

# Always here to help you

Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

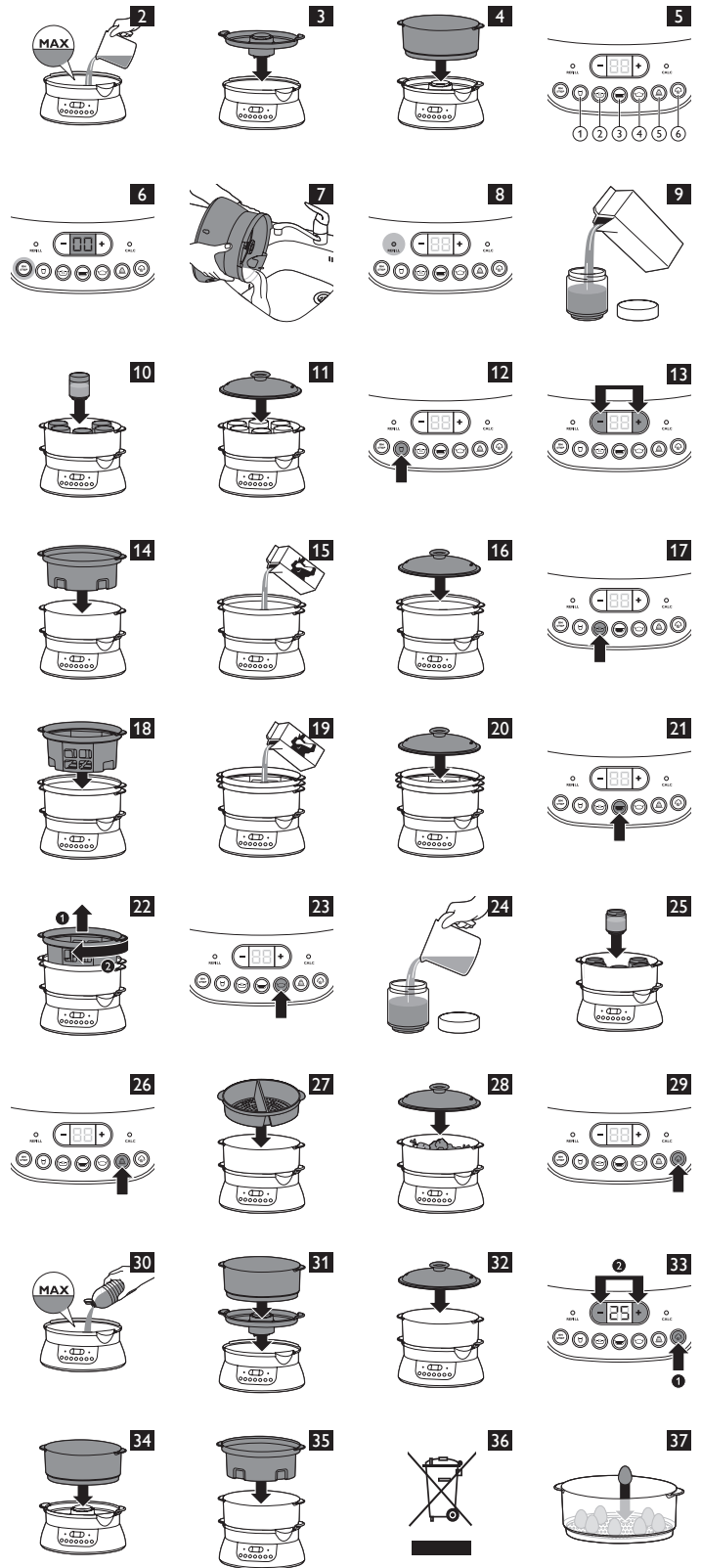
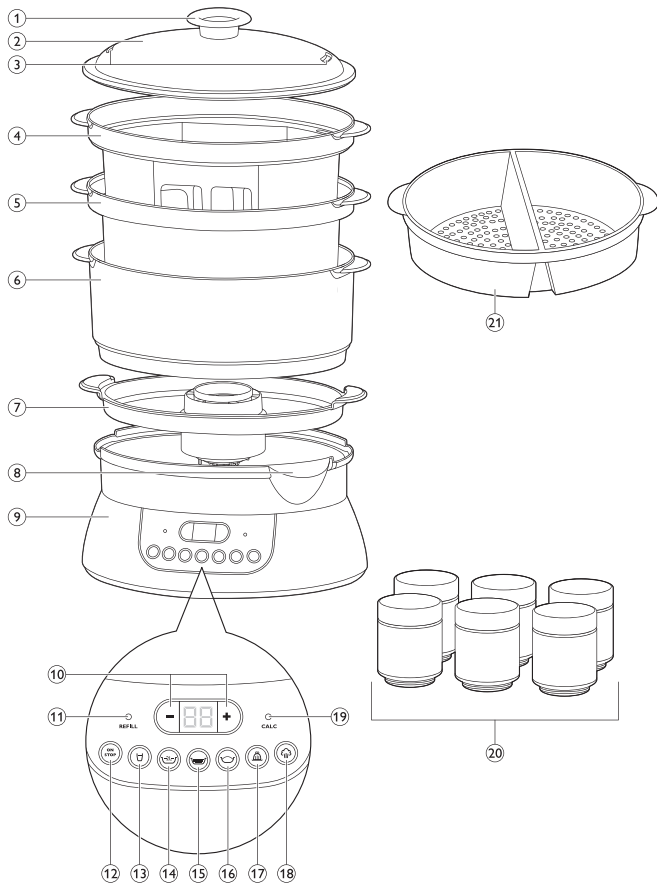
Question?  
 Contact  
 Philips

HD9142  
 HD9141



## User manual

# PHILIPS



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

100% recycled paper  
 100% papier recyclé

4222.005.0030.1

## Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Общее описание (Рис. 1)

- 1 Ручка крышки
- 2 Крышка
- 3 Отверстия для выхода пара
- 4 Фильтр
- 5 Стандартная чаша
- 6 Корзина
- 7 Поддон для капель
- 8 Отверстие для залива воды
- 9 Основание с резервуаром для воды
- 10 Кнопки таймера
- 11 Индикатор необходимости долива воды
- 12 Кнопка Вкл./Стоп с подсветкой
- 13 Кнопка приготовления порционного йогурта
- 14 Кнопка приготовления семейной порции йогурта
- 15 Кнопка приготовления семейной порции густого йогурта
- 16 Кнопка приготовления творога
- 17 Кнопка приготовления молочного десерта
- 18 Кнопка приготовления на пару
- 19 Индикатор необходимости очистки от накипи
- 20 Стеклоянные стаканы
- 21 Двойная чаша (только для модели HD9142)

## Важная информация

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

### Опасно!

- Запрещается опускать основание в воду или промывать под струей воды.

### Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться данным прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и только под присмотром взрослых. Храните прибор и сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните прибор в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.

- Если Вы хотите приготовить йогурт из свежего молока, для Вашей безопасности советуем предварительно прокипятить его и остудить до комнатной температуры.
- Не используйте йогуртницу без поддона для капель, в противном случае горячая вода будет выплескиваться из прибора.
- Используйте корзину и чашу только вместе с поддоном для капель.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.

### Внимание!

- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей без специальной рекомендации компании Philips. При использовании таких аксессуаров гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Не подвергайте основание устройства воздействию высоких температур, горячего газа, пара или влажного теплого воздуха от других источников. Не помещайте йогуртницу на работающую или еще не остывшую плиту или в духовой шкаф или рядом с ними.
- Перед отключением от сети обязательно убедитесь, что прибор выключен.
- Прежде чем убрать прибор на хранение, обязательно отключите его от электросети и дайте ему остыть.
- Устройство предназначено только для домашнего использования в стандартных условиях. Устройство не предназначено для использования в таких условиях эксплуатации, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях или других производственных условиях. Также устройство не предназначено для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах пребывания.
- В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Корзина, крышка, стеклоянные стаканы и чаши могут использоваться только для приготовления йогурта, творога и десертов в йогуртнице или приготовления на пару других ингредиентов. Не ставьте их в морозильную камеру и микроволновую печь или духовку.
- Устанавливайте йогуртницу на ровную, устойчивую горизонтальную поверхность. Во избежание перегрева вокруг прибора должно оставаться не менее 10 см свободного пространства.
- Остерегайтесь выхода горячего пара из йогуртницы во время работы или при снятии крышки. Проверяя готовность пищи, обязательно используйте кухонные приспособления с длинными ручками.
- Всегда соблюдайте осторожность при снятии крышки и бережно обращайтесь с ней. Во избежание ожогов сливайте капли конденсата с крышки в йогуртницу.
- Если пища горячая, корзину, стандартную чашу, двойную чашу (только для модели HD9142) или фильтр следует держать за ручки.

- Не перемещайте йогуртницу и не касайтесь ее во время работы.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям руками. Используйте прихватки.
- Не устанавливайте прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.
- Не используйте прибор, если в атмосфере присутствуют взрывчатые и/или огнеопасные газы.
- Во избежание опасности запрещается подключать прибор к реле времени или системам дистанционного управления.
- Резервуар для воды оснащен маленьким сетчатым фильтром. Когда сетчатый фильтр отсоединен, берегите его от детей, так как ребенок может его проглотить.
- Для оптимальной работы прибора используйте его при комнатной температуре. Оптимальная температура эксплуатации: 20 °C—25 °C.
- Для оптимальных результатов используйте ингредиенты комнатной температуры.
- По окончании приготовления йогурта с осторожностью доставайте стеклянные стаканы из корзины йогуртницы — они могут быть скользкими из-за конденсата. Перед тем как поставить стаканы в холодильник, вытрите их.

#### В режиме ожидания

Если после подключения к источнику питания на устройстве в течение 2 минут не будет нажата ни одна кнопка, прибор перейдет в режим ожидания. Прибор также переходит в режим ожидания после окончания выполнения заданной программы.

