

Tefal®

LA YAOURTIÈRE 2

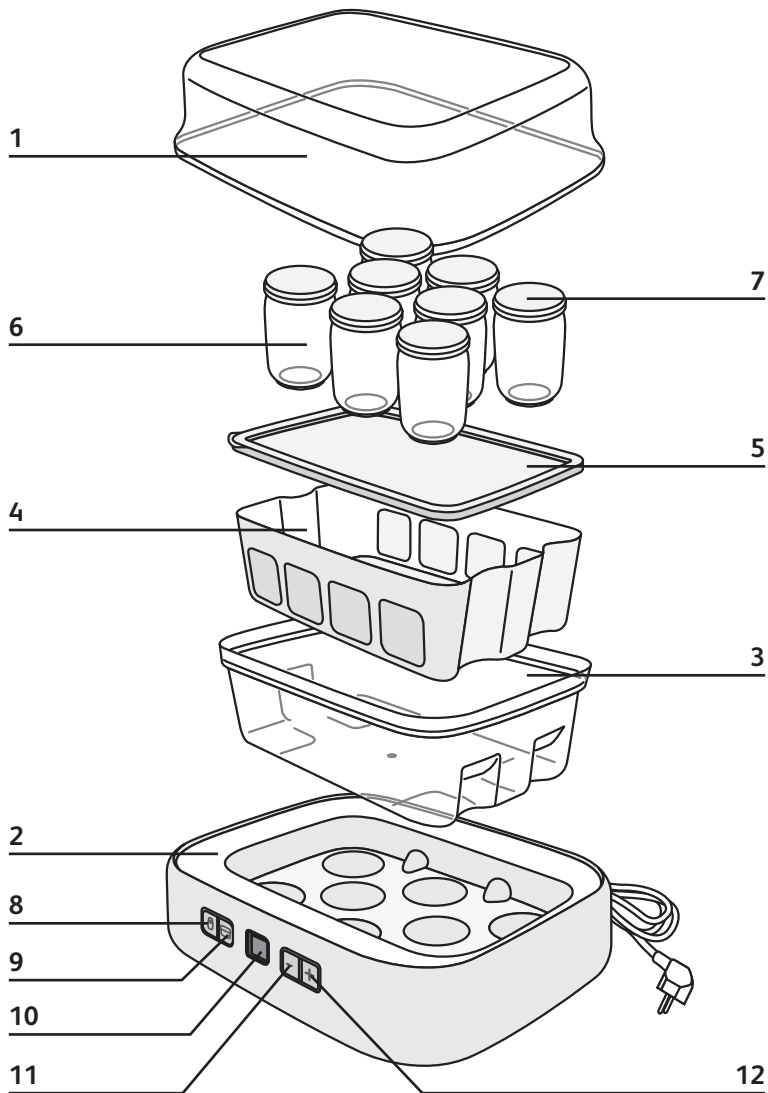
RU

UK

KK



www.tefal.com



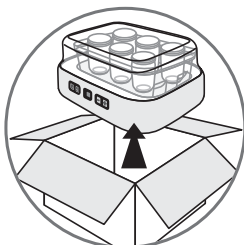


рис.1

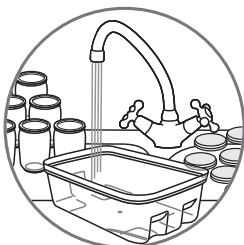


рис.2

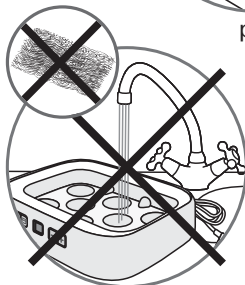


рис.3

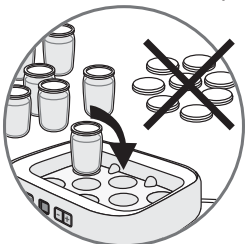


рис.4

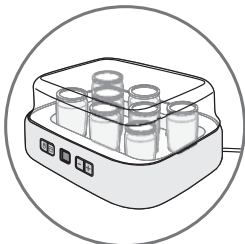


рис.5

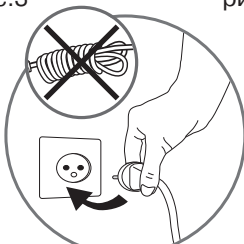


рис.6

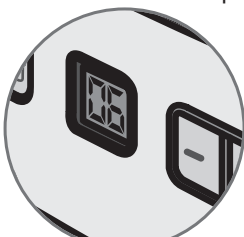


рис.7

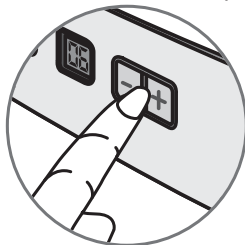


рис.8

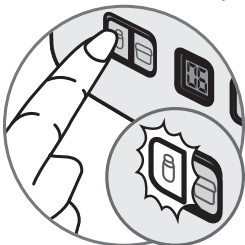


рис.9

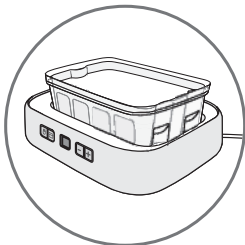


рис.10

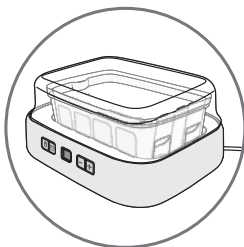


рис.11

