

MANUAL DE USUARIO
YOGURT MAKER PRO



Modelo: BYMP048

Precauciones Importantes

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

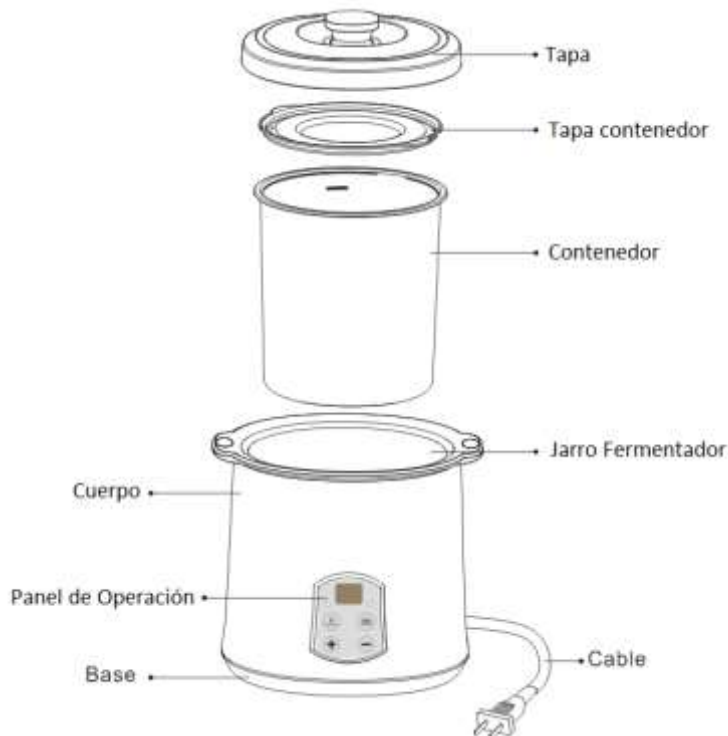
1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
4. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente 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. No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, tales como estufas, hornillos, ni cerca de llamas de gas abiertas.
7. 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.
8. No utilice este aparato en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
10. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un técnico autorizado, a fin de evitar un accidente.
11. No intente reparar este aparato por sus propios medios.
12. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
13. 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.
14. Este artefacto está destinado a ser usado para uso doméstico y similares aplicaciones tales como: Áreas de cocina de tiendas, oficinas y otros entornos laborales, casas rurales, por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de residencias, lugares de hospedaje y de desayuno.
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
BYMP048	220 V	50Hz	20 W

Listado de Partes



Características

1. Diseño elegante y de apariencia fina.
2. Estructura única para una transmisión de calor pareja, el mantenimiento de la activación de lactobacillus.
3. Cubierta y tapa del contenedor transparentes para poder observar el proceso y estado del producto.
4. Producto que emite temperatura constante y segura, además de bajo consumo de 20W para ahorrar costos.
5. Diseño del contenedor que conserva la frescura, previniendo que el yogurt se contamine antes de tomarlo.
6. Tecnología de control con microcomputador adaptado para un control preciso de temperatura.
7. Función de automatización de tiempo incorporada.
8. Capacidad de 2 litros
9. Liberación de sonido en cuanto termina el proceso de preparación.

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.

2- Método:

Agregue los ingredientes dentro del contenedor con la siguiente proporción:

Opción 1: Leche fresca refrigerada + Yogurt sin sabor

Opción 2: Leche envasada + Yogurt sin sabor

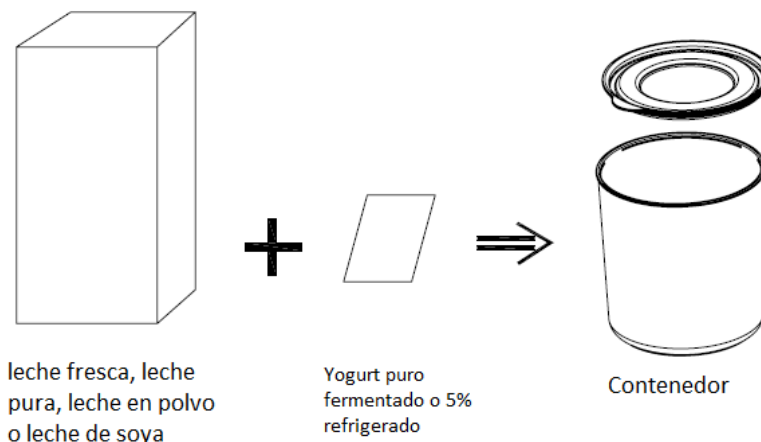
Opción 3: Leche a base de leche en polvo + Yogurt sin sabor

Precauciones:

1- Favor asegúrese de que los ingredientes no estén vencidos o en mal estado.

