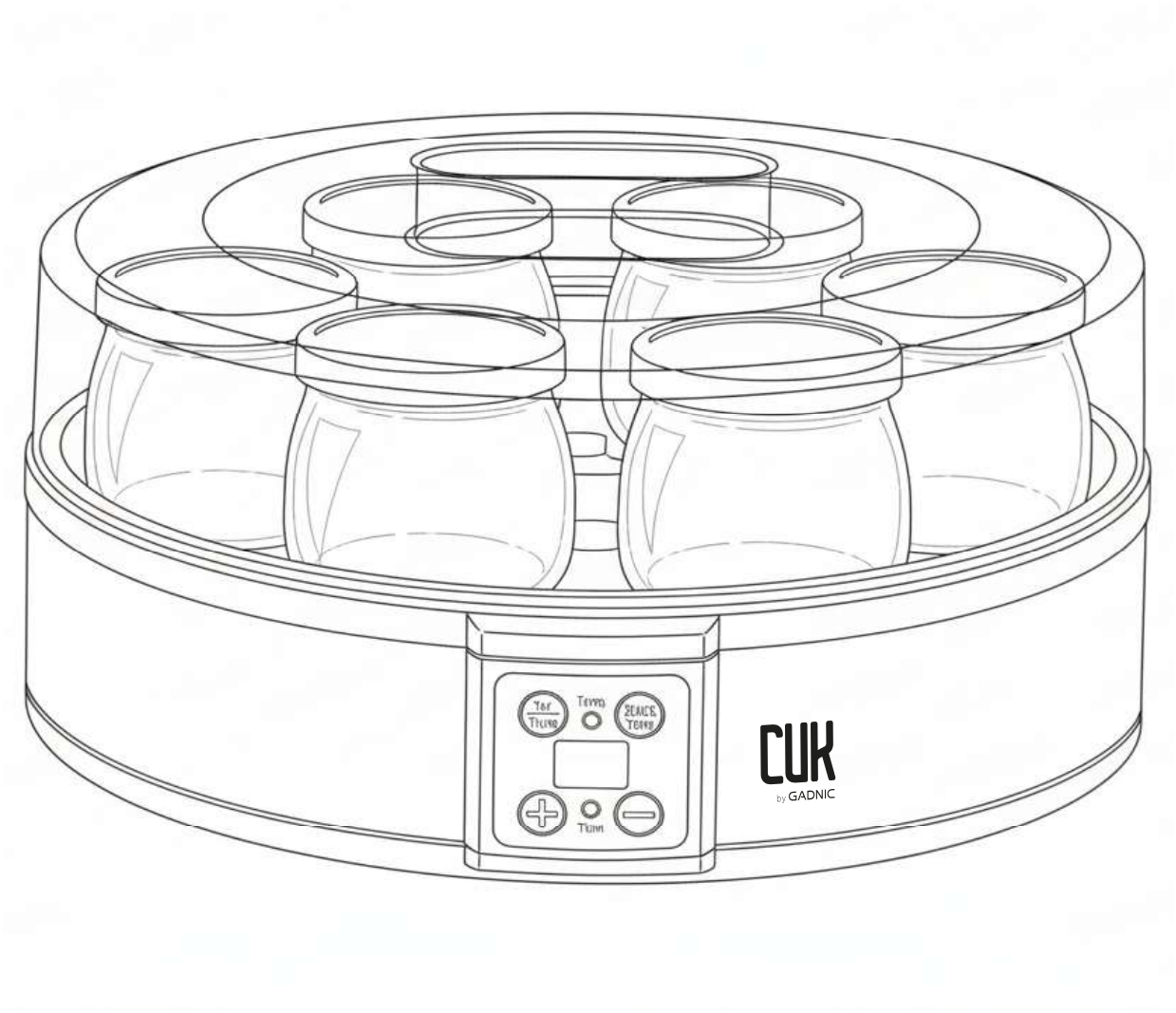
CUK by GADNIC

YOGURTERA ELÉCTRICA



MANUAL DE USUARIO

YOUGUR03

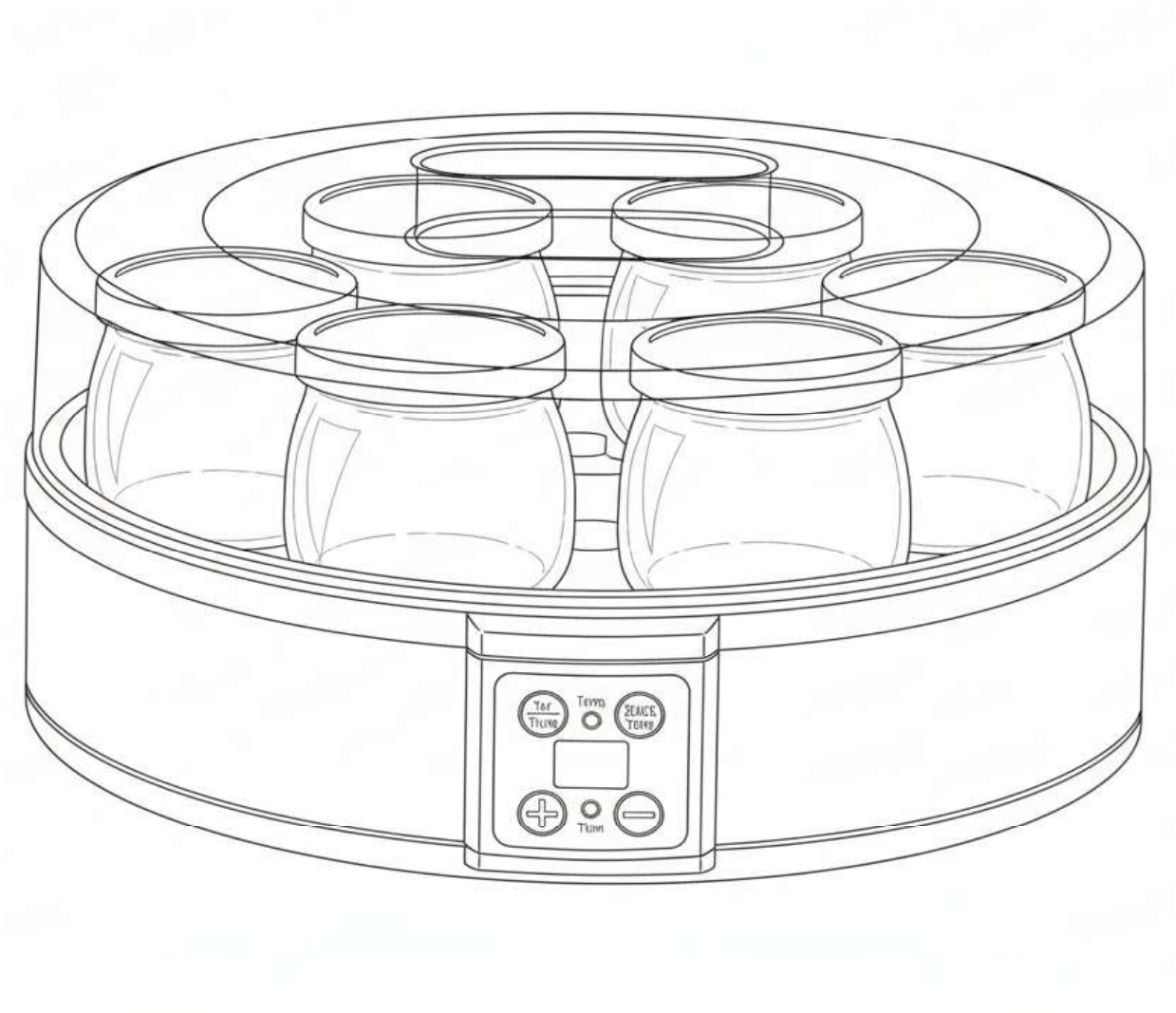
Índice

Español 5

English 15

Português 25

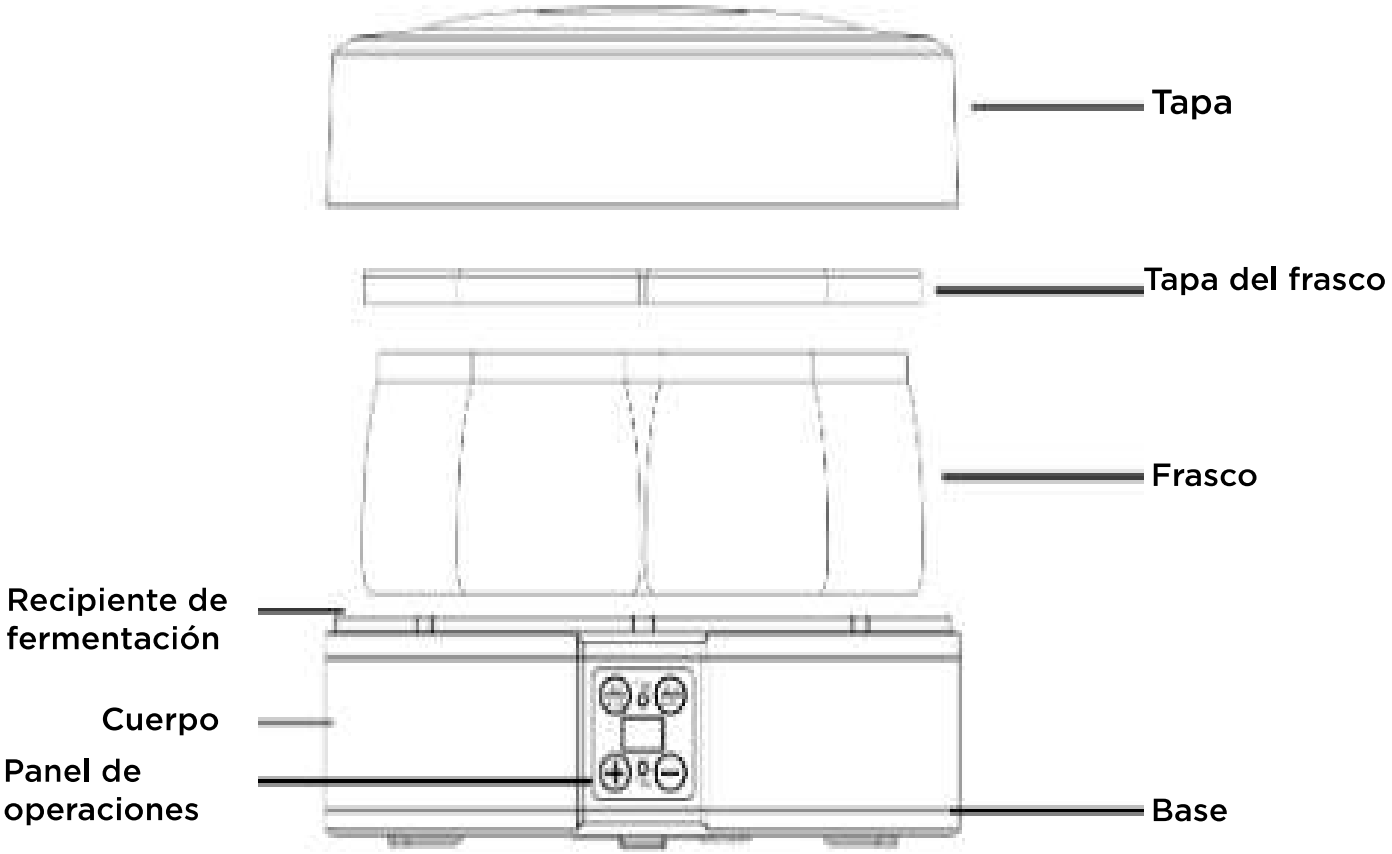
YOGURTERA
MANUAL DE USUARIO



Introducción

Este producto presenta una apariencia novedosa, líneas suaves y una forma hermosa; adopta la tecnología PTC (coeficiente de temperatura positivo), controla con precisión la temperatura para hacer que el yogur sea más delicioso en sabor. El estado se indica claramente, la función es simple, la seguridad y la eficiencia energética son convenientes; se usa sin contaminación y cumple con los estándares sanitarios estatales. Este producto solo se limita al uso familiar o similar.

Nombres de las Piezas y Vista Desglosada



Características

- Diseño elegante y apariencia refinada.
- Estructura única para una transmisión de calor uniforme, manteniendo la activación de los lactobacilos.
- Tapa superior y tapa del recipiente transparentes, permitiendo observar el estado.
- Adopción de PTC para temperatura constante y funcionamiento seguro, y baja potencia de 20W para ahorrar costos.
- Diseño del recipiente tipo caja de frescura, previniendo la contaminación del yogur antes de beberlo.
- 7 frascos de vidrio para fermentar yogur, fáciles de tomar y almacenar.
- Tecnología de control por microcomputadora adoptada para un control preciso de la temperatura.
- Función de temporización y automatización completa incorporada.
- Aviso sonoro cuando finaliza.

Aviso antes de usar

1. Desembale sus paquetes.
2. Verifique si el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación es consistente con el voltaje que utiliza.

Cómo usar

Pasos de operación

- Yogur

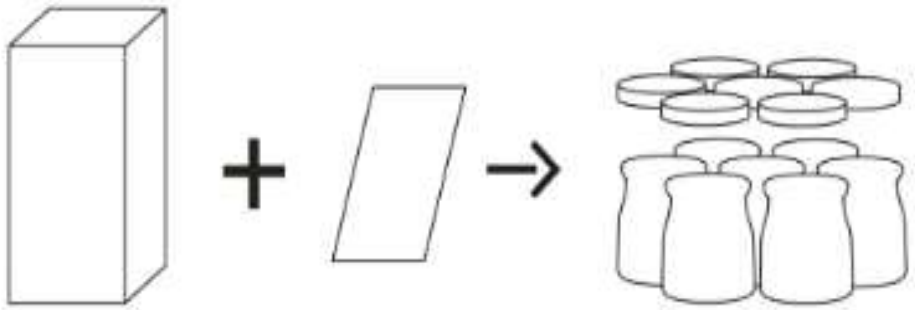
1. **Método de desinfección:** Lave los frascos y la tapa del frasco con agua hervida durante más de 1 minuto para la desinfección.
   Precaución: Lave únicamente los frascos y la tapa del frasco con agua hervida. No lave la tapa superior ni el cuerpo del producto con agua hervida.

