
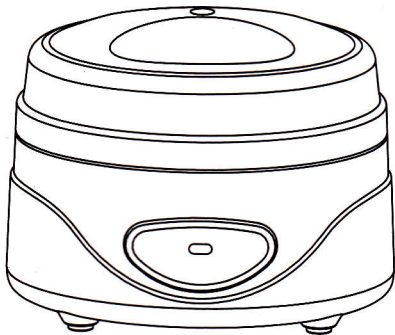


SKG

 www.yesskg.com

SKG Yogurt Maker User Manual



(Products to packing kind prevail!!)

TNA-01A

Thank you for using SKG brand Yogurt maker; please read the user manual before use and save for later reference.

Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surface. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner.
8. The use of attachments not recommended or sold by us may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than intended use. This appliance is for household use only.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "off" then remove wall outlet.

Save These Instructions

Make your own homemade yogurt with no artificial additives or preservatives with the SKG electronic yogurt maker. This remarkable machine is reliable and temperature controlled to make the best yogurt you've ever tasted. Using only milk and a starter, create fresh, natural yogurt at a fraction of the cost of commercial brands.

Your yogurt maker is perfect for cooking low fat dishes, or delicious and

nutritious snack any time of day. The incredible SKG Yogurt Maker is temperature controlled to make the best yogurt you've ever tasted—fresh, natural and low in fat—without artificial additives or preservatives.

Chefs throughout the Mediterranean, Eastern Europe and India have cooked with yogurt for centuries to enhance the flavor of their food and to cool down spicy dishes. Today, North Americans use yogurt in many wonderful ways, from appetizers to desserts. Use your home-made yogurt to make delicious low-fat salad dressings, dips and tangy sauces. Put your spoon over baked potatoes instead of sour cream. Add it to pancake or muffin batter, top fresh fruit and fruit crumbles with yogurt, or place yogurt and fresh fruit in the blender for delicious, nutritious smoothies.

The taste of your homemade yogurt will vary depending on the milk you use, the type of starter used, how long you leave the yogurt to set and any flavoring added. Experiment with these different elements to create your own special recipe.

This appliance has a polarized plug to reduce the risk of electrical shock and the plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

Do not attempt to modify the plug in any way.

A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Features

1. The newest fashionable design with the unique style.
2. Unique anti thermal coalescence structure design to ensure that the activity of lactic acid bacteria.
3. Clear to see the working situation inside with transparent cover and container cover.
4. Using automatic thermostat PTC heater, safe and saving energy.
5. Using sealed design that prevent from pollution during the working and refreshing process.
6. The container use imported transparent, high temperature resistance and non-friable material which reach ROSH and FDA standard.

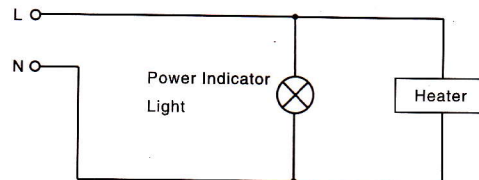
Safety Notices

1. Before using, make sure the working voltage is consistent with that marked in the product.
2. If the power cable of the device is damaged, it shall be replaced by related professionals of the factory or its designated servicing center in order to prevent danger.
3. Do not use flammable materials near the machine.
4. Prohibit plug insert or extract the power plug with wet hands, otherwise, could lead to electric shock.
5. Do not clean by flushing with water or putting the whole unit into the water to avoid functional failure.
6. Non-electrical professionals are not allowed to make alterations, demolition or repair this product.
7. Do not use the product on the place that unstable, moist or nearby other heat source.
8. Keep the machine out of children reach.

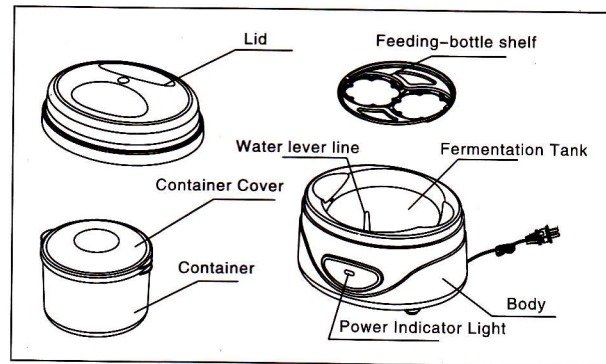
Specifications

Model	TNA-01A	Rated Volume	1.2L
Rated Voltage	220-240V~	Rated Power	15W

Electrical Schematic Diagram



Structure



Methods

1. Making yogurt

(1)Disinfection

Method: Using boiling water wash the container and container cover 1 minute or longer.

