

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 уполномоченным 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 удлинители могут привести к неисправности.					
15. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.					
16. Для обеспечения безопасности при-					
бора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.					
17. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.					
18. Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EU и EMC 2014/30/EU и Регламента (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.					
19. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.					
20. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.					
21. Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.					
22.  В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.					
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)					
A Крышка					
B Крышка корзинки					
C Большая корзина					
D Поставка					
E Индикатор включения					
F Маленькая корзина					
G Фильтр для греческого йогурта					
Прибор прост в использовании, на нем можно легко и быстро приготовить более 1 кг густого кремового всегда свежего йогурта.					
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ					
Молоко					
Можно использовать все виды молока, но если вы выбираете свежее молоко, нужно его пастеризовать, то есть, нагреть до 70 ° - 80 ° C (максимум), чтобы другие бактерии, присутствующие обычно в молоке, не нарушали нормальное развитие ферментов йогурта. Можно использовать как молоко при комнатной температуре, так и холодное.					
Самый лучший и простой способ заключается в использовании УВТ-молока, потому что это уже пастеризованное молоко.					
Молоко с более высоким содержанием жира (цельное) даст более густой йогурт, чем нежирное молоко (обезжиренное или частично обезжиренное).					
Ферменты					
Для начала процесса брожения могут быть использованы в первый раз 125 грамм купуного йогурта как цельного, так и нежирного, с высоким содержанием живых лактобактерий. При первом цикле или каждый раз, когда вы используете вновь купленный йогурт, убедитесь, что срок его годности максимальный. Количество живых ферментов снижается постепенно с приближением окончания срока годности. Впоследствии можно использовать 125 граммов ранее приготовленного вами йогурта .					
ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ					
ВНИМАНИЕ:					
<i>Перед сборкой, демонтажом и чисткой прибора всегда отсоединяйте прибор от электросети.</i>					

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

- Налить молоко в миску и добавить около 125 г йогурта (купленного или приготовленного).
- Перемешать в течение 1 минуты до полного растворения йогурта в молоко.
- Вылить все в корзину (F) йогуртницы, плотно закрыть крышкой (B) (Рис. 2) и поместить внутрь прибора (рис. 3).
- Накрыть йогуртницу крышкой (A) и вставить вилку в розетку. Загорится светодиодный индикатор включения (E) .
- Оставить на пригл. 12 часов (например, с 20 вечера до 8 утра следующего дня).

ВНИМАНИЕ:

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

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

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

КОММЕНТАРИИ

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРЕЧЕСКОГО ЙОГУРТА

После приготовления белого йогурта:

- Вставьте фильтр (G) в большую корзину (C) и вылейте туда белый йогурт (рис.5). 5).
- Поместите йогурт в холодильник приблизительно на 6 часов.
- По прошествии 6 часов вылейте греческий йогурт в маленькую корзину (F) и перемешайте.
- Накройте чашу крышкой (A) и поставьте греческий йогурт в холодильник.

ЧИСТКА И УХОД

Максимальная чистота элементов гарантирует лучшие результаты для производства и качества йогурта. Тщательно промойте корзины (C-G) и фильтр (G) после использования. Наличие остатков на крышке и в корзине, такие как моющие средства, средства для ополаскивания, старый йогурт и, скомпрометируют качество нового приготовления.

РЕЦЕПТЫ ЙОГУРТА
ФРУКТОВЫЙ ЙОГУРТ
125 г натурального йогурта
0,7 л ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА УВТ
50 гр САХАРА
200 граммов ФРУКТОВ ПО ВКУСУ (бананы, клубника, персики, и т.д. ...)

- Размять фрукты вилкой (или измельчить в миксере, по желанию) до получения пюре.
- Добавить сахар и хорошо перемешать.
- Медленно разбавить молоком.

- Вылить смесь в корзину.

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

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdcfg, где wk – неделя производства уг – год производства abcdcfg – серийный номер изделия

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

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

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

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

Утилизирован 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.

UK

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ЦИМИ ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

Під час експлуатації електричних пристроїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:

- Переконайтеся в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.
- Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.
- Забороняється залишати пристрої на джерелах тепла або біля них.
- Під час використання встановити пристрій на горизонтальну, стійку та добре освітлену поверхню.
- Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).
- Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.
- Не слід допускати до роботи з пристроєм осіб (дітей включно) з обмеженими фізичними, сенсорними

табо психічними спроможностями, а також осіб з недостатнім знанням пристрою та незначним досвідом роботи з ним. Такі особи повинні користуватися пристроєм лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.

