

Tefal®

LACTEO

EN
RU
UK
KK



EN **SAFETY INSTRUCTIONS**
IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged or if the power cord or plug is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. To maintain safety, these parts must be replaced by an Approved Service Centre.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved After-Sales Service or a similarly qualified person, in order to avoid any danger. Never take the appliance apart yourself.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- This appliance can be used by children aged from 3 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 3 years.

- This appliance is intended to be used only in the household, for domestic purposes. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
 - Farm houses,
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments,
 - Bed and breakfast type environments.

- Check that the power voltage for your appliance corresponds to that of your mains installation.
- Any connection error renders the guarantee invalid.
- Unplug the appliance if you are not going to use it for a long period and when you are cleaning it.
- Do not use your appliance if it is not operating correctly or if it has been damaged. If this occurs, contact an authorised service centre.
- All repair work other than cleaning and basic maintenance by the customer must be done by an approved centre.
- Never put the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance or close to a heat source or a sharp edge.
- If the power cord or the plug is damaged, do not use your appliance. In order to avoid any danger, have them replaced by an approved service centre.
- For your safety, only use accessories and spare parts that correspond to your appliance.
- All appliances are subject to strict quality control. These include actual usage tests on randomly selected appliances, which would explain any traces of use.

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAVE PLACE



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ② Leave it at a local civic waste collection point.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

RU

- Не используйте прибор, если он работает неправильно, а также при повреждении самого прибора, его шнура питания или штепсельной вилки, если он падал на пол и имеет видимые повреждения и если имеется подозрение, что он работает не надлежащим образом. В целях безопасности поврежденные детали подлежат замене в авторизованном сервисном центре.
- Если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом. Не разбирайте прибор самостоятельно.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети не должны играть с прибором.
- В течение некоторого времени после использования прибор может излучать тепло.
- Прибором могут пользоваться дети от 3 лет, если они находятся под надзором или проинструктированы о безопасном использовании прибора и знают об опасностях, которые с ним связаны. Очистку и уход могут выполнять дети старше 8 лет под надзором взрослых.

Устройство и шнур питания должны храниться вне досягаемости детей, не достигших 3-летнего возраста.

- Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:

- На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
- На фермах,
- Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
- В заведениях типа "ночлег и завтрак".

- Убедитесь, что напряжение питания прибора соответствует напряжению электросети.
- Любые ошибки при подключении приводят к аннулированию гарантии.
- Отключите электроприбор от сети, если его не предполагается использовать в течение длительного времени или в случае необходимости чистки.
- В случае нарушения нормальной работы или повреждения прибора его эксплуатация не допускается. В подобном случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Все действия по обслуживанию, кроме стандартных процедур очистки и ухода, осуществляемых пользователем, должны выполняться в авторизованном сервисном центре.
- Не погружайте прибор, шнур питания и штепсельную вилку в воду или в какие-либо другие жидкости.
- Размещайте шнур питания в недоступном для детей месте.
- Не следует прокладывать шнур питания вблизи нагретых частей прибора и в соприкосновении с ними, вблизи источников тепла, а также через острые углы.
- Не используйте прибор в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки. Во избежание несчастных случаев эти детали должны быть заменены в авторизованном сервисном центре.
- В целях безопасности используйте только принадлежности и запасные части, предназначенные для данного прибора.
- Все электроприборы подвергаются строгому контролю качества. К процедурам контроля качества относятся тесты фактического применения методом случайной выборки, поэтому на данном приборе могут быть заметны следы использования.

СОХРАНЯЙТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ В НАДЕЖНОМ МЕСТЕ



Участвуйте в охране окружающей среды!

- ① Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных материалов, которые могут быть использованы повторно.
- ② По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО БЕЗПЕКИ ВИКОРИСТАННЯ ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

УК

- Не використовуйте пристрій, якщо він працює неналежним чином, або якщо він був пошкоджений, якщо пошкоджено кабель живлення чи штепсель, або якщо він упав і має явні пошкодження, або працює несправно. Задля безпеки необхідно замінити пошкоджені деталі у Авторизованому сервісному центрі.
- Якщо кабель електропостачання пошкоджено, зверніться у центр після продажного обслуговування або до особи, що має аналогічну кваліфікацію, з питання його заміни задля попередження будь-яких травм. Ніколи не розбирайте пристрій власноруч.
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з обмеженими фізичними, нервовими або розумовими можливостями, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку).
- Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Поверхня нагрівального елемента може залишатися гарячою деякий час після завершення роботи пристрою.
- Використання цього пристрою дітьми від трьох років дозволене лише під наглядом дорослих після отримання інструкцій щодо безпечної користування пристроєм та усвідомлення небезпеки, пов'язаної з його використанням. Не дозволяйте виконувати чищення або обслуговування пристрою дітям, якщо вони не досягли віку 8 років і не перебувають під наглядом. Зберігайте пристрій і його шнур у місцях, недоступних для дітей віком

до 3 років.

- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах. наступних умовах, наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:

- на кухнях, що відведені для персоналу, в магазинах, офісах та в інших робочих приміщеннях;
- на фермах;
- постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
- у закладах типу “кімнати для гостей”.

- Переконайтесь, що напруга живлення пристрою відповідає напрузі використовуваної електромережі.
- Неправильне підключення призведе до скасування гарантії.
- Відключайте пристрій від розетки, якщо ви не збираєтесь користуватися ним протягом тривалого часу, а також під час чищення.
- Не використовуйте пристрій, якщо він не працює належним чином або якщо він був пошкоджений. У такому разі зверніться до Авторизованого сервісного центру.
- Усі ремонтні роботи, окрім чищення та простого обслуговування, мають проводитись у Авторизованому сервісному центрі.
- Ніколи не занурюйте пристрій, шнур живлення або штепсель у воду або іншу рідину.
- Не залишайте шнур живлення в доступних для дітей місцях.
- Не допускайте розташування шнура живлення поруч або у прямому контакті з гарячими частинами пристрою, близько до джерел тепла чи гострих предметів.
- Якщо шнур живлення або штепсель пошкоджено, не використовуйте пристрій. Щоб уникнути небезпеки, замініть їх у авторизованому сервісному центрі.
- Для вашої безпеки використовуйте лише аксесуари та запасні компоненти, які призначені для цього пристрою.
- Усі пристрої проходять жорсткий контроль якості. Він включає в себе випробування вибраних випадковим чином пристрій у реальних умовах, що і пояснює сліди використання приладу.

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ В НАДІЙНОМУ МІСЦІ



Бережіть навколоішнє середовище!

① Пристрій містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або перероблені.

② Здайте їх до пунктів збору та переробки відходів або, за відсутністю таких, до сервісного центру де їх зможуть ефективно утилізувати.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

- КК** • Құрылғыны дұрыс жұмыс істемесе, зақымдалған болса немесе қуат сымы не штепсель зақымдалған болса, не құлаған болса, көрінетін зақымдары болса немесе қалыпсыз жұмыс істесе пайдаланбаңыз. Қауіпсіздік сақтау үшін бұл бөлшектер өкілетті қызмет көрсету орталығы ауыстыруы тиіс.
- Егер қоректендіру баусымы бүлінген болса, қауіпсіздік мақсатында, оны өндірушісі немесе тиісті қызмет көрсету орталығы, не болмаса білкті маман ауыстырғаны дұрыс. Құрылғыны өз бетінізben бөлшектеменіз.
- Құрал қимыл, ақыл-ой мүмкіндіктері шектеулі адамдардың (балаларды қоса), сондай-ақ тиісті тәжірибесі мен білімі жоқ адамдардың қолдануына арналмаған. Мұндай адамдар құрылғыны олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауымен немесе одан пайдалану жөнінде нұсқаулық алғаннан кейін қолдана алады.
- Балалардың құралмен ойнамағанын қадағалаңыз.
- Үсыту элементінің беті пайдаланудан кейін ыстық болады.
- Бұл құрылғыны 3 жастағы және одан үлкен балалар оның қауіпсіз қолданысына қатысты бағдар немесе нұсқау берілген жағдайда және қатысты қауіптерді түсінген жағдайда қолдана алады. Тазалау және пайдалануышының техникалық қызмет көрсету әрекеттерін 8 жасқа толмаған және одан үлкен емес балалар орындауда және бақыламауда тиіс. Құрылғы

мен оның сымын З жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

- Құралды және оның қоректендіру баусымын сегіз жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құрал үй тұрмысында қолдануға ғана арналған. Оны **KK** кепілдік күші жойылатын мына жайларда қолдануға болмайды:
 - қызметкерлерге арналған асүйде, дүкенде, кеңседе және өзге де өндірістік жағдайларда;
 - фермадағы тұрғын үйлерде;
 - уақытылы тұруға арналған қонақүй, мотель, өзге де орындарда;
 - түнеп шығатын және күндіз болуға арналған орындарда.