2. **Método de mezcla:** Ponga los materiales en los frascos en la proporción de:

- **Opción 1:** Leche fresca refrigerada + Fermento o 5% de yogur puro refrigerado.
- **Opción 2:** Leche pura sellada aséptica + Fermento o 5% de yogur puro refrigerado
- **Opción 3:** Leche hecha con leche en polvo + Fermento o 5% de yogur puro refrigerado.

Precauciones:

1. Asegúrese de que los materiales no estén vencidos ni degenerados.
2. La cantidad de fermento, por favor, consulte las instrucciones de operación.
3. Cuando la leche se hace con leche en polvo, por favor, consulte la proporción indicada, o 400 ml de leche en polvo + 1100 ml de agua.

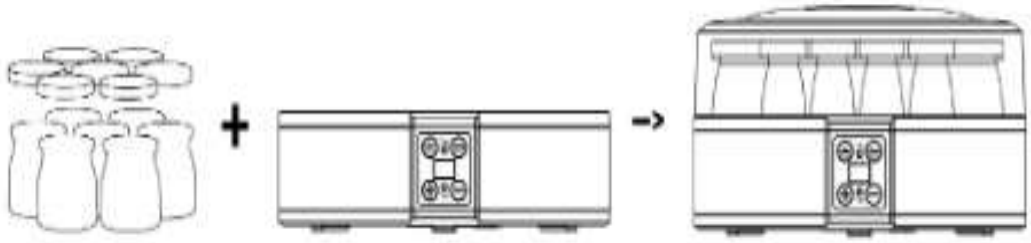


Leche fresca, leche pura, leche en polvo | **Fermento o 5% de yogur puro refrigerado.** | **Distribuir en recipientes**

3. Fermentar:

Método: Cubra los frascos con su tapa una vez que las materias primas estén mezcladas, póngalos en el recipiente de fermentación y cúbralo con la tapa superior. Enchufe y presione el interruptor de encendido para que comience la fermentación. El tiempo de fermentación debe ser controlado manualmente. El tiempo de fermentación es de aproximadamente 8-12 horas. El yogur terminado se coagulará y tendrá una apariencia de "tofu". Cuanto más largo sea el tiempo de fermentación, mayor será la acidez.

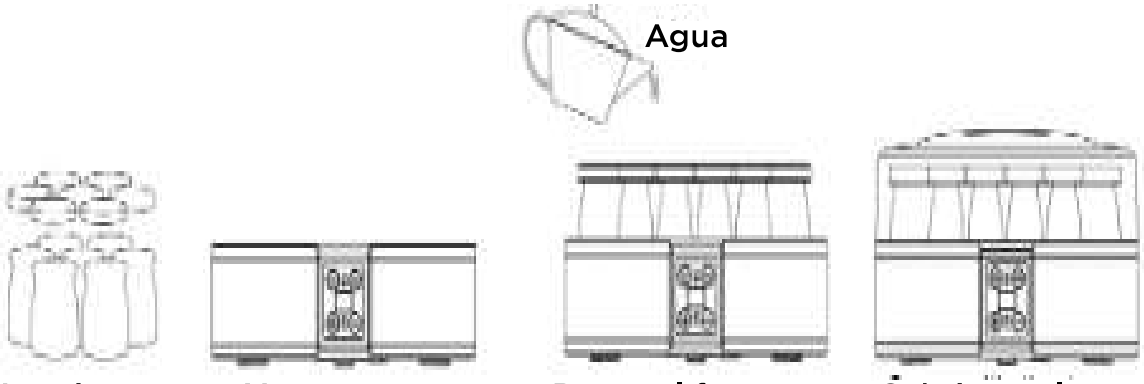
Precaución: El tiempo de fermentación se verá afectado por la temperatura ambiente y la temperatura de las materias primas. Por lo tanto, necesitará más tiempo si la temperatura ambiente es baja o si se utiliza leche refrigerada, pero no deberá exceder las 14 horas.



Materias primas mezcladas | **Yogurtera** | **Cubrir con la tapa superior, programar el tiempo de fermentación de 8 a 12 horas**

El método sin agua hervida en el recipiente de fermentación

Nota: Para acortar el tiempo de fermentación y mejorar la uniformidad de la transmisión de calor, puede poner un poco de agua hervida en el recipiente de fermentación para que el yogur quede más uniforme y suave.



