

Tefal®
DELICES

EN

TR

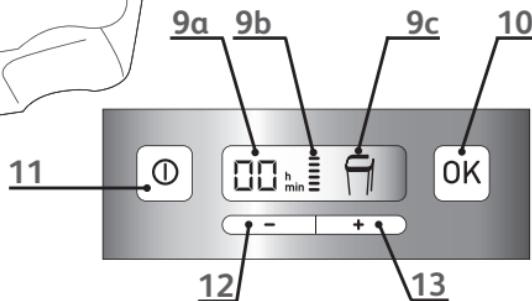
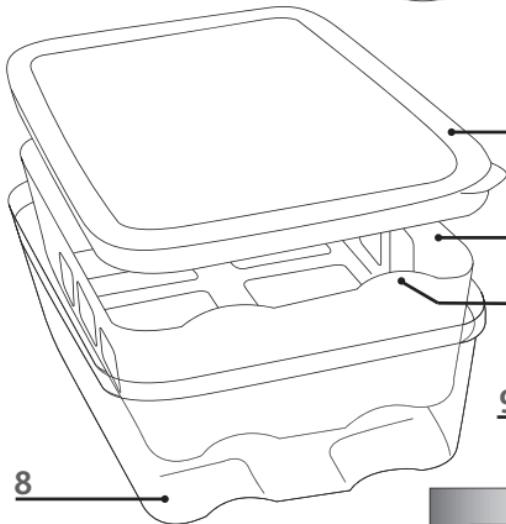
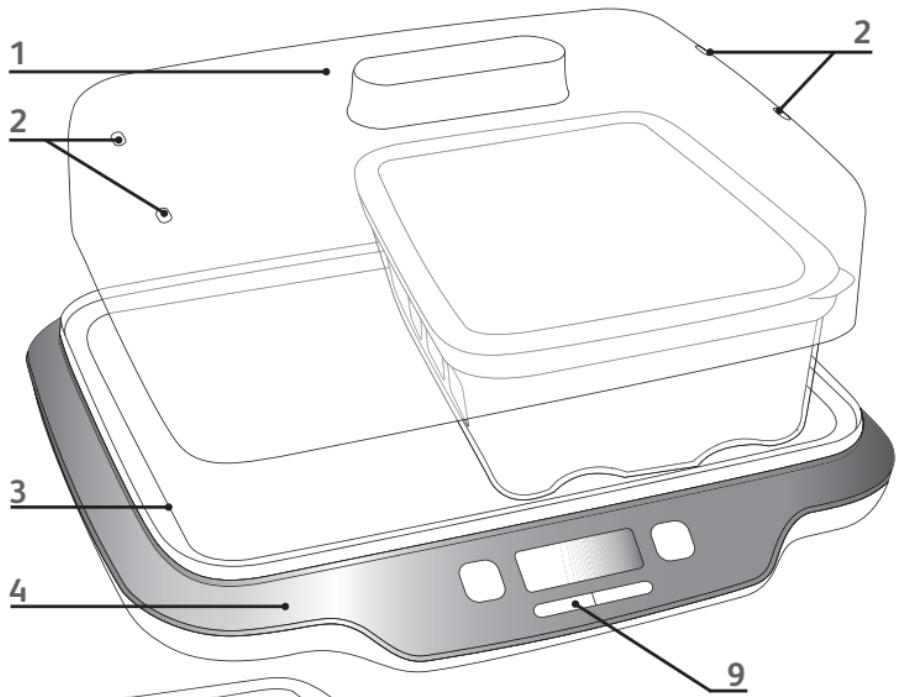
BU

RO

EL



www.tefal.com



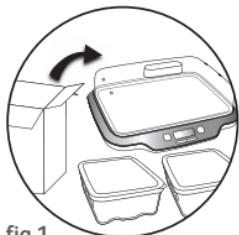


fig.1

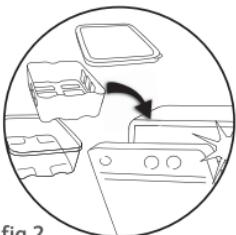


fig.2



fig.3

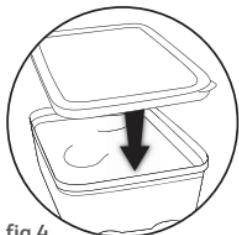


fig.4



fig.5



fig.6

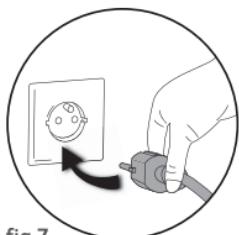


fig.7

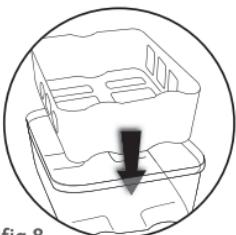


fig.8

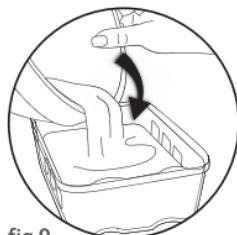


fig.9

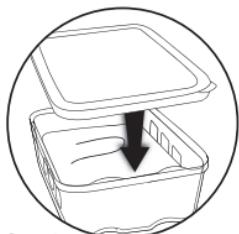


fig.10



fig.11



fig.12

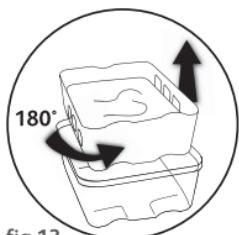


fig.13

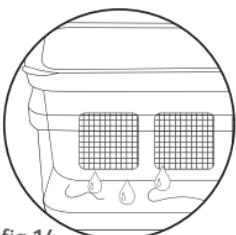


fig.14



fig.15

SAFETY RECOMMENDATIONS

Always read the instructions carefully before using your appliance for the first time and keep them for future use: any use that does not conform to the instructions will release Tefal from all responsibility.

- This appliance conforms to all relevant safety legislation, including low voltage directives, regulations on electro-magnetic compatibility and materials in contact with foodstuffs, and environmental legislation.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Check that the power voltage of your appliance corresponds to that of your mains installation.
The warranty will be deemed void in the event of an electrical connection error.
- The appliance is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- It is not intended to be used in the following cases, which are not covered by the guarantee:
 - In kitchen corners reserved for staff in shops, offices and other professional environments.
 - On farms.
 - By hotel or motel clients, or on other residential premises.
 - In bed and breakfast accommodation and other similar environments.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it or when cleaning it.
- Do not use your appliance if it is not working properly or if it has been damaged. Should this be the case, contact a Tefal approved service centre (see after-sales list).
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as this will cause serious damage.
- Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the client should be performed by a Tefal approved service centre.
- Never place the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not allow children to reach the power cord.
- Connect the appliance to a socket that has been grounded. If you wish to use an extension lead, check that the socket has an earthed conductor.
- The power cord should never be placed close to or in contact with the hot parts of your appliance, near a heat source or on a sharp angle.
- Do not use your appliance if the power cord or the plug is damaged. To avoid all possible danger, have them replaced at a Tefal approved service centre (see list in the service booklet).
- For your own safety, only use Tefal accessories and spare parts which are suitable for your appliance.
- All appliances are subject to stringent quality control procedures. Practical tests are performed at random on appliances, which may explain any signs of use.



Environment protection first!

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

Description

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1 Appliance lid | Control panel |
| 2 Steam outlet holes | 9 LCD screen |
| 3 Slots for glass pots | a Time remaining display |
| 4 Base | b Cycle in progress display |
| 5 Lids for tub | c Programme display |
| 6 Strainers | 10 OK button |
| 7 Grips areas | 11 On/Off button |
| 8 Ultra-resistant tub | 12 Set time - - key |
| | 13 Set time - + key |

Recommendations

Before using for the first time

- Remove all packaging, stickers or accessories from the inside and outside of the appliance - **fig.1**.
- Clean the tubs, the lids and the strainers with warm soapy water or in the dishwasher - **fig.2**. The lid of the appliance can be cleaned with warm soapy water. To clean inside the pot, wiping with a sponge will suffice – be careful not to use the abrasive side of the sponge as this will damage the appliance. Do not use abrasive cleaning products. Never place or submerge the appliance body in water.

During use

- Do not move the appliance during use, in particular, do not open the lid. Do not place the appliance in places where there are vibrations (e.g. on a refrigerator) or exposed to air currents. Respecting these recommendations will ensure the success of your preparations.
- Use your appliance at room temperature. The ideal temperature to succeed your preparation is between 20°C & 25°C. Below 20°C, increase the fermentation time to get a better result. Above 25°C, the fermentation time could be reduced.

At the end of the cycle

- Along the process, the shape of the strainer may change: when the strainer is still humid, it may be less tense. It recovers its initial shape once it is fully dry.

The tubs, the strainers and the lids are strictly reserved for yogurt preparation. Do not put them in the freezer compartment or in a deep freezer. Do not use them in a microwave oven or a oven.

To ensure success for all your preparations here are a few rules to follow.
Low heat and long fermentation, that's the secret!
The mixture is transformed into yogurt or strained yogurt by being incubated at the right temperature for a certain period.

Choice of ingredients

Milk

What milk should you use?

All our recipes (unless otherwise stipulated) are prepared using cow's milk. You can use vegetal milk such as soya milk for example as well as sheep or goat's milk but, in this case, the firmness of the yogurt may vary depending on the milk used. Raw milk or long-life milks and all the milks described below are suitable for your appliance:



Preferably choose a whole milk that does not need boiling (long-life UHT milk or powdered milk). Raw (fresh) milk must be boiled then cooled and needs the skin removing.

- **Long-life sterilised milk:** UHT whole milk results in firmer yogurts. Using semi-skimmed milk will result in less firm yogurts. However, you can use semi-skimmed milk and drain your yogurt for one to three hours in order to get the texture desired.
- **Pasteurised milk:** this milk makes the yogurt creamier and produces a small bit of skin on the top.
- **Raw milk (farm milk):** this must be boiled. It is also recommended to let it boil for a long time. It would be dangerous to use this milk without boiling it. You must then leave it to cool before using it in your appliance. Culturing using yogurts prepared with raw milk is not recommended.
- **Powdered milk:** using powdered milk will result in very creamy yogurts. Follow the instructions on the manufacturer's box.

If you have boiled the milk, wait until it has reached room temperature before adding the ferment.

Use the milk at room temperature in order not to destroy the properties of your ferment.

Ferment

This is made either from:

- One shop-bought natural yogurt with the longest expiry date possible; your yogurt will therefore contain more active ferment for a firmer yogurt.
- From one of your recently prepared yogurts – this must be natural and recently prepared. This is called culturing. After five culturing processes, the used yogurt loses active ferments and therefore risks giving a less firm consistency. Then you need to start again using a shop-bought yogurt.

Preparing your yogurt

Preparing the mixture for 1 tub

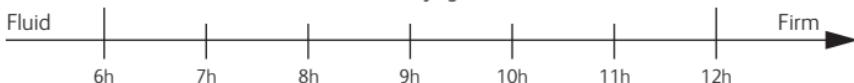
- You need 1 l of milk (cf. choice of ingredients) and 80 gr or 1 full tablespoon of yogurt (cf. choice of ingredients).
- Pour 1 l of milk in a large bowl & add the yogurt.
- Beat the yogurt using a fork or whisk until you obtain a good mixture.
- Pour the preparation directly into the tub - **fig.3** and close the lids - **fig.4**. If you wish to drain your yogurt please follow instructions for preparing strained yogurt (cf. Preparing strained yogurt)
- Repeat the operation if you want to prepare a second tub of yogurt.

Start the appliance

- Place the filled yogurt tubs (with their lids) on the base of the appliance - **fig.5**.
- Close the lid over the product - **fig.6**.
- Plug in the appliance - **fig.7**.
- Press the button 
- The preset time flashes: 8 hours.
- If necessary, adjust the time using the + and – keys in order to get the texture and the taste you like.
- Confirm using the key 
- The cycle starts.

Fermentation time

- Your yogurt will require fermentation of between 6 to 12 hours depending on the base ingredients and the desired result. The longer the fermentation time, the firmer and sour the yogurt.



