Ref. 2653160

JPM & Associés • marketing-design-communication • 08/2011

Tefal®

MULTI DELICES

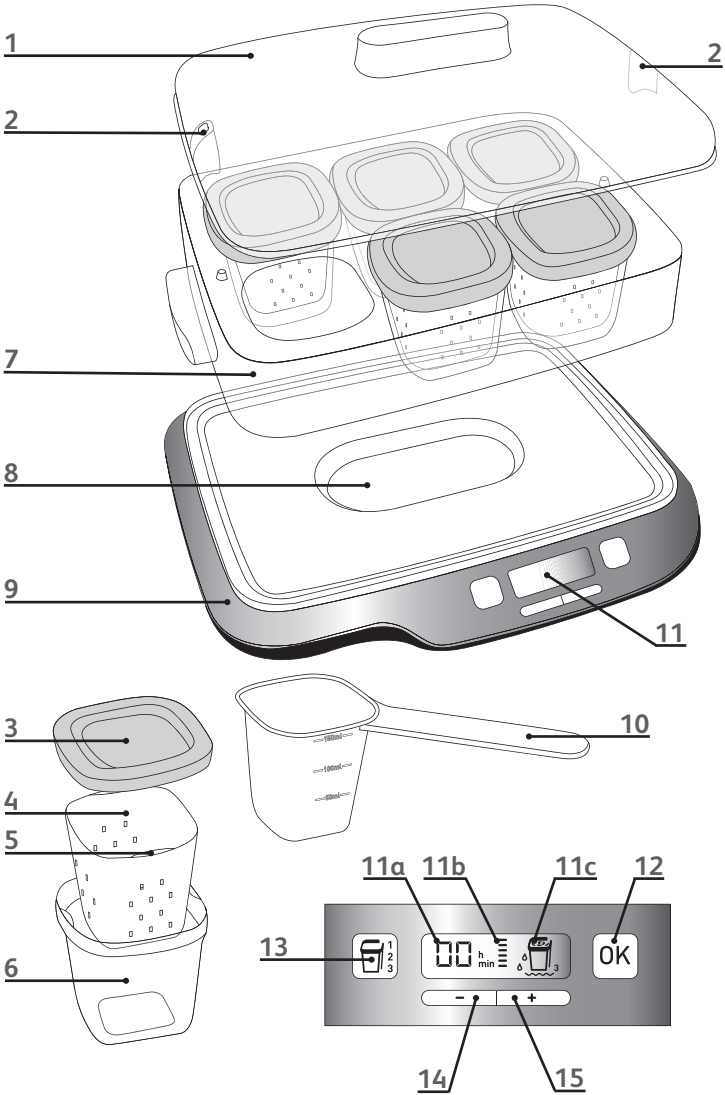
ES

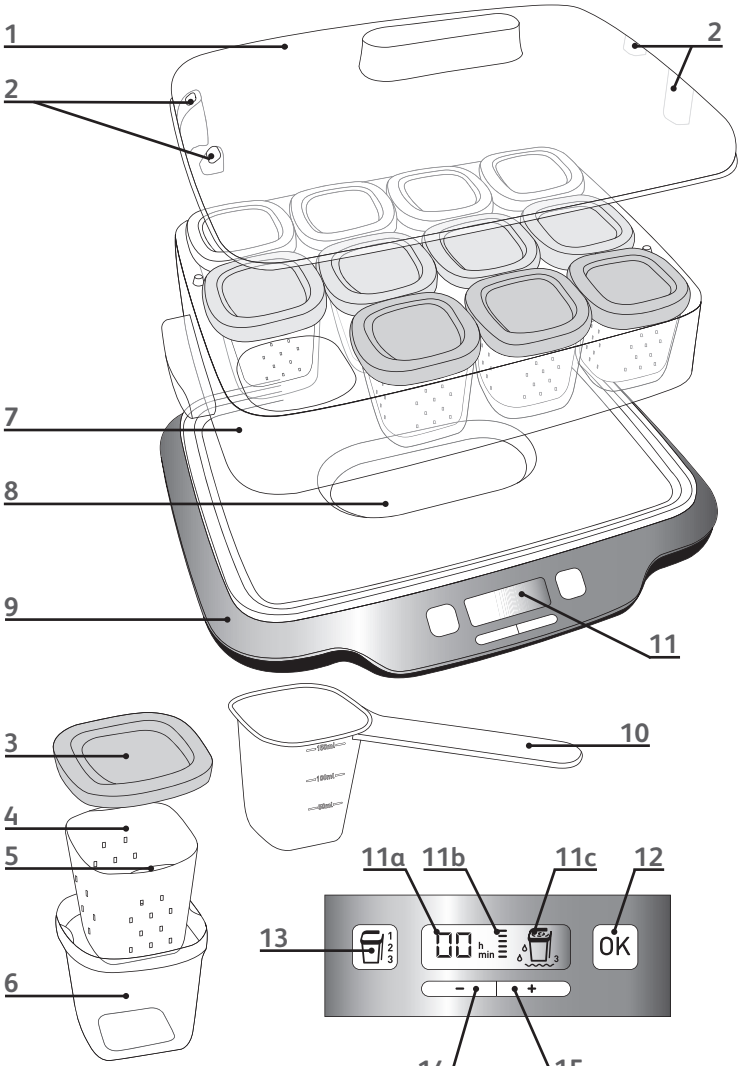
PT

IT

EL

www.tefal.com


1
2
2
7
8
9
11
3
10
4
5
6
11a
11b
11c
12
13
00
h
min
OK
1
2
3
–
+
14
15


1
2
2
7
8
9
11
3
4
5
6
10
100ml
10ml
40ml
11a
11b
11c
12
13
00
h
min
OK
1
2
3
-
+
14
15

Consejos de seguridad

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato y consérvelas para usos futuros: un uso no conforme a las instrucciones eximiría a SEB de cualquier responsabilidad.

- Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas sobre Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con los alimentos, Medio ambiente, etc.).
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si están supervisadas por una persona responsable de su seguridad o si esta última les ha proporcionado instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Compruebe que la tensión de alimentación de su aparato se corresponde con la de su instalación eléctrica. **Cualquier error en la conexión anulará la garantía.**
- Su electrodoméstico ha sido concebido únicamente para uso doméstico. No ha sido diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - en las cocinas reservadas al personal de tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - en las granjas,
  - por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos con carácter residencial,
  - en lugares como habitaciones de huéspedes.
- Desconecte el aparato una vez que termine de utilizarlo o cuando vaya a limpiarlo.
- No utilice el aparato si éste no funciona correctamente o si está dañado. En ese caso, llévelo a un centro de servicio autorizado SEB (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- Se pueden ocasionar quemaduras al entrar en contacto con superficies calientes del aparato, agua caliente, vapor o alimentos.
- No toque el aparato cuando éste produzca vapor.
- Si tiene que manipular los elementos calientes del aparato, utilice un trapo o una manopla.
- No desplace el aparato si éste contiene líquidos o alimentos calientes.
- No coloque el aparato cerca de una fuente de calor o en el interior de un horno caliente, puesto que podría deteriorarlo seriamente.
- Cualquier intervención por parte del cliente distinta de la limpieza y el mantenimiento habitual deberá llevarse a cabo en un centro de servicio autorizado SEB.
- No ponga el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños.
- Conecte el aparato en una toma conectada a tierra. Si quiere utilizar un alargador, compruebe que la toma incorpora un conductor de tierra.
- El cable de alimentación no ha de estar nunca cerca de las partes calientes del aparato o en contacto con las mismas, ni tampoco cerca de una fuente de calor o sobre un ángulo vivo.
- Si el cable de alimentación o el enchufe se deterioran, no utilice el aparato. Para evitar cualquier riesgo, haga que los cambien en un centro de servicio autorizado SEB (véase la lista en el cuaderno de servicio).
- Por su seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de recambio SEB adaptados al aparato.
- Todos los aparatos están sometidos a un estricto control de calidad. Se llevan a cabo pruebas prácticas de uso con aparatos escogidos al azar, lo cual explica los eventuales indicios de uso.

¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

ⓘ Su aparato contiene un gran número de materiales aprovechables o reciclables

➲ Depósitelo en un punto de recogida para que se lleve a cabo su tratamiento.

Descripción

1 Tapa del aparato
2 Agujeros de salida de vapor
3 Tapas de los recipientes de vidrio (de 1 a 3 colores, según el modelo)
4 Escurridores
5 Pestañas de agarre de los escurridores
6 Recipientes de vidrio
7 Soporte de los recipientes
8 Depósito de agua para postres lácteos
9 Base
10 Cazo

Panel de control

11 Pantalla LCD
- **a** Visualización del tiempo restante
- **b** Visualización del ciclo en funcionamiento
- **c** Visualización del programa de yogures 1 o del programa de quesos blancos 2 o del programa de postres lácteos 3

12 Tecla "OK" OK
13 Tecla "menús"
14 Ajuste del tiempo - tecla –
15 Ajuste del tiempo - tecla +

Recomendaciones

Antes del primer uso

fig.1

- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato **- fig.1**.

- Limpie los recipientes, las tapas, los escurridores, el soporte, la tapa y el cazo con agua jabonosa. Para limpiar el interior del depósito, basta con pasarle el estropajo - tenga cuidado de no utilizar el lado abrasivo de este último, puesto que se deterioraría el aparato. No utilice productos limpiadores abrasivos. No sumerja nunca el cuerpo del aparato en el agua.

Durante el uso

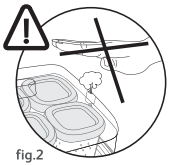


fig.2

⚠ • La tapa incorpora unos agujeros de salida del vapor. Para evitar cualquier riesgo de quemadura en modo "postre", no pase las manos por encima de esos agujeros **- fig.2**.

- No desplace el aparato mientras esté en funcionamiento, sobre todo no abra la tapa. No coloque el aparato en sitios sometidos a vibraciones (por ejemplo, sobre una nevera), o expuestos a corrientes de aire. Respetar estas recomendaciones le permitirá preparar con éxito los alimentos que desee.

Al finalizar el ciclo

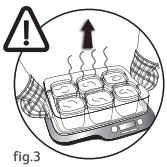


fig.3

⚠ • **Tras utilizar la función de postre:**
Para evitar cualquier riesgo de quemadura, apague el aparato y espere un momento antes de abrir la tapa o desplazar el soporte. Para desplazar el soporte con los recipientes, utilice una manopla resistente al calor o un trapo **- fig.3**. No retire o toque los recipientes directamente con las manos al acabar la cocción.

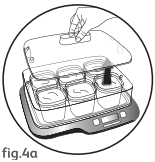


fig.4a

fig.4b

- Al acabar la cocción, se puede condensar vapor en la tapa; en ese caso, retire la tapa horizontalmente y dele la vuelta sobre el fregadero para evitar que caiga agua en los preparados **- fig.4a-b**.
- No coloque los recipientes de vidrio en el congelador. No los introduzca en el microondas. No haga uso de sopletes cerca del aparato.
- No vierta líquido a temperatura muy elevada en los recipientes de vidrio.
- Cuando se haya enfriado la base, puede retirar el agua restante con una esponja.

Para elaborar siempre con éxito sus preparados, incluimos algunas reglas que hay que seguir.

Yogures (programa 1) y quesos blancos (programa 2)

¡El secreto está en calor suave y fermentación larga!
Para que el preparado se transforme en yogur o queso blanco, hay que cocerlo mucho suavemente a la temperatura ideal y durante un tiempo determinado.

Elección de los ingredientes

La leche

¿Qué tipo de leches se pueden utilizar?
Todas nuestras recetas (salvo que se mencione lo contrario) se elaboran con leche de vaca. Puede utilizar leches de origen vegetal, como la leche de soja por ejemplo, así como leche de oveja o de cabra; en esos casos, la consistencia del yogur podrá variar en función de la leche utilizada. Desde "leche natural" hasta la denominada "leche de larga conservación", todos los tipos de leche que se describen a continuación pueden utilizarse en su aparato:

Escoja una leche entera, preferentemente UHT de larga conservación. Las leches naturales (frescas) se han de hervir y luego enfriarse y requieren la eliminación de la "piel" de la leche.

- **leche esterilizada de larga conservación:** esta leche entera UHT le permite elaborar los yogures más consistentes. Si utiliza leche semidesnatada, obtendrá unos yogures menos consistentes. Sin embargo, puede utilizar leche semidesnatada y añadir de 1 a 2 recipientes de leche en polvo.

- **leche pasteurizada:** esta leche produce un yogur más cremoso con una fina piel encima.

- **leche natural (leche de granja):** es obligatorio hervirla. Asimismo es aconsejable proceder a una ebullición prolongada. Efectivamente, sería peligroso utilizarla sin haberla puesto a hervir. A continuación, hay que dejar que se enfríe antes de utilizarla en su aparato. No es recomendable la reutilización a partir de yogures preparados con leche natural.

- **leche en polvo:** con la leche en polvo, obtendrá unos yogures muy untosos. Siga las instrucciones que figuran en el envase del fabricante.

El fermento

Si ha calentado la leche, espere hasta que vuelva a estar a temperatura ambiente para añadirle el fermento.

Si el calor es excesivo, se pueden destruir las propiedades del fermento.

a) Para los yogures

Se hace o bien:

- a partir de un **yogur natural** de la tienda con una fecha límite de caducidad lo más lejana posible; su yogur contiene los fermentos más activos para un yogur más consistente.

- a partir de un **fermento liofilizado**. En ese caso, respete el tiempo de activación recomendado en las instrucciones del fermento. Puede encontrar este tipo de fermentos en grandes superficies, farmacias y en algunas tiendas de productos dietéticos.

- a partir de **un yogur de elaboración casera** – tiene que ser natural y haber sido elaborado recientemente. Es lo que podríamos denominar reutilización. Más allá de 5 reutilizaciones, el yogur empleado se empobrece en fermentos activos y puede generar un resultado de menor consistencia. En ese caso, habrá que volver a empezar el proceso a partir de un yogur de tienda o de un fermento liofilizado.

b) Para otros preparados a base de queso: queso blanco y Minidelicias

- El fermento: utilice obligatoriamente un queso blanco fresco para sembrar su preparado de queso.
- El cuajo: para efectuar preparados de queso, tiene que añadir algunas gotas de cuajo (que puede obtener en farmacias o en las tiendas especializadas en productos biológicos).

Truco: en lugar de cuajo, puede añadir 1 cucharada sopera de zumo de limón.

¿Cuándo hay que añadirle azúcar?

Para sus yogures y quesos blancos:

Puede azucarar los yogures o bien en el momento de probarlos o antes de prepararlos; para esto último, hay que añadirle el azúcar a la leche al mismo tiempo que los fermentos y mezclarlo todo bien con un tenedor o un batidor hasta que se funda.

Preparación de los yogures

Preparación de la mezcla

fig.5

- Necesita leche, preferentemente entera, y un fermento (consulte el apartado de elección de los ingredientes).
- Si ha optado por utilizar un yogur como fermento: para obtener una buena mezcla, bata suavemente el yogur con un tenedor o un batidor, con un poco de leche, para transformarla en una pasta bien lisa. A continuación, añada el resto de la leche y siga mezclándolo todo.
- Reparta el preparado en los recipientes con ayuda del cazo suministrado con **- fig.5.**

Para 6 recipientes: 750 ml de leche, fermento de su elección.
Para 12 recipientes: 1,5 l de leche, fermento de su elección.

Cantidad de recipientes	Cantidad de leche	Fermento
6	750 ml	1 recipiente de yogur o 1 bolsita de fermentos liofilizados
12	1,5 l	1 recipiente de yogur o 1 bolsita de fermentos liofilizados

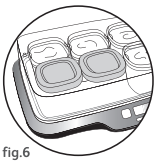


fig.6

Observación:
Si no quiere utilizar todos los recipientes cada vez, tiene que bloquear los agujeros que no vaya a utilizar con un recipiente vacío para la versión de 6 recipientes o las tapas de los recipientes - fig.6 para la versión de 12 recipientes.
Ello no afectará al tiempo de fermentación de los yogures.

Puesta en funcionamiento del aparato

⚠ • No introduzca agua en la base **- fig.7.**

⚠ • Coloque el soporte sobre la base del aparato **- fig.8.** Los recipientes tienen que quedar colgando **- fig.9.**

- Cuelgue los recipientes llenos sin sus tapas en los lugares correspondientes del soporte **- fig.10.**
- Cierre el aparato con la tapa **- fig.11.**
- Enchufe el aparato.
- Apriete una vez OK para seleccionar el programa "yogur" 1.
- Ajuste el tiempo con las teclas + y –.
- Valídelo con la tecla OK.
- Comienza el ciclo **- fig.12.**
- En todo momento, si aprieta prolongadamente OK interrumpirá la cocción y volverá a la selección de programas.

fig.7

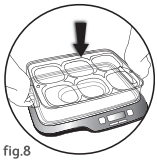


fig.8

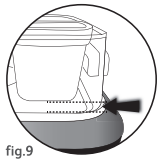


fig.9

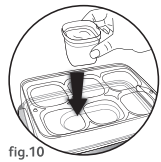


fig.10

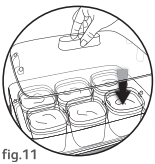
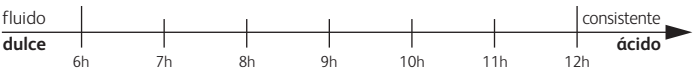


fig.11

fig.12

Tiempo de fermentación

- Su yogur requerirá un periodo de fermentación de 6 h a 12 h, en función de los ingredientes básicos y del resultado deseado.



