



MANUAL DE INSTRUCCIONES
YOGURTERA
MODELO YM1310



ADECUADO PARA USO FAMILIAR.
Este producto es solo para uso doméstico

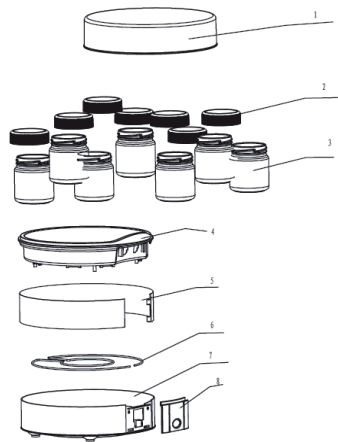
Potencia :	15 W
Voltaje:	220 - 240 V ~
Frecuencia:	50 Hz
Clase :	II

**POR FAVOR LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES
DE ESTE MANUAL ANTES DE PONER EN MARCHA.
NO MANIPULE EL CALEFACTOR INTERNAMENTE.**

Los textos, fotos, colores figuras y datos corresponden al nivel actual técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Al usar aparatos eléctricos, se deben seguir los siguientes aspectos básicos: siempre se deben tomar precauciones de seguridad
1. **LEA Y GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES**
2. opere con el cable o enchufe dañado o después de mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se cae o se daña de alguna manera. Comuníquese con el Servicio al Cliente para regresar para un examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el motor en agua u otro líquido.
4. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar.
5. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
6. **NO** lo use al aire libre.
7. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes, incluidas la estufa.
8. **NO** use el aparato para otro uso que no sea el previsto.
9. **NO** opere su Yogurtera en seco. Siempre tenga la mezcla de yogurt en el ENVASE cuando conecte su aparato.
10. Los recipientes deben secarse completamente con una toalla después de usarlos y lavarlos. Si se deja que los contenedores se sequen al aire, pueden aparecer manchas de agua.
11. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 3 años en adelante si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del electrodoméstico de manera segura y entienden los riesgos involucrados. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 3 años. Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de una manera segura y comprensiva. Los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato.
12. Es necesaria una supervisión estricta cuando los niños o personas incapacitadas usan cualquier artefacto o cerca de ellos.
13. Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente
14. Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo, casas de campo, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, entornos de tipo bed and breakfast.
15. Evite el desbordamiento de los conectores.
16. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su departamento de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar peligros.
17. **¡Advertencia!** En caso de mal uso, se expondrá al riesgo de lesiones.
18. Una declaración de que la superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después del uso.
19. Esta unidad es solo para uso doméstico.
20. Antes del primer uso y después de cada uso, lave todos los accesorios (ollas, tapas, ...). Consulte la sección CUIDADO Y LIMPIEZA.



PARTES DE LA YOGURTERA

- 1. Tapa superior
- 2. Tapa de vidrio
- 3. Vidrio
- 4. Alojamiento
- 5. Envoltura
- 6. Calentador
- 7. Base
- 8. Panel de Control

DOCUMENTO DE GARANTIA

Obrigado por adquirir este produto COMELEC este dispositivo foi verificado em todos os seus componentes meticulosamente, por isso garantimos o funcionamento correto, mas para isso é necessário

VOCÊ leu cuidadosamente o manual de instruções, pois isso contribuirá para o melhor desempenho deste artigo.

A COMELEC garante ao comprador deste produto, uma garantia total de DOIS ANOS, regida pelo condições estabelecidas cuja regulamentação se encontra no Real Decreto Legislativo 1/2007 de 16 de Novembro, que aprova o texto revisado da Lei Geral de Defesa do Consumidor e Usuários, (artigos 114 a 127)

COMELEC está empenhada em reparos são completamente livres, mão de obra e peças de reposição, inclusive.

O Serviço de Assistência Técnica resolverá todos os reparos que este dispositivo possa exigir.

Reveja cuidadosamente o LIVRO DE INSTRUÇÕES incluído, sobre a utilização, manutenção e conservação do dispositivo. Qualquer anomalia que possa ocorrer devido à não observância de tais instruções não será coberta a garantia

A data de venda do dispositivo, para fins do período de garantia, será aquela que aparece na fatura de compra.

Operação de garantia: Em relação a todos os defeitos de conformidade detectados pelo assistência técnica, que se manifestam no prazo de seis meses a contar da entrega das mercadorias, presume-se que já existiam em dita data, a intervenção será totalmente gratuita (a menos que essa hipótese seja incompatível com o natureza ou natureza do defeito de conformidade).

Durante os dezoito meses seguintes, deve ser o usuário que demonstra. Que a falta de conformidade já chegou no momento da entrega.

FABRICADO CHINA PARA COMELEC

MEIO AMBIENTE

Eliminação correta deste produto

Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE.

Para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana que representem a eliminação de resíduos descontrolada, reciclagem responsável para promover a reutilização recursos materiais sustentáveis.

