

GADNIC

MANUAL DE USUARIO

YOGURTERA ELÉCTRICA

CREMA BELLA



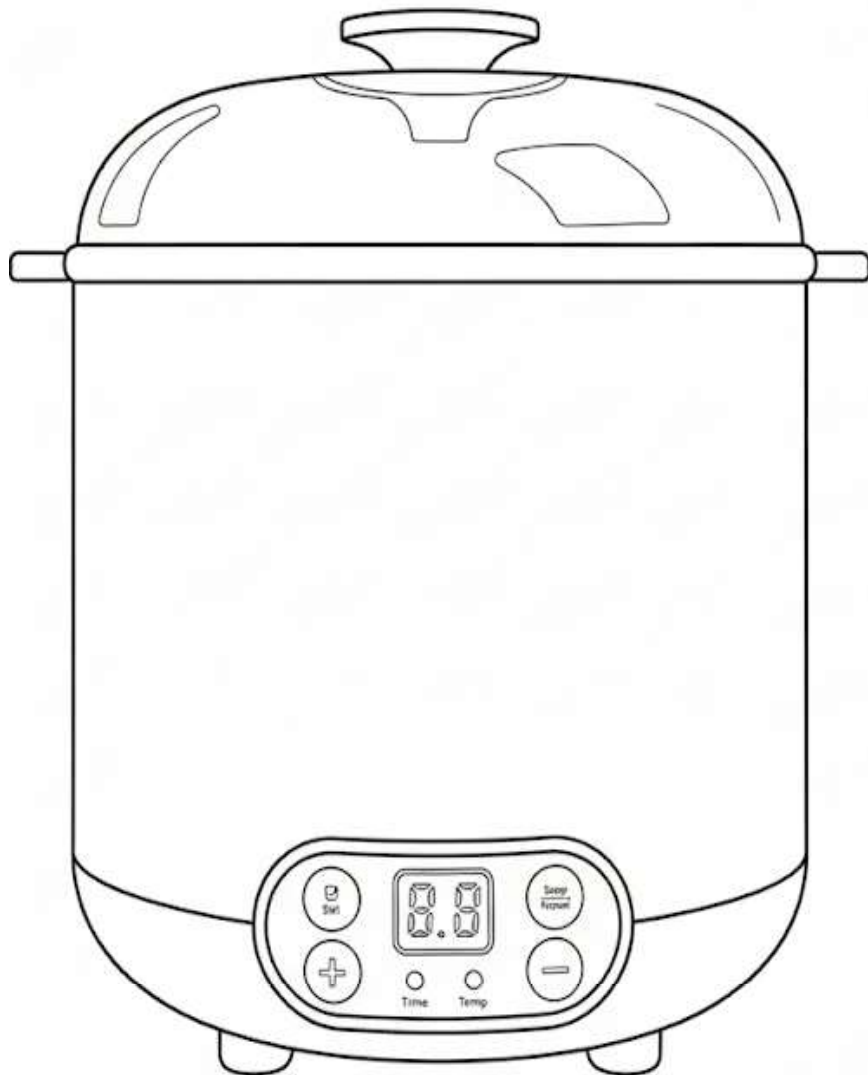
YOGUR04

Índice

Español	5
English	17
Português	29

YOGURTERA / YOGURTERA DE YOGUR GRIEGO

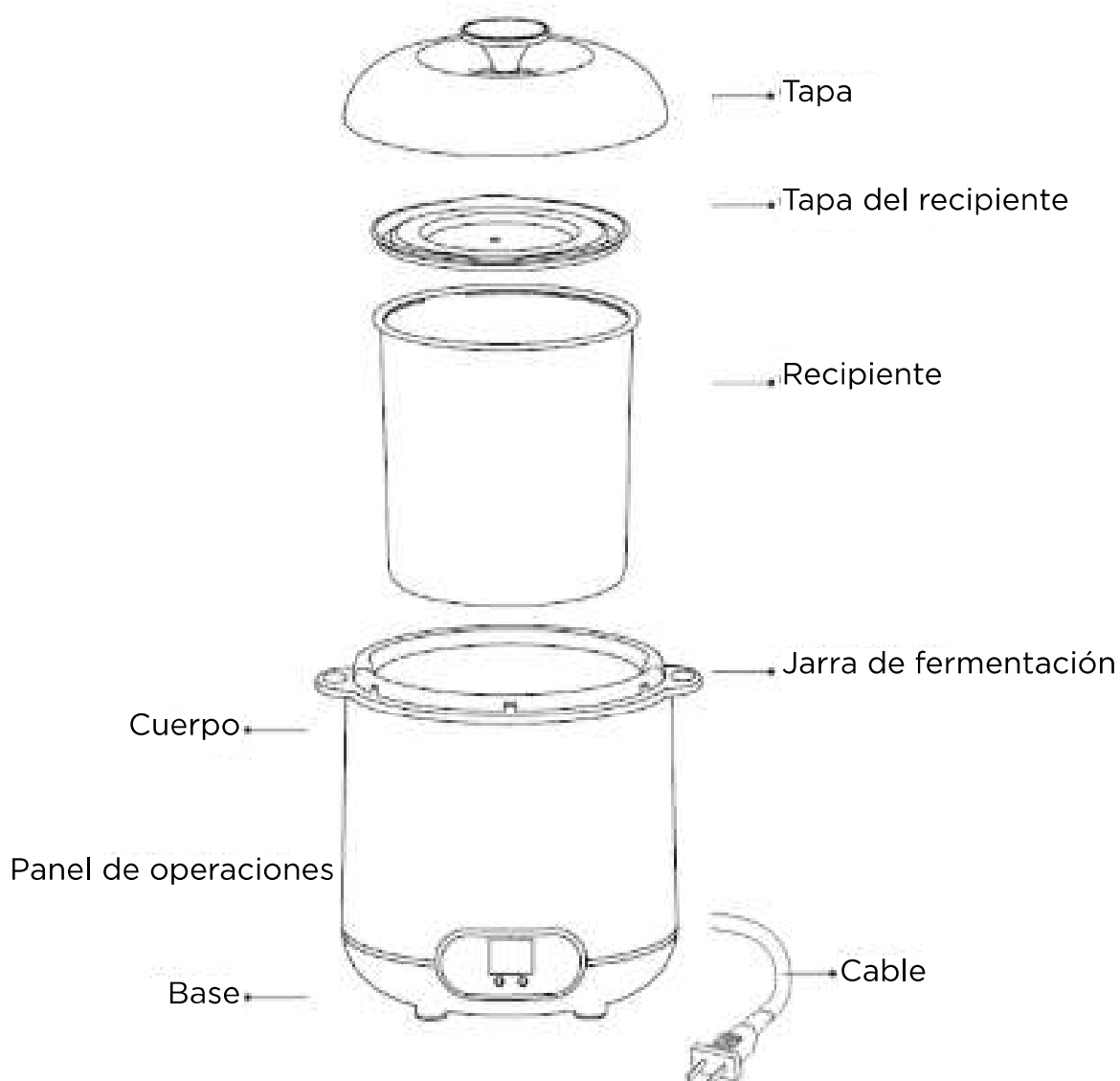
MANUAL DE USUARIO



Antes de usar el producto, por favor lea este manual de instrucciones.

INTRODUCCIÓN

Este producto presenta una apariencia novedosa, líneas suaves y una forma hermosa; adopta la tecnología PTC (Coeficiente de Temperatura Positivo) para controlar con precisión la temperatura y así lograr un yogur con un sabor más delicioso. El estado se indica claramente, su función es simple, es seguro, de bajo consumo energético y conveniente. Se utiliza sin generar contaminación y cumple con las normas sanitarias estatales. Este producto se limita únicamente al uso familiar o en lugares similares.



Características

1. Diseño elegante y apariencia refinada.
2. Estructura única para una transmisión de calor uniforme, manteniendo la activación de los lactobacilos.
3. Tapa superior y tapa del recipiente transparentes, permitiendo observar el estado del proceso.
4. Adopta tecnología PTC para una temperatura constante, operación segura y un bajo consumo de 20W para ahorrar costos.
5. Diseño de recipiente hermético, que previene la contaminación del yogur antes de beberlo.
6. Tecnología de control por microcomputadora para un control preciso de la temperatura.
7. Incorpora función de temporizador y regulación térmica.
8. Aviso sonoro cuando el proceso finaliza.

Antes de usar

1. Desembale el producto.
2. Verifique si el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación es compatible con el voltaje de su red eléctrica.

Pasos de Operación

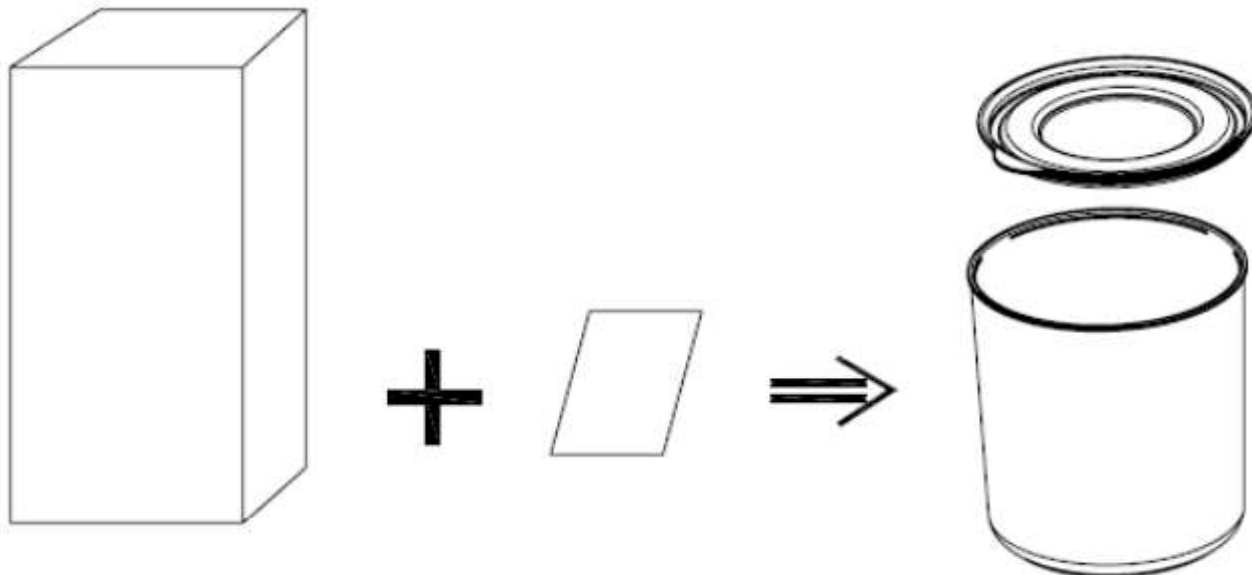
I: Yogur

Desinfectar

- Método: Lave el recipiente y los bordes del recipiente con agua hervida durante más de 1 minuto para desinfectar.
- Precaución: Lave únicamente el recipiente y su tapa con agua hervida. No lave la cubierta superior ni el cuerpo del producto con agua hervida.