Materias primas mezcladas | **Yogurtera** | **Poner el frasco en el recipiente de fermentación y verter agua hervida** | **Cubrir con la tapa superior, programar el tiempo de fermentación de 8 a 12 horas**

El método sin agua hervida en el recipiente de fermentación

4. Mantener la frescura

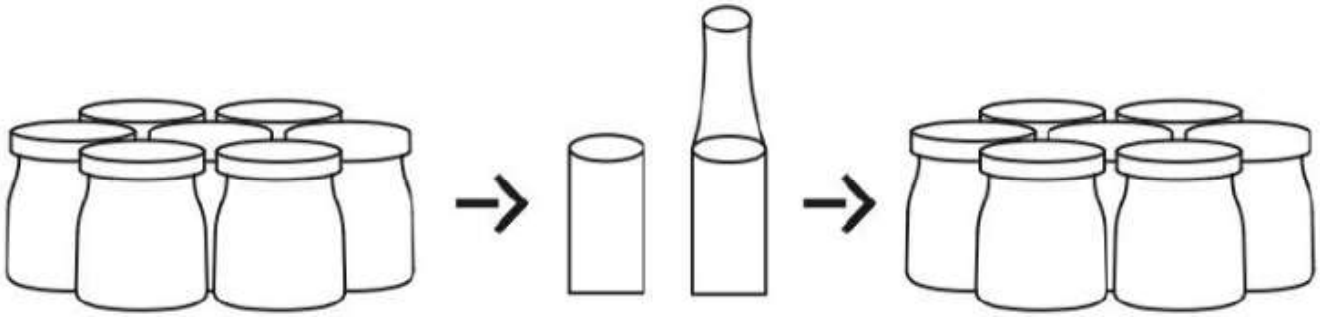
Método: El yogur recién fermentado es comestible pero no muy delicioso. Aquellos a quienes no les gustan los alimentos refrigerados pueden disfrutarlo en este momento después de saborizarlo. Si no lo va a disfrutar en este momento, puede poner el recipiente con el yogur fermentado directamente en el refrigerador. Es extremadamente bueno después de ser refrigerado.

Precaución: El tiempo de refrigeración del yogur no debe ser superior a 7 días. Se recomienda que lo disfrute dentro de los 3 días, ya que la activación de los lactobacilos en el yogur es la más alta en este período de tiempo.

Una vez fermentado **Retirar el yogur fermentado** **Poner en el refrigerador**

5. Saborización

Método: Puede disfrutar el yogur después de saborizarlo con jugo de frutas, fructosa, miel, etc., a su gusto.



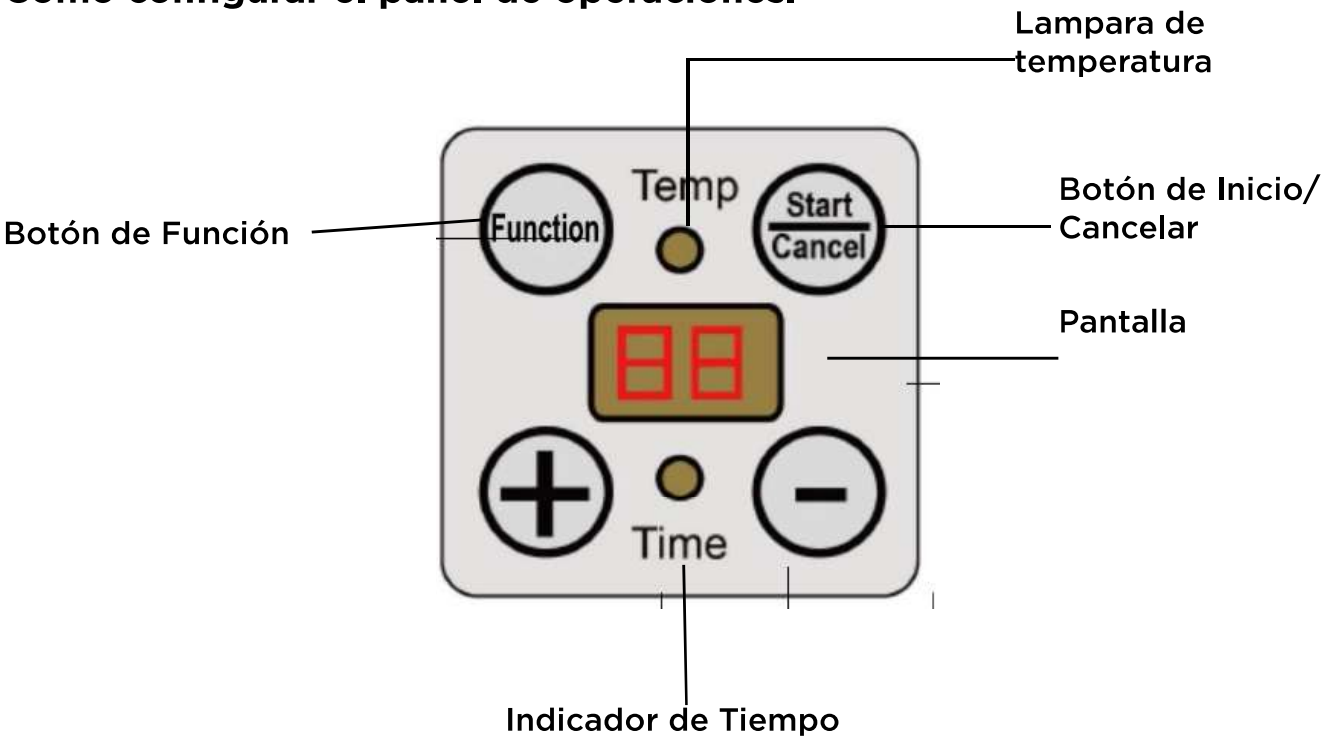
Yogur refrigerado **Jugo de frutas, miel, etc** **Yogur saborizado**

Notas:
Si después de fermentar se produce una gran cantidad de gas y mal olor, indica que el agua o la leche en polvo están contaminadas y el yogur no se puede consumir. Si tiene la apariencia de un pudín con un brillo amarillento y un sabor ácido, demuestra que la fermentación es buena.

Un tiempo de fermentación más largo producirá una gran cantidad de suero (líquido amarillento) y lo hará bastante ácido; esto es normal y no hay que preocuparse. Puede disfrutar del suero por separado (ya que contiene una gran cantidad de nutrientes, como ácido láctico, vitamina B, etc.) o mezclarlo con el yogur para consumirlo.Para los niños, se recomienda leche entera en polvo o fresca. Pero para personas con sobrepeso, se recomienda leche en polvo o fresca baja en grasa o descremada. (Añadir fructosa a la leche puede acelerar el proceso de fermentación, y no se recomiendan las leches saborizadas).

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

Cómo configurar el panel de operaciones.



Enchufe el cable en la toma de corriente, el número “88” aparecerá de la siguiente manera, con sonidos “di”. Esto indica que la alimentación está encendida y la máquina está lista.
Presione el botón “Función” para elegir la configuración de temperatura o tiempo. El indicador de Temperatura se encenderá; presione la tecla “+-” para establecer la temperatura de trabajo para hacer yogur (Rango de ajuste 25°C - 50°C). La temperatura de la yogurtera es de alrededor de 42°C±3°C.

Luego, presione el botón “inicio/cancelar” después de establecer la temperatura. Presione la tecla “+-” para establecer el tiempo de trabajo (Rango de ajuste 1h - 48h). Después de establecer el tiempo, presione el botón “inicio/cancelar”, el indicador de “tiempo” se encenderá y la máquina estará en funcionamiento. Si desea cancelar el trabajo, mantenga presionado el botón “inicio/cancelar”.

Precauciones

Asegúrese de que el voltaje nominal sea el mismo que el voltaje que utiliza.
No utilice esta máquina cerca de artículos inflamables.
Está prohibido quitar o insertar el enchufe con las manos mojadas, ya que podría provocar una descarga eléctrica.
Este producto no debe lavarse ni sumergirse en agua, de lo contrario, su rendimiento se verá afectado.
Asegúrese de no reempacar, desmontar o reparar el producto por parte de personal no cualificado en aparatos eléctricos.
No utilice el producto en un lugar inestable o húmedo, ni cerca de otra fuente de calor, de lo contrario, se dañará o averiará.
Si el cable está dañado, debe cambiarlo en el fabricante o el agente, para evitar causar peligro.
Asegúrese de que la yogurtera esté colocada donde los niños no puedan alcanzarla.
Podría dejar de funcionar si tocan las teclas descuidadamente.

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 conocimiento, 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 supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.

Mantenimiento y Reparaciones

Debe desenchufar el aparato después de su uso y no debe lavarlo antes de que se enfríe.
Debe lavarlo a tiempo después de su uso, o podría aparecer mal olor.
No lo frote con aceite de banana, petróleo, detergentes abrasivos, cepillos duros, ni esferas de acero inoxidable, etc.
Asegúrese de no sumergir ni mojar la cubierta exterior. Puede limpiarla con un paño suave y húmedo (no demasiado mojado).
Cuando el producto no se utilice por un tiempo prolongado, por favor límpielo, empáquelo en su caja y colóquelo en un lugar ventilado y seco para que no se vea afectado por la humedad.

Mantenimiento y Reparaciones

Análisis de Preguntas Frecuentes

1. La luz indicadora o el número no enciende.

a. ¿Se cortó la corriente?
b. ¿Está el cable enchufado en el tomacorriente?
c. ¿Está el tomacorriente apagado?