Fin de ciclo y enfriamiento

fig.13

- Una señal sonora marca el final del ciclo. Para detenerla, apriete OK. Si aprieta prolongadamente, podrá volver al menú. Es posible añadir tiempo apretando las teclas + o – y validando la selección con la tecla OK.

- Al finalizar el ciclo, tape los recipientes con sus tapas - **fig.13** e introduzca los yogures en la nevera durante 4 horas como mínimo para que tengan una buena consistencia.

Conservación

- El periodo de conservación de los yogures naturales en la nevera es de 7 días como máximo. Los demás tipos de yogures se tienen que consumir antes.

Preparación de quesos blancos o de Minidelicias

Preparación de la mezcla

fig.14

Esta mezcla de base vale para los 2 tipos de preparados de queso.

- Necesita leche preferiblemente entera y queso blanco fresco.

- Para obtener una buena mezcla, bata suavemente el queso blanco con un tenedor o un batidor, con un poco de leche para transformarla en una pasta bien lisa. A continuación, añada el resto de la leche, sin dejar de mezclarlo todo.

fig.15

- Añada el cuajo o el zumo de limón.

- Coloque los escurridores en los recipientes y compruebe que estén en posición baja **- fig.14.**

- Rellene los recipientes con ayuda del cazo suministrado con el aparato **- fig.15,** sin sobrepasar las pestañas de agarre, para poder retirar el escurridor para desuerar el queso.

Para 6 recipientes: 750 ml de leche, 100 g de queso blanco fresco, 4 gotas de cuajo o una cucharada sopera de zumo de limón.
Para 12 recipientes: 1, 5 l de leche, 100 g de queso blanco fresco, 6 gotas de cuajo o una cucharada sopera de zumo de limón.

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

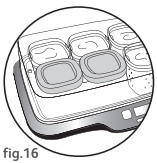


fig.16

Observación:
Si no quiere utilizar todos los recipientes cada vez, tiene que bloquear los agujeros que no vaya a utilizar con un recipiente vacío para la versión de 6 recipientes o las tapas de los recipientes - fig.16 para la versión de 12 recipientes.
Ello no afectará al tiempo de fermentación de los quesos blancos.

Puesta en funcionamiento del aparato

⚠ • No introduzca agua en la base **- fig.7.**

⚠ • Coloque el soporte sobre la base del aparato **- fig.8.** Los recipientes tienen que quedar colgando **- fig.17.**

- Cuelgue los recipientes llenos sin sus tapas en los lugares correspondientes del soporte **- fig.18.**
- Cierre el aparato con la tapa **- fig.19.**
- Enchufe el aparato.
- Apriete una vez para seleccionar el programa "queso blanco" 2.
- Valide el programa con la tecla OK.
- Ajuste el tiempo con las teclas + y –.
- Valídelo con la tecla OK.
- Comienza el ciclo **- fig.20.**
- En todo momento, si aprieta prolongadamente OK interrumpirá la cocción y volverá a la selección de programas.

fig.7

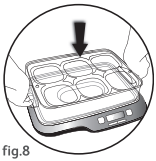


fig.8

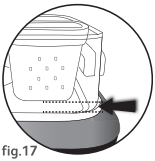


fig.17

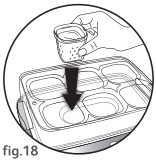


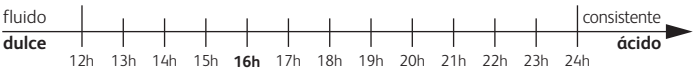
fig.18

fig.19

fig.20

Tiempo de fermentación

- En función del preparado que se elabore (quesos blancos o Minidelicias) y la receta escogida, el tiempo de fermentación oscilará entre las 12 h y las 24 h.



Fin del ciclo

- Una señal sonora marca el final del ciclo. Para detenerla, apriete OK. Si aprieta prolongadamente, podrá volver al menú. Es posible añadir tiempo apretando las teclas + o – y validando la selección con la tecla OK .

Desuerado, almacenamiento y enfriamiento de los preparados

a) Queso blanco

- Al final del ciclo, levante el escurridor por las pestañas de agarre y hágalo girar 1/4 de vuelta dentro del recipiente para que esté en posición de desuerado **- fig.21-22**. Déjelo desuerar durante 15 min y luego retire el suero lácteo*.

- Vuelva a colocar los escurridores en posición baja en los recipientes y póngales las tapas **- fig.23.** Introduzca los quesos blancos en la nevera durante 4 horas como mínimo para que estén bien formados.

- En el momento de la degustación, remueva y alise el preparado.

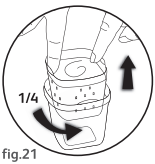


fig.21

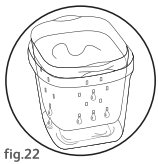
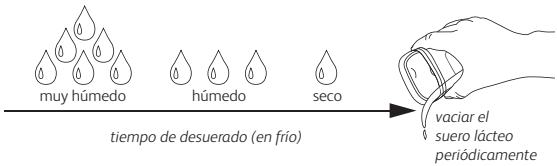


fig.22

fig.23



** Al preparar recetas con queso, se forma un líquido denominado lactosuero (o suero lácteo). Dicho líquido, que irá desuerando en mayor o menor medida para obtener un preparado más o menos seco, no es nocivo para la salud, al contrario, contiene muchos minerales.*

b) Minidelicias

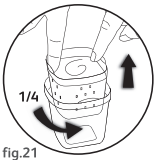


fig.21

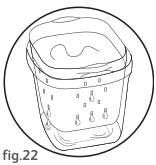


fig.22

- Al acabar el ciclo, levante el escurridor por las pestañas de agarre y hágalo girar 1/4 de vuelta dentro del recipiente para que esté en posición de desuerado **- fig.21-22**. Vuelva a colocar la tapa e introduzca los recipientes en la nevera.
- Deje desuerar las Minidelicias una media de 12 h en la nevera.
- El tiempo de desuerado depende del resultado que se desea obtener (preparado húmedo, medio seco o seco). Para un preparado más seco, hay que vaciar periódicamente el suero lácteo que se forma en el fondo del recipiente. Posteriormente, hay que volver a colocar el escurridor en posición de desuerado.
- Desmolde los quesos en una ensaladera y mézclelos con la nata líquida.
- Reparta la mezcla en los recipientes previamente aclarados y consérvelos en frío.
- Si desea obtener una consistencia firme, alargue ligeramente el desuerado.

Conservación

- Los preparados con queso se conservan en frío y han de consumirse como máximo en los siguientes 7 días.

Postres lácteos (programa 3)

En el libro de recetas que se ofrece con el aparato, encontrará varias recetas de postres lácteos.

Puesta en funcionamiento del aparato

- Llene la base del aparato con agua hasta el nivel MAX **- fig.24.**
- ⚠ Coloque el soporte sobre la base del aparato **- fig.25.** Los recipientes tienen que quedar colgando **- fig.9.**

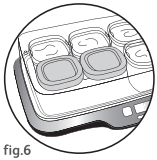


fig.6

Observación:
Si no quiere utilizar todos los recipientes cada vez, tiene que bloquear los agujeros que no vaya a utilizar con un recipiente vacío para la versión de 6 recipientes o las tapas de los recipientes - fig.6 para la versión de 12 recipientes.
Ello no afectará al tiempo de fermentación de los quesos blancos.

- Cuelgue los recipientes llenos sin sus tapas en los lugares correspondientes del soporte **- fig.10.**
- Cierre el aparato con la tapa **- fig.11.**
- Enchufe el aparato.
- Seleccione el programa "Postres lácteos" 3 apretando la tecla .
- Valide el programa con la tecla OK.
- Selecciones el tiempo de cocción de la receta con las teclas + y –.
- Valídelo con la tecla OK.
- Comienza el ciclo **- fig.26.**
- En todo momento, si aprieta prolongadamente OK interrumpirá la cocción y volverá a la selección de programas.

Observación:
Durante la cocción, puede ajustar el tiempo con las teclas + y –.
El nuevo tiempo quedará automáticamente registrado al cabo de algunos segundos.

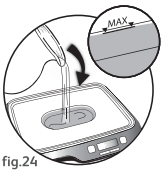


fig.24

fig.25

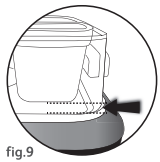


fig.9

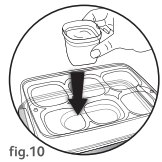


fig.10

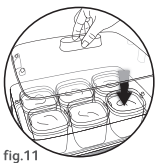


fig.11

fig.26

Fin de ciclo y enfriamiento

- Una señal sonora marca el final del ciclo. Para detenerla, apriete OK. Si aprieta prolongadamente, podrá volver al menú. Es posible añadir tiempo apretando las teclas + o – y validando la selección con la tecla OK.

- No introduzca el preparado caliente en la nevera. Consulte la receta en lo relativo a la conservación del preparado.

Conservación

- Los postres lácteos se conservan en frío y han de consumirse muy rápido después de su elaboración.

Importante:
Muchas recetas de postres lácteos se preparan con huevos. Para evitar cualquier riesgo, tiene que utilizar huevos frescos en todas las recetas.

Mantenimiento

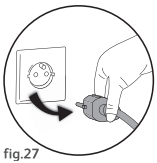


fig.27

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo **- fig.27.**

- No sumerja nunca el cuerpo del aparato en el agua. Límpielo con un paño húmedo y agua jabonosa. Aclárelo cuidadosamente y séquelo.

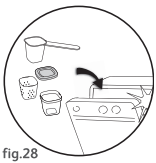


fig.28

- Limpie los recipientes, las tapas, los escurridores y el cazo con agua caliente jabonosa o en el lavaplatos **- fig.28.**

- El soporte y la tapa del aparato se limpian con agua caliente jabonosa.

- Para limpiar el interior del depósito, basta con pasarle un estropajo - tenga cuidado de no utilizar el lado abrasivo del estropajo, puesto que podría deteriorar el aparato. No utilice productos limpiadores abrasivos. No sumerja nunca el cuerpo del aparato en el agua.

- Para eliminar la cal de la base, llénela hasta el nivel MÁX. de vinagre blanco. Al cabo de una hora, saque el vinagre y limpie la base con un estropajo. Aclárela bien antes de volverlo a utilizar.

Preguntas y respuestas

- **¿Qué leche me recomiendan para que mis yogures sean un éxito?**

Para tener éxito siempre con los yogures, le recomendamos que utilice leche entera UHT.

- **Si no dispongo más que de leche desnatada, ¿puedo utilizarla?**

Sí, puede utilizar leche semidesnatada, con lo que sus yogures serán más líquidos. Para conseguir más consistencia, puede añadir el equivalente a un recipiente de leche entera en polvo a su preparado.

- **¿Qué fermento debo utilizar?**

Como fermento, puede utilizar o bien un yogur de tienda u otro elaborado por usted o un fermento liofilizado.

- **¿Tengo que introducir los yogures en la nevera justo al acabar el ciclo de calentamiento?**

No es obligatorio. Si pone en marcha el ciclo por la noche, puede esperar a la mañana siguiente para meterlos en frío. No es necesario estar esperando hasta que el ciclo se detenga.

- **A veces hay condensación en la tapa, ¿qué puedo hacer?**

Es algo normal. Al final del programa, si la condensación de vapor de agua es importante, levante la tapa, sin inclinarla y desplácela hasta el fregadero. Así evitará que caigan gotas de agua sobre los yogures.

- **¿Debo por fuerza hacer todos los recipientes?**

No. Si no desea utilizar todos los recipientes, bloquee los espacios que no vaya a utilizar con las tapas de los recipientes.

- **¿Cuándo se pone el azúcar, antes o después?**

Puede azucarar los yogures durante la preparación, añadiendo el azúcar al mismo tiempo que los fermentos. También puede, antes de la degustación, añadirles azúcar, miel, azúcar avainillado, sirope, etc.

• ¿Algún consejo para que mis yogures sean un éxito?
Para obtener yogures consistentes y homogéneos, todos los ingredientes que incorpore tienen que estar a temperatura ambiente.

• Me encantan los yogures de frutas. ¿Puedo añadirles frutas frescas?
La acidez de las frutas crudas puede estropear su yogur, por lo que le recomendamos que añada las frutas en forma de confitura, puré o fruta cocida. Por el contrario, puede añadirles frutas frescas en el momento de la degustación.

• ¿Puedo hacer 2 sabores/recetas distintos a la vez?
Es posible preparar varias recetas al mismo tiempo, siempre que se utilice el mismo programa y los mismos tiempos de cocción.

• ¿Cómo puedo darle más consistencia a mis yogures?
La consistencia de sus yogures dependerá de 3 criterios: el tipo de leche empleada, el tiempo de fermentación y el fermento. Para conseguir unos yogures consistentes, es preferible utilizar leche entera o añadir leche entera en polvo. Coja un yogur de tienda con la fecha de caducidad lo más alejada posible como fermento. Cuanto más los deje fermentar, más consistentes serán sus yogures.

• ¿Tengo que hacer obligatoriamente mis preparados con leche de vaca?
Es posible utilizar otras leches de origen animal (cabra, oveja) o vegetal (soja). Con ellas conseguirá unos preparados más fluidos que con la leche de vaca entera.

• ¿Durante cuánto tiempo se conservan mis yogures caseros?
La duración de conservación de los yogures y quesos blancos en la nevera es de 7 días como máximo. Los postres lácteos tienen que consumirse muy rápido después de su elaboración.

• ¿Puedo conseguir recipientes adicionales?
Puede encontrar juegos de 6 recipientes suplementarios en el siguiente sitio web **www.accessories.home-and-cook.com**

Resolución de problemas

Problemas de resultados

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	RESOLUCIÓN
Yogures/preparados de queso demasiado líquidos.	• Uso de leche semidesnatada sin añadir leche en polvo (la leche sola empleada no es lo bastante rica en proteínas).	• Añadir 1 recipiente de yogur de leche entera en polvo (2 con leche desnatada) o utilizar leche entera.
	• Desplazamientos, choques o vibraciones del aparato durante la fermentación.	• No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento. • No lo coloque sobre una nevera.
	• El fermento ya no está activo.	• Cambiar de fermento o de marca de yogur/queso blanco fresco. • Compruebe la fecha de caducidad del fermento o del yogur/queso blanco fresco.
	• Uso de un queso blanco o un petit suisse de tienda termizado. En ese caso, contiene pocos fermentos activos.	• Utilice 1 recipiente de queso blanco fresco como fermento.
	• El aparato ha estado abierto durante el ciclo.	• No extraiga los recipientes ni abra el aparato antes de que acabe el ciclo. (aproximadamente 8 horas). • Mantenga el aparato protegido de las corrientes de aire mientras esté en funcionamiento.
	• Tiempo de fermentación demasiado corto.	• Incremente el tiempo de fermentación con el temporizador.
	• Yogur con frutas.	• Considere la opción de cocer las frutas, o utilizar compotas o confituras (a temperatura ambiente). Las frutas crudas liberan elementos ácidos que impiden que el yogur se forme correctamente. Por el contrario, puede añadirles frutas frescas en el momento de la degustación.
Yogures/preparados de queso demasiado líquidos.	• No se han limpiado/enjuagado bien los recipientes. (lavado a mano o en lavaplatos).	• Antes de verter el preparado en los recipientes, compruebe que no hay ningún resto de líquido lavavajillas, producto limpiador o suciedad en el interior de los mismos, lo que impediría la fermentación.
Yogures demasiado ácidos.	• Tiempo de fermentación demasiado largo.	• Intente reducir el tiempo de fermentación la próxima vez.
Un líquido translúcido (denominado suero) se ha formado en la superficie o en los lados del yogur al final de la fermentación.	• Fermentación excesiva.	• Reduzca el tiempo de fermentación y/o añada leche entera en polvo.
Mi preparado de queso está demasiado amargo o tiene un fuerte sabor a limón.	• Exceso de cuajo o de zumo de limón.	• Reajuste la cantidad de cuajo o de zumo de limón añadida para preservar la consistencia del preparado y conseguir que sepa mejor.