Notes: Only allowed to wash

the container and container cover but not include the cover and the body.

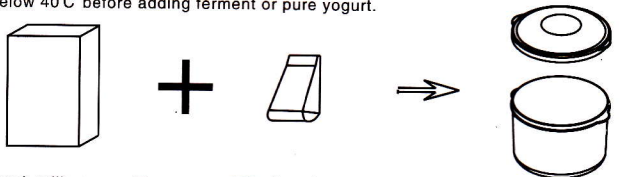
(2)Formulating

Method: According to the proportion put the raw material into the container or glass cup and mix it fully.

- Fresh milk (disinfection) + Ferment (or 5% of total volume iced pure yogurt)
- Sealed packing milk + Ferment(or 5% of total volume iced pure yogurt)
- Milk powder made milk + Ferment (or 5% of total volume iced pure yogurt)
- Soybean milk (cooked) + Ferment (or 5% of total volume iced pure yogurt)

Notes:

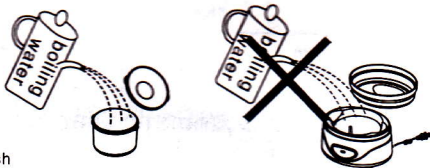
- Please check above ingredients whether expired or deterioration before using.
- Please follow the user manual to add the ferment.
- Please follow the proportion indicator from the milk manufacturer when use milk powder making milk.
- Soybean milk (cooked) or milk powder made milk have to cool down until below 40℃ before adding ferment or pure yogurt.



Fresh milk, pure milk, milk powder or soybean milk

5% of total volume, pure milk or ferment

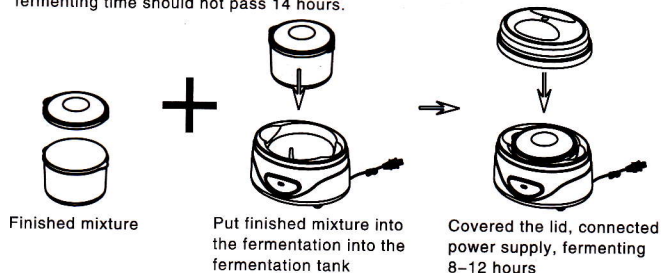
Finished mixture



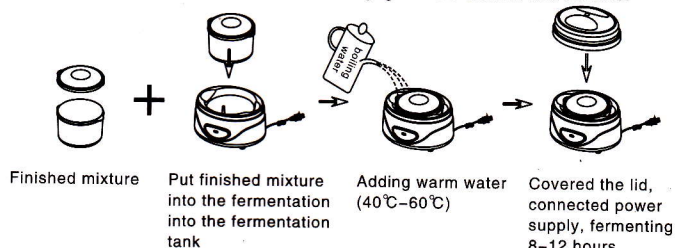
(3)Fermentation

Method: Covered the container or glass cup which contain finished mixture, then put the container or glass into the fermentation tank of the machine and covered the lid. Connected the power and start to ferment, control fermenting time between 8-12 hours (if use yogurt as ferment, control fermenting time between 5-8 hours). Finished yogurt will be condensed into gel-like, the fermenting time longer the effect more obvious.

Notes: The fermenting time will be affected by environment temperature and the initial temperature of the raw material, thus it will take longer if the environment temperature is low or using iced milk as raw material. However, the longest fermenting time should not pass 14 hours.



Special Remind: In the winter the environment temperature is low or using iced pure milk fermenting, in order to short the fermenting time and improve the temperature uniformity, thus you can put some warm water(40℃-60℃) into the fermentation container that it can make the yogurt more uniform and delicate.



