

Йогуртницы электрические Moulinex YG65xxxx
Изготовлено во Франции для холдинга "GROUPE SEB", France
(Groupe SEB, Chemin du Petit Bois Les 4 M - BP 172 69134 Ecully Cedex France)
Груп СЕБ, Шмэн дю Пти Буа Ле 4 М – БП 17269134 Экули Седекс Франс
Официальный представитель, импортер - ЗАО "Группа СЕБ-Восток"
125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3 тел. 213-32-32
Информация о сертификации:

Соответствуют требованиям:

- ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", утв. Решением КТС от 16.08.2011г. №768.
- ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", утв. Решением КТС от 09.12.2011г. №879.

Срок службы изделия 2 года с даты продажи.



Tefal®

MULTI DELICES

RU

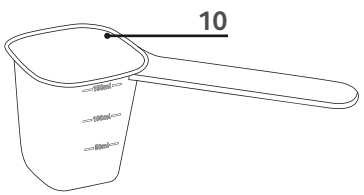
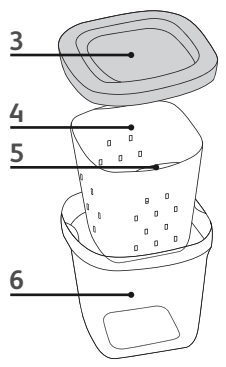
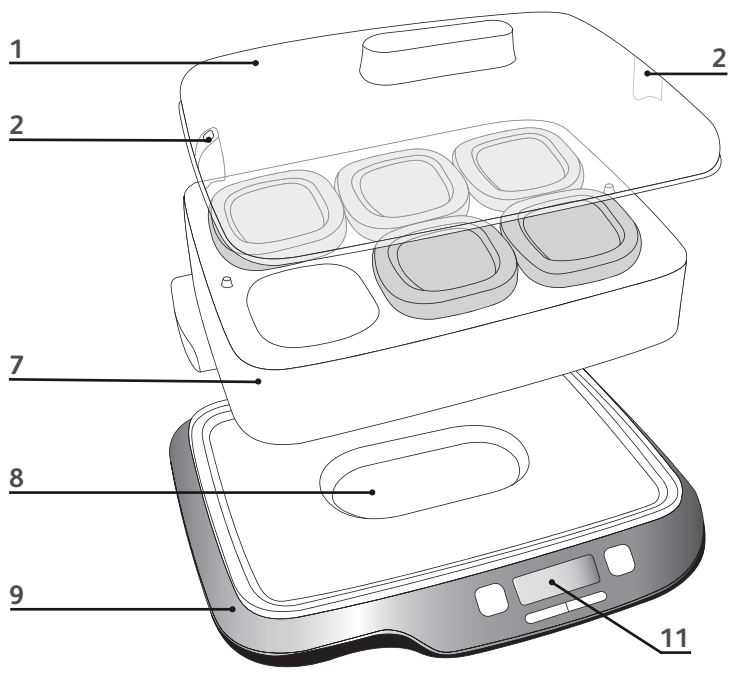
UK

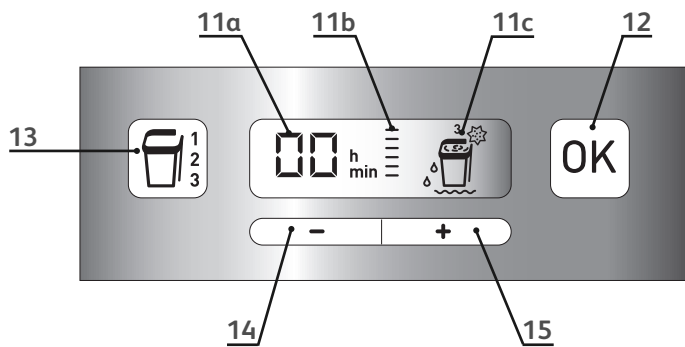
KK



www.groupeseb.com

U
K
K





Правила техники безопасности

Перед первым использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте ее для последующей работы с прибором: компания TEFAL не несет никакой ответственности, если устройство использовалось не в соответствии с инструкцией.

