

CUK

by GADNIC

MANUAL DE USUARIO

YOGURTERA YG20



YUGUR01

Lea las instrucciones por completo antes de utilizar la yogurtera y consérvelas para futuras consultas.

En caso de que exista alguna diferencia entre el producto y las imágenes de estas instrucciones, prevalecerán las características del producto.

(Las especificaciones técnicas de las instrucciones pueden ser modificadas sin previo aviso)

Gracias por elegir nuestro producto. Para lograr el funcionamiento correcto del presente producto, lea las instrucciones en su totalidad antes de utilizarlo. Lea el Capítulo I “Medidas de seguridad” detenidamente y preste especial atención a los términos resaltados en negrita.

Capítulo I Medidas de seguridad

- Deberá respetar las siguientes medidas de seguridad básicas cuando utilice el electrodoméstico.
- El voltaje de entrada de este producto es de AC220-240V, 50/60Hz 20W. Verifique el voltaje de la fuente de alimentación antes de utilizar el electrodoméstico.
- En caso de tener que reparar el producto, contáctese con el Departamento del Servicio al Cliente de nuestra empresa o envíelo directamente a alguno de los centros de mantenimiento que nuestra empresa haya designado para reparaciones. No lo desarme usted porque puede ser peligroso.
- Debe desconectar el electrodoméstico del suministro de energía antes de retirar, ensamblar o calibrar cualquier componente del producto.
- Antes de utilizarlo, controle que el cable de alimentación, el enchufe o cualquier parte del producto no esté dañado. En caso de que esté dañado, no utilice el producto y consiga un profesional para que reemplace la parte dañada. No lo desarme usted para repararlo porque puede ser peligroso.
- No sumerja el recipiente principal de este producto en agua ni en otro líquido, ni intente lavarlo con agua ni otro líquido.
- No lave ningún componente de este producto en el lavavajillas.
- No utilice este producto cerca del agua.
- No utilice esponjas o paños ásperos con este producto.
- No coloque este producto cerca de fuentes de calor.
- No utilice un enchufe, un cable de alimentación ni una toma con tensión nominal inferior para evitar que fugas eléctricas provoquen incendios.
- Este producto no puede ser utilizado para otro fin diferente al especificado en estas instrucciones.
- Debe desenchufar el producto en caso de guardarlo o si desea lavar alguna de sus partes.
- No se recomienda utilizar cables de alimentación extraíbles ni alargues.
- En caso de utilizar cables de alimentación extraíbles o alargues, se recomienda lo siguiente: 1) verifique que la potencia nominal indicada en el cable de alimentación no sea inferior a la de este producto; 2) el alargue debe estar dispuesto de forma segura, sin que cuelgue de una mesa o mesada desde donde pueda ser jalado por niños o con el cual uno pueda tropezarse accidentalmente.
- Debe ser cuidadoso al mover el producto en caso de que tenga alimentos en su interior.
- Este producto no debe estar al alcance de los niños y tampoco debe ser utilizado por personas, incluso niños, con capacidades mentales, sensoriales o físicas reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimiento.
- Este producto es de uso doméstico solamente.

- Si el producto está funcionando no lo toque con las manos húmedas ni tampoco lo mueva si está enchufado.
- No salpique el interruptor ni el cable de alimentación con agua ya que puede disminuir la efectividad del aislamiento, o causar la formación de un arco eléctrico, un cortocircuito, una fuga eléctrica u otro peligro.
- Retire el enchufe de la toma de corriente de inmediato luego de usar el producto para evitar toda clase de accidente.
- El voltaje de alimentación debe coincidir con el voltaje necesario para este producto, y la toma no debe ser compartida con otros electrodomésticos.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de una mesa o mesada para evitar que los niños se tropiecen con él.
- Este producto no es un juguete, por lo tanto, ni los niños ni las personas con capacidades especiales deben utilizarlo solos.
- Evite usar el producto si hay niños cerca. Este producto no debe ser utilizado por niños sin supervisión porque puede causarles quemaduras. No coloque el producto cerca de bebés.
- Antes de utilizarlo, debe colocar 1-2cm de agua en el contenedor interior para que caliente de forma más pareja. No debe calentar el producto sin agua durante plazos prolongados.
- No debe colocar alcohol, nafta, aceite de plátano ni ninguna otra sustancia inflamable dentro del recipiente interior.
- Los componentes de este producto no funcionarán cuando esté conectado a un temporizador externo o a un sistema de control remoto separado.
- Las partes de este producto, incluidos los vasos contenedores de alimentos, la cubierta de vidrio, deben ser desinfectados con agua hirviendo antes de utilizarlos por primera vez.

Descripción

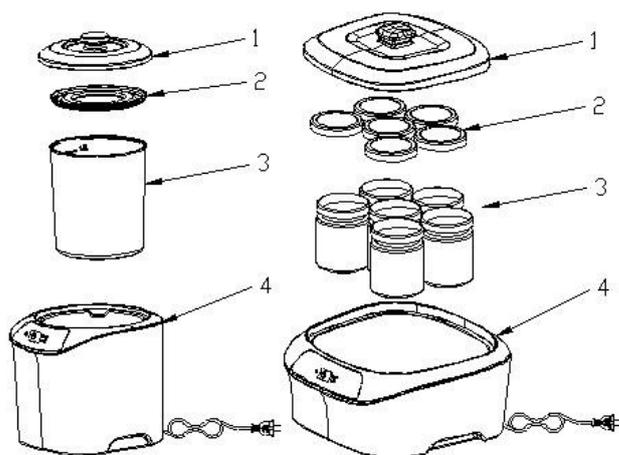
Le agradecemos por haber elegido la yogurtera producida por Ningbo Scarlett Electrical Technology Co., Ltd. Además de contar con un aspecto novedoso, un diseño fino y una forma delicada, este producto emplea la tecnología de temperatura constante PTC (coeficiente de temperatura positivo) con el fin de obtener un control de temperatura preciso. Con este producto puede preparar, en su casa, comidas deliciosas, como yogur, natto, encurtidos, vino de arroz, vino y tantos otros alimentos como desee. Este producto es simple y fácil de usar, y su temperatura puede ser controlada con precisión. Este producto es seguro, práctico, capaz de ahorrar energía, fácil y compatible con las medidas del medio ambiente. Durante su uso, no genera ninguna clase de contaminación. ¡Por lo tanto, este producto es el electrodoméstico más adecuado para llevar una dieta saludable y para conservar un estilo moderno!

