

CUK
by GADNIC

YOGURTERA

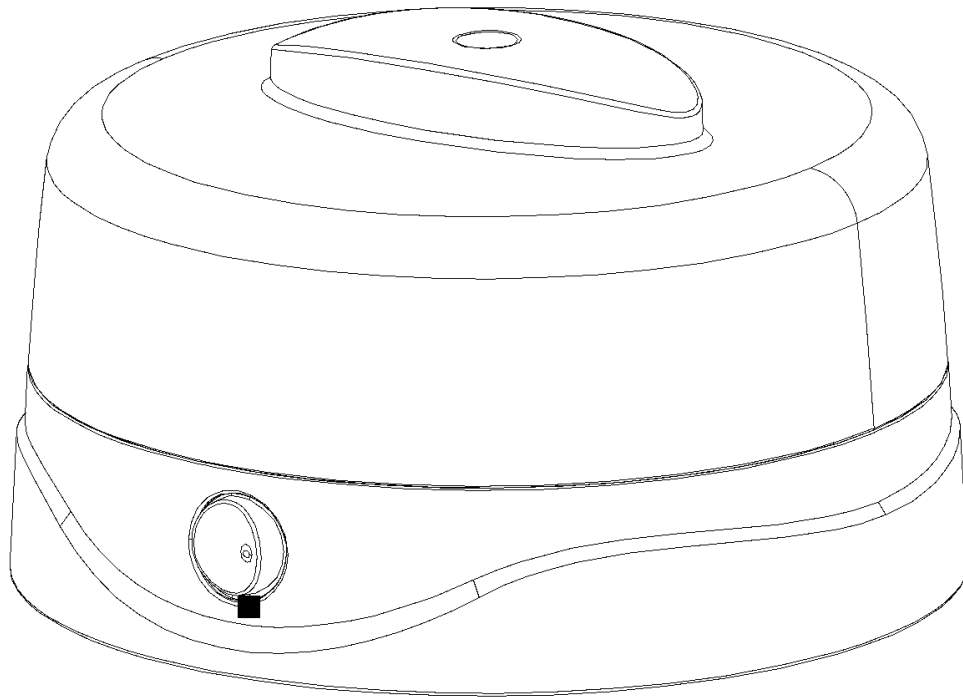


MANUAL DE USUARIO

YOGUR02

INDICE

Español.....	pagina 4
Portugues.....	pagina 9
Ingles.....	pagina 15



Lea detenidamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

PRECAUCIÓN IMPORTANTE

Cuando utilice un aparato eléctrico deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

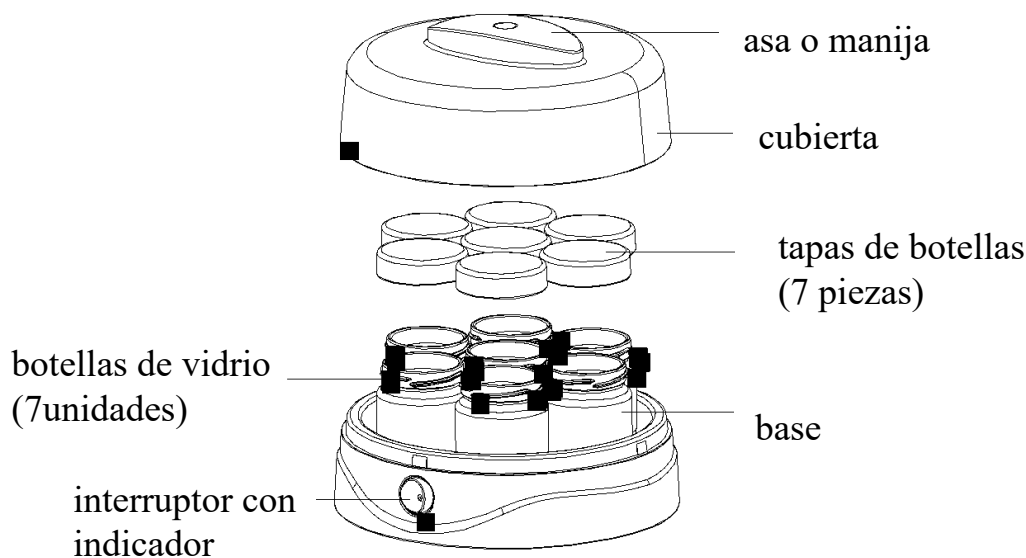
1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente coincide con el indicado en la etiqueta.
3. No toque la suérficie calientes.Utilice las asas.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la base de la yogurtera en agua u otro líquido.
5. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con movilidad reducida,

capacidades físicas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido supervisados o instruidos acerca del uso de los aparatos por una persona responsable de su seguridad.

6. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
7. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
8. Deje que la unidad se enfríe completamente antes de limpiarla o guardarla.
9. No haga funcionar ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, o en estado anormal. Si su cable principal está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el agente de servicio más cercano o una persona cualificada.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
12. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
13. La botella de vidrio es fácil de agrietar, manipularla con cuidado.
14. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
15. Utilice el aparato sobre una superficie de trabajo nivelada y estable.
16. No utilice el aparato al aire libre.
17. Guarde estas instrucciones.
18. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; granjas, granjas
- por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- habitaciones de huéspedes.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO



ANTES DEL PRIMER USO

1. Compruebe que el voltaje indicado en la base se corresponde con el voltaje de red de su vivienda.

Retire cualquier etiqueta o pegatina del aparato.

2. Antes del primer uso o después de períodos de almacenamiento prolongado, lave a fondo la tapa, la botella de vidrio y la tapa de la botella con agua tibia y jabón.

Luego enjuague y seque cuidadosamente.

3. Limpie el interior de la yogurtera con un paño húmedo.

Recomendamos varias recetas, también puede seleccionar los ingredientes deseados según su experiencia, la siguiente es una alternativa:

Receta a: leche fresca o leche pasteurizada + lactobacilos o 5% yogur puro refrigerado.

Receta b. leche envasada sin bacterias + lactobacilos o 5% yogur puro refrigerado

Receta c. leche en polvo + lactobacilos o yogur puro refrigerado al 5%

Receta d: leche de soja (hervida) + lactobacilos o yogur puro 5% refrigerado

Consejos:

1. el lactobacilo es la mejor opción, el yogur puro es la segunda.

2. Si se utiliza la leche hecha de leche en polvo, debe ser filtrada, si se utiliza la leche de soja, es importante hervir la leche de soja. Y deben enfriarse hasta igualar o menos de 40°C, tanto la leche elaborada con leche en polvo como la leche de soja.

3. Antes de utilizarlo, debe comprobarse el período de garantía de calidad de todos los ingredientes.

4. La cantidad de lactobacilos debe ajustarse a las instrucciones del envase.

La proporción de leche en polvo y agua se refiere a las instrucciones del envase.

MODO DE USO

1. Elaborar el yogur según la "receta a" de la sección anterior. Medir 1200ml (6 botellas de vidrio) de leche de mercado o leche fresca pasteurizada (puede ser leche entera desnatada o baja en grasa).

2. Añada 200 ml (1 frasco) de yogur puro a la leche (si utiliza lactobacilos, la proporción de lactobacilos y de yogur fresco debe ser la misma).

lactobacilos y leche fresca es de 1:500), mezclando completamente.

3. Repartir la mezcla en 7 botellas de cristal. Colocar las tapas en los frascos. Coloque las botellas de vidrio en la yogurtera y coloque la tapa en la base de la yogurtera.

FUNCIONAMIENTO DE LA YOGURTERA CON INTERRUPTOR

Enchufe la yogurtera a la toma de corriente.

Enciéndala y se encenderá el indicador.

Tardará unas seis horas en hacer yogur para leche entera. Para leche desnatada tardará unas ocho horas. Debes tener en cuenta el tiempo de funcionamiento. Una vez que el yogur esté bien retire la tapa y coloque los frascos de cristal en el frigorífico para que se enfríen.

LA YOGURTERA DEBE PERMANECER PERFECTAMENTE QUIETA DURANTE EL PROCESO DE MADURACIÓN. NO MUEVA EL APARATO NI SAQUE NINGÚN DE LOS FRASCOS DE CRISTAL, YA QUE AFECTARÍA A LA FIRMEZA DEL YOGURT.

PARA SERVIR

Una vez enfriado el yogur, se puede servir con sabor natural o añadir la miel, azúcar para endulzar el yogur o añadir los toppings de frutas. Cada uno puede añadir su sabor favorito para gusto individual.

