

LIVOO

Feel good moments

Manual de instrucciones

Ref. DOP156

Yogurtera y Quesera



Referencia: DOP156
Versión: 1.4
Idioma: Español

Manual de instrucciones

Gracias por adquirir un producto de la marca LIVOO. Todos nuestros productos son fabricados prestando la mayor atención al diseño, ergonomía y facilidad de uso.

Esperamos que este producto cumpla con todas sus expectativas.

Este manual de instrucciones es disponible también en nuestra web: www.livoo.fr

Consigna de seguridad

POR FAVOR, TÓMESE UN TIEMPO PARA LEER BIEN LA RESEÑA DE UTILIZACIÓN PARTICULARMENTE ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.

Un mal uso del aparato puede dañarlo o herir al usuario. Asegúrese que usted utiliza el aparato para el uso por el cual es concebido; declinamos toda responsabilidad en cuanto a los daños provocados por una utilización incorrecta o una mala manipulación.

1. Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de su toma de corriente coincide con el voltaje nominal del aparato.
2. Use el aparato únicamente para el propósito para el cual ha sido diseñado.
3. Nunca sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua u otros líquidos.
4. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o tarima ni que entre en contacto con superficies calientes.
5. Para evitar accidentes, si el cable de alimentación sufre daños, debe ser sustituido por el fabricante o por sus agentes de servicio, o por cualquier persona con cualificaciones similares (*).
6. Para reducir el riesgo de sufrir descargas eléctricas, no accione nunca este producto con las manos mojadas, no derrame líquidos sobre el producto ni lo sumerja en agua.
7. Si el aparato va a ser utilizado cerca de niños o personas discapacitadas, supervíselo.

Manual de instrucciones

8. No coloque el aparato sobre o cerca de cocinas ni hornos calientes.
9. No lo use en exteriores (exclusivamente para uso doméstico).
10. Desconecte su aparato antes de limpiarlo o cuando no es utilizado.
11. Para evitar el riesgo de sufrir lesiones personales, no permita que el producto sea accionado por niños o personas no familiarizadas con estas instrucciones.
12. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 3 años siempre y cuando sean supervisados o hayan recibido instrucciones en cuanto al uso del aparato de modo seguro y hayan comprendido los riesgos implicados. La limpieza y el mantenimiento realizables por el usuario solamente podrán llevarse a cabo por niños mayores de 8 años bajo supervisión. Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 3 años.
13. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin la experiencia y conocimientos necesarios, siempre y cuando sean supervisados o instruidos en el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos involucrados.
14. No permita que los niños jueguen con el aparato.
15. El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
16. Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento, ya que entra en contacto directo con los alimentos.
17. Refiriendo a las instrucciones de limpieza de las superficies en contacto con alimento, gracias por referirle párrafo más abajo "limpieza" del manual.
18. La superficie de elemento calentador es sujeta al calor residual después del empleo.
19. El aparato no debe ser sumergido.

Manual de instrucciones

20. Existe un riesgo de herida en caso de mala utilización.

21. Atención: evite huidas sobre el conector

22. Este aparato está destinado para el uso doméstico y aplicaciones similares tales como:

- áreas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo
- casas rurales
- por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
- entornos de tipo alojamiento y desayuno

