

ENGLISH

YOGURT MAKER VT-2600

Description

- 1. Yogurt maker lid
- 2. Yogurt cup lid
- 3. Glass cup
- 4. Power switch «I/O» with operation indicator
- 5. Timer setting control knob

Safety measures

Read this instruction manual carefully before using the unit and keep it for the whole operation period. Use the unit according to its intended purpose only, as it is stated in this user manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before switching the unit on make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage.
- The power cord should not:

- touch hot objects,
- be immersed into water,
- run over sharp edges of furniture,
- be used as handle for carrying the unit.

- Do not touch the unit, the power cord or the plug with wet hands.
- Check the cord insulation integrity periodically.

- Never use the unit if the power cord or the power plug is damaged, the unit works improperly or after it was dropped. Contact an authorized service center for all repair issues.
- Use only the attachments supplied.

- Place the unit on a heat-resistant flat stable surface, away from heat sources, direct sunlight and in vibration-proof places.
- Do not open the lid of the unit during unit operation.
- Yogurt cups are made of glass, handle them carefully!

- Do not expose the cups to extreme temperature difference. Never use hot water to warm up the cups quickly. Remember that extreme temperature difference may damage the cups.

- After switching the unit off wait for 15-30 seconds, then you can switch it on again.

- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Do not place or keep the unit in places where it can fall in a bath or a sink filled with water or other liquids.

- If the unit was dropped into water, unplug it immediately. And only then you can take it out.

- Use the knob (5) to set required time of yogurt making (see «Yogurt making duration»).
- When unplugging the unit, pull the plug but not the cord.

- Unplug the unit after usage and before cleaning.

- Always unplug the unit after usage and before cleaning.

- When unplugging the unit, pull the plug but not the cord.

- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

- Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or film. Danger of suffocation!**

- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.

- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary and understandable instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.

- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.

- Transport the unit in the original package only.

- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

The UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.

BEFORE THE FIRST USE

Note: After unit transportation or storage at low temperature keep it for at least three hours at room temperature before switching on.

- Take the unit out of the package and remove all the packaging.
- Before connecting the unit to the mains, make sure that your home mains voltage corresponds to the voltage specified on unit body.

- Place the unit on a flat stable heat-resistant surface away from containers filled with water, heat sources, direct sunlight and in places protected from vibration and bumps.

- Wash the lids (1, 2) and cups (3) with neutral detergent.

- Disinfect the lids (2) and cups (3); to do this, rinse the lids (2) with boiling water, fill the cups (3) with boiling water and leave for 5-10 minutes.

- Dry the lids (2) and cups (3) thoroughly.

- Clean the unit body and the process chamber with a slightly damp cloth, and then wipe it dry.

PREPARATION

Milk

- You can use «raw» (fresh) milk, pasteurized or sterilized milk for making yogurt.
- Yogurt made of «raw» (fresh) or sterilized milk with adding dry milk is thicker and heavier. Use sterilized non-perishable milk to make thick yogurt with less fat content.

- Using milk from different manufacturers gives different results. Try different brands and sorts of milk to get the product, that meets your requirements.

Milk preparation

- The temperature of milk effects the yogurt making duration, the optimal milk temperature is 40-43°C (milk is hot, but doesn't scorch).

- The temperature of milk must not exceed 40-43°C, otherwise lactobacillus, that is used for making yogurt, will die.

- Heat the sterilized milk to 40-43°C to reduce yogurt making time and improve the quality of the finished product.

- You can measure the temperature of milk with a special kitchen thermometer.

Attention! Do not use mercury thermometers.

- Be sure to bring «raw» (fresh) and pasteurized milk to boil and keep boiling for several minutes, then let it cool down to 40-43°C.

- Skim off the milk foam after boiling.

Ferment

- As a ferment you can use manufactured natural yogurt with content of lactobacillus no less than 100 mln per 100 g.

- Mix the yogurt (100 g, per 1 liter milk) carefully with prepared milk and pour into the cups (3).

- You can also use special ferment, that you can buy at the pharmacy and healthy food shops. Ferment usually looks like dry mix.

This product conforms to the EMC Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.

CE

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТИД (STAR PLUS LIMITED)

МЕСТОНАХОДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15А ЭТАЖ, КЭСИИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНТИ РОУД, ВОНГ ЧУК ХАН, ГОНКОНГ, КНР

ИМПОРТЕР: ООО «ВИТЕК»

МЕСТОНАХОДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

117209, РФ, Г. МОСКВА, СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ П-Р, Д. 28, КОРП. 1.

TELEFON ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТИД (STAR PLUS LIMITED)

МЕСТОНАХОДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15А ЭТАЖ, КЭСИИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНТИ РОУД, ВОНГ ЧУК ХАН, ГОНКОНГ, КНР

ИМПОРТЕР: ООО «ВИТЕК»

МЕСТОНАХОДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

117209, РФ, Г. МОСКВА, СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ П-Р, Д. 28, КОРП. 1.