NO	Failure	Causes	Solutions
1	Heater not heat; heating indicator light not ON.	1. Power not connected. 2. Power cord damaged.	Check if switch, plug socket, power lead are OK and well plugged.
2	Heater not heat; heating indicator light ON.	Heater damaged.	Deliver to the designated service department for servicing.
3	Completed working, no fermentation milk into yogurt.	1. Fermentation time is too short. 2. Room temperature and milk temperature is too low. 3. Not add ferment or pure yogurt.	1. Required to extend the fermentation time. 2. When the room temperature is too low, adding some warm water(40°C-60°C) inside; When the temperature of milk is too low, extend the fermentation time appropriately. 3. Required to add ferment or pure sour milk.
4	Completed working, yogurt have bad smell.	1. The fermentation time is too long. 2. Raw material expire or deterioration.	1. Required to control fermentation time. 2. Replacing raw material.

Clean and Care

1. Please disconnect the plug after operation. Then, clean the machine after completely cooled.
2. Please clean the machine immediately after operation, in order to avoid odor produce.
3. Do not use oil of bananas, gasoline, clean powder, hard brush, stainless steel wire cleaning ball and so on to scrub the machine.
4. Do not flush the body of the machine with water, but it can be wiped by soft wet cloth. Other parts can be directly placed in water with food detergent to

clean.

5. If not use it for a long time, keep the machine in dry and ventilation environment to prevent the motor from mildewing caused by damp.
6. For any problems about the machine, please send it to the servicing department of our company in time or contact the servicing center; never disassemble it for yourself.


Tips

- a. If large of gas and bad smell come out after fermentation, it means the water or milk powder was contaminated. You should drop it.
- b. If fermentation time is too long, it will produce a large number of derivative liquid (light yellow liquid) which taste sour. This is a normal phenomenon, the derivative liquid (which rich in lactic acid, vitamin B and so on) can be drinking or mixing food.
- c. Suitable for the development of children to choose whole milk or fresh milk, overweight children or obese person suggest to choose low-fat, skimmed milk powder or fresh milk(fructose can be added to accelerate the fermentation of milk, avoid to use seasoning milk).

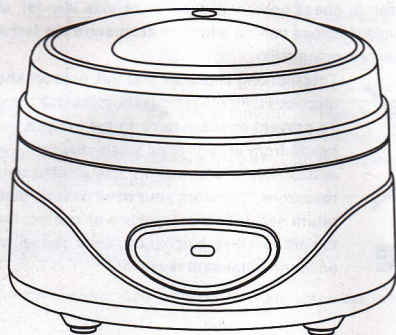


This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

SKG

 www.yesskg.com

Gebrauchsanleitung von der SKG - Jogurtmaschine



(Das Bild nur zur Information, sehen Sie bitte das Produkt!)

TNA-01A

Danke für Ihre Wahl unserer SKG - Jogurtmaschine! Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung vor dem Gebrauch! Bewahren Sie bitte die Gebrauchsanleitung sicher zum Nachschlagen auf!

Produktkurzvorstellung

Danke für Ihre Wahl unserer SKG - Jogurtmaschine! Diese Jogurtmaschine gehört zur Serie der neuen Generation, weist ein spezielles und modisches Design und ein feines Aussehen auf. Sie läuft sicher und ist praktisch, die Bedienung ist leicht; die Temperatur kann korrekt kontrolliert werden, damit ausgezeichnete und leckerer Joghurt herzustellen ist. Die Jogurtmaschine ist ein notwendiges Lebenselektronengerät für die gesunde Essgewohnheit und die moderne Familie, die Ihnen im Leben ein unendliches Interesse bringt.