Para devolver o seu dispositivo usado, use os sistemas de retornar e pegar ou entrar em contato com o estabelecimento onde você comprou o produto.

Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura.



DECLARACION DE CONFORMIDAD

Nome do Fabricante PRAGMATICA GRUPO EUROPEO, S.L

Endereço: Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons

Código postal, 46970 Cidade: Alaquas VALENCIA

Declaramos sob nossa responsabilidade que o produto:

Descrição do produto: YOGURTERA

Modelo: YM1310

Marca: COMELEC

Está em conformidade com a legislação da União Europeia em conformidade com as orientações 2004/108 / UE

Os padrões se aplicam::

EN 55014-1: 2006+A1:+A2:

EN 55014-2: 1997+A1:+A2:

EN 61000-3-2:2006+A1:+A2:

EN 61000-3-3:2013

Name: Pablo Gonzalez

Posição na empresa : Administrador

Data: 10 Enero 2.019

Assinatura:

Pragmatica Grupo Europeo, S.L

Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons

46970 Alaquas VALENCIA Tño. 963 313 252

USER:

DATA DE VENDA

ASSINATURA E SELO DO VENDEDOR

IMPORTANTE: Para retornar à garantia efetiva, ou VENDEDOR, você deve preencher, assimilar e certificar o Certificado.

Para receber atendimento sob as condições estabelecidas neste certificado, envie para o Serviço Técnico Autorizado, este documento ao lado da fatura de compra.

- 3. Pressione o botão “O /” para ligar o aparelho.
- 4. O fabricante de iogurte ligará e o leite solidificará.
- 5. O iogurte bom leva de 8 a 15 horas, dependendo do tipo de leite usado, você pode ajustar o temporizador sozinho antecipadamente.
- 6. Pressione o botão “O /” para desligar o aparelho.
- 7. Desconecte o aparelho.
- 8. Levante cuidadosamente a tampa para evitar pingar a umidade que pode ter se acumulado no interior da pálebra.

NOTA: Pode haver algum líquido (soro de leite) acumulado na parte superior do iogurte. Isto é normal.

9. Agite o iogurte e coloque a tampa; refrigerar o iogurte por pelo menos 3 horas.

NOTA: Economize ² / ³ xícaras de iogurte para usar como iniciador em lotes futuros. Para obter melhores resultados, use-o como iniciador em 2 ou 3 dias e economize parte do próximo lote como titular. Não use nenhum deste lote por mais de 2 vezes, pois o probióticos estão enfraquecidos e o iogurte será muito fino.

- 1. Quando o fabricante de iogurte esfriar (oito a dez horas após ter sido ligado), verifique se os iogurtes estão prontos.
- 2. Não mova a máquina de iogurte quando estiver ligada.
- 3. Evite locais que possam estar sujeitos a vibrações ou expostos a correntes de ar.
- 4. Se você aquecer levemente o leite (37 ° a 40 °), a preparação levará menos tempo.

COMENTÁRIOS

- 1. Quando o fabricante de iogurte esfriar (oito a dez horas depois de ter sido ligado), verifique se os iogurtes estão prontos.
- 2. Não mova a máquina de iogurte quando estiver ligada.
- 3. Evite locais que possam estar sujeitos a vibrações ou expostos a correntes de ar.
- 4. Se você aquecer levemente o leite (37 ° a 40 °), a preparação levará menos tempo.

DICAS E SUGESTÕES PARA OBTEN O MELHOR USO DO SEU FABRICANTE DE IOGURTE:

- 1. Para a variedade de sabores, antes de servir, misture o mel, agave, frutas em cubos ou bagas, suco congelado concentrado, nozes picadas, cereais de granola, café instantâneo ou café em pó ou compotas.
- 2. Iogurte sem sabor pode ser refrigerado por até 10 dias.
- 3. O iogurte caseiro pode ser congelado para ajudá-lo por mais tempo.
- 4. Aquecer o leite por um longo período resultará em um iogurte de baixa qualidade.
- 5. **NÃO** adicione iogurte ao leite frio.
- 6. Após a refrigeração do iogurte preparado, a umidade pode se acumular na superfície. Isto é normal. Despeje ou misture.
- 7. Para uma mudança de sabor, substitua o iogurte de amêndoa por smoothies, em cima de cereais ou inparfaits.
- 8. O uso de frutas congeladas ao fazer smoothies resulta em bebidas mais espessas.

CUIDADOS E LIMPEZA

- 1. No final do uso, desconecte o aparelho e deixe esfriar completamente antes da limpeza.
 - NOTA:** Não reutilize jarros que não foram lavados e secos.
 - 2. Nunca mergulhe a base do aparelho em água ou qualquer outro líquido.
 - 3. Para limpar a base, use um pano úmido e seque com um pano macio.
 - 4. Lave a tampa, frascos e tampas de plástico e o recipiente e a tampa grandes. Enxágüe e seque com um pano macio.
 - 5. Todas as peças (exceto a base) podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- NOTA:** Não use produtos de limpeza abrasivos em nenhuma parte deste aparelho.