#### Защита от выкипания

Йогуртница оснащена системой защиты от выкипания. Защита от выкипания автоматически выключает йогуртницу, если резервуар для воды пуст, или если вода выкипела в процессе использования. Дайте йогуртнице остыть в течение 10 минут, прежде чем продолжить использование.

#### Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор Philips соответствует всем применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

#### Перед первым использованием

- 1 Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами (см. главу “Очистка”).
- 2 Протрите внутреннюю поверхность резервуара для воды мягкой тканью.

#### Подготовка прибора к работе

##### Выбор ингредиентов для приготовления йогурта

#### Молоко

Все рецепты основаны на использовании коровьего молока. Можно использовать козье, овечье или даже растительное молоко, например, соевое, однако в этом случае консистенция йогурта будет отличаться в зависимости от используемого молока. Жирность молока влияет на аромат, текстуру и питательную ценность йогурта. По сравнению с йогуртом из полуобезжиренного молока, из цельного молока получается более густой и кремообразный йогурт. Йогуртница Philips подогревает молоко, чтобы йогурт стал более густым. Для приготовления йогурта в йогуртнице подходят следующие типы молока:

- **Пастеризованное молоко**  
Йогурт получается кремообразной консистенции с небольшим количеством пенки.
- **Стерилизованное молоко долгосрочного хранения или цельное ультрапастеризованное молоко**  
Консистенция йогурта становится более густой.
- **Сырое молоко (фермерское)**  
Первый этап каждого режима, кроме режима приготовления на пару, подразумевает нагрев молока до 80°C. Тем не менее, для Вашей безопасности мы рекомендуем предварительно прокипятить сырое

молоко в течение долгого времени и охладить его до комнатной температуры перед приготовлением молочных продуктов.

#### - Сухое молоко

Из такого молока получают йогурты насыщенной кремообразной текстуры. Следуйте инструкциям на упаковке сухого молока. Перед приготовлением убедитесь, что используются ингредиенты комнатной температуры.

#### Ферменты

Все рецепты основаны на использовании в качестве закваски покупного йогурта без добавок.

Также можно использовать:

- Приготовленный ранее домашний йогурт. Не более 6 циклов подряд. Количество активных ферментов в йогурте сокращается, и йогурт становится менее густым. Через 6 циклов необходимо использовать покупной йогурт.
- Сухие и лиофилизованные ферменты. Следуйте инструкциям на упаковке ферментов.

Йогурт рекомендуется выдержать в холодильнике в течение 12 часов. Йогурт можно хранить в холодильнике в течение 1 недели.

#### Заполнение резервуара для воды

Заполняйте резервуар для воды перед первым использованием, а также при мигающем индикаторе воды.

- 1 Установите прибор на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.
- 2 Вытяните шнур из приспособления для хранения шнура.
- 3 Заполните резервуар для воды до отметки максимального уровня (MAX) чистой водой. (Рис. 2)
- 4 Заполнение резервуара для воды до отметки MAX обеспечивает работу прибора в течение 16 часов в режиме приготовления йогурта и в течение часа в режиме подачи пара при приготовлении творога, молочных десертов или приготовлении на пару.

Не заполняйте резервуар для воды выше отметки максимального уровня (MAX).

Заполняйте резервуар для воды только водой. Запрещается добавлять в резервуар посторонние вещества.

- 4 Установите поддон для капель на резервуар для воды в основании (Рис. 3).

*Примечание Запрещается пользоваться прибором без поддона для капель.*

- 5 Поставьте корзину на поддон для капель (Рис. 4).

#### Использование прибора

- В йогуртнице предусмотрено 6 программ: (Рис. 5)

- 1 Приготовление порционного йогурта
- 2 Семейная порция йогурта
- 3 Семейная порция густого йогурта
- 4 Творог
- 5 Молочный десерт
- 6 Приготовление на пару

Для получения более подробной информации об этих программах ознакомьтесь с соответствующими главами ниже.

#### Общие рекомендации

Следующие рекомендации, описанные ниже, применимы для всех шести программ приготовления.

- 1 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
  - ▶ Прибор подает звуковой сигнал.
  - ▶ Загорится подсветка кнопки Вкл./Стоп, на дисплее появится индикация “00” (Рис. 6).
- 2 Выберите одну из шести программ и следуйте инструкциям (см. разделы с описанием программ ниже).
  - ▶ Выполнение программы начнется сразу после нажатия кнопки соответствующей программы.

Примечания.

- Одновременно можно включить только одну программу.
- Если кнопка программы нажата не будет, прибор перейдет в режим ожидания через 2 минуты. В этом случае для активации прибора снова нажмите кнопку Вкл./Стоп.
- В течение 3 минут после запуска программы Вы можете выбрать другую программу, нажав кнопку Вкл./Стоп, а затем кнопку другой программы.
- Через 3 минуты после запуска программы выбор другой программы будет недоступен. Молоко нагрелось, поэтому для запуска другой программы необходимо дать прибору и ингредиентам остыть.

- Чтобы приостановить выполнение программы, нажмите кнопку активированной программы один раз во время выполнения программы. Чтобы продолжить выполнение программы, снова нажмите кнопку активированной программы.
- Чтобы остановить выполнение программы, нажмите кнопку Вкл./Стоп.

**3** По окончании программы прибор подаст звуковой сигнал и через минуту автоматически перейдет в режим ожидания.

**4** По окончании использования прибора аккуратно снимите крышку.

Остерегайтесь выхода горячего пара из прибора при снятии крышки, особенно во время приготовления творога, молочных десертов и приготовления на пару.

*Примечание* Во избежание ожогов, снимая крышку, используйте прихватки. Снимайте крышку медленно и осторожно и при этом не стойте к прибору слишком близко.

*Примечание* Чтобы достать продукты из корзины, используйте кухонные приспособления с длинными ручками.

**5** Отключите йогуртницу от электросети и дайте ей полностью остыть, перед тем как снять поддон.

**6** Сливайте воду из резервуара для воды после каждого использования. Для слива воды из резервуара наклоните основание назад и слейте воду (Рис. 7).

Снимайте поддон и сливайте воду из резервуара с осторожностью, так как вода в резервуаре и поддоне может оставаться горячей, даже если другие части устройства остыли.

*Примечание* Если во время выполнения программы вода выкипела, загорится индикатор необходимости долива воды, сигнализирующий о необходимости долива воды в резервуар (Рис. 8).

### Приготовление порционного йогурта

**1** Подготовьте необходимые ингредиенты; помните, ингредиенты должны быть комнатной температуры.

**2** Наполните стаканы молоком на 2/3 (должно оставаться место для одной столовой ложки йогурта) (Рис. 9).

*Примечание* Для приготовления менее 6 стаканов йогурта наполните оставшиеся стаканы водой.

**3** Поставьте наполненные стаканы (без крышек) в корзину (Рис. 10).

**4** Закройте корзину крышкой (Рис. 11).

**5** Для запуска программы нажмите кнопку приготовления порционного йогурта (Рис. 12).

▶ На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (8 часов).

*Примечание* Чтобы настроить время приготовления, используйте кнопки таймера “+” и “-”. Для приготовления порционного йогурта можно выбрать время 6—10 часов (Рис. 13).

▶ Чтобы йогурт получился более густым и вкусным, прибор нагревает молоко до 80 °С в начале программы.

▶ После фазы нагрева, которая занимает примерно 18 минут, прибор издает 5 звуковых сигналов каждую минуту, напоминая о необходимости снять крышку.

Остерегайтесь выхода горячего пара из йогуртницы при снятии крышки.

**6** Чтобы молоко остыло быстрее, снимите крышку. Чтобы конденсат не попал в йогурт, снимайте крышку, не поднимая ее вертикально.

**7** Для продолжения выполнения программы снова нажмите кнопку приготовления порционного йогурта.

*Примечание* Если кнопка приготовления порционного йогурта не будет нажата, прибор продолжит издавать звуковые сигналы.

▶ Когда молоко остынет примерно до 45 °С (для этого понадобится около 40 минут), прибор снова издает 5 звуковых сигналов.

**8** Добавьте столовую ложку йогурта в каждый стакан с молоком. Перемешайте чистой ложкой.

**9** Закройте корзину крышкой, для продолжения программы снова нажмите кнопку приготовления порционного йогурта.

**10** По истечении запрограммированного времени прибор подаст звуковой сигнал, через минуту прибор перейдет в режим ожидания.

**11** Снимите крышку и аккуратно извлеките стеклянные стаканы из корзины.

С осторожностью доставляйте стеклянные стаканы из йогуртницы, они могут быть скользкими из-за конденсата. Вытрите их насухо.

**12** Закройте стаканы крышками.

**13** Уберите закрытые стаканы в холодильник минимум на 4 часа.

*Примечание* Рекомендуется выдержать йогурт в холодильнике 12 часов.

*Примечание* Натуральный йогурт можно хранить в холодильнике до 7 дней.

### Семейная порция йогурта

**1** Подготовьте необходимые ингредиенты; помните, ингредиенты должны быть комнатной температуры.

**2** Поставьте стандартную чашу в корзину (Рис. 14).

**3** В чашу налейте молоко (Рис. 15).

**4** Закройте чашу крышкой (Рис. 16).

**5** Для запуска программы нажмите кнопку приготовления семейной порции йогурта (Рис. 17).

▶ На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (8 часов).

*Примечание* Чтобы настроить время приготовления, нажмите кнопки таймера “+” и “-”. Для приготовления семейной порции йогурта можно выбрать время 6—10 часов (Рис. 13).

▶ Чтобы йогурт получился более густым и вкусным, прибор нагревает молоко до 80 °С в начале программы.

▶ После фазы нагрева, которая занимает примерно 33 минуты, прибор издает 5 звуковых сигналов каждую минуту, напоминая о необходимости снять крышку.

**6** Чтобы молоко остыло быстрее, снимите крышку. Чтобы конденсат не попал в йогурт, снимайте крышку, не поднимая ее вертикально.

Остерегайтесь выхода горячего пара из йогуртницы при снятии крышки.

**7** Для продолжения выполнения программы снова нажмите кнопку приготовления семейной порции йогурта.

*Примечание* Если кнопка приготовления семейной порции йогурта не будет нажата, прибор продолжит издавать звуковые сигналы.