2. La leche no se fermenta a yogur después de finalizar:

a. ¿El tiempo programado es muy corto?
b. ¿La temperatura ambiente o la temperatura de la leche es muy baja

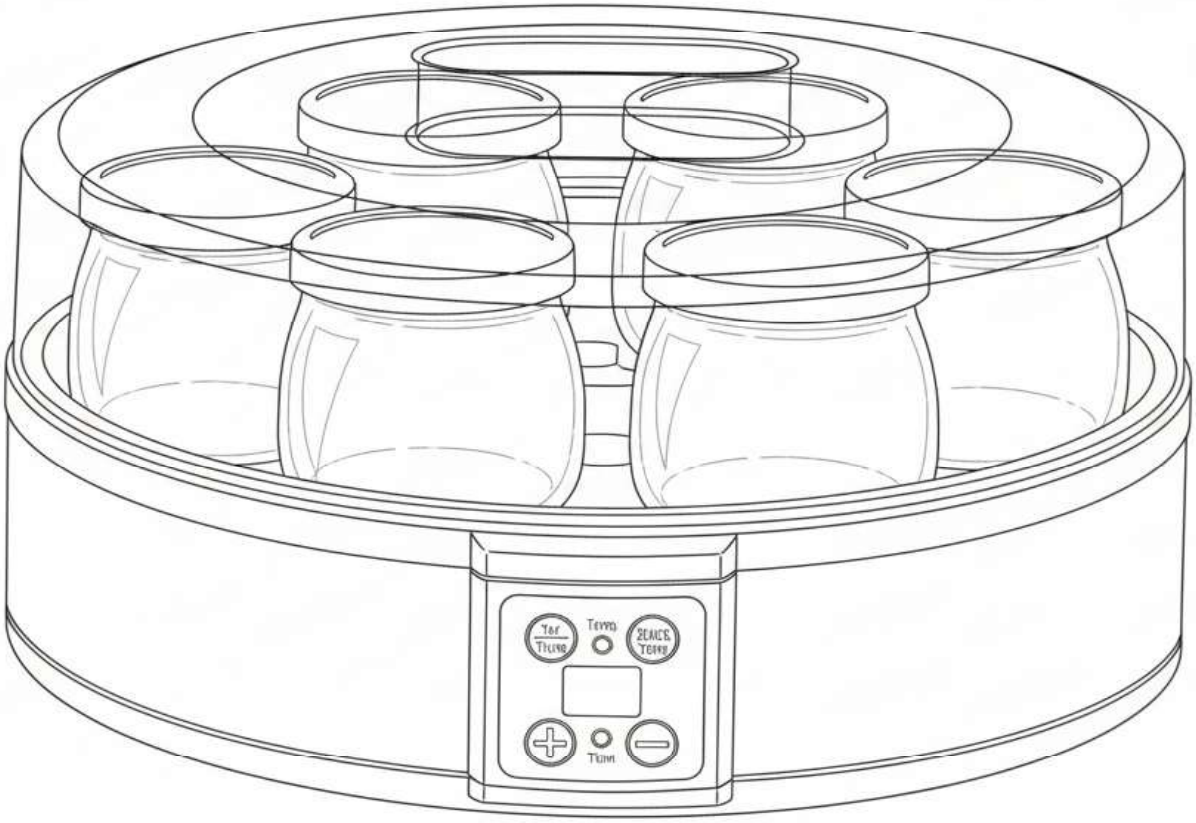
3. El olor peculiar del yogur es muy fuerte después de finalizar:
   a. ¿El tiempo programado es muy largo? b. ¿La materia prima está vencida o en mal estado?

Nota: Si el problema no puede ser resuelto después del análisis anterior, contacte a nuestra compañía o a nuestro distribuidor. Se prohíbe que personal no cualificado desmonte el producto.

Especificaciones

Nombre del producto	Yogurtera
Tipo	Yogurtera Automática
Voltaje nominal	220-240V ~
Frecuencia nominal	50/60Hz
Capacidad nominal	1.26L (7x180ml glass jar)
Potencia nominal	20W
Dimensiones externas (LxAnxAl)	24.5x24x12.7cm

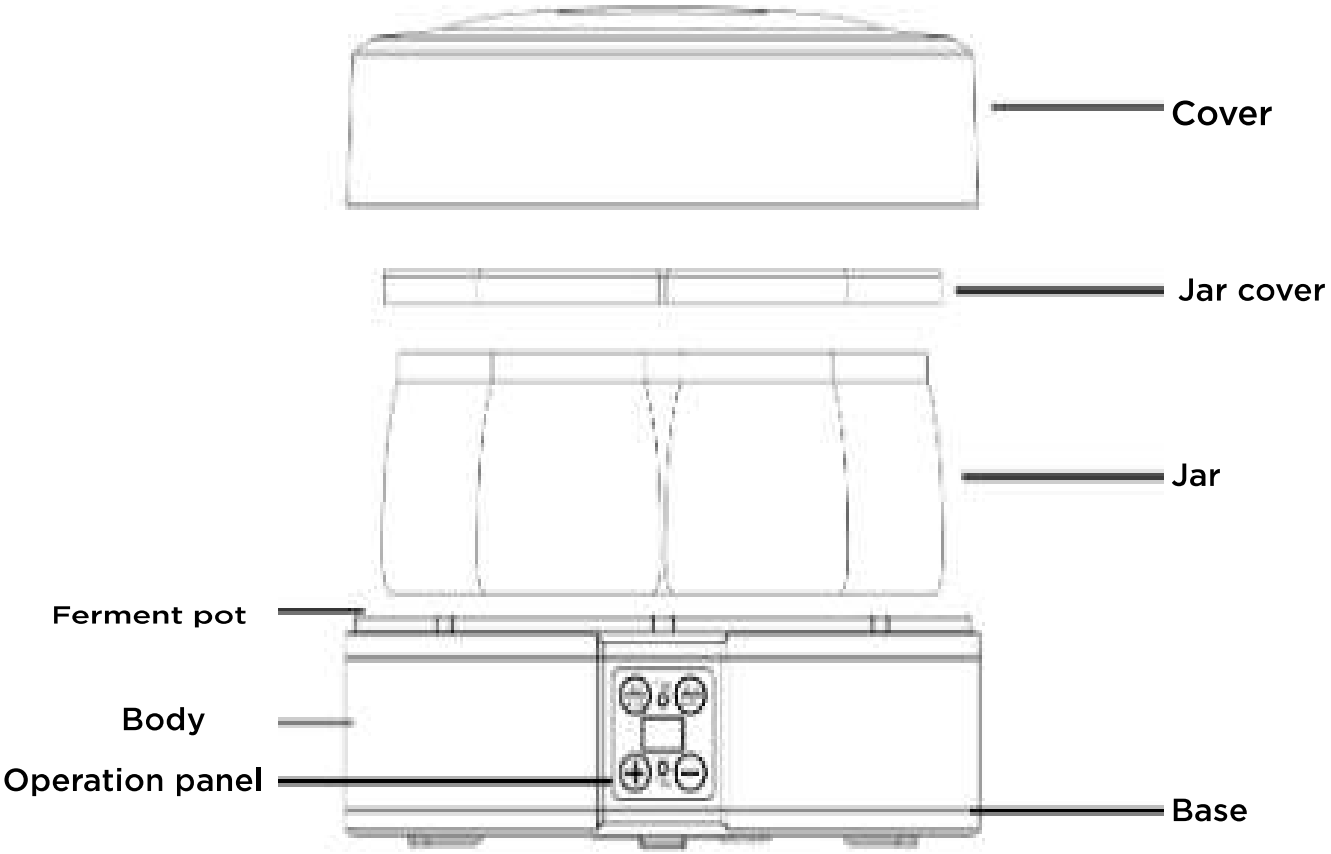
YOGURT MARKER
INSTRUCTION MANUAL



Introduction

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

Parts Name And Exploded View



Features

- Elegant design and fineness of appearance.
- Unique structure for equal heat transmission, maintaining the activation of lactobacillus.
- Transparent top cover and container lid, making the state observable.
- PTC adopted for constant temperature and safe operation, and low power of 20W for cost saving.
- Container design of freshness box-like, preventing the yogurt from pollution before drinking.
- 7 glass jars for ferment yogurt, easy for take and storage.
- Microcomputer control technology adopted for accurate temperature control.
- Timing and full-automation function embodied.
- Sound prompt when finished.

Notice before use

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

How to use

Operation steps

- Yogurt

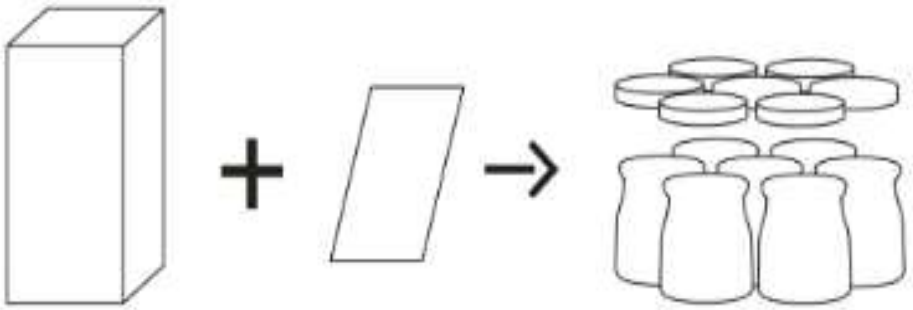
1. **Disinfect Method:** Wash the jars and jar cover with boiled water more than 1 minute for disinfection.
   Caution: Only wash the jars and jar cover by boiled water. Not to wash the top cover and the product body with boiled water.