End of cycle and cooling

- 3 beeps indicate the end of cycle. After 5 minutes, the appliance automatically stops by itself. Press  to stop the beeping. Holding down the key will allow you to return to the menu. It is possible to add time by pressing the + or – key and confirming with the key .
- Unplug the appliance.
- At the end of the cycle, place in the refrigerator for at least four hours before consuming so that they are firm.
- The optimum thickness of your yogurt will be obtained after 12H in the fridge.

Preservation

- Natural yogurt will keep in the refrigerator for a maximum of seven days.

Preparing your strained yogurt

Preparing the mixture for 1 tub

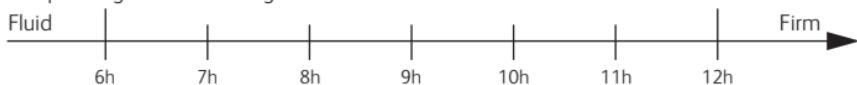
- You need 1 l of milk (cf. choice of ingredients) and 80 gr or 1 full tablespoon of yogurt (cf. choice of ingredients).
- Pour 1 l of milk in a large bowl & add the yogurt.
- Beat the yogurt using a fork or whisk until you obtain a good mixture (no need to mix it delicately).
- Place the filter into the yogurt tub in the fermentation position (lower position) - **fig.8**.
- Pour the preparation directly into the strainer which has been placed into the tub previously - **fig.9**. Do not fill them above the level of the lip on the strainer (you need to be able to lift it out to strain the preparation). Close the lid - **fig.10**.

Start the appliance

- Place the filled tubs (with filters and lids) on the base of the appliance - **fig.11**.
- Close the lid over the product - **fig.12**.
- Plug in the appliance - **fig.7**.
- Press the button **①**.
- The preset time flashes: 8 hours.
- If necessary, adjust the time using the + and – keys in order to get the texture and the taste you like.
- Confirm using the key **OK**.
- The cycle starts.

Fermentation time

- Your preparation will require fermentation of between 6 to 12 hours depending on the base ingredients and the desired result.



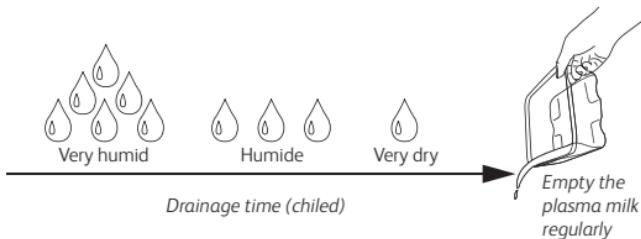
End of cycle and cooling

- 3 beeps indicate the end of cycle. After 5 minutes, the appliance automatically stops by itself. The beep will last for 30 seconds. Press **OK** to stop the beeping. Holding down the key will allow you to return to the menu. It is possible to add time by pressing the + or – key and confirming with the key **OK**.
- Unplug the appliance.

Draining, storage and cooling

- When the preparation process ends, lift up the strainer by the lip, turn it through 180° and replace it in the yogurt tub so that it is in the draining position - **fig.13-14**. Place the lid on top of it.
- Allow it to drain for at least 3 hours in the fridge, depending on your taste you might drain it up to 12H. If you want a really thick texture allow it to drain overnight in the fridge.
- The optimum thickness of your yogurt will be obtained after 12H in the fridge.

- As soon as draining is finished, empty the lactoserum (whey) from the tub then replace the strainer into the tub and close the lid. Store your strained yogurt in the fridge.
- Do not use any sharp objects in the filter - **fig.15.**



* When you prepare yogurt or strained yogurt lactoserum (whey) is formed. This liquid, which you drain more or less to obtain a drier or less dry preparation, is not harmful to your health; rather, it contains a lot of minerals.

Preservation

- The strained yogurt should be kept chilled and should be eaten at the latest within seven days.

Maintenance

- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Never place or submerge the appliance body in water. Clean with a wet cloth and hot soapy water. Rinse carefully and dry.
- Clean the tubs, lids and strainers with warm soapy water or in the dishwasher - **fig.2.**
- The lid of the appliance can be cleaned with warm soapy water.
- A simple wipe using a sponge will suffice to clean the inside of the base.
- Wash the filter quickly after use. If you hand wash it, allow it to dry in the open air.

Troubleshooting

Unsatisfactory results

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	RESOLUTION
Yogurts that are too liquid.	<ul style="list-style-type: none">Use of semi-skimmed or skimmed milk without adding powdered milk (the milk used alone is not rich enough in proteins).	<ul style="list-style-type: none">Add one pot of yogurt made with powdered milk (two with skimmed milk) or use whole milk.
	<ul style="list-style-type: none">Movement, impacts or vibrations in the appliance during fermentation.	<ul style="list-style-type: none">Do not move the appliance while in operation.Do not place on a refrigerator.
	<ul style="list-style-type: none">The ferment is no longer active.	<ul style="list-style-type: none">Change the ferment or brand of chilled yogurt.Check the use-by-date of your ferment or your chilled yogurt.
	<ul style="list-style-type: none">The appliance was opened during the cycle.	<ul style="list-style-type: none">Do not remove the tubs or open the appliance before the end of the cycle (approximately eight hours).Keep the appliance away from air currents during use.
	<ul style="list-style-type: none">Fermentation time too short.	<ul style="list-style-type: none">Increase the fermentation time using the timer.
Yogurts that are too liquid.	<ul style="list-style-type: none">The tubs were not cleaned/rinsed properly.	<ul style="list-style-type: none">Before pouring the preparation into the tubs, check that there is no trace of washing up liquid, cleaning products or dirt inside the tubs.
Yogurts too acidic.	<ul style="list-style-type: none">Fermentation time too long.	<ul style="list-style-type: none">Reduce the fermentation time for the next batch.
A translucent liquid (called serum) formed on the surface or on the sides of the yogurt at the end of fermentation.	<ul style="list-style-type: none">Too much fermentation.	<ul style="list-style-type: none">Reduce the fermentation time and/or add powdered milk.

Operating problems

EN

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	RESOLUTION
The appliance is not working.	<ul style="list-style-type: none">• Connection.	<ul style="list-style-type: none">• First check the appliance connection.
The appliance is properly connected but does not work.	<ul style="list-style-type: none">• Technical problem.	<ul style="list-style-type: none">• Do not move the appliance while in operation.• Do not place on a refrigerator. Contact your dealer or a Tefal approved service centre.
I programmed the wrong fermentation time.		Hold the OK button down to return to the initial menu. Afterwards, you can readjust the time – important: the cycle will restart from the beginning!

GÜVENLİK TALİMATLARI

Cihazınızı ilk defa kullanmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyun ve ileride ihtiyacınız olduğunda başvurmak üzere saklayın. Tefal, cihazın uygunsuz kullanımından doğabilecek her türlü sorumluluğu reddetmektedir.

- Bu cihaz, düşük voltaj, elektromanyetik uyumluluk, gıdalarla temas eden maddeler ve çevre korunmasına yönelik düzenlemelerle uyumludur.
- Bu cihaz fiziksel, duyusal veya zihinsel engeli olan (erişkin veya çocuk) veya cihaz hakkında hiçbir tecrübe veya bilgisi olmayan şahıslar tarafından, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında olmadıkları veya bu kişi tarafından cihazın kullanımı konusunda eğitilmekleri takdirde kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamamalarına dikkat edilmelidir.
- Cihazın voltaj gücünün, şebekenizle uyumlu olduğunu kontrol edin. **Herhangi bir bağlantı hatası durumunda, cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır.**
- Cihaz yalnızca ev içinde kullanım amaçlı olarak tasarlanmıştır. Ticari amaçla kullanılması veya talimatlara uygun olmayan şekilde kullanılması halinde, üretici sorumluluk kabul etmez, cihaz garanti kapsamı dışında kalır.
- Bu cihaz aşağıda belirtilen amaçlarla kullanılamaz, aksi halde garanti kapsamı dışında kalacaktır:
 - mağazalarda, bürolarda ve diğer çalışma ortamlarındaki personel ayrılmış mutfaklarda kullanım,
 - Otel, motel veya konaklama amaçlı diğer alanlarda müşteriler tarafından kullanım,
 - Bed and Breakfast konaklama alanlarında veya benzer alanlarda kullanım.
- Kullandıktan sonra veya temizlerken, cihazınızın şifini prizden çıkarın.
- Düzgün bir şekilde çalışmaması veya hasar görmüş olması halinde cihazı kullanmayın. Bu durumda Tefal yetkili servisine başvurun (liste aşağıda verilmiştir).
- Cihazı ısı kaynakları veya sıcak bir fırının yakınına yerleştirmeyin, ciddi şekilde hasara neden olabilir.
- Normal temizleme ve kullanım dışındaki tüm müdahalelerin Tefal yetkili servisi tarafından gerçekleştirilmesi gerekmektedir.
- Cihazı veya besleme kablosunu asla su veya herhangi başka bir sıvı içine sokmayın.
- Çocukların besleme kablosuna erişmesine izin vermeyin.
- Cihazın bağlantısını gerçekleştireceğiniz prizin topraklı bir priz olması gerekmektedir. Uzatma kablosu kullanmanız halinde, topraklı olmasına dikkat edin.
- Besleme kablosunun sıcak veya keskin yüzeylerin civarında bulunurulmaması gerekmektedir.
- Besleme kablosu veya fişi hasar görmüş olan cihazı kullanmayın. Her türlü olası tehlikenin engellenmesi amacıyla, bu unsurların yetkili bir Tefal merkezi tarafından değiştirilmelerini sağlayın (aşağıda verilen listeye bkz.).
- Güvenliğiniz için, yalnızca cihazınızla uyumlu olan Tefal aksesuarlarını ve yedek parçalarını kullanın.
- Tüm cihazlar sıkı kalite kontrolüne tabi tutulmaktadır. Cihazlar üzerinde kullanım testi gerçekleştirilmektedir, cihaz üzerinde tespit edilebilecek olan izlerin nedeni budur.



Önce çevre koruması!

- ① Cihazınız yeniden kazandırılabilir veya geri dönüşümü sağlanabilir unsurlara sahiptir.
- ② Bu amaca yönelik toplama noktalarına bırakın.

Tanım

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 Kapak | Kontrol paneli |
| 2 Buhar çıkış delikleri | 9 LCD ekran |
| 3 Cam kase yuvaları | a Zaman gösterge ekranı |
| 4 Taban | b Devam etmekte olan işlem ekranı |
| 5 Hazırlama kabı kapağı | c Program ekranı |
| 6 Süzgeçler | 10 OK butonu |
| 7 Süzgeç tutma yeri | 11 On/Off butonu |
| 8 Ultra dayanıklı hazırlama kabı | 12 Zaman ayarı (-) |
| | 13 Zaman ayar (+) |

Tavsiyeler

İlk kullanımdan önce

- Tüm ambalaj unsurlarını, cihazın iç ve dış kısmındaki etiketleri çıkarın - fig.1.
- Hazırlama kaplarını, kapakları ve süzgeçleri sabunlu sıcak suyla veya bulaşık makinesinde yıkayın - fig.2. Cihazın kapağının sıcak sabunlu suyla yıkanması gerekmektedir. Kesenin içini temizlemek için, süngerle silinmesi yeterlidir - süngerin aşındırıcı tarafını kullanmamaya dikkat edin, yüzeylere zarar verebilirisiniz. Aşındırıcı özellikle temizlik-maddesi kullanmayın. Cihazın gövdesini asla su içine sokmayın.

Kullanım sırasında

- Cihazı yerini kullanım halindeyken değiştirmeyin, kapağı açmayın. Cihazı titreşime (çamaşır makinesi) veya hava akımlarına maruz kalabileceği yerlere yerleştirmeyin. Başarılı sonuçlar elde edebilmek için, bu tavsiyelere uyun.
- Cihazınızı oda sıcaklığında kullanın. Başarılı sonuçlar elde edilebilmesi için, ideal ısı 20°C & 25°C arasındadır. 20°C altında, daha iyi sonuç elde edilmesi için fermantasyon işlemi süresi artar. 25°C üzerinde, fermantasyon süresi azalabilir.

