

# Tefal®

## LACTEO

EN  
RU  
UK  
KK



[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

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

### KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE



#### Environment protection first!

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➡ Leave it at a local civic waste collection point.

# РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

RU

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

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

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

## СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ В НАДЕЖНОМ МЕСТЕ



### Участуйте в охране окружающей среды!

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

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО БЕЗПЕКИ ВИКОРИСТАННЯ ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

UK

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

до 3 років.

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

UK

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

### **ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ В НАДІЙНОМУ МІСЦІ**



#### **Бережіть навколишнє середовище!**

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

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

## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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



мен оның сымын 3 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.

- Құралды және оның қоректендіру баусымын сегіз жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Құрал үй тұрмысында қолдануға ғана арналған. Оны **КК** кепілдік күші жойылатын мына жайларда қолдануға болмайды:

- қызметкерлерге арналған асүйде, дүкенде, кеңседе және өзге де өндірістік жағдайларда;
- фермадағы тұрғын үйлерде;
- уақытылы тұруға арналған қонақүй, мотель, өзге де орындарда;
- түнеп шығатын және күндіз болуға арналған орындарда.

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

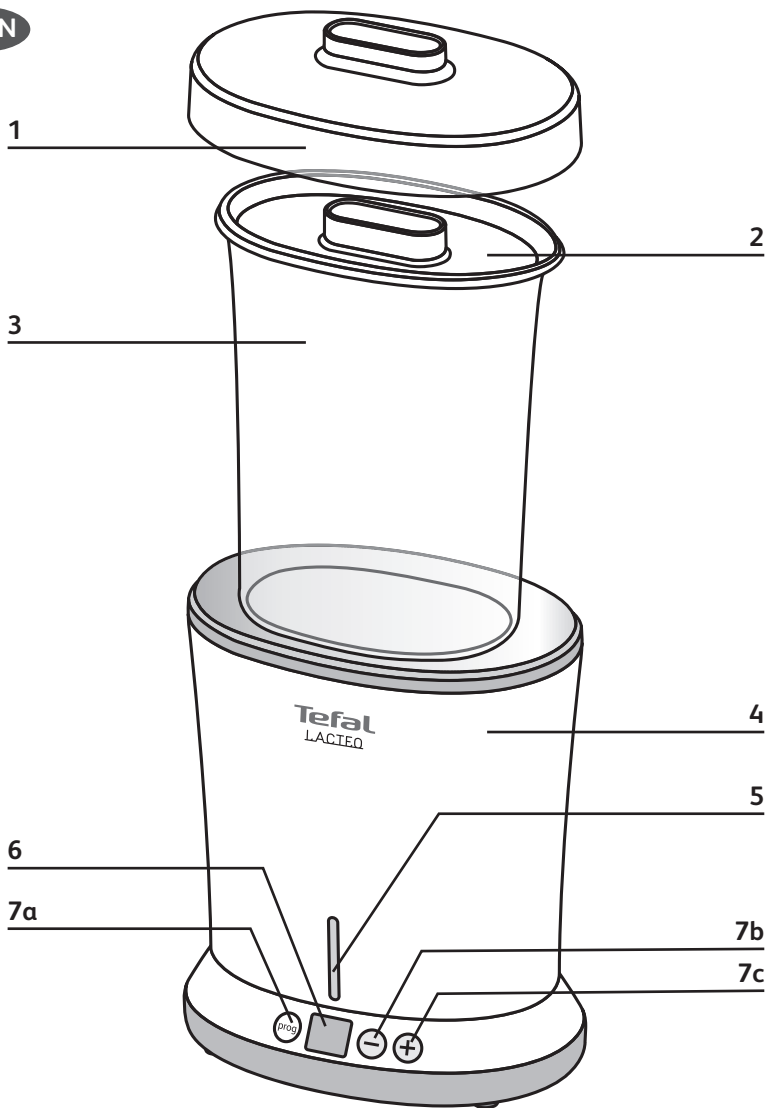
### БҰЛ НҰСҚАУЛАРДЫ ҚАУІПСІЗ ЖЕРДЕ САҚТАҢЫЗ



**Қоршаған ортаны қорғау бірінші орында!**

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

② Қолданыстан шыққан құралды жергілікті қалалық қалдық жинау орталығына тапсырыңыз.




