

MANUAL DE USUARIO  
**YOGURT MAKER**



Modelo: BYM019

## Precauciones Importantes

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo:

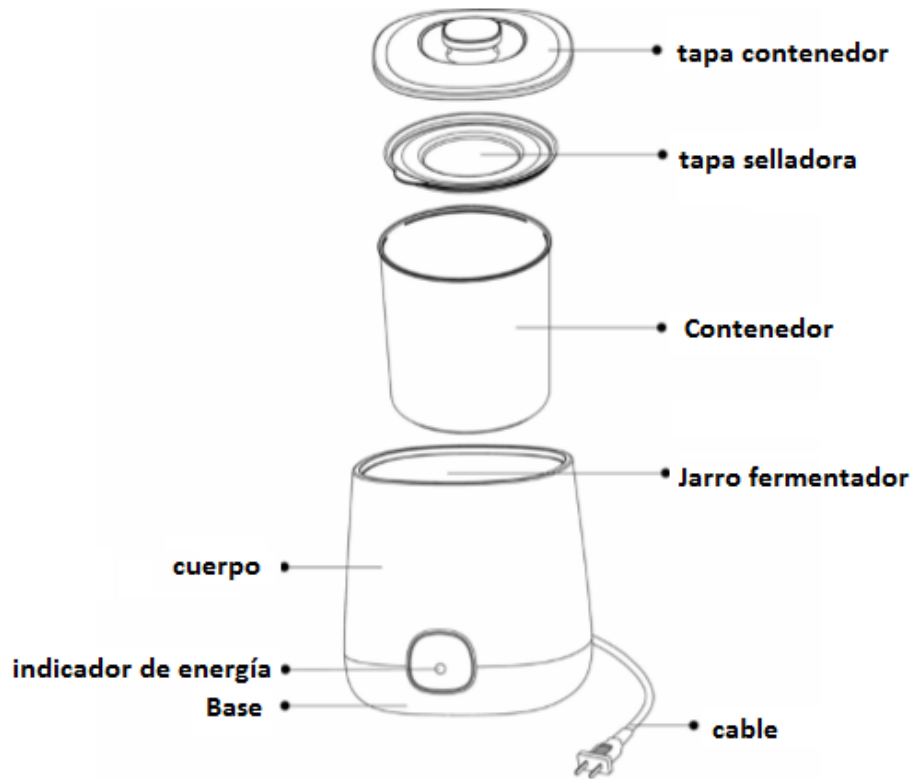
1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
4. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que aparece en la placa de características.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Durante el funcionamiento, mantenga las manos y el cable lejos de las partes calientes del aparato.
7. No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, tales como estufas, hornillos, ni cerca de llamas de gas abiertas.
8. No opere ningún aparato con un cable dañado de enchufe, o después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. No utilice este aparato en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un técnico autorizado, a fin de evitar un accidente.
12. No intente reparar este aparato por sus propios medios.
13. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
14. Este aparato no está destinado al uso por personas (incluye niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dada las instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
15. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
16. Sólo para uso domestico

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Especificaciones Técnicas

| Modelo | Voltaje | Frecuencia | Potencia |
|--------|---------|------------|----------|
| BYM019 | 220 V   | 50Hz       | 20 W     |

## Listado de Partes



### Antes de usarlo por primera vez

- Desembale cuidadosamente el aparato.
- Retire las bolsas de plástico de todas partes de la unidad. No deje las bolsas de plástico alrededor de los niños.
- Asegúrese de que todas las piezas están ahí y en buen estado.
- Lea atentamente las instrucciones de uso y los puntos de seguridad a tener en cuenta.

### Puntos de Seguridad

Este aparato es conforme a las normas vigentes para este tipo de producto.

1. Asegúrese de que los partidos de tensión de red al indicado en el aparato 220 V y que la toma puede proporcionar la energía necesaria.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, segura de las salpicaduras.
3. No coloque el aparato directamente sobre superficies inestables (ropa de cama, muebles, etc).
4. Colocar el aparato en el centro de la mesa un mínimo de 20 cm de cualquier pared o plano vertical.
5. No mueva el aparato mientras está en uso.
6. Desenchufe el aparato si no funciona normalmente o si es inestable.

