

BRAND

ЙОГУРТНИЦА
BRAND 4002



Натуральный домашний ЙОГУРТ!



Содержание

Преимущества йогуртницы Brand	стр 2
Технические характеристики	стр 2
Комплектность	стр 2
Устройство прибора	стр 3
Меры предосторожности	стр 4
Приготовление в йогуртнице	стр 4
Готовность йогурта	стр 5
Ошибки при приготовлении йогурта и способы их устранения	стр 6
Ингредиенты для приготовления	стр 6
Рецепты приготовления	стр 6
Обслуживание йогуртницы	стр 16
Гарантия	стр 16
Адреса сервисных центров осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт	стр 17

Приносим свои извинения, если: комплект поставки, габариты, описание, технические характеристики, внешний вид или цвет товара оказались неточными. Производитель оставляет за собой право изменить эти параметры без предварительного уведомления, вследствие чего на момент приобретения конкретного товара они могут отличаться от указанных им ранее.

Преимущества йогуртницы Brand

С йогуртницей Brand у вас всегда свежий йогурт домашнего приготовления без искусственных добавок и красителей.

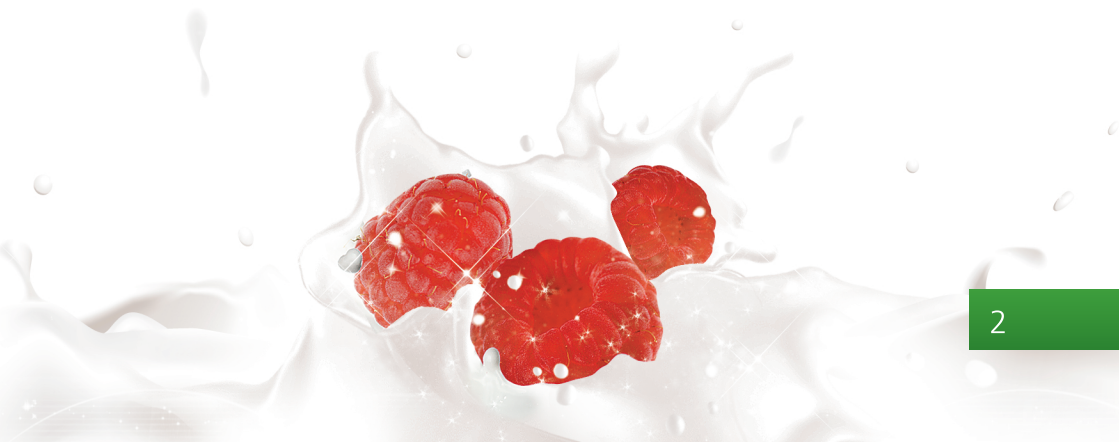
- Экономия. Стоимость йогуртницы может окупиться в течение 2-х месяцев использования.
- Надежность и эффективность прибора.
- 12 стеклянных стаканчиков по 200мл с крышками.
- Поднос для стаканчиков.
- Таймер приготовления до 12 часов.
- Прозрачная крышка йогуртницы.

Технические характеристики

Модель	Мощность	Питание	Объем стаканчиков
Йогуртница BRAND 4002	50 Вт	230 В 50/60 Гц	12 чашек по 200мл

Комплектность

- Йогуртница с прозрачной крышкой
- Поднос для стаканчиков
- 12 стеклянных стаканчиков с крышками
- Руководство для эксплуатации с рецептами



Устройство прибора



1. Крышка йогуртницы
2. Корпус йогуртницы
3. Панель управления
4. Дисплей

5. Стаканчик
6. Крышка для стаканчика
7. Поднос для стаканчиков

Компания BRAND благодарит вас за покупку и поздравляет с удачным приобретением. С помощью йогуртницы BRAND вы разнообразите питание и укрепите свое здоровье.

Меры предосторожности

Перед использованием обязательно ознакомьтесь с рекомендациями по безопасному использованию.

- Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному в технических характеристиках данного прибора.
- Запрещается использовать йогуртницу, если вы ее уронили или если на ней присутствуют видимые повреждения. В этом случае обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Запрещается использование прибора с поврежденным сетевым шнуром или штепсельной вилкой. Для замены сетевого шнура обратитесь в сервисный центр.
- Данный прибор предназначен только для бытового использования.
- Не используйте йогуртницу вне помещений и в местах с повышенной влажностью.
- Никогда не погружайте прибор или шнур питания в воду или другую жидкость.
- Перед использованием установите йогуртницу на плоскую устойчивую поверхность вдали от источников тепла. Не размещайте йогуртницу на сквозняке.
- Будьте особенно внимательны, если прибор эксплуатируется в присутствии детей или людей с ограниченными возможностями.
- После окончания приготовления, во время чистки или при установке аксессуаров, электрический шнур должен быть отсоединен от сети.

Приготовление в йогуртнице

Убедитесь, что йогуртница размещена на ровной поверхности, вдали от всех источников тепла и не на сквозняке.

Простерилизуйте стеклянные стаканчики и посуду, которая будет контактировать с закваской и продуктами для приготовления. Это очень важно при приготовлении качественного и полезного продукта.

Стеклянные стаканчики должны быть стерилизованы горячей водой при температуре 100С.

Смешайте все ингредиенты, используемые в рецепте, и разлейте содержимое по стаканчикам (или вылейте в чашу для приготовления). Не накрывайте стаканчики (чашу) крышками! Если вы используете сухую закваску, то добавьте в ампулу кипяченую, но охлажденную воду (или молоко) для лучшего растворения закваски. А после вылейте к основному объему молока.

ВАЖНО! Высокая температура губительна для бактерий. Не допускайте нагрева закваски или молочной смеси до температуры выше 45-50 градусов.

Поставьте стаканчики на поднос и установите в йогуртницу. Можно не использовать поднос для стаканчиков при приготовлении, а устанавливать стаканчики непосредственно в корпус йогуртницы.

Воду в корпус йогуртницы не наливать! После накройте йогуртницу крышкой. Включите прибор в сеть. На дисплее высветится установленное по умолчанию время приготовления 6 часов. Изменить время приготовления можно с помощью кнопки: ☺. Время приготовления можно установить в интервале от 1 до 12 часов.

ВАЖНО! Если вы используете теплое молоко, то времени для приготовления йогурта потребуется меньше. Температура молока не должна быть выше 40 градусов.

Нажмите кнопку: ☺. На дисплее отображено установленное время приготовления и горит красный индикатор, который по окончании приготовления погаснет. Рабочая температура йогуртницы около 42 градусов.

Во время приготовления запрещается переставлять йогуртницу с места на место или как-то ее шевелить.

После окончания приготовления звучит сигнал. Отключите йогуртницу от сети.

Готовность йогурта

Готовность йогурта проверяется легким наклоном. Признак готовности — устойчивая горизонтальная поверхность. Если йогурт жидкий, то следует добавить время приготовления.

Мы можете по своему вкусу регулировать консистенцию продукта.

После окончания времени приготовления отключите йогуртницу от электросети. Извлеките стаканчики (или чашу) с йогуртом, накройте каждый стаканчик крышечкой, на которой установите дату приготовления, и уберите в холодильник на несколько часов. **Не перемешивать!** После охлаждения йогурт готов!

В готовый йогурт можно добавить фрукты, сироп или другой наполнитель по вашему вкусу, и наслаждаться вкусным, а главное полезным продуктом.



Ошибки при приготовлении йогурта и способы их устранения

1. Йогурт получился жидкий

- йогурт не готов, увеличьте время приготовления
- не качественная закваска

2. Йогурт створожился

- йогурт перестоял, следует уменьшить время приготовления
- молоко было не свежее (не качественное)

3. Отслоилась сыворотка или йогурт кислый

- йогурт перестоял, следует уменьшить время приготовления
- некачественная закваска

4. Растворяйте сухую закваску только в теплом молоке, иначе йогурт получится тягучим.

Ингредиенты для приготовления

Для приготовления йогурта обязательно наличие двух компонентов, это молоко и закваска. От качества обоих зависит положительный результат при приготовлении йогурта.

Молоко.

Если вы используете домашнее или пастеризованное молоко обязательно! прокипятите его, для уничтожения вредных бактерий. Снимите пенку и охладите до 30 градусов. Если молоко стерилизованное, то кипятить его не нужно.

Закваска.

В качестве закваски можно использовать небольшое количество натурального йогурта, купленного в магазине, или специальную сухую закваску, которую можно приобрести в аптеке или в специальных магазинах.

Добавки.

Все дополнительные ингредиенты, включая сахар, рекомендуется добавлять в готовый йогурт перед употреблением.

В качестве добавки можно использовать различные фрукты, ягоды, орехи, мюсли, сухофрукты, мед, шоколад, соки, варения, сиропы и джемы.

Рецепты приготовления

При изготовлении йогурта или другой кисломолочной продукции устанавливайте время приготовления указанное в инструкции к закваске. Но помните, что все значения времени ориентировочные и зависят от многих факторов: качества ингредиентов, исходной температуры ингредиентов и температуры помещения.

Для приготовления йогурта необходимо использовать только стерилизованное молоко (молоко подвергнувшееся переработке, или молоко с фруктовыми наполнителями, обогащенное кальцием, для приготовления йогурта не подходит).






Йогурт натуральный

Ингредиенты: молоко 1 литр, йогурт натуральный 125 г (или специальная закваска). Смешайте венчиком молоко с закваской. Разлить по стаканам и установить в йогуртницу (если вы готовите йогурт большого объема, то используйте чашу). Накрыть прибор прозрачной крышкой. Подключить к электросети. Установите время приготовления 6 часов. Нажмите . После окончания времени приготовления отключите питание. Готовый йогурт поставить в холодильник на несколько часов.

Сливочный йогурт

Ингредиенты: молоко 1 литр, сливки 0,5л, йогурт натуральный 125 г (или специальная закваска). Смешайте венчиком все ингредиенты. После разлить по стаканам и установить в йогуртницу (если вы готовите йогурт большого объема, то используйте чашу). Накрыть прибор крышкой. Подключить к электросети. Установите время приготовления 6 часов. Нажмите . После окончания времени приготовления отключите питание. Готовый йогурт поставить в холодильник на несколько часов.



Приготовление йогуртового мороженого

Приготовьте натуральный (или сливочный) йогурт. В готовый йогурт добавьте варенье или мед по вкусу. Вставьте палочку в стакан с йогуртом посередине и поместите его в морозилку на несколько часов. После поместите замерзший стакан с йогуртом в холодную воду, чтобы легко извлечь мороженое из стаканчика.



Приготовления творога

Ингредиенты: молоко, закваска сухая «творог».
Смешать тщательно все ингредиенты и наполнить стаканчики (или чашу). Поместить их в корпус йогуртницы, закрыть крышкой и установить необходимое время приготовления (см. рекомендации в инструкции к закваске). После окончания времени приготовления стаканчики поместить в емкость с водой и нагреть. Вода должна почти кипеть. Когда содержимое стаканчиков станет горячим, извлеките их из воды и оставьте остывать. После откиньте содержимое на сито или в марлю и слейте сыворотку. Творог готов! Внимание! В процессе приготовления содержимое стаканчиков должно хорошо прогреться, но не закипеть, иначе творог получится сухой.



Коктейль «Детский»

Ингредиенты: бананы 100 г, мороженое 100 г, масло арахисовое 2 ст. л., йогурт (натуральный) 3/4 ст., ананас 20 г.

Порезать ананас и бананы, смешать с мороженым, арахисовым маслом и йогуртом. Подавать коктейль охлажденным.



Коктейль из клубники с йогуртом

Ингредиенты: ягоды клубники 250 г, йогурт 800 г, молоко 500 мл, ванильный сахар 2 пак., ягодный сироп 3 ст., киви 1 шт.

Клубнику нарезать дольками и положить на 1 час в морозилку. После этого ягоды, йогурт, молоко, ванилин и ягодный сироп взбейте блендером до однородной массы. Разлейте по бокалам и украсьте кусочками киви.



Клубничный коктейль с киви

Ингредиенты: ягоды клубники 300 г, киви 4 шт., йогурт 125 г, 1 лайм, сахарная пудра 5 ст. л., сок апельсиновый 250 мл. Клубнику помойте и сложите в чашку. Киви очистите, мякоть нарежьте. Положите в миску и обдайте крутым кипятком. В клубнику добавьте киви, йогурт, сок лайма, сахарную пудру и апельсиновый сок. Все взбейте блендером до однородной массы. Разлейте по бокалам и охладите.



Бананово-манговый коктейль

Ингредиенты: манго 2 шт., бананы 2 шт., сок ананасовый 250 мл, сок половинки лимона, йогурт (натуральный) 150 мл, мед или сахар 2 ст. л. Манго и банан очистить, мякоть порезать, добавить сок, мед или сахар, йогурт. Взбейте блендером до однородной массы. Разлейте по бокалам и охладите.



Йогуртовый мусс с клубникой

Ингредиенты: клубника (замороженная) 200г, йогурт натуральный 500 мл, мед 2 ст. л., миндальные хлопья. Клубнику, не размораживая, измельчить блендером. Добавить мед и перемешать. Затем влить 1-2 столовые ложки воды и опять перемешать. Влить йогурт и взбить до появления воздушной пенки. Разлить напиток по бокалам и украсить миндалем.

Фруктовый салат

Нарежьте фрукты (яблоко, клубнику, виноград, бананы, ананас, арахис, грецкий орех) маленькими кусочками. Заправьте йогуртом. Добавьте мед или варенье по вкусу. Перемешайте все ингредиенты. Салат готов!

Бананы с творогом и йогуртом

Ингредиенты: 4 банана, сок 0,5 лимона, 100г творога, 100мл йогурта, 1 яйцо, 2 ст. л. меда.

Бананы почистить, разрезать вдоль пополам. Выложить в форму для выпечки, сбрызнуть соком лимона. Творог растереть с йогуртом, яйцом и медом до получения однородной массы. Выложить получившуюся массу на бананы. Выпекать в разогретой духовке 10 мин.



Йогуртовый десерт с персиками

Ингредиенты: 6 персиков, 250 г йогурта, 250 г сливок, 8 шт. песочного печенья, 50 г белого и 50 г черного и 50 г молочного шоколада.

На дно креманки покрошить песочное печенье. Сверху положить нарезанные пополам и очищенные от косточек персики. Смешайте взбитые сливки и йогурт, выложите сверху на персики. Украсить натертым белым, молочным и черным шоколадом. Подавать охлажденным.



Легкий салатик из огурчиков



Ингредиенты: 3 свежих огурца, 100мл натурального йогурта, 5 зуб. чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, соль, сок лимона.
Молоденькие огурчики очистить от шкурки и натереть на мелкой терке, хорошо отжать. Посолить, добавить толченый чеснок, сбрызнуть лимонным соком. Влить йогурт и все аккуратно перемешать. В самом конце приготовления добавить оливковое масло. Готовый салат посыпать зеленью.

Летний освежающий салат

Ингредиенты: виноград 100 г, йогурт натуральный 50 мл, стебли сельдерея 50 г, 200 г яблок.
Яблоки почистить и порезать кубиками, а виноград на половинки. Сельдерея почистить и измельчить в блендере. Смешайте все ингредиенты и заправьте йогуртом.



Йогуртовая заправка с медом

Ингредиенты: йогурт 250мл,
мед 2-3 ч. л., горчица
столовая 1 ч. л., 1 лимон (сок),
цедра апельсина.

Йогурт смешать с горчицей,
добавит мед, сок одного
лимона и цедру апельсина.
Заправку перемешать,
охладить и использовать для
заправки овощных,
фруктовых или грибных
салатов.



Заправка из йогурта с зеленью

Ингредиенты: йогурт 300мл,
майонез 3 ст. л., зелень
петрушки и мяты, зеленый
лук, соль, перец.

Йогурт смешать с майонезом,
добавить мелко нарезанную
зелень. Приправить солью и
перцем. Охладить. Подходит
для заправки овощных
салатов.



Йогуртовый кекс с сухофруктами



Ингредиенты: йогурт натуральный 250мл, масло растительное 2 ст. л., масло сливочное 40 г, мука 1,5 ст., разрыхлитель 1 ч. л., сахар 2–3 ст. л., сахар ванильный 1 пак., соль щепотка, чернослив 100 г, изюм 100 г, 3 яйца.

Нагрейте духовку до 180 градусов. Форму для кекса смажьте сливочным маслом. Сухофрукты залейте кипятком на 5 минут, затем воду слейте и подсушите на салфетке, переложите в миску и смешайте со щепоткой муки. Отделите белки от желтков. В миске взбейте добеда желтки с сахаром, ванилью, солью. Продолжая взбивать, влейте растительное масло и растопленное сливочное, затем добавьте йогурт. Размешайте, всыпьте просеянную муку и разрыхлитель, перемешайте, чтобы не было комков, добавьте чернослив с изюмом. Отдельно взбейте белки в крепкую пену. Аккуратно смешайте тесто с белками до однородной массы, перелейте смесь в форму. Выпекайте до золотистого цвета.

Белый хлеб на йогурте



Ингредиенты: дрожжи сухие 1,5 ч. л., мука пшеничная 350 г, соль 1 ч. л., сахар 1 ст. л., масло сливочное 50 г, йогурт 250 мл, молоко 30 мл

Замесите тесто и оставьте расстаиваться в теплом месте. Подошедшее тесто выпекать в горячей духовке до готовности. Затем достать хлеб и оставить остывать на решетке.

Обслуживание йогуртницы

Перед тем, как приступить к очистке, отключите йогуртницу от электросети.

Протрите корпус йогуртницы влажной тряпочкой, смоченной в мыльном растворе. После протрите чистой влажной тряпкой, а затем сухой.

Запрещается погружать корпус йогуртницы в воду!

Вымойте стаканчики, чашу и крышки в мыльном растворе. После сполосните их чистой водой и высушите. Стекланные стаканчики разрешается мыть в посудомоечной машине.

Гарантия

Гарантийный срок на йогуртницу BRAND – 1 год.

Йогуртница BRAND предназначена только для бытового применения. Неправильное использование или использование для промышленных или любых других не бытовых целей сделают гарантию недействительной.

Вся продукция BRAND обязательно проходит испытания перед отправкой потребителю. В случае обнаружения неисправности, йогуртница должна быть возвращена в место приобретения, либо в авторизованный сервисный центр для ремонта или замены.

Вас могут попросить предоставить копию документа, подтверждающего дату приобретения.

Неисправный бытовой прибор будет отремонтирован или заменен бесплатно в течение всего гарантийного срока в случае, если неисправность возникла не по причине неправильной эксплуатации прибора.

Исключения

BRAND снимает с себя гарантийные обязательства по замене или ремонту товаров в следующих случаях:

- Поломка была вызвана или обусловлена нецелевым, неправильным, небрежным использованием или использованием вопреки рекомендациям изготовителя, или если неисправность была вызвана скачками напряжения или перевозкой.
- Бытовой прибор подключался к электросети с напряжением большим, чем указано на технической табличке продукта.
- Были попытки проведения ремонта не в Сервисном Центре (или у неавторизованного дилера).
- Бытовой прибор использовался для целей проката или не бытового применения.

Эта гарантия не предоставляет никаких других прав, кроме тех, что указаны выше, и не покрывает претензии по потерям или повреждениям, обусловленным поломкой прибора. Эта гарантия предоставляется в качестве дополнительной выгоды, и не влияет на Ваши законные права потребителя.

Адреса сервисных центров, осуществляющих гарантийный и послегарантийный ремонт

Город	Наименование	Адреса и телефоны
Абакан	ООО «СЦ Экран»	пр. Дружбы Народов, д. 29 Тел.: (3902) 233927
Анжеро-Судженск	СЦ "МАСТЕРЪ"	ул. Победы, 2 Тел.: (38453) 5-20-33
Ачинск	ООО «Центр технического обслуживания»	ул. Гагарина, 10 «А» Тел.: (39151) 4-55-55, сот.89232754512
Барнаул (Алтайский край)	ООО "Диод"	Пролетарская ул., 113 Тел.: (3852) 63-94-02
Белово (Кемеровская область)	Белово-Сервис	ул. Рабочая, д. 2а, оф. 102 Тел.: (908) 945-19-73
Бийск (Алтайский край)	Три Ома	ул. Советская, 210 Тел.: (3854) 36-31-51
Владивосток	ИП Корпич Н.А.	ул. Бородинская, 20 Тел.: 8 (423) 232-93-08; 8 (914) 710-44-79
Владимир	ООО "АЛЬКОР-СЕРВИС"	Чайковского ул. д.40а оф.16а Тел: (4922) 34-86-60 E-mail: alkor-service@mail.ru
Воронеж	"Воронеж-Сервис"	ул. Плехановская, д. 40 Тел.: (473) 271-31-84
Ижевск	ООО "ДС"	ул. К. Маркса, д. 393 Тел: (8412) 43-16-62
Острогожск (Воронежская область)	ИП Плахотин	ул. Нарского, 16, Тел.: (47375) 4-54-33
Иркутск	Электроник	ул. Литвинова, 20, стр. 10, оф. 4.3 Тел.: (3952) 20-90-06
Казань	ООО «Техника»	ул. Амирхана, д. 30 тел: (843) 521-49-88, 521-49-89
Калуга	Электрон-Сервис	ул. Московская, 84 Тел.: (4842) 55-50-70, 74-72-75
Кемерово	СЦ "МАСТЕРЪ"	1. ул. Веры Волошиной, 4 Тел: (3842) 38-19-43, 38-19-91 2. проспект Ленина, 256 Тел: (3842) 37-79-28
Кемерово	ООО "КВЭЛ"	пр. Октябрьский 20/1 тел.: (3842) 72-33-90, 35-83-19, 350-480

Город	Наименование	Адреса и телефоны
Киров	Хозбытторг	ул. Щорса, 85 Тел.: (8332) 70-38-32, 70-37-76
Королев (Московская область)	Юник-Мастер	проезд Циолковского, 5 Тел.: (495) 516-24-60, 516-24-61
Краснодар	РИА Сервис	Ростовское шоссе 22/4 Тел.: (861) 224-93-48
Красноярск	ООО "ТехноСтиль"	пр. Красноярский рабочий, д. 120 Б Тел.: (3912) 41-05-75, 79-99-71
Красноярск	ИП Высоцкий	ул. Спандаряна, 7, скл. 9 Тел.: (3912) 51-14-04, 93-54-33
Курск	Маяк	1. Сумская ул. д.37 Б Тел.: (4712) 35-04-91, 35-38-86 2. Студенческая ул., 36 А Тел.: (4712) 50-85-90
Ленинск-Кузнецкий	ООО "КВЭЛ"	ул. Шевцовой, 1, тел.: 8-901-616-04-73
Махачкала	ИП Эмирбеков А.А.	пр. Ленина, д.113а, (8722) 679587
Москва	ООО "БРЭНД"	Егорьевский проезд, д.2 Тел. (495) 662-59-97
Москва	Юник-Мастер	Маршала Рокоссовского, д.3 тел: (499) 168-05-19, 168-47-15
Набережные Челны	ООО "Комплексные Системы Плюс"	ул. 40 лет Победы, д. 67А (52/11А) (8552) 59-23-58
Нижний Новгород	ООО ПФК «ВИТЕМ»	ул. Родионова, д.193, кор.2 тел. (831) 415-27-10, 415-25-68
Новосибирск	РадСиб	ул. Доватора д. 15, тел.: (3832) 61-05-11
Омск	ООО"Бытсервис"	Чернышевского ул. д. 2 к.8, Тел.: (3812) 24-99-64, 48-38-03, 8 (951) 418-63-63
Оренбург	ИП Тюшевский А.В. "Expert-Service"	ул. Ноябрьская 43/2-110 (пом. □3) (3532) 61-11-38
Павловск (Воронежская область)	ЦТО ООО «АМЕТИСТ»	Мкр. Гранитный, д.2 тел. (47362) 7-12-00
Пятигорск (Ставропольский край)	Люкс-Сервис	Фучика ул., 21 Тел.: (879) 332-68-80
Рязань	Гарант-Сервис	Ленинского Комсомола ул. д.5 (491) 276-34-83
Ростов-на-Дону	ООО "Транс-Сервис-Ростов"	пр. Королева, д. 7/19 (863) 299-65-36, 299-65-37, 299-65-38
Самара	СЦ "Радиомоде"	ул. Карла Маркса 36А, 8(846)276-74-22; 8(846) 990-18-12
Санкт-Петербург	АСЦ Евросервис	пр. Обуховской обороны д. 197 метро: Пролетарская Тел.: (812) 362-82-38
Смоленск	СЦ "Гарант"	Румянцева ул., 19 Тел.: (4812) 64-78-00
Ставрополь	ООО «ТЕХНО-СЕРВИС»	355044, ул. 7-я Промышленная, 6 Тел. (8652) 39-08-08, 39-30-30
Старый Оскол	ИП Грибачев А.В.	Микрорайон Олимпийский д. 7 (4725) 42-41-00
Сургут	АСЦ "Техмастер"	Дзержинского ул., 6 Тел.: (3462) 24-56-41, 34-80-16
Уфа	Пилигрим-сервис	Октября просп. 148 Тел.: (347) 277-12-62

Город	Наименование	Адреса и телефоны
Томск	Академия-Сервис	Пр.Академический, д.1, блок А, оф.207. тел. (382-2) 49-15-80, 49-24-47
Челябинск	ТТЦ Рембыттехника	Производственная ул. 86 Тел.: (351) 239-39-31
Челябинск	ТД «Сфера»	50-летия ВЛКСМ ул. 10-а Тел.: (351) 776-13-20, (912) 792-22-96
Череповец (Вологодская область)	ИП Корчагин	1. ул. Льва Толстого, 1 ТЦ "Золотое кольцо" отдел "Партнер" Тел.: (8202) 57-63-70 2. ул. Гоголя 49А опт.склад "Партнер" Тел.: (8202) 23-32-62
Чита	ИП Семенищен	ул. Стоярова, дом 19. Тел.:(3022)411010
Югра	ООО "КВЭЛ"	ул. Ленинградская 22 тел.: (38451) 633334
Ярославль	Фирма "ТАУ"	Свободы ул., 101/6 Тел.: (4852) 79-66-77, 79-66-78, 79-66-79, 92-31-89, 92-33-89

Мы прикладываем много усилий, чтобы Вам была полезна и удобна наша продукция. Будем очень признательны за любые отзывы о ней, отзывы можно оставить на нашем сайте www.russia-brand.ru в рубрике ФОРУМ.

**Срок службы данного изделия – 5 лет
Срок гарантии – 1 год**