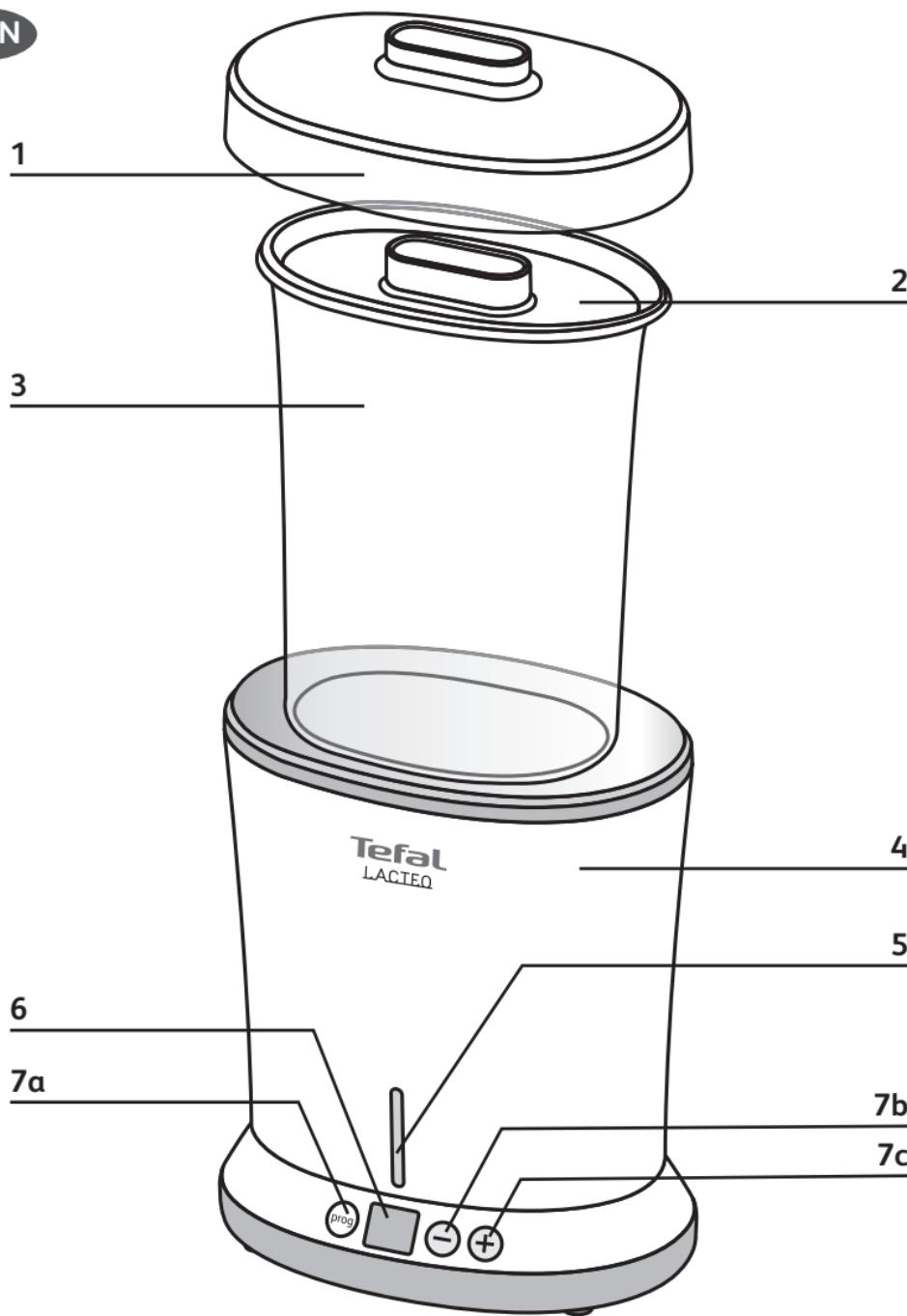
- Құрылғының қуат кернеуі орнатылған қуат көзіне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Қандай да бір қосылым қатесі кепілдікті жарамсыз етеді.
- Құрылғыны ұзак уақыт пайдаланбағанда және тазалаған кезде қуат көзінен ажыратыңыз.
- Құрылғы дұрыс жұмыс істемесе немесе зақымдалса, пайдаланбаңыз. Егер бұл орын алса, өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тұтынушы ұсыннатын тазалау және техникалық қызмет көрсетуден басқа барлық жөндеу жұмыстарын өкілетті орталық орындауы тиіс.
- Құрылғыны, қуат сымын немесе ашаны суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.
- Қуат сымын балалардың қолы жететін жерге тастамаңыз.
- Қуат сымы ешқашан құрылғыға жақын болмауы не ыстық бөліктеріне тимеуі, ыстық көзіне не өткір бұрыштарына жақын қойылмауы тиіс.
- Егер қуат сымы немесе ашасы зақымдалса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Қандай да бір қауіпті болдырмау үшін оларды өкілетті қызмет көрсету орталығы аудыстыруы тиіс.
- Қауіпсіздігіңiz үшін тек құрылғымен сәйкес келетін жабдықтар мен қосымша бөліктерді пайдаланыңыз.
- Барлық құрылғылар қатаң сапа басқаруынан өтеді. Оның ішінде пайдалану іздерін түсіндіретін кездесоқ таңдалған құрылғыларға жасалған нақты тексерулер бар.

БҰЛ НҰСҚАУЛАРДЫ ҚАУІПСІЗ ЖЕРДЕ САҚТАҢЫЗ

 Қоршаған ортану қорғау бірінші орында!

① Сіздің құралыңыз қалпына келтіруге, қайта өңдеуге және қайта қолдануға болатын бағалы материалдардан тұрады.

② Қолданыстан шықкан құралды жергілікті қалалық қалдық жинау орталығына тапсырыңыз.



Description

1 Lid	3 Yogurt and Kefir jug	5 LCD light	7 Control buttons:	7b -
2 Jug lid	4 Body	6 LCD screen	7a Prog	7c +

Recommendations

Before first use:

- Clean the lid (**1**), the jug (**3**) and the jug lid (**2**) using warm soapy water or in the dishwasher.
-  To clean inside the body (**4**), simply use a damp cloth. Never plunge the body of the appliance into water.

While in use:

- Do not move the appliance during use, in particular, do not open the lids.
Do not place your appliance in any place where there may be vibrations (for example above a refrigerator) or which is exposed to draughts. Complying with these recommendations will ensure successful preparations.
- For your preparations, you will need 1,5L of milk and a starter.

Tips for choosing your milk and starter

For prog 1 : Drinking yogurt

1) Choosing your milk

- For practical reasons, use preferably semi-skimmed milk which does not need to be boiled (UHT milk).

Notes:

- Fresh or pasteurised milk needs to be boiled (5 minutes minimum) and then cooled and sieved in order to remove the skin.
- Do not use milk straight out of the refrigerator.
- Use the milk at room temperature.

2) Choosing your starter

- It can be made from a natural yogurt found in the shops or a drinking yogurt about 125 g with the longest best before date possible.
- You can also use a lyophilised ferment.

For prog 2 : Kefir

1) Choosing your milk

- For practical reasons, use preferably whole milk which does not need to be boiled (UHT or milk powder). Fresh or pasteurised milk needs to be boiled (5 minutes minimum) and then cooled and sieved in order to remove the skin.

Notes :

- Semi-skimmed or skimmed milk will make your kefir more runny.
- Do not use milk straight out of the refrigerator.
- Use the milk at room temperature.

2) Choosing your starter

- It can be made from a kefir found in the shop (about 125 g).
- You can also use a lyophilised or kefir grains.

Important : when you have made your first set, you simply need to keep 125 g of preparation in order to serve as the starter for the others. After 2 sets, you need to renew the starter which becomes weaker and provides for a less solid consistency.

Making the preparation

1) Making the mixture:

- For best results, beat the starter with a fork in order to make a smooth paste and then add the milk, stirring all the time. If you are using a lyophilised ferment, fold it into the milk gently and mix very carefully. Be careful not to froth this mixture up.
- Pour the mixture into the jug (3).
- Place the jug (3) with the lid (2) into the yogurt maker.
- Put the lid (1) on the yogurt maker.

Notes :

- The preparation can be kept in the refrigerator for a maximum of 7 days.
- Never put the appliance in the refrigerator.

