

SOKANY

YOGURTERA



MODELO: SK – 2303

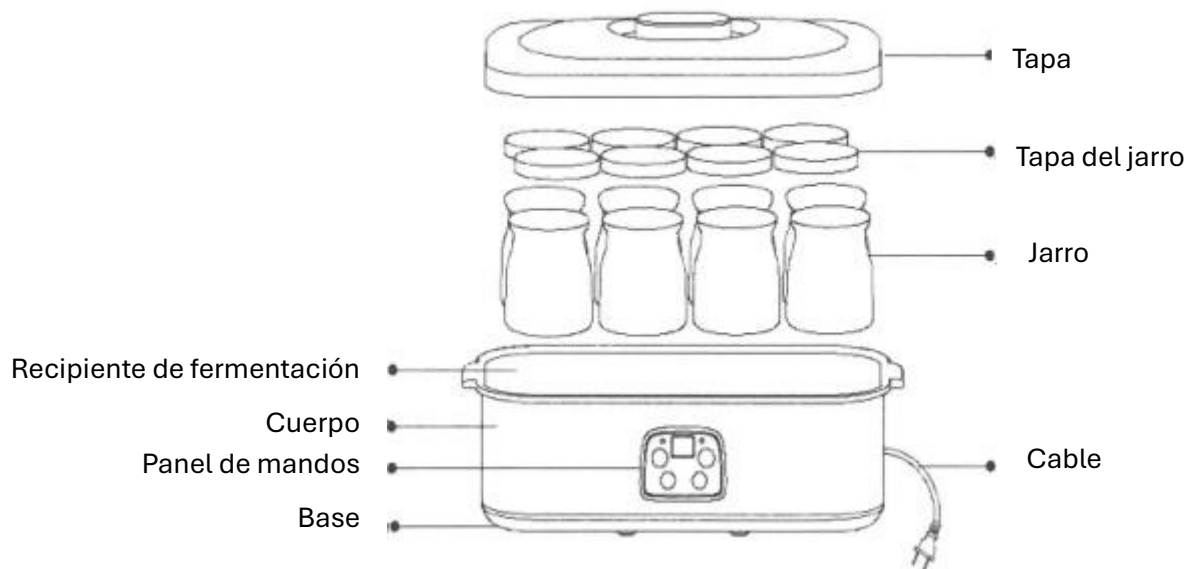
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Introducción

Gracias por seleccionar y utilizar la yogurtera tipo SNJ-159B.

Este producto se caracteriza por su apariencia novedosa, línea suave y hermosa forma; adopta la tecnología PTC (Coeficiente Positivo de Temperatura), controla con precisión la temperatura para hacer el yogur más delicioso en sabor. El estado indica claramente, la función es simple, la seguridad y la energía eficiente y conveniente. Utilizar sin ningún tipo de contaminación y se ajustan a las normas sanitarias estatales. Este producto sólo se limita al uso familiar o lugar similar.

Nombre de las partes y vista en detalle



Características

1. Diseño elegante y apariencia fina.
2. Estructura única para igual transmisión de calor, manteniendo la activación del lactobacilo.
3. Cubierta superior y tapa del recipiente transparentes, haciendo visible el proceso.
4. PTC adoptado para una temperatura constante y un funcionamiento seguro y baja potencia de 30W para ahorrar costes.
5. Diseño del recipiente de frescura tipo caja, evitando que el yogur se contamine antes de beber.
6. 8 frascos de vidrio para fermentar el yogur, fácil de tomar y almacenar.
7. Tecnología de control de microcomputadora adoptada para el control preciso de la temperatura.
8. Temporización y función de automatización completa incorporadas.
9. Aviso sonoro al finalizar

Antes de utilizar

1. Saque del paquete.
2. Compruebe si la tensión indicada en la etiqueta de características coincide con la tensión utilizada.