Una vez enfriado el yogur, se puede servir con sabor natural o añadir la miel, azúcar para endulzar el yogur o añadir los toppings de frutas. Cada uno puede añadir su sabor favorito para gusto individual.

CONSEJOS DE USO

1. Después de la fermentación, si se produce mucho olor, significa que la leche u otro ingrediente puede estar contaminado, el yogur debe ser desechado.

2. Si el yogur tiene un brillo amarillo y blanco y tiene una forma de "gelatina de cuajada de frijoles", significa que el yogur es perfecto.

. 3. Si el tiempo de operación es demasiado largo, producirá ramificación (líquido amarillento), el sabor es muy acético, es normal, la ramificación se puede separar y servir.

La ramificación es rica en lactobacilos y vitamina B.

4. A los niños en edad de crecimiento les conviene servir el yogur elaborado con leche entera o leche fresca. Para los niños gordos, se debe utilizar leche descremada o leche desgrasada.

CUIDAR Y LIMPIAR

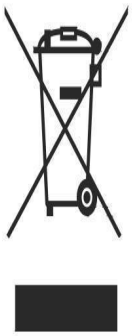
Antes de limpiar o no utilizar la yogurtera, desenchúfela siempre. Lave a fondo la tapa, los frascos de vidrio y las tapas de los frascos en agua tibia y jabonosa, luego enjuague y seque cuidadosamente.

Limpie el interior de la yogurtera con un paño húmedo.

No sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua u otros líquidos.

Los frascos de vidrio pueden lavarse en lavavajillas.

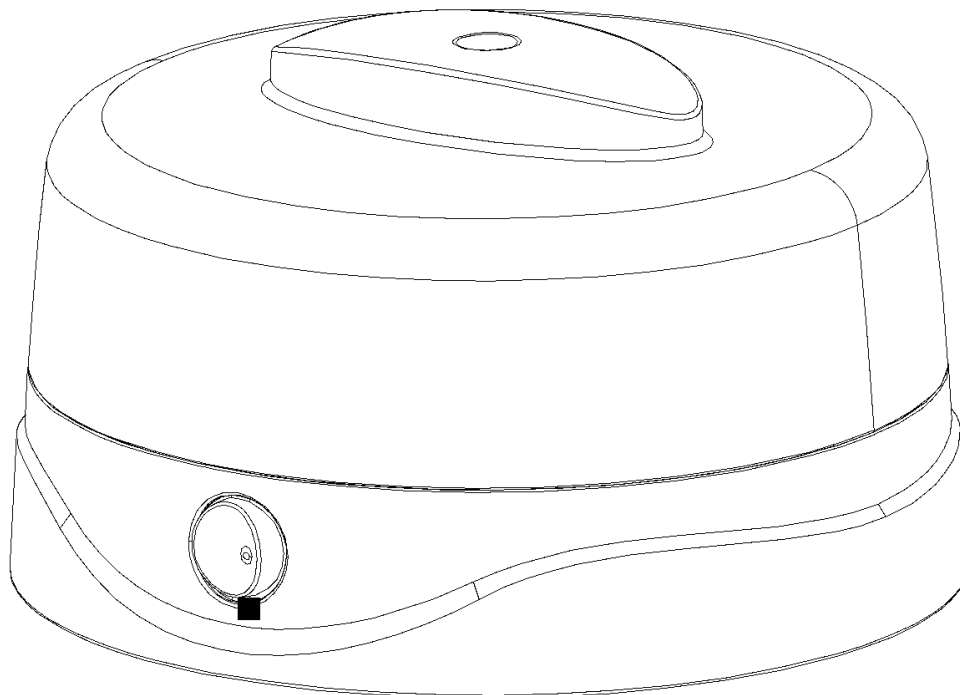
ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente
Recuerde respetar las normativas locales: entregue los equipos que no funcionen a un centro de adecuado.

