

Tefal®

RU

UK

KK

ES

PT

EN

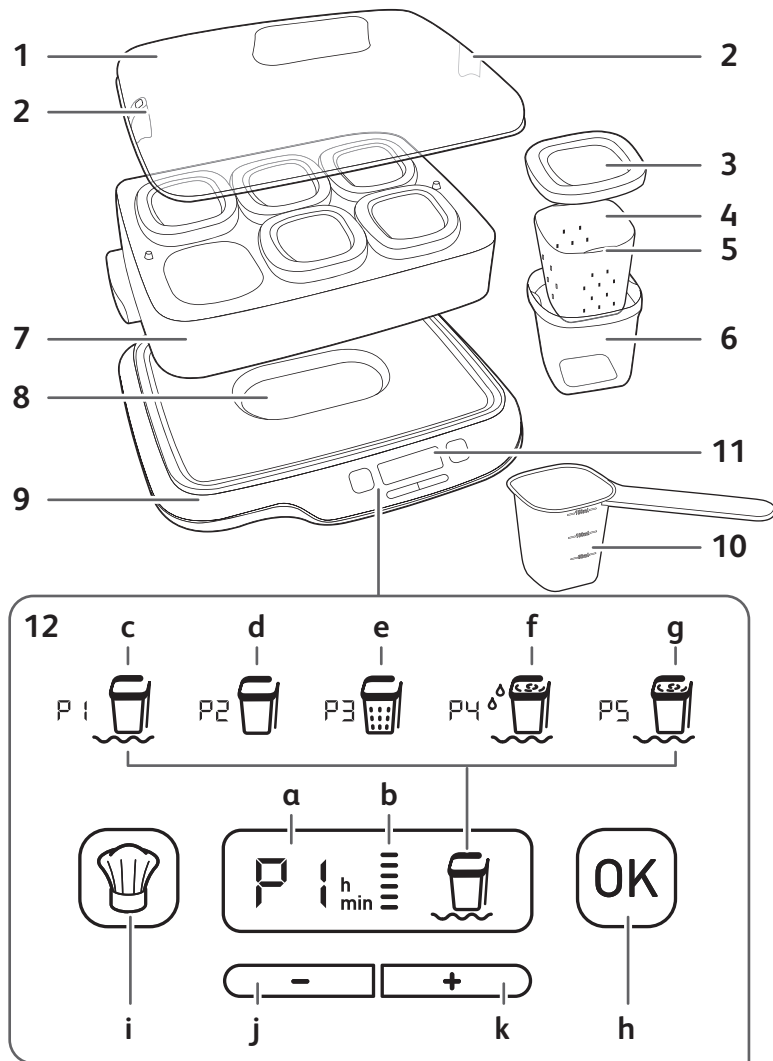
DE

TR



Multi délices express

www.tefal.com



ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации перед первым применением устройства и сохраните его на будущее. Компания Tefal снимает с себя ответственность за последствия при несоблюдении инструкций по применению.

- Не пользуйтесь устройством, если оно упало, имеет признаки износа или работает неправильно. В этом случае устройство следует отнести в авторизованный сервисный центр.
- Если шнур питания поврежден, то в целях безопасности его замену должен выполнить производитель, авторизованный сервисный центр или специалист аналогичной квалификации.
- Программы 1, 2 и 3 устройства могут использоваться детьми от 3 лет при условии, что они находятся под присмотром или получили указания по безопасному применению устройства и осознают связанные с этим опасности. Чистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми от 8 лет под присмотром взрослого. Храните устройство и

шнур питания в месте, недоступном для детей младше 3 лет.

- Программы 4 и 5 устройства могут использоваться детьми от 8 лет при условии, что они находятся под присмотром или получили указания по безопасному применению устройства и осознают связанные с этим опасности. Чистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми от 8 лет под присмотром взрослого. Храните устройство и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или были проинструктированы по особенностям эксплуатации устройства.
- Устройство может использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта, при условии, что они находятся

под присмотром или получили инструкции по технике безопасности и особенностям эксплуатации устройства.

- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с устройством.
- Поверхность нагревательного элемента может оставаться горячей после завершения использования.
- Устройство предназначено исключительно для приготовления пищи в домашних условиях внутри помещения. Оно не предназначено для следующих целей (не покрываются гарантией): приготовление питания для персонала магазинов, офисов, прочих организаций и ферм; использование постояльцами отелей, мотелей и прочих учреждений сферы гостиничных услуг.
- Устройство не следует погружать в воду или иную жидкость.
- Ознакомьтесь с правилами эксплуатации, чистки и обслуживания устройства в руководстве по эксплуатации.
- Внимание! Неправильное применение может стать причиной травмирования.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



Помогите сохранять окружающей среде!

- ① Устройство содержит множество материалов, которые могут быть переработаны и использованы вторично.
- ➔ Обратитесь в специальный пункт сбора для утилизации устройства.

ОПИСАНИЕ

- | | |
|---|--|
| 1 Крышка | 12 Панель управления |
| 2 Клапан для выпуска пара | а Отображение программы и оставшегося времени |
| 3 Крышки стеклянных баночек | б Отображение текущего цикла |
| 4 Стаканчики | с Отображение программы быстрого приготовления йогурта |
| 5 Крепежные выступы стаканчиков | д программа приготовления йогурта |
| 6 Стеклянные баночки | е программа приготовления творога |
| 7 Подставка для стаканчиков | ф программа приготовления молочных десертов |
| 8 Резервуар для воды для экспресс-приготовления йогуртов и нежных молочных десертов | г программа приготовления нежных десертов |
| 9 Основание | h Кнопка «OK» |
| 10 Мерная ложка | i Кнопка «Программа» |
| 11 Экран | j Настройка времени — кнопка «-» |
| | k Настройка времени — кнопка «+» |

РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед первым использованием



- Удалите всю упаковку, наклейки и прочие принадлежности с внутренней и внешней частей устройства (рис. 1).
- Промойте баночки с крышками, стаканчики, подставку, крышку и мерную ложку теплым мыльным раствором воды. Для чистки внутренней стороны емкости следует использовать мягкую, а не абразивную сторону губки во избежание повреждения поверхности. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Не погружайте устройство в воду.

Во время работы устройства



- ⚠ Крышка оснащена клапаном для выпуска пара. Во избежание получения ожогов во время приготовления десертов не держите руки над клапаном (рис. 2).
- Не двигайте устройство и ни в коем случае не открывайте крышку во время его работы. Не размещайте устройство в местах, подверженных вибрациям (например, на холодильнике) или сквознякам. Соблюдение этих рекомендаций позволит успешно приготовить нужное блюдо.

После окончания работы



⚠ После завершения приготовления десертов

- Во избежание угрозы получения ожогов выключите устройство и подождите немного, перед тем как открывать крышку и вынимать подставку. Чтобы вынуть подставку с баночками, воспользуйтесь прихваткой или кухонным полотенцем (рис. 3). Не вынимайте баночки и не касайтесь их голыми руками после завершения приготовления.
- В конце процесса приготовления на крышке может скапливаться паровой конденсат. Снимите крышку в горизонтальном направлении и слейте конденсат в раковину, чтобы вода не попала в готовый продукт (рис. 4a-b).
- Не помещайте стеклянные баночки в холодильную или морозильную камеру. Не помещайте их в микроволновую печь. Не пользуйтесь газовой горелкой.
- Не наливайте чрезмерно горячую жидкость в стеклянные баночки.
- После полного остывания основания вы можете удалить остатки воды с помощью губки.

В случае повреждения стеклянной емкости в процессе приготовления, выбросите ее вместе со всем содержимым и не употребляйте содержимое в пищу.

Для достижения оптимальных результатов следует соблюдать несколько правил.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Быстрое приготовление йогурта	программа 1	
Йогурт	программа 2	
Творог	программа 3	

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ

Молоко

Какое молоко выбрать?

Для всех рецептов (если не указывается иное) используется коровье молоко. Вы можете использовать молоко растительного происхождения, например соевое молоко, а также козье или овечье молоко (за исключением быстрого приготовления йогурта — программа 1), но в этих случаях плотность йогурта будет зависеть от вида используемого молока. Непастеризованное молоко, молоко длительного хранения и виды молока, приведенные ниже, подходят для использования в устройстве:



ПРИМЕЧАНИЕ: Выбирайте цельное молоко, предпочтительно ультрапастеризованное длительного хранения. Непастеризованное (свежее) молоко склонно к вскипанию после охлаждения, в результате чего образуется пленка, которую требуется удалить.

- **Стерилизованное молоко длительного хранения:** этот вид цельного ультрапастеризованного молока обеспечивает приготовление более густого йогурта. При использовании полужирного молока получается менее густой йогурт. Вы можете использовать полужирное молоко с добавлением 1–2 баночек сухого молока.
- **Пастеризованное молоко:** йогурт получается более жирным с тонкой пленкой на поверхности.

- **Непастеризованное (сырое) молоко** необходимо обязательно прокипятить. Рекомендуется провести длительное кипячение молока. Использование некипяченого молока представляет опасность. Молоко необходимо остудить перед его приготовлением в устройстве. Йогурты, сделанные на основе сырого молока, не рекомендуются использовать для приготовления последующих йогуртов.
- **Сухое молоко:** из сухого молока получится чрезмерно жирный йогурт. Следуйте указаниям производителя на упаковке.

Закваска

Для йогурта

Варианты приготовления:

- На основе магазинного **натурального йогурта** с наиболее длительным сроком годности. Этот йогурт содержит более активную закваску для получения йогурта более высокой плотности.
- На основе **сухой закваски**. Следует соблюдать рекомендуемое для этого вида закваски время готовки. Приобрести закваску можно в супермаркетах, аптеках и магазинах диетического питания.
- На основе **йогурта собственного производства** — йогурт должен быть натуральным и недавно приготовленным. Этот процесс называется пересадкой закваски. После 5 пересадок закваска становится более бедной, а консистенция йогурта — менее плотной. Поэтому рекомендуется приготовить новый йогурт на основе магазинного йогурта или сухой закваски.

ПРИМЕЧАНИЕ: После нагревания молока дождитесь его остывания до комнатной температуры, перед тем как добавлять закваску.

ПРИМЕЧАНИЕ: Слишком сильный нагрев может нарушить свойства закваски.

Для других блюд из творога и сыра:
творог и десерты

- **Закваска:** используйте только свежий творог для приготовления собственных творожных продуктов.
- **Сычужная закваска:** для приготовления творожных продуктов необходимо добавить несколько капель сычужной закваски (ее можно приобрести в аптеках или магазинах диетического питания).

Совет: можно заменить сычужную закваску столовой ложкой лимонного сока.

Когда добавлять сахар?

Йогурт и творог.

Можно добавлять сахар в йогурт в момент дегустации, или перед приготовлением йогурта. Сахар можно добавлять в молоко вместе с закваской, тщательно перемешивая вилкой или венчиком до полного растворения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА (ПРОГРАММЫ 1 И 2)



Примечание:

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

Подготовка смеси



- Вам необходимы: молоко, желательно цельное, и закваска (см. раздел «Выбор ингредиентов»).
- Если вы используете йогурт в качестве закваски: слегка взбейте йогурт вилкой или венчиком с добавлением небольшого количества молока до образования однородной смеси. Добавьте оставшуюся часть молока, постоянно помешивая.
- Распределите подготовленную смесь по баночкам с помощью входящей в комплект мерной ложки (рис. 5).

На 6 баночек: 750 мл молока, закваска на ваш выбор.

На 12 баночек: 1 л молока, закваска на ваш выбор.

Количество баночек	Объем молока	Закваска
6	750 мл	1 баночка йогурта или 1 пакетик сухой закваски
12	1,5 л	1 баночка йогурта или 1 пакетик сухой закваски



БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА (ПРОГРАММА 1)



Примечание:

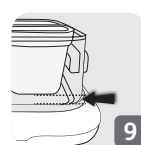
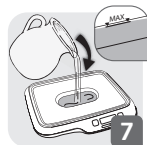
Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

Запуск устройства

- **⚠ Наполните основание устройства водой до максимального (MAX) уровня (рис. 7).**

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы забудете налить воду, вам об этом напомнит звуковой сигнал.

- **⚠ Вставьте подставку в основание устройства (рис. 8).** Баночки должны размещаться, не касаясь воды (рис. 9).
- Разместите наполненные баночки без крышек в отверстия в подставке (рис. 10).
- Закройте крышку устройства (рис. 11).
- Включите устройство.
- По умолчанию отобразится программа P1 «Быстрое приготовление йогурта».
- Подтвердите действие нажатием кнопки **OK**.
- На дисплее отобразится время по умолчанию: 4 ч. 00
- При необходимости настройте время с помощью кнопок «+» и «-».
- Подтвердите действие нажатием кнопки **OK**.
- Начнется цикл приготовления (рис. 12).
- В любой момент можно приостановить приготовление и вернуться к выбору программы, нажав и удерживая кнопку **OK**.





Окончание цикла и охлаждение



- Звуковой сигнал укажет, что цикл окончен. Нажмите кнопку «OK» для прекращения звукового сигнала. Длительное нажатие позволяет вернуться в меню. Можно изменять время с помощью кнопок «+» и «-» и подтверждать нажатием кнопки «OK».
- По окончании цикла накройте баночки крышками (рис. 13) и поместите йогурт в холодильник не менее чем на 4 часа, чтобы он хорошо загустел.

Хранение

- Натуральный йогурт хранится в холодильнике не более 7 дней. Другие виды йогурта хранятся меньше.



ЙОГУРТ (ПРОГРАММА 2)



Примечание:

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

Запуск устройства

- ⚠ Не наливайте воду в емкость (рис. 14).
- ⚠ Вставьте подставку в основание устройства (рис. 15). Баночки должны размещаться, не касаясь воды (рис. 16).
- Разместите наполненные баночки без крышек в отверстия в подставке (рис. 17).
- Закройте крышку устройства (рис. 18).

- Включите устройство.

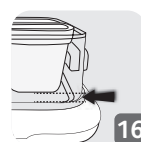
- Нажмите кнопку для выбора программы 2 «Йогурт» .

- Настройте время с помощью кнопок «+» и «-».

- Подтвердите действие нажатием кнопки «OK».

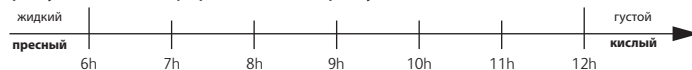
- Начнется цикл приготовления (рис. 19).

- В любой из моментов процедуры можно приостановить приготовление и вернуться к выбору программы, нажав и удерживая кнопку «OK».

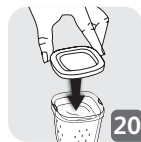


Время ферментации

- В зависимости от ингредиентов основы йогурта и требуемого результата для ферментации требуется от 6 до 12 часов.



Окончание цикла и охлаждение



- В режиме приготовления йогурта (программа 2) устройство автоматически отключается в конце цикла без звукового сигнала.
- По окончании цикла накройте баночки крышками (рис. 20) и поместите йогурт в холодильник не менее чем на 4 часа, чтобы он хорошо загустел.

Хранение

- Натуральный йогурт хранится в холодильнике не более 7 дней. Другие виды йогурта хранятся меньше.



ТВОРОГ И ДЕСЕРТЫ (ПРОГРАММА 3)



Примечание:

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

Подготовка смеси



Данная основа подходит для 2 видов творожных продуктов.

- Вам необходимы: молоко, желательное цельное, и свежий творог.

- Слегка взбейте творог вилкой или венчиком с добавлением небольшого количества молока до образования однородной смеси. Добавьте оставшуюся часть молока, постоянно помешивая.

- Добавьте сычужную закваску или лимонный сок (предпочтительнее лимонный сок).

- Вставьте стаканчики в баночки и убедитесь, что они полностью встали на свои места (рис. 21).

- Наполните баночки с помощью входящей в комплект мерной ложки (рис. 22) не выше уровня выступов на стаканчике, чтобы впоследствии была возможность вынуть стаканчики для сцеживания сыворотки.

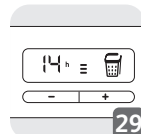
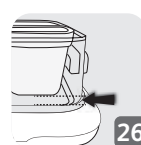
На 6 баночек: 750 мл молока, 100 г свежего творога, 4 капли сычужной закваски или столовая ложка лимонного сока

На 12 баночек: 1 л молока, 100 г свежего творога, 6 капель сычужной закваски или столовая ложка лимонного сока

Количество баночек	Объем молока	Объем творога	Закваска ИЛИ лимонный сок	
6	750 мл	100 г	4 капли	1 столовая ложка
12	1,5 л	100 г	6 капель	1 столовая ложка

Запуск устройства

- ⚠ **Не наливайте воду в основание (рис. 24).**
- ⚠ Вставьте подставку в основание устройства (рис. 25). Баночки должны размещаться, не касаясь воды (рис. 26).
- Разместите наполненные баночки без крышек в отверстия в подставке (рис. 27).
- Закройте крышку устройства (рис. 28).
- Включите устройство.
- Нажмите один раз на кнопку для выбора программы 3 (творог) .
- Подтвердите выбор программы нажатием кнопки .
- Настройте время с помощью кнопок «+» и «-».
- Подтвердите действие нажатием кнопки .
- Начнется цикл приготовления (рис. 29).
- В любой момент можно приостановить приготовление и вернуться к выбору программы, нажав и удерживая кнопку .



Время ферментации

- В соответствии с выбранным продуктом (творог или десерт) и рецептом время ферментации составит от 12 до 24 часов.

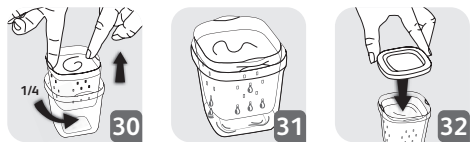


Окончание цикла

- В режиме приготовления творога (программа 3) устройство автоматически отключается в конце цикла без звукового сигнала.

Сцеживание жидкости, хранение и охлаждение продуктов

- По окончании цикла приподнимите стаканчики за выступы и поверните их на 1/4 оборота в положение для сцеживания (рис. 30-31). Дайте жидкости стечь в течение 15 минут и слейте сыворотку*.
- Верните стаканчики в прежнее положение внутри баночек и накройте их крышками (рис. 32). Поместите творог в холодильник не менее чем на 4 часа, чтобы он хорошо загустел.
- Перед дегустацией перемешайте продукт.



- * Во время приготовления творожных продуктов образуется лактоплазма (сыворотка). Эта жидкость, которая сцеживается для получения желаемого уровня сухости продукта, не несет вреда здоровью, а наоборот, содержит множество полезных минеральных веществ.

Хранение

- Творожные продукты хранятся в холодильнике, их необходимо употребить в течение 7 дней.



**МОЛОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ
(ПРОГРАММА 4)**



**НЕЖНЫЕ ДЕСЕРТЫ
(ПРОГРАММА 5)**



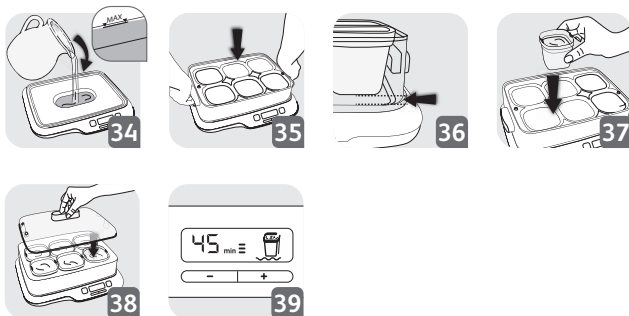
Примечание:

Если вы не хотите заполнить максимальное количество стаканчиков, вы должны заполнить неиспользуемые отсеки пустыми стаканчиками или крышками от стаканчиков.

Запуск устройства

- Наполните основание устройства водой до максимального (MAX) уровня (рис. 34).
- ⚠ Вставьте подставку в основание устройства (рис. 35). Баночки должны размещаться, не касаясь воды (рис. 36).
- Разместите баночки со смесью без крышек в подставке (рис. 37).
- Закройте крышку устройства (рис. 38).
- Включите устройство.
- Выберите программу 4 «Молочные десерты» или 5 «Нежные десерты» нажатием кнопки .
- Подтвердите выбор программы нажатием кнопки **OK**.
- Выберите время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».
- Подтвердите действие нажатием кнопки **OK**.
- Начнется цикл приготовления (рис. 39).
- В любой момент можно приостановить приготовление и вернуться к выбору программы, нажав и удерживая кнопку **OK**.

Примечание: В ходе процесса приготовления вы можете изменять время с помощью кнопок «+» и «-». Новое значение времени автоматически сохранится через несколько секунд.



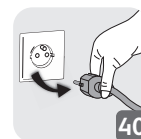
Окончание цикла и охлаждение

- Звуковой сигнал укажет, что цикл окончен. Нажмите кнопку «OK» для прекращения звукового сигнала. Длительное нажатие позволяет вернуться в меню. Можно изменить время с помощью кнопок «+» и «-» и подтвердить нажатием кнопки **OK**.
- Не помещайте горячий продукт в холодильник. Соблюдайте рецептуру для правильного хранения продукта.

Хранение

- Молочные десерты хранятся в холодильнике, их необходимо употребить незамедлительно после приготовления. Важная информация: Множество рецептов приготовления молочных десертов предполагают использование яиц. Во избежание всевозможных угроз следует использовать исключительно свежие яйца.

ОБСЛУЖИВАНИЕ



- Отключайте устройство от сети перед чисткой (рис. 40).
- Не погружайте устройство в воду. Чистите устройство тканью, смоченной теплым мыльным раствором воды. Тщательно прополощите и просушите.
- Мойте баночки, крышки, стаканчики и мерную ложку теплым мыльным раствором воды или в посудомоечной машине (рис. 41).
- Подставку и крышку устройства следует мыть теплым мыльным раствором воды.
- Для чистки внутренней стороны емкости следует использовать мягкую, а не абразивную сторону губки во избежание повреждения поверхности. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Не погружайте устройство в воду.
- Чтобы очистить основание от накипи, наполните его до максимального (MAX) уровня спиртовым уксусом. Через час слейте уксус и почистите основание губкой. Тщательно прополощите перед повторным использованием.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

- Какое молоко вы порекомендуете, чтобы приготовить вкусный йогурт?**

Для приготовления йогурта мы рекомендуем использовать цельное ультрапастеризованное молоко.

- Если под рукой есть только полуобезжиренное молоко, можно ли его использовать?**

Да, можно использовать полуобезжиренное молоко, но йогурт будет более жидким. Для получения более густого йогурта можно добавить примерно одну баночку цельного сухого молока.

• Какую закваску следует использовать?

В качестве закваски можно использовать либо йогурт из магазина или собственного приготовления, либо сухую закваску.

• Следует ли убирать йогурт в холодильник сразу после окончания цикла приготовления?

Это не является обязательным. Если вы запустите цикл приготовления на ночь, то можно убрать продукт в прохладное место утром. Не обязательно находиться рядом с устройством во время окончания цикла приготовления.

• Иногда на крышке образуется конденсат, что с ним делать?

Это нормальное явление. Если по завершении цикла приготовления на крышке скапливается конденсированный пар. Снимите крышку, не наклоняя ее, и слейте конденсат в раковину. Это поможет избежать попадания воды в йогурт.

• Обязательно ли выполнять приготовление во всех баночках?

Нет. Если вы не собираетесь использовать все баночки, накройте неиспользуемые отверстия крышкой для баночки или пустой баночкой.

• Когда следует добавлять сахар: до или после приготовления?

Можно добавлять сахар во время приготовления вместе с закваской. Либо можно добавлять сахар, мед, ванильный сахар или сироп перед дегустацией.

• А вот маленький секрет успешного приготовления йогурта...

Для получения плотного и однородного йогурта все используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры.

• Я люблю йогурт с фруктами. Можно ли добавлять свежие фрукты?

Кислотность сырых фруктов может привести к сворачиванию йогурта, поэтому мы рекомендуем добавлять в йогурт фруктовое варенье, пюре или фрукты, прошедшие термическую обработку. Либо можно добавить свежие фрукты в момент дегустации.

• Можно ли приготовить продукты с 2 разными вкусами или 2 разных рецепта за один цикл?

Можно готовить продукты по разным рецептам в одно и то же время при условии использования одной программы и одинакового времени приготовления.

• Как получить более густой йогурт?

Густота йогурта зависит от 3 факторов: вид используемого молока, время ферментации и вид закваски. Чтобы получить более густой йогурт, используйте цельное молоко или добавляйте цельное сухое молоко. Для закваски выбирайте йогурт с максимально долгим сроком хранения. Чем дольше происходит ферментация йогурта, тем гуще он получается.

• Обязательно ли готовить продукты из коровьего молока?

Можно использовать иное молоко животного (козье, овечье) или растительного (соевое) происхождения. По сравнению с цельным коровьим молоком продукт получится более жидким.

• Как долго хранится домашний йогурт?

Йогурт и творог могут храниться в холодильнике не более 7 дней. Молочные десерты необходимо употребить незамедлительно после приготовления.

• Можно ли купить дополнительные баночки?

Можно купить комплект из 6 дополнительных баночек на сайте www.shop.tefal.ru

Неудовлетворительный результат приготовления

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Чрезмерно жидкий йогурт / творог.	Используется полуобезжиренное молоко без добавления сухого молока (используемое молоко недостаточно богато белками).	Добавьте 1 баночку цельного сухого молока (или 2 в случае использования обезжиренного молока) или используйте цельное молоко.
	Перемещение устройства во время ферментации, механическое воздействие на него или воздействие вибраций.	Не перемещайте устройство во время его работы. Не ставьте устройство на холодильник.
	Закваска более не эффективна.	Используйте другой вид закваски или марку йогурта / свежего творога.
		Проверьте срок годности закваски или йогурта / свежего творога.
	Используется творог или творожный сыр из магазина, прошедший термическую обработку. Они содержат лишь небольшой объем активной закваски.	Используйте в качестве закваски 1 баночку свежего творога.

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Чрезмерно жидкий йогурт / творог.	Устройство открыто во время работы.	Не вынимайте баночки и не открывайте устройство до окончания цикла приготовления. Во время работы устройство должно находиться в стороне от воздушных потоков.
	В йогурт добавлены фрукты.	Используйте отваренные фрукты, компот или варенье (при комнатной температуре). Сырые фрукты выделяют кислоты, которые мешают правильному приготовлению йогурта. Либо можно добавить свежие фрукты в момент дегустации.
Чрезмерно жидкий йогурт / творог.	Баночки недостаточно хорошо почищены / промыты (ручное полоскание или мытье в посудомоечной машине).	Перед тем как наполнить баночки смесью, убедитесь, что внутри них нет следов моющих или чистящих средств либо загрязнений, которые могут мешать ферментации продукта.
Чрезмерная кислотность йогурта.	Чрезмерно длительное время ферментации.	В следующий раз уменьшите время ферментации.
После окончания ферментации на поверхности или боковых сторонах йогурта образуется полупрозрачная жидкость (сыворотка).	Чрезмерная ферментация.	Уменьшите время ферментации и/или добавьте сухого цельного молока.
Творог получился слишком горьким или кислым.	Чрезмерное количество сычужной закваски или лимонного сока.	Откорректируйте количество сычужной сыворотки или лимонного сока, чтобы сохранить густоту продукта, но добиться лучшего вкуса.

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Устройство не работает.	Подключение к сети.	Проверьте подключение устройства к сети.
Устройство подключено правильно, но не работает.	Техническая неисправность.	Обратитесь к продавцу или в уполномоченный сервисный центр Tefal.
Продукт не приготовился правильно внутри.	Подставка для баночек установлена в перевернутом виде	Установите подставку правильно, чтобы баночки находились выше уровня воды.
Идет приготовление десерта (программа 4 или 5). Устройство запускается, быстро мигает индикатор, устройство издает непрерывный звуковой сигнал.	Отсутствует вода в основании устройства.	Выключите устройство и добавьте воду в основание, как указано в руководстве. Подождите 2–3 минуты и продолжите приготовление.
Устройство прекращает работу после звукового сигнала во время цикла приготовления.	Закончилась вода в основании устройства.	Аккуратно откройте устройство, удерживая его прихваткой или кухонным полотенцем, и добавьте воду.
Из клапана устройства выходит большой объем пара.	Подставка с баночками или крышка устройства расположены неправильно.	Правильно расположите подставку с баночками или крышку.
Неудовлетворительный результат приготовления.	Неправильный выбор программы.	Убедитесь в правильности используемой программы в соответствии с необходимым рецептом.
Неправильно выбрана программа.		Удерживайте кнопку OK для возврата в начальное меню.

 www.tefal.com

Данное изделие ремонтируется TEFAL/T-FAL в течение и после окончания гарантийного срока
Информация о порядке приобретения аксессуаров и расходных материалов доступна на интернет-сайте
TEFAL/T-FAL

Гарантия:

TEFAL/T-FAL гарантирует устранение любого производственного дефекта, связанного с недостатком материалов или сборки, в течение гарантийного срока, указанного в приложенном списке стран ***, начиная с даты продажи. Гарантийный срок указан на дне изделия.
Международная Гарантия производителя покрывает все расходы, связанные с восстановлением дефектного изделия до его первоначального технического состояния путем ремонта или замены неисправных деталей, включая стоимость необходимой работы по устранению выявленных недостатков. По выбору TEFAL/T-FAL вместо ремонта неисправного изделия может быть произведена его замена. Обязательства TEFAL/T-FAL и Ваш выбор в рамках данной гарантии ограничены ремонтом изделия или его заменой.

Условия гарантии и исключения:

TEFAL/T-FAL не несет обязательства по гарантийному ремонту или замене любого изделия в случае отсутствия документа, подтверждающего дату продажи. Изделие должно быть передано в авторизованный сервисный центр TEFAL/T-FAL. Адреса авторизованных сервисных центров для каждой страны можно узнать на веб-сайте TEFAL/T-FAL либо позвонив по соответствующему телефону, указанному в списке стран. Для обеспечения наилучшего послепродажного сервиса и постоянного улучшения качества обслуживания клиентов, TEFAL/T-FAL может проводить опрос всех клиентов, обратившихся в авторизованные сервисные центры TEFAL/T-FAL для ремонта или замены какого-либо изделия, с целью выявления степени удовлетворенности качеством обслуживания. Данная гарантия распространяется только на изделия, приобретенные и используемые исключительно в личных бытовых целях и не распространяется на какие-либо неисправности, которые могли возникнуть в результате неправильного или небрежного использования; невыполнения инструкций по эксплуатации TEFAL/T-FAL; самостоятельного изменения владельцем конструкции изделия или его ремонта где-либо, кроме как в авторизованных сервисных центрах TEFAL/T-FAL, а также на любые неисправности, вызванные неправильной укладкой изделия владельцем, или небрежной доставкой изделия любым перевозчиком. Данная гарантия не распространяется также на случаи нормального износа изделия; его обслуживание или замену расходных материалов либо аксессуаров; а также на неисправности, вызванные:

- использованием воды или расходных материалов неподходящего типа
- попаданием жидкости, пыли или насекомых внутрь изделия (исключая приборы, специально разработанные для борьбы с насекомыми)
- повреждения или неудовлетворительную работу изделия, вызванные несоответствием напряжения или частоты тока, указанным на изделии или в спецификации
- налипкой (очистка от накали должна проводиться в соответствии с инструкцией по эксплуатации)
- механическими повреждениями или перегрузкой изделия
- действиями непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, т.д.)
- профессиональным использованием или использованием в коммерческих целях
- повреждения, вызванные ударом молнии или скачками питающего напряжения.
- повреждения каких-либо стеклянных или хрупких компонентов изделия

Права потребителя, предусмотренные законодательством:

Данная Международная гарантия TEFAL/T-FAL не затрагивает какие-либо права потребителя, предусмотренные законодательством страны о защите прав потребителей, включая права в отношении торговой организации, в которой изделие было приобретено. Данная гарантия предоставляет потребителю специфические законные права, однако потребитель может также обладать другими законными правами, которые варьируются от страны к стране или от региона к региону. Потребитель может отстаивать любые законные права по своему собственному выбору.

Дополнительная информация:

Срок службы изделия, установленный производителем в соответствии с законом «О защите прав потребителей», составляет два года с даты розничной продажи изделия или с даты производства, если дату продажи установить невозможно. Дата производства определяется четырьмя последними цифрами полного артикула изделия, указанного на его корпусе. Две первые цифры соответствуют номеру недели прои зводства, две последние цифры – последним цифрам года производства изделия .

** В случае, если изделие было приобретено в одной из перечисленных стран и использовалось в какой-либо другой стране из приведенного списка, срок международной гарантии TEFAL/T-FAL соответствует гарантийному сроку страны использования изделия, даже если изделие было приобретено в одной из других перечисленных стран с иным гарантийным сроком. Ремонт изделий, приобретенных вне страны использования, может потребовать более длительного срока, если данные изделия не поставляются TEFAL/T-FAL в страну использования; Если изделие не может быть отремонтировано в стране использования, Международная Гарантия TEFAL/T-FAL ограничивается заменой на аналогичное изделие или изделие, аналогичное по стоимости, когда это возможно. Пожалуйста, сохраняйте данный документ для Вашей информации и предъявления в авторизованный сервисный центр при возникновении жалоб, покрываемых данной гарантией

Хотите купить комплект дополнительных баночек?

Посетите сайт:

www.shop.tefal.ru

Уважно прочитайте інструкцію перед використанням пристрою та зберігайте для подальшого використання: використання з недотриманням інструкції з експлуатації звільняє SEB від відповідальності.

- Не використовуйте прилад, якщо він упав, якщо він має видимі пошкодження або несправності. У цьому випадку пристрій слід надіслати в авторизований сервісний центр.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, з міркувань безпеки він має бути замінений виробником, його авторизованим сервісним центром або кваліфікованим спеціалістом.
- Програми 1, 2 і 3 цього пристрою можуть використовуватися дітьми віком до 3 років, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання приладу та розуміють можливу небезпеку. Очищення та догляд у домашніх умовах не мають виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих. Тримайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 3 років.

- Програми 4 і 5 цього пристрою можуть використовуватися дітьми віком до 8 років, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання приладу та розуміють можливу небезпеку. Очищення та догляд у домашніх умовах не мають виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих. Тримайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з фізичними, сенсорними чи психічними вадами або без досвіду й знань, за тим винятком, коли особа, відповідальна за їхню безпеку, наглядає за ними або навчає користуватись пристроєм.
- Цей пристрій може використовуватись особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з браком досвіду чи знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання приладу та розуміють можливу небезпеку.
- Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом і не використовували його як іграшку.

- Поверхня нагрівального елемента може залишатися гарячою після використання.
- Пристрій призначений тільки для побутового кулінарного використання в помешканні. Він не призначений для використання в перелічених нижче випадках, які не підпадають під дію гарантії: у їдальнях для співробітників магазинів, офісів та інших робочих середовищ, на фермах, для гостей готелів, мотелів та інших середовищ житлового типу, у гостьових кімнатах.
- Не занурюйте прилад у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Див. інструкцію, щоб отримати вказівки з використання, очищення та технічного обслуговування пристрою.
- Увага! Неправильне використання може призвести до травмування.

ДОВКІЛЛЯ



Захищаймо довкілля разом!

- ① У цьому приладі багато матеріалів, які можуть бути цінними або підлягають вторинній переробці.
- ➡ Для утилізації приладу віднесіть його в пункт прийому побутових відходів.

ОПИС

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Кришка пристрою 2 Отвори для виходу пари 3 Кришки скляних банок 4 Скляночки 5 Виступи для фіксації скляночок 6 Скляні баночки 7 Підставка для баночок 8 Резервуар для води для швидкого приготування йогуртів, молочних і солодких десертів 9 Основа 10 Черпак 11 Екран | <ol style="list-style-type: none"> 12 Панель керування <ul style="list-style-type: none"> a Відображення програми і часу, що залишився b Відображення поточного циклу c Відображення програми швидкого приготування йогурту d Програма для приготування йогурту e Програма для приготування домашнього сиру f Програма для приготування молочних десертів g Програма для ніжних h Кнопка ОК i Кнопка «Програма» j Регулювання часу – кнопка «-» k Регулювання часу – кнопка «+» |
|---|--|

UK

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед першим використанням



- Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки або різні аксесуари всередині і ззовні пристрою (мал. 1).
- Помийте банки, кришки, скляночки, підставку, кришку і черпак у гарячій мильній воді. Щоб очистити ємність всередині, достатньо просто протерти губкою – у жодному разі не використовуйте абразивні губки, які можуть пошкодити прилад. Не застосовуйте абразивні чистячі засоби. Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду.

Під час використання



- ⚠ Кришка має отвори для виходу пари. Щоб уникнути опіків в режимі «Десерт», не тримайте руки над цими отворами (рис. 2).
- Не рухайте пристрій під час і в жодному разі не відкривайте кришку. Не ставте прилад у місцях, де можливі вібрації (наприклад, на холодильник) або на протязі. Дотримання цих рекомендацій забезпечує успішні результати приготування.

Наприкінці циклу



⚠ Після використання функції приготування десертів.

- Щоб уникнути опіків, вимкніть живлення і почекайте деякий час, перш ніж відкрити кришку або вийняти підставку. Для виймання підставки для банок використовуйте прихватку або ганчірку (мал. 3). Не виймайте і не чіпайте банки голими руками одразу після завершення приготування.
- Після завершення циклу приготування на кришці може утворитися конденсат. У такому разі зніміть кришку у горизонтальному напрямі і переверніть її над раковиною, щоб вода не потрапила на продукт (мал. 4a-b).
- Не ставте скляні банки в морозильну камеру. Не нагрівайте їх у мікрохвильовій печі. Не використовуйте соломинку.
- Не наливайте занадто гарячу рідину в скляні банки.
- Після охолодження підставки ви можете видалити воду губкою.



У разі пошкодження скляної баночки під час приготування готовий продукт потрібно викинути – його не можна вживати.

Для досягнення кращих результатів, слід дотримуватися кількох правил.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Швидке приготування йогуртів	програма 1	
Йогурти	програма 2	
Домашній сир	програма 3	

UK

ВИБІР ІНГРЕДІЕНТІВ

Молоко

Яке молоко використовувати?

Для всіх наших рецептів (якщо не вказано інше) використовується коров'яче молоко. Ви можете використовувати молоко рослинного походження, наприклад соєве, а також овече або козяче молоко (за винятком швидкого приготування йогуртів - прог. 1), але в такому разі щільність йогурту буде залежати від типу молока, що використовується. Непастеризоване молоко, молоко тривалого зберігання або види молока, описані нижче, підходять для використання у вашому пристрої:



ПРИМІТКА. Бажано вибирати цільне ультрапастеризоване молоко тривалого зберігання. Непастеризоване (свіже) молоко необхідно закип'ятити, а потім охолодити і видалити пінку.

- Стерилізоване молоко тривалого зберігання:** це цільне ультрапастеризоване молоко дає змогу приготувати найгустіші йогурти. У разі використання напівзнежиреного молока ви отримаєте менш густий йогурт. Однак ви можете використовувати напівзнежирене молоко, додавши 1-2 баночки сухого молока.
- Пастеризоване молоко:** молоко надає йогурту більш вершковий смак і невеличку кількість пінки зверху.
- Непастеризоване молоко (домашнє молоко):** його слід обов'язково прокип'ятити. Рекомендується навіть тривале кип'ятіння. Використання некип'яченого домашнього молока

може бути небезпечним. Потім дайте йому охолонути, перш ніж використовувати його в приладі. Йогурти, приготовані з використанням непастеризованого молока, не рекомендується використовувати для подальшого приготування йогуртів.

- **Сухе молоко:** з сухим молоком ви отримаєте дуже кремоподібний йогурт. Дотримуйтесь інструкцій виробника на коробці.

Закваска

Для йогурту

Її можна приготувати:

- 3 **магазинного натурального йогурту**, з найбільшим строком придатності; у цьому випадку ваш буде містити більш активні ферменти для , що сприятимуть отриманню більш густого йогурту.
- 3 **сухої** закваски. У цьому випадку слід дотримуватися часу приготування, рекомендованого в інструкції до закваски. Таку закваску можна придбати в супермаркетах, аптеках, у деяких магазинах дієтичного харчування.
- 3 **йогурту власного виробництва** - він має бути натуральним і свіжим. Це називається пересадкою закваски. Після 5 пересадок закваска втрачає активні ферменти і може сприяти отриманню менш густих йогуртів. Тому рекомендується готувати перший йогурт на основі магазинного йогурту або сухої закваски.

ПРИМІТКА. Якщо ви нагріли молоко, почекайте, доки воно не охолоне до кімнатної температури, перед тим, як додати закваску.

ПРИМІТКА. Занадто сильне нагрівання може порушити властивості закваски.

Для інших страв з домашнього сиру:

домашній сир і десерти

- Закваска: необхідно використовувати свіжий домашній сир для приготування власних страв із сиру.
- Сичужна закваска: для приготування сиру необхідно додати кілька крапель Сичужної закваски (яку ви можете придбати в аптеках або спеціалізованих магазинах з органічними продуктами).

Порада: ви можете замінити сичужну закваску на 1 столову ложку лимонного соку.

Коли додавати цукор?

Для йогурту і домашнього сиру:

Ви можете підсолодити йогурт безпосередньо перед дегустацією або на початку процесу приготування, додавши цукор до молока разом із закваскою і добре перемішавши виделкою або вінчиком, до повного розчинення.

ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

(ПРОГРАМИ 1 І 2)



Примітка.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.

Приготування суміші



- Вам потрібне бажано цільне молоко і закваска (див. вибір інгредієнтів).
- Якщо ви використовуєте йогурт в якості закваски, щоб отримати гарну суміш, акуратно збийте йогурт виделкою або вінчиком із невеликою кількістю молока до утворення однорідної маси. Потім додайте решту молока, продовжуючи змішувати.
- Розподіліть суміш по банках, використовуючи черпак, що входить у комплект. (мал. 5).

Для 6 банок: 750 мл молока, закваска на ваш вибір.

Для 12 банок: 1,5 л молока, закваска на ваш вибір.

Кількість банок	Кількість молока	Закваска
6	750 мл	1 банка з йогуртом або 1 пакетик сухої закваски
12	1,5 л	1 банка з йогуртом або 1 пакетик сухої закваски



ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ (ПРОГРАМА 1)



Примітка.

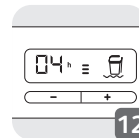
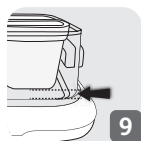
Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.

Увімкнення приладу

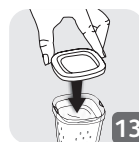
- ⚠ **Заповніть основу приладу водою до рівня MAX (мал. 7).**

ПРИМІТКА. Якщо ви забули налити воду, пролунає звуковий сигнал, щоб повідомити вас про це.

- ⚠ Вставте підставку в основу приладу (мал. 8). Банки повинні бути розміщені не торчачись води. (мал. 9).
- Розмістіть заповнені банки без кришок в отворах підставки (мал. 10).
- Накрийте виріб кришкою (мал. 11).
- Під'єднайте прилад до електромережі.
- Програма P1 «експрес-йогурт» відображається за замовчуванням.
- Підтвердіть, натиснувши кнопку **OK**.
- Час за замовчуванням відображається на екрані: 4:00
- Налаштуйте час кнопками + і - у разі необхідності.
- Підтвердіть, натиснувши кнопку **OK**.
- Цикл починається (мал. 12).
- У будь-який момент тривале натискання кнопки **OK** використовується для зупинки циклу приготування і повернення до вибору програми.



Завершення циклу та охолодження



- Звуковий сигнал вказує на кінець циклу. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть кнопку **OK**. Тривалим натисканням можна повернутися в меню. Ви можете додати час, натискаючи на кнопки + або - і підтвердивши кнопкою **OK**.
- Наприкінці циклу закрийте банки кришками (мал. 13) і помістіть йогурт у холодильник принаймні на 4 години, щоб він загус.

Зберігання

- Максимальний термін зберігання натурального йогурту в холодильнику становить 7 днів. Інші види йогурту необхідно вжити швидше.



ЙОГУРТ (ПРОГРАМА 2)



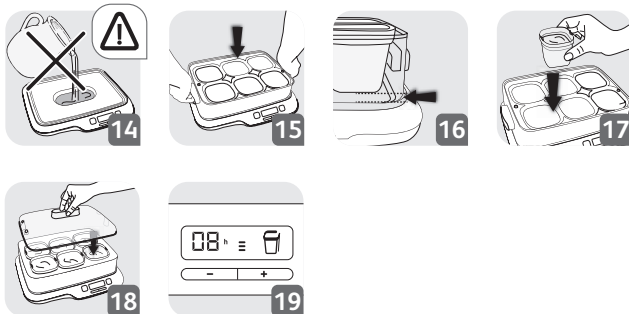
Примітка.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.

Увімкнення приладу

- ⚠ **Не заливайте воду в резервуар для води (мал. 14).**
- ⚠ Вставте підставку в основу приладу (мал. 15). Банки повинні бути розміщені не торчачись води (мал. 16).
- Розмістіть заповнені банки без кришок в отворах підставки (мал. 17).
- Накрийте виріб кришкою (мал. 18).
- Під'єднайте прилад до електромережі.

- Натисніть , щоб вибрати програму 2 «йогурт» .
- Налаштуйте час кнопками + і -.
- Підтвердіть, натиснувши кнопку .
- Цикл починається (мал. 19).
- У будь-який момент тривале натискання кнопки  використовується для припинення вибору програм, зупинки циклу приготування повернення до вибору програми.



Час ферментації

- Йогурт потребує від 6 до 12 годин на ферментацію, залежно від основних інгредієнтів і бажаного результату.



Завершення циклу та охолодження



- У режимі приготування йогурту (прог. 2) прилад автоматично вимкнеться без звуку наприкінці циклу.
- Наприкінці циклу закрийте банки кришками (мал. 20) і помістіть йогурт у холодильник принаймні на 4 години, щоб він загус.

Зберігання

- Максимальний термін зберігання натурального йогурту в холодильнику становить 7 днів. Інші види йогурту необхідно вжити швидше.



ДОМАШНІЙ СИР АБО ДЕСЕРТИ (ПРОГРАМА 3)

UK



Примітка.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.

Приготування суміші



Ця базова суміш підходить для приготування двох типів сиру.

- Вам потрібне бажано цільне молоко і свіжий домашній сир.
- Щоб отримати гарну суміш, акуратно збийте білий сир виделкою або вінчиком із невеликою кількістю молока до утворення однорідної суміші. Потім додайте решту молока, продовжуючи змішувати.
- Додайте сичужну закваску або лимонний сік (рекомендуємо обрати лимонний сік).
- Помістіть скляночки в банки і перевірте, чи вони добре зафіксовані на своєму місці. (мал. 21).
- Заповніть банки за допомогою черпака, що входить у комплект (мал. 22), не вище рівня виступів на скляночці, щоб мати змогу виїняти скляночку для отримання сироватки.

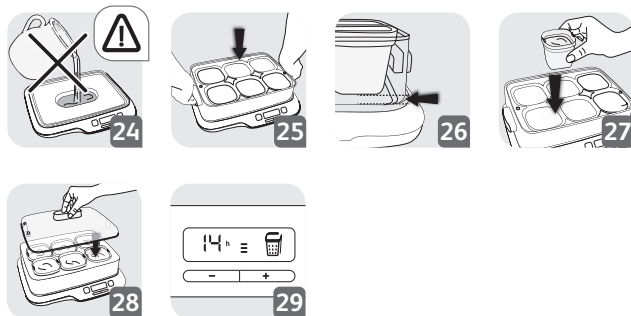
Для 6 банок: 750 мл молока 100 г свіжого білого сиру, 4 краплі сичужної закваски або столова ложка лимонного соку.

Для 12 банок: 1,5 л молока 100 г свіжого білого сиру, 6 крапель сичужної закваски або столова ложка лимонного соку.

Кількість банок	Кількість молока	Кількість свіжого білого сиру	Сичужна закваска або лимонний сік	
6	750 мл	100 г	4 краплі	1 столова ложка
12	1,5 л	100 г	6 краплі	1 столова ложка

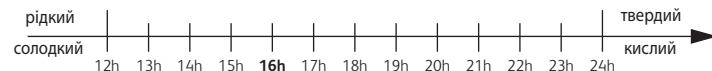
Увімкнення приладу

- ⚠ **Не заливайте воду в основу (мал. 24).**
- ⚠ Поставте підставку на основу приладу (рис. 25). Банки повинні бути розміщені не торкаючись води (мал. 26).
- Розмістіть заповнені банки без кришок в отворах підставки (мал. 27).
- Накрийте виріб кришкою (мал. 28).
- Під'єднайте прилад до електромережі.
- Натисніть один раз , щоб вибрати програму 3 «білий сир» .
- Підтвердіть програму, натиснувши кнопку .
- Налаштуйте час кнопками + і -.
- Підтвердіть натиснувши кнопку .
- Цикл починається (мал. 29).
- У будь-який момент тривале натискання кнопки  використовується для зупинки циклу приготування приготування і повернення до вибору програми.



Час ферментації

- Відповідно до обраної страви (домашній сир або десерти) і рецепту час ферментації становитиме від 12 до 24 годин.

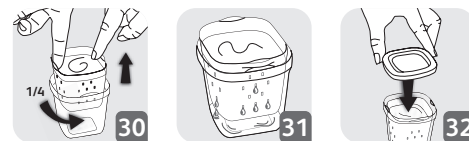


Кінець циклу

- У режимі приготування білого сиру (прог. 3) прилад автоматично вимкнеться без звуку наприкінці циклу.

Зціджування рідини, зберігання та охолодження продукту

- Наприкінці циклу підніміть скляночку за допомогою виступів і поверніть на чверть обороту в банці так, щоб вона була у положенні для зціджування (мал. 30–31). Залиште стікати на 15 хвилин, а потім видаліть сироватку*.
- Установіть скляночки в попереднє положення в банках і закрийте банки кришками (мал. 32). Помістіть білий сир у холодильник принаймні на 4 години, щоб він добре загус.
- Перед дегустацією перемішайте продукт.



- * Під час приготування сирних продуктів утворюється рідина, яка називається молочною сироваткою. Ця рідина, яка зціджується для отримання більш-менш сухого продукту, не є шкідливою для вашого здоров'я, а навпаки, містить багато корисних мінералів.

Зберігання

- Сир зберігається в холодильнику, і його необхідно вжити не пізніше ніж протягом 7 днів.



МОЛОЧНІ ДЕСЕРТИ (ПРОГРАМА 4)



НІЖНІ ДЕСЕРТИ (ПРОГРАМА 5)



Примітка.

Якщо ви не хочете готувати максимальну кількість банок, необхідно закрити невикористовувані місця порожніми банками або їхніми кришками.

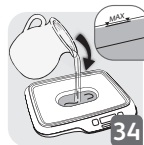
Увімкнення приладу

- Заповніть основу приладу водою до рівня MAX (мал. 34).

- Вставте підставку в основу приладу (мал. 35). Банки повинні бути розміщені не торкаючись води (мал. 36).

- Розмістіть банки з продуктом без кришок на підставці (мал. 37).
- Накрийте виріб кришкою (мал. 38).
- Під'єднайте прилад до електромережі.
- Виберіть програму 4 «молочні десерти» або 5 «ніжні десерти», натиснувши кнопку .
- Підтвердіть програму, натиснувши кнопку .
- Виберіть час приготування рецепта кнопками + і -.
- Підтвердіть натиснувши кнопку .
- Цикл починається (мал. 39).
- У будь-який момент тривале натискання кнопки  використовується для зупинки циклу приготування і повернення до вибору програми.

Примітка. Під час циклу приготування ви можете налаштувати час кнопками + і -. Новий час автоматично зберігається через кілька секунд.



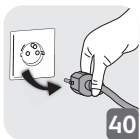
Завершення циклу та охолодження

- Звуковий сигнал вказує на кінець циклу. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть кнопку OK. Тривалим натисканням можна повернутися в меню. Ви можете додати час, натискаючи на кнопки + або - і підтвердивши кнопкою .
- Не ставте гарячий продукт у холодильник. Дотримуйтеся рецептури для правильного зберігання продукту.

Зберігання

- Молочні десерти зберігаються в холодильнику, і їх необхідно вжити одразу після приготування.
Важливо! Багато рецептів приготування молочних десертів передбачають використання яєць. Щоб уникнути ризику, необхідно використовувати виключно свіжі яйця.

ОБСЛУГОВУВАННЯ:



• Завжди від'єднуйте прилад від розетки перед очищенням. (мал. 40).

• Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду. Протирайте вологою ганчіркою з теплою мильною водою. Ретельно промийте і висушіть.

• Помийте банки, кришки, склянки та черпак у гарячій мильній воді або в посудомийній машині (мал. 41).

• Підставку і кришку пристрою можна мити гарячою мильною водою.

• Щоб очистити ємність всередині, достатньо просто протерти губкою – у жодному разі не використовуйте абразивні губки, які можуть пошкодити прилад. Не застосовуйте абразивні чистячі засоби. Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду.

• Щоб очистити основу від накипу, заповніть її білим оцтом до рівня MAX. Через годину видаліть оцет і очистіть основу за допомогою губки. Ретельно промийте перед повторним використанням.



ЗАПИТАННЯ Й ВІДПОВІДІ

• **Яке молоко ви порекомендуєте, щоб із приготувати смачний йогурт?**

Для приготування йогурту ми рекомендуємо використовувати цільне ультрапастеризоване молоко.

• **Якщо в мене під рукою є лише напівзнежирене молоко, чи можна використовувати його?**

Так, ви можете використовувати напівзнежирене молоко, у такому разі йогурт буде більш рідким. Для додаткової густоти ви можете додати приблизно одну баночку цільного сухого молока до суміші.

• **Яку закваску використовувати?**

Замість закваски ви можете використовувати наявний у продажу чи власний йогурт або суху закваску.

• **Чи потрібно ставити йогурт у холодильник відразу після закінчення циклу приготування?**

Це не обов'язково. Якщо ви запускаєте цикл на ніч, можна зачекати ранку, а потім покласти в холодильник. Вам не обов'язково бути поруч з приладом, коли цикл завершиться.

• **Іноді на кришці утворюється конденсат, що робити?**

Це нормальне явище. Якщо по завершенні циклу приготування на кришці накопичується конденсована пара, зніміть кришку, не нахилиючи її, і злийте конденсат в раковину. Це допоможе уникнути потрапляння води в йогурт.

• **Чи обов'язково наповнювати всі банки?**

Ні. Якщо ви не хочете використовувати всі банки, закрийте отвори, що не використовуються, кришками банок або порожніми банками.

• **Цукор слід додавати до або після?**

Ви можете покласти цукор у йогурт під час приготування разом із закваскою. Також можна перед подачею на стіл додати цукор, мед, ванільний цукор, сироп тощо.

• **Невеличка порада для успішного приготування йогурту...**

Для приготування густих і однорідних йогуртів усі інгредієнти, які ви додаєте, мають бути кімнатної температури.

• **Я обожнюю йогурти з фруктами. Чи можна додавати свіжі фрукти?**

Кислотність сирих фруктів може вплинути на йогурт, тому ми рекомендуємо додавати фрукти у вигляді варення, соусу або компоту, а також варені фрукти. Можна додати свіжі фрукти під час подачі на стіл.

• **Чи можна приготувати продукти з 2 різними смаками або 2 різних продукти за один раз?**

Можна приготувати кілька продуктів за різними рецептами одночасно, якщо ви використовуєте ту ж програму і той же час приготування.

• **Як отримати густіший йогурт?**

Густота йогурту залежатиме від трьох чинників: тип молока, що використовується, час ферментації і закваска. Для густого йогурту слід віддавати перевагу цільному молоку або додати цільне сухе молоко.

Візьміть магазинний йогурт із найбільшим терміном придатності датою закінчення терміну придатності для використання в якості закваски. Чим більше час ферментації йогурту, тим густішим він буде.

• Чи обов'язково готувати з коров'ячого молока?

Можна використовувати інші види молока тваринного (козяче, овече) або рослинного (соєве) походження. Отриманий продукт буде більш рідким у порівнянні з приготованим з цільного коров'ячого молока.

• Як довго можна зберігати домашній йогурт?

Максимальний термін зберігання йогурту та білого сиру в одразу станоприготування. Молочні десерти необхідно вжити одразу після приготування.

• Чи можна придбати додаткові банки?

Ви можете знайти набори з 6 додаткових банок на сайті

[Незадовільний результат приготуванняok.fr](http://Незадовільний_результат_приготуванняok.fr).

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Незадовільний результат приготування

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Йогурт/сири дуже водянисті.	Використання напівзнежиреного молока без додавання сухого молока (саме молоко, що використовується, недостатньо багате білками).	Додайте 1 баночку цільного сухого молока (2 в разі використання знежиреного молока) або використовуйте цільне молоко.
	Переміщення, удари або вібрації пристрою під час ферментації.	Не рухайте пристрій під час роботи. Не ставте його на холодильник.
	Закваска більше не ефективна.	Замініть закваску або марку йогурту/свіжого білого сиру. Перевірте термін придатності закваски або йогурту/свіжого білого сиру.
	Використання магазинного білого сиру або солодкого сирка, що пройшов термообробку. Тому він містить дуже мало активних ферментів.	Використовуйте 1 баночку свіжого білого сиру як закваску.

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Йогурт/сири дуже водянисті.	Прилад був відкритий під час циклу.	Не виймайте банки і не відкривайте пристрій до кінця циклу. Не залишайте пристрій на протязі під час роботи.
	До йогурту додано фрукти.	Спробуйте зварити фрукти або використовуйте соуси чи джеми (при кімнатній температурі). Сирі фрукти випускають кислотні елементи, які перешкоджають утворенню йогурту. Можна додати свіжі фрукти під час подачі на стіл.
Йогурт/сири дуже водянисті.	Банки не були належним чином очищені/промиті (миття вручну або в посудомийній машині).	Перш ніж налити суміш у баночки, переконайтеся, що немає ніяких слідів рідини для миття посуду, мийного засобу або бруду на внутрішній поверхні баночки, що могло б завадити ферментації.
Йогурт занадто кислий.	Час ферментації занадто довгий.	Скоротіть час ферментації наступного разу.
Напівпрозора рідина (так звана сироватка) утворилася на поверхні або по боках йогурту після ферментації.	Надмірна ферментація.	Зменшіть час ферментації і/або додайте цільне сухе молоко.
Сир занадто гіркий або із сильним лимонним смаком.	Забгато сичужної закваски або лимонного соку.	Відрегулюйте додану кількість сичужної закваски або лимонного соку, щоб зберегти густоту, але отримати кращий смак.

ПРОБЛЕМИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Прилад не працює.	Підключення до розетки.	Насамперед перевірте підключення пристрою до розетки.
Пристрій підключений до розетки, але не працює.	Технічна проблема.	Зверніться до свого дилера або в авторизований сервісний центр SEB.
Мій продукт зіпсовано.	Підставка для баночок встановлена в перевернутому положенні.	Встановіть підставку правильно, щоб баночки знаходилися вище рівня води.
Я готую десерти (прог. 4 і 5). Пристрій увімкнувся і швидко піктограма почала блимати, пристрій видає переривчастий звуковий сигнал.	В основі пристрою немає води.	Вимкніть прилад і додайте воду в основу, як зазначено в інструкції. Зачекайте 2–3 хвилини і знову запустіть цикл приготування.
Пристрій вимкнувся після звукового сигналу під час циклу.	В основі пристрою більше немає води.	Ви можете обережно відкрити виріб, тримаючи за ручки ганчіркою або прихваткою, і додати воду.
З пристрою виходить багато пари.	Підставку для баночок або кришку приладу розташовано неправильно.	Правильно встановіть підставку для баночок або кришку.
Результат приготування не задовільний.	Невдалий вибір програми.	Переконайтеся в тому, що використано правильну програму залежно від типу приготування.
Помилка вибору програми.		Утримуйте натиснутою кнопку OK , щоб повернутися в початкове меню.

Ви бажаєте придбати набір додаткових баночок?

Відвідайте сайт:

www.accessoires.home-and-cook.fr

TEFAL/T-FAL * МІЖНАРОДНА ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

 www.tefal.com

Даний виріб ремонтується та обслуговується TEFAL/T-FAL протягом і після закінчення гарантійного терміну та протягом терміну служби на наступних умовах

Інформація про порядок придбання аксесуарів і витратних матеріалів доступна на інтернет-сайті TEFAL/T-FAL

Гарантія:

TEFAL/T-FAL гарантує усунення будь-якого виробничого дефекту пов'язаного з недоліком матеріалів або складання, протягом гарантійного терміну, вказаного у доданому списку країн ***, починаючи з дати продажу. Гарантійний термін зазначено для кожної з країн.

Міжнародна Гарантія виробника покриває всі витрати, пов'язані з відновленням дефектного виробу до його первісного технічного стану через ремонт та/або заміну несправних деталей, включаючи вартість необхідної роботи з виявлення та усунення виявлених недоліків. На виріб TEFAL/T-FAL замість ремонту, несправний виріб може бути замінено. Зобов'язання TEFAL/T-FAL і Ваш вибір у рамках даної гарантії обмежені ремонтом виробу або його заміною.

Умови гарантії та винятки:

TEFAL/T-FAL не несе зобов'язання по гарантійному ремонту або заміні будь-якого виробу у випадку відсутності документу, що підтверджує дату продажу. Виріб повинен бути переданий в авторизований сервісний центр TEFAL/T-FAL. Адреси авторизованих сервісних центрів для кожної країни можна дізнатися на веб-сайті TEFAL/T-FAL, або зателефонувавши по відповідному телефону, вказаному у списку країн. Для забезпечення максимально якісного післяпродажного сервісу і постійного підвищення рівня задоволеності клієнтів, TEFAL/T-FAL може проводити опитування всіх клієнтів, які зверталися в авторизовані сервісні центри TEFAL/T-FAL для ремонту або заміни будь-якого виробу, з метою виявлення ступеня задоволеності якістю обслуговування.

Дана гарантія розповсюджується лише на вироби, що придбані і використовуються виключно в особистих побутових цілях і не розповсюджується на будь-які несправності, що могли виникнути в результаті неправильного або недбалого використання; невиконання інструкції по експлуатації TEFAL/T-FAL; самостійної зміни власником інструкції виробу чи його ремонту будь-де, крім як в авторизованих сервісних центрах TEFAL/T-FAL, а також на будь-які несправності, спричинені неправильним упакуванням виробу власником, або недбалою доставкою виробу будь-яким перевізником. Дана гарантія не розповсюджується на випадки нормального спрацювання виробу; його обслуговування або заміну витратних матеріалів або аксесуарів, а також несправності, викликані:

- Використанням води або витратних матеріалів невідповідного типу
- Механічними пошкодженнями або перевантаженням виробу
- Пошкодження або незадовільну роботу виробу, викликані невідповідністю напруги або частоти струму, зазначеними на виробі або в специфікації
- Накипом (очищення від накипу треба проводити у відповідності з інструкцією з експлуатації)
- Діями непереборної сили (нешасний випадок, пожежа, повінь, і т.д.
- Пошкодження будь-яких скляних або крихких елементів виробу
- Професійним використанням або використанням у комерційних цілях
- Пошкодження, викликані ударом блискавки або скачками напруги живлення.
- Потрапленням рідини, пилу або комах та інших подібних речовин всередину виробу (за винятком приладів з функціями, спеціально призначених для комах)

Права споживача, передбачені законодавством:

Дана Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL не порушує будь-які права споживача, передбачені законодавством країни про захист прав споживачів, включаючи права відносно торговельної організації, у якій виріб було придбано. Ця гарантія надає споживачеві специфічні законні права, проте не може суперечити правам споживача, що встановлені чинним законодавством країни, та споживач може мати також інші законні права, які змінюються від країни до країни або від регіону до регіону. Споживач може відстоювати будь-які законні права за своїм власним вибором.

Додаткова інформація:

Термін служби виробу, встановлений виробником відповідно до закону «Про захист прав споживачів», становить два роки з дати роздрібного продажу виробу або з дати виробництва, якщо дату продажу встановити неможливо. Дата виробництва визначається чотирма останніми цифрами повного артикулу виробу, зазначеного на його корпусі. Дві перші цифри відповідають номеру тижня виробництва, дві останні цифри – останнім цифрам року виробництва виробу.

*** У випадку, якщо виріб був придбаний в одній з перерахованих країн і використовувався у будь-якій іншій країні з наведеного списку, термін міжнародної гарантії TEFAL/T-FAL відповідає гарантійному строку країни виробництва виробу, навіть якщо виріб був придбаний в одній з інших перерахованих країн з іншим гарантійним терміном. Ремонт виробу, придбаних поза країною використання, може потребувати більш тривалого терміну, якщо дані виробу не постануться TEFAL/T-FAL в країну використання; Якщо виріб не може бути відшкодовано в країні використання, Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL обмежується заміною на аналогічний виріб або виріб, з аналогічною вартістю, коли це можливо.

Будь ласка, зберігайте даний документ для Вашої інформації та пред'явлення в авторизований сервісний центр при виникненні скарг, що покриваються даною гарантією.

Құрылғыны алғашқы рет пайдаланудан бұрын нұсқаулықты оқыңыз және келешекте пайдалану үшін сақтаңыз: дұрыс пайдаланбау SEB жауапкершілігінен босатады.

- Егер құрылғыны түсіріп алсаңыз, көрінетін зақымы немесе элементтерінде ақаулық болса, қолданбаңыз. Егер осы жағдай орын алса, құрылғыны бекітілген қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
- Егер қуат сымы зақымданған болса, қандай да бір қауіпті болдырмау үшін, ол өндірушімен, бекітілген қызмет көрсету орталығымен немесе сәйкес біліктілігі бар маманмен алмастырылуы қажет.
- Бұл құрылғының 1, 2 және 3 бағдарламаларын 3 және жоғары жастағы балалар ересек адамның қадағалауымен немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларын алған және қауіптерді толығымен түсінетін балалар қолдана алады. Құрылғыны тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді қадағалаусыз, 8 жасқа толмаған болса және ересек қадағалап жатпаса орындамауы керек. Құрылғыны және оның сымын 3 жастан кіші балалардан аулақ жерде сақтаңыз.

- Бұл құрылғының 4 және 5 бағдарламаларын 8 және жоғары жастағы балалар ересек адамның қадағалауымен немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларын алған және қауіптерді толығымен түсінетін балалар қолдана алады. Құрылғыны тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді қадағалаусыз, 8 жасқа толмаған болса және ересек қадағалап жатпаса орындамауы керек. Құрылғыны және оның сымын 8 жастан кіші балалардан аулақ жерде сақтаңыз.
- Бұл құрал физикалық, сезімталдық немесе ойлау қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалардың (баларды қоса) қолдануына арналмаған. Олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлғаның бақылауымен және құралды пайдалану туралы нұсқаулары берілген жағдайда ғана қолдануына болады.
- Бұл құралды физикалық, сезімталдық немесе ойлау қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар тек жауапты адамның бақылауымен және құралды қауіпсіз түрде пайдалану туралы нұсқаулар беріліп, қауіптерді толық түсінген жағдайда ғана қолдана алады.

- Балалардың құрылғымен ойнамауын және құрылғыны ойыншық ретінде пайдаланбауын қадағалау қажет.
- Жылыту элементінің беткі жағы пайдаланғаннан кейін ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыңыз тек үйде тұрмыстық аспаздық мақсатта пайдалану үшін арналған. Құрылғы кепілдікке кірмейтін келесі жағдайларда пайдалануға арналмаған: дүкендердегі қызмет көрсетішулер асүйі, кеңселер және басқа кәсіби жұмыс орталарында; мейрамханаларда, мотельдерде және басқа тұрғын аудандарында; жатақ және таңғы ас сияқты орталар.
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды.
- Құрылғыны тазалау және сақтау туралы ақпарат алу үшін пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.
- Сақ болыңыз: Дұрыс пайдаланбау жарақат алуға себеп болады.

ҚОРШАҒАН ОРТА



Қоршаған ортаны қорғауға өз септігіңізді тигізіңіз!

- ① Сіздің құралдың құрамында қалпына келетін және қайта қолдануға болатын бағалы материалдар бар.
- ➔ Оны жергілікті жинау нүктесіне апарыңыз.

KK

СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|---|---|
| 1 Құрылғының қапқағы | 12 Басқару панелі |
| 2 Бу шығатын тесіктері | a Бағдарлама және қалған уақыт дисплейі |
| 3 Әйнек құмыра қақпақтары | b Ағымдағы кезең дисплейі |
| 4 Електер | c Жылдам йогурт бағдарламасының дисплейі |
| 5 Електерді ұстайтын тұтқалар | d Йогурт бағдарламасы |
| 6 Әйнек құмыралар | e Сүзбе бағдарламасы |
| 7 Құмыра тұғыры | f Сүт десертінң бағдарламасы |
| 8 Тез дайындалатын йогурт, сүтті және жеңіл десерттерге арналған резервуар | g Пудинг бағдарламасы |
| 9 Негіз | h ОК түймесі |
| 10 Ожау | i "Бағдарлама" түймесі |
| 11 Экран | j – Уақыт түймесі |
| | k + Уақыт түймесі |

НҰСҚАУЛАР

Алғашқы қолданудан бұрын



- Құрылғының ішіндегі және сыртындағы барлық қаптаманы, жапсырмаларды және әртүрлі керек-жарақтарды алып тастаңыз (сур. 1).
- Құмыраларды, қақпақтарды, електерді, тұғырды, қақпақ пен ожауды жылы сабынды сумен жуыңыз. Ыдыстың ішкі жағын ысқышпен тазалаңыз. Ысқыштың қыратын жағын пайдаланбаңыз, себебі құрылғыны зақымдауы мүмкін. Құрылғыны тазалау үшін қыратын тазартқыш құралдар қолданбаңыз. Құрылғының басты бөлігін ешқашанда суға батырмаңыз.

51

Пайдалану барысында



- **⚠** Қақпақта үш бу шығатын тесік бар. "Десерт" режимінде күйіп қалу қаупін болдырмау үшін қолдарыңызды осы тесіктердің үстіне қоймаңыз (сур. 2).
- Құрылғыны пайдалану барысында жылжитпаңыз және қақпағын ашпаңыз. Құрылғыны дірілдейтін жерлерге (тоңазытқыштың үсті сияқты) немесе желдету ағыны бар жерге қоймаңыз. Бұл нұсқауларды орындау рецептілердің сәтті шығуына септігін тигізеді.

Кезеңнің соңында



⚠ Десерт функциясын пайдаланғаннан кейін

- Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз және қақпақты ашпастан немесе тұғырды жылжитпастан бұрын сәл күтіңіз. Тұғырды құмырамен бірге жылжыту үшін қолғап немесе орамал қолданыңыз (сур. 3). Пісіргеннен кейін құмыраларды жалаң қолмен алмаңыз немесе ұстамаңыз.
- Пісіру аяқталғаннан кейін қақпақта бу жиналуы мүмкін. Егер солай болса, десертке су ақпауы үшін қақпақты бір жағынан ашып, шұңғылшаға төгіңіз (сур. 4a-b).
- Әйнек құмыраларды мұздатқышқа немесе мұздатқыш бөліміне салмаңыз. Оларды микротолқынды пешке салмаңыз. Оларға дәнекерлейтін шам қолданбаңыз.
- Әйнек құмыраларға өте ыстық сұйықтық құймаңыз.
- Негіз суығаннан кейін қалған суды сорғышпен алып тастауға болады.



Егер дайындау барысында әйнек құмыра сынып қалса, бүкіл қоспаны пайдалануға болмайды, оны қоқысқа тастау керек.

Өрдайым сәтті пісіру үшін мына бірнеше ережені орындаңыз.

ҰСЫНЫСТАР

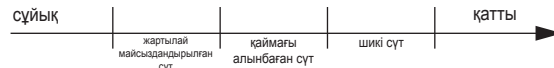
Жылдам йогурттар	1-ші бағдарлама	
Йогурттар	2-ші бағдарлама	
Сүзбе	3-ші бағдарлама	

ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ТАҢДАУ

Сүт

Қандай сүт түрін пайдалану керек?

Барлық рецепттер (басқалай айтылған болмаса) сиыр сүтін пайдаланып әзірленеді. Соя сүті, қойдың сүті немесе ешкінің сүті сияқты өсімдік сүтін пайдалана аласыз (1 - жылдам йогурттар бағдарламасынан басқа), бірақ сүттің қаттылығы пайдаланған сүтке байланысты өзгеруі мүмкін. Құрылғыңыз үшін төменде сипатталған "шикі" және "ұзақ мерзімді" сүт түрлерінің барлығын пайдалануға болады:



ЕСКЕРТПЕ: Ең жақсы нәтиже алу үшін қаймағы алынбаған, ұзақ мерзімді ультрапастерленген сүт пайдаланыңыз. Шикі (жаңа сауылған) сүтті қайнатып, суытыңыз және бетін алыңыз.

- **Стерилизацияланған ұзақ мерзімді сүт:** бұл қаймағы алынбаған ультра пастерленген сүт қатты йогурт жасауға мүмкіндік береді. Егер жартылай майсыздандырылған сүт пайдалансаңыз, йогуртыңыз сұйық болады. Дегенмен, 1-2 шыныаяқ сүт ұнтағын қосу арқылы жартылай майсыздандырылған сүт пайдалан аласыз.
- **Пастерленген сүт:** мұндай сүттен бетінде аз ғана қаймағы бар кілегейлі йогурт шығады.
- **Шикі (фермерлік) сүті:** пайдаланудан бұрын қайнату керек. Сақтық ретінде бұл сүтті ұзақ уақыт бойы қайнату ұсынылады.

Шикі сүтті алғашқы қайнатусыз пайдалану қауіпті болады. Одан кейін, сүтті құрылғыда пайдаланудан бұрын суытыңыз. Шикі сүттен дайындалған йогурттың көмегімен ұйыту ұсынылмайды.

- **Сүт ұнтағы:** сүт ұнтағынан өте кілегейлі йогурт дайындауға болады. Өндірушінің қаптамасында көрсетілген нұсқауларды орындаңыз.

Ашытқылар

Йогурттар үшін

Мынаны пайдалана аласыз:

- Келешекте ұзақ мерзімге дейін пайдалануға болатын дүкеннен сатып алынған **табиғи йогурт** ; оның құрамында қатты йогурт үшін аса белсенді ұйытқы бар.
- **Ұнтақты ашытқы.** Егер солай жасасаңыз, ашытқының нұсқауларында көрсетілген белсендіру уақытын қадағалаңыз. Бұл ашытқыларды үлкен дүкендерден, дәрханалардан және кейбір пайдалы ас дүкендерінен таба аласыз.
- **Өзіңіз дайындаған йогурт** – бұл қарапайым және жақында жасалған болуы тиіс. Бұл қайта ашыту деп аталады. 5 қайта ашытудан кейін қолданылған йогурт белсенді ашытқылармен таусылады, сондықтан қоюлық деңгейі аз йогурт жасалады. Одан кейін дүкеннен сатып алынған йогуртпен немесе ұнтақты ашытқымен бастай аласыз.

ЕСКЕРТПЕ: Жылытылған сүт бар болса, бастапқы ұйытқыны қосу алдында ол бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз. **ЕСКЕРТПЕ:** Тым жоғары жылу бастапқы ұйытқының қасиеттерін бұзуы мүмкін.

Ірімшікке негізделген басқа рецепттер: сүзбе және petits Délices

- Ашытқы: ірімшік дайындауды бастау үшін сізде жаңа сүзбе пайдалану керек.
- Мәйек ферменті: ірімшік рецепттерін жасау үшін мәйек ферментінің бірнеше тамшысын қосу керек (оны дәрханадан немесе арнайы органикалық дүкеннен сатып алуға болады).

Кеңес: мәйек ферментін 1 ас қасық лимон шырынымен ауыстыруға болады.

Қашан тәтті қосуға болады?

Йогурт және сүзбе үшін:

Йогурттарыңызға жеуден бұрын тәтті қосуға немесе ашыту кезіндегі сияқты сүтке қант қосу және ерігенге дейін шанышқымен немесе бұлғауышпен араластыру арқылы дайындаудан бұрын қосуға болады.

KK

ЙОГУРТТАР ЖАСАУ (1 ЖӘНЕ 2 БАҒДАРЛАМАЛАРЫ)



Ескертпе:

Егер құтылардың барлығын пайдаланғыңыз келмесе, пайдаланылмайтын ұяшықтарды бос құтымен немесе құты қақпағымен жауып қойыңыз.

Қоспаны дайындау



- Сізге сүт (өсіресе, қаймағы алынбаған сүт) және ашытқы (Ингредиенттерді таңдау бөлімін қараңыз) қажет.
- Егер йогуртты ашытқы ретінде пайдалансаңыз: жақсы қоспа дайындау үшін йогуртты біраз сүт қосып, бірқалыпты паста жасау үшін шанышқымен немесе бұлғауышпен ақырындап қопсытыңыз. Одан кейін, қалған сүтті қосып, үздіксіз араластырыңыз.
- Қоспаны құмыраларға құрылғымен берілген ожаумен бөліңіз (сур.5).

6 құмыра үшін: 750 мл сүт, таңдауыңыз бойынша ашытқы.

12 құмыра үшін: 1,5 литр сүт, таңдауыңыз бойынша ашытқы.

Құмыралар саны	Сүттің мөлшері	Ашытқы
6	750 мл	1 құмыра йогурт немесе 1 пакет ұнтақты ашытқы
12	1,5 литр	1 құмыра йогурт немесе 1 пакет ұнтақты ашытқы



ЖЫЛДАМ ЙОГУРТТАР (1-ШІ БАҒДАРЛАМА)



Ескертпе:

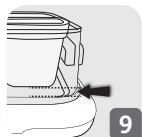
Егер құтылардың барлығын пайдаланғыңыз келмесе, пайдаланылмайтын ұяшықтарды бос құтымен немесе құты қақпағымен жауып қойыңыз.

Құрылғыны дайындау

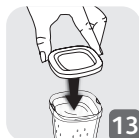
- ⚠ **Құрылғы негізін МАХ деңгейіне дейін сумен толтырыңыз (сур. 7).**

ЕСКЕРТПЕ: Егер су қосуды ұмытып кетсеңіз, ескертетін дабыл естіледі.

- ⚠ Тұғырды құрылғының негізіне қойыңыз (сур. 8). Құмыралар асылып тұруы керек (сур. 9).
- Толтырылған құмыраларды қақпақтарынсыз тұғырдағы кеңістікке іліңіз (сур. 10).
- Құрылғыны қақпақпен жабыңыз (сур. 11).
- Құрылғыны қосыңыз.
- P1 жылдам йогурт бағдарламасы әдепкідей таңдалады.
- Растау үшін **OK** түймесін басыңыз.
- Әдепкі уақыт экранда көрсетіледі: 4сағ00.
- Уақытты қажет болса, + және – түймелерімен реттеңіз.
- Растау үшін **OK** түймесін басыңыз.
- Кезең басталады (сур. 12).
- Кезеңді кез келген уақытта тоқтату және бағдарлама таңдау мәзіріне қайту үшін **OK** түймесін басып тұрыңыз.



Кезеңнің соңы және суыту



- Кезең соңында сигнал дыбысы көрсетіледі. Сигнал дыбысын тоқтату үшін **OK** түймесін басыңыз. Оны ұстап тұру сізді мәзірге қайтарады. + және – түймелерінің көмегімен қосымша уақыт қосуға және **OK** түймесімен растауға болады.
- Кезеңнің соңында құмыраларды қақпақтарымен (сур. 13) жабыңыз және йогуртты қатқанша дейін тоңазытқышқа ең аз 4 сағаттай қойыңыз.

Сақтау

- Табиғи йогурттарды тоңазытқышта ең көп 7 күн сақтауға болады. Басқа йогурт түрлерін жылдам жеп қою керек.



ЙОГУРТТАР (2-ШІ БАҒДАРЛАМА)



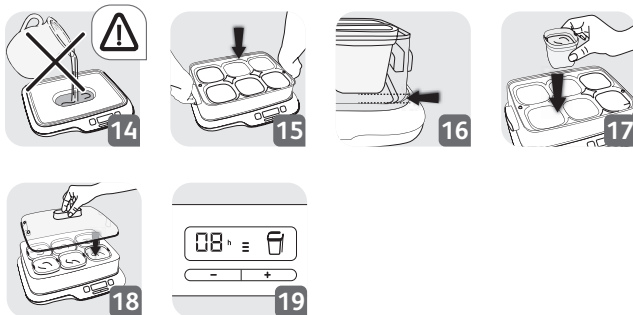
Ескертпе:

Егер құтылардың барлығын пайдаланғыңыз келмесе, пайдаланылмайтын ұяшықтарды бос құтымен немесе құты қақпағымен жауып қойыңыз.

Құрылғыны дайындау

- ⚠ **Су ыдысына су құймаңыз (сур. 14).**
- ⚠ Тұғырды құрылғының негізіне қойыңыз (сур. 15). Құмыралар асылып тұруы керек (сур. 16).
- Толтырылған құмыраларды қақпақтарынсыз тұғырдағы кеңістікке іліңіз (сур. 17).
- Құрылғыны қақпақпен жабыңыз (сур. 18).
- Құрылғыны қосыңыз.

- түймесін 2-ші "Йогурт" бағдарламасын таңдау үшін басыңыз.
- Уақытты + және – түймелерімен реттеңіз
- Растау үшін түймесін басыңыз.
- Кезең басталады (сур. 19).
- Кезеңді кез келген уақытта тоқтату және бағдарлама таңдау мәзіріне қайту үшін түймесін басып тұруға болады.



Ферменттеу уақыты

- Йогурттың ферменттеу уақытына негіз ингредиенттері және қажетті нәтижеге байланысты 6-12 сағаттай қажет.



Кезеңнің соңы және суыту



- Йогурт жасау (2-ші бағдарлама) режимінде құрылғыңыз кезеңнің соңында дыбыстық сигнал шығармастан автоматты түрде тоқтайды.
- Кезеңнің соңында құмыраларды қақпақтарымен (сур. 20) жабыңыз және йогуртты қатқанша дейін тоңазытқышқа ең аз 4 сағаттай қойыңыз.

Сақтау

- Табиғи йогурттарды тоңазытқышта ең көп 7 күн сақтауға болады. Басқа йогурт түрлерін жылдам жеп қою керек.



СҮЗБЕ НЕМЕСЕ PETITS DÉLICÉS (3-ШІ БАҒДАРЛАМА)



Ескертпе:

Егер құтылардың барлығын пайдаланғыңыз келмесе, пайдаланылмайтын ұяшықтарды бос құтымен немесе құты қақпағымен жауып қойыңыз.

KK

Қоспаны дайындау



Бұл негіз қоспасы ірімшікке негізделген рецептiнiң 2 түрiмен бiрдей.

- Сiзге сүт (қаймағы алынбаған сүт) және жаңа сүзбе керек.
- Жақсы қоспа дайындау үшiн сүзбенi бiраз сүт қосып, бiрқалыпты паста жасау үшiн шанышқымен немесе бұлғауышпен ақырындап қопсытыңыз. Одан кейiн, қалған сүттi қосып, үздіксіз араластырыңыз.
- Мәйек ферментiн немесе лимон шырынын (лимон шырыны қолайлы) қосыңыз.
- Електердi құмыраларға орналастырыңыз және олар төменгi қалыпта екенiне көз жеткізiңіз (сур.21).
- Құрылғымен бiрге берiлген ожаудың көмегiмен (сур. 22) құмыраларды тұтқасынан асырмай, електердi төгуге алатындай етiп толтырыңыз.

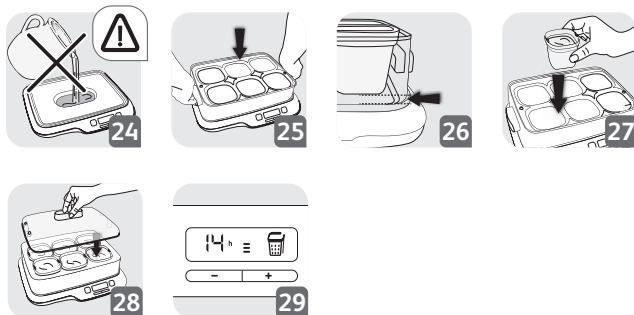
6 құмыра үшiн: 750 мл сүт, 100 г жаңа сүзбе, 4 тамшы мәйек ферментi немесе бiр ас қасық лимон шырыны.

12 құмыра үшiн: 1,5 литр сүт, 100 г жаңа сүзбе, 6 тамшы мәйек ферментi немесе бiр ас қасық лимон шырыны.

Құмыралар саны	Сүттің мөлшері	Жаңа сүзбе мөлшері	Мәйек ферменті НЕМЕСЕ лимон шырыны	
6	750 мл	100 г	4 тамшы	1 ас қасық
12	1,5 литр	100 г	6 тамшы	1 ас қасық

Құрылғыны дайындау

- ⚠ **Негізге су құймаңыз (сур. 24).**
- ⚠ Тұғырды құрылғының негізіне қойыңыз (сур. 25). Құмыралар асылып тұруы керек (сур. 26).
- Толтырылған құмыраларды қақпақтарынсыз тұғырдағы кеңістікке іліңіз (сур. 27).
- Құрылғыны қақпақпен жабыңыз (сур. 28).
- Құрылғыны қосыңыз.
- 🕒 түймесін "сүзбе" 3-ші бағдарламаны таңдау үшін тағы бір рет басыңыз. 📱
- Бағдарламаны растау үшін [OK] түймесін пайдаланыңыз.
- Уақытты + және – түймелерімен реттеңіз.
- Растау үшін [OK] түймесін басыңыз.
- Кезең басталады (сур. 29).
- Кезеңді кез келген уақытта тоқтату және бағдарлама таңдау мәзіріне қайту үшін [OK] түймесін басып тұрыңыз.



Ферменттеу уақыты

- Қоспаға (сүзбе немесе petits Délice) және таңдалған рецептіге байланысты ферменттеу уақыты 12-24 сағат болады.

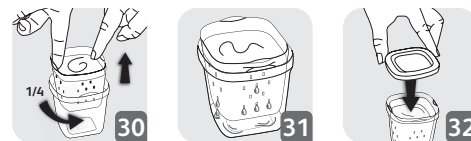


Кезеңнің соңы

- Сүзбе (3-ші бағдарлама) режимінде құрылғыңыз кезеңнің соңында дыбыстық сигнал шығармастан автоматты түрде тоқтайды.

Төгу, сақтау және суыту

- Кезеңнің соңында електі тұтқалардан ұстап көтеріңіз және оны төгу қалпына қою үшін құмырада ішінде жартылай бұраңыз (сур. 30 -31). 15 минуттай ағызыңыз және сарысуды* алыңыз.
- Електерді құмырадағы төменгі қалыпқа қайтарыңыз да, құмыра қақпақтарын жабыңыз (сур.32). Сүзбе дұрыстап қалып алғанша дейін тоңазытқышқа ең аз 4 сағаттай қойыңыз.
- Оны жеуден бұрын араластырыңыз және тегістеңіз.



* Ірімшікке негізделген рецептілер жасаған кезде сарысу деп аталатын сұйықтық пайда болады. Төретін сарысу мөлшері ақырғы нәтиженің құрғақтығына әсер етеді. Бұл зиянды емес, шынында көптеген пайдалы минералдар болады.

Сақтау

- Ірімшікке негізделген рецептiлер салқындатылған күйде сақталуы және 7 күн iшiнде тұтынылуы тиiс.



СҮТ ДЕСЕРТТЕРІ (4-ШІ БАҒДАРЛАМА)



ПУДИНГТЕР (5-ШІ БАҒДАРЛАМА)



Ескертпе:

Егер құтылардың барлығын пайдаланғыңыз келмесе, пайдаланылмайтын ұяшықтарды бос құтымен немесе құты қақпағымен жауып қойыңыз.

Құрылғыны дайындау

- Құрылғы негізін **MAX** деңгейіне дейін сумен толтырыңыз (сур. 34).

- Тұғырды құрылғының негізіне қойыңыз (сур. 35). Құмыралар асылып тұруы керек (сур. 36).

- Толтырылған құмыраларды қақпақтарынсыз тұғырдан іліңіз (сур. 37).

- Құрылғыны қақпақпен жабыңыз (сур. 38).

- Құрылғыны қосыңыз.

- 4-ші "Сүт десерттері" бағдарламасын немесе 5-ші "Пудингтер" бағдарламасын түймесімен таңдаңыз.

- Бағдарламаны растау үшін түймесін пайдаланыңыз.

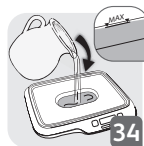
- Рецептінi пісіру уақытын + және – түймелерінің көмегімен таңдаңыз.

- Растау үшін түймесін басыңыз.

- Кезең басталады (сур. 39).

- Кезеңді кез келген уақытта тоқтату және бағдарлама таңдау мәзіріне қайту үшін түймесін басып тұрыңыз.

Ескертпе: Пісіру барысында уақытты + және – түймелерімен реттей аласыз. Жаңа уақыт бірнеше секундтан кейін автоматты түрде сақталады.



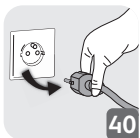
Кезеңнің соңы және суыту

- Кезең соңында сигнал дыбысы көрсетіледі. Сигнал дыбысын тоқтату үшін түймесін басыңыз. Оны ұстап тұру сізді мәзірге қайтарады. + және – түймелерінің көмегімен қосымша уақыт қосуға және түймесімен растауға болады.
- Ыстық десерттерді тоңазытқышқа салмаңыз. Десертті сақтау нұсқауын рецептіден қараңыз.

Сақтау

- Сүт десерттері салқындатылған күйде сақталуы және жасалғаннан кейін жылдам жеп қойылуы керек. Маңызды: Көптеген сүт десерттері жұмыртқамен жасалады. Қауіпті болдырмау үшін осы барлық рецептiлерде жаңа жұмыртқа пайдалану керек.

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



- Құрылғыны тазалаудан бұрын әрдайым ажыратып қойыңыз (сур. 40).
- Құрылғының басты бөлігін ешқашанда суға батырмаңыз. Дымқыл шүберекпен және жылы сабынды сумен тазалаңыз. Жақсылап шайып, кептіріңіз.
- Құмыраларды, қақпақтарды, електерді және ожауды жылы сабынды сумен немесе ыдыс жуғыш машина жуыңыз (сур. 41).
- Құрылғының тұғырын және қақпағын жылы сабынды сумен тазалауға болады.
- Ыдыстың ішкі жағын ысқышпен тазалаңыз. Ысқыштың қыратын жағын пайдаланбаңыз, себебі құрылғыны зақымдауы мүмкін. Құрылғыны тазалау үшін қыратын тазартқыш құралдар қолданбаңыз. Құрылғының басты бөлігін ешқашанда суға батырмаңыз.
- Негіз қағын кетіру үшін оны ақ сірке суымен МАХ таңбасына дейін толтырыңыз. Бір сағаттан кейін сірке суын төгіп тастаңыз да, негізді ысқышпен тазалаңыз. Келесі пайдалану алдында жақсылап шайыңыз.

СҰРАҚТАР МЕН ЖАУАПТАР

• Йогурт жақсы шығуы үшін қандай сүт пайдалануды ұсынасыз?

Йогурттарыңыз әрдайым жақсы шығуы үшін біз қаймағы алынбаған ультрапастерленген сүт пайдалануды ұсынамыз.

• Егер менде тек жартылай майсыздандырылған сүт болса, оны пайдалана аламын ба?

Иә, жартылай майсыздандырылған сүтті пайдалануға болады, бірақ йогурттарыңыз сұйықтау болады. Қаттылығы үшін қоспаңызға бірдей мөлшердегі қаймағы алынбаған ұнтақты сүт қосыңыз.

• Қандай ашытқы пайдалануға болады?

Ашытқы ретінде дүкеннен сатып алынған немесе үй йогуртын, не болмаса ұнтақты ашытқы түрін пайдалана аласыз.

• Йогурттарды жылыту кезеңінен кейін дереу тоңазытқышқа салуға бола ма?

Бұлай жасау аса қажет емес. Егер кезеңді түнгі уақытқа қалдырсаңыз, оны тоңазытқышқа салудан бұрын таңертеңге дейін күте аласыз. Кезең аяқталған кезде сол жерде болу қажет емес.

• Қақпақты кейде конденсация пайда болады: не істей аламын?

Бұл қалыпты жағдай. Бағдарламаның соңында, егер қақпақты біршама су буының конденсациясы пайда болса, қақпақты аудармастан көтеріңіз де, шұңғылшаға апарыңыз. Осылайша қақпақтағы су тамшылары йогуртқа ақпайды.

• Барлық құмыраларды пайдалануым керек пе?

Жоқ. Егер барлық құмыраларды пайдаланғыңыз келмесе, қолданылмаған бос орынды құмыра қақпақтарымен немесе бос құмыралармен толтырыңыз.

• Қантты дейін немесе кейін қосу керек пе?

Йогуртқа қантты ашытқымен бір уақытта қосуға болады. Жеуден бұрын қант, бал, ванильді қант, шәрбат және тағы басқа қосуға болады!

• Жақсы йогурт жасайтын кеңес беріңіз...

Консистенциясы жақсы қатты йогурт үшін барлық ингредиенттер қосылған кезде бөлме температурасында болуы тиіс.

• Мен жеміс йогурттарын жақсы көремін. Жаңа піскен жеміс қосуға бола ма?

Шикі жемістің қышқылдығы йогуртты қоюлайтындықтан, біз тосап, езбе немесе пісірілген жеміс ретінде қосуды ұсынамыз. Дегенмен, йогуртты жеуді бастаған кезде жеміс қосуға болады.

• Бірдей кезеңде 2 дәм/рецепт жасай аламын ба?

Бірдей уақытта бірнеше рецепті жасай аласыз, себебі бірдей бағдарлама және бірдей пісіру уақыты пайдаланылады.

• **Қаттырақ йогуртты қалай жасауға болады?**

Йогурттардың қаттылығы 3 факторға байланысты: қолданылған сүт түріне, ферменттеу уақытына және ашытқы түріне. Өте қатты йогурттар үшін қаймағы алынбаған сүтті немесе ұнтақты қаймағы алынбаған сүтті пайдаланыңыз. Дүкеннен сатып алынған йогуртты ашытқы сияқты жарамдылық мерзіміне дейін пайдаланыңыз. Ферменттеуге ұзағырақ қалдырсаңыз, йогуртыңыз қаттырақ болады.

• **Рецептілерімді сиыр сүтінен жасауым керек пе?**

Басқа жануардың сүтін (қойдың немесе ешкінің сүті) немесе өсімдікке негізделген сүт (мыс: соя) пайдалану болады. Олар қаймағы алынбаған сиыр сүтіне қарағанда сұйықтау болады.

• **Үйде жасалған йогурттан қанша уақыт сақталады?**

Йогурттарды және сүзбелерді тоңазытқышта ең көп 7 күн сақтауға болады. Сүт десерттері жасалғаннан кейін жылдам жеп қойылуы керек.

• **Қосымша құмыра сатып алуға бола ма?**

Веб-сайттан 6 қосымша құмыра жинағын сатып алуға болады www.accessoires.home-and-cook.fr.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Соңғы нәтиже ақаулықтары

АҚАУЛЫҚТАР	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ШЕШІМІ
Йогурттар/ірімшікке негізделген рецептілер тым сұйық.	Жартылай майсыздандырылған сүтті ұнтақты сүт қоспастан қолданылады (сүт өздігінен протеиндерге бай емес).	Қаймағы алынбаған ұнтақты сүттің 1 йогурт құмыра (2 майсыздандырылған сүт құмыра) немесе қаймағы алынбаған сүт пайдаланыңыз.
	Құрылғы жылжытылған немесе ферменттеу барысында соққыға немесе дірілге ұшыраған.	Құрылғыны пайдалану барысында жылжытпаңыз. Оны тоңазытқышқа салмаңыз.
	Ашытқы енді белсенді емес.	Ашытқыны немесе йогурт/жаңа сүзбе маркасын өзгертіңіз. Ашытқының немесе йогурттын/сүзбенің жарамдылық мерзімін тексеріңіз.
	Дүкеннен сатып алынған жылы сүзбе немесе ұсақ кептірілген ірімшік қолданылды. Оның құрамында бірнеше белсенді ашытқылар бар.	Ашытқы ретінде 1 құмыра жаңа сүзбе қолданыңыз.

KK

АҚАУЛЫҚТАР	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ШЕШІМІ
Йогурттар/ірімшікке негізделген рецептілер тым сұйық.	Құрылғы кезең барысында ашылды.	Кезең аяқталғанша дейін құмыраларды алмаңыз немесе құрылғыны аспаңыз. Құрылғыны пайдалану барысында ауа ағынынан қашық сақтаңыз.
	Йогуртқа жеміс қосылды.	Оның орнына пісірілген жеміс, компот немесе тосап (бөлме температурасындағы) пайдаланыңыз. Шикі жемістердің қышқылы йогурттың дұрыс шығуына жол бермейді. Дегенмен, йогуртты жеуді бастаған кезде жеміс қосуға болады.
Йогурттар/ірімшікке негізделген рецептілер тым сұйық.	Құмыралар дұрыс тазартылмаған/ шайылмаған (қолмен немесе ыдыс жуғыш машинамен).	Қоспаны құмыраларға құюдан бұрын құмыралардың ішінде ыдыс жуатын сұйықтықтың, тазалау өнімінің немесе кір қалмағанына көз жеткізіңіз, себебі бұл ферменттеуге себеп болады.
Йогурттар тым қышқыл.	Ферменттеу уақыты тым қысқа болды.	Келесі кезеңде ферменттеу уақытын азайтыңыз.
Ферменттеудің соңында йогурттың бетінде немесе жанында мөлдір сұйықтық (сарысу деп аталады) пайда болды.	Ферменттеу уақыты тым қысқа болды.	Ферменттеу уақытын азайтыңыз және/немесе қаймағы алынбаған сүт қосыңыз.
Менің ірімшікке негізделген рецептім тым ащы немесе лимон дәмі көп.	Артық мәйек ферменті немесе лимон шырыны.	Қаттылықты сақтау, бірақ жақсы дәм алу үшін мәйек ферментінің немесе лимон шырынының мөлшерін реттеңіз.

Жұмыс істеу ақаулықтары

АҚАУЛЫҚТАР	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ШЕШІМІ
Құрылғы жұмыс істемейді.	Қуат байланысы.	Алдымен, құрылғы қуат көзіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.
Құрылғы дұрыс қосылған, бірақ жұмыс істемейді.	Техникалық ақаулық.	Дилерге немесе бекітілген SEB қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Ортадағы қоспа дұрыстап аударылмаған.	Құмыра тұғыры дұрыс орналастырылмады.	Тұғырды құмыралар ілініп тұратындай орналастырыңыз.
Мен десерт жасап жатырмын (бағд. 4 және 5). Құрылғы іске қосылды және белгіше жылдам жыпылықтай бастады да, құрылғыдан сигнал дыбысы шыға бастады.	Құрылғы негізінде су жоқ.	Құрылғыны тоқтатыңыз және негізге суды нұсқауларда көрсетілгендей құйыңыз. 2-3 минут күтіңіз де, кезеңді қайта іске қосыңыз.
Кезең барысында дыбыс шыққаннан кейін құрылғы өшірілді.	Құрылғының негізінде су қалмаған.	Құрылғыны тұтқасынан орамалмен немесе қолғаппен ұстап ақырындап ашыңыз да, су қосыңыз.
Құрылғыдан көп бу шығады.	Құмыра тұғыры немесе құрылғы қақпағы дұрыс қойылмаған.	Құмыра тұғырын немесе қақпақты дұрыстап орналастырыңыз.
Қоспа жақсылап аударылмаған.	Қате бағдарлама таңдалған.	Қалаған рецепт үшін дұрыс бағдарлама пайдаланғаныңызды тексеріңіз.
Мен қате бағдарлама таңдадым.		Бастапқы мәзірге оралу үшін OK түймесін басып тұрыңыз.

KK

Сіз қосымша құмыралар жинағын сатып алғыңыз келе ме?

Мында өтіңіз:

www.accessoires.home-and-cook.fr

Осы бұйым кепілді мерзім ішінде және кепілді мерзім аяқталғаннан кейін TEFAL/T-FAL компаниясымен жөнделеді.

Керек-жарақтар мен шығын материалдарын сатып алу тәртібі туралы ақпарат TEFAL/T-FAL ғаламтөр-сайтында қолжетімді.

Кепілдік:

TEFAL/T-FAL фирмасы сатылған күннен бастап қоса ұсынылған елдер тізімінде*** көрсетілген кепілді мерзім ішінде материалдардың немесе жинақтаудың кемшілігімен байланысты кез келген өндірістік ақауды жоюға кепілдік береді. Кепілді мерзім әр ел үшін көрсетілген. Өндірушінің Халықаралық Кепілдігі табылған кемшіліктерді жою бойынша қажетті жұмыстардың құнын қоса алғанда, ақаулы бөлшектерді жөндеу немесе ауыстыру арқылы оның бастапқы техникалық күйіне дейін ақаулы бұйымды қалпына келтірумен байланысты барлық шығындарды өтейді. TEFAL/T-FAL компаниясының таңдауы бойынша ақаулы бұйымды жөндеудің орнына оны ауыстыру жүргізілуі мүмкін. Осы кепілдік шеңберіндегі TEFAL/T-FAL міндеттемесі және Сіздің таңдауыңыз бұйымды жөндеумен немесе оны ауыстырумен шектеледі.

Кепілдіктер шарттары мен ерекшеліктері:

TEFAL/T-FAL бұйымының сатылған күнін растайтын құжат жоқ болған жағдайда кез келген бұйымды кепілдікті жөндеу немесе ауыстыру бойынша міндеттемелерді атқармайды. Бұйым TEFAL/T-FAL уәкілетті қызмет көрсету орталығына берілуі тиіс. Әр елге арналған уәкілетті қызмет көрсету орталығының мекен-жайларын TEFAL/T-FAL веб-сайтынан немесе елдер тізімінде көрсетілген сәйкес телефон бойынша қоңырау шалу арқылы білуге болады. Сатылғаннан кейін ең жақсы қызмет көрсетуді және клиенттерге қызмет көрсетуді үздіксіз жақсартуды қамтамасыз ету үшін TEFAL/T-FAL қандай да бір бұйымды жөндеу немесе ауыстыру үшін TEFAL/T-FAL уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласқан барлық клиенттерден қызмет көрсетудің сапасына қанағаттану деңгейін айқындау сұрау жүргізуі мүмкін. Осы кепілдіктің әрекеті тек жеке тұрмыстық мақсаттар үшін сатып алынған және сол мақсаттарда қолданылатын бұйымдарға ғана жүреді және дұрыс қолданбаудың немесе ұқыпсыз қолданудың, TEFAL/T-FAL фирмасының пайдалану бойынша нұсқауларын орындамаудың; иесінің бұйымның құрылымын өз бетінше өзгертуінің немесе оны тек TEFAL/T-FAL уәкілетті қызмет көрсету орталықтарынан басқа жерде жөндеудің нәтижесінде туындауы мүмкін қандай да бір ақауларға, сонымен қатар иесінің бұйымды дұрыс қаптамаудың немесе кез келген тасымалдаушымен бұйымды ұқыпсыз жеткізілуінің нәтижесінде туындаған кез келген ақауларға жүрмейді. Осы кепілдіктің әрекеті, сондай-ақ, бұйым қалыпты тозаң; оған қызмет көрсеткен немесе шығын материалдарын немесе керек-жарақтарын ауыстырған жағдайда; сонымен қатар:

- сәйкес емес түрдегі суды немесе шығын материалдарын қолданудан
- бұйымның ішіне шыбықтың, шаң-тозаңның немесе жәндіктердің енуінен (жәндіктермен күресу үшін арнайы шығарылған құралдардан басқа)
- бұйымның механикалық зақымдануларынан немесе аса жүктелуінен
- бұйымда немесе сипаттисінде көрсетілген кернеуге немесе тоқтың жиілігіне сәйкессіздіктен туындаған бұйымның зақымдануынан немесе қанаттанарлықсыз жұмысынан
- қақтан (қақтан тазалау пайдалану бойынша нұсқауларға сәйкес жүргізілуі керек)
- жеңе алмайтын күштің әсерінен (қайғылы оқиға, ерт, су тасқыны және т.б.)
- бұйымның қандай да бір шыны немесе сынығы құраушыларының зақымдануынан
- найзағай соққысынан немесе қоректендіретін кернеудің секірістерінен туындаған зақымданулардан туындаған ақауларға жүрмейді.
- кәсіби қолданудан немесе коммерциялық мақсаттарда қолданудан

Заңнамада қарастырылған тұтынушының құқықтары:

Осы TEFAL/T-FAL Халықаралық кепілдігі бұйым сатып алынған сауда ұйымына қатысты құқықтарды қоса алғанда тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы елдің заңнамасында қарастырылған тұтынушының қандай да бір құқықтарын қозғамайды. Осы кепілдік тұтынушыға ерекше заңды құқықтарды ұсынады, дегенмен тұтынушы елден елде немесе аймақтан аймаққа түрленетін басқа заңды құқықтарға ие болуы мүмкін. Тұтынушы өзінің жеке таңдауы бойынша кез келген заңды құқықтарды қорғай алады.

Қосымша ақпарат:

Өндірушімен «Тұтынушылар құқықтарын қорғау туралы» заңға сәйкес орнатылған бұйымның қызмет ету мерзімі бұйымның бөлшек саудада сатылған күннен бастап немесе, егер сатылған күнді орнату мүмкін болмаса, өндірілген күнінен бастап екі жылды құрайды. Өндірілген күн бұйымның тұрқында көрсетілген толық артикулдің соңғы төрт санымен анықталады. Алғашқы екі сан өндірістің аптасына, соңғы екі сан – бұйым өндірілген жылдың соңғы екі санына сәйкес келеді.

*** Егер бұйым аталған елдердің бірінде сатып алынған және берілген тізімнен басқа қандай да бір басқа елде қолданылған жағдайда, TEFAL/T-FAL халықаралық кепілдігінің мерзімі, тіпті, бұйым басқа кепілді мерзімі бар басқа төменде аталған елдердің бірінде сатып алынса да, бұйымды қолданатын елдің кепілді мерзіміне сәйкес келеді. Егер осы бұйымдар қолданылатын елге TEFAL/T-FAL фирмасымен жеткізілмесе, қолданылатын елден тыс сатып алынған бұйымдарды жөндеуге ұзағырақ уақыт талап етілуі мүмкін; Егер бұйым қолданылатын елде жөндеілмесе, TEFAL/T-FAL Халықаралық Кепілдігі ұқсас бұйымға немесе, мүмкін болған жағдайда, бағасы бойынша үйлестірілген бұйымға алмастырумен шектеледі. Осы құжатты өзінше арналған ақпарат ретінде сақтап қойыңыз және осы кепілдікпен қамтылатын шағымдар туындаған кезде уәкілетті қызмет көрсету орталығына ұсынуыңызды өтінеміз.

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de usar el aparato por primera vez y guárdelo para usos futuros: un uso que no esté conforme a las instrucciones de uso eximirá a SEB de toda responsabilidad.

- No utilice el aparato si se cae o si presenta un deterioro visible o anomalías de funcionamiento. En estos casos será necesario enviar el aparato a un Centro de Servicio Técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá reemplazarlo el fabricante, su Centro de Servicio Técnico autorizado o una persona con una cualificación similar, con el fin de evitar cualquier peligro.
- Los programas 1, 2 y 3 de este aparato pueden ser utilizados por niños mayores de 3 años, a condición de que estén vigilados o que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan bien los peligros que conlleva. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario, a menos que tengan más de 8 años y estén bajo la vigilancia de un adulto. Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 3 años.

- Los programas 4 y 5 de este aparato pueden ser utilizados por niños mayores de 8 años, a condición de que estén vigilados o que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entiendan bien los peligros que conlleva. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario, a menos que tengan más de 8 años y estén bajo la vigilancia de un adulto. Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No se ha previsto el uso de este aparato por parte de personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, ni personas que no tengan la experiencia y el conocimiento necesarios, salvo si estas personas reciben, a través de una persona responsable de su seguridad, vigilancia o instrucciones previas sobre el uso seguro del aparato.
- Pueden utilizar este aparato personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o personas que no tengan la experiencia o el conocimiento necesarios, siempre que estas estén bajo vigilancia o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan bien sus riesgos.

- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato y no deben utilizarlo como un juguete.
- La superficie el elemento calefactor puede mantener calor residual después del uso.
- Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico, culinario, en el interior de casa. No ha sido concebido para usarlo en los siguientes casos, que no quedan cubiertos por la garantía: en los espacios de cocina reservados al personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales, en casas rurales, por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial, en entornos tipo habitaciones de huéspedes.
- No hay que sumergir el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ¡Consulte las instrucciones de uso para saber cómo utilizar el aparato, cómo limpiarlo y cómo realizar su mantenimiento.
- Atención: Un mal uso puede acarrear lesiones.

ES

MEDIO AMBIENTE



¡Juntos podemos contribuir a proteger el medio ambiente!

- ① Su aparato incluye numerosos materiales valorizables o reciclables.
- Llévelo a un centro de recogida selectiva para que sea tratado adecuadamente.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--|---|
| 1 Tapa del aparato | 12 Panel de control |
| 2 Agujeros para salida del vapor | a Se muestra en pantalla el programa y el tiempo restante |
| 3 Tapas de los tarros de vidrio | b Se muestra el ciclo en curso |
| 4 Escurridores | c Se muestra el programa de yogures exprés |
| 5 Orejas de agarre de los escurridores | d programa yogures |
| 6 Tarros de vidrio | e programa quesos frescos |
| 7 Soporte tarros | f programa postres lácteos |
| 8 Depósito de agua para yogures exprés, postres lácteos y postres esponjosos | g programa postres esponjosos |
| 9 Base | h Botón OK |
| 10 Cucharón | i Botón "programa" |
| 11 Pantalla | j Ajuste del tiempo - botón - |
| | k Ajuste del tiempo - botón + |

RECOMENDACIONES

Antes de usar el aparato por primera vez



- Retirar todo el material de embalaje, así como los adhesivos y elementos de protección presentes tanto en el interior como en el exterior del aparato (fig. 1).
- Limpiar los tarros, las tapas, los escurridores, el soporte, la tapa y el cucharón con agua caliente jabonosa. Para limpiar el interior de la cubeta, basta con pasar una esponja una sola vez. No utilice el lado abrasivo de la esponja, ya que podría deteriorar el aparato. No utilizar productos limpiadores abrasivos. No sumergir nunca la carcasa del aparato en agua.

Durante el uso del aparato



- ⚠ La tapa lleva agujeros para la salida del vapor. Para evitar cualquier riesgo de quemaduras en modo "postres", no pase las manos por encima de estos agujeros (fig. 2).
- No desplace el aparato durante su funcionamiento, y sobretodo no abra la tapa. No coloque el aparato en lugares donde pueda quedar sujeto a vibraciones (por ejemplo, encima de una nevera), ni expuesto a corrientes de aire. Si respeta estas recomendaciones, se asegura el éxito de todo lo que prepare con este aparato.

Al final del ciclo



⚠ Después de utilizar las funciones para postres

- Para evitar el riesgo de quemaduras, apague el aparato y espere unos momentos antes de abrir la tapa o desplazar el soporte. Para desplazar el soporte con los tarros, utilice un guante o un trapo resistentes al calor (fig. 3). No retire ni toque los tarros con las manos sin protección cuando acabe la cocción.
- Al final de la cocción puede formarse condensación de vapor sobre la tapa. En este caso, retire la tapa horizontalmente y dele la vuelta sobre el fregadero para evitar que caiga agua sobre los alimentos preparados (fig. 4a-b).
- No poner los tarros de vidrio en el congelador ni en el freezer. No llevarlos al microondas. No utilizar soplete.
- No verter líquidos a alta temperatura en los potes de vidrio.
- Después de que la base se enfríe, puede evacuar el agua restante con la ayuda de una esponja.

En caso de rotura del recipiente de cristal durante la preparación de alimentos, la mezcla no podrá consumirse y deberá desecharse

Para tener éxito siempre en todo lo que prepare, siga estas reglas:

RECOMENDACIONES

Yogures exprés	programa 1	
Yogures	programa 2	
Quesos frescos	programa 3	

ELECCIÓN DEL OS INGREDIENTES

La leche

¿Qué tipos de leche se pueden utilizar?

Todas nuestras recetas (salvo si se especifica lo contrario) se realizan a partir de leche de vaca. Puede utilizar leches vegetales, como leche de soja por ejemplo, así como leche de oveja o de cabra (excepto en el caso de los yogures exprés - prog. 1) pero, en estos casos, la firmeza del yogur podrá variar en función de la leche que se utilice. Desde la "leche fresca" hasta la leche denominada de "larga conservación", los tipos de leche descritos a continuación son todos adecuados para este aparato:



NOTA: Elegir una leche entera, preferentemente UHT de larga conservación. La leche cruda (fresca) debe ser llevada a ebullición y dejada enfriar a continuación y requieren la eliminación de la nata.

- **Leche esterilizada de larga conservación:** esta leche entera UHT le permite conseguir los yogures más firmes. Si utiliza usted leche semidesnatada, obtendrá yogures menos firmes. No obstante, puede usar leche semidesnatada y añadir entre 1 y 2 tarros de leche en polvo.
- **Leche pasteurizada:** con esta leche obtendrá un yogur más cremoso, con una fina capa de nata encima.
- **Leche fresca (leche de la granja):** es absolutamente necesario hervirla. Se aconseja incluso proceder a una ebullición prolongada. Efectivamente, sería peligroso utilizarla sin hervir. Después puede

dejarla enfriar antes de utilizarla en este aparato. No se aconseja reutilizar yogures preparados con leche fresca.

- **Leche en polvo:** con la leche en polvo, obtendrá yogures muy untuosos. Seguir las instrucciones indicadas en la caja del fabricante.

El fermento

Para los yogures

Se hace de una de estas formas:

- A partir de **un yogur natural** de la tienda, con una fecha límite de consumo lo más alejada posible, ya que el yogur contendrá fermentos más activos, lo que permite obtener un yogur más firme.
- A partir de **un fermento liofilizado**. En este caso, respete el tiempo de activación que se indica en las instrucciones del fermento. Puede encontrar estos fermentos en grandes superficies, en farmacias, en algunas tiendas de productos dietéticos.
- A partir de **un yogur de su propia fabricación** – este debe ser natural y de fabricación reciente. Es lo que llamamos reutilización. Al cabo de 5 reutilizaciones, el yogur se empobrece en fermentos activos y es posible que el resultado sea una consistencia menos firme. Es importante pues empezar a partir de un yogur comercializado o de un fermento liofilizado.

NOTA: Si ha calentado la leche, espere que vuelva a la temperatura ambiente para añadir el fermento.

NOTA: Un calor muy fuerte podría destruir las propiedades del fermento.

Para otras producciones queseras: queso fresco y pequeñas Delicias

- El fermento: utilizar obligatoriamente un queso fresco blanco para las producciones con queso.
- El cuajo: para las producciones queseras deberá añadir unas gotas de cuajo (que puede encontrar en farmacias o en tiendas bio especializadas).

Truco: puede substituir el cuajo por q cucharada sopera de zumo de limón.

¿Cuándo hay que azucarar?

Para yogures y quesos frescos:

Puede azucarar sus yogures en el momento de degustarlos o bien antes de prepararlos; puede hacerlo añadiendo el azúcar a la leche al mismo tiempo que los fermentos, y mezclando bien con un tenedor o un batidor hasta que se disuelva.

PREPARACIÓN DE YOGURES (PROGRAMAS 1 Y 2)



Observación:

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

Preparación de la mezcla



5

- Necesitará leche, preferentemente entera, y un fermento (cf elección de los ingredientes).
- Si ha elegido un yogur como fermento: para obtener una buena mezcla, debe batir delicadamente el yogur con la ayuda de un tenedor o un batidor, con un poco de leche para transformarlo en una pasta bien lisa. Añadir a continuación el resto de la leche mientras continúa mezclando.
- Reparta el preparado en los tarros con la ayuda del cucharón que se incluye con el aparato (fig. 5).

Para 6 tarros: 750 ml de leche, fermento de su elección.

Para 12 tarros: 1,5 L de leche, fermento de su elección.

Número de tarros	Cantidad de leche	Fermento
6	750 ml	1 tarro de yogur o 1 bolsita de fermentos liofilizados
12	1,5 l	1 tarro de yogur o 1 bolsita de fermentos liofilizados



YOGURES EXPRÉS (PROGRAMA 1)



Observación:

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

ES

Puesta en marcha del aparato

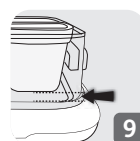
- ⚠ **Llenar la base del aparato con agua hasta el nivel MAX (fig. 7).**
NOTA: En el caso de que olvide poner el agua, se disparará una alarma para indicarlo.
- ⚠ **Poner el soporte sobre la base del aparato (fig. 8).** Los tarros deben quedar suspendidos (fig. 9).
- Colocar los tarros llenos sin las tapas en los lugares correspondientes del soporte (fig. 10).
- Volver a cerrar el producto con la tapa (fig. 11).
- Enchufar el aparato.
- Por defecto, se muestra el programa P1 Yogur Exprés.
- Validar con el botón **OK**.
- El tiempo por defecto se muestra en pantalla: 4h00
- Ajustar el tiempo con los botones + y - si fuera necesario.
- Validar con el botón **OK**.
- El ciclo empieza (fig. 12).
- En cualquier momento, pulsar prolongadamente **OK** permite interrumpir la cocción y volver a la selección de programas.



7



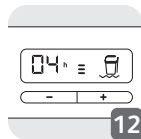
8



9



10



Fin de ciclo y enfriamiento



- Una señal sonora indica el final del ciclo. Para detener dicho señal, pulse OK. Pulse prolongadamente para volver al menú. Es posible añadir tiempo pulsando las teclas + o - y validando con el botón OK.
- Al final del ciclo hay que poner las tapas en los tarros (fig. 13) y colocar los yogures en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas para que queden bien firmes.

Conservación

- La duración de conservación máxima de los yogures naturales en la nevera es de 7 días. Los otros tipos de yogur deben consumirse antes.



YOGURES (PROGRAMA 2)



Observación:

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

Puesta en marcha del aparato

- ⚠ No poner agua en el depósito de agua (fig. 14).
- ⚠ Poner el soporte sobre la base del aparato (fig. 15). Los tarros deben quedar suspendidos (fig. 16).
- Colocar los tarros llenos sin las tapas en los lugares correspondientes del soporte (fig. 17).
- Volver a cerrar el producto con la tapa (fig. 18).
- Enchufar el aparato.

- Pulsar para seleccionar el programa 2 «yogur» .
- Ajustar el tiempo con los botones + y -.
- Validar con el botón OK.
- El ciclo empieza (fig. 19).
- En cualquier momento, pulsar prolongadamente OK permite interrumpir la selección de programas. cocción y volver a la selección de programas.

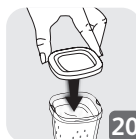


Tiempo de fermentación

- Su yogur requerirá una fermentación de entre 6 y 12 horas, en función de los ingredientes de base y del resultado deseado.



Fin de ciclo y enfriamiento



- En modo de preparación de yogures (prog. 2) el aparato se detiene automáticamente sin señal sonora al final del ciclo.
- Al final del ciclo hay que poner las tapas en los tarros (fig. 20) y colocar los yogures en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas para que queden bien firmes.

Conservación

- La duración de conservación máxima de los yogures naturales en la nevera es de 7 días. Los otros tipos de yogur deben consumirse antes.



QUESOS FRESCOS O PEQUEÑAS DELICIAS (PROGRAMA 3)



Observación:

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

Preparación de la mezcla



Esta mezcla de base sirve para los dos tipos de preparaciones queseras.

- Necesitará leche, preferentemente entera, y queso blanco fresco.

- Para obtener una buena mezcla, debe batir delicadamente el queso fresco con la ayuda de un tenedor o un batidor, con un poco de leche para transformarlo en una pasta bien lisa. Añadir a continuación el resto de la leche mientras se continúa mezclando.



- Añadir el cuajo o el zumo de limón (de preferencia zumo de limón).
- Colocar los escurridores en los potes y verificar que estén en posición baja (fig. 21).
- Llenar los tarros con la ayuda del cucharón que se incluye con el aparato (fig. 22), sin sobrepasar las orejas de agarre, para poder retirar el escurridor y escurrir la preparación.

Para 6 tarros: 750 ml de leche, 100 g de queso fresco blanco, 4 gotas de cuajo o una cucharada sopera de zumo de limón.

Para 12 tarros: 1,5 L de leche, 100 g de queso fresco blanco, 6 gotas de cuajo o una cucharada sopera de zumo de limón.

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

Puesta en marcha del aparato

- No poner agua en la base (fig. 24).
- Poner el soporte sobre la base del aparato (fig. 25). Los tarros deben quedar suspendidos (fig. 26).
- Colocar los tarros llenos sin las tapas en los lugares correspondientes del soporte (fig. 27).
- Volver a cerrar el producto con la tapa (fig. 28).
- Enchufar el aparato.
- Pulsar una vez o seleccionar el programa 3 "queso fresco" .
- Validar el programa con el botón .
- Ajustar el tiempo con los botones + y -.
- Validar con el botón .
- El ciclo empieza (fig. 29).
- En cualquier momento, pulsar prolongadamente permite interrumpir la cocción y volver a la selección de programas.



Tiempo de fermentación

- Según lo que haya preparado (quesos frescos o pequeñas Delicias) y la receta elegida, el tiempo de fermentación puede variar entre 12 y 24 horas.

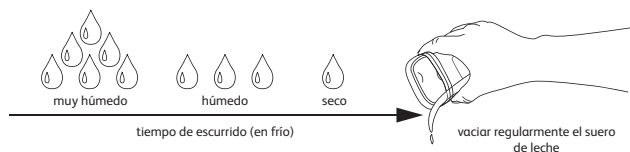
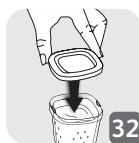
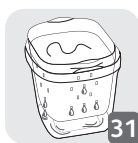


Fin del ciclo

- En el modo de preparación de quesos frescos (prog. 3) el aparato se detiene automáticamente sin señal sonora al final del ciclo

Escurreo, almacenamiento y enfriamiento de los productos preparados

- Al final del ciclo debe retirar el escurridor por las orejas de agarre y hacerlo girar 1/4 de vuelta dentro del tarro para que quede en posición de escurrir (fig. 30-31). Dejar escurrir 15 minutos y luego retirar el suero de leche*.
- Volver a poner los escurridores en posición baja dentro de los tarros y tapar estos últimos (fig. 32). Meter los quesos frescos en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas para que alcancen su punto ideal.
- En el momento de la degustación, mezclar y afinar el preparado.



* Al preparar recetas de quesos, se forma un líquido llamado lactosuero (o suero de leche). Dejará escurrir este líquido más o menos para obtener un preparado más o menos seco. No es nocivo para la salud, al contrario, contiene muchos minerales

Conservación

- Las preparaciones queseras se guardan en frío y se deberán consumir en el plazo máximo de 7 días.



**POSTRES LÁCTEOS
(PROGRAMA 4)**



**POSTRES ESPONJOSOS
(PROGRAMA 5)**



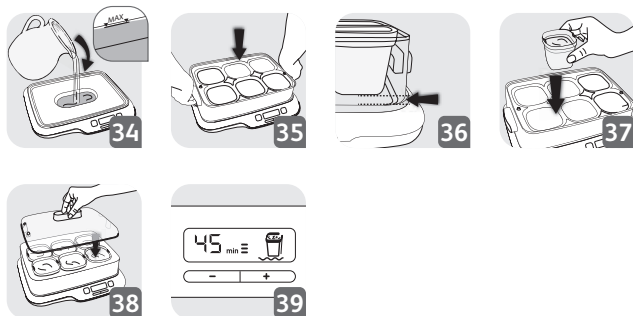
Observación:

Si no desea preparar el número máximo de recipientes, deberá tapar los huecos no utilizados con recipientes vacíos o con las tapas de los recipientes.

Puesta en marcha del aparato

- Llenar la base del aparato con agua hasta el nivel MAX (fig. 34).
- ⚠ Poner el soporte sobre la base del aparato (fig. 35). Los tarros deben quedar suspendidos (fig. 36).
- Suspender los tarros con el preparado, sin las tapas, en el soporte (Fig. 37).
- Volver a cerrar el producto con la tapa (fig. 38).
- Enchufar el aparato.
- Elegir el programa 4 "Postres lácteos" o 5 "Postres esponjosos" pulsando el botón
- Validar el programa con el botón
- Seleccionar el tiempo de cocción de la receta con las teclas + y -.
- Validar con el botón
- El ciclo empieza (fig. 39).
- En cualquier momento, pulsar prolongadamente permite interrumpir la cocción y volver a la selección de programas.

Observación: Durante la cocción puede ajustar el tiempo con las teclas + et -. El tiempo nuevo se guarda automáticamente al cabo de pocos segundos.



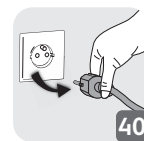
Fin de ciclo y enfriamiento

- Una señal sonora indica el final del ciclo. Para detener dicho señal, pulse OK. Pulse prolongadamente para volver al menú. Es posible añadir tiempo pulsando las teclas + o – y validando con el botón **OK**.
- No poner el preparado en caliente dentro del frigorífico. Consultar la receta para saber cómo conservar lo que haya preparado.

Conservación

- Los postres lácteos se conservan en frío y deben consumirse con rapidez después de su fabricación.
Nota importante: Numerosas recetas de postres lácteos se preparan con huevos. Para evitar cualquier riesgo, deberá utilizar huevos frescos en todas estas recetas.

MANTENIMIENTO



- Desenchufar siempre el aparato antes de limpiarlo (fig. 40).
- No sumergir nunca la carcasa del aparato en agua. Limpiar el aparato con un paño húmedo y agua caliente jabonosa. Aclarar con cuidado y secar bien.
- Limpiar los tarros, las tapas, los escurridores y el cucharón con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (fig. 41).
- El soporte y la tapa del aparato se limpian con agua caliente jabonosa.
- Para limpiar el interior de la cubeta, basta con pasar una esponja una sola vez. No utilice el lado abrasivo de la esponja, ya que podría deteriorar el aparato. No utilizar productos limpiadores abrasivos. No sumergir nunca la carcasa del aparato en agua.
- Para realizar una descalcificación de la base, llenar hasta el nivel MAX con vinagre blanco. Al cabo de una hora evacuar el vinagre y limpiar la base con la ayuda de una esponja. Enjuagar bien antes de volver a utilizar el aparato.

PREGUNTAS/RESPUESTAS

- **¿Qué leche recomendáis para que los yogures siempre me salgan bien?**

Para que los yogures salgan siempre bien, recomendamos el uso de leche entera UHT.

- **¿Puedo utilizar leche semidesnatada si es la única que tengo a mano?**
Sí, puede utilizar leche desnatada. Los yogures saldrán más líquidos. Si desea darles más firmeza puede añadir el equivalente de un tarro de leche entera en polvo al preparado.

- **¿Qué fermento debo utilizar?**

A modo de fermento puede utilizar un yogur comercial o de su fabricación, o bien un fermento liofilizado.

• **¿Debo meter los yogures en el frigorífico enseguida después del fin de ciclo de calentamiento?**

No es obligatorio. Si empieza el ciclo por la noche, puede esperar a cuando se levante para ponerlos en frío. No es necesario que usted esté ahí cuando acabe.

• **A veces se forma condensación sobre la tapa, ¿qué debo hacer?**

Es algo normal. Si al final del programa la condensación de vapor de agua es importante, levante la tapa sin inclinarla y desplácela hasta el fregadero. Eso evitará que caigan gotas de agua en los yogures recién preparados.

• **¿Tengo que hacer obligatoriamente todos los tarros?**

No. Si no desea utilizar todos los tarros, tape los espacios no utilizados con las tapas de los tarros o con los tarros vacíos.

• **¿Echo el azúcar antes o después?**

Puede echar el azúcar en los yogures que prepare en el mismo momento en que eche los fermentos. Antes de la degustación también puede añadir azúcar, miel, azúcar de vainilla, jarabe...

• **Un pequeño consejo para que los yogures me salgan bien...**

Para obtener unos yogures firmes y homogéneos, todos los ingredientes que se usen deben estar a temperatura ambiente.

• **Me encantan los yogures de frutas ¿Puedo añadir fruta fresca?**

La acidez de la fruta fresca puede agriar el yogur, por eso recomendamos que añada fruta en forma de confitura, coulis o fruta cocida. Por otra parte, puede añadir fruta fresca en el momento de la degustación.

• **¿Puedo hacer a la vez 2 sabores/recetas?**

Es posible realizar varias recetas al mismo tiempo siempre que se utilice el mismo programa y los mismos tiempos de cocción.

• **¿Cómo se puede obtener un yogur más firme?**

La firmeza de sus yogures dependerá de 3 criterios: el tipo de leche utilizado, el tiempo de fermentación y el fermento. Para obtener yogures bien firmes, elija leche entera o añada leche entera en polvo. Utilice un yogur comercial con la fecha límite de consumo lo más alejada posible, para utilizarlo como fermento. Cuanto más los deje fermentar, más firmes serán los yogures.

• **¿Estoy obligado a hacer mis preparados con leche de vaca?**

Es posible utilizar otras leches de origen animal (cabra, oveja) o vegetal (soja). Estas leches darán un resultado más fluido que la leche de vaca entera.

• **¿Cuanto tiempo se conservan mis yogures caseros?**

La duración de conservación máxima de los yogures y los quesos frescos en la nevera es de 7 días. Los postres lácteos deben consumirse con rapidez después de su fabricación.

• **¿Puedo conseguir tarros adicionales?**

Encontrará juegos de 6 tarros adicionales en el sitio Web: www.accessoires.home-and-cook.fr.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas de resultados

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	RESOLUCIÓN
Yogures/ preparaciones queseras demasiado líquidos.	Uso de leche semidesnatada sin añadir leche en polvo (la leche utilizada sola resulta demasiado poco rica en proteínas).	Añadir 1 tarro de yogur de leche entera en polvo (2 si se trata de leche desnatada) o utilizar leche entera.
	Desplazamientos, choques o vibraciones del aparato durante la fermentación.	No mover el aparato durante su funcionamiento. No ponerlo nunca sobre un frigorífico.
	El fermento ya no es activo.	Cambiar de fermento o de marca de yogur/queso fresco blanco. Comprobar la fecha de caducidad del fermento o del yogur/queso fresco blanco.
	Uso de un queso fresco o un petit suisse comercial que ha sido termizado. Por lo tanto contiene muy pocos fermentos activos.	Utilizar un tarro de queso fresco blanco como fermento.

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	RESOLUCIÓN
Yogures/ preparaciones queseras demasiado líquidos.	Se ha abierto el aparato durante el ciclo.	No extraiga los tarros ni abra el aparato antes del fin de ciclo.
	Añadir frutas al yogur.	Mantenga el aparato resguardado de las corrientes de aire durante el funcionamiento. Recordar cocer la fruta, o entonces elegir compotas o configuras (a temperatura ambiente). La fruta fresca libera elementos ácidos que impiden que el yogur se forme adecuadamente. Por otra parte, puede añadir fruta fresca en el momento de la degustación.
Yogures/ preparaciones queseras demasiado líquidos.	No se han limpiado/ enjuagado bien los tarros (lavados a mano o en el lavavajillas).	Antes de verter el preparado en los tarros, compruebe que no haya restos de líquido lavavajillas, productos de limpieza o suciedad en la parte interior de los tarros, ya que ello impediría la fermentación.
Yogures muy ácidos.	Tiempo de fermentación demasiado largo.	Procure reducir el tiempo de fermentación en la siguiente ronda.
Un líquido translúcido (llamado suero) se forma en la superficie o a los lados del yogur al final de la fermentación.	Fermentación excesiva.	Reducir el tiempo de fermentación y/o añadir leche entera en polvo.
La preparación de queso que he realizado ha salido demasiado amarga o con un sabor muy fuerte de limón.	Exceso de cuajo o de zumo de limón.	Ajuste nuevamente la cantidad de cuajo o de zumo de limón para mantener la firmeza del preparado y mejorar el sabor.

Problemas de funcionamiento

PROBLEMAS	CAUSAS POSIBLES	RESOLUCIÓN
El aparato no funciona.	Conexiones.	Examine en primer lugar la conexión eléctrica del aparato.
El aparato está bien enchufado pero no funciona.	Problema técnico.	Diríjase al comercio donde adquirió el producto o a un centro de servicio técnico autorizado SEB.
El preparado de los tarros del centro sale mal.	Ha colocado el soporte de los tarros del revés.	Poner el soporte en el lugar de suspender los tarros.
Yo hago postres (prog. 4 y 5). El aparato se ha puesto en marcha y rápidamente el pictograma ha parpadeado, además el aparato emite un bip discontinuo.	No hay agua en la base del aparato.	Detenga el aparato y añada agua al interior de la base como se indica en las instrucciones. Esperar entre 2 y 3 minutos y volver a poner en marcha.
El aparato se ha apagado después de emitir un sonido, durante el ciclo.	No queda agua en la base del aparato.	Puede abrir el producto con precaución sosteniendo las asas con un paño o un guante de cocina y añadir agua.
Sale mucho vapor del aparato.	El soporte de los tarros o la tapa del aparato están mal colocados.	Coloque correctamente el soporte de los tarros o la tapa.
El resultado de los preparados no es bueno.	Ha elegido el programa equivocado.	Asegúrese de usar el programa adecuado al tipo de preparado deseado.
Me he equivocado de programa		Mantenga pulsado el botón  para volver al menú inicial.

¿Desea usted adquirir juegos de tarros adicionales?

Diríjase a:

www.accessoires.home-and-cook.fr

TEFAL/T-FAL* GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL

 : www.tefal.com

Este producto puede ser reparado por TEFAL/T-FAL* durante y después del periodo de garantía.

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en el sitio web www.tefal.com

Garantía:

Este es un producto garantizado por TEFAL/T-FAL contra defectos de fabricación o en los materiales durante el periodo de garantía aplicable en aquellos países ** que figuran en la lista de países incluida en la última página del manual de usuario, a partir de la fecha de compra.

La garantía internacional que TEFAL/T-FAL emite como fabricante es una ventaja adicional que no transgrede los derechos del consumidor

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de TEFAL/T-FAL, se podrá sustituir el producto defectuoso, en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de TEFAL/T-FAL y la única y exclusiva solución ofrecida al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones:

TEFAL/T-FAL no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida. Se puede llevar el producto en persona directamente a un centro de servicios autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un centro de servicios autorizado de TEFAL/T-FAL. La dirección completa de los centros de servicio autorizados en cada país puede obtenerse en el sitio web de TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) o llamando al número de teléfono de Atención al Consumidor del país en cuestión indicado en la Lista de Países. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, TEFAL/T-FAL puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o canjeado sus productos en un centro de servicio autorizado TEFAL/T-FAL. La garantía internacional TEFAL/T-FAL se aplica únicamente a productos adquiridos en alguno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de TEFAL/T-FAL, o una modificación o reparación no autorizada del producto, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o consumible incorrecto
- la calificación (las descalfificaciones deberán realizarse de acuerdo a las instrucciones de uso)
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- daños mecánicos, sobrecarga
- uso profesional o comercial
- ruptura en los materiales de vidrio o porcelana del producto
- la entrada de agua, polvo o insectos dentro del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)
- daños o mal funcionamiento debidos específicamente a un voltaje o frecuencia distintos de los que aparecen impresos en la etiqueta del producto u otras especificaciones locales.

Derechos de los consumidores:

La garantía internacional TEFAL/T-FAL no afecta a los derechos de los consumidores ni derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos específicos, y el consumidor también podrá ejercer otros derechos que variarán de una región a otra o de un país a otro.

* Los electrodomésticos de TEFAL se comercializan bajo la marca T-FAL en algunos territorios, como América y Japón. TEFAL/T-FAL son marcas registradas del Groupe SEB.

** Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista de Países y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista, la duración de la garantía internacional TEFAL/T-FAL será la vigente en el país de uso del producto, aunque el producto haya sido adquirido en otro país incluido en la Lista con una duración distinta de garantía. El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede requerir un plazo mayor si TEFAL/T-FAL no comercializa localmente el producto. En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de uso, la garantía internacional TEFAL/T-FAL se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible. Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

Específicamente para México:

Los datos que aparecen en la Lista de Países corresponden también al Centro de Servicio Autorizado directo y sitio para compra de refacciones y accesorios.

TEFAL/T-FAL cubrirá los gastos de transportación razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia com atenção o manual de utilização antes da primeira utilização do seu aparelho, e guarde-o para futuras referências: A empresa não se responsabiliza por uma utilização que não esteja em conformidade com o manual de utilização.

- Não utilize o aparelho se cair, se apresentar sinais visíveis de deterioração ou anomalias de funcionamento. Neste caso, o aparelho deverá ser enviado para um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Os programas 1, 2 e 3 deste aparelho podem ser utilizados por crianças com, pelo menos, 3 anos de idade, se forem corretamente supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho com toda a segurança, e se os riscos incorridos forem tidos em conta. A limpeza e manutenção à cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas por um adulto. Mantenha o

PT

aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 3 anos.

- Os programas 4 e 5 deste aparelho podem ser utilizados por crianças com, pelo menos, 8 anos de idade, se forem corretamente supervisionadas ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho com toda a segurança, e se os riscos incorridos forem tidos em conta. A limpeza e manutenção à cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas por um adulto. Mantenha o aparelho e respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos de idade.
- Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, exceto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam

reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, se estas forem supervisionadas ou receberem instruções relativas à utilização do aparelho com toda a segurança e compreendam todos os potenciais perigos.

- Convém supervisionar as crianças para se certificar de que não brincam com o aparelho e que não o usam como se fosse um brinquedo.
- A superfície do elemento de aquecimento pode manter algum calor residual após a utilização.
- O seu aparelho destina-se apenas a um uso doméstico culinário, no interior de sua casa. Ele não foi criado para ser utilizado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia: Em cantos de cozinhas reservados aos funcionários das lojas, escritórios e outros ambientes profissionais, em quintas, por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de caráter residencial, em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- O aparelho não deve ser colocado dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Consulte o manual de utilização antes de proceder à limpeza e manutenção do seu aparelho.
- Atenção: Uma má utilização pode dar origem a potenciais lesões.

AMBIENTE



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém vários materiais valorizáveis ou recicláveis.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para que procedam ao seu tratamento.

DESCRIÇÃO

- | | |
|--|--|
| 1 Tampa do aparelho | 12 Painel de controlo |
| 2 Orifícios de saída do vapor | a Apresentação do programa e do tempo restante |
| 3 Tampas dos frascos de vidro | b Apresentação do ciclo de funcionamento |
| 4 Redes para escorrer | c Apresentação do programa iogurtes expressos |
| 5 Pegas de prensão dos escorredores | d Programa iogurtes |
| 6 Frascos de vidro | e Programa queijo fresco |
| 7 Suporte dos frascos | f Programa sobremesas lácteas |
| 8 Depósito de água para iogurte expresso, sobremesas lácteas e doces | g Programa sobremesas fofas |
| 9 Base | h Botão OK |
| 10 Colher doseadora | i Botão do Programa |
| 11 Ecrã | j Regulação do tempo: Botão - |
| | k Regulação do tempo: Botão + |

RECOMENDAÇÕES

Antes da primeira utilização



- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto do interior como do exterior do aparelho (Imagem 1).
- Limpe os frascos, tampas, escorredores, suporte, tampa e colher doseadora com água e detergente para a loiça. Para limpar o interior da cuba, basta uma simples passagem com uma esponja. Atenção: Não utilize o lado abrasivo da esponja, pois esta deterioraria o aparelho. Não utilize produtos de limpeza abrasivos. Nunca coloque o corpo do aparelho dentro de água.

Durante a utilização



- ⚠ A tampa tem orifícios de saída do vapor. Para evitar qualquer risco de queimaduras no modo "sobremesa", não coloque as mãos por cima destes orifícios (Imagem 2).
- Não mova o aparelho durante o funcionamento e, sobretudo, não abra a tampa. Não coloque o aparelho em locais onde haja vibrações (por exemplo, por cima de uma máquina de lavar), ou expostos a correntes de ar. Respeitar estas recomendações permite o sucesso das suas preparações.

No final de ciclo



⚠ Após a utilização das funções de sobremesa

- Para evitar qualquer risco de queimaduras, desligue o aparelho e espere alguns minutos antes de abrir a tampa ou de mover o suporte. Para mover o suporte com os boiões no seu interior, utilize uma luva de proteção ou um pano de cozinha (Imagem 3). Não retire nem toque nos boiões com as mãos sem proteção no final da confeção.
- No final da confeção, a condensação de vapor pode formar-se na tampa. Neste caso, retire a tampa na horizontal e vire-a por cima do lavatório, para evitar que a água caia para dentro das preparações (Imagem 4a-b).
- Não coloque os boiões de vidro no congelador. Não os coloque no microondas. Não utilize maçaricos.
- Não deite líquidos muito quentes dentro dos boiões de vidro.
- Após o arrefecimento da base, pode retirar a água restante com uma esponja.



Em caso de quebra de um frasco de vidro durante a preparação, os alimentos não devem ser consumidos, deite tudo fora.

Para o sucesso garantido das suas preparações, eis algumas regras a seguir.

PT

RECOMENDAÇÕES		
Iogurte expresso	Programa 1	
Iogurtes	Programa 2	
Queijo fresco	Programa 3	

ESCOLHA DOS INGREDIENTES

O leite

Que leite utilizar?

Todas as nossas receitas (exceto se indicado em contrário) são realizadas a partir de leite de vaca. Pode utilizar leites vegetais, como o leite de soja, por exemplo, bem como leite de ovelha ou de cabra (exceto para os iogurtes expresso - programa 1), mas, nestes casos, a firmeza do iogurte poderá variar em função do leite utilizado. Do "leite fresco" ao chamado leite de "longa conservação", os leites descritos mais abaixo são todos adequados ao seu aparelho:



NOTA: Escolha um leite gordo, de preferência UHT, de longa conservação. Os leites frescos devem ser fervidos, depois arrefecidos, e tem de eliminar a nata.

- **Leite esterilizado de longa duração:** Este leite gordo UHT permite obter iogurtes mais firmes. Se utilizar leite meio-gordo, obterá iogurtes menos firmes. No entanto, pode utilizar leite meio-gordo, adicionando 1 a 2 boiões de leite em pó.
- **Leite pasteurizado:** Este leite cria um iogurte mais cremoso, com uma pequena nata por cima.
- **Leite fresco (leite de quinta):** É obrigatório fervê-lo. Aconselhamos mesmo a proceder a uma ebulição prolongada. Na verdade, seria

perigoso utilizá-lo sem o ferver. A seguir, deixe-o arrefecer antes de o utilizar no seu aparelho. Não aconselhamos uma preparação a partir de iogurtes preparados com leite fresco.

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

O fermento

Para os iogurtes

Faz-se...:

- A partir de **um iogurte natural** vendido comercialmente com uma data de validade mais longa possível. O seu iogurte contém então fermentos mais ativos para um iogurte mais firme.
- A partir de **um fermento liofilizado**. Neste caso, respeite o tempo de ativação recomendado no manual do fermento. Encontrará estes fermentos nas grandes superfícies, farmácias, nalgumas lojas de produtos dietéticos.
- A partir de **um iogurte criado por si**. Este deve ser natural e ter sido criado recentemente. É o que chamamos de repicar. Para além de 5 vezes a repicar, o iogurte utilizado fica pobre em fermentos ativos e corre o risco de obter uma consistência menos firme. Assim, deve recomeçar a partir de um iogurte vendido comercialmente ou um fermento liofilizado.

NOTA: Se aqueceu o leite, espere que ele volte à temperatura ambiente para adicionar o fermento.

NOTA: Muito calor pode destruir as propriedades do seu fermento.

Para outras preparações à base de queijo:

Queijo fresco e pequenas delícias

- O fermento: Utilize obrigatoriamente queijo fresco para criar a cultura da sua preparação láctea.
- O coalho: Para efetuar preparações lácteas, tem de adicionar algumas gotas de coalho (que pode encontrar na farmácia ou em lojas biológicas especializadas).

Dica: Pode substituir o coalho por uma colher de sopa de sumo de limão.

Quando adicionar açúcar?

Para os seus iogurtes e queijos frescos:

Pode adicionar açúcar aos seus iogurtes, quer no momento de os degustar, quer antes da preparação. Faça-o, adicionando o açúcar ao leite juntamente com os fermentos e misturando bem com um garfo ou batedor de arames até ficar tudo bem misturado.

PREPARAÇÃO DOS IOGURTES (PROGRAMAS 1 E 2)



Observação:

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

Preparação da mistura



- Precisa de leite, de preferência gordo, e de fermento (consulte "Escolha dos ingredientes").
- Se tiver escolhido um iogurte como fermento: Para obter uma boa mistura, bata delicadamente o iogurte com um garfo ou batedor de varas com um pouco de leite para o transformar numa pasta bastante lisa. A seguir, adicione o resto do leite, enquanto continua a misturar.
- Divida a preparação pelos cinco boiões com a colher doseadora fornecida com o aparelho (Imagem 5).

Para 6 boiões: 750 ml de leite, fermento à sua escolha.

Para 12 boiões: 1,5L de leite, fermento à sua escolha.

Número de boiões	Quantidade de leite	Fermento
6	750 ml	1 boião de iogurte ou 1 saqueta de fermento liofilizado
12	1,5 l	1 boião de iogurte ou 1 saqueta de fermento liofilizado



IOGURTES EXPRESSO (PROGRAMA 1)

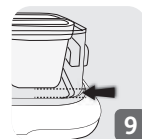
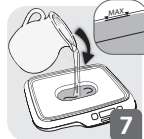


Observação:

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

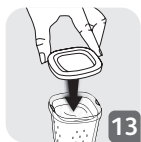
Ligar o aparelho

-  Encha a base do aparelho com água até ao nível MAX (Imagem 7).
- NOTA: Caso se tenha esquecido de meter água, é ativado um alarme para o avisar.
-  Coloque o suporte na base do aparelho (Imagem 8). Os boiões devem ficar suspensos (Imagem 9).
 - Suspenda os boiões cheios sem as tampas nos locais do suporte (Imagem 10).
 - Volte a fechar o aparelho com a tampa (Imagem 11).
 - Ligue o aparelho.
 - O programa P1 Iogurte Expresso aparece por definição.
 - Valide com o botão **OK**.
 - O tempo predefinido aparece no ecrã: 4h00
 - Se necessário, ajuste o tempo com os botões + e -.
 - Valide com o botão **OK**.
 - O ciclo começa (Imagem 12).
 - A qualquer momento, manter premido **OK** permite interromper a confeção e voltar à seleção dos programas.





Fim do ciclo e arrefecimento



- Um sinal sonoro indica o fim do ciclo. Para parar este sinal sonoro, prima OK. Manter premido permite voltar ao menu. Pode adicionar tempo, premindo os botões + ou - e validando com o botão OK.
- No final do ciclo, coloque as tampas nos boiões (Imagem 13) e coloque os iogurtes no frigorífico durante um mínimo 4 horas, para que fiquem bem firmes.

Conservação

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



IOGURTES (PROGRAMA 2)



Observação:

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

Ligar o aparelho

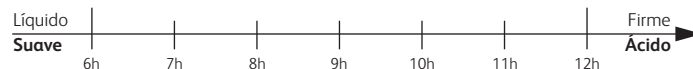
- ⚠ Não coloque água no reservatório da água (Imagem 14).
- ⚠ Coloque o suporte na base do aparelho (Imagem 15). Os boiões devem ficar suspensos (Imagem 16).
- Suspenda os boiões cheios sem as tampas nos locais do suporte (Imagem 17).
- Volte a fechar o aparelho com a tampa (Imagem 18).

- Ligue o aparelho.
- Prima para selecionar o programa 2 "Iogurte" .
- Ajuste o tempo com os botões + e -.
- Valide com o botão OK.
- O ciclo começa (Imagem 19).
- A qualquer momento, manter premido OK permite interromper a seleção de programas, confeção, e voltar à seleção dos programas.

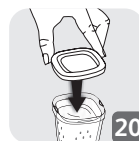


Tempo de fermentação

- O seu iogurte precisa de uma fermentação de 6 a 12 horas, de acordo com os ingredientes base e do resultado desejado.



Fim do ciclo e arrefecimento



- No modo de preparação de iogurtes (programa 2), o seu aparelho pára automaticamente sem sinal sonoro no final do ciclo.
- No final do ciclo, coloque as tampas nos boiões (Imagem 20) e coloque os iogurtes no frigorífico durante um mínimo 4 horas, para que fiquem bem firmes.

Conservação

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



QUEIJOS FRESCOS OU PEQUENAS DELÍCIAS (PROGRAMA 3)



Observação:

Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

Preparação da mistura



Esta mistura base é válida para os 2 tipos de preparações à base de queijo.

- Precisa de leite, de preferência gordo, e queijo fresco.
- Para obter uma boa mistura, bata delicadamente o queijo fresco com um garfo ou batedor de varas com um pouco de leite para o transformar numa pasta bastante lisa. A seguir, adicione o resto do leite, enquanto continua a misturar.
- Adicione coalho ou o sumo de limão (dê preferência ao sumo de limão).
- Coloque os escuradores nos boiões e certifique-se de que ficam na posição baixa (Imagem 21).
- Encha os boiões com a colher doseadora fornecida com o aparelho (Imagem 22), sem ultrapassar as pegas de prensão, de modo a poder retirar o escurador para o escoamento.

Para 6 boiões: 750 ml de leite, 100 g de queijo fresco, 4 gotas de coalho ou uma colher de sopa de sumo de limão.

Para 12 boiões: 1,5L de leite, 100 g de queijo fresco, 6 gotas de coalho ou uma colher de sopa de sumo de limão.

Número de boiões	Quantidade de leite	Quantidade de queijo branco fresco	Coalho OU sumo de limão	
6	750 ml	100 g	4 gotas	1 colher de sopa
12	1,5 l	100 g	6 gotas	1 colher de sopa

Ligar o aparelho

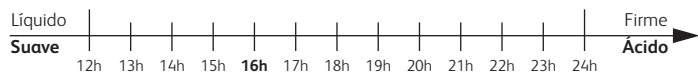
- ⚠ **Não coloque água na base (Imagem 24).**
- ⚠ Coloque o suporte na base do aparelho (Imagem 25). Os boiões devem ficar suspensos (Imagem 26).
- Suspenda os boiões cheios sem as tampas nos locais do suporte (Imagem 27).
- Volte a fechar o aparelho com a tampa (Imagem 28).
- Ligue o aparelho.
- Prima para selecionar o programa 3 "queijo fresco" .
- Valide o programa com o botão .
- Ajuste o tempo com os botões + e -.
- Valide com o botão .
- O ciclo começa (Imagem 29).
- A qualquer momento, manter premido permite interromper a confeção e voltar à seleção dos programas.



PT

Tempo de fermentação

- De acordo com a preparação realizada (queijos frescos ou pequenas delícias), e com a receita escolhida, o tempo de fermentação vai de 12 a 24 horas.

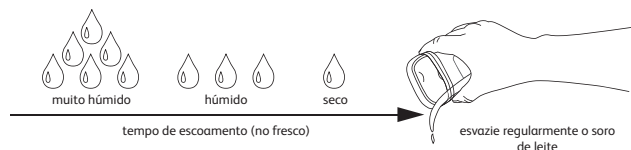
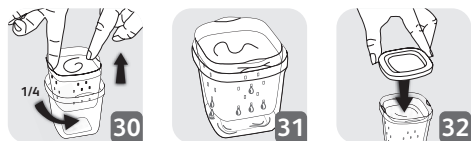


Final de ciclo

- No modo de preparação de queijo fresco (programa 3), o seu aparelho pára automaticamente sem sinal sonoro no final do ciclo.

Escoar, guardar e arrefecer as preparações

- No final do ciclo, levante o escorredor pelas pegas de prensão e vire 1/4 de volta o boião para que ele fique na posição de escoamento (Imagem 30-31). Deixe escoar durante 15 segundos, depois retire o soro de leite*.
- Volte a colocar os escoadores na posição baixa nos boiões e coloque as tampas nos boiões (Imagem 32). Coloque os queijos frescos no frigorífico durante, pelo menos, 4 horas, para que fiquem bem firmes.
- No momento da degustação, misture e alise a preparação.



* Quando preparar receitas a base de queijo, é formado um líquido chamado soro de leite. Este líquido, que irá escoar mais ou menos para obter uma preparação mais ou menos seca, não é nocivo para a sua saúde. Pelo contrário. Contém bastantes minerais.

Conservação

- As preparações à base de queijo conservam-se no fresco e têm de ser consumidas, o mais tardar, no prazo de 7 dias.



**SOBREMESAS LÁCTEAS
(PROGRAMA 4)**



**SOBREMESAS FOFAS
(PROGRAMA 5)**

PT

Observação:

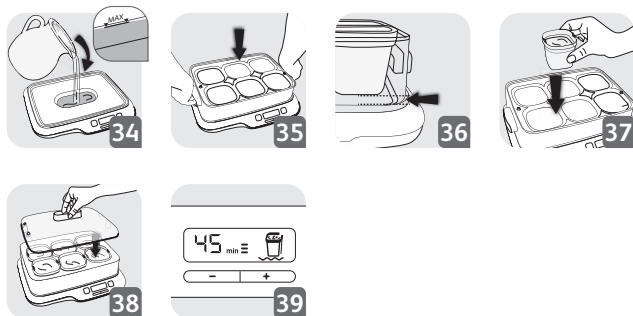


Se não pretende fazer o número de recipientes máximo deve tapar os espaços não utilizados com um recipiente vazio ou uma tampa do recipiente.

Ligar o aparelho

- Encha a base do aparelho com água até ao nível MAX (Imagem 34).
- Coloque o suporte na base do aparelho (Imagem 35). Os boiões devem ficar suspensos (Imagem 36).
- Suspenda os boiões com a preparação sem as tampas no suporte (Imagem 37).
- Volte a fechar o aparelho com a respetiva tampa (Imagem 38).
- Ligue o aparelho.
- Escolha o programa 4 "Sobremesas lácteas" ou 5 "Sobremesas fofas" premindo o botão
- Valide o programa com o botão
- Selecione o tempo de confeção da receita com os botões + e -.
- Valide com o botão
- O ciclo começa (Imagem 39).
- A qualquer momento, manter premido permite interromper a confeção e voltar à seleção dos programas.

Observação: Durante a confeção, pode ajustar o tempo com os botões + e -. O novo tempo é registado automaticamente passados alguns segundos.



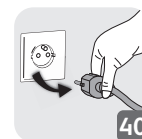
Fim do ciclo e arrefecimento

- Um sinal sonoro indica o fim do ciclo. Para parar este sinal sonoro, prima OK. Manter premido permite voltar ao menu. Pode adicionar tempo, premindo os botões + ou - e validando com o botão OK.
- Não coloque a preparação quente no frigorífico. Consulte a receita quanto à conservação da preparação.

Conservação

- As sobremesas lácteas conservam-se no fresco e têm de ser consumidas muito rapidamente após a confeção. Importante: Várias receitas de sobremesas lácteas são preparadas com ovos. Para evitar qualquer risco, deve utilizar ovos frescos em todas estas receitas.

MANUTENÇÃO



- Desligue sempre o aparelho antes de o limpar (Imagem 40).
- Nunca coloque o corpo do aparelho dentro de água. Passe com um pano húmido e água quente com detergente para a loiça. Passe cuidadosamente por água e deixe secar.
- Limpe os boiões, as tampas, escoadores e concha com água quente e detergente para a loiça, ou na máquina de lavar loiça (Imagem 41).
- O suporte e a tampa do aparelho lavam-se com água quente e detergente para a loiça.
- Para limpar o interior da cuba, basta uma simples passagem com uma esponja. Atenção: Não utilize o lado abrasivo da esponja, pois esta danificaria o aparelho. Não utilize produtos de limpeza abrasivos. Nunca coloque o corpo do aparelho dentro de água.
- Para eliminar o calcário da base, encha até ao nível MAX com vinagre branco. Passado uma hora, retire o vinagre e lave a base com uma esponja. Passe bem por água antes de uma nova utilização.

PERGUNTAS / RESPOSTAS

• Que leite recomendaria para ter sempre sucesso com os meus iogurtes?

Para ter sempre sucesso com os seus iogurtes, recomendamos a utilização de leite gordo UHT.

• Se tiver apenas leite meio-gordo à mão, posso utilizá-lo?

Sim. Pode utilizar leite meio-gordo. Os seus iogurtes ficarão mais líquidos. Para ficarem mais firmes, pode adicionar o equivalente a um boião de leite gordo em pó à sua preparação.

• Que fermento utilizar?

Sob a forma de fermento, pode utilizar um iogurte disponível comercialmente ou preparado por si, ou um fermento liofilizado.

• **Devo meter os iogurtes no frigorífico após o final do ciclo de aquecimento?**

Não é obrigatório. Se iniciar o ciclo noturno, pode esperar pela manhã seguinte para os meter no fresco. Não precisa de estar lá no final do ciclo.

• **Por vezes, aparece condensação na tampa. O que devo fazer?**

Este fenómeno é normal. No final do programa, caso a condensação do vapor de água for grande, levante a tampa, sem inclinar, e coloque-a no ao lava-loiça. Isso evita que as gotas de água caiam em cima dos seus iogurtes.

• **Devo obrigatoriamente preparar todos os boiões?**

Não. Se não quiser utilizar todos os boiões, feche os espaços não utilizados com as tampas dos boiões ou com os boiões vazios.

• **Meto o açúcar antes ou depois?**

Pode adicionar açúcar nos seus iogurtes durante a preparação, ao mesmo tempo que os fermentos. Também pode, antes da degustação, adicionar açúcar, mel, açúcar com aroma a baunilha, xarope...

• **Um pequeno conselho para ter sucesso com os meus iogurtes...**

Para iogurtes firmes e homogêneos, todos os ingredientes incorporados devem estar à temperatura ambiente.

• **Adoro iogurtes de fruta. Posso adicionar fruta fresca?**

A acidez da fruta fresca pode estragar os seus iogurtes. É por isso que recomendamos a adição de fruta sob a forma de compota, caldo ou fruta cozida. Por outro lado, pode adicionar fruta fresca no momento da degustação.

• **Posso fazer 2 receitas de uma só vez?**

Pode fazer várias receitas em simultâneo, desde que utilize o mesmo programa e os mesmos tempos de confeção.

• **Como obter um iogurte mais firme?**

A firmeza dos seus iogurtes depende de 3 critérios: O tipo de leite, o tempo de fermentação e o fermento. Para iogurtes bem firmes, prefira leite gordo ou adicione leite gordo em pó. Use um iogurte disponível comercialmente com a data de validade a mais longa possível em vez do fermento. Quanto mais os deixar fermentar, mais firmes ficarão os iogurtes.

• **Sou obrigado a fazer as minhas preparações com leite de vaca?**

Pode utilizar outros leites de origem animal (cabra, ovelha) ou vegetal (soja). Eles oferecem preparações mais fluidas do que o leite de vaca gordo.

• **Quanto tempo posso conservar os meus iogurtes?**

A duração de conservação dos iogurtes e dos queijos frescos no frigorífico é, no máximo, de 7 dias. As sobremesas lácteas têm de ser consumidas muito rapidamente após a confeção.

• **Posso obter boiões suplementares?**

Pode encontrar conjuntos de 6 boiões suplementares no website [www.tefal.pt/Loja-de-Acess % C3 % B3rios](http://www.tefal.pt/Loja-de-Acess%C3%B3rios)

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas nos resultados

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	RESOLUÇÃO
Iogurtes/preparações à base de queijo demasiado líquidas.	Utilização de leite meio-gordo sem acrescento de leite em pó (o leite utilizado sozinho não é suficientemente rico em proteínas).	Adicione 1 boião de iogurte de leite gordo em pó (2 com leite magro) ou utilize leite gordo.
	Deslocação, choques ou vibrações do aparelho durante a fermentação.	Não mova o aparelho durante o funcionamento. Não o coloque em cima de uma máquina de lavar.
	O fermento deixou de estar ativo.	Mude de fermento ou de marca de iogurte/queijo fresco. Verifique a data de validade do seu fermento ou do seu iogurte/queijo fresco.
	Utilização de um queijo fresco ou disponível comercialmente. Este contém muito poucos fermentos ativos.	Utilize 1 boião de queijo fresco como fermento.

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	RESOLUÇÃO
Iogurtes/preparações à base de queijo demasiado líquidas.	O aparelho foi aberto durante o ciclo.	Não retire os boiões nem abra o aparelho antes do final do ciclo.
	Foi adicionada fruta ao iogurte.	Mantenha o aparelho afastado de correntes de ar durante o funcionamento.
Iogurtes/preparações à base de queijo demasiado líquidas.	Os boiões não foram bem lavados (lavagem à mão ou na máquina de lavar loiça).	Cozinhe a fruta ou prefira a utilização de compotas (à temperatura ambiente). A fruta crua liberta elementos ácidos que impedem a boa formação do iogurte. Por outro lado, pode adicionar fruta fresca no momento da degustação.
Iogurtes demasiado ácidos.	Tempo de fermentação demasiado comprido.	Reduza o tempo de fermentação durante a próxima preparação.
Formou-se um líquido translúcido (chamado de soro de leite) na superfície ou partes laterais do iogurte no final da fermentação.	Fermentação demasiado grande.	Diminua o tempo de fermentação e/ou adicione leite gordo em pó.
A minha preparação à base de queijo está demasiado amarga ou com um sabor forte a limão.	Excesso de coalho ou de sumo de limão.	Reajuste a quantidade de coalho ou de sumo de limão utilizado para manter a firmeza da preparação, mas obter um sabor mais agradável.

Problemas de funcionamento

PROBLEMAS	CAUSAS POSSÍVEIS	RESOLUÇÃO
O aparelho não funciona.	Ligação.	Verifique primeiro a ligação do aparelho.
O aparelho está ligado, mas não funciona.	Problema técnico.	Consulte o seu revendedor ou um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.
As minhas preparações do centro estão estragadas.	Colocou o suporte dos boiões ao contrário.	Coloque o suporte no lugar para suspender os boiões.
Preperei sobremesas (programa 4 e 5). O aparelho começou a funcionar e rapidamente a imagem piscou e o aparelho emitiu um som contínuo.	Não há água na base do aparelho.	Desligue o aparelho e adicione água na base, conforme indicado no manual. Espere 2 a 3 minutos e reinicie a preparação.
O aparelho desligou-se após ter emitido um som durante o ciclo.	Não há mais água na base do aparelho.	Pode abrir o seu aparelho com cuidado, segurando nas pegadas com um pano ou luva de cozinha e adicionar água.
Sai muito vapor do aparelho.	O suporte dos boiões ou a tampa do aparelho está mal posicionada.	Coloque corretamente o suporte dos boiões ou a tampa.
As preparações não tiveram um bom resultado.	Má escolha de programa.	Certifique-se de que utilizou o programa correto, de acordo com o tipo de preparações desejadas.
Enganei-me no programa.		Mantenha o botão  premido para voltar ao menu inicial.

Deseja obter conjuntos de boiões adicionais?

Visite:

www.tefal.pt/Loja-de-Acess%C3%B3rios

TEFAL/T-FAL* GARANTIA INTERNACIONAL LIMITADA

 www.tefal.com

Este aparelho é reparável pela TEFAL/T-FAL*, durante e após o período de garantia.

Acessórios, consumíveis e peças de substituição poderão ser adquiridos, caso estejam localmente disponíveis, tal como indicado no site da TEFAL/T-FAL* www.tefal.com

Garantia:

Este aparelho é garantido pela TEFAL/T-FAL contra qualquer defeito de fabrico nos materiais ou mão-de-obra, durante o período de garantia, nos países *** como mencionado na lista de países anexa, a partir da data da compra ou da data da entrega.

A garantia internacional do fabricante cobre todos os custos inerentes à restituição do artigo defeituoso de forma a ficar em conformidade com as suas especificações de origem, mediante reparação ou substituição de qualquer peça defeituosa, e à mão-de-obra necessária. Sendo opção da TEFAL/T-FAL proceder à troca dum aparelho defeituoso em vez da sua reparação. A única obrigação da TEFAL/T-FAL limita-se à substituição ou reparação do aparelho.

Condições e exclusões:

A TEFAL/T-FAL não tem obrigação de proceder à reparação ou substituição dum aparelho caso não seja acompanhado por uma prova de compra válida. O aparelho pode ser entregue directamente num Serviço de Assistência Técnica autorizado ou ser devidamente embalado e enviado por correio registado (ou por outras forma de envio semelhante) para um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL/T-FAL. A lista completa dos Serviços de Assistência Técnica autorizados em cada país, encontra-se disponível no site da TEFAL/T-FAL (www.tefal.com) ou pode também ser obtida ligando para o número do Centro de Contacto do Consumidor indicado na Lista de Países. Para poder oferecer um serviço após venda de alta qualidade e melhorar constantemente a satisfação do consumidor, a TEFAL/T-FAL poderá enviar um inquérito de satisfação a todos os consumidores que tiveram os seus produtos a reparar ou que foram trocados num dos serviços autorizados de assistência técnica TEFAL/T-FAL. A garantia internacional TEFAL/T-FAL apenas se aplica a aparelhos adquiridos num dos países constantes da Lista de Países, e utilizados apenas para uso doméstico. Esta garantia não abrange danos que sejam resultantes de má utilização, negligência, não cumprimento das instruções TEFAL/T-FAL, modificação ou reparação não autorizada do aparelho, embalagem defeituosa ou danos durante o transporte. Também não cobre o desgaste natural do aparelho, nem manutenção ou substituição de consumíveis, nem:

- utilização de certos tipos de água ou produtos não adequados
- danos ou avarias devido à utilização duma voltagem não adequada
- acidentes incluindo fogo, inundação
- danos provocador por raios ou picos de corrente
- utilização profissional ou comercial
- danos mecânicos, sobrecarga
- danos das partes de vidro ou porcelana do aparelho
- utilização com corrente ou voltagem diferente da indicada na placa sinalética do aparelho, ou outras especificações técnicas
- calcário (a descalcificação do aparelho deve ser feita de acordo com as instruções mencionadas na manual)
- entrada de água, pó ou insectos no interior do aparelho (exceto nos aparelhos concebidos com características especificamente concebidas para os insectos)

Direitos dos Consumidores:

A garantia internacional TEFAL/T-FAL não afecta os direitos legais dos consumidores, e os seus direitos não podem ser excluídos nem limitados, nem o direito de reclamar junto da loja onde adquiriu o aparelho. Esta garantia confere aos consumidores direitos legais específicos, e o consumidor pode também ter outros direitos legais que podem variar consoante a região ou país. Fica ao critério do consumidor poder reivindicar estes direitos.

***Em caso de utilização do aparelho num país diferente daquele em que foi comprado, a duração da garantia internacional TEFAL/T-FAL é igual à do país no qual o aparelho é utilizado, mesmo que o aparelho tenha sido adquirido num país onde o período de garantia seja diferente. O processo de reparação dos produtos adquiridos fora do país de utilização pode ser mais demorado caso o artigo em questão não seja comercializado pela TEFAL/T-FAL localmente. No caso de o aparelho não ter reparação no país em que está a ser utilizado, a garantia internacional TEFAL/T-FAL limita-se à substituição por um aparelho equivalente ou por um aparelho com valor semelhante, sempre que possível.

* A marca TEFAL aparece sob a designação T-FAL em alguns países tais como América e Japão. TEFAL / T-FAL são marcas registadas do Groupe SEB

Por favor conserve este documento caso deseje apresentar alguma reclamação ao abrigo da garantia

Йогуртницы электрические Tefal YG66xxxx,
где x – любая цифра от 0 до 9 и/или буква от А до Z
Изготовлено во Франции для холдинга "GROUPE SEB", France
(Groupe SEB, 112 Chemin du Moulin Carron 69130 Ecully, France)
Груп СЕБ, 112 Шмэн дю Мулен Каррон 69130 Экули Франс
Официальный представитель, импортер - ЗАО "Группа СЕБ-Восток"
125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3 тел. 8-495-213-32-32

Технические характеристики:

220-240 В 50-60 Гц 400 или 600 Ватт Класс I

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № TC RU C-FR.АГ27.В.00986
- Срок действия с 20.10.2017 по 19.10.2022
- Выдан ОС ООО «ИНТЕРСТАНДАРТ»

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 в условиях эксплуатации и хранения при температуре от 0°C до 40 °C



SAFETY MEASURES

Read the instructions for use carefully before using the device for the first time and keep them for future use. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

- Do not use the appliance if it has been dropped or shows any visible deterioration or malfunction. Take it to the nearest approved service centre for examination and repair.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, or an approved service centre.
- Programmes 1, 2 and 3 of this appliance can be used by children over 3 years old, provided they are supervised or have received instructions on the safe use of the appliance and understand the dangers involved. Cleaning or user maintenance should not be performed by children, unless they are over 8 years old and under the supervision of an adult. Store the appliance and its cable out of the reach of children under 3 years old.
- Programmes 4 and 5 of this appliance can be used by children over 8 years old, provided they

are supervised or have received instructions on the safe use of the device and understand the dangers involved. Cleaning or user maintenance should not be performed by children, unless they are over 8 years old and under the supervision of an adult. Store the appliance and its cable out of the reach of children under 8 years old.

- This appliance is not intended to be used by those (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or those without the necessary experience and knowledge, unless they receive supervision or prior instruction on the safe use of the appliance from a person responsible for their safety.
- This appliance may be used by those with reduced physical, sensory or mental capabilities, or those without the necessary experience or knowledge, provided that they are under supervision or have received instructions on the safe use of the appliance and fully understand its risks.
- Children must be monitored to ensure that they do not play with the appliance and should not use it as a toy.
- The surface of the heating element can maintain residual heat after use.

EN

- This appliance is intended exclusively for indoor domestic use only. This appliance has not been designed for use in the following cases, which are not covered by the guarantee: in kitchen spaces reserved for staff in shops, offices and other professional environments, in rural houses, by customers of hotels, motels and other residential environments or in guest rooms.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid.
- To learn how to use, clean and maintain the appliance, please refer to the instructions for use.
- Warning: incorrect use can lead to injuries.

ENVIRONMENT



Together we can help protect the environment!

- ① Your appliance includes numerous recoverable or recyclable materials.
- ➡ Take it to an approved service centre for repair.

DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| 1 Appliance lid | 12 Control panel |
| 2 Steam exit holes | a The programme and the remaining time are displayed on the screen |
| 3 Glass jar lids | b The current cycle is displayed |
| 4 Strainers | c The express yogurt programme is displayed |
| 5 Strainer lifting handles | d yogurt programme |
| 6 Glass jars | e fresh cheese programme |
| 7 Jar holder | f dairy dessert programme |
| 8 Water tank for express yogurts, dairy desserts and sponge desserts | g sponge dessert programme |
| 9 Base | h OK button |
| 10 Ladle | i "Programme" button |
| 11 Screen | j Adjust time - button - |
| | k Adjust time - button + |

RECOMMENDATIONS

Before using the appliance for the first time



- Remove all packaging material, as well as the stickers and protective elements inside and outside the appliance (fig. 1).
- Clean the jars, lids, strainers, holder, lid and ladle with hot soapy water. To clean the inside of the tray, simply wipe once with a sponge. Do not use the abrasive side of the sponge, as this could damage the appliance. Do not use abrasive cleaning products. Never submerge the appliance housing in water or any other liquid.

While using the appliance



- ⚠ The lid has holes for the steam to escape. To avoid any risk of burns in "dessert" mode, do not put your hands over these holes (fig. 2).
- Do not move the appliance during operation, and most importantly, do not open the lid. Do not put the appliance in places where it may be subjected to vibrations (for example, above a refrigerator), or exposed to draughts. Respecting these recommendations will help your recipes with this appliance to succeed.

At the end of the cycle



⚠ After using the dessert functions

- To avoid the risk of burns, turn off the appliance and wait a few moments before opening the lid or moving the holder. To move the holder with the jars, use heat-resistant gloves or cloth (fig. 3). Do not remove or touch the jars with unprotected hands once cooking is finished.
- At the end of cooking, steam condensation may form on the lid. In this case, remove the lid horizontally and turn it around over the sink to prevent water from falling on prepared food (fig. 4a-b).
- Do not put the glass jars in the fridge or freezer. Do not microwave. Do not use a blowtorch.
- Do not pour hot liquids into the glass pots.
- After the base cools, you can remove the remaining water using a sponge.



In case of breakage of the glass pot during food preparation, the entire mix must not be consumed and should be discarded

For the best result in everything you prepare, follow these rules:

RECOMMENDATIONS

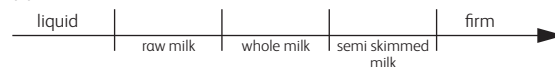
Express yogurts	programme 1	
Yogurts	programme 2	
Fresh cheeses	programme 3	

CHOICE OF INGREDIENTS

Milk

What type of milk can be used?

All our recipes (unless otherwise specified) are made using cow's milk. You can use plant milks, such as soya milk, as well as sheep or goat milk (except in the case of express yogurts - prog. 1) but in these cases, the firmness of the yogurt may vary depending on the milk used. From "fresh milk" to "long-life" milk, the types of milk described below are all suitable for this appliance:



NOTE: Choose a whole milk, preferably UHT long-life. Raw (fresh) milk should be brought to a boil and then allowed to cool and requires removal of the cream.

- **Long-life sterilised milk:** this whole UHT milk will allow give you a firmer yogurt. If you use semi-skimmed milk, the yogurt will be less firm. However, you can use semi-skimmed milk and add between 1 and 2 jars of powdered milk.
- **Pasteurised milk:** this milk will give you a creamier yogurt, with a thin layer of cream on top.
- **Fresh milk (milk from the farm):** it is absolutely necessary to boil it. Prolonged boiling is even advised. Indeed, it would be dangerous to use it without boiling. You can then let it cool before using it with this appliance Reusing yogurts prepared with fresh milk is not recommended.

- **Powdered milk:** with powdered milk, you will get very fatty yogurts. Follow the instructions indicated on the manufacturer's packaging.

Cultures

For yogurts

This is done in one of the following ways:

- Using **a natural yogurt** from a shop, with as long a use-by date as possible, since the yogurt will contain more active cultures, which will give you a firmer yogurt.
- Using **a freeze-dried culture**. In this case, respect the activation time indicated in the culture instructions. You can find these cultures in supermarkets, pharmacies and some health food stores.
- Using **a yogurt you have made yourself** – this must be natural and recently made. This is what we call reuse. After 5 reuses, yogurt becomes depleted in active cultures and the result may be a less firm consistency. It is therefore important to start with a commercial yogurt or a freeze-dried culture.

NOTE: If you have heated the milk, wait for it to return to room temperature before adding the culture.

NOTE: A very high heat could destroy the properties of the culture.

For other cheese products:

fresh cheese and small delicacies

- Culture: you must use a fresh white cheese for cheese making.
- Rennet: for cheese making you must add a few drops of rennet (which you can find in pharmacies or in specialist organic stores).

Trick: you can substitute rennet with a tablespoon of lemon juice.

When do you need to sweeten?

For yogurts and fresh cheeses:

You can sweeten your yogurts when tasting or before preparing; you can do this by adding sugar to the milk at the same time as the cultures and mixing well with a fork or a whisk until it dissolves.

YOGURT PREPARATION (PROGRAMMES 1 AND 2)



Observation:

If you do not want to prepare the maximum number of containers, you must cover the unused holes with empty containers or with container lids.

Preparing the mixture



- You will need milk, preferably whole, and a culture (see choice of ingredients).
- If you have chosen a yogurt as a culture: to obtain a good mixture, you must gently beat the yogurt with the help of a fork or whisk, with a little milk to transform it into a very smooth paste. Then add the rest of the milk while continuing to mix.
- Share the mixture among the jars using the ladle included with the device (fig. 5).

For 6 jars: 750 ml of milk, culture of your choice.

For 12 jars: 1.5 L of milk, culture of your choice.

Number of jars	Quantity of milk	Culture
6	750 ml	1 jar of yogurt or 1 sachet of freeze-dried cultures
12	1.5 l	1 jar of yogurt or 1 sachet of freeze-dried cultures



EXPRESS YOGURTS (PROGRAMME 1)

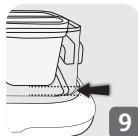
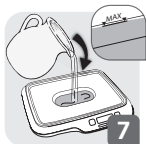


Observation:

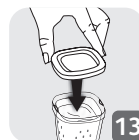
If you do not want to prepare the maximum number of containers, you must cover the unused holes with empty containers or with container lids.

Starting the appliance

- ⚠ Fill the base of the appliance with water to the MAX level (fig. 7).
NOTE: If you forget to put the water in, the appliance will beep to indicate this.
- ⚠ Attach the holder onto the base of the appliance (fig. 8). The jars must be suspended (fig. 9).
- Put the full jars without the lids in the corresponding places in the holder (fig. 10).
- Close the lid on the appliance (fig. 11).
- Plug in the appliance.
- By default, the P1 Express Yogurt programme is displayed.
- Confirm with the button **OK**.
- The default time is shown on the screen: 4 hours
- Adjust the time with the + and - buttons if necessary.
- Confirm with the button **OK**.
- The cycle begins (fig. 12).
- Pressing and holding **OK** at any time allows you to interrupt the cooking and return to the programme selection.



End of cycle and refrigerating



- A beep indicates the end of the cycle. To stop this sound, press OK. Press and hold to return to the menu. It is possible to add time by pressing the + or - keys and validating with the **OK** button.
- At the end of the cycle the lids must be put on the jars (fig. 13) and the yogurts put in the refrigerator for a minimum of 4 hours so that they become firm.

EN

Shelf life

- The maximum shelf life of natural yogurt in the refrigerator is 7 days. The other yogurt types should be consumed before this.



YOGURTS (PROGRAMME 2)



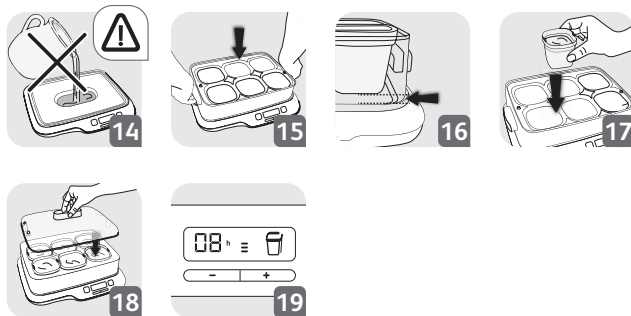
Observation:

If you do not want to prepare the maximum number of containers, you must cover the unused holes with empty containers or with container lids.

Starting the appliance

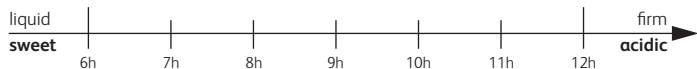
- ⚠ Do not put water in the water tank (fig. 14).
- ⚠ Attach the holder onto the base of the appliance (fig. 15). The jars must be suspended (fig. 16).
- Put the full jars without the lids in the corresponding places in the holder (fig. 17).
- Close the lid on the appliance (fig. 18).
- Plug in the appliance.

- Press  to select programme 2 "yogurt" .
- Adjust the time with the + and - buttons.
- Confirm with the button .
- The cycle begins (fig. 19).
- Pressing and holding  at any time allows you to interrupt the selection of cooking programmes and return to the programme selection.

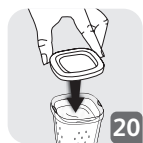


Fermentation time

- Your yogurt will require a fermentation of between 6 and 12 hours, depending on the basic ingredients and the desired result.



End of cycle and refrigerating



- In yogurt preparation mode (prog. 2) the appliance stops automatically without a beep at the end of the cycle.
- At the end of the cycle the lids must be put on the jars (fig. 20) and the yogurts put in the refrigerator for a minimum of 4 hours so that they become firm.

Shelf life

- The maximum shelf life of natural yogurt in the refrigerator is 7 days. The other yogurt types should be consumed before this.



FRESH CHEESE OR SMALL DELICACIES (PROGRAMME 3)



Observation:

If you do not want to prepare the maximum number of containers, you must cover the unused holes with empty containers or with the container lids.

Preparing the mixture



This base mix is used for both types of cheese preparations.

- You will need milk, preferably whole, and fresh white cheese.

- To obtain a good mixture, you must gently beat the fresh cheese with the help of a fork or whisk, with a little milk to transform it into a very smooth paste. Then add the rest of the milk while continuing to mix.



- Add rennet or lemon juice (preferably lemon juice).
- Put the strainers in the pots and check that they are in the low position (fig. 21).

- Fill the jars using the ladle included with the appliance (fig. 22), without going above the lifting handles, to be able to remove the strainer and drain the preparation.

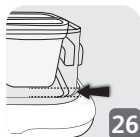
For 6 jars: 750 ml of milk, 100 g of fresh white cheese, 4 drops of rennet or a tablespoon of lemon juice.

For 12 jars: 1.5 L of milk, 100 g of fresh white cheese, 6 drops of rennet or a tablespoon of lemon juice.

Number of jars	Quantity of milk	Amount of fresh white cheese	Rennet OR lemon juice	
6	750 ml	100 g	4 drops	1 tablespoon
12	1.5 l	100 g	6 drops	1 tablespoon

Starting the appliance

- ⚠ Do not put water in the base (fig. 24).
- ⚠ Attach the holder onto the base of the appliance (fig. 25). The jars must be suspended (fig. 26).
- Put the full jars without the lids in the corresponding places in the holder (fig. 27).
- Close the lid on the appliance (fig. 28).
- Plug in the appliance.
- Press once or select programme 3 "fresh cheese" .
- Confirm the programme with the button .
- Adjust the time with the + and - buttons.
- Confirm with the button .
- The cycle begins (fig. 29).
- Pressing and holding at any time allows you to interrupt the cooking and return to the programme selection.



Fermentation time

- Depending on what you have prepared (fresh cheeses or small delicacies) and the recipe chosen, the fermentation time can vary between 12 and 24 hours.

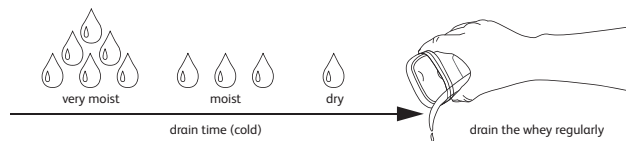
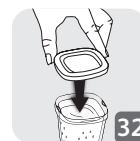
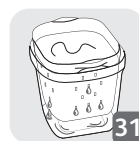


End of cycle

- In fresh cheese preparation mode (prog. 3) the appliance stops automatically without a beep at the end of the cycle

Draining, storage and cooling of the prepared products

- At the end of the cycle you must remove the strainer by the lifting handles and rotate it by a quarter turn inside the jar so that it is in the draining position (fig. 30-31). Drain for 15 minutes and then remove the whey*.
- Put the strainers back into the jars and cover (fig. 32). Put the fresh cheeses in the refrigerator for a minimum of 4 hours to reach their ideal point.
- Before eating, stir and refine the mixture.



* When preparing cheese recipes, a liquid called whey (or buttermilk) is formed. The amount of this liquid that you drain off determines the dryness of the cheese. It is not harmful to health, on the contrary, it is full of minerals

Shelf life

- Keep the cheeses cold and consume within a maximum period of 7 days.



DAIRY DESSERTS (PROGRAMME 4)



SPONGE DESSERTS (PROGRAMME 5)



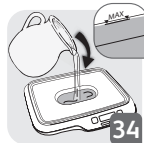
Observation:

If you do not want to prepare the maximum number of containers, you must cover the unused holes with empty containers or with container lids.

Starting the appliance

- Fill the base of the appliance with water to the MAX level (fig. 34).
-  Attach the holder onto the base of the appliance (fig. 35). The jars must be suspended (fig. 36).
- Suspend the jars with the preparation, without the lids, in the holder (Fig. 37).
- Close the lid on the appliance (fig. 38).
- Plug in the appliance.
- Select programme 4 "Dairy desserts" or 5 "Sponge desserts" by pressing the button .
- Confirm the programme with the button .
- Select the recipe cooking time with the + and - keys.
- Confirm with the button .
- The cycle begins (fig. 39).
- Pressing and holding  at any time allows you to interrupt the cooking and return to the programme selection.

Observation: During cooking you can adjust the time with the + and - keys. The new time is automatically saved after a few seconds.



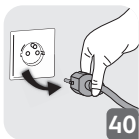
End of cycle and refrigerating

- A beep indicates the end of the cycle. To stop this sound, press OK. Press and hold to return to the menu. It is possible to add time by pressing the + or - keys and validating with the  button.
- Do not put the hot mixture in the refrigerator. Check the recipe to find out how best to store what you have made.

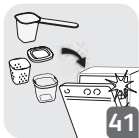
Shelf life

- Dairy desserts are kept cold and must be consumed soon after being made.
Important: many dairy dessert recipes are made with eggs. To avoid any risk, use fresh eggs in all these recipes.

MAINTENANCE



- Always unplug the appliance before cleaning (fig. 40).
- Never submerge the appliance housing in water or any other liquid. Clean the appliance with a damp cloth and hot soapy water. Rinse carefully and dry well.
- Clean the jars, lids, strainers and ladle with hot soapy water or in the dishwasher (fig. 41).
- Clean the appliance holder and cover with hot soapy water.
- To clean the inside of the tray, simply wipe once with a sponge. Do not use the abrasive side of the sponge, as this could damage the appliance. Do not use abrasive cleaning products. Never submerge the appliance housing in water or any other liquid.
- To descale the base, fill to the MAX level with white vinegar. After an hour remove the vinegar and clean the base using a sponge. Rinse thoroughly before using the appliance again.



FAQS

• What milk do you recommend for good results with yogurt?

For the best results with yogurt, we recommend using whole UHT milk.

• Can I use semi-skimmed milk if it is the only one I have available?

Yes, you can use skimmed milk. The yogurt will be runnier. If you want it to be firmer, you can add the equivalent of a jar of whole milk powder to the mixture.

• What culture should I use?

You can use a commercial yogurt or one you have made yourself, or even a freeze-dried culture.

• Should I put yogurts in the refrigerator straight after the end of the heating cycle?

It is not essential. If you start the cycle at night, you can wait until you get up to refrigerate them. You don't need to be there when the cycle finishes.

• Sometimes condensation forms on the lid, what should I do?

This is normal. If there is significant steam condensation at the end of the programme, lift the lid without tilting it and move it to the sink. This will prevent drops of water from falling into freshly prepared yogurt.

• Do I have to use all the jars?

No. If you don't want to use all the jars, cover the unused spaces with the jar lids or with empty jars.

• Do I add the sugar before or after?

You can add the sugar to the yogurt you are making at the same time that you add the cultures. Before tasting you can also add sugar, honey, vanilla sugar, syrup etc.

• A little tip for great yogurt...

To get firm and even yogurt, all the ingredients used should be at room temperature.

• I love fruit yogurt. Can I add fresh fruit?

The acidity of fresh fruit can sour the yogurt, so we recommend adding fruit in the form of jam, coulis or cooked fruit. Alternatively, you can add fresh fruit at the time of tasting.

• Can I make two flavours/recipes at the same time?

It is possible to make several recipes at the same time as long as the same programme and cooking times are used.

• How can you get a firmer yogurt?

The firmness of your yogurt will depend on three criteria: the type of milk used, the fermentation time and the culture. To get very firm yogurts, choose whole milk or add whole milk powder. As a culture, use a commercial yogurt with as long a use-by date as possible. The longer you let them ferment, the firmer the yogurts will be.

EN

• Do I have to use cow's milk?

It is possible to use other milk of animal (goat, sheep) or plant (soya) origin. These milks will give a more fluid result than whole cow's milk.

• How long will my homemade yogurt keep?

The maximum shelf life of fresh yogurt and cheese in the refrigerator is 7 days. Dairy desserts must be consumed soon after being made.

• Can I get additional jars?

You will find sets of 6 additional jars on the website:

www.accessoires.home-and-cook.fr.

TROUBLESHOOTING

Problems with results

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	RESOLUTION
Yogurt/cheese too runny.	Use of semi-skimmed milk without adding powdered milk (the milk used is too low in protein alone).	Add 1 jar of whole milk yogurt powder (2 if it is skimmed milk) or use whole milk.
	Movements, shocks or vibrations of the appliance during fermentation.	Do not move the appliance during operation. Never put it on a refrigerator.
	The culture is no longer active.	Change culture or brand of yogurt/fresh white cheese. Check the expiration date of the culture or yogurt/fresh white cheese.
	Use of a fresh cheese or a commercial petit suisse that has been thermised. Therefore it contains very few active cultures.	Use a jar of fresh white cheese as a culture.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	RESOLUTION
Yogurt/cheese too runny.	The appliance has been opened during the cycle.	Do not remove the jars or open the appliance before the end of the cycle. Keep the appliance protected from draughts during operation.
	Adding fruit to the yogurt.	Remember to cook the fruit, or use compotes or jams (at room temperature). Fresh fruit releases acidic elements that prevent the yogurt from forming properly. Alternatively, you can add fresh fruit at the time of tasting.
Yogurt/cheese too runny.	The jars have not been cleaned/rinsed thoroughly (hand washed or in the dishwasher).	Before pouring the mixture into the jars, check that there are no traces of washing up liquid, cleaning products or dirt inside the jars, as this would prevent fermentation.
Very acidic yogurts.	Fermentation time too long.	Try to reduce the fermentation time in the next round.
A translucent liquid (called whey) forms on the surface or on the sides of yogurt at the end of fermentation.	Excessive fermentation.	Reduce the fermentation time and/or add whole milk powder.
The cheese mixture I've made has come out too bitter or with a very strong lemon flavour.	Excess rennet or lemon juice.	Adjust the amount of rennet or lemon juice to maintain the firmness of the mixture and improve the flavour.

Operating problems

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	RESOLUTION
The appliance does not work.	Connections.	First examine the device's electrical connection.
The appliance is plugged in correctly but does not work.	Technical problem.	Go to the shop where you purchased the product or an authorised repair centre.
The preparation of the jars in the centre is going wrong.	You have placed the jar holder upside down.	Put the holder in place to suspend the jars.
I am making desserts (prog. 4 and 5). The appliance has started up, the pictogram blinked quickly and the appliance is emitting an intermittent beep.	There is no water in the base of the appliance.	Stop the appliance and add water inside the base as indicated in the instructions. Wait 2 to 3 minutes and restart.
The appliance has turned off after emitting a sound during the cycle.	There is no water left in the base of the appliance.	You can open the product carefully by holding the handles with a cloth or kitchen gloves and then add water.
A lot of steam is coming out of the appliance.	The jar holder or the lid of the appliance is incorrectly positioned.	Correctly position the jar holder or lid.
The mixture results are not good.	You have chosen the wrong programme.	Be sure to use the programme appropriate for the type of mixture desired.
I chose the wrong programme.		Press and hold the button  to return to the initial menu.

Do you want to buy additional sets of jars?

Visit:

www.accessoires.home-and-cook.fr

TEFAL/T-FAL* LIMITED INTERNATIONAL GUARANTEE

 www.tefal.com

This product can be repaired by TEFAL/T-FAL* during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and components that are replaceable by the end user, if available locally, can be purchased as described on the website www.tefal.com

Guarantee:

This product is guaranteed by TEFAL/T-FAL against manufacturing or material defects during the guarantee period applicable in the countries** listed on the last page of the user manual, as of the purchase date.

The international guarantee that TEFAL/T-FAL issues as a manufacturer is an additional benefit that does not affect consumer rights. The manufacturer's international guarantee covers all repair costs of the defective product and all necessary labour, so that it conforms to its original specifications, either by repair or replacement of defective components. At the discretion of TEFAL/T-FAL, the defective product may be replaced instead of repaired. The repair or replacement of the product is the only obligation of TEFAL/T-FAL and the only solution offered to the customer under this guarantee.

Conditions and exclusions:

TEFAL/T-FAL is not obliged to repair or replace products that are not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken in person directly to an authorised service centre, or properly packaged and sent, by registered post (or equivalent postal delivery), to an authorised TEFAL/T-FAL service centre. The full address of the authorised service centres in each country can be obtained from the TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the Customer Service telephone number of the relevant country indicated in the List of Countries. To offer the best possible after-sales service and to constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a survey to all customers who have repaired or exchanged their products at an authorised TEFAL/T-FAL service centre. The international TEFAL/T-FAL warranty applies only to products purchased in one of the relevant countries, and is intended exclusively for domestic use in one of the countries indicated on the List of Countries. This guarantee will not cover damage that may occur as a result of improper use, negligence, failure to comply with TEFAL/T-FAL's instructions, or unauthorised modifications or repairs of the product, improper packaging by the consumer or improper handling by the carrier. Nor does it cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumables, or the following:

- use of an incorrect type of water or consumable
- limescale (descaling must be carried out according to the instructions for use)
- accidents, including fires, floods, lightning, etc.
- mechanical damage, overload
- professional or commercial use
- rupture in the glass or porcelain materials of the product
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding devices with features specifically designed for insects)
- damage or malfunction due specifically to a voltage or frequency other than those printed on the product label or other local specifications.

Consumer rights:

The international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the rights of consumers or rights that cannot be excluded or restricted, or rights that the consumer has vis-à-vis the retail merchant that sold the product. This guarantee provides the consumer with specific rights, and the consumer may also exercise other rights that will vary from one region to another or from one country to another.

* TEFAL appliances are sold under the T-FAL brand in some territories, such as America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

** When a product is purchased in a country on the List of Countries and subsequently used in another country on the List, the duration of the international TEFAL/T-FAL guarantee will be the one in force in the country of use of the product, even though the product was purchased in another country on the List with a different guarantee duration. The repair process for products purchased outside the country of use may take longer if TEFAL/T-FAL does not sell the product locally. In cases where the product is not subject to repair in the country of use, the international TEFAL/T-FAL guarantee will be limited to replacement with a similar product or an alternative product of a similar price, where possible.

Please keep this document for consultation purposes in case you wish to make a guarantee claim.

Specifically for Mexico:

The data that appears on the List of Countries also corresponds to the direct Authorised Service Centre and the site for the purchase of spare parts and accessories.

TEFAL/T-FAL will cover reasonable transport expenses incurred to comply with this warranty, exclusively for those sites where there is no authorized service centre.

EN

Bedienungsanleitung sorgfältig vor dem ersten Gebrauch Ihres Gerätes durchlesen und für die spätere Verwendung aufbewahren: Ein unsachgemäßer Gebrauch und die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung befreit SEB von jeder Haftung.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder wenn es sichtbare Schäden oder Betriebsstörungen aufweist. In diesem Fall muss das Gerät an eine autorisierte Servicestelle geschickt werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seine autorisierte Servicestelle oder eine Person mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Die Programme 2 und 3 dieses Geräts können von Kindern ab 3 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht durch Kinder erfolgen, außer diese sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät

und Kabel außer Reichweite von Kindern unter 3 Jahren.

- Die Programme 1, 4 und 5 dieses Geräts können von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind, oder von Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt; es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in den Gebrauch des Gerätes unterwiesen oder beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Personen, denen es

- an Erfahrung und Kenntnis mangelt, benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.
- Es empfiehlt sich, Kinder zu beaufsichtigen, um sich zu vergewissern, dass sie nicht mit dem Gerät spielen und es als Spielzeug benutzen.
 - Die Oberfläche des Heizelements kann nach Gebrauch Restwärme aufweisen.
 - Ihr Gerät ist nur für die heimische Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt. Es ist nicht für die folgenden Fälle vorgesehen, die nicht unter die Garantie fallen: Gebrauch in Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern, Gebrauch auf Bauernhöfen, Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter, Gebrauch in Umfeldern wie Gästezimmern.
 - Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
 - Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um mehr über die Nutzung, Reinigung und Pflege Ihres Gerätes zu erfahren.
 - Vorsicht: Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.

UMWELT



Denken Sie an die Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält zahlreiche wertvolle und wiederverwertbare Rohstoffe.
- ➔ Geben Sie es deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Kommune ab, damit es richtig weiterverarbeitet wird.

BESCHREIBUNG

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 Abdeckung des Gerätes | d Programm für Joghurts |
| 2 Dampfabzugsöffnungen | e Programm für Quark |
| 3 Deckel der Gläser | f Programm für Milchdesserts |
| 4 Abtropfbehälter | g Programm für Cremespeisen |
| 5 Griffe der Abtropfbehälter | h OK-Taste |
| 6 Gläser | i Programm-Taste |
| 7 Gläserhalterung | j Zeiteinstellung - „-“-Taste |
| 8 Wasserbehälter für Express-Joghurts und Milchdesserts | k Zeiteinstellung - „+“-Taste |
| 9 Sockel | |
| 10 Kelle | |
| 11 Bildschirm | |
| 12 Bedienfeld | |
| a Anzeige von Programm und Restzeit | |
| b Anzeige des aktuellen Zyklus | |
| c Anzeige des Programms für Express-Joghurts | |

DE

EMPFEHLUNGEN

Vor dem ersten Gebrauch



- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Zubehörteile im Inneren und an den Außenflächen des Geräts (Abb. 1).
- Reinigen Sie Gläser, Deckel, Abtropfgefäße, Halter und Schöpfkelle mit heißem Seifenwasser. Das Innere des Behälters lässt sich leicht mit einem Schwamm reinigen. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie nicht die abrasive Seite des Schwamms verwenden, da diese das Gerät beschädigen würde. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts niemals in Wasser ein.

Betrieb



- ⚠ Der Deckel verfügt über Dampfzugsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände von diesen Öffnungen fern, um Verbrennungen im Dessertmodus zu vermeiden (Abb. 2).
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebes nicht und öffnen Sie vor allem nicht den Deckel. Stellen Sie das Gerät nicht in Bereichen auf, die Vibrationen (z. B. auf einem Kühlschrank) oder Zugluft ausgesetzt sind. Für eine erfolgreiche Zubereitung ist die Einhaltung dieser Empfehlungen notwendig.

Am Ende des Zyklus



⚠ Nach der Nutzung der Dessertfunktionen

- Um Verbrennungen zu vermeiden, schalten Sie das Gerät aus und warten Sie eine Weile, bevor Sie die Abdeckung öffnen oder die Halterung bewegen. Um die Halterung mit den Gläsern zu bewegen, verwenden Sie einen Topflappen oder ein Tuch (Abb. 3). Am Ende des Garvorgangs dürfen Sie die Gläser nicht mit ungeschützten Händen herausnehmen oder berühren.
- Am Ende des Garvorgangs kann sich Dampfkondensation auf dem Deckel bilden, in diesem Fall den Deckel horizontal abnehmen und über die Spüle drehen, damit kein Wasser in die Zubereitungen läuft (Abb. 4a-b).
- Stellen Sie die Gläser nicht in das Gefrierfach oder die Kühltruhe. Nicht in die Mikrowelle stellen. Keinen Brenner verwenden.
- Gießen Sie keine sehr heiße Flüssigkeit in Gläser.
- Nach dem Abkühlen des Sockels können Sie das restliche Wasser mit einem Schwamm entfernen.



Geht das Glasbehältnis während der Zubereitung des Lebensmittels zu Bruch, darf das Lebensmittel nicht konsumiert werden und ist vollständig zu entsorgen.

Damit Ihre Zubereitungen jedes Mal ein Erfolg werden, sind einige Regeln zu beachten.

EMPFEHLUNGEN		
Express-Joghurts	Programm 1	
Joghurts	Programm 2	
Quark	Programm 3	

Die Milch

Welche Milch sollte verwendet werden?

Alle unsere Rezepte (sofern nicht anders angegeben) werden aus Kuhmilch hergestellt. Sie können sowohl pflanzliche Milch wie z. B. Sojamilch als auch Schafs- oder Ziegenmilch (außer für Express-Joghurts – Prog. 1) verwenden, aber in diesen Fällen kann die Festigkeit des Joghurts je nach verwendeter Milch variieren. Ob Rohmilch oder H-Milch – die nachfolgend beschriebenen Milcharten sind für Ihr Gerät geeignet:



HINWEIS: Wählen Sie Vollmilch, vorzugsweise UHT mit langer Haltbarkeit. Rohe (Frisch-) Milch müssen Sie erst aufkochen, dann abkühlen lassen und die Haut entfernen.

- **Sterilisierte Milch mit langer Haltbarkeit:** Mit UHT-Vollmilch können Sie die festesten Joghurts herstellen. Wenn Sie teilentrahmte Milch verwenden, erhalten Sie weniger feste Joghurts. Sie können jedoch teilentrahmte Milch verwenden, indem Sie 1 bis 2 Gläser Milchpulver hinzufügen.
- **Pasteurisierte Milch:** Diese Milch ergibt einen cremigeren Joghurt mit einer dünnen Haut.
- **Rohmilch:** Diese Milch muss unbedingt aufgekocht werden. Es wird sogar empfohlen, sie längere Zeit kochen zu lassen. Es wäre nämlich gefährlich, sie zu benutzen, ohne sie vorher abzukochen. Lassen Sie sie dann abkühlen, bevor Sie sie in Ihrem Gerät verwenden.
- **Milchpulver:** Mit Milchpulver erhalten Sie sehr cremige Joghurts. Folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung des Herstellers.
- **WICHTIG:** Damit Ihre Joghurts gelingen, sollte die verwendete Milch unbedingt Raumtemperatur (über 16 °C) haben. Mit kälterer Milch werden Ihre Joghurts eventuell zu flüssig, besonders, wenn Sie Fermente verwenden.

Das Ferment

Für Joghurts

Sie können folgende Startkulturen einsetzen:

- Mit einem **Naturjoghurt** aus dem Handel, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum so weit wie möglich in der Zukunft liegt. Dadurch enthält Ihr Joghurt Fermente, die aktiver sind und so für festere Joghurts sorgen.
- Mit **Trockenferment**. Beachten Sie in diesem Fall die in der Gebrauchsanweisung des Ferments angegebene Aktivierungszeit. Sie finden diese Fermente in Supermärkten, in Apotheken und in einigen Reformhäusern. Mit Trockenferment gelingen Ihre Joghurts, wenn Sie H-Vollmilch verwenden.

HINWEIS: Wenn Sie die Milch erhitzt haben, warten Sie, bis sie wieder Raumtemperatur erreicht hat, bevor Sie das Ferment hinzufügen.

HINWEIS: Zu viel Hitze kann die Eigenschaften Ihres Fermenters zerstören.

Für andere Käsezubereitungen:

Quark und Rahmquark

- **Ferment:** Verwenden Sie frischen Quark, um Ihre Käsezubereitung anzusetzen.
- **Lab:** Um Käsezubereitungen herzustellen, müssen Sie einige Tropfen Lab hinzufügen (das Sie in Apotheken oder Bio-Fachgeschäften kaufen können).

Tipp: Ziehen Sie 1 Esslöffel Zitronensaft dem Lab vor.

Wann süßt man?

Für Joghurts und Quark:

Sie können Ihre Joghurts entweder kurz vor dem Servieren oder vor der Zubereitung süßen, indem Sie den Zucker zusammen mit den Fermenten in die Milch geben und mit einer Gabel oder einem Schneebesen gut vermischen, bis er sich aufgelöst hat.

ZUBEREITUNG VON JOGHURTS (PROGRAMME 1 UND 2)



Anmerkung:

Wenn Sie nicht jedes Mal alle Gläser verwenden möchten, müssen Sie die unbenutzten Öffnungen mit Gläsern oder den Deckeln der Gläser verschließen (Abb. 6). Die Fermentierungszeit der Joghurts wird dadurch nicht beeinflusst.

Zubereitung der Mischung



- Sie benötigen Milch, vorzugsweise Vollmilch, die Raumtemperatur ($>16^{\circ}\text{C}$) haben sollte, und Ferment (siehe Auswahl der Zutaten).
- Wenn Sie Joghurt als Ferment gewählt haben: Um eine gute Mischung zu erhalten, schlagen Sie den Joghurt mit einer Gabel oder einem Schneebesen mit etwas Milch leicht an, um eine glatte Paste zu erhalten. Dann die restliche Milch unter ständigem Rühren zugeben.
- Mit Trockenferment gelingen Ihre Joghurts, wenn Sie H-Vollmilch verwenden.
- Verteilen Sie die Zubereitung mit der mitgelieferten Schöpfkelle auf die Gläser (Abb. 5).

Für 6 Gläser: 750 ml Milch, Ferment nach Wahl.

Für 12 Gläser: 1,5 l Milch, Ferment Ihrer Wahl.

Anzahl der Gläser	Milchmenge	Ferment
6	750 ml	1 Becher Joghurt oder 1 Beutel Trockenferment
12	1,5 l	2 Becher Joghurt oder 2 Beutel Trockenferment



EXPRESS-JOGHURTS (PROGRAMM 1)



Anmerkung:

Wenn Sie nicht jedes Mal alle Gläser verwenden möchten, müssen Sie die unbenutzten Öffnungen mit Gläsern oder den Deckeln der Gläser verschließen (Abb. 6). Die Fermentierungszeit der Joghurts wird dadurch nicht beeinflusst.

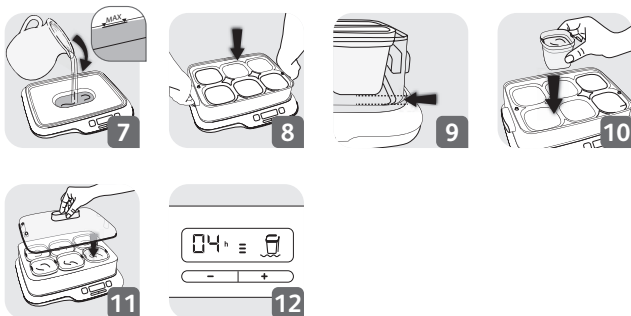
Einschalten des Gerätes

- ⚠ **Füllen Sie den Gerätesockel bis zur MAX-Markierung mit Wasser (Abb. 7).**

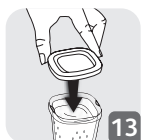
HINWEIS: Wenn Sie vergessen haben, Wasser hineinzugeben, werden Sie mit einem akustischen Alarm darauf hingewiesen.

- ⚠ Setzen Sie die Halterung auf den Sockel des Gerätes (Abb. 8). Die Gläser müssen hängen (Abb. 9).
- Für die 12 Töpfe Version, versichern Sie sich, dass der Ring (Teil 12) auf die Gläserhalterung aufgesteckt ist (siehe Seite 3 dieser Anleitung).
- Hängen Sie die gefüllten Gläser ohne Deckel in die Halterung (Abb. 10).
- Schließen Sie das Gerät mit dem Deckel (Abb. 11).
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Das Programm P1 für Express-Joghurt wird standardmäßig angezeigt.
- Bestätigen Sie mit der Taste **OK**.
- Die Standardzeit wird auf dem Display angezeigt: 4 Std.
- Stellen Sie ggf. die Uhrzeit mit den Tasten + und - ein.
- Bestätigen Sie mit der Taste **OK**.
- Der Zyklus beginnt (Abb. 12).
- Sie können den Heizvorgang jederzeit unterbrechen und zur Programmauswahl zurückkehren, indem Sie die Taste **OK** lange gedrückt halten.

DE



Zyklusende und Kühlung



- Ein akustisches Signal zeigt das Ende des Zyklus an. Um dieses akustische Signal zu beenden, drücken Sie OK. Wenn Sie die Taste lange drücken, gelangen Sie zurück ins Menü. Die Zeit kann mit den Tasten + oder - verändert und mit der Taste **OK** bestätigt werden.
- Setzen Sie am Ende des Zyklus die Deckel auf die Gläser (Abb. 13) und stellen Sie die Joghurts für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank, damit sie fest werden.

Haltbarkeit

- Die Haltbarkeit von Naturjoghurt im Kühlschrank beträgt maximal 7 Tage. Andere Joghurtsorten sollten schneller verzehrt werden.



JOGHURTS (PROGRAMM 2)



Anmerkung:

Wenn Sie nicht jedes Mal alle Gläser verwenden möchten, müssen Sie die unbenutzten Öffnungen mit Gläsern oder den Deckeln der Gläser verschließen. Die Fermentierungszeit der Joghurts wird dadurch nicht beeinflusst.

Einschalten des Gerätes

- ⚠ **Kein Wasser in den Wasserbehälter (Abb. 14) geben.**
- ⚠ Setzen Sie die Halterung auf den Sockel des Gerätes (Abb. 15). Die Gläser müssen hängen (Abb. 16).
- Für die 12 Töpfe Version, versichern Sie sich dass der Ring (Teil 12) auf die Gläserhalterung aufgesteckt ist (siehe Seite 3 dieser Anleitung).
- Hängen Sie die gefüllten Gläser ohne Deckel in die Halterung (Abb. 17).
- Schließen Sie das Gerät mit dem Deckel (Abb. 18).
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Drücken Sie , um das Programm 2 „Joghurt“ auszuwählen.
- Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + und - ein.
- Bestätigen Sie mit der Taste **OK**.
- Der Zyklus beginnt (Abb. 19).
- Sie können den Heizvorgang jederzeit unterbrechen und zur Programmauswahl zurückkehren, indem Sie die Taste **OK** lange gedrückt halten.

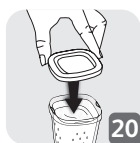


Reifezeit

- Ihr Joghurt braucht eine Reifezeit von 6 bis 12 Stunden, abhängig von den Grundzutaten und dem gewünschten Ergebnis.



Zyklusende und Kühlung



- Im Modus Joghurtzubereitung (Prog. 2) stoppt Ihr Gerät automatisch ohne akustisches Signal am Ende des Zyklus.
- Setzen Sie am Ende des Zyklus die Deckel auf die Gläser (Abb. 20) und stellen Sie die Joghurts für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank, damit sie fest werden.

Haltbarkeit

- Die Haltbarkeit von Naturjoghurt im Kühlschrank beträgt maximal 7 Tage. Andere Joghurtsorten sollten schneller verzehrt werden.



QUARK ODER RAHMQUARK (PROGRAMM 3)



Anmerkung:

Wenn Sie nicht jedes Mal alle Gläser verwenden möchten, müssen Sie die unbenutzten Öffnungen mit Gläsern oder den Deckeln der Gläser verschließen. Die Fermentierungszeit der Joghurts wird dadurch nicht beeinflusst.

Zubereitung der Mischung



Diese Grundmischung gilt für beide Käsezubereitungen.

- Sie benötigen vorzugsweise Vollmilch und frischen Quark.
- Um eine gute Mischung zu erhalten, schlagen Sie den Quark mit einer Gabel oder einem Schneebesen mit etwas Milch leicht an, um eine glatte Paste zu erhalten. Dann die restliche Milch unter ständigem Rühren zugeben.
- Lab oder Zitronensaft (vorzugsweise Zitronensaft) zugeben.
- Stellen Sie die Abtropfgefäße so tief wie möglich in die Gläser (Abb. 21).
- Befüllen Sie die Gläser mit der mit dem Gerät gelieferten Schöpfkelle (Abb. 22) bis unter die Griffe, so dass der Abtropfbehälter zum Entleeren entnommen werden kann.

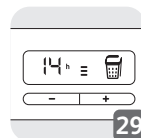
Für 6 Gläser: 750 ml Milch, 100 g frischer Quark, 4 Tropfen Lab oder ein Esslöffel Zitronensaft.

Für 12 Gläser: 1,5 l Milch, 100 g frischer Quark, 6 Tropfen Lab oder ein Esslöffel Zitronensaft.

Anzahl der Gläser	Milchmenge	Quarkmenge	Lab ODER Zitronensaft	
6	750 ml	100 g	4 Tropfen	1 Esslöffel
12	1,5 l	100 g	6 Tropfen	1 Esslöffel

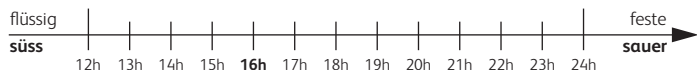
Einschalten des Gerätes

- ⚠ **Kein Wasser in den Sockel geben (Abb. 24).**
- ⚠ Setzen Sie die Halterung auf den Sockel des Gerätes (Abb. 25). Die Gläser müssen hängen (Abb. 26).
- Für die 12 Töpfe Version, versichern sie sich dass der Ring (Teil 12) auf die Gläserhalterung aufgesteckt ist (siehe Seite 3 dieser Anleitung).
- Hängen Sie die gefüllten Gläser ohne Deckel in die Halterung (Abb. 27).
- Schließen Sie das Gerät mit dem Deckel (Abb. 28).
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Drücken Sie einmal auf , um das Programm 3 „Quark“ auszuwählen.
- Bestätigen Sie das Programm mit der Taste .
- Stellen Sie die Uhrzeit mit den Tasten + und - ein.
- Bestätigen Sie mit der Taste .
- Der Zyklus beginnt (Abb. 29).
- Sie können den Heizvorgang jederzeit unterbrechen und zur Programmauswahl zurückkehren, indem Sie die Taste lange gedrückt halten.



Reifezeit

- Je nach Zubereitung (Quark oder Rahmquark) und dem gewählten Rezept beträgt die Reifezeit 12 bis 24 Stunden.

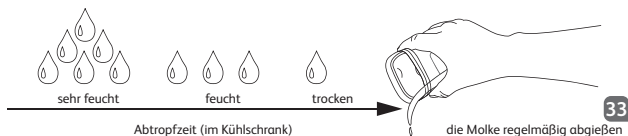


Ende des Zyklus

- Im Quarkzubereitungsmodus (Prog.3) stoppt Ihr Gerät automatisch ohne akustisches Signal am Ende des Zyklus.

Abtropfen, Aufbewahrung und Kühlung der Zubereitungen

- Am Ende des Zyklus heben Sie die Abtropfschale an den Henkeln hoch und drehen Sie sie um 1/4 Umdrehung im Glas, sodass sie sich in Abtropfstellung befindet (Abb. 30-31). Lassen Sie die Molke* 15 Min. abtropfen und gießen Sie sie dann weg.
- Setzen Sie die Abtropfgefäße so tief wie möglich in die Gläser zurück und bringen Sie die Deckel an (Abb. 32). Stellen Sie den Quark mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank, damit er gut geformt ist.
- Kurz vor dem Servieren die Zubereitung umrühren und glätten.



* Bei der Zubereitung von Käse Rezepten bildet sich eine Flüssigkeit namens Lactoserum (oder Molke). Diese Flüssigkeit, die Sie mehr oder weniger abtropfen lassen, um ein mehr oder weniger trockenes Präparat zu erhalten, ist nicht schädlich für Ihre Gesundheit, im Gegenteil, sie enthält viele Mineralien.

Haltbarkeit

- Käsezubereitungen sollten kühl gelagert und spätestens innerhalb von 7 Tagen verzehrt werden.



**MILCHDESSERTS
(PROGRAMM 4)**



**CREMESPEISEN
(PROGRAMM 5)**



Anmerkung:

Wenn Sie nicht jedes Mal alle Gläser verwenden möchten, müssen Sie die unbenutzten Öffnungen mit Gläsern oder den Deckeln der Gläser verschließen

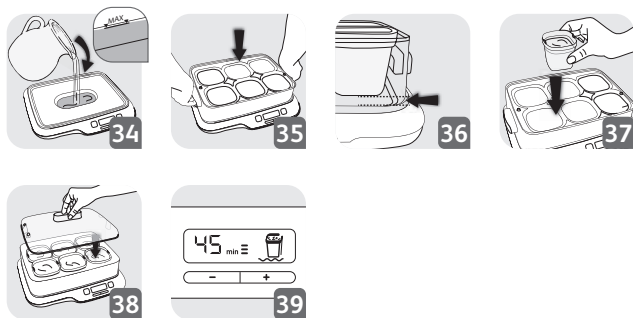
DE

Einschalten des Gerätes

- **Füllen Sie den Gerätesockel bis zur MAX-Markierung mit Wasser (Abb. 34).**
- ⚠ Setzen Sie die Halterung auf den Sockel des Gerätes (Abb. 35). Die Gläser müssen hängen (Abb. 36).
- Für die 12 Töpfe Version, versichern Sie sich dass der Ring (Teil 12) auf die Gläserhalterung aufgesteckt ist (siehe Seite 3 dieser Anleitung).
- Hängen Sie die Gläser mit der Zubereitung ohne Deckel in die Halterung (Abb. 37).
- Schließen Sie das Gerät mit dem Deckel (Abb. 38).
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- Wählen Sie das Programm 4 für Milchdesserts oder 5 für Cremespeisen, indem Sie die Taste drücken.
- Bestätigen Sie das Programm mit der Taste .
- Wählen Sie mit den Tasten + und - die dem Rezeptes entsprechende Garzeit.
- Bestätigen Sie mit der Taste .
- Der Zyklus beginnt (Abb. 39).

- Sie können den Heizvorgang jederzeit unterbrechen und zur Programmauswahl zurückkehren, indem Sie die Taste **OK** lange gedrückt halten.

Anmerkung: Während des Heizvorgangs können Sie die Zeit mit den Tasten + und - einstellen. Die neue Zeit wird nach wenigen Sekunden automatisch berücksichtigt.



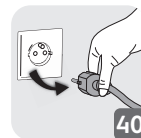
Zyklusende und Kühlung

- Ein akustisches Signal zeigt das Ende des Zyklus an. Um dieses akustische Signal zu beenden, drücken Sie **OK**. Wenn Sie die Taste lange drücken, gelangen Sie zurück ins Menü. Die Zeit kann mit den Tasten + oder - verändert und mit der Taste **OK** bestätigt werden.
- Die heiße Zubereitung nicht in den Kühlschrank stellen. Siehe Rezept für die Haltbarkeit der Zubereitung.

Haltbarkeit

- Milchdesserts können an einem kühlen Ort aufbewahrt werden und sollten nach der Zubereitung sehr schnell verzehrt werden.
Wichtig: Viele Milchdessert-Rezepte werden mit Eiern zubereitet. Um jedes Risiko zu vermeiden, müssen Sie in all diesen Rezepten frische Eier verwenden.

WARTUNG



- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker (Abb. 40).
- Tauchen Sie das Gehäuse des Gerätes niemals in Wasser ein. Reinigen Sie es mit einem feuchten weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Gründlich abspülen und trocknen.
- Gläser, Deckel, Abtropfgefäße und Schöpfkelle in heißem Seifenwasser oder Geschirrspüler reinigen (Abb. 41).
- Die Halterung und der Deckel des Gerätes können mit heißem Seifenwasser gereinigt werden.
- Die Halterung, der Deckel und der Ring können mit heißem Seifenwasser gereinigt werden.
- Das Innere des Behälters lässt sich leicht mit einem Schwamm reinigen. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie nicht die abrasive Seite des Schwamms verwenden, da diese das Gerät beschädigen würde. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel. Tauchen Sie das Gehäuse des Gerätes niemals in Wasser ein.
- Um den Sockel zu entkalken, befüllen Sie ihn bis zur MAX-Markierung mit weißem Essig. Entfernen Sie nach einer Stunde den Essig und reinigen Sie den Sockel mit einem Schwamm. Vor der Wiederverwendung gründlich abspülen.

DE

• Welche Milch ist empfehlenswert, damit meine Joghurts gelingen?

Damit Ihre Joghurts immer gelingen, sollten Sie H-Vollmilch verwenden, die Raumtemperatur (über 16 °C) hat.

• Wenn ich nur teilentrahmte Milch zur Hand habe, kann ich sie verwenden?

– Wenn Sie 2 Joghurts als Fermente verwenden: Ja, Sie können teilentrahmte Milch verwenden, Ihre Joghurts sind dann flüssiger. Damit die Joghurts fester werden, können Sie etwa ein Glas Vollmilchpulver hinzufügen.

– Mit Trockenfermente sollten Sie H-Vollmilch verwenden.

• Welches Ferment sollte verwendet werden?

Als Ferment können Sie entweder einen Joghurt aus dem Handel oder ein Trockenferment verwenden.

• Und wenn ich Trockenfermente mit teilentrahmter Milch verwende?

Wenn Sie Trockenferment verwenden, empfehlen wir dringend die Verwendung von H-Vollmilch.

Wenn Sie nur teilentrahmte Milch haben, erhitzen Sie ein wenig Milch (=300 ml) auf 30-40 °C und heben Sie die Fermente vorsichtig mit einem Schneebesen unter. Lassen Sie das Ganze maximal 1 Stunde stehen und vermischen Sie es dann mit der restlichen Milch. Vorsicht: Zu viel Hitze kann die Eigenschaften Ihres Ferments zerstören.

• Muss ich den Joghurt sofort nach Ende des Heizzyklus in den Kühlschrank stellen?

Das ist nicht unbedingt notwendig. Wenn Sie den Zyklus abends starten, können Sie warten, bis Sie aufwachen, um die Joghurts in den Kühlschrank zu stellen. Sie müssen nicht dabei sein, wenn sich das Gerät ausschaltet.

• Manchmal gibt es Kondenswasser auf dem Deckel, was soll ich tun?

Das ist normal. Wenn sich am Ende des Programms sehr viel Kondenswasser gebildet hat, heben Sie die Abdeckung an, ohne sie zu kippen, und bringen Sie sie zur Spüle. Dadurch wird verhindert, dass Wassertropfen in Ihren Joghurt fallen.

• Muss ich alle Gläser verwenden?

Nein. Wenn Sie nicht alle Gläser verwenden möchten, verschließen Sie die unbenutzten Öffnungen mit den Deckeln der Gläser oder leeren Gläsern.

• Soll ich den Zucker vorher oder nachher zugeben?

Sie können den Zucker auch während der Zubereitung zusammen mit dem Ferment in Ihren Joghurt geben. Sie können auch kurz vor dem Servieren Zucker, Honig, Vanillezucker, Sirup usw. hinzufügen.

• Ein kleiner Rat für das Gelingen meiner Joghurts ...

Für feste und homogene Joghurts sollten alle verwendeten Zutaten Raumtemperatur haben.

• Ich liebe Fruchtjoghurt. Kann ich frisches Obst hinzufügen?

Die Säure von rohen Früchten kann Ihren Joghurt gerinnen lassen. Deshalb empfehlen wir, Früchte in Form von Marmelade, Coulis oder gekochten Früchten hinzuzufügen. Sie können jedoch beim Servieren frisches Obst hinzufügen.

• Kann ich 2 Aromen/Rezepte in einem Durchgang zubereiten?

Es können mehrere Rezepte gleichzeitig zubereitet werden, sofern das gleiche Programm und die gleichen Heizzeiten verwendet werden.

• Wie bekommt man einen festeren Joghurt?

Die Festigkeit Ihrer Joghurts hängt von 3 Kriterien ab: der Art der verwendeten Milch, der Reifezeit und dem Ferment. Verwenden Sie für feste Joghurts besser Vollmilch oder Vollmilchpulver. Verwenden Sie einen im Handel gekauften Joghurt mit einem möglichst weit in der Zukunft liegenden Verfallsdatum als Ferment. Je mehr Sie sie fermentieren lassen, desto fester werden Ihre Joghurts.

• Muss ich meine Zubereitungen mit Kuhmilch ansetzen?

Es ist möglich, Milch tierischen (Ziege, Schaf) oder pflanzlichen (Soja) Ursprungs zu verwenden. Dadurch ergeben sich flüssigere Zubereitungen als mit Vollmilch.

• Wie lange kann ich meine selbstgemachten Joghurts aufbewahren?

Die Haltbarkeit von Joghurt und Quark im Kühlschrank beträgt maximal 7 Tage. Milchdesserts sollten nach der Herstellung sehr schnell verzehrt werden.

Probleme mit den Ergebnissen

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Joghurts/ Käsezubereitungen zu flüssig.	Verwendung von teilentrahmter Milch ohne Zusatz von Milchpulver (die verwendete Milch allein ist nicht eiweißreich genug).	1 Joghurtglas Vollmilchpulver (2 bei Magermilch) zugeben oder Vollmilch verwenden.
	Bewegungen, Erschütterungen oder Vibrationen des Gerätes während der Reifung.	Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht. Stellen Sie es nicht auf einen Kühlschrank.
	Das Ferment ist nicht mehr aktiv.	Wechseln Sie das Ferment oder Marke von Joghurt/Quark.
		Überprüfen Sie das Verfallsdatum Ihres Ferments oder Joghurts/Quarks.
	Verwendung von thermisiertem Quark oder Rahmquark aus dem Handel. Er enthält nur sehr wenige aktive Enzyme.	Verwenden Sie 1 Glas frischen Quark als Ferment.
Joghurts/ Käsezubereitungen zu flüssig.	Das Gerät wurde während des Zyklus geöffnet.	Nehmen Sie die Gläser nicht heraus und öffnen Sie das Gerät nicht, bis der Zyklus abgeschlossen ist.
		Halten Sie das Gerät während des Betriebs von Zugluft fern.
	Früchte zum Joghurt hinzugefügt.	Erwägen Sie die Verwendung gekochter Früchte oder verwenden Sie Kompotte oder Marmeladen (mit Raumtemperatur). Rohes Obst setzt saure Elemente frei, die die Herstellung von Joghurt verhindern. Sie können jedoch beim Servieren frisches Obst hinzufügen.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Joghurts/ Käsezubereitungen zu flüssig.	Die Gläser wurden nicht gründlich gereinigt / gespült (Hand- oder Geschirrspüler).	Bevor Sie Ihre Zubereitung in die Gläser gießen, überprüfen Sie, ob sich keine Spuren von Spülmittel, Reinigungsmittel oder Schmutz auf der Innenseite der Gläser befinden, die eine Fermentierung verhindern würden.
Joghurts zu sauer.	Reifezeit zu lang.	Achten Sie darauf, die Reifezeit im nächsten Durchgang zu verkürzen.
Eine klare Flüssigkeit (Serum genannt) hat sich am Ende der Fermentierung auf der Oberfläche oder an den Seiten des Joghurts gebildet.	Fermentierung zu stark.	Verringern Sie die Reifezeit und/oder geben Sie Vollmilchpulver hinzu.
Meine Käsezubereitung ist zu bitter oder hat einen starken Zitronengeschmack.	Zu viel Lab oder Zitronensaft.	Passen Sie die zugesetzte Menge Lab oder Zitronensaft an, um die Festigkeit der Zubereitung zu erhalten, aber einen besseren Geschmack zu erhalten.
Die beiden mittleren Joghurts meiner 12 Gläser Joghurtmaschine sind gescheitert.	Der Hubring (Nummer 12) war nicht angebracht.	Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, überprüfen Sie, ob der Hubring richtig angebracht ist.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Anschluss.	Überprüfen Sie zunächst den Anschluss des Gerätes.
Das Gerät ist eingesteckt, funktioniert aber nicht.	Technisches Problem.	Wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes SEB-Servicezentrum.
Meine Zubereitungen in der Mitte sind nicht gelungen.	Sie haben die Gläserhalterung verkehrt herum eingesetzt.	Setzen Sie die Halterung richtig ein, damit die Gläser hängen.
Ich bereite Desserts zu (Prog 4 und 5). Kurze Zeit nach dem Start des Geräts hat das Piktogramm angefangen, zu blinken, und es ist ein diskontinuierliches akustisches Signal zu hören.	Im Sockel des Gerätes befindet sich kein Wasser.	Stoppen Sie das Gerät und geben Sie Wasser in den Sockel, wie in der Bedienungsanleitung angegeben. Warten Sie 2 bis 3 Minuten und starten Sie die Zubereitung erneut.
Das Gerät schaltet sich nach einem Signalton während des Zyklus aus.	Im Sockel des Gerätes ist kein Wasser mehr vorhanden.	Sie können Ihr Produkt vorsichtig öffnen, indem Sie die Griffe mit einem Küchentuch oder Handschuh halten und Wasser hinzufügen.
Eine große Menge Dampf entweicht aus dem Gerät.	Die Gläserhalterung oder der Deckel des Gerätes ist falsch ein- bzw. aufgesetzt.	Setzen Sie die Gläserhalterung oder den Deckel korrekt ein bzw. auf.
Die Zubereitungen sind nicht gelungen.	Falsche Programmwahl.	Überprüfen Sie, ob das richtige Programm je nach Art der erforderlichen Zubereitungen verwendet wurde.
Ich habe mich im Programm geirrt.		Halten Sie OK gedrückt, um zum Ausgangsmenü zurückzukehren.

Wo bekomme ich zusätzliche Gläser?

Weitere 6er-Sets finden Sie auf der Website www.accessoires.home-and-cook.fr.

TEFAL/T-FAL* INTERNATIONALE GARANTIE

 : www.tefal.com

Dieses Produkt wird von TEFAL/T-FAL innerhalb und nach der Garantiezeit repariert.*

Zubehör, Verbrauchsmaterialien und durch den Endverbraucher austauschbare Ersatzteile können, mit Ausnahme der Schweiz, auf der TEFAL Internetseite www.tefal.com erworben werden.

Garantie

TEFAL/T-FAL gewährt für dieses Produkt eine Garantie auf Material- oder Herstellungsfehler innerhalb der Garantiezeit, beginnend mit dem Datum des Kaufes, in den Ländern, die in der beigefügten Länderliste aufgeführt sind. Die internationale Herstellergarantie deckt alle Kosten ab, die zur Wiederherstellung der ursprünglichen Eigenschaften eines defekten Produktes dienen, durch Reparatur oder Austausch eines defekten Teiles und der dazu erforderlichen Arbeit. TEFAL/T-FAL behält sich vor, ein gleich- oder höherwertiges Ersatzgerät anstelle einer Reparatur des defekten Gerätes zu liefern. TEFAL/T-FAL'S einzige und ausschließliche Verpflichtung im Rahmen dieser Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Ersatz.

Bedingungen & Ausschluss

Die internationale TEFAL/T-FAL Garantie findet nur Anwendung innerhalb der Garantiezeit in den Ländern, die in der beigefügten Länderliste aufgeführt sind und gilt nur bei Vorlage eines gültigen Kaufbeleges. Das defekte Gerät kann persönlich bei einer autorisierten TEFAL/T-FAL Servicestelle abgegeben oder gut verpackt an eine autorisierte Servicestelle eingeschickt werden. Die Anschriften der autorisierten Servicestellen eines Landes finden Sie auf den TEFAL/T-FAL Webseiten oder rufen Sie unter der entsprechenden Telefonnummer in der Länderliste an, um die Postanschrift zu erfragen. Um Ihnen einen bestmöglichen Kundendienst zu bieten und eine kontinuierliche Verbesserung der Kundenzufriedenheit zu gewährleisten, behält sich TEFAL/T-FAL* das Recht vor, Ihnen nach einer bei einem autorisierten Servicepartner durchgeführten Reparatur einen Fragebogen zuzusenden.

TEFAL/T-FAL ist nicht verpflichtet, ein Produkt zu reparieren oder zu ersetzen, wenn diesem kein gültiger Kaufbeleg beiliegt oder das Produkt gewerblich genutzt wurde. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die auftreten können in Folge von Missbrauch, Fahrlässigkeit, Nichtbeachtung der TEFAL/T-FAL Bedienungsanleitungen, anderer Spannungen oder Frequenzen als auf dem Typenschild des Produktes angegeben, sowie einer Veränderung oder nicht autorisierten Reparatur des Produktes. Darüber hinaus erstreckt sie sich nicht auf normalen Verschleiß, fehlende Wartung oder ausgetauschte Ersatzteile und die folgenden Fälle:

- Verwendung von ungeeigneten Flüssigkeiten oder Zubehöerteilen
- Schäden oder ungenügende Ergebnisse wegen falscher Spannung oder Frequenz
- Verkalkung (jede Entkalkung muss gemäß der Bedienungsanleitung durchgeführt werden)
- Unglücksfälle wie Feuer, Wasser, etc.
- Mechanische Schäden, Überbeanspruchung
- Eindringen von Wasser, Staub oder Insekten in das Produkt (ausgenommen Insektenfallen)
- Bruch von Glas – oder Porzellanbestandteilen des Produktes
- Professionelle oder gewerbliche Nutzung
- Schäden durch Blitzschlag oder Überspannung

Gesetzliche Rechte des Verbrauchers

Diese internationale TEFAL/T-FAL Garantie beeinträchtigt weder die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, noch können diese ausgeschlossen werden. Dies gilt auch für Rechte gegen den Händler, bei dem der Verbraucher das Produkt erworben hat. Diese Garantie gibt dem Verbraucher besondere Rechte. Zusätzlich hat der Verbraucher andere gesetzliche Rechte, die von Staat zu Staat oder von Land zu Land variieren. Der Verbraucher kann diese Rechte nach eigenem Ermessen geltend machen.

**** Wurde ein Produkt in einem der aufgeführten Länder gekauft und in einem anderen der aufgeführten Länder genutzt, gilt die internationale TEFAL/T-FAL Garantie des Landes, in dem das Produkt genutzt wird. Dies gilt selbst dann wenn in dem Land in dem das Produkt gekauft wurde andere Garantiebedingungen gelten. Die Reparatur kann längere Zeit in Anspruch nehmen, falls das Produkt von TEFAL/T-FAL nicht vor Ort verkauft wird. Sollte das Produkt in dem Land der Nutzung nicht zu reparieren sein, so ist die internationale TEFAL/T-FAL Garantie darauf beschränkt das Produkt durch ein gleiches oder, wenn möglich, ähnliches Produkt im gleichen Kostenrahmen zu ersetzen.*

Bitte bewahren Sie dieses Dokument zusammen mit den Unterlagen dieses Gerätes auf.

** TEFAL Hausgeräte werden in einigen Regionen wie Amerika und Japan unter der Marke T-FAL vertrieben. TEFAL/ T-FAL sind eingetragene Handelsmarken der Groupe SEB.*

GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH
Theodor-Stern-Kai 1
60596 Frankfurt am Main

Cihazı ilk defa kullanmadan önce kullanım talimatlarını dikkatle okuyun ve ileride kullanmak için saklayın. Herhangi bir ticari amaçlı, uygunsuz kullanım veya talimatlara uyulmaması halinde üretici hiçbir sorumluluk üstlenmez ve garanti geçerli olmaz.

- Cihaz düşürülmüşse ya da gözle görülür bozulma veya arıza belirtisi gösteriyorsa cihazı kullanmayın. Muayene ve onarım için en yakın onaylı servis merkezine götürün.
- Güç kablosu hasarlıysa üretici veya onaylı servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihazın 1, 2 ve 3 numaralı programları, gözetim altında olması veya cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirmiş ve tehlikeleri anlıyor olması koşuluyla 3 yaşından büyük çocuklar tarafından kullanılabilir. Temizlik veya kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve bir yetişkin gözetiminde olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablolarını 3 yaşın altındaki çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.
- Bu cihazın 4 ve 5 numaralı programları, gözetim altında olması veya cihazın güvenli kullanımı

hakkında bilgilendirmiş ve tehlikeleri anlıyor olması koşuluyla 8 yaşından büyük çocuklar tarafından kullanılabilir. Temizlik veya kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve bir yetişkin gözetiminde olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablolarını 8 yaşın altındaki çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.

- Bu cihaz, gözetim altında olmaksızın veya emniyetlerindensorumlubirkişitarafındancihazın kullanımına ilişkin önceden bilgilendirilmeksizin fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri zayıf veya gerekli deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Bu cihaz, gözetim altında olmaları veya cihazın kullanımına ilişkin önceden bilgilendirilmiş olmaları ve risklerini tümüyle anlamaları koşuluyla fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri zayıf veya gerekli deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar, cihaz ile oynamalarını ve cihazı bir oyuncak gibi kullanmalarını önlemek için izlenmelidir.
- Isıtma elemanının yüzeyi kullanımdan sonra hâlâ sıcak olabilir.

- Bu cihaz özel olarak kapalı alanda sadece evsel kullanım için tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan aşağıdaki durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır: Mağaza, ofis ve diğer profesyonel ortamlarda personel için ayrılmış mutfak alanlarında, köy evlerinde, otel, motel ve diğer yerleşim ortamlarındaki müşteriler tarafından veya konuk odalarında.
- Cihazı suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.
- Cihazın nasıl kullanılacağını, temizleneceğini ve bakımının nasıl yapılacağını öğrenmek için lütfen kullanım talimatlarına başvurun.
- Uyarı: Yanlış kullanım yaralanmalara neden olabilir.

ÇEVRE



Birlikte çevreyi korumaya yardımcı olabiliriz!

- ① Cihazınız birçok geri kazanılabilir veya geri dönüştürülebilir malzeme içerir.
- ➔ Cihazı onarım için onaylı servis merkeze götürün.

AÇIKLAMA

- | | |
|--|--|
| 1 Cihaz kapağı | 12 Kontrol paneli |
| 2 Buhar çıkış delikleri | a Program ve kalan süre ekranda görüntülenir |
| 3 Cam kavanoz kapakları | b Geçerli döngü görüntülenir |
| 4 Süzgeçler | c Hızlı yoğurt programı görüntülenir |
| 5 Süzgeç kaldırma kolları | d yoğurt programı |
| 6 Cam kavanozlar | e taze peynir programı |
| 7 Kavanoz tutucu | f sütlü tatlı programı |
| 8 Hızlı yoğurtlar, sütlü tatlılar ve sünger tatlılar için su haznesi | g sünger tatlı programı |
| 9 Taban | h OK düğmesi |
| 10 Kepçe | i "Program" düğmesi |
| 11 Ekran | j Süre ayarı düğmesi - |
| | k Süre ayarı düğmesi + |

TR

TAVSİYELER

Cihazı ilk kez kullanmadan önce



- Tüm paketleme malzemeleri ile cihazın içindeki ve dışındaki çıkartmaları ve koruyucu parçaları çıkarın (şek. 1).
- Kavanozları, kapakları, süzgeçleri, tutucuyu, kapağı ve kepçeyi sıcak sabunlu suyla temizleyin. Tepsinin içini temizlemek için bir kez süngerle silmeniz yeterlidir. Süngerin aşındırıcı tarafını kullanmayın, aksi takdirde cihaz zarar görebilir. Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın. Cihaz muhafazasını asla suya veya başka bir sıvıya batırmayın.

165

Cihazı kullanırken



- ⚠ Kapakta buharın çıkması için delikler bulunur. "Tatlı" modunda yanma riskini önlemek için ellerinizi bu deliklerin üzerine koymayın (şek. 2).
- Cihazı çalışırken hareket ettirmeyin ve en önemlisi, kapağı açmayın. Cihazı, titreşimlere (örneğin, buzdolabının üzerine) veya hava akımlarına maruz kalabileceği yerlere koymayın. Bu tavsiyelere uyulması, bu cihazla yaptığınız tariflerin başarılı olmasına yardımcı olacaktır.

Döngünün sonunda



⚠ Tatlı işlevlerini kullandıktan sonra

- Yanma riskini önlemek için kapağı açmadan veya tutucuyu hareket ettirmeden önce cihazı kapatın ve biraz bekleyin. Tutucuyu kavanozlarla birlikte hareket ettirmek için ısıya dayanıklı eldiven veya bez kullanın (şek. 3). Pişirme işlemi bittiğinde kavanozları ellerinizde koruma olmadan çıkarmayın veya ellemeyin.
- Pişirme işleminin sonunda, kapağın üzerinde buhar yoğunlaşması meydana gelebilir. Bu durumda, suyun hazırlanan gıdaların üzerine damlamasını önlemek için kapağı yatay olarak çıkarın ve lavabonun üzerinde çevirin (şek. 4a-b).
- Cam kavanozları buzdolabına veya dondurucuya koymayın. Mikrodalgada ısıtmayın. Pürmüz kullanmayın.
- Cam kaplara sıcak sıvı dökmeyin.
- Taban soğuduktan sonra kalan suyu bir sünger kullanarak çıkarabilirsiniz.



Gıda hazırlama sırasında cam kabın kırılması durumunda, karışım tüketilmemelidir ve atılmalıdır

Hazırladığınız her tarifte en iyi sonucu almak için aşağıdaki kurallara uyun:

TAVSİYELER

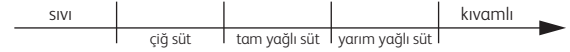
Hızlı yoğurtlar	1. program	
Yoğurtlar	2. program	
Taze peynirler	3. program	

MALZEME SEÇİMİ

Süt

Ne tür süt kullanılabilir?

Tüm tariflerimiz (aksi belirtilmedikçe) inek sütü kullanılarak yapılır. Soya sütü gibi bitkisel sütlerin yanı sıra koyun veya keçi sütü de kullanabilirsiniz (hızlı yoğurtlar - 1. program hariç). Ancak bu durumlarda, yoğurdun kıvamı kullanılan sütün türüne göre değişebilir. "Taze süttten" "uzun ömürlü" süte kadar aşağıda açıklanan süt türlerinin hepsi bu cihaz için uygundur:



NOT: Tam yağlı ve tercihen uzun ömürlü UHT süt kullanın. Çiğ (taze) süt kaynatılmalı, daha sonra soğumaya bırakılmalı ve kaymağı alınmalıdır.

- Uzun ömürlü sterilize süt:** Bu tam yağlı UHT süt, yoğurdunuzun daha kıvamlı olmasını sağlar. Yarım yağlı süt kullanırsanız yoğurt daha yumuşak olur. Ancak yarım yağlı süt kullanabilir ve üzerine 1 ila 2 kavanoz süt tozu ekleyebilirsiniz.
- Pastörize süt:** Bu süttten yapılan yoğurt daha kremamsı olur ve üzerinde ince bir kaymak katmanı olur.
- Taze süt (çiftlik sütü):** Kesinlikle kaynatılması gerekir. Uzun süre kaynatılması önerilir. Kaynatılmadan kullanılması tehlike arz eder. Daha sonra cihazla kullanmadan önce soğumasını bekleyin. Taze sütle hazırlanan yoğurtların tekrar kullanılması önerilmez.
- Süt tozu:** Süt tozuyla yaptığınız yoğurtlar çok yağlı olur. Üretici paketinin üzerinde belirtilen talimatlara uyun.

TR

Kültürler

Yoğurtlar için

Bu, aşağıdaki yollardan biriyle yapılır:

- Marketten alınan, kullanım süresi olabildiğince uzun **bir doğal yoğurt** kullanmak. Yoğurt daha çok aktif kültür içereceği için yoğurdunuz daha kıvamlı olacaktır.
- **Dondurularak kurutulmuş kültür** kullanmak. Bu durumda, kültür talimatlarında belirtilen aktifleştirme süresine uyun. Bu kültürleri süpermarketlerde, eczanelerde ve bazı sağlık ürünleri mağazalarında bulabilirsiniz.
- **Kendi yaptığınız bir yoğurdu kullanmak.** Doğal ve yakın zamanda yapılmış olmalıdır. Buna yeniden kullanım deriz. 5 kez yeniden kullanımdan sonra yoğurtta aktif kültür kalmaz ve sonuç kıvam açısından daha yumuşak olabilir. Bu nedenle hazır market yoğurdu ya da dondurularak kurutulmuş kültürle başlamak önemlidir.

NOT: Sütü ısıttıysanız kültürü eklemekten önce oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

NOT: Çok yüksek ısı, kültürün özelliklerini yok edebilir.

Diğer peynir ürünleri için:

taze peynir ve küçük lezzetler

- Kültür: Peynir yapımı için taze beyaz peynir kullanmalısınız.
- Peynir mayası: Peynir yapımı için birkaç damla peynir mayası eklemelisiniz (eczanelerde veya özel organik ürün mağazalarında bulabilirsiniz).

İpucu: Peynir mayası yerine bir yemek kaşığı limon suyu kullanabilirsiniz.

Ne zaman tatlandırmanız gerekiyor?

Yoğurtlar ve taze peynirler için:

Yoğurdu, tadına bakarken veya hazırlamadan önce tatlandırabilirsiniz. Bu işlemi kültürlerle aynı anda süte şeker ekleyerek ve eriyene kadar çatal veya çırpıcı ile iyice karıştırarak yapabilirsiniz.

YOĞURT HAZIRLAMA (1. VE 2. PROGRAM)

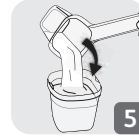


Gözlem:

Maksimum sayıda kap hazırlamak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.

TR

Karışımı hazırlama



- Süte (tercihen tam yağlı) ve kültüre ihtiyacınız olacaktır (bkz. malzeme seçimi).
- Kültür olarak yoğurt seçtiyseniz: İyi bir karışım elde etmek için yoğurdu çatal veya çırpıcı yardımıyla hafifçe ezmeli ve biraz süt ekleyerek çok yumuşak bir macuna dönüştürmelisiniz. Ardından karıştırmaya devam ederken süütün geri kalanını ekleyin.
- Cihazla birlikte verilen kepçeyi kullanarak karışımı kavanozlara paylaştırm (şek. 5).

6 kavanoz için: 750 ml süt, tercih ettiğiniz kültür.

12 kavanoz için: 1,5 l süt, tercih ettiğiniz kültür.

Kavanoz sayısı	Süt miktarı	Kültür
6	750 ml	1 kavanoz yoğurt ya da 1 paket dondurularak kurutulmuş kültür
12	1,5 l	1 kavanoz yoğurt ya da 1 paket dondurularak kurutulmuş kültür



HIZLI YOĞURTLAR (1. PROGRAM)

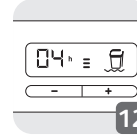
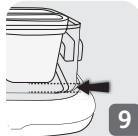


Gözlem:

Maksimum sayıda kap hazırlamak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.

Cihazı çalıştırma

- ⚠ **Cihazın tabanını MAX seviyesine kadar suyla doldurun (şek. 7).**
NOT: Su koymayı unutursanız cihaz sesli uyarı ile haber verir.
- ⚠ Tutucuyu cihazın tabanına takın (şek. 8). Kavanozlar asılı durmalıdır (şek. 9).
- Dolu kavanozları, kapakları olmadan tutucuda ilgili yerlere koyun (şek. 10).
- Cihazın kapağını kapatın (şek. 11).
- Cihazı prize takın.
- Varsayılan olarak P1 Hızlı Yoğurt programı görüntülenir.
- [OK] düğmesini kullanarak onaylayın.
- Varsayılan süre ekranda gösterilir: 4 saat
- Gerekirse + ve - düğmeleriyle süreyi ayarlayın.
- [OK] düğmesini kullanarak onaylayın.
- Döngü başlar (şek. 12).
- Herhangi bir anda [OK] düğmesi basılı tutulduğunda pişirme işlemi kesilir ve program seçimine geri dönülür.



Döngünün sonu ve soğutma



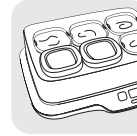
- Döngünün sonu sesli uyarıyla bildirilir. Bu sesi durdurmak için OK düğmesine basın. Menüye dönmek için düğmeyi basılı tutun. + veya - tuşlarına basarak süre eklemek ve [OK] düğmesiyle doğrulamak mümkündür.
- Döngünün sonunda kavanozların kapakları kapatılmalı (şek. 13) ve yoğurtlar kıvam kazanmaları için buzdolabında en az 4 saat bekletilmelidir.

Saklama ömrü

- Doğal yoğurdun buzdolabında maksimum saklama ömrü 7 gündür. Diğer yoğurt türleri bu süreden önce tüketilmelidir.



YOĞURTLAR (2. PROGRAM)



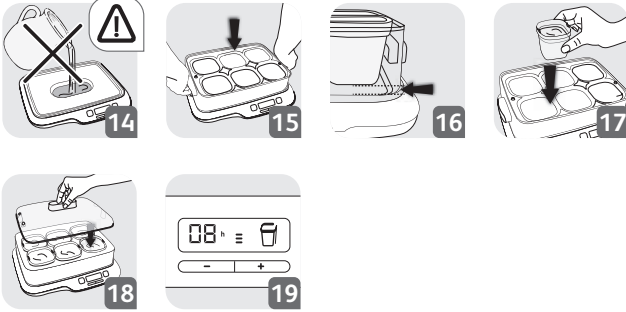
Gözlem:

Maksimum sayıda kap hazırlamak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.

Cihazı çalıştırma

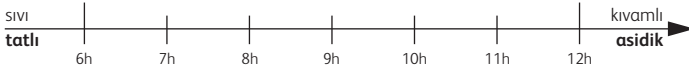
- ⚠ **Su haznesine su koymayın (şek. 14).**
- ⚠ Tutucuyu cihazın tabanına takın (şek. 15). Kavanozlar asılı durmalıdır (şek. 16).
- Dolu kavanozları, kapakları olmadan tutucuda ilgili yerlere koyun (şek. 17).
- Cihazın kapağını kapatın (şek. 18).
- Cihazı prize takın.

- 2 numaralı "yoğurt" programını  seçmek için  düğmesine basın.
- + ve - düğmeleriyle süreyi ayarlayın.
-  düğmesini kullanarak onaylayın.
- Döngü başlar (şek. 19).
- Herhangi bir anda  düğmesi basılı tutulduğunda seçilen pişirme programları kesilir ve program seçimine geri dönülür.



Fermantasyon süresi

- Temel malzemelere ve istenen sonuca bağlı olarak yoğurdun 6 ile 12 saat arasında fermente edilmesi gerekir.



Döngünün sonu ve soğutma



- Yoğurt hazırlama modunda (2. program), döngünün sonunda cihaz sesli uyarı vermeden otomatik olarak durur.
- Döngünün sonunda kavanozların kapakları kapatılmalı (şek. 20) ve yoğurtlar kıvam kazanmaları için buzdolabında en az 4 saat bekletilmelidir.

Saklama ömrü

- Doğal yoğurdun buzdolabında maksimum saklama ömrü 7 gündür. Diğer yoğurt türleri bu süreden önce tüketilmelidir.



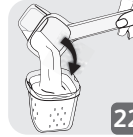
TAZE PEYNİR VEYA KÜÇÜK LEZZETLER (3. PROGRAM)



Gözlem:

Maksimum sayıda kap hazırlamak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.

Karışımı hazırlama



Bu temel karışım her iki tip peynir preparatı için kullanılır.

- Süte (tercihen tam yağlı) ve taze beyaz peynire ihtiyacınız olacaktır.
- İyi bir karışım elde etmek için taze peyniri çatal veya çırpıcı yardımıyla hafifçe ezmeli ve biraz süt ekleyerek çok yumuşak bir macuna dönüştürmelisiniz. Ardından karıştırmaya devam ederken sütün geri kalanını ekleyin.
- Peynir mayası veya limon suyu ekleyin (tercihen limon suyu).
- Süzgeçleri kaplara yerleştirin ve alçak konumda olduklarından emin olun (şek. 21).
- Cihazla birlikte verilen kepçeyi kullanarak ve süzgeci çıkarıp preparatı süzebilmek için kaldırma kollarını aşmadan kavanozları doldurun (şek. 22).

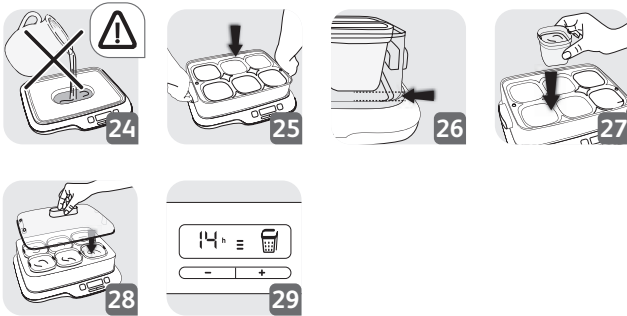
6 kavanoz için: 750 ml süt, 100 g taze beyaz peynir, 4 damla peynir mayası veya bir yemek kaşığı limon suyu.

12 kavanoz için: 1,5 l süt, 100 g taze beyaz peynir, 6 damla peynir mayası veya bir yemek kaşığı limon suyu.

Kavanoz sayısı	Süt miktarı	Taze beyaz peynir miktarı	Peynir mayası VEYA limon suyu	
6	750 ml	100 g	4 damla	1 yemek kaşığı
12	1,5 l	100 g	6 damla	1 yemek kaşığı

Cihazı çalıştırma

- ⚠ **Tabana su koymayın (şek. 24).**
- ⚠ Tutucuyu cihazın tabanına takın (şek. 25). Kavanozlar asılı durmalıdır (şek. 26).
- Dolu kavanozları, kapakları olmadan tutucuda ilgili yerlere koyun (şek. 27).
- Cihazın kapağını kapatın (şek. 28).
- Cihazı prize takın.
- ⏸ düğmesine bir kez basın veya 3 numaralı "taze peynir" programını seçin
- OK düğmesiyle programı onaylayın.
- + ve - düğmeleriyle süreyi ayarlayın.
- OK düğmesini kullanarak onaylayın.
- Döngü başlar (şek. 29).
- Herhangi bir anda OK düğmesi basılı tutulduğunda pişirme işlemi kesilir ve program seçimine geri dönülür.



Fermantasyon süresi

- Hazırladığınız yiyeceğe (taze peynirler veya küçük lezzetler) ve seçtiğiniz tarife bağlı olarak fermantasyon süresi 12 ile 24 saat arasında değişebilir.

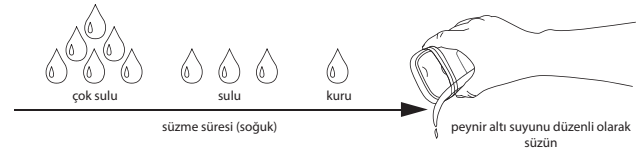


Döngünün sonu

- Taze peynir hazırlama modunda (3. program), döngünün sonunda cihaz sesli uyarı vermeden otomatik olarak durur

Hazırlanan ürünlerin süzülmesi, saklanması ve soğutulması

- Döngünün sonunda, süzgeci kaldırma kollarından tutarak çıkarmanız ve kavanoz içinde çeyrek tur döndürerek süzme konumuna almanız gerekir (şek. 30-31). 15 dakika boyunca süzün ve daha sonra peynir altı suyunu* çıkarın.
- Süzgeçleri kavanozlara geri koyun ve üzerini kapatın (şek. 32). Taze peynirleri ideal noktaya ulaşmaları için en az 4 saat buzdolabında bekletin.
- Yemeden önce karışımı karıştırıp inceltin.



- * Peynir tarifleri hazırlarken peynir altı suyu (veya yayık altı sütü) denen bir sıvı oluşur. Bu sıvıyı ne kadar çok süzdüğünüz, peynirin ne kadar kuru olacağını belirler. Bu sıvı sağlığa zararlı değildir; aksine mineral doludur

Saklama ömrü

- Peynirleri soğuk tutun ve en fazla 7 gün içinde tüketin.



SÜTLÜ TATLILAR (4. PROGRAM)



SÜNGER TATLILAR (5. PROGRAM)

Gözlem:

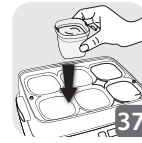
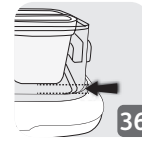
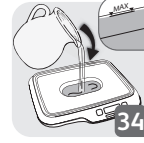
Maksimum sayıda kap hazırlamak istemiyorsanız kullanılmayan delikleri boş kaplarla veya kap kapaklarıyla kapatmalısınız.



Cihazı çalıştırma

- Cihazın tabanını MAX seviyesine kadar suyla doldurun (şek. 34).
- ⚠ Tutucuyu cihazın tabanına takın (şek. 35). Kavanozlar asılı durmalıdır (şek. 36).
- Preparatın bulunduğu kavanozları, kapakları olmadan, tutucuya asın (şek. 37).
- Cihazın kapağını kapatın (şek. 38).
- Cihazı prize takın.
- düğmesine basarak 4 numaralı "Sütlü tatlılar" veya 5 numaralı "Sünger tatlılar" programını seçin.
- düğmesiyle programı onaylayın.
- + ve - tuşlarıyla tarif pişirme süresini seçin.
- düğmesini kullanarak onaylayın.
- Döngü başlar (şek. 39).
- Herhangi bir anda düğmesi basılı tutulduğunda pişirme işlemi kesilir ve program seçimine geri dönülür.

Gözlem: Pişirme sırasında + ve - tuşlarıyla süreyi ayarlayabilirsiniz. Yeni süre birkaç saniye sonra otomatik olarak kaydedilir.



Döngünün sonu ve soğutma

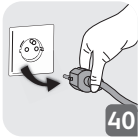
- Döngünün sonu sesli uyarıyla bildirilir. Bu sesi durdurmak için OK düğmesine basın. Menüye dönmek için düğmeyi basılı tutun. + veya - tuşlarına basarak süre eklemek ve düğmesiyle doğrulamak mümkündür.
- Sıcak karışımı buzdolabına koymayın. Hazırlamış olduğunuz yiyeceği en iyi nasıl saklayacağınızı öğrenmek için tarife bakın.

Saklama ömrü

- Sütlü tatlılar soğuk saklanır ve hazırlandıktan sonra kısa süre içinde tüketilmelidir.
- Önemli: Birçok sütlü tatlı tarifi yumurta ile yapılır. Herhangi bir riski önlemek için tüm bu tariflerde taze yumurta kullanın.

TR

BAKIM



- Cihazı temizlemeden önce cihazın fişini mutlaka prizden çekin (şek. 40).
- Cihaz muhafazasını asla suya veya başka bir sıvıya batırmayın. Cihazı nemli bir bez ve sıcak sabunlu suyla temizleyin. Dikkatlice durulayın ve iyice kurulayın.
- Kavanozları, kapakları, süzgeçleri ve kepçeyi sıcak sabunlu suyla veya bulaşık makinesinde temizleyin (şek. 41).
- Cihaz tutucuyu ve kapağı sıcak sabunlu suyla temizleyin.
- Tepsinin içini temizlemek için bir kez süngerle silmeniz yeterlidir. Süngerin aşındırıcı tarafını kullanmayın, aksi takdirde cihaz zarar görebilir. Aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın. Cihaz muhafazasını asla suya veya başka bir sıvıya batırmayın.
- Tabanın kirecini çözmek için MAX seviyesine kadar beyaz sirke doldurun. Bir saat sonra sirkeyi boşaltın ve bir sünger kullanarak tabanı temizleyin. Cihazı tekrar kullanmadan önce iyice durulayın.



SSS

• Yoğurtta iyi sonuçlar almak için hangi sütü önerirsiniz?

Yoğurtta en iyi sonuçları almak için tam yağlı UHT süt kullanılmasını öneririz.

• Elimde yalnızca yarım yağlı süt varsa onu kullanabilir miyim?

Evet, yağsız süt kullanabilirsiniz. Yoğurt daha sulu olacaktır. Daha kıvamlı olmasını istiyorsanız bir kavanoz tam yağlı süt tozunu karışıma ekleyebilirsiniz.

• Hangi kültürü kullanmalıyım?

Hazır market yoğurdu, kendi yaptığınız bir yoğurt, hatta dondurularak kurutulmuş kültür kullanabilirsiniz.

• Isıtma döngüsü bittikten sonra yoğurtları hemen buzdolabına koymalı mıyım?

Bu gerekli değildir. Döngüyü gece başlattıysanız yoğurdu uyandıığınızda buzdolabına koyabilirsiniz. Döngü bittiğinde cihazın başında olmanız gerekmez.

• Bazen kapakta yoğuşma meydana geliyor. Ne yapmalıyım?

Bu durum normaldir. Programın sonunda önemli miktarda buhar yoğuşması varsa kapağı eğmeden kaldırın ve lavaboya götürün. Bu, su damlalarının yeni hazırlanmış yoğurda damlamasını önler.

• Kavanozların hepsini kullanmam gerekiyor mu?

Hayır. Kavanozların hepsini kullanmak istemiyorsanız kullanılmayan alanları kavanoz kapakları veya boş kavanozlarla kapatın.

• Şekeri önce mi yoksa sonra mı ekleyeceğim?

Yoğurt yaparken şekeri kültürlerle birlikte ekleyebilirsiniz. Tatmadan önce şeker, bal, vanilya şekeri, şurup gibi malzemeler de ekleyebilirsiniz.

• Yoğurdun harika olması için küçük bir ipucu...

Yoğurdun kıvamlı ve eşit kıvamda olması için kullanılan tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.

• Meyveli yoğurdu seviyorum. Taze meyve ekleyebilir miyim?

Taze meyvelerin asit derecesi yoğurdu ekşitebilir, bu nedenle reçel, püre veya pişmiş halde meyve eklenmesini öneririz. Alternatif olarak, tadım sırasında taze meyve ekleyebilirsiniz.

• Aynı anda iki aroma/tarif yapabilir miyim?

Aynı program ve pişirme süreleri kullanıldığı sürece aynı anda birkaç tarif hazırlamak mümkündür.

• Yoğurdun kıvamlı olması için ne yapmalıyım?

Yoğurdun kıvamlılığı üç kritere bağlıdır: kullanılan sütün türü, fermentasyon süresi ve kültür. Yoğurdun çok kıvamlı olması için tam yağlı süt kullanın veya tam yağlı süt tozu ekleyin. Kültür olarak kullanım süresi olabildiğince uzun bir hazır market yoğurdu kullanın. Yoğurdu ne kadar uzun süre fermante ederseniz yoğurdunuz o kadar kıvamlı olacaktır.

• İnek sütü kullanmak zorunda mıyım?

Başka hayvan sütü (keçi, koyun) veya bitkisel süt (soya) kullanmak mümkündür. Bu sütler, tam yağlı inek sütünden daha sulu bir sonuç verir.

• Ev yapımı yoğurdum ne kadar dayanır?

Taze yoğurt ve peynirin buzdolabında maksimum saklama ömrü 7 gündür. Sütü tatlılar hazırlandıktan sonra kısa süre içinde tüketilmelidir.

• Ek kavanoz alabilir miyim?

Web sitesinde 6'lı ek kavanoz seti bulabilirsiniz:

www.accessoires.home-and-cook.fr

SORUN GİDERME

Sonuçlarla ilgili sorunlar

SORUNLAR	OLASI SEBEPLER	ÇÖZÜM
Yoğurt/peynir fazla sulu.	Süt tozu eklemekten yarım yağlı süt kullanıldı (kullanılan sütün protein miktarı tek başına çok azdır).	1 kavanoz tam yağlı süt tozu (süt az yağlı ise 2 kavanoz) ekleyin veya tam yağlı süt kullanın.
	Fermantasyon sırasında cihaz harekete, çarpmaya veya titreşime maruz kaldı.	Cihazı çalışırken hareket ettirmeyin. Asla buzdolabının üzerine koymayın.
	Kültür artık aktif değil.	Kültürü veya yoğurt/taze beyaz peynir markasını değiştirin.
		Kültürün veya yoğurdun/taze beyaz peynirin son kullanma tarihini kontrol edin.
	Termize edilmiş taze peynir veya markette satılan hazır petit suisse kullanıldı. Bu nedenle çok az aktif kültür içeriyor.	Kültür olarak bir kavanoz taze beyaz peynir kullanın.

SORUNLAR	OLASI SEBEPLER	ÇÖZÜM
Yoğurt/peynir fazla sulu.	Cihaz, döngü sırasında açıldı.	Döngü sona ermeden kavanozları çıkarmayın veya cihazı açmayın. Cihazı çalışırken hava akımlarından koruyun.
	Yoğurda meyve eklendi.	Meyveyi pişirmeyi ya da komposto veya reçel kullanmayı (oda sıcaklığında) unutmayın. Taze meyveler, yoğurdun düzgün şekilde oluşmasını önleyen asidik elementler salar. Alternatif olarak, tadım sırasında taze meyve ekleyebilirsiniz.
Yoğurt/peynir fazla sulu.	Kavanozlar iyice temizlenmedi/durulanmadı (elde veya bulaşık makinesinde).	Karışımı kavanozlara dökmeden önce, kavanozların içinde eser miktarda bulaşık deterjanı, temizlik ürünü veya kir kalmadığından emin olun; aksi takdirde fermantasyon gerçekleşmez.
Çok asidik yoğurtlar.	Fermantasyon süresi çok uzun.	Bir sonraki sefer fermantasyon süresini kısaltmaya çalışın.
Fermantasyonun sonunda yoğurdun yüzeyinde veya yanlarında yarı saydam bir sıvı (peynir altı suyu) oluşuyor.	Fazla fermantasyon.	Fermantasyon süresini kısaltın ve/veya tam yağlı süt tozu ekleyin.
Yaptığım peynir karışımı çok acı oldu veya çok kuvvetli bir limon aroması var.	Fazla peynir mayası veya limon suyu.	Karışımın kıvamını korumak ve aromayı iyileştirmek için peynir mayası veya limon suyunun miktarını ayarlayın.

Çalıştırma sorunları

SORUNLAR	OLASI SEBEPLER	ÇÖZÜM
Cihaz çalışmıyor.	Bağlantılar.	İlk olarak cihazın elektrik bağlantısını inceleyin.
Cihaz prize doğru şekilde takıldı ancak çalışmıyor.	Teknik sorun.	Ürünü satın aldığınız mağazaya veya yetkili bir onarım merkezine gidin.
Ortakdaki kavanozlar doğru hazırlanmıyor.	Kavanoz tutucuyu baş aşağı yerleştirdiniz.	Kavanozların asılı durması için tutucuyu yerine koyun.
Tatlı yapıyorum (4. ve 5. program). Cihaz çalıştı, piktogram hızla yanıp söndü ve cihaz aralıklı olarak sesli uyarı veriyor.	Cihazın tabanında su yok.	Cihazı durdurun ve talimatlarda belirtilen şekilde tabana su ekleyin. 2 ila 3 dakika bekleyin ve cihazı yeniden başlatın.
Cihaz, döngü sırasında sesli uyarı verdikten sonra kapandı.	Cihazın tabanında su kalmamış.	Tutma yerlerini bir bez veya mutfak eldiveniyle dikkatlice tutarak ürünü açıp su ekleyebilirsiniz.
Cihazdan çok fazla buhar çıkıyor.	Cihazın kavanoz tutucusu veya kapağı yanlış yerleştirilmiş.	Kavanoz tutucuyu veya kapağı doğru şekilde yerleştirin.
Karışım sonuçları iyi değil.	Yanlış programı seçtiniz.	İstediğiniz karışım türüne uygun programı kullandığınızdan emin olun.
Yanlış programı seçtim.		İlk menüye dönmek için 

Ek kavanoz seti mi satın almak istiyorsunuz?

Şu adresi ziyaret edin:

www.accessoires.home-and-cook.fr

TEFAL/T-FAL * SINIRLI ULUSLARARASI GARANTİ

 www.tefal.com

Bu ürün, garanti süresi boyunca ve sonrasında TEFAL/T-FAL * tarafından onarılabilir.

Son kullanıcı tarafından değiştirilebilen aksesuarlar, sarf malzemeleri ve parçalar (yerel olarak mevcutsa) www.tefal.com web sitesinde açıklanan şekilde satın alınabilir

Garanti:

Bu ürün, satın alma tarihi itibarıyla kullanımı kılavuzunun son sayfasında listelenen ülkelerde ** geçerli olan garanti süresi boyunca üretim veya malzeme kusurlarına karşı TEFAL/T-FAL tarafından garanti edilmektedir. TEFAL/T-FAL tarafından üretici olarak verilen uluslararası garanti, tüketici haklarını etkilemeyen ek bir avantajdır. Üreticinin uluslararası garantisi, arızalı parçaların onarılması veya değiştirilmesi yoluyla ürünün orijinal teknik özelliklerine uygun olması için yapılan arızalı ürünün tüm onarım maliyetlerini ve tüm gerekli işçiliği kapsar. TEFAL/T-FAL'in taktirine bağlı olarak arızalı ürün onarılmak yerine değiştirilebilir. Ürünün onarılması veya değiştirilmesi, TEFAL/T-FAL'in tek yükümlülüğüdür ve müşteriye bu garanti kapsamında sunulan tek çözümdür.

Koşullar ve istisnalar:

TEFAL/T-FAL, geçerli bir satın alma kanıtı olmayan ürünleri onarmak veya değiştirmekle yükümlü değildir. Ürün doğrudan yetkili bir servis merkezine şahsen götürülebilir veya uygun şekilde paketlenerek taahhütlü posta yoluyla (veya eşdeğer posta teslimatıyla) yetkili bir TEFAL/T-FAL servis merkezine gönderilebilir. Her ülkedeki yetkili servis merkezlerinin tam adresi, TEFAL/T-FAL web sitesinden (www.tefal.com) veya ilgili ülkenin Ülke Listesinde belirtilen Müşteri Hizmetleri telefon numarası aranarak öğrenilebilir. TEFAL/T-FAL, mümkün olan en iyi satış sonrası hizmeti sunmak ve müşteri memnuniyetini sürekli olarak iyileştirmek için yetkili bir TEFAL/T-FAL servis merkezinde ürünlerini onaran veya değiştiren tüm müşterilere bir anket gönderebilir. Uluslararası TEFAL/T-FAL garantisi, yalnızca ilgili ülkelerden birinde satın alınan ürünler için geçerlidir ve Ülke Listesinde belirtilen ülkelere birinde yalnızca evsel kullanıma yöneliktir. Bu garanti; yanlış kullanım, ihmal, TEFAL/T-FAL'in talimatlarına uyulmaması ya da ürünün izinsiz olarak değiştirilmesi veya onarılması, tüketici tarafından yanlış paketlenmesi veya taşıyıcı tarafından doğru taşınmamasından kaynaklanan hasarları kapsamaz. Ayrıca normal aşınma ve yıpranmayı, sarf malzemelerinin bakımını veya değiştirilmesini ya da aşağıdakileri kapsamaz:

- yanlış türde su veya sarf malzemesi kullanımı
- kireç tortusu (kireç çözme işlemi kullanımı talimatlarına göre yapılmalıdır)
- yangınlar, seller, şimşek vb. dahil kazalar
- mekanik hasar, aşırı yük
- profesyonel veya ticari kullanım
- ürünün cam veya porselen malzemelerinin kırılması
- ürüne su, toz veya böcek girmesi (böcekler için özel olarak tasarlanmış özelliklere sahip cihazlar hariç)
- özel olarak ürün etiketinde veya diğer yerel şartnamelerde belirtilen voltaj veya frekans dışındaki bir voltaj veya frekansa kaynaklanan hasar veya arıza.

Tüketici hakları:

Uluslararası TEFAL/T-FAL garantisi, tüketicilerin haklarını, hariç tutulmayacak veya sınırlandırmayacak hakları ya da tüketicinin ürünü satan perakende satıcı karşısında sahip olduğu hakları etkilemez. Bu garanti, tüketiciye belirli haklar sağlar ve tüketici bölgeden bölgeye veya ülkeden ülkeye değişiklik gösteren başka hakları da kullanabilir.

* TEFAL cihazları, Amerika ve Japonya gibi bazı bölgelerde T-FAL markası altında satılmaktadır. TEFAL/T-FAL, Groupe SEB'nin tescilli ticari markasıdır.

** Bir ürün Ülke Listesinde bulunan bir ülkede satın alınıp Listede bulunan bir başka ülkede kullanıldığında ürün, Listede garanti süresi farklı bir ülkede satın alınmış olsa dahi uluslararası TEFAL/T-FAL garanti süresi ürünün kullanıldığı ülkede geçerli olan süre olacaktır. Kullanıldığı ülkenin dışındaki bir yerde satın alınan ürünlerin onarım işlemi, TEFAL/T-FAL ürünü yerel olarak satmıyorsa daha uzun sürebilir. Ürünün kullanıldığı ülkede onarıma tabi olmadığı durumlarda, uluslararası TEFAL/T-FAL garantisi mümkün olan durumlarda benzer bir ürünle veya benzer fiyatlı alternatif bir ürünle değişim ile sınırlı olacaktır.

Garanti talebinde bulunmak istiyorsanız lütfen bu belgeyi başvuru amacıyla saklayın.

Meksika'ya özel:

Ülke Listesinde bulunan veriler, doğrudan Yetkili Servis Merkezi ile yedek parça ve aksesuarları satın alabileceğiniz yere de karşılık gelir.

TEFAL/T-FAL, yetkili servis merkezi olmayan yerler için özel olarak bu garantiye uymak amacıyla yapılan makul nakliye masraflarını karşılayacaktır.

TR

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES

www.tefal.com

AE	الإمارات العربية المتحدة UAE	1 year	8002440305	www.tefal-me.com
AM	ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	2 տարի 2 years	011 900 800	SEB Ուկրաինա խումբը գնորդություն խարկովի խնդրի, 175, Կիև, 02121 Ուկրաինա
AR	ARGENTINA	2 años 2 years	0800-122-2732	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Av. del Libertador 8620 - Piso 9, oficinas 9.1 y 9.2 C1429BNT - CABA, Argentina
AT	ÖSTERREICH AUSTRIA	2 Jahre 2 years	01 890 3476	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
AU	AUSTRALIA	1 year	1300307824	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
BA	BOSNA I HERCEGOVINA	2 godine 2 years	Info-linija za potrošače 033 207 781	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Valtera Perica 6/I 71000 Sarajevo
BE	BELGIE BELGIE BELGIUM	2 ans 2 jaar 2 years	070 23 31 59	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BG	БЪЛГАРИЯ BULGARIA	2 години 2 years	0700 10 330	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
BH	البحرين BAHRAIN	1 year	17716666	www.tefal-me.com
BR	BRASIL BRAZIL	1 ano 1 year	11 2060 9777	Seb Comercial gAv Jomalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
BY	БЕЛАРУСЬ BELARUS	2 года 2 years	37529 1597875	ЗАО «Группа СЕБ-Востока», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
CA	CANADA	1 an 1 year	1-800-418-3325	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CH	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	2 ans 2 Jahre 2 years	044 837 18 40	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
CL	CHILE	2 años 2 years	02 2 884 46 06	GRUPE SEB CHILE Comercial y Servicios Plus Service Ltda Avenida Santa María 0858, Providencia - Santiago
CO	COLOMBIA	2 años 2 years	018000520022	GRUPE SEB ANDEAN Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica, Cundinamarca atencionalcliente@gruposseb.com
CZ	ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	2 roky 2 years	731 010 111	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DE	DEUTSCHLAND GERMANY	2 Jahre 2 years	0212 387 400	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
DK	DANMARK DENMARK	2 år 2 years	43 350 350	Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vallensbæk Strand
EE	EESTI ESTONIA	2 aastat 2 years	668 1286	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

EG	مصر EGYPT	سنة واحدة 1year	16622	جروب سب ايجيبت القاهرة 111 شارع الجمار - مصر الجديدة الإسكندرية طريق المياد - سموحة
ES	ESPAÑA SPAIN	2 años 2 years	933 06 37 65	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecorbur 08018 Barcelona
FI	SUOMI FINLAND	2 vuotta 2 years	09 8946 150	Groupe SEB Finland OY Pakkalanluja 6 01510 Vantaa
FR	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	2 ans 2 years	09 74 50 47 74	GRUPE SEB France - Services Consommateurs Moulinex 112 Ch. Moulin Caron, TSA 82002 69134 ECULLY Cedex
GR	ELLADA GREECE	2 χρόνια 2 years	2106371251	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καποδιστρίου 7 Τ.Κ. 145 84 Κ. Κηφισιά
HK	香港 HONG KONG	1 year	8130 8998	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
HR	HRVATSKA CROATIA	2 godine 2 years	01 30 15 294	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
HU	MAGYARORSZÁG HUNGARY	2 év 2 years	06 1 801 8434	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budapest, Pusztás Tivadar út 14
ID	INDONESIA	1 year	+62 21 6220 2288	PT GROUPE SEB INDONESIA MSD, TCC Batavia Bld, Jl. K.H. Mas Mansyur No. 126, Karet Tengsin, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10250, Indonesia
IE	REPUBLIC OF IRELAND	2 years	01 677 4003	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
IN	INDIA	2 years	8860555777	Groupe SEB India (P) Limited C-67, 3RD FLOOR, DDA SHEDS, OKHLA PHASE 1, NEW DELHI – 110020, INDIA
IT	ITALIA ITALY	2 anni 2 years	199 207 354	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
JO	الأردن JORDAN	1 year	5665505	www.tefal-me.com
JP	日本 JAPAN	1年 1 year	0570-077772	株式会社 グループセブ ジャパン 〒107-0062 東京都港区南青山 1-1-1 新青山ビル 東館4階
KR	한국 KOREA	1 year	080-733-7878	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 종로구 종로1길 50, 더케이아트타워 8층 14층 03142
KW	الكويت KUWAIT	1 year	1807777 Ext.:2104	www.tefal-me.com
KZ	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	2 жыл 2 years	727 3977575	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3-жұдылс, XII-қимбат
LB	لبنان LEBANON	1 year	4414727	www.tefal-me.com
LT	LIETUVA LITHUANIA	2 metai 2 years	5 214 0057	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D, ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
LU	LUXEMBOURG	2 ans 2 years	0032 70 23 31 59	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
LV	LATVIJA LATVIA	2 gadi 2 years	6 616 3403	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D, ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

RU p. 3 – 25

UK p. 26 – 47

KK p. 48 – 70

ES p. 71 – 92

PT p. 93 – 114

EN p.116 – 137

DE p.138 – 161

TR p.162 – 183