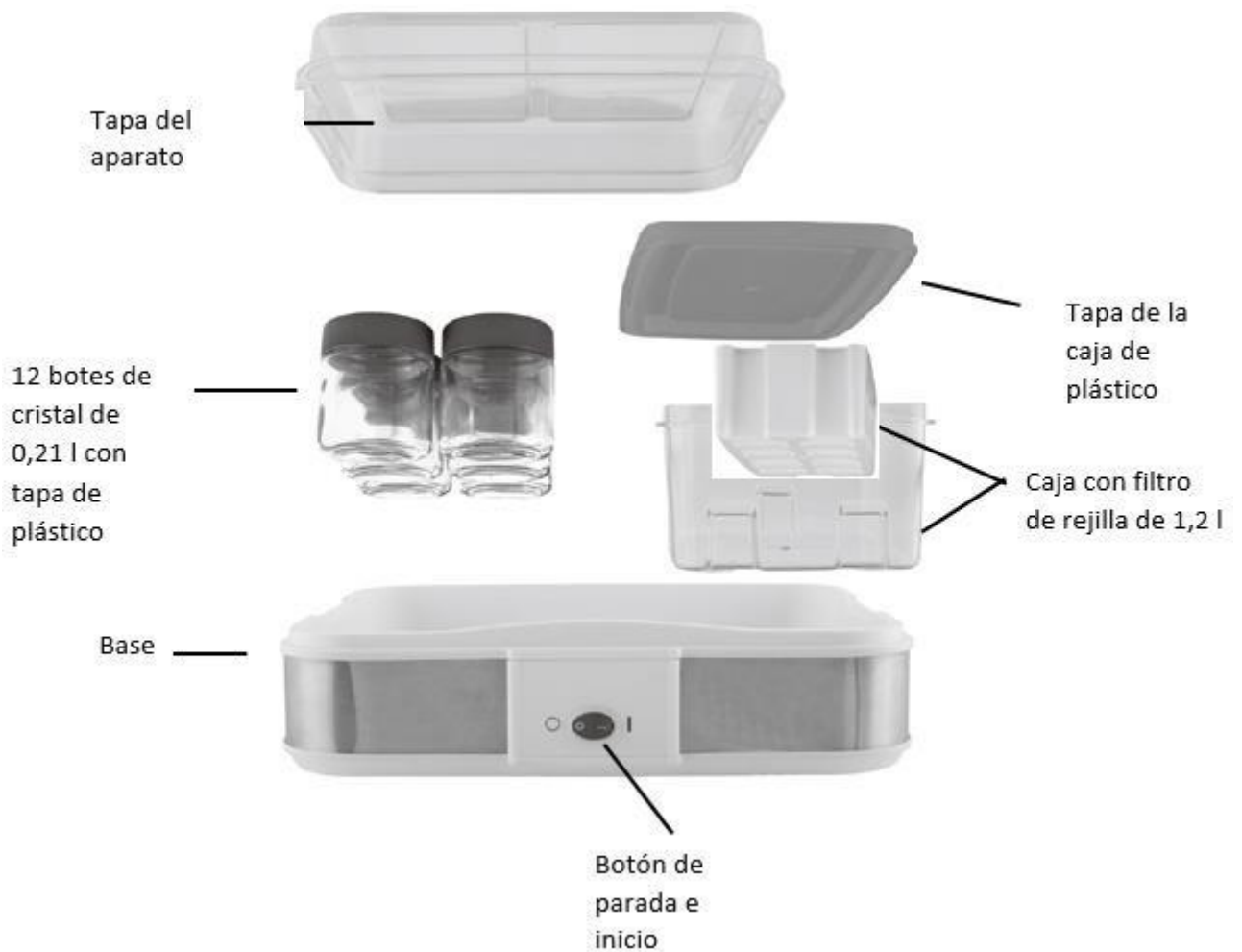
(*) Electricista competente: personal del departamento post ventas del productor o el importador o cualquier persona que esté cualificado, autorizado y competente para llevar a cabo este tipo de reparaciones con el fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso, deberá devolver el aparato este electricista.

DATOS TECNICOS

Voltaje: 220V-240V~ 50Hz-60Hz

Potencia: 21,5W

DESCRIPCIÓN



Manual de instrucciones

Antes del primer uso:

Limpie los accesorios: botes de yogurt de cristal, tapas, bote con filtro y tapa de la yogurtera en agua caliente jabonosa y, a continuación, seque.

Nota: no sumerja la base

Para preparar 6 botes de yogurts necesitará 0,9 l de leche y un cultivo lácteo o yogurt confeccionado.

Esta yogurtera permite distintas opciones por lote:

1. – 12 yogurts
2. – 6 yogurts + 1 bandeja de queso o filtro de yogurt
3. – 1 bandeja de queso o filtros de yogurt solamente

USO

El yogurt se elabora a partir de leche y fermento. Las siguientes instrucciones le ayudarán a preparar recetas a base de leche de vaca y también leches de plantas/vegetales. La firmeza del yogurt podría variar en función de la leche usada.

1. Selección de leche:

- La leche entera UHT le proporcionará los mejores resultados (firmeza y carencia de nata en el yogurt) y no hace falta hervirla antes del uso

Nota: no use leche desnatada UHT

- La leche no pasteurizada no es estéril. Sigue conteniendo bacterias. Deberá hervir esta leche, dejarla enfriar y retirar la capa de nata resultante de la crema elevando a la superficie.
- La leche de granja fresca debe hervirse (es peligroso usarla sin hervirla primero). A continuación, permita que se enfríe antes de usarla en su yogurtera.
- El yogurt elaborado con leche en polvo es muy suave. Se asienta fácil y rápidamente.

Nota:

El yogurt a base de leche entera es más suave y aromático.

Para obtener un yogurt más denso, añada dos o tres cucharadas de leche en polvo por cada litro de leche y mezcle.