2) Switching the yogurt maker on:

- Plug the yogurt maker on.
- LCD indication blinks.
- Select your program by pressing the "**PROG**" button :
 - 1 press : P1 (Drinking yogurt)
 - 2 press : P2 (Kefir)
- After 5 seconds without action, the appliance will heat up. The led light is on and the appliance rings.
- If you're in wrong program, you can change by making a long press on the "**PROG**" button.
- The default time for prog 1 is 6 hours and for prog 2 12 hours. You can adjust the time by pressing "+" or "-" buttons.
- During the fermentation, you can change the time on a range of 6 to 8 hours for P 1 and of 12 to 18 hours for P 2 by pressing "+" or "-" buttons.
- The time removed or added during preparation can not be accumulated more than 8 or 18 hours or less than 6 or 12 hours.
- At the end of the countdown, the LCD screen will show "**00**" and the appliance will ring 3 times. After the last ring, the appliance will stop heating, the LCD screen and the light are off.
- At the end, unplug the appliance.

3) Storing the preparation

- Remove the lid (1).
- Place the jug (3) and its lid (2) in the refrigerator for at least 4 hours. Stir with a spoon before enjoying.

Cleaning

- Always unplug the appliance and wait for complete cooling before cleaning it.
- Never plunge the body of the appliance into water. Clean it with a damp cloth and warm water and washing-up liquid. Rinse and dry.
- The jug (3) and the lids (1 and 2) are dishwasher safe.

Solutions to frequent problems

Drinking yogurt

Problems	Causes	Solutions
Yogurt is too runny	The yogurt maker was moved, bumped or vibrated during fermentation.	Do not move the yogurt maker while it is working (do not place it on a refrigerator).
	The ferment is no longer active.	Change ferment or brand of yogurt. Check the use-by-date of your ferment or your yogurt.
	The yogurt maker was opened during its fermentation cycle.	Do not remove the jug or open the yogurt maker before the programme is finished. Keep the yogurt maker out of draughts while it is operating.
	The jug has not been properly cleaned/rinsed.	Before pouring your preparation into the jug, check that there are no traces of washing-up liquid, household cleaner or dirt on the inside of the jug.
	Fruit added to the yogurt.	Try cooking fruits, or preferably use commercial stewed fruits or jams (at room temperature). Raw fruits will release acidic substances which prevent the yogurt from forming correctly. You can add raw fruits but only after the fermentation.
Yogurts too acidic.	Fermentation time too long.	Reduce the fermentation time next time you use the yogurt maker.
A viscous liquid (called serum) has formed on the yogurt's surface at the end of fermentation.	Too much fermentation or use of skimmed milk.	Reduce the fermentation time and/or use semi-skimmed milk.
Yogurt too firm.	Use of whole milk.	Use semi-skimmed milk and stir the mixture.

Problems	Causes	Solutions
Kefir is too runny.	The yogurt maker was moved, bumped or vibrated during fermentation.	Do not move the yogurt maker while it is working (do not place it on a refrigerator).
	The ferment is no longer active.	Change ferment or brand of kefir. Check the use-by-date of your ferment or your kefir.
	The yogurt maker was opened during its fermentation cycle.	Do not remove the jug or open the yogurt maker before the programme is finished. Keep the yogurt maker out of draughts while it is operating.
	Fermentation time too short.	Start a second cycle at the end of the first.
	The jug has not been properly cleaned/rinsed.	Before pouring your preparation into the jug, check that there are no traces of washing-up liquid, household cleaner or dirt on the inside of the jug.
	Fruit added to the kefir.	Try cooking fruits, or preferably use commercial stewed fruits or jams (at room temperature). Raw fruits will release acidic substances which prevent the kefir from forming correctly.
A viscous liquid (called serum) has formed on the kefir's surface at the end of fermentation.	Too much fermentation.	Reduce the fermentation time and/or add some powdered milk.

What to do if your appliance doesn't work:

- Start by checking the power cord and plug.
- You have carefully followed all these instructions, and yet your appliance still does not work ? Contact your dealer or an approved Tefal Centre.

Recipes

1. Ayran

- 900 ml of UHT semi-skimmed milk • 125 g of plain yogurt or specialized ferment* • 450 ml of mineral water (e.g. Essentuki) • 25 g of coriander leaves, ment, persil, as an alternative you may use any other herbs the way you like them • Sault by preference.

Preparation

Combine yogurt (or ferment) with milk, mix together thoroughly with a whisk. Choose PROG 1 and select 6 hours. After fermentation is over cool the yogurt down in a fridge for 4 hours.

Rinse herbs with water, dry and chop finely.

Mix chilled mineral water with drinking yogurt and whip altogether with a wire whisk or in a blender, add chopped herbs, stir all together.

Serve in chilled glasses. You may also add crushed or cube ice. Decorate with a spray of estragon or ment.

Please note that ayran peels water very quickly. So the drink should be prepared right before serving, kept chilled and consumed fast.

2. Fermented baked milk

- 1l of baked pasteurized milk - 125 g of plain yogurt or specialized ferment culture*

Preparation

Add ferment or yogurt to baked milk, stir finely. Let it cook in the yogurt maker at yogurt mode for 6-8 hours.

If you prefer ryazhenka with a higher nutrient and fat rich, you may use 2 dessert spoons of sour cream instead of ryagenka/ferment as a basis.

Put ryazhenka in a fridge for 4 hours to cool down. Stir with a spoon before enjoying.

3. Kefir

- 1l of UHT whole milk + 125 g of kefir or specialized ferment culture*

Choose PROG 2

Add dry kefir ferment or a portion of kefir (125 g), stir finely, and let it cook in the yogurt maker at kefir mode for 12-16 hours.

Put kefir in a fridge for 4 hours to cool down. Stir with a spoon before enjoying.

4. Drinking yogurt with fruit

- 1l of UHT semi-skimmed milk + 125 g of plain yogurt or ferment culture

Choose Prog 1

Add ferment or yogurt, stir finely, and let it cook in the yogurt maker at yogurt preparation mode for 6-8 hours.

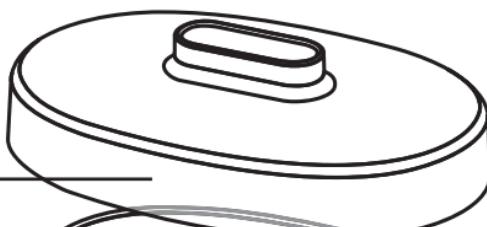
After you have cooled your drinking yogurt down, you may add seeds, fruit, dry fruit, cereals, whatever you like. Stir with a spoon before enjoying.

Here is an example: Take flax seeds, dates and banana or apricots, mix with drinking yogurt with a hand blender. A delicious and nutritious drink is ready to serve.

*If you are using a specialized ferment culture - dry yogurt, sour cream, ryazhenka or kefir ferment please study instructions adjacent to the pack carefully and follow them strictly. Sometimes it is required to warm up milk to certain temperatures, etc. The result usually depends strongly on adherence to the technology and order proposed.

RU

1



2

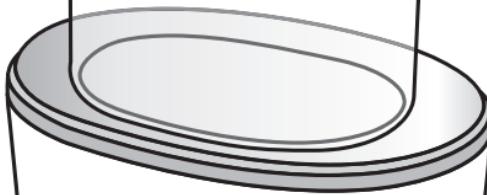


3



Tefal
LACTEO

4



5



6



7a



7b



7c



Описание

1 Крышка	3 Резервуар для йогурта и кефира	5 Светодиодный индикатор	7 Кнопки управления:	7b -
2 Крышка резервуара	4 Корпус	6 ЖК-экран	7a Prog	7c +
				RU

Рекомендации

Перед первым использованием

- Вымойте крышку (1), резервуар (3) и крышку резервуара (2) теплой водой с мылом или в посудомоечной машине.
- Внутреннюю часть корпуса (4), протрите влажной тканью. Запрещается погружать корпус прибора в воду.

В процессе работы:

- Не перемещайте прибор в процессе работы и, в особенности, не открывайте крышки. Не ставьте прибор туда, где на него может воздействовать вибрация (например, на холодильник) или сквозняки. Выполнение этих рекомендаций обеспечит успешное приготовление.
- В процессе приготовления вам понадобятся 1,5 л молока и закваска.

Советы по выбору молока и закваски

Для программы 1: питьевой йогурт

1) Выбор молока

- По практическим соображениям, рекомендуем использовать частично обезжиренное молоко, которое не нужно кипятить (ультрапастеризованное молоко).

Примечания:

- Сыре или пастеризованное молоко необходимо вскипятить (минимум 5 минут), затем охладить и процедить, чтобы снять пенку.
- Не используйте молоко, только что вынутое из холодильника.
- Используйте молоко комнатной температуры.

