

VIGTIGE ADVARSLER

LÆS VEJLEDNINGERNE INDEN BRUG.

Når man bruger elektriske apparater skal man tage visse forholdsregler i brug, blandt andet:

- Vær sikker på at apparatets spænding svarer til den der findes i Jeres elnet.
- Efterlad aldrig apparatet uovervåget når det er tilkoblet elnettet; frakobl det efter hvert brug.
- Stil ikke apparatet ovenpå eller ved siden af varmekilder.
- Stil apparatet på en plan, stabil og godt belyst overflade når det bruges.
- Efterlad ikke apparatet så det udsættes for vejrpåvirkninger (regn, sol, osv. ...).
- Sørg for at el-ledningen ikke kommer i kontakt med varme overflader.
- Apparatet må ikke bruges at personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner; eller personer der har manglende erfaring eller kendskab til apparatets brug, medmindre de omhyggeligt overvåges eller grundigt indlæres u brug af selve apparatet, af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed.

- Vær sikker på at børn ikke leger med apparatet.
- Dyp aldrig apparatlegemet, stikker eller el-ledningen i vand eller andre væsker, brug en fugtig klud til rengøring af disse.

- Man skal altid trække stikket ud af stikkontakten, inden man isætter eller fjerner enkelte dele eller inden man gør apparatet rent, selv når dette ikke er i funktion.

- Vær sikker på at hænderne er godt tørre inden man bruger eller regulerer knapperne der findes på apparatet, eller inden man rører ved stikket eller el-tilførslen.

- Når man vil tage stikket ud, skal man tage direkte om det og trække det ud af strømudtaget. Træk det aldrig ud ved at hive i ledningen.

- Brug ikke apparatet hvis el-ledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt; samtlige reparationer, herunder udfskiftning af el-ledningen, må kun udføres af Ariete teknisk assistancecenter eller autoriserede Ariete teknikere, således at enhver risiko forebygges.

- I tilfælde hvor der bruges forlænger-ledninger, skal disse være velegnet til apparatets spænding, for at forhindre farer på operatøren og for sikkerheden i det område hvor man bruger apparatet. Uegnede forlængerledninger kunne fremprovokere funktionsfejl.

- Efterlad ikke ledningen på et sted hvor et barn kunne få fat i den.

- For ikke at kompromittere apparatets sikkerhed, må man kun bruge originale reservedele og tilbehør, der er godkendt af fabrikanten.

- Apparatet er kun designet til HUSHOLDNINGSBRUG og må ikke anvendes til kommercielt eller industrielt brug.

- Eventuelle ændringer på produktet, som ikke udtrykkeligt er autoriserede af fabrikanten, kunne medføre forfald af de sikkerhedsmæssige forhold og af garantien for brugeren.

- Såfremt man ønsker at bortskaffe apparatet som affald, anbefales det at gøre det ubrugeligt ved at skære el-ledningen over. Derudover anbefales det at gøre de dele af apparatet der kunne udgøre farer uskadelige, især for børnene der kunne bruge apparatet til deres leg.

- Emballageelementer må ikke efterlades indenfor børns rækkevidde, efter-

som at de kunne være en potentiel farekilde.

- Lad ikke apparatet fungere tomt.

- For hvad der vedrører produktets korrekte bortskaffelse i overensstemmelse med Europaparlamentets og Rådets Direktiv 2012/19/EU, bedes der om at læse sedlen der medfølger produktet.

GEM ALTID VEJLEDNINGERNE

BEKRIVELSE AF APPARATET

A Låg
B Låg til yoghurtglas
C Yoghurtglas
D Beholder til yoghurtglas
E Base
F Tænd/sluk knap (ON/OFF)
G Kontrollampe (tænding)

NYTTIGE RÅD

Mælk der skal bruges

Mængden af mælk der skal bruges er 1 liter. Man kan bruge alle typer mælk, men de skal forinden være pasteuriserede og det betyder at de er opvarmede til op til 70° - 80°C (ikke derudover) så at yoghurtens mælkesyrebakterier kan dannes uden at de beskadiges af andre bakterier der findes i frisk mælk.

Det er ligegyldigt om man bruger mælk med stuletemperatur eller køleskabstemperatur. Det bedste og mest simple man kan gøre er at anvende UHT-mælk, fordi det netop er en allerede pasteuriseret mælk. Man kan altid lave yoghurt med UHT-mælk, blot yoghurten, som man skal bruge som udløser til fermenteringsprocessen, har et højt indhold af levende Lactobacillus Bulgaricus. Til den første cyklus, eller under alle omstændigheder hver gang man vil bruge købt yoghurt som starter, skal man være sikker på at denne indeholder levende Lactobacillus Bulgaricus.

Mælkesyrebakterier

Til tilberedningen kan man ved første gang anvende 175 g købt yoghurt, dels af sadmælkstypen som den mager type, blot at udløbsdatoen er så langt fremme som muligt fra købsdatoen, ved samtidig at være opmærksom på at desto nærmere man kommer udløbsdatoen, jo færre levende mælkesyrebakterier befinder der sig i yoghurten; herefter anvendes der et glas med yoghurt som selvfølgelig forinden er lavet med YOGURELLA.