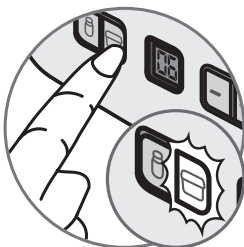


рис.12

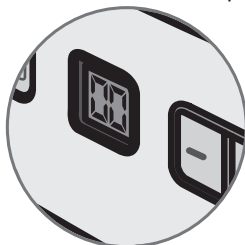


рис.13

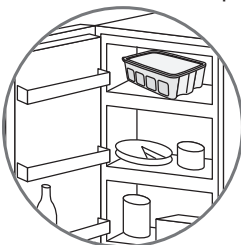


рис.14

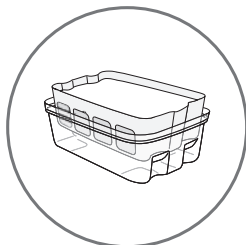


рис.15



рис.16

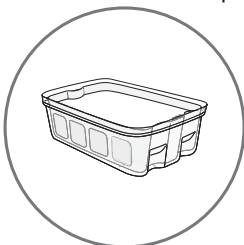


рис.17

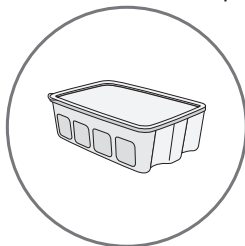


рис.18

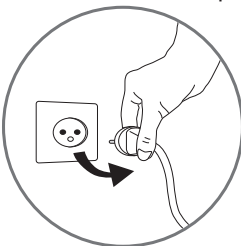


рис.19

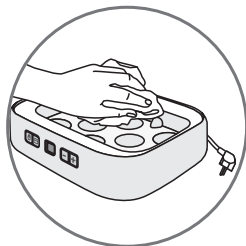


рис.20

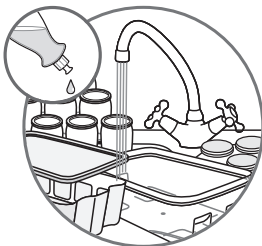


рис.21



рис.22

Перед первым использованием прибора прочтите эти инструкции. Использование с нарушением данных инструкций освобождает производителя от ответственности и аннулирует гарантию.

- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды....).
- 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.
- Убедитесь в том, что напряжение устройства соответствует напряжению в Вашей электрической сети. Любая ошибка при подключении ведет к аннулированию гарантии.
- 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 "комнаты для гостей".
- После завершения использования и во время чистки отключайте устройство от сети.
- Не используйте устройство, если оно неправильно работает или повреждено. В этом случае обратитесь в аккредитованный сервисный центр производителя. (см. список в паспорте прибора).
- Не размещайте прибор возле источника тепла или в нагретой духовке. Это может привести к серьезным повреждениям.
- Любое вмешательство за исключением чистки и текущего ухода, которые осуществляются пользователем, должно осуществляться специалистами в аккредитованном сервисном центре производителя.
- Не погружайте прибор, шнур питания или вилку питания в воду или в любую другую жидкость.
- Не оставляйте шнур питания висеть в пределах досягаемости детей.
- Не допускайте контакта шнура питания с нагревающимися частями вашей йогуртницы, не оставляйте его в непосредственной близости от источников тепла и на краю какой-либо поверхности.
- Не пользуйтесь устройством, если поврежден шнур питания или вилка питания. Во избежание опасности обратитесь в аккредитованный сервисный центр производителя для их замены (см. список в паспорте прибора).
- В целях Вашей безопасности пользуйтесь исключительно аксессуарами и запасными частями, которые предназначены для вашего прибора и предоставляются производителем.

Описание

- | | | | |
|---|---|----|--------------------------------|
| 1 | Прозрачная крышка | 7 | Крышка стаканчика |
| 2 | База йогуртницы | 8 | Кнопка режима "Йогурт" |
| 3 | Контейнер для приготовления домашнего творога объёмом 1 л | 9 | Кнопка режима "Творог" |
| 4 | Сито для сцеживания сыворотки | 10 | LCD экран |
| 5 | Крышка для контейнера | 11 | Настройка времени : кнопка "-" |
| 6 | Стекланные стаканчики | 12 | Настройка времени : кнопка "+" |

Рекомендации

Перед первым использованием

- Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите дополнительные аксессуары, как снаружи, так и внутри прибора. - **рис. 1.**
- Помойте стеклянные стаканчики и контейнер для творога в тёплой мыльной воде или в посудомоечной машине - **рис. 2.**
Чтобы помыть внутреннюю часть йогуртницы воспользуйтесь простой губкой (**внимание, при мытье не используйте абразивную сторону губки, из-за этого прибор может быть поцарапан или поврежден**).
- Не используйте абразивные чистящие средства. Никогда не погружайте базу прибора в воду - **рис. 3.**
- **Не мойте крышки стеклянных стаканчиков (7) и прозрачную крышку (1) йогуртницы в посудомоечной машине.**

В процессе использования

- Во время работы прибора не перемещайте его с места на место и не открывайте крышку. Не ставьте прибор в местах, подверженных вибрациям (например, над холодильником), или на сквозняке. Соблюдение данных рекомендаций поможет вам готовить замечательные йогурты и домашний творог.

После завершения цикла работы

- По окончании ферментации на крышке может образоваться конденсат от пара. В этом случае слегка приподнимите крышку и, держа её горизонтально, переверните над раковиной.
- Не ставьте стеклянные стаканчики в морозильную камеру или в микроволновую печь.

Для йогуртов и творога:

Мягкое контролируемое тепло и длительный процесс ферментации - вот в чем секрет!

Именно в процессе приготовления в течение определённого времени при идеальной температуре Ваши продукты превратятся в йогурт или в творог.

Выбор ингредиентов

Молоко

Какое молоко нужно использовать?

Все наши рецепты (если иное не указано) осуществляются на основе коровьего молока. Вы также можете использовать растительное молоко, например: соевое молоко, овечье или козье молоко, но в этом случае время ферментации йогурта может меняться в зависимости от типа используемого молока.

Сырое молоко, молоко "длительного хранения", а также вышеуказанные виды молока могут быть использованы в Вашем приборе:

Выбирайте цельное молоко не требующее кипячения (молоко длительного хранения или сухое молоко). Сырое (свежее) или пастеризованное молоко требуют кипячения, а затем охлаждения и удаления пенки.

