

MANUAL DE INSTRUCCIONES



Yogurtera

Medidas de Seguridad

SIGA LAS INDICACIONES AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS

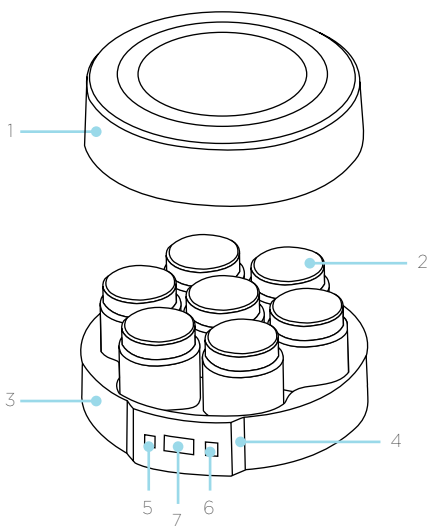
1. Este producto sólo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, siempre y cuando, sean supervisados por un mayor.
2. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños menores de 8 años. Manténgalos alejados del producto.
3. La yogurtera puede ser utilizada por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. También por personas con poco conocimiento del dispositivo, si se les han dado las instrucciones necesarias sobre el uso y entienden los peligros involucrados.
4. Los niños no deben jugar con el producto.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el servicio técnico autorizado.
6. Este aparato fue diseñado sólo para uso doméstico.
7. Antes de conectar la yogurtera a la corriente eléctrica, verifique que el voltaje especificado en el producto sea igual al de su hogar. Si no es el mismo, contáctese con el servicio técnico autorizado..
8. Desenchúfelo cuando no esté en uso.
9. No deje el cable suspendido en el borde de una mesa o mesada, ni sobre superficies calientes.
10. No coloque el producto cerca o sobre mecheros, tampoco sobre superficies calientes.
11. Use el producto sobre una superficie firme y lisa, lejos del alcance de los niños.
12. No sumerja el cable, el enchufe o la pava en ningún líquido.

13. No manipule ni translade el producto mientras esté funcionando.
14. No lo utilice con los pies descalzos o con las manos mojadas.
15. Luego de usar el producto, limpie todas las partes que hayan estado en contacto con alimentos, como indica la sección “Limpieza y mantenimiento”.
16. No lo almacena sobre superficies que vibren, como la parte superior de una heladera.
17. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el equipo.
18. No guarde el yogurt en la heladera por más de 10 días.
19. Desconecte del tomacorriente cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo.
20. No coloque la yogurtera en la heladera.
21. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
22. Tenga extremo cuidado cuando manipule la yogurtera con los recipientes llenos de alimento caliente.
23. Este producto ha sido diseñado para uso doméstico, en interiores. No utilice la yogurtera en el exterior ni para otros fines.

Conozca su Yogurtera

Partes del Producto

1. Tapa
2. Pote
3. Cuerpo
4. Panel de control
5. Botón tiempo
6. Botón encendido / apagado
7. Display



Antes del primer uso

1. Remueva todos los envoltorios.
2. Lave con agua y jabón la tapa (1) y cada uno de los potes.
Este procedimiento debe realizarlo antes del primer uso y luego de transcurrido un largo período sin usar el aparato.
3. Seque bien todas las partes.

Modo de uso

1. Usted necesita un bowl de 1.5-2L y un batidor.
2. Coloque 1.2L de leche y 130ml de yogurt natural o 1330ml de leche y 2g de fermento de yogurt dentro del bowl. Bata bien hasta que unir todo.
3. Coloque la preparación en los 7 potes (2) y tápelos. Ubíquelos dentro de la yogurtera y coloque la tapa (1) sobre estos.
4. Conecte el aparato al tomacorriente. El display comenzará a titilar. Presione el botón encendido/apagado (6). En el display aparecerá 10H. Usted sólo tendrá 5 segundos para seleccionar el tiempo deseado, presionando el botón tiempo (5). De lo contrario, la máquina comenzará a funcionar automáticamente.

Nota: Usted podrá seleccionar el tiempo deseado antes de encender el aparato. Presione el botón tiempo (5), seleccione el tiempo y luego presione el

botón encendido/apagado (6).

También puede elegir el tiempo en cualquier momento, durante el proceso de cocción. Mantenga presionado el botón encendido/apagado (6) durante 2 segundos para apagar el dispositivo. Luego usted podrá volver a seleccionar el tiempo.

5. La máquina funcionará hasta que se cumpla el tiempo seleccionado. Después se apagará automáticamente. Deje enfriar los potes y luego llévelos a la heladera durante 3 horas.

Atención!

La leche contiene lactosa, esta es convertida en ácido láctico a través de una bacteria láctica. La yogurtera posee la temperatura adecuada para que estas colonias de bacterias se propaguen fácilmente. Asegúrese de que la leche no contenga otro tipo de bacterias, ya que estas podrían contaminarla. Limpie profundamente los potes y séquelos bien antes de usarlos. Es recomendable, hervir la leche y luego enfriarla a 40° antes de agregarla a la preparación.

Receta yogurt natural

1. El primer paso puede realizarse con fermento de yogurt o con yogurt fresco.

- **Opción fermento de yogurt**

Leche 1400ml

Fermento de yogurt 2g

- **Opción yogurt fresco**

Leche 1200ml

Yogurt fresco 130ml

2. Seguir los pasos de la sección “Modo de uso”.

Tips útiles

- Agregue frutas o mermelada al yogurt natural para hacer distintos sabores. También puede usar esencia de vainilla o chocolate.

Nota

- El yogurt casero es más cremoso y menos firme que el yogurt industrial.
- Durante la preparación, es normal que se genere una fase acuosa. Puede desecharla o mezclarla nuevamente con el yogurt.
- Puede comenzar la preparación (paso 1 de la sección “Receta yogurt natural”) con un yogurt hecho previamente en la yogurtera. Cuanto más seguido haga esto, menos consistente será su yogurt. Si desea una mayor consistencia utilice fermento o yogurt fresco.
- Si usa 900ml de leche o 4 cucharadas de leche en polvo, el yogurt será más consistente.

Limpieza y mantenimiento

1. Antes de limpiar, desconecte el aparato del tomacorriente.
2. Limpie el cuerpo (3) con un paño húmedo. No utilice limpiadores abrasivos y no lo sumerja en agua ni en ningún líquido.
1. Los potes pueden lavarse en lavavajillas o con agua y detergente, bajo el grif

Smart-tek



| smarttekARG



| smart.tek.argentina



| www.smart-tek.com.ar