BRUGERVEJLEDNING

- Hæld mælken i en beholder og tilsæt cirka 175 g naturlig yoghurt eller mængden af et yoghurtglas (C) som dem der allerede er tilberedt med YOGURELLA (man kan tilsætte 1 spiseske mælkpulver til tilberedningen for at gøre den tykkere og mere cremet).
- Bland grundigt i cirka 1 minut, således at yoghurten opløses perfekt i mælken.
- Hæld det hele i yoghurtmaskinen (C) glas, stil dem i deres beholder (D) inden apparat og luk dem med deres dertilhørende låg (B).
- Kom låget (A) på yoghurtmaskinen og sæt stikket i stikkontakten. Tryk knappen til tænding (F) for at sætte den i funktion; den tilhørende kontrollampe (G) vil lyse.
- Lad der derefter går 12 timer (for eksempel fra kl. 20 til kl. 8 den efterfølgende morgen).

BEMÆRK:

Under denne fase er det nødvendigt at lade yoghurtmaskinen stå i uforstyrret ro, til hvile uden at flytte den, skubbe til den eller få den til at vibrere.

OMDANNELSESTID:

Kold mælk: 12 timer.
Lunken mælk (ikke over 35°C): 12 timer.

- Når den nødvendige tid er gået, skal man slukke apparatet ved at trykke på tænd/sluk knappen (F) og trække stikket ud af stikkontakten. Fjern glassene (C) og stil dem i køleskabet; efter cirka to timer vil yoghurten være klar til at blive smagt.
- I tilfælde hvor man vil fremstille en mindre mængde yoghurt, for eksempel 3 glas, skal de andre 3 fylles med vand. Manglende overholdelse af det foroven skrevne kunne kompromitere at yoghurten vellykkes.

BEMÆRKNINGER

- Det kan være at yoghurten er for tynd når man laver den for første gang; det kan afhænge af for lidt aktive mælkesyrebakterier i den købte yoghurt. Hvis dette uheld skulle forekomme, skal man trykke tænd/sluk knappen (F), trække stikket ud og lade apparatet afkøle. Tænd igen apparatet og lad yoghurtmaskinen udføre en cyklus på cirka 6 timer.
- Når man gerne vil tilberede aromatiserede yoghurt skal man blot, når man engang har lavet yoghurt, tilsætte frugttykker, marmelade, sirup.
- Fyld glassene (C) godt op inde de stilles i køleskabet: et lavt indhold sikrer en lang holdbarhed. Udløbsdatoen af yoghurt som tilberedes hjemme varierer alt afhængig af hovedingrediensernes friskhed, og af hvordan disse opbevares og hvor fyldte glassene er.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Den maksimale rengøring af elementerne garanterer de bedste resultater til fremstilling af yoghurt og dennes kvalitet.
- Glassene (C) skal nøje vaskes inden den efterfølgende yoghurt-fremstilling. Hvis der skulle være rester på låg og i glassene, såsom opvaskemiddel, skyllemiddel, gammelt yoghurt, osv. ... kunne disse medføre at der ikke kommer et godt resultat ud af tilberedningen.

YOGHURT-OPSKRIFTER

Yoghurt med frugt

1 glas med naturlig yoghurt
800 cl UHT-sadmælk
100 g sukker
200 g frugt efter smag (bananer, jordbær, ferskner, osv. ...)
Mas frugten med en gaffel (eller blend hvis man vil) indtil det bliver ti mos;
tilsæt sukker og bland nøje;
fortynd langsomt med mælk og yoghurten fra glasset;
hæld blandingen i yoghurtglassene ved samtidig at forsøge at fordele frugten med ensartet mængde i hver beholder.
NB: frugten der bruges i denne tilberedning, har en tendens til at lte og derfor blive mørk. Det kompromitterer ikke yoghurtens gode resultat og ej heller spiseligheden.

EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

- Συνουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
- Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
- Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
- Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (broχή, ήλιο κλπ).
- Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- 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.

- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μη βυθίζετε ποτε το σωμα του προϊόντος, το ρευματοληπτή και το ηλεκτρικό καλώδιο σε νερο ή άλλα υγρα, χρησιμοποιήστε ένα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
- Ακομα και αν η συσκευή δεν βρισκεται σε λειτουργια, αποσυνδέστε το ρευματοληπτή απο την πρίζα του ηλεκτρικου ρευματος πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τα διαφορα μερη ή πριν προχωρήσετε στον καθαρισμο της.
- 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 συνδεδεις τροφοδοσίας.

- Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο η ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημια, η η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Όλες οι επισκευές, συμπεριλαμβανομενις της αντικαταστασης του καλωδιου τροφοδοσίας, πρέπει να γινονται μονον σε ενα εξουσιοδοτημενο τεχνικο κεντρο Ariete ή απο εξουσιοδοτημενους τεχνικους Ariete, ωστε να αποφευχει καθε κινδυνος.

- 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.

- Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.
- Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.

- Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί γιά εμπορική ή βιομηχανική χρήση.

- 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.
- Όταν αποφασίζετε να αποσύρете 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 παιχνίδια τους.

- Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσίπα στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
- Πα τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

- 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 Κατάκι
B Κατάκι για βαζάκι
C Βαζάκι
D Χώρος για βαζάκια
E Βάση
F Διακόπτης ανάμειξης/σβήσματος (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 pasteurωθεί, δηλαδή να ζεσταθεί μέχρι 70° - 80°C (όχι παραπάνω) ώστε οι γαλακτοβόκλοι του γαλασιού να υποστούν να αναπτυχθούν χωρίς να καταστραφούν από άλλα βακτήρια που συνήθως βρίσκονται στο φρέσκο γάλα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ανεπαρκήτως 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 pasteurωμένο. Με το γάλα UHT θα έχετε πάντα γαλασί, με την προϋπόθεση ότι το γαλασί που θα χρησιμοποιήσετε σαν ενεργοποίηση στη διαδικασία ζύμωσης, θα έχει ένα υψηλό περιεχόμενο ζωντανών lactobacillus bulgaricus.

