

Изготовлено во Франции для холдинга "GROUPE SEB", France
(Groupe SEB, Chemin du Petit Bois Les 4 M - BP 172 69134 Ecully Cedex France)
Групп СЕБ, Шмэн до Пти Буа Ле 4 М – БП 17269134 Экули Седекс Франс
Официальный представитель, импортер в РФ "Группа СЕБ-Восток"
125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3 тел. 213-32-32
Информация о сертификации:

Соответствуют требованиям:

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

Срок службы изделия 2 года с даты продажи.



Ref. 1520000563

JPM & Associés • marketing-design-communication • 09/2011

Tefal®
MULTI DELICES

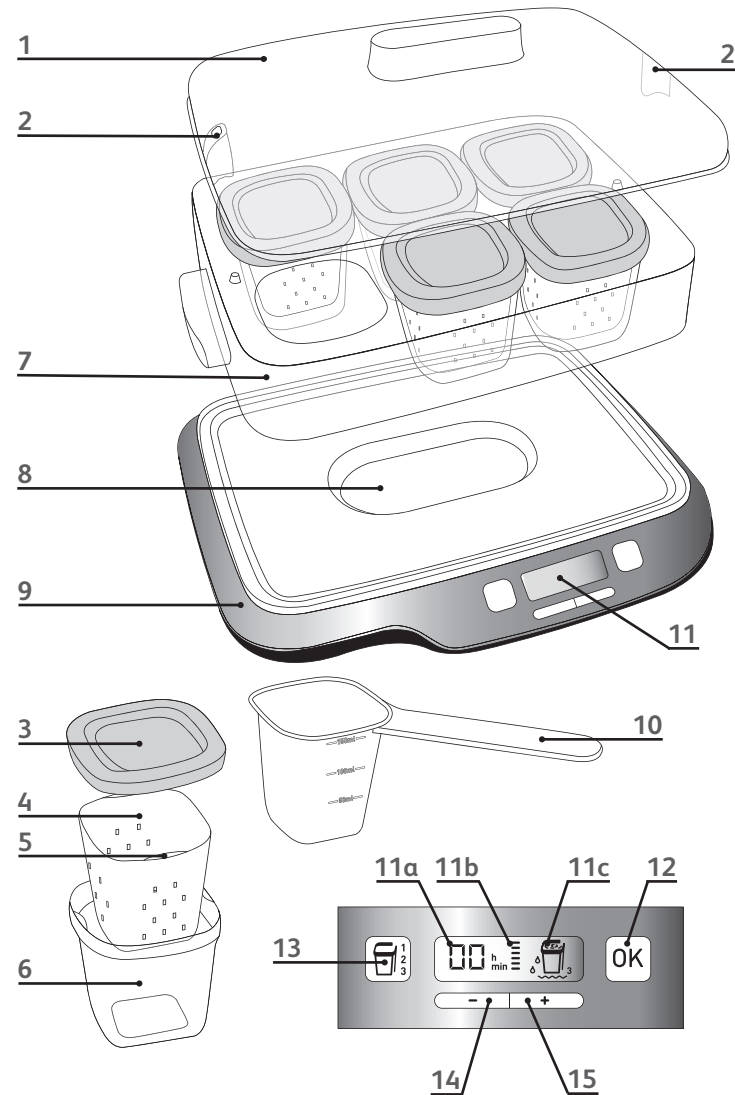


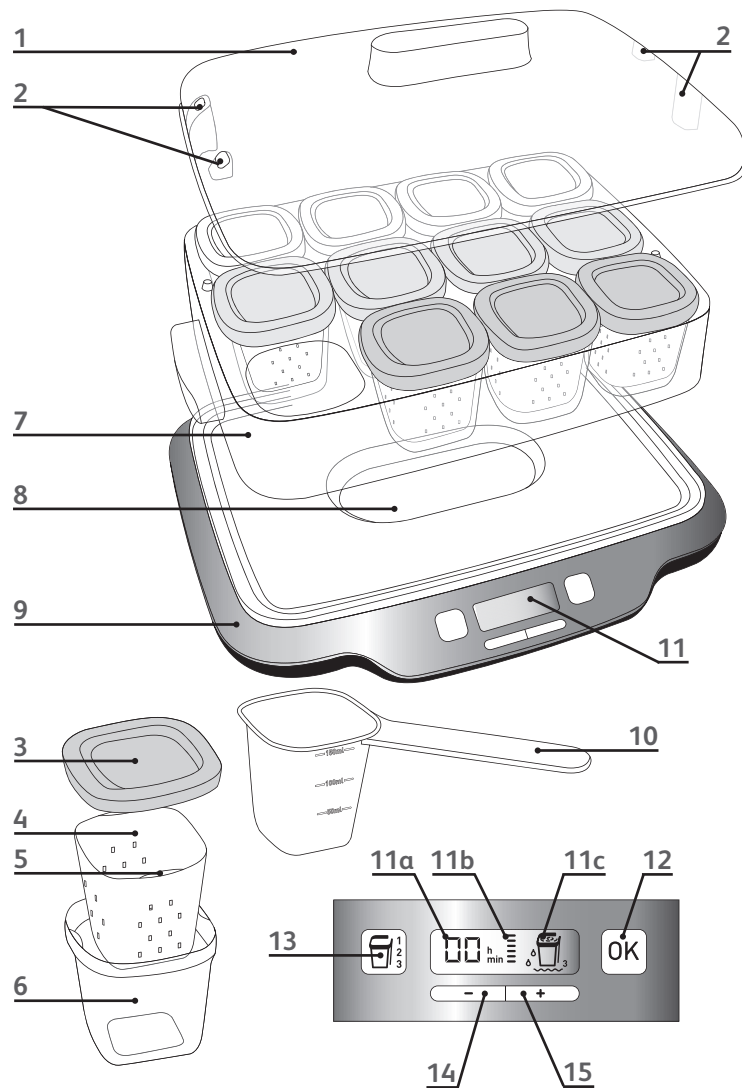
www.groupeseb.com

RU

UK

KK





Правила техники безопасности

Перед первым использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте ее для последующей работы с прибором: компания TEFAL не несет никакой ответственности, если устройство использовалось не в соответствии с инструкцией.

- Не используйте прибор, если он упал и имеет видимые повреждения или функционирует с нарушениями. В целях безопасности эти детали необходимо заменять в авторизованном сервисном центре.
- Если кабель питания поврежден, его должен заменить производитель, сотрудник авторизованного центра постпродажного обслуживания или другой квалифицированный специалист, чтобы избежать потенциальных угроз.
- Программу 1 и 2 данного прибора могут использовать дети старше 3 лет, при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании прибора, и осознают возможные факторы риска. Чисткой и уходом за прибором могут заниматься дети, при условии, что они старше 8 лет и находятся под наблюдением взрослого. Храните прибор и сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 3 лет.
- Программу 3 данного прибора могут использовать дети старше 8 лет, при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании прибора, и осознают возможные факторы риска. Чисткой и уходом за прибором могут заниматься дети, при условии, что они старше 8 лет и находятся под наблюдением взрослого. Храните прибор и сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными

физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, без присмотра взрослых или опекунов либо без предварительного инструктажа ответственным за технику безопасности.

- Данный прибор могут использовать лица с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, не обладающие соответствующим опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании прибора, и осознают возможные факторы риска.
- Поверхность нагревательного прибора после использования является источником остаточного тепловыделения.
- Данный прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве и в бытовых целях. Он не обслуживается в сервисном центре, а ремонт не будет покрываться гарантией, если прибор используется в кухонных помещениях для персонала магазинов, офисах и других бизнес-организациях, на фермах или клиентами в отелях и автогостиницах либо других отелях типа полупансион.
- Внимание! Любое неправильное использование устройства может привести к травмам.



Защитим окружающую среду!

① Это устройство состоит из большого количества ценных материалов или материалов, которые могут подлежать повторному использованию.

➔ Для переработки устройства отнесите его в пункт приема бытовых отходов.

Описание

- 1 Крышка прибора
- 2 Отверстия выпуска пара
- 3 Крышки стеклянных стаканчиков (одно- или трехцветных, в зависимости от модели)
- 4 Сливные лотки
- 5 Загнутые фиксирующие края сливных лотков
- 6 Стеклянные стаканчики
- 7 Подставка для стаканчиков
- 8 Резервуар для воды, для молочных десертов.
- 9 Основание
- 10 Половник

Панель управления

- 11 ЖК экран
 - a Индикация оставшегося времени
 - b Индикация текущего цикла
 - c Индикация программы "Йогурты" ¹ или программы "Творог" ² или программы "Молочные десерты" ³
- 12 Кнопка "ОК" 
- 13 Кнопка "меню" 
- 14 Настройка времени - кнопка -
- 15 Настройка времени - кнопка +

Рекомендации

Перед первым использованием



fig.1

- Снимите всю упаковочную бумагу, наклейки или различные сопутствующие детали внутри и снаружи прибора - fig.1.
- Промойте стаканчики, крышечки, сливные лотки, подставку, крышку прибора и половник теплой мыльной водой. Для чистки внутренней поверхности чаши достаточно протереть ее губкой, при этом следите, чтобы абразивная сторона губки не прикасалась к поверхности чаши, поскольку это может привести к повреждениям прибора. Не используйте абразивные чистящие средства. Никогда не погружайте корпус прибора в воду.

Действия в ходе использования



fig.2

- ⚠ • В крышке имеются отверстия выпуска пара. Во избежание ожогов при работе прибора в режиме "десерт" не держите руки над этими отверстиями - fig.2.
- Во время работы прибора запрещается переставлять его с места на место, а также открывать крышку. Не ставьте прибор в местах, подвергаемых вибрациям (например, наверху холодильника), или на сквозняке. Соблюдение данных рекомендаций поможет вам готовить замечательные блюда.

Действия по завершению цикла использования

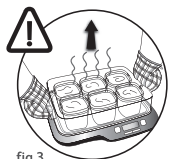


fig.3
4

- ⚠ • После использования функции "десерт": Во избежание ожогов, прежде чем открыть крышку или передвинуть подставку, необходимо выключить прибор и некоторое время подождать. Для перемещения подставки со стаканчиками пользуйтесь перчатками от ожогов или прихватками - fig.3. Запрещается вынимать или трогать стаканчики голый рукой по окончании кулинарной обработки.



fig.4a

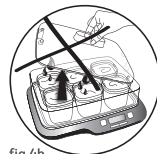


fig.4b

- В конце процесса кулинарной обработки возможно образование конденсата пара на крышке. В таких случаях необходимо снять крышку, держа ее в горизонтальном положении, и перевернуть ее над раковиной, чтобы предотвратить попадание воды на кулинарные изделия - fig.4a-b.
- Запрещается ставить стеклянные стаканчики в холодильник или морозильную камеру. Не ставьте их в микроволновую печь. Не пользуйтесь горелкой.
- Не наливайте в стеклянные стаканчики очень горячую жидкость.
- После того, как основание остынет, вы можете собрать оставшуюся воду с помощью губки.

Чтобы вам всегда удавались ваши блюда, соблюдайте следующие правила.

Йогурты и творог



(программа 1)



(программа 2)

Умеренный нагрев и длительное брожение - вот в чем секрет!

Кулинарная заготовка превращается в йогурт или творог при длительной паровой обработке при идеальной температуре и в течение определенного периода времени.

Выбор ингредиентов

Молоко

Какое молоко нужно использовать?

Все блюда для нашей йогуртницы (за исключением особо оговоренных случаев) готовятся на основе коровьего молока. Вы можете использовать растительное молоко, например соевое, а также овечье или козье молоко, однако в таком случае в зависимости от вида молока густота йогурта может быть различной. Все виды молока, перечисленные ниже, подходят для вашего прибора, начиная от сырого непастеризованного молока и заканчивая молоком долгосрочного хранения:



Выбирайте цельное молоко (желательно УНТ-молоко) долгосрочного хранения. Сырое (свежее) молоко необходимо прокипятить, затем охладить и снять с него пенку.