8. Слідкувати за тим, щоб діти не бавилися з пристроєм.

9. Забороняється занурювати у воду та інші рідини корпус пристрою, вилку або провід електричного живлення, а також користуватися вологою тканиною для догляду за пристроєм.

10.Перед тим, як встановити або зняти якісь складові частини з пристрою з метою догляду за ним, слід спочатку вийняти вилку з розетки електричного живлення, навіть якщо пристрій не працює.

11. Перед тим, як торкатися перемикачів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також вилки чи проводу живлення, слід переконатися в тому, що Ваші руки сухі.

12.Щоб вийняти штепсельну вилку з розетки, слід взятися рукою безпосередньо за корпус самої вилки. Забороняється виймати штепсельну вилку, потягнувши за провід живлення.

13.Забороняється користуватися пристроєм, якщо провід або вилка живлення пошкоджені; будь-який ремонт, включно заміну проводу живлення, повинен виконувати кваліфікований персонал центру технічного обслуговування Ariete або уповноваженого ним центру, щоб запобігти будь-якими ризикам.

14.У випадку використання електричних подовжувачів, щоб гарантувати безпеку користувачів та середовища використання, ці подовжувачі повинні відповідати потужності пристрою. Невідповідні подовжувачі можуть спричинити неполадки в роботі пристрою.

15.Забороняється залишати провід у підвішеному стані у місцях, де за нього може потягнути дитина.

16.Щоб забезпечити безпеку пристрою слід завжди використовувати лише оригінальні запасні частини та аксесуари, схвалені виробником пристрою.

17.Цей пристрій розроблений та виготовлений **ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.

18.Цей пристрій відповідає вимогам директив 2014/35/ЕС та EMC 2014/30/ЕС, а також розпорядженню ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

19.Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть поставити під загрозу безпеку пристрою та призвести до анулювання гарантії.

20.У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати їх як іграшки.

21.Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.

 Правила переробки пристрою у відповідності до вимог європейської Директиви 2012/19/ЄЕ зазначені у відповідному інформаційному листі, що надається до цього виробу.

ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИСАННЯ ПРИСТРОЮ (Мал. 1)

A Крышка
B Крышка посудини
C Велика посудина
D Базова опора
E Світлоіндикатор робочого стану
F Мапа посудина
G Фільтр для грецького йогурту

Цей пристрій дуже простий у користування, з його допомогою можна легко й швидко приготувати більше, ніж 1 кг густого, кремоподібного, завжди свіжого йогурту.

КОРИСНІ ПОРАДИ

Молоко

Можна використовувати всі типи молока, головнаумова - вибирайте свіже молоко, тому що вам треба буде його стерилізувати, тобто нагрівати до 70° - 80°С (не вище), щоб молочні ферменти не зазнали шкоди під впливом інших бактерій, що зазвичай присутні у свіжому молоці.

Можна використовувати як молоко з холодильника, так і молоко при кімнатній температурі. **Краще і простіше використовувати магазинне стерилізоване молоко тривалого використання.** З молока з вищим вмістом жирів (цільного) йогурт вийде гущішим, аніж із знежиреного (знежиреного або частково знежиреного).

Закваска
Для початку процесу ферментації (бродиння) можна вперше використати 125 г купленого йогурту: цільного або знежиреного, аби щоб з високим вмістом живих молочних бактерій. Під час першого циклу, а також взагалі у разі використання магазинного йогурту перевірте, щоб до завершення термін його використання залишалося якомога більше часу. Кількість живих бактерій з часом скорочується. Згодом ви зможете використовувати як закваску 125 г йогурту від попереднього циклу приготування.

ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

УВАГА:

У разі збирання, розбирання або догляду за приладом слід перш за все перевірити, щоб його було вимкнено та відключено від мережі електричного живлення.

Перед використанням пристрою рекомендується ретельно вимити всі його від'ємні складові частини за допомогою води та рідини для миття посуду.

- Налити молоко у посудину, додати приблизно 125 г йогурту, купленого або приготовленого у йогуртниці.
- Добре перемішати протягом приблизно 1 хвилини, щоб йогурт добре змішався з молоком.
- Перелити отриману суміш до посудини (F) йогуртниці, ретельно закрити її за допомогою відповідної кришки (B) (Мал. 2), а потім встановити у відповідний відсік у пристрої (Мал. 3).
- Накрити йогуртницю кришкою (A) та вставити вилку у розетку живлення. Увімкнеться відповідний світлоіндикатор роботи (Е).