Για την παρασκευή του πρώτου γαλασιού, ή τέλος πάντων κάθε φορά που χρησιμοποιείτε σαν ενεργοποίηση συσκευασμένο γαλασί, 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 συσκευασμένο γαλασίού είτε ολόκ, είτε άπαχο, αρκεί η ημερομηνία λήξης να είναι η πιο μακριά δυνατή από την ημερομηνία απόκτησης, έχοντας υπ΄ όψη ότι όσο πιο πολύ πλησιάζει η ημερομηνία λήξης, τόσο λιγότερα ζωντανά γαλακτικά βακτήρια βρίσκονται στο γαλασί. Προσέχοντες στη συνέχεια, θα χρησιμοποιήσετε ένα βαζάκι γαλασιού που παρασκευάσατε προηγουμένως με τη YOGURELLA.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Ρίξτε το γάλα σε ένα δοχείο και προσθέστε περίπου 175 gr φυσικού γαλασιού, ή την ποσότητα που περιέχει ένα βαζάκι (C) που παρασκευάσατε με τη YOGURELLA (μπορείτε να προσθέσετε ένα καυτό ή γάλο σε σκόνη στο παρασκευάσμα για να κάνετε το γαλασί πιο παχύρρεστο και κρεμώδες).
- Ανακατέψτε καλά για περίπου 1 λεπτό, κατά τρίτωση ώστε να έχετε το πλήρες λεύσιμο του γαλασιού στο γάλα.
- Ρίξτε το περιεχόμενο στα βαζάκια (C) της yogurtέρρας, τοποθετήστε τα στον ειδικό χώρο (D) στο εσωτερικό της συσκευής και αφαιρέστε τα με σχετική καυκάια (B).
- Καλύψτε τη yogurtέρρα με το κατάκι της (A) και συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα τροφοδοσίας. Πιέστε το διακόπτη ανάμειξης (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 πρωινού).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, είναι απαραίτητο να αφήσετε τη yogurtέρρα σε ένα προστατευμένο μέρος, σε ανάσπαση χωρίς να την μετατοπίσετε, να τη χτυπήσει 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 πρίζοντας τον ειδικό διακόπτη σβήσματος (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 γαλασί θα είναι έτοιμο για να το γευθείτε.
- Στην περίπτωση που επιθυμείτε την παραγωγή μικρότερης ποσότητας γαλασιού, για παράδειγμα 3 βαζάκια, τα άλλα 4 πρέπει πρώτα να γεμιστούν με νερό. Η η πρώτη δοση αναμειγνύεται παραπάνω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την επιτυχή παραγωγή του γαλασιού.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Μπορεί να συμβεί κατά την πρώτη παρασκευή, το γαλασί να προκύει πολύ νερόλο. Αυτό μπορεί να εξαρτάται από τα λίγο ενεργά γαλακτοβκτήρια του γαλασιού που αγοράσατε. Αν επε- ληθείτε αυτό το πρόβλημα, πιέστε τον ειδικό διακόπτη σβήσματος (F), βγάλτε το ρευματολήπτη και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Θέσατε και πάλι σε λειτουργία και αφήστε τη γαλασίωτέρα να παρα- μοποιήσει έναν άλλο κύκλο επί 6 περίπου ώρες.
- Στην περίπτωση που επιθυμείτε την παρασκευή γαλασιού με αρωματικά, αρκεί να προσθέσετε, αφού ετοιμαστεί το γαλασί, κομμάτια φρούτων, μαρμελάδες, σιρόπια.
- Ευείτε καλά τα βαζάκια (C) πριν τα τοποθετήσετε στο ψυγείο. Μια χαμηλή περικυκλόη αέρα εξασφαλίζει μακριά διατήρηση. Η ημερομηνία λήξης του γαλασιού που παρασκευάσατε στο σπίτι είναι μεταβλητή ανάλογα με τη φρεσκάδα των βασικών υλικών, από το πώς το συντηρείτε, το πόσο γεμάτο είναι τα βαζάκια.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Η μέγιστη καθαριότητα των μερών ευθύται να καλύτερα αποτελέ- σματα για την παραγωγή και την ποιότητα του γαλασιού.
- Τα γυάλινα βαζάκια (C) πρέπει να πλένονται με φροντίδα πριν από την επόμενη παραγωγή γαλασιού. Η παρούσα οδηγία

στα κατάκια όπως απορριπτικά, γυαλιστικά, παλίο γαλασί, κλπ... θέτουν σε κίνδυνο την επιτυχή έκβαση του παρασκευάσματος.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Γαλασί φρούτων

1 βαζάκι φυσικό γαλασί
800 cc πλήρες γάλα UHT
100 gr ζάχαρη
200 gr φρούτα της αρεσκείας σας (μπανάνες, φράουλες, ροδάκινα, κλπ...)
πιέστε με ένα πηρούνι (ή πολτοποιήσατε αν προτιμάτε) τα φρούτα μέχρι να λάβετε έναν πολτό,

προσθέστε τη ζάχαρη και ανακατώστε με φροντίδα, διαλύστε ορρά με το νερό και βαζάκι φυσικό γαλασί ρίξτε το μίγμα στα βαζάκια προσέχοντας να διανεμίετε ισάποσα τα φρούτα σε κάθε δοχείο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται σε αυτό το παρασκευά- σμα τείνουν να οξειδωθούν και ως εκ τούτου να γίνουν σκούρα. Αυτό δεν θέτει σε κίνδυνο το καλό αποτέλεσμα του γαλασιού, ούτε τη βιωσιμότητά του.

