

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 lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
12. 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.
13. 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.
14. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.

15. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
16. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
17. Este aparato cumple la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC.
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. No tocar nunca las partes en movimiento.
22. Mantener los dedos, los utensilios, etc. a una cierta distancia de la cesta hielo mientras esté funcionando para reducir el riesgo de daños a personas y a la máquina misma. LOS UTENSILIOS O LOS OBJETOS CORTANTES Y DE METAL NO SE TIENEN QUE UTILIZAR EN EL INTERIOR DE LA CESTA HIELO. Tales objetos pueden dañar a la heladora. Se pueden, en cambio, utilizar utensilios de goma o madera cuando la heladora esté apagada.
23. Antes de poner en movimiento el aparato, asegúrese de que esté perfectamente montado.
24. No poner en funcionamiento el aparato vacío.
25. Después de haber tenido encendido el motor sin interrupciones para hacer una cantidad de helado esperar al menos treinta minutos antes de volver a poner en funcionamiento la máquina.
26. No poner en funcionamiento el aparato durante más de 40 minutos consecutivos en la producción del helado.
27. Si el helado o el sorbete contienen ingredientes frescos, deben consumirse antes de una semana. El helado es más sabroso cuanto más frío esté.
28. Si el helado o el sorbete contienen huevo crudo, evitar el consumo por parte de niños, mujeres embarazadas y ancianos.
29. Si la solución congelante se derramara fuera del contenedor, interrumpa el uso. La solución congelante utilizada no es tóxica.
30. Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de quitar la tapa y el cuerpo motor.
31. Utilizar siempre la heladora con la tapadera montada.
32.  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2009/96/CE se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)	
A	Tapón
B	Tapa transparente
C	Cubierta
D	Contenedor yogurt
E	Base motor
F	Rueda selectora de funcionamiento
G	Contenedor hielo
H	Mezclador

El uso de este aparato es muy simple y permite preparar de manera sencilla y rápida más de 1 kilo de yogurt, denso, cremoso y siempre fresco, así como sabrosos y genuinos helados o sorbetes de fruta, todo con la comodidad de un único aparato.

ATENCIÓN:

Al montar, desmontar o limpiar el aparato asegúrese siempre de que esté apagado y no conectado a la alimentación eléctrica.

Antes de usar el aparato, se aconseja lavar todas las partes extraíbles (contenedor hielo, contenedor yogurt y mezclador) y la tapa transparente con agua y jabón normal para platos.

USO DEL APARATO COMO YOGURTERA:

LECHE A UTILIZAR: La cantidad máxima de leche a utilizar es de 1,20 litros. Se pueden utilizar todos los tipos de leche (aunque es preferible la entera o de "alta calidad"), pero esta se deberá pasteurizar antes para que los fermentos del yogurt puedan desarrollarse sin sufrir daños por parte de otras bacterias que se encuentran normalmente en la leche fresca. Lo mejor y más simple es usar leche UHT precisamente porque es una leche ya pasteurizada y lista para usar. También se puede usar leche fresca, pero habrá que pasteurizarla antes de proceder a la preparación del yogurt: después de haber vertido la leche en una olla, llévela a la temperatura de 90° C (controle con un termómetro de cocina o, si no, lleve la leche al nivel de pre-ebullición, cuando comienza a "agitarse"), a continuación, baje la llama al mínimo y cuézala durante 15 minutos. Deje que se enfríe hasta que esté templada (40° C), prestando atención a retirar la capa de "nata" que se formará en su superficie.

LOS FERMENTOS: Tanto si se utiliza leche UHT como si se utiliza leche fresca previa pasteurización, el yogurt alcanzará su consistencia justa únicamente gracias a la puesta en marcha del proceso de fermentación que se obtiene añadiendo a la leche unos fermentos lácteos especiales llamados lactobacilos búlgaros vivos. Para la preparación del primer yogurt, o, en cualquier caso, cada vez que se utilice como abastecimiento yogurt envasado, es fundamental para obtener un buen resultado comprobar que este contenga lactobacilos búlgaros vivos. Además, es importante asegurarse de que la fecha de caducidad sea lo más lejana posible de la fecha de adquisición, dado que cuanto más se acerca la fecha de caducidad, menos fermentos vivos habrá dentro del yogurt.

