

CUK
by GADNIC

YOGURTERA ELÉCTRICA *FAMIGLIA*

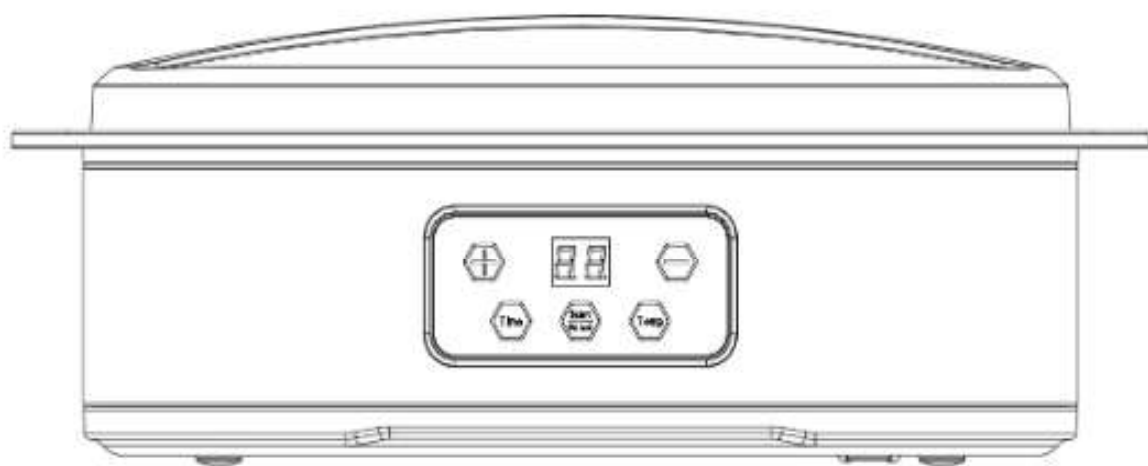


MANUAL DE USUARIO

YOGUR05

YOGURTERA MULTIFUNCIONAL

MANUAL DE USUARIO



¡Por favor, lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar este producto! Este producto es solo para uso doméstico o situaciones similares.

Notas de Seguridad

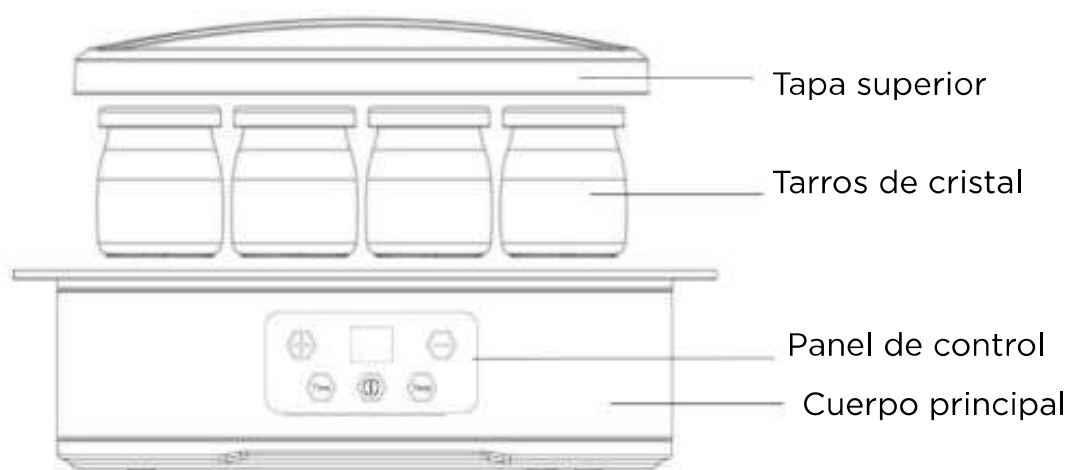
1. Compruebe si el voltaje de la fuente de alimentación especificado por el producto es consistente con el voltaje de la fuente de alimentación.
2. Este producto está destinado únicamente para uso doméstico. La Compañía no se hace responsable de ningún uso comercial, uso indebido o incumplimiento de este manual; dicha falla no está cubierta por la garantía.
3. Debe usar un enchufe con toma de tierra, el enchufe debe insertarse con cuidado, de lo contrario, habrá un mal contacto y puede provocar un incendio. Nunca use un enchufe universal con otros aparatos eléctricos al mismo tiempo.
4. Al desenchufar, debe sujetar el enchufe y tirar de él, no tire ni retuerza el cable de alimentación. Si el cable de alimentación está dañado, reemplácelo con el cable de alimentación especial proporcionado por nuestra empresa o deséchelo directamente.
5. Este producto es un producto de corto tiempo de trabajo y debe ser supervisado mientras funciona. No coloque el producto en un lugar accesible para los niños. No queme en seco el producto durante mucho tiempo, para no afectar la vida útil del producto.
6. Por favor, no coloque el producto sobre una superficie inestable, húmeda o no resistente al calor, para evitar daños o fallos.
7. No ponga el producto directamente sobre el fuego ni cerca de ninguna fuente de calor o fuego, de lo contrario, el producto se dañará, funcionará mal e incluso se producirá un incendio u otros peligros.
8. Está estrictamente prohibido lavar el producto en agua, solo límpielo con una toalla húmeda. Deje que el producto se enfríe a temperatura ambiente antes de limpiarlo.
9. No deje el producto enchufado a la toma de corriente durante un período prolongado cuando no esté en uso. El enchufe debe desenchufarse en las siguientes situaciones: después de su uso, antes de cada limpieza y durante el mantenimiento.
10. Si el producto está parcialmente en llamas, no apague el fuego directamente con agua. Puede usar un extintor de incendios o una toalla húmeda para cubrir la parte en llamas para apagar el fuego.
11. Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, debe ser reemplazado por el fabricante o su personal de mantenimiento a tiempo completo designado similar, o desecharse directamente.

