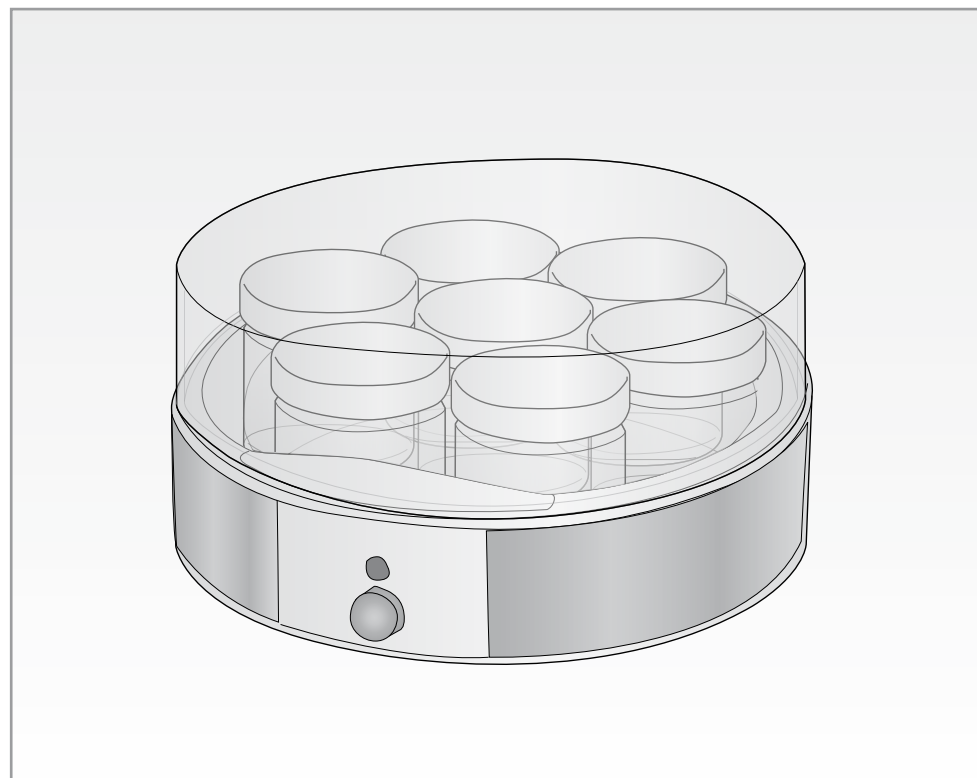


Ariete



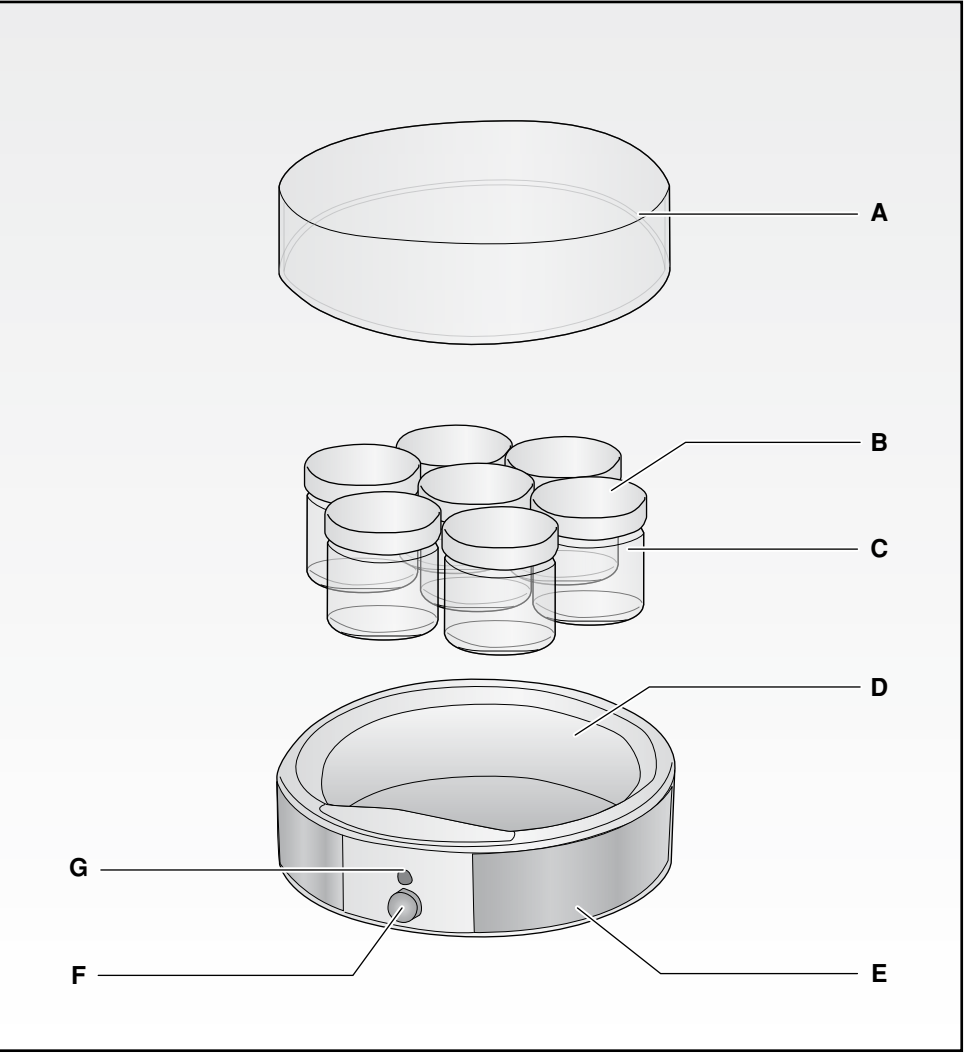
Ariete

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

Yogurella *metal*

CE

620



SYMBOLS

Die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen sind wie folgt gekennzeichnet:

SYMBOL	BESCHREIBUNG
	GEFAHR für Kinder
	GEFAHR durch elektrischen Strom
	GEFAHR durch andere Ursachen
	ACHTUNG: mögliche Materialschäden

WICHTIGE HINWEISE

**BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN.
BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.**

Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU und RoHS 2011/65/EU, sowie mit der EG- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bzw. einen vergleichbaren Einsatz ausgelegt, wie beispielsweise:

- Teeküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
- Bauernhöfe;
- Kunden von Hotels, Motels und sonstige Unterkünfte;
- Bed and Breakfasts.



GEFAHR für Kinder



- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden, und auch dann nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.
- Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
- Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.



GEFAHR durch elektrischen Strom



- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
- Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
- AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder die Auflagefläche hängen. Legen Sie das Kabel bzw. das Gerät keinesfalls auf heiße Oberflächen.

- Wenn Sie Verlängerungskabel verwenden, achten Sie darauf, dass diese für die Leistung des Geräts geeignet sind, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden. Ungeeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.
- Das Gerät und dessen Netzkabel dürfen nicht mit Feuchtigkeit in Berührung kommen, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Bedarfsfall den Netzstecker schnell ziehen können. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.



GEFAHR durch sonstige Ursachen



- Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu den Zwecken, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- **DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.**
- Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
- Um Risiken jeder Art zu vermeiden dürfen Reparaturen, einschließlich des Austauschs des Stromkabels nur vom Ariete- Kundendienst oder durch von Ariete zugelassene Techniker vorgenommen werden.
- Das Gerät ist **AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH** und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.



ACHTUNG mögliche Sachschäden



- Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen.
- Die Verwendung nicht originaler oder nicht zugelassener Ersatzteile beeinträchtigt die Sicherheit und die Funktionstüchtigkeit des Geräts.
- Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
- Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
- Möbel sind oft mit diversen Lacken oder Kunststoffen beschichtet und werden mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt. Manche dieser Stoffe enthalten Bestandteile, die das Material der Füße des Artikels angreifen und aufweichen. Legen Sie deshalb gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage darunter.
- Die Deckel der Portionsgläser schließen nicht ganz dicht ab. Achten Sie darauf, dass die Gläser beim Transport nicht umkippen und zu stark geschüttelt werden. Joghurt kann dabei auslaufen. Füllen Sie den Joghurt ggf. in ein geeignetes Gefäß um.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Pos.	Beschreibung	Pos.	Beschreibung
A	Deckel	E	Sockel
B	Becherdeckel	F	Ein-/Ausschalter (ON/OFF)
C	Becher	G	Einschalt-Kontrolllampe
D	Becheraufnahmen		

NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN

Zu verwendende Milch

Zu verwenden ist 1 Liter Milch. Es können alle Milchsorten verwendet werden. Sie müssen jedoch vorher pasteurisiert, d.h. auf 70-80°C (nicht mehr!) erhitzt werden, damit sich die Joghurt-Fermente entwickeln können, ohne durch andere Bakterien geschädigt zu werden, die normalerweise in frischer Milch vorhanden sind. Es kann sowohl Milch mit Raumtemperatur als auch Milch aus dem Kühlschrank verwendet werden. Die einfachste Art ist die Verwendung von UHT-Milch (ultrahocherhitzte Milch), die bereits pasteurisiert ist.

Mit UHT-Milch gelingt der Joghurt immer, vorausgesetzt, dass der zusätzlich verwendete Joghurt einen hohen Gehalt an lebendem *Lactobacillus Bulgaricus* besitzt.

Bei der ersten Verwendung bzw. auch später vergewissern Sie sich anhand der Angaben auf der Packung, dass der Joghurt lebenden *Lactobacillus Bulgaricus* enthält.

Die Fermente

Zur Herstellung können bei der erstmaligen Verwendung 175 g fertig gekaufter Voll- oder Magerjoghurt (ohne Zusatz von Obst oder Fruchtsaft) verwendet werden, der jedoch so frisch wie möglich sein sollte. Je näher das Verfallsdatum ist, desto weniger lebende Fermente enthält der Joghurt. Später können Sie selbstverständlich einen Becher des vorher mit YOGURELLA METAL selbst hergestellten Joghurts verwenden.

GEBRAUCHSANLEITUNG

- Die Milch in ein Gefäß gießen und ca. 175 g Naturjoghurt bzw. einen Becher (C) bereits mit YOGURELLA METAL hergestellten Joghurt zugeben (Sie können auch einen Esslöffel Milchpulver zugeben, um den Joghurt dicker und cremiger zu machen).
- Etwa 1 Minute gründlich mischen, so dass sich der Joghurt vollständig in der Milch auflöst. Das Ganze in die Becher (C) der Joghurtmaschine gießen, diese in die Aufnahme (D) im Inneren des Geräts stellen und mit den zugehörigen Deckeln (B) verschließen.
- Den Deckel (A) auf die Joghurtmaschine setzen und den Stecker in die Steckdose stecken. Die Einschalt-Taste (F) betätigen, um sie in Betrieb zu setzen. Die Kontrolllampe (G) leuchtet auf.
- Etwa 12 Stunden abwarten (z.B. von 20 Uhr abends bis 8 Uhr früh).



ACHTUNG: Während dieser Zeit muss die Joghurtmaschine an einer geschützten Stelle ruhig stehen, d.h. sie sollte nicht verlagert oder Stößen bzw. Vibrationen ausgesetzt werden.

- GÄRZEIT:
 - ✓ Bei kalter Milch: 12 Stunden
 - ✓ Bei lauwarmer Milch (nicht über 35°C): 12 Stunden.

- Nach Ablauf dieser Zeit, das Gerät anhand der entsprechenden Taste (F) abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Die Becher (C) aus der Maschine nehmen und in den Kühlschrank stellen. Nach etwa zwei Stunden kann der Joghurt genossen werden.

Wenn Sie eine geringere Menge Joghurt zubereiten wollen, z.B. nur 3 Becher, füllen Sie die restlichen 4 Becher mit Wasser. Wenn diese Maßnahme nicht eingehalten wird, beeinträchtigen Sie damit möglicherweise die erfolgreiche Joghurt-Herstellung.

ANMERKUNGEN

- Es kann sein, dass der Joghurt beim ersten Mal zu flüssig wird: das kann dadurch bedingt sein, dass der fertig gekaufte Joghurt wenig aktive Milchfermente enthält. Schalten Sie in diesem Fall die Maschine anhand der Taste (F) ab, ziehen Sie den Stecker aus der Dose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Schalten Sie die Maschine dann wieder ein und lassen Sie sie nochmals etwa 6 Stunden laufen.
- Wenn Sie den Joghurt aromatisieren wollen, können Sie dem fertigen Joghurt Obststückchen, Marmelade oder Sirup zusetzen.
- Füllen Sie die Becher (C) bis zum Rand, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen: der Mangel an Luft trägt zur längeren Haltbarkeit des Joghurts bei. Die Haltbarkeit des hausgemachten Joghurts variiert je nach Frische der verwendeten Zutaten, nach Art der Aufbewahrung und nach Füllhöhe der Becher.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Painliche Sauberkeit der Elemente gewährleistet die besten Resultate im Hinblick auf die Herstellung und die Qualität des Joghurts.
- Die Glasbecher (C) müssen vor jeder Joghurt-Herstellung gründlich gesäubert werden. Rückstände von Spül- oder Glanzmitteln, alte Joghurt-Reste usw. beeinträchtigen das einwandfreie Gelingen der Herstellung.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel, harte Bürsten oder spitze Gegenstände.

