PT

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO
Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:
1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7. Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efetuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
8. 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.
9. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
10. 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.
11. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
12. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico 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.
13. No caso de utilizar uma extensão elétrica, 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.
14. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
15. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
16. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

17. Esse aparelho está de acordo com a directriz 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
18. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
19. 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.
20. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
21. Nunca toque as partes em movimento.
22. Mantenha os dedos, o acessórios, etc., distantes do cesto de gelo durante o funcionamento, para reduzir os riscos de danos a pessoas e à própria máquina. OS ACESSÓRIOS E OS OBJECTOS CORTANTES E DE METAL NÃO DEVEM SER USADOS NO INTERIOR DO CESTO DE GELO. Estes objectos podem danificar a sorveteira. Por sua vez, podem ser utilizados acessórios de borracha ou de madeira quando a sorveteira estiver desligada.
23. Antes de ligar o aparelho, verifique se está bem montado.
24. Não deixe o aparelho funcionar sem carga.
25. Depois de ter mantido o motor ligado sem interrupções para fazer uma quantidade de gelados, espere pelo menos trinta minutos antes de ligar novamente a máquina.
26. Não deixe o aparelho funcionar mais de 40 minutos seguidos na produção do gelado.
27. Se o gelado ou o sorvete contiverem ingredientes frescos, consuma-os no prazo de uma semana. O gelado é mais gostoso quando estiver bem frio.
28. Se o gelado ou sorbet levarem ovos crus, evite o consumo por parte de crianças, grávidas e idosos.
29. Se a solução congelante sair do cesto, interrompa o uso. A solução congelante utilizada não é tóxica.
30. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada eléctrica antes de retirar a tampa e o corpo do motor.
31. Utilize a sorveteira sempre com a tampa colocada.
32. Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2009/96/CE, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)
A Tampa
B Tampa transparente
C Tampa
D Cesto do iogurte
E Base do motor
F Botão de selecção do funcionamento
G Cesto do gelo
H Misturador

O uso deste aparelho é muito simples e permite preparar fácil e rapidamente mais de 1 kg de iogurte, denso, cremoso e sempre fresco, além de deliciosos e naturais gelados e sorvetes de fruta, tudo num único aparelho.
ATENÇÃO:
Ao montar, desmontar ou limpar o aparelho, verifique sempre se está desligado e se retirou a ficha da tomada eléctrica.

Antes de usar o aparelho, aconselha-se lavar todas as partes desmontáveis (cesto do gelo, cesto do iogurte e misturador) e a tampa transparente com água e um comum detergente de loiça.

USO DO APARELHO PARA FAZER IOGURTE:
LEITE A UTILIZAR: A quantidade máxima de leite a utilizar é de 1,20 litros. Poderá utilizar todos os tipos de leite (embora seja preferível o leite gordo ou de "alta qualidade"), desde que seja pasteurizado para que os fermentos do iogurte possam desenvolver-se sem serem danificados por outras bactérias normalmente presentes no leite fresco.
O melhor e mais simples é usar leite UHT porque este tipo de leite já está pasteurizado e pronto ao uso. Poderá usar também leite fresco, mas deverá pasteurizá-lo antes de preparar o iogurte: deite o leite num tacho e ferva-o a uma temperatura de 90° C (verifique com um termómetro de cozinha ou, então, espere até quase levantar fervura). Depois baixe o lume no mínimo e deixe cozer 15 minutos. Deixe arrefecer até ficar morno (40° C), tendo o cuidado de retirar a camada de nata que se terá formado na superfície do leite morno.
OS FERMENTOS: Quer se utilize leite UHT quer se utilize leite fresco pasteurizado, o iogurte só ganhará a consistência correcta com o início do processo de fermentação, obtido com a adição ao leite de fermentos lácticos denominados lactobacillus bulgaricus vivos. Para a preparação do primeiro iogurte, ou sempre que utilizar um iogurte comercial, é fundamental para um bom resultado verificar se contêm lactobacillus bulgaricus vivos. Também é importante verificar o prazo de validade (a data de validade deve ser bem distante da data de compra) porque quando mais próximo da data de validade, menos fermentos vivos se encontram no interior do iogurte.

PREPARAÇÃO:
- Deite o leite no cesto (D) e junte um pote (125 gr.) de iogurte natural ou a mesma quantidade de iogurte feito com este aparelho. Poderá adicionar 1 colher de leite em pó para deixar o iogurte mais denso e cremoso.
- Mexa bem para eliminar eventuais grumos e para misturar bem o iogurte e o leite.
- Junte os outros ingredientes de acordo com a receita, feche com a tampa (E) e coloque o aparelho sobre a virola na base do motor (C) encaixando bem (Fig. 2).
- Coloque a tampa transparente (B) de maneira que as fendas encaixem perfeitamente na base do motor (E) (Fig. 3). Insira a ficha na tomada e coloque o manípulo (F) na função "iogurte". O aparelho começa a funcionar.
- Deixe passar cerca de 12 horas (por exemplo das 20 horas às 8 horas da manhã seguinte).
- Passado o tempo necessário, desligue o aparelho pelo manípulo (F), retire a ficha da tomada de alimentação, retire a tampa transparente (B) e retire o cesto (D). Leve o cesto ao frigorífico, bem tampado, até arrefecer completamente; após cerca de duas horas o iogurte está pronto.

ATENÇÃO:
Durante esta fase, deixe a iogurteira em repouso num local abrigado, sem deslocá-la, nem movimentá-la ou fazê-la vibrar.

A IOGURTEIRA DEVE FICAR APOIADA NUMA SUPERFÍCIE ISOLANTE (não metálica, nem de mármore, piso ou azulejo).

OBSERVAÇÕES E CONSELHOS ÚTEIS:
- Pode acontecer que na primeira preparação, o iogurte fique muito líquido: isto pode depender dos fermentos lácticos pouco activos no iogurte comercial. Se isto acontecer, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer. Insira de novo a ficha e repita outro ciclo de cerca de 6 horas.
- O prazo de validade do iogurte preparado em casa varia consoante a frescura dos ingredientes principais e da maneira como é conservado; em todo caso, aconselha-se consumir o iogurte no máximo dentro de uma semana.

USO DO APARELHO PARA FAZER GELADOS:
- O cesto de gelo (G) deve ser congelado antes de cada utilização: o cesto possui um recipiente duplamente isolado que requer um congelamento total (cerca de 12 horas) para se obter um gelado perfeito. Recomenda-se colocar o cesto na parte traseira do freezer onde a temperatura é mais fria (o freezer utilizado deve chegar a uma temperatura de ao menos - 18°C). Coloque o cesto, de preferência dentro de um saco de plástico para evitar a absorção de odores e o contacto com o gelo, na posição vertical e com a abertura para cima. Aconselha-se conservar o cesto no freezer quando não for utilizado de maneira a encontrá-lo já pronto em qualquer momento.

- Prepare os ingredientes da receita num recipiente grande. Deixe o preparado arrefecer à temperatura ambiente antes de colocá-lo na máquina de fazer gelados.
- Retire o cesto (G) do freezer e coloque-o na base do motor (E) utilizando-o imediatamente após o ter retirado do freezer porque uma vez retirado começa logo a descongelar (Fig. 4).
- Coloque o misturador (H) dentro do cesto (G), verificando se as superfícies arredondadas estão voltadas para cima (Fig. 5).
- Coloque a tampa transparente (B) em cima da base do motor de maneira que o misturador (H) fique bem encaixado na parte superior da tampa e possa fechar perfeitamente, com as fendas da tampa (B) em cima dos respectivos encaixes presentes na base do motor (E) (Fig. 6).
- Insira a ficha na tomada de alimentação e posicione o manípulo (F) na função "gelado".
- Coloque imediatamente a mistura preparada pela abertura em cima da tampa. Feche com a tampa (A) rodando para bloqueá-la (Fig. 7). Encha o recipiente somente até cerca de 2,5 cm da borda ou até menos (a mistura de facto aumentará de volume durante o processo de congelamento).
- Deixe a máquina funcionar no máximo 30-40 minutos ou até a mistura ganhar a densidade desejada. Os gelados devem ficar com uma consistência cremosa (para os gelados de consistência mais grossa, convém retirá-los do cesto e colocá-los num recipiente com fecho hermético apropriado para freezer. Deixe-os no freezer apenas um breve período de tempo, não mais de 30 minutos).
- É possível adicionar outros ingredientes extra (raspas de chocolate, amendoins, açúcar caramelizado) pela abertura em cima da tampa, nos últimos 5 minutos do processo de congelamento.
- Quando a mistura ganhar a densidade desejada, desligue o aparelho pelo manípulo (F), retire a tampa transparente (B) e com uma pá ou uma colher de plástico, recolha o gelado.

ATENÇÃO:
LIGUE O APARELHO SÓ ANTES DE ADICIONAR O GELADO OU O SORVETE PARA IMPEDIR O IMEDIATO CONGELAMENTO DA MISTURA DENTRO DO RECIPIENTE.

Não desligue e ligue aparelho durante o processo de congelamento uma vez que a mistura poderia congelar em contacto com o recipiente e impedir o movimento da espátula.

Não utilize utensílios ou objectos de metal dentro do cesto para não danificar a sua superfície.

OBSERVAÇÕES E CONSELHOS ÚTEIS:
- Os ingredientes mais comuns para fazer um gelado são: nata, açúcar, ovos e leite. Pode-se todavia utilizar outros ingredientes. Quanto maior a percentagem de gordura dos ingredientes, mais rico e cremoso fica o gelado.
- Se adicionar uma clara de ovo, o gelado ganha mais volume.
- Para uma mais longa conservação dos gelados caseiros no freezer, utilize apenas frascos com fecho hermético. Não guarde o gelado preparado dentro do cesto por mais de 2 dias.
- A mistura deve estar líquida quando se começa a preparação. Não coloque ingredientes duros ou congelados na mistura.
- A adição de álcool na receita impede o processo de congelamento.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO APARELHO
- Lave bem o cesto (D) depois e antes de cada preparação de iogurte. A presença de resíduos nas tampas e nos potes, como, por exemplo, detergente, abrilhantador, iogurte, etc... compromete a boa qualidade do iogurte. A máxima limpeza das peças garante os melhores resultados para a produção e a qualidade do iogurte.
- Lave a tampa (B), o misturador (H) e o cesto de gelo (G) em água morna e detergente neutro.
- Limpe a base do motor (E) com uma esponja húmida ou com um pano.

ATENÇÃO:
Não utilize produtos abrasivos ou utensílios de metal. Enxágue e enxugue bem todas as peças.

Não proceda ao congelamento se o cesto ainda estiver húmido.

Nunca guarde os componentes de plástico dentro do frigorífico.

Para prolongar a vida útil do aparelho, não lave as peças na máquina de lavar loiça.

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN
Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:
1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. Dit aparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervarign of kennis van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed

opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Het is verboden dat kinederen met het apparaat gaan spelen. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar en in ieder gaval alleen onder toezicht van volwassenen.
8. De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteitssnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektriciteitsnoer mogen alleen uitgevoert worden door een assistentiecentrum ariete of door geautoriseert technisch personeel ariete om alle risico's te vermijden.
13. Als er verlengsnoeren worden gebruikt moeten ze geschikt zijn om gebruikt te worden met het vermogen van het apparaat om gevaren voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. De verlengsnoeren die niet geschikt zijn kunnen werkingstoringen veroorzaken.
14. Houdt het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen onder 8 jaar.
15. Voor een veilig gebruilk van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurt.
16. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
17. Dit apparaat is in overeenkomst met de normen 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
18. 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.
19. 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.
20. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.
21. Nooit de bewegende onderdelen
22. Houdt de vingers en ge keukengereedschappen enz. op afstand van de ijsbak wanneer hij in werking staat het gevaren aan personen en de machine te voorkomen. SCHERPE KEUKENGEREEDSCHAPPEN OF ANDERE VOORWERPEN MOGEN NIET IN DE BAK GEBRUIKT WORDEN. Deze scherpe voorwerpen kunnen de ijsmachine beschadigen Het is wel mogelijk om rubberen of houden keukengereedschappen te gebruiken wanneer de machine stilstaat.
23. Controleer voordat het apparaat in werking wordt gezet of alle onderdelen goed zijn samengesteld.
24. Laat het apparaat niet leeg werken.
25. Nadat de motor lange tijd en zonder pauze heeft aangestaan om een hoeveelheid ijs te maken, wacht tenminste een half uur voordat de motor van de machine weer in werking wordt gezet.
26. Laat het apparaat niet langer dan 40 minuten doorgaand functioneren voor de ijsproductie.
27. Als het ijs of de sorbet verse ingrediënten bevatten, moeten ze binnen één week geconsumeerd worden. IJs is lekkerder als het koud wordt geserveerd.
28. Als het ijs of de sorbets rauwe eieren bevatten mag het niet worden geconsumeerd door kinderen, zwangere vrouwen en bejaarden.
29. Als de bevroren oplossing uit de bak komt moet u het gebruik onderbreken. De bevroren oplossing die wordt gebruikt is niet giftig.
30. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat de deksel en de motorbasis worden verwijderd.
31. Gebruik de ijsmachine altijd met gemonteerde deksel.
32. Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2009/96/CE lees het speciale blaadje dat bij het product wordt gelevert.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)
A Dop
B Doorzichtige deksel
C Deksel
D Yoghurtbak
E Motorbasis
F Knop functiekeuze
G IJsbak
H Mengstaaf

Dit apparaat kan heel eenvoudig gebruikt worden en op gemakkelijke wijze meer dan 1 kilo dikke, romige en altijd verse yoghurt maken en heerlijk natuurlijk ijs of ijssorbets, alles eenvoudig in één enkel apparaat.
ATTENTIE:
Controleer bij het monteren, loshalen of reinigen van het apparaat altijd dat het uit staat en dat het niet is aangesloten aan het stroomnet.

Voordat het apparaat wordt gebruikt raden we aan om alle losse onderdelen (ijsbak, yoghurtbak en mengstaaf) en de doorzichtige deksel met normaal afwasmiddel te reinigen.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT ALS YOGHURTMACHINE:
MELK DIE GEBRUIKT MOET WORDEN: Het is mogelijk om maximaal 1,20 liter melk te gebruiken. U kunt alle soorten melk gebruiken (het is beter om volle melk of "hoge kwaliteit" melk te gebruiken) maar ze moet vooraf gepasteuriseerd zijn zodat de yoghurtzuurbacteriën zich kunnen ontwikkelen zonder dat ze beschadigt kunnen worden door andere bacteriën die normaal gesproken in verse melk aanwezig zijn.
Het beste en eenvoudigste is om UHT melk te gebruiken omdat deze melk al gepasteuriseerd is en klaar is voor het gebruik.
U kunt ook verse melk gebruiken maar deze moet eerst gepasteuriseerd worden voordat de yoghurt gemaakt kan worden: nadat u de melk in een pannetje hebt geschonken moet ze op een temperatuur van 90° C (controleer de temperatuur met een keukenthermometer of, als alternatief, breng de melk op vlak onder het kookpunt, totdat het begint te sudderen), verlaag vervolgens de vlam en laat de melk op de minimum temperatuur 15 minuten koken. Laat de melk afkoelen totdat ze lauw is (40° C), en verwijder met zorg de laag room die zich op het oppervalkte van de lauwe melk heeft gevormd.
DE MELKZUURBACTERIEN: Zowel bij het gebruik van UHT melk als bij het het gebruik van verse gepasteuriseerde melk wordt de juiste dikte van de yoghurt alleen bereikt dankzij het gistigsproces dat wordt ontwikkeld door aan de melk speciale melkzuurbacteriën tot te voegen die levende lactobacilli bulgarici worden genoemd. Wanneer u uw eerste yoghurt bereidt, of altijd als u de yoghurt wilt maken met verpakte yoghurt, is het belangrijk dat deze yoghurt levende lactobacilli bulgarici bevat. U moet tevens controleren dat de vervaldatum ver weg ligt van de aankoopdatum omdat de yoghurt minder levende melkzuurbateriëen bevat in de buurt van de vervaldatum.

BEREIDEN:
- Giet de melk in de bak (D) en voeg een bakje (125 gr.) natuurlijke verpakte yoghurt toe of dezelfde hoeveelheid van yoghurt die met dit apparaat bereidt is. U kunt ook 1 lepeltje poedermelk toevoegen tijdens de bereiding om de yoghurt dikker en romiger te maken.
- Goed mengen zodat eventuele klonten worden verwijderd en de yoghurt goed in de melk wordt opgelost.
- Voeg andere ingrediënten toe op basis van het gekozen recept, afsluiten met de speciale deksel (C) en zet de bak precies op de moer van de motorbasis (E) en zorg ervoor dat ze stabiel bevestigd wordt (Fig. 2).
- Zet de doorzichtige deksel (B) erop zodat de spec iale gaten perfect op de knoppen op de motorbasis (E) vallen (Fig. 3). Steek de stekker in het stopcontact en zet de knop (F) op de functie "yoghurt". Het apparaat begint te werken.
- Laat vervolgens ongeveer 12 uur verstrijken (bijvoorbeeld van af 20.00 uur tot 8 uur de volgende ochtend).
- Nadat deze benodigde tijd is verstreken zet het apparaat uit met de knop (F), trek de stekker uit het stopcontact, verwijder de doorzichtige deksel (B) en verwijder de bak (D). Zet de bak in de koelkast, nadat ze is afgesloten met de speciale deksel, totdat ze helemaal afgekoeld is; na ongeveer twee uur zal de yoghurt klaar zijn.

ATTENTIE:
Gedurende deze fase moet de yoghurtmachine in een beschermde ruimte staan zonder hem te verplaatsen, ertegen te stoten of te schudden.

DE YOGHURTMACHINE MOET TEVENS OP EEN ISOLEREND WERKVLAK WORDEN GEZET (niet op metaal, op marmer, op de vloer of op vloertegels).

OPMERKINGEN EN HANDIGE TIPS:
- Het kan voorkomen dat wanneer u voor de eerste keer yoghurt maakt deze te dun wordt: dit kan veroorzaakt worden doordat de melkzuurbateriën in de gekochte yoghurt niet goed actief zijn. Als dit voorkomt trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact en herhaal een andere cyclus van ongeveer 6 uur.
- De vervaldatum van de bereide yoghurt hangt af van de versheid van de belangrijkste ingrediënten en de manier waarop de yoghurt wordt geconserveerd; het wordt in ieder geval aangeraden om de yoghurt binnen een week te consumeren.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT ALS IJSMACHINE:
- De ijsbak (G) moet goed bevroren worden voordat ze wordt gebruikt: de bak beschikt over een dubbele isolatie die helemaal bevroren moet worden (ongeveer 12 uur) om perfect ijs te maken. Het wordt aangeraden om de bak achterin de vriezer te zetten, daar waar de temperatuur het laagste is (de vriezer moet op een temperatuur van tenminste - 18°C staan). De bak moet goed afgesloten in een plastic zak in de vriezer geplaatst worden om de opname van geuren en het contact met het ijs te voorkomen. De bak moet perfect verticaal geplaatst worden met de opening naar boven. Het wordt aangeraden om de bak in de vriezer te bewaren zodat u de bak op elk moment klaar heeft staan voor het gebruik.
- Bereid de ingrediënten voor volgens het gekozen recept, in een grote kom. Het mengsel moet eerst afgekoeld worden op kamertemperatuur voordat het in de ijsmachine wordt gegoten.
- Haal de ijsbak (G) uit de vriezer en zet hem op de motorbasis (E) en gebruik de bak onmiddelijk nadat ze uit de vriezer is gehaald omdat ze onmiddelijk begint te ontdooien (Fig. 4).
- Zet de mengstaaf (H) in de bak (G) en let op dat de afgeronde oppervlaktes naar boven zijn gericht (Fig. 5).
- Zet de doorzichtige deksel (B) goed op de motorbasis zodat de mengstaaf (H) goed in de speciale behuizing is gezet aan de bovenkant van de deksel en dat ze goed gesloten kan worden met de gaten in de deksel (B) perfect op de knoppen op de motorbasis (Fig. 6).
- Steek de stekker in het stopcontact en zet de knop (F) op de functie "ijs".
- Giet onmiddelijk het vooraf bereide mengsel in de bak door de opening aan de bovenkant van de deksel. Sluit de opening vervolgens met de speciale dop (A) en draai de dop om hem vast te zetten (Fig. 7). De bak mag slechts tot 2,5 cm afstand van de rand worden gevuld. (Het volume van het mengsel zal toenemen tijdens het bevriezingsproces).
- Laat de machine maximaal 30-40 minuten functioneren, of totdat het mengsel de gewenste dikte heeft bereikt. Het ijs moet een zachte creme zijn (om harder ijs te maken wordt het aangeraden om het uit de bak te halen en het in een andere luchtdichte bak in de vriezer te zetten. Laat het ijs niet langer dan 30 minuten in de vriezer staan).

- Het is mogelijk om andere ingrediënten toe te voegen (stukjes chocolade, noten, karamelzuiker) door deze ingrediënten door dezelfde opening aan de bovenkant van de deksel in de ijsbak te stoppen tijdens de laatste 5 minuten van het bevriezingsproces.
- Als het mengsel de gewenste dikte heeft bereikt, zet het apparaat uit met de knop (F), verwijder de doorzichtige deksel (B) en verwijder het ijs met een plastiken spatel of lepel.

ATTENTIE:
HET APPARAAT MOET EERST AANGEZET WORDEN VOORDAT HET IJS OF DE SORBET ERIN WORDT GEGOTEN OM TE VOORKOMEN DAT HET MENGSEL DIRECT BEVRIEST ALS HET IN DE BAK TERECHTKOMT.

Het apparaat tijdens het bevriezingsproces niet aan en uit zetten omdat het mengsel in contact met de bak kan bevriezen waardoor de beweging van de mengstaaf wordt belemmerd.

Geen metalen keukengereedschappen of voorwerpen gebruiken in de ijsbak omdat ze het oppervlakte kunnen beschadigen.

OPMERKINGEN EN HANDIGE TIPS:
- De meeste gebruikte ingrediënten voor het maken van ijs zijn: room, suiker, eieren en melk. U kunt ook vervangende ingrediënten gebruiken. Hoe hoger het vetpercentage in het ijs, hoe rijker en smeuigere het mengsel zal worden.
- Door de toevoeging van één eiwit zal het mengsel een grote volume krijgen.
- Thuis gemaakt ijs mag alleen in luchtdichte bakken in de vriezer bewaard worden. Conserveer het ijs in de ijsbak niet langer dan 2 dagen.
- Het mengsel moet vloeibaar zijn aan het begin van de bereiding. Geen harde of bevroren ingrediënten gebruiken in het mengsel.
- De toevoeging van alcohol in de recepten hindert het bevriezingsproces.

REINIGEN EN ONDERHOUD VAN HET APPARAAT
- De bak (D) moet grondig gereinigd worden voor de volgende yoghurtproductie. De aanwezigheid van resten op deksel en in de bak zoals afwasmiddel, glansmiddel, oude yoghurt, enz... schaden de bereiding. De maximale reiniging van de elementen garandeerd betere resultaten voor de productie en de kwaliteit van de yoghurt.
- Reinig de deksel (B), de mengstaaf (H) de ijsbak (G) in lauw water en zeep.
- Reinig de motorbasis (E) met een vochtige spons of een doek.

ATTENTIE:
Geen schuurmiddelen of metale voorwerpen gebruiken. Spoel en droog de onderdelen goed af.

Niet beginnen met het bevriezingsproces als de bak nog vochtig is.

De plastic onderdelen nooit in de koelkast bewaren.

Om de levensduur van uw apparaat te verlengen reinig de onderdelen niet in de vaatwasser.

EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ
Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:
1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
6. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7. Αυτη η συσκευη μπορει να χρησιμοποιηθει απο παιδια ηλικιας ισης ή μεγαλυτερης των 8 ετων. Ατομα με μειωμενες φυσικες, αισθητηριες ή νοητικες ικανοτητες ή που δεν εχουν εμπειρια και γνωση της συσκευης ή που δεν τους εχουν δοθει οδηγιες σχετικα με τη χρηση της, θα πρεπει να επιβλεπονται απο ενα προσωπο υπευθυνο για την ασφαλεια τους, ή θα πρεπει πρωτα να ενημερωθουν καταλληλα πως να χρησιμοποιησουν αυτη τη συσκευη σε συνθηκες ασφαλειας και με επιγνωση των κινδυνων που συνδεονται με τη χρηση της. Απαγορευεται στα μικρα παιδια να παιζουν με τη συσκευη. Οι διαδικασιες καθαρισμου και συντηρησης δεν μπορουν να πραγματοποιουνται απο απο παιδια που δεν εχουν ηλικια μεγαλυτερη των 8 ετων και, σε καθε περιπτω-

ση, υπο την επιβλεψη ενος ενηλικα.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
12. Μην χρησιμοποιειτε την συσκευη αν το ηλεκτρικο καλωδιο η ο ρευματοληπτης εχουν υποστει ζημια, η η ιδια η συσκευη ειναι ελαττωματικη. Όλες οι επισκευες, συμπεριλαμβανομενης της αντικαταστασης του καλωδιου τροφοδοσιας, πρεπει να γινονται μονον σε ενα εξουσιοδοτημενο τεχνικο κεντρο Ariete η απο εξουσιοδοτημενους τεχνικους Ariete, ωστε να αποφευχθει καθε κινδυνος.
13. 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.
14. Κρατατε τη συσκευη και το καλωδιο της μακρυα απο την προσβαση παιδιων ηλικιας μικροτερης των 8 ετων.
15. Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
16. Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί γιά εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
17. Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη με την οδηγία 2006/95/EC και EMC 2004/108/EC.
18. 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.
19. 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 γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.
20. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
21. Μην αγγίζετε ποτε μερη που βρισκονται σε κινηση.
22. Κρατήστε δάχτυλα, κουζινικά εγαλεία, κλπ σε απόσταση από το καλαθάκι του πάγου κατά τη λειτουργία, προκειμένου να ελαχιστοποιηθεί ο κίνδυνος προσωπικών βλαβών και ζημιών στη μηχανή. ΤΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΤΑ ΑΙΧΜΗΡΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΚΑΙ ΤΑ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΚΑΛΑΘΙΟΥ ΠΑΓΟΥ. Τα παραπάνω αντικείμενα μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στην παγωτομηχανή. Μπορούν, αντίθετα, να χρησιμοποιηθούν εργαλεία από πλαστικό ή ξύλο όταν η παγωτομηχανή είναι σβηστή.
23. Πριν θέσετε σε κίνηση τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχει συναρμολογηθεί τέλεια.
24. Μην θέτετε σε λειτουργία την συσκευή άδεια.
25. Αφού κρατήσετε σε λειτουργία τη μηχανή χωρίς διακοπές για την παρασκευή μιας ποσότητας παγωτού, περιμένετε τουλάχιστον τριάντα λεπτά πριν θέσετε και πάλι τη μηχανή σε λειτουργία.
26. Μην κάνετε τη συσκευή να λειτουργεί για περισσότερο από 40 λεπτά συνεχώς στην παραγωγή παγωτού
27. Αν το παγωτό ή η γρανίτα περιέχουν φρέσκα συστατικά, πρέπει να καταναλωθούν μέσα σε μια εβδομάδα. Το παγωτό είναι πιο γευστικό όταν είναι κρύο.
28. Αν το παγωτό ή το σορμπέ περιέχουν ωμά αυγά, αποφύγετε την κατανάλωση από μικρά παιδιά, εγκύους και ηλικιωμένους.
29. Αν το ψύχον διάλυμα εξέλθει από τον κάδο, διακόψτε τη λειτουργία. Το ψύχον διάλυμα που χρησιμοποιείται δεν είναι τοξικό.
30. Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος πριν αφαιρέσετε το καπάκι και το σώμα κινητήρα.
31. Χρησιμοποιείτε πάντα την παγωτομηχανή με το καπάκι συναρμολογημένο.
32. Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2009/96/ΕΚ παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)
A Πώμα
B Διάφανο καπάκι
C Καπάκι
D Κάδος γιαουρτιού

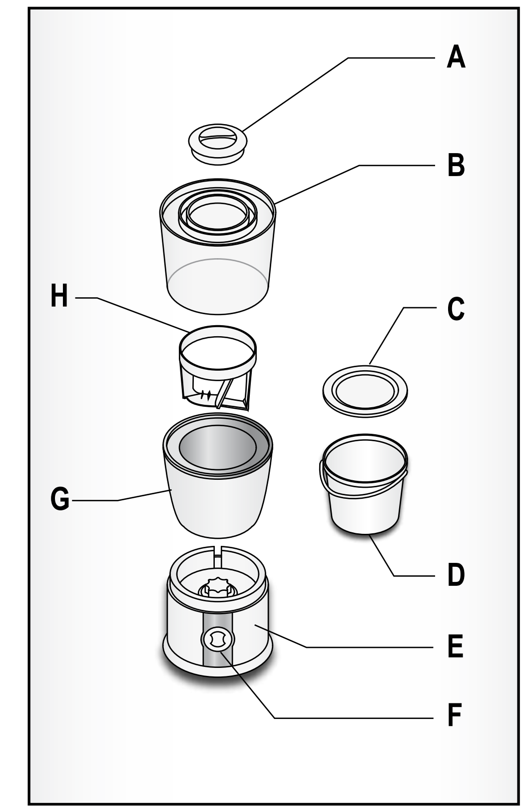


Fig. 1

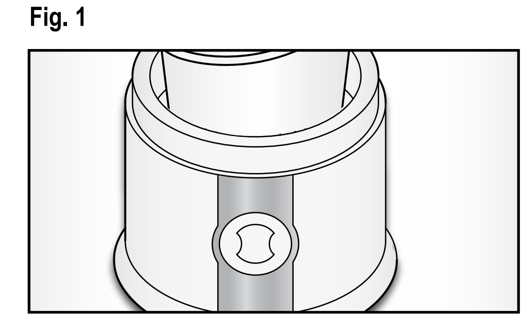


Fig. 2

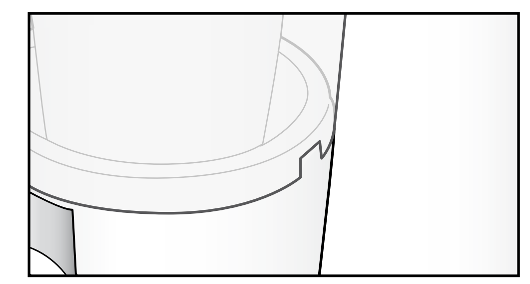


Fig. 3

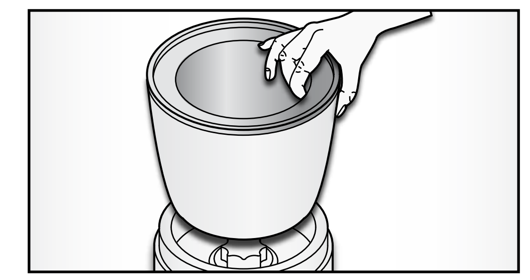


Fig. 4

Fig. 5

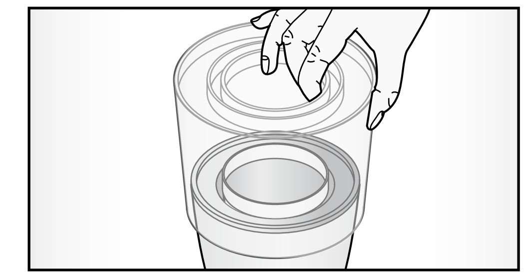


Fig. 6

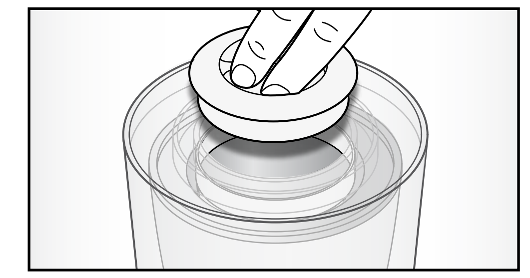


Fig. 7

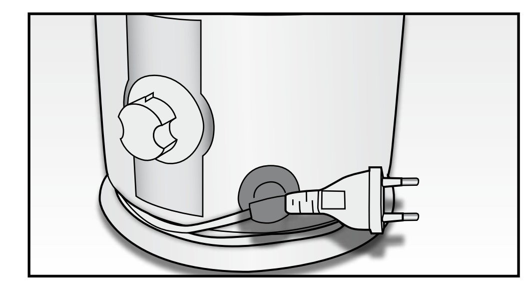


Fig. 8

E Βάση κινητήρα
F Διακόπτης επιλογής λειτουργιών
G Κάδος πάγου
H Αναδευτήρας

Η χρήση αυτής της συσκευής είναι απλούστατη και σας επιτρέπει την παρασκευή με απλό και γρήγορο τρόπο πάνω από 1 κιλό γιαούρτι, παχύρρευστο, κρεμώδες και πάντα φρέσκο, όπως και γευστικά και υγιεινά παγωτά ή γρανίτες φρούτων, όλα με την άνεση μιας και μόνο συσκευής.

ΠΡΟΣΟΧΗ:
Όταν συναρμολογείτε, αποσυναρμολογείτε ή καθαρίζετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε πάντα ότι είναι σβησμένη και δεν είναι συνδεμένη στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Πριν τη χρήση της συσκευής, συνιστάται να πλύνετε καλά όλα τα αποσπώμενα μέρη (κάδο πάγου, κάδο γιαουρτιού και αναδευτήρα) και το διάφανο καπάκι με νερό και κοινό απορρυπαντικό για πιάτα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΝ ΓΙΑΟΥΡΤΙΕΡΑ:
ΓΑΛΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ: Η μέγιστη ποσότητα γάλακτος που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είναι 1,20 λίτρα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα είδη γάλακτος (αν και είναι προτιμητέο το πλήρες ή το "υψηλής ποιότητας") αλλά θα πρέπει πρώτα να παστεριωθεί ώστε οι γαλακτοβάκιλοι του γιαουρτιού να μπορούν να αναπτυχθούν χωρίς να καταστραφούν από άλλα βακτήρια που συνήθως βρίσκονται στο φρέσκο γάλα. Η καλύτερη και πιο απλή επιλογή είναι η χρησιμοποίηση γάλακτος UHT γιατί είναι ακριβώς, ήδη παστεριωμένο και έτοιμο για χρήση. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και φρέσκο γάλα, αλλά είναι αναγκαίο να το παστεριώσετε πριν προχωρήσετε στην παρασκευή του γιαουρτιού. Αφού βάλετε το γάλα σε ένα κατσαρολάκι φέρτε το στη θερμοκρασία των 90°C (ελέγχετε με ένα θερμόμετρο κουζίνας, ή εναλλακτικά φέρτε το γάλα στο επίπεδο προ βρασμού, όταν αρχίζει να φουσκώνει), στη συνέχεια χαμηλώστε τη φλόγα στο ελάχιστο και μαγειρέψτε το για 15 λεπτά. Αφήστε να κρυώσει μέχρι που να γίνει χλιαρό (40°C), προσέχοντας να απομακρύνετε το στρώμα "κρέμας" που θα σχηματιστεί στην επιφάνεια του ζεστού γάλακτος.
ΤΑ ΓΑΛΑΚΤΙΚΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ: Τόσο όταν χρησιμοποιείτε γάλα UHT, όσο και φρέσκο γάλα που έχει παστεριωθεί προηγούμενα, το γιαούρτι θα φτάσει στη σωστή υφή μόνο χάρις στη διαδικασία ζύμωσης που λαμβάνει χώρα προσθέτοντας στο γάλα ειδικά γαλακτικά βακτήρια που ονομάζονται ζωντανά lactobacillus bulgaricus. Για την παρασκευή του πρώτου γιαουρτιού, ή τέλος πάντων κάθε φορά που χρησιμοποιείται σαν ενεργοποιητής συσκευασμένο γιαούρτι, είναι βασικό για την αίσια έκβαση να επαληθεύσετε ότι αυτό περιέχει ζωντανά lactobacillus bulgaricus. Είναι εξ άλλου σημαντικό να επαληθεύσετε ότι η ημερομηνία λήξης είναι η πιο μακρά δυνατή από την ημερομηνία αγοράς, γιατί όσο πιο πολύ πλησιάζει η ημερομηνία λήξης, τόσο λιγότερα ζωντανά γαλακτικά βακτήρια βρίσκονται στο γιαούρτι.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ:
- Ρίξτε το γάλα στον κάδο (D) και προσθέστε ένα βαζάκι (125 gr.) συσκευασμένου φυσικού γιαουρτιού, ή μια ίση ποσότητα γιαουρτιού που παρασκευάσατε προηγούμενα με αυτή τη συσκευή. Μπορείτε να προσθέσετε ένα κουτάλι γάλα σε σκόνη στο παρασκεύασμα για να κάνετε το γιαούρτι πιο παχύρρευστο και κρεμώδες.
- Ανακατέψτε καλά, κατά τρόπον ώστε να εξαφανίσετε ενδεχόμενους σβόλους μέχρι να έχετε το πλήρες λειώσιμο του γιαουρτιού στο γάλα.
- Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά με βάση την προεπιλεχθείσα συνταγή, κλείστε με το ειδικό καπάκι (C) και τοποθετήστε το τέλεια επάνω στο δακτύλιο στη βάση κινητήρα (E) προσέχοντας να έχει τοποθετηθεί σταθερά (Εικ. 2).
- Τοποθετήστε το διάφανο καπάκι (B), κατά τρόπον ώστε οι σχετικές εσοχές να συνδεθούν τέλεια επάνω στις θέσεις που βρίσκονται στη βάση κινητήρα (E) (Εικ. 3). Βάλτε το ρευματολήπτη στην πρίζα τροφοδοσίας και στρέψατε το διακόπτη (F) στη λειτουργία "γιαούρτι". Η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί.
- Αφήστε στη συνέχεια να περάσουν 12 ώρες περίπου (επί παραδείγματι από τις 20 μέχρι τις 8 του επόμενου πρωϊνού).
- Αφού παρέλθει ο απαιτούμενος χρόνος, σβήστε τη συσκευή μέσω του διακόπτη (F), αποσπάστε το ρευματολήπτη τροφοδοσίας, βγάλτε το διάφανο καπάκι (B) και αποσπάστε τον κάδο (D). Τοποθετήστε τον κάδο στο ψυγείο, αφού τον κλείσετε με το ειδικό καπάκι, μέχρι να κρυώσει τελείως. Μετά από δύο ώρες περίπου το γιαούρτι θα είναι έτοιμο.

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.

Η ΓΙΑΟΥΡΤΙΕΡΑ ΠΡΕΠΕΙ ΕΞ ΑΛΛΟΥ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΘΕΙ ΣΕ ΜΙΑ ΜΟΝΩΜΕΝΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ (αποκλείονται μεταλλικές επιφάνειες, μάρμαρα, δάπεδα και πλακάκια).

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:
- Μπορεί να συμβεί κατά την πρώτη παρασκευή, το γιαούρτι να προκύψει πολύ νερουλό. Αυτό μπορεί να εξαρτάται από τα λίγο ενεργά γαλακτοβακτήρια του γιαουρτιού που αγοράσατε. Αν επαληθευτεί αυτό το πρόβλημα, βγάλτε το ρευματολήπτη και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Τοποθετήστε στη συνέχεια και πάλι το ρευματολήπτη και επαναλάβετε έναν άλλο κύκλο επί 6 περίπου ώρες.
- Η ημερομηνία λήξης του γιαουρτιού που παρασκευάσατε στο σπίτι είναι μεταβλητή ανάλογα με τη φρεσκάδα των βασικών υλικών και από το πώς το συντηρείτε. Συνιστάται, σε κάθε περίπτωση, η κατανάλωση του γιαουρτιού το πολύ εντός μιάς εβδομάδας.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΝ ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗ:
- Ο κάδος πάγου (G) πρέπει να ψυχθεί ικανοποιητικά πριν από κάθε χρήση: Ο κάδος αποτελείται από ένα δοχείο διπλής μόνωσης που απαιτεί μια ολική ψύξη (περίπου 12 ώρες) για την ιδανική επιτυχία του παγωτού. Συνιστάται η τοποθέτηση του κάδου στο πίσω μέρος του καταψύκτη όπου η θερμοκρασία είναι πιο χαμηλή (ο καταψύκτης που χρησιμοποιείτε θα πρέπει να φτάνει σε μια θερμοκρασία τουλάχιστον –18°C). Ο κάδος θα πρέπει να τοποθετηθεί, κατά προτίμηση κλεισμένος σε μια πλαστική σακούλα για την αποφυγή απορρόφησης οσμών και την επαφή με τον πάγο, σε τέλεια κάθετη θέση και με το άνοιγμα προς τα επάνω. Συνιστάται η φύλαξη του κάδου στον καταψύκτη όταν δεν τον χρησιμοποιείτε, ώστε να τον έχετε ήδη έτοιμο σε οποιαδήποτε στιγμή.
- Ετοιμάστε τα συστατικά σύμφωνα με τη συνταγή που επιλέξατε σε ένα μεγάλο δοχείο. Το παρασκεύασμα θα πρέπει να αφεθεί να κρυώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν εισαχθεί στην παγωτομηχανή.
- Βγάλτε τον κάδο (G) από τον καταψύκτη και τοποθετήστε τον στη βάση κινητήρα (E) φροντίζοντας να τον χρησιμοποιήσετε αμέσως αφού τον βγάλετε από τον καταψύκτη, γιατί μετά την εξαγωγή του θα αρχίσει αμέσως η απόψυξή του (Εικ. 4).
- Τοποθετήστε τον αναδευτήρα (H) μέσα στον κάδο (G), αφού βεβαιωθείτε ότι οι στρογγυλοποιημένες επιφάνειες είναι στραμμένες προς τα επάνω (Εικ. 5).
- Τοποθετήστε καλά το διάφανο καπάκι (B) επάνω στη βάση κινητήρα ώστε ο αναδευτήρας (H) να είναι καλά εισαγμένος στην υποδοχή στο επάνω μέρος του καπακιού και ότι μπορεί να κλείσει καλά, με τις εσοχές του καπακιού (B) επάνω στις θέσεις που βρίσκονται στη βάση κινητήρα (E) (Εικ. 6).
- Βάλτε το ρευματολήπτη στην πρίζα τροφοδοσίας και τοποθετήστε το διακόπτη (F) στη λειτουργία "παγωτό".
- Βάλτε αμέσως το προετοιμασμένο μίγμα μέσω του ανοίγματος στην κορυφή του καπακιού. Κλείστε με το σχετικό πώμα (A) στρέφοντάς το για να το μπλοκάρετε (Εικ. 7). Το δοχείο θα πρέπει να πληρούται μόνο μέχρι 2,5 εκ. περίπου από το χείλος ή και λιγότερο (Το μίγμα, όντως, θα αυξήσει τον όγκο του κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψύξης).
- Αφήστε τη μηχανή σε λειτουργία για το πολύ 30 – 40 λεπτά, ή μέχρι να φτάσει το μίγμα την επιθυμητή πυκνότητα. Τα παγωτά θα πρέπει να έχουν την υφή μιάς μαλακής κρέμας (για παγωτά με πιο σφιχτή υφή συνιστάται να τα βγάζετε από τον κάδο και να τα βάζετε σε ένα αεροστεγές δοχείο για καταψύκτη. Αφήστε τα στην κατάψυξη για ένα μικρό διάστημα χρόνου, όχι περισσότερο από 30 λεπτά).
- Μπορείτε να προσθέσετε άλλα επιπρόσθετα υλικά (τρίμματα σοκολάτας, φουντούκια, ζάχαρη καραμελέ) περνώντας τα από το ίδιο άνοιγμα στην κορυφή του καπακιού κατά τα τελευταία 5 λεπτά της διαδικασίας ψύξης.
- Όταν το μίγμα λάβει την επιθυμητή πυκνότητα, σβήστε τη συσκευή μέσω του διακόπτη (F), βγάλτε το διάφανο καπάκι (B) και με μια σπάτουλα ή ένα πλαστικό κουτάλι συλλέξτε το παγωτό.

ΠΡΟΣΟΧΗ:
Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΘΕΙ ΠΡΙΝ ΠΡΟΣΘΕΣΕΤΕ ΤΟ ΠΑΓΩΤΟ Ή ΤΗ ΓΡΑΝΙΤΑ ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΗΝ ΑΜΕΣΗ ΨΥΞΗ ΤΟΥ ΜΙΓΜΑΤΟΣ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ.

Μη διακόπτετε και ενεργοποιείτε εκ νέου τη συσκευή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας κατάψυξης γιατί το παρασκεύασμα μπορεί να παγώσει σε επαφή με το δοχείο και να εμποδίσει έτσι την κίνηση της σπάτουλας.

Μη χρησιμοποιείτε σκεύη κουζίνας ή μεταλλικά αντικείμενα μέσα στον κάδο γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:
- Τα πλέον συνήθη υλικά σε ένα παγωτό είναι: Κρέμα γάλακτος, ζάχαρη, αυγά και γάλα. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν άλλα υποκατάστατα. Όσο πιό μεγάλη είναι η αναλογία λιπαρών, τόσο περισσότερο το παγωτό θα προκύψει πλούσιο και το μίγμα του θα είναι αφράτο.
- Η προσθήκη του ασπραδιού του αυγού θα δώσει περισσότερο όγκο στα μίγματα.
- Η φύλαξη επί μακρόν σπιτικών παγωτών στην κατάψυξη θα πρέπει να γίνεται χρησιμοποιώντας μόνον αεροστεγή δοχεία. Μη φυλάσσετε το παρασκευασμένο παγωτό μέσα στον κάδο για περισσότερο από 2 ημέρες.
- Το μίγμα θα πρέπει να είναι υγρό όταν αρχίζει η παρασκευή. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή κατεψυγμένα υλικά μέσα στο μίγμα.
- Η προσθήκη αλκοόλ στις συνταγές εμποδίζει τη διαδικασία κατάψυξης.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ
- Ο κάδος (D) πρέπει να πλένεται 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. Η μέγιστη καθαριότητα των μερών εγγυάται τα καλύτερα αποτελέσματα για την παραγωγή και την ποιότητα του γιαουρτιού.
- Πλένετε το καπάκι (B), τον αναδευτήρα (H) και τον κάδο πάγου (G) σε χλιαρό σαπουνισμένο νερό.
- Τρίψτε τη βάση κινητήρα (E) με ένα υγρό σφουγγάρι ή με ένα πανί.

ΠΡΟΣΟΧΗ:
Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά ή μεταλλικά σκεύη. Ξεπλύνετε και στεγνώστε όλα τα μέρη με φροντίδα.

Μην προχωρείτε στην κατάψυξη όταν ο κάδος είναι ακόμα υγρός.

Μη φυλάσσετε ποτέ τα πλαστικά μέρη μέσα στο ψυγείο.

Για να επιμηκύνετε το βίο της συσκευής σας, μην πλένετε τα μέρη σε πλυντήριο πιάτων.

RU

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ
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 вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.
8. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
9. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
10. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
11. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
12. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченнымм техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
13. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.
14. Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.
15. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
16. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
17. Этот прибор соответствует директиве 2006/95/EC и EMC 2004/108/EC.
18. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
19. 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.
20. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
21. Никогда не трогать движущихся частей прибора.
22. Во избежание риска получения телесных повреждений и поломки прибора держать на расстоянии руки, кухонные принадлежности и прочие предметы от ёмкости для мороженого при включённом приборе. КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ И РЕЖУЩИЕ ИЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ НЕ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВНУТРИ ЁМКОСТИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО. Они могут повредить мороженницу. Допускается использование кухонных принадлежностей, выполненных из резиновых материалов или дерева, при выключенном приборе.
23. Прежде чем приступать к работе с прибором, убедиться в том, что он правильно собран.
24. Не использовать прибор вхолостую.
25. После беспрерывной работы мотора для получения максимального объёма мороженого сделать перерыв, как минимум, на 30 минут до повторного включения прибора.
26. При производстве мороженого не включайте прибор более чем на 40 минут подряд.
27. Если в состав мороженого или сорбета входят свежие продукты, то их следует хранить не более одной недели. Мороженое имеет лучший вкус, когда оно холодное.
28. Если мороженое или сорбет содержат сырые яйца, рекомендуется воздержаться от его потребления детям, беременным женщинам и пожилым людям.
29. Если охлаждающая жидкость вылилась из ёмкости, то необходимо прекратить работу с прибором. Используемая охлаждающая жидкость не токсична.
30. Выключить прибор и вынуть штепсель из электрической розетки, прежде чем открывать крышку и снимать корпус мотора.
31. Использовать мороженницу только при закрытой крышке.
32. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/EC прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)
A Заглушка
B Прозрачная крышка
C Крышка
D Ёмкость для йогурта
E Корпус мотора
F Ручка для включения
G Ёмкость для льда
H Мешалка

Принцип работы мороженницы очень прост и позволяет приготовить более 1 килограмма густого, однородного и свежего йогурта, а также вкусного и натурального мороженого или фруктового сорбета, и всё это благодаря одному-единственному прибору.

ВНИМАНИЕ:
Во время сборки, разборки и чистки прибор должен быть выключен и отсоединён от электрической сети.

Прежде чем приступать к использованию прибора, следует вымыть все снимающиеся детали (ёмкости для льда и йогурта и мешалку) и прозрачную крышку водой с обычным моющим средством для посуды.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА:
ТИП МОЛОКА: Максимальное количество используемого молока составляет 1,20 литра. Подходит любой тип молока (но желательно использовать цельное молоко или молоко «высокого качества»), но оно должно быть предварительно пастеризовано. Это необходимо для того, чтобы бактерии, используемые для приготовления йогурта, могли свободно размножаться без помехи микрофлоры, присутствующей в молоке при обычных условиях.
Лучше и проще всего использовать молоко долгого хранения, так как оно уже пастеризовано и готово к употреблению. Можно также использовать и свежее молоко, но прежде чем приступать к приготовлению йогурта, его необходимо пастеризовать. Для этого, налить молоко в кастрюлю, поставить на огонь и довести до температуры 90° C (контролировать при помощи специального термометра или довести молоко почти до кипения, когда оно начнёт «подниматься»). После этого уменьшить огонь до минимума и оставить готовить на 15 минут. Остудить до тёплого состояния (40° C), снять слой сливок, образовавшийся на поверхности тёплого молока.
ЗАКВАСКА: Как в случае молока долгого хранения, так и в случае свежего молока, которое не было пастеризовано, йогурт достигнет нужной консистенции только благодаря процессу ферментации, получаемому в результате добавления специальных живых молочных бактерий lactobacillus bulgaricus. Для приготовления первичного йогурта или при использовании в качестве закваски уже готового йогурта необходимо убедиться в том, что он содержит живые бактерии lactobacillus bulgaricus. Помимо этого, важно чтобы йогурт использовался задолго до истечения срока годности, так как при хранении количество в нём живых бактерий уменьшается.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
- Налить молоко в ёмкость (D) и добавить одну упаковку натурального йогурта (125 гр.) или такое же количество уже приготовленного йогурта при помощи этого прибора. Можно добавить в смесь одну ложку сухого молока для того, чтобы йогурт получился ещё более густым и однородным.
- Тщательно перемешать, чтобы не было комочков и чтобы йогурт полностью растворился в молоке.
- Добавить все оставшиеся ингредиенты по описанию рецепта, закрыть ёмкость крышкой (C) и поместить её на зажимное кольцо корпуса мотора (E). Убедиться в том, чтобы ёмкость плотно встала на своё место (Рис. 2).
- Установить прозрачную крышку (B) так, чтобы в её отверстия вошли выступы, находящиеся на корпусе мотора (E) (Рис. 3). Вставить штепсель в электрическую розетку и установить ручку (F) в положение «йогурт». При этом прибор начнёт работать.
- Оставить прибор работать на протяжении 12 часов (например: с 20 часов до 8 часов утра).
- По истечении времени выключить прибор при помощи ручки (F), вынуть штепсель из электрической розетки, снять прозрачную крышку (B) и вынуть ёмкость (D). Поставить ёмкость, закрытую специальной крышкой, в холодильник до полного охлаждения. Через два часа йогурт будет готов.

ВНИМАНИЕ:
Во время этой фазы йогуртницу необходимо поместить в надёжное от ударов место, где её не придётся переставлять с места на место, и где нет вибрации.

ЙОГУРТНИЦА ДОЛЖНА УСТАНАВЛИВАТЬСЯ ТОЛЬКО НА СТОЛЕШНИЦЕ, СДЕЛАННОЙ ИЗ ИЗОЛЯЦИОННОГО МАТЕРИАЛА (исключить металл, мрамор, пол или плитку).

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:
- При приготовлении в первый раз йогурт может получиться слишком жидким. Причина может возникнуть из-за неактивности молочных бактерий в купленном йогурте. Если это происходит, необходимо вынуть штепсель из розетки и охладить прибор. Затем снова вставить штепсель в розетку и повторить цикл на протяжении 6 часов.
- Срок годности йогурта, приготовленного в домашних условиях, зависит от свежести используемых ингредиентов и от способа хранения. Рекомендуется использовать йогурт в течении одной недели.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО:
- Перед использованием прибора ёмкость для льда (G) необходимо как следует охладить. Ёмкость имеет двойные стенки и и её необходимо полностью заморозить (приблизительное время 12 часов), чтобы мороженое получилось качественным. Рекомендуется установить ёмкость в вертикальном положении отверстием вверх в самой дальней части морозильника, где сохраняется наиболее низкая температура. Желательно поместить ёмкость в целофановый пакет, чтобы избежать прямого контакта со льдом, и чтобы она не впитывала посторонние запахи. Рекомендуется хранить ёмкость в морозильнике, когда прибор не используется, чтобы иметь возможность воспользоваться ей в любой момент.
- Подготовить ингредиенты по рецепту и поместить их в большую миску. Прежде чем использовать мороженницу, смесь должна охладиться до температуры окружающей среды.
- Достать ёмкость (G) из морозильника и поместить на корпус мотора (E). Необходимо сразу же использовать ёмкость, как только она была вынута из морозильника, так как при снятии она сразу же начинает размораживаться (Рис. 4).
- Установить мешалку (H) внутри ёмкости (G). Убедиться в том, чтобы круглая деталь была направлена вверх (Рис. 5).
- Поместить прозрачную крышку (B) сверху корпуса мотора таким образом, чтобы мешалка (H) как следует вошла в выемку, расположенную в верхней части крышки, и чтобы она до конца закрылась, а при этом выступы на крышке (B) встали бы в соответствующие отверстия, находящиеся на корпусе мотора (E) (Рис. 6).
- Вставить штепсель в электрическую розетку и поместить ручку (F) в положение «мороженое».
- Быстро ввести приготовленную смесь через отверстие крышки. Закрыть при помощи заглушки (A) и повернуть её, чтобы заблокировать (Рис. 7). Ёмкость должна быть наполнена, не доходя до края на 2,5 см (так как смесь увеличится в объёме во время замораживания).
- Оставить прибор включённым максимально на 30-40 минут или до тех пор, пока смесь не достигнет нужной густоты. Мороженое должно принять консистенцию пышного крема (для мороженого более плотной консистенции рекомендуется вынуть смесь из ёмкости и переложить её в воздухонепроницаемый контейнер для морозильника. Оставить в морозильнике на непродолжительный период времени, не превышающий 30 минут).
- В последние 5 минут процесса замораживания через отверстие крышки можно также добавить дополнительный ингредиенты (кусочки шоколада, орехи, жжёный сахар).
- Как только смесь достигнет нужной консистенции, необходимо выключить прибор при помощи ручки (F), снять прозрачную крышку (B) и при помощи лопатки или пластиковой ложки собрать мороженое.

ВНИМАНИЕ:
СНАЧАЛА НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧИТЬ ПРИБОР И ТОЛЬКО ЗАТЕМ МОЖНО ПЕРЕКЛАДЫВАТЬ СМЕСЬ МОРОЖЕНОГО ИЛИ СОРБЕТА В ЁМКОСТЬ. ЭТО ПОЗВОЛЯЕТ ИЗБЕЖАТЬ МОМЕНТАЛЬНОГО ЗАМОРАЖИВАНИЯ СМЕСИ ВНУТРИ ЁМКОСТИ.

Во время процесса замораживания нельзя включать и выключать прибор, так как смесь может заледенеть при контакте со стенками ёмкости, и это может помешать свободному движению мешалки.

Не использовать металлические предметы внутри ёмкости, так как они могут повредить её поверхность.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ:
- Наиболее часто для приготовления мороженого используются такие ингредиенты, как: сливки, сахар, яйца и молоко. Можно использовать и другие продукты. Чем больше будет процент содержания жира в мороженом, тем оно получится вкуснее, и тем пышнее будет смесь для его приготовления.
- Введение куриного белка придаст ещё больший объём смеси.
- Длительное хранение в морозильнике мороженого, приготовленного в домашних условиях, должно осуществляться только в воздухонепроницаемых контейнерах. Не хранить приготовленное мороженое в ёмкости более 2-х дней.
- В начале приготовления смесь должна быть жидкой. Не добавлять твёрдых или замороженных ингредиентов к смеси.
- Добавление ликёра может помещать процессу замораживания.

ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ
- Ёмкость (D) должна быть тщательно вымыта, прежде чем приступать к получению следующей порции йогурта. Наличие остатков порошка, жидкости для блеска стекла, старого йогурта и т.д. на крышках и баночках ухудшат качество продукта. Максимальная чистота является гарантией приготовления качественного йогурта.
- Вымыть крышку (B), мешалку (H) и ёмкость для льда (G) в тёплой воде с мылом.
- Протереть корпус мотора (E) влажной губкой или тканью.

ВНИМАНИЕ:
Не пользоваться абразивными средствами и металлическими приедметами. Тщательно ополоснуть и высушить все детали.

Не замораживать ёмкость, если она осталась влажной.

Никогда не хранить в холодильнике пластиковые детали.

Чтобы прибор служил как можно дольше, не следует мыть его детали в посудомоечной машине.

AR

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام
يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:
1. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
2. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
3. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
4. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
5. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
6. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
7. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر8 سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قِبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حِسية أو عقلية محدودة؛ أو من قِبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قِبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيدًا فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن8 سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.
8. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
9. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
10. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربي.
11. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
12. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُعتمد أريتيه Ariete أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.
13. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
14. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
15. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.
16. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
17. هذا الجهاز مطابق للائحة EC/95/2006 و 108/EMC2004/ EC.
18. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
19. 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.
20. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
21. تجنبوا لمس العناصر المتحركة للجهاز.
22. لا تلمسوا الجهاز بايديكم او بواسطة ادوات او معدات الخ،، و الجهاز في حيز العمل و ذلك تفادياً لالحاق الاذى باشخاص او الضرر بالجهاز نفسه. يجب تفادي إستعمال كافة المواد و المعدات الحادة و القاطعة بداخل السلة التابعة للجهاز. لان هذا النوع من الادوات او المعدات قد تسبب الضرر بالجهاز و لكن يمكنكم إستعمال ادوات او معدات مصنوعة من مادة البلاستيك او من المطاط او حتى من الخشب عندما الجهاز ليس في حيز العمل.
23. قبل البدء في تشغيل الجهاز تأكد من تجميعه بطريقة صحيحة.
24. تفادوا تشغيل الجهاز و هو خالي.
25. عقب إستعمال الجهاز لفترة متواصلة لصنع كميات كبيرة من البوظة، يجب الانتظار 30 دقيقة على الاقل قبل القيام بتشغيله مجدداً.
26. لا تقم بتشغيل الجهاز لأكثر من 40 دقيقة متواصلة لإنتاج الأيس كريم.
27. إذا كان الجيلاتي أو المشروب المثلج يحتوي على مكونات طازجة يجب استهلاكه خلال أسبوع. يكون مذاق الجيلاتي أفضل عندما يكون بارداً.
28. إذا كان الأيس كريم أو المشروب المثلج يحتوي على بيض نيئ، تجنب أن يقوم الأطفال، الحوامل والمسنين بتناوله.
29. إذا خرج المحلول المثلج من الوعاء أوقف الاستخدام. المحلول المجمد المستخدم غير سام.
30. أطفئ الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربي قبل فتح الغطاء وجسم المحرك.
31. إستعملوا الجهاز دوماً و الغطاء مركب بإحكام.
32. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للائحة الأوروبية CE/96/2009، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (شكل 1)
A السدادة
B الغطاء الشفاف
C الغطاء
D إناء الزبادي
E قاعدة المحرك
F مفتاح اختيار الوظيفة
G وعاء الثلج
H الخافق / الخلاط

استخدام هذا الجهاز بسيط للغاية ويسمح بإعداد أكثر من 1 كيلو من الزبادي كثيف وناعم وطازج دائماً بطريقة سهلة وسريعة إلى جانب الجيلاتي الطبيعي اللذيذ ومشروبات الفواكه المثلجة (الجرانيتا). كل ذلك يتوفر في جهاز واحد من أجل راحتك.
تنبيـــه:
أثناء تركيب وفك وتنظيف الجهاز تأكد دائماً أنه مغلق ومفصول عن مصدر التيار الكهربي.

قبل استخدام الجهاز ينصح بغسل جميع الأجزاء القابلة للفك (وعاء الثلج – إناء الزبادي والخلاط) والغطاء الشفاف بالماء وصابون الأطباق العادي.

استخدام الجهاز كماكينة لعمل الزبادي
اللبن المستخدم: أقصى كمية من اللبن يمكن استخدامها هي 1.2 لتر. يمكن استخدام أي نوع من اللبن (وإن كان يفضل استخدام اللبن كامل الدسم أو «ذو الجودة العالية») ولكن يجب بسترته للوقاية وذلك لكي تنشط بكتريا تخمر الزبادي بدون أن تضرها البكتريا الأخرى الموجودة دائماً في اللبن الطازج. ومن الأفضل والأسهل استخدام لبن UHT لأنه لبن مبستر بالفعل وجاهز للاستخدام. ويمكن استخدام اللبن الطازج أيضاً ولكن سيكون من الضروري بسترته أولاً قبل القيام بإعداد الزبادي: بعد وضع اللبن في إناء قم بتسخينه حتى درجة 90 درجة مئوية (تأكد من ذلك إما باستخدام ترمومتر مطبخ أو سخن اللبن لمستوى ما قبل الغليان عندما يبدأ في الفوران) وبعد ذلك اخفض اللهب حتى أقصى حد واتركه لمدة 15 دقيقة. يترك ليبرد حتى يصبح فاتراً (40 درجة مئوية) مع الحرص على إزالة طبقة القشدة التي تتكون على سطح اللبن الفاتر.
بكتريا التخمر: سواء استخدمت لبن UHT أو لبن طازج سبق بسترته يصل الزبادي لدرجة التماسك السليمة فقط بفضل السير الصحيح لعملية التخمير التي تحدث عن طريق بكتريا معينة للبن تسمى اللاكتوباسيلية البلغارية الحية. لإعداد الزبادي لأول مرة أو كل عدة مرات يستخدم زبادي جاهز كخميرة. للوصول لنتيجة جيدة من الضروري التأكد أنه يحتوي على بكتريا لاكتوباسيلية بلغارية حية. ومن الهام أيضاً التأكد أن تاريخ انتهاء صلاحيته أبعد ما يمكن من تاريخ الشراء لأنه كلما اقترب تاريخ انتهاء الصلاحية تقل نسبة وجود بكتريا حية داخل الزبادي.

طريقة الإعداد:
- صب اللبن في الإناء (D) وأضف علبة زبادي طبيعي جاهز (125 جرام) أو كمية مساوية من زبادي سبق إعداده بهذا الجهاز. يمكن إضافة ملعقة من اللبن البودرة للخليط لجعل الزبادي أكثر كثافة ونعومة.
- قلب جيداً بحيث تزيل أي تجمعات قد تكون موجودة حتى تصل للذوبان التام للزبادي في اللبن.
- أضف باقي المكونات تبعاً للوصفة المفضلة وأغلق الغطاء (C) وثبته بطريقة صحيحة على الرأس الحديدي الموجود بقاعدة المحرك (E) واحرص أن يكون مرتكزاً عليه بثبات (شكل 2).
- ركب الغطاء الشفاف (B) بحيث تعشق الفتحات في أماكن ارتكازها الموجودة على قاعدة المحرك (E) بصورة صحيحة (شكل 3). صل الجهاز بمصدر التيار الكهربي واضبط المفتاح (F) على وظيفة الزبادي «Yogurt» فيبدأ الجهاز في العمل.
- اترك الجهاز يعمل لمدة 12 ساعة تقريباً «مثلاً من الساعة الثامنة مساءً للثامنة صباح اليوم التالي»
- بعد انتهاء الوقت المحدد أطفئ الجهاز عن طريق المفتاح (F) ثم افصله عن مصدر التيار الكهربي، وافتح الغطاء الشفاف (B) وفك الإناء (D) وضعه في الثلاجة بعد إغلاقه بالغطاء الخاص به حتى يبرد تماماً. بعد ساعتين تقريباً يكون الزبادي جاهزاً.

تنبيـــه:
أثناء هذه المرحلة يجب ترك ماكينة الزبادي في مكان آمن وفي سكون دون تحريكها أو تعريضها لصدمات أو اهتزازات.

يجب وضع ماكينة الزبادي على سطح عازل (يستبعد منها الأسطح المعدنية والرخامية والأرضيات أو البلاط)

ملحوظات ونصائح مفيدة:
- قد يحدث أثناء أول مرة في تحضير الزبادي أن يكون سائل أكثر من اللازم: قد يكون ذلك نتيجة لقلة نشاط بكتريا اللبن في الزبادي الذي تم شراءه. إذا حدثت تلك المشكلة افصل الجهاز واتركه يبرد وبعد ذلك صل الجهاز مرة أخرى بالتيار الكهربي وكرر دورة العمل لمدة 6 ساعات أخرى تقريباً.
- تتغير مدة صلاحية الزبادي المعد بالمنزل تبعاً لدرجة حداثة مكوناته الأساسية وطريقة حفظه: ينصح عامةً باستهلاك الزبادي في خلال أسبوع على الأكثر.

استخدام الجهاز كماكينة لعمل الجيلاتي
- يجب تجميد وعاء الثلج (G) بدرجة مناسبة قبل كل استخدام. يحتوي الوعاء على إناء مزدوج العزل يتطلب تجميد كلي (حوالي 12 ساعة) للحصول على نتيجة ممتازة للجيلاتي. ينصح بوضع الوعاء في الجزء الخلفي من الفريزر حيث تكون درجة الحرارة أكثر برودة (يجب أن تقل درجة حرارة الفريزر المستخدم عن - 18 درجة مئوية). يفضل أن يوضع الوعاء في كيس مغلق من البلاستيك لتجنب امتصاصه لأي روائح ولتجنب تلامسه مع الثلج، ويوضع في وضع رأسي تماماً مع توجيه فتحته لأعلى. ينصح بوضع الوعاء في الفريزر عندما لا يستخدم بحيث تجده جاهزاً للاستخدام في أي وقت.
- جهز المكونات تبعاً للوصفة المختارة في وعاء كبير. يجب أن يترك الخليط ليبرد في درجة حرارة الغرفة قبل إدخاله في ماكينة الجيلاتي.
- أخرج الوعاء (G) من الفريزر وضعه على قاعدة المحرك (E) مع الحرص على استخدامه فور إخراجه من الفريزر لأن عند تركه سيبدأ الثلج فوراً في الذوبان (شكل 4).
- أدخل مجرفة الخافق (H) داخل الوعاء (G) مع التأكد أن الأسطح الدوارة موجهة لأعلى (شكل 5).
- ركب الغطاء الشفاف (B) جيداً على قاعدة المحرك بحيث تكون مجرفة الخافق (H) مركبة جيداً على مكان تثبيتها في الجزء العلوي من الغطاء ويمكنها الإغلاق تماماً مع فتحات الغطاء (B) على أماكن التعشيق الخاصة بها والموجودة على قاعدة المحرك (E) (شكل 6).
- صل الجهاز بمصدر التيار الكهربي واضبط المفتاح (F) على وظيفة الجيلاتي «Gelato»
- أدخل على الفور الخليط المعد من خلال الفتحة الموجودة بأعلى الغطاء. أغلق السدادة (A) مع لفها لإحكام إغلاقها (شكل 7). يجب ملء الوعاء فقط حتى يصل لحوالي 2.5 سم من الحافة أو أقل (لأن الخليط يزيد حجمه أثناء عملية إعداد الجيلاتي)
- اترك الماكينة تعمل لمدة لا تزيد عن 30 إلى 40 دقيقة أو حتى يصل الخليط للكثافة المطلوبة. يجب أن يكون قوام الجيلاتي مثل الكريمة الناعمة (للحصول على جيلاتي أكثر تماسكاً ينصح بإخراجه من الوعاء ووضعه في إناء خاص بالفريزر غير معرض للهواء، واتركه بالفريزر فقط لوقت قصير لا يزيد عن 30 دقيقة)
- يمكن وضع أي مكونات إضافية (قطع من الشيكولاتة ، البندق، وسكر الكراميل) وتمريرها من نفس الفتحة في أعلى الغطاء أثناء آخر 5 دقائق من عملية تحضير الجيلاتي.

تنبيـــه:
يجب تشغيل الجهاز قبل إضافة الجيلاتي أو المشروب المثلج لوقف التجمد الفوري للخليط بداخل الوعاء.

لا توقف وتشغل الجهاز أثناء عملية عمل الجيلاتي لأن الخليط قد يتجمد بالتلامس مع الوعاء ويوقف بذلك حركة الخافق.

لا تستخدم أدوات أو أشياء معدنية داخل الوعاء لأنها قد تتلف سطحه.

ملحوظات ونصائح مفيدة:
- المكونات الأكثر استخداماً في الجيلاتي هي: القشدة، والسكر، والبيض، واللبن. ويمكن استخدام أي بدائل أخرى. كلما زادت نسبة الدهون في الجيلاتي كلما يصبح الجيلاتي أغنى وملمسه أكثر نعومة.
- إضافة بياض البيض يعطي حجم أكبر للخليط.
- حفظ الجيلاتي المنزلي لمدة طويلة في الفريزر يمكن أن يتم فقط في أوعية غير معرضة للهواء. لا تحفظ الجيلاتي المعد داخل الوعاء لأكثر من يومين.
- يجب أن يكون الخليط سائلاً عند بدء التجهيز. لا تستخدم مكونات صلبة أو مجمدة داخل الخليط.
- إضافة الكحول للوصفة يعوق عملية التجميد.

النظافة و الصيانة للجهاز
- يجب غسل الإناء (D) بعناية قبل إعداد الزبادي التالي. وجود بقايا على الأغطية وفوق الأوعية من منظفات أو ملمعات أو زبادي قديم أو غيرها يؤثر على نجاح إعداد الزبادي وجودته.
- اغسل الغطاء (B) والخلاط (H) ووعاء الثلج (G) بالماء والصابون.
- امسح قاعدة المحرك (E) بإسفنجه مبللة أو بقطعة من القماش.

تنبيـــه:
لا تستخدم مواد كاشطة أو أدوات معدنية. اشطف وجفف جميع الأجزاء بعناية.

لا تبدأ في عمل الجيلاتي عندما يكون الوعاء مازال رطباً.

لا تحفظ أبداً الأجزاء البلاستيكية داخل الثلاجة.

لإطالة عمر جهازك والحفاظ عليه لا تغسل أجزاءه في غسالة الأطباق

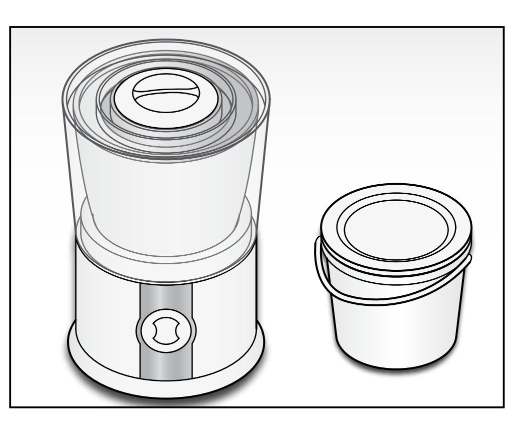
637111

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

199 202 250
NUMERO UNICO

Cod. 6155104510 Rev. 0 15-03-2012

Ariete



Ice Cream & Yogurt Maker

CE

Mod. 635