

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- 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.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- 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.
- 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.
- 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.
- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- 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.
- 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.
- Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC,

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

- 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.
- Allorché 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.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
-  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2009/96/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)
A Coperchio
B Coperchio cestello
C Cestello
D Base
E Spia di funzionamento

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

CONSIGLI UTILI

Il latte

Si possono utilizzare tutti i tipi di latte **ma se scegliete il latte fresco, dovrete pastorizzarlo**, cioè riscaldarlo sino a 70° - 80°C (non oltre) affinché i fermenti dello yogurt possano svilupparsi senza essere danneggiati da altri batteri normalmente presenti nel latte fresco. E' possibile usare indifferentemente latte sia a temperatura ambiente che a quella di frigorifero. **La cosa migliore e più semplice è quella di usare latte UHT perché esso è appunto un latte già pastorizzato.**

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

I fermenti

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

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE:

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

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

- Versare il latte in un recipiente ed aggiungere circa 125 gr di yogurt, sia esso acquistato o preparato con la yogurtiera.
- Mescolare bene per circa 1 minuto, in modo tale da ottenere un perfetto scioglimento dello yogurt nel latte.
- Versare il tutto nel cestello (C) della yogurtiera, sigillarlo con il relativo coperchio (B) (Fig. 2) e riporlo nell'apposito alloggiamento all'interno dell'apparecchio (Fig. 3).
- Coprire la yogurtiera con il suo coperchio (A) ed inserire la spina nella presa di alimentazione. La relativa spia di funzionamento (E) si illuminerà. Lasciare quindi trascorrere circa 12 ore (ad esempio dalle ore 20 alle ore 8 del mattino successivo).

ATTENZIONE:

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

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

TEMPO DI TRASFORMAZIONE

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

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

OSSERVAZIONI

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

La massima pulizia degli elementi garantisce i migliori risultati per la produzione e la qualità dello yogurt. Il cestello (C) deve essere accuratamente lavato e risciacquato prima della successiva produzione di yogurt. La presenza di residui sul coperchio e sul cestello quali detersivi, brillantanti, yogurt vecchio, etc... compromettono la buona riuscita della preparazione.

RICETTE YOGURT

YOGURT ALLA VANIGLIA

125 gr di YOGURT NATURALE
9 dl di LATTE INTERO uht
50 gr di ZUCCHERO
1 cucchiaino d'ESSENZA NATURALE DI VANIGLIA
• Mescolare lo zucchero e l'essenza di vaniglia con lo yogurt.
• Aggiungere gradatamente e sempre mescolando bene tutto il latte.
• Versare il composto nel cestello.
n.b.: non utilizzare l'essenza di vaniglia artificiale. Conferirebbe allo yogurt odore e sapore sgradevoli.

YOGURT AGLI AGRUMI

125 gr di YOGURT NATURALE
9 dl di LATTE INTERO uht
50 gr di ZUCCHERO
10 gocce d'ESSENZA di LIMONE o ARANCIA (reperibile in erboristeria)
• Mescolare lo zucchero e l'olio essenziale con lo yogurt.
• Aggiungere gradatamente e sempre mescolando bene tutto il latte.
• Versare il composto nel cestello.
n.b.: non utilizzare le essenze di limone o arancia artificiali. Conferirebbero allo yogurt odore e sapore sgradevoli.

YOGURT ALLA FRUTTA

125 gr di YOGURT NATURALE
7 dl di LATTE INTERO uht
50 gr di ZUCCHERO
200 gr di FRUTTA A PIACERE (banane, fragole, pesche, ecc...)
• Schiacciare con una forchetta (oppure frullare se piace) la frutta fino ad ottenere una purea.
• Aggiungere lo zucchero e mescolare accuratamente.
• Diluire lentamente con il latte.
• Versare il composto nel cestello.
n.b.: la frutta utilizzata in questa preparazione tenderà ad ossidarsi e quindi a scurire. Ciò non compromette la buona riuscita dello yogurt né la commestibilità.

YOGURT ALLA PANNA COTTA

125 gr di YOGURT NATURALE
5,5 dl di LATTE INTERO uht
2,5 dl di PANNA uht
50 gr di ZUCCHERO
CARAMELLO PRONTO per budini
1 cucchiaino d'ESSENZA NATURALE DI VANIGLIA
• Mescolare in una casseruola il latte, la panna e lo zucchero e portare ad ebollizione.
• Togliere dal fuoco e far raffreddare.
In una terrina mescolare lo yogurt con l'essenza di vaniglia e stemperare poco a poco con il composto di latte e panna.
• Versare il composto nel cestello. Servire cospargendolo con il caramello pronto.