YOGURTERA

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Leia este manual cuidadosamente antes de usar o aparelho e guarde-o para referência futura.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao usar um aparelho elétrico, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

Incluindo as seguintes:

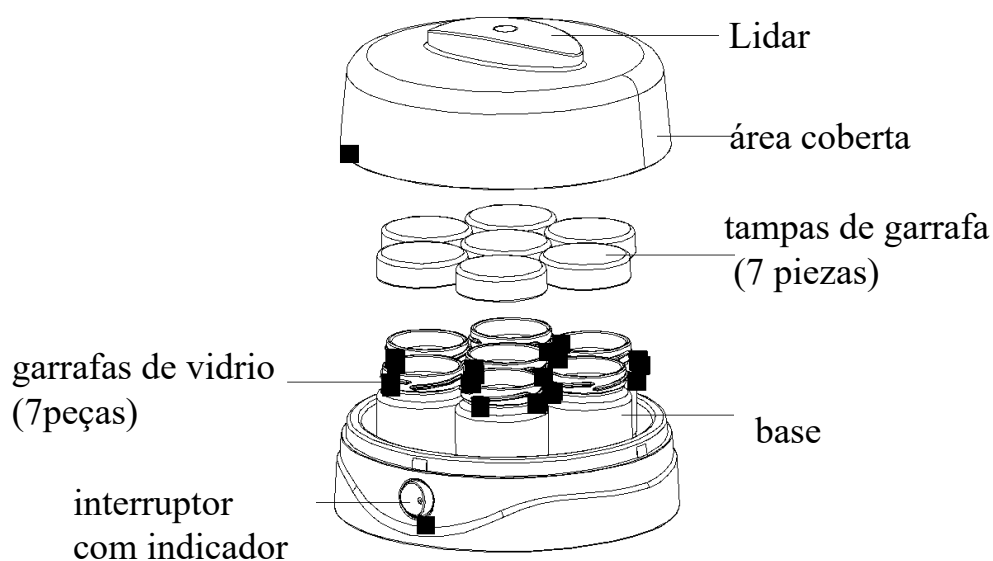
1. Leia todas as instruções.
2. Certifique-se de que a voltagem de sua tomada corresponda à voltagem indicada na etiqueta.
3. Não toque em superfícies quentes e use as alças.
4. Para evitar choque elétrico, não mergulhe o cabo, o plugue ou a base da iogurteira em água ou outro líquido.
5. O aparelho não se destina ao uso por pessoas (inclusive crianças) com mobilidade reduzida,

capacidades físicas reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionados ou instruídos sobre o uso dos aparelhos por uma pessoa responsável por sua segurança.

6. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
7. Desconecte o aparelho da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar.
8. Deixe a unidade esfriar completamente antes de limpá-la ou armazená-la.
9. Não opere nenhum aparelho com cabo ou plugue danificado ou em condições anormais. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço mais próximo ou por uma pessoa qualificada
10. Não deixe o cabo pendurado na borda da mesa ou da bancada nem toque em superfícies quentes
Não coloque sobre ou próximo a um queimador a gás ou elétrico quente ou em um forno quente.
11. Não use o aparelho para outro fim que não seja o uso pretendido.
12. O frasco de vidro é fácil de quebrar, portanto, manuseie-o com cuidado.
13. O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
14. Use o aparelho em uma superfície de trabalho nivelada e estável. Não use o aparelho ao ar livre.
Guarde estas instruções.
Este aparelho foi projetado para ser usado em aplicações domésticas e similares, como, por exemplo:

– áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; fazendas, sítios, chácaras etc. por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial; - quartos de hóspedes.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



OPERAÇÃO DA MÁQUINA DE IOGURTE COM INTERRUPTOR

Conecte a iogurteira à tomada elétrica. Ligue-a e o indicador se acenderá. A produção de iogurte com leite integral levará cerca de seis horas. Para leite desnatado, levará cerca de oito horas. É preciso levar em conta o tempo de funcionamento. Quando o iogurte estiver bom, remova a tampa e coloque os potes de vidro na geladeira para esfriar.

A IOGURTEIRA DEVE PERMANECER PERFEITAMENTE IMÓVEL DURANTE O PROCESSO DE MATURAÇÃO. NÃO MOVA O APARELHO NEM REMOVA NENHUM DOS POTES DE VIDRO, POIS ISSO AFETARÁ A FIRMEZA DO IOGURTE.

PARA SERVIR

Depois que o iogurte esfriar, ele pode ser servido puro ou com a adição de mel, açúcar para adoçar o iogurte ou coberturas de frutas. Depois que o iogurte esfriar, ele pode ser servido puro ou com a adição de mel, açúcar para adoçar o iogurte ou coberturas de frutas. Cada um pode adicionar seu sabor preferido, de acordo com seu gosto individual.