PREPARACIÓN:

- Vierta la leche en el contenedor (D) y añada un vaso (125 gr.) de yogurt natural envasado o bien una cantidad igual de yogurt precedentemente preparado con este aparato. Se puede añadir 1 cucharada de leche en polvo a la preparación para que el yogurt resulte más denso y cremoso.
- Mezcle bien, de manera que se eliminen los eventuales grumos, hasta que el yogurt se deshaga totalmente en la leche.
- Añada los demás ingredientes en base a la receta elegida, cierre la tapa correspondiente (C) y colóquelo de manera precisa sobre la abrazadera en la base motor (E) prestando atención a que quede alojado de manera estable (Fig. 2).
- Introduzca la tapa transparente (B) de manera que los enganches correspondientes se acoplen perfectamente sobre los alojamientos presentes en la base motor (E) (Fig. 3). Enchufe la clavija en la toma de alimentación y coloque la rueda (F) en la función "yogurt". El aparato comenzará a funcionar.
- Deje que pasen unas 12 horas (por ejemplo, de las 20 h. a las 8 de la mañana siguiente).
- Una vez transcurrido el tiempo necesario, apague el aparato mediante la rueda (F), desconecte la clavija de alimentación, extraiga la tapa transparente (B) y el contenedor (D). Coloque este último en el frigorífico, después de haberlo cerrado con la tapa correspondiente, hasta que se enfríe completamente; después de unas dos horas, el yogurt estará listo.

ATENCIÓN:

Durante esta fase hay que dejar la yogurtera en un ambiente protegido, en reposo, sin moverla, golpearla o hacerla vibrar.

LA YOGURTERA debe además apoyarse sobre un plano aislante (deben excluirse planos metálicos, mármol, pavimentos o azulejos).

OBSERVACIONES Y CONSEJOS ÚTILES:

- Puede suceder que en la primera preparación, el yogurt resulte demasiado líquido: esto podría depender de la presencia de fermentos lácteos poco

activos en el yogurt adquirido. Si se produjera este inconveniente, desconecte la clavija y deje que el aparato se enfríe. Vuelva a conectarla después y repita otro ciclo de unas 6 horas.

- La caducidad del yogurt preparado en casa es variable dependiendo de la frescura de los ingredientes principales y de cómo se conserve; de todas formas, se aconseja consumir el yogurt, como máximo, antes de una semana.

USO DEL APARATO COMO HELADERA:

- El contenedor hielo (G) debe congelarse adecuadamente antes de todo uso: el contenedor posee un recipiente doblemente aislado que requiere una congelación total (unas 12 horas) para conseguir un helado perfecto. Se aconseja colocar el contenedor en la parte posterior del congelador donde la temperatura es más baja (el congelador utilizado debe llegar a una temperatura de al menos - 18°C). El contenedor deberá colocarse, preferiblemente cerrado, dentro de una bolsa de plástico para evitar la absorción de olores y el contacto con el hielo, en posición perfectamente vertical y con la apertura hacia arriba. Se aconseja conservar el contenedor en el congelador cuando no se utilice para encontrarlo listo en cualquier momento.

- Prepare los ingredientes según la receta escogida en un contenedor grande. El preparado se deberá dejar enfriar a temperatura ambiente antes de meterlo en la heladera.
- Saque el contenedor (G) del congelador y métalo en la base motor (E) prestando atención a utilizarlo inmediatamente después de haberlo sacado del congelador porque una vez fuera empezará a descongelarse rápidamente (Fig. 4).
- Coloque la pala mezcladora (H) dentro del contendor (G) asegurándose de que las superficies redondeadas miren hacia arriba (Fig. 5).
- Coloque la tapa transparente (B) sobre la base motor de manera que el mezclador (H) quede bien introducido en su alojamiento en la parte superior de la tapa y pueda cerrarse perfectamente, con los enganches de la tapa (B) sobre los correspondientes alojamientos que se encuentran en la base motor (E) (Fig. 6).
- Introduzca la clavija en la toma de alimentación y coloque la rueda (F) en la función "helado".
- Introduzca inmediatamente la mezcla preparada a través de la apertura en la parte alta de la tapa. Cierre con el tapón correspondiente (A) girándolo para bloquearlo (Fig. 7). El contenedor debería llenarse sólo hasta unos 2,5 cm del borde o incluso menos (de hecho, la mezcla aumentará de volumen durante el proceso de congelación).
- Deja la máquina en funcionamiento durante un máximo de 30-40 minutos, o hasta que la mezcla haya alcanzado la densidad deseada. Los helados deberían tener la consistencia de una crema suave (para conseguir helados de mayor consistencia, se recomienda sacarlos del contenedor y colocarlos en un contenedor de congelador estanco al aire. Dejarlos en el congelador sólo durante un breve periodo de tiempo, no más de 30 minutos).
- Es posible añadir otros ingredientes extra (cortezas de chocolate, cacahuetes, azúcar acaramelado) metiéndolos por la misma apertura en la parte alta de la tapa durante los últimos 5 minutos del proceso de congelación.
- Cuando la mezcla haya alcanzado la densidad deseada, apague el aparato mediante la rueda (F), quite la tapa transparente (B) y con una paleta o una cuchara de plástico recoja el helado.