▶ Когда молоко остынет примерно до 45 °С (для этого понадобится около 60 минут), прибор снова издает 5 звуковых сигналов.

**8** Перелейте йогурт в чашу и перемешайте чистой ложкой.

**9** Закройте чашу крышкой, для продолжения программы снова нажмите кнопку приготовления семейной порции йогурта.

**10** По истечении запрограммированного времени прибор подаст звуковой сигнал, через минуту прибор перейдет в режим ожидания.

**11** Аккуратно извлеките чашу из корзины.

Будьте осторожны, внешняя поверхность стандартной чаши может быть скользкой из-за конденсата. Вытрите ее насухо.

**12** Не снимайте с чаши крышку или накройте чашу фольгой.

**13** Уберите закрытую чашу в холодильник минимум на 4 часа.

*Примечание* Рекомендуется выдержать йогурт в холодильнике 12 часов.

*Примечание* Натуральный йогурт можно хранить в холодильнике до 7 дней.

### Семейная порция густого йогурта

**1** Подготовьте необходимые ингредиенты; помните, ингредиенты должны быть комнатной температуры.

**2** Поставьте стандартную чашу в корзину (Рис. 14).

**3** Установите фильтр в чашу (Рис. 18).

**4** В фильтр налейте молоко (Рис. 19).

Не касайтесь фильтра острыми кухонными принадлежностями, чтобы не повредить его.

**5** Закройте фильтр крышкой (Рис. 20).

**6** Для запуска программы нажмите кнопку приготовления семейной порции густого йогурта (Рис. 21).

▶ На дисплее появится время приготовления, установленное по умолчанию (14 часов).

*Примечание* Чтобы настроить время приготовления, используйте кнопки таймера “+” и “-”. Для приготовления семейной порции густого йогурта можно выбрать время 12—16 часов (Рис. 13).

- ▶ Чтобы йогурт получился более густым и вкусным, прибор нагревает молоко до 80 °С в начале программы.
  - ▶ После фазы нагрева, которая занимает примерно 33 минуты, прибор издает 5 звуковых сигналов каждую минуту, напоминая о необходимости снять крышку.
- 7** Чтобы молоко остыло быстрее, снимите крышку. Чтобы конденсат не попал в йогурт, снимайте крышку, не поднимая ее вертикально.

Остерегайтесь выхода горячего пара из йогуртницы при снятии крышки.

- 8** Для продолжения выполнения программы снова нажмите кнопку приготовления семейной порции густого йогурта.

*Примечание* Если кнопка приготовления семейной порции густого йогурта не будет нажата, прибор продолжит издавать звуковые сигналы.

- ▶ Когда молоко остынет примерно до 45 °С (для этого понадобится около 60 минут), прибор снова издает 5 звуковых сигналов.
- 9** Перелейте йогурт в фильтр и перемешайте чистой ложкой.
- 10** Закройте фильтр крышкой, для продолжения программы снова нажмите кнопку приготовления семейной порции густого йогурта.
- 11** По истечении запрограммированного времени прибор подаст звуковой сигнал, через минуту прибор перейдет в режим ожидания.
- 12** Снимите крышку (не поднимая ее вертикально).
- 13** Приподнимите фильтр и поверните его на 180 градусов по часовой стрелке в положение процеживания (Рис. 22).
- 14** Поставьте фильтр в чашу и оставьте йогурт на 2 часа.

*Примечание* Чем дольше сцеживается лишняя жидкость, тем гуще становится йогурт.

*Примечание* Если в чаше оказалось слишком много сыворотки, извлеките чашу с фильтром из корзины и поставьте фильтр в пустую корзину. Слейте содержимое чаши, установите фильтр в чашу, поставьте чашу в корзину.

*Совет.* Процеживать йогурт можно в холодильнике. Установите чашу с фильтром в положение процеживания и поставьте в холодильник.

- 15** Переложите процеженный йогурт из фильтра в чашу.
- 16** Накройте чашу крышкой или фольгой.
- 17** Уберите закрытую чашу в холодильник минимум на 4 часа.

*Примечание* Рекомендуется выдерживать йогурт в холодильнике 12 часов.

*Примечание* Натуральный йогурт можно хранить в холодильнике до 7 дней.

## Творог

- 1** Подготовьте необходимые ингредиенты; помните, ингредиенты должны быть комнатной температуры.
- 2** Поставьте стандартную чашу в корзину (Рис. 14).
- 3** Установите фильтр в чашу (Рис. 18).
- 4** В фильтр налейте молоко (Рис. 19).
- 5** Закройте корзину крышкой (Рис. 20).
- 6** Для запуска программы нажмите кнопку приготовления творога (Рис. 23).
- ▶ На дисплее появится время приготовления — 33 минуты.
  - ▶ Прибор нагревает молоко до 80 °С.
- 7** По истечении запрограммированного времени прибор подаст звуковой сигнал, через минуту прибор перейдет в режим ожидания.
- 8** Аккуратно снимите крышку и слейте конденсат в корзину.

Остерегайтесь выхода горячего пара из йогуртницы при снятии крышки.

- 9** Положите пахту и лимонный сок в чашу, перемешайте.
- ▶ Молоко начнет сворачиваться. Этот процесс занимает примерно 10 минут.
- 10** После того как молоко свернулось, процедите творог, установив фильтр в положение процеживания.

*Примечание* Если в чаше оказалось слишком много сыворотки, извлеките чашу с фильтром из корзины и поставьте фильтр в пустую корзину. Слейте содержимое чаши, установите фильтр в чашу, поставьте чашу в корзину.

- 11** После процеживания переложите творог в чашу.
- 12** Накройте чашу крышкой или фольгой.
- 13** Храните закрытую чашу с творогом в холодильнике.

*Примечание* Творог можно хранить в холодильнике до 7 дней.

## Молочные десерты

- 1** Подготовьте необходимые ингредиенты; помните, ингредиенты должны быть комнатной температуры.
- 2** При необходимости подвергните ингредиенты температурной обработке и/или взбейте их при помощи венчика или блендера.
- 3** Наполните стаканы взбитой массой (Рис. 24).
- 4** Поставьте наполненные стаканы в корзину (Рис. 25).
- 5** Закройте корзину крышкой (Рис. 11).
- 6** Для запуска программы нажмите кнопку приготовления молочных десертов (Рис. 26).
- ▶ На дисплее появится время приготовления — 25 минут.

*Примечание* Чтобы настроить время приготовления, используйте кнопки таймера “+” и “-”. Для приготовления молочных десертов можно выбрать время 1—60 минут (Рис. 13).

- ▶ Прибор нагревает ингредиенты до 100 °С.
- 7** По истечении запрограммированного времени прибор подаст звуковой сигнал, через минуту прибор перейдет в режим ожидания.
- 8** Аккуратно снимите крышку и дайте конденсату стечь в корзину. Аккуратно извлеките стеклянные стаканы из корзины.

Остерегайтесь выхода горячего пара из йогуртницы при снятии крышки.

С осторожностью доставайте стеклянные стаканы из йогуртницы, они могут быть скользкими из-за конденсата. Вытрите их насухо.

- 9** Закройте стаканы крышками, перед подачей к столу охладите молочный десерт в холодильнике.

*Примечание* Молочные десерты можно хранить в холодильнике до 5 дней.

## Приготовление на пару

В йогуртнице с помощью режима приготовления на пару можно готовить различные блюда на пару. Только для модели HD9142. При помощи двойной чаши можно одновременно готовить несколько ингредиентов. При установке двойной чаши в корзину под двойной чашей остается свободное место, куда можно положить небольшое количество продуктов, например горох.

*Примечание для модели HD9142:* Запрещается использовать двойную чашу без корзины. Двойная чаша не подходит по форме для установки на основание без корзины. Кроме того, при использовании чаши без корзины пар во время приготовления будет распределяться неправильно.

- 1** Нарезьте ингредиенты, если необходимо.

*Совет.* Для приготовления на пару идеально подходят замороженные овощи.

- 2** Положите ингредиенты в корзину, стандартную чашу или двойную чашу (только для модели HD9142).
- 3** Если используется наполненная чаша, поставьте ее в корзину (Рис. 27).
- 4** Закройте корзину крышкой (Рис. 28).
- 5** Для запуска программы нажмите кнопку приготовления на пару (Рис. 29).
- ▶ На дисплее появится время приготовления на пару, установленное по умолчанию — 30 минут.

*Примечание* Чтобы настроить время приготовления на пару, используйте кнопки таймера “+” и “-”. Для приготовления на пару можно выбрать время 1—60 минут (Рис. 13).

**Примечание** Если необходимо приготовить продукты с разным временем варки, положите продукты с самым длительным временем приготовления в паровую корзину и запустите процесс приготовления на пару. Готовьте, пока оставшееся время приготовления, отображаемое на дисплее, не сравняется с наименьшим временем приготовления продуктов. Положите продукты с наименьшим временем приготовления в стандартную или двойную чашу (только для модели HD9142) и поставьте чашу в паровую корзину. Накройте чашу крышкой, готовьте, пока не истечет время приготовления.

▶ Прибор нагреет ингредиенты до 100 °С.

**6** По истечении запрограммированного времени прибор подаст звуковой сигнал, через минуту прибор перейдет в режим ожидания.

**7** Аккуратно снимите крышку, не поднимая ее вертикально, чтобы избежать попадания конденсата на овощи.

Остерегайтесь выхода горячего пара из йогуртницы при снятии крышки.

### Очистка и уход

Запрещается использовать для очистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

**1** Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

**2** Протрите наружную поверхность влажной тканью.

Запрещается погружать основание в воду или мыть его под струей воды.

Основание нельзя мыть в посудомоечной машине.

**3** Очищайте резервуар для воды тканью, смоченной теплой водой с добавлением моющего средства. Чтобы очистить небольшой фильтр в нижней части резервуара для воды, приподнимите его. Затем протрите резервуар чистой влажной тканью.