YOGURT AL CIOCCOLATO E SCORZE D'ARANCIA

125 gr di YOGURT NATURALE
8 dl di LATTE INTERO uht
100 gr di cacao solubile zuccherato
50 gr di SCORZE D'ARANCIA CANDITE
• Diluire il cacao zuccherato con il latte, aggiungendolo poco a poco e prestando attenzione che si sciolga bene. Aggiungere le scorzette tritate finemente e mescolate accuratamente e versate nel cestello.
n.b.: Le scorzette si possono sostituire con 5 gocce d'OLIO ESSENZIALE d'ARANCIA.

YOGURT AL COCCO

125 gr di YOGURT NATURALE
8 dl di LATTE INTERO uht
100 gr di ZUCCHERO

50 gr di COCCO SECCO QUATTRO

- Mescolare lo zucchero ed il cocco con lo yogurt.
- Aggiungere gradatamente e sempre mescolando bene tutto il latte.
- Versare il composto nel cestello.

1935/2004 o 27/10/2004 regarding

material in contact with foods.

- 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.
- 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.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
-  To dispose of product correctly according to European Directive 2009/96/CE, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

(Fig. 1)

A Lid
B Container lid
C Container
D Base
E On/Off light

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

USEFUL ADVICE

Milk

It is possible to use all types of milk **but if you choose fresh milk, then you must pasteurize it**, i.e. heat it up to 70° - 80°C (no more) so that the yoghurt cultures can develop without being damaged with other bacteria, which are normally present in fresh milk. It is possible to use either room temperature or chilled milk from the refrigerator, indifferently. **The best and simplest idea is to use UHT milk because it is ready pasteurized milk.** Milk with the highest fat content (full) will make a thicker yoghurt compared to lower fat milk (skimmed or partially skimmed).

Cultures

To start the fermentation process for the first time, you can use 125 g shop-bought yoghurt, either low fat or full fat, as long as it has a high content of live lactobacillus bulgaricus. For the first cycle or in any case, as soon as a shop-bought yoghurt is used to start the process, make sure that the use by date is as far off as possible. The number of cultures drops gradually as the yoghurt comes closer to its use by date. It is then possible to use 125 g yoghurt made previously with the yoghurt maker.

INSTRUCTIONS FOR USE

IMPORTANT:

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

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

- Pour the milk into a container and add about 125 g yoghurt, whether purchased or prepared with the yoghurt maker.
 - Mix well for about a minute until the yoghurt is perfectly dissolved in the milk.
 - Pour it all into the container (C) of the yoghurt maker, close it with the lid (B) (Fig. 2) and place it into the compartment inside the appliance (Fig. 3).
 - Cover the yoghurt maker with its lid (A) and plug it into the mains power. The On/Off light (E) will switch on. Wait about 12 hours (for example, from 8 pm until 8 the next morning).
- IMPORTANT:**
During this stage, the yoghurt maker must be left in a sheltered area, away from draughts and/or sudden changes in temperature, on a flat, level surface that will not be affected by knocks and/or vibrations.

After the time required, unplug the appliance from the mains power. Take out the container (C) and place it in the fridge, then after 2 hours, check the consistency of the yoghurt and if necessary, repeat the operation again.

PROCESSING TIME

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

As a rough guide, the fermentation time will be reduced by 12 hours for the first time to 10 or even 8 for the

next batch because the yoghurt being used is normally fresher than a shop-bought yoghurt.

NOTES

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Perfectly clean appliance parts will mean better quality results when making yoghurt. The container (C) must be carefully washed and rinsed before re-use. Any residues on the lid or container, such as detergent, rinsing agent, old yoghurt, etc., will affect the results.

YOGHURT RECIPES

VANILLA YOGHURT

125 g NATURAL YOGHURT
9 dl FULL-FAT MILK (UHT)
50 g SUGAR
1 tablespoon NATURAL VANILLA ESSENCE
• Mix the sugar and vanilla essence with the yoghurt.
• Add the milk gradually, mixing all the time.
• Pour the mix into the container.
NOTE: Do not use artificial vanilla essence as this will give the yoghurt an unpleasant smell and taste.

CITRUS YOGHURT

125 g NATURAL YOGHURT
9 dl FULL-FAT MILK (UHT)
50 g SUGAR
10 drops LEMON OR ORANGE ESSENCE (available from health food stores)
• Mix the sugar with the essential oil and yoghurt.
• Add the milk gradually, mixing all the time.
• Pour the mix into the container.
NOTE: Do not use artificial orange or lemon essence as this will give the yoghurt an unpleasant smell and taste.

FRUIT YOGHURT

125 g NATURAL YOGHURT
7 dl FULL-FAT MILK (UHT)
50 g SUGAR
200 g FRUIT OF YOUR CHOICE (bananas, strawberries, peaches, etc.)
• Mash the fruit with a fork (blender, if you prefer) until it forms a smooth purée.
• Add sugar and mix carefully.
• Slowly pour in the milk.
• Pour the mix into the container.
NOTE: Fruit will tend to oxidise and turn a darker colour. This will not affect the yoghurt or its goodness.

