

PROGRESS®

Est. 1931

**YOGURTERA Y
QUESERA**

Manual de instrucciones

PROGRESS®

Est. 1931

Lea todas las instrucciones detenidamente y consérvelas para consultarlas en el futuro.

Instrucciones de seguridad

Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.

Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.

Pueden utilizar este dispositivo niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de conocimiento y experiencia, solo bajo supervisión o mientras se les enseña a usar el dispositivo de forma segura y entendiendo los riesgos que conlleva.

Evite que los niños jueguen con el aparato.

A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar tareas de limpieza ni labores de mantenimiento.

Este dispositivo no es un juguete.

Contiene piezas que el usuario no puede reparar. Si encuentra algún defecto en el cable de alimentación, en el enchufe o en cualquier pieza del dispositivo, o si este ha sufrido alguna caída u otro tipo de daño, las reparaciones solo las puede realizar un electricista cualificado. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.

Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.

Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.

Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.

No aproxime las manos, los dedos, el cabello o la ropa holgada a las piezas giratorias del dispositivo.

No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.

No lo manipule con las manos mojadas.

Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.

No lo desconecte de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe suavemente.

No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.

No utilice el dispositivo si se ha caído, si presenta signos visibles de daño o si tiene fugas.

No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.

No utilice accesorios diferentes a los incluidos.

No utilice accesorios que estén dañados.

No utilice el dispositivo al aire libre.

Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.

No mueva el dispositivo mientras esté en uso.

No toque ninguna de las piezas móviles del dispositivo durante su uso; si lo hace, podría sufrir lesiones.

No toque ninguna de las piezas del aparato que puedan calentarse durante su uso, ya que podrían causarle lesiones.

Apague el dispositivo y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

Desenchufe siempre el dispositivo después de cada uso y antes de limpiarlo o realizar el mantenimiento.

Asegúrese siempre de que el dispositivo se haya enfriado completamente después de su uso, antes de limpiarlo o realizar labores de mantenimiento.

Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.

No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.

Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo o

un sistema de control remoto independiente que no sean los que se incluyen con el dispositivo.

Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.

No debe utilizarse para fines comerciales.

Advertencia: Los líquidos calientes y el vapor pueden provocar lesiones graves. Extrema la precaución al utilizar este aparato.

Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiarla o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe la yogurtera de la corriente eléctrica y compruebe que se ha enfriado por completo.

Deje que los recipientes alcancen la temperatura ambiente antes de limpiarlos.

PASO 1: Limpie la unidad de alimentación de la yogurtera con un paño suave y húmedo y séquela bien.

PASO 2: Limpie los recipientes y el colador con agua caliente y jabón, enjuáguelos y séquelos completamente. Si le resulta muy difícil retirar los restos de comida, utilice un estropajo no abrasivo.

No sumerja la yogurtera en agua u otros líquidos.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la yogurtera o sus accesorios, ya que podrían dañar la superficie.

Nota: La yogurtera debe limpiarse después de cada uso. Los accesorios no son aptos para el lavavajillas.

Descripción de las piezas



- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Unidad de alimentación para yogurtera y quesera | 6. Recipiente pequeño (1,6 l) |
| 2. Pantalla LCD | 7. Recipiente grande (1,8 l) |
| 3. Botón de encendido/apagado | 8. Colador |
| 4. Botón SET | 9. Tapa del recipiente |
| 5. Botones de flecha | 10. Tapa transparente |

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

PASO 1: Compruebe que la yogurtera esté apagada y desenchufada de la red eléctrica.

PASO 2: Limpie la unidad de alimentación de la yogurtera con un paño suave y húmedo y séquela bien.

No sumerja la unidad de alimentación de la yogurtera en agua u otros líquidos.

Nota: Es posible que la yogurtera desprenda un ligero olor cuando se utilice por primera vez. Es algo normal y desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la yogurtera.

Montaje de la yogurtera y quesera

La yogurtera viene completamente montada. Retire todos los accesorios de la unidad de alimentación de la yogurtera y compruebe que la yogurtera está seca, apagada y desenchufada de la red eléctrica antes de sustituirla.

Funciones preprogramadas

Funciones preprogramadas	Temperatura	Tiempo (h:m)
1. C – 1 Para producir yogur natural o queso, o escurrir yogur natural para preparar yogur griego	42 °C	8:00–12:00
1. C – 2 Para experimentar con diferentes ingredientes, tiempos y temperaturas	25 °C a 65 °C	1:00–99:00

La cantidad de tiempo que tarda la leche en convertirse en yogur depende del tipo de leche utilizada. Modifique los tiempos de los programas con los botones de flecha de la yogurtera. Para leche entera, semidesnatada o desnatada, ajuste el tiempo del programa a 8, 10 o 12 horas respectivamente.

Nota: Los sustitutos de leche no lácteos pueden requerir tiempo adicional para convertirse en yogur.

