

Tefal®

RU

UK

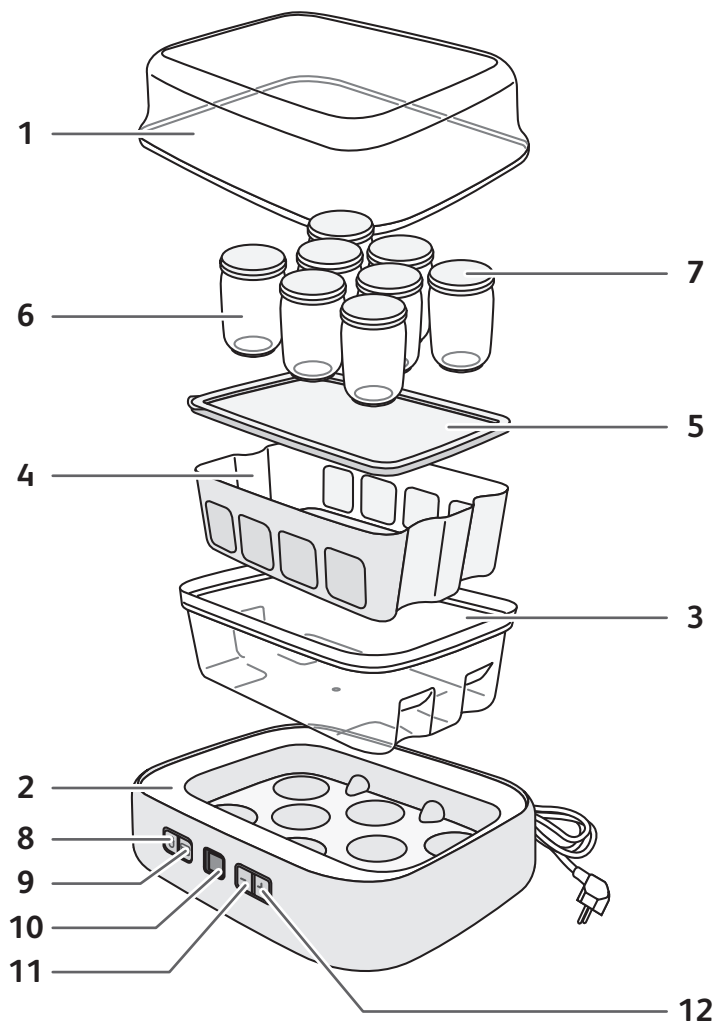
KK

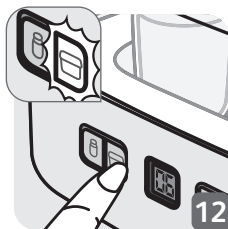
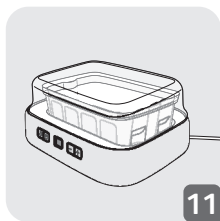
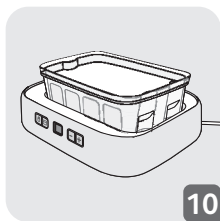
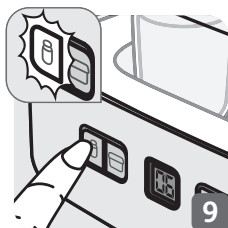
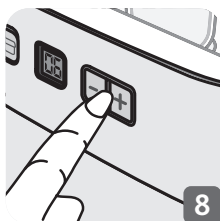
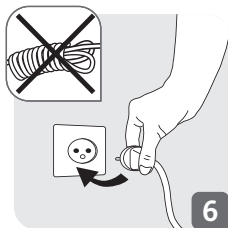
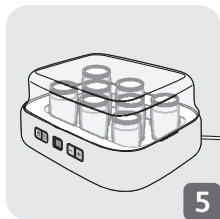
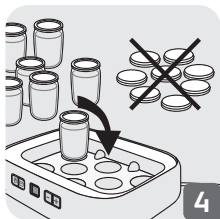
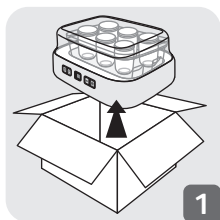
TR

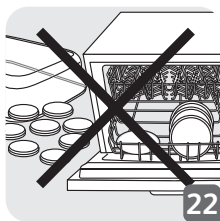
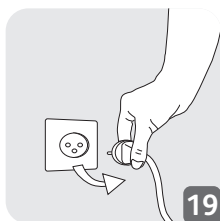
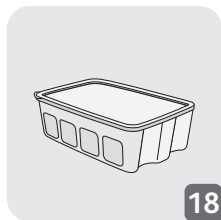
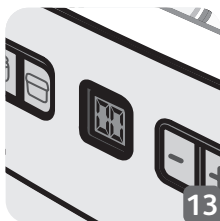


LA YAOURTIÈRE 2

www.tefal.com







РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Не используйте прибор, если он упал и имеет видимые повреждения или функционирует с нарушениями. В целях безопасности эти детали необходимо заменять в авторизованном сервисном центре.
- Если кабель питания поврежден, его должен заменить производитель, сотрудник авторизованного центра постпродажного обслуживания или другой квалифицированный специалист, чтобы избежать потенциальных угроз.
- Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 3 лет и старше, если они находятся под присмотром взрослых или проинструктированы по технике безопасности и осознают все связанные с ним угрозы. Дети могут выполнять чистку и обслуживание прибора, только если им исполнилось 8 лет и они находятся под присмотром взрослых. Храните прибор и шнур от него в недоступном месте для детей в возрасте до трех лет.
- Данный прибор не предназначен для

использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, без присмотра взрослых или опекунов либо без предварительного инструктажа ответственным за технику безопасности.

- Чтобы предотвратить использование прибора детьми, он должен находиться под присмотром.
- Поверхность нагревательного прибора после использования является источником остаточного тепловыделения.
- Данный прибор предназначен для использования только в домашнем хозяйстве и в бытовых целях. Он не обслуживается в сервисном центре, а ремонт не будет покрываться гарантией, если прибор используется в кухонных помещениях для персонала магазинов, офисах и других бизнес-организациях, на фермах или клиентами в отелях и мотелях либо других отелях типа полупансион.
- Внимание! Любое неправильное

использование устройства может привести к травмам.

- Внимание! Этот прибор нельзя погружать в воду.

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 | Стеклянные 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 получаются 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

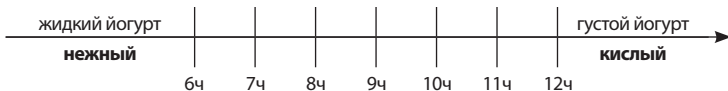
- Вам понадобится один литр молока – предпочтительно цельного, и закваска (см. “Выбор ингредиентов”).
- Если в качестве закваски вы выбрали йогурт: для получения хорошей смеси, аккуратно взбейте йогурт с помощью вилки или венчика с небольшим количеством молока, чтобы получить однородную смесь. Затем 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 высветиться 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.

Время ферментации

- 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.

Время ферментации

- 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 отключается 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 приступить 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 часть базы, воспользуйтесь губкой - **рис. 20.**

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

- **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, приобретённые 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 полужирное 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. Проверяйте 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.

НЕИСПРАВНОСТИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
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 приобретали 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.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

UK

Перед першим використанням приладу, будь ласка, уважно прочитайте інструкцію з експлуатації. При порушенні правил використання приладу виробник звільняється від будь-якої відповідальності.

- Не використовуйте прилад, якщо він падав і має наявні пошкодження або працює неналежним чином. Для забезпечення безпеки пошкоджені частини слід замінити в авторизованому сервісному центрі.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, він має бути замінений виробником, авторизованим центром післяпродажного обслуговування або іншим кваліфікованим фахівцем з метою уникнення небезпеки.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 3 років і старше, якщо вони знаходяться під наглядом або були проінструктовані стосовно безпечного використання цього приладу та усвідомлюють можливі ризики, пов'язані з його використанням. Дітям віком до 8 років забороняється очищувати та обслуговувати прилад без нагляду дорослих. Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей віком до 3 років.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (а також дітьми) із обмеженими

фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, які мають недостатньо досвіду і знань, окрім випадків, коли вони знаходяться під контролем або були проінструктовані особами, які відповідають за їхню безпеку.

- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Поверхня нагрівального елемента після використання залишається гарячою.
- Цей прилад призначений для використання тільки в домашньому господарстві, в побутових цілях. Він не призначений для використання в наведених нижче випадках: кухонним персоналом у магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях, сільських будинках, клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях, у домашніх готелях типу «ночівля та сніданок». У цьому разі гарантія на прилад визнається недійсною.
- Увага! Будь-яке неправильне використання може призвести до зазнання травм.
- Увага! Не дозволяється занурювати прилад у воду.

ОПИС

- | | | | |
|---|--|----|-------------------------------|
| 1 | Прозора кришка | 7 | Кришка стаканчика |
| 2 | База йогуртниці | 8 | Кнопка режиму "Йогурт" |
| 3 | Контейнер для приготування домашнього сиру об'ємом 1 л | 9 | Кнопка режиму "Сир" |
| 4 | Сито для зціджування сироватки | 10 | LCD екран |
| 5 | Кришка для контейнера | 11 | Налаштування часу: кнопка "-" |
| 6 | Скляні стаканчики | 12 | Налаштування часу: кнопка "+" |

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед першим використанням

- Зніміть весь пакувальний папір, наклейки та різні супутні деталі всередині і зовні приладу - **мал. 1.**
- Помийте скляні стаканчики і контейнер для сиру в теплій мильній воді або в посудомийній машині - **мал. 2.**
Щоб помити внутрішню частину йогуртниці скористайтеся простою губкою (**увага, при митті не використовуйте абразивний бік губки, адже це може призвести до подряпин чи пошкодження приладу**).
Не використовуйте абразивні миючі засоби. Ніколи не занурюйте базу приладу у воду - **мал. 3.**
- Не мийте кришки скляних стаканчиків (7) і прозору кришку (1) йогуртниці в посудомийній машині.**

В процесі використання

- Під час роботи приладу не переміщуйте його з місця на місце і не відкривайте кришку. Не ставте прилад у місцях, які піддаються вібраціям (наприклад на холодильник). Дотримання даних рекомендацій допоможе вам приготувати чудові йогурти і домашній сир.