RU

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

- Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
- Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
- Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
- При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальную и устойчивые поверхности.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).

- Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
- 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.

- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

- Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влаж- ную ткань.

- Даже если прибор выключен, необ- ходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.

- Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотра- гиваться до вилки провода и элек- трических деталей.
- При отсоединении от электрической розетки братьяся руками непосред- ственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.

- Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонт- ные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться толь- ко в сервисном центре Ariete или уполномоченным техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

- В случае использования удлини- телей последние должны соот- ветствовать мощности прибора во избежание опасности для операто- ра и безопасности рабочей среды.

Неподходящие удлинители могут привести к неисправности.

- Не оставлять прибор со свешиваю- щимся шнуром в месте, доступном для детей.

- Для обеспечения безопасности при- бора используйте только рекомен- дуемые производителем запасные части и аксессуары.

- Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производ- ственных или коммерческих целях.

- Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны произ- водителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его экс- плуатации со стороны потребителя.
- В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части при- бора, которые могут представлять опасность, в случае их использова- ния детьми для своих игр.

- Составные части упаковки не долж- ны оставаться в местах, доступ- ных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

- Не пользуйтесь незагруженным прибором.

- В отношении правильной ути- лизации 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 Базы
F Кнопка включения/выключения (вкл/выкл)
G Сид

ПОЛЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Используемое молоко

Количество молока должно составлять 1 литр. Вы можете использо- вать все виды молока, но оно должно быть, сырым пастеризи- вано, 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 способ - использовать УБТ-молоко, потому что это ферменты уже пастеризованное молоко.
Ис УБТ-молока йогурт получается всегда, так йогурт, который используется в качестве закваски для процесса брожения, имеет высокое содержание живых болгарские палочки.

Для первого цикла или, в любом случае, при каждом использо- вании магазинного йогурта в качестве закваски, убедитесь, что он содержит живые болгарские палочки.

Ферменты

Для первого приготовления можно использовать 175 г цельного и нежирного йогурта, при условии большого срока годности, помне- чем, чем ближе к дате истечения срока, тем меньше происходит ферментация в йогурте; в последствие будет использоваться йогурт, приготовленный с помощью YOGURELLA.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Налить молоко в емкость и добавить около 175 г натураль- ного 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 раство- рился в молоке.
- Залить смесь в банки (C) йогуртницы, поместить их в гнезда (D) прибора и закрыть крышки (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 защи- щенном месте, в полном покое, не допуская перемещения, ударов или вибрации.

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 поме- стить 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 при- готовления йогурта.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Возможно, что при первом использовании приора йогурт полу- чится слишком жидким, это может быть обусловлено высо- кой активностью молочнокислых бактерий в купленном йогурте. Если у вас возникла эта проблема, нажмите кнопку (F), выньте вилку и дайте прибору остыть. Снова включить прибор на еще один цикл продолжительностью около 6 часов.
- Если вы хотите сделать ароматный йогурт, достаточно доба- вить в приготовленный йогурт кусочки фруктов, джемы, сиро- пы.
- Полностью заполнить аночки (C), прежде чем ставить их в холодильник: небольшое количество воздуха гарантирует продолжительный

Internet: www.ariete.net
E-Mail: info@ariete.net
50013 Campi Bisenzio - FI - Italy
Via San Quinto, 300
Divisione Commerciale Ariete
De Longhi Appliances Srl
Ariete
NUMERO UNICO
199 202 250