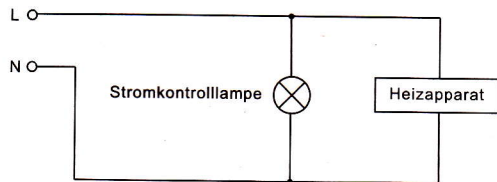
Technische Parameter

Typ	TNA-01A	Nennkapazität	1.2L
Nennspannung	220-240V~	Nennleistung	15W

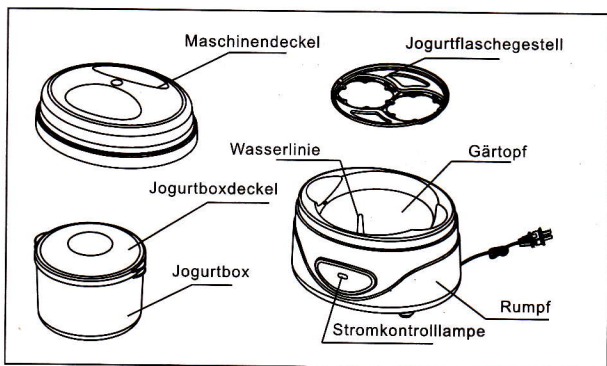
Produkteigenarten

1. Das feine Design, das modische Aussehen.
2. Das spezielle hitzebeständige Strukturdesign gewährleistet die Aktivität der Milchsäurebakterien.
3. Mit dem transparenten Maschinendeckel und Joghurtboxdeckel bleibt die Herstellungsprozess klar.
4. Das PTC- Element wird zur Heizung bei der gleichbleibenden Temperatur verwendet, sicherer Gebrauch.
5. Mit dem Design des Gemüfefachs wird der Joghurt vor Verschmutzung bei der Herstellungs- und Frischhaltungsprozess geschützt werden.
6. Der Behälter besteht aus hitzebeständigem und unzerbrechlichem Material des Imports, das den Ansprüchen von RoHS (Restriction of Hazardous Substances) und FDA (Food and Drug Administration) entspricht.

Elektroprinzipskizze



Produktstruktur



Benutzungsmethode

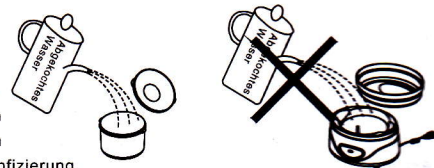
(1) Prozess der Jogurtherstellung

1. Desinfizierung

Methode: Gießen Sie das abgekochte Wasser in die Jogurtbox und auf den

Jogurtboxdeckel zur Desinfizierung auf! Mehr als eine Minute.

Achtung: Gießen Sie das abgekochte Wasser nur in die Jogurtbox und auf den Jogurtboxdeckel zur Desinfizierung, aber nicht auf den Rumpf und Jogurtmaschinendeckel auf!



2. Mischung

Methode: Zutaten nach folgender Proportion in die Jogurtbox einfüllen und gut mischen.

Proportion 1: Frischmilch+ Gärmittel/ eingefrorener reiner Jogurt von 5%.

Proportion 2: Reine bazillenfreie Milch in Frischhaltepackung+ Gärmittel/ eingefrorener reiner Jogurt von 5%.

Proportion 3: Milch aus Milchpulver+ Gärmittel/ eingefrorener reiner Jogurt von 5%.

Proportion 4: Sojamilch (Abgekocht) + Gärmittel/ eingefrorener reiner Jogurt von 5%.

Achtung:

(1) Die Obigen Zutaten sollen geprüft werden, ob sie verdorben sind, bevor sie zugegeben werden.

(2) Wieviel Gärmittel der Milchsäurebakterien wird zugefügt, man soll die Anleitung der Milchsäurebakterien befolgen.

(3) Wenn man das Milchpulver aufgießt, befolgt man die geschriebene Proportion des gängigen Milchpulvers.

(4) Nachdem die Temperatur der abgekochten Sojamilch oder Milch aus Milchpulver unter 40°C geworden ist, kann man das Gärmittel der Milchsäurebakterien oder reinen Jogurt erst zugeben.



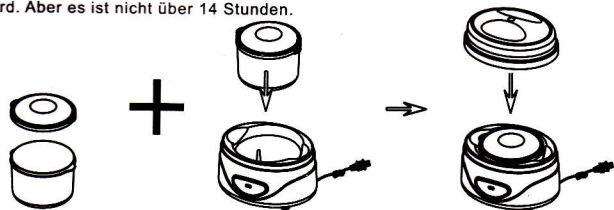
Frishmilch, reine Milch, Milchpulver oder Sojamilch.

reiner Jogurt oder Gärmittel von 5%.

Mischungsprodukt.

3. Gärung

Methode: Die Jogurtbox, in der es gemischte Zutaten gibt, mit dem Deckel bedecken und in den Gärtopf der Jogurtmaschine legen, den Maschinendeckel zumachen und die Stromquelle zur Gärung anschließen. Die Gärungszeit dauert normalerweise ca. 8-12 Stunden (Falls eingefrorener reiner Jogurt als Gärquelle gilt, dauert es ca. 5-8 Stunden). Der gegorene Jogurt ist da wie "der Tofugelee". Achtung: Die Gärungszeit wird durch die Umgebungstemperatur und die originale Temperatur der Materialien beeinflusst. Deshalb soll die Zeit verlängert werden, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist oder eingefrorene Milch gebraucht wird. Aber es ist nicht über 14 Stunden.