Після завершення циклу використання

- Після завершення ферментації на кришці може утворитися конденсат від пари. У цьому випадку злегка підніміть кришку і, тримаючи її горизонтально, переверніть над раковиною.
- Не ставте скляні стаканчики в морозильну камеру або в мікрохвильову піч.

Для приготування йогуртів та домашнього сиру:

М'яке контрольоване тепло і тривалий процес ферментації - ось у чому секрет! Саме в процесі приготування протягом певного часу при ідеальній температурі, Ваші молочні продукти перетворюються в йогурт або в сир.

ВИБІР ІНГРІДІЄНТІВ

Молоко

Яке молоко потрібно використовувати?

Всі наші страви (якщо інше не зазначено) готуються на основі коров'ячого молока. Ви також можете використовувати рослинне молоко, наприклад: соєве молоко, овече або козяче молоко, але в цьому випадку час ферментації йогурту може змінюватися в залежності від типу використовуваного молока. Сире молоко, молоко тривалого зберігання, а також вищевказані види молока можуть бути використані у Вашому приладі:

Вибирайте незбиране молоко, яке не потребує кип'ятіння (молоко тривалого зберігання або сухе молоко). Сире (свіже) або пастеризоване молоко вимагають кип'ятіння, а потім охолодження й видалення пінки.

рідкий йогурт				густий йогурт
	наполовину знежирене молоко	незбиране молоко	сире молоко	

- **Стерилізоване молоко тривалого зберігання:** при застосуванні незбираного ультрапастеризованого молока ваші йогурти будуть більш густими. Якщо Ви використовуєте наполовину знежирене молоко, йогурти будуть менш густими. У цьому випадку Ви можете використовувати напівзняте молоко, додаючи до нього 1 стаканчик сухого молока.
- **Пастеризоване молоко:** це молоко не стерильне. Його необхідно прокип'ятити, а потім, після охолодження, Ви можете використовувати його у Вашому приладі. Йогурти, приготовані з використанням цього молока, будуть з більш високим вмістом жирів та з незначною плівкою на поверхні. Не рекомендується повторно використовувати для закваски йогурти, приготовані на основі пастеризованого молока.
- **Сире молоко (фермерське молоко):** обов'язково прокип'ятіть таке молоко. Рекомендується навіть тривале кип'ятіння. Використовувати таке молоко без кип'ятіння небезпечно. Після кип'ятіння дайте молоку охолонути, перш ніж використовувати його в йогуртниці. Не рекомендується повторно використовувати для закваски йогурти, приготовані на основі сирого молока.
- **Сухе молоко:** при використанні сухого молока виходять дуже жирні йогурти. Дотримуйтесь інструкцій, які неведені на пакуванні продукту.

Вибір ферменту (закваски для йогурту)

а) Для приготування йогуртів:

Йогурт можна приготувати за допомогою :

- **Натурального йогурту (натуральний йогурт - йогурт без додавання ягід або фруктів), купленого в магазині з нетривалим терміном зберігання.** Такий йогурт містить більш активні ферменти і допоможе Вам приготувати більш густий по консистенції йогурт.

- **Сухої закваски.** У такому разі дотримуйтесь вказаного на анотації до закваски рекомендованого часу приготування. Таку закваску можна знайти у великих магазинах, аптеках та в деяких магазинах дієтичного харчування.
- **Приготованого вами йогурта** - йогурт повинен бути натуральним і свіжоприготованим. Цей процес називається вторинним використанням закваски. Після 5 вторинних використань кількість активних ферментів у використовуваному в якості закваски йогурті зменшується, і продукт, який ви отримуєте з нього, може бути менш густим по консистенції. У такому випадку рекомендується приготувати новий продукт для закваски, використовуючи магазинний йогурт або суху закваску. Кількість повторних використань закваски залежить від свіжості використовуваного йогурту, а не від того придбали Ви його в магазині чи приготували самостійно.

б) Для приготування інших кисломолочних продуктів: сиру

- **Закваска:** для закваски використовуйте тільки свіжий сир
- **Лимонний сік:** для приготування кисломолочних продуктів додайте в молоко одну столову ложку лимонного соку.

або

- **Сироваткову закваску:** якщо Ви не хочете додавати лимонний сік, додайте кілька крапель сироваткової закваски (сироваткову закваску можна придбати в аптеці або в деяких великих магазинах).

Для отримання найкращого результату використовуйте свіжий сир з нетривалим терміном зберігання

Коли слід додавати цукор?

а) Для приготування йогуртів:

Ви можете додати цукор в Ваші йогурти після приготування, або до початку приготування, додаючи цукор в молоко (не більше 80г цукру на 1 л продукту) одночасно з закваскою. Після цього розмішайте суміш до повного розчинення цукру.

б) Для приготування сиру:

Ви можете додати цукор в Ваш сир після приготування, або до початку приготування, додаючи цукор в молоко (не більше 80г цукру на 1 л продукту) одночасно з закваскою. Після цього ретельно розмішайте суміш виделкою до повного розчинення цукру.

ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТІВ

Приготування суміші на 8 стаканчиків

- **Вам знадобиться один літр молока** - переважно незбираного, і закваска (див. "Вибір інгредієнтів").
- **Якщо в якості закваски ви вибрали йогурт:** для отримання однорідної суміші, акуратно збийте йогурт за допомогою виделки або вінчика з невеликою кількістю молока до отримання однорідної суміші. Потім влийте молоко, що залишилося, продовжуючи при цьому перемішувати продукти.
- **Розлийте** суміш у 8 стаканчиків.

Ввімкнення приладу

- Встановіть наповнені стаканчики без кришок в спеціально призначені для них отвори всередині бази - **мал. 4**.
- Накрийте прилад прозорою кришкою - **мал. 5**.
- Ввімкніть йогуртницю - **мал. 6**: на екрані почне блимати час «06 г» - **мал. 7**.
- Налаштуйте бажаний час приготування за допомогою кнопок + та - **мал. 8**.
- Виберіть режим «Йогурт», натиснувши на відповідну кнопку - **мал. 9**. Починається цикл приготування йогурту.
- Після натискання кнопки приготування «Йогурт» загоряється лампочка для підтвердження та індикації роботи обраного Вами режиму - **мал. 9**.
- Ви можете змінити час ферментації при запущеному циклі приготування, натискаючи на кнопки + і - **мал. 8**. Немає необхідності знову підтверджувати Ваш вибір або зупиняти роботу приладу.

Час ферментації

- Необхідний час ферментації для йогурту - від 6 до 12 годин, в залежності від інгредієнтів, взятих за основу, і від того, який результат ви хочете отримати.



Закінчення циклу приготування та охолодження

- По закінченні процесу приготування прилад автоматично вимкнеться і лампочка погасне - **мал. 12**.
- Через кілька хвилин на екрані висвітлиться 00, після чого екран згасне через декілька хвилин - **мал. 13**.
- По закінченні процесу приготування накрийте стаканчики кришками і поставте їх у холодильник мінімум на 4 години, для охолодження та загустіння йогурту - **мал. 14**.

Зберігання

- Тривалість зберігання натуральних йогуртів у холодильнику - не більше 7 діб. Для всіх інших видів йогурту (фруктових, ароматизованих) - 5 діб.

ПРИГОТУВАННЯ СИРУ

Приготування суміші

- Візьміть 1 л незбираного молока (див. розділ вибір інгредієнтів).
- Візьміть 100 г свіжого сиру.
- Для одержання суміші належного складу злегка збийте сир за допомогою виделки або вінчика з невеликою кількістю молока до отримання однорідної маси. Потім додайте молоко, що залишилося, продовжуючи при цьому перемішувати продукти.
- Додайте одну столову ложку лимонного соку (АБО 6 крапель сироваткової закваски) і перемішайте.
- Поставте сито для зціджування в контейнер і переконайтеся в тому, що воно встановлено належним чином (сито торкається дна контейнера).
- Вилийте приготовану суміш у контейнер, не перевищуючи рівня ручок сита, щоб після закінчення процесу приготування його можна було повернути «верхнє» положення, для видалення сироватки.

Ввімкнення приладу

- Розмістіть заповнений контейнер (з ситом) без кришки на базі приладу - **мал. 10**.
- Накрийте прилад прозорою кришкою - **мал. 11**.
- Ввімкніть йогуртницю - **мал. 6**: на екрані висвітлится і почне блимати час «06 год» - **мал. 7**.
- Налаштуйте бажаний час ферментації за допомогою кнопок + та - **мал. 8**.
- Виберіть програму "Сир", натиснувши на відповідну кнопку - **мал. 12**.
- Після натискання кнопки приготування «Сир» загоряється лампочка для підтвердження та індикації роботи обраного Вами режиму.
- Починається цикл приготування сиру.
- Ви можете змінити час ферментації при запущеному циклі приготування, натискаючи на кнопки + і - **мал. 8**. Немає необхідності заново підтверджувати Ваш вибір або зупиняти роботу приладу.

Час ферментації

- В залежності від продукту (сир) і вибраного рецепту час ферментації може бути від 12 до 16 годин.



Закінчення циклу приготування

- Після закінчення процесу ферментації прилад автоматично вимкнеться і лампочка погасне.
- На екрані висвітлится 00, після чого екран погасне через декілька хвилин - **мал. 13**.

- По закінченню циклу приготування підніміть сито за ручки і поверніть його на пів оберту в контейнері, щоб воно знаходилося в положенні для видалення рідини - **мал.1.** зачекайте 15 хвилин, потім видаліть сироватку* (чим більше сироватки ви видалите, тим більш сухим буде ваш сир).

Закінчення циклу приготування, видалення рідини і охолодження готових продуктів

Сир

- Після охолодження поверніть сито для зціджування в нижнє положення в контейнері - **мал. 17** і накрийте ємність кришкою **мал. 18.**
- Перед подачею перемішайте і розрівняйте продукт.