ATENCIÓN:

EL APARATO SE DEBE PONER EN MARCHA ANTES DE AÑADIR EL HELADO O EL SORBETE PARA IMPEDIR LA INMEDIATA CONGELACIÓN DEL COMPUESTO DENTRO DEL CONTENEDOR.

No pare y vuelva a arrancar el aparato durante el proceso de congelación ya que el compuesto podría congelarse en contacto con el contenedor e impedir así el movimiento de la espátula.

No utilice utensilios u objetos de metal dentro del contenedor porque podrían dañar la superficie.

OBSERVACIONES Y CONSEJOS ÚTILES:

- Los ingredientes más comunes de un helado son: nata, azúcar, huevo y leche. Se pueden utilizar otros sustitutos. Cuanto más alto sea el porcentaje de grasa en el helado, más rico resultará y su mezcla será más suave.
- El añadido de una clara de huevo dará aún más volumen a las mezclas.
- La conservación durante mucho tiempo de los helados caseros en un congelador debería realizarse utilizando sólo contenedores estancos al aire. No conserve el helado preparado dentro del contenedor durante más de 2 días.
- La mezcla debería ser líquida cuando se comienza la preparación. No utilice ingrediente duros o congelados dentro de la mezcla.
- El añadido de alcohol en las recetas obstaculiza el proceso de congelación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL APARATO

- El contenedor (D) debe lavarse cuidadosamente antes de la producción de yogurt sucesiva. La presencia de residuos como detergentes, abrillantadores, yogurt viejo, etc. en las tapas y en las bandejas comprometen el buen resultado de la preparación. La máxima limpieza de los elementos garantiza los mejores resultados para la producción y la calidad del yogurt.
- Lave la tapa (B), el mezclador (H) y el contenedor hielo (G) en agua templada con jabón.
- Fregue la base motor (E) con una esponja húmeda o con un trapo.

ATENCIÓN:

No utilice abrasivos ni utensilios de metal. Aclare y seque todas las partes cuidadosamente.

No proceda a la congelación cuando el contenedor esté aún húmedo.

No conserve nunca las partes de plástico dentro del frigorífico.

Para alargar la vida de su aparato, no lave las partes en el lavavajillas.

PT

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos elétricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certifique-se de que a voltagem elétrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede elétrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede elétrica; 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 elétrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7. Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efetuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
8. Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo elétrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
9. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada elétrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
10. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
11. Para desligar a ficha, segurá-la direc-

tamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.

12. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência de Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
13. No caso de utilizar uma extensão elétrica, verifique se é adequada à potência do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provocar anomalias de funcionamento.
14. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
15. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
16. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
17. Esse aparelho está de acordo com a directriz 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
18. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
19. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
20. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
21. Nunca toque as partes em movimento.
22. Mantenha os dedos, o acessórios, etc., distantes do cesto de gelo durante o funcionamento, para reduzir os riscos de danos a pessoas e à própria máquina. OS ACESSÓRIOS E OS OBJECTOS CORTANTES E DE METAL NÃO DEVEM SER USADOS NO INTERIOR DO CESTO DE GELO. Estes objectos podem danificar a sorveteira. Por sua vez, podem ser utilizados acessórios de borracha ou de madeira quando a sorveteira estiver desligada.
23. Antes de ligar o aparelho, verifique se está bem montado.
24. Não deixe o aparelho funcionar sem carga.
25. Depois de ter mantido o motor ligado sem interrupções para fazer uma quantidade de gelados, espere pelo menos trinta minutos antes de ligar novamente a máquina.
26. Não deixe o aparelho funcionar mais de 40 minutos seguidos na produção do gelado.
27. Se o gelado ou o sorvete contiverem ingredientes frescos, consuma-os no prazo de uma semana. O gelado é

mais gostoso quando estiver bem frio.

28. Se o gelado ou sorbet levarem ovos crus, evite o consumo por parte de crianças, grávidas e idosos.
29. Se a solução congelante sair do cesto, interrompa o uso. A solução congelante utilizada não é tóxica.
30. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica antes de retirar a tampa e o corpo do motor.
31. Utilize a sorveteira sempre com a tampa colocada.
32.  Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2009/96/CE, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

A	Tampa
B	Tampa transparente
C	Tampa
D	Cesto do iogurte
E	Base do motor
F	Botão de selecção do funcionamento
G	Cesto do gelo
H	Misturador

O uso deste aparelho é muito simples e permite preparar fácil e rapidamente mais de 1 kg de iogurte, denso, cremoso e sempre fresco, além de deliciosos e naturais gelados e sorvetes de fruta, tudo num único aparelho.

ATENÇÃO:

Ao montar, desmontar ou limpar o aparelho, verifique sempre se está desligado e se retirou a ficha da tomada eléctrica.

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

USO DO APARELHO PARA FAZER IOGURTE:

LEITE A UTILIZAR: A quantidade máxima de leite a utilizar é de 1,20 litros. Poderá utilizar todos os tipos de leite (embora seja preferível o leite gordo ou de "alta qualidade"), desde que seja pasteurizado para que os fermentos do iogurte possam desenvolver-se sem serem danificados por outras bactérias normalmente presentes no leite fresco. O melhor e mais simples é usar leite UHT porque este tipo de leite já está pasteurizado e pronto ao uso. Poderá usar também leite fresco, mas deverá pasteurizá-lo antes de preparar o iogurte: deite o leite num tacho e ferva-o a uma temperatura de 90° C (verifique com um termómetro de cozinha ou, então, espere até quase levantar fervura). Depois baixe o lume no mínimo e deixe cozer 15 minutos. Deixe arrefecer até ficar morno (40° C), tendo o cuidado de retirar a camada de nata que se terá formado na superfície do leite morno.

OS FERMENTOS: Quer se utilize leite UHT quer se utilize leite fresco pasteurizado, o iogurte só ganhará a consistência correcta com o início do processo de fermentação, obtido com a adição ao leite de fermentos lácticos denominados lactobacillus bulgaricus vivos. Para a preparação do primeiro iogurte, ou sempre que utilizar um iogurte comercial, é fundamental para um bom resultado verificar se contém lactobacillus bulgaricus vivos. Também é importante verificar o prazo de validade (a data de validade deve ser bem distante da data de compra) porque quando mais próximo da data de validade, menos fermentos vivos se encontram no interior do iogurte.

PREPARAÇÃO:

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

ATENÇÃO:

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

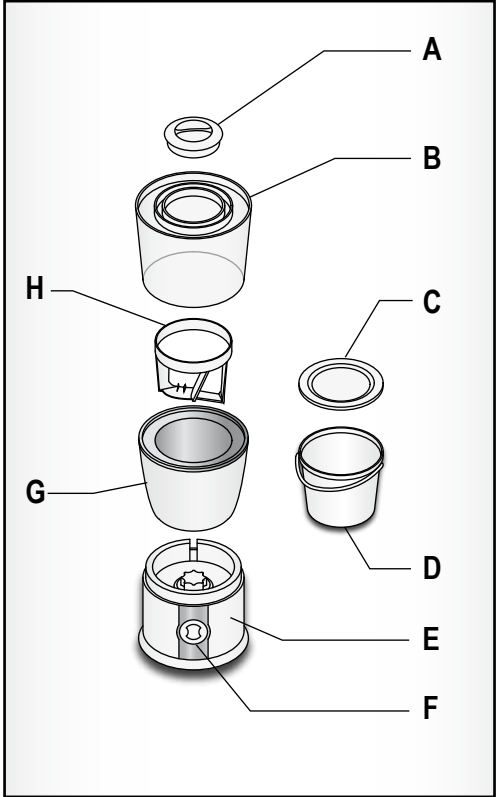


Fig. 1

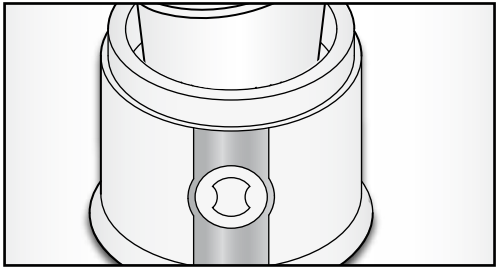


Fig. 2

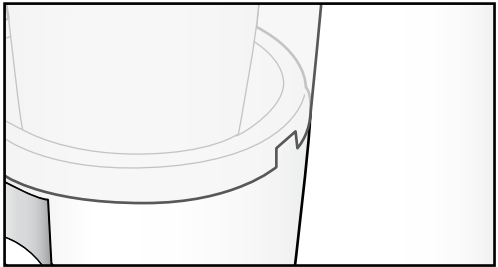


Fig. 3

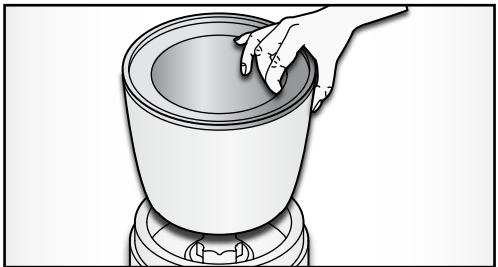


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

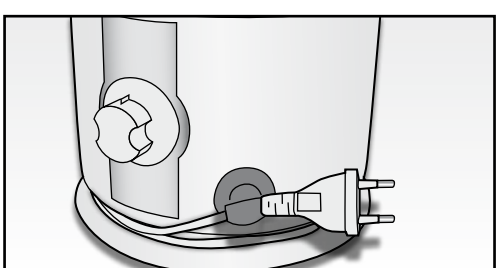


Fig. 8

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

OBSERVAÇÕES E CONSELHOS ÚTEIS:

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

USO DO APARELHO PARA FAZER GELADOS:

- O cesto de gelo (G) deve ser congelado antes de cada utilização: o cesto possui um recipiente duplamente isolado que requer um congelamento total (cerca de 12 horas) para se obter um gelado perfeito. Recomenda-se colocar o cesto na parte traseira do freezer onde a temperatura é mais fria (o freezer utilizado deve chegar a uma temperatura de ao menos - 18°C). Coloque o cesto, de preferência dentro de um saco de plástico para evitar a absorção de odores e o contacto com o gelo, na posição vertical e com a abertura para cima. Aconselha-se conservar o cesto no freezer quando não for utilizado de maneira a encontrá-lo já pronto em qualquer momento.
- Prepare os ingredientes da receita num recipiente grande. Deixe o preparado arrefecer à temperatura ambiente antes de colocá-lo na máquina de fazer gelados.
- Retire o cesto (G) do freezer e coloque-o na base do motor (E) utilizando-o imediatamente após o ter retirado do freezer porque uma vez retirado começa logo a descongelar (Fig. 4).
- Coloque o misturador (H) dentro do cesto (G), verificando se as superfícies arredondadas estão voltadas para cima (Fig. 5).
- Coloque a tampa transparente (B) em cima da base do motor de maneira que o misturador (H) fique bem encaixado na parte superior da tampa e possa fechar perfeitamente, com as fendas da tampa (B) em cima dos respectivos encaixes presentes na base do motor (E) (Fig. 6).
- Insira a ficha na tomada de alimentação e posicione o manipul (F) na função “gelado”.
- Coloque imediatamente a mistura preparada pela abertura em cima da tampa. Feche com a tampa (A) rodando para bloqueá-la (Fig. 7). Encha o recipiente somente até cerca de 2,5 cm da borda ou até menos (a mistura de facto aumentará de volume durante o processo de congelamento).
- Deixe a máquina funcionar no máximo 30-40 minutos ou até a mistura ganhar a densidade desejada. Os gelados devem ficar com uma consistência cremosa (para os gelados de consistência mais grossa, convém retirá-los do cesto e colocá-los num recipiente com fecho hermético apropriado para freezer. Deixe-os no freezer apenas um breve período de tempo, não mais de 30 minutos).
- É possível adicionar outros ingredientes extra (raspas de chocolate, amendoins, açúcar caramelizado) pela abertura em cima da tampa, nos últimos 5 minutos do processo de congelamento.
- Quando a mistura ganhar a densidade desejada, desligue o aparelho pelo manipul (F), retire a tampa transparente (B) e com uma pá ou uma colher de plástico, recolha o gelado.

ATENÇÃO:

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

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

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

OBSERVAÇÕES E CONSELHOS ÚTEIS:

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

MANUTENÇÃO DO APARELHO

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

ATENÇÃO:

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

Não proceda ao congelamento se o cesto ainda estiver húmido.

Nunca guarde os componentes de plástico dentro do frigorífico.

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

NL BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

- Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
- Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
- Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
- Dit aparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervarign of kennis van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Het is verboden dat kinderen met het apparaat gaan spelen. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar en in ieder gaval alleen onder toezicht van volwassenen.
- De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteitssnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
- 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.
- 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.
- Om de stekker uit het stopcontact te

- halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
- 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 geautoriseert technisch personeel ariete om alle risico's te vermijden.
- 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.
- Houdt het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen onder 8 jaar.
- Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurt.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
- Dit apparaat is in overeenkomst met de normen 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC.
- 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.
- 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.
- Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarenbron kunnen zijn.
- Nooit de bewegende onderdelen
- Houdt de vingers en ge keukengeredschappen enz. op afstand van de ijsbak wanneer hij in werking staat het gevaren aan personen en de machine te voorkomen. SCHERPE KEUKENGEREEDSCHAPPEN OF ANDERE VOORWERPEN MOGEN NIET IN DE BAK GEBRUIKT WORDEN. Deze scherpe voorwerpen kunnen de ijsmachine beschadigen Het is wel mogelijk om rubberen of houden keukengereedschappen te gebruiken wanneer de machine stilstaat.
- Controleer voordat het apparaat in werking wordt gezet of alle onderdelen goed zijn samengesteld.
- Laat het apparaat niet leeg werken.
- Nadat de motor lange tijd en zonder pauze heeft aangestaan om een hoeveelheid ijs te maken, wacht tenminste een half uur voordat de motor van de machine weer in werking wordt gezet.
- Laat het apparaat niet langer dan 40 minuten doorgaand functioneren voor de ijsproductie.
- Als het ijs of de sorbet verse ingrediënten bevatten, moeten ze binnen

één week geconsumeerd worden. Ijs is lekkerder als het koud wordt geserveerd.

- Als het ijs of de sorbets rauwe eieren bevatten mag het niet worden geconsumeert door kinderen, zwangere vrouwen en bejaarden.
- Als de bevroren oplossing uit de bak komt moet u het gebruik onderbreken. De bevroren oplossing die wordt gebruikt is niet giftig.
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat de deksel en de motorbasis worden verwijderd.
- Gebruik de ijsmachine altijd met gemonteerde deksel.

-  Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2009/96/CE lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

- A Dop
- Doorzichtige deksel
- D Deksel
- Yoghurtbak
- Motorbasis
- F Knop functiekeuze
- G Ijsbak
- H Mengstaaf

Dit apparaat kan heel eenvoudig gebruikt worden en op gemakkelijke wijze meer dan 1 kilo dikke, romige en altijd verse yoghurt maken en heerlijk natuurlijk ijs of ijsorbets, alles eenvoudig in één enkel apparaat.

ATTENTIE:

Controleer bij het monteren, loshalen of reinigen van het apparaat altijd dat het uit staat en dat het niet is aangesloten aan het stroomnet.

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

GEBRUIK VAN HET APPARAAT ALS YOGHURTMACHINE:

MELK DIE GEBRUIKT MOET WORDEN: Het is mogelijk om maximaal 1,20 liter melk te gebruiken. U kunt alle soorten melk gebruiken (het is beter om volle melk of “hoge kwaliteit” melk te gebruiken) maar ze moet vooraf gepasteuriseerd zijn zodat de yoghurtzuurbacteriën zich kunnen ontwikkelen zonder dat ze beschadigt kunnen worden door andere bacteriën die normaal gesproken in verse melk aanwezig zijn.

Het beste en eenvoudigste is om UHT melk te gebruiken omdat deze melk al gepasteuriseerd is en klaar is voor het gebruik.

U kunt ook verse melk gebruiken maar deze moet eerst gepasteuriseerd worden voordat de yoghurt gemaakt kan worden: nadat u de melk in een pannetje hebt geschonken moet ze op een temperatuur van 90° C (controleer de temperatuur met een keukenthermometer of, als alternatief, breng de melk op vlak onder het kookpunt, totdat het begint te sudderen), verlaag vervolgens de vlam en laat de melk op de minimum temperatuur 15 minuten koken. Laat de melk afkoelen totdat ze lauw is (40° C), en verwijder met zorg de laag room die zich op het oppervlakte van de lauwre melk heeft gevormd.

DE MELKZUURBACTERIEN: Zowel bij het gebruik van UHT melk als bij het gebruik van verse gepasteuriseerde melk wordt de juiste dikte van de yoghurt alleen bereikt dankzij het gistigsproces dat wordt ontwikkeld door aan de melk speciale melkzuurbacteriën tot te voegen die levende lactobacilli bulgarici worden genoemd. Wanneer u uw eerste yoghurt bereidt, of altijd als u de yoghurt wilt maken met verpakte yoghurt, is het belangrijk dat deze yoghurt levende lactobacilli bulgarici bevat. U moet tevens controleren dat de vervaldatum ver weg ligt van de aankoopdatum omdat de yoghurt minder levende melkzuurbateriën bevat in de buurt van de vervaldatum.

BEREIDEN:

- Giet de melk in de bak (D) en voeg een bakje (125 gr.) natuurlijke verpakte yoghurt toe of dezelfde hoeveelheid van yoghurt die met dit apparaat bereidt is. U kunt ook 1 lepeltje poedermelk toevoegen tijdens de bereiding om de yoghurt dikker en romiger te maken.
- Goed mengen zodat eventuele klonten worden verwijderd en de yoghurt goed in de melk wordt opgelost.
- Voeg andere ingrediënten toe op basis van het gekozen recept, afsluiten met de speciale deksel (C) en zet de bak precies op de moer van de motorbasis (E) en zorg ervoor dat ze stabiel bevestigd wordt (Fig. 2).

Zet de doorzichtige deksel (B) erop zodat de speciale gaten perfect op de knoppen op de motorbasis (E) vallen (Fig. 3). Steek de stekker in het stopcontact en zet de knop (F) op de functie “yoghurt”. Het apparaat begint te werken.

- Laat vervolgens ongeveer 12 uur verstrijken (bijvoorbeeld van af 20.00 uur tot 8 uur de volgende ochtend).
- Nadat deze benodigde tijd is verstreken zet het apparaat uit met de knop (F), trek de stekker uit het stopcontact, verwijder de doorzichtige deksel (B) en verwijder de bak (D). Zet de bak in de koelkast, nadat ze is afgesloten met de speciale deksel, totdat ze helemaal afgekoeld is; na ongeveer twee uur zal de yoghurt klaar zijn.

ATTENTIE:

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

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

OPMERKINGEN EN HANDIGE TIPS:

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

GEBRUIK VAN HET APPARAAT ALS IJSMACHINE:

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

ATTENTIE:

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

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

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

OPMERKINGEN EN HANDIGE TIPS:

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

REINIGEN EN ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

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

ATTENTIE:

Geen schuurmiddelen of metalen voorwerpen gebruiken. Spoel en droog de onderdelen goed af.

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

De plastic onderdelen nooit in de koelkast bewaren.

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

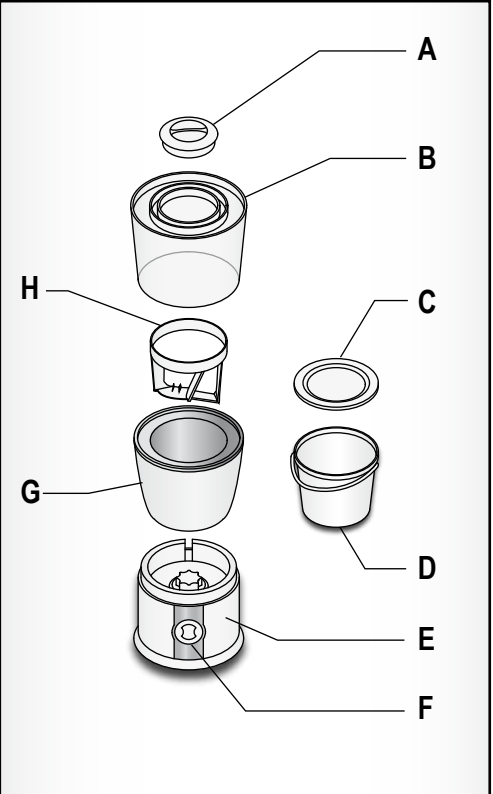


Fig. 1

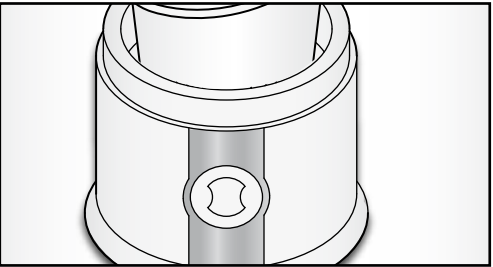


Fig. 2

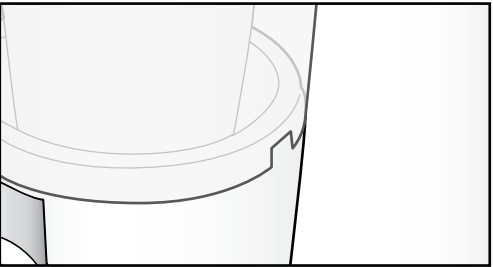


Fig. 3

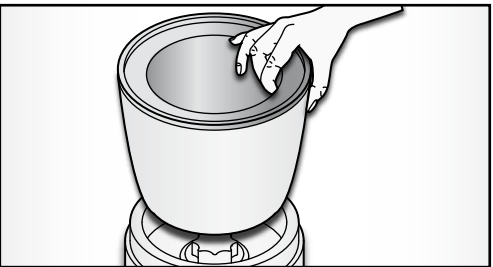


Fig. 4

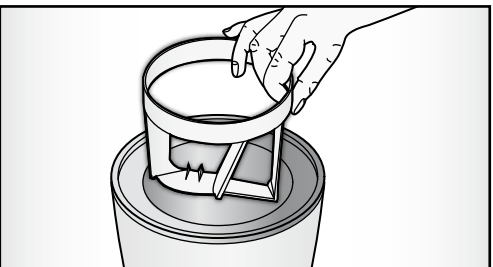


Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

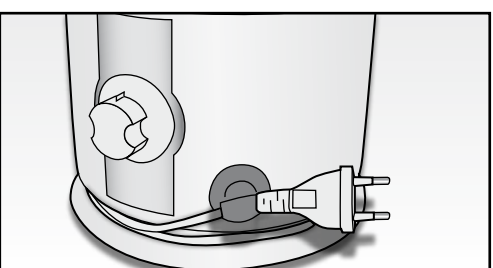
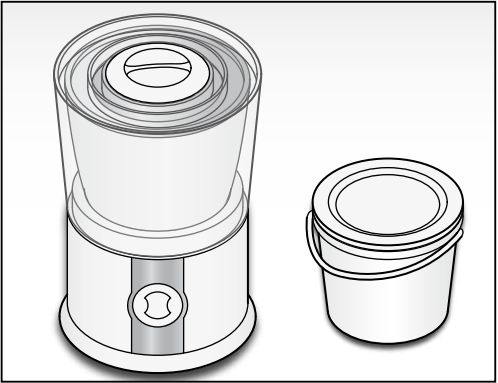


Fig. 8



Cod. 6150104510 Rev. 1 05-05-2016



Máquina para hacer helados+Máquina de yogurt 2 en 1
Sorveteira+Máquina de iogurte 2 em 1
Ijsmachine+Yoghurt machine 2 in 1

Mod. 635