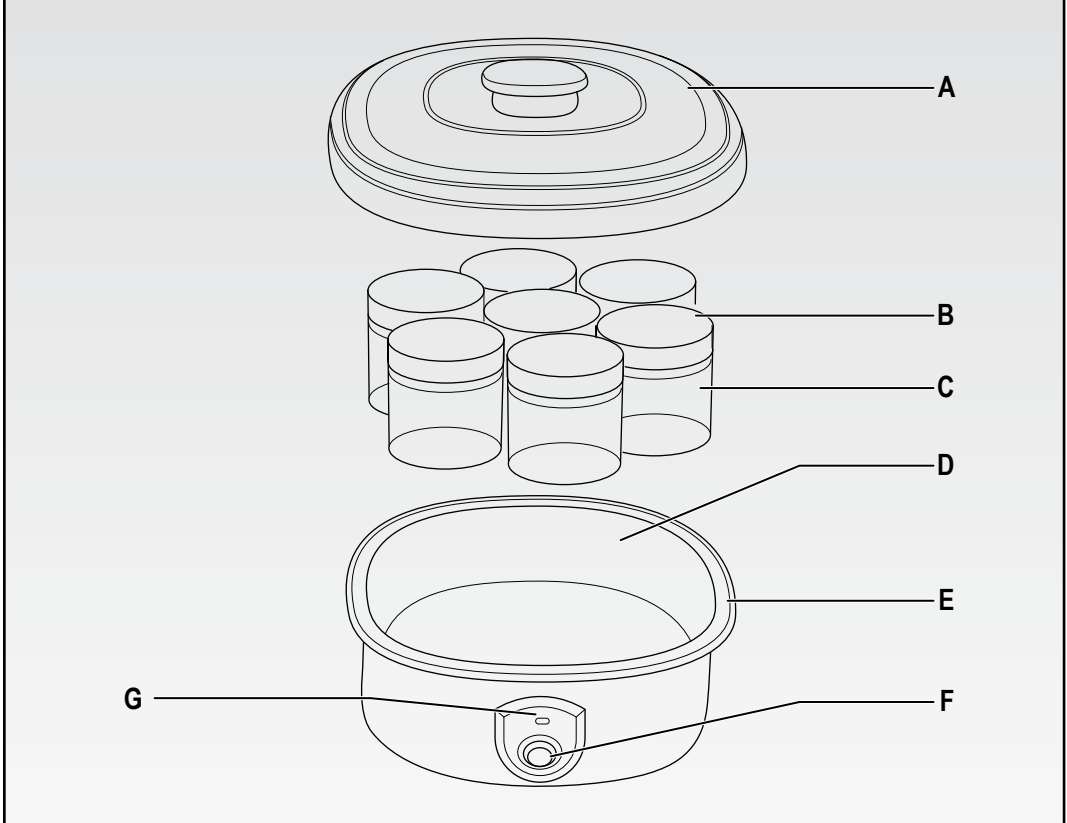


Fig. 1

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 مساءً إلى الساعة ٨ الصباح التالي).

اثناء هذه المرحلة يجب ترك ماكينة الزبادي في مكان آمن، وفي مكان دون تحريكها أو تعريضها لصددمات أو اهتزازات.

مدة إعداد الزبادي:

حليب بارد: ١٢ ساعة.

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

- بعد انتهاء الوقت اللازم، اطفئ 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 تتناولوه.

- في حالة الرغبة في عمل كمية أقل من الزبادي، على سبيل المثال ٣ عبات، يجب ملء الـ ٤ عبات الأخرى بالماء. إن عدم إتباع ما هو مذكور أعلاه قد يؤدي إلى عدم نجاح إعداد الزبادي.

ملحوظات

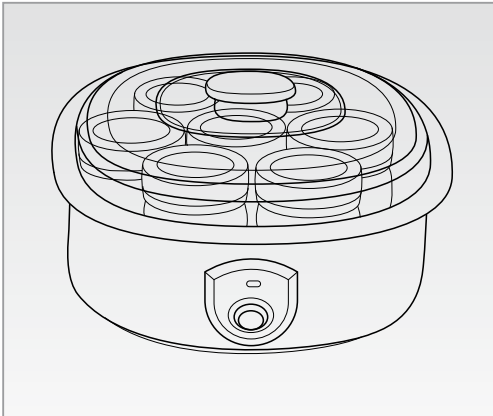
- قد يحدث أثناء أول مرة في تحضير الزبادي أن يكون سائل أكثر من اللازم؛ قد يرجع ذلك نتيجة لقلة نشاط بكتريا تخمر الحليب في الزبادي الذي تم شراءه. إذا حدثت تلك المشكلة، اضغط على مفتاح إيقاف الجهاز (F) المخصص، افصل القابس واركب الجهاز ببرد. ابدأ في تشغيل الجهاز مرة أخرى واركب ماكينة الزبادي تقوم بدورة لمدة ٦ ساعات أخرى تقريبًا.

- عند الرغبة في إعداد زبادي بنكهات مختلفة، يكفي إضافة قطع الفاكهة، المربي، 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 مليئة.

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 الأغشية وفوق الأوعية من منظفات أو ملمعات أو زبادي قديم الخ... يؤثر على نجاح إعداد الزبادي وجودته.



Yoghurtmaskine Γιαουρτιού Йогуртница Йогуртница Jogurtownica صانع اللبن

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.

PRZEPISY NA JOGURT
Jogurt owocowy
1 opakowanie naturalnego jogurtu
800 cm³ tłustego mleka UHT
100 g cukru
200 g owoców (banany, truskawki, brzoskwinie, itp.)
Znieść widelcem (lub zmiksować w mikserze) owoce do momentu uzyskania jednolitej masy; dodać cukier i starannie wymieszać; rozpuścić powoli z mlekiem i z opakowaniem naturalnego jogurtu; więc mieszając do pojemników starając się rozdzielić owoce jednomiernie w każdym pojemniku.
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 ومنها ما يلي:

- تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
- تقادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
- لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
- قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة أثناء الإستعمال.
- لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ...).
- تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
- 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.
- راقب الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي وسائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
- حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
- تأكد من تخفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو الزبدي قد نمت دون أن تُضَر 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 مُستَر بالعلم.
- باستخدام الحليب المعقم بالحرارة العالية "UHT" يمكن دائماً الحصول على الزبادي، بشرط أن يكون الزبادي، المستخدم كخميرة في عملية التخمر، يحتوي على الكثير من اللاكتوباسيلية البلغارية الحية.
- في الدورة الأولى، أو على أي حال عند استخدام زبادي جاهز الشراء كخميرة، تحقق من العبوة على احتوائه على بكتريا لاكتوباسيليس (المليئة) البلغارية الحية.

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

توصيات 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 مُستَر أي تم تسخينه حتى ٧٠ - ٨٠ درجة مئوية (ليس أكثر) حتى تكون بكتريا تخمير الزبادي قد نمت دون أن تُضَر 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 مُستَر بالعلم.
- باستخدام الحليب المعقم بالحرارة العالية "UHT" يمكن دائماً الحصول على الزبادي، بشرط أن يكون الزبادي، المستخدم كخميرة في عملية التخمر، يحتوي على الكثير من اللاكتوباسيلية البلغارية الحية.
- في الدورة الأولى، أو على أي حال عند استخدام زبادي جاهز الشراء كخميرة، تحقق من العبوة على احتوائه على بكتريا لاكتوباسيليس (المليئة) البلغارية الحية.
- حتى تجنب أي مخاطر.
- في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب أن يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، أو على أية حال من قبل الزبدي المُخضَر مسبقاً باستخدام جهاز صناعة الزبادي بوجورلا «YOGURELLA».

الخصائص

للتخضير يمكن في أول مرة استخدام ١٧٥ جرام من الزبادي جاهز الشراء سواء من النوع كامل النسم أو خالي النسم بشرط أن يكون تاريخ انتهاء الصلاحية أبعد ما يمكن من تاريخ الشراء، مع العلم أنه كلما اقترب تاريخ انتهاء الصلاحية تقل كمية المخثر الموجودة داخل الزبادي، وبعد ذلك بالتاكيد يتم استخدام عبوة من الزبادي المُخضَر مسبقاً باستخدام جهاز صناعة الزبادي بوجورلا «YOGURELLA».

تعليمات الإستخدام

- 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 جيداً 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 الأغشية المُخصصة (B).
- قم بتغطية ماكينة الزبادي بالغطاء المخصص لها (A)

- Nie pozostawiać związającego przewodu w miejscu, w którym może zostać chwycony przez dziecko.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Urządzenie przeznaczone jest **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO** i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
- Ewentualne, nie zatwierdzone wyrażenie przez producenta modyfikacje, mogą spowodować utratę bezpieczeństwa użytkowania urządzenia oraz gwarancji.
- 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.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
- Urządzenie nie może pracować „na pusto”.
- ✖ W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2012/19/EU prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.

INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

OPIS URZĄDZENIA
A Pokrywka
B Przykrywkę pojemnika
C Pojemnik
D Obudowa pojemników
E Podstawa
F Wyłącznik włączania/wyłączania (ON/OFF)
G Lampka kontrolna włączania

PRZYPADNE ZAKŁADZENIA
Mleko do zastosowania
Ilość mleka do zastosowania wynosi 1 litr. Można używać wszystkie rodzaje mleka, które musi być wcześniej pasteryzowane i następnie podgrzane 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. Najlepsze jest zastosowanie mleka UHT, ponieważ jest już pasteryzowane. Z mleka UHT zawsze otrzymamy jogurt, pod warunkiem, że jogurt stosowany jako wstępcze procesu fermentacji będzie zawierał wysoką zawartość żywych bakterii *lactobacillus bulgaricus*. Dla pierwszego zakupu, i zawsze w przypadku zastosowania zakupione- go jogurtu, jako zapoczątkowanie procesu fermentacji, należy upewnić się czy zawiera żywe bakterie *lactobacillus bulgaricus*.

Kultury bakterii
Do przygotowania mogą być zastosowane po raz pierwszy 175 g zakupionego jogurtu zarówno tłustego jak i chudego, pod warunkiem, że termin upływu ważności będzie możliwie odległy od daty zakupu, pamiętając, że im bliżej do daty upływu ważności tym mniej żywych enzymów znajduje się wewnątrz jogurtu. Następnie należy zastosować opakowanie jogurtu uprzednio przygotowanego w YOGURELLA.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
- Wlać mleko do pojemnika i dodać około 175 g jogurtu naturalnego (niezbyt gęste) lub 175 g jogurtu owocowego (C) już przygotowaną w YOGURELLA (można dodać łyżkę mleka w proszku, aby jogurt był bardziej gęsty i kremowy).
- Dobrze wymieszać przez około 1 minutę w taki sposób, aby uzyskać całkowite rozpuszczenie jogurtu w mleku.
- Wlać wszystko do pojemników (C) urządzenia, wstawić pojemniki do odpowiedniego pomieszczenia w pojemniku (D) znajdującego się wewnątrz urządzenia i zamknąć je odpowiednimi pokrywkami (B).
- Zamknąć jogurtownicę pokrywką (A) i włączyć wtyczkę do gniazdka. Naciśnąć przycisk włączający (F) dla włączenia uruchomienia, odpowiednia lampka kontrolna (C) zapali się.
- Odczekać około 12 godzin (na przykład od godziny 20 do 8 rano następnego dnia).
UWAGA:
Podczas tej fazy należy koniecznie pozostawić jogurt do dojrzewania w spokojnym otoczeniu bez przemieszczania go, uderzania lub wstrząsania.

CZAS TRANSFORMACJI:
Zimne mleko: 12 godzin.
Letnie mleko (nie ponad 35°C): 12 godzin.

- Do upływu niezbyt dużego czasu, należy wyłączyć urządzenie naciśnięciem odpowiedniej wtyczki (F) i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Wyjąć pojemniki (C) i wystawić je do lodówki, po około 2 godzinach jogurt będzie gotowy do degustacji.
- W przypadku gdy chcemy przygotować mniejszą ilość jogurtu, na przykład 3 pojemniki, pozostałe 3 muszą być napełnione wodą. Nie przestrzeganie zaleceń podanych wyżej może uniemożliwić dobre przygotowanie jogurtu.