жидкий йогурт				густой йогурт
	наполовину обезжиренное молоко	цельное молоко	сырое молоко	

- **Стерилизованное молоко длительного хранения:** благодаря цельному молоку, подвергнутому воздействию сверхвысокой температуры Ваши йогурты получатся наиболее густыми. Если Вы используете наполовину обезжиренное молоко, йогурты получатся менее густыми. В этом случае Вы можете использовать наполовину обезжиренное молоко, добавляя к нему 1 стаканчик сухого молока.
- **Пастеризованное молоко:** это молоко не стерильное. Его необходимо прокипятить, а затем, дав ему остынуть Вы можете использовать его в Вашем приборе. Из этого молока получается самый жирный йогурт с небольшой пенкой сверху. Не рекомендуется повторно использовать для закваски йогурты, приготовленные на основе пастеризованного молока.
- **Сырое молоко (фермерское молоко):** обязательно прокипятите такое молоко. Рекомендуется даже длительное кипячение. Использовать такое молоко без кипячения опасно. После кипячения дайте молоку остыть, прежде чем использовать его в йогуртнице. Не рекомендуется повторно использовать для закваски йогурты, приготовленные на основе сырого молока.
- **Сухое молоко:** при использовании сухого молока получают очень жирные йогурты. Следуйте инструкциям, приведённым на торговой упаковке продукта.

Выбор фермента (закваски для йогурта)

а) Для йогуртов:

Йогурт можно приготовить с помощью:

- **Натурального йогурта (натуральный йогурт – йогурт без добавления ягод или фруктов), купленного в магазине с недлительным сроком хранения.** Такой йогурт содержит более активные ферменты и поможет вам приготовить более густой по консистенции йогурт.
- **Сухой закваски.** В таком случае соблюдайте указанное на аннотации к закваске рекомендуемое время активации. Такую закваску можно найти в крупных магазинах, аптеках и в некоторых магазинах диетических продуктов.
- **Йогурта Вашего приготовления** – йогурт должен быть натуральным и свежеприготовленным. Этот процесс называется повторным использованием закваски. После 5 повторных использований в качестве закваски, йогурт оскудевает в плане содержания в нём активных ферментов, и получаемый из него продукт может быть менее густым по консистенции. В таком случае рекомендуется приготовить новый продукт для закваски, используя магазинный

йогурт или сухую закваску. Количество повторных использований закваски зависит от свежести используемого йогурта, а не от того приобрели ли Вы его в магазине или приготовили самостоятельно.

RU

б) Для других кисломолочных продуктов : творог

- **Закваска:** для закваски используйте только свежий творог.
 - **Лимонный сок:** для приготовления кисломолочных продуктов добавьте в молоко одну столовую ложку лимонного сока.
- или**
- **Сывороточную закваску:** если Вы не хотите добавлять лимонный сок, добавьте несколько капель сывороточной закваски (сывороточную закваску можно приобрести в аптеке или в некоторых крупных магазинах).

Для получения наилучшего результата используйте свежий творог с недлительным сроком хранения.

Когда следует добавлять сахар?

а) Для йогуртов:

Вы можете добавить сахар в Ваши йогурты либо тогда, когда Вы их уже приготовили, либо до начала приготовления, добавляя сахар в молоко (не более 80г сахара на 1 л продукта) одновременно с ферментами. После этого размешайте смесь до полного растворения сахара.

б) Для творога:

Вы можете добавить сахар в Ваш творог либо тогда, когда Вы его уже приготовили, либо до начала приготовления, добавляя сахар в молоко (не более 80г сахара на 1 л продукта) одновременно с ферментами. После этого тщательно размешайте смесь вилкой до полного растворения сахара.

Приготовление йогуртов

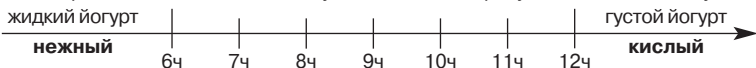
Приготовление смеси на 8 стаканчиков

- **Вам понадобится один литр молока** – предпочтительно цельного, и закваска (см. "Выбор ингредиентов").
- **Если в качестве закваски вы выбрали йогурт:** для получения хорошей смеси, аккуратно взбейте йогурт с помощью вилки или венчика с небольшим количеством молока, чтобы получить однородную смесь. Затем влейте оставшееся молоко, продолжая при этом перемешивать продукты.
- **Разлейте** смесь в 8 стаканчиков.