İşlem sonunda

- İşlem sırasında, süzgeçin şeklinde değişiklik oluşabilir: süzgeç halen daha ıslak ise, gergin halde bırakılabilir. Kuruduğunda başlangıç şeklini alır.

Hazırlama kapları, süzgeçler ve kapaklar, yalnızca yoğurt hazırlanmasına yönelik olarak tasarlanmıştır. Bu unsurları, buzluk veya derin dondurucu içine koymayın. Mikrodalga fırın veya fırın içinde kullanmayın.

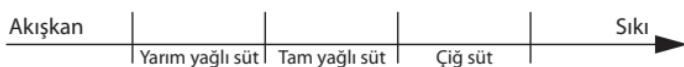
**Başarılı sonuçlar elde etmeniz için, işte takip etmeniz gereken birkaç kural.
Düşük ısı ve uzun fermantasyon, işin sırrı burada!
Yoğurda dönüşecek olan karışımın, belli bir süre boyunca, doğru ısında ferment olması gerekmektedir.**

Malzeme seçimi

Süt

Hangi sütü kullanmalısınız?

Tüm tariflerimiz (aksi ifade edilmediği sürece) inek sütüyle hazırlanır. Soya sütü gibi bitkisel sütler, koyun, keçi sütü ve günlük süt de kullanabilirsiniz, ancak bu durumda yoğurdun akışkanlığı kullanılan süté göre değişiklik gösterecektir. Çiğ süt veya uzun ömürlü süt ve aşağıda sayılan bütün sütler, uygulama için uygundur:



Kaynatılması gerekmeyen sütleri tercih edin (uzun ömürlü pastörize süt veya günlük süt).

Çiğ süt (taze süt) kaynatılmalı ve soğutulmalı, üzerinde biriken kaymağı alınmalıdır.

• Uzun ömürlü süt: Uzun ömürlü tam yağlı sütlerden daha koyu yoğurtlar elde edilir. Yarım yağlı sütlerden daha sulu yoğurtlar elde edilecektir. Ancak, yarım yağlı süt kullanabilir ve arzuladığınız kıvamı elde edinceye dek, yoğurdunuza bir ila üç saat boyunca süzebilirisiniz.

• Pastörize süt: Bu sütten krem kıvamında, ince kaymaklı yoğurt elde edilir.

• Çiğ süt (çiftlik sütü): Kaynatılması gerekmektedir. Uzun süre boyunca kaynamaya bırakılması tavsiye edilir. Bu sütün kaynatılmadan kullanılması tehlikeli olabilir. Sütü cihazınızda kullanmadan önce soğumasını bekleyin. Çiğ sütle hazırlanmış olan yoğurtların maya olarak kullanımı tavsiye edilmemektedir.

• Süt tozu: Süt tozu kullanımı oldukça kremsi yoğurt elde edilmesini sağlar. Üreticinin kutusu üzerindeki talimatlarına uyun.

Maya

Kaynamış süt kullanıyorsanız, mayayı eklemeden önce oda sıcaklığını dönmесиni bekleyin.

Mayalanmayı sağlayan bakterilerin imha edilmemesi için, oda sıcaklığında süt kullanın.

Maya şu şekilde elde edilir:

- Son kullanma tarihi olabildiğince uzak olan, marketlerden satın alınan sade taze yoğurt, yoğun kıvamlı bir yoğurt elde etmeniz için daha fazla mayalayıcı unsuru sahip olacaktır.

- Kısa sürece önce hazırlanmış olan yoğurt – bu yoğurdun kısa bir süre önce hazırlanmış, sade yoğurt olması gerekmektedir. Bu işleme mayalaması işlemi adı verilir. Beş adet mayalamayı takiben, kullanılan yoğurt mayalayıcı özelliklerini kaybetmeye başlar ve elde edilen yoğurdun kıvamı daha sulu bir hal alır. Bu nedenle, dışarıdan yoğurt satın alarak yeniden başlamanız gerekecektir.

Kendi yoğurdunuzu hazırlayın

1 lt. kap için karışım hazırlanması

- 1 litre süte (bkz. malzeme seçimi) ve 80 gram veya 1 dolu yemek kaşığı yoğurda (bkz. malzeme seçimi) ihtiyacınız olacak.
- Geniş bir kase içine 1 litre sütu boşaltın ve yoğurdu ekleyin.
- İyi bir karışım elde edinceye dek, bir çatal yardımıyla karıştırın.
- Karışımı direkt olarak kap içine koyun - fig.3 ve kapağı kapatın - fig.4. Yoğurdu süzmeyi arzu ediyorsanız, lütfen süzme yoğurt hazırlanmasına ilişkin talimatlara bkz. (bkz. Süzme yoğurt hazırlanması)
- İkinci bir kap daha hazırlamayı arzu ediyorsanız, aynı işlemi tekrar edin.

Cihazınızı çalıştırın

- Doldurulmuş yoğurt kaplarını cihaza yerleştirin (kapaklarıyla birlikte) - fig.5.
- Cihazın kapağını kapatın - fig.6.
- Cihazın fişini prize takın - fig.7.
- On/Off düğmesine basın .
- Belirlenen süre yanıp söner: 8 saat.
- Gerekirse, arzuladığınız kıvam ve lezzet ayarı için, süreyi - ve + tuşlarıyla ayarlayın.
-  tuşunu kullanarak onaylayın.
- İşlem başlar.

Fermantasyon süresi

- Yoğurt, kullanılan malzemelere ve arzulanan sonuca bağlı olarak 6 ila 12 saat arasında fermantasyon gerektirir. Fermantasyon süresi ne kadar uzun tutulursa, yoğurdun kıvamı o denli koyu olacaktır.



İşlem sonu ve soğutma

- İşlem sonu 3 adet bip sesi ile haber verilir. 5 dakika sonunda, cihaz kendiliğinden kapanır. Bip sesini durdurmak için  tuşunu kullanın. Anahtara basılı tutulması, menüye dönülmescini sağlar. - ve + tuşlarına basarak ve  tuşuya onaylayarak zaman ayarlanabilir.
- Cihazın fişini prizden çıkarın.
- İşlem sonunda, yoğurdu tüketmeye başlamadan önce, kıvamını bulması için en az bir saat boyunca buzdolabına koyun.
- Yoğurt, buzdolabında 12 saat bekledikten sonra en iyi kıvamına erişir.

Muhafaza edilmesi

- Doğal yoğurt, buzdolabında maksimum yedi gün boyunca muhafaza edilebilir.

Kendi süzme yoğurdunuzu hazırlayın

1 lt. kap için karışım hazırlanması

- 1 litre süte (bkz. malzeme seçimi) ve 80 gram veya 1 dolu yemek kaşığı yoğurda (bkz. malzeme seçimi) ihtiyacınız olacak.
- Geniş bir kase içine 1 litre sütü boşaltın ve yoğurdu ekleyin.
- İyi bir karışım elde edinceye dek, bir çatal yardımıyla karıştırın (yavaş karıştırmanız gerekmektedir).
- Süzgeci fermantasyon pozisyonunda (aşağı pozisyon) yoğurt kabı içine yerleştirin - fig.8.
- Karışımı, doğrudan, daha önceden hazırlanmış olan kap içine yerleştirilmiş süzgece koyun - fig.9. Süzgeç üzerindeki dudak kısmının seviyesini aşmayın (karışımı yapmak için bu kısmı kaldırmanız gerekecek). Kapağı kapatın - fig.10.

Cihazınızı çalıştırın

- Doldurulmuş yoğurt kaplarını cihaza yerleştirin (süzgeç ve kapaklarla birlikte) - fig.11.
- Cihazın kapağını kapatın - fig.12.
- Cihazın fişini prize takın - fig.7.
- On/Off düğmesine basın .
- Belirlenen süre yanıp söner: 8 saat.
- Gerekirse, arzuladığınız kıvam ve lezzet ayarı için, süreyi – ve + tuşlarıyla ayarlayın.
-  tuşunu kullanarak onaylayın.
- İşlem başlar.

Fermantasyon süresi

- Yoğurt, kullanılan malzemelere ve arzulanan sonuca bağlı olarak 6 ila 12 saat arasında fermantasyon gerektirir.

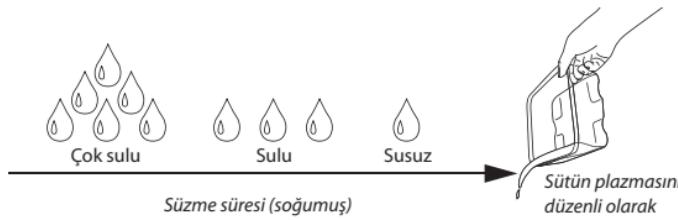


İşlem sonu ve soğutma

- İşlem sonu 3 adet bip sesi ile haber verilir. 5 dakika sonunda, cihaz kendiliğinden kapanır. Bip sesi 30 saniye kadar devam eder. Bip sesini durdurmak için  tuşunu kullanın. Anahtara basılı tutulması, menüye dönülmesini sağlar. – ve + tuşlarına basarak ve  tuşıyla onaylayarak zaman ayarlanabilir.
- Cihazın fişini prizden çıkarın.

Süzme İşlemi, soğutma

- Hazırlama işlemi sona erdiğinde, süzgeci kaldırın ve 180° döndürün, ardından yoğurt kabı içine yerleştirin, bu süzme pozisyonudur - fig.13-14. Kapağını kapatın.
- Buzdolabı içinde 3 saat boyunca süzme işlemini bekleyin, damak tadınıza göre bu işlemi 12 saatte dek uzatabilirsiniz. Koyu kıvamlı yoğurt elde etmek istiyorsanız, bütün bir gece boyunca buzdolabında bırakabilirsiniz.
- Yoğurt, buzdolabında 12 saat bekledikten sonra en iyi kıvamına erişir.
- Süzme işlemi sona erdiğinde, haznedeki sıvıyı boşaltın. Süzgeci, yoğurt kabı içine yerleştirin ve kapağını kapatın. Süzülmüş yoğurdu buzdolabına koyun.
- Süzgeç içinde kesici bir nesne kullanmayın - fig.15..



* Yoğurt veya peynir altı suyu (kesilmiş süt) hazırladığınızda, duruma göre koyu ve gevşek kıvamlı olan bu karışım sağlığa zararlı değildir, aksine birçok mineral içerir.

Hazırlanışı

- Süzme yoğurdun soğuk yerde muhafaza edilmesi ve yedi gün içinde tüketilmesi gerekmektedir.

Bakım

- Cihazı temizlemeden önce, fişini daima prizden çıkarın.
- Cihazın gövdesini asla su içine sokmayın. Islak bez ve sıcak sabunlu suyla temizleyin. Özenli bir şekilde durulayın ve kurulayın.
- Tüpleri, kapakları ve süzgecileri sıcak sabunlu suyla veya bulaşık makinesi içinde yıkayın - fig.2.
- Cihazın kapağı sıcak sabunlu suyla temizlenebilir.
- Tabanın içinden temizliği için, ıslak süngerle silinmesi yeterli olacaktır.
- Süzgeci kullandıktan hemen sonra yıkayın. Elde yıkıyorsanız, açık havada kurutun.

Sorun tespiti

Tatmin etmeyen sonuç alınması

SORUNLAR	OLASI NEDENLER	ÇÖZÜNMÜ
Yoğurt son derece civik bir kıvama sahip.	<ul style="list-style-type: none">Toz süt kullanmadan, yarımlı veya yağsız süt kullanımı (tek başına kullanılan süt protein açısından yeterince zengin değildir).	<ul style="list-style-type: none">Toz sütle veya tam yağlı sütle hazırlanmış bir kase (yağsız süt ile iki adet) yoğurt ekleyin.
	<ul style="list-style-type: none">Fermantasyon sırasında cihazın hareket ettirilmesi, darbeye veya titreşime maruz kalması.	<ul style="list-style-type: none">İşlem sırasında cihazın kapağını açmayın.Buzdolabı üzerine koymayın.
	<ul style="list-style-type: none">Fermantasyon artık devam etmiyor.	<ul style="list-style-type: none">Soğuk yoğurduya veya kullanılan mayayı değiştirin.Soğuk yoğurdunu veya kullanılan mayanın kullanma tarihini kontrol edin.
	<ul style="list-style-type: none">Cihazın kapağı çalışırken açılmış.	<ul style="list-style-type: none">İşlem sona ermeden, tüpleri yerinden çıkarmayın veya cihazın kapağını açmayın (minimum sekiz saat).Çalışır durumdayken, cihazı hava akımlarına maruz bırakmayın.
	<ul style="list-style-type: none">Fermantasyon süresi çok kısa.	<ul style="list-style-type: none">Zaman sayacını kullanarak, fermantasyon süresini arttırın.
Yoğurt son derece civik bir kıvama sahip.	<ul style="list-style-type: none">Tüpler iyi bir şekilde yıkamamış/durulanmamış.	<ul style="list-style-type: none">Hazırlanan karışımı tüplere doldurmadan önce, tüplerin içinde herhangi bir yabancı madde veya temizlik maddesi kalıntıları olmadığını kontrol edin.
Yoğurt son derece asitli bir tada sahip.	<ul style="list-style-type: none">Fermantasyon süresi aşırı uzun.	<ul style="list-style-type: none">Bir sonraki işlem için, fermantasyon süresini kısaltın.
Fermantasyonun sonunda yoğurdun üzerinde veya yanlarında serum adı verilen sıvı oluşuyor.	<ul style="list-style-type: none">Aşırı fermantasyon.	<ul style="list-style-type: none">Fermantasyon süresini kısaltın ve/veya toz süt ekleyin.

SORUNLAR	OLASI NEDENLER	ÇÖZÜNÜM
Cihaz çalışmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> Bağlantı. 	<ul style="list-style-type: none"> Öncelikle cihazın bağlantısını kontrol edin.
Cihazın fisi düzgün bir şekilde prize takılmış durumda, ancak cihaz çalışmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> Teknik sorun. 	<ul style="list-style-type: none"> Çalışma halindeyken cihazı yerinden hareket ettirmeyin. Buzdolabı üzerine koymayın. Satıcıınız veya yetkili Tefal servisiyle bağlantı kurun.
Fermantasyon süresini ayarlarken hata yaptım.		<ul style="list-style-type: none"> Başlangıç menüsüne geri dönmek için,  tuşuna basılı tutun. Ardından zamanı ayarlayabilirsiniz – dikkat, işlem baştan başlayacaktır!

ПРЕПОРЪКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Внимателно прочетете инструкциите, преди да използвате вашия уред за първи път, и ги запазете за бъдеща справка: всяка употреба, при която не са спазени инструкциите, ще освободи Tefal от всякаква отговорност.

- Този уред отговаря на всички изисквания на приложимото законодателство за безопасност, включително директивите за ниско напрежение, регламентите за електромагнитна съвместимост и материалите, които са в контакт с хранителни продукти, и законодателството в областта на околната среда.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности, или липса на опит или на познания, освен ако не са надзирани или не са получили указания относно употребата на уреда от лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
- Децата трябва да се надзират, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Уверете се, че захранващото напрежение на вашия уред отговаря на това на мрежата. **Гаранцията ще се счита за невалидна в случай на грешка при електрическото свързване.**
- Уредът е предназначен само за домашна употреба. При всякакво използване за търговски цели, неподходяща употреба или неспазване на инструкциите, производителят не носи отговорност и отпада валидността на гаранцията.
- Уредът не е предназначен за употреба в следните случаи, които не се покриват от гаранцията:
 - В кухненски ъгли, запазени за персонала в магазини, офиси и други професионални среди.
 - Във фирмии.
 - От клиенти на хотели или хотели, или други жилищни помещения.
 - При настаняване в стаи от типа „легло и закуска“ и други подобни среди.
- Изключете уреда от контакта веднага след употреба или когато го почиствате.
- Не използвайте уреда, ако не работи правилно или ако е повреден. В такъв случай се свържете с оторизиран сервизен център на Tefal (вижте списъка за следпродажбено сервизно обслужване).
- Не поставяйте уреда в близост до топлинен източник или гореща фурна, тъй като това може да причини сериозна повреда.
- Всяка друга намеса, различна от почистване и нормална поддръжка от страна на клиента, трябва да се извършва от оторизиран сервизен център на Tefal.
- Никога не поставяйте уреда, захранвания кабел или щепсела във вода или някаква друга течност.
- Не позволявате на деца да имат достъп до захранвания кабел.
- Уредът се свързва само към заземен контакт. Ако желаете да използвате удължителен кабел, проверете дали контактът има заземяващ проводник.
- Захранващият кабел не трябва никога да се поставя в близост или да се допира до горещите части на вашия уред, в непосредствена близост до топлинен източник или да се сгъва под остьръ Ѹгъл.
- Не използвайте уреда, ако е повреден захранващият кабел или щепселят. За да се избегне евентуална опасност, нека те да бъдат подменени в оторизиран сервизен център на Tefal (вижте списъка в брошурата за сервизно обслужване).
- За вашата безопасност използвайте само аксесоари и резервни части на Tefal, които са подходящи за вашия уред.
- Всички уреди са подложени на строги процедури за контрол на качеството. На произведен принцип се извършват практически изпитвания на уредите, което може да обясни наличието на евентуални следи от употреба.



Опазването на околната среда е преди всичко!

- ① Вашият уред съдържа ценни материали, които могат да се оползотворят или рециклират.
- ② Оставете го в местен пункт за събиране на такъв тип отпадъци.

Описание

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1 Капак на уреда | Контролен панел |
| 2 Отвори за излизане на парата | 9 Течноокристален (LCD) еcran |
| 3 Канали за стъклени съдове | а Показване на оставащото време |
| 4 Основа | б Показване на хода на цикъла |
| 5 Капаци за съда | с Показване на програмата |
| 6 Цедки | 10 Бутон OK |
| 7 Зони за хващане | 11 Бутон Вкл./Изкл. |
| 8 Свръхустойчив съд | 12 Задаване на час - клавиш – |
| | 13 Задаване на час - клавиш + |

Препоръки

Преди първата употреба

- Отстранете всички опаковъчни материали, стикери или аксесоари отвътре и отвън на уреда - fig.1.
- Почистете съдовете, капациите и цедките с топла сапунена вода или в съдомиялната машина - fig.2. Капакът на уреда може да се почисти с топла сапунена вода. За да почистите вътре в съда, е достатъчно да избръшете с гъба – внимавайте да не използвате абразивната страна на гъбата, тъй като това ще повреди уреда. Не използвайте абразивни почистващи препарати. Никога не поставяйте или потапяйте корпуса на уреда във вода.

При употреба

- Не местете уреда по време на употреба и по-специално – не отваряйте капака. Не поставяйте уреда на места, където има вибрации (напр. хладилник) или където е изложен на въздушни течения. Спазването на тези препоръки ще гарантира успеха на приготвените от вас продукти.
- Използвайте вашия уред при стайна температура. Идеалната температура за успешното приготвяне на вашия продукт е между 20°C и 25°C. Ако е под 20°C, увеличете времето за ферментация, за да получите по-добър резултат. Ако е над 25°C, времето за ферментация би могло да се намали.

В края на цикъла

- По време на процеса формата на цедката може да се промени: когато цедката е все още мокра, е възможно да не е толкова изпъната. Тя възстановява първоначалната си форма, след като изсъхне напълно.

Съдовете, цедките и капациите са предназначени единствено за приготвяне на кисело мляко. Не ги слагайте в камерата на хладилника или във фризер за дълбоко замразяване. Не ги използвайте в микровълнова печка или фурна.

За да се гарантира успеха на приготвяните от вас продукти, ето някои правила, които да следвате.

Ниска температура и дълга ферментация – това е тайната!

Сместа се трансформира в кисело мляко или в цедено кисело мляко, като се инкубуира при подходящата температура за определен период от време.

Избор на съставките

Мляко

Какво мляко следва да използвате?

Всички наши рецепти (освен ако не е посочено другояче) се приготвят чрез използването на краве мляко. Можете да използвате растително мляко, като например соево мляко, както и овче или козе мляко, но в такъв случай пътността на киселото мляко може да варира в зависимост от използваното мляко. Суровите млека или дълготрайните млека и всички млека, описани по-долу, са подходящи за вашия уред:



За предпочитане е да изберете пълномаслено мляко, което не се нуждае от варене (дълготрайно UHT мляко или мляко на прах). Суровото (прясно) мляко трябва да се свари, след което да се охлади и е нужно да се махне корицата.

• Дълготрайно стерилизирано мляко: Уперизираното (UHT) пълномаслено мляко дава по-твърди (с по-плътна консистенция) кисели млека. Употребата на полуобезмаслено мляко води до получаване на по-малко твърди кисели млека. Все пак можете да използвате полуобезмаслено мляко и да отщедите вашето кисело мляко в продължение на един до три часа, за да получите желаната консистенция.

• Пастеризирано мляко: това мляко прави вашето кисело мляко по-кремообразно и образува тънка корица отгоре.

• Сурово мляко (мяко от ферма): това мляко трябва да се свари. Също така е препоръчително да се остави да ври продължително време. Би било опасно да се използва това мляко, без да бъде сварено. След което трябва да го оставите да се охлади, преди да го използвате във вашия уред. Не се препоръчва култивиране с помощта на кисели млека, пригответи със сурово мляко.

• Мляко на прах: използването на мляко на прах ще доведе до получаването на много кремообразни кисели млека. Следвайте инструкциите върху кутията на производителя.

Фермент

Ако сте сварили млякото, изчакайте, докато стане със състайна температура, преди да добавите ферmenta.

Използвайте млякото при стайна температура, за да не унищожите свойствата на вашия фермент.

Ферментът (закваската) се получава от едно от двете:

- Едно закупено от магазина натурално кисело мляко с възможно най-дългия срок на годност; така вашето кисело мляко съдържа повече активен фермент за по-твърдо кисело мляко.
- От едно от вашите насокно пригответи кисели млека – то трябва да е натурално и пригответо неотдавна. Това се нарича култивиране. След пет процеса на култивиране използваното кисело мляко губи активните ферменти, при което има риск да се получи по-малко твърда консистенция. Тогава е необходимо да започнете отново, като използвате закупено от магазина кисело мляко.

Приготвяне на киселото мляко

Приготвяне на сместа за 1 съд

- Нужен ви е 1 л мляко (вж. „Избор на съставките“) и 80 гр или 1 пълна супена лъжица кисело мляко (вж. „Избор на съставките“).
- Изсипете 1 л мляко в голяма купа и добавете киселото мляко.
- Разбийте киселото мляко с помощта на вилица или тел за разбиване на яйца, докато получите добра смес.
- Изсипете така приготвената смес директно в съда - fig.3 и затворете капациите - fig.4. Ако желаете да изцедите вашето кисело мляко, моля, следвайте инструкциите за приготвяне на цедено мляко (вж. „Приготвяне на цедено мляко“).
- Повторете операцията, ако искате да пригответе втори съд кисело мляко.

Пускане на уреда

- Поставете пълните съдове за кисело мляко (с техните капаци) върху основата на уреда - fig.5.
- Затворете капака над продукта - fig.6.
- Включете уреда в контакта - fig.7.
- ОНатиснете бутона .
- ВЗададеният час мига: 8 часа.
- Ако е необходимо, настройте времето с помощта на клавишите + и -, за да получите харесваната от вас консистенция и вкус.
- Потвърдете с помощта на клавиша .
- Цикълът стартира.

Време на ферментация

- На вашето кисело мляко ще е необходима ферментация между 6 и 12 часа в зависимост от основните съставки и желания резултат. Колкото е по-продължително времето на ферментация, толкова киселото мляко е по-твърдо и кисело.



Край на цикъла и охлажддане

- 3 звукови „бип“ сигнала указват края на цикъла. След 5 минути уредът автоматично спира сам. Натиснете  за да спрете бипкането. Задържането на клавиша натиснат ще ви върне към менюто. Възможно е да се добави време чрез натискане на клавиша + или - и потвърждаване с клавиша .
- Изключете уреда от контакта.
- В края на цикъла поставете в хладилника в продължение на най-малко четири часа преди консумация, така че киселото мляко да се втвърди.
- Оптималната пълност на вашето кисело мляко ще е получен след 12 часа в хладилника.

Запазване

- Натуралното кисело мляко ще се запази в хладилника за максимум седем дни.

Приготвяне на цедено мляко

Приготвяне на сместа за 1 съд

- Нужен ви е 1 л мляко (вж. „Избор на съставките“) и 80 гр или 1 пълна супена лъжица кисело мляко (вж. „Избор на съставките“).
- Изсипете 1 л мляко в голяма купа и добавете киселото мляко.
- Разбийте киселото мляко с помощта на вилица или тел за разбиване на яйца, докато получите добра смес (не е нужно да я разбивате фино).
- Поставете филтъра в съда за кисело мляко във позицията на ферментиране (долна позиция) - fig.8.
- Изсипете сместа директно в цедката, която е поставена в съда преди това - fig.9. Не пълнете съдовете над нивото на ръба на цедката (нужно е да можете да я извадите, за да изцедите киселото мляко). Затворете капака - fig.10.

Пускане на уреда

- Поставете пълните съдове (с филтрите и капаците) върху основата на уреда - fig.11.
- Затворете капака над продукта - fig.12.
- Включете уреда в контакта - fig.7.
- Натиснете бутона .
- Зададеният час мига: 8 часа.
- Ако е необходимо, настройте времето с помощта на клавишите + и –, за да получите харесваната от вас консистенция и вкус.
- Потвърдете с помощта на клавиша .
- Цикълът стартира.

Време на ферментация

- На вашето кисело мляко ще е необходима ферментация между 6 и 12 часа в зависимост от основните съставки и желания резултат.



Край на цикъла и охлажддане

- 3 звукови „бип“ сигнала указват края на цикъла. След 5 минути уредът автоматично спира сам. Бипкането ще продължи 30 секунди. Натиснете  за да спрете бипкането. Задържането на клавиша натиснат ще ви върне към менюто. Възможно е да се добави време чрез натискане на клавиша + или – и потвърждаване с клавиша .
- Изключете уреда от контакта.

Изцеждане, съхранение и охлаждане

- Когато процесът на приготвяне завърши, вдигнете цедката за ръба, завъртете я на 180° и я поставете в съда за кисело мляко така, че да е в позиция на изцеждане - fig.13-14. Поставете капака отгоре.
- Оставете да се изцежда за най-малко 3 часа в хладилника; в зависимост от вашия вкус можете да изцеждате киселото мляко до 12 часа. Ако искате наистина гъста консистенция, оставете го да се изцежда през нощта в хладилника.
- Оптималната плътност на вашето кисело мляко ще е получи след 12 часа в хладилника.
- Веднага щом изцеждането приключи, отстранете суроватката от съда, след което поставете цедката обратно в съда и затворете капака. Съхранявайте вашето цедено мляко в хладилника.
- Не използвайте никакви остри предмети за почистване на филтъра - fig.15..



* Когато пригответе кисело мляко или цедено кисело мляко, се образува суроватка. Тази течност, която изцеждате повече или по-малко, за да получите по-сух или по-малко сух продукт, не е вредна за вашето здраве; тя по-скоро съдържа много минерали.

Запазване

- Цеденото кисело мляко трябва да се държи охладено и трябва да се консумира в рамките на най-много седем дни.

Поддръжка

- Винаги изключвате уреда от контакта, преди да го почиствате.
- Никога не поставяйте или потапяйте корпуса на уреда във вода. Почиствайте с мокра кърпа и гореща сапунена вода. Изплакнете внимателно и изслушете.
- Почистете съдовете, капаците и цедките с топла сапунена вода или в съдомиялната машина - fig.2.
- Капакът на уреда може да се почисти с топла сапунена вода.
- Едно просто избръсване с помощта на гъба ще е достатъчно за почистване на вътрешността на основата.
- Бързо измийте филтъра след употреба. Ако го миете на ръка, оставете го да изсъхне на открит въздух.

Отстраняване на проблеми

Незадоволителни резултати

ПРОБЛЕМИ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
Кисели млека, които са прекалено течни.	• Употребата на полуобезмаслено или обезмаслено мляко, без добавяне на мляко на прах (ако се използва като единствена съставка, млякото не е достатъчно богато на протеини).	• Добавете една чаша с кисело мляко, пригответо с мляко на прах (две, ако млякото е обезмаслено), или използвайте пълномаслено мляко.
	• Движение, удари или вибрации в уреда по време на ферментацията.	• Не местете уреда, докато работи. • Не го поставяйте върху хладилник.
	• Ферментът вече не е активен.	• Сменете ферmenta или марката на охладеното кисело мляко. • Проверете датата на годност на вашия фермент или на охладеното кисело мляко.
	• Уредът е бил отварян по време на цикъла.	• Не марайте съдовете и не отваряйте уреда преди края на цикъла (приблизително осем часа). • Дръжте уреда далеч от въздушни течения по време на употреба.
	• Времето на ферментация е прекалено кратко.	• Увеличете времето на ферментация с помощта на таймера.
Кисели млека, които са прекалено течни.	• Съдовете не са били почистени/изплакнати както трябва.	• Преди да исипете пригответната смес в съдовете, проверете дали няма следи от измиваща течност, почистващи препарати или нечистотии вътре в съдовете.
Млеката са прекалено кисели.	• Времето на ферментация е прекалено дълго.	• Намалете времето на ферментация за новата партида.
В края на ферментацията по повърхността и отстрани на киселото мляко се образува полупрозрачна течност (наречена serum).	• Твърде много ферментация.	• Намалете времето на ферментация и/или добавете мляко на прах.

Проблеми с работата на уреда

BG

ПРОБЛЕМИ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
Уредът не работи.	• Свързване.	<ul style="list-style-type: none">• Първо проверете свързването на уреда.
Уредът е свързан правилно, но не работи.	• Технически проблем.	<ul style="list-style-type: none">• Не местете уреда, докато работи.• Не го поставяйте върху хладилник. Свържете се с вашия дилър или оторизиран сервизен център на Tefal.
Програмирал съм погрешно времето на ферментация.		<ul style="list-style-type: none">• Задръжте бутона  натиснат, за да се върнете към началното меню. След това можете отново да настроите времето – важно: цикълът ще се рестартира от самото начало!

RECOMANDĂRI PRIVIND SIGURANȚA

Cititi întotdeauna cu atenție instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată și păstrați-le pentru utilizare ulterioară: orice utilizare neconformă cu instrucțiunile va exonera Tefal de orice răspundere.

- Acest aparat este în conformitate cu întreaga legislație relevantă privind siguranța, inclusiv directivelor privind joasa tensiune, reglementările privind compatibilitatea electromagnetică și materialele aflate în contact cu alimentele și legislația privind protecția mediului.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacitate fizice, senzoriale sau mintale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care au beneficiat de supraveghere sau instruire cu privire la utilizarea aparatului din partea unei persoane responsabile de siguranța acestora.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a avea grija să nu se joace cu aparatul.
- Verificați dacă tensiunea de alimentare a aparatului dumneavoastră corespunde cu tensiunea instalației electrice. **Garanția va fi considerată nulă în cazul unei erori de conexiune electrică.**
- Aparatul este conceput exclusiv pentru uz casnic. În cazul oricărei utilizări în scop comercial, utilizări inadecvate sau nerespectări a instrucțiunilor, producătorul nu își asumă nicio răspundere, iar garanția nu se va aplica.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi utilizat în următoarele situații, care nu sunt acoperite de garanție:
 - În colțuri de bucătărie rezervate personalului în magazine, birouri și alte medii profesionale.
 - La ferme.
 - De către clienții hotelurilor sau motelurilor sau în alte spații rezidențiale.
 - Într-o unitate cu opțiuni de cazare și mic dejun și alte medii similare.
- Deconectați aparatul imediat după utilizare sau când îl curățați.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta nu funcționează în mod corespunzător sau dacă a fost deteriorat. În acest caz, contactați un centru de service aprobat Tefal (a se vedea lista de centre post-vânzare).
- Nu așezați aparatul lângă o sursă de căldură sau într-un cuptor încins, deoarece acest lucru ar putea cauza deteriorări grave.
- Orice intervenție în afara de curățare și activitățile de întreținere normale efectuate de client trebuie realizată de un centru de service aprobat Tefal.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecarul în apă sau orice alt lichid.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- Conectați aparatul la o priză cu împământare. Dacă doriți să utilizați un cablu prelungitor, verificați dacă priza are un conductor cu împământare.
- Cablul de alimentare nu trebuie plasat niciodată în apropiere sau în contact cu piesele fierbinți ale aparatului dumneavoastră, lângă o sursă de căldură sau să atârne peste o muchie ascuțită.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat. Pentru a evita orice pericol posibil, înlocuiți cablul de alimentare sau ștecherul la un centru de service aprobat Tefal (a se vedea lista din broșura de service).
- Pentru siguranța proprie, utilizați doar accesorii și piese de schimb Tefal potrivite pentru aparatul dumneavoastră.
- Toate aparatelor fac obiectul unor proceduri stricte de control al calității. Aleatoriu asupra aparatelor sunt efectuate teste practice, ceea ce ar putea explica eventualele urme de utilizare.



Să punem protecția mediului pe primul loc!

- ① Aparatul dumneavoastră conține materiale valoroase care pot fi revalorificate sau reciclate.
- ② Duceți aparatul la un punct local de colectare a deșeurilor din orașul dumneavoastră.

Descriere

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1 Capacul aparatului | Panou de comandă |
| 2 Orificii de evacuare a aburului | 9 Ecran LCD |
| 3 Fante pentru borcane de sticlă | a Afișaj pentru timpul rămas |
| 4 Bază | b Afișaj pentru ciclul în curs |
| 5 Capace pentru recipient | c Afișaj de program |
| 6 Strecurători | 10 Buton OK |
| 7 Zone de prindere | 11 Buton de pornire/oprire |
| 8 Recipient ultra-rezistent | 12 Tastă – pentru setarea timpului |
| | 13 Tastă + pentru setarea timpului |

Recomandări

Înainte de prima utilizare

- Înlăturați orice ambalaje, etichete autocolante sau accesorii din interiorul și exteriorul aparatului - **fig.1**.
- Curățați recipientele, capacele și strecurătorile cu apă caldă și săpun sau în mașina de spălat vase - **fig.2**. Capacul aparatului poate fi curățat cu apă caldă și săpun. Pentru a curăta interiorul recipientului, este suficient să ștergeți cu un burete – aveți grijă să nu utilizați partea abrazivă a buretelui deoarece aceasta va deteriora aparatul. Nu utilizați produse de curățare abrazive. Nu așezați sau scufundați niciodată corpul aparatului în apă.

În timpul utilizării

- Nu mișcați aparatul în timpul utilizării și mai ales nu deschideți capacul. Nu așezați aparatul în locuri unde există vibrații (de exemplu, pe un frigidier) sau expuse la curenți de aer. Respectarea acestor recomandări va asigura succesul preparatelor dumneavoastră.
- Utilizați aparatul la temperatura camerei. Temperatura ideală pentru un preparat de succes este între 20°C și 25°C. Sub 20°C, măriți timpul de fermentare pentru a obține un rezultat mai bun. Peste 25°C, timpul de fermentare poate fi redus.

La finalul ciclului

- De-a lungul procesului, forma strecurătorii se poate modifica: când strecurătoarea este încă umedă, acesta poate fi mai puțin tensionată. Aceasta va reveni la forma inițială atunci când este complet uscată.

Recipientele, strecurătorile și capacele sunt concepute strict pentru prepararea iaurtului. Nu le așezați în compartimentul congelatorului sau într-o combinație frigorifică. Nu le utilizați într-un cuptor tradițional sau cu microunde.

Pentru a asigura succesul tuturor preparatelor dumneavoastră, vă prezentăm câteva reguli pe care trebuie să le urmați.

Temperatura joasă și fermentarea de durată, iată secretul!

Amestecul este transformat în iaurt sau iaurt fără zer prin incubare la temperatura potrivită pentru o anumită perioadă de timp.

Selectarea ingredientelor

Lapte

Ce tip de lapte trebuie să utilizați?

Toate rețetele noastre (cu excepția cazului în care se precizează altfel) sunt preparate din lapte de vacă. Puteți utiliza lapte vegetal, precum lapte de soia, de exemplu, precum și lapte de oaie sau de capră, dar, în acest caz, fermentația iaurtului poate varia în funcție de laptele utilizat. Laptele crud sau laptele cu perioadă de valabilitate mare și toate tipurile de lapte descrise mai jos sunt potrivite pentru aparatul dumneavoastră:



Alegeți, de preferință, un tip de lapte integral care nu necesită fierbere (lapte UHT cu perioadă de valabilitate mare sau lapte praf).

Laptele crud (proaspăt) trebuie fierți și apoi răciti și trebuie să i se înlăture caimacul.

• **Lapte sterilizat cu perioadă de valabilitate mare:** laptele integral UHT produce iaurturi mai ferme. Utilizând lapte semi-degresat veți obține iaurturi mai subțiri. Cu toate acestea, puteți utiliza lapte semi-degresat și puteți surge iaurtul timp de 1-3 ore pentru a obține textura dorită.

• **Lapte pasteurizat:** acest tip de lapte face iaurtul mai cremos și produce o pojghiță subțire la suprafață.

• **Lapte crud (lapte de fermă):** acesta trebuie fierț. De asemenea, este recomandat să îl lăsați să fiarbă un timp îndelungat. Este periculos să folosiți acest tip de lapte fără a-l fierbe. Apoi trebuie să-l lăsați să se râcească înainte de a-l utiliza în aparat. Nu este recomandată crearea de culturi cu iaurturi preparate din lapte crud.

• **Lapte praf:** utilizând lapte praf veți obține iaurturi foarte cremoase. Respectați instrucțiunile producătorului inscrise pe cutie.

Ferment

Dacă ați fierț
laptele, aşteptați
până când acesta
atinge
temperatura
camerei înainte de
a adăuga
fermentul.
Utilizați laptele la
temperatura
camerei pentru a
nu distrugă
proprietățile
fermentului
dumneavoastră.

Acesta este preparat din:

- Un iaurt natural cumpărat din magazin cu o căt mai lungă perioadă de valabilitate; astfel, iaurtul dumneavoastră va conține mai mult ferment activ pentru mai multă fermentație.

- Unul dintre iaurturile preparate recent de dumneavoastră – acesta trebuie să fie natural și preparat recent. Acest procedeu se numește crearea culturilor de iaurt. După cinci procese de creare a culturilor, iaurtul folosit își pierde fermentații active și riscă, aşadar, să confere o consistență mai puțin fermă. Atunci va trebui să începeți din nou cu un iaurt cumpărat din magazin.

Prepararea iaurtului

Prepararea amestecului pentru 1 recipient

- Aveți nevoie de 1 l de lapte (a se vedea secțiunea Selectarea ingredientelor) și de 80 g sau 1 lingură plină de iaurt (a se vedea secțiunea Selectarea ingredientelor).
- Turnați 1 l de lapte într-un vas mare și adăugați iaurtul.
- Bateteți iaurtul cu ajutorul unei furculițe sau al unui tel până când obțineți un amestec omogen.
- Turnați preparatul direct în recipient - fig.3 și închideți capacele - fig.4. Dacă doriți să scurgeți iaurtul, vă rugăm să respectați instrucțiunile de preparare a iaurtului fără zer (a se vedea secțiunea Prepararea iaurtului fără zer).
- Repetați operațiunea dacă doriți să preparați un al doilea recipient de iaurt.

Pornirea aparatului

- Așezați recipientele de iaurt umplute (cu capacele puse) pe baza aparatului - fig.5.
- Închideți capacul pentru a acoperi produsul - fig.6.
- Conectați aparatul la rețeaua de alimentare - fig.7.
- Apăsați butonul .
- Timpul presetat este afișat intermitent: 8 ore.
- Dacă este necesar, reglați timpul cu ajutorul tastelor + și – pentru a obține textura și gustul pe care le doriți.
- Confirmați cu tasta .
- Ciclul va începe.

Timp de fermentare

- Iaurtul dumneavoastră va necesita un timp de fermentare de 6 până la 12 ore, în funcție de ingredientele de bază și de rezultatul dorit. Cu cât timpul de fermentare este mai lung, cu atât iaurtul este mai ferm și mai acru.



Încheierea ciclului și răcirea

- 3 semnale sonore indică încheierea ciclului. După 5 minute, aparatul se oprește automat. Apăsați  pentru a întrerupe semnalul sonor. Dacă țineți tasta apăsată, veți putea reveni la meniu. Este posibil să adăugați timp apăsând tasta + sau – și confirmând cu tasta .
- Scoateți aparatul din priză.
- La încheierea ciclului, țineți preparatul la frigider timp de cel puțin patru ore înainte de consum, astfel încât să capete fermitate.
- Consistența optimă a iaurtului dumneavoastră va fi obținută după 12 ore de ținut la frigider.

Conservare

- Iaurtul natural poate fi păstrat în frigider pe o perioadă de maxim 7 zile.

Prepararea iaurtului fără zer

Prepararea amestecului pentru 1 recipient

- Aveți nevoie de 1 l de lapte (a se vedea secțiunea Selectarea ingredientelor) și de 80 g sau 1 lingură plină de iaurt (a se vedea secțiunea Selectarea ingredientelor).
- Turnați 1 l de lapte într-un vas mare și adăugați iaurtul.
- Bateți iaurtul cu ajutorul unei furculițe sau al unui tel până când obțineți un amestec omogen (nu este nevoie să-l amestecați ușor).
- Așezați strecurătoarea în recipientul de iaurt în poziție de fermentație (poziția inferioară) - fig.8.
- Turnați preparatul direct în strecurătoarea care a fost așezată în prealabil în recipient - fig.9. Nu umpleți recipientul peste nivelul marginii strecurătorii (trebuie să o puteți ridica pentru a strecura preparatul). Închideți capacul - fig.10.

Pornirea aparatului

- Așezați recipientele umplute (cu strecurătorile și capacele puse) pe baza aparatului - fig.11.
- Închideți capacul pentru a acoperi produsul - fig.12.
- Conectați aparatul la rețeaua de alimentare - fig.7.
- Apăsați butonul .
- Timpul presetat este afișat intermitent: 8 ore.
- Dacă este necesar, reglați timpul cu ajutorul tastelor + și - pentru a obține textura și gustul pe care le dorîți.
- Conformați cu tasta .
- Ciclul va începe.

Timp de fermentare

- Preparatul va necesita un timp de fermentare de 6 până la 12 ore, în funcție de ingredientele de bază și de rezultatul dorit.

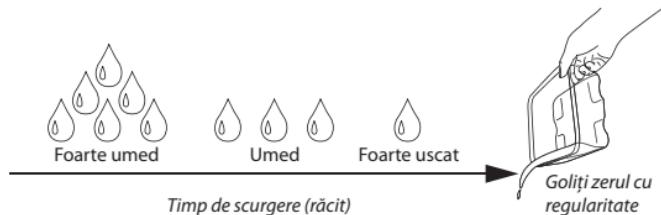


Încheierea ciclului și răcirea

- 3 semnale sonore indică încheierea ciclului. După 5 minute, aparatul se oprește automat. Semnalul sonor va dura timp de 30 de secunde. Apăsați  pentru a întrerupe semnalul sonor. Dacă țineți tasta apăsată, veți putea reveni la meniu. Este posibil să adăugați timp apăsând tastă + sau - și confirmând cu tasta .
- Scoateți aparatul din priză.

Surgere, depozitare și răcire

- La finalul procesului de preparare, ridicați strecurătoarea apucând-o de margine, răsuții-o până la 180° și reașezați-o în recipientul de iaurt astfel încât să se afle în poziție de surgere - fig.13-14. Așezați capacul deasupra.
- Lăsați la scurs în frigider timp de cel puțin 3 ore; după gust, puteți lăsa la scurs până la 12 ore. Dacă dorîți ca iaurtul să aibă o textură cu adevărat consistentă, lăsați-l să se scurgă peste noapte la frigider.
- Consistența optimă a iaurtului dumneavoastră va fi obținută după 12 ore de ținut la frigider.
- Imediat ce surgerea s-a încheiat, goliți lactoserul (zerul) din recipient și apoi așezați la loc strecurătoare în recipient și închideți capacul. Păstrați iaurtul scurs la frigider.
- Nu utilizați obiecte ascuțite în strecurătoare - fig.15..



* Când preparați iaurt sau iaurt fără zer, se formează lactoser (zer). Acest lichid, pe care dumneavoastră îl scurgeți mai mult sau mai puțin pentru a obține un preparat mai uscat sau mai puțin uscat, nu dăunează sănătății dumneavoastră; din contră, conține multe minerale.

Conservare

- Iaurtul scurs trebuie ținut la rece și trebuie consumat în cel mult 7 zile.

Întreținere

- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză înainte de a-l curăța.
- Nu așezați sau scufundați corpul aparatului în apă. Curățați cu o lavetă umedă și cu apă fierbinte și săpun. Clătiți cu grijă și uscați.
- Curățați recipientele, capacele și strecurătorile cu apă caldă și săpun sau în mașina de spălat vase - fig.2.
- Capacul aparatului poate fi curățat cu apă caldă și săpun.
- O simplă ștergere cu un burete este suficientă pentru a curăța partea interioară a bazei.
- Spălați strecurătoarea la scurt timp după utilizare. Dacă o spălați manual, lăsați-o să se usuze la aer.

Identificarea și remedierea defecțiunilor

Rezultate nesatisfăcătoare

PROBLEME	POSIBILE CAUZE	SOLUȚIE
Iaurturile sunt prea lichide.	<ul style="list-style-type: none">Folosirea de lapte semi-degresat sau lapte degresat fără a adăuga lapte praf (laptele folosit simplu nu este suficient de bogat în proteine).	<ul style="list-style-type: none">Adăugați un borcan de iaurt preparat din lapte praf (două, dacă sunt preparate din lapte degresat) sau folosiți lapte integral.
	<ul style="list-style-type: none">Mișcare, lovituri sau vibrații ale aparatului în timpul fermentării.	<ul style="list-style-type: none">Nu mișcați aparatul în timpul funcționării.Nu așezați pe un frigidier.
	<ul style="list-style-type: none">Fermentul nu mai este activ.	<ul style="list-style-type: none">Schimbați fermentul sau marca de iaurt răcit.Verificați perioada de valabilitate a fermentului sau iaurtului răcit.
	<ul style="list-style-type: none">Aparatul a fost deschis în timpul ciclului.	<ul style="list-style-type: none">Nu scoateți recipientele și nu deschideți aparatul înainte de încheierea ciclului (aproximativ opt ore).Feriți aparatul de curenti de aer în timpul utilizării.
	<ul style="list-style-type: none">Timpul de fermentare este prea scurt.	<ul style="list-style-type: none">Măriți timpul de fermentare cu ajutorul temporizatorului.
Iaurturile sunt prea lichide.	<ul style="list-style-type: none">Recipientele nu au fost curățate/clătite corespunzător.	<ul style="list-style-type: none">Înainte de a turna preparatul în recipiente, verificați să nu existe urme de lichid de spălat, produse de curățare sau murdărie în interiorul recipientelor.
Iaurturile sunt prea acide.	<ul style="list-style-type: none">Timpul de fermentare este prea lung.	<ul style="list-style-type: none">Reduceti timpul de fermentare la următorul lot.
Se formează un lichid translucid (numit zer) pe suprafață sau pe părțile laterale ale iaurtului la sfârșitul procesului de fermentare.	<ul style="list-style-type: none">Iaurtul a fermentat prea mult.	<ul style="list-style-type: none">Reduceti timpul de fermentare și/sau adăugați lapte praf.

Probleme de funcționare

PROBLEME	POSSIBILE CAUZE	SOLUȚIE
Aparatul nu funcționează.	• Conexiune.	• Verificați mai întâi conexiunea aparatului.
Aparatul este conectat corect, dar nu funcționează.	• Problemă tehnică.	• Nu mișcați aparatul în timpul funcționării. • Nu așezați pe un frigider. Contactați-vă distribuitorul sau un centru de service aprobat Tefal.
Am programat un timp de fermentare incorect.		• Tineți apăsat butonul OK pentru a reveni la meniul inițial. După aceea, puteți regla din nou timpul – important: ciclul va porni din nou de la început!

RO

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε τις για μελλοντικές χρήσεις: η χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις υποδείξεις των οδηγών χρήσης απαλλάσσει την Tefal από κάθε ευθύνη.

- Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένης της οδηγίας για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και το περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη πείρας και γνώσης, εκτός και αν τη χρησιμοποιούν υπό στενή επίβλεψη αρχικά ή τους έχει δοθεί αρχική καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο που φέρει την ευθύνη για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να τη χρησιμοποιούν υπό επίβλεψη προκειμένου να εξασφαλίζεται ότι δεν παιζουν με τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί σε αυτή της συσκευής σας. **Κάθε σφάλμα ηλεκτρικής σύνδεσης ακυρώνει την εγγύηση.**
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Οποιαδήποτε εμπορική, ακατάλληλη χρήση ή η μη συμμόρφωση προς τις οδηγίες απαλλάσσουν τον κατασκευαστή από κάθε ευθύνη και η εγγύηση παύει να ισχύει.
- Δεν σχεδιάστηκε για να χρησιμοποιηθεί στις παρακάτω περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
 - Σε κουζίνες που προορίζονται για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων.
 - Σε αγροκτήματα.
 - Από τους πελάτες ξενοδοχείων, ξενώνων και λοιπών περιβαλλόντων με χαρακτήρα φιλοξενίας.
 - Σε περιβάλλοντα τύπου δωματίων ξενοδοχείων.
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μόλις σταματήσετε να την χρησιμοποιείτε και όταν την καθαρίζετε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας αν δεν λειτουργεί σωστά ή αν έχει υποστεί ζημία. Σε αυτή την περίπτωση, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Tefal (βλ. κατάλογο εξυπηρέτησης μετά την αγορά).
- **Do** Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, όπως σε ζεστό φούρνο, καθώς μπορεί να υποστεί σοβαρή βλάβη.
- Οποιαδήποτε παρέμβαση πέραν του καθαρισμού και της συνήθους συντήρησης εκ μέρους του πελάτη πρέπει να πραγματοποιείται σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Tefal.
- Ποτέ μη βυθίζετε την συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο τροφοδοσίας σε σημείο που να το φτάνουν τα παιδιά.
- Να συνδέεται τη συσκευή με γειωμένο ρευματοδότη. Αν χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης, βεβαιωθείτε ότι ο ρευματοδότης διαθέτει αγωγό γείωσης.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να βρίσκεται ποτέ κοντά ή σε επαφή με τα θερμά μέρη της συσκευής, κοντά σε μια πηγή θερμότητας ή επάνω σε ένα ζεστό μάτι.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο ή το βύσμα της παρουσιάζει βλάβη. Προς αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου, αντικαταστήστε τα υποχρεωτικά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις Tefal (βλ. κατάλογο στο εγχειρίδιο σέρβις).
- Για την ασφάλειά σας, χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά και εξαρτήματα SEB κατάλληλα για τη συσκευή σας.
- Όλες οι συσκευές υποβάλλονται σε αυστηρό έλεγχο ποιότητας. Πρακτικές δοκιμές χρήσης γίνονται με τυχαίες συσκευές, πράγμα που εξηγεί τα πιθανά σημάδια χρήσης.



Ας συμμετέχουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

- ① Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα υλικά, τα οποία μπορούν να ανακτηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- ② Αφήστε την σε ένα σημείο αποκομιδής αστικών απορριμμάτων της περιοχής σας.

Περιγραφή

- 1 Κάλυμμα της συσκευής
- 2 Οπές διαφυγής ατμού
- 3 Σχισμές για γυάλινα δοχεία
- 4 Βάση
- 5 Καπάκια για δοχεία
- 6 Στραγγιστήρια
- 7 Χώροι λαβής
- 8 Έξτρα ανθεκτικά δοχεία

Πίνακας ελέγχου

- 9 Οθόνη LCD
- a Προβολή υπολειπόμενου χρόνου
- b Προβολή κύκλου λειτουργίας
- c Προβολή του προγράμματος
- 10 κουμπί OK
- 11 Κουμπί On/Off
- 12 Πλήκτρο καθορισμού χρόνου - -
- 13 Πλήκτρο καθορισμού χρόνου - +

EL

Συστάσεις

Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες, τα αυτοκόλλητα ή τα διάφορα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής - fig.1.
- Πλύνετε τα δοχεία, τα καπάκια, τα στραγγιστήρια και το δοσομετρητή με ζεστή σαπουνάδα ή στο πλυντήριο πιάτων - fig.2. Το κάλυμμα της συσκευής μπορεί να καθαριστεί με ζεστό νερό και σαπούνι. Για να καθαρίσετε το εσωτερικό του κάδου, αρκεί ένα σκούπισμα με το σφουγγάρι - προσέξτε να μην χρησιμοποιήσετε την πλευρά του σφουγγαριού με το σύρμα, για να μη γδάρετε τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά. Μη βάζετε ποτέ ούτε και να βυθίζετε τη συσκευή σε νερό!

Κατά τη χρήση

- Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή σας ενώ λειτουργεί και κυρίως μην αναστήνετε το κάλυμμα. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μέρη που παρουσιάζουν κραδασμούς (π.χ. επάνω στο ψυγείο) ή που είναι εκτεθειμένα σε ρεύματα αέρα. Η τήρηση αυτών των συστάσεων επιτρέπει την επιτυχία των παρασκευασμάτων σας.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας σε θερμοκρασία δωματίου. Η ιδανική θερμοκρασία για την επιτυχία των παρασκευασμάτων σας είναι από 20°C ως 25°C. Κάτω από τους 20°C, αυξήστε το χρόνο ζύμωσης για να λάβετε καλύτερο αποτέλεσμα. Πάνω από τους 25°C, ο χρόνος ζύμωσης μπορεί να μειωθεί.

Στο τέλος του κύκλου

- Κατά τη διαδικασία, είναι δυνατό να έχει αλλοιωθεί το σχήμα του στραγγιστηριού: όταν το στραγγιστήρι είναι ακόμη υγρό, μπορεί να είναι λιγότερο σκληρό. Θα ανακτήσει το αρχικό σχήμα του μόλις στεγνώσει εντελώς.

Τα δοχεία, τα στραγγιστήρια και τα καπάκια προορίζονται αποκλειστικά για την παρασκευή γιασουρτιού. Μην τα βάζετε στην κατάψυξη ούτε στον καταψύκτη. Μην τα χρησιμοποιείτε σε κλασικό φούρνο ή σε φούρνο μικροκυμάτων.

Για να εξασφαλίσετε επιτυχία για όλα τα παρασκευάσματά σας, ακολουθήστε τους παρακάτω κανόνες.

Το μυστικό είναι η χαμηλή θερμοκρασία και η μεγάλη διάρκεια της ζύμωσης!

Η αποστείρωση στην ιδανική θερμοκρασία για καθορισμένη χρονική διάρκεια θα κάνουν το παρασκεύασμά σας να γίνει γιαούρτι ή στραγγιστό γιαούρτι.

Επιλογή των υλικών

Το γάλα

Ποιο γάλα να χρησιμοποιήσω;

Όλες οι συνταγές μας (εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά) πραγματοποιούνται με σιγαλίνο γάλα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε φυτικά γάλατα, όπως το γάλα σόγιας, καθώς και αιγοπόρθεια γάλατα, αλλά, σε αυτή την περίπτωση, η σκληρότητα του γιαούρτιού μπορεί να ποικίλλει, ανάλογα με το χρησιμοποιούμενο γάλα. Από το νωπό γάλα μέχρι το αποκαλούμενο γάλα μακράς διαρκείας, τα γάλατα που περιγράφονται στη συνέχεια είναι όλα κατάλληλα για τη συσκευή σας:



Κατά προτίμηση, επιλέξτε ένα πλήρες γάλα που να μην απαιτεί βρασμό (γάλα ΟΗΤ μακράς διαρκείας ή γάλα σε σκόνη).

Το νωπό (φρέσκο) γάλα πρέπει να βραστεί και να κρυώσει και να του αφαιρεθεί η πέτσα.

• Παστεριωμένο γάλα μακράς διαρκείας: αυτό το πλήρες γάλα ΟΗΤ σας επιτρέπει να φτιάξετε τα πιο σφιχτά γιαούρτια. Αν χρησιμοποιήσετε ημιαποβουτυρωμένο γάλα, τα γιαούρτια σας δεν θα είναι τόσο σφιχτά. Παρόλα αυτά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ημιαποβουτυρωμένο γάλα και να στραγγίζετε το γιαούρτι σας για μία ως τρεις ώρες, για να επιτύχετε την επιθυμητή υφή.

• Παστεριωμένο γάλα: αυτό το γάλα δίνει ένα γιαούρτι πιο κρεμώδες, με λίγη πέτσα από πάνω.

• Νωπό γάλα (γάλα φάρμας): πρέπει οπωσδήποτε να το βράσετε. Σας συνιστούμε μάλιστα να προβείτε σε παρατεταμένο βρασμό. Πράγματι, θα ήταν επικίνδυνο να το χρησιμοποιήσετε χωρίς να το βράσετε. Κατόπιν, το αφήνετε να κρυώσει πριν να το χρησιμοποιήσετε στη συσκευή σας. Δεν συνιστάται να ανακατεύετε γιαούρτια παρασκευασμένα με νωπό γάλα.

• Γάλα σε σκόνη: με το γάλα σε σκόνη θα λάβετε γιαούρτια πολύ απαλά. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κουτί του παραγωγού.

Μαγιά

Αν έχετε βράσει το γάλα, περιμένετε να επανέλθει σε θερμοκρασία δωματίου πριν του προσθέσετε τη μαγιά. Χρησιμοποιήστε το γάλα σε θερμοκρασία δωματίου για να μην καταστραφούν οι ιδιότητες της μαγιάς σας.

Γίνεται από:

- ένα φυσικό γιαούρτι του εμπορίου με όσο το δυνατόν μεγαλύτερη ημερομηνία λήξης το γιαούρτι σας περιέχει μαγιά που είναι πιο ενεργή για πιο σφιχτό γιαούρτι.
- από ένα γιαούρτι δικής σας παραγωγής – πρέπει να είναι φυσικό και πρόσφατης παραγωγής. Πρόκειται για αυτό που λέμε ανακάτεμα. Μετά από 5 ανακατέματα, το χρησιμοποιούμενο γιαούρτι φτωχαίνει από ενεργή μαγιά και υπάρχει ο κίνδυνος σε αυτή την περίπτωση να προκύψει αποτέλεσμα λιγότερο σταθερής σύστασης. Πρέπει λοιπόν να αρχίσετε ξανά από ένα γιαούρτι του εμπορίου ή από μια ηρηγή μαγιά.

Παρασκευή γιαουρτιών

Παρασκευή του μίγματος για 1 δοχείο

- Χρειάζεστε 1 λιγά (βλ. επιλογή υλικών) και 80 gr ή 1 γεμάτη κουταλιά γιαουρτι (βλ. επιλογή υλικών).
- Χύστε 1 λιγά σε ένα μεγάλο δοχείο & προσθέστε το γιαουρτι.
- Χτυπήστε το γιαουρτι με ένα πιρούνι ή ένα χτυπητήρι, μέχρι που να λάβετε ένα ωραίο μίγμα.
- Χύστε το παρασκεύασμα απευθείας στο δοχείο - fig.3 και κλείστε τα καπάκια - fig.4. Αν θέλετε να στραγγίζετε το γιαουρτι σας, ακολουθήστε τις οδηγίες για την παρασκευή στραγγιστού γιαουρτιού (βλ. Παρασκευή στραγγιστού γιαουρτιού)
- Επαναλάβετε τη διαδικασία αν επιθυμείτε να παρασκευάσετε δεύτερο δοχείο γιαουρτιού.

ΞΕΚΙΝΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

EL

- Τοποθετήστε τα γεμάτα με γιαουρτι δοχεία (με τα καπάκια τους) στη βάση της συσκευής - fig.5.
- Κλείστε τα καπάκια πάνω από το προϊόν - fig.6.
- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα - fig.7.
- Πατήστε το κουμπί .
- Αναβοσβήνει ο προκαθορισμένος χρόνος: 8 ώρες.
- Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε το χρόνο από τα πλήκτρα + και - για να λάβετε την υφή και τη γεύση που επιθυμείτε.
- Επιβεβαιώστε χρησιμοποιώντας το πλήκτρο .
- Ο κύκλος ξεκινά.

Χρόνοι ζύμωσης

- Το γιαουρτι σας έχει ανάγκη από ζύμωση από 6 ως 12 ώρες, ανάλογα με τα χρησιμοποιούμενα υλικά και το επιθυμητό αποτέλεσμα. Όσο μεγαλύτερος ο χρόνος ζύμωσης, τόσο πιο σφιχτό και όξινο το γιαουρτι.



Τέλος κύκλου και ψύξη

- 3 ηχητικά σήματα δηλώνουν το τέλος του κύκλου. Μετά από 5 λεπτά, η συσκευή σταματά αυτόματα από μόνη της. Πατήστε το  για να σταματήσετε τα ηχητικά σήματα. Κρατώντας πατημένο το πλήκτρο θα επιστρέψετε στο μενού. Είναι δυνατό να προσθέσετε χρόνο πατώντας το πλήκτρο + ή - και επιβεβαιώνοντας με το πλήκτρο .
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
- Στο τέλος του κύκλου, βάλτε τα γιαουρτια στο ψυγείο για τουλάχιστον τέσσερις ώρες πριν από την κατανάλωση, για να σφίξουν.
- Το βέλτιστο πάχος του γιαουρτιού σας θα επιτευχθεί μετά από 12 ώρες στο ψυγείο.

Διατήρηση

- Η διάρκεια συντήρησης των φυσικών γιαουρτιών στο ψυγείο είναι το πολύ 7 ημέρες.

Παρασκευή στραγγιστών γιαουρτιών

Παρασκευή του μίγματος για 1 δοχείο

- Χρειάζεστε 1 λιγάδα (βλ. επιλογή υλικών) και 80 gr ή 1 γεμάτη κουταλιά γιαουρτί (βλ. επιλογή υλικών).
- Χύστε 1 λιγάδα σε ένα μεγάλο δοχείο & προσθέστε το γιαουρτί.
- Χτυπήστε το γιαουρτί με ένα πιρούνι ή ένα χτυπητήρι, μέχρι που να λάβετε ένα ωραίο μίγμα (δεν είναι ανάγκη να το ανακατεύετε απαλά).
- Βάλτε το στραγγιστήρι μέσα στο δοχείο γιαουρτιού στη θέση ζύμωσης (στη χαμηλότερη θέση) - fig.8.
- Χύστε το παρασκεύασμα απευθείας εντός του στραγγιστηριού, το οποίο έχετε βάλει από πριν μέσα στο δοχείο - fig.9. Μην τα γεμίσετε πάνω από το επίπεδο του χείλους του στραγγιστηριού (πρέπει να μπορείτε να το σηκώσετε για να στραγγίζετε το παρασκεύασμα. Κλείστε το καπάκι - fig.10.

Ξεκινήστε τη συσκευή

- Τοποθετήστε τα γεμάτα δοχεία (με τα στραγγιστήρια και τα καπάκια τους) στη βάση της συσκευής - fig.11.
- Κλείστε το καπάκι πάνω από το προϊόν - fig.12.
- Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα - fig.7.
- Πατήστε το κουμπί .
- Αναβοσβήνει ο προκαθορισμένος χρόνος: 8 ώρες.
- Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε το χρόνο από τα πλήκτρα + και – για να λάβετε την υφή και τη γεύση που επιθυμείτε.
- Επιβεβαιώστε χρησιμοποιώντας το πλήκτρο .
- Ο κύκλος ξεκινά.

Χρόνοι ζύμωσης

- Το γιαουρτί σας έχει ανάγκη από ζύμωση από 6 ως 12 ώρες, ανάλογα με τα χρησιμοποιούμενα υλικά και το επιθυμητό αποτέλεσμα.

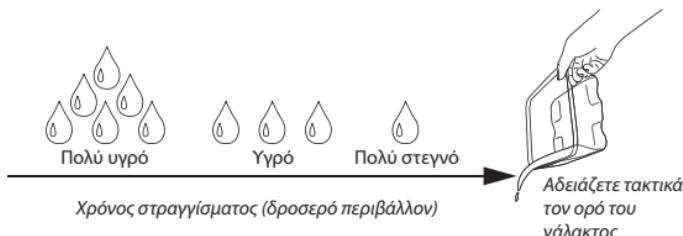


Τέλος κύκλου και ψύξη

- 3 ηχητικά σήματα δηλώνουν το τέλος του κύκλου. Μετά από 5 λεπτά, η συσκευή σταματά αυτόματα από μόνη της. Το ηχητικό σήμα διαρκεί 30 δευτερόλεπτα. Πατήστε το για να σταματήσετε τα ηχητικά σήματα. Κρατώντας πατημένο το πλήκτρο θα επιστρέψετε στο μενού. Είναι δυνατό να προσθέστε χρόνο πατώντας το πλήκτρο + ή – και επιβεβαιώνοντας με το πλήκτρο .
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.

Αποστράγγιση, αποθήκευση και ψύξη

- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία παρασκευής, ανασηκώστε το στραγγιστήρι από το καπάκι, στρέψτε το 180° και βάλτε το ξανά μέσα στο δοχείο του γιαουρτιού, ώστε να βρίσκεται στη θέση αποστράγγισης - fig.13-14. Τοποθετήστε το καπάκι από πάνω.
- Αφήστε το να στραγγίζει για τουλάχιστον 3 ώρες στο ψυγείο, ανάλογα με το γούστο σας, μπορείτε να το αφήσετε για μέχρι 12 ώρες. Αν θέλετε πραγματικά σφιχτή υφή, αφήστε το να στραγγίζει όλη νύχτα στο ψυγείο.
- Το βέλτιστο πάχος του γιαουρτιού σας θα επιτευχθεί μετά από 12 ώρες στο ψυγείο.
- Μόλις ολοκληρωθεί το στράγγισμα, αδειάστε τον ορό γάλακτος από το δοχείο και βάλτε ξανά το στραγγιστήρι μέσα στο δοχείο και κλείστε το καπάκι. Αποθηκεύστε το στραγγισμένο γιαουρτί σας στο ψυγείο.
- Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα μέσα στο στραγγιστήρι - fig.15.



* Κατά την προετοιμασία συνταγών τυριού, σχηματίζεται ένα υγρό με την ονομασία ορός γάλακτος. Αυτό το υγρό, το οποίο θα στραγγίζετε περισσότερο ή λιγότερο για να λάβετε ένα παρασκεύασμα περισσότερο ή λιγότερο ξηρό, δεν είναι επιβλαβές για την υγεία σας, αντίθετα, είναι πλούσιο σε μέταλλα.

Διατήρηση

- Το στραγγιστό γιαουρτί πρέπει να διατηρείται παγωμένο και να καταναλώνεται το αργότερο μέσα σε εφτά ημέρες.

Συντήρηση

- Βγάζετε πάντοτε τη συσκευή από την πρίζα προτού την καθαρίσετε.
- Μη βάζετε ποτέ ούτε και να βυθίζετε τη συσκευή σε νερό! Καθαρίστε την με ένα νωπό πανί και ζεστή σαπουνάδα. Ξεβγάλτε και στεγνώστε προσεκτικά.
- Πλύνετε τα δοχεία, τα καπάκια και τα στραγγιστήρια με ζεστή σαπουνάδα ή στο πλυντήριο πιάτων - fig.2.
- Το κάλυμμα της συσκευής μπορεί να καθαριστεί με ζεστό νερό και σαπούνι.
- Για να καθαρίσετε το εσωτερικό της βάσης, αρκεί ένα σκούπισμα με το σφουγγάρι.
- Πλύντε το φίλτρο αμέσως μετά τη χρήση. Αν το πλύνετε στο χέρι, αφήστε το στον αέρα να στεγνώσει.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Μη ικανοποιητικά αποτελέσματα

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
Τα γιαούρτια είναι πολύ υγρά.	<ul style="list-style-type: none"> Χρήση ημιαποβουτυρωμένου γάλακτος, χωρίς προσθήκη γάλακτος σε σκόνη (το γάλα που χρησιμοποιείτε δεν είναι αρκετά πλούσιο σε πρωτεΐνες). 	<ul style="list-style-type: none"> Προσθέστε 1 κεσέ γιαούρτι από γάλα σε σκόνη (2 με αποβουτυρωμένο γάλα) ή χρησιμοποιήστε πλήρες γάλα.
	<ul style="list-style-type: none"> Μετακινήσεις, χτυπήματα ή κραδασμοί της συσκευής κατά τη ζύμωση. 	<ul style="list-style-type: none"> Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι ενεργοποιημένη. Μην την τοποθετήσετε επάνω στο ψυγείο.
	<ul style="list-style-type: none"> Η μαγιά δεν είναι πλέον ενεργή. 	<ul style="list-style-type: none"> Αλλάξτε μαγιά ή μάρκα γιαούρτιού Ελέγχτε την ημερομηνία λήξης της μαγιάς ή του γιαούρτιού σας.
	<ul style="list-style-type: none"> Η συσκευή ανοίχτηκε κατά τον κύκλο 	<ul style="list-style-type: none"> Μην βγάζετε τα δοχεία και μην ανοίγετε τη συσκευή πριν από το τέλος του κύκλου (περίπου 8 ώρες). Διατηρήστε τη συσκευή σε χώρο που δεν προσβάλλεται από ρεύματα αέρα κατά τη λειτουργία της.
	<ul style="list-style-type: none"> Πολύ μικρός χρόνος ζύμωσης. 	<ul style="list-style-type: none"> Αυξήστε το χρόνο ζύμωσης από το χρονοδιακόπτη.
Τα γιαούρτια είναι πολύ υγρά.	<ul style="list-style-type: none"> Τα δοχεία δεν καθαρίστηκαν/ ξεπλύθηκαν καλά. 	<ul style="list-style-type: none"> Πριν να χύσετε το παρασκεύασμά σας στα δοχεία, βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν απομείνει ίχνη υγρού πιάτων, καθαριστικού ή βρωμιές στο εσωτερικό των δοχείων.
Τα γιαούρτια είναι πολύ ξινά.	<ul style="list-style-type: none"> Πολύ μεγάλος χρόνος ζύμωσης. 	<ul style="list-style-type: none"> Μειώστε το χρόνο ζύμωσης για την επόμενη παρτίδα.
Ένα διάφανο υγρό (օρός γάλακτος) σχηματίστηκε στην επιφάνεια ή στα πλαϊνά του γιαούρτιού στο τέλος της ζύμωσης.	<ul style="list-style-type: none"> Πάρα πολλή ζύμωση. 	<ul style="list-style-type: none"> Μειώστε το χρόνο ζύμωσης ή/ και προσθέστε γάλα σε σκόνη.

Προβλήματα λειτουργίας

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΗ
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	• Σύνδεση.	• Ελέγξτε πρώτα τη σύνδεση της συσκευής. • Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι ενεργοποιημένη. • Μην την τοποθετήστε επάνω στο ψυγείο. Επικοινωνήστε με τον έμπορό σας ή με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Tefal.
Η συσκευή είναι σωστά στην πρίζα, αλλά δεν λειτουργεί.	• Τεχνικό πρόβλημα.	
Προγραμμάτισα λάθος χρόνο ζύμωσης.		• Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο [OK] για να επιστρέψετε στο αρχικό μενού. Μετά, θα μπορέσετε να ρυθμίσετε ξανά το χρόνο – σημαντικό: ο κύκλος θα αρχίσει ξανά από την αρχή!