- 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.
- Программу 1 и 2 данного прибора могут использовать дети старше 3 лет, при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании прибора, и осознают возможные факторы риска. Чисткой и уходом за прибором могут заниматься дети, при условии, что они старше 8 лет и находятся под наблюдением взрослого. Храните прибор и сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 3 лет.
- Программу 3 данного прибора могут использовать дети старше 8 лет, при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании прибора, и осознают возможные факторы риска. Чисткой и уходом за прибором могут заниматься дети, при условии, что они старше 8 лет и находятся под наблюдением взрослого. Храните прибор и сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 8 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.






- Данный прибор могут использовать лица с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, не обладающие соответствующим опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или проинструктированы о безопасном использовании прибора, и осознают возможные факторы риска.
- 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 автогостиницах либо других отелях типа полупансион.
- **Внимание!** Любое неправильное использование устройства может привести к травмам.



Защитим окружающую среду!

- ① Это устройство состоит из большого количества ценных материалов или материалов, которые могут подлежать повторному использованию.
- ➔ Для переработки устройства отнесите его в пункт приема бытовых отходов.

Описание

- | | |
|--|--|
| 1 Крышка прибора | Панель управления |
| 2 Отверстия выпуска пара | 11 ЖК экран |
| 3 Крышки стеклянных стаканчиков | а Индикация оставшегося времени |
| 4 Сливные лотки | б Индикация текущего цикла |
| 5 Загнутые фиксирующие края сливных лотков | с Индикация программы "Йогурты"  1 или программы "Творог"  2 |
| 6 Стеклянные стаканчики | или программы "Молочные десерты"  3 |
| 7 Подставка для стаканчиков | 12 Кнопка "OK"  |
| 8 Резервуар для воды, для молочных десертов. | 13 Кнопка "меню"  |
| 9 Основание | 14 Настройка времени - кнопка - |
| 10 Половник | 15 Настройка времени - кнопка + |

Рекомендации

Перед первым использованием



fig.1

• Снимите всю упаковочную бумагу, наклейки или различные сопутствующие детали внутри и снаружи прибора - fig.1.

• Промойте стаканчики, крышечки, сливные лотки, подставку, крышку прибора и половник теплой мыльной водой. Для чистки внутренней поверхности чаши достаточно протереть ее губкой, при этом следите, чтобы абразивная сторона губки не прикасалась к поверхности чаши, поскольку это может привести к повреждениям прибора. Не используйте абразивные чистящие средства. Никогда не погружайте корпус прибора в воду.

Действия в ходе использования



fig.2

⚠ • В крышке имеются отверстия выпуска пара. Во избежание ожогов при работе прибора в режиме "десерт" не держите руки над этими отверстиями - fig.2.

• Во время работы прибора запрещается переставлять его с места на место, а также открывать крышку. Не ставьте прибор в местах, подвергаемых вибрациям (например, наверх холодильника), или на сквозняке. Соблюдение данных рекомендаций поможет вам готовить замечательные блюда.

Действия по завершению цикла использования

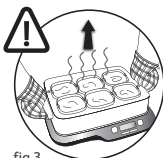


fig.3

⚠ • После использования функции "десерт":

Во избежание ожогов, прежде чем открыть крышку или передвинуть подставку, необходимо выключить прибор и некоторое время подождать. Для перемещения подставки со стаканчиками пользуйтесь перчатками от ожогов или прихватками - fig.3. Запрещается вынимать или трогать стаканчики голый рукой по окончании кулинарной обработки.



fig.4a

- В конце процесса кулинарной обработки возможно образование конденсата пара на крышке. В таких случаях необходимо снять крышку, держа ее в горизонтальном положении, и перевернуть ее над раковиной, чтобы предотвратить попадание воды на кулинарные изделия - fig.4a-b.



fig.4b

- Запрещается ставить стеклянные стаканчики в холодильник или морозильную камеру. Не ставьте их в микроволновую печь. Не пользуйтесь горелкой.
- Не наливайте в стеклянные стаканчики очень горячую жидкость.
- После того, как основание остынет, вы можете собрать оставшуюся воду с помощью губки.