Введение прибора в действие

- Установите наполненные стаканчики без крышек в специально предназначенные для них гнезда внутри базы - **рис. 4**.
- Накройте прибор прозрачной крышкой - **рис. 5**.
- Включите йогуртницу - **рис. 6** : на экране высветится и начнет мигать время «06 ч» - **рис. 7**.
- Настройте желаемое время ферментации с помощью кнопок + и – - **рис. 8**.
- Выберите режим «Йогурт», нажав на соответствующую кнопку - **рис. 9**. Начинается цикл приготовления йогурта.
- После нажатия кнопки приготовления «Йогурт» загорается лампочка для подтверждения и индикации работы выбранного Вами режима - **рис. 9**.
- Вы можете изменить время ферментации при запущенном цикле, нажимая на кнопки + и – - **рис. 8**. Нет необходимости заново подтверждать Ваш выбор или останавливать работу прибора.

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



Окончания цикла и охлаждение

- По окончании процесса приготовления прибор автоматически отключится и лампочка погаснет - **рис. 12**.
- Через несколько минут на экране высветится 00, после чего экран погаснет через несколько минут - **рис. 13**.
- По окончании процесса приготовления накройте стаканчики крышками и поставьте их в холодильник минимум на 4 часа, чтобы йогурт загустел - **рис. 14**.

Хранение

- Длительность хранения натуральных йогуртов в холодильнике - не более 7 дней. Для всех остальных видов йогурта (фруктовых, ароматизированных) - 5 дней.

Приготовление творога

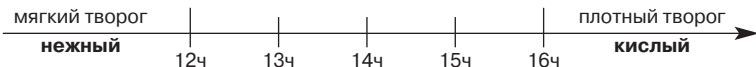
Приготовление смеси

- Возьмите 1 л цельного молока (см. раздел выбор ингредиентов).
- Возьмите 100 г свежего творога.
- Для получения хорошей смеси слегка взбейте творог с помощью вилки или венчика с небольшим количеством молока, до получения однородной массы. Затем добавьте оставшееся молоко, продолжая при этом перемешивать продукты.
- Влейте одну столовую ложку лимонного сока (ИЛИ 6 капель сывороточной закваски) и перемешайте.
- Поставьте сито для сцеживания в контейнер и убедитесь в том, что оно установлено в нижнем положении (сито касается дна контейнера).
- Вылейте приготовленную смесь в контейнер, не превышая уровня ручек сита, чтобы после окончания процесса приготовления его можно было повернуть в «верхнее» положение, для удаления сыворотки.

Включение прибора

- Разместите заполненный контейнер (с ситом) без крышки на базе прибора - **рис. 10**.
- Накройте прибор прозрачной крышкой - **рис. 11**.
- Включите йогуртницу - **рис. 6** : на экране высветиться и начнет мигать время «06 ч» - **рис. 7**.
- Настройте желаемое время ферментации с помощью кнопок + и - - **рис. 8**.
- Выберите программу "Творог", нажав на соответствующую кнопку - **рис. 12**.
- После нажатия кнопки приготовления «Творог» загорается лампочка для подтверждения и индикации работы выбранного Вами режима.
- Начинается цикл приготовления творога.
- Вы можете изменить время ферментации при запущенном цикле, нажимая на кнопки + и - - **рис. 8**. Нет необходимости заново подтверждать Ваш выбор или останавливать работу прибора.

- В зависимости от продукта (творог) и выбранного рецепта время ферментации может быть от 12 до 16 часов.



Окончание цикла

- По окончании процесса ферментации прибор автоматически отключится и лампочка погаснет.
- На экране высветится 00, после чего экран погаснет через несколько минут - **рис. 13**.

Удаление жидкости, хранение и охлаждение готовых продуктов

Творог

- После охлаждения приподнимите сито за ручки (верхнее положение) и поверните его на 1/2 оборота в контейнере, чтобы оно оказалось в положении удаления жидкости - **рис. 15**. Оставьте его в таком положении на 15 минут, затем удалите сыворотку* - **рис. 16 (чем больше сыворотки* Вы удалите, тем более сухим будет Ваш творог)**.
- Верните сито для сцеживания в нижнее положение в контейнере - **рис. 17** и накройте ёмкость крышкой - **рис. 18**.
- Поставьте контейнер в холодильник минимум на 4 часа, чтобы творог сформировался - **рис. 14**.
- Перед подачей перемешайте и разровняйте продукт.