*При приготуванні кисломолочних продуктів, утворюється рідина, яка називається молочною сироваткою(або просто сироваткою). Ця рідина, яку Ви в більшій чи меншій мірі зливаєте для отримання більш або менш сухого сиру не шкідлива для Вашого здоров'я, а навпаки, містить велику кількість мінералів.

Зберігання

Зберігайте кисломолочні продукти в прохолодному місці. Тривалість зберігання натуральних йогуртів та сиру у холодильнику не повинна перевищувати 7 днів.

ДОГЛЯД

- Завжди вимикайте прилад, перш ніж приступати до його очищення - **мал. 19.**
- Ніколи не занурюйте прилад у воду - **мал. 3.** Для чищення приладу користуйтеся вологою ганчіркою (або губкою) і мильною водою. Ретельно просушіть або витирайте прилад - **мал. 20.**
- Мийте стаканчики, контейнер об'ємом 1 л, сито для зціджування і кришку від контейнера в теплій мильній воді або в посудомийній машині і стежте за тим, щоб всі аксесуари були добре промиті під проточною водою після миття з милом або рідиною для миття посуду - **мал. 21.**
- Не мийте кришки скляних стаканчиків (6) і прозору кришку (1) приладу в посудомийній машині - **мал. 22.**
- Щоб помити внутрішню частину бази, скористайтеся губкою - **мал. 20.**

ПИТАННЯ ТА ВІДПОВІДІ

• **Яке молоко ви б порекомендували для того, щоб йогурт напевно вдавсь?**

Щоб гарантувати успішне приготування йогурту, ми радимо використовувати незбиране молоко, що оброблялося ультрависокою температурою.

• **Якщо у мене немає іншого молока крім напівзнежиреного, чи можу я використовувати його?**

Так, Ви можете використовувати напівзнежирене молоко, але при цьому Ваші йогурти вийдуть більш рідкими. Щоб отримати густіший йогурт, Ви можете додати у Ваш продукт сухого незбираного молока.

• **Яку закваску слід використовувати?**

В якості закваски можна використовувати йогурт, куплений в магазині з нетривалим терміном зберігання, йогурт, приготований вами або суху закваску.

Для приготування сиру використовуйте свіжий сир з нетривалим терміном зберігання та додавайте одну столову ложку лимонного соку (або 6 крапель сироваткової закваски).

• **Чи слід ставити йогурти в холодильник відразу ж після закінчення процесу приготування?**

Це не обов'язково. Якщо Ви запустили цикл на ніч, Ви можете дочекатися ранку, щоб поставити йогурт в прохолодне місце. Знаходитися біля приладу в момент закінчення процесу приготування не обов'язково.

• **Інколи на поверхні кришки збирається конденсат, що потрібно робити?**

Це нормально. Якщо по закінченню приготування утворилась значна кількість конденсату, трохи підніміть кришку, не нахилиючи її, та віднесіть її до раковини. Таким чином, Ви уникнете потрапляння крапель, що утворилися від пари на приготовані йогурти.

• **Чи обов'язково заповнювати всі стаканчики?**

Ні. Заповнюйте стаканчики в залежності від Ваших потреб.

• **Коли слід додавати цукор: до або після приготування?**

Ви можете додавати цукор в йогурти до початку процесу приготування разом з закваскою. Перед вживанням Ви можете також додати у йогурт цукор, мед, ванільний цукор, сироп.

• **Порадьте, як я зміг би отримати смачні йогурти?**

Щоб йогурти вийшли густими і однорідними, всі інгредієнти, що входять до їх складу, повинні бути кімнатної температури.

• **Я дуже люблю йогурти з фруктами. Чи можна додавати в йогурт свіжі фрукти?**

Кислота, що міститься в свіжих фруктах, може призвести до згортання йогурту, тому ми рекомендуємо додавати фрукти з варення. Однак ви можете додавати свіжі фрукти під час споживання готового йогурту..

• **Як отримати більш густий йогурт?**

Ступінь густоти йогурту залежить від трьох умов: типу використовуваного молока, часу ферментації та закваски. Для отримання більш густих йогуртів використовуйте незбиране молоко або додавайте у вашу суміш сухе незбиране

молоко. Використовуйте йогурти, придбані в магазині, з нетривалим терміном зберігання для найкращої ферментації. Чим довше час ферментації, тим густіше вийде йогурт.

- **Як довго можуть зберігатися йогурти домашнього приготування?**

Тривалість зберігання йогуртів та сиру в холодильнику - не більше 7 днів.

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

НЕСПРАВНОСТІ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
Йогурти або кисломолочні продукти занадто рідкі. Це може бути викликано тим, що.	Ви використовуєте напівзнежирене молоко і не додаєте сухе молоко (використовуване молоко недостатньо багате на протеїни)	Додайте сухого незбираного молока (використовуйте стаканчик для йогурту в якості вимірювального - додайте 1 стаканчик або 2 стаканчика, якщо молоко знежирене) або використовуйте незбиране молоко.
	Під час процесу приготування прилад переміщували, трясли або він піддавався вібрації.	Не пересувайте прилад під час роботи. Не ставте прилад на холодильник.
	Закваска більше не активна.	Змініть закваску або марку йогурту / сиру, який ви використовували в якості закваски. Перевіряйте термін придатності Вашої закваски або Вашого йогурту / сиру.
	Використовувався сир, який пройшов термічну обробку. У ньому міститься лише незначна кількість активних ферментів.	Використовуйте 100 г свіжого сиру в якості закваски.
	Прилад відкривали в процесі приготування.	Не виймайте стаканчики і не відкривайте прилад до закінчення процесу приготування (приблизно 8 годин). Під час роботи приладу тримайте його подалі від протягів, поки він не відключиться.
	Занадто короткий час ферментації.	Збільшіть час ферментації за допомогою кнопки «+».
	В йогурт / сир перед початком приготування були додані фрукти.	Попередньо відваріть фрукти, або використовуйте фруктове пюре чи варення (кімнатної температури)..
	Стаканчики були погано помиті. Мийте їх вручну або в посудомийній машині.	Перед тим як налити суміш в стаканчики, перевірте, чи немає в стаканчиках рідини для миття посуду, миючих засобів або забруднень, які могли б перешкодити процесу ферментації.
Йогурт занадто кислий.	Це може бути викликано тим, що процес ферментації був занадто тривалим.	Скоротіть час ферментації в процесі наступного приготування йогурту.

НЕСПРАВНОСТІ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
Напівпрозора рідина (так звана сироватка) утворилася на поверхні або з боків йогурту в кінці процесу ферментації.	Це може бути викликано занадто інтенсивною ферментацією.	Скоротіть час ферментації та / або додайте сухе незбиране молоко.
Мій кисломолочний продукт гіркий або має сильний смак лимона.	До цього може призвести надмірна кількість лимонного соку або сироваткової закваски.	Відкорегуйте кількість доданої сироваткової закваски або соку лимона, щоб зберегти густість страви та отримати при цьому кращий смак.
Прилад не працює	Це може бути викликано неналежним підключенням до мережі живлення.	Перш за все перевірте чи підключений прилад до мережі живлення.
Прилад підключений до мережі, але не працює.	Можливо, виникли технічні неполадки.	В даному випадку ми рекомендуємо Вам звернутися в магазин, де Ви купували прилад або в акредитований центр сервісного обслуговування виробника.
Не вдається приготувати бажаний продукт.	Можливо, програма приготування обрана невірно.	Перевірте, чи правильно обрана програма з урахуванням типу кінцевого продукту.
Я помилився (помилилася) у виборі програми.		Натисніть і утримуйте кнопку попередньо вибраної програми протягом декількох секунд для скасування Вашого вибору.

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚАУІПСІЗДІК ЕРЕЖЕЛЕРІ

Құрылғыны алғаш рет қолданар алдында, Сіздің құралыңыздың пайдалану бойынша нұсқаулығын мұқият оқып шығып, оны болашақта қолдану үшін сақтап қоюыңызды өтінеміз. Құралды қолдану ережелерін бұзу кезінде өндіруші қандай да бір жауапкершіліктен босатылады.

- Құралды құлатып алсаңыз және бүлінген аймақтары көрініп тұрса немесе құрал дұрыс жұмыс істемесе қолданбаңыз. Қауіпсіздікті сақтау үшін бұл бөлшектерді құпталған қызмет көрсету орталығы арқылы ауыстыру қажет.
- Егер қуат сымы зақымдалса, қауіп-қатердің алдын алу үшін, оны өндіруші, қызмет көрсету орталығы немесе білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Бұл құралды 3 жастан жоғары балаларға жетекшілік көрсетілгенде немесе құралды қауіпсіз қолдану туралы нұсқаулар берілген жағдайда және қауіп-қатер мүмкіндігін түсінгенде ғана қолдануға болады. Тазалау және жөндеу жұмыстарын 8 жастан жоғары балаларға ересектердің жетекшілігінсіз орындауға болмайды. Құралды және оның қуат сымын 3 жастан төмен балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Бұл құралды физикалық, есту және түйсіну қабілеті төмен адамдарға (балаларды

қоса) немесе тәжірибесі мен білімі төмен адамдарға қауіпсіздігіне жауап беретін адам құралды қолдану туралы кеңес немесе нұсқаулық берге жағдайда ғана қолдануға болады.

- Балалар құрылғымен ойнауға болмайтыны жайлы ескертілуі тиіс.
- Жылу шығаратын элементі қолданыстан кейін ыстық болады.
- Бұл құрылғы тек үй тұрмысында пайдалануға арналған. Ол келесі қолданыстарда пайдалануға арналмаған және олар үшін кепілдік берілмейді: дүкендердегі ас үйлер, кеңселер және жұмыс орындары, фермалық үйлер, қонақ үй клиенттері, мотельдер мен резиденциялық аймақтар, төсек және таңертеңгі ас орындары.
- Ескерту: Дұрыс қолданбау нәтижесінде жарақат алу қаупі туындайды.
- Ескерту: Құрылғыны суға малуға болмайды.