ESPECIFICAÇÕES

Modelo:	YM1310
A potência nominal:	220-240 V ~
Frequência:	50-60 Hz
Potência:	15W
Classe:	II

ANTES DE USAR SU APARATO

Retire todos los embalajes y lave todas las partes removibles con agua caliente y jabón y seque completamente. Limpie la base con un paño húmedo tibio y seque bien. Consulte la sección cuidado y limpieza para obtener instrucciones completas.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO.

- Cuando use su yogurt por primera vez, necesitará:
- Leche (use cualquiera de los siguientes): entera, 2%, 1%, descremada, soja, almendra, leche en polvo.
 - NOTA:** El uso de leche entera da como resultado el yogur más sabroso; otros productos lácteos tienen menor contenido de grasa, tardan más en prepararse y dan como resultado un yogur más suave.
 - Compró yogur natural con probióticos activos (compre el más fresco disponible que tenga el último uso por fecha).

NOTA: No utilice yogures líquidos, con frutas o con sabor como iniciación.

NOTA: Si usa leche de soja, es mejor usar yogurt de leche de soja; Si usa leche de almendras, es mejor usar yogur de leche de almendras.

- Iniciador de yogurt seco sin congelar (disponible en casi todas las tiendas naturistas)

También necesitará:

- Termómetro
- Batidora
- Cacerola de lados altos o taza de medición grande apta para microondas
- Vaso medidor de líquidos
- Cuchara medidora

USO DE SU YOGURTERA

- Empezar:
- Usar leche hervida (esto da como resultado un yogur más firme):
- NOTA:** Este método no se sugiere para la leche de soja y almendras.
- 1. Agregue la leche a la taza medidora de panormic de la salsa de lados rectos.
 - 2. Caliente a fuego medio alto para hervir o caliente en el microondas, batiendo la leche de vez en cuando. Mire la leche con cuidado. A medida que la leche comience a hervir, se elevará rápidamente por los lados de la sartén o la taza de medir. Retire de inmediato para evitar que se desborde.
- NOTA:** Si usa leche cruda, deje que la leche hierva durante varios minutos, revolviendo constantemente, para evitar el escurrimiento.
- 3. Deje la leche a un lado y deje que se enfríe a 35 ° C - 43 ° C. Si lo desea, coloque la leche en un recipiente con agua fría para acelerar el proceso.
 - 4. Con una batidora, mezcle gradualmente la mitad de la leche enfriada con el cultivo iniciador hasta que quede suave y bien mezclada:
- NOTA:** Si usa yogurt previamente preparado del fabricante de yogurt, úselo dentro de 3 o 4 días.
- 5. Agregue a la leche restante y bata hasta que esté completamente mezclado y no queden grumos.
 - 6. Vierta en frascos limpios hasta justo debajo de los hilos del frasco.
- Para acelerar el tiempo de preparación (Esto da como resultado un yogur más suave):
- NOTA:** Este método se sugiere para la leche de soja y almendras.
- 1. Agregue la leche deseada a una cacerola de lados rectos o microondas en una taza de medición segura.
 - 2. Caliente la leche a 35 ° C - 43 ° C. Mire la leche cuidadosamente y use un termómetro para evitar el sobrecalentamiento.
 - 3. Siga los pasos 4 a 6 anteriores.

Usando su yogurtera

- 1. Coloque la máquina de yogurt en un mostrador de nivel liso.
- 2. Retire todos los componentes de la base.

USANDO LOS TARROS
Llena cada frasco justo debajo del hilo.
Coloque frascos rellenos en la base de yogurt sin las tapas en la parte superior.
Coloque la cubierta de plástico transparente en la yogurtera.
Enchufe el aparato a una toma de corriente.

- 3. Presione el botón "O /" para encender el aparato.
- 4. La yogurtera se encenderá y la leche se solidificará.
- 5. El buen yogurt demora de 8 a 15 horas, dependiendo del tipo de leche utilizada, puede configurar el temporizador usted mismo con anticipación.
- 6. Presione el botón "O /" para apagar el aparato.
- 7. Desenchufe el aparato.
- 8. Levante con cuidado la tapa para evitar que gotee la humedad que pueda haberse acumulado en el interior de la tapa.

NOTA: Puede haber algo de líquido (suero) que se ha acumulado en la parte superior del yogurt. Esto es normal.

9. Agite el yogur y coloque la tapa; refrigere el yogur durante al menos 3 horas.

NOTA: Ahorre ² / ³ tazas de yogurt para usar como iniciador para futuros lotes. Para mejores resultados, use esto como iniciador en 2 o 3 días y guarde parte del siguiente lote como su entrante No utilice ninguno de este lote más de 2 veces como los probióticos se debilitan y el yogur será demasiado delgado.

COMENTARIOS

- 1.Cuando la yogurtera se enfría (ocho a diez horas después de haber sido encendido), asegúrese de que los yogures se hayan endurecido.
- 2. No mueva la yogurtera cuando está encendida.
- 3. Evite lugares que puedan estar sujetos a vibraciones o expuestos a corrientes de aire.
- 4. Si calienta la leche ligeramente (37 ° a 40 °), la preparación tomará menos tiempo.

CONSEJOS PARA OBTENER EL MEJOR USO DE SU YOGURTERA:

- 1. Para una variedad de sabores, antes de servir, agregue miel, agave, frutas o bayas picadas, jugo concentrado congelado, nueces picadas, cereales de granola, café instantáneo o café expreso en polvo o mermeladas.
- 2. El yogur sin sabor puede refrigerarse hasta por 10 días.
- 3. El yogur casero puede congelarse para que dure más.
- 4. Calentar la leche durante un largo período de tiempo dará como resultado un yogurt de baja calidad.
- 5. **NO** agregue yogurt starter a la leche fría.
- 6. Después de que el yogur preparado se haya refrigerado, se puede acumular humedad en la superficie. Esto es normal. Viértalo o mézclelo.
- 7. Para un cambio de sabor, sustituya el yogur de almendras por natural en batidos, encima del cereal o inparfaits.
- 8. El uso de frutas congeladas al preparar batidos da como resultado bebidas más espesas.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- 1. Al final del uso, desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- NOTA:** No reutilice los frascos que no se hayan lavado y secado.
- 2. Nunca sumerja la base del aparato en agua u otro líquido.
 - 3. Para limpiar la base, use un paño húmedo y seque con un paño suave.
 - 4. Lave la tapa de plástico, los frascos y las tapas, el recipiente grande y la tapa. Enjuague y seque con un paño suave.
 - 5. Todas las piezas (excepto la base) son aptas para lavavajillas.
- NOTA:** No use limpiadores abrasivos en ninguna parte de este aparato.

ESPECIFICACIONES	
Modelo :	YM1310
Potencia :	15 W
Voltaje:	220 - 240 V ~
Frecuencia:	50 Hz
Clase :	II

ANTES DE USAR O APARELHO.

Remova toda a embalagem e lave todas as peças removíveis em água com sabão e seque bem. Limpe a base com um pano úmido e quente e seque bem. Consulte a seção Cuidados e limpeza para obter instruções completas.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Ao usar o seu fabricante de iogurte pela primeira vez, você precisará de:

- Leite (use qualquer um dos seguintes): Leite em pó desnatado, 2%, 1%, desnatado, soja, amêndoa.
- NOTA:** O uso de leite integral resulta no iogurte mais saboroso; outros produtos lácteos têm menor teor de gordura, tome mais tempo para preparar e resultar em um iogurte mais suave.
- Iogurte natural comprado com probióticos ativos (compre o mais fresco disponível, com o uso mais recente até a data).

NOTA: Não use iogurtes líquidos, com adição de frutas ou com sabor como iniciador.

- NOTA:** Se estiver usando leite de soja, é melhor usar iogurte de leite de soja; se estiver usando leite de amêndoa, é melhor usar iogurte com leite de amêndoa.
- Starter de iogurte seco e congelado (lojas de produtos naturais disponíveis).

Você também precisará de:

- termômetro
- Bata
- Panela com molho alto ou copo medidor grande para microondas
- Copo de medição de líquidos
- Colher de medida

USANDO O SEU FABRICANTE DE IOGURTE

Começar:

Usando leite fervido (isso resulta em um iogurte mais firme):

NOTA: Este método não é sugerido para leite de soja e amêndoa.

- 1. Adicione o leite à panela reta ou ao copo medidor seguro para microondas.
 - 2. Aqueça em fogo médio alto para ferver ou aquecer no microondas, mexendo o leite ocasionalmente. Cuidado com o leite. Como o leite começa a ferver, ele sobe rapidamente pelas laterais da panela ou copo medidor. Remova imediatamente para evitar atropelar.
- NOTA:** Se estiver usando leite cru, deixe o leite ferver alguns minutos, mexendo sempre, para não atropelar.
- 3. Coloque o leite de lado e deixe esfriar entre 35 ° C e 43 ° C. Se desejar, coloque o leite em uma tigela de água fria para acelerar processo.
 - 4. Usando um batedor, misture gradualmente metade do leite resfriado à cultura inicial até ficar homogêneo e bem misturado:

NOTA: Se estiver usando iogurte preparado anteriormente pelo fabricante, use dentro de 3 ou 4 dias.

5. Adicione o restante do leite e do smoothie até misturarem e restarem vestígios de óleo.

6. Coloque em frascos limpos até um pouco abaixo dos fios do frasco.

Para acelerar o tempo de preparação (isso resulta em um iogurte mais suave):

NOTA: Este método é sugerido para leite de soja e amêndoa.

