IT

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. 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.
19. Allorchè 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.
20. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
21. Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.
22. Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A Coperchio
B Coperchio vasetto
C Vasetto
D Alloggiamento vasetti
E Base
F Interruttore di accensione/spegnimento (ON/OFF)
G Spia di accensione

CONSIGLI UTILI

Latte da utilizzare

La quantità di latte da utilizzare è 1 litro. Si possono utilizzare tutti i tipi di latte ma esso dovrà essere preventivamente pastorizzato e cioè riscaldato 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.
Col latte UHT lo yogurt si ottiene sempre, purché lo yogurt, da usare come innesco al processo di fermentazione, abbia un alto contenuto di lactobacilli bulgarici vivi.
Per il primo ciclo, o comunque ogni qualvolta dovesse usare come innesco yogurt acquistato, si accerti dalla confezione che esso contenga lactobacilli bulgarici vivi.

I fermenti

Per la preparazione possono essere impiegati per la prima volta 175 gr di yogurt acquistato sia di tipo intero che magro purché la scadenza sia la più lontana possibile dalla data d'acquisto, facendo presente che più ci si avvicina alla data di scadenza meno fermenti vivi si trovano all'interno dello yogurt; in seguito ovviamente verrà utilizzato un vasetto di yogurt precedentemente preparato con YOGURELLA.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Versare il latte in un recipiente ed aggiungere circa 175 gr di yogurt naturale oppure la quantità di un vasetto (C) di quello già preparato con YOGURELLA (è possibile aggiungere 1 cucchiaio di latte in polvere alla preparazione per rendere lo yogurt più denso e cremoso).
- Mescolare bene per circa 1 minuto, in modo tale da ottenere un perfetto scioglimento dello yogurt nel latte.
- Versare il tutto nei vasetti (C) della yogurtiera, riporli nell'apposito alloggiamento (D) all'interno dell'apparecchio e sigillarli con i relativi coperchietti (B).
- Coprire la yogurtiera con il suo coperchio (A) ed inserire la spina nella presa di alimentazione. Premere l'interruttore di accensione (F) per avviare il funzionamento; la relativa spia (G) 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, a riposo senza spostarla, urtarla o farla vibrare.

TEMPO DI TRASFORMAZIONE:

Latte freddo: 12 ore.
Latte tiepido (non oltre 35°C): 12 ore.

- Trascorso il tempo necessario, spegnere l'apparecchio premendo l'apposito interruttore di spegnimento (F) e staccare la spina dalla presa di corrente. Togliere i vasetti (C) e riporli in frigorifero; dopo circa due ore lo yogurt sarà pronto per la degustazione.
- Nel caso si voglia produrre una quantità inferiore di yogurt, ad esempio 3 vasetti, gli altri 3 devono essere riempiti con acqua. La mancata osservanza di quanto sopra descritto può compromettere la buona riuscita dello yogurt.

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, premere l'apposito interruttore di spegnimento (F), staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio. Avviare nuovamente il funzionamento e lasciare che la yogurtiera compia un altro ciclo di circa 6 ore.
- Quando si desidera preparare yogurt aromatizzati, è sufficiente aggiungere, una volta ottenuto lo yogurt, frutta in pezzi, marmellate, sciroppi.
- Riempire bene i vasetti (C) prima di riporli 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, da come viene conservato, da quanto sono pieni i vasetti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- La massima pulizia degli elementi garantisce i migliori risultati per la produzione e la qualità dello yogurt.
- I vasetti (C) di vetro devono essere accuratamente lavati prima della successiva produzione di yogurt. La presenza di residui sui coperchi e sui vasetti quali detersivi, brillantanti, yogurt vecchio, etc... compromettono la buona riuscita della preparazione.

RICETTE YOGURT

Yogurt alla frutta

1 vasetto di yogurt naturale
800 cc di latte intero UHT
100 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 ed il vasetto di yogurt;
versare il composto nei vasetti cercando di distribuire la frutta in maniera equa in ogni contenitore.
NOTA: la frutta utilizzata in questa preparazione tenderà ad ossidarsi e quindi a scurire. Ciò non compromette la buona riuscita dello yogurt né la commestibilità.

EN

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. 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.
19. 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.
20. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

21. Never operate the appliance when it is empty.
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

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A Lid
B Jar cap
C Jar
D Jar compartment
E Base
F On/off switch
G On light

USEFUL ADVICE

Milk

The amount of milk required is 1 litre. All types of milk can be used, but it must have been pasteurised beforehand or in other words, heated to 70° - 80°C (no higher) so that the yogurt culture can develop without being damaged by the bacteria usually found in fresh milk.
It is possible to use milk at room temperature or straight from the fridge.
The best and simplest procedure is to use UHT milk because it has already been pasteurised .
With UHT milk, yogurt works every time as long as the yogurt used in the mix to trigger the fermentation process has a high live lactobacillus bulgaricus content.
For the first cycle or when using bought yogurt for triggering the process, check on packaging that it contains live Lactobacillus bulgaricus.

