

Ref. 1520000844

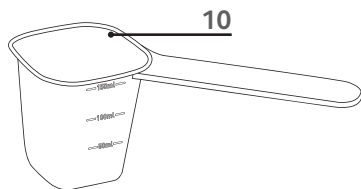
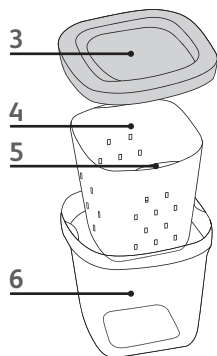
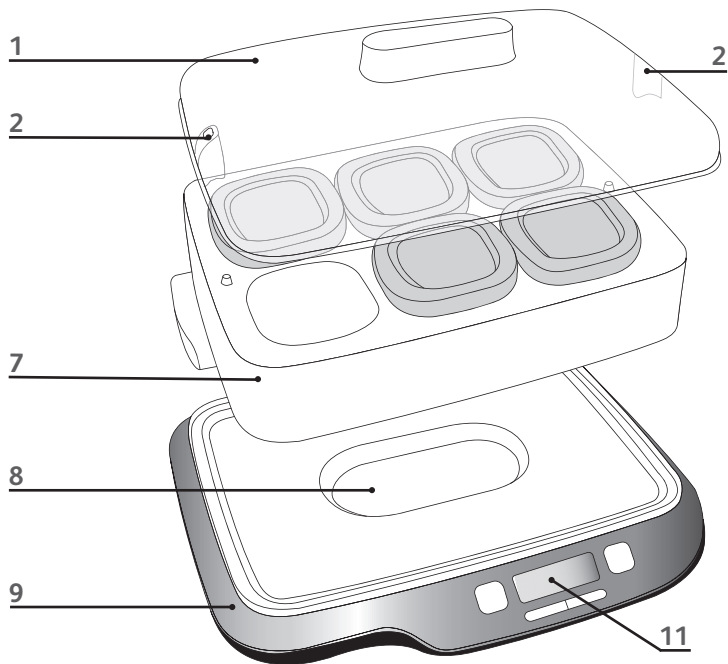
Tefal®

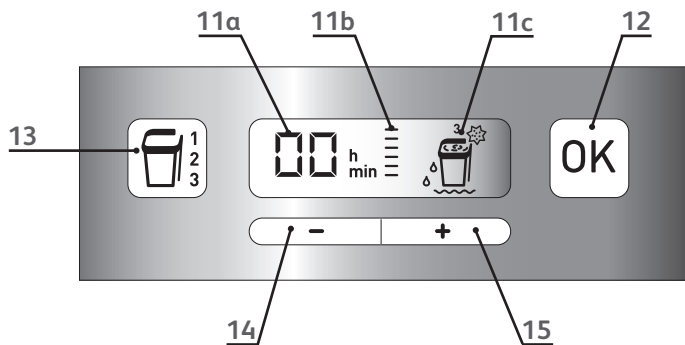
MULTI DELICES

ES

PT







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.

- No utilice el aparato si se ha caído y tiene daños visibles o parece no estar funcionando correctamente. Para que siga siendo seguro, las partes dañadas deben ser sustituidas en un centro de mantenimiento autorizado.
- En caso de que el cable de alimentación esté dañado, este deberá ser cambiado por el fabricante, un servicio posventa autorizado o una persona con una cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
- Los programas 1 y 2 de este aparato pueden ser utilizados por niños de 3 años en adelante, siempre que sea bajo supervisión o que hayan recibido instrucciones sobre la utilización del aparato en condiciones de seguridad y que entiendan bien los peligros que entraña. Los niños no han de encargarse de la limpieza ni del mantenimiento que ha de realizar el usuario a no ser que tengan 8 años como mínimo y que estén bajo la supervisión de un adulto. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 3 años.
- El programa 3 de este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, siempre que sea bajo supervisión o que hayan recibido instrucciones sobre la utilización del aparato en condiciones de seguridad y que entiendan bien los peligros que entraña. Los niños no han de encargarse de la limpieza ni del mantenimiento que ha de realizar el usuario a no ser que tengan 8 años como mínimo y que estén bajo la supervisión de un adulto. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Este aparato no se ha diseñado para que lo utilicen personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia, a no ser que alguien responsable de su seguridad las supervise o las haya instruido previamente sobre el uso del aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de conocimientos y experiencia suficientes, siempre que cuenten con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y en la medida en que entiendan los riesgos que implica.
- Deberá supervisar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- La superficie del elemento caliente está sujeta a calor residual después de su uso.
- Este aparato está destinado para ser utilizado sólo en el hogar, para uso doméstico. No se ha diseñado para utilizarse con las siguientes aplicaciones y la garantía no cubrirá zonas de trabajo de cocina en las tiendas, oficinas y otros entornos laborales, granjas, por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos con carácter residencial y en lugares como habitaciones de huéspedes.
- Advertencia: Cualquier uso indebido podría ocasionar un daño potencial.



¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

- ① Su aparato contiene un gran número de materiales aprovechables o reciclables
- ➡ Dépositelo 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
- 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" 
- 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 de 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

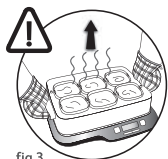


fig.3

- **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.

Cantidad de recipientes	Cantidad de leche	Fermento
6	750 ml	1 recipiente de yogur o 1 bolsita de fermentos liofilizados

Observación:

Si no quiere utilizar todos los recipientes cada vez, tiene que bloquear los agujeros que no vaya a utilizar con un recipiente vacío. 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" **Y1.**
- 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

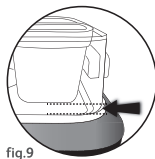


fig.9



fig.10



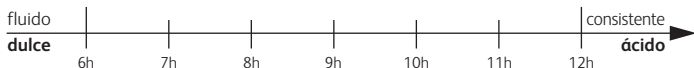
fig.11



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



fig.15

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.
- 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.

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

Observación:

Si no quiere utilizar todos los recipientes cada vez, tiene que bloquear los agujeros que no vaya a utilizar con un recipiente vacío. 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" .
- Valide el programa con la tecla .
- Ajuste el tiempo con las teclas + y -.
- Valídelo con la tecla .
- Comienza el ciclo - **fig.20.**
- En todo momento, si aprieta prolongadamente  interrumpirá la cocción y volverá a la selección de programas.



fig.7



fig.8

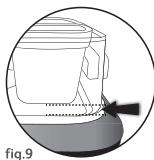


fig.9



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 desueringo 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.

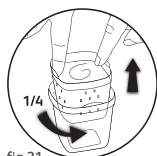


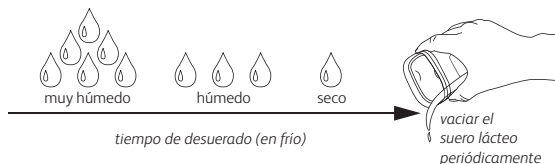
fig.21



fig.22



fig.23



* Al preparar recetas con queso, se forma un líquido denominado lactosuero (o suero lácteo). Dicho líquido, que irá desueringo 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

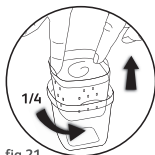


fig.21



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.**

Observación:

Si no quiere utilizar todos los recipientes cada vez, tiene que bloquear los agujeros que no vaya a utilizar con un recipiente vacío.

- 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 .
- Seleccione el tiempo de cocción de la receta con las teclas + y -.
- Valídelo con la tecla .
- Comienza el ciclo - **fig.26.**
- En todo momento, si aprieta prolongadamente  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.

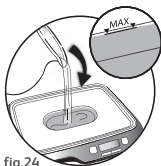


fig.24



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

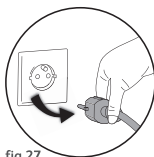


fig.27



fig.28

- 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.
- 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 a 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  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, isenta a Tefal de qualquer responsabilidade.

PT

- Não utilizar o aparelho se tiver caído ao chão e apresentar danos visíveis ou se não estiver a funcionar corretamente. Por uma questão de segurança, as peças devem ser substituídas por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por um técnico com qualificações semelhantes, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Os programas 1 e 2 deste aparelho podem ser utilizados por crianças com mais de 3 anos de idade, se forem devidamente acompanhadas ou se tiverem recebido instruções prévias relativamente à utilização segura do aparelho e se tiverem compreendido os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção do aparelho à cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas por um adulto. Conservar o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 3 anos de idade.
- O programa 3 deste aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção à cargo do utilizador podem ser feitas por crianças mas com mais de 8 anos e devidamente acompanhadas por um adulto. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8

anos de idade.