¡No utilice el producto en las siguientes circunstancias!

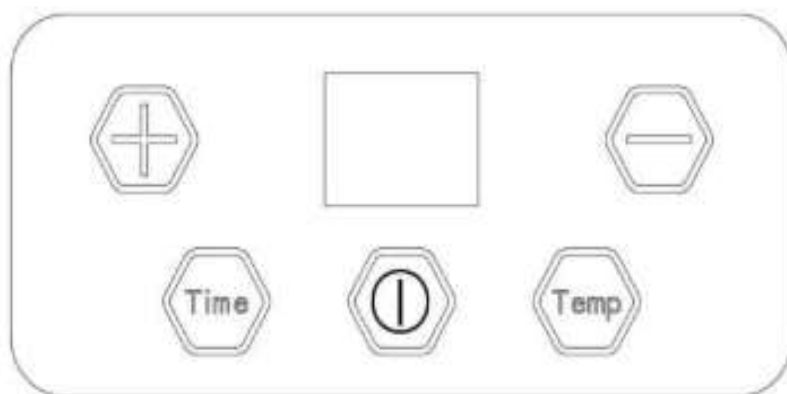
1. Cuando el producto o el cable de alimentación estén dañados.
2. Cuando el producto se cae accidentalmente, causando daños o un funcionamiento anormal.

En caso de la situación anterior, envíe el producto a nuestro centro de servicio pos-venta para su procesamiento. Utilice las piezas originales del producto.

Partes y Nombres



Panel de control



Operación del producto y precauciones

II. Operación

1. Prepare con antelación un recipiente para la mezcla de leche lo más grande posible (más de 2700ml) y esterilícelo. Al hacer yogur, debe verter 500ml de agua tibia (temperatura 30-35°C) en la cámara principal para que el yogur se caliente de manera más uniforme.
2. Vierta la leche pura y los fermentos de yogur en el recipiente preparado en la proporción adecuada y remueva bien.
3. Desinfecte el vaso con antelación, vierta la mezcla de leche en el vaso y cierre la tapa. Coloque el vaso dentro del producto y cierre la tapa del producto.
4. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente, encienda el aparato, ilumine la pantalla y entre en el estado de espera.
5. Al tocar la tecla “Time” (Tiempo) o “Temp” (Temperatura), entrará en la interfaz de ajuste de temperatura y tiempo. La interfaz parpadeará mientras realiza el ajuste. Después de hacer una elección, puede tocar las teclas “+” o “-” para ajustar. (Si no hay ninguna operación y la interfaz deja de parpadear después de 10 veces con un pitido, significa que el ajuste está hecho).
6. Después de ajustar bien las funciones, toque la tecla “Start/Reset” (Inicio/Reinicio) para que el producto comience a funcionar. (Nota: Si toca la tecla “Time” o “Temp” pero no ajusta nada, la interfaz parpadeará 10 veces y luego el producto pasará automáticamente al estado de trabajo predeterminado. El tiempo predeterminado es de 8 horas y la temperatura predeterminada es de 42°C. Una vez que el producto comienza a funcionar, solo puede observar las funciones pero no puede ajustarlas).
7. Cuando el producto está funcionando, puede tocar “Time/Temp” para comprobar el tiempo y la temperatura establecidos.
8. Toque la tecla “Start/Reset” durante 3 segundos, y el producto entrará en modo de espera y dejará de funcionar.
9. Una vez finalizado el trabajo, el calentador debe limpiarse después de enfriarse a temperatura ambiente para evitar quemaduras.