Problemas de funcionamiento

PROBLEMAS	POSIBLES CAUSAS	RESOLUCIÓN
El aparato no funciona.	• Conexión.	• Compruebe en primer lugar que el aparato esté bien conectado.
El aparato está bien conectado pero no funciona.	• Problema técnico.	• Diríjase a su distribuidor o a un centro de servicio autorizado SEB.
Mis preparados del centro no han salido bien.	• Ha colocado el soporte de los recipientes al revés.	• Colóquelo al derecho para colgar los recipientes.
He preparado postes lácteos (prog. 3). El aparato se ha puesto en marcha y rápidamente el pictograma ha parpadeado y el aparato ha emitido un bip discontinuo.	• No hay agua en la base del aparato.	• Detenga el aparato y añada agua en la base como se indica en las instrucciones. Espere de 2 a 3 min. y vuelva iniciar la preparación.
El aparato se ha apagado después de haber emitido un sonido durante el ciclo.	• Ya no hay agua en la base del aparato.	• Puede abrir el aparato con precaución aguantando las asas con un trapo o una manopla y añadir agua.
Sale mucho vapor del aparato.	• El soporte de los recipientes o la tapa del aparato están mal colocados.	• Vuelva a colocar en su lugar el soporte de los recipientes o la tapa.
Los preparados no han dado buen resultado.	• Mala elección de programa.	• Compruebe que ha utilizado el programa correcto según el tipo de preparado deseado.
Me he equivocado de programa.		• Mantener la tecla OK apretada para volver al menú inicial.

¿Desea conseguir juegos de recipientes suplementarios? Visite :

www.accessories.home-and-cook.com

Instruções de segurança

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Uma utilização não conforme ao modo de utilização indicado, isenta a Tefal de qualquer responsabilidade.

- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas sobre baixa tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente…).
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido previamente instruidas relativamente à utilização do aparelho ou sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Convém vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brincam com o aparelho.
- Verifique se a tensão de alimentação do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica. **Os erros de ligação anulam a garantia.**
- O seu aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica, não tendo sido concebido para utilização nos casos abaixo indicados, os quais não são cobertos pela garantia:
  - Em cozinhas pequenas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais.
  - Em quintas,
  - Por clientes de hotéis, motéis ou outros ambientes de carácter residencial,
  - Em ambientes tipo quarto de hóspedes.
- Desligue o aparelho sempre que este não estiver a ser utilizado ou durante a sua limpeza.
- Não utilize o seu aparelho se este não funcionar correctamente ou se estiver de alguma forma danificado. Neste caso, contacte um Centro de Assistência Técnica autorizado Tefal (consultar lista no folheto).
- Podem ocorrer queimaduras se entrar em contacto com as superfícies quentes do aparelho, água quente, ou com o vapor dos alimentos.
- Não toque no aparelho enquanto este produz vapor.
- Se tiver que manusear componentes quentes do aparelho, utilize um pano ou uma luva.
- Não mova o aparelho se este contiver líquidos ou alimentos quentes.
- Não coloque o aparelho junto a uma fonte de calor ou dentro de um forno quente, pois poderá danificá-lo.
- Qualquer intervenção, para além da limpeza e manutenção habitualmente levadas a cabo pelo utilizador deverá ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação ao alcance das crianças.
- Ligue o aparelho a uma tomada com circuito de terra. Se pretender utilizar uma extensão eléctrica, verifique se a ficha está devidamente equipada com um condutor de terra.
- O cabo de alimentação não deve estar nas proximidades ou em contacto com as partes quentes do seu aparelho, junto a uma fonte de calor ou sobre uma aresta cortante.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem de alguma forma danificados, não utilize o aparelho.
- Para evitar qualquer tipo de perigo, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal (consultar folheto).
- Para sua segurança, utilize apenas acessórios e peças de substituição Tefal adaptados ao seu aparelho.
- Todos os aparelhos são submetidos a um controlo de qualidade minucioso. São realizados testes de utilização prática com aparelhos escolhidos aleatoriamente, o que poderá explicar eventuais vestígios de utilização.

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Descrição

1 Tampa do aparelho
2 Orifícios de saída do vapor
3 Tampa do boião de vidro (1 a 3 cores, consoante o modelo)
4 Escorredores
5 Abas de suspensão dos escorredores
6 Boião de vidro
7 Suporte dos boiões
8 Reservatório de água para sobremesas lácteas
9 Base
10 Colher medidora

Painel de comandos

11 Ecrã LCD
- **a** Indicação do tempo em falta
- **b** Indicação do ciclo em curso
- **c** Indicação do programa de iogurtes 1, do programa de queijo fresco 2 ou do programa de sobremesas lácteas 3

12 Botão "OK" OK
13 Botão "Menu"
14 Botão de regulação do tempo - botão –
15 Botão de regulação do tempo - botão +

PT

Recomendações

Antes da primeira utilização

fig.1

- Remova todas as embalagens, autocolantes e acessórios diversos tanto do interior como do exterior do aparelho **- fig.1**.
- Lave os boiões, tampas, escorredores, o suporte, a tampa e a colher com água quente e detergente. Para limpar o interior da cuba, basta uma simples passagem com uma esponja. Atenção para não utilizar o lado abrasivo da esponja, o que danificaria o aparelho.
  Não utilize produtos de limpeza abrasivos. Não mergulhe o corpo do aparelho em água.

Durante a utilização

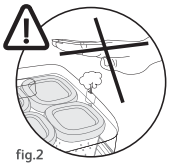


fig.2

⚠ • A tampa contém orifícios de saída de vapor. Para evitar riscos de queimaduras no modo "sobremesa", não coloque as mãos por cima desses orifícios **- fig.2**.

- Não mova o aparelho durante o funcionamento e sobretudo não abra a tampa. Não coloque o aparelho em locais que estejam sujeitos a vibrações (por exemplo, em cima de um frigorífico) ou em locais expostos a correntes de ar. O respeito por estas recomendações permitirá o sucesso das suas preparações.

No final do ciclo

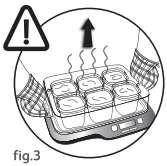


fig.3

⚠ • **Após a utilização da função de sobremesa:**
Para evitar riscos de queimaduras, desligue o aparelho e aguarde um momento antes de abrir a tampa ou de deslocar o suporte. Para deslocar o suporte com os boiões, utilize uma luva isolante ou um pano **- fig.3**. No final da cozedura, não retire ou toque nos boiões com a mão desprotegida.

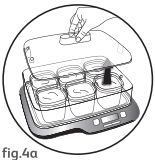


fig.4a

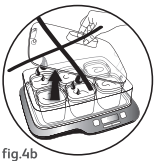


fig.4b

- No final da cozedura, poderá formar-se condensação de vapor sobre a tampa. Se for o caso, retire a tampa na posição horizontal e vire-a por cima do lava-loiças para evitar que a água caia para dentro das preparações **- fig.4a-b**.
- Não coloque os boiões de vidro no congelador ou no frigorífico. Não leve os boiões ao micro-ondas. Não utilize um maçarico.
- Não deite líquidos com uma temperatura elevada dentro dos boiões de vidro.
- Após o arrefecimento da base, poderá remover a água residual com a ajuda de uma esponja.

Eis algumas regras para que as suas preparações saiam sempre bem.

Iogurtes (programa 1) e queijos frescos (programa 2)

O segredo é o calor suave e a longa fermentação!
Ao fermentar à temperatura ideal durante um determinado período de tempo, a preparação transforma-se em deliciosos iogurtes ou queijos frescos cremosos.

PT

Escolha dos ingredientes

Que leites utilizar?

Que leites utilizar?
Todas as nossas receitas (salvo indicação em contrário) são confeccionadas com leite de vaca.
Poderá utilizar leites de origem vegetal, como, por exemplo, o leite de soja, assim como leite de ovelha ou de cabra, no entanto, a consistência do iogurte poderá variar consoante o leite utilizado.
Desde o "leite cru" ao leite dito de "longa conservação", todos os leites abaixo descritos são adequados para o seu aparelho:

Escolha um leite gordo, de preferência UHT de longa conservação. Os leites crus (frescos) devem ser fervidos e depois arrefecidos, sendo necessário a eliminação das natas.

- **Leite esterilizado de longa conservação:** Este leite inteiro UHT permite-lhe fazer iogurtes mais consistentes.
  Se utilizar leite meio gordo, obterá iogurtes menos consistentes. No entanto, poderá utilizar leite meio gordo, adicionando 1 ou 2 boiões de leite em pó.

- **Leite pasteurizado:** Este leite produz um iogurte mais cremoso com uma pequena película por cima.

- **Leite cru (leite proveniente de quintas):** É necessário fervê-lo. Aconselha-se mesmo a efectuar uma fervura prolongada, pois, seria perigoso utilizá-lo sem ser fervido. Deixe arrefecer antes de o utilizar no seu aparelho. Não é aconselhável fazer iogurtes a partir de iogurtes preparados com leite cru.

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

O fermento

Se aqueceu o leite, deixe arrefecer à temperatura ambiente antes de adicionar o fermento.

Calor excessivo poderá anular as propriedades do fermento.

a) Iogurtes
Poderá fazê-los:

- A partir de **um iogurte natural** vendido no mercado, com uma data de validade o mais alargada possível; o seu iogurte contém fermentos ainda mais activos o que lhe permitirá obter um iogurte mais consistente.

- A partir de **um fermento liofilizado**. Nesse caso, respeite o tempo de activação indicado no rótulo do fermento. Encontrará estes fermentos nas grandes superfícies, e em certas lojas de produtos dietéticos.

- A partir de **um iogurte que tenha confeccionado** – este deverá ser natural e de confecção recente. Chamamos a este processo repicagem. Ao fim de 5 repicagens, o iogurte utilizado apresenta-se pobre em fermentos activos e corre o risco de proporcionar uma consistência menos firme. É necessário, então, recomeçar utilizando um iogurte à venda no mercado ou um fermento liofilizado.

b) Preparações à base de queijo: queijo fresco e "Suissinhos"
- O fermento: utilizar obrigatoriamente um queijo fresco para iniciar o processo.
- O coalho: para confeccionar preparados à base de queijo, deverá adicionar algumas gotas de coalho (que pode procurar em lojas dietéticas especializadas).

Truque: pode substituir o coalho por 1 colher de sopa de sumo de limão.

Quando adicionar o açúcar?

Iogurtes e queijos frescos:
Pode adoçar os seus iogurtes quer no momento de os comer, quer no momento de os preparar, ou seja, adicionando açúcar ao leite ao mesmo tempo que adiciona os fermentos e mexendo bem com um garfo ou com um batedor de arame até incorporar totalmente.

Preparação de iogurtes

Preparação da mistura

fig.5

- Precisa de leite, preferencialmente leite gordo, e de um fermento (ver Escolha dos ingredientes).
- Se escolheu um iogurte como fermento: para obter uma boa mistura, bata delicadamente o iogurte com a ajuda de um garfo ou de um batedor de arame com um pouco de leite, para o transformar numa pasta cremosa. Adicione, de seguida, o resto do leite continuando sempre a mexer.
- Distribua o preparado pelos boiões com a ajuda da colher fornecida com o aparelho - **fig.5.**

Para 6 boiões: 750 ml de leite, fermento da sua escolha.
Para 12 boiões: 1,5 l de leite, fermento da 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

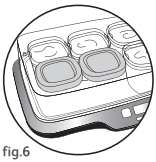


fig.6

Nota:
Se não pretender utilizar todos os boiões ao mesmo tempo, deve preencher os espaços não utilizados com um boião vazio, no caso da versão de 6 boiões, ou com as tampas dos boiões - fig.6 no caso da versão de 12 boiões. Este procedimento não afectará o tempo de fermentação dos iogurtes.

Colocação do aparelho em funcionamento

⚠ • Não coloque água na base **- fig.7.**

⚠ • Posicione o suporte sobre a base do aparelho **- fig.8.** Os boiões devem ficar suspensos **- fig.9.**

- Suspenda os boiões cheios, sem as tampas, encaixando-os no suporte **- fig.10.**
- Tape o suporte com a tampa **- fig.11.**
- Ligue o aparelho.
- Prima uma vez OK para seleccionar o programa «iogurte» 1.
- Ajuste o tempo com os botões + e –.
- Valide com o botão OK.
- O ciclo tem início **- fig.12.**
- A qualquer momento, poderá interromper o processo de cozedura e voltar à selecção de programas. Para tal, basta premir continuadamente o botão OK.

fig.7

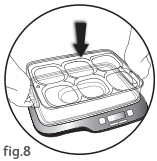


fig.8

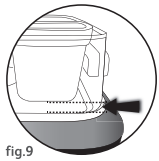


fig.9

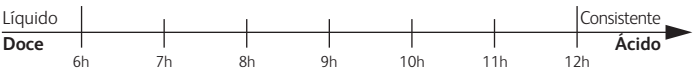
fig.10

fig.11

fig.12

Tempo de fermentação

- O seu iogurte precisará de uma fermentação de 6 a 12 horas, dependendo da validade dos ingredientes de base e do resultado pretendido.



Fim de ciclo e arrefecimento

fig.13

- Um sinal sonoro indica o fim do ciclo. Para desligar esse sinal sonoro, prima OK. Se pressionar continuadamente poderá regressar ao menu. É possível aumentar o tempo premindo os botões + ou – e validando com o botão OK.

- No final do ciclo, coloque as tampas nos boiões - **fig.13** e coloque os iogurtes no frigorífico durante um mínimo de 4 horas para que fiquem bem firmes.

PT

Conservação

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

Preparação de queijos frescos e "Suissinhos"

Preparação da mistura

fig.14

fig.15

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

- Precisa de leite, preferencialmente leite gordo, e de queijo fresco.
- Para obter uma boa mistura, bata delicadamente o queijo fresco com a ajuda de um garfo ou de um batedor de arame com um pouco de leite, de forma a obter uma pasta muito cremosa. Adicione, de seguida, o resto do leite continuando sempre a mexer.
- Adicione o coalho ou o sumo de limão.
- Posicione os escorredores nos boiões e verifique se estão na posição baixa **- fig.14.**
- Encha os boiões com a ajuda da colher fornecida com o aparelho **- fig.15,** sem ultrapassar as abas de suspensão de modo a conseguir retirar o escorredor.

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: 1,5 l 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 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

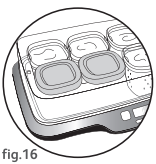


fig.16

Nota:
Se não pretender utilizar todos os boiões ao mesmo tempo, deve preencher os espaços não utilizados com um boião vazio, no caso da versão de 6 boiões, ou com as tampas dos boiões - fig.16 no caso da versão de 12 boiões. Este procedimento não afectará o tempo de fermentação dos queijos frescos.

Colocação do aparelho em funcionamento

⚠ • Não coloque água na base **- fig.7.**

⚠ • Posicione o suporte sobre a base do aparelho **- fig.8.** Os boiões devem ficar suspensos **- fig.17.**

- Suspenda os boiões cheios, sem as tampas, encaixando-os no suporte **- fig.18.**
- Tape o suporte com a tampa **- fig.19.**
- Ligue o aparelho.
- Prima uma vez para seleccionar o programa «queijo fresco» 2.
- Valide o programa com o botão OK.
- Ajuste o tempo com os botões + e –.
- Valide com o botão OK.
- O ciclo tem início **- fig.20.**
- A qualquer momento, poderá interromper o processo de cozedura e voltar à selecção de programas. Para tal, basta premir continuadamente o botão OK.

fig.7

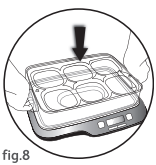


fig.8

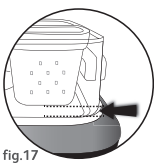


fig.17

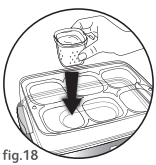


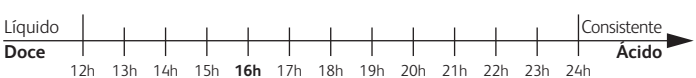
fig.18

fig.19

fig.20

Tempo de fermentação

- Consoante a preparação a confeccionar (queijo fresco ou "Suissinhos") e a receita escolhida, o tempo de fermentação irá variar entre 12 a 24 horas.



Fim de ciclo

- Um sinal sonoro indica o fim do ciclo. Para desligar esse sinal sonoro, prima OK. Prima continuadamente se quiser voltar ao menu. É possível acrescentar tempo premindo os botões + ou – e validando com o botão OK.

Escoamento, conservação e arrefecimento das preparações

a) Queijo fresco

- No final do ciclo, eleve o escorredor através das abas de suspensão e rode-o 1/4 de volta para ficar na posição de escoamento **- fig.21-22**. Deixe escoar durante 15 min e depois retire o soro do leite*.

- Volte a colocar os escorredores na posição baixa dentro dos boiões e feche os boiões com as tampas **- fig.23.** Coloque os queijos frescos no frigorífico durante um período mínimo de 4 horas para que fiquem bem consistentes.

- Na altura de comer, misture e alise a preparação.