Если сетчатый фильтр емкости для воды отсоединен, берегите его от детей, так как ребенок может его проглотить.

**4** Мойте чаши, корзину, крышку, стеклянные стаканы и крышки стеклянных стаканов в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства. Эти детали также можно мыть в посудомоечной машине, установив короткий цикл и низкую температуру.

Частое мытье чаш и крышки в посудомоечной машине может привести к незначительному помутнению деталей.

### Очистка от накипи

Индикатор очистки от накипи напоминает о необходимости очистки прибора от накипи через каждые 120 часов. Во время выполнения программы (или одного из ее этапов) мигает индикатор очистки от накипи. Предполагается, что очистка от накипи будет проведена по завершении программы, поэтому индикатор очистки от накипи снова загорается только через 120 часов.

Для приготовления йогурта оптимального качества и продления срока службы прибора регулярно очищайте прибор от накипи.

**1** Налейте в емкость для воды белого уксуса (крепостью 8 %) до отметки максимального уровня. (Рис. 30)

Не используйте никакое другое средство для снятия накипи.

**2** Установите поддон для капель и корзину на основание должным образом (Рис. 31).

**3** Закройте корзину крышкой (Рис. 32).

**4** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

**5** Нажмите кнопку приготовления на пару, с помощью кнопок “+” или “-” выберите время работы 25 минут (Рис. 33).

Если уксус при кипении начнет выплескиваться за края основания, отключите прибор от электросети и отлейте часть уксуса.

**6** Через 25 минут отключите прибор от электросети и дождитесь полного остывания уксуса. Затем слейте уксус из емкости для воды.

**7** Несколько раз промойте резервуар для воды холодной водой.

**Примечание** Если в резервуаре еще осталась накипь, повторите описанную выше процедуру.

### Хранение

**1** Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые (см. главу “Чистка”).

**2** Поставьте корзину на поддон (Рис. 34).

**3** Поставьте стандартную чашу в корзину (Рис. 35).

**Примечание** Только для модели HD9142: двойную чашу нужно хранить отдельно.

**4** Установите фильтр в чашу (Рис. 18).

**5** Закройте фильтр крышкой (Рис. 20).

**6** Поместите сетевой шнур в отделение для хранения шнура в основании для хранения.

### Гарантия и поддержка

Для получения поддержки или информации посетите веб-сайт [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) или ознакомьтесь с информацией на гарантийном талоне.

### Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 36).

### Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Причина	Способы решения
Йогуртница не работает.	Йогуртница не подключена к источнику питания.	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
	В резервуаре недостаточно воды.	Наполните резервуар для воды.
	Не была нажата кнопка программы, и программа не была выбрана.	Для выбора программы нажмите соответствующую кнопку.
Йогурт получается слишком густым.	Было выбрано слишком длительное время приготовления.	Уменьшите время приготовления.
Йогурт получается слишком жидким.	Было выбрано слишком короткое время приготовления.	Увеличьте время приготовления.
	Йогурт использовался для закваски более 6 раз.	Используйте покупной йогурт.
	В йогуртнице скопилось накипь.	Для оптимальной работы регулярно очищайте йогуртницу от накипи (см. главу “Очистка и уход”, раздел “Очистка от накипи”).
Йогурт получается слишком кислым.	Было выбрано слишком длительное время приготовления.	Уменьшите время приготовления.
Йогурт в йогуртнице не получился, или его качество не соответствует ожиданиям.	Не были добавлены сухие ферменты или йогурт.	Добавьте йогурт или сухие ферменты (см. главу “Подготовка прибора к работе”).
	При приготовлении порционного йогурта в корзину были поставлены не все стеклянные стаканы.	Чтобы приготовить менее 6 стаканов йогурта, наполните оставшиеся стаканы водой и поставьте их в корзину.

### Таблица продуктов и советы

- Рецепты можно найти в буклете с рецептами или на веб-сайте [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

- Все рецепты основаны на использовании коровьего молока (кроме рецептов приготовления на пару).

- Все рецепты приготовления йогуртов основаны на использовании в качестве закваски покупного йогурта без добавок.
- Время приготовления, указанное в таблице ниже, является приблизительным. Время приготовления различается в зависимости от размеров порций, свежести продуктов и индивидуальных предпочтений.

#### Таблица с информацией о приготовлении продуктов

Программа	Стандартные ингредиенты	Время приготовления по умолчанию
Приготовление порционного йогурта	1 л молока 100 мл (6 столовые ложки) йогурта или йогуртовой закваски	8 часов
Семейная порция йогурта	2 л молока 200 мл (12 столовых ложек) йогурта или йогуртовой закваски	8 часов
Семейная порция густого йогурта	1,5 л молока 150 мл (9 столовых ложек) йогурта или йогуртовой закваски	14 ч
Творог	1,5 л молока 375 мл пахты 3 ч. л. лимонного сока	33 минуты
Молочный десерт	см. буклет с рецептами	25 минут
Приготовление на пару	см. буклет с рецептами	30 минут

**Примечание** Чтобы приготовить меньшее количество йогурта, чем указано в таблице, можно изменить количество ингредиентов. Для достижения оптимальных результатов всегда используйте не менее 1 литра молока.

#### Рецептурная таблица

Продукты для приготовления	Количество	Время приготовления на пару (мин)
Спаржа	400 г	13–15
Брокколи	400 г	16–18
Цветная капуста	400 г	16–18
Филе цыпленка	250 г	30–35
Рыбное филе	250 г	10–12
Бульон	250 мл	12–18
Яйца	6–8	15

**Примечание** Время приготовления можно настроить в соответствии с личными предпочтениями и количеством продуктов.

#### Советы

- Порционный йогурт: для оптимального результата оставляйте между стеклянными стаканами зазоры.
- Добавляя ингредиенты в молоко, аккуратно перемешивайте их.
- Приготовление творога: количество лимонного сока, необходимое для того, чтобы молоко свернулось, зависит от используемого молока.
- Приготовление творога: если в твороге слишком много жидкости, выложите его на чистое полотенце и хорошо выжмите.
- Для удобной варки яиц помещайте их в углубления (Рис. 37).
- Перед приготовлением на пару не размораживайте замороженные овощи.
- Приготовление на пару. При использовании стандартной или двойной чаши (только для модели HD9142) конденсат с двойной чаши попадает в чашу для варки. Следите за тем, чтобы вкус продуктов в двойной чаше и паровой корзине сочетался.

Йогуртница  
Изготовлено под контролем "Philips Consumer Lifestyle B.V.",  
Туссендиен 4, 9206 АД,  
Драхтен, Нидерланды  
Импортер: ООО «Филипс», Российская Федерация,  
123022 г. Москва, ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 (495) 937 93 00  
900W, 220-240V, 50Hz

Для бытовых нужд

Класс защиты от электрического тока: Класс 1 ⚡

Дату изготовления можно определить по серийному номеру (xxxxYYWWxxxxxx, где YY — год, WW — номер недели, x — любой знак). Например, по серийному номеру AJ021025123456 можно определить, что дата производства — 25-я неделя 2010 года. На некоторых моделях

дата изготовления может быть указана в следующих форматах: YYWW,YYWWx,YYWWxx или xYYWWxxxx. Если определить дату изготовления не удастся, обратитесь в центр поддержки Philips.

## ҚАЗАҚША

### Кіріспе

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін өнімді [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) веб-торабында тіркеңіз.

### Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- 1 Қақпақ тұтқасы
- 2 Қақпақ
- 3 Бу тесіктері
- 4 Тор
- 5 Өлшемді ыдыс
- 6 Себет
- 7 Тамшы науасы
- 8 Су кіретін жер
- 9 Су ыдысы бар негізгі бөлік
- 10 Таймер түймелері
- 11 «Қайта толтыру» жарығы
- 12 Жарық шеңбері бар қосу/тоқтату түймесі
- 13 Йогуртты бір адамға жасау алдын ала орнатылған түймесі
- 14 Йогуртты жаңа өлшемінде жасау алдын ала орнатылған түймесі
- 15 Қою йогуртты жаңа өлшемінде жасау алдын ала орнатылған түймесі
- 16 Жаңа ірімшік алдын ала орнатылған түймесі
- 17 Сүт десертін алдын ала орнатылған түймесі
- 18 Бу алдын ала орнатылған түймесі
- 19 Қақпақ тазалау жарығы
- 20 Шыны чашкалар
- 21 Екі ыдыс (Тек HD9142)

### Маңызды

Құралды қолданбас бұрын, осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтамалық құрал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

### Қауіпті жағдайлар

- Негізгі бөлікті суға батыруға немесе оны ағынды сумен шаюға болмайды.

### Абайлаңыз

- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Құралды тек жерге қосылған розеткаға жалғаңыз. Штепсельдік ұштың розеткаға дұрыс жалғанғанын әрдайым тексеріңіз.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Құралды қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар беріліп, басқа біреу қадағалаған және құралды пайдалануға қатысты қауіп-қатерлер түсіндірілген жағдайда, осы

құралды 8 жасқа толған балалар пайдалана алады. 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс. Құрал мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.

- Балалар құралмен ойнамауы керек.
- Қуат сымын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Құрал тұрған беттің немесе үстелдің шетінен қуат сымы салбырап тұрмауы тиіс.
- Ешқашан шикі сүтті пайдаланбаңыз. Жаңа шикі сүтті әрқашан қайнатып, пайдаланбастан бұрын бөлме температурасына дейін салқындатыңыз.
- Йогурт жасағышты тамшы науасынсыз ешқашан пайдалануға болмайды, себебі құрылғыдан ыстық су шашырауы мүмкін.
- Түпнұсқа негізбен бірге тек себет пен ыдыстарды пайдаланыңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.