СИПАТТАМАСЫ

- | | | | |
|---|--|----|-------------------------------|
| 1 | Мөлдір қақпақ | 7 | Стақанның қақпағы |
| 2 | Йогурт әзірлегіштің негізі | 8 | “Йогурт” режимінің батырмасы |
| 3 | Көлемі 1 л үй ірімшігін әзірлеуге арналған контейнер | 9 | “Ірімшік” режимінің батырмасы |
| 4 | Іріткі сүзуге арналған сүзгіш | 10 | LCD бейнебеті |
| 5 | Контейнерге арналған қақпақ | 11 | Уақыт баптауы : “-” батырмасы |
| 6 | Шыны стақандар | 12 | уақыт баптауы : “+” батырмасы |

ҰСЫНЫСТАР

Алғаш рет қолданар алдында

- Ораманы ашып, жапсырмаларды немесе ішкі және сыртқы түрлі ілеспе бөлшектерін алыңыз - **1-сур.**
- Жылы сабынды суда немесе ыдыс жуатын машинада шыны стақандар мен ірімшікке арналған контейнерді жуыңыз - **2-сур.**
Йогурт әзірлегіштің ішкі бөлігін жуу үшін жай ысқышты қолданыңыз (**назар аударыңыз жуу кезінде ысқыштың абразивті бөлігін қолданбаңыз, оның салдарынан құрал тырналуы немесе зақымдалуы мүмкін**).
Абразивті тазалау құралдарын қолданбаңыз. Негізін ешқашан суға салмаңыз - **3-сур.**
- Йогурт әзірлегіштің шыны стакан қақпақтары (7) мен мөлдір қақпағын (1) ыдыс жуатын машинада жумаңыз.

Қолдану барысында

- Құралдың жұмыс істеу барысында оны орыннан орынға ауыстырып, қақпағын ашпаңыз. Құралды дірілге ұшырайтын жерлерге (мысалы, тоңазытқыш үстіне), немесе өтпе желге қоймаңыз. Осы ұсыныстарды сақтау сізге жақсы йогурттар мен үй ірімшігін әзірлеуге көмектеседі.

Жұмыс циклі аяқталған соң

- Ферменттеу аяқталған соң қақпағында бу түзілуі мүмкін. Мұндай жағдайда қақпақты жай ғана көтеріп, оны көлденең күйде ұстап тұрып, шұңғылшаға төңкеріңіз.
- Шыны стақандарды мұздату камерасына немесе қысқа толқынды пешке салмаңыз.

Йогурттар мен ірімшіктер үшін:

Бақыланатын жұмсақ жылу және ферменттеудің ұзақ процесі – құпия осында!

Дәл әзірлеу барысында, белгілі бір уақыт ағымында, қолайлы температура кезінде Сіздің өніміңіз йогуртке немесе ірімшікке айналады.

ҚҰРАМ БӨЛІКТЕРДІ ТАҢДАУ

Сүт

Қандай сүтті қолдану керек?

Біздің барлық рецептілер (егер басқалар көрсетілмесе) сиыр сүті негізінде жүзеге асырылады. Сондай-ақ сіз өсімдік сүтін де: соя сүті, қой немесе ешкі сүтін қолдана аласыз, бірақ бұл жағдайда йогурттың ферменттелуі, қолданылатын сүт түріне қарай өзгеруі мүмкін.

Сіздің құралыңызда шикі сүт, “ұзақ сақталатын сүт”, жоғарыда аталған сүт түрлері қолданылуы мүмкін:

Қайнатуды қажет етпейтін тарталмаған сүтті қолданыңыз (сақталу мерзімі ұзақ немесе құрғақ сүтті). Шикі (жаңа сауылған) немесе пастерленген сүт қайнатуды, сонан соң салқындатуды және қаймағын алуды қажет етеді.

сұйық йогурт	жартылай майсыздандырылған	сүт тартылмаған	сүт шикі	сүт қою йогурт
--------------	-------------------------------	--------------------	----------	-------------------

- **Ұзақ сақталатын стерильді сүт** : аса жоғары температура әсеріне түскен тартылмаған сүттің арқасында Сіздің йогурттеріңіз қою болады. Егер Сіз жартылай майсыздандырылған сүтті қолдансаңыз йогурттер онша қою болмайды. Мұндай жағдайда Сіз жартылай майсыздандырылған сүтті, оған 1 стақан құрғақ сүт қоса отырып қолдана аласыз.
- **Пастерленген сүт** : бұл сүт стерильді емес. Оны Сіз қайнатып, сонан соң, салқындату арқылы, Сіздің құралыңызда қолдана аласыз. Бұл сүттен бетінде аздаған қаймағы бар ең майлы йогурт алынады. Пастерленген сүт негізінде дайындалған йогурттерді қайта ұйыту үшін қолдануға кеңес берілмейді.
- **Шикі сүт (ферма сүті)** : мұндай сүтті міндетті түрде қайнатыңыз. Тіпті ұзақ қайнатуға кеңес беріледі. Мұндай сүтті қайнатпай қолдану қауіпті. Йогурт әзірлегіште қолданар алдында, қайнаған соң сүтті салқындатыңыз. Шикі сүт негізінде дайындалған йогурттерді қайта ұйыту үшін қолдануға кеңес берілмейді.
- **Құрғақ сүт** : құрғақ сүтті қолдану кезінде аса майлы йогурттер алынады. Өнімнің сауда қаптамасында келтірілген нұсқауларды ұстаныңыз.

Ферментті таңдау (йогуртке арналған ұйытқылар)

а) Йогурттер үшін :

Йогуртті мыналардың көмегімен әзірлеуге болады :

- Сақтау мерзімі ұзақ емес дүкеннен алынған **табиғи йогурттың (табиғи йогурт жеміс немесе жидектер қосылмаған йогурт)** көмегімен. Мұндай йогурттің ферменттері белсендірек болады және сізге консистенциясы бойынша қою йогурт әзірлеуге көмектеседі.

- **Құрғақ ұйытқы.** Мұндай жағдайда ұйытқы аннотациясында көрсетіліп, ұсынылған белсендіру уақытын ұстаныңыз. Мұндай ұйытқыны ірі дүкендерде, дәріханаларда және кейбір диеталық өнімдер дүкенінде табуға болады.
- **Сіздің әзірлеуіңіздегі йогурт** – йогурт табиғи және жаңадан әзірленген болуы керек. Бұл процесс ұйытқыны қайта қолдану деп аталады. Ұйытқы ретінде 5 рет қайта қолданған соң, йогурт құрамындағы белсенді ферменттер жағынан тайызданып, одан алынған өнім консистенция жағынан онша қою болмауы мүмкін. Мұндай жағдайда ұйыту үшін дүкен йогуртін немесе құрғақ ұйытқыны қолдана отырып, жаңа өнім әзірлеу ұсынылады. Ұйытқыны қайта қолдану саны Сіз оны дүкеннен алғаныңызға немесе өзіңіз әзірлегеніңізге емес, пайдаланылатын йогурттің балғындығына байланысты болады.

b) Басқа қышқыл сүт өнімдері үшін : ірімшік

- **Ұйытқы :** ұйытқы үшін тек жаңа жасалған ірімшікті қолданыңыз.
- **Лимон шырыны :** қышқыл сүт өнімдерін әзірлеу үшін сүтке бір ас қасық лимон шырынын қосыңыз.

немесе

- **ірітетін ұйытқы :** егер Сіз лимон шырынын қосқыңыз келмесе бірнеше тамшы ірітетін ұйытқы тамызыңыз (ірітетін ұйытқыны дәріханада немесе кейбір ірі дүкендерден алуға болады).

Жақсы нәтиже алу үшін сақтау мерзімі ұзақ емес балғын жаңа жасалған алыңыз.

Қантты қашан қосу керек?

a) Йогурттер үшін :

Сіздің йогурттерге қантты, оларды әзірлеп болған соң немесе сүтке қантты қоса отырып, әзірлеу алдында (бірақ 1 л өнімге 80г қанттан артық емес) ферменттермен бір уақытта қосуыңызға болады. Осыдан кейін қоспаны қант толық ерігенше араластырыңыз.

b) Ірімшік үшін :

Сіздің ірімшікке қантты, оларды әзірлеп болған соң немесе сүтке қантты қоса отырып, әзірлеу алдында (бірақ 1 л өнімге 80г қанттан артық емес) ферменттермен бір уақытта қосуыңызға болады. Осыдан кейін қоспаны шанышқымен қант толық ерігенше араластырыңыз.

ЙОГУРТТЕР ӘЗІРЛЕУ

8 стақанға қоспа әзірлеу

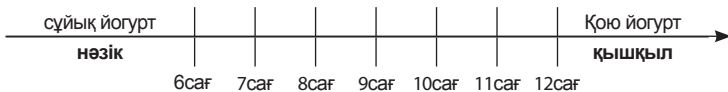
- Сізге бір литр сүт – тартылмаған және ұйытқы қажет болады (“Құрам бөліктерді таңдауды” қараңыз).
- Егер ұйытқы ретінде йогуртті таңдасаңыз : жақсы қоспа алу үшін шанышқының немесе бұлғағыштың көмегімен біртекті қоспа алу үшін, шағын көлемдегі сүтпен йогуртті мұқият араластырыңыз. Сонан соң өнімдерді араластыра отырып, қалған сүтті құйыңыз
- Қоспаны 8 стақанға құйыңыз.