Consejo: La proporción de fermento a yogur

1. Leche fresca o leche pura (según la proporción indicada en el fermento inicial) + fermento inicial
2. Leche fresca o natural + 5% de yogur natural refrigerado.
3. Leche en polvo con leche + fermento inicial o 5% de yogur puro refrigerado

Consejos útiles:

- Si se produce una gran cantidad de gas y olor después de la fermentación, significa que el yogur está contaminado por bacterias antes o durante la producción, debe desecharse y no comerse. Si el sabor agrio es de color blanco y amarillo con forma de “flor de tofu”, indica una buena fermentación. (Intente no abrir la tapa y observar el yogur durante la fermentación).
- Un tiempo de fermentación demasiado largo producirá una gran cantidad de líquido derivado (líquido amarillo claro) de sabor ácido, esto es un fenómeno normal. Si no está acostumbrado al líquido derivado, puede separarlo para beberlo (el líquido derivado contiene rico ácido láctico, vitamina B y otros nutrientes) o removerlo para comerlo.
- La leche en polvo entera o la leche fresca es adecuada para niños en desarrollo. Se aconseja a los niños con sobrepeso o a las personas obesas que consuman leche en polvo baja en grasa o desnatada o leche fresca para hacer yogur (la leche con fructosa añadida puede acelerar la fermentación).

II. Precauciones

1. Cada vez, el recipiente del yogur (incluido el de vidrio) debe ser desinfectado antes de su uso, de lo contrario puede causar que el yogur falle.
2. No abra la tapa durante el proceso del yogur para observar, de lo contrario puede causar que el yogur falle.
3. Generalmente no haga el proceso de yogur por más de 12 horas, un tiempo demasiado largo puede causar la muerte de bacterias y la pérdida de nutrientes.

Limpieza y mantenimiento

1. Retire el enchufe de la toma de corriente inmediatamente después de su uso.
2. Es necesario desconectar la fuente de alimentación y permitir que el producto se enfríe antes de limpiarlo.
3. El producto se puede limpiar con detergente para platos y una esponja. No utilice alambre de acero duro para limpiar, para no dañar la superficie.
4. No sumerja toda la máquina en el agua para limpiarla, la superficie exterior solo se puede limpiar con una toalla húmeda, no la lave con agua, para evitar fugas y fallos.
5. Cuando el producto no se utilice durante mucho tiempo, por favor, límpielo y séquelo, guárdelo en la caja de embalaje y póngalo en un lugar ventilado y seco para evitar la humedad y afectar su uso.

Información Técnica

Fenómeno de fallo	Causa	Soluciones
El producto no calienta y la luz indicadora no está encendida	1. Enchufe flojo o mal contacto en la toma	1. Compruebe el enchufe y la toma
	2. El cable de alimentación está dañado	2. Envíelo al departamento de postventa designado para su reparación
El producto no calienta, luz indicadora	1. El calentador está dañado	Envíelo al departamento de postventa designado para su reparación
	2. La placa del circuito de control o el interruptor están dañados	
Tiempo para terminar la leche sin fermentar en yogur	1 El tiempo de fermentación es demasiado corto	1 Extienda el tiempo de fermentación según sea necesario
	2 La temperatura ambiente o la temperatura de la leche es demasiado baja	2 Extienda el tiempo de fermentación apropiadamente
	3. Olvidó añadir el fermento o la proporción de yogur no es correcta	3. Ponga el fermento o la proporción de yogur según sea necesario
Olor del yogur terminado (apesetoso)	1. Los ingredientes están caducados o en mal estado	1. Utilice materias primas que estén dentro de su fecha de caducidad y no se hayan deteriorado
	2. Contaminación de materias primas durante la producción	2. Preste atención a la limpieza de los ingredientes

