

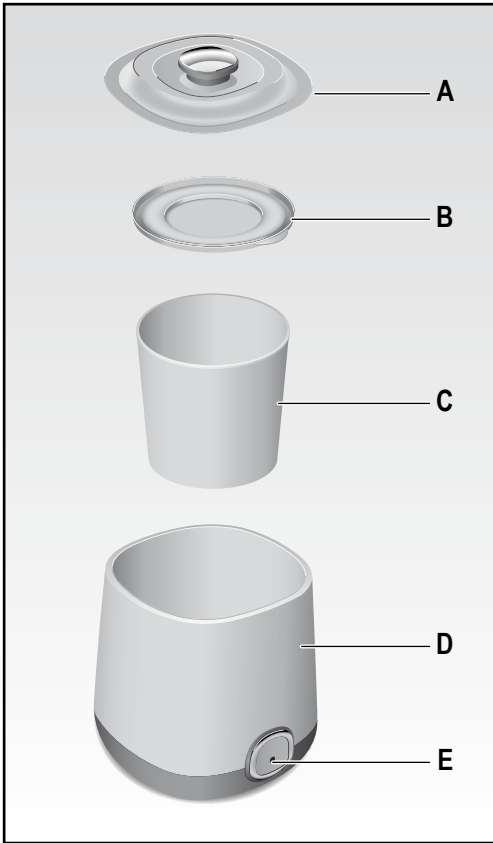


Fig. 1

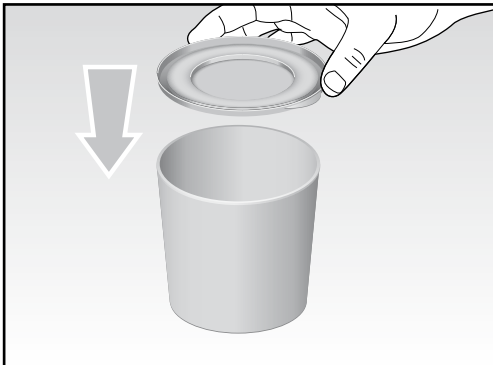


Fig. 2

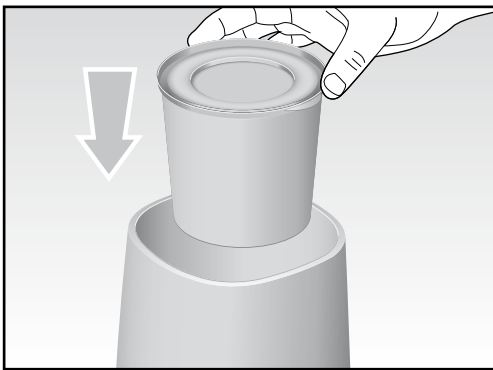


Fig. 3

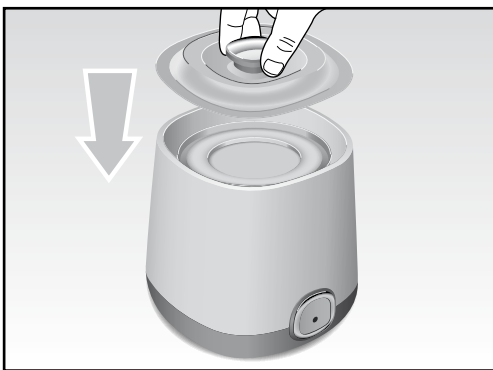


Fig. 4



Yogurtera
Fabricante de iogurte
Yoghurt maker

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 elektriciteits snoer 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 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 gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurd.

17. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.

18. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2006/95/EG en EMC 2004/108/EG, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor materialen die in contact komen met etenswaren.

19. 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.

20. 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.
21. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.

22.  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 Deksel
- B Manddeksel
- C Mand
- D Basis
- E Werkingsverklikker

Dit apparaat is heel eenvoudig te gebruiken. Er kan op een eenvoudige en snelle manier tot aan 1 Kg, dikke, romige en altijd verse yoghurt mee gemaakt worden.