Su yogurtera tiene las siguientes características:

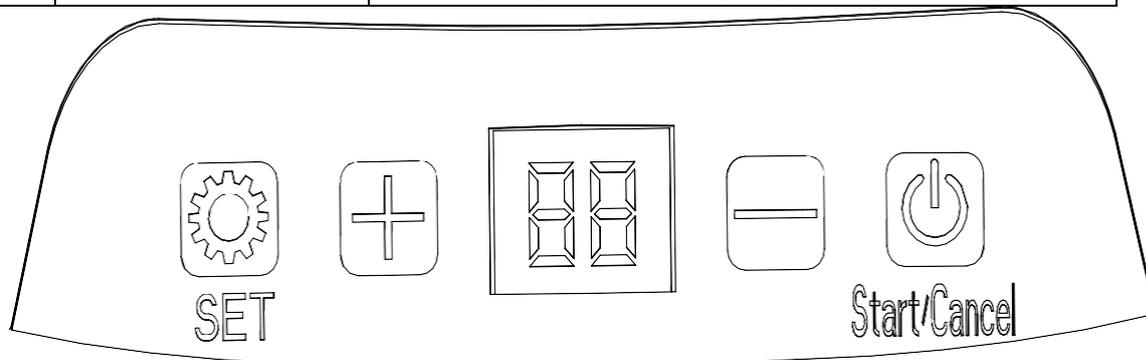
1. Diseño moderno y delicado con vasos pequeños.
2. Diseño estructural único que evita la acumulación de calor y que garantiza la actividad de las bacterias ácido lácticas.
3. Cubierta y tapa transparentes para poder mirar hacia el interior.
4. Elemento PTC con control de temperatura automático que garantiza seguridad y ahorro de energía.

5. Recipiente de preservación diseñado para evitar que el yogur se contamine cuando se lo prepare o almacene.
6. El recipiente que tiene contacto con los alimentos está hecho de materiales para uso alimentario certificados según la directiva de Restricción del Uso de Sustancias Peligrosas (ROHS, por sus siglas en inglés) y por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA, por sus siglas en inglés).
7. Microcomputadora que incluye un control de temperatura preciso de 35-45 °C.
8. Función de tiempo para hacer automáticamente yogur, natto, encurtidos, vino de arroz, vino y otros alimentos.
9. Tres pitidos que indican el fin de la cocción.

Capítulo II Componentes y funciones



| Nro | Componente | Función |
|-----|----------------------|---|
| 1 | Recipiente principal | Calienta alimentos |
| 2 | Panel de control | Configura el programa y la función |
| 3 | Contenedor | 6 vasos contenedores |
| 4 | Cubierta | Evita que se llene de polvo y favorece el aislamiento térmico |



Teclas de función

En el modo configuración de función inicial, se pueden utilizar las teclas para aumentar o disminuir el tiempo. Luego de seleccionar la función, no se puede ajustar el tiempo. Por ejemplo:



Presione la tecla SET por primera vez: Aparece la función F1 Yogur: El tiempo en la pantalla parpadea y, si no lo configura dentro de los 8 segundos, vuelve al modo de pausa. **El tiempo predeterminado es de 8 h.** Cómo configurarlo: Cada vez que presione la tecla [+] el tiempo irá aumentando 1 h hasta llegar a 24 h.



Presione la tecla Set por segunda vez: Aparece la función F2 Natto: El tiempo en la pantalla parpadea y, si no lo configura dentro de los 8 segundos, vuelve al modo de pausa. **El tiempo predeterminado es de 18 h.** Cómo configurarlo: Cada vez que presione la tecla [+] el tiempo irá aumentando 1 h hasta llegar a 36 h.



Presione la tecla Set por tercera vez: Aparece la función F3 Encurtidos: El tiempo en la pantalla parpadea y, si no lo configura dentro de los 8 segundos, vuelve al modo de pausa. **El tiempo predeterminado es de 28 h.** Cómo configurarlo: Cada vez que presione la tecla [+] el tiempo irá aumentando 1 h hasta llegar a 36 h.



Presione la tecla Set por cuarta vez: Aparece la función F4 Vino de arroz: El tiempo en la pantalla parpadea y, si no lo configura dentro de los 8 segundos, vuelve al modo de pausa. **El tiempo predeterminado es de 36 h.** Cómo configurarlo: Cada vez que presione la tecla [+] el tiempo irá aumentando 1 h hasta llegar a 48 h.



Presione la tecla Set por quinta vez: Aparece la función F5 Vino: El tiempo en la pantalla parpadea y, si no lo configura dentro de los 8 segundos, vuelve al modo de pausa. **El tiempo predeterminado es de 7 d.** Cómo configurarlo: Cada vez que presione la tecla [+] el tiempo irá aumentando 1 d (24 h) hasta llegar a 9 d.

Presione la tecla [+] para aumentar cíclicamente, volverá al tiempo mínimo luego de haber excedido el tiempo máximo. Presione la tecla [-] para disminuir cíclicamente, volverá al tiempo

máximo luego de haber excedido el tiempo mínimo. Tecla [Start/Cancel]:

Presione las teclas [+ -] simultáneamente en la configuración de función de estado para configurar la temperatura y, luego, presione la tecla [+] o [-] para aumentarla o disminuirla.

Luego de configurar la función, presione la tecla una vez para que quede en modo pausa.

Si presiona la tecla una vez en el modo operación, se cancela la función configurada y comienza el modo apagado.

Función [Check]: En un modo operación, presione la **tecla de función** para verificar la función configurada, y presione las teclas [+ -] simultáneamente para verificar la temperatura configurada.