Información Técnica

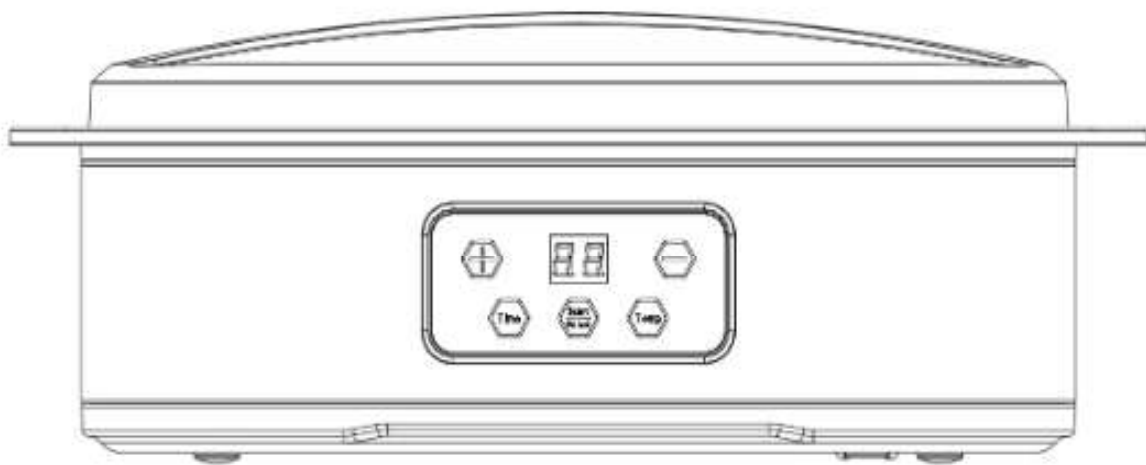
Tensión: 220-240V

Frecuencia: 50/60Hz

Potencia: 25W

Nivel de protección contra descargas eléctricas: II

MULTIFUNCTIONAL YOGURT MAKER INSTRUCTION MANUAL



Please read this instruction manual carefully before using this product! This product is for home or similar situation use only.

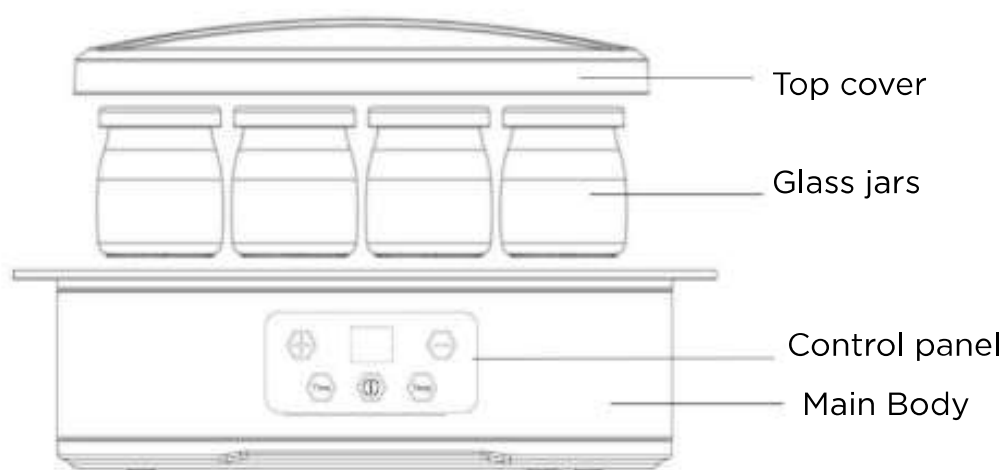
Safety Notes

1. Check whether the power supply voltage specified by the product is consistent with the power supply voltage.
2. This product is intended for household use only. The Company is not responsible for any commercial use, improper use or failure to comply with the use of this manual, such failure is not covered by the warranty.
3. Must use a grounded socket, plug should be carefully inserted, otherwise it will be poor contact and may lead to fire. Never use a universal socket with other electrical appliances at the same time.
4. When unplugging, you must hold the plug and pull it out, do not yank or twist the power cord. If the power cord is damaged, please replace it with the special power cord provided by our company or discard it directly.
5. This product is a short working time product, and must be supervised while working. Do not put the product in a place accessible to children. Do not dry burn the product for a long time, so as not to affect the service life of the product.
6. Please do not place the product on the surface of unstable, wet, heat resistant use, to avoid damage or failure.
7. Do not put the product directly on the fire or any place near the heat source, fire source, otherwise the product will be damaged or malfunction, and even fire or other dangers will occur.
8. It is strictly forbidden to wash the product in water, only scrub it with a wet towel. Allow the product to cool to room temperature before cleaning.
9. Do not leave the product plugged in the socket for a long period of time when the product is not in use. The plug must be unplugged in the following situations: after use, before each cleaning, and during maintenance.
10. If the product is partially on fire, do not directly extinguish the fire with water. You can use a fire extinguisher or use a wet towel to cover the burning part to extinguish the fire.
11. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer or its designated maintenance department similar full-time personnel, or directly discarded.