Құралды әрекетке келтіру

- Толтырылған қақпақсыз стақандарды база ішіндегі олар үшін арналған ұяшықтарға орнатыңыз - **4-сур.**
- Құралды мөлдір қақпақпен жабыңыз - **5-сур.**
- Йогурт әзірлегішті қосыңыз - **6-сур** : бейнебетте «06 сағ»жанып, жыпылықтай бастайды - **7-сур.**
- + және – батырмаларының көмегімен ферменттеудің қалаған уақытын баптаңыз - **8-сур.**
- Тиісті батырманы басып, «Йогурт» режимін таңдаңыз – **9-сур.** Йогуртті әзірлеу циклі басталады.
- «Йогурт» әзірлеу батырмасын басқан соң Сіз таңдаған режимнің жұмыс индикациясын растауға арналған шам жанады - **9-сур.**
- + және – батырмаларын басу арқылы Сіз қосылған цикл кезіндегі ферменттеудің уақытын өзгерте аласыз - **8-сур.** Сіздің таңдауыңызды қайта растау немесе құралдың жұмысын тоқтату қажет емес.

Ферменттеу уақыты

- Негізге алынған құрам бөліктер мен сіздің алғыңыз келген нәтижеге байланысты йогуртті ферменттеу үшін қажетті уақыт – 6-дан 12 сағатқа дейін.



Циклдің аяқталуы және салқындату

- Әзірлеу процесі аяқталғаннан кейін құрал автоматты түрде ажыратылып, шамы сөнеді - **12-сур.**
- Бірнеше минуттан соң бейнебетте 00 жанады, сонан соң бірнеше минуттан кейін бейнебет өшеді - **13-сур.**
- Әзірлеу процесі аяқталған соң стақандарды қақпақпен жауып, йогурт қоюлану үшін оларды тоңазытқышқа ең азы 4 сағатқа қойыңыз - **14-сур.**

Сақтау

- Табиғи йогурттерді тоңазытқышта сақтау уақытының ұзақтығы - 7 күннен артық емес. Басқа йогурт түрлері үшін (жеміс, хош иістендірілген) - 5 күн.

ІРІМШІК ӨЗІРЛЕУ

Қоспаны дайындау

- 1 л тартылмаған сүтті алыңыз (құрам бөліктерді таңдау бөлімін қараңыз).
- 100 г жаңа жасалған ірімшік алыңыз.
- Жақсы қоспа алу үшін шанышқының немесе бұлғағыштың көмегімен аз ғана сүт мөлшерімен біртекті қоспа алу үшін ірімшікті араластырыңыз. Сонан соң өнімдерді араластыра отырып, қалған сүтті қосыңыз.
- Бір ас қасық лимон шырынын (НЕМЕСЕ 6 тамшы ірітетін ұйытқыны) қосып, араластырыңыз.
- Сүзу үшін сүзгішті контейнерге қойып, оның төменгі күйде орнатылғанына көз жеткізіңіз (сүзгіш контейнер түбіне тиіп тұру керек).
- Дайындалған қоспаны сүзгіш сабының деңгейінен асырмай, өзірлеу процесі аяқталғаннан кейін іріткіні жою үшін оны «жоғары» күйге бұруға болатындай етіп контейнерге құйыңыз.

Құралды қосу

- Толтырылған контейнерді (сүзгішпен бірге) қақпақсыз құралдың негізіне орналастырыңыз – **10-сур.**
- Құралдың мөлдір қақпағын жабыңыз – **11-сур.**
- Йогурт өзірлегішті қосыңыз – **6-сур:** бейнебетте «06 сағ» уақыты жанып, жыпылықтай бастайды – **7-сур.**
- + және – батырмаларының көмегімен ферменттеудің қалаған уақытын баптаңыз **8-сур.**
- Сәйкес батырманы басу арқылы “Ірімшік” бағдарламасын таңдаңыз - **12-сур.**
- «Ірімшік» өзірлеу батырмасын басқан соң Сіз таңдаған режимнің жұмыс индикациясын растауға арналған шам жанады.
- Ірімшікті өзірлеу циклі басталады.
- + және – батырмаларын басу арқылы Сіз қосылған цикл кезіндегі ферменттеудің уақытын өзгерте аласыз – **8-сур.** Сіздің таңдауыңызды қайта растап немесе құралдың жұмысын тоқтату қажет емес.

Ферменттеу уақыты

- Өнім (ірімшік) мен таңдалған рецептiге қарай ферменттеу уақыты 12-ден 16 сағатқа дейін болуы мүмкін.



Циклдің аяқталуы

- Ферменттеу аяқталған соң құрал автоматы түрде ажыратылып, шам сөнеді.
- Бейнебетте 00 жанады, сонан соң бейнебет бірнеше минуттан соң өшеді – **13-сур.**

Сұйықтықты жою, дайын өнімдерді сақтау және салқындату

Ірімшік

- Салқындатқаннан кейін сүзгішті сабынан көтеріп (жоғары күйге), оны контейнерде сұйықтықты ағызатын күйде болатындай етіп, $\frac{1}{2}$ айналымға бұрыңыз - **15-сур.** Оны осы күйде 15 минутқа қалдырып, сонан соң іріткіні алып тастаңыз* - **16-сур.** (Сіз неғұрлым көп іріткі алсаңыз* соғұрлым Сіздің ірімшігіңіз құрғақ болады).
- Сүзу үшін сүзгішті контейнердің төменгі күйіне қойыңыз – **17-сур.** және ыдысты қақапақпен жабыңыз **18-сур.**
- Контейнердің қақпағын жауып, ірімшік жасалуы үшін, оны кем дегенде 4 сағатқа тоңазытқышқа қойыңыз - **14-сур.**
- Беру алдында өнімді араластырып, тегістеңіз.
- * Қышқыл сүт өнімдерін әзірлеу кезінде, сұйықтық түзіледі, ол сүт іріткісі деп аталады (немесе жай іріткі). Құрғақ ірімшік алу үшін көп немесе аз дәрежеде төгетін сұйықтық, Сіздің денсаулығыңызға зиянды емес, керісінше, онда көп мөлшерде минералдар бар.

Циклдің аяқталуы

Қышқыл сүт өнімдерін салқын жерде сақтаңыз. Оларды әзірлеген күннен бастап 7 күннен кешіктірмей қабылдаңыз.

КҮТУ

- Тазалау алдында әрдайым құралды өшіріңіз – **19-сур.**
- Құралды ешқашан суға салмаңыз - **3-сур.** Құралды тазалау үшін дымқыл мата (немесе ысқыш) және сабынды суды қолданыңыз. Құралды мұқият құрғатыңыз немесе сүртіңіз – **20-сур.**
- Стақандарды, 1 л контейнерді, сүзуге арналған сүзгішті және контейнердің қақпағын жылы сабынды суда немесе ыдыс жуатын машинада жуыңыз және барлық керек-жарақтардың сабынмен немесе жууға арналған сұйықтықпен жуған соң, ағын сумен жақсылап жуылғанын қадағалаңыз – **21-сур.**
- Шыны стақандардың қақпақтары (7) мен құралдың мөлдір қақпағын (1) ыдыс жуатын машинада жумаңыз – **22-сур.**
- Базаның ішкі бөлігін жуу үшін, ысқышты қолданыңыз – **20-сур.**

СҰРАҚТАР МЕН ЖАУАПТАР

• **Йогурт болу үшін қандай сүтті қолдануға кеңес берер едіңіз?**

Йогурттың сәтті жасалуына кепілдік беру үшін ультражоғары температуралық өңдеуден өткен тартылмаған сүтті қолдануға кеңес береміз.

• **Егер менде жартылай майсыздандырылғаннан басқа сүт болмаса, оны қолдануыма бола ма?**

Иә, Сіз жартылай майсыздандырылған сүтті қолдана аласыз, бірақ Сіздің йогурттеріңіз сұйығырақ болып шығады. Оны қоюландыру үшін Сіз өніміңізге құрғақ тартылмаған сүт өнімін қосуыңызға болады.

• **Қандай ұйытқыны қолданған жөн?**

Ұйыту үшін дүкеннен сатып алынған сақтау мерзімі ұзақ емес йогуртті, өзіңіз әзірлеген йогуртті немесе құрғақ іріткіні қолдануға болады.

Ірімшік әзірлеу үшін сақтау мерзімі ұзақ емес жаңа жасалған ірімшікті қолданып, бір ас қасық лимон шырынын (немесе 6 тамшы ірітетін ұйытқы) қосыңыз.

• **Әзірлеу процесі аяқталған соң йогурттерді бірден тоңазытқышқа салған жөн бе?**

Бұл міндетті түрде емес. Егер Сіз циклді түнге жіберсеңіз, йогуртті салқын жерге қою үшін таңды күтуіңізге болады. Әзірлеу процесінің аяқталу мезетінде құралдың жанында тұру міндетті емес.

• **Кейбір кезде қақпақта конденсат пайда болады, не істеу керек?**

Бұл қалыпты. Бағдарлама аяқталғаннан кейін, егер конденсат айтарлықтай болса, қақпағын көтеріп, оны еңкейтпеуге тырысып, оны шұңғылшаның үстінен аударыңыз. Осылай, будан пайда болған тамшылардың әзірленген йогурттердің үстіне тамып кетуіне жол бермейсіз.

• **Стақандарды міндетті түрде толтыру керек пе?**

Жоқ. Стақандарды Сіздің қажеттілігіңізге қарай толтырасыз.

• **Қантты қашан қосу керек: әзірлеуге дейін бе әзірлеуден кейін бе?**

Йогурттерге қантты Сіз әзірлеу процесінің басында ұйытқымен бірге қосуыңызға болады. Қабылдар алдында Сіз йогуртке қант, бал, ванильді қант, шәрбат қосуыңызға болады.

• **Кеңес беріңізші, дәмді йогурттерді қалай алуға болады?**

Йогурттер қою және біртекті болуы үшін олардың құрамына кіретін барлық құрам бөліктер бөлме температурасында болуы керек.

• **Мен жеміс қосылған йогурттерді ұнатамын. Йогуртке балғын жемістер қосуға бола ма?**

Балғын жемістер құрамындағы қышқылдар йогурттің жұмыршақтануына алып келеді, сондықтан біз тосаптағы жемістерді, жеміс пюрелерін, бұқтырылған жемістерді қосуға кеңес береміз. Дайын йогуртке балғын жемістерді дастарханға қояр алдында қосуыңызға болады.