- **стерилизованное молоко долгосрочного хранения:** благодаря цельному УНТ-молоку ваши йогурты получатся более густыми. При использовании полуснятого молока, ваши йогурты будут менее густыми. Тем не менее, вы можете использовать полуснятое молоко, добавляя к нему 1-2 стаканчика сухого молока.
- **пастеризованное молоко:** при использовании такого молока йогурты получаются более жирными, с небольшой корочкой на поверхности.
- **сырое молоко (деревенское молоко):** обязательно прокипятите такое молоко. Кроме того, рекомендуем кипятить его как можно дольше. Использовать такое молоко без кипячения опасно. Затем дайте молоку остыть, прежде чем использовать его в йогуртнице. Не рекомендуется повторно использовать для закваски йогурты, приготовленные на основе сырого молока.
- **сухое молоко:** при использовании сухого молока получаются очень жирные йогурты. Следуйте указаниям, приводимым на фабричной упаковке продукта.

Закваска

Если вы разогревали молоко, дождитесь, пока оно остынет до комнатной температуры, а затем добавляйте закваску.

Чрезмерно высокая температура может уничтожить свойства закваски.

а) Для йогуртов

Йогурт можно приготовить несколькими способами:

- на основе **натурального йогурта** фирменного производителя, при этом срок годности должен быть как можно более отдаленным; в таком случае из йогурта получится более активная закваска, и вы получите более густой йогурт в результате.
- на основе **сухой закваски**. В таком случае соблюдайте указанное на аннотации к закваске рекомендуемое время активизации. Такую закваску можно найти в крупных торговых центрах, аптеках и в некоторых магазинах диетических продуктов.
- на основе **изготовленного вами йогурта** – последний должен быть натуральным и свежеприготовленным. Этот процесс называется повторным использованием закваски. После 5 повторных использований количество активных ферментов в служившем для закваски йогурте снижается, и получаемый из него продукт может быть менее густым по консистенции. Поэтому рекомендуется приготовить новый продукт для закваски, используя магазинный йогурт или сухую закваску

б) Для других кисломолочных продуктов: творог и десерты.

- **Закваска:** для внесения затравки в кисломолочное блюдо обязательно используйте только свежий творог.
- **Сывороточная закваска:** чтобы приготовить кисломолочное блюдо, необходимо добавить несколько капель сывороточной закваски (которую вы можете приобрести в аптеках или в специализированных магазинах биопродукции). Полезный совет: вместо сывороточной закваски вы можете использовать 1 столовую ложку лимонного сока.

Когда следует добавлять сахар?

Для йогуртов и творога:

Добавлять сахар в йогурты можно либо во время их употребления, либо перед приготовлением; во втором случае следует добавить сахар в молоко вместе с закваской, и тщательно размешать его вилкой или венчиком до полного растворения.

Приготовление смеси



- Для 6 стаканчиков: 750 мл молока, закваска на ваш выбор

Количество стаканчиков	Количество молока	Закваска
6	750 ml	1 стаканчик йогурта или 1 пакетик сухой закваски
12	1,5 l	1 стаканчик йогурта или 1 пакетик сухой закваски

Для 12 стаканчиков: 1,5 л молока, закваска на ваш выбор



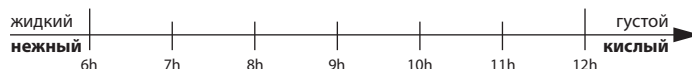
Если вы не хотите использовать все стаканчики каждый раз, закрывайте неиспользуемые отверстия пустым стаканчиком (для модели с 6 стаканчиками), или крышками стаканчиков - **fig.6** (для модели с 12 стаканчиками). На время брожения йогуртов это не повлияет.

⚠ • Запрещается наливать воду в основание прибора - fig.7.

- ▲ • Установите на основание прибора подставку - **fig.8**. Стаканчики должны находиться в висячем положении - **fig.9**.
- Подвесить заполненные стаканчики без крышек в предусмотренных участках подставки - **fig.10**.
- Накройте продукт крышкой - **fig.11**.
- Включите питание прибора.
- Нажмите один раз кнопку **OK** для выбора программы «Йогурт» **П1**.
- Отрегулируйте время с помощью кнопок **+** и **-**.
- Подтвердите время с помощью кнопки **OK**.
- Стартует цикл приготовления - **fig.12**.
- Длительное нажатие кнопки **OK** позволяет в любой момент прервать приготовление продукта и вернуться к выбору программ.



- Необходимое время брожения для йогурта - от 6 до 12 часов, в зависимости от ингредиентов, взятых за основу, и от того, какой результат вы хотите получить.



Окончания цикла и охлаждение



fig.13

- Об окончании цикла приготовления сообщает звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку **OK**. Длительное нажатие кнопки обеспечивает возврат к меню. Кроме того, вы можете увеличить время приготовления, нажав кнопку + или – и подтвердите время с помощью кнопки **OK**.
- По окончании цикла приготовления накройте стаканчики крышками - fig.13 и поставьте йогурты в холодильник минимум на 4 часа, чтобы они загустели.

Хранение

- Длительность хранения натуральных йогуртов в холодильнике - не более 7 дней. Прочие виды йогуртов следует употребить в более короткие сроки.

Приготовление творога или десертов

Приготовление смеси

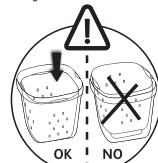


fig.14



fig.15

Данная базовая смесь подходит для приготовления двух молочнокислых блюд.

- Вам понадобится молоко, предпочтительно цельное, и свежий творог. Для получения удачной смеси аккуратно взбейте творог вилкой или венчиком и добавьте немного молока, чтобы получить мягкую однородную массу. Затем влейте оставшееся молоко, продолжая при этом перемешивать продукты.

- Добавьте сывороточную закваску или лимонный сок.

- Установите сливные лотки в стаканчики и убедитесь, что они расположены на дне стаканчиков - fig.14.

- Разлейте готовую смесь по стаканчикам с помощью половника, который предоставляется в комплекте с прибором - fig.15, не переливая при этом смесь через загнутые края, чтобы иметь возможность извлечь сливной лоток для удаления жидкости.

Для 6 стаканчиков: 750 мл молока, 100 г свежего творога, 4 капли сывороточной закваски или одна столовая ложка лимонного сока.

Для 12 стаканчиков: 1,5 л молока, 100 г свежего творога, 6 капель сывороточной закваски или одна столовая ложка лимонного сока.

Количество стаканчиков	Количество молока	Количество свежего творога	Сывороточная закваска или лимонный сок
6	750 ml	100 g	4 капли 1 столовая ложка
12	1,5 l	100 g	6 капель 1 столовая ложка



fig.6

Примечание:

Если вы не хотите использовать все стаканчики каждый раз, закрывайте неиспользуемые отверстия пустым стаканчиком (для модели с 6 стаканчиками), или крышками стаканчиков - fig.16 (для модели с 12 стаканчиками). На время брожения творога это не повлияет.

Включение прибора

- ⚠ Запрещается наливать воду в основание прибора - fig.7.
- ⚠ Установите на основание прибора подставку - fig.8. Стаканчики должны находиться в висячем положении - fig.17.
- Подвесить заполненные стаканчики без крышек в предусмотренных участках подставки - fig.18.
- Накройте продукт крышкой - fig.19.
- Включите питание прибора.
- Нажмите один раз кнопку  для выбора программы "творог" .
- Подтвердите программу с помощью кнопки .
- Отрегулируйте время с помощью кнопок + и -.
- Подтвердите время с помощью кнопки .
- Стартует цикл приготовления - fig.20.
- Длительное нажатие кнопки  позволяет в любой момент прервать приготовление продукта и вернуться к выбору программ.



fig.7



fig.8



fig.9



fig.18



fig.19



fig.20

Время брожения

- зависимости от того, какой продукт готовится (творог или десерт), и от выбранного рецепта, время брожения составит от 12 до 24 часов.



Окончание цикла

- Об окончании цикла приготовления сообщает звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку . Длительное нажатие кнопки обеспечивает возврат к меню. Кроме того, вы можете увеличить время приготовления, нажав кнопку + или - и подтвердите время с помощью кнопки .

Удаление жидкости, помещение в емкости и охлаждение приготовленных продуктов

а) Творог

- После окончания цикла приготовления приподнимите сливной лоток за загнутые края и проверните его в стаканчики на 1/4 оборота таким образом, чтобы из него могла стекать жидкость - fig.21-22. Дайте жидкости стечь в течение 15 мин., затем удалите молочную сыворотку*.
- Снова установите сливные лотки на дно стаканчиков и накройте стаканчики крышками - fig.23. Поставьте творог в холодильник минимум на 4 часа, чтобы он приобрел надлежащие свойства.

- При употреблении перемешайте и разотрите комки продукта.

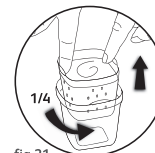


fig.21



fig.22



fig.23



* При приготовлении молочнокислых продуктов образуется жидкость, которая называется сыворотка (или молочная сыворотка). Эта жидкость, которую вы удаляете в большей или меньшей степени для получения более или менее сухих продуктов, не вредит здоровью, а наоборот, содержит большое количество минералов.

б) Десерты

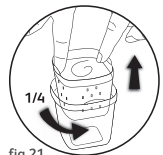


fig.21



fig.22

- После окончания цикла приготовления приподнимите сливной лоток за загнутые края и проверните его в стаканчике на 1/4 оборота таким образом, чтобы из него могла стекать жидкость - fig.21-22. Накройте прибор крышкой и поставьте стаканчики в холодильник.
- Для десертов удаление жидкости в холодильнике занимает в среднем 12 часов.
- Время удаления жидкости зависит от результата, который вы желаете получить (влажный, полусухой или сухой продукт). Для получения более сухого продукта регулярно удаляйте молочную сыворотку, которая образуется на дне стаканчиков. После этого снова установите сливной лоток таким образом, чтобы из него стекала жидкость.
- Выложите творог из формы на блюдо, перемешайте со сливками.
- Распределите смесь по предварительно промытым водой стаканчикам и храните в прохладном месте.
- Если вы хотите получить продукт более густой консистенции, следует немного увеличить время удаления жидкости.

Хранение

- Храните молочнокислые продукты в прохладном месте. Употребите их не позднее, чем в течение 7 дней с момента приготовления.

Молочные десерты (программа 3)

В кулинарной книге, прилагаемой к прибору, вы найдете множество рецептов молочных десертов.

Включение прибора

- Заполните основание прибора водой до отметки MAX - fig.24.

 Установите на основание прибора подставку - fig.25. Стаканчики должны находиться в висячем положении - fig.9.



fig.6

Примечание:

Если вы не хотите использовать все стаканчики каждый раз, закрывайте неиспользуемые отверстия пустым стаканчиком (для модели с 6 стаканчиками), или крышками стаканчиков - fig.6 (для модели с 12 стаканчиками).

- Подвесить заполненные стаканчики без крышек в предусмотренных участках подставки - fig.10.
- Накройте продукт крышкой - fig.11.
- Включите питание прибора.
- Выберите программу "Молочные десерты"  с нажатием кнопки .
- Подтвердите программу с помощью кнопки .
- С помощью кнопок + и - выбрать время приготовления блюда.
- Подтвердите время с помощью кнопки .
- Стартует цикл приготовления - fig.26.
- Длительное нажатие кнопки  позволяет в любой момент прервать приготовление продукта и вернуться к выбору программ.

Примечание:

Вы можете регулировать время в процессе кулинарной обработки с помощью кнопок + и -.

Новый показатель времени автоматически запоминается через нескольких секунд.

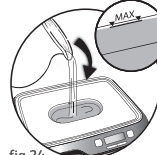


fig.24



fig.25

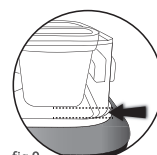


fig.9



fig.10



fig.11



fig.26

Окончания цикла и охлаждение

- Об окончании цикла приготовления сообщает звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку **OK**. Длительное нажатие кнопки обеспечивает возврат к меню. Кроме того, вы можете увеличить время приготовления, нажав кнопку + или – и подтвердите время с помощью кнопки **OK**.
- Не ставьте горячий продукт в холодильник. Для хранения продукта руководствуйтесь рецептом.

