PT

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas; por pessoas sem experiência e conhecimento do aparelho, a não ser que sejam vigiadas ou bem instruídas sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
8. Assegure-se de que as crianças não brinquem com o aparelho.
9. Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
10. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
11. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
12. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
13. Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
14. No caso de utilizar uma extensão elétrica, verifique se é adequada à potência do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provocar anomalias de funcionamento.
15. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
16. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
17. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
18. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
19. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
20. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
21. Não accione o aparelho em vazio.
22. Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A Tampa
B Tampa do boião
C Boião
D Alojamento dos boiões
E Base
F Interruptor de ligar/desligar (ON/OFF)
G Indicador luminoso de ligação

CONSELHOS ÚTEIS

Tipo de leite a usar

A quantidade de leite a usar é 1 litro. Poderá usar todos os tipos de leite, desde que seja pasteurizado ou aquecido até 70° - 80°C (não mais) para que os fermentos do iogurte possam desenvolver-se sem sofrer a acção de outras bactérias normalmente presentes no leite fresco.
Pode-se usar indiferentemente leite à temperatura ambiente ou do frigorífico.
O melhor e mais simples é usar leite UHT uma vez que já é pasteurizado.
Com leite UHT, o iogurte caseiro vinga sempre, desde que o iogurte que serviu de base para o processo de fermentação tenha um alto conteúdo de lactobacillus bulgaricus vivos.
No primeiro ciclo, ou quando tiver que usar iogurte comprado para iniciar o processo, verifique na embalagem a presença de lactobacillus bulgaricus vivos.

Os fermentos

Na primeira preparação do iogurte, poderá usar 175 gr de iogurte comprado, gordo ou magro, desde que a data de fim de validade seja o mais longe possível da data de compra, uma vez que quanto mais perto da data de fim de validade menos fermentos vivos se encontram no iogurte; para as preparações seguintes, já poderá usar o seu iogurte caseiro preparado com a YOGURELLA.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Verta o leite num recipiente e junte cerca de 175 gr de iogurte natural ou a quantidade de um boião (C) de iogurte preparado com a YOGURELLA (pode adicionar 1 colher de leite em pó para deixar o iogurte mais denso e cremoso).
- Misture bem cerca de 1 minuto até dissolver o iogurte no leite.
- Verta a mistura nos boiões (C) da iogurteira, reponha-os no alojamento (D) e tampe com as tampas (B).
- Tampe a iogurteira com a tampa (A) e insira a ficha na tomada. Carregue no interruptor de ligação (F) para iniciar o funcionamento; o indicador luminoso (G) acende-se.
- Deixe passar cerca de 12 horas (por exemplo, das 20:00 às 08:00 da manhã seguinte).

ATENÇÃO:
Durante esta fase, é necessário deixar a iogurteira em local abrigado e em repouso, não podendo ser deslocada, bater contra algum objecto ou vibrar.

TEMPO DE TRANSFORMAÇÃO:
Leite frio: 12 horas.
Leite morno (abaixo de 35°C): 12 horas.

- Decorrido o tempo necessário, desligue o aparelho pelo interruptor de desligação (F) e retire a ficha da tomada. Retire os boiões (C) e guarde-os no frigorífico; passadas cerca de duas horas o iogurte estará pronto para ser saboreado.
- Para preparar uma menor quantidade de iogurte, por exemplo, 3 boiões, os outros 4 devem ser enchidos com água. A inobservância desta regra pode comprometer o bom resultado do iogurte.

OBSERVAÇÕES

- Pode acontecer que na primeira preparação o iogurte fique demasiado líquido: isto pode depender dos fermentos lácteos pouco activos no iogurte comprado. Se isso acontecer, carregue no interruptor de desligação (F), retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer. Então volte a ligá-lo, accione o funcionamento e espere a iogurteira efectuar outro ciclo de cerca de 6 horas.
- Se desejar preparar iogurte com aromas ou frutas, basta adicionar depois do iogurte feito, fruta em pedaços, marmeladas, xaropes, etc.
- Encha bem os boiões (C) antes de guardá-los no frigorífico: um baixo conteúdo de ar assegura uma longa conservação. O prazo de validade do iogurte caseiro depende da frescura dos ingredientes principais, do modo como é conservado e da quantidade de iogurte nos boiões.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Uma limpeza escrupulosa dos componentes garante os melhores resultados para a produção e a qualidade do iogurte.
- Os boiões (C) de vidro devem ser muito bem lavados antes da produção seguinte. A presença de resíduos nas tampas e nos boiões de detergente, abrilhantador, iogurte velho, etc... comprometem o bom resultado do iogurte.