### **Ескерту**

- Philips арнайы ұсынбаған немесе Philips компаниясынан басқа өндірушілер шығарған қосалқы құралдарды немесе бөлшектерді қолдануға болмайды. Қолданған жағдайда, өнімнің кепілдігі өз күшін жояды.
- Құралдың негізгі бөлігін температурасы жоғары, ыстық газы, буы бар, сондай-ақ, йогурт жасағыштың өзінен басқа құралдардан шығатын ылғалды ыстығы бар жерде сақтамаңыз. Йогурт жасағышты қосылып тұрған немесе ыстық плитаның немесе пештің үстіне немесе жанына қоюға болмайды.
- Розеткадан ажыратпас бұрын, құралдың өшірілгенін тексеріңіз.
- Тазарту үшін, алдымен құралды розеткадан ажыратып, суытып алу керек.
- Бұл құрал тек үйде пайдалануға арналған. Дүкен, кеңсе, ферма сияқты жұмыс орындарының асханасы сияқты орталарда қолдануға жараммайды. Қонақ үй, мотель, жатақ пен таңғы ас берілетін орындар, басқа да тұрғылықты орталарда қолдануға да болмайды.
- Құрылғыны дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Себет, қақпақ, шыны чашкалар және ыдыстар йогурт жасағышта йогурт, жаңа ірімшік және десерттер дайындауға немесе басқа ингредиенттерді бумен пісіруге арналған. Оларды мұздатқышқа қоймаңыз және оларды қысқа толқында немесе пеште пайдаланбаңыз.
- Йогурт жасағышты тегіс, көлденең және тұрақты бетке қойып, оның қатты ысып кетуін болдырмау үшін, айналасында кемінде 10 см бос жер бар екендігін тексеріңіз.
- Йогурт жасағыш жұмыс істеп тұрғанда немесе қақпақты ашқан кезде шығатын ыстық будан абайлаңыз. Тағамды тексерген кезде, әрқашан ұзын сабы бар ас үй құралдарын пайдаланыңыз.
- Қақпақты абайлап, өзіңізден алыс ұстап ашыңыз. Күйіп қалмас үшін, қақпақтағы суды йогурт жасағышқа ағызыңыз.
- Тағам ыстық кезде, себетті, өлшемді ыдысты, екі ыдысты (тек HD9142) немесе торды тұтқаларынан ұстаңыз.

- Йогурт жасағыш жұмыс істеп тұрған кезде, оны жылжытпаңыз немесе үстінен аттамаңыз.
- Құралдың ыстық беттерін қолмен ұстамаңыз. Құралдың ыстық бөліктерін ұстамас бұрын, ас үй қолғаптарын кийіңіз.
- Құралды қабырғалар мен ыдыс-аяқ шкафтары сияқты бумен зақымданатын заттардың астына немесе жанына қоюға болмайды.
- Құралды жарылатын және/немесе жанатын булар бар жерде қолдануға болмайды.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, құралды таймер қосқышына немесе қашықтан басқару жүйесіне жалғамңыз.
- Су ыдысы ішінде кішкене елек бар. Шығып кеткен болса, балалар жұтып қоймас үшін, олардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін құралды әрқашан бөлме температурасында пайдаланыңыз. Қолайлы температура 20°C және 25°C аралығында.
- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін ингредиенттердің әрқашан бөлме температурасында болуын тексеріңіз.
- Йогурт дайындағаннан кейін, йогурт жасағыштан шыны чашкаларды алған кезде абайлаңыз, шыны чашкалар конденсацияға байланысты тайғақ болуы мүмкін. Тоңазытқышқа салмастан бұрын, шыны чашкалардың сыртын құрғатыңыз.

### **Күту режимі**

Құралды қосқаннан кейін 2 минут ішінде алдын ала орнатылған түймені баспасаңыз, құрал күту режиміне өтеді. Орнатылған бағдарлама уақыты өткеннен кейін, құрал күту режиміне өтеді.

### **Сусыз қайнатудан қорғау функциясы**

Йогурт жасағышта құрғақ қайнатудан қорғау функциясы бар. Пайдалану кезінде су ыдысында су болмаса немесе су таусылса, құрғақ қайнатудан қорғау функциясы құралды қосулы болса, автоматты түрде өшіреді. Йогурт жасағышты қайта қолданбастан бұрын 10 минуттай суытып алыңыз.

### **Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)**

Осы Philips құралы электромагниттік өрістерге қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді.

### **Алғаш қолданар алдында**

- 1 Құралды алғашқы рет қолданар алдында, азыққа тиетін бөлшектерін жақсылап тазалаңыз («Тазалау» тарауын қараңыз).
- 2 Су ыдысы ішін дымқыл шүберекпен сүртіп алыңыз.

### **Пайдалануға дайындау**

#### **Йогурт жасау үшін ингредиенттер таңдауы**

#### **Сүт**

Барлық рецептілер сиыр сүтін пайдалануға негізделген. Қой немесе ешкі сүтін және соя сүті сияқты көкөніс сүтін де пайдалана аласыз, бірақ йогурттың тығыздығы пайдаланылған сүт түріне байланысты басқаша болуы мүмкін. Сүттің майлылығы йогурттың иісіне, құрылымына және құнарлылық мәніне әсер етеді. Қаймағы алынбаған сүтті пайдалану жартылай майсыздандырылған сүтті пайдаланғанға қарағанда қоюлау және қаймақты йогуртты береді. Осы Philips йогурт жасағышы қоюлау йогурт жасау үшін сүтті алдын ала қыздырады. Келесі сүт түрлері йогурт жасағышта пайдалануға қолайлы:

- Пастерленген сүт
- Бұл қаймақты йогуртты береді және бетінде шағын қабық жасайды.
- Ұзақ мерзімді стерильденген сүт немесе УБТ қаймағы алынбаған сүт
- Бұл қою йогурттарды береді.
- Шикі сүт(ферма сүті)

Мұны алдымен қайнатып алу керек. Йогурт дайындауға қауіпсіз болу үшін барлық бактерияны өлтіру мақсатында оны ұзақ уақыт бойы қайнатыңыз. Оны құралда пайдаланбастан бұрын бөлме температурасына дейін салқындатыңыз.

- Құрғақ сүт

Бұл өте қаймақты йогуртты береді. Құрғақ сүттің орамындағы пайдалану нұсқауларын орындаңыз.

Құралда пайдаланбастан бұрын, ингредиенттердің бөлме температурасында екендігін әрқашан тексеріңіз

### Энзим

Сүтті көпірту үшін барлық рецептілер дүкеннен сатып алынған (коммерциялық) тегіс йогуртты пайдалануға негізделген.

Сондай-ақ, келесілерді пайдалануыңызға болады:

- Соңғы шығару циклінен алынған йогурт. Бұл жағдайда, бұл процесті міндетті түрде тек бірізді 6 рет қайталаңыз. Йогурттағы белсенді энзимдердің көлемі азаяды және бұл қоюлығы төмен йогуртты береді. 6 реттен кейін, дүкеннен сатып алынған йогуртты пайдалануыңыз керек.
- Құрғақ немесе мұзбен құрғатылған энзим. Энзимнің орамындағы пайдалану нұсқауларын орындаңыз.

Тоңазытқышта 12 сағат тұрғаннан кейін, йогурт тұтынуға қолайлы болады. Йогуртты тоңазытқышта 1 апта сақтауға болады.

### Су ыдысын толтыру

Бірінші рет пайдаланбастан бұрын және қайта толтыру шамы жыпылықтаған бойдан, су ыдысын толтырыңыз.

1 Құралды тегіс, тұрақты және көлденең жерге қойыңыз.

2 Қуат сымын сымды сақтайтын орыннан тартып шығарыңыз.

3 Су ыдысын сумен MAX (ЕҢ ЖОҒАРҒЫ) көрсеткішіне дейін толтырыңыз. (Сурет 2)

4 Су ыдысы MAX (ЕҢ ЖОҒАРҒЫ) көрсеткішіне дейін толтырылған кезде, йогурт алдын ала орнатылған түймелерін пайдаланғанда құрал шамамен 16 сағат жұмыс істей алады және жаңа ірімшік, сүт десертін немесе бу алдын ала орнатылған түймесін пайдаланғанда, ол шамамен 1 сағат бу шығара алады.

Су ыдысына MAX («ЕҢ ЖОҒ.») көрсеткішінен асырып су құюға болмайды.

Су ыдысына тек қана су құю керек. Су ыдысына ешқашан басқа заттарды салмаңыз.

4 Тамшы науасын негізгі бөліктегі су ыдысының үстіне орнатыңыз (Сурет 3).

**Ескертпе: Құралды тамшы науасынсыз қолдануға болмайды.**

5 Себетті тамшы науасына салыңыз (Сурет 4).

### Құрылғыны пайдалану

- Йогурт жасағышта 6 бағдарлама бар: (Сурет 5)

- 1 Йогуртты бір адамға жасау
- 2 Йогуртты жанұя өлшемінде жасау
- 3 Қою йогуртты жанұя өлшемінде жасау
- 4 Жаңа ірімшік
- 5 Сүт десертін
- 6 Бумен үтіктеу

Бұл бағдарламаларды пайдалану жолы туралы қосымша ақпаратты төмендегі бөлек бөлімдерден қараңыз.

### Жалпы процедура

Келесі қадамдар — барлық алты бағдарламаға қолданылатын жалпы қадамдар.

1 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.

2 Құрал сигнал береді.

3 Қосу/тоқтату түймесінің айналасындағы шам сақинасы жанады және дисплей «00» мәнін көрсетеді (Сурет 6).

4 Алты бағдарламаның біреуін таңдап, қажетті қадамдарды орындаңыз (төмендегі түрлі бағдарламаларға арналған бөлімдерді қараңыз).

5 Бағдарлама алдын ала орнатылған түйме басылғаннан кейін тікелей басталады.

Ескертулер:

- Бір уақытта бірнеше бағдарламаны пайдалана алмайсыз.
- Алдын ала орнатылған түймені баспасаңыз, құрал 2 минуттан кейін күту режиміне өтеді. Бұл орын алса, құралды қайта қосу үшін қосу/тоқтату түймесін басыңыз.
- Таңдалған бағдарламаның бірінші 3 минутында қосу/тоқтату түймесін басу арқылы басқа бағдарламаға ауыса аласыз. Одан кейін, басқа бағдарламаның алдын ала орнатылған түймесін басыңыз.
- 3 минуттан кейін басқа бағдарламаға одан әрі ауыса алмайсыз. Сүт қыздырылып қойған, сондықтан басқа йогурт жасау бағдарламасын бастамастан бұрын, құрал мен ингредиенттерді салқындатуыңыз керек.