The ferments

When preparing for the first time, use 175 g of bought yogurt, both with whole milk or low-fat type, as long as the best before date is as far away as possible from the date of purchase, considering that the more you approach the best before date, the lower the number of live cultures in the yogurt. Afterwards, a pot of yogurt previously prepared with YOGURELLA will be used.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Pour the milk into a bowl and add about 175 g natural yogurt or a jarful (C) of yogurt previously made using YOGURELLA (if you add a teaspoon of milk powder, the end result will be thicker and creamier).
- Mix well for about 1 minute so as to dissolve the yogurt in the milk.
- Pour the liquid into the yogurt maker jars (C), place the jars inside the compartment (D) in the appliance and seal them with their lids (B).
- Cover the yogurt maker with its lid (A) and plug the appliance into the power socket. Press the switch (F) to start the appliance and the light (G) will switch on.
- Leave the appliance to operate for about 12 hours (for example, from 8:00 p.m. to 8 a.m. the next day).

IMPORTANT:

During this stage, it is necessary to leave the yogurt maker in a covered area, without moving it, knocking it or making it shake.

TRANSFORMATION TIME:

Cold milk: 12 hours.
Warm milk (no more than 35°C): 12 hours.

- After the required time, switch off the appliance, pressing the off switch (F) and unplug it from the mains power. Remove the jars (C) and place them in the fridge; the yogurt will be ready to eat after about two hours.
- To make a smaller amount of yogurt, such as 3 jars, the other 4 have to be filled with water, otherwise the end results may not be satisfactory.

REMARKS

- When the appliance is used for the first time, the yogurt may be too runny, which may depend on the low level of activity in the culture of the yogurt used. If this occurs, press the off switch (F), then unplug the appliance and leave it to cool. Start the yogurt maker again and leave it to complete another cycle, this time for about 6 hours.
- If you want to make flavoured yogurt, just add pieces of fruit, jam, or syrups to the finished product.
- Always fill the jars (C) before putting them in the fridge: low air content is a guarantee of longer yogurt life. Homemade yogurt will last according to the freshness of the main ingredients, the way in which it is stored and how full the jars are.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Maximum cleanliness for all parts of the appliance is a guarantee of better end results and better yogurt quality.
- The glass jars (C) need to be washed with care before they can be used again. Residues of detergent, rinse aid, old yogurt, etc. on the lids or jars can have an adverse affect on the quality of the finished yogurt.

YOGURT RECIPES

Fruit Yogurt

1 pot of natural yogurt
800 cc whole UHT milk
100 g sugar
200 g fruit of choice (banana, strawberries, peaches, etc...)
Mash up fruit with a fork or blend, as preferred, until obtaining a purée.
add sugar and mix well;
slowly dilute with milk and the pot of yogurt;
pour the mix into the pots trying to distribute the fruit evenly in each container.
NOTE: the fruit used in this way will tend to oxidise and therefore, become darker This will not affect the quality of the yogurt or its edibility.

FR

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 electrique 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, debrancher la fiche de la prise de courant electrique 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 electrique ou la fiche sont endommages ou si l'appareil est defectueux; toutes les reparations, 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 pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
18. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
19. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
20. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
21. Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
22. Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A Couvercle
B Couvercle pot
C Pot
D Logement pots
E Base
F Interrupteur marche/arrêt (ON/OFF)
G Voyant lumineux marche/arrêt

CONSEILS UTILES

Lait à utiliser

La quantité de lait à utiliser est 1 litre. On peut utiliser tous les types de lait mais il devra être préalablement pasteurisé, c'est-à-dire réchauffé jusqu'à 70° - 80°C (au maximum) pour que les ferments du yaourt puissent se développer sans être endommagés par d'autres bactéries normalement présentes dans le lait frais.
Il est possible d'utiliser indifféremment du lait à température ambiante ou à la température du réfrigérateur.
La chose la meilleure et la plus simple est d'utiliser du lait à longue conservation car il est déjà pasteurisé.
Le lait à longue conservation permet de réussir toujours les yaourts à condition que le yaourt utilisé pour amorcer le processus de fermentation ait un contenu élevé de lactobacillus bulgaricus vivants.
Pour le premier cycle, ou en tout cas à chaque fois que l'on doit utiliser comme ferment un yaourt acheté sur le marché, vérifier sur l'étiquette que ce dernier contienne des lactobacilles bulgaricus vivants.

