

Код: 6150108010 Rev. 0 del 03/12/2018

وادخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي. اضغط على مفتاح التشغيل (F) لبدء تشغيل الجهاز؛ سوف يضيء مؤشر (G) الخاص بذلك.

- اتركها لمدة ١٢ ساعة تقريبًا (على سيول المثال من الساعة ٨ مساءً إلى الساعة ٨ الصباح التالي).

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، اطفئ الجهاز عن طريق مفتاح إيقاف الجهاز (F) ثم أفضل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي. فك أوعية الزبادي (C) وضعها في الثلاجة؛ بعد ساعتين تقريبًا يكون الزبادي جاهزًا حتى تتناولوه.

- في حالة الرغبة في عمل كمية أقل من الزبادي، على سيول المثال ٤ عبوات، يجب ملئه مع ٤ عبوات الأخرى بالماء. إن عدم إتباع ما هو مذكور أعلاه قد يؤدي إلى عدم نجاح إعداد الزبادي.

#### ملحوظات

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

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

- قم بعله أوعية الزبادي (C) جيدًا قبل وضعها في الثلاجة؛ التقليل من الهواء يضمن حفظ الزبادي لمدة طويلة. تتغير مدة صلاحية الزبادي المُعد بالمنزل وفقًا لأي مدى مكوناته الأساسية طازجة ووفقًا لطريقة حفظه، وإلى أي مدى أوعية الزبادي مليئة.

#### التنظيف والصيانة

- يضمن أقصى تنظيف للمكونات الجهاز أفضل نتائج لإعداد الزبادي وجودته.

- يجب غسل أوعية الزبادي (C) الزجاجية بعناية قبل إعداد الزبادي المرة التالية. إن وجود بقايا على الأغشية وفوق الأوعية من منظفات أو ملمعات أو زيادي قديم الخ... يؤثر على نجاح إعداد الزبادي وجودته.

#### وصفات الزبادي

زبادي بالفواكه وعاء زبادي طبيعي ٨٠٠ سنتيمتر مكعب من الحليب الكامل الدسم المعقم بالحرارة العالية “UHT” كخميرة في عملية التخمر، يحتوي على الكثير من اللاكتوباسيلية bifidaria الحية. ١٠٠ جم من السكر. ٢٠٠ جم من الفاكهة حسب رغبتك (موز، فراولة، خوخ، الخ...).

اهرص باستخدام الشوكة الفاكهة (أو اخفقها بالخلاط إن أردت) إلى أن تحصل على معجون؛ اضف السكر وامزج بعناية؛

خفف بيواضة بواسطة الحليب وإناء الزبادي؛

صب الخليط في الأواني محاولًا توزيع الفاكهة بطريقة متساوية في كل حاوية.

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 صحليته للأكل.

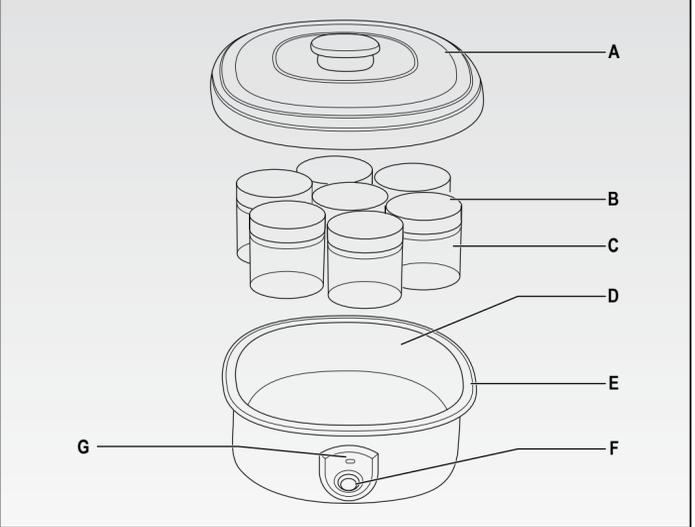


Fig. 1

١٩. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولا بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفق الأجزاء التي لها ان تشكل خطر على الأطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.

