

Tefal®

RU

UK

KK

ES

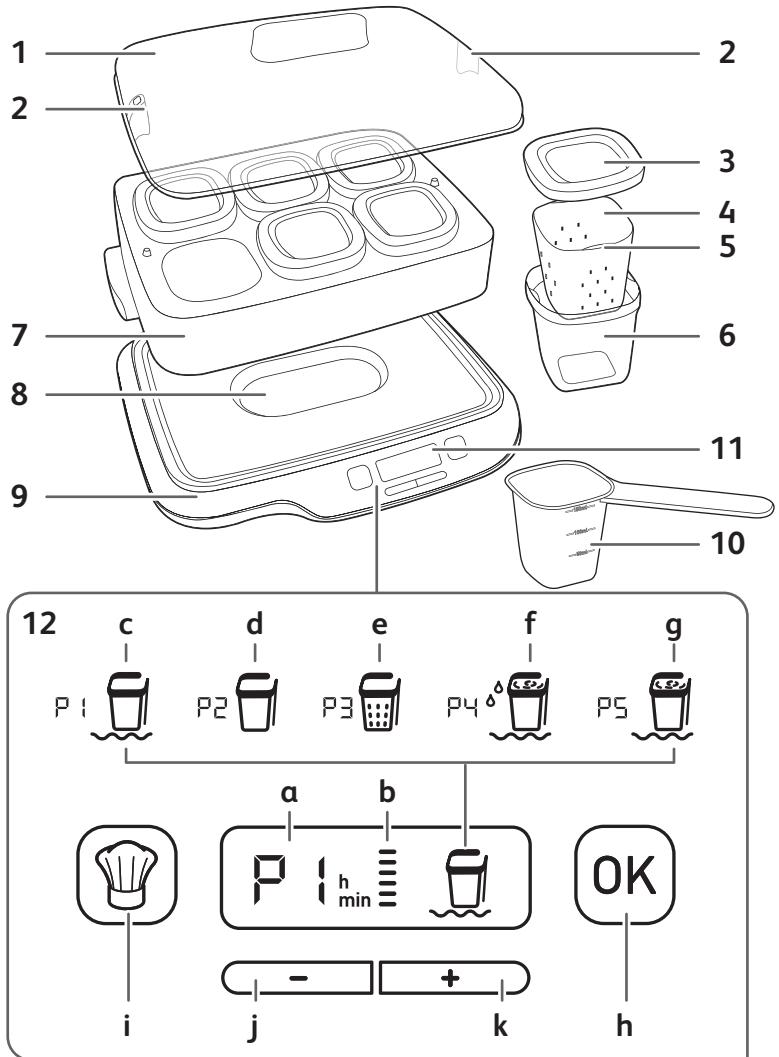
PT

EN



Multi délices express

www.tefal.com



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочтайте руководство по эксплуатации перед первым применением устройства и сохраните его на будущее. Компания Tefal снимает с себя ответственность за последствия при несоблюдении инструкций по применению.

- Не пользуйтесь устройством, если оно упало, имеет признаки износа или работает неправильно. В этом случае устройство следует отнести в авторизованный сервисный центр.
- Если шнур питания поврежден, то в целях безопасности его замену должен выполнить производитель, авторизованный сервисный центр или специалист аналогичной квалификации.
- Программы 1, 2 и 3 устройства могут использоваться детьми от 3 лет при условии, что они находятся под присмотром или получили указания по безопасному применению устройства и осознают связанные с этим опасности. Чистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми от 8 лет под присмотром взрослого. Храните устройство и

шнур питания в месте, недоступном для детей младше 3 лет.

- Программы 4 и 5 устройства могут использоваться детьми от 8 лет при условии, что они находятся под присмотром или получили указания по безопасному применению устройства и осознают связанные с этим опасности. Чистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми от 8 лет под присмотром взрослого. Храните устройство и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или были проинструктированы по особенностям эксплуатации устройства.
- Устройство может использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта, при условии, что они находятся

под присмотром или получили инструкции по технике безопасности и особенностям эксплуатации устройства.

- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с устройством.
- Поверхность нагревательного элемента может оставаться горячей после завершения использования.
- Устройство предназначено исключительно для приготовления пищи в домашних условиях внутри помещения. Оно не предназначено для следующих целей (не покрываются гарантией): приготовление питания для персонала магазинов, офисов, прочих организаций и ферм; использование постояльцами отелей, мотелей и прочих учреждений сферы гостиничных услуг.
- Устройство не следует погружать в воду или иную жидкость.
- Ознакомьтесь с правилами эксплуатации, чистки и обслуживания устройства в руководстве по эксплуатации.
- Внимание! Неправильное применение может стать причиной травмирования.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



Помогайте сохранять окружающей среды!

- ① Устройство содержит множество материалов, которые могут быть переработаны и использованы вторично.
- ⇒ Обратитесь в специальный пункт сбора для утилизации устройства.

ОПИСАНИЕ

- 1 Крышка
- 2 Клапан для выпуска пара
- 3 Крышки стеклянных баночек
- 4 Стаканчики
- 5 Крепежные выступы стаканчиков
- 6 Стеклянные баночки
- 7 Подставка для стаканчиков
- 8 Резервуар для воды для экспресс-приготовления йогуртов и нежных молочных десертов
- 9 Основание
- 10 Мерная ложка
- 11 Экран

РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед первым использованием



- Удалите всю упаковку, наклейки и прочие принадлежности с внутренней и внешней частей устройства (рис. 1).
- Промойте баночки с крышками, стаканчики, подставку, крышку и мерную ложку теплым мыльным раствором воды. Для чистки внутренней стороны емкости следует использовать мягкую, а не абразивную сторону губки во избежание повреждения поверхности. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Не погружайте устройство в воду.

Во время работы устройства



- △ Крышка оснащена клапаном для выпуска пара. Во избежание получения ожогов во время приготовления десертов не держите руки над клапаном (рис. 2).
- Не двигайте устройство и ни в коем случае не открывайте крышку во время его работы. Не размещайте устройство в местах, подверженных вибрациям (например, на холодильнике) или сквознякам. Соблюдение этих рекомендаций позволит успешно приготовить нужное блюдо.

После окончания работы



△ После завершения приготовления десертов

- Во избежание угрозы получения ожогов выключите устройство и подождите немного, перед тем как открывать крышку и вынимать подставку. Чтобы вынуть подставку с баночками, воспользуйтесь прихваткой или кухонным полотенцем (рис. 3). Не вынимайте баночки и не касайтесь их голыми руками после завершения приготовления.
- В конце процесса приготовления на крышке может скапливаться паровой конденсат. Снимите крышку в горизонтальном направлении и слейте конденсат в раковину, чтобы вода не попала в готовый продукт (рис. 4a-b).
- Не помещайте стеклянные баночки в холодильную или морозильную камеру. Не помещайте их в микроволновую печь. Не пользуйтесь газовой горелкой.
- Не наливайте чрезмерно горячую жидкость в стеклянные баночки.
- После полного остывания основания вы можете удалить остатки воды с помощью губки.

В случае повреждения стеклянной емкости в процессе приготовления, выбросите ее вместе со всем содержимым и не употребляйте содержимое в пищу.

Для достижения оптимальных результатов следует соблюдать несколько правил.

РЕКОМЕНДАЦИИ		
Быстрое приготовление йогурта	программа 1	
Йогурт	программа 2	
Творог	программа 3	

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ

Молоко

Какое молоко выбрать?

Для всех рецептов (если не указывается иное) используется коровье молоко. Вы можете использовать молоко растительного происхождения, например соевое молоко, а также козье или овечье молоко (за исключением быстрого приготовления йогурта — программа 1), но в этих случаях плотность йогурта будет зависеть от вида используемого молока. Непастеризованное молоко, молоко длительного хранения и виды молока, приведенные ниже, подходят для использования в устройстве:



ПРИМЕЧАНИЕ: Выбирайте цельное молоко, предпочтительно ультрапастеризованное длительного хранения. Непастеризованное (свежее) молоко склонно к вскипанию после охлаждения, в результате чего образуется пленка, которую требуется удалить.

- **Стерилизованное молоко длительного хранения:** этот вид цельного ультрапастеризованного молока обеспечивает приготовление более густого йогурта. При использовании полуобезжиренного молока получается менее густой йогурт. Вы можете использовать полуобезжиренное молоко с добавлением 1–2 баночек сухого молока.
- **Пастеризованное молоко:** йогурт получается более жирным с тонкой пленкой на поверхности.

• **Непастеризованное (сырое) молоко** необходимо обязательно прокипятить. Рекомендуется провести длительное кипячение молока. Использование некипяченого молока представляет опасность. Молоко необходимо остудить перед его приготовлением в устройстве. Йогурты, сделанные на основе сырого молока, не рекомендуются использовать для приготовления последующих йогуртов.

- **Сухое молоко:** из сухого молока получится чрезмерно жирный йогурт. Следуйте указаниям производителя на упаковке.

Закваска

Для йогурта

Варианты приготовления:

- На основе магазинного **натурального йогурта** с наиболее длительным сроком годности. Этот йогурт содержит более активную закваску для получения йогурта более высокой плотности.
- На основе **сухой закваски**. Следует соблюдать рекомендуемое для этого вида закваски время готовки. Приобрести закваску можно в супермаркетах, аптеках и магазинах диетического питания.
- На основе **йогурта собственного производства** — йогурт должен быть натуральным и недавно приготовленным. Этот процесс называется пересадкой закваски. После 5 пересадок закваска становится более бедной, а консистенция йогурта — менее плотной. Поэтому рекомендуется приготовить новый йогурт на основе магазинного йогурта или сухой закваски.

ПРИМЕЧАНИЕ: После нагревания молока дождитесь его остывания до комнатной температуры, перед тем как добавлять закваску.

ПРИМЕЧАНИЕ: Слишком сильный нагрев может нарушить свойства закваски.

Для других блюд из творога и сыра:

творог и десерты

- Закваска: используйте только свежий творог для приготовления собственных творожных продуктов.
- Сычужная закваска: для приготовления творожных продуктов необходимо добавить несколько капель сырчужной закваски (ее можно приобрести в аптеках или магазинах диетического питания).

Совет: можно заменить сырчужную закваску столовой ложкой лимонного сока.

Когда добавлять сахар?

Йогурт и творог.

Можно добавлять сахар в йогурт в момент дегустации, или перед приготовлением йогурта. Сахар можно добавлять в молоко вместе с закваской, тщательно перемешивая вилкой или венчиком до полного растворения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА (ПРОГРАММЫ 1 И 2)



Примечание:

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

Подготовка смеси



- Вам необходимы: молоко, желательно цельное, и закваска (см. раздел «Выбор ингредиентов»).
- Если вы используете йогурт в качестве закваски: слегка взбейте йогурт вилкой или венчиком с добавлением небольшого количества молока до образования однородной смеси. Добавьте оставшуюся часть молока, постоянно помешивая.
- Распределите подготовленную смесь по баночкам с помощью входящей в комплект мерной ложки (рис. 5).

На 6 баночек: 750 мл молока, закваска на ваш выбор.

На 12 баночек: 1 л молока, закваска на ваш выбор.

Количество баночек	Объем молока	Закваска
6	750 мл	1 баночка йогурта или 1 пакетик сухой закваски
12	1,5 л	1 баночка йогурта или 1 пакетик сухой закваски



БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА (ПРОГРАММА 1)



Примечание:

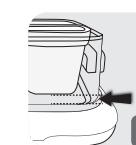
Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

Запуск устройства

- **⚠ Наполните основание устройства водой до максимального (MAX) уровня (рис. 7).**

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы забудете налить воду, вам об этом напомнит звуковой сигнал.

- **⚠ Вставьте подставку в основание устройства (рис. 8). Баночки должны размещаться, не касаясь воды (рис. 9).**
- Разместите наполненные баночки без крышек в отверстия в подставке (рис. 10).
- Закройте крышку устройства (рис. 11).
- Включите устройство.
- По умолчанию отобразится программа P1 «Быстрое приготовление йогурта».
- Подтвердите действие нажатием кнопки **OK**.
- На дисплее отобразится время по умолчанию: 4 ч. 00
- При необходимости настройте время с помощью кнопок «+» и «-».
- Подтвердите действие нажатием кнопки **OK**.
- Начнется цикл приготовления (рис. 12).
- В любой момент можно приостановить приготовление и вернуться к выбору программы, нажав и удерживая кнопку **OK**.





11



12

Окончание цикла и охлаждение



13

- Звуковой сигнал укажет, что цикл окончен. Нажмите кнопку «OK» для прекращения звукового сигнала. Длительное нажатие позволяет вернуться в меню. Можно изменять время с помощью кнопок «+» и «-» и подтверждать нажатием кнопки **OK**.
- По окончании цикла накройте баночки крышками (рис. 13) и поместите йогурт в холодильник не менее чем на 4 часа, чтобы он хорошо загустел.

Хранение

- Натуральный йогурт хранится в холодильнике не более 7 дней. Другие виды йогурта хранятся меньше.



ЙОГУРТ (ПРОГРАММА 2)



Примечание:

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

Запуск устройства

- **⚠ Не наливайте воду в емкость (рис. 14).**
- **⚠ Вставьте подставку в основание устройства (рис. 15). Баночки должны размещаться, не касаясь воды (рис. 16).**
- Разместите наполненные баночки без крышек в отверстия в подставке (рис. 17).
- Закройте крышку устройства (рис. 18).

12

- Включите устройство.

• Нажмите кнопку для выбора программы 2 «Йогурт» .

• Настройте время с помощью кнопок «+» и «-».

• Подтвердите действие нажатием кнопки **OK**.

• Начнется цикл приготовления (рис. 19).

• В любой из моментов процедуры можно приостановить приготовление и вернуться к выбору программы, нажав и удерживая кнопку **OK**.



14



15



16



17



18



19

Время ферментации

- В зависимости от ингредиентов основы йогурта и требуемого результата для ферментации требуется от 6 до 12 часов.



Окончание цикла и охлаждение



20

- В режиме приготовления йогурта (программа 2) устройство автоматически отключается в конце цикла без звукового сигнала.
- По окончании цикла накройте баночки крышками (рис. 20) и поместите йогурт в холодильник не менее чем на 4 часа, чтобы он хорошо загустел.

Хранение

- Натуральный йогурт хранится в холодильнике не более 7 дней. Другие виды йогурта хранятся меньше.

13



ТВОРОГ И ДЕСЕРТЫ (ПРОГРАММА 3)



Примечание:

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

Подготовка смеси



Данная основа подходит для 2 видов творожных продуктов.

- Вам необходимы: молоко, желательно цельное, и свежий творог.
- Слегка взбейте творог вилкой или венчиком с добавлением небольшого количества молока до образования однородной смеси. Добавьте оставшуюся часть молока, постоянно помешивая.
- Добавьте сырчужную закваску или лимонный сок (предпочтительнее лимонный сок).
- Вставьте стаканчики в баночки и убедитесь, что они полностью встали на свои места (рис. 21).
- Наполните баночки с помощью входящей в комплект мерной ложки (рис. 22) не выше уровня выступов на стаканчике, чтобы впоследствии была возможность вынуть стаканчики для сцеживания сыворотки.



На 6 баночек: 750 мл молока, 100 г свежего творога, 4 капли сырчужной закваски или столовая ложка лимонного сока

На 12 баночек: 1 л молока, 100 г свежего творога, 6 капель сырчужной закваски или столовая ложка лимонного сока

Количество баночек	Объем молока	Объем творога	Закваска ИЛИ лимонный сок
6	750 мл	100 г	4 капли 1 столовая ложка
12	1,5 л	100 г	6 капель 1 столовая ложка

Запуск устройства

- **⚠ Не наливайте воду в основание (рис. 24).**
- **⚠ Вставьте подставку в основание устройства (рис. 25). Баночки должны размещаться, не касаясь воды (рис. 26).**
- Разместите наполненные баночки без крышек в отверстия в подставке (рис. 27).
- Закройте крышку устройства (рис. 28).
- Включите устройство.
- Нажмите один раз на кнопку для выбора программы 3 (творог)
- Подтвердите выбор программы нажатием кнопки .
- Настройте время с помощью кнопок «+» и «-».
- Подтвердите действие нажатием кнопки .
- Начнется цикл приготовления (рис. 29).
- В любой момент можно приостановить приготовление и вернуться к выбору программы, нажав и удерживая кнопку .



Время ферментации

- В соответствии с выбранным продуктом (творог или десерт) и рецептом время ферментации составит от 12 до 24 часов.



Окончание цикла

- В режиме приготовления творога (программа 3) устройство автоматически отключается в конце цикла без звукового сигнала.

Сцеживание жидкости, хранение и охлаждение продуктов

- По окончании цикла приподнимите стаканчики за выступы и поверните их на 1/4 оборота в положение для сцеживания (рис. 30-31). Дайте жидкости стечь в течение 15 минут и слейте сыворотку*.
- Верните стаканчики в прежнее положение внутри баночек и накройте их крышками (рис. 32). Поместите творог в холодильник не менее чем на 4 часа, чтобы он хорошо загустел.
- Перед дегустацией перемешайте продукт.



* Во время приготовления творожных продуктов образуется лактоплазма (сыворотка). Эта жидкость, которая сцеживается для получения желаемого уровня сухости продукта, не несет вреда здоровью, а наоборот, содержит множество полезных минеральных веществ.

Хранение

- Творожные продукты хранятся в холодильнике, их необходимо употребить в течение 7 дней.



МОЛОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ (ПРОГРАММА 4)



НЕЖНЫЕ ДЕСЕРТЫ (ПРОГРАММА 5)

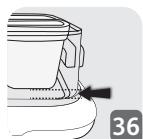


Примечание:

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

Запуск устройства

- Наполните основание устройства водой до максимального (MAX) уровня (рис. 34).**
 - Вставьте подставку в основание устройства (рис. 35). Баночки должны размещаться, не касаясь воды (рис. 36).**
 - Разместите баночки со смесью без крышек в подставке (рис. 37).
 - Закройте крышку устройства (рис. 38).
 - Включите устройство.
 - Выберите программу 4 «Молочные десерты» или 5 «Нежные десерты» нажатием кнопки .
 - Подтвердите выбор программы нажатием кнопки .
 - Выберите время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».
 - Подтвердите действие нажатием кнопки .
 - Начнется цикл приготовления (рис. 39).
 - В любой момент можно приостановить приготовление и вернуться к выбору программы, нажав и удерживая кнопку .
- Примечание: В ходе процесса приготовления вы можете изменять время с помощью кнопок «+» и «-». Новое значение времени автоматически сохранится через несколько секунд.



Окончание цикла и охлаждение

- Звуковой сигнал укажет, что цикл окончен. Нажмите кнопку «OK» для прекращения звукового сигнала. Длительное нажатие позволяет вернуться в меню. Можно изменить время с помощью кнопок «+» и «-» и подтвердить нажатием кнопки **OK**.
- Не помещайте горячий продукт в холодильник. Соблюдайте рецептуру для правильного хранения продукта.

Хранение

- Молочные десерты хранятся в холодильнике, их необходимо употребить незамедлительно после приготовления.

Важная информация: Множество рецептов приготовления молочных десертов предполагают использование яиц. Во избежание всевозможных угроз следует использовать исключительно свежие яйца.

ОБСЛУЖИВАНИЕ



• Отключайте устройство от сети перед чисткой (рис. 40).



• Не погружайте устройство в воду. Чистите устройство тканью, смоченной теплым мыльным раствором воды. Тщательно прополоските и просушите.

• Мойте баночки, крышки, стаканчики и мерную ложку теплым мыльным раствором воды или в посудомоечной машине (рис. 41).

• Подставку и крышку устройства следует мыть теплым мыльным раствором воды.

• Для чистки внутренней стороны емкости следует использовать мягкую, а не абразивную сторону губки во избежание повреждения поверхности. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Не погружайте устройство в воду.

• Чтобы очистить основание от накипи, наполните его до максимального (MAX) уровня спиртовым уксусом. Через час слейте уксус и почистите основание губкой. Тщательно прополоските перед повторным использованием.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

- **Какое молоко вы порекомендуете, чтобы приготовить вкусный йогурт?**

Для приготовления йогурта мы рекомендуем использовать цельное ультрапастеризованное молоко.

- **Если под рукой есть только полуобезжиренное молоко, можно ли его использовать?**

Да, можно использовать полуобезжиренное молоко, но йогурт будет более жидким. Для получения более густого йогурта можно добавить примерно одну баночку цельного сухого молока.

• Какую закваску следует использовать?

В качестве закваски можно использовать либо йогурт из магазина или собственного приготовления, либо сухую закваску.

• Следует ли убирать йогурт в холодильник сразу после окончания цикла приготовления?

Это не является обязательным. Если вы запустите цикл приготовления на ночь, то можно убрать продукт в прохладное место утром. Не обязательно находиться рядом с устройством во время окончания цикла приготовления.

• Иногда на крышке образуется конденсат, что с ним делать?

Это нормальное явление. Если по завершении цикла приготовления на крышке скапливается конденсированный пар. Снимите крышку, не наклоняя ее, и слейте конденсат в раковину. Это поможет избежать попадания воды в йогурт.

• Обязательно ли выполнять приготовление во всех баночках?

Нет. Если вы не собираетесь использовать все баночки, накройте неиспользуемые отверстия крышкой для баночки или пустой баночкой.

• Когда следует добавлять сахар: до или после приготовления?

Можно добавлять сахар во время приготовления вместе с закваской. Либо можно добавлять сахар, мед, ванильный сахар или сироп перед дегустацией.

• А вот маленький секрет успешного приготовления йогурта...

Для получения плотного и однородного йогурта все используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры.

• Я люблю йогурт с фруктами. Можно ли добавлять свежие фрукты?