- Бағдарламаны уақытша тоқтату қажет болса, бағдарлама кезінде қосылған алдын ала орнатылған түймені бір рет басыңыз. Бағдарламаны жалғастыру үшін қосылған алдын ала орнатылған түймені қайтадан басыңыз.
- Бағдарламаны тоқтату қажет болса, қосу/тоқтату түймесін басыңыз.

3 Бағдарлама аяқталған кезде, құрал сигнал шығарады және бір минуттан кейін ол күту режиміне автоматты түрде ауысады.

4 Қолданғаннан кейін қақпақты абайлап алыңыз.

Қақпақты ашқан кезде құралдан шығатын будан абайлаңыз, жаңа ірімшік, сүт десертін және бу бағдарламасын пайдаланған кезде айырықша абай болыңыз.

**Ескертпе: Күйін қалмас үшін қақпақты ашқан кезде пеш қолғаптарын киіңіз. Қақпақты жайлап, өзіңізден алыс ұстап ашыңыз.**

**Ескертпе: Тағамды себеттен алу үшін ұзын сапты ас үй құралдарын пайдаланыңыз.**

5 Ашаны қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз және тамшы науасын алмас бұрын, йогурт жасағышты толығымен суытып алыңыз.

6 Әрбір қолданыстан кейін су құтысын негізді артқа қисайтып, суын негіздің артынан төгу арқылы босатыңыз (Сурет 7).

Тамшы науасын алғанда және су ыдысын босатқанда абайлаңыз, себебі екеуіндегі су құралдың басқа бөліктері суыған болса да әлі ыстық болуы мүмкін.

**Ескертпе: Бағдарлама кезінде су ағып кетсе, қайта толтыру шамы су ыдысын қайта толтыру керектігін көрсету үшін жанады (Сурет 8).**

### Йогуртты бір адамға жасау

1 Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз және олардың бөлме температурасында екендігін тексеріңіз.

2 Чашкалардың 2/3-ін сүтпен толтырыңыз. Бір ас қасық йогуртқа орын қалдырыңыз (Сурет 9).

**Ескертпе: 6 чашкадан аз йогурт дайындауыңыз керек болса, қалған чашкаларды сумен толтырыңыз.**

3 Толтырылған чашкаларды (қақпақсыз) себетке орналастырыңыз (Сурет 10).

4 Қақпақты себеттің үстіне қойыңыз (Сурет 11).

5 Бағдарламаны бастау үшін йогуртты бір адамға жасау алдын ала орнатылған түймесін басыңыз (Сурет 12).

6 Эдепкі 8 сағаттық дайындау уақыты дисплейде пайда болады.

**Ескертпе: Дайындау уақытын реттеу қажет болса, таймер + және - түймелерін басыңыз. Йогуртты бір адамға жасау бағдарламасын 6 сағаттан 10 сағатқа дейін реттей аласыз (Сурет 13).**

7 Қоюлау және дәмділеу йогурт жасау үшін құрал сүтті процесс басында 80°C-қа ысытады.

8 Шамамен 18 минут алатын ысыту кезеңінен кейін, құрал қақпақты алу керектігін көрсету үшін әр минут сайын 5 рет қайталап сигнал шығарады.

Қақпағын ашқанда йогурт жасағыштан шығатын будан абайлаңыз.

9 Сүтті тез салқындату үшін қақпақты ашыңыз. Йогуртқа жиналған суды тамызбау үшін қақпақты міндетті түрде көлденеңінен ашыңыз.

10 Процесті жалғастыру үшін йогуртты бір адамға жасау алдын ала орнатылған түймесін басыңыз.

**Ескертпе: Йогуртты бір адамға жасау алдын ала орнатылған түймесін баспасаңыз, құрал сигнал шығаруды жалғастырады.**

11 Сүт салқындағанда және температура шамамен 40 минуттан кейін шамамен 45°C-қа жеткенде, құрал қайтадан 5 рет қайталап сигнал шығарады.

12 Сүті бар әрбір чашкаға бір ас қасық йогурт қосыңыз. Одан кейін таза қасықпен араластырыңыз.

13 Қақпақты себетке қайта қойып, бағдарламаны жалғастыру үшін йогуртты бір адамға жасау түймесін қайтадан басыңыз.

14 Орнатылған уақыт өткен кезде, құрал сигнал шығарады және 1 минуттан кейін құрал күту режиміне өтеді.

15 Қақпақты ашып, шыны чашкаларды себеттен алыңыз.

Абайлаңыз, шыны чашкалар конденсацияға байланысты тайғақ болуы мүмкін. Чашкалардың сыртын құрғатыңыз.

16 Қақпақтарды чашкаларға қойыңыз.

17 Йогурты бар жабық чашкаларды тоңазытқышта кемінде 4 сағат сақтаңыз.

**Ескертпе:** Тоңазытқышта 12 сағат тұрғаннан кейін, йогурт өзінің оңтайлы қоюлығына жетеді.

**Ескертпе:** Табиғи йогуртты тоңазытқышта 7 күнге дейін сақтауға болады.

### Йогуртты жанұя өлшемінде жасау

- 1 Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз және олардың бөлме температурасында екендігін тексеріңіз.
- 2 Өлшемді ыдысты себетке салыңыз (Сурет 14).
- 3 Сүтті ыдысқа құйыңыз (Сурет 15).
- 4 Қақпақты табақтың үстіне орнатыңыз (Сурет 16).
- 5 Бағдарламаны бастау үшін йогуртты жанұя өлшемінде жасау алдын ала орнатылған түймесін басыңыз (Сурет 17).
  - Д Әдепкі 8 сағаттық дайындау уақыты дисплейде пайда болады.

**Ескертпе:** Дайындау уақытын реттеу қажет болса, таймер + және - түймелерін басыңыз. Йогуртты жанұя өлшемінде жасау бағдарламасын 6 сағаттан 10 сағатқа дейін реттей аласыз (Сурет 13).

- Д Қоюлау және дәмділеу йогурт жасау үшін құрал сүтті процесс басында 80°C-қа ысытады.
  - Д Шамамен 33 минут алатын ысыту кезеңінен кейін, құрал қақпақты алу керектігін көрсету үшін әр минут сайын 5 рет қайталап сигнал шығарады.
- 6 Сүтті тез салқындату үшін қақпақты ашыңыз. Йогуртқа жиналған суды тамызбау үшін қақпақты міндетті түрде көлденеңінен ашыңыз.

Қақпағын ашқанда йогурт жасағыштан шығатын будан абайлаңыз.

- 7 Процесті жалғастыру үшін йогуртты жанұя өлшемінде жасау алдын ала орнатылған түймесін басыңыз.

**Ескертпе:** Йогуртты жанұя өлшемінде жасау алдын ала орнатылған түймесін баспасаңыз, құрал сигнал шығаруды жалғастырады.

- Д Сүт салқындағанда және температура шамамен 60 минуттан кейін шамамен 45°C-қа жеткенде, құрал қайтадан 5 рет қайталап сигнал шығарады.
- 8 Йогуртты ыдысқа құйып, оны таза қасықпен араластырыңыз.
  - 9 Қақпақты ыдысқа қайта қойып, бағдарламаны жалғастыру үшін йогуртты жанұя өлшемінде жасау алдын ала орнатылған түймесін қайтадан басыңыз.

- 10 Орнатылған уақыт өткен кезде, құрал сигнал шығарады және 1 минуттан кейін құрал күту режиміне өтеді.

- 11 Ыдысты себеттен абайлап алыңыз.

Абайлаңыз, өлшемді ыдыстың сырты конденсацияға байланысты тайғақ болуы мүмкін. Ыдыстың сыртын құрғатыңыз.

- 12 Қақпақты ыдыста қалдырыңыз немесе ыдысты фольгамен жабыңыз.
- 13 Йогурты бар жабық ыдысты тоңазытқышта кемінде 4 сағат сақтаңыз.

**Ескертпе:** Тоңазытқышта 12 сағат тұрғаннан кейін, йогурт өзінің оңтайлы қоюлығына жетеді.

**Ескертпе:** Табиғи йогуртты тоңазытқышта 7 күнге дейін сақтауға болады.

### Қою йогуртты жанұя өлшемінде жасау

- 1 Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз және олардың бөлме температурасында екендігін тексеріңіз.
  - 2 Өлшемді ыдысты себетке салыңыз (Сурет 14).
  - 3 Торды ыдысқа орнатыңыз (Сурет 18).
  - 4 Сүтті торға құйыңыз (Сурет 19).
- Зақымдамау үшін торға өткір құралдарды тигізбеңіз.
- 5 Қақпақты тордың үстіне қойыңыз (Сурет 20).
  - 6 Бағдарламаны бастау үшін қою йогуртты жанұя өлшемінде жасау алдын ала орнатылған түймесін басыңыз (Сурет 21).
    - Д Әдепкі 14 сағаттық дайындау уақыты дисплейде пайда болады.

**Ескертпе:** Дайындау уақытын реттеу қажет болса, таймер + және - түймелерін басыңыз. Қою йогуртты жанұя өлшемінде жасау бағдарламасын 12 сағаттан 16 сағатқа дейін реттей аласыз (Сурет 13).

- Д Қоюлау және дәмділеу йогурт жасау үшін құрал сүтті процесс басында 80°C-қа ысытады.
- Д Шамамен 33 минут алатын ысыту кезеңінен кейін, құрал қақпақты алу керектігін көрсету үшін әр минут сайын 5 рет қайталап сигнал шығарады.

- 7 Сүтті тез салқындату үшін қақпақты ашыңыз. Йогуртқа жиналған суды тамызбау үшін қақпақты міндетті түрде көлденеңінен ашыңыз.

Қақпағын ашқанда йогурт жасағыштан шығатын будан абайлаңыз.

