



Confiable y más accesible.



Manual para usuarios

Yogurtera

Modelo COYG-0001

Índice

1	Parámetros técnicos.....	3
2	Componentes principales.....	3
3	Antes de utilizar tu yogurtera COOP	4
4	Instrucciones importantes de seguridad.....	4
5	Cómo utilizar tu yogurtera COOP.....	5
6	Receta de yogur natural.....	5
7	Tips útiles.....	6
8	Limpieza.....	6
9	Servicio de Post venta.....	6

Simbología



ADVERTENCIA

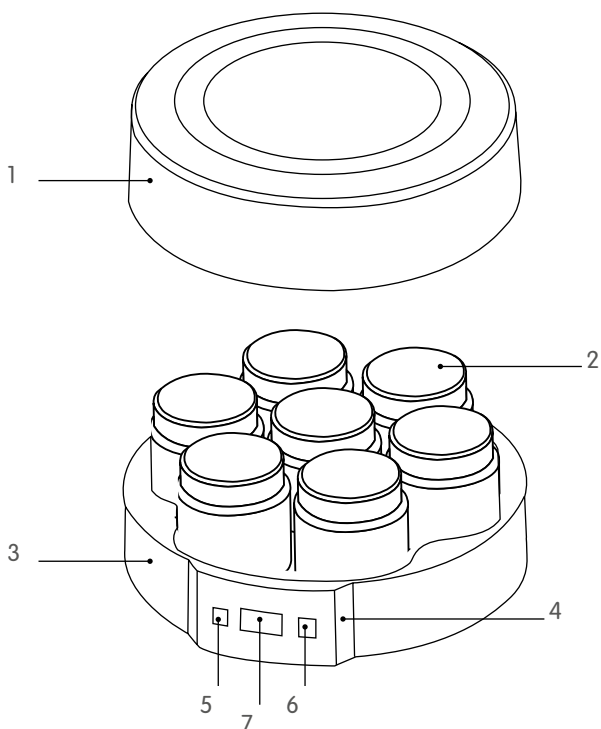
Se requiere prestar atención a esta área para reducir el riesgo de descarga eléctrica, incendio o lesión.

1 Parámetros técnicos

MODELO	COYG - 0001
VOLTAJE	220 - 240 V
FRECUENCIA	50 - 60 Hz
CONSUMO	20 W

2 Componentes principales

1. Tapa
2. Pote
3. Cuerpo
4. Panel de control
5. Botón tiempo
6. Botón encendido / apagado
7. Display



3

Antes de utilizar tu Yogurtera COOP

- Léete todas las instrucciones incluidas en este manual.
- Luego de quitarla del envase, asegúrate que no esté dañada.
- Si dudas de su estado, no la utilices. Contactate con el servicio técnico autorizado.

4

Instrucciones importantes de seguridad

PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, INCENDIO O LESIÓN: debés respetar las medidas de precaución básicas y leer las siguientes instrucciones antes de utilizar esta yogurtera.



- En caso de utilizar una extensión de cable:
 - 1) La calidad del cable deberá ser igual o mejor que la del cable de la pochoclera.
 - 2) La extensión deberá tener una toma a tierra, un enchufe de 3 patas.
- Antes de enchufarla, comprobá que el voltaje indicado en la etiqueta del cable corresponde a la tensión de tu hogar.
- Utilizala sobre una superficie seca y nivelada.
- El uso de la yogurtera en presencia de niños, debe ser siempre supervisado.
- Para prevenir descargas eléctricas, no introduzcas el cable, el enchufe o la yogurtera en agua u otro líquido.
- No dejes el cable colgando por el borde de la mesa o mesada, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No la utilices si el cable o enchufe estuvieran dañados, o luego de algún mal funcionamiento, o daño de cualquier tipo. Recurrí al servicio técnico autorizado más cercano para su evaluación, reparación o ajuste.
- Cuando está en funcionamiento, no toques ni insertes nada en ninguna de sus partes móviles.
- Siempre supervisá el proceso de cocción.
- La utilización de accesorios no está recomendada ya que pueden ocasionar riesgos o lesiones.
- Riesgo de incendio. No cubras ni coloques nada sobre la yogurtera: materiales combustibles, cortinas, cartón, plástico, papel, etc.
- No guardes el yogur en la heladera por más de 10 días.
- No coloques la yogurtera en la heladera.
- Tené cuidado cuando manipules la yogurtera con los recipientes llenos de alimento caliente.
- Después se usar el aparato, desconectá el enchufe del tomacorriente.
- No la uses al aire libre.
- No la utilices para otro uso distinto que para el que fue diseñada.

5 Cómo utilizar tu Yogurtera COOP

1. Necesitás un bowl de 1.5 – 2 L y un batidor.
2. Colocá 1,2 L de leche y 130 ml de yogur natural o 1.330 ml de leche y 2 g de fermento de yogur dentro del bowl. Batí bien hasta que se una todo.
3. Colocá la preparación en los 7 potes (2) y tapalos utilizando las tapas plásticas. Ubicalos dentro de la yogurtera y colocá la tapa (1) sobre estos.
4. Conectá el aparato al tomacorriente. El display comenzará a titilar. Presioná el botón encendido/apagado (6). En el display aparecerá 10H. Sólo tendrás 5 segundos para seleccionar el tiempo deseado, presionando el botón tiempo (5). De lo contrario, la máquina comenzará a funcionar automáticamente.

Nota: podrás seleccionar el tiempo deseado antes de encender el aparato. Presioná el botón tiempo (5), seleccioná el tiempo y luego presioná el botón encendido/apagado (6). También podés elegir el tiempo en cualquier momento, durante el proceso de cocción. Mantené presionado el botón encendido/apagado (6) durante 2 segundos para apagar el dispositivo. Luego podrás volver a seleccionar el tiempo.

5. La yogurtera funcionará hasta que se cumpla el tiempo seleccionado. Después se apagará automáticamente. Dejá enfriar los potes y luego lleválos a la heladera durante 3 horas.

La leche contiene lactosa, ésta es convertida en ácido láctico a través de una bacteria láctica. La yogurtera posee la temperatura adecuada para que estas colonias de bacterias se propaguen fácilmente. Asegurate de que la leche no contenga otro tipo de bacterias, ya que éstas podrían contaminarla. Limpiá profundamente los potes y secalos bien antes de usarlos. Es recomendable hervir la leche y luego enfriarla a 40° antes de agregarla a la preparación.



6 Receta de yogur natural

1. El primer paso puede realizarse con fermento de yogur o con yogur fresco.

Opción fermento de yogur

Leche 1.400 ml.
Fermento de yogur 2 g.

Opción yogur fresco

Leche 1.200 ml.
Yogur fresco 1.300 ml.

2. Seguí los pasos de la sección "5. Cómo utilizar tu Yogurtera COOP".

7

Tips útiles

- Agregá frutas o mermelada al yogur natural para hacer distintos sabores. También podés usar esencia de vainilla o chocolate.

Nota

- El yogur casero es más cremoso y menos firme que el yogur industrial.
- Durante la preparación, es normal que se genere una fase acuosa. Podés desecharla o mezclarla nuevamente con el yogur.
- Podés comenzar con la preparación (paso 1 de la sección “Receta yogur natural”) con un yogur hecho previamente en la yogurtera. Cuanto más seguido hagás éstos, menos consistente será tu yogur. Si deseás una mayor consistencia utilizá fermento o yogur fresco.
- Si usás 900 ml de leche o 4 cucharadas de leche en polvo el yogur será más consistente.

8

Limpieza

- Antes de limpiarla, desenchufala y dejá que se enfríe.
- No uses limpiadores abrasivos.
- Limpiala con un paño húmedo.
- Los potes pueden lavarse con agua y detergente.

9

Servicio de Post venta



Service Oficial

Andrés Lamas 1446
C1416BYH - C.A.B.A. - ARGENTINA
www.tecnostores.com.ar/garantia

Importado por: Acegame S.A. • Andrés Lamas 1446 • C.A.B.A. • República Argentina
Para: Cooperativa Obrera Limitada de Consumo y Vivienda • CUIT 30-52570593-1
Paraguay 445 • Bahía Blanca • Pcia. de Buenos Aires • República Argentina
Fabricado en China

Eco-Consejos



No tires el envase y el manual a la basura, llevalos 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 la yogurtera Coop y aún funciona, la dones a una persona, familia o entidad social que la necesite, ya que seguramente le continuarán dando uso.

Cuando la yogurtera Coop no funcione más y no tenga arreglo, llevala al Punto Limpio de Reciclado de tu localidad, debido a que muchos de sus componentes se pueden Reciclar y Reutilizar.

0-800-333-3443

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR:
holacooperativa@cooperativaobrera.coop
cooperativaobrera.coop

HOLA
COOPERATIVA

ENCONTRANOS TAMBIÉN EN:

 www.facebook.com/LaCoopeAr

 YouTube.com/CooperativaObrera

 Mensajes: 2914 06 2914