Кислотность сырых фруктов может привести к сворачиванию йогурта, поэтому мы рекомендуем добавлять в йогурт фруктовое варенье, пюре или фрукты, прошедшие термическую обработку. Либо можно добавить свежие фрукты в момент дегустации.

• Можно ли приготовить продукты с 2 разными вкусами или 2 разных рецепта за один цикл?

Можно готовить продукты по разным рецептам в одно и то же время при условии использования одной программы и одинакового времени приготовления.

• Как получить более густой йогурт?

Густота йогурта зависит от 3 факторов: вид используемого молока, время ферментации и вид закваски. Чтобы получить более густой йогурт, используйте цельное молоко или добавляйте цельное сухое молоко. Для закваски выбирайте йогурт с максимально долгим сроком хранения. Чем дольше происходит ферментация йогурта, тем гуще он получается.

• Обязательно ли готовить продукты из коровьего молока?

Можно использовать иное молоко животного (козье, овечье) или растительного (соевое) происхождения. По сравнению с цельным коровьим молоком продукт получится более жидким.

• Как долго хранится домашний йогурт?

Йогурт и творог могут храниться в холодильнике не более 7 дней. Молочные десерты необходимо употребить незамедлительно после приготовления.

• Можно ли купить дополнительные баночки?

Можно купить комплект из 6 дополнительных баночек на сайте www.shop.tefal.ru

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Неудовлетворительный результат приготовления

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Чрезмерно жидкий йогурт / творог.	Используется полуобезжиренное молоко без добавления сухого молока (используемое молоко недостаточно богато белками).	Добавьте 1 баночку цельного сухого молока (или 2 в случае использования обезжиренного молока) или используйте цельное молоко.
	Перемещение устройства во время ферментации, механическое воздействие на него или воздействие вибраций.	Не перемещайте устройство во время его работы. Не ставьте устройство на холодильник.
	Закваска более не эффективна.	Используйте другой вид закваски или марку йогурта / свежего творога. Проверьте срок годности закваски или йогурта / свежего творога.
	Используется творог или творожный сырок из магазина, прошедший термическую обработку. Они содержат лишь небольшой объем активной закваски.	Используйте в качестве закваски 1 баночку свежего творога.

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Чрезмерно жидкый йогурт / творог.	Устройство открыто во время работы.	Не вынимайте баночки и не открывайте устройство до окончания цикла приготовления.
	В йогурт добавлены фрукты.	Во время работы устройство должно находиться в стороне от воздушных потоков.
Чрезмерно жидкий йогурт / творог.	Баночки недостаточно хорошо почищены / промыты (ручное полоскание или мытье в посудомоечной машине).	Используйте отваренные фрукты, компот или варенье (при комнатной температуре). Сырые фрукты выделяют кислоты, которые мешают правильному приготовлению йогурта. Либо можно добавить свежие фрукты в момент дегустации.
	Чрезмерная кислотность йогурта.	Перед тем как наполнить баночки смесью, убедитесь, что внутри них нет следов моющих или чистящих средств либо загрязнений, которые могут мешать ферментации продукта.
После окончания ферментации на поверхности или боковых сторонах йогурта образуется полупрозрачная жидкость (сыворотка).	Чрезмерно длительное время ферментации.	В следующий раз уменьшите время ферментации.
Творог получился слишком горьким или кислым.	Чрезмерная ферментация.	Уменьшите время ферментации и/или добавьте сухого цельного молока.
	Чрезмерное количество сырчужной сыворотки или лимонного сока.	Откорректируйте количество сырчужной сыворотки или лимонного сока, чтобы сохранить густоту продукта, но добиться лучшего вкуса.

Неисправности

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Устройство не работает.	Подключение к сети.	Проверьте подключение устройства к сети.
Устройство подключено правильно, но не работает.	Техническая неисправность.	Обратитесь к продавцу или в уполномоченный сервисный центр Tefal.
Продукт не приготовился правильно внутри.	Подставка для баночек установлена в перевернутом виде	Установите подставку правильно, чтобы баночки находились выше уровня воды.
Идет приготовление десерта (программа 4 или 5). Устройство запускается, быстро мигает индикатор, устройство издает непрерывный звуковой сигнал.	Отсутствует вода в основании устройства.	Выключите устройство и добавьте воду в основание, как указано в руководстве. Подождите 2–3 минуты и продолжите приготовление.
Устройство прекращает работу после звукового сигнала во время цикла приготовления.	Закончилась вода в основании устройства.	Аккуратно откройте устройство, удерживая его прихваткой или кухонным полотенцем, и добавьте воду.
Из клапана устройства выходит большой объем пара.	Подставка с баночками или крышка устройства расположены неправильно.	Правильно расположите подставку с баночками или крышку.
Неудовлетворительный результат приготовления.	Неправильный выбор программы.	Убедитесь в правильности используемой программы в соответствии с необходимым рецептом.
Неправильно выбрана программа.		Удерживайте кнопку  для возврата в начальное меню.

Хотите купить комплект дополнительных баночек?

Посетите сайт:

www.shop.tefal.ru

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте інструкцію перед використанням пристрою та зберігайте для подальшого використання: використання з недотриманням інструкції з експлуатації звільняє SEB від відповідальності.

- Не використовуйте пристрій, якщо він упав, якщо він має видимі пошкодження або несправності. У цьому випадку пристрій слід надіслати в авторизований сервісний центр.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, з міркувань безпеки він має бути замінений виробником, його авторизованим сервісним центром або кваліфікованим спеціалістом.
- Програми 1, 2 і 3 цього пристрою можуть використовуватися дітьми віком до 3 років, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання пристрій та розуміють можливу небезпеку. Очищення та догляд у домашніх умовах не мають виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих. Тримайте пристрій і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 3 років.
- Програми 4 і 5 цього пристрою можуть

використовуватися дітьми віком до 8 років, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання пристрій та розуміють можливу небезпеку. Очищення та догляд у домашніх умовах не мають виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих. Тримайте пристрій і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.

- Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з фізичними, сенсорними чи психічними вадами або без досвіду чи знань, за тим винятком, коли особа, відповідальна за їхню безпеку, наглядає за ними або навчає користуватися пристроям.
- Цей пристрій може використовуватися особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з браком досвіду чи знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання пристрій та розуміють можливу небезпеку.
- Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з пристрієм і не використовували його як іграшку.

- Поверхня нагрівального елемента може залишатися гарячою після використання.
- Пристрій призначений тільки для побутового кулінарного використання в помешканні. Він не призначений для використання в перелічених нижче випадках, які не підпадають під дію гарантії: у їдачах для співробітників магазинів, офісів та інших робочих середовищ, на фермах, для гостей готелів, мотелів та інших середовищ житлового типу, у гостиничних кімнатах.
- Не занурюйте пристрій у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Див. інструкцію, щоб отримати вказівки з використання, очищення та технічного обслуговування пристрію.
- Увага! Неправильне використання може привести до травмування.

ДОВКІЛЛЯ



Захищаймо довкілля разом!

- У цьому пристрії багато матеріалів, які можуть бути цінними або підлягають вторинній переробці.
- Для утилізації пристрію віднесіть його в пункт прийому побутових відходів.

ОПИС

- | | |
|--|---|
| 1 Кришка пристрою
2 Отвори для виходу пари
3 Кришки скляних банок
4 Скляночки
5 Виступи для фіксації скляночок
6 Скляні баночки
7 Підставка для баночек
8 Резервуар для води для швидкого приготування йогуртів, молочних і солодких десертів
9 Основа
10 Черпак
11 Екран | 12 Панель керування
a Відображення програми і часу, що залишився
b Відображення поточного циклу
c Відображення програми швидкого приготування йогурту
d Програма для приготування йогурту
e Програма для приготування домашнього сиру
f Програма для приготування молочних десертів
g Програма для ніжних
h Кнопка OK
i Кнопка «Програма»
j Регулювання часу – кнопка «-->»
k Регулювання часу – кнопка «+>» |
|--|---|

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед першим використанням



- Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки або різні аксесуари всередині і ззовні пристрою (мал. 1).
- Помийте банки, кришки, скляночки, підставку, кришку і черпак у гарячій мильній воді. Щоб очистити ємність всередині, достатньо просто протерти губкою – ужодному разі не використовуйте абразивні губки, які можуть пошкодити пристрій. Не застосовуйте абразивні чистячі засоби. Ніколи не занурюйте корпус пристрію у воду.

Під час використання



2

- ⚠ Кришка має отвори для виходу пари. Щоб уникнути опіків в режимі «Десерт», не тримайте руки над цими отворами (рис. 2).
- Не рухайте пристрій під час і в жоному разі не відкривайте кришку. Не ставте прилад у місцях, де можливі вібрації (наприклад, на холодильник) або на протязі. Дотримання цих рекомендацій забезпечує успішні результати приготування.

Наприкінці циклу



3

⚠ Після використання функції приготування десертів.



4a



4b

- Щоб уникнути опіків, вимкніть живлення і почекайте деякий час, перш ніж відкрити кришку або вийняти підставку. Для відмінного підстаканника для банок використовуйте прихватку або ганчірку (мал. 3). Не виймайте і не чіпайте банки голими руками одразу після завершення приготування.
- Після завершення циклу приготування на кришці може утворитися конденсат. У такому разі зніміть кришку у горизонтальному напрямі і переверніть її над раковиною, щоб вода не потрапила на продукт (мал. 4a-b).
- Не ставте скляні банки в морозильну камеру. Не нагрівайте їх у мікрохвильовій печі. Не використовуйте соломинку.
- Не наливайте занадто гарячу рідину в скляні банки.
- Після охолодження підстаканника ви можете видалити воду губкою.

У разі пошкодження скляної баночки під час приготування готовий продукт потрібно викинути – його не можна вживати.

Для досягнення кращих результатів, слід дотримуватися кількох правил.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Швидке приготування йогуртів	програма 1	
Йогурти	програма 2	
Домашній сир	програма 3	

ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ

Молоко

Яке молоко використовувати?

Для всіх наших рецептів (якщо не вказано інше) використовується коров'яче молоко. Ви можете використовувати молоко рослинного походження, наприклад соєве, а також овече або козяче молоко (за винятком швидкого приготування йогуртів - прог. 1), але в такому разі щільність йогурту буде залежати від типу молока, що використовується. Непастеризоване молоко, молоко тривалого зберігання або види молока, описані нижче, підходять для використання у вашому пристрої:



ПРИМІТКА. Бажано вибирати цільне ультрапастеризоване молоко тривалого зберігання. Непастеризоване (свіже) молоко необхідно закип'ятити, а потім охолодити і видалити пінку.

• **Стерилізоване молоко тривалого зберігання:** це цільне ультрапастеризоване молоко дає змогу приготувати найгустіші йогурти. У разі використання напівзежиреного молока ви отримаєте менш густий йогурт. Однак ви можете використовувати напівзежирене молоко, додавши 1-2 баночки сухого молока.

• **Пастеризоване молоко:** молоко надає йогурту більш вершковий смак і невеличку кількість пінки зверху.

• **Непастеризоване молоко (домашнє молоко):** його слід обов'язково прокип'ятити. Рекомендується навіть тривале кип'ятіння. Використання некип'яченого домашнього молока

може бути небезпечним. Потім дайте йому охолонути, перш ніж використовувати його в приладі. Йогурти, приготовані з використанням непастеризованого молока, не рекомендується використовувати для подальшого приготування йогуртів.

- **Сухе молоко:** з сухим молоком ви отримаєте дуже кремоподібний йогурт. Дотримуйтесь інструкції виробника на коробці.

Закваска

Для йогурту

Її можна приготувати:

- З **магазинного натурального йогурту**, з найбільшим строком придатності; у цьому випадку ваш буде містити більш активні ферменти для , що сприятимуть отриманню більш густого йогурту.
- З **сухої** закваски. У цьому випадку слід дотримуватися часу приготування, рекомендованого в інструкції до закваски. Таку закваску можна придбати в супермаркетах, аптеках, у деяких магазинах дієтичного харчування.
- З **йогурту власного виробництва** - він має бути натуральним і свіжим. Це називається пересадкою закваски. Після 5 пересадок закваска втрачає активні ферменти і може сприяти отриманню менш густих йогуртів. Тому рекомендується готовувати перший йогурт на основі магазинного йогурту або сухої закваски.

ПРИМІТКА. Якщо ви нагріли молоко, почекайте, доки воно не охолоне до кімнатної температури, перед тим, як додати закваску.

ПРИМІТКА. Занадто сильне нагрівання може порушити властивості закваски.

Для інших страв з домашнього сиру:

домашній сир і десерти

- Закваска: необхідно використовувати свіжий домашній сир для приготування власних страв із сиру.
- Сичужна закваска: для приготування сиру необхідно додати кілька крапель Сичужної закваски (яку ви можете придбати в аптеках або спеціалізованих магазинах з органічними продуктами).

Порада: ви можете замінити сичужну закваску на 1 столову ложку лимонного соку.

Коли додавати цукор?

Для йогурту і домашнього сиру:

Ви можете підсолодити йогурт безпосередньо перед дегустацією або на початку процесу приготування, додавши цукор до молока разом із закваскою і добре перемішавши виделкою або вінчиком, до повного розчинення.

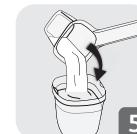
ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ (ПРОГРАМИ 1 і 2)



Примітка.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовані місця порожніми банками або їхніми кришками.

Приготування суміші



• Вам потрібне бажано цільне молоко і закваска (див. вибір інгредієнтів).

• Якщо ви використовуєте йогурт в якості закваски, щоб отримати гарну суміш, акуратно збирайте йогурт виделкою або вінчиком із невеликою кількістю молока до утворення однорідної маси. Потім додайте решту молока, продовжуючи змішувати.

• Розподіліть суміш по банках, використовуючи черпак, що входить у комплект. (мал. 5).

Для 6 банок: 750 мл молока, закваска на ваш вибір.

Для 12 банок: 1,5 л молока, закваска на ваш вибір.

Кількість банок	Кількість молока	Закваска
6	750 мл	1 банка з йогуртом або 1 пакетик сухої закваски
12	1,5 л	1 банка з йогуртом або 1 пакетик сухої закваски



ШВІДКЕ ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ (ПРОГРАМА 1)



Примітка.

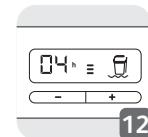
Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовані місця порожніми банками або їхніми кришками.

Увімкнення приладу

- ⚠ Заповніть основу приладу водою до рівня MAX (мал. 7).

ПРИМІТКА. Якщо ви забули налити воду, пролунає звуковий сигнал, щоб повідомити вас про це.

- ⚠ Вставте підставку в основу приладу (мал. 8). Банки повинні бути розміщені не торкаючись води. (мал. 9).
- Розмістіть заповнені банки без кришок в отворах підставки (мал. 10).
- Накрійте виріб кришкою (мал. 11).
- Під'єднайте прилад до електромережі.
- Програма P1 «експрес-йогурт» відображається за замовчуванням.
- Підтвердіть, натиснувши кнопку **OK**.
- Час за замовчуванням відображається на екрані: 4:00
- Налаштуйте час кнопками + і - у разі необхідності.
- Підтвердіть, натиснувши кнопку **OK**.
- Цикл починається (мал. 12).
- У будь-який момент тривале натискання кнопки **OK** використовується для зупинки циклу приготування і повернення до вибору програм.



Завершення циклу та охолодження



- Звуковий сигнал вказує на кінець циклу. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть кнопку OK. Тривалим натисканням можна повернутися в меню. Ви можете додати час, натискаючи на кнопки + або - і підтвердивши кнопкою **OK**.
- Наприкінці циклу закрійте банки кришками (мал. 13) і помістіть йогурт у холодильник принаймні на 4 години, щоб він загус.

Зберігання

- Максимальний термін зберігання натурального йогурту в холодильнику становить 7 днів. Інші види йогурту необхідно вжити швидше.



ЙОГУРТ (ПРОГРАМА 2)



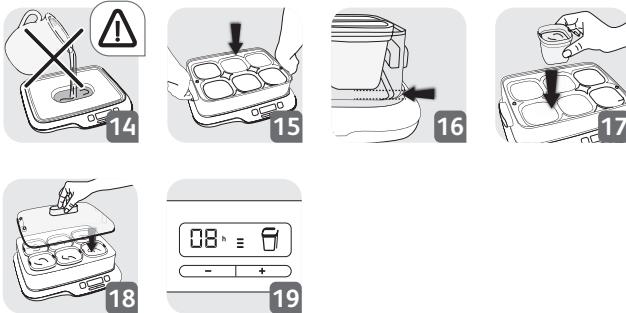
Примітка.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовані місця порожніми банками або їхніми кришками.

Увімкнення приладу

- ⚠ Не заливайте воду в резервуар для води (мал. 14).
- ⚠ Вставте підставку в основу приладу (мал. 15). Банки повинні бути розміщені не торкаючись води (мал. 16).
- Розмістіть заповнені банки без кришок в отворах підставки (мал. 17).
- Накрійте виріб кришкою (мал. 18).
- Під'єднайте прилад до електромережі.

- Натисніть щоб вибрати програму 2 «йогурт» .
- Налаштуйте час кнопками + і -.
- Підтвердіть, натиснувши кнопку .
- Цикл починається (мал. 19).
- У будь-який момент тривале натискання кнопки використовується для припинення вибору програм, зупинки циклу приготування або повернення до вибору програми.



Час ферментації

- Йогурт потребує від 6 до 12 годин на ферментацію, залежно від основних інгредієнтів і бажаного результату.



Завершення циклу та охолодження



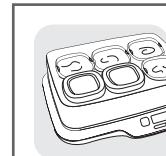
- У режимі приготування йогурту (прог. 2) прилад автоматично вимкнеться без звуку наприкінці циклу.
- Наприкінці циклу закрійте банки кришками (мал. 20) і помістіть йогурт у холодильник принаймні на 4 години, щоб він загус.

Зберігання

- Максимальний термін зберігання натурального йогурту в холодильнику становить 7 днів. Інші види йогурту необхідно вжити швидше.



ДОМАШНІЙ СИР АБО ДЕСЕРТИ (ПРОГРАМА 3)



Примітка.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовані місця порожніми банками або їхніми кришками.

Приготування суміші



Ця базова суміш підходить для приготування двох типів сиру.

- Вам потрібне бажано цільне молоко і свіжий домашній сир.
- Щоб отримати гарну суміш, акуратно збийте білий сир виделкою або вінчиком із невеликою кількістю молока до утворення однорідної суміші. Потім додайте решту молока, продовжуючи змішувати.
- Додайте сичужну закваску або лимонний сік (рекомендуємо обрати лимонний сік).
- Помістіть скляночки в банки і перевірте, чи вони добре зафіксовані на своєму місці. (мал. 21).
- Заповніть банки за допомогою черпака, що входить у комплект (мал. 22), не вище рівня виступів на скляночці, щоб мати змогу вийняти скляночку для отримання сироватки.



Для 6 банок: 750 мл молока 100 г свіжого білого сиру, 4 краплі сичужної закваски або столова ложка лимонного соку.

Для 12 банок: 1,5 л молока 100 г свіжого білого сиру, 6 крапель сичужної закваски або столова ложка лимонного соку.

Кількість банок	Кількість молока	Кількість свіжого білого сиру	Сичужна закваска або лимонний сік	
6	750 мл	100 г	4 краплі	1 столова ложка
12	1,5 л	100 г	6 краплі	1 столова ложка

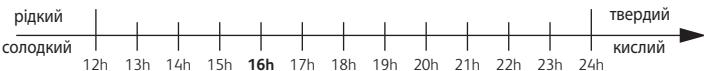
Увімкнення приладу

- ⚠ Не заливайте воду в основу (мал. 24).
- ⚠ Поставте підставку на основу приладу (рис. 25). Банки повинні бути розміщені не торкаючись води (мал. 26).
- Розмістіть заповнені банки без кришок в отворах підставки (мал. 27).
- Накрійте виріб кришкою (мал. 28).
- Під'єднайте прилад до електромережі.
- Натисніть один раз , щоб вибрати програму З «білий сир» .
- Підтвердіть програму, натиснувши кнопку .
- Налаштуйте час кнопками + і -.
- Підтвердіть натиснувши кнопку .
- Цикл починається (мал. 29).
- У будь-який момент тривалення натискання кнопки  використовується для зупинки циклу приготування приготування і повернення до вибору програми.



Час ферментації

• Відповідно до обраної страви (домашній сир або десерти) і рецепту час ферmentації становитиме від 12 до 24 годин.



Кінець циклу

- У режимі приготування білого сиру (прог. 3) прилад автоматично вимкнеться без звуку наприкінці циклу.

Зіджування рідини, зберігання та охолодження продукту

- Наприкінці циклу підніміть скляночку за допомогою виступів і поверніть на чверть обороту в банці так, щоб вона була у положенні для зіджування (мал. 30–31). Залиште стікати на 15 хвилин, а потім видаліть сироватку*.
- Установіть скляночки в попереднє положення в банках і закрійте банки кришками (мал. 32). Помістіть білий сир у холодильник принаймні на 4 години, щоб він добре загус.
- Перед дегустацією перемішайте продукт.



* Під час приготування сирних продуктів утворюється рідина, яка називається молочною сироваткою. Ця рідина, яка зіджується для отримання більш-менш сухого продукту, не є шкідливою для вашого здоров'я, а навпаки, містить багато корисних мінералів.

Зберігання

- Сир зберігається в холодильнику, і його необхідно вжити не пізніше ніж протягом 7 днів.



