

SMARTLIFE



MANUAL DE INSTRUCCIONES

YOGURTERA
SL-YM2305

NOTAS

[illegible]

Antes de utilizar el producto, lea atentamente el manual de usuario y consérvelo para futuras referencias.
Antes de enchufarlo, examine si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar electrodomésticos, siga siempre las precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese que el suministro eléctrico coincida con el voltaje indicado en la etiqueta de especificaciones de la yogurtera.
3. No toque las superficies calientes. Use manijas o perillas únicamente.
4. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la yogurtera en agua u otros líquidos.
5. Este artefacto no está destinado a ser usado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción con respecto a su uso por una persona responsable por su seguridad.
6. Los niños deben estar supervisados para garantizar que no jueguen con el artefacto.
7. Desenchufe cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar accesorios.
8. Deje que el artefacto se enfríe completamente antes de limpiar o guardar.
9. No use ningún artefacto con el cable o el enchufe dañados, o en estado anormal. Si el cable principal está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por el centro de reparaciones autorizado más cercano o una persona calificada.
10. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mesada ni que toque superficies calientes.
11. No coloque sobre hornallas a gas o eléctricas calientes ni cerca de ellas, ni en un horno caliente.
12. Use el artefacto sólo para los fines provistos.
13. Los frascos de vidrio son delicados, manéjelos con cuidado.
14. Los frascos de vidrio llenos de agua u otros líquidos no deben ser congelados para evitar su ruptura.
15. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede causar heridas.
16. Use el artefacto sobre una superficie de trabajo estable.
17. No use al aire libre.
18. Guarde estas instrucciones.
19. Este artefacto está destinado a ser usado en aplicaciones domésticas o similares como:
 - Áreas de cocina en comercios, oficinas y ambientes de trabajo.
 - Casas de campo.
 - Habitaciones de hotel, moteles y otros tipos de ambientes de residencias.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



PANEL DE CONTROL



ANTES DEL PRIMER USO

1. Controle que el voltaje indicado en la base corresponda al principal voltaje en su hogar. Quite cualquier etiqueta o calcomanía del artefacto.
2. Antes del primer uso o períodos prolongados de almacenamiento, lave bien la tapa superior, los frascos de vidrio y sus tapas con agua tibia y jabonosa. Luego enjuague y seque cuidadosamente.
3. Limpie el interior de la yogurtera con un paño húmedo.
4. Usted podrá seleccionar ingredientes deseados según su experiencia.
5. La siguientes son opciones comunmente utilizadas:

Opción a: leche fresca o pasteurizada + lactobacilo o yogur natural.

Opción b: leche envasada sin bacterias + lactobacilo o yogur natural.

Opción c: leche hecha con leche en polvo + lactobacilo o yogur natural.

Opción d: leche de soja (hervida) + lactobacilo o yogur natural.

Consejos:

1. El lactobacilo es la mejor opción, el yogur natural la segunda.
2. Si usa leche hecha con leche en polvo, debe estar filtrada. Si usa leche de soja, es importante que esté hervida. Deben dejarse enfriar a 40°C o menos, tanto la leche hecha con leche en polvo como la leche de soja.
3. Antes de usar, debe controlar la fecha de vencimiento de todos los ingredientes.
4. Para saber la cantidad de lactobacilo debe seguir las instrucciones del envoltorio.
5. Refírase al envoltorio para saber la proporción de leche en polvo y agua.
6. Agregue mermeladas o frutas al yogur natural para hacer distintos sabores. También puede usar esencia de vainilla o chocolate.

USO

ANTES DE USAR DESINFECTE LOS FRASCOS DE VIDRIO.

1. Para hacer yogur de acuerdo a la “**Opción a**” de la sección anterior. Mida 1200ml (6 frascos de vidrio) de leche fresca o pasteurizada (puede ser entera, descremada o baja en grasas).
2. Agregue 200ml (1 frasco) de yogur natural en la leche (si usa lactobacilos, la proporción de lactobacilos y leche es 1:500), mezclando completamente hasta obtener la mezcla de la leche y el yogur natural (o lactobacilos).
3. Divida la mezcla en los 7 frascos de vidrio. Coloquelos destapados en la yogurtera, y tápelos con la tapa superior de esta. **RECUERDE:** Durante la preparación, los frascos van dentro de la yogurtera SIN TAPA.

PARA OPERAR SU YOGURTERA

1. Enchufe la yogurtera al tomacorriente. La pantalla del panel de control mostrará “-:-” y se escuchará un corto sonido (beep).
2. Después de encender, debe presionar la tecla “TIEMPO” para configurar un tiempo de funcionamiento deseado. Presione la tecla “TIEMPO” una vez, la pantalla mostrará “0:00”, y el “00” parpadeará para que configure los minutos presionando las teclas “+” o “-”. **El rango ajustable de minutos es 00-59.**
3. Una vez configurados los minutos, presione la tecla “TIEMPO” de nuevo, el “0” parpadeará para que configure las horas presionando las teclas “+” o “-”. **El rango ajustable de horas es 0-14.**

NOTA: EL TIEMPO MÁXIMO CONFIGURABLE ES DE 14 HORAS CON 59 MINUTOS.