Хранение

- Молочные десерты необходимо хранить в прохладном месте и употреблять в кратчайшие сроки после приготовления.

Важно:

В состав многих кисломолочных блюд входят яйца. Чтобы избежать разного рода проблем, при приготовлении всех блюд используйте свежие яйца.

Уход

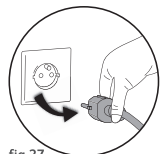


fig.27

- Перед чисткой всегда выключайте устройство из сети - fig.27.
- Никогда не погружайте корпус прибора в воду. Чистка корпуса должна выполняться влажной тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде. тщательно сполосните под водой и просушите.

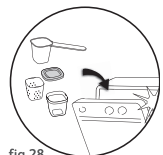


fig.28

- Чистка стаканчиков, крышек, сточных лотков и половника выполняется с теплой мыльной водой или в посудомоечной машине - fig.28.
- Чистка подставки и крышки прибора выполняется с теплой мыльной водой.
- Для чистки внутренней поверхности чаши достаточно протереть ее губкой, при этом следите, чтобы абразивная сторона губки не прикасалась к поверхности чаши, поскольку это может привести к повреждениям прибора. Не используйте абразивные чистящие средства. Никогда не погружайте корпус прибора в воду.
- Для удаления накипи с основания прибора налейте в него воду с добавлением спиртового уксуса до отметки MAX. Через час слейте уксусный раствор и промойте основание с помощью губки. Перед последующим использованием тщательно сполосните.

Вопросы/ответы

- **Какое молоко вы бы порекомендовали для того, чтобы йогурт наверняка получился?**

Чтобы гарантировать успешное приготовление йогурта, советуем использовать цельное УНТ-молоко.

- **Если у меня нет другого молока кроме полуснятого, могу ли я использовать его?**

Да, вы можете использовать полуснятое молоко, при этом ваши йогурты получатся более жидкими. Чтобы добиться большей густоты йогурта, вы можете добавить в ваш продукт один стаканчик сухого цельного молока.

- **Какую закваску следует использовать?**

Вы можете использовать в качестве закваски либо магазинный йогурт, либо йогурт, приготовленный вами, либо сухую закваску.

- **Следует ли ставить йогурты в холодильник сразу же после окончания цикла нагрева?**

Это не обязательно. Если вы запустили цикл на ночь, вы можете дождаться утра, чтобы поставить йогурты в прохладное место. Находиться возле прибора в момент остановки цикла не обязательно.

- **Иногда на крышке появляется конденсат, что нужно делать?**

Это нормально. Если по окончании программы собралось значительное количество конденсата водяного пара, приподнимите крышку, не наклоняя ее, и перенесите ее к раковине. Таким образом вы избежите попадания капель пара на йогурты.

- **Обязательно ли заполнять все стаканчики?**

Нет. Если вы не хотите использовать все стаканчики, закрывайте неиспользуемые места крышками от стаканчиков.

- **Когда нужно добавлять сахар: до или после приготовления?**

Вы можете добавлять сахар в йогурты в момент приготовления, вместе с закваской. А также, перед началом употребления, вы можете добавить в йогурт сахар, мед, ванильный сахар, сироп, и т.д.

- **Совет, который поможет получить вкусный йогурт...**

Чтобы йогурт получился густым и однородным, все ингредиенты, входящие в его состав, должны быть комнатной температуры.

- Я обожаю йогурты с фруктами. Можно ли добавлять в йогурт свежие фрукты?

Кислота, которая содержится в свежих фруктах, может привести к скисанию йогурта, поэтому мы рекомендуем вам добавлять в йогурт фрукты в виде варенья, фруктового пюре, или фруктов из компота. Но вы можете добавлять свежие фрукты во время употребления готового йогурта.

- Могу ли я приготовить продукт с двумя разными ароматами/ два разных продукта за один раз?

Вы можете одновременно готовить несколько разных продуктов при условии, что для их приготовления используется одна и та же программа и требуется одинаковое время приготовления.

- Как получить более густой йогурт?

Степень густоты йогурта зависит от трех условий: тип используемого молока, время брожения и закваска. Для получения более густых йогуртов выбирайте цельное молоко или добавляйте цельное сухое молоко. В качестве закваски используйте магазинный йогурт с как можно более отдаленным сроком годности. Чем дольше время брожения, тем гуще получится йогурт.

- Обязательно ли готовить продукты на основе коровьего молока?

Вы можете использовать животное молоко иного происхождения (козье, овечье), или растительное молоко (соевое). При использовании такого молока йогурты получаются более жидкими, чем при использовании цельного коровьего молока.

- Сколько времени могут храниться йогурты домашнего приготовления?

Длительность хранения йогуртов и творога в холодильнике - не более 7 дней. Молочные десерты необходимо употребить в кратчайшие сроки после приготовления.

Устранение проблем

Проблема с готовым изделием

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Йогурты/кисломолочные продукты получились слишком жидкие.	• Использовалось полуснятое молоко без добавления сухого молока (самостоятельно используемое полуснятое молоко содержит недостаточно протеинов).	• Добавьте 1 стаканчик йогурта из цельного сухого молока (2 стаканчика йогурта из снятого молока), или используйте цельное молоко.
	• Перемещение, удары или вибрации прибора во время брожения.	• Не передвигайте прибор во время его работы. • Не ставьте его на холодильник.
	• Закваска больше не активна..	• Замените закваску или марку йогуртов/свежего творога. • Проверьте срок годности вашей закваски или йогуртов/свежего творога.
	• Использование магазинного творога или творожного сырка, прошедшего термическую обработку. • В таком продукте содержится лишь незначительное количество активных ферментов.	• В качестве закваски используйте 1 стаканчик свежего творога.
	• В ходе цикла прибор был открыт.	• Не вынимайте стаканчики и не открывайте прибор до окончания цикла (в среднем 8 часов). • Во время работы прибора держите его вдаль от сквозняков.
	• Слишком короткое время брожения.	• Увеличьте время брожения с помощью таймера.
Йогурты/кисломолочные продукты получились слишком жидкие.	• Добавление фруктов в йогурт.	• Предварительно отварите фрукты, или используйте фруктовое пюре, либо варенье (при комнатной температуре). • Сырые фрукты выделяют кислоту, которая препятствует правильному формированию йогурта. Но вы можете добавлять свежие фрукты во время употребления готового йогурта.
	• Стаканчики плохо очищены/ промыты (промывание вручную или в посудомоечной машине).	• Прежде чем поместить заготовку продукта в стаканчики, убедитесь, что на внутренней поверхности стаканчиков нет следов жидкости для мытья посуды, чистящего средства или грязных пятен, что может привести к затруднению брожения.
Йогурт получился слишком кислый.	Слишком длинное время брожения.	• Сократите время брожения в ходе последующих процедур.
К концу брожения на поверхности или по бокам йогурта образовалась прозрачная жидкость (называемая сыворотка).	• Слишком интенсивное брожение.	• Сократите время брожения и/или добавьте цельное сухое молоко.
У меня получился кисломолочный продукт с горечью или с сильным лимонным привкусом.	• Избыток сывороточной закваски или лимонного сока.	• Откорректируйте количество добавляемой сывороточной закваски или лимонного сока, чтобы сохранить густоту продукта и получить при этом более приятный вкус.

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Прибор не работает.	• Подключение к сети питания.	• Прежде всего проверьте подключение прибора к сети питания.
Прибор включен в сеть, но не работает.	• Технические неполадки.	• Обратитесь к вашему продавцу, или в аккредитованный центр технического обслуживания TEFAL.
У меня не получились блюда, расположенные в центре.	• Вы установили подставку для стаканчиков вверх дном.	• Установите подставку правильно, чтобы можно было подвесить стаканчики.
Я готовлю молочные десерты (прогр. 3). Прибор начал работать, и вдруг графический значок  быстро замигал, и прибор начал издавать прерывистые звуки.	• В основании прибора отсутствует вода.	• Выключите прибор и залейте в основание воду, следуя указаниям инструкции. Подождите 2 -3 минуты и возобновите приготовление.
Прибор выключился после того, как издал звуковой сигнал в ходе цикла.	• В основании прибора отсутствует вода.	• Осторожно откройте прибор, придерживая его за ручки и пользуясь прихваткой или кухонной перчаткой, и долейте воды.
Прибор выпускает большое количество пара.	• Неправильно установлена подставка для стаканчиков или крышка прибора.	• Установите подставку для стаканчиков или крышку прибора правильно.
Продукты не получились.	• Неправильно выбрана программа.	• Убедитесь, что используется программа, подходящая для продуктов, которые вы желаете получить.
Я ошибся в выборе программы.		• Чтобы вернуться в исходное меню, нажмите и удерживайте кнопку  .

Перед першим використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її для подальшого використання: компанія TEFAL не несе жодної відповідальності у разі використання приладу не у відповідності з інструкцією.

- Не використовуйте прилад, якщо він падав і має наявні пошкодження або працює неналежним чином. Для забезпечення безпеки пошкоджені частини слід замінити в авторизованому сервісному центрі.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, він має бути замінений виробником, авторизованим центром післяпродажного обслуговування або іншим кваліфікованим фахівцем з метою уникнення небезпеки.
- Програмами 1 і 2 цього приладу можна користуватися дітям від 3 років, якщо вони перебувають під належним наглядом або якщо вони отримали інструкції стосовно безпечного використання пристрою й усвідомлюють усі можливі ризики, пов'язані з його використанням. Чищення приладу й догляд за ним можуть здійснювати діти старше 8 років і виключно під наглядом дорослих. Зберігайте пристрій і його шнур у місці, недоступному для дітей, молодших за 3 років.
- Програмою 3 цього приладу можна користуватися дітям від 8 років, якщо вони перебувають під належним наглядом або якщо вони отримали інструкції стосовно безпечного використання пристрою й усвідомлюють усі можливі ризики, пов'язані з його використанням. Чищення приладу й догляд за ним можуть здійснювати діти старше 8 років і виключно під наглядом дорослих. Зберігайте пристрій і його шнур у місці, недоступному для дітей, молодших 8 років.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (а також дітьми) із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, які мають недостатньо

досвіду і знань, окрім випадків, коли вони знаходяться під контролем або були проінструктовані особами, які відповідають за їхню безпеку.

- Цим приладом можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, чуттєвими та розумовими можливостями, а також особи, які не мають достатнього досвіду й необхідних знань щодо його використання, за умови, що вони здійснюють це під наглядом або після отримання попередніх інструкцій стосовно його безпечного використання й усвідомлюють потенційну небезпеку, пов'язану з цим процесом.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Поверхня нагрівального елемента після використання залишається гарячою.
- Цей прилад призначений для використання тільки в домашньому господарстві, в побутових цілях. Він не призначений для використання в наведених нижче випадках: кухонним персоналом у магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях, сільських будинках, клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях, у домашніх готелях типу «ночівля та сніданок». У цьому разі гарантія на прилад визнається недійсною.
- Увага! Будь-яке неправильне використання може призвести до потенційної травми.



Захист навколишнього середовища передусім!

- ① Цей прилад містить багато цінних матеріалів, які можуть бути перероблені або використані повторно.
- ➡ Здайте його до пункту збору відходів, щоб забезпечити належну утилізацію приладу.

Опис

- | | |
|---|---|
| 1 Кришка приладу | Панель керування |
| 2 Отвори для випуску пари | 11 ЖК екран |
| 3 Кришечки скляних стаканчиків (1 або 3 кольорові, в залежності від моделі) | а Індикація часу, який лишився |
| 4 Зливні лотки | б Індикація поточного циклу |
| 5 Загнені фіксуючі краї зливальних лотків | с Індикація програми "Йогурти" ¹ або програми "Сир" ² або програми "Молочні десерти" ³ |
| 6 Скляні стаканчики | 12 Кнопка "ОК" |
| 7 Підставка для стаканчиків | 13 Кнопка "Меню" |
| 8 Резервуар для води, для молочних десертів | 14 Регулювання часу: кнопка – |
| 9 Основа | 15 Регулювання часу: кнопка + |
| 10 Ополоник | |

Рекомендації

Перед першим використанням



fig.1

• Зніміть весь пакувальний папір, наклейки або різноманітні супутні деталі як всередині, так і зовні приладу - fig.1.