Чтобы вам всегда удавались ваши блюда, соблюдайте следующие правила.

Йогурты (программа 1) и творог (программа 2)

Умеренный нагрев и длительное брожение - вот в чем секрет!
Кулинарная заготовка превращается в йогурт или творог при длительной паровой обработке при идеальной температуре и в течение определенного периода времени.

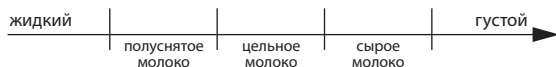
Выбор ингредиентов

Молоко

Какое молоко нужно использовать?

Все блюда для нашей йогуртницы (за исключением особо оговоренных случаев) готовятся на основе коровьего молока. Вы можете использовать растительное молоко, например соевое, а также овечье или козье молоко, однако в таком случае в зависимости от вида молока густота йогурта может быть различной. Все виды молока, перечисленные ниже, подходят для вашего прибора, начиная от сырого непастеризованного молока и заканчивая молоком долгосрочного хранения:

Выбирайте цельное молоко (желательно УНТ-молоко) долгосрочного хранения. Сырое (свежее) молоко необходимо прокипятить, затем охладить и снять с него пенку.



- **стерилизованное молоко долгосрочного хранения:** благодаря цельному УНТ-молоку ваши йогурты получатся более густыми. При использовании полуснятого молока, ваши йогурты будут менее густыми. Тем не менее, вы можете использовать полуснятое молоко, добавляя к нему 1-2 стаканчика сухого молока.
- **пастеризованное молоко:** при использовании такого молока йогурты получаются более жирными, с небольшой корочкой на поверхности.
- **сырое молоко (деревенское молоко):** обязательно прокипятите такое молоко. Кроме того, рекомендуем кипятить его как можно дольше. Использовать такое молоко без кипячения опасно. Затем 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 указаниям, приводимым на фабричной упаковке продукта.

Закваска

Если вы разогревали молоко, дождитесь, пока оно остынет до комнатной температуры, а затем добавьте закваску.

Чрезмерно высокая температура может уничтожить свойства закваски.

а) Для йогуртов

Йогурт можно приготовить несколькими способами:

- на основе **натурального йогурт** фирменного производителя, при этом срок годности должен быть как можно более отдаленным; в таком случае из йогурта получится более активная закваска, и вы получите более густой йогурт в результате.
- на основе **сухой закваски**. В таком случае соблюдайте указанное на аннотации к закваске рекомендуемое время активизации. Такую закваску можно найти в крупных торговых центрах, аптеках и в некоторых магазинах диетических продуктов.
- на основе **изготовленного вами йогурта** – последний должен быть натуральным и свежеприготовленным. Этот процесс называется повторным использованием закваски. После 5 повторных использований количество активных ферментов в служившем для закваски йогурте снижается, и получаемый из него продукт может быть менее густым по консистенции. Поэтому рекомендуется приготовить новый продукт для закваски, используя магазинный йогурт или сухую закваску.

б) Для других кисломолочных продуктов: творог и десерты.

- **Закваска:** для внесения затравки в кисломолочное блюдо обязательно используйте только свежий творог.
 - **Сывороточная закваска:** чтобы приготовить кисломолочное блюдо, необходимо добавить несколько капель сывороточной закваски (которую вы можете приобрести в аптеках или в специализированных магазинах биопродукции).
- Полезный совет: вместо сывороточной закваски вы можете использовать 1 столовую ложку лимонного сока.

Когда следует добавлять сахар?

Для йогуртов и творога:

Добавлять сахар в йогурты можно либо во время их употребления, либо перед приготовлением; во втором случае следует добавить сахар в молоко вместе с закваской, и тщательно размешать его вилкой или венчиком до полного растворения.

Приготовление йогуртов

Приготовление смеси



fig.5

- Вам понадобится молоко, предпочтительно цельное, и закваска (см. "Выбор ингредиентов").
- Если в качестве закваски вы выбрали йогурт : для получения удачной смеси аккуратно взбейте йогурт вилкой или венчиком и добавьте немного молока, чтобы получить мягкую однородную массу. Затем влейте оставшееся молоко, продолжая при этом перемешивать продукты.
- Разлейте готовую смесь по стаканчикам с помощью половника, который предоставляется в комплекте с прибором - fig.5.