# Description

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

## Recommandations

### Before first use:

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

### While in use:

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

## Tips for choosing your milk and starter

### For prog 1 : Drinking yogurt

#### 1) Choosing your milk

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

#### Notes:

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

#### 2) Choosing your starter

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

### For prog 2 : Kefir

#### 1) Choosing your milk

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

#### Notes :

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

## 2) Choosing your starter

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

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

# Making the preparation

## 1) Making the mixture:

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

## Notes :

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

## 2) Switching the yogurt maker on:

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

## 3) Storing the preparation

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

# Cleaning

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

## Solutions to frequent problems

### Drinking yogurt

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

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

## What to do if your appliance doesn't work:

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

# Recipes

## 1. Ayran

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

### Preparation

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

Rinse herbs with water, dry and chop finely.

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

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

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

## 2. Fermented baked milk

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

### Preparation

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

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

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

## 3. Kefir

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

Choose PROG 2

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

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

## 4. Drinking yogurt with fruit

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

Choose Prog 1

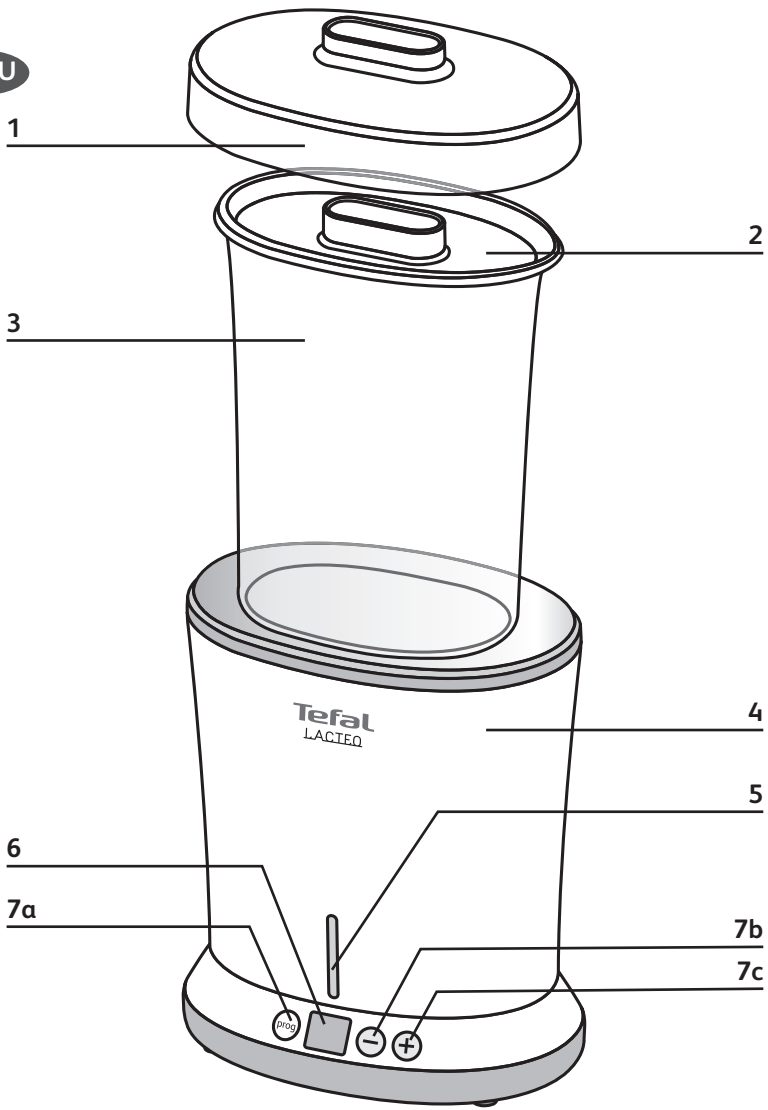
Add ferment or yogurt, stir finely, and let it cook in the yogurt maker at yogurt preparation mode for 6-8 hours.