No se recomienda el uso de leche hervida (yogurt más firme) con leche de soja o de almendra. Con este tipo de leches, se recomienda calentarlas a 35 °C – 43 °C (vigile cuidadosamente el termómetro para evitar sobrecalentarlas). Permita que se enfríen antes del uso.

Manual de instrucciones

2. Selección del cultivo lácteo:

El cultivo de inicio puede ser:

- Yogurt estándar (yogurt a base de leche entera) con fecha de caducidad.
- Un yogurt elaborado previamente.
- Un cultivo/cuajo seco congelado que encontrará en farmacias o centros de salud. Si selecciona este método, añada dos horas al tiempo necesario para elaborar el primer lote de yogurts. Por otro lado, es más beneficioso usar esta opción, ya que la concentración del cultivo de inicio es más importante y podrá elaborar una buena tanda aproximadamente durante el tercer lote.

Nota: no use uno de sus yogurts caseros más de diez veces, de lo contrario, los nuevos yogurts no sabrán bien.

3. Preparación del yogurt:

Cada bote de yogurt tiene una capacidad de 0,21 l y el contenedor de 1,2 l; pueden llenarse hasta $\frac{3}{4}$ (evite rebosarlos).

- Mezcle cuidadosamente 1,8 l de leche (si desea elaborar 6 botes de yogurt y un contenedor) con el cultivo de inicio usando una varilla.
Para una mezcla óptima, bata el yogurt hasta que se convierta en una masa muy suave y, a continuación, añada la leche mientras continúa batiendo la mezcla.
- Vierta la mezcla en los botes de yogurt y/o reciente colador.
- Coloque los botes sin las tapas en la yogurtera.
- Coloque la tapa en la yogurtera y enchúfela.
- Pulse el botón de parada/inicio. El aparato se pondrá en marcha y la leche comenzará a solidificarse. Tardará aproximadamente de 8 a 12 horas en función de los ingredientes utilizados (especialmente del tipo de leche) y del resultado deseado (8 horas de fermentación proporcionarán un yogurt suave y líquido y 12 horas un yogurt ácido y firme).
- El aparato se pondrá en marcha y la leche se solidificará. Tardará de 8 a 12 horas en función del tipo de leche usada.
- Después del uso, desenchufe el aparato.

Nota: Si desea yogurts dulces o manqué, añada azúcar a la leche (100 g máximo para una preparación de 1,5 l) durante la preparación, al mismo tiempo que los fermentos. Asegúrese de mezclar correctamente la mezcla con un tenedor o varilla.

Manual de instrucciones

Preparación de manqué con la bandeja de 1,2 l con colador

- Use 1 l del tipo de leche deseado
- Añada un bote de queso manqué (100 g)
- Añada unas gotas de cuajo y remueva
- Llène $\frac{3}{4}$ la bandeja con el colador
- Coloque la bandeja en la máquina
- Tape y enchufe
- Pulse el botón de activación/desactivación

Nota: este aparato le permite elaborar postres a base de leche. Si la receta incluye huevos, asegúrese de usar huevos frescos.

4. Refrigeración del yogurt:

- Retire la tapa de la yogurtera y asegúrese de que la condensación no gotea sobre los botes.
- Coloque las tapas en los botes.
- Coloque los yogurts en la nevera durante al menos 3 horas antes de consumirlos.
- Podrá personalizar sus botes con las pegatinas suministradas.

Nota:

- No mueva la yogurtera si está activada.
- Evite usar el aparato en lugares en los que esté sometido a vibraciones o corrientes.
- **Podrá conservar los yogurts de 8 a 10 días en la nevera.**
- **Nunca coloque el aparato en la nevera.**

Manual de instrucciones

Para preparar yogurt griego:

- Coloque la cantidad de yogurts caseros (frescos) en un contenedor.
- Coloque el colador de rejilla en el interior del contenedor grande.



- Vierta el yogurt, no exceda la marca MAX indicada en el contenedor. Drene durante al menos 2 horas.



- Cubra con la tapa de plástico y refrigere durante 3 horas. A continuación, coloque el yogurt en los botes.



- Sírvalo solo o con frutas.

Manual de instrucciones

CANTIDAD PARA 6 BOTES DE YOGURT Y EL CONTENEDOR RECTANGULAR

Adapte la cantidad de tazas en conformidad (para preparar 6 o 12 yogurts con o sin la caja rectangular).

Una taza = 0,15 l

Use una taza de medición de líquidos para respetar las cantidades.