NUTTIGE RAADGEVINGEN

De melk

Het is mogelijk om alle soorten melk te gebruiken, maar als u verse melk gebruikt moet deze eerst gepasteuriseerd worden, dat wil zeggen dat de melk tot aan 70° - 80° C (niet warmer) verwarmt moet worden zodat de melkzuurbacterien zich kunnen ontwikkelen zonder dat ze door andere bacterien aangetast kunnen worden die normaal gesproken in verse melk aanwezig zijn.

De melk kan zowel op kamertemperatuur of uit de koelkast gebruikt worden.

Het best is om UHT melk te gebruiken omdat deze melk al gepasteuriseerd is.

Melk met een hoger vetgehalte (volle melk) maakt een dikkere yoghurt dan mager melk (halfvolle of magere melk).

De melkzuurbacterien

Om het fermenteringsproces op te kunnen starten moet de eerste keer 125 gr volle of magere yoghurt gekocht worden met een hoog gehalte van de levende lactobacillus bulgaricus .

Voor de eerste cyclus, of iedere keer bij het startproces, gekochte yoghurt wordt gebruikt, let op dat de vervaldatum zo ver mogelijk weg ligt. Het aantal levende melkzuurbacterien vermindert als de yoghurt dichter bij de vervaldatum komt. Vervolgens kunt u 125 gr yoghurt gebruiken die vooraf is bereid met de yoghurt machine.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

LET OP:

Bij het monteren, demonteren of reinigen van het apparaat controleer altijd of het apparaat uitstaat en dat de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt, wordt het aangeraden om alle verwijderbare onderdelen met water en normaal afwasmiddel te reinigen.

- Giet de melk in een kom en voeg circa 125 gr yoghurt toe, gekochte of vooraf bereide yoghurt.

- Circa 1 minuut alles goed mengen zodat de yoghurt helemaal is opgelost in de melk.
- Giet het verkregen mengsel in de mand (C) van de yoghurtmachine, sluit de mand (C) met de speciale deksel (B) (Fig. 2) en zet de mand (C) in het apparaat (Fig. 3).
- Sluit de yoghurtmachine met zijn deksel (A) en steek de stekker in het stopcontact. De speciale werkingsverklikker (E) gaat branden. Laat vervolgens 12 uur verstrijken (bijvoorbeeld vanaf 20.00 uur tot 8.00 uur smorgens).

LET OP:

Gedurende deze fase is het noodzakelijk dat de yoghurtmachine op een beschermde plaats staat, ver weg van tocht en temperatuurverschillen, op een stabiel vlak en beschermd tegen trillingen en/ of botsingen.

Als de noodzakelijke tijd is verstreken, trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder de mand (C) en zet hem in de koelkast; na circa twee uur controleer de consistentie van de yoghurt en, indien noodzakelijk, herhaal de handeling nogmaals.

TRANSFORMATIETIJD

De fermenteringstijd van de yoghurt kan veranderen op basis van de soort yoghurt, de versheid van de ingrediënten de buitentemperatuur, de hoeveelheid, enz...

Indicatief wordt de fermentatietijd verminderd van 12 uur van de eerste voorbereiding tot aan 10 of zelfs 8 uur bij de volgende bereidingen omdat de gemaakte yoghurt normaal gesproken verser is dan de gekochte yoghurt.

OPMERKINGEN

- Het kan voorkomen dat bij de eerste bereiding de yoghurt te vloeibaar blijft: dit komt voort uit het feit dat de melkzuurbacterien in de gekochte yoghurt weinig actief zijn. **Als dit voorkomt, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Vervolgens steek de stekker opnieuw in het stopcontact en laat de yoghurtmachine nog een cyclus van ongeveer 6 uur uitvoeren.**
- Als u de yoghurt op smaak wilt brengen is het voldoende om tijdens de bereiding of nadat de yoghurt is gemaakt, stukjes fruit, jam of siroop toe te voegen.
- Vul de mand (C) altijd tot aan de maximale inhoud voordat ze in de koelkast wordt gezet; een lager luchtgehalte verzekert een langer conservatie.
- **De vervaldatum van de thuis gemaakte yoghurt verschilt op basis van de verheid van de ingerdienten en op de manier waarop ze wordt bewaard; het wordt in ieder geval aangeraden om de yoghurt te consumeren binnen 4/5 dagen.**

REINIGEN EN ONDERHOUD

Het goed reinigen van de onderdelen garandeert betere resultaten voor de productie en de kwaliteit van de yoghurt.

De mand (C) moet goed gereinigd en afgespoeld worden voordat ze opnieuw wordt gebruikt voor een yoghurt productie. Resten van reinigingsmiddel, oude yoghurt enz. zijn van slechte invloed op een goede preparatie.

JOGHURT RECEPTEN

VANILLEJOGHURT

125 gr NATUURLIJKE JOGHURT

9 dl VOLLE MELK uht

50 gr SUIKER

1 lepeltje NATUURLIJKE VANILLEOLIE

- Meng de suiker en de vanilleolie met de yoghurt.
- Voeg langzaam en al roerend alle melk toe.
- Giet het mengsel in de mand.

n.b.: geen kunstmatige vanilleolie gebruiken. Dit geeft aan de yoghurt een nare geur en smaak.

JOGHURT MET CITRUSVRUCHTEN

125 gr NATUURLIJKE JOGHURT

9 dl VOLLE MELK uht

50 gr SUIKER

10 druppels CITROENOLIE of SINASSAPPELOLIE (te koop in de kruidenwinkel)

- Meng de suiker en de nodige olie met de yoghurt.

- Voeg langzaam en al roerend alle melk toe.

- Giet het mengsel in de mand.

n.b.: geen kunstmatige citroenolie of sinassappelolie gebruiken. Dit geeft aan de yoghurt een nare geur en smaak.

FRUITJOGHURT

125 gr NATUURLIJKE JOGHURT

7 dl VOLLE MELK uht

50 gr SUIKER

200 gr FRUIT NAAR SMAAK (bananen, aardbeien, perzikken, enz...)

- Prak het fruit met een vork (of gebruik een mixer) totdat een puree wordt verkregen.

- Voeg suiker toe en meng alles goed.

- Langzaam met melk verdunnen.

- Giet het mengsel in de mand.

n.b.: het fruit dat wordt gebruikt kan oxideren en dus donker worden. Dit is niet van invloed op het eindresultaat van de yoghurt en op de eetbaarheid.

JOGHURT MET PANNA COTTA

125 gr NATUURLIJKE JOGHURT

5,5 dl VOLLE MELK uht

2,5 dl ROOM uht

50 gr SUIKER

CARAMEL klaar voor pudding

1 leptje NATUURLIJKE VANILLEOLIE

- Meng in een braadpan de melk, de room en de suiker, en breng alles aan de kook.

- Haal het van het vuur af en laat het afkoelen.

Meng in een kom de yoghurt met de vanilleolie en voe langzaam de melk en de room toe.

- Gier het mengsel in de mand. Serveer het met caramel er bovenop.

JOGHURT MET CHIOHOCOLADE EN SINASSAPPELSCHIL

125 gr NATUURLIJKE JOGHURT

8 dl VOLLE MELK uht

100 gr gesuikerde oploscacao

50 gr GECONFIJTE SINASSAPPELSCHILLEN

- Los de gesuikerde cacao op in de melk door het langzaam aan de melk toe te voegen en let op dat het goed wordt opgelost. Voeg de fijgemalen sinassappelschil toe. Meng alles goed en giet het mengsel in de mand.

n.b.: De geconfijte vruchten kunnen worden vervangen door 5 druppels NATUURLIJKE SINASSAPPELOLIE.

KOKOSJOGHURT

125 gr NATUURLIJKE JOGHURT

8 dl VOLLE MELK uht

100 gr SUIKER

50 gr DROOG KERASPT E KOKOS

- Meng de suiker en de kokos met de yoghurt.

- Voeg langzaam en al roerend alle melk toe.

- Giet het mengsel in de mand.