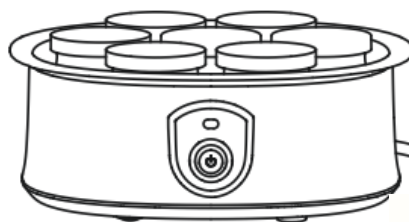


winco[®]

YOGURTERA

W630 _____

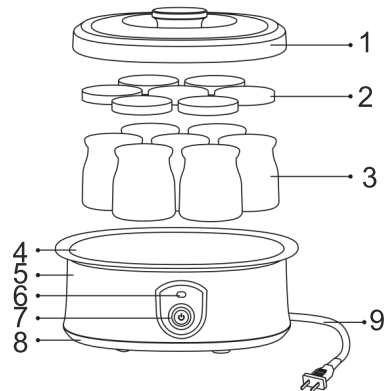


MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

www.winco.com.ar

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Tapa
2. Tapa para vasos
3. Vasos
4. Olla de fermentación
5. Yogurtera
6. Indicador de energía
7. Interruptor de encendido
8. Base
9. Cable de alimentación



IMPORTANTE

Antes de utilizar la unidad por primera vez, retire todo el embalaje, verifique que todas sus partes se encuentren sin daños. Compruebe que la alimentación requerida por la unidad es compatible con la de su hogar.

MÉTODO DE USO

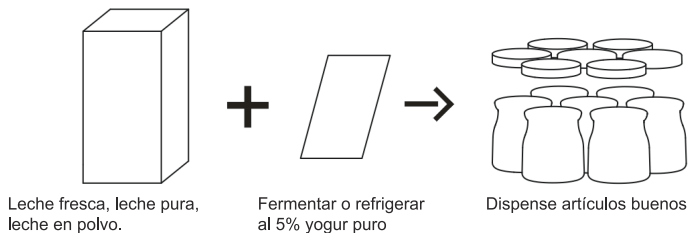
1. Método de desinfección: Lave los frascos y sus tapas con agua hervida durante más de un minuto. NO lavar la tapa ni el cuerpo del producto.
2. Método de mezcla: Coloque los ingredientes en los frascos en la proporción de:
Opción 1: Leche fresca refrigerada + fermento o yogurt puro refrigerado al 5%.
Opción 2: Leche pura sellada + fermento o yogurt puro refrigerado al 5%.
Opción 3: Leche elaborada con leche en polvo + Fermento o yogurt puro refrigerado al 5%.

Precauciones:

Asegúrese de que los materiales no estén vencidos o sean degenerativos.

Para la cantidad de fermento, consulte las instrucciones.

Cuando la leche esté elaborada con leche en polvo, consulte la proporción indicada o 400 ml. de leche en polvo + 1100ml. de agua.



Leche fresca, leche pura,
leche en polvo.

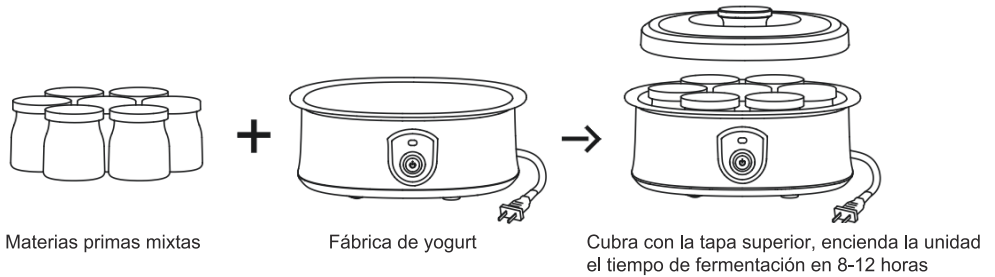
Fermentar o refrigerar
al 5% yogurt puro

Dispense artículos buenos

3. Fermentar

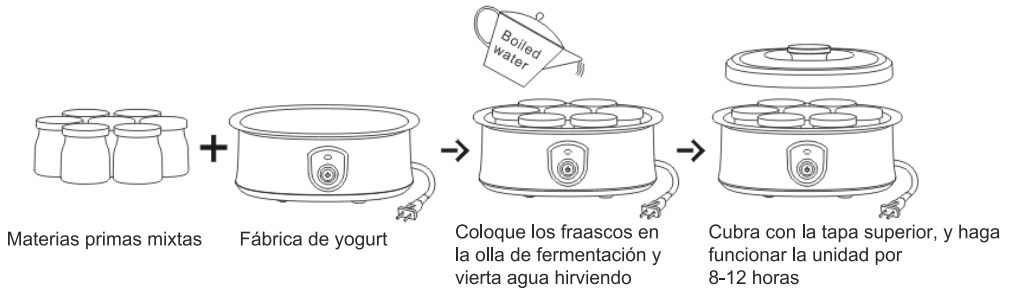
Método: Cubra los frascos con las tapas cuando las materias primas estén mezcladas, colóquelo en la olla de fermentación y cúbralo con la tapa superior. Enchufe y encienda la unidad para que comience el proceso. El tiempo de fermentación debe controlarse manualmente. El mismo oscila entre 8 y 12 horas. El yogurt terminado se coagularía y se vería como "tofu". Cuanto mayor sea el tiempo de fermentación, mayor será la acidez. Atención: la temperatura ambiente y la temperatura de las materias primas afecta el tiempo de fermentación.

Por lo tanto cuanto más baja sea la temperatura ambiente o si se utiliza leche refrigerada, se necesitará más tiempo, pero el mismo no debe ser superior a las 14 horas.



USO DE AGUA HIRVIENDO

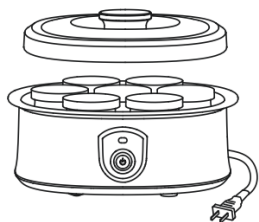
Nota: Para acortar el tiempo de fermentación y mejorar la igualdad de transmisión de calor, puede poner un poco de agua hirviendo en la olla de fermentación para que el yogurt sea más uniforme y suave.



4. Mantener la frescura

El yogurt recién fermentado es comestible pero resulta delicioso si es refrigerado antes de ser consumido. Aquellos a quienes no les guste la comida refrigerada pueden disfrutarlo en este momento luego de aromatizarlo. Si lo desea puede refrigerarlo y consumirlo luego.

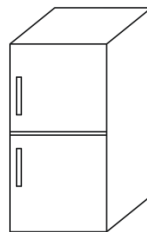
El tiempo de almacenamiento en heladera no debe superar los 7 días.



Después de ser fermentado



Saca el yogur fermentado



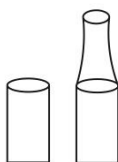
Poner en la heladera

5. Sabor

Puede disfrutar del yogurt después de aromatizarlo con jugo de frutas, fructos, miel, etc.



Yogur refrigerado



Zumos de frutas, miel, etc.



Yogur saborizado

Notas

Básicamente, si usa leche pasteurizada o de temperatura ultra alta, no necesita hervirla para la confección del yogurt. Si utiliza leche cruda o leche no tratada, debe hervirla antes.

1. Un tiempo de fermentación más largo produciría una gran cantidad de líquido derivado (líquido amarillento) y lo haría bastante amargo, es normal y no hay que preocuparse. Puede disfrutar del líquido derivado por separado (ya que el líquido derivado contiene una gran cantidad de nutrientes, como ácido láctico, vitamina B, etc.) o mezclarlo con el yogurt para comer.

2. En cuanto a los niños, se recomienda la leche en polvo o la leche fresca. Para personas con sobrepeso se recomienda leche en polvo baja en grasa o leche fresca reducida en calorías. Agregar fructosa a la leche puede acelerar el proceso de fermentación. NO se recomienda la leche saborizada.

3. Si aparece malestar estomacal después de comer el yogurt, debe reducir la cantidad a 100ml e ir aumentando a 200-300ml, gradualmente.

PRECAUCIONES

1. Asegúrese que la alimentación requerida sea compatible con la de su hogar.
2. No utilice la unidad cerca de artículos inflamables.
3. Está prohibido quitar o insertar el enchufe con las manos mojadas.
4. La olla de fermentación NO debe ser lavada con agua ni ningún líquido, de lo contrario su rendimiento se vería afectado.
5. No desarme el producto, si el mismo presenta fallas contacte al servicio técnico.
6. No coloque la unidad sobre una superficie inestable ni en un ambiente húmedo.
7. No utilice cerca de fuentes de calor como ser hornallas, estufas, etc.

Si el cable de alimentación se ha dañado, el mismo debe ser reemplazado por otro de iguales características. Contacte al servicio técnico.

8. No deje la unidad al alcance de niños.

Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión e instrucciones sobre el uso por una persona responsable.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con la unidad.

MANTENIMIENTO Y REPARACIONES

Debe desconectar del tomacorriente luego de su uso y antes de proceder a su limpieza.

2. Luego de cada uso se debe limpiar la unidad, para evitar la formación de feos olores.

3. No lo cepille con elementos cortantes ni utilice productos abrasivos.

4. Asegúrese de no mojar la cubierta exterior, utilice un paño apenas humedecido.

5. Cuando los productos no se utilicen durante mucho tiempo, se recomienda limpiarlos en profundidad y guardarlos en su embalaje original. Colóquelos en un ambiente seco y ventilado para que sea afectado por la humedad.

Alimentación: CA 220-240V.~ 50/60Hz. 20W. 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.

KOWIN 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 **KOWIN**, 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 **KOWIN** 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 registrarán por las leyes vigentes en Argentina en el momento de la compra del producto.

KOWIN y los servicios técnicos se comprometen a cumplimentar la garantía de su equipo dentro de los 30 (treinta) días posteriores a su pedido formal, haciéndose cargo del transporte del equipo si así correspondiera por ley.

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.

SERVICIO TECNICO AUTORIZADO

CASA CENTRAL

Pasteur 377 1° piso - CABA - Bs. As. - Argentina - Tel.: 011 4951-1669
service@winco.com.ar

WINCO - CENTURY - PLUS ELECTRIC - EUROTEL - WINCOPHONE