

# Manual do Usuário

## Yogurteira Elétrica



TAMPA



TAMPA DO POTE



POTE COM CAPACIDADE PARA 1 LITRO DE LEITE



AQUECEDOR ELÉTRICO BIVOLT 127V/220V

### Especificações Técnicas

- Iogurteira Elétrica - Modelo: IZ03
- Dimensões Externa do Produto: 16,0 x 16,0 x 22 cm
- Peso Líquido: 554 gramas
- Tensão: 127/220 Volts
- Potência (127 V): 25 watts
- Potência (220 V): 31 watts
- Capacidade do Pote: 1 Litro
- Material : Polipropileno - Livre de Bisfenol

Capaz de produzir 1 Litro de iogurte natural, **Iogurteira Izumi** possui design arrojado e concilia tecnologia, praticidade, funcionalidade e saúde.

Agora ficou muito mais simples e prático preparar o seu delicioso iogurte caseiro 100% natural.

- Muito fácil de usar.  
Basta misturar o leite com Fermento **Bio Rich** ou um copo de iogurte natural integral (sem sabor)
- Não é necessário aquecer o leite.  
Use o leite em temperatura ambiente.
- Possui controle preciso de temperatura.  
Mantém o leite em temperatura média de 42°C durante o processo de fermentação, garantindo a qualidade e sabor.
- Fácil de manusear.  
O conjunto é muito compacto, ocupa pouco espaço para guardar.
- Econômica.  
Baixo consumo de energia elétrica.

Para melhor atender e aproveitar todos os benefícios do produto, leia atentamente este Manual do Usuário e guarde-o para eventuais consultas.

### Informações de Segurança

- Este aparelho é Bivolt. Antes de ligar o plugue na tomada, ajuste a voltagem do aparelho conforme a tensão da rede elétrica local.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como: Áreas de equipes de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; Casas de fazenda; Para clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial; Ambientes do tipo de leite e de lanches rápidos.
- Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Não deixe o cabo de força em contato com superfícies quentes, ou pendurado em quinas de mesa para não danificá-lo.

- Nunca desligue o aparelho da tomada puxando pelo cabo de força, segure o plugue e puxe da tomada.
- Após o uso, o produto continua morno devido ao calor residual. Retire o produto da tomada, e aguarde aproximadamente 30 minutos até que o produto esfrie completamente.

### Utilização do Aparelho Modo de preparo do iogurte

Lave bem o pote e a tampa, certifique se estão livres de resíduos ou produtos de limpeza para não ocorrer contaminação, que pode inibir o processo de fermentação.



Coloque um pouco de leite em temperatura ambiente no pote, acrescente o Fermento **Bio Rich** ou 1 copo de iogurte natural integral (sem sabor) e mexa até que esteja totalmente homogêneo.



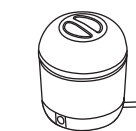
Se desejar iogurte mais encorpado, acrescente 1 colher (sopa) de leite em pó.



Acrescente o restante do leite, mexa e tampe o pote. Encaixe o pote com cuidado no aquecedor elétrico, depois ligue o plugue na tomada por no mínimo 6 horas. Não desloque o aparelho no decorrer da sua utilização.



Desligue o plugue da tomada, retire o pote com o iogurte pronto e coloque imediatamente na geladeira.



Depois de gelado é só servir com os ingredientes que você mais gosta!

### OBSERVAÇÕES

Utilize somente Fermento **Bio Rich** ou 1 copo de iogurte natural integral (sem sabor) para produzir o seu iogurte.

Para fazer iogurte com o Leite Cru Refrigerado, Tipos: A, B, C e os oriundos direto da ordenha da vaca, é necessário ferver e deixar esfriar o leite, antes de utilizar na Iogurteira.

O iogurte pronto pode ser conservado na geladeira por no máximo 7 dias.

O leite de boa qualidade é o fator importante para se fazer um bom iogurte.

**CRIE RECEITAS E SABORES...**

## TIPO DE LEITE UTILIZADO

Leite integral.....	Maior consistência
Leite semi desnatado.....	Média consistência
Leite desnatado.....	Menor consistência
Bebidas Vegetais (Soja, arroz, amêndoa, aveia, etc)...	Consistência Diferenciada

## Limpeza e Conservação

- Lavar o pote e as tampas normalmente com água, sabão ou detergente. Não utilizar materiais abrasivos como esponjas de aço, saponáceos ou objetos pontiagudo para fazer a limpeza.
- Limpar a parte externa e interna do aquecedor elétrico com pano úmido e macio.
- Nunca mergulhe o cabo de força, o plugue e o aquecedor elétrico na água, ou em outros tipos de líquidos ou materiais inflamáveis.