- 1. Adicione o leite desejado à panela reta ou ao microondas em um copo medidor seguro.
- 2. Aqueça o leite a 35 ° C - 43 ° C. Observe o leite com cuidado e use um termômetro para evitar o super aquecimento.
- 3. Siga as etapas 4 a 6 acima.

Usando o Criador de iogurte:

- 1. Coloque o fabricante de iogurte em um balcão nivelado.
- 2. Remova todos os componentes da base.

USANDO OS JARS

Encha cada jarra logo abaixo da linha.

Coloque os frascos cheios na base de iogurte sem as tampas por cima.

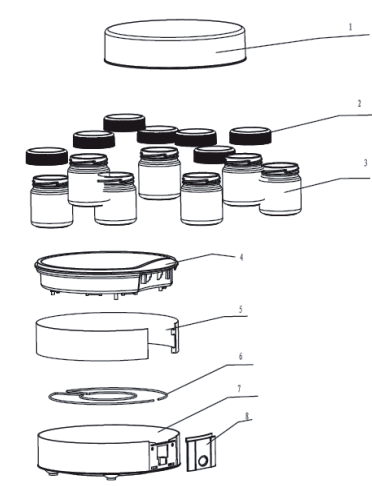
Coloque a tampa de plástico transparente na máquina de iogurte.

Ligue o aparelho a uma tomada

IMPORTANTES SALVAGUARDAS

Ao usar aparelhos elétricos, sempre devem ser seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

- 1. **LEIA E GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.**
- 2. **NÃO** opere nenhum aparelho com o cabo ou plugue danificado ou após o mau funcionamento do aparelho ou cair ou danificar de qualquer maneira. Entre em contato com o Atendimento ao cliente para retornar para exame, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
- 3. Para proteger contra choque elétrico, não mergulhe o cabo, plugue ou motor em água ou outro líquido.
- 4. Desconecte da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
- 5. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou lesão.
- 6. **NÃO** use ao ar livre.
- 7. **NÃO** deixe o cabo pendurado sobre a borda da mesa ou balcão, nem toque em superfícies aquecidas, incluindo o fogão.
- 8. **NÃO** utilize o aparelho para outros fins que não o pretendido.
- 9. **NÃO** opere seu Criador de Iogurte seco. Sempre tenha mistura de iogurte no CONTAINER ao conectar no seu aparelho.
- 10. Os recipientes devem ser cuidadosamente secados em toalha após o uso e a lavagem. Se os contêineres forem deixados “secar ao ar”, manchas de água podem aparecer.
- 11. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 3 anos de idade, se tiverem sido supervisionadas ou instruções sobre o uso do aparelho de maneira segura e entender os perigos envolvidos.
A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que tenham 8 anos e acima e supervisionado. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 3 anos.
Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tenham sido supervisionados ou instruídos sobre o uso do de maneira segura e compreenda os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho
- 12. É necessária uma supervisão cuidadosa quando qualquer aparelho é usado por ou perto de crianças, ou incapacitado indivíduos.
- 13. Os aparelhos não devem ser operados por meio de um timer externo ou controle remoto separado sistema
- 14. Este aparelho foi projetado para uso doméstico e em aplicações similares, como: áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas de fazenda, por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial, ambientes do tipo bed and breakfast.
- 15. Evite transbordamentos nos conectores
- 16. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu departamento de serviço ou pessoas qualificadas da mesma forma, a fim de evitar perigos.
- 17. Aviso! Em caso de uso indevido, você se exporá a riscos de ferimentos
- 18. Uma declaração de que a superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após o uso.
- 19. Esta unidade é apenas para uso doméstico.
- 20. Antes da primeira utilização e após cada utilização, lave todos os acessórios (painéis, tampas, ...). Consulte a seção CUIDADOS E LIMPEZA.



PEÇAS FABRICANTE DE IOGURTE

- 1. Upper lid
- 2. Glass lid
- 3. Glass
- 4. Housing
- 5. Enclosure
- 6. Rope heater
- 7. Base
- 8. Control panel