DICAS DE USO

1. Após a fermentação, se for produzido um odor forte, isso significa que o leite ou outro ingrediente pode estar contaminado, e o iogurte deve ser descartado.
2. Se o iogurte tiver um brilho amarelo e branco e um formato de "geleia de tofu", isso significa que o iogurte está perfeito.
3. Se o tempo de operação for muito longo, ele produzirá ramificação (líquido amarelado), o sabor é muito acético, isso é normal, a ramificação pode ser separada e servida. A ramificação é rica em lactobacilos e vitamina B.
4. Para crianças em crescimento, deve ser servido iogurte feito com leite integral ou leite fresco. Para crianças gordas, deve-se usar leite desnatado ou sem gordura.

ANTES DO PRIMEIRO USO

1. Verifique se a tensão indicada na base corresponde à tensão da rede elétrica de sua residência.

Remova todas as etiquetas ou adesivos do aparelho.

2. Antes do primeiro uso ou após períodos de armazenamento prolongado, lave bem a tampa, o frasco de vidro e a tampa do frasco com sabão e água morna, depois enxágue e seque bem.

3. Limpe a parte interna da iogurteira com um pano úmido. Recomendamos várias receitas, você também pode selecionar os ingredientes desejados de acordo com sua experiência, a seguinte é uma alternativa:

Receita a: leite fresco ou leite pasteurizado + lactobacillus ou iogurte refrigerado puro a 5%.

Receita b. leite embalado sem bactérias + lactobacillus ou iogurte refrigerado puro a 5%.

Receita c. leite em pó + lactobacilos ou iogurte puro refrigerado 5%.

Receita d: leite de soja (fervido) + lactobacillus ou iogurte puro 5% refrigerado.

Aconselhamento:

1. O lactobacilo é a melhor opção, e o iogurte natural é a segunda melhor.

2. Se for usado leite em pó, ele deve ser filtrado; se for usado leite de soja, é importante ferver o leite de soja. E tanto o leite em pó quanto o leite de soja devem ser resfriados a uma temperatura igual ou inferior a 40°C.

3. Antes do uso, o período de garantia de qualidade de todos os ingredientes deve ser verificado.

4. A quantidade de lactobacilos deve estar de acordo com as instruções da embalagem. A proporção de leite em pó em relação à água segue as instruções da embalagem.

MÉTODO DE USO

1. Faça o iogurte de acordo com a "receita a" na seção anterior. Meça 1200 ml (6 garrafas de vidro) de leite de mercado ou leite pasteurizado fresco (pode ser leite integral desnatado ou com baixo teor de gordura).

2. adicione 200 ml (1 frasco) de iogurte natural ao leite (se estiver usando lactobacilos, a proporção de lactobacilos para iogurte fresco deve ser a mesma). lactobacilos e leite fresco é de 1:500), misturando bem.

3. Reparta a mistura em 7 garrafas de vidro. Coloque as tampas nas garrafas. Coloque as garrafas de vidro na iogurteira e coloque a tampa na base da iogurteira.

CUIDADOS E LIMPEZA

Antes de limpar ou não usar a iogurteira, sempre desconecte-a da tomada. Lave bem a tampa, os potes de vidro e as tampas dos potes com água morna e sabão, depois enxágue e seque bem.

Limpe a parte interna da iogurteira com um pano úmido.

Não mergulhe o cabo, o plugue ou o aparelho em água ou outros líquidos.

Os potes de vidro podem ser lavados na máquina de lavar louça.