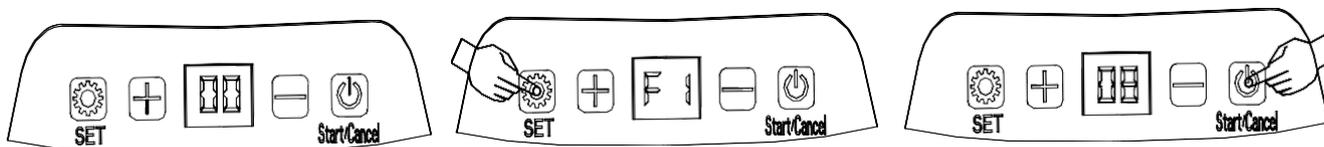
Capítulo III Modo de uso

Advertencia:

Si el cable de alimentación está expuesto o dañado, no deberá utilizarse y tendrá que ser reemplazado por uno igual nuevo. Para evitar accidentes, el reemplazo debe ser realizado por un profesional o por personal de nuestro departamento de servicio postventa.

(I) Cómo hacer yogur

Pasos:



| | | |
|---|---|--|
| Enchufe la yogurtera, y aparece en pantalla “—” Presione “Start/Cancel” para seleccionar el modo pausa La pantalla muestra “00” | Presione la tecla “Set” para seleccionar la función F1 Yogur Presione las teclas “+ -” para configurar el tiempo Presione las teclas “+ -” simultáneamente para ingresar la configuración de la temperatura | Presione la tecla “Start/Cancel” para comenzar la cocción (el tiempo predeterminado es de 8 h) |
|---|---|--|

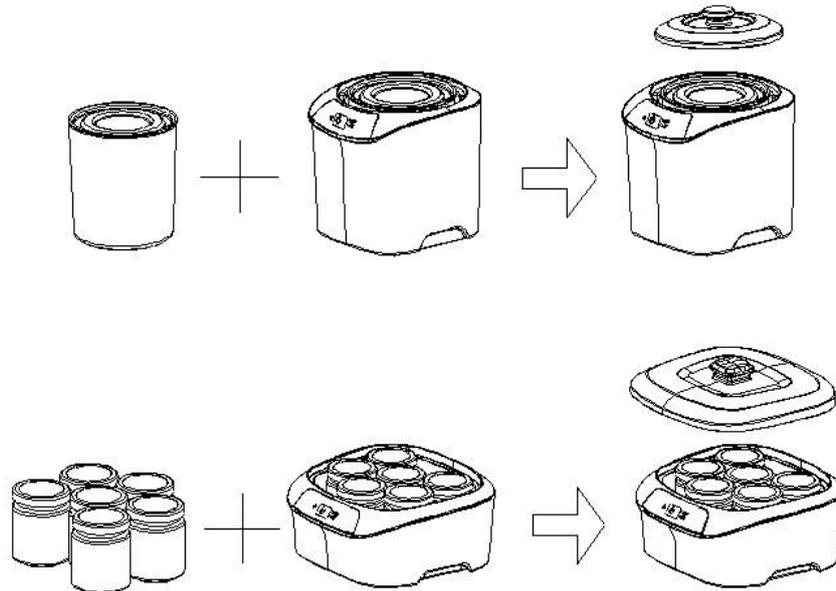
El yogur es un producto obtenido mediante la fermentación de la leche por medio de bacterias. El proceso de fermentación no solo conserva todos los nutrientes de la leche, sino que también genera muchas vitaminas necesarias por el cuerpo humano. El yogur casero es particularmente beneficioso para las personas que sufren de arteriosclerosis, hipertensión, tumores, osteoporosis, envejecimiento y defectos relacionados con la edad debido a que fomenta la absorción intestinal, mejora la inmunidad, previene las infecciones femeninas, embellece y nutre el rostro, nutre el estómago, previene el envejecimiento y el cáncer, y reduce el contenido de colesterol del suero sanguíneo. Además, el yogur elimina una gran cantidad de gérmenes, prolonga la longevidad, refuerza la ingesta de calcio y alivia la ansiedad.

Proceso para hacer yogur:

1. Desinfecte los vasos y cúbralos con agua hirviendo durante más de 1 minuto.
2. Tal como indican las siguientes recetas, coloque los ingredientes según la proporción (20:1) en un recipiente de tamaño grande y mézclelos uniformemente. Reparta 170 ml de la mezcla en cada uno de los vasos.
 - (1) Leche fresca (pasteurizada) + fermento o 5 % de yogur refrigerado, p. ej.: 500 ml de leche + 25 ml de yogur
 - (2) Leche sin diluir (empaquetada sin bacteria) + fermento o 5 % de yogur refrigerado, p. ej.: 1000 ml de leche +1 g de fermento en polvo
 - (3) Leche en polvo (sin aditivos) + fermento o 5 % de yogur refrigerado
 - (4) Leche de soja (cocida) + fermento o 5 % de yogur refrigerado

3. Configure el tiempo de fermentación según la ubicación, la estación, el clima y la temperatura ambiente. ¡Si la temperatura es elevada, se puede reducir el tiempo según corresponda o fijarlo según sea necesario!

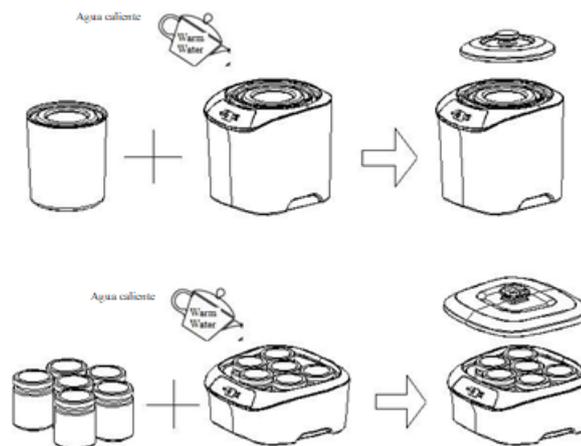
(1) Si la temperatura ambiente es elevada (durante el verano), siga las siguientes instrucciones:



① Coloque la leche preparada, la leche en polvo o la leche de soja en el recipiente principal, ponga la cubierta y encienda la yogurtera.

② Cuando se encienda la luz de la pantalla, configure el tiempo de 8-10 h. Cuando el yogur está listo, el suministro de energía se corta.

(2) Si la temperatura ambiente es baja (durante el invierno) o cuando los ingredientes hayan sido refrigerados, siga las siguientes instrucciones:



① Prepare la leche líquida, la leche en polvo o la leche de soja y vierta 40-60 °C de agua tibia en el recipiente principal.