DOCUMENTO DE GARANTIA

Gracias por haber adquirido este producto COMELEC, este aparato ha sido chequeado en todos sus componentes minuciosamente, por lo que garantizamos el funcionamiento correcto, pero para que esto sea así necesitamos que USTED lea atentamente el libro de instrucciones, pues así contribuirá al mejor rendimiento de este artículo.
P.G.E.S.L garantiza al comprador de este producto, una garantía total de DOS AÑOS, rigiéndose por las condiciones establecidas cuya regulación se encuentra en el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, (art. 114 a 127)
P.G.E.S.L se compromete a que las reparaciones sean totalmente gratuitas, mano de obra y recambios, incluidos.
El Servicio de Asistencia Técnica resolverá cualquier reparación que eventualmente pudiera precisar este aparato.
Revise atentamente el LIBRO DE INSTRUCCIONES que se incluye, sobre el uso, mantenimiento y conservación del aparato.
Cualquier anomalía que pudiera producirse por la inobservancia de tales instrucciones no quedará amparada por la garantía.
La fecha de venta del aparato, a efectos de plazo de garantía, será la que figure en la factura de compra.
Operatividad de la garantía: Por lo que se refiere a todos aquellos defectos de conformidad detectados por el técnico, que se manifiesten en un plazo de seis meses desde la entrega del bien, se supone que ya existían en dicha fecha, la intervención será totalmente gratuita, (a menos que ésta hipótesis sea incompatible con la naturaleza o la índole del defecto de conformidad).
Durante los siguientes dieciocho meses, deberá ser el usuario quién demuestre. Que la falta de conformidad ya venía en el momento de la entrega
FABRICADO CHINA PARA COMELEC

DECLARACION DE CONFORMIDAD

Nombre del Fabricante: PRAGMATICA GRUPO EUROPEO, S.L
Dirección: Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons
Codigo Postal, 46970 Ciudad: Alaquas VALENCIA
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto:
Descripción del Producto: Yogurtera
Modelo: YM1310
Marca: COMELEC
Es conforme con la legislación de la Unión Europea umpliendo las directrices 2004/108/EU
Se aplican los estandares:
EN 55014-1: 2006+A1:+A2:
EN 55014-2: 1997+A1:+A2:
EN 61000-3-2:2006+A1:+A2:
EN 61000-3-3:2013
Nombre: Pablo Gonzalez
Cargo : Administrador
Fecha: 10 Enero 2.019
Firma:

INFORMACIÓN SOBRE EL RECICLAJE

Eliminación del electrodoméstico viejo, la Directiva Europea 2002/96 / CE sobre residuos de aparatos eléctricos y Electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados como basura municipal sin clasificar normal. Aparatos tienen que ser recogidos por separado con el fin de optimizar la recuperación y reciclado de los materiales que contienen y reducir el impacto en la salud humana y el medio ambiente.
El símbolo "contenedor con ruedas" tachado en el producto le recuerda su obligación, que cuando se deshaga del aparato debe ser recogido por separado.
 Los consumidores deben contactar con la autoridad local o minorista para obtener información sobre la correcta eliminación de su viejo aparato.

Pragmatica Grupo Europeo, S.L
Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons
46970 Alaquas VALENCIA Tfno. 963 313 252

USUARIO:

FECHA DE VENTA
Firma y sello del vendedor

IMPORTANTE: Para hacer efectiva la garantía, el VENDEDOR debe llenar, firmar y timbrar este Certificado. Para recibir atención bajo las condiciones expuestas en este certificado, sírvase presentar al Servicio Técnico Autorizado, este documento junto a la Factura de Compra.



INSTRUCTION MANUAL
YOGOURT MAKER
MODELO YM1310

SUITABLE FOR FAMILY USE.
This product is for home use only.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model : YM1310
The rated power : 220-240 V ~
Frequency : 50-60 Hz
Power : 15W
Class: II

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY OF THIS MANUAL BEFORE STARTING.

The texts, photos, colors, figures and data correspond to the current technical level from the moment they have been printed. We reserve the right to modifications motivated by the permanent development of the technique in our



MANUAL DE INSTRUÇÕES
FABRICANTE DE IOGURTE
MODELO YM 1310

ADEQUADO PARA USO DA FAMÍLIA.
Este produto é apenas para uso doméstico.

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Model : YM1310
Tensão : 220-240V ~
Frequência : 50-60 Hz
Potência elétrica: 15 W
Class : II

POR FAVOR LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO ANTES DE POR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO. NUNCA MANIPULE INTERNAMENTE.

Os textos, fotos, cores, figuras e dados deste manual correspondem ao nível técnico no momento da sua impressão. Reservámo-nos o direito de introduzir modificações, motivadas pelo desenvolvimento técnico dos nossos produtos

GUARANTEE DOCUMENT

Thank you for purchasing this COMELEC product, this device has been checked in all its components meticulously, so we guarantee the correct operation, but for this to be the case we need that YOU read the instruction book carefully, as this will contribute to the best performance of this article.

P.G.E, S.L guarantees to the buyer of this product, a total guarantee of TWO YEARS, governed by the established conditions whose regulation is found in Royal Legislative Decree 1/2007 of 16 December, which approves the revised text of the General Law for the Defense of Consumers and Users, (articles 114 to 127)

P.G.E, S.L is committed to repairs are completely free, labor and spare parts, including.

The Technical Assistance Service will resolve any repairs that may be required by this apparatus.

Carefully review the INSTRUCTION BOOK included, on the use, maintenance and conservation of the device.

Any anomaly that could occur due to the non-observance of such instructions will not be protected for the guarantee.

The date of sale of the device, for the purposes of warranty period, will be that which appears on the purchase invoice.