Mezclar

- Método: Coloque los ingredientes en el recipiente en las siguientes proporciones:
 1. Opción 1: Leche fresca refrigerada + Fermento o 5% de yogur natural refrigerado.
 2. Opción 2: Leche pura envasada asépticamente + Fermento o 5% de yogur natural refrigerado.
 3. Opción 3: Leche preparada con leche en polvo + Fermento o 5% de yogur natural refrigerado.
- Precauciones:
 1. Por favor, asegúrese de que los ingredientes no estén vencidos o en mal estado.
 2. Para la cantidad de fermento, por favor consulte sus instrucciones de uso.
 3. Cuando prepare la leche con leche en polvo, por favor siga la proporción indicada en las instrucciones, o utilice 500 ml de leche en polvo + 1500 ml de agua.



Leche fresca, leche pura,
leche en polvo o leche de
soja.

Fermento o 5% de
yogur natural
refrigerado.

Servir el producto
final.

Fermentar

- Método: Cuando los ingredientes crudos estén mezclados, cubra el recipiente con su tapa, colóquelo dentro de la jarra de fermentación y cúbralo con la tapa superior. Encienda el equipo y comenzará la fermentación. Se debe configurar el tiempo de fermentación. El tiempo de fermentación es de aproximadamente 8 a 12 horas. El yogur terminado se coagulará y tendrá una apariencia similar al “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 los ingredientes. Se necesitará más tiempo si la temperatura ambiente es baja o si se utiliza leche refrigerada, pero no deberá exceder las 14 horas.

Método de agregar agua hervida a la jarra de fermentación

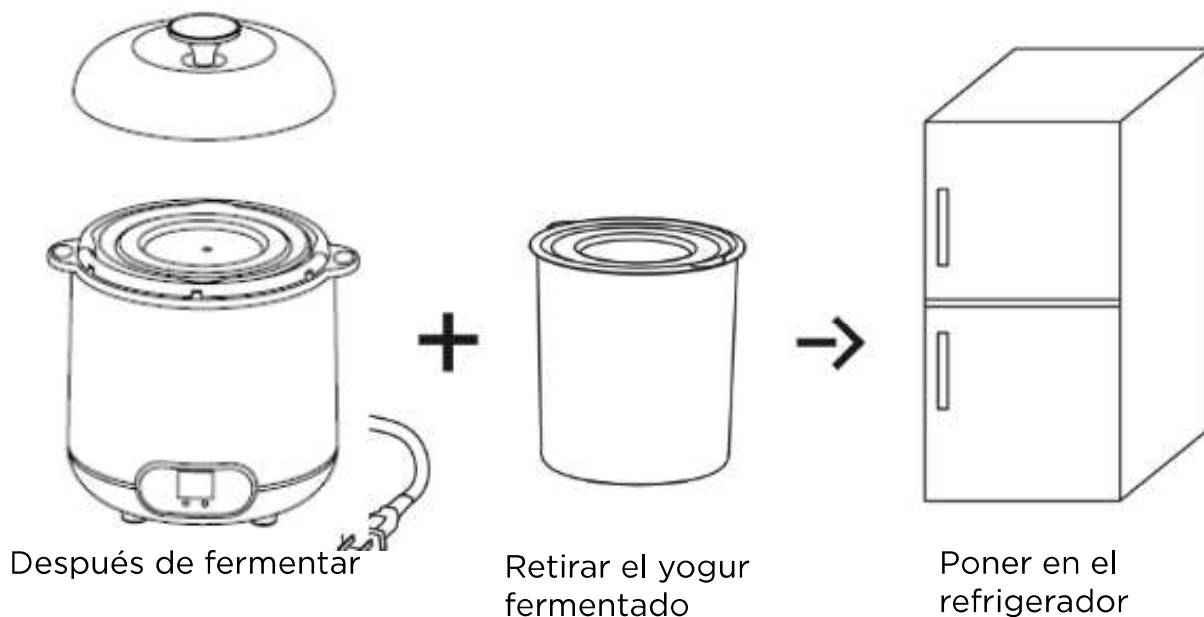
Nota: Para acortar el tiempo de fermentación y mejorar la uniformidad de la transmisión de calor, puede poner un poco de agua hervida en la jarra de fermentación para que el yogur quede más homogéneo y suave.



El método del agua hervida en el recipiente de fermentación.

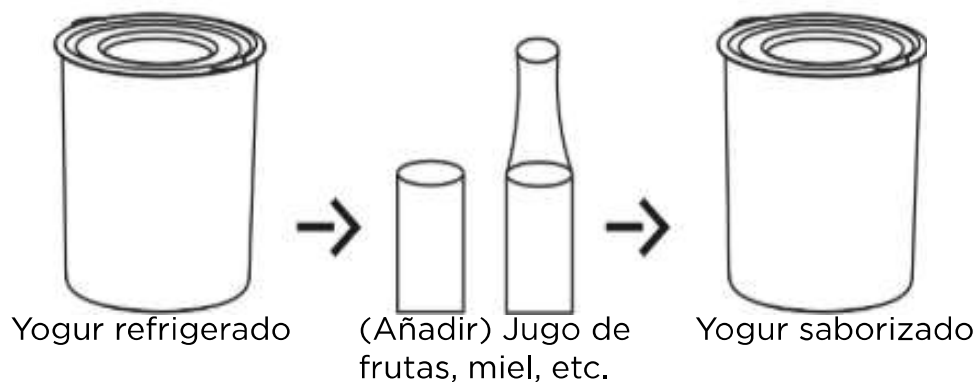
Mantener la frescura

- Método: El yogur recién fermentado es comestible, pero no es muy delicioso. Aquellos a quienes no les guste la comida refrigerada pueden disfrutarlo en este momento después de saborizarlo. Si no lo consume de inmediato, puede poner el recipiente con el yogur fermentado directamente en el refrigerador. Su sabor es excelente después de refrigerarse.
- Precaución: El tiempo de refrigeración para el yogur no debe superar los 7 días. Se recomienda consumirlo dentro de los primeros 3 días, ya que la actividad de los lactobacilos en el yogur es más alta durante este período.



Saborizar

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



Notas:

1. Si se produce una gran cantidad de gas y mal olor después de la fermentación, indica que el agua o la leche en polvo están contaminadas y el yogur no se puede comer. Si aparece en forma de pudín con un brillo amarillo y tiene un sabor agrio, significa que la fermentación es buena.
2. Un tiempo de fermentación más largo producirá una gran cantidad de líquido derivado (líquido amarillento) y lo hará bastante agrio, esto es normal y no hay de qué preocuparse. Puede disfrutar del líquido derivado por separado (ya que el líquido contiene una gran cantidad de nutrientes, como ácido láctico, vitamina B, etc.) o mezclarlo con el yogur para comer.

3. Para los niños, se recomienda leche entera en polvo o leche fresca. Pero para las personas con sobrepeso, se recomienda leche en polvo baja en grasa o desnatada, o leche fresca. (Añadir fructosa a la leche puede acelerar el proceso de fermentación, y no se recomienda la leche saborizada).
4. Si aparece diarrea o malestar estomacal después de comer el yogur, debe reducir la cantidad de yogur a 100 ml cada vez y luego aumentarla gradualmente a 200-300 ml.

II: Vino de arroz

Lavar y remojar el arroz:

Limpie el arroz glutinoso, arroz o maíz, y póngalo a remojar en agua limpia (de 5 a 7 horas en verano, de 10 a 20 horas en invierno), hasta que la burbuja se pueda deshacer con la mano. El propósito es permitir que los granos absorban suficiente humedad para que se cocinen al vapor más a fondo.

Cocer el arroz al vapor:

Hierva el arroz remojado hasta que esté cocido y no se pueda deshacer con la mano. Cocinar arroz crudo no es efectivo para la producción de vino de arroz.

Añadir levadura de vino:

Lave el recipiente y sus bordes con agua hervida durante más de 1 minuto para desinfectar. El arroz cocido al vapor se deshará y se extenderá, mezcle la levadura de vino y, después de que se seque, póngalo en el recipiente (se puede presionar adecuadamente). Después de prensar el arroz, añada agua fría hervida, haga un pequeño agujero en el centro del arroz y espolvoree levadura de vino sobre el arroz.

Fermentar y programar el tiempo:

Poner la caja de mezcla con la levadura de vino añadida en el tanque de fermentación, luego tapar y encender.

Cuando la luz indicadora de encendido se encienda, según los procedimientos del panel, programar 30-36 horas, el trabajo se realiza con la electricidad, la máquina termina el trabajo.

Comprobar si el vino de arroz está bueno:

Una vez terminado el trabajo, se puede inspeccionar el vino de arroz a través del agujero del medio, el mejor efecto es un sabor dulce y alcohólico.

Mantener la frescura:

El vino de arroz recién hecho tiene una cierta temperatura, se puede probar inmediatamente, también se puede probar después de refrigerar, es mejor. El tiempo de almacenamiento en frío del vino de arroz no debe ser superior a 13 días, el mejor tiempo de degustación es de 5 días, entonces las bacterias del ácido láctico en el vino de arroz tienen una mayor actividad, la mejor nutrición.

III: Cómo configurar el panel de operaciones.



Enchufe el cable en el tomacorriente de la pared, al mismo tiempo sonará el zumbador, el número "00" (no parpadeará) y la luz piloto se mostrará en verde, esto se mantendrá por 1 segundo, luego aparecerá lo siguiente. E indica que la alimentación está encendida y que la máquina está lista.



Presione la tecla "Botón de función" para elegir el tiempo, la pantalla LCD mostrará "08" y la luz piloto de "tiempo" se mostrará en verde. Presione la tecla "+" o "-" para elegir el tiempo, luego presione "iniciar/cancelar", la luz piloto de tiempo se mostrará en rojo y se seleccionará automáticamente la "función de temperatura". Si no presiona "iniciar/cancelar", la confirmación será automática después de 5 segundos. Rango de tiempo: 1 h a 48 h.



La luz piloto de “Temp” se mostrará en verde y la pantalla LCD mostrará “42”, presione la tecla “+” o “-” para elegir la temperatura, luego presione “iniciar/cancelar”, la luz piloto de temperatura se mostrará en rojo. Si no presiona “iniciar/cancelar”, la confirmación es automática después de 5 segundos. La luz piloto de “tiempo” y la luz piloto de “Temp” se mostrarán en rojo, lo que significa que está configurado para funcionar. Rango de temperatura: 20°| a 55°



Después de finalizar las acciones anteriores, presione la tecla “iniciar/cancelar” para comprobar la temperatura y el tiempo, el estado de funcionamiento se mostrará automáticamente después de 5 segundos. La realización de esta acción depende de sus necesidades.

Si desea reiniciar, por favor presione la tecla “Función” hasta que la pantalla LCD muestre “.-”, retire la mano y luego comience de nuevo.

Cuando escuche 5 veces “bi bi”, la pantalla LCD mostrará “00” y la luz piloto parpadeará, lo que significa que el trabajo ha terminado. Por favor, desconecte la alimentación.

Notas: El modelo tiene una función de autocomprobación; si se detecta alguna anomalía, la pantalla LCD mostrará un código y un sonido continuo, por favor desconecte la alimentación.

I: Acerca del Yogur Griego

El yogur griego es más espeso porque ha sido colado. Tradicionalmente, el yogur se cuele utilizando una estameña (tela de queso).

