

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

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

- Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
- No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
- Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
- Este aparato no lo deben usar personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensitivas o mentales reducidas; por personas que no conozcan bien elaparato, a no ser que estén atentamente vigiladas o bien instruidas respecto al uso del mismo aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.
- 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.
- 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.
- 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.
- Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
- 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.
- 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.
- No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
- Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
- El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
- Este aparato cumple con la directi-

va 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.

- 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.
- 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.
- Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
-  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- A Tapa
- B Tapa del recipiente
- C Recipiente grande
- D Base
- E Piloto de funcionamiento
- F Recipiente pequeño
- G Filtro para yogur griego

El uso de este aparato es muy sencillo y permite preparar de manera sencilla y rápida más de 1 kg de yogurt denso, cremoso y siempre fresco.

CONSEJOS ÚTILES

La leche

Se puede usar cualquier tipo de leche **pero si se elige la leche fresca, se debe pasteurizar**, es decir, calentarla hasta 70° - 80°C (no más) para que los fermentos del yogurt se puedan desarrollar sin que sean dañados por otras bacterias normalmente presentes en la leche fresca.

Se puede usar de manera indiferente leche ya sea a temperatura ambiente que fría del frigorífico.

Lo mejor y más sencillo es usar leche UHT porque ya está pasteurizada.

La leche con más contenido de grasa (entera) producirá un yogurt más denso respecto a la leche sin grasa (desnatada o semidesnatada).

Los fermentos

Para empezar el procedimiento de fermentación se pueden emplear para la primera vez 125 g de yogurt comprando ya sea de tipo entero que desnatado pero con un alto contenido de lactobacillus bulgaricus vivos.

Para el primer ciclo, o de todas formas cada vez que se use como activador el yogurt comprado, asegurarse de que la fecha de caducidad sea lo más lejana posible. El número de fermentos vivos se reduce progresivamente a medida que el yogurt se acerca a la fecha de caducidad.

A continuación se podrán usar 125 g de yogurt precedentemente preparado con la yogurtera.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

ATENCIÓN:

Cuando se monta, desmonta o limpia el aparato asegurarse siempre de que esté apagado y no conectado a la alimentación eléctrica.

Antes de usar el aparato se aconseja lavar todas las partes desmontables con agua y jabón para vajillas.

- Echar la leche en un recipiente y añadir aproximadamente 125 g de yogurt, ya sea comprado o preparado con la yogurtera.
- Mezclar bien durante aproximadamente 1 minuto, para obtener un perfecto mezclado del yogurt con la leche.
- Echar todo en el recipiente (F) de la yogurtera, sellarlo con la tapa (B) (Fig. 2) y colocarlo en el correspondiente alojamiento dentro del aparato (Fig. 3).

- Cerrar la yogurtera con su tapa (A) y enchufar en la toma de alimentación. El correspondiente piloto de funcionamiento (E) se iluminará. Dejar transcurrir aproximadamente 12 horas (por ejemplo desde las 20 hasta las 8 de la mañana siguiente).

ATENCIÓN:

Durante esta fase hay que dejar la yogurtera en un ambiente resguardado, lejos de corrientes de aire y/o bruscos cambios de temperatura, sobre una superficie estable que no esté sometida a vibraciones y/o golpes.

Transcurrido el tiempo necesario, desconectar el enchufe de la toma de corriente. Quitar el recipiente (F) y guardarlo en el frigorífico; después de aproximadamente tres horas, controlar la consistencia del yogur y, si fuese necesario, repetir la operación una vez más.

TIEMPO DE TRANSFORMACIÓN

La duración de la fermentación del yogurt depende de variaciones sensibles, según el tipo y de cuánto son frescos los ingredientes usados, de la temperatura externa, de las cantidades, etc. Indicativamente, el tiempo de fermentación se reduce de 12 horas de la primera preparación hasta 10 o incluso 8 horas en las siguientes, ya que el yogurt que se usa es normalmente más fresco que el que se compra.