② Coloque los vasos (que tengan la leche preparada, la leche en polvo o la leche de soja) dentro del recipiente principal, ponga la cubierta y encienda la yogurtera.

③ Cuando se encienda la luz de la pantalla, configure el tiempo de 8-12 h. Cuando el yogur está listo, el

suministro de energía se corta.

4. Almacenamiento

El yogur fermentado está caliente, puede ser consumido de inmediato o luego de haber sido refrigerado si quiere obtener un mejor sabor. Sin embargo, el yogur no puede ser refrigerado durante más de 10 días. Se aconseja consumirlo durante los primeros 3 días período en el que la bacteria ácido láctica está más activa y el yogur es más nutritivo.

5. Sabor

(1) A quien no le gusten otros sabores o que sufra de diabetes puede consumir yogur casero natural.

(2) Se le puede agregar sabor al yogur con fruta cortada, jugo o miel, etc., según lo desee.

Consejos:

* La leche fermenta gracias a una bacteria anaerobia, por lo tanto, se debe sellar el recipiente mientras se prepara.

* Si se torna ácido o se cuaja, significa que ha fermentado bien. Si se observa que tiene mucho aire o se siente olor luego de la fermentación, el agua o la leche está contaminada, y deberá tirar el yogur.

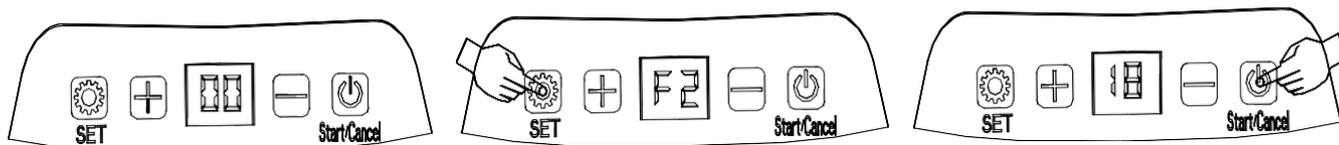
* Si lo deja fermentar durante mucho tiempo, generará mucho líquido (amarillo claro) y producirá un sabor ácido. Se puede beber el líquido (contiene mucho ácido láctico, Vitamina B y otros nutrientes) por separado o mezclado con el yogur.

* Si prepara yogur para niños, se aconseja utilizar leche líquida o leche en polvo entera. Si prepara yogur para niños obesos o para personas que estén a dieta, se aconseja utilizar leche líquida o leche en polvo de bajas calorías/descremada.

Atención: La yogurtera controlada por microcomputadora le informará con un pitido cuando haya finalizado la cocción. Si bien todavía aparece en la pantalla 00, se detiene la cocción.

(II) Cómo hacer natto:

Pasos:



| | | |
|---|---|---|
| Enchufe la yogurtera, y aparece en pantalla “—” Presione “Start/Cancel” para seleccionar el modo pausa La pantalla muestra “00” | Presione la tecla “Set” para seleccionar la función F2 Natto Presione las teclas “+ -” para configurar el tiempo Presione las teclas “+ -” simultáneamente para ingresar la configuración de la temperatura | Presione la tecla “Start/Cancel” para comenzar la cocción (el tiempo predeterminado es de 18 h) |
|---|---|---|

Propiedades del natto:

El natto es uno de los alimentos saludables más populares en el mercado. El natto tiene las siguientes propiedades: 1. disuelve eficazmente los trombos; 2. previene la osteoporosis; 3. ataca

gérmenes y desinfecta; 4. previene la hipertensión; 5. inhibe la hiperglucemia; 6. previene el envejecimiento de las células cerebrales; 7. reduce el colesterol; 8. regula las funciones viscerales; 9. controla los efectos de los tumores; 10. mejora el sistema digestivo; 11. inhibe la E. coli O157; 12. mejora la inmunidad; 13. genera agentes inductores; 14. embellece la piel. El Nattokinase es capaz de disolver sustancias invasivas y de eliminar los efectos relacionados con la fibra alimentaria para expulsar de forma rápida las sustancias tóxicas de los intestinos a fin de lubricarlos para atenuar la constipación, eliminar por completo las heces y las toxinas acumuladas y embellecer la piel, de forma tal de evitar el origen de la obesidad. El Bacillus natto puede llegar al intestino delgado sin ser afectado por los ácidos fuertes de los jugos gástricos, inhibir gérmenes perjudiciales, impulsar el equilibrio de una flora saludable, regular los intestinos por completo y reparar la funcionalidad de los tractos gastrointestinales.

Quienes no deben consumir natto:

El natto ayuda a prevenir la diabetes, el envejecimiento de los vasos sanguíneos, la osteoporosis y el cáncer, y ofrece un efecto antibacteriano y otros beneficios, pero no debe ser ingerido en exceso. En especial, la encima del natto puede disolver trombos. Cualquier persona que sufra de úlcera péptica, hemorroides u otra enfermedad, o que esté por someterse a una operación, o las mujeres que estén menstruando no deben consumir natto. No se debe consumir natto si está tomando anticoagulantes, incluida la aspirina y los alimentos que tengan el mismo efecto, p. ej., ganoderma lucidum o reishi, hongo shiitake, hongo oreja de Judas y ginkgo, para evitar que empeoren los síntomas de hemorragia.

Proceso para hacer natto:

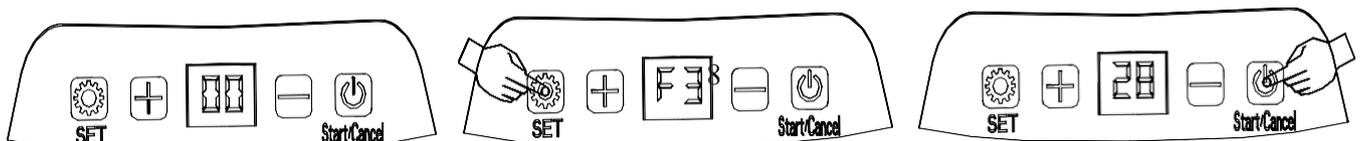
1. Desinfecte los vasos y cúbralos con agua hirviendo durante más de 1 minuto.
2. Cocine porotos de soja al vapor en una olla hasta que estén cocidos por completo.
3. Retire los porotos de soja cocidos por completo, colóquelos en un recipiente hasta que se enfrien a temperatura ambiente, agregue fermento de natto diluido y mézclenos uniformemente.
4. Disponga los porotos de soja mezclados con el fermento de natto en la yogurtera, coloque la cubierta, enchufe y encienda la yogurtera, y deje fermentar la mezcla durante 18 h. Presione la tecla Set para seleccionar la función de natto (aparecerá F3 en la pantalla), y el tiempo predeterminado es de 18 h. Luego de configurar el tiempo, el natto se hará automáticamente.
5. No es necesario guardar el natto al vacío, y la tapa debe permitir la circulación de aire.
6. Configure el tiempo de fermentación según la ubicación, la estación, el clima y la temperatura ambiente. ¡Si la temperatura es elevada, se puede reducir el tiempo según corresponda o fijarlo según sea necesario!
7. Este producto se entrega solo con vasos, por lo tanto, deberá adquirir el recipiente más grande por separado.

8. Información clave: Debido a que el natto fermenta mediante una bacteria aerobia, no se coloca la tapa durante la cocción para permitir tanto que los porotos queden expuestos al aire para incorporar el oxígeno suficiente y necesario para el proceso como que el calor excesivo se disipe, con el fin de obtener un natto de mejor calidad.

Atención: La yogurtera controlada por microcomputadora le informará con un pitido cuando haya finalizado la cocción. Si bien todavía aparece en la pantalla 00, se detiene la cocción.

(III) Cómo hacer encurtidos

Pasos:



| | | |
|--|--|--|
| <p>Enchufe la yogurtera, y aparece en pantalla “—”</p> <p>Presione “Start/Cancel” para seleccionar el modo pausa</p> <p>La pantalla muestra “00”</p> | <p>Presione la tecla “Set” para seleccionar la función F3</p> <p>Encurtidos</p> <p>Presione las teclas “+ -” para configurar el tiempo</p> <p>Presione las teclas “+ -” simultáneamente para ingresar la configuración de la temperatura</p> | <p>Presione la tecla “Start/Cancel” para comenzar la cocción (el tiempo predeterminado es de 28 h)</p> |
|--|--|--|

Propiedades de los encurtidos

1. Los encurtidos contienen grandes cantidades de bacterias ácido lácticas que favorecen la inhibición del crecimiento de bacterias putrefactas dentro de los intestinos, debilitan su producción de toxinas, promueven la digestión, previenen la constipación y el envejecimiento de las células, reducen el colesterol y previenen el cáncer, etc.
2. Los ingredientes picantes de los encurtidos, por ejemplo, la pimienta, el ajo, el jengibre y la cebolla de verdeo, pueden matar los gérmenes y favorecer la secreción de enzimas digestivas.
3. Los encurtidos también favorecen la absorción de hierro en el cuerpo humano.

Proceso para hacer encurtidos:

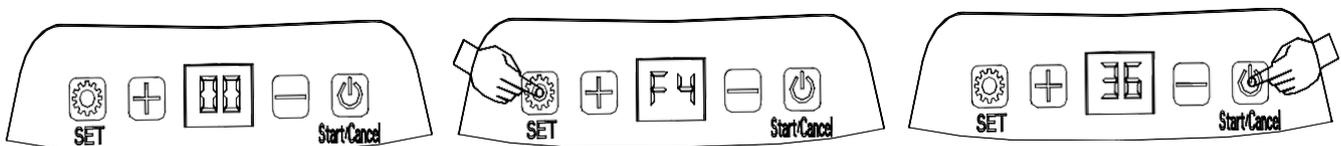
1. Desinfecte los vasos y cúbralos con agua hirviendo durante más de 1 minuto.
2. Lave los ingredientes para preparar el encurtido, séquelos (sin que queden restos de agua), agregue sal y otros condimentos para envinagar.
3. Disuelva el fermento del encurtido en agua fría previamente hervida y mezcle los ingredientes uniformemente.
4. Colóquelos en el recipiente, ponga la cubierta, enchufe y enciéndala la yogurtera, y deje fermentar la mezcla durante 28 h aproximadamente. Presione la tecla Set para seleccionar la función de encurtidos (aparecerá F3 en la pantalla). El tiempo predeterminado es de 28 h. Luego de configurar el tiempo, el encurtido se hará automáticamente.
5. Configure el tiempo de fermentación según la ubicación, la estación, el clima y la temperatura ambiente. ¡Si la temperatura es elevada, se puede reducir el tiempo según corresponda o fijarlo según sea necesario!
6. Este producto se entrega solo con vasos, por lo tanto, deberá adquirir el recipiente más grande por separado.

Atención:

- * Los encurtidos se fermentan gracias a una bacteria anaerobia, por lo tanto, se debe sellar el recipiente mientras se los prepara.
- * La yogurtera controlada por microcomputadora le informará con un pitido cuando haya finalizado la cocción. Si bien todavía aparece en la pantalla 00, se detiene la cocción.

(IV) Cómo hacer vino de arroz

Pasos:



| | | |
|--|--|--|
| <p>Enchufe la yogurtera, y aparece en pantalla “—” Presione “Start/Cancel” para seleccionar el modo pausa La pantalla muestra “00”</p> | <p>Presione la tecla “Set” para seleccionar la función F4 Vino de arroz Presione las teclas “+ -” para configurar el tiempo Presione las teclas “+ -” simultáneamente para ingresar la configuración de la temperatura</p> | <p>Presione la tecla “Start/Cancel” para comenzar la cocción (el tiempo predeterminado es de 36 h)</p> |
|--|--|--|

Propiedades del vino de arroz:

El vino de arroz, también conocido como vino dulce, vino de arroz glutinoso o arroz fermentado, es una bebida alcohólica dulce. También se lo conoce con el apodo “torta líquida”. Contiene nutrientes que el cuerpo humano absorbe con facilidad, estimula la secreción de la glándula digestiva, mejora el apetito y facilita la digestión. Se prepara con arroz japonica, arroz común, arroz glutinoso y maíz, etc., mediante la fermentación con la levadura pura de destilación de microorganismos naturales. Debido a que contiene 40 % de glucosa y muchos otros nutrientes, por ejemplo, vitaminas, amino ácidos, dextrina, glicerina, ácido acético y minerales, puede mejorar la memoria, revitalizar a las personas, calmar la sed y aliviar la sensación de calor del verano, nutrir la sangre, mejorar el flujo menstrual, fortalecer el bazo, aliviar el reuma y humedecer los pulmones. Es el alimento perfecto para personas adultas, mujeres embarazadas o que deban guardar reposo en cama, personas que tengan que recuperarse de enfermedades graves y aquellas que sufran de debilidad física ya que ayuda a recargar la energía vital y nutre la sangre.