4. Después de configurar el tiempo de funcionamiento, pulse el botón  una vez

para iniciar el artefacto, los dos puntos en la pantalla parpadearán y el tiempo de funcionamiento iniciará su cuenta regresiva.

5. Una vez que el tiempo de funcionamiento restante cuente regresivamente hasta que el “-:--” y un corto sonido se escuche (beep), la operación habrá terminado. Desenchufe el tomacorriente y abra la tapa grande, luego tape cada frasco de vidrio de 200mL con su tapa individual, y deje que los mismos se enfrien a temperatura ambiente. Luego debe llevarlos a la heladera durante 4 horas.

LA YOGURTERA DEBERÁ ESTAR TOTALMENTE QUIETA DURANTE EL PROCESO DE MADURACIÓN. NO MUEVA EL ARTEFACTO NI quite NINGÚN FRASCO DE VIDRIO YA QUE ESTO AFECTARÁ LA FIRMEZA DEL YOGUR.

PARA SERVIR

Una vez que el yogur se haya enfriado, puede ser servido con sabor natural, con un agregado de miel o azúcar para endulzar el yogur o bien agregar frutas. Cada uno puede agregar el sabor favorito que se adapte a su gusto individual.

MEMORIA

Si se ha cortado el suministro eléctrico o se ha desenchufado el cable de alimentación sin querer durante el funcionamiento, el artefacto continuará automáticamente el funcionamiento previo a partir del tiempo que sucedió la desconexión, mientras que la pausa no exceda los 10 minutos, incluso sin presionar ningún botón. En el caso que la pausa exceda los 10 minutos, la pantalla mostrará la configuración predeterminada, y el artefacto deberá ser reiniciado.

CONSEJOS DE FUNCIONAMIENTO

1. Si siente mucho olor luego de la fermentación, significa que la leche u otro producto pueden estar contaminados, el yogur debe ser desechado.
2. Si el yogur tiene un brillo amarillo y blanco y tiene forma de “cuajada”, significa que salió perfecto.
3. Si el tiempo de funcionamiento es demasiado largo, se producirán ramificaciones (líquido amarillento, suero) y el gusto será muy acetoso. Es esto normal, la ramificación se puede separar y servir. El suero es rico en lactobacilos y vitamina B.
4. Los niños en edad de crecimiento son aptos para servirse yogur hecho con leche entera o leche fresca. Para los niños con sobrepeso, recomendamos usar leche descremada o baja en grasas.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

SIEMPRE RECOMENDAMOS DESINFECTAR LOS FRASCOS DE VIDRIO Y SUS TAPAS ANTES DE UTILIZAR.

1. Antes de limpiar o cuando no esté en uso la yogurtera, siempre desenchufe.
2. Lave bien la tapa, las botellas de vidrio y las tapas de las botellas en agua tibia y jabonosa. Luego enjuague y seque cuidadosamente.
3. Limpie el interior de la yogurtera con un paño húmedo.
4. No sumerja el cable, enchufe o el artefacto en agua u otros líquidos.

5. No limpie las piezas plásticas con agentes abrasivos. Use una solución de lavavajillas normal a tibia para evitar rayones.
6. Los frascos de vidrio pueden ser lavados en lavavajillas.



MEDIOAMBIENTE

No deseche el artefacto con los residuos domésticos normales. Llévelo a un punto de recolección oficial para su reciclaje. Al hacerlo, contribuye con el cuidado del medioambiente.

SERVICIO TÉCNICO

ARGENTINA: por información o consultas, contáctese con el Centro de Servicio Autorizado al 0800-122-SMLF (7653) o por email: soporte@smartlife.com.ar

URUGUAY: Joaquín Requena 1374 Tel.: 2401-1976. Para más información de servicios técnicos en el interior del país visite www.smartlife.com.uy

ESPECIFICACIONES Y CARÁCTERISTICAS

Visuar S.A.

Yogurtera

Modelo: SL-YM2305.

Características: 220-240V~; 50-60Hz; 18W; CLASE I.

Origen China.

SMARTLIFE

En **Argentina**: Importado, distribuido y garantizado por Visuar S.A. Quinquela Martín 1924, C1296ADN, C.A.B.A., Argentina. C.U.I.T.: 30-65553446-2. www.visuar.com.ar

En **Uruguay**: Importado, distribuido y garantizado por Visuar Uruguay S.A. Ruta 101 Km. 28.600, Canelones, Uruguay. RUT N° 216175440017. www.visuar.com.uy

