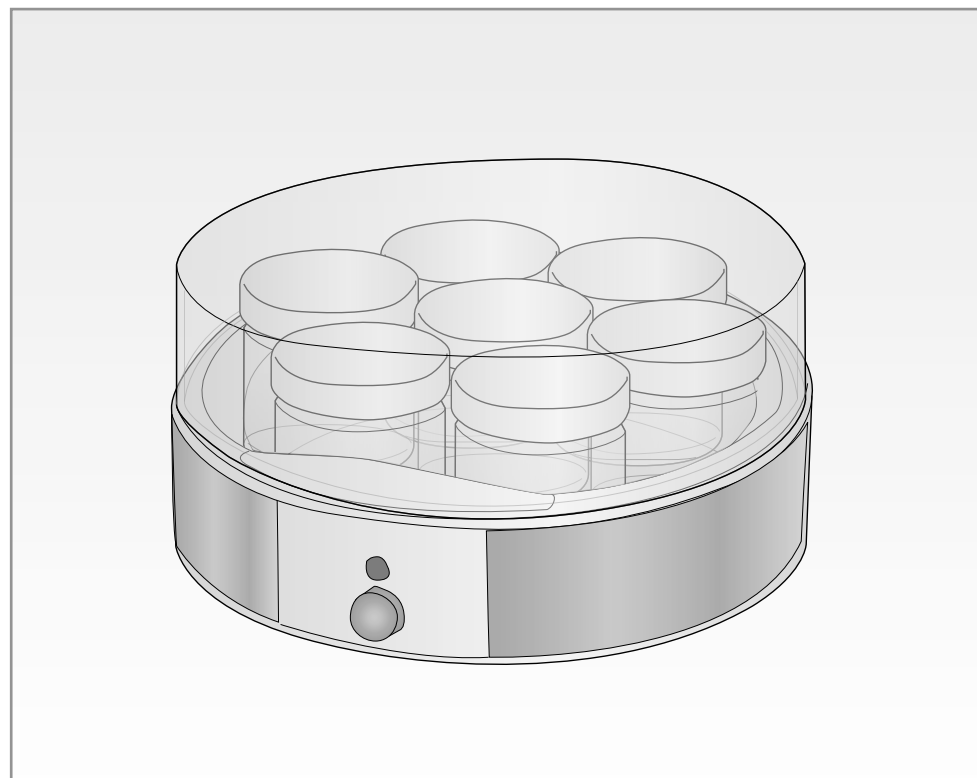


Ariete



Yogurella *metal*

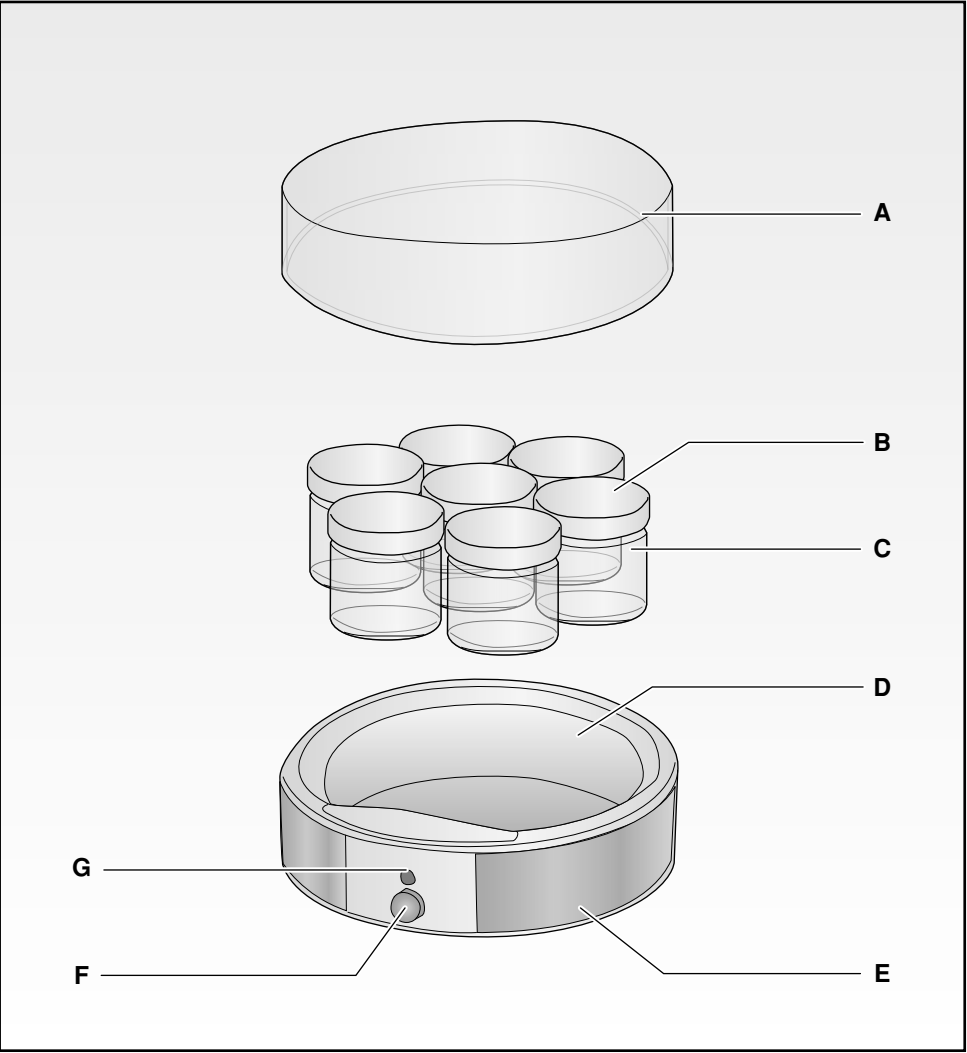


Ariete

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

CE

620



ISTRUZIONI PER L'USO.....1

INSTRUCTIONS FOR USE.....7

INSTRUCTIONS D'EMPLOI.....13

GEBRAUCHSANLEITUNG.....19

INSTRUCCIONES PARA EL USO.....25

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO31

GEbruikSAANWIJZINGEN37

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ43

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ49

٥٥.....تعليمات الاستخدام

Gentile Cliente,

La ringraziamo per averci dato la Sua preferenza e ci complimentiamo con Lei per la felice scelta di acquistare YOGURELLA METAL di Ariete.