* При приготовлении кисломолочных продуктов, образуется жидкость, которая называется молочной сывороткой (или просто сывороткой). Эта жидкость, которую Вы в большей или меньшей степени сливаете для получения более или менее сухого творога не вредна для Вашего здоровья, а наоборот, содержит большое количество минералов.

Окончание цикла

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

Уход

- Всегда выключайте прибор, прежде чем приступать к его очистке - **рис. 19**.
- Никогда не погружайте прибор в воду - **рис. 3**. Для чистки прибора пользуйтесь влажной тряпочкой (или губкой) и мыльной водой. Тщательно просушивайте или вытирайте прибор - **рис. 20**.
- Мойте стаканчики, контейнер на 1 л, сито для сцеживания и крышку от контейнера в тёплой мыльной воде или в посудомоечной машине и следите за тем, чтобы все аксессуары были хорошо промыты проточной водой после мытья с мылом или жидкостью для мытья посуды - **рис. 21**.
- Не мойте крышки стеклянных стаканчиков (7) и прозрачную крышку (1) прибора в посудомоечной машине - **рис. 22**.
- Чтобы помыть внутреннюю губку базы, воспользуйтесь губкой - **рис. 20**.

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

Чтобы гарантировать успешное приготовление йогурта, мы советуем использовать цельное молоко, прошедшее обработку ультравысокой температурой.

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

Да, Вы можете использовать полуобезжиренное молоко, но при этом Ваши йогурты получатся более жидкими. Для придания им большей густоты, Вы можете добавить в Ваш продукт сухого цельного молока.

- **Какую закваску следует использовать?**

Для закваски можно использовать йогурт, купленный в магазине с недлительным сроком хранения, йогурт Вашего приготовления или сухую закваску.

Для приготовления творога используйте свежий творог с недлительным сроком хранения и добавляйте одну столовую ложку лимонного сока (или 6 капель сывороточной закваски).

- **Следует ли ставить йогурты в холодильник сразу же после окончания процесса приготовления?**

Это не обязательно. Если Вы запустили цикл на ночь, Вы можете дождаться утра, чтобы поставить йогурт в прохладное место. Находиться возле прибора в момент окончания процесса приготовления не обязательно.

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

Это нормально. По окончании программы, если конденсат значительный, приподнимите крышку, стараясь её не наклонять, и переверните её над раковиной. Таким образом, Вы избежите попадания капель, образовавшихся от пара на приготовленные йогурты.

- **Обязательно ли заполнять все стаканчики?**

Нет. Заполняйте стаканчики в зависимости от Ваших потребностей.

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

Вы можете добавлять сахар в йогурты до начала процесса приготовления, вместе с закваской. Перед употреблением Вы можете добавить в йогурт сахар, мёд, ванильный сахар, сироп.

- **Посоветуйте, как я смог бы получить вкусные йогурты?**

Чтобы йогурты получились густыми и однородными, все ингредиенты, входящие в их состав, должны быть комнатной температуры.

- **Я очень люблю йогурты с фруктами. Можно ли добавлять в йогурт свежие фрукты?**

Кислота, содержащаяся в свежих фруктах, может привести к сворачиванию йогурта, поэтому мы рекомендуем добавлять фрукты из варенья, фруктовых пюре или тушёные фрукты. Вы можете добавить свежие фрукты в готовый йогурт непосредственно перед подачей на стол.

- **Как получить более густой йогурт?**

Степень густоты йогурта зависит от трех условий: типа используемого молока, времени ферментации и закваски. Для получения более густых йогуртов используйте цельное молоко или добавляйте в вашу смесь сухое цельное молоко. Используйте йогурты, приобретенные в магазине, с недлительным сроком хранения для наилучшей ферментации. Чем дольше время ферментации, тем гуще получится йогурт.