Для 6 стаканчиков: 750 мл молока, закваска на ваш выбор.

Количество стаканчиков	Количество молока	Закваска
6	750 ml	1 стаканчик йогурта или 1 пакетик сухой закваски

Примечание:

Если вы не хотите использовать все стаканчики каждый раз, закрывайте неиспользуемые отверстия пустым стаканчиком (для модели с 6 стаканчиками). На время брожения йогуртов это не повлияет.

Включение прибора

- ⚠ • Запрещается наливать воду в основание прибора - fig.7.
- ⚠ • Установите на основание прибора подставку - fig.8. Стаканчики должны находиться в висячем положении - fig.9.
- Подвесить заполненные стаканчики без крышек в предусмотренных участках подставки - fig.10.
- Накройте продукт крышкой - fig.11.
- Включите питание прибора.
- Нажмите один раз кнопку **OK** для выбора программы «йогурт» **Y1**.
- Отрегулируйте время с помощью кнопок **+** и **-**.
- Подтвердите время с помощью кнопки **OK**.
- Стартует цикл приготовления - fig.12.
- Длительное нажатие кнопки **OK** позволяет в любой момент прервать приготовление продукта и вернуться к выбору программ.



fig.7



fig.8



fig.9



fig.10



fig.11



fig.12

Время брожения

- Необходимое время брожения 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



fig.13

- Об окончании цикла приготовления сообщает звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку **OK**. Длительное нажатие кнопки обеспечивает возврат к меню. Кроме того, вы можете увеличить время приготовления, нажав кнопку + или - и подтвердите время с помощью кнопки **OK**.
- По окончанию цикла приготовления накройте стаканчики крышками - **fig.13** и поставьте йогурты в холодильник минимум на 4 часа, чтобы они загустели.

Хранение

- Длительность хранения натуральных йогуртов в холодильнике - не более 7 дней. Прочие виды йогуртов следует употребить в более короткие сроки.

Приготовление творога или десертов

Приготовление смеси



fig.14

Данная базовая смесь подходит для приготовления двух молочнокислых блюд.

- Вам понадобится молоко, предпочтительно цельное, и свежий творог. Для получения удачной смеси аккуратно взбейте творог вилкой или венчиком и добавьте немного молока, чтобы получить мягкую однородную массу. Затем влейте оставшееся молоко, продолжая при этом перемешивать продукты.



fig.15

- Добавьте сывороточную закваску или лимонный сок.

- Установите сливные лотки в стаканчики и убедитесь, что они расположены на дне стаканчиков - fig.14.

- Разлейте готовую смесь по стаканчикам с помощью половника, который предоставляется в комплекте с прибором - fig.15, не переливая при этом смесь через загнутые края, чтобы иметь возможность извлечь сливной лоток для удаления жидкости.

Для 6 стаканчиков: 750 мл молока, 100 г свежего творога, 4 капли сывороточной закваски или одна столовая ложка лимонного сока.

Количество стаканчиков	Количество молока	Количество свежего творога	Сывороточная закваска	или лимонный сок
6	750 ml	100 g	4 капли	1 столовая ложка

Примечание:

Если вы не хотите использовать все стаканчики каждый раз, закрывайте неиспользуемые отверстия пустым стаканчиком. На время брожения творога это не повлияет.

Включение прибора

⚠ Запрещается наливать воду в основание прибора - fig.7.

⚠ Установите на основание прибора подставку - fig.8. Стаканчики должны находиться в висячем положении - fig.17.






- Подвесить заполненные стаканчики без крышек в предусмотренных участках подставки - fig.18.
- Накройте продукт крышкой - fig.19.
- Включите питание прибора.
- Нажмите один раз кнопку  для выбора программы "творог" .
- Подтвердите программу с помощью кнопки .
- Отрегулируйте время с помощью кнопок + и -.
- Подтвердите время с помощью кнопки .
- Стартует цикл приготовления - fig.20.
- Длительное нажатие кнопки  позволяет в любой момент прервать приготовление продукта и вернуться к выбору программ.



fig.7



fig.8

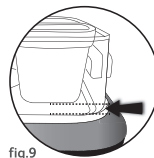


fig.9



fig.18



fig.19



fig.20

Время брожения

- зависимости от того, какой продукт готовится (творог или десерт), и от выбранного рецепта, время брожения составит от 12 до 24 часов.