МОЛОЧНІ ДЕСЕРТИ (ПРОГРАМА 4)



НІЖНІ ДЕСЕРТИ (ПРОГРАМА 5)

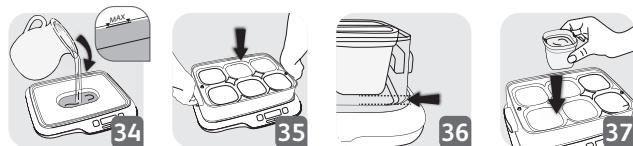


Примітка.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовані місця порожніми банками або їхніми кришками.

Увімкнення приладу

- Заповніть основу приладу водою до рівня MAX (мал. 34).**
- Вставте підставку в основу приладу (мал. 35). Банки повинні бути розміщені не торкаючись води (мал. 36).
- Розмістіть банки з продуктом без кришок на підставці (мал. 37).
- Накройте виріб кришкою (мал. 38).
- Під'єднайте прилад до електромережі.
- Виберіть програму 4 «молочні десерти» або 5 «ніжні десерти», натиснувши кнопку .
- Підтвердіть програму, натиснувши кнопку .
- Виберіть час приготування рецепта кнопками + і -.
- Підтвердіть натиснувши кнопку .
- Цикл починається (мал. 39).
- У будь-який момент тривале натискання кнопки використовується для зупинки циклу приготування і повернення до вибору програми. Примітка. Під час циклу приготування ви можете налаштувати час кнопками + і -. Новий час автоматично зберігається через кілька секунд.



Завершення циклу та охолодження

- Звуковий сигнал вказує на кінець циклу. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть кнопку OK. Тривалим натисканням можна повернутися в меню. Ви можете додати час, натискаючи на кнопки + або - і підтвердивши кнопкою .
- Не ставте гарячий продукт у холодильник. Дотримуйтесь рецептuri для правильного зберігання продукту.

Зберігання

- Молочні десерти зберігаються в холодильнику, і їх необхідно вжити одразу після приготування.

Важливо! Багато рецептів приготування молочних десертів передбачають використання яєць. Щоб уникнути ризику, необхідно використовувати виключно свіжі яйця.

ОБСЛУГОВУВАННЯ:



- Завжди від'єднуйте прилад від розетки перед очищеннем. (мал. 40).
- Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду. Протирайте вологою ганчіркою з теплою мильною водою. Ретельно промийте і висушіть.
- Помийте банки, кришки, склянки та черпак у гарячій мильній воді або в посудомийній машині (мал. 41).
- Підставку і кришку пристрою можна мити гарячою мильною водою.
- Щоб очистити ємність всередині, достатньо просто протерти губкою – ужодному разі не використовуйте абразивні губки, які можуть пошкодити прилад. Не застосовуйте абразивні чистячі засоби. Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду.
- Щоб очистити основу від накипу, заповніть її білим оцтом до рівня MAX. Через годину видаліть оцет і очистіть основу за допомогою губки. Ретельно промийте перед повторним використанням.



ЗАПИТАННЯ Й ВІДПОВІДІ

• Яке молоко ви порекомендуєте, щоб із приготувати смачний йогурт?

Для приготування йогурту ми рекомендуємо використовувати цільне ультрапастеризоване молоко.

• Якщо в мене під рукою є лише напівнежирене молоко, чи можна використовувати його?

Так, ви можете використовувати напівнежирене молоко, у такому разі йогурт буде більш рідким. Для додаткової густоти ви можете додати прибл. одну баночку цільного сухого молока до суміші.

• Яку закваску використовувати?

Замість закваски ви можете використовувати наявний у продажу чи власний йогурт або суху закваску.

• Чи потрібно ставити йогурт у холодильник відразу після закінчення циклу приготування?

Це не обов'язково. Якщо ви запускаєте цикл на ніч, можна зачекати ранку, а потім покласти в холодильник. Вам не обов'язково бути поруч з приладом, коли цикл завершиться.

• Іноді на кришці утворюється конденсат, що робити?

Це нормальне явище. Якщо по завершенні циклу приготування на кришці накопичується конденсована пара, зніміть кришку, не нахиляючи її, і злийте конденсат в раковину. Це допоможе уникнути потраплянню води в йогурт.

• Чи обов'язково наповнювати всі банки?

Ні. Якщо ви не хочете використовувати всі банки, закройте отвори, що не використовуються, кришками банок або порожніми банками.

• Цукор слід додавати до або після?

Ви можете покласти цукор у йогурт під час приготування разом із закваскою. Також можна перед подачею на стіл додати цукор, мед, ванільний цукор, сироп тощо.

• Невеличка порада для успішного приготування йогурту...

Для приготування густих і однорідних йогуртів усі інгредієнти, які ви додаєте, мають бути кімнатної температури.

• Я обожнюю йогурти з фруктами. Чи можна додавати свіжі фрукти?

Кислотність сиріх фруктів може вплинути на йогурт, тому ми рекомендуємо додавати фрукти у вигляді варення, соусу або компоту, а також варені фрукти. Можна додати свіжі фрукти під час подачі на стіл.

• Чи можна приготувати продукти з 2 різними смаками або 2 різних продукти за один раз?

Можна приготувати кілька продуктів за різними рецептами одночасно, якщо ви використовуєте ту ж програму і той же час приготування.

• Як отримати густіший йогурт?

Густота йогурту залежатиме від трьох чинників: тип молока, що використовується, час ферментації і закваска. Для густого йогурту слід віддавати перевагу цільному молоку або додати цільне сухе молоко.

Візьміть магазинний йогурт із найбільшим терміном придатності датою закінчення терміну придатності для використання в якості закваски. Чим більше час ферментації йогурту, тим густішим він буде.

• Чи обов'язково готовувати з коров'ячого молока?

Можна використовувати інші види молока тваринного (козяче, овече) або рослинного (соєве) походження. Отриманий продукт буде більш рідким у порівнянні з приготованим з цільного коров'ячого молока.

• Як довго можна зберігати домашній йогурт?

Максимальний термін зберігання йогурту та білого сиру в одразу станоприготування. Молочні десерти необхідно вжити одразу після приготування.

• Чи можна придбати додаткові банки?

Ви можете знайти набори з 6 додаткових банок на сайті [Незадовільний результат приготуванняok.fr](http://Незадовільний%20результат%20приготуванняok.fr).

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Незадовільний результат приготування

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНІ	РІШЕННЯ
Йогурти/сири дуже водянисті.	Використання напівнежиреного молока без додавання сухого молока (саме молоко, що використовується, недостатньо багате білками).	Додайте 1 баночку цільного сухого молока (2 в разі використання знежиреного молока) або використовуйте цільне молоко.
	Переміщення, удари або вібрації пристрію під час ферmentації.	Не рухайте пристрій під час роботи. Не ставте його на холодильник.
	Закваска більше не ефективна.	Замініть закваску або марку йогурту/свіжого білого сиру. Перевірте термін придатності закваски або йогурту/свіжого білого сиру.
	Використання магазинного білого сиру або солодкого сирка, що пройшов термообробку. Тому він містить дуже мало активних ферментів.	Використовуйте 1 баночку свіжого білого сиру як закваску.

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНІ	РІШЕННЯ
Йогурти/сири дуже водянисті.	Прилад був відкритий під час циклу.	Не виймайте банки і не відкривайте пристрій до кінця циклу.
	До йогурту додано фрукти.	Не залишайте пристрій на протязі під час роботи.
Йогурти/сири дуже водянисті.	Банки не були належним чином очищенні/промиті (миття вручну або в посудомийній машині).	Спробуйте зварити фрукти або використовуйте соуси чи джеми (при кімнатній температурі). Сирі фрукти випускають кислотні елементи, які перешкоджають утворенню йогурту. Можна додати свіжі фрукти під час подачі на стіл.
	Йогурт занадто кислий.	Перш ніж налити суміш у баночки, переконайтесь, що немає ніяких слідів рідини для миття посуду, мийного засобу або бруду на внутрішній поверхні баночки, що могло б завадити ферментації.
Надмірна ферментація.	Час ферментації занадто довгий.	Скоротіть час ферментації наступного разу.
Задагато сичужної закваски або лимонного соку.	Надмірна ферментація.	Зменшіть час ферментації і/або додайте цільне сухе молоко.
Відрегулюйте додану кількість сичужної закваски або лимонного соку, щоб зберегти густоту, але отримати кращий смак.	Задагато сичужної закваски або лимонного соку.	Відрегулюйте додану кількість сичужної закваски або лимонного соку, щоб зберегти густоту, але отримати кращий смак.

ПРОБЛЕМИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНІ	РІШЕННЯ
Прилад не працює.	Підключення до розетки.	Насамперед перевірте підключення пристрою до розетки.
Пристрій підключений до розетки, але не працює.	Технічна проблема.	Зверніться до свого дилера або в авторизований сервісний центр SEB.
Мій продукт зіпсовано.	Підставка для баночок встановлена в перевернутому положенні.	Встановіть підставку правильно, щоб баночки знаходилися вище рівня води.
Я готую десерти (прог. 4 і 5). Пристрій увімкнувся і швидко піктограма почала блимати, пристрій видає переривчастий звуковий сигнал.	В основі пристрою немає води.	Вимкніть прилад і додайте воду в основу, як зазначено в інструкції. Зачекайте 2-3 хвилини і знову запустіть цикл приготування.
Пристрій увімкнувся після звукового сигналу під час циклу.	В основі пристрою більше немає води.	Ви можете обережно відкрити виріб, тримаючи за ручки ганчіркою або прихваткою, і додати воду.
З пристрою виходить багато пари.	Підставку для баночок або кришку пристрою розташовано неправильно.	Правильно встановіть підставку для баночок або кришку.
Результат приготування не задовільний.	Невдалий вибір програми.	Переконайтесь в тому, що використано правильну програму залежно від типу приготування.
Помилка вибору програми.		Утримуйте натиснутою кнопку OK, щоб повернутися в початкове меню.

Ви бажаєте придбати набір додаткових баночок?

Відвідайте сайт:

www.accessoires.home-and-cook.fr

TEFAL/T-FAL* МІЖНАРОДНА ОБМежЕНА ГАРАНТИЯ

: www.tefal.com

Даний виріб ремонтується та обслуговується TEFAL/T-FAL протягом і після закінчення гарантійного терміну та протягом терміну служби на наступних умовах

Гарантія:

TEFAL/T-FAL гарантує усунення будь-якого виробничого дефекту пов'язаного з недоліком матеріалів або складання, протягом гарантійного терміну, вказаного у додатному списку країн ***, починаючи з дати продажу. Гарантійний термін зазначено для кожної з країн.

Міжнародна Гарантія виробника покриває всі витрати, пов'язані з відновленням дефектного виробу до його первісного технічного стану через ремонт та/або заміну несправних деталей, включаючи вартість необхідної роботи та виявлення та усунення виявлених недоліків. На вибір TEFAL/T-FAL заміст ремонту, несправний виріб може бути замінено. Зобов'язання TEFAL/T-FAL і Ваш вибір у рамках даної гарантії обмежені ремонтом виробу або його заміною.

Умови гарантії та винятки:

TEFAL/T-FAL не несе зобов'язання по гарантійному ремонту або заміні будь-якого виробу у випадку відсутності документу, що підтверджує дату продажу. Виріб повинен бути переданий в авторизований сервісний центр TEFAL/T-FAL. Адреси авторизованих сервісних центрів для кожної країни можна дізнатися на веб-сайті TEFAL/T-FAL, або зателефонувавши по відповідному телефону, вказаному у списку країн. Для забезпечення максимально якісного післяпродажного сервісу і постійного підвищення рівня задоволеності клієнтів, TEFAL/T-FAL можимо проводити опитування всіх клієнтів, які зверталися в авторизовані сервісні центри TEFAL/T-FAL для ремонту або заміни будь-якого виробу, з метою виявлення ступеня задоволеності якістю обслуговування.

Дана гарантія розповсюджується лише на вироби, що придбані і використовуються виключно в особистих побутових цілях і не розповсюджується на будь-які несправності, що могли виникнути в результаті неправильного або недбалого використання; невиконання інструкції по експлуатації TEFAL/T-FAL; самотичної зміни власником інструкції виробу чи його ремонту будь-де,крім в авторизованих сервісних центрах TEFAL/T-FAL, а також на будь-які несправності, спричинені неправильним упакуванням виробу власником, або недбалою доставкою виробу будь-яким перевізником. Дані гарантії не розповсюджуються на випадки нормального спрацювання виробу; його обслуговування або заміну витратних матеріалів або аксесуарів, а також несправності, викликані:

- Використанням води або витратних матеріалів нездійсненного виробу
- Механічними пошкодженнями або перевантаженням виробу
- Пошкодженням або нездійсненою роботою виробу, викликані нездійсністю напруги або частоти струму, зазначеними на виробі або в специфікації
- Накопичення від накупу треба проводити у відповідності з інструкцією з експлуатації
- Діями непереборної сили (нешанский випадок, пожежа, повінь, і т.д.)
- Пошкодження будь-яких склянок або крихких елементів виробу
- Професійним використанням або використанням у комерційних цілях
- Пошкодження, викликані ударом білоскавки або скаками наприкінці живлення.
- Потраплянням рідин, пилу, або комах та інших подібних речовин всередину виробу (за винятком приладів з функціями, спеціально призначених для комах)

Права споживача, передбачені законодавством:

Дана Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL не порушує будь-які права споживача, передбачені законодавством країн про захист прав споживачів, включаючи права відносно торговельної організації, у якій виріб було придбано. Ця гарантія надає споживачеві специфічні законі права, проте не може суперечити правам споживача, що встановлені чинним законодавством країни, та споживач може мати також інші законні права, які змінюються від країни до країни або від регіону до регіону. Споживач може відстоювати будь-які законні права за своїм власним вибором.

Додаткова інформація:

Термін служби виробу, встановлений виробником відповідно до закону «Про захист прав споживачів», становить два роки з дати роздрібного продажу виробу або з дати виробництва, якщо дату продажу встановити неможливо. Дата виробництва визначається чотирма останніми цифрами повного артикулю виробу, зазначеного на його корпусі. Дві перші цифри відповідають номеру тижня виробництва, дві останні цифри - останнім цифрам року виробництва вироби.

*** У випадку, якщо виріб був придбаний в одній з перерахованих країн і використовувався у будь-якій іншій країні з наведеною списку, термін міжнародної гарантії TEFAL/T-FAL відповідає гарантійному строку країни використання виробу, навіть якщо виріб був придбаний в одній з інших перерахованих країн з іншим гарантійним терміном. Ремонт виробів, придбаних після країни використання, може потребувати більш тривалого терміну, якщо дані вироби не постачаються TEFAL/T-FAL в країні використання; якщо виріб не може бути відремонтовано в країні використання, Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL обмежується заміною на аналогічний виріб або виріб, з аналогічною вартістю, коли це можливо.

Будь ласка, зберігайте даний документ для Вашої інформації та пред'явлення в авторизованій сервісній центр при виникненні скарг, що покриваються даною гарантією.

ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны алғашқы рет пайдаланудан бұрын нұсқаулықты оқыңыз және келешекте пайдалану үшін сақтаңыз: дұрыс пайдаланбау SEB жаупкершілігінен босатады.

- Егер құрылғыны түсіріп алсаңыз, көрінетін зақымы немесе элементтерінде ақаулық болса, қолданбаңыз. Егер осы жағдай орын алса, құрылғыны бекітілген қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
- Егер қуат сымы зақымданған болса, қандай да бір қауіпті болдырмау үшін, ол өндірушімен, бекітілген қызмет көрсету орталығымен немесе сәйкес біліктілігі бар маманмен алмастырылуы қажет.
- Бұлқұрылғының 1,2 және 3 бағдарламаларын 3 және жоғары жастағы балалар ересек адамның қадағалауымен немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларын алған және қауіpterді толығымен түсінетін балалар қолдана алады. Құрылғыны тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді қадағалаусыз, 8 жасқа толмаған болса және ересек қадағалап жатпаса орындауы керек. Құрылғыны және оның сымын 3 жастан кіші балалардан аулақ жерде сақтаңыз.

- Бұл құрылғының 4 және 5 бағдарламаларын 8 және жоғары жастағы балалар ересек адамның қадағалауымен немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларын алған және қауіpterді толығымен түсінетін балалар қолдана алады. Құрылғыны тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді қадағалаусыз, 8 жасқа толмаған болса және ересек қадағалап жатпаса орындауы керек. Құрылғыны және оның сымын 8 жастан кіші балалардан аулақ жерде сақтаңыз.
- Бұл құрал физикалық, сезімталдық немесе ойлау қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалардың (баларды қоса) қолдануына арналмаған. Олардың қауіпсіздігі үшін жаупты тұлғаның бақылауымен және құралды пайдалану туралы нұсқаулары берілген жағдайда ғана қолдануына болады.
- Бұл құралды физикалық, сезімталдық немесе ойлау қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар тек жаупты адамның бақылауымен және құралды қауіпсіз түрде пайдалану туралы нұсқаулар беріліп, қауіpterді толық түсінген жағдайда ғана қолдана алады.

- Балалардың құрылғымен ойнамаудың және құрылғыны ойыншық ретінде пайдаланбауын қадағалау қажет.
- Жылдыту элементінің беткі жағы пайдаланғаннан кейін ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғының тек үйде тұрмыстық аспаздық мақсатта пайдалану үшін арналған. Құрылғы кепілдікке кірмейтін келесі жағдайларда пайдалануға арналмаған: дүкендердегі қызмет көрсетішүлер асүйі, кенселер және басқа кәсіби жұмыс орталарында; мейрамханаларда, мотельдерде және басқа тұрғын аудандарында; жатақ және таңғы ас сияқты орталар.
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды.
- Құрылғыны тазалау және сақтау туралы ақпараталу үшін пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.
- Сақ болыңыз: Дұрыс пайдаланбау жарақат алуға себеп болады.

ҚОРШАҒАН ОРТА



Қоршаган ортадың қорғауга өз септігіндегі тигізініз!

① Сіздің құралдың құрамында қалпына келетін және қайта қолдануға болатын бағалы материалдар бар.

② Оны жергілікті жинау нұктесіне апарыңыз.

KK

СИПАТТАМАСЫ

- 1 Құрылғының қақпағы
 - 2 Бу шығатын тесіктері
 - 3 Әйнек құмыра қақпақтары
 - 4 Електер
 - 5 Електерді ұстайтын тұтқалар
 - 6 Әйнек құмыралар
 - 7 Құмыра тұғыры
 - 8 Тез дайындалатын йогурт, сүтті және женіл десерттерге арналған резервуар
 - 9 Негіз
 - 10 Ожаяу
 - 11 Экран
- 12 Басқару панелі
 - a Бағдарлама және қалған уақыт дисплейі
 - b Ағымдағы кезең дисплейі
 - c Жылдам йогурт бағдарламасынан дисплейі
 - d Йогурт бағдарламасы
 - e Сүзбе бағдарламасы
 - f Сүт десертінің бағдарламасы
 - g Пудинг бағдарламасы
 - h ОК түймесі
 - i "Бағдарлама" түймесі
 - j – Уақыт түймесі
 - k + Уақыт түймесі

НҰСҚАУЛАР

Алғашқы қолданудан бұрын



- Құрылғының ішіндегі және сыртындағы барлық қаптаманы, жапсырмаларды және әртүрлі керек-жараптарды алып тастаңыз (сур. 1).
- Құмыраларды, қақпақтарды, електерді, тұғырды, қақпақ пен ожаяуды жылы сабынды сүмен жуыңыз. Үйдистың ішкі жағын ысқышпен тазаланыңыз. Үсқыштың қыратын жағын пайдаланбаңыз, себебі құрылғыны зақымдауы мүмкін. Құрылғыны тазалау үшін қыратын тазартқыш құралдар қолданбаңыз. Құрылғының басты белгілі ешқашанда суға батырманыңыз.

Пайдалану барысында



2

- ⚠ Қақпақта үш бу шығатын тесік бар. "Десерт" режимінде күйіп қалу қаупін болдырмау үшін қолдарыңызды осы тесіктердің үстіне қоймаңыз (сур. 2).
- Құрылғыны пайдалану барысында жылжытпаңыз және қақпағын ашпаңыз. Құрылғыны дірілдейтін жерлерге (тоқазытқыштың үсті сияқты) немесе желдету ағыны бар жерге қоймаңыз. Бұл нұсқауларды орындау рецептілердің сәтті шығуына септігін тигізеді.

Кезеңнің соңында



3



4a



4b

Егер дайындау барысында әйнек құмыра сынып қалса, бұқіл қоспаны пайдалануға болмайды, оны қоқысқа тастау керек.

Әрдайым сәтті пісіру үшін мына бірнеше ережені орындаңыз.

ҰСЫНЫСТАР

Жылдам йогурттар	1-ші бағдарлама	
Йогурттар	2-ші бағдарлама	
Сүзбе	3-ші бағдарлама	

KK

ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ТАҢДАУ

Сүт

Қандай сут түрін пайдалану керек?

Барлық рецепттер (басқалай айтылған болмаса) сиыр сүтін пайдаланып өзірленеді. Соя сүті, қойдың сүті немесе ешкінің сүті сияқты өсімдік сүтін пайдалана аласыз (1 - жылдам йогурттар бағдарламасынан басқа), бірақ сүттің қаттылығы пайдаланған сүтке байланысты өзегеру мүмкін. Құрылғының үшін тәменде сипатталған "шикі" және "ұзақ мерзімді" сут түрлерінің барлығын пайдалануға болады:



ЕСКЕРТПЕ: Ең жақсы нәтиже алу үшін қаймағы алынбаған, ұзақ мерзімді ультрапастерленген сут пайдаланыңыз. Шикі (жаңа сауылған) сүтті қайнатып, сұтының және бетін алыңыз.

