

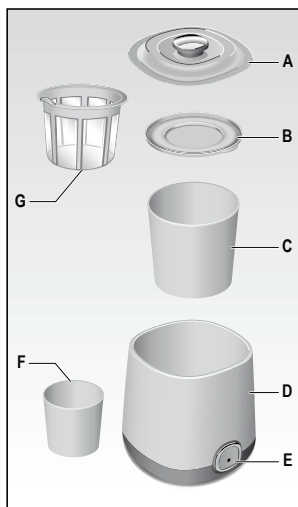
Ariete



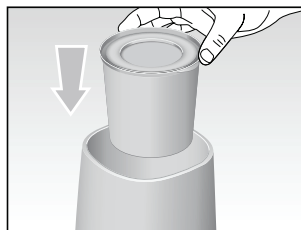
Joghurt készítő

MODELL: 621

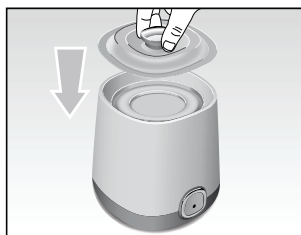
Használati utasítás



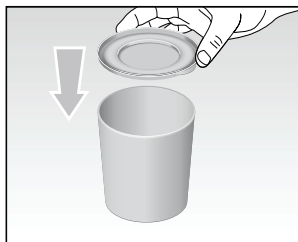
1. ábra



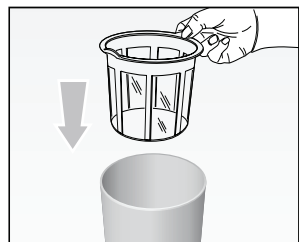
3. ábra



4. ábra



2. ábra



5. ábra

Fontos biztonsági utasítások

HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

Az elektromos készülékek használatakor a következő óvintézkedéseket kell betartani:

1. Győződjön meg arról, hogy a készülék címtábláján feltüntetett feszültség megegyezik az otthonában lévő hálózati feszültséggel.
2. Ha a készülék áramforráshoz van csatlakoztatva, ne hagyja felügyelet nélkül; használat után húzza ki a konnektorból.
3. Soha ne helyezze a készüléket hőforrásokra vagy azok közelébe.
4. Használat közben a készüléket sík felületre helyezze.
5. Ne tegye ki a készüléket az időjárásnak (eső, nap... stb).
6. Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel nem érintkezik-e forró felülettel.
7. Ezt a készüléket nem használhatják korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), vagy olyan személyek, akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyeli vagy oktatja őket.
8. Ügyeljen arra, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
9. Soha ne merítse a készüléket, a kábelt vagy a dugót vízbe vagy más folyadékba; csak nedves ruhával törölje le.
10. Húzza ki a készüléket a hálózatról, mielőtt bármilyen tartozékot felszerelne, kezelne vagy tisztítana.
11. Ügyeljen arra, hogy a keze száraz legyen, amikor a készülék kapcsolóit, a tápkábelt és a dugót kezeli.
12. A készüléket a hálózatról való leválasztásakor a dugót fogja meg, és húzza ki közvetlenül a hálózatról. Soha ne húzza meg a kábelt a leválasztáshoz.
13. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó, vagy maga a készülék sérült. Minden javítást, beleértve a tápkábel cseréjét is, kizárólag az Ariete Assistance Center vagy egy erre felhatalmazott technikus végezhet.
14. Ha hosszabbítót használ, annak meg kell felelnie a készülék teljesítményének, hogy elkerülje a készülék használatának környezetére jelentett esetleges veszélyt. A nem megfelelő hosszabbító kábelek működési problémákat okozhatnak.
15. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel úgy legyen elhelyezve, hogy a gyermek ne érhesse el.
16. Ne használjon a készülék javításához olyan pótalkatrészeket, amelyek nem eredetiek vagy a gyártó által nem engedélyezettek.
17. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem használható kereskedelmi vagy ipari célokra.