Cantidades de ingredientes

Capacidad	Cantidad de yogur necesaria	Cantidad de leche necesaria
Recipiente grande (1,8 L)	165 ml de yogur natural	1485 ml de leche
	2 g de fermento de yogur	1600 ml de leche
Recipiente pequeño (1,6 L)	150 ml de yogur natural	1350 ml de leche
	2 g de fermento de yogur	1500 ml de leche
Colador para yogur griego (1 L)	1000 ml de yogur natural	

Para preparar yogur natural

PASO 1: Unas 3 horas antes de preparar el yogur, saque la leche del frigorífico y deje que se ponga a temperatura ambiente. Alrededor de 1 hora antes de preparar el yogur, saque el yogur iniciador o el fermento de yogur del frigorífico y deje que se asiente.

PASO 2: Para preparar el yogur, seleccione el recipiente del tamaño adecuado y deposite en él la leche y el yogur medidos previamente. Revuelva bien.

PASO 3: Inserte el recipiente en la unidad de alimentación de la yogurtera y coloque encima la tapa del recipiente y, a continuación, la tapa transparente.

PASO 4: Conecte la yogurtera a la corriente eléctrica y enciéndala.

PASO 5: Seleccione la posición de yogur C-1 con los botones de flecha de la parte frontal de la unidad y ajuste la hora entre 8 y 12 horas, en función del tipo de leche utilizada. Pulse el botón de encendido/apagado para iniciar el ciclo de producción.

PASO 6: El ciclo se puede detener en cualquier momento manteniendo pulsado el botón de encendido/apagado durante aproximadamente 2 segundos.

PASO 7: Para apagar la yogurtera, mantenga pulsado el botón de encendido durante aproximadamente 2 segundos. La pantalla LCD parpadeará para indicar que la yogurtera está en modo de espera. Apague y desenchufe la unidad de la red eléctrica y retire con cuidado la tapa de la unidad principal.

PASO 8: Retire la tapa del recipiente y remueva bien el yogur, incorporando en el yogur el suero que pueda haber quedado en la parte superior del recipiente. Vuelva a colocar la tapa y coloque el recipiente en el frigorífico durante al menos 3 horas para que se enfríe.

Una vez que se haya completado el enfriamiento, añada las frutas o aromas deseados al yogur terminado.

Nota: No deje el yogur en el frigorífico durante más de cuatro días después de su elaboración. No utilice ingredientes caducados en la yogurtera.

Si utiliza yogur natural para producir más yogur, la leche y el yogur utilizados deben tener el mismo contenido de grasa.

Para apagar la yogurtera, mantenga pulsado el botón de encendido durante aproximadamente 2 segundos. La pantalla LCD parpadeará para indicar que la yogurtera está en modo de espera. Apague y desconecte el aparato de la corriente eléctrica.

Para preparar yogur al estilo griego

El yogur al estilo griego tiene una textura más cremosa y espesa que el yogur natural. La eliminación del suero de leche también hace que el yogur sea más saludable, con menos azúcar y una mayor densidad de proteínas.

PASO 1: Retire como máximo 1000 ml de yogur natural del frigorífico y deje que se ponga a temperatura ambiente.

PASO 2: Coloque el colador en el recipiente grande y vierta el yogur natural en el colador. Coloque la tapa del recipiente sobre el colador y deje que se asiente en el frigorífico durante aproximadamente 6 horas.

PASO 3: Saque del frigorífico el recipiente grande, quítele la tapa y extraiga el colador. El suero del recipiente grande se habrá separado del yogur griego que queda en el colador. Raspe el yogur griego del colador para vaciarlo en un recipiente adecuado y colóquelo en el frigorífico. Deseche el suero que pueda haber quedado en el

recipiente grande.

Para hacer queso

PASO 1: Para hacer queso, mezcle 1000 ml de leche entera y 50–60 ml de zumo de limón en el recipiente pequeño. Remueva bien antes de colocar la tapa del recipiente encima del recipiente pequeño.

PASO 3: Ponga el recipiente pequeño en la yogurtera y coloque encima la tapa transparente. Enchufe la yogurtera a la corriente y enciéndala.

PASO 4: Con los botones de flecha, seleccione el programa C-1 y ajuste el tiempo del programa en 10 horas.

Para iniciar el ciclo, pulse el botón de encendido/apagado durante aproximadamente 2 segundos.

PASO 5: Una vez finalizado el programa, retire la tapa transparente y saque el recipiente pequeño. Coloque el recipiente pequeño en el frigorífico y deje que se enfríe durante aproximadamente 3 horas.

PASO 6: Una vez que se haya completado el enfriamiento, coloque el colador en el recipiente para yogur grande. Retire el recipiente pequeño del frigorífico y quite la tapa. Vierta el contenido del recipiente pequeño en el colador antes de cubrir el colador con la tapa del recipiente.

PASO 7: Coloque el recipiente grande (con el colador) en el frigorífico durante unas 6 horas para que se enfríe. Una vez finalizada la refrigeración, saque del frigorífico el recipiente grande.

PASO 8: Quite la tapa del recipiente y saque el colador; el líquido del recipiente grande se habrá separado del queso que queda en el colador. Raspe el queso del colador para vaciarlo en un recipiente adecuado y colóquelo en el frigorífico. Deseche el líquido que pueda haber quedado en el recipiente grande.

Consejos y sugerencias

1. Se recomienda encender la yogurtera durante unos minutos para precalentarla antes de introducir los recipientes.
2. Hierva siempre la leche no pasteurizada antes de utilizarla en la yogurtera. Esto destruirá cualquier bacteria dañina que pueda contener.
3. Para obtener unos resultados óptimos, asegúrese de que la leche utilizada en la yogurtera esté a temperatura ambiente.
4. Para obtener un yogur más espeso, añada aproximadamente 2 cucharadas de leche en polvo al recipiente antes de iniciar un programa.
5. Asegúrese de que todos los ingredientes utilizados estén frescos.
6. El yogur podría cuajarse en el fondo del recipiente en función de la calidad de los ingredientes utilizados. Para evitar que se cuaje, añada 200 ml de agua al recipiente antes de encender la yogurtera.
7. Se recomienda no reutilizar el mismo yogur repetidamente como iniciador, ya que esto afectará significativamente al sabor del yogur.

Solución de problemas

Síntoma	Causa posible	Solución
La yogurtera no se enciende.	La yogurtera no está encendida.	Enchufe la yogurtera a la corriente y enciéndala.
	El fusible se ha fundido.	Retire el fusible del enchufe y sustitúyalo por un fusible de idéntico valor de un fabricante certificado.
El yogur producido es muy espeso y tiene un olor extraño.	El tiempo ajustado para el programa es demasiado largo.	Reduzca el tiempo de programa con los botones de flecha antes de iniciar el programa.
	Los ingredientes utilizados están caducados.	Utilice solo ingredientes frescos en la yogurtera.
El líquido/suero ha comenzado a acumularse en la superficie del yogur producido.	El yogur no se ha removido lo suficiente.	Remueva bien el yogur una vez finalizado el programa.
	El tiempo ajustado para el programa es demasiado largo, por lo que el yogur se sobrecalienta.	Reduzca el tiempo de programa con los botones de flecha antes de iniciar el programa.

Almacenamiento

Asegúrese de que la yogurtera está fría, limpia y seca antes de retirarla; guárdela en un lugar fresco y seco.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la yogurtera; déjelo más suelto para evitar daños.

Especificaciones

Código de producto: EK4374PVDEEU7

Entrada: 220–240 V ~ 50 Hz

Salida: 25 W



PROGRESS®

Est. 1931



FRESCOS Y AFRUTADOS YOGURES

Ideas de recetas



Single serving

Ingredients

Almond: 1 tbsp almonds, chopped and 8 drops almond extract

Raspberry: 1 tbsp raspberry jam

Strawberry: 1 tbsp strawberry jam or 2 strawberries, chopped

Vanilla: 1 tsp vanilla extract

Chocolate: Add 2 tbsp chocolate syrup or 1 tbsp cocoa powder. Sprinkle on 1 tsp shaved chocolate (optional).

Honey: add 1-2 tbsp of preferred honey

Cherry: Add 6 destoned, chopped cherries with 1tbsp of cherry jam.

Orange: add chopped orange or 2-3 tbsp of marmalade

Peach: Add thinly sliced apricot of desired amount

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.**

Si este producto no llega a usted en condiciones aceptables, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente en **www.progresscookshop.com**.

Tenga a mano el albarán, puesto que se le solicitarán datos en él incluidos. Si desea devolver este producto, hágalo en el distribuidor en el que lo adquirió y no olvide incluir el recibo (la devolución quedará sujeta a los términos y condiciones del distribuidor).

Garantía

Todos los productos adquiridos como nuevos llevan la garantía del fabricante; el período de tiempo de la garantía variará en función del producto. Cuando se pueda presentar un justificante de compra, Progress proporcionará una garantía estándar de 12 meses al minorista a partir de la fecha de compra. Esto solo es aplicable cuando los productos se han utilizado según las instrucciones para su uso doméstico previsto. Cualquier uso incorrecto o desmantelamiento de los productos invalidará cualquier garantía.

Conforme a la garantía, nos comprometemos a reparar o sustituir de forma gratuita cualquier pieza defectuosa. En caso de que no podamos proporcionar una sustitución exacta, se ofrecerá un producto similar o se reembolsará el coste. Los daños causados por el desgaste diario no están cubiertos por esta garantía, ni los consumibles, como enchufes, fusibles, etc.

Tenga en cuenta que los términos y condiciones anteriores pueden actualizarse periódicamente y, por lo tanto, le recomendamos que los compruebe cada vez que visite el sitio web.

Nada de lo dispuesto en esta garantía o en las instrucciones relativas a este producto excluye, restringe o afecta de otro modo sus derechos legales.

El símbolo de contenedor de basura tachado en este artículo indica que este aparato debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente cuando deje de utilizarse o se haya estropeado. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre dónde llevar el artículo para su reciclaje.



PROGRESS®

Est. 1931

Suministrado por:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.

Made in China.

CD290920/MD000000/V1