• **Стерилизацияланған ұзақ мерзімді сүт:** бұл қаймағы алынбаған ультра пастерленген сут қатты йогурт жасауға мүмкіндік береді. Егер жартылай майсыздандырылған сут пайдалансаңыз, йогуртыңыз сүйық болады. Дегенмен, 1-2 шыныңақ сүт ұнтағын қосу арқылы жартылай майсыздандырылған сут пайдалан аласыз.

• **Пастерленген сүт:** мұндай сүттен бетінде аз ғана қаймағы бар кілегейлі йогурт шығады.

• **Шикі (фермерлік) сүті:** пайдаланудан бұрын қайнату керек. Сақтақ ретінде бұл сүтті ұзақ үақыт бойы қайнату ұснылылады.

53

- Шікі сүтті алғашқы қайнатусыз пайдалану қаіпті болады. Одан кейін, сүтті құрылғыда пайдаланудан бұрын сұтыныңыз. Шікі сүттен дайындалған йогурттың көмегімен үйшіту ұсынылмайды.
- Сүт ұнтағы:** сүт ұнтағынан ете кілегейлі йогурт дайындауға болады. Өндірушінің қаптамасында көрсетілген нұсқауларды орындаңыз.

Ашытқылар

Йогурттар үшін

Мынаны пайдалана аласыз:

- Келешекте ұзақ мерзімге дейін пайдалануға болатын дүкеннен сатып алынғантабиғи **йогурт**; оның құрамында қатты йогурт үшін аса белсенді үйиткісі бар.
- Ұнтақты ашытқы.** Егер солай жасасаңыз, ашытқының нұсқауларында көрсетілген белсендірүү уақытын қадағалаңыз. Бұл ашытқыларды үлкен дүкендерден, дәріханалардан және кейбір пайдалы ас дүкендерінен таба аласыз.
- Өзініз дайындаған йогурт** – бұл қарапайым және жақында жасалған болуы тиіс. Бұл қайта ашыту деп аталады. 5 қайта ашытудан кейін қолданылған йогурт белсенді ашытқылармен таусылады, сондықтан қоюлық деңгейі аз йогурт жасалады. Одан кейін дүкеннен сатып алынған йогуртпен немесе ұнтақты ашытқымен бастай аласыз.

ЕСКЕРТПЕ: Жылтырылған сүт бар болса, бастапқы үйиткіны қосу алдында ол бөлме температурасына дейін сұығанша күтіз. **ЕСКЕРТПЕ:** Тым жоғары жылу бастапқы үйиткіның қасиеттерін бұзуы мүмкін.

Ірімшікке негізделген басқа рецептер:

сұзбе және petits Délices

- Ашытқы:** ірімшік дайындауды бастау үшін сізде жаңа сұзбе пайдалану керек.
- Мәйек ферменті:** ірімшік рецептерін жасау үшін мәйек ферментінің бірнеше тамшысын қосу керек (оны дәріханадан немесе арнайы органикалық дүкеннен сатып алуға болады).

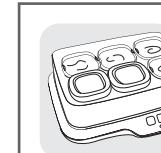
Кеңес: мәйек ферментін 1 ас қасық лимон шырынымен ауыстыруға болады.

Қашан тәтті қосуға болады?

Йогурт және сұзбе үшін:

Йогурттарыңызға жеуден бұрын тәтті қосуға немесе ашыту кезіндегі сияқты сұтке қант қосу және ерігенге дейін шанышқымен немесе бұлғауышпен араластыру арқылы дайындаудан бұрын қосуға болады.

ЙОГУРТТАР ЖАСАУ (1 ЖӘНЕ 2 БАҒДАРЛАМАЛАРЫ)



Ескертпе:

Егер құтылардың барлығын пайдаланғыңыз келмесе, пайдаланылмайтын үяшықтарды бос құтымен немесе құты қақпағымен жауып қойыңыз.

Қоспаны дайындау



- Сізге сүт (әсіресе, қаймағы алынбаған сүт) және ашытқы (Ингредиенттерді таңдау бөлімін қараңыз) қажет.

- Егер йогуртты ашытқы ретінде пайдалансаңыз: жақсы қоспа дайындау үшін йогуртты біраз сүт қосып, бірқалыпты паста жасау үшін шанышқымен немесе бұлғауышпен ақырындан қосыптыңыз. Одан кейін, қалған сүтті қосып, үздіксіз араластырыңыз.

- Қоспаны құмыраларға құрылғымен берілген ожаумен бөлініз (сур.5).

6 құмыра үшін: 750 мл сүт, таңдауыңыз бойынша ашытқы.

12 құмыра үшін: 1,5 литр сүт, таңдауыңыз бойынша ашытқы.

Құмыралар саны	Сүттің мөлшері	Ашытқы
6	750 мл	1 құмыра йогурт немесе 1 пакет ұнтақты ашытқы
12	1,5 литр	1 құмыра йогурт немесе 1 пакет ұнтақты ашытқы



ЖЫЛДАМ ЙОГУРТТАР (1-ШІ БАҒДАРЛАМА)



Ескерте:

Егер құтылардың барлығын пайдаланғыңыз келмесе, пайдаланылмайтын үшіншітарды бос құтымен немесе құты қақпағымен жауып қойыңыз.

Құрылғыны дайындау

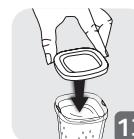
- ⚠ Құрылғы негізін MAX деңгейіне дейін сүмен толтырыңыз (сур. 7).
- ЕСКЕРТЕПЕ: Егер су қосуды ұмытып кетсеңіз, ескертетін дабыл естіледі.
- ⚠ Тұғырды құрылғының негізіне қойыңыз (сур. 8). Құмыралар асылып тұруы керек (сур. 9).
- Толтырылған құмыраларды қақпақтарының тұғырдағы кеністікке ілініз (сур. 10).
- Құрылғыны қақпақпен жабыңыз (сур. 11).
- Құрылғыны қосыңыз.
- P1 жылдам йогурт бағдарламасы әдепкідей таңдалады.
- Растау үшін **OK** түймесін басыңыз.
- Әдепкі уақыт экранда көрсетіледі: 4сағ00.
- Уақытты қажет болса, + және – түймелерімен реттеніз.
- Растау үшін **OK** түймесін басыңыз.
- Кезең басталады (сур. 12).
- Кезеңді кез келген уақытта тоқтату және бағдарлама таңдау мәзіріне қайту үшін **OK** түймесін басып тұрыңыз.



11

12

Кезеңнің соңы және сұйту



13

- Кезең соңында сигнал дыбысы көрсетіледі. Сигнал дыбысын тоқтату үшін OK түймесін басыңыз. Оны ұстап тұру сізді мәзіргө қайтарады.
- + және – түймелерінің көмегімен қосымша уақыт қосуға және **OK** түймесімен растауға болады.

- Кезеңнің соңында құмыраларды қақпақтарымен (сур. 13) жабыңыз және йогуртты қатқанша дейін тоңазытқышқа ен аз 4 сағаттай қойыңыз.

Сақтау

- Табиғи йогурттарды тоңазытқышта ен көп 7 күн сақтауға болады. Басқа йогурт түрлерін жылдам жеп қою керек.



ЙОГУРТТАР (2-ШІ БАҒДАРЛАМА)



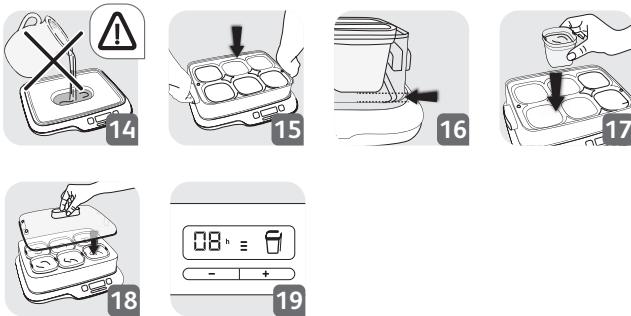
Ескерте:

Егер құтылардың барлығын пайдаланғыңыз келмесе, пайдаланылмайтын үшіншітарды бос құтымен немесе құты қақпағымен жауып қойыңыз.

Құрылғыны дайындау

- ⚠ Су ыдысына су құймаңыз (сур. 14).
- ⚠ Тұғырды құрылғының негізіне қойыңыз (сур. 15). Құмыралар асылып тұруы керек (сур. 16).
- Толтырылған құмыраларды қақпақтарының тұғырдағы кеністікке ілініз (сур. 17).
- Құрылғыны қақпақпен жабыңыз (сур. 18).
- Құрылғыны қосыңыз.

- түймесін 2-ші "Йогурт" бағдарламасын таңдау үшін басыңыз.
- Уақытты + және – түймелерімен реттеңіз
- Растав үшін түймесін басыңыз.
- Кезең басталады (сур. 19).
- Кезеңді кез келген уақытта тоқтату және бағдарлама таңдау мәзіріне қайту үшін түймесін басып тұруға болады.



Ферменттеу уақыты

- Йогурттың ферменттеу уақытына негіз ингредиенттері және қажетті нәтижеге байланысты 6-12 сағаттай қажет.



Кезеңнің соңы және сұтуы

- Йогурт жасау (2-ші бағдарлама) режимінде құрылғының кезеңнің соңында дыбыстық сигнал шығармасстан автоматты түрде тоқтайды.
- Кезеңнің соңында құмыраларды қақпақтарымен (сур. 20) жабыңыз және йогуртты қатқанша дейін тоңазытқышқа ен аз 4 сағаттай қойыңыз.

Сақтау

- Табиғи йогурттарды тоңазытқышта ен көп 7 күн сақтауға болады. Басқа йогурт түрлерін жылдам жеп қою керек.



СУЗБЕ НЕМЕСЕ PETITS DÉLICES (3-ШІ БАҒДАРЛАМА)

Ескертпе:

Егер құтылардың барлығын пайдаланғыңыз келмесе, пайдаланылмайтын ұшықтарды бос құтымен немесе құты қақпағымен жауып қойыңыз.

Қоспаны дайындау



Бұл негіз қоспасы ірімшікке негізделген рецептінің 2 түрімен бірдей.

- Сізге сут (қаймағы алынбаған сут) және жаңа сұзбе керек.
- Жақсы қоспа дайындау үшін сұзбені біраз сут қосып, бірқалыпты паста жасау үшін шанышқымен немесе бұлғауышпен ақырындаңап қосытыңыз. Одан кейін, қалған сұтті қосып, үздіксіз араластырыңыз.
- Мәйек ферменттің немесе лимон шырынын (лимон шырыны қолайлы) қосыңыз.
- Електерді құмыраларға орналастырыңыз және олар тәменгі қалыпта екеніне көз жеткізіңіз (сур. 21).
- Құрылғымен бірге берілген ожаудың көмегімен (сур. 22) құмыраларды тұтқасынан асырмай, електерді төгуге алатындей етіп толтырыңыз.

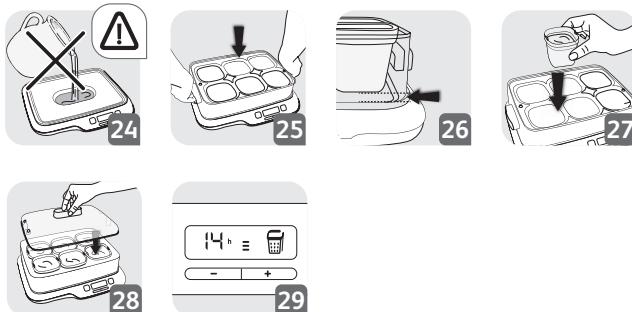
6 құмыра үшін: 750 мл сут, 100 г жаңа сұзбе, 4 тамшы мәйек ферменті немесе бір ас қасық лимон шырыны.

12 құмыра үшін: 1,5 литр сут, 100 г жаңа сұзбе, 6 тамшы мәйек ферменті немесе бір ас қасық лимон шырыны.

Құмыралар саны	Сүттің мөлшері	Жаңа сұзбе мөлшері	Мәйек ферменті НЕМЕСЕ лимон шырыны	
6	750 мл	100 г	4 тамшы	1 ас қасық
12	1,5 литр	100 г	6 тамшы	1 ас қасық

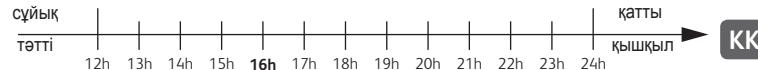
Құрылғыны дайындау

- **⚠ Негізге су құймаңыз (сур. 24).**
- **⚠ Тұғырды құрылғының негізіне қойыңыз (сур. 25). Құмыралар асылып тұруы керек (сур. 26).**
- Толтырылған құмыраларды қақпақтарынсыз тұғырдағы кеңістікке ілініз (сур. 27).
- Құрылғыны қақпақпен жабыңыз (сур. 28).
- Құрылғыны қосыңыз.
-  түймесін "сүзбе" 3-ші бағдарламаны таңдау үшін тағы бір рет басыңыз. 
- Бағдарламаны раставу үшін  түймесін пайдаланыңыз.
- Уақытты + және – түймелерімен реттеңіз.
- Раставу үшін  түймесін басыңыз.
- Кезең басталады (сур. 29).
- Кезеңді көз келген уақытта тоқтату және бағдарлама таңдау мәзіріне қайту үшін  түймесін басып тұрыңыз.



Ферменттеу уақыты

- Қоспаға (сүзбе немесе petits Délice) және таңдалған рецептіге байланысты ферменттеу уақыты 12-24 сағат болады.

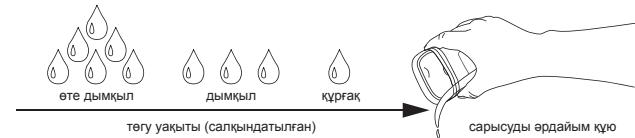


Кезеңнің соны

- Сүзбе (3-ші бағдарлама) режимінде құрылғының кезеңнің сонында дыбыстық сигнал шығармасстан автоматты түрде тоқтайды.

Төгу, сақтау және сұйыту

- Кезеңнің сонында електі тұтқалардан ұстап көтеріңіз және оны төгу қалпына қою үшін құмырада ішінде жартылай бұраңызы (сур. 30 -31). 15 минуттай ағызыңыз және сарысады* алышыз.
- Електерді құмырадағы төменгі қалыпқа қайтарыңыз да, құмыра қақпақтарын жабыңыз (сур.32). Сүзбе дұрыстап қалып алғанша дейін тоқазытқышқа ен аз 4 сағаттай қойыңыз.
- Оны жеуден бұрын арапастырыңыз және тегістеніз.



* Ирімшікке негізделген рецептілер жасаған кезде сарысу деп аталағын сұйықтық пайда болады. Төгетін сарысу мөлшері ақырғы нәтиженің құргақтығына әсер етеді. Бұл зиянды емес, шынында көптеген пайдалы минералдар болады.

Сақтау

- Ірімшікке негізделген рецептілер салқындағылған күде сақталуы және 7 күн ішінде тұтынылуы ти.



СҮТ ДЕСЕРТТЕРИ (4-ШІ БАҒДАРЛАМА)



ПУДИНГТЕР (5-ШІ БАҒДАРЛАМА)



Ескертпе:

Егер құтылардың барлығын пайдаланғыңыз келмесе, пайдаланылмайтын ұшықтарды бос құтымен немесе құты қақпағымен жауып қойыңыз.

Құрылғыны дайындау

- Құрылғы негізін MAX деңгейіне дейін сумен толтырыңыз (сур. 34).
- ⚠ Тұғырды құрылғының негізіне қойыңыз (сур. 35). Құмыралар асылып тұруы керек (сур. 36).
- Толтырылған құмыраларды қақпақтарынсыз тұғырдан ілініз (сур. 37).
- Құрылғыны қақпақпен жабыңыз (сур. 38).
- Құрылғыны қосыңыз.
- 4-ші "Сүт десерттері" бағдарламасын немесе 5-ші "Пудингтер" бағдарламасын түймесін таңдаңыз.
- Бағдарламаны растау үшін түймесін пайдаланыңыз.
- Рецептің пісіру уақытын + және – түймелерінің көмегімен таңдаңыз.
- Растау үшін түймесін басыңыз.
- Кезең басталады (сур. 39).
- Кезеңді кез келген уақытта тоқтату және бағдарлама таңдау мәзіріне қайту үшін түймесін басып тұрыңыз.

Ескертпе: Пісіру барысында уақытты + және – түймелерімен реттей аласыз. Жаңа уақыт бірнеше секундтан кейін автоматты түрде сақталады.



KK

Кезеңнің соңы және сұты

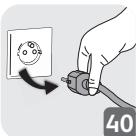
- Кезең соңында сигнал дыбысы көрсетіледі. Сигнал дыбысын тоқтату үшін OK түймесін басыңыз. Оны ұстап тұру сізді мәзірге қайтарады. + және – түймелерінің көмегімен қосымша уақыт қосуға және түймесімен растауға болады.
- Ыстық десерттерді тоқазытқышқа салмаңыз. Десерпті сақтау нұсқауын рецептіден қараңыз.

Сақтау

- Сүт десерттері салқындағылған күде сақталуы және жасалғаннан кейін жылдам жеп қойылуы керек.
Маңызды: Көптеген сүт десерттері жұмыртқамен жасалады. Қауіпті болдырмау үшін осы барлық рецептілерде жаңа жұмыртқа пайдалану керек.

63

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



- Құрылғыны тазалаудан бұрын әрдайым ажыратып қойыңыз (сур. 40).
- Құрылғының басты бөлігін ешқашанда суға батырмасыз. Дымқыл шүберекпен және жылы сабынды сүмен тазалаңыз. Жақсылап шайып, кептіріңіз.
- Құмыраларды, қақпақтарды, електерді және ожауды жылы сабынды сүмен немесе ыдыс жуғыш машина жуыңыз (сур. 41).
- Құрылғының тұғырын және қақпағын жылы сабынды сүмен тазалауға болады.
- Үйдістың ішкі жағын ысқышпен тазалаңыз. Үсқыштың қыратын жағын пайдаланбаңыз, себебі құрылғыны зақымдауы мүмкін. Құрылғыны тазалау үшін қыратын тазартқыш құралдар қолданбаңыз. Құрылғының басты бөлігін ешқашанда суға батырмасыз.
- Негіз қағын кетіру үшін оны ақ сірке сүймен MAX таңбасына дейін толтырыңыз. Бір сағаттан кейін сірке сүйн төгіп тастаңыз да, негізде ысқышпен тазалаңыз. Келесі пайдалану алдында жақсылап шайыңыз.

СҰРАҚТАР МЕН ЖАУАПТАР

- Йогурт жақсы шығуы үшін қандай сұт пайдалануды ұсынасыз?

Йогурттарыңыз әрдайым жақсы шығуы үшін біз қаймағы алынбаған ультрапастерленген сұт пайдалануды ұсынамыз.

- Егер менде тек жартылай майсыздандырылған сұт болса, оны пайдалана аламын ба?

Іә, жартылай майсыздандырылған сұтті пайдалануға болады, бірақ йогурттарыңыз сұйықтау болады. Қаттылығы үшін қоспаңызға бірдей мөлшердегі қаймағы алынбаған ұнтақты сұт қосыңыз.



• Қандай ашытқы пайдалануға болады?

Ашытқы ретінде дүкеннен сатып алынған немесе үй йогуртын, не болмаса ұнтақты ашытқы түрін пайдалана аласыз.

- **Йогурттарды жылтыту кезеңінен кейін дерек тоңазытқышқа салуға бола ма?**

Бұлай жасау аса қажет емес. Егер кезеңді түнгі уақытқа қалдырсаңыз, оны тоңазытқышқа салудан бұрын таңертенге дейін күте аласыз. Кезең аяқталған кезде сол жерде болу қажет емес.

• Қақпақты кейде конденсация пайда болады: не істей аламын?

Бұл қалыпты жағдай. Бағдарламаның соңында, егер қақпақты біршама су буының конденсациясы пайда болса, қақпақты аудармaston көтеріңіз де, шұңғылшага апарыңыз. Осылайша қақпақтағы су тамшылары йогуртқа ақпайды.

• Барлық құмыраларды пайдалануым керек пе?

Жоқ. Егер барлық құмыраларды пайдаланғыңыз келмесе, қолданылмаған бос орынды құмыра қақпақтарымен немесе бос құмыралармен толтырыңыз.

• Қантты дейін немесе кейін қосу керек пе?

Йогуртқа қантты ашытқымен бір уақытта қосуға болады. Жеуден бұрын қант, бал, ванильді қант, шәрбат және тағы басқа қосуға болады!

• Жақсы йогурт жасайтын кеңес беріңіз...

Консистенциясы жақсы қатты йогурт үшін барлық ингредиенттер қосылған кезде бөлме температурасында болуы тиіс.

• Мен жеміс йогурттарын жақсы көремін. Жаңа піскен жеміс қосуға бола ма?

Шикі жемістің қышқылдығы йогуртты қоюлайтындықтан, біз тосап, езбе немесе пісрілген жеміс ретінде қосуды ұсынамыз. Дегенмен, йогуртты жеуді бастаған кезде жеміс қосуға болады.

• Бірдей кезеңде 2 дәм/рецепт жасай аламын ба?

Бірдей уақытта бірнеше рецепті жасай аласыз, себебі бірдей бағдарлама және бірдей пісіру уақыты пайдаланылады.

• Қаттырақ йогуртты қалай жасауға болады?

Йогурттардың қаттылығы 3 факторға байланысты: қолданылған сүт түріне, ферменттеу үақытына және ашытқы түріне. Өте қатты йогурттар үшін қаймағы алынбаған сүтті немесе ұнтақты қаймағы алынбаған сүтті пайдаланыңыз. Дүкеннен сатып алынбаған йогуртты ашытқы сияқты жарамдылық мерзіміне дейін пайдаланыңыз. Ферменттеуге ұзағырақ қалдырыссаңыз, йогуртыңыз қаттырақ болады.