18. Ez a készülék megfelel a 2014/35/EU és az EMC 2014/30/EU irányelveknek, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról szóló, 2004.10.27-i 1935/2004/EK rendeletnek.
19. A Társaság által nem kifejezetten engedélyezett módosítások elveszthetik a garancia érvényességét.
20. A készülék ártalmatlanítása esetén javasoljuk, hogy vágja el a tápkábelt. Javasoljuk továbbá, hogy minden olyan alkatrészt, amely veszélyes lehet, különösen a gyermekek számára, akik esetleg a készülékkel játszhatnak, távolítson el.
21. A csomagolást nem szabad gyermekek számára elérhető közelségben hagyni, mivel az potenciálisan veszélyes.
22. A készülék 2012/19/CE európai irányelvnek megfelelő ártalmatlanítása érdekében olvassa el a készülékhez mellékelt vonatkozó információkat.



NE DOBJA EL EZT A KÉZIKÖNYVET

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)

- A Borítás
- B Tartály fedél
- C Nagyobb tartály
- D Készüléktest
- E ON/OFF jelzőfény
- F Kisebb tartály
- G Szűrő görög joghurthoz

Ez a készülék nagyon könnyen használható több mint egy kilogramm mindig sűrű és friss joghurt elkészítéséhez.

HASZNOS TANÁCSOK

Tej

Bármilyen típusú tejet használhat, de ha friss tejet választ, akkor azt pasztörözni kell, például 70-80 °C-ra (nem többre) kell melegíteni, hogy a joghurtkultúrák fejlődhessenek anélkül, hogy a friss tejben általában jelen lévő egyéb baktériumok károsítanák azokat. Használhat szobahőmérsékletű tejet vagy egyenesen a hűtőből származó tejet. A legegyszerűbb az UHT-tejet használni, mivel az már pasztörözött.

A teljes zsírtartalmú tejből sűrűbb joghurtot készíthet, mint az alacsonyabb zsírtartalmú tejből.

Kultúrák

Az első fermentációs folyamat elindításához használhat 125 g bolti joghurtot, akár zsírszegény, akár teljes zsírtartalmú, mivel ezek magas élő *Lactobacillus bulgaricus* tartalommal rendelkeznek.

Az első ciklusban, vagy akár mikor, minél hamarabb használja a bolti joghurtot a folyamat elindításához, ügyeljen arra, hogy annak lejáratát ideje a lehető leghosszabb legyen. A kultúrák száma jelentősen csökken a lejáratú idő végének közeledtével.

Ezután használhatja a joghurtkészítőben készült joghurt 125 g-ját.

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

FONTOS:

Mindig győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva és ki van húzva a hálózathoz, amikor a készüléket összerakja, szétszereli vagy tisztítja.

A készülék használata előtt mossa ki az összes cserélhető alkatrészt közönséges mosószerrel kevert vízben.

- Öntse a tejet egy edénybe, és adjon hozzá kb. 125 g joghurtot, akár a boltban vásárolt, akár a joghurtkészítővel készített joghurtot.
- Keverjük a joghurtot körülbelül egy percig, amíg teljesen feloldódik a tejben.
- Öntsön mindent a tartályba (F), zárja le a fedéllel (B) (2. ábra), és helyezze a joghurtkészítőbe (3. ábra).
- Fedje le a joghurtkészítőt a fedővel (A), és dugja be a konnektorba. Az ON/OFF lámpa (E) bekapcsol.

Várjon körülbelül 12 óráig (pl. este 8:00 órától reggel 8:00 óráig).

FONTOS:

Ebben a fázisban a joghurtkészítőt huzattól és hirtelen hőmérsékletváltozásoktól védett helyen, árnyékban, sima és szilárd felületen kell hagyni, amelyet nem érnek ütések és rezgések.

A szükséges idő letelte után húzza ki a készüléket a konnektorból. Vegye ki a tartályt (F), és tegye a hűtőszekrénybe. Körülbelül három óra elteltével ellenőrizze a joghurt állapotát, és szükség esetén ismételje meg a műveletet.

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

A joghurt fermentációs ideje a joghurt típusától, a felhasznált összetevők frissességétől és a külső hőmérséklettől függően változik. A következő adag erjedési ideje 12 órától 10 órára vagy akár 8 órára csökkenhet, mivel a joghurtkészítőből származó joghurt frissebb, mint a bolti joghurt.

MEGJEGYZÉSEK

- Előfordulhat, hogy első alkalommal a joghurt túl folyós lesz. Ennek oka lehet a bolti joghurtban lévő joghurtkultúrák aktivitásának hiánya. Ha ez bekövetkezik, húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni. Ezután csatlakoztassa vissza, és hagyja, hogy újabb 6 órás ciklust végezzen.
- Ízesített joghurt készítésekor a joghurt elkészítése közben vagy után adjon hozzá gyümölcsdarabokat, lekvárt vagy szirupot.
- Győződjön meg róla, hogy a tartály (F) csordultig van töltve, mielőtt a hűtőszekrénybe teszi. Minél több levegő van a tartályban, annál tovább tart a joghurt elkészítése.
- A házi készítésű joghurt eltarthatósága az összetevők frissességétől és a tárolástól függően változik. Javasoljuk, hogy a joghurtot 4-5 napon belül fogyassza el.

GÖRÖG JOGHURT KÉSZÍTÉS

A fehér joghurt elkészítése után:

- Helyezze a szűrőt (G) a nagyobb edénybe (C), és öntse bele a fehér joghurtot (5. ábra).
- A joghurtot 6 órára tegye a hűtőszekrénybe.
- 6 óra múlva öntse a görög joghurtot a kisebb edénybe (F), és keverje össze.
- Fedje le az edényt a fedéllel (A), és tegye a hűtőszekrénybe.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A joghurtkészítő és alkatrészeinek gyakoribb mosása jobb és minőségibb joghurtkészítést biztosít.

A tartályokat (C-F) és a szűrőt (G) megfelelően ki kell mosni, mielőtt a készüléket újra használná. A tartály fedelén vagy magában a tartályban lévő maradványok (tisztítószer-maradványok, régi joghurt stb.) befolyásolják a joghurt következő előállítását.

JOGHURT RECEPTEK

GYÜMÖLCSÖS JOGHURT

125 g natúr joghurt

0,7 l teljes tej

50 g cukor

200 g tetszés szerinti gyümölcsöt (banán, eper, őszibarack stb.)

- Villával vagy turmixgéppel pürésítsük a gyümölcsöt.
- Adjuk hozzá a cukrot, és óvatosan keverjük össze.
- Lassan öntse bele a tejet.
- Tegyük a kész keveréket egy edénybe

MEGJEGYZÉS: A gyümölcs oxidálódni és sötétedni fog. Sem az íze, sem a joghurt minősége nem romlik.

Tájékoztatás az elhasználódott elektromos berendezések ártalmatlanításáról (magánháztartások)



A termékeken és/vagy a mellékelt dokumentumokon szereplő szimbólum azt jelenti, hogy az elektromos és elektronikus berendezéseket nem szabad az általános háztartási hulladékkal keverni. A megfelelő kezelés, hasznosítás és újrahasznosítás érdekében kérjük, vigye ezeket a termékeket a kijelölt gyűjtőhelyekre, ahol díjmentesen átveszik őket. Egyes országokban ezeket a termékeket közvetlenül a helyi kiskereskedőhöz lehet visszaküldeni, ha hasonló új terméket rendel. Ezeknek a termékeknek a megfelelő ártalmatlanítása segít értékes erőforrásokat megtakarítani, valamint az emberi egészségre és a környezetre gyakorolt lehetséges negatív hatások elkerülésében, amelyek egyébként a nem megfelelő hulladékgazdálkodásból adódhatnak. A legközelebbi gyűjtőhelyről további információért forduljon a helyi hatósághoz. A nem megfelelő hulladékártalmatlanítás esetén a hatályos jogszabályoknak megfelelően pénzbírság kiszabható.

Az Európai Unió jogi személyei számára

Ha elhasználódott elektromos és elektronikus berendezéseket kell megsemmisítenie, további információkért forduljon a helyi kereskedőhöz vagy szállítóhoz.

Az Európai Unió kívüli országokban történő ártalmatlanításra vonatkozó információk

Ez a szimbólum csak az Európai Unióban érvényes. Ha ezt a berendezést szeretné ártalmatlanítani, kérjük, forduljon a helyi hatósághoz vagy a kereskedőhöz, hogy megtudja, hogyan kell az ilyen típusú hulladékot megfelelően ártalmatlanítani.