Como usar

Pasos de uso

I. Yogurt

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

2. Método de mezcla: Poner los materiales en los tarros en la proporción de:

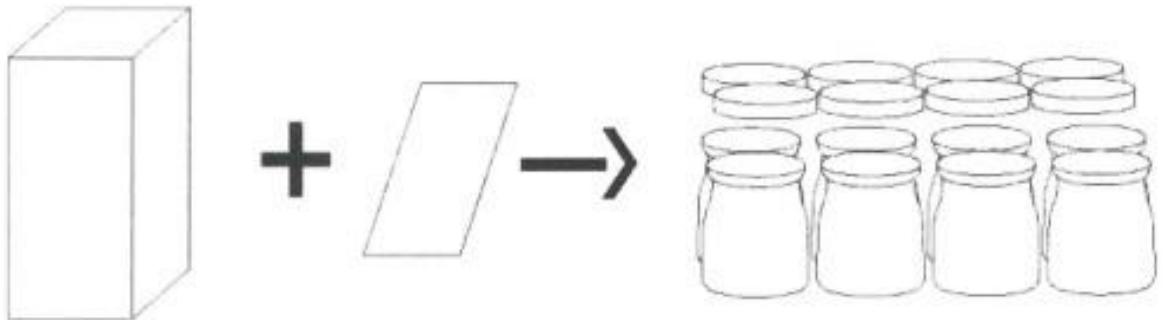
Opción 1: 1L Leche fresca refrigerada + 1 fermentación en paquete o 5% de yogurt puro refrigerado.

Opción 2: 1L Leche pura sellada por asepsia + 1 fermentación en paquete o 5% de yogurt puro refrigerado.

Opción 3: 1L Leche en polvo + 1 fermentación en paquete o 5% de yogurt puro refrigerado.

Precauciones:

- (1) - Por favor, asegúrese de que los materiales no estén vencidos o deteriorados.
- (2) - La cantidad del fermento por favor refiérase a las instrucciones de operación.
- (3) - Cuando la leche está hecha de leche en polvo, por favor refiérase a la proporción indicada, 400ml de leche en polvo + 1100ml de agua.



Leche fresca, leche pura,
leche en polvo.

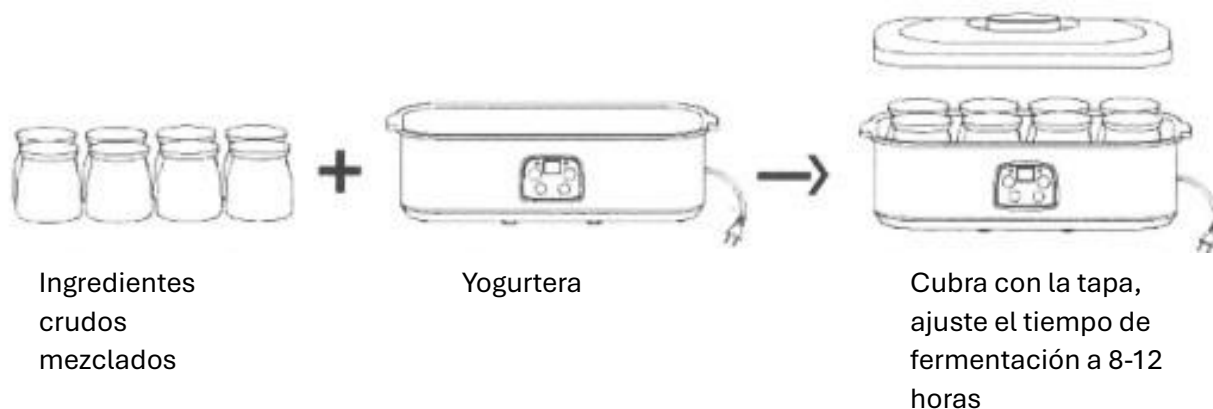
Fermentación o 5% de
yogurt puro refrigerado.