• Рецептілерімді сиыр сүтінен жасауды керек пе?

Басқа жануардың сүтін (көйдің немесе ешкінің сүті) немесе өсімдікке негізделген сүт (мыс: соя) пайдалану болады. Олар қаймағы алынбаған сиыр сүтінен қаралғанда сүйіктай болады.

• Үйде жасалған йогурттан қанша үақыт сақталады?

Йогурттарды және сүзбелерді тоңазытқышта ең көп 7 күн сақтауға болады. Сүт десерттері жасалғаннан кейін жылдам жеп қойылуы керек.

• Қосымша құмыра сатып алуға бола ма?

Веб-сайттан 6 қосымша құмыра жинағын сатып алуға болады
www.accessoires.home-and-cook.fr.

Ақаулықтарды жою

Соңғы нәтиже ақаулықтары

Ақаулықтар	Ықтимал себептер	Шешімі
	Жартылай майсыздандырылған сүтті ұнтақты сүт қоспастан қолданылады (сүт өздігінен протеиндерге бай емес).	Қаймағы алынбаған ұнтақты сүттің 1 йогурт құмыра (2 майсыздандырылған сүт құмыра) немесе қаймағы алынбаған сүт пайдаланыңыз.
Йогурттар/ірімшікке негізделген рецептілер тым сүйік.	Құрылғы жылжытылған немесе ферменттеу барысында соққыға немесе дірілге ұшыраған.	Құрылғыны пайдалану барысында жылжытпаңыз. Оны тоңазытқышқа салмаңыз.
	Ашытқы енді белсенді емес.	Ашытқыны немесе йогурт/жаңа сүзбе маркасын өзгертіңіз. Ашытқының немесе йогурттың/сүзбенің жарамдылық мерзімін тексеріңіз.
	Дүкеннен сатып алынған жылы сүзбе немесе ұсақ көптірілген ірімшік қолданылды. Оның құрамында бірнеше белсенді ашытқылар бар.	Ашытқы ретінде 1 құмыра жаңа сүзбе қолданыңыз.

АҚАУЛЫҚТАР	ҮІКТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ШЕШІМІ
Йогурттар/ірімшікке негізделген рецептер тым сұйық.	Құрылғы кезең барысында ашылды.	<p>Кезең аяқталғанша дейін құмыраларды алмаңыз немесе құрылғыны ашпаңыз.</p> <p>Құрылғыны пайдалану барысында ауа ағынынан қашық сақтаңыз.</p>
	Йогуртқа жеміс қосылды.	<p>Оның орнына пісрілген жеміс, компот немесе тосап (бөлме температурасындағы) пайдаланыңыз. Шілік жемістегіндін қышқылы йогурттың дұрыс шығуына жол бермейді. Дегенмен, йогуртты жеуді бастаган кезде жеміс қосуға болады.</p>
Йогурттар/ірімшікке негізделген рецептер тым сұйық.	Құмыралар дұрыс тазартылмаган/ шайылмаган (қолмен немесе ыдыс жуғыш машинамен).	Қоспаны құмыраларға құдан бұрын құмыралардың ішінде ыдыс жуатын сұйықтықтың, тазалау өнімінің немесе кір қалмаганына көз жеткізің, себебі бұл ферменттеуге себеп болады.
	Ферменттеу уақыты тым қысқа болды.	Келесі кезеңде ферменттеу уақытын азайтыңыз.
Ферменттеудің соңында йогурттың бетінде немесе жаңында мәлдір сұйықтық (сарысу деп аталағы) пайда болды.	Ферменттеу уақыты тым қысқа болды.	Ферменттеу уақытын азайтыңыз және/немесе қаймагы алынбаган сүт қосыңыз.
Менін ірімшікке негізделген рецептер тым асты немесе лимон дәмі көп.	Артық мәйек ферменті немесе лимон шырыны.	Қаттылықты сақтау, бірақ жақсы дәм алу үшін мәйек ферменттіңің немесе лимон шырыныңың мөлшерін реттенің.

Жұмыс істеу ақаулықтары

АҚАУЛЫҚТАР	ҮІКТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ШЕШІМІ
Құрылғы жұмыс іstemейді.	Куат байланысы.	Алдымен, құрылғы қуат көзіне дұрыс қосылғанын көз жеткізің.
Құрылғы дұрыс қосылған, бірақ жұмыс іstemейді.	Техникалық ақаулық.	Дилерге немесе бекітілген SEB қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Ортадағы қоспа дұрыстап аударылмаған.	Құмыра тұғыры дұрыс орналастырылмады.	Тұғырды құмыралар ілініп тұратындей орналастырыңыз.
Мен десерт жасап жатырын (байд. 4 және 5). Құрылғы іске қосылды және белгіше жылдам жыпылықтай бастады да, құрылғыдан сигнал дыбысы шыға бастады.	Құрылғы негізінде су жоқ.	Құрылғыны тоқтатыңыз және негізге суды нұсқауларда көрсетілгендей құбының. 2-3 минут күтің де, кезеңді қайта іске қосыңыз.
Кезең барысында дыбыс шыққаннан кейін құрылғы өшірілді.	Құрылғының негізінде су қалмаған.	Құрылғыны тұтқасынан орамалмен немесе қолғаплен үстап ақырындал ашыңыз да, су қосыңыз.
Құрылғыдан көп бу шығады.	Құмыра тұғыры немесе құрылғы қақпағы дұрыс қойылмаған.	Құмыра тұғырын немесе қақпақты дұрыстап орналастырыңыз.
Қоспа жақсылап аударылмаған.	Қате бағдарлама таңдалған.	Қалаған рецепті үшін дұрыс бағдарлама пайдаланғаныңызды тексеріңіз.
Мен қате бағдарлама таңдадым.		Бастапқы мәзірге оралу үшін OK түймесін басып тұрыңыз.

Сіз қосымша құмыралар жинағын сатып алғыңыз келе ме?

Мында өтіңіз:

www.accessoires.home-and-cook.fr

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de usar el aparato por primera vez y guárdelo para usos futuros: un uso que no esté conforme a las instrucciones de uso eximirá a SEB de toda responsabilidad.

- No utilice el aparato si se cae o si presenta un deterioro visible o anomalías de funcionamiento. En estos casos será necesario enviar el aparato a un Centro de Servicio Técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá reemplazarlo el fabricante, su Centro de Servicio Técnico autorizado o una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar cualquier peligro.
- Los programas 1, 2 y 3 de este aparato pueden ser utilizados por niños mayores de 3 años, a condición de que estén vigilados o que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan bien los peligros que conlleva. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario, a menos que tengan más de 8 años y estén bajo la vigilancia de un adulto. Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 3 años.

- Los programas 4 y 5 de este aparato pueden ser utilizados por niños mayores de 8 años, a condición de que estén vigilados o que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan bien los peligros que conlleva. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario, a menos que tengan más de 8 años y estén bajo la vigilancia de un adulto. Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No se ha previsto el uso de este aparato por parte de personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, ni personas que no tengan la experiencia y el conocimiento necesarios, salvo si estas personas reciben, a través de una persona responsable de su seguridad, vigilancia o instrucciones previas sobre el uso seguro del aparato.
- Pueden utilizar este aparato personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o personas que no tengan la experiencia o el conocimiento necesarios, siempre que estas estén bajo vigilancia o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan bien sus riesgos.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato y no deben utilizarlo como un juguete.
- La superficie el elemento calefactor puede mantener calor residual después del uso.
- Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico, culinario, en el interior de casa. No ha sido concebido para usarlo en los siguientes casos, que no quedan cubiertos por la garantía: en los espacios de cocina reservados al personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales, en casas rurales, por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, en entornos tipo habitaciones de huéspedes.
- No hay que sumergir el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ¡Consulte las instrucciones de uso para saber cómo utilizar el aparato, cómo limpiarlo y cómo realizar su mantenimiento.
- Atención: Un mal uso puede acarrear lesiones.

MEDIO AMBIENTE



Juntos podemos contribuir a proteger el medio ambiente!

- ① Su aparato incluye numerosos materiales valorables o reciclables.
- ② Llévelo a un centro de recogida selectiva para que sea tratado adecuadamente.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--|---|
| 1 Tapa del aparato | 12 Panel de control |
| 2 Agujeros para salida del vapor | a Se muestra en pantalla el programa y el tiempo restante |
| 3 Tapas de los tarros de vidrio | b Se muestra el ciclo en curso |
| 4 Escurridores | c Se muestra el programa de yogures exprés |
| 5 Orejas de agarre de los escurridores | d programa yogures |
| 6 Tarros de vidrio | e programa quesos frescos |
| 7 Soporte tarros | f programa postres lácteos |
| 8 Depósito de agua para yogures exprés, postres lácteos y postres esponjosos | g programa postres esponjosos |
| 9 Base | h Botón OK |
| 10 Cucharón | i Botón "programa" |
| 11 Pantalla | j Ajuste del tiempo - botón - |
| | k Ajuste del tiempo - botón + |

RECOMENDACIONES

Antes de usar el aparato por primera vez



- Retirar todo el material de embalaje, así como los adhesivos y elementos de protección presentes tanto en el interior como en el exterior del aparato (fig. 1).
- Limpiar los tarros, las tapas, los escurridores, el soporte, la tapa y el cucharón con agua caliente jabonosa. Para limpiar el interior de la cubeta, basta con pasar una esponja una sola vez. No utilice el lado abrasivo de la esponja, ya que podría deteriorar el aparato. No utilizar productos limpiadores abrasivos. No sumergir nunca la carcasa del aparato en agua.

Durante el uso del aparato



- ▲ La tapa lleva agujeros para la salida del vapor. Para evitar cualquier riesgo de quemaduras en modo "postres", no pase las manos por encima de estos agujeros (fig. 2).
- No desplace el aparato durante su funcionamiento, y sobretodo no abra la tapa. No coloque el aparato en lugares donde pueda quedar sujeto a vibraciones (por ejemplo, encima de una nevera), ni expuesto a corrientes de aire. Si respeta estas recomendaciones, se asegura el éxito de todo lo que prepare con este aparato.

Al final del ciclo



Después de utilizar las funciones para postres

- Para evitar el riesgo de quemaduras, apague el aparato y espere unos momentos antes de abrir la tapa o desplazar el soporte. Para desplazar el soporte con los tarros, utilice un guante o un trapo resistentes al calor (fig. 3). No retire ni toque los tarros con las manos sin protección cuando acabe la cocción.
- Al final de la cocción puede formarse condensación de vapor sobre la tapa. En este caso, retire la tapa horizontalmente y dele la vuelta sobre el fregadero para evitar que caiga agua sobre los alimentos preparados (fig. 4a-b).
- No poner los tarros de vidrio en el congelador ni en el freezer. No llevarlos al microondas. No utilizar soplete.
- No verter líquidos a alta temperatura en los potes de vidrio.
- Después de que la base se enfrie, puede evacuar el agua restante con la ayuda de una esponja.

En caso de rotura del recipiente de cristal durante la preparación de alimentos, la mezcla no podrá consumirse y deberá desecharse

Para tener éxito siempre en todo lo que prepare, siga estas reglas:

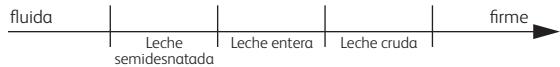
RECOMENDACIONES		
Yogures exprés	programa 1	
Yogures	programa 2	
Quesos frescos	programa 3	

ELECCIÓN DE LOS INGREDIENTES

La leche

¿Qué tipos de leche se pueden utilizar?

Todas nuestras recetas (salvo si se especifica lo contrario) se realizan a partir de leche de vaca. Puede utilizar leches vegetales, como leche de soja por ejemplo, así como leche de oveja o de cabra (excepto en el caso de los yogures exprés - prog. 1) pero, en estos casos, la firmeza del yogur podrá variar en función de la leche que se utilice. Desde la "leche fresca" hasta la leche denominada de "larga conservación", los tipos de leche descritos a continuación son todos adecuados para este aparato:



NOTA: Elegir una leche entera, preferentemente UHT de larga conservación. La leche cruda (fresca) debe ser llevada a ebullición y dejada enfriar a continuación y requieren la eliminación de la nata.

• **Leche esterilizada de larga conservación:** esta leche entera UHT le permite conseguir los yogures más firmes. Si utiliza usted leche semidesnatada, obtendrá yogures menos firmes. No obstante, puede usar leche semidesnatada y añadir entre 1 y 2 tarros de leche en polvo.

• **Leche pasteurizada:** con esta leche obtendrá un yogur más cremoso, con una fina capa de nata encima.

• **Leche fresca (leche de la granja):** es absolutamente necesario hervirla. Se aconseja incluso proceder a una ebullición prolongada. Efectivamente, sería peligroso utilizarla sin hervir. Después puede

dejarla enfriar antes de utilizarla en este aparato. No se aconseja reutilizar yogures preparados con leche fresca.

- **Leche en polvo:** con la leche en polvo, obtendrá yogures muy untuosos. Seguir las instrucciones indicadas en la caja del fabricante.

El fermento

Para los yogures

Se hace de una de estas formas:

- A partir de **un yogur natural** de la tienda, con una fecha límite de consumo lo más alejada posible, ya que el yogur contendrá fermentos más activos, lo que permite obtener un yogur más firme.
- A partir de **un fermento liofilizado**. En este caso, respete el tiempo de activación que se indica en las instrucciones del fermento. Puede encontrar estos fermentos en grandes superficies, en farmacias, en algunas tiendas de productos dietéticos.
- A partir de **un yogur de su propia fabricación** – este debe ser natural y de fabricación reciente. Es lo que llamamos reutilización. Al cabo de 5 reutilizaciones, el yogur se empobrece en fermentos activos y es posible que el resultado sea una consistencia menos firme. Es importante pues empezar a partir de un yogur comercializado o de un fermento liofilizado.

NOTA: Si ha calentado la leche, espere que vuelva a la temperatura ambiente para añadir el fermento.

NOTA: Un calor muy fuerte podría destruir las propiedades del fermento.

Para otras producciones queseras:

queso fresco y pequeñas Delicias

- El fermento: utilizar obligatoriamente un queso fresco blanco para las producciones con queso.
- El cuajo: para las producciones queseras deberá añadir unas gotas de cuajo (que puede encontrar en farmacias o en tiendas bio especializadas).

Truco: puede substituir el cuajo por q cucharada sopera de zumo de limón.

¿Cuándo hay que azucarar?

Para yogures y quesos frescos:

Puede azucarar sus yogures en el momento de degustarlos o bien antes de prepararlos; puede hacerlo añadiendo el azúcar a la leche al mismo tiempo que los fermentos, y mezclando bien con un tenedor o un batidor hasta que se disuelva.

PREPARACIÓN DE YOGURES (PROGRAMAS 1 Y 2)



Observación:

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

Preparación de la mezcla



5

- Necesitará leche, preferentemente entera, y un fermento (cf elección de los ingredientes).
- Si ha elegido un yogur como fermento: para obtener una buena mezcla, debe batir delicadamente el yogur con la ayuda de un tenedor o un batidor, con un poco de leche para transformarlo en una pasta bien lisa. Añadir a continuación el resto de la leche mientras continúa mezclando.
- Reparta el preparado en los tarros con la ayuda del cucharón que se incluye con el aparato (fig. 5).

Para 6 tarros: 750 ml de leche, fermento de su elección.

Para 12 tarros: 1,5 L de leche, fermento de su elección.

Número de tarros	Cantidad de leche	Fermento
6	750 ml	1 tarro de yogur o 1 bolsita de fermentos lyofilizados
12	1,5 l	1 tarro de yogur o 1 bolsita de fermentos lyofilizados



YOGURES EXPRÉS (PROGRAMA 1)

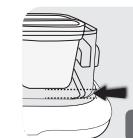
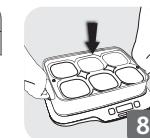
Observación:



Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

Puesta en marcha del aparato

- ⚠️ Llenar la base del aparato con agua hasta el nivel MAX (fig. 7). NOTA: En el caso de que olvide poner el agua, se disparará una alarma para indicarlo.
- ⚠️ Poner el soporte sobre la base del aparato (fig. 8). Los tarros deben quedar suspendidos (fig. 9).
- Colocar los tarros llenos sin las tapas en los lugares correspondientes del soporte (fig. 10).
- Volver a cerrar el producto con la tapa (fig. 11).
- Enchufar el aparato.
- Por defecto, se muestra el programa P1 Yogur Exprés.
- Validar con el botón **OK**.
- El tiempo por defecto se muestra en pantalla: 4h00
- Ajustar el tiempo con los botones + y - si fuera necesario.
- Validar con el botón **OK**.
- El ciclo empieza (fig. 12).
- En cualquier momento, pulsar prolongadamente **OK** permite interrumpir la cocción y volver a la selección de programas.





11



12

Fin de ciclo y enfriamiento



13

- Una señal sonora indica el final del ciclo. Para detener dicho señal, pulse OK. Pulse prolongadamente para volver al menú. Es posible añadir tiempo pulsando las teclas + o - y validando con el botón OK.
- Al final del ciclo hay que poner las tapas en los tarros (fig. 13) y colocar los yogures en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas para que queden bien firmes.

Conservación

- La duración de conservación máxima de los yogures naturales en la nevera es de 7 días. Los otros tipos de yogur deben consumirse antes.



YOGURES (PROGRAMA 2)



Observación:

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

Puesta en marcha del aparato

- **⚠ No poner agua en el depósito de agua (fig. 14).**
- **⚠ Poner el soporte sobre la base del aparato (fig. 15). Los tarros deben quedar suspendidos (fig. 16).**
- Colocar los tarros llenos sin las tapas en los lugares correspondientes del soporte (fig. 17).
- Volver a cerrar el producto con la tapa (fig. 18).
- Enchufar el aparato.

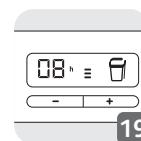
- Pulsar para seleccionar el programa 2 «yogur» .

- Ajustar el tiempo con los botones + y -.

- Validar con el botón .

- El ciclo empieza (fig. 19).

- En cualquier momento, pulsar prolongadamente permite interrumpir la selección de programas. cocción y volver a la selección de programas.



Tiempo de fermentación

- Su yogur requerirá una fermentación de entre 6 y 12 horas, en función de los ingredientes de base y del resultado deseado.



Fin de ciclo y enfriamiento



- En modo de preparación de yogures (prog. 2) el aparato se detiene automáticamente sin señal sonora al final del ciclo.
- Al final del ciclo hay que poner las tapas en los tarros (fig. 20) y colocar los yogures en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas para que queden bien firmes.

Conservación

- La duración de conservación máxima de los yogures naturales en la nevera es de 7 días. Los otros tipos de yogur deben consumirse antes.



QUESOS FRESCOS O PEQUEÑAS DELICIAS (PROGRAMA 3)



Observación:

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

Preparación de la mezcla



Esta mezcla de base sirve para los dos tipos de preparaciones queseras.

- Necesitará leche, preferentemente entera, y queso blanco fresco.
- Para obtener una buena mezcla, debe batir delicadamente el queso fresco con la ayuda de un tenedor o un batidor, con un poco de leche para transformarlo en una pasta bien lisa. Añadir a continuación el resto de la leche mientras se continúa mezclando.
- Añadir el cuajo o el zumo de limón (de preferencia zumo de limón).
- Colocar los escurridores en los potes y verificar que estén en posición baja (fig. 21).
- Llenar los tarros con la ayuda del cucharón que se incluye con el aparato (fig. 22), sin sobrepasar las orejas de agarre, para poder retirar el escurridor y escurrir la preparación.



Para 6 tarros: 750 ml de leche, 100 g de queso fresco blanco, 4 gotas de cuajo o una cucharada sopera de zumo de limón.

Para 12 tarros: 1,5 L de leche, 100 g de queso fresco blanco, 6 gotas de cuajo o una cucharada sopera de zumo de limón.

Número de tarros	Cantidad de leche	Cantidad de queso fresco blanco	Cuajo O zumo de limón
6	750 ml	100 g	4 gotas 1 cucharada sopera
12	1,5 l	100 g	6 gotas 1 cucharada sopera

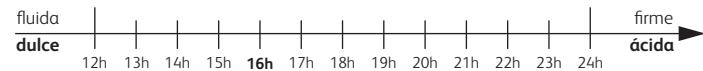
Puesta en marcha del aparato

- **No poner agua en la base (fig. 24).**
- Poner el soporte sobre la base del aparato (fig. 25). Los tarros deben quedar suspendidos (fig. 26).
- Colocar los tarros llenos sin las tapas en los lugares correspondientes del soporte (fig. 27).
- Volver a cerrar el producto con la tapa (fig. 28).
- Enchufar el aparato.
- Pulsar una vez o seleccionar el programa 3 "queso fresco" .
- Validar el programa con el botón .
- Ajustar el tiempo con los botones + y -.
- Validar con el botón .
- El ciclo empieza (fig. 29).
- En cualquier momento, pulsar prolongadamente permite interrumpir la cocción y volver a la selección de programas.



Tiempo de fermentación

- Según lo que haya preparado (quesos frescos o pequeñas Delicias) y la receta elegida, el tiempo de fermentación puede variar entre 12 y 24 horas.