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

- **Option 1:** Refrigerated fresh milk + Ferment or 5% refrigerated pure yogurt.
- **Option 2:** Asepsis sealed pure milk + Ferment or 5% refrigerated pure yogurt.
- **Option 3:** Milk made by milk powder + Ferment or 5% refrigerated pure yogurt.

Cautions:

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

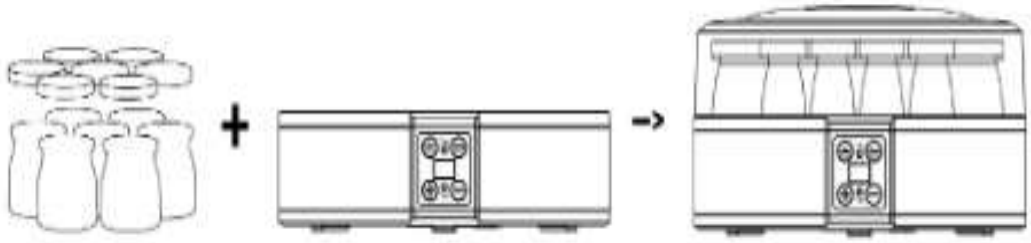


Fresh milk, pure milk, milk powder | **Ferment or 5% refrigerated pure yogurt.** | **Dispense good ware.**

3. Ferment

Method: Cover the jars with the jar cover when the raw materials are mixed, and put it into the ferment pot, and cover with the top cap. Plug in and push the power switch for ferment begins. The ferment time has to be controlled manually. The ferment time is about 8-12 hours. The finished yogurt would coagulate and look like “bean curd”. The longer the ferment time is, the bigger the acidity is.

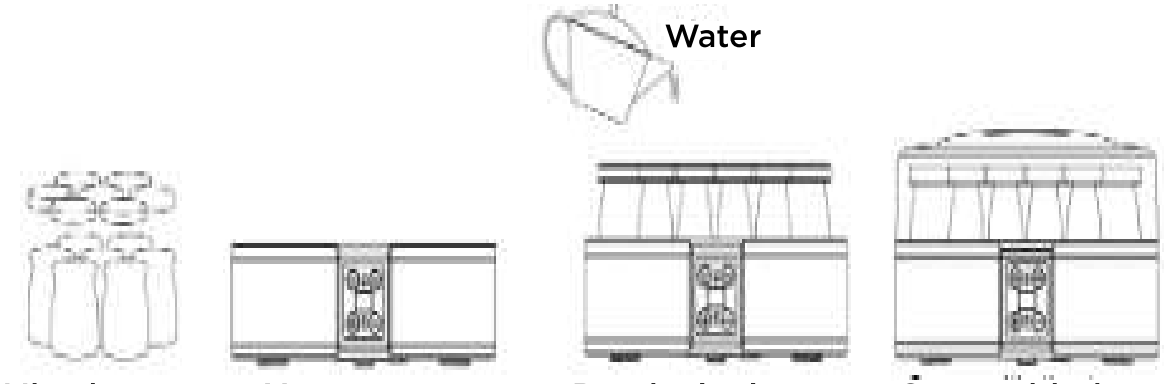
Caution: The Ferment time will be affected by the surrounding temperature and the temperature of the raw materials. So it needs more time when in low surrounding temperature or using refrigerated milk but shall not be more than 14 hours.



Mixed raw materials | Yogurt maker | Cover with the top cap, set the ferment time to be 8-12 hours

The method of no boiled water in the ferment pot

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



Mixed raw materials | Yogurt maker | Put the jar into ferment pot and pour in boiled water | Cover with the top cap, set the ferment time to be 8-12 hours

The method of no boiled water in the ferment pot

4. Keeping freshness

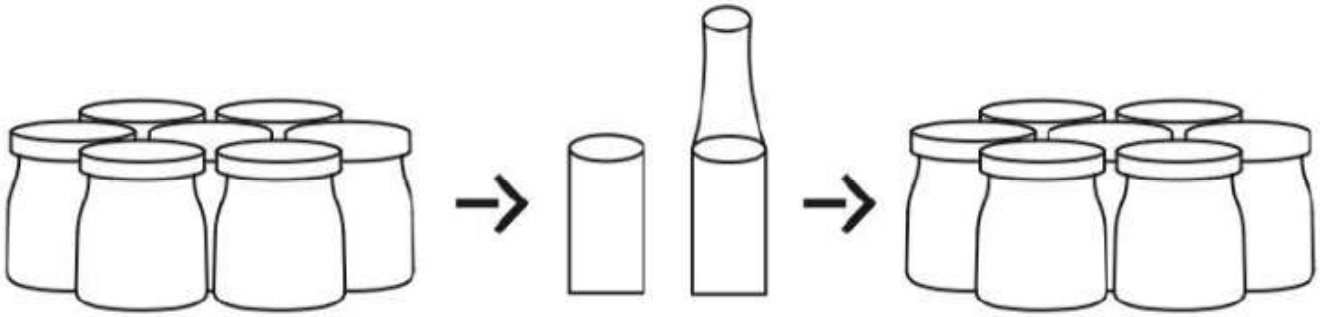
Method: Just fermented yogurt is edible but not very delicious. Those who do not like refrigerated food can enjoy it at this time after flavoring. If you do not enjoy it this time, you can put the container with fermented yogurt into refrigerator directly. It is extremely good after being refrigerated.

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

After being fermented | **Take out the fermented yogurt** | **PPut into refrigerator**

5. Flavor

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



Yogur refrigerado | **Jugo de frutas, miel, etc** | **Yogur saborizado**

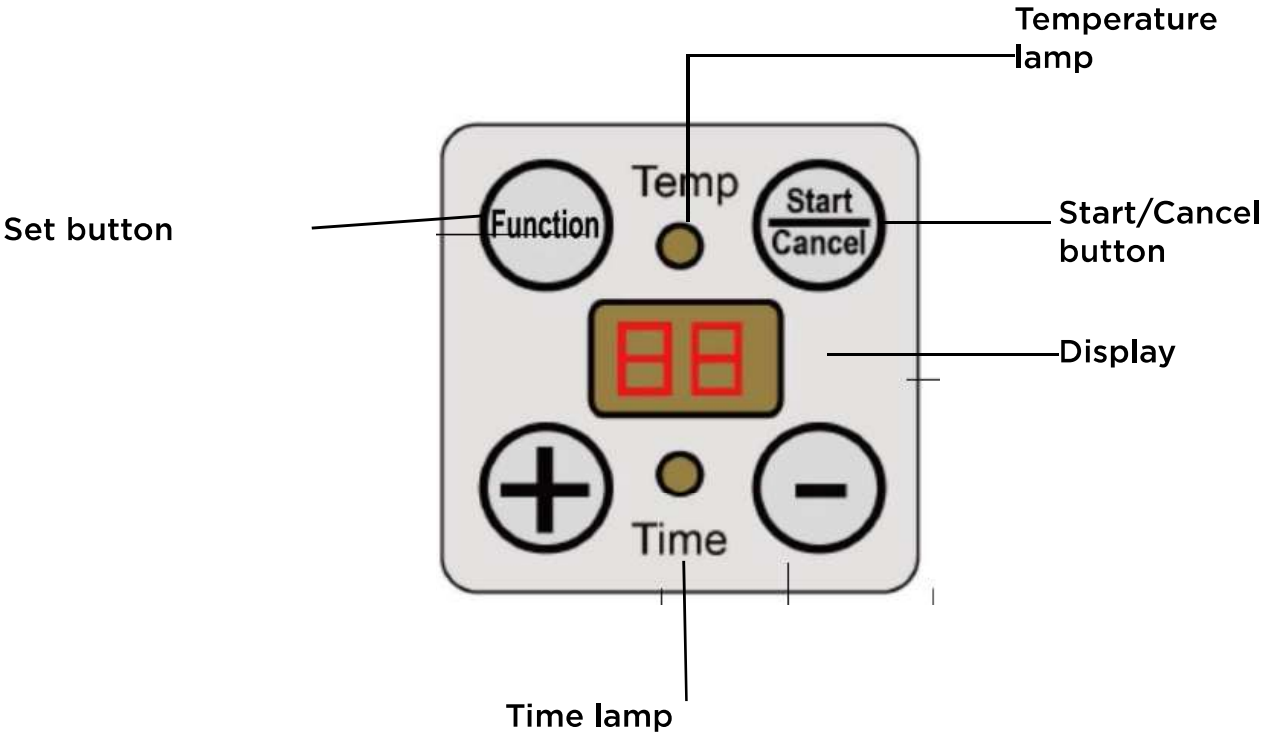
Notes:
If a large amount of gas and stench is produced after fermenting, it indicates the water or the milk powder is polluted and the yogurt cannot be eaten. If it appears in the form of pudding with a yellow gloss and tastes sour, it shows the fermenting is good.

Longer fermented time would produce a large amount of derived liquid (yellowish liquid) and make it quite sour, it is normal and no need to worry. You can enjoy the derived liquid separately (since the derived liquid contains an abundance of nutriment, such as lactic acid, vitamin B, etc.) or mix it with the yogurt to eat.

