

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Modelo: YM800



ÍNDICE

Medidas de seguridad	4
Conozca su yogurtera	6
Primer uso	7
Modo de uso	7
Desinfección	7
Preparación	7
Fermentación	8
Refrigeración	9
Sabor	9
Mantenimiento y limpieza	10

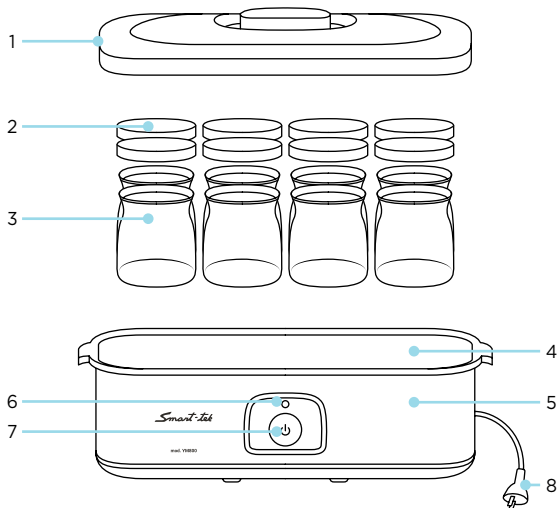
MEDIDAS DE SEGURIDAD

SIGA LAS INDICACIONES AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS

01. Asegúrese de que el voltaje de su red eléctrica sea el mismo al indicado en el producto.
02. No utilice esta yogurtera cerca de artículos inflamables.
03. No conecte o desconecte el electrodoméstico con sus manos húmedas ya que esto podría ocasionarle una descarga eléctrica.
04. No sumerja la yogurtera en agua (solo puede sumergir los frascos) ya que podría afectar su futuro funcionamiento.
05. No intente reparar el producto por su cuenta; comuníquese con el servicio técnico autorizado.
06. No utilice este producto sobre una superficie inestable o cerca de algún artefacto que genere alta temperatura ya que podría dañarse.
07. Para desconectar la yogurtera, no tire del cable sino del enchufe. De romperse el enchufe o el cable, no lo reemplace por su cuenta, comuníquese con el servicio técnico autorizado.
08. Asegúrese de colocar la yogurtera en algún lugar donde los niños no puedan alcanzarla, ya sea al momento de estar utilizándola o al momento de almacenarla.
09. Este electrodoméstico no fue pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que las mismas hayan sido instruidas para el uso del mismo y sean supervisadas por la persona responsable al momento de utilizarse.
10. No deje el cable suspendido en el borde de una mesa o mesada, ni sobre superficies calientes.
11. No manipule ni translade el producto mientras esté funcionando.
12. No lo utilice con los pies descalzos o con las manos mojadas.
13. Luego de usar el producto, límpielo tal como se indica en la sección "Limpieza y mantenimiento".
14. No lo almacena sobre superficies que vibren, como la parte superior de una heladera.
15. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el equipo.
16. No guarde el yogurt en la heladera por más de 7 días.
17. Desconecte del tomacorriente cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo.
18. No coloque la yogurtera en la heladera.
19. Tenga extremo cuidado cuando manipule la yogurtera con los recipientes llenos de alimento caliente.
20. 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 | 5. Cuerpo principal |
| 2. Tapas de frascos | 6. Luz LED de encendido |
| 3. Frascos de vidrio | 7. Botón de encendido |
| 4. Recipiente de fermentación | 8. Enchufe |

PRIMER USO

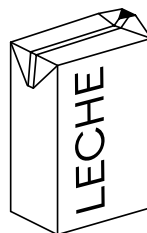
1. Remueva todos los envoltorios.
2. Lave con agua y jabón la tapa (1) y cada uno de los frascos (y sus tapas). Este procedimiento debe realizarlo antes del primer uso y luego de transcurrido un largo período sin usar el aparato.
3. Seque bien todas las partes.

MODO DE USO

1. **Desinfección:** introduzca los frascos en una olla con agua fría y caliéntelos hasta que hiervan, déjelos 1 minuto, retire del fuego y deje enfriar.

⚠ Precaución: no introduzca los frascos en agua hirviendo ya que pueden dañarse por el cambio brusco de temperatura.