Distribuir en buena condición

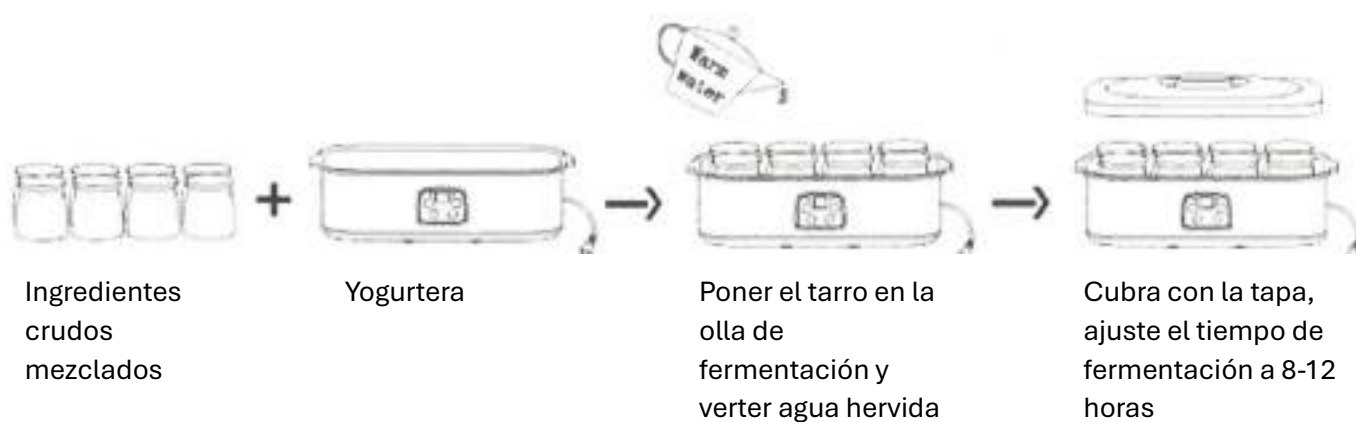
3. Fermentación

Método: Una vez mezcladas las materias primas, cubra los tarros con la tapa, introdúzcalos en el fermentador y cúbralos con la tapa superior. Enchufar y pulsar el interruptor de encendido para que comience la fermentación. El tiempo de fermentación debe controlarse manualmente. El tiempo de fermentación es de unas 6-8 horas. Cuanto mayor sea el tiempo de fermentación, mayor será la acidez.

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



El método sin agua templada en el recipiente de fermentación

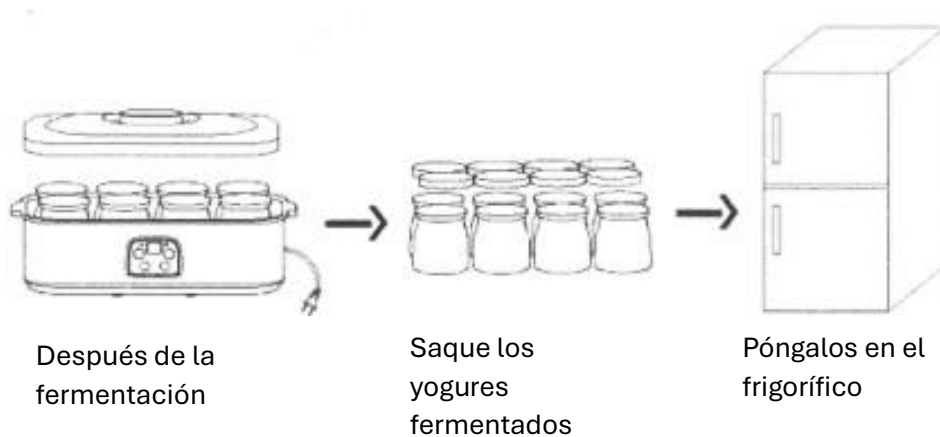


El método con agua templada en el recipiente de fermentación.

