

# Tefal®

## LA YAOURTIÈRE 2

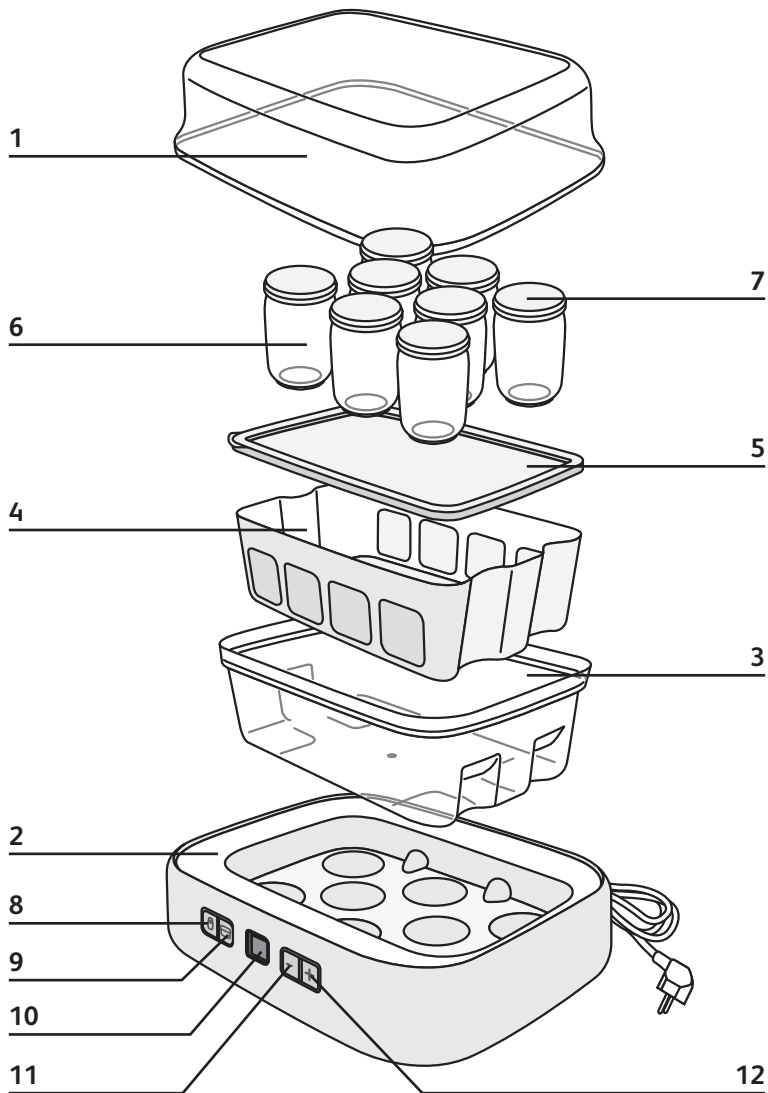
RU

UK

KK



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



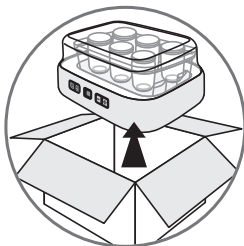


рис.1

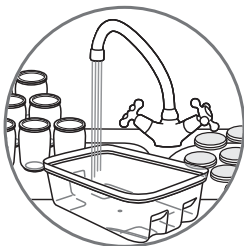


рис.2

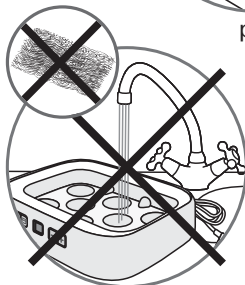


рис.3

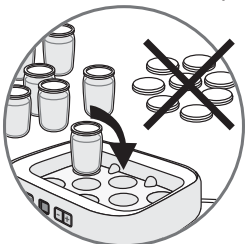


рис.4

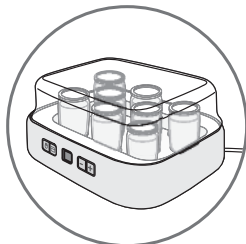


рис.5

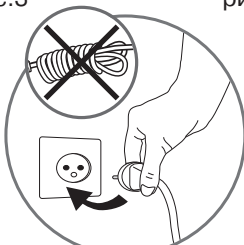


рис.6

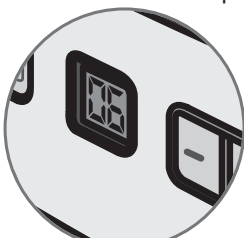


рис.7

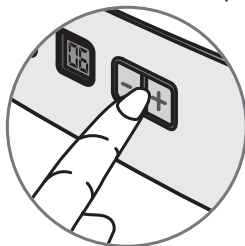


рис.8

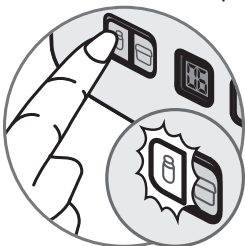


рис.9

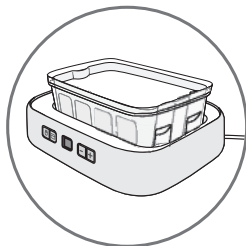


рис.10

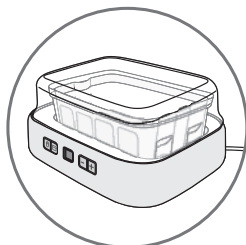


рис.11

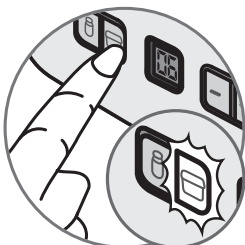


рис.12

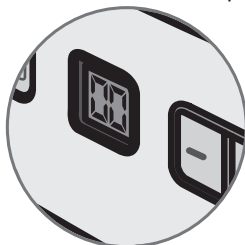


рис.13



рис.14

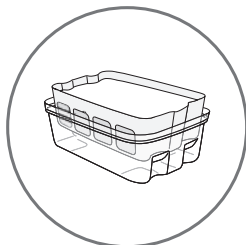


рис.15



рис.16

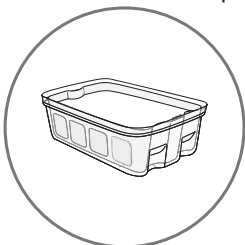


рис.17

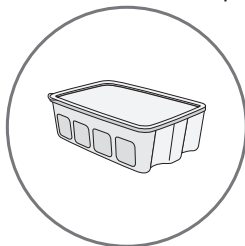


рис.18

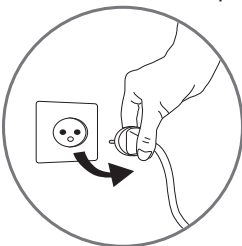


рис.19

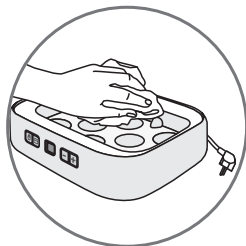


рис.20



рис.21



рис.22

## Рекомендации по безопасности

**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.

#### 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

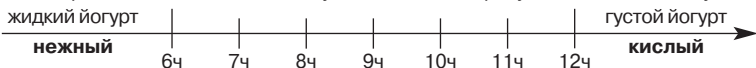
### Приготовление смеси на 8 стаканчиков

- **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

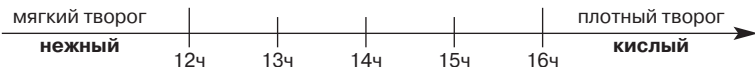
### Приготовление смеси

- 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). Та 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:	• Вы используете полуобезжиренное молоко и не добавляете сухое молоко (используемое молоко недостаточно богато протеинами).	• Добавьте сухого цельного молока (используйте стаканчик для йогурта в качестве измерительного – добавьте 1 стаканчик или 2 стаканчика, если молоко обезжиренное) или используйте цельное молоко.