2) Выбор закваски

- Можно использовать классический йогурт без добавок йогурт, продающийся в магазинах, или питьевой йогурт объемом около 125 мл с максимальным количеством дней до окончания срока годности годности.
- Также можно использовать лиофилизированную закваску или кефирные грибки.

Для программы 2: кефир

1) Выбор молока

- По практическим соображениям, рекомендуем использовать цельное молоко, которое не нужно кипятить (ультрапастеризованное или сухое молоко). Сыре или пастеризованное молоко необходимо вскипятить (минимум 5 минут), затем охладить и процедить, чтобы снять пенку.

Примечания:

- Из частично или полностью обезжиренного молока получится более жидкий кефир.
- Не используйте молоко, только что вынутое из холодильника.
- Используйте молоко комнатной температуры.

2) Выбор закваски

- Можно использовать кефир, продающийся в магазинах (около 125 мл).
 - Также можно использовать лиофилизированную закваску.

Важно! После приготовления первой порции рекомендуем оставить 125 мл напитка и использовать его в качестве закваски для последующих порций. После 2 порций необходимо обновить закваску, поскольку она ослабевает и напиток становится менее густым.

Приготовление

1) Приготовление смеси:

- Для достижения наилучшего результата взбейте закваску вилкой до образования однородной пасты, затем добавьте молоко, постоянно помешивая смесь. Если вы используете лиофилизированную закваску, медленно влейте ее в молоко и тщательно перемешайте. Будьте осторожны, чтобы не произошло всепенивание смеси.
- Влейте смесь в резервуар (3).
- Накройте резервуар (3) крышкой (2) поместите его в йогуртницу.
- Наденьте крышку (1) на йогуртницу.

Примечания:

- Приготовленный напиток можно хранить в холодильнике не более 7 дней.
- Запрещается ставить прибор в холодильник.

2) Включение йогуртницы:

- Подсоедините йогуртницу к сети.
- Показания на ЖК-экране мигают.
- Выберите программу, нажав кнопку "**PROG**".
 1 нажатие: программа P1 (питьевой йогурт)
 2 нажатия: программа P2 (кефир)
- Через 5 секунд, если не будет предпринято никаких действий, начнется процесс нагрева. Загорается светодиодный индикатор, раздается звонок.
- Если вы ошиблись с выбором программы, изменить ее можно долгим нажатием кнопки "**PROG**".
- Стандартное время для программы 1 — 6 часов, для программы 2 — 12 часов. Изменить время можно с помощью кнопки "+" или "-".
- Во время брожения изменение времени возможно в пределах от 6 до 8 часов для программы P1 и от 12 до 18 часов для программы P2; для изменения времени служат кнопки "+" и "-".
- Значение, на которое вы увеличиваете либо уменьшаете время в ходе приготовления, не может быть больше 8 или 18 часов или меньше 6 или 12 часов.
- По истечении установленного времени на ЖК-экране отобразится значение "**00**" и раздастся троекратный звонок. После последнего звонка прибор прекратит нагрев, а ЖК-экран и светодиодный индикатор погаснут.
- По окончании приготовления отключите прибор от сети.

3) Хранение приготовленного напитка

- Снимите крышку (1).
- Помістіть куб шин (3) з кришкою (2) в холодильник мінімум на 4 години. Перемішати ложкою та насолоджуйтесь.

Чистка

- Перед чисткой прибор следует отключить от сети и дождаться, пока он полностью остынет.
- Запрещается погружать корпус прибора в воду. Протрите прибор влажной тканью, используя теплую воду и жидкость для мытья посуды. Сполосните и просушите.
- Резервуар (3) и крышки (1 и 2) можно мыть в посудомоечной машине.

Решение распространенных проблем

Питьевой йогурт

Проблемы	Причины	Решения
Йогурт слишком жидкий	В процессе брожения йогуртницу перемещали, она подвергалась ударам или вибрации.	Не перемещайте работающую йогуртницу (не ставьте ее на холодильник).
	Закваска больше не действует.	Смените закваску или марку йогурта. Проверьте срок годности закваски или йогурта, используемого в качестве закваски.
	Йогуртницу открывали в процессе брожения.	Не следует извлекать резервуар и открывать йогуртницу, пока выполнение программы не завершено. Работающая йогуртница должна находиться вдали от сквозняков.
	Резервуар был недостаточно тщательно вымыт.	Перед тем как влить смесь в резервуар, следует убедиться в том, что на его внутренней поверхности отсутствуют следы жидкости для мытья посуды, чистящего средства или грязи.
	Фрукты, добавленные в йогурт.	Попробуйте подвергнуть фрукты тепловой обработке или, что лучше, используйте готовые компоты или джемы (комнатной температуры). Сырые фрукты выделяют кислые вещества, препятствующие правильному образованию. Вы можете добавить свежие фрукты к уже готовому йогурту перед подачей.
Йогурт слишком кислый.	Чересчур длительное брожение.	В следующий раз при использовании йогуртницы уменьшите время брожения.
В конце брожения на поверхности йогурта образовался слой вязкой жидкости (сыворотка).	Слишком длительное брожение или использование обезжиренного молока.	Уменьшите время брожения и/или используйте частично обезжиренное молоко.
Йогурт слишком густой.	Использование цельного молока.	Используйте частично обезжиренное молоко и перемешайте смесь.

Кефир

RU

Проблемы	Причины	Решения
Кефир слишком жидкий	В процессе брожения йогуртницу перемещали, она подвергалась ударам или вибрации.	Не перемещайте работающую йогуртницу (не ставьте ее на холодильник).
	Закваска больше не действует.	Смените закваску или марку кефира. Проверьте срок годности закваски или кефира, используемого в качестве закваски.
	Йогуртницу открывали в процессе брожения.	Не следует извлекать резервуар и открывать йогуртницу, пока выполнение программы не завершено. Работающая йогуртница должна находиться вдали от сквозняков.
	Слишком короткое время брожения.	По окончании первого цикла брожения запустите второй.
	Резервуар был недостаточно тщательно вымыт.	Перед тем как влить смесь в резервуар, следует убедиться в том, что на его внутренней поверхности отсутствуют следы жидкости для мытья посуды, чистящего средства или грязи.
	Фрукты, добавленные в кефир.	Попробуйте подвергнуть фрукты тепловой обработке или, что лучше, используйте готовые компоты или джемы (комнатной температуры). Сырые фрукты выделяют кислые вещества, препятствующие правильному образованию кефира.
В конце брожения на поверхности кефира образовался слой вязкой жидкости (сыворотка).	Слишком длительное брожение.	Уменьшите время брожения и/или добавьте сухое молоко.

Что делать, если электроприбор не работает?

- Сначала проверьте шнур питания и штепсельную вилку.
- Вы следовали всем инструкциям, а прибор все равно не работает?
Обращайтесь в торговое представительство или в авторизованный сервисный центр Tefal.

Рецепты

1. Айран

- 900 мл частично обезжиренного ультрапастеризованного молока • 125 мл обыкновенного йогурта или специальной закваски* • 450 минеральной воды (например, "Ессентуки") • 25 г листьев кинзы, мяты, петрушки или любой другой зелени, которую вы предпочитаете • Соль по вкусу.

Подготовка

Соедините йогurt (или закваску) с молоком, тщательно перемешайте с помощью венчика. Установите PROG 1 и длительность 6 часов. По окончании цикла брожения охладите йогурт в холодильнике в течение 4 часов.

Зелень необходимо вымыть, просушить и мелко нарезать.

Смешайте охлажденную минеральную воду с питьевым йогуртом, взбейте смесь венчиком или с помощью блендера, добавьте нарезанную зелень, все вместе перемешайте.

Подавайте на стол в охлажденных стеклянных стаканах. Можно добавить колотый лед или кубики льда. Украсьте напиток веточкой эстрагона или мяты.

Следует помнить, что вода из айрана отслаивается очень быстро. Поэтому напиток необходимо готовить непосредственно перед употреблением, хранить охлажденным и сразу пить.

2. Ряженка

- 1 л топленого пастеризованного молока • 125 г обыкновенного йогурта или специальной закваски*

Подготовка

Добавьте закваску или йогурт в топленое молоко, тщательно перемешайте. Оставьте смесь готовиться в йогуртнице на 6–8 часов в режиме приготовления йогурта.

Если вы любите ряженку с более высокими показателями питательности и жирности, в качестве основы вместо ряженки/закваски можно добавить 2 десертные ложки сметаны.

Для охлаждения поместите ряженку на 4 часа в холодильник. Перемешайте напиток при помощи ложки перед подачей. Перемішати ложкою та насолоджуйтесь.