Окончание цикла

- Об окончании цикла приготовления сообщает звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку **OK**. Длительное нажатие кнопки обеспечивает возврат к меню. Кроме того, вы можете увеличить время приготовления, нажав кнопку + или - и подтвердите время с помощью кнопки **OK**.

Удаление жидкости, помещение в емкости и охлаждение приготовленных продуктов

а) Творог

- После окончания цикла приготовления приподнимите сливной лоток за загнутые края и проверните его в стаканчике на 1/4 оборота таким образом, чтобы из него могла стекать жидкость - fig.21-22. Дайте жидкости стечь в течение 15 мин., затем удалите молочную сыворотку*.
- Снова установите сливные лотки на дно стаканчиков и накройте стаканчики крышками - fig.23. Поставьте творог в холодильник минимум на 4 часа, чтобы он приобрел надлежащие свойства.
- При употреблении перемешайте и разотрите комки продукта.

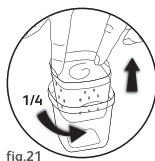


fig.21



fig.22



fig.23



* При приготовлении молочнокислых продуктов образуется жидкость, которая называется сыворотка (или молочная сыворотка). Эта жидкость, которую вы удаляете в большей или меньшей степени для получения более или менее сухих продуктов, не вредит здоровью, а наоборот, содержит большое количество минералов.

б) Десерты

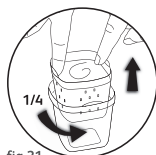


fig.21



fig.22

- После окончания цикла приготовления приподнимите сливной лоток за загнутые края и проверните его в стаканчике на 1/4 оборота таким образом, чтобы из него могла стекать жидкость - fig.21-22. Накройте прибор крышкой и поставьте стаканчики в холодильник.

- Для десертов удаление жидкости в холодильнике занимает в среднем 12 часов.

- Время удаления жидкости зависит от результата, который вы желаете получить (влажный, полусухой или сухой продукт). Для получения более сухого продукта регулярно удаляйте молочную сыворотку, которая образуется на дне стаканчиков. После этого снова установите сливной лоток таким образом, чтобы из него стекала жидкость.

- Выложите творог из формы на блюдо, перемешайте со сливками.

- Распределите смесь по предварительно промытым водой стаканчикам и храните в прохладном месте.

- Если вы хотите получить продукт более густой консистенции, следует немного увеличить время удаления жидкости.

Хранение


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

Молочные десерты (программа 3)

В кулинарной книге, прилагаемой к прибору, вы найдете множество рецептов молочных десертов.

Включение прибора

• Заполните основание прибора водой до отметки MAX - fig.24.

 • Установите на основание прибора подставку - fig.25. Стаканчики должны находиться в висячем положении - fig.9.



Примечание:

Если вы не хотите использовать все стаканчики каждый раз, закрывайте неиспользуемые отверстия пустым стаканчиком.

• Подвесить заполненные стаканчики без крышек в предусмотренных участках подставки - fig.10.

• Накройте продукт крышкой - fig.11.

• Включите питание прибора.


• Выбрать программу "Молочные десерты"  нажатием кнопки .

• Подтвердите программу с помощью кнопки .

• С помощью кнопок + и – выбрать время приготовления блюда.

• Подтвердите время с помощью кнопки .

• Стартует цикл приготовления - fig.26.

• Длительное нажатие кнопки  позволяет в любой момент прервать приготовление продукта и вернуться к выбору программ.

Примечание:

Вы можете регулировать время в процессе кулинарной обработки с помощью кнопок + и –.

Новый показатель времени автоматически запоминается через нескольких секунд.