	• Во время процесса приготовления прибор перемещался, его сотрясали или он находился под действием вибрации.	• Не передвигайте прибор во время работы. • Не ставьте прибор на холодильник.
	• Закваска больше не активна.	• Поменяйте закваску или марку йогурта/творога, который вы использовали для закваски. • Проверьте срок годности Вашей закваски или Вашего йогурта/творога.
	• Использовался творог, прошедший термическую обработку. В нём содержится лишь незначительное количество активных ферментов.	• Используйте 100 г свежего творога в качестве закваски.
	• Прибор был открыт в процессе приготовления	• 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.
	• Слишком коротким временем ферментации.	• Увеличьте время ферментации с помощью кнопки «+»
	• В йогурт/ творог перед началом приготовления были добавлены фрукты	• Тушите фрукты или используйте фрукты из варенья.
	• Стаканчики были плохо помыты.	• 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.	• процесс ферментации был слишком длительным.	• Сократите время ферментации в процессе следующего приготовления йогурта.
Полупрозрачная жидкость (так называемая сыворотка) образовалась на поверхности или с боков йогурта в конце процесса ферментации.	• Ферментация была слишком сильной.	• Сократите время ферментации и/или добавьте сухое цельное молоко.
Мой кисломолочный продукт горький или имеет сильный вкус лимона	• В процессе приготовления было добавлено избыточное количество лимонного сока или сывороточной закваски.	• 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.	• Прибор не подключен к сети.	• Проверьте подключен ли прибор к сети питания.
Прибор подключен к сети, но не работает.	• 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.	• Может быть была неправильно выбрана программа.	• Проверьте, правильно ли выбрана программа с учётом типа конечного продукта.
Я ошибся (ошиблась) в выборе программы.		• Нажмите и удерживайте кнопку программы, которую Вы нажали в течение нескольких секунд для аннулирования Вашего выбора.