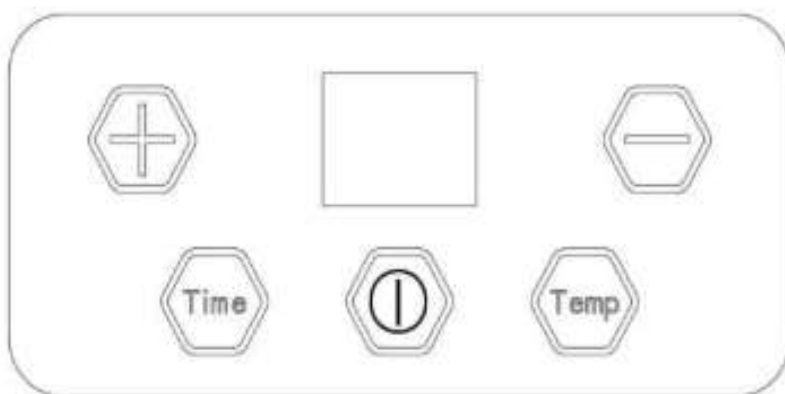
Do not use the product under the following circumstances!!

1. When the product or power cord is damaged.
2. When the product falls accidentally, causing damage or abnormal work.
In case of the above situation, please send the product to our after-sales service center for processing. Please use the original parts of the product.

Partes y Nombres



Control panel



Product operation and precautions

II. Operation

1. Prepare a container of milk mixture in advance as large as possible (more than 2700ml), and sterilize it in advance. When making yogurt, must pour 500ml of warm water (temperature 30-35°C) into the host chamber to make the yogurt heat more evenly.
2. Pour the pure milk and yogurt strains into the prepared container in proportion and stir well.
3. Disinfect the glass in advance, pour the blended milk mixture into the glass, and close the lid. Place the glass inside the product and close the lid of the product.
4. Plug the power cord into the socket, turn on the power, light up the screen, and enter the standby state.
5. When you touch the “Time” or “Temp” key, you’ll get into the temperature and time setting interface. The interface will flash when you’re setting. After you make a choice, you can touch the “+” or “-” keys to adjust. (If there’s no operation and the interface stops flashing after 10 times with a beeping sound, that means the setting is done.)
6. After you adjust the functions well, touch the  “Start/Reset” key to start the product working. (Note: If you touch the “Time” or “Temp” key but don’t adjust anything, the interface will flash 10 times and then the product will automatically go into the default working state. The default time is 8 hours and the default temperature is 42°C. Once the product starts working, you can only observe the functions but can’t adjust them.)
7. When the product is working, you can touch “Time/Temp” to check the time and the set temperature.
8. Touch the “Start/Reset” key for 3 seconds, and the product will enter standby mode and stop working.
9. After the work is finished, the heater should be cleaned after cooling to room temperature to avoid burns.

Tip: The ratio of strain to yogurt

1. Fresh milk or pure milk (according to the ratio shown in the starter) + starter
2. Fresh or plain milk + 5% refrigerated plain yogurt
3. Powdered milk with milk + starter or 5% refrigerated pure yogurt

Warm tips:

- If a lot of gas and odor are produced after fermentation, it means that yogurt is contaminated by bacteria before or during production, should be discarded and not eaten. If sour taste is white and yellow color “tofu flower” shape, indicating good fermentation. (Try not to open the lid and observe the yogurt during fermentation).
- Fermentation time is too long will produce a lot of derivative liquid (light yellow liquid) taste acidic, this is a normal phenomenon, not used to the derivative liquid can be separated drinking (derivative liquid contains rich lactic acid, vitamin B and other nutrients) or stir to eat.
- Full-fat milk powder or fresh milk is suitable for developing children. Overweight children or obese people are advised to eat low-fat or skim milk powder or fresh milk to make yogurt (fructose added milk can accelerate fermentation).

II. Precautions

1. Each time before yogurt container (including glass) must be disinfected, otherwise it may cause yogurt failure.
2. Do not open the lid during the yogurt process to observe, otherwise it may cause yogurt failure.
3. Generally do not make yogurt process more than 12 hours, too long time may cause bacterial death, loss of nutrients.

Cleaning and maintenance

1. Remove the power plug from the electrical outlet immediately after use.
2. It is necessary to disconnect the power supply and allow the product to cool down before cleaning.
3. The product can be cleaned with dish soap and sponge. Do not use hard steel wire to clean, so as not to damage the surface.
4. Do not put the whole machine into the water to clean, the outer surface can only be wiped with wet towel, do not wash with water, so as to avoid leakage and failure.
5. When the product is not used for a long time, please clean and wipe it, put it into the packing box, and put it in a ventilated and dry place to avoid moisture and affect the use.

