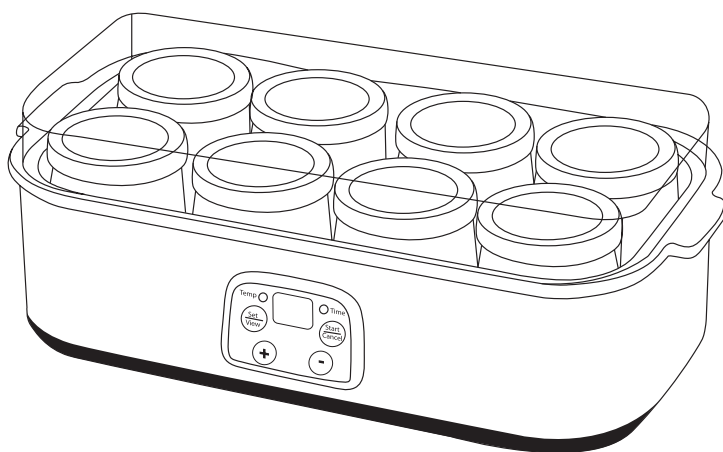


winco®

YOGURTERA

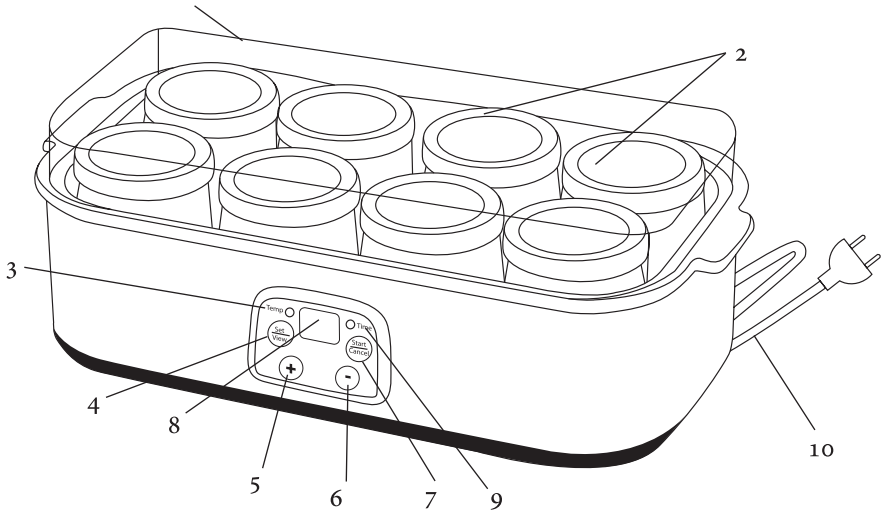
W632 _____



MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

www.winco.com.ar

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1. Tapa superior transparente | 6. Botón disminuir (-) |
| 2. 8 Vasos de vidrio | 7. Comenzar/Cancelar |
| 3. Indicador de temperatura | 8. Visor |
| 4. Función | 9. Indicador de tiempo |
| 5. Botón aumento (+) | 10. Cable de alimentación |

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Guarde estas instrucciones

Cuando utilice aplicaciones eléctricas, para reducir el riesgo de descarga eléctrica y/o daños a personas hay reglas básicas de seguridad que deben ser tenidas en cuenta incluyendo las siguientes:

- Lea este manual de instrucciones y familiarícese con la unidad antes de utilizarla.
- Para proteger de una descarga eléctrica NO sumerja la unidad, el cable de alimentación o el enchufe en ningún líquido.
- Limpie el exterior con un paño suave apenas humedecido.
- No deje la unidad desatendida durante su uso y mantenga la misma fuera del alcance de los niños.
- No utilice la unidad con otro propósito para el cual ha sido diseñada.
- Apague la unidad y desconecte del tomacorriente cuando no utilice la unidad, antes de proceder a su limpieza o si debe trasladarla. NO tire del cable de alimentación para desconectar.
- No utilice la unidad si la misma se ha dañado. Contacte al servicio técnico o personal especializado.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, puede causar daños en la unidad, fuego o descarga eléctrica.

- No permita que el cable de alimentación quede en contacto con superficies calientes o bordes agudos.
- No utilice la unidad cerca de fuentes de calor como ser cocinas, estufas, radiadores, etc.
- Verifique que el cable de alimentación no se encuentre dañado. De estarlo contacte al servicio técnico o personal especializado para su reemplazo.
- El tomacorriente es utilizado como medio de desconexión por lo tanto deberá fácilmente accesible.
- Este producto es sólo para uso doméstico.
- Si utiliza un cable prolongador, asegúrese que tenga la correspondiente descarga a tierra y sea de iguales características que el cable de la unidad.
- No toque la unidad con las manos mojadas.
- Apague la unidad antes de cambiar accesorios o acomodar sus partes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar la unidad, desconéctela del tomacorriente.

Limpie la base y la tapa con un paño suave, evite los productos o materiales abrasivos.

No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni la unidad en agua ni en cualquier otro líquido.

Los vasos de vidrio pueden ser lavados en el lavavajillas, NO así las tapas plásticas de los mismos.

Luego de cada uso, limpie todas sus partes.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material del embalaje.
2. Retire etiquetas, stickers de la unidad.
3. Antes del primer uso o luego de un período prolongado sin uso, limpie sus partes y seque completamente.

Las tapas de plástico blanco no son aptas para lavavajillas, pero los frascos de vidrio sí lo son.

4. Limpie el interior de la yogurtera con un paño húmedo limpio.

5. Prepare los siguientes utensilios: una cacerola de lados altos, una jarra, un colador y una cuchara.

Asegúrese de que todos estos utensilios estén bien lavados con agua tibia y jabón y estén secos antes de empezar a hacer yogurt.

Cómo configurar el panel de operaciones

1. Conecte el enchufe al tomacorriente, aparecerá el número 88 con sonidos "DI" indicando que la energía está encendida y la yogurtera está lista.

2. Presione la tecla de función, la lámpara de temperatura se encenderá, presione la tecla (+ -) para configurar la temperatura de trabajo solicitada.

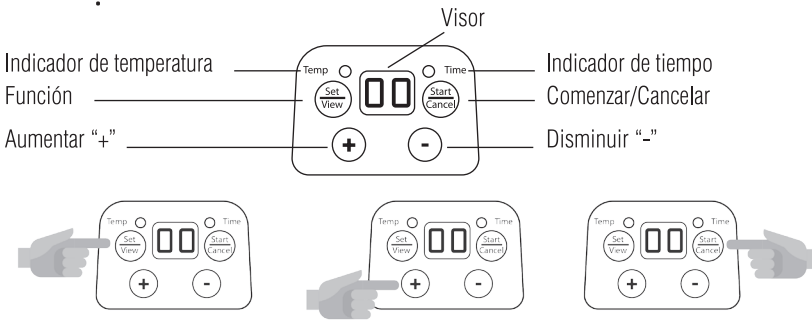
La temperatura recomendada es de 42 grados (+ -3 grados)

3. Presione el botón de inicio/cancelar después de configurar la temperatura, presione la tecla (+ -) para configurar el tiempo de trabajo solicitado.

El tiempo recomendado es de 8 a 12 horas.

Después de configurar el tiempo, presione el botón de inicio/cancelar, la lámpara de tiempo se encenderá, la yogurtera ya está funcionando.

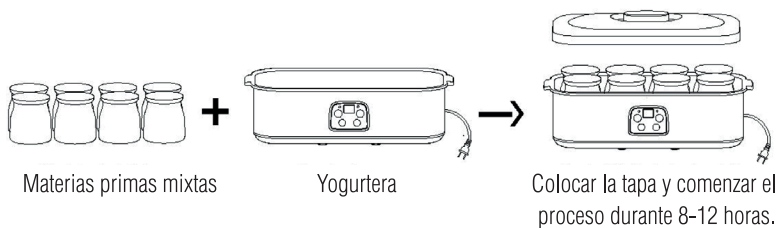
Si desea cancelar en cualquier momento, simplemente presione el botón de inicio/cancelar durante 5 segundos.



La yogurtera debe permanecer perfectamente quieta durante el proceso de maduración. No mueva el aparato ni retire ningún frasco de vidrio durante el funcionamiento, ya que esto afectará la firmeza del yogur.

Precaución

El tiempo de fermentación se verá afectado por la temperatura ambiente y la temperatura de las materias primas. Por lo tanto, se necesita más tiempo cuando se encuentra a baja temperatura ambiente o se usa leche refrigerada, pero no debe ser más de 14 horas.



Si se produce una gran cantidad de gas después de fermentar, indica que el agua o la leche está contaminada y el yogurt no se puede comer.

Un tiempo de fermentación más largo produciría una gran cantidad de líquido derivado (líquido amarillento) y lo haría bastante ácido, es normal y no hay que preocuparse.

En cuanto a los niños, se recomienda la leche entera en polvo o la leche fresca.

Agregar fructosa a la leche puede acelerar el proceso de fermentación.

No se recomiendan las leches saborizadas.

Para mantener su yogurt fresco y sabroso, simplemente guarde los frascos en el refrigerador.



Cubra los frascos con las tapas blancas plásticas.

ADVERTENCIA

No guarde el yogurt en la heladera por más de 7 días.
Nunca coloque el aparato en la heladera.
Este aparato debe utilizarse únicamente con el propósito de hacer yogurt.

Para yogurt más blando sin hervir: utilice leche pasteurizada, y asegúrese de que la leche esté tibia antes de verterla en los frascos de vidrio.

Para un yogurt más firme sin hervir: simplemente agregue 10 cucharadas de leche en polvo a la leche pasteurizada a temperatura ambiente antes de verterla en los frascos de vidrio.

ELEGIR LA LECHE

Se pueden utilizar los siguientes tipos de leche:

1. Leche pasteurizada de cualquier contenido de grasa (entera, 2%, 1% o sin grasa)
2. Leche en polvo.
3. Leche esterilizada UHT de larga duración.
4. Leche de soja. Asegúrese de usar leche de soja UHT que contiene uno de los siguientes ingredientes: fructosa, miel o malta. Estos ingredientes son necesarios para la fermentación y no tendrá éxito si no hay ninguno disponible en la leche.
5. La leche fresca debe hervirse y, si es necesario, filtrarse antes de su uso. El sabor y la textura del yogurt varía según la leche elegida y el yogurt seleccionado de origen.

Para obtener mejores resultados, no utilice:

Leche vencida.

Yogurt vencido.

Yogurt saborizado, frutas u otros ingredientes.

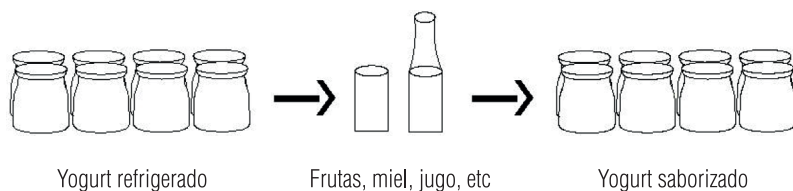
Antes de usar la base de yogurt, descreme y deseche la superficie superior del yogurt con una cuchara.

YOGURT SIN SABOR

El sabor y la textura del yogurt varían según la selección de iniciación de yogurt con leche.

El yogurt se puede preparar con leche de cualquier contenido de grasa, incluso con leche descremada.

Debe experimentar con leche de distintos contenidos de grasa para determinar cuál prefiere.



YOGURT CON SABOR

Puede optar por hacer yogurt aromatizado y agregar azúcar, miel, saborizantes, frutas u otros ingredientes justo antes de comer.

YOGURT SABORIZADO CON FRUTAS CONSERVADAS

Ingredientes:

1/2 frasco de frutas en conserva picadas.

5 cucharadas de almibar de frutas.

1 tarro de yogurt sin sabor.

1 litro de leche.

Caliente la leche hasta que hierva y empiece a subir por los lados de la cacerola.

Levante la cacerola del fuego y deje que la leche se enfríe hasta que esté tibia.

Para acelerar el enfriamiento, coloque la cacerola en agua fría.

Mezcle el yogurt y la leche hasta que quede suave.

Agregue el almibar mientras mezcla. Agregue las frutas picadas.

Divida la mezcla entre los ocho frascos de vidrio.

Coloque los frascos de vidrio -sin las tapas blancas- en la yogurtera Winco y siga las demás instrucciones de funcionamiento.

YOGURT CON MERMELADA O JALEA

Ingredientes

4-5 cucharadas de mermelada o gelatina

5 cucharadas de yogurt sin sabor.

1 litro de leche.

- Calentar la leche hasta que hierva y empiece a subir por los lados de la cacerola.

Levante la cacerola del fuego y deje que la leche se enfríe hasta que esté tibia.

Para acelerar el enfriamiento, coloque la cacerola en agua fría.

Calentar la mermelada o gelatina en una sartén a fuego lento.

Agregue la mitad de la leche y revuelva hasta que quede suave.

- Déjalo enfriar de nuevo.

Agregue a la mezcla, mermelada o gelatina y la leche restante hasta que quede suave (agregue la mermelada o gelatina mientras mezcla).

Divida la mezcla entre los ocho frascos de vidrio.

Coloque los frascos de vidrio, sin las tapas blancas, en la yogurtera Winco y siga las demás instrucciones de funcionamiento.

YOGURT SABORIZADO CON CAFÉ / CHOCOLATE

Ingredientes:

2 cucharadas de azúcar.

1 cucharada de café instantáneo.

5 cucharadas de yogurt sin sabor.

1 litro de leche

Caliente la leche hasta que hierva y empiece a subir por los lados de la cacerola.

Retire la cacerola del fuego y deje que la leche se enfríe hasta que esté tibia.

Para acelerar el enfriamiento, coloque la cacerola en agua fría.

Mezcle el yogurt , el café, el azúcar y la leche hasta que quede suave.

Divida la mezcla entre los ocho frascos de vidrio.

Coloque los frascos de vidrio -sin las tapas blancas- en la yogurtera Winco y siga las demás instrucciones de funcionamiento.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

El yogurt tiene mal sabor

El yogurt puede estar vencido.

La leche puede estar vencida.

Es posible que el yogurt se haya dejado en la yogurtera demasiado tiempo.

La yogurtera no funciona

Asegúrese de que el cable esté enchufado al tomacorriente.

Asegúrese de que el botón de encendido esté en "ON".

Alimentación: CA 220-240V ~ 50/60Hz. 30 watts Clase: II

CERTIFICADO DE GARANTIA

Se garantiza la reparación sin cargo del equipo por el término de **seis meses** a partir de la fecha de compra.

WINCO garantiza al comprador original, los beneficios del presente certificado, no incluyéndose las reparaciones por defectos originados en causas no inherentes al diseño o fabricación del mismo, tales como; transporte en cualquiera de sus formas, entregas o mudanzas, inundaciones, altas o bajas de tensión, caídas o roturas por uso indebido, suciedad o mantenimiento inadecuado, abuso o mal manejo por parte de personal no autorizado por **WINCO**, deterioro de los indicadores originales del modelo de serie y cualquier hecho de fuerza mayor o caso fortuito, no siendo esta remuneración taxativa.

No se autoriza a ninguna persona para que contraiga en nombre de **WINCO** ninguna otra obligación de las que aquí se consignan, ni que modifique las mismas.

Cualquier cuestión judicial a que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la justicia ordinaria de la Cdad. Autónoma de Bs. As.

Durante la vigencia de la garantía, los gastos de traslado, etc. se regirán por las leyes vigentes en Argentina en el momento de la compra del producto.

WINCO y los servicios técnicos se comprometen a cumplimentar la garantía de su equipo dentro de los 30 (treinta) días posteriores a su pedido formal. Este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país. Es imprescindible que el presente certificado no se encuentre adulterado, bajo ningún concepto y en ninguna de sus partes.

El comprador original debe acreditar su calidad tal, exhibiendo este certificado y la factura de compra correspondiente. La provisión de repuestos originales será realizada en el domicilio del fabricante.

Esta garantía pierde su validez en forma irrevocable si el producto fuera desarmado por alguna persona ajena a esta empresa o a sus representantes.

Comercio: Fecha de compra: Nro. de factura:
Artículo adquirido: Nombre del propietario:
Tipo y nro. de documento: Domicilio:
Teléfono: Mail:

ESCANEÁ ESTE QR PARA VER TODOS LOS
SERVICIOS TÉCNICOS OFICIALES DE
WINCO EN ARGENTINA

SERVICIO TECNICO OFICIAL WINCO
service@winco.com.ar
<https://www.winco.com.ar/technical-service>



winco.com.ar