• **Қою йогуртті қалай алуға болады?**

Йогурттің қоюлық дәрежесі үш жағдайға: қолданылатын сүт түріне, ферменттеу мен ұйыту уақытына байланысты. Қою йогурттерді алу үшін

тартылмаған сүтті қолданыңыз немесе сіздің қоспаңызға құрғақ тартылмаған сүт қосыңыз. Жақсы ферменттеу үшін сақтау мерзімі ұзақ емес дүкеннен сатып алынған йогурттерді қолданыңыз. Ферменттеу уақыты ұзақ болған сайын йогурт қою болады.

- **Үй жағдайында өзірленген йогурттерді сақтау ұзақтығы қандай?**

Йогурттер мен ірімшіктерді тоңазытқышта сақтау уақыты - 7 күннен артық емес.

КЕМШІЛІКТЕРДІ ЖОЮ

Кемшіліктің сипаттамасы	Себебі	Шешімі
Йогурттер мен қышқыл сүт өнімдері өте сұйық. Олар мыналарға байланысты болуы мүмкін:	Сіз жартылай майсыздандырылған сүтті қолданып, құрғақ сүт қоспайсыз (қолданылатын сүт протеиндерге бай емес).	Тартылмаған құрғақ сүт қосыңыз (йогуртке арналған стақанды өлшеуіш ретінде қолданыңыз — 1 немесе 2 стақан қосыңыз, егер сүт майсыздандырылған болса) немесе тартылмаған сүт қолданыңыз.
	Әзірлеу барысында құрал орын ауыстырған, оны сілкіген немесе ол діріл әсерінде болған.	Жұмыс барысында құралды жылжытпаңыз. Құралды тоңазытқыштың үстіне қоймаңыз.
	Ұйытқы белсенді емес.	ұйыту үшін қолданған ұйытқыны немесе йогурт/ірімшік маркасын өзгертіңіз. Сіздің ұйытқыңыздың немесе Сіздің йогуртіңіздің/ірімшігіңіздің жарамдылық мерзімін тексеріңіз.
	Жылу өңдеуінен өткен ірімшікті қолдану. Оның құрамында белсенді ферменттердің аз ғана мөлшері бар.	Ұйытқы ретінде 100 г балғын ірімшікті қолданыңыз.
	Құрал әзірлеу барысында ашылған.	Әзірлеу процесі аяқталғанша стақандарын алмаңыз және құралды ашаңыз (шамамен 8 сағат). Құралдың жұмыс барысында ол ажыратылғанша, оны желден аулақ ұстаңыз.
	Ферменттеу уақытының аздығы.	Ферменттеу уақытын «+» батырмасының көмегімен көбейтіңіз.
	Йогуртке/ ірімшікке әзірлеу алдында жемістер қосылған.	Жемістерді бұқтырыңыз немесе бөлме температурасындағы тосап жемістерін қолданыңыз
	Стақандар нашар жуылған.	Оларды қолмен немесе ыдыс жуатын машинада жуыңыз. Стақандарға қоспаны құяр алдында стақандарда ферменттеу процесіне кедергі келтіретін ыдыс жуатын сұйықтық, тазалау құралдары немесе ластанулардың жоқтығын тексеріңіз.
Йогурт тым қышқыл.	Ол ферменттеу процесінің ұзақтығынан болуы мүмкін.	Келесі йогуртті әзірлеу процесінде ферменттеу уақытын азайтыңыз

Кемшіліктің сипаттамасы	Себебі	Шешімі
Ферменттеу процесінің аяғында йогурттің үстінгі қабатында немесе бүйір жақтарында жартылай мөлдір сұйықтық (іріткі) пайда болды	Ұйыту тым ұзақ.	Ферменттеу уақытын азайтып/немесе тартылмаған құрғақ сүт қосыңыз.
Менің қышқыл сүт өнімім ащы немесе лимон дәмі қатты шығып тұрады	Лимон шырынының немесе ірітетін ұйытқының тым көп мөлшерінен болады.	Ферменттеуге қосылатын лимон шырынының немесе ірітетін ұйытқының мөлшерін ферменттеуге жеткілікті, сонымен
қатар өнімнің дәмі жағымды болатындай етіп қайта қараңыз	Құрал жұмыс жасамайды.	Ең бастысы құралдың қоректендіру желісіне қосылғандығын тексеріңіз
Құрал желіге қосылған, бірақ жұмыс жасамайды	Техникалық ақаулар пайда болуы мүмкін.	Мұндай жағдайда құралды сатып алған дүкенге немесе өндірушінің құпталған қызмет көрсету орталығына хабарласуды ұсынамыз
Өнім жақсы шықпайды.	Бағдарлама дұрыс таңдалмауы мүмкін.	Ақырғы өнім түрін ескере отырып, бағдарламаның дұрыс таңдалуын тексеріңіз
Бағдарлама таңдауда қателесіпін.		Сіздің таңдауыңызды жою үшін Сіз басқан бағдарламаның батырмасын басып, бірнеше минут ұстап тұрыңыз

GÜVENLİK ÖNERİLERİ

Bu cihazı ilk kez kullanmadan önce bu talimatları okuyun. Bu talimatlara uyulmaması üretici firmanın sorumluluğunu ortadan kaldırır ve garantiyi geçersiz kılar.

- Düşmüşse ve üzerinde görülebilir hasarı varsa veya yanlış çalışıyorsa bu cihazı kullanmayın. Güvenlik nedenlerinden ötürü, bu parçalar yetkili bir servis merkezinde değiştirilmelidir.
- Potansiyel tehlikeleri önlemek için, elektrik kablosu hasarlıysa, üretici tarafından, yetkili bir satış sonrası servis merkezi çalışanı veya başka kalifiye bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz, yetişkinlerin gözetiminde veya emniyet tedbirleri alındıktan ve potansiyel tehlikelerden haberdar edilmesinin ardından 3 yaş ve üstü çocuklar tarafından kullanılmaya uygundur. Çocukların en az 8 yaşında ve yetişkin gözetiminde olmadıkça temizlemesine ve bakım yapmasına izin vermeyiniz. Cihazı ve kablosunu üç yaşın altındaki çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.
- Bu cihaz, fiziksel, duyuusal veya zihinsel engelli kimseler (çocuklar dahil) tarafından veya yetişkinlerin gözetiminde olmadan ya da güvenliğinden sorumlu biri tarafından önceden doğru talimat verilmeden yeterli tecrübe

ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

- Çocuklar, aleti kullanmadıklarından emin olmak için her zaman gözetim altında tutulmalıdırlar.
- Kullanımdan sonra, ısıtma cihazının yüzeyi hala sıcak olacaktır.
- Bu cihaz sadece evde ve evsel amaçlar için kullanım için tasarlanmıştır. Cihaz mağaza personeli, ofisler ve diğer işletmeler ve kuruluşlar, çiftlikler veya otellerde, motellerde veya yatak ve kahvaltı, öğrenci yurdu ve pansiyon gibi diğer ticari işletmelerdeki mutfak tesislerinde kullanılıyorsa, servis merkezinde hizmet alamaz ve tamir işleri garanti kapsamında olmayacaktır,
- Uyarı! Bu cihazın yanlış kullanılması kişisel yaralanmalara neden olabilir.
- Uyarı! Bu cihazı suya daldırmayın.

AÇIKLAMA

- | | | | |
|---|--|----|---------------------------------|
| 1 | Şeffaf kapak | 7 | Kavanoz kapakları |
| 2 | Yoğurt makinesinin tabanı | 8 | Yoğurt düğmesi |
| 3 | Ev yapımı lor peyniri yapmak için 1 litrelik kap | 9 | Lor peynir düğmesi |
| 4 | Peynir suyunu süzmek için süzgeç | 10 | LCD ekran |
| 5 | Kabın kapağı | 11 | Sürenin ayarlanması:“-” düğmesi |
| 6 | Cam kavanozlar | 12 | Sürenin ayarlanması:“+” düğmesi |

TAVSİYELER

İlk kullanımdan önce

- Yoğurt makinesini paketinden çıkarın, hem cihazın dışındakiler hem de cihazın içindekiler olmak üzere tüm çıkartmaları sökün. - **Şek. 1.**
- Lor peyniri yapmak için cam kavanozları veya kabı sıcak sabunlu suda veya bulaşık makinesinde yıkayın - **Şek. 2**
Yoğurt makinesinin içini yıkamak için basit bir sünger kullanın, (**lütfen cihazı çizebileceği veya hasar verebileceği için süngerin sert tarafını kullanmayın**).
Aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. Cihazın tabanını asla suya daldırmayın - **Şek. 3.**
- **Cam kavanozların kapaklarını (7) ve şeffaf kapağı (1) bulaşık makinesinde yıkamayın.**

Yoğurt makinesini kullanılırken

- Cihazı bir yerden başka yere taşımayın ve cihazı kullanırken kapağı açmayın. Yoğurt makinesini, titreşimli bir yerde (örneğin, buzdolabının üstünde) veya hava akımı olan yerlerde kullanmayın. Bu öneriler, harika yoğurtlar ve ev yapımı peynirler yapmanıza yardımcı olacaktır.

Çalışma işlemi tamamlandıktan sonra

- Fermantasyon işleminin sonunda, kapağın üzerinde yoğuşma meydana gelebilir. Bu durumda, kapağı biraz kaldırın ve yatay olarak tutarak lavabonun üzerine çevirin.
- Cam kavanozları dondurucuya veya mikrodalgaya koymayın

Yoğurt ve lor peyniri için:

Hafif, kontrollü ısı ve uzun süreli fermantasyon - işte sır bu!

Bu ürünleri ideal sıcaklıkta belirli bir sürede pişirdiğiniz zaman, malzemeleriniz yoğurt veya lor peynirine dönüşecektir

MALZEMELER

Süt

Kullanacağımız en iyi süt türü nedir?

Aksi belirtilmedikçe tüm tarifler inek sütü için geçerlidir. Alternatif süt çeşitlerini de kullanabilirsiniz: örneğin soya sütü, koyun veya keçi sütü, ancak bu durumda fermantasyon için gerekli süre kullanılan süt türüne göre değişiklik gösterebilir.