L'uso di questa yogurtiera è semplicissimo e con soli 5 minuti del Suo tempo, Lei potrà preparare oltre 1 kg di yogurt, denso e cremoso di qualità superiore a quello comprato nei negozi.

SIMBOLOGIA

Le informazioni contenute nel presente manuale sono etichettate come segue:

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

Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e similari quali:

- nelle zone per cucinare riservate al personale nei negozi, negli uffici ed in altri ambienti professionali;
- nelle fattorie;
- utilizzo da parte dei clienti di alberghi, motel ed altri ambienti a carattere residenziale;
- negli ambienti tipo “bed and breakfast”.

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.



PERICOLO per i bambini



- Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- Nel caso si decida di smaltire il prodotto come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.



PERICOLO dovuto a elettricità



- Assicuratevi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinseritelo dopo ogni uso.
- Assicursi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
- ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
- Non lasciare il cavo penzolante dal bordo del tavolo o dal piano di appoggio. Non appoggiare mai il cavo o l'apparecchio su superfici calde.

- In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.



PERICOLO derivante da altre cause



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



ATTENZIONE possibili danni materiali



- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
- L'uso di accessori non originali o non autorizzati compromette la sicurezza e la funzionalità dell'apparecchio Ariete.
- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

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

CONSIGLI UTILI

Latte da utilizzare

La quantità di latte da utilizzare è 1 litro. Si possono utilizzare tutti i tipi di latte ma esso dovrà essere preventivamente pastorizzato e cioè riscaldato sino a 70° - 80°C (non oltre) affinché i fermenti dello yogurt possano svilupparsi senza essere danneggiati da altri batteri normalmente presenti nel latte fresco.

E' possibile usare indifferentemente latte sia a temperatura ambiente che a quella di frigorifero.

La cosa migliore e più semplice è quella di usare latte UHT perché esso è appunto un latte già pastorizzato.

Col latte UHT lo yogurt si ottiene sempre, purché lo yogurt, da usare come innesco al processo di fermentazione, abbia un alto contenuto di lactobacilli bulgarici vivi.

Per il primo ciclo, o comunque ogni qualvolta Lei dovesse usare come innesco yogurt acquistato, si accerti dalla confezione che esso contenga lactobacilli bulgarici vivi.

I fermenti

Per la preparazione possono essere impiegati per la prima volta 175 gr di yogurt acquistato sia di tipo intero che magro purché la scadenza sia la più lontana possibile dalla data d'acquisto, facendo presente che più ci si avvicina alla data di scadenza meno fermenti vivi si trovano all'interno dello yogurt; in seguito ovviamente Lei userà un vasetto di yogurt precedentemente preparato con YOGURELLA METAL.

ISTRUZIONI PER L'USO

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



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

- TEMPO DI TRASFORMAZIONE:
 - ✓ Latte freddo: 12 ore.
 - ✓ Latte tiepido (non oltre 35°C): 12 ore.
- Trascorso il tempo necessario, spegnere l'apparecchio premendo l'apposito interruttore di spegnimento (F) e staccare la spina dalla presa di corrente. Togliere i vasetti (C) e riporli in frigorifero; dopo circa due ore lo yogurt sarà pronto per la degustazione.

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

OSSERVAZIONI

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

- La massima pulizia degli elementi garantisce i migliori risultati per la produzione e la qualità dello yogurt.
- I vasetti (C) di vetro devono essere accuratamente lavati prima della successiva produzione di yogurt. La presenza di residui sui coperchi e sui vasetti quali detersivi, brillantanti, yogurt vecchio, etc... compromettono la buona riuscita della preparazione.

RICETTE YOGURT

Yogurt alla frutta

1 vasetto di yogurt naturale

800 cc di latte intero UHT

100 gr di zucchero

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

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

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

Dear Customer,

Thank you for choosing an Ariete product and congratulations for decided to purchase our YOGURELLA METAL.

This yoghurt maker is easy to use and in just five minutes, you can prepare the base for over 1 kilo of thick, creamy yogurt that is far better than the ones you can buy in the shops.

SYMBOLS

The information in this manual is marked as follows:

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

This appliance is for home use and similar, such as:

- In the kitchen areas reserved to staff in stores, offices and other professional environments;
- farms;
- use by guests in hotels and motels and other residential type environments;
- “bed and breakfast” type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC directives.



HAZARD for children



- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.



Electrical HAZARD



- Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
- Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
- Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
- ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
- Do not allow the power cord to dangle from the edge of the table or work surface. Never place the power cord or the appliance on hot surfaces.
- If using extension cords, they need to be suitable for the power of the appliance so as to prevent risks to the operator and for the safety of the environment. Unsuitable extension cords may lead to operating anomalies.



HAZARD from other causes



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



CAUTION possible damage to materials



- Never operate the appliance when it is empty.
- The use of non-original parts or parts which are not recommended by the manufacturer can compromise the safety and performance of this appliance.
- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
- Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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

USEFUL ADVICE

Milk

The amount of milk required is 1 litre. All types of milk can be used, but it must have been pasteurised beforehand or in other words, heated to 70° - 80°C (no higher) so that the yogurt culture can develop without being damaged by the bacteria usually found in fresh milk.

It is possible to use milk at room temperature or straight from the fridge.

The best and simplest procedure is to use UHT milk because it has already been pasteurised .

With UHT milk, yogurt works every time as long as the yogurt used in the mix to trigger the fermentation process has a high live lactobacillus bulgaricus content.

The first cycle or in any case, when you need to use a new yogurt to trigger the fermenting process, make sure that it contains live lactobacillus bulgaricus.

