

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

**ПРОЧИТЕ 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° С (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 (С) 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 (С) йогуртницы, поместить их в гнезда (D) приора и закрыть крышками (В).
- Накрывать йогурницу крышкой (А) 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 (С) 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 (С), 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.
- Стеклобаночки (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.