



ultracomb
Va con vos

ultracomb.com.ar   

COCINA

yogurtera



YG 2712

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

YOGURTERA ULTRACOMB YG-2712

Lea este manual del usuario antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

PELIGRO



Nunca sumerja en agua ni enjuague bajo la canilla al equipo, porque contiene los componentes eléctricos y los elementos de calentamiento. Esto podría causar daño permanentemente a su unidad.

No permita que el agua u otro líquido ingresen al interior del aparato para evitar descargas eléctricas.

No toque nunca el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

- 1 Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar la unidad.
- 2 Durante el funcionamiento evite el contacto con las partes calientes del equipo.
- 3 Siempre desenrolle el cable de alimentación antes de utilizar su unidad.
- 4 No haga funcionar la unidad con las manos mojadas. Inserte por completo el enchufe en el tomacorriente.
- 5 No utilice este aparato con el cable roto o después de haber verificado un mal funcionamiento.
- 6 Lleve la unidad al Centro de Servicio Técnico Autorizado cuando el cable de alimentación esté dañado.
- 7 Para evitar el choque eléctrico, no sumerja el cable, enchufe o cualquier otra parte del artefacto en el agua.
- 8 Siempre desenchufe la unidad después de su uso.
- 9 Siempre sostenga el enchufe al desenchufar el cable. Nunca tire del cable.
- 10 Esta unidad es para **USO DOMESTICO UNICAMENTE**.
- 11 No la utilice a la intemperie.
- 12 En caso de falla, llévelo al servicio técnico autorizado más cercano para que sea examinado y/o reparado.
- 13 No use la fuerza para operar perillas, teclas y botones.
- 14 No exponga el equipo a goteos ni a salpicaduras y no coloque sobre él objetos que contengan líquidos.
- 15 El uso de accesorios no provistos por el fabricante puede ocasionar daños y perjuicios.
- 16 Coloque la unidad sobre una superficie plana y firme, lejos de cualquier fuente de calor. No la utilice donde reciba luz solar directa o exista exceso de polvo, calor, frío o humedad.
- 17 No opere la unidad en presencia de productos inflamables.
- 18 Evite que el cable cuelgue del borde de una mesa, tome contacto con bordes filosos o superficies calientes.
- 19 Apague siempre la unidad antes de cambiar los accesorios.
- 20 No haga funcionar el equipo cuando aparezcan daños notorios sobre partes eléctricas activas.
- 21 No abra la carcasa, ya que puede causar daños al equipo o choque eléctrico.
- 22 Desenchufe siempre su unidad antes de limpiarla.



- 23** La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a un enchufe con una toma de tierra eficaz tal y como prevén las normas de seguridad vigentes.
- 24** El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas, consulte a un electricista cualificado.
- 25** Los materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poli estireno, etc., no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una fuente potencial de peligro.

ADVERTENCIA:

La reparación del artefacto debe hacerla solamente personal técnico autorizado.



Nunca utilice este aparato para otros fines no especificados en este manual.

Verifique que el voltaje indicado coincida con el voltaje local.