TELEFON ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТИД (STAR PLUS LIMITED)

МЕСТОНАХОДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15А ЭТАЖ, КЭСИИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНТИ РОУД, ВОНГ ЧУК ХАН, ГОНКОНГ, КНР

ИМПОРТЕР: ООО «ВИТЕК»

МЕСТОНАХОДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

117209, РФ, Г. МОСКВА, СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ П-Р, Д. 28, КОРП. 1.

TELEFON ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТИД (STAR PLUS LIMITED)

МЕСТОНАХОДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15А ЭТАЖ, КЭСИИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНТИ РОУД, ВОНГ ЧУК ХАН, ГОНКОНГ, КНР

ИМПОРТЕР: ООО «ВИТЕК»

МЕСТОНАХОДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

117209, РФ, Г. МОСКВА, СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ П-Р, Д. 28, КОРП. 1.

TELEFON ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТИД (STAR PLUS LIMITED)

МЕСТОНАХОДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15А ЭТАЖ, КЭСИИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНТИ РОУД, ВОНГ ЧУК ХАН, ГОНКОНГ, КНР

ИМПОРТЕР: ООО «ВИТЕК»

МЕСТОНАХОДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

117209, РФ, Г. МОСКВА, СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ П-Р, Д. 28, КОРП. 1.

TELEFON ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТИД (STAR PLUS LIMITED)

МЕСТОНАХОДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15А ЭТАЖ, КЭСИИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНТИ РОУД, ВОНГ ЧУК ХАН, ГОНКОНГ, КНР

ИМПОРТЕР: ООО «ВИТЕК»

МЕСТОНАХОДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

117209, РФ, Г. МОСКВА, СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ П-Р, Д. 28, КОРП. 1.

TELEFON ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТИД (STAR PLUS LIMITED)

МЕСТОНАХОДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15А ЭТАЖ, КЭСИИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНТИ РОУД, ВОНГ ЧУК ХАН, ГОНКОНГ, КНР

ИМПОРТЕР: ООО «ВИТЕК»

МЕСТОНАХОДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:

УКРАЇНСЬКА

ЙОГУРТИЦЯ VT-2600

Опис

- 1. Кришка йогуртниці
- 2. Баночки для йогурту
- 3. Склянка баночка
- 4. Вимикач живлення «/On» з індикатором роботи
- 5. Регулятор установки часу роботи таймера

ЗАКОДИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію по експлуатації та зберігайте її протягом усого терміну експлуатації.

Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне використання з пристроя може привести до його пошкодження, спричинення скоди користувачеві або його майнові.

- Перед включенням перевіряйтеся, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрію;
- Мережевий шнур не має:

 - пір'я, дроблені предмети;
 - занадто великий кабель;
 - протягнуті через гострі кромки меблів

- Використовуйте в якості руки для перенесення пристрію.
- Не беріться мокрими руками за пристрій, мережевий шнур або за вилку мережевого шнуря.
- Періодично перевіряйте цілісність мережевого шнуря.
- Забороняється використовувати пристрій при пошкодженні мережевої вилки або мережевого шнуря, якщо прилад проходить в холодильнику близько 2 годин. Зростання бактерій зумиситься, якщо пристрій не буде використовувати.
- Використовуйте тільки аксесуари, які входять у комплект постачання.
- Встановлюйте пристрій на тепlostійкій поверхні, далеко від джерел тепла і прямого сонячного світла і в місцях, не склоних до бібрації.
- Не відкрівайте кришку пристрію в процесі роботи.
- Баночки для йогурту зроблені з скла, дотримуйтесь обережності при поводжені з ними!
- Забороняється підвішувати баночки різкому перепаду температур. Нехай баночки не відрізняють гарячу воду для швидкого підігріву баночек. Після відкриття або закриття баночки, температура може спричинити поширення бактерій.
- Після відключення пристрію зачекайте 15-30 секунд, після чого ви можете знову вимкнути його.
- Не залишайте включеним в мережі прилад, якщо молоко використовували.
- Середній термін зберігання готового йогурту – не більше 7 днів.

ПРИГЛАШЕННЯ ДО ЙОГУРТУ

Підготовка 1 літр молока.

