winco

YOGUR TERA

W631

MANUAL DE INSTRUCCIONES
CERTIFICADO DE GARANTÍA

www.winco.com.ar

winco.com.ar

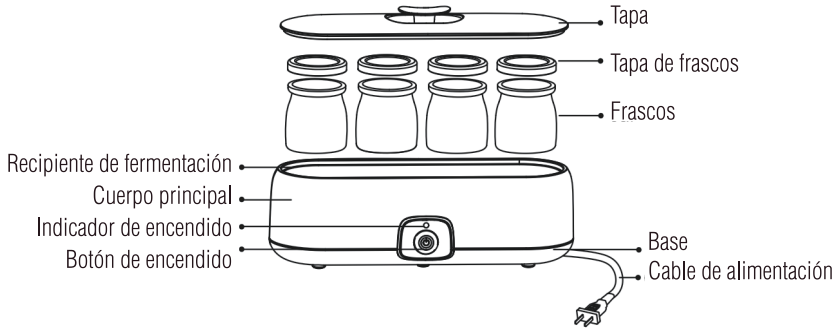
** Debido al constante desarrollo de la funcionalidad y el diseño de nuestros productos,
Nos reservamos el derecho de realizar cambios en el producto sin previo aviso.

Puede consultar la última versión de este manual de instrucciones en www.winco.com.ar

INTRODUCCIÓN

Gracias por elegir y usar la yogurtera WINCO. Este producto presenta una apariencia innovadora, líneas suaves y una forma atractiva. Incorpora la tecnología PTC (Coeficiente de Temperatura Positivo), que controla con precisión la temperatura para un sabor más delicioso. Su funcionamiento es sencillo, seguro, eficiente y práctico. Su uso no contamina y cumple con las normas sanitarias estatales. Este producto es solo para uso familiar o similar.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



CARACTERÍSTICAS

1- Diseño elegante y apariencia refinada;
2- Estructura única para una transmisión uniforme del calor, manteniendo la activación de lactobacillus;
3- Tapa superior y tapa del contenedor transparentes, lo que permite observar el estado;
4- PTC adoptado para una temperatura constante y un funcionamiento seguro, y bajo consumo de 20 W para ahorrar costos;
5- Frascos de vidrio para fermentar yogur, fáciles de llevar y almacenar.

ANTES DEL PRIMER USO

1-Desenvuelva sus paquetes.
2- Verifique que el voltaje indicado en la etiqueta de clasificación coincida con el voltaje que utiliza.

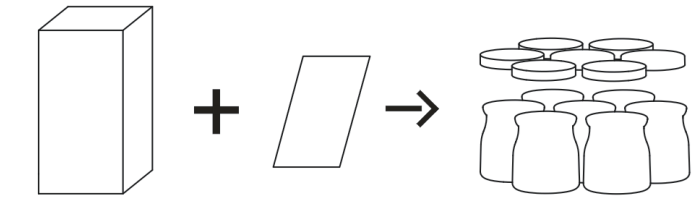
MODO DE USO

Pasos de funcionamiento
1- Método de desinfección: Lave los frascos y su tapa con agua tibia. NO LOS HIERVA durante más de 1 minuto para su desinfección. Precaución: Lave los frascos y su tapa únicamente con agua tibia. NO LOS HIERVA. No lave la tapa ni el cuerpo del producto con agua hirviendo.

2- Método de mezcla: Vierta los ingredientes en los frascos en la siguiente proporción:

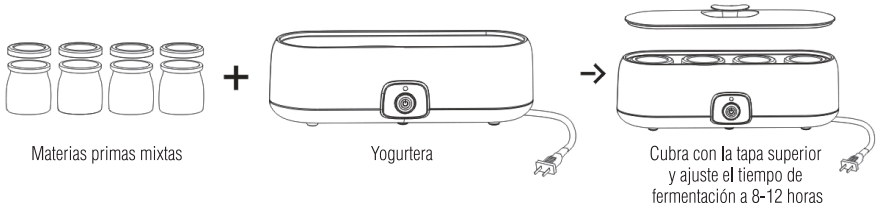
Opción 1: Leche fresca refrigerada + Fermento o yogur puro refrigerado al 5%.
Opción 2: Leche pura sellada asépticamente + Fermento o yogur puro refrigerado al 5%.
Opción 3: Leche en polvo + Fermento o yogur puro refrigerado al 5%.

Precauciones:
(1)- Asegúrese de que los ingredientes no estén caducados ni deteriorados.
(2)- Consulte las instrucciones de uso para conocer la cantidad de fermento. (3)- Cuando la leche esté hecha de leche en polvo, consulte la proporción indicada, o 400 ml de leche en polvo + 1100 ml de agua.



3-Fermentación
Método: Cubra los frascos con la tapa cuando se mezclen las materias primas. Colóquelos en el recipiente de fermentación y cúbralos con la tapa superior. Conecte el aparato y presione el interruptor de encendido para que comience la fermentación. El tiempo de fermentación debe controlarse manualmente. El tiempo de fermentación es de aproximadamente 8 a 12 horas. El yogur terminado se coagulará y tendrá una apariencia similar a la de un tofu. Cuanto mayor sea el tiempo de fermentación, mayor será la acidez.

Precaución: El tiempo de fermentación se verá afectado por la temperatura ambiente y la temperatura de las materias primas. Por lo tanto, se requiere más tiempo si la temperatura ambiente es baja o se utiliza leche refrigerada, pero no debe superar las 14 horas.



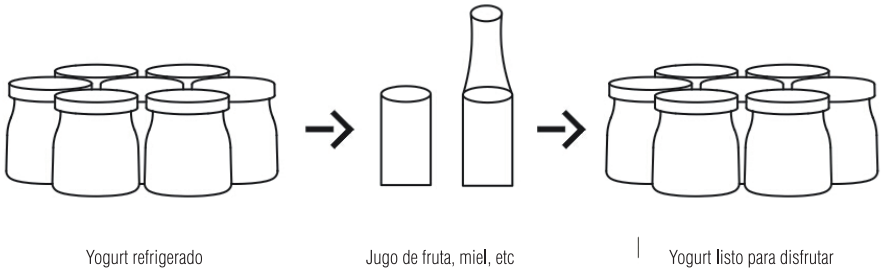
4- Conservación

Método: El yogur fermentado es comestible. Quienes no disfrutan de la comida refrigerada pueden disfrutarlo en este momento después de saborizarlo. Si no lo disfrutan en este momento, pueden guardar el yogur fermentado directamente en el refrigerador. Está muy rico después de refrigerarlo.

Precaución: El tiempo de refrigeración del yogur no debe superar los 7 días. Se recomienda disfrutarlo en un plazo de 3 días, ya que la activación de lactobacillus en el yogur es máxima durante este período.



5- Saborización: Puede disfrutar del yogur después de aromatizarlo con jugo de fruta, fructosa, miel, etc., a su gusto.



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

MEDIDAS DE SEGURIDAD

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 (inc luyendo 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.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1- Debe desenchufar el aparato después de usarlo y no lo lave antes de que se enfríe.
2- Lávelo a tiempo después de usarlo para evitar un olor extraño.
3- No lo cepille con aceite, gasolina, absorvente, cepillos duros, esponjas de acero inoxidable, etc.
4- Evite mojar la cubierta exterior. Límpiela con un paño suave y húmedo (no demasiado).
5- Si no va a utilizar el producto durante un período prolongado, límpielo, guárdelo en una caja y colóquelo en un lugar ventilado y seco para evitar la humedad.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Alimentación: 220-240Vca; 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.

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 aqui 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