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

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

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

RU






# Описание

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

## Рекомендации

### Перед первым использованием

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

### В процессе работы:

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

## Советы по выбору молока и закваски

### Для программы 1: питьевой йогурт

#### 1) Выбор молока

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

#### Примечания:

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

#### 2) Выбор закваски

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

### Для программы 2: кефир

#### 1) Выбор молока

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

#### Примечания:

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

## 2) Выбор закваски

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

RU

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

# Приготовление

## 1) Приготовление смеси:

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

## Примечания:

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

## 2) Включение йогуртницы:

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

## 3) Хранение приготовленного напитка

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

# Чистка

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

RU

## Решение распространенных проблем

### Питьевой йогурт

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

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

## Что делать, если электроприбор не работает?

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

# Рецепты

## 1. Айран

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

### Подготовка

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

Зелень необходимо вымыть, просушить и мелко нарезать.

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

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

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

## 2. Ряженка

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

### Подготовка

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

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

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

## 3. Кефир

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

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

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

## 4. Йогурт с фруктами

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

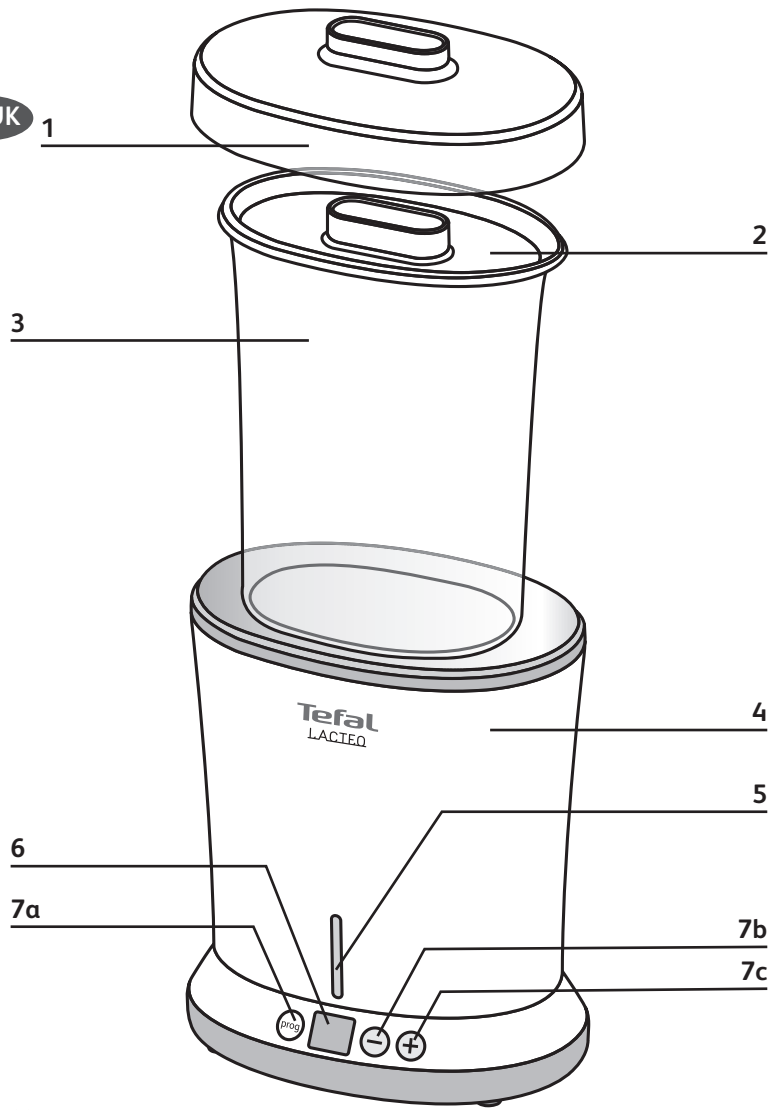
Выберите Prog 1 - Добавьте закваску или йогурт, тщательно перемешайте и оставьте смесь в йогуртнице на 6–8 часов в режиме приготовления йогурта.

