



Más con able, más accesible



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Modelo: COYG-0002

ÍNDICE

Medidas de Seguridad	4
Conocé tu Yogurtera Coop	6
Primer uso	7
Modo de uso	7
Desinfección	7
Preparación	7
Fermentación	8
Refrigeración	9
Sabor.....	9
Mantenimiento y limpieza	10

1. Medidas de Seguridad

SEGUÍ LAS INDICACIONES AL UTILIZAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS

1. Asegurate de que el voltaje de tu red eléctrica sea el mismo al indicado en el producto.
2. No utilices esta yogurtera cerca de artículos inflamables.
3. No conectes o desconectes el electrodoméstico con tus manos húmedas ya que esto podría ocasionarte una descarga eléctrica.
4. No la sumerjas en agua (solo puedes sumergir los frascos) ya que podría afectar su futuro funcionamiento.
5. No intentes repararla por tu cuenta; comunícale con el servicio técnico autorizado.
6. No la utilices sobre una superficie inestable o cerca de algún artefacto que genere alta temperatura ya que podría dañarse.
7. Para desconectarla no tires del cable sino del enchufe. De romperse el enchufe o el cable, no lo reemplaces por tu cuenta, comunícale con el servicio técnico autorizado.
8. Asegurate de colocarla en algún lugar donde los niños no puedan alcanzarla, ya sea al momento de estar utilizándola o al momento de almacenarla.
9. Este electrodoméstico no fue pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas,

sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que las mismas hayan sido instruidas para el uso del mismo y sean supervisadas por la persona responsable al momento de utilizarse.

10. No dejes el cable suspendido en el borde de una mesa o mesada, ni sobre superficies calientes.

11. No manipules ni translades el producto mientras esté funcionando.

12. No lo utilices con los pies descalzos o con las manos mojadas.

13. Luego de usar el producto, límpialo tal como se indica en la sección "Limpieza y mantenimiento".

14. No lo almacenes sobre superficies que vibren, como la parte superior de una heladera.

15. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el equipo.

16. No guardes el yogurt en la heladera por más de 7 días.

17. Desconectá del tomacorriente cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo.

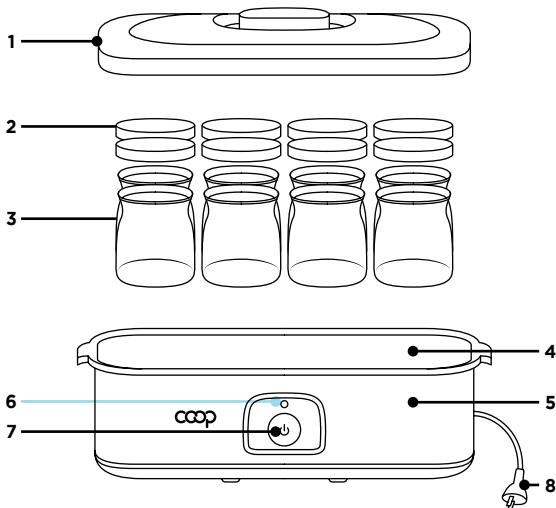
18. No la coloques en la heladera.

19. Tené extremo cuidado cuando la manipules con los recipientes llenos de alimento caliente.

20. Este producto ha sido diseñado para uso doméstico, en interiores. No lo utilices en el exterior ni para otros fines.

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. Luz LED de encendido
- 7. Botón de encendido
- 8. Enchufe

3. Primer uso

1. Remové todos los envoltorios.
2. Lavá con agua y jabón la tapa (1) y cada uno de los frascos (y sus tapas). Este procedimiento debés realizarlo antes del primer uso y luego de transcurrido un largo período sin usar el aparato.
3. Secá bien todas las partes.

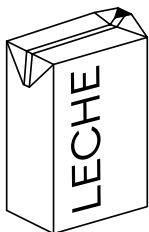
4. Modo de uso

1. **Desinfección:** introducí los frascos en una olla con agua fría y calentalos hasta que hiervan, dejalos 1 minuto, retirá del fuego y dejá enfriar.



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

2. **Preparación:** para lograr la fermentación, utilizá las siguientes proporciones de ingredientes:

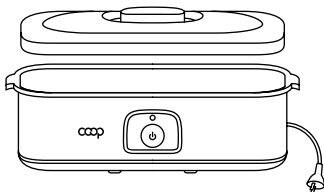


Leche fra
+
Fermento
(o 5% de yogurt frío)

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

**Precauciones:**

1. Asegurate de que ningún ingrediente esté vencido o podrido.
2. En caso de utilizar fermento, verificá las instrucciones del mismo en su envase.
3. Cuando utilices leche en polvo asegurate de seguir las proporciones indicadas en su envase.

**Ingredientes listos!
para empezar**

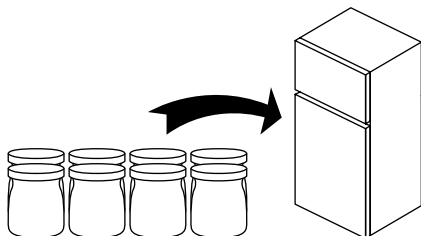
- 3. Fermentación:** Cubrí los frascos luego de haber introducido en ellos la mezcla de ingredientes. Introducí los frascos en la yogurtera y colocá la tapa. Conectá la yogurtera a un tomacorriente y presioná el botón de encendido de la misma para que esta comience a funcionar. El tiempo para lograr el fermento oscila entre las 8 y las 12 horas, dependiendo de cómo desee tu yogurt (mientras más tiempo se deje fermentar, más ácido será tu yogurt).



Precaución: El tiempo de fermento podría verse afectado por la temperatura del ambiente o por la temperatura de los ingredientes utilizados. Por ejemplo, de haberse utilizado leche muy fría, deberá fermentar por más tiempo pero nunca debería superar las 14 horas de fermentación.

Nota: Para lograr que el fermento se haga más rápido, podrá introducir agua hirviendo dentro de su yogurtera para que los ingredientes alcancen la temperatura ideal de fermentación de manera más rápida. Esto también hará que el producto final quede aún más suave.

- 4. Refrigeración del yogurt:** Luego de cumplirse el tiempo de fermentación el yogurt puede beberse sin problema pero te recomendamos que lo introduzcas en tu heladera para enfriarlo ya que su sabor recién habiéndose terminado la fermentación podría no ser de tu agrado. Simplemente retirá los frascos de la yogurtera y colocalos dentro de tu heladera.



Precaución: El tiempo en la heladera no debe superar los 7 días. Recomendamos que los injieras durante el plazo de 3 días luego de haberse finalizado la fermentación ya que será este el plazo en el cual el lactobacillus estará mayormente activo.

- 5. Sabor del yogurt:** Podrás combinar tu yogurt con jugo de fruta, mermelada, fructosa, miel, etc, para darle el toque que más te guste.

Notas:

1. De salir mucho gas y olor durante o después del fermento, quiere decir que el agua o la leche en polvo estaban contaminadas y que el yogurt no puede ser bebido. Si el yogurt se ve levemente amarillento, consistente y sabe agrio quiere decir que la fermentación fue exitosa.
2. Al realizarse una fermentación de mayor duración puede que comience a aparecer un líquido amarillento; no te preocupes ya que es totalmente normal, son nutrientes tales como ácido láctico, vitamina B, etc. Podrás separarlo del resto del yogurt o simplemente mezclar todo, sumando estos nutrientes.
3. En caso de querer que el yogurt sea de menos calorías, podés utilizar una leche con menor nivel graso. Si agregás fructosa a la leche podés lograr que el fermento termine más rápido. No recomendamos el uso de leche saborizada.

5. Mantenimiento y limpieza

1. Luego de haber finalizado la fermentación de tu yogurt, desconctá la yogurtera del tomacorriente. Aguardá a que la misma se enfríe por completo antes de lavarla.
2. Es de mucha importancia que laves el producto luego de su utilización ya que, de no hacerlo, podría comenzar a tomar olor.
3. Para la limpieza de la yogurtera, no utilices productos abrasivos. Es de total importancia que no la sumerjas ni la introduzcas debajo de una canilla abierta. Para limpiarla utilizá simplemente un paño levemente húmedo.
4. Cuando sepas que no vas a utilizar la yogurtera por un tiempo prolongado, por favor limpiá la misma y guardala dentro de su envase. Colocala en un lugar ventilado y seco para que no le afecte la humedad.

Importado por ACEGAME S.A. • Andrés Lamas 1446 C.A.B.A.
República Argentina • CUIT 33-68851288-9
Para Cooperativa Obrera Ltda. de Consumo y Vivienda
Paraguay 445 • Bahía Blanca • Pcia. de Buenos Aires
República Argentina.
Garantiza TECNOSTORES S.A. • www.tecnostores.com.ar
Hecho en China.

Eco-Consejos



No tires el envase y el manual a la basura, lívalos al Punto Limpio de Reciclado de tu localidad, ya que se pueden Reciclar y Reutilizar.

Te sugerimos que si alguna vez decidís no utilizar más o tirar este electrodoméstico y aún funciona, lo dones a una persona, familia o entidad social que lo necesite, ya que seguramente le continuará dando uso.


Si por el contrario este producto no funciona más y no tenga arreglo, lívalo al Punto Limpio de Reciclado de tu localidad, debido a que muchos de sus componentes se pueden Reciclar y Reutilizar.


0 800 333 3443  2914 06 2914
Mensajes

holacooperativa@cooperativaobrera.coop

cooperativaobrera.coop

ENCONTRANOS TAMBIÉN EN:

 /LaCoopeAr

 /CooperativaObrera