

CENTEK®

СТ-3131

ЙОГУРТНИЦА / ЙОГУРТ ЖАСАУ АСПАБЫ / ЙОГУРТ ЖАСАГЫЧ /
ՅՈԳՈՒՐԻՏ ԴԱՏՐԱՍՏՈՂ ՍԱՐՔ / YOGHURT MAKER

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ / ҚОЛДАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ / КОЛДОНУУЧУН ЖЕТЕКЧИЛИГИ /
ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՌՆԱՐԿԸ / INSTRUCTION MANUAL



СЕРИЯ СТ



РУССКИЙ

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за выбор продукции ТМ CENTEK.

Мы гарантируем, что наша продукция отвечает всем необходимым требованиям по качеству и безопасности при использовании в соответствии с настоящей инструкцией. Желаем Вам приятного пользования!

Йогуртница является бытовым прибором и не предназначена для использования в промышленных целях!

НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Предназначена для приготовления полезного домашнего йогурта способом нагревания баночек с ингредиентами в течение заданного времени при постоянной температуре

Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в частых пансионатах.

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Приобретенный вами прибор соответствует всем официальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации. Во избежание возникновения ситуаций, опасных для жизни и здоровья, а также преждевременного выхода прибора из строя необходимо строго соблюдать перечисленные ниже условия:

1. Используйте прибор строго по назначению.
2. Перед началом эксплуатации убедитесь, что напряжение электросети соответствует указанному на приборе.
3. Не тяните сетевой шнур, если он касается кромок предметов с острыми краями или сдавлен какими-либо предметами или запутался.
4. Не прокладывайте сетевой шнур и не кладите сам прибор в местах с повышенной влажностью, на горячей поверхности, вблизи тепловыделяющих приборов или открытого пламени.
5. Не накрывайте прибор легковоспламеняющимися предметами, тканями и т.д.
6. Используйте только заводской шнур питания.
7. Следите за тем, чтобы сетевой шнур и вилка были сухими и чистыми.
8. Не допускайте детей к работающему прибору.
9. Прибором не следует пользоваться, если:
 - поврежден сетевой шнур;
 - прибор имеет видимые повреждения;
 - прибор упал с высоты или на прибор попала влага.
10. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.
11. Не тяните и не переносите прибор за сетевой шнур.
12. Перед обслуживанием прибора, а также, если прибор работает неправильно, отключите устройство от электросети.
13. Не выдергивайте сетевой шнур из электросети, чтобы отключить прибор, и не вынимайте вилку из розетки электросети влажными руками.

14. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.
15. Особые условия по перевозке (транспортировке), реализации: нет.
16. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после завершения работы прибора.
17. **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ:** при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не затрагивайтесь до горячих поверхностей.
18. Перед подключением прибора к сети убедитесь, что у вас совершенно сухие руки.
19. Перед включением в розетку проверьте, совпадает ли напряжение сети с питанием прибора. Это можно узнать из технических характеристик или на заводской табличке прибора. Если вы хотите использовать удлинитель, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора. Разница в напряжении электрического тока может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
20. Если вы хотите выключить прибор из розетки, то сетевой шнур вытаскивайте сухими руками непосредственно за саму вилку, а не за провод, иначе это может привести к разрыву кабеля или удару током. Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время очистки или перемещения.
21. Не протягивайте сетевой шнур через острые углы и края, вблизи источников тепла (газовых и электрических плит). Это может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии.
22. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перекручивался и не перегибался через край стола. Устанавливайте прибор только на сухую и ровную поверхность. Соблюдайте также общепринятые правила безопасности при работе с прибором.
23. Не разрешается использование прибора и упаковочных материалов в качестве игр для детей.
24. Не оставляйте детей одних рядом с работающим прибором. Держите прибор в недоступном для них месте. Не оставляйте прибор включенным без присмотра.
25. Запрещено использование прибора на открытом воздухе.
26. Если вы желаете передать прибор для использования другому лицу, пожалуйста, передавайте его вместе с настоящей инструкцией.

ВНИМАНИЕ!

- Риск поражения электротоком: никогда не погружайте прибор в воду!
- Опасность пожара: никогда не допускайте контакт прибора с легковоспламеняющимися жидкостями и горючими материалами!

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Корпус
2. Крышка
3. Панель управления
4. LED-дисплей
5. Четыре стеклянные баночки с крышками

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

- A. Кнопка установки времени/температуры
- B. Кнопка «Старт/Отмена»
- C. Кнопка увеличения значения
- D. Кнопка уменьшения значения
- E. Индикатор времени/температуры
- F. Индикатор времени
- G. Индикатор температуры

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Йогуртнику электрическая – 1 шт.
- Крышка – 1 шт.
- Стеклянная баночка с крышкой – 4 шт.
- Руководство пользователя – 1 шт.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Вымойте и простерилизуйте баночки.
2. Влейте в миску 100 г йогурта или нужное количество сухой закваски (см. аннотацию к закваске) и добавьте молоко комнатной температуры до общего объема 720 мл. Полезный объем каждой баночки 180 мл. Перемешайте смесь венчиком или миксером до однообразной консистенции. Не взбивайте до пены. При использовании теплого молока йогурт приготовится быстрее. Не рекомендуется нагревать молоко выше 40 °С.
3. Разлейте полученную смесь по баночкам, не закрывайте крышками.
4. Установите баночки в йогуртницу и закройте ее прозрачной крышкой. Чтобы сократить время брожения и оптимизировать распределение тепла, залейте в ячейки, где находятся баночки, немного кипяченой воды на время приготовления.
5. Включите йогуртницу в сеть. Прозвучит сигнал готовности к работе.
6. Нажмите кнопку «Старт/Отмена». На дисплее высветится время приготовления, установленное по умолчанию: 8 часов, и загорится индикатор «Время». Температура приготовления по умолчанию – 42 °С. Начнется процесс приготовления с этими параметрами.
7. Если необходимо изменить время приготовления, нажмите кнопку «Время/Темп.». Индикатор «Время» начнет мигать зеленым.

8. Установите кнопками «+» и «-» нужное время приготовления. Диапазон установки времени: от 1 до 24 часов с шагом в 1 час, далее до 48 часов с шагом в 4 часа. Обычно йогурт готовится 8–10 часов, но не более 14 часов. Чем больше время брожения, тем более кислым получится йогурт. Если используется теплое молоко (см. п. 2), время приготовления 5–6 часов. После установки нужного значения подождите несколько секунд, индикатор «Время» перестанет мигать и загорится красным. Начнется процесс приготовления.
9. Если необходимо изменить температуру, нажимайте кнопку «Время/Темп.», пока индикатор «Темп.» не начнет мигать.
10. Установите кнопками «+» и «-» температуру приготовления. Диапазон установки температуры: от 22 °С до 50 °С. Оптимальная температура для приготовления йогурта 38–42 °С. После установки нужного значения подождите несколько секунд, индикатор «Темп.» перестанет мигать и загорится красным. Начнется процесс приготовления.
11. Для прекращения нагрева и сброса настроек нажмите на кнопку «Старт/Отмена».
12. По истечении установленного времени прозвучит сигнал таймера и йогуртница автоматически отключится. После этого отключите прибор от сети.
13. Достаньте баночки из контейнера и уберите их в холодильник на 1-2 часа для охлаждения и чтобы остановить процесс брожения. Предпочтительней оставить готовый йогурт в холодильнике на 6 часов.
14. Если вы заливали воду в ячейки, аккуратно слейте ее. Если вы хотите добавить в йогурт фрукты, ягоды, сахар, варенье и т.д., то рекомендуется это сделать до помещения йогурта в холодильник. Добавьте ингредиенты и тщательно перемешайте йогурт. В теплом йогурте сахар растворится быстрее. Можно положить добавки и после того, как йогурт охладится.
15. Наилучшие вкусовые и полезные качества у йогурта сохраняются в течение 3 дней с момента окончания приготовления. Храните йогурт в холодильнике не более 7 дней. Йогурт с добавками хранится несколько часов.

ВНИМАНИЕ!

Не допускайте нагрева смеси выше 42 °С. При высокой температуре йогуртовые бактерии погибают.

ВНИМАНИЕ!

Время ферментации зависит от температуры окружающей среды и температуры ингредиентов. Поэтому при низкой температуре окружающей среды или использовании охлажденного молока время ферментации может увеличиться, но не более 14 часов.

4.1. ПОДБОР ИНГРЕДИЕНТОВ

МОЛОКО:

- Стерилизованное молоко длительного хранения идеально подходит для приготовления йогурта.
- Пастеризованное и сырое молоко необходимо прокипятить, а затем охладить и удалить пенку. Сырое молоко требует более длительного кипячения для уничтожения молочнокислых бактерий. Если молочнокислые бактерии присутствуют в молоке, то в процессе приготовления получается простокваша. Йогурт, приготовленный из пастеризованного и сырого молока, не рекомендуется использовать для закваски.
- Чем больше жирность молока, тем гуще и жирнее получается йогурт. Рекомендуется использовать молоко не более 6% жирности.

ЗАКВАСКА:

- Натуральный йогурт с коротким сроком хранения, приготовленный без термической обработки, содержит активные ферменты для приготовления густого йогурта. Рекомендуется использовать йогурт 5% жирности.
- Сухая закваска. Продается в крупных магазинах и аптеках. Для правильного выбора времени приготовления и количества закваски следуйте аннотации на упаковке.
- Свежеприготовленный йогурт тоже может использоваться в качестве закваски. Повторно использовать закваску лучше не более 5 раз. После этого получаемый йогурт становится жидким и содержит мало активных йогуртовых бактерий.

ДОБАВКИ:

Вводить различные добавки, особенно свежие фрукты и ягоды, рекомендуется в уже приготовленный йогурт, т. к. из-за их повышенной кислотности йогурт может свернуться в процессе приготовления. В качестве добавок можно использовать сахар, варенье, орехи, шоколад, мед, сиропы, фрукты и ягоды.

4.2. СОВЕТЫ

- Если после ферментации выделяется большое количество газа или появляется неприятный запах, это означает, что йогурт был заражен бактериями до или во время производства, и его следует выбросить и не употреблять. Если йогурт по цвету и консистенции напоминает бело-желтый тофу-пудинг, это означает, что ферментация прошла успешно. (Старайтесь не открывать крышку, чтобы наблюдать за процессом ферментации йогурта).
- Слишком продолжительная ферментация приведет к образованию большого количества кисловатого продукта (бледно-желтой жидкости), что является нормальным явлением. Те, кто не привык к такому

продукту, могут выпить его отдельно (он богат молочной кислотой, витамином В и другими питательными веществами) или размешать перед употреблением.

- Для детей, находящихся в процессе развития, рекомендуется цельное или свежее молоко. Детям с избыточным весом или людям, страдающим ожирением, для приготовления йогурта рекомендуется использовать обезжиренное или нежирное молоко либо свежее молоко (молоко с добавлением фруктозы может ускорить ферментацию).

4.3. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Контейнер (включая стекло) необходимо стерилизовать перед каждым приготовлением йогурта, в противном случае йогурт может испортиться.
- Не открывайте крышку, чтобы понаблюдать за процессом приготовления йогурта, в противном случае йогурт может испортиться.
- При низкой температуре окружающей среды или низкой температуре молочной смеси можно увеличить время работы прибора.
- Как правило, процесс приготовления йогурта не должен превышать 12 часов. Более длительное время может привести к гибели штамма и потере питательных веществ.

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

1. После использования немедленно отсоедините вилку кабеля питания от розетки.
2. Перед чисткой необходимо отключить питание и дождаться остывания прибора.
3. Прибор можно чистить моющим средством и губкой. Не используйте жесткие металлические предметы, чтобы не повредить поверхность.
4. Не мойте весь прибор водой. Внешнюю поверхность можно протирать только влажным полотенцем. Не промывайте прибор водой во избежание утечки тока и выхода из строя.
5. Если прибор не используется в течение длительного времени, пожалуйста, очистите и протрите его, упакуйте в упаковочную коробку и храните в хорошо проветриваемом и сухом месте, чтобы избежать воздействия влаги и влияния на его работу.

6. ТАБЛИЦА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Признаки неисправности	Причины	Решения
Продукт не нагревается / индикатор не горит	Вилка неплотно прилегает или в розетке плохой контакт	Проверьте вилку и розетку
	Поврежден шнур питания	Отправьте в специализированный сервисный центр для ремонта
Продукт не нагревается / индикатор горит	Поврежден нагревательный элемент	
	Повреждена плата управления или переключатель	
Молоко не сбраживается в йогурт.	Слишком короткое время ферментации	Увеличьте время ферментации по мере необходимости
	Слишком низкая температура в помещении или молока	Увеличьте время ферментации соответствующим образом
	Забывали добавить закваску или йогурт неправильной плотности	Добавьте закваску или йогурт в необходимой пропорции
Неприятный запах йогурта.	Просроченные или испорченные ингредиенты	Используйте сырье с неистекшим сроком годности, не испорченное
	Загрязнение сырья в процессе производства	Соблюдайте чистоту при приготовлении ингредиентов

7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Номинальное напряжение: 220–240 В -50/60 Гц
- Номинальная мощность: 20 Вт
- Температура: 22–55 °С
- Таймер: 1–48 ч



ВНИМАНИЕ! БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ: при работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.

8. УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Прибор по окончании срока службы может быть утилизирован отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку.

9. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ, ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей». Этот прибор соответствует всем официальным национальным стандартам безопасности, применимым к электроприборам в Российской Федерации. Установленный производителем в порядке п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 5 лет с даты реализации конечному потребителю при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами. По окончании срока службы обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для получения рекомендаций по дальнейшей эксплуатации прибора. Дата производства изделия указана в серийном номере (2 и 3 знаки – год, 4 и 5 знаки – месяц производства). При возникновении вопросов по обслуживанию прибора или в случае его неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр ТМ CENTEK. Адрес центра можно найти на сайте <https://centek.ru/servis>. Способы связи с сервисной поддержкой: тел: +7 (988) 35-66-380, VK: vk.com/centek_krd. Генеральный сервисный центр ООО «Ларина-Сервис», г. Краснодар. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Название организации, принимающей претензии в Казахстане: TOO «Moneytor», г. Астана, ул. Жанибека Тархана, д. 9, крыльцо 5. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Продукция имеет сертификат соответствия:

№ ЕАЭС RU С-СНА.Ж56.В.05171/24 от 10.07.2024 г.



ВНИМАНИЕ! Сертификаты соответствия имеют ограниченный срок действия. Актуальный сертификат соответствия на нашу продукцию вы можете найти на официальном государственном сайте Национальной системы аккредитации России <https://fsa.gov.ru>. Для этого воспользуйтесь поиском в разделе «СЕРТИФИКАТЫ И ДЕКЛАРАЦИИ» (<https://pub.fsa.gov.ru/rds/declaration>).

ВНИМАНИЕ! Изготовитель и импортер оставляют за собой право внесения не критических изменений в партию продукции. Это делается в целях улучшения потребительских свойств товара и избежания дефектов. Таким образом, данное руководство пользователя может не вполне соответство-

вать партии товара. Самую актуальную версию данного руководства пользователя вы можете найти на нашем официальном сайте <https://centek.ru>.

10. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ, ИМПОРТЕРЕ

Импортер: ООО «Ларина-Электроникс». Адрес: Россия, 350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

УВАЖАЕМЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ!

Срок гарантии на все приборы 12 месяцев с даты реализации конечному потребителю. Данным гарантийным талоном производитель подтверждает исправность данного прибора и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

1. Гарантия действует при соблюдении следующих условий оформления:

- правильное и четкое заполнение оригинального гарантийного талона изготовителя с указанием наименования модели, ее серийного номера, даты продажи, при наличии печати фирмы-продавца и подписи представителя фирмы-продавца в гарантийном талоне, печатей на каждом отрывном купоне, подписи покупателя.

Производитель оставляет за собой право на отказ в гарантийном обслуживании в случае непредоставления вышеуказанных документов, или если информация в них будет неполной, неразборчивой, противоречивой.

2. Гарантия действует при соблюдении следующих условий эксплуатации:

- использование прибора в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- соблюдение правил и требований безопасности.
- 3. Гарантия не включает в себя периодическое обслуживание, чистку, установку, настройку прибора на дому у владельца.
- 4. Случаи, на которые гарантия не распространяется:
 - механические повреждения;
 - естественный износ прибора;
 - несоблюдение условий эксплуатации или ошибочные действия владельца;
 - неправильная установка, транспортировка;
 - стихийные бедствия (молния, пожар, наводнение и др.), а также другие причины, независимые от продавца и изготовителя;
 - попадание внутрь прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - ремонт или внесение конструктивных изменений неуполномоченными лицами;
 - использование прибора в профессиональных целях (нагрузка превышает уровень бытового применения), подключение прибора к питающим телекоммуникационным и кабельным сетям, не соответствующим Го-

сударственным техническим стандартам;

- выход из строя перечисленных ниже принадлежностей изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:

- а) пульты дистанционного управления, аккумуляторные батареи, элементы питания (батарейки), внешние блоки питания и зарядные устройства;
 - б) расходные материалы и аксессуары (упаковка, чехлы, ремни, сумки, сетки, ножи, колбы, тарелки, подставки, решетки, вертелы, шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры, поглотители запаха);
- для приборов, работающих от батареек – работа с неподходящими или истощенными батарейками;
 - для приборов, работающих от аккумуляторов, – любые повреждения, вызванные нарушениями правил зарядки и подзарядки аккумуляторов.

5. Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.

6. Производитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный продукцией ТМ CENTEK людям, домашним животным, имуществу потребителя и/или иных третьих лиц в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки изделия; умышленных и/или неосторожных действий (бездействий) потребителя и/или иных третьих лиц действия обстоятельств непреодолимой силы.

7. При обращении в сервисный центр прием изделия предоставляется только в чистом виде (на приборе не должно быть остатков продуктов питания, пыли и других загрязнений).

Производитель оставляет за собой право изменять дизайн и характеристики прибора без предварительного уведомления.

ҚАЗАҚ

Құрметті тұтынушы!

TM CENTEK өнімдерін таңдағаныңыз үшін рахмет.
Біз келіпдік береміз нінсіз жұмыс істеуі осы бұйымдар сақтай отырып, оны пайдалану ережелері.

Йогурт жасау аспабы тұрмыстық аспап болып табылады және өнер-кәсіптік мақсатқа пайдалануға арналмаған!

АСПАПТЫҢ АРНАЛУЫ

Тұрақты температурада белгіленген уақыт ішінде ингредиенттер салынған құттыны қыздыру тәсілімен пайдалы йогуртты әзірлеуге арналған.

Бұл құрылғы тұрмыстық және ұқсас жағдайларда қолдануға арналған, атап айтқанда:

- дүкендерде, кеңселерде және басқа да өндірістік жағдайларда персоналға арналған ас үй аймақтарында;
- ауыл шаруашылығы фермаларында;
- қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұрғын типті инфрақұрылымдардағы клиенттермен;
- жеке пансионаттарда.

1. ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Өмір мен денсаулыққа қауіпті жағдайлардың туындауын, сондай-ақ аспаптың мерзімінен бұрын істен шығуын болдырмау үшін төмендегі шарттарды қатаң сақтау қажет:

1. Бұйымды тек арналымына сай пайдаланыңыз.
2. Пайдаланар алдында электр желідегі кернеу құрылғыда көрсетілген кернеуге сәйкестігіне көз жеткізіңіз.
3. Үшкір шеті бар заттардың жиектеріне тиіп тұрған немесе қыстырылып тұрған немесе ширматалып қалған желілік бауды тартпаңыз.
4. Ылғалдылығы жоғары жерлерге, заттардың ыстық бетіне, жылу бөлетін бұйымдардың немесе ашық жалынның қасына желілік бауды тастамаңыз және бұйымның өзін қоймаңыз.
5. Аспапты тез тұтанатын заттармен, маталармен және т.б. бүркемеңіз.
6. Тек зауыттық қоректендіру бауын пайдаланыңыз.
7. Желілік бау мен ашаның құрғақ және таза болуын қадағалаңыз.
8. Балаларды жұмыс істеп тұрған құрылғыға жақындатпаңыз.
9. Аспапты келесі жағдайларда пайдалануға болмайды:
 - желілік бауы бүлінсе;
 - бұйымның көзге көрініп тұрған ақаулары болса;
 - аспап биіктен құлаған болса немесе ішіне ылғал түскен болса.

10. Егер қауіпсіздік үшін жауапты тұлғаның қадағалауында болмаса немесе құралды пайдалану жөніндегі нұсқамасын алмаса, бұл аспап физикалық, ақыл-ой немесе сезіну қабілеттері төмен немесе құралды пайдалану тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалардың да) пайдалануына арналмаған. Балалар бұйыммен ойнамас үшін үнемі назарда болулары тиіс.
11. Аспапты желілік бауынан тартпаңыз және сүйремеңіз.
12. Аспапқа қызмет көрсетер алдында, сондай-ақ ол дұрыс жұмыс істемесе, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
13. Бұйымды электр желісінен желілік бауын жұлқа тартып және ашаны электр желісінің розеткасынан дымқыл қолмен суырмаңыз.
14. Қоректендіру бауы бүлінген жағдайда қауіпті болдырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе осы бағыттағы білікті персонал ауыстыруы тиіс.
15. Тасу (тасымалдау), сату-өткізу бойынша ерекше шарттар жоқ.
16. Қыздырғыш элементтің беті аспап жұмыс істеп болғаннан кейін де ыстық болып қалады.
17. **Сак болыңыз:** құрылғыны пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін. Ыстық беттерге тигізебеңіз.
18. Егер сіз құралды пайдалану үшін басқа тұлғаға талсырғыңыз болса, оны осы нұсқаулықпен бірге жіберіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Электр тогына соғылу қаупі бар: бұйымды ешқашан суға салпаңыз!
- Өрт шығу қаупі бар: аспаптың тез тұтанатын сұйықтықтармен және ыстық материалдармен беттесуіне ешқашан жол бермеңіз!

2. БҰЙЫМНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

1. Корпусы
2. Қақпағы
3. Басқару панелі
4. LED-дисплей
5. Қақпақтары бар төрт шыны банка

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ:

- A. Уақытты/температураны белгілеу батырмасы
- B. «Старт/Отмена/Бастау/Бас тарту» батырмасы
- C. Мәнді арттыру батырмасы
- D. Мәнді азайту батырмасы
- E. Уақыт/температура индикаторы
- F. Уақыт индикаторы
- G. Температура индикаторы

3. ЖИЙНТЫҚТАМАСЫ

- Йогурт жасайтын электр аспап - 1 дана
- Қақпағы - 1 дана
- Қақпағы бар шыны банка - 4 дана
- Пайдаланушы нұсқаулығы - 1 дана

4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

1. Банкларды жуып, зарарсыздандырыңыз.
2. Табаққа 100 г йогурт немесе құрғақ ұйытқыны қажетті мөлшерде салыңыз (ұйытқы аннотациясын қараңыз) және бөлім температура-сындағы жалпы көлемі 720 мл сүтті қосыңыз. Әр банканың пайдалы көлемі 180 мл. Қоспаны біртекті болғанға дейін көпістікпен немесе миксермен араластырыңыз. Көбік пайда болғанға дейін соқпаңыз. Жылы сүтті қолданған кезде йогурт тезірек дайындалады. Сүтті 40 °C-тан жоғары температурада қыздырмаңыз.
3. Алынған қоспаны банкаларға құйыңыз, қақпақтармен жаппаңыз.
4. Банкларды йогурт жасайтын аспапқа салып, оны қақпақпен жабыңыз. Ұйыту уақытын қысқарту және жылууды таралуын оңтайландыру үшін банклар орналастырылатын ұяшықтарға пісіру уақытына аздап қайнаған су құйыңыз.
5. Йогурт жасайтын аспапты желіге қосыңыз. Жұмысқа дайындық сигналы естіледі.
6. «Старт/Отмена/Бастау/Бас тарту» батырмасын басыңыз. Дисплейде әдепкі йогурт дайындау уақыты 8 сағат дел көрсетіледі және «Уақыт» индикаторы жанады. Дайындау температурасының әдепкі мәні 42 °C. Дайындау процесін осы параметрлермен бастаңыз.
7. Дайындау уақытын өзгерту қажет болатын болса, «Уақыт/Темп.» батырмасын басыңыз. «Уақыт» жасыл индикаторы жыпылықтай бастайды.
8. «<>» және «<->» батырмаларымен қажетті дайындау уақытын белгілеңіз. Уақытты белгілеу диапазоны: 1 сағаттық аралықпен 1-24 сағатқа дейін, одан кейін 4 сағаттық аралықпен 48 сағатқа дейін. Әдетте йогурт 8-10 сағат дайындалады, бірақ 14 сағаттан аспайды. Ұйыту уақыты неғұрлым ұзақ болса, йогурт соғұрлым қышқыл болып шығады. Егер жылы сүт қолданылса (2-тармақты қараңыз), дайындау уақыты 5-6 сағатты құрайды. Қажетті мәнді белгілегеннен кейін бірнеше секунд күтіңіз, «Уақыт» индикаторы жыпылықтауын тоқтатып, қызыл түспен жанады. Дайындау процесі басталады.
9. Температураны өзгерту қажет болса, «Уақыт/Темп.» батырмасын «Темп.» индикаторы жыпылықтай бастағанша басып тұрыңыз.
10. «<>» және «<->» батырмаларымен дайындау температурасын белгілеңіз. Температураны белгілеу диапазоны: 22°C - 50°C аралығында. Йогуртты дайындаудың оңтайлы температурасы 38-42°C. Қажетті мәнді белгілегеннен кейін бірнеше секунд күтіңіз, «Темп.» индикаторы жыпылықтағанын тоқтатып, қызыл бол жанады. Дайындау процесі басталады.

- Қыздыруды тоқтату және мөндерді қалпына келтіру үшін «Старт/Отмена/Бастау/Бас тарту» батырмасын басыңыз.
- Белгіленген уақыттан кейін таймер сигналы естіліп, йогурт жасайтын аспап автоматты түрде өшеді. Осыдан кейін аспапты желіден айырыңыз.
- Банкаларды контейнерден шығарып, салқындату және ұйыту процесін тоқтату үшін оларды тоңазытқышқа 1-2 сағатқа қойыңыз. Дайын йогуртты тоңазытқышта 6 сағатқа қалдырған жөн.
- Егер ұяшықтарға су құйсаңыз, абайлап төгіп тастаңыз. Егер сіз йогуртқа жеміс-жидектер, қант, тосап және т.б. қосқыңыз келсе, оларды йогуртты тоңазытқышқа қоймас бұрын қосыңыз. Ингредиенттерді қосып, йогуртты мұқият араластырыңыз. Жылы йогуртта қант тезірек ериді. Қоспаларды йогурт салқындағаннан кейін де қосуға болады.
- Йогурттың ең жақсы дәмі мен пайдалы қасиеттері дайындалғаннан кейінгі 3 күн бойы сақталады. Йогуртты тоңазытқышта 7 күннен артық сақтауға болмайды. Басқа өнімдер қосылған йогурт бірнеше сағат бойы сақталады.

САҚ БОЛУҒУЗ!

Аралашманы 42 °C жогору ысытаңыз. Жогорку температура йогурт бактерияларын өлтірет.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Ұйыту уақыты қоршаған ортаның температурасына және ингредиенттер температурасына байланысты. Сондықтан қоршаған ортаның төмен температурасы кезінде немесе салқындаған сүтті қолданғанда ұйыту уақыты ұзаруы мүмкін, бірақ 14 сағаттан аспайды.

4.1. ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ІРІКТЕУ

СҮТ:

- Ұзақ сақталатын стерильденген сүт йогурт дайындау үшін ең жарамдысы.
- Пастерленген және шикі сүтті қайнатып, содан кейін салқындатып, көбігін алып тастау керек. Сүт қышқылы бактерияларын жою үшін шикі сүтті ұзақ қайнату керек. Егер сүттің құрамында сүт қышқылы бактериялары бар болса, онда дайындау процесінде ашыған сүт алынады. Пастерленген және шикі сүттен дайындалған йогуртты ұйытқы ретінде пайдаланбаған жөн.
- Сүттің майлылығы неғұрлым жоғары болса, йогурт соғұрлым қою және майлы болады. Майлылығы 6% аспайтын сүтті пайдаланған жөн.

ҰЙЫТҚЫ:

- Термиялық өңдеусіз дайындалған қысқа мерзімге ғана сақталатын табиғи йогурт құрамында қою йогурт дайындауға арналған белсенді ферменттер бар. Майлылығы 5% йогуртты пайдаланған жөн.

- Құрғақ ұйытқы. Ірі дүкендерінде және дәріханаларда сатылады. Дайындау уақыты мен ұйытқы мөлшерін дұрыс таңдау үшін қаптамадағы аннотацияға құлақ асыңыз.
- Жаңа дайындалған йогуртты ұйытқы ретінде де пайдалануға болады. Ұйытқыны 5 реттен артық пайдалануға болмайды. Одан кейін алынған йогурт сұйық болады және құрамында белсенді йогурт бактериялары аз болады.

ҚОСПАЛАР:

Өртүрлі қосымша өнімдерді, әсіресе жаңа шыққан жемістер мен жидектерді йогуртқа ұйғаннан кейін қосу қажет, өйткені олардың қышқылдығы жоғары болғандықтан, йогурт ұйып жатқан кезде ашып кетуі мүмкін. Қосымша түрде қант, тосап, жаңғақ, шоколад, бал, шәрбат, жемістер мен жидектерді қосуға болады.

4.2. КЕҢЕСТЕР

- Егер ұйғаннан кейін көп мөлшерде газ бөлінесе немесе жағымсыз иіс пайда болса, бұл йогуртқа өндіріске дейін немесе өндіріс кезінде бактериялар түскенін білдіреді, олай болса йогуртты төгіп, тұтынбаған жөн. Егер йогурт түсі мен консистенциясы жөнінен ақ-сары түсті тофу-пудингке ұқсаса, бұл ашыту кезеңінің ойдағыдай өткенін білдіреді. (Йогуртты ұйыту процесін бақылау үшін қақпағын ашпауға тырысыңыз).
- Тым ұзақ ұйыту қышқыл өнімнің (бозғылт-сары түсті сұйықтық) көп мөлшерде түзілуіне алып келеді, бұл қалыпты жағдай. Мұндай өнімге үйренбегендер оны бөлек іше алады (ол сүт қышқылына, B дәруменіне және басқа қоректік заттарға бай) немесе ішер алдында араластыруы тиіс.
- Өсіп келе жатқан балалар үшін қаймағы алынбаған немесе жаңа сазылған сүт ұсынылады. Артық салмағы бар балаларға немесе семіздікке шалдыққан адамдарға арналған йогуртты жасау үшін майсыз немесе майсыз сүтті немесе жаңа сауылған сүтті пайдаланған жөн (фруктоза қосылған кезде сүттің ұюы тез жүруі мүмкін).

4.3. САҚТЫҚЫ ШАРАЛАРЫ

- Йогуртты дайындамас бұрын контейнерді (әйнегімен қоса) зарарсыздандыру керек, әйтпесе йогурт бұзылып кетуі мүмкін.
- Йогурт дайындау процесін бақылау үшін қақпағын ашпаңыз, әйтпесе йогурт бұзылып кетуі мүмкін.
- Қоршаған ортаның температурасы немесе сүт қоспасының температурасы төмен болса, аспаптың жұмыс уақытын ұзартуға болады.
- Әдетте, йогурт дайындау процесі 12 сағаттан аспайды керек. Бұдан артық ұзарту штамдардың өлуіне және қоректік заттардың жоғалуына әкелуі мүмкін.

5. БҰЙЫМНЫҢ КҮТІМІ

1. Пайдаланғаннан кейін қуат беру кабелінің ашасын розеткадан ажыратыңыз.
2. Тазалар алдында қуатты өшіріп, аспаптың салқындағанын күту керек.
3. Аспапты жуғыш затпен және ысқышпен тазалауға болады. Сыртғын сызып тастамау үшін қатты металл заттарды пайдаланбаңыз.
4. Аспапты түгел сумен жуаңыз. Сыртқы бетін тек дымқыл сүлгімен сүртуге болады. Ток қысқа тұйықталып, аспап істен шықпауы үшін ішіне аспапқа су түсуіне жол бермеңіз.
5. Егер аспап ұзақ уақыт пайдаланылмай тұрған болса, оны тазалап, сүртіп, қаптама қорабына салыңыз, ылғалдық өсерінен қорғап, жұмысқа жарамдылығын сақтау үшін жақсы желдетілетін және құрғақ жерде ұстаңыз.

6. АҚАУЛАР КЕСТЕСІ

Істен шығу белгілері	Себептері	Шешімдер
Өнім ысымайды / индикатор жанбайды	Аша розеткаға дұрыс кірмейді немесе түйіспесі дұрыс емес	Ашасы мен розетка-сын тексеріңіз
	Қуат беру бауы бүлінбеген	
Өнім ысымайды / индикатор жанып тұр	Қыздырғыш элементі бүлінген	Жөндеу үшін мамандандырылған сервис орталығына жөнелтіңіз.
	Басқару тақташасы немесе ауыстырғышы бүлінген	
Сүт йогуртқа айналмайды	Ұйыту уақыты тым қысқа болды	Қажеттілікке қарай, ұйыту уақытын ұзартыңыз
	Үй-жайдың немесе сүттің температурасы тым төмен	Ұйыту уақытын тиісті түрде ұзартыңыз
	Ұйытқы қосылмай қалған немесе йогурттың қоюлығы дұрыс емес	Қажетті пропорцияда ұйытқыны немесе йогуртты қосыңыз

Йогурттың жағымсыз імісі	Мерзімі өткен немесе бүлінген ингредиенттер	Жарамдылық мерзімі аяқталмаған, бүлінбеген шикізатты қолданыңыз
	Өндіріс процесінде шикізаттың ластануы	Ингредиенттерді дайындаған кезде тазалықты сақтаңыз

7. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Номиналды кернеу: 220-240 В -50/60 Гц
- Номиналды қуаттылығы: 20 Вт
- Температурасы: 22-55 °С
- Таймер: 1-48 сағ.



HAZAR! Сақ болыңыз: құрылғыны пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін.

8. ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

Аспап қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін әдеттегі тұрмыстық қоқыстардан бөлек кәдеге жаратылуы мүмкін. Оны Электрондық аспаптар мен электрон құралдарын қайта өңдеуге арнайы қабылдау пунктіне тапсыруға болады.

9. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ, КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Осы бұйым үшін қызмет ету мерзімі бұйым осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қолданылатын техникалық стандарттарға қатаң сәйкестікте пайдаланылған жағдайда, соңғы тұтынушыға сату күнінен бастап 5 жылды құрайды. Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін аспапты одан әрі пайдалану бойынша ұсыныстар алу үшін жақын маңдағы авторландырылған сервис орталығына хабарласыңыз. Бұйымның шығарылған күні сериялық нөмірде көрсетілген (2 және 3 белгілер – жылы, 4 және 5 белгілер – Өндіріс айы). Аспапқа қызмет көрсету бойынша мәселелер туындағанда немесе аспап бұзылса, СЕНТЕК сауда маркасының авторландырылған сервис орталығымен хабарласыңыз. Орталықтың мекенжайын <https://centek.ru/serwis> сайтынан табуға болады. Сервистік қолдау көрсету орталығымен байланыс жасау жолдары: тел: +7 (988) 35-66-380, VK: vk.com/centek_krd. «Ларина-Сервис» ЖШҚ бас сервис орталығы, Краснодар қ. Тел.: +7 (861) 991-05-42. Қазақстандағы талаптар қабылдау ұйымының аталымы: «Мопеутог» ЖШС, Астана қаласы, Жәнібек Тархан к., 9-үй, 5-қанат. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 340-09-57.

Вөнінің сәйкестік сертификаты бар:

№ ЕАЭС RU C-CN.AЖ56.B.05171/24 - 10.07.2024 ж. бастап.



10. ӨНДІРУШІ ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ

Импорттаушы: ООО «Ларина-Электроникс». Мекенжайы: Ресей, 350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ

Барлық аспаптарға кепілдік мерзімі соңғы тұтынушыға сату күнінен бастап 12 ай. Осы кепілдік талонымен өндіруші осы құралдың жарамдылығын растайды және өндірушінің кінәсінен туындаған барлық ақауларды тегін жою бойынша міндеттемені өзіне алады.

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ:

- Кепілдік келесі рәсімде шарттары сақталған жағдайда жарамды:
 - үлгінің атауы, оның сериялық нөмірі, сату күні көрсетілген дайындаушының түпнұсқалық кепілдік талонын дұрыс және нақты толтыру, сатушы фирманың мөрі және кепілдік талондағы сатушы фирмасының өкілінің қолы, әрбір жыртылмалы купондағы мөрлер, сатып алушының қолы болған жағдайда.
- Жоғарыда көрсетілген құжаттар ұсынылмаған жағдайда немесе олардағы ақпарат толық емес, анық емес, қарама-қайшы болса, өндіруші кепілдік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.
- Кепілдік келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:
 - пайдалану нұсқаулығына қатаң сәйкес құралды пайдалану,
 - қауіпсіздік ережелері мен талаптарын сақтау.
- Кепілдік иесінің үйінде мерзімді қызмет көрсетуді, тазалауды, орнатуды, құралды баптауды қамтамасыз етеді.
- Кепілдік қолданылмайтын жағдайлар:
 - механикалық зақым;
 - құрылғының табиғи тозуы;
 - пайдалану шарттарын сақтамау немесе иесінің қате әрекеттері;
 - дұрыс орнату, тасымалдау;
 - табиғи апаттар (найзағай, өрт, су тасқыны және т. б.), сондай-ақ сатушы мен дайындаушыға тәуелсіз басқа да себептер;
 - аспаптың ішіне бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің түсуі;
 - өкілетті емес тұлғалардың конструктивтік ауыстыруларын жөндеуі немесе енгізуі;
 - аспапты көсімі мақсатта пайдалану (жүктеме тұрмыстық қолдану деңгейінен асып түседі), аспапты мемлекеттік техникалық стандарттарға сәйкес келмейтін қоректендіруші телекоммуникациялық және кабельдік желілерге қосу,

- бұйымның төменде санамаланған керек-жарақтарының істен шығуы, егер оларды ауыстыру конструкциямен кездессе және бұйымды бөлшектеумен байланысты болмаса:

- қашықтан басқару пульттері, аккумуляторлық батареялар, қуат беру элементтері (батареялар), сыртқы қуат беру блоктары және зарядтау құрылғылары;
 - шығыс материалдары мен аксессуарлары (буып-түю, қаптар, белдіктер, сөмкелер, торлар, пышақтар, қолбалар, тәрелкелер, тұғырлар, торлар, вертелалар, шлангілер, түтіктер, шеткалар, саптамалар, шаң жинағыштар, сүзгілер, иіс сіңіргіштер);
 - батареялардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-жарамсыз немесе сарқылған батареялармен жұмыс істеу;
 - аккумуляторлардан жұмыс істейтін аспаптар үшін-аккумуляторларды зарядтау және зарядтау ережелерін бұзудан туындаған кез келген зақымданулар.
5. Осы кепілдікті өндіруші қолданыстағы заңнамада белгіленген тұтынушының құқықтарына қосымша береді және оларды ешбір дәрежеде шектемейді.
6. Өндіруші, егер бұл бұйымды пайдалану, орнату ережелері мен шарттарын сақтамау нәтижесінде болған жағдайда, адамдарға, Үй жануарларына, тұтынушының және/немесе өзге үшінші тұлғалардың мүлкіне тікелей немесе жанама келтірілген зиян үшін; тұтынушының және/немесе өзге үшінші тұлғалардың еңсерілмейтін күш жағдайларының қасақана және/немесе абайсызда әрекеттері (еректсіздігі) үшін жауапты болмайды.
7. Сервистік орталыққа жүгінген кезде бұйымды қабылдау тек таза күйінде ұсынылады (аспапта азық-түлік, шаң және басқа да ластанулар болмауы тиіс).

Өндіруші алдын ала ескертусіз аспаптың дизайны мен сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

КЫРГЫЗЧА

Умраттуу керектөөчү!

TM CENTEK өнүмдөрүн тандаганыңыз үчүн рахмат.
Биз анын ишетишине, колдонуу эрежелерин туура
аткарасыңыз, кепилдик беребиз.

Йогурт жасагыч бул тиричилик шайманы жана өнөр жай максаттар үчүн колдонулбайт!

ШАЙМАНДЫН МАКСАТЫ

Туруктуу температурада белгилүү бир убакыттын ичинде азыктары бар банкаларды жылытуу жолу менен пайдалуу үй йогуртун даярдоо үчүн арналган.

Берилген шайман үй тиричиликте жана ушул сыяктуу чөйрөдө колдонууга арналган, атап айтканда:

- дүңдөрдөгү, кеңселердеги жана башка өнөр жай чөйрөлөрүндөгү кызматкерлер үчүн ашкана аянтчаларында;
- айыл чарба фирмаларында;
- мейманканада, motelде жана башка турак жай инфраструктурада кардарлар үчүн;
- жеке пансионаттарда.

1. КООПСУЗДУК ЧАРАЛАР

Өмүргө жана ден-соолукка кооптуу кырдаалдарды келтирбеш үчүн, жана ошондой эле шайман иштен эрте чыгып калбашы үчүн, төмөндө келтирилген шарттарды так аткарышы керек:

1. Шайманды түз максатына ылайык гана колдонуңуз.
2. Иштетүүдөн мурун электр тармактын чыңалуусу шайманда көрсөтүлгөн чыңалууга дал келээрин текшерипиз.
3. Тармак зымын тартпаңыз, эгер ал курч учтуу буюмдун кырына тийип турса, буюмдарга басылып калса же чыралып калса.
4. Электр зымын жана шаймандын өзүн нымдуулук жогору болгон жерлерде, ысык беттин үстүнө, жылуулук чыгаруучу шаймандардын же ачык жалындын жанында койбоңуз.
5. Шайманды тез күйүүчү буюмдар, кездемелер ж.б. менен үстүн жаппаңыз.
6. Заводдун гана камсыздоо зымын колдонуңуз.
7. Тармак зымды жана сайгычты кургак жана таза бойдон кармаңыз.
8. Иштеп жаткан шайманга балдарды жолотпоңуз.
9. Шайман колдонууга сунушталбайт, эгер:
 - электр зымы бузулган болсо;
 - шаймандын көрүнүп турган зыяндары болсо;

- шайман бийиктиктен түшүп кетсе же шаймандын үстүнө суу тийип калса.
10. Шайманды физикалык, сезимтал же акып жөндөмдүүлүгү начар болгон адамдарга (балдарга), жашоо тажрыйбасы жана билими болбогондуктан колдонгоно болбойт, эгер аларды шайманды колдонуунун эрежесин билген жана алардын коопсуздугу үчүн жооптуу адамдын көзөмөлүндө болбосо. Балдар шайман менен ойнобош үчүн, аларды көзөмөлдөш керек.
 11. Шайманды электр зымынан кармап тартпаңыз жана ташыбаңыз.
 12. Шайманды тейлөөдөн мурун, жана ошондой эле шайман туура эмес иштеп жатса, түзмөктү электр тармагынан өчүрүп коюңуз.
 13. Шайманды өчүрүш үчүн, тармак зымды электр тармагынан жупбаныз, жана сайгычты электр тармактын розеткасынан суу колдоруңуз менен чыгарбаңыз.
 14. Электр зымы бузулган болсо, кооптуу кырдаал чыкпаш үчүн, анын алмаштыруусун өндүрүүчү, тейлөө борбору же окшош квалификациялуу кызматкер аткарышы керек.
 15. Ташуу (алып өтүү), сатуу үчүн өзгөчө шарттар: жок.
 16. Шайман иштеп бүткөндөн кийин, ысыгуучу элементтин үстү ысык бойдон калат.
 17. Этiated болуңуз: шайман иштеп жаткан учурда, жеткиликтүү беттердин температурасы аябай жогору болушу мүмкүн. Ысык беттерге колуңузду тийгизбеңиз.
 18. Эгер Сиз шайманды башка адамга колдонууга бергиңиз келсе, сураныч, анда аны берилген колдонмосу менен кошо өткөрүп бериңиз.

КӨНҮЛ БУРУҢУЗ!

- Электр тогунун уруу коркунучу: шайманды эч качан сууга батырбаңыз!
- Өрт чыгуу коркунучу: эч качан шаймандын тез күйүүчү суюктуктар жана күйүүчү заттар менен байланышына жол бербейңиз!

2. ТАЗАЛООНУН СЫПАТТАМАСЫ

1. Корлус
2. Капкак
3. Башкаруу панели
4. LED дисплей
5. Капкагы бар төрт айнек банка

БАШКАРУУ ПАНЕЛИ:

- A. Убакыт/Температураны жөндөө баскычы
- B. Баштоо/Жокко чыгаруу баскычы
- C. Көбөйтүү баскычы
- D. Төмөндөтүү баскычы
- E. Убакыт/Температура индикатору

- F. Убакыт индикатору
- G. Температура индикатору

3. ТАҢКАКТЫН ИЧИНДЕГИ МААЛЫМАТТАРЫ

- Электр йогурт жасоочу - 1 даана
- Капкак - 1 даана
- Капкагы бар айнек банка - 4 даана
- Колдонуучунун колдонмосу - 1 даана

4. ИШТЕТҮҮ

1. Банкаларды жууп, стерилдеңиз.
2. Идишке 100 г айранды же керектүү өлчөмдөгү кургак ачыткыны (ачыткы боюнча көрсөтмөлөрдү караңыз) куюп, белмө температура-сындагы сүтү кошуп, жалпы көлөмүн 720 млге жеткириңиз. Ар бир банканын колдонууга жарамдуу көлөмү 180 мл. Аралашманы венчик же миксер менен жылмакай болгонго чейин аралаштырыңыз. Көбүк болгонго чейин чалбаңыз. Жылуу сүтү колдонуу айранды тездетет. Сүтү 40°C жогору ысытпаңыз.
3. Аралашманы банкаларга куюп, капкактарын ачык калтырыңыз.
4. Банкаларды айран жасагычка салып, тунук капкак менен жабыңыз. Ачытуу убактысын кыскартуу жана жылуулуктун бөлүштүрүлүшүн оптималдаштыруу үчүн, ачытуу процессинде банкалар камтылган бөлүмдөргө бир аз кайнак суу куюңуз.
5. Айран жасагычты розеткага сайыңыз. Колдонууга даяр деген сигнал угулат.
6. «Баштоо/Жокко чыгаруу» баскычын басыңыз. Дисплейде 8 сааттык демейки бышыруу убактысы көрсөтүлөт жана «Убакыт» индикатору күйөт. Демейки бышыруу температурасы 42°C. Бышыруу процесси ушул жөндөөлөр менен башталат.
7. Эгер бышыруу убактысын өзгөртүү керек болсо, «Убакыт/Температура» баскычын басыңыз. «Убакыт» индикатору жашыл түстө күйүп-өчө баштайт.
8. Каалаган бышыруу убактысын коюу үчүн «+» жана «-» баскычтарын колдонуңуз. Убакытты орнотуу диапазону 1 сааттык аралык менен 1ден 24 саатка чейин, андан кийин 4 сааттык аралык менен 48 саатка чейин. Айранды бышыруу үчүн адатта 8-10 саат талап кылынат, бирок 14 сааттан ашпайт. Ачытуу убактысы канчалык узак болсо, айран ошончолук кычкыл болот. Эгер жылуу сүт колдонсоңуз (2-пунктка караңыз), бышыруу убактысы 5-6 саатты түзөт. Каалаган маанини койгондон кийин, бир нече секунд күтө туруңуз: «Убакыт» индикатору күйүп-өчүүнү токтотуп, кызыл түскө айланат. Бышыруу процесси башталат.
9. Эгер температураны өзгөртүү керек болсо, «Температура» индикатору күйгөнө чейин «Убакыт/Температура» баскычын басыңыз. Индикатор жарыгы күйүп-өчпөйт.

10. Бышыруу температурасын коюу үчүн «+» жана «-» баскычтарын колдонуңуз. Температураны орнотуу диапозону 22°Сден 50°Сге чейин. Айран жасоо үчүн оптималдуу температура 38-42°С. Каалаган температураны койгондон кийин, бир нече секунд күтө туруңуз; «Температура» индикатору күйүп-өчүп, кызыл түскө айланат. Бышыруу процесси башталат.
11. Ысытууну токтотуу жана жөндөөлөрдү баштапкы абалга келтирүү үчүн «Баштоо/Жокко чыгаруу» баскычын басыңыз.
12. Койулган убакыт өткөндөн кийин, таймер үн чыгарат жана айран жасоочу автоматтык түрдө өчөт. Андан кийин, шайманды розеткадан сууруп алыңыз.
13. Банкларды идиштен алып чыгып, муздатуу жана ачытуу процессин токтотуу үчүн 1-2 саатка муздатыкчыка салыңыз. Даяр айранды муздатыкчыга 6 саатка калтырган жакшы.
14. Эгер сиз кудуктарга суу кошкон болсоңуз, аны кыпдаттык менен кургатыңыз. Эгерде сиз айранга мөмө-жемиш, мөмө-жемиш, шекер, кыям ж.б. кошкунуз келсе, муздатыкчыка коюудан мурун муну жасоо сунушталат. Ингредиенттерди кошуп, айранды жакшылап аралаштырыңыз. Шекер жылуу айранда тезирээк эрийт. Айран муздагандан кийин даам берүүчү заттарды кошсоңуз болот.
15. Айран даярдалгандан кийин 3 күн бою эң жакшы даамын жана азыктык сапаттарын сактайт. Айранды муздатыкчыга 7 күнгө чейин сактаңыз. Даам берүүчү кошулмалар кошулган йогурт бир нече саатка чейин сакталат.

КӨНҮЛ БУРУҢУЗ! Аралашманын 42°С жогору ысышына жол бербейсиз. Жогорку температура айран бактерияларын өлтүрөт.

САК БОЛУҢУЗ!

Ачытуу убактысы айлана-чөйрөнүн температурасына жана ингредиенттердин температурасына жараша болот. Ошондуктан, эгерде айлана-чөйрөнүн температурасы төмөн болсо же муздатылган сүт колдонсоңуз, ачытуу убактысы көбөйүшү мүмкүн, бирок 14 сааттан ашпашы керек.

4.1. КУРАМЫ ТАНДО СҮТ:

- Стерилденген, сактоого туруктуу сүт айран жасоо үчүн идеалдуу.
- Пастеризденген жана чийки сүттү кайнатып, андан кийин муздатып, майын алып салуу керек. Чийки сүттү сүт кислотасы бактерияларын жок кылуу үчүн узак кайнатуу керек. Эгерде сүттө сүт кислотасы бактериялары болсо, анда пайда болгон уютулган сүт кычкыл болуп калат. Пастерленген же чийки сүттөн жасалган айранды баштапкы культура үчүн колдонуу сунушталбайт.
- Сүттүн майлуулугу канчалык жогору болсо, айран ошончолук коюу жана бай болот. Майы 6% дан ашпаган сүттү колдонуу сунушталат.

БАШТАЛГЫЧ:

- Жылуулук менен иштетүүсүз даярдалган, сактоо мөөнөтү кыска табигый айран коюу айранды алуу үчүн активдүү ферменттерди камтыйт. Майы 5% болгон айранды колдонуу сунушталат.
- Кургак ачыткы: Ири дүкөндөрдө жана дарыканаларда бар. Баштапкычтын туура даярдоо убактысы жана өлчөмү үчүн таңгактагы көрсөтмөлөрдү аткарыңыз.
- Жаңы даярдалган йогуртту да баштапкыч катары колдонсо болот. Баштапкычты 5 жолудан ашык эмес кайра колдонгон жакшы. Бул убакыттан кийин пайда болгон йогурт суюк болуп, курамында активдүү йогурт бактериялары аз болот.

КОШУМЧАЛАР:

Даярдалган йогуртка ар кандай кошулмаларды, айрыкча жаңы мөмө-жемиштерди жана мөөмөлөрдү кошуу сунушталат, анткени алардын жогорку кычкылдуулугу йогуртту даярдоо учурунда уюп калышына алып келиши мүмкүн. Кошумча катары шекер, кыям, жаңгактар, шоколад, бал, сироптор, мөмө-жемиштер жана мөөмөлөр колдонулушу мүмкүн.

4.2. КЕЧЕШТЕР

- Эгерде ачытуудан кийин көп өлчөмдө газ бөлүнүп чыкса же жагымсыз жыт пайда болсо, бул йогурттан өндүрүшкө чейин же өндүрүш учурунда бактериялар менен булганганын көрсөтүп турат жана аны ыргытып, колдонбоо керек. Эгерде йогурттан түсү жана консистенциясы ак-сары тофу пудингин эске салса, бул ийгиликтүү ачытуудан кабар берет. (Йогурттан ачытуу процессин байкоо үчүн капкагын ачыңыз.)
- Ашыкча ачытуу көп өлчөмдөгү кычкыл продуктунун (боз сары суюктуктун) пайда болушуна алып келет, бул кадыресе көрүнүш. Бул продуктка көнө электер аны өзүнчө ичсе болот (ал сүт кислотасына, В витаминине жана башка азык заттарга бай) же ичерден мурун аралаштырса болот.
- Өсүп келе жаткан балдар үчүн бүтүн же жаңы сүт сунушталат. Ашыкча салмактагы балдар же семиз адамдар үчүн йогурт жасодо майсыз же майлуулугу аз сүттү же жаңы сүттү колдонуу сунушталат (фруктоза кошулган сүт ачытууну тездетиши мүмкүн).

4.3. САКТЫК ЧАРАЛАРЫ

- Ар бир йогурт даярдоодон мурун идиш (айнекти кошо алганда) стерилдениши керек; болбосо, йогурт бузулуп кетиши мүмкүн.
- Айран жасоо процессин кыпдаттык менен көзөмөлдөнүз, болбосо айран бузулуп кетиши мүмкүн.
- Эгерде айлана-чөйрөнүн температурасы же сүт аралашмасы төмөн болсо, шаймандын иштөө убактысын көбөйтсөңүз болот.
- Адатта, айран жасоо процесси 12 сааттан ашпашы керек. Узак убакыт иштөө айрандын штаммынын өлүшүнө жана азык заттардын жоголушуна алып келиши мүмкүн.

5. КАМКОРДУК КӨРСӨТҮҮ

1. Колдонгондон кийин, электр шурун дароо розеткадан сууруп алыңыз.
2. Тазалоодон мурун, электр шурун сууруп, шайманды муздатыңыз.
3. Шайманды жуучу каражат жана губка менен тазалоого болот. Бетине зыян келтирбөө үчүн катуу металл буюмдарды колдонуңуз.
4. Шайманды толугу менен суу менен жуубаңыз. Сырткын нымдуу чүпүрөк менен гана сүртсө болот. Электр агып кетишинин жана бузулушунун алдын алуу үчүн шайманды суу менен чайкабаңыз.
5. Эгерде шайман узак убакыт бою колдонулбаса, аны тазалап, сүртүп, баштапкы таңгакка салып, жакшы желдетилген, кургак жерде сактаңыз, бул нымдуулукка дуушар болбошу жана анын иштешине таасир этпешине керек.

6. КАТАЛАРДЫН ТАБЛИЦАСЫ

Бузуктуктун белгилери	Себептери	Чечимдер
Продукция ысыбайт / индикатор жарыгы күйбөйт	Штепсель бошоп калган же розетка жакшы тийбей жатат	Сайгычты жана розетканы текшериниз
	Электр шуру бузулган	
Продукция ысыбайт / индикатор жарыгы күйүп турат	Ысытуу элементи бузулган	Аны оңдоо үчүн атайын тейлөө борборуна жөнөтүңүз
	Башкаруу тактасы же өчүргүч бузулган	
Сүт айранга ачыбайт	Ачытуу убактысы өтө кыска	Зарылчылыкка жараша ачытуу убактысын көбөйтүңүз
	Бөлмөнүн же сүттүн температурасы өтө төмөн	Ошого жараша ачытуу убактысын көбөйтүңүз
	Йогурт өтө даамдуу эмес	Керектүү пропорцияда стартер же йогурт кошунуз

Неприятный запах йогурта	Мөвнөтү өтүп кеткен же бузулган ингре- диенттер	Жарактуулук мөвнөтү бүтө элек жана бузулбаган чыйки заттарды колдонуңуз
	Өндүрүш учурунда чыйки заттын бул- ганышы	Ингредиенттерди даярдоодо тазалы- кты сактоо

7. ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨЛӨР

- Номиналдык чыңалуу: 220-240 В -50/60 Гц
- Номиналдык кубаттуулук: 20 Вт
- Температура: 22-55 °С
- Таймер: 1-48 саат



КӨНҮЛ БУРУНУЗ! Этият болуңуз: шайман иштел жаткан учурда, жеткиликтүү беттердин температурасы аябай жогору болушу мүмкүн.

8. АЙЛАНА ЧӨЙРӨНҮ КОРГОО, ШАЙМАНДЫ УТИЛЬДЕШТИРӨӨ

Кутусу жана шайман өзү кайра иштетилүүчү материалдардан жасалган. Мүмкүн болушунча аларды кайра иштетилүүчү материалдар үчүн жасалган идишке таштаңыз.

9. КҮБӨЛҮК ЖӨНҮНДӨ МААЛЫМАТ, КЕПИЛДИК МИЛДЕТТЕМЕССИ

Бул өнүмдүн иштөө мөвнөтү акыркы колдонуучуга сатылган күндөн баштап 5 жыл түзөт, шайман ушул эксплуатациялык көрсөтмөлөргө жана колдонулуп жаткан техникалык стандарттарга ылайык так колдонулса. Шаймандын чыгарылган күнү катардагы номерде көрсөтүлөт (2 жана 3 белгиси – жылы, 4 жана 5 белгиси – өндүрүш айы). Шайманды тейлөө бюочча суроолор пайда болгондо же шайман бузулган учурда, TM CENTEK ыйгарым укуктуу тейлөө борборуна кайрылыңыз. Дарегин <https://centek.ru/servis> сайтынан тапсаңыз болот. Колдоо кызматы менен байланыш жолдору: тел.: +7 (988) 35-66-380, VK: vk.com/centek_krd, 000 «Ларина-Сервис» башкы тейлөө борбору, Краснодар шаары. Телефон.: +7 (861) 991-05-42.

Продукциянын шайкештик сертификаты бар:

№ ЕАЭС RU С-CN.АЖ56.В.05171/24 - 10.07.2024 ж. баштап.



10. ӨНДҮРҮҮЧҮ ЖАНА ИМПОРТТОЧУ ЖӨНҮНДӨ МААЛЫМАТ

Импортоочу: 000 «Ларина-Электроникс». Дарек: Россия, 350080, г. Краснодар, ул. Демуса, 14. Тел.: +7 (861) 2-600-900.

УРМАТТУУ КЕРЕКТӨӨЧҮ!

Бардык түзмөктөрдүн кепилдик мөөнөтү акыркы керектөөчүгө сатылган күндөн баштап 12 ай. Ушул кепилдик купону менен өндүрүүчү бул шаймандын жарактуу экендигин ырастайт жана өндүрүүчү тарабынан келип чыккан бардык бузууларды акысыз жоюу милдетин алып жатат.

КЕПИЛДИК ТЕЙЛӨӨ ШАРТТАРЫ

- Кепилдик каттоонун төмөнкү шарттарын эске алуу менен жарактуу:
 - баштапкы өндүрүүчүнүн кепилдик баракчасын туура жана так толтуруу, модельдин атын көрсөтүү, модельдин сериялык саны, сатылган күнү жазылса, ар бир кепилдик талонунда сатуучу фирманын штампы, сатуучу фирманын өкүлүнүн колу бар болсо.
- Жогоруда көрсөтүлгөн документтер берилбеген учурда, же алардагы маалыматтар толук эмес, окулбай турган, карама каршы келген учурда, өндүрүүчү кепилдик кызматынан баш тартууга укуктуу.
- Кепилдик төмөнкү иштөө шарттарын эске алуу менен жарактуу:
 - шаймандын колдонуу көрсөтмөсүнө ылайык так колдонуу;
 - эрежелерди жана коопсуздук талаптарын сактоо.
- Кепилдик мезгил-мезгили менен техникалык тейлөө, тазалоо, орнотуу, шайманды ээсинин үйүндө жөндөө камтылбайт.

4. Кепилдикке кирбеген учурлар:

- механикалык зыян;
- шаймандын табигый эскирими;
- иштөө шарттарын сактабоо же ээсинин туура эмес аракеттери;
- туура эмес орнотуу, ташуу;
- табигый кырсыктар (чагылган, өрт, сел ж.б.), ошондой эле сатуучуга жана өндүрүүчүгө тийешеси болбогон башка себептер;
- шаймандын ичине бөтөн заттардын, суюктуктардын, курт-кумурскалардын кирип кетиши;
- уруксатсыз адамдар тарабынан оңдоо же структуралык өзгөрүүлөр;
- шайманды кесиптик максаттарда колдонуу (жүк ички керектөөнүн дегенгеинен ашат). Шайманды мамлекеттик техникалык стандарттарга ылайык болбогон телекоммуникация жана кабелидик тармактарга кошуу;
- буюмдун төмөнкү аксессуарларын иштен чыгышы, эгерде аларды алмаштыруу долбоордо каралса жана буюмду демонтаждоо менен байланышпаса:

- узактан башкаруу пульстар, аккумулятордук кубаттагычтар, батарейкалар, тышкы кубат берүүчү жана кубаттагычтар;
- сарпталуучу материалдар жана аксессуарлар (чехол кутусу, курлар, баштыктар, торлор, бычактар, колбалар, табактар, жээкчелер, решёткалар, вертелдер, шлангдар, түтүктөр, шёткалар, тиркемелер, чаң жыйноочулар, чыпкаклар, жыт сиңиргичтер);
- батарейкалар менен иштеген шаймандар үчүн - жарансыз же түгөнгөн батарейкалар менен иштөө;

- батарейка менен иштеген шаймандар үчүн - батарейкаларды кубаттоо эрежелеринин бузулушунан келип чыккан ар кандай зыян.
- Берилген кепилдик өндүрүүчү тарабынан кошумча колдонулат жана керектөөчүнүн колдонуудагы мыйзамына ылайык укуктарын эч кандай чектебейт.
 - Өндүрүүчү TM CENTEK тин өндүрүш адамдарга, үй жаныбарларына, керектүү мүлкүнө жана/же керектөөчүлөрдүн жана/же башка үчүнчү адамдардын этиятсыз аракеттерине (аракетсиздигине), форс-мажордук жагдайларга түздөн-түз же кыйыр түрдө келтирилген зыян үчүн жооп бербейт.
 - Тейлөө борборуна кайрылганда, буюм таза түрүндө гана берилет (шаймандын үстүндө тамактын калдыктары, чаң жана башка кир заттар болбошу керек).

Өндүрүүчү шаймандын дизайнын жана мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертүүсүз өзгөртүү укугун өзүнө калтырат.

ՀԱՅԵՐԵՆ

**Հարգելի սպառող,
Շնորհակալություն ընտրության TM CENTEK արտադրանք. Մենք երաշխավորում ենք, որ այլ աշխատում է, եթե ուրեք պատշաճ կերպով պահպանում եք Օգտագործման կանոնները:**

Յոգուրտ պարաստող սարքը կենցաղային տեխնիկա է և նախատեսված է արդյունաբերական օգտագործման համար!

ՍԱՐԳԻ ՆՊԱՏԱԿ

Նախագծված է օգտակար տևական յոգուրտ պարաստելու համար՝ մշտական ջերմաստիճանի պայմաններում և նախարդված ժամանակի ընթացքում բաղադրիչներով տարաները տաքացնելու եղանակով:

- Այս սարքը նախատեսված է կենցաղային և նմանատիպ պայմաններում օգտագործելու համար, մասնավորապես՝
- իստոյթներում, զրուսեսպաններում և այլ արդյունաբերական միջավայրերում աշխատողների համար նախատեսված խոհանոցային տարաներներում,
 - գյուղատնտեսական ֆերմաներում,
 - հյուրանոցներում, մոթելներում և այլ բնակելի ենթակառուցվածքներում,
 - մասնավոր պանսիոնատներում:

1. ԱՆՎՍԱՆՈՒԹՅԱՆ ԱՐԱՆՈՒՄԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐ

Կանքի և առողջության համար վտանգավոր իրավիճակների առաջացումը, ինչպես նաև սարքի վնասված փչացումը

կանխելու համար անհրաժեշտ է խստորեն պահպանել ստորև նշված պայմանները՝

1. Սարքն օգտագործել խստորեն չի կապտակային կապտակների համար:
2. Գործարկումը սկսելուց առաջ համոզվեք, որ էլեկտրամատակարարման լարումը համապատասխանում է նշված է սարքի վրա:
3. Մի քաշեք հոսանքի լարը, եթե այն դիպչում է սուր եզրերով առարկաներին կամ մանրացված կամ առարկաների կողմից խճված:
4. Մի դրեք հոսանքի լարը կամ սարքն ինքնուրույն մի դրեք բարձր խոնավության տեղերում, տաք մակերևույթի վրա, ջերմային սարքերի կամ բաց կրակի մոտ:
5. Սարքը մի ծածկեք դյուրավատ առարկաներով, կտորներով և այլն:
6. Օգտագործել միայն բնօրինակ հոսանքի լար:
7. Միացրեք հոսանքի լարն ու վարդակից չոր և մաքուր:
8. Երեխաներին հեռու պահեք գործող սարքից:
9. Սարքը չպետք է օգտագործվի, եթե
 - հոսանքի լարը վնասված է.
 - սարքը տեսանելիորեն վնասված է.
 - սարքը զգվել է բարձրությունից կամ խոնավությունը մտել է սարք:
10. Սարքը նախատեսված չէ նվազեցված անձանց (այդ թվում՝ երեխաների) օգտագործման համար ֆիզիկական, զգայական կամ մտավոր ունակություններ կամ դրանց պակաս կյանքի փորձ կամ գիտելիքներ, եթե դրանք չեն վերահսկվում կամ հրահանգվում են տեղեկացված են սարքի օգտագործման մասին իրենց անվտանգության համար պատասխանատու անձի կողմից: Երեխաներ պետք է վերահսկվի՝ սարքի հետ խաղը կանխելու համար:
11. Մի քաշեք և մի տարեք սարքը հոսանքի լարով:
12. Սարքը սպասարկելուց առաջ, և եթե սարքը ճիշտ չի աշխատում, անջատեք սարքը ցանցից:
13. Մի անջատեք հոսանքի լարը սարքն անջատելու համար և թաց ձեռքերով վարդակից մի հասեք վարդակից:
14. Եթե էլեկտրական լարը վնասված է, ապա այն պետք է փոխարինվի արտադրողի, հեռախոսողների սպասարկման կամ նաև որակավորված անձնակազմի կողմից՝ վնասվածք ուսուսախելու համար:
15. Փոխարձակման (տեղափոխման), վաճառքի հատուկ պայմաններ՝ ոչ:
16. Ջեռուցման տարրի մակերեսը տաք է մտնում սարքի անջատումից հետո:
17. Հգուլաջեք՝ օգտագործման ընթացքում հասանելի մակերեսների ջերմաստիճանը կարող է բարձր լինել: Մի դիպչեք տաք մակերեսներին:
18. Եթե ցանկանում եք սարքը փոխանցել մեկ այլ անձի օգտագործելու համար, ապա փոխանցեք այն տվյալ ձեռնարկի հետ միասին:

ՈՒՆԱՂՈՒԹՅՈՒՆ!

- էլեկտրական ցնցման ռիսկ: Երբեք սարքը չորի մեջ չընկնեք:
- Հրիերի վտանգ: Երբեք թույլ մի տվեք, որ սարքը շփվի դյուրավատ հեղուկների և այրվող կտրվածի հետ:

2. ՍԱՐՔԻ ԿԱՌԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

1. Պատրաստ (կորպուս)
2. Կախոյակ
3. Կառավարման վահանակ
4. LED-Էլրան
5. Չորս ապակե բանկա կափարիչներով

ԿԱՌԱՎԱՐՄԱՆ ՎԱՋՆԱԿ.

- ժամանակի/ջերմաստիճանի սահմանման կրճակ
- «Старт/Отмена» («Մեկնարկ/Չեղարկում») կրճակ
- Արժեքի բարձրացման կրճակ
- Արժեքի նվազեցման կրճակ
- ժամանակի/ջերմաստիճանի ցուցիչ
- ժամանակի ցուցիչ
- Ջերմաստիճանի ցուցիչ

3. ԿՈՒՂԱՆԿՆԱՅՆՈՒԹՅՈՒՆ

- էլեկտրական յոգուրտ պատրաստող սարք - 1 հատ
- Կախոյակ - 1 հատ
- Ապակե բանկա կափարիչով - 4 հատ
- Օգտագործողի ձեռնարկ - 1 հատ

4. ԱՇԽԱՏԱՆԵՔԻ ԿԱՐԳԸ

1. Կացեք և տեղիդիպեք բանկաները:
2. Քսայի մեջ լցնել 100 Գ յոգուրտ կամ անհրաժեշտ ծանակության մեք յոթ թթյամր (տե՛ս խմորիչի ծանոթագրությունը) և ավելացնել սենյակային ջերմաստիճանի կաթ՝ ընդհանուր ծավալը 720 մլ հասցնելու համար: Յուրաքանչյուր բանկայի օգտակար ծավալը 180 մլ է: Խառնուրդ խառնեք խառնիչով կամ հարիչով, մինչև հասնի միատարր խառնուրդ: Մի՛ հարեք մինչև փոփոխ առաջանալ: Տաք կաթ օգտագործելիս յոգուրտն ավելի արագ կպատրաստվի: Խորհուրդ չի տրվում կաթը տաքացնել 40°C-ից բարձր:
3. Ստացված խառնուրդը լցրեք բանկաների մեջ, կափարիչներով չիփակեք:
4. Մեկադրեք բանկաները յոգուրտ պատրաստող սարքի մեջ և փակեք այն թափանցիկ կափարիչով: Խմորման ժամանակը կրճատելու և ջերմության բաշխումը օպտիմալացնելու համար եփելու ընթացքում մի փոքր եռացած ջուր լցրեք այն խցիկների մեջ, որտեղ գտնվում են բանկաները:
5. Յոգուրտ պատրաստող սարքը միացրեք ցանցին: Կհնչի օգտագործման պատրաստ լինելու ազդանշան:
6. Սեղնեք «Старт/Отмена» կրճակը: Էլրանից ցույց կտա պատրաստման ժամանակը, որը սահմանված է լինելայն՝ 8 ժամ, և կկառվի «Время» («Ժամանակ») ցուցիչը:

7. Պատրաստման համար նախատեսված ջերմաստիճանը 42°C է: Պատրաստման գործընթացը կակվի այս պարամետրերով:
7. Եթե անհրաժեշտ է փոխել պատրաստման ժամանակը, սեղմեք «Время/Темп.» («Ժամանակ/Ջերմ.») կրճակը: ժամանակի ցուցիչը կսկսի թարթել կանաչ:
8. Օգտագործեք «+» և «-» կրճակները՝ ցանկալի պատրաստման ժամանակը սահմանելու համար: ժամանակի կարգավորման սահմանաչափը՝ 1-ից 24 ժամ, 1 ժամվա ընթացքում, ապա մինչև 48 ժամ, 4 ժամվա ընթացքում: Սովորաբար յոգուրտը պատրաստվում է 8-10 ժամ, բայց ոչ ավելի, քան 14 ժամ: Որքան երկար է խմորման ժամանակը, այնքան ավելի թույլ կլինի յոգուրդը: Եթե օգտագործվում է տաք կաթ (տես կետ 2), պատրաստման ժամանակը 5-6 ժամ է: Ցանկալի արժեքը սահմանելուց հետո սպասեք մի քանի վայրկյան, «Время» ցուցիչը կդադարի թարթել և կլուսավորվի կարմիր գույնով: Կմեկնարկի պատրաստման գործընթացը:
9. Եթե անհրաժեշտ է փոխել ջերմաստիճանը, սեղնեք «Время/Темп.» կրճակը, մինչև «Темп.» ցուցիչը չսկսի թարթել:
10. Սահմանել պատրաստման ջերմաստիճանը օգտագործելով «+» և «-» կրճակները: Ջերմաստիճանի կարգավորումը սահմանաչափը՝ 22 °C-ից մինչև 50 °C: Յոգուրտ պատրաստելու օպտիմալ ջերմաստիճանը՝ 38-42 °C է: Ցանկալի արժեքը սահմանելուց հետո սպասեք մի քանի վայրկյան, «Темп.» («Ջերմ.») ցուցիչը կդադարի թարթել և կվառվի կարմիր գույնով: Կսկսվի պատրաստման գործընթացը:
11. Ջեռուցումը դադարեցնելու և կարգավորումները վերագործարկելու համար սեղմեք «Старт/Отмена» («Մեկնարկ/ադար») կրճակը:
12. Սահմանված ժամանակը լրանալուց հետո կհնչի ժամանակաչափի ազդանշանը, և յոգուրտ պատրաստող սարքը ավտոմատ կերպով կանջատվի: Դրանից հետո անջատեք սարքը վարդակից:
13. Բանկաները տարալից հանքե և դրեք դրանք սառնարանում 1-2 ժամ, որպեսզի սառչեն և խմորման գործընթացը դադարեցվի: Նախընտրելի է պատրաստի յոգուրտը թողնել սառնարանում 6 ժամ:
14. Եթե ջուր եք լցրել խցիկների մեջ, զգուշորեն քանեք այն: Եթե ցանկանում եք յոգուրտին ավելացնել մրգեր, հատապտուղներ, շաքար, ջեմ և այլն, ապա խորհուրդ է տրվում դա անել նախքան յոգուրտը սառնարանում դնելը: Ավելացրեք բաղադրիչները և մանրակրկին խառնել յոգուրտը: Տաք յոգուրտի մեջ շաքարն ավելի արագ կլուծվի: Յոգուրտը սառչելուց հետո կարող եք հավելումներ ավելացնել:
15. Յոգուրտի լավագույն համու ու օգտակար հատկությունները պահպանվում են պատրաստման ավարտից 3 օրվա ընթացքում: Յոգուրտը սառնարանում պահեք 7 օրից ոչ ավելի: Հավելումներով յոգուրտը պահվում է մի քանի ժամ:

ՀՂՈՒՇԱՏՈՒՄ:

Մի թողեք, որ խառնուրդը տաքանա 42°C-ից բարձր: Բարձր ջերմաստիճանը սպասում է մաճուկի մանրէները:

ՈՒՇԱՂՈՒԹՅՈՒՆ

հմորման ժամանակը կախված է շրջակա միջավայրի ջերմաստիճանից և բաղադրիչների ջերմաստիճանից: Հետևաբար, շրջակա միջավայրի ցածր ջերմաստիճանի կամ սառեցված կաթի օգտագործման դեպքում խմորման ժամանակը կարող է երկարել, բայց ոչ ավելի, քան 14 ժամ:

4.1. ԲԱՂԱՂՈՒՇՆԵՐԻ ՇՏՐՈՒԹՅՈՒՆ

ԿԱՑ.

- Երկար պահպանման ժամկետ ունեցող ստերիլիզացված կաթը իդեալական է յոգուրտ պատրաստելու համար:
- Պաստերիզացված և հում կաթը պետք է եռացնել, այնուհետև սառեցնել և հեռացնել փրփուրը: Կաթնաթթվային մանրէները ոչնչացնելու համար հում կաթը պահանջում է ավելի երկար եռացում: Եթե կաթում առկա են կաթնաթթվային մանրէներ, ապա եփման ընթացքում ստացվում է բթու կաթ: Պաստերիզացված և հում կաթից պատրաստված յոգուրտը խորհուրդ է տրվում օգտագործել թթխմորի համար:
- Որքան բարձր է կաթի յուղայնությունը, այնքան ավելի խիտ է հարուստ կլիխի յոգուրտը: Խորհուրդ է տրվում օգտագործել կաթ, որի յուղայնությունը չի գերազանցում 6%-ը:

ԽՄՈՐԻՉ.

- Կարճ պահպանման ժամկետով բնական մաճուկը, որը պատրաստվում է առանց ջերմային մշակման, պարունակում է ակտիվ ֆերմենտներ քանձր յոգուրտ ստանալու համար: Խորհուրդ է տրվում օգտագործել 5% յուղայնությամբ յոգուրտ:
- Չոր խմորիչ: Կանաճվում է խոշոր խանութներում և դեղատներում: Ը իշտ պատրաստման ժամանակը և նախուստեփի քանակը ընտրելու համար հետևել փաթեթի վրա գրված ծանոթագրություններին:
- Թարմ պատրաստված յոգուրտը եռուցված կարող է օգտագործվել որպես նախուստես: Ավելի լավ է խմորիչը վերօգտագործել 5 անգամից ոչ ավելի: Դրանից հետո ստացված յոգուրտը դառնում է հեղուկ և պարունակում է քիչ ակտիվ յոգուրտի մանրէներ:

ՀԱՎԵՆՈՒՄՆԵՐ.

Խորհուրդ է տրվում արդեն պատրաստված յոգուրտին ավելացնել ստրեբերի հավելումներ, մասնավորապես՝ քարմ մրգեր և հատապտուղներ, քանի որ դրանց քարթը թթվայնությունը կարող է հանգեցնել պատրաստման ընթացքում յոգուրտի կծկվելուն: Որպես հավելումներ կարող են օգտագործվել շաքար, մուրաբա, ընկույզ, շոկոլադ, մեղր, օշարակներ, մրգեր և հատապտուղներ:

4.2. ԽՈՐՉՈՒՐՆԵՐ

- Եթե խմորում կա՞ց հետո մեծ քանակությամբ զգալ է արտանետվում կամ տհաճ հոտ է զգալի, դա նշանակում է, որ յոգուրտը աղտոտվել է մանրէներով արտադրությունից առաջ կամ դրա ընթացքում, և այն պետք է դնել նետել և չօգտագործել: Եթե յոգուրտը գույնով և խտությամբ իիջեցնում է սպիտակ և դեղին տոնքու պուրիկ, դա նշանակում է, որ խմորումը հաջող է ընթացել: (Փորձեք չքացել կափարիչը յոգուրտի խմորման գործընթացը դիտելու համար):
- Երկարատև խմորման դեպքում կառայեցանա մեծ քանակությամբ թթու արտադրանք (զուևառ դեղին հեղուկ), ինչը նորմալ է: Խմորումը կարող է տևել մի քանի օր, բայց կարող է տևել մի քանի օր: Նրանք, ովքեր սովոր չեն նման մթերքին, կարող են այն առանձին խմել (այն հարուստ է կաթնաթթվով, վիտամին Բ-ով և այլ օգտակար նյութերով) կամ օգտագործելուց առաջ խառնել:
- Չարգացման գործընթացում գտնվող երեխաների համար խորհուրդ է տրվում օգտագործել ամբողջական կամ թարմ կաթ: Ավելորդ քաշ ունեցող երեխաներին կամ ճարպակալմամբ առաջապող մարդկանց յոգուրտ պատրաստելու համար խորհուրդ է տրվում օգտագործել յուղազերծ կամ ցածր յուղայնությամբ կաթ կամ քարմ կաթ (ֆրուկտոզայի հավելումով կաթը կարող է արագացնել խմորումը):

4.3. ԱՆԱՄՀՂՈՒՇԱԿԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐ

- Տարան (Ներառյալ ապակին) յուրաքանչյուր յոգուրտ պատրաստելուց առաջ պետք է ստերիլիզացվի, հակառակ դեպքում յոգուրտը կարող է փչանալ:
- Մի քացեք կափարիչը յոգուրտի պատրաստման գործընթացը դիտելու համար, հակառակ դեպքում յոգուրտը կարող է փչանալ:
- Շրջակա միջավայրի ցածր ջերմաստիճանի կամ կաթի խառնուրդի ցածր ջերմաստիճանի դեպքում սարքի աշխատանքային ժամանակը կարելի է ավելացնել:
- Որպես կանոն, մաճուկի պատրաստման գործընթացը չպետք է գերազանցի 12 ժամ: Ավելի երկար ժամանակ կարող է հանգեցնել շտամի ոչնչացման և սևնդանյութերի կորստի:

5. ՄԱՐԵՑԻ ԽԱՆՍԵ

1. Օգտագործելուց անմիջապես հետո անջատեք հոսանքի մալուխը վարդակից:
2. Մաքրելուց առաջ անհրաժեշտ է անջատել հոսանքը և սպասել, որպեսզի սարքը սառչի:
3. Սարքը կարելի է մաքրել վաղուց միջոցով և սպունգով: Կոշտ մետաղական առարկաներ մի օգտագործեք՝ որպեսզի մակերեսը չվնասեք:
4. Մի վաղեք ամբողջ սարքը ջրով: Արտաքին մակերեսը կարելի է սրբել միայն խոնավ սրբիչով: Մի վաղեք սարքը ջրով էլեկտրական արտահոսքից և սարքի խափանումից խուսափելու համար:

5. Եթե սարքը երկար ժամանակ չի օգտագործվում, խնդրում ենք մաքրել և սրբել այն, փաթեթավորել այն փաթեթավորման տուփի մեջ և պահել լավ օդափոխվող և չոր տեղում խոնավության ազդեցությունից և դրա աշխատանքի վրա ազդեցությունից խուսափելու համար:

6. ԱՆԱՄՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՐՅՈՒՍԱԿ

Անսարքության նշաններ	Պատճառները	Լուծումներ
Մթերքը չի տաքանում / ցուցիչը չի վառվում	Խրոցը ամուր չի կաշտում կամ վարդակում թույլ միացում կա	Ստուգեք վարդակը և խրոցը
	Վնասված է հոսանքի լարը	Վերանորոգման համար ուղարկեք մասնագիտացված սպասարկման կենտրոն
Մթերքը չի տաքանում / ցուցիչը միացված է	Ջեռուցման տարրը վնասված է	Վերանորոգման ժամանակը բարձրացրեք ըստ անհրաժեշտության
	Կառավարման վահանակը կամ անջատիչը վնասված է	
Կաթը չի խմորվում յոգուրտի մեջ	Խմորման ժամանակը չափազանց կարճ է	Խմորման ժամանակը բարձրացրեք ըստ անհրաժեշտության
	Սենյակի կամ կաթի ջերմաստիճանը չափազանց ցածր է ջերմաստիճան	Համապատասխանաբար բարձրացրեք խմորման ժամանակը
	Մոռացել եք ավելացնել թթխմոր կամ սխալ խտության յոգուրտ	Ավելացնել խմորիչը կամ յոգուրտը անհրաժեշտ համամասնությամբ



Յոգուրտի տհամ հոտ	Ժամկետանց կամ փչացած բաղադրիչներ	Օգտագործեք հումքը, որն ունի պիտանել-իության ժամկետ, որը չի փչացել:
	Հումքի արտոտումը արտադրության գործընթացում	Բաղադրիչները պարաատելիս պահպանեք մաքրությունը:

7. ՏԵՆՆԻԿԱԿԱՆ ԲԼՈՒԹԱԳԻՐԸ

- Անվանական լարումը՝ 220-240 V ~50/60 Հց
- Անվանական հզորությունը՝ 20 Վտ
- Ջերմաստիճանը՝ 22-55 °C
- Ժամանակաչափ՝ 1-48 Ժ



ՈՒՇԱԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ՝ Չգուշացեք օգտագործման ընթացքում հասանելի մակերեսների ջերմաստիճանը կարող է բարձր լինել:

8. ԸՆԴՁՆԱԿ ԻՄՋԱՎԱՅՐԻ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ, ԱՍՐՔԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄ ԿՐՄԱՆԱԿԱՆԱՆ

Սարքի ծառայության ժամկետը լրանալուց հետո այն կարելի է առանձնացնել սովորական կենցաղային թափոններից և հանձնել էլեկտրական սարքերի ընդունման հատուկ կետ օգտագործելու համար:

9. ՍԵՐՎԻՑԻՎԱՏՄԱՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ, ԵՐԱՇԻՋՑԻՎՈՒՄ, ՊԱՐՏԱՆԱԿՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

Այս ապրանքի ծառայության ժամկետը 5 տարի է՝ սկսած այն վերջնական սպառողի վաճառելու ամսաթվից, եթե ապրանքը օգտագործվում է սույն ձեռնարկում նշված ցուցանիշներ և գործող տեխնիկական չափանիշներին խիստ համապատասխան: Ծառայության ժամկետի ավարտից հետո դիմել ձեր մտադրյալ սպասարկման կենտրոն՝ սարքի հետագա շահագործման վերաբերյալ առաջարկություններ ստանալու համար: Ապրանքի արտադրության ամսաթիվը նշվում է սերիայի համարում (2 և 3 կիշերը՝ տարի, 4 և 5 կիշերը՝ արտադրության ամիս): Սարքի սպասարկման ժամանակ որևէ հարցի ծագման կամ դրա անսարքության դեպքում դիմեք TM CENTEK-ի լիազորված սպասարկման կենտրոն: Կենտրոնի հասցեն կարելի է գտնել <https://centek.ru/servis> կայքում: Աջակցության ծառայությունների հետ կապ հաստատելու միջոցներ՝ հեռ` +7 (988) 35-66-380, VK` vk.com/centek_krd: Գլխավոր սպասարկման կենտրոն՝ ՄՊԸ «Լարիև-Սերվիս», ք. Կրասնոդար: Հեռ: +7 (861) 991-05-42:

Ապրանքն ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ

№ EA3C RU C-CN.AX56.B.05171/24 ից 10.07.2024 թ.:

10. ԱՐՏԱԿՐՈՒՄ ԵՎ ԵՐՄՈՒԹՅՈՒՆ ՄԱՍԻՆ ՏԵՂԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

Ներմուծող՝ ՕՕՍ Լարիև-Էլեկտրոնիքս: **Հասցե՝** Ռուսաստան, 350080, գ. Կրասնոդար, ուկ. Դեմուսա, 14: Հեռ. +7 (861) 2-600-900:

ՀԱՐՁԵԼԻ ՄԱՍՈՐՈՒՄ

Բոլոր սարքերի համար երաշխիքային ժամկետը 12 ամիս է՝ սկսած վերջնական սպառողի վաճառելու ամսաթվից: Տվյալ երաշխիքային կտրուկը արտադրող հաստատում է այս սարքի սպասունակությունը և պարտավորվում է անվճար հիմունքով վերացնել արտադրողի մեղքով առաջացած բոլոր անսարքությունները:

ԵՐԱՇԻՋՑԻՎՈՒՄ ՄԱՍԱՐԿՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

1. Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
 - հարկավոր է ճիշտ և պարզ կերպով լրացնել արտադրողի բևօրինակի երաշխիքային կտրուկը՝ նշելով մոդելի անվանումը, սերիայի համարը, վաճառքի ամսաթիվը, ավելացնելով վաճառող ընկերության կիցը և վաճառող ընկերության ներկայացուցչի ստորագրությունը երաշխիքային կտրուկի վրա, կիշերն յուրաքանչյուր կտրվող կտրուկի վրա, գևորդի ստորագրությունը:
2. Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
 - պետք է սարքը օգտագործել ձեռնարկում նշված ցուցանիշներին խիստ համապատասխան,
 - հարկավոր է հետևել ավտոմատության կանոնների և պահանջներին:
3. Երաշխիքը չի ներառում սարքի պարբերական սպասարկում, մաքրում, տեղադրում, կարգաբերում սեփականատիրոջ տանը:
4. Երաշխիքը չի տարածվում հետևյալ դեպքերի վրա՝
 - մեխանիկական վնասվածքներ,
 - սարքի քանակաձև մշակում ժամանակի ընթացքում,
 - օգտագործման պայմանների չափապատասխանում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոջ կողմից,
 - սխալ տեղադրում, բեռնափոխադրում,
 - քանակաձև արեւտներ (կաշծակ, հրդեհ, ջրիեղել և այլն), ինչպես նաև վաճառողից և արտադրողից չչափված այլ պատճառներ,
 - կողմակի առարկաների, հեղուկների, միջատների և մրկաների ներթափանցում սարքի մեջ,

- վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չի ազդող անձանց կողմից,
- սարքի օգտագործումը պարֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցում է կենցաղային օգտագործման մակարդակը), սարքի միացումը էլեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կաբելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,
- սպրանքի հետևյալ պարագաների փչացում, եթե դրանց փոխարինումը նախատեսված է կառուցվածքով և կապված չէ ապրանքի ապամոնտաժման հետ՝
 - ա) հեռակառավարման վահանակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, էլեկտրասնուցման տարրեր (մարտկոցներ), էլեկտրասնուցման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ, բ) սպառվող կուրթեր և պարագաներ (փաթեթ, պատյաններ, գոտիներ, պայուսակներ, ցանցեր, դանակներ, շշեր, ափսեներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, փորպակներ, խողովակներ, խոզանակներ, կցորդներ, փոշեիվածք պարկեր, ֆիլտրեր, հոտի կլանիչներ),
 - արտոկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում՝ աշխատանք ոչ համապատասխան կամ սպառված մարտկոցների հետ,
 - կուտակիչ մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում՝ կուտակիչ մարտկոցներ լիցքավորելու կանոնների կախումների պատճառով առաջացած վնասներ:
- 5. Այս երաշխիքը տրվում է արտադրողի կողմից և հավելումն սպառողի գործող օրենսդրությամբ սահմանված իրավունքներով և որևէ կերպ չի սահմանափակում դրանք:
- 6. Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում մարդկանց, ընտանի կենդանիների, սպառողի կամ երրորդ անձանց գույքին TM Centek-ի ապրանքի կողմից ուղղակիորեն կամ անուղղակիորեն հասցված որևէ վնասի համար, եթե դա տեղի է ունեցել ապրանքի օգտագործման և տեղադրման կանոններն ու պայմանները չափապատասխան, սպառողի կամ երրորդ անձանց դիտավորյալ կամ անզգույշ գործողությունների (անզգույշության), ֆորմաժորային հանցամասքների արդյունքում:
- 7. Ապասարկման կենտրոնն ապրանքը ընդունում է միայն մաքուր վիճակում (սարքի վրա չպետք է լինեն սննդի մնացորդներ, փոշի և այլ կեղտեր):

Արտադրողը իրավասու է փոխել սարքի դիզայնը և բնութագիրը առանց նախնական ծանուցման:

ENGLISH

Dear Customer,

Thank You for purchasing a CENTEK brand product. We guarantee flawless function of this item, provided the guidelines of its operation are observed.

The yoghurt maker is a home appliance and is not designed for industrial purposes!

PURPOSE OF THE APPLIANCE

For cooking of healthy home yoghurt by means of warming cooking jars during set time period and stable temperature.

This appliance is designed for use in domestic and similar applications, in particular:

- in personnel kitchen zones at stores, offices and industrial facilities;
- at agricultural farms;
- by clients at hotels, motels and other residential facilities;
- in private boarding houses.

1. SAFETY PRECAUTIONS

The following requirements should be strictly observed in order to avoid situations hazardous for human life and health, as well as premature failures of the appliance:

1. Use the appliance only for its intended purpose.
2. Ensure that the power supply grid voltage corresponds to the one indicated on the appliance before operating it.
3. Do not pull on the power cable if it is in contact with sharp edges, jammed or entangled.
4. Do not route the power cable and do not install the appliance in areas with high humidity, on hot surfaces, near heat-emitting appliances and open flames.
5. Do not cover the appliance with flammable objects, fabrics, etc.
6. Use only the factory-supplied power cable.
7. Ensure that the power cable and plug are clean and dry.
8. Do not allow children access to the operating appliance.
9. Do not use the appliance if:
 - the power cable is damaged;
 - the appliance has visible damage;
 - the appliance has been dropped or exposed to moisture.
10. The appliance should not be used by physically, sensory or mentally handicapped persons (including children) or by persons without

sufficient experience or knowledge, unless such persons are under supervision, or have been instructed on the use of the appliance, by the persons responsible for their safety. Take precautions not to let children play with the appliance

11. When disconnecting the appliance from power supply always pull the plug, not the cable.
12. Always disconnect the appliance from power supply in case of any malfunctions and before maintenance.
13. Do not pull the power cable to disconnect the unit from the power socket, do not pull the plug with wet hands.
14. In case of damage to the power cable it should be replaced by the Manufacturer, an authorized service centre or any other skilled personnel.
15. Special instructions for transportation (shipment) and sale: none.
16. The surface of the heating element remains hot for some time after the unit is turned off.
17. **Careful:** accessible surfaces of the appliance can reach high temperature during operation. Do not touch the hot surfaces.
18. Should You decide to transfer the appliance to another person, please pass the present manual over along with it.

ATTENTION!

- Danger of Electric Shock: never submerge the appliance in water!
- Fire Hazard: do not allow the appliance to contact with flammable liquids and combustible materials!

2. APPLIANCE DESCRIPTION

1. Body
2. Lid
3. Control Panel
4. LED display
5. Four glass jars with lids

CONTROL PANEL:

- A. Time/temperature setting button
- B. Start/Cancel button
- C. Value increase button
- D. Value decrease button
- E. Time/temperature indicator
- F. Time indicator
- G. Temperature indicator

3. SCOPE OF SUPPLY

- Yoghurt maker - 1 pc.
- Lid - 1 pc.
- Glass jar with lid - 4 pcs.
- User manual - 1 pc.

4. OPERATING PROCEDURE

1. Rinse and sterilize the jars.
2. Pour 100 g of yoghurt or the required amount of dry starter (see starter instructions) into a bowl and add room-temperature milk to bring the total volume to 720 ml. Each jar holds 180 ml. Stir the mixture with a whisk or mixer until smooth. Do not whip it until it becomes foamy. Using warm milk will speed up the yoghurt making process. It is not recommended to heat the milk above 40 °C.
3. Pour the resulting mixture into the jars, do not close them with lids.
4. Place the jars in the yoghurt maker and close it with the transparent lid. To reduce fermentation time and optimize heat distribution, pour a small amount of boiling water into the chambers containing the jars during the process.
5. Plug the yoghurt maker into an electric socket. The "ready" signal will sound.
6. Press the «Start/Cancel» button. The display will show the default cooking time of 8 hours, and the «Time» indicator will light. The default cooking temperature is 42 °C. The cooking process will begin with these settings.
7. If you need to change the cooking time, press the Time/Temp button. The Time indicator will start flashing green.
8. Use the «+» and «-» buttons to set the desired cooking time. Time settings range from 1 to 24 hours in 1-hour increments, then up to 48 hours in 4-hour increments. Typically, yoghurt takes 8 to 10 hours to ferment, but no longer than 14 hours. The longer the fermentation time, the more sour the yoghurt will be. If warm milk is used (see step 2), the cooking time will be 5 to 6 hours. After setting the desired time, wait a few seconds; the «Time» indicator will stop flashing and turn red. The cooking process will begin.
9. If you need to change the temperature, press the Time/Temp button until the Temp indicator starts flashing.
10. Use the «+» and «-» buttons to set the cooking temperature. The temperature setting range is from 22 °C to 50 °C. The optimal temperature for making yoghurt is 38 to 42 °C. After setting the desired temperature, wait for a few seconds; the «Temp» indicator will stop flashing and turn red. The cooking process will begin.
11. To stop heating and reset the settings, press the Start/Cancel button.

12. Once the set time has elapsed, the timer signal will sound and the yoghurt maker will automatically turn off. After this, unplug the appliance.
13. Remove the jars from the container and refrigerate them for 1 to 2 hours to cool and stop the fermentation process. It's best to leave the finished yoghurt in the refrigerator for 6 hours.
14. If you added water to the jar chambers, carefully drain it. If you want to add fruit, berries, sugar, jam, etc. to the yoghurt, it's recommended to do so before refrigeration. Add the ingredients and stir thoroughly. The sugar will dissolve faster in warm yoghurt. You can add the ingredients after the yoghurt has cooled down.
15. Yoghurt retains its best flavor and nutritional qualities for 3 days after preparation. Store yoghurt in the refrigerator for up to 7 days. Yoghurt with flavorings can be stored for several hours.

CAUTION!

Do not allow the mixture to heat above 42 °C. High temperatures kill the yogurt bacteria.

ATTENTION!

The fermentation time depends on the ambient temperature and the temperature of the ingredients. Therefore, if the ambient temperature is low or if chilled milk is used, the fermentation time may increase, but should not exceed 14 hours.

4.1. SELECTING THE INGREDIENTS

MILK:

- Sterilized milk with a long shelf life is ideal for making yoghurt.
- Pasteurized and raw milk must be boiled, then cooled and skimmed. Raw milk requires longer boiling to destroy lactic acid bacteria. If lactic acid bacteria are present in the milk, the process will result in curdled milk. Yoghurt made from pasteurized and raw milk is not recommended for fermentation.
- The higher the fat content of the milk, the thicker and richer the yoghurt will be. It is recommended to use milk with no more than 6% fat.

STARTER:

- Natural yoghurt with a short shelf life, prepared without heat treatment, contains active enzymes for producing thick yoghurt. 5% fat yoghurt is recommended.
- Dry sourdough starter. Sold in large stores and pharmacies. For the correct preparation time and amount of starter, follow the instructions on the package.

- Freshly made yoghurt can also be used as a starter. It's best to reuse the starter no more than five times. After this time, the resulting yoghurt becomes runny and contains few active yoghurt bacteria.

ADDITIVES:

It's recommended to add various additives, especially fresh fruits and berries, to the already prepared yoghurt, as their high acidity can cause the yoghurt to curdle during cooking. Sugar, jam, nuts, chocolate, honey, syrups, fruits, and berries can be used as additives.

4.2. USEFUL TIPS

- If a large amount of gas is released after fermentation or an unpleasant odor develops, this indicates that the yoghurt was contaminated with bacteria before or during production and should be discarded and not consumed. If the yoghurt has the color and consistency of white-yellow tofu pudding, this indicates successful fermentation. (Avoid opening the lid to observe the yoghurt fermentation process.)
- Over-fermentation will result in a large amount of sour product (pale yellow liquid), which is normal. Those unaccustomed to this product can drink it on its own (it's rich in lactic acid, vitamin B, and other nutrients) or stir it before drinking.
- For children of active growing age, whole or fresh milk is recommended. Overweight children or people suffering from obesity are advised to use skim or low-fat milk, or fresh milk, when making yoghurt (milk with added fructose can accelerate fermentation).

4.3. SAFETY PRECAUTIONS

- The container (including glass) shall be sterilized before each yoghurt preparation, otherwise the yoghurt may spoil.
- Do not open the lid to observe the yoghurt making process, otherwise the yoghurt may spoil.
- At low ambient temperatures or low milk mixture temperatures, the operating time of the appliance can be extended.
- As a rule, the yoghurt-making process should not exceed 12 hours. Leaving it for longer can result in the death of the fermenting strain and loss of nutrients.

5. MAINTENANCE

1. After use, immediately unplug the power cord from the socket.
2. Before cleaning, turn off the power and wait for the appliance to cool down.
3. The appliance can be cleaned with detergent and sponge. Avoid using hard metal tools to avoid damage to the surfaces.

4. Do not wash the entire appliance in water. Wipe the exterior surface with a damp cloth only. Do not rinse the appliance with water to avoid electric current leakage and malfunction.
5. If the appliance is not used for a long time, please wipe it clean, pack it in its packaging box and store it in a well-ventilated and dry place to avoid exposure to moisture that can affect its performance.

6. TROUBLESHOOTING

Signs of malfunction	Causes	Solutions
The product does not heat up / the indicator does not light	The plug is not firmly seated or there is poor contact in the socket.	Check the plug and socket
	The power cord is damaged	Send it to a specialized service center for repair
The product does not heat up / the indicator light is on	The heating element is damaged	
	The control board or switch is damaged	
Milk does not ferment into yoghurt.	Fermentation time too short	Increase fermentation time as necessary.
	The room temperature or milk temperature is too low	Increase fermentation time accordingly
	No starter was added or the yoghurt was of the wrong consistency	Add starter or yoghurt in the required proportion
Unpleasant smell of yoghurt	Expired or spoiled ingredients	Use ingredients that have not expired and are not spoiled.
	Contamination of the ingredients during preparation	Maintain cleanliness when preparing the ingredients

7. SPECIFICATIONS

- Nominal power supply voltage: 220-240 V - 50/60 Hz
- Rated power: 20 W
- Temperature range: 22-55 °C
- Timer range: 1-48 h.



ATTENTION! Be careful: accessible surfaces of the appliance can reach high temperature during operation.

8. DISPOSAL

Upon expiry of its service life the appliance can be disposed of separately from ordinary domestic waste. You can turn it over to a specialized electric and electronic appliance disposal and recycling centre.

9. CERTIFICATION DATA, GUARANTEE

The service life of this item is 5 years since the date of sale to the end user, provided the item will be used in strict accordance with the present manual and the applicable technical standards. Upon expiry of the service life please contact the nearest authorized service centre for suggestions as to further operation of the appliance. The manufacturing date of the appliance is integrated into the serial number (digits 2 and 3 - year, digits 4 and 5 - month of manufacture). If any questions related to appliance maintenance should arise, or if the appliance has malfunctions, apply to the CENTEK TM Authorized Service Center. The address of the service center can be found on the website <https://centek.ru/servis>. Service support contacts: Phone: +7 (988) 35-66-380, VK: vk.com/centek_krd. General Service Center: 000 «Larina-Servis», Krasnodar, Phone: +7 (861) 991-05-42.

The product has the Certificate of Conformity No:

EA3C RU C-CN.AX56.B.05171/24 of 10.07.2024.



10. MANUFACTURER AND IMPORTER INFORMATION

Imported to EAEU by: LLC Larina-Electronics. Address: Russia, 350080, Krasnodar, ul. Demusa, 14. Phone: +7 (861) 2-600-900.

DEAR VALUED CONSUMER!

The guarantee period for all appliances amounts to 12 months since the date of sale to the end consumer. With this Warranty Card the Manufacturer confirms the proper condition of the appliance and undertakes to repair, free of charge, all defects caused by the Manufacturer's default.

GUARANTEE MAINTENANCE TERMS

1. The guarantee shall be valid if the following documentation conditions are observed:

- The original Warranty Card shall be filled out correctly and clearly, indicating the of appliance model, serial number and sale date, the stamp of the seller company and signature of its representative shall be available, as well as the stamps on each coupon and the buyer's signature in the Warranty Card.

The Manufacturer reserves the right to reject guarantee maintenance if the buyer fails to provide the abovementioned documents or if the information contained therein is incomplete, illegible or ambiguous.

2. The guarantee shall be valid if the following operation conditions are observed:

- the appliance is used in strict accordance with the present manual;
- the safety rules and requirements are observed.

3. The guarantee does not apply to regular maintenance, cleaning, installation and setup of the appliance at the owner's location.

4. The guarantee does not apply in the following cases:

- mechanical damage;
- normal wear of the appliance;
- non-observance of operation requirements or erroneous actions on the part of the user;
- improper installation or transportation;
- natural disasters (lightning, fire, flood, etc.), as well as any other causes beyond the Manufacturer's or Seller's control;
- ingress of foreign objects, liquids or insects into the inside of the appliance;
- repairs or modifications to the appliance by unauthorized persons;
- use of the appliance for commercial purposes (loads exceeding normal domestic application), connection of the appliance to utility and telecommunication networks noncompliant with national technical standards;

- failure of the following accessories, if replacement of these is allowed by design and does not involve disassembly of the appliance:

- a) remote control units, rechargeable batteries, replaceable batteries (power cells), external power supply units and chargers;
- b) consumables and accessories (packaging, covers, slings, carry bags, mesh screens, blades, flasks, plates, supports, grilles, spits, hoses, tubes, brushes, nozzles, dust collectors, filters, smell absorbers);
- for battery-powered appliances - operation with inappropriate or depleted batteries;
- for rechargeable battery-powered appliances - any damage caused by improper battery charging and recharging.

5. The present guarantee is provided by the Manufacturer in addition to the consumer rights determined by the applicable legislation and does not limit these rights in any way.

6. The Manufacturer shall not be made liable for possible damage, directly or indirectly inflicted by CENTEK brand products on people, domestic animals, the consumer's or third persons' property if such damage is inflicted as the result of non-observance of appliance installation and operation requirements, deliberate or negligent actions (omission) by the consumer or third persons, as well as of force majeure circumstances.

7. Service centers will only accept appliances in a clean state (there should be no food residues, dust and other contamination on the appliance).

The Manufacturer reserves the right to change the design and specifications of the appliance without prior notice.

РУССКИЙ

ЙОГУРТ НА ЙОГУРТОВОЙ ЗАКВАСКЕ

- Извлеките стаканы с крышками из электроприбора и простерилизуйте стаканы без крышек.
- Нагрейте молоко до 80-90 °C, но не доводите до кипения. Затем дайте ему остыть до комнатной температуры.
- Размешайте сухую йогуртовую закваску в порошок. Для определения количества закваски, необходимого для приготовления йогурта, следуйте инструкции, поставляемой в комплекте с закваской.
- Смешайте до однородной массы не более 1,5 л молока с размешанной йогуртовой закваской.
- Разлейте йогуртовую массу в стаканы, не закрывайте их крышками.
- Поместите стаканы в йогуртницу и закройте ее крышкой.
- При помощи кнопки управления выберите температуру 40-45 °C и время приготовления 8-10 часов. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Загорится индикатор работы.
- По истечении времени приготовления прибор отключится автоматически. Достаньте емкости с йогуртом из электроприбора, накройте их крышками и поместите на 2-3 часа в холодильник до загустения йогуртовой массы.
- По желанию перед употреблением в йогурт можно добавить сахар, кусочки фруктов, ягоды, джем, злаки и пр.
- Готовый йогурт впоследствии можно использовать в качестве закваски до 10 раз. При этом время приготовления следующей партии будет составлять 6-7 часов.

ЙОГУРТ НА «ЖИВОМ» ЙОГУРТЕ

- Извлеките стаканы с крышками из электроприбора и простерилизуйте стаканы без крышек.
- Нагрейте молоко до 80-90 °С, но не доводите до кипения. Затем дайте ему остыть до комнатной температуры.
- Смешайте до однородной массы не более 1,4 л молока с 50 мл «живого» йогурта без добавок. Рекомендуется использовать «живой» йогурт с большим количеством молочнокислых организмов, содержание которых в готовом продукте на конец срока годности составляет не менее 107 КОЕ в 1 г продукта.
- Разлейте йогуртовую массу в стаканы, не закрывайте их крышками.
- Поместите стаканы в йогуртницу и закройте ее крышкой.
- При помощи кнопок управления выберите температуру 40-45 °С и время приготовления 8-10 часов. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Загорится индикатор работы.
- По истечении времени приготовления прибор отключится автоматически. Достаньте емкости с йогуртом из электроприбора, накройте их крышками и поместите на 2-3 часа в холодильник до загустения йогуртовой массы и прекращения ферментации.
- По желанию перед употреблением в йогурт можно добавить сахар, кусочки фруктов, ягоды, джем, злаки и пр.
- Готовый йогурт впоследствии можно использовать в качестве заправки до 10 раз. При этом время приготовления следующей партии будет составлять 6-7 часов.

КЕФИР

- Извлеките стаканы с крышками из электроприбора и простерилизуйте стаканы без крышек.
- Нагрейте молоко до 80-90 °С, но не доводите до кипения. Затем дайте ему остыть до комнатной температуры.
- Смешайте до однородной массы 1 л молока со 100 мл кефира или кефирной закваски.
- Разлейте массу в стаканы, поместите стаканы в йогуртницу и закройте ее крышкой.
- При помощи кнопок управления выберите температуру 40-45 °С и время приготовления 12-16 часов. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Загорится индикатор работы.
- По истечении времени приготовления прибор отключится автоматически. Достаньте емкости с кефиром из электроприбора, накройте их крышками и поместите на 2-3 часа в холодильник для прекращения ферментации.

СМЕТАНА

- Извлеките стаканы с крышками из электроприбора и простерилизуйте стаканы без крышек.
- Смешайте до однородной массы 1 л сливок не менее 20 % с закваской «Сметана».
- Разлейте массу в стаканы, поместите стаканы в йогуртницу и закройте ее крышкой.
- При помощи кнопок управления выберите температуру 40-45 °С и время приготовления 10-12 часов. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Загорится индикатор работы.
- По истечении времени приготовления прибор отключится автоматически. Достаньте емкости со сметаной из электроприбора, накройте их крышками и поместите на 2-3 часа в холодильник для прекращения ферментации.

ПРОСТОКВАША

- Извлеките стаканы с крышками из электроприбора и простерилизуйте стаканы без крышек.
- Смешайте до однородной массы 1 л пастеризованного молока со 100 мл кефира.
- Разлейте массу в стаканы, поместите стаканы в йогуртницу и закройте ее крышкой.
- При помощи кнопок управления выберите температуру 40-45 °С и время приготовления 6-8 часов. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Загорится индикатор работы.
- По истечении времени приготовления прибор отключится автоматически. Достаньте емкости с простоквашей из электроприбора, накройте их крышками и поместите на 2-3 часа в холодильник.

РЯЖЕНКА

- Извлеките стаканы с крышками из электроприбора и простерилизуйте стаканы без крышек.
- Смешайте до однородной массы 1 л топленого молока со 100 мл йогурта.
- Разлейте массу в стаканы, поместите стаканы в йогуртницу и закройте ее крышкой.
- При помощи кнопок управления выберите температуру 40-45 °С и время приготовления 6-8 часов. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Загорится индикатор работы.
- По истечении времени приготовления прибор отключится автоматически. Достаньте емкости с ряженкой из электроприбора, накройте их крышками и поместите на 2-3 часа в холодильник.

ДОМАШНИЙ СЫР

- Подготовьте подходящую стеклянную емкость.
- Смешайте до однородной массы 1 л пастеризованного молока с мл кефира.
- Вылейте массу в емкость, поместите в йогуртницу и закройте ее крышкой.
- При помощи кнопок управления выберите температуру 45-50 °С и время приготовления 4-8 часов. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Загорится индикатор работы.
- По истечении времени приготовления прибор отключится автоматически. Остудите полученную массу до комнатной температуры и опрокиньте в дуршлаг с марлей.
- Дайте сывороте стечь в течение 2-3 часов.
- Переместите сыр в подходящую посуду и поместите на 2-3 часа в холодильник.

МАЦОНИ

- Извлеките стаканы с крышками из электроприбора и простерилизуйте стаканы без крышек.
- Смешайте 1 л пастеризованного жирного молока с закваской «Мацони».
- Разлейте массу в стаканы, поместите стаканы в йогуртницу и закройте ее крышкой.
- При помощи кнопок управления выберите температуру 40-45 °С и время приготовления 6-8 часов. Нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП». Загорится индикатор работы.
- По истечении времени приготовления прибор отключится автоматически. Достаньте емкости из электроприбора, накройте их крышками, охладите до комнатной температуры и поместите на 2-3 часа в холодильник для прекращения ферментации.