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

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

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

UK




# Опис

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

UK

## Рекомендації

### Перед початком використання

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

### Під час використання

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

## Поради щодо вибору молока та закваски

### Для програми 1 : Питний йогурт

#### 1) Вибір молока

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

#### Примітки

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

#### 2) Вибір закваски

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

### Для програми 2: Кефір

#### 1) Вибір молока

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

#### Примітки

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

## 2) Вибір закваски

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

UK

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

# Приготування

## 1) Приготування суміші

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

## Примітки

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

## 2) Увімкнення йогуртниці

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

## 3) Зберігання готового продукту

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



# Чищення

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

UK

## Способи вирішення найбільш розповсюджених проблем

### Питний йогурт

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

## Кефір

UK

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

## Що робити, якщо пристрій не працює

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

# Рецепти

## 1. Айран

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

### Підготовка

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

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

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

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

## 2. Ряжанка

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

### Підготовка

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

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

Охолоджуйте ряжанку в холодильнику протягом 4 годин.

## 3. Кефір

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

Виберіть програму Prog 2.

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

Охолодіть кефір у холодильнику протягом 4 годин.

## 4. Йогурт із фруктами

• 1 л стерилізованого напівзнежиреного молока + 125 гр звичайного йогурту або ферментної культури

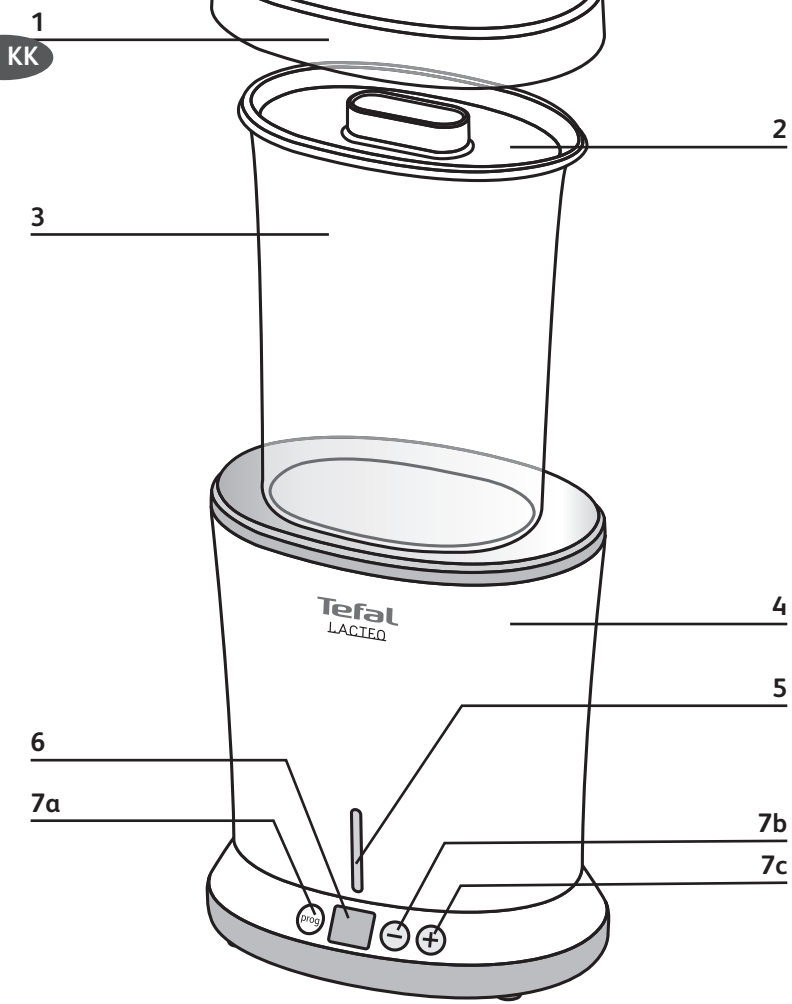
Виберіть програму Prog 1.

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

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

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

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



# Сипаттама

1 Қақпақ	3 Йогурт және айран	5 СКБ жарығы	7а Бағд.
2 Ыдыстың қақпағы	ыдысы	6 СКБ экраны	7b –
	4 Корпус	7 Басқару түймешіктері:	7c +-

## Ұсыныстар

КК

### Алғашқы пайдаланудан бұрын:

- Қақпақты (1), ыдысты (3) және ыдыстың қақпағын (2) жылы сабынды сумен немесе ыдыс жуғыш машинамен тазалаңыз.
- ▲Корпустың (4), ішкі жағын тазалау үшін дымқыл шүберек пайдаланыңыз. Құрылғы корпусын ешқашан суға батырмаңыз.