Cultures

When preparing for the first time, use 175 g of shop-bought yogurt, wither full or low fat, as long as the best before date is as far away as possible from the date of purchase, as the closer it is to the best before date, the lower the number of cultures there will be in the yogurt. The next time, of course, you will be using a pot of yogurt prepared with your YOGURELLA METAL.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Pour the milk into a bowl and add about 175 g natural yogurt or a jarful (C) of yogurt previously made using YOGURELLA METAL (if you add a teaspoon of milk powder, the end result will be thicker and creamier).
- Mix well for about 1 minute so as to dissolve the yogurt in the milk.
- Pour the liquid into the yogurt maker jars (C), place the jars inside the compartment (D) in the appliance and seal them with their lids (B).
- Cover the yogurt maker with its lid (A) and plug the appliance into the power socket. Press the switch (F) to start the appliance and the light (G) will switch on.
- Leave the appliance to operate for about 12 hours (for example, from 8:00 p.m. to 8 a.m. the next day).



IMPORTANT: During this stage, it is necessary to leave the yogurt maker in a covered area, without moving it, knocking it or making it shake.

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

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

REMARKS

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Maximum cleanliness for all parts of the appliance is a guarantee of better end results and better yogurt quality.
- The glass jars (C) need to be washed with care before they can be used again. Residues of detergent, rinse aid, old yogurt, etc. on the lids or jars can have an adverse affect on the quality of the finished yogurt.

YOGURT RECIPES

Fruit Yogurt

1 pot of natural yogurt

800 cc whole UHT milk

100 g sugar

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

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

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

Cher Client,

Nous vous remercions pour votre préférence et nous vous félicitons d'avoir choisi d'acheter YOGURELLA METAL de Ariete.

L'usage de cette yaourtière est très simple et vous permettra de préparer, en 5 minutes seulement, 1 kg de yaourt dense, crémeux et d'une bien meilleure qualité que celle des yaourts achetés dans le commerce.

SYMBOLES

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

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

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou similaire tel que:

- dans les zones cuisine réservées au personnel employé des magasins, des bureaux et dans d'autres ambiances professionnelles;
- dans les fermes pour les séjours chez l'habitant;
- pour l'utilisation de la part des clients des hôtels, des auberges et autres ambiances à caractère résidentiel;
- dans les ambiances du type «bed and breakfast»

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC.



DANGER pour les enfants



- Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.



DANGER dû à l'électricité



- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
- Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
- MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
- Ne jamais laisser le câble pendre au-delà du rebord de la table ou du plan d'appui. Ne jamais poser le câble ou l'appareil sur des surfaces chaudes.
- En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter les dangers pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu d'intervention. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.



DANGER dérivant d'autres causes



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



ATTENTION possibilité de dommages matériels



- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- L'emploi d'accessoires non originaux ou non autorisés compromet la sécurité et la fonctionnalité de l'appareil.
- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

CONSEILS UTILES

Lait à utiliser

La quantité de lait à utiliser est 1 litre. On peut utiliser tous les types de lait mais il devra être préalablement pasteurisé, c'est-à-dire réchauffé jusqu'à 70° - 80°C (au maximum) pour que les ferments du yaourt puissent se développer sans être endommagés par d'autres bactéries normalement présentes dans le lait frais.

Il est possible d'utiliser indifféremment du lait à température ambiante ou à la température du réfrigérateur.

La chose la meilleure et la plus simple est d'utiliser du lait à longue conservation car il est déjà pasteurisé.

Le lait à longue conservation permet de réussir toujours les yaourts à condition que le yaourt utilisé pour amorcer le processus de fermentation ait un contenu élevé de *Lactobacillus bulgaricus* vivants. Pour le premier cycle ou, dans tous les cas, chaque fois que vous devez utiliser comme amorce un yaourt acheté, vérifiez sur l'emballage qu'il contienne des *Lactobacillus bulgaricus* vivants.

Les ferments

Pour la préparation, on peut utiliser pour la première fois 175 gr de yaourt acheté dans le commerce, au lait entier ou alléger mais avec la date d'expiration la plus tardive possible par rapport à la date d'achat, tenant compte du fait que plus on se rapproche de la date d'expiration et plus le nombre de ferments vivants contenus dans le yaourt est réduit; par la suite, bien sûr, vous utiliserez un pot de yaourt déjà préparé avec YOGURELLA METAL.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

- Verser le lait dans un récipient et ajouter environ 175 gr de yaourt nature ou la quantité d'un pot (C) de yaourt précédemment préparé avec YOGURELLA METAL (il est possible d'ajouter à la préparation une cuillère à soupe de lait en poudre pour rendre le yaourt plus dense et plus crémeux).
- Bien mélanger pendant 1 minute environ de façon à incorporer parfaitement le yaourt dans le lait.
- Verser le tout dans les pots (C) de la yaourtière puis les positionner dans le logement (D) à l'intérieur de l'appareil et les fermer avec leurs couvercles (B).
- Couvrir la yaourtière avec son couvercle (A) et brancher la fiche à la prise de courant. Appuyer sur l'interrupteur (F) pour mettre l'appareil en marche; le voyant lumineux respectif (G) s'allume.
- Laisser passer environ 12 heures (par exemple de 20.00 heures du soir à 8.00 heures du matin du jour suivant).



ATTENTION: Durant cette phase, il est nécessaire de laisser la yaourtière dans un lieu abrité, au repos, sans la déplacer, ni la heurter ou la faire vibrer.

- TEMPS DE TRANSFORMATION:
 - ✓ Lait froid: 12 heures.
 - ✓ Lait tiède (non supérieur à 35°C): 12 heures.
- Quand le temps nécessaire s'est écoulé, éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur (F) et débrancher la fiche de la prise de courant. Enlever les pots (C) et les mettre au réfrigérateur; au bout de 2 heures environ, le yaourt sera prêt pour être mangé.

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

REMARQUES

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Un nettoyage parfait des éléments garantit les meilleurs résultats pour la production et la qualité du yaourt.
- Les pots (C) en verre doivent être soigneusement lavés avant la production successive de yaourt. La présence de résidus sur les couvercles et dans les pots tels que les produits vaisselle, les produits à briller, les traces de yaourt précédent, etc. compromettent le bon résultat de la préparation.