Залишити пристрій у цьому режимі приблизно на 12 годин (наприклад, з 20.00 год. до 8.00 год. наступного дня).

УВАГА:

Під час цієї фази слід тримати йогуртницю у затишному місці, подалі від протягів та/або різких перепадів температури, на рівній, стійкій поверхні, щоб запобігти вібрації та/або ударам.

Після завершення зазначеного періоду часу вийняти вилку з розетки електричного струму. Вийняти посудину (F) і поставити її до холодильника; приблизно через три години перевірити, якій консистенції йогурт, при необхідності повторити операцію ще раз.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

Тривалість бродиння йогурту залежить від багатьох факторів: свіжості використаних інгредієнтів, температури довкілля, кількості і т.д. Приблизно тривалість бродиння скорочується від 12 годин першого приготування до 10 годин і навіть 8 годин у наступні рази, тому що приготовлений йогурт буде свіжішим ніж той, що куплено в магазині.

ПРИМІТКИ

- Може так статися, що під час першого використання йогурт вийде надто рідким; це пов'язане з недостатньо активними молочними бактеріями в купленому для закваски йогурті. **Якщо це станеться, вимкніть вилку з розетки і зачекайте, щоб пристрій охолонув. Потім знову увімкніть вилку в розетку і дайте можливість йогуртниці виконати ще один цикл з 6 годин.**
- Якщо виникне бажання приготувати йогурт з ароматизаторами, досить додати під час приготування, після того, як утворився йогурт, шматочки фруктів, варення, сиропи.
- Перед тим, як поставити посудину (F) до холодильника, завжди заповнювати її до максимального рівня; незначний вміст повітря забезпечує тривалий термін зберігання.
- **Термін зберігання йогурту, приготовленого в домашніх умовах, залежить від свіжості основних інгредієнтів та умов зберігання; у будь-якому випадку рекомендується вжити йогурт максимум протягом 4/5 діб.**

ПРИГОТУВАННЯ ГРЕЦЬКОГО ЙОГУРТУ

Після приготування звичайного білого йогурту:

- Вставити фільтр (G) у більшу посудину (C) і налити в неї білий йогурт (Мал. 5).

- Потім поставити до холодильника, щоб йогурт стік, приблизно на 6 годин.
- Через 6 годин злити отриманий йогурт до меншої посудини (F) і перемішати.
- Накрити кришкою (A) посудину і зберігати йогурт у холодильнику.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Ретельний догляд за складовими частинами забезпечує оптимальні результати під час приготування йогурту та його відмінну якість. Посудини (C-G) та фільтр (G) перед наступним використанням для приготування йогурту слід ретельно вимити та сполоснути. Присутність на кришці та посудині залишків м'яючого засобу, йогурту від попереднього використання і т.д. негативно впливає на якість приготовленого йогурту.

РЕЦЕПТИ ЙОГУРТУ

ФРУКТОВИЙ ЙОГУРТ

125 г НАТУРАЛЬНОГО ЙОГУРТУ

0,7 л ЦІЛЬНОГО МОЛОКА тривалого зберігання

50 г ЦУКРУ

200 г ФРУКТІВ ЗА БАЖАННЯМ (банани, суніці, персики і т.д.)

- Подрібнити фрукти виделкою (або перемолоти за бажанням), щоб отримати фруктове пюре.

- Додати цукор та ретельно перемішати.
- Розбавити повільно молоком.
- Вилити суміш до посудини.

Увага: фрукти, що використовуються для приготування йогурту будуть окислюватися і темніти. Це ніяк не впливає на результат приготування йогурту та на його смак.