As for children, whole milk powder or fresh milk is recommended. But for fat people, low-grease or degreased milk powder or fresh milk is recommended. (Adding fructose to the milk can speed up the fermenting process, and flavored milk is not recommended).

If diarrhea or stomach discomfort appears after eating the yogurt you should lower the amount of yogurt to 100ml each time and then gradually increase to 200-300ml.

How to set the operation panel..



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

Press “ Function “ button to choose temperature or time setting, the Temperature lamp will lights, press” +-”key, could set working temperature to make yogurt (Set range 25°C - 50°C). Yogurt maker temperature around 42°C±3°C.

Then press “start/cancel” button after the temperature is set. Press” +-”key, could set work time (Set range 1h- 48h). After the time set, press “start/cancel” button, “time” lamp lights, the machine on working. If you want to cancel the work, press the “start/cancel” button longer.

Cautions

Please make sure the rated voltage is the same as the voltage that you use.
Please don’t use this machine near flammable articles.
It is forbidden to remove or insert the plug with wet hands, otherwise may result in getting an electric shock.
This product is forbidden being washed or soaked in water, otherwise its performance will be affected.
Make sure not to repack, disassembly or repair the product by layman of electric apparatus.
Don’t use the product in unstable or moist place, or close to other heat source, otherwise it will be damaged or broken down.
If the cable is damaged, you must change it at The manufacturer or the agent, so as to avoid causing danger.
Make sure the yogurt maker is placed on where the child cannot reach. It may quit work while touching keys carelessly.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Maintenance And Repairs

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

Maintenance And Repairs

Analysis On Frequently-asked Questions

1. Indicator lamp or the number is not bright.

a. Is the power cut?
b. Has the cable plugged in the socket?
c. Is the socket in the state of OFF?

2. The milk is not fermented to be yogurt after finish:

a. Is the time set too short?
b. Is indoor temperature or milk temperature too low?

3. The peculiar smell of the yogurt is too heavy after finish:
   a. Is the time set too long?
   b. Is the raw material overdue or degenerative.

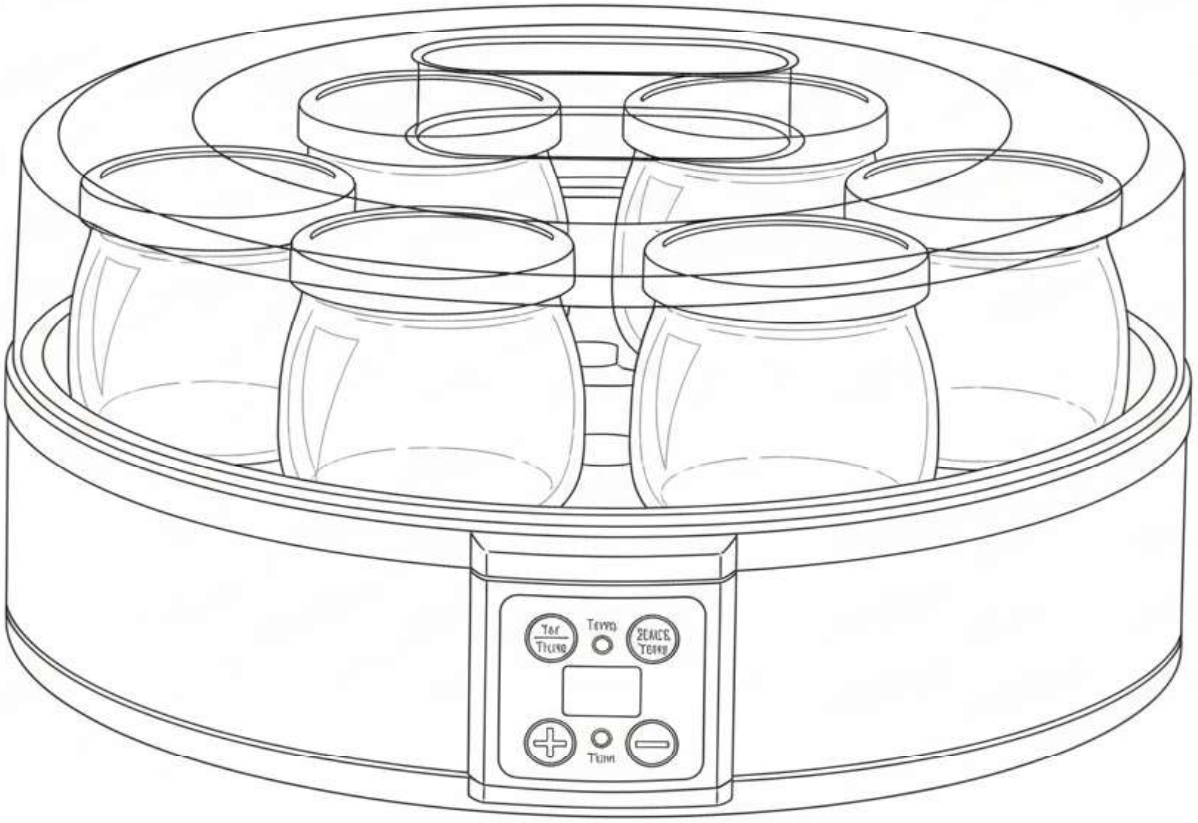
Notes: If the trouble still can not be removed after analysis as above, please contact our company or our distributor. Forbid layman to disassembly the product.

Specifications

Name of product:	Yogurt maker
Type:	Automatic Yogurt Maker
Rated voltage:	220-240V~
Rated frequency:	50/60Hz
Rated capacity:	1.26L (7x180ml glass jar)
Rated power:	20W
External dimension(LxWxH)	24.5x24x12.7cm

Máquina de Iogurte

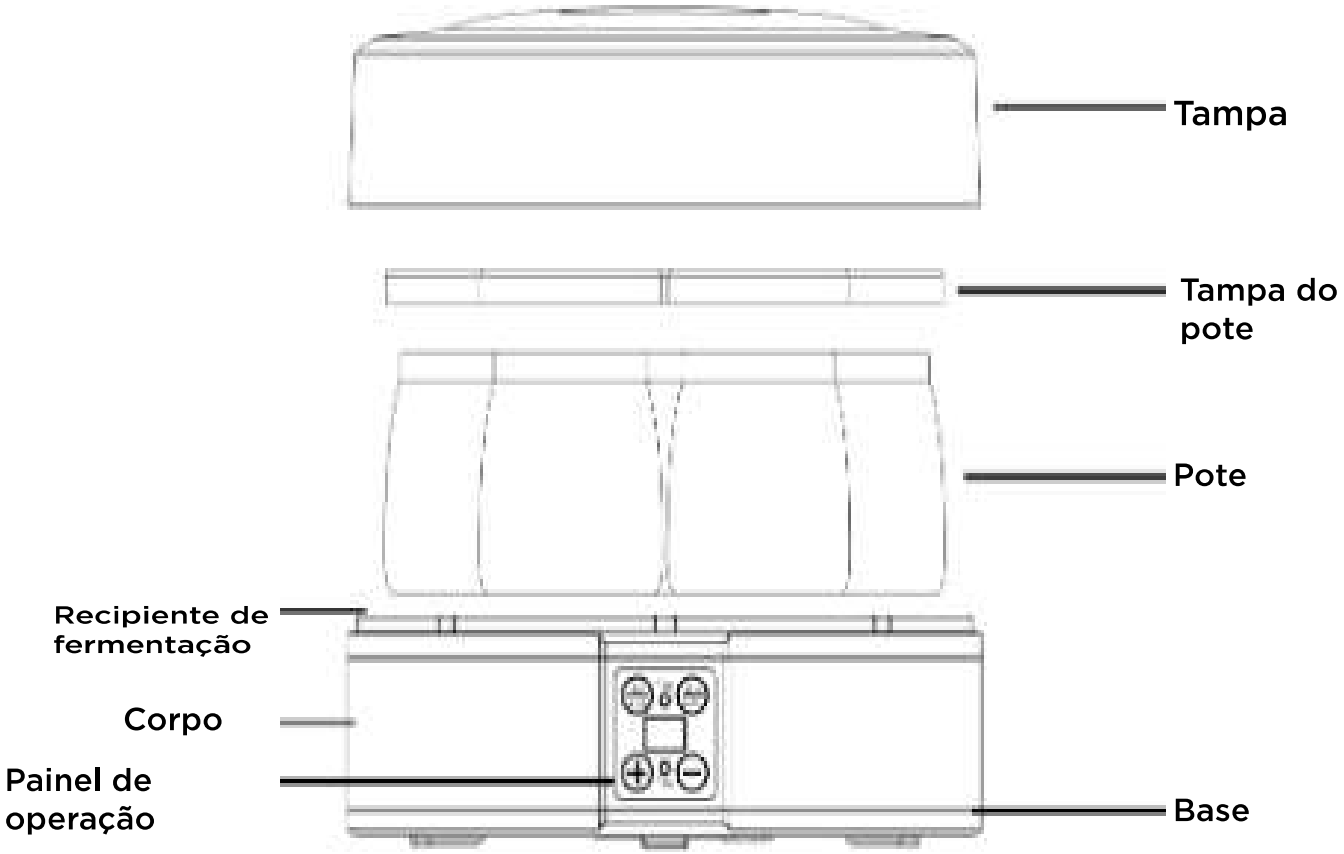
Manual do Usuário



Introdução

Este produto apresenta uma aparência inovadora, linhas suaves e um belo formato; adota a tecnologia PTC (Coeficiente de Temperatura Positivo), para controlar com precisão a temperatura e tornar o iogurte mais delicioso ao paladar. O status é indicado claramente, a função é simples, segura, energeticamente eficiente e conveniente; O uso é livre de poluição e está em conformidade com as normas sanitárias nacionais. Este produto é limitado apenas ao uso familiar ou locais similares.