DESCARTE ECOLOGICAMENTE CORRETO

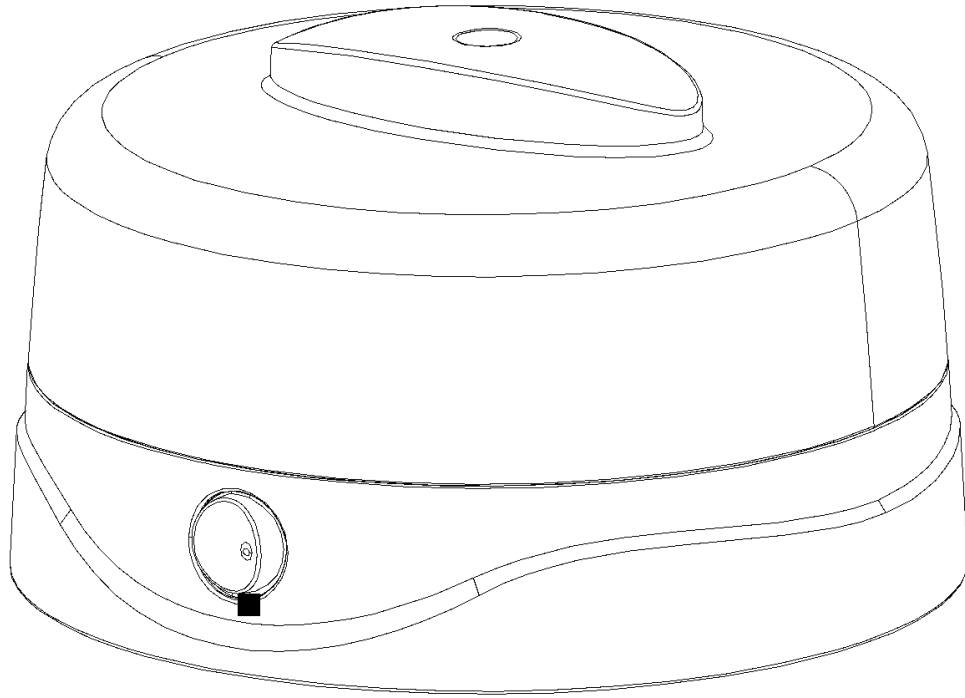


Você pode ajudar a proteger o meio ambiente Lembre-se de respeitar as normas locais: entregue o equipamento que não está funcionando em um centro de descarte adequado..



YOGURT MAKER

INSTRUCTION MANUAL



MODEL: EP2136

Read this book thoroughly before using device and save it for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARD

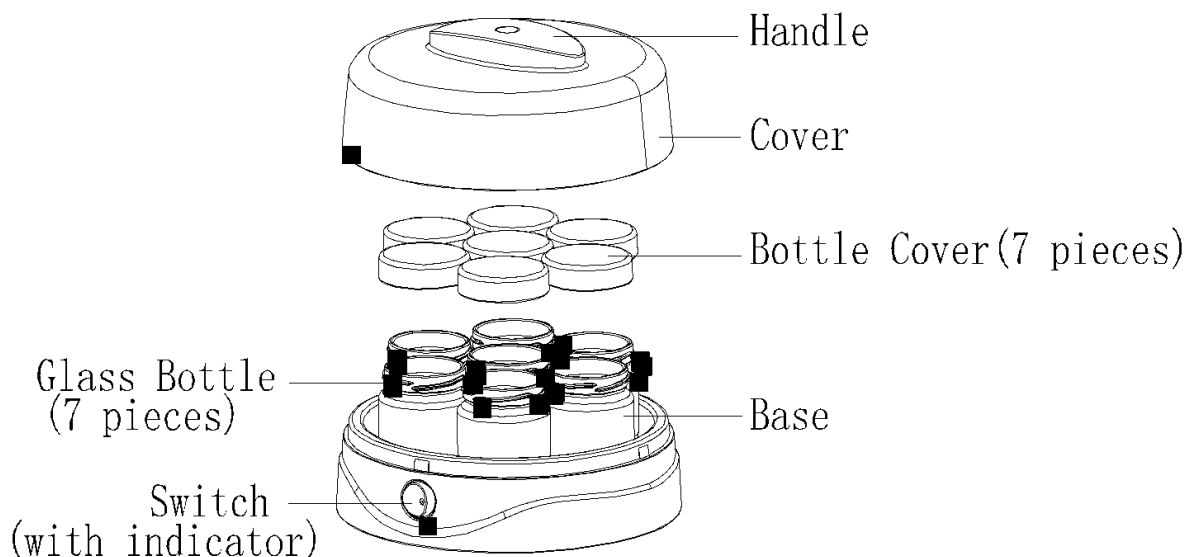
When using electrical appliance. Basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instruction.
2. Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label
3. Do not touch hot surface. Use handles or knobs only.
4. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or the base of yogurt maker in water or other liquid.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced

physical or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.