Çiğ süt, uzun bir raf ömrü olan ultra yüksek sıcaklıktaki süt ve yukarıdaki süt türleri yoğurt makinenizde kullanılabilir:

Kaynama gerektirmeyen tam yağlı bir sütü seçin (uzun bir raf ömrüne sahip süt veya toz süt). Çiğ (taze) veya pastörize edilmiş sütün kaynatılması ve ardından soğutulması ve köpüğünün alınması gerekir.

sıvı yoğurt				koyu yoğurt
	yarım yağlı süt	tam yağlı süt	çiğ süt	

- **Raf ömrü uzun steril süt:** Ultra yüksek sıcaklıkta süt kullandığınızda, daha yoğun yoğurtlar elde edersiniz. Yarım yağlı süt kullanırsanız, yoğurdunuz daha ince bir kıvamda olur. Yarım yağlı süt kullanıyorsanız, bir fincan süt tozu ekleyebilirsiniz.
- **Pastörize süt:** Bu süt türü sterilize edilmemiştir. İlk önce kaynatın ve ardından yoğurt makinesinde kullanmadan önce soğumasını bekleyin. Bu süt en yüksek yağ içeriğine sahip yoğurt ve üstünde ince bir köpük tabakası elde edilmesini sağlar. Pastörize süttten elde edilen yoğurt, yoğurt mayası olarak tekrar kullanılmamalıdır.
- **Çiğ süt (çiftlik sütü):** Çiğ sütün kaynatılmasına dikkat edin. İyice kaynatma önerilir. Çiğ sütü kaynatmadan kullanmak tehlikeli olabilir. Sütü kaynatıktan sonra, yoğurt makinesinde kullanmadan önce soğumasını bekleyin. Çiğ süttten elde edilen yoğurdu bir yoğurt mayası olarak tekrar kullanmamalısınız.
- **Süt tozu:** kullandığınızda, yoğurdunuzun yağ içeriği çok yüksek olur. Paketteki talimatları takip edin.

Enzim (yoğurt mayası) seçimi

a) Yoğurtlar için:

Şunlarla yoğurt yapabilirsiniz:

- Kısa raf ömrüne sahip **marketten satın alınan doğal yoğurt (doğal yoğurt - çilek veya meyveler içermeyen yoğurt)** . Bu yoğurt, daha yoğun kıvamlı bir yoğurt yapmanıza izin veren daha aktif enzimler içerir.
- **Toz maya.** Toz maya kullanıyorsanız, paketin üzerinde önerilen etkinleştirme süresine uyduğunuzdan emin olun. Bu toz mayaları süpermarketlerde, eczanelerde ve bazı sağlık ürünleri mağazalarında bulabilirsiniz.
- **Ev yapımı yoğurdunuz** - bu yoğurt doğal ve taze hazırlanmış olmalıdır. Bu işleme mayanın geri dönüşümü denir. Bir mayayı 5 kez tekrar kullanırsanız, içindeki aktif enzimler tükenir ve onunla her ne yaparsanız daha ince bir kıvamda olacaktır. Bu

nedenle, marketten satın alınan yoğurt veya toz maya kullanarak yeni bir maya yapmanızı öneririz. Bir mayayı ne kadar tekrar kullanabileceğinizin sayısı, yoğurdun marketten satın alınması veya ev yapımı olması durumuna değil, kullandığınız yoğurdun ne kadar taze olduğuna bağlıdır.

b) Diğer fermente süt ürünleri için: lor peyniri

- **Maya:** Maya olarak sadece lor peynir kullanın.
- **Limon suyu:** Fermente süt ürünleri yapmak için süte bir çorba kaşığı limon suyu ilave edin.

ya da

- **peynir altı suyu bazlı maya:** Eğer limon suyu kullanmayı tercih etmiyorsanız birkaç damla peynir altı suyu mayası ekleyin (peynir altı suyu eczane veya süpermarketlerden satın alınabilir).

En iyi sonucu elde etmek için, kısa raf ömrü olan bir lor peyniri kullanın.

Ne zaman şeker eklemelisiniz?

a) Yoğurtlar için:

Yaptıktan sonra yoğurtlarınıza şeker ekleyebilirsiniz veya süte işleme başlamadan önce enzimlerle birlikte şeker ekleyebilirsiniz (1 litrelik yoğurtta 80 g'dan fazla şeker olmamalıdır). Daha sonra, şeker tamamen çözülene kadar karışımı karıştırın.

b) Lor peyniri için:

Yaptıktan sonra lor peynirinize şeker ekleyebilirsiniz veya süte işleme başlamadan önce enzimlerle birlikte şeker ekleyebilirsiniz (1 litrelik lor peynirinde 80 g'dan fazla şeker olmamalıdır). Daha sonra, şeker tamamen çözülene kadar karışımı iyice karıştırın.

YOĞURT YAPIMI

8 kavanozluk bir parti nasıl yapılır

- **Bir litre süte ihtiyacınız olacak** - tam yağlı süt en iyisidir, ve bir mayaya ihtiyacınız olacak (bkz. "Malzemelerin seçilmesi").
- **Maya olarak yoğurt kullanmaya karar vererseniz:** İyi sonuçlar almak için biraz süt ilave edin ve pürüzsüz bir kıvam elde edilinceye kadar yoğurdu çatal veya çırpıcı ile hafifçe çırpın. Sonra kalan sütü ilave ederken karıştırmaya devam edin.
- Karışımı 8 kavanoza **dökün**.

Piştirme işleminin etkinleştirilmesi

- Karışımı içeren kavanozları yoğurt makinesinin tabanındaki yuvalara koyun ve kavanozların kapaklarını takmayın - **Şek. 4**
- Şeffaf kapağı yoğurt makinesine takın - **Şek. 5**
- Yoğurt makinesini açın - **Şek. 6** : Ekranda yanıp sönen "06 h" işaretini göreceksiniz - **Şek. 7**.
- Zamanlayıcıyı doğru fermantasyon süresine ayarlamak için + ve - düğmelerini kullanın - **Şek. 8**.
- Seçmek için "Yogourt" (yoğurt) düğmesine basın - **Şek. 9**. Yoğurt için çalışma süresi başlayacaktır.

- "Yogourt" düğmesine bastıktan sonra, seçtiğiniz modun etkin olduğunu gösteren bir ışık yanacaktır - **Şek. 9**.
- İşlem için çalışma süresi boyunca fermentasyon süresini + ve - düğmelerine basarak değiştirebilirsiniz **Şek. 8**. Seçiminizi teyit etmeniz veya devam etmekte olan işlemi durdurmanız gerekmez.

Mayalama süresi

- Yoğurt, temel bileşenlere ve hedeflediğiniz sonuçlara bağlı olarak 6 ila 12 saatlik fermentasyon süresine ihtiyaç duyar.



Çalışma işlemi ve soğutmayı sona erdirmeye

- Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra cihaz otomatik olarak kapanır ve ışık söner - **Şek. 12**.
- Birkaç dakika sonra, ekranda 00 görürsünüz ve birkaç dakika içinde ekran kapanacaktır - **Şek. 13**.
- Pişirme tamamlandıktan sonra kavanozların kapaklarını takın ve yoğurt soğuyana kadar en az 4 saat buzdolabında bekletin - **Şek. 14**.

Depolama

- Doğal yoğurdu buzdolabında 7 günden fazla saklamayın. Diğer yoğurt türleri için (meyve, aromalı) maksimum saklama süresi 5 gündür.

LOR PEYNİRİ NASIL HAZIRLANIR

Karışımı hazırlama

- 1 litre tam yağlı süt alın (malzemelerin seçilmesi bölümüne bakın).
- 100 g taze lor peyniri alın.
- İyi sonuçlar almak için biraz süt ilave edin ve pürüzsüz bir kıvam elde edilinceye kadar lor peynirini çatal veya çırpıcı ile hafifçe çırpın. Sonra kalan sütü ilave ederken karıştırmaya devam edin.
- Bir çorba kaşığı limon suyu (VEYA 6 damla peynir altı suyu) ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
- Peynir altı suyu için süzgeci kaba yerleştirin ve alt konumda (süzgeç kabının altına değecek şekilde) yerleştirildiğinden emin olun.
- Pişirme tamamlandıktan sonra peynir altı suyunu almanıza izin verecek şekilde "üst" konumuna getirilebilmesine izin verecek şekilde süzgecin saplarının seviyesinin altında olmasına dikkat ederek karışımı kaba dökün.

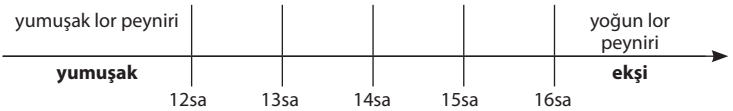
Cihazın çalıştırılması

- Kabı bütün halde (süzgeç ile birlikte), kapaksız olarak cihazın tabanına yerleştirin - **Şek. 10**.
- Şeffaf kapağı yoğurt makinesine takın - **Şek. 11**

- Yoğurt makinesini açın - **Şek. 6** : Ekranda yanıp sönen "06 h" işaretini göreceksiniz - **Şek. 7.**
- Zamanlayıcıyı doğru fermantasyona ayarlamak için + ve - düğmelerini kullanın - **Şek. 8.**
- Seçmek için "Cottage Cheese" (lor peyniri) düğmesine basın - **Şek. 12 .**
- "Cottage Cheese" düğmesine bastıktan sonra, seçtiğiniz modun etkinleştirildiğini belirten bir ışık yanacaktır.
- Lor peyniri yapma işlemi başlayacaktır.
- İşlem için çalışma süresi boyunca fermantasyon süresini + ve - düğmelerine basarak değiştirebilirsiniz **Şek. 8.** Seçiminizi teyit etmeniz veya devam etmekte olan işlemi durdurmanız gerekmez.

Mayalama süresi

- Ürüne (lor peynirine) ve tarife bağlı olarak, fermantasyon süresi 12 ila 16 saat arasında değişebilir.



İşlemin Sonu

- Fermantasyon işlemi tamamlandıktan sonra cihaz otomatik olarak kapanır ve ışık söner.
- Ekranda 00 görürsünüz ve birkaç dakika içinde ekran kapanacaktır - **Şek. 13.**

Suyu alma ve yapılan ürünlerin saklanması ve soğutulması.

Lor peyniri

- Soğuttuktan sonra, süzgeci saplarından tutarak kaldırın (üst konum) ve süzgeçte yarım tur döndürerek sıvı alma konumunda olmasını sağlayın - **Şek. 15** 15 dakika bu konumda bırakın, ardından peynir altı suyunu* alın - **Şek. 16 (ne kadar çok peynir altı suyu* süzerseniz peyniriniz o kadar kuru olacaktır).**
- Süzgeci kabın içindeki alt konuma getirin - **Şek. 17** ve kapağı üzerine yerleştirin **Şek. 18**
- Lor peynirinin katılaşması için kabı en az 4 saat buzdolabında bekletin - **Şek. 14**
- Servis etmeden önce, peyniri karıştırın ve pürüzsüzleştirin.

* Ekşi süt ürünleri yaptığınızda, sütlü peynir altı suyu (veya sadece peynir altı suyu) adı verilen bir sıvı elde edilir. İsteddiğiniz kadar katı hale getirmek için lor peynirden süzdüğünüz bu sıvı, sizin için kötü değildir. Aslında yüksek bir mineral içeriğine sahiptir.

İşlemin Sona Ermesi

Ekşi süt ürünlerinizi soğuk bir yerde saklayın. Onları yapıldıkları tarihten itibaren 7 gün içerisinde tüketin.

BAKIM VE KULLANIM

- Temizlemeden önce yoğurt makinesini kapattığınızdan emin olun - **Şek. 19.**
- Cihazı asla suya daldırmayın - **Şek. 3.** Cihazı temizlemek için nemli bir bez (ya da sünger) ve sabunlu su kullanın. Cihazı iyice kurutun veya silin - **Şek. 20.**
- Kavanozları, 1 litrelik kap, süzgeç ve kabın kapağını ılık sabunlu suda veya bulaşık makinesinde yıkayın ve parçaları sabun veya bulaşık yıkama sıvısı ile yıkadıktan sonra akan suyun altında iyice durulayın. – **Şek. 21.**
- Cam kavanozların kapaklarını (7) ve yoğurt makinesinin şeffaf kapağını (1) bulaşık makinesinde yıkamayın – **Şek. 22.**
- Tabanın iç kısmını yıkamak için bir sünger kullanın - **Şek. 20.**

SIKÇA SORULAN SORULAR

• **Yoğurdun iyi olmasını sağlamak için en iyi süt türü nedir?**

Yoğurdunuz için en iyi sonuçları elde etmek istiyorsanız tam yağlı yüksek ultra-yüksek sıcaklıklı sütü kullanmanızı öneririz.

• **Sahip olduğum sütün yarım yağlı olması durumunda kullanabilir miyim?**

Evet, yarım yağlı sütü kullanabilirsiniz, ancak yoğurdunuz daha az koyu olacaktır. Daha kıvamlı olması için süt tozu ekleyebilirsiniz.

• **Nasıl bir maya kullanmalıyım?**

Maya olarak markette satılan kısa bir raf ömrüne sahip yoğurtları, ev yapımı yoğurtları veya süt tozunu kullanabilirsiniz.

Lor peyniri yapmak için, kısa bir raf ömrüne sahip taze lor peyniri kullanın ve bir çorba kaşığı limon suyu (veya 6 damla peynir altı suyu mayası) ilave edin.

• **Pişirme işlemi tamamlandıktan hemen sonra yoğurt buzdolabına konmalı mı?**

Bu gerekli değildir. Makineyi gece çalıştırdıysanız, yoğurdu soğutmak için sabaha kadar bekleyebilirsiniz. Pişirme işleminin bitmesini beklemek zorunda değilsiniz.

• **Bazen kapağında yoğuşma oluyor. Ne yapmalıyım?**

Bu normaldir. Programın sonunda, yoğuşma çok fazla ise, eğmemeye çalışarak kapağı kaldırın ve lavabonun üzerinde ters çevirin. Böylece pişirme esnasında yoğurdun üzerine kazara birkaç damla buharın düşmesini önlemiş olursunuz.

• **Bütün kavanozları doldurmam gerekiyor mu?**

Hayır, gerekmez. İsteddiğiniz kadar kavanozu doldurun.

• **Şeker ne zaman eklemeliyim? Yoğurdu pişirmeden önce veya sonra?**

Pişirme işlemini başlatmadan önce maya ile birlikte yoğurta şeker ekleyebilirsiniz. Yoğurdu tüketmeden önce şeker, bal, vanilya şekeri ve şurup ekleyebilirsiniz.

• **Nefis yoğurt yapma konusundaki öneriniz nedir?**

Yoğurdunuzun koyu ve pürüzsüz olduğundan emin olmak için, karışıma eklenen tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.

• **Gerçekten meyve yoğurtlarını seviyorum. Yoğurda taze meyve ekleyebilir miyim?**

Taze meyvelerde bulunan asit yoğurdun kesilmesine neden olabilir, bu yüzden reçel, meyve püresi ya da karışık meyve kullanmanızı öneririz. Servis yapmadan önce yoğurda taze meyve ekleyebilirsiniz.

• **Daha koyu yoğurt nasıl yapabilirim?**

Bir yoğurdun ne kadar koyu olduğunu etkileyen üç faktör vardır: Kullanılan sütün türü, fermentasyon süresi ve maya. Daha koyu yoğurtlar için tam yağlı süt kullanın ya da karışımınıza tam yağlı süt tozu ekleyin. En iyi fermentasyon sonuçları için markette satılan kısa raf ömrüne sahip olan yoğurtları kullanın. Fermentasyon ne kadar uzun olursa, yoğurt o kadar koyu olur.

• **Ev yapımı yoğurdu ne kadar süreyle saklayabilirim?**

Yoğurdu veya lor peynirini buzdolabında 7 günden fazla saklamayın.

SORUN GİDERME

SORUNLAR	POTANSİYEL NEDENLER	SORUN GİDERME
Yoğurt veya ekşi süt ürünleri çok ince. Sorun şu olabilir:	Yarım yağlı süt kullanıyorsunuz ve süt tozu eklemiyorsunuz (kullandığınız süt protein açısından yeterince zengin değil).	Kuru tam yağlı süt ekleyin (yoğurt kavanozlarını ölçü bardağı olarak kullanın ve 1 bardak veya yağsız süt ise 2 bardak ekleyin) veya tam yağlı süt kullanın.
	Pişirme işlemi sırasında yoğurt makinesi hareket ettirildi, sallandı veya titreşime maruz bırakıldı.	Çalışırken cihazı hareket ettirmeyin. Yoğurt makinesini buzdolabının üzerine koymayın.
	Maya artık aktif değil.	Maya olarak kullandığınız yoğurt/peyniri değiştirin. Maya veya yoğurt/lor peynirinizin son kullanma tarihini kontrol edin.
	Isıl işlem görmüş bir lor peyniri kullandınız. Sadece az miktarda aktif enzim içeriyor.	Maya olarak 100 g lor peynir kullanın.
	Pişirme işlemi sırasında yoğurt makinesi açıldı.	Kavanozları çıkarmayın ve pişirme bitene kadar cihazı açmayın (yaklaşık 8 saat). Bu işlem sırasında, kapanana kadar hava akımından uzak tutun.
	Fermantasyon yeterince uzun sürmedi.	Fermantasyon süresini artırmak için "+" düğmesine basınız.
	Pişirme işleminden önce yoğurt/lor peynirine meyve ilave edildi.	Meyveyi pişirin veya reçel kullanın.
	Kavanozlar düzgün yıkanmadı.	Kavanozları elde veya bulaşık makinesinde yıkayın. Karışımı kavanozlara dökmeden önce, kavanozlarda bulaşık yıkama sıvısı kalıntısı, temizlik maddesi veya kirletici madde olmadığından emin olun, çünkü bu fermantasyon işlemini etkiler.
Yoğurt çok ekşi.	Fermantasyon süreci çok uzun sürdü.	Bir sonraki yoğurt yapma işlemi için fermantasyon süresini azaltın.
Fermantasyon işleminin sonunda yoğurdun yüzeyinde veya yanlarında yarı saydam bir sıvı (peynir altı suyu adı verilen) oluştu.	Fermantasyon çok kuvvetliydi.	Fermantasyon süresini kısaltın ve/veya süt tozu ekleyin.

SORUNLAR	POTANSİYEL NEDENLER	SORUN GİDERME
Fermente süt ürünüm ekşi veya güçlü bir limon tadı var.	Hazırlama sırasında çok fazla limon suyu veya peynir altı suyu ilave edilmiş.	Fermantasyon için eklediğiniz limon suyu veya peynir altı suyu mayasının başlangıç miktarını, nihai ürünün tadına zarar vermeyecek şekilde fermantasyon için yeterli miktarda ayarlayın.
Yoğurt makinesi çalışmıyor.	Cihaz fişe takılmamış.	Cihazın çalışan bir prize bağlı olduğundan emin olun.
Yoğurt makinesi fişe takılmış ama çalışmıyor.	Teknik sorunlar olabilir.	Bu durumda, yoğurt makinesini satın aldığınız mağazayla iletişime geçmenizi veya üreticinin onayladığı servis merkezlerinden birine götürmenizi öneririz.
Nihai sonuç olmadı.	Belki de yanlış programı seçtiniz.	Yapmaya çalıştığınız şey için doğru programı seçtiğinizden emin olmak için kontrol edin.
Yanlış programı seçtiniz.		Seçiminizi iptal etmek için ilk bastığınız program düğmesine birkaç saniye basılı tutun.

RU

p. 5 – 17

UK

p. 18 – 29

KK

p. 30 – 41

TR

p. 42 – 52