Parts Name And Exploded View



Recursos

- Design elegante e fino acabamento.
- Estrutura exclusiva para transmissão de calor uniforme, mantendo a ativação dos lactobacilos.
- Tampa superior e tampa do recipiente transparentes, permitindo a observação do processo.
- Tecnologia PTC adotada para temperatura constante, operação segura e baixo consumo de 20W para economia de energia.
- Design do recipiente similar a um pote de frescor, prevenindo a contaminação do iogurte antes do consumo.
- 7 potes de vidro para fermentar iogurte, fáceis de manusear e armazenar.
- Tecnologia de controle por microcomputador adotada para um controle preciso da temperatura.
- Incorpora funções de temporização e automação completa.
- Aviso sonoro ao final

Aviso antes de usar

1. Desembale o produto.
2. Verifique se a voltagem indicada na etiqueta de classificação é compatível com a voltagem da sua tomada.

Como usar

Passos de operação

- Iogurte

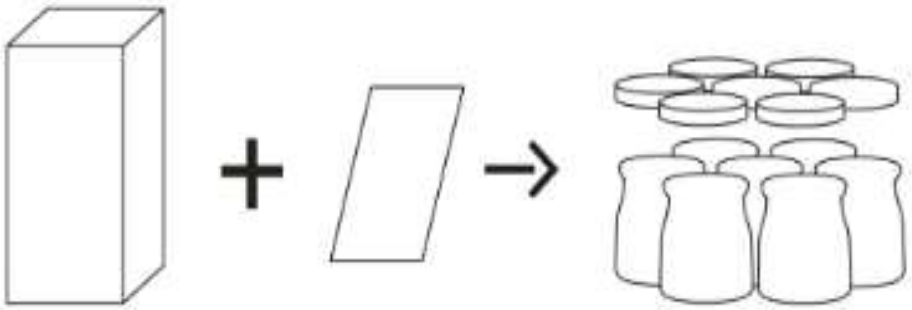
1. **Método de Desinfecção:** Lave os potes e as tampas dos potes com água fervente por mais de 1 minuto para desinfetar.
   Atenção: Lave apenas os potes e as tampas dos potes com água fervente. Não lave a tampa superior nem o corpo do produto com água fervente.

2. **Método de Mistura:** Coloque os ingredientes nos potes na seguinte proporção:

- **Opção 1:** Leite fresco refrigerado + Fermento ou 5% de iogurte natural puro refrigerado.
- **Opção 2:** Leite puro UHT (longa vida) + Fermento ou 5% de iogurte natural puro refrigerado.
- **Opção 3:** Leite feito com leite em pó + Fermento ou 5% de iogurte natural puro refrigerado.

Cuidados:

1. Por favor, certifique-se de que os ingredientes não estão vencidos ou estragados
2. Para a quantidade de fermento, consulte as instruções de operação.
3. Ao usar leite em pó, consulte a proporção indicada ou utilize 400ml de leite em pó + 1100ml de água.

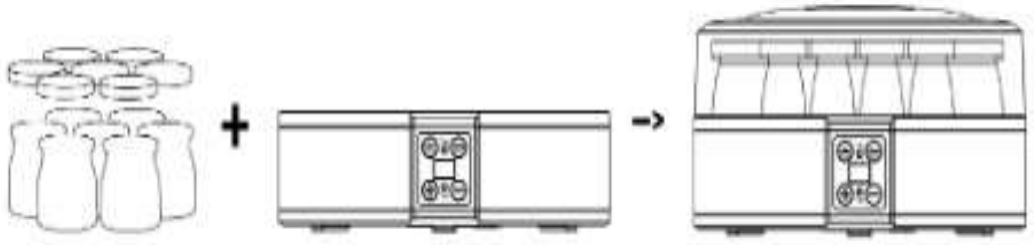


Leite fresco, leite puro, leite em pó | **Fermento ou 5% de iogurte natural puro refrigerado** | **Distribua nos potes**

3. Fermentar

Método: Depois que as matérias-primas estiverem misturadas, tampe os potes com suas respectivas tampas, coloque-os no recipiente de fermentação e cubra com a tampa superior. Conecte o aparelho na tomada e pressione o botão de ligar para iniciar a fermentação. O tempo de fermentação deve ser controlado manualmente. O tempo de fermentação é de cerca de 8 a 12 horas. O iogurte pronto irá coagular e parecerá uma "coalhada de feijão" (tofu). Quanto maior o tempo de fermentação, maior a acidez.

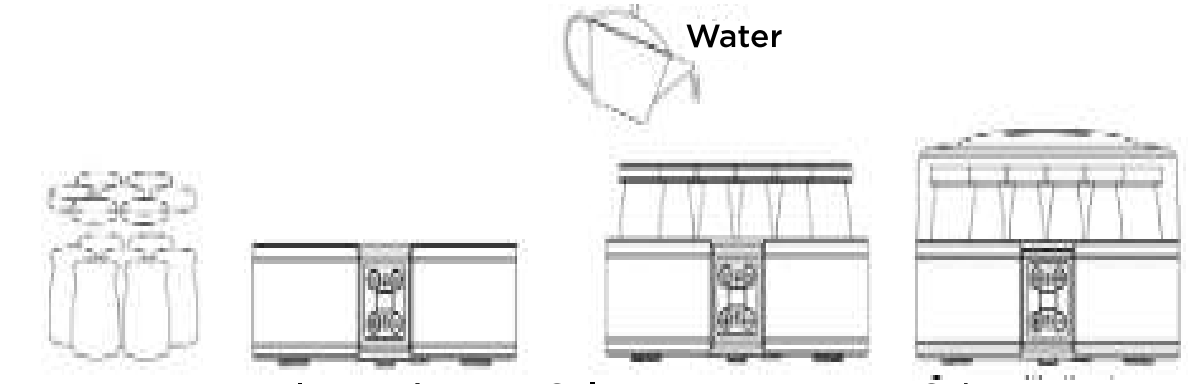
Atenção: O tempo de fermentação será afetado pela temperatura ambiente e pela temperatura das matérias-primas. Portanto, precisará de mais tempo em temperaturas ambientes baixas ou ao usar leite refrigerado, mas não deve exceder 14 horas.



Matérias-primas misturadas **logurteira** **Cubra com a tampa superior, defina o tempo de fermentação para 8-12 horas**

Método sem água fervente no recipiente de fermentação

Nota: Para encurtar o tempo de fermentação e melhorar a uniformidade da transmissão de calor, você pode colocar um pouco de água fervente no recipiente de fermentação para que o iogurte fique mais uniforme e suave.

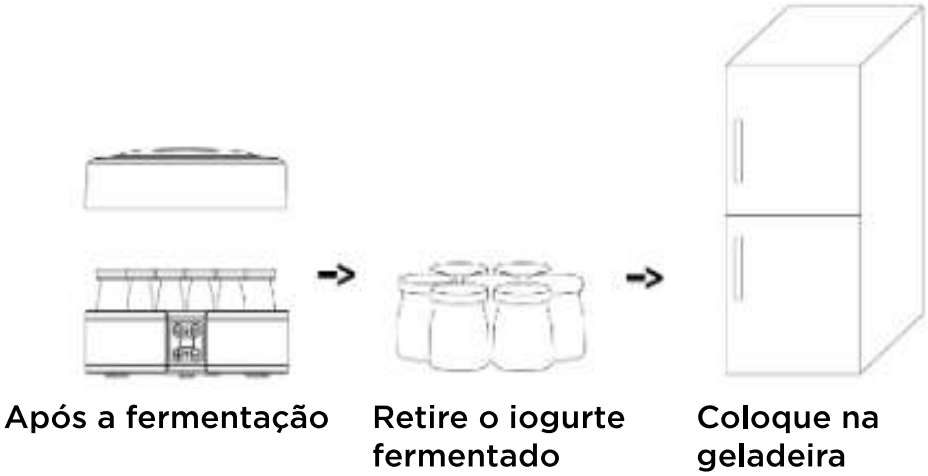


Materias-primas misturadas **logurteira** **Coloque os potes no recipiente de fermentação e despeje água fervente** **Cubra com a tampa superior, defina o tempo de fermentação para 8-12 horas**