• Вимийте теплою мильною водою стаканчики, кришечки, лотки, підставку, кришку приладу та ополоник. Для чищення внутрішньої поверхні чаші достатньо протерти її губкою – при цьому не використовуйте абразивний бік губки, оскільки це може призвести до пошкоджень приладу. Не використовуйте абразивні чистильні засоби. Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду.

Дії під час використання



fig.2

⚠ Кришка приладу має отвори для виходу пари. З метою уникнення небезпеки опіків в режимі "Десерт", не тримайте руки над цими отворами - fig.2.

• Не пересувайте прилад під час роботи, та в жодному разі не відкривайте кришку. Не розміщуйте прилад в місцях, які піддаються вібраціям (наприклад на холодильнику), або протягам. Дотримання цих рекомендацій допоможе вам приготувати чудові страви.

Дії наприкінці циклу використання

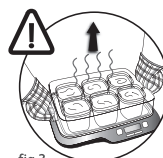


fig.3

⚠ Після використання функції "Десерт":

Задля уникнення опіків вимкніть прилад та почекайте деякий час, перш ніж відкрити кришку або пересунути підставку. Для пересування підставки з стаканчиками використовуйте рукавицю проти опіків або рушник - fig.3. Забороняється виймати або торкатися кухлів голою рукою наприкінці приготування.



fig.4a



fig.4b

• По завершенню кулінарної обробки на поверхні кришки може утворюватись конденсат пари. В такому випадку зніміть кришку, тримаючи її горизонтально, та розверніть її над раковиною, уникаючи таким чином потрапляння води на страви - fig.4a-b.

• Не ставте скляні стаканчики до холодильнику або морозильної камери. Не ставте їх до мікрохвильової печі. Не використовуйте пальник.

• Не наливайте надто гарячу рідину у скляні кухлі.

• Після того як основа охолоне, ви можете зібрати решту води за допомогою губки.

Аби вам завжди вдавалися ваші страви, дотримуйтесь наступних правил.

Йогурти та сир (програма 1)

Помірне нагрівання та тривала ферментація - ось у чому секрет! Приготовлена суміш перетворюється на йогурт або сир внаслідок тривалої парової обробки при належній температурі та протягом визначеного часу.

Вибір інгредієнтів

Молоко

Яке молоко доречно використовувати?

Всі страви для даної йогуртниці (за винятком особливо обумовлених випадків) готуються на основі коров'ячого молока. Ви можете використовувати рослинне молоко, наприклад соєве, а також овече або козяче молоко, однак в такому випадку густота йогурта може варіюватися в залежності від виду використовуваного молока. Усі види молока, зазначені нижче, підходять для вашого приладу, включаючи сире непастеризоване молоко та молоко тривалого зберігання:

Обирайте незбиране молоко тривалого використання (бажано ультрапастеризоване молоко). Сире (свіже) молоко необхідно прокип'ятити, потім охолодити та зняти з нього плівку.



• **стерилізоване молоко тривалого зберігання:** при застосуванні незбираного ультрапастеризованого молока ваші йогурти будуть більш густими. При застосуванні незбираного ультрапастеризованого молока ваші йогурти будуть більш густими. напівзнятого молока ваші йогурти будуть менш густими. Тем не менш, ви можете використовувати напівзняте молоко, додаючи до нього 1-2 склянки сухого молока.

• **пастеризоване молоко:** йогурти, приготовані з використанням цього молока, будуть з більш високим вмістом жирів та з незначною плівкою на поверхні.

• **сире молоко (сільське):** обов'язково прокип'ятіть таке молоко. Окрім того рекомендуємо кип'ятити його якомога довше. Використовувати таке молоко без кип'ятіння небезпечно. Після цього дайте йому охолонути, перш ніж застосовувати його у йогуртниці. Не рекомендовано використовувати в якості закваски йогурти, приготовані на основі сирого молока.

• **сухе молоко:** при використанні сухого молока утворюються дуже жирні йогурти. Дотримуйтесь вказівок, зазначених на фабричному пакуванні продукта.

Закваска

Якщо ви підігріли молоко, дочекайтеся, доки воно охолоне до кімнатної температури, а потім додавайте заправку.

Зависока температура може знищити корисні властивості закваски.

а) Для приготування йогуртів

Йогурт можна приготувати декількома способами:

- на основі **натурального магазинного йогурту (без будь-яких смакових домішок)**; в такому випадку з цього йогурту вийде більш активна заправка, і приготовані вами йогурти будуть гущішими.

- на основі **сухої закваски**. В такому випадку дотримуйтесь зазначеного на анотації до закваски рекомендованого часу активізації. Таку заправку можна знайти у великих торгівельних центрах, в аптеках та в деяких магазинах дієтичної продукції.

- на основі **приготованого вами йогурта** – останній має бути натуральним та свіжоприготованим. Цей процес називається

вторинним використанням закваски. Через 5 вторинних використань кількість активних ферментів у використовуваному в якості закваски йогурті зменшується, і продукт, який ви отримаєте з нього, може бути менш густим по консистенції. Тому рекомендуємо приготувати новий продукт для повторної закваски на основі магазинного йогурту або сухої закваски.

б) Для приготування інших кисломолочних продуктів: сиру та десертів.

• Закваска: для внесення затравки до кисломолочного продукту обов'язково використовуйте свіжий сир.

• Сироваткова заправка: для приготування кисломолочної страви необхідно додати кілька крапель сироваткової закваски (ви можете придбати її в аптеках або в спеціалізованих магазинах біопродукції).

Порада: замість сироваткової закваски ви можете використовувати 1 столову ложку лимонного соку.

Приготування йогуртів

Приготування суміші



fig.5

• Вам необхідно молоко, бажано незбиране, та заправка (див. розділ "Вибір інгредієнтів").

• Якщо в якості закваски ви обрали йогурт : щоб отримати вдалу суміш, акуратно збийте йогурт виделкою або вінчиком з додаванням невеликої кількості молока для отримання м'якої однорідної маси. Після цього додайте решту молока, при цьому продовжуючи перемішувати продукти.

• Розподіліть суміш по стаканчиках за допомогою ополоника, який додається до приладу - fig.5.

Для 6 стаканчиків : 750 мл молока, заправка на ваш вибір

Для 12 стаканчиків : 1,5 л молока, заправка на ваш вибір

Кількість кухлів	Кількість молока	Закваска
6	750 ml	1 склянка йогурту або 1 пакетик сухої закваски
12	1,5 l	1 склянка йогурту або 1 пакетик сухої закваски



fig.6

Примітка:

Якщо ви не бажаєте використовувати всі стаканчики щоразу, задуляйте невикористані отвори пустим стаканчиком (для моделі з 6 стаканчиками), або кришечками від стаканчиків - fig.6 (для моделі з 12 стаканчиками). Це не вплине на час ферментації йогуртів.

Коли доречно додавати цукор?

Для приготування йогуртів та сиру:

Ви можете додавати цукор до йогуртів під час споживання або перед початком приготування; в останньому випадку додайте цукор до молока разом із заправкою, ретельно перемішуючи його виделкою або вінчиком до повного розчинення.

Увімкнення приладу

- ⚠ Забороняється наливати воду на основу приладу - fig.7.
- ⚠ Поставте підставку на основу приладу - fig.8. Стаканчики мають звисати над основою - fig.9.
- Почепіть заповнені кухлі без кришечок на передбачених ділянках підставки - fig.10.
- Накрийте прилад кришкою - fig.11.
- Підключіть прилад до мережі живлення.
- Натисніть кнопку **OK** один раз для вибору програми «йогурт» **Y** 1.
- Відрегулюйте час за допомогою кнопок + та -.
- Підтвердіть час за допомогою кнопки **OK**.
- Цикл приготування розпочинається - fig.12.
- Тривале натиснення кнопки **OK** дозволяє в будь-який момент перервати приготування та повернутись до вибору програми.



fig.7



fig.8

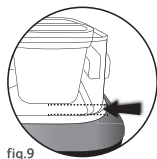


fig.9



fig.10



fig.11



fig.12

Час ферментації

- Для ферментації йогурту необхідно від 6 до 12 годин, в залежності від базових інгредієнтів та результату, який ви бажаєте отримати.



Завершення циклу приготування та охолодження



fig.13

- Про завершення циклу приготування сповіщає звуковий сигнал. Для вимкнення звукового сигналу натисніть **OK**. Тривале натиснення кнопки дозволяє повернутися в початкове меню. Окрім того ви можете додати час приготування, натиснувши на кнопки + або - та підтвердивши обраний час натисканням кнопки **OK**.
- Після завершення циклу приготування накрийте стаканчики кришками - fig.13 та поставте йогурти у холодильник не менш ніж на 4 години, щоб вони загустіли.

Зберігання

- Тривалість зберігання натуральних йогуртів у холодильнику не повинна перевищувати 7 днів. Інші види йогуртів слід спожити у більш короткий термін.

Приготування сиру та десертів

Приготування суміші



fig.15

Цю базову суміш можна використовувати для приготування двох видів кисломолочних страв.

• Вам знадобиться молоко, бажано незбиране, та свіжий сир.

• Щоб отримати вдалу суміш, акуратно збийте сир виделкою або вінчиком з додаванням невеликої кількості молока для отримання м'якої однорідної маси. Після цього додайте решту молока, при цьому продовжуючи перемішувати продукти.

• Додайте сироваткову закваску або лимонний сік. Встановіть зливальні лотки у стаканчики та переконайтеся, що їх встановлено на дно стаканчиків - fig.14.

• Заповніть стаканчики сумішшю за допомогою ополоника, який додається до приладу - fig.15, не переливаючи при цьому суміш через загнуті краї лотків, щоб мати можливість витягти лоток для видалення рідини.

Для 6 стаканчиків : 750 мл молока, 100 г свіжого сиру, 4 краплі сироваткової закваски або 1 столову ложку лимонного соку.

Для 12 стаканчиків : 1,5 л молока, 100 г свіжого сиру, 6 крапель сироваткової закваски або 1 столову ложку лимонного соку.

Кількість стаканчиків	Кількість молока	Кількість свіжого сиру	Сироваткова закваска або	лимонний сік
6	750 ml	100 g	4 краплі	1 столова ложка
12	1,5 l	100 g	6 крапель	1 столова ложка



fig.6

Примітка:

Якщо ви не бажаєте використовувати всі стаканчики щоразу, затуляйте невикористані отвори пустим стаканчиком (для моделі з 6 стаканчиками), або кришечками від стаканчиків - fig.16 (для моделі з 12 стаканчиками). Це не вплине на час ферментації сиру.

Увімкнення приладу

⚠ Забороняється наливати воду на основу приладу - fig.7.

⚠ Поставте підставку на основу приладу - fig.8. Стаканчики мають звисати - fig.17.

• Почепіть заповнені кухлі без кришечок на передбачених ділянках підставки - fig.18.

• Накрийте прилад кришкою - fig.19.

• Підключіть прилад до мережі живлення.

• Натисніть кнопку один раз для вибору програми «сир» .

• Підтвердіть програму за допомогою кнопки .

• Відрегулюйте час за допомогою кнопок + та -.

• Підтвердіть час за допомогою кнопки .

• Цикл приготування розпочинається - fig.20.

• Тривале натиснення кнопки дозволяє в будь-який момент перервати приготування та повернутись до вибору програми.

Час ферментації



fig.7



fig.8

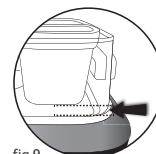


fig.9



fig.18



fig.19



fig.20

• В залежності від того, яку страву ви готуєте (сир або десерти), та від обраного рецепту, час ферментації становитиме від 12 до 24 годин.