4. Mantener la frescura

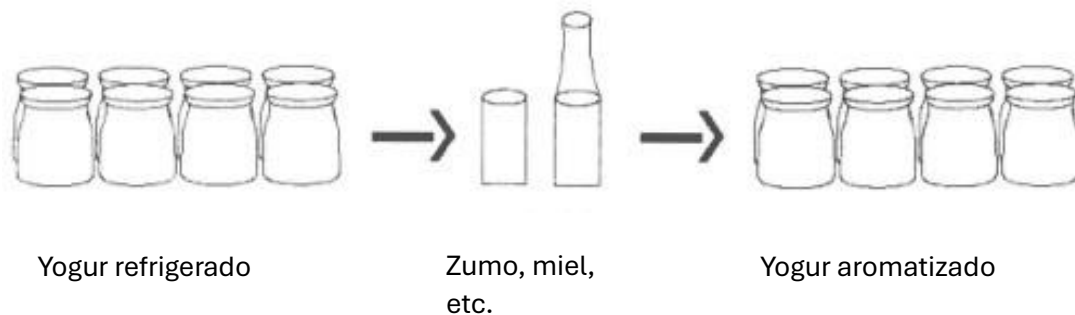
Método: El yogur recién fermentado es comestible pero no muy delicioso, a los que no les gusta la comida refrigerada pueden disfrutarlo en este momento después de aromatizarlo. Si no lo disfruta en este momento, puede poner el recipiente con el yogur fermentado en el refrigerador directamente. Es muy sabroso después de refrigerarlo.

Precaución: El tiempo de refrigeración del yogur no debe ser superior a 7 días. Se recomienda disfrutarlo antes de 3 días, ya que la activación de los lactobacilos en el yogur es máxima en este periodo de tiempo.



5. Sabor

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



Notas:

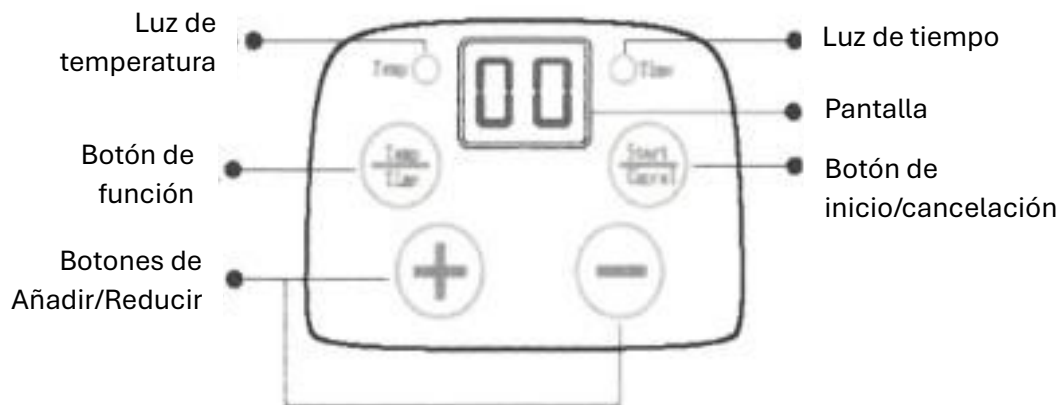
1. Si se produce una gran cantidad de gas y hedor y después de la fermentación, esto indica que el agua o el poder de la leche está contaminado y el yogur no se puede comer. Si aparece en forma de pudín con brillo amarillo y sabor agrio, indica que la fermentación es buena.

2. Si el tiempo de fermentación es largo, se producirá una gran cantidad de líquido derivado (líquido amarillento) y será bastante agrio, pero es normal y no hay por qué preocuparse. Puede disfrutar del líquido derivado por separado (ya que el líquido derivado 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 fresca. Para personas con sobrepeso se recomienda leche baja en grasa o desnatada, o leche fresca. (Adición de fructosa a la leche puede acelerar el proceso de fermentación, y la leche con sabor no es recomendable).

4. Si la diarrea o malestar estomacal aparece después de comer el yogur debe reducir la cantidad de yogur a 100ml cada vez y luego aumentar gradualmente a 200-300ml.