JOGHURT-REZEPTE

Früchtejoghurt

1 Becher Natur-Joghurt

800 cc UHT-Vollmilch

100 g Zucker

200 g Obst nach Belieben (Bananen, Erdbeeren, Pfirsiche usw.)

- Das Obst mit einer Gabel zu Brei zerdrücken (oder nach Belieben im Mixer pürieren);
- Den Zucker zugeben und sorgfältig mischen;
- Langsam die Milch zugießen;

- Das Gemisch in die Glasbecher füllen und dabei versuchen, das Obst gleichmäßig zu verteilen.

HINWEIS: das Obst neigt zum Oxydieren und wird daher leicht dunkel. Dies beeinträchtigt weder die Herstellung des Joghurts und dessen Eignung für den Verzehr.

ENTSORGEN

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden! Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

TECHNISCHE DATEN

Modell: 620
Netzspannung: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung: 15 Watt



SIMBOLOGIA

Le informazioni contenute nel presente manuale sono etichettate come segue:

SIMBOLO	DESCRIZIONE
	PERICOLO per i bambini
	PERICOLO dovuto a elettricità
	PERICOLO derivante da altre cause
	ATTENZIONE possibili danni materiali

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU e RoHS 2011/65/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

Questo apparecchio è concepito per uso domestico ed applicazioni simili, come:

- zona cucina per il personale di negozi, uffici ed altri ambienti lavorativi;
- agriturismi;
- ad uso di clienti di hotel, motel ed altre tipologie di alloggi;
- bed and breakfast.



PERICOLO per i bambini



- Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Nel caso si decida di smaltire il prodotto come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.



PERICOLO dovuto a elettricità



- Assicuratevi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinseritelo dopo ogni uso.
- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.

- ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
- Non lasciare il cavo penzolante dal bordo del tavolo o dal piano di appoggio. Non appoggiare mai il cavo o l'apparecchio su superfici calde.
- In caso di utilizzo di prolunghette elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghette non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
- L'apparecchio e il relativo cavo d'alimentazione non devono entrare a contatto con umidità per evitare il rischio di scossa elettrica. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Assicurarci che la presa si trovi in una posizione facilmente accessibile in modo da poter estrarre la spina in modo rapido. Posizionare il cavo d'alimentazione in modo da evitare il rischio di inciampo.



PERICOLO derivante da altre cause



- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale e stabile e ben illuminato.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- Non utilizzate mai l'apparecchio in altro modo che non sia quello descritto in questo manuale.
- NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USATE UN PANNINO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
- Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.

- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.



ATTENZIONE possibili danni materiali



- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- L'uso di accessori non originali o non autorizzati compromette la sicurezza e la funzionalità dell'apparecchio Ariete.
- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
- I mobili sono rivestiti spesso con varie tipologie di vernici o plastiche oltre ad essere trattati con svariati prodotti per la loro cura. Alcune di queste sostanze contengono dei componenti che intaccano i piedini dell'apparecchio. Per tale motivo, posizionare una base antiscivolo.
- Il coperchio dei vasetti non è a chiusura ermetica. Prestare attenzione, di conseguenza, che i vasetti non si rovescino durante il trasporto e che non vengano agitati in modo eccessivo, per evitare fuoriuscite di yogurt. Travasare eventualmente lo yogurt in un contenitore appropriato.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Rif.	Descrizione	Rif.	Descrizione
A	Coperchio	E	Base
B	Coperchio vasetto	F	Interruttore di accensione/spengimento (ON/OFF)
C	Vasetto	G	Spia di accensione
D	Alloggiamento vasetti		

CONSIGLI UTILI

Latte da utilizzare

La quantità di latte richiesta è pari a 1 litro. E' possibile usare qualsiasi tipo di latte. E' tuttavia necessaria la pastorizzazione, cioè portare il latte ad una temperatura di 70-80°C (non superiore!), di modo che i fermenti dello yogurt possano svilupparsi senza essere danneggiati da altri batteri normalmente presenti nel latte.

E' comunque possibile l'impiego di latte a temperatura ambiente o da frigorifero. Il modo più semplice è di usare latte UHT (sterilizzato ad alte temperature) che è già pastorizzato.

La buona riuscita dello yogurt è assicurata con il latte UHT, a condizione che lo yogurt aggiunto usato contenga un elevato contenuto di *Lactobacillus Bulgaricus* vivi.

In occasione del primo utilizzo ed anche in seguito, accertarsi, in base alle indicazioni presenti sulla confezione, che lo yogurt contenga *Lactobacillus Bulgaricus* vivi.

I fermenti

Per la produzione, al primo impiego, è possibile usare 175 g di yogurt intero o magro pronto confezionato (senza l'aggiunta di frutta o succhi) che sia quanto più fresco possibile. Man mano che ci si avvicina alla data di scadenza si riduce la quantità di fermenti vivi contenuti nello yogurt. Successivamente è possibile usare un vasetto del proprio yogurt preparato in precedenza con YOGURELLA METAL.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Versare il latte in un recipiente ed aggiungere circa 175 gr di yogurt naturale oppure la quantità di un vasetto (C) di quello già preparato con YOGURELLA METAL (è possibile aggiungere 1 cucchiaino di latte in polvere alla preparazione per rendere lo yogurt più denso e cremoso).
- Mescolare bene per circa 1 minuto, in modo tale da ottenere un perfetto scioglimento dello yogurt nel latte.
- Versare il tutto nei vasetti (C) della yogurtiera, riporli nell'apposito alloggiamento (D) all'interno dell'apparecchio e sigillarli con i relativi coperchietti (B).
- Coprire la yogurtiera con il suo coperchio (A) ed inserire la spina nella presa di alimentazione. Premere l'interruttore di accensione (F) per avviare il funzionamento; la relativa spia (G) si illuminerà.
- Lasciare quindi trascorrere circa 12 ore (ad esempio dalle ore 20 alle ore 8 del mattino successivo).



ATTENZIONE: Durante questa fase è necessario lasciare la yogurtiera in un ambiente riparato, a riposo senza spostarla, urtarla o farla vibrare.

TEMPO DI TRASFORMAZIONE:

- ✓ Latte freddo: 12 ore.
- ✓ Latte tiepido (non oltre 35°C): 12 ore.

- Trascorso il tempo necessario, spegnere l'apparecchio premendo l'apposito interruttore di spegnimento (F) e staccare la spina dalla presa di corrente. Togliere i vasetti (C) e riporli in frigorifero; dopo circa due ore lo yogurt sarà pronto per la degustazione.

Nel caso si voglia produrre una quantità inferiore di yogurt, ad esempio 3 vasetti, gli altri 4 devono essere riempiti con acqua. La mancata osservanza di quanto sopra descritto può compromettere la buona riuscita dello yogurt.

OSSERVAZIONI

- Può darsi che al primo utilizzo, lo yogurt risulti troppo liquido: ciò potrebbe dipendere dai fermenti lattici poco attivi nello yogurt acquistato. Se si verificasse questo inconveniente, premere l'apposito interruttore di spegnimento (F), staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio. Avviare nuovamente il funzionamento e lasciare che la yogurtiera compia un altro ciclo di circa 6 ore.
- Quando si desidera preparare yogurt aromatizzati, è sufficiente aggiungere, una volta ottenuto lo yogurt, frutta in pezzi, marmellate, sciroppi.
- Riempire bene i vasetti (C) prima di riporli in frigo: un basso contenuto di aria assicura lunga conservazione. La scadenza dello yogurt preparato in casa è variabile a seconda della freschezza degli ingredienti principali, da come viene conservato, da quanto sono pieni i vasetti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- La massima pulizia degli elementi garantisce i migliori risultati per la produzione e la qualità dello yogurt.
- I vasetti (C) di vetro devono essere accuratamente lavati prima della successiva produzione di yogurt. La presenza di residui sui coperchi e sui vasetti quali detersivi, brillantanti, yogurt vecchio, etc... compromettono la buona riuscita della preparazione.
- Per la pulizia non impiegare sostanze chimiche corrosive, detersivi aggressivi o abrasivi, spazzole dure o oggetti acuminati.

RICETTE YOGURT

Yogurt alla frutta

1 vasetto di yogurt naturale

800 cc di latte intero UHT

100 gr di zucchero

200 gr di frutta a piacere (banane, fragole, pesche, ecc...)

- Schiacciare con una forchetta (oppure frullare se piace) la frutta fino ad ottenere una purea;
- aggiungere lo zucchero e mescolare accuratamente;
- diluire lentamente con il latte;
- versare il composto nei vasetti cercando di distribuire la frutta in maniera equa in ogni contenitore.

NOTA: la frutta utilizzata in questa preparazione tenderà ad ossidarsi e quindi a scurire. Ciò non compromette la buona riuscita dello yogurt né la commestibilità.

SMALTIMENTO

L'apparecchio e relativo imballaggio sono stati prodotti con materiali riciclabili, contribuendo a ridurre la quantità di rifiuti e a salvaguardare l'ambiente.

Smaltire l'**imballaggio** in un apposito centro di riciclaggio che differenzi i vari tipi di materiale.

Disporre dei servizi forniti localmente per la raccolta della carta, del cartone e degli imballi leggeri.



Non smaltire gli **apparecchi** contraddistinti con tale simbolo con i rifiuti domestici!

La legge impone di smaltire gli apparecchi usati separatamente dai rifiuti domestici. Le informazioni inerenti i siti di smaltimento gratuiti sono disponibili presso le autorità locali di appartenenza.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello: 620

Alimentazione: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz 

Potenza: 15 watt

SYMBOLES

Les informations contenues dans ce manuel sont signalées de la façon suivante:

SYMBOLE	DESCRIPTION
	DANGER pour les enfants
	DANGER dû à l'électricité
	DANGER dérivant d'autres causes
	ATTENTION possibilité de dommages matériels

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est conforme aux directives 2014/35/UE, CEM 2014/30/UE et RoHS 2011/65/UE et au règlement (CE) n° 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique ou similaire, comme par exemple :

- dans les zones cuisine réservées au personnel employé des magasins, des bureaux et dans d'autres ambiances professionnelles;
- dans les habitations rurales;
- à l'usage de clients en hôtel, motel et autres lieux résidentiels;
- dans les chambres d'hôtes.



DANGER pour les enfants



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou devront être correctement instruites sur les modalités d'emploi en toute sécurité de cet appareil et sur les risques liés à son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées par des enfants âgés de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en retirant le cordon d'alimentation. Nous conseillons en outre de rendre inoffensive toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.



DANGER dû à l'électricité



- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
- Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
- MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER LES PIÈCES DE L'APPAREIL OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.

- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation pendre au-delà du rebord de la table ou du plan d'appui. Ne jamais poser le cordon ou l'appareil sur des surfaces chaudes.
- En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter les dangers pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu d'intervention. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.
- L'appareil et son cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec l'humidité pour éviter le risque d'électrocution. Ne plongez pas l'appareil sous l'eau ou autres liquides.
- Assurez-vous que la prise se trouve dans une position facile d'accès de façon à pouvoir extraire la fiche rapidement. Positionnez le cordon d'alimentation de façon à éviter de trébucher dessus.



DANGER dérivant d'autres causes



- Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
- Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne jamais utiliser l'appareil d'une façon différente de celle décrite dans ce manuel.
- **NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CORDON D'ALIMENTATION DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.**
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil lui-même est défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
- Toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent être effectuées uniquement par le Centre d'Assistance après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete de façon à prévenir tout risque de danger.
- L'appareil a été conçu **EXCLUSIVEMENT** pour un **USAGE DOMESTIQUE** et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.



