EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
6. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7. Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Από άτομα που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής, εκτός κι αν επιβλέπονται προσεκτικά ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
8. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.
9. Μη βυθιζετε ποτε το σωμα του προϊοντος, το ρευματοληπτη και το ηλεκτρικο καλωδιο σε νερο η΄ αλλα υγρα, χρησιμοποιειτε ενα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
10. Ακομα και αν η συσκευη δεν βρισκεται σε λειτουργια, αποσυνδεστε το ρευματοληπτη απο την πριζα του ηλεκτρικου ρευματος πριν τοποθετησετε η΄ αφαιρεσετε τα διαφορα μερη η΄ πριν προχωρησετε στον καθαρισμο της.
11. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
12. Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
13. Μην χρησιμοποιειτε την συσκευη αν το ηλεκτρικο καλωδιο η ο ρευματοληπτης εχουν υποστει ζημια, η η ιδια η συσκευη ειναι ελαττωματικη. Όλες οι επισκευες, συμπεριλαμβανομενης της αντικαταστασης του καλωδιου τροφοδοσιας, πρεπει να γινονται μονον σε ενα εξουσιοδοτημενο τεχνικο κεντρο Ariete η απο εξουσιοδοτημενους τεχνικους Ariete, ωστε να αποφευχθει καθε κινδυνος.
14. Στην περίπτωση χρησιμοποίησης ηλεκτρικών προεκτάσεων, αυτές πρέπει να είναι κατάλληλες για την ισχύ της συσκευής, για να αποφευχθούν κίνδυνοι στο χειριστή και την ασφάλεια του χώρου που δουλεύετε. Οι ακατάλληλες προεκτάσεις μπορεί να προκαλέσουν ανωμαλίες λειτουργίας.
15. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.
16. Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
17. Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί γιά
18. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2006/95/ΕΚ και 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα ΕΜC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
19. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
20. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.
21. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
22. Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2009/96/ΕΚ παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

A Καπάκι
B Καπάκι κάδου
C Κάδος
D Βάση
E Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας

Η χρήση αυτής της συσκευής είναι απλούστατη και σας επιτρέπει να παρασκευάσετε με απλό και γρήγορο τρόπο πάνω από 1 κιλό σφιχτό, κρεμώδες και πάντα φρέσκο γιαούρτι.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Το γάλα

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλα τα είδη γάλακτος **αλλά αν επιλέξετε το φρέσκο γάλα, θα πρέπει να το παστεριώσετε**, δηλαδή να το ζεστάνετε μέχρι τους 70° – 80°C (όχι παραπάνω) ώστε οι γαλακτοβάκιλοι του γιαουρτιού να μπορούν να αναπτυχθούν χωρίς να καταστραφούν από άλλα βακτήρια που συνήθως βρίσκονται στο φρέσκο γάλα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ανεξαρτήτως το γάλα τόσο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος , όσο και σε θερμοκρασία ψυγείου.

Η καλύτερη και πιο απλή επιλογή είναι η χρησιμοποίηση γάλακτος UHT γιατί είναι ακριβώς, ήδη παστεριωμένο.

Το γάλα με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε λίπη (πλήρες) θα παράξει γιαούρτι πιό σφιχτό σε σχέση με εκείνο με λιγότερα λίπη (άπαχο ή αποβουτυρωμένο).

Τα γαλακτικά βακτήρια

Για την ενεργοποίηση της διαδικασίας ζύμωσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την πρώτη φορά 125 γρ. συσκευασμένου γιαουρτιού τόσο πλήρους όσο άπαχου, αρκεί να έχει υψηλή περιεκτικότητα σε ζωντανά lactobacillus bulgaricus.

Για τον πρώτο κύκλο, ή τέλος πάντων κάθε φορά που χρησιμοποιείται σαν ενεργοποιητής συσκευασμένο γιαούρτι, βεβαιωθείτε ότι η ημερομηνία λήξης είναι η πιο μακρά δυνατή. Ο αριθμός των ζωντανών βακτηρίων μειώνεται προοδευτικά, όσο το γιαούρτι πλησιάζει στην ημερομηνία λήξης.

Στη συνέχεια μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 125 γρ. γιαουρτιού που παρασκευάσατε προηγουμένως με τη γιαουρτιέρα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Όταν συναρμολογείτε, αποσυναρμολογείτε ή καθαρίζετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε πάντα ότι είναι σβησμένη και δεν είναι συνδεμένη στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Πριν τη χρήση της συσκευής, συνιστάται να πλύνετε όλα τα αποσπώμενα μέρη με νερό και κοινό απορρυπαντικό για πιάτα.

- Ρίξτε το γάλα σε ένα δοχείο και προσθέστε περίπου 125 γρ. γιαούρτι, είτε συσκευασμένο, είτε παρασκευασμένο με τη γιαουρτιέρα.
- Ανακατέψτε καλά για 1 περίπου λεπτό, κατά τρόπον ώστε να λειώσει εντελώς το γιαούρτι στο γάλα.
- Ρίξτε το στον κάδο (C) της γιαουρτιέρας, σφραγίστε τον με το σχετικό καπάκι (B) (Εικ. 2) και τοποθετήστε τον στο ειδικό διαμέρισμα στο εσωτερικό της συσκευής (Εικ. 3).
- Σκεπάστε τη γιαουρτιέρα με το καπάκι της (A) και συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα τροφοδοσίας. Η σχετική ενδεικτική λυχνία λειτουργίας (E) θα φωτιστεί.

  Αφήστε στη συνέχεια να περάσουν 12 ώρες περίπου (επί παραδείγματι από τις 20 μέχρι τις 8 του επόμενου πρωϊνού).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, είναι απαραίτητο να αφήσετε τη γιαουρτιέρα σε ένα προστατευμένο μέρος, μακριά από ρεύματα αέρα και/ή απότομες μεταβολές θερμοκρασίας, σε ένα σταθερό επίπεδο που δεν θα υφίσταται κραδασμούς και/ή κρούσεις.

Αφού παρέλθει ο απαιτούμενος χρόνος, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος. Βγάλτε τον κάδο (C) και τοποθετήστε τον στο ψυγείο. Μετά από δύο ώρες περίπου ελέγξτε την υφή του γιαουρτιού και αν είναι αναγκαίο, επαναλάβετε τη διαδικασία άλλη μια φορά.

ΧΡΟΝΟΣ ΜΕΤΑΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΥ

Ο χρόνος ζύμωσης του γιαουρτιού επιδέχεται ευαίσθητες μεταβολές, ανάλογα με το είδος και τη φρεσκάδα των χρησιμοποιούμενων υλικών, την εξωτερική θερμοκρασία, τις ποσότητες, κλπ...

Ενδεικτικά, ο χρόνος ζύμωσης μειώνεται από τις 12 ώρες της πρώτης παρασκευής μέχρι τις 10 ή και 8 ώρες στις ακόλουθες παρασκευές, γιατί το γιαούρτι που χρησιμοποιείτε είναι συνήθως πιό φρέσκο από εκείνο που αγοράζετε.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Μπορεί να συμβεί κατά την πρώτη παρασκευή, το γιαούρτι να προκύψει πολύ νερουλό. Αυτό μπορεί να εξαρτάται από τα λίγο ενεργά γαλακτοβακτήρια του γιαουρτιού που αγοράσατε. **Αν επαληθευτεί αυτό το πρόβλημα, βγάλτε το ρευματολήπτη και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Τοποθετήστε στη συνέχεια και πάλι το ρευματολήπτη και αφήστε τη γιαουρτιέρα να επαναλάβει έναν άλλο κύκλο 6 περίπου ωρών.**
- Αν επιθυμείτε την παρασκευή αρωματικών γιαουρτιών, αρκεί να προσθέσετε, κατά την παρασκευή ή αμέσως μετά την παρασκευή του γιαουρτιού, κομμάτια φρούτων, μαρμελάδες, σιρόπια.
- Γεμίζετε πάντα τον κάδο (C) μέχρι το μέγιστο της χωρητικότητάς του πριν τον τοποθετήσετε στο ψυγείο. Μια χαμηλή περιεκτικότητα σε αέρα εξασφαλίζει μεγαλύτερη συντήρηση.
- **Η ημερομηνία λήξης του γιαουρτιού που παρασκευάσατε στο σπίτι είναι μεταβλητή ανάλογα με τη φρεσκάδα των βασικών υλικών και από το πώς το συντηρείτε. Συνιστάται, σε κάθε περίπτωση, η κατανάλωση του γιαουρτιού το πολύ εντός 4/5 ημερών.**

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η μέγιστη καθαριότητα των μερών εγγυάται τα καλύτερα αποτελέσματα για την παραγωγή και την ποιότητα του γιαουρτιού.

Ο κάδος (C) πρέπει να πλένεται και να ξεπλένεται με φροντίδα πριν από την επόμενη παραγωγή γιαουρτιού. Η παρουσία υπολοίπων στο καπάκι και στον κάδο όπως απορρυπαντικά, γυαλιστικά, παλιό γιαούρτι, κλπ...θέτουν σε κίνδυνο την επιτυχή έκβαση του παρασκευάσματος.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΒΑΝΙΛΙΑ

125 γρ. ΦΥΣΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
9 dl ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ uht
50 γρ. ΖΑΧΑΡΗ
1 κουτάλι ΦΥΣΙΚΟ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ

- Αναμίξτε τη ζάχαρη και το άρωμα της βανίλιας με το γιαούρτι.
- Προσθέστε σιγά σιγά και ανακατεύοντας καλά όλο το γάλα.
- Ρίξτε το μίγμα στον κάδο.

Σημ: Μη χρησιμοποιείτε τεχνητό άρωμα βανίλιας. Μπορεί να προσδώσει στο γιαούρτι άσχημη οσμή και γεύση.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

125 γρ. ΦΥΣΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
9 dl ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ uht
50 γρ. ΖΑΧΑΡΗ
10 σταγόνες ΑΡΩΜΑ ΛΕΜΟΝΙ ή ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ (μπορείτε να τα βρείτε σε καταστήματα υγιεινής διατροφής)

- Αναμίξτε τη ζάχαρη και το αιθέριο έλαιο με το γιαούρτι.
- Προσθέστε σιγά σιγά και ανακατεύοντας καλά όλο το γάλα.
- Ρίξτε το μίγμα στον κάδο.

Σημ: Μη χρησιμοποιείτε τεχνητά αρώματα λεμονιού ή πορτοκαλιού.
Μπορεί να προσδώσουν στο γιαούρτι άσχημη οσμή και γεύση.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΦΡΟΥΤΩΝ

125 γρ. ΦΥΣΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
7 dl ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ uht
50 γρ. ΖΑΧΑΡΗ
200 γρ. ΦΡΟΥΤΑ ΤΗΣ ΑΡΕΣΚΕΙΑΣ ΣΑΣ (μπανάνες, φράουλες, ροδάκινα, κλπ...)

- Πιέστε με ένα πηρούνι (ή πολτοποιήστε στο μπλέντερ αν θέλετε) τα φρούτα μέχρι να λάβετε έναν πολτό.
- Προσθέστε τη ζάχαρη και ανακατώστε με φροντίδα.
- Διαλύστε αργά με το γάλα.
- Ρίξτε το μίγμα στον κάδο.

Σημ: Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται σε αυτό το παρασκεύασμα τείνουν να οξειδωθούν και ως εκ τούτου να γίνουν σκούρα. Αυτό δεν θέτει σε κίνδυνο το καλό αποτέλεσμα του γιαουρτιού, ούτε τη βρωσιμότητά του.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ PANNA COTTA

125 γρ. ΦΥΣΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
5,5 dl ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ uht
2,5 dl ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ uht
50 γρ. ΖΑΧΑΡΗ
ΕΤΟΙΜΗ ΚΑΡΑΜΕΛΑ για επιδόρπια
1 κουτάλι ΦΥΣΙΚΟ ΑΡΩΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑ

- Αναμίξτε σε μια κατσαρόλα το γάλα, την κρέμα και τη ζάχαρη και φέρτε τα σε κατάσταση βρασμού.
- Κατεβάστε από τη φωτιά και αφήστε να κρυώσουν.

  Σε ένα πήλινο δοχείο αναμίξτε το γιαούρτι και το άρωμα βανίλιας και αναμίξτε σιγά σιγά με το μίγμα γάλακτος και κρέμας.
- Ρίξτε το μίγμα στον κάδο. Σερβίρετε γαρνίροντάς το με την έτοιμη καραμέλα.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΦΛΟΥΔΕΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ

125 γρ. ΦΥΣΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
8 dl ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ uht
100 γρ. κακάο σε σκόνη με ζάχαρη
50 γρ. φλούδες πορτοκαλιού κόντιτα.

- Διαλύστε το κακάο σε σκόνη με ζάχαρη στο γάλα, προσθέτοντας λίγο λίγο και προσέχοντας να λειώσει καλά. Προσθέστε τις φλούδες ψιλοτριμμένες και αναμίξτε επιμελώς και ρίξτε το στον κάδο.

Σημ: Οι φλούδες μπορούν να αντικατασταθούν με 5 σταγόνες ΑΙΘΕΡΙΟΥ ΕΛΑΙΟΥ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΡΥΔΑΣ

125 γρ. ΦΥΣΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ
8 dl ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ uht
100 γρ. ΖΑΧΑΡΗ
50 γρ. ΤΡΙΜΜΕΝΗ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΗ ΚΑΡΥΔΑ

- Αναμίξτε τη ζάχαρη και την καρύδα με το γιαούρτι.
- Προσθέστε αργά και ανακατώνοντας πάντα καλά όλο το γάλα.
- Ρίξτε το μίγμα στον κάδο.

RU

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с неполными физическими, сенсорными или умственными способностями; лица с недостаточным опытом и знаниями обращения с прибором могут пользоваться прибором только под строгим надзором человека, ответственного за их безопасность, или после подробного инструктажа этого человека.
8. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
9. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
10. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
13. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченнымм техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
14. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.
15. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
16. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
17. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
18. Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/EC и ЭМС 2004/108/EC и Регламенту (EC) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
19. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
20. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
21. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
22. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/EC прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

A Крышка
B Крышка корзинки
C Корзинка
D Поставка
E Индикатор включения

Прибор прост в использовании, на нем можно легко и быстро приготовить более 1 кг густого кремового всегда свежего йогурта.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Молоко

Можно использовать все виды молока, **но если вы выбираете свежее молоко, нужно его пастеризовать**, то есть, нагреть до 70 ° - 80 ° C (максимум), чтобы другие бактерии, присутствующие обычно в молоке, не нарушали нормальное развитие ферментов йогурта.

Можно использовать как молоко при комнатной температуре, так и холодное.

Самый лучший и простой способ заключается в использовании УВТ-молока, потому что это уже пастеризованное молоко.

Молоко с более высоким содержанием жира (цельное) даст более густой йогурт, чем нежирное молоко (обезжиренное или частично обезжиренное).

Ферменты

Для начала процесса брожения могут быть использованы в первый раз 125 грамм покупного йогурта как цельного, так и нежирного, с высоким содержанием живых лактобактерий.

При первом цикле или каждый раз, когда вы используете вновь купленный йогурт, убедитесь, что срок его годности максимальный. Количество живых ферментов снижается постепенно с приближением окончания срока годности.

Впоследствии можно использовать 125 граммов ранее приготовленного вами йогурта .

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ВНИМАНИЕ:

Перед сборкой, демонтажом и чисткой прибора всегда отсоединять прибор от электросети.

Перед использованием прибора промойте все съемные детали водой и кухонным моющим средством.

- Налить молоко в миску и добавить около 125 г йогурта (купленного или приготовленного).
- Перемешать в течение 1 минуты до полного растворения йогурта в молоко.
- Вылить все в корзину (C) йогуртницы, плотно закрыть крышкой (B) (Рис. 2) и поместить внутрь прибора (рис. 3).
- Накрыть йогуртницу крышкой (A) и вставить вилку в розетку. Загорится светодиодный индикатор включения (E) .

  Оставить на прибл. 12 часов (например, с 20 вечера до 8 утра следующего дня).

ВНИМАНИЕ:

На этом этапе необходимо оставить йогуртницу в защищенном месте, вдали от сквозняков и / или внезапных изменений температуры, на устойчивой поверхности, защищенной от вибраций и / или ударов.

По окончании указанного времени вынуть вилку из розетки. Вынуть корзину (C) и поставить в холодильник; примерно через два часа проверить густоту йогурта и, если необходимо, повторить операцию еще раз.

ВРЕМЯ ДЛЯ ТРАНСФОРМАЦИИ

Продолжительность ферментации йогурта зависит от многочисленных факторов: тип и свежесть используемых ингредиентов, температура наружного воздуха, количество и т.д. ... Показательно, что время ферментации снижается с 12 часов при первом приготовлении до 10 или даже 8 часов впоследствии, так как используемый йогурт, как правило, холоднее, чем купленный.

КОММЕНТАРИИ

- Вполне возможно, что при первом использовании йогурт окажется слишком жидким: это объясняется менее активными молочнокислыми бактериями в покупном йогурте. **В этом случае отключите прибор от сети и дайте ему остыть. Затем вставить вилку в розетку и пусть йогурт выполняет очередной цикл в течение прибл. 6 часов.**
- Если нужно приготовить ароматизированный йогурт, просто добавьте во время подготовки или в уже готовый йогурт кусочки фруктов, фруктовые джемы, сиропы.
- Всегда перед установкой в холодильник заполнять корзину (C) на полный объем: небольшой объем воздуха гарантирует долгий срок службы.
- **Срок годности домашнего йогурта варьируется в зависимости от свежести ингредиентов и способа хранения; рекомендуется потреблять йогурт не позднее 4/5 дней.**

ЧИСТКА И УХОД

Максимальная чистота элементов гарантирует лучшие результаты для производства и качества йогурта.

Тщательно промывать и ополаскивать корзину (C) до следующего приготовления йогурта. Наличие остатков на крышке и в корзине, такие как моющие средства, средства для ополаскивания, старый йогурт и, скомпроментируют качество нового приготовления.

РЕЦЕПТЫ ЙОГУРТА

ВАНИЛЬНЫЙ ЙОГУРТ

125 г натурального йогурта
9 дл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА УВТ
50 гр САХАРА
1 ст. ложка ЭССЕНЦИИ НАТУРАЛЬНОЙ ВАНИЛИ

- Смешать сахар и ванильную эссенцию с йогуртом.
- Постепенно добавить хорошо перемешивая все молоко.
- Вылить смесь в корзину.

примеч.: не использовать искусственные ванильные эссенции. Такие эссенции придадут йогурту неприятный запах и вкус.

ЙОГУРТ С ЦИТРУСОВЫМИ

125 г натурального йогурта
9 дл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА УВТ
50 гр САХАРА
10 капель ЭССЕНЦИИ ЛИМОНА или АПЕЛЬСИНА (продается в магазине фитотерапии)

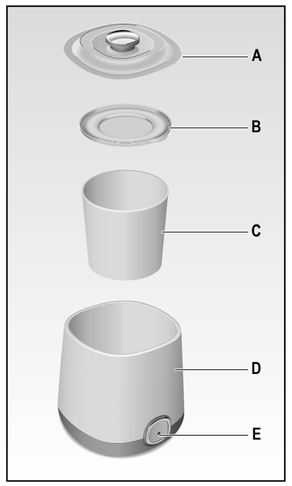

Fig. 1

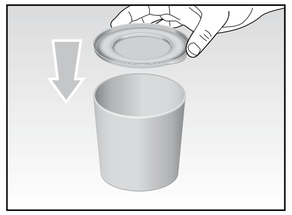
Fig. 2

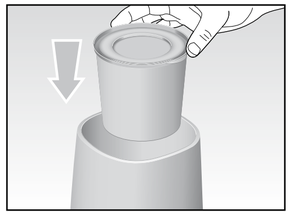
Fig. 3

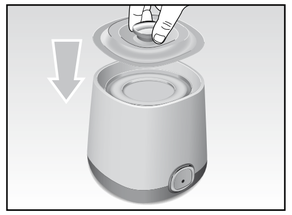
Fig. 4

- Смешать сахар и эфирное масло с йогуртом.
- Постепенно добавить хорошо перемешивая все молоко.
- Вылить смесь в корзину.

примеч.: не использовать искусственные эссенции лимона или апельсина.
Такие эссенции придадут йогурту неприятный запах и вкус.

ФРУКТОВЫЙ ЙОГУРТ
125 г натурального йогурта
7 дл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА УВТ
50 гр САХАРА
200 граммов ФРУКТОВ ПО ВКУСУ (бананы, клубника, персики, и т.д. ...)
- Размять фрукты вилкой (или измельчить в миксере, по желанию) до получения пюре.
- Добавить сахар и хорошо перемешать.
- Медленно разбавить молоком.
- Вылить смесь в корзину.

прим.: фрукты, используемые при приготовлении, имеют тенденцию к окислению, а затем темнеют. Это не влияет на качество йогурта или его пищевые качества.

ЙОГУРТ ПАННА КОТТА
125 г натурального йогурта
5,5 дл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА УВТ
2,5 дл СЛИВОК УВТ
50 гр САХАРА
ГОТОВАЯ КАРАМЕЛЬ для пудингов
1 ст. ложка ЭССЕНЦИИ НАТУРАЛЬНОЙ ВАНИЛИ
- Смешать в кастрюле молоко, сливки и сахар и довести до кипения.
- Снять с огня и дать остыть.
  В миске смешать йогурт с ванильной эссенцией и постепенно добавить смесь молока и сливок.
- Вылить смесь в корзину. Посыпать готовой карамелью и подавать.

ЙОГУРТ С ШОКОЛАДОМ И АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ
125 г натурального йогурта
8 дл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА УВТ
100 г подслащенного растворимого какао
50 г ЦУКАТОВ АПЕЛЬСИНОВОЙ КОРКИ
- Развести порошок какао молоком, добавляя постепенно, мешая до полного растворения. Добавить мелко нарезанную цедру, тщательно перемешать и вылить в корзину.

прим.: Корку можно заменить 5 капель АПЕЛЬСИНОВОГО ЭФИРНОГО МАСЛА.

КОКОСОВЫЙ ЙОГУРТ
125 г натурального йогурта
8 дл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА УВТ
100 гр САХАРА
50 г тертого СУХОГО КОКОСА
- Смешать сахар и кокос с йогуртом.
- Постепенно добавить хорошо перемешивая все молоко.
- Вылить смесь в корзину.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
yr – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года
Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 20Вт - Класс II – IPX0
Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатех»,
Юридический адрес:127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2
Фактический адрес:119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, ком.3

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: http://www.ariete.net/ru/assistance
Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.
Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

AR

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام
يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:
١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. لا يجب أن يتم استخدام الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات محدودة جسديًا أو حسيًا أو عقليًا، أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة ومعرفة كافية، إلا إذا قام بمراقبتهم وإرشادهم شخص مسئول عن سلامتهم.
٨. راقب الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
٩. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربي.
١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
١٣. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُعتمد أريتيه Ariete أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.
١٤. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال

الإمساك به.
١٦. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.
١٧. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
١٨. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية EC/٩٥/٢٠٠٦ وEMC EC/١٠٨/٢٠٠٤، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
١٩. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٢٠. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
٢١. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٢٢. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للائحة الأوروبية CE/٩٦/٢٠٠٩، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)
A غطاء
B غطاء الوعاء
C الوعاء
D القاعدة
E مؤشر التشغيل

استخدام هذا الجهاز غاية في السهولة ويسمح بتحضير أكثر من ١كجم من الزبادي المتماسك، والكريمي والطازج دائمًا بطريقة سهلة وسريعة.

نصائح مفيدة
الحليب
يمكن استخدام جميع أنواع الحليب **ولكن في حال اختيار الحليب الطازج، يجب بسترته** أولاً، أي تسخينه حتى درجة حرارة ٧٠-٨٠ مئوية (كحد أقصى) حتى تتمكن خمائر الزبادي من التكاثر دون أن تتضرر بالبكتريا الأخرى الموجودة بطبيعة الأمر في الحليب الطازج.
من الممكن استخدام الحليب في درجة حرارة البيئة أو من الثلاجة على حدٍ سواء.
أفضل وأسهل طريقة هي استخدام الحليب المعقم بالحرارة الفائقة UHT لأنه حليب تم بسترته بالفعل.
يُنتج الحليب ذو المحتوى العالي من الدهون (كامل الدسم) زبادي أكثر تماسكًا مقارنةً بالحليب الأقل دسامة (منزوع الدسم أو نصف منزوع الدسم).

الخمائر
لبدء عملية التخمير لأول مرة يمكن استخدام ١٢٥ جم من الزبادي جاهز الشراء سواء كامل الدسم أو قليل الدسم حيث أنه يحتوى على نسبة عالية من البكتريا (ملبنات بلجارية) الحية.
في الدورة الأولى، أو في كل مرة تستخدم فيها الزبادي الجاهز لبدء عملية التخمير، تأكد من شرائك أبعد تاريخ انتهاء صلاحية ممكن.
تقل الخمائر الحية تدريجيًا، حينما يقترب الزبادي من تاريخ انتهاء الصلاحية.
فيما بعد يمكن استخدام ١٢٥ جم من الزبادي سابق الإعداد بواسطة جهاز صُنع الزبادي.

تعليمات الاستخدام
تنبيه:
عند تركيب، أو فك أو تنظيف الجهاز تأكد من عدم تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التغذية الكهربائية.

قبل استخدام الجهاز يُنصح بغسيل كل الأجزاء القابلة للفك بالماء وصابون الأطباق العادي.
- اسكب اللبن في وعاء وأضف ١٢٥ جم تقريبًا من الزبادي، سواء جاهز الشراء أو المصنوع بجهاز صنع الزبادي.

- اخلط المزيج جيدًا لمدة دقيقة واحدة تقريبًا، حتى تمام انحلال الزبادي في اللبن.
- اسكب المزيج كله في وعاء (C) جهاز صُنع الزبادي، أغلقه بالغطاء الخاص به (B) (الشكل رقم٢) وضعه في المكان المخصص له داخل الجهاز (الشكل رقم ٣).
- قم بتغطية جهاز صنع الزبادي بالغطاء الخاص (A) ووصل القابس بمأخذ التيار الكهربائي. سوف يضاء مؤشر التشغيل الخاص (E).
اتركه حوالي ١٢ ساعة (على سبيل المثال من الساعة ٢٠ مساءًا إلى الساعة ٨ صباح اليوم التالي).

تنبيه:
أثناء هذه المرحلة يكون من الضروري ترك جهاز صُنع الزبادي في بيئة محمية، بعيدًا عن تيارات الهواء و/أو ارتفاع درجات الحرارة المفاجئة، على سطح ثابت غير معرض للاهتزاز و/أو الصدمات.

بانقضاء الوقت المحدد، افصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي. انزع الوعاء (C) وضعه في الثلاجة؛ بعد ساعتين تقريبًا تحقق من تماسك الزبادي، وإذا لزم الأمر، كرر العملية مرة أخرى.
وقت التحول
تتعرض مدة تخمير الزبادي لتغييرات عديدة، على أساس نوع المكونات المستخدمة وكم هي طازجة، ودرجة الحرارة الخارجية، والكمية وغير ذلك.
دلاليًا، الوقت اللازم للتخمير يقل من ١٢ ساعة عند أول إعداد للزبادي إلى ما يصل لـ ١٠ أو حتى ٨ ساعات في المرات التالية، لأن الزبادي الذي تم استخدامه طازج أكثر بطبيعة الأمر من الزبادي جاهز الشراء.

ملاحظات
- من المحتمل في أول استخدام، أن يصبح الزبادي سائل جدًا: يمكن تفسير ذلك باعتماده على خمائر إنزيمات الحليب الأقل نشاطًا في الزبادي جاهز الشراء. **إذا حدثت هذه المشكلة، افصل القابس، واترك الجهاز يبرد. ثم أعد توصيل القابس واترك جهاز صُنع الزبادي يقوم بدورة أخرى كاملة حوالي ٦ ساعات.**
- عندما ترغب في إعداد الزبادي المنكهة، يكفي إضافة قطع الفاكهة، أو المربى أو العصائر أثناء تحضير الزبادي أو بعد الانتهاء من إعداده.
- أعد تعبئة الوعاء (C) حتى أقصى قدرة استيعاب له قبل وضعه في الثلاجة: المحتوى القليل من الهواء يضمن مدة حفظ أطول.
- **يختلف انتهاء صلاحية الزبادي الذي تم تجهيزه في المنزل حسب مدى طزاجة المكونات الرئيسية وكيفية تخزينه؛ يُنصح على كلٍ باستهلاك الزبادي في غضون ٥/٤ أيام.**

التنظيف والصيانة
التنظيف الأقصى لمكونات الجهاز يضمن الحصول على أفضل نتائج لإنتاج وجودة الزبادي.
يجب غسل الوعاء (C) وتجفيفه بعناية قبل التحضير التالي للزبادي. وجود بقايا على الغطاء والوعاء كالمنظفات، ومملمع الأواني، والزبادي القديم وغير ذلك.. تؤثر على نجاح تحضير الزبادي.

وصفات الزبادي
زبادي بالفانيليا
١٢٥جم زبادي طبيعي
٩ ديسيليتر من الحليب كامل الدسم المعقم بدرجة حرارة فائقة "uht"
٥٠ جم من السكر
١ ملعقة من خلاصة (روح) الفانيليا الطبيعية
- اخلط السكر وخلاصة الفانيليا مع الزبادي
- اضف بالتدريج كل مقدار الحليب مع الخلط جيدًا
- اسكب الخليط في الوعاء

ملحوظة هامة: لا تستخدم خلاصة الفانيليا الصناعية. حيث تضفي على الزبادي رائحة وطعم غير محببين.

زبادي بالموالح
١٢٥ جم من الزبادي الطبيعي
٩ ديسيليتر من الحليب كامل الدسم المعقم بدرجة حرارة فائقة "uht"
٥٠ جم من السكر
١٠ نقاط من خلاصة الليمون أو البرتقال (متوفر لدى العطار)
- اخلط السكر والزيت العطري مع الزبادي.
- أضف بالتدريج كل مقدار الحليب مع الخلط جيدًا.

- اسكب الخليط في الوعاء.

ملحوظة هامة: لا تستخدم خلاصة الليمون أو البرتقال الصناعية. حيث تضفي على الزبادي رائحة وطعم غير محببين.

زبادي بالفاكهة
١٢٥ جم من الزبادي الطبيعي
٧ ديسيليتر من الحليب كامل الدسم المعقم بدرجة حرارة فائقة "uht"
٥٠ جم من السكر
٢٠٠ جم من فاكهة (الموز، والفراولة، والخوخ وغير ذلك...)
- اهرس الفاكهة بشوكة (أو اخفقها حسب رغبتك) حتى الحصول على هريس.
- أضف السكر واخلط جيدًا.
- خفف الخليط ببطء بالحليب.
- اسكب الخليط في الوعاء.

ملحوظة هامة: الفاكهة المستخدمة في هذا الخليط تميل إلى الأكسدة ومن ثم تتحول إلى اللون الداكن. لا يؤثر هذا على نتيجة الزبادي ولا على صلاحيته للاستهلاك.

زبادي بالقشدة
١٢٥ جم من الزبادي الطبيعي
٥,٥ ديسيليتر من الحليب كامل الدسم المعقم بدرجة حرارة فائقة "UHT"
٢,٥ ديسيليتر من القشدة المعالجة بدرجة حرارة فائقة "UHT"
٥٠ جم من السكر
الكراميل الجاهز للحلوى
١ ملعقة من خلاصة الفانيليا الطبيعية
- اخلط في إناء الحليب، والقشدة والسكر وضعهم على النار ليغلوا.
- ارفع الخليط من على النار واتركه يبرد.

اخلط الزبادي في وعاء مع خلاصة الفانيليا وخففه شيئًا فشيئًا بخليط الحليب والقشدة.
اسكب الخليط في الوعاء. أضف الكراميل الجاهز عند التقديم.

زبادي بالشوكولاتة وقشر البرتقال
١٢٥ جم من الزبادي الطبيعي
٨ ديسيلتر من الحليب كامل الدسم المعقم في درجة حرارة فائقة "UHT"
١٠٠ جم من الكاكاو القابل للذوبان والمحلى
٥٠ جم من قشر حلوى البرتقال
- قم بإذابة مسحوق الكاكاو المحلى مع الحليب، أضفه شيئًا فشيئًا مع مراعاة الإذابة التامة. أضف القشور المفرومة ناعمًا واخلطها جيدًا، ثم اسكب الخليط في الوعاء.

ملحوظة هام: يمكن استبدال القشر بـ ٥ نقاط من زيت البرتقال العطري.

زبادي بجوز الهند
١٢٥جم من الزبادي الطبيعي
٨ ديسيلتر من الحليب كامل الدسم المعقم عند درجة حرارة فائقة "UHT"
١٠٠ جم من السكر
٥٠ جم من جوز الهند المبشور
- اخلط السكر مع جوز الهند والزبادي.
- أضف بالتدريج كل مقدار الحليب مع الخلط جيدًا.
- اسكب كل الخليط في الوعاء.

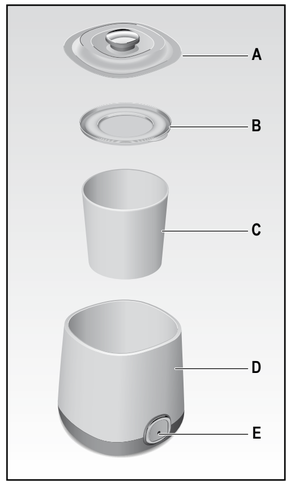

Fig. 1

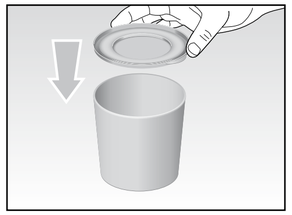
Fig. 2

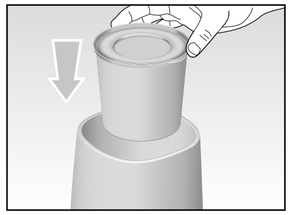
Fig. 3

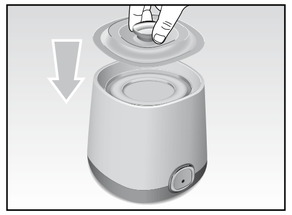
Fig. 4

637111

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio Fi - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

199 202 250
NUMERO UNICO

Cod. 6155104620 Rev. 0 del 16/05/2016

Ariete

Γιαουρτιού
Йогуртница
صانع اللبن

CE EAC **Mod. 621**