3. Кефир

- 1 л ультрапастеризованного цельного молока + 125 г кефира или специальной закваски*

Выберите PROG 2 - Добавьте сухую кефирную закваску или порцию кефира (100 мл), тщательно перемешайте и оставьте смесь в йогуртнице на 12–16 часов в режиме приготовления кефира.

Для охлаждения поместите кефир на 4 часа в холодильник. Перемешайте напиток при помощи ложки перед подачей. Перемішати ложкою та насолоджуйтесь.

4. Йогурт с фруктами

- 1 л частично обезжиренного ультрапастеризованного молока + 125 г обыкновенного йогурта или закваски

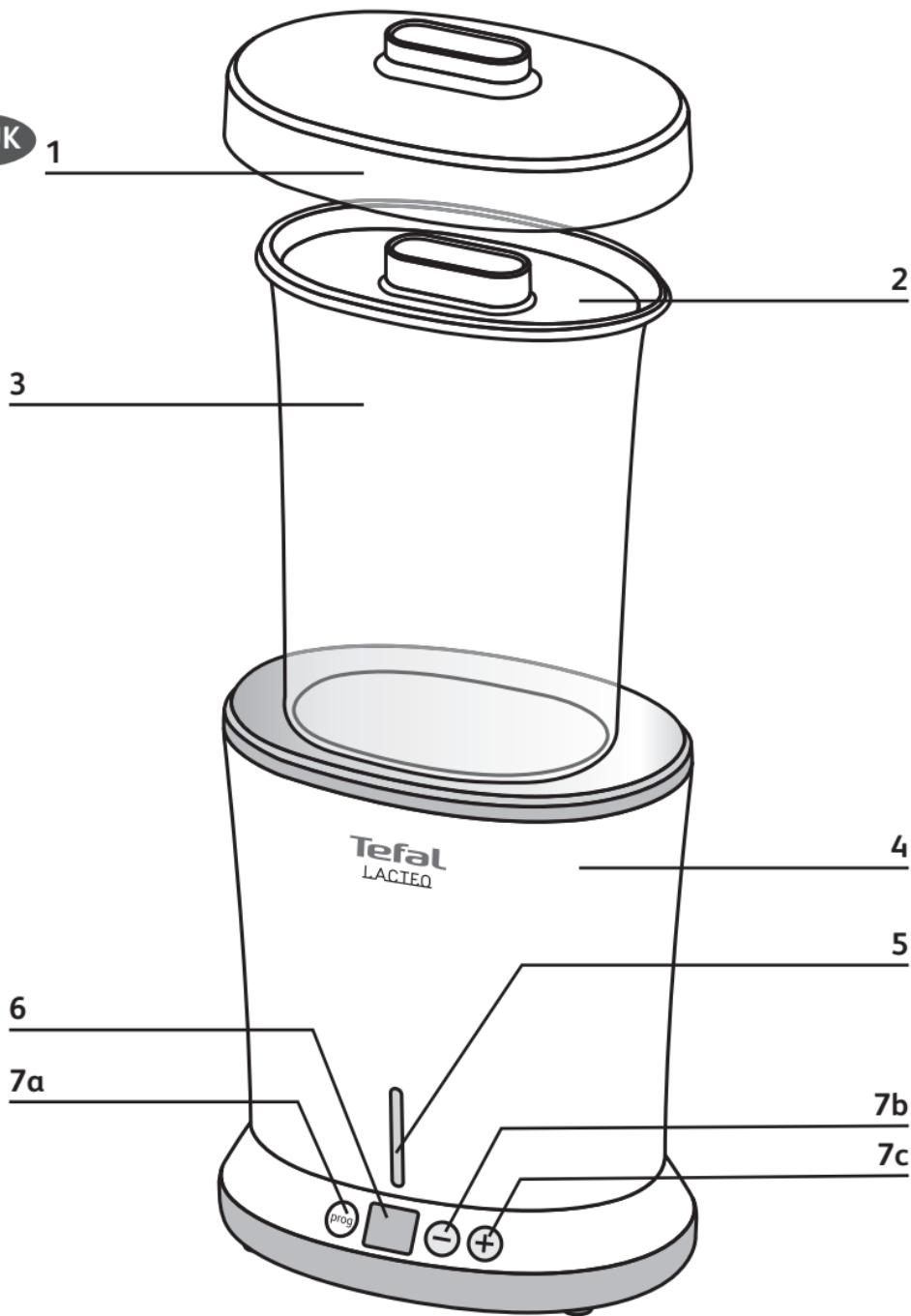
Выберите Prog 1 - Добавьте закваску или йогурт, тщательно перемешайте и оставьте смесь в йогуртнице на 6–8 часов в режиме приготовления йогурта.

После охлаждения в питьевой йогурт можно добавить семена, фрукты, сухофрукты, злаковые хлопья - все, что хотите. Перемешайте напиток при помощи ложки перед подачей. Перемішати ложкою та насолоджуйтесь.

Например: возьмите семя льна, инжир и бананы или абрикосы, перемешайте с йогуртом в блендере. Готово! Вкусный и питательный напиток можно подавать к столу!

*Если вы используете специальную закваску — сухую йогуртовую, сметану, закваску для ряженки или кефира, внимательно ознакомьтесь с инструкциями, приведенными на упаковке с закваской, и строго выполняйте их. Иногда требуется нагревать молоко до определенной температуры и т. д. Как правило, результат в значительной степени зависит от того, насколько вы следите технологии и рекомендованному порядку действий.

UK



Опис

1 Кришка	3 Глечик для йогурту	4 Корпус	6 РК-екран	7a Prog
2 Кришка глечика	та кефіру	5 РК-індикатор	7 Кнопки керування:	7b - 7c +

UK

Рекомендації

Перед початком використання

- Промийте кришку (1), глечик (3) і кришку глечика (2) в теплій мильній воді або в посудомийній машині.
- **⚠** Внутрішню частину корпусу (4), просто протріть вологовою тканиною. Не можна занурювати корпус пристрою у воду.

Під час використання

- Не рухайте пристрій під час використання, зокрема не відкривайте кришку.
Не ставте пристрій на таке місце, де можуть бути вібрація (наприклад, на холодильник) чи протяги. Дотримання цих рекомендацій гарантує успішне приготування страв.
- Для приготування вам знадобиться 1,5 л молока та закваска.

Поради щодо вибору молока та закваски

Для програми 1 : Питний йогурт

1) Вибір молока

- З практичних причин бажано використовувати напівзнежирене молоко, яке не потрібно кип'ятити (стерилізоване).

Примітки

- Свіже або пастеризоване молоко необхідно прокип'ятити (не менше 5 хвилин), а потім охолодити та процідити, щоб видалити плівку.
- Не використовуйте молоко, щойно витягнуте з холодильника.
- Використовуйте молоко кімнатної температури.

2) Вибір закваски

- Закваску можна зробити зі звичайного йогурту, придбаного в магазині, або питного йогурту об'ємом 125 мл, термін придатності якого закінчиться якомога пізніше.
- Також можна використати сублімований фермент.

Для програми 2: Кефір

1) Вибір молока

- З практичних причин бажано використовувати незбиране молоко, яке не потрібно кип'ятити (стерилізоване або сухе). Свіже або пастеризоване молоко необхідно прокип'ятити (не менше 5 хвилин), а потім охолодити та процідити, щоб видалити плівку.

Примітки

- Кефір, приготований із напівзнежиреного або знежиреного молока, буде рідкішим.
- Не використовуйте молоко, щойно витягнуте з холодильника.
- Використовуйте молоко кімнатної температури.

2) Вибір закваски

- Її можна приготувати з кефіру, придбаного в магазині (блізько 125 мл).
- Також можна використати сублімований фермент.

UK

Важливо. Після першого приготування вам просто знадобиться відкласти 125 мл продукту, щоб використати його як закваску для наступного разу. Після другого приготування необхідно оновити закваску, оскільки вона ослабне, і продукт буде не таким густим.

Приготування

1) Приготування суміші

- Для найкращих результатів збийте закваску виделкою до консистенції однорідної пасті, а потім додайте молоко, постійно помішуючи. Якщо ви використовуєте сублімований фермент, обережно вливіть його в молоко та злегка перемішайте. Не потрібно збивати суміш у піну.
- Влійте суміш у глечик (3).
- Поставте глечик (3) із кришкою (2) на йогуртницю.
- Накрійте йогуртницю кришкою (1)

Примітки

- Готовий продукт зберігається в холодильнику не довше 7 днів.
- Ніколи не ставте пристрій у холодильник.

