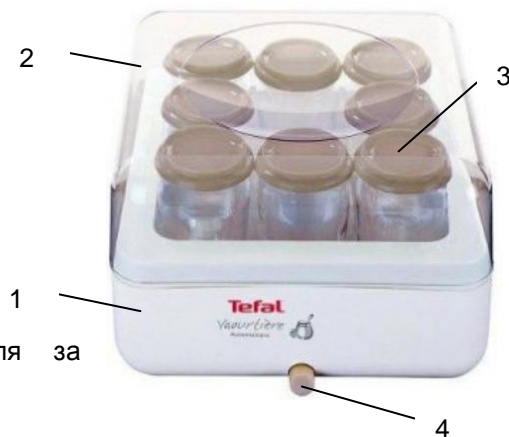


# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Йогуртницы Tefal 8872

### Описание.

1. Контейнер с баночками.
2. Крышка.
3. Набор из 8 стеклянных баночек с крышками.
4. Кнопка включения автоматического устройства контроля за приготовлением.



### Важные меры безопасности!

- Перед использованием прибора внимательно прочитайте данную инструкцию.
- В целях вашей безопасности данный прибор соответствует действующим нормам и стандартам директивам, касающимся никого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, находящихся в контакте с пищевыми продуктами.
- Во избежание опасности, связанной с несвоевременным возвратом в исходное состояние термического предохранителя, не подключайте прибор к электропитанию посредством внешнего прерывателя (например, реле времени) или к схеме, в которой электроснабжение систематически подается и отключается.
- Проверьте, чтобы напряжение, указанное на табличке производителя, которая находится на нижней поверхности прибора, соответствовало напряжению в Вашей электросети. Любые ошибки при подключении прибора к сети приведут к отмене гарантии.
- Не размещайте прибор и не пользуйтесь им на нагревательной плитке или вблизи источника огня (газовой плиты).
- Не погружайте йогуртницу в воду, а также не мойте ее под краном.
- В случае повреждения провода электропитания, во избежание опасности его замена должна осуществляться производителем, отделом послепродажного обслуживания или лицом аналогичной квалификации.
- Пользуйтесь прибором только на устойчивой рабочей поверхности, следите за тем, чтобы на него не попадали брызги воды. Не переворачивайте прибор.
- Ни в коем случае не разбирайте прибор. Любые операции по его обслуживанию, за исключением осуществляемых пользователем чистки и обычного ухода, должны выполняться уполномоченным сервисным центром.
- Отключайте прибор от электросети в случае нарушений в работе и каждый раз перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Чтобы отключить прибор от электросети, не тяните его за провод питания.
- В случае использования электрического удлинителя, убедитесь сначала в том, что он находится в безупречном состоянии.
- Не пользуйтесь электробытовым прибором в случае его падения, в случае наличия повреждений или неполной комплектации. В этих случаях, а также в связи с любыми другими операциями по ремонту необходимо обратиться в уполномоченный сервисный центр.
- Данный прибор предназначен для бытового использования в домашних условиях, его использование в профессиональных целях освобождает производителя от ответственности и влечет за собой отмену гарантийного обслуживания.
- Прибор не предусмотрен для эксплуатации людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами без соответствующих навыков или знаний. Последние могут пользоваться устройством только под наблюдением отвечающего за их безопасность лица или после предварительного предоставления им инструкций по его использованию.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Пользуйтесь исключительно принадлежностями или комплектующими, предназначенными для Вашего прибора. В противном случае, производитель снимает с себя всякую ответственность.
- После окончания использования всегда отключайте прибор от электросети.

**ВНИМАНИЕ!** Упаковочный материал (плёнка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.

**СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЕЁ В ДАЛЬНЕЙШЕМ В КАЧЕСТВЕ СПРАВОЧНОГО МАТЕРИАЛА.**

### Какое молоко использовать?

Используйте любое молоко. Обязательно вскипятите и охладите до комнатной температуры перед добавлением закваски. Йогурт, приготовленный из свежего или стерилизованного молока с добавлением сухого молока, получается более густой и жирный. Для получения густого йогурта с меньшей жирности используйте стерилизованное молоко длительного хранения.