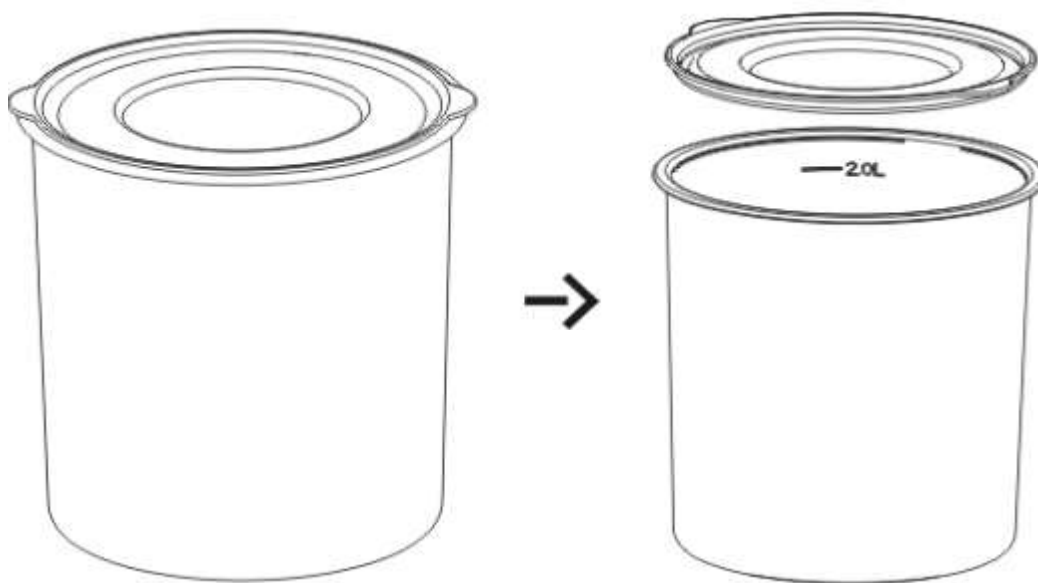
El yogur griego comienza de la misma manera que el yogur normal. El yogur griego es mucho más espeso que el yogur normal porque se le ha extraído el líquido sobrante (suero).

El suero sobrante tiene proteínas y nutrientes adicionales. Puede guardarse y utilizarse como añadido en panes, sopas, batidos y licuados.

Muchos otros países tienen sus propias versiones de yogur colado. Los franceses tienen un producto lácteo colado de forma similar llamado fromage blanc. El yogur colado islandés se llama skyr.

II: Cómo hacer yogur griego

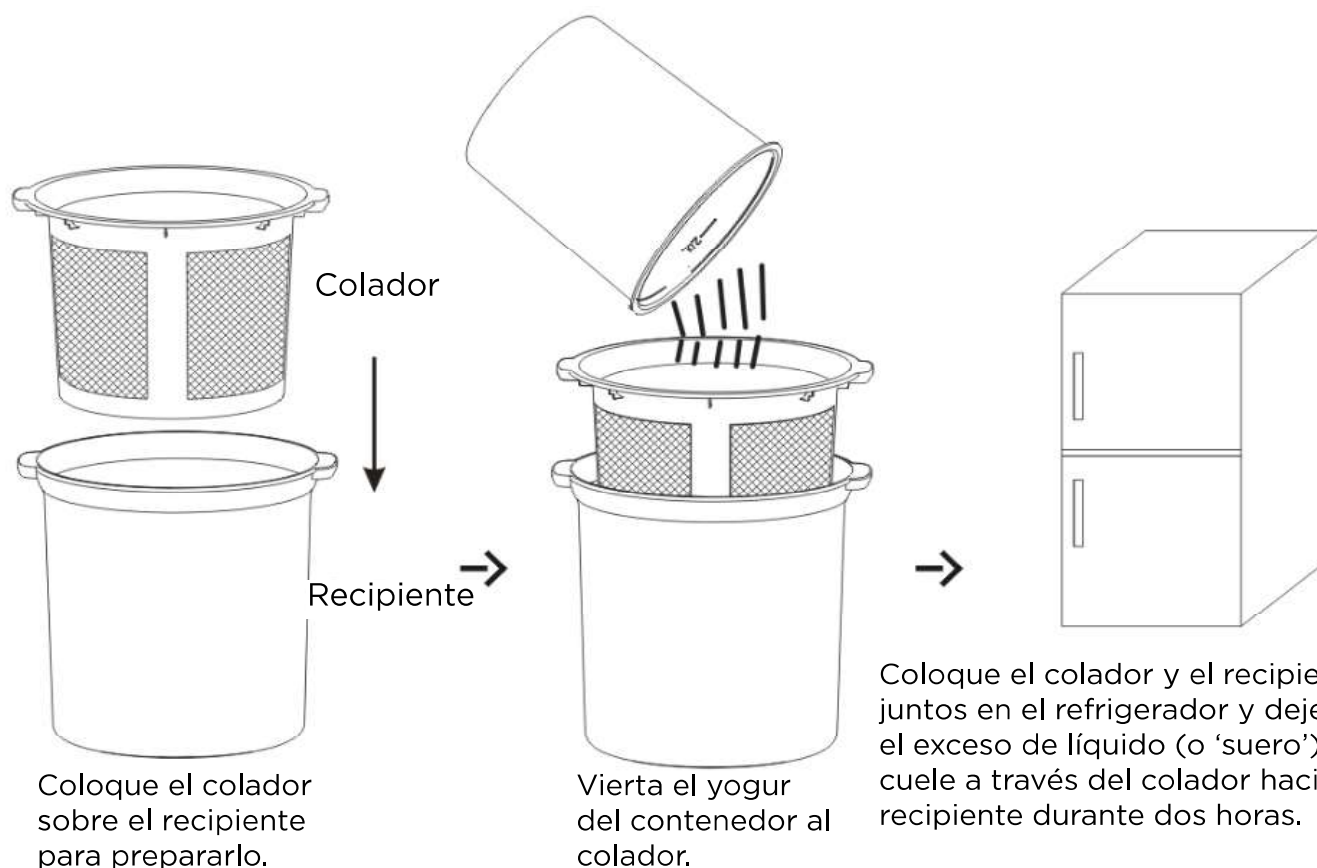
Cuando termines el yogur normal, desenchufa tu yogurtera. Retira el recipiente de almacenamiento del cuerpo principal. Prepara el yogur normal como se indica a continuación:



Retira del cuerpo principal el recipiente con el yogur normal ya listo.

Abre la tapa del recipiente para prepararlo.

Prepare el colador y el recipiente para hacer yogur como se indica a continuación y, luego, coloque el colador y el recipiente en el refrigerador durante dos horas.



Coloque el colador sobre el recipiente para prepararlo.

Vierta el yogur del contenedor al colador.

Coloque el colador y el recipiente juntos en el refrigerador y deje que el exceso de líquido (o 'suero') se cuele a través del colador hacia el recipiente durante dos horas.

Retire el colador del balde y coloque el yogur griego colado en un recipiente hermético. Puede desechar el exceso de líquido (“suero”) o usarlo para agregar proteína extra a recetas de pan, sopa o batidos.

Guarde su yogur griego en el refrigerador por una hora adicional para enfriar. ¡Su yogur griego está listo para disfrutar!

1. Asegúrese de que el voltaje nominal sea el mismo que el que utiliza.
2. No use esta máquina cerca de artículos inflamables.
3. Está prohibido quitar o insertar el enchufe con las manos mojadas, ya que podría provocar una descarga eléctrica.
4. Este producto no debe lavarse ni sumergirse en agua, de lo contrario su rendimiento se verá afectado.
5. No vuelva a empaquetar, desarme ni repare el producto si no es un técnico electricista calificado.
6. No utilice el producto en lugares inestables o húmedos, ni cerca de fuentes de calor, ya que podría dañarse.
7. Si el cable está dañado, debe reemplazarlo en el fabricante o servicio autorizado para evitar riesgos.
8. Asegúrese de colocar la yogurtera en un lugar fuera del alcance de los niños. Podría dejar de funcionar si se presionan las teclas accidentalmente.
9. **Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre su uso por parte de una persona responsable de su seguridad.**

Instrucciones después del uso y limpieza

1. Desenchufe el equipo después de usarlo y no lo lave antes de que se enfríe.
2. Lávelo a tiempo después de cada uso, de lo contrario podría aparecer un olor desagradable.
3. No lo limpie con aceite de banana, gasolina, detergente, cepillo duro ni esponja de acero inoxidable, etc.
4. No sumerja ni enjuague la carcasa exterior. Límpiela con un paño húmedo suave (no demasiado mojado).
5. Cuando el producto no se utilice por un período prolongado, límpielo, guárdelo en su caja y colóquelo en un lugar ventilado y seco para evitar la humedad.

Guía de resolución de problemas

1. La luz indicadora o el número no se iluminan:
 - a. ¿Está cortada la energía eléctrica?
 - b. ¿Está el cable correctamente enchufado?
 - c. ¿Está el enchufe en posición de apagado?
2. La leche no se convierte en yogur después del proceso:
 - a. ¿El tiempo programado es demasiado corto?
 - b. ¿La temperatura ambiente o de la leche es demasiado baja?
(Si la temperatura es baja, prolongue el tiempo de funcionamiento.)

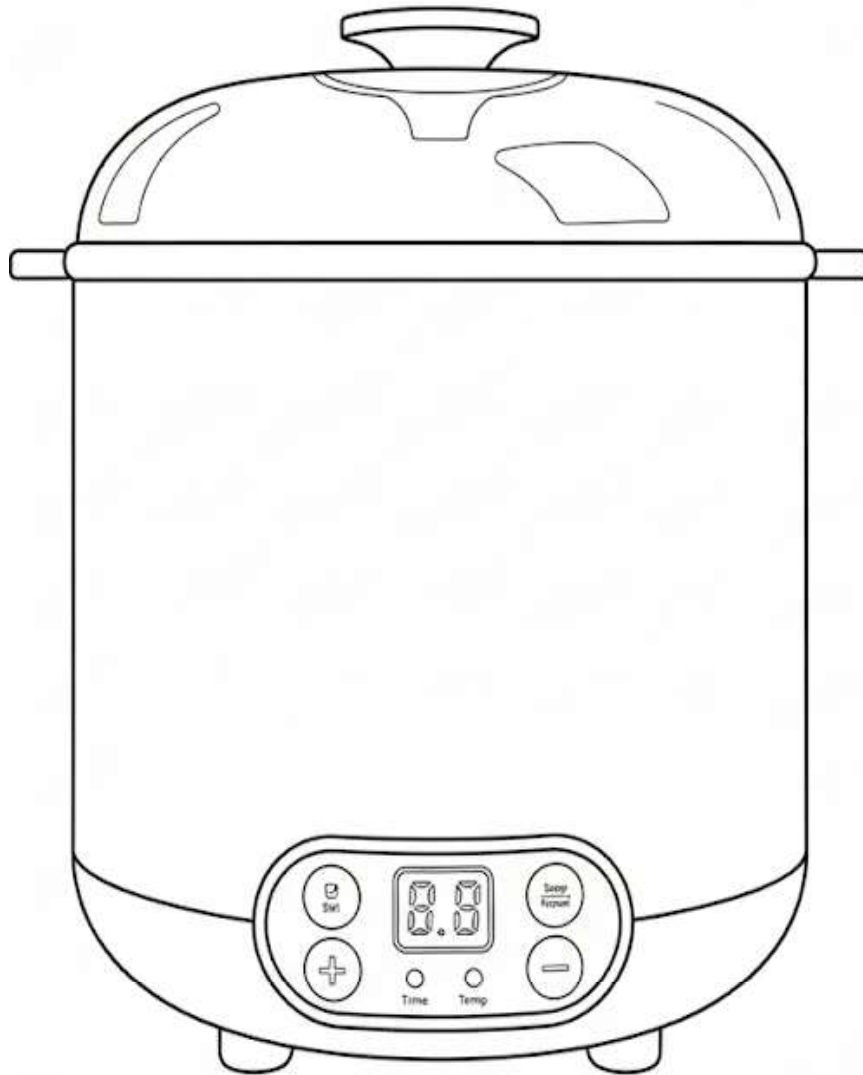
3. El olor del yogur es demasiado fuerte o desagradable:
- a. ¿El tiempo de fermentación fue demasiado largo?
 - b. ¿La materia prima está vencida o deteriorada?