OBSERVACIONES

- Puede ser que con el primer uso, el yogurt resulte demasiado líquido: esto podría depender de los fermentos lácticos poco activos en el yogurt comprado. **Si ocurriera este inconveniente, desconectar el enchufe y dejar enfriar el aparato. Conectar de nuevo el enchufe y dejar que la yogurtera cumpla otro ciclo de aproximadamente 6 horas.**
- Cuando se desee preparar yogurt aromatizado, sólo hay que añadir, durante la preparación o después de haber obtenido el yogurt, fruta en trozos, mermeladas, jarabes.
- Llenar siempre el recipiente (F) hasta el máximo de su capacidad antes de meterlo en el frigorífico: un bajo contenido de aire asegura una larga conservación.
- La caducidad del yogurt preparado en casa es variable según cuánto sean frescos los ingredientes principales y cómo se conserva; se aconseja de todas formas consumir el yogurt como mucho antes de 4/5 días.

PREPARACIÓN DEL YOGUR GRIEGO

Una vez realizado el yogur blanco:

- Introducir el filtro (G) en el recipiente más grande (C) y verter en él el yogur blanco (Fig. 5).
- Guardar en el frigorífico el yogur y dejarlo escurrir durante aproximadamente 6 horas.
- Transcurridas 6 horas, verter el yogur griego obtenido en el recipiente más pequeño (F) y mezclar.
- Poner la tapa (A) encima del contenedor y guardar el yogur griego en el frigorífico.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La máxima limpieza de los elementos garantiza los mejores resultados para la producción y la calidad del yogur.

Los recipientes (C-G) y el filtro (G) deberán lavarse y enjuagarse meticulosamente antes de volver a preparar yogur. La presencia de residuos en la tapa y en el recipiente, como detergentes, abrillantadores, yogur viejo, etc... afectan al buen resultado de la preparación.

RECETAS DE YOGURT

YOGURT DE FRUTA

125 g de YOGURT NATURAL

0,7 l de LECHE ENTERA uht

50 g de AZÚCAR

200 g de FRUTA A GUSTO (plátanos, fresas, melocotones, etc.)

- Aplastar con un tenedor (o bien batir si se prefiere) la fruta hasta obtener un puré.
- Añadir el azúcar y mezclar atentamente.
- Diluir lentamente con la leche.
- Echar la mezcla en el recipiente.

nota: la fruta usada en esta preparación se oxida y por lo tanto se oscurece. Esto no pone en peligro el buen resultado del yogurt ni la comestibilidad.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

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

- Certifique-se de que a voltagem elétrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede elétrica.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede elétrica; desligue-o sempre após o uso.
- Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Preste atenção para que o cabo elétrico não entre em contacto com superfícies quentes.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas; por pessoas sem experiência e conhecimento do aparelho, a não ser que sejam vigiadas ou bem instruídas sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Assegure-se de que as crianças não brinquem com o aparelho.
- Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
- Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.
- 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.
- Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
- Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
- No caso de utilizar uma extensão eléctrica, 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.
- Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
- O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
- Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2014/35/EU e EMC

2014/30/EU e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto comos alimentos.

- Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
- 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.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
-  Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

- A Tampa
- B Tampa do cesto
- C Cesto grande
- D Base
- E Luz avisadora de funcionamento
- F Cesto pequeno
- G Filtro para iogurte grego

O uso deste aparelho é muito simples e permite preparar fácil e rapidamente mais de 1 kg de iogurte, denso, cremoso e sempre fresco.

CONSELHOS ÚTEIS

Tipo de leite

É possível usar todos os tipos de leite, **mas se optar pelo leite fresco, deverá pasteurizá-lo**, isto é, aquecê-lo até 70° - 80°C (não mais) de modo que os fermentos do iogurte se desenvolvam sem sofrer a ação de outras bactérias normalmente presentes no leite fresco.

É possível usar indiferentemente leite à temperatura ambiente ou àquela do frigorífico.

O melhor e mais simples é usar leite UHT porque já vem pasteurizado.

O leite com maior teor de gordura (leite gordo) produzirá um iogurte mais denso respeito ao leite mais magro (meio-gordo ou magro).

Tipo de fermento

Para iniciar o processo de fermentação, pode-se usar na primeira vez 125 g de iogurte comprado, magro ou gordo, desde que com alto teor de lactobacilos bulgaricos vivos.

Para o primeiro ciclo, ou sempre que usar iogurte comprado para iniciar a fermentação, verifique o prazo de validade, que deve ser o mais prolongado possível. O número de fermentos vivos diminui à medida que se aproxima o fim do prazo de validade.

