

# YOGURT MAKER

## INOX COLLECTION



desde 1934

RECORD

### MANUAL DE INSTRUCCIONES



1.6 Litros  
de Capacidad



Uniform  
Heating



Technology  
PTC



### ESPECIFICACIONES

Modelo: REC- INYGM159

Voltaje: 220 240 V / 50-60 Hz

Potencia nominal: 25W

Capacidad de frascos: 8 oz.

Capacidad total: 1.6L



Carcasa de  
acero inoxidable



Pantalla LED



Tapa de  
policarbonato



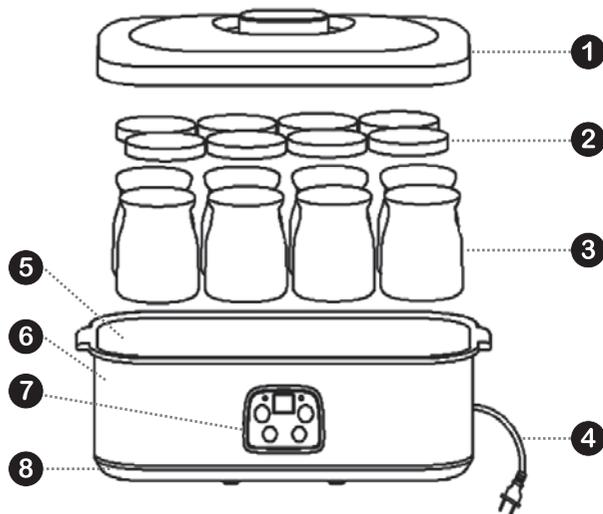
Incluye 8 frascos de  
vidrio (200 ml c/u.)

## 1. PARTES DEL PRODUCTO

Antes de usar por primera vez el producto, recomendamos identificar todas las partes. Lea las instrucciones y medidas de seguridad con atención.

### 1.1. DESCRIPCIÓN DE PARTES

1. Tapa
2. Tapa de frasco
3. Frasco de vidrio
4. Tapa de frasco
5. Olla para fermentación
6. Cuerpo
7. Panel de control
8. Base



### 1.2. CONFIGURACIÓN

La siguiente información le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.



**PASO 1:** Enchufe el cable en la toma de corriente, aparecerá el número "88" de la siguiente manera, con sonidos "di".

**PASO 2:** Presione el botón "Función" para elegir la función, la luz de temperatura se encenderá.

**PASO 3:** Presione la tecla "+/-", podría establecer la temperatura de trabajo para hacer yogur o vino de arroz (rango de ajuste 20°C - 50°C). La temperatura del Yogurt Maker se encuentra alrededor de 42°C - 3°C.

**PASO 4:** Presione el botón "Iniciar/Cancelar" después de que la temperatura esté configurada.

**PASO 5:** Presione el botón "+/-", podrá establecer el tiempo de trabajo entre (8h - 48h). Después del tiempo establecido, presione el botón "Iniciar/Cancelar", se encenderá luz "tiempo" y la máquina empezará con el funcionamiento. **Si desea cancelar el trabajo, presione el botón "Iniciar/Cancelar".**



**PRECAUCIONES:** Asegúrese de que la yogurtera esté colocada donde el niño no pueda alcanzarla. Puede dejar de trabajar mientras toca las teclas sin cuidado. Asegúrese de que el voltaje nominal sea el mismo que el voltaje que utiliza.

## 2. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes de usar el Yogurt Maker RECORD por primera vez, siga los siguientes pasos.

### 2.1. ANTES DEL PRIMER USO

**PASO 1:** Retire todos los materiales de embalaje y adhesivos o etiquetas.

**PASO 2:** Limpiar los frascos, tapas y los accesorios con agua caliente, con un poco de lavavajillas líquido y un esponja no abrasiva. Estas piezas son seguras para lavarse.

**PASO 3:** Limpiar el interior y el exterior del producto con un paño. No hay necesidad de usar algún solvente o químico para limpiarlo.



**NO** sumerja la base el cuerpo del producto en agua.



## 2.2. PREPARACIÓN PARA SU USO

### MÉTODO BÁSICO (RECOMENDADO)

**PASO 1:** 1L de leche fresca y/o soja + 10 gr. de fermento o 80 ml. yogur puro refrigerado.

**PASO 2:** 1L de leche pura, esterilizada, pasteurizada y/o cruda sellada + 10 gr. de fermento o 80 ml. yogur puro refrigerado.

**PASO 3:** 1L de leche elaborada con leche en polvo o evaporada + 10 gr. de fermento o 80 ml. yogur puro refrigerado.

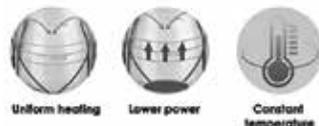
- **Leche pasteurizada semidesnatada o entera:** Se trata de la leche más utilizada y la que da mejores resultados.
- **Leche esterilizada U.H.T. semidesnatada o entera:** Permite obtener un yogur relativamente firme y sin nata.
- **Leche cruda:** Le aconsejamos hervirla antes de utilizarla para matar todas las posibles bacterias perjudiciales. En caso de que utilice leche de oveja o de cabra, obtendrá un yogur menos firme.
- **Leche de soja:** Debe utilizar leche de soja U.H.T. que contenga uno de los ingredientes siguientes: fructosa, miel o malta. Al menos uno de estos ingredientes es absolutamente necesario para la fermentación.
- **Leche en polvo:** Si añade 4 a 5 cucharadas a su receta, el yogur obtenido será más firme, más rico en calcio y en proteínas.



**NOTA:** La cantidad de fermento o yogur puro refrigerado cambiará con la misma proporción dependiendo de la cantidad de leche.

**TIP:** Para dominar la preparación de yogures, es importante conocer bien el principio de transformación de la leche en yogur. Condiciones necesarias El yogur procede de la fermentación de la leche. Para que se produzca esta transformación, la leche debe estar a una temperatura comprendida entre 40° y 45°C y hay que añadir bacterias termófilas a esa leche. Las bacterias necesitan un medio tibio para desarrollarse. Si hace demasiado calor, mueren. Por el contrario, si hace demasiado frío, se inactivan. El Yogurt Maker está diseñado para obtener un producto óptimo.

Este producto tiene una apariencia novedosa, una línea suave y una forma hermosa; adopta la tecnología PTC (**Coficiente de temperatura positivo**); controla con precisión la temperatura para hacer que el yogur tenga un sabor más delicioso.



## ¡TENER EN CUENTA!



Leche pasteurizada semidesnatada o entera.  
Leche esterilizada U.H.T. semidesnatada o entera.

Leche cruda  
Leche de soja  
Leche en polvo  
Leche en evaporada o fresca

1 paquete de fermento o 80 ml de yogur puro

Luego de mezclar, agregar en cada frasco



### PRECAUCIONES:

Asegúrese de que los materiales no estén vencidos o degenerativos.

La cantidad de fermento, consulte las instrucciones.

Cuando la leche esté hecha de leche en polvo, consulte la proporción indicada, 400 ml de leche polvo + 1100ml de agua.

## 2.3. USANDO EL PRODUCTO (FERMENTACIÓN)

**PASO 1:** Coloque la mezcla en cada frasco y ciérrelo con sus tapa.

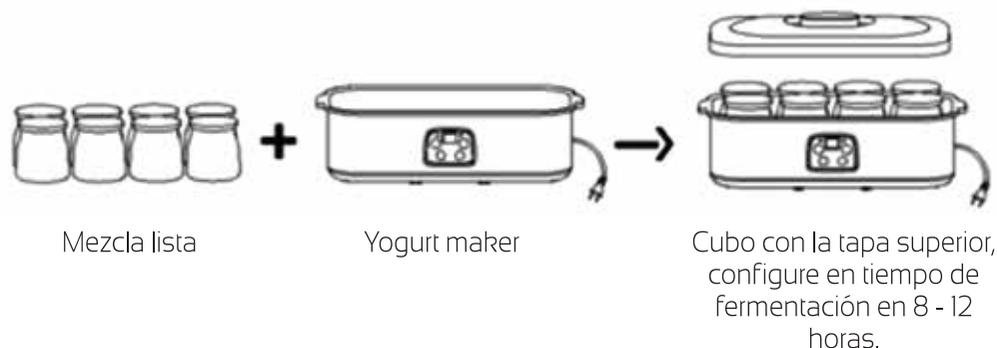
**PASO 2:** Coloque los frascos cerrados en la olla para fermentación y cubra con la tapa.