2- Revise en el manual de operaciones acerca de la cantidad del fermento.

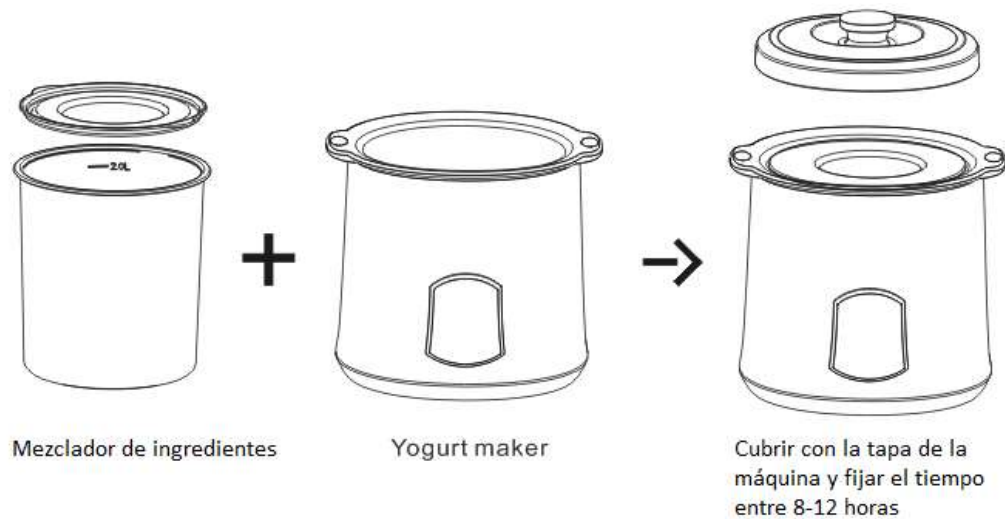
3- Cuando la leche esté hecha en base a leche en polvo, utilice la proporción indicada, 500 ml de leche en polvo + 1.500 ml de agua.