Nota: Si el problema persiste después de realizar las verificaciones anteriores, comuníquese con nuestra empresa o distribuidor. Está prohibido que personas no calificadas desarmen el producto.

Nombre del producto	Yogurtera
Tipo	Yogurtera / Yogurtera para yogur griego
Voltaje nominal	220V - 240V
Capacidad nominal	1,5L
Potencia nominal	20W
Frecuencia nominal	50Hz / 60Hz

YOGURT MAKER / GREEK YOGURT MAKER

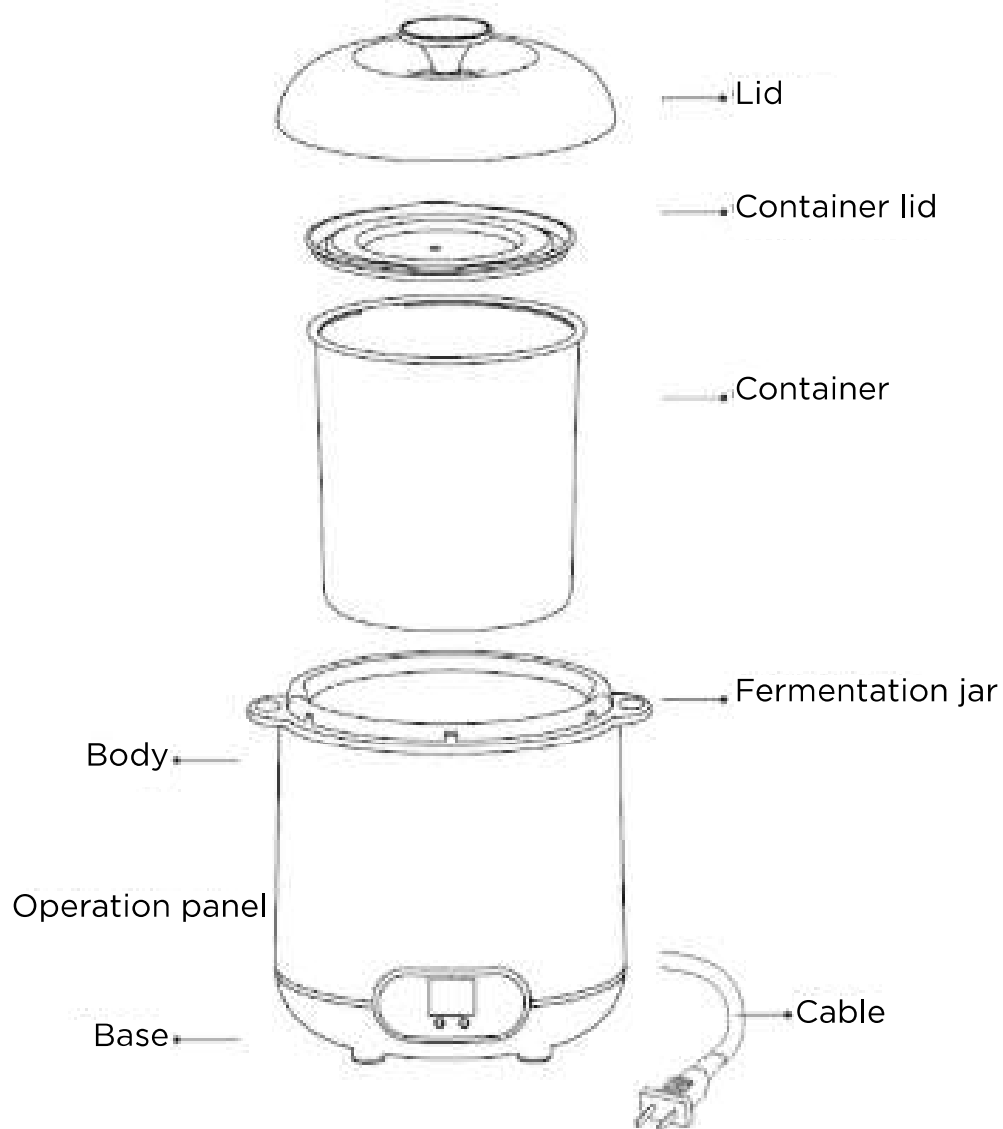
INSTRUCTION MANUAL



Before using the product, please read this instruction manual.

INTRODUCTION

This product presents a novel appearance, smooth lines, and a beautiful shape; it adopts PTC (Positive Temperature Coefficient) technology to precisely control the temperature and thus achieve a yogurt with a more delicious flavor. The status is clearly indicated, its function is simple, it is safe, low in energy consumption, and convenient. It is used without generating contamination and complies with state sanitary standards. This product is limited solely to familiar use or in similar places.



Features

1. Elegant design and refined appearance.
2. Unique structure for uniform heat transmission, maintaining the activation of lacto-bacillus.
3. Transparent top cover and container lid, allowing you to observe the process status.
4. Adopts PTC technology for constant temperature, safe operation, and low 20W power consumption to save costs.
5. Airtight container design that prevents yogurt contamination before consumption.
6. Microcomputer control technology for precise temperature management.
7. Includes timer and thermal regulation function.
8. Audible alert when the process is complete.

Before Use

1. Unpack the product.
2. Check whether the voltage indicated on the rating label matches your power supply voltage.

Operating Steps

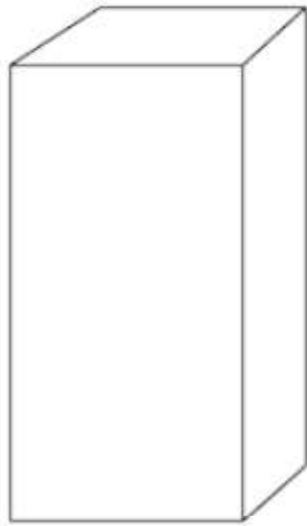
I: Yogurt

Disinfect

- Method: Wash the container and its edges with boiled water for more than 1 minute to disinfect.
- Caution: Only wash the container and its lid with boiled water. Do not wash the upper cover or the main body of the product with boiled water..

Mix

- Method: Place the ingredients in the container:
 1. Option 1: Fresh refrigerated milk + Starter or 5% refrigerated natural yogurt.
 2. Option 2: UHT milk + Starter or 5% refrigerated natural yogurt.
 3. Option 3: Milk prepared from milk powder + Starter or 5% refrigerated natural yogurt.
- Precautions:
 1. Make sure the ingredients are not expired or in poor condition.
 2. For the amount of starter, please refer to its usage instructions.
 3. When preparing milk using milk powder, follow the instructions on the package, or use 500 ml of milk powder + 1500 ml of water.



Fresh milk, pure milk, milk powder or soy milk



Starter or 5% natural refrigerated yogurt



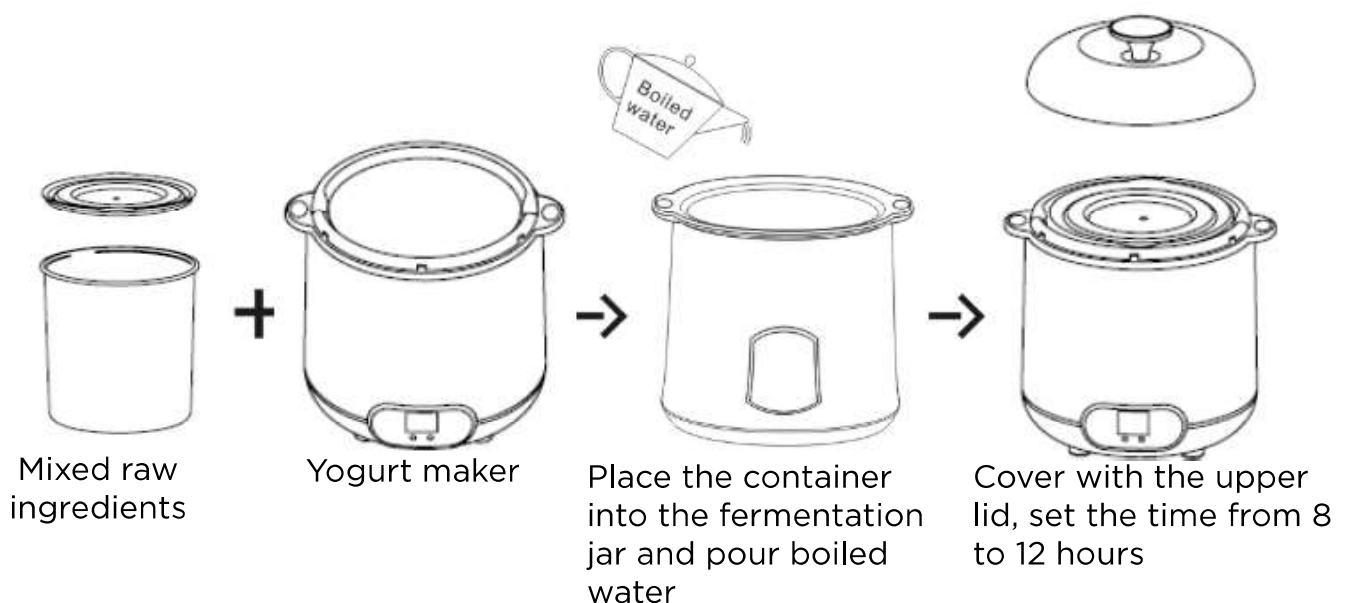
Serve the final product

Ferment

- Method: When the raw ingredients are mixed, cover the container with its lid, place it inside the fermentation jar and cover it with the upper lid. Turn on the device to start the fermentation. Set the fermentation time. The fermentation time is approximately 8 to 12 hours. The finished yogurt will coagulate and have an appearance similar to "tofu." The longer the fermentation time, the higher the acidity.
- Caution: The fermentation time will be affected by room temperature and the temperature of the ingredients. More time will be needed if the room temperature is low or if refrigerated milk is used, but it should not exceed 14 hours.