**PASO 3:** Enchufe el producto a toma corriente

**PASO 4:** Presione el interruptor de encendido para que comience la fermentación

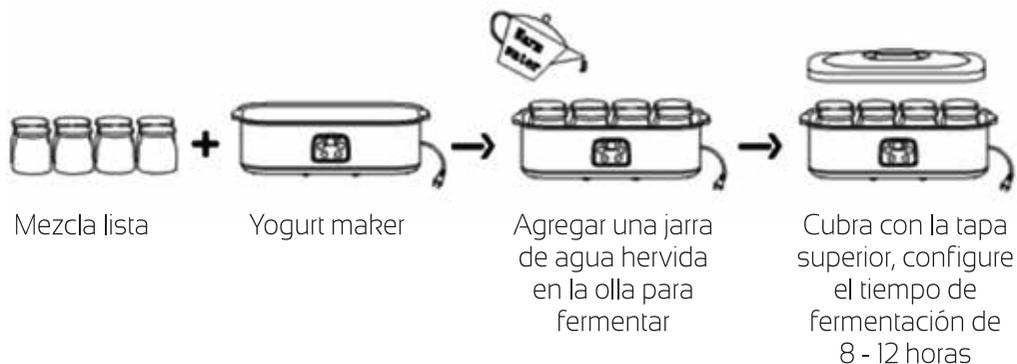
**PASO 5:** Programe el tiempo de fermentación de manera manual. El tiempo de fermentación es de unas 6-8 horas. El yogur terminado se coagularía y se vería como "tofu". Cuanto mayor es el tiempo de fermentación, mayor es la acidez.

- Tiempo de preparación aconsejado
- Leche entera : de 8 a 9 horas
- Leche semidesnatada : 10 horas
- Leche de soja : de 9 a 10 horas
- Leche cruda hervida : 8 horas
- Este tiempo es válido para una leche a temperatura ambiente. Si la leche está más fría, deberá aumentar el tiempo de preparación.



### 2.3.1. EL MÉTODO SIN AGUA TIBIA EN LA OLLA DE FERMENTACIÓN

**NOTA:** Para acortar el tiempo de fermentación y mejorar la igualdad de transmisión de calor, puede poner un poco de agua tibia en la olla de fermentación para que el yogur sea más uniforme y suave.



### 2.3.2. EL MÉTODO DE AGUA TIBIA EN LA OLLA DE FERMENTACIÓN

**MÉTODO:** El yogur recién fermentado es comestible pero no muy delicioso, aquellos a los que no les guste la comida refrigerada pueden disfrutarlo en este momento después de aromatizarlo. Si no lo disfruta esta vez, puede poner el recipiente con yogur fermentado en el refrigerador directamente. Es muy bueno después de haber sido refrigerado.

**PRECAUCIÓN:** El tiempo de refrigeración del yogur no debe superar los 7 días. Se recomienda que lo disfrutes dentro de los 3 días y que la activación de lactobacillus en el yogur es la más alta en este período de tiempo.

**PRECAUCIÓN:** El tiempo de fermentación se verá afectado por la temperatura ambiente y la temperatura de las materias primas. Por lo tanto, necesita más tiempo cuando se encuentra a baja temperatura ambiente o se usa leche refrigerada, pero no debe ser más de 14 horas.

### FERMENTOS

- Puede utilizar varios tipos de fermentos:
  - Un yogur natural industrial (preferiblemente sin proteínas de leche)
  - Un yogur procedente del último ciclo de fabricación.
  - En este caso, es mejor no repetir el proceso más de 6 a 8 veces consecutivas.
- Fermento seco o liofilizado. Siga las instrucciones del producto.