RECEITAS DE IOGURTE

Iogurte de fruta
1 boião de iogurte natural
800 cc de leite gordo UHT
100 gr de açúcar
200 gr de fruta a gosto (banana, morango, pêssego, etc…)
Amasse com um garfo (ou bata, se preferir) a fruta até obter um purê;
Junte o açúcar e misture bem;
dilua lentamente com o leite;
verta a mistura nos boiões distribuindo a fruta em partes iguais.
NOTA: a fruta depois de batida tende a oxidar e a escurecer, o que não compromete o bom resultado do iogurte nem sua comestibilidade.

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (en kinderen) die over beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten beschikken; tevens mag het niet gebruikt worden door personen die geen kennis en ervaring hebben met het gebruik van dit apparaat tenzij ze bijgestaan worden, of goed ingelicht worden, over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
8. Let op dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
9. De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteitssnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
10. Ook als het apparaat niet in werking staat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken voordat de onderdelen worden verwijderd of gemonteerd of voordat het apparaat wordt gereinigd.
11. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
12. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
13. Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektriciteitsnoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Ariete of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.
14. Als er verlengsnoeren worden gebruikt moeten ze geschikt zijn om gebruikt te worden met het vermogen van het apparaat om gevaren voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. De verlengsnoeren die niet geschikt zijn kunnen werkingstoringen veroorzaken.
15. Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
16. Voor een veilig gebruilk van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurt.
17. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
18. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
19. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
20. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.
21. Laat het apparaat niet leeg werken.
22. Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt gelevert.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A Deksel
B Bekerdekseltje
C Bekertje
D Behuizing bekertje
E Basis
F Schakelaar aanzetten/ uitzetten (ON/OFF)
G Startverklikker

NUTTIGE RAADGEVING

Te gebruiken melk

Er moet 1 liter melk gebruikt worden. Er kunnen verschillende soorten melk gebruikt worden maar ze moet vooraf gepastoriseert worden, dat wil zeggen dat ze tot op 70° - 80°C (niet hoger) verwarmt moet worden zodat de melkzuurbacteriën van de yoghurt zich kunnen ontwikkelen zonder dat ze worden beschadigt door andere bacteriën die normaal gesproken in verse melk aanwezig zijn.
Het is mogelijk om zowel melk op kamertemperatuur als melk uit de koelkast te gebruiken.
Het beste en meest eenvoudige is om UHT melk te gebruiken omdat deze melk al gepastoriseert is.
Met UHT melkt krijgt u altijd goede yoghurt, mits de yoghyrt die gebruikt wordt als opwekker voor het zuurwordingsproces een hoog levende lactobacilli bulgaricisi gehalte hebben.
Voor de eerste cyclus, of iedere keer als u yoghurt voor de opwekking heeft gekocht, controleer op de verpakking of de yoghurt levende lactobaccilus bulgaricus bevat.

De melkzuurbacteriën

Voor de preparatie moet voor de eerste keer 175 gr gekochte volle of magere yoghurt gebruikt worden mits de vervaldatum ligt zo ver mogelijk uit de buurt van de koopdatum. Wij wijzen u erop dat de yoghurt die dicht bij de vervaldatum komt weinig melkzuurbacteriën heeft. Vervogens gebruikt u natuurlijk een potje yoghurt dat eerder is gemaakt met de YOGURELLA.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Giet de melk in een kom en voeg ongeveer 175 gr natuurlijke yogurt of de hoeveelheid van één potje (C) van de yoghurt die vooraf met de YOGURELLA is gemaakt (het is mogelijk om 1 lepel melkpoeder toe te voegen om de yoghurt dikker en romiger te maken).
- Meng alles goed voor 1 minuut zodat de yoghurt helemaal wordt opgelost in de melk.
- Giet het mengsel in de potjes (C) van de yoghurtmachine en zet ze in de speciale behuizingen (D) in het apparaat en sluit de speciale dekseltjes (B).
- Sluit de yoghurtmachine met de deksel (A) en steek de stekker in het stopcontact. Druk op de startschakelaar (F) om de werking te starten; de verklikker (G) gaat branden.
- Laat het het apparaat ongeveer 12 uur aanstaan (bijvoorbeeld vanaf 20.00 uur tot 8.00 smorgens).