Завершення циклу приготування

- Про завершення циклу приготування сповіщає звуковий сигнал. Для вимкнення звукового сигналу натисніть **[OK]**. Тривале натиснення кнопки дозволяє повернутися в початкове меню. Окрім того ви можете збільшити час приготування, натиснувши на кнопки + або – та підтвердивши обраний час натисканням кнопки **[OK]**.

Видалення рідини, розміщення в ємності та охолодження приготованих страв

а) Сир

- Після закінчення циклу приготування трохи підійміть зливальний лоток за загнуті края та прокрутіть його в стаканчику на 1/4 оберту таким чином, щоб з нього зручно було зливати рідину - **fig.21-22**. Дайте рідині стекти протягом 15 хвилин, потім видаліть молочну сироватку*.
- Знову встановіть зливальні лотки на дно стаканчиків та накрийте стаканчики кришечками - **fig.23**. Поставте сир у холодильник мінімум на 4 години, щоб він набув належних властивостей.
- Куштуючи страву, перемішайте та розітріть грудки продукту.

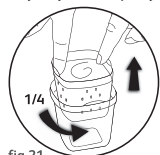


fig.21



fig.22



fig.23



* Під час приготування кисломолочних продуктів утворюється рідина, яка називається сироваткою (або молочною сироваткою). Ця рідина, яку ви видаляєте в більшій або меншій мірі для отримання більш або менш сухих продуктів, не є шкідливою для вашого здоров'я, навпаки, вона є багатою на мінерали.

б) Десерти

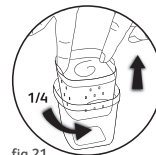


fig.21



fig.22

- Після закінчення циклу приготування трохи підійміть зливальний лоток за загнуті края та прокрутіть його в стаканчику на 1/4 оберту таким чином, щоб з нього зручно було зливати рідину - **fig.21-22**. Знов накрийте прилад кришкою та поставте стаканчики у холодильник.
- Для десертів видалення рідини в холодильнику займає в середньому 12 годин.
- Час видалення рідини залежить від результату, який ви бажаєте отримати (вологий, напівсухий або сухий продукт). Для отримання більш сухого продукту необхідно регулярно видаляти молочну сироватку, яка утворюється на дні стаканчика. Після цього знов встановіть зливальний лоток таким чином, щоб з нього стікала рідина.
- Викладіть сир з форм на блюдо та перемішайте з вершками.
- Розподіліть суміш по попередньо вимитих стаканчиках та зберігайте її в прохолодному місці.
- Якщо ви бажаєте отримати продукт більш густої консистенції, слід дещо збільшити час видалення рідини.

Зберігання

- Зберігайте кисломолочні продукти у прохолодному місці та споживайте їх не пізніше, ніж протягом 7 днів з дати приготування.

Молочні десерти (програма 3)

В кулінарній книзі, яка додається до приладу, ви знайдете багато рецептів молочних десертів.

Увімкнення приладу

• Налийте воду на основу приладу до відмітки MAX - fig.24.

 • Поставте підставку на основу приладу - fig.25. Стаканчики повинні звисати - fig.9.



fig.6

Примітка:

Якщо ви не бажаєте використовувати всі стаканчики щоразу, затуляйте невикористані отвори пустими стаканчиками (для моделі з 6 стаканчиками), або кришечками від стаканчиків - fig.6 (для моделі з 12 стаканчиками).

• Почепіть заповнені стаканчики без кришечок на передбачені ділянки підставки - fig.10.

• Накрийте прилад кришкою - fig.11.

• Підключіть прилад до мережі живлення.

• Оберіть програму «Молочні десерти» , натиснувши кнопку .

• Підтвердіть програму за допомогою кнопки .

• Оберіть час приготування страви за допомогою кнопок + та -.

• Підтвердіть час за допомогою кнопки .

• Цикл приготування розпочинається - fig.26.

• Тривале натиснення кнопки  дозволяє в будь-який момент перервати приготування та повернутись до вибору програми.

Примітка:

Ви можете регулювати час протягом кулінарної обробки за

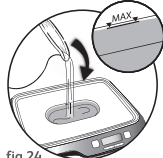


fig.24

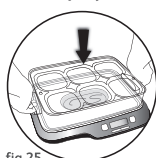


fig.25

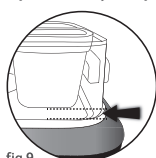


fig.9



fig.10



fig.11



fig.26

допомогою кнопок + та -.
Новий показник часу автоматично фіксується за декілька секунд.

Завершення циклу приготування та охолодження

• Про завершення циклу приготування сповіщає звуковий сигнал. Для вимкнення звукового сигналу натисніть . Тривале натиснення кнопки дозволяє повернутись в початкове меню. Окрім того ви можете додати час приготування, натиснувши на кнопки + або - та підтвердивши обраний час натисканням кнопки .

• Не ставте гарячий продукт у холодильник. Для зберігання продукту керуйтеся вказівками, поданими в рецепті.

Зберігання

• Молочні десерти слід зберігати в прохолодному місці та споживати якнайшвидше після приготування.

Важливе зауваження:

До складу численних кисломолочних страв входять яйця. Щоб уникнути будь-якого ризику, використовуйте тільки свіжі яйця для приготування всіх кисломолочних страв.

Догляд

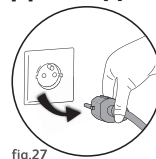


fig.27

• Завжди відключайте пристрій перед тим, як його почистити - fig.27.

• Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду. Очищуйте його вологою ганчіркою, змоченою у теплій мильній воді. Ретельно сполосніть водою та просушіть.



fig.28

• Очищуйте стаканчики, кришечки, лотки та ополоник у теплій мильній воді або у посудомийній машині - fig.28.

• Очищуйте підставку та кришку приладу у теплій мильній воді.

• Для чищення внутрішньої поверхні чаші достатньо протерти її губкою – при цьому не використовуйте абразивний бік губки, оскільки це може призвести до пошкодження приладу. Не використовуйте абразивні чистильні засоби. Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду.

• Для видалення накипу з основи приладу, налийте на неї воду з додаванням спиртового оцту до позначки MAX. За годину злийте оцтовий розчин та почистіть основу губкою. Перед наступним використанням ретельно сполосніть.

Питання/відповіді

• **Яке молоко ви б порадили для того, щоб йогурт напевне вдався?**
Щоб напевно отримати вдалий йогурт, радимо використовувати незбиране ультрапастеризоване молоко.

• **Якщо в мене є тільки напівзняте молоко, чи можу я його використати?**

Так, ви можете використати напівзняте молоко, але при цьому ваші йогурти будуть більш рідкими. Щоб отримати густіший йогурт, ви можете додати до вашої страви одну склянку сухого незбираного молока.

• **Яку закваску слід використовувати?**

Ви можете використовувати в якості закваски або магазинний йогурт, або йогурт, приготований вами, або суху закваску.

• **Чи слід ставити йогурти у холодильник одразу ж після завершення циклу нагрівання?**

Це не обов'язково. Якщо ви запустили цикл на ніч, ви можете дочекатись ранку, щоб поставити їх у прохолодне місце. Бути присутнім біля приладу в момент закінчення циклу не обов'язково.

• **Інколи на поверхні кришки збирається конденсат. Що слід робити в такому випадку?**

Це нормально. Якщо по закінченню програми утворилась значна кількість водяної пари, трохи підніміть кришку не нахилиючи її, та віднесіть її до раковини. Таким чином ви уникнете потрапляння крапель пари на йогурти.

• **Чи обов'язково заповнювати всі стаканчики?**

Ні. Якщо ви не бажаєте використовувати всі стаканчики щоразу, затуляйте невикористані отвори кришечками від стаканчиків.

• **Коли слід додавати цукор: до або після приготування?**

Ви можете додавати цукор у страви під час приготування, разом із закваскою. А також перед споживанням ви можете додати цукор, мед, ванільний цукор, сироп, тощо.

• **Порада, яка допоможе приготувати смачний йогурт.**

Щоб отримати густий та однорідний йогурт, всі інгредієнти мають бути кімнатної температури.

• **Я обожнюю йогурти зі шматочками фруктів. Чи можу я додавати свіжі фрукти?**

Кислота, яка міститься в свіжих фруктах, може призвести до скисання вашого йогурту, тому ми радимо вам додавати фрукти у вигляді варення, фруктового пюре, або варених фруктів з компоту. Однак ви можете додавати свіжі фрукти під час споживання готового йогурту.

• **Чи можу я приготувати продукт з двома різними ароматами/ два різних продукта за один раз?**

Ви можете одночасно готувати декілька продуктів за умови, що для їх приготування використовується одна й та сама програма та час приготування є однаковим.

• **Як отримати густіший йогурт?**

Густота ваших йогуртів залежить від трьох умов: типу молока, яке використовується, часу ферментації та закваски. Щоб отримати густіший йогурт, оберіть незбиране молоко, або додайте сухе незбиране молоко. В якості закваски використовуйте магазинний йогурт з якомога довшим терміном використання. Чим довший час ферментації, тим густіший йогурт ви отримаєте.

• **Чи необхідно обов'язково використовувати для приготування страв коров'яче молоко?**

Ви можете використовувати тваринне молоко іншого походження (козяче, овече), або рослинне молоко (соєве). При використанні такого молока ви отримаєте більш рідкі продукти, ніж при використанні незбираного коров'ячого молока.

• **Протягом якого часу можна зберігати йогурти домашнього приготування?**

Тривалість зберігання натуральних йогуртів та сиру у холодильнику не повинна перевищувати 7 днів. Молочні десерти слід спожити якнайшвидше після приготування.

Розв'язання проблем

Проблеми з приготованою стравою

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РОЗВ'ЯЗАННЯ
Занадто рідкий йогурт/ кисломолочний продукт.	• Використовувалось напівзняте молоко без додавання сухого молока (самостійно використане напівзняте молоко не є достатньо багатим на протеїни).	• Додайте 1 склянку йогурту із сухого незбираного молока (2 склянки йогурту із знятого молока), або використовуйте незбиране молоко.
	• Пересування, удари, або вібрації приладу під час ферментації.	• Не пересувайте прилад під час функціонування. • Не ставте прилад на холодильник.
	Закваска більше не активна.	• Замініть закваску або марку використаного йогурту/ свіжого сиру. • Перевірте термін придатності вашої закваски або вашого йогурту/ свіжого сиру.
	• Використовувався магазинний сир, або солодкий сирок, який пройшов термічну обробку. Тому в ньому міститься дуже незначна кількість активних ферментів.	• В якості закваски використовуйте 1 склянку свіжого сиру.
	• Прилад був відкритий протягом циклу приготування.	• Не виймайте стаканчики та не відкривайте прилад до завершення циклу приготування (приблизно 8 годин). • Під час функціонування приладу тримайте його подалі від протягів.
	• Занадто короткий час ферментації.	• Збільшіть час ферментації за допомогою таймеру.
	• Додавання фруктів в йогурт.	• Попередньо відваріть фрукти, або використовуйте фруктове пюре чи варення (кімнатної температури). Сирі фрукти утворюють кислоту, яка перешкоджає належному формуванню йогурта. Однак ви можете додавати свіжі фрукти під час споживання готового йогурту.
Занадто рідкий йогурт/ кисломолочний продукт.	• Погано вимиті/ очищені стаканчики (миття вручну або у посудомийній машині).	• Перш ніж покласти заготовку продукту у стаканчик, переконайтесь, що на внутрішній поверхні стаканчиків відсутні сліди рідини для миття посуду, чистильного засобу, або бруду, що може перешкоджати ферментації.
Занадто кислий йогурт.	• Занадто довгий час ферментації.	• Скоротіть час ферментації під час наступного циклу.
Наприкінці ферментації на поверхні або по бокам йогурта утворилась прозора рідина (яка називається сироваткою).	• Занадто інтенсивна ферментація	• Скоротіть час ферментації, та/ або додайте ще незбираного сухого молока.
Мій кисломолочний продукт є надто гірким, або має сильний присмак лимону.	• Надмірна кількість сироваткової закваски або соку лимона.	• Відкорегуйте кількість доданої сироваткової закваски або соку лимона, щоб зберегти густість страви та отримати при цьому кращий смак.

