



Más confiable, más accesible



Manual para usuarios

Yogurtera

Modelo COYG-0003

ÍNDICE

Medidas de seguridad	4
Conocé tu Yogurtera Coop	6
Primer uso	7
Modo de uso	7
Preparación	7
Fermentación	8
Refrigeración	8
Saborización	8
Configuración del panel de control	9
Mantenimiento y limpieza	11

1. Medidas de seguridad

SEGUÍ LAS INDICACIONES AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS

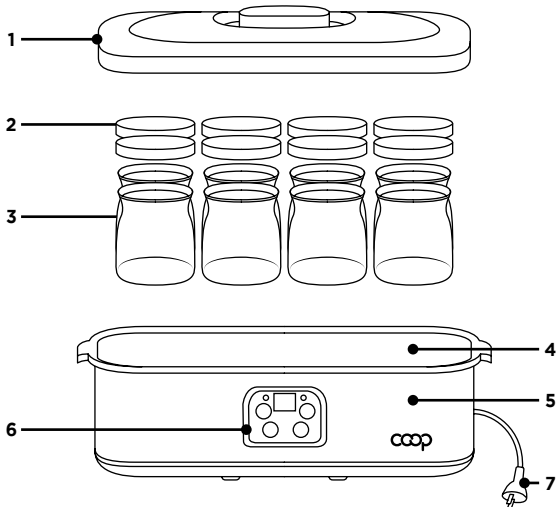
1. **Voltaje:** Antes de conectar el equipo, verificá que el voltaje de tu red eléctrica coincida con el especificado en la etiqueta del producto.
2. **Superficies y ubicación:** Apoyá la yogurtera sobre una superficie plana, estable y seca. No la utilices cerca de materiales inflamables, fuentes de calor (como hornallas o hornos) ni sobre electrodomésticos que vibren (por ejemplo, arriba de la heladera).
3. **Uso de agua y humedad:** No utilices el equipo con las manos mojadas ni descalzo. **Nunca sumerjas la base eléctrica en agua u otros líquidos** (solo los frascos de vidrio son lavables con agua). No coloques la yogurtera dentro de la heladera.
4. **Manipulación del cable y enchufe:** No operes el equipo si el cable o el enchufe están dañados. Para desconectarlo, tirá siempre de la ficha del enchufe y nunca del cable. No dejes el cable colgando del borde de mesas o mesadas ni en contacto con superficies calientes.
5. **Manipulación en uso:** No muevas ni traslades la yogurtera mientras esté en funcionamiento o contenga ingredientes calientes.
6. **Seguridad infantil y supervisión:** Mantené el equipo fuera del alcance de los niños, tanto durante su uso como

al guardarlo. Este aparato no está destinado para ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, a menos que reciban supervisión o instrucciones relativas al uso seguro por parte de un adulto responsable.

7. **Reparaciones y servicio técnico:** No intentes abrir ni reparar el aparato por tu cuenta. En caso de fallas o daño en el cable de alimentación, acudí únicamente al servicio técnico autorizado.
8. **Accesorios y uso previsto:** Este producto es de **uso exclusivo doméstico en interiores**. No lo utilices en el exterior ni incorpores accesorios no recomendados por el fabricante, ya que podrían dañar el equipo.

2. Conocé tu Yogurtera Coop

Partes del Producto



- 1. Tapa
- 2. Tapas de frascos
- 3. Frascos de vidrio
- 4. Recipiente de fermentación

- 5. Cuerpo principal
- 6. Pantalla digital
- 7. Enchufe

3. Primer uso

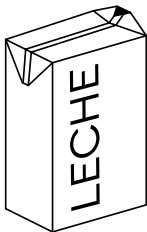
1. Retirá todos los envoltorios.
2. Lavá con agua tibia y detergente la tapa principal (1), los frascos de vidrio y sus tapas. Hacé esto antes de usar el equipo por primera vez o si estuvo guardado por mucho tiempo.
3. Secá bien todas las partes antes de utilizarlas.

4. Modo de uso



Precaución: no introduzcas los frascos en agua hirviendo ya que pueden dañarse por el cambio brusco de temperatura.

1. **Preparación:** para lograr una correcta fermentación, utilizá los ingredientes en las siguientes proporciones:



Leche fría
+
Fermento
(o 5% de yogurt frío)

Nota: también podés utilizar leche en polvo (hecha).



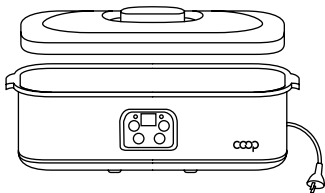
Precauciones:

1. Asegurate de que ninguno de los ingredientes esté vencido ni en mal estado.
2. Si utilizás fermento en polvo o de sobre, verificá las instrucciones y dosis indicadas en su envase.
3. En caso de usar leche en polvo, respetá las proporciones de dilución recomendadas por el fabricante.

- 2. Fermentación:** tapá los frascos luego de verter la mezcla. Ubicalos dentro de la yogurtera y colocá la tapa del aparato. Enchufá el equipo y presioná el botón de encendido para iniciar el proceso. El tiempo de fermentación oscila entre 8 y 12 horas: a mayor tiempo, el yogurt resultará más firme y ácido.



Ingredientes listos!
para empezar



Precaución: el tiempo de fermentación puede variar según la temperatura ambiente y la de los ingredientes. Si usás leche muy fría, por ejemplo, el proceso requerirá más tiempo. Importante: Nunca excedas las 14 horas de fermentación.

- 3. Refrigeración:** una vez finalizada la fermentación, el yogurt ya se puede consumir. Sin embargo, te recomendamos llevar los frascos a la heladera antes de servirlo, ya que al enfriarse mejora notablemente su sabor y textura. Solo retirálos de la yogurtera y colocalos directamente en la heladera.



Precaución: No conserves el yogurt en la heladera por más de 7 días. Para aprovechar al máximo sus propiedades y la mayor actividad de los lactobacilos, te aconsejamos consumirlo dentro de los primeros 3 días de elaborado.

- 4. Saborización:** Podés combinar tu yogurt con jugos de fruta, mermeladas, miel o endulzantes para darle el toque que más te guste.

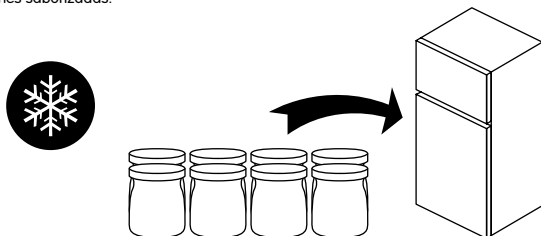
Notas:

1. Si durante o después del proceso se genera abundante gas o mal olor, significa que el agua o los ingredientes estaban contaminados; en ese caso, **el yogurt no**

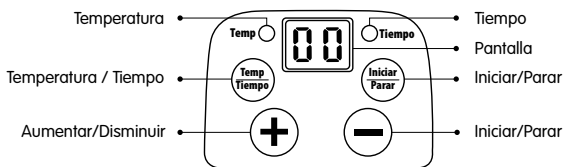
debe ser consumido. Por el contrario, si presenta un tono ligeramente amarillento, consistencia firme y un sabor levemente ácido, la fermentación fue exitosa.

2. Si realizás una fermentación prolongada, es posible que aparezca un líquido amarillento en la superficie. No te preocupes, es **suerode leche** y es totalmente normal: contiene nutrientes esenciales como ácido láctico y vitaminas del complejo B. Podés retirarlo o simplemente mezclarlo con el yogurt para integrarlos.

3. Para elaborar un yogurt con menos calorías, utilizá leche descremada. Si agregás fructosa a la preparación, acelerarás la fermentación. No recomendamos el uso de leches saborizadas.

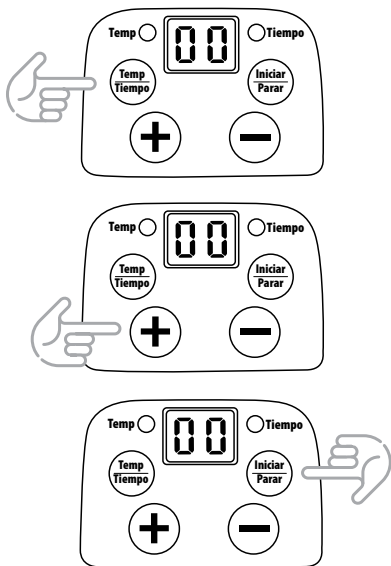


5. Configuración del panel de control



1. **Encendido:** conectá el equipo a la toma de corriente. La pantalla mostrará el número "88" acompañado de una señal acústica, lo que confirma que el aparato está listo para funcionar.

- 2. Ajuste de temperatura:** presioná la tecla **“Temp/Tiempo”** para seleccionar el modo de trabajo; se encenderá el indicador de temperatura. Ajustá el nivel deseado con las teclas **“+ / -”** (de 20 °C a 55 °C). Para hacer yogurt, la temperatura predeterminada es de unos 42 °C (± 3 °C).
- 3. Ajuste de tiempo e inicio:** presioná la tecla **“Start/Cancel”** para pasar al ajuste de tiempo. Elegí la duración del ciclo con los botones **“+ / -”** (de 0 a 48 horas). Volvé a pulsar **“Start/Cancel”** para confirmar: la luz de tiempo (**“Time”**) se iluminará y la yogurtera iniciará la preparación. Para cancelar la función, mantené presionado **“Start/Cancel”** durante unos segundos.



6. Mantenimiento y limpieza

1. Una vez finalizada la preparación, **desconectá la yogurtera** del tomacorriente y esperá a que se enfríe por completo antes de limpiarla.
2. **Limpiala siempre después de cada uso** para evitar la acumulación de residuos y la formación de malos olores.
3. No utilices productos ni esponjas abrasivas. **Nunca sumerjas el aparato en agua ni lo coloques bajo la canilla.** Para limpiar la base, usá únicamente un paño apenas húmedo.
4. Si no vas a usar la yogurtera por un tiempo prolongado, limpiála bien y guardala en su caja original. Conservala en un lugar seco y ventilado para protegerla de la humedad para que no le afecte la humedad.



Más confiable, más accesible



0 800 333 3443



2914 06 2914
Mensajes



holacooperativa@cooperativaobrera.coop



cooperativaobrera.coop

ENCONTRANOS TAMBIÉN EN:



/LaCoopeAr



/CooperativaObrera