## Certificado de Garantia

Com este produto, a Izumi Indústria Eletrônica Ltda, tem como objetivo atender plenamente o consumidor, proporcionando a garantia na forma aqui estabelecida.

A Iogurteira Izumi é garantida contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 6 meses, contados a partir da emissão da Nota Fiscal ao consumidor ou entrega do produto.

Durante o período de vigência da garantia, o produto que apresentar defeito de fabricação, será feito a assistência pela fábrica. Basta entrar em contato através do SAC e seguir as orientações da atendente.

A garantia fica automaticamente invalidada se:

- Na utilização do produto não forem observadas as instruções e recomendações contidas no Manual do Usuário.
- O produto que tiver recebido maus tratos, descuido ou ainda ter sofrido alterações, modificações funcionais.

Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.

Para sua tranquilidade, preserve e mantenha o Manual do Usuário com este Certificado de Garantia e Nota Fiscal de compra em local seguro e de fácil acesso.



**Bio Rich** é um produto importado da Dinamarca, produzido pela Chr. Hansen, empresa global de biotecnologia e líder no fornecimento de culturas utilizados em alimentos e bebidas, suplementos alimentares e produtos agrícolas.

**Bio Rich** é um fermento lácteo probiótico especialmente desenvolvido para a produção caseira do iogurte natural. Contém bifidobactérias e lactobacilos vivos que ajudam a regular a flora intestinal.

Aproveite a praticidade de **Bio Rich** e tenha uma alimentação mais saudável em seu dia a dia.

Saudável

100% natural

Sem conservantes

Fácil de preparar

Contém lactobacilos vivos

Cada sachê faz 1 Litro de iogurte



Fonte de cálcio e proteínas



Revitaliza as funções digestivas



Estimula a absorção de nutrientes



Mantém uma alimentação equilibrada

## O iogurte...

... é um produto resultante de um processo natural de fermentação descoberto há mais de 2.000 anos no Oriente Médio. Ele foi considerado pelos povos antigos como o "o leite da vida eterna", por estimular a absorção de nutrientes no organismo e revitalizar as funções digestivas, além de ser rico em cálcio e proteínas. Sua ingestão diária ajuda a manter uma alimentação equilibrada, proporcionando bem estar e uma vida mais saudável!

Informações extraídas do site: [www.biorich.com.br](http://www.biorich.com.br)

Televidas  
**Fermento Lácteo Bio Rich®**  
Site: [izumiloja.com.br](http://izumiloja.com.br)



## Você sabia que...



... com a **Iogurteira Izumi** você prepara o seu iogurte caseiro 100% natural. É muito mais saudável, pois você pode usar o leite de sua preferência e saborear o seu iogurte sem adição de conservantes, acidulantes, corantes...

... o ideal é adicionar açúcar, adoçante, mel, frutas ou granolas somente depois que iogurte estiver pronto, pois estes elementos oferecem risco de inibir a propagação dos lactobacilos.

... a inclusão do iogurte na dieta proporciona benefícios aos ossos, ao sistema imunológico, ao intestino e ainda auxilia na queima da gordura corporal.

... os iogurtes que contêm substâncias probióticas, podem estimular ainda mais as defesas do organismo. É o caso daqueles que apresentam o micro-organismo *Lactobacillus Casei* Defensis presente no Fermento **Bio Rich**.

... não é recomendada a reprodução do iogurte feito com o Fermento **Bio Rich**. A concentração de micro-organismos vivos no Fermento **Bio Rich** é indicado para produzir somente 1 Litro de iogurte probiótico.

... para um iogurte mais cremoso, misture antes de levar à geladeira, incorporando o soro e garantindo as suas propriedades e nutrientes. Se preferir uma consistência mais firme, leve o iogurte pronto direto à geladeira, sem misturar.

... é possível preparar iogurte com bebidas vegetais. No preparo, utilize somente o Fermento Bio Rich, porém para a Bebida de Soja é necessário adicionar uma colher de sopa de mel Karo ou Extrato de Soja em pó, para que a fermentação ocorra. Para o preparo com demais Bebidas Vegetais como de Arroz, Amêndoas, Aveia é necessário adicionar o agar-agar ou a gelatina sem sabor. Entretanto, as características de sabor, aroma e consistência do iogurte produzido com as Bebidas Vegetais, serão diferentes das normalmente obtidas utilizando-se leite de vaca.



Izumi Indústria Eletrônica Ltda - CNPJ: 54.434.055/0001-39  
Av. Albert Einstein, 435 - Vila Iasi - Taboão da Serra - SP - CEP: 06780-110  
Telefone: (11) 2899-3800 - E-mail: [atendimento@izumi.com.br](mailto:atendimento@izumi.com.br)  
Site: [www.izumi.com.br](http://www.izumi.com.br)