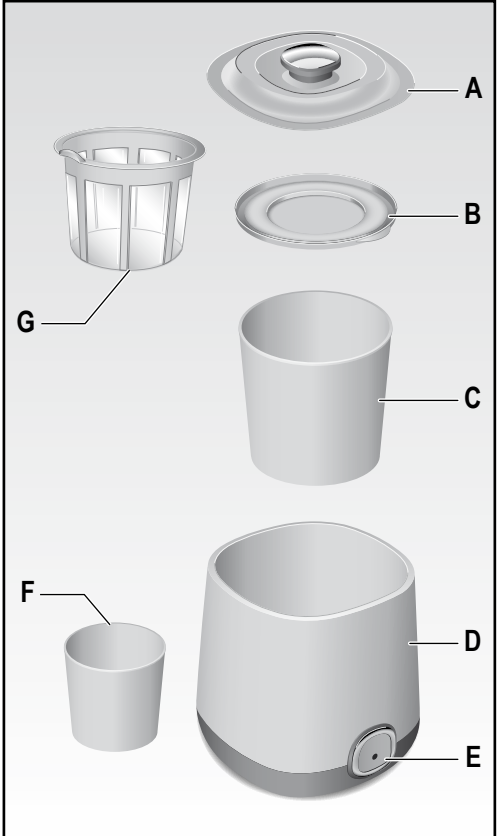


Fig. 1

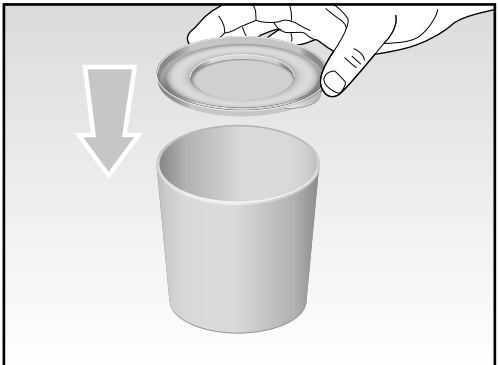


Fig. 2

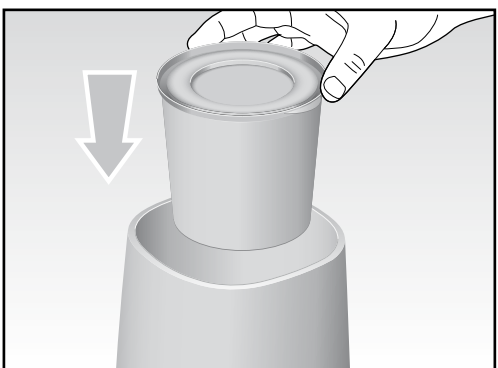


Fig. 3

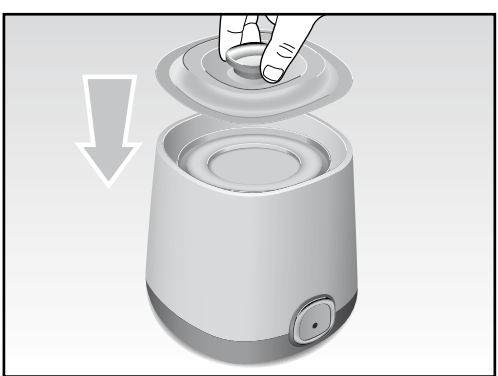


Fig. 4

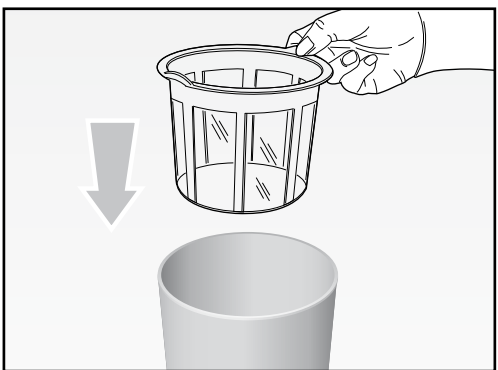
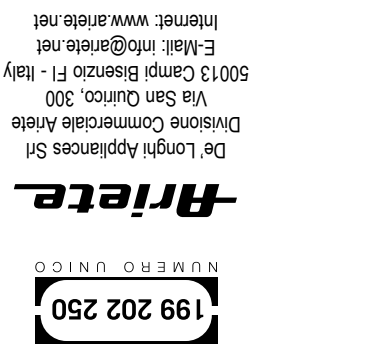


Fig. 5



Cod. 6156107420 Rev. 1 del 23/01/2018

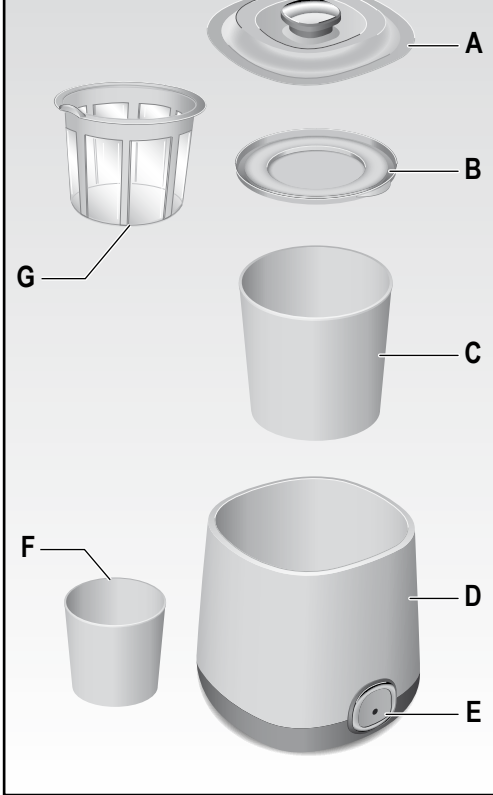


Fig. 1

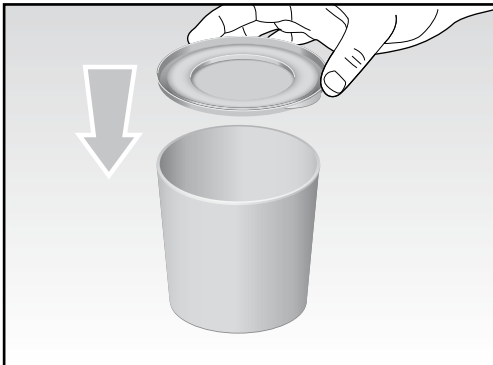


Fig. 2

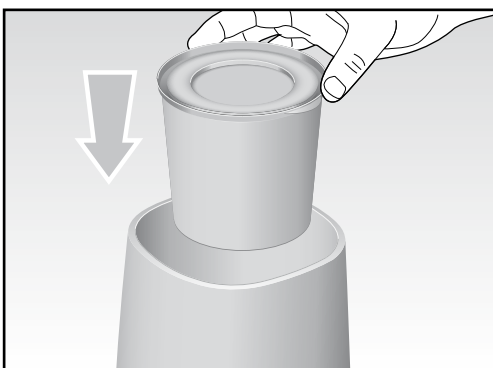


Fig. 3

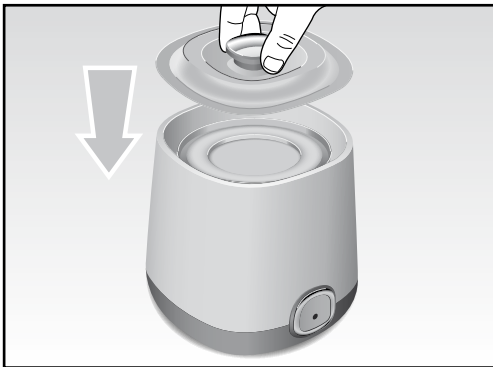


Fig. 4

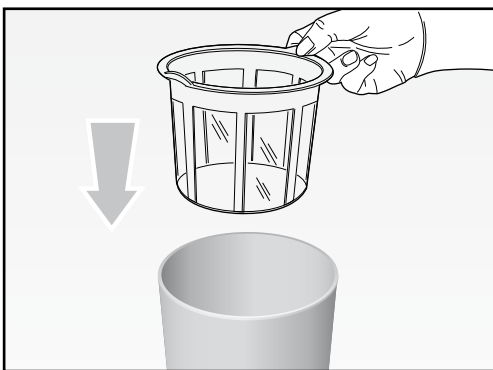


Fig. 5

٢٠ مساعًا إلى الساعة ٨ صباح اليوم التالي).

تنبيه:

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

بانتقضاء الوقت المُحدّد، افصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي. ازل الوعاء (F) وضعه في الثلاجة؛ بعد ساعتين تقريبًا تحقق من تماسك الزبادي، وإذا لزم الأمر، كرر العملية مرة أخرى.

وقت التحول

تتعرض مدة تخمير الزبادي لتغيرات عديدة، على أساس نوع المكونات المستخدمة وكم هي طازجة، ودرجة الحرارة الخارجية، والكمية وغير ذلك. دلاليًا، الوقت اللازم للتخمير يقل من ١٢ ساعة عند أول إعداد للزبادي إلى ما يصل لـ ١٠ أو حتى ٨ ساعات في المرات التالية، لأن الزبادي الذي تم استخدامه طازج أكثر بطبيعة الأمر من الزبادي جاهز الشراء.

ملاحظات

- من المحتمل في أول استخدام، أن يصبح الزبادي سائل جدًا؛ يمكن تفسير ذلك باعتماده على خمائر إنزيمات الحليب الأقل نشاطًا في الزبادي جاهز الشراء. إذا حدثت هذه المشكلة، **افصل القابس، واترك الجهاز يبرد**. ثم أعد توصيل القابس واترك **جهاز صنع الزبادي يقوم بدورة أخرى كاملة حوالى ٦ ساعات**.

- عندما ترغب في إعداد الزبادي المنكهة، يكفي إضافة قطع الفاكهة، أو المربي أو العصائر أثناء تحضير الزبادي أو بعد الانتهاء من إعداده. - أعد تعبئة الوعاء (F) حتى أقصى قدرة استيعاب له قبل وضعه في الثلاجة؛ المحتوى القليل من الهواء يضمن مدة حفظ أطول. - يختلف **انتهاء صلاحية الزبادي الذي تم تجهيزه في المنزل حسب مدى طازجة المكونات الرئيسية وكيفية تخزينه؛ يُنصح على كلٍ باستهلاك الزبادي في غضون ٥/٤ أيام**.

تحضير الزبادي “اللبن الرائب” اليوناني

بعد إعداد الزبادي الأبيض:

- ادخل المرشح (G) في الوعاء الأكبر ((C) واسكب به الزبادي الأبيض (الشكل ٥). - ثم ضع الزبادي في الثلاجة ليتنصّف، لمدة ٦ ساعات تقريبًا. - بعد مرور الـ٦ ساعات، اسكب الزبادي اليوناني الذي حصلت عليه في الوعاء الأصغر (F) وامزج. - ضع الغطاء (A) فوق الوعاء واحفظ الزبادي اليوناني في الثلاجة.

التنظيف والصيانة

أقصى قدر من نظافة العناصر يضمن أفضل النتائج لإنتاج الزبادي وجودته.

يجب غسل الأوعية (C-G) والمرشح (G) بعناية وإعادة شطفهم بالماء قبل التحضير التالي للزبادي. وجود بقايا على الغطاء والوعاء كالمنظفات، وملع الأواني، والزبادي القديم وغير ذلك. تؤثر على نجاح تحضير الزبادي.

وصفات الزبادي

زبادي بالفاكهة

١٢٥ جم من الزبادي الطبيعي
٠,٧ لتر من الحليب الكامل
٥٠ جم من السكر
٢٠٠ جم من فاكهة (الموز، والفراولة، والخوخ وغير ذلك...)
• اهرس الفاكهة بشوكة (أو اخفقيها حسب رغبتك) حتى الحصول على هريس.
• اضيف السكر واخلط جيدًا.
• خفف الخليط ببطء بالحليب.
• اسكب الخليط في الوعاء.

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

٢٠١٤/٢٠/٢٠١٤ EUC و ٢٠١٤/٢٠/٢٠١٤ EUC
وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ١٩٣٥/٢٠٠٤ الصادر بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

١٩.أي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

٢٠.في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولًا بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانيًا ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.

٢١.من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

٢٢. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للأنحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/EU، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلاحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

A غطاء
B غطاء الوعاء
C وعاء كبير
D القاعدة
E مؤشر التشغيل
F وعاء صغير
G مُرشّح للزبادي “ اللبن الرائب” اليوناني

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

نصائح مفيدة

يمكن استخدام جميع أنواع الحليب ولكن في حال اختيار الحليب الطازج، يجب بسترته أولًا، أي تخزينه حتى درجة حرارة ٧٠-٨٠ مئوية (كحد أقصى) حتى تتمكن خمائر الزبادي من التكاثر دون أن تتضرر بالبكتريا الأخرى الموجودة بطبيعة الأمر في الحليب الطازج.

من الممكن استخدام الحليب في درجة حرارة البيئة أو من الثلاجة على حدٍ سواء.

أفضل وأسهل طريقة هي استخدام الحليب المعقم بالحرارة الفائقة UHT لأنه حليب تم بسترته بالفعل.

يُنْتِج الحليب ذو المحتوى العالي من الدهون (كامل الدسم) زبادي أكثر تماسكًا مقارنةً بالحليب الأقل دسامة (منزوع الدسم أو نصف منزوع الدسم).

الخمائر

لبداء عملية التخمير لأول مرة يمكن استخدام ١٢٥ جم من الزبادي جاهز الشراء سواء كامل الدسم أو قليل الدسم حيث أنه يحتوي على نسبة عالية من البكتريا (مليينات بلجارية) الحية.
في الدورة الأولى، أو في كل مرة تستخدم فيها الزبادي الجاهز لبداء عملية التخمير، تأكد من شرائك أبعد تاريخ انتهاء صلاحية ممكن.

تقل الخمائر الحية تدريجيًا، حينما يقترب الزبادي من تاريخ انتهاء الصلاحية.
فيما بعد يمكن استخدام ١٢٥ جم من الزبادي سابق الإعداد بواسطة جهاز صنع الزبادي.

تعليمات الاستخدام

تنبيه:

عند تركيب، أو فك أو تنظيف الجهاز تأكد من عدم تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التغذية الكهربائي.

قبل استخدام الجهاز يُنصح بغسل كل الأجزاء

القابلة للفق بالماء وصابون الأطباق العادي.
- اسكب اللبن في وعاء واُضف ١٢٥ جم تقريبًا من الزبادي، سواء جاهز الشراء أو المصنوع بجهاز صنع الزبادي.
- اخلط المزيج جيدًا لمدة دقيقة واحدة تقريبًا، حتى تمام انحلال الزبادي في اللبن.
- اسكب المزيج كله في وعاء (F) جهاز صنع الزبادي، أغلقه بالغطاء الخاص به(B) (الشكل رقم٢) وضعه في المكان المخصص له داخل الجهاز (الشكل رقم ٣).
- قم بتغطية جهاز صنع الزبادي بالغطاء الخاص (A) ووصل القابس بمأخذ التيار الكهربائي. سوف يضاء مؤشر التشغيل الخاص (E).
اتركه حوالي ١٢ ساعة (على سبيل المثال من الساعة

PRZEPISY NA JOGURT JOGURT OWOCOWY

125 g naturalnego jogurtu
0,7 l mleka tłustego
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 koszyka.
Uwaga: owoce użyte do tego przygotowania dążą do utleniania się, a więc ciemnieją. To zjawisko nie przeszkadza w uzyskaniu dobrego jogurtu jak i jego smakowitości.

AR

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الاحتياطات أثناء 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 متصّل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و مبسطة أثناء الاستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،).
٦. تجنّبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.

٧. لا يجب أن يتم استخدام الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات محدودة جسديًا أو حسيًا أو عقليًا، أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة ومعرفة كافية، إلا إذا قام بمراقبتهم وإرشادهم شخص مسئول عن سلامتهم.
٨. راقب الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
٩. لا تغمر أبدًا 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 الكهربى قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١.تأكد من تجفيف يديك جيدًا قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقيل لمس القابس والتوصيل الكهربى.
١٢.لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابدا 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 أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، أو على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث أو وقوع أي 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 أو تجاري.
١٨.هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية

INSTRUKCJA OBSŁUGI UWAGA:
Przed rozpoczęciem montażu, demontażu lub czyszczenia urządzenia sprawdzić, czy jest wyłączone i nie jest podłączone do zasilania elektrycznego.

Przed pierwszym użyciem urządzenia umyć wodą z płynem do mycia naczyń wszystkie demontowane części.

- Wlać mleko do pojemnika i dodać około 125 g jogurtu, zakupionego lub przygotowanego w jogurtownicy.
- Dobrze wymieszać przez około 1 minuty w taki sposób, aby uzyskać całkowite rozpuszczenie jogurtu w mleku.
- Wlać wszystko do koszyka (F) jogurtownicy, zamknąć odpowiednią pokrywką (B) (rys. 2) i wstawić koszyk do odpowiedniego pomieszczenia urządzenia (rys. 3).
- Zamknąć jogurtownicę pokrywką (A) i włączyć wtyczkę do gniazdka. Lampka kontrolna funkcjonowania (C) zapali się.

Odczekać około 12 godzin (na przykład od godziny 20 do 8 rano dnia następnego).

UWAGA:

W fazie tej jogurtownicę należy pozostawić w osłoniętym miejscu, z dala od przeciągów i/lub gwałtownych zmian temperatury, na solidnym podłożu, które nie jest narażone na drgania i/ lub uderzenia.

Po upływie odpowiedniego czasu, wysunąć wtyczkę z gniazda prądu. Wyjąć pojemnik (F) i włożyć do lodówki. Po ok. trzech godzinach sprawdzić konsystencję jogurtu. W razie konieczności czynność powtórzyć.

CZAS PRODUKCJI JOGURTU

Czas fermentacji jogurtu ulega znacznym zmianom. Zależny jest od stopnia świeżości użytych składników, od temperatury zewnętrznej, od ilości itp.