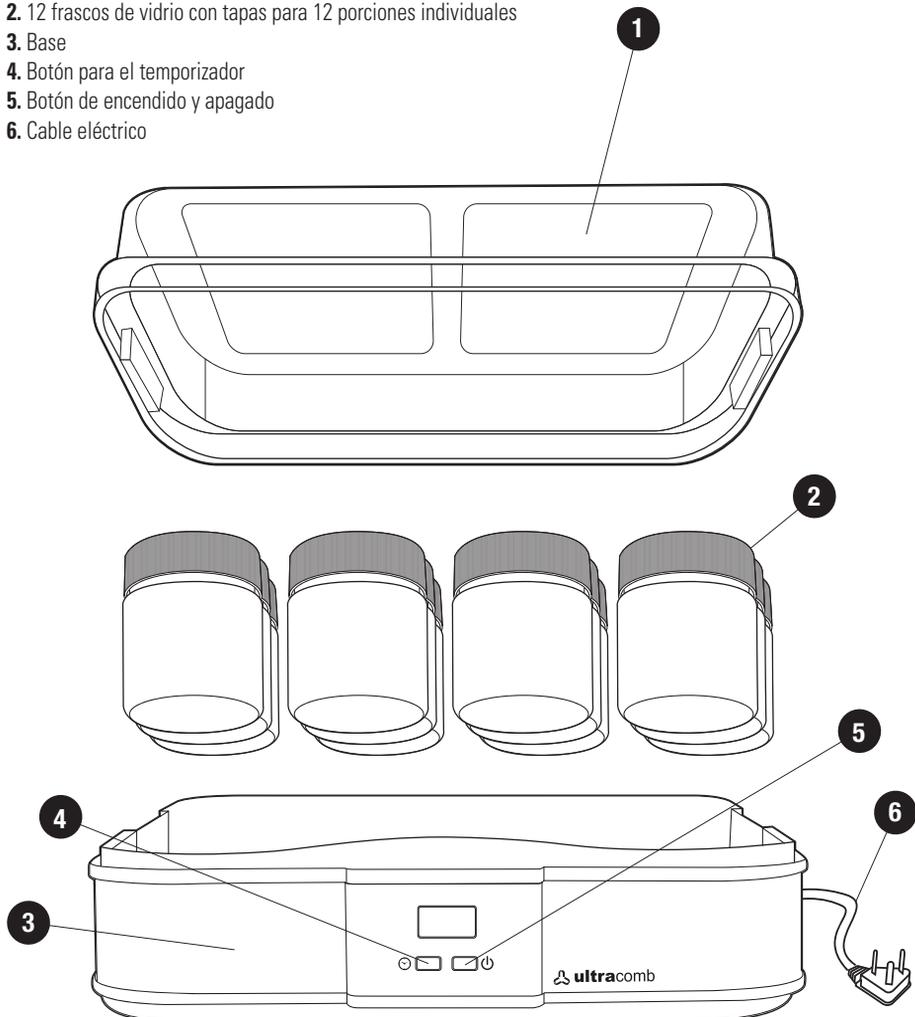


DATOS TÉCNICOS

Modelo: YG-2712 - **Características:** 220-240V ~ 50Hz 21,5W

DESCRIPCION DE LAS PARTES

1. Cubierta de plástico para la unidad
2. 12 frascos de vidrio con tapas para 12 porciones individuales
3. Base
4. Botón para el temporizador
5. Botón de encendido y apagado
6. Cable eléctrico





PREPARACIÓN PARA EL USO POR PRIMERA VEZ

Retire todo el material de embalaje y lave todas las piezas removibles con agua caliente y jabón, séquelas bien. Limpie la base con un paño húmedo y seque bien. Revise la sección de Cuidado y Limpieza para obtener instrucciones completas.



INSTRUCCIONES DE USO

Al utilizar su yogurtera por primera vez usted necesitará:

- Leche (utilice cualquiera de las siguientes): entera, 2%, 1%, descremada, de soya, de almendras, leche seca en polvo.

NOTA:

El uso de leche entera da como resultado un yogurt más sabroso; otros productos lácteos tienen un menor contenido de grasa, lo que hace que tome más tiempo la preparación y se obtenga un yogurt más suave.



- Compre yogurt natural con probióticos activos (asegúrese de elegir los más frescos disponibles, que cuenten con la fecha máxima de uso.)

NOTA:

No use yogures líquidos, de frutas o con sabores añadidos como cultivo iniciador.



NOTA:

Si desea utilizar leche de soya, lo más recomendable es yogurt de leche de soya. Si desea utilizar leche de almendras, lo más recomendable es yogurt de leche de almendras.

- O cultivo iniciador liofilizado (disponible en la mayoría de las tiendas naturistas).

Usted también necesitará:

- Termómetro

- Batidor
- Cacerola de bordes altos o taza de medir grande apta para microondas
- Taza para medir líquidos
- Cuchara medidora

- Para comenzar:

Utilizando leche hervida

(Esto resulta en un yogurt más firme):

NOTA:

Este método no se recomienda para leche de soya o de almendras.



- 1- Añada la leche en la cacerola de bordes altos o en la taza de medir apta para microondas.
- 2- Caliente a fuego medio-alto hasta que hierva o caliente en el microondas, batiendo la leche de vez en cuando.

Supervise cuidadosamente la leche. Una vez que la leche comience a hervir se elevará rápidamente hasta los lados de la olla o la taza de medir. Retire de inmediato para evitar que se derrame.

NOTA:

Si se utiliza leche cruda permita que la leche hierva unos minutos, revolviendo constantemente, para evitar que se derrame.



- 3- Coloque la leche a un lado y deje que se enfríe a 35°C - 43°C. Si desea, coloque la leche en un tazón con agua fría para acelerar el proceso.
- 4- Utilizando un batidor, mezcle gradualmente la leche que fue enfriada con el cultivo iniciador, hasta que obtenga una mezcla suave y sin grumos:

NOTA:

Si está utilizando un yogurt que preparó en su yogurtera con anterioridad, asegúrese de que no tenga más de 3 a 4 días de preparado.





- 5- Añada la leche restante y bata hasta que quede totalmente mezclada y sin grumos.
- 6- Vierta en los frascos limpios hasta justo por debajo de la rosca o en el recipiente grande sin el colador de malla plástico.

- Para acelerar el tiempo de preparación (Esto da como resultado un yogurt más suave):

NOTA:

Este método se recomienda para la leche de soja y de almendras.



- 1- Agregue la leche deseada en la cacerola de bordes altos o en la taza de medir apta para microondas.
- 2- Caliente la leche a 35°C - 43°C. Supervise cuidadosamente la leche y utilice un termómetro para evitar el sobrecalentamiento.
- 3- Siga los pasos 4 a 6.



UTILIZANDO SU YOGURTERA

- 1- Coloque la yogurtera sobre una superficie lisa.
- 2- Retire todos los componentes de la base.
- 3- Llene cada frasco justo por debajo de la rosca.
- 4- Una vez llenos los frascos, colóquelos en la base de la yogurtera sin las tapas.
- 5- Coloque la cubierta de plástico.
- 6- Coloque la cubierta de plástico transparente en la yogurtera.
- 7- Enchufe el artefacto en un tomacorriente.
- 8- Mantenga pulsado el botón de HORA en la parte frontal izquierda del aparato lentamente hasta que el tiempo que desea programar aparezca en horas en la pantalla.
Para avanzar, simplemente pulse el botón HORA y suéltelo. Si el tiempo que desea programar ha pasado, el temporizador comenzará de nuevo una vez que pase 15 horas.
- 9- Consulte la siguiente tabla para los tiempos y las medidas correctas.



- 10- Presione el botón Encendido/Apagado, ubicado a la derecha. Las letras HR titilarán en la pantalla que se encuentra en la parte delantera a la derecha del artefacto. El tiempo disminuirá en horas. En la última hora de operación del temporizador comenzará el conteo hacia atrás (regresivo) en minutos.
- 11- Desenchufe el artefacto.
- 12- Levante la tapa para evitar el goteo de cualquier humedad que se pueda haber acumulado en el interior de la tapa.

NOTA:

Puede que se acumule un poco de líquido (suero de leche) en la parte superior del yogurt. Esto es normal.



- 13- Agite el yogurt y coloque las tapas; refrigere el yogurt durante al menos 3 horas. NOTA: Guarde $\frac{2}{3}$ de taza de yogurt para usarla como iniciador en su siguiente tanda.
- 14- Para obtener mejores resultados, utilice éste como iniciador en 2 o 3 días y guarde algo de la siguiente tanda para que lo utilice como iniciador. No utilice ninguno de esta tanda por más de 2 veces, ya que los probióticos se debilitan y el yogurt será demasiado aguado.

NOTA:

Si la caja rectangular se ha utilizado, retire los frascos en los horarios antes mencionados. Devuelva la tapa y deje que la mezcla de la leche en la caja rectangular se asiente durante unas 2 horas adicionales.





CONSEJOS PARA OBTENER EL MEJOR USO DE SU YOGURTERA

- 1- Para variar el sabor, antes de servir, mezcle con miel, trozos de frutas o frutos secos, jugo concentrado congelado, nueces picadas, cereales de granola, café instantáneo o expreso en polvo, o mermeladas.
- 2- El yogurt regular se puede refrigerar hasta por 10 días.
- 3- El yogurt casero puede ser congelado para ayudar a que dure más tiempo.
- 4- El calentamiento de la leche durante un largo período de tiempo resultará en un yogurt de mala calidad.
- 5- No le agregue iniciador de yogurt a la leche fría.
- 6- Después de que el yogurt preparado haya sido refrigerado, se puede acumular en la superficie una humedad. Esto es normal. Usted puede desecharla o si prefiere la puede mezclar con el yogurt.
- 7- Para cambiar el sabor, sustituya el yogurt de almendras por yogurt regular en sus batidos, cereales o postres helados.
- 8- El uso de frutas congeladas al preparar sus batidos da como resultado bebidas más espesas.



CUIDADO Y LIMPIEZA

- 1- Al terminar de utilizarlo, desconecte el artefacto y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.

NOTA:

No vuelva a usar los frascos sin haberlos lavado y secado.



- 2- Nunca sumerja la base del artefacto en agua o en cualquier otro líquido.
- 3- Para limpiar la base, utilice un paño húmedo y seque con un paño suave.
- 4- Lave la tapa de plástico, el colador de malla, los frascos con sus tapas y el recipiente grande con su



tapa. Enjuague y seque con un paño suave.

- 5- Todas las partes (excepto la base) son aptas para el lavaplatos.

NOTA:

No use limpiadores abrasivos en ninguna parte de este artefacto.





SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	PREGUNTA	SOLUCIÓN
Potencia	Mi aparato no se enciende.	Asegúrese de que el tomacorriente está funcionando.
Yogurt listo	El yogurt tenía grumos	La leche estaba muy caliente.
		La mezcla no se mezcló a fondo.
	El yogurt listo estaba demasiado aguado	Puede que se haya sobre mezclado la mezcla
		La mezcla puede no haber estado en el aparato el tiempo suficiente. Trate de añadir más tiempo a la siguiente tanda.
		Asegúrese de que el yogurt que utilizó como iniciador estaba fresco. Los probióticos pueden haber estado debilitados.
		El yogurt iniciador no estaba a temperatura ambiente. Puede haber estado demasiado frío.
		La leche se pudo haber agriado.
	El yogurt rebasa la parte superior de los frascos.	Se colocó demasiada leche en los frascos.
	Había líquido en la parte del yogurt preparado.	El yogurt se pudo haber quedado en el artefacto demasiado tiempo.
		El yogurt preparado no se dejó enfriar lo suficiente.
	El yogurt listo estaba demasiado aguado.	El yogurt usado como iniciador no estaba lo suficientemente fresco.
	El yogurt tenía un sabor extraño.	El iniciador o la leche no estaban frescos.
		Se pudo haber utilizado un yogurt con sabor como iniciador.
		El yogurt se pudo haber quedado en el artefacto demasiado tiempo.
Había una gran cantidad de líquido en la parte superior del yogurt preparado.	El artefacto se pudo haber movido durante su funcionamiento.	
	Se pudo haber sobrecalentado la leche.	



Recetas

ENCONTRA MÁS RECETAS EN:



RECETAS PARA LA PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

La yogurtera es un electrodoméstico divertido para probar nuevas combinaciones de recetas.

YOGUR CASERO CON FRUTAS DEL BOSQUE

Ingredientes (para 7 yogures):

- 1 litro de leche fresca (pasteurizada)
- 250 gr. de frutas del bosque congeladas más un puñadito más para decorar
- 60 gr. de leche en polvo
- 75 gr. de azúcar
- 1 yogur natural

Preparación:

En primer lugar, descongelamos en el microondas las frutas del bosque.

Trituramos 200 gramos junto a la leche fresca, la leche en polvo, el azúcar y el yogur natural.

Ponemos esta mezcla en los vasitos de la yogurtera, enchufamos y dejamos toda la noche.

A la mañana siguiente, removemos bien todos los yogures para dejarlos homogéneos, pues la parte grasa de la leche tiende a separarse de la líquida y sin grasa que le aportan las frutillas. Llevamos a la heladera durante un par de horas.

Servimos con el resto de las frutillas por encima.

YOGUR CASERO CON MIEL Y NUECES

Ingredientes (para 7 yogures):

- 1 litro de leche fresca (pasteurizada)
- 1 yogur natural
- 60 gr. de leche en polvo
- 75 gr. de azúcar
- Miel
- Nueces

Preparación:

Ponemos la leche en una jarra grande, añadimos el yogur, la leche en polvo y el azúcar y removemos bien hasta que todo esté bien mezclado y disuelto.

Ponemos en el fondo de los vasitos de la yogurtera un buen chorro de miel y echamos unas nueces troceadas.

Rellenamos los vasitos con la leche, enchufamos y dejamos toda la noche.

A la mañana siguiente, metemos en la heladera un par de horas y estarán listos para consumir.





Recetas

ENCONTRA MÁS RECETAS EN:



YOGUR DESCREMADO DE NARANJA

Ingredientes (para 7 yogures):

- 1 taza de mermelada de naranja sin azúcar
- 4 tazas de leche descremada tibia
- 1 yogurt natural descremado
- Stevia líquida (opcional)

Preparación:

Introducimos en la licuadora la mermelada de naranja, calentamos la leche descremada y la dejamos que se enfríe hasta que esté templada y la añadimos a la licuadora junto con un yogurt natural descremado y unas gotitas de stevia líquida como endulzante natural, batimos todo durante un minuto.

Lo vertemos en los vasitos de yogurt y lo dejamos en la yogurtera encendida entre 6 y 8 horas. Pasado ese tiempo tapamos los vasitos y los guardamos en la heladera, al día siguiente estarán listos para tomar.

YOGUR DE MANZANA

Ingredientes (para 7 yogures):

- 1 litro de leche.
- 1 yogurt natural.
- 2 manzanas Golden.
- 2 cucharadas de azúcar.
- Canela.

Preparación:

Pelamos, troceamos las manzanas en pequeños dados y las ponemos a cocer a fuego lento junto con las dos cucharadas de azúcar y canela al gusto. El tiempo dependerá del punto de cocción que nos guste en la manzana (unos 20 minutos si queremos cierta consistencia y encontrar "trozos" en el yogurt; unos 35 si queremos la manzana en compota).

Mientras las manzanas se cuecen, añadimos en un bol la leche y el yogurt natural y mezclamos bien.

Normalmente, cuando se suele hacer de manera habitual yogures caseros en una yogurtera, se reserva uno de ellos para realizar los siguientes.

Depositamos un poquito de la mezcla de manzana en cada vasito de yogurt y cubrimos con la mezcla de la leche y el yogurt hasta el borde.

Ya sólo nos queda meter los vasitos (sin tapar) en la yogurtera y esperar entre 8 y 12 horas a que fermenten, dependiendo de la densidad que queramos que tengan nuestros yogures. Ojo, a partir de 12 horas, la acidez aumentará considerablemente.



Recetas

YOGUR DE CAFÉ

Ingredientes (para 7 yogures):

- 1 litro de leche.
- 1 yogur natural.
- 1 taza de café.
- Azúcar al gusto.

Preparación:

La elaboración de estos yogures es sencillísima ya que, básicamente, tan sólo hay que mezclar los ingredientes y dejar que la yogurtera ayude a las bacterias a realizar su trabajo de fermentación.

Para una mejor disolución, se mezcla por una parte la leche y el yogur procurando que no queden grumos y, por otra parte, se mezcla el azúcar con el café (yo tan sólo añadí un de poco azúcar ya que cada uno se puede añadir lo que le pida el paladar a la hora de comerse el yogur). Después, mezclamos todos los ingredientes y repartimos la mezcla en los vasitos.

Ponemos los vasos en la yogurtera, la encendemos y esperamos entre 10 y 12 horas. Es conveniente dejarlos unas horas más en la heladera para que terminen de cuajar. Estos yogures, al llevar mucho agua del café, no cuajan de forma habitual y su textura queda más cremosa. Si queremos que queden más densos, podemos utilizar café soluble disuelto en la leche o bien añadir unas cucharadas de leche en polvo.

IMPORTANTE:

Los yogures se pueden conservar en la heladera durante una semana.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



El signo de exclamación dentro del triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de instrucciones operativas y de mantenimiento importantes en texto que acompaña este producto.



El relámpago con cabeza de flecha dentro de un triángulo equilátero intenta alertar al usuario de la presencia de "tensiones peligrosas" no aisladas, dentro del producto, que pueden ser de suficiente magnitud como para constituir un riesgo de descarga eléctrica para las personas.



YOGURTERA

Modelo: YG-2712

Tensión Nominal: 220-240V ~ 50Hz

Consumo: 21,5W

Origen: China

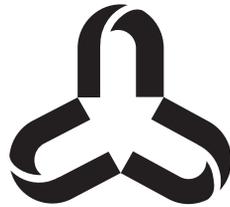
DATOS Y ESPECIFICACIONES SUJETOS A
MODIFICACIÓN SIN AVISO PREVIO

IMPORTA, DISTRIBUYE Y GARANTIZA
FIRST RATE S.A.

(C1003ABH) RECONQUISTA 336

PISO 6 OF. 65 - CABA - REPÚBLICA ARGENTINA

Tel: (54-11) 6379-4100 y 3526-0003



ultracomb

Va con vos



/ultracomb



/mundoultracomb



/ultracomb