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correta utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou que tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho em total segurança e compreendam bem os potenciais perigos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não utilizam o aparelho como um brinquedo.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica. O aparelho não foi concebido para ser utilizado nos casos a seguir indicados, e a garantia não se aplicará a cozinhas pequenas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais, quintas, clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial, ambientes tipo quarto de hóspedes.
- Aviso: uma utilização incorreta poderá provocar potenciais lesões...



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① 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
- 4 Escorredores
- 5 Pegas 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" 
- 13 Botão "Menu" 
- 14 Botão de regulação do tempo - botão -
- 15 Botão de regulação do tempo - botão +

Recomendações

Antes da primeira utilização



fig.1

- Retire 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 a loiça. Para limpar o interior do reservatório, 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 do programa 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 de cozinha ou um pano - **fig.3**. No final da cozedura, não retire nem 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 bociões de vidro no congelador ou no frigorífico. Não leve os bociões ao micro-ondas. Não utilize um maçarico.
- Não deite líquidos com uma temperatura elevada dentro dos bociões 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.

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 gordo 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 efetuar 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-o 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 a preparação pelos boiões com a ajuda da colher fornecida com o aparelho - **fig.5**.

Para 6 boiões: 750 ml 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

Nota:

Se não pretender utilizar todos os boiões ao mesmo tempo, deve preencher os espaços não utilizados com um boião vazio. 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.**
- Coloque 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» **fig.12.**
- 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 continuamente o botão **OK**.



fig.7



fig.8



fig.9



fig.10



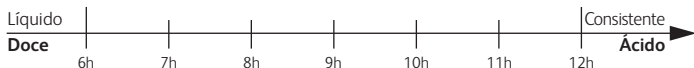
fig.11



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 continuamente 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.

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 pegas 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.

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

Nota:

Se não pretender utilizar todos os boiões ao mesmo tempo, deve preencher os espaços não utilizados com um boião vazio. 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.**
- Coloque 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» .
- 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 continuamente o botão **OK**.



fig.7



fig.8



fig.9



fig.18



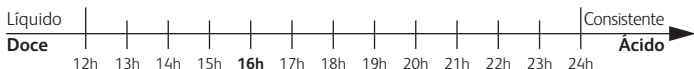
fig.19



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.



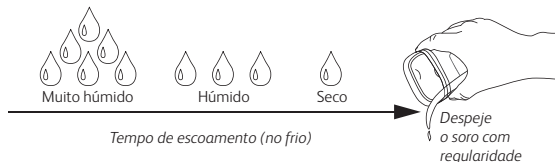
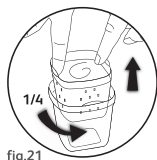
Fim de ciclo

- Um sinal sonoro indica o fim do ciclo. Para desligar esse sinal sonoro, prima **OK**. Prima continuamente 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, levante o escorredor pelas pegas 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.



* 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"

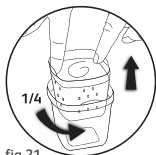


fig.21



fig.22

- No final do ciclo, o escorredor pelas pegas 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.

- 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.

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**.

Nota:

Se não pretender utilizar todos os boiões ao mesmo tempo, deve preencher os espaços não utilizados com um boião vazio.

- Coloque 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 .
- Seleccione o tempo de cozedura da receita com os botões + e -.
- Valide com o botão .
- 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 continuamente o botão .

Nota:

Durante a cozedura, poderá ajustar o tempo com os botões + e -.

O novo tempo é registado automaticamente ao fim de alguns segundos.

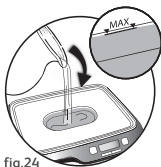


fig.24



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 continuamente 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.

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

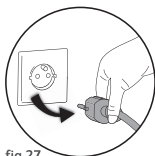


fig.27

- 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 para a loiça ou na máquina de lavar loiça - **fig.28**.
- O suporte e a tampa do aparelho são lavados com água quente e detergente para a loiça.
- 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 deslocamentos, 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 "Suisinho" 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.
Iogurtes/preparações de queijo demasiado líquidos.	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.
	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 saíram 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  pressionado para regressar ao menu inicial.

**Deseja adquirir conjuntos
de boiões suplementares? Visite:**
www.accessories.home-and-cook.com