

Tefal®

RU

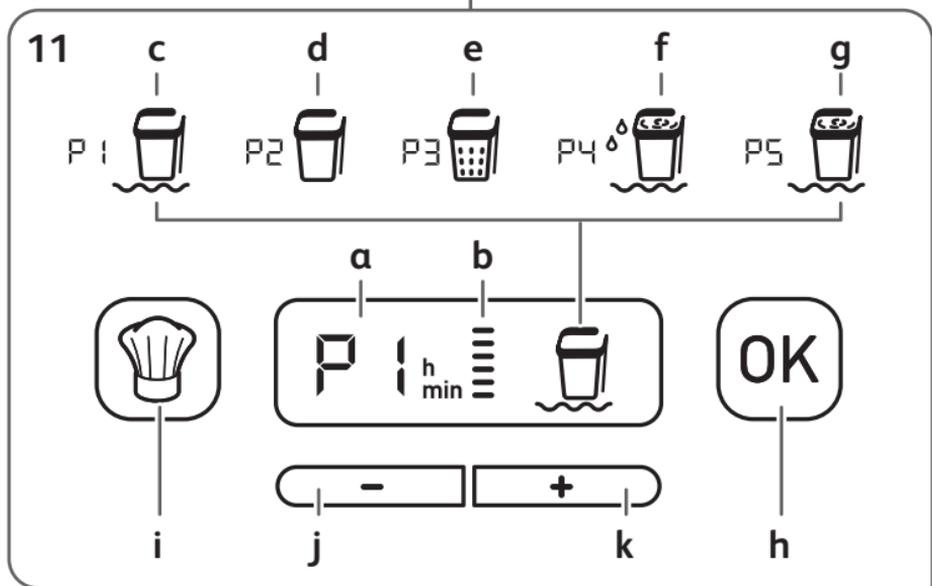
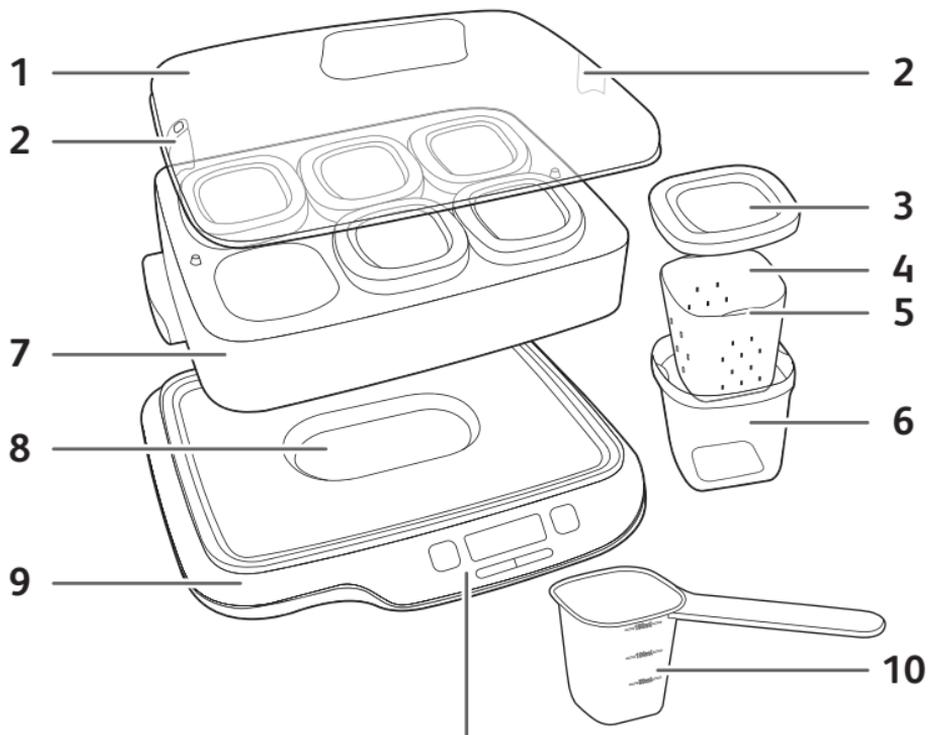
UK

KK



Multi délices express

www.tefal.com



Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации перед первым применением устройства и сохраните его на будущее. Компания Tefal снимает с себя ответственность за последствия при несоблюдении инструкций по применению.

- Не пользуйтесь устройством, если оно упало, имеет признаки износа или работает неправильно. В этом случае устройство следует отнести в авторизованный сервисный центр.
- Если шнур питания поврежден, то в целях безопасности его замену должен выполнить производитель, авторизованный сервисный центр или специалист аналогичной квалификации.
- Программы 1, 2 и 3 устройства могут использоваться детьми от 3 лет при условии, что они находятся под присмотром или получили указания по безопасному применению устройства и осознают связанные с этим опасности. Чистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми от 8 лет под присмотром взрослого. Храните устройство и

шнур питания в месте, недоступном для детей младше 3 лет.

- Программы 4 и 5 устройства могут использоваться детьми от 8 лет при условии, что они находятся под присмотром или получили указания по безопасному применению устройства и осознают связанные с этим опасности. Чистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми от 8 лет под присмотром взрослого. Храните устройство и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или были проинструктированы по особенностям эксплуатации устройства.
- Устройство может использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами, не имеющими соответствующих знаний и опыта, при условии, что они находятся

под присмотром или получили инструкции по технике безопасности и особенностям эксплуатации устройства.

- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с устройством.
- Поверхность нагревательного элемента может оставаться горячей после завершения использования.
- Устройство предназначено исключительно для приготовления пищи в домашних условиях внутри помещения. Оно не предназначено для следующих целей (не покрываются гарантией): приготовление питания для персонала магазинов, офисов, прочих организаций и ферм; использование постояльцами отелей, мотелей и прочих учреждений сферы гостиничных услуг.
- Устройство не следует погружать в воду или иную жидкость.
- Ознакомьтесь с правилами эксплуатации, чистки и обслуживания устройства в руководстве по эксплуатации.
- Внимание! Неправильное применение может стать причиной травмирования.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



Помогайте сохранять окружающей среды!

- ① Устройство содержит множество материалов, которые могут быть переработаны и использованы вторично.
- ➡ Обратитесь в специальный пункт сбора для утилизации устройства.

ОПИСАНИЕ

- 1 Крышка
- 2 Клапан для выпуска пара
- 3 Крышки стеклянных баночек
- 4 Стаканчики
- 5 Крепежные выступы стаканчиков
- 6 Стеклянные баночки
- 7 Подставка для стаканчиков
- 8 Емкость для быстрого приготовления йогурта и молочных десертов
- 9 Основание
- 10 Мерная ложка
- 11 Панель управления
 - a Отображение программы и оставшегося времени
 - b Отображение текущего цикла
 - c Отображение программы быстрого приготовления йогурта
 - d программа приготовления йогурта
 - e программа приготовления творога
 - f программа приготовления молочных десертов
 - g программа приготовления нежных десертов
 - h Кнопка «ОК»
 - i Кнопка «Программа»
 - j Настройка времени — кнопка «-»
 - k Настройка времени — кнопка «+»

РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед первым использованием



- Удалите всю упаковку, наклейки и прочие принадлежности с внутренней и внешней частей устройства (рис. 1).
- Промойте баночки с крышками, стаканчики, подставку, крышку и мерную ложку теплым мыльным раствором воды. Для чистки внутренней стороны емкости следует использовать мягкую, а не абразивную сторону губки во избежание повреждения поверхности. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Не погружайте устройство в воду.

Во время работы устройства



- ⚠ Крышка оснащена клапаном для выпуска пара. Во избежание получения ожогов во время приготовления десертов не держите руки над клапаном (рис. 2).
- Не двигайте устройство и ни в коем случае не открывайте крышку во время его работы. Не размещайте устройство в местах, подверженных вибрациям (например, на холодильнике) или сквознякам. Соблюдение этих рекомендаций позволит успешно приготовить нужное блюдо.

После окончания работы



⚠ После завершения приготовления десертов

- Во избежание угрозы получения ожогов выключите устройство и подождите немного, перед тем как открывать крышку и вынимать подставку. Чтобы вынуть подставку с баночками, воспользуйтесь прихваткой или кухонным полотенцем (рис. 3). Не вынимайте баночки и не касайтесь их голыми руками после завершения приготовления.



- В конце процесса приготовления на крышке может скапливаться паровой конденсат. Снимите крышку в горизонтальном направлении и слейте конденсат в раковину, чтобы вода не попала в готовый продукт (рис. 4a-b).



- Не помещайте стеклянные баночки в холодильную или морозильную камеру. Не помещайте их в микроволновую печь. Не пользуйтесь газовой горелкой.
- Не наливайте чрезмерно горячую жидкость в стеклянные баночки.
- После полного остывания основания вы можете удалить остатки воды с помощью губки.

Для достижения оптимальных результатов следует соблюдать несколько правил.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Быстрое приготовление йогурта	программа 1	
Йогурт	программа 2	
Творог	программа 3	

ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ

Молоко

Какое молоко выбрать?

Для всех рецептов (если не указывается иное) используется коровье молоко. Вы можете использовать молоко растительного происхождения, например соевое молоко, а также козье или овечье молоко (за исключением быстрого приготовления йогурта — программа 1), но в этих случаях плотность йогурта будет зависеть от вида используемого молока. Непастеризованное молоко, молоко длительного хранения и виды молока, приведенные ниже, подходят для использования в устройстве:



ПРИМЕЧАНИЕ: Выбирайте цельное молоко, предпочтительно ультрапастеризованное длительного хранения. Непастеризованное (свежее) молоко склонно к вскипанию после охлаждения, в результате чего образуется пленка, которую требуется удалить.

- **Стерилизованное молоко длительного хранения:** этот вид цельного ультрапастеризованного молока обеспечивает приготовление более густого йогурта. При использовании полуобезжиренного молока получается менее густой йогурт. Вы можете использовать полуобезжиренное молоко с добавлением 1–2 баночек сухого молока.
- **Пастеризованное молоко:** йогурт получается более жирным с тонкой пленкой на поверхности.

- **Непастеризованное (сырое) молоко** необходимо обязательно прокипятить. Рекомендуется провести длительное кипячение молока. Использование некипяченого молока представляет опасность. Молоко необходимо остудить перед его приготвлением в устройстве. Йогурты, сделанные на основе сырого молока, не рекомендуются использовать для приготовления последующих йогуртов.
- **Сухое молоко:** из сухого молока получится чрезмерно жирный йогурт. Следуйте указаниям производителя на упаковке.

Закваска

Для йогурта

Варианты приготовления:

- На основе магазинного **натурального йогурта** с наиболее длительным сроком годности. Этот йогурт содержит более активную закваску для получения йогурта более высокой плотности.
- На основе **сухой закваски**. Следует соблюдать рекомендуемое для этого вида закваски время готовки. Приобрести закваску можно в супермаркетах, аптеках и магазинах диетического питания.
- На основе **йогурта собственного производства** — йогурт должен быть натуральным и недавно приготовленным. Этот процесс называется пересадкой закваски. После 5 пересадок закваска становится более бедной, а консистенция йогурта — менее плотной. Поэтому рекомендуется приготовить новый йогурт на основе магазинного йогурта или сухой закваски.

ПРИМЕЧАНИЕ: После нагревания молока дождитесь его остывания до комнатной температуры, перед тем как добавлять закваску.

ПРИМЕЧАНИЕ: Слишком сильный нагрев может нарушить свойства закваски.

Для других блюд из творога и сыра:

творог и десерты

- Закваска: используйте только свежий творог для приготовления собственных творожных продуктов.
- Сычужная закваска: для приготовления творожных продуктов необходимо добавить несколько капель сычужной закваски (ее можно приобрести в аптеках или магазинах диетического питания).

Совет: можно заменить сычужную закваску столовой ложкой лимонного сока.

Когда добавлять сахар?

Йогурт и творог.

Можно добавлять сахар в йогурт в момент дегустации, или перед приготовлением йогурта. Сахар можно добавлять в молоко вместе с закваской, тщательно перемешивая вилкой или венчиком до полного растворения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА (ПРОГРАММЫ 1 И 2)

Подготовка смеси



- Вам необходимы: молоко, желательно цельное, и закваска (см. раздел «Выбор ингредиентов»).
- Если вы используете йогурт в качестве закваски: слегка взбейте йогурт вилкой или венчиком с добавлением небольшого количества молока до образования однородной смеси. Добавьте оставшуюся часть молока, постоянно помешивая.
- Распределите подготовленную смесь по баночкам с помощью входящей в комплект мерной ложки (рис. 5).

На 6 баночек: 750 мл молока, закваска на ваш выбор.

На 12 баночек: 1 л молока, закваска на ваш выбор.

Количество баночек	Объем молока	Закваска
6	750 мл	1 баночка йогурта или 1 пакетик сухой закваски
12	1,5 л	1 баночка йогурта или 1 пакетик сухой закваски

Примечание:

Если вы не собираетесь использовать все баночки, накройте неиспользуемые отверстия пустой баночкой или крышкой для баночки (рис. 6). Это не повлияет на время ферментации йогурта.





БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА (ПРОГРАММА 1)

Запуск устройства

- ⚠️ **Наполните основание устройства водой до максимального (MAX) уровня (рис. 7).**

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы забудете налить воду, вам об этом напомнит звуковой сигнал.

- ⚠️ Вставьте подставку в основание устройства (рис. 8). Баночки должны размещаться, не касаясь воды (рис. 9).
- Разместите наполненные баночки без крышек в отверстия в подставке (рис. 10).
- Закройте крышку устройства (рис. 11).
- Включите устройство.
- По умолчанию отобразится программа P1 «Быстрое приготовление йогурта».
- Подтвердите действие нажатием кнопки **OK**.
- На дисплее отобразится время по умолчанию: 4 ч. 00
- При необходимости настройте время с помощью кнопок «+» и «-».
- Подтвердите действие нажатием кнопки **OK**.
- Начнется цикл приготовления (рис. 12).
- В любой момент можно приостановить приготовление и вернуться к выбору программы, нажав и удерживая кнопку **OK**.



Окончание цикла и охлаждение



- Звуковой сигнал укажет, что цикл окончен. Нажмите кнопку «ОК» для прекращения звукового сигнала. Длительное нажатие позволяет вернуться в меню. Можно изменять время с помощью кнопок «+» и «-» и подтверждать нажатием кнопки **OK**.
- По окончании цикла накройте баночки крышками (рис. 13) и поместите йогурт в холодильник не менее чем на 4 часа, чтобы он хорошо загустел.

Хранение

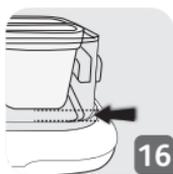
- Натуральный йогурт хранится в холодильнике не более 7 дней. Другие виды йогурта хранятся меньше.



**ЙОГУРТ
(ПРОГРАММА 2)**

Запуск устройства

- **⚠ Не наливайте воду в емкость (рис. 14).**
- **⚠** Вставьте подставку в основание устройства (рис. 15). Баночки должны размещаться, не касаясь воды (рис. 16).
- Разместите наполненные баночки без крышек в отверстия в подставке (рис. 17).
- Закройте крышку устройства (рис. 18).
- Включите устройство.
- Нажмите кнопку **☞** для выбора программы 2 «Йогурт» **☑**.
- Настройте время с помощью кнопок «+» и «-».
- Подтвердите действие нажатием кнопки **OK**.
- Начнется цикл приготовления (рис. 19).
- В любой из моментов процедуры можно приостановить приготовление и вернуться к выбору программы, нажав и удерживая кнопку **OK**.



Время ферментации

- В зависимости от ингредиентов основы йогурта и требуемого результата для ферментации требуется от 6 до 12 часов.



Окончание цикла и охлаждение



- В режиме приготовления йогурта (программа 2) устройство автоматически отключается в конце цикла без звукового сигнала.
- По окончании цикла накройте баночки крышками (рис. 20) и поместите йогурт в холодильник не менее чем на 4 часа, чтобы он хорошо загустел.

Хранение

- Натуральный йогурт хранится в холодильнике не более 7 дней. Другие виды йогурта хранятся меньше.



Подготовка смеси



Данная основа подходит для 2 видов творожных продуктов.

- Вам необходимы: молоко, желательно цельное, и свежий творог.
- Слегка взбейте творог вилкой или венчиком с добавлением небольшого количества молока до образования однородной смеси. Добавьте оставшуюся часть молока, постоянно помешивая.
- Добавьте сычужную закваску или лимонный сок (предпочтительнее лимонный сок).
- Вставьте стаканчики в баночки и убедитесь, что они полностью встали на свои места (рис. 21).
- Наполните баночки с помощью входящей в комплект мерной ложки (рис. 22) не выше уровня выступов на стаканчике, чтобы впоследствии была возможность вынуть стаканчики для сцеживания сыворотки.



На 6 баночек: 750 мл молока, 100 г свежего творога, 4 капли сычужной закваски или столовая ложка лимонного сока

На 12 баночек: 1 л молока, 100 г свежего творога, 6 капель сычужной закваски или столовая ложка лимонного сока

Количество баночек	Объем молока	Объем творога	Закваска ИЛИ лимонный сок	
6	750 мл	100 г	4 капли	1 столовая ложка
12	1,5 л	100 г	6 капель	1 столовая ложка



Примечание:

Если вы не собираетесь использовать все баночки, накройте неиспользуемые отверстия пустой баночкой или крышкой для баночки (рис. 23). Это не повлияет на время ферментации творога.

Запуск устройства

- ⚠ **Не наливайте воду в основание (рис. 24).**
- ⚠ Вставьте подставку в основание устройства (рис. 25). Баночки должны размещаться, не касаясь воды (рис. 26).
- Разместите наполненные баночки без крышек в отверстия в подставке (рис. 27).
- Закройте крышку устройства (рис. 28).
- Включите устройство.
- Нажмите один раз на кнопку  для выбора программы 3 (творог) .
- Подтвердите выбор программы нажатием кнопки .
- Настройте время с помощью кнопок «+» и «-».
- Подтвердите действие нажатием кнопки .
- Начнется цикл приготовления (рис. 29).
- В любой момент можно приостановить приготовление и вернуться к выбору программы, нажав и удерживая кнопку .



Время ферментации

- В соответствии с выбранным продуктом (творог или десерт) и рецептом время ферментации составит от 12 до 24 часов.

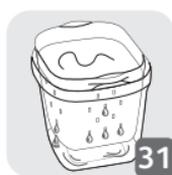


Окончание цикла

- В режиме приготовления творога (программа 3) устройство автоматически отключается в конце цикла без звукового сигнала.

Сцеживание жидкости, хранение и охлаждение продуктов

- По окончании цикла приподнимите стаканчики за выступы и поверните их на 1/4 оборота в положение для сцеживания (рис. 30-31). Дайте жидкости стечь в течение 15 минут и слейте сыворотку*.
- Верните стаканчики в прежнее положение внутри баночек и накройте их крышками (рис. 32). Поместите творог в холодильник не менее чем на 4 часа, чтобы он хорошо загустел.
- Перед дегустацией перемешайте продукт.



* Во время приготовления творожных продуктов образуется лактоплазма (сыворотка). Эта жидкость, которая сцеживается для получения желаемого уровня сухости продукта, не несет вреда здоровью, а наоборот, содержит множество полезных минеральных веществ.

Хранение

- Творожные продукты хранятся в холодильнике, их необходимо употребить в течение 7 дней.



**МОЛОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ
(ПРОГРАММА 4)**



**НЕЖНЫЕ ДЕСЕРТЫ
(ПРОГРАММА 5)**

Запуск устройства

- **Наполните основание устройства водой до максимального (МАХ) уровня (рис. 34).**
-  Вставьте подставку в основание устройства (рис. 35). Баночки должны размещаться, не касаясь воды (рис. 36).



Примечание:

Если вы не собираетесь использовать все баночки, накройте неиспользуемые отверстия пустой баночкой или крышкой для баночки (рис. 33).

- Разместите баночки со смесью без крышек в подставке (рис. 37).
- Закройте крышку устройства (рис. 38).
- Включите устройство.
- Выберите программу 4 «Молочные десерты» или 5 «Нежные десерты» нажатием кнопки .
- Подтвердите выбор программы нажатием кнопки .
- Выберите время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».
- Подтвердите действие нажатием кнопки .
- Начнется цикл приготовления (рис. 39).
- В любой момент можно приостановить приготовление и вернуться к выбору программы, нажав и удерживая кнопку .

Примечание: В ходе процесса приготовления вы можете изменять время с помощью кнопок «+» и «-». Новое значение времени автоматически сохранится через несколько секунд.

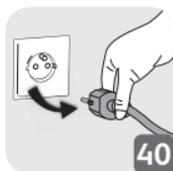


Окончание цикла и охлаждение

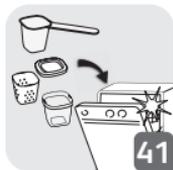
- Звуковой сигнал укажет, что цикл окончен. Нажмите кнопку «OK» для прекращения звукового сигнала. Длительное нажатие позволяет вернуться в меню. Можно изменить время с помощью кнопок «+» и «-» и подтвердить нажатием кнопки **OK**.
- Не помещайте горячий продукт в холодильник. Соблюдайте рецептуру для правильного хранения продукта.

Хранение

- Молочные десерты хранятся в холодильнике, их необходимо употребить незамедлительно после приготовления. Важная информация: Множество рецептов приготовления молочных десертов предполагают использование яиц. Во избежание всевозможных угроз следует использовать исключительно свежие яйца.



- Отключайте устройство от сети перед чисткой (рис. 40).
- Не погружайте устройство в воду. Чистите устройство тканью, смоченной теплым мыльным раствором воды. Тщательно прополощите и просушите.



- Мойте баночки, крышки, стаканчики и мерную ложку теплым мыльным раствором воды или в посудомоечной машине (рис. 41).
- Подставку и крышку устройства следует мыть теплым мыльным раствором воды.
- Для чистки внутренней стороны емкости следует использовать мягкую, а не абразивную сторону губки во избежание повреждения поверхности. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Не погружайте устройство в воду.
- Чтобы очистить основание от накипи, наполните его до максимального (MAX) уровня спиртовым уксусом. Через час слейте уксус и почистите основание губкой. Тщательно прополощите перед повторным использованием.

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

• Какое молоко вы порекомендуете, чтобы приготовить вкусный йогурт?

Для приготовления йогурта мы рекомендуем использовать цельное ультрапастеризованное молоко.

• Если под рукой есть только полуобезжиренное молоко, можно ли его использовать?

Да, можно использовать полуобезжиренное молоко, но йогурт будет более жидким. Для получения более густого йогурта можно добавить примерно одну баночку цельного сухого молока.

• **Какую закваску следует использовать?**

В качестве закваски можно использовать либо йогурт из магазина или собственного приготовления, либо сухую закваску.

• **Следует ли убирать йогурт в холодильник сразу после окончания цикла приготовления?**

Это не является обязательным. Если вы запустите цикл приготовления на ночь, то можно убрать продукт в прохладное место утром. Не обязательно находиться рядом с устройством во время окончания цикла приготовления.

• **Иногда на крышке образуется конденсат, что с ним делать?**

Это нормальное явление. Если по завершении цикла приготовления на крышке скапливается конденсированный пар. Снимите крышку, не наклоняя ее, и слейте конденсат в раковину. Это поможет избежать попадания воды в йогурт.

• **Обязательно ли выполнять приготовление во всех баночках?**

Нет. Если вы не собираетесь использовать все баночки, накройте неиспользуемые отверстия крышкой для баночки или пустой баночкой.

• **Когда следует добавлять сахар: до или после приготовления?**

Можно добавлять сахар во время приготовления вместе с закваской. Либо можно добавлять сахар, мед, ванильный сахар или сироп перед дегустацией.

• **А вот маленький секрет успешного приготовления йогурта...**

Для получения плотного и однородного йогурта все используемые ингредиенты должны быть комнатной температуры.

• **Я люблю йогурт с фруктами. Можно ли добавлять свежие фрукты?**

Кислотность сырых фруктов может привести к сворачиванию йогурта, поэтому мы рекомендуем добавлять в йогурт фруктовое варенье, пюре или фрукты, прошедшие термическую обработку. Либо можно добавить свежие фрукты в момент дегустации.

- **Можно ли приготовить продукты с 2 разными вкусами или 2 разных рецепта за один цикл?**

Можно готовить продукты по разным рецептам в одно и то же время при условии использования одной программы и одинакового времени приготовления.

- **Как получить более густой йогурт?**

Густота йогурта зависит от 3 факторов: вид используемого молока, время ферментации и вид закваски. Чтобы получить более густой йогурт, используйте цельное молоко или добавляйте цельное сухое молоко. Для закваски выбирайте йогурт с максимально долгим сроком хранения. Чем дольше происходит ферментация йогурта, тем гуще он получается.

- **Обязательно ли готовить продукты из коровьего молока?**

Можно использовать иное молоко животного (козье, овечье) или растительного (соевое) происхождения. По сравнению с цельным коровьим молоком продукт получится более жидким.

- **Как долго хранится домашний йогурт?**

Йогурт и творог могут храниться в холодильнике не более 7 дней. Молочные десерты необходимо употребить незамедлительно после приготовления.

- **Можно ли купить дополнительные баночки?**

Можно купить комплект из 6 дополнительных баночек на сайте www.shop.tefal.ru

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Неудовлетворительный результат приготовления

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Чрезмерно жидкий йогурт / творог.	Используется полуобезжиренное молоко без добавления сухого молока (используемое молоко недостаточно богато белками).	Добавьте 1 баночку цельного сухого молока (или 2 в случае использования обезжиренного молока) или используйте цельное молоко.
	Перемещение устройства во время ферментации, механическое воздействие на него или воздействие вибраций.	Не перемещайте устройство во время его работы.
		Не ставьте устройство на холодильник.
	Закваска более не эффективна.	Используйте другой вид закваски или марку йогурта / свежего творога.
		Проверьте срок годности закваски или йогурта / свежего творога.
Используется творог или творожный сырок из магазина, прошедший термическую обработку. Они содержат лишь небольшой объем активной закваски.	Используйте в качестве закваски 1 баночку свежего творога.	

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Чрезмерно жидкий йогурт / творог.	Устройство открыто во время работы.	Не вынимайте баночки и не открывайте устройство до окончания цикла приготовления. Во время работы устройство должно находиться в стороне от воздушных потоков.
	В йогурт добавлены фрукты.	Используйте отваренные фрукты, компот или варенье (при комнатной температуре). Сырые фрукты выделяют кислоты, которые мешают правильному приготовлению йогурта. Либо можно добавить свежие фрукты в момент дегустации.
Чрезмерно жидкий йогурт / творог.	Баночки недостаточно хорошо почищены / промыты (ручное полоскание или мытье в посудомоечной машине).	Перед тем как наполнить баночки смесью, убедитесь, что внутри них нет следов моющих или чистящих средств либо загрязнений, которые могут мешать ферментации продукта.
Чрезмерная кислотность йогурта.	Чрезмерно длительное время ферментации.	В следующий раз уменьшите время ферментации.
После окончания ферментации на поверхности или боковых сторонах йогурта образуется полупрозрачная жидкость (сыворотка).	Чрезмерная ферментация.	Уменьшите время ферментации и/или добавьте сухого цельного молока.
Творог получился слишком горьким или кислым.	Чрезмерное количество сычужной закваски или лимонного сока.	Откорректируйте количество сычужной сыворотки или лимонного сока, чтобы сохранить густоту продукта, но добиться лучшего вкуса.

Неисправности

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Устройство не работает.	Подключение к сети.	Проверьте подключение устройства к сети.
Устройство подключено правильно, но не работает.	Техническая неисправность.	Обратитесь к продавцу или в уполномоченный сервисный центр Tefal.
Продукт не приготовился правильно внутри.	Подставка для баночек установлена в перевернутом виде	Установите подставку правильно, чтобы баночки находились выше уровня воды.
Идет приготовление десерта (программа 4 или 5). Устройство запускается, быстро мигает индикатор, устройство издает непрерывный звуковой сигнал.	Отсутствует вода в основании устройства.	Выключите устройство и добавьте воду в основание, как указано в руководстве. Подождите 2–3 минуты и продолжите приготовление.
Устройство прекращает работу после звукового сигнала во время цикла приготовления.	Закончилась вода в основании устройства.	Аккуратно откройте устройство, удерживая его прихваткой или кухонным полотенцем, и добавьте воду.
Из клапана устройства выходит большой объем пара.	Подставка с баночками или крышка устройства расположены неправильно.	Правильно расположите подставку с баночками или крышку.
Неудовлетворительный результат приготовления.	Неправильный выбор программы.	Убедитесь в правильности используемой программы в соответствии с необходимым рецептом.
Неправильно выбрана программа.		Удерживайте кнопку  для возврата в начальное меню.

Хотите купить комплект дополнительных баночек?

Посетите сайт:
www.shop.tefal.ru

Данное изделие ремонтируется TEFAL/T-FAL в течение и после окончания гарантийного срока
Информация о порядке приобретения аксессуаров и расходных материалов доступна на интернет-сайте

TEFAL/T-FAL

Гарантия :

TEFAL/T-FAL гарантирует устранение любого производственного дефекта, связанного с недостатком материалов или сборки, в течение гарантийного срока, указанного в приложенном списке стран ***, начиная с даты продажи. Гарантийный срок указан для каждой страны.

Международная Гарантия производителя покрывает все расходы, связанные с восстановлением дефектного изделия до его первоначального технического состояния путем ремонта или замены неисправных деталей, включая стоимость необходимой работы по устранению выявленных недостатков. По выбору TEFAL/T-FAL вместо ремонта неисправного изделия может быть произведена его замена. Обязательства TEFAL/T-FAL и Ваш выбор в рамках данной гарантии ограничены ремонтом изделия или его заменой.

Условия гарантии и исключения:

TEFAL/T-FAL не несет обязательства по гарантийному ремонту или замене любого изделия в случае отсутствия документа, подтверждающего дату продажи. Изделие должно быть передано в авторизованный сервисный центр TEFAL/T-FAL. Адреса авторизованных сервисных центров для каждой страны можно узнать на веб-сайте TEFAL/T-FAL либо позвонив по соответствующему телефону, указанному в списке стран. Для обеспечения наилучшего послепродажного сервиса и постоянного улучшения качества обслуживания клиентов, TEFAL/T-FAL может проводить опрос всех клиентов, обратившихся в авторизованные сервисные центры TEFAL/T-FAL для ремонта или замены какого-либо изделия, с целью выявления степени удовлетворенности качеством обслуживания. Данная гарантия распространяется только на изделия, приобретенные и используемые исключительно в личных бытовых целях и не распространяется на какие-либо неисправности, которые могли возникнуть в результате неправильного или небрежного использования; невыполнения инструкций по эксплуатации TEFAL/T-FAL; самостоятельного изменения владельцем конструкции изделия или его ремонта где-либо, кроме как в авторизованных сервисных центрах TEFAL/T-FAL, а также на любые неисправности, вызванные неправильной упаковкой изделия владельцем, или небрежной доставкой изделия любым перевозчиком. Данная гарантия не распространяется также на случаи нормального износа изделия; его обслуживание или замену расходных материалов либо аксессуаров; а также на неисправности, вызванные:

- использованием воды или расходных материалов неподходящего типа
- попаданием жидкости, пыли или насекомых внутрь изделия (исключая приборы, специально разработанные для борьбы с насекомыми)
- повреждения или неудовлетворительную работу изделия, вызванные несоответствием напряжения или частоты тока, указанными на изделии или в спецификации
- накипь (очистка от накипи должна проводиться в соответствии с инструкцией по эксплуатации)
- механическими повреждениями или перегрузкой изделия
- действиями непреодолимой силы (несчастный случай, пожар, наводнение, т.д.)
- профессиональным использованием или использованием в коммерческих целях
- повреждения, вызванные ударом молнии или скачками питающего напряжения.
- повреждения каких-либо стеклянных или хрупких компонентов изделия

Права потребителя, предусмотренные законодательством:

Данная Международная гарантия TEFAL/T-FAL не затрагивает какие-либо права потребителя, предусмотренные законодательством страны о защите прав потребителей, включая права в отношении торговой организации, в которой изделие было приобретено. Данная гарантия предоставляет потребителю специфические законные права, однако потребитель может также обладать другими законными правами, которые варьируются от страны к стране или от региона к региону. Потребитель может отстаивать любые законные права по своему собственному выбору.

Дополнительная информация:

Срок службы изделия, установленный производителем в соответствии с законом «О защите прав потребителей», составляет два года с даты розничной продажи изделия или с даты производства, если дату при одажи установить невозможно. Дата производства определяется четырьмя последними цифрами полного артикула изделия, указанного на его корпусе. Две первые цифры соответствуют номеру недели прои зводства, две последние цифры- последним цифрам года производства изделия .

** В случае, если изделие было приобретено в одной из перечисленных стран и использовалось в какой-либо другой стране из приведенного списка, срок международной гарантии TEFAL/T-FAL соответствует гарантийному сроку страны использования изделия, даже если изделие было приобретено в одной из других перечисленных стран с иным гарантийным сроком. Ремонт изделий, приобретенных вне страны использования, может потребовать более длительного срока, если данные изделия не поставляются TEFAL/T-FAL в страну использования; Если изделие не может быть отремонтировано в стране использования, Международная Гарантия TEFAL/T-FAL ограничивается заменой на аналогичное изделие или изделие, аналогичное по стоимости, когда это возможно. Пожалуйста, сохраняйте данный документ для Вашей информации и предъявления в авторизованный сервисный центр при возникновении жалоб, покрываемых данной гарантией

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте інструкцію перед використанням пристрою та зберігайте для подальшого використання: використання з недотриманням інструкції з експлуатації звільняє SEB від відповідальності.

- Не використовуйте прилад, якщо він упав, якщо він має видимі пошкодження або несправності. У цьому випадку пристрій слід надіслати в авторизований сервісний центр.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, з міркувань безпеки він має бути замінений виробником, його авторизованим сервісним центром або кваліфікованим спеціалістом.
- Програми 1, 2 і 3 цього пристрою можуть використовуватися дітьми віком до 3 років, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання приладу та розуміють можливу небезпеку. Очищення та догляд у домашніх умовах не мають виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих. Тримайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 3 років.
- Програми 4 і 5 цього пристрою можуть

використовуватися дітьми віком до 8 років, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання приладу та розуміють можливу небезпеку. Очищення та догляд у домашніх умовах не мають виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих. Тримайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.

- Цей пристрій не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з фізичними, сенсорними чи психічними вадами або без досвіду й знань, за тим винятком, коли особа, відповідальна за їхню безпеку, наглядає за ними або навчає користуватись пристроєм.
- Цей пристрій може використовуватись особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з браком досвіду чи знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з безпечного використання приладу та розуміють можливу небезпеку.
- Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом і не використовували його як іграшку.

- Поверхня нагрівального елемента може залишатися гарячою після використання.
- Пристрій призначений тільки для побутового кулінарного використання в помешканні. Він не призначений для використання в перелічених нижче випадках, які не підпадають під дію гарантії: у їдальнях для співробітників магазинів, офісів та інших робочих середовищ, на фермах, для гостей готелів, мотелів та інших середовищ житлового типу, у гостьових кімнатах.
- Не занурюйте прилад у воду чи будь-яку іншу рідину.
- Див. інструкцію, щоб отримати вказівки з використання, очищення та технічного обслуговування пристрою.
- Увага! Неправильне використання може призвести до травмування.

ДОВКІЛЛЯ



Захищаймо довкілля разом!

- ① У цьому приладі багато матеріалів, які можуть бути цінними або підлягають вторинній переробці.
- ➡ Для утилізації приладу віднесіть його в пункт прийому побутових відходів.

ОПИС

- 1 Кришка пристрою
- 2 Отвори для виходу пари
- 3 Кришки скляних банок
- 4 Скляночки
- 5 Виступи для фіксації скляночок
- 6 Скляні баночки
- 7 Підставка для баночок
- 8 Резервуар для води для швидкого приготування йогуртів і молочних десертів
- 9 Основа
- 10 Черпак
- 11 Панель керування
 - a Відображення програми і часу, що залишився
 - b Відображення поточного циклу
 - c Відображення програми швидкого приготування йогурту
 - d Програма для приготування йогурту
 - e Програма для приготування домашнього сиру
 - f Програма для приготування молочних десертів
 - g Програма для ніжних
 - h Кнопка ОК
 - i Кнопка «Програма»
 - j Регулювання часу – кнопка «-»
 - k Регулювання часу – кнопка «+»

UK

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед першим використанням



- Видаліть усі пакувальні матеріали, наклейки або різні аксесуари всередині і ззовні пристрою (мал. 1).
- Помийте банки, кришки, скляночки,, підставку, кришку і черпак у гарячій мильній воді. Щоб очистити ємність всередині, достатньо просто протерти губкою – у жодному разі не використовуйте абразивні губки, які можуть пошкодити прилад. Не застосовуйте абразивні чистячі засоби. Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду.

Під час використання



- ⚠ Кришка має отвори для виходу пари. Щоб уникнути опіків в режимі «Десерт», не тримайте руки над цими отворами (рис. 2).
- Не рухайте пристрій під час і в жоному разі не відкривайте кришку. Не ставте прилад у місцях, де можливі вібрації (наприклад, на холодильник) або на протязі. Дотримання цих рекомендацій забезпечує успішні результати приготування.

Наприкінці циклу



⚠ Після використання функції приготування десертів.

- Щоб уникнути опіків, вимкніть живлення і почекайте деякий час, перш ніж відкрити кришку або вийняти підставку. Для виймання підставки для банок використовуйте прихватку або ганчірку (мал. 3). Не виймайте і не чіпайте банки великими руками одразу після завершення приготування.



- Після завершення циклу приготування на кришці може утворитися конденсат. У такому разі зніміть кришку у горизонтальному напрямі і переверніть її над раковиною, щоб вода не потрапила на продукт (мал. 4a-b).



- Не ставте скляні банки в морозильну камеру. Не нагрівайте їх у мікрохвильовій печі. Не використовуйте соломинку.
- Не наливайте занадто гарячу рідину в скляні банки.
- Після охолодження підставки ви можете видалити воду губкою.

Для досягнення кращих результатів, слід дотримуватися кількох правил.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Швидке приготування йогуртів	програма 1	
Йогурти	програма 2	
Домашній сир	програма 3	

UK

ВИБІР ІНГРЕДІЄНТІВ

Молоко

Яке молоко використовувати?

Для всіх наших рецептів (якщо не вказано інше) використовується коров'яче молоко. Ви можете використовувати молоко рослинного походження, наприклад соєве, а також овече або козяче молоко (за винятком швидкого приготування йогуртів - прог. 1), але в такому разі щільність йогурту буде залежати від типу молока, що використовується. Непастеризоване молоко, молоко тривалого зберігання або види молока, описані нижче, підходять для використання у вашої пристрої:



ПРИМІТКА. Бажано вибирати цільне ультрапастеризоване молоко тривалого зберігання. Непастеризоване (свіже) молоко необхідно закип'ятити, а потім охолодити і видалити пінку.

- **Стерилізоване молоко тривалого зберігання:** це цільне ультрапастеризоване молоко дає змогу приготувати найгустіші йогурти. У разі використання напівзнежиреного молока ви отримаєте менш густий йогурт. Однак ви можете використовувати напівзнежирене молоко, додавши 1-2 баночки сухого молока.
- **Пастеризоване молоко:** молоко надає йогурту більш вершковий смак і невеличку кількість пінки зверху.
- **Непастеризоване молоко (домашнє молоко):** його слід обов'язково прокип'ятити. Рекомендується навіть тривале кип'ятіння. Використання некип'яченого домашнього молока

може бути небезпечним. Потім дайте йому охолонути, перш ніж використовувати його в приладі. Йогурти, приготовані з використанням непастеризованого молока, не рекомендується використовувати для подальшого приготування йогуртів.

- **Сухе молоко:** з сухим молоком ви отримаєте дуже кремоподібний йогурт. Дотримуйтеся інструкцій виробника на коробці.

Закваска

Для йогурту

Її можна приготувати:

- З **магазинного натурального йогурту**, з найбільшим строком придатності; у цьому випадку ваш буде містити більш активні ферменти для , що сприятимуть отриманню більш густого йогурту.
- З **сухої** закваски. У цьому випадку слід дотримуватися часу приготування, рекомендованого в інструкції до закваски. Таку закваску можна придбати в супермаркетах, аптеках, у деяких магазинах дієтичного харчування.
- З **йогурту власного виробництва** - він має бути натуральним і свіжим. Це називається пересадкою закваски. Після 5 пересадок закваска втрачає активні ферменти і може сприяти отриманню менш густих йогуртів. Тому рекомендується готувати перший йогурт на основі магазинного йогурту або сухої закваски.

ПРИМІТКА. Якщо ви нагріли молоко, почекайте, доки воно не охолоне до кімнатної температури, перед тим, як додати закваску.

ПРИМІТКА. Занадто сильне нагрівання може порушити властивості закваски.

Для інших страв з домашнього сиру:

домашній сир і десерти

- Закваска: необхідно використовувати свіжий домашній сир для приготування власних страв із сиру.
- Сичужна закваска: для приготування сиру необхідно додати кілька крапель Сичужної закваски (яку ви можете придбати в аптеках або спеціалізованих магазинах з органічними продуктами).

Порада: ви можете замінити сичужну закваску на 1 столову ложку лимонного соку.

Коли додавати цукор?

Для йогурту і домашнього сиру:

Ви можете підсолодити йогурт безпосередньо перед дегустацією або на початку процесу приготування, додавши цукор до молока разом із закваскою і добре перемішавши виделкою або вінчиком, до повного розчинення.

UK

ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ (ПРОГРАМИ 1 І 2)

Приготування суміші



- Вам потрібне бажано цільне молоко і закваска (див. вибір інгредієнтів).
- Якщо ви використовуєте йогурт в якості закваски, щоб отримати гарну суміш, акуратно збийте йогурт виделкою або вінчиком із невеликою кількістю молока до утворення однорідної маси. Потім додайте решту молока, продовжуючи змішувати.
- Розподіліть суміш по банках, використовуючи черпак, що входить у комплект. (мал. 5).

Для 6 банок: 750 мл молока, закваска на ваш вибір.

Для 12 банок: 1,5 л молока, закваска на ваш вибір.

Кількість банок	Кількість молока	Закваска
6	750 мл	1 банка з йогуртом або 1 пакетик сухої закваски
12	1,5 л	1 банка з йогуртом або 1 пакетик сухої закваски



Примітка.

Якщо ви не збираєтесь використовувати одразу всі баночки, накрийте отвори, що не використовуються, порожніми баночками або кришками для баночок. (мал. 6). Це не впливає на час ферментації йогурту.



ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ (ПРОГРАМА 1)

Увімкнення приладу

- ⚠ **Заповніть основу приладу водою до рівня MAX (мал. 7).**
ПРИМІТКА. Якщо ви забули налити воду, пролунає звуковий сигнал, щоб повідомити вас про це.
- ⚠ Вставте підставку в основу приладу (мал. 8). Банки повинні бути розміщені не торчкаючись води. (мал. 9).
- Розмістіть заповнені банки без кришок в отворах підставки (мал. 10).
- Накрийте виріб кришкою (мал. 11).
- Під'єднайте прилад до електромережі.
- Програма P1 «експрес-йогурт» відображається за замовчуванням.
- Підтвердіть, натиснувши кнопку **OK**.
- Час за замовчуванням відображається на екрані: 4:00
- Налаштуйте час кнопками + і - у разі необхідності.
- Підтвердіть, натиснувши кнопку **OK**.
- Цикл починається (мал. 12).
- У будь-який момент тривале натискання кнопки **OK** використовується для зупинки циклу приготування і повернення до вибору програми.



Завершення циклу та охолодження



- Звуковий сигнал вказує на кінець циклу. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть кнопку ОК. Тривалим натисканням можна повернутися в меню. Ви можете додати час, натискаючи на кнопки + або - і підтвердивши кнопкою **OK**.
- Наприкінці циклу закрийте банки кришками (мал. 13) і помістіть йогурт у холодильник принаймні на 4 години, щоб він загус.

UK

Зберігання

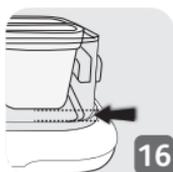
- Максимальний термін зберігання натурального йогурту в холодильнику становить 7 днів. Інші види йогурту необхідно вжити швидше.



**ЙОГУРТ
(ПРОГРАМА 2)**

Увімкнення приладу

- **⚠ Не заливайте воду в резервуар для води (мал. 14).**
- **⚠** Вставте підставку в основу приладу (мал. 15). Банки повинні бути розміщені не торкаючись води (мал. 16).
- Розмістіть заповнені банки без кришок в отворах підставки (мал. 17).
- Накрийте виріб кришкою (мал. 18).
- Під'єднайте прилад до електромережі.
- Натисніть **👉**, щоб вибрати програму 2 «йогурт» **🗑**.
- Налаштуйте час кнопками + і -.
- Підтвердіть, натиснувши кнопку **OK**.
- Цикл починається (мал. 19).
- У будь-який момент тривале натискання кнопки **OK** використовується для припинення вибору програм, зупинки цілу приготування повернення до вибору програми.



Час ферментації

- Йогурт потребує від 6 до 12 годин на ферментацію, залежно від основних інгредієнтів і бажаного результату.



Завершення циклу та охолодження



- У режимі приготування йогурту (прог. 2) прилад автоматично вимкнеться без звуку наприкінці циклу.
- Наприкінці циклу закрийте банки кришками (мал. 20) і помістіть йогурт у холодильник принаймні на 4 години, щоб він загус.

Зберігання

- Максимальний термін зберігання натурального йогурту в холодильнику становить 7 днів. Інші види йогурту необхідно вжити швидше.



ДОМАШНІЙ СИР АБО ДЕСЕРТИ (ПРОГРАМА 3)

UK

Приготування суміші



Ця базова суміш підходить для приготування двох типів сиру.

- Вам потрібне бажано цільне молоко і свіжий домашній сир.
- Щоб отримати гарну суміш, акуратно збийте білий сир виделкою або вінчиком із невеликою кількістю молока до утворення однорідної суміші. Потім додайте решту молока, продовжуючи змішувати.
- Додайте сичужну закваску або лимонний сік (рекомендуємо обрати лимонний сік).
- Помістіть скляночки в банки і перевірте, чи вони добре зафіксовані на своєму місці. (мал. 21).
- Заповніть банки за допомогою черпака, що входить у комплект (мал. 22), не вище рівня виступів на скляночці, щоб мати змогу вийняти скляночку для отримання сироватки.



Для 6 банок: 750 мл молока 100 г свіжого білого сиру, 4 краплі сичужної закваски або столова ложка лимонного соку.

Для 12 банок: 1,5 л молока 100 г свіжого білого сиру, 6 крапель сичужної закваски або столова ложка лимонного соку.

Кількість банок	Кількість молока	Кількість свіжого білого сиру	Сичужна закваска або лимонний сік	
6	750 мл	100 г	4 краплі	1 столова ложка
12	1,5 л	100 г	6 краплі	1 столова ложка



Примітка.

Якщо ви не збираєтесь використовувати одразу всі баночки, накрийте отвори, що не використовуються, порожніми баночками або кришками для баночок. (мал. 23). Це не впливає на час ферментації білого сиру.

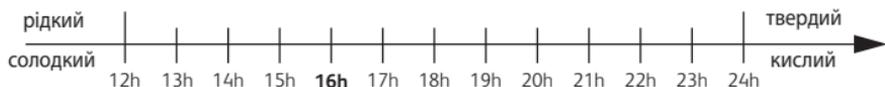
Увімкнення приладу

- ⚠ **Не заливайте воду в основу (мал. 24).**
- ⚠ Поставте підставку на основу приладу (рис. 25). Банки повинні бути розміщені не торкаючись води (мал. 26).
- Розмістіть заповнені банки без кришок в отворах підставки (мал. 27).
- Накрийте виріб кришкою (мал. 28).
- Під'єднайте прилад до електромережі.
- Натисніть один раз , щоб вибрати програму 3 «білий сир» .
- Підтвердіть програму, натиснувши кнопку .
- Налаштуйте час кнопками + і -.
- Підтвердіть натиснувши кнопку .
- Цикл починається (мал. 29).
- У будь-який момент тривале натискання кнопки  використовується для зупинки циклу приготування приготування і повернення до вибору програми.



Час ферментації

- Відповідно до обраної страви (домашній сир або десерти) і рецепту час ферментації становитиме від 12 до 24 годин.

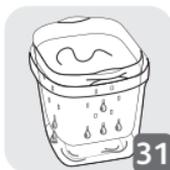
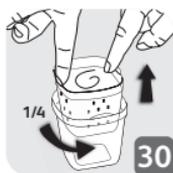


Кінець циклу

- У режимі приготування білого сиру (прог. 3) прилад автоматично вимкнеться без звуку наприкінці циклу.

Зціджування рідини, зберігання та охолодження продукту

- Наприкінці циклу підніміть скляночку за допомогою виступів і поверніть на чверть обороту в банці так, щоб вона була у положенні для зціджування (мал. 30–31). Залиште стікати на 15 хвилин, а потім видаліть сироватку*.
- Установіть скляночки в попереднє положення в банках і закрийте банки кришками (мал. 32). Помістіть білий сир у холодильник принаймні на 4 години, щоб він добре загус.
- Перед дегустацією перемішайте продукт.



*Під час приготування сирних продуктів утворюється рідина, яка називається молочною сироваткою. Ця рідина, яка зціджується для отримання більш-менш сухого продукту, не є шкідливою для вашого здоров'я, а навпаки, містить багато корисних мінералів.

Зберігання

- Сир зберігається в холодильнику, і його необхідно вжити не пізніше ніж протягом 7 днів.



МОЛОЧНІ ДЕСЕРТИ (ПРОГРАМА 4)



М'ЯКІ ДЕСЕРТИ (ПРОГРАМА 5)

Увімкнення приладу

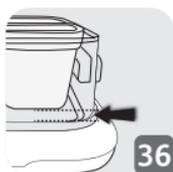
- **Заповніть основу приладу водою до рівня MAX (мал. 34).**
- ⚠ Вставте підставку в основу приладу (мал. 35). Банки повинні бути розміщені не торкаючись води (мал. 36).



Примітка.

Якщо ви не збираєтесь використовувати одразу всі баночки, накрийте отвори, що не використовуються, порожніми баночками або кришками для баночок (мал. 33).

- Розмістіть банки з продуктом без кришок на підставці (мал. 37).
 - Накрийте виріб кришкою (мал. 38).
 - Під'єднайте прилад до електромережі.
 - Виберіть програму 4 «молочні десерти» або 5 «ніжні десерти», натиснувши кнопку .
 - Підтвердіть програму, натиснувши кнопку .
 - Виберіть час приготування рецепта кнопками + і -.
 - Підтвердіть натиснувши кнопку .
 - Цикл починається (мал. 39).
 - У будь-який момент тривале натискання кнопки  використовується для зупинки циклу приготування і повернення до вибору програми.
- Примітка. Під час циклу приготування ви можете налаштувати час кнопками + і -. Новий час автоматично зберігається через кілька секунд.



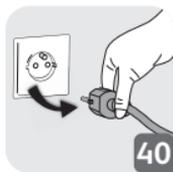
Завершення циклу та охолодження

- Звуковий сигнал вказує на кінець циклу. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть кнопку ОК. Тривалим натисканням можна повернутися в меню. Ви можете додати час, натискаючи на кнопки + або - і підтвердивши кнопку **OK**.
- Не ставте гарячий продукт у холодильник. Дотримуйтеся рецептури для правильного зберігання продукту.

Зберігання

- Молочні десерти зберігаються в холодильнику, і їх необхідно вжити одразу після приготування. Важливо! Багато рецептів приготування молочних десертів передбачають використання яєць. Щоб уникнути ризику, необхідно використовувати виключно свіжі яйця.

ОБСЛУГОВУВАННЯ:



- Завжди від'єднуйте прилад від розетки перед очищенням. (мал. 40).

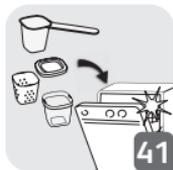
- Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду. Протирайте вологою ганчіркою з теплою мильною водою. Ретельно промийте і висушіть.

- Помийте банки, кришки, склянки та черпак у гарячій мильній воді або в посудомийній машині (мал. 41).

- Підставку і кришку пристрою можна мити гарячою мильною водою.

- Щоб очистити ємність всередині, достатньо просто протерти губкою – у жодному разі не використовуйте абразивні губки, які можуть пошкодити прилад. Не застосовуйте абразивні чистячі засоби. Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду.

- Щоб очистити основу від накипу, заповніть її білим оцтом до рівня MAX. Через годину видаліть оцет і очистіть основу за допомогою губки. Ретельно промийте перед повторним використанням.



ЗАПИТАННЯ Й ВІДПОВІДІ

• Яке молоко ви порекомендуєте, щоб із приготувати смачний йогурт?

Для приготування йогурту ми рекомендуємо використовувати цільне ультрапастеризоване молоко.

• Якщо в мене під рукою є лише напівзнежирене молоко, чи можна використовувати його?

Так, ви можете використовувати напівзнежирене молоко, у такому разі йогурт буде більш рідким. Для додаткової густоти ви можете додати прибіл. одну баночку цільного сухого молока до суміші.

• Яку закваску використовувати?

Замість закваски ви можете використовувати наявний у продажу чи власний йогурт або суху закваску.

• Чи потрібно ставити йогурт у холодильник відразу після закінчення циклу приготування?

Це не обов'язково. Якщо ви запускаєте цикл на ніч, можна зачекати ранку, а потім покласти в холодильник. Вам не обов'язково бути поруч з приладом, коли цикл завершиться.

• Іноді на кришці утворюється конденсат, що робити?

Це нормальне явище. Якщо по завершенні циклу приготування на кришці накопичується конденсована пара, зніміть кришку, не нахилиючи її, і злийте конденсат в раковину. Це допоможе уникнути потрапляння води в йогурт.

• Чи обов'язково наповнювати всі банки?

Ні. Якщо ви не хочете використовувати всі банки, закрийте отвори, що не використовуються, кришками банок або порожніми банками.

• Цукор слід додавати до або після?

Ви можете покласти цукор у йогурт під час приготування разом із закваскою. Також можна перед подачею на стіл додати цукор, мед, ванільний цукор, сироп тощо.

• Невеличка порада для успішного приготування йогурту...

Для приготування густих і однорідних йогуртів усі інгредієнти, які ви додаєте, мають бути кімнатної температури.

• Я обожнюю йогурти з фруктами. Чи можна додавати свіжі фрукти?

Кислотність сирих фруктів може вплинути на йогурт, тому ми рекомендуємо додавати фрукти у вигляді варення, соусу або компоту, а також варені фрукти. Можна додати свіжі фрукти під час подачі на стіл.

• Чи можна приготувати продукти з 2 різними смаками або 2 різних продукти за один раз?

Можна приготувати кілька продуктів за різними рецептами одночасно, якщо ви використовуєте ту ж програму і той же час приготування.

• Як отримати густіший йогурт?

Густота йогурту залежатиме від трьох чинників: тип молока, що використовується, час ферментації і закваска. Для густого йогурту слід віддавати перевагу цільному молоку або додати цільне сухе молоко.

Візьміть магазинний йогурт із найбільшим терміном придатності датою закінчення терміну придатності для використання в якості закваски. Чим більше час ферментації йогурту, тим густішим він буде.

• Чи обов'язково готувати з коров'ячого молока?

Можна використовувати інші види молока тваринного (козяче, овече) або рослинного (соєве) походження. Отриманий продукт буде більш рідким у порівнянні з приготованим з цільного коров'ячого молока.

• Як довго можна зберігати домашній йогурт?

Максимальний термін зберігання йогурту та білого сиру в одразу станоприготування. Молочні десерти необхідно вжити одразу після приготування.

• Чи можна придбати додаткові банки?

Ви можете знайти набори з 6 додаткових банок на сайті [Незадовільний результат приготуванняok.fr](http://Незадовільний_результат_приготуванняok.fr).

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Незадовільний результат приготування

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Йогурти/сири дуже водянисті.	Використання напівзнежиреного молока без додавання сухого молока (саме молоко, що використовується, недостатньо багате білками).	Додайте 1 баночку цільного сухого молока (2 в разі використання знежиреного молока) або використовуйте цільне молоко.
	Переміщення, удари або вібрації пристрою під час ферментації.	Не рухайте пристрій під час роботи. Не ставте його на холодильник.
	Закваска більше не ефективна.	Замініть закваску або марку йогурту/свіжого білого сиру. Перевірте термін придатності закваски або йогурту/свіжого білого сиру.
	Використання магазинного білого сиру або солодкого сирка, що пройшов термообробку. Тому він містить дуже мало активних ферментів.	Використовуйте 1 баночку свіжого білого сиру як закваску.

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Йогурти/сири дуже водянисті.	Прилад був відкритий під час циклу.	Не виймайте банки і не відкривайте пристрій до кінця циклу. Не залишайте пристрій на протязі під час роботи.
	До йогурту додано фрукти.	Спробуйте зварити фрукти або використовуйте соуси чи джеми (при кімнатній температурі). Сири фрукти випускають кислотні елементи, які перешкоджають утворенню йогурту. Можна додати свіжі фрукти під час подачі на стіл.
Йогурти/сири дуже водянисті.	Банки не були належним чином очищені/промиті (миття вручну або в посудомийній машині).	Перш ніж налити суміш у баночки, переконайтеся, що немає ніяких слідів рідини для миття посуду, мийного засобу або бруду на внутрішній поверхні баночки, що могло б завадити ферментації.
Йогурт занадто кислий.	Час ферментації занадто довгий.	Скоротіть час ферментації наступного разу.
Напівпрозора рідина (так звана сироватка) утворилася на поверхні або по боках йогурту після ферментації.	Надмірна ферментація.	Зменшіть час ферментації і/або додайте цільне сухе молоко.
Сир занадто гіркий або із сильним лимонним смаком.	Забгато сичужної закваски або лимонного соку.	Відрегулюйте додану кількість сичужної закваски або лимонного соку, щоб зберегти густоту, але отримати кращий смак.

ПРОБЛЕМИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПРОБЛЕМИ	МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ	РІШЕННЯ
Прилад не працює.	Підключення до розетки.	Насамперед перевірте підключення пристрою до розетки.
Пристрій підключений до розетки, але не працює.	Технічна проблема.	Зверніться до свого дилера або в авторизований сервісний центр SEB.
Мій продукт зіпсовано.	Підставка для баночок встановлена в перевернутому положенні.	Встановіть підставку правильно, щоб баночки знаходилися вище рівня води.
Я готую десерти (прог. 4 і 5). Пристрій увімкнувся і швидко піктограма почала блимати, пристрій видає переривчастий звуковий сигнал.	В основі пристрою немає води.	Вимкніть прилад і додайте воду в основу, як зазначено в інструкції. Зачекайте 2–3 хвилини і знову запустіть цикл приготування.
Пристрій вимкнувся після звукового сигналу під час циклу.	В основі пристрою більше немає води.	Ви можете обережно відкрити виріб, тримаючи за ручки ганчіркою або прихваткою, і додати воду.
З пристрою виходить багато пари.	Підставку для баночок або кришку приладу розташовано неправильно.	Правильно встановіть підставку для баночок або кришку.
Результат приготування не задовільний.	Невдалий вибір програми.	Переконайтеся в тому, що використано правильну програму залежно від типу приготування.
Помилка вибору програми.		Утримуйте натиснутою кнопку OK , щоб повернутися в початкове меню.

Ви бажаєте придбати набір додаткових баночок?

Відвідайте сайт:

www.accessoires.home-and-cook.fr

TEFAL/T-FAL* МІЖНАРОДНА ОБМЕЖЕНА ГАРАНТІЯ

 : www.tefal.com

Даний виріб ремонтується та обслуговується TEFAL/T-FAL протягом і після закінчення гарантійного терміну та протягом терміну служби на наступних умовах

Інформація про порядок придбання аксесуарів і витратних матеріалів доступна на інтернет-сайті TEFAL/T-FAL

UK

Гарантія:

TEFAL/T-FAL гарантує усунення будь-якого виробничого дефекту пов'язаного з недоліком матеріалів або складання, протягом гарантійного терміну, вказаного у доданому списку країн ***, починаючи з дати продажу. Гарантійний термін зазначено для кожної з країн.

Міжнародна Гарантія виробника покриває всі витрати, пов'язані з відновленням дефектного виробу до його первісного технічного стану через ремонт та/або заміну несправних деталей, включаючи вартість необхідної роботи з виявлення та усунення виявлених недоліків. На виріб TEFAL/T-FAL замість ремонту, несправний виріб може бути замінено. Зобов'язання TEFAL/T-FAL і Ваш вибір у рамках даної гарантії обмежені ремонтом виробу або його заміною.

Умови гарантії та винятки :

TEFAL/T-FAL не несе зобов'язання по гарантійному ремонту або заміні будь-якого виробу у випадку відсутності документу, що підтверджує дату продажу. Виріб повинен бути переданий в авторизований сервісний центр TEFAL/T-FAL. Адреси авторизованих сервісних центрів для кожної країни можна дізнатися на веб- сайті TEFAL/T-FAL, або зателефонувавши по відповідному телефону, вказаному у списку країн. Для забезпечення максимально якісного післяпродажного сервісу і постійного підвищення рівня задоволеності клієнтів, TEFAL/T-FAL можливе проводити опитування всіх клієнтів, які зверталися в авторизовані сервісні центри TEFAL/T-FAL для ремонту або заміни будь-якого виробу, з метою виявлення ступеня задоволеності якістю обслуговування.

Дана гарантія розповсюджується лише на вироби, що придбані і використовуються виключно в особистих побутових цілях і не розповсюджується на будь-які несправності, що могли виникнути в результаті неправильного або недбалого використання; невиконання інструкції по експлуатації TEFAL/T-FAL; самостійної зміни власником інструкції виробу чи його ремонту будь-де, крім як в авторизованих сервісних центрах TEFAL/T-FAL, а також на будь-які несправності, спричинені неправильним упакуванням виробу власником, або недбалою доставкою виробу будь-яким перевізником. Дана гарантія не розповсюджується на випадки нормального спрацювання виробу; його обслуговування або заміну витратних матеріалів або аксесуарів, а також несправності, викликані:

- Використанням води або витратних матеріалів невідповідного типу
- Механічними пошкодженнями або перевантаженням виробу
- Пошкодження або незадовільну роботу виробу, викликані невідповідністю напруги або частоти струму, зазначеними на виробі або в специфікації
- Накипом (очищення від накипу треба проводити у відповідності з інструкцією з експлуатації)
- Діями непереборної сили (нещасний випадок, пожежа, повінь, і т.д.
- Пошкодження будь-яких скляних або крихких елементів виробу
- Професійним використанням або використанням у комерційних цілях
- Пошкодження, викликані ударом блискавки або скачками напруги живлення.
- Потраплянням рідини, пилу або комах та інших подібних речовин всередину виробу (за винятком приладів з функціями, спеціально призначених для комах)

Права споживача, передбачені законодавством:

Дана Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL не порушує будь-які права споживача , передбачені законодавством країни про захист прав споживачів, включаючи права відносно торговельної організації, у якій виріб було придбано. Ця гарантія надає споживачеві специфічні законні права, проте не може суперечити правам споживача, що встановлені чинним законодавством країни, та споживач може мати також інші законні права , які змінюються від країни до країни або від регіону до регіону. Споживач може відстоювати будь-які законні права за своїм власним вибором.

Додаткова інформація:

Термін служби виробу, встановлений виробником відповідно до закону «Про захист прав споживачів», становить два роки з дати роздрібного продажу виробу або з дати виробництва, якщо дату продажу встановити неможливо. Дата виробництва визначається чотирма останніми цифрами повного артикулу виробу, зазначеного на його корпусі. Дві перші цифри відповідають номеру тижня виробництва, дві останні цифри- останнім цифрам року виробництва виробу.

*** У випадку, якщо виріб був придбаний в одній з перерахованих країн і використовувався у будь-якій іншій країні з наведеного списку, термін міжнародної гарантії TEFAL/T-FAL відповідає гарантійному строку країни використання виробу, навіть якщо виріб був придбаний в одній з інших перерахованих країн з іншим гарантійним терміном. Ремонт виробів, придбаних поза країною використання, може потребувати більш тривалого терміну, якщо дані вироби не поставляються TEFAL/T-FAL в країну використання; Якщо виріб не може бути відремонтовано в країні використання, Міжнародна Гарантія TEFAL/T-FAL обмежується заміною на аналогічний виріб або виріб, з аналогічною вартістю, коли це можливо.

Будь ласка, зберігайте даний документ для Вашої інформації та пред'явлення в авторизований сервісний центр при виникненні скарг, що покриваються даною гарантією.

Құрылғыны алғашқы рет пайдаланудан бұрын нұсқаулықты оқыңыз және келешекте пайдалану үшін сақтаңыз: дұрыс пайдаланбау SEB жауапкершілігінен босатады.

- Егер құрылғыны түсіріп алсаңыз, көрінетін зақымы немесе элементтерінде ақаулық болса, қолданбаңыз. Егер осы жағдай орын алса, құрылғыны бекітілген қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
- Егер қуат сымы зақымданған болса, қандай да бір қауіпті болдырмау үшін, ол өндірушімен, бекітілген қызмет көрсету орталығымен немесе сәйкес біліктілігі бар маманмен алмастырылуы қажет.
- Бұл құрылғының 1, 2 және 3 бағдарламаларын 3 және жоғары жастағы балалар ересек адамның қадағалауымен немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларын алған және қауіптерді толығымен түсінетін балалар қолдана алады. Құрылғыны тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді қадағалаусыз, 8 жасқа толмаған болса және ересек қадағалап жатпаса орындамауы керек. Құрылғыны және оның сымын 3 жастан кіші балалардан аулақ жерде сақтаңыз.

- Бұл құрылғының 4 және 5 бағдарламаларын 8 және жоғары жастағы балалар ересек адамның қадағалауымен немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларын алған және қауіптерді толығымен түсінетін балалар қолдана алады. Құрылғыны тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді қадағалаусыз, 8 жасқа толмаған болса және ересек қадағалап жатпаса орындамауы керек. Құрылғыны және оның сымын 8 жастан кіші балалардан аулақ жерде сақтаңыз.
- Бұл құрал физикалық, сезімталдық немесе ойлау қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалардың (балаларды қоса) қолдануына арналмаған. Олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлғаның бақылауымен және құралды пайдалану туралы нұсқаулары берілген жағдайда ғана қолдануына болады.
- Бұл құралды физикалық, сезімталдық немесе ойлау қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар тек жауапты адамның бақылауымен және құралды қауіпсіз түрде пайдалану туралы нұсқаулар беріліп, қауіптерді толық түсінген жағдайда ғана қолдана алады.

- Балалардың құрылғымен ойнамауын және құрылғыны ойыншық ретінде пайдаланбауын қадағалау қажет.
- Жылыту элементінің беткі жағы пайдаланғаннан кейін ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыңыз тек үйде тұрмыстық аспаздық мақсатта пайдалану үшін арналған. Құрылғы кепілдікке кірмейтін келесі жағдайларда пайдалануға арналмаған: дүкендердегі қызмет көрсетішулер асүйі, кеңселер және басқа кәсіби жұмыс орталарында; мейрамханаларда, мотельдерде және басқа тұрғын аудандарында; жатақ және таңғы ас сияқты орталар.
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа батыруға болмайды.
- Құрылғыны тазалау және сақтау туралы ақпарат алу үшін пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.
- Сақ болыңыз: Дұрыс пайдаланбау жарақат алуға себеп болады.

ҚОРШАҒАН ОРТА



Қоршаған ортаны қорғауға өз септігіңізді тигізіңіз!

- ① Сіздің құралдың құрамында қалпына келетін және қайта қолдануға болатын бағалы материалдар бар.
- ➔ Оны жергілікті жинау нүктесіне апарыңыз.

КК

СИПАТТАМАСЫ

- 1 Құрылғының қақпағы
- 2 Бу шығатын тесіктері
- 3 Әйнек құмыра қақпақтары
- 4 Електер
- 5 Електерді ұстайтын тұтқалар
- 6 Әйнек құмыралар
- 7 Құмыра тұғыры
- 8 Жылдам йогурт және сүт десерттеріне арналған су ыдысы
- 9 Негіз
- 10 Ожау
- 11 Басқару панелі
 - a Бағдарлама және қалған уақыт дисплейі
 - b Ағымдағы кезең дисплейі
 - c Жылдам йогурт бағдарламасының дисплейі
 - d Йогурт бағдарламасы
 - e Сүзбе бағдарламасы
 - f Сүт десертінің бағдарламасы
 - g Пудинг бағдарламасы
 - h ОК түймесі
 - i "Бағдарлама" түймесі
 - j – Уақыт түймесі
 - k + Уақыт түймесі

НҰСҚАУЛАР

Алғашқы қолданудан бұрын



- Құрылғының ішіндегі және сыртындағы барлық қаптаманы, жапсырмаларды және әртүрлі керек-жарақтарды алып тастаңыз (сур. 1).
- Құмыраларды, қақпақтарды, електерді, тұғырды, қақпақ пен ожауды жылы сабынды сумен жуыңыз. Ыдыстың ішкі жағын ысқышпен тазалаңыз. Ысқыштың қыратын жағын пайдаланбаңыз, себебі құрылғыны зақымдауы мүмкін. Құрылғыны тазалау үшін қыратын тазартқыш құралдар қолданбаңыз. Құрылғының басты бөлігін ешқашанда суға батырмаңыз.

Пайдалану барысында



- ⚠️ Қақпақта үш бу шығатын тесік бар. "Десерт" режимінде күйіп қалу қаупін болдырмау үшін қолдарыңызды осы тесіктердің үстіне қоймаңыз (сур. 2).
- Құрылғыны пайдалану барысында жылжытпаңыз және қақпағын ашпаңыз. Құрылғыны дірілдейтін жерлерге (тоңазытқыштың үсті сияқты) немесе желдету ағыны бар жерге қоймаңыз. Бұл нұсқауларды орындау рецептілердің сәтті шығуына септігін тигізеді.

Кезеңнің соңында



- ⚠️ **Десерт функциясын пайдаланғаннан кейін** күйіп қалу қаупін болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз және қақпақты ашпастан немесе тұғырды жылжытпастан бұрын сәл күтіңіз. Тұғырды құмырамен бірге жылжыту үшін қолғап немесе орамал қолданыңыз (сур. 3). Пісіргеннен кейін құмыраларды жалаң қолмен алмаңыз немесе ұстамаңыз.



- Пісіру аяқталғаннан кейін қақпақта бу жиналуы мүмкін. Егер солай болса, десертке су ақпауы үшін қақпақты бір жағынан ашып, шұңғылшаға төгіңіз (сур. 4a-b).



- Әйнек құмыраларды мұздатқышқа немесе мұздатқыш бөліміне салмаңыз. Оларды микротолқынды пешке салмаңыз. Оларға дәнекерлейтін шам қолданбаңыз.
- Әйнек құмыраларға өте ыстық сұйықтық құймаңыз.
- Негіз суығаннан кейін қалған суды сорғышпен алып тастауға болады.

Өрдайым сәтті пісіру үшін мына бірнеше ережені орындаңыз.

ҰСЫНЫСТАР

Жылдам йогурттар	1-ші бағдарлама	
Йогурттар	2-ші бағдарлама	
Сүзбе	3-ші бағдарлама	

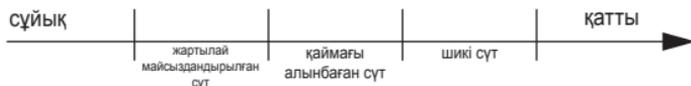
КК

ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ТАҢДАУ

Сүт

Қандай сүт түрін пайдалану керек?

Барлық рецепттер (басқалай айтылған болмаса) сиыр сүтін пайдаланып әзірленеді. Соя сүті, қойдың сүті немесе ешкінің сүті сияқты өсімдік сүтін пайдалана аласыз (1 - жылдам йогурттар бағдарламасынан басқа), бірақ сүттің қаттылығы пайдаланған сүтке байланысты өзгеруі мүмкін. Құрылғыңыз үшін төменде сипатталған "шикі" және "ұзақ мерзімді" сүт түрлерінің барлығын пайдалануға болады:



ЕСКЕРТПЕ: Ең жақсы нәтиже алу үшін қаймағы алынбаған, ұзақ мерзімді ультрапастерленген сүт пайдаланыңыз. Шикі (жаңа сауылған) сүтті қайнатып, суытыңыз және бетін алыңыз.

- **Стерилизацияланған ұзақ мерзімді сүт:** бұл қаймағы алынбаған ультра пастерленген сүт қатты йогурт жасауға мүмкіндік береді. Егер жартылай майсыздандырылған сүт пайдалансаңыз, йогуртыңыз сұйық болады. Дегенмен, 1-2 шыныаяқ сүт ұнтағын қосу арқылы жартылай майсыздандырылған сүт пайдалан аласыз.
- **Пастерленген сүт:** мұндай сүттен бетінде аз ғана қаймағы бар кілегейлі йогурт шығады.
- **Шикі (фермерлік) сүті:** пайдаланудан бұрын қайнату керек. Сақтық ретінде бұл сүтті ұзақ уақыт бойы қайнату ұсынылады.

Шикі сүтті алғашқы қайнатусыз пайдалану қауіпті болады. Одан кейін, сүтті құрылғыда пайдаланудан бұрын суытыңыз. Шикі сүттен дайындалған йогурттың көмегімен ұйыту ұсынылмайды.

- **Сүт ұнтағы:** сүт ұнтағынан өте кілегейлі йогурт дайындауға болады. Өндірушінің қаптамасында көрсетілген нұсқауларды орындаңыз.

Ашытқылар

Йогурттар үшін

Мынаны пайдалана аласыз:

- Келешекте ұзақ мерзімге дейін пайдалануға болатын дүкеннен сатып алынған **табиғи йогурт** ; оның құрамында қатты йогурт үшін аса белсенді ұйытқы бар.
- **Ұнтақты ашытқы.** Егер солай жасасаңыз, ашытқының нұсқауларында көрсетілген белсендіру уақытын қадағалаңыз. Бұл ашытқыларды үлкен дүкендерден, дәріханалардан және кейбір пайдалы ас дүкендерінен таба аласыз.
- **Өзіңіз дайындаған йогурт** – бұл қарапайым және жақында жасалған болуы тиіс. Бұл қайта ашыту деп аталады. 5 қайта ашытудан кейін қолданылған йогурт белсенді ашытқылармен таусылады, сондықтан қоюлық деңгейі аз йогурт жасалады. Одан кейін дүкеннен сатып алынған йогуртпен немесе ұнтақты ашытқымен бастай аласыз.

ЕСКЕРТПЕ: Жылытылған сүт бар болса, бастапқы ұйытқыны қосу алдында ол бөлме температурасына дейін суығанша күтіңіз.

ЕСКЕРТПЕ: Тым жоғары жылу бастапқы ұйытқының қасиеттерін бұзуы мүмкін.

Ірімшікке негізделген басқа рецепттер:

сүзбе және petits Délices

- Ашытқы: ірімшік дайындауды бастау үшін сізде жаңа сүзбе пайдалану керек.
- Мәйек ферменті: ірімшік рецепттерін жасау үшін мәйек ферментінің бірнеше тамшысын қосу керек (оны дәріханадан немесе арнайы органикалық дүкеннен сатып алуға болады).

Кеңес: мәйек ферментін 1 ас қасық лимон шырынымен ауыстыруға болады.

Қашан тәтті қосуға болады?

Йогурт және сүзбе үшін:

Йогурттарыңызға жеуден бұрын тәтті қосуға немесе ашыту кезіндегі сияқты сүтке қант қосу және ерігенге дейін шанышқымен немесе бұлғауышпен араластыру арқылы дайындаудан бұрын қосуға болады.

КК

ЙОГУРТТАР ЖАСАУ (1 ЖӘНЕ 2 БАҒДАРЛАМАЛАРЫ)

Қоспаны дайындау



- Сізге сүт (әсіресе, қаймағы алынбаған сүт) және ашытқы (Ингредиенттерді таңдау бөлімін қараңыз) қажет.
- Егер йогуртты ашытқы ретінде пайдалансаңыз: жақсы қоспа дайындау үшін йогуртты біраз сүт қосып, бірқалыпты паста жасау үшін шанышқымен немесе бұлғауышпен ақырындап қопсытыңыз. Одан кейін, қалған сүтті қосып, үздіксіз араластырыңыз.
- Қоспаны құмыраларға құрылғымен берілген ожаумен бөліңіз (сур.5).

6 құмыра үшін: 750 мл сүт, таңдауыңыз бойынша ашытқы.

12 құмыра үшін: 1,5 литр сүт, таңдауыңыз бойынша ашытқы.

Құмыралар саны	Сүттің мөлшері	Ашытқы
6	750 мл	1 құмыра йогурт немесе 1 пакет ұнтақты ашытқы
12	1,5 литр	1 құмыра йогурт немесе 1 пакет ұнтақты ашытқы



Ескертпе:

Егер бұл құмыраларды әркез пайдаланғыңыз келмесе, қолданылмаған тесіктерді бос құмырамен немесе құмыра қақпағымен толтырыңыз (сур.6). Бұл йогурттың ферменттеу уақытына әсер етпейді.



ЖЫЛДАМ ЙОГУРТТАР (1-ШІ БАҒДАРЛАМА)

Құрылғыны дайындау

- ⚠ Құрылғы негізін **MAX** деңгейіне дейін сумен толтырыңыз (сур. 7).

ЕСКЕРТПЕ: Егер су қосуды ұмытып кетсеңіз, ескертетін дабыл естіледі.

- ⚠ Тұғырды құрылғының негізіне қойыңыз (сур. 8). Құмыралар асылып тұруы керек (сур. 9).
- Толтырылған құмыраларды қақпақтарынсыз тұғырдағы кеңістікке іліңіз (сур. 10).
- Құрылғыны қақпақпен жабыңыз (сур. 11).
- Құрылғыны қосыңыз.
- P1 жылдам йогурт бағдарламасы әдепкідей таңдалады.
- Раптау үшін **OK** түймесін басыңыз.
- Әдепкі уақыт экранда көрсетіледі: 4сағ00.
- Уақытты қажет болса, + және – түймелерімен реттеңіз.
- Раптау үшін **OK** түймесін басыңыз.
- Кезең басталады (сур. 12).
- Кезеңді кез келген уақытта тоқтату және бағдарлама таңдау мәзіріне қайту үшін **OK** түймесін басып тұрыңыз.



Кезеңнің соңы және суыту



- Кезең соңында сигнал дыбысы көрсетіледі. Сигнал дыбысын тоқтату үшін ОК түймесін басыңыз. Оны ұстап тұру сізді мәзірге қайтарады. + және – түймелерінің көмегімен қосымша уақыт қосуға және түймесімен растауға болады.
- Кезеңнің соңында құмыраларды қақпақтарымен (сур. 13) жабыңыз және йогуртты қатқанша дейін тоңазытқышқа ең аз 4 сағаттай қойыңыз.

KK

Сақтау

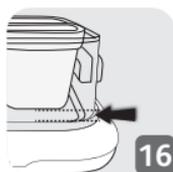
- Табиғи йогурттарды тоңазытқышта ең көп 7 күн сақтауға болады. Басқа йогурт түрлерін жылдам жеп қою керек.



ЙОГУРТТАР (2-ШІ БАҒДАРЛАМА)

Құрылғыны дайындау

-  **Су ыдысына су құймаңыз (сур. 14).**
-  Тұғырды құрылғының негізіне қойыңыз (сур. 15). Құмыралар асылып тұруы керек (сур. 16).
- Толтырылған құмыраларды қақпақтарынсыз тұғырдағы кеңістікке іліңіз (сур. 17).
- Құрылғыны қақпақпен жабыңыз (сур. 18).
- Құрылғыны қосыңыз.
-  түймесін 2-ші "йогурт"  бағдарламасын таңдау үшін басыңыз.
- Уақытты + және – түймелерімен реттеңіз
- Растау үшін түймесін басыңыз.
- Кезең басталады (сур. 19).
- Кезеңді кез келген уақытта тоқтату және бағдарлама таңдау мәзіріне қайту үшін түймесін басып тұруға болады.



Ферменттеу уақыты

- Йогурттың ферменттеу уақытына негіз ингредиенттері және қажетті нәтижеге байланысты 6-12 сағаттай қажет.



Кезеңнің соңы және суыту



- Йогурт жасау (2-ші бағдарлама) режимінде құрылғыңыз кезеңнің соңында дыбыстық сигнал шығармастан автоматты түрде тоқтайды.
- Кезеңнің соңында құмыраларды қақпақтарымен (сур. 20) жабыңыз және йогуртты қатқанша дейін тоңазытқышқа ең аз 4 сағаттай қойыңыз.

Сақтау

- Табиғи йогурттарды тоңазытқышта ең көп 7 күн сақтауға болады. Басқа йогурт түрлерін жылдам жеп қою керек.



СҮЗБЕ НЕМЕСЕ PETITS DÉLICES (3-ШІ БАҒДАРЛАМА)

Қоспаны дайындау

КК



Бұл негіз қоспасы ірімшікке негізделген рецепттің 2 түрімен бірдей.

- Сізге сүт (қаймағы алынбаған сүт) және жаңа сүзбе керек.

- Жақсы қоспа дайындау үшін сүзбені біраз сүт қосып, бірқалыпты паста жасау үшін шанышқымен немесе бұлғауышпен ақырындап қопсытыңыз. Одан кейін, қалған сүтті қосып, үздіксіз араластырыңыз.



- Мәйек ферментін немесе лимон шырынын (лимон шырыны қолайлы) қосыңыз.

- Електерді құмыраларға орналастырыңыз және олар төменгі қалыпта екеніне көз жеткізіңіз (сур.21).

- Құрылғымен бірге берілген ожаудың көмегімен (сур. 22) құмыраларды тұтқасынан асырмай, електерді төгуге алатындай етіп толтырыңыз.

6 құмыра үшін: 750 мл сүт, 100 г жаңа сүзбе, 4 тамшы мәйек ферменті немесе бір ас қасық лимон шырыны.

12 құмыра үшін: 1,5 литр сүт, 100 г жаңа сүзбе, 6 тамшы мәйек ферменті немесе бір ас қасық лимон шырыны.

Құмыралар саны	Сүттің мөлшері	Жаңа сүзбе мөлшері	Мәйек ферменті НЕМЕСЕ лимон шырыны	
6	750 мл	100 г	4 тамшы	1 ас қасық
12	1,5 литр	100 г	6 тамшы	1 ас қасық

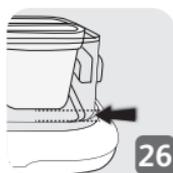


Ескертпе:

Егер бұл құмыраларды әркез пайдаланғыңыз келмесе, қолданылмаған тесіктерді бос құмырамен немесе құмыра қақпағымен толтырыңыз (сур.23). Бұл сүзбенің ферменттеу уақытына әсер етпейді.

Құрылғыны дайындау

- ⚠ **Негізге су құймаңыз (сур. 24).**
- ⚠ Тұғырды құрылғының негізіне қойыңыз (сур. 25). Құмыралар асылып тұруы керек (сур. 26).
- Толтырылған құмыраларды қақпақтарынсыз тұғырдағы кеңістікке іліңіз (сур. 27).
- Құрылғыны қақпақпен жабыңыз (сур. 28).
- Құрылғыны қосыңыз.
- 🗲 түймесін "сүзбе" 3-ші бағдарламаны таңдау үшін тағы бір рет басыңыз. 📱
- Бағдарламаны растау үшін **OK** түймесін пайдаланыңыз.
- Уақытты + және – түймелерімен реттеңіз.
- Растау үшін **OK** түймесін басыңыз.
- Кезең басталады (сур. 29).
- Кезеңді кез келген уақытта тоқтату және бағдарлама таңдау мәзіріне қайту үшін **OK** түймесін басып тұрыңыз.



Ферменттеу уақыты

- Қоспаға (сүзбе немесе petits Délice) және таңдалған рецептіге байланысты ферменттеу уақыты 12-24 сағат болады.

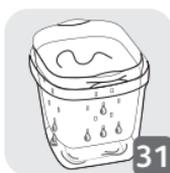
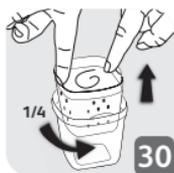


Кезеңнің соңы

- Сүзбе (3-ші бағдарлама) режимінде құрылғыңыз кезеңнің соңында дыбыстық сигнал шығармастан автоматты түрде тоқтайды.

Төгу, сақтау және суыту

- Кезеңнің соңында електі тұтқалардан ұстап көтеріңіз және оны төгу қалпына қою үшін құмырада ішінде жартылай бұраңыз (сур. 30 -31). 15 минуттай ағызыңыз және сарысуды* алыңыз.
- Електерді құмырадағы төменгі қалыпқа қайтарыңыз да, құмыра қақпақтарын жабыңыз (сур.32). Сүзбе дұрыстап қалып алғанша дейін тоңазытқышқа ең аз 4 сағаттай қойыңыз.
- Оны жеуден бұрын араластырыңыз және тегістеңіз.



* Ірімшікке негізделген рецептілер жасаған кезде сарысу деп аталатын сұйықтық пайда болады. Төгетін сарысу мөлшері ақырғы нәтиженің құрғақтығына әсер етеді. Бұл зиянды емес, шынында көптеген пайдалы минералдар болады.

Сақтау

- Ірімшікке негізделген рецептілер салқындатылған күйде сақталуы және 7 күн ішінде тұтынылуы тиіс.



СҮТ ДЕСЕРТТЕРІ (4-ШІ БАҒДАРЛАМА)



ПУДИНГТЕР (5-ШІ БАҒДАРЛАМА)

Құрылғыны дайындау

- Құрылғы негізін **MAX** деңгейіне дейін сумен толтырыңыз (сур. 34).
- ⚠ Тұғырды құрылғының негізіне қойыңыз (сур. 35). Құмыралар асылып тұруы керек (сур. 36).

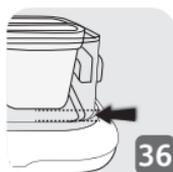


Ескертпе:

Егер бұл құмыраларды әркез пайдаланғыңыз келмесе, қолданылмаған тесіктерді бос құмырамен немесе құмыра қақпағымен толтырыңыз (сур.23).

- Толтырылған құмыраларды қақпақтарынсыз тұғырдан іліңіз (сур. 37).
- Құрылғыны қақпақпен жабыңыз (сур. 38).
- Құрылғыны қосыңыз.
- 4-ші "Сүт десерттері" бағдарламасын немесе 5-ші "Пудингтер" бағдарламасын  түймесімен таңдаңыз.
- Бағдарламаны растау үшін  түймесін пайдаланыңыз.
- Рецептіні пісіру уақытын + және – түймелерінің көмегімен таңдаңыз.
- Растау үшін  түймесін басыңыз.
- Кезең басталады (сур. 39).
- Кезеңді кез келген уақытта тоқтату және бағдарлама таңдау мәзіріне қайту үшін  түймесін басып тұрыңыз.

Ескертпе: Пісіру барысында уақытты + және – түймелерімен реттей аласыз. Жаңа уақыт бірнеше секундтан кейін автоматты түрде сақталады.



КК



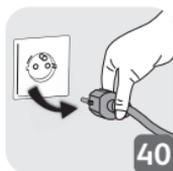
Кезеңнің соңы және суыту

- Кезең соңында сигнал дыбысы көрсетіледі. Сигнал дыбысын тоқтату үшін ОК түймесін басыңыз. Оны ұстап тұру сізді мәзірге қайтарады. + және – түймелерінің көмегімен қосымша уақыт қосуға және **OK** түймесімен растауға болады.
- Ыстық десерттерді тоңазытқышқа салмаңыз. Десертті сақтау нұсқауын рецептіден қараңыз.

Сақтау

- Сүт десерттері салқындатылған күйде сақталуы және жасалғаннан кейін жылдам жеп қойылуы керек.
Маңызды: Көптеген сүт десерттері жұмыртқамен жасалады. Қауіпті болдырмау үшін осы барлық рецептілерде жаңа жұмыртқа пайдалану керек.

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ



- Құрылғыны тазалаудан бұрын әрдайым ажыратып қойыңыз (сур. 40).

- Құрылғының басты бөлігін ешқашанда суға батырмаңыз. Дымқыл шүберекпен және жылы сабынды сумен тазалаңыз. Жақсылап шайып, кептіріңіз.



- Құмыраларды, қақпақтарды, електерді және ожауды жылы сабынды сумен немесе ыдыс жуғыш машина жуыңыз (сур.41).

- Құрылғының тұғырын және қақпағын жылы сабынды сумен тазалауға болады.

- Ыдыстың ішкі жағын ысқышпен тазалаңыз. Ысқыштың қыратын жағын пайдаланбаңыз, себебі құрылғыны зақымдауы мүмкін. Құрылғыны тазалау үшін қыратын тазартқыш құралдар қолданбаңыз. Құрылғының басты бөлігін ешқашанда суға батырмаңыз.

- Негіз қағын кетіру үшін оны ақ сірке суымен МАХ таңбасына дейін толтырыңыз. Бір сағаттан кейін сірке суын төгіп тастаңыз да, негізді ысқышпен тазалаңыз. Келесі пайдалану алдында жақсылап шайыңыз.

СҰРАҚТАР МЕН ЖАУАПТАР

- **Йогурт жақсы шығуы үшін қандай сүт пайдалануды ұсынасыз?**

Йогурттарыңыз әрдайым жақсы шығуы үшін біз қаймағы алынбаған ультрапастерленген сүт пайдалануды ұсынамыз.

- **Егер менде тек жартылай майсыздандырылған сүт болса, оны пайдалана аламын ба?**

Иә, жартылай майсыздандырылған сүтті пайдалануға болады, бірақ йогурттарыңыз сұйықтау болады. Қаттылығы үшін қоспаңызға бірдей мөлшердегі қаймағы алынбаған ұнтақты сүт қосыңыз.

• **Қандай ашытқы пайдалануға болады?**

Ашытқы ретінде дүкеннен сатып алынған немесе үй йогуртын, не болмаса ұнтақты ашытқы түрін пайдалана аласыз.

• **Йогурттарды жылыту кезеңінен кейін дереу тоңазытқышқа салуға бола ма?**

Бұлай жасау аса қажет емес. Егер кезеңді түнгі уақытқа қалдырсаңыз, оны тоңазытқышқа салудан бұрын таңертеңге дейін күте аласыз. Кезең аяқталған кезде сол жерде болу қажет емес.

• **Қақпақты кейде конденсация пайда болады: не істей аламын?**

Бұл қалыпты жағдай. Бағдарламаның соңында, егер қақпақты біршама су буының конденсациясы пайда болса, қақпақты аудармастан көтеріңіз де, шұңғылшаға апарыңыз. Осылайша қақпақтағы су тамшылары йогуртқа ақпайды.

• **Барлық құмыраларды пайдалануым керек пе?**

Жоқ. Егер барлық құмыраларды пайдаланғыңыз келмесе, қолданылмаған бос орынды құмыра қақпақтарымен немесе бос құмыралармен толтырыңыз.

• **Қантты дейін немесе кейін қосу керек пе?**

Йогуртқа қантты ашытқымен бір уақытта қосуға болады. Жеуден бұрын қант, бал, ванильді қант, шәрбат және тағы басқа қосуға болады!

• **Жақсы йогурт жасайтын кеңес беріңіз...**

Консистенциясы жақсы қатты йогурт үшін барлық ингредиенттер қосылған кезде бөлме температурасында болуы тиіс.

• **Мен жеміс йогурттарын жақсы көремін. Жаңа піскен жеміс қосуға бола ма?**

Шикі жемістің қышқылдығы йогуртты қоюлайтындықтан, біз тосап, езбе немесе пісірілген жеміс ретінде қосуды ұсынамыз. Дегенмен, йогуртты жеуді бастаған кезде жеміс қосуға болады.

• **Бірдей кезеңде 2 дәм/рецепт жасай аламын ба?**

Бірдей уақытта бірнеше рецепті жасай аласыз, себебі бірдей бағдарлама және бірдей пісіру уақыты пайдаланылады.

• Қаттырақ йогуртты қалай жасауға болады?

Йогурттардың қаттылығы 3 факторға байланысты: қолданылған сүт түріне, ферменттеу уақытына және ашытқы түріне. Өте қатты йогурттар үшін қаймағы алынбаған сүтті немесе ұнтақты қаймағы алынбаған сүтті пайдаланыңыз. Дүкеннен сатып алынған йогуртты ашытқы сияқты жарамдылық мерзіміне дейін пайдаланыңыз. Ферменттеуге ұзағырақ қалдырсаңыз, йогуртыңыз қаттырақ болады.

• Рецепттерімді сиыр сүтінен жасауым керек пе?

Басқа жануардың сүтін (қойдың немесе ешкінің сүті) немесе өсімдікке негізделген сүт (мыс: соя) пайдалану болады. Олар қаймағы алынбаған сиыр сүтіне қарағанда сұйықтау болады.

• Үйде жасалған йогурттан қанша уақыт сақталады?

Йогурттарды және сүзбелерді тоңазытқышта ең көп 7 күн сақтауға болады. Сүт десерттері жасалғаннан кейін жылдам жеп қойылуы керек.

• Қосымша құмыра сатып алуға бола ма?

Веб-сайттан 6 қосымша құмыра жинағын сатып алуға болады www.accessoires.home-and-cook.fr.

Соңғы нәтиже ақаулықтары

АҚАУЛЫҚТАР	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ШЕШІМІ
Йогурттар/ірімшікке негізделген рецептілер тым сұйық.	Жартылай майсыздандырылған сүтті ұнтақты сүт қоспастан қолданылады (сүт өздігінен протеиндерге бай емес).	Қаймағы алынбаған ұнтақты сүттің 1 йогурт құмыра (2 майсыздандырылған сүт құмыра) немесе қаймағы алынбаған сүт пайдаланыңыз.
	Құрылғы жылжытылған немесе ферменттеу барысында соққыға немесе дірілге ұшыраған.	Құрылғыны пайдалану барысында жылжытпаңыз. Оны тоңазытқышқа салмаңыз.
	Ашытқы енді белсенді емес.	Ашытқыны немесе йогурт/жаңа сүзбе маркасын өзгертіңіз. Ашытқының немесе йогурттың/сүзбенің жарамдылық мерзімін тексеріңіз.
	Дүкеннен сатып алынған жылы сүзбе немесе ұсақ кептірілген ірімшік қолданылды. Оның құрамында бірнеше белсенді ашытқылар бар.	Ашытқы ретінде 1 құмыра жаңа сүзбе қолданыңыз.

АҚАУЛЫҚТАР	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ШЕШІМІ
Йогурттар/ірімшікке негізделген рецептілер тым сұйық.	Құрылғы кезең барысында ашылды.	Кезең аяқталғанша дейін құмыраларды алмаңыз немесе құрылғыны ашпаңыз. Құрылғыны пайдалану барысында ауа ағынынан қашық сақтаңыз.
	Йогуртқа жеміс қосылды.	Оның орнына пісірілген жеміс, компот немесе тосап (бөлме температурасындағы) пайдаланыңыз. Шикі жемістердің қышқалы йогурттың дұрыс шығуына жол бермейді. Дегенмен, йогуртты жеуді бастаған кезде жеміс қосуға болады.
Йогурттар/ірімшікке негізделген рецептілер тым сұйық.	Құмыралар дұрыс тазартылмаған/ шайылмаған (қолмен немесе ыдыс жуғыш машинамен).	Қоспаны құмыраларға құюдан бұрын құмыралардың ішінде ыдыс жуатын сұйықтықтың, тазалау өнімінің немесе кір қалмағанына көз жеткізіңіз, себебі бұл ферменттеуге себеп болады.
Йогурттар тым қышқыл.	Ферменттеу уақыты тым қысқа болды.	Келесі кезеңде ферменттеу уақытын азайтыңыз.
Ферменттеудің соңында йогурттың бетінде немесе жанында мөлдір сұйықтық (сарысу деп аталады) пайда болды.	Ферменттеу уақыты тым қысқа болды.	Ферменттеу уақытын азайтыңыз және/немесе қаймағы алынбаған сүт қосыңыз.
Менің ірімшікке негізделген рецептім тым ащы немесе лимон дәмі көп.	Артық мәйек ферменті немесе лимон шырыны.	Қаттылықты сақтау, бірақ жақсы дәм алу үшін мәйек ферментінің немесе лимон шырынының мөлшерін реттеңіз.

Жұмыс істеу ақаулықтары

АҚАУЛЫҚТАР	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕР	ШЕШІМІ
Құрылғы жұмыс істемейді.	Қуат байланысы.	Алдымен, құрылғы қуат көзіне дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.
Құрылғы дұрыс қосылған, бірақ жұмыс істемейді.	Техникалық ақаулық.	Дилерге немесе бекітілген SEB қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Ортадағы қоспа дұрыстап аударылмаған.	Құмыра тұғыры дұрыс орналастырылмады.	Тұғырды құмыралар ілініп тұратындай орналастырыңыз.
Мен десерт жасап жатырмын (бағд. 4 және 5). Құрылғы іске қосылды және белгіше жылдам жыпылықтай бастады да, құрылғыдан сигнал дыбысы шыға бастады.	Құрылғы негізінде су жоқ.	Құрылғыны тоқтатыңыз және негізге суды нұсқауларда көрсетілгендей құйыңыз. 2-3 минут күтіңіз де, кезеңді қайта іске қосыңыз.
Кезең барысында дыбыс шыққаннан кейін құрылғы өшірілді.	Құрылғының негізінде су қалмаған.	Құрылғыны тұтқасынан орамалмен немесе қолғаппен ұстап ақырындап ашыңыз да, су қосыңыз.
Құрылғыдан көп бу шығады.	Құмыра тұғыры немесе құрылғы қақпағы дұрыс қойылмаған.	Құмыра тұғырын немесе қақпақты дұрыстап орналастырыңыз.
Қоспа жақсылап аударылмаған.	Қате бағдарлама таңдалған.	Қалаған рецепті үшін дұрыс бағдарлама пайдаланғаныңызды тексеріңіз.
Мен қате бағдарлама таңдадым.		Бастапқы мәзірге оралу үшін OK түймесін басып тұрыңыз.

КК

Сіз қосымша құмыралар жинағын сатып алғыңыз келе ме?
Мында өтіңіз:

www.accessoires.home-and-cook.fr

TEFAL/T-FAL * ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ШЕКТЕУЛІ КЕПІЛДІГІ

 : www.tefal.com

Осы бұйым кепілді мерзім ішінде және кепілді мерзім аяқталғаннан кейін TEFAL/T-FAL компаниясымен жөнделеді.

Керек-жарақтар мен шығын материалдарын сатып алу тәртібі туралы ақпарат TEFAL/T-FAL ғаламтор-сайтында қолжетімді.

Көпіндік:

TEFAL/T-FAL фирмасы сатылған күннен бастап қоса ұсынылған елдер тізімінде*** көрсетілген кепілді мерзім ішінде материалдардың немесе жинақтаудың кемшілігімен байланысты кез келген өндірістік ақауды жоюға кепілдік береді. Кепілді мерзім әр ел үшін көрсетілген.

Өндірушінің Халықаралық Кепілдігі табылған кемшіліктерді жою бойынша қажетті жұмыстардың құнын қоса алғанда, ақаулы бөлшектерді жөндеу немесе ауыстыру арқылы оның бастапқы техникалық күйіне дейін ақаулы бұйымды қалпына келтірумен байланысты барлық шығындарды өтейді. TEFAL/T-FAL компаниясының таңдауы бойынша ақаулы бұйымды жөндеудің орнына оны ауыстыру жүргізілуі мүмкін. Осы кепілдік шеңберіндегі TEFAL/T-FAL міндеттемесі және Сіздің таңдауыңыз бұйымды жөндеумен немесе оны ауыстырумен шектеледі.

Кепілдіктер шарттары мен ерекшеліктері:

TEFAL/T-FAL бұйымының сатылған күнін растайтын құжат жоқ болған жағдайда кез келген бұйымды кепілдікті жөндеу немесе ауыстыру бойынша міндеттемелерді атқармайды. Бұйым TEFAL/T-FAL уәкілетті қызмет көрсету орталығына берілуі тиіс. Әр елге арналған уәкілетті қызмет көрсету орталығының мекен-жайларын TEFAL/T-FAL веб-сайтынан немесе елдер тізімінде көрсетілген сәйкес телефон бойынша қоңырау шалу арқылы білуге болады. Сатылғаннан кейін ер жақсы қызмет көрсетуді және клиенттерге қызмет көрсетуді үздіксіз жақсартуды қамтамасыз ету үшін TEFAL/T-FAL қандай да бір бұйымды жөндеу немесе ауыстыру үшін TEFAL/T-FAL уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласқан барлық клиенттерден қызмет көрсетудің сапасына қанағаттану деңгейін айқындау мақсатында сұрау жүргізуі мүмкін. Осы кепілдіктің өрекеті тек жеке тұрмыстық мақсаттар үшін сатып алынған және сол мақсаттарда қолданылатын бұйымдарға ғана жүреді және дұрыс қолданбаудың немесе ұқыпсыз қолданудың; TEFAL/T-FAL фирмасының пайдалану бойынша нұсқауларын орындамаудың; иесінің бұйымның құрылымын өз бетінше өзгертуінің немесе оны тек TEFAL/T-FAL уәкілетті қызмет көрсету орталықтарынан басқа жерде жөндеудің нәтижесінде туындауы мүмкін қандай да бір ақауларға, сонымен қатар иесінің бұйымды дұрыс қаптамаудың немесе кез келген тасымалдаушымен бұйымды ұқыпсыз жеткізілуінің нәтижесінде туындаған кез келген ақауларға жүрмейді. Осы кепілдіктің өрекеті, сондай-ақ, бұйым қалыпты тозған; оған қызмет көрсеткен немесе шығын материалдарын немесе керек-жарақтарын ауыстырған жағдайда; сонымен қатар:

- сәйкес емес түрдегі суды немесе шығын материалдарын қолданудан
- бұйымның ішіне сұйықтықтың, шаң-тозаңның немесе жәндіктердің енуінен (жәндіктермен күресу үшін арнайы шығарылған құралдардан басқа)
- бұйымның механикалық зақымдануларынан немесе аса жүктелуінен
- бұйымда немесе сипаттағанда көрсетілген кернеуге немесе тоқтың жиілігіне сәйкессіздіктен туындаған бұйымның зақымдануынан немесе қанаттанарлықсыз жұмысынан
- қақтан (қақтан тазалау пайдалану бойынша нұсқауларға сәйкес жүргізілуі керек)
- жеңе алмайтын күштің әсерінен (қайғылы оқиға, өрт, су тасқыны және т.б.)
- бұйымның қандай да бір шыны немесе сынғыш құрауыштарының зақымдануынан
- найзағай соққысынан немесе қоректендіретін кернеудің секірістерінен туындаған зақымданулардан туындаған ақауларға жүрмейді.
- кәсіби қолданудан немесе коммерциялық мақсаттарда қолданудан

Заңнамада қарастырылған тұтынушының құқықтары:

Осы TEFAL/T-FAL Халықаралық кепілдігі бұйым сатып алынған сауда ұйымына қатысты құқықтарды қоса алғанда тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы елдің заңнамасында қарастырылған тұтынушының қандай да бір құқықтарын қозғамайды. Осы кепілдік тұтынушыға ерекше заңды құқықтарды ұсынады, дегенмен тұтынушы елден елде немесе аймақтан аймақта түрленетін басқа заңды құқықтарға ие болуы мүмкін. Тұтынушы өзінің жеке таңдауы бойынша кез келген заңды құқықтарды қорғай алады.

Қосымша ақпарат:

Өндірушімен «Тұтынушылар құқықтарын қорғау туралы» заңға сәйкес орнатылған бұйымның қызмет ету мерзімі бұйымның бөлшек саудада сатылған күннен бастап немесе, егер сатылған күнді орнату мүмкін болмаса, өндірілген күнінен бастап екі жылды құрайды. Өндірілген күн бұйымның тұрқында көрсетілген толық артикулдың соңғы төрт санымен анықталады. Алғашқы екі сан өндірістің аптасына, соңғы екі сан – бұйым өндірілген жылдың соңғы екі санына сәйкес келеді.

*** Егер бұйым аталған елдердің бірінде сатып алынған және берілген тізімнен басқа қандай да бір басқа елде қолданылған жағдайда, TEFAL/T-FAL халықаралық кепілдігінің мерзімі, тіпті, бұйым басқа кепілді мерзімі бар болмаса, өндірілген күнінен бастап екі жылды құрайды да, бұйымды қолданатын елдің кепілді мерзіміне сәйкес келеді. Егер осы бұйымдар қолданылатын елге TEFAL/T-FAL фирмасымен жеткізілмесе, қолданылатын елден тыс сатып алынған бұйымдарды жөндеуге ұзағырақ уақыт талап етілуі мүмкін; Егер бұйым қолданылатын елде жөнделімбесе, TEFAL/T-FAL Халықаралық Кепілдігі ұқсас бұйымға немесе, мүмкін болған жағдайда, бағасы бойынша үйлесетін бұйымға алмастырумен шектеледі. Осы құжатты өзіңізге арналған ақпарат ретінде сақтап қойыңыз және осы кепілдікпен қамтылатын шағымдар туындаған кезде уәкілетті қызмет көрсету орталығына ұсынуыңызды өтінеміз.

Йогуртницы электрические Tefal YG66xxxx,
где x – любая цифра от 0 до 9 и/или буква от A до Z
Изготовлено во Франции для холдинга "GROUPE SEB", France
(Groupe SEB, 112 Chemin du Moulin Carron 69130 Ecully, France)
Груп СЕБ, 112 Шмэн дю Мулен Каррон 69130 Экули Франс
Официальный представитель, импортер - ЗАО "Группа СЕБ-Восток"
125171, г. Москва, Ленинградское ш., д. 16А, стр. 3 тел. 8-495-213-32-32

Технические характеристики:
220-240 В 50-60 Гц 400 или 600 Ватт Класс I

Информация о сертификации:

- Сертификат соответствия № ТС RU C-FR.АГ27.В.00986
- Срок действия с 20.10.2017 по 19.10.2022
- Выдан ОС ООО «ИНТЕРСТАНДАРТ»

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 в условиях эксплуатации и хранения при температуре от 0°С до 40 °С



RU p. 3 – 25

UK p. 26 – 47

KK p. 48 – 70