LET OP:
Gedurende deze fase laat de yoghurtmachine in een beschermde ruimte staan zonder te verplaatsen, aan te stoten of te schudden.

TRANSFORMATIETIJD:
Koude melk: 12 uur
Lauwe melk (niet hoger dan 35°C): 12 uur.

- Als de nodige tijd is verstreken, zet het apparaat uit met de speciale schakelaar voor het uitzetten (F) en trek de stekker uit het stopcontact. Haal de potjes (C) uit de machine en zet ze in de koelkast; na ongeveer 2 uur zal de yoghurt klaar zijn om gegeten te worden.
- Als u minder yoghurt wilt maken, bijvoorbeeld 3 potjes, moeten de andere 4 gevult worden met water. Als de bovenstaande opmerkingen niet worden opgevolgt kan dit van invloed zijn op de kwaliteit van de yoghurt.

OPMERKINGEN

- Het kan voorkomen dat bij het eerste gebruik de yoghurt te vloeibaar is: dit kan veroorzaakt zijn doordat de melkzuurbacteriën in de gekochte yoghurt weinig aktief zijn. Als dit voorkomt, druk op de schakelaar voor het uitzetten (F), trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Start de werking opnieuw en laat de yoghurtmachine nog een cyclus van 6 uur maken.
- Als u gearomatiseerde yoghurt wilt maken kunnen stukjes fruit, jam en siroop toegevoegt worden nadat de yoghurt is gemaakt.
- Vul de potjes (C) voordat ze in de koelkast worden gezet: een laag luchtgehalte verzekert een lange conservatie. De vervaldatum van thuisgemaakte yoghurt verschilt op basis van de versheid van de gebruikte hoofdingredienten, van de manier waarop ze wordt geconserveert en hoe vol de potjes zijn.

REINIGEN EN ONDERHOUD

- De maximale reining van de elementen garandeert betere productieresultaten en yoghurtkwaliteit.
- De glazen potjes (C) moeten grondig gereinigt worden voordat ze gebruikt voor de volgende yoghurtproductie. De aanwezigheid op de dekseltjes en de potjes van reinigingsmiddel, glansmiddel, oude yoghurt, enz. verslechteren het resultaat van de yoghurtbereiding.

YOGHURTRECEPTEN

Yoghurt met fruit
1 potje natuurlijke yoghurt
800 cc volle melk UHT
100 gr suiker
200 gr fruit naar smaak (banaan, aardbeien, perziken, enz...)
Prk met een vork (of mix naar wens) het fruit totdat het een puré wordt;
Voeg suiker toe en meng alles goed;
lets dunner maken met melk;
Giet het mengsel de potjes en verspreid het fruit egaal in ieder potje.
OPMERKING: het fuit dat in dit recept wordt gebruikt kan oxideren en dus bruin worden. Dit is niet van invloed op het resultaat van de yoghurt en ook niet op de eetbaarheid.

EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

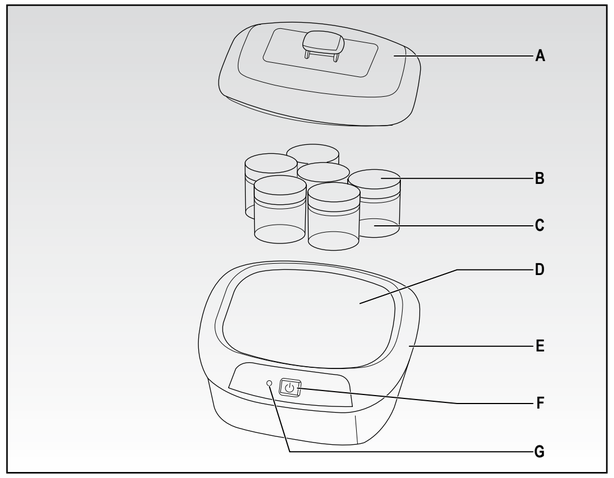


Fig. 1

21. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή άδεια.
22. Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A Καπάκι
B Καπάκι για βαζάκι
C Βαζάκι
D Χώρος για βαζάκια
E Βάση
F Διακόπτης ανάμματος/σβησίματος (ON/OFF)
G Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Γάλα που θα χρησιμοποιήσετε