Guarantee operation: As regards all those compliance defects detected by the technical assistance, which are manifested within six months of the delivery of the goods, it is assumed that they already existed on that date, the intervention will be completely free, (unless this hypothesis is incompatible with the nature or nature of the conformity defect).

During the following eighteen months, it must be the user who demonstrates. That the lack of conformity it was coming at the time of delivery.

MANUFACTURED CHINA FOR COMELEC

DECLARATION OF CONFORMITY

Manufacturer Name: PRAGMATICA GRUPO EUROPEO, S.L
Address: Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons
Post Code, 46970 City: Alaquas VALENCIA

We declare under our responsibility that the product:

Product Description: YOGURT MAKER

Model YM1310

Brand: COMELEC

It complies with the European Union legislation in compliance with the 2004/108 / EU guidelines

The standards apply:

EN 55014-1: 2006+A1:+A2:

EN 55014-2: 1997+A1:+A2:

EN 61000-3-2:2006+A1:+A2:

EN 61000-3-3:2013

Name: Pablo Gonzalez

Position : Administrador

Date: 10 Mayo 2020

Signature:

INFORMATION ON RECYCLING.

Disposal of the old appliance, the European Directive 2002/96 / EC on waste equipment Electrical and Electronic (WEEE), establishes that old appliances can not be thrown as municipal waste without normal classification. Appliances have to be collected separately with the to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.



The symbol "container with wheels" crossed out on the product reminds you of obligation, that when you dispose of the device must be collected separately. Consumers should contact the local or retail authority to obtain information about the correct disposal of your old device.

Pragmatica Grupo Europeo, S.L

Tapissers 10 Poligono Industrial Els Mollons

46970 Alaquas VALENCIA Tfn. 963 313 252

USER

DATE OF SALE

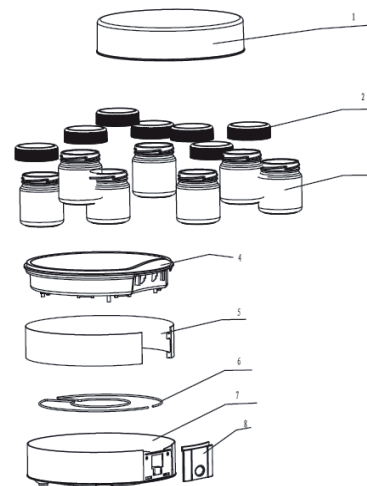
Seller's signature and stamp

IMPORTANT: To make the guarantee effective, the SELLER must fill out, sign and stamp this Certificate.
To receive assistance under the conditions set forth in this certificate, please submit to the Technical Service Authorized, this document next to the Purchase Invoice.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- 1. READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.**
- 2. DO NOT** operate any appliance with damaged cord or plug or after the appliance mal functions, or is dropped or damaged in any manner. Contact Customer Service to return for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- 3.** To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or motor in water or other liquid.
- 4.** Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- 5.** The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- 6. DO NOT** use outdoors.
- 7. DO NOT** let cord hang over edge of table or counter, or touch heated surfaces, including the stove.
- 8. DO NOT** use appliance for other than intended use.
- 9. DO NOT** operate your Yogurt Maker dry. Always have yogurt mixture in the CONTAINER when you plug in your appliance.
- 10.** The containers should be thoroughly towel dried after use and washing. If the containers is left to "air dry", water spots may appear.
- 11.** This appliance can be used by children aged from 3 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 3 years. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance
- 12.** Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children, or incapacitated individuals.
- 13.** The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- 14.** This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, by clients in hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.
- 15.** Avoid overflow on the connectors
- 16.** If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department or similarly qualified persons in order to avoid danger.
- 17. Warning !** In case of misuse, you will expose yourself to risk of injury
- 18.** A statement that the heating element surface is subject to residual heat after use.
- 19.** This unit is for household use only.
- 20.** Before the first use and after each use, wash all the accessories (pots, lids, ...). Refer to the CARE AND CLEANING section.



PARTS OF YOGUR MAKER

1. Upper lid
2. Glass lid
3. Glass
4. Housing
5. Enclosure
6. Rope heater
7. Base
8. Control panel

BEFORE USING YOUR APPLIANCE.

Remove all packaging and wash all removable parts in hot soapy water and dry thoroughly. Wipe down the base with a warm wet cloth and dry thoroughly. Check Care and Cleaning section for complete instructions.

OPERATING INSTRUCTIONS

When using your yogurt maker for the first time you will need:

- Milk (use any of the following): Whole, 2 %, 1 %, Skim, Soy, Almond, Powdered dry milk.
- NOTE:** Using whole milk results in the most flavorful yogurt; other milk products have lower fat content, take longer to prepare and result in a softer yogurt.
- Purchased plain yogurt with active probiotics (Purchase the freshest available which has the latest use by date.)
- NOTE:** Do not use liquid, fruit added or flavored yogurts as a starter.
- NOTE:** If using soy milk, it is best to use soy milk yogurt; if using almond milk, it is best to use almond milk yogurt.
- Orfreezedried yogurt starter(available at health foodstores).