Nos ciclos seguintes, poderá usar 125 g do iogurte preparado com a iogurteira.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ATENÇÃO:

Ao montar, desmontar ou limpar o aparelho, verifique sempre se está desligado inclusive da tomada elétrica.

Antes de utilizar o aparelho, aconselha-se lavar todas as peças amovíveis com água e detergente de loiça comum.

- Verta o leite num recipiente e junte cerca de 125 g de iogurte, quer comprado quer preparado com a iogurteira.
- Misture bem durante cerca de 1 minuto, de modo a obter uma perfeita mistura do iogurte com o leite.
- Verta tudo no cesto (F) da iogurteira, tampe o cesto com a tampa (B) (Fig. 2) e reponha o cesto dentro do aparelho (Fig. 3).
- Tampe a iogurteira com a tampa (A) e insira a ficha na tomada de alimentação. A respetiva luz avisadora de funcionamento (E) acender-se-á.

Espre passar cerca de 12 horas (por exemplo, das 20 às 8 da manhã seguinte).

ATENÇÃO:

Durante esta fase, é necessário deixar a iogurteira em lugar abrigado, longe de correntes de ar e/ou bruscas mudanças de temperatura, apoiada sobre um plano estável não sujeito a vibrações e/ou colisões.

Decorrido o tempo necessário, retire a ficha da tomada de corrente. Retire o cesto (F) e coloque-o no frigorífico; passadas cerca de três horas, verifique a consistência do iogurte e, se necessário, repita a operação uma vez.

TEMPO DE TRANSFORMAÇÃO

A duração da fermentação do iogurte pode sofrer sensíveis variações, com base no tipo e na frescura dos ingredientes usados, na temperatura externa, nas quantidades, etc...

Indicativamente, o tempo de fermentação diminui de 12 horas da primeira preparação até 10 ou 8 horas nas seguintes, uma vez que o iogurte usado é normalmente mais fresco daquele comprado.

OBSERVAÇÕES

- Pode acontecer que na primeira utilização, o iogurte fique um pouco líquido: isso pode derivar de fermentos lácteos pouco ativos no iogurte comprado. **Caso isso aconteça, desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer. Depois, volte a inserir a ficha e faça a iogurteira efetuar mais um ciclo (de cerca de 6 horas).**
- Quando desejar preparar iogurte aromatizado, basta adicionar, durante a preparação ou depois do iogurte feito, fruta em pedaços, marmeladas ou xaropes.
- Encha sempre o cesto (F) até ao máximo da sua capacidade antes de repô-lo no frigorífico: um baixo conteúdo de ar assegura uma longa conservação.
- O prazo de validade do iogurte caseiro depende da frescura dos ingredientes principais e do modo como é conservado; aconselha-se todavia consumi-lo dentro de 4/5 dias no máximo.**

PREPARO DO IOGURTE GREGO

Depois de ter preparado o iogurte branco:

- Monte o filtro (G) no cesto maior (C) e verta o iogurte branco (Fig. 5).
- Volte a repor no frigorífico o iogurte para escorrer, por cerca de 6 horas.
- Passadas as 6 horas, verta o iogurte grego obtido no cesto mais pequeno (F) e misture.
- Coloque a tampa (A) no recipiente e guarde o iogurte grego no frigorífico.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A máxima limpeza dos elementos garante os melhores resultados para a produção e a qualidade do iogurte.

Os cestos (C-G) e o filtro (G) devem ser muito bem lavados antes do uso seguinte. A presença de resíduos na tampa e no cesto, como detergentes, abrillantadores, iogurte velho, etc... comprometem o resultado do preparo.

RECEITAS DE IOGURTE

IOGURTE DE FRUTA

125 g de IOGURTE NATURAL

0,7 l de LEITE GORDO uht

50 g de AÇÚCAR

200 g de FRUTA A GOSTO (banana, morango, pêssego, etc...)

- Esmague com um garfo (ou bata) a fruta até ficar um puré.
- Junte o açúcar e misture bem.
- Junte o leite aos poucos para diluir.
- Verta tudo no cesto.