6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cooling before putting on or taking off parts.
8. Allow the unit to cool completely before cleaning or storing.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or in abnormal state. If its main cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the nearest service agent or a qualified person.
10. Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. The glass bottle is easy to crack, carefully handle it.
14. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
15. Use the appliance on a level and stable work surface.
16. Don't use the appliance outdoors.
17. Save these instructions.
18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

PRODUCT DESCRIPTION



BEFORE THE FIRST USE

1. Check the voltage rating on the base corresponds to the mains voltage in your home. Remove any labels or stickers from appliance.
2. Before first use or after periods of prolonged storage, thoroughly wash cover, glass bottle and bottle cover in warm, soapy water then rinse and dry carefully.
3. Wipe the inside of yogurt maker with a damp cloth.
4. We recommends several recipes, you also can select desired ingredients according to your experience, the following is alternative:
 - Recipe a: fresh milk or pasteurized milk+ lactobacillus or 5% refrigerant pure yogurt

Recipe b. packaged milk without bacteria + lactobacillus or 5% refrigerant pure yogurt

Recipe c. milk made from milk powder+ lactobacillus or 5% refrigerant pure yogurt m

Recipe d: soybean milk (boiled) + lactobacillus or 5% refrigerant pure yogurt

Tips: 1. the lactobacillus is the best choice, pure yogurt is second.

2. If use the milk made from milk powder, it must be filtered, if use the soybean milk, it is important that the soybean milk must be boiled. And they must be cooled to equal or less than 40°C, either the milk made from milk powder or the soybean milk.

3. Before using, it must be checked quality guarantee period for all ingredients.

4. The quantity of lactobacillus shall meet the instruction on the package, the proportion of milk powder and water refer to the package instruction.

TO USE

1. To make yogurt according to the “recipe a” of the above section. Measure 1200ml (6 glass bottles) of market milk or fresh, pasteurized milk (it can be either full cream, skimmed or low-fat milk).
2. Add 200ml (1 bottle) pure yogurt into the milk (if using lactobacillus, the proportion of lactobacillus and fresh milk is 1:500), mixing completely.
3. Divide the mixture into 7 glass bottles. Fit the bottle covers onto the glass bottles. Place the glass bottles into the yogurt maker and place the cover onto the base of yogurt maker.

TO OPERATE YOGURT MAKER WITH SWITCH FUNCTION

1. Plug the yogurt maker into the wall socket.
2. Turn the switch on, the indicator will go on.
3. It will take about six hours to make yogurt for full cream milk. For skimmed milk will take about eight hours. You must note the operation time. Once the yogurt is well, remove the cover and place the glass bottles in the refrigerator to cool.

THE YOGURT MAKER SHOULD REMAIN PERFECTLY STILL DURING THE MATURING PROCESS. DO NOT MOVE THE APPLIANCE OR REMOVE ANY GLASS BOTTLES AS THIS WILL AFFECT THE FIRMNESS OF THE YOGURT.

TO SERVE

Once the yogurt cooled down, it can be served with natural flavor or added the honey, sugar to sweeten the yogurt or added the fruits toppings. Everyone can add their favorite flavor to suit their individual taste.

OPERATION TIPS

1. After fermenting, if much odor is produced, it means the milk or another ingredient may be polluted, the yogurt must be discarded.
2. If the yogurt has a yellow and white luster and has a form of “bean curd jelly”, it means the yogurt is perfect.
3. If the operation time is too long, it will produce ramification (yellowy liquid), the taste is very acetous, it is normal, the ramification can be separated and serve. The ramification is rich of lactobacillus and vitamin B.
4. The growing children are suitable for serving the yogurt made from full-cream milk or fresh milk. For the fat children, it must be used low-fat milk or degrease milk.

TO CARE AND CLEAN

1. Before clean or not in use the yogurt maker, always unplug it.
2. Wash thoroughly the cover, glass bottles and bottle covers in warm, soapy water then rinse and dry carefully.
3. Wipe the inside of yogurt maker with a damp cloth.
4. Do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquids.

5. Do not clean plastic parts with a scouring agent. Use a solution of normal washing up liquid and warm water to avoid scratches.
6. The glass bottles can be washed by dishwasher.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

¿Necesitás ayuda?

Ingresa a nuestro soporte técnico escaneando el QR o escribinos por nuestros canales oficiales.



11 6260 1114 (sólo texto)



serviciotecnico@bidcom.com.ar



www.bidcomservice.com.ar

Bidcom
SERVICE

