demasiado baja, prolongue el tiempo de funcionamiento de manera adecuada).

3. El olor peculiar del yogurt es demasiado fuerte después de finalizar el proceso:
 - a. ¿El tiempo es demasiado largo?
 - b. ¿Los ingredientes están vencidos?

Notas: Si el problema no se puede resolver después del análisis anterior, póngase en contacto con nuestra empresa o con nuestro distribuidor. Queda prohibido que aficionados desarmen el producto.

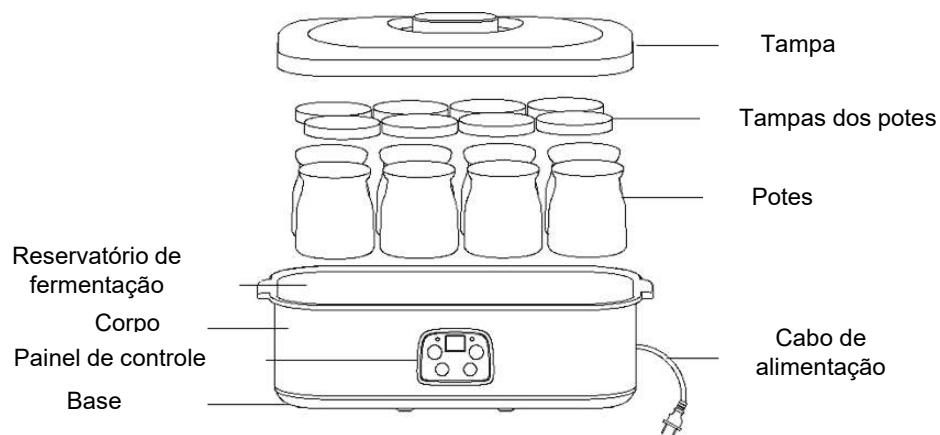
Especificaciones

Nombre del producto	Yogurtera BIOATIS
Modelo	SNJ-159B
Tipo	Yogurtera Automática
Tensión Nominal	220 V
Frecuencia Nominal	60 Hz
Capacidad Nominal	8 frascos de 180 mL = 1440 mL
Potencia Nominal	25W
Dimensiones (L × A × H)	368X190X145mm

Introdução

Obrigado por escolher e utilizar a iogurteira BIOATIS. Este produto caracteriza-se pelo seu novo design, linhas suaves e uma forma elegante. Utiliza tecnologia PTC (Coeficiente de Temperatura Positiva) para controlar com precisão a temperatura e tornar o iogurte mais saboroso. O seu uso é claramente simples, seguro, eficiente em energia e prático. Não causa poluição e está em conformidade com as normas sanitárias. Este produto é destinado apenas para uso doméstico ou semelhante.

Nomes das peças e visão geral



Características

- Design elegante e aspeto limpo
- Estrutura única para distribuição uniforme de calor e ativação dos lactobacilos
- Tampa superior e potes de vidro transparentes
- Tecnologia PTC para temperatura constante, operação segura, 30W de baixo consumo
- Design tipo caixa de frescura que evita a contaminação antes do consumo
- 8 frascos de vidro fáceis de transportar e armazenar
- Controlo por microcomputador para temperatura precisa
- Função de temporizador e automatização total
- Sinal sonoro ao fim da preparação

Aviso antes da utilização

1. Retire todas as embalagens.
2. Verifique se a tensão indicada na etiqueta corresponde à da sua rede elétrica.

Modo de uso

Siga os próximos passos

logurte

1 - Método de desinfecção: Lave os potes e as respetivas tampas com água quente ou morna – **NÃO FERVER** por mais de um minuto para desinfetar.

Atenção: Lave os potes e as tampas apenas com água morna ou quente – **NÃO FERVER**.

Não lave as tampas nem os potes com água a ferver, não os coloque na grelha inferior da máquina de lavar louça e evite temperaturas acima de 60°C.