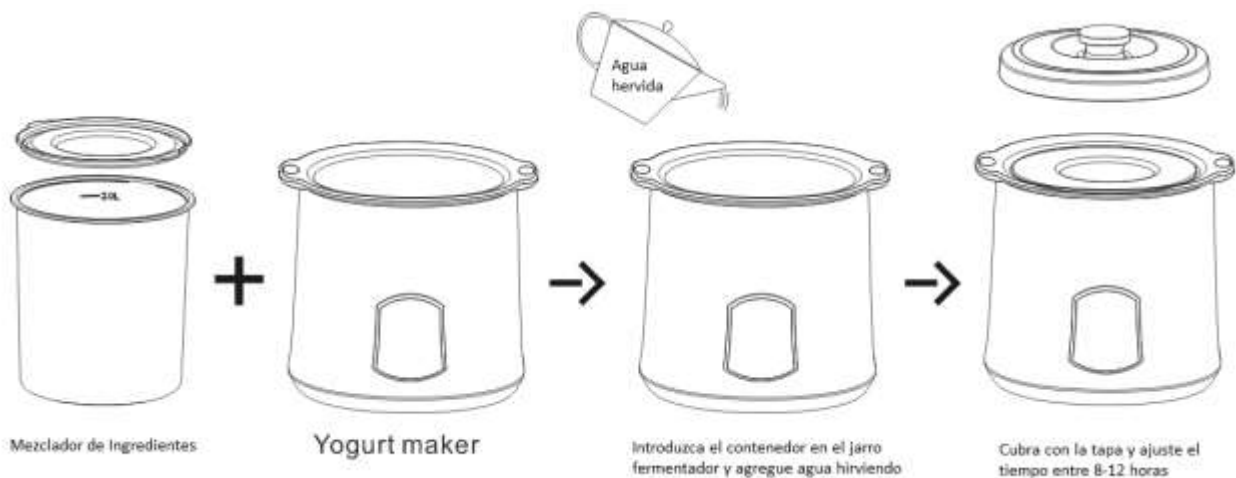
3-Fermentación

Método: Cubra el contenedor con la tapa del contenedor cuando los ingredientes estén mezclados e introdúzcalo en el jarro fermentador, luego cúbralo con la tapa principal. Encienda la máquina y la fermentación comenzará, esta necesita ser fijada, el tiempo de fermentación está entre las 8-12 horas. El yogurt terminado debe estar coagulado. Mientras mayor es el tiempo, el yogurt será más ácido.

Precauciones: El tiempo de fermentación se verá afectado por la temperatura ambiente y la temperatura de los ingredientes. Por lo tanto, si necesita más tiempo cuando la temperatura ambiente es baja o si la leche está refrigerada, agregarlo pero que no sea superior a las 14 horas.



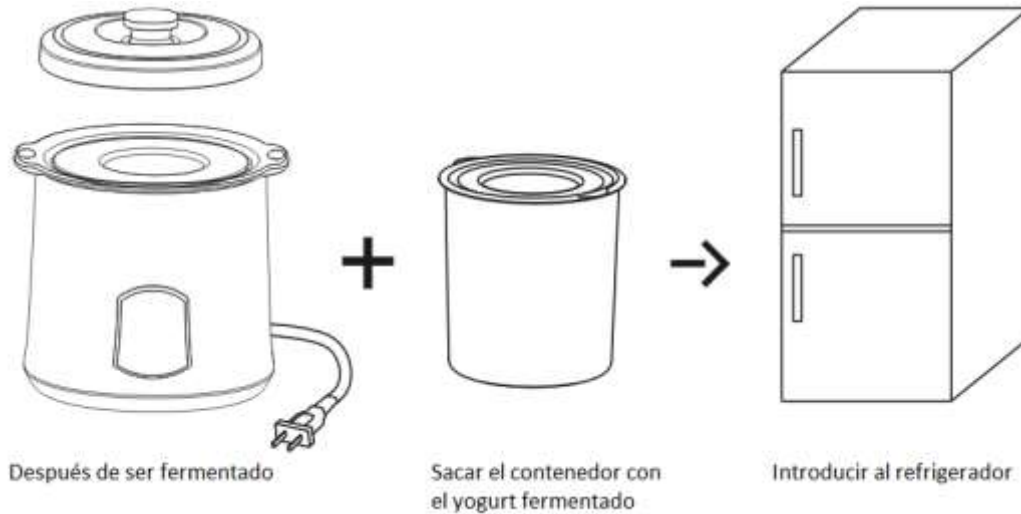
El método con agua no hervida en el jarro de fermentación: Con el fin de acortar el tiempo de fermentación y mejorar la igualdad de transmisión de calor, se puede poner un poco de agua hervida en el jarro de fermentación de modo que el yogurt será más uniforme y más suave.



4-Mantenimiento de frescura

Método: El yogurt recién fermentado es comestible pero no muy delicioso, se recomienda introducir el contenedor con el yogurt ya fermentado en el refrigerador durante un rato.

Precaución: El tiempo de refrigeración del yogurt no debe ser mayor a 7 días. Es recomendable que se consuma dentro de 3 días, ya que la activación de lactobacillus en el yogurt tiene su peak en este periodo de tiempo.