### CONSEJOS

- Puede conservar los yogures entre 7 y 10 días en la nevera, pero es más agradable comerlos en los 4 días siguientes a su fabricación.
- Las personas alérgicas o con intolerancia a la leche de vaca pueden utilizar leche de oveja o de soja. La leche de oveja es rica en proteínas y más fácil de digerir.
- Es posible que se condense agua en la tapa del Yogurt Maker. Cuando retire la tapadera, tenga cuidado de que el agua condensada no gotee sobre los yogures preparados.
- Para obtener un yogur azucarado, añada a la receta de base el equivalente de un yogur de 125 ml de leche concentrada azucarada.

### 2.3.3. SABORES

**MÉTODO:** Puedes disfrutar del yogur después de aromatizarlo con zumo de frutas, fructosa, miel, etc. a tu gusto.



Yogurt refrigerado

Jugo o zumo de fruta, miel, etc.

¡Disfruta de tu sabor favorito!



#### NOTA:

1. Si se produce una gran cantidad de gases y hedor y luego de fermentar, indica que el agua o la leche en polvo están contaminadas y el yogur no se puede comer. Si aparece en forma de pudín con brillo amarillo y tiene un sabor agrio, muestra que la fermentación es buena.
2. Un tiempo de fermentación más largo produciría una gran cantidad de líquido derivado (líquido amarillento) y lo haría bastante ácido, es normal y no hay que preocuparse. Puede disfrutar del líquido derivado por separado (ya que el líquido derivado contiene una gran cantidad de nutrientes, como ácido láctico, vitamina B, etc.) o mezclarlo con el yogur para comer.
3. En cuanto a los niños, se recomienda la leche entera en polvo o la leche fresca. Pero para las personas con sobrepeso, se recomienda la leche en polvo baja en grasa o desengrasada o la leche fresca. **(Agregar fructosa a la leche puede acelerar el proceso de fermentación y no se recomienda la leche saborizada).**
4. Si aparece diarrea o malestar estomacal después de ingerir el yogur, debe reducir la cantidad de yogur a 100 ml cada vez y luego aumentar gradualmente a 200-300 ml.

### 3. RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA Y ALMACENAJE

Antes de intentar cualquier limpieza o mantenimiento, apague y desenchufe el Yogurt Maker de la red eléctrica y deje que se enfríe por completo.

**PASO 1:** Limpie la unidad principal del procesador con un paño suave y húmedo y seque bien.

**PASO 2:** Limpie la tapa y los frascos con agua tibia y lavavajillas líquido luego enjuague y seque completamente.

**PASO 3:** Limpie los accesorios con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

**PASO 4:** Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

**PASO 5:** No sumerja la unidad principal del Yogurt Maker en agua ni en ningún otro líquido.

**PASO 6:** Nunca use detergentes o abrasivos para limpiar el Yogurt Maker o sus accesorios, ya que esto podría causar daños.

**CONSEJOS:** Si hay suciedad adherida a la tapa y accesorios, lave con agua caliente con un poco de lavavajillas.

**Lave todas las piezas, excepto la base del motor, con agua tibia y jabón. Los frascos son de vidrio, tenga cuidado durante el desmontaje.**



**NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.**

4.

### RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Al usar **CUALQUIER** aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

Al usar **CUALQUIER** aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Desenchufe siempre el Yogurt Maker después de su uso y antes de cualquier limpieza o mantenimiento por parte del usuario.
2. Asegúrese siempre de que el Yogurt Maker se haya enfriado por completo después de su uso antes de realizar cualquier limpieza, mantenimiento o almacenamiento. Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
3. Verifique que el voltaje del circuito principal se corresponda con la clasificación del aparato antes de operar.
4. Asegúrese de que el aparato esté **APAGADO** antes de conectarlo a la red eléctrica.
5. Asegúrese de que el aparato se utilice en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
6. Mantenga el aparato alejado de cualquier otro aparato que emita calor.
7. **NO** sumerja cables, enchufes o cualquier parte del aparato en agua o en cualquier otro líquido.
8. **NO** deje el aparato desatendido mientras esté conectado a la red eléctrica.