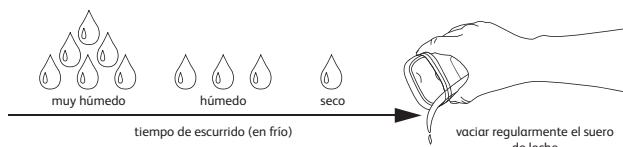
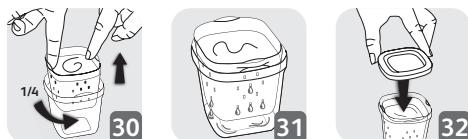


Fin del ciclo

- En el modo de preparación de quesos frescos (prog. 3) el aparato se detiene automáticamente sin señal sonora al final del ciclo

Escurrido, almacenamiento y enfriamiento de los productos preparados

- Al final del ciclo debe retirar el escurridor por las orejas de agarre y hacerlo girar 1/4 de vuelta dentro del tarro para que quede en posición de escurrir (fig. 30-31). Dejar escurrir 15 minutos y luego retirar el suero de leche*.
- Volver a poner los escurridores en posición baja dentro de los tarros y tapar estos últimos (fig. 32). Meter los quesos frescos en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas para que alcancen su punto ideal.
- En el momento de la degustación, mezclar y afinar el preparado.



* Al preparar recetas de quesos, se forma un líquido llamado lactosuero (o suero de leche). Dejará escurrir este líquido más o menos para obtener un preparado más o menos seco. No es nocivo para la salud, al contrario, contiene muchos minerales.

Conservación

- Las preparaciones queseras se guardan en frío y se deberán consumir en el plazo máximo de 7 días.



**POSTRES LÁCTEOS
(PROGRAMA 4)**



**POSTRES ESPONJOSOS
(PROGRAMA 5)**

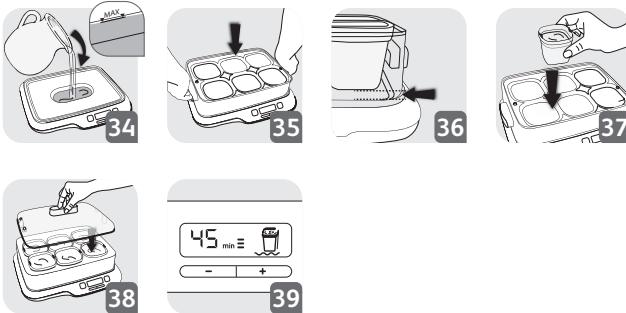


Observación:

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

Puesta en marcha del aparato

- Llenar la base del aparato con agua hasta el nivel MAX (fig. 34).
 - ⚠️ Poner el soporte sobre la base del aparato (fig. 35). Los tarros deben quedar suspendidos (fig. 36).
 - Suspender los tarros con el preparado, sin las tapas, en el soporte (Fig. 37).
 - Volver a cerrar el producto con la tapa (fig. 38).
 - Enchufar el aparato.
 - Elegir el programa 4 "Postres lácteos" o 5 "Postres esponjosos" pulsando el botón .
 - Validar el programa con el botón .
 - Seleccionar el tiempo de cocción de la receta con las teclas + y -.
 - Validar con el botón .
 - El ciclo empieza (fig. 39).
 - En cualquier momento, pulsar prolongadamente permite interrumpir la cocción y volver a la selección de programas.
- Observación: Durante la cocción puede ajustar el tiempo con las teclas + et - . El tiempo nuevo se guarda automáticamente al cabo de pocos segundos.



Fin de ciclo y enfriamiento

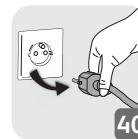
- Una señal sonora indica el final del ciclo. Para detener dicho señal, pulse OK. Pulse prolongadamente para volver al menú. Es posible añadir tiempo pulsando las teclas + o - y validando con el botón OK.
- No poner el preparado en caliente dentro del frigorífico. Consultar la receta para saber cómo conservar lo que haya preparado.

Conservación

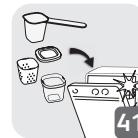
- Los postres lácteos se conservan en frío y deben consumirse con rapidez después de su fabricación.

Nota importante: Numerosas recetas de postres lácteos se preparan con huevos. Para evitar cualquier riesgo, deberá utilizar huevos frescos en todas estas recetas.

MANTENIMIENTO



- Desenchufar siempre el aparato antes de limpiarlo (fig. 40).



- No sumergir nunca la carcasa del aparato en agua. Lavar el aparato con un paño húmedo y agua caliente jabonosa. Aclarar con cuidado y secar bien.
- Limpiar los tarros, las tapas, los escurridores y el cucharón con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (fig. 41).
- El soporte y la tapa del aparato se limpian con agua caliente jabonosa.
- Para limpiar el interior de la cubeta, basta con pasar una esponja una sola vez. No utilice el lado abrasivo de la esponja, ya que podría deteriorar el aparato. No utilizar productos limpiadores abrasivos. No sumergir nunca la carcasa del aparato en agua.
- Para realizar una descalcificación de la base, llenar hasta el nivel MAX con vinagre blanco. Al cabo de una hora evacuar el vinagre y limpiar la base con la ayuda de una esponja. Enjuagar bien antes de volver a utilizar el aparato.

PREGUNTAS/RESPUESTAS

- ¿Qué leche recomendáis para que los yogures siempre me salgan bien?

Para que los yogures salgan siempre bien, recomendamos el uso de leche entera UHT.

- ¿Puedo utilizar leche semidesnatada si es la única que tengo a mano?
- Sí, puede utilizar leche desnatada. Los yogures saldrán más líquidos. Si desea darles más firmeza puede añadir el equivalente de un tarro de leche entera en polvo al preparado.

- ¿Qué fermento debo utilizar?

A modo de fermento puede utilizar un yogur comercial o de su fabricación, o bien un fermento liofilizado.

• ¿Debo meter los yogures en el frigorífico enseguida después del fin de ciclo de calentamiento?

No es obligatorio. Si empieza el ciclo por la noche, puede esperar a cuando se levante para ponerlos en frío. No es necesario que usted esté ahí cuando acabe.

• A veces se forma condensación sobre la tapa, ¿qué debo hacer?

Es algo normal. Si al final del programa la condensación de vapor de agua es importante, levante la tapa sin inclinarla y desplácela hasta el fregadero. Eso evitará que caigan gotas de agua en los yogures recién preparados.

• ¿Tengo que hacer obligatoriamente todos los tarros?

No. Si no desea utilizar todos los tarros, tape los espacios no utilizados con las tapas de los tarros o con los tarros vacíos.

• ¿Echo el azúcar antes o después?

Puede echar el azúcar en los yogures que prepare en el mismo momento en que eche los fermentos. Antes de la degustación también puede añadir azúcar, miel, azúcar de vainilla, jarabe...

• Un pequeño consejo para que los yogures me salgan bien...

Para obtener unos yogures firmes y homogéneos, todos los ingredientes que se usen deben estar a temperatura ambiente.

• Me encantan los yogures de frutas ¿Puedo añadir fruta fresca?

La acidez de la fruta fresca puede agriar el yogur, por eso recomendamos que añada fruta en forma de confitura, coulis o fruta cocida. Por otra parte, puede añadir fruta fresca en el momento de la degustación.

• ¿Puedo hacer a la vez 2 sabores/recetas?

Es posible realizar varias recetas al mismo tiempo siempre que se utilice el mismo programa y los mismos tiempos de cocción.

• ¿Cómo se puede obtener un yogur más firme?

La firmeza de sus yogures dependerá de 3 criterios: el tipo de leche utilizado, el tiempo de fermentación y el fermento. Para obtener yogures bien firmes, elija leche entera o añada leche entera en polvo. Utilice un yogur comercial con la fecha límite de consumo lo más alejada posible, para utilizarlo como fermento. Cuanto más los deje fermentar, más firmes serán los yogures.

• ¿Estoy obligado a hacer mis preparados con leche de vaca?

Es posible utilizar otras leches de origen animal (cabra, oveja) o vegetal (soja). Estas leches darán un resultado más fluido que la leche de vaca entera.

• ¿Cuanto tiempo se conservan mis yogures caseros?

La duración de conservación máxima de los yogures y los quesos frescos en la nevera es de 7 días. Los postres lácteos deben consumirse con rapidez después de su fabricación.

• ¿Puedo conseguir tarros adicionales?

Encontrará juegos de 6 tarros adicionales en el sitio Web:
www.accessoires.home-and-cook.fr.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas de resultados

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	RESOLUCIÓN
	Uso de leche semidesnatada sin añadir leche en polvo (la leche utilizada sola resulta demasiado poco rica en proteínas).	Añadir 1 tarro de yogur de leche entera en polvo (2 si se trata de leche desnatada) o utilizar leche entera.
Yogures/ preparaciones queseras demasiado líquidos.	Desplazamientos, choques o vibraciones del aparato durante la fermentación.	No mover el aparato durante su funcionamiento.
	El fermento ya no es activo.	No ponerlo nunca sobre un frigorífico.
	Uso de un queso fresco o un petit suisse comercial que ha sido termizado. Por lo tanto contiene muy pocos fermentos activos.	Cambiar de fermento o de marca de yogur/queso fresco blanco.
		Comprobar la fecha de caducidad del fermento o del yogur/queso fresco blanco.
		Utilizar un tarro de queso fresco blanco como fermento.

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	RESOLUCIÓN
Yogures/ preparaciones queseras demasiado líquidos.	Se ha abierto el aparato durante el ciclo.	No extraiga los tarros ni abra el aparato antes del fin de ciclo. Mantenga el aparato resguardado de las corrientes de aire durante el funcionamiento.
	Añadir frutas al yogur.	Recordar cocer la fruta, o entonces elegir compotas o configuras (a temperatura ambiente). La fruta fresca libera elementos ácidos que impiden que el yogur se forme adecuadamente. Por otra parte, puede añadir fruta fresca en el momento de la degustación.
Yogures/ preparaciones queseras demasiado líquidos.	No se han limpiado/ enjuagado bien los tarros (lavados a mano o en el lavavajillas).	Antes de verter el preparado en los tarros, compruebe que no haya restos de líquido lavavajillas, productos de limpieza o suciedad en la parte interior de los tarros, ya que ello impediría la fermentación.
Yogures muy ácidos.	Tiempo de fermentación demasiado largo.	Procure reducir el tiempo de fermentación en la siguiente ronda.
Un líquido translúcido (llamado suero) se forma en la superficie o a los lados del yogur al final de la fermentación.	Fermentación excesiva.	Reducir el tiempo de fermentación y/o añadir leche entera en polvo.
La preparación de queso que he realizado ha salido demasiado amarga o con un sabor muy fuerte de limón.	Exceso de cuajo o de zumo de limón.	Ajuste nuevamente la cantidad de cuajo o de zumo de limón para mantener la firmeza del preparado y mejorar el sabor.

Problemas de funcionamiento

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	RESOLUCIÓN
El aparato no funciona.	Conexiones.	Examine en primer lugar la conexión eléctrica del aparato.
El aparato está bien enchufado pero no funciona.	Problema técnico.	Diríjase al comercio donde adquirió el producto o a un centro de servicio técnico autorizado SEB.
El preparado de los tarros del centro sale mal.	Ha colocado el soporte de los tarros del revés.	Poner el soporte en el lugar de suspender los tarros.
Yo hago postres (prog. 4 y 5). El aparato se ha puesto en marcha y rápidamente el pictograma ha parpadeado, además el aparato emite un bip discontinuo.	No hay agua en la base del aparato.	Detenga el aparato y añada agua al interior de la base como se indica en las instrucciones. Esperar entre 2 y 3 minutos y volver a poner en marcha.
El aparato se ha apagado después de emitir un sonido, durante el ciclo.	No queda agua en la base del aparato.	Puede abrir el producto con precaución sosteniendo las asas con un paño o un guante de cocina y añadir agua.
Sale mucho vapor del aparato.	El soporte de los tarros o la tapa del aparato están mal colocados.	Coloque correctamente el soporte de los tarros o la tapa.
El resultado de los preparados no es bueno.	Ha elegido el programa equivocado.	Asegúrese de usar el programa adecuado al tipo de preparado deseado.
Me he equivocado de programa		Mantenga pulsado el botón OK para volver al menú inicial.

¿Desea usted adquirir juegos de tarros adicionales?

Diríjase a:

www.accessoires.home-and-cook.fr

TEFAL/T-FAL^{*} GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL

 : www.tefal.com

Este producto puede ser reparado por TEFAL/T-FAL^{*} durante y después del periodo de garantía.

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en el sitio web www.tefal.com

Garantía:

Este es un producto garantizado por TEFAL/T-FAL contra defectos de fabricación o en los materiales durante el periodo de garantía aplicable en aquellos países ** que figuran en la lista de países incluida en la última página del manual del usuario, a partir de la fecha de compra.

La garantía internacional que TEFAL/T-FAL emite como fabricante es una ventaja adicional que no transgrede los derechos del consumidor.

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de TEFAL/T-FAL, se podrá sustituir el producto defectuoso, en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de TEFAL/T-FAL y la única y exclusiva solución ofrecida al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones:

TEFAL/T-FAL no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida. Se puede llevar el producto en persona directamente a un centro de servicios autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un centro de servicios autorizado de TEFAL/T-FAL. La dirección completa de los centros de servicio autorizados en cada país puede obtenerse en el sitio web de TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) o llamando al número de teléfono de Atención al Consumidor del país en cuestión indicado en la Lista de Paises. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, TEFAL/T-FAL puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o canjeado sus productos en un centro de servicio autorizado TEFAL/T-FAL. La garantía internacional TEFAL/T-FAL se aplica únicamente a productos adquiridos en alguno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Paises. Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de TEFAL/T-FAL, o una modificación o reparación no autorizada del producto, un embalaje inadequado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o consumo incorrecto
- la calificación (las descalificaciones deberán realizarse de acuerdo a las instrucciones de uso)
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- daños mecánicos, sobrecarga
- uso profesional o comercial
- ruptura en los materiales de vidrio o porcelana del producto
- la entrada de agua, polvo o insectos dentro del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)
- daños o mal funcionamiento debidos específicamente a un voltaje o frecuencia distintos de los que aparecen impresos en la etiqueta del producto u otras especificaciones locales.

Derechos de los consumidores:

La garantía internacional TEFAL/T-FAL no afecta a los derechos de los consumidores ni derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos específicos, y el consumidor también podrá ejercer otros derechos que variarán de una región a otra o de un país a otro.

* Los electrodomésticos de TEFAL se comercializan bajo la marca T-FAL en algunos territorios, como América y Japón. TEFAL/T-FAL son marcas registradas del Groupe SEB.

**Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista de Paises y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista, la duración de la garantía internacional TEFAL/T-FAL será la vigente en el país de uso del producto, aunque el producto haya sido adquirido en otro país incluido en la Lista con una duración distinta de garantía. El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede requerir un plazo mayor si TEFAL/T-FAL no comercializa localmente el producto. En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de uso, la garantía internacional TEFAL/T-FAL se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible.

Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.
Especificamente para México:

Los datos que aparecen en la Lista de Paises corresponden también al Centro de Servicio Autorizado directo y sitio para compra de refacciones y accesorios.

TEFAL/T-FAL cubrirá los gastos de transporte razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia com atenção o manual de utilização antes da primeira utilização do seu aparelho, e guarde-o para futuras referências: A empresa não se responsabiliza por uma utilização que não esteja em conformidade com o manual de utilização.

- Não utilize o aparelho se cair, se apresentar sinais visíveis de deterioração ou anomalias de funcionamento. Neste caso, o aparelho deverá ser enviado para um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Os programas 1, 2 e 3 deste aparelho podem ser utilizados por crianças com, pelo menos, 3 anos de idade, se forem corretamente supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho com toda a segurança, e se os riscos incorridos forem tidos em conta. A limpeza e manutenção à cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas por um adulto. Mantenha o

aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 3 anos.

- Os programas 4 e 5 deste aparelho podem ser utilizados por crianças com, pelo menos, 8 anos de idade, se forem corretamente supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho com toda a segurança, e se os riscos incorridos forem tidos em conta. A limpeza e manutenção à cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas por um adulto. Mantenha o aparelho e respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, exceto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam

reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, se estas forem supervisionadas ou receberem instruções relativas à utilização do aparelho com toda a segurança e compreendam todos os potenciais perigos.

- Convém supervisionar as crianças para se certificar de que não brincam com o aparelho e que não o usam como se fosse um brinquedo.
- A superfície do elemento de aquecimento pode manter algum calor residual após a utilização.
- O seu aparelho destina-se apenas a um uso doméstico culinário, no interior de sua casa. Ele não foi criado para ser utilizado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia: Em cantos de cozinhas reservados aos funcionários das lojas, escritórios e outros ambientes profissionais, em quintas, por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de caráter residencial, em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- O aparelho não deve ser colocado dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Consulte o manual de utilização antes de proceder à limpeza e manutenção do seu aparelho.
- Atenção: Uma má utilização pode dar origem a potenciais lesões.

AMBIENTE



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém vários materiais valorizáveis ou recicláveis.
- ② Entregue-o num ponto de recolha para que procedam ao seu tratamento.

DESCRIÇÃO

- 1 Tampa do aparelho
- 2 Orifícios de saída do vapor
- 3 Tampas dos frascos de vidro
- 4 Redes para escorrer
- 5 Pegas de preensão dos escorredores
- 6 Frascos de vidro
- 7 Suporte dos frascos
- 8 Depósito de água para iogurte expresso, sobremesas lácteas e doces
- 9 Base
- 10 Colher doseadora
- 11 Ecrã

RECOMENDAÇÕES

Antes da primeira utilização



- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto do interior como do exterior do aparelho (Imagen 1).
- Limpe os frascos, tampas, escorredores, suporte, tampa e colher doseadora com água e detergente para a loiça. Para limpar o interior da cuba, basta uma simples passagem com uma esponja. Atenção: Não utilize o lado abrasivo da esponja, pois esta deterioraria o aparelho. Não utilize produtos de limpeza abrasivos. Nunca coloque o corpo do aparelho dentro de água.

1

Durante a utilização



- A tampa tem orifícios de saída do vapor. Para evitar qualquer risco de queimaduras no modo "sobremesa", não coloque as mãos por cima destes orifícios (Imagen 2).
- Não move o aparelho durante o funcionamento e, sobretudo, não abra a tampa. Não coloque o aparelho em locais onde haja vibrações (por exemplo, por cima de uma máquina de lavar), ou expostos a correntes de ar. Respeitar estas recomendações permite o sucesso das suas preparações.

No final de ciclo



- Após a utilização das funções de sobremesa
- Para evitar qualquer risco de queimaduras, desligue o aparelho e espere alguns minutos antes de abrir a tampa ou de mover o suporte. Para mover o suporte com os boiões no seu interior, utilize uma luva de proteção ou um pano de cozinha (Imagen 3). Não retire nem toque nos boiões com as mãos sem proteção no final da confeção.



- No final da confeção, a condensação de vapor pode formar-se na tampa. Neste caso, retire a tampa na horizontal e vire-a por cima do lavatório, para evitar que a água caia para dentro das preparações (Imagen 4a-b).



- Não coloque os boiões de vidro no congelador. Não os coloque no microondas. Não utilize maçaricos.
- Não deite líquidos muito quentes dentro dos boiões de vidro.
- Após o arrefecimento da base, pode retirar a água restante com uma esponja.

Em caso de quebra de um frasco de vidro durante a preparação, os alimentos não devem ser consumidos, deite tudo fora.

Para o sucesso garantido das suas preparações, eis algumas regras a seguir.

PT

RECOMENDAÇÕES		
Iogurte expresso	Programa 1	
Iogurtes	Programa 2	
Queijo fresco	Programa 3	

ESCOLHA DOS INGREDIENTES

O leite

Que leite utilizar?

Todas as nossas receitas (exceto se indicado em contrário) são realizadas a partir de leite de vaca. Pode utilizar leites vegetais, como o leite de soja, por exemplo, bem como leite de ovelha ou de cabra (exceto para os iogurtes expresso - programa 1), mas, nestes casos, a firmeza do iogurte poderá variar em função do leite utilizado. Do "leite fresco" ao chamado leite de "longa conservação", os leites descritos mais abaixo são todos adequados ao seu aparelho:



NOTA: Escolha um leite gordo, de preferência UHT, de longa conservação. Os leites frescos devem ser fervidos, depois arrefecidos, e tem de eliminar a nata.

- **Leite esterilizado de longa duração:** Este leite gordo UHT permite obter iogurtes mais firmes. Se utilizar leite meio-gordo, obterá iogurtes menos firmes. No entanto, pode utilizar leite meio-gordo, adicionando 1 a 2 boiões de leite em pó.
- **Leite pasteurizado:** Este leite cria um iogurte mais cremoso, com uma pequena nata por cima.
- **Leite fresco (leite de quinta):** É obrigatório fervê-lo. Aconselhamos mesmo a proceder a uma ebulição prolongada. Na verdade, seria

perigoso utilizá-lo sem o ferver. A seguir, deixe-o arrefecer antes de o utilizar no seu aparelho. Não aconselhamos uma preparação a partir de iogurtes preparados com leite fresco.

- **Leite em pó:** Com o leite em pó, obterá iogurtes muito untuosos. Siga as instruções indicadas na embalagem do fabricante.

O fermento

Para os iogurtes

Faz-se....:

- A partir de **um iogurte natural** vendido comercialmente com uma data de validade mais longa possível. O seu iogurte contém então fermentos mais ativos para um iogurte mais firme.
- A partir de **um fermento liofilizado**. Neste caso, respeite o tempo de ativação recomendado no manual do fermento. Encontrará estes fermentos nas grandes superfícies, farmácias, algumas lojas de produtos dietéticos.
- A partir de **um iogurte criado por si**. Este deve ser natural e ter sido criado recentemente. É o que chamamos de repicar. Para além de 5 vezes a repicar, o iogurte utilizado fica pobre em fermentos ativos e corre o risco de obter uma consistência menos firme. Assim, deve recomeçar a partir de um iogurte vendido comercialmente ou um fermento liofilizado.

NOTA: Se aqueceu o leite, espere que ele volte à temperatura ambiente para adicionar o fermento.

NOTA: Muito calor pode destruir as propriedades do seu fermento.