Method for Adding Boiled Water to the Fermentation Jar

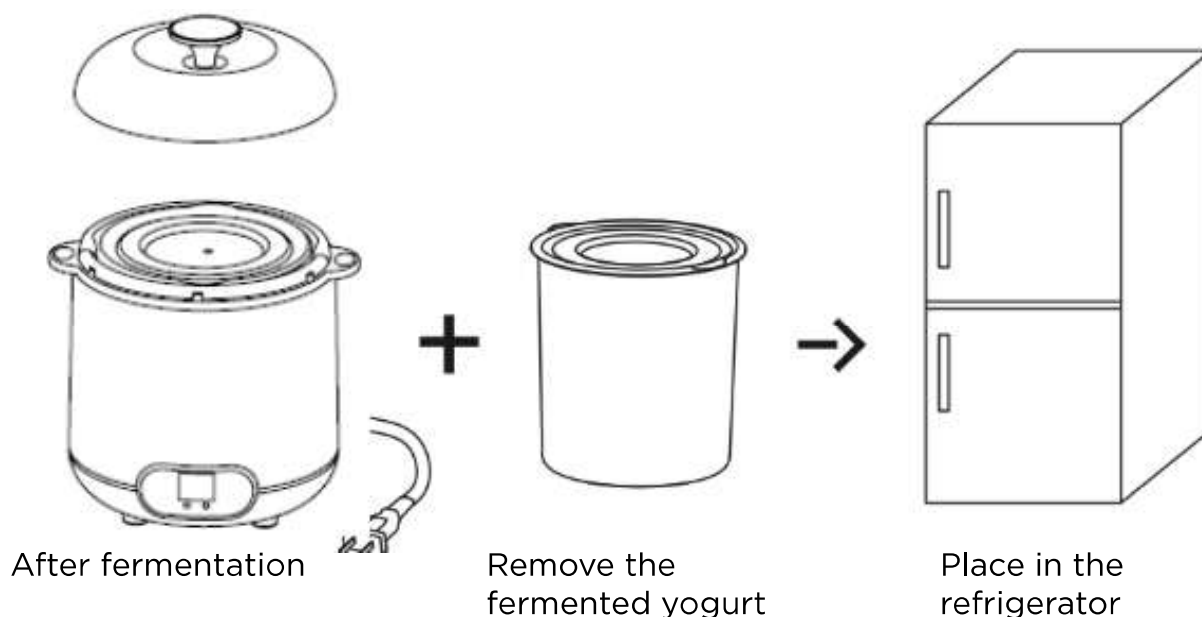
Note: To shorten fermentation time and improve heat transfer uniformity, you may pour a small amount of boiled water into the fermentation jar so that the yogurt becomes smoother and more uniform.



The method of boiled water in the fermentation container

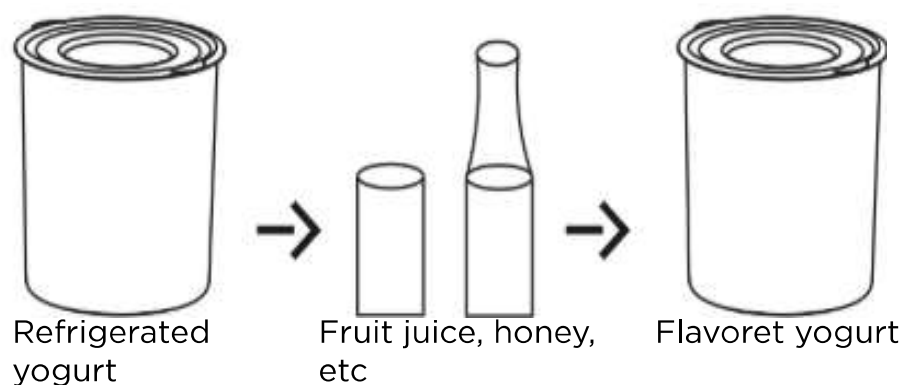
Keep Fresh

- Method: The freshly fermented yogurt is edible but not very delicious. Those who do not like refrigerated food can enjoy it at this moment or after flavoring it. If you do not consume it immediately, you can place the container with the fermented yogurt directly in the refrigerator. Its taste is excellent after being chilled.
- Caution: The refrigeration time for yogurt should not exceed 7 days. It is recommended to consume it within the first 3 days, as the activity of the lactic acid bacteria in the yogurt is highest during this period.



Flavoring

- Method: You can enjoy the yogurt after flavoring it to your taste with fruit juice, fructose, honey, etc.



Notes:

1. If a large amount of gas and bad odor is produced after fermentation, it indicates that the water or milk powder is contaminated, and the yogurt cannot be eaten. If it appears pudding-like with a yellowish shine and a slightly sour taste, it means the fermentation was successful.
2. A longer fermentation time will produce a large amount of by-product liquid (yellowish liquid) and make it quite sour. This is normal and nothing to worry about. You can enjoy the by-product liquid separately (since it contains many nutrients such as lactic acid, vitamin B, etc.) or mix it with the yogurt before eating.

3. As for children, whole milk powder or fresh milk is recommended. But for fat person, low-grease or degreased milk power or fresh milk is recommended. (Adding fructose to the milk can speedup the fermenting process, and the flavored milk is not recommended).
4. If diarrhea or stomach discomfort appears after eating the yogurt you should lower the amount of yogurt to 100ml each time and then gradually increase to 200-300ml.

II: Rice wine

Wash rice, dip meters

Glutinous rice or rice or corn cleaned, into clear water to soak (5-7 hours in summer, 10-20 hours in winter), bubble to could use hand to crush, the purpose is to let meters sufficient moisture absorption in the steamed cooked more thoroughly.

Steamed rice

Boiled the soaked rice, cooked to can't use hand to crush, to cooked or raw rice production of rice wine effect is ineffective

Add wine yeast

Wash the container and container lips with boiled water more than 1 minute for disinfection.

Will be broken and spread the steamed rice, mix the wine yeast, after dry into the container (could be properly pressure some)

Adding cold water, drown after pressing the rice, dig a small hole in the middle of rice, sprinkle wine yeast above the rice.

Ferment and set time

Put the mix box with add wine yeast into the fermentation tank, then upper cover and power.

When power-on indicator light, according to the panel procedures set 30-36 hours, work is done over electricity, the machine end of the work.

Check the rice wine whether to do good

Work is done, could inspection the rice wine among the middle hole, the best effect is taste sweet and alcohol.

Keeping freshness

The rice wine that just made have a certain temperature, could be immediately taste, also could taste after refrigerated is better. The rice wine cold storage time should not more than 13 days, the best taste time for 5 days, then the lactic acid bacteria in rice wine with higher activity, best nutrition.

III: How to set the operation panel.



Plug the cable in the wall socket same time the buzzer sound the number “00” (not flicker) and the pilot lamp show green, these show keep 1 seconds, then will appears as follow. And indicates the power is on, and the maker is ready.



Press “ Function button “ key to choose the time , the LCD show “08” and “time” pilot lamp show green, press “+” or “-” key to choose the time, then press “start/cancel” the time pilot lamp show red and automatic choose “temp function”. If no press “start/cancel”, automatic confirmation after 5 seconds. Time range: 1 hr to 48 hr.



The “Temp” pilot lamp show green and the LCD show “42” , press “+” or “-“ key to choose the temperature, then press “start/cancel” the temp pilot lamp show red. If no press “start/cancel” automatic confirmation after 5 seconds. The “time” pilot lamp and “Temp” pilot lamp all show red signify set to work. Temperature range: 20° to 55°



After finishing the above actions, press “start/cancel” key to check temperature and time, automatic display working status after 5 seconds. This action according to your needs to decide.

If you want to reset , please press “Function” key until the LCD shows “-.-“, remove the hand and then start again.

When hear “bi bi” of 5 , LCD shows “00” and pilot lamp flashing, which means that the work is over. Please disconnect the power.

Notes : The model have self-checking function , if detected abnormal, LCD shows code and continuous scream, please disconnect the power.

I: About Greek Yogurt

Greek Yogurt is thicker because it has been strained. Traditionally, yogurt is strained using cheesecloth.

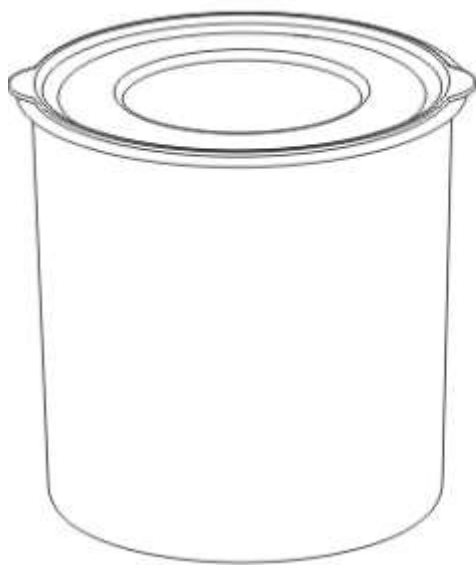
Greek Yogurt starts out the same as regular yogurt. Greek Yogurt is much thicker than regular yogurt because the extra liquid (whey) has been strained out.

The extra whey has additional protein and nutrients. It can be saved and used as an addition in breads, soups, smoothies and shakes.

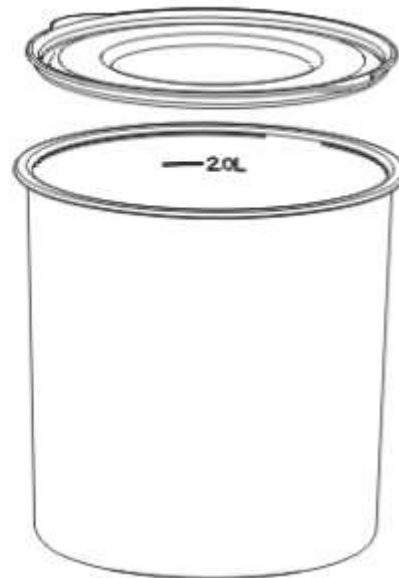
Many other countries have their own versions of strained yogurt. The French have a similarly strained dairy product called fromage blanc. Icelandic strained yogurt is called skyr.