LECHE ENTERA	2 % LECHE	1 % LECHE	LECHE DESNATADA	LECHE DE SOJA	LECHE DE ALMENDRAS
9 tazas	9 tazas	9 tazas	9 tazas	9 tazas	9 tazas
Cultivo de inicio: 1 taza de Yogurt o 1 paquete de yogurt seco	Cultivo de inicio: 1 taza de Yogurt o 1 paquete de yogurt seco	Cultivo de inicio: 1 taza de Yogurt o 1 paquete de yogurt seco	Cultivo de inicio: 1 taza de Yogurt o 1 paquete de yogurt seco	Cultivo de inicio: 1 taza de Yogurt o 1 paquete de yogurt seco	Cultivo de inicio: 1 taza de Yogurt o 1 paquete de yogurt seco
Ajuste el temporizador a 8 horas, retire los botes de yogurt y deje la caja rectangular en el aparato otras 2 horas	Ajuste el temporizador a 8 horas, retire los botes de yogurt y deje la caja rectangular en el aparato otras 2 horas	Ajuste el temporizador a 8 horas, retire los botes de yogurt y deje la caja rectangular en el aparato otras 2 horas	Ajuste el temporizador a 8 horas, retire los botes de yogurt y deje la caja rectangular en el aparato otras 2 horas	Ajuste el temporizador a 8 horas, retire los botes de yogurt y deje la caja rectangular en el aparato otras 2 horas	Ajuste el temporizador a 8 horas, retire los botes de yogurt y deje la caja rectangular en el aparato otras 2 horas
Refrigere durante 3 horas	Refrigere durante 3 horas	Refrigere durante 3 horas	Refrigere durante 3 horas	Refrigere durante 3 horas	Refrigere durante 3 horas
Yogurt griego: Drene durante al menos 2 horas + Refrigere durante 3 horas	Yogurt griego: Drene durante al menos 2 horas + Refrigere durante 3 horas	Yogurt griego: Drene durante al menos 2 horas + Refrigere durante 3 horas	Yogurt griego: Drene durante al menos 2 horas + Refrigere durante 3 horas	Yogurt griego: Drene durante al menos 2 horas + Refrigere durante 3 horas	Yogurt griego: Drene durante al menos 2 horas + Refrigere durante 3 horas

Importante: si ha usado la caja rectangular, retire los botes de yogurt según lo indicado anteriormente y permita que la mezcla de leche de la caja se asiente durante otras 2 horas.

Manual de instrucciones

SUGERENCIAS PARA USAR CORRECTAMENTE EL APARATO:

1. Podrá añadir distintos sabores antes de servir su yogurt: miel, frutas, zumo congelado, cereales ...
2. El yogurt sin sabores puede mantenerse en la nevera durante 10 días.
3. Si calienta demasiado la leche, obtendrá un yogurt de mala calidad.
4. No añada preparador de yogurt a leche fría.
5. Una vez refrigerado el yogurt, podría acumularse humedad en la superficie, esto es normal.

Problemas y soluciones

Problema	Explicación
El aparato no se activa	Asegúrese de que la toma funciona correctamente.
Grumos, leche amarga	La leche estaba demasiado caliente o no mezcló los ingredientes suficientemente.
El yogurt rebosa por los botes	Ha vertido demasiada leche en los botes.
Líquido en la superficie	Ha dejado los yogurts durante demasiado tiempo en el aparato Ha movido los botes demasiado pronto Falta de refrigeración El yogurt se ha sobrecalentado
Yogurts líquidos	El cultivo de yogurt y la leche usada tenían distintos contenidos de grasa Demasiado tiempo de maduración Cultivo de yogurt no fresco La leche estaba amarga El preparado de yogurt no estaba a temperatura ambiente
Los yogurts tienen un sabor extraño	El preparado o la leche no eran frescos Se ha usado yogurt con sabores como preparado Ha dejado los yogurts demasiado tiempo en el aparato

Manual de instrucciones

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja el cuerpo del aparato en agua.
- Limpie los botes de yogurt, las tapas, la yogurtera y la caja con colador con un paño húmedo y agua caliente jabonosa. Aclare y seque.



Eliminación correcta de este producto
(Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)
(Aplicable en la Unión Europea y otros países europeos con sistemas de recolección por separado)

La Directiva Europea 2012/19/EU sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE)

La presencia de esta marca en el producto o su información indica que el electrodoméstico no debe eliminarse junto con otros desechos comunes al finalizar su vida útil.

Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, separe el electrodoméstico de otros tipos de desechos y recíclelo correctamente para promover la reutilización sustentable de recursos materiales.

Los usuarios particulares deben contactarse con el establecimiento comercial donde adquirieron este producto o con la oficina de autoridades locales para obtener mayor información sobre dónde y cómo pueden llevar este artículo para reciclarlo de una forma segura para el medio ambiente.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr