

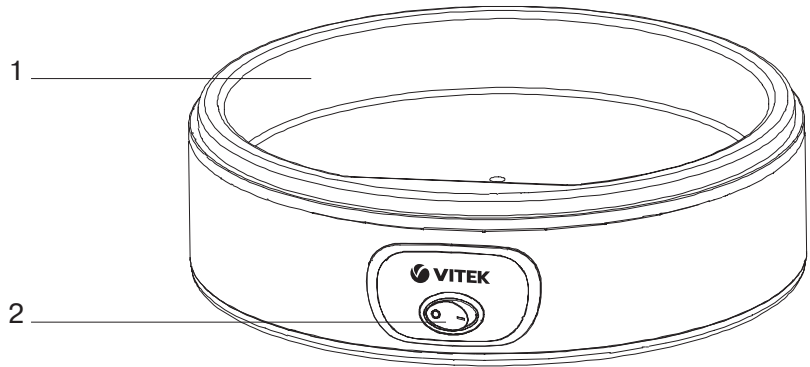
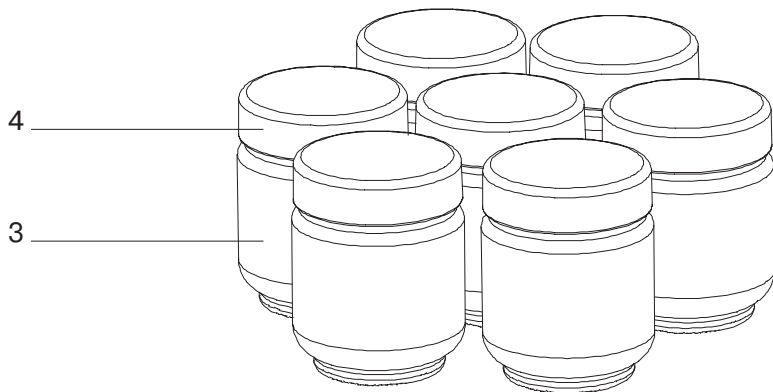
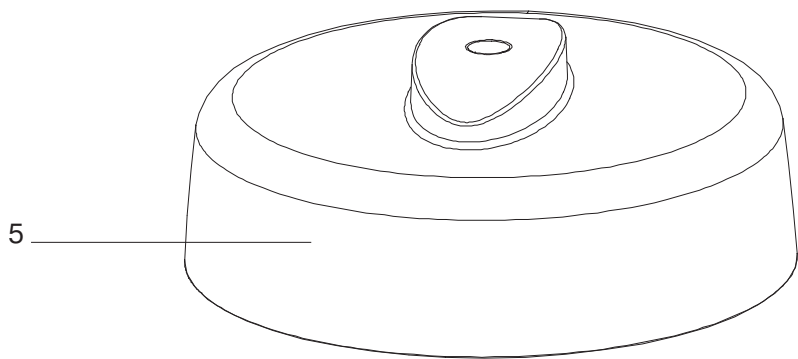
VT-2601

Yogurt Maker

Йогуртница

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
RUS Инструкция по эксплуатации	7
KZ Пайдалану нұсқасы	11
UA Інструкція з експлуатації	15
KG Пайдалануу боюнча нускама	19
RO Instrucțiune de exploatare	23



YOGURT MAKER VT-2601

This appliance is only intended for homemade yogurt making.

DESCRIPTION

1. Body
2. Power button
3. Jars
4. Jar lid
5. Transparent lid

ATTENTION!

For additional protection you can install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA into the mains; contact a specialist for installation.

SAFETY MEASURES

Before using the unit, read this instruction manual carefully and keep it for future reference. Use the unit for intended purposes only, as specified in this 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 is equipped with a euro plug; plug it into the socket with reliable grounding contact.
- Use the unit only for the intended purposes, use only the attachments supplied with the unit.
- Place the unit on a heat-resistant flat stable surface, away from heat sources, moisture and direct sunlight.
- Do not switch the unit on in places where aerosols are sprayed or inflammable liquids are used.
- Do not use the unit outdoors.
- When using the unit we recommend to unwind the power cord to its full length.
- The power cord may not:
 - touch hot objects,
 - run over sharp edges,
- When unplugging the unit, pull the plug but not cord.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Never leave the operating unit unattended.
- Continuous operation time of the unit should not exceed 70 hours. After 70 hours of operation switch the unit off, unplug it and let it cool down.
- Do not use and do not keep the unit in places, where it can fall into a bath or a sink filled with

water, do not immerse the unit into water or other liquids.

- If the unit is dropped into water, unplug it immediately, and only then take it out of the water.
- Provide that water does not get into the ventilation openings of the unit body.
- 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 packaging film. **Danger of suffocation!**

- Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
- Close supervision is necessary when children or disabled persons are near the operating unit.
- This unit is not intended for usage by children.
- During the unit's operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended to be used by people with physical, sensory or mental disabilities (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Do not use the dehydrator without upper lid; do not remove the lid for a long time during the unit operation.
- If you removed the lid to check dehydration process, be careful and do not place your face or other open parts of your body above the trays for dehydration.
- Do not touch hot surfaces of the unit.
- Trays for dehydration get hot during the operation of the unit. Allow them to cool down before removal.
- Never insert any foreign objects into the unit body openings.
- Unplug the unit after every usage and before cleaning.
- Periodically check the integrity of the power cord.
- Do not use the unit if the power cord or plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped.

ENGLISH

- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center at the contact addresses given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.
- To avoid damages, transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

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

BEFORE THE FIRST USE

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

- Remove all promo stickers and packaging elements that can interfere with the unit operation.
- Make sure that unit operating voltage corresponds to voltage of your mains.
- Wash the jars (3), lids (4), and transparent lid (5) with warm water and neutral detergent and thoroughly dry them.
- Wipe the unit body (1) with a damp cloth and then wipe dry.

Attention! *Never immerse the unit body into water or other liquids. Provide that water does not get into the ventilation openings of the unit body.*

USING THE UNIT

Note: *During the first operation some foreign smell from the heating element is possible, this is normal.*

Milk

- You can use «raw» (fresh) milk, pasteurized or sterilized milk for making yogurt.
- Yogurt made of «raw» (fresh) or sterilized milk with added dry milk is thicker and heavier. Use sterilized non-perishable milk to prepare 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 affects the yogurt making time, the optimal milk temperature is 40-43°C (milk is hot, but doesn't scald).
- The temperature of milk must not exceed 40-43°C, otherwise lactobacilli, which are 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 boil up «raw» (fresh) and pasteurized milk and keep it boiling for several minutes, then let it cool down to 40-43°C.
- Skim off the milk skin after boiling.

Ferment

- As ferment you can use a ready natural yogurt with the content of lactobacteria not less than 100 million per 100 g.
- Mix the yogurt (100 g per 1 l milk) carefully with prepared milk and dispense into the cups (3).
- You can also use a special ferment that you can buy at the pharmacy and healthy food shops. Ferment usually looks like a dry mixture. Dissolve the dry ferment in a small amount of milk and then mix it with the rest of the milk.
- You can use the yogurt made by yourself as a ferment for the next portion. Keep this ferment in the fridge for no longer than 7 days.

Jars (3)

- All the cookware used in yogurt making should be sterile. Scald the jars (3), lids (4), casserole for milk boiling, spoons and kitchen thermometer.

Processing duration

- If you use warm milk with necessary amount of ferment, average yogurt making time is about 6 hours.
- If you use colder milk, the yogurt making time increases up to 8 hours..
- If you don't use enough ferment, the yogurt making time can increase to 10-12 hours.

- Keep the prepared yogurt in the refrigerator for about 2 hours. Bacterial culture will stop increasing in numbers, and the yogurt will be even thicker.

Storage life

- Storage life of ready cultured milk foods depends on conditions of fermentation (quality of milk, cleanness of the cookware used etc.), storage conditions and the kind of milk used.
- Average storage life of ready yogurt is no longer than 7 days.

YOGURT MAKING

- Prepare 1 l milk.
- Add the ferment to the milk and stir thoroughly. You can use a blender or a mixer for that.
- Pour the prepared mixture into the jars (3) and close them with the lids (4).

Note: *Wipe the spilled milk from the surface with a slightly damp tissue.*

- Place the filled jars into the yogurt maker body (1).
- Cover up the jars (3) with the transparent lid (5).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on by pressing the power switch button (2), the button (2) indicator will light up.
- Once the yogurt is ready, switch the unit off with the switch (2).
- Extract the power plug from the mains socket.

Note:

- *Do not move the unit during the operation! Do not open the lid (5) and do not remove the containers with yogurt. This can spoil the consistency of the product.*
- *Sometimes the fermentation process would not be complete, and the yogurt will be thin. In this case you should extend the yogurt making time.*
- After finishing making yogurt, remove the containers, cover them with lids and put into the fridge for 2-4 hours to stop the lactobacilli growth.

Note: *Do not put the containers with yogurt into the freezer.*

- *You can add small pieces of fruit, honey, muesli etc. to the prepared yogurt.*
- *Keep the prepared yogurt in the fridge for no longer than 7 days.*

CLEANING AND CARE

- Switch the unit off using the power switch (2), unplug it and let the unit cool down.
- Wash the jars (3), lids (4), and transparent lid (5) with warm water and neutral detergent and thoroughly dry them.
- Do not use any abrasives or solvents for cleaning the body (1), jars (3), lids (4), or the transparent lid (5).
- Wash the body (1) with soft, slightly damp tissue and wipe them dry.
- Do not submerge the body (1) into water or any other liquids. Make sure that no water gets inside the ventilation openings of the yogurt maker body (1).

STORAGE

- Clean the unit before taking it away for storage.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

DELIVERY SET

Yogurt maker – 1 pc.
 Glass jars – 7 pcs.
 Lids – 7 pcs.
 Transparent lid – 1 pc.
 Instruction manual – 1 pc.
 Warranty certificate – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz
 Rated power consumption: 18 W
 1 jar volume: 200 ml
 Operating temperature up to 45±12 °C

RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling.

The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

ENGLISH

The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@vitek.ru for receipt of an updated manual.

Unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

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

ЙОГУРТНИЦА УТ-2601

Данный аппарат предназначен только для приготовления домашнего йогурта.

ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Кнопка выключателя питания
3. Ёмкости (баночки)
4. Крышки емкостей
5. Прозрачная крышка

ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты целесообразно в цепи питания установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА; для установки следует обратиться к специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации устройства внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните её для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- Используйте прибор только по его прямому назначению, применяйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Устанавливайте устройство на теплостойкой ровной устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, влаги и прямого солнечного света.
- Не включайте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не используйте прибор вне помещений.
- При эксплуатации прибора рекомендуется размотать сетевой шнур на всю его длину.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - протягиваться через острые кромки.
- Вынимая вилку сетевого шнура из электрической розетки, не тяните за шнур, а держитесь за вилку.

- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Время непрерывной работы не должно превышать 70 часов. По истечении 70 часов работы выключите устройство, отключите его от электрической сети и дайте прибору остыть.
- Не используйте и не храните устройство в местах, где оно может упасть в ванну или раковину, наполненную водой, не погружайте устройство в воду или в любую другую жидкость.
- Если устройство упало в воду, немедленно извлеките сетевую вилку из электрической розетки, и только после этого можно достать прибор из воды.
- Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия прибора.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства, к сетевому шнуру или к вилке сетевого шнура во время работы устройства.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- 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.
- Запрещается использовать сушилку без верхней крышки, во время работы прибора не снимайте крышку на длительное время.
- Если вы сняли крышку, чтобы проконтролировать процесс сушки, то соблюдайте осторожность и не располагайте лицо или другие

РУССКИЙ

- открытые участки тела над секциями для сушки.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.
- Секции для сушки во время работы нагреваются. Перед снятием дайте им остыть.
- Не вставляйте посторонние предметы в любые отверстия корпуса прибора.
- Всякий раз после использования или перед чисткой отключайте прибор от электрической сети.
- Периодически проверяйте состояние изоляции сетевого шнура.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите прибор от электросети и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

- Удалите любые элементы упаковки и рекламные наклейки, мешающие работе устройства.
- Убедитесь в том, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению электросети в вашем доме.

- Промойте ёмкости (3), крышки (4) и прозрачную крышку (5) тёплой водой с нейтральным моющим средством, тщательно просушите.
- Корпус прибора (1) протрите влажной тканью, затем вытрите насухо.

Внимание! *Запрещается погружать корпус прибора в воду или в любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия корпуса прибора.*

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Примечание: *При первом использовании возможно появление постороннего запаха при работе нагревательного элемента, это допустимо.*

Молоко

- Для приготовления йогурта можно использовать «сырое» (свежее) молоко, пастеризованное или стерилизованное молоко.
- Йогурт, приготовленный из «сырого» (свежего) или стерилизованного молока с добавлением сухого молока, получается более густой и жирный. Для получения густого йогурта меньшей жирности используйте стерилизованное молоко длительного хранения.
- Молоко разных производителей дает разный результат. Пробуйте различные марки и сорта молока, чтобы получить продукт, который соответствует вашим требованиям.

Подготовка молока

- Температура молока влияет на продолжительность приготовления йогурта, оптимальная температура молока составляет 40-43°C (молоко горячее, но не обжигает).
- Температура молока не должна быть выше 40-43°C, иначе лактобактерии, используемые для приготовления йогурта, погибнут.
- Для уменьшения времени приготовления и улучшения качества готового продукта подогрейте стерилизованное молоко до 40-43°C.
- Температуру молока можно измерить специальным кухонным термометром.

Внимание! *Запрещается использовать ртутные термометры.*

- «Парное» (свежее) и пастеризованное молоко обязательно доведите до кипения, прокипятите в течение нескольких минут, а затем охладите до 40-43°C.
- Пенку, образовавшуюся после кипячения, необходимо удалить.

Закваска

- В качестве закваски вы можете использовать готовый натуральный йогурт с содержанием лактобактерий не менее 100 млн. на 100 гр.
- Йогурт (100 гр. на 1 литр молока) тщательно смешайте с подготовленным молоком и разлейте по баночкам (3).
- Вы также можете использовать специальную закваску, которая продается в аптеках и в магазинах здорового питания. Закваска обычно имеет вид сухой смеси. Растворите сухую закваску в небольшом количестве молока, а затем смешайте с оставшимся молоком.
- Приготовленный вами йогурт можно использовать в качестве закваски для следующей порции. Такую закваску храните в холодильнике не дольше 7 дней.

Ёмкости (3)

- Вся посуда, которую вы используете в процессе приготовления, должна быть стерильной. Ёмкости (3), крышки (4), кастрюлю для кипячения молока, ложки и кухонный термометр необходимо обдать кипятком.

Продолжительность приготовления

- Если вы используете подогретое молоко с необходимым количеством закваски, среднее время приготовления йогурта составляет около 6 часов.
- Если вы используете более холодное молоко, время приготовления увеличивается до 8 часов.
- Если вы использовали недостаточное количество закваски, время приготовления может увеличиться до 10-12 часов.
- Приготовленный йогурт необходимо выдерживать в холодильнике около 2 часов. Рост бактерий остановится, а йогурт станет еще гуще.

Срок хранения

- Срок хранения готовых кисломолочных продуктов зависит от условий заквашивания (качества молока, чистоты используемой посуды и т.п.), условий хранения и того, какое молоко вы использовали.
- Средний срок хранения готового йогурта – не более 7 дней.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

- Подготовьте 1 литр молока.
- Добавьте в молоко закваску и тщательно перемешайте, для перемешивания можно использовать блендер или миксер.

- Разлейте приготовленную смесь по емкостям (3) и закройте крышками (4).

Примечание: Пролитое молоко вытрите с поверхности ёмкости слегка влажной тканью.

- Установите наполненные ёмкости в корпус (1).
- Накройте ёмкости (3) прозрачной крышкой (5).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку выключателя питания (2), при этом загорится индикатор кнопки (2).
- Когда йогурт будет готов, отключите устройство выключателем (2).
- Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.

Примечание:

– В процессе работы не перемещайте устройство! Не открывайте крышку (5) и не доставайте ёмкости с йогуртом. Это может испортить консистенцию продукта.

– Иногда процесс ферментации может пройти не полностью, при этом йогурт получится жидким, в этом случае увеличьте время приготовления йогурта.

- После приготовления йогурта достаньте ёмкости, закройте их крышками и поставьте в холодильник на 2-4 часа, чтобы остановить рост бактерий.

Примечание: Не помещайте ёмкости с йогуртом в морозильную камеру.

- В приготовленный йогурт можно добавить кусочки фруктов, мед, мясли и т.п.
- Храните приготовленный йогурт в холодильнике не более 7 суток.

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите устройство выключателем (2) и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, дайте устройству остыть.
- Вымойте ёмкости (3), крышки (4) и прозрачную крышку (5) тёплой водой с нейтральным моющим средством, просушите.
- Запрещается использовать для чистки корпуса (1) или ёмкостей (3), крышек (4) и прозрачной крышки (5) абразивные моющие средства или растворители.
- Корпус (1) протрите мягкой, слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Не погружайте корпус (1) в воду и в любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия корпуса (1).

РУССКИЙ

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как убрать устройство на хранение, произведите чистку устройства.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Йогуртница – 1 шт.
Стеклянные баночки – 7 шт.
Крышки – 7 шт.
Прозрачная крышка – 1 шт.
Инструкция – 1 шт.
Гарантийный талон – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 18 Вт
Объём 1 баночки (ёмкости): 200 мл
Рабочая температура до 45±12°С

УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке. Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте info@vitek.ru для получения обновленной версии инструкции.

Срок службы устройства – 3 года



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

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
(STAR PLUS LIMITED)

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС
ДЛЯ СВЯЗИ:** ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15Й ЭТАЖ,
КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЕНГ ИП РОУД,
ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

**ИМПОРТЕР И УПОЛНОМОЧЕННОЕ
ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО:** ООО «ВИТЕК.РУС»

**МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ
АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ:** РФ, 117452, Г. МОСКВА,
ЧЕРНОМОРСКИЙ БУЛЬВАР, ДОМ 17, КОРП. 1,
ЭТАЖ 4, ОФИС 401, КАБ. 1.

Тел.: +7 (499) 685-48-18, e-mail: info@vitek.ru

Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза возложена на уполномоченное изготовителем лицо.

www.vitek.ru

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

ЙОГУРТ ЖАСАУҒА АРНАЛҒАН ЫДЫС VT-2601
Бұл аппарат тек үй йогуртын дайындауға арналған.

СИПАТТАМАСЫ

1. Корпусы
2. Қоректендіру сөндіргішінің батырмасы
3. Сыйымдылықтар (банкешелер)
4. Сыйымдылықтар қақпақтары
5. Мөлдір қақпақ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қосымша қорғаныс үшін қоректендіру тізбегінде 30 мА аспайтын номиналды іске қосылу тоғы бар қорғаныс сөну құрылғысын (ҚСҚ) орнату жөн; орнату үшін маманға хабарласу керек.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны қолданудың алдында осы пайдалану нұсқаулығын мұқият оқып шығыңыз және оны анықтағыш материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Құрылғыны тікелей міндеті бойынша ғана, берілген нұсқаулықта көзделгендей пайдаланыңыз. Приборды дұрыс қолданбау оның бұзылуына және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкелуі мүмкін.

- Құрылғыны іске қосу алдында, құрылғының жұмыс істеуіне кернеуі Сіздің үйіңіздің электр желісіндегі кернеуге сәйкес болуына көз жеткізіңіз.
- Желілік бау еуроайыртетікпен жабдықталған, оны сенімді жерлендіру түйіспесі ашалыққа қосыңыз.
- Аспапты тек оның тікелей міндеті бойынша ғана пайдаланыңыз, Жеткізілім жинағына кіретін жабдықтарды ғана қолданыңыз.
- Құрылғыны жылуға төзімді түзу тұрақты бетке, жылу, ылғал және тікелей күн сәулелері көздерінен алшақ орнатыңыз.
- Аспапты сепкіштер себілетін немесе тез тұтанатын сұйықтықтар пайдаланылатын жерлерде іске қоспаңыз.
- Құрылғыны панажайлардан тыс жерде пайдаланбаңыз.
- Аспапты пайдаланғанда желілік бауды оның толық ұзындығына тарқату ұсынылады.
- Желілік бау:
 - ыстық заттармен жанаспауы;
 - үшкір қырлармен тартылмауы керек.
- Желілік баудың айыртетігін электрлік ашалықтан шығарғанда баудан тартпаңыз, ал айыртетіктен ұстаңыз.

- Желілік баудың айыртетігін сулы қолмен ұстамаңыз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Үздіксіз жұмыс істеу уақыты 70 сағаттан аспауы керек. 70 сағат өткеннен кейін құрылғыны сөндіріңіз, оны электрлік желіден ажыратыңыз және салқындауға уақыт беріңіз.
- Құрылғыны суға толы ваннаға немесе қолжұғышқа түсіп кет алатын жерде пайдаланбаңыз және сақтамаңыз, құрылғыны суға немесе кез-келген басқа сұйықтыққа салмаңыз.
- Егер құрылғы суға түсіп кетсе, дереу желілік айыртетікті электрлік ашалықтан шығарыңыз, және содан кейін ғана аспапты судан шығаруға болады.
- Аспаптың желдетіс саңылауларына судың тиюіне жол бермеңіз.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**

- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда балаларға құрылғы корпусына, желілік бауға немесе желілік баудың айыртетігіне қолдарын тигізуге рұқсат етпеңіз.
- Аспаппен ойнауларына жол бермеу үшін балаларды қадағалау керек.
- Егер құрылғыны балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар пайдаланса, аса назар болыңыз.
- Берілген құрылғы балалардың пайдалануына арналмаған.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде орналастырыңыз.
- Дене, сенсорлық немесе ақыл-сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе оларда өмірлік тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
- Кептіргішті жоғарғы қақпақсыз пайдалануға тыйым салынады, аспап жұмыс істегенде қақпақты ұзақ уақытқа шешпеңіз.
- Егер сіз кептіру поцесін бақылау үшін қақпақты шешсеңіз, онда сақ болыңыз және бетіңіз

ҚАЗАҚША

- бен дененің басқа ашық бөліктерін кепітуге арналған секциялардың үстіне таямаңыз.
- Құрылғының ыстық бететріне қолыңызды тигізбеңіз.
- Кептіруге арналған секциялар жұмыс істегенде қызады. Шешу алдында оларға салқындауға уақыт беріңіз.
- Аспап корпусының кез-келген саңылауларына бөтен заттарды салмаңыз.
- Әр пайдаланған сайын немесе тазалау алдында аспапты электрлік желіден ажыратыңыз.
- Желі баусымының оқшаулану күйін мерзім сайын тексеріп тұрыңыз.
- Желілік айыртетіктің немесе желілік баудың бүлінудері болса, егер құрылғы іркілістермен жұмыс істесе, және ол құлағаннан кейін құрылғыны пайдалануға тыйым салынады.
- Қуаттандыру бауы зақымданған жағдайда қауіп тууға жол бермеу үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы керек.
- Аспапты өз бетімен жөндеуге тыйым салынады. Аспапты өз бетіңізбен бөлшектемеңіз, кез-келген ақаулықтар пайда болғанда қоректендіру элементтерін батареялық бөліктен шығарыңыз және кепілдік талоны мен www.vitek.ru сайтында көрсетілген хабарласу мекен-жайлары бойынша кез-келген туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Бұзылуларға жол бермеу үшін құрылғыны зауыттық орауда ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ОСЫ ҚҰРАЛ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙЛАРДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН. ӨНДІРІСТІК АЙМАҚТАР МЕН ЖҰМЫС ҮЙ-ЖАЙЛАРЫНДА АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУҒА ЖӘНЕ КОММЕРЦИЯЛЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

АЛҒАШ ПАЙДАЛНАР АЛДЫНДА

Тасымалданғаннан кейін немесе құрылғы төмен температурада сақталған жағдайда оны бөлме температурасында үш сағаттан кем емес уақыт ұстау қажет.

- Құрылғының жұмысына кедергі келтіретін орам материалдары мен кез-келген жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.

- Құрылғының жұмыс істеу кернеуі сіздің үйіңіздегі электржелісі кернеуіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Сыйымдылықтарды (3), қақпақтарды (4) және мөлдір қақпақты (5) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, жақсылап құрғатыңыз.
- Аспап корпусы (1) дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

Назар аударыңыз! Аспап корпусын суға немесе басқа кез-келген сұйықтықтарға салуға тыйым салынады. Аспап корпусының желдетіс саңылауларына судың тиюіне жол бермеңіз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

Ескерту: Алғашқы пайдаланған кезде қыздырғыш элемент жұмыс істегенде бөтен иіс пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты құбылыс.

Сүт

- Йогуртты әзірлеу үшін «шикі» (жаңа сауылған) сүтті, пастерленген немесе зарарсыздалған сүтті пайдалануға болады.
- «Шики» (жаңа сауылған) немесе зарарсыздалған сүттен құрғақ сүтті қоса отырып әзірленген йогурт барынша қою және майлы болып шығады. Майлылығы аз қою йогурт дайындау үшін ұзақ сақталатын зарарсыздалған сүтті пайдаланыңыз.
- Әртүрлі өндірушінің сүтін пайдалану әртүрлі нәтижеге әкеледі. Өз талаптарыңызға сай келетін өнімді алу үшін әртүрлі маркалы және сұрыпты сүтті пайдаланып көріңіз.

Сүтті дайындау

- Сүттің температурасы йогурттың әзірлеу уақытына әсерін тигізеді, сүттің оңтайлы температурасы 40-43°C (сүт ыстық, бірақ күйдірмейді).
- Сүт температурасы 40-43°C-ден жоғары болмауы керек, кері жағдайда йогуртты жасауға пайдаланылатын лактобактериялар өліп қалады.
- Дайын өнімнің әзірлеу уақытын азайту және сапасын жақсарту үшін зарарсыздалған сүтті 40-43°C-ге дейін ысытыңыз.
- Сүттің температурасын арнайы асханалық термометрмен өлшеуге болады.

Назар аударыңыз! Сынап термометрлерді пайдалануға тыйым салынады.

- «Шики» (жаңа сауылған) және пастерленген сүтті міндетті түрде қайнатуға дейін жеткізіңіз, бірнеше минут бойы қайнатып, одан кейін 40-43°C-ге дейін суытыңыз.

- Қайнатудан кейін пайда болған көбікті алып тастау керек.

Ашытқы

- Ашытқы ретінде Сіз құрамында лактобактериялардың саны 100 г-ға 100 млн.-нан кем емес дайын табиғи йогуртты пайдалана аласыз.
- Йогуртты (1 литр сүтке 100 г) дайындалған сүтпен жақсылап араластырыңыз және кішкене банкаларға (3) құйыңыз.
- Сіз дәріханаларда және салауатты тағамдар дүкендерінде сатылатын арнайы ашытқыны пайдалана аласыз. Ашытқының түрі әдетте құрғақ қоспа ретінде болады. Құрғақ ашытқыны сүттің шағын көлемінде ерітіңіз, содан кейін қалған сүтпен араластырыңыз.
- Сіз әзірлеген йогуртты келесі үлес үшін ашытқы ретінде пайдалануға болады. Мұндай ашытқыны тоңазытқышта 7 күннен артық сақтамаңыз.

Сыйымдылықтар (3)

- Әзірлеу процесінде сіз пайдаланатын барлық ыдыс зарарсыздалған болуы керек. Сыйымдылықтарды (3), қақпақтарды (4), сүт пісіруге арналған кәстрөлді, қасықтарды және асханалық термометрді қайнап тұрған сумен шаю керек.

Әзірлеу ұзақтығы

- Егер сіз ашытқының қажетті көлемі бар ысытылған сүтті пайдалансаңыз, йогурттың орташа жасалу уақыты 6 сағатты құрайды.
- Егер сіз анағұрлым салқын сүтті пайдалансаңыз, әзірлеу уақыты 8 сағатқа дейін ұзарады.
- Егер сіз ашытқының жеткіліксіз көлемін пайдалансаңыз, әзірлеу уақыты 10-12 сағатқа дейін ұзаруы мүмкін.
- Әзірленген йогуртты тоңазытқышқа шамамен 2 сағатқа қою керек. Бактериялар өсуі тоқтайды, ал йогурт одан бетер қоюлана түседі.

Сақтау мерзімі

- Дайын қышқыл сүт өнімдерінің сақталу мерзімі ашыту шарттарына (сүттің сапасына, пайдаланылатын ыдыстардың тазалағына және т.с.с.), сақтау жағдайларына және қандай сүт пайдаланылғанына байланысты болады.
- Дайын йогурттың орташа сақталу мерзімі – 7 күннен артық емес.

ЙОГУРТТЫ ӘЗІРЛЕУ

- 1 литр сүтті дайындаңыз.
- Сүтке ашытқыны қосыңыз және жақсылап араластырыңыз, араластыру үшін блендер немесе миксерді пайдалануға болады.
- Әзірленген қоспаны сыйымдылықтарға (3) құйыңыз және қақпақтармен (4) жабыңыз.

Ескертпе: Төзілген сүтті сыйымдылықтардың сыртынан сәл дымқыл матамен сүртіңіз.

- Толтырылған сыйымдылықтарды корпусқа (1) орнатыңыз.
- Сыйымдылықтарды (3) мөлдір қақпақпен (5) жабыңыз.
- Желілік баудың айыретігін электрлік ашалыққа салыңыз.
- Қоректендіру сөндіргіші батырмасына (2) басып, құрылғыны іске қосыңыз, осы кезде батырма индикаторы (2) жанады.
- Йогурт дайын болғанда, сөндіргішпен (2) құрылғыны сөндіріңіз.
- Желі баусымының ашасын электр розеткадан суырыңыз.

Ескертпе:

- *Жұмыс барысында құрылғыны тасымалдамаңыз! Қақпақты (5) ашпаңыз және йогурты бар сыйымдылықтарды шығармаңыз. Бұл өнімнің қоюлығын бүлдіруі мүмкін.*
- *Кейде ферментация үдерісі толық өтпеуі мүмкін, сол кезде йогурт сұйық болып шығады, мұндай жағдайда йогуртты әзірлеу уақыты ұзарады.*
- Йогуртты әзірлеп болғаннан кейін сыйымдылықтарды шығарыңыз, оларды қақпақтармен жабыңыз және бактериялардың көбеюін тоқтату үшін тоңазытқышқа 2-4 сағатқа қойыңыз.

Ескертпе: Йогурты бар сыйымдылықтарды мұздатқыш камераға қоймаңыз.

- *Әзірленген йогуртқа жемістердің бөліктерін, бал, мюсли және т.с.с. қосуға болады.*
- *Әзірленген йогуртты тоңазытқышта 7 тәуліктен артық сақтамаңыз.*

ТАЗARTY ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Құрылғыны сөндіргішпен (2) сөндіріңіз және желілік баудың ашасын электр розеткасынан шығарыңыз, құрылғыға салқындауға уақыт беріңіз.
- Сыйымдылықтарды (3), қақпақтарды (4) және мөлдір қақпақты (5) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, құрғатыңыз.
- Корпусты (1) немесе сыйымдылықтарды (3), қақпақтарды (4) және мөлдір қақпақты

ҚАЗАҚША

(5) тазалау үшін абразивті жуу құралдарын немесе еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.

- Корпусты (1) жұмсақ, сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан соң құрғатып сүртіңіз.
- Корпусты (1) суға немесе кез-келген сұйықтықарға салмаңыз. Корпустың (1) желдетіс саңылауларына судың тиюіне жол бермеңіз.

САҚТАЛУЫ

- Құрылғыны сақтауға қойғанға дейін, құрылғын тазалаңыз.
- Құрылғыны құрғақ салқын, балалардың және мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗУ ЖИЫНТЫҒЫ

Йогурт жасауға арналған ыдыс – 1 дн.

Шыны банкешелер – 7 дн.

Қақпақтар – 7 дн.

Мөлдір қақпақ – 1 дн.

Нұсқаулық – 1 дн.

Кепілдік талоны – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Электр қуаттандыруы: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номиналдық тұтыну қуаты: 18 Вт

1 банкешенің (сыйымдылықтың) көлемі: 200 мл

Жұмыс температурасы 45±12 °С-ге дейін

ҚАЙТА ӨНДЕУ



Қоршаған ортаны қорғау мақсатында, аспаптың және қуаттандыру элементтерінің (егер жинақтың

құрамына кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін, оларды күнделікті тұрмыстық қалдықтармен бірге тастауға болмайды, аспап пен қуаттандыру элементтерін ары қарай кәдеге асыру үшін мамандандырылған орындарға өткізу керек.

Бұйымдарды қайта өңдеу кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі қайта өңделетін міндетті жинауға жатады.

Берілген өнімді қайта өңдеу туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды қайта өңдеу қызметіне немесе берілген өнімді Сіз сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Дайындаушы аспапты жақсарту мақсатында, алдын-ала хабарламай, аспаптың дизайнын, конструкциясы және оның жұмыс қағидатына әсер етпейтін техникалық сипаттарын өзгерту құқығын өзіне қалдырады, соған байланысты нұсқаулық пен бұйымның арасында кейбір айырмашылықтар болуы мүмкін. Егер пайдаланушы осындай сәйкессіздіктерді анықтаса, нұсқаулықтың жаңартылған нұсқасын алу үшін сәйкессіздік туралы info@vitek.ru электрондық поштасына хабарлауыңызды сұраймыз.

Құралдың қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

ЕАС

ЙОГУРТНИЦЯ УТ-2601

Даний апарат призначений лише для приготування домашнього йогурту.

ОПИС

1. Корпус
2. Кнопка вимикача живлення
3. Посудини (баночки)
4. Кришки посудин
5. Прозора кришка

УВАГА!

Для додаткового захисту доцільно у ланцюг живлення встановити пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30 мА; для установлення слід звернутися до фахівця.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації пристрою уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації і збережіть її для використання як довідковий матеріал. Використовуйте пристрій лише за його прямим призначенням, як викладено у цій інструкції. Неправильне поводження з пристроєм може призвести до його поломки, завдання шкоди користувачеві або його майну.

- Перед увімкненням переконайтеся в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Мережний шнур забезпечений «євровилкою»; вмикайте її в розетку, що має надійний контакт заземлення.
- Використовуйте прилад лише по його прямому призначенню, застосовуйте лише ті аксесуари, які входять в комплект постачання.
- Встановлюйте пристрій на теплостійкій, рівній та стійкій поверхні, далеко від джерел тепла, вологи і прямого сонячного світла.
- Не вмикайте пристрій у місцях, де розпилюються аерозолі або використовуються легкозаймисті рідини.
- Не використовуйте пристрій поза приміщеннями.
- При експлуатації пристрою рекомендується розмотати мережний шнур на всю його довжину.
- Мережний шнур не має:
 - стикатися з гарячими предметами;
 - протягуватися через гострі пруги.
- Виймаючи вилку мережного шнура з електричної розетки, не тягніть за шнур, а тримайтеся за вилку.

- Не беріться за вилку мережного шнура мокрими руками.
- Ніколи не залишайте працюючий пристрій без нагляду.
- Час безперервної роботи не має перевищувати 70 годин. Після закінчення 70 годин роботи вимкніть пристрій, вимкніть його з електричної мережі та дайте пристрою остигнути.
- Не використовуйте та не зберігайте пристрій у місцях, де він може впасти у ванну або раковину, наповнену водою, не занурюйте пристрій у воду або у будь-яку іншу рідину.
- Якщо пристрій упав у воду, негайно вийміть мережну вилку з електричної розетки, і тільки після цього можна дістати пристрій з води.
- Не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори пристрою.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальної плівкою.
Небезпека задусання!

- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу пристрою, мережного шнура та вилки мережного шнура під час роботи пристрою.
- Діти мають перебувати під наглядом для недопущення ігор з пристроєм.
- Будьте особливо уважні, якщо поблизу від працюючого пристрою знаходяться діти або особи з обмеженими можливостями.
- Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
- Під час роботи та у перервах між робочими циклами розміщайте пристрій у місцях, недоступних для дітей.
- Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або при відсутності у них життєвого досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані щодо використання пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Забороняється використовувати сушарку без верхньої кришки, під час роботи пристрою не знімайте кришку на тривалий час.
- Якщо ви зняли кришку, щоб проконтролювати процес сушіння, то дотримуйтеся обережності та не розташовуйте обличчя або інші відкриті ділянки тіла над секціями для сушіння.

УКРАЇНЬСЬКА

- Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою.
- Секції для сушіння під час роботи нагріваються. Перед зняттям дайте їм охолонути.
- Не вставляйте сторонні предмети у будь-які отвори корпусу пристрою.
- Кожного разу після використання або перед чищенням вимикайте пристрій з електричної мережі.
- Періодично перевіряйте стан ізоляції мережного шнура.
- Забороняється використовувати пристрій за наявності пошкоджень мережної вилки або мережного шнура, якщо пристрій працює з перебоями, а також після його падіння.
- При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, мають робити виробник, сервісна служба або подібний кваліфікований персонал.
- Забороняється самостійно ремонтувати пристрій. Не розбирайте пристрій самостійно, при виникненні будь-яких несправностей, а також після падіння пристрою вимкніть пристрій з електромережі та зверніться до будь-якого авторизованого (уповноваженого) сервісного центру за контактними адресами, вказаними у гарантійному талоні та на сайті www.vitek.ru.
- Щоб уникнути пошкоджень, перевозьте пристрій тільки у заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.

ЦЕЙ ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ ЛИШЕ У ПОБУТОВИХ УМОВАХ. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ КОМЕРЦІЙНЕ ВИКОРИСТАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ У ВИРОБНИЧИХ ЗОНАХ ТА РОБОЧИХ ПРИМІЩЕННЯХ.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше трьох годин.

- Видаліть будь-які елементи упаковки та рекламні наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Переконайтеся у тому, що робоча напруга пристрою відповідає напрузі електромережі у вашому будинку.
- Промийте посудини (3), кришки (4) та прозору кришку (5) теплою водою з нейтральним мийним засобом, ретельно просушіть.

- Корпус пристрою (1) протріть вологою тканиною, потім витріть досуха.

Увага! Забороняється занурювати корпус пристрою у воду або у будь-які інші рідини. Не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори корпусу пристрою.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

Примітка: При першому використанні можливе з'явлення стороннього запаху при роботі нагрівального елемента, це допустимо.

Молоко

- Для приготування йогурту можна використовувати «сире» (свіже) молоко, пастеризоване або стерилізоване молоко.
- Йогурт, приготований з «сирого» (свіжого) або стерилізованого молока з доданням сухого молока виходить більш густіший та жирніший. Для отримання густого йогурту меншої жирності використовуйте стерилізоване молоко тривалого зберігання.
- Молоко різних виробників дає різний результат. Пробуйте різні марки та сорти молока, щоб отримати продукт, який відповідає вашим вимогам.

Підготування молока

- Температура молока впливає на тривалість приготування йогурту, оптимальна температура молока становить 40-43°C (молоко гаряче, але не обпалює).
- Температура молока не має бути вище 40-43°C, інакше лактобактерії, які використовуються для приготування йогурту, загинуть.
- Для зменшення часу приготування та поліпшення якості готового продукту підігрійте стерилізоване молоко до 40-43°C.
- Температуру молока можна вимірити спеціальним кухонним термометром.

Увага! Забороняється використовувати ртутні термометри.

- Парне» (свіже) та пастеризоване молоко обов'язково доведіть до кипіння, прокип'ятіть протягом декількох хвилин, а потім охудіть до 40-43°C.
- Пінку, що утворилася після кип'ятіння, необхідно видалити.

Закваска

- Як закваску ви можете використовувати готовий натуральний йогурт з вмістом лактобактерій не менше 100 млн. на 100 г.

- Йогурт (100 г на 1 літр молока) ретельно змішайте з підготовленим молоком та розлийте по баночках (3).
- Ви також можете використовувати спеціальну закваску, яка продається в аптеках та у крамницях здорового харчування. Закваска звичайно має вигляд сухої суміші. Розчиніть суху закваску в невеликій кількості молока, а потім змішайте з рештою молока.
- Приготований вами йогурт можна використовувати як закваску для наступної порції. Таку закваску зберігайте в холодильнику не довше 7 днів.

Посудини (3)

- Весь посуд, який ви використовуєте у ході приготування, має бути стерильним. Посудини (3), кришки (4), каструлю для кип'ятіння молока, ложки та кухонний термометр необхідно обдати окропом.

Тривалість приготування

- Якщо ви використовуєте підігріте молоко з необхідною кількістю закваски, середній час приготування йогурту становить близько 6 годин.
- Якщо ви використовуєте холодніше молоко, час приготування збільшується до 8 годин.
- Якщо ви використовували недостатню кількість закваски, час приготування може збільшитися до 10-12 годин.
- Приготований йогурт необхідно витримати у холодильнику близько 2 годин. Зростання бактерій зупиниться, а йогурт стане ще гущим.

Термін зберігання

- Термін зберігання готових кисломолочних продуктів залежить від умов заквашування (якості молока, чистоти використаної посуду і т.ін.), умов зберігання і того, яке молоко ви використовували.
- Середній термін зберігання готового йогурту – не більше 7 днів.

ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

- Підготуйте 1 літр молока.
- Додайте в молоко закваску та ретельно перемішайте, для перемішування можна використовувати блендер або міксер.
- Розлийте приготовлену суміш по посудинах (3) та закрийте кришками (4).

Примітка: Пролите молоко витріть з поверхні посудини злегка вологою тканиною.

- Установіть наповнені посудини у корпус (1).
- Накрийте посудини (3) прозорою кришкою (5).
- Вставте вилку мережного шнура в електричну розетку.
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку вимикача живлення (2), при цьому засвітиться індикатор кнопки (2).
- Коли йогурт буде готовий, вимкніть пристрій вимикачем (2).
- Витягніть вилку мережного шнура з електричної розетки.

Примітка:

- У ході роботи не переміщайте пристрій! Не відкривайте кришку (5) та не діставайте посудини з йогуртом. Це може зіпсувати консистенцію продукту.
- Іноді процес ферментації може пройти не повністю, при цьому йогурт вийде рідким, в цьому випадку збільшіть час приготування йогурту.
- Після приготування йогурту дістаньте посудини, закрийте їх кришками та поставте в холодильник на 2-4 години, щоб зупинити зростання бактерій.

Примітка: Не кладіть посудини з йогуртом в морозильну камеру.

- У приготований йогурт можна додати шматочки фруктів, мед, мюслі і т.ін.
- Зберігайте приготовлений йогурт в холодильнику не більше 7 днів.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Вимкніть пристрій вимикачем (2) та вийміть вилку мережного шнура з електричної розетки, дайте пристрою остигнути.
- Вимийте посудини (3), кришки (4) та прозору кришку (5) теплою водою з нейтральним мийним засобом, просушіть.
- Забороняється використовувати для чищення корпусу (1) або посудин (3), кришок (4) та прозорої кришки (5) абразивні мийні засоби або розчинники.
- Корпус (1) протріть м'якою, злегка вологою тканиною, потім витріть насухо.
- Не занурюйте корпус (1) у воду та у будь-які інші рідини. Не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори корпусу (1).

ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим як забрати пристрій на зберігання, здійсніть чищення пристрою.

УКРАЇНЬСЬКА

- Зберігайте пристрій у сухому прохолодному місці, недоступному для дітей та людей з обмеженими можливостями.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Йогуртниця – 1 шт.
Кляні баночки – 7 шт.
Кришки – 7 шт.
Прозора кришка – 1 шт.
Інструкція – 1 шт.
Гарантійний талон – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50-60 Гц
Максимальна споживана потужність: 18 Вт
Об'єм 1 баночки (посудини): 200 мл
Робоча температура до 45±12°C

УТИЛІЗАЦІЯ



Для захисту навколишнього середовища після закінчення терміну служби пристрою та елементів живлення (якщо входять до комплекту) не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами, передайте пристрій та елементи живлення у спеціалізовані пункти для подальшої утилізації. Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією установленим порядком.

Для отримання додаткової інформації про утилізацію даного продукту зверніться до місцевого муніципалітету, служби утилізації побутових відходів або до крамниці, де Ви придбали цей продукт.

Виробник зберігає за собою право змінювати дизайн, конструкцію та технічні характеристики, які не впливають на загальні принципи роботи пристрою, без попереднього повідомлення, через що між інструкцією та виробом можуть спостерігатися незначні відмінності. Якщо користувач виявив такі невідповідності, просимо повідомити про це по електронній пошті info@vitek.ru для отримання оновленої версії інструкції.

Термін служби пристрою – 3 років

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

CE Даний продукт відповідає вимогам Директиви 2014/30/ЄС щодо електромагнітної сумісності та Директиви 2014/35/ЄС щодо низьковольтного обладнання.

ЙОГУРТ ЖАСАГЫЧ VT-2601

Бул аппарат үйдөгү йогурт жасаганга гана арналган.

СЫПАТТАМА

1. Корпус
2. Кубаттандыруу өчүргүчтүн баскычы
3. Идиштер (банкалар)
4. Идиштердин капкактары
5. Түссүз капкак

КӨНҮЛ БУРУНУЗДАР!

Кошумча коргоону үчүн ванна бөлмөсүндөгү электр тармагында потенциалдуу иштеткен тогу 30 мА ашырбаган коргоп өчүрүүчү аслабын орнотуу максатка ылайыктуу. Аспапты орнотуу үчүн адиске кайрылыңыз.

КООПСУЗДУК ЧАРАЛАРЫ

Электр шайманды пайдалануудан мурун колдонмону көңүл коюп окуп-үйрөнүп, маалымат катары сактап алыңыз.

Шайманды тике дайындоо боюнча гана, ушул колдонмодо жазылганга ылайыктуу колдонуңуз. Шайманды туура эмес пайдалануу анын бузулуусуна, колдонуучуга же колдонуучунун мүлкүнө зыян келтирүүгө алып келиши мүмкүн.

- Шайманды иштеткенден мурун шаймандын иштөөчү чыңалуусу электр тармагынын чыңалуусуна ылайык болгонун текшерип алыңыз.
- Электр шнуру «европалык сайгычы» менен жабдылган; аны бекем жердетүү контакты бар розеткасына туташтырыңыз.
- Шайманды тике дайындоо боюнча гана колдонуп, жыйынтыгына кирген аксессуарларды гана пайдаланыңыз.
- Шайманды жылуулуктун, нымдуулуктун булактарынан, тике күн нурунан алыс ысыка чыдамдуу тегиз туруктуу беттин үстүнө орнотуңуз.
- Шайманды аэрозолдорду чачкан же жеңил жалындап кетүүчү суюктуктар колдонулган жерлерде колдонбоңуз.
- Шайманды имараттардын сыртында колдонбоңуз.
- Шайманды иштеткенде электр шнурун толук узундугуна жандырууну сунуш кылабыз.
- Тармак боосунун:
 - ысык нерселерге тийишпөөсү керек;
 - учтуу жээктерден тартылбоосу керек.
- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасынан сурганда шурду кармап эч качан тартпаңыз, сайгычынан кармаңыз.
- Кубаттуучу сайгычын суу колуңуз менен кармабаңыз.

- Иштеп турган шайманды эч качан кароосуз калтырбаңыз.
- Токтоосуз иштөө мезгили 70 сааттан ашпоо зарыл. 70 сааттан кийин шайманды өчүрүп, электр тармагынан ажыратып, муздаганга убакыт бериңиз.
- Шайманды ваннага же суу толтурулган раковинага түшүрүп турган жерлерге салбаңыз да ошол жерлерде сактабаңыз, шайманды сууга же башка суюктука салбаңыз.
- Шайман сууга түшкөн болсо, токтоосуз кубаттуучу сайгычты розеткадан суруп, андан кийин гана шайманды суудан чыгарсаңыз болот.
- Шаймандын вентиляциялоо тешиктерине суу киргенине жол бербейиз.
- Балдардын коопсуздугу үчүн таңгак катары колдонулган полиэтилен баштыктарды кароосуз таштабаңыз.

Көңүл буруңуздар! Полиэтилен баштыктар же таңгак пленкасы менен ойногонго балдарга уруксат бербейиз. **Тумчуктуруунун коркунучу бар!**

- Шайман иштеген учурда балдарга шаймандын корпусун, электр шнурун жана кубаттуучу сайгычын тийгенге уруксат бербейиз.
- Балдар түзмөк менен ойногонго жол бербегени үчүн аларга көз салуу зарыл.
- Шайман иштеп турган учурда жанында балдар же жөндөмдүүлүгү төмөн адамдар бар болгондо өзгөчө абайлап туруңуз.
- Бул шайман балдар колдонгону үчүн арналган эмес.
- Шайман иштеп турганда же иштөө циклдердин арасында аны балдар жетпеген жерде сактаңыз.
- Бул шайман дене күчү, сезими же акыл-эси жагынан жөндөмдүүлүгү чектелген (ошонун ичинде балдар да) адамдар же колдонуу боюнча тажрыйбасы же билими жок болгон адамдар, эгерде алардын коопсуздугуна жооптуу адам аларды көзөмөлдөп же нускамалоо болбосо колдонуу үчүн ылайыкташтырылган эмес.
- Кургактычты үстүндөгү капкагы жок иштетүүгө тыюу салынат, шайман иштеп турган кезде капкагын көлкө чейин алып салбаңыз.
- Кургатуу процессин көзөмөлдөө үчүн капкакты алып салсаңыз, этият болуңуз, бетиңизди жана денеңиздин башка ачык жерлерин кургатуу үчүн секциялардын үстүнө келтирбейиз.
- Шаймандын ысык беттерин тийбейиз.
- Иштеген учурда кургатуу секциялары ысыйт. Аларды чечкенден мурун муздаганга убакыт бериңиз.

КЫРГЫЗ

- Шаймандын корпусунун ар кыл тешиктерине башка буюмдарды салбаңыз.
- Шаймады колдонгондон кийин жана тазалоонун алдында ар дайым электр тармагынан ажыратыңыз.
- Тармактын шнурунун изоляциясынын абалын мезгилдүү түрдө текшерип туруңуз.
- Электр шнурунда, кубаттануучу сайгычында бузулуулар пайда болсо, аспап иштеп-иштебей турса же кулап түшкөндөн кийин аны колдонууга тыюу салынат.
- Электр шнуру бузук болгондо коопчулуктарга жол бербегени үчүн аны өнүктүрүүчү, тейлөө кызмат же аларга окшогон дасыккан кызматкерлер алмаштырууга тийиш.
- Шайманды өз алдынча ондогонго тыюу салынат. Шайманды өз алдынча ажыратпай, ар кыл бузулуулар пайда болгон же шайман кулап түшкөн учурларда аны розеткадан суруп, кепилдик талонундагы же сайтындагы тизмесине кирген автордоштурулган (ыйгарым укуктуу) тейлөө борборуна кайрылыңыз www.vitek.ru.
- Бузулуулар пайда болбоо үчүн шайманды заводдук таңагында гана транспорттоо зарыл.
- Шайманды балдар жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдар жетпеген жеринде сактаңыз.

БУЛ ТҮЗМӨК ТУРМУШ-ТУРУКТУУ ШАРТТАРДА КОЛДОНГОНУ ҮЧҮН ГАНА АРНАЛГАН. ШАЙМАҢДЫ КОММЕРЦИЯЛЫК ПАЙДАЛАНУУГА ЖАНА ӨНДҮРҮШ ЗОНАЛАРДА ЖАНА ЖУМУШЧУ ИМАРАТТАРДА ТҮЗМӨКТҮ ИШТЕТҮҮГӨ ТЫЮУ САЛЫНАТ.

Биринчи колдонуунун алдында
Төмөндөгөн температурада шайманды транспорттоодон же сактоодон кийин аны үч сааттан кем эмес мөөнөткө үй температурасында сактоо зарыл.

- Түзмөктүн иштөөсүнө тоскоолдук кылган ар кыл таңгак элементтерин жана чаптамаларын алып салыңыз.
- Шаймандын иштөө чыңалуусу электр тармагындагы чыңалуусуна ылайык болгонун текшерипиз.
- Идиштерди (3), капкактарды (4) жана түссүз капкаты (5) нейтралдуу жуучу каражат менен жылуу сууга жууңуз да кылдаттык менен кургатып салыңыз.
- Шаймандын корпусун (1) бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, кургатып сүртүңүз.

Көңүл буруңуздар! Шаймандын корпусун сууга же ар кыл башка суюктуктарга салууга

тыюу салынат. Шаймандын вентиляциялоо тешиктерине суу киргенине жол бербейиз.

ШАЙМАҢДЫН КОЛДОНУУ ЭРЕЖЕЛЕРИ

Эскертүү: Шайманды биринчи жолу колдонгондо ысытуучу элементи иштегенинде башкача жыт пайда болуу мүмкүн, бул нормалдуу.

Сүт

- Йогуртту даярдоо үчүн «чийки» (жаңы) сүттү, пастерленген же стерилденген сүттү пайдаланса болот.
- Кургак сүт кошулган «чийки» (жаңы) же стерилденген сүттөн даярдалган йогурт кыйла коюураак жана майлуураак болот. Майлуулугу азыраак болгон коюу йогуртту алуу үчүн, узак убакыт сакталуучу стерилденген сүттү пайдаланыңыз.
- Ар кандай өндүрүүчүлөрдүн сүтү ар кандай жыйынтыктарды берет. Сиздин талаптарыңызга шайкеш келе турган өнүмдү алыш үчүн, сүттүн түрдүү маркаларын жана сортторун көрүңүз.

Сүтү даярдоо

- Сүттүн температурасы йогуртту даярдоонун узактыгына таасир берет, сүттүн оптималдуу температурасы 40-43°C (сүт ысык, бирок күйгүзбөйт) түзөт.
- Сүттүн температурасы 40-43°C тан жогору болбош керек, андай болбосо йогуртту даярдоо үчүн пайдаланылуучу лактобактериялар өлүп калат.
- Даярдоонун убакытын азайтуу жана даяр өнүмдүн сапатын жакшыртуу үчүн стерилденген сүттү 40-43°C чейин жылытыңыз.
- Сүттүн температурасын атайын ашкана термометри менен өлчөөгө болот.

Көңүл буруңуз! Сымал термометрлерин пайдаланууга тыюу салынат.

- «Жаңы» (жаңы) жана пастерленген сүттү сөзсүз кайнаганга чейин жеткириңиз, бир нече мүнөт кайнатыңыз, андан кийин 40-43°C чейин муздатыңыз.
- Кайнагандан кийин пайда болгон көбүктү алып салуу зарыл.

Уютку

- Уютку катары сиз ичинде 100 граммга 100 млн. кем эмес лактобактерия болгон даяр табигый йогуртту пайдалансаңыз болот.
- Йогуртту (1 литр сүткө 100 гр.) даярдалган сүт менен жакшылап аралаштырыңыз жана банкаларга (3) куюңуз.

- Сиз ошондой эле, дарыканаларда жана туура тамактануу дүкөндөрүндө сатылуучу атайын уюткуну пайдалансаңыз болот. Уютку адатта кургак аралашма түрүндө болот. Кургак уюткуну бир аз сүттө эритиңиз, ал эми андан кийин калган сүт менен аралаштырыңыз.
- Сиз даярдаган йогуртту кийинки порция үчүн уютку катары пайдалансаңыз болот. Мындай уюткуну муздаткычта 7 күндөн көп эмес сактаңыз.

Идиштер (3)

- Даярдоо процессинде сиз пайдаланган бардык идиш стерилдүү болууга тийиш. Идиштерди (3), капкактарды (4), сүт кайнатуу үчүн мискейди, кашыктарды жана ашкана термометрин кайнак суу менен чайкап алуу зарыл.

Даярдоонун узактыгы

- Эгерде сиз уюткунун керектүү өлчөмү менен жылытылган сүттү пайдалансаңыз, йогуртту даярдоонун орточо убакыты 6 саатка жакын болот.
- Эгерде сиз кыйла муздагыраак сүттү пайдалансаңыз, даярдоо убакыты 8 саатка чейин узарат.
- Эгерде сиз уюткуну жетишсиз пайдаланган болсоңуз, даярдоо убакыты 10-12 саатка чейин узарышы мүмкүн.
- Даярдалган йогуртту муздаткычта 2 саатка жакын кармоо зарыл. Бактериялардын өсүүсү токтойт, ал эми йогурт андан да коюу болуп калат.

Сактоо мөөнөтү

- Даяр сүт азыктардын сактоо мөөнөтү ачытуунун шарттарынан (сүттүн сапаты, пайдаланылуучу идиштин тазалыгынан ж.б.у.с.), сактоо шарттарынан жана сиз кандай сүттү пайдалангандыгыңыздан көз каранды болот.
- Даяр йогурттун орточо сактоо мөөнөтү 7 күндөн көп болбойт.

ЙОГУРТТУ ДАЯРДОО

- 1 литр сүттү даярдаңыз.
- Сүткө уюткуну кошуңуз жана жакшылап аралаштырыңыз, аралаштыруу үчүн блендерди же миксерди пайдалансаңыз болот.
- Даярдалган суюктукту идиштерге (3) куюп, капкактарын (4) жабыңыз.

Эскертүү: Төгүлгөн сүттү идиштин бетинен бир аз ным кездеме менен аарчып салыңыз.

- Толтурулган идиштерди корпуска (1) орнотуңуз.
- Идиштерди (3) түссүз капкак (5) менен жабыңыз.

- Кубаттуучу сайгычын электр розеткасына сайыңыз.
- Кубаттандыруу өчүргүчүн (2) басып түзмөктү иштетиңиз, ошондо баскычтын индикатору (2) күйөт.
- Йогурт даяр болгондо түзмөктү өчүргүч (2) менен өчүрүңүз.
- Электр шнурунун сайгычын розеткадан сууруңуз.

Эскертүү:

- *Иштөө процессинде түзмөктү жылдырбаңыз! Капкакты (5) ачпаңыз жана йогурту менен идиштерди алып чыкпаңыз. Бул өнүмдүн консистенциясын бузуп коюушу мүмкүн.*
- *Кээде ферментациялоо процесси толук жүрбөй калышы мүмкүн, мында йогурт суюк болуп калат, бул учурда йогуртту даярдоо убакытын көбөйтүңүз.*
- Йогуртту даярдап бүткөндөн кийин идиштерди алып чыгыңыз, аларды капкактар менен жабыңыз жана бактериялардын өсүүсүн токтотуш үчүн 2-4 саатка муздаткычка коюп коюңуз.

Эскертүү: Йогурту менен идиштерди тоңдургуч камерага койбоңуз.

- *Даярдалган йогуртка мөмө-жемиштердин кесимдерин, бал, мюсли ж.б.у.с. кошууга болот.*
- *Даярдалган йогуртту муздаткычта 7 суткадан ашпаган мөөнөткө сактаңыз.*

ТАЗАЛОО ЖАНА КАРОО

- Шайманды өчүргүчү (2) аркылуу өчүрүп, электр шнурунун сайгычын электр розеткасынан суруңуз, шайманды муздатып алыңыз.
- Идишти (3), капкакты (4) жана түссүз капкакты (5) нейтралдуу каражаты бар суу менен жууп, кургактыңыз.
- Корпусту (1) же идиштерди (3), капкактарды (4) жана түссүз капкакты (5) абразивдүү жуучу каражаттар же аралашмалар менен жууганга тыюу салынат.
- Кургаткычтын корпусун (1) жумшак бир аз нымдуу чүпүрөк менен сүртүп, кургатып сүртүңүз.
- Корпусун (1) сууга же башка суюктуктарга салбаңыз. Корпустун (1) вентиляциялоо тешиктерине суу кирүүгө жол бербениз.

САКТОО

- Шайманды сактоо жайына алып салуунун алдында аны тазалап алыңыз.

КЫРГЫЗ

- Шайманды балдар жана жөндөмдүүлүгү төмөн болгон адамдар колу жетпеген кургак салкын жерлерде сактаңыз.

ЖАБДЫКТЫН ЖЫЙЫНТЫГЫ

Йогурт жасагыч – 1 даана.

Айнек банкалар – 7 даана.

Капкактар – 7 даана.

Түссүз капкак – 1 даана.

Колдонуу нускамасы – 1 даана.

Кепилдик талону – 1 даана.

ТЕХНИКАЛЫК МҮНӨЗДӨМӨСҮ

Электр азыктандыруу: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номиналдуу иштетүү кубаттуулугу: 18 Вт

1 банканын көлөмү (идиш): 200 мл

Иштөө температурасы 45±12 °С чейин

УТИЛИЗАЦИЯЛОО



Айлана чөйрөнү коргоо максатында шайман менен азыктандыруучу элементтердин (эгерде топтомго кирсе) кызмат мөөнөтү бүткөндөн кийин турмуш-тиричилик калдыктары менен бирге таштабаңыз, шайман менен азыктандыруучу элементти андан ары утилизациялоо үчүн адистештирилген пункттарга бериңиз.

Шаймандарды утилизациялоодон пайда болгон калдыктарды милдеттүү түрдө чогултуп, андан соң белгиленген жолунда утилизациялоо зарыл.

Бул шайманды утилизациялоо жөнүндө кошумча маалымат алуу үчүн жергиликтүү өкмөткө, турмуш-тиричилик калдыктарды утилизациялоо кызматына же бул шайманды алган дүкөнгө кайрылыңыз.

Өңдүрүүчү шаймандардын жалпы иштөө принциптерине таасир этпеген дизайн, конструкциясын жана техникалык мүнөздөмөлөрүн алдын ала эскертпей өзгөртүү укугун сактайт, ошол себептен шайман менен колдонмонун арзыбаган айырмалар болуу мүмкүн. Колдонуучу ушундай келишпегендиктерди тапса, ал жөнүндө info@vitek.ru электрондук почтасына жазып, шаймандын жаңырланган версиясын алса болот.

Шаймандын кызмат мөөнөтү – 3 жыл

Кепилдик

Кепилдик берүү шарттары тууралуу толук маалыматтар буюмду саткан сатуучудан алууга болот. Кепилдик шарттарына ылайык талап кылып сатылган товарга чек же дүмүрчөктү көрсөтүү керек.

EAC

APARAT DE FĂCUT IAURT VT-2601

Acest aparat este destinat numai preparării iaurtului de casă.

DESCRIERE

1. Corp
2. Buton comutare alimentare
3. Recipiente (borcane)
4. Capace pentru recipiente
5. Capac transparent

ATENȚIE!

Pentru protecție suplimentară, se recomandă instalarea unui dispozitiv de curent rezidual (RCD) în circuitul de alimentare cu un curent de funcționare nominal de maximum 30 mA; pentru instalare, consultați un specialist.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a începe exploatarea dispozitivului citiți cu atenție instrucțiunea de exploatare și păstrați-o pentru utilizare ulterioară în calitate de material de referință. Utilizați dispozitivul doar conform destinației sale, cum este descris în prezenta instrucțiune. Manipularea necorespunzătoare poate duce la defectarea dispozitivului sau poate cauza daune utilizatorului sau bunurilor acestuia.

- Înainte de conectare, asigurați-vă că tensiunea din rețeaua electrică corespunde tensiunii de funcționare a aparatului.
- Cablul de alimentare este echipat cu un „euro-vilka”; conectați-l la o priză care are un contact de împământare fiabil.
- Utilizați aparatul numai în scopul prevăzut, utilizați numai accesoriile care sunt furnizate.
- Instalați aparatul pe o suprafață rezistentă la căldură, plană, stabilă, departe de sursele de căldură, umiditate și razele solare directe.
- Nu conectați aparatul în încăperi unde sunt utilizate spray-uri sau lichide ușor inflamabile.
- Nu utilizați aparatul în afara încăperilor.
- La utilizarea aparatului se recomandă desfășurarea cablului de alimentare în toată lungimea sa.
- Cablul de alimentare nu trebuie:
 - să vină în contact cu obiectele fierbinți,
 - să fie tras peste margini ascuțite.
- Scoateți din priză ținând ștecărul, nu trageți de cablul de alimentare.
- Nu apucați ștecărul cu mâinile ude.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- Timpul de funcționare continuă nu trebuie să depășească 70 de ore. După 70 de ore de

funcționare, opriți aparatul, deconectați-l de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească.

- Nu utilizați și nu depozitați aparatul în locuri unde poate cădea într-o cadă sau într-o chiuvetă plină cu apă, nu scufundați aparatul în apă sau în alt lichid.
- Dacă aparatul a căzut în apă, deconectați imediat ștecărul de la priza electrică și doar apoi puteți scoate aparatul din apă.
- Nu permiteți pătrunderea apei în orificiile de ventilație ale aparatului.
- Din motive de siguranță pentru copii, nu lăsați pungile de plastic folosite ca ambalaje fără supraveghere.

Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau pelicula de ambalare. **Pericol de sufocare!**

- Nu permiteți copiilor să atingă carcasa aparatului, cablul de alimentare și ștecărul în timpul funcționării aparatului.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a preveni jocul cu dispozitivul.
- Aveți grijă deosebită dacă în apropierea aparatului conectat se află copii sau persoane cu dizabilități.
- Acest dispozitiv nu este destinat pentru a fi utilizat de către copii.
- În timpul funcționării și în timpul pauzelor între ciclurile de lucru așezați aparatul în locuri inaccesibile pentru copii.
- Dispozitivul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, psihice sau mentale reduse sau dacă nu au experiență sau cunoștințe, dacă acestea nu sunt sub control sau instruiți cu privire la utilizarea dispozitivului de către persoana responsabilă de siguranța acestora.
- Nu utilizați uscătorul fără capacul superior, nu scoateți capacul pentru o perioadă lungă de timp în timpul funcționării aparatului.
- Dacă ați scos capacul pentru a controla procesul de uscare, aveți grijă să nu vă expuneți față sau alte zone descoperite ale corpului deasupra secțiunilor de uscare.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului.
- Secțiunile pentru uscare se încălzesc în timpul funcționării. Înainte de a le scoate, lăsați-le să se răcească.
- Nu introduceți obiecte străine în oricare orificii ale carcasei.
- După fiecare utilizare sau înainte de curățare, deconectați aparatul de la priza electrică.
- Verificați periodic integritatea izolației cablului de alimentare.

ROMÂNĂ

- Nu utilizați aparatul în cazul deteriorării ștecărilor sau cablului de alimentare, dacă aparatul funcționează cu întreruperi, precum și după căderea lui.
 - În cazul deteriorării cablului de alimentare, pentru a evita pericolul, acesta trebuie înlocuit de către producător, agentul de deservire sau personal cu calificare corespunzătoare.
 - Nu reparați singuri dispozitivul. Nu dezamblați aparatul de sine stătător în caz de defecțiune, precum și după căderea acestuia, deconectați aparatul de la priza electrică și adresați-vă la orice centru autorizat (împuternicit) de service la adresele de contact specificate în certificatul de garanție și pe site-ul www.vitek.ru.
 - Pentru a evita deteriorările transportați aparatul doar în ambalajul original.
 - Depozitați aparatul în locuri inaccesibile pentru copii.
- Iaurtul preparat din lapte „crud” (proaspăt) sau sterilizat, cu adaos de lapte praf, se dovedește a fi mai dens și gras. Pentru a obține un iaurt dens și mai puțin gras, utilizați laptele sterilizat cu termen lung de valabilitate.
 - Laptele de la diferiți producători dă rezultate diferite. Încercați diferite mărci și feluri de lapte pentru a obține un produs care să corespundă cerințelor dvs.

Pregătirea laptelui

- Temperatura laptelui afectează durata de preparare a iaurtului, temperatura optimă a laptelui este de 40-43° C (laptele este fierbinte, dar nu arde).
- Temperatura laptelui nu trebuie să fie mai mare de 40-43° C, altfel lactobaciliile utilizate pentru prepararea iaurtului vor muri.
- Pentru a reduce timpul de gătit și pentru a îmbunătăți calitatea produsului finit, încălziți laptele sterilizat la 40-43° C.
- Temperatura laptelui poate fi măsurată cu un termometru special pentru bucătărie.

Atenție! Este interzisă utilizarea termometrelor cu mercur.

- laptele „Crud” (proaspăt) și laptele pasteurizat trebuie adus la fierbere, fierbeți-l câteva minute și apoi răciți la 40-43° C.
- Spuma, formată după fierbere, trebuie îndepărtată.

Maiaua

- Puteți utiliza iaurt natural gata preparat cu un conținut de lactobacilus de cel puțin 100 de milioane pentru 100 de grame.
- Iaurtul (100 g pe 1 litru de lapte) se amestecă bine cu laptele pregătit și se toarnă peste borcane (3).
- De asemenea, puteți utiliza o maia specială, care se vinde în farmacii și în magazinele de sănătate. Maiaua este de obicei un amestec uscat. Se dizolvă maiaua uscată într-o cantitate mică de lapte, apoi se amestecă cu laptele rămas.
- Iaurtul preparat de dvs. poate fi folosit ca maia pentru următoarea porție. Păstrați această maia în frigider nu mai mult de 7 zile.

Recipiente (3)

- Toată vesela, pe care o folosiți în procesul de pregătire, trebuie să fie sterilă. Recipientele (3), capacele (4) vasul pentru lapte fierbinte, lingurile și termometrul de bucătărie trebuie să fie clătite cu apă clocotită.

PREZENTUL DISPOZITIVUL ESTE DESTINAT DOAR PENTRU UZ ÎN CONDIȚII CASNICE. ESTE INTERZISĂ UTILIZAREA COMERCIALĂ ȘI UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ÎN ZONELE DE PRODUCȚIE ȘI ÎNCĂLZIRE DE LUCRU.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

După transportul sau depozitarea aparatului la o temperatură scăzută, acesta trebuie menținut la temperatura camerei timp de cel puțin trei ore.

- Îndepărtați elementele de ambalare și autocolantele promoționale care interferează cu funcționarea dispozitivului.
- Asigurați-vă că tensiunea de funcționare a aparatului se potrivește cu tensiunea de alimentare din locuința dumneavoastră.
- Spălați recipientele (3), capacele (4) și capacul transparent (5) cu apă caldă cu un detergent neutru, uscați bine.
- Ștergeți carcasa aparatului (1) cu o cârpă puțin umedă, apoi ștergeți-l până la uscare.

Atenție! Nu scufundați carcasa aparatului în apă sau în alte lichide. Nu permiteți pătrunderea apei în orificiile de ventilare ale carcasei aparatului.

UTILIZAREA APARATULUI

Remarcă: La prima utilizare este posibilă apariția unui miros străin în timpul funcționării elementului de încălzire, acest lucru este admisibil.

Lapte

- Pentru prepararea iaurtului, puteți folosi lapte „crud” (proaspăt), lapte pasteurizat sau sterilizat.

Durata de preparare

- Dacă utilizați lapte încălzit cu cantitatea necesară de maia, durata medie de gătire a iaurtului este de aproximativ 6 ore.
- Dacă utilizați lapte mai rece, timpul de gătire crește la 8 ore.
- Dacă ați utilizat o cantitate insuficientă de maia, timpul de gătire poate crește până la 10-12 ore.
- Iaurtul preparat trebuie păstrat în frigider timp de aproximativ 2 ore. Creșterea bacteriilor se va opri, iar iaurtul va deveni și mai gros.

Termen de valabilitate

- Durata de valabilitate a produselor lactate finite depinde de condițiile de fermentare (calitatea laptelui, curățenia ustensilelor folosite etc.), condițiile de depozitare și de tipul laptelui pe care l-ați folosit.
- Durata de valabilitate medie a iaurtului finit nu este mai mare de 7 zile.

PREPARAREA IAURTULUI

- Pregătiți 1 litru de lapte.
- Adăugați maiaua în lapte și amestecați bine, pentru amestecare se poate folosi un blender sau mixer.
- Turnați amestecul preparat în recipiente (3) și închideți capacele (4).

Remarcă: Îndepărtați laptele vărsat de pe suprafața recipientului cu o cârpă ușor umezită.

- Așezați recipientele umplute în corp (1).
- Acoperiți recipientele (3) cu capacul transparent (5).
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priza electrică.
- Porniți aparatul prin apăsarea butonului de alimentare (2), indicatorul luminos (2) se va aprinde.
- Când iaurtul este gata, opriți dispozitivul cu comutatorul (2).
- Deconectați cablul de alimentare de la priza electrică.

Remarcă:

- Nu mișcați dispozitivul în timpul funcționării! Nu deschideți capacul (5) și nu scoateți recipientul cu iaurt. Acest lucru poate afecta consistența produsului.
- Uneori, procesul de fermentare nu este complet, iar iaurtul devine lichid, în acest caz, creșteți timpul de pregătire a iaurtului.
- După prepararea iaurtului, scoateți recipientele, acoperiți-le cu capacele și puneți-le la frigider timp de 2-4 ore pentru a opri creșterea bacteriilor.

Remarcă: Nu așezați recipientele cu iaurt în congelator.

- Puteți adăuga în iaurtul preparat bucăți de fructe, miere, muesli etc.
- Păstrați iaurtul preparat în frigider cel mult 7 zile.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Opriți dispozitivul cu comutatorul (2) și scoateți fișa cablului de alimentare din priza electrică, lăsați aparatul să se răcească.
- Spălați recipientele (3), capacele (4) și capacul transparent (5) cu apă caldă și detergent neutru, apoi uscați-le.
- Nu utilizați detergenți sau solvenți abrazivi pentru a curăța corpul (1) sau recipientele (3), capacele (4) și capacul transparent (5).
- Ștergeți corpul (1) cu o cârpă moale, ușor umedă, apoi ștergeți-l până la uscat.
- Nu scufundați corpul (1) în apă sau în orice alte lichide. Nu permiteți pătrunderea apei în orificiile de ventilație ale corpului (1).

PĂSTRARE

- Curățați aparatul înainte de depozitarea acestuia.
- Păstrați dispozitivul într-un loc uscat, răcoros, inaccesibil copiilor și persoanelor cu dizabilități.

PACHETUL CONȚINE

Aparat de făcut iaurt – 1 buc.
Borcane de sticlă – 7 buc.
Capace – 7 buc.
Capac transparent – 1 buc.
Instrucțiune – 1 buc.
Certificat de garanție – 1 buc.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare electrică: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Consum nominal de putere: 18 W
Capacitatea 1 borcan (recipient): 200 ml
Temperatură de funcționare până la 45±12 °C

RECICLAREA



În scopul protejării mediului înconjurător, după finalizarea termenului de exploatare a dispozitivului și a elementelor de alimentare (dacă sunt incluse în set), nu le aruncați împreună cu deșeurile menajere obișnuite, livrați dispozitivul și elementele de alimentare în punctele specializate pentru reciclare ulterioară.

ROMÂNĂ

Deșeurile formate în timpul reciclării produselor sunt supuse colectării obligatorii cu reciclarea ulterioară în modul stabilit.

Pentru mai multe informații privind reciclarea acestui produs, contactați primăria locală, serviciul de reciclare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat acest produs.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica designul, construcția și caracteristicile tehnice care nu afectează principiile generale de funcționare ale dispozitivului fără notificare prealabilă, din cauza cărora între instrucțiune și produs pot exista diferențe neînsemnate. Dacă utilizatorul a depistat astfel de neconformități, vă rugăm să ne informați prin e-mail info@vitek.ru pentru a obține o versiune actualizată a instrucțiunii.

Durata de funcționare a dispozitivului este de 3 ani

Garanție

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.

CE Acest produs respectă cerințele Directivei UE 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică și Directiva UE 2014/35/UE privind produsele de joasă tensiune.



GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

KG

Буюм иштеп чыгарылган датасы сериялык номурунда техникалык маалыматтар жадыбалында көрсөтүлгөн. Сериялык номуру он бир орундуу сан болот, анын биринчи төрт саны өндүрүш датасын көрсөтөт. Мисалы, сериялык номуру 0606xxxxxxx болгон буюм 2006 жылдын июнинде (алтынчы айында) өндүрүлгөн.

RO

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.



ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ
С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ
ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО
И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.