- 8 Процесті жалғастыру үшін қою йогуртты жанұя өлшемінде жасау алдын ала орнатылған түймесін басыңыз.

**Ескертпе:** Қою йогуртты жанұя өлшемінде жасау алдын ала орнатылған түймесін баспасаңыз, құрал сигнал шығаруды жалғастырады.

- Д Сүт салқындағанда және температура шамамен 60 минуттан кейін шамамен 45°C-қа жеткенде, құрал қайтадан 5 рет қайталап сигнал шығарады.
- 9 Йогуртты торға құйып, оны таза қасықпен араластырыңыз.
  - 10 Қақпақты торға қайта қойып, бағдарламаны жалғастыру үшін қою йогуртты жанұя өлшемінде жасау алдын ала орнатылған түймесін қайтадан басыңыз.

- 11 Орнатылған уақыт өткен кезде, құрал сигнал шығарады және 1 минуттан кейін құрал күту режиміне өтеді.

- 12 Қақпақты көлденеңінен ашыңыз.

- 13 Торды дренаж позициясына қою үшін оны көтеріп, 180 градусқа бұрыңыз (Сурет 22).

- 14 Торды ыдысқа қайта орналастырып, йогуртты 2 сағат бойы сүзіңіз.

**Ескертпе:** Йогуртты неғұрлым ұзақ сүзсеңіз, йогурт соғұрлым қою болады.

**Ескертпе:** Ыдыста артық сары су болса, торымен бірге ыдысты себеттен алып, торды бос себетке орналастырыңыз. Одан кейін, ыдысты босатып, торды ыдысқа қайтадан қойыңыз және йогуртты сүзуге жалғастыру үшін ыдысты себетке қайтадан орналастырыңыз.

**Кеңес Сондай-ақ, йогуртты тоңазытқышта сүзуге болады. Тоңазытқышта торы бар ыдысты дренаж позициясына қойыңыз.**

- 15 Тордан қою йогуртты алып, оны ыдысқа салыңыз.
- 16 Қақпақты ыдысқа қойыңыз немесе ыдысты фольгамен жабыңыз.
- 17 Йогурты бар жабық ыдысты тоңазытқышта кемінде 4 сағат сақтаңыз.

**Ескертпе:** Тоңазытқышта 12 сағат тұрғаннан кейін, йогурт өзінің оңтайлы қоюлығына жетеді.

**Ескертпе:** Табиғи йогуртты тоңазытқышта 7 күнге дейін сақтауға болады.

### Жаңа ірімшік

- 1 Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз және олардың бөлме температурасында екендігін тексеріңіз.
- 2 Өлшемді ыдысты себетке салыңыз (Сурет 14).
- 3 Торды ыдысқа орнатыңыз (Сурет 18).
- 4 Сүтті торға құйыңыз (Сурет 19).
- 5 Қақпақты себеттің үстіне қойыңыз (Сурет 20).
- 6 Бағдарламаны бастау үшін жаңа ірімшік алдын ала орнатылған түймесін басыңыз (Сурет 23).
  - Д 33 минуттық дайындау уақыты дисплейде пайда болады.
  - Д Құрал сүтті 80°C-қа ысытады.

- 7 Орнатылған уақыт өткен кезде, құрал сигнал шығарады және 1 минуттан кейін құрал күту режиміне өтеді.

- 8 Қақпақты абайлап ашып, жиналған суды себетке тамызыңыз.

Қақпағын ашқанда йогурт жасағыштан шығатын будан абайлаңыз.

- 9 Майлы сүтті және лимон шырынын ыдысқа құйып, араластырыңыз.
  - Д Сүт қоюлана бастайды. Бұл процесс шамамен 10 минут алады.
- 10 Қоюланғаннан кейін, торды дренаж позициясына қою арқылы қоюланған ірімшікті сүзіңіз.

**Ескертпе:** Ыдыста артық сары су болса, торымен бірге ыдысты себеттен алып, торды бос себетке орналастырыңыз. Одан кейін, ыдысты босатып, торды ыдысқа қайтадан қойыңыз және йогуртты сүзуге жалғастыру үшін ыдысты себетке қайтадан орналастырыңыз.

- 11 Сүзгеннен кейін, жаңа ірімшікті ыдысқа салыңыз.
- 12 Қақпақты ыдысқа қойыңыз немесе ыдысты фольгамен жабыңыз.
- 13 Жаңа ірімшік бар жабық ыдысты дастарханға әкелгенше тоңазытқышта сақтаңыз.

**Ескертпе:** Жаңа ірімшікті тоңазытқышта 7 күнге дейін сақтауға болады.

## Сүт десерттері

- 1 Қажетті ингредиенттерді дайындаңыз және олардың бөлме температурасында екендігін тексеріңіз.
- 2 Қажет болса, барлық ингредиенттерді пісіріңіз және/немесе ұрғышпен немесе қол блендермен араластырыңыз.
- 3 Чашкаларды араластырылған ингредиенттермен толтырыңыз (Сурет 24).
- 4 Толтырылған чашкаларды себетке орналастырыңыз (Сурет 25).
- 5 Қақпақты себеттің үстіне қойыңыз (Сурет 11).
- 6 Бағдарламаны бастау үшін сүт десертті алдын ала орнатылған түймесін басыңыз (Сурет 26).
- 25 минуттық дайындау уақыты дисплейде пайда болады.

**Ескертпе:** Дайындау уақытын реттеу қажет болса, таймер + және - түймелерін басыңыз. Сүт десертті бағдарламасын 1 сағаттан 60 сағатқа дейін реттей аласыз (Сурет 13).

Құрал ингредиенттерді 100°C-қа дейін ысытады.

- 7 Орнатылған уақыт өткен кезде, құрал сигнал шығарады және 1 минуттан кейін құрал күту режиміне өтеді.
- 8 Қақпақты абайлап ашып, жиналған суды себетке тамызыңыз. Одан кейін, шыны чашкаларды себеттен абайлап алыңыз.

Қақпағын ашқанда йогурт жасағыштан шығатын будан абайлаңыз.

Абайлаңыз, шыны чашкалар конденсацияға байланысты тайғақ болуы мүмкін. Чашкалардың сыртын құрғатыңыз.

- 9 Қақпақтарды чашкаларға қойып, сүт десерттерін дастарханға әкелместен бұрын тоңазытқышта салқындатыңыз.

**Ескертпе:** Сүт десерттерін тоңазытқышта 5 күнге дейін сақтауға болады.

## Булау бағдарламасы

Йогурт жасағышта бу алдын ала орнатылған түймесімен сүйікті көкөністеріңіздің кез келгенін бумен пісіре аласыз. Тек HD9142: Екі ыдысты бір уақытта бірнеше ингредиенттерді дайындау үшін пайдалана аласыз. Екі ыдысты себетке салған кезде, бұршақтар сияқты көп орын алмайтын ингредиенттер үшін екі ыдыс астында бос орын болады.

Тек HD9142 үшін ескертпе: Екі ыдысты ешқашан себетсіз пайдаланбаңыз. Екі ыдыс негізге шақ келмейді және бу тағам арқылы дұрыс бағытталмайды.

- 1 Көкөністерді бірдей өлшемді бөліктерге бөліңіз.

Кеңес Мұздатылған көкөністер бумен пісіру үшін қолайлы.

- 2 Ингредиенттерді себетке, өлшемді ыдысқа немесе екі ыдысқа (тек HD9142) салыңыз.
- 3 Ыдысты толтырсаңыз, оны себетке салыңыз (Сурет 27).
- 4 Қақпақты себеттің үстіне қойыңыз (Сурет 28).
- 5 Бағдарламаны бастау үшін бу алдын ала орнатылған түймесін басыңыз (Сурет 29).
- 30 минуттық әдепкі бумен пісіру уақыты дисплейде пайда болады.

**Ескертпе:** Бумен пісіру уақытын реттеу қажет болса, таймер + және - түймелерін басыңыз. Бумен пісіру уақытын 1 сағаттан 60 сағатқа дейін реттей аласыз (Сурет 13).

**Ескертпе:** Түрлі бумен пісіру уақыттарын қажет ететін тағамдарды бумен пісіру қажет болса, ең ұзақ бумен пісіру уақытын қажет ететін тағамды бумен пісіру себетіне салыңыз және бумен пісіруді бастаңыз. Дисплейдегі қалған бумен пісіру уақыты қысқа бумен пісіру уақытына тең болған кезде, қысқа бумен пісіру уақытын қажет ететін тағамды өлшемді немесе екі ыдысқа (тек HD9142) салыңыз және ыдысты бумен пісіру себетіне орналастырыңыз. Қақпақты ыдысқа қойып, орнатылған уақыт өткенше бумен пісіруді жалғастырыңыз.

Құрал сүтті 100°C-қа дейін ысытады.

- 6 Орнатылған уақыт өткен кезде, құрал сигнал шығарады және 1 минуттан кейін құрал күту режиміне өтеді.
- 7 Жиналған суды көкөністерге тамызбау үшін қақпақты көлденеңінен абайлап ашыңыз.

Қақпағын ашқанда йогурт жасағыштан шығатын будан абайлаңыз.

## Тазалау және күтім жасау

Құралды тазалағанда, қыратын шүберектерді, қырғыш тазалау құралдарын, жанармай немесе ацетон сияқты сұйықтықтарды қолданбаңыз.

- 1 Қуат сымын қабырғадағы розеткадан ажыратып, құралды суытыңыз.
- 2 Негізгі бөліктің сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Негізгі бөлікті суға батыруға немесе оны ағынды сумен шаюға болмайды.

Негізгі бөлікті ыдыс жуғышта жууға болмайды.

- 3 Су ыдысын жуу сұйықтығы қосылған жылы суда суланған шүберекпен тазалаңыз. Су ыдысындағы шағын торды тазарту үшін оны көтеріңіз. Одан кейін, су ыдысын таза дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Елек шығып кеткен болса, балалар жұтып қоймас үшін, олардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

- 4 Ыдыстарды, себетті, қақпақты, шыны чашкаларды және шыны чашкалардың қақпақтарын біраз жуу сұйықтығы қосылған жылы суда қолмен тазалаңыз. Сондай-ақ, оларды қысқа цикл мен төменгі температураны пайдаланып ыдыс жуғыш машинада тазалауға болады. Ыдыстар мен қақпақты ыдыс жуғыш машинада қайталап тазалау бұл бөлшектердің аздап тозуына әкелуі мүмкін.