OBSERWACJE
- Może okazać się, że przy pierwszym użytkowaniu jogurt okaże się zbyt płynny: może to zależeć od mała aktywnych enzymów mleko- wych w zakupionym jogurcie. W przypadku wystąpienia powyższej niedogodności, należy nacisnąć przycisk wyłącznika (F), wyjąć wtyczkę z gniazdka i odczulić urządzenie. Urządzenie ponownie uruchodzą i odczekać na wykonanie kolejnego cyklu wynoszącego około 6 godzin.

- Kiedy chcemy przygotować jogurtu aromatyzowane wystarczy, po uzyskaniu jogurtu, dodać kawaleczki owoców, marmoladę, syropy.

- Napełnić zawsze koszyk (C), aż do maksymalnej pojemności i umie- ścić w lodówce: mała zawartość powietrza gwarantuje długie prze- chowywanie. Trwałość jogurtu przygotowanego w domu zmienia się w zależności od stopnia świeżości podstawowych składników, od sposobu przechowywania, od stopnia napełnienia pojemników.

przygotowania mleka. Nie należy spożywać jogurtu, który nie ma daty ważności. Nie należy spożywać jogurtu, który nie ma daty ważności. Nie należy spożywać jogurtu, który nie ma daty ważności.

RECEPTY JOGURTY
Orzechowy Jogurt
1 miska posudina naturalnego jogurtu
800 ml ciałnego mleka trwałego zberigania
100 g cukru
200 g owoców za bakaniam (banani, suni, peroski i t.d.)
Podrobiniti frukti videlnoju (abo peremoloti za bakaniam), szob otrimati fruktowe pore;
dodati cukor ta retelno peremischati; postupno dodavati mleko i jogurt;
rozsliti sumish po posudinah, namagajemsia rozpodlititi odnorodno frukti.
PRIMITKA: frukti, szob vikoristovutsia dla prihotuvannia jogurtu budut okliuovatis i temnit. Cie niak ne vliwas na rezultat prihotuvannia jogurtu ta na iogo smak.

PL

WAŻNE UWAGI

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI.
Podczas użytkowania urządzeń elektrycz- nych należy zastosować odpowiednie środ- ki zapobiegawcze, takie jak:

- Sprawdzić, czy wartość napięcia elek- trycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządze- nia podłączonego do sieci elektrycznej. Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego po każdym użyciu urządzenia.
- Nie pozostawiać urządzenia nad źró- dłami ciepła lub w ich pobliżu.
- Podczas użytkowania urządzenia umieścić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).
- Zapobiegać stykaniu się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzch- niami.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (włączając w to dzieci) o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysło- wych, lub też nieposiadające odpo- wiedniego doświadczenia lub zna- jomości urządzenia, chyba że pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznej obsługi urzą- dzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Zabrania się oddawania urządzenia do zabawy dzieciom.
- Nie zanurzać korpusu produktu, wtycz- ki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych cieczach. Do ich czysz- czenia używać wilgotnej szmatki.
- Nawet gdy urządzenie nie było używa- ne, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów lub przed ich czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Przed posłużeniem się lub regulacją przełączników znajdujących się na urządzeniu albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.
- Aby odłączyć wtyczkę, należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za kabel.
- Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu, wtyczki lub samego urządzenia. Wszystkie napra- wy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywa- ne wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub przez upoważnionych przez przedsiębiorstwo techników, w sposób zapobiegający jakimkolwiek zagro- żeniu.
- W przypadku wykorzystania przedłu- żaczy elektrycznych, powinny być one dostosowane do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operato- ra i zapewni bezpieczeństwo środowi- ska działania. Niewłaściwie dobrane przedłużacze mogą powodować nie- prawidłowości działania.

WIKORISTANNIA, zabaronyatsia vikoristovuvaty iogo za komerchij- nim abo promislivim pryznachen- niam.

- Budʹ-yaki zminy v konstruktsii chogo prystroju, ne skhvaleni vidpovidnim chinom vyrobnykom, mozhut postaviti pid zagrozu bezpeky prystroju ta pryzvesty do anuluвання гарантії.
- U vypadku zavershennia termynu vikor- istannia prystroju slid vidrızhati proved zhivlennia, szob nim ne mozhna bylo bilshe skoristuvatisia. Krym toho, rekomendutsia zneskhoditi ti chastynи prystroju, szo mozhut butи небезпечними, osoblyvo dla diтей, yaki mozhut vikorystaty ix yak igrashku.
- Skladovy upakovky ne slid zalishaty u dosyakhni diťam mis'ciah, oskylky vonи mozhut butи potentsijnим dже- релом небезпеки.
- Zabaronyatsia vmykaty prystriy porozhnim.
- ✖ Правила переробки пристою у відповідності до вимог європейської Директиви 2012/19/EU зазначені у відповідному інформаційному листі, що надається до цього виробу.

ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА
A Крышка посудини
B Крышка посудини
C Посудина
D Видіск для посудин
E Основа
F Перемикач вмикання/вимикання (ON/OFF)
G Світлопідсвіток вмиканя

КОРИСНІ ПОРАДИ

Молоко для використання
Кількість молока для використання - 1 літр. Можна використо- вувати всі типи молока, головна умова - вибирайте свіже молоко, тому що вам треба буде його стерилізувати, тобто нагрівати до 70° - 80°C (не вище), щоб молочні ферменти не завдали 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 зберігання. Йогурт вибде також і з молока тривалого зберігання, якщо той йогурт, який використовується для початку процесу бродіння має високій вміст живих молочних бактерій. Для першого циклу, а також у випадку, коли доводиться корис- туватися купованим йогуртом для закваски, слід прочитати вміст на упаковці, щоб переконатися в тому, що він містить живі молочні бактерії.