Proceso para hacer vino de arroz:

1. Lave arroz glutinoso o arroz común o maíz, sumérgalo en agua segura (5-7 h en el verano, 10-20 h en el invierno) hasta que pueda apretarlo entre los dedos. De esa forma, el arroz absorbe mucha agua y se puede hervir por completo.
2. Cocine el arroz al vapor durante un tiempo antes de que alcance el punto de cocción. Deberá poder apretarlo entre los dedos para obtener un mejor vino de arroz.
3. Agregue levadura de destilación.
 - ① Desinfecte los vasos y cúbralos con agua hirviendo durante más de 1 minuto.
 - ② Suelte y esparza el arroz hervido, mézclelo con la levadura de destilación, deje que se enfríe y, luego, colóquelo en el recipiente (presionado de forma adecuada).
 - ③ Agregue agua fría previamente hervida hasta cubrir el arroz presionado, haga un hueco en el centro del arroz y esparza la levadura de destilación sobre el arroz.
4. Coloque los vasos con levadura de destilación esparcida en el recipiente, ponga la cubierta, enchufe y enciéndala la yogurtera, y deje fermentar la mezcla durante 36 h aproximadamente. Presione la tecla Set para seleccionar la función de vino de arroz (aparecerá F4 en la pantalla). El tiempo predeterminado es de 36 h. Luego de configurar el tiempo, el vino de arroz se hará automáticamente.
5. Configure el tiempo de fermentación según la ubicación, la estación, el clima y la temperatura ambiente. ¡Si la temperatura es elevada, se puede reducir el tiempo según corresponda o fijarlo según sea necesario!

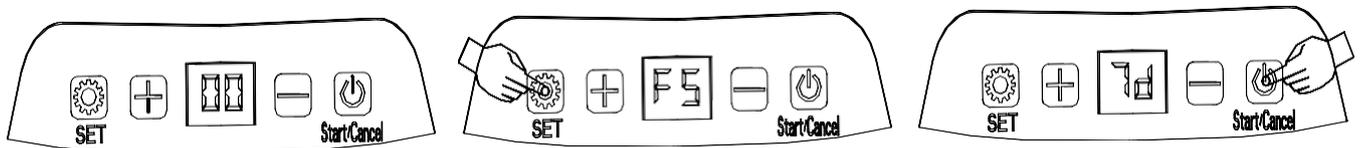
6. Verifique si el vino de arroz está listo probando el vino del hueco que realizó. Si nota que tiene un sabor alcohólico y dulce, el vino está listo.
7. El vino de arroz está caliente cuando termina de hacerse, puede ser consumido de inmediato o luego de haber sido refrigerado si quiere obtener un mejor sabor. Sin embargo, el vino de arroz no puede ser refrigerado durante más de 13 días. Se aconseja consumirlo durante los primeros 5 días período en el que la bacteria ácido láctica está más activa y el yogur es más nutritivo.
8. Este producto se entrega solo con vasos, por lo tanto, deberá adquirir el recipiente más grande por separado.

Atención:

- * El vino de arroz fermenta gracias a una bacteria anaerobia, por lo tanto, se debe sellar el recipiente mientras se prepara.
- * La yogurtera controlada por microcomputadora le informará con un pitido cuando haya finalizado la cocción. Si bien todavía aparece en la pantalla 00, se detiene la cocción.

(V) Cómo hacer vino

Pasos:



| | | |
|--|---|---|
| <p>Enchufe la yogurtera, y aparece en pantalla “—”</p> <p>Presione “Start/Cancel” para seleccionar el modo pausa</p> <p>La pantalla muestra “00”</p> | <p>Presione la tecla “Set” para seleccionar la función F5 Vino</p> <p>Presione las teclas “+ -” para configurar el tiempo</p> <p>Presione las teclas “+ -” simultáneamente para ingresar la configuración de la temperatura</p> | <p>Presione la tecla “Start/Cancel” para comenzar la cocción (el tiempo predeterminado es de 7 d)</p> |
|--|---|---|

Propiedades del vino:

El vino contiene tres nutrientes principales necesarios para que el cuerpo humano: vitamina, glucosa y proteína. La glucosa es un nutriente indispensable para que el humano sustente la vida y tonifique el cuerpo, además representa una fuente de energía principal para el cuerpo humano. El vino también contiene 24 clases de aminoácidos indispensables para el cuerpo humano. El vino también contiene, por un lado, muchos ácidos orgánicos, p. ej. el ácido cítrico y el ácido málico, que, en general, están presentes en el jugo de uva y, por el otro lado, grandes nutrientes para tareas mentales y manuales debido a que regulan eficazmente el tejido neural, relajan los músculos y avivan la sangre. El vino tinto seco también contiene múltiples vitaminas, como Ve, Vb y VB2 y toda clase de minerales, p. ej. calcio, magnesio, hierro, potasio y sodio, etc. Además, estos minerales se combinan con una variedad de oligoelementos, por lo tanto, el vino es mucho mejor que el agua mineral.

<P> Debido a que el vino tiene un alto contenido de POMs puede prevenir enfermedades cardiovasculares en gran medida; ayudar a prevenir la arteriosclerosis y la enfermedad de Alzheimer;

reducir la posibilidad de tener osteoporosis, y “conservar la juventud”, etc.

Efectos saludables del vino:

1) Favorece el apetito: El vino tiene un color brillante y una apariencia transparente, y les ofrece a las personas un gran aroma frutal y un sabor un poco astringente debido al tanino, que puede favorecer el apetito. Por estos motivos, el vino puede hacer que las personas se sientan más cómodas y felices, lo cual es beneficioso para la salud mental y física.