Para outras preparações à base de queijo:

Queijo fresco e pequenas delícias

- **O fermento:** Utilize obrigatoriamente queijo fresco para criar a cultura da sua preparação láctea.
- **O coalho:** Para efetuar preparações lácteas, tem de adicionar algumas gotas de coalho (que pode encontrar na farmácia ou em lojas biológicas especializadas).

Dica: Pode substituir o coalho por uma colher de sopa de sumo de limão.

Quando adicionar açúcar?

Para os seus iogurtes e queijos frescos:

Pode adicionar açúcar aos seus iogurtes, quer no momento de os degustar, quer antes da preparação. Faça-o, adicionando o açúcar ao leite juntamente com os fermentos e misturando bem com um garfo ou batedor de arames até ficar tudo bem misturado.

PREPARAÇÃO DOS IOGURTES (PROGRAMAS 1 E 2)



Observação:

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

Preparação da mistura



- Precisa de leite, de preferência gordo, e de fermento (consulte "Escolha dos ingredientes").
- Se tiver escolhido um iogurte como fermento: Para obter uma boa mistura, bata delicadamente o iogurte com um garfo ou batedor de varas com um pouco de leite para o transformar numa pasta bastante lisa. A seguir, adicione o resto do leite, enquanto continua a misturar.
- Divida a preparação pelos cinco boiões com a colher doseadora fornecida com o aparelho (Imagen 5).

Para 6 boiões: 750 ml de leite, fermento à sua escolha.

Para 12 boiões: 1,5L de leite, fermento à sua escolha.

Número de boiões	Quantidade de leite	Fermento
6	750 ml	1 boião de iogurte ou 1 saqueta de fermento liofilizado
12	1,5 l	1 boião de iogurte ou 1 saqueta de fermento liofilizado



IOGURTES EXPRESSO (PROGRAMA 1)

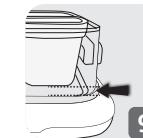


Observação:

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

Ligar o aparelho

- Encha a base do aparelho com água até ao nível MAX (Imagen 7). NOTA: Caso se tenha esquecido de meter água, é ativado um alarme para o avisar.
- Coloque o suporte na base do aparelho (Imagen 8). Os boiões devem ficar suspensos (Imagen 9).
- Suspenda os boiões cheios sem as tampas nos locais do suporte (Imagen 10).
- Volte a fechar o aparelho com a tampa (Imagen 11).
- Ligue o aparelho.
- O programa P1 Iogurte Expresso aparece por definição.
- Valide com o botão .
- O tempo predefinido aparece no ecrã: 4h00
- Se necessário, ajuste o tempo com os botões + e -.
- Valide com o botão .
- O ciclo começa (Imagen 12).
- A qualquer momento, manter premido permite interromper a confeção e voltar à seleção dos programas.





11



12

Fim do ciclo e arrefecimento



13

- Um sinal sonoro indica o fim do ciclo. Para parar este sinal sonoro, prima OK. Manter premido permite voltar ao menu. Pode adicionar tempo, premindo os botões + ou - e validando com o botão OK.
- No final do ciclo, coloque as tampas nos boiões (Imagen 13) e coloque os iogurtes no frigorífico durante um mínimo 4 horas, para que fiquem bem firmes.

Conservação

- A duração de conservação dos iogurtes naturais no frigorífico é, no máximo, de 7 dias. Os outros tipos de iogurtes devem ser consumidos mais rapidamente.



IOGURTES (PROGRAMA 2)



Observação:

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

Ligar o aparelho

- ⚠ Não coloque água no reservatório da água (Imagen 14).**
- ⚠ Coloque o suporte na base do aparelho (Imagen 15). Os boiões devem ficar suspensos (Imagen 16).**
- Suspenda os boiões cheios sem as tampas nos locais do suporte (Imagen 17).
- Volte a fechar o aparelho com a tampa (Imagen 18).

- Ligue o aparelho.

- Prima para selecionar o programa 2 "Iogurte" .

- Ajuste o tempo com os botões + e -.

- Valide com o botão .

- O ciclo começa (Imagen 19).

- A qualquer momento, manter premido permite interromper a seleção de programas, confeção, e voltar à seleção dos programas.



14



15



16



17



18



19

Tempo de fermentação

- O seu iogurte precisa de uma fermentação de 6 a 12 horas, de acordo com os ingredientes base e do resultado desejado.



Fim do ciclo e arrefecimento



20

- No modo de preparação de iogurtes (programa 2), o seu aparelho pára automaticamente sem sinal sonoro no final do ciclo.
- No final do ciclo, coloque as tampas nos boiões (Imagen 20) e coloque os iogurtes no frigorífico durante um mínimo 4 horas, para que fiquem bem firmes.

Conservação

- A duração de conservação dos iogurtes naturais no frigorífico é, no máximo, de 7 dias. Os outros tipos de iogurtes devem ser consumidos mais rapidamente.



QUEIJOS FRESCOS OU PEQUENAS DELÍCIAS (PROGRAMA 3)



Observação:

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

Preparação da mistura



Esta mistura base é válida para os 2 tipos de preparações à base de queijo.

- Precisa de leite, de preferência gordo, e queijo fresco.
- Para obter uma boa mistura, bata delicadamente o queijo fresco com um garfo ou batedor de varas com um pouco de leite para o transformar numa pasta bastante lisa. A seguir, adicione o resto do leite, enquanto continua a misturar.
- Adicione coalho ou o sumo de limão (dê preferência ao sumo de limão).
- Coloque os escorredores nos boiões e certifique-se de que ficam na posição baixa (Imagen 21).
- Encha os boiões com a colher doseadora fornecida com o aparelho (Imagen 22), sem ultrapassar as pegas de preensão, de modo a poder retirar o escorredor para o escoamento.



Para 6 boiões: 750 ml de leite, 100 g de queijo fresco, 4 gotas de coalho ou uma colher de sopa de sumo de limão.

Para 12 boiões: 1,5L de leite, 100 g de queijo fresco, 6 gotas de coalho ou uma colher de sopa de sumo de limão.

Número de boiões	Quantidade de leite	Quantidade de queijo branco fresco	Coalho OU sumo de limão
6	750 ml	100 g	4 gotas 1 colher de sopa
12	1,5 l	100 g	6 gotas 1 colher de sopa

Ligar o aparelho

- **⚠ Não coloque água na base (Imagen 24).**
- Coloque o suporte na base do aparelho (Imagen 25). Os boiões devem ficar suspensos (Imagen 26).
- Suspenda os boiões cheios sem as tampas nos locais do suporte (Imagen 27).
- Volte a fechar o aparelho com a tampa (Imagen 28).
- Ligue o aparelho.
- Prima para selecionar o programa 3 "queijo fresco" .
- Valide o programa com o botão .
- Ajuste o tempo com os botões + e -.
- Valide com o botão .
- O ciclo começa (Imagen 29).
- A qualquer momento, manter premido permite interromper a confeção e voltar à seleção dos programas.



Tempo de fermentação

- De acordo com a preparação realizada (queijos frescos ou pequenas delícias), e com a receita escolhida, o tempo de fermentação vai de 12 a 24 horas.

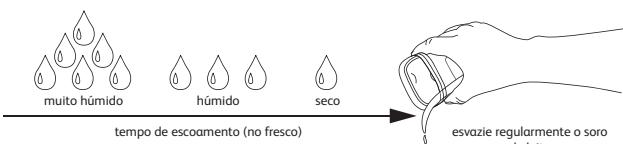
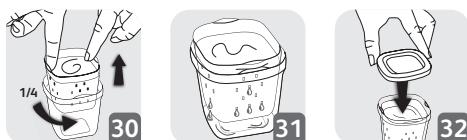


Final de ciclo

- No modo de preparação de queijo fresco (programa 3), o seu aparelho pára automaticamente sem sinal sonoro no final do ciclo.

Escoar, guardar e arrefecer as preparações

- No final do ciclo, levante o escorredor pelas pegas de preensão e vire 1/4 de volta o boião para que ele fique na posição de escoamento (Imagem 30-31). Deixe escoar durante 15 segundos, depois retire o soro de leite*.
- Volte a colocar os escoadores na posição baixa nos boiões e coloque as tampas nos boiões (Imagem 32). Coloque os queijos frescos no frigorífico durante, pelo menos, 4 horas, para que fiquem bem firmes.
- No momento da degustação, misture e alise a preparação.



* Quando preparar receitas a base de queijo, é formado um líquido chamado soro de leite. Este líquido, que irá escoar mais ou menos para obter uma preparação mais ou menos seca, não é nocivo para a sua saúde. Pelo contrário. Contém bastantes minerais.

Conservação

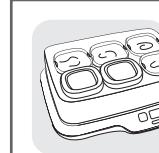
- As preparações á base de queijo conservam-se no fresco e têm de ser consumidas, o mais tardar, no prazo de 7 dias.



SOBREMESAS LÁCTEAS (PROGRAMA 4)



SOBREMESAS FOFAS (PROGRAMA 5)



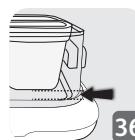
Observação:

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

Ligar o aparelho

- Encha a base do aparelho com água até ao nível MAX (Imagem 34).
- Coloque o suporte na base do aparelho (Imagem 35). Os boiões devem ficar suspensos (Imagem 36).
- Suspenda os boiões com a preparação sem as tampas no suporte (Imagem 37).
- Volte a fechar o aparelho com a respetiva tampa (Imagem 38).
- Ligue o aparelho.
- Escolha o programa 4 "Sobremesas lácteas" ou 5 "Sobremesas fofas" premindo o botão .
- Valide o programa com o botão .
- Seleccione o tempo de confeção da receita com os botões + e -.
- Valide com o botão .
- O ciclo começa (Imagem 39).
- A qualquer momento, manter premido permite interromper a confeção e voltar à seleção dos programas.

Observação: Durante a confeção, pode ajustar o tempo com os botões + e -. O novo tempo é registado automaticamente passados alguns segundos.



Fim do ciclo e arrefecimento

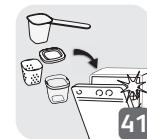
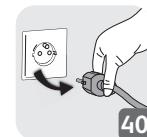
- Um sinal sonoro indica o fim do ciclo. Para parar este sinal sonoro, prima OK. Manter premido permite voltar ao menu. Pode adicionar tempo, premindo os botões + ou - e validando com o botão **OK**.
- Não coloque a preparação quente no frigorífico. Consulte a receita quanto à conservação da preparação.

Conservação

- As sobremesas lácteas conservam-se no fresco e têm de ser consumidas muito rapidamente após a confeção.

Importante: Várias receitas de sobremesas lácteas são preparadas com ovos. Para evitar qualquer risco, deve utilizar ovos frescos em todas estas receitas.

MANUTENÇÃO



- Desligue sempre o aparelho antes de o limpar (Imagen 40).
- Nunca coloque o corpo do aparelho dentro de água. Passe com um pano húmido e água quente com detergente para a loiça. Passe cuidadosamente por água e deixe secar.
- Limpe os boiões, as tampas, escoadores e concha com água quente e detergente para a loiça, ou na máquina de lavar loiça (Imagen 41).
- O suporte e a tampa do aparelho lavam-se com água quente e detergente para a loiça.
- Para limpar o interior da cuba, basta uma simples passagem com uma esponja. Atenção: Não utilize o lado abrasivo da esponja, pois esta danificaria o aparelho. Não utilize produtos de limpeza abrasivos. Nunca coloque o corpo do aparelho dentro de água.
- Para eliminar o calcário da base, encha até ao nível MAX com vinagre branco. Passado uma hora, retire o vinagre e lave a base com uma esponja. Passe bem por água antes de uma nova utilização.

PERGUNTAS / RESPOSTAS

- Que leite recomendaria para ter sempre sucesso com os meus iogurtes?

Para ter sempre sucesso com os seus iogurtes, recomendamos a utilização de leite gordo UHT.

- Se tiver apenas leite meio-gordo à mão, posso utilizá-lo?

Sim. Pode utilizar leite meio-gordo. Os seus iogurtes ficarão mais líquidos. Para ficarem mais firmes, pode adicionar o equivalente a um boião de leite gordo em pó à sua preparação.

- Que fermento utilizar?

Sob a forma de fermento, pode utilizar um iogurte disponível comercialmente ou preparado por si, ou um fermento liofilizado.

PT

- Devo meter os iogurtes no frigorífico após o final do ciclo de aquecimento?**

Não é obrigatório. Se iniciar o ciclo noturno, pode esperar pela manhã seguinte para os meter no fresco. Não precisa de estar lá no final do ciclo.

- Por vezes, aparece condensação na tampa. O que devo fazer?**

Este fenômeno é normal. No final do programa, caso a condensação do vapor de água for grande, levante a tampa, sem inclinar, e coloque-a no ao lava-loiça. Isso evita que as gotas de água caiam em cima dos seus iogurtes.

- Devo obrigatoricamente preparar todos os boiões?**

Não. Se não quiser utilizar todos os boiões, feche os espaços não utilizados com as tampas dos boiões ou com os boiões vazios.

- Meto o açúcar antes ou depois?**

Pode adicionar açúcar nos seus iogurtes durante a preparação, ao mesmo tempo que os fermentos. Também pode, antes da degustação, adicionar açúcar, mel, açúcar com aroma a baunilha, xarope...

- Um pequeno conselho para ter sucesso com os meus iogurtes...**

Para iogurtes firmes e homogéneos, todos os ingredientes incorporados devem estar à temperatura ambiente.

- Adoro iogurtes de fruta. Posso adicionar fruta fresca?**

A acidez da fruta fresca pode estragar os seus iogurtes. É por isso que recomendamos a adição de fruta sob a forma de compota, caldo ou fruta cozida. Por outro lado, pode adicionar fruta fresca no momento da degustação.

- Posso fazer 2 receitas de uma só vez?**

Pode fazer várias receitas em simultâneo, desde que utilize o mesmo programa e os mesmos tempos de confeção.

- Como obter um iogurte mais firme?**

A firmeza dos seus iogurtes depende de 3 critérios: O tipo de leite, o tempo de fermentação e o fermento. Para iogurtes bem firmes, prefira leite gordo ou adicione leite gordo em pó. Use um iogurte disponível comercialmente com a data de validade a mais longa possível em vez do fermento. Quanto mais os deixar fermentar, mais firmes ficarão os iogurtes.

- Sou obrigado a fazer as minhas preparações com leite de vaca?**

Pode utilizar outros leites de origem animal (cabra, ovelha) ou vegetal (soja). Eles oferecem preparações mais fluidas do que o leite de vaca gordo.

- Quanto tempo posso conservar os meus iogurtes?**

A duração de conservação dos iogurtes e dos queijos frescos no frigorífico é, no máximo, de 7 dias. As sobremesas lácteas têm de ser consumidas muito rapidamente após a confeção.

- Posso obter boiões suplementares?**

Pode encontrar conjuntos de 6 boiões suplementares no website www.tefal.pt/Loja-de-Acess%20rios.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas nos resultados

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	RESOLUÇÃO
	Utilização de leite meio-gordo sem acrescento de leite em pó (o leite utilizado sozinho não é suficientemente rico em proteínas).	Adicione 1 boião de iogurte de leite gordo em pó (2 com leite magro) ou utilize leite gordo.
Iogurtes/preparações à base de queijo demasiado líquidas.	Deslocação, choques ou vibrações do aparelho durante a fermentação.	Não move o aparelho durante o funcionamento.
	O fermento deixou de estar ativo.	Não o coloque em cima de uma máquina de lavar.
	Utilização de um queijo fresco ou disponível comercialmente. Este contém muito poucos fermentos ativos.	Mude de fermento ou de marca de iogurte/queijo fresco.
		Verifique a data de validade do seu fermento ou do seu iogurte/queijo fresco.
		Utilize 1 boião de queijo fresco como fermento.

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	RESOLUÇÃO
Iogurtes/preparações à base de queijo demasiado líquidas.	O aparelho foi aberto durante o ciclo.	Não retire os boiões nem abra o aparelho antes do final do ciclo. Mantenha o aparelho afastado de correntes de ar durante o funcionamento.
	Foi adicionada fruta ao iogurte.	Cozinhe a fruta ou prefira a utilização de compotas (à temperatura ambiente). A fruta crua liberta elementos ácidos que impedem a boa formação do iogurte. Por outro lado, pode adicionar fruta fresca no momento da degustação.
Iogurtes/preparações à base de queijo demasiado líquidas.	Os boiões não foram bem lavados (lavagem à mão ou na máquina de lavar loiça).	Antes de deitar a sua preparação para os boiões, certifique-se de que não há vestígios de líquido de lavar a loiça, detergente ou sujidade na parte inferior dos boiões, o que iria impedir a fermentação.
Iogurtes demasiado ácidos.	Tempo de fermentação demasiado comprido.	Reduza o tempo de fermentação durante a próxima preparação.
Formou-se um líquido translúcido (chamado de soro de leite) na superfície ou partes laterais do iogurte no final da fermentação.	Fermentação demasiado grande.	Diminua o tempo de fermentação e/ou adicione leite gordo em pó.
A minha preparação à base de queijo está demasiado amarga ou com um sabor forte a limão.	Excesso de coalho ou de sumo de limão.	Reajuste a quantidade de coalho ou de sumo de limão utilizado para manter a firmeza da preparação, mas obter um sabor mais agradável.

Problemas de funcionamento

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	RESOLUÇÃO
O aparelho não funciona.	Ligaçāo.	Verifique primeiro a ligação do aparelho.
O aparelho está ligado, mas não funciona.	Problema técnico.	Consulte o seu revendedor ou um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.
As minhas preparações do centro estão estragadas.	Colocou o suporte dos boiões ao contrário.	Coloque o suporte no lugar para suspender os boiões.
Preparei sobremesas (programa 4 e 5). O aparelho começou a funcionar e rapidamente a imagem piscou e o aparelho emitiu um som contínuo.	Não há água na base do aparelho.	Desligue o aparelho e adicione água na base, conforme indicado no manual. Espere 2 a 3 minutos e reinicie a preparação.
O aparelho desligou-se após ter emitido um som durante o ciclo.	Não há mais água na base do aparelho.	Pode abrir o seu aparelho com cuidado, segurando nas pegas com um pano ou luva de cozinha e adicionar água.
Sai muito vapor do aparelho.	O suporte dos boiões ou a tampa do aparelho está mal posicionada.	Coloque corretamente o suporte dos boiões ou a tampa.
As preparações não tiveram um bom resultado.	Má escolha de programa.	Certifique-se de que utilizou o programa correto, de acordo com o tipo de preparações desejadas.
Enganei-me no programa.		Mantenha o botão premido para voltar ao menu inicial.

Deseja obter conjuntos de boiões adicionais?

Visite:

www.tefal.pt/Loja-de-Acess%C3%B3rios

Йогуртницы электрические Tefal YG66xxxx,
где x – любая цифра от 0 до 9 и/или буква от А до Z
Изготовлено во Франции для холдинга "GROUPE SEB", France
(Groupe SEB, 112 Chemin du Moulin Carron 69130 Ecully, France)
Груп СЕБ,112 Шмэн дю Мулен Каррон 69130 Экули Франс
Официальный представитель, импротёр - ЗАО "Группа СЕБ-Восток"
125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3 тел. 8-495-213-32-32

Технические характеристики:
220-240 В 50-60 Гц 400 или 600 Ватт Класс I

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № ТС RU C-FR.AГ27.В.00986
- Срок действия с 20.10.2017 по 19.10.2022
- Выдан ОС ООО «ИНТЕРСТАНДАРТ»

Соответствуют требованиям:

- TP TC 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", утв. Решением КТС от 16.08.2011г. №768.
- TP TC 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №879.

Срок службы изделия 2 года с даты продажи в условиях эксплуатации и хранения при температуре от 0°C до 40 °C



Read the instructions for use carefully before using the device for the first time and keep them for future use. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

- Do not use the appliance if it has been dropped or shows any visible deterioration or malfunction. Take it to the nearest approved service centre for examination and repair.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or an approved service centre.
- Programmes 1, 2 and 3 of this appliance can be used by children over 3 years old, provided they are supervised or have received instructions on the safe use of the appliance and understand the dangers involved. Cleaning or user maintenance should not be performed by children, unless they are over 8 years old and under the supervision of an adult. Store the appliance and its cable out of the reach of children under 3 years old.
- Programmes 4 and 5 of this appliance can be used by children over 8 years old, provided they

are supervised or have received instructions on the safe use of the device and understand the dangers involved. Cleaning or user maintenance should not be performed by children, unless they are over 8 years old and under the supervision of an adult. Store the appliance and its cable out of the reach of children under 8 years old.

- This appliance is not intended to be used by those (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or those without the necessary experience and knowledge, unless they receive supervision or prior instruction on the safe use of the appliance from a person responsible for their safety.
- This appliance may be used by those with reduced physical, sensory or mental capabilities, or those without the necessary experience or knowledge, provided that they are under supervision or have received instructions on the safe use of the appliance and fully understand its risks.
- Children must be monitored to ensure that they do not play with the appliance and should not use it as a toy.
- The surface of the heating element can maintain residual heat after use.

- This appliance is intended exclusively for indoor domestic use only. This appliance has not been designed for use in the following cases, which are not covered by the guarantee: in kitchen spaces reserved for staff in shops, offices and other professional environments, in rural houses, by customers of hotels, motels and other residential environments or in guest rooms.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid.
- To learn how to use, clean and maintain the appliance, please refer to the instructions for use.
- Warning: incorrect use can lead to injuries.

ENVIRONMENT



Together we can help protect the environment!

- ① Your appliance includes numerous recoverable or recyclable materials.
- ② Take it to an approved service centre for repair.