RECETTES YAOURT

Yaourt aux fruits

1 pot de yaourt nature

800 cc de lait entier à longue conservation

100 gr de sucre

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

- Ecraser les fruits avec une fourchette (ou avec un mixeur) jusqu'à obtenir une purée;
- ajouter le sucre et mélanger soigneusement;
- diluer lentement avec le lait;
- verser la préparation dans les pots en essayant de distribuer les fruits de manière équitable.

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

Verehrter Kunde,

wir danken Ihnen, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben und gratulieren Ihnen zu der glücklichen Entscheidung, eine YOGURELLA METAL von Ariete zu erwerben.

Diese Joghurtmaschine ist äußerst leicht zu bedienen und bereitet Ihnen in nur 5 Minuten über 1 kg dicken, cremigen Joghurt zu, dessen Qualität weiter über dem eines fertig gekauften Joghurts liegt.

SYMBOLE

Die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen sind wie folgt gekennzeichnet:

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

Dieses Gerät ist für die Verwendung zu Hause oder in vergleichbaren Umgebungen bestimmt, wie beispielsweise:

- In den für das Personal bestimmten Küchenräumen von Geschäften, Büros und anderen geschäftlichen Bereichen;
- Auf Bauernhöfen;
- Nutzung durch die Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- In "Bed and Breakfast"- Unterkünften.

WICHTIGE HINWEISE

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

Diese Gerät ist konform mit der EG- Richtlinie 2006/95/EG und mit der EMV-Richtlinie 2004/108/EG.



GEFAHR für Kinder



- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
- Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.



GEFAHR durch elektrischen Strom



- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
- Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
- **AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.**
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder die Auflagefläche hängen. Legen Sie das Kabel bzw. das Gerät keinesfalls auf heiße Oberflächen.
- Wenn Sie Verlängerungskabel verwenden, achten Sie darauf, dass diese für die Leistung des Geräts geeignet sind, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden. Ungeeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.



GEFAHR durch sonstige Ursachen



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



ACHTUNG mögliche Sachschäden



- Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen.
- Die Verwendung nicht originaler oder nicht zugelassener Ersatzteile beeinträchtigt die Sicherheit und die Funktionstüchtigkeit des Geräts.
- Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
- Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

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

NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN

Zu verwendende Milch

Zu verwenden ist 1 Liter Milch. Es können alle Milchsorsten verwendet werden. Sie müssen jedoch vorher pasteurisiert, d.h. auf 70-80°C (nicht mehr!) erhitzt werden, damit sich die Joghurt-Fermente entwickeln können, ohne durch andere Bakterien geschädigt zu werden, die normalerweise in frischer Milch vorhanden sind.

Es kann sowohl Milch mit Raumtemperatur als auch Milch aus dem Kühlschrank verwendet werden. Die einfachste Art ist die Verwendung von UHT- Milch, die bereits pasteurisiert ist.

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

Bei der ersten Verwendung bzw. auch später, wenn Sie als Impfmittel fertig gekauften Joghurt verwenden, vergewissern Sie sich anhand der Angaben auf der Packung, dass er lebenden *Lactobacillus Bulgaricus* enthält.

Die Fermente

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

GEBRAUCHSANLEITUNG

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



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

- GÄRZEIT:
 - ✓ Bei kalter Milch: 12 Stunden
 - ✓ Bei lauwarmer Milch (nicht über 35°C): 12 Stunden.
- Nach Ablauf dieser Zeit, das Gerät anhand der entsprechenden Taste (F) abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Die Becher (C) aus der Maschine nehmen und in den Kühlschrank stellen. Nach etwa zwei Stunden kann der Joghurt genossen werden.

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

ANMERKUNGEN

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

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- **Peinliche Sauberkeit der Elemente** gewährleistet die besten Resultate im Hinblick auf die Herstellung und die Qualität des Joghurts.
- Die Glasbecher (C) müssen vor jeder Joghurt-Herstellung gründlich gesäubert werden. Rückstände von Spül- oder Glanzmitteln, alte Joghurt-Reste usw. beeinträchtigen das einwandfreie Gelingen der Herstellung.

JOGHURT-REZEPTE

Früchtejoghurt

1 Becher Natur-Joghurt

800 cc UHT-Vollmilch

100 g Zucker

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

- Das Obst mit einer Gabel zu Brei zerdrücken (oder nach Belieben im Mixer pürieren);
- Den Zucker zugeben und sorgfältig mischen;
- Langsam die Milch zugießen;
- Das Gemisch in die Glasbecher füllen und dabei versuchen, das Obst gleichmäßig zu verteilen.

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

Estimado Cliente,

Le agradecemos su elección y le damos la enhorabuena por la acertada adquisición de YOGURELLA METAL de Ariete.

El uso de esta yogurtera es sencillísimo y sólo con 5 minutos de su tiempo, usted podrá preparar más de 1 kg d yogurt, denso y cremoso de calidad superior a aquel comprado en las tiendas.

SIMBOLOGÍA

Las informaciones contenidas en este manual están etiquetadas de la siguiente manera:

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	PELIGRO para los niños
	PELIGRO debido a la electricidad
	PELIGRO derivante de otras causas
	ATENCIÓN posibles daños materiales

Este aparato ha sido destinado para ser utilizado en las aplicaciones domésticas y similares como:

- en las zonas para cocinar reservadas al personal en las tiendas, oficinas y en otros lugares profesionales;
- en las granjas;
- empleo por parte de los clientes de hoteles, moteles y otras zonas de carácter residencial;
- en los ambientes tipo “bed and breakfast”.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.

CONSERVAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES.

Este aparato está de acuerdo con la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC.



PELIGRO para los niños



- Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
- Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.



PELIGRO debido a electricidad



- Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
- Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
- No dejar el cable que cuelgue por el borde de la mesa o de la superficie de apoyo. No apoda nunca el cable o el aparato sobre superficies calientes.

- En el caso de uso de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.



PELIGRO derivado por otras causas



- No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
- Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
- Non utilizar nunca el aparato de otra manera que no sea aquella descrita en este manual.
- NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
- No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
- Todas las reparaciones, incluida la sustitución del cable de alimentación, se tienen que efectura sólo por el Centro Asistencia Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para prevenir cualquier riesgo.
- El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.