Η ποσότητα γάλακτος που πρέπει να χρησιμοποιήσετε είναι 1 λίτρο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα είδη γάλακτος αλλά θα πρέπει πρώτα να παστεριωθεί, δηλαδή να ζεσταθεί μέχρι 70° - 80°C (όχι παραπάνω) ώστε οι γαλακτοβάκιλοι του γιαουρτιού να μπορούν να αναπτυχθούν χωρίς να καταστραφούν από άλλα βακτήρια που συνήθως βρίσκονται στο φρέσκο γάλα.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ανεξαρτήτως το γάλα είτε στην θερμοκρασία περιβάλλοντος, είτε σε εκείνη του ψυγείου.
Η καλύτερη και πιο απλή επιλογή είναι η χρησιμοποίηση γάλακτος UHT γιατί είναι ακριβώς, ήδη παστεριωμένο.
Με το γάλα UHT θα έχετε πάντα γιαούρτι, με την προϋπόθεση ότι το γιαούρτι που θα χρησιμοποιήσετε σαν ενεργοποιητή στη διαδικασία ζύμωσης, θα έχει ένα υψηλό περιεχόμενο ζωντανών lactobacillus bulgaricus.
Για την παρασκευή του πρώτου γιαουρτιού, ή τέλος πάντων κάθε φορά που χρησιμοποιείτε σαν ενεργοποιητή συσκευασμένο γιαούρτι, πρέπει να βεβαιωθείτε από τη συσκευασία ότι αυτό περιέχει ζωντανά lactobacillus bulgaricus.

Τα βακτήρια

Για την παρασκευή μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την πρώτη φορά 175 gr συσκευασμένου γιαουρτιού είτε ολικό, είτε άπαχο, αρκεί η ημερομηνία λήξης να είναι η πιο μακρά δυνατή από την ημερομηνία απόκτησης, έχοντας υπ' όψιν ότι όσο πιο πολύ πλησιάζει η ημερομηνία λήξης, τόσο λιγότερα ζωντανά γαλακτικά βακτήρια βρίσκονται στο γιαούρτι. Προφανώς, στη συνέχεια, θα χρησιμοποιήσετε ένα βαζάκι γιαουρτιού που παρασκευάσατε προηγουμένως με τη YOGURELLA.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Ρίξτε το γάλα σε ένα δοχείο και προσθέστε περίπου 175 gr φυσικού γιαουρτιού, ή την ποσότητα που περιέχει ένα βαζάκι (C) που παρασκευάσατε με τη YOGURELLA (μπορείτε να προσθέσετε ένα κουτάλι γάλα σε σκόνη στο παρασκεύασμα για να κάνετε το γιαούρτι πιο παχύρρευστο και κρεμώδες).
- Ανακατέψτε καλά για περίπου 1 λεπτό, κατά τρόπον ώστε να έχετε το πλήρες λειώσιμο του γιαουρτιού στο γάλα.
- Ρίξτε το περιεχόμενο στα βαζάκια (C) της γιαουρτιέρας, τοποθετήστε τα στον ειδικό χώρο (D) στο εσωτερικό της συσκευής και σφραγίστε τα με τα σχετικά καπάκια (B).
- Καλύψτε τη γιαουρτιέρα με το καπάκι της (A) και συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα τροφοδοσίας. Πιέστε το διακόπτη ανάμματος (F) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Η σχετική ενδεικτική λυχνία (G) θα ανάψει.
- Αφήστε στη συνέχεια να περάσουν 12 ώρες περίπου (για παράδειγμα από τις 20 μέχρι τις 8 του επόμενου πρωϊνού).

ΠΡΟΣΟΧΗ:
Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, είναι απαραίτητο να αφήσετε τη γιαουρτιέρα σε ένα προστατευμένο μέρος, σε ανάπαυση χωρίς να την μετατοπίζετε, να τη χτυπάτε ή να την κάνετε να δονείται.

ΧΡΟΝΟΣ ΜΕΤΑΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΥ:
Κρύο γάλα: 12 ώρες.
Χλιαρό γάλα (όχι πάνω από 35°C): 12 ώρες.

- Αφού παρέλθει ο απαιτούμενος χρόνος, σβήστε τη συσκευή πιέζοντας τον ειδικό διακόπτη σβησίματος (F) και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος. Βγάλτε τα βαζάκια (C) και τοποθετήστε τα στο ψυγείο. Μετά από δύο ώρες περίπου το γιαούρτι θα είναι έτοιμο για να το γευθείτε.
- Στην περίπτωση που επιθυμείτε την παραγωγή μικρότερης ποσότητας γιαουρτιού, για παράδειγμα 3 βαζάκια, τα άλλα 4 πρέπει πρέπει να γεμιστούν με νερό. Η μη τήρηση όσων αναφέρονται παραπάνω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την επιτυχή παραγωγή του γιαουρτιού.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Μπορεί να συμβεί κατά την πρώτη παρασκευή, το γιαούρτι να προκύψει πολύ νερουλό. Αυτό μπορεί να εξαρτάται από τα λίγο ενεργά γαλακτοβακτήρια του γιαουρτιού που αγοράσατε. Αν επαληθευτεί αυτό το πρόβλημα, πιέστε τον ειδικό διακόπτη σβησίματος (F), βγάλτε το ρευματολήπτη και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Θέσατε και πάλι σε λειτουργία και αφήστε τη γιαουρτιέρα να πραγματοποιήσει έναν άλλο κύκλο επί 6 περίπου ώρες.
- Στην περίπτωση που επιθυμείτε την παρασκευή γιαουρτιού με αρωματικά, αρκεί να προσθέσετε, αφού ετοιμαστεί το γιαούρτι, κομμάτια φρούτων, μαρμελάδες, σιρόπια.
- Γεμίστε καλά τα βαζάκια (C) πριν τα τοποθετήσετε στο ψυγείο. Μια χαμηλή περιεκτικότητα αέρα εξασφαλίζει μακρά διατήρηση. Η ημερομηνία λήξης του γιαουρτιού που παρασκευάσατε στο σπίτι είναι μεταβλητή ανάλογα με τη φρεσκάδα των βασικών υλικών, από το πώς το συντηρείτε, το πόσο γεμάτα είναι τα βαζάκια.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Η μέγιστη καθαριότητα των μερών εγγυάται τα καλύτερα αποτελέσματα για την παραγωγή και την ποιότητα του γιαουρτιού.
- Τα γυάλινα βαζάκια (C) πρέπει να πλένονται με φροντίδα πριν από την επόμενη παραγωγή γιαουρτιού. Η παρουσία υπολοίπων στα καπάκια και στα βαζάκια όπως απορρυπαντικά, γυαλιστικά, παλιό γιαούρτι, κλπ...θέτουν σε κίνδυνο την επιτυχή έκβαση του παρασκευάσματος.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Γιαούρτι φρούτων
1 βαζάκι φυσικό γιαούρτι
800 cc πλήρες γάλα UHT
100 gr ζάχαρη
200 gr φρούτα της αρεσκείας σας (μπανάνες, φράουλες, ροδάκινα, κλπ...)
πιέστε με ένα πηρούνι (ή πολτοποιήστε αν προτιμάτε) τα φρούτα μέχρι να λάβετε έναν πολτό,
προσθέστε τη ζάχαρη και ανακατώστε με φροντίδα,
διαλύστε αργά με το γάλα,
ρίξτε το μίγμα στα βαζάκια προσέχοντας να διανείμετε ισόποσα τα φρούτα σε κάθε δοχείο.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται σε αυτό το παρασκεύασμα τείνουν να οξειδωθούν και ως εκ τούτου να γίνουν σκούρα. Αυτό δεν θέτει σε κίνδυνο το καλό αποτέλεσμα του γιαουρτιού, ούτε τη βρωσιμότητά του.

RU

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с неполными физическими, сенсорными или умственными способностями; лица с недостаточным опытом и знаниями обращения с прибором могут пользоваться прибором только под строгим надзором человека, ответственного за их безопасность, или после подробного инструктажа этого человека.
8. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
9. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
10. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
13. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченнымм техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
14. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.
15. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.

16. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
17. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
18. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
19. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
20. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
21. Не пользуйтесь незагруженным прибором.
22. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

A Крышка
B Крышка банки
C Банка
D Место установки банок
E База
F Кнопка включения/выключения (вкл/выкл)
G Сид

ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Используемое молоко

Количество молока должно составлять 1 литр. Вы можете использовать все виды молока, но оно должно быть сначала пастеризовано, т. е. нагреваться до 70° - 80° C (не более), для того, чтобы ферменты йогурта развивались, не разрушая другие бактерии, обычно присутствующие в свежем молоке.
Можно использовать молоко как комнатной температуры, так и из холодильника.
Самый лучший и простой саособ - использовать УВТ-молоко, потому что это фактически уже пастеризованное молоко.
Из УВТ-молока йогурт получается всегда, так йогурт, который используется в качестве закваски для процесса брожения, имеет высокое содержание живые болгарские палочки.
Для первого цикла или каждый раз, когда вы покупаете йогурт для закваски, проверьте по этикетке на упаковке, что он содержит живые болгарские палочки.

Ферменты

Для первого приготовления можно использовать 175 грамм покупного цельного или обезжиренного йогурта при условии большого запаса срока годности, помните, что чем ближе дата истечения срока годности, тем меньше живых ферментов остается в йогурте; в дальнейшем Вы будете использовать уже приготовленный Вами на YOGURELLA йогурт.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Налить молоко в емкость и добавить около 175 г натурального йогурта, или одну банку (C) уже сделанного Вами на YOGURELLA йогурта (можно добавить в смесь 1 столовую ложку сухого, чтобы йогурт получился гуще и кремообразнее).
- Хорошо перемешать в течение 1 минуты, чтобы йогурт растворился в молоке.
- Залить смесь в банки (C) йогуртницы, поместить их в гнезда (D) приора и закрыть крышками (B).
- Накрыть йогурницу крышкой (A) и вставить вилку в розетку. Нажать кнопку включения (F), светодиодный индикатор (G) загорится.
- Оставить прибл. на 12 часов (например, с 8 часов вечера до 8 часов утра следующего дня).

ВНИМАНИЕ:
На этом этапе необходимо поставить йогуртницу в защищенном месте, в полном покое, не допускать перемещения, ударов или вибраций.

ВРЕМЯ ТРАНСФОРМАЦИИ:
Холодное молоко: 12 часов.
Теплое молоко (не более 35 ° C): 12 часов.

- По истечении этого времени выключить прибор, нажав на кнопку (F) и вынуть вилку из розетки. Вынуть банки (C) и поместить их в холодильник на два часа; после чего йогурт готов к употреблению.

- Если вы хотите производить меньшее количество йогурта, например, 3 банки, остальные 4 следует заполнить водой. Несоблюдение этого правила может нарушить процесс приготовления йогурта.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Возможно, что при первом использовани приора йогурт получится слишком жидким, это может быть обусловлено невысокой активностью молочнокислых бактерий в покупном йогурте. Если у вас возникла эта проблема, нажмите кнопку (F), выньте вилку и дайте прибору остыть. Снова включить прибор на еще один цикл продолжительность около 6 часов.
- Если вы хотите сделать ароматный йогурт, достаточно добавить в приготовленный йогурт кусочки фруктов, джемы, сиропы.
- Полностью заполнить аночки (C), прежде чем ставить их в холодильнике: небольшое количество воздуха гарантирует продолжительный срок хранения. Срок годности домашнего йогурта зависит от свежести ингредиентов, способа хранения и порядка наполнения банок.

УХОД И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Идеальная чистота элементов гарантирует наилучшие результаты приготовления и качества йогурта.
- Стеклянные баночки (C) должны быть тщательно вымыты перед производством йогурта. Загрязнения на крышках и банках, например, моющие средства, ополаскиватели, старый йогурт и т.д., скомпроментируют успешный результат.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА

Фруктовый йогурт

1 банка натурального йогурта
800 мл цельного УВТ-молока
100 гр сахара
200 гр фруктов по желанию (бананы, клубника, персики, и т.д.)
Размять фрукты вилкой (или в измельчителе) до получения фруктового пюре;
Добавить сахар и хорошо перемешать;
Осторожно разбавить с молоком;
Залить смесь в банки, стараясь равномерно распределить фрукты в банке.
ПРИМЕЧАНИЕ: Фрукты имеют тенденцию к окислению, а, следовательно, темнеют. Это не влияет на качество йогурта или его пищевые характеристики.

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

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

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

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

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

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

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

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

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

AR

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.

٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. لا يجب أن يتم استخدام الجهاز من قِبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات محدودة جسديًا أو حسيًا أو عقليًا، أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة ومعرفة كافية، إلا إذا قام بمراقبتهم وإرشادهم شخص مسئول عن سلامتهم.
٨. راقب الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
٩. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربي.
١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
١٣. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُعتمد أريتيه Ariete"" أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.
١٤. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.
١٦. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.
١٧. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
١٨. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
١٩. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
٢٠. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٢١. لا تقم بتشغيل الجهاز على الفارغ
٢٢. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للائحة الأوروبية EU/١٩/٢٠١٢ ، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز

A الغطاء
B غطاء وعاء الزبادي
C وعاء الزبادي
D مكان أوعية الزبادي
E القاعدة
F مفتاح تشغيل/إيقاف الجهاز (ON/OFF)
G مؤشر تشغيل الجهاز

نصائح مفيدة

الحليب الذي يجب استخدامه

كمية الحليب التي يجب استخدامها هي ١ لتر. من الممكن استخدام أي نوع من أنواع الحليب لكن يجب أن يكون مُبستر أي تم تسخينه حتى ٧٠ – ٨٠ درجة مئوية (ليس أكثر) حتى تكون بكتريا تخمير الزبادي قد نمت دون أن تُضر بسبب وجود بكتريا أخرى في الحليب الطازج.
من الممكن استخدام سواء الحليب المحفوظ في درجة حرارة الجو أو المحفوظ في الثلاجة دون أي اختلاف.
أفضل وأسهل شيء هو استخدام الحليب المعقم بالحرارة العالية "UHT" حيث أنه حليب مُبستر بالفعل.
باستخدام الحليب المعقم بالحرارة العالية "UHT" يمكن دائمًا الحصول على الزبادي، بشرط أن يكون الزبادي، المستخدم كخميرة في عملية التخمير، يحتوى على الكثير من اللاكتوباسيلية البلغارية الحية.
عند القيام بأول دورة، أو على أي حال في كل مرة يجب استخدام زبادي جاهز كخميرة، تأكد من العبوة أنه يحتوى على اللاكتوباسيلية البلغارية الحية.

بكتريا التخمر

لإعداد الزبادي لأول مرة من الممكن استخدام ١٧٥ جم من الزبادي الجاهز سواء كان كامل الدسم أو قليل الدسم، بشرط أن يكون تاريخ انتهاء الصلاحية أبعد تاريخ ممكن عن تاريخ شراء الزبادي، أخذًا في الاعتبار أنه كلما اقترب تاريخ انتهاء صلاحية الزبادي كلما قلت بكتريا التخمر الحية في داخله؛ فيما بعد سوف تقوم باستخدام وعاء زبادي سبق إعداده بواسطة ماكينة الزبادي YOGURELLA.

تعليمات الاستخدام

- ضع الحليب في وعاء وأضف حوالي ١٧٥ جم من الزبادي الطبيعي أو كمية الزبادي الموجودة في الوعاء (C) الذي سبق إعداده بواسطة ماكينة الزبادي YOGURELLA (من الممكن إضافة ملعقة كبيرة من الحليب البودرة حتى تجعل الزبادي أكثر كثافة وكريمي).
- اخلطه جيدًا لمدة دقيقة تقريبًا، حتى يذوب الزبادي تمامًا داخل الحليب.
- ضع الخليط كله في أوعية الزبادي (C) الخاصة بماكينة إعداد الزبادي، وضعها في المكان المُخصص (D) بداخل الجهاز وأغلقها بإحكام باستخدام الأغطية المُخصصة (B).
- قم بتغطية ماكينة الزبادي بالغطاء المخصص لها (A) وادخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي. اضغط على مفتاح التشغيل (F) لبدء تشغيل الجهاز؛ سوف يضيء المؤشر (G) الخاص بذلك.
- اتركها لمدة ١٢ ساعة تقريبًا (على سبيل المثال من الساعة ٨ مساءًا إلى الساعة ٨ الصباح التالي).

تنبيـــــه:

أثناء هذه المرحلة يجب ترك ماكينة الزبادي في مكان آمن، وفي سكون دون تحريكها أو تعريضها لصدمات أو اهتزازات.

مدة إعداد الزبادي:

حليب بارد: ١٢ساعة.
حليب فاتر (ليس أكثر من ٣٥ درجة مئوية): ١٢ ساعة.

- بعد انتهاء الوقت اللازم، أطفئ الجهاز عن طريق مفتاح إيقاف الجهاز (F) ثم افصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي. فك أوعية الزبادي (C) وضعها في الثلاجة؛ بعد ساعتين تقريبًا يكون الزبادي جاهزًا حتى تتناوله.
- في حالة الرغبة في عمل كمية أقل من الزبادي، على سبيل المثال ٣ عبوات، يجب ملء الـ ٤ عبوات الأخرى بالماء. إن عدم إتباع ما هو مذكور أعلاه قد يؤدي إلى عدم نجاح إعداد الزبادي.

ملحوظات

- قد يحدث أثناء أول مرة في تحضير الزبادي أن يكون سائل أكثر من اللازم: قد يرجع ذلك نتيجة لقلة نشاط بكتريا تخمر الحليب في الزبادي الذي تم شراءه. إذا حدثت تلك المشكلة، اضغط على مفتاح إيقاف الجهاز (F) المخصص، افصل القابس واترك الجهاز يبرد. ابدأ في تشغيل الجهاز مرة أخرى واترك ماكينة الزبادي تقوم بدورة لمدة ٦ ساعات أخرى تقريبًا.
- عند الرغبة في إعداد زبادي بنكهات مختلفة، يكفي إضافة قطع الفاكهة، المربى، عصائر الفاكهة، عند إعداد الزبادي.
- قم بملء أوعية الزبادي (C) جيدًا قبل وضعها في الثلاجة: القليل من الهواء يضمن حفظ الزبادي لمدة طويلة. تتغير مدة صلاحية الزبادي المُعد بالمنزل وفقًا لأي مدى مكوناته الأساسية طازجة ووفقًا لطريقة حفظه، وإلى أي مدى أوعية الزبادي ملينة.

التنظيف والصيانة

- يضمن أقصى تنظيف للمكونات الجهاز أفضل نتائج لإعداد الزبادي وجودته.
- يجب غسل أوعية الزبادي (C) الزجاجية بعناية قبل إعداد الزبادي المرة التالية. إن وجود بقايا على الأغطية وفوق الأوعية من منظفات أو ملمعات أو زبادي قديم الخ... يؤثر على نجاح إعداد الزبادي وجودته.

وصفات الزبادي

زبادي بالفواكه

١ وعاء زبادي طبيعي
٨٠٠ سنتيمتر مكعب من الحليب الكامل الدسم المعقم بالحرارة العالية "UHT"
١٠٠ جم من السكر
٢٠٠ جم من الفاكهة حسب رغبتك (موز، فراولة، خوخ، الخ...)
اهرس باستخدام الشوكة (أو اخفق إذا أحببت) الفاكهة حتى تحصل على معجون؛
أضف السكر واخلطه بعناية؛
امزجه بالحليب ببطء
ضع المزيج الناتج في أوعية الزبادي محاولًا توزيع الفاكهة بطريقة متساوية في كل وعاء.
ملحوظة: الفاكهة المُستخدمة في إعداد هذا الزبادي تميل إلى الأكسدة ومن ثم يصبح لونها غامق. وهذا لا يؤثر على نجاح إعداد الزبادي وجودته ولا على صلاحيته للأكل.

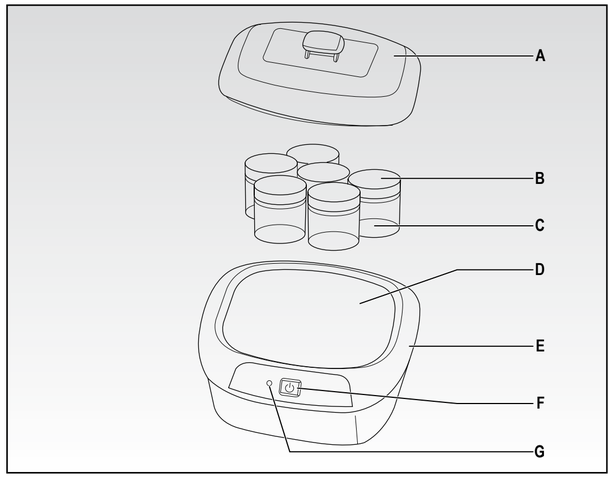
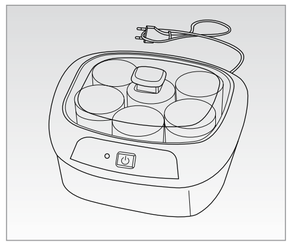


Fig. 1

Cod. 6155105910 Rev. 1 del 20/07/2016

Ariete
199 202 250
NUMERO UNICO
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
637111

Ariete



Fabricante de iogurte
Yoghurt maker
Γιαουρτιού
Йогуртница
صانع اللبن

CE EAC **Mod. 626**