Technical Information

Fault phenomena	Cause	Solutions
The product is not hot and the indicator light is not on	1. Loose plug or poor socket contact	1. Check the plug and socket
	2. The power cord is damaged	2. Send to the designated after-sales department for repair
The product does not heat, indicator light	1. The heater is damaged	Send it to the designated after-sales department for repair
	2. The control circuit board or switch is damaged	
Time to finish milk without fermenting into yogurt	1 Fermentation time is too short	1 Extend the fermentation time as required
	2 The room temperature or milk temperature is too low	2 Extend the fermentation time appropriately
	3. Forget to add starter or the proportion of yogurt is not right	3. Put the starter or yogurt proportion as required
Finished yogurt odor (stinky)	1. The ingredients are out of date or spoiled	1. Use raw materials that are at their expiration date and have not deteriorated
	2. Contamination of raw materials during production	2. Pay attention to the cleaning of ingredients

Technical Information

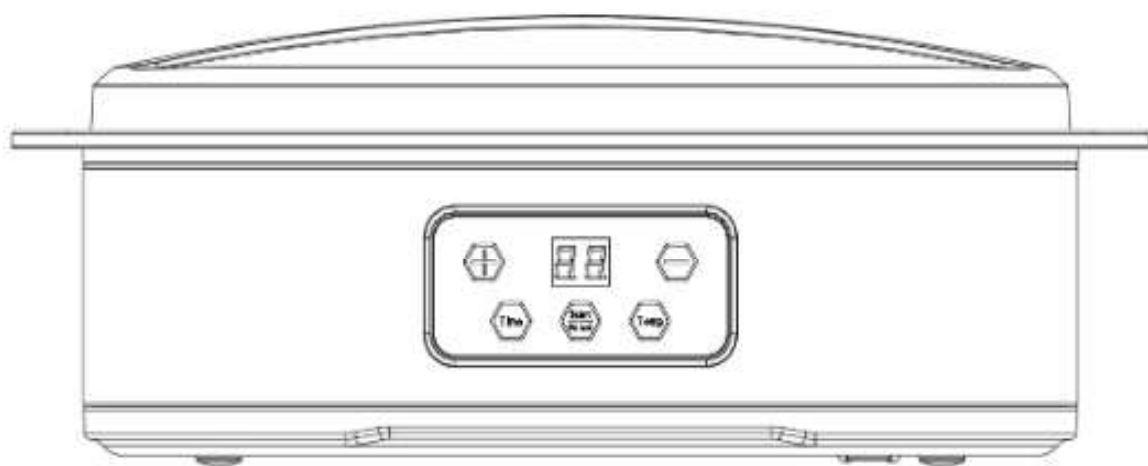
Voltage: 220-240V

Frequency: 50/60Hz

Power: 25W

Current electric shock protection level: II

Manual de Instruções da Iogurteira Multifuncional



Por favor, leia este manual de instruções cuidadosamente antes de usar este produto!
Este produto é apenas para uso doméstico ou situação semelhante.

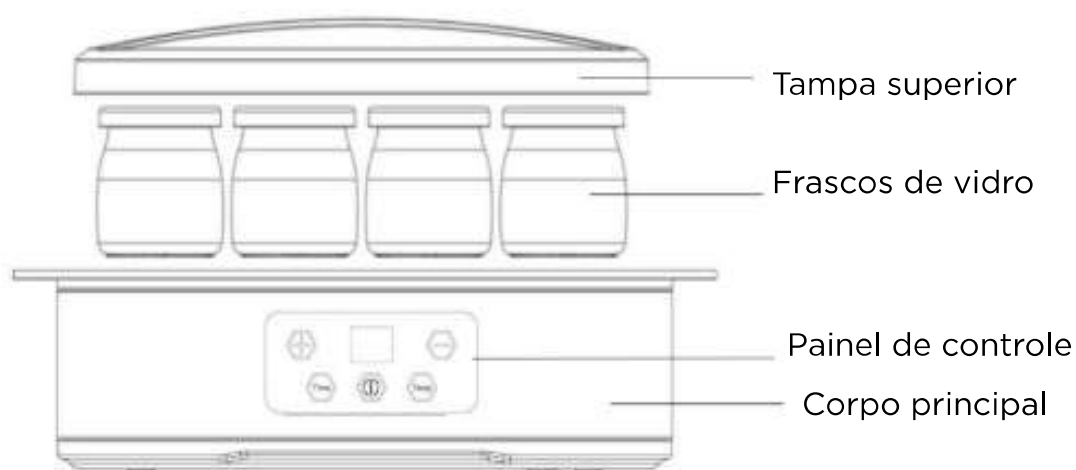
Notas de Segurança

1. Verifique se a tensão de alimentação especificada pelo produto é consistente com a tensão de alimentação.
2. Este produto destina-se apenas ao uso doméstico. A Empresa não se responsabiliza por qualquer uso comercial, uso indevido ou falha em cumprir com o uso deste manual, tal falha não é coberta pela garantia.
3. Deve usar uma tomada aterrada, o plugue deve ser inserido com cuidado, caso contrário, haverá mau contato e poderá causar incêndio. Nunca use uma tomada universal com outros aparelhos elétricos ao mesmo tempo.
4. Ao desconectar, você deve segurar o plugue e puxá-lo, não puxe ou torça o cabo de alimentação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, substitua-o pelo cabo de alimentação especial fornecido pela nossa empresa ou descarte-o diretamente.
5. Este produto é um produto de curto tempo de trabalho e deve ser supervisionado durante o trabalho. Não coloque o produto em um local acessível a crianças. Não queime a seco o produto por um longo tempo, para não afetar a vida útil do produto.
6. Por favor, não coloque o produto sobre uma superfície de uso instável, molhada ou resistente ao calor, para evitar danos ou falhas.
7. Não coloque o produto diretamente no fogo ou em qualquer lugar perto da fonte de calor, fonte de fogo, caso contrário o produto será danificado ou funcionará mal, e até mesmo ocorrerá fogo ou outros perigos.
8. É estritamente proibido lavar o produto em água, apenas esfregue-o com uma toalha úmida. Deixe o produto esfriar até a temperatura ambiente antes de limpar.
9. Não deixe o produto ligado na tomada por um longo período de tempo quando o produto não estiver em uso. A ficha deve ser desligada nas seguintes situações: após o uso, antes de cada limpeza e durante a manutenção.
10. Se o produto estiver parcialmente em chamas, não apague o fogo diretamente com água. Você pode usar um extintor de incêndio ou uma toalha úmida para cobrir a parte em chamas para apagar o fogo.
11. Se o cabo de alimentação estiver danificado, para evitar perigo, ele deve ser substituído pelo fabricante ou por seu pessoal de manutenção de tempo integral designado semelhante, ou descartado diretamente.

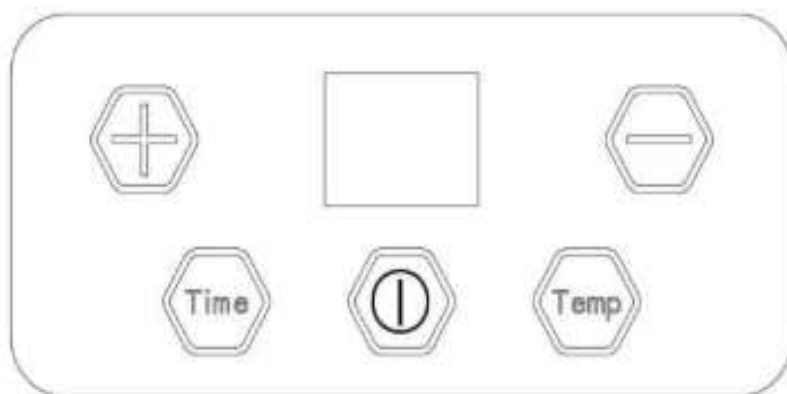
Não use o produto nas seguintes circunstâncias!!

1. Quando o produto ou o cabo de alimentação estiverem danificados.
2. Quando o produto cai acidentalmente, causando danos ou funcionamento anormal.
No caso da situação acima, envie o produto ao nosso centro de serviço pós-venda para processamento. Por favor, use as peças originais do produto.

Parts and Names



Painel de controle



Operação do produto e precauções

II. Operação

1. Prepare antecipadamente um recipiente para a mistura de leite o maior possível (mais de 2700ml) e esterilize-o. Ao fazer iogurte, deve despejar 500ml de água morna (temperatura 30-35°C) na câmara principal para que o iogurte aqueça de forma mais uniforme.
2. Despeje o leite puro e as estirpes de iogurte no recipiente preparado na proporção correta e mexa bem.
3. Desinfete o copo de vidro com antecedência, despeje a mistura de leite batida no copo e feche a tampa. Coloque o copo dentro do produto e feche a tampa do produto.
4. Ligue o cabo de alimentação na tomada, ligue a energia, acenda o ecrã e entre no modo de espera.
5. Ao tocar na tecla “Time” (Tempo) ou “Temp” (Temperatura), entrará na interface de configuração de temperatura e tempo. A interface piscará enquanto estiver a configurar. Depois de fazer uma escolha, pode tocar nas teclas “+” ou “-” para ajustar. (Se não houver operação e a interface parar de piscar após 10 vezes com um som de bipe, isso significa que a configuração está concluída.)
6. Depois de ajustar bem as funções, toque na tecla “Start/Reset” (Iniciar/Reiniciar) para iniciar o funcionamento do produto. (Nota: Se tocar na tecla “Time” ou “Temp” mas não ajustar nada, a interface piscará 10 vezes e, em seguida, o produto entrará automaticamente no estado de trabalho padrão. O tempo padrão é de 8 horas e a temperatura padrão é de 42°C. Uma vez que o produto começa a funcionar, só pode observar as funções, mas não pode ajustá-las.)
7. Quando o produto estiver a funcionar, pode tocar em “Time/Temp” para verificar o tempo e a temperatura definidos.
8. Toque na tecla “Start/Reset” por 3 segundos, e o produto entrará no modo de espera e deixará de funcionar.
9. Após o término do trabalho, o aquecedor deve ser limpo após arrefecer à temperatura ambiente para evitar queimaduras..