II Como ajustar el panel de operación

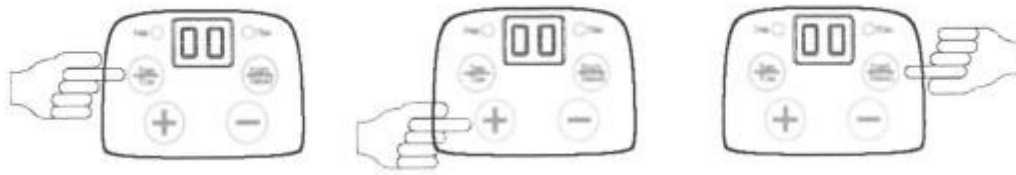


1. Enchufe el cable en la toma de corriente, el número "88" aparecerá como sigue, con "di" sonidos, e indica que la alimentación está conectada, y la yogurtera está lista.



2. Presione la tecla "Función" para seleccionar la función, la luz de temperatura se encenderá, presione la tecla "+ o -", puede ajustar la temperatura de trabajo para hacer yogur o vino de arroz (rango 20° C a 55°C). La temperatura de la yogurtera es alrededor de 42°C ± 3°C.

3. Después de ajustar la temperatura, pulse el botón "start/cancel". Pulse la tecla "+o -" para ajustar el tiempo de trabajo (intervalo de ajuste entre 0h y 48h). Una vez ajustado el tiempo, pulse el botón "start/cancel", se encenderá la luz "time" y la máquina empezará a funcionar. Si desea cancelar el proceso, presione el botón "start/cancel" por más tiempo.



Precauciones

1. Por favor, asegúrese de que el voltaje nominal es el mismo que el voltaje que utiliza.
2. No utilice esta máquina cerca de artículos inflamables.
3. Se prohíbe quitar o insertar el enchufe con las manos mojadas, de lo contrario puede producirse una descarga eléctrica.
4. Está prohibido lavar o sumergir este producto en agua, de lo contrario su funcionamiento se verá afectado.
5. Asegúrese de no volver a embalar, desmontar o reparar el producto por personas no expertas en aparatos eléctricos.
6. No utilice el producto en lugares inestables o húmedos, ni cerca de otras fuentes de calor, de lo contrario se dañará o estropeará.
7. Si el cable está dañado, debe cambiarlo el fabricante o el agente, para evitar peligro.
8. Asegúrese de que la yogurtera está colocada donde el niño no pueda alcanzarla. Puede dejar de funcionar si toca las teclas descuidadamente.
- 9. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.**

Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.

Mantenimiento y reparación

1. Debe desenchufar el aparato después de usarlo y no debe lavarlo antes de que se enfríe.
2. Debe lavarla a tiempo después de usarla, o aparecerá un olor peculiar.
3. No la cepille con aceite de plátano, gasolina, abstergente, cepillo duro, bola de acero inoxidable, etc.
4. Asegúrese de no mojar ni duchar la cubierta exterior. Puede limpiarla con un paño suave húmedo (no demasiado húmedo).
5. Cuando los productos no se utilizan durante mucho tiempo, por favor, limpiar y embalar en su caja y poner en un lugar ventilado y seco para que no sea afectado por la humedad.

Preguntas frecuentes

1. El indicador de la luz no se ilumina.

Asegúrese de que hay corriente, el cable está enchufado y que el enchufe funcione correctamente.

2. La leche se fermenta para convertirse en yogur después de terminar.

Asegúrese de que el tiempo no sea demasiado corto, si la temperatura de la leche es del tiempo o demasiado baja (si la temperatura es demasiado baja, aumente el tiempo de fermentación apropiadamente).

3. El olor del yogur es demasiado fuerte al terminar.

Asegúrese de no fermentarlo durante demasiado tiempo y de que los productos utilizados no están vencidos o deteriorados.

Contacto

Si tiene alguna pregunta, consulta o necesita servicio técnico, póngase en contacto con nosotros en:

service@emprendimientosurbanos.es