ATTENTION possibilité de dommages matériels



- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- L'emploi d'accessoires non originaux ou non autorisés compromet la sécurité et la fonctionnalité de l'appareil.
- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche pour la débrancher de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Toute modification du produit, non autorisée expressément par le producteur, peut entraîner la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
- Les meubles sont souvent revêtus avec différents types de peintures ou de plastiques et ils sont traités avec plusieurs produits de soin. Quelques uns de ces substances contiennent des composants qui abîment les pieds de l'appareil. Pour cette raison il est conseillé de positionner une base antidérapante sous l'appareil.
- Le couvercle des petits pots n'est pas à fermeture hermétique. Par conséquent, faites attention à ce que les pots ne se renversent pas durant le transport et qu'ils ne soient pas agités de façon excessive, pour éviter les fuites de yaourt. Transvasez éventuellement le yaourt dans un récipient approprié.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Réf.	Description	Réf.	Description
A	Couvercle	E	Base
B	Couvercle pot	F	Interrupteur marche/arrêt (ON/OFF)
C	Pot	G	Voyant lumineux marche/arrêt
D	Logement pots		

CONSEILS UTILES

Lait à utiliser

La quantité de lait requise est de 1 litre. Il est possible d'utiliser tout type de lait. La pasteurisation est toutefois nécessaire, c'est-à-dire qu'il faut réchauffer le lait à une température de 70-80°C maximum, de façon à ce que les ferments du yaourt puissent se développer sans être endommagés par d'autres bactéries normalement présentes dans le lait.

Il est dans tous les cas possible d'utiliser du lait à température ambiante ou provenant du réfrigérateur. La façon la plus simple est d'utiliser du lait à longue conservation (stérilisé à hautes températures) déjà pasteurisé.

Le bon résultat du yaourt est garanti avec du lait à longue conservation à condition que le yaourt ajouté contienne un contenu élevé de *Lactobacillus Bulgaricus* vivants.

Lors de la première utilisation et même par la suite, vérifiez, selon les indications présentes sur l'emballage, que le yaourt contienne des *Lactobacillus Bulgaricus* vivants.

Les ferments lactiques

Pour la production, lors de la première utilisation de l'appareil, il est possible d'utiliser 175 g de yaourt entier ou allégé déjà prêt (sans ajouter de fruits ou de jus de fruits) le plus frais possible. Au fur et à mesure que la date limite de conservation se rapproche, la quantité de ferments vivants contenus dans le yaourt se réduit. Plus tard, vous pourrez bien entendu utiliser un pot de yaourt précédemment préparé avec YOGURELLA METAL.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

- Verser le lait dans un récipient et ajouter environ 175 gr de yaourt nature ou la quantité d'un pot (C) de yaourt précédemment préparé avec YOGURELLA METAL (il est possible d'ajouter à la préparation une cuillère à soupe de lait en poudre pour rendre le yaourt plus dense et plus crémeux).
- Bien mélanger pendant 1 minute environ de façon à incorporer parfaitement le yaourt dans le lait.
- Verser le tout dans les pots (C) de la yaourtière puis les positionner dans le logement (D) à l'intérieur de l'appareil et les fermer avec leurs couvercles (B).
- Couvrir la yaourtière avec son couvercle (A) et brancher la fiche à la prise de courant. Appuyer sur l'interrupteur (F) pour mettre l'appareil en marche; le voyant lumineux respectif (G) s'allume.
- Laisser passer environ 12 heures (par exemple de 20 heures à 8 heures le lendemain).



ATTENTION: Durant cette phase, il est nécessaire de laisser la yaourtière dans un lieu abrité, au repos, sans la déplacer, à l'abri des chocs et des vibrations.

- TEMPS DE FERMENTATION:

✓ Lait froid: 12 heures.

✓ Lait tiède (non supérieur à 35°C): 12 heures.

- Quand le temps nécessaire s'est écoulé, éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur (F) et débrancher la fiche de la prise de courant. Enlever les pots (C) et les mettre au réfrigérateur; au bout de 2 heures environ, le yaourt est prêt à être consommé.

Si on désire produire une quantité inférieure de yaourt, par exemple 3 pots, il faut remplir les 4 autres avec de l'eau. Si cette précaution n'est pas respectée, le bon résultat du yaourt peut être compromis.

REMARQUES

- Il est possible qu'à la première utilisation, le yaourt soit trop liquide: cela peut dépendre des ferments lactiques peu actifs dans le yaourt acheté. Si cet inconvénient se vérifie, appuyer sur l'interrupteur (F), débrancher la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil. Remettre en marche l'appareil et laisser la yaourtière accomplir un autre cycle de 6 heures environ.
- Quand on désire préparer des yaourts aromatisés, il suffit d'ajouter, une fois le yaourt obtenu, des fruits en morceaux, de la confiture ou du sirop.
- Remplir les pots (C) à ras bord avant de les mettre au réfrigérateur: un faible contenu d'air assure une longue conservation. La durée de conservation du yaourt préparé maison varie en fonction de la fraîcheur des ingrédients utilisés, en fonction du mode de conservation et selon comment ont été remplis les pots.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Un nettoyage parfait des éléments garantit les meilleurs résultats pour la production et la qualité du yaourt.
- Les pots (C) en verre doivent être soigneusement lavés avant chaque production de yaourt. La présence de résidus sur les couvercles et dans les pots tels que les produits vaisselle, les produits à briller, les traces de yaourt précédent, etc. compromettent le bon résultat de la préparation.
- Pour le nettoyage, n'employez pas de substances chimiques corrosives, de produits vaisselle agressifs ou abrasifs, de brosses dures ou d'objets pointus.

RECETTES DE YAOURT

Yaourt aux fruits

1 pot de yaourt nature

800 ml de lait entier à longue conservation

100 g de sucre

200 g de fruits au choix (banane, fraises, pêches, etc.)

- Ecraser les fruits avec une fourchette (ou avec un mixeur) jusqu'à obtenir une purée;

- ajouter le sucre et mélanger soigneusement;
- diluer lentement avec le lait;
- verser la préparation dans les pots en essayant de distribuer les fruits de manière équitable.

NOTE: les fruits utilisés dans cette préparation auront tendance à s'oxyder et donc à noircir. Cela ne compromet pas le résultat du yaourt ni sa comestibilité.

ELIMINATION

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères! Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle: 620

Alimentation: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz 

Puissance: 15 W

SYMBOLS

The information in this manual is marked as follows:

SYMBOL	DESCRIPTION
	HAZARD for children
	Electrical HAZARD
	HAZARD from other causes
	CAUTION possible damage to materials

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS.

This appliance conforms to the directives 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU and RoHS 2011/65/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.



HAZARD for children



- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
- The appliance and its power cord must be kept out of the reach of children under 8 years of age.
- In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who might play with the appliance or its parts.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.



Electrical HAZARD



- Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
- Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
- Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
- ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE MAINS SUPPLY BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
- Do not allow the power cord to dangle from the edge of the table or work surface. Never place the power cord or the appliance on hot surfaces.

- If using extension cords, they need to be suitable for the power of the appliance so as to prevent risks to the operator and for the safety of the environment. Unsuitable extension cords may lead to operating anomalies lead to malfunctions during use.
- The appliance and relevant power cord must never come into contact with moisture as there is a risk of electric shock. Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Make sure that the plug socket is in an easily accessible place so that the appliance can be unplugged quickly if necessary. Route the power cord so that it cannot be tripped over.



HAZARD from other causes



- Never place the appliance on or close to sources of heat.
- Always place the appliance on a flat, level surface during use.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- Never use the appliance in any way other than that described in this manual.
- NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS. USE A DAMP CLOTH FOR CLEANING.
- Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest authorised assistance centre.
- All repairs, including the replacement of the power cord, must only be performed by the Ariete Assistance Centre or by technicians authorised by Ariete so as to prevent all risks.
- This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.



CAUTION

possible damage to materials



- Never operate the appliance when it is empty.
- The use of non-original parts or parts which are not recommended by the manufacturer can compromise the safety and performance of this appliance.

- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull on the power cord to unplug the appliance.
- Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
- Furniture units are often coated using different types of paint or plastic, as well as with various types of products to maintain the coating. Some of these substances contain components that may damage the feet of the appliance. For this reason, you should place it on a non-slip base.
- The jar lids do not have airtight closures. Take care to ensure that none of the jars become upturned during transport and do not allow jars to be shaken too much, as there is a risk of the yogurt spilling. If necessary, transfer the yogurt into a suitable container.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Ref.	Description	Ref.	Description
A	Lid	E	Base
B	Jar cap	F	On/off switch
C	Jar	G	On light
D	Jar compartment		

USEFUL ADVICE

Suitable milk types

The amount of milk required is 1 litre. It is possible to use any type of milk, although it must be pasteurised, i.e., heated to 70-80°C (not above!), so that the live yogurt culture can develop without being damaged by other bacteria that are normally found in milk.

In any case, it is possible to use milk either at room temperature or from the fridge. The simplest method is to use UHT milk (sterilised at high temperature), which is already pasteurised.

UHT milk is a guarantee of good yogurt results, as long as the additional yogurt used contains a high level of live *Lactobacillus Bulgaricus*.

When using for the first time and even later, make sure that – according to the pack information – the yogurt contains live *Lactobacillus Bulgaricus*.

Yogurt culture

When making yogurt for the first time, it is possible to use 175 g full or low fat shop-bought yogurt (without adding fruit or juices), which should be as fresh as possible. As the yogurt reaches its best before date, the amount of live culture is reduced. After this first time, it is possible to use a jar of your home-made yogurt, prepared previously with your YOGURELLA METAL.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Pour the milk into a bowl and add about 175 g natural yogurt or a jarful (C) of yogurt previously made using YOGURELLA METAL (if you add a teaspoon of milk powder, the end result will be thicker and creamier).
- Mix well for about 1 minute so as to dissolve the yogurt in the milk.
- Pour the liquid into the yogurt maker jars (C), place the jars inside the compartment (D) in the appliance and seal them with their lids (B).
- Cover the yogurt maker with its lid (A) and plug the appliance into the power socket. Press the switch (F) to start the appliance and the light (G) will switch on.
- Leave the appliance to operate for about 12 hours (for example, from 8 p.m. to 8 a.m. the next day).



IMPORTANT: During this stage, it is necessary to leave the yogurt maker in a stable, protected area where it will not be moved or exposed to impacts or vibrations.

- TRANSFORMATION TIME:
 - ✓ Cold milk: 12 hours.
 - ✓ Warm milk (no more than 35°C): 12 hours.
- After the required time, switch off the appliance, pressing the off switch (F) and unplug it from the mains power. Remove the jars (C) and place them in the fridge; the yogurt will be ready to eat after about two hours.

To make a smaller amount of yogurt, such as 3 jars, the other 4 have to be filled with water, otherwise the end results may not be satisfactory.

REMARKS

- When the appliance is used for the first time, the yogurt may be too runny, which may depend on the low level of activity in the culture of the yogurt used. If this occurs, press the off switch (F), then unplug the appliance and leave it to cool. Start the yogurt maker again and leave it to complete another cycle, this time for about 6 hours.
- If you want to make flavoured yogurt, just add pieces of fruit, jam, or syrups to the finished product.
- Always fill the jars (C) before putting them in the fridge: low air content is a guarantee of longer

yogurt life. Homemade yogurt will last according to the freshness of the main ingredients, the way in which it is stored and how full the jars are.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Maximum cleanliness for all parts of the appliance is a guarantee of better end results and better yogurt quality.
- The glass jars (C) need to be washed with care before they can be used again. Residues of detergent, rinse aid, old yogurt, etc. on the lids or jars can have an adverse affect on the quality of the finished yogurt.
- Do not clean this appliance with corrosive chemicals, harsh detergents, abrasives, hard brushes or sharp objects.

YOGURT RECIPES

Fruit Yogurt

1 pot of natural yogurt

800 cc whole UHT milk

100 g sugar

200 g fruit of choice (banana, strawberries, peaches, etc...)

- Crush the fruit with a fork (or use a blender) until it becomes a fine purée;
- Add the sugar and mix carefully;
- Slowly pour in the milk;
- Pour the mix into the jars, trying to distribute the fruit equally amongst them all.

NOTE: The fruit used in this way will tend to oxidise and therefore become darker. This will not affect the quality of the yogurt or its edibility.

DISPOSAL

The appliance and its packaging have been manufactured from valuable materials that can be recycled. This reduces the amount of refuse and helps to preserve the environment.

Dispose of the **packaging** at a recycling point which sorts materials by type.

Make use of the local facilities provided for collecting paper, cardboard and lightweight packaging.



Appliances marked with this symbol must not be disposed of along with household refuse!

You are legally bound to dispose of old appliances separately from household refuse. Information about where they can be deposited free of charge is available from your local authorities.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: 620

Mains voltage: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz ☐

Wattage: 15 watts

SYMBOLE

Informacje zawarte w niniejszej instrukcji są oznakowane w następujący sposób:

SYMBOL	OPIS
	NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci
	NIEBEZPIECZEŃSTWO spowodowane elektrycznością
	NIEBEZPIECZEŃSTWO spowodowane przez inne przyczyny
	UWAGA możliwe straty materialne

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZECZYTAĆ TE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA.

PRZECZYTUJĄC instrukcje.

Urządzenie jest zgodne z dyrektywami 2014/35/UE, EMC 2014/30/UE i RoHS 2011/65/UE, a także z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 z dnia 27/10/2004 dotyczącym materiałów wchodzących w kontakt z produktami żywnościowymi.

Niniejsze urządzenie jest zaprojektowane dla użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

- aneksy kuchenne dla personelu pracującego w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy;
- gospodarstwa agroturystyczne;
- do użytku klientów hoteli, moteli i innych rodzajów lokali;
- pensjonaty bed and breakfast;



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci



- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat pod warunkiem, że są pod kontrolą lub że zostały poinformowane w jaki sposób używać urządzenie w całkowitym bezpieczeństwie i odnośnie ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci poniżej 8 lat bez kontroli osoby dorosłej.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód z dala od zasięgu dzieci poniżej 8 lat.
- W momencie podjęcia decyzji o utylizacji tego urządzenia, zaleca się, aby uczynić je niezdolnym do pracy poprzez ucięcie przewodu zasilającego. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie części urządzenia mogących powodować zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać urządzenie do swoich zabaw.
- Elementy opakowania nie mogą być pozostawiane w zasięgu dzieci, ponieważ mogą stanowić potencjalne źródło zagrożenia.



NIEPEZPIECZEŃSTWO spowodowane elektrycznością



- Należy upewnić się, że napięcie elektryczne urządzenia odpowiada temu w Państwa sieci elektrycznej.
- Nie pozostawiać urządzenia bez opieki wówczas, gdy połączone jest do sieci elektrycznej: należy odłączyć po każdym użyciu.
- Przed użyciem lub ustawieniem przełączników na urządzeniu albo przed dotknięciem wtyczki i złączy zasilających, upewnić się zawsze, aby mieć ręce dobrze wysuszone
- ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ OD GNIAZDKA PRĄDU, TAKŻE WTEDY, GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYTKOWANE, PRZED ROZPOCZĘCIEM JEGO CZYSZCZENIA I PRZED WŁOŻENIEM LUB WYJĘCIEM POJEDYNCZYCH CZĘŚCI.
- Nie zostawiać przewodu zwisającego z boku stołu lub przy płaszczyźnie oparcia. Nigdy nie umieszczać przewodu lub urządzenia na gorących powierzchniach.

- W przypadku przedłużaczy elektrycznych, muszą one być dostosowane do mocy urządzenia, aby uniknąć zagrożeń dla użytkownika i bezpieczeństwa otoczenia. Niewłaściwe przedłużacze mogą powodować anomalnie w działaniu.
- Urządzenie i przewód zasilający nie mogą stykać się z wilgocią w celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub w innych płynach.
- Upewnić się czy gniazdko znajduje się w łatwo dostępnej pozycji w celu sprawnego wyjęcia wtyczki. Umieścić przewód zasilający w sposób, aby uniknąć zagrożenia potknięcia się.



NIEBEZPIECZEŃSTWO spowodowane przez inne przyczyny



- Nie pozostawiać urządzenia nad lub w pobliżu źródeł ciepła.
- Podczas użytkowania należy ustawiać urządzenie na płaszczyźnie poziomej, stabilnej i dobrze oświetlonej.
- Nie pozostawiać urządzenia wystawionego na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).
- Uważać, aby przewód elektryczny nie wszedł w kontakt z gorącymi powierzchniami.
- Nigdy nie używać urządzenia w sposób inny niż opisany w niniejszej instrukcji.
- NIGDY NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA, WTYCZKI LUB PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, NALEŻY UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DLA ICH CZYSZCZENIA.
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są się uszkodzone lub, jeżeli urządzenie jest wadliwe: w tym wypadku należy dostarczyć urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.
- Wszelkie naprawy, włącznie z wymianą przewodu, muszą być wykonywane wyłącznie przez Autoryzowane Centrum Obsługi Ariete lub przez personel techniczny autoryzowany przez Ariete, w celu zapogięgania wszelkiego rodzaju ryzyka.
- Urządzenie zostało zaprojektowane WYŁĄCZNIE DLA UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być przeznaczone dla użytku handlowego lub przemysłowego.



UWAGA możliwe straty materialne



- Urządzenie nie może pracować “na pusto”.
- Zastosowanie akcesoriów nieoryginalnych niedopuszczonych negatywnie wpływa na bezpieczeństwo i sprawność działania urządzenia Ariete.
- Aby odłączyć wtyczkę, należy uchwycić ją bezpośrednio i wyciągnąć z gniazdka znajdującego się na ścianie. Nie wyciągać nigdy wtyczki ciągnąc za przewód.
- Ewentualne zmiany w tym urządzeniu, wykonane bez wyraźnego upoważnienia producenta, mogą spowodować utratę bezpieczeństwa i gwarancji jego bezawaryjnego użytkowania przez użytkownika.
- Meble często pokryte są różnymi rodzajami lakierów lub materiałów plastycznych, są także pielęgnowane różnymi produktami pielęgnacyjnymi. Niektóre z tych produktów zawierają składniki, które atakują nóżki urządzenia. Z tego powodu należy podłożyć podkładkę przeciwpoślizgową.
- Pokrywki pojemników nie są zamykane hermetycznie. Należy uważać, aby pojemniki nie przewracały się podczas transportu i aby nie były zbyt mocno poruszane w celu uniknięcia wydostania się jogurtu. Ewentualnie należy przelać jogurt do odpowiedniego pojemnika.

OPIS URZĄDZENIA

Odn.	Opis	Odn.	Opis
A	Pokrywka	E	Podstawa
B	Przykrycie pojemnika	F	Włącznik/wyłącznik (ON/OFF)
C	Pojemnik	G	Lampka kontrolna uruchomienia
D	Gniazdo na pojemniki		

RADY PRAKTYCZNE

Mleko do zastosowania

Ilość mleka do zastosowania wynosi 1 litr. Jest możliwe zastosowanie wszelkiego rodzaju mleka. Jest niezbędna pastoryzacja, tzn. należy podgrzać mleko do temperatury 70-80°C (nie wyższej!), aby enzymy fermentujące jogurtu mogły rozwijać się bez zniszczenia przez inne bakterie normalnie występujące w świeżym mleku.

Można stosować zarówno mleko o temperaturze otoczenia jak i wyjęte z lodówki. Najbardziej prostą metodą jest zastosowanie mleka UHT (sterylizowane w wysokich temperaturach), które jest już pastoryzowane. Dobre przygotowanie jogurtu jest zagwarantowane przy zastosowaniu mleka UHT, pod warunkiem, że dodany jogurt zawiera wysoką zawartość żywych kultur *Lactobacillus Bulgaricus*.

Przy okazji pierwszego zastosowania a także później, należy upewnić się na podstawie wskazań znajdujących się na opakowaniu, że jogurt zawiera żywe kultury *Lactobacillus Bulgaricus*.

Enzymy fermentujące

Dla produkcji, przy pierwszym zastosowaniu, można użyć 175 g tłustego lub chudego gotowego jogurtu (bez dodatku owoców lub soków) od którego daty produkcji upłynęło możliwie niewiele czasu. Zbliżając się do zakończenia daty ważności, zmniejsza się ilość żywych enzymów fermentujących zawartych w jogurcie. Następnie jest możliwe zastosowanie pojemnika własnego jogurtu wcześniej przygotowanego w YOGURELLA METAL

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

- Wlać mleko do pojemnika i dodać około 175 g jogurtu naturalnego albo ilość opakowania (C) już przygotowaną w YOGURELLA METAL (można dodać łyżkę mleka w proszku, aby jogurt był bardziej gęsty i kremowy).
- Dobrze wymieszać przez około 1 minuty w taki sposób, aby uzyskać całkowite rozpuszczenie jogurtu w mleku.
- Wlać wszystko do pojemników (C) urządzenia, wstawić pojemniki do gniazda na pojemniki (D) znajdującego się wewnątrz urządzenia i zamknąć je odpowiednimi przykryciami (B).
- Zamknąć urządzenie pokrywką (A) i włączyć wtyczkę do gniazda. Naciśnąć przycisk włączający (F) w celu uruchomienia; lampka kontrolna (G) zapali się.
- Odczekać około 12 godzin (na przykład od godziny 20 do 8 rano dnia następnego).



UWAGA: Podczas tej fazy należy pozostawić jogurt w spokojnym otoczeniu, bez przemieszczania, uderzania lub wstrząsania pojemnika.

CZAS PRZYZRĄDZANIA:

- ✓ Zimne mleko: 12 godzin.
- ✓ Letnie mleko (nie ponad 35°C): 12 godzin.

- Po upływie niezbędnego czasu, należy wyłączyć urządzenie naciskając odpowiedni wyłącznik (F) i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Wyjąć pojemniki (C) i wstawić je do lodówki; po około 2 godzinach jogurt będzie gotowy do spożycia.

W przypadku gdy chcemy przygotować mniejszą ilość jogurtu, na przykład 3 pojemniki, pozostałe 4 muszą być napełnione wodą. Brak przestrzegania powyższych zaleceń może wpłynąć negatywnie na przygotowanie jogurtu.

UWAGI

- Może okazać się, że przy pierwszym użytkowaniu jogurt okaże się zbyt płynny: może to zależeć od mało aktywnych enzymów mlekowych w zakupionym jogurcie. W przypadku wystąpienia powyższej niedogodności, należy nacisnąć przycisk wyłącznika (F), wyjąć wtyczkę z gniazdka i ostudzić urządzenie. Uruchomić ponownie urządzenie i odczekać na wykonanie kolejnego cyklu wynoszącego około 6 godzin.
- Kiedy chcemy przygotować jogurty aromatyzowane wystarczy, po uzyskaniu jogurtu, dodać kawałeczki owoców, marmoladę, syropy.
- Napełnić dobrze pojemniki (C) przed włożeniem ich do lodówki. mała zawartość powietrza gwarantuje długie przechowywanie. Okres ważności jogurtu przygotowanego w domu zmienia się w zależności od stopnia świeżości podstawowych składników, od sposobu przechowywania, od stopnia napełnienia pojemników.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Maksymalna czystość elementów gwarantuje najlepsze wyniki produkcji i jakości jogurtu.
- Szklane pojemniki (C) muszą być starannie umyte przed kolejną produkcją jogurtu. Obecność pozostałości na pokrywkach i na pojemnikach jak detergenty, stary jogurt itp. uniemożliwiają uzyskanie dobrego jogurtu.
- Do czyszczenia nie używać substancji chemicznych, agresywnych lub ściernych detergentów, twardych szczotek lub przedmiotów o ostrych krawędziach.

PRZEPISY NA JOGURT

Jogurt owocowy

1 opakowanie naturalnego jogurtu

800 ml tłustego mleka UHT

100 g cukru

200 g owoców (banany, truskawki, brzoskwinie, itp.)

- Zgnieść widelcem (lub zmiksować w mikserze) owoce do momentu uzyskania jednolitej masy;
- dodać cukier i starannie wymieszać;
- rozpuścić powoli z mlekiem;
- wlać mieszaninę do pojemników starając się rozdzielić owoce równomiernie w każdym pojemniku.

UWAGA: zastosowane owoce dążą do utleniania się, a więc ciemnieją. To zjawisko nie przeszkadza w uzyskaniu jogurtu dobrej jakości.

USUWANIE ODPADÓW

Produkt i jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które nadają się do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

DANE TECHNICZNE

Model: 620

Napięcie sieciowe: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz



Moc: 15 W

SYMBOLY

Informace, které jsou obsaženy v tomto manuálu, mají následující označení:

SYMBOL	POPIS
	NEBEZPEČÍ pro děti
	NEBEZPEČÍ způsobené elektřinou
	NEBEZPEČÍ způsobené jinými vlivy
	VÝSTRAHA možnost hmotné škody

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

PŘED ZAHÁJENÍM POUŽÍVÁNÍ SE SEZNAMTE S NÁVODEM USCHOVEJTE TENTO NÁVOD

Tento spotřebič splňuje směrnice 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU a RoHS 2011/65/EU a rovněž nařízení (ES) č. 1935/2004 ze dne 27/10/2004 pro materiály ve styku s potravinami.

Toto zařízení je určeno do domácností a k podobným účelům, jako jsou:

- kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích
- agroturistická zařízení
- pro potřeby hostů v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních
- B&B ubytovny



NEBEZPEČÍ pro děti



- Děti ve věku 8 let a starší smějí spotřebič používat pouze pod dozorem nebo poté, co byly poučeny, jak jej používat bezpečným způsobem a o riziku, které z jeho provozu vyplývá. Čištění tohoto spotřebiče smějí provádět děti mladší 8 let pouze pod dozorem dospělé osoby. Udržujte spotřebič i jeho přívodní šňůru v bezpečné vzdálenosti od dosahu dětí mladších 8 let.
- Děti je třeba kontrolovat, zda nepoužívají spotřebič ke hraní.
- Pokud se rozhodnete zlikvidovat tento spotřebič jako odpad, doporučujeme, abyste nejprve odstříhli jeho přívodní šňůru tak, aby se stal nepoužitelným. Doporučujeme také, abyste zneškodnili ty části spotřebiče, které mohou být nebezpečné, především pro děti, které by jej mohly použít ke svým hrám.
- Obalové materiály jsou potenciálním zdrojem nebezpečí a nesmějí být ponechány v dosahu dětí.



NEBEZPEČÍ způsobené elektřinou



- Zkontrolujte, zda napětí vašeho spotřebiče odpovídá napětí v přívodní síti elektrické energie.
- Nenechávejte spotřebič připojený k elektrické síti bez dozoru; po každém použití jej odpojte.
- Před zahájením používání, před použitím regulací a vypínačů na spotřebiči a před dotekem přívodních spojů či zástrčky musíte mít vždy suché ruce.
- PŘED NAsAZENÍM NEBO ODSTRANĚNÍM JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ A ZAHÁJENÍM ČIŠTĚNÍ VYTÁHNĚTE ZÁSTRČKU ZE ZÁSUVKY ELEKTRICKÉHO PROUDU I POKUD SPOTŘEBIČ NENÍ V CHODU.
- Nenechávejte přívodní šňůru volně viset přes okraj stolu nebo opěrné plochy. Nikdy nepokládejte přívodní šňůru nebo spotřebič na horký povrch.
- Pokud potřebujete použít prodlužovací šňůru, zvolte typ, který odpovídá příkonu spotřebiče, zamezíte tím nebezpečí pro jeho obsluhu a nebezpečí v prostředí, kde je

spotřebič v provozu. Nevhodná prodlužovací šňůra může způsobit závady v chodu.

- Spotřebič a jeho přívodní šňůra nesmějí být ve styku s vlhkostí, zabráníte tím riziku úrazu elektrickým proudem. Neponořujte spotřebič do vody a do jiných tekutin.
- Zkontrolujte, zda je zásuvka na lehce přístupném místě tak, aby bylo možné snadno vytáhnout vidlici spotřebiče. Umístěte přívodní šňůru tak, aby nebylo možné o ni zakopnout.



NEBEZPEČÍ způsobené jinými vlivy



- Nenechávejte spotřebič nad zdrojem tepla anebo blízko něj.
- Během používání postavte spotřebič na rovnou, stabilní a dobře osvětlenou plochu.
- Nenechávejte spotřebič vystavený povětrnostním vlivům (déšť, slunce, atd.).
- Dávejte pozor, aby přívodní šňůra nebyla v kontaktu s horkým povrchem.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jinak, než jak je popsáno v tomto manuálu.
- NIKDY NEPONOŘUJTE PŘÍVODNÍ ŠŤŮRU A ZÁSTRČKU DO VODY ČI DO JINÝCH TEKUTIN; K ČIŠTĚNÍ POUŽÍVEJTE VLHKOU UTĚRKU.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou jeho přívodní šňůra, zástrčka nebo spotřebič jako takový poškozené; v takovém případě jej odneste do nejbližší autorizované servisní opravy.
- Veškeré opravy včetně výměny přívodní šňůry se musí provádět pouze v autorizované servisní opravě Ariete, anebo autorizovaný technik od firmy Ariete, přejdete tím možnému riziku.
- Spotřebič byl vyvinut pouze na DOMÁCÍ POUŽITÍ, není určen na obchodní a průmyslové použití.



POZOR možnost hmotné škody



- Nenechávejte spotřebič běžet naprázdno.
- Použití neoriginálních či neautorizovaných dílů ohrozí bezpečnost a funkčnost tohoto spotřebiče Ariete.

- Při vytažení zástrčky ji uchopte přímo a vytáhněte ji ze zásuvky ve zdi. Nikdy ji nevytahujte taháním za přívodní šňůru.
- Případné změny v tomto výrobku, které nebyly výslovně schváleny výrobcem, mohou způsobit propadnutí záruky zaviněním spotřebitele.
- Nábytek má obvykle povrchovou úpravu různými druhy nátěrů nebo plastů a dalšími prostředky na jejich ochranu. Některé z těchto produktů obsahují složky, které mohou narušit nočky spotřebiče. Z těchto důvodů jej umístěte na protiskluznou podložku.
- Víčko u skleniček není hermetické. Z tohoto důvodu dbejte na to, aby se skleničky během přenášení nepřevrhly a příliš s nimi neházejte, aby jogurt nevytekl. Případně jogurt přemístěte do vhodné nádoby.

POPIS SPOTŘEBIČE

Ref.	Popis	Ref.	Popis
A	Víko	E	Podstavec
B	Víčko lahvičky	F	Vypínač na zapnutí/vypnutí (ON/OFF)
C	Kelímek	G	Světelná kontrolka zapnutí
D	Místo pro kelímek		

UŽITEČNÉ POKYNY

Doporučené mléko

Množství mléka na přípravu je 1 litr. Můžete použít jakýkoliv druh mléka. Mléko ale musí být pasterizované, tzn. ohřáté na teplotu 70-80° - 80°C (ne více), takto se jogurtové fermenty mohou množit a nebudou napadány jinými bakteriemi, které se běžně v mléku vyskytují.

Můžete použít bez rozdílu mléko o teplotě prostředí nebo mléko z ledničky. Nejjednodušším řešením je použít UHT mléko (sterilizované při vysoké teplotě), které je již pasterizované.

Zaručeně se jogurt podaří pokud použijete k jeho přípravě UHT mléko a pokud má přidaný jogurt vysoký obsah živé jogurtové bakterie *Lactobacillus bulgaricus*.

Při prvním použití i následovně se přesvědčte podle údajů na obalu, zda jogurt obsahuje kulturu *Lactobacillus bulgaricus*.

Fermentace

Pro první přípravu jogurtu je možné použít balení 175 gr. plnotučného nebo polotučného jogurtu (bez přídavku cukru nebo ovoce, či šťávy), který je co nejčerstvější. Čím více se blíží je zakoupený jogurt datu spotřeby, tím méně je v něm probiotické kultury. Při následovných přípravách můžete použít jako kulturu skleničku jogurtu již vlastnoručně připraveného pomocí YOGURELLA METAL.

NÁVOD K POUŽITÍ

- Nalijte mléko do příslušné nádoby a přidejte zhruba 175 gr přírodního jogurtu anebo obsah jednoho kelímku (C) jogurtu připraveného v jogurtovači YOGURELLA METAL (můžete přidat 1 lžičku mléka v prášku, jogurt tak bude hustější a krémoví).
- Pečlivě zamíchejte zhruba po dobu 1 minuty, až dokud nebude dokonale rozpuštěný v ku..
- Připravený obsah vlijte do lahvíček (C) v jogurtovači, uložte kelímky do prostoru v spotřebiči (D) a zavřete je příslušnými víčky (B).
- Zavřete jogurtovač příslušným víkem (A) a zasuněte zástrčku do zásuvky el. proudu. Na zahájení chodu stiskněte vypínač na zapnutí (F); příslušná kontrolka (G) se rozsvítí.
- Nechejte zapnuto zhruba 12 hodin (například od 20 hod. večer do 8 hodin následujícího rána).



POZOR:Během této fáze musí být jogurtovač umístěn na místě, kde nebude vystaven nárazům, vibracím a přemísťování.

- ČAS PRO PŘEMĚNU:
 - ✓ Studené mléko 12 hodin.
 - ✓ Vlažné mléko (ne více než 35°C): 12 hodin.
- Po uplynutí stanovené doby spotřebič vypněte příslušným vypínačem (F) a vytáhněte zástrčku ze zásuvky el. proudu. Vyjměte kelímky (C) a uložte je do ledničky; zhruba po dvou hodinách je jogurt připravený ke konzumaci.

Pokud chcete připravit menší množství jogurtu, například 3 kelímky, musíte 4 zbývajících kelímky naplnit vodou. Nedodržení tohoto pravidla může negativně ovlivnit správnou přípravu jogurtu.

POZNÁMKY

- Může se stát, že při prvé přípravě bude jogurt příliš řídký; příčinou může být malé množství méně aktivní probiotické kultury v zakoupeném jogurtu. Pokud se to stane stiskněte příslušný vypínač (F), vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechejte spotřebič vychladnout. Poté znovu zapněte a nechejte jogurtovač vykonat nový cyklus zhruba 6 hodin.
- Pokud chcete připravit ochucené jogurty, stačí přidat do již hotového jogurtu kousky ovoce, marmeládu nebo sirup.

- Skleničky (C) před uložením do ledničky dobře naplňte; nízký obsah vzduchu je zárukou delší konzervace. Doba určená ke spotřebě domácího jogurtu je různá, závisí na tom jak čerstvé jsou hlavní ingredience, jakým způsobem je jogurt uložen a jak jsou kelímky plné.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Maximální čistota součástí je zárukou optimálních výsledků při přípravě jogurtu a jeho kvalitě.
- Skleněné nádoby (C) je třeba před následující přípravou jogurtu vždy pečlivě umýt. Přítomnost zbytku mycích přípravků, leštidel, starého jogurtu atd. na víčkách. má negativní vliv na výsledek přípravy jogurtu.
- Nepoužívejte k čištění chemické a korozivní látky, agresivní a abrazivní čisticí přípravky, tvrdé kartáče a ostré předměty.

RECEPTY NA JOGURT

Ovocný jogurt

1 sklenička přírodního jogurtu

800 cl plnotučného mléka UHT

100 gr cukru

200 gr ovoce podle chuti (banány, jahody, broskve atd.)

- Rozmačkejte ovoce vidličkou (anebo je rozmixujte, podle chuti), až získáte ovocné pyré;
- přidejte cukr a dobře promíchejte;
- pomalu rozmíchejte v mléce;
- připravenou směs přidejte do skleniček, snažte se rozdělit ovoce rovnoměrně do všech skleniček.

POZNÁMKA: ovoce použité při této přípravě bude oxidovat a proto i tmavnout. Tento jev nemá vliv na kvalitu jogurtu a na jeho požitelnost.

LIKVIDACE

Tento výrobek a jeho obal jsou vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů.

Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztříďte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.



Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu!

Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat samostatně, odděleně od domovního odpadu. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Model: 620

Síťové napětí: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz 

Výkon: 15 W

SEMBOLLER

Bu kullanım kılavuzunda yer alan bilgiler aşağıdaki gibi tanımlanmıştır:

SEMBOL	TANIM
	Çocuklar için TEHLİKELİ
	Elektrik TEHLİKESİ
	Başka nedenlerden kaynaklanan TEHLİKELER
	DİKKAT maddi hasar riski mevcuttur

ÖNEMLİ UYARILAR

KULLANIMDAN ÖNCE BU KULLANIM TALİMATLARINI OKUYUNUZ BU KULLANIM TALİMATLARINI SAKLAYINIZ

Bu cihaz, gıda maddeleri ile temas eden malzemeler ile ilgili 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU ve RoHS 2011/65/EU, ayrıca 27.10.2004 tarihli AT düzenlemesi no. 1935/2004'ya uygundur.

Bu cihaz evde kullanmak üzere veya benzer alanlarda örneğin aşağıda belirtilen alanlar için tasarlanmıştır:

- Mağazada, şirketlerde veya başka iş alanlarında bulunan çay/kahve odasında;
- Çiftliklerde;
- Otel, motel veya diğer konaklama imkanı sunulan yerlerde;
- Bed and Breakfasts.



Çocuklar için TEHLİKELİ



- Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili kendilerine gözetim veya talimat verilmiş ise ve içermiş olduğu tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmış ise veya denetim altında ise 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılabilir. Cihazın temizliği ve bakımı bir yetişkinin denetimi altında olmadıkları takdirde 8 yaşın altındaki çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve cihazın kablolarını 8 yaşın altındaki çocukların ulaşamayacağı yerde saklayınız.
- Cihazla oynamalarına engel olmak için çocukları denetimsiz bırakmayınız.
- Cihazı bir daha kullanmamaya karar verdiğiniz takdirde, fişini elektrik prizinden çıkardıktan sonra, besleme kablolarını keserek kullanılmaz duruma getirilmesi tavsiye edilir. Ayrıca, özellikle çocukların oynamak için kullanabilecekleri ve tehlike oluşturabilecek parçaları kullanılmaz ve tehlikesiz hale getirilmesi tavsiye edilir.
- Ambalaj malzemelerini çıkarınız ve tehlikeli olabileceğinden çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.



Elektrik TEHLİKESİ



- Cihazı kullanmadan önce cihaz voltajının elektrik şebekenize uyup uymadığını kontrol ediniz.
- Elektrik şebeye bağlı olduğu zaman cihazı denetimsiz bırakmayınız; her kullanımdan sonra fişten çekiniz.
- Cihazı kullanmadan, cihaz üzerindeki tuşlara basmadan ya da cihazın fiş veya besleme kablolarına dokunmadan önce ellerinizin daima kuru olduğundan emin olunuz.
- CİHAZI KULLANMADIĞINIZ ZAMAN, HER TÜR TEMİZLİK İŞLEMİ VEYA PARÇALARI TAKMA VEYA SÖKME İŞLEMİNDEN ÖNCE FİŞİNİ PRİZDEN ÇIKARINIZ.
- Cihazın kabloları masa ya da yerleştirilen yüzeyin kenarından sarkıtmamalıdır. Aynı şekilde kabloları sıcak yüzeylerle temas ettirmekten kaçınınız.

- Uzatma kablosu kullanmanız durumunda, cihazı kullanan kişinin ve kullanılan ortamın güvenliğini tehlikeye sokmamak için kullanılan kablo cihazın gücüne uygun olmalıdır. Uygun olmayan uzatma kablosu cihazın çalışmasını olumsuz olarak etkileyebilir.
- Elektrik çarpması tehlikesini önlemek için cihaz ve elektrik kablosu nemden uzak tutulmalıdır. Cihazı su veya başka sıvılara daldırmayınız.
- Fişi kolayca takılıp çıkarabilmek için prizin kolaylıkla erişebilir konumda olmasını sağlayınız. Cihazın elektrik kablosunu takılma tehlikesini önleyecek şekilde yerleştirmeniz tavsiye edilir.



Başka nedenlerden kaynaklanan TEHLİKELER



- Ürünü ısı kaynaklarının üzerine veya yakınında yerleştirmeyiniz.
- Kullanım sırasında cihazı düz, sabit ve iyi aydınlatılmış bir yüzeye yerleştiriniz.
- Ürünü aşırı atmosferik etkenlere (yağmur, güneş, vb) maruz kalacak yerlerde bırakmayınız
- Cihazın elektrik kablosunun sıcak yüzeylerle temas etmemesine dikkat ediniz.
- Cihazı bu kullanım kılavuzunda belirtilen şekilden farklı olarak kullanmayınız.
- ÜRÜNÜ, FİŞİNİ VE ELEKTRİK KABLOSUNU ASLA SUYA YA DA BAŞKA SIVILARA DALDIRMAYINIZ. BU PARÇALARI TEMİZLEMEK İÇİN NEMLİ BİR BEZ KULLANINIZ.
- Cihazın, besleme kablosu veya fişinin hasar görmesi ve/veya iyi çalışmaması halinde, cihazı kullanmayınız; böyle bir durumda en yakın yetkilendirilmiş bir teknik bakım servisine başvurunuz.
- Her tür tamir işlemi, elektrik kablosunun değiştirilme işlemi dahil olmak üzere, olası her tür riski önlemek için yalnızca Ariete teknik servis merkezi veya Ariete tarafından yetkilendirilmiş ehil teknik personel tarafından yerine getirilmelidir.
- Bu cihaz YALNIZCA EV ORTAMINDA kullanılmak üzere tasarlanmış olup ticari ya da sanayi ortamlarda kullanılmamalıdır.



DİKKAT maddi hasar riski mevcuttur



- Cihazı boшта çalıştırmayınız.
- Orijinal olmayan ya da izinsiz yedek parça kullanımı cihazın güvenliğini tehlikeye sokar ve cihazın çalışmasını olumsuz şekilde etkiler.
- Fişi prizden çıkarmak için, direkt olarak elinizle tutunuz ve prizden çıkarınız. Cihazın besleme kablosundan çekmeyiniz.
- Bu cihaza getirilecek üretici tarafından onaylanmayan değişiklikler ürünün güvenliğini tehlikeye sokar ve garanti kapsamı dışında bırakır.
- Bazı mobilyalar çoğu zaman farklı boya ve plastik boya ile kaplı olmaları dışında koruyucu malzemeler ile de korunur. Bu kaplama ve koruyucu maddelerin bazıları cihazın ayaklarına yapışma riski mevcuttur. Bu nedenle cihaz altına kaymayı önleyici bir destek taban yerleştirmeniz tavsiye edilir.
- Kavanozların kapağı sızdırmaz değildir. Bu nedenle, yoğurdun dökülmesini önleme için, taşıma sırasında kavanozların devrilmemesine ve fazla sarsılmamasına dikkat ediniz. Gerekli olduğu takdirde yoğurdu başka uygun bir kaba geçiriniz.

CİHAZIN TANIMI

Ref.	Tanım	Ref.	Tanım
A	Kapak	E	Taban
B	Kavanoz kapağı	F	Çalıştırma/durdurma düğmesi (ON/OFF)
C	Kavanoz	G	Gösterge ışığı
D	Kavanoz yuvası		

YARARLI ÖNERİLER

Kullanılacak süt hakkında

Gerekli süt miktarı 1 litredir. Her süt çeşidi kullanılabilir. Bununla birlikte, yoğurt mayasının taze sütte normalde bulunan diğer bakteriler tarafından zarar görmeden mayalama işlevi görmesi için, sütü önceden 70° - 80°C'ye kadar (daha fazla değil!) ısıtıp pastörize etmek gerekir.

Hem oda ısısındaki sütü, hem de buzdolabından çıkan sütü kullanmak mümkündür.

En kolay yöntem zaten pastörize süt olduğundan uzun ömürlü UHT sütü (yüksek ısılarda sterilize edilen) kullanmaktır.

Mayalama süreci için kullanılacak yoğurdun yüksek oran *Lactobacillus Bulgaricus* bakterisini içermesi koşuluyla uzun ömürlü UHT sütü kullanıldığında daima başarılı bir şekilde yoğurt elde edilir.

İlk ve sonraki yoğurt yapılışında mayalama için kullanılan yoğurdun etiketindeki bilgileri okuyarak, yoğurdun *Lactobacillus Bulgaricus* bakterisini içerdiğini kontrol ediniz.

Maya

İlk mayalama için mağazalarda satılan hazır 175 gr tam yağlı veya az yağlı sade yoğurt (meyve veya meyve suyu içermeyen) kullanılabilir; bu yoğurdun mümkün olduğu kadar taze olması gerekir. Yoğurdun son kullanma tarihine yaklaştıkça yoğurtta bulunan ve sütün yoğurda dönüşmesini sağlayan bakterilerin sayısı azalır. Daha sonraki yoğurt yapımlarında, mayalama için YOGURELLA METAL ile evde hazırladığınız bir kavanoz yoğurt kullanabilirsiniz.

KULLANIM TALİMATLARI

- Sütü bir kaba dökerek yaklaşık 175 gr sade yoğurt veya daha önceden YOGURELLA METAL ile hazırladığınız bir kavanoz (C) yoğurt ekleyiniz (yoğurdu daha yoğun ve kremsi haline getirmek için bu karışıma 1 kaşık toz süt ekleyebilirsiniz).
- Yoğurdun süte tam olarak karışmasını sağlamak için karışımı yaklaşık 1 dakika iyice karıştırınız.
- Karışımın tamamını yoğurt makinesinin kavanozlarına (C) dökünüz, kavanozları cihazın içindeki yuvalarına (D) yerleştiriniz ve özel kapakları (B) ile kapatınız.
- Yoğurt makinesini kendi kapağı (A) ile kapatınız. Cihazı çalıştırmak için çalıştırma düğmesine (F) basınız; gösterge ışığı (G) yanacaktır.
- Yaklaşık 12 saat bekleyiniz (örneğin akşam saat 20'den bir sonraki sabah saat 8'de kadar).



DİKKAT: Bu süreç sırasında yoğurt makinesini hareket ettirmeden, darbelere veya titreşimlere maruz bırakmadan sakın bir ortamda bırakmak gerekir.

- MAYALAMA SÜRESİ:
 - ✓ Soğuk süt: 12 saat.
 - ✓ Ilık süt (35°C'yi geçmeyecek şekilde): 12 saat.
- Gerekli zaman geçtikten sonra durdurma düğmesine basarak (F) cihazı söndürünüz ve fişini prizden çekiniz. Kavanozları (C) cihazdan çıkarınız ve buzdolabına yerleştiriniz; Yaklaşık iki saat sonra yoğurdu afiyetle yiyebilirsiniz.

Daha az miktarda yoğurt yapılmak istenildiği takdirde, örneğin 3 kavanoz, kalan diğer 4 kavanoz suyla doldurulmalıdır. Yukarıda belirtilen talimatlara uyulmaması halinde iyi yoğurdun yapılmasını olumsuz olarak etkileyebilir.

NOTLAR

- İlk yoğurt hazırlanışınızda yoğurt aşırı sulu çıkabilir: bu, satın alınan yoğurdun içerisindeki az lak-tobasil miktarına bağlı olabilir. Böyle bir durumda, durdurma düğmesine basarak (F) cihazı söndürünüz, fişini prizden çekiniz ve makineyi soğumaya bırakınız. Daha sonra tekrar cihazı çalıştırınız ve yoğurt makinesinin 6 saatlik bir devir yapmasını sağlayınız.
- Aromalı yoğurt yapılmak istenildiği zaman, yoğurt hazır olduktan sonra isteğe bağlı olarak meyve parçası, reçel, şerbet vs. eklemeniz yeterlidir.
- Kavanozları (C) buzdolabına yerleştirmeden önce iyice doldurunuz: kavanozdaki hava miktarının düşük olması halinde yoğurdu uzun süre bozulmadan saklayabilirsiniz. Evde yapılan yoğurdun son kullanma tarihi kullanılan ana malzemelerin tazeliği, yoğurdun muhafaza koşulları, kavanozların doluluk oranına göre farklılık gösterir.

TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazı oluşturan tüm parçaların mükemmel temizliği yoğurt kalitesini ve yoğurt yapımı için vazgeçilmez bir unsurdur.
- Cam Kavanozları (C) tekrar yoğurt yapmadan önce titizlikle yıkanmalıdır. Kapak ve kavanoz içindeki deterjan, parlaticı, eski yoğurt vs gibi kalıntıları yoğurdun yapılışını olumsuz olarak etkiler.
- Temizlik için çözücü kimyasal madde, sert veya aşındırıcı deterjan, sert fırça veya keskin cisim kullanmayınız.

YOĞURT TARİFİ

Meyveli yoğurt

1 kavanoz sade yoğurt

800 cc tam yağlı uzun ömürlü UHT süt

100 gr şeker

200 gr arzu ettiğiniz meyve (muz, çilek, şeftali vs.)

- Meyveyi bir püre haline gelene kadar bir çatal yardımıyla eziniz (veya isteğe göre mikserden geçiriniz) ;
- şekeri ekleyiniz ve iyice karıştırınız;
- sütü yavaşça ekleyiniz;
- meyveyi eşit oranda her kavanoza paylaşmaya dikkat ederek karışımı kavanozlara dökünüz.

NOT: bu tarifte kullanılan meyve oksitlenir ve kahverengi bir renk alabilir kararabilir. Bu yoğurdun yapılma süreci ve tadına herhangi bir olumsuz etki yapmaz.

İMHA ETME

Ürün ve ambalajı, tekrar kullanılabilen değerli malzemelerden üretilmiştir.

Tekrar kullanım sayesinde atıklar azalır ve çevre korunur.

Ambalajı malzeme türüne göre imha edin. Bunun için bölgenizdeki kağıt, mukavva ve hafif ambalaj toplama merkezlerinin sunduğu imkanlardan faydalanabilirsiniz.



Bu sembolle işaretlenen **cihazlar**, ev atıkları ile birlikte atılmamalıdır!

Yasalara göre atık cihazlarınızı, ev çöpünden ayrı atmak zorundasınız.

Atık cihazları ücretsiz olarak geri alan toplama merkezleri hakkında bilgi için bağlı bulunduğunuz belediyeye danışabilirsiniz.

TEKNİK BİLGİLER

Model: 620

Şebeke gerilimi: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz 

Güç: 15 Watt

SZIMBÓLUMOK

A jelen használati útmutatóban található információkat jelző szimbólumok a következők:

SZIMBÓLUM	LEÍRÁS
	VESZÉLY gyermekekre
	VESZÉLY elektromos áram miatt
	VESZÉLY egyéb okok miatt
	FIGYELMEZTETÉS a lehetséges anyagi károkra

FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

A HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL A JELEN ÚTMUTATÓT ŐRIZZE MEG A JELEN HASZNÁLATI ÚTMUTATÓT

A készülék megfelel a 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU és RoHS 2011/65/EU irányelveknek, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagról és tárgyakról szóló, 1935/2004/EK rendeletnek (2004.10.27.).

Ez a készülék háztartási és hasonló használatra készült, például:

- üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzete számára fenntartott konyhákban;
- mezőgazdasági telepeken;
- szállodák, motelek és egyéb idegenforgalmi egységek vendégeinek fenntartva;
- reggelit biztosító szálláshelyeken.



VESZÉLY gyermekekre



- Ez a készüléket csak akkor használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, ha felügyelet alatt állnak, illetve ha a készülék biztonságos használatra vonatkozó kioktatásban részesültek és megértették a használattal kapcsolatos kockázatokat. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik 8 évesnél fiatalabb gyermekek felnőtt felügyelete nélkül.
- Tartsa a készüléket és a vezetéket 8 évesnél fiatalabb gyermekektől elzárt helyen.
- Amennyiben a terméket hulladékként semlegesíti, használhatatlanná kell tenni a tápvezeték elvágásával. Ajánlatos továbbá ártalmatlanná tenni a készülék azon részeit, melyek veszély forrását képezhetik különösen gyermekek számára, akik a készülékkel játszhatnak.
- A csomagolás részeit soha ne hagyja gyermekek számára elérhető helyen, mivel számukra potenciális veszélyforrást jelentenek.



VESZÉLY elektromos áram miatt



- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültségértéke megegyezik-e a hálózati feszültség értékével.
- Ne hagyja őrizetlenül a készüléket, amikor csatlakoztatva van a villamos hálózathoz, minden használat után bontsa a csatlakozását.
- Kizárólag száraz kézzel nyúljon a készüléken levő kapcsolókhoz vagy a dugóhoz és a tápcsatlakozáshoz.
- **HÚZZA KI A VILLÁSDUGÓT A HÁLÓZATI ALJZATBÓL, MIELŐTT FEL-VAGY LESZERELNÉ AZ EGYES RÉSZEKET VAGY ELVÉGEZNÉ A TISZTÍTÁSUKAT, AKKOR IS, HA A KÉSZÜLÉK NEM ÜZEMEL.**
- Ne hagyja leelőgni a tápvezetéket az asztalról vagy a munkafelületről. Ne helyezze forró felületre a vezetéket vagy a készüléket.
- Amennyiben elektromos hosszabbítót használ, ezek feleljenek meg a készülék

teljesítményének, ezzel elkerülhető a kezelő épségének veszélyeztetése és biztosítható a munkakörnyezet biztonsága. A nem megfelelő hosszabbítók működési rendellenességeket okozhatnak.

- Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében a készülék és tápvezetéke ne érintkezzen nedvességgel. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati dugalj könnyen elérhető helyen van-e, hogy a villásdugót gyorsan kihúzhassa. Úgy helyezze el a tápvezetéket, hogy ne botolhasson bele.



VESZÉLY egyéb okok miatt



- Ne helyezze a készüléket hőforrásokra vagy azok közelébe.
- A használat során állítsa a készüléket vízszintes és stabil, jól megvilágított felületre.
- Ne tegye ki a készüléket az időjárás viszontagságainak (eső, nap, stb.).
- Ügyeljen arra, hogy a villamos vezeték ne érintkezzen forró felületekkel.
- Soha ne használja a készüléket a jelen utasításoktól eltérő módon.
- SOHA NE MÁRTSA VÍZBE VAGY EGYÉB FOLYADÉKBA A KÉSZÜLÉKET, VILLÁSDUGÓJÁT ÉS VILLAMOS VEZETÉKÉT, A TISZTÍTÁSHOZ HASZNÁLJON NEDVES TÖRLŐKENDŐT.
- Ne használja a készüléket, ha a villamos kábel vagy a villásdugó sérült, vagy ha maga a készülék hibás; ebben az esetben forduljon a kereskedőhöz.
- Minden javítást, beleértve a tápvezeték cseréjét, kizárólag szakember végezheti el a kockázatok elkerülése érdekében, illetve forduljon a kereskedőhöz.
- A készülék KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA készült, nem alkalmazható kereskedelmi vagy ipari környezetben.



FIGYELMEZTETÉS a lehetséges anyagi károkra



- Ne működtesse a készüléket üresen.
- A nem eredeti vagy nem engedélyezett tartozékok használata veszélyeztetheti az Ariete készülék biztonságát és működését.
- A dugó kihúzásakor fogja meg a dugót és húzza ki a hálózati aljzatból. Soha ne húzza a vezetéknél fogva.
- A jelen terméknek a gyártó engedélye nélküli módosítása esetén a biztonsági feltételek megszűnhetnek és a felhasználói alkalmazásra vonatkozó jótállás érvényét veszti.
- A bútorok gyakran rendelkeznek különféle festék-, műanyagbevonattal vagy felületkezelő védőréteggel. Ezeknek a szereknek egy részében lehet olyan összetevő, mely megtámadja a készülék tartólábainak anyagát. Ezért célszerű csúszásgátló alapot használni.
- Az üvegek fedele nem zár légmentesen. Ezért ügyeljen arra, hogy az üvegek ne dőljenek fel a szállítás alatt és ne rázódjanak össze, mert a joghurt kifolyhat. Szükség esetén öntse át a joghurtot egy megfelelő edénybe.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

Hiv.	Leírás	Hiv.	Leírás
A	Fedél	E	Alj
B	Üveg fedél	F	Be- és kikapcsoló gomb (ON/OFF)
C	Üveg	G	Bekapcsolást jelző lámpa
D	Üvegek helye		

HASZNOS TANÁCSOK

Tej a joghurtkészítéshez

A tej szükséges mennyisége 1 liter. Minden tejtípus használható. Mindazonáltal pasztörizált tej legyen, azaz (legfeljebb!) 70° - 80°C-ra fel kell melegíteni, hogy a tejben levő egyéb természetes baktériumok ne károsítsák a joghurtkultúrák zavartalan fejlődését.

Szobahőmérsékletű vagy a hűtőszekrényből kivett tej egyaránt használható. A legegyszerűbb megoldás, ha UHT (nagyon magas hőmérsékleten kezelt) tejet használ, mivel az már pasztörizált.

Az UHT tejből mindig sikeresen készülhet joghurt, ha az oltóanyagként használt joghurt nagy mennyiségben tartalmaz élő lactobacillus bulgaricust. Az első alkalommal való használatkor, illetve a későbbiekben ellenőrizze a csomagoláson, hogy a joghurt tartalmaz-e élő lactobacillus bulgaricust.

A joghurtkultúra

A joghurt elkészítéséhez az első alkalommal 175 grammos teljes vagy sovány (hozzáadott gyümölcsöt nem tartalmazó) bolti joghurtot is használhat, ügyeljen arra, hogy a lehető legfrissebb legyen. A lejáratí idő közeledtével a joghurtban levő élő baktériumkultúrák mennyisége csökken. A további alkalmakkor az Ön által a YOGURELLA METAL készülékkel készített joghurtot használhatja oltóanyagként.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- Töltse a tejet egy edénybe és adjon hozzá kb. 175 gramm natúr joghurtot vagy egy üvegnyi (C), a YOGURELLA METAL készülékkel elkészített joghurtot. (1 kanál tejpor hozzáadásával a joghurt krémesebb, sűrűbb állagú lesz).
- Keverje jól össze kb. egy percig, hogy a joghurt teljesen feloldódjon a tejben.
- Öntse a keveréket a joghurtkészítő gép üvegeibe (C), helyezze be az üvegeket a gépbe a kialakított helyükre (D) és zárja le a fedelel (B).
- Fedje le a joghurtkészítő gépet a fedéllel (A) és dugja be a villásdugót a hálózati aljzatba. Nyomja meg a kapcsoló gombot (F) a gép bekapcsolásához, a jelzőlámpa (G) kigyullad.
- Várjon mintegy 12 órát (például este 8-tól másnap reggel 8-ig).



FIGYELEM: Ez alatt az idő alatt a joghurtkészítő gép legyen védett helyen, ne mozdítsa el, ne lőkje meg, ne érje a gépet rezgés.

• ELKÉSZÍTÉSI IDŐ:

✓ Hideg tej: 12 óra.

✓ Langyos tej (35°C-os hőmérsékletet nem meghaladó): 12 óra.

- A szükséges idő elteltével kapcsolja ki a gépet a kapcsoló gombbal (F) és húzza ki a villásdugót a hálózati aljzataból. Vegye ki a gépből az üvegeket (C) és helyezze a hűtőszekrénybe; mintegy két óra elteltével a joghurt fogyasztható.

Ha kisebb mennyiségű joghurtot kíván készíteni, például csak 3 üveggel, akkor a fennmaradó 4 üveget tölts meg vízzel. Ha a fenti utasítást nem tartja be, a joghurtkészítés sikertelen lehet.

MEGJEGYZÉSEK

- Megtörténhet, hogy az első alkalommal való használatkor a joghurt túl folyékony lesz: ennek valószínű oka a vásárolt joghurtban levő élő baktériumkultúra elégtelen aktivitása. Ebben az esetben a kapcsoló gomb (F) megnyomásával kapcsolja ki a gépet, húzza ki a villásdugót az aljzatból és hagyja lehűlni a készüléket. Kapcsolja be ismét a gépet és mintegy 6 órán át működtesse a joghurtkészítőt.
- Ha ízesített joghurtot kíván készíteni, a kész joghurthoz adjon hozzá gyümölcsdarabokat, lekvárt, szörpöt.
- Tölts meg teljesen az üvegeket (C), mielőtt a hűtőszekrénybe helyezné: a joghurt tovább eláll, ha kevesebb levegő van az üvegben. A házilag készített joghurt felhasználhatósági ideje az alapanyagok frissességétől, a tárolás módjától és az üvegek telítettségétől függ.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Az edények maximális tisztasága biztosítja a joghurt sikeres elkészítését és minőségét.
- Az üvegeket (C) gondosan el kell mosni a következő joghurtkészítés előtt. A fedeleken és az üvegeken lerakódó mosogatószer-, öblítőszer- és joghurtmaradékok miatt a joghurtkészítés sikertelen lehet.
- A tisztításhoz ne használjon maró hatású vegyszereket, agresszív vagy dörzshatású mosogatószereket, kemény sörtéjű kefét vagy hegyes tárgyakat.

JOGHURTRECEPTEK

Gyümölcsjoghurt

1 pohár natúr joghurt

8 dl. teljes UHT tej

100 gramm cukor

200 gramm ízlés szerinti gyümölcs (banán, eper, őszibarack stb.)

- Villával törje péppé (vagy turmixolja le) a gyümölcsöt;
- adja hozzá a cukrot és jól keverje össze;
- fokozatosan öntse fel a tejjel;
- töltsé a keveréket az üvegekbe, ügyeljen arra, hogy minden üvegbe egyenlő mennyiségű gyümölcs kerüljön.

MEGJEGYZÉS: a recepthez használt gyümölcs rendszerint oxidálódik, ezért sötétebb színűvé válik. Ez nincs semmiféle hatással a joghurt elkészítésére és élvezhetőségére.

HULLADÉKKEZELÉS

A készülék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek.

Az anyagok újrahasznosítása csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A csomagolóanyagok eltávolításakor figyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre.

Papír, karton és könnyű **csomagolóanyagok** eltávolításához használja a helyi gyűjtőhelyeket.



Ezzel a jellel ellátott **készülékek** nem kerülhetnek a háztartási hulladékba!

Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól különválasztva, hulladékgyűjtőben helyezze el.

Régi készülékeket díjmentesen átvevő hulladékgyűjtőkkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást.

MŰSZAKI ADATOK

Modell: 620

Hálózati feszültség: 220 – 240 V ~ 50/60 Hz

Teljesítmény: 15 watt



SYMBOLY

Informácie, ktoré sa nachádzajú v tomto návode sú triedené nasledovne:

SYMBOL	POPIS
	NEBEZPEČENSTVO pre deti
	NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom
	NEBEZPEČENSTVO vyplývajúce z iných príčin
	POZOR možnosť materiálnej ujmy

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

**PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY.
UCHOVAJTE SI TIETO POKYNY.**

Spotrebič je vyrobený v súlade s ustanoveniami smerníc Európskej únie 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU a RoHS 2011/65/EU ako aj s nariadením (ES) č. 1935/2004 z 27.10.2004 o materiáloch, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.

