

## AVVERTENZE IMPORTANTI

### LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
8. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
9. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
10. Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
13. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
14. In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
18. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU,

ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

19. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
20. Alorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
21. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22.  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

*Consumo energetico in modalità off: 0,0 W*

### DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Coperchio
- B Coperchio cestello
- C Cestello grande
- D Base
- E Spia di funzionamento
- F Cestello piccolo
- G Filtro per yogurt greco

L'uso di questo apparecchio è semplicissimo e permette di preparare in maniera semplice e rapida oltre 1 Kg di yogurt denso, cremoso e sempre fresco.

### CONSIGLI UTILI

#### Il latte

Si possono utilizzare tutti i tipi di latte **ma se scegliete il latte fresco, dovete pastorizzarlo**, cioè riscaldarlo sino a 70° - 80°C (non oltre) affinché i fermenti dello yogurt possano svilupparsi senza essere danneggiati da altri batteri normalmente presenti nel latte fresco.

E' possibile usare indifferentemente latte sia a temperatura ambiente che a quella di frigorifero.

**La cosa migliore e più semplice è quella di usare latte UHT perché esso è appunto un latte già pastorizzato.**

Il latte con un più alto contenuto di grassi (intero) produrrà uno yogurt più denso rispetto al latte più magro (scremato o parzialmente scremato).

#### I fermenti

Per l'innesco del processo di fermentazione possono essere impiegati per la prima volta 125 gr di yogurt acquistato sia di tipo intero che magro purché ad alto contenuto di lactobacilli bulgarici vivi. Per il primo ciclo, o comunque ogni qualvolta utilizzate come innesco yogurt acquistato, accertatevi che la data di scadenza sia la più lontana possibile. Il numero di fermenti vivi si riduce progressivamente, quanto più lo yogurt si avvicina alla data di scadenza.

In seguito potete utilizzare 125 gr di yogurt precedentemente preparato con la yogurtiera.

### ISTRUZIONI PER L'USO

#### ATTENZIONE:

**Nel montare, smontare o pulire l'apparecchio assicurarsi sempre che esso sia spento e non connesso all'alimentazione elettrica.**

**Prima dell'utilizzo dell'apparecchio si consiglia di lavare tutte le parti removibili con acqua e comune sapone da piatti.**

- Versare il latte in un recipiente ed aggiungere circa 125 gr di yogurt, sia esso acquistato o preparato con la yogurtiera.
- Mescolare bene per circa 1 minuto, in modo tale da ottenere un perfetto scioglimento dello yogurt nel latte.
- Versare il tutto nel cestello (F) della yogurtiera, sigillarlo con il relativo coperchio (B) (Fig. 2)

e riportlo nell'apposito alloggiamento all'interno dell'apparecchio (Fig. 3).

- Coprire la yogurtiera con il suo coperchio (A) ed inserire la spina nella presa di alimentazione. La relativa spia di funzionamento (E) si illuminerà. Lasciare quindi trascorrere circa 12 ore (ad esempio dalle ore 20 alle ore 8 del mattino successivo).

#### ATTENZIONE:

**Durante questa fase è necessario lasciare la yogurtiera in un ambiente riparato, lontano da correnti d'aria e/o bruschi sbalzi di temperatura, su un piano stabile che non sia soggetto a vibrazioni e/o urti.**

**Trascorso il tempo necessario, staccate la spina dalla presa di corrente. Togliete il cestello (F) e riponetelo in frigorifero; dopo circa tre ore verificate la consistenza dello yogurt e, se necessario, ripete l'operazione ancora una volta.**

#### TEMPO DI TRASFORMAZIONE

La durata della fermentazione dello yogurt è soggetta a sensibili variazioni, in base al tipo ed alla freschezza degli ingredienti utilizzati, alla temperatura esterna, alle quantità, etc...

Indicativamente, il tempo di fermentazione si riduce da 12 ore della prima preparazione sino a 10 od anche 8 ore nelle successive, poiché lo yogurt che viene utilizzato è solitamente più fresco di quello che viene acquistato.

#### OSSERVAZIONI

- Può darsi che al primo utilizzo, lo yogurt risulti troppo liquido: ciò potrebbe dipendere dai fermenti lattici poco attivi nello yogurt acquistato. **Se si verificasse questo inconveniente, staccate la spina e fate raffreddare l'apparecchio. Quindi, inserite nuovamente la spina e lasciare che la yogurtiera compia un altro ciclo di circa 6 ore.**
- Quando si desidera preparare yogurt aromatizzati, è sufficiente aggiungere, durante la preparazione o dopo aver ottenuto lo yogurt, frutta in pezzi, marmellate, sciroppi.
- Riempite sempre il cestello (F) sino al massimo della sua capacità prima di riportlo in frigo: un basso contenuto di aria assicura lunga conservazione.
- **La scadenza dello yogurt preparato in casa è variabile a seconda della freschezza degli ingredienti principali e da come viene conservato; si consiglia comunque di consumare lo yogurt al massimo nell'arco di 4/5 giorni.**

#### PREPARAZIONE YOGURT GRECO

Una volta realizzato lo yogurt bianco:

- Inserire il filtro (G) nel cestello più grande (C) e versarvi lo yogurt bianco (Fig. 5).
- Riporre quindi in frigorifero lo yogurt a scolare, per circa 6 ore.
- Trascorse le 6 ore, versare lo yogurt greco ottenuto nel cestello più piccolo (F) e mescolare.
- Mettere il coperchio (A) sopra al contenitore e conservare lo yogurt greco in frigorifero.

#### PULIZIA E MANUTENZIONE

La massima pulizia degli elementi garantisce i migliori risultati per la produzione e la qualità dello yogurt.

I cestelli (C-G) e il filtro (G) devono essere accuratamente lavati e risciacquati prima della successiva produzione di yogurt. La presenza di residui sul coperchio e sul cestello quali detersivi, brillantanti, yogurt vecchio, etc... compromettono la buona riuscita della preparazione.

#### RICETTE YOGURT

##### YOGURT ALLA FRUTTA

125 gr di YOGURT NATURALE

0,7 l di LATTE INTERO uht

50 gr di ZUCCHERO

200 gr di FRUTTA A PIACERE (banane, fragole, pesche, ecc...)

- Schiacciare con una forchetta (oppure frullare se piace) la frutta fino ad ottenere una purea.
  - Aggiungere lo zucchero e mescolare accuratamente.
  - Diluire lentamente con il latte.
  - Versare il composto nel cestello.
- n.b.: la frutta utilizzata in questa preparazione tenderà ad ossidarsi e quindi a scurire. Ciò non compromette la buona riuscita dello yogurt né la commestibilità.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc...).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance must not be used by people (including children) with reduced physical or mental capabilities or by people without the relevant experience or knowledge of the appliance, unless they are carefully supervised or properly trained in its use by a person responsible for their safety.
8. Make sure that children cannot play with the appliance.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.
14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
18. This appliance conforms to the directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
19. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.

20. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.

21. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

22.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

## DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

*Power consumption in off mode: 0,0W*

### DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- A Lid
- B Container lid
- C Large container
- D Base
- E On/Off light
- F Small container
- G Filter for Greek yoghurt

This appliance is extremely simple to use for easy preparation of over a kilo of thick, creamy and always fresh yoghurt.

### USEFUL ADVICE

#### Milk

It is possible to use all types of milk **but if you choose fresh milk, then you must pasteurize** it, i.e. heat it up to 70° - 80°C (no more) so that the yoghurt cultures can develop without being damaged with other bacteria, which are normally present in fresh milk.

It is possible to use either room temperature or chilled milk from the refrigerator, indifferently.

**The best and simplest idea is to use UHT milk because it is ready pasteurized milk.**

Milk with the highest fat content (full) will make a thicker yoghurt compared to lower fat milk (skimmed or partially skimmed).

#### Cultures

To start the fermentation process for the first time, you can use 125 g shop-bought yoghurt, either low fat or full fat, as long as it has a high content of live lactobacillus bulgaricus.

For the first cycle or in any case, as soon as a shop-bought yoghurt is used to start the process, make sure that the use by date is as far off as possible. The number of cultures drops gradually as the yoghurt comes closer to its use by date.

It is then possible to use 125 g yoghurt made previously with the yoghurt maker.

### INSTRUCTIONS FOR USE

#### IMPORTANT:

**When setting up, disassembling or cleaning the appliance, always make sure that it is switched off and not connected to the electrical power.**

**Before using the appliance, wash all of the removable parts in water and a common dish detergent.**

- Pour the milk into a container and add about 125 g yoghurt, whether purchased or prepared with the yoghurt maker.
- Mix well for about a minute until the yoghurt is perfectly dissolved in the milk.
- Pour it all into the container (F) of the yoghurt maker, close it with the lid (B) (Fig. 2) and place it into the compartment inside the appliance (Fig. 3).
- Cover the yoghurt maker with its lid (A) and plug it into the mains power. The On/Off light (E) will switch on. Wait about 12 hours (for example, from 8 pm until 8 the next morning).

#### IMPORTANT:

**During this stage, the yoghurt maker must be left in a sheltered area, away from draughts and/or sudden changes in temperature, on a flat, level surface that will not be affected by knocks and/or vibrations.**

**After the required time has elapsed, unplug the appliance. Take out the container (F) and place it in the fridge. After about three hours, check the consistency of the yoghurt and repeat the operation again, if necessary.**

### PROCESSING TIME

The fermentation time for yoghurt is subject to significant variation, according to the type and freshness of the ingredients used and to the outside temperature, amount, etc. ...

As a rough guide, the fermentation time will be reduced by 12 hours for the first time to 10 or even 8 for the next batch because the yoghurt being used is normally fresher than a shop-bought yoghurt.

### NOTES

- It may happen that for the first time, the yoghurt is too liquid; this may depend on the lack of activity of the yoghurt cultures in the shop-bought yoghurt. **If this should happen, unplug the appliance and cool it. Then plug it back into the mains and leave it to carry out another 6-hour cycle.**
- To prepare flavoured yoghurts, during the preparation process or once the yoghurt has been made, just add fruit in pieces, jams or syrups.
- Always fill the container (F) to the maximum level before putting it into a fridge: lower air content means longer preservation.
- **The product life for home made yoghurt will vary according to the freshness of the ingredients and storage; we recommend that you use the yoghurt within 4-5 days.**

### MAKING OF GREEK YOGHURT

After making of the white yoghurt:

- Insert the filter (G) into the larger container (C) and pour the white yoghurt (Fig. 5).
- Allow the yoghurt to drain in the fridge for about 6 hours.
- After 6 hours, pour the Greek yoghurt in the smaller container (F) and mix.
- Put the lid (A) on the container and leave the Greek yoghurt in the fridge.

### CLEANING AND MAINTENANCE

The max. cleaning of the parts ensures better results for making and quality of the yoghurt. The containers (C-G) and the filter (G) must be duly washed and rinsed before re-using the appliance. Any residues on the lid or container, such as detergents, rinsing agents, old yoghurt, etc., will affect the results.

### YOGHURT RECIPES

#### FRUIT YOGHURT

125 g NATURAL YOGHURT

0,7 l FULL-FAT MILK (UHT)

50 g SUGAR

200 g FRUIT OF YOUR CHOICE (bananas, strawberries, peaches, etc.)

- Mash the fruit with a fork (blender, if you prefer) until it forms a smooth purée.
- Add sugar and mix carefully.
- Slowly pour in the milk.
- Pour the mix into the container.

NOTE: Fruit will tend to oxidise and turn a darker colour. This will not affect the yoghurt or its goodness.

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

### LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissance d'appareil, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et correctement instruites sur l'usage de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
8. Vérifiez que les enfant ne jouent pas avec l'appareil.
9. Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le cable électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
10. Meme lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de defaire les simples parties ou avant de proceder au nettoyage.
11. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
12. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
13. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est defectueux; toutes les réparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent etre effectuees exclusivement par le centre de service apres-vente Ariete ou par des techniciens agrees Ariete, de façon a prevenir tout risque de danger.
14. En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu de travail. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.
15. Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
16. Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
17. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT

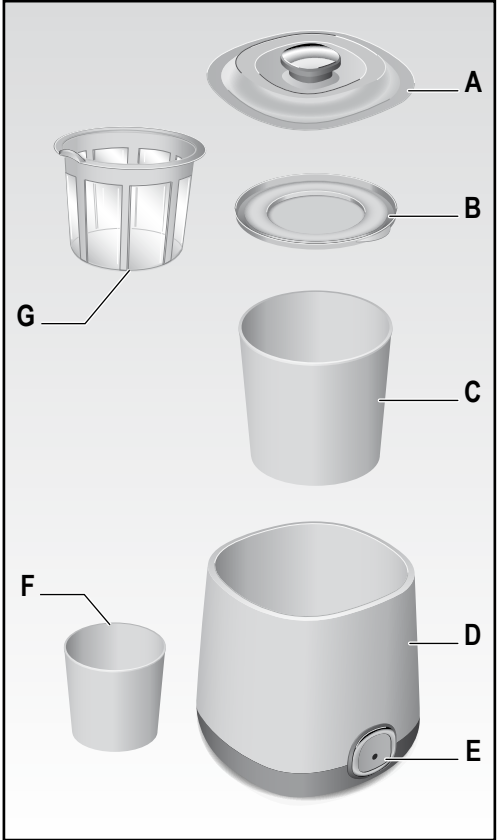


Fig. 1

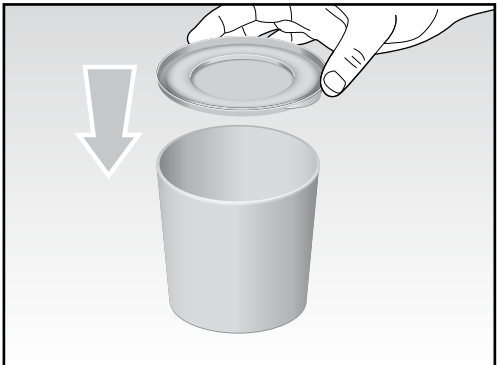


Fig. 2

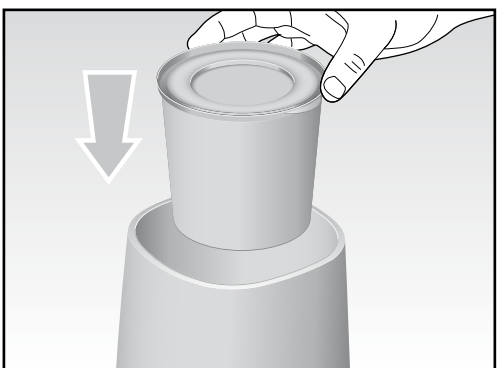


Fig. 3

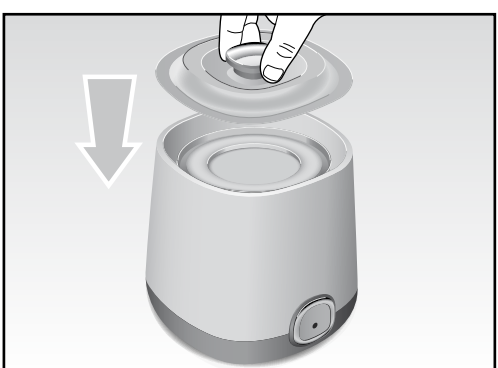


Fig. 4

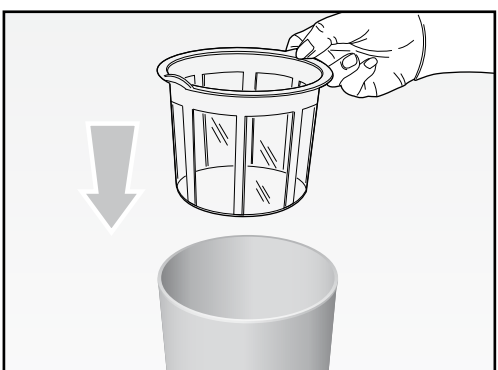


Fig. 5





## IT - USO APPROPRIATO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Ispezionare regolarmente il prodotto per individuare eventuali segni di deterioramento dei materiali che potrebbero renderli non idonei al contatto con gli alimenti. Tali segni includono microfessurazioni, formazione di bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, perdita di trasparenza, corrosione, o qualsiasi altra alterazione della struttura o consistenza del materiale.

Consultare sempre le istruzioni d'uso del prodotto per una corretta pulizia e manutenzione dei materiali a contatto con gli alimenti, al fine di prevenire o rallentare il deterioramento dei materiali stessi.

Per un uso sicuro e appropriato del prodotto con gli alimenti, fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza e/o d'uso, dove vengono riportate eventuali limitazioni d'uso nella preparazione degli alimenti.

## EN - APPROPRIATE USE IN CONTACT WITH FOOD

Inspect the product regularly for signs of material deterioration that may render it unsuitable for food contact. Indicators include crazing, blistering, delamination, shrinkage, tackiness, loss of transparency, corrosion, or any other structural and textural deformations.

Always refer to the product user instruction for proper cleaning and maintenance of food contact materials to prevent or slow down material deterioration.

For safe and appropriate use of the product with food/s always refer to product safety and/or user instruction, which also may detail any necessary limitations of use with food/s.

## DE - VORSCHRIFTSMÄSSIGER GEBRAUCH IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen einer Materialverschlechterung, durch die es für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet sein könnte. Dazu gehören Mikrorisse, Blasenbildung, Delaminierung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Transparenzverlust, Korrosion oder jede andere Veränderung der Struktur oder Konsistenz des Materials.

Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung des Produkts für die korrekte Reinigung und Pflege der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, um deren Verschlechterung zu verhindern oder zu verlangsamen.

Beachten Sie für den sicheren und sachgemäßen Gebrauch des Produkts mit Lebensmitteln stets die Sicherheitshinweise und/oder die Bedienungsanleitung, in denen eventuelle Einschränkungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln angegeben sind.

## FR - UTILISATION APPROPRIÉE AU CONTACT DES ALIMENTS

Inspectez régulièrement le produit pour détecter des signes de détérioration du matériau qui pourraient le rendre impropre au contact alimentaire. De tels signes se manifestent sous forme de craquelage, cloquage, délaminage, contraction, adhésivité, perte de transparence, corrosion ou toute autre déformation structurelle et texturale.

Reportez-vous toujours aux instructions d'utilisation du produit pour un nettoyage et un entretien appropriés des matériaux entrant en contact avec les aliments, afin d'éviter ou de ralentir la détérioration des matériaux.

Pour une utilisation sûre et appropriée du produit avec des aliments, reportez-vous toujours aux instructions de sécurité et/ou d'utilisation du produit, qui devraient également décrire en détail toutes les limites nécessaires d'utilisation au contact des aliments.

## NL - GESCHIKT VOOR GEBRUIK BIJ CONTACT MET VOEDSEL

Inspecteer het product regelmatig op tekenen van materiaalverslechtering die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Indicatoren zijn scheuren, blaarvorming, delaminatie, krimp, kleverigheid, verlies van transparantie, corrosie of andere structurele en textuurafwijkingen.

Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing van het product voor een goede reiniging en onderhoud van materialen die met levensmiddelen in contact komen om materiaalverslechtering te voorkomen of te vertragen.

Raadpleeg voor veilig en correct gebruik van het product met voedsel (en) noodzaak de productveiligheid en/of gebruiksaanwijzing, die ook eventuele noodzakelijke gebruiksbependingen met voedsel kunnen beschrijven.

## ES - USO APROPIADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Inspeccione el producto con regularidad para detectar signos de deterioro del material que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos. Los indicadores incluyen grietas, ampollas, delaminación, contracción, pegajosidad, pérdida de transparencia, corrosión o cualquier otra deformación de estructura y textura.

Consulte siempre las instrucciones del usuario del producto para una limpieza y mantenimiento adecuados de los materiales en contacto con alimentos para prevenir o ralentizar el deterioro del material.

Para un uso seguro y apropiado del producto con alimentos, siempre consulte la seguridad del producto y/o las instrucciones de uso, que también pueden detallar cualquier limitación necesaria de uso con alimentos.

## CA - ÚS ADEQUAT EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS

Inspeccioneu el producte periòdicament per detectar signes de deteriorament del material que puguin fer que no sigui adequat per al contacte amb aliments. Alguns indicadors inclouen la formació de butllofes, la deslaminació, la contracció, l'adhesivitat, la pèrdua de transparència, la corrosió o qualsevol altra deformació estructural o de la textura.

Consulteu sempre les instruccions de l'usuari del producte per saber netejar i mantenir adequadament els materials en contacte amb aliments i prevenir o alentir el deteriorament del material.

Per a un ús segur i adequat del producte amb aliments, consulteu sempre les instruccions de seguretat i/o d'ús del producte, que també poden detallar qualsevol limitació necessària d'ús amb aliment(s).

## PT - UTILIZAÇÃO CORRETA EM CONTATO COM ALIMENTOS

Inspeccione o produto regularmente com relação a sinais de uma deterioração do material que possa torná-lo inadequado para o contato com alimentos. Entre os indicadores, estão microfissuras, formação de bolhas, delaminação, encolhimento, pegajosidade, perda de transparência, corrosão ou qualquer outra deformação na estrutura ou na textura.

Consulte sempre as instruções de utilização do produto para uma limpeza e uma manutenção adequadas dos materiais em contato com alimentos para evitar ou retardar a deterioração do material.

Para uma utilização segura e adequada do produto com alimentos, consulte sempre as instruções de segurança e/ou de utilização do produto, que também podem detalhar eventuais limitações necessárias para a utilização com alimentos.



## EL - ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς του υλικού που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Τα σημάδια αυτά περιλαμβάνουν σχισμές, φρισκωμα, αποκόλληση, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, απώλεια της διαφάνειας, διάβρωση ή οποιαδήποτε άλλη παραμόρφωση στη δομή και στην υφή.

Πρέπει πάντα να συμβουλευέστε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος για τον σωστό καθαρισμό και συντήρηση των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για την πρόληψη ή την επιβράδυνση της φθοράς των υλικών. Για την ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος με τρόφιμα, ανατρέχετε πάντα στις οδηγίες ασφαλείας του προϊόντος ή/και στις οδηγίες χρήσης, οι οποίες μπορεί επίσης να αναφέρουν τυχόν απαραίτητους περιορισμούς ως προς τη χρήση με τρόφιμα.

## RU - НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ КОНТАКТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно проверяйте изделие на наличие признаков износа материала, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами. Такие признаки включают растрескивание, образование пузырей, расслоение, усадку, липкость, потерю прозрачности, коррозию или любые другие структурные и текстурные деформации.

Всегда обращайтесь к инструкции пользователя продукта для правильной очистки и обслуживания материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, чтобы предотвратить или замедлить износ материала.

Для безопасного и надлежащего использования изделия с пищевыми продуктами всегда обращайтесь к инструкции по безопасности изделия и/или инструкциям пользователя, в которых также могут быть подробно описаны любые необходимые ограничения использования с пищевыми продуктами.

## KZ - ТАҒАММЕН ЖАНАСҚАНДА ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

Әнімде тағаммен жанасуға жарамсыз етуі мүмкін материалдың тозу белгілерінің бар-жоғын жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Белгілерге сызаттану, көпіршіктену, қабаттану, шөгү, жабысқақтық, мөлдірліктің жоғалуы, коррозия немесе кез келген басқа құрылымдық және текстуралық деформация жатады.

Материалдың тозуын болдырмау немесе баяулату үшін әрқашан тағаммен жанасатын материалдарды дұрыс тазалау және күтіп ұстау туралы өнімнің пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.

Өнімді тағам(дар)мен қауіпсіз және дұрыс пайдалану үшін әрқашан өнімнің қауіпсіздік және/немесе пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, онда тағам(дар)мен пайдалануға қатысты қажетті шектеулер де көрсетілуі мүмкін.

## UK - НАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИ КОНТАКТІ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення стану матеріалу, які можуть зробити його непридатним для контакту з харчовими продуктами. До таких ознак належать: поява тріщин, утворення пухирів, розшарування, усадка, липкість, втрата прозорості, корозія або будь-які інші структурні та текстурні деформації.

Завжди дотримуйтеся інструкції з експлуатації виробу щодо

належного очищення та догляду за матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, щоб запобігти або уповільнити погіршення стану матеріалу.

Для безпечного та належного використання продукту з харчовими продуктами завжди звертайтеся до інструкції з безпеки продукту та/або інструкції користувача, в якій також можуть бути детально описані будь-які необхідні обмеження щодо використання з харчовими продуктами.

## HU - MEGFELELŐ HASZNÁLAT ÉLELMISZERREL ÉRINTKEZVE

Rendszeresen ellenőrizze a terméket, hogy nincsenek-e rajta olyan anyagkárosodásra utaló jelek, amelyek alkalmatlanná tehetik az élelmiszerrel való érintkezésre. Az indikátorok közé tartozik a repedés, a hólyagképződés, a rétegenkénti leválás, a zsugorodás, a ragacsosság, az átlátszóság elvesztése, a korrózió vagy bármely más szerkezeti és texturális elváltozás.

Mindig olvassa el a termék használati utasítását az élelmiszerrel érintkező anyagok megfelelő tisztításához és karbantartásához az anyag romlásának megelőzése vagy lassítása érdekében.

A termék élelmiszerrel/élelmiszerekkel történő biztonságos és megfelelő használata érdekében mindig olvassa el a termékbiztonsági és/vagy a felhasználói utasításokat, amelyek részletezhetik az élelmiszerekkel való használat szükséges korlátozásait is.

## CS - VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI

Výrobek pravidelně kontrolujte, zda nevykazuje známky poškození materiálu, které by jej mohlo učinit nevhodným pro styk s potravinami. Mezi tyto příznaky patří vznik prasklin, tvorba bublin, odlupování materiálu, smršťování, lepkavost, ztráta průhlednosti, koroze nebo jakékoli jiné strukturální a texturní deformace.

Vždy se řiďte pokyny pro uživatele výrobku pro řádné čištění a údržbu materiálu přicházejících do styku s potravinami, aby se zabránilo nebo zpomalilo znehodnocení materiálu.

Pro bezpečné a správné používání výrobku v kombinaci s potravinami se vždy řiďte bezpečnostními pokyny a/nebo návodem k použití, které mohou rovněž obsahovat podrobné informace o případných omezeních při používání s potravinami.

## SK - VHODNÉ POUŽITIE V STYKU S POTRAVINAMI

Výrobok pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia materiálu, v dôsledku ktorých by bol nevhodný na styk s potravinami. Indikátory zahŕňajú popraskanie, bubliny, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, stratu priehľadnosti, koróziu alebo akékoľvek iné deformácie štruktúry a textúry.

Pri správnom čistení a údržbe materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami sa vždy riadte pokynmi pre používateľa výrobku, aby sa zabránilo alebo sa spomalilo znehodnotenie materiálu.

Pre bezpečné a vhodné používanie výrobku s potravinami sa vždy riadte pokynmi na bezpečnosť výrobku a/alebo používateľskými pokynmi, ktoré môžu tiež podrobne uvádzať všetky potrebné obmedzenia použitia s potravinami.

## PL - WŁAŚCIWE STOSOWANIE W PRZYPADKU KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ

Regularnie sprawdzaj produkt czy nie ma żadnych oznak zużycia materiału, które mogą sprawić, że nie będzie się on nadawał do kontaktu z



żywnością. Oznakami są pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienia, skurcz, kleistość, utrata przezroczystości, korozja lub wszelkie inne deformacje strukturalne i materiałowe.

Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi produktu w celu prawidłowego czyszczenia i konserwacji materiałów wchodzących w kontakt z żywnością, aby zapobiec lub ograniczyć ich degradację.

W celu bezpiecznego i właściwego stosowania produktu w kontakcie z żywnością/productami spożywczymi zawsze zapoznaj się z zasadami dotyczącymi bezpiecznego stosowania produktu i/lub instrukcją obsługi, która może również szczegółowo określać wszelkie niezbędne ograniczenia stosowania z żywnością/productami spożywczymi.

## NO- EGNET BRUK I KONTAKT MED MATVARER

Foreta jevnligte inspeksjoner av produktet for tegn på materialforringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med matvarer. Se etter tegn på sprekkdannelser, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, uklarhet, korrosjon eller andre strukturelle og teksturmessige misdannelser.

Kontroller alltid bruksanvisningen til produktet for riktig rengjøring og vedlikehold av materialer som kommer i kontakt med matvarer, for å forhindre eller forsinke materialforringelse.

For sikker og hensiktsmessig bruk av produktet sammen med matvarer, må man alltid forholde seg til produktsikkerhets- og bruksanvisningene, som vil ta for seg nødvendige begrensninger for bruk med matvarer.

## SV - LÄMPLIG ANVÄNDNING I KONTAKT MED LIVSMEDEL

Inspektera produkten regelbundet för tecken på materiell försämrning som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel. Indikatorer inkluderar krackelering, blåsbildning, delaminering, krympning, klibbighet, förlust av transparens, korrosion eller andra strukturella och texturala deformationer.

Se alltid bruksanvisningen för produkten för korrekt rengöring och underhåll av material som kommer i kontakt med livsmedel för att förhindra eller bromsa materialförföringelse.

För säker och lämplig användning av produkten med livsmedel, se alltid produktsäkerhets- och/eller bruksanvisning, som också kan beskriva eventuella nödvändiga begränsningar för användning med livsmedel.

## DA - HENSIGTSMÆSSIG BRUG I KONTAKT MED FØDEVARER

Efterse produktet regelmæssigt for tegn på materialeforringelse, der kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer. Indikatorer omfatter krakelering, bobler, delaminering, krympning, klæbrighed, tab af gennemsigthed, korrosion eller andre strukturelle og teksturelle deformationer. Se altid produktbrugervejledningen for korrekt rengøring og vedligeholdelse af materialer i kontakt med fødevarer for at forhindre eller bremse materialeforringelse.

For sikker og korrekt brug af produktet med fødevarer henvises altid til produktsikkerheds- og/eller brugervejledning, som også kan angive eventuelle nødvendige begrænsninger for brug med fødevarer.

## FI - ASIANMUKAINEN KÄYTTÖ KOSKETUKSISSA ELINTARVIKKEIDEN KANSSA

Tarkasta säännöllisesti, onko tuotteessa merkkejä materiaalin pilaantumisesta, joka voi tehdä siitä soveltumattoman elintarvikkeikäyttöön. Merkkejä ovat säröily, pullistumat, kerrosten irtaaminen, kutistuminen, takertuvuus, läpinäkyvyyden menetys, korroosio tai muut rakenteelliset vääntymät.

Katso aina tuotteen käyttöohjeesta elintarvikkepakkausmateriaalien asianmukainen puhdistus ja huolto materiaalin heikkenemisen estämiseksi tai hidastamiseksi.

Tuotteen turvallista ja asianmukaista käyttöä varten elintarvikkeiden kanssa tutustu tuoteturvallisuuden tietoihin ja/tai käyttöohjeisiin, joissa voi myös olla yksityiskohtaisia tietoja tarvittavista käyttörajoituksista elintarvikkeiden kanssa.

## HR- ODGOVARAJUĆA UPORABA U DODIRU S HRANOM

Redovito provjeravajte ima li znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, mjehuriće, raslojavanje, skupljanje, ljepljivost, gubitak prozirnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije.

Uvijek pogledajte upute za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u dodir s hranom kako biste spriječili ili usporili propadanje materijala.

Za sigurnu i odgovarajuću uporabu proizvoda s hranom/namirnicama uvijek pogledajte sigurnosnu i/ili korisničku uputu, koja također može detaljno opisati sva potrebna ograničenja uporabe s hranom/namirnicama.

## SL - PRIMERNA UPORABA V STIKU Z ŽIVILI

Izdelek redno pregledujte glede znakov poslabšanja materiala, zaradi katerih morda ni več primeren za stik z živilo. Med takšne znake spadajo razpoke v površini, mehurjenje, razslojevanje, krčenje, lepljivost, izguba prosojnosti, korozija ali kakršne koli druge strukturne in teksturne deformacije.

Za pravilno čiščenje in vzdrževanje materialov, ki prihajajo v stik z živilo, vedno upoštevajte navodila za uporabo izdelka, saj lahko s tem preprečite ali upočasnite poslabšanje materiala.

Za varno in ustrezno uporabo izdelka z živilo vedno upoštevajte varnostna navodila in/ali navodila za uporabo izdelka, kjer so lahko navedene tudi morebitne omejitve glede uporabe z živilo.

## BG - ПОДХОДЯЩА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ С ХРАНИ

Редовно проверявайте продукта за признаци на увреждане на материала, което може да го направи неподходящ за контакт с храна. Индикаторите включват фини пукнатини, образуване на мехурчета, разпояване, свиване, лепкавост, загуба на прозрачност, корозия или други структурни и текстурни деформации.

Винаги се консултирайте с инструкциите на потребителя за правилното почистване и поддръжка на материалите, предназначени за контакт с храна, за да предотвратите или забавите влошаването на материала.

За безопасна и подходяща употреба на продукта с храна/и винаги се обръщайте към указанията за безопасност на продукта и/или инструкциите за потребителя, в които също могат да са описани подробно евентуални необходими ограничения за употреба с храна/и.

## RO- UTILIZARE CORESPUNZĂTOARE ÎN CONTACT CU ALIMENTELE

Inspectați periodic produsul pentru a identifica eventuale semne de deteriorare a materialului care l-ar putea face nepotrivit pentru contactul cu alimentele. Indicatorii pot include fisurare fină, bășicare, delaminare, contracție, lipiciozitate, pierderea transparenței, coroziune sau orice alte



deformāri structurāle šī de tekstūrā. Konsultāti īntodēauna īnstrūkcijunīle de utilizāre ale produsuīle pēntrū curātāre ā īntreīnēre cōrespunzātōare ā mātēriēlēlē cāre īntrā īn cōntāct cō ālīmēntēlē, pēntrū ā pēveni sāu īncētinī dēteriōrēre mātēriālulī. Pēntrū utilizāre āsigūrā ā cōrespunzātōare ā produsuīle īn cōntāct cō ālīmēntēlē, cōnsultāti īntodēauna īnstrūkcijunīle de āsigūrāntā ā/sāu de utilizāre ale produsuīle, cāre pōt īncōde ā ēventuālē līmītārī pērvīnd utilizāre ā ālīmēntē.

## SR- ODGOVARAJUČA UPOTREBA U KONTAKTU S HRANOM

Redovno proveravajte da li na proizvodu ima znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, plikove, delaminaciju, skupljanje, lepljivost, gubitak transparentnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije. Uvek pogledajte uputstvo za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u kontakt s hranom kako biste sprečili ili usporili propadanje materijala. Za bezbednu i odgovarajuću upotrebu proizvoda s hranom/namirnicama uvek pogledajte uputstvo za bezbednost proizvoda i/ili uputstvo za korisnika u kojem se, takođe, mogu nalaziti detaljno opisana sva neophodna ograničenja upotrebe s hranom/namirnicama.

## МК- СООДВЕТНА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ СО ХРАНА

Редовно проверувајте го производот за знаци на дотраеност на материјалот што може да го направат несоодветен за контакт со храна. Показателите вклучуваат напукнување, создавање меурчиња, раслојување, собирање, лепливост, губење на проѕирност, корозија или какви било други структурни и текстурни деформации.

Секогаш следете го упатството за употреба на производот за правилно чистење и одржување на материјалите што доаѓаат во контакт со храна, за да се спречи или забави дотраеноста на материјалот.

За безбедна и соодветна употреба на производот со храна, секогаш следете ги безбедносните и/или корисничките упатства за производот, каде што може да бидат наведени и неопходните ограничувања за употреба со храна.

## TR- GIDA İLE TEMAS HALİNDE UYGUN KULLANIM

Ürünü, gıda ile temas için uygun olmayan hale getirebilecek malzeme bozulma belirtileri açısından düzenli olarak inceleyin. Göstergeler arasında çatlama, kabarma, delaminasyon, büzülmeye, yapışkanlık, şeffaflık kaybı, korozyon veya diğer yapısal ve dokusal deformasyonlar bulunur.

Malzemenin bozulmasını önlemek veya yavaşlatmak için gıda ile temas eden malzemelerin uygun şekilde temizlenmesi ve bakımı için her zaman ürün kullanıcı talimatlarına bakın.

Ürünün gıda(lar) ile güvenli ve uygun kullanımı için her zaman gıda(lar) ile gerekli kullanım sınırlamalarını da detaylandırabilecek ürün güvenliğine ve/veya kullanıcı talimatlarına bakın.

## ET- TOIDUGA KOKKUPUTEKS SOBIV KASUTAMINE

Kontrollige toodet korrapäraselt materjali kulumismärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks. Märkideks võivad olla peened praod, muldide teke, kihistumine, kokkutõmbumine, kleepuvus, läbipaistvuse kadu, korrosioon või muud struktuuri- ja tekstuurimuutused.

Toiduga kokkupuutuvate materjalide õigeks puhastamiseks ja hooldamiseks järgige alati toote kasutusjuhendit – nii vältide või aeglustate materjali kulumist.

Toote koos toiduga ohutuks ja nõuetekohaseks kasutamiseks järgige alati toote ohutus- ja/või kasutusjuhendit, kus võivad olla toodud vajalikud piirangud toiduga kasutamisel.

## LV- PIEMĒROTS LIETOJUMS SASKARĒ AR PĀRTIKU

Regulāri pārbaudiet, vai izstrādājumā nav materiāla pasliktināšanās pazīmju, kas varētu to padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku. Šādas pazīmes ietver plaisāšanu, pūsišu veidošanos, atslāņošanos, saraušanos, lipīgumu, caurspīdības zudumu, koroziju vai jebkādas citas struktūras un tekstūras deformācijas.

Informāciju par to, kā pareizi tīrīt un kopt saskarē ar pārtiku esošus materiālus, lai nepieļautu vai palēninātu to pasliktināšanos, vienmēr skatiet norādījumos izstrādājuma lietotājam.

Informāciju par drošu un atbilstošu izstrādājuma lietojumu saskarē ar pārtiku vienmēr skatiet norādījumos par izstrādājuma drošumu un/vai norādījumos lietotājam, kuros var būt uzskaitīti arī visi nepieciešamie lietojuma ierobežojumi saskarē ar pārtiku.

## LT- TINKA LIESTIS SU MAISTU

Reguliariai tikrinkite, ar nėra gaminio medžiagų susidėvėjimo požymių, dėl kurių jis gali tapti netinkamas liestis su maistu. Tarp šių požymių gali būti smulkūs įtrūkimai, iškilimai, sluoksniavimasis, susitraukimas, lipnumas, skaidrumo praradimas, korozija arba bet kokios kitos struktūros ar tekstūros deformacijos.

Visada vadovaukitės gaminio naudojimo instrukcija dėl tinkamo su maistu besiliečiančių medžiagų valymo ir priežiūros, norėdami išvengti arba sulėtinti medžiagų susidėvėjimą.

Kad gaminių būtų galima saugiai ir tinkamai naudoti su maistu, visada vadovaukitės gaminio saugos ir (arba) naudojimo instrukcija, kurioje taip pat gali būti nurodyti būtini naudojimo su maistu apribojimai.

## عربي - الاستخدام المناسب للملامسة الطعام

افحص المنتج بانتظام بحثاً عن علامات تدهور في المواد، والتي قد تجعله غير مناسب للتلامس مع الطعام. تشمل المؤشرات التشققات الدقيقة وظهور بثور وتتشقق الطبقات والانكماش وفقدان مقاومة الالتصاق وفقدان الشفافية والتآكل أو أي تنوهات أخرى في البنية أو الملمس.

ارجع دائماً إلى تعليمات مستخدم المنتج بشأن التنظيف والصيانة المناسبين للمواد الملامسة للطعام لمنع أو إبطاء تدهور المواد.

للاستخدام الآمن والمناسب للمنتج مع الطعام/الأطعمة، يرجى الرجوع دائماً إلى تعليمات سلامة المنتج و/أو تعليمات المستخدم، والتي قد تعرض تفصيلاً أية قيود ضرورية للاستخدام مع الطعام/الأطعمة.