## Қаспақты кетіру

120 сағат сайын қақтан тазалау шамы құралды қақтан тазалау керектігін ескертеді. Қақта тазалау шамы бағдарлама кезінде (немесе бағдарлама бөлігінде) жыпылықтайды. Құрал бағдарлама аяқталғаннан кейін қақтан тазалау орындалады деп қабылдайды және екінші 120 сағат өтпейінше қақтан тазалау ескертуін қайталамайды. Оңтайлы йогурт сапасына қол жеткізу және құралдың қызмет мерзімін ұзарту үшін құралды мерзімді түрде қақтан тазалаңыз.

- 1 Су ыдысын ақ сірке суымен (8% сірке қышқылы) ең жоғарғы деңгейге дейін толтырыңыз. (Сурет 30)

Басқа қақтан тазалау сұйықтықтарын қолдануға болмайды.

- 2 Тамшы науасы мен себетті негізге дұрыстап орнатыңыз (Сурет 31).
- 3 Себеттің үстіне қақпақты қойыңыз (Сурет 32).
- 4 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.
- 5 Құралды 25 минут бойы жұмыс істету үшін бу алдын ала орнатылған түймесін және + немесе - түймесін басыңыз (Сурет 33).

Сірке суы негізгі бөліктің шетінен тасып қайнап кетсе, құралды розеткадан ажыратып, сірке суын азайтыңыз.

- 6 25 минуттан соң, құралды розеткадан ажыратып, сірке суын әбден суытып алыңыз. Одан кейін, су ыдысын босатыңыз.
- 7 Су ыдысын суық сумен бірнеше рет шайып жіберіңіз.

**Ескертпе:** Егер су ыдысында әлі де қақ бар болса, осы процедураны тағы қайталаңыз.

## Сақтау

- 1 Құралды сақтап қояр алдында, оның барлық бөліктерінің таза екенін тексеріңіз. («Тазалау» тармағын қараңыз).
- 2 Себетті тамшы науасына салыңыз (Сурет 34).
- 3 Өлшемді ыдысты себетке салыңыз (Сурет 35).

**Ескертпе:** Тек HD9142: Екі ыдыс бөлек сақталуы керек.

- 4 Торды ыдысқа орнатыңыз (Сурет 18).
- 5 Қақпақты тордың үстіне қойыңыз (Сурет 20).
- 6 Қуат сымын жинап қою үшін, негізгі бөліктегі сымды жинап қоятын орнына кіргізіңіз.

## Кепілдік және қолдау

Егер сізге ақпарат немесе қолдау қажет болса, [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) сайтына кіріңіз немесе бөлек дүниежүзілік кепілдік парақшасын оқыңыз.

## Қоршаған орта

Қызмет мерзімі аяқталғанда, құралды әдеттегі қоқыспен бірге тастамай, ресми жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, сіз қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз (Сурет 36).

## Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құрылғыда ең жиі кездесетін мәселелер жинақталған. Төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, жиі қойылатын сұрақтар тізімін көру үшін [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Проблема	Себебі	Шешімі
Йогурт жасағыш жұмыс істемейді.	Йогурт жасағыш қуат көзіне қосылмаған.	Штепсельдік ұшты қабырға розеткасына қосыңыз.
	Су ыдысында су жоқ шығар.	Су ыдысына су құйыңыз.

Проблема	Себебі	Шешімі
	Бағдарламаны таңдау үшін алдын ала орнатылған түймелердің біреуін әлі баспағансыз.	Бағдарламаны таңдау үшін алдын ала орнатылған түймелердің біреуін басыңыз.
Йогурт тым қою.	Тым ұзақ дайындау уақытын орнатқансыз.	Қысқарақ дайындау уақытын таңдаңыз.
Йогурт тым сұйық.	Тым қысқа дайындау уақытын орнатқансыз.	Ұзағырақ дайындау уақытын таңдаңыз.
	Соңғы бөліктен йогуртты толық 6 реттен көп пайдаланғансыз.	Дүкеннен сатып алынған йогуртты пайдаланыңыз.
	Йогурт жасағышта қақ тұрған.	Оңтайлы нәтижелерге қол жеткізу үшін йогурт жасағышты мерзімді түрде қақтан тазалаңыз («Тазалау және техникалық қызмет көрсету» тарауын, «Қақтан тазалау» бөлімін қараңыз).
Йогурт тым қышқыл.	Тым ұзақ дайындау уақытын орнатқансыз.	Қысқарақ дайындау уақытын таңдаңыз.
Йогурт жасағыш йогуртты жасамады немесе соңғы нәтиже күткендегідей жақсы емес.	Йогурт немесе құрғақ энзим қосуды ұмытқансыз.	Йогурт немесе құрғақ энзим қосыңыз («Пайдалануға дайындау» тарауын қараңыз).
	Бір адамға дайындау кезінде себетке барлық алты чашканы қоймағансыз.	6 чашкадан аз йогурт дайындау керек болса, қалған чашкаларды сумен толтырып, оларды себетке орналастырыңыз.

## Тағам кестесі және кеңестер

- Рецепттер алу үшін, рецепт кітапшасын қараңыз немесе [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) веб-торабына кіріңіз.
- Бумен пісіру рецептілерінен басқа барлық рецептілер сиыр сүтін пайдалануға негізделген.
- Сүтті көпірту үшін барлық рецептілер дүкеннен сатып алынған тегіс йогуртты пайдалануға негізделген.
- Кестеде көрсетілген дайындау уақыттары тек көрсеткіш болып табылады. Дайындау уақыттары тағам бөліктерінің өлшеміне, тағамның жаңалығына және жеке талғамға байланысты өзгеруі мүмкін.

## Тағам дайындау кестесі

Алдын ала орнатылған бағдарлама	Стандартты ингредиенттер	Әдепкі дайындау уақыты
Йогуртты бір адамға жасау	1 л сүт	8 сағат
	100 мл (6 ас қасық) йогурт немесе йогурт бактериясы	
Йогуртты жаңя өлшемінде жасау	2 л сүт	8 сағат
	200 мл (12 ас қасық) йогурт немесе йогурт бактериясы	
Қою йогуртты жаңя өлшемінде жасау	1,5 л сүт	14 сағат
	150 мл (9 ас қасық) йогурт немесе йогурт бактериясы	
Жаңа ірімшік	1,5 л сүт	33 минут
	375 мл майлы сүт	
	3 шай қасық лимон шырыны	
Сүт десерті	рецепт кітапшасын қараңыз	25 минут
Бу	рецепт кітапшасын қараңыз	30 минут

**Ескертпе:** Кестеге көрсетілгендерінен аз йогурт жасау керек болса, ингредиенттердің көлемін азайтуыңызға болады. Оңтайлы нәтижелерге қол жеткізу үшін ешқашан 1 литрден аз сүт пайдаланбаңыз.

## Тамақты бумен пісіру кестесі

Бумен пісіретін тамақ	Мөлшері	Бумен пісіру уақыты (мин.)
Аспаргус	400 г	13-15
Броколи	400 г	16-18
Түрлі түсті капуста	400 г	16-18
Тауық ет кесіндісі	250 г	30-35
Балық белдемесі	250 г	10-12
Сорпа	250 мл	12-18
Жұмыртқа	6-8	15

**Ескертпе:** Бумен пісіру уақытын бумен пісіретін тамақтың мөлшеріне және жеке қалауыңызға қарай реттеуге болады.

## Кеңестер

- Йогуртты бір адамға жасау: Оңтайлы йогурт дайындау үшін шыны чашкалар арасында саңылаулар қалдырыңыз.
- Сүтке ингредиенттерді қосқан кезде жайлап араластырыңыз.
- Жаңа ірімшік бағдарламасы: Сүт қоюлана бастау үшін қажетті лимон шырынының мөлшері пайдаланылған сүт түріне байланысты болады.
- Жаңа ірімшік бағдарламасы: Жаңа ірімшік әлі де сулы болса, оны таза үстел жапқышына қойып, артық сары суды сығып тастаңыз.
- Жұмыртқаларды қолайлы түрде бумен пісіру үшін оларды жұмыртқа ұстағыштарға салыңыз (Сурет 37).
- Тоңазытылған көкөністерді бумен пісірер алдында ерітудің керегі жоқ.
- Бумен пісіру бағдарламасы: Өлшемді ыдысты немесе екі ыдысты (тек HD9142) пайдалансаңыз, жиналған су екі ыдыстан бумен пісіру ыдысына тамады. Екі ыдыс пен бумен пісіру себетіндегі тағам иістерінің бір-біріне сәйкес келетіндігін тексеріңіз.

Сүт өнімін жасау құралы  
Бақылауда жасап шығарған: "Philips Consumer Lifestyle B.V.",  
Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды  
Импортшы:  
«ЖШҚ Филипс», Сергей Макеев көшесі, 13 үй және  
123022 Мәскеу қаласы, Ресей Құрамасы, тел. +7 (495) 937 93 00  
900W, 220-240V, 50Hz

Үйде пайдалануға арналған.  
Ток соғудан қорғау класы: I-класс ⚡  
Өнімнің жасалған күнін сериялық нөмірін анықтауға болады (xxxxYYWWxxxxxx, мұнда YY – жыл, WW – апта нөмірі, x – кез келген таңба). Мысалы: AJ021025123456 – жасалған күні: 25 апта 2010 жыл. Жасалған күні кейбір үлгілерде мынадай кодтар түрінде басылуы мүмкін: YYWW, YYWWx, YYWWxx немесе xYYWWxxxx. Өнімнің жасалған күнін анықтау қиын болған жағдайда қолдау алу үшін Philips компаниясының қоңырау шалу орталығына хабарласыңыз.