2) Увімкнення йогуртниці

- Підключіть йогуртницю до розетки.
- РК-індикатор почне блимяти.
- Виберіть програму за допомогою кнопки "PROG".
 - 1 натиснення: P1 (питний йогурт)
 - 2 натиснення : P2 (кефір)
- Після 5 секунд бездіяльності пристрій нагріється. Засвітиться світлодіодний індикатор і пристрій подасть звуковий сигнал.
- Якщо ви вибрали неправильну програму, її можна змінити, утримуючи кнопку "PROG". За умовчанням для програми Prog 1 задано 6 годин, а для програми Prog 2 — 12 годин. Налаштуйте час можна за допомогою кнопок «+» і «-».
- Під час ферmentації час можна змінити в діапазоні від 6 до 8 годин для P 1 і від 12 до 18 годин для P 2 за допомогою кнопок «+» і «-».
- Значення, на яке ви збільшуєте або зменшуєте час приготування, не може бути більше 8 чи 18 годин та менше 6 чи 12 годин.
- Наприкінці зворотного відліку на РК-екрані відобразиться «00», а пристрій подасть звуковий сигнал тричі. Після останнього звукового сигналу пристрій перестане подавати тепло, а РК-екран та індикатор вимкнуться.
- Наприкінці витягніть прилад із розетки.

3) Зберігання готового продукту

- Зніміть кришку (1).
- Перед вживанням поставте глечик (3) із кришкою (2) в холодильник щонайменше на 4 годин.

Чищення

- Перед чищенням обов'язково вийміть пристрій із розетки та зачекайте, поки він повністю охолоне.
- Не можна занурювати корпус пристрою у воду. Очистіть його вологовою тканиною в теплій воді з миючою рідиною. Прополоскіть і висушіть.
- Глечик (3) і кришки (1 і 2) можна мити в посудомийній машині.

Способи вирішення найбільш розповсюджених проблем

Питний йогурт

Проблеми	Причини	Способи усунення
Йогурт занадто рідкий	Під час ферmentації йогуртницею рухали або штовхали, або на неї діяла вібрація.	Не рухайте йогуртницю під час її роботи (не ставте її на холодильник).
	Фермент утратив свою активність.	Замініть фермент чи візьміть йогурт іншої торгової марки. Переvірте термін придатності ферменту або йогурту.
	Йогуртницю відкривали під час циклу ферmentації.	Не знімайте бачок і не відкривайте йогуртницю, поки програма не завершить свою роботу. Під час роботи йогуртниці тримайте її подалі від протягів.
	Бачок помитий/прополоскений неналежним чином.	Перш ніж вилити суміш у бачок перевірте, чи в ньому немає залишків миючої рідини, побутового миючого засобу чи бруду.
	У йогурт було додано фрукти.	Використовуйте варені фрукти або магазинні компоти чи джеми (кімнатної температури). Сирі фрукти виділяють кислотні речовини, які перешкоджають правильному приготуванню йогурту.
Йогурт занадто кислий.	Ферmentація тривала занадто довго.	Під час наступного використання йогуртниці зменшіть тривалість ферmentації.
Наприкінці ферmentації на поверхні йогурту утворилася в'язка речовина (сироватка).	Ферmentація тривала занадто довго, або використовувалося знежирене молоко.	Зменшіть тривалість ферmentації та/або використовуйте напівнежирене молоко.
Йогурт занадто щільний.	Використовувалося незбиране молоко.	Використовуйте напівнежирене молоко й помішайте суміш.

Кефір

UK

Проблеми	Причини	Способи усунення
Кефір занадто рідкий	Під час ферментації йогуртницю рухали або штовхали, або на неї діяла вібрація.	Не рухайте йогуртницю під час її роботи (не ставте її на холодильник).
	Фермент утратив свою активність.	Замініть фермент чи візьміть кефір іншої торгової марки. Перевірте термін придатності ферменту або кефіру.
	Йогуртницю відкривали під час циклу ферментації.	Не знімайте бачок і не відкривайте йогуртницю, поки програма завершить свою роботу. Під час роботи йогуртниці тримайте її подалі від протягів.
	Ферментація була занадто короткою.	По завершенню першого циклу запустіть другий.
	Бачок помитий/прополосаний неналежним чином.	Перш ніж вилити суміш у глечик, перевірте, чи в ньому немає залишків миночої рідини, побутового миючого засобу чи бруду.
	У кефір було додано фрукти.	Використовуйте варені фрукти або магазинні компоти чи джеми (кімнатної температури). Сирі фрукти виділяють кислотні речовини, які перешкоджають правильному приготуванню кефіру.
Наприкінці ферментації на поверхні кефіру утворилася в'язка речовина (сироватка).	Ферментація тривала занадто довго.	Зменшіть тривалість ферментації та/або додайте трохи сухого молока.

Що робити, якщо пристрій не працює

- Спочатку перевірте шнур живлення і штепсель.
- Ви ретельно виконали вищевказані інструкції, але пристрій усе ще не працює? Зверніться до свого продавця або в Авторизований сервісний центр Tefal.

Рецепти

1. Айран

- 900 мл стерилізованого напівнежиреного молока • 125 мл звичайного йогурту або спеціального ферменту* • 450 мл мінеральної води (наприклад, «Есентуки») • 25 гр листків коріандру, м'яти, петрушки (як альтернативу можна використати будь-які інші трави на власний розсуд) • Сіль за смаком.

Підготовка

Додайте в йогурт (або фермент) молоко і старанно перемішайте вінчиком. Виберіть програму Prog 1 і встановіть час приготування 6 годин. Після закінчення ферментації охолодіть йогурт у холодильнику протягом 4 годин. Промийте трави водою, висушіть і дуже дрібно наріжте.

Змішайте охолоджену мінеральну воду та питний йогурт і розмішайте дротяним вінчиком або у блендері, додайте нарізані трави, все перемішайте.

Подавайте до столу у склянках охолодженим. Також можна додати подрібнений лід або кубики льоду. Прикрасьте гілочкою естрагону або м'яти.

Зверніть увагу, що айран дуже швидко відділяється від води. Тому цей напій необхідно готовувати безпосередньо перед поданням, тримати охолодженим і швидко вживати.

2. Ряжанка

- 1 л пряженого пастеризованого молока • 125 г звичайного йогурту або спеціальної ферментної культури*

Підготовка

Додайте фермент або йогурт до пряженого молока, добре перемішайте. Залиште суміш готовуватися в йогуртниці в режимі приготування йогурту на 6-8 годин.

Якщо Ви віддаєте перевагу ряжанці з більшою кількістю поживних речовин і жирів, замість ряжанки/ферменту за основу можна використати 2 десертні ложки сметани.

Охолоджуйте ряжанку в холодильнику протягом 4 годин.

3. Кефір

- 1 л стерилізованого незбираного молока + 125 гр кефіру або спеціальної ферментної культури*

Виберіть програму Prog 2.

Додайте сухий кефірний фермент або порцію кефіру (100 мл), добре перемішайте та поставте готовуватися в йогуртницю в режимі приготування кефіру на 12-16 годин.

Охолодіть кефір у холодильнику протягом 4 годин.

4. Йогурт із фруктами

- 1 л стерилізованого напівнежиреного молока + 125 гр звичайного йогурту або ферментної культури

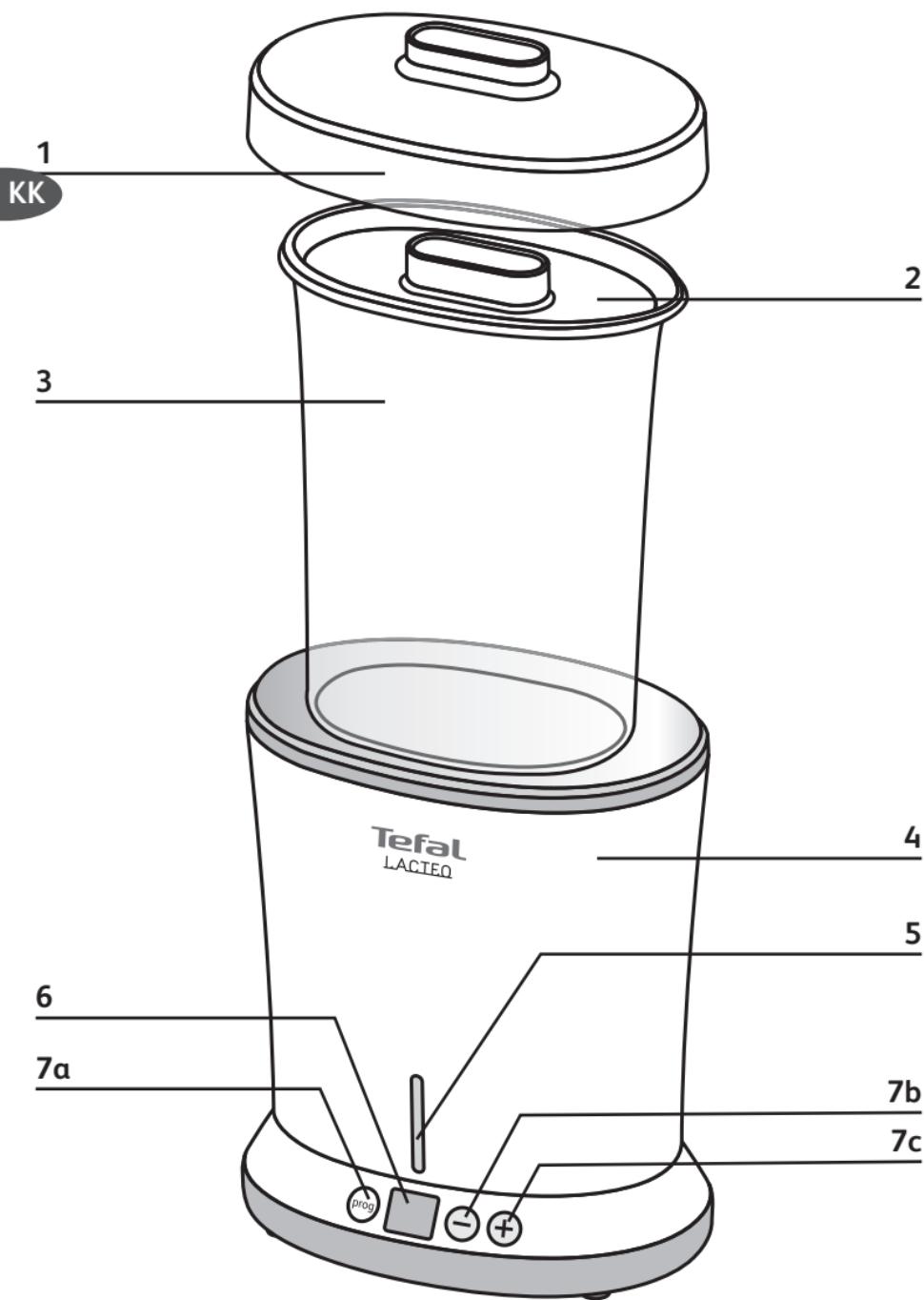
Виберіть програму Prog 1.

Додайте фермент або йогурт, добре перемішайте та залиште готовуватися в йогуртниці в режимі приготування йогурту на 6-8 годин.

Після охолодження питного йогурту в нього можна додати насіння, фрукти, сухофрукти, пластівці — усе, що забажаєте.

Приклад. Візьміть насіння льону, фініки та банани або абрикоси, змішайте з питним йогуртом у блендері. І «вуаль» — смачний і поживний напій готовий до вживання.

*У разі використання спеціальної ферментної культури — сухого йогурту, ферменту сметани, ряжанки або кефіру — уважно прогляньте інструкції на пакетику та ретельно їх дотримуйтеся. Іноді молоко потрібно підігріти до відповідної температури, тощо. Результат, як правило, залежить від дотримання запропонованої технології та порядку приготування.



Сипаттама

1 Қақпақ	3 Йогурт және айран	5 СКБ жарығы	7а Бағд.
2 Үйдистың қақпағы	үйдиси	6 СКБ экраны	7b -
	4 Корпус	7 Басқару түймешіктері:	7с +-

Ұсыныстар

Алғашқы пайдаланудан бұрын:

- Қақпақты (1), үйдисты (3) және үйдистың қақпағын (2) жылы сабынды сумен немесе үйдис жуғыш машинамен тазалаңыз.
- Корпустың (4), ішкі жағын тазалау үшін дымқыл шүберек пайдаланыңыз. Құрылғы корпусын ешқашан суға батырманыңыз.

Пайдалану барысында:

- Құрылғыны пайдалану барысында жылжытпаңыз, қақпақтарын ашпаңыз. Құрылғыны дірілдейтін жерлерде (мысалы тоңазытқыштың үстінде) немесе азынақ болатын жерлерге қойманыңыз. Осы ұсыныстарды орындау сәтті дайындықтарды қамтамасыз етеді.
- Дайындықтарыңыз үшін 1,5 л сут және ашытқы қажет.

Сүт және ашытқы таңдау көңестері

1-бағд. үшін: ішетін йогурт

1) Сүт таңдау

- Қолайлы себептерге байланысты қайнатуды қажет етпейтін майы жартылай алынған сүт пайдаланыңыз (зарарсыздандырылған сүт).

Ескертпелер:

- Таза немесе пастерленген сүтті қайнатыңыз (ең аз 5 минут) және бетін алу үшін сұтып, сүзіңіз.
- Тоңазытқыштан жаңа шыққан сүтті пайдаланбаңыз.
- Бөлме температурасында сақталған сүт пайдаланыңыз.

2) Үйиткы таңдау

- Оны дүкенде сатылатын табиги йогурттан немесе сақтау мерзімі ұзак шамамен 125 мл ішетін йогурттан жасауға болады.
- Лиофилизденген ашытқыдан жасауға да болады.

2-бағд. үшін: айран

1) Сүт таңдау

- Қолайлы себептерге байланысты қайнатуды қажет етпейтін қаймағы алынбаған сүт пайдаланыңыз (зарарсыздандырылған немесе құрғақ сүт). Таза немесе пастерленген сүтті қайнатыңыз (ең аз 5 минут) және бетін алу үшін сұтып, сүзіңіз.

Ескертпелер:

- майы жартылай алынған немесе май алынған сүт айранды сұйық қылады.
- Тоңазытқыштан жаңа шыққан сүтті пайдаланбаңыз.
- Бөлме температурасында сақталған сүт пайдаланыңыз.

2) Ұйытқы таңдау

- Оны дүкеннен алуға болатын айраннан жасауға болады (шамамен 125 мл).
- Лиофилизденген айран дақылдарынан жасауға да болады.

Маңызды: алғашқы жиынтықты жасаған кезде ұйытқыны басқаларына үлестіру үшін 125 мл дайындық сақтауыңыз керек. 2 жиынтықтан кейін, солғын болатын және қатты консистенция әз қамтамасыз ететін ұйытқыны жаңартуыңыз керек.

КК

Дайындық жасау

1) Қоспа жасау:

- Жақсырақ нәтиже алу үшін ұйытқыны жұмсақ паста алу үшін шанышқымен соғып алыңыз, одан кейін сұт қосып, араластырып тұрыңыз. Егер лиофилизденген ашытқы пайдалансаңыз, оны сұтке ақырынданап қосыңыз және мұқият араластырыңыз. Қоспаның көпіріп кетпеүіне мұқият болыңыз.
- Қоспаны ыдысқа (3) қойыңыз.
- Ұйдысты (3) қақпағымен (2) йогурт жасағышқа орнатыңыз.
- Қақпақты (1) йогурт жасағышқа қойыңыз.

Ескертпелер:

- Дайындықты тоңазытқышта ең көп 7 күн сақтауға болады.
- Құрылғыны ешқашанда тоңазытқышқа салмаңыз.

2) Йогурт жасағышты қосу:

- Йогурт жасағыштың ашасын қуат көзіне қосыңыз.
- СКБ көрсеткіші жыптылықтайты.
- Бағдарламаны "PROG" түймешігін басу арқылы таңдаңыз:
1 рет басу : P1 (Ішетін йогурт)
2 рет басу : P2 (Айран)
- Әрекетсіз 5 секундтандан кейін құрылғы қызады. Жарық диодты жарық қосылады және құрылғы шырылдайды.
- Егер қате бағдарлама таңдасаныз, оны "PROG" түймешігін ұзақ басу арқылы өзгертуге болады.
- 1-бағд. үшін әдепкі уақыт 6 сағат және 2-бағд. үшін 12 сағат. Уақытты "+" немесе "-" түймешіктерін басу арқылы реттеуге болады.
- Ашу барысында уақытты "+" немесе "-" түймешіктерін басу арқылы Р 1 үшін 6 - 8 сағат және Р 2 үшін 12 - 18 сағат ауқымында өзгертуге болады.
- Дайындық барысында азайтылған немесе қосылған уақыт 8 немесе 18 сағаттан көп немесе 6 немесе 12 сағаттан аз жиналмауы тиіс.
- Кері санау аяқталған кезде СКБ экранында "00" көрсетіледі және құрылғы 3 рет шырылдайды. Соңғы шырылдаудан кейін, құрылғы қызыу тоқтайты, СКБ экраны және жарық өшіріледі.
- Соңында құрылғының ашасын розеткадан ажыратыңыз.