Mischungsprodukt.

Mischungsprodukt in den Gärtopf legen.

Den Maschinendeckel zumachen und die Stromquelle anschließen.

Besonderer Hinweis: Wenn die Umgebungstemperatur im Winter niedrig ist oder eingefrorene Milch gebraucht wird, kann warmes Wasser von 40-60°C im Gärtopf zugegeben werden, um die Gärungszeit zu verkürzen und die Gleichmäßigkeit der Temperatur zu erhöhen. Dabei ist der hergestellte Jogurt gleichmäßiger und feiner.



Mischungsprodukt.

Mischungsprodukt in den Gärtopf legen.

Warmes Wasser von 40-60°C zugeben.

Den Maschinendeckel zumachen und die Stromquelle anschließen l' é lectricité .

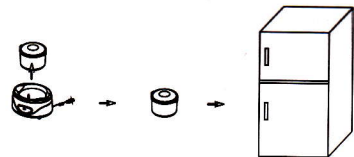
4. Frischhaltung

Methode: Der eben gegorener Jogurt kann man sofort essen, aber er hat den besten Geschmack noch nicht. Wenn man eingefrorene Lebensmittel nicht mag, kann man ihn essen. Wenn man ihn nicht sofort isst, kann man ihn zusammen mit dem Behälter oder der Glasflasche in den Kühlschrank legen und einfrieren. Nach 24 Stunden ist der inaktivierte Jogurt fein und lecker und hat einen ausgezeichneten Geschmack.

Achtung: Der Jogurt kann nicht mehr als 10 Tage eingefroren werden, innerhalb von 3 Tagen isst er am besten. Dabei ist die Aktivität der Milchsäurebakterien am höchsten.

5. Würzen

Methode: Vor dem Essen des Joghurts kann man nach dem eigenen Geschmack Obstsaft, Obstzucker und Honig zugeben und den Jogurt würzen.



Nach der Fertigstellung gegorenen Jogurt ausnehmen.

Jogurt in den Kühlschrank legen.



Einfrorener Jogurt.

Sauce.

Gewürzter Jogurt.

Hinweise:

1. Wenn Gas in Mengen oder Stank nach der Gärung entstehen, bedeutet es, dass Wasserquelle oder Milchpulver verschmutzt sind, die geworfen werden sollen. Falls der Jogurt sauer, cremefarbig und wie "der Tofugelee" ist, bedeutet es, dass die Gärung gelungen ist.
2. Die lange Gärungszeit führt dazu, dass viele Derivate (cremefarbige Flüssigkeit) entstehen und der Jogurt relativ sauer isst. Dies ist eine normale Erscheinung, man kann die cremefarbige Flüssigkeit allein trinken (Die cremefarbige Flüssigkeit weist reichhaltige Milchsäure und Vitamin B auf.) oder sie mit dem Jogurt zum Essen verrühren.
3. Kinder, die in der Entwicklung stehen, sollen Vollmilchpulver oder Vollmilch wählen. Zu fette Kinder oder fette Leute, die auf ihre Figur achten, sollen fettarme oder fettfreie Milchpulver oder Milch benutzen (Wenn Obstzucker der

Milch zugefügt wird, wird die Gärung beschleunigt).

(II) Warmhaltung der Milch

Milch kann in die **Jogurtmaschine** gelegt werden, die der Rest von Babys ist. Die Milch ist warm zu halten, wenn die Stromquelle angeschlossen wird. Beim nächsten Mal nimmt man sie aus.



Milch in die
Jogurtmaschine
legen.

Den Maschinendeckel
zumachen und die
Stromquelle anschließen.