٢٠. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الأطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

٢١. لا تقم بتشغيل الجهاز على الفراغ

٢٢. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ١٢/١٩/٢٠٠١ EU ، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

### قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

#### وصف الجهاز

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

#### 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 مُستمر أي تم تصنيعه حتى ٧٠ – ٨٠ درجة مئوية (ليس أكثر) حتى تكون بكتريا تخمير الزبادي قد نمت دون أن تُخسر بسبب وجود بكتريا أخرى في الحليب الطازج. من الممكن استخدام سواه 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 مُستمر بالفعل.

باستخدام الحليب المعقم بالحرارة العالية “UHT” يمكن دائماً الحصول على الزبادي، بشرط أن يكون الزبادي، المستخدم كخميرة في عملية التخمر، يحتوي على الكثير من اللاكتوباسيلية bifidaria الحية. في الدورة الأولى، أو على أي حال عند استخدام زبادي جاهز الشراء كخميرة، تحقق من العبوة على احتوائه على بكتريا لاکتوباسيليس (المليئة) bifidaria الحية.

#### الخضار

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

#### تعليمات الاستخدام

- ضِع الحليب في وعاء وأضف حوالي ١٧٥ جم من الزبادي الطبيعي أو كمية الزبادي الموجودة في الوعاء (C) الذي سبق إعداده بواسطة ماكينة الزبادي YOGURELLA (من الممكن إضافة ملعقة كبيرة من الحليب البودرة حتى تجعل الزبادي أكثر كثافة وكريمي).

- اخلط جيدًا لمدة دقيقة تقريبًا، حتى يذوب الزبادي تمامًا داخل الحليب.

- ضِع الخليط كله في أوعية الزبادي (C) الخاصة بماكينة إعداد الزبادي، وضعها في المكان المُخصص (D) بداخل الجهاز وأغلِقها بإحكام باستخدام الأغشية المُخصصة (B).

- قم بتغطية ماكينة الزبادي بالغطاء المخصص لها (A)

**المكونات**

- ماكسима чистотa элементoв гuарантуje нaлeжнe ьe ьннk прoдукц-кu ь ь ькoсн ь югуртu.
- Szklane pojemniki (C) muszą być starannie umyte przed kolejną produkcją jogurtu. Obecność pozostałości na pokrywkach i na pojemnikach jak detergenty, stary jogurt itp. uniemożliwiają uzyskanie dobrego jogurtu.

**PRZEPISY NA JOGURT**

*Jogurt owocowy*
1 opakowanie naturalnego jogurtu
800 cm<sup>3</sup> słuskiego mleka UHT
100 g cukru
200 g owoców (banany, truskawki, brzoszwinie, itp.)
Złnieść widelcem (lub zmiksować w mikserze) owoce do momentu uzyskania jednolitej masy;
dodać cukier i starannie wymieszać;
rozpuścić powoli z mlekiem i z opakowaniem naturalnego jogurtu;
wagę mieszaninę do pojemników starając się rozdzielić owoce jednomiernie w każdym pojemniku.
UWAGA: owoce użyte do tego przygotowania dążą do utleniania się, a więc ciemnieją. To zjawisko nie przeszkadza w uzyskaniu dobrego jogurtu jak i jego smakowości.

### AR

## تنبيهات مهمة

أقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الاحتياطات أثناء إستعمال المواد الكهربائية ومنها ما يلي:

- تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
- تقادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
- لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
- قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة أثناء الإستعمال.
- لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ...).
- تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
- لا يجب أن يتم استخدام الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات محدودة جسديًا أو حسنيًا أو عقليًا، أو الأشخاص الذين ليس لديهم خبرة ومعرفة كافية، إلا إذا قام بمرافقتهم وإرشادهم شخص مسئول عن سلامتهم.
- راقب الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي وسائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
- حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
- تأكد من تخفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المقابض الموجودة بالجهاز، وقبل لمس الزبادي قد نمت دون أن تُخسر بسبب وجود بكتريا أخرى في الحليب الطازج.

من الممكن استخدام سواه 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 مُستمر بالفعل. باستخدام الحليب المعقم بالحرارة العالية “UHT” يمكن دائماً الحصول على الزبادي، بشرط أن يكون الزبادي، المستخدم كخميرة في عملية التخمر، يحتوي على الكثير من اللاكتوباسيلية bifidaria الحية. في الدورة الأولى، أو على أي حال عند استخدام زبادي جاهز الشراء كخميرة، تحقق من العبوة على احتوائه على بكتريا لاکتوباسيليس (المليئة) bifidaria الحية.

٨. راقب الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
٩. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي وسائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. تأكد من تخفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المقابض الموجودة بالجهاز، وقبل لمس الزبادي قد نمت دون أن تُخسر بسبب وجود بكتريا أخرى في الحليب الطازج.

من الممكن استخدام سواه 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 مُستمر بالفعل. باستخدام الحليب المعقم بالحرارة العالية “UHT” يمكن دائماً الحصول على الزبادي، بشرط أن يكون الزبادي، المستخدم كخميرة في عملية التخمر، يحتوي على الكثير من اللاكتوباسيلية bifidaria الحية. في الدورة الأولى، أو على أي حال عند استخدام زبادي جاهز الشراء كخميرة، تحقق من العبوة على احتوائه على بكتريا لاکتوباسيليس (المليئة) bifidaria الحية.

١٢. نلزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم أبداً سحبها من عن بعد.
١٣. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب في الجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها إستبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُتمدد أريتيه “Ariete” أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.

١٤. في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب أن يتم إستبداله من قبل الشركة الصانعة أو من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، أو على أية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث أو وقوع اي خطر.

١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.
١٦. حتى لا تتعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.
١٧. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي أو تجاري.

١٨. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة الصانعة يضاعف لها الجهاز لها ان تشكل خطر على السلامة الشخصية للمستخدمين.
١٩. W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2012/19/EU prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.

15. Nie pozostawiać związającego przewodu w miejscu, w którym może zostać chwycony przez dziecko.

16. W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.

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

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

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

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

21. Urządzenie nie może pracować „na pusto”.

22. ⚠ W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2012/19/EU prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.

## INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

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

**PRZED ZASTAWIENIEM MIEJSCA DO ZASTAWIENIA**
Ilość mleka do zastosowania wynosi 1 litr. Można używać wszystkie rodzaje mleka, które musi być wcześniej pasteryzowane i następnie podgrzane do temperatury 70° - 80°C (nie wyższej), aby enzymy fermentujące jogurtu mogły rozwijać się bez zniszczenia przez inne bakterie normalnie występujące w świeżym mleku. Można stosować zarówno mleko o temperaturze otoczenia jak i wyjęte z lodówki. Najlepsze jest zastosowanie mleka UHT, ponieważ jest już pasteryzowane. Z mleka UHT zawsze otrzymamy jogurt, pod warunkiem, że jogurt stosowany jako wszczełce procesu fermentacji będzie zawierał wysoką zawartość żywych bakterii lactobacillus bulgaricus.
Dla pierwszego cyklu, i zawsze w przypadku zastosowania zakupionego jogurtu, jako zapoczątkowanie procesu fermentacji, należy upewnić się czy zawiera żywe bakterie lactobacillus bulgaricus.

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

#### INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

- Wlać mleko do pojemnika i dodać około 175 g jogurtu naturalnego albo ilość opakowania (C) już przygotowanego w YOGURELLA (można dodać łyżkę mleka w proszku, aby jogurt był bardziej gęsty i kremowy).

- Dobrze wymieszać przez około 1 minutę w taki sposób, aby uzyskać całkowicie rozpuszczenie jogurtu w mleku.

- Wlać wszystko do pojemników (C) urządzenia, wstawić pojemniki do odpowiedniego pomieszczenia na pojemniki (D) znajdującego się wewnątrz urządzenia i zamknąć je odpowiednim pokrywkami (B).

- Zamknąć jogurtownicę pokrywką (A) i włączyć wtyczkę z gniazka. Naciśnąć przycisk włączający (F) dla włączenia uruchomienia, odpowiednia lampka kontrolna (C) zapali się.

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

**UWAGA:**
*Podczas tej fazy należy koniecznie pozostawić jogurt do dojrzewania w spokojnym otoczeniu bez przemieszczania go, uderzania lub wstrząsania.*

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

- Po upływie niezbędnego czasu, należy wyłączyć urządzenie naciskając odpowiedni wyłącznik (F) i wyjąć wtyczkę z gniazka. Wyjąć pojemniki (C) i wstawić je do lodówki, po około 2 godzinnach jogurt będzie gotowy do degustacji.

- W przypadku gdy chcemy przygotować mniejszą ilość jogurtu, na przykład 3 pojemniki, pozostałe 3 muszą być napełnione wodą. Nie przestrzeganie zaleceń podanych wyżej może uniemożliwić dobre przygotowanie jogurtu.

**OBSERWACJE**
- Może okazać się, że przy pierwszym użytkowaniu jogurtu okaże się zbyt płynny: może to zależeć od mała aktywnych enzymów mlekowych w zakupionym jogurcie. W przypadku wystąpienia powyższej nieodogodności, należy nacisnąć przycisk wyłącznika (F), wyjąć wtyczkę z gniazka i odczekać urządzenie. Uruchomić ponownie urządzenie i odczekać na wykonanie kolejnego cyklu wynoszącego około 6 godzin.

- Kiedy chcemy przygotować jogurtu aromatyzowane wystarczą, na uzyskanie jogurtu, dodać kawalczyk owoców, marmoladę, syropy.

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

przygotowania jogurtu składательно wymiata та сполоснути.
Присутність на кришці та посудині залишків мнoчoгo zasобу, югурту від попереднього використання і т.д. негативно впливає на якість пригoтoвeнoгo югуртy.

**РЕЦЕПТИ ЮГУРТУ**

*Фруктовый йогурт*
1 мірна посудина натурального йогурту
800 мл цільного молока тривалого зберігання
100 г цукру
200 г фруктів за бажанням (банани, сливи, персики і т.д.)
Подрібнити фрукти виделкою (або перемолоти за бажанням), щоб отримати фруктове пюре;
додати цукор та ретельно перемішати;
поступово додавати молоко і югурт;
розділити суміш по посудинах, намагачись розподілити однорідно фрукти.
ПРИМІТКА: фрукти, що використовуються для приготування йогурту будуть окислюватися і темніти. Це ніяк не впливає на результат приготування йогурту та на його смак.

### PL

## WAŻNE UWAGI

**PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI.**
Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy stosować odpowiednie środki zapobiegawcze, takie jak:

- Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej. Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego po każdym użyciu urządzenia.
- Nie pozostawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
- Podczas użytkowania urządzenia umieścić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).

6. Zapobiegać stykaniu się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzchniami.
7. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (włączając w to dzieci) o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub znajomości urządzenia, chyba że pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznej obsługi urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

8. Zabrania się oddawania urządzenia do zabawy dzieciom.
9. Nie zanurzać korpusu produktu, wtyczki i przewodów elektrycznego w wodzie lub w innych cieczach. Do ich czyszczenia używać wilgotnej szmatki.
10. Nawet gdy urządzenie nie było używane, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów lub przed ich czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
11. Przed posłużeniem się lub regulacją przelączników znajdujących się na urządzeniu albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.
12. Aby odłączyć wtyczkę, należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za kabel.

13. Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu, wtyczki lub samego urządzenia. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub przez upoważnionych przez przedsiębiorstwo techników, w sposób zapobiegający jakiegumkolwiek zagrożeniu.
14. W przypadku wykorzystania przedłużaczy elektrycznych, powinny być one dostosowane do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo środowiska działania. Niewłaściwie dobrane przedłużacze mogą powodować nieprawidłowość działania.

ВИКОРИСТАННЯ, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.

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

19. У випадку завершення терміну використання пристрою слід відразу провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати їх як іграшку.
20. Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.

21. Забороняється вмкати пристрій порожнім.

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

## ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**ОПИСАННЯ ПРИСТРОЮ**
A Кришка
B Кришка посудини
C Посудина
D Відсік для посудин
E Основа
F Перемикач вмикання/вимикання (ON/OFF)
G Світлодіодний вмикання

#### КОРИСІ ПОРАДИ

*Молоко для використання*

Кількість молока для використання - 1 літр. Можна використовувати всі типи молока, головна умова - вибирайте свіже молоко, тому що вам треба буде його стерилізувати, тобто нагріати до 70° - 80°C (не вище), щоб молочні ферменти не завдали шкоди під впливом інших бактерій, що зазвичай присутні у свіжому молоці. Можна використовувати як молоко з холодильника, так і молоко при кімнатній температурі. Краще і простіше використовувати магазинне стерилізоване молоко тривалого використання.

Йогурт вибде також із молока тривалого зберігання, якщо той йогурт, який використовується для початку процесу бродіння має високий вміст живих молочних бактерій.

Для першого циклу, а також у випадку, коли доводиться користуватися купованим йогуртом для закваски, слід прочитати вміст на упаковці, щоб переконатися в тому, що він містить живі молочні бактерії.

#### Закваска

Для приготування вперше можна скористуватися 175 г купленого йогурту, як цільного, так і знежиреного, але з якомога довшим терміном використання; слід паятирати про те, що чим ближче до завершення терміну використання, тим менший вміст живих молочних бактерій і югурту; надалі, звичайно, достатньо буде використовувати одну мірну посудину йогурту, попередньо приготвленого за допомогою йогуртниці YOGURELLA.

#### ІНСТРУКЦІ З КОРИСТУВАННЯ

- Залити молоко до посудини, додати приблизно 175 г натурального йогурту або одну мірну посудину (C) йогурту, приготвленого раніше за допомогою йогуртниці YOGURELLA (під час приготування можна додати 1 ложку сухого молока, щоб йогурт вийшов гущішим та кремодібним).

- Добре перемішати протомі приблизно 1 хвилини, щоб йогурт добре змішався з молоком.

- Розлити суміш по мірним посудинам (C) йогуртниці, встановити відповідний відсік (B) середньої пристрою і накрити відповідним кришками (D).

- Накрити йогуртницю кришкою (A) та вставити вилку у розетку живлення. Натиснути кнопку пуску (F), щоб увімкнути пристрій; загорітся відповідний світлодіодний індикатор (G).

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

*Під час цієї фази слід тримати йогуртницю у спокійному, захищеному місці, не переставляти її, уникати ударів та трясиня.*

#### ЧАС ПРИГОТУВАННЯ:

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

- Після завершення використання вимкнути пристрій, натиснувши на відповідній вимикач (F), а потім вийняти вилку з розетки живлення. Вийняти посудину (C) і поставити їх до холодильника; приблизно через дві години йогурт буде готовий, щоб його покуштувати.

- Якщо бажаєте приготувати меншу кількість йогурт, наприклад, з посудини, тоді ніші 3 слід заповнити водою. Недостатньо наведених вище рекомендацій може негативно вплинути на приготування йогурту.

#### ПРИМІТКИ

- Може так статися, що під час першого використання йогурт вийде надто рідким; це пов'язане з недостатньо активними молочними бактеріями в купованому для закваски йогурті. Якщо це станеться, натисніть відповідний вимикач (F), вийміть вилку з розетки і зачекайте, щоб пристрій охолонув. Потім знову увімкніть вилку в розетку і дайте можливість йогуртниці виконати ще один цикл з 6 годин.

- Якщо винине бажання приготувати йогурт з ароматизаторами, досить додати під час приготування, після того, як утворився йогурт, шматочки фруктів, варення, сиropи.

- Перед тим, як встановити посудини (C) до холодильника, завжди заповнювати її до максимального рівня; незначний вміст повітря забезпечує триваліший термін зберігання. Термін зберігання йогурту домашнього приготування залежить від свіжості основних інгредієнтів, умов зберігання та наповнювання посудин.

**ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**
- Ретельний догляд за складовими частинами забезпечує оптимальні результати під час приготування йогурту та його відміну якості.
- Склні посудини (C) перед наступним використанням для

#### UK

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

**УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ЦИМИ ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.**

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

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