II: How To Make Greek Yogurt

When you finish regular yogurt, unplug your Yogurt Maker. Remove the storage container from the main body. Prepare the regular yogurt as below:

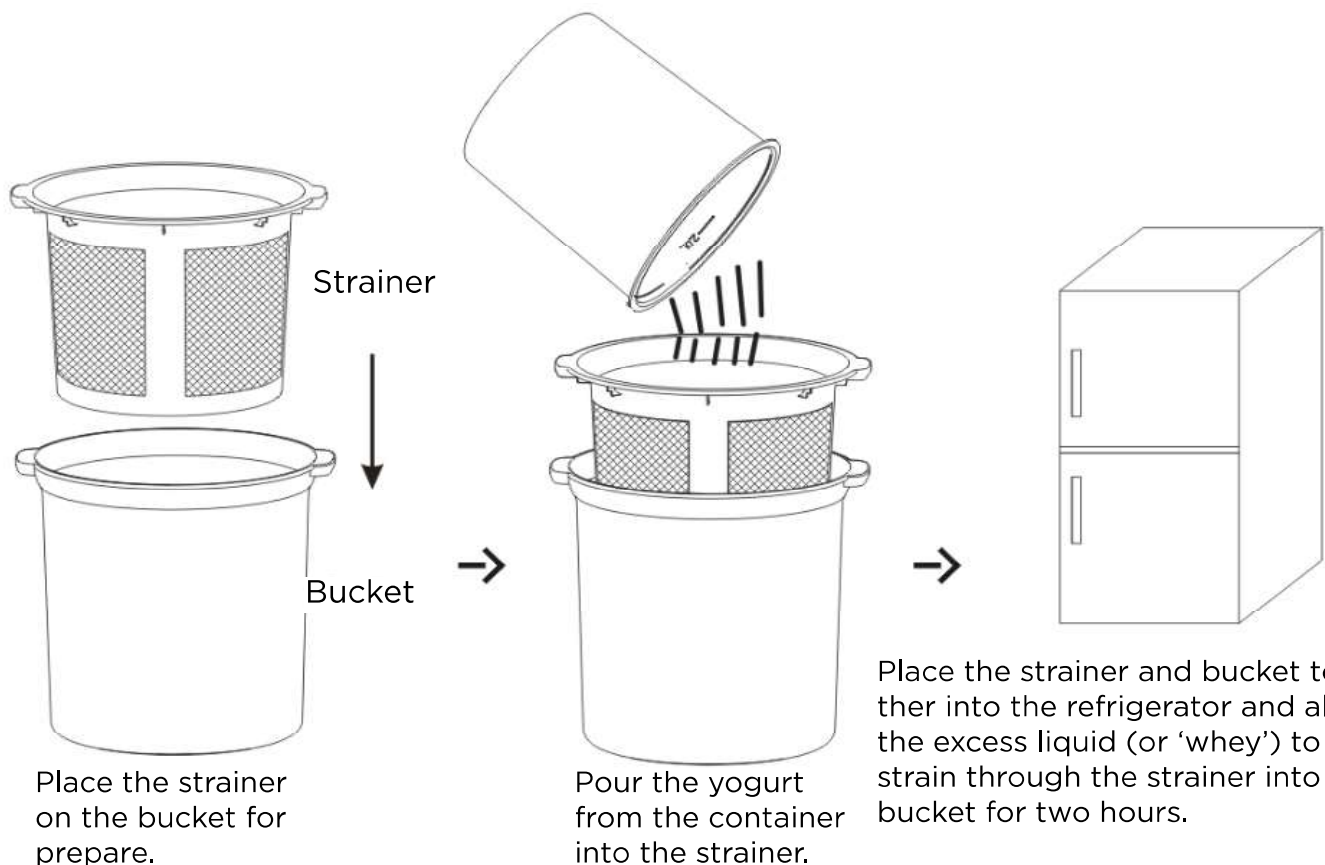


Take out the finished regular yogurt container from main body.



Open the container lid for prepare.

Prepare the strainer and bucket for making yogurt as below, and then, place the strainer and bucket into the refrigerator for two hours.



Remove the strainer out of the bucket and place the strained Greek yogurt into a sealed storage container. You may discard the excess liquid ('whey'), or use it to add extra protein to bread, soup or smoothie recipes.

Store your Greek yogurt in the refrigerator for an additional hour to chill. Your Greek yogurt is ready to enjoy!

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

After Use and Cleaning Instructions

1. You must remove the plug after use and must not wash the machine before it cools down.
2. You should wash it in time after use, or a peculiar smell may appear.
3. Do not brush it with banana oil, petrol, detergent, hard brush, or stainless steel ball, etc.
4. Make sure not to soak or rinse the outer cover. You can wipe it with a soft wet cloth (not too wet).
5. When the product is not used for a long time, please clean and pack it into a box, and place it in a ventilated and dry area to prevent dampne

Troubleshooting Guide

1. Indicator lamp or the display is not bright
 - a. Is the power cut?
 - b. Is the cable properly plugged into the socket?
 - c. Is the socket switched OFF?
2. Milk is not fermented into yogurt after completion
 - a. Is the set time too short?
 - b. Is the indoor or milk temperature too low?(If the temperature is too low, prolong the working time appropriately.)

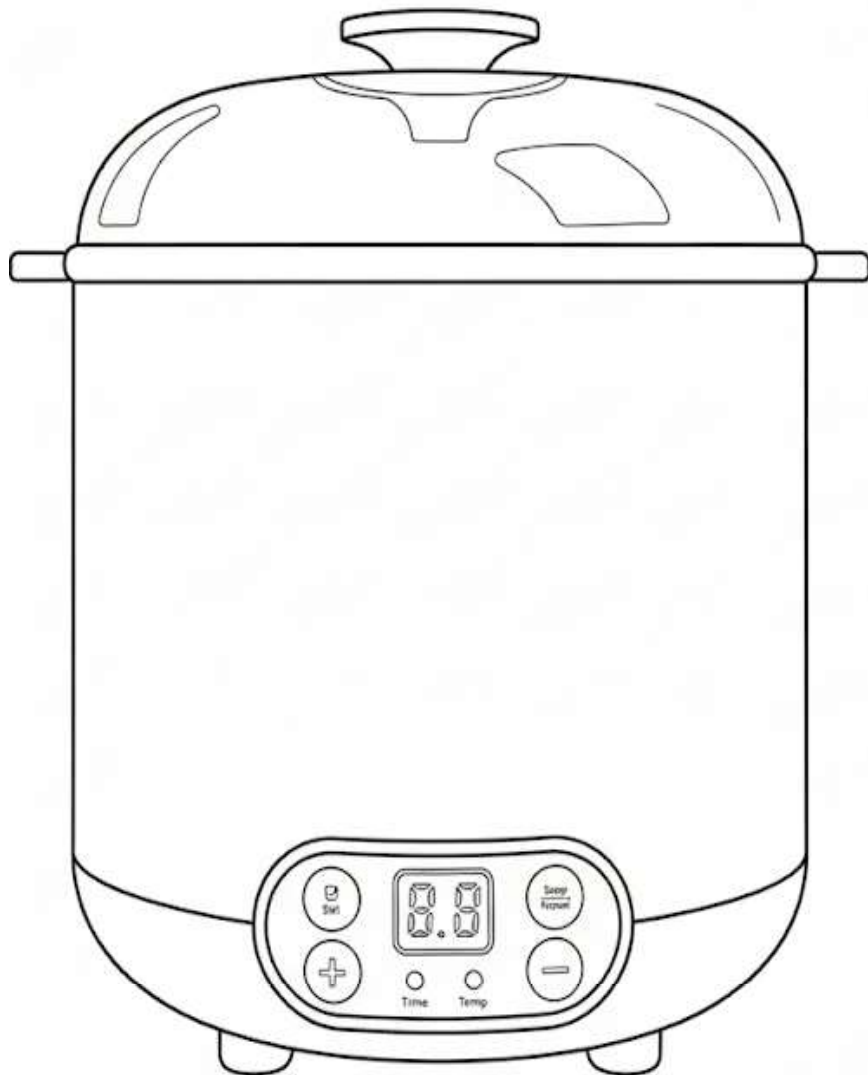
3. El olor del yogur es demasiado fuerte o desagradable:
- a. ¿El tiempo de fermentación fue demasiado largo?
 - b. ¿La materia prima está vencida o deteriorada?

Nota: Si el problema persiste después de realizar las verificaciones anteriores, comuníquese con nuestra empresa o distribuidor. Está prohibido que personas no calificadas desarmen el producto.

Product	Yogurt Maker
Type	Yogurt Maker / Greek Yogurt Maker
Rated Voltage	220V - 240V
Rated Frequency:	1,5L
Rated Capacity:	20W
Rated Power:	50Hz / 60Hz

IOGURTE / IOGURTE GREGO

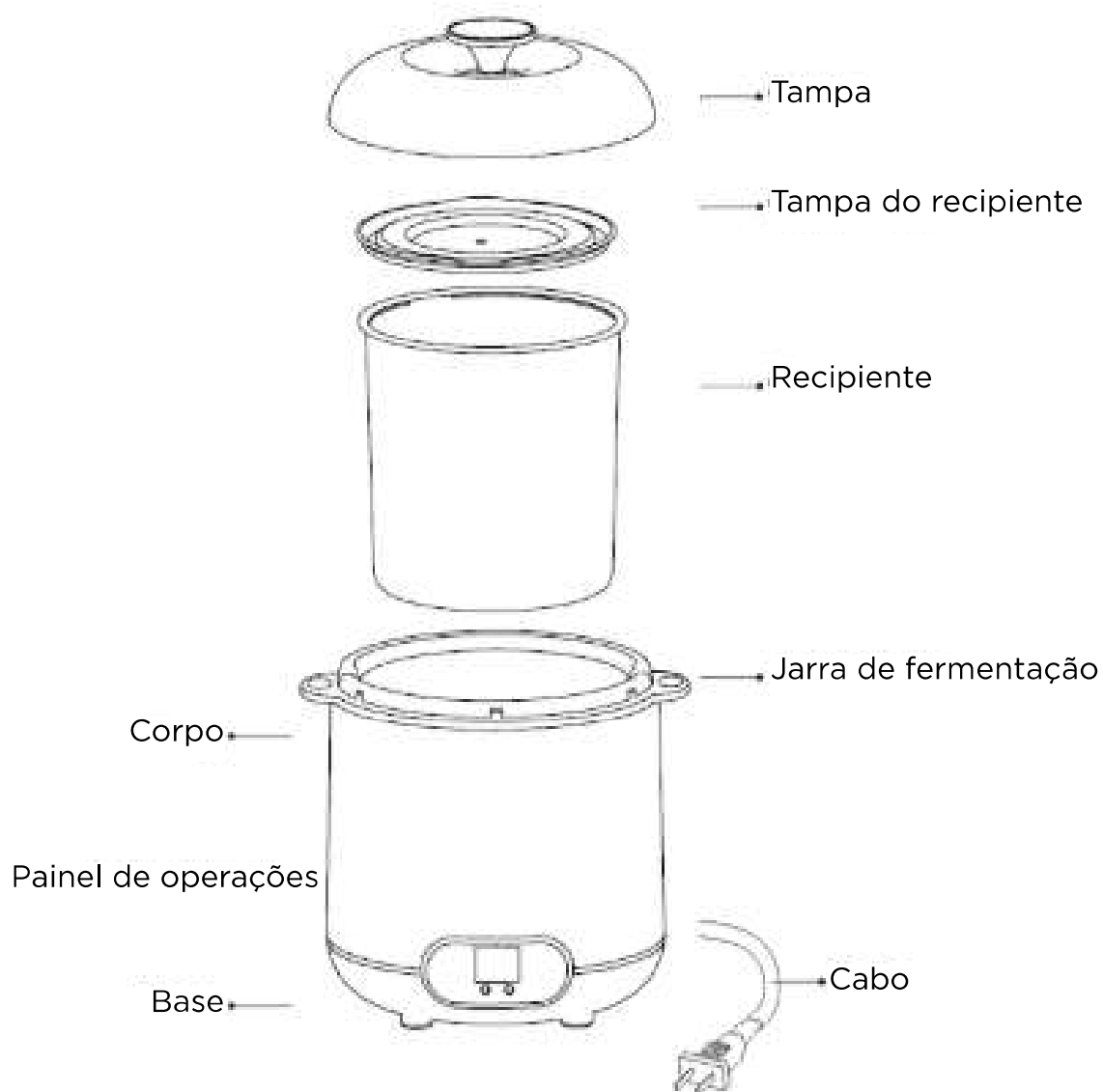
MANUAL DE INSTRUÇÕES



Antes de usar o produto, por favor, leia este manual de instruções.