Toto zariadenie je určené pre domácnosti a pre podobné účely, ako sú:

- priestory kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách
- agroturistické zariadenia
- pre potreby hostí v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach
- B&B ubytovne



NEBEZPEČENSTVO pre deti



- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov, zatiaľ čo osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez predošlých skúseností s používaním spotrebiča a bez jeho znalosti, alebo ak neboli oboznámené s návodom na použitie, musia podliehať dohľadu zo strany osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo musia byť najprv riadne informované ohľadom bezpečného používania tohoto zariadenia a oboznámené s rizikami, ktoré súvisia s jeho použitím. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Údržbu a čistenie spotrebiča nesmú vykonávať deti, smú ju vykonávať len za predpokladu, že majú 8 rokov alebo viac a sú pod dozorom.
- Udržujte spotrebič a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Ak sa rozhodnete tento spotrebič zlikvidovať, odporúča sa znemožniť prípadnú prevádzku tým, že odrežete napájací kábel. Odporúča sa tiež zneškodniť tie časti spotrebiča, ktoré môžu predstavovať nebezpečenstvo najmä pre deti, ktoré by ich mohli použiť na svoje hry.
- Obal sa nesmie ponechať v dosahu detí, pretože predstavuje potencionálne nebezpečenstvo.



NEBEZPEČENSTVO úrazu elektrickým prúdom



- Uistite sa, že napätie spotrebiča zodpovedá napätiu, ktoré je vo vašej elektrickej sieti.
- Keď je spotrebič pripojený k elektrickej sieti nenechávajte ho bez dozoru a odpojte ho po každom použití.
- Pred použitím alebo nastavením prepínačov na spotrebiči alebo predtým, ako sa dotknete zástrčky či pripojenia napájania sa uistite, že vaše ruky sú suché.
- AJ KEĎ JE PRÍSTROJ MIMO PREVÁDZKY, PREDTÝM AKO PRISTÚPITE K ODOBRATIU ALEBO K MONTÁŽI JEDNOTLIVÝCH DIELOV A AJ PRED ČISTENÍM SPOTREBIČA, ODPOJTE HO OD ELEKTRICKEJ ZÁSUVKY.
- Nenechávajte kábel visieť zo stola alebo z povrchu, na ktorom stojí. Napájací

kábel alebo spotrebič nikdy nekladte v žiadnom prípade na horúci povrch.

- V prípade použitia predlžovacieho kábla musí byť tento kompatibilný s výkonom spotrebiča, aby sa tak predišlo nebezpečenstvu, ktoré by mohlo hroziť osobe obsluhujúcej spotrebič, ako aj v záujme bezpečnosti pracovného prostredia. Nevhodné predlžovačky môžu spôsobiť anomálie vo fungovaní spotrebiča.
- Spotrebič ako ani jeho napájací kábel nesmú prísť do styku s vlhkosťou, čo by mohlo viesť k zásahu elektrickým prúdom. Neponárajte spotrebič do vody ani do iných kvapalín.
- Ubezpečte sa, že zásuvka elektrickej energie na nachádza na ľahko dostupnom mieste, aby ste v prípade potreby mohli spotrebič rýchlo odpojiť od napájania. Napájací kábel umiestnite tak, aby nebolo možné sa o neho podtknúť alebo do neho zavadiť.



NEBEZPEČENSTVO **vyplývajúce z iných príčin**



- Neumiestňujte spotrebič na zdroj tepla a ani do jeho blízkosti.
- Počas používania umiestnite spotrebič na vodorovný, stabilný povrch.
- Nenechávajte spotrebič vystavený poveternostným vplyvom (dážď, slnko, atď...).
- Dbajte nato, aby napájací kábel neprichádzal do styku s horúcimi povrchmi.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte iným spôsobom, než je to uvedené v tejto príručke.
- **NIKDY NEPONÁRAJTE SPOTREBIČ, ZÁSTRČKU A SIEŤOVÝ KÁBEL DO VODY ALEBO DO INÝCH KVAPALÍN, ČISTENIE VYKONÁVAJTE POMOCOU VLHKEJ HANDRIČKY.**
- Spotrebič nepoužívajte, ak sú napájací kábel alebo zástrčka poškodené, alebo ak spotrebič nie je riadne funkčný, v tom prípade sa obráťte na distribútora, u ktorého ste spotrebič zakúpili (filiálka či internetový obchod).
- Všetky servisné opravy, vrátane výmeny napájacieho kábla, musia byť vykonané jedine v špecializovanej opravovni, resp. servisnom stredisku alebo sa obráťte na distribútora, u ktorého ste spotrebič zakúpili (filiálka či internetový obchod), alebo prostredníctvom ním autorizovaného personálu, aby sa tak predišlo každému možnému riziku.

- Prístroj je určený len pre DOMÁCE POUŽITIE a nesmie byť použitý pre komerčné alebo priemyselné účely.



POZOR možnosť materiálnej ujmy



- Spotrebič nenechávajte v prevádzke, ak je prázdny.
- Použitie príslušenstva, ktoré nie je originálne alebo riadne autorizované, ovplyvňuje bezpečnosť a funkčnosť zariadenia.
- Pri odpájaní spotrebiča z elektrickej siete uchopte priamo zástrčku a vytiahnite ju z elektrickej zásuvky. Nikdy neodpájajte spotrebič ťahaním za kábel.
- Modifikácie na spotrebiči, ktoré nie sú výslovne povolené výrobcom, môžu spôsobiť zníženie bezpečnosti jeho použitia užívateľom ako aj stratu záruky.
- Povrch nábytku je často ošetrovaný rôznymi druhmi farbív, je potiahnutý plastom, a taktiež na jeho údržbu sa používajú rôznorodé materiály. Niektoré z týchto materiálov môžu obsahovať zložky, ktoré spôsobia prilepenie nožičiek spotrebiča. Preto pod spotrebič umiestnite protišmykovú podložku.
- Veká pohárov sa neuzatvárajú hermeticky. Preto dbajte nato, aby sa tieto nádoby neprevrátili počas transportu, a taktiež aby sa priveľmi netriasli a nedošlo tak k vyliatiu jogurtu. Taktiež je možné jogurt premiestniť do vhodnejšej nádoby.

POPIS SPOTREBIČA

Ref.	Popis	Ref.	Popis
A	Kryt	E	Základňa
B	Veko pohára	F	Hlavný vypínač VYP./ZAP. (ON/OFF)
C	Pohár	G	Kontrolka zapnutia
D	Rám na pohár		

DÔLEŽITÉ RADY

Aké mlieko použiť

Potrebujete 1 liter mlieka. Je možné použiť ľubovoľný druh mlieka. Potrebná je však pasterizácia, t. j. zahriať mlieko na teplotu 70 až 80°C (nie viac!), aby sa fermentačné baktérie v jogurte mohli vyvíjať bez poškodenia inými baktériami, ktoré sú bežne prítomné v mlieku.

Je však možné použiť mlieko s izbovou teplotou alebo priamo vybrané z chladničky. Najjednoduchší spôsob je použiť UHT mlieko (sterilizované pri vysokých teplotách), ktoré je už pasterizované.

Zaručene kvalitný jogurt dosiahnete ak použijete UHT mlieko za predpokladu, že pridaný jogurt bude mať vysoký obsah živej kultúry *Lactobacillus bulgaricus*.

Pri prvom použití, a tiež aj neskôr, sa na základe popisu na etikete uistite, že jogurt obsahuje živú kultúru *Lactobacillus bulgaricus*.

Kultúry

Pre výrobu jogurtu pri prvom použití spotrebiča môžete použiť 175g kúpeného plnotučného alebo nízko-tučného jogurtu (bez obsahu ovocia alebo štiav), ktorý by mal byť čo najčerstvejší. Čím bližšie je dátum expirácie jogurtu, tým je nižšie aj množstvo živých kultúr v jogurte. Pri opätovnej príprave jogurtu už môžete použiť pohár vášho jogurtu, ktorý ste si pripravili s prístrojom YOGURELLA METAL.

NÁVOD NA POUŽITIE

- Nalejte mlieko do misky a pridajte asi 175g prírodného jogurtu alebo množstvo, ktoré zodpovedá jednému poháru (C) predtým pripraveného jogurtu prístrojom YOGURELLA METAL (môžete pridať aj 1 polievkovú lyžicu sušeného mlieka, aby bol jogurt hustejší a krémovejší).
- Dobre všetko spolu premiešajte po dobu asi 1 minúty, aby sa jogurt v mlieku úplne a rovnomerne rozpustil.
- Všetko potom nalejte do pohárov (C) spotrebiča, vložte ich do rámu (D) vo vnútri spotrebiča a uzavrite ich príslušnými vekami (B).
- Prikryte prístroj jeho krytom (A) a zastrčte zástrčku do zásuvky elektrickej energie. Stlačte tlačidlo hlavného vypínača (F), aby sa prístroj uviedol do prevádzky. Rozsvieti sa príslušná kontrolka (G).
- Následne počkajte a prístroj nechajte v prevádzke 12 hodín (napríklad 20h večer do 8h ďalší deň ráno).



UPOZORNENIE: Počas tejto fázy je nevyhnutné nechať prístroj pracovať v kľude na chránenom mieste bez toho, aby sme ho premiestňovali, narážali do neho alebo spôsobovali vibrácie v jeho blízkosti.

- DOBA SPRACOVANIA:
 - ✓ studené mlieko: 12 hodín
 - ✓ vlažné mlieko (teplota nie viac ako 35°C) 12 hodín

- Po uplynutí potrebnej doby spracovania prístroj vypnite stlačením príslušného vypínača (F) a vytiahnite kábel napájania zo zásuvky elektrickej energie. Vyberte poháre (C) a premiestnite ich do chladničky. Jogurt bude pripravený na ochutnanie asi po dvoch hodinách.

V prípade, ak chcete pripraviť menšie množstvo jogurtu, napríklad len 3 poháre, zvyšné 4 musia byť naplnené vodou. Nedodržanie hore uvedených pokynov môže mať za následok to, že príprava jogurtu nebude úspešná.

POSTREHY

- Môže sa stať, že po prvej príprave bude jogurt priveľmi tekutý. To je spôsobené tým, že živé jogurtové kultúry boli v zakúpenom jogurte málo aktívne. Ak by nastal tento problém, stlačením príslušného vypínača (F) prístroj odstavíme a odpojíme ho aj od siete elektrickej energie. Potom prístroj opätovne uvedieme do prevádzky a necháme, aby dokončil ďalší 6 hodinový cyklus.
- Ak si želáme pripraviť jogurty ochutené, stačí ak do hotového jogurtu pridáme kúsky ovocia, marmeládu, sirup.
- Predtým, ako poháre (C) umiestnite do chladničky, naplňte ich čo najviac, čím menší bude obsah vzduchu v pohári, tým jogurt dlhšie vydrží. Doba trvanlivosti doma pripravených jogurtov závisí od toho, aké čerstvé boli zložky, ktoré ste na prípravu jogurtu použili, ako je uskladnený a nakoľko sú poháre plné.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Vysoký stupeň čistoty zložiek zaručuje dobré výsledky pri tvorbe jogurtu a má pozitívny vplyv na jeho kvalitu.
- Sklenené poháre (C) musia byť poriadne umyté predtým, ako pristúpime k ďalšej produkcii jogurtu. Prítomnosť zvyškov saponátov, leštiacich prostriedkov, starého jogurtu a pod. na pohároch a viečkach má negatívny vplyv na prípravu nového jogurtu.
- Pri čistení nepoužívať ostré chemické látky, agresívne a abrazívne saponáty, drsné kefkы ani ostré predmety.

JOGURTOVÉ RECEPTY

Ovocný jogurt

1 pohár prírodného bieleho jogurtu

800cc plnotučného UHT mlieka

100g cukru

200g ovocia podľa chuti (banány, jahody, broskyne, a pod.)

- Ovocie rozdrťte vydličkou (alebo rozmixujte ak chcete) tak, aby vzniklo pyré.
- Pridajte cukor a poriadne ho rozmiešajte.
- Pomaly zmes rozriedte mliekom.
- Rozlejte zmes do pohárov, pričom sa pokúšajte robiť to tak, aby bolo rozmiestnenie ovocia rovnomerné v každom pohári.

POZNÁMKA: ovocie, ktoré sme použili v tomto príklade má tendenciu oxidovať, a tým pádom stmavnúť. Tento fakt nemá vplyv na kvalitu jogurtu ani na jeho požívateľnosť.

LIKVIDÁCIA

Spotrebič a jeho obal boli vyrobené z recyklovateľných materiálov v snahe napomáhať znižovaniu množstva odpadu a prispievať tak k ochrane životného prostredia.

Zlikvidujte **obal** vo vhodnom recyklačnom stredisku, ktoré triedi rôzne typy materiálov.



Využite miestne poskytované služby pre zber papiera, kartónu a ľahkých obalov.

Nevyhadzujte spotrebiče označené týmto symbolom s netriedeným domácim odpadom!

Zákon ukladá povinnosť likvidovať staré spotrebiče oddelene od domového odpadu. Informácie týkajúce sa bezplatných likvidačných stredísk odpadu sú k dispozícii na príslušných miestnych úradoch.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Model: 620

Napájanie: 220-240 V ~ 50/60 Hz



Výkon: 15W