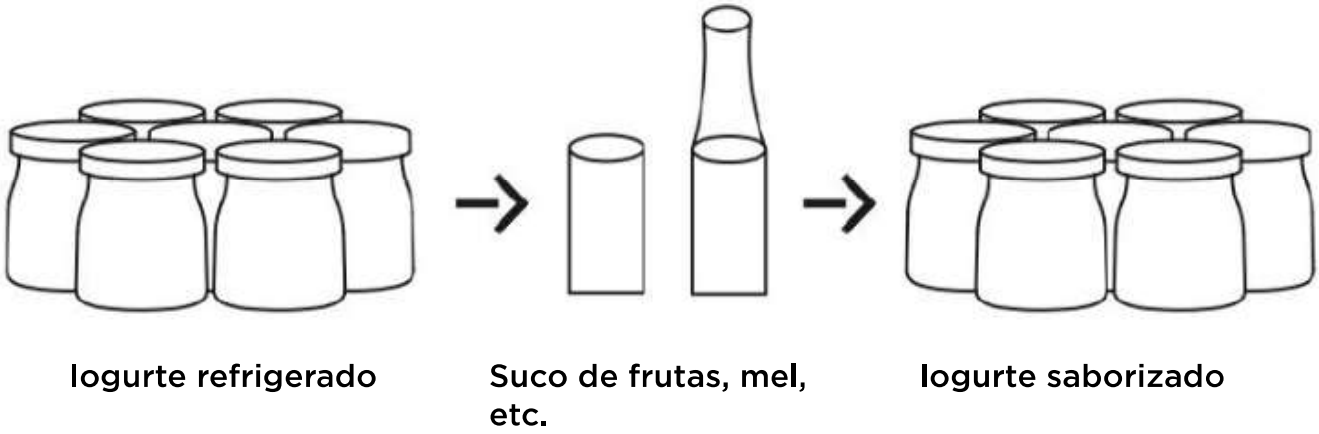
O método sem água fervida no pote de fermentação

4. Mantendo o frescor
Método: O iogurte recém-fermentado é comestível, mas não muito saboroso. Aqueles que não gostam de alimentos refrigerados podem consumi-lo neste momento, após saborizá-lo. Se você não for consumir na hora, pode colocar o recipiente com o iogurte fermentado diretamente na geladeira. Fica extremamente bom depois de refrigerado.

Atenção: O tempo de refrigeração do iogurte não deve exceder 7 dias. Recomenda-se que você o consuma em até 3 dias, pois a ativação dos lactobacilos no iogurte é mais alta neste período.



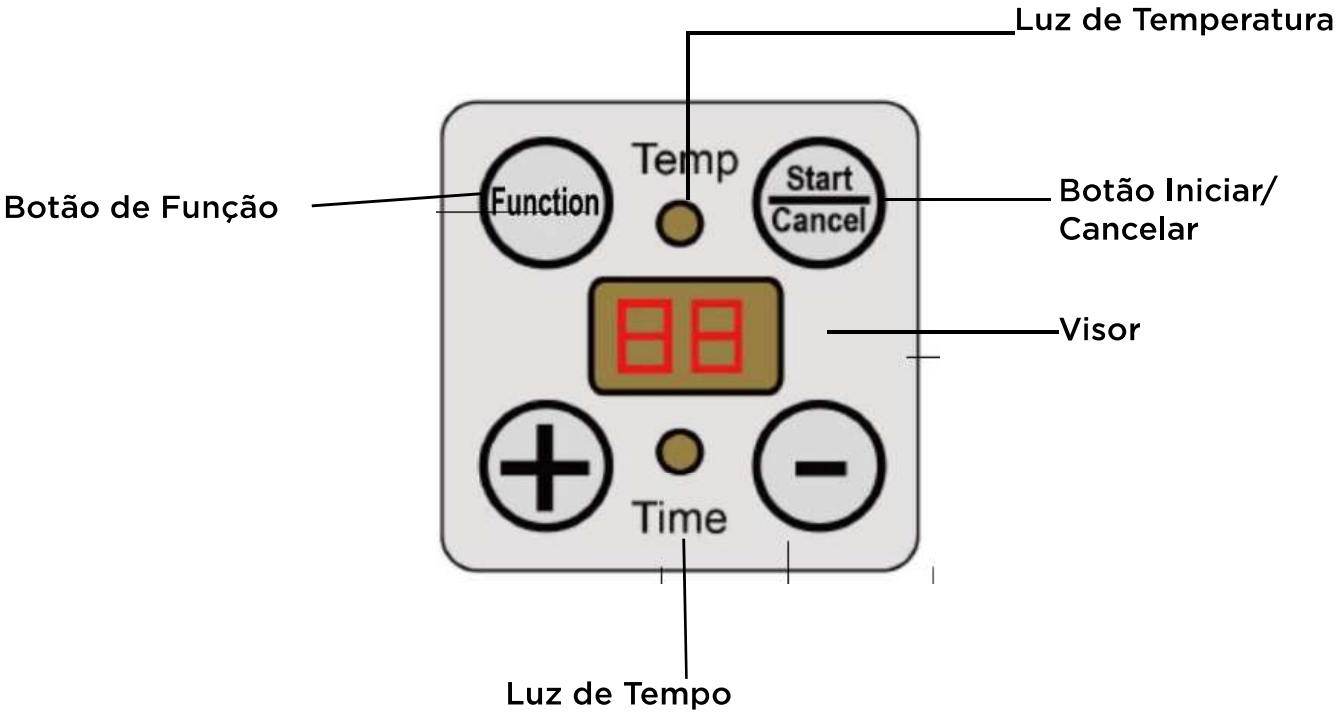
5. Saborizar
Método: Você pode desfrutar do iogurte após saborizá-lo com suco de fruta, frutose, mel, etc., como preferir.



Notas:
Se uma grande quantidade de gás e mau cheiro for produzida após a fermentação, isso indica que a água ou o leite em pó estão contaminados e o iogurte não pode ser consumido. Se ele se apresentar na forma de pudim com um brilho amarelado e sabor azedo, isso mostra que a fermentação foi bem-sucedida.
Um tempo de fermentação mais longo produzirá uma grande quantidade de soro (líquido amarelado) e o tornará bastante azedo; isso é normal e não há necessidade de se preocupar. Você pode consumir o soro separadamente (pois ele contém uma abundância de nutrientes, como ácido lático, vitamina B, etc.) ou misturá-lo com o iogurte para comer.
Para crianças, recomenda-se leite em pó integral ou leite fresco. Mas para pessoas com sobrepeso, recomenda-se leite em pó desnatado ou semidesnatado ou leite fresco. (Adicionar frutose ao leite pode acelerar o processo de fermentação, e o uso de leite saborizado não é recomendado).

Se ocorrer diarreia ou desconforto estomacal após comer o iogurte, você deve reduzir a quantidade para 100ml por vez e, em seguida, aumentar gradualmente para 200-300ml.

Como configurar o painel de operação



Conecte o cabo na tomada, o número “88” aparecerá no visor, com um som de “di”. Isso indica que o aparelho está ligado e pronto.

Pressione o botão “Função” para escolher a configuração de temperatura ou tempo. A luz de “Temperatura” acenderá. Pressione as teclas “+/-” para definir a temperatura de trabalho para fazer o iogurte (faixa de ajuste de 25°C a 50°C). A temperatura da iogurteira fica em torno de 42°C±3°C.

Em seguida, pressione o botão “iniciar/cancelar” após definir a temperatura. Pressione as teclas “+/-” para definir o tempo de trabalho (faixa de ajuste de 1h a 48h). Após definir o tempo, pressione o botão “iniciar/cancelar”, a luz de “tempo” acenderá e a máquina começará a funcionar. Se quiser cancelar a operação, pressione e segure o botão “iniciar/cancelar”.

Cuidados

Por favor, certifique-se de que a voltagem nominal do aparelho é a mesma da sua rede elétrica.

Não use esta máquina perto de artigos inflamáveis.

É proibido remover ou inserir o plugue na tomada com as mãos molhadas, pois isso pode resultar em choque elétrico.

Este produto não pode ser lavado ou mergulhado em água, caso contrário, seu desempenho será afetado.

Não tente reembalar, desmontar ou reparar o produto se você não tiver conhecimento técnico sobre aparelhos elétricos.

Não use o produto em locais instáveis ou úmidos, ou perto de outras fontes de calor, pois ele pode ser danificado ou quebrar.

Se o cabo de energia estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou por um agente autorizado para evitar riscos.

Certifique-se de que a iogurteira esteja em um local fora do alcance de crianças. O aparelho pode parar de funcionar se as teclas forem tocadas acidentalmente.

Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.

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

Manutenção e Reparos

- Você deve retirar o plugue da tomada após o uso e não deve lavar a máquina antes que ela esfrie.
- Você deve lavá-la logo após o uso, caso contrário, um cheiro peculiar pode aparecer.
- Não a limpe com solventes, gasolina, produtos abrasivos, escovas duras, palha de aço, etc.
- Não molhe nem mergulhe a parte externa do aparelho. Você pode limpá-la com um pano macio e úmido (não muito molhado).
- Quando o produto não for utilizado por um longo período, limpe-o, guarde-o na caixa e coloque-o em um local ventilado и seco para que não seja afetado pela umidade.

Manutenção e Reparos

Análise de Perguntas Frequentes

1. A luz indicadora ou o número no visor não está aceso.

a. A energia foi cortada?
b. O cabo está conectado na tomada?
c. A tomada está desligada?

2. O leite não fermentou e não virou iogurte após o término:

a. O tempo definido foi muito curto?
b. A temperatura ambiente ou a temperatura do leite está muito baixa?

3. O cheiro do iogurte está muito forte ou estranho após o término:
   a. O tempo definido foi muito longo?
   b. A matéria-prima está vencida ou estragada?

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

Especificações

Nome do produto:	Iogurteira
Tipo:	Iogurteira Automática
Tensão nominal:	220-240V~
Frequência nominal:	50/60Hz
Capacidade nominal:	1.26L (7x180ml glass jar)
Potência nominal:	20W
Dimensões externas(CxLxA):	24.5x24x12.7cm

¿Necesitás ayuda?

Ingresá 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