ATENCIÓN posibles daños materiales



- Non poner en funcionamiento el aparato si está vacío.
- El empleo de accesorios que no sean originales o no autorizados pone a riesgo la seguridad y la funcionalidad del aparato.
- Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
- Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Ref.	Descripción	Ref.	Descripción
A	Tapa	E	Base
B	Tapa del vasito	F	Interruptor de encendido/apagado (ON/OFF)
C	Vasito	G	Luz indicadora de encendido
D	Alojamiento de los vasitos		

CONSEJOS ÚTILES

La leche por utilizar

La cantidad de leche por utilizar es 1 litro. Se puede utilizar cualquier tipo de leche pero tendrá que pasteurizarse preventivamente, es decir, calentarse hasta 70° - 80°C (no más) para que los fermentos del yogurt puedan desarrollarse sin ser perjudicados por otras bacterias normalmente presentes en la leche fresca.

Se puede usar indiferentemente leche ya sea a temperatura ambiente que del frigorífico.

Lo mejor y más sencillo es usar leche UHT porque es una leche ya pasteurizada.

Con la leche UHT el yogurt sale siempre bien, aunque el yogurt que se usa como base para el proceso de fermentación, tenga un alto contenido de lactobacillus bulgaricus vivos.

Para el primer ciclo, o en cualquier caso cada vez que usted tenga que usar como base yogurt comprado, asegúrese de que el producto contenga lactobacillus bulgaricus vivos.

Los fermentos

Para la preparación se pueden emplear para la primera vez 175 gr de yogurt comprado ya sea de tipo entero que desnatado con la caducidad lo más lejana posible de la fecha de adquisición, haciendo presente que contra más se acerca a la fecha de caducidad menos fermentos vivos se encuentran dentro del yogurt; la vez sucesiva obviamente usted usará un vasito de yogurt precedentemente preparado con YOGURELLA METAL.

INSTRUCCIONES DE USO

- Echar la leche en un recipiente y añadir aproximadamente 175 gr de yogurt natural o bien la cantidad de un vasito (C) de aquél ya preparado con YOGURELLA METAL (se puede añadir 1 cucharada de leche en polvo a la preparación para hacer el yogurt más denso y cremoso).
- Mezclar bien durante aproximadamente 1 minuto, de manera que se obtenga una perfecta disolución del yogurt en la leche.
- Echar toda la mezcla en los vasitos (C) de la yogurtera, colocarlos en el correspondiente alojamiento (D) dentro del aparato y sellar con las correspondientes tapas (B).
- Cubrir la yogurtera con su tapa (A) y conectar el enchufe en la toma de alimentación. Presionar el interruptor de encendido (F) para poner en marcha el funcionamiento; la correspondiente luz indicadora (G) se iluminará.
- Dejar que transcurran aproximadamente 12 horas (por ejemplo desde las 20 hasta las 8 de la mañana siguiente).



ATENCIÓN: Durante esta fase es necesario dejar la yogurtera en un ambiente resguardado, en reposo sin moverla, golpearla o hacerla vibrar.

- TIEMPO DE TRANSFORMACIÓN:
 - ✓ Leche fría: 12 horas.
 - ✓ Leche tibia (no más de 35°C): 12 horas.
- Transcurrido el tiempo necesario, apagar el aparato apretando el correspondiente interruptor de apagado (F) y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Sacar los vasitos (C) y colocarlos en el frigorífico; después de aproximadamente dos horas el yogurt estará listo para saborearlo.

En el caso en que se quiera producir una cantidad inferior de yogurt, por ejemplo 3 vasitos, los otros 4 se tienen que llenar con agua. La falta de cumplimiento de lo descrito precedentemente puede poner en peligro el buen resultado del yogurt.

OBSERVACIONES

- Puede ser que con el primer uso, el yogurt resulte demasiado líquido: esto podría depender de los fermentos lácticos poco activos en el yogurt comprado. Si sucediera este inconveniente, apretar el correspondiente interruptor de apagado (F), desconectar el enchufe y dejar enfriar el aparato. Poner en marcha de nuevo el funcionamiento y dejar que la yogurtera cumpla otra ciclo de aproximadamente 6 horas.
- Cuando se desee preparar yogures aromatizados, es suficiente añadir, una vez obtenido el yogurt, fruta a trozos, mermeladas, jarabes.
- Llenar bien los vasitos (C) antes de colocarlos en el frigorífico: un bajo contenido de aire asegura una larga conservación. La caducidad del yogurt preparado en casa es variable según cuánto eran frescos los ingredientes principales, cómo se conserva, cuánto están llenos los vasitos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- La máxima limpieza de los elementos garantiza los mejores resultados para la producción y la calidad del yogurt.
- Los vasitos (C) de cristal se tienen que lavar atentamente antes de la siguiente producción de yogurt. La presencia de residuos en las tapas y en los vasitos como detergente, abrillantador, yogurt viejo, etc. ponen en peligro el buen resultado de la preparación.

RECETAS YOGURT

Yogurt a la fruta

1 vasito de yogurt natural

800 cc de leche entera UHT

100 gr de azúcar

200 gr de fruta a placer (plátanos, fresas, melocotones, etc.)

- Aplastar con un tenedor (o bien batir si se prefiere) la fruta hasta obtener un puré;
- añadir el azúcar y mezclar con atención;
- diluir lentamente con la leche;
- echar la mezcla en los vasitos tratando de distribuir la fruta de manera equitativa en cada recipiente.

NOTA: la fruta utilizada en esta preparación tenderá a oxidarse y por lo tanto a oscurecer. Esto no pone en peligro el buen resultado del yogurt por lo que se refiere a la comestibilidad.

Estimado Cliente,

Agradecemos-lhe por ter dado preferência a um dos nos nossos produtos.

Esperamos que o YOGURELLA METAL da Ariete satisfaça plenamente as suas expectativas.