5-Sabor

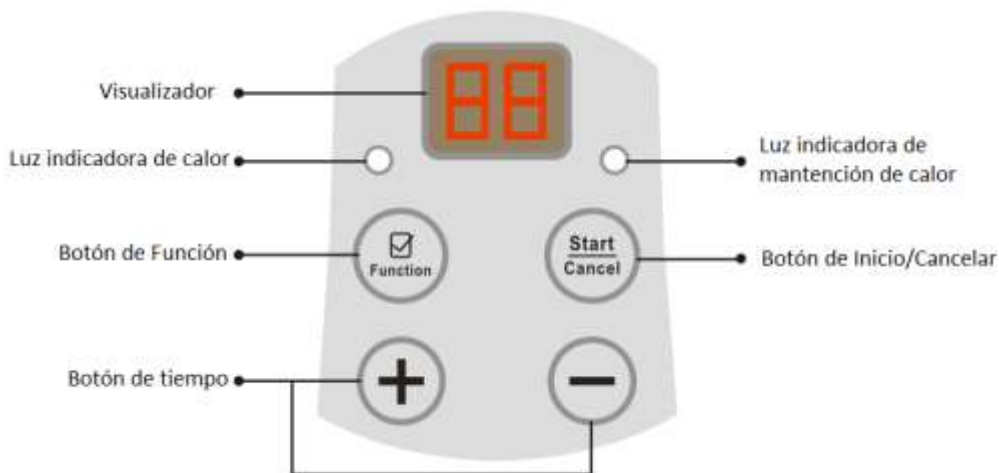
Método: Se puede consumir el yogurt luego de saborizar con jugo de fruta, fructosa, miel o algún otro.



Notas :

1. Si se produce una gran cantidad de gas y mal olor después de la fermentación, indica que el agua o la leche en polvo estaba contaminada y el yogurt no puede ser comido. Si aparece en forma de pudín con brillo amarillo y un sabor agrio, significa que la fermentación está buena.
2. Un mayor tiempo de fermentado puede producir una gran cantidad de líquido derivado (líquido amarillento) y dejarlo un poco agrio, es normal y no hay necesidad de preocuparse. Su puede disfrutar del líquido derivado por separado (ya que el líquido de derivación contiene muchos nutrientes tales como ácido láctico, vitamina B, etc.) o mezclarlo con el yogurt para comer.

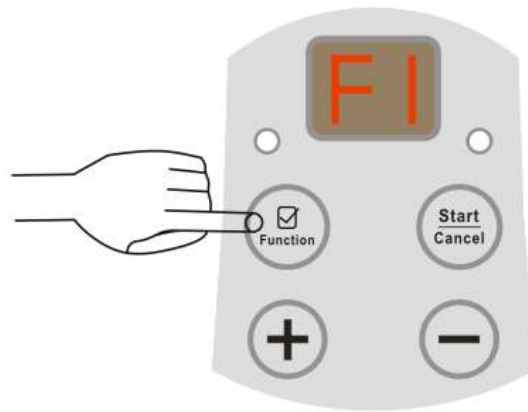
Panel de Control



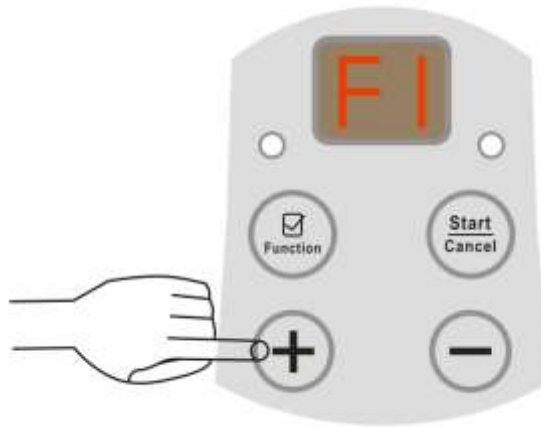
1. Conecte la máquina a la corriente, el número "00" (sin parpadear) aparecerá. Esto indicará que la máquina está encendida y lista para usar.



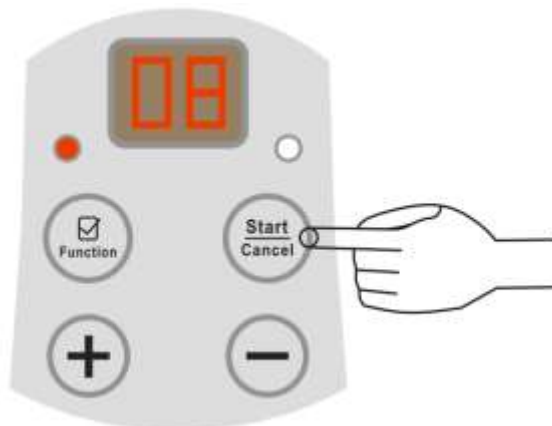
2. Presione el botón "Function" para elegir una función, para hacer yogurt elegir F1.



3. Después de escoger la función, presione el botón de tiempo para ajustar el tiempo de fermentación, se recomienda que este sea entre 8-12 horas.