Несправності у функціонуванні

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РОЗВ'ЯЗАННЯ
Прилад не працює.	• Підключення до мережі живлення.	• Перш за все перевірте підключення приладу до мережі живлення.
Прилад підключено до мережі живлення, але він не працює.	• Технічна несправність.	• Зверніться до вашого продавця, або в акредитований центр технічного обслуговування TEFAL.
Мені не вдалося приготувати страви, розташовані всередині основи.	• Ви встановили підставку для стаканчиків дотори дном.	• Встановіть підставку правильно, щоб можна було почепити стаканчики.
Я готую молочні десерти (прогр. 3). Прилад почав працювати, і раптом графічна позначка  швидко заблимала, і прилад почав видавати уривчасті звуки.	• В основі приладу відсутня вода.	• Вимкніть прилад та налийте в основу води, як вказано в інструкції. Зачекайте 2 - 3 хвилини, а потім знову розпочніть приготування.
Прилад вимикається після того, як в ході циклу приготування лунає звуковий сигнал.	• В основі приладу відсутня вода.	• Обережно відкрийте прилад, тримаючи його за ручки рушником або кухонною рукавицею, та додайте води.
З приладу виходить велика кількість пари.	• Неправильно встановлена підставка для стаканчиків, або кришка приладу.	• Встановіть підставку для кувлів або кришку правильно.
Страви вийшли невдалими.	• Неправильно обрана програма.	• Переконайтесь, що використовується програма, призначена для того типу продукту, що ви плануєте приготувати.
Я помилюся у виборі програми.		• Для повернення у початкове меню утримуйте натиснутою кнопку  .

Қауіпсіздік ережелері

Құралыңызды бірінші рет қолдану алдында пайдалану бойынша берілген нұсқауды зейін салып оқыңыз және оны келесі пайдаланғанға дейін сақтап қойыңыз: белгілі қолдану әдісі бойынша нұсқаудан өзгеше, TEFAL қандай да бір жауапкершіліктен босатады.

- Құралды құлатып алсаңыз және бүлінген аймақтары көрініп тұрса немесе құрал дұрыс жұмыс істемесе қолданбаңыз. Қауіпсіздікті сақтау үшін бұл бөлшектерді құпталған қызмет көрсету орталығы арқылы ауыстыру қажет.
- Егер қуат сымы зақымдалса, қауіп-қатердің алдын алу үшін, оны өндіруші, қызмет көрсету орталығы немесе білікті маман ауыстыруы тиіс.
- 1 және 2 бағдарламаларын 3 жастан төменгі балаларға жанында қолдану нұсқауларының орындалуын қадағалайтын ересектер болғанда немесе олар құралды қауіпсіз қолдана білген жағдайда және қауіпті екенін түсінген жағдайда ғана қолдануға болады. Құралды жуу және жөндеу жұмыстарын балаларға орындауға болмайды, егер жанында нұсқаулық беретін ересектер болмаса немесе балалар 8 жастан кіші болса. Құралды және сымын 3 жастан төмен балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- 3 бағдарламасын 8 жастан төменгі балаларға жанында қолдану нұсқауларының орындалуын қадағалайтын ересектер болғанда немесе олар құралды қауіпсіз қолдана білген жағдайда және қауіпті екенін түсінген жағдайда ғана қолдануға болады. Құралды жуу және жөндеу жұмыстарын балаларға орындауға болмайды, егер жанында нұсқаулық беретін ересектер болмаса немесе балалар 8 жастан кіші болса. Құралды және сымын 8 жастан төмен балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- 40 • Бұл құралды физикалық, есту және түйсіну қабілеті

төмен адамдарға (балаларды қоса) немесе тәжірибесі мен білімі төмен адамдарға қауіпсіздігіне жауап беретін адам құралды қолдану туралы кеңес немесе нұсқаулық берге жағдайда ғана қолдануға болады.

- Бұл аспапты физикалық, есту және көру қабілеті төмен, ақыл-есі шектеулі адамдарға немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдарға құрылғыны пайдалану жөніндегі қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулықтар берілген немесе олар ықтимал қауіп-қатерді түсінген жағдайда да ғана қолдануға болады.
- Балалар құрылғымен ойнауға болмайтыны жайлы ескертілуі тиіс.
- Жылу шығаратын элементі қолданыстан кейін ыстық болады.
- Бұл құрылғы тек үй тұрмысында пайдалануға арналған. Ол келесі қолданыстарда пайдалануға арналмаған және олар үшін кепілдік берілмейді: дүкендердегі ас үйлер, кеңселер және жұмыс орындары, фермалық үйлер, қонақ үй клиенттері, мотельдер мен резиденциялық аймақтар, төсек және таңертеңгі ас орындары.
- Ескерту: Дұрыс қолданбау нәтижесінде жарақат алу қаупі туындайды.
- Барлық құралдар сапа бойынша қатал тексерістен өтті. Практикалық қолданыстағы құралдар тестілеуге кездейсоқ таңдалынған сол үшін кейбіреуінде қолданғанның белгілері байқалуы мүмкін.



Қоршаған ортаны қорғауға ат салысайық

- ① Сіздің құралыңыз көптеген материалдардан жасалған сондықтан оларды қайтадан қолдануға болады.
- ② Құралыңызды құрастыру бөліміне берсеңіз ол жақта оны қайтадан өңдеп бере алады

Сипаттама

- 1 Құралдың қақпағы
- 2 Бу шығаратын саңылау
- 3 Шыны стақандардың қақпақтары (1 немесе 3 түсті моделіне байланысты)
- 4 Сұйықтық құйылатын ыдыс
- 5 Сұйықтық құйылатын ыдыстың бекітілетін қайқы жиектері
- 6 Шыны сыйымдылықтары (стақандар)
- 7 Стақандарға арналған тіреуіш
- 8 Суға арналған, сүттен жасалған десерттерге арналған сұйыққойма
- 9 Негізі
- 10 Ожау

Басқару панелі

- 11 сұйықкристалды экран
 - a Қалған уақыттың индикаторы
 - b жұмыс кезеңінің индикаторы
 - c F1 Йогурттерге арналған бағдарламаның немесе F2 Ірімшікке арналған бағдарлама немесе Сүттен айқындағыштары жасалған десерттерге арналған бағдарламаның F3
- 12 «OK» OK түймешесі
- 13 «Мәзір» Menu түймешесі
- 14 Уақытты реттеу – «-» түймешесі
- 15 Уақытты реттеу – «+» түймешесі

Сипаттама

Бірінші рет қолдану алдында



fig.1

- Құралдың ішіндегі ораулар, жабыстырғыштар мен қосымша заттарды алып тастаңыз - fig.1.
- Сыйымдылықтарды, сұйықтық құйылатын ыдысын, қақпақтар мен ожауды жылы сабын сумен сүртіп шығыңыз. Сыйымдылықтың ішін сүрту үшін жұмсақ губка жеткілікті – құралды құртып алмас үшін губканың абразивтік бетін қолданбаңыз. Абразивтік тазартқыш заттарды қолданбаңыз. Ешқашан негізін суға салмаңыз.

Қолдану кезінде



fig.2

- ⚠ • Қақпақтың бу шығаратын тесігі бар. «Десерт» режимінде күйіп қалмас үшін қолдарыңызды тесіктердің үстінде ұстамаңыз - fig.2.
- Құрал қосылып тұрғанда оны қозғамаңыз және қақпағын ашпауға тырысыңыз. Құралды вибрациясы бар (мысалы, тоңазытқыш) жерге немесе ауа ағынына қоймаңыз. Берілген сипаттамаларды сақтасаңыз әзірлеу кезінде үлкен көмек болады.

Қолданып болғаннан кейін

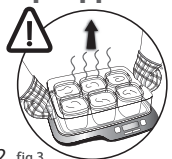


fig.3

- ⚠ • Десерт функциясын қолданып болғаннан кейін: Қақпақты ашқан кезде немесе тіреуіштің орнын ауыстыру кезінде күйіп қалмас үшін құралды өшіріп, біраз күтіңіз. Тіреуішті сыйымдылықтармен орнын ауыстыру үшін ыстыққа төзімді қолғап немесе шүберекті қолданыңыз - fig.3. Тағамды әзірлеп болғанша сыйымды ыдысқа қолыңызды тигізбеңіз.



fig.4a



fig.4b

- Әзірлеп болғаннан кейін бу қақпақта конденсациялай алады, бұл жағдайда қақпақты көлденең тартып, тағамға су тимейтіндей етіп шұңғылшаның үстіне қойыңыз - fig.4a-b.
- Мұздатқышқа, сонымен бірге қысқатолқынды пешке шыны сыйымды ыдыстарды тізбектемеңіз. Оттықты пайдаланбаңыз.
- Сыйымды ыдысқа қатты ыстық сұйықтықты құймаңыз.
- Құралдың негізі суыған кезде қалған сұйықтықты губканың көмегімен сүртіп алыңыз.

Даярлауда үлгеру үшін әрқашан бірнеше ережелерді ұстаныңыз.

Йогурты (1 бағдарлама) және Ірімшігі (2 бағдарлама)

Жылы жұмсақ және ұзақ ашыту – осының барлығы дәмді тағамның құпиясы! Мінсіз температурада және уақыттың нақтылы ағымы бойынша ұзақ бұқтыру дайындауды йогурт пен ірімшікке айналдырады.

Ингредиенттерді таңдау

Сүт

Қандай сүтті қолдану керек

біздің рецептіміз бойынша тағамдар (басқасы көрсетілмесе) сиыр сүтінен әзірленеді. Сіз өсімдік сүтін де қолдана аласыз, мысалы соя сүтін немесе қой және ешкі сүтін. Ондай жағдайда йогурттың тығыздығы қосылған сүтке байланысты болады. Төменде көрсетілген сүттің барлық түрі пастерлемеген шикі сүттен бастап ұзақ сақталатын сүтке дейін сіздің құралыңызға қолайлы.

Сұйықтық				Тығыздығы
	Жартылай майы алынған сүт	Қаймағы алынбаған сүт	Шикі сүт	➔

• **Ұзақ сақталатын зарарсыздандырылған сүт:** бұл қатты ыстық температурада зарарсыздандырылған қаймағы алынбаған сүт сізге тығыздығы көбірек йогуртты әзірлеуге көмектеседі. Егер Сіз жартылай майы алынбаған сүтті қолдансаңыз Сіз тығыздығы аз йогуртты әзірлейсіз. Бірақ Сіз жартылай қаймағы алынбаған сүтті ұнтақтың екіден біріне араластыруға болады.

• **зарарсыздандырылған сүт:** ол сүт йогуртты аса майлы және бетінде қаймағымен істелінеді.

• **Шикі сүт:** оны міндетті түрде қайнатып алу керек. Оны ұзақ уақыт қайнатқан жөн. Қайнатпай қолдану қауіпті. Сосын оны пайдалану алдында суытып алу керек. Шикі сүттен жасалған йогурттардың негізінде қайта илеуге ұсынылмайды.

• **ұнтақты сүт:** Сіз ұнтақты сүтті пайдаланып, аса майлы йогурт әзірлей аласыз. Қорапта көрсетілген нұсқауларға қараңыз.

Аса жоғары температурада ұзақ сақталатын артықшылығы бар зарарсыздандырылған қаймағы алынбаған сүтті таңдаңыз. Шикі (жаңа сауылған) сүтті қайнатып, суытып және қаймағын алып тастау керек.

Ашытқы

Егер Сіз сүтті қайнатсаңыз ашытқы қосу үшін қолайлы температураға дейін суығанша күте тұрыңыз.

Қатты ыстық болса, ашытқыңыздың сапасы құриды.

а) Йогурттар үшін

Осы немесе :

– Ұзақ сақталатын дүкен йогуртының негізінде; Сіздің йогурттың аса тығыздығы үшін ең белсенді ферменттерді ұстанады.

– (құрғатылған) лиофильденген ферменттің негізінде. Осы жағдайда нұсқаудағы кеңес берілген активациялар үшін қажетті уақытты сақтаңыз. Сіз осы ферменттерді дүкендерден, дәріханалардан, кейбір диеталық дүкендерден табасыз.