2 - Método de mistura: Coloque os ingredientes nos potes nas seguintes proporções:

Opção 1: 1,4L de leite integral + 1 fermento ou 1 iogurte

Opção 2: 1,4L de leite meio-gordo + 1 fermento ou 1 iogurte

Opção 3: 1,4L de leite magro + 1 fermento ou 1 iogurte + leite em pó

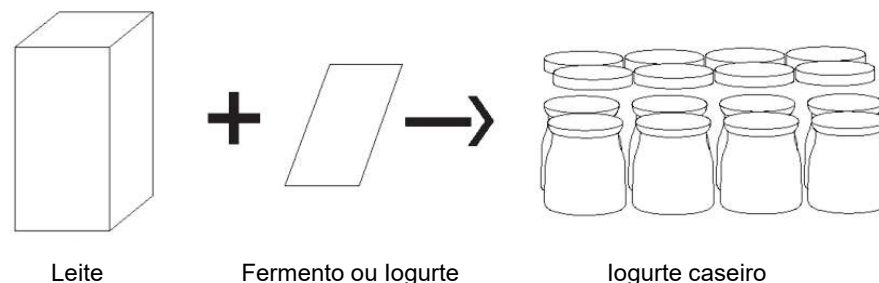
Nota: A quantidade de fermento ou iogurte deve ser ajustada proporcionalmente à quantidade de leite utilizada.

Precauções:

(1) – Certifique-se de que os ingredientes não estejam vencidos ou impróprios para consumo.

(2) – Para mais informações sobre a quantidade de fermento, consulte a seção “Método de mistura”.

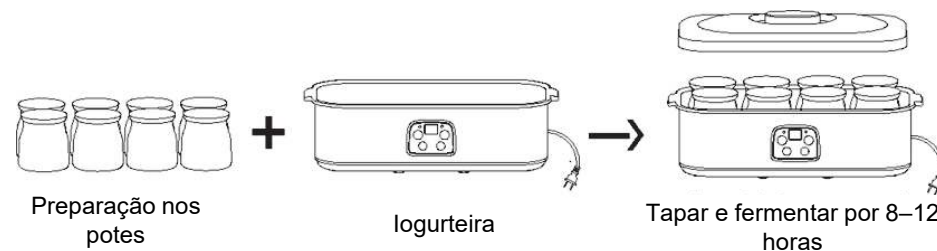
(3) – Quando usar leite em pó, siga a proporção indicada: 400 ml de leite em pó + 1100 ml de água.



3- Fermentação

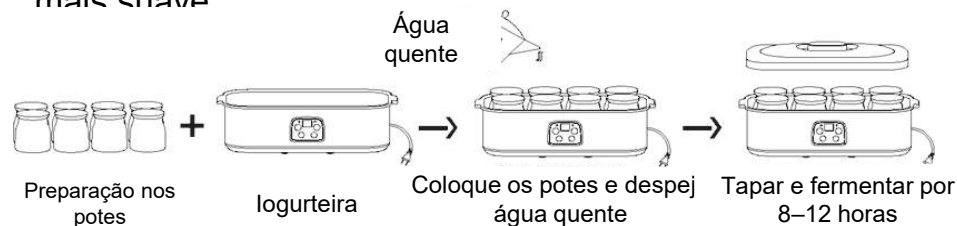
Método : Coloque as tampas em seus respectivos potes sem forçar assim que a preparação for despejada, e coloque-os no reservatório de fermentação, cobrindo com a tampa da iogurteira. Ligue o aparelho e pressione o botão START para que a fermentação comece. O tempo de fermentação deve ser controlado manualmente. O tempo de fermentação é de aproximadamente 8 a 10 horas para leite integral ou desnatado e 12 horas com leite vegetal. O iogurte pronto coagulará e ficará com aspecto de creme. Quanto maior o tempo de fermentação, maior a acidez.

Atenção : O tempo de fermentação será afetado pela temperatura ambiente e pela temperatura dos ingredientes. Portanto, é necessário mais tempo se a temperatura ambiente estiver baixa ou se for utilizado leite desnatado, mas não mais que 14 horas.



Este método consiste em não colocar água quente no reservatório de fermentação.

Observação: Para encurtar o tempo de fermentação e melhorar a uniformidade da transmissão de calor, você pode colocar um pouco de água quente no pote de fermentação para que o iogurte fique mais homogêneo e mais suave.

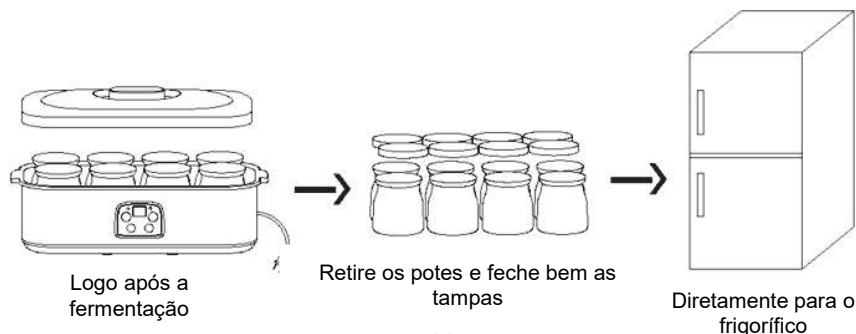


Este método consiste em colocar água quente no reservatório de fermentação.

4 – Conservar a frescura

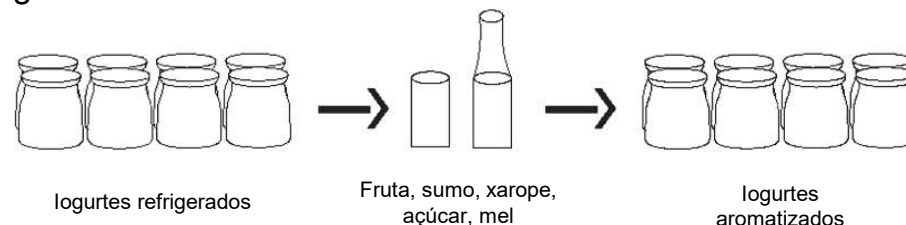
Método: O iogurte fermentado quente é comestível. Aqueles que não gostarem dele quente podem consumi-lo nesse momento após aromatizá-lo. Se você não o apreciar então, pode colocar os potes contendo o iogurte fermentado diretamente na geladeira. Fica extremamente bom depois de ser refrigerado.

Atenção: O tempo de refrigeração do iogurte não deve exceder 7 dias. Recomenda-se consumi-lo em até 3 dias, pois a ativação dos lactobacilos no iogurte é mais alta durante esse período.



5 – Os aromas

Após a fermentação e a refrigeração, você pode seguir este método: Você pode saborear o iogurte depois de aromatizá-lo com suco de fruta, frutose, mel, etc., a seu gosto.



Notas:

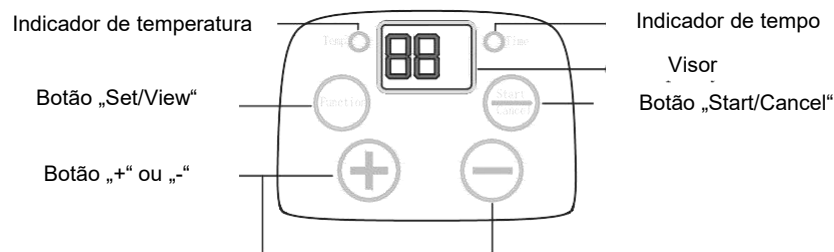
1 – Se uma grande quantidade de gás e um odor desagradável forem produzidos após a fermentação, isso indica que a água ou o leite estão vencidos e o iogurte não pode ser consumido. Se ele aparecer na forma de um pudim com brilho amarelo e sabor azedo, isso indica que a fermentação está boa.

2 – Um tempo de fermentação mais longo produzirá uma grande quantidade de soro (líquido amarelado) e tornará o iogurte bastante azedo; isso é normal e não há motivo para preocupação. Você pode saborear o soro separadamente (pois ele contém uma abundância de nutrientes, como ácido láctico, vitamina B, etc.) ou misturá-lo ao iogurte para comer.

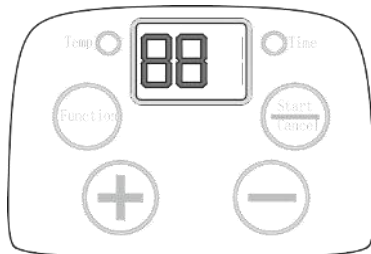
3 – Para crianças, recomenda-se leite integral em pó ou leite integral. Mas para pessoas obesas, recomenda-se leite desnatado em pó ou leite desnatado. (Adicionar frutose ao leite pode acelerar o processo de fermentação, e o leite aromatizado não é recomendado.)

4 – Se ocorrer diarreia ou desconforto estomacal após comer iogurte, você deve reduzir a quantidade de iogurte para 100 ml cada vez e, em seguida, aumentar gradualmente para 200–300 ml.

Como ajustar o painel de controle



1. Conecte o cabo na tomada de parede; o display mostrará “88”, acompanhado de sons “di” que indicam que a energia está ligada e que a máquina está pronta.



2. Pressione o botão “Set/View” para ajustar a temperatura; o indicador de temperatura piscará em verde. Pressione “+” ou “-” para definir a temperatura para fazer iogurte (cerca de 42 °C em média e entre 37 °C e 45 °C dependendo dos ingredientes).

3. Em seguida, pressione o botão “Start/Cancel”; o indicador do temporizador piscará em verde e o indicador de temperatura ficará vermelho. Pressione “+” ou “-” para ajustar o temporizador (entre 8 h e 12 h, dependendo dos ingredientes). Após definir o tempo, pressione “Start/Cancel” novamente; o indicador de temperatura permanecerá vermelho e a iogurteira começará a funcionar. Se desejar cancelar o processo, pressione e segure o botão “Start/Cancel”.



Precauções a tomar

1. Certifique-se de que a tensão nominal seja a mesma da tensão que você está usando.
2. Não utilize esta máquina perto de produtos inflamáveis.
3. É proibido remover ou inserir o plugue com as mãos molhadas, caso contrário você corre o risco de choque elétrico.
4. É proibido lavar ou mergulhar este produto em água, caso contrário seu desempenho será afetado.
5. Certifique-se de não fazer com que alguém sem qualificação em aparelhos elétricos embale, desmonte ou repare o produto.
6. Não utilize o produto em um local instável ou úmido, nem próximo a outra fonte de calor, caso contrário ele será danificado ou quebrado.
7. Se o cabo estiver danificado, ele deve ser substituído por um profissional para evitar qualquer perigo.
8. Certifique-se de que a iogurteira esteja colocada em um local inacessível às crianças. Ela pode parar de funcionar se você tocar nos botões sem cuidado.
9. Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que careçam de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas quanto ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

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

Manutenção e Reparos

1. Você deve desconectar o cabo de alimentação após o uso e não deve lavar a máquina antes que ela esfrie.
2. Você deve lavar a iogurteira pontualmente após o uso; caso contrário, surgirá um cheiro desagradável.
3. Não a lave com óleo de banana, gasolina, detergente, escova dura, lã de aço inoxidável, etc.
4. Cuidado para não mergulhar nem borrifar água no revestimento externo. Você pode limpá-lo com um pano macio e úmido (não muito molhado).
5. Quando o aparelho não for usado por um longo período, limpe-o, embale-o em uma caixa e coloque-o em um local seco e ventilado para evitar danos causados pela umidade.
6. Não coloque as tampas no compartimento inferior da lava-louças e evite temperaturas acima de 60 °C para não danificar as tampas e suas etiquetas.

Perguntas Frequentes

1. A luz indicadora ou o número no visor não está aceso:
 - A. A energia está desligada?
 - B. O cabo está conectado à tomada?
 - C. A régua de tomada está desligada?

2. O leite fermenta em iogurte após o cozimento:
 - a. O tempo ajustado é muito curto?
 - b. A temperatura interna ou a temperatura do leite está muito baixa? (Se a temperatura estiver muito baixa, prolongue o tempo de funcionamento de forma adequada.)
3. O cheiro peculiar do iogurte é muito forte após a conclusão do processo:
 - a. O tempo está muito longo?
 - b. Os ingredientes estão vencidos?

Observações: Se o problema não puder ser resolvido após a análise acima, entre em contato com nossa empresa ou com nosso distribuidor. É proibido que pessoas não qualificadas desmontem o produto.

Especificações

Nome do produto	logurteira BIOATIS
Modelo	SNJ-159B
Tipo	logurteira Automática
Tensão Nominal	220 V
Frequência Nominal	60 Hz
Capacidade Nominal	8 potes de 180 mL = 1440 mL
Potência Nominal	25W
Dimensões (C × L × A)	368X190X145mm