INTRODUÇÃO

Este produto apresenta uma aparência inovadora, linhas suaves e uma forma bonita; adota a tecnologia PTC (Coeficiente de Temperatura Positivo) para controlar com precisão a temperatura e, assim, obter um iogurte com um sabor mais delicioso. O estado é claramente indicado, sua função é simples, é seguro, de baixo consumo energético e conveniente. É utilizado sem gerar contaminação e cumpre as normas sanitárias estaduais. Este produto limita-se unicamente ao uso familiar ou em locais semelhantes.



Características

1. Design elegante e aparência refinada.
2. Estrutura exclusiva para transmissão de calor uniforme, mantendo a ativação dos lactobacilos.
3. Tampa superior e tampa do recipiente transparentes, permitindo observar o estado do processo.
4. Adota tecnologia PTC para temperatura constante, operação segura e baixo consumo de 20W para economia de energia.
5. Design do recipiente hermético, que evita a contaminação do iogurte antes do consumo.
6. Tecnologia de controle por microcomputador para controle preciso da temperatura.
7. Função de temporizador e regulação térmica incorporada.
8. Alerta sonoro quando o processo é concluído.

Antes de Usar

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

Etapas de Operação

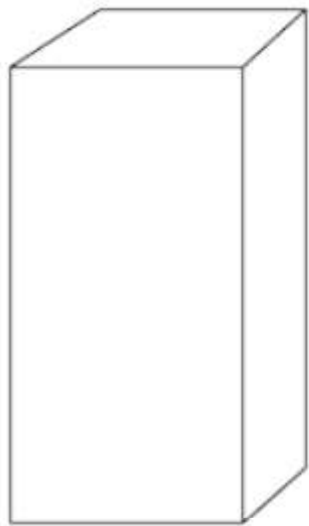
I: Iogurte

Desinfetar

- Método: Lave o recipiente e as bordas com água fervida por mais de 1 minuto para desinfetar.
- Atenção: Lave apenas o recipiente e sua tampa com água fervida. Não lave a tampa superior nem o corpo principal do produto com água fervida.

Misturar

- Método: Coloque os ingredientes no recipiente nas seguintes proporções:
 1. Opção 1: Leite fresco refrigerado + Fermento ou 5% de iogurte natural refrigerado.
 2. Opção 2: Leite UHT + Fermento ou 5% de iogurte natural refrigerado.
 3. Opção 3: Leite preparado com leite em pó + Fermento ou 5% de iogurte natural refrigerado.
- Precauções:
 1. Certifique-se de que os ingredientes não estejam vencidos ou em mau estado.
 2. Para a quantidade de fermento, siga as instruções de uso do produto.
 3. Ao preparar o leite com leite em pó, siga as instruções da embalagem ou utilize 500 ml de leite em pó + 1500 ml de água.



Leite fresco, leite puro,
leite em pó ou leite de
soja



Fermento ou 5%
de iogurte natural
refrigerado



Servir o produto
final

Fermentar

- Método: Quando os ingredientes crus estiverem misturados, cubra o recipiente com sua tampa, coloque-o dentro da jarra de fermentação e cubra com a tampa superior. Ligue o aparelho para iniciar a fermentação. Ajuste o tempo de fermentação. O tempo de fermentação é de aproximadamente 8 a 12 horas. O iogurte final se coagulará e terá uma aparência semelhante ao “tofu”. Quanto mais longo for o tempo de fermentação, maior será a acidez.
- Precaução: O tempo de fermentação será afetado pela temperatura ambiente e pela temperatura dos ingredientes. Será necessário mais tempo se a temperatura ambiente for baixa ou se o leite estiver refrigerado, mas não deve ultrapassar 14 horas.

Método para adicionar água fervida à jarra de fermentação

Nota: Para reduzir o tempo de fermentação e melhorar a uniformidade da transmissão de calor, pode-se colocar um pouco de água fervida na jarra de fermentação para que o iogurte fique mais homogêneo e suave.



Ingredientes crus mis-
turados



Iogurteira



Colocar o recipiente na
jarra de fermentação e
adicionar água fervida

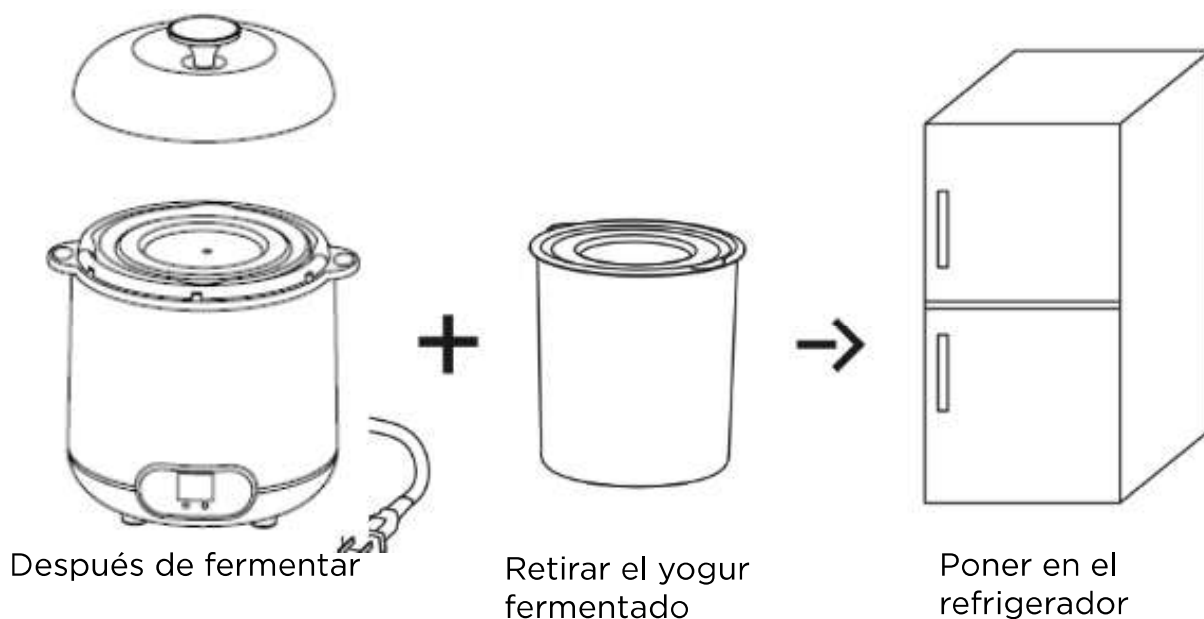


Cobrir com a tampa
superior, ajustar o
tempo de 8 a 12 horas

The method of boiled water in the fermentation container

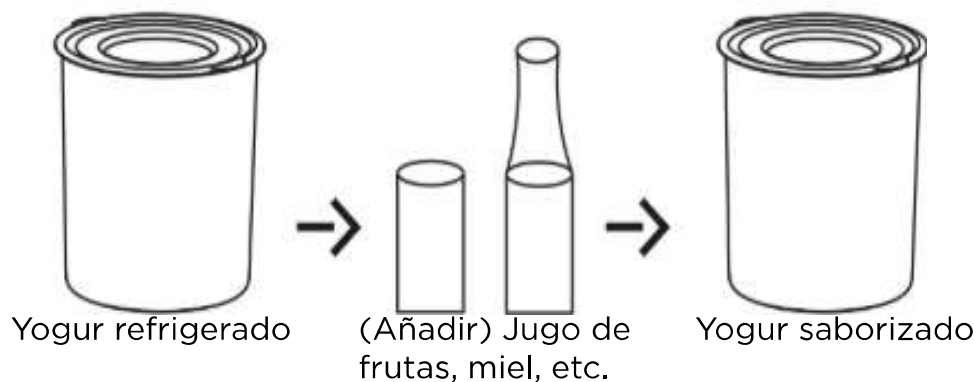
Mantener la frescura

- Método: El yogur recién fermentado es comestible, pero no es muy delicioso. Aquellos a quienes no les guste la comida refrigerada pueden disfrutarlo en este momento después de saborizarlo. Si no lo consume de inmediato, puede poner el recipiente con el yogur fermentado directamente en el refrigerador. Su sabor es excelente después de refrigerarse.
- Precaución: El tiempo de refrigeración para el yogur no debe superar los 7 días. Se recomienda consumirlo dentro de los primeros 3 días, ya que la actividad de los lactobacilos en el yogur es más alta durante este período.



Saborizar

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



Notas:

1. Si se produce una gran cantidad de gas y mal olor después de la fermentación, indica que el agua o la leche en polvo están contaminadas y el yogur no se puede comer. Si aparece en forma de pudín con un brillo amarillo y tiene un sabor agrio, significa que la fermentación es buena.
2. Un tiempo de fermentación más largo producirá una gran cantidad de líquido derivado (líquido amarillento) y lo hará bastante agrio, esto es normal y no hay de qué preocuparse. Puede disfrutar del líquido derivado por separado (ya que el líquido contiene una gran cantidad de nutrientes, como ácido láctico, vitamina B, etc.) o mezclarlo con el yogur para comer.

3. Para crianças, recomenda-se leite em pó integral ou leite fresco. No entanto, para pessoas com sobrepeso, recomenda-se leite em pó desnatado ou desnatado ou leite fresco. (Adicionar frutose ao leite pode acelerar o processo de fermentação, e leite saborizado não é recomendado.)
4. Se ocorrer diarreia ou dor de estômago após consumir iogurte, reduza a quantidade de iogurte para 100 ml por vez e aumente gradualmente para 200–300 ml.

III: Vinho de arroz

Lave o arroz, mergulhe os grãos

Arroz glutinoso ou arroz ou milho limpos, em água limpa para demolhar (5-7 horas no verão, 10-20 horas no inverno), até poder esmagar com a mão, o objetivo é deixar os grãos absorverem umidade suficiente para um cozimento a vapor mais completo.

Arroz cozido no vapor

Ferva o arroz demolhado, cozido a ponto de não poder ser esmagado com a mão, para a produção de vinho de arroz cozido ou cru, o efeito é ineficaz.

Adicionar levedura de vinho

Lave o recipiente e as bordas do recipiente com água fervida por mais de 1 minuto para desinfecção.

Desfaça e espalhe o arroz cozido no vapor, misture a levedura de vinho, depois de seco coloque no recipiente (pode ser devidamente pressionado).

Adicionando água fria, afogue após pressionar o arroz, cave um pequeno buraco no meio do arroz, polvilhe levedura de vinho sobre o arroz.

Fermentar e definir o tempo

Coloque a caixa de mistura com a levedura de vinho adicionada no tanque de fermentação, depois tampe e ligue.

Quando a luz indicadora de energia acender, de acordo com os procedimentos do painel, defina 30-36 horas, o trabalho é feito com a eletricidade, a máquina termina o trabalho.

Verifique se o vinho de arroz está bom

Trabalho concluído, pode-se inspecionar o vinho de arroz pelo buraco do meio, o melhor efeito é o sabor doce e alcoólico.

Mantendo o frescor

O vinho de arroz que acaba de ser feito tem uma certa temperatura, pode ser provado imediatamente, também pode ser provado depois de refrigerado, é melhor. O tempo de armazenamento a frio do vinho de arroz não deve ser superior a 13 dias, o melhor tempo de degustação é de 5 dias, então as bactérias do ácido láctico no vinho de arroz com maior atividade, melhor nutrição.

III: Como configurar o painel de operação.