DESCRIPTION

- 1 Appliance lid
 - 2 Steam exit holes
 - 3 Glass jar lids
 - 4 Strainers
 - 5 Strainer lifting handles
 - 6 Glass jars
 - 7 Jar holder
 - 8 Water tank for express yogurts, dairy desserts and sponge desserts
 - 9 Base
 - 10 Ladle
 - 11 Screen
- 12 Control panel**
- a The programme and the remaining time are displayed on the screen
 - b The current cycle is displayed
 - c The express yogurt programme is displayed
 - d yogurt programme
 - e fresh cheese programme
 - f dairy dessert programme
 - g sponge dessert programme
 - h OK button
 - i "Programme" button
 - j Adjust time - button -
 - k Adjust time - button +

RECOMMENDATIONS

Before using the appliance for the first time



- Remove all packaging material, as well as the stickers and protective elements inside and outside the appliance (fig. 1).
- Clean the jars, lids, strainers, holder, lid and ladle with hot soapy water. To clean the inside of the tray, simply wipe once with a sponge. Do not use the abrasive side of the sponge, as this could damage the appliance. Do not use abrasive cleaning products. Never submerge the appliance housing in water or any other liquid.

While using the appliance



- ⚠ The lid has holes for the steam to escape. To avoid any risk of burns in "dessert" mode, do not put your hands over these holes (fig. 2).
- Do not move the appliance during operation, and most importantly, do not open the lid. Do not put the appliance in places where it may be subjected to vibrations (for example, above a refrigerator), or exposed to draughts. Respecting these recommendations will help your recipes with this appliance to succeed.

At the end of the cycle



⚠ After using the dessert functions

- To avoid the risk of burns, turn off the appliance and wait a few moments before opening the lid or moving the holder. To move the holder with the jars, use heat-resistant gloves or cloth (fig. 3). Do not remove or touch the jars with unprotected hands once cooking is finished.
- At the end of cooking, steam condensation may form on the lid. In this case, remove the lid horizontally and turn it around over the sink to prevent water from falling on prepared food (fig. 4a-b).
- Do not put the glass jars in the fridge or freezer. Do not microwave. Do not use a blowtorch.
- Do not pour hot liquids into the glass pots.
- After the base cools, you can remove the remaining water using a sponge.



In case of breakage of the glass pot during food preparation, the entire mix must not be consumed and should be discarded

For the best result in everything you prepare, follow these rules:

EN

RECOMMENDATIONS		
Express yogurts	programme 1	
Yogurts	programme 2	
Fresh cheeses	programme 3	

CHOICE OF INGREDIENTS

Milk

What type of milk can be used?

All our recipes (unless otherwise specified) are made using cow's milk. You can use plant milks, such as soya milk, as well as sheep or goat milk (except in the case of express yogurts - prog. 1) but in these cases, the firmness of the yogurt may vary depending on the milk used. From "fresh milk" to "long-life" milk, the types of milk described below are all suitable for this appliance:



NOTE: Choose a whole milk, preferably UHT long-life. Raw (fresh) milk should be brought to a boil and then allowed to cool and requires removal of the cream.

• **Long-life sterilised milk:** this whole UHT milk will allow give you a firmer yogurt. If you use semi-skimmed milk, the yogurt will be less firm. However, you can use semi-skimmed milk and add between 1 and 2 jars of powdered milk.

• **Pasteurised milk:** this milk will give you a creamier yogurt, with a thin layer of cream on top.

• **Fresh milk (milk from the farm):** it is absolutely necessary to boil it. Prolonged boiling is even advised. Indeed, it would be dangerous to use it without boiling. You can then let it cool before using it with this appliance Reusing yogurts prepared with fresh milk is not recommended.

- **Powdered milk:** with powdered milk, you will get very fatty yogurts. Follow the instructions indicated on the manufacturer's packaging.

Cultures

For yogurts

This is done in one of the following ways:

- Using a **natural yogurt** from a shop, with as long a use-by date as possible, since the yogurt will contain more active cultures, which will give you a firmer yogurt.
- Using a **freeze-dried culture**. In this case, respect the activation time indicated in the culture instructions. You can find these cultures in supermarkets, pharmacies and some health food stores.
- Using a **yogurt you have made yourself** – this must be natural and recently made. This is what we call reuse. After 5 reuses, yogurt becomes depleted in active cultures and the result may be a less firm consistency. It is therefore important to start with a commercial yogurt or a freeze-dried culture.

NOTE: If you have heated the milk, wait for it to return to room temperature before adding the culture.

NOTE: A very high heat could destroy the properties of the culture.

For other cheese products:

fresh cheese and small delicacies

- Culture: you must use a fresh white cheese for cheese making.
- Rennet: for cheese making you must add a few drops of rennet (which you can find in pharmacies or in specialist organic stores).

Trick: you can substitute rennet with a tablespoon of lemon juice.

When do you need to sweeten?

For yogurts and fresh cheeses:

You can sweeten your yogurts when tasting or before preparing; you can do this by adding sugar to the milk at the same time as the cultures and mixing well with a fork or a whisk until it dissolves.

YOGURT PREPARATION (PROGRAMMES 1 AND 2)



Observation:

If you do not want to prepare the maximum number of containers, you must cover the unused holes with empty containers or with container lids.

Preparing the mixture



- You will need milk, preferably whole, and a culture (see choice of ingredients).
- If you have chosen a yogurt as a culture: to obtain a good mixture, you must gently beat the yogurt with the help of a fork or whisk, with a little milk to transform it into a very smooth paste. Then add the rest of the milk while continuing to mix.
- Share the mixture among the jars using the ladle included with the device (fig. 5).

For 6 jars: 750 ml of milk, culture of your choice.

For 12 jars: 1.5 L of milk, culture of your choice.

Number of jars	Quantity of milk	Culture
6	750 ml	1 jar of yogurt or 1 sachet of freeze-dried cultures
12	1.5 l	1 jar of yogurt or 1 sachet of freeze-dried cultures



EXPRESS YOGURTS (PROGRAMME 1)

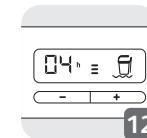


Observation:

If you do not want to prepare the maximum number of containers, you must cover the unused holes with empty containers or with container lids.

Starting the appliance

- **⚠ Fill the base of the appliance with water to the MAX level (fig. 7).**
NOTE: If you forget to put the water in, the appliance will beep to indicate this.
- **⚠ Attach the holder onto the base of the appliance (fig. 8).** The jars must be suspended (fig. 9).
- Put the full jars without the lids in the corresponding places in the holder (fig. 10).
- Close the lid on the appliance (fig. 11).
- Plug in the appliance.
- By default, the P1 Express Yogurt programme is displayed.
- Confirm with the button **OK**.
- The default time is shown on the screen: 4 hours
- Adjust the time with the + and - buttons if necessary.
- Confirm with the button **OK**.
- The cycle begins (fig. 12).
- Pressing and holding **OK** at any time allows you to interrupt the cooking and return to the programme selection.



End of cycle and refrigerating



- A beep indicates the end of the cycle. To stop this sound, press OK. Press and hold to return to the menu. It is possible to add time by pressing the + or - keys and validating with the **OK** button.
- At the end of the cycle the lids must be put on the jars (fig. 13) and the yogurts put in the refrigerator for a minimum of 4 hours so that they become firm.

Shelf life

- The maximum shelf life of natural yogurt in the refrigerator is 7 days. The other yogurt types should be consumed before this.



YOGURTS (PROGRAMME 2)



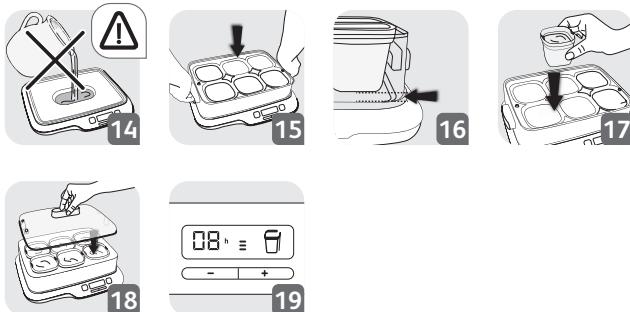
Observation:

If you do not want to prepare the maximum number of containers, you must cover the unused holes with empty containers or with container lids.

Starting the appliance

- **⚠ Do not put water in the water tank (fig. 14).**
- **⚠ Attach the holder onto the base of the appliance (fig. 15).** The jars must be suspended (fig. 16).
- Put the full jars without the lids in the corresponding places in the holder (fig. 17).
- Close the lid on the appliance (fig. 18).
- Plug in the appliance.

- Press  to select programme 2 "yogurt" .
- Adjust the time with the + and - buttons.
- Confirm with the button .
- The cycle begins (fig. 19).
- Pressing and holding  at any time allows you to interrupt the selection of cooking programmes and return to the programme selection.



Fermentation time

- Your yogurt will require a fermentation of between 6 and 12 hours, depending on the basic ingredients and the desired result.



End of cycle and refrigerating



- In yogurt preparation mode (prog. 2) the appliance stops automatically without a beep at the end of the cycle.
- At the end of the cycle the lids must be put on the jars (fig. 20) and the yogurts put in the refrigerator for a minimum of 4 hours so that they become firm.

Shelf life

- The maximum shelf life of natural yogurt in the refrigerator is 7 days. The other yogurt types should be consumed before this.



FRESH CHEESE OR SMALL DELICACIES (PROGRAMME 3)



Observation:

If you do not want to prepare the maximum number of containers, you must cover the unused holes with empty containers or with the container lids.

Preparing the mixture



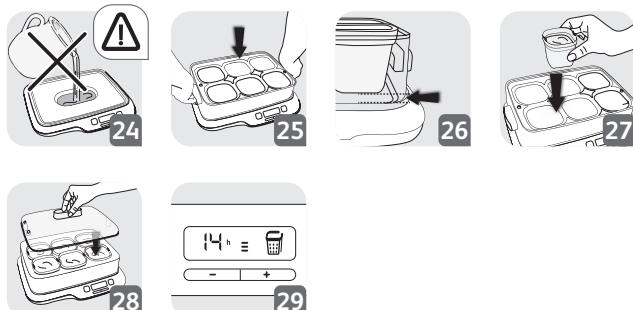
This base mix is used for both types of cheese preparations.

- You will need milk, preferably whole, and fresh white cheese.
 - To obtain a good mixture, you must gently beat the fresh cheese with the help of a fork or whisk, with a little milk to transform it into a very smooth paste. Then add the rest of the milk while continuing to mix.
 - Add rennet or lemon juice (preferably lemon juice).
 - Put the strainers in the pots and check that they are in the low position (fig. 21).
 - Fill the jars using the ladle included with the appliance (fig. 22), without going above the lifting handles, to be able to remove the strainer and drain the preparation.
- For 6 jars:** 750 ml of milk, 100 g of fresh white cheese, 4 drops of rennet or a tablespoon of lemon juice.
- For 12 jars:** 1.5 L of milk, 100 g of fresh white cheese, 6 drops of rennet or a tablespoon of lemon juice.

Number of jars	Quantity of milk	Amount of fresh white cheese	Rennet OR lemon juice	
6	750 ml	100 g	4 drops	1 tablespoon
12	1.5 l	100 g	6 drops	1 tablespoon

Starting the appliance

- **⚠ Do not put water in the base (fig. 24).**
- **⚠ Attach the holder onto the base of the appliance (fig. 25). The jars must be suspended (fig. 26).**
- Put the full jars without the lids in the corresponding places in the holder (fig. 27).
- Close the lid on the appliance (fig. 28).
- Plug in the appliance.
- Press  once or select programme 3 "fresh cheese" 
- Confirm the programme with the button .
- Adjust the time with the + and - buttons.
- Confirm with the button .
- The cycle begins (fig. 29).
- Pressing and holding  at any time allows you to interrupt the cooking and return to the programme selection.



Fermentation time

- Depending on what you have prepared (fresh cheeses or small delicacies) and the recipe chosen, the fermentation time can vary between 12 and 24 hours.

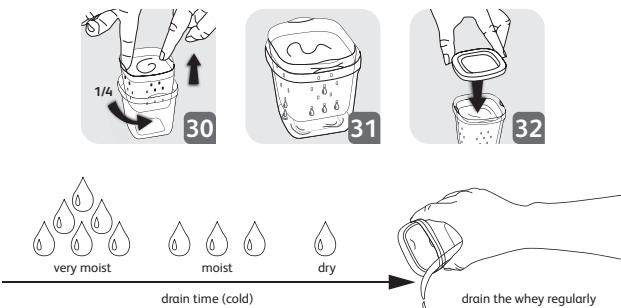


End of cycle

- In fresh cheese preparation mode (prog. 3) the appliance stops automatically without a beep at the end of the cycle

Draining, storage and cooling of the prepared products

- At the end of the cycle you must remove the strainer by the lifting handles and rotate it by a quarter turn inside the jar so that it is in the draining position (fig. 30-31). Drain for 15 minutes and then remove the whey*.
- Put the strainers back into the jars and cover (fig. 32). Put the fresh cheeses in the refrigerator for a minimum of 4 hours to reach their ideal point.
- Before eating, stir and refine the mixture.



* When preparing cheese recipes, a liquid called whey (or buttermilk) is formed. The amount of this liquid that you drain off determines the dryness of the cheese. It is not harmful to health, on the contrary, it is full of minerals

Shelf life

- Keep the cheeses cold and consume within a maximum period of 7 days.



DAIRY DESSERTS (PROGRAMME 4)



SPONGE DESSERTS (PROGRAMME 5)



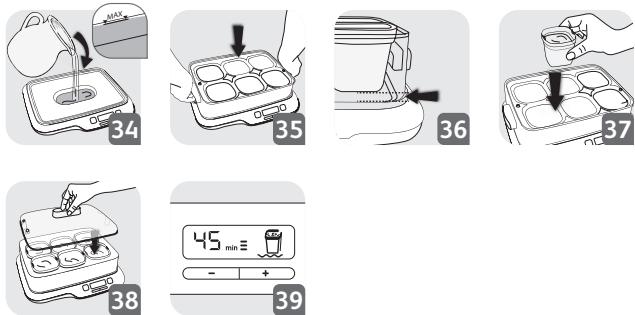
Observation:

If you do not want to prepare the maximum number of containers, you must cover the unused holes with empty containers or with container lids.

Starting the appliance

- Fill the base of the appliance with water to the MAX level (fig. 34).
- Attach the holder onto the base of the appliance (fig. 35). The jars must be suspended (fig. 36).
- Suspend the jars with the preparation, without the lids, in the holder (Fig. 37).
- Close the lid on the appliance (fig. 38).
- Plug in the appliance.
- Select programme 4 "Dairy desserts" or 5 "Sponge desserts" by pressing the button .
- Confirm the programme with the button .
- Select the recipe cooking time with the + and - keys.
- Confirm with the button .
- The cycle begins (fig. 39).
- Pressing and holding at any time allows you to interrupt the cooking and return to the programme selection.

Observation: During cooking you can adjust the time with the + and - keys. The new time is automatically saved after a few seconds.



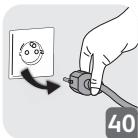
End of cycle and refrigerating

- A beep indicates the end of the cycle. To stop this sound, press OK. Press and hold to return to the menu. It is possible to add time by pressing the + or - keys and validating with the button .
- Do not put the hot mixture in the refrigerator. Check the recipe to find out how best to store what you have made.

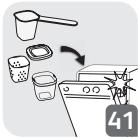
Shelf life

- Dairy desserts are kept cold and must be consumed soon after being made.
Important: many dairy dessert recipes are made with eggs. To avoid any risk, use fresh eggs in all these recipes.

MAINTENANCE



- Always unplug the appliance before cleaning (fig. 40).
- Never submerge the appliance housing in water or any other liquid. Clean the appliance with a damp cloth and hot soapy water. Rinse carefully and dry well.
- Clean the jars, lids, strainers and ladle with hot soapy water or in the dishwasher (fig. 41).
- Clean the appliance holder and cover with hot soapy water.
- To clean the inside of the tray, simply wipe once with a sponge. Do not use the abrasive side of the sponge, as this could damage the appliance. Do not use abrasive cleaning products. Never submerge the appliance housing in water or any other liquid.
- To descale the base, fill to the MAX level with white vinegar. After an hour remove the vinegar and clean the base using a sponge. Rinse thoroughly before using the appliance again.



FAQS

• What milk do you recommend for good results with yogurt?

For the best results with yogurt, we recommend using whole UHT milk.

• Can I use semi-skimmed milk if it is the only one I have available?

Yes, you can use skimmed milk. The yogurt will be runnier. If you want it to be firmer, you can add the equivalent of a jar of whole milk powder to the mixture.

• What culture should I use?

You can use a commercial yogurt or one you have made yourself, or even a freeze-dried culture.

• Should I put yogurts in the refrigerator straight after the end of the heating cycle?

It is not essential. If you start the cycle at night, you can wait until you get up to refrigerate them. You don't need to be there when the cycle finishes.

• Sometimes condensation forms on the lid, what should I do?

This is normal. If there is significant steam condensation at the end of the programme, lift the lid without tilting it and move it to the sink. This will prevent drops of water from falling into freshly prepared yogurt.

• Do I have to use all the jars?

No. If you don't want to use all the jars, cover the unused spaces with the jar lids or with empty jars.

• Do I add the sugar before or after?

You can add the sugar to the yogurt you are making at the same time that you add the cultures. Before tasting you can also add sugar, honey, vanilla sugar, syrup etc.

• A little tip for great yogurt...

To get firm and even yogurt, all the ingredients used should be at room temperature.

• I love fruit yogurt. Can I add fresh fruit?

The acidity of fresh fruit can sour the yogurt, so we recommend adding fruit in the form of jam, coulis or cooked fruit. Alternatively, you can add fresh fruit at the time of tasting.

• Can I make two flavours/recipes at the same time?

It is possible to make several recipes at the same time as long as the same programme and cooking times are used.

• How can you get a firmer yogurt?

The firmness of your yogurt will depend on three criteria: the type of milk used, the fermentation time and the culture. To get very firm yogurts, choose whole milk or add whole milk powder. As a culture, use a commercial yogurt with as long a use-by date as possible. The longer you let them ferment, the firmer the yogurts will be.

• **Do I have to use cow's milk?**

It is possible to use other milk of animal (goat, sheep) or plant (soya) origin. These milks will give a more fluid result than whole cow's milk.

• **How long will my homemade yogurt keep?**

The maximum shelf life of fresh yogurt and cheese in the refrigerator is 7 days. Dairy desserts must be consumed soon after being made.

• **Can I get additional jars?**

You will find sets of 6 additional jars on the website:

www.accessoires.home-and-cook.fr.

TROUBLESHOOTING

Problems with results

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	RESOLUTION
Yogurt/cheese too runny.	Use of semi-skimmed milk without adding powdered milk (the milk used is too low in protein alone).	Add 1 jar of whole milk yogurt powder (2 if it is skimmed milk) or use whole milk.
	Movements, shocks or vibrations of the appliance during fermentation.	Do not move the appliance during operation. Never put it on a refrigerator.
	The culture is no longer active.	Change culture or brand of yogurt/fresh white cheese. Check the expiration date of the culture or yogurt/fresh white cheese.
	Use of a fresh cheese or a commercial petit suisse that has been thermised. Therefore it contains very few active cultures.	Use a jar of fresh white cheese as a culture.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	RESOLUTION
Yogurt/cheese too runny.	The appliance has been opened during the cycle.	Do not remove the jars or open the appliance before the end of the cycle.
	Adding fruit to the yogurt.	Keep the appliance protected from draughts during operation.
Yogurt/cheese too runny.	Very acidic yogurts.	Remember to cook the fruit, or use compotes or jams (at room temperature). Fresh fruit releases acidic elements that prevent the yogurt from forming properly. Alternatively, you can add fresh fruit at the time of tasting.
	The jars have not been cleaned/rinsed thoroughly (hand washed or in the dishwasher).	Before pouring the mixture into the jars, check that there are no traces of washing up liquid, cleaning products or dirt inside the jars, as this would prevent fermentation.
A translucent liquid (called whey) forms on the surface or on the sides of yogurt at the end of fermentation.	Fermentation time too long.	Try to reduce the fermentation time in the next round.
	Excessive fermentation.	Reduce the fermentation time and/or add whole milk powder.
The cheese mixture I've made has come out too bitter or with a very strong lemon flavour.	Excess rennet or lemon juice.	Adjust the amount of rennet or lemon juice to maintain the firmness of the mixture and improve the flavour.

Operating problems

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	RESOLUTION
The appliance does not work.	Connections.	First examine the device's electrical connection.
The appliance is plugged in correctly but does not work.	Technical problem.	Go to the shop where you purchased the product or an authorised repair centre.
The preparation of the jars in the centre is going wrong.	You have placed the jar holder upside down.	Put the holder in place to suspend the jars.
I am making desserts (prog. 4 and 5). The appliance has started up, the pictogram blinked quickly and the appliance is emitting an intermittent beep.	There is no water in the base of the appliance.	Stop the appliance and add water inside the base as indicated in the instructions. Wait 2 to 3 minutes and restart.
The appliance has turned off after emitting a sound during the cycle.	There is no water left in the base of the appliance.	You can open the product carefully by holding the handles with a cloth or kitchen gloves and then add water.
A lot of steam is coming out of the appliance.	The jar holder or the lid of the appliance is incorrectly positioned.	Correctly position the jar holder or lid.
The mixture results are not good.	You have chosen the wrong programme.	Be sure to use the programme appropriate for the type of mixture desired.
I chose the wrong programme.		Press and hold the button  to return to the initial menu.

**Do you want to buy additional sets of jars?
Visit:**

www.accessoires.home-and-cook.fr

RU p. 3 – 25

UK p. 26 – 47

KK p. 48 – 70

ES p. 71 – 92

PT p. 93 – 114

EN p.116 – 137