Orientacyjnie czas fermentacji wynosi od 12 godzin podczas pierwszego przygotowania do 10 lub nawet 8 godzin podczas kolejnych, ponieważ używany jogurt jest zwykle świeższy, niż kupowany.

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, wyjąć wtyczkę z gniazdka i ostdzić urządzenie. Wsunąć ponownie wtyczkę i odczekać na wykonanie kolejnego cyklu wynoszącego około 6 godzin.**
- Kiedy chcemy przygotować jogurty aromatyzowane wystarczy, po uzyskaniu jogurtu, dodać kawałeczki owoców, marmoladę, syropy.
- Napelnić zawsze koszyk (F), aż do maksymalnej pojemności i umieścić w lodówce: mała zawartość powietrza gwarantuje długie przechowywanie.
- **trwałość jogurtu przygotowanego w domu zmienia się w zależności od stopnia świeżości podstawowych składników i od sposobu przechowywania; zalecane jest spożywanie jogurtu maksymalnie w ciągu 4/5 dni.**

PRZYGOTOWYWANIE JOGURTU TYPU GRECKIEGO

Po przygotowaniu białego jogurtu:
- Włożyć filtr (G) do większego koszyka (C) i wlać biały jogurt (rys. 5).
- Włożyć jogurt do lodówki, na ok. 6 godzin.
- Po 6 godzinach, wlać uzyskany jogurt typu greckiego do mniejszego koszyka (F) i wymieszać.
- Złożyć pokrywę (A) na pojemnik i przechowywać jogurt typu greckiego w lodówce.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Maksymalna czystość elementów gwarantuje najlepsze wyniki produkcji i jakości jogurtu. Koszyki (C-G) muszą być starannie umyte i wypukane przed kolejną produkcją jogurtu. Obecność pozostałości na pokrywce i na koszyku jak deterenty, stary jogurt itp. uniemożliwiają uzyskanie dobrego jogurtu.

urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.

17. Urządzenie przeznaczone jest **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO** i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.

18.Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/WE oraz EMC 2014/30/WE oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 r. dla materiałów stykających się z żywnością.

19.Ewentualne, nie zatwierdzone wyraźnie przez producenta modyfikacje, mogą spowodować utratę bezpieczeństwa użytkowania urządzenia oraz gwarancji.

20.W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.

21.Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.

22.🇪🇺 W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2009/96/WE prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.

PRZECHOWYWAĆ INSTRUKCJE

OPIS URZĄDZENIA (rys. 1)

A Pokrywka
B Pokrywka kosza
C Kosz duży
D Podstawa
E Lampka kontrolna funkcjonowania
F Kosz mały
G Filtr do jogurtu typu greckiego

Użytkowanie niniejszego urządzenia jest bardzo proste i pozwala na przygotowanie w łatwy i szybki sposób ponad 1 Kg jogurtu gęstego, kremowego i zawsze świeżego.

PRZYPADNE WSKAZÓWKI

Mleko
Można używać wszystkich rodzajów mleka, ale jeśli wybiera się świeże mleko, należy pasteryzować je, tzn. podgrzewać do temperatury 70° - 80°C (nie wyższej), aby enzymy fermentujące jogurt 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.

Najlepsze jest zastosowanie mleka UHT, ponieważ jest już pasteryzowane.

Z mleka o wyższej zawartości tłuszczu (pełnego) otrzymamy jogurt gęściejszy, niż z mleka chudszego (odtłuszczonego lub częściowo odtłuszczonego).

Enzymy fermentujące

Aby rozpocząć proces fermentacji, można użyć pierwszy raz 125 g jogurtu kupionego. Może to być zarówno jogurt pełnotłusty, jak i chudy, o ile zawiera dużą ilość żywych bakterii Lactobacillus bulgaricus.

W przypadku pierwszego cyklu lub użycia jako startera jogurtu kupionego upewnić się, że data przydatności do spożycia jest możliwie odległa. Liczba żywych bakterii obniża się stopniowo wraz z ze zbliżaniem się daty przydatności do spożycia.

W kolejnych cyklach można użyć 125 g jogurtu przygotowanego poprzednio w jogurtownicy.

14.W przypadku wykorzystania przedłużaczy elektrycznych, powinny być one dostosowane do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo środowiska działania. Niewłaściwie dobrane przedłużacze mogą powodować nieprawidłowości działania.
15.Nie pozostawiać zwisającego przewodu w miejscu, w którym może zostać chwycony przez dziecko.
16.W celu zachowania bezpieczeństwa