Sicherheitshinweise

1. Vor dem Gebrauch soll man untersuchen, ob die auf dem Typenschild geschriebene Spannung der bei Ihnen entspricht.
2. Wenn die Netzleitung beschädigt ist, muss man sie durch das biegsame Sonderkabel oder spezielle Komponenten vom Hersteller oder von der Wartungsabteilung ersetzen.
3. Verwenden Sie die Maschine bitte nicht in der Nähe von feuergefährlichen Gegenständen!
4. Betreiben Sie den Stecker bitte nicht mit nasser Hand, was zur Elektrizität führen könnte!
5. Die Maschine mit Wasser zu reinigen oder ins Wasser zu stecken ist verboten, was die Funktion des Gerätes beschädigt und Gefahren verursacht.
6. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst umzubauen, abzumontieren und zu reparieren! Man soll um das Fachpersonal bitten.
7. Verwenden Sie die Maschine bitte nicht an unbeständigen und feuchten oder pyrogenen Orten, was zur Beschädigung oder Panne führt!
8. Die Jogurtmaschine soll an Orten gestellt werden, wo Kinder sie nicht berühren können.

Reinigung und Wartung

1. Nach dem Gebrauch muss der Stecker aus der Steckdose **gezogen werden**.
2. Nach dem Gebrauch soll man die Jogurtmaschine sofort **reinigen, um** Beigeschmack zu vermeiden.
3. Die Jogurtmaschine mit Verdünner, Benzin, Fleckentferner, **Bürste oder** stählerne Reinigungskugel usw. zu reinigen ist verboten.
4. Den Rumpft mit Wasser zu reinigen ist verboten, den man mit **sanftem und** nassem Tuch (**kein Wasser**) reinigen kann. Andere Einzelteile kann man ins Wasser legen und mit **Waschmittel** saubermachen.
5. Wenn man die Jogurtmaschine **lange Zeit** nicht gebraucht, reinigt man es und füllt in den Kasten ein, **legt an gut gelüfteten und trockenen Orten**, um es vor Feuchte zu schützen.
6. Bei irgendeinem Problem schicken Sie bitte das Gerät zur **Wartungsabteilung** unserer Firma oder nehmen Sie Kontakt mit unserer **Wartungsabteilung** auf! Die Jogurtmaschine selbst abzumontieren und zu reparieren ist verboten.

Fehlerbehebung

NO.	Panne	Ursache	Fehlerbehebung
1	Der Heizapparat und die Kontrolllampe funktionieren nicht.	1. Die Stromquelle ist nicht eingeschaltet. 2. Die Netzleitung ist beschädigt.	Den Stecker, die Steckdose und die Netzleitung untersuchen und eine nochmalige Bedienung.
2	Der Heizapparat funktioniert nicht, aber die Kontrolllampe läuft.	Der Heizapparat ist beschädigt.	Zur Wartungsabteilung zum Reparieren.

NO.	Panne	Ursache	Fehlerbehebung
3	Nach der Fertigstellung ist die Milch nicht zum Joghurt gegoren.	1. Die Gärungszeit zu kurz. 2. Raum- und Milchtemperatur zu niedrig. 3. Kein Gärmittel oder keinen reinen Joghurt zugeben.	1. Nach der Forderung die Gärungszeit verlängern. 2. Warmes Wasser von 40°C -60°C bei der Gärung unter niedriger Raumtemperatur zugeben; die Gärungszeit unter niedriger Milchtemperatur ausgewogen verlängern. 3. Nach der Forderung Gärmittel oder reine Milch zugeben.
4	Nach der Fertigstellung gibt es einen starken Beigeschmack des Joghurts.	1. Die Gärungszeit zu lang. 2. Materialien verdorben.	1. Nach der Forderung die Gärungszeit kontrollieren. 2. Materialien wechseln.

Europäische regionale Gesamtausschüttung: Deutschland SKG Group GmbH

Adresse: gothestr.7, 40237 Düsseldorf Deutschland

Asian Regional Gesamtausschüttung: SKG (CHINA) LIMITED

Adresse: Wohnung / Zimmer 2302 23 / F Meerblick Geschäftshaus 21 Connaught Road West Sheung Wan HK

Fertigungsstätte: Zhongshan Torme Elektrogerät Co, LTD.

Adresse: Straße Jixiang 2 # Beitou Huangpu Stadt zhognshan Stadt

Service Hotline: 86 020 89202589

Andere Informationsquellen: Für weitere

Informationen besuchen Sie bitte: www.yesskg.com