9. Los niños o las mascotas deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
10. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, bajo la supervisión de un adulto.
11. Este aparato no es un juguete.
12. Desconecte en la toma de corriente y luego retire el enchufe de la toma inmediatamente después del uso o antes de limpiar.
13. **NO** se recomienda el uso de una extensión con el aparato.
14. **NO** opere ningún electrodoméstico con un cable / enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya funcionado mal o haya sido dañado de alguna manera. Busque el consejo del fabricante o de su agente de servicio o de una persona igualmente calificada.
15. **NO** use piezas / accesorios que no sean los suministrados con este aparato, ya que esto puede causar daños.
16. **NO** tire del cable para desenchufarlo, ya que esto puede dañar el cable y / o el cable.
17. **NO** utilice este producto para ningún otro fin que no sea el indicado.
18. **NO** transporte el aparato por el cable de alimentación.
19. **NO** deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
20. Este aparato es solo para uso doméstico.
21. Los aparatos eléctricos deben guardarse siempre en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
22. **NO** opere con las manos mojadas.
23. **NO** guarde el aparato bajo la luz solar directa o en condiciones de humedad.
24. **NO** mueva el aparato mientras está en uso.
25. **NO** toque ninguna sección del aparato que pueda calentarse ni los componentes de calentamiento del aparato, ya que esto podría causar lesiones.
26. **NO** use artículos afilados o abrasivos con este aparato; utilice únicamente espátulas de madera o plástico resistentes para evitar daños.
27. **NO** se recomienda el uso de un cable de extensión con el aparato. Este aparato no debe ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado, que no sea el suministrado con este aparato.

28. Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. No debe utilizarse con fines comerciales.
29. La superficie exterior del aparato puede calentarse durante el funcionamiento.
30. El Yogurt Maker necesita aproximadamente 10 minutos para enfriarse para manipular o limpiar sin peligro.



Tenga cuidado de no meter la mano en la olla para fermentación cuando está funcionando el producto.

**Advertencia:** Mantenga alejadas las manos de los frascos podría quemarse.

**No tire el aparato con la basura doméstica, cuando esté hay cumplido su ciclo de vida, entréguelo en un tienda o local oficial para su reciclaje. Al hacer esto, contribuyen a la protección del medio ambiente**



## 5. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La luz indicadora o el número no se encienden:

- A. ¿Se cortó el suministro eléctrico?
- B. ¿Se ha enchufado el cable a la toma?
- C. ¿Está el enchufe en estado APAGADO?

La leche aún no fermenta para lograr ser un yogur:

- A. ¿El tiempo establecido es demasiado corto?
- B. ¿La temperatura interior o la temperatura de la leche es demasiado baja? (si la temperatura es demasiado baja, prolongar el trabajo tiempo apropiadamente)

El olor peculiar del yogur es demasiado denso al terminar:

- A. ¿El tiempo fijado es demasiado largo?
- B. ¿Los insumos están vencida o degenerativa?



**NOTAS:** Si el problema aún no se puede eliminar después del análisis anterior, comuníquese con nuestro servicio al cliente.

## Campos electromagnéticos (EMF)



El Yogurt Maker cumple con todas las normas relativas a campos electromagnéticos (CEM). Bajo un manejo adecuado, no hay daño para el cuerpo humano según los datos científicos disponibles.

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Este producto contiene materiales reciclables y/o recuperables. En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del producto, deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.



Recicla de productos eléctricos.  
Deseche el embalaje de manera responsable.  
Coloque el envase dentro de la caja y guárdelo o deséchelo de manera segura.

[www.record.com.pe](http://www.record.com.pe) | [servicioalcliente@record.com.pe](mailto:servicioalcliente@record.com.pe)  
Servicio al cliente: 0800-29430 | (511) 618-4100  
Importado por WWK COMERCIAL S.A.C.  
Av. Los Frutales 298 Ate, Lima - Perú.  
R.U.C.: 20606152931 Origen: China.