A iogurteira Ariete é extremamente simples de utilizar e em apenas 5 minutos permite preparar mais de 1 kg de iogurte, denso e cremoso, melhor e mais saudável do que os iogurtes comprados.

SIMBOLOGIA

As informações contidas no presente manual são acompanhadas da seguinte simbologia:

SÍMBOLO	DESCRIÇÃO
	PERIGO para as crianças
	PERIGO elétrico
	PERIGO derivado de outras causas
	ATENÇÃO possíveis danos materiais

Este aparelho foi concebido para ser utilizado no âmbito doméstico ou similar como:

- em zonas de refeições reservadas ao pessoal que trabalha em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
- em quintas;
- por partes de clientes de hotéis ou outros ambientes de carácter residencial;
- em ambientes de tipo “bed and breakfast”.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

GUARDE SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES.

Este aparelho está em conformidade com as diretivas: 2006/95/CE (baixa tensão) e 2004/108/CE (compatibilidade eletromagnética).



PERIGO para as crianças



- Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Caso decida descartar o aparelho como lixo, recomendamos que o deixe inoperante cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que torne inócuas as partes do aparelho que possam representar perigo, especialmente para as crianças que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.



PERIGO eléctrico



- Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
- 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.
- MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.
- Não deixe o cabo pender da borda da mesa ou do plano de apoio. Nunca apoie o cabo do aparelho sobre superfícies quentes.
- No caso de utilizar uma extensão eléctrica, 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 pode provocar anomalias de funcionamento.



PERIGO **derivado de outras causas**



- Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
- Não utilize o aparelho de modo diferente daquele descrito neste manual.
- 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.
- Não use o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
- Todas as reparações, nomeadamente a substituição do cabo de alimentação, devem ser efectuadas exclusivamente pelo Centro de Assistência Ariete ou pelos técnicos por ela autorizados de modo a prevenir quaisquer riscos.
- O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.



ATENÇÃO possíveis danos materiais



- Não accione o aparelho em vazio.
- O uso de acessórios não originais ou não autorizados compromete a segurança e a funcionalidade do aparelho.
- Para retirar a ficha da tomada, segure directamente na ficha e nunca a puxe pelo cabo.
- Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

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

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 METAL.

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 METAL (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, abrillantador, iogurte velho, etc... comprometem o bom resultado do iogurte.

RECEITAS DE IOGURTE

logurte 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.

Vriendelijke klant,

Hartelijk dank voor de preferentie die u aan ons product heeft gegeven en complimenten met deze gelukkige keuze van YOGURELLA METAL van Ariete.

Het gebruik van deze yoghurtmachine is heel eenvoudig en binnen slechts 5 minuten kunt u meer dan 1Kg yoghurt bereiden, dik en romig en van betere kwaliteit dan de yoghurt die u in de winkel koopt.

SYMBOLEN

De informatie in deze handleiding wordt als volgt aangegeven:

SYMBOOL	BESCHRIJVING
	GEVAAR voor kinderen
	GEVAAR door elektriciteit
	GEVAAR door andere oorzaken
	WAARSCHUWING mogelijke materiaalschade

Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en dergelijke, zoals:

- In zone's gereserveert aan het winkelpersoneel en kantoorpersoneel en andere professionele ruimtes;
- Op boerderijen;
- Gebruik door klanten van hotels, motels en andere residentiele ruimtes;
- In ruimtes zoals "bed and breakfast".

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

LEES DEZE AANWIJZINGEN VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEBRUIKT. BEWAAR DEZE AANWIJZINGEN ALTIJD.

Dit apparaat is in overeenkomst met de richtlijn 2006/95/EG e EMC 2004/108/EG.



GEVAAR voor kinderen



- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische en mentale capaciteiten. De gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruikshandleiding niet hebben gelezen moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
- 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.
- Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarenbron kunnen zijn.



GEVAAR door elektriciteit



- Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
- 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.
- 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.
- Laat het snoer nooit van de tafel of de ondersteuning hangen. Zet het snoer en het apparaat nooit op warme oppervlaktes.

- Wanneer verleng snoeren worden gebruikt moeten ze overeenkomen met het vermogen van het apparaat om gevaren voor de operator te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin u werkt. Niet geschikte verlengsnoeren kunnen werkingstoringen veroorzaken.



GEVAAR door andere oorzaken



- Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
- Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
- Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
- Gebruik het apparaat nooit op andere manieren dan beschreven in deze handleiding.
- DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een in de buurt liggend Geautoriseerd Assistentie Centrum.
- Alle reparaties, waaronder ook het vervangen van de voedingskabel, mogen alleen uitgevoerd worden door een Ariete Assistentie Centrum of door een Technicus die door Ariete geautoriseerd is zodat alle mogelijke risico's worden voorkomen.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.



LET OP mogelijke materiaalschade



- Laat het apparaat niet leeg werken.
- Het gebruik van niet originele of niet geautoriseerde accessoires compromitteert de veiligheid en de functionaliteit van het apparaat.
- 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.
- 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.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

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

NUTTIGE RAADGEVING

Te gebruiken melk

Er moet 1 liter melk gebruikt worden. Er kunnen verschillende soorten melk gebruikt worden maar ze moet vooraf gepastoriseerd 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 gepastoriseerd is.

Met UHT melk krijgt u altijd goede yoghurt, mits de yoghurt 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 lactobacillus 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. Vervolgens gebruikt u natuurlijk een potje yoghurt dat eerder is gemaakt met de YOGURELLA METAL.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Giet de melk in een kom en voeg ongeveer 175 gr natuurlijke yoghurt of de hoeveelheid van één potje (C) van de yoghurt die vooraf met de YOGURELLA METAL 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 gevuld 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 actief 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 toegevoegd 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 reiniging 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;
- Iets dunner maken met melk;
- Giet het mengsel de potjes en verspreid het fruit egaal in ieder potje.

OPMERKING: het fruit 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.

Αγαπητέ Πελάτη,

Σας ευχαριστούμε για την προτίμησή σας και σας συγχαίρουμε για την ευτυχή επιλογή της απόκτησης της YOGURELLA METAL της Ariete.

Η χρήση αυτής της γιαουρτιέρας είναι απλούστατη και με μόνον 5 λεπτά του χρόνου σας, θα μπορέσετε να παρασκευάσετε πάνω από 1 Kg γιαουρτιού, πυκνού και κρεμώδους, ανώτερης ποιότητας από εκείνο που αγοράζετε στα καταστήματα.

ΣΥΜΒΟΛΟΓΙΑ

Οι εμπεριεχόμενες στο παρόν εγχειρίδιο πληροφορίες έχουν καταχωρηθεί ως ακολούθως:

ΣΥΜΒΟΛΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
	ΚΙΝΔΥΝΟΣ για τα παιδιά
	ΚΙΝΔΥΝΟΣ οφειλόμενος στον ηλεκτρισμό
	ΚΙΝΔΥΝΟΣ που απορρέει από άλλες αιτίες
	ΠΡΟΣΟΧΗ πιθανές υλικές βλάβες

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για χρήση στις οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:

- στους χώρους κουζίνας που χρησιμοποιεί το προσωπικό των καταστημάτων, στα γραφεία και άλλους επαγγελματικούς χώρους,
- στα αγροκτήματα,
- χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων χώρων παραμονής,
- στους χώρους τύπου “bed and breakfast”.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΙΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την οδηγία 2006/95/EK e EMC 2004/108/EK.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ για τα παιδιά



- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από πρόσωπα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Οι χρήστες που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Είναι αναγκαία η επιτήρηση των παιδιών για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- 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 για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
- Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

οφειλόμενος στον ηλεκτρισμό



- Σιγουρευτείτε 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.
- 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.
- 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.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να αιωρείται από το χέιλος του τραπεζιού ή του πάγκου εργασίας. Μην τοποθετείτε ποτέ το καλώδιο ή τη συσκευή σε θερμές επιφάνειες.

- 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.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ **που απορρέει σε άλλες αιτίες**



- 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 (βροχή, ήλιο κλπ).
- Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με διαφορετικό τρόπο από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- 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.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετε την στο πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
- Όλες οι επισκευές, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας, πρέπει να εκτελούνται μόνον από το Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης Ariete ή από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς Ariete, κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί γιά εμπορική ή βιομηχανική χρήση.



ΠΡΟΣΟΧΗ πιθανές υλικές βλάβες



- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή άδεια.
- Η χρησιμοποίηση μη αυθεντικών και μη εξουσιοδοτημένων εξαρτημάτων διακυβεύει την ασφάλεια και τη λειτουργικότητα της συσκευής.
- Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
- 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.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

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 γαλακτοβάκλιοι 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 METAL.

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 METAL (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 πρωινού).



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 σβήσιματος (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 νερούλο. 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 παρασκεύασατε 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 πιηρούνι (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.

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за предпочтение нашей продукции и поздравляем Вас с счастливым выбором YOGURELLA METAL от Ariete.

Эта йогуртница простав в использовании: за всего лишь 5 минут Вы можете приготовить более 1 кг йогурта, густого, кремообразного, лучше, чем купленный в магазине.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

Данные, содержащиеся в этом руководстве, выражены следующим образом:

СИМВОЛ	НАИМЕНОВАНИЕ
	ОПАСНОСТЬ для детей
	ОПАСНОСТЬ, обусловленная электричеством
	ОПАСНОСТЬ, обусловленная другими причинами
	ВНИМАНИЕ возможен материальный ущерб

Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных приложениях, таких как:

- в зонах, предназначенных для приготовления пищи персоналом в магазинах, офисах и других профессиональных средах;
- фермах;
- использование клиентами гостиниц, мотелей и других жилых структур;
- в структурах “bed and breakfast”.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ПРОЧИТАЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

ВСЕГДА СОХРАНЯЙТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

Данное устройство соответствует требованиям директивы 2006/95/ЕС и EMC 2004/108/ЕС.



ОПАСНОСТЬ для детей



- Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей), имеющими физические или умственные недостатки. Пользователи, которые не имеют опыта работы с этим прибором и которым не были даны инструкции относительно его использования, могут выполнять действия только под строгим контролем лица, ответственного за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
- 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.
- Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.



ОПАСНОСТЬ обусловленная электричеством



- 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.
- Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
- ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
- Не оставлять электрический провод свисающим со стола или другой рабочей поверхности.

- В случае использования удлинителей эти последние должны соответствовать прибору по мощности во избежание возникновения опасности для оператора и для безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинители могут обусловить аномалии в функционировании.



ОПАСНОСТЬ



обусловленная другими причинами

- Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
- При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
- Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
- Никогда не использовать прибор для иных целей, кроме тех, которые перечислены в этой инструкции.
- НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
- Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
- Все ремонтные работы, в том числе, замена силового шнура, должны производиться только в Сервисном центре Ariete или уполномоченным компанией Ariete техником во избежание возникновения рисков.
- Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.



ВНИМАНИЕ возможен материальный ущерб



- Не пользуйтесь незагруженным прибором.
- Использование нефирменных или неразрешённых запасных частей является опасным и может привести к порче прибора.
- При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
- Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Об.	Описание	Об.	Описание
A	Крышка	E	База
B	Крышка банки	F	Кнопка включения/выключения (ВКЛ/ВЫКЛ)
C	Банка	G	Сид
D	Место установки банок		

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 способ - 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 живых 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 METAL йогурт.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Налить молоко в емкость и добавить около 175 г натурального йогурта, или одну банку (C) уже сделанного Вами на YOGURELLA METAL 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).
- Накрывать йогурницу крышкой (A) и вставить вилку в розетку. Нажать кнопку включения (F), светодиодный индикатор (G) загорится.
- Оставить приibl. 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 использовании 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.
- Стекланные баночки (С) должны быть тщательно вымыты перед производством йогурта. Загрязнения на крышках и банках, например, моющие средства, ополаскиватели, старый йогурт и т.д., скомпрометируют 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.

عملنا العزيز،

نشكرك على تفضيلك لمنتجاتنا ونهنتك لاختيارك الموفق في شراء ماكينة الزبادي YOGURELLA METAL لشركة أريتيه «Ariete».

إن استخدام ماكينة الزبادي هذه غاية في السهولة ويأخذ من وقتك ٥ دقائق فقط، لتحضير أكثر من ١ كجم من الزبادي، الكثيف القوام، والكريمي الذي يتميز بجودة فائقة مقارنة بالزبادي الموجود في المتاجر.

مجموعة الرموز

تم تصنيف المعلومات التي يتضمنها كتيب تعليمات الاستخدام هذا كالتالي:

الوصف	الرمز
أخطار متعلقة بالأطفال	
أخطار ناجمة عن الكهرباء	
أخطار ناجمة عن أسباب أخرى	
تنبيه الأضرار المادية المحتملة	

إن هذا الجهاز مُخصص للاستخدامات المنزلية وما شابهها مثل:

- في أماكن الطهي المُخصصة بالعاملين في المتاجر، المكاتب وأماكن العمل الأخرى؛
- في المزارع؛
- يستخدم من قبل النزلاء في فندق، في موتيل أو في أماكن سكن أخرى؛
- في الأماكن التي تعمل بنظام «bed and breakfast» الإقامة والفقور فقط.

تحذيرات هامة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام.

احتفظ دائما بهذه التعليمات.

هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية ٩٥/٢٠٠٦ EC و EMC ١٠٨/٢٠٠٤ EC.



أخطار متعلقة بالأطفال

- إن هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية والعقلية والنفسية المحدودة (بما في ذلك الأطفال). المستخدمين الذين تتقصصهم الخبرة والمعرفة بالجهاز والذين لا يعرفون إرشادات الاستخدام يجب أن يتم مراقبتهم بواسطة شخص مسئول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- 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.
- من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.



أخطار ناجمة عن الكهرباء

- تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
- تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
- تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابض والتوصيل الكهربائي.
- حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
- لا تترك سلك الكهرباء يتدلى من على الطاولة أو من على السطح الموضوع عليه الجهاز. ولا تضع أبداً سلك الكهرباء أو الجهاز على سطح ساخن.
- في حالة استخدام وصلات تطويل كهربائية يجب التأكد أنها مناسبة لقدرة الجهاز وذلك لتجنب المخاطر التي قد يتعرض لها القائم بالتشغيل والتي قد تؤثر على سلامة المكان الذي يعمل به الجهاز. وصلات التطويل غير المناسبة قد تتسبب في سوء عمل الجهاز.

⚠️ أخطار ناجمة عن أسباب أخرى ⚠️

- لا تضعوا الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.
- قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
- لا تتركوا الجهاز عرضة للعوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
- تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
- لا تستخدم أبداً الجهاز بطريقة أخرى مغايرة لتلك الموضحة في هذا الدليل.
- لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
- تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود عطب أو ضرر بالفيشة أو بالسلك الكهربائي أو بالجهاز نفسه ، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.
- يجب أن يتولى جميع التوصيلات، بما فيها تغيير سلك الكهرباء، مركز خدمة أريتيه Ariete أو فنيون متخصصون ومصرح لهم من أريتيه Ariete وذلك لتجنب حدوث أي مخاطر.
- تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي أو تجاري.

⚠️ تنبيه الأضرار المادية المحتملة ⚠️

- لا تقم بتشغيل الجهاز على الفارغ
- استخدام قطع غيار غير أصلية وغير معتمدة يخطر بأمان أو تشغيل الجهاز.
- لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم أبداً سحبها من عن بعد.
- اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

وصف الجهاز

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

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 دائماً 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 التخمير

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، أخذاً في الاعتبار أنه كلما اقترب تاريخ انتهاء صلاحية الزبادي كلما قلت بكتريا التخمير الحية في داخله؛ فيما بعد سوف تقوم باستخدام وعاء زبادي سبق إعداده بواسطة ماكينة الزبادي YOGURELLA METAL.

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 METAL (من الممكن إضافة ملعقة كبيرة من الحليب البودرة حتى تجعل الزبادي أكثر كثافة وكريمي).
- اخلطه جيداً لمدة دقيقة تقريباً، حتى يذوب الزبادي تماماً 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) وادخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي. اضغط على مفتاح التشغيل (F) لبدء تشغيل الجهاز؛ سوف يضيء المؤشر (G) الخاص بذلك.
- اتركها لمدة ١٢ ساعة تقريباً (على سبيل المثال من الساعة ٨ مساءً إلى الساعة ٨ الصباح التالي).
- **تنبيه:** أثناء هذه المرحلة يجب ترك ماكينة الزبادي في مكان آمن، وفي سكون دون تحريكها  أو تعريضها لصدمات أو اهتزازات.
- مدة إعداد الزبادي:

✓ حليب بارد: ١٢ ساعة.

✓ 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 تقريباً يكون الزبادي جاهزاً 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 اتباع 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 شراؤه. إذا حدثت تلك المشكلة، اضغط على مفتاح إيقاف الجهاز (F) المخصص، افصل القابس واطرك الجهاز يبرد. ابدأ في تشغيل الجهاز مرة أخرى واطرك ماكينة الزبادي تقوم بدورة لمدة ٦ ساعات أخرى تقريباً.
- عند الرغبة في إعداد زبادي بنكهات مختلفة، يكفي إضافة قطع الفاكهة، المربي، عصائر الفاكهة، عند إعداد الزبادي.

- قم بملء أوعية الزبادي (C) جيداً قبل وضعها في الثلاجة: القليل من الهواء يضمن حفظ الزبادي لمدة طويلة. تتغير مدة صلاحية الزبادي المُعد بالمنزل وفقاً لأي مدى مكوناته الأساسية طازجة ووفقاً 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 الأغذية 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 محاولاً توزيع الفاكهة بطريقة متساوية في كل وعاء.
- ملحوظة: الفاكهة المستخدمة في إعداد هذا الزبادي تميل إلى الأكسدة ومن ثم يصبح لونها غامق. وهذا لا يؤثر على نجاح إعداد الزبادي وجودته ولا على صلاحيته للأكل.