2. **Preparación:** para lograr la fermentación, utilice las siguientes proporciones de ingredientes:



Leche fría
+
Fermento
(o 5% de yogurt frío)

Nota: también puede utilizar leche en polvo (hecha).

⚠️ Precauciones:

1. Asegúrese de que ningún ingrediente esté vencido o podrido.
2. En caso de utilizar fermento, verificar las instrucciones del mismo en su envase.
3. Cuando se utilice leche en polvo asegúrese de seguir las proporciones indicadas en su envase.



Ingredientes listos!
para empezar



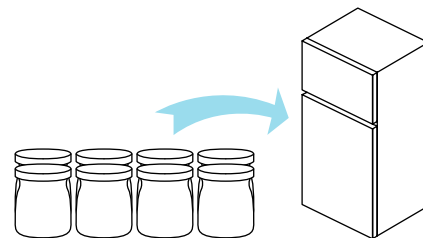
- 3 Fermentación:** Cubra los frascos luego de haber introducido en ellos la mezcla de ingredientes. Introduzca los frascos en la yogurtera y coloque la tapa. Conecte la yogurtera a un tomacorriente y presione el botón de encendido de la misma para que esta comience a funcionar. El tiempo para lograr el fermento oscila entre las 8 y las 12 horas, dependiendo de cómo desee su yogurt (mientras más tiempo se deje fermentar, más ácido será su yogurt).



Precaución: El tiempo de fermento podría verse afectado por la temperatura del ambiente o por la temperatura de los ingredientes utilizados. Por ejemplo, de haberse utilizado leche muy fría, deberá fermentar por más tiempo pero nunca debería superar las 14 horas de fermentación.

Nota: Para lograr que el fermento se haga más rápido, podrá introducir agua hirviendo dentro de su yogurtera para que los ingredientes alcancen la temperatura ideal de fermentación de manera más rápida. Esto también hará que el producto final quede aún más suave.

- 4 Refrigeración del yogurt:** Luego de cumplirse el tiempo de fermentación el yogurt puede beberse sin problema pero le recomendamos que lo introduzca en su heladera para enfriarlo ya que su sabor recién habiéndose terminado la fermentación podría no ser de su agrado. Simplemente retire los frascos de la yogurtera y colóquelos dentro de su heladera.



Precaución: El tiempo en la heladera no debe superar los 7 días. Recomendamos que los injiera durante el plazo 3 días luego de haberse finalizado la fermentación ya que será este el plazo en el cual el lactobacillus estará mayormente activo.

- 5 Sabor del yogurt:** Podrás combinar tu yogurt con jugo de fruta, mermelada, fructosa, miel, etc, para darle el toque que más te guste.

Notas:

1. De salir mucho gas y olor durante o después del fermento, quiere decir que el agua o la leche en polvo estaban contaminadas y que el yogurt no puede ser bebido. Si el yogurt se ve levemente amarillento, consistente y sabe agrio quiere decir que la fermentación fue exitosa.
2. Al realizarse una fermentación de mayor duración puede que comience a aparecer un líquido amarillento; no se preocupe ya que es totalmente normal, son nutrientes tales como ácido láctico, vitamina B, etc. Podrá separarlo del resto del yogurt o simplemente mezclar todo, sumando estos nutrientes.
3. En caso de querer que el yogurt sea de menos caloría, puede utilizar una leche con menor nivel graso. Si agrega fructosa a la leche puede lograr que el fermento termine más rápido. No recomendamos el uso de leche saborizada.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Luego de haber finalizado la fermentación de su yogurt, proceda a desconectar la yogurtera del tomacorriente. Espere a que la misma se enfríe por completo antes de proceder a lavarla.
2. Es de mucha importancia que lave el producto luego de su utilización ya que, de no hacerlo, podría comenzar a tomar olor.
3. Para la limpieza de la yogurtera, no utilice productos abrasivos. Es de total importancia que no sumerja la misma ni la introduzca debajo de una canilla abierta. Para limpiarla utilice simplemente un paño levemente húmedo.
4. Cuando sepa que no va a utilizar la yogurtera por un tiempo prolongado, por favor limpie la misma y guárdela dentro de su envase. Colóquela en un lugar ventilado y seco para que no le afecte la humedad.

Smart-tek



| smarttekARG



| smart.tek.argentina



| www.smart-tek.com.ar