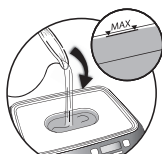


fig.24



fig.25

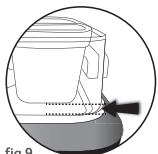


fig.9



fig.10



fig.11



fig.26

Окончания цикла и охлаждение

- Об окончании цикла приготовления сообщает звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку **OK**. Длительное нажатие кнопки обеспечивает возврат к меню. Кроме того, вы можете увеличить время приготовления, нажав кнопку + или – и подтвердите время с помощью кнопки **OK**.
- Не ставьте горячий продукт в холодильник. Для хранения продукта руководствуйтесь рецептом.

Хранение

- Молочные десерты необходимо хранить в прохладном месте и употреблять в кратчайшие сроки после приготовления.
- Важно:**
В состав многих кисломолочных блюд входят яйца. Чтобы избежать разного рода проблем, при приготовлении всех блюд используйте свежие яйца.

Уход

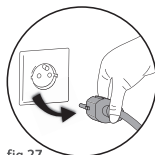


fig.27

- Перед чисткой всегда выключайте устройство из сети - fig.27.
- Никогда не погружайте корпус прибора в воду. Чистка корпуса должна выполняться влажной тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде. щательно сполосните под водой и просушите.



fig.28

- Чистка стаканчиков, крышек, сточных лотков и половника выполняется с теплой мыльной водой или в посудомоечной машине - fig.28.
- Чистка подставки и крышки прибора выполняется с теплой мыльной водой.
- Для чистки внутренней поверхности чаши достаточно протереть ее губкой, при этом следите, чтобы абразивная сторона губки не прикасалась к поверхности чаши, поскольку это может привести к повреждениям прибора. Не используйте абразивные чистящие средства. Никогда не погружайте корпус прибора в воду.
- Для удаления накипи с основания прибора налейте в него воду с добавлением спиртового уксуса до отметки MAX. Через час слейте уксусный раствор и промойте основание с помощью губки. Перед последующим использованием тщательно сполосните.

Вопросы/ответы

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

Чтобы гарантировать успешное приготовление йогурта, советуем использовать цельное УНТ-молоко.

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

Да, вы можете использовать полуснятое молоко, при этом ваши йогурты получатся более жидкими. Чтобы добиться большей густоты йогурта, вы можете добавить в ваш продукт один стаканчик сухого цельного молока.

- **Какую закваску следует использовать?**

Вы можете использовать в качестве закваски либо магазинный йогурт, либо йогурт, приготовленный вами, либо сухую закваску.

- **Следует ли ставить йогурты в холодильник сразу же после окончания цикла нагрева?**

Это не обязательно. Если вы запустили цикл на ночь, вы можете дождаться утра, чтобы поставить йогурты в прохладное место. Находиться возле прибора в момент остановки цикла не обязательно.

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

Это нормально. Если по окончании программы собралось значительное количество конденсата водяного пара, приподнимите крышку, не наклоняя ее, и перенесите ее к раковине. Таким образом вы избежите попадания капель пара на йогурты.

- **Обязательно ли заполнять все стаканчики?**

Нет. Если вы не хотите использовать все стаканчики, закрывайте неиспользуемые места крышками от стаканчиков.

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

Вы можете добавлять сахар в йогурты в момент приготовления, вместе с закваской. А также, перед началом употребления, вы можете добавить в йогурт сахар, мед, ванильный сахар, сироп, и т.д.

- **Совет, который поможет получить вкусный йогурт...**

Чтобы йогурт получился густым и однородным, все ингредиенты, входящие в его состав, должны быть комнатной температуры.

• **Я обожаю йогурты с фруктами. Можно ли добавлять в йогурт свежие фрукты?**

Кислота, которая содержится в свежих фруктах, может привести к скисанию йогурта, поэтому мы рекомендуем вам добавлять в йогурт фрукты в виде варенья, фруктового пюре, или фруктов из компота. Но вы можете добавлять свежие фрукты во время употребления готового йогурта.

• **Могу ли я приготовить продукт с двумя разными ароматами/ два разных продукта за один раз?**

Вы можете одновременно готовить несколько разных продуктов при условии, что для их приготовления используется одна и та же программа и требуется одинаковое время приготовления.

• **Как получить более густой йогурт?**

Степень густоты йогурта зависит от трех условий: тип используемого молока, время брожения и закваска. Для получения более густых йогуртов выбирайте цельное молоко или добавляйте цельное сухое молоко. В качестве закваски используйте магазинный йогурт с как можно более отдаленным сроком годности. Чем дольше время брожения, тем гуще получится йогурт.

• **Обязательно ли готовить продукты на основе коровьего молока?**

Вы можете использовать животное молоко иного происхождения (козье, овечье), или растительное молоко (соевое). При использовании такого молока йогурты получаются более жидкими, чем при использовании цельного коровьего молока.

• **Сколько времени могут храниться йогурты домашнего приготовления?**

Длительность хранения йогуртов и творога в холодильнике - не более 7 дней. Молочные десерты необходимо употребить в кратчайшие сроки после приготовления.

Устранение проблем

Проблема с готовым изделием

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Йогурты/кисломолочные продукты получились слишком жидкие.	<ul style="list-style-type: none"> Использовалось полуснятое молоко без добавления сухого молока (самостоятельно используемое полуснятое молоко содержит недостаточно протеинов). 	<ul style="list-style-type: none"> Добавьте 1 стаканчик йогурта из цельного сухого молока (2 стаканчика йогурта из снятого молока), или используйте цельное молоко.
	<ul style="list-style-type: none"> Перемещение, удары или вибрации прибора во время брожения. 	<ul style="list-style-type: none"> Не передвигайте прибор во время его работы. Не ставьте его на холодильник.
	<ul style="list-style-type: none"> Закваска больше не активна.. 	<ul style="list-style-type: none"> Замените закваску или марку йогуртов/свежего творога. Проверьте срок годности вашей закваски или йогуртов/свежего творога.
	<ul style="list-style-type: none"> Использование магазинного творога или творожного сырка, прошедшего термическую обработку. В таком продукте содержится лишь незначительное количество активных ферментов. 	<ul style="list-style-type: none"> В качестве закваски используйте 1 стаканчик свежего творога.
	<ul style="list-style-type: none"> В ходе цикла прибор был открыт. 	<ul style="list-style-type: none"> Не вынимайте стаканчики и не открывайте прибор до окончания цикла (в среднем 8 часов). Во время работы прибора держите его вдали от сквозняков.
	<ul style="list-style-type: none"> Слишком короткое время брожения. 	<ul style="list-style-type: none"> Увеличьте время брожения с помощью таймера.
Йогурты/кисломолочные продукты получились слишком жидкие.	<ul style="list-style-type: none"> Добавление фруктов в йогурт. 	<ul style="list-style-type: none"> Предварительно отварите фрукты, или используйте фруктовое пюре, либо варенье (при комнатной температуре). Сырые фрукты выделяют кислоту, которая препятствует правильному формированию йогурта. Но вы можете добавлять свежие фрукты во время употребления готового йогурта.
	<ul style="list-style-type: none"> Стаканчики плохо очищены/ промыты (промывание вручную или в посудомоечной машине). 	<ul style="list-style-type: none"> Прежде чем поместить заготовку продукта в стаканчики, убедитесь, что на внутренней поверхности стаканчиков нет следов жидкости для мытья посуды, чистящего средства или грязных пятен, что может привести к затруднению брожения.
Йогурт получился слишком кислый.	Слишком длинное время брожения.	<ul style="list-style-type: none"> Сократите время брожения в ходе последующих процедур.
К концу брожения на поверхности или по бокам йогурта образовалась прозрачная жидкость (называемая сыворотка).	<ul style="list-style-type: none"> Слишком интенсивное брожение. 	<ul style="list-style-type: none"> Сократите время брожения и/или добавьте цельное сухое молоко.
У меня получился кисломолочный продукт с горечью или с сильным лимонным привкусом.	<ul style="list-style-type: none"> Избыток сывороточной закваски или лимонного сока. 	<ul style="list-style-type: none"> Откорректируйте количество добавляемой сывороточной закваски или лимонного сока, чтобы сохранить густоту продукта и получить при этом более приятный вкус.

Неисправности в работе

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЕ
Прибор не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Подключение к сети питания. 	<ul style="list-style-type: none"> Прежде всего проверьте подключение прибора к сети питания.
Прибор включен в сеть, но не работает.	<ul style="list-style-type: none"> Технические неполадки. 	<ul style="list-style-type: none"> Обратитесь к вашему продавцу, или в аккредитованный центр технического обслуживания TEFAL.
У меня не получились блюда, расположенные в центре.	<ul style="list-style-type: none"> Вы установили подставку для стаканчиков вверх дном. 	<ul style="list-style-type: none"> Установите подставку правильно, чтобы можно было подвесить стаканчики.
Я готовлю молочные десерты (прогр. 3). Прибор начал работать, и вдруг графический значок  быстро замигал, и прибор начал издавать прерывистые звуки.	<ul style="list-style-type: none"> В основании прибора отсутствует вода. 	<ul style="list-style-type: none"> Выключите прибор и залейте в основание воду, следуя указаниям инструкции. Подождите 2-3 минуты и возобновите приготовление.
Прибор выключился после того, как издал звуковой сигнал в ходе цикла.	<ul style="list-style-type: none"> В основании прибора отсутствует вода. 	<ul style="list-style-type: none"> Осторожно откройте прибор, придерживая его за ручки и пользуясь прихваткой или кухонной перчаткой, и долейте воды.
Прибор выпускает большое количество пара.	<ul style="list-style-type: none"> Неправильно установлена подставка для стаканчиков или крышка прибора. 	<ul style="list-style-type: none"> Установите подставку для стаканчиков или крышку прибора правильно.
Продукты не получились.	<ul style="list-style-type: none"> Неправильно выбрана программа. 	<ul style="list-style-type: none"> Убедитесь, что используется программа, подходящая для продуктов, которые вы желаете получить.
Я ошибся в выборе программы.		<ul style="list-style-type: none"> Чтобы вернуться в исходное меню, нажмите и удерживайте кнопку .

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128 SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	
البحرين BAHRAIN	17716666	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

COLOMBIA	01 8000 520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	جروب سب ايجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GRUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΥΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιερδίου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GRUPE SEB CENTRAL EUROPE kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor Jl. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町 11-1 羽田クロノゲート事務棟 5F
الأردن JORDAN	5665505	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2층 110-790
الكويت KUWAIT	24831000	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgana EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgana ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЈА ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603-7710 8000	2 years	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401. Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عُمان OMAN	24703471	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GRUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco 1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	4448-5555	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Dorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GRUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GRUPE SEB IBERICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecurban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	115400400	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GRUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby

SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GRUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 602 1454	1 year	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letornia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Ngo Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن YEMEN	1264096	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

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

 : [**www.t-fal.com**](http://www.t-fal.com)

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / İstisijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satm alma tarihi / Дата продаж / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ψαδωμρη ορη / ទិវាទិវា / 購買日期 / 購入日 / 구입일자/ تاريخ الشراء / تاريخ خري

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencennummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referenja produktu / Model / Gamínio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauce numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produkt výjkan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модел на уреда на Модели / Κωδικός προϊόντος / Уникод / 製品模型 / 製品番号/제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvių pavadinimas ir adresas / Müdüja kauplus ja address / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejece / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmının adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Ελτομνία και διεθονση καταστηματος / Ψαδωμρη η υπηυνηη η huugit η / ទិវាទិវាទិវាទិវាទិវាទិវាទិវាទិវា / 零售商的店名和地址 / 販売店名、住所 / 소매점 이름과 주소 / اسم بقع التجرة و عنوانه / نام درس خرده فروش / نام درس خرده فروض

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe / Razıko predajcu / Zimogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila vânzătorului/ Razıko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmının Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψαδωμρη η ληηηηηη η / مهر خرده / ختم بقع التجرة / 販売店印 / 販売店印/소매점 직인/ اسم بقع التجرة / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 販売店印/소매점 직인 / مهر خرده / ختم بقع التجرة

فرو







A series of 18 horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for text entry.

