

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

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

- 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.
- 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.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas; por pessoas sem experiência e conhecimento do aparelho, a não ser que sejam vigiadas ou bem instruídas sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Assegure-se de que as crianças não brinquem com o aparelho.
- 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.
- Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
- 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.
- Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
- Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
- 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 podem provocar anomalias de funcionamento.
- Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
- O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
- Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (EC) N.º 1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto com alimentos.
- Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
- Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
- Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2009/96/CE, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRÍÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

- A Tampa
- B Tampa do cesto
- C Cesto
- D Base
- E Luz avisadora de funcionamento

O uso deste aparelho é muito simples e permite preparar fácil e rapidamente mais de 1 kg de iogurte, denso, cremoso e sempre fresco.

CONSELHOS ÚTEIS

É possível usar todos os tipos de leite, mas se optar pelo leite fresco, deverá pasteurizá-lo, isto é, aquecê-lo até 70° - 80°C (não mais) de modo que os fermentos do iogurte se desenvolvem sem sofrer a ação de outras bactérias normalmente presentes no leite fresco.

É possível usar indiferentemente leite à temperatura ambiente ou aquela do frigorífico.

O melhor e mais simples é usar leite UHT porque já vem pasteurizado.

O leite com maior teor de gordura (leite gordo) produzirá um iogurte mais denso respeito ao leite mais magro (meio-gordo ou magro).

Tipo de fermento

Para iniciar o processo de fermentação, pode-se usar na primeira vez 125 g de iogurte comprado, magro ou gordo, desde que com alto teor de lactobacilos bulgáricos vivos.

Para o primeiro ciclo, ou sempre que usar iogurte comprado para iniciar a fermentação, verifique o prazo de validade, que deve ser o mais prolongado possível. O número de fermentos vivos diminui à medida que se aproxima o fim do prazo de validade.

Nos ciclos seguintes, poderá usar 125 g do iogurte preparado com a iogurteira.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ATENÇÃO:

Ao montar, desmontar ou limpar o aparelho, verifique sempre se está desligado inclusive da tomada eléctrica.

Antes de utilizar o aparelho, aconselha-se lavar todas as peças amovíveis com água e detergente de loiça comum.

- Verta a loiça num recipiente e junte cerca de 125 g de iogurte, quer comprado quer preparado com a iogurteira.

- Misture bem durante cerca de 1 minuto, de modo a obter uma perfeita mistura do iogurte com o leite.

- Verta tudo no cesto (C) da iogurteira, tampe o cesto com a tampa (B) (Fig. 2) e reponha o cesto dentro do aparelho (Fig. 3).

- Tampe a iogurteira com a tampa (A) e insira a ficha na tomada de alimentação. A respetiva luz avisadora de funcionamento (E) acender-se-á.

Espera passar cerca de 12 horas (por exemplo, das 20 às 8 da manhã seguinte).

ATENÇÃO:

Durante esta fase, é necessário deixar a iogurteira em lugar abrigado, longe de correntes de ar e/ou bruscas mudanças de temperatura, apoiada sobre um plano estável não sujeito a vibrações e/ou colisões.

Passado o tempo necessário, desligue a ficha da tomada de corrente. Retire o cesto (C) e reponha-o no frigorífico; depois de cerca de duas horas, verifique a consistência do iogurte e, se necessário, repita a operação mais uma vez.

TEMPO DE TRANSFORMAÇÃO

A duração da fermentação do iogurte pode sofrer sensíveis variações, com base no tipo e na frescura dos ingredientes usados, na temperatura externa, nas quantidades, etc...

Indicativamente, o tempo de fermentação diminui de 12 horas da primeira preparação até 10 ou 8 horas nas seguintes, uma vez que o iogurte usado é normalmente mais fresco daquele comprado.

14. 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 podem provocar anomalias de funcionamento.

15. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.

16. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.

17. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

18. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (EC) N.º 1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto com alimentos.

19. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.

20. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.

21. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

22. Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2009/96/CE, leia o folheto em anexo.

RECEITAS DE IOGURTE

IOGURTE DE BAUNILHA

125 g de IOGURTE NATURAL
9 dl de LEITE GORDO uht
50 g de AÇÚCAR

1 colher de SÉSSENCIA NATURAL DE BAUNILHA
• Misture o açúcar e a essência de baunilha com o iogurte.

• Junte aos poucos todo o leite mexendo sempre.

• Verta tudo no cesto.

Nota: não use essências artificiais: deixaram o iogurte com cheiro e sabor desagradáveis.

IOGURTE DE CITRINOS

125 g de IOGURTE NATURAL
9 dl de LEITE GORDO uht
50 g de AÇÚCAR

10 gotas de SÉSSENCIA DE LIMÃO ou LARANJA (venida em ervanárias)

• Misture o açúcar e o óleo essencial com o iogurte.

• Junte aos poucos todo o leite mexendo sempre.

• Verta tudo no cesto.

Nota: não use essências artificiais: deixaram o iogurte com cheiro e sabor desagradáveis.

IOGURTE DE FRUTA

125 g de IOGURTE NATURAL
7 dl de LEITE GORDO uht
50 g de AÇÚCAR

200 g de FRUTA A GOSTO (banana, morango, pêssego, etc...)

• Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen orginele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.

• Esmague com um garfo (ou bata) a fruta até ficar um puré.

• Junte o açúcar e misture bem.

• Junte o leite aos poucos para diluir.

• Verta tudo no cesto.

Nota: a fruta fresca usada tende a oxidar-se e logo a escurecer. Todavia isso não compromete a qualidade do iogurte feito.

IOGURTE DE PIANO COTTA

125 g de IOGURTE NATURAL
5,5 dl de LEITE GORDO uht

2,5 dl de NATAS uht
50 g de AÇÚCAR

CALDA DE CARAMELO PRONTO para pudins

1 colher de SÉSSENCIA NATURAL DE BAUNILHA

• Misture num tacho o leite, as natas e o açúcar e deixe levantar fervura.

• Retire do fogo e deixe arrefecer.

Numa taça, misture o iogurte com a essência de baunilha e junta aos poucos leite e as natas.

• Verta tudo no cesto. Deite por cima a calda de caramelo e sirva.

• Verta tudo no cesto.

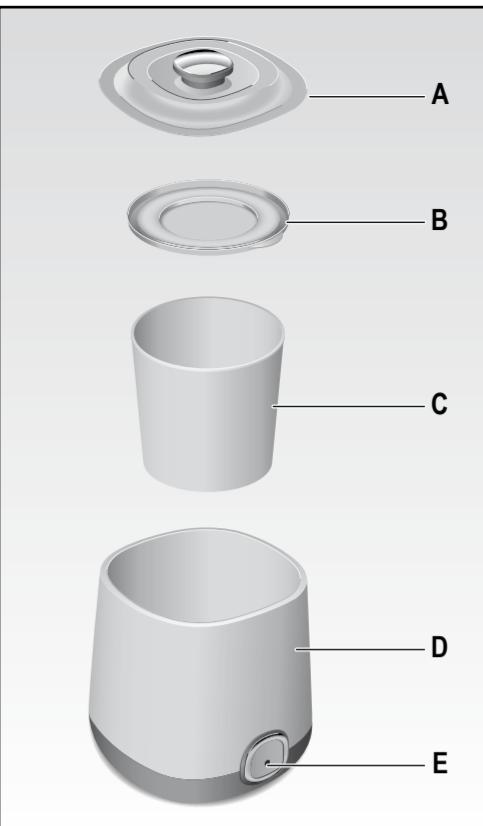
• Verta tudo no



Cod. 6155104610 Rev. 0 del 12/12/2012

CE

Mod. 621

**وقت التحول**

تتعرض مدة تخمير الزبادي للتغييرات عديدة، على أساس نوع المكونات المستخدمة وكم هي طازجة، ودرجة الحرارة الخارجية، والكمية وغيرها ذلك. دلالة الوقت اللازム للتخمير يقلل من ساعة عند أول اعداد للزبادي الى ما يصل لـ 1 او حتى 8 ساعات في المرات التالية، لأن الزبادي الذي تم استخدامه طازج أكثر بطبيعة الأمر من الزبادي جاهز الشراء.

ملاحظات

- من المحتمل في أول استخدام، أن يصبح الزبادي سائل جداً: يمكن تفسير ذلك باعتماده على خصائص إنزيمات الحليب الأقل شططاً في الزبادي جاهز الشراء، إذا حدثت هذه المشكلة، أفصل القابس، واترك الجهاز ببره، ثم بعد توصيل القابس واترك جهاز صنع الزبادي بفوم بدوره آخر كاملة حوالي 1 ساعات.
- عندما ترتفع في اعداد الزبادي المكثفة، يمكن إضافة قطع الفاكهة، او المربى او المصادر أثناء تحضير الزبادي او بعد الانتهاء من إعداده.
- بعد تعبئته الوعاء (C) حتى أقصى قدرة استيعاب له قبل وضعه في الثلاجة، المعتمد القليل من الماء يضمن مدة حفظ أطول.
- يختلف انتهاء صلاحية الزبادي الذي تم تجهيزه في المنزل حسب مدى طازجة المكونات الرئيسية وكيفية تخزينه؛ ينصح على كل باستهلاك الزبادي في غضون 4 أيام.

Fig. 1

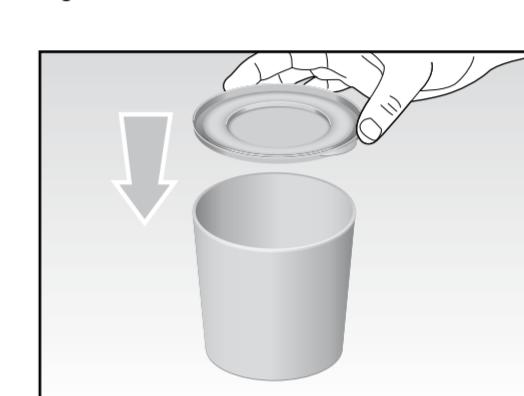


Fig. 2

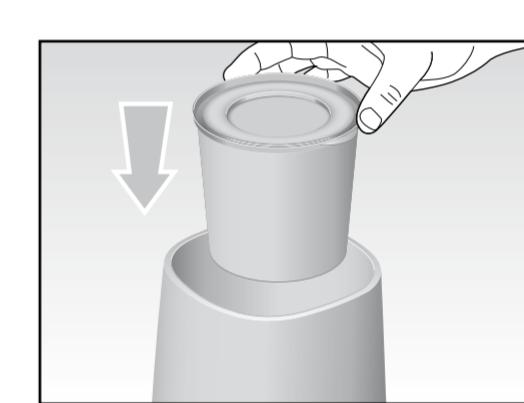


Fig. 3

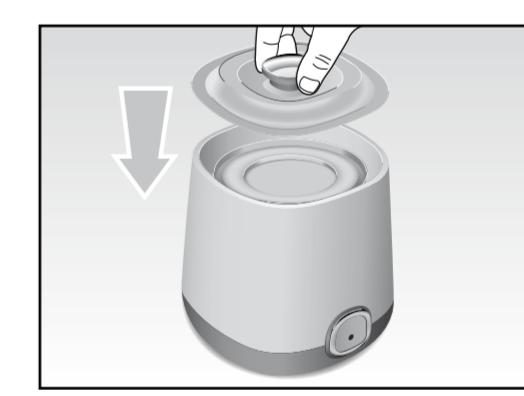


Fig. 4



UHT

100 جم من الكاكاو القابل للذوبان والمحل

٥٠

ج م من السكر

٧ ديسيليتير من الحليب كامل الدسم المعقم بدرجة حرارة

٩ فانقة "UHT"

٥ جم من السكر

١٠ نقاط من خلاصة الليمون او البرتقال (متوفراً لدى

العطار)

٤ أخطاف السكر والزيت العطرى مع الزبادي.

٣ أضف بالتدريج كل مقدار الحليب مع الخلط جيداً.

٢ اسكب الخليط في الوعاء

١ ملحوظة هامة: لا تستخدم خلاصة الليمون او البرتقال الصناعية، حيث تضفي على الزبادي رائحة وطعم غير محببين.

٧ زبادي بالفاكهة

١٢٥ جم من الزبادي الطبيعي

٦ ديسيليتير من الحليب كامل الدسم المعقم بدرجة حرارة

٨ فانقة "UHT"

٥ جم من السكر

٢٠ جم من الماء

٣ جم من السكر

١٠ جم من خلاصة الليمون او البرتقال (متوفراً لدى

العطار)

٤ أضف السكر والخلط جيداً.

٣ خفف الخليط ببطء بالحليب.

٢ اسكب الخليط في الوعاء

١ ملحوظة هامة: الفاكهة المستخدمة في هذا الخليط تمثل إلى الأكسدة ومن ثم تحول إلى اللون الداكن. لا يؤثر هذا على نتيجة الزبادي ولا على صلاحيته لاستهلاك.

٧ زبادي بالفاصولياء

١٢٥ جم من الزبادي الطبيعي

٥ ديسيليتير من الحليب كامل الدسم المعقم عند درجة

٦ حرارة فانقة "UHT"

٥ جم من السكر

١ الكاريبي الجاهز للملوي

٨ جم من جوز الهند المشور

٥ جم من جوز الهند

٤ أخطاف السكر مع جوز الهند والزبادي.

٣ أضف بالتدريج كل مقدار الحليب مع الخلط جيداً.

٢ اسكب كل الخليط في الوعاء.

١ زبادي بالشوكولاتة وقشر البرتقال

١٢٥ جم من الزبادي الطبيعي

٨ ديسيليتير من الحليب كامل الدسم المعقم في درجة

٩ اسعار تغريباً تتحقق من تفاصيل الزبادي، وإذا نزم

٨ ديسيليتير من الحليب كامل الدسم المعقم في درجة

PRAVILA POLYZOVANIJA

PERED NACHALOM RABOTY NEOBHOUDIMO PROCHITATY INSTRUKCIJU.

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор близко источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставьте прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с неполными физическими, сенсорными или умственными способностями; лица с недостаточным опытом и знаниями обращения с прибором могут пользоваться прибором только под строгим надзором человека, ответственного за их безопасность, или после подобного инструктажа этого человека.
8. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
9. Никогда не погружайте корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
10. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилок провода и электрических деталей.
12. При отсоединении от электрической розетки вынуть вилку из розетки (B) и поместить внутрь прибора (рис. 3).
13. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилок провода и электрических деталей.
14. При отсоединении от электрической розетки вынуть вилку из розетки (B) и поместить внутрь прибора (рис. 3).
15. Не оставляйте прибор с вращающимися шнуром в месте, доступном для детей.
16. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендемые производителем запасные части и аксессуары.
17. Прибор предназначен ТОЛЬКО для бытового ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
18. Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/EC и 2004/108/EC и Регламента (EC) № 1935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
19. Вносимые изменения в прибор, если они не точно указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
20. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить его части, которые могут представлять опасность, в случае их использования детям для своих игр.
21. Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
22. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/EC прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

SOXHANITY INSTRUKCIJU

OPISENIE PRIBORA (Рис. 1)

- A Крышка
B Крышки корзинки
C Корзинка
D Поставка
E Индикатор включения

Прибор прост в использовании, на нем можно легко и быстро приготовить более 1 кг густого кремового всегда свежего йогурта.

POLZENYES COVETSY

Можно использовать все виды молока, но если вы выбрали свежее молоко, нужно его пастеризовать, то есть, нагреть до 70 - 80 °C (максимум), чтобы другие бактерии, присутствующие обычно в молоке, не нарушили нормальное развитие ферментов йогурта.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Молоко

Можно использовать все виды молока, но если вы выбрали свежее молоко, нужно его пастеризовать, то есть, нагреть до 70 - 80 °C (максимум), чтобы другие бактерии, присутствующие обычно в молоке, не нарушили нормальное развитие ферментов йогурта.

Можно использовать молоко при комнатной температуре, так и холодное.

Самый лучший и простой способ заключается в использовании УВТ-молока, потому что это уже пастеризованное молоко.

Молоко с более высоким содержанием жира (цельное) даст более густой йогurt, чем нежирное молоко (обезжиренное или частично обезжиренное).

Fermenty

Для начала процесса брожения могут быть использованы в первый раз 125 грамм покупного йогурта как цельного, так и нежирного, с высоким содержанием живых лактобактерий.

При первом цикле или каждый раз, когда вы используете вновь купленный йогурт, убедитесь, что срок его годности максимальный. Количества живых ферментов снижаются постепенно с приближением окончания срока годности.

Впоследствии можно использовать 125 граммов ранее приготовленного вами йогурта.

INSTRUKCIJA PO PRIMENENIU

VIMMIA:

Перед сборкой, демонтированием и чисткой прибора всегда отсоединяйте прибор от электросети.

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

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

Наполните молоком в миску и добавьте около 125 г йогурта (купленного или приготовленного).

Добавьте сахар и хорошо перемешайте.

Медленно разбейте молоко.

Выньте смесь в корзину.

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

ЙОГУРТ ПАННА КОТТА

125 г натурального йогурта

8 дл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА УВТ

50 гр САХАРА

200 грамм ФРУКТОВ ПО ВКУСУ (бананы, клубника, персики, и т.д.)

• Размажьте фрукты вилкой (или измельчите в миксере, по желанию) до получения пюре.

• Добавьте сахар и хорошо перемешайте.

• Медленно разбейте молоко.

• Выньте смесь в корзину.

вилку (или измельчите в миксере) и посыпьте готовой картофельной панировкой.

• Смешайте с огурцом и дать остыть.

В миске смешать йогурт с ванильной эссенцией и постепенно добавить смесь молока и сливок.

• Выньте смесь в корзину. Помыть готовой картофельной панировкой и дать остыть.

• Смешать с огурцом и дать остыть.

• В миске смешать йогурт с ванильной эссенцией и постепенно добавить смесь молока и сливок.

• Выньте смесь в корзину. Помыть готовой картофельной панировкой и дать остыть.

• Смешать с огурцом и дать остыть.

• В миске смешать йогурт с ванильной эссенцией и постепенно добавить смесь молока и сливок.

• Выньте смесь в корзину. Помыть готовой картофельной панировкой и дать остыть.

• Смешать с огурцом и дать остыть.

• В миске смешать йогурт с ванильной эссенцией и постепенно добавить смесь молока и сливок.

• Выньте смесь в корзину. Помыть готовой картофельной панировкой и дать остыть.

• Смешать с огурцом и дать остыть.

• В миске смешать йогурт с ванильной эссенцией и постепенно добавить смесь молока и сливок.

• Выньте смесь в корзину. Помыть готовой картофельной панировкой и дать остыть.

• Смешать с огурцом и дать остыть.

• В миске смешать йогурт с ванильной эссенцией и постепенно добавить смесь молока и сливок.

• Выньте смесь в корзину. Помыть готовой картофельной панировкой и дать остыть.

• Смешать с огурцом и дать остыть.

• В миске смешать йогурт с ванильной эссенцией и постепенно добавить смесь молока и сливок.