3) Дайындықты сақтау

- Қақпақты (1) алып тастаңыз.
- Құмыра (3) мен оның қақпағын (2) кемінде 4 сағатқа тоңазытқышқа қойыңыз. Дәмін татпас бұрын қасықпен араластырыңыз..

Тазалау

- Құрылғыны розеткадан сұрып, тазалаудан бұрын толығымен сұтыңыз.
- Құрылғы корпусын ешқашан суға батырмайды. Оны дымқыл шүберекпен және жылы суда, жуғыш сұйықтық қосып тазалаңыз. Шайып, кептіріңіз.
- Үдис (3) және қақпақтары (1 және 2) үдис жуғыш машинада жуылады.

Жиі кездесетін ақаулықтардың шешімдері

KK

Ішетін йогурт

Ақаулықтар	Себептері	Шешімдері
Йогурт тым сұйық	Ашу барысында йогурт жасағыш жылжытылған, соғылған немесе дірілдептілген.	Йогурт жасағышты жұмыс істеп тұрған кезде жылжытпақызы (оны тоқазытқышқа салмаңыз).
	Ашытқы белсенді емес.	Ашытқыны немесе йогурт маркасын өзгертиңіз. Ашытқының немесе йогурттың жарамдылық мерзімін тексеріңіз.
	Йогурт жасағыш ашыту айналымы барысында ашылды.	Бағдарлама аяқталғанға дейін ыдысты алмаңыз немесе йогурт жасағышты ашпаңыз. Йогурт жасағышты жұмыс істеп тұрған кезде азынақтан сақтаңыз.
	Үдис дұрыс тазаланбаған/шайылмаған.	Дайындықты үдисқа қуядан бұрын ыдыстың ішінде жуғыш сұйықтық қалдықтарының, тұрмыстық тазалағыштың немесе кірдің жоқ екенін тексеріңіз.
	Йогуртқа жеміс қосылды.	Жемістерді пісіріп салыңыз, не болмаса, нарсу немесе джем пайдаланыңыз (бөлме температурасында). Шикі жемістер іогурттың дұрыс жасалуын болдырмайтын қышқыл заттар шығарады. Шикі жемістерді тек йогуртты ашытқаннан кейін ғана қоса аласыз.
Йогурттар тым қышқыл.	Ашыту уақыты тым ұзын.	Йогурт жасағышты келесі пайдаланған кезде ашыту уақытын азайтыңыз.
Ашыту аяқталған кезде йогурттың бетінде жабысқақ сұйықтық (іріткі деп аталағы) пайда болады.	Тым көп ашытқы немесе майы алынған сүт пайдаланылды.	Ашыту уақытын азайтыңыз және/немесе майы жартылай алынған сүт пайдаланыңыз.
Йогурт тым қатты.	Қаймағы алынбаған сүт пайдаланыңыз.	Майы жартылай алынған сүт пайдаланыңыз және қоспаны араластырыңыз.

Айран

КК

Ақаулықтар	Себептері	Шешімдері
Айран тым сұйық	Ашу барысында йогурт жасағыш жылжытылған, соғылған немесе дірілдетілген.	Йогурт жасағышты жұмыс істеп түрған кезде жылжытпаңыз (оны тоңазытқышқа салмаңыз).
	Ашытқы белсенді емес.	Ашытқыны немесе айран маркасын өзгертиңіз. Ашытқының немесе айранның жарамдылық мерзімін тексеріңіз.
	Йогурт жасағыш ашыту айналымы барысында ашылды.	Бағдарлама аяқталғанға дейін ыдысты алмаңыз немесе йогурт жасағышты ашпаңыз. Йогурт жасағышты жұмыс істеп түрған кезде азынақтан сақтаңыз.
	Ашыту уақыты тым қысқа.	Бірінші айналымның соында екінші айналымды бастаңыз.
	Ыдыс дұрыс тазаланбаған/шайылмаған.	Дайындықты ыдысқа құюдан бұрын ыдыстың ішінде жуғыш сұйықтық қалдықтарының, түрмистық тазалағыштың немесе кірдің жоқ екенін тексеріңіз.
	Айранға жеміс қосылды.	Жемістерді пісіріп салыңыз, я болмаса, нәрсү немесе джем пайдаланыңыз (бөлме температурасында). Шикі жемістер айранның дұрыс жасалуын болдырмайтын қышқыл заттар шығарады.
Ашыту аяқталған кезде айранның бетінде жабысқақ сұйықтық (іріткі деп аталағы) пайда болады.	Ашытқы тым көп.	Ашыту уақытын азайтыңыз және/немесе құрғақ сүт пайдаланыңыз.

Құрылғыңыз іstemесе не істейсіз:

- қуат сымын және ашаны тексеруден бастаңыз.
 - Барлық нұсқауларды мұқият орындаңыңыз, бірақ құрылғыңыз әлі дұрыс жұмыс іstemей ме?
- Дилеріңізге немесе өкілетті Tefal орталығына хабарласыңыз.

Рецепттер

1. Айран

- 900 мл пастерленген майы жартылай алынған сут • 125 мл йогурт немесе арнайы ашытқы* • 450 мл минералды су (мысалы Ессентуки) • 25 г күнзэ жапырақтары, жалбыз, персил, баламалы турде жақсы көретін басқа шөп түрлерін пайдалануға болады • Қалауызыз бойынша тұз.

Дайындау

Йогуртты (немесе ашытқы) сүтпен біріктіріп, бұлғауышпен араластырыңыз. PROG 1 және 6 сағат таңдаңыз. Ашыту аяқталған соң, йогуртты тоқазытқышта 4 сағат сұтыныңыз.

Шөптеді сүмен шайыңыз, кептіріңіз және ұсақтап тұраңыз.

Мұздай минералды суды ішетін йогуртпен араластырыңыз және бұлғауышпен немесе блендермен араластырыңыз, туралған шөптеді қосып, барлығын араластырыңыз.

Салқындастып, стакандарға құйып ұсыныңыз. Сындырылған немесе текше мұз қосуға болады. Эстрагон немесе жалбызбен әшекейлеңіз.

Айран суға жылдам айналады. Сондықтан, сусынды үлестіруден бұрын дайындау керек, мұздай сақталады және жылдам тұтынылады.

2. Майлы айран

- 1 л пісірілген пастерленген сут • 125 г йогурт немесе арнайы ашытқы дақылы*

Дайындау

Ашытқыны немесе йогуртты пісірілген сүтке қосып, жақсылап араластырыңыз. Йогурт жасағышта йогурт режимінде 6–8 сағат пісіріңіз.

Егер нәрлі заттары және майы көп майлы айран қажет болса, майлы айран/ашытқы орнына 2 десерт қасығы қаймақ пайдалануға болады.

Майлы айранды сұту үшін тоқазытқышқа 4 сағатқа қойыңыз. Дәмін татпас бұрын қасықпен араластырыңыз.

3. Кефир

- 1 л пастерленген қаймағы алынбаған сут + 125 г кефир немесе арнайы ашытқы дақылы*
PROG 2 таңдаңыз

Құрғақ кефир ашытқысын немесе кефир бөлігін (125 мл) қосыңыз, жақсылап араластырыңыз, йогурт жасағышта кефир режимінде 12–16 сағат бойы пісіріңіз.

Кефирді сұту үшін тоқазытқышқа 4 сағатқа қойыңыз. Дәмін татпас бұрын қасықпен араластырыңыз.

4. Жеміс қосылған йогурт

- 1 л пастерленген майы жартылай алынған сут + 125 г йогурт немесе ашытқы дақылы
Prog 1 таңдаңыз

Ашытқы немесе йогурт қосыңыз, жақсылап араластырып, йогурт жасағышта йогурт дайындау режимінде 6–8 сағат бойы пісіріңіз.

Ішетін йогуртты сұтықаннан кейін, дәндер, жеміс, құрғақ жеміс, астық дақылдарын, қалаған нәрсесізді қосуға болады. Дәмін татпас бұрын қасықпен араластырыңыз.

Берілген мысал: зығыр дәнін, құрма және банан немесе өрікті алып, ішетін йогуртпен қол блендерімен араластырыңыз. Дайын болды! Дәмді әрі нәрлі сусын үлестіруге дайын.

*Егер арнайы ашытқы дақылын – құрғақ йогурт, қаймақ, майлы айран немесе кефир ашытқысын пайдалансаңыз, бұмадағы нұсқауларды мүкіят оқыңыз және орындаңыз. Кейде сүтті нақты температураға жылтып алу қажет болады. Нәтиже пайдаланылған технологияға және орындау ретіне байланысты болады.

EN 2-3 - 10-15

RU 4-5 - 16-21

UK 6-7 - 22-27

KK 8-9 - 28-33