Nota: a fruta fresca usada tende a oxidar-se e logo a escurecer. Todavia isso não compromete a qualidade o iogurte feito.

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 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.
- Let op dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
- De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteitsnoer 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 geautoriseerd 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.
- Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
- Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurt.

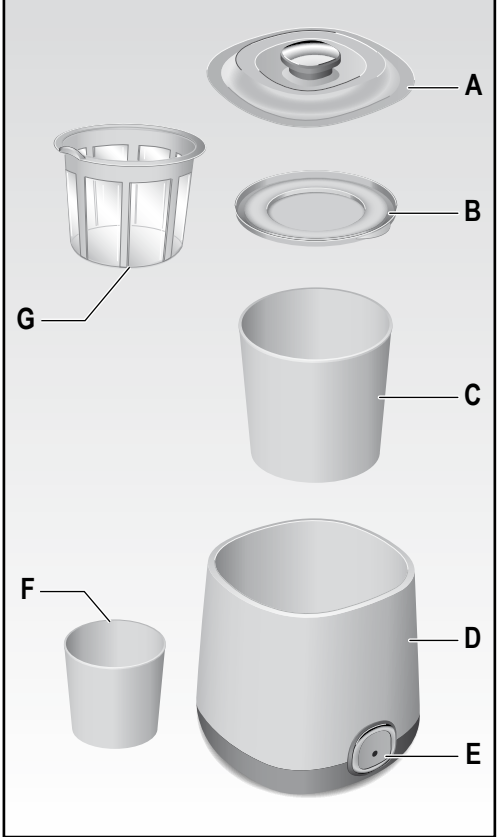


Fig. 1

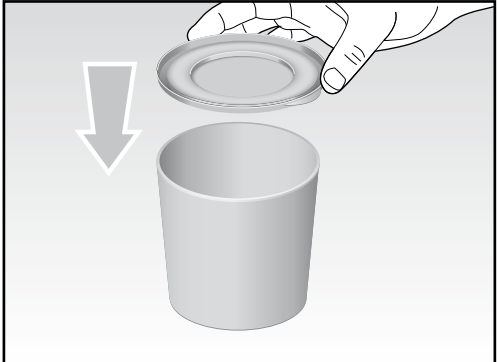


Fig. 2

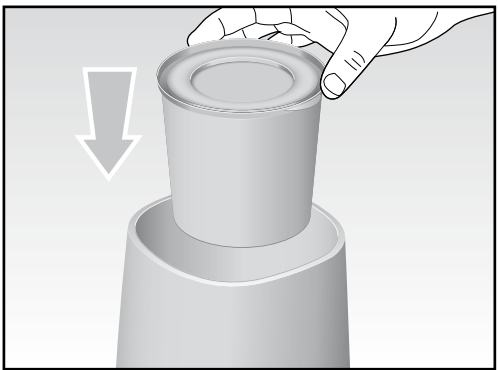


Fig. 3

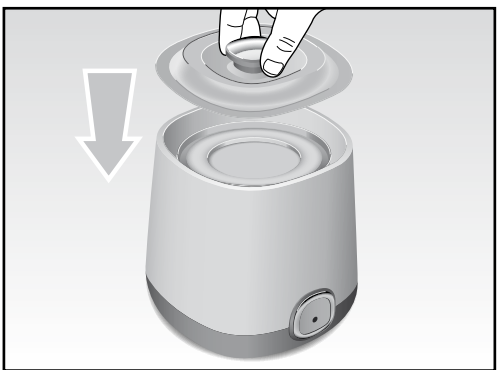


Fig. 4

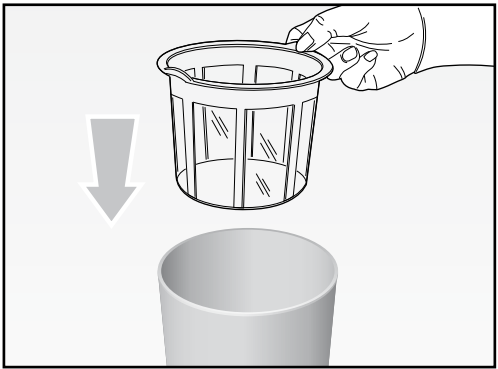


Fig. 5

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 2014/35/EU en EMC 2014/30/EU, 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 zijn opgelost in 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 gevaarenbron kunnen zijn.

22.  Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

A Deksel
B Manddeksel
C Grote mand
D Basis
E Werkingsverklikker
F Kleine mand
G Filter voor yoghurt, Griekse Stijl

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 hoge 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 lactobacilus bulgaricus . Voor de eerste cyclus, of iedere keer bij het start-proces, gekochte yoghurt wordt gebruikt, let op dat de vervaldatum zo ver mogelijk weg ligt. Het aantal levende melkzuurbaterien 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 (F) van de yoghurtmachine, sluit de mand (F) met de speciale deksel (B) (Fig. 2) en zet de mand (F) 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.

Nadat de nodige tijd is verstreken, trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder de mand (F) en zet hem in de koelkast; controleer na circa drie uur of de yoghurt dik genoeg is en indien noodzakelijk, herhaal de handeling nog een keer.

TRANSFORMATIETIJD

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

Indicatief wordt de fermentatietijd verminder van 12 uur van de eerste voorbereiding tot aan 10 of zels 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 (F) 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.**

BEREIDEN VAN JOGHURT GRIEKSE STIJL

Nadat de witte yoghurt is gemaakt:

- Plaats het filter (G) in de grote mand (C) en giet de witte yoghurt erin (Fig. 5).

- Zet vervolgens de yoghurt die moet uitlekken weer in de koelkast, circa 6 uur.

- Na 6 uur, giet de verkregen yoghurt Griekse Stijl in het kleinere mandje (F) en roer de yoghurt.

- Zet de deksel (A) op het mandje en bewaar de yoghurt Griekse Stijl in de koelkast.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Het goed reinigen van alle onderdelen garandeert betere resultaten voor de productie en de kwaliteit van de yoghurt. De manden (C-G) en het filter (G) moeten goed gereinigd en afgespoeld worden voordat ze worden gebruikt voor een volgende yoghurt productie. De aanwezigheid van resten reinigingsmiddel, glansmiddelen, oude yoghurt enz. op de deksel en op de mand zijn schadelijk voor het maken van een goed product.

JOGHURT RECEPTEN

FRUITJOGHURT

125 gr NATUURLIJKE JOGHURT
0,7 l 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.

EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

- Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
- Μην αφήνετε αφύλακτα την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
- Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
- Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (broxή, ήλιο κλπ).
- Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Από άτομα που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής, εκτός κι αν επιβλέπονται προσεκτικά ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μη βυθίζετε ποτε το σωμα του προϊόντος, το ρευματολήπτη και το ηλεκτρικο καλώδιο σε νερο ή´ άλλα υγρα, χρησιμοποιείτε ενα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
- Ακομα και αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε λειτουργία, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη απο την πρίζα του ηλεκτρικου ρευματος πριν τοποθετησετε η´ αφαιρεσετε τα διαφορα μερη η´ πριν προχωρησετε στον καθαρισμο της.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
- Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικο καλωδιο η ο ρευματοληπτης εχουν υποστει ζημια, η η ιδια η συσκευή είναι ελαττωματικη. Όλες οι επισκευες, συμπεριλαμβανομενης της αντικαταστασης του καλωδιου τροφοδοσίας, πρεπτει να γινονται μονον σε ενα εξουσιοδοτημενο τεχνικο κεντρο Ariete η απο εξουσιοδοτημενους τεχνικους Ariete, ωστε να αποφευχθει καθε κινδυνος.
- Στην περίπτωση χρησιμοποίησης ηλεκτρικών προεκτάσεων, αυτές πρέπει να είναι κατάλληλες για την ισχύ της συσκευής, για να αποφευχθούν κίνδυνοι στο χειριστή και την ασφάλεια του χώρου που δουλεύετε. Οι ακατάλληλες προεκτάσεις μπορεί να προκαλέσουν ανωμαλίες λειτουργίας.
- Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάνει ένα παιδί.

16. Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.

17. Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί γιά

18. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2014/35/EU και EMC 2014/30/EU σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ’ αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

19. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.

20. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.

21. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιπά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.

22.  Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

A Καπάκι
B Καπάκι κάδο
C Μεγάλος κάδος
D Βάση
E Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
F Μικρός κάδος
G Φίