

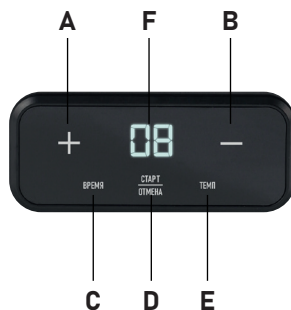
СТ-3130

ЙОГУРТНИЦА / ЙОГУРТ ЖАСАУ АСПАБЫ / ЙОГУРТ ЖАСАГЫЧ /
ՅՈԳՈՒՐՏ ՊԱՏՐԱՍՏՈՂ ՍԱՐՔ / YOGHURT MAKER

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ / ҚОЛДАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ / КОЛДОНУУЧУН ЖЕТЕКЧИЛИГИ /
ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՆՆԱՐԿԸ / 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 частных 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 дотрагивайтесь 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. Шесть стеклянных баночек с крышками

ДИСПЛЕЙ:

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

3. КОМПЛЕКТНОСТЬ

- Йогуртница электрическая – 1 шт.
- Крышка – 1 шт.
- Стеклянная баночка с крышкой – 6 шт.
- Руководство пользователя – 1 шт.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Заранее подготовьте емкость (1000 мл или более) для молочной смеси и простерилизуйте ее.
2. Налейте в подготовленную емкость молоко и йогурт в пропорции и тщательно перемешайте.
3. Заранее продезинфицируйте стеклянные баночки из комплекта. Наполните баночки подготовленной смесью. Не закрывайте их крышкой. Поместите баночки внутрь прибора и закройте крышку.
4. Подключите шнур питания к розетке, включите прибор. Загорится дисплей, прибор перейдет в режим ожидания.
5. Чтобы установить продолжительность работы прибора, нажмите кнопку «Время», с помощью кнопок «+» / «-» выберите необходимое значение.
6. Чтобы установить температуру работы прибора, нажмите кнопку «Темп.», с помощью кнопок «+» / «-» выберите необходимое значение.
7. При установке индикатор мигает. После выбора значения индикатор промигает 10 раз, прозвучит звуковой сигнал, настройка завершена.
8. Нажмите кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА», чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЕ: если после нажатия кнопок «ВРЕМЯ» / «ТЕМП.» не будет выполнена настройка, индикатор мигнет 10 раз, прибор автоматически перейдет в режим работы по умолчанию. Время по умолчанию составляет 8 часов, температура по умолчанию – 42 °C. После запуска прибора изменить настройки будет невозможно.

9. Во время работы прибора нажмите кнопку «ВРЕМЯ» / «ТЕМП.», чтобы посмотреть время или установить температуру.
10. После нажатия кнопки «СТАРТ/ОТМЕНА» в течение 3 секунд прибор переходит в режим ожидания и выключается.
11. После завершения работы подождите, пока прибор остынет до комнатной температуры, прежде чем начинать очистку, чтобы избежать ожогов.

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 МОЛОКА:

- 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 заправки.

- Чем больше жирность молока, тем гуще и жирнее получается йогурт. Рекомендуется использовать молоко не более 6% жирности.

ЗАКАВСКА:

- 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 B 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	
Продукт не нагревается / индикатор горит	Поврежден нагревательный элемент	Отправьте в специализированный сервисный центр для ремонта
	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
	Забыли 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: 20-55 °C
- 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 месяца производства). При возникновении вопросов по обслуживанию прибора или в случае его неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр TM 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 (707) 340-09-57.

Продукция имеет сертификат соответствия:

№ ЕАЭС RU С-СН.АЖ56.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 соответствовать

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 Государственным 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, вертели, 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!

ТМ CENTEK өнімдерін таңдағаныңыз үшін рахмет.
Біз келіпідік береміз інісіз 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 тігп тұрған немесе қыстырылып тұрған немесе шырматылып қалған желілік бауды тартпаңыз.
4. Ылғалдылығы жоғары жерлерге, заттардың ыстық бетіне, жылу өлетін 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 көрсеткендіру бауын пайдаланыңыз.
7. Желілік бау мен ашаның құрғақ және таза болуын қадағалаңыз.
8. Балааларды 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 болдырмас 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. **Сақ болыңыз:** құрылғыны пайдалану кезінде қол жетімді беттердің температурасы жоғары болуы мүмкін. Ыстық беттерге тигізбеңіз.

18. Егер сіз құралды пайдалану үшін басқа тұлғаға тапсырғыңыз келсе, оны осы нұсқаулықпен бірге жіберіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Электр тогына соғылу қаупі бар: бұйымды ешқашан суға салмаңыз!
- 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. Қақпағы бар алты шыны банка

ДИСПЛЕЙ:

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

3. ЖИЙНҢҚАТАМАСЫ

- Йогурт жасайтын электр аспап - 1 дана
- Қақпағы - 1 дана
- Қақпағы бар шыны банка - 6 дана
- Пайдаланушы нұсқаулығы - 1 дана

4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

1. Сүт қоспасы үшін алдын ала ыдыс (1000 мл немесе одан үлкен) дайындап, зарарсыздандырыңыз.
2. Дайындалған ыдысқа сүт пен йогурт пропорциясын сақтап құйып, жақсылап араластырыңыз.
3. Жийіндікше шыны банкаларды алдын ала дезинфекциялаңыз. Банкаларға дайындалған қоспаны құйыңыз. Қақпағын жаппаңыз. Банкаларды аспаптың ішіне орналастырып, қақпағын жабыңыз.
4. Қуат беретін бауды розеткаға қыстырып, аспапты қосыңыз. Дисплей жанып, аспап күту режиміне ауысады.
5. Аспап жұмысының уақытығын белгілеу үшін «Уақыт» батырмасын басып, «» / «<» батырмалары арқылы қажетті мәнді таңдаңыз.
6. Аспап жұмысының температурасын белгілеу үшін «Темп.» батырмасын басып, «» / «<» батырмаларын пайдаланып, қажетті мәнді таңдаңыз.
7. Белгілеу кезінде индикатор жыпылықтайды. Мәнді таңдағаннан кейін индикатор 10 рет жыпылықтап, дыбыстық сигнал естіледі, мәнді белгілеу аяқталады.
8. Йогурт дайындауды бастау үшін «СТАРТ/ОТМЕНА/БАСТАУ/БАС ТАРТУ» батырмасын басыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: егер «УАҚЫТ»/«ТЕМП.» батырмаларын басқаннан кейін мән белгіленбесе, индикатор 10 рет жыпылықтайды, аспап автоматты түрде әдепкі жұмыс режиміне ауысады. Әдепкі режим уақыты 8 сағатты, әдепкі температура 42 °C құрайды. Аспапты іске қосқаннан кейін мәндері өзгертілмейді.

9. Аспап жұмыс істеп тұрған кезде «УАҚЫТ»/«ТЕМП.» батырмаларын басып, уақыты көруге немесе температураны белгілеуге болады.
10. «СТАРТ/ОТМЕНА/БАСТАУ/БАС ТАРТУ» батырмасын басылғаннан кейін 3 секунд бойы аспап күту режиміне өтіп, өшіп қалады.
11. Жұмыс аяқталғаннан кейін күйіп қалмас үшін тазалауды бастамас бұрын, аспап бөлім температурасына дейін суығанша күтіңіз.

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 қышқылды бактерияларын жою үшін шикі сүтті ұзақ қайнату керек. Егер сүттің құрамында сүт қышқылды бактериялары бар болса, онда дайындау процесінде ашқан 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:

Әртүрлі 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, шербат, 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 қышқылды, В даруменіне және басқа қоректік заттарға бай) немесе ішер алдында араластыруы тиіс.

- Өсіп келе жатқан балалар үшін қаймағы алынбаған немесе жаңа сауылған 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. САҚТЫҚ 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 аспауы 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. Сыртын сызып тастамау үшін қатты металл заттарды пайдаланбаңыз.
4. Аспапты түгел сумен жумаңыз. 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, ылғалдың әсерінен 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 розеткасын тексеріңіз
	Қуат беру бауы бүлінбеген	Жөндеу үшін мамандандырылған сервис орталығына жөнелтіңіз.
Өнім ысымайды / индикатор жанбай тұр	Қыздырғыш элементі бүлінген	
	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 иісі	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: 20-55 °C
- Таймер: 1-48 сағ.



НАЗАР! 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 электр құралдарын қайта өңдеуге арнайы қабылдау пунктін 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, CENTEK сауда маркасының авторландырылған сервис орталығымен хабарласыңыз. Орталықтың мекенжайын <https://centek.ru/servis> 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: «Moneyto» ЖШС, Астана қаласы, Жәнібек Тархан к., 9-үй, 5-қанат. Тел.: +7 (707) 858-65-29, +7 (701) 304-09-57.

Өнімнің сәйкестік сертификаты бар:
№ EAЭС RU C-CN.AX56.B.0517/24 – 10.07.2024 ж. бастап.



10. ӨНДІРУШІ ЖӘНЕ ИМПОРТТАУШЫ

Импорттаушы: 000 «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 кінісінен туындаған барлық ақауларды тегін жою бойынша міндеттемені өзіне алады.

КЕПІЛДІК ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ:

1. Кепілдік келесі рәсімдеу шарттары сақталған жағдайда жарамды:
 - үлгінің атауы, оның сериялық нөмірі, сату күні көрсетілген дайында-ушының 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, өндіріш кепілдік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

2. Кепілдік келесі пайдалану шарттары сақталған кезде жарамды:

- пайдалану нұсқаулығына қатаң сәйкес құралды пайдалану;
- қауіпсіздік ережелері мен талаптарын сақтау;
- 3. Кепілдік иесінің үйінде мерзімді қызмет көрсетуді, тазалауды, орнатуды, құралды баптауды қамтымайды.

4. 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 кәсіби мақсатта пайдалану (жүктеме тұрмыстық қолдану деңгейінен асып түседі), аспапты мемлекеттік техникалық стандарт-тарға сәйкес келмейтін қоректендіруші телекоммуникациялық және кабелдік желілерге қосу;
- бұйымның төменде санамаланған керек-жарақтарының істен шығуы, егер оларды ауыстыру конструкциямен көзделсе және бұйымды бөл-шектенумен байланысты болмаса:

а) қашықтан басқару пульстері, аккумуляторлық батареялар, қуат беру элементтері (батареялар), сыртқы қуат беру блоктары және зарядтау құрылғылары;

б) шығыс материалдары мен аксессуарлары (буыл-түю, қаптар, белдіктер, сөмкелер, торлар, пышақтар, қолбалар, төрелкелер, тұғырлар, торлар, вертелалар, шлангілер, түтіктер, шетқалар, 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 өндіріш қолданыстағы заңнамада белгіленген тұты-нушының құқықтарына қосымша береді және оларды ешбір дәрежеде шектемейді.

6. Өндіріш, егер бұл бұйымды пайдалану, орнату ережелері мен шартта-рын 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 (әрекетсіздігі) үшін жауапты болмайды.

7. Сервистік орталыққа жүгінген кезде бұйымды қабылдау тек таза күй-інде ұсынылады (аспапта азық-түлік, шаң және басқа да ластанулар болмауы тиіс).

Өндіріш алдын ала ескертусіз аспаптық дизайны мен сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

КЫРГЫЗЧА

Урматтуу керектөөчү!

TM CENTEK өнүмдөрүн таңдаганыңыз үчүн рахмат.

Биз анын иштешине, колдонуу эрежелерин туура аткарсаңыз, кепилдик беребиз.

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

ШАЙМАНДЫН МАКСАТЫ

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

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

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

1. КООПСУЗДУК ЧАРАЛАР

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

1. Шайманды түз максатына ылайык гана колдонуңуз.
2. Иштетүүдөн мурун электр тармактын чыңалуусу шайманда көрсөтүлгөн чыңалууга дал келээрин текшериниз.
3. Тармак зымын тартпаңыз, эгер ал күрч учтуу буюмдун кырына тийип турса, буюмдарга басылып калса же чырмалып 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 акыл жөндөмдүүлүгү начар болгон адамдарга (балдарга), жашоо тажрыйбасы жана билими болбогон-дуктан колдонгонго 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 кармал тартпаңыз жана ташыбаңыз.

12. Шайманды тейлөөдөн мурун, жана ошондой эле шайман туура эмес иштеп жатса, түзмөктү электр тармагынан өчүрүү коюңуз.

13. Шайманды өчүрүү үчүн, тармак зымды электр тармагынан жулбаңыз, жана сайгычты электр тармактын розеткасынан суу колдоруну 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, ысытуучу элементтин үстү ысык бойдон калат.

17. Этят болуңуз: шайман иштеп жаткан учурда, жеткиликтүү беттердин температурасы аябай жогору болушу мүмкүн. Ысык беттерге колунуздү тийгизбеңиз.

18. Эгер Сиз шайманды башка адамга колдонууга бергиңиз келсе, сураныч, анда аны берилген колдонмосу менен кошо өткөрүп бериңиз.

КӨҢҮЛ 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 бербейсиз!

2. ТАЗАЛООНУН СЫПАТТАМАСЫ

1. Корпус
2. Капкак
3. Башкаруу панели
4. LED дисплей
5. Капкагы бар алты айнек банка

ДИСПЛЕЙ:

- A. Көбөйтүү баскычы
- B. Кийинкилөө баскычы
- C. Убакыты орнотуу баскычы
- D. Баштоо/Жокко чыгаруу баскычы
- E. Температураны орнотуу баскычы
- F. Убакыт/температура индикатору

3. КОМПЛЕКТТИН КУРАМЫ

- Электр йогурт жасоочу - 1 даана.
- Капкак - 1 даана.
- Капкагы бар айнек банкалар - 6 даана.
- Колдонуучунун колдонмосу - 1 даана.

4. ИШТЕТҮҮ

1. Суюк үчүн идиш (1000 мл же андан чоң) даярдап, стерилдеңиз.
2. Даярдалган идишке бирдей өлчөмдөгү сүт жана йогурт коюп, жакшылап аралаштырыңыз.
3. Берилген айнек банкаларды алдын ала дезинфекциялаңыз. Банкаларды даярдалган суюктук менен толтуруңуз. Аларды капкак менен жаппаңыз. Банкаларды шаймандын ичине салып, капкагын жабыңыз.
4. Электр шурун розеткага сайып, шайманды күйгүзүңүз. Дисплей күйөт жана шайман күтүү режимине өтөт.
5. Шаймандын иштөө убактысын орнотуу үчүн, «Убакыт» баскычын басып, каалаган маанини тандоо үчүн «+» / «-» баскычтарын колдонуңуз.
6. Шаймандын иштөө температурасын орнотуу үчүн, «Температура» баскычын басып, каалаган маанини тандоо үчүн «>>>» / «<<<» баскычтарын колдонуңуз.

7. Орнотуу учурунда индикатор жарыгы күйүп-өчөт. Маани тандалгандан кийин, индикатор жарыгы 10 жолу күйүп-өчөт жана бип үн чыгарат. Орнотуу аяктады.
8. Бышырууну баштоо үчүн «Баштоо/Жокко чыгаруу» баскычын басыңыз.

ЗСКЕРТҮҮ: Эгерде «Убакыт» / «Температура» баскычтарын баскандан кийин эч кандай орнотуу жасалбаса, индикатор жарыгы 10 жолу күйүп-өчөт жана шайман автоматтык түрдө демейки иштөө режимине кайтат. Демейки убакыт 8 саат жана демейки температура 42°C. Шайман иштетилгенден кийин, жөндөмөрдү өзгөртүүгө болбойт.

9. Шайман иштеп жатканда, убакытты көрүү же температураны коюу үчүн «Убакыт» / «Температура» баскычын басыңыз.
10. «Баштоо/Жокко чыгаруу» баскычын 3 секунд баскандан кийин, шайман күтүү режимине өтүп, өчөт.
11. Колдонгондон кийин, күйүп калбоо үчүн тазалоодон мурун шайманды бөлмө температурасына чейин муздатыңыз.

САК БОЛУҢУЗ!

Ачытуу убактысы айлана-чөйрөнүн температурасына жана ингредиенттердин температурасына жараша болот. Ошондуктан, айлана-чөйрөнүн төмөнкү температурасында же муздатылган сүттү колдонууда ачытуу убактысы көбөйүшү мүмкүн, бирок 14 сааттан ашпашы керек.

4.1. КУРАМЫ ТАНДОО

СҮТ:

- Стерилденген, сактоого туруктуу сүт айран жасоо үчүн идеалдуу.
- Пастерилденген 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 ачытыч: Ири дүкөндөрдө жана дарыканаларда бар. Баштапкычтын туура даярдоо убактысы жана өлчөмү үчүн таңкактагы көрсөтмөлөрдү аткарыңыз.

- Жаңы даярдалган йогуртту да башаткыч 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 кошумчаларды, айрыкча жаңы мөмө-жемиштерди жана мөмөлөрдү кошуу сунушталат, анткени алардын жогорку кычкылдуулугу йогурттан даярдоо учурунда уюл калышына алып келиши мүмкүн. Кошумча катары шекер, кыям, жаңгактар, шоколад, бал, сироптор, мөмө-жемиштер жана мөмөлөр колдонулушу мүмкүн.

4.2. КЕҢЕШТЕР

- Эгерде ачытуудан кийин көп өлчөмдө газ бөлүнүп чыкса же жагымсыз жыт пайда болсо, бул йогурттун өндүрүшкө чейин же өндүрүш учурунда бактериялар менен булганышкан көрсөтүп турат жана аны ыргытып, колдонбоо керек. Эгерде йогурттун түсү жана консистенциясы ак-сары тофу пудингин эске салса, бул ийгиликтүү ачытуудан кабар берет. (Йогурттун ачытуу процессин байкоо үчүн капкагын ачпаңыз.)
- Ашыкта ачытуу көп өлчөмдөгү кычкыл продуктунун (боз сары суюктуктун) пайда болушуна алып келет, бул кадыресе көрүнүш. Бул продуктка көнө электр аны өзүнчө ичсе болот (ал сүт кислотасына, B витаминине жана башка азык заттарга бай) же ичкерден мурун аралаштырса болот.
- Өсүп келе жаткан балдар үчүн бүтүн же жаңы сүт сунушталат. Ашыкча салмактагы балдар же семиз адамдар үчүн йогурт жасоодо 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) стерилидениши керек; болбосо, йогурт бузулуп кетиши мүмкүн.
- Айран жасоо процессин кылдаттык менен көзөмөлдөңүз, 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 колдонбоңуз.

- Шайманды толугу менен суу менен жуубаңыз. Сыртын нымдуу чүпүрөк менен гана сүртсө болот. Электр агып кетишинин жана бузулушунун алдын алуу үчүн шайманды суу менен чайкабаңыз.
- Эгерде шайман узак убакыт бою колдонулбаса, аны тазалап, сүртүп, баштапкы таңгагына салып, жакшы желдетилген, кургак жерде сактаңыз, бул нымдуулукка дуушар болбошу жана анын иштешине таасир этпешин керек.

6. КАТАЛАРДЫН ТАБИЦАСЫ

Бузуктуктун белгилери	Себептери	Чечимдер
Продукция ысыбайт / индикатор жарыгы күйбөйт	Штепсель бошоп калган же розетка жакшы тийбей жатат	Сайгычты жана розетканы текшерип
	Электр шнуру бузулган	
Продукция ысыбайт / индикатор жарыгы күйүп турат	Ысытуу элементи бузулган	Аны оңдоо үчүн атайын тейлөө борборуна жөнөтүңүз
	Башкаруу тактасы же өчүргүч бузулган	
Сут 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 кошуңуз

Неприятный запах йогурта	Мөөнөтү өтүп кеткен же бузулган ингредиенттер	Жарактуулук мөөнөтү бүтө элек жана бузулбаган чийки заттарды колдонуңуз
	Өндүрүш учурунда чийки заттын булганышы	Ингредиенттерди даярдоодо тазалыкты сактоо

7. ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨЛӨР

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



КӨНҮЛ БУРУНУЗ! Этият болуңуз: шайман иштеп 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. КУБОЛУК ЖӨНҮНДӨ МААЛЫМАТ, КЕПИЛДИК МИЛДЕТТЕМЕСИ

Бул өнүмдүн иштөө мөөнөтү 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 боюнча суроолор пайда болгондо же шайман бузулган учурда, ТМ 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 C-CN.AЖ56.B.05171/24 - 10.07.2024 ж. баштап.



10. ӨНДҮРҮҮЧҮ ЖАНА ИМПОРТЧУ 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 толугу менен, 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 эскириши;
- 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 өзгөртүүлөр;
- шайманды кесиптик максаттарда колдонуу (жүк ички керектөөнүн деңгээлинен ашат). Шайманды мамлекеттик техникалык стандарттарга ылайык болбогон телекоммуникация жана кабелдик тармактарга кошуу;
- буюмдун төмөнкү аксессуарларын иштен чыгышы, эгерде аларды алмаштыруу долбоордо каралса жана буюмду демонтаждоо менен байланышпаса:

- узактан башкаруу пульттар, аккумулятордук кубаттагычтар, батареялар, тышкы кубат берүүчү жана кубаттагычтар;
- сарпталуучу материалдар жана аксессуарлар (чехол кутусу, курлар, баштыктар, торлор, бычактар, колбалар, табактар, жээкчелер, релшөкчөлөр, вертелдер, шлангдар, түтүктөр, шөкчөлөр, тиркемелер, чаң жыйноочулар, чыпкалар, жыт сиңиргичтер);
- батареялар менен иштеген шаймандар үчүн – жараксыз же түгөнгөн батареялар менен иштөө;

8. Պատրաստումը սկսելու համար սեղմեք «CTAPT/OTMEHA» («ՄԵԿԵԼԱՐԿ/ԶԵՂԱՐԿՈՒՄ») կոճակը:

ԼԵՇՈՒՄ. Եթե «BPEMЯ» / «TEMΠ.» («ԺԱՄԱՆԱԿ» / «ԶԵՂՐՄ.») կոճակը սեղմելուց հետո որևէ կարգավորում չկատարվի, ցուցիչը 10 անգամ կթարթվի, սարքն ավտոմատ կերպով կանցնի լռելային (կանխարգելված) աշխատանքային ռեժիմի: Լռելային ժամանակը 8 ժամ է, լռելային շերմաստիճանը՝ 42 °C: Սարքը գործարկելուց հետո կարգավորումները փոխելը անհնար կլինի:

9. Սարքը գործարկելիս սեղմեք «BPEMЯ» / «TEMΠ.» («ԺԱՄԱՆԱԿ/ԶԵՂՐՄ.»), ժամանակը ստուգելու կամ շերմաստիճանը սահմանելու համար:

10. «CTAPT/OTMEHA» («ՄԵԿԵԼԱՐԿ/ԶԵՂԱՐԿՈՒՄ») կոճակը 3 վայրկյան սեղմելուց հետո սարքը անցնում է սպասման ռեժիմի և անջատվում:

11. Աշխատանքն ավարտելուց հետո, Նախքան մաքրումը սկսելը, սպասեք, որ սարքը սառչի սենյակային շերմաստիճանում այրվածքներից խուսափելու համար:

ՈՒՆԱՐԴՈՒԹՅՈՒՆ!

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

4.1. ԲԱՂԱԴՐՈՒՄՆԵՐԻ ԸՆՏՐՈՒԹՅՈՒՆ ԿԱՁ.

- Երկար պահպանման ժամկետ ունեցող ստերիլիզացված կաթը իդեալական է յոգուրտ պատրաստելու համար:
- Պատերիզացված և հում կաթը պետք է եռացնել, այնուհետև սառեցնել և հեռացնել փոխոցը: Կաթնաթթվային մասնիկները ոչնչացնելու համար հում կաթը պահանջում է ավելի երկար եռացում: Եթե կաթում առկա են կաթնաթթվային մասնիկներ, ապա եփման ընթացքում ստացվում է թթու կաթ: Պատերիզացված և հում կաթից պատրաստված յոգուրտը խորհուրդ էլ տրվում օգտագործել թթխման համար:
- Որքան բարձր է կաթի յուղայնությունը, այնքան ավելի խիտ և հարուստ կլինի յոգուրտը: Խորհուրդ է տրվում օգտագործել կաթ, որի յուղայնությունը չի գերազանցում 6%-ը:

ԽՄՈՐՈՒՅ.

- Կարճ պահպանման ժամկետով բնական մածուկը, որը պատրաստվում է առանց շերմային մշակման, պարունակում է ակտիվ ֆերմենտներ թանձր յոգուրտ ստանալու համար: Խորհուրդ է տրվում օգտագործել 5% յուղայնությամբ յոգուրտ:
- Չոր խմորիչ: Վաճառվում է խոշոր խանութներում և դեղատներում: Ծիշոն պատրաստման ժամանակը և Նախուժնետի քանակը ընտրելու համար հետևեք փաթեթի վրա գրված ծանոթագրություններին:

- Թարմ պատրաստված յոգուրտը նույնպես կարող է օգտագործվել որպես Նախուժնետ: Ավելի լավ է խմորիչը վերօգտագործել 5 անգամից ոչ ավելի: Դրանից հետո ստացված յոգուրտը դառնում է հեղուկ և պարունակում է քիչ ակտիվ յոգուրտի մանրէներ:

ՀԱՎԵԼՈՒՄՆԵՐ.

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

4.2. ԽՈՐՀՈՐԴՆԵՐ

- Եթե խմորումից հետո մենք քանակությամբ գազ է արտանետվում կամ տիպիկ հոտ է գալիս, դա նշանակում է, որ յոգուրտը պատրաստվել է մանրէներով արտադրությունից առաջ կամ դրան ընթացքում, և այն պետք է դնել նետել և չօգտագործել: Եթե յոգուրտը գույնով և խտությամբ հիշեցնում է սպիտակ և դեղին տոֆու պոփոխ, դա նշանակում է, որ խմորումը հաջող է ընթացել: (Փորձեք չքացել կափարիչը՝ յոգուրտի խմորման գործընթացը դիտելու համար):
- Երկարատև խմորման դեպքում կառաջանա մենք քանակությամբ թթու արտադրանք (գուհատ դեղին հեղուկ), ինչը նորմալ է: Խմորումը կարող է տևել մի քանի օր, բայց կարող է տևել մի քանի օր: Նրանք, ովքեր սովոր չեն նման թթերքին, 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 տառապող մարդկանց յոգուրտ պատրաստելու համար խորհուրդ է տրվում օգտագործել յուղազերծ կամ ցածր յուղայնությամբ կաթ կամ թարմ կաթ (ֆրուկտոզայի հավելումով կաթը կարող է արագացնել խմորումը):

4.3. ՆԱԽԱԶՈՒԵԱԿԱ ՄԻՋՈՆԵՐ

- 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 շերմաստիճանի կամ կաթի խանութների ցածր շերմաստիճանի դեպքում սարքի աշխատանքային ժամանակը կարելի է ավելացնել:

- Որպես կանոն, մածուկի պատրաստման գործընթացը չպետք է գերազանցի 12 ժամը: Ավելի երկար ժամանակ կարող է հանգեցնել շտամի ոչնչացման և սննդակրթի կորստի:

5. ՍԱՐՔԻ ԽՆԱՄԵ

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 լվացող միջոցով և սպուլնգով: Կոշտ մետաղական առարկաներ մի օգտագործեք՝ որպեսզի մակերեսը չվնասեք:
4. Մի վազեք ամբողջ սարքը ջրով: Արտաքին մակերեսը կարելի է սրբել միայն խոնավ սրբիչով: Մի վազեք 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. ԱՆՍԱՐՔՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱՐՅՈՒՍԱԿ

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

Յոգուտի տիպն հոտ	Ժամկետանց կամ փչացած բաղադրիչներ	Օգտագործեք հումքը, որն ունի պիտանելիություն ժամկետ, որը չի փչացել
	Հումքի արտոտումը արտադրության գործընթացում	Բաղադրիչները պատրաստելիս պահպանեք մաքրությունը

7. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ

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



ՈՒՆԱՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ: Հզորացնեք օգտագործման ընթացքում հասանելի մակերեսների ջերմաստիճանը կարող է բարձր լինել:

8. ԵՐԶԱԿԱ ՄԻՋԱՎԱՅՐԻ ՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ, ՍԱՐՔԻ ՀԱՆՁՆՈՒՄԸ ՎԵՐԱՄԱՇԱԿՄԱՆ

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

9. ՍԵՐՎԻՑԻՆԳՍՅԱՆ ՍԱՍԻՆ ՏԵՐԵԿՈՒԹՅՈՒՆ, ԵՐԱՇԽԻՋՆԵՐԻ ՊԱՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Այս ապրանքի ծառայության ժամկետը 5 տարի է՝ սկսած այն վերջնական սպառողին վաճառելու ամսաթվից, եթե ապրանքը օգտագործվում է սույն ձեռնարկում նշված ցուցումներին և գործող տեխնիկական չափանիշներին խիստ համապատասխան: Ծառայության ժամկետի ավարտից հետո դիմեք ձեր մոտակա սպասարկման կետերին՝ սարքի հետագա շահագործման վերաբերյալ առաջարկու-թյուններ ստանալու համար: Ապրանքի արտադրության ամսաթիվը նշվում է սերիայի համարում (2 և 3 նիշերը՝ տարի, 4 և 5 նիշերը՝ արտադրության ամիս): Սարքի սպասարկման ժամանակ որևէ հարցի ծագման կամ դրա անսարքության դեպքում դիմեք TM CENTEK-ի լիազորված սպասարկման կետերին: 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 կետերին՝ ՄՊԸ «Լարիա-Մերկիս», ք. Կրասնոդար: Հեռ՝ +7 (861) 991-05-42:

Ապրանքն ունի համապատասխանության սերտիֆիկատ՝

№ EA3C RU C-CN.AX56.8.05171/24 ից 10.07.2024 թ.:



10. ԱՐՏԱՐԴՐՈՂԻ ԵՎ ՆԵՐՄՈՒԾՈՂԻ ՄԱՍԻՆ ՏԵՐԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

Ներմուծող՝ ՕՕՕ Լարիա-Էլեկտրոնիքս: **Հասցե՝** Ռուսաստան, 350080, ք. Կրասնոդար, ուլ. Դեմուսև, 14: Հեռ. +7 (861) 2-600-900:

ՀԱՐԳԵԼԻ ՍՊԱՌՈՂ

Բոլոր սարքերի համար երաշխիքային ժամկետը 12 ամիս է՝ սկսած վերջնական սպառողին վաճառելու ամսաթվից: Տվյալ երաշխիքային կտրուկով արտադրողը հաստատում է այս սարքի սպասուհանդուրժում և պարտավորվում է անվճար հիմունքով վերացնել արտադրողի մեղքով առաջացած բոլոր անսարքությունները:

ԵՐԱՇԽԻՋՆԵՐԻ ՍՊԱՍԱՐԿՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

- Երաշխիքը գործում է գրանցման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
 - հարկավոր է ճիշտ և պարզ կերպով լրացնել արտադրողի բևեռիկային երաշխիքային կտրուկը՝ նշելով մոդելի անվանումը, սերիայի համարը, վաճառքի ամսաթիվը, ավելացնելով վաճառող ընկերության կնիքը և վաճառող ընկերության ներկայացուցչի ստորագրությունը երաշխիքային կտրուկի վրա, կնիքներ յուրաքանչյուր կտրուկի կտրուկի վրա, գնորդի ստորագրությունը:
- Արտադրողը իրավասու է մերժել երաշխիքային սպասարկումը վերը նշված փաստաթղթերը չներկայացնելու դեպքում, կամ եթե դրանցում նշված տեղեկությունը թերի, անհավանալի կամ անհասկանալի է:
- Երաշխիքը գործում է օգտագործման հետևյալ պայմանները կատարելու դեպքում՝
 - պետք է սարքը օգտագործել ձեռնարկում նշված ցուցումներին խիստ համապատասխան,
 - հարկավոր է հետևել անվտանգության կանոններին ու պահանջներին:
- Երաշխիքը չի ներառում սարքի պարբերական սպասարկում, մաքրում, տեղադրում, կարգաբերում սեփականատիրոջ տանը:
- Երաշխիքը չի տարածվում հետևյալ դեպքերի վրա՝
 - մեխանիկական վնասվածքներ,
 - սարքի բնականոն մաշում ժամանակի ընթացքում,
 - օգտագործման պայմանների չափազանցում կամ սխալ գործողություններ սեփականատիրոջ կողմից,
 - սխալ տեղադրում, բեռնափոխադրում,
 - քնական աղետներ (կայծակ, հրդեհ, ջրիեղել և այլն), ինչպես նաև վաճառողից և արտադրողից չկախված այլ պատճառներ,
 - կործանակի առարկաների, հեղուկների, միջատների ընկնելը սարքի մեջ,

- վերանորոգում կամ կառուցվածքային փոփոխություններ չիրագործված անձանց կողմից,
- սարքի օգտագործումը պրոֆեսիոնալ նպատակներով (ծանրաբեռնվածությունը գերազանցում է կենցաղային օգտագործման մակարդակը), սարքի միացումը էլեկտրամատակարարման հեռահաղորդակցական և կաբելային ցանցերին, որոնք չեն համապատասխանում պետական տեխնիկական չափանիշներին,
- ապրանքի հետևյալ պարագաների փչացում, եթե դրանց փոխարինումը նախատեսված է կառուցվածքով և կապված չէ ապրանքի ապամոնտաժման հետ՝

ա) հեռակառավարման վահանակներ, կուտակիչ մարտկոցներ, էլեկտրաստուգման տարրեր (մարտկոցներ), էլեկտրաստուգման արտաքին բլոկներ և լիցքավորիչներ, բ) սպառվող նյութեր և պարագաներ (փայթեթ, պատյաններ, զոտիներ, պալուսակներ, ցանցեր, դանակներ, շշեր, ափսեներ, տակդիրներ, վանդակներ, շամփուրներ, փողրակներ, խողովակներ, խոզանակներ, կցորդներ, փռչեմալաց պարկեր, ֆիլտրեր, հոտի կլանիչներ),

- մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում աշխատանք ոչ համապատասխան կամ սպառված մարտկոցների հետ, - կուտակիչ մարտկոցներով աշխատող սարքերի դեպքում կուտակիչ մարտկոցներ լիցքավորելու կանոնների խախտումների պատճառով առաջացած վնասներ:

5. Այս երաշխիքը տրվում է արտադրողի կողմից ի հավելումն սպառողի՝ գործող օրենսդրությամբ սահմանված իրավունքների և որևէ կերպ չի սահմանափակում դրանք:
6. Արտադրողը պատասխանատվություն չի կրում մարդկանց, ցրտասի կենդանիների, սպառողի կամ երրորդ անձանց գույքի TM CENTEK-ի ապրանքի կողմից ուղղակիորեն կամ անուղղակիորեն հասցված որևէ վնասի համար, եթե դա տեղի է ունեցել ապրանքի օգտագործման և տեղադրման կանոններն ու պայմանները չափապահելու, սպառողի կամ երրորդ անձանց դիտավորյալ կամ անզգույշ գործողությունների (անգործության), ֆորմաժորային հանգամանքների արդյունքում:
7. Ապաստրկման կնիքորեն ապրանքը ընդունում է միայն մաքուր փհակում (սարքի վրա չպետք է լինեն սևոկի մաշցորդներ, 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. Six glass jars with lids

DISPLAY:

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

3. SCOPE OF SUPPLY

- Yoghurt maker - 1 pc.
- Lid - 1 pc.

- Glass jar with lid - 6 pcs.
- User Manual - 1 pc.

4. OPERATING PROCEDURE

1. Prepare a container (1000 ml or more) for the milk mixture in advance and sterilize it.
2. Pour milk and yoghurt in the required proportion into the prepared container and mix thoroughly.
3. Disinfect the glass jars included in the kit in advance. Fill the jars with the prepared mixture. Do not close the lids. Place the jars inside the appliance and close the lid.
4. Plug the power cord into an electric socket and turn on the appliance. The display will light up and the appliance will enter standby mode.
5. To set the operating time of the appliance, press the "Time" button, use the "+" / "-" buttons to select the required value.
6. To set the operating temperature of the appliance, press the "Temp." button, use the "+" / "-" buttons to select the required value.
7. The indicator will flash during setup. Once the value is selected, the indicator will flash 10 times and a beep will sound, indicating that setup is complete.
8. Press the START/CANCEL BUTTON to start cooking.

NOTE: If no settings are made after pressing the «TIME» / «TEMPERATURE» buttons, the indicator light will flash 10 times and the appliance will automatically return to the default operating mode. The default time is 8 hours, and the default temperature is 42°C. Once the appliance is started, the settings cannot be changed.

9. While the appliance is operating, press the «TIME» / «TEMP.» button to view the time or set the temperature.
10. After pressing the "START/CANCEL" button for 3 seconds, the appliance will go into standby mode and turn off.
11. After the appliance stops working, wait until the it has cooled to room temperature before cleaning to avoid burns.

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: 20-55 °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

- 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.

- 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.
- The guarantee does not apply to regular maintenance, cleaning, installation and setup of the appliance at the owner's location.
- 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 incompliant 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:
 - remote control units, rechargeable batteries, replaceable batteries (power cells), external power supply units and chargers;
 - 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.**

ЙОГУРТ НА ЙОГУРТОВОЙ ЗАКВАСКЕ

- 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.
- Размельчите 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 размельченной йогуртовой закваской.
- 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.
- 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 закваски 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 сыворотке 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 «Мациони».
- 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.