В зависимости от вашего режима питания или от ваших вкусов вы можете выбрать:

**- гомогенизированное стерилизованное молоко длительного хранения.**

Такое молоко – цельное, частично обезжиренное или обезжиренное, стерилизованное путём сверхвысокотемпературной обработки (УНТ), можно использовать без предварительного кипячения. Именно из такого молока получается йогурт плотной консистенции без пленки.

**Внимание!** Для достижения наилучших результатов (т.е. для приготовления достаточно густых йогуртов), советуем Вам выбирать цельное молоко, прошедшее сверхвысокотемпературную обработку. Вы можете, однако, использовать и частично обезжиренное или обезжиренное молоко, добавляя в него одну или две баночки сухого молока (пользуясь баночкой йогуртницы в качестве меры).

**- пастеризованное молоко.**

Это молоко не является стерильным. В нём еще присутствуют бактерии, устойчивые к нагреванию, и не уничтоженные в процессе пастеризации. Использование такого молока без предварительного кипячения приводит к развитию флоры, отличной от флоры йогурта – разумеется, это не представляет опасности, но приводит к изменению консистенции и вкусовых качеств приготовленного йогурта. Такое молоко нужно предварительно вскипятить и дать ему остыть, после чего его можно использовать в йогуртнице. В результате Вы получите более кремообразный йогурт, покрытый тонкой плёнкой, образовавшейся благодаря поднявшимся на поверхность сливкам.

**- сырое (натуральное) молоко.**

Такое молоко необходимо обязательно кипятить. Более того, рекомендовано длительное кипячение. Использование такого молока без предварительного кипячения является небезопасным. После кипячения, как и в случае пастеризованного молока, дайте ему остыть перед тем, как использовать его для приготовления йогурта.

**- сухое молоко.**

При использовании сухого молока приготовленный йогурт получается очень маслянистым, быстро и легко густеет.

Сочетания молока:

- ½ баночки сухого цельного молока на 1 л цельного молока
- 1 баночку сухого частично обезжиренного молока на 1 л частично обезжиренного молока
- 2 баночки сухого обезжиренного молока на 1 л обезжиренного молока.

## **Сахар.**

Сахар можно добавить в йогурт либо при употреблении, либо в момент приготовления. В последнем случае, сахар добавляют в молоко (не более 80 г сахара на 1 л смеси) одновременно с закваской, тщательно перемешивая вилкой до тех пор, пока он не растворится.

## **Автоматическое приготовление йогурта.**

В Вашей йогуртнице йогурты готовятся автоматически без присмотра. После смешивания молока с закваской, заполните 8 баночек и не накрывая баночки крышками поместите в йогуртницу. Накройте йогуртницу крышкой, включите йогуртницу в сеть, и нажмите кнопку включения автоматического устройства контроля за приготовлением на корпусе, расположенную ниже надписи. Загорится световой индикатор кнопки.

**Внимание!** С этого момента не перемещайте йогуртницу.

Благоприятная для ферментации температура устанавливается в йогуртнице в течение менее 45 минут. При достижении необходимой температуры, йогуртница автоматически отключится, индикаторная лампочка погаснет. Таким образом, баночки со сквашиваемым молоком будут находиться в йогуртнице в тепле на протяжении необходимого времени. Обычно рекомендуемое время приготовления – 8 часов. По окончании времени приготовления выньте баночки, накройте крышками и поставьте в холодильник на 4 часа минимум, прежде чем дегустировать. Более длительное охлаждение позволяет получить более густую консистенцию.

## **Обычные йогурты (без добавок).**

### **Приготовление с обычной закваской.**

- налейте половину объема молока в ёмкость для смешивания;
- добавьте закваску, тщательно перемешайте;
- добавьте оставшуюся часть молока;
- тщательно перемешайте смесь миксером;
- разлейте смесь по баночкам;
- не накрывая баночки крышками, поместите в йогуртницу;
- накройте йогуртницу крышкой;
- включите йогуртницу в сеть, нажмите кнопку.

Когда йогуртница остынет, через 8-10 часов, посмотрите на йогурт: если йогурт жидкий, значит закваска не проснулась: повторите приготовление. Если закваска хорошая, то йогурт готов к употреблению, и Вы можете его употреблять после охлаждения в холодильнике в течение 2 часов.

### Приготовление с использованием в качестве закваски готового йогурта.

Вылейте йогурт в ёмкость для смешивания, добавьте молоко и тщательно перемешайте миксером. Для получения более густого йогурта можно добавить 4 столовые ложки сухого молока в смесь при приготовлении. Вы получите йогурт второго поколения. Полученный йогурт можно использовать при последующих приготовлениях йогурта – всего до 10 поколений.

### Внимание!

- После подключения йогуртницы к электросети не перемещайте ее. Располагайте устройство вдали от источников вибрации, в защищенном от толчков месте.
- Изменения напряжения тока могут привести к ухудшению качества йогурта: советуем использовать йогуртницу в ночное время, подключая её к сети перед тем, как ложиться спать.
- Не приподнимайте крышку йогуртницы во время цикла приготовления – это может нарушить процесс ферментации.
- При определённых условиях эксплуатации возможна значительная конденсация водяного пара. Чтобы избежать попадания воды в баночки с йогуртом, рекомендуем при снятии крышки всегда опрокидывать её назад по отношению к йогуртнице.
- Храните приготовленный йогурт в холодильнике не более 8 дней.

### Очистка.

Только набор баночек с крышками можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте для чистки устройства абразивные губки, ацетон, спирт (уайт-спирит) и пр. Никогда не погружайте йогуртницу в воду. Достаточно протереть губкой части устройства, чтобы удалить загрязнения.

### Способы устранения обычно возникающих проблем.

Проблема	Причина	Решение
Йогурт слишком жидкий	Использование частично обезжиренного или обезжиренного молока без добавления сухого молока (используемое молоко в чистом виде содержит недостаточное количество белка)	Добавьте сухое молоко в объёме, соответствующем 1 баночке для йогурта (2 в случае использования обезжиренного молока), или используйте цельное молоко, добавив ½ баночки сухого цельного молока
	В процессе сквашивания йогуртница подвергалась перемещению, толчкам или вибрациям	Не перемещайте йогуртницу во время использования (не ставьте ее на холодильник)
	Закваска потеряла активность	Используйте новую закваску или другую марку готового йогурта
	Йогуртницу открывали во время рабочего цикла	Не вынимайте баночки и не открывайте йогуртницу до окончания рабочего цикла. В процессе работы йогуртница должна находиться в защищённом от сквозняков месте, в случае низкой внешней температуры, для поддержания тепла стоит накрыть её тканью.
	Слишком короткое время ферментации	По окончании первого цикла запустите еще один цикл
Йогурт слишком кислый	Слишком длительное время ферментации	При приготовлении следующей партии уменьшите длительность ферментации
В конце приготовления на поверхности йогурта образовалась вязкая жидкость (называемая сывороткой)	Скорее всего, Вы подогрели молоко предварительно и слишком рано ввели закваску (молоко было еще слишком горячим)	В зависимости от Ваших предпочтений Вы можете удалить вязкую жидкость или употреблять йогурт вместе с ней. При приготовлении следующей партии, перед тем, как добавить закваску, убедитесь в том, что все ингредиенты комнатной температуры

**Внимание!** Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованных повторно материалов. По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.

**Технические характеристики.**

Питание: 220-240В, ~ 50Гц

Максимальная мощность: 120Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики приборов без предварительного уведомления.

*С. Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*