- Додаіть в молоко закашку і ретельно перемішайте, для змішування можна використовувати блендер або миксер.
- Розлийте готову суміш по баночкам (3).
- Примітка: Проліті молоко витріть з поверхні баночок (3) злегка вологою тканиною.
- Не залишайте включеним в мережі прилад, якщо молоко використовували.
- Не кладіть або зберігайте баночки в місцях, він може вплисти у ванну або раковину, наповнену водою; не занурюйте корпус пристрію, мережевий шнур або вилку мережевого шнуря у воду або будь-якій інші рідини.
- Якщо прилад у воді, нагано вимийте мережеву вилку з електрическої мережі, поки після цього дістичи пристрію із води.
- Завжди підключайте пристрій від мережі після використання і перед використанням.
- Вимийте вилку мережевого шнуря з розетки, не тягніть за шнур, а тримайтесь за вилку.
- В процесі роботи не переміщайте пристрій! Не відкривайте кришку (1) і не диставайте баночки (3). Це може зупинити консерваторію.
- Після процесу ферментації може пройти не повністю, при цьому зможе вийти рідина, в цьому випадку слід повторити процес приготування.
- Коли йогурт буде готовий, відключіть пристрій вимикачем (4).
- Вимийте вилку мережевого шнуря з електрическої розетки.
- Примітка: Не поміщайте баночки (3) в морозильну камеру.
- Інструкція: Не дозволяйте дітям грати з польованінними пакетами або пакувальним пленкою. Загроза якучи.
- Гарячий йогурт може використовувати для відновлення здоров'я та людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особа, яка відвідує за їх безпеку, і не дізнається про йогурт, сервісна служба або підприємства.
- Примітка: Не поміщайте баночки (3) в морозильну камеру.
- Не приготовуйте йогурт можна додати шматочки фруктів, мед, мюсли тощо.
- Зберігайте приготованій йогурт в холодильнику не більше 7 днів.

ЧИСЛЕННЯ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВІКОРІСТАННЯ

- Примітка: Після транспортування або зберігання пристрій призначений для використання в електрическій мережі з контактами зі стандартною вимірювальною системою.
- Примітка: Йогуртник не призначений для використання дітьми або людьми з обмеженими можливостями, якщо тільки особа, яка відвідує за їх безпеку, і не дізнається про йогурт, сервісна служба або підприємства.
- Для перевезення пристрій лінією в заводському упаковці.
- Для захисту навколоївного середовища після закінчення терміну служби пристрію не викидайте його разом з побутовими відходами, дати передати пристрій для спеціалізованого пункту для віддаленого утилізації.
- Зберігайте пристрій у місці, недоступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВІКОРІСТАННЯ У ЖИЛТОВИХ ПРИМІЩЕННЯХ, ЗАБОРДОВАНЬСЯ КОМЕРЦІЙНО

ЦІННЕ ВІКОРІСТАННЯ ТА ВІКОРІСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ АТ РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВІКОРІСТАННЯМ

Примітка: Після транспортування або зберігання пристрій призначений для використання в електрическій мережі з контактами зі стандартною вимірювальною системою.

ХАБІДЛІТЬСЯ ТЕМПЕРАТУРУ, НЕВІДХОДНО ВИТРИМАТИ ЙОГУРТУ

Виготовлення пристрій з упаковки видаєте всі пакувальні матеріали.

Відкрійте баночки (3) і встановіть пристрій до електромережі, перевірте, чи відповідає напруга, вказана на пристрії, наприклад електромережі у вашому домі.

Встановіть пристрій на тепlostійкій поверхні, далеко від електрическої мережі з водопроводом, джерел тепла, прямого сонячного світла, а також в захищенні від пошкоджень вібрації місці.

Вимийте кришки (1) і баночки (3) зі склою мінімальним засобом.

Примітка: Вимийте кришки (1) і баночки (3), для цього обплісніть їх скла, а потім зробіть їх сушими.

Використання молока від різних виробників дає різний результат.

Пробуйте різні марки і сорти молока, щоб отримати продукт який відповідає вашим вимогам.

ПІДГОТОВКА МОЛОКА

Для приготування йогурту можна використовувати «сире» (свіжіше) молоко, пастеризоване або стерилізоване молоко.

Для приготування йогурту з «сирого» (свіжого) або стерилізованого молока з додаванням сухого молока, використуйте тільки засоби для зберігання молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко та зберігання.

Використання молока від різних виробників дає різний результат.

Пробуйте різні марки і сорти молока, щоб отримати продукт який відповідає вашим вимогам.

ПІДГОТОВКА ЙОГУРТУ

Для приготування йогурту використовуйте сире (свіжіше) молоко, пастеризоване або стерилізоване молоко.

Для приготування йогурту з «сирого» (свіжого) або стерилізованого молока з додаванням сухого молока, використуйте тільки засоби для зберігання молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко та зберігання.

Виготовлення йогурту з «сирого» (свіжого) або стерилізованого молока з додаванням сухого молока, використуйте тільки засоби для зберігання молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерилізоване молоко з додаванням сухого молока.

Для здобуття густого йогурту менші жирності використовуйте стерил