Conecte o cabo na tomada da parede, ao mesmo tempo a campainha soará, o número “00” (não piscará) e a lâmpada piloto ficará verde, isso será exibido por 1 segundo e, em seguida, aparecerá o seguinte. E indica que a energia está ligada e que a máquina está pronta.



Pressione a tecla “Botão de Função” para escolher o tempo, o LCD exibirá “08” e a lâmpada piloto de “tempo” ficará verde. Pressione a tecla “+” ou “-” para escolher o tempo e, em seguida, pressione “iniciar/cancelar”, a lâmpada piloto de tempo ficará vermelha e a “função de temperatura” será selecionada automaticamente. Se não pressionar “iniciar/cancelar”, a confirmação será automática após 5 segundos. Faixa de tempo: 1 h a 48 h.



A lâmpada piloto “Temp” ficará verde e o LCD exibirá “42”, pressione a tecla “+” ou “-” para escolher a temperatura, em seguida, pressione “iniciar/cancelar” e a lâmpada piloto de temperatura ficará vermelha. Se não pressionar “iniciar/cancelar”, a confirmação será automática após 5 segundos. A lâmpada piloto de “tempo” e a lâmpada piloto de “Temp”, ambas vermelhas, significam que o aparelho está configurado para funcionar. Faixa de temperatura: 20° a 55°



Após concluir as ações acima, pressione a tecla “iniciar/cancelar” para verificar a temperatura e o tempo, o status de funcionamento será exibido automaticamente após 5 segundos. A decisão de realizar esta ação é sua, de acordo com suas necessidades. Se você quiser reiniciar, pressione a tecla “Função” até que o LCD mostre “-.-”, retire a mão e comece novamente. Ao ouvir 5 “bi bi”, o LCD mostrará “00” e a lâmpada piloto piscará, o que significa que o trabalho terminou. Por favor, desconecte a energia

Notas: O modelo possui uma função de autoverificação; se for detectada uma anormalidade, o LCD exibirá um código e um som contínuo, por favor, desconecte a energia.

I: Sobre o Iogurte Grego

O Iogurte Grego é mais espesso porque foi coado. Tradicionalmente, o Iogurte é coado usando um pano de queijo (cheesecloth).

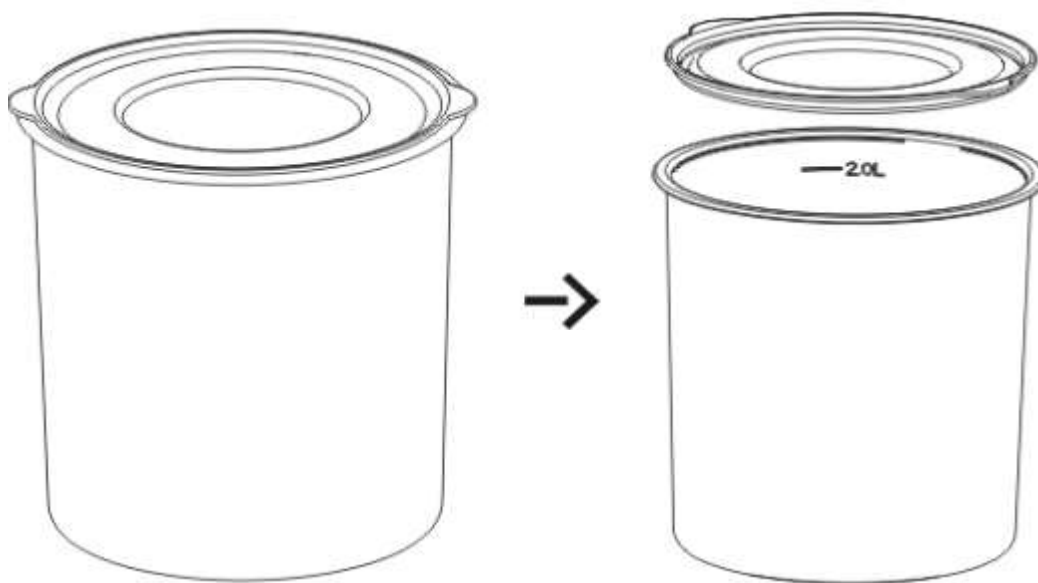
O Iogurte Grego começa da mesma forma que o Iogurte comum. O Iogurte Grego é muito mais espesso que o Iogurte comum porque o excesso de líquido (soro) foi coado.

O soro extra possui proteínas e nutrientes adicionais. Ele pode ser guardado e usado como um acréscimo em pães, sopas, vitaminas e shakes.

Muitos outros países têm suas próprias versões de Iogurte coado. Os franceses têm um produto lácteo similarmente coado chamado fromage blanc. O Iogurte coado islandês é chamado de skyr

II: Como fazer iogurte grego

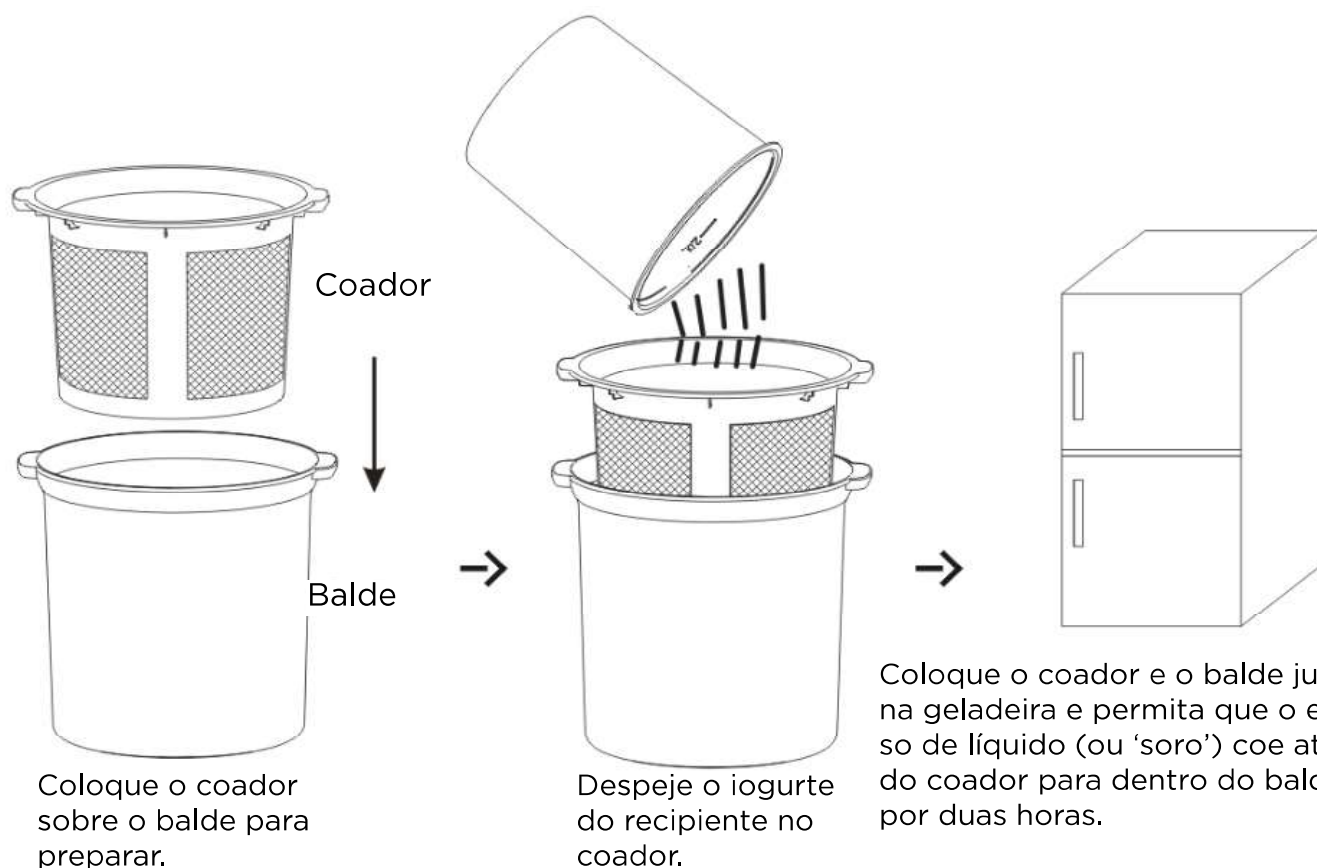
Quando terminar o iogurte normal, desligue sua iogurteira da tomada. Remova o recipiente de armazenamento do corpo principal. Prepare o iogurte normal conforme abaixo:



Retire o recipiente de iogurte normal pronto do corpo principal.

Abra a tampa do recipiente para preparar.

Prepare o coador e o recipiente para fazer iogurte como abaixo e, em seguida, coloque o coador e o recipiente na geladeira por duas horas.



Retire o coador do balde e coloque o iogurte grego coado em um recipiente hermético. Você pode descartar o excesso de líquido (“soro”) ou usá-lo para adicionar proteína extra a receitas de pão, sopa ou smoothies.

Guarde o seu iogurte grego na geladeira por mais uma hora para resfriar. Seu iogurte grego está pronto para aproveitar!

1. Certifique-se de que a voltagem nominal seja a mesma que você utiliza.
2. Não use este aparelho perto de materiais inflamáveis.
3. É proibido remover ou inserir o plugue com as mãos molhadas, pois pode causar choque elétrico.
4. Este produto não deve ser lavado nem imerso em água, caso contrário seu desempenho será afetado.
5. Não reembale, desmonte ou repare o produto se não for um técnico qualificado em aparelhos elétricos.
6. Não use o produto em locais instáveis ou úmidos, nem próximo a fontes de calor, pois pode ser danificado.
7. Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado para evitar riscos.
8. Certifique-se de que a iogurteira esteja colocada em um local fora do alcance das crianças. Ela pode parar de funcionar se as teclas forem pressionadas acidentalmente.
9. **Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.**

Instruções de uso e limpeza após o preparo

1. Desconecte o plugue após o uso e não lave a máquina antes que ela esfrie.
2. Lave o aparelho logo após o uso, caso contrário poderá aparecer um cheiro desagradável.
3. Não escove com óleo de banana, gasolina, detergente, escova dura ou palha de aço inoxidável, etc.
4. Não mergulhe nem lave a parte externa. Pode limpá-la com um pano úmido e macio (não muito molhado).
5. Quando o produto não for usado por muito tempo, limpe-o, embale-o em uma caixa e coloque-o em um local ventilado e seco para evitar a umidade.

Guia de solução de problemas

1. A luz indicadora ou o número não acendem:
 - a. A energia foi cortada?
 - b. O cabo está devidamente conectado à tomada?
 - c. A tomada está desligada?
2. O leite não fermenta em iogurte após o processo:
 - a. O tempo programado é muito curto?
 - b. A temperatura ambiente ou a temperatura do leite está muito baixa? (Se estiver baixa, prolongue o tempo de funcionamento.)

3. O cheiro do iogurte pronto é muito forte:
 - a. O tempo de fermentação é muito longo?
 - b. A matéria-prima está vencida ou deteriorada?

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

Produto	Yogurt Maker
Type	Yogurt Maker / Greek Yogurt Maker
Voltagem nominal	220V - 240V
Frequência nominal	1,5L
Capacidade nominal:	20W
Potência nominal:	50Hz / 60Hz

¿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