4. Luego, presione el botón de inicio. Si desea reiniciar o terminar presione nuevamente el botón de inicio. Cuando la máquina esté funcionando, la luz indicadora de calor se mostrará en rojo y se mostrará en verde cuando esté manteniendo el calor.



Yogurt Griego

El yogurt griego es más grueso porque ha sido colado.

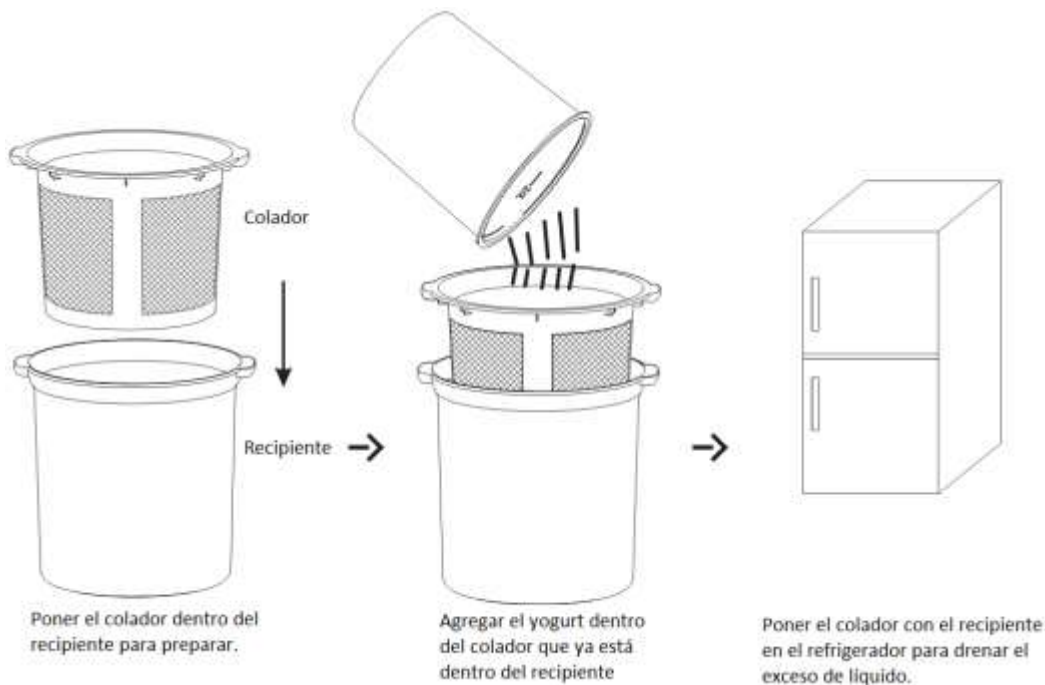
El proceso del yogurt griego comienza de la misma forma que el yogurt regular, con el proceso de colado se quita el exceso de líquido (suero de leche) para que el yogurt quede más grueso.

El suero de leche tiene proteínas y nutrientes adicionales. Este se puede guardar y utilizar como aditivo en la preparación de pan, sopa, licuados y batidos.

Como preparar Yogurt Griego

- Cuando termine el proceso de yogurt regular, desenchufe su Yogurt Maker Pro
- Remueva el contenedor de la máquina.
- Prepare yogurt griego de la siguiente manera:

1. Preparar el colador y el recipiente para hacer yogurt griego como se ve en la figura de abajo, luego agregar el yogurt e introducir todo dentro del refrigerador por 2 horas.



2. Remover el colador del recipiente y poner el yogurt en un recipiente de almacenamiento sellado. Puedes botar el exceso de líquido (suero) o usarlo como aditivo en la preparación de pan, sopa o batidos.
3. Guardar el yogurt griego en el refrigerador por una hora adicional para que se enfríe. Ahora el yogurt griego está listo para ser consumido.

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 ampollas 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

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 Yogurt Maker Pro. 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 yogurt.

Yogurt 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 yogurt saludable

Ingredientes

- 200cc de yogurt natural de su Yogurt Maker Pro
- 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 yogurt 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 resfrigerar 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.



**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



Bread Maker



Cookie Maker



Fondue Maker



Deshidratador de Alimentos



Pasta Maker



Quesadilla Maker