You will also need:

- Thermometer
- Whisk
- High sided sauce pan or large microwave safe measuring cup
- Liquid Measuring cup
- Measuring spoon

USING YOUR YOGURT MAKER

To Begin:

Using boiled milk (This results in a firmer yogurt):

NOTE: This method is not suggested for Soy and Almond Milk.

1. Add milk to straight saucepan or microwave safe measuring cup.
2. Heat over medium high heat to boil or heat in microwave, whisking milk occasionally. Watch milk carefully. As milk begins to boil it will rise quickly up the sides of the pan or measuring cup. Remove immediately to avoid run over.

NOTE: If using raw milk allow milk to boil several minutes, stirring constantly, to avoid run over.

3. Set milk aside and allow it to cool to 35°C - 43°C. If desired, place milk in bowl of cold water to quicken the process.
4. Using a whisk, gradually blend half of the cooled milk to the starter culture until smooth and well blended:

NOTE: If using previously prepared yogurt from the yogurt maker, use within 3 or 4 days.

5. Add the rest of the milk and smoothie until mixed and traces of oil remain.

6. Pour into clean jars up to just below the threads of the jar.

To quicken the preparation time (This results in a softer yogurt):

NOTE: This method is suggested for Soy and Almond Milk.

1. Add desired milk to straight-sided saucepan or microwave in a safe measuring cup.
2. Heat the milk to 35°C - 43°C. Watch milk carefully and use a thermometer to avoid over heating.
3. Follow steps 4 through 6 above.

Using the yogurt Maker:

1. Place the yogurt maker on a smooth level counter.
2. Remove all components from the base.

USING THE JARS
Fill each jar to just below the thread.
Place filled jars in the yogurt base without the lids on top.
Place the clear plastic cover on the yogurt maker.
Plug the appliance into a wall socket

3. Press the “O/ ”button to turn on the appliance.
4. The yoghurt maker will turn on and the milk will solidify.
5. Good yoghurt takes 8 to 15 hours, depending on the type of milk used, you can set the timer by yourself in advance.
6. Press the “O/ ”button to turn off the appliance.
7. Unplug the appliance.
8. Carefully lift the lid to avoid dripping any of the moisture that may have collected on the inside of the lid.
- NOTE:** There may be some liquid (whey) that has accumulated on the top of the yogurt. This is normal.
9. Shake the yogurt and put on the lid; refrigerate yogurt for at least 3 hours.
- NOTE:** Save ²/₃ cups of yogurt to use as starter for future batches. For best results, use this as starter in 2 or 3 days and save some of the next batch as your starter. Do not use any of this batch for more than 2 times as the probiotics are weakened and the yogurt will be too thin.
1. When the yoghurt maker cools off (eight to ten hours after having been turned on), make sure that the yoghurts have set.
2. Do not move the yoghurt maker when it is on.
3. Avoid locations that may be subject to vibrations or exposed to draughts.
4. If you warm the milk slightly (37° to 40°), preparation will take less time.

COMMENTS

1. When the yoghurt maker cools off (eight to ten hours after having been turned on), make sure that the yoghurts have set.
2. Do not move the yoghurt maker when it is on.
3. Avoid locations that may be subject to vibrations or exposed to draughts.
4. If you warm the milk slightly (37° to 40°), preparation will take less time.

TIPS AND HINTS TO GET THE BEST USE OF YOUR YOGURT MAKER:

1. For flavor variety, before serving, stir in honey, Agave, diced fruits or berries, frozen juice concentrate, chopped nuts, granola cereals, instant coffee or espresso powder, or jams.
2. Unflavored yogurt can be refrigerated for up to 10 days.
3. The homemade yogurt may be frozen to help it last longer.
4. Heating the milk for a long period of time will result in a poor quality yogurt.
5. **DO NOT** add yogurt starter to cold milk.
6. After the prepared yogurt has been refrigerated, moisture may collect on the surface. This is normal. Either pour it off or mix it in.
7. For a flavor change, substitute almond yogurt for plain in smoothies, on top of cereal or in parfaits.
8. Using frozen fruits when making smoothies results in thicker drinks.

CARE AND CLEANING

1. At end of use, unplug appliance and allow to fully cool before cleaning.
- NOTE:** Do not reuse jars that have not been washed and dried.
2. Never immerse base of appliance in water or any other liquid.
3. To clean base, use a damp cloth and wipe dry with a soft cloth.
4. Wash plastic cover, jars and lids and large container and lid. Rinse and dry with soft cloth.
5. All parts (except the base) are dishwasher safe.

NOTE: Do not use abrasive cleaners on any part of this appliance.

SPECIFICATIONS

Model :	YM1310
The rated power :	220-240 V ~
Frequency :	50-60 Hz
Power :	15W
Class:	II