2) Tonifica el cuerpo El vino contiene glucosa, aminoácidos, vitaminas y minerales, que son nutrientes indispensables para el cuerpo humano. Puede ser digerido de inmediato y directamente absorbido por el cuerpo humano. En especial, las personas con debilidad física deberían beber una cierta cantidad de vino para obtener un cuerpo saludable. Los contenidos fenólicos y los oligoelementos en el vino son agentes antioxidantes muy poderosos que protegen el cuerpo humano contra las especies reactivas del oxígeno (ROS, por sus siglas en inglés) generadas en el proceso metabólico (p. ej. daños al ADN y al ARN de las células). Dichos daños pueden causar algunas enfermedades degenerativas, p. ej. cataratas, enfermedades cardiovasculares, arteriosclerosis y envejecimiento. Por tanto, beber una cierta cantidad de vino a diario puede ayudar a prevenir el envejecimiento y a mejorar la longevidad.

3) Promueve la digestión:

Es la bebida perfecta cuando se ingieren proteínas. El vino puede estimular la secreción de ácidos gástricos. Cada 60-100g de vino, la secreción de ácidos gástricos aumenta 120 ml. El vino contiene tanino, que puede mejorar la contracción de la fibra muscular lisa en el sistema muscular de los intestinos y regularizar la función del colon. También puede ayudar a tratar la inflamación del colón hasta cierto alcance. El vino blanco dulce contiene sorbitol, que puede ayudar a la digestión y a prevenir contracciones.

4) Pérdida de peso: El vino puede ayudar a bajar peso. Un litro de vino seco contiene 525 calorías, que representan 1/15 de calorías que necesita una persona en forma diaria promedio. El vino es directamente absorbido y digerido por el cuerpo humano. En 4 horas, puede ser consumido por completo sin que la persona aumente de peso. Por lo tanto, si se consume vino a diario, puede suministrar agua y varios nutrientes necesarios por el cuerpo humano, y ayudar a bajar de peso.

5) Efecto diurético: Algunos vinos blancos contienen cremor de tártaro soluble, sulfato de potasio y óxido de potasio. Genera un efecto diurético y ayuda a prevenir edemas y a mantener el equilibrio ácido-base dentro del cuerpo humano.

6) Efecto antibacteriano: El efecto antibacteriano del vino se ha descubierto hace muchos años. Por ejemplo, una gripe es una enfermedad muy común. Las sustancias antibacterianas del vino pueden inhibir el virus de la gripe. Tradicionalmente, el vino se bebe caliente solo o se lo puede calentar, agregarle un huevo, mezclarlo, dejar de calentarlo y luego esperar a que se enfríe. Las investigaciones demuestran que el efecto antibacteriano del vino se debe atribuir a las sustancias que contiene que inhiben y matan las bacterias.

Cómo hacer vino:

1. Prepare los elementos: Desinfecte los vasos, la gasa y los palillos, etc., con agua hirviendo.

2. Seleccione las uvas: Las uvas para la destilación deben estar maduras por completo. Se deben retirar las uvas verdes y las podridas. Se seleccionan las uvas moradas oscuras y maduras debido a que el color de estas determina el color del vino.

3. Lave las uvas: Corte las uvas una por una de los racimos con un par de tijeras (no dañe la piel de

estas). Lávelas varias veces y luego sumérgalas en agua segura durante 2 h. Se recomienda no retirar el polvo blanco de la piel de las uvas ya que es, en realidad, una clase de fermento natural. Luego de lavarlas, deje que se sequen con el aire.

4. Llene los vasos: Exprima las uvas limpias con las manos o desmenúcelas con una juguera. Coloque las uvas desmenuzadas en un recipiente junto con el fermento de vino. Utilice la gasa para sellar el recipiente y colóquelo en el recipiente principal, por lo tanto, no se necesita la cubierta. (Normalmente, se coloca 1 g de levadura de destilación en 1250 g de uvas)

5. Configure el tiempo de fermentación, enchúfe la yogurtera, realice la fermentación durante 7 d × 24 h, utilice la tecla Set para seleccionar la función de Vino (aparecerá F5 en la pantalla). Luego de configurar el tiempo, el vino se hará automáticamente.

6. Configure el tiempo de fermentación según la ubicación, la estación, el clima y la temperatura ambiente. ¡Si la temperatura es elevada, se puede reducir el tiempo según corresponda o fijarlo según sea necesario!

7. Este producto se entrega solo con vasos, por lo tanto, deberá adquirir el recipiente más grande por separado.

8. Fermentación: El tiempo de fermentación es de 7 d × 24 h = 168 h (por semana).

9. Filtración: Filtre el vino con la gasa y viértalo en un recipiente limpio una semana después de la fermentación, elimine el sedimento. (Lave la gasa para reutilizarla).

10. Almacenamiento y consumo: Luego de ser filtrado, el vino debe ser almacenado en un recipiente pequeño y sellado, que debe ser colocado en una parte fresca de la casa (la temperatura ideal es de 13 °C, aproximadamente).

Atención: La yogurtera controlada por microcomputadora le informará con un pitido cuando haya finalizado la cocción. Si bien todavía aparece en la pantalla 00, se detiene la cocción.

Capítulo IV Limpieza y mantenimiento

Advertencias:

1. Este producto debe ser lavado de inmediato luego de utilizarlo para evitar olores desagradables.
2. Antes de limpiarlo, debe apagar el producto y esperar a que se enfríe por completo.
3. Este producto no debe ser lavado con aceite de banana, nafta, detergente, un cepillo duro ni lana virulana de acero inoxidable.
4. El agua que se coloque en el recipiente principal de la yogurtera debe ser pura y dicho recipiente debe ser secado con un paño suave para evitar filtraciones.
5. No se debe sumergir el recipiente principal ni el cable de alimentación en agua para limpiarlos, estos deben ser limpiados con un paño húmedo suave (luego de escurirlo).
6. Este producto debe ser guardado en un lugar seco, sin quedar directamente expuesto a los rayos ultravioletas del sol.
7. Debe asegurarse de que esté limpio y seco antes de guardarlo.
8. El período de garantía de este producto es de 1 año desde la fecha de compra.
9. El período de garantía comienza según se indique en la tarjeta de garantía firmada y sellada por el vendedor y por el comprador.
10. No podrá exigir la garantía si desarma el producto sin permiso.