Закваска
Для приготування вперше можна скористуватися 175 г купленого йогурту, як цільного, так і знежиреного, але з якомога довшим терміном використання; слід пам'ятати про те, що чим ближче до завершення терміну використання, тим менший вміст на- живих молочних бактерій у йогурті; надали, звичайно, достатньо буде використовувати одну мірку посудину йогурту, попередньо при- готовленого за допомогою йогуртничі YOGURELLA.

ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ
- Залити молоко до посудини, додати приблизно 175 г натураль- ного йогурту або одну мірку посудини (C) йогурту, пригото- вленого раніше за допомогою йогуртничі YOGURELLA (під час приготування можна додати 1 ложку сухого молока, щоб йогурт вийшов гущішим та кремодібним).
- Добре перемішати протомом приблизно 1 хвилини, щоб йогурт добре змішався з молоком.
- Розлити суміш по мірним посудинам (C) йогуртничі, встановити ix у відповідний відділ (D) всередині пристрою і накрити відпо- відними кришками (B).
- Накрити йогуртничю кришкою (A) та вставити вилку в розетку живлення. Натиснути кнопку пуску (F), щоб увімкнути пристрій; загоріться відповідний світлопідсвіток (G).
- 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 йогуртничю у спокійному, захищеному місці, не переставляти її, уникати ударів та трясиня.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ:
Холодне молоко: 12 годин.
Тепле молоко (не вище 35°C): 12 годин.

- Після завершення використання вимкнути пристрій, натисну- ш на відповідний вимикач (F), а потім вийняти вилку з розетки живлення. Вийняти посудину (C) і поставити її до холодильни- ка; приблизно через дві години йогурт буде готовий, щоб його покусувати.
- Якщо бажавте приготувати меншу кількість йогурт, наприклад, 3 посудини, додати їхні 3 слід загонити водою. Недотримання наведених вище рекомендацій може негативно вплинути на приготування йогурту.

ПРИМІТКИ
- Може так статися, що під час першого використання йогурт вийде надто рідким; це пов'язане з недостатньо активними молочними бактеріями в купованому для закваски йогурті. Якщо це станеться, натисніть відповідний вимикач (F), вийніть вилку з розетки і зачекайте, щоб пристрій охолонув. Потім знову увімкніть вилку в розетку і дайте можливість йогуртничі виконати ще один цикл з 6 годин.
- Якщо вининне бажання приготувати йогурт з ароматизаторами, доєсть додати під час приготування, після того, як утвориться йогурт, шматочки фруктів, варення, сирилки.
- Перед тим, як поставити посудини (C) до холодильника, завжди заповнювати їх до максимального рівня; незначний вміст пові- тра забезпечує тривалий термін зберігання. Термін зберігання йогурту домашнього приготування залежить від свіжості осно- вних інгредієнтів, умов зберігання та наповнювання посудин.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД
- Ретельний догляд за складовими частинами забезпечує опти- мальні результати під час приготування йогурту та його відмін- ну якість.
- Склані посудини (C) перед наступним використанням для

UK

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ЦИМИ ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

Під час експлуатації електричних при- строїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:

- Переконатися в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.
- Забароняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожно- го використання слід вимкнути при- стрій та від'єднати його від мережі живлення.
- Забароняється 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 елек- тричного живлення не торкався гарячих поверхонь.
- Не слід допускати до роботи з при- строєм осіб (дітей включно) з обме- женими фізичними, сенсорними або 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.

- Слідкувати за тим, щоб діти не бави- лися з пристроєм.
- Забароняється занурювати у воду та інші рідини корпус пристрою, вилку або провід електричного живлення, а також користуватися вологою тка- ниною для догляду за пристроєм.
- Перед тим, як встановити або зняти якісь складові частини з пристрою з метою догляду за ним, слід спо- чатку вийняти вилку з розетки елек- тричного живлення, навіть якщо пристрій не працює.
- Перед тим, як торкатися перемика- чів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також вилки чи про- воду живлення, слід переконатися в тому, що Ваші руки сухі.
- Щоб вийняти штепсельну вилку з розетки, слід взятися рукою без- посередньо за корпус самої вилки. Забароняється вимикати вилку, потягнувши за провід живлення.
- Забароняється користуватися при- строєм, якщо провід або вилка живлення пошкоджені; будь-який ремонт, включно заміну проводу живлення, повинен виконувати кваліфікований персонал центру тех- нічного обслуговування Ariete або уповноваженого ним центру, щоб запобігти будь-якими ризикам.

- У випадку використання електрич- них подовжувачів, щоб гарантувати безпеку користувачів та середови- ща використання, ці подовжувачі повинні відповідати потужності при- строю. Невідповідні подовжувачі можуть спричинити неполадки в роботі пристрою.
- Забароняється залишати провід у підвішеному стані у місцях, де за нього може потягнути дитина.
- Щоб забезпечити безпеку пристрою слід завжди використовувати лише оригінальні запасні частини та аксе- суари, схвалені виробником при- строю.
- Цей пристрій розроблений та виго- товлений ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО

CE EAC Mod. 617