Dica: A proporção de fermento para iogurte

1. Leite fresco ou leite puro (de acordo com a proporção mostrada no fermento inicial) + fermento inicial
2. Leite fresco ou natural + 5% de iogurte natural refrigerado
3. Leite em pó com leite + fermento inicial ou 5% de iogurte puro refrigerado

Dicas úteis:

- Se for produzida uma grande quantidade de gás e odor após a fermentação, significa que o iogurte está contaminado por bactérias antes ou durante a produção, devendo ser descartado e não consumido. Se o sabor azedo tiver uma cor branca e amarela em forma de “flor de tofu”, indica uma boa fermentação. (Tente não abrir a tampa e observar o iogurte durante a fermentação).
- Um tempo de fermentação muito longo produzirá muito líquido derivado (líquido amarelo claro) com sabor ácido, isto é um fenómeno normal. Se não estiver habituado ao líquido derivado, pode separá-lo para beber (o líquido derivado contém rico ácido láctico, vitamina B e outros nutrientes) ou mexer para comer.
- Leite em pó gordo ou leite fresco é adequado para crianças em desenvolvimento. Aconselha-se que crianças com excesso de peso ou pessoas obesas comam leite em pó magro ou desnatado ou leite fresco para fazer iogurte (leite com adição de fruto-se pode acelerar a fermentação).

II. Precauções

1. Sempre antes de usar, o recipiente de iogurte (incluindo o de vidro) deve ser desinfetado, caso contrário, pode causar falha no iogurte.
2. Não abra a tampa durante o processo de fabricação do iogurte para observar, caso contrário, pode causar falha no iogurte.
3. Geralmente, não faça o processo de iogurte por mais de 12 horas, pois um tempo muito longo pode causar a morte de bactérias e a perda de nutrientes.

Limpeza e manutenção

1. Remova a ficha da tomada elétrica imediatamente após o uso.
2. É necessário desligar a fonte de alimentação и permitir que o produto arrefeça antes da limpeza.
3. O produto pode ser limpo com detergente da loiça e esponja. Não use arame de aço duro para limpar, para não danificar a superfície.
4. Não coloque a máquina inteira na água para limpar, a superfície externa só pode ser limpa com uma toalha húmida, não lave com água, para evitar fugas e falhas.
5. Quando o produto não for utilizado por um longo período, por favor, limpe-o e seque-o, coloque-o na caixa de embalagem e ponha-o num local ventilado e seco para evitar a humidade e afetar o uso.

Informação Técnica

Fenómeno da Falha	Causa	Soluções
O produto não aquece e a luz indicadora não acende	1. Ficha solta ou mau contato na tomada	1. Verifique a ficha e a tomada
	2. O cabo de alimentação está danificado	2. Envie para o departamento de pós-venda designado para reparo
O produto não aquece, luz indicadora	1. O aquecedor está danificado	Send it to the designated after-sales department for repair
	2. A placa de circuito de controle ou o interruptor estão danificados	
Tempo para terminar o leite sem fermentar em iogurte	1 O tempo de fermentação é muito curto	1 Aumente o tempo de fermentação conforme necessário
	2 A temperatura ambiente ou a temperatura do leite está muito baixa	2 Aumente o tempo de fermentação apropriadamente
	3. Esqueceu-se de adicionar o fermento ou a proporção de iogurte não está correta	3. Coloque o fermento ou a proporção de iogurte conforme necessário
Odor no iogurte finalizado (malcheiroso)	1. Os ingredientes estão fora do prazo de validade ou estragados	1. Use matérias-primas que estejam dentro do prazo de validade e não se tenham deteriorado
	2. Contaminação de matérias-primas durante a produção	2. Preste atenção à limpeza dos ingredientes

Informação Técnica

Voltagem: 220-240V

Frequência: 50/60Hz

Potência: 25W

Nível de proteção contra choque elétrico: II

¿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