Les ferments

Pour la première préparation, on peut employer 175 g de yaourt acheté aussi bien entier qu'écrémé du moment que la date de péremption soit la plus lointaine possible de la date d'achat, en ayant conscience que plus la date de péremption est proche, moins on trouvera de ferments vivants dans le yaourt ; on utilisera ensuite un pot de yaourt préalablement préparé avec YOGURELLA.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

- Verser le lait dans un récipient et ajouter environ 175 gr de yaourt nature ou la quantité d'un pot (C) de yaourt précédemment préparé avec YOGURELLA (il est possible d'ajouter à la préparation une cuillère à soupe de lait en poudre pour rendre le yaourt plus dense et plus crémeux).
- Bien mélanger pendant 1 minute environ de façon à incorporer parfaitement le yaourt dans le lait.
- Verser le tout dans les pots (C) de la yaourtière puis les positionner dans le logement (D) à l'intérieur de l'appareil et les fermer avec leurs couvercles (B).
- Couvrir la yaourtière avec son couvercle (A) et brancher la fiche à la prise de courant. Appuyer sur l'interrupteur (F) pour mettre l'appareil en marche; le voyant lumineux respectif (G) s'allume.
- Laisser passer environ 12 heures (par exemple de 20.00 heures du soir à 8.00 heures du matin du jour suivant).

ATTENTION:

Durant cette phase, il est nécessaire de laisser la yaourtière dans un lieu abrité, au repos, sans la déplacer, ni la heurter ou la faire vibrer.

TEMPS DE TRANSFORMATION:

Lait froid: 12 heures.
Lait tiède (non supérieur à 35°C): 12 heures.

- Quand le temps nécessaire s'est écoulé, éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur (F) et débrancher la fiche de la prise de courant. Enlever les pots (C) et les mettre au réfrigérateur; au bout de 2 heures environ, le yaourt sera prêt pour être mangé.
- Si on désire produire une quantité inférieure de yaourt, par exemple 3 pots, il faut remplir les 4 autres avec de l'eau. Si cette précaution n'est pas respectée, le bon résultat du yaourt peut être compromis.

REMARQUES

- Il est possible qu'à la première utilisation, le yaourt soit trop liquide: cela peut dépendre des ferments lactiques peu actifs dans le yaourt acheté. Si cet inconvénient se vérifie, appuyer sur l'interrupteur (F), débrancher la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil. Remettre en marche l'appareil et laisser que la yaourtière accomplisse un autre cycle de 6 heures environ.
- Quand on désire préparer des yaourts aromatisés, il suffit d'ajouter, une fois le yaourt obtenu, des fruits en morceaux, de la confiture ou du sirop.
- Remplir correctement les pots (C) avant de les mettre au réfrigérateur: un faible contenu d'air assure une longue conservation. L'échéance du yaourt préparé maison varie en fonction de la fraîcheur des ingrédients principaux, en fonction du mode de conservation et selon comment ont été remplis les pots.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Un nettoyage parfait des éléments garantit les meilleurs résultats pour la production et la qualité du yaourt.
- Les pots (C) en verre doivent être soigneusement lavés avant la production successive de yaourt. La présence de résidus sur les couvercles et dans les pots tels que les produits vaisselle, les produits à briller, les traces de yaourt précédent, etc. compromettent le bon résultat de la préparation.

RECETTES YAOURT

Yaourt aux fruits

1 pot de yaourt nature
800 cc de lait entier à longue conservation
100 gr de sucre
200 gr de fruits au choix (banane, fraises, pêches, etc.)
Ecraser les fruits avec une fourchette (ou utiliser un mixer) jusqu'à obtention d'une purée ;
ajouter le sucre et mélanger soigneusement ;
diluer lentement avec le lait et le pot de yaourt ;
verser le composé dans les pots en essayant de distribuer les fruits de façon égale entre les récipients.
NOTE: les fruits utilisés dans cette préparation auront tendance à s'oxyder et donc à noircir. Cela ne compromet pas le résultat du yaourt ni sa comestibilité.

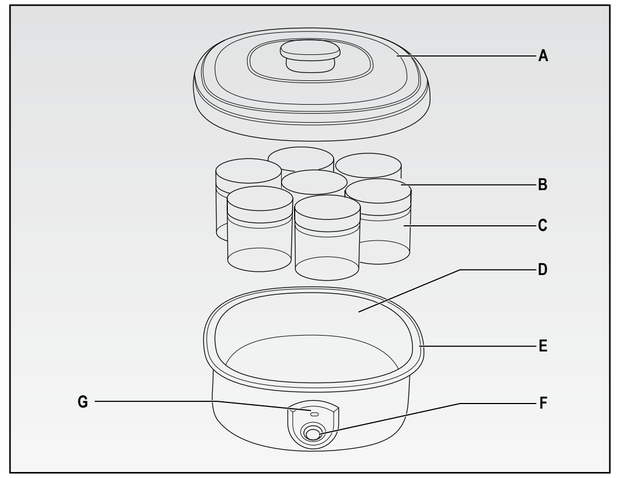


Fig. 1

DE

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind, sowie von Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt, sofern sie nicht aufmerksam überwacht oder vorher zum Gebrauch des Geräts von einer Person angelernt werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
8. Sicherstellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
9. Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
10. Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ziehen sie den Netzstecker aus der Dose, bevor Sie die einzelnen Teile einsetzen oder die Reinigung vornehmen.
11. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
12. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
13. Das Gerät nicht verwenden, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Um jedes Risiko zu vermeiden dürfen Reparaturen jeglicher Art, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, nur vom Ariete- Kundendienst bzw. von Ariete zugelassenen Fachleuten ausgeführt werden.
14. Bei Verwendung von Verlängerungskabeln müssen diese für die Leistung des Geräts geeignet sein, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht geeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.
15. Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.
16. Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
17. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HASUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
18. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
19. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
20. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
21. Lassen Sie das Gerät nicht leer laufen.
22. Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