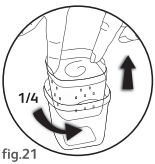


fig.21

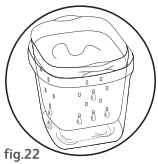
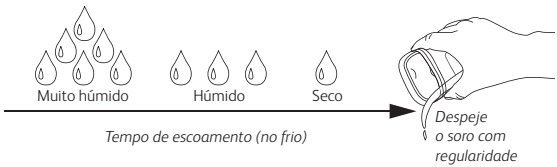


fig.22

fig.23



** Quando prepara receitas à base de queijo, forma-se um líquido designado por lactoserum (ou soro do leite). Este líquido que escoa em maior ou menor quantidade para obter um preparado mais ou menos seco, não é nocivo para a sua saúde, pelo contrário, contém bastantes minerais.*

b) "Suissinhos"

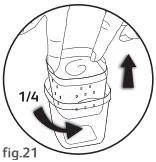


fig.21

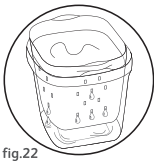


fig.22

- No final do ciclo, eleve o escorredor pelas abas de suspensão e rode-o 1/4 de volta de forma a ficar na posição de escoamento **- fig.21-22**. Volte a colocar a tampa e coloque os boiões no frigorífico.
- Deixe escoar os "Suissinhos" durante um período médio de 12 horas no frigorífico.
- O tempo de escoamento dependerá do resultado pretendido (preparação húmida, semi-seca ou seca). Para obter uma preparação mais seca, é necessário esvaziar regularmente o soro que se forma no fundo do boião. De seguida, volte a posicionar o escorredor na posição de escoamento.
- Desenforme os queijos para uma taça e misture com as natas líquidas.
- Distribua a mistura pelos boiões previamente lavados e conserve no frio.
- Se pretender obter uma consistência mais firme, prolongue um pouco mais o tempo de escoamento.

PT

Conservação

- As preparações à base de queijo são conservadas no frio e devem ser consumidas no prazo máximo de 7 dias.

Sobremesas lácteas (programa 3)

Encontrará no livro de receitas fornecido com o aparelho, várias receitas de sobremesas lácteas.

Colocação do aparelho em funcionamento

- Encha a base do aparelho com água até ao nível MAX **- fig.24.**
- ⚠ Posicione o suporte sobre a base do aparelho **- fig.25.** Os boiões devem ficar suspensos **- fig.9.**

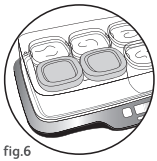


fig.6

Nota:
Se não pretender utilizar todos os boiões ao mesmo tempo, deve preencher os espaços não utilizados com um boião vazio, no caso da versão de 6 boiões, ou com as tampas dos boiões - fig.6 no caso da versão de 12 boiões.

- Suspenda os boiões cheios, sem as tampas, encaixando-os no suporte **- fig.10.**
- Tape o suporte com a tampa **- fig.11.**
- Ligue o aparelho.
- Escolha o programa «Sobremesas lácteas» 3 premindo o botão .
- Valide o programa com o botão OK.
- Seleccione o tempo de cozedura da receita com os botões + e –.
- Valide com o botão OK.
- O ciclo tem início **- fig.26.**
- A qualquer momento, poderá interromper o processo de cozedura e voltar à selecção de programas. Para tal, basta premir continuadamente o botão OK.

Nota:
Durante a cozedura, poderá ajustar o tempo com os botões + e –.
O novo tempo é registado automaticamente ao fim de alguns segundos.

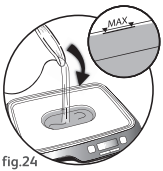


fig.24

fig.25

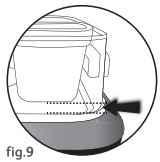


fig.9

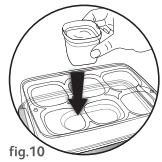


fig.10

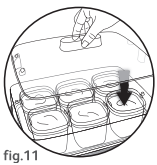


fig.11

fig.26

Fim de ciclo e arrefecimento

- Um sinal sonoro indica o fim do ciclo. Para desligar esse sinal sonoro, prima OK. Prima continuadamente se pretende regressar ao menu. É possível aumentar o tempo premindo os botões + ou – e validando com o botão OK.

- Não coloque a preparação quente no frigorífico. Siga as instruções da receita no que respeita à conservação.

PT

Conservação

- As sobremesas lácteas devem conservar-se no frio e ser consumidas logo após a sua confecção.

Importante:
Muitas receitas de sobremesas lácteas são preparadas com ovos. Para não correr riscos, deve utilizar ovos frescos nas suas receitas.

Limpeza

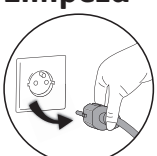


fig.27

- Desligue sempre o aparelho antes de o limpar - **fig.27.**

- Nunca coloque o corpo do aparelho dentro de água. Limpe o aparelho com um pano húmido e água quente com detergente. Enxagúe cuidadosamente e seque.

fig.28

- Lave os boiões, as tampas, os escorredores e a colher com água quente e detergente ou na máquina de lavar loiça - **fig.28.**

- O suporte e a tampa do aparelho são lavados com água quente e detergente.

- Para limpar o interior da cuba, basta uma simples passagem com uma esponja. Atenção para não utilizar o lado abrasivo da esponja, o que danificaria o aparelho. Não utilize produtos de limpeza abrasivos. Nunca mergulhe o corpo do aparelho em água.

- Para eliminar o calcário da base, encha até ao nível MAX com vinagre branco. Ao fim de uma hora, retire o vinagre e limpe a base com uma esponja. Enxagúe bem antes de uma nova utilização.

Perguntas/respostas

- **Qual o leite recomendado para obter bons iogurtes?**

Para obter bons iogurtes, recomendamos que utilize leite gordo UHT.

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

Sim, pode utilizar leite meio gordo, mas os seus iogurtes ficarão mais líquidos. Para obter uma maior consistência, poderá adicionar à sua preparação o equivalente a um boião de leite gordo em pó.

- **Que fermento utilizar?**

Tanto pode utilizar um iogurte à venda no mercado como um de sua confecção, ou um fermento liofilizado.

- **Após o final do ciclo de aquecimento, devo colocar os iogurtes imediatamente no frigorífico?**

Não é obrigatório. Se programar o ciclo para durante a noite, pode aguardar pelo dia seguinte para colocar os iogurtes no frio. Não é necessário estar presente quando o ciclo chega ao fim.

- **Por vezes, existe condensação na tampa. Que devo fazer?**

É normal. No final do programa, se houver muita condensação de vapor de água, retire a tampa sem a inclinar e despeje no lava-loiças. Evitará que caiam gotas de água para dentro dos seus iogurtes.

- **Tenho que usar todos os boiões?**

Não. Se não pretender utilizar todos os boiões, preencha os espaços não utilizados com as tampas dos boiões.

- **Adiciono o açúcar antes ou depois?**

Pode adicionar o açúcar nos seus iogurtes aquando da preparação, ao mesmo tempo que adiciona os fermentos. De igual forma, também poderá adicionar açúcar, mel, açúcar com baunilha ou geleia quando vai consumir o iogurte.

• Um pequeno conselho para obter iogurtes cremosos…
Se pretende obter iogurtes cremosos e consistentes, certifique-se que todos os ingredientes utilizados estão à temperatura ambiente.

• Adoro iogurtes de fruta. Posso adicionar fruta fresca?
A acidez da fruta fresca pode alterar o iogurte. É por isso que recomendamos a utilização de fruta cozida ou sob a forma de compota ou calda. No entanto, poderá adicionar fruta fresca no momento de comer o iogurte.

• Posso confeccionar 2 receitas em simultâneo?
É possível confeccionar várias receitas em simultâneo, desde que utilize o mesmo programa e os mesmos tempos de cozedura.

• Como obter um iogurte mais consistente?
A consistência dos seus iogurtes dependerá de 3 factores: o tipo de leite utilizado, o tempo de fermentação e o fermento. Para obter iogurtes bem consistentes, prefira leite gordo ou adicione leite inteiro em pó.
Utilize como fermento um iogurte à venda no mercado com a data limite de validade mais alargada possível. Quanto mais os deixar fermentar, mais consistentes serão os seus iogurtes.

• Tenho que utilizar leite de vaca nas minhas preparações?
É possível utilizar outros tipos de leite de origem animal (cabra, ovelha) ou vegetal (soja). Obterá no entanto, preparações mais líquidas.

• Durante quanto tempo se conservam os iogurtes feitos em casa?
A duração de conservação dos iogurtes e dos queijos frescos no frigorífico é, de 7 dias, no máximo. As sobremesas lácteas deverão ser rapidamente consumidas.

• Posso adquirir boiões suplementares?
Pode adquirir conjuntos de 6 boiões suplementares através da página da Internet **www.accessories.home-and-cook.com**

Resolução de problemas

Resultados insatisfatórios

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	RESOLUÇÃO
Iogurtes/preparações à base de queijo demasiado líquidos.	• Utilização de leite meio gordo sem adição de leite em pó (o leite utilizado não é suficientemente rico em proteínas).	• Adicione 1 boião de iogurte feito com leite gordo em pó (2 com leite magro) ou utilize leite gordo.
	• Durante a fermentação, houve deslocações, choques ou vibrações do aparelho.	• Não mova o aparelho durante o seu funcionamento. • Não o coloque em cima de um frigorífico.
	• O fermento já não está activo.	• Mude de fermento ou de marca de iogurte/ queijo fresco. • Verifique o prazo de validade do fermento ou do iogurte/ queijo fresco.
	• Utilização de queijo fresco ou de um "Suissinho" à venda no mercado, com prazo de validade expirado. O produto conterá muito poucos fermentos activos.	• Utilize 1 boião de queijo fresco como fermento.
	• O aparelho foi aberto durante o ciclo.	• Não retire os boiões nem abra o aparelho antes do fim do ciclo (cerca de 8 horas). • Mantenha o aparelho ao abrigo de correntes de ar durante o seu funcionamento.
	• Tempo de fermentação demasiado curto.	• Aumente o tempo de fermentação com a ajuda do programador de minutos.
	• Adicionou fruta fresca ao iogurte.	• Coza a fruta ou utilize compotas ou doces de fruta (à temperatura ambiente). A fruta fresca liberta substâncias ácidas que impedem a boa confecção do iogurte. No entanto, pode adicionar fruta fresca no momento em que vai comer o iogurte.
Iogurtes/preparações de queijo demasiado líquidos.	• Os boiões não foram bem lavados/enxaguados (lavagem à mão ou na máquina de lavar loiça).	• Antes de deitar a sua preparação nos boiões, verifique se não existem vestígios de líquido da loiça, detergente de limpeza ou sujidades na parte interior dos boiões, o que impediria a fermentação.
Iogurtes demasiado ácidos.	• Tempo de fermentação demasiado longo.	• Da próxima vez, reduza o tempo de fermentação.
Forma-se um líquido translúcido (designado por soro) à superfície ou nos lados do iogurte no final da fermentação.	• Fermentação excessiva.	• Diminua o tempo de fermentação e/ou adicione leite gordo em pó.
A preparação de queijo é demasiado amarga ou tem um forte sabor a limão.	• Coalho ou sumo de limão em excesso.	• Reajuste a quantidade de coalho ou de sumo de limão adicionado de modo a manter a preparação firme mas também a obter um melhor sabor.

Problemas de funcionamento

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	RESOLUÇÃO
O aparelho não funciona.	• Ligação.	• Verifique a ligação do aparelho.
O aparelho está bem ligado, mas não funciona.	• Problema técnico	• Contacte o seu revendedor ou um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.
As minhas preparações não sairam bem.	• Colocou o suporte dos boiões ao contrário.	• Posicione o suporte correctamente de forma a suspender os boiões.
Estou a preparar sobremesas lácteas (prog. 3), o aparelho começa a funcionar, mas a imagem começa a piscar e o aparelho emite um bip intermitente.	• A base do aparelho não tem água.	• Pare o aparelho e adicione água à base, tal como indicado no manual de instruções. Aguarde 2 a 3 minutos e reinicie o processo.
Durante o ciclo, o aparelho desligou-se depois de ter emitido um aviso sonoro.	• Já não há água na base do aparelho.	• Abra o aparelho com cuidado segurando nas pegas com um pano ou uma luva de cozinha e adicione água.
O aparelho deita bastante vapor.	• O suporte dos boiões ou a tampa do aparelho estão mal colocados.	• Coloque bem o suporte dos boiões ou a tampa.
As preparações não saiem bem.	• Escolha incorrecta do programa.	• Verifique se foi utilizado o programa correcto para o tipo de preparação pretendida.
Enganei-me no programa.		• Mantenha o botão OK pressionado para regressar ao menu inicial.

Deseja adquirir conjuntos de boiões suplementares? Visite:

www.accessories.home-and-cook.com

Norme di sicurezza

Prima di utilizzare l'apparecchio la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservarle per un futuro riferimento: un utilizzo non conforme alle istruzioni solleva SEB da qualsiasi responsabilità.

- Per garantire la massima sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti (Direttive Bassa tensione, Compatibilità elettromagnetica, Materiali a contatto con gli alimenti, Ambiente, ecc.)
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, a meno che non possano beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Verificare che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella dell'impianto elettrico presente in casa. **Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.**
- Questa macchina è stata progettata per il solo uso domestico. La garanzia non copre difetti derivati da uso improprio come i seguenti:
  - in angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali;
  - nelle fattorie/agriturismo;
  - da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale;
  - in ambienti di tipo B&B.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente al termine dell'utilizzo o prima delle operazioni di pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o se risulta danneggiato. In tale evenienza, rivolgersi a un centro autorizzato SEB (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).
- Toccando le superfici calde dell'apparecchio, l'acqua calda, il vapore o gli alimenti si corre il pericolo di ustioni.
- Non toccare l'apparecchio quando produce vapore.
- Se è necessario maneggiare elementi caldi dell'apparecchio, utilizzare uno straccio o un guanto.
- Non spostare l'apparecchio se contiene liquidi o alimenti caldi.
- Non collocare l'apparecchio nelle vicinanze di una fonte di calore o in un forno caldo, poiché potrebbe subire gravi danni.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione effettuate dal cliente devono essere svolti presso un centro assistenza autorizzato da SEB.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina elettrica nell'acqua o in altri liquidi.
- Non lasciare il cavo di alimentazione alla portata dei bambini.
- Collegare l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra. Se si desidera utilizzare una prolunga, controllare che la presa sia dotata di messa a terra.
- Tenere sempre il cavo di alimentazione lontano dai componenti caldi dell'apparecchio, da fonti di calore o da spigoli aguzzi.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, non utilizzare l'apparecchio. Al fine di evitare rischi, chiederne obbligatoriamente la sostituzione presso un centro assistenza autorizzato SEB (consultare l'elenco nelle istruzioni per l'uso).
- Per vostra sicurezza, utilizzate esclusivamente accessori e componenti SEB adatti al modello dell'apparecchio acquistato.
- Tutti gli apparecchi sono sottoposti a severi controlli di qualità. Alcuni apparecchi scelti a caso vengono impiegati per condurre test di utilizzo pratico. Questo spiega eventuali tracce d'uso.

Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!

ⓘ Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.

➲ Per lo smaltimento rivolgersi ad un centro per la raccolta differenziata.

Descrizione

1 Coperchio dell'apparecchio
2 Sfiati per il vapore
3 Coperchi dei vasetti in vetro (1 o 3 colori, secondo il modello)
4 Colino
5 Linguette per l'estrazione del colino
6 Vasetti in vetro
7 Supporto vasetti
8 Serbatoio d'acqua per dessert a base di latte
9 Base
10 Misurino

Quadro di comando

11 Schermo LCD
- **a** Tempo rimanente
- **b** Ciclo in corso
- **c** Programma yoghurt 1 o programma formaggio quark 2 o programma per dessert a base di latte 3

12 Tasto "OK" OK
13 Tasto "Menu"
14 Regolazione timer: tasto –
15 Regolazione timer: tasto +

IT

Raccomandazioni

Al primo utilizzo

fig.1

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o accessori vari sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio **- fig.1**.
- Pulire i vasetti, i coperchi, i colini, il supporto, il coperchio e il misurino con acqua calda saponata. Per pulire l'interno della bacinella è sufficiente una passata con la spugna. Evitare attentamente di utilizzare il lato abrasivo della spugna per non danneggiare l'apparecchio. Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi. Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua.

Durante l'utilizzo

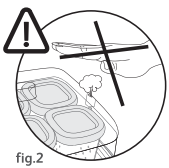


fig.2

⚠ • Il coperchio presenta sfiati per il vapore. Per evitare qualsiasi rischio di ustione in modalità "dessert", tenere le mani lontane da questi sfiati **- fig.2**.

- Durante il funzionamento, non spostare l'apparecchio e, soprattutto, non aprire il coperchio. Non collocare l'apparecchio in luogo soggetto a vibrazioni (ad esempio, sopra un frigorifero) o esposto a correnti d'aria. Il rispetto di queste raccomandazioni favorisce la riuscita dei preparati.

A fine ciclo

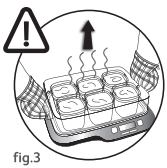


fig.3

⚠ • **Dopo l'utilizzo della funzione dessert:**
Per evitare rischi di ustione, spegnere l'apparecchio e attendere alcuni istanti prima di aprire il coperchio o spostare il supporto. Per spostare il supporto con i vasetti, utilizzare guanti da forno o uno straccio **- fig.3**. A fine cottura, non sollevare né toccare i vasetti a mani nude.