Capítulo V Indicadores de seguridad

| | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|--|--|
| Modelo del producto | SC-266 | | |
| Potencia nominal | 20W | | |
| Voltaje nominal | 220-240V~ 50/60Hz | | |
| Capacidad nominal | 170 ml × 6 vasos =1020 ml | | |
| Norma de referencia | GB4706.1 GB4706.14 | | |
| Tiempo de funcionamiento continuo | 240 h | | |
| Intervalo | 1 h | | |

Capítulo VI Análisis de fallas y solución de problemas

| Falla | Solución |
|---|--|
| La luz indicadora o la pantalla no enciende | <p>A. ¿El suministro de energía está cortado?</p> <p>B. ¿El cable de alimentación está enchufado a la toma de corriente?</p> <p>C. ¿La toma de corriente tiene energía?</p> |
| Yogur El yogur no se hizo después de la fermentación | <p>A. ¿Es corto el tiempo controlado o configurado?</p> <p>B. ¿Es demasiado baja la temperatura ambiente o de la leche? (Si es demasiado baja, el tiempo de fermentación será más prolongado)</p> <p>C. ¿Hubo una falla eléctrica, un cortocircuito o un voltaje inestable durante la cocción?</p> |
| Olor anormal y fuerte del yogur | <p>A. ¿Es corto el tiempo controlado o configurado?</p> <p>B. ¿Algún ingrediente está vencido o deteriorado?</p> <p>C. ¿El recipiente estaba desinfectado y bien sellado durante la cocción?</p> |
| Natto El natto no se hizo después de la fermentación | <p>A. ¿Es corto el tiempo controlado o configurado?</p> <p>B. ¿Es demasiado baja la temperatura ambiente o de la soja? (Si es demasiado baja, el tiempo de fermentación será más prolongado)</p> <p>C. ¿Hubo una falla eléctrica, un cortocircuito o un voltaje inestable durante la cocción?</p> |
| Olor anormal y fuerte del natto | <p>A. ¿Es corto el tiempo controlado o configurado?</p> <p>B. ¿La soja está bien cocida al vapor?</p> <p>C. ¿Ha dejado enfriar por completo la soja hasta la temperatura normal luego de haberla retirado del recipiente?</p> |
| Encurtido El encurtido no se hizo después de la fermentación | <p>A. ¿Es corto el tiempo controlado o configurado?</p> <p>B. ¿Es demasiado baja la temperatura ambiente o del vegetal? (Si es demasiado baja, el tiempo de fermentación será más prolongado)</p> <p>C. ¿Hubo una falla eléctrica, un cortocircuito o un voltaje inestable durante la cocción?</p> |

| | |
|--|---|
| Olor anormal y fuerte del encurtido | <p>A. ¿Es corto el tiempo controlado o configurado?</p> <p>B. ¿El vegetal está seco (no deben quedar restos de agua sin hervir)? ¿El vegetal está en agua hervida refrigerada?</p> <p>C. ¿Algún ingrediente está vencido o deteriorado?</p> <p>E. ¿El recipiente estaba desinfectado y bien sellado durante la cocción?</p> |
| Vino de arroz El vino de arroz no se hizo después de la fermentación | <p>A. ¿Es corto el tiempo controlado o configurado?</p> <p>B. ¿Es demasiado baja la temperatura ambiente o del arroz? (Si es demasiado baja, el tiempo de fermentación será más prolongado)</p> <p>C. ¿Hubo una falla eléctrica, un cortocircuito o un voltaje inestable durante la cocción?</p> <p>D. ¿Dejó enfriar el arroz lo suficiente?</p> |
| Vino de arroz Olor anormal y fuerte del vino de arroz y de arroz mohoso | <p>A. ¿Es corto el tiempo controlado o configurado?</p> <p>B. ¿El arroz o el recipiente se manchó con aceite o agua sin hervir durante la cocción?</p> <p>C. ¿Hubo una falla eléctrica, un cortocircuito o un voltaje inestable durante la cocción?</p> |
| Vino El vino no se hizo después de la fermentación | <p>A. ¿Es corto el tiempo controlado o configurado?</p> <p>B. ¿Es demasiado baja la temperatura ambiente o del recipiente? (Si es demasiado baja, el tiempo de fermentación será más prolongado)</p> <p>C. ¿Hubo una falla eléctrica, un cortocircuito o un voltaje inestable durante la cocción?</p> <p>D. ¿Las uvas refrigeradas tienen agua?</p> |
| Olor anormal y fuerte del vino | <p>A. ¿Ha desinfectado el recipiente?</p> <p>B. ¿Es demasiado alta la temperatura ambiente o del recipiente? ¿Los ingredientes son frescos?</p> <p>C. ¿Las uvas refrigeradas tienen agua?</p> |
| <p>Nota: Si no puede resolver cualquiera de las fallas mencionadas o si el producto tiene otra falla, contáctese con el servicio de mantenimiento o con el distribuidor de nuestra empresa. Cualquier persona que no sea un profesional debe evitar desarmar el producto sin permiso.</p> | |

Tarjeta de garantía

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Nombre del cliente: | Dirección del cliente: |
| Teléfono del cliente: | Fecha de la compra: |
| Modelo y nombre: | Número de orden: |
| Dirección de la reparación: | Descripción de la falla: |

1. Durante un año desde la fecha de compra, este producto tiene servicio de reparación gratis siempre y cuando sea utilizado según el uso previsto.
2. Se le cobrarán los costos de reparación en caso de que deba reemplazarse alguna parte una vez vencido el plazo mencionado.
3. No recibirá el servicio de reparación gratis durante el plazo de garantía en los siguientes supuestos:
 - 1). Si no presenta la Tarjeta de Garantía o el certificado de compra.
 - 2). Si el servicio de reparación se exige una vez vencido el período de garantía.
 - 3). El daño es consecuencia del desarme o de la modificación no autorizado.
 - 4). El daño es consecuencia de un error en el uso previsto o de un uso indebido.
 - 5). Falla o daño por haber utilizado la yogurtera en un ambiente inapropiado (p. ej. un lugar adverso y durante un tiempo prolongado).
 - 6). Manchas que aparecen debido al uso regular.