A Deckel
B Becherdeckel
C Becher
D Becheraufnahmen
E Sockel
F Ein-/Ausschalter (ON/OFF)
G Einschalt-Kontrollampe

NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN

Zu verwendende Milch

Zu verwenden ist 1 Liter Milch. Es können alle Milchsorten verwendet werden. Sie müssen jedoch vorher pasteurisiert, d.h. auf 70-80°C (nicht mehr!) erhitzt werden, damit sich die Joghurt-Fermente entwickeln können, ohne durch andere Bakterien geschädigt zu werden, die normalerweise in frischer Milch vorhanden sind.
Es kann sowohl Milch mit Raumtemperatur als auch Milch aus dem Kühlschrank verwendet werden. Die einfachste Art ist die Verwendung von UHT- Milch, die bereits pasteurisiert ist.
Mit UHT-Milch gelingt der Joghurt immer, vorausgesetzt, dass das als Impfmittel verwendete Joghurt einen hohen Gehalt an lebendem Lactobacillus Bulgaricus besitzt.
Für den ersten Vorgang oder wann immer Sie es als Auslöser gekauften Joghurt verwenden, stellen Sie sicher, dass die Verpackung lebende Milchsäurebakterien enthält.

Die Fermente

Für die Zubereitung kann beim ersten Mal 175 g gekaufter Joghurt verwendet werden, sowohl aus Vollmilch als auch aus Magermilch, solange das Verfallsdatum so weit wie möglich vom Kaufdatum entfernt ist, wobei darauf hingewiesen wird, dass, je näher diese dem Verfallsdatum sind, desto weniger lebendige Kulturen sich im Joghurt

befinden; Anschließend wird natürlich ein Joghurtglas verwendet, das zuvor mit YOGURELLA vorbereitet wurde.

GEBRAUCHSANLEITUNG

- Die Milch in ein Gefäß gießen und ca. 175 g Naturjoghurt bzw. einen Becher (C) bereits mit YOGURELLA hergestellten Joghurt zugeben (Sie können auch einen Esslöffel Milchpulver zugeben, um den Joghurt dicker und cremiger zu machen).
- Etwa 1 Minute gründlich mischen, so dass sich der Joghurt vollständig in der Milch auflöst. Das Ganze in die Becher (C) der Joghurtmaschine gießen, diese in die Aufnahme (D) im Inneren des Geräts stellen und mit den zugehörigen Deckeln (B) verschließen.
- Den Deckel (A) auf die Joghurtmaschine setzen und den Stecker in die Steckdose stecken. Die Einschalt-Taste (F) betätigen, um sie in Betrieb zu setzen. Die Kontrolllampe (G) leuchtet auf.
- Etwa 12 Stunden abwarten (z.B. von 20 Uhr abends bis 8 Uhr früh).

ACHTUNG:
Während dieser Zeit muss die Joghurtmaschine an einer geschützten Stelle ruhig stehen, d.h. sie sollte nicht verlagert oder Stößen bzw. Vibrationen ausgesetzt werden.

GÄRZEIT:
Bei kalter Milch: 12 Stunden
Bei lauwarmer Milch (nicht über 35°C): 12 Stunden.

- Nach Ablauf dieser Zeit, das Gerät anhand der entsprechenden Taste (F) abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Die Becher (C) aus der Maschine nehmen und in den Kühlschrank stellen. Nach etwa zwei Stunden kann der Joghurt genossen werden.
- Wenn Sie eine geringere Menge Joghurt zubereiten wollen, z.B. nur 3 Becher, füllen Sie die restlichen 4 Becher mit Wasser. Wenn diese Maßnahme nicht eingehalten wird, beeinträchtigen Sie damit möglicherweise die erfolgreiche Joghurt-Herstellung.

ANMERKUNGEN

- Es kann sein, dass der Joghurt beim ersten Mal zu flüssig wird: das kann dadurch bedingt sein, dass der fertig gekaufte Joghurt wenig aktive Milchfermente enthält. Schalten Sie in diesem Fall die Maschine anhand der Taste (F) ab, ziehen Sie den Stecker aus der Dose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Schalten Sie die Maschine dann wieder ein und lassen Sie sie nochmals etwa 6 Stunden laufen.
- Wenn Sie den Joghurt aromatisieren wollen, können Sie dem fertigen Joghurt Obststückchen, Marmelade oder Sirup zusetzen.
- Füllen Sie die Becher (C) bis zum Rand, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen: der Mangel an Luft trägt zur längeren Haltbarkeit des Joghurts bei. Die Haltbarkeit des hausgemachten Joghurts variiert je nach Frische der verwendeten Zutaten, nach Art der Aufbewahrung und nach Füllhöhe der Becher.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Peinliche Sauberkeit der Elemente gewährleistet die besten Resultate im Hinblick auf die Herstellung und die Qualität des Joghurts.
- Die Glasbecher (C) müssen vor jeder Joghurt-Herstellung gründlich gesäubert werden. Rückstände von Spül- oder Glanzmitteln, alte Joghurt-Reste usw. beeinträchtigen das einwandfreie Gelingen der Herstellung.

JOGHURT-REZEPTE

Früchtejoghurt
1 Becher Natur-Joghurt
800 cc UHT-Vollmilch
100 g Zucker
200 g Obst nach Belieben (Bananen, Erdbeeren, Pfirsiche usw.)
Die Frucht mit einer Gabel zerdrücken (oder verquirlen, wenn Sie es bevorzugen), bis Sie ein Püree erhalten;
Zucker dazugeben und gut vermischen;
langsam mit Milch und Joghurt verdünnen;
Gießen Sie die Mischung in die Gläser und versuchen Sie, die Früchte gleichmäßig in jedem Behälter zu verteilen.
HINWEIS: das Obst neigt zum Oxydieren und wird daher leicht dunkel. Dies beeinträchtigt weder die Herstellung des Joghurts und dessen Eignung für den Verzehr.

ES

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. Este aparato no lo deben usar personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensitivas o mentales reducidas; por personas que no conozcan bien elaparato, a no ser que estén atentamente vigiladas o bien instruidas respecto al uso del mismo aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
8. Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.
9. No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos.
10. Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de acoplar o quitar las partes individuales o antes de efectuar

la limpieza.

11. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
12. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
13. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la sustitución del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para prevenir cualquier riesgo.
14. En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.
15. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
16. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
17. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
18. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
19. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
20. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
21. Non poner en funcionamiento el aparato si está vacío.
22. Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A Tapa
B Tapa del vasito
C Vasito
D Alojamiento de los vasitos
E Base
F Interruptor de encendido/apagado (ON/OFF)
G Luz indicadora de encendido

CONSEJOS ÚTILES

La leche por utilizar
La cantidad de leche por utilizar es1 litro. Se puede utilizar cualquier tipo de leche pero tendrá que pasteurizarse preventivamente, es decir, calentarse hasta 70° - 80°C (no más) para que los fermentos del yogurt puedan desarrollarse sin ser perjudicados por otras bacterias normalmente presentes en la leche fresca.
Se puede usar indiferentemente leche ya sea a temperatura ambiente que del frigorífico.
Lo mejor y más sencillo es usar leche UHT porque es una leche ya pasteurizada.
Con la leche UHT el yogurt sale siempre bien, aunque el yogurt que se usa como base para el proceso de fermentación, tenga un alto contenido de lactobacillus bulgaricus vivos.
Para el primer ciclo, o en cualquier caso, cada vez que se tuviera que usar como activador un yogur comprado, asegúrese, consultando la etiqueta del envase, de que contenga Lactobacillus bulgaricus vivos.

Los fermentos
Para la preparación se pueden utilizar, la primera vez, 175 gramos de yogur comprado, ya sea de tipo entero que desnatado, la caducidad debe ser lo más lejana posible de la fecha de compra, porque contra más cercana es la fecha de caducidad menos fermentos vivos se encuentran dentro del yogur. Las veces sucesivas, obviamente, se utilizará un vasito de yogur precedentemente preparado con YOGURELLA.

INSTRUCCIONES DE USO

- Echar la leche en un recipiente y añadir aproximadamente 175 gr de yogurt natural o bien la cantidad de un vasito (C) de aquél ya preparado con YOGURELLA (se puede añadir 1 cucharada de leche en polvo a la preparación para hacer el yogurt más denso y cremoso).

- Mezclar bien durante aproximadamente 1 minuto, de manera que se obtenga una perfecta disolución del yogurt en la leche.
- Echar toda la mezcla en los vasitos (C) de la yogurtera, colocarlos en el correspondiente alojamiento (D) dentro del aparato y sellar con las correspondientes tapas (B).
- Cubrir la yogurtera con su tapa (A) y conectar el enchufe en la toma de alimentación. Presionar el interruptor de encendido (F) para poner en marcha el funcionamiento; la correspondiente luz indicadora (G) se iluminará.
- Dejar que transcurran aproximadamente 12 horas (por ejemplo desde las 20 hasta las 8 de la mañana siguiente).

ATENCIÓN:
Durante esta fase es necesario dejar la yogurtera en un ambiente resguardado, en reposo sin moverla, golpearla o hacerla vibrar.

TIEMPO DE TRANSFORMACIÓN:
Leche fría: 12 horas.
Leche tibia (no más de 35°C): 12 horas.

- Transcurrido el tiempo necesario, apagar el aparato apretando el correspondiente interruptor de apagado (F) y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Sacar los vasitos (C) y colocarlos en el frigorífico; después de aproximadamente dos horas el yogurt estará listo para saborearlo.
- En el caso en que se quiera producir una cantidad inferior de yogurt, por ejemplo 3 vasitos, los otros 4 se tienen que llenar con agua. La falta de cumplimiento de lo descrito precedentemente puede poner en peligro el buen resultado del yogurt.

OBSERVACIONES

- Puede ser que con el primer uso, el yogurt resulte demasiado líquido: esto podría depender de los fermentos lácticos poco activos en el yogurt comprado. Si sucediera este inconveniente, apretar el correspondiente interruptor de apagado (F), desconectar el enchufe y dejar enfriar el aparato. Poner en marcha de nuevo el funcionamiento y dejar que la yogurtera cumpla otra ciclo de aproximadamente 6 horas.
- Cuando se desee preparar yogures aromatizados, es suficiente añadir, una vez obtenido el yogurt, fruta a trozos, mermeladas, jarabes.
- Llenar bien los vasitos (C) antes de colocarlos en el frigorífico: un bajo contenido de aire asegura una larga conservación. La caducidad del yogurt preparado en casa es variable según cuánto eran frescos los ingredientes principales, cómo se conserva, cuánto están llenos los vasitos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- La máxima limpieza de los elementos garantiza los mejores resultados para la producción y la calidad del yogurt.
- Los vasitos (C) de cristal se tienen que lavar atentamente antes de la siguiente producción de yogurt. La presencia de residuos en las tapas y en los vasitos como detergente, abrillantador, yogurt viejo, etc. ponen en peligro el buen resultado de la preparación.

RECETAS YOGURT

Yogurt a la fruta
1 vasito de yogurt natural
800 cc de leche entera UHT
100 gr de azúcar
200 gr de fruta a placer (plátanos, fresas, melocotones, etc.)
Aplaste con un tenedor (o si lo prefiere puede batir) la fruta hasta obtener un puré;
añada el azúcar y mezcle atentamente;
diluya lentamente con la leche y el vasito de yogur;
vierta el compuesto en los vasitos distribuyendo la fruta de manera equilibrada en cada contenedor.
NOTA: la fruta utilizada en esta preparación tenderá a oxidarse y por lo tanto a oscurecer. Esto no pone en peligro el buen resultado del yogurt por lo que se refiere a la comestibilidad.

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 não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas; por pessoas sem experiência e conhecimento do aparelho, a não ser que sejam vigiadas ou bem instruídas sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
8. Assegure-se de que as crianças não brinquem com o aparelho.
9. 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.
10. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
11. 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.

12. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
13. Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
14. 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.
15. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
16. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
17. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
18. 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. Não accione o aparelho em vazio.
22. Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A Tampa
B Tampa do boião
C Boião
D Alojamento dos boiões
E Base
F Interruptor de ligar/desligar (ON/OFF)
G Indicador luminoso de ligação

CONSELHOS ÚTEIS

Tipo de leite a usar
A quantidade de leite a usar é 1 litro. Poderá usar todos os tipos de leite, desde que seja pasteurizado ou aquecido até 70° - 80°C (não mais) para que os fermentos do iogurte possam desenvolver-se sem sofrer a acção de outras bactérias normalmente presentes no leite fresco.
Pode-se usar indiferentemente leite à temperatura ambiente ou do frigorífico.
O melhor e mais simples é usar leite UHT uma vez que já é pasteurizado.
Com leite UHT, o iogurte caseiro vinga sempre, desde que o iogurte que serviu de base para o processo de fermentação tenha um alto conteúdo de lactobacillus bulgaricus vivos.
No primeiro ciclo, ou quando tiver que usar iogurte comprado para iniciar o processo, verifique na embalagem a presença de lactobacillus bulgaricus vivos.

Os fermentos
Na primeira preparação do iogurte, poderá usar 175 g de iogurte comprado, gordo ou magro, desde que a data de caducidade seja o mais longe possível da data de compra, porque quanto mais perto da data do fim de validade menos fermentos vivos se encontram no iogurte; para as preparações seguintes, já poderá usar o seu iogurte caseiro preparado com a YOGURELLA

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Verta o leite num recipiente e junte cerca de 175 gr de iogurte natural ou a quantidade de um boião (C) de iogurte preparado com a YOGURELLA (pode adicionar 1 colher de leite em pó para deixar o iogurte mais denso e cremoso).
- Misture bem cerca de 1 minuto até dissolver o iogurte no leite.
- Verta a mistura nos boiões (C) da iogurteira, reponha-os no alojamento (D) e tampe com as tampas (B).
- Tampe a iogurteira com a tampa (A) e insira a ficha na tomada. Carregue no interruptor de ligação (F) para iniciar o funcionamento; o indicador luminoso (G) acende-se.
- Deixe passar cerca de 12 horas (por exemplo, das 20:00 às 08:00 da manhã seguinte).

ATENÇÃO:
Durante esta fase, é necessário deixar a iogurteira em local abrigado e em repouso, não podendo ser deslocada, bater contra algum objecto ou vibrar.

TEMPO DE TRANSFORMAÇÃO:
Leite frio: 12 horas.
Leite morno (abaixo de 35°C): 12 horas.

- Decorrido o tempo necessário, desligue o aparelho pelo interruptor de desligação (F) e retire a ficha da tomada. Retire os boiões (C) e guarde-os no frigorífico; passadas cerca de duas horas o iogurte estará pronto para ser saboreado.
- Para preparar uma menor quantidade de iogurte, por exemplo, 3 boiões, os outros 4 devem ser enchidos com água. A inobservância desta regra pode comprometer o bom resultado do iogurte.

OBSERVAÇÕES

- Pode acontecer que na primeira preparação o iogurte fique demasiado líquido: isto pode depender dos fermentos lácteos pouco activos no iogurte comprado. Se isso acontecer, carregue no interruptor de desligação (F), retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer. Então volte a ligá-lo, accione o funcionamento e espere a iogurteira efectuar outro ciclo de cerca de 6 horas.
- Se desejar preparar iogurte com aromas ou frutas, basta adicionar depois do iogurte feito, fruta em pedaços, marmeladas, xaropes, etc.
- Encha bem os boiões (C) antes de guardá-los no frigorífico: um baixo conteúdo de ar assegura uma longa conservação. O prazo de validade do iogurte caseiro depende da frescura dos ingredientes principais, do modo como é conservado e da quantidade de iogurte nos boiões.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Uma limpeza escrupulosa dos componentes garante os melhores resultados para a produção e a qualidade do iogurte.
- Os boiões (C) de vidro devem ser muito bem lavados antes da produção seguinte. A presença de resíduos nas tampas e nos boiões de detergente, abrilhantador, iogurte velho, etc.. comprometem o bom resultado do iogurte.

RECEITAS DE IOGURTE

Iogurte de fruta
1 boião de iogurte natural
800 cc de leite gordo UHT
100 gr de açúcar
200 gr de fruta a gosto (banana, morango, pêssego, etc...)
Esmague com um garfo (ou bata, se preferir) a fruta até formar um puré;
junte o açúcar e misture bem;
dilua aos poucos com o leite e o iogurte;
verta o preparado nos boiões procurando distribuir a fruta na mesma quantidade em cada boião.
NOTA: a fruta depois de batida tende a oxidar e a escurecer, o que não compromete o bom resultado do iogurte nem sua comestibilidade.

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 apparaat mag niet gebruikt worden door personen (en kinderen) die over beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten beschikken; tevens mag het niet gebruikt worden door personen die geen kennis en ervaring hebben met het gebruik van dit apparaat tenzij ze bijgestaan worden, of goed ingelicht worden, over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
8. Let op dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
9. De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteitssnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
10. 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.
11. 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.
12. 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

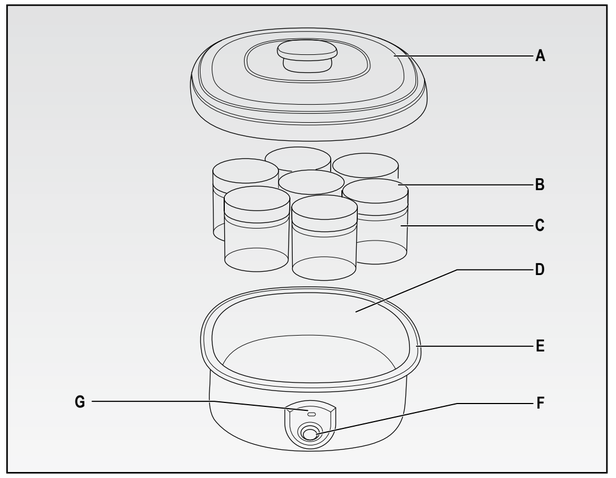


Fig. 1

trekken.

13. 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 uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Ariete of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.
14. 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.
15. Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
16. Voor een veilig gebruilk van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurt.
17. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
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. Laat het apparaat niet leeg werken.
22. Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt gelevert.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A Deksel
B Bekerdeksel tje
C Bekertje
D Behuizing bekertje
E Basis
F Schakelaar aanzetten/ uitzetten (ON/OFF)
G Startverklikker

NUTTIGE RAADGEVING

Te gebruiken melk
Er moet 1 liter melk gebruikt worden. Er kunnen verschillende soorten melk gebruikt worden maar ze moet vooraf gepasteuriseert worden, dat wil zeggen dat ze tot op 70° - 80°C (niet hoger) verwarmt moet worden zodat de melkzuurbacteriën van de yoghurt zich kunnen ontwikkelen zonder dat ze worden beschadigt door andere bacteriën die normaal gesproken in verse melk aanwezig zijn.
Het is mogelijk om zowel melk op kamertemperatuur als melk uit de koelkast te gebruiken.
Het beste en meest eenvoudige is om UHT melk te gebruiken omdat deze melk al gepastoriseert is.
Met UHT melkt krijgt u altijd goede yoghurt, mits de yoghyrt die gebruikt wordt als opwekker voor het zuurwordingsproces een hoog levende lactobacilli bulgaricisi gehalte hebben.
Voor de eerste cyclus, of telkens als u yoghurt uit de winkel gebruikt, moet u op de verpakking controleren of de yoghurt levende lactobacillus bulgarus bevat.

De fermenten
Voor de bereiding kunt u de eerste keer 175 g yoghurt uit de winkel gebruiken, zowel magere als volle, op voorwaarde dat de vervaldatum zo ver mogelijk verwijderd is van de aankoopdatum omdat hoe dichter bij de vervaldatum, hoe minder levende fermenten de yoghurt nog bevat. Na de eerste keer gebruikt u telkens een potje yoghurt die u met de YOGURELLA heeft bereid.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Giet de melk in een kom en voeg ongeveer 175 gr natuurlijke yogurt of de hoeveelheid van één potje (C) van de yoghurt die vooraf met de YOGURELLA is gemaakt (het is mogelijk om 1 lepel melkpoeder toe te voegen om de yoghurt dikker en romiger te maken).
- Meng alles goed voor 1 minuut zodat de yoghurt helemaal wordt opgelost in de melk.
- Giet het mengsel in de potjes (C) van de yoghurtmachine en zet ze in de speciale behuizingen (D) in het apparaat en sluit de speciale dekseltjes (B).
- Sluit de yoghurtmachine met de deksel (A) en steek de stekker in het stopcontact. Druk op de startschakelaar (F) om de werking te starten; de verklikker (G) gaat branden.
- Laat het het apparaat ongeveer 12 uur aanstaan (bijvoorbeeld vanaf 20.00 uur tot 8.00 smorgens).

LET OP:
Gedurende deze fase laat de yoghurtmachine in een beschermde ruimte staan zonder te verplaatsen, aan te stoten of te schudden.

TRANSFORMATIETIJD:
Koude melk: 12 uur
Lauwe melk (niet hoger dan 35°C): 12 uur.

- Als de nodige tijd is verstreken, zet het apparaat uit met de speciale schakelaar voor het uitzetten (F) en trek de stekker uit het stopcontact. Haal de potjes (C) uit de machine en zet ze in de koelkast; na ongeveer 2 uur zal de yoghurt klaar zijn om gegeten te worden.
- Als u minder yoghurt wilt maken, bijvoorbeeld 3 potjes, moeten de andere 4 gevult worden met water. Als de bovenstaande opmerkingen niet worden opgevolgt kan dit van invloed zijn op de kwaliteit van de yoghurt.

OPMERKINGEN

- Het kan voorkomen dat bij het eerste gebruik de yoghurt te vloeibaar is: dit kan veroorzaakt zijn doordat de melkzuurbacteriën in de gekochte yoghurt weinig aktief zijn. Als dit voorkomt, druk op de schakelaar voor het uitzetten (F), trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Start de werking opnieuw en laat de yoghurtmachine nog een cyclus van 6 uur maken.
- Als u gearomatiseerde yoghurt wilt maken kunnen stukjes fruit, jam en siroop toegevoegt worden nadat de yoghurt is gemaakt.
- Vul de potjes (C) voordat ze in de koelkast worden gezet: een laag luchtgehalte verzekert een lange conservatie. De vervaldatum van thuisgemaakte yoghurt verschilt op basis van de versheid van de gebruikte hoofdingredienten, van de manier waarop ze wordt geconserveert en hoe vol de potjes zijn.

REINIGEN EN ONDERHOUD

- De maximale reining van de elementen garandeert betere productieresultaten en yoghurtkwaliteit.
- De glazen potjes (C) moeten grondig gereinigt worden voordat ze gebruikt voor de volgende yoghurtproductie. De aanwezigheid op de dekseltjes en de potjes van reinigingsmiddel, glansmiddel, oude yoghurt, enz. verslechteren het resultaat van de yoghurtbereiding.

YOGHURTRECEPTEN

Yoghurt met fruit
1 potje natuurlijke yoghurt
800 cc volle melk UHT
100 gr suiker
200 gr fruit naar smaak (banaan, aardbeien, perziken, enz...)
Plet met een vork (of eventueel met een blender) het fruit tot moes.
Voeg de suiker toe en meng goed.
Leng langzaam aan met de melk en de yoghurt uit het potje.
Giet dit mengsel in de potjes en probeer om het fruit zo gelijkmatig mogelijk te verdelen over alle potjes.
OPMERKING: het fuit dat in dit recept wordt gebruikt kan oxideren en dus bruin worden. Dit is niet van invloed op het resultaat van de yoghurt en ook niet op de eetbaarheid.

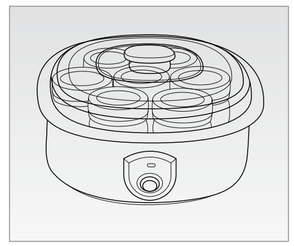
637111

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

Ariete

NUMERO UNICO
199 202 250

Cod. 6155108000 Rev. 0 del 03/12/2018



Yogurtiera
Yogurt maker
Yaourtière
Joghurt-Hersteller
Yogurtera
Fabricante de iogurte
Yoghurt maker

CE **Mod. 617**