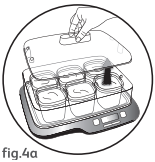


fig.4a

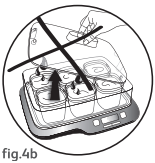


fig.4b

- Al termine della cottura è possibile che si sia formata della condensa sul coperchio. Se ciò dovesse verificarsi, sfilare il coperchio orizzontalmente e capovolgerlo sopra al lavello per evitare la caduta d'acqua nei preparati **- fig.4a-b**.
- Non mettere i vasetti in vetro nel congelatore o nel freezer. Non mettere i vasetti in vetro nel forno a microonde. Non utilizzare cannelli.
- Non versare liquidi bollenti nei vasetti in vetro.
- Quando la base si è raffreddata, è possibile eliminare l'acqua residua con una spugna.

Ecco alcune regole da seguire per avere preparati sempre coronati da successo.

Yogurt (programma 1) e formaggio quark (programma 2)

Calore moderato, fermentazione lunga: questo è il segreto!
La lunga esposizione a un vapore con temperatura costante per un periodo determinato trasforma la preparazione in yogurt o in formaggio quark.

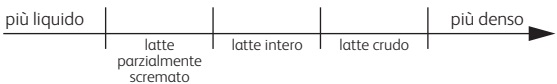
IT

Scelta degli ingredienti

Il latte

Quale latte utilizzare?

Tutte le ricette proposte sono realizzate a partire da latte vaccino (salvo diversa indicazione). È possibile utilizzare latte vegetale, ad esempio il latte di soia, oppure latte di pecora o di capra. In tal caso, tuttavia, la consistenza dello yogurt potrà variare in base al tipo di latte utilizzato. Tutti i tipi di latte descritti di seguito, dal "latte crudo" al "latte a lunga conservazione", sono adatti per essere utilizzati con l'apparecchio:



Scegliere un latte intero, preferibilmente UHT a lunga conservazione. Il latte crudo (appena munto) deve essere bollito, quindi raffreddato e ripulito della pellicola.

- **latte sterilizzato a lunga conservazione:** il latte intero UHT consente di produrre gli yogurt più densi.
  Usando il latte parzialmente scremato, si ottengono yogurt meno densi. È tuttavia possibile utilizzare latte parzialmente scremato aggiungendo da 1 a 2 vasetti di latte in polvere.

- **latte pastorizzato:** questo latte produce uno yogurt più cremoso, con una pellicola in superficie.

- **latte crudo (latte appena munto):** è assolutamente essenziale sottoporlo a bollitura. Si consiglia addirittura una bollitura prolungata. Di fatto, è pericoloso utilizzarlo senza previa bollitura. Prima di utilizzarlo nell'apparecchio va fatto raffreddare. Si sconsiglia di riutilizzare i fermenti usati per lo yogurt di latte crudo nella preparazione di altro yogurt.

- **latte in polvere:** lo yogurt preparato con il latte in polvere risulta estremamente cremoso. Seguire le istruzioni fornite sulla confezione dal produttore.

I fermenti

Se il latte è stato riscaldato, attendere che ritorni a temperatura ambiente prima di aggiungere i fermenti.

Un calore eccessivo rischia di distruggere le proprietà dei fermenti.

a) Gli yogurt

Si preparano come segue:

- a partire da uno **yogurt naturale** in commercio con una data di scadenza quanto più lontana possibile: in tal modo lo yogurt conterrà fermenti più attivi e risulterà più denso.

- a partire da **fermenti liofilizzati.** In tal caso occorre rispettare i tempi di attivazione indicati nella confezione. Questi fermenti sono reperibili nei grandi supermercati, nelle farmacie e in alcuni negozi di alimentazione naturale.

- a partire da uno **yogurt prodotto personalmente**. In tal caso lo yogurt deve essere naturale e di recente produzione e si parla di riutilizzo. Oltre i 5 riutilizzi, lo yogurt utilizzato s'impoverisce di fermenti attivi e rischia di fornire un risultato di densità inferiore. È quindi necessario ricominciare a partire da uno yogurt in commercio o da un fermento liofilizzato.

b) Per gli altri preparati caseari: formaggio quark e petits délices (piccola pasticceria)

- Fermenti: utilizzare unicamente formaggio quark fresco per introdurre fermenti nel preparato caseario.
- Caglio: per produrre preparati caseari, è necessario aggiungere alcune gocce di caglio (reperibile in farmacia o in negozi biologici specializzati).

Suggerimento: è possibile sostituire il caglio con un cucchiaio di succo di limone.

Quando aggiungere lo zucchero?

Per gli yogurt e i formaggi quark:

L'aggiunta di zucchero può avvenire sia al momento della degustazione, sia prima della preparazione. Nel secondo caso, lo zucchero va aggiunto al latte contemporaneamente ai fermenti, mescolando bene con una forchetta o con una frusta, fino a scioglimento completo.

Preparazione degli yogurt

Preparazione della miscela

fig.5

- Sono necessari latte (preferibilmente intero) e fermenti (v. scelta degli ingredienti).
- Se come fermenti si è deciso di utilizzare uno yogurt, per ottenere una buona miscela, battere delicatamente lo yogurt con una forchetta o una frusta, assieme a un po' di latte, fino a ottenere una pasta omogenea. Aggiungere quindi il resto del latte, continuando a mescolare.
- Distribuire il preparato nei vasetti utilizzando il misurino in dotazione all'apparecchio **- fig.5.**

Per 6 vasetti: latte 750 ml, fermenti a piacimento.
Per 12 vasetti: latte 1,5 L, fermenti a piacimento.

Numero di vasetti	Quantità di latte	Fermenti
6	750 ml	1 vasetto di yogurt o 1 sacchetto di fermenti liofilizzati
12	1,5 l	1 vasetto di yogurt o 1 sacchetto di fermenti liofilizzati

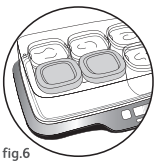


fig.6

Nota:
Se non si desiderano utilizzare tutti i vasetti ogni volta, è comunque necessario chiudere gli alloggiamenti non utilizzati con vasetti vuoti, nella versione a 6 vasetti, oppure con i coperchi dei vasetti - fig.6, nella versione a 12 vasetti. I tempi di fermentazione degli yogurt rimarranno invariati.

IT

Avvio dell'apparecchio

⚠ • Non mettere acqua nella base - **fig.7.**

⚠ • Collocare il supporto sulla base dell'apparecchio - **fig.8.** I vasetti non devono toccare il fondo - **fig.9.**

- Collocare i vasetti pieni e senza coperchio nelle sedi del supporto, in modo che non tocchino il fondo - **fig.10.**
- Chiudere il coperchio - **fig.11.**
- Collegare l'apparecchio.
- Premere una volta il pulsante OK per selezionare il programma "yogurt" 1.
- Regolare i tempi con i tasti + e –.
- Confermare con il tasto OK.
- Il ciclo ha inizio - **fig.12.**
- In qualsiasi momento, tenendo premuto il pulsante OK è possibile interrompere la cottura e ritornare alla selezione dei programmi.

fig.7

fig.8

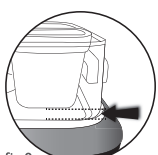


fig.9

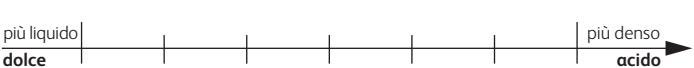
fig.10

fig.11

fig.12

Tempi di fermentazione

- I tempi necessari per la fermentazione dello yogurt sono compresi tra le 6 e le 12 ore, a seconda degli ingredienti utilizzati e del risultato desiderato.



Fine del ciclo di raffreddamento

fig.13

- Un segnale sonoro indica la fine del ciclo. Per arrestare il segnale sonoro, premere il pulsante OK. Tenendo premuto il pulsante, si ritorna al menu. È possibile modificare i tempi premendo i tasti + o – e confermando il valore con il tasto OK.

- Al termine del ciclo, chiudere i vasetti con i coperchi **- fig.13** e riporre gli yogurt in frigorifero per almeno 4 ore, per consentire il raggiungimento della consistenza corretta.

IT

Conservazione

- La durata massima di conservazione in frigo degli yogurt naturali è di 7 giorni. Gli altri yogurt devono essere consumati più rapidamente.

Preparazione di formaggio quark e petits délices

Preparazione della miscela

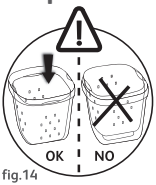


fig.14

fig.15

Questa miscela di base può essere utilizzata per entrambi i preparati caseari.

- Occorre latte (preferibilmente intero) e formaggio quark fresco.
- Per ottenere una buona miscela, battere delicatamente il formaggio quark con una forchetta o una frusta, assieme a un po' di latte, fino a ottenere una pasta omogenea. Aggiungere quindi il resto del latte, continuando a mescolare.
- Aggiungere il caglio o il succo di limone.
- Posizionare i colini nei vasetti e controllare che siano infilati fino in fondo **- fig.14.**
- Riempire i vasetti utilizzando il misurino in dotazione all'apparecchio **- fig.15,** senza oltrepassare le linguette per l'estrazione, così da poter estrarre i colini per lo sgocciolamento.

Per 6 vasetti: latte 750 ml, formaggio quark fresco 100 g, 4 gocce di caglio o un cucchiaio di succo di limone.
Per 12 vasetti: latte 1,5 L, formaggio quark fresco 100 g, 6 gocce di caglio o un cucchiaio di succo di limone.

Numero di vasetti	Quantità di latte	Quantità di formaggio quark fresco	Caglio O succo di limone	
6	750 ml	100 g	4 gocce	1 cucchiaio
12	1,5 l	100 g	6 gocce	1 cucchiaio

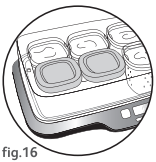


fig.16

Nota:
Se non si desiderano utilizzare tutti i vasetti ogni volta, è comunque necessario chiudere gli alloggiamenti non utilizzati con vasetti vuoti, nella versione a 6 vasetti, oppure con i coperchi dei vasetti - fig.16, nella versione a 12 vasetti. I tempi di fermentazione del formaggio quark rimarranno invariati.

Avvio dell'apparecchio

⚠ • Non mettere acqua nella base - **fig.7.**

⚠ • Collocare il supporto sulla base dell'apparecchio - **fig.8.** I vasetti non devono toccare il fondo - **fig.17.**

- Collocare i vasetti pieni e senza coperchio nelle sedi del supporto, in modo che non tocchino il fondo - **fig.18.**
- Chiudere il coperchio - **fig.19.**
- Collegare l'apparecchio.
- Premere una volta il pulsante per selezionare il programma "formaggio quark" 2.
- Confermare il programma con il tasto OK.
- Regolare i tempi con i tasti + e –.
- Confermare con il tasto OK.
- Il ciclo ha inizio - **fig.20.**
- In qualsiasi momento, tenendo premuto il pulsante OK è possibile interrompere la cottura e ritornare alla selezione dei programmi.

fig.7

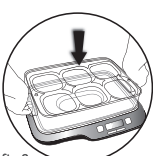


fig.8

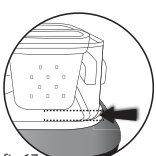


fig.17

fig.18

fig.19

fig.20

Tempi di fermentazione

- A seconda del preparato utilizzato (formaggi quark o petits délices) e della ricetta scelta, i tempi di fermentazione saranno compresi tra le 12 e le 24 ore.

Termine del ciclo

- Un segnale sonoro indica la fine del ciclo. Per arrestare il segnale sonoro, premere il pulsante OK. Tenendo premuto il pulsante, si ritorna al menu. È possibile modificare i tempi premendo i tasti + o – e confermando il valore con il tasto OK.

Sgocciolamento, conservazione e raffreddamento dei preparati

a) Formaggio quark

- Al termine del ciclo, sollevare il colino per le linguette e fargli compiere 1/4 di giro nel vasetto, per portarlo in posizione di sgocciolamento **- fig.21-22**. Lasciare sgocciolare per 15 minuti, quindi eliminare il siero di latte.*

- Posizionare i colini nei vasetti e controllare che siano infilati fino in fondo, quindi richiuderli con i coperchi **- fig.23.** Riporre i formaggi quark in frigorifero per almeno 4 ore, per consentire il raggiungimento della consistenza corretta.

- Al momento della degustazione, mescolare e amalgamare il preparato.

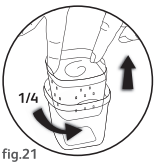


fig.21

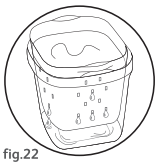
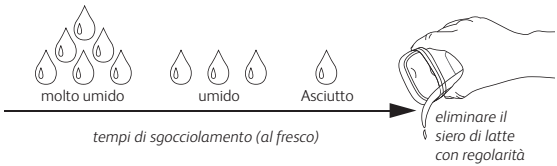


fig.22

fig.23



** Durante la preparazione di ricette casearie, si forma un liquido denominato siero di latte. Questo liquido, che viene scolato in maggiore o minor misura per ottenere un preparato più o meno asciutto, non è nocivo alla salute. Al contrario, contiene un'abbondante quantità di minerali.*

b) Petits Délices

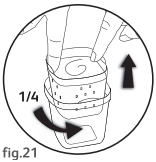


fig.21

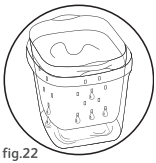


fig.22

- Al termine del ciclo, sollevare il colino per le linguette e fargli compiere 1/4 di giro nel vasetto, per portarlo in posizione di sgocciolamento **- fig.21-22**. Rimettere il coperchio e collocare i vasetti in frigorifero.
- Lasciare sgocciolare le petits délices mediamente per 12 ore in frigorifero.
- I tempi di sgocciolamento variano in base al risultato desiderato (preparazione umida, semiasciutta o asciutta). Se si desidera un preparato più asciutto, è necessario vuotare regolarmente il siero di latte che si forma sul fondo del vasetto, quindi rimettere il colino in posizione di sgocciolamento.
- Sformare i formaggi in un'insalatiera e mescolarli con panna liquida.
- Ridistribuire la miscela nei vasetti preventivamente sciacquati e conservare al fresco.
- Se si desidera una maggiore consistenza, è sufficiente prolungare un poco lo sgocciolamento.

IT

Conservazione

- I preparati caseari si conservano al fresco e vanno consumati al più tardi entro 7 giorni.

Dessert a base di latte (programma 3)

Il ricettario fornito con l'apparecchio contiene diverse ricette per dessert a base di latte.

Avvio dell'apparecchio

- Riempire la base dell'apparecchio con acqua fino al livello MAX **- fig.24.**
- ⚠ Collocare il supporto sulla base dell'apparecchio **- fig.25.** I vasetti non devono toccare il fondo **- fig.9.**

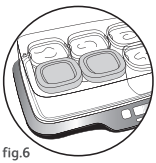


fig.6

Nota:
Se non si desiderano utilizzare tutti i vasetti ogni volta, è comunque necessario chiudere gli alloggiamenti non utilizzati con vasetti vuoti, nella versione a 6 vasetti, oppure con i coperchi dei vasetti - fig.6, nella versione a 12 vasetti.

- Collocare i vasetti contenenti la preparazione sul supporto in modo che non tocchino il fondo **- fig.10.**
- Chiudere il coperchio **- fig.11.**
- Collegare l'apparecchio.
- Selezionare il programma "dessert a base di latte" 3 premendo il tasto .
- Confermare il programma con il tasto OK.
- Selezionare i tempi di cottura e la ricetta con i tasti + e –.
- Confermare con il tasto OK.
- Il ciclo ha inizio **- fig.26.**
- In qualsiasi momento, tenendo premuto il pulsante OK è possibile interrompere la cottura e ritornare alla selezione dei programmi.

Nota:
Durante la cottura è possibile regolarne la durata con i tasti + e –.
Il nuovo tempo di cottura si registra automaticamente al termine di alcuni secondi.

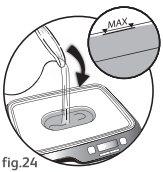


fig.24

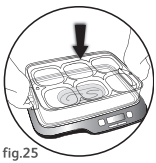


fig.25

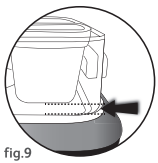


fig.9

fig.10

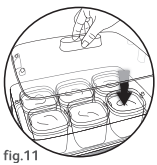


fig.11

fig.26

Fine del ciclo di raffreddamento

- Un segnale sonoro indica la fine del ciclo. Per arrestare il segnale sonoro, premere il pulsante OK. Tenendo premuto il pulsante, si ritorna al menu. È possibile modificare i tempi premendo i tasti + o – e confermando il valore con il tasto OK.

- Non collocare il preparato caldo in frigorifero. Per la conservazione del preparato, consultare la ricetta.

IT

Conservazione

- I dessert a base di latte si conservano al fresco e devono essere consumati molto rapidamente dopo la preparazione.

Importante:
Numerose ricette di dessert a base di latte contengono uova. Per evitare rischi, utilizzare uova fresche per tutte queste ricette.

Manutenzione

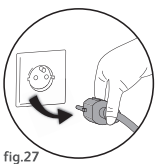


fig.27

- Scollegate sempre l'apparecchio prima di pulirlo **- fig.27.**

- Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua. Pulirlo con un panno umido e acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare con cura.