– Сіз жасаған йогурттың негізінде табиғи және соған жақын йогурт дайындалған. Бұл үрдіс ашытқыны қайта қолдану үрдісі деп аталады. 5 осындай үрдістен кейін йогуртта тым активті ферменттердің аз болуына және ол тығыздық консистенциясына әкеп соқтырады. Демек, дүкен йогурттерінен немесе лиофильденген ферменттен бастаған дұрыс.

б) Басқа да қышқыл сүт өнімдері үшін сүзбе және ірімшіктер

• Фермент (ашытқы): себуге міндетті түрде жаңа сүзбені пайдаланыңыз.

• Ұлтабар ферменті (сарысу ашытқысы): Сіз ұлтабар ферментінен бірнеше тамшы қосу керексіз (оны Сіз дәріханадан немесе арнайы органикалық дүкендерден сатып алуыңызға болады).

Сізге ұлтабар ферментін 1 ас қасық лимон шырынымен ауыстыруға болады.

Қантты қашан қосу керек?

Йогуртіңізге және сүзбеңізге:

Сіз йогуртіңізге қантты дәм тату кезінде немесе әзірлеу алдында қоса аласыз, қантты сүтке ферменттермен бір уақытта салып, шанышқымен немесе бұлғағышпен бұлғағышпен толық ерігенге дейін жақсылап араластыру қажет.

Йогуртті даярлау Қоспаны даярлау



fig.5

- Сізге сүт (қаймағы алынбаған) және фермент (ингредиенттердің таңдауын қараңыз).
- Егер Сіз фермент ретінде йогуртті таңдасаңыз: жақсы қоспа әзірлеу үшін йогуртті шанышқы немесе бұлғағышпен бұлғағышпен аз мөлшерде сүт қосып, ол біркелкі ботқаға айналғанша қопсытыңыз. Сосын арластыра отырып қалған сүтті қосыңыз.
- Қоспаны құралға қосымша ретіндегі ожаумен сыйымды ыдысқа (стақанға) салыңыз - fig.5.

6 сыйымды ыдысқа: 750 мл. сүт, фермент Сіздің қалауыңыз бойынша

12 сыйымды ыдысқа: 1,5 л. сүт, фермент Сіздің қалауыңыз бойынша

Стақан саны	Сүттің мөлшері	Фермент
6	750 мл	1 стақан йогурт немесе 1 пакет лиофильденген ферменттер
12	1,5 л	1 стақан йогурт немесе 1 пакет лиофильденген ферменттер



fig.6

Ескертпе:

Егер Сіз барлық сыйымды ыдыстарды қолданғыңыз келмесе 6 сыйымды ыдысты қолдану немесе сыйымды ыдыстардың қақпақтары үшін бос сыйымды ыдыстың қақпақтары үшін бос сыйымдылықтың пайдананылмайтын саңылауларын жабуға болады - fig.6 сурет қолдану үшін 12.

Құралды қосу



• Құралдың негізіне су құймаңыз - fig.7.



• Тіреуішті құралдың негізіне қойыңыз - fig.8. Сыйымды ыдыстар ілініп тұруы керек - fig.9.

- Толтырылған сыйымдылықтарды қақпақтарсыз тіреуішке іліп қойыңыз - fig.10.
- Қақпақпен жауып қойыңыз - fig.11.
- Құралды қосыңыз.
- «Йогурт» F1 бағдарламасын таңдау үшін OK бір рет басыңыз
- Уақытты белгілеу үшін + және - түймешелерін пайдаланыңыз.
- OK түймешесін басыңыз.
- Цикл жүргізілді - fig.12.
- Қай кезде болмасын OK түймешесін ұзақ уақыт басып әзірлеу процесін тоқтатып, бағдарламаларды таңдауға кері қайтаруға болады.



fig.7



fig.8

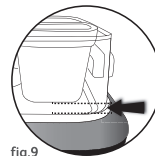


fig.9



fig.10



fig.11



fig.12

Божу уақыты

- Сіздің йогуртіңізге божуға 6 дан 12 сағатқа дейін уақыт керек, таңдалған ингредиенттер мен керекті нәтижеге байланысты.



Циклдің тоқтауы және суу процесі



fig.13

- Дыбыстық сигнал циклдің біткенін білдіреді. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін **OK** басыңыз. Ұзақ бассаңыз мәзірге ораласыз. + немесе – түймешесін басып уақытты таңдауға болады және **OK** түймешесімен растау керек.
- Циклдің аяқталу кезінде сыйымды ыдыстардың қақпақтарын жабыңыз - fig.13 және йогурттарды тоңазытқышқа кем дегенде 4 сағатқа керекті тығыздыққа жеткенше қойып қойыңыз.

Сақтау

- Табиғи йогурттердің сақтау мерзімі тоңазытқыштың ішінде ең ұзақ дегенде 7 күн. ең ұзақ дегенде 7 күн. Басқа түрлерін тезірек тұтыну қажет.

Сүзбе мен десерттің әзірленуі



fig.14



fig.15

Берілген қоспа 2 түрлі ірімшік қоспаларына қолайлы.

- Сізге қаймағы алынбаған сүт және жаңа сүзбе қажет болады.

• Жақсы қоспа әзірлеу үшін сүзбені шанышқы немесе бұлғағышпен бұлғағышпен аз мөлшерде сүт қосып біркелкі ботқаға айналғанша араластырыңыз. Сосын араластыра отырып қалған сүтті қосыңыз.

- Ұлтабар ферменті немесе лимон шырынын қосыңыз.

• Сұйықтық құйылатын ыдыстарды сыйымды ыдысқа орнатып, олар төменгі қалыпта тұрғанына көз жеткізіңіз - fig.14.

• сыйымды ыдыстарды ожау арқылы толтырыңыз - fig.15, шектеушілерге жеткізбей және ағып кетуіне жол бермеңіз.

сыйымды ыдыстар үшін: 750 мл. сүт, 100 г. жаңа сүзбе, 4 тамшы ұлтабар ферменті немесе бір ас қасық лимон шырыны.

12 сыйымдылықтар үшін: 1,5 л. сүт, 4 тамшы ұлтабар ферменті немесе бір ас қасық лимон шырыны.

Стақандар саны	Сүт мөлшері	Жаңа сүзбе мөлшері	Ұлтабар ферменті немесе	лимон шырыны
6	750 мл	100 г	4 тамшы	1 ас қасығы
12	1,5 л	100 г	6 тамшы	1 ас қасығы



fig.6

Ескертпе:

Егер Сіз барлық сыйымдылықтарды қолданғыңыз келмесе 6 сыйымдылықтардың қолдануы немесе сыйымдылықтардың қақпақтары үшін бос сыйымдылықтың пайдананылмайтын саңылауларын жабуға болады – 12-ші сурет қолдану үшін - fig.16. Бұл сүзбенің божу уақытына әсер етпейді.

Құралды қосу

- ⚠ • Құралдың негізіне су құймаңыз - fig.7.
- ⚠ • Тіреуішті құралдың негізіне қойыңыз - fig.8. Сыйымдылықтар ілініп тұрулары керек - fig.17.
- Толтырылған сыйымдылықтарды қақпақтарсыз тіреуішке іліп қойыңыз - fig.18.
- Қақпақпен жауып қойыңыз - fig.19.
- Құралды қосыңыз.
- «Сүзбе» H^2 бағдарламасын таңдау үшін  басыңыз.
-  басып бағдарламаны растаңыз.
- Уақытты белгілеу үшін + және - түймешелерін пайдаланыңыз.
-  түймешесін басыңыз.
- Цикл жүргізілді - fig.20.
- Қай кезде болмасын  түймешесін ұзақ уақыт басып әзірлеу процесін тоқтатып, бағдарламаларды таңдауға кері қайтаруға болады.



fig.7



fig.8

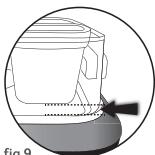


fig.9



fig.18



fig.19



fig.20

Божу уақыты

- (ірімшік немесе десерттер) жүзеге асырылатын дайындалған заты және ашытуды таңдалған рецептіге байланысты 12 мен 24 сағат аралығындағы уақытты алады.



Циклдің аяқталуы

- Дыбыстық сигнал циклдің біткенін білдіреді. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін  басыңыз. Ұзақ бассаңыз мәзірге ораласыз. + немесе - түймешесін басып уақытты таңдауға болады және  түймешесімен растау керек.

Кептіру, сақтау және дайындау заттарын салқындату

а) Сүзбе

- Циклдің аяқталуы бойынша шектеушілерде сұйықтық құйылатын ыдысты көтеріңіз және ол ағып құйылатындай позицияға орнатылу үшін сыйымдылықтағы ширегіне бұрыңыз - fig.21-22. 15 минутқа ағып кетсін деп тастап кетіңіз, содан соң сарысуын алыңыз*.
- Сыйымдылықтардағы төменгі позицияға сұйықтық құйылатын ыдыстарды орнатыңыз және қақпақтардың сыйымдылығын жабыңыз - fig.23. Ірімшік жақсы қату үшін кем дегенде 4 сағатқа тоназытқышқа салып қойыңыз.
- Дәм тату кезінде дайын тағамды жақсылап араластырыңыз.

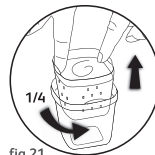


fig.21



fig.22

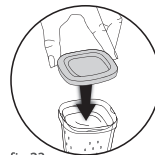


fig.23



* Ірімшік рецептілеріні даярлануы кезінде с т сарысуы деп аталатын с ұйы пайда болады. Б л с ұйы ты ты Сіз немі а ызып жіберу керексіз, та ам әбден кептірілген, ол сізді денсаулы ы ыз а пайдалы с ұйы тар мен минералдар а бай.

б) Десерттер

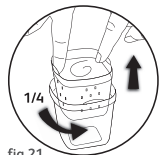


fig.21



fig.22

- Сыйымдылықтардағы төменгі позицияға сұйықтық құйылатын ыдыстарды орнатыңыз және қақпақтардың сыйымдылығын жабыңыз - fig.21-22. Қақпағын жауып сыйымдылықты тоңазытқышқа салып қойыңыз.
- Десертті тоңазытқышқа кем дегенде 12 сағатқа қалдырыңыз.
- Ағып кету уақыты керекті (дымқыл өнім, қурап қалған жартылай құрғақ) нәтижеге тәуелді болады. Қурап қалған өнімнің алынуы үшін сыйымдылықтың түбінде пайда болатын сарысуды үнемі ағызып жіберу керек. Содан соң сұйықтық құйылатын ыдысты ағызу қалпына қайтадан қойыңыз.
- Табақшаға ірімшіктерді салыңыз және кілегеймен араластырыңыз.
- Алдын ала шайылған сыйымдылықтарға қоспаны салып, салқын түрде сақтаңыз.
- Егер сіз тығыз консистенциядан артық болсын десеңіз, ағызу уақытын аздал созыңыз.

Сақтау

- Ірімшік өнімдері салқында сақталынады және 7 күннен көп қолдануға болмайды.

Сүт десерттері (3-ші бағдарлама)

Сіз құралға қосымша ретіндегі рецептілер кітапшасы сүт десерттері рецептілерінің жинағын табасыз.

Құралды қосу

- Құралдың корпусын MAX деңгейіне дейін толтырыңыз - fig.24.
- ⚠ • Тіреуішті құралдың негізіне қойыңыз - fig.25. Сыйымдылықтар ілініп тұрулары керек - fig.9.



fig.6

Ескертпе:

Егер Сіз барлық сыйымдылықтарды қолданғыңыз келмесе 6 сыйымдылықтардың қолдануы немесе сыйымдылықтардың қақпақтары үшін бос сыйымдылықтың пайдананылмайтын саңылауларын жабуға болады - fig.6 сурет қолдану үшін 12.