## Instrucciones de Uso

1-Desinfecte: Lave el contenedor con agua hirviendo por un minuto.

Precaución: Solo lavar el contenedor y la tapa selladora. No lavar la cubierta superior ni el cuerpo del producto.

## Recetas

### Yogurt sabor coco

#### Ingredientes

- 850cc de leche preparada con leche en polvo
- 1 yogurt chico natural tipo griego refrigerado (coco)

#### Preparación

Mezcle todos los ingredientes y revuelva hasta incorporar bien cada uno de ellos. Introduzca la mezcla dentro del recipiente de su yogurtera Blanik. Introduzca el contenedor sellado dentro de la base, cierre con la tapa. Enchufe y deje fermentar por 8 a 12 horas. A mayor tiempo más ácido. Una vez listo, desenchufe. Refrigere por unas horas y disfrute su exquisito yoghurt.

### Yoghurt natural

#### Ingredientes

- 850cc de leche entera blanca
- 1 yogurt natural tipo griego
- 2 cucharadas de leche en polvo

#### Preparación

Mezcle todos los ingredientes y revuelva hasta incorporar bien cada uno de ellos. Introduzca el contenedor sellado dentro de la base, cierre con la tapa. Enchufe y deje fermentar por 8 a 12 horas. A mayor tiempo más ácido. Una vez listo, desenchufe. Para preparar yogurt natural dulce, siga esta misma receta y agregue 4 cucharadas de azúcar flor.

### Yogurt de miel

#### Ingredientes

- 850cc de leche entera blanca
- 1 yogurt natural tipo griego
- 2 cucharadas de leche en polvo
- 1 taza de miel líquida

### Preparación

Mezcle todos los ingredientes y revuelva hasta incorporar bien cada uno de ellos. Introduzca el contenedor sellado dentro de la base, cierre con la tapa. Enchufe y deje fermentar por 8 a 12 horas. A mayor tiempo más ácido. Una vez listo, desenchufe. Luego refrigerar durante unas horas y disfrute de su exquisito yogurt casero.

### **Trío de yoghurt saludable**

#### Ingredientes

- 200cc de yogurt natural de su yogurtera Blanik
- 2 cucharadas de mermelada de damasco
- 4 cucharadas de granola

#### Preparación

En el fondo de un vaso transparente incorpore la mermelada de damasco, luego agregue el yogur natural. Finalmente ponga la granola. Introduzca el contenedor sellado dentro de la base, cierre con la tapa. Enchufe y deje fermentar por 8 a 12 horas. A mayor tiempo más ácido. Una vez listo, desenchufe. Luego refrigerar durante unas horas hasta que logre la consistencia y temperatura deseada.

### **Yogurt de Manjar**

#### Ingredientes

- 750cc de leche entera blanca
- 1 yogurt natural tipo griego
- 2 cucharadas de leche en polvo
- 2 tazas de manjar

#### Preparación

Mezcle todos los ingredientes y revuelva hasta incorporar bien cada uno de ellos. Introduzca la mezcla dentro del recipiente de su yogurtera Blanik, y cierre con la tapa. Enchufe y deje fermentar por 8 a 12 horas. A mayor tiempo más ácido. Luego de finalizado el tiempo desenchufe su máquina y refrigere el yogurt. Consumir cuando esté completamente frío.

### **Limpieza y Mantenimiento**

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o esponjas abrasivas.
- Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Limpie cada parte con agua caliente, un paño húmedo y detergente líquido y luego secalos cuidadosamente.

## **Garantía**

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz interior, los casos de ampollitas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía. La garantía se debe tramitar directamente con el distribuidor con el que se adquirió el producto.

Ante consultas o comentarios llamar al 27992043, o contactarse al correo [serviciotecnico@topkitchen.cl](mailto:serviciotecnico@topkitchen.cl)



**NO OLVIDES VISITARNOS A NUESTRA PÁGINA EN FACEBOOK Y NUESTRO CANAL BLANIK TV EN YOUTUBE.  
CONOZCA OTROS DE NUESTROS PRODUCTOS**



Donut Maker



Cupcake Maker



Cake Pop Maker



Crepe Maker



Cookie Maker



Fondue Maker



Deshidratador de Alimentos



Máquina de Granizados



Quesadilla Maker