### Пайдалану барысында:

- Құрылғыны пайдалану барысында жылжитпаңыз, қақпақтарын ашпаңыз. Құрылғыны дiрiлдейтiн жерлерде (мысалы тоңазытқыштың үстiнде) немесе азынақ болатын жерлерге қоймаңыз. Осы ұсыныстарды орындау сәттi дайындықтарды қамтамасыз етедi.
- Дайындықтарыңыз үшiн 1,5 л сүт және ашытқы қажет.

## Сүт және ашытқы таңдау кеңестері

### 1-бағд. үшін: ішетін йогурт

#### 1) Сүт таңдау

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

#### Ескертпелер:

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

#### 2) Ұйытқы таңдау

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

### 2-бағд. үшін: айран

#### 1) Сүт таңдау

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

#### Ескертпелер:

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

## 2) Ұйытқы таңдау

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

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

КК

# Дайындық жасау

## 1) Қоспа жасау:

- Жақсырақ нәтиже алу үшін ұйытқыны жұмсақ паста алу үшін шанышқымен соғып алыңыз, одан кейін сүт қосып, араластырып тұрыңыз. Егер лиофилизденген ашытқы пайдалансаңыз, оны сүтке ақырындап қосыңыз және мұқият араластырыңыз. Қоспаның көпіріп кетпеуіне мұқият болыңыз.
- Қоспаны ыдысқа (3) құйыңыз.
- Ыдысты (3) қақпағымен (2) йогурт жасағышқа орнатыңыз.
- Қақпақты (1) йогурт жасағышқа қойыңыз.

## Ескертпелер:

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

## 2) Йогурт жасағышты қосу:

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

## 3) Дайындықты сақтау

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

# Тазалау

- Құрылғыны розеткадан суырып, тазалаудан бұрын толығымен суытыңыз.
- Құрылғы корпусын ешқашан суға батырмаңыз. Оны дымқыл шүберекпен және жылы суда, жуғыш сұйықтық қосып тазалаңыз. Шайып, кептіріңіз.
- Ыдыс (3) және қақпақтары (1 және 2) ыдыс жуғыш машинада жуылады.

## Жиі кездесетін ақаулықтардың шешімдері

КК

### Ішетін йогурт

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

## Айран

КК

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

## Құрылғыңыз істемесе не істейсіз:

- қуат сымын және ашаны тексеруден бастаңыз.
- Барлық нұсқауларды мұқият орындадыңыз, бірақ құрылғыңыз әлі дұрыс жұмыс істемей ме?

Дилеріңізге немесе өкілетті Tefal орталығына хабарласыңыз.



# Рецепттер

## 1. Айран

● 900 мл пастерленген майы жартылай алынған сүт ● 125 мл йогурт немесе арнайы ашытқы\* ● 450 мл минералды су (мысалы Ессентуки) ● 25 г күнзе жапырақтары, жалбыз, персил, баламалы түрде жақсы көретін басқа шөп түрлерін пайдалануға болады ● Қалауыңыз бойынша тұз.

### Дайындау

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

Шөптерді сумен шайыңыз, кептіріңіз және ұсақтап тураңыз.

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

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

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

## 2. Майлы айран

● 1 л пісірілген пастерленген сүт ● 125 г йогурт немесе арнайы ашытқы дақылы\*

### Дайындау

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

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

Майлы айранды суыту үшін тоңазытқышқа 4 сағатқа қойыңыз. Дәмін татпас бұрын қасықпен араластырыңыз.

## 3. Кефир

● 1 л пастерленген қаймағы алынбаған сүт + 125 г кефир немесе арнайы ашытқы дақылы\* PROG 2 таңдаңыз

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

Кефирді суыту үшін тоңазытқышқа 4 сағатқа қойыңыз. Дәмін татпас бұрын қасықпен араластырыңыз.

## 4. Жеміс қосылған йогурт

● 1 л пастерленген майы жартылай алынған сүт + 125 г йогурт немесе ашытқы дақылы Prog 1 таңдаңыз

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

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

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

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

<b>EN</b>	2-3 - 10-15
<b>RU</b>	4-5 - 16-21
<b>UK</b>	6-7 - 22-27
<b>KK</b>	8-9 - 28-33