- **Как долго могут храниться йогурты домашнего приготовления?**

Длительность хранения йогуртов и творога в холодильнике - не более 7 дней.

Устранение проблем

НЕИСПРАВНОСТИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
Йогурты или кисломолочные продукты слишком жидкие. Это может быть вызвано тем, что:	<ul style="list-style-type: none"> • Вы используете полуобезжиренное молоко и не добавляете сухое молоко (используемое молоко недостаточно богато протеинами). 	<ul style="list-style-type: none"> • Добавьте сухого цельного молока (используйте стаканчик для йогурта в качестве измерительного – добавьте 1 стаканчик или 2 стаканчика, если молоко обезжиренное) или используйте цельное молоко.
	<ul style="list-style-type: none"> • Во время процесса приготовления прибор перемещался, его сотрясали или он находился под действием вибрации. 	<ul style="list-style-type: none"> • Не передвигайте прибор во время работы. • Не ставьте прибор на холодильник.
	<ul style="list-style-type: none"> • Закваска больше не активна. 	<ul style="list-style-type: none"> • Поменяйте закваску или марку йогурта/творога, который вы использовали для закваски. • Проверьте срок годности Вашей закваски или Вашего йогурта/творога.
	<ul style="list-style-type: none"> • Использовался творог, прошедший термическую обработку. В нём содержится лишь незначительное количество активных ферментов. 	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте 100 г свежего творога в качестве закваски.
	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор был открыт в процессе приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> • Не вынимайте стаканчики и не открывайте прибор до окончания процесса приготовления (примерно 8 часов). • Во время работы прибора держите его вдали от сквозняков, пока он не отключится.
	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком коротким временем ферментации. 	<ul style="list-style-type: none"> • Увеличьте время ферментации с помощью кнопки «+»
	<ul style="list-style-type: none"> • В йогурт/ творог перед началом приготовления были добавлены фрукты 	<ul style="list-style-type: none"> • Тушите фрукты или используйте фрукты из варенья.
	<ul style="list-style-type: none"> • Стаканчики были плохо помыты. 	<ul style="list-style-type: none"> • Мойте стаканчики вручную или в посудомоечной машине. • Перед тем как налить смесь в стаканчики, проверьте, нет ли в стаканчиках жидкости для мытья посуды, чистящих средств или загрязнений, которые могли бы помешать процессу ферментации.
Йогурт слишком кислый.	<ul style="list-style-type: none"> • процесс ферментации был слишком длительным. 	<ul style="list-style-type: none"> • Сократите время ферментации в процессе следующего приготовления йогурта.
Полупрозрачная жидкость (так называемая сыворотка) образовалась на поверхности или с боков йогурта в конце процесса ферментации.	<ul style="list-style-type: none"> • Ферментация была слишком сильной. 	<ul style="list-style-type: none"> • Сократите время ферментации и/или добавьте сухое цельное молоко.
Мой кисломолочный продукт горький или имеет сильный вкус лимона	<ul style="list-style-type: none"> • В процессе приготовления было добавлено избыточное количество лимонного сока или сывороточной закваски. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пересмотрите количество лимонного сока или сывороточной закваски, добавляемых для ферментации таким образом, чтоб их хватало для ферментации, но вкус конечного продукта при этом был приятным.
Прибор не работает.	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор не подключен к сети. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте подключен ли прибор к сети питания.
Прибор подключен к сети, но не работает.	<ul style="list-style-type: none"> • Могли возникнуть технические неполадки. 	В данном случае мы рекомендуем Вам обратиться в магазин, где вы приобрели прибор или в аккредитованный центр сервисного обслуживания производителя.
Продукт не получается хорошим.	<ul style="list-style-type: none"> • Может быть была неправильно выбрана программа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, правильно ли выбрана программа с учётом типа конечного продукта.
Я ошибся (ошиблась) в выборе программы.		<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите и удерживайте кнопку программы, которую Вы нажали в течение нескольких секунд для аннулирования Вашего выбора.