- Тіреуішке сыйымдылықтарды ішіндегісімен қоса қақпақсыз іліп қойыңыз - fig.10.
- Қақпақпен жауып қойыңыз - fig.11.
- Құралды қосыңыз.
- «Сүт десерттері»  3 бағдарламасын  түймешесін басып таңдаңыз.
-  басып бағдарламаны растаңыз.
- Рецептін дайындау уақытын + және - түймешесін басып таңдаңыз.
-  түймешесін басыңыз.
- Цикл жүргізілді - fig.26.
- Қай кезде болмасын  түймешесін ұзақ уақыт басып әзірлеу процесін тоқтатып, бағдарламаларды таңдауға кері қайтаруға болады.

Ескертпе:

Даярлау процесі кезінде Сіз + және - түймешелері арқылы өзгерте аласыз. Жаңа уақыт бірнеше секундтан соң автоматты түрде өзгереді.

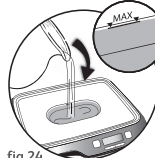


fig.24



fig.25

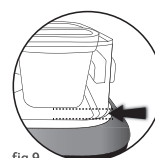


fig.9



fig.10



fig.11



fig.26

Циклдің тоқтауы және суу процесі _____

- Дыбыстық сигнал циклдің біткенін білдіреді. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін **OK** басыңыз. Ұзақ бассаңыз мәзірге ораласыз. + немесе - түймешесін басып уақытты таңдауға болады және **OK** түймешесімен растау керек.
- Ыстық тағамды тоңазытқышқа қоймаңыз. Азықты сақтау бойынша рецептіні қараңыз.

Сақтау _____

- Сүтті тағамдарды салқын жерде сақтап, тез тұтыну қажет.

Маңызды:

Көптеген сүтті тағамдардың рецептілері жұмыртқамен әзірленеді. Сондықтан әрбір қауіпті болдырмас үшін тек жаңа жұмыртқаларды пайдаланыңыз.

Дұрыс пайдалану сипаттамасы

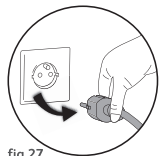


fig.27



fig.28

- Әрқашан құралды тазалау алдында өшіріңіз - fig.27.
- Құралдың негізін ешқашан суға салмаңыз. Оны су шүберекпен және сабын жылы сумен сүртіңіз. Жақсылап шайып кептіріңіз.
- Сыйымдылықтарды, қақпақ, стекателдер және ожауды жылы сабын суы көмегімен тазартыңыз немесе ыдыс жуатын машинаның көмегімен - fig.28.
- Құралдың тіреуін және қақпағын жылы сабын суымен жуыңыз.
- Сыйымдылықтың ішкі бетін тазалау үшін жұмсақ губка жеткілікті – құралға зиян келтірмеу үшін губканың түрпілі тарабын қолданбаңыз. Тазартатын түрпілі құралдарды қолданбаңыз. Суға құралдың негізін ешқашан салмаңыз.
- Негізіндегі қақтарды тазалау үшін оны спирттен жасалған сірке суын МАХтың деңгейіне дейін толтырыңыз. Сағаттың өтуіне қарай сірке суын төгіңіз және негізін губка арқылы тазалаңыз. Келесі қолданудың алдында жақсылап жуыңыз.

Сұрақ/жауап

- Сіз тағамдарды жақсы әзірлеу үшін қандай сүтті пайдалануға кеңес бересіз?

Йогурттер әрдайым сәтті болу үшін біз аса жоғары температураның көлеміндегі зарасыздандырылған қаймағы алынбаған сүтті қолдануға кеңес береміз.

- Егер қолымның астында тек қана қаймағы жартылай алынған сүт болса, мен оны қолдана аламын ба?

Иә, Сіз қаймағы жартылай алынған сүтті қолдана аласыз, бұл жағдайда Сіздің йогурттеріңіз сұйығырақ болады. Сіз тығыз өнімді әзірлеу үшін ұнтақ тәрізді түрдегі тұтас сүттің баламасын сыйымдылыққа қоса аласыз.

- Қандай фермент қолдану қажет?

Фермент ретінде Сіз дүкен йогуртін қолдана аласыз немесе өзіңіз дайындаған йогуртті немесе лиофильденген ферментті қолдануға болады.

- Жылу циклі біткеннен кейін йогуртті тоңазытқышқа салу шарт па?

Бұл шарт емес. Егер Сіз циклді түнге қоссаңыз Сіз йогурттерді салқындату үшін оятқышты қоюыңызға болады. Сіз сол уақытта қасында болуыңыз шарт емес.

- Кейбір кезде қақпақта су тамшылары пайда болады, бұл кезде не істеу керек?

Бұл әдетті жай. Егер Сіз үшін бұл маңызды болса қақпақты көтеріп, оны қисайтпай шұңғылшаға қойыңыз. Бұл тамшылардың йогурттің бетіне түсуіне жол бермейді.

- Барлық сыйымдылықтарды толтыру қажет па?

Жоқ. Егер Сіз барлық сыйымдылықтарды қолданғыңыз келмесе қолданбайтындарыңызды қақпақпен жауып қойыңыз.

- Қантты қашан қосу керек – әзірлеу алдында немесе кейін?

Сіз қантты йогуртке әзірлеу кезінде ферменттермен бір уақытта салуыңызға болады. Сіз қант, бал, ванильді қант, сиропті дәмін татып көрер алдында салуыңызға болады.

• **Менің йогурттерім жақсы әзірленуі үшін кішкентай кеңес...**
Тығыз және біркелкі йогурттерді әзірлеу үшін барлық қолданылатын ингредиенттер бөлме температурасына сай келу керек.

• **Мен жеміс араласқан йогурттерді ұнатамын, мен жаңа піскен жемістерді қоса аламын ба?**

Піскен жемістердің қышқыл дәмі йогурттің дәмін өзгертуі мүмкін сондықтан біз жемістерді конфитюра, жеміс езбесі немесе қайнатылған түрде қосуға кеңес береміз. Бірақ Сізге жемістерді дәм татар алдында қосуыңызға болады.

• **Мен тағамдарды біруақытта әр түрлі рецептілермен әзірлесем бола ма?**

Сіз біруақытта бірнеше рецептілер бойынша әзірлей аласыз, бірақ бір бағдарламамен және бірдей әзірлеу уақыты бойынша.

• **Аса тығызды йогуртті қалай әзірлеуге болады?**

Сіздің йогурттеріңіздің тығыздығы 3 белгі бойынша әзірлеуге болады: қолданылатын сүт түрінен, божу уақытынан және фериенттерден.Йогурттің тығыздығын көтеру үшін қаймағы алынбаған сүтті немесе қаймағы алынбаған сүттің ұнтағын қолдану қажет. Фермент ретінде сақтау мерзімі көп дүкен йогуртін қосыңыз. Божу процесі көп болса Сіздің йогурттеріңіздің тығыздығы да жақсы болады.

• **Даярлау процесіне сиыр сүтін міндетті түрде қосу шарт па?**

(ешкі, қой) мал немесе (соя) өсімдіктердің сүтін қолдануға болады. Олар қаймағы алынбаған сиыр сүтімен салыстырғанда өнімдердің консистенциясын сұйықтайды.

• **Үйде әзірленген йогурттерді қанша уақыт сақтауға болады?**

Йогурттер мен ірімшікті тоңазытқышта сақтау мерзімі 7 күн. Сүтті десерттерді дайын болғанда тезірек тұтыну қажет.

Мәселелерді шешу Нәтижелердің мәселелері

МӘСЕЛЕЛЕР	МҮМКІН БОЛҒАН СЕБЕПТЕР	ШЕШІМ
Йогурттер/ірімшік өнімдері қатты сұйық.	• Жартылай қаймағы алынған сүтті ұнтақты сүтсіз пайдалану (қолданылатын сүттің протеиндері аз).	• 1 банка йогуртті қаймағы алынбаған ұнтақты сүтпен араластырыңыз (2 – қаймағы алынған) немесе қаймағы алынбаған сүтті пайдаланыңыз.
	• Божу кезінде құралдың жылжуы немесе вибрациясы	• Құралды жұмыс барысында қозғамаңыз. • Оны тоңазытқышқа қоймаңыз.
	• Фермент басқа белсенді емес.	• Йогурттің/сүзбенің ферментінің немесе түрін ауыстырыңыз. • Йогурттің/сүзбенің немесе ферменттің сақтау мерзімін тексеріңіз.
	• Қыздыру өңдеуінен өткен сзбе немесе дүкеннің сүзбе ірімшігін қолдану. Демек олардың белсенді ферменттері аз.	• Фермент ретінде 1 жаңа сүзбені қолданыңыз.
	• Цикл кезінде құрал ашық қалды.	• Сыйымдылықты цикл аяқталғанша шығармау және ашпау керек. (шамамен 8 сағат). • Құралдың ауа ағынынан жабыңыз.
	• Божу уақыты тым аз.	• Таймер арқылы божу уақытын ұзартыңыз.
	• Йогуртке қосылған жемістер.	• Жемістерді қайнатып немесе оларды нәрсудан немесе конфитюрадан алу қажет (үй температурасы). Жаңа піскен жемістер қышқыл болады. Демек ол йогуртке тығыз консистенциялы болуға мүмкіндік бермейді. Бірақ Сіз жемістерді дәмін көрер алдында қосуыңызға болады.
Йогурттер/ірімшік өнімдері тым сұйық.	• Сыйымдылықтар таза/жұылған болмаған (қолмен жуу немесе ыдыс жуатын машинамен).	• Сыйымдылықтағы сіздің тағамыңызды құюдан бұрын, сыйымдылықтардың беті кір немесе тазартатын заттың және ыдысты жуу үшін сұйықтың ешқандай да іздерінің қалмағанына көз жеткізіңіз, өйткені бұл божу процесіне кедергі келтіреді.
Йогурттер тым қышқыл.	• Тым ұзақ уақыт божу процесін қолдану.	• Келесі рет божу уақытын қысқартыңыз.
Йогурттің үстінде немесе шет жақтарында божу біткен кезде мөлдір сұйықтық пайда болады (сарысу).	• Божу уақыты тым ұзақ	• Божу уақытын қысқартып немесе қаймағы алынбаған ұнтақты сүтті қосыңыз.
Менің ірімшік өнімім тұщы немесе лимон дәмі қатты сезіледі	• Ұлтабар ферментінің немесе лимон шырынының артық болуы	• Тығыздық немесе жақсы дәмге жеткізу үшін қолайлы мөлшерде ұлтабар ферментін немесе лимон шырынын анықтап алыңыз.

МӘСЕЛЕЛЕР	МҮМКІН БОЛҒАН СЕБЕПТЕР	ШЕШІМ
Құрал жұмыс істемейді.	Қосу.	Біріншіден құрал қосылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
Құрал қосулы бірақ жұмыс істемейді.	Техникалық мәселе.	Өз дистрибьюторыңызға хабарласыңыз немесе TEFAL сервис орталығына барыңыз.
Менің орталық дайындықтарым түсіп кете береді.	Сіз сыйымдылықтарға арналған тіреуішті теріс қойғансыз.	Тіреуішті сыйымдылықты ілу үшін тура қою қажет.
Мен сүтті десерттерді әзірлеймін (3 бағдарлама). Құрал жұмыс істей бастады, бірақ кенеттен  белгісі жанып өшіп, құрал дыбыс шығарды.	Құралдың негізінде су жоқ.	Құралды қойып негізіне су құйыңыз нұсқауда көрсетілгендей. 2-3 минут күтіп дайындықтарды қайтадан салыңыз.
Құрал дыбыс шығарып жұмыс прочесінде қосылады.	Негізде су таусылып қалған.	Сіз жайлап тағамды ашып құлақтарынан шүберекпен ұстап су құюыңызға болады.
Құралдан қатты бу шығады.	Сыйымдылықтарға арналған тіреуіш немесе қақпақ дұрыс орнатылмаған.	Тіреуіш немесе қақпақты орнына қойыңыз.
Тағамның нәтижесі жақсы емес.	Дұрыс емес бағдарлама таңдаудан.	Соңғы тағамның нәтижесіне қарай дұрыс бағдарламаны таңдағаныңызға көз жеткізіңіз.
Мен қате бағдарлама таңдадым.		Басты мәзірге оралу үшін  түймешені басып түймешені.