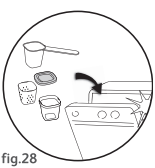


fig.28

- Pulire i vasetti, i coperchi, i colini e il misurino con acqua calda saponata o in lavastoviglie **- fig.28.**

- Il supporto e il coperchio dell'apparecchio vanno puliti con acqua calda saponata.

- Per pulire l'interno della bacinella è sufficiente una passata con la spugna. Evitare attentamente di utilizzare il lato abrasivo della spugna per non danneggiare l'apparecchio. Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi. Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua.

- Per eliminare le incrostazioni dalla base, riempirla di aceto bianco fino al livello MAX. Svuotare dopo un'ora e pulire la base con una spugna. Sciacquare a fondo prima di un nuovo utilizzo.

Domande e risposte

- **Qual è il latte consigliato per essere sicuri che lo yogurt riesca sempre bene?**

Per essere sicuri che lo yogurt riesca sempre bene si consiglia di usare latte intero UHT.

- **Ho disponibile solo latte parzialmente scremato. Posso usare questo?**

Sì, è possibile usare latte parzialmente scremato. Gli yogurt risulteranno più liquidi. Se si desiderano yogurt più consistenti, è possibile aggiungere al preparato un vasetto di latte intero in polvere.

- **Quali fermenti utilizzare?**

Come fermenti si possono utilizzare sia uno yogurt (in commercio o di propria produzione) sia fermenti liofilizzati.

- **Al termine del ciclo di riscaldamento è necessario mettere immediatamente gli yogurt in frigorifero?**

Non è obbligatorio. Se si avvia il ciclo di notte, si possono mettere in fresco al proprio risveglio. Non è necessario essere presenti al termine del ciclo.

- **Ogni tanto si forma della condensa sul coperchio. Che cosa devo fare?**

È un evento normale. Alla fine del programma, se la condensa è notevole, sollevare il coperchio e, senza inclinarlo, portarlo fino al lavello. Procedendo in questo modo si eviterà la caduta di gocce d'acqua negli yogurt.

- **È obbligatorio riempire tutti i vasetti?**

No. Se non si desiderano utilizzare tutti i vasetti, è sufficiente chiudere i vani non utilizzati con i coperchi dei vasetti.

- **Lo zucchero va messo prima o dopo?**

È possibile aggiungere lo zucchero agli yogurt al momento della preparazione, contemporaneamente ai fermenti. È possibile anche, prima della degustazione, aggiungere zucchero, miele, zucchero vanigliato, sciroppo…

- **Un consiglio per fare buoni yogurt?**

Per ottenere yogurt omogenei e densi, tutti gli ingredienti usati devono essere a temperatura ambiente.

- **Mi piacciono da morire gli yogurt alla frutta. Posso aggiungere frutta fresca?**

L'acidità della frutta fresca può fare andare a male lo yogurt. Per questo motivo si consiglia di aggiungere la frutta sotto forma di confettura, di passata o di frutta cotta. È comunque sempre possibile aggiungere frutta fresca al momento della degustazione.

- **È possibile preparare due gusti o due ricette allo stesso tempo?**

È possibile realizzare più ricette contemporaneamente, purché utilizzino lo stesso programma e richiedano gli stessi tempi di cottura.

- **Come posso ottenere uno yogurt più consistente?**

La consistenza degli yogurt dipende da tre fattori: il tipo di latte utilizzato, i tempi di fermentazione e i fermenti. Per yogurt di buona consistenza, e meglio usare latte intero o aggiungere latte intero in polvere. Utilizzare come fermento uno yogurt naturale in commercio con una data di scadenza quanto più lontana possibile. Più lunghi sono i tempi di fermentazione, più densi saranno gli yogurt.

- **È obbligatorio usare latte vaccino?**

È possibile utilizzare anche altro latte, sia di origine animale (capra, pecora) sia vegetale (soia). Si otterranno preparati più fluidi rispetto a quelli ottenuti con il latte vaccino intero.

- **Quanto tempo si conservano gli yogurt a casa?**

La durata di conservazione in frigo degli yogurt e dei formaggi quark è di 7 giorni. I dessert a base di latte devono essere consumati molto rapidamente dopo la preparazione.

- **È possibile richiedere vasetti supplementari?**

È possibile ordinare set di 6 vasetti supplementari visitando il sito **www.accessories.home-and-cook.com**

Risoluzione dei problemi

Problemi di risultato

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
Liquidità eccessiva di yogurt/preparazioni casearie.	• Utilizzo di latte parzialmente scremato senza aggiunta di latte in polvere (il latte utilizzato da solo non è sufficientemente ricco di proteine).	• Aggiungere 1 vasetto di latte intero in polvere (2 vasetti se il latte è totalmente scremato) oppure utilizzare latte intero.
	• Spostamento, urti o vibrazioni dell'apparecchio durante la fermentazione.	• Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento. • Non posarlo su un frigorifero.
	• I fermenti cessano di essere attivi.	• Cambiare fermenti o marca di yogurt/formaggio quark fresco. • Verificare la data di scadenza dei fermenti o dello yogurt/formaggio quark fresco.
	• Utilizzo di un formaggio quark fresco o di un petit-suisse in commercio che è stato pastorizzato e contiene quindi una quantità molto limitata di fermenti attivi.	• Utilizzare 1 vasetto di formaggio quark fresco come fermenti.
	• L'apparecchi è stato aperto durante il ciclo.	• Non estrarre i vasetti e non aprire l'apparecchio prima della fine del ciclo (circa 8 ore). • Tenere l'apparecchio al riparo dalle correnti d'aria durante il funzionamento.
	• Tempi di fermentazione troppo brevi.	• Aumentare i tempi di fermentazione usando il timer.
	• Aggiunta di frutta allo yogurt.	• Usare frutta cotta oppure prediligere l'utilizzo di composte o confetture (a temperatura ambiente). La frutta fresca libera elementi acidi che impediscono la corretta formazione dello yogurt. È comunque sempre possibile aggiungere frutta fresca al momento della degustazione.
Liquidità eccessiva di yogurt/preparazioni casearie.	• I vasetti non sono stati lavati/sciacquati a modo (lavaggio a mano o in lavastoviglie).	• Prima di versare il preparato nei vasetti, controllare che sulla faccia interna non vi siano tracce di detersivo per piatti, detergente o sporcizia che potrebbero impedire la fermentazione.
Eccessiva acidità degli yogurt.	• Tempi di fermentazione troppo lunghi.	• Ridurre i tempi di fermentazione al giro successivo.
Formazione di un liquido traslucido (siero) sulla superficie o ai lati dello yogurt al termine della fermentazione.	• Fermentazione eccessiva	• Ridurre i tempi di fermentazione e/o aggiungere latte intero in polvere.
La preparazione casearia è troppo amara o presenta un forte sapore di limone.	• Eccesso di caglio o di succo di limone.	• Correggere la quantità di caglio o succo di limone aggiunto in modo da mantenere la consistenza del preparato e migliorare il sapore.

Problemi di funzionamento

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI	SOLUZIONE
L'apparecchio non funziona.	• Collegamento.	• Controllare innanzitutto che l'apparecchio sia collegato.
L'apparecchio è collegato, ma non funziona.	• L'apparecchio è collegato, ma non funziona.	• Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza autorizzato SEB.
I preparati al centro dell'apparecchio sono venute male.	• Il supporto dei vasetti è stato messo al contrario.	• Collocare il supporto nel punto richiesto per tenere sollevati i vasetti.
Ho preparato dei dessert a base di latte (programma 3). Poco dopo l'avvio dell'apparecchio, il pittogramma ha iniziato a lampeggiare e l'apparecchio a emettere un bip a intermittenza.	• Manca acqua nella base dell'apparecchio..	• Arrestare l'apparecchio e aggiungere acqua nella base, come indicato nell'avviso. Attendere 2-3 minuti, quindi riavviare la preparazione.
L'apparecchio si è spento dopo aver emesso un segnale sonoro durante il ciclo.	• Non c'è più acqua nella base dell'apparecchio.	• Aprire il prodotto con cautela, tenendo le impugnature con uno straccio o un guanto da cucina e aggiungere acqua.
Dall'apparecchio fuoriesce vapore abbondante.	• Il supporto dei vasetti o il coperchio dell'apparecchio sono posizionati male.	• Rimettere a posto il supporto dei vasetti o il coperchio.
I preparati non riescono bene.	• Il programma selezionato non è corretto.	• Assicurarsi di utilizzare il programma corretto per il tipo di preparazione desiderato.
Ho selezionato il programma sbagliato.		• Tenere premuto il tasto OK per ritornare al menu iniziale.

Se si desiderano set di vasetti supplementari, visitare il sito:

www.accessories.home-and-cook.com

IT

Οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε τις για μελλοντικές χρήσεις: η χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις υποδείξεις των οδηγιών χρήσης απαλλάσσει την SEB από κάθε ευθύνη.

- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς (οδηγία για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, το περιβάλλον κ.λπ.).
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής αυτής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή πνευματικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώσεις, εκτός αν τα άτομα αυτά είναι σε θέση να λάβουν, μέσω ενός ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους, από επίβλεψη ή προειδοποιήσεις όσον αφορά τη χρήση της συσκευής.
- Πρέπει να επιβλέπετε τα παιδιά, για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Ελέγξτε αν η τάση παροχής της συσκευής σας αντιστοιχεί στην τάση της ηλεκτρολογικής σας εγκατάστασης. **Κάθε σφάλμα σύνδεσης ακυρώνει την εγγύηση.**
- Η συσκευή σας σχεδιάστηκε αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν σχεδιάστηκε για να χρησιμοποιηθεί στις παρακάτω περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
  - Σε κουζίνες που προορίζονται για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων,
  - Σε αγροκτήματα,
  - Από τους πελάτες ξενοδοχείων, ξενώνων και λοιπών περιβαλλόντων με χαρακτήρα φιλοξενίας,
  - Σε περιβάλλοντα τύπου δωματίων ξενοδοχείων.
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μόλις σταματήσετε να την χρησιμοποιείτε και όταν την καθαρίζετε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί σωστά ή αν έχει υποστεί ζημία. Σε αυτή την περίπτωση, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις SEB (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).
- Είναι δυνατό να προκληθούν εγκαύματα αν αγγίξετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής, το καυτό νερό, τον ατμό ή τα τρόφιμα.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή όταν παράγει ατμό.
- Αν πρέπει να μεταχειριστείτε τα καυτά στοιχεία της συσκευής, χρησιμοποιήστε ένα ποτηρόπανο ή ένα γάντι.
- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή ενώ περιέχει καυτά υγρά ή τρόφιμα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, όπως σε ζεστό φούρνο, καθώς μπορεί να υποστεί σοβαρή βλάβη.
- Οποιαδήποτε παρέμβαση πέραν του καθαρισμού και της συνήθους συντήρησης εκ μέρους του πελάτη πρέπει να πραγματοποιείται σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της SEB.
- Μην βάζετε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις μέσα σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο τροφοδοσίας σε σημείο που να το φτάνουν τα παιδιά.
- Να συνδέετε τη συσκευή με γειωμένο ρευματοδότη. Αν χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι ο ρευματοδότης διαθέτει αγωγό γείωσης.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να βρίσκεται ποτέ κοντά ή σε επαφή με τα θερμά μέρη της συσκευής, κοντά σε μια πηγή θερμότητας ή επάνω σε ένα ζεστό μάτι.
- Αν το καλώδιο τροφοδότησης ή το φις φέρουν ζημία, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας. Προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου, αντικαταστήστε τα υποχρεωτικά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις SEB (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).
- Για την ασφάλειά σας, χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά και εξαρτήματα SEB κατάλληλα για τη συσκευή σας.
- Όλες οι συσκευές υποβάλλονται σε αυστηρό έλεγχο ποιότητας. Πρακτικές δοκιμές χρήσης γίνονται με τυχαίες συσκευές, πράγμα που εξηγεί τα πιθανά σημάδια χρήσης.

Ας συμμετέχουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➲ Αποθέστε την σε ένα σημείο διάθεσης για να πραγματοποιηθεί η επεξεργασία της.

Περιγραφή

1 Κάλυμμα της συσκευής
2 Οπές διαφυγής ατμού
3 Καλύμματα γυάλινων δοχείων (1 ή 3 χρώματα ανάλογα με το μοντέλο)
4 Στραγγιστήρια
5 Προεξοχές των στραγγιστηριών
6 Γυάλινα δοχεία
7 Υποστηρίγματα δοχείων
8 Δεξαμενή νερού για επιδόρπια γάλακτος
9 Βάση
10 Μεζούρα

Πίνακας ελέγχου

11 Οθόνη LCD
 a Προβολή υπολειπόμενου χρόνου
 b Προβολή κύκλου λειτουργίας
 c Προβολή του προγράμματος γιαουρτιών 1 ή του προγράμματος λευκών τυριών 2 ή του προγράμματος επιδορπίων γάλακτος 3
12 Πλήκτρο « OK » OK
13 Πλήκτρο « μενού »
14 Ρύθμιση χρόνου - πλήκτρο –
15 Ρύθμιση χρόνου - πλήκτρο +

EL

Συστάσεις

Πριν από την πρώτη χρήση

fig.1

- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες, τα αυτοκόλλητα ή τα διάφορα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής - **fig.1.**

- Πλύνετε τα δοχεία, τα καπάκια, τα στραγγιστήρια και το δοσομετρητή με ζεστή σαπουνάδα. Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του κάδου, αρκεί ένα σκούπισμα με το σφουγγάρι – προσέξτε να μην χρησιμοποιήσετε την πλευρά του σφουγγαριού με το σύρμα, για να μη γδάρετε τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά. Μην βυθίζετε ποτέ την κυρίως συσκευή στο νερό.

Κατά τη χρήση

fig.2

⚠ • Το καπάκι φέρει οπές διαφυγής ατμού. Για να αποφύγετε οποιονδήποτε κίνδυνο εγκαυμάτων στη λειτουργία «επιδορπίων», μην περνάτε ποτέ τα χέρια σας επάνω από αυτές τις οπές - **fig.2.**

- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή σας ενώ λειτουργεί και κυρίως μην ανασηκώνετε το κάλυμμα. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μέρη που παρουσιάζουν κραδασμούς (π.χ. επάνω στο ψυγείο) ή που είναι εκτεθειμένα σε ρεύματα αέρα. Η τήρηση αυτών των συστάσεων επιτρέπει την επιτυχία των παρασκευασμάτων σας.

Στο τέλος του κύκλου

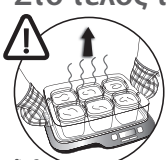


fig.3

⚠ **• Μετά από τη χρήση της λειτουργίας επιδορπίου :**
Προς αποφυγήν παντός κινδύνου εγκαυμάτων, απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε λίγο πριν να ανοίξετε το καπάκι ή πριν να μετακινήσετε τη βάση. Για να μετακινήσετε τη βάση με τα δοχεία, χρησιμοποιήστε ένα θερμομονωτικό γάντι ή μία πετσέτα κουζίνας - **fig.3.** Μην αφαιρείτε ούτε και να αγγίζετε τα δοχεία με γυμνό χέρι στο τέλος της παρασκευής.

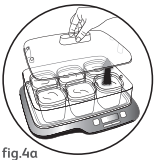


fig.4a

fig.4b

- Στο τέλος της παρασκευής, υπάρχει κίνδυνος να έχει συσσωρευτεί ατμός επάνω στο καπάκι. Σε αυτή την περίπτωση, βγάλτε το καπάκι οριζόντια και στρέψτε το πάνω από το νεροχύτη, για να αποφύγετε να πέσει νερό επάνω στα παρασκευάσματά σας - **fig.4a-b.**
- Μην βάζετε τα γυάλινα δοχεία στην κατάψυξη ή στον καταψύκτη. Μην τα βάζετε στο φούρνο μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε καμινέτο.
- Μην χύνετε υγρό σε πολύ υψηλή θερμοκρασία μέσα στα γυάλινα ποτήρια.
- Αφού κρυώσει η βάση, μπορείτε να βγάλετε το υπόλοιπο νερό χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι.

Για να πετυχαίνουν πάντοτε τα παρασκευάσματά σας, πρέπει να ακολουθείτε κάποιους κανόνες.

Γιαούρτια (πρόγραμμα 1) και λευκά τυριά (πρόγραμμα 2)

Το μυστικό είναι η χαμηλή θερμοκρασία και η μεγάλη διάρκεια της ζύμωσης!
Η μακράς διαρκείας αποστείρωση στην ιδανική θερμοκρασία για καθορισμένη χρονική διάρκεια θα κάνουν το παρασκεύασμά σας να γίνει γιαούρτι ή λευκό τυρί.

Επιλογή των υλικών

Το γάλα

EL

Ποιο γάλα να χρησιμοποιήσω?
Όλες οι συνταγές μας (εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά) πραγματοποιούνται με αγελαδινό γάλα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φυτικά γάλατα, όπως το γάλα σόγιας, καθώς και αιγοπρόβεια γάλατα, αλλά, σε αυτή την περίπτωση, η σκληρότητα του γιαουρτιού μπορεί να ποικίλλει, ανάλογα με το χρησιμοποιούμενο γάλα. Από το νωπό γάλα μέχρι το αποκαλούμενο γάλα μακράς διαρκείας, τα γάλατα που περιγράφονται στη συνέχεια είναι όλα κατάλληλα για τη συσκευή σας :

Επιλογή πλήρους γάλακτος, κατά προτίμηση UHT μακράς διαρκείας. Τα νωπά γάλατα (φρέσκα) πρέπει να βράσουν, κατόπιν να κρυώσουν και να αφαιρεθεί η πέτσα τους.

- **παστεριωμένο γάλα μακράς διαρκείας:** αυτό το πλήρες γάλα UHT σας επιτρέπει να φτιάξετε τα πιο σφιχτά γιαούρτια.
  Αν χρησιμοποιήσετε ημιαποβουτυρωμένο γάλα, τα γιαούρτια σας δεν θα είναι τόσο σφιχτά. Παρόλα αυτά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ημιαποβουτυρωμένο γάλα και να του προσθέσετε 1 με 2 μεζούρες γάλα σε σκόνη.

- **παστεριωμένο γάλα:** αυτό το γάλα δίνει ένα γιαούρτι πιο κρεμώδες, με λίγη πέτσα από πάνω.

- **νωπό γάλα (γάλα φάρμας):** πρέπει οπωσδήποτε να το βράσετε. Σας συνιστούμε μάλιστα να προβείτε σε παρατεταμένο βρασμό. Πράγματι, θα ήταν επικίνδυνο να το χρησιμοποιήσετε χωρίς να το βράσετε. Κατόπιν, το αφήνετε να κρυώσει πριν να το χρησιμοποιήσετε στη συσκευή σας. Δεν συνιστάται να ανακατεύετε γιαούρτια παρασκευασμένα με νωπό γάλα.

- **γάλα σε σκόνη:** με το γάλα σε σκόνη θα λάβετε γιαούρτια πολύ απαλά. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κουτί του παραγωγού.

Η μαγιά

Αν έχετε ζεστάνει το γάλα, περιμένετε να επανέλθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για να προσθέσετε τη μαγιά.

Η υπερβολική θερμότητα υπάρχει περίπτωση να καταστρέψει τις ιδιότητες της μαγιάς σας.

α) Για τα γιαούρτια

Γίνεται :

- από ένα **φυσικό γιαούρτι** του εμπορίου με όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ημερομηνία λήξης· το γιαούρτι σας περιέχει μαγιά που είναι πιο ενεργή για πιο σφιχτό γιαούρτι.
- από μία **ξηρή μαγιά.** Σε αυτή την περίπτωση, τηρήστε το χρόνο ενεργοποίησης που αναγράφεται επάνω στην ετικέτα της μαγιάς. Μπορείτε να βρείτε τέτοιου είδους μαγιά στα μεγάλα πολυκαταστήματα, στα φαρμακεία, σε κάποια καταστήματα διατροφικών προϊόντων.
- από ένα **γιαούρτι δικής σας παραγωγής** – πρέπει να είναι φυσικό και πρόσφατης παραγωγής. Πρόκειται για αυτό που λέμε ανακάτεμα. Μετά από 5 ανακατέματα, το χρησιμοποιούμενο γιαούρτι φτωχαίνει από ενεργή μαγιά και υπάρχει ο κίνδυνος σε αυτή την περίπτωση να προκύψει αποτέλεσμα λιγότερο σταθερής σύστασης. Πρέπει λοιπόν να αρχίσετε ξανά από ένα γιαούρτι του εμπορίου ή από μια ξηρή μαγιά

β) Για τις υπόλοιπες παρασκευές προϊόντων τυριού : λευκό τυρί και μικρές νοστιμιές

- Η μαγιά: χρησιμοποιήστε υποχρεωτικά ένα φρέσκο λευκό τυρί για να αρχίσετε τη δική σας παραγωγή τυριού.
- Η πυτιά: για να φτιάξετε παρασκευάσματα τυριού, πρέπει να προσθέσετε μερικές σταγόνες πυτιά (την οποία μπορείτε να προμηθευτείτε από τα φαρμακεία ή από ειδικά καταστήματα με βιολογικά προϊόντα).

Τέχνασμα: μπορείτε να αντικαταστήσετε την πυτιά με 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμόνι.

Πόση ζάχαρη?

Για τα γιαούρτια και τα λευκά τυριά σας:

Μπορείτε να προσθέσετε ζάχαρη στα γιαούρτια σας είτε λίγο πριν τα φάτε είτε πριν να παρασκευάσετε· αυτό μπορείτε να το κάνετε προσθέτοντας τη ζάχαρη στο γάλα μαζί με τη μαγιά, ανακατεύοντας καλά με ένα πιρούνι ή με ένα χτυπητήρι, μέχρι να λιώσει.

Παρασκευή γιαουρτιών

Παρασκευή του μίγματος

fig.5

- Χρειάζεστε γάλα, κατά προτίμηση πλήρες, και μαγιά (βλ. επιλογή υλικών).

- Αν επιλέξετε ως μαγιά ένα γιαούρτι: για να λάβετε ένα καλό μίγμα, χτυπήστε μαλακά το γιαούρτι με ένα πιρούνι ή ένα χτυπητήρι με λίγο γάλα, για να μετατραπεί σε μία λεία κρέμα. Στη συνέχεια, προσθέστε το υπόλοιπο γάλα, συνεχίζοντας να ανακατεύετε.

- Μοιράστε το μίγμα στα δοχεία, με τη βοήθεια της μεζούρας που παρέχεται με τη συσκευή - **fig.5**.

Για 6 δοχεία : 750 ml γάλα, μαγιά της επιλογής σας.
Για 12 δοχεία : 1,5 L γάλα, μαγιά της επιλογής σας.

Αριθμός δοχείων	Ποσότητα γάλακτος	Μαγιά
6	750 ml	1 κεσές γιαούρτι ή 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
12	1,5 L	1 κεσές γιαούρτι ή 1 φακελάκι ξηρή μαγιά

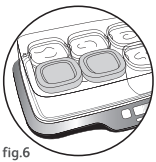


fig.6

Σημείωση :
Αν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε κάθε φορά όλα τα δοχεία, πρέπει να φράξετε τις μη χρησιμοποιούμενες οπές με ένα άδειο δοχείο για το μοντέλο 6 δοχείων ή με τα καπάκια των δοχείων - fig.6 για το μοντέλο 12 δοχείων. Αυτό δεν θα επηρεάσει το χρόνο ζύμωσης των γιαουρτιών.

EL

Έναρξη λειτουργίας της συσκευής

⚠ • Μην βάζετε νερό στη βάση - **fig.7.**

⚠ • Τοποθετήστε το υποστήριγμα στη βάση της συσκευής - **fig.8.** Πρέπει να τοποθετήσετε τα δοχεία - **fig.9.**

• Τοποθετήστε τα γεμάτα δοχεία χωρίς τα καπάκια τους στις θέσεις του υποστηρίγματος - **fig.10.**

• Κλείστε το προϊόν με το καπάκι - **fig.11.**

• Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα.

• Πατήστε μία φορά το OK για να επιλέξετε το πρόγραμμα «γιαούρτι» 1.

• Ρυθμίστε το χρόνο με τα πλήκτρα + και –.

• Επιβεβαιώστε πατώντας το πλήκτρο OK.

• Ο κύκλος ξεκινά - **fig.12.**

• Ο κύκλος ξεκινά

• Ανά πάσα στιγμή, το παρατεταμένο πάτημα του OK επιτρέπει τη διακοπή της παρασκευής και την επαναφορά στην επιλογή των προγραμμάτων.

fig.7

fig.8

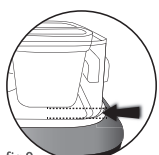


fig.9

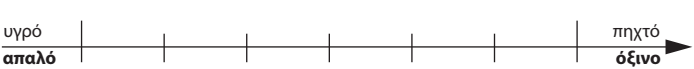
fig.10

fig.11

fig.12

Χρόνοι ζύμωσης

• Το γιαούρτι σας έχει ανάγκη από ζύμωση από 6 ως 12 ώρες, ανάλογα με τα χρησιμοποιούμενα υλικά και το επιθυμητό αποτέλεσμα.



Τέλος κύκλου και ψύξη

fig.13

- Ένα ηχητικό σήμα δηλώνει το τέλος του κύκλου. Για να διακόψετε αυτό το ηχητικό σήμα, πατήστε το OK. Πατώντας παρατεταμένα, μπορείτε να επιστρέψετε στο μενού. Είναι δυνατό να προσθέσετε χρόνο, πατώντας τα πλήκτρα + ή – και επιβεβαιώνοντας με το πλήκτρο OK.

- Στο τέλος του κύκλου, τοποθετήστε τα καπάκια τους στα δοχεία **- fig.13** και τοποθετήστε τα γιαούρτια στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες, για να σφίξουν καλά.

EL

Συντήρηση

- Η διάρκεια συντήρησης των φυσικών γιαουρτιών στο ψυγείο είναι το πολύ 7 ημέρες. Οι άλλοι τύποι γιαουρτιών πρέπει να καταναλώνονται γρηγορότερα.

Παρασκευή λευκών τυριών ή μικρών νοστιμιών

Παρασκευή του μίγματος

fig.14

Αυτό το μίγμα βάσης είναι το ίδιο και για τους 2 τύπους παρασκευασμάτων τυριού.

- Χρειάζεστε γάλα, κατά προτίμηση πλήρες, και φρέσκο λευκό τυρί.

- Για να λάβετε ένα καλό μίγμα, χτυπήστε μαλακά το λευκό τυρί με ένα πιρούνι ή ένα χτυπητήρι με λίγο γάλα, για να μετατραπεί σε μία λεία κρέμα. Στη συνέχεια, προσθέστε το υπόλοιπο γάλα, συνεχίζοντας να ανακατεύετε.

fig.15

- Προσθέστε την πυτιά ή το χυμό λεμόνι.

- Τοποθετήστε τα στραγγιστήρια μέσα στα δοχεία και βεβαιωθείτε ότι βρίσκονται σε χαμηλή θέση - **fig.14.**

- Γεμίστε τα δοχεία με τη βοήθεια της μεζούρας που παρέχεται με τη συσκευή - **fig.15,** χωρίς να ξεπεράσετε τις προεξοχές των στραγγιστηριών, για να μπορέσετε να αφαιρέσετε το στραγγιστήρι για το στράγγισμα.

Για 6 δοχεία : 750 ml γάλα, 100 g φρέσκο λευκό τυρί, 4 σταγόνες πυτιά ή μία κουταλιά της σούπας χυμό λεμόνι.
Για 12 δοχεία : 1,5 l γάλα, 100 g φρέσκο λευκό τυρί, 6 σταγόνες πυτιά ή μία κουταλιά της σούπας χυμό λεμόνι.

Αριθμός δοχείων	Ποσότητα γάλακτος	Ποσότητα φρέσκου λευκού τυριού	Πυτιά ή χυμός λεμόνι	
6	750 ml	100 g	4 σταγόνες	1 κουταλιά της σούπας
12	1,5 l	100 g	6 σταγόνες	1 κουταλιά της σούπας

fig.16

Σημείωση :
Αν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε κάθε φορά όλα τα δοχεία, πρέπει να φράξετε τις μη χρησιμοποιούμενες οπές με ένα άδειο δοχείο για το μοντέλο 6 δοχείων ή με τα καπάκια των δοχείων - fig.16 για το μοντέλο 12 δοχείων.
Αυτό δεν θα επηρεάσει το χρόνο ζύμωσης των λευκών τυριών.

Έναρξη λειτουργίας της συσκευής

⚠ • Μην βάζετε νερό στη βάση **- fig.7.**

⚠ • Τοποθετήστε το υποστήριγμα στη βάση της συσκευής **- fig.8.** Πρέπει να τοποθετήσετε τα δοχεία **- fig.17.**

• Τοποθετήστε τα γεμάτα δοχεία χωρίς τα καπάκια τους στις θέσεις του υποστηρίγματος **- fig.18.**

• Κλείστε το προϊόν με το καπάκι **- fig.19.**

• Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα.

• Πατήστε μία φορά το για να επιλέξετε το πρόγραμμα «λευκό τυρί» 2.

• Επιβεβαιώστε το πρόγραμμα με το πλήκτρο OK.

• Ρυθμίστε το χρόνο με τα πλήκτρα + και –.

• Επιβεβαιώστε πατώντας το πλήκτρο OK.

• Ο κύκλος ξεκινά **- fig.20.**

• Ανά πάσα στιγμή, το παρατεταμένο πάτημα του OK επιτρέπει τη διακοπή της παρασκευής και την επαναφορά στην επιλογή των προγραμμάτων.

fig.7

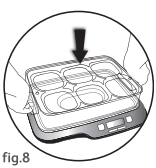


fig.8

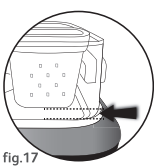


fig.17

fig.18

fig.19

fig.20

Χρόνοι ζύμωσης

• Ανάλογα με το πραγματοποιούμενο μίγμα (λευκά τυριά ή μικρές νοστιμιές) και την επιλεγόμενη συνταγή, ο χρόνος ζύμωσης θα είναι από 12 ως 24ώρες.

Τέλος κύκλου

- Ένα ηχητικό σήμα δηλώνει το τέλος του κύκλου. Για να διακόψετε αυτό το ηχητικό σήμα, πατήστε το OK. Πατώντας παρατεταμένα, μπορείτε να επιστρέψετε στο μενού. Είναι δυνατό να προσθέσετε χρόνο, πατώντας τα πλήκτρα + ή – και επιβεβαιώνοντας με το πλήκτρο OK.

Στράγγισμα, αποθήκευση και ψύξη των παρασκεασμάτων

α) Λευκό τυρί

- Στο τέλος του κύκλου, ανασηκώστε το στραγγιστήρι από τις προεξοχές και στρέψτε το κατά 1/4 στροφής μέσα στο δοχείο για να έρθει σε θέση στραγγίσματος - **fig.21-22**. Αφήστε το να στραγγίξει για 15 λεπτά, κατόπιν αφαιρέστε τον ορό γάλακτος*.

- Βάλτε ξανά τα στραγγιστήρια στη χαμηλή θέση μέσα στα δοχεία και τοποθετήστε στα δοχεία τα καπάκια τους - **fig.23**. Βάλτε τα λευκά τυριά στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες, για να δέσουν καλά.

- Κατά το σερβίρισμα, ανακατέψτε και λειάνετε το μίγμα.

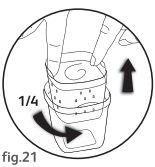


fig.21

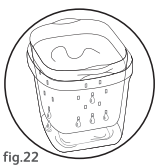
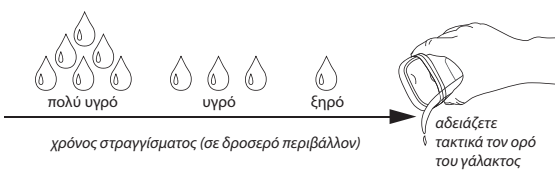


fig.22

fig.23



** Κατά την προετοιμασία συνταγών τυριού, σχηματίζεται ένα υγρό με την ονομασία ορός γάλακτος. Αυτό το υγρό, το οποίο θα στραγγίζετε περισσότερο ή λιγότερο για να λάβετε ένα παρασκεύασμα περισσότερο ή λιγότερο ξηρό, δεν είναι επιβλαβές για την υγεία σας, αντίθετα, είναι πλούσιο σε μέταλλα.*

β) Μικρές Νοστιμιές

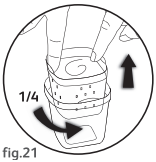


fig.21

- Στο τέλος του κύκλου, ανασηκώστε το στραγγιστήρι από τις προεξοχές και στρέψτε το κατά 1/4 στροφής μέσα στο δοχείο για να έρθει σε θέση στραγγίσματος - **fig.21-22**. Τοποθετήστε ξανά το καπάκι και βάλτε τα δοχεία στο ψυγείο.

- Αφήστε τις μικρές νοστιμιές να στραγγίξουν στο ψυγείο κατά μέσο όρο για 12 ώρες.

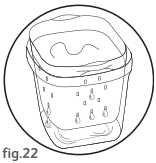


fig.22

- Ο χρόνος στραγγίσματος ποικίλλει, ανάλογα με το επιθυμητό αποτέλεσμα (υγρό παρασκεύασμα, ξηρό κατά το ήμισυ, ξηρό). Για πιο ξηρό παρασκεύασμα, πρέπει να αδειάζετε τακτικά τον ορό γάλακτος που σχηματίζεται στον πάτο του δοχείου. Κατόπιν, να ξαναβάζετε το στραγγιστήρι στη θέση στράγγισης.

- Ξεφορμάρετε τα τυριά μέσα σε ένα μπολ και ανακατέψτε με υγρή κρέμα.

- Μοιράστε ξανά το μίγμα μέσα στα δοχεία, τα οποία πρέπει να τα έχετε πλύνει και φυλάξει σε δροσερό περιβάλλον.

- Αν θέλετε να λάβετε σφιχτή σύνθεση, στραγγίξτε για λίγο περισσότερο χρόνο.

Συντήρηση

- Τα προϊόντα τυρογάλακτος διατηρούνται στο ψυγείο και καταναλώνονται το αργότερο εντός 7 ημερών.

Επιδόρπια γάλακτος (πρόγραμμα 3)

Σε αυτό το εγχειρίδιο, το οποίο παρέχεται με τη συσκευή, θα βρείτε πολλές συνταγές για επιδόρπια γάλακτος.

Mise en marche de l'appareil

- Γεμίστε τη βάση της συσκευής με νερό ως τη στάθμη MAX **- fig.24.**
- ⚠ Τοποθετήστε το υποστήριγμα στη βάση της συσκευής **- fig.25.** Πρέπει να τοποθετήσετε τα δοχεία **- fig.9.**

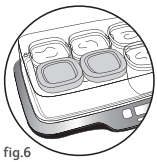


fig.6

Σημείωση :
Αν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε κάθε φορά όλα τα δοχεία, πρέπει να φράξετε τις μη χρησιμοποιούμενες οπές με ένα άδειο δοχείο για το μοντέλο 6 δοχείων ή με τα καπάκια των δοχείων - fig.6 για το μοντέλο 12 δοχείων.

- Τοποθετήστε τα δοχεία με το μίγμα χωρίς τα καπάκια τους στο υποστήριγμα **- fig.10.**
- Κλείστε το προϊόν με το καπάκι **- fig.11.**
- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα « Επιδόρπια γάλακτος » 3, πατώντας το πλήκτρο .
- Επιβεβαιώστε το πρόγραμμα με το πλήκτρο OK.
- Επιλέξτε το χρόνο παρασκευής της συνταγής με τα πλήκτρα + και –.
- Valider avec la touche OK.
- Ο κύκλος ξεκινά **- fig.26.**
- Ανά πάσα στιγμή, το παρατεταμένο πάτημα του OK επιτρέπει τη διακοπή της παρασκευής και την επαναφορά στην επιλογή των προγραμμάτων.

Σημείωση :
Κατά την παρασκευή, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο με τα πλήκτρα + και –.
Ο νέος χρόνος αναγράφεται αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

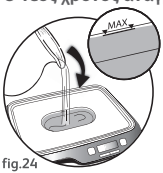


fig.24

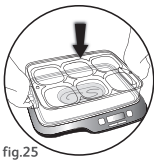


fig.25

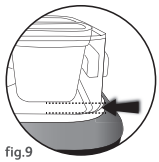


fig.9

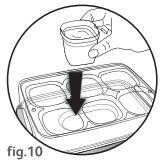


fig.10

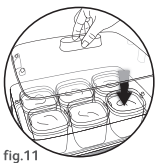


fig.11

fig.26

Τέλος κύκλου και ψύξη

- Ένα ηχητικό σήμα δηλώνει το τέλος του κύκλου. Για να διακόψετε αυτό το ηχητικό σήμα, πατήστε το OK. Πατώντας παρατεταμένα, μπορείτε να επιστρέψετε στο μενού. Είναι δυνατό να προσθέσετε χρόνο, πατώντας τα πλήκτρα + ή – και επιβεβαιώνοντας με το πλήκτρο OK.

- Μην βάζετε το ζεστό παρασκεύασμα στο ψυγείο. Ανατρέξτε στη συνταγή για τη συντήρηση του παρασκευάσματός σας.

Συντήρηση

EL

- Τα επιδόρπια γάλακτος συντηρούνται στο ψυγείο και πρέπει να καταναλωθούν πολύ γρήγορα μετά από την παρασκευή τους.

Σημαντικό:
Πολλές συνταγές επιδορπίων γάλακτος παρασκευάζονται με αυγά. Προς αποφυγήν παντός κινδύνου, πρέπει να χρησιμοποιείτε φρέσκα αυγά για όλες αυτές τις συνταγές.

Συντήρηση

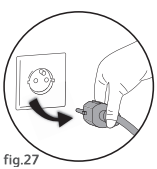


fig.27

- Βγάζετε πάντοτε τη συσκευή από την πρίζα προτού την καθαρίσετε **- fig.27.**

- Μην βυθίζετε ποτέ την κυρίως συσκευή στο νερό. Καθαρίστε την με ένα νωπό πανί και ζεστή σαπουνάδα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε προσεκτικά.

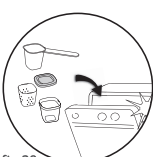


fig.28

- Πλύνετε τα δοχεία, τα καπάκια, τα στραγγιστήρια και τη μεζούρα με ζεστή σαπουνάδα ή στο πλυντήριο πιάτων **- fig.28.**

- Το υποστήριγμα και το καπάκι της συσκευής πλένονται με ζεστή σαπουνάδα.

- Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του κάδου, αρκεί ένα σκούπισμα με το σφουγγάρι – προσέξτε να μην χρησιμοποιήσετε την πλευρά του σφουγγαριού με το σύρμα, για να μη γδάρετε τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά. Μην βυθίζετε ποτέ την κυρίως συσκευή στο νερό.

- Για να κάνετε αφαλάτωση της βάσης, γεμίστε μέχρι τη στάθμη MAX με λευκό ξύδι. Μετά από μία ώρα, βγάλτε το ξύδι και καθαρίστε τη βάση με ένα σφουγγάρι. Ξεβγάλτε καλά πριν να τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

Ερωτήσεις/ απαντήσεις

- **Ποιο γάλα μου συνιστάτε να χρησιμοποιήσω για να έχω σίγουρη επιτυχία στα γιαούρτια μου?**

Για να έχετε σίγουρη επιτυχία στα γιαούρτια σας, σάς συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πλήρες γάλα υψηλής παστερίωσης.

- **Αν έχω στη διάθεσή μου μόνο ημιαποβουτυρωμένο γάλα, μπορώ να το χρησιμοποιήσω?**

Ναι, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ημιαποβουτυρωμένο γάλα, μόνο που τα γιαούρτια σας θα γίνουν πιο ρευστά. Για να δέσουν καλύτερα, μπορείτε να προσθέσετε στο μίγμα σας το ισοδύναμο ενός δοχείου από πλήρες γάλα σε σκόνη.

- **Ποια μαγιά να χρησιμοποιήσω?**

Αντί για μαγιά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είτε ένα γιαούρτι του εμπορίου είτε ένα γιαούρτι δικής σας παρασκευής είτε ξηρή μαγιά.

- **Πρέπει να βάλω τα γιαούρτια στο ψυγείο αμέσως μετά τον κύκλο θέρμανσης?**

Δεν είναι υποχρεωτικό. Αν εκκινήσετε τον κύκλο τη νύχτα, μπορείτε να περιμένετε μέχρι να ξυπνήσετε για να τα βάλετε στο ψυγείο. Δεν είναι απαραίτητο να είστε εκεί μόλις σταματήσει.

- **Μερικές φορές στο καπάκι συσσωρεύονται υδρατμοί, τι πρέπει να κάνω?**

Αυτό είναι φυσιολογικό. Στο τέλος του προγράμματος, αν η συγκέντρωση υδρατμών είναι μεγάλη, ανασηκώστε το καπάκι, χωρίς να το κουνάτε, και μεταφέρετέ το στο νεροχύτη. Με αυτό τον τρόπο δεν θα πέσουν σταγόνες νερό μέσα στα γιαούρτια σας.

- **Είμαι υποχρεωμένος/η να φτιάξω γιαούρτι για όλα τα δοχεία?**

Όχι. Αν δεν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα δοχεία, κλείστε τις θέσεις που δεν χρησιμοποιείτε με τα καπάκια των δοχείων.

- **Τη ζάχαρη τη βάζω πριν ή μετά?**

Μπορείτε να βάλετε ζάχαρη μέσα στα γιαούρτια σας κατά την παρασκευή μαζί με τη μαγιά. Μπορείτε επίσης, πριν να τα φάτε, να προσθέσετε ζάχαρη, μέλι, σιρόπι κ.λπ.

• Μια μικρή συμβουλή επιτυχίας για τα γιαούρτια μου…
Για δεμένα και ομοιογενή γιαούρτια, όλα τα υλικά που προσθέτετε πρέπει να έχουν θερμοκρασία περιβάλλοντος.

• Μου αρέσουν πολύ τα γιαούρτια με φρούτα. Μπορώ να προσθέσω φρέσκα φρούτα?
Η οξύτητα των ωμών φρούτων μπορεί να κόψει το γιαούρτι σας. Γι' αυτό το λόγο, σας συνιστούμε να προσθέσετε φρούτα υπό τη μορφή μαρμελάδας, σάλτσας ή ψητών φρούτων. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε φρέσκα φρούτα κατά την κατανάλωση.

EL

• Μπορώ να φτιάξω 2 αρώματα/ συνταγές τη φορά?
Είναι δυνατό να φτιάξετε πολλές συνταγές ταυτόχρονα, υπό την προϋπόθεση ότι χρησιμοποιείτε το ίδιο πρόγραμμα και τον ίδιο χρόνο παρασκευής.

• Πώς να πετύχω πιο δεμένο γιαούρτι?
Το δέσιμο των γιαουρτιών σας εξαρτάται από 3 κριτήρια: τον τύπο γάλακτος που χρησιμοποιείται, τον χρόνο ζύμωσης και τη μαγιά. Για καλά δεμένα γιαούρτια, προτιμάτε πλήρες γάλα ή προσθέστε πλήρες γάλα σε σκόνη. Πάρτε ένα γιαούρτι του εμπορίου με όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ημερομηνία λήξης και χρησιμοποιήστε το ως μαγιά. Όσο περισσότερο αφήσετε να γίνει η ζύμωση, τόσο πιο δεμένα θα γίνουν τα γιαούρτια σας.

• Πρέπει υποχρεωτικά να χρησιμοποιήσω αγελαδινό γάλα για τα παρασκευάσματά μου?
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κι άλλα γάλατα, ζωικής (αιγοπρόβειο) ή φυτικής (σόγιας) προέλευσης. Θα σας δώσουν πιο ρευστά παρασκευάσματα απ' ό,τι το πλήρες αγελαδινό γάλα.

• Πόσο χρόνο συντηρούνται τα σπιτικά γιαούρτια μου?
Η διάρκεια συντήρησης των γιαουρτιών και των λευκών τυριών στο ψυγείο είναι το πολύ 7 ημέρες. Τα επιδόρπια γάλακτος πρέπει να καταναλωθούν πολύ γρήγορα μετά από την παρασκευή τους.

• Μπορώ να προμηθευτώ επιπλέον δοχεία?
Μπορείτε να βρείτε σετ των 6 δοχείων στην ιστοσελίδα **www.accessories.home-and-cook.com**

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Προβλήματα αποτελεσμάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Γιαούρτια/ προϊόντα τυρογάλακτος υπερβολικά ρευστά.	• Χρήση ημιαποβουτυρωμένου γάλακτος, χωρίς προσθήκη γάλακτος σε σκόνη (το γάλα που χρησιμοποιείτε δεν είναι αρκετά πλούσιο σε πρωτεΐνες).	• Προσθέστε πλήρες γάλα σε σκόνη σε ποσότητα 1 δοχείου γιαουρτιού (2 με αποβουτυρωμένο γάλα) ή χρησιμοποιήστε πλήρες γάλα.
	• Μετακινήσεις, χτυπήματα ή κραδασμοί της συσκευής κατά τη ζύμωση.	• Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ λειτουργεί. • Μην την τοποθετήσετε επάνω στο ψυγείο.
	• Η μαγιά δεν είναι πλέον ενεργή.	• Αλλάξτε μαγιά ή μάρκα γιαουρτιού/ φρέσκου λευκού τυριού. • Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης της μαγιάς ή του γιαουρτιού/ του φρέσκου λευκού τυριού σας.
	• Χρήση λευκού τυριού ή εμπορικού τυριού Petit Suisse, το οποίο υπόκειται θερμική επεξεργασία. Αυτό σημαίνει ότι περιέχει πολύ λίγη ενεργή μαγιά.	• Χρησιμοποιήστε 1 δοχείο φρέσκο λευκό τυρί ως μαγιά.
	• Η συσκευή ανοίχτηκε κατά τη διάρκεια του κύκλου λειτουργίας.	• Μην βγάζετε τα δοχεία και μην ανοίγετε τη συσκευή πριν από το τέλος του κύκλου (περίπου 8 ώρες). • Διατηρήστε τη συσκευή σε χώρο που δεν προσβάλλεται από ρεύματα αέρα κατά τη λειτουργία της.
	• Πολύ μικρός χρόνος ζύμωσης.	• Αύξηση του χρόνου ζύμωσης από το χρονοδιακόπτη.
	• Προσθέσατε φρούτα στο γιαούρτι.	• Ψήστε τα φρούτα ή προτιμήστε κομπόστες ή μαρμελάδες (σε θερμοκρασία δωματίου). Τα ωμά φρούτα απελευθερώνουν όξινα στοιχεία, τα οποία δεν αφήνουν το γιαούρτι να δέσει καλά. Μπορείτε επίσης να προσθέσετε φρέσκα φρούτα κατά την κατανάλωση.
Γιαούρτια/ προϊόντα τυρογάλακτος υπερβολικά ρευστά.	• Τα δοχεία δεν καθαρίστηκαν/ ξεπλύθηκαν καλά (πλύσιμο στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων).	• Πριν να χύσετε το παρασκεύασμά σας στα δοχεία, βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν απομείνει ίχνη υγρού πιάτων, καθαριστικού ή βρωμιές στο εσωτερικό των δοχείων, γιατί θα εμποδίσει τη ζύμωσή τους.
Πολύ ξινά γιαούρτια.	• Πολύ μεγάλος χρόνος ζύμωσης.	• Προσέξτε να μειώσετε το χρόνο ζύμωσης από την επόμενη φορά.
Ένα διάφανο υγρό (το οποίο αποκαλείται ορός) σχηματίστηκε στην επιφάνεια ή στα πλαϊνά του γιαουρτιού κατά τη ζύμωση.	• Πολύ μεγάλος χρόνος ζύμωσης	• Μειώστε το χρόνο ζύμωσης ή/ και προσθέστε πλήρες γάλα σε σκόνη.
Το προϊόν τυρογάλακτος που έφτιαξα είναι πολύ πικρό ή με έντονη γεύση λεμόνι.	• Υπερβολική πυτιά ή χυμός λεμόνι.	• Επαναπροσδιορίστε την ποσότητα πυτιάς ή χυμού λεμονιού που προσθέτετε για να διατηρήσετε τη σταθερότητα του παρασκευάσματος, επιτυγχάνοντας όμως καλύτερη γεύση.

Προβλήματα λειτουργίας

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΑ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	• Σύνδεση.	• Πρώτα-πρώτα, ελέγξτε τη σύνδεση με το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδότησης.
Η συσκευή είναι σωστά στην πρίζα, αλλά δεν λειτουργεί.	• Τεχνικό πρόβλημα.	• Απευθυνθείτε στον έμπορό σας ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της SEB.
Τα παρασκευάσματά μου είναι χαλασμένα στο κέντρο.	• Βάλατε το υποστήριγμα των δοχείων ανάποδα.	• Βάλτε το υποστήριγμα στη σωστή θέση ώστε να αιωρούνται τα δοχεία.
Παρασκευάζω επιδόρπια γάλακτος (πρόγ.3). Η συσκευή τίθεται σε λειτουργία και γρήγορα το εικονίδιο αναβοσβήνει και η συσκευή εκπέμπει ένα συνεχές μπιπ.	• Δεν υπάρχει νερό στη βάση της συσκευής.	• Απενεργοποιήστε τη συσκευή και προσθέστε νερό στη βάση, όπως υποδεικνύεται στις οδηγίες χρήσης. Περιμένετε 2 με 3 λεπτά και επανεκκινήστε τη διαδικασία.
Η συσκευή απενεργοποιείται αφού εκπέμψει ηχητικό σήμα κατά τη διάρκεια του κύκλου λειτουργίας.	• Δεν υπάρχει νερό στη βάση της συσκευής.	• Μπορείτε να ανοίξετε το προϊόν σας με προσοχή, κρατώντας τις χειρολαβές με μία πετσέτα ή με ένα γάντι κουζίνας και να προσθέσετε νερό.
Πολύς ατμός διαφεύγει από τη συσκευή.	• Το υποστήριγμα των δοχείων ή το καπάκι της συσκευής δεν βρίσκεται καλά στη θέση του.	• Βάλτε ξανά στη θέση του το υποστήριγμα των δοχείων ή το καπάκι.
Τα παρασκευάσματα δεν πέτυχαν.	• Λάθος επιλογή προγράμματος.	• Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιήσατε το σωστό πρόγραμμα, σύμφωνα με τον επιθυμητό τύπο παρασκευάσματος.
Επέλεξα λάθος πρόγραμμα.		•Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο OK για να επιστρέψετε στο αρχικό μενού.

EL

Θέλετε να προμηθευτείτε σετ επιπλέον δοχείων?
Πηγαίνετε στο :
www.accessories.home-and-cook.com