PANNA COTTA YOGHURT

125 g NATURAL YOGHURT
5.5 dl FULL-FAT MILK (UHT)
2.5 dl CREAM (UHT)
50 g SUGAR
CARAMEL SAUCE
1 tablespoon NATURAL VANILLA ESSENCE
• Mix the milk, cream and sugar in a pan and bring to the boil.
• Remove from the heat and leave to cool.
Mix the yoghurt and vanilla essence in a bowl, then slowly add the milk and cream mix.
• Pour the mix into the container.
Serve with the caramel sauce.

CHOCOLATE ORANGE YOGHURT

125 g NATURAL YOGHURT
8 dl FULL-FAT MILK (UHT)
100 g sweetened cocoa powder
50 g CANDIED ORANGE PEEL
• Dilute the cocoa powder with the milk until it is dissolved. Add the finely chopped orange peel and mix thoroughly, then pour into the container.
NOTE: You can replace the rind with 5 drops of ESSENTIAL ORANGE OIL.

COCONUT YOGHURT

125 g NATURAL YOGHURT
8 dl FULL-FAT MILK (UHT)
100 g SUGAR
50 g DESSICATED COCONUT
• Mix the sugar and coconut with the yoghurt.
• Add the milk gradually, mixing all the time.
• Pour the mix into the container.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

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

- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
- Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
- Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- 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.
- Vérifiez que les enfant ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le cable électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
- Même lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de defaire les simples parties ou avant de proceder au nettoyage.
- 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.
- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est defectueux; toutes les réparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent être effectuées exclusivement par le centre de service apres-vente Ariete ou par des techniciens agrees Ariete, de façon a prevenir tout risque de danger.
- 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.
- Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
- Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
- L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT

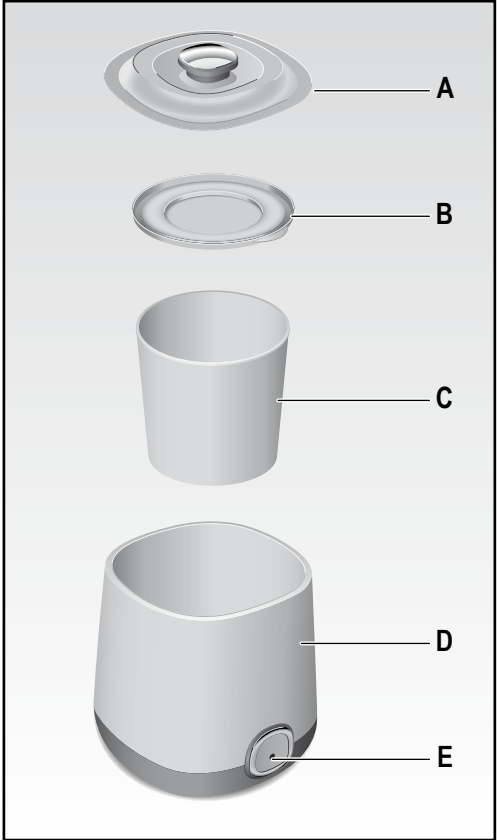


Fig. 1

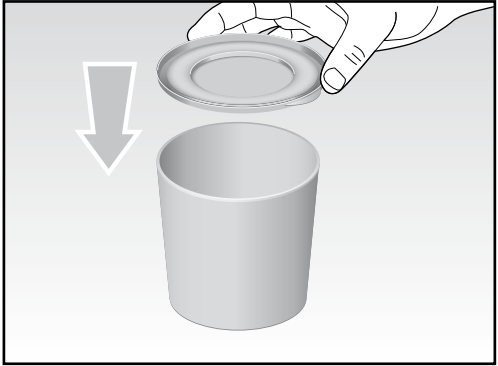


Fig. 2

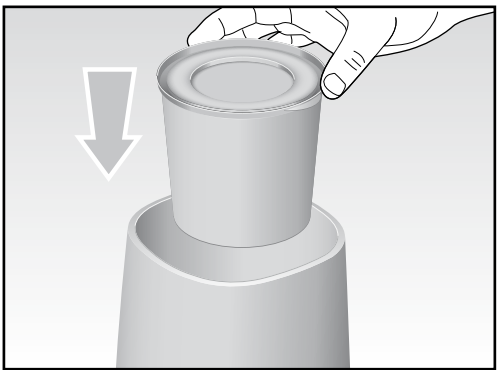


Fig. 3

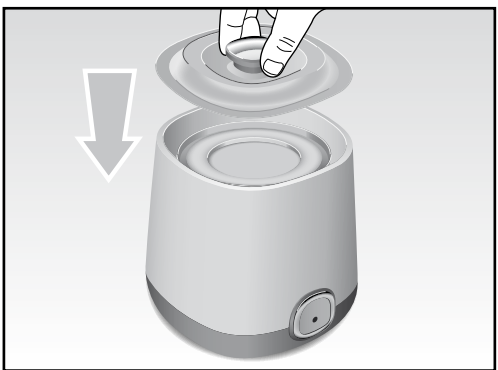


Fig. 4

pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.

18. Cet appareil est conforme aux directives 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

19. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.

20. 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.

21. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.

22.  Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2009/96/CE, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A Couvercle
- B Couvercle panier
- C Panier
- D Base
- E Témoin de fonctionnement

L'usage de cet appareil est très simple et permet de préparer rapidement et facilement plus de 1 Kg de yaourt dense, crémeux et toujours frais.

CONSEILS UTILES

Le lait

On peut utiliser tous les types de lait **mais si vous choisissez du lait frais, il faudra le pasteuriser**, c'est-à-dire le réchauffer jusqu'à 70° - 80°C (au maximum) afin que les ferments du yaourt puissent se développer sans être endommagés par les autres bactéries normalement présentes dans le lait frais.

On peut utiliser indifféremment du lait à température ambiante ou à peine sorti du réfrigérateur.

Il est préférable et plus simple d'utiliser du lait à longue conservation car il est déjà pasteurisé.

Le lait contenant un pourcentage majeur de matières grasses (lait entier) produira un yaourt plus dense par rapport au lait plus pauvre en matières grasses (lait écrémé ou demi-écrémé).

Les ferments

Pour déclencher le processus de fermentation, on peut employer, la première fois, 125 gr de yaourt acheté dans le commerce, entier ou écrémé, du moment qu'il contienne une grande quantité de lactobacillus bulgaricus vivants.

Pour le premier cycle ou, dans tous les cas chaque fois que vous utilisez un yaourt acheté dans le commerce comme agent de déclenchement de la fermentation, vérifiez que la date d'écchéance soit le plus éloignée possible. Le nombre de ferments vivants se réduit au fur et à mesure que le yaourt atteint sa date d'écchéance.

Par la suite, vous pourrez utiliser 125 gr de yaourt préparé précédemment avec votre machine à yaourt.

MODE D'EMPLOI

ATTENTION:

Lors de l'assemblage, du démontage et du nettoyage de l'appareil, contrôlez toujours qu'il soit éteint et débranché de l'alimentation électrique.

Avant d'utiliser l'appareil, il est conseillé de laver toutes les parties amovibles avec de l'eau et un produit vaisselle ordinaire.

- Verser le lait dans un récipient et ajouter environ 125 gr de yaourt, acheté dans le commerce ou précédemment préparé avec la machine à yaourt.
- Bien mélanger pendant 1 minute environ, de façon à amalgamer parfaitement le yaourt dans le lait.
- Verser le tout dans le panier (C) de la machine à yaourt, refermer le couvercle (B) (Fig. 2) et placer le panier dans son logement à l'intérieur de l'appareil (Fig. 3).
- Refermer la machine à yaourt avec son couvercle (A) et brancher la fiche dans la prise de courant. L'indicateur lumineux de mise en marche (E) s'allume. Attendre environ 12 heures (par exemple de 20h00 du soir à 8h00 du matin).

ATTENTION:

Durant cette phase, il est nécessaire de laisser la machine à yaourt à l'abri, loin des courants d'air et/ou des changements brusques de température, sur une surface stable qui ne soit pas sujette aux vibrations et/ou aux heurts.

A la fin du temps indiqué, débrancher la fiche de la prise de courant. Extraire le panier (C) et le mettre au frigidaire; au bout de deux heures environ, vérifier la consistance du yaourt et, si nécessaire, répéter l'opération encore une fois.

TEMPS DE TRANSFORMATION

Le temps de fermentation du yaourt est sujet à des variations, selon le type et la fraîcheur des ingrédients employés, la température externe, les quantités, etc. De façon indicative, le temps de fermentation passe des 12 heures nécessaires lors de la première préparation à 10 heures, voire 8 heures, pour les préparations successives, car le yaourt qui est utilisé est normalement plus frais que celui acheté dans le commerce.

OBSERVATIONS

- Il est possible que lors de la première utilisation, le yaourt obtenu soit trop liquide: cela pourrait dépendre des ferments lactiques peu actifs dans le yaourt acheté dans le commerce. **Si cet inconvénient devait se vérifier, débrancher la fiche et laisser refroidir l'appareil.** Rebrancher ensuite la fiche dans la prise de courant et attendre que la machine à yaourt accomplisse au autre cycle de 6 heures environ.
- Si on désire préparer des yaourt aromatisés, il suffit d'ajouter, durant la préparation, ou après avoir obtenu le yaourt, des morceaux de fruits, de la confiture ou des sirops.
- Remplir toujours le panier (C) jusqu'au maximum de sa capacité avant de le placer au frigidaire: un contenu réduit d'air assure un longue conservation.
- L'échéance du yaourt fait maison dépend de la fraîcheur des ingrédients principaux employés et des modalités de conservation; il est conseillé dans tous les cas de consommer les yaourts au maximum dans les 4/5 jours suivant leur préparation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage parfait des éléments garantit les meilleurs résultats pour la production et la qualité du yaourt. Le panier (C) doit être lavé soigneusement avant la préparation successive de yaourt. La présence de résidus sur le couvercle et sur le panier tels que les produits de nettoyage, les produits pour faire briller, les résidus de yaourt précédent, etc., compromettent le bon résultat de la préparation.

RECETTES YAOURT

YAOURT A LA VANILLE

- 125 gr de YAOURT NATURE
- 9 dl de LAIT ENTIER à longue conservation
- 50 gr de SUCRE
- 1 cuillère d'ESSENCE NATURELLE DE VANILLE
- Mélanger le sucre et l'essence de vanille avec le yaourt.
- Ajouter graduellement la totalité du lait en mélangeant sans arrêt.
- Verser la préparation dans le panier.
- N.B.: ne pas utiliser d'essence de vanille artificielle qui conférerait au yaourt une odeur et un goût désagréables.

YAOURT AUX AGRUMES

- 125 gr de YAOURT NATURE
- 9 dl de LAIT ENTIER à longue conservation
- 50 gr de SUCRE
- 10 gouttes d'ESSENCE NATURELLE DE CITRON ou d'ORANGE (en vente en herboristerie)
- Mélanger le sucre et l'huile essentielle avec le yaourt.
- Ajouter graduellement la totalité du lait en mélangeant sans arrêt.
- Verser la préparation dans le panier.
- N.B.: ne pas utiliser d'essences de citron ou d'orange artificielles qui confèreraient au yaourt une odeur et un goût désagréables.

YAOURT AUX FRUITS

- 125 gr de YAOURT NATURE
- 7 dl de LAIT ENTIER à longue conservation
- 50 gr de SUCRE
- 200 gr de FRUITS (bananes, fraises, pêches, etc.)
- Ecraser les fruits avec une fourchette (ou passer au mixeur) pour obtenir une purée.
- Ajouter le sucre et mélanger soigneusement.
- Diluer lentement avec le lait.
- Verser la préparation ainsi obtenue dans le panier.
- N.B.: les fruits utilisés pour cette préparation ont tendance à s'oxyder et donc à noircir. Cela ne compromet pas le bon résultat du yaourt, ni sa comestibilité.

YAOURT A LA CREME

- 125 gr de YAOURT NATURE
- 5,5 dl de LAIT ENTIER à longue conservation
- 2,5 dl de CREME FRAICHE à longue conservation
- 50 gr de SUCRE
- CARAMEL DEJA PRET pour flans
- 1 cuillère d'ESSENCE NATURELLE DE VANILLE
- Mélanger dans une casserole le lait, la crème fraîche et le sucre et porter à ébullition.
- Retirer du feu et laisser refroidir.
- Mélanger, dans une terrine, le yaourt avec l'essence de vanille et amalgamer peu à peu la préparation de lait et de crème fraîche préparée précédemment.
- Verser la préparation dans le panier. Servir en arrosant avec le caramel prêt.

YAOURT AU CHOCOLAT ET AUX ECORCES D'ORANGE

- 125 gr de YAOURT NATURE
- 8 dl de LAIT ENTIER à longue conservation
- 100 gr de cacao soluble sucré
- 50 gr d'ECORCES D'ORANGE CONFITES
- Diluer le cacao sucré dans le lait, en le versant petit à petit et en veillant à ce qu'il se dissout parfaitement.
- Ajouter les écorces hachées finement et mélanger parfaitement. Verser la préparation dans le panier.
- N.B.: Vous pouvez remplacer les écorces d'orange avec 5 gouttes d'HUILE ESSENTIELLE D'ORANGE.

YAOURT A LA NOIX DE COCO

- 125 gr de YAOURT NATURE
- 8 dl de LAIT ENTIER à longue conservation
- 100 gr de SUCRE
- 50 gr de NOIX DE COCO SECHEE ET RAPEE
- Mélanger le sucre et la noix de coco dans le yaourt.
- Ajouter graduellement la totalité du lait en mélanger sans arrêt.
- Verser la préparation dans le panier.

DE WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
- Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
- Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waage-rechte und solide Fläche stellen.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- 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 angelemt werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Sicherstellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- 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. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EG und EMV 2004/108/EG, sowie mit der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

19. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.

20. 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.

21. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

22.  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2009/96/EG bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- A Deckel
- B Becherdeckel
- C Becher
- D Sockel
- E Betriebsanzeige

Die Verwendung dieses Geräts ist äußerst einfach. Es gestattet die rasche und einfache Zubereitung von über 1 kg dickem, cremigem und stets frischem Joghurt.

NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN

Milch

Sie können jede Art von Milch verwenden, jedoch **müssen Sie Frischmilch pasteurisieren**, d.h. auf 70° - 80°C (nicht mehr!) erhitzen, damit sich die Joghurt-Fermente entwickeln können, ohne durch andere Bakterien geschädigt zu werden, die normalerweise in frischer Milch enthalten sind. Die Milch kann unterschickslos sowohl bei Raumtemperatur als auch bei Kühlschranktemperatur verwendet werden.

Die beste und einfachste Methode besteht darin, UHT-Milch zu verwenden, da diese bereits pasteurisiert ist.

Milch mit höherem Fettgehalt (Vollmilch) ergibt einen dickeren Joghurt als fettarme (teilweise oder ganz entrahmte) Milch.

Fermente

Um die Gärung in Gang zu setzen können Sie beim ersten Mal 125 g fertig gekauften Voll- oder Magermilchjoghurt verwenden, vorausgesetzt, dass er einen hohen Gehalt an lebendem Lactobacillus bulgaricus aufweist. Vergewissern Sie sich vor dem ersten Ansetzen bzw. immer dann, wenn Sie die Gärung mit fertig gekauftem Joghurt einleiten möchten, dass das Haltbarkeitsdatum des gekauften Produkts so fern wie möglich liegt. Die Zahl der lebenden Fermente reduziert sich nämlich nach und nach, je näher der Joghurt dem Ende seiner Haltbarkeitsdauer kommt. Später können Sie zum Ansetzen 125 g des Joghurts verwenden, den Sie selbst in dieser Maschine hergestellt haben.

GEBRAUCHSANLEITUNG

ACHTUNG:

Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät abgeschaltet und nicht am Stromnetz angeschlossen

ist, bevor Sie es zusammensetzen, zerlegen oder reinigen.

Bevor Sie das Gerät verwenden, empfiehlt es sich, alle abnehmbaren Teile mit Wasser und normalen Spülmittel zu reinigen.

- Die Milch in einen Behälter gießen und ca. 125 g fertig gekauften oder selbst mit der Maschine hergestellten Joghurt zugeben
- Etwa 1 Minute lang rühren, bis sich der Joghurt vollständig in der Milch aufgelöst hat.
- Das Gemisch in den Becher (C) der Joghurtmaschine gießen, den Becher mit seinem Deckel (B) (Abb. 2) verschließen und in die Aufnahme des Geräts einsetzen (Abb. 3).
- Die Joghurtmaschine mit ihrem Deckel (A) verschließen und den Stecker in die Steckdose stecken. Die Betriebsanzeige (E) leuchtet auf.
- Etwa 12 Stunden vergehen lassen (beispielsweise von 20 Uhr abends bis 8 Uhr morgens).

ACHTUNG:

Während dieser Zeit muss die Joghurtmaschine an einem geschützten Ort fern von Luftzug und/oder starken Temperaturschwankungen auf einer stabilen Unterlage stehen, die keinen Vibrationen und/oder Stößen ausgesetzt ist.

Nach Ablauf der notwendigen Zeit, den Stecker aus der Steckdose ziehen, den Becher (C) aus der Maschine nehmen und in den Kühlschrank stellen. Nach etwa zwei Stunden die Konsistenz des Joghurts kontrollieren. Falls notwendig den Vorgang wiederholen.

GÄRUNGSZEIT

Die Dauer der Vergärung des Joghurts kann je nach Art und Frische der verwendeten Zutaten, der Außentemperatur, der Menge usw. spürbar variieren. Als Richtwert reduziert sich die Zeit von den 12 Stunden der ersten Zubereitung auf 10 oder auch auf 8 Stunden bei späteren Zubereitungen, da der selbst zubereitete und zum Ansetzen verwendete Joghurt meist frischer ist, als der fertig gekaufte.

HINWEISE

- Es kann sein, dass der Joghurt beim ersten Versuch zu dünnflüssig bleibt: das kann durch wenig aktive Fermente im fertig gekauften Joghurt bedingt sein. **Sollte dies der Fall sein, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Stecken Sie dann den Stecker wieder ein und lassen Sie die Joghurtmaschine noch etwa weitere 6 Stunden laufen.**
- Wenn aromatisiertes Joghurt hergestellt werden soll, muss lediglich während der Zubereitung oder nach Fertigstellung des Joghurts in Stückchen geschnittenes Obst, Marmelade oder Sirup zugegeben werden.
- Füllen Sie den Becher (C) immer bis zum Rand, bevor Sie ihn in den Kühlschrank stellen. Durch den Mangel an Luft hält sich der Joghurt länger.
- Die Haltbarkeit des selbstgemachten Joghurts variiert je nach Frische der Zutaten und nach Art der Aufbewahrung. Es empfiehlt sich jedoch immer, den Joghurt innerhalb von höchstens 4-5 Tagen zu verbrauchen.**

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Maximale Sauberkeit der Einzelteile gewährleistet die besten Ergebnisse und höchste Qualität des Joghurts. Der Becher (C) muss sorgfältig gewaschen und nachgespült werden, bevor er für die nächste Joghurt-Herstellung verwendet wird. Rückstände von Reinigungs- und Glanzmitteln oder von altem Joghurt usw. am Deckel oder im Becher beeinträchtigen das Ergebnis der Joghurt-Herstellung.

JOGHURT-REZEPTE

VANILLE-JOGHURT

- 125 g NATUR-JOGHURT
- 9 dl VOLLMILCH UHT
- 50 g ZUCKER
- 1 Esslöffel NATÜRLICHES VANILLEAROMA
- Zucker und Vanillearoma mit dem Joghurt vermischen
- Langsam unter ständigem Rühren die ganze Milch zugeben
- Das Gemisch in den Becher gießen
- Hinweis: verwenden Sie kein künstliches Vanillearoma. Es würde dem Joghurt einen unangenehmen Geschmack und Geruch verleihen.

JOGHURT MIT AGRUMEN

- 125 g NATUR-JOGHURT
- 9 dl VOLLMILCH UHT
- 50 g ZUCKER
- 10 Tropfen ZITRONEN- oder ORANGENAROMA (im Reformhaus)
- Zucker und Aroma mit dem Joghurt vermischen
- Langsam unter ständigem Rühren die ganze Milch zugeben
- Das Gemisch in den Becher gießen
- Hinweis: verwenden Sie kein künstliches Zitronen- oder Orangenaroma. Es würde dem Joghurt einen unangenehmen Geschmack und Geruch verleihen.

FRÜCHTE-JOGHURT

- 125 g NATUR- JOGHURT
- 7 dl VOLLMILCH UHT
- 50 g ZUCKER
- 200 g FRÜCHTE NACH BELIEBEN (Bananen, Erdbeeren, Pfirsiche usw.)
- Das Fruchtfleisch mit einer Gabel zu Brei zerquetschen (oder nach Belieben im Mixer pürieren.
- Den Zucker zugeben und gründlich mischen
- Langsam die Milch einrühren
- Das Gemisch in den Becher gießen
- Hinweis: die bei dieser Zubereitung verwendeten Früchte neigen zum Oxydieren, d.h. sie werden dunkel.

Das beeinträchtigt jedoch weder die Zubereitung des Joghurts noch dessen Essbarkeit

JOGHURT MIT PANNA COTTA

- 125 g NATUR-JOGHURT
- 5,5 dl VOLLMILCH UHT
- 2,5 dl SAHNE UHT
- 50 g ZUCKER
- FERTIGER KARAMELL für Pudding
- 1 Esslöffel NATÜRLICHES VANILLEAROMA
- In einem Topf Milch, Sahne und Zucker vermischen und zum Kochen bringen
- Vom Feuer nehmen und abkühlen lassen
- In einer Schüssel den Joghurt mit Vanillearoma mischen und langsam die Flüssigkeit aus Sahne und Milch einrühren
- Das Gemisch in den Becher gießen. Vor dem Servieren den fertigen Karamell darüber geben

JOGHURT MIT SCHOKOLADE UND KANDIERTEN ORANGENSCHALEN

- 125 g NATUR-JOGHURT
- 8 dl VOLLMILCH UHT
- 100 g gezuckerten, löslichen Kakao
- 50 g KANDIERTE ORANGENSCHALEN
- Den gezuckerten Kakao langsam mit der Milch verrühren und darauf achten, dass sich keine Klumpen bilden. Die fein gehackten kandierten Orangenschalen zugeben, gründlich untermischen und das Ganze in den Becher gießen

Hinweis: Die kandierten Orangenschalen können durch 5 Tropfen NATÜRLICHES ORANGENAROMA ersetzt werden

KOKOS- JOGHURT

- 125 g NATUR-JOGHURT
- 8 dl VOLLMILCH UHT
- 100 g ZUCKER
- 50 g KOKOSFLOCKEN
- Zucker und Kokosflocken mit dem Joghurt vermischen
- Langsam unter ständigem Rühren die ganze Milch zugeben
- Das Gemisch in den Becher gießen.

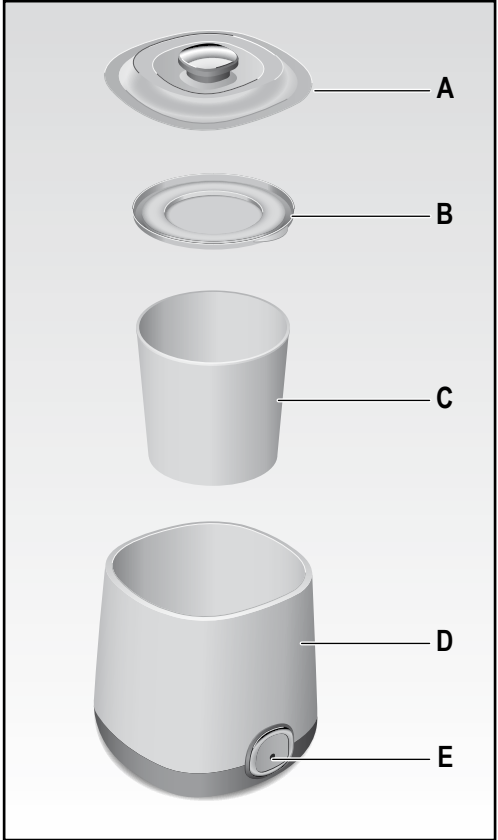


Fig. 1

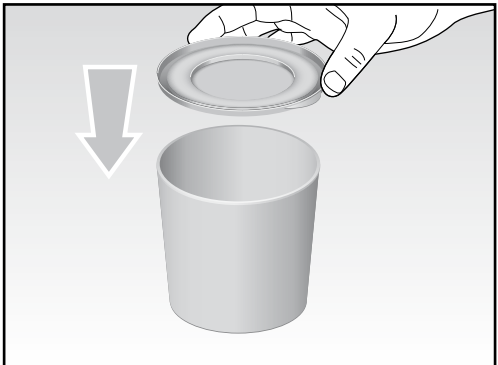


Fig. 2

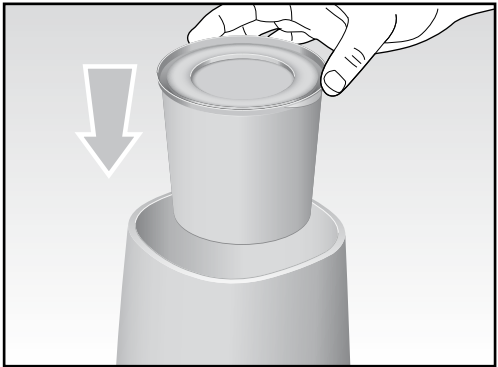


Fig. 3

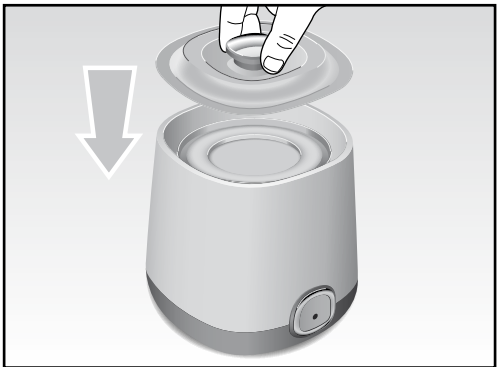
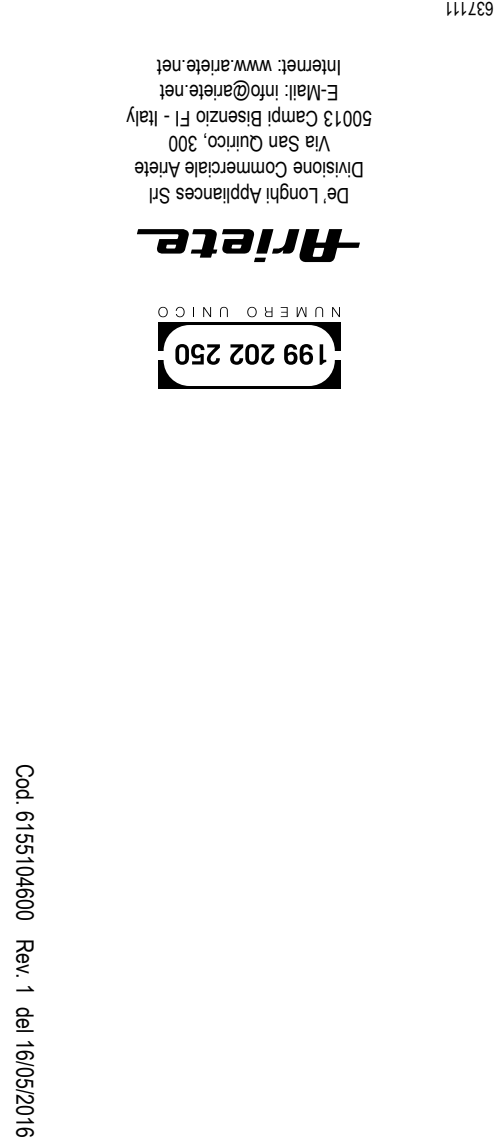


Fig. 4



Cod. 6156104600 Rev. 1 del 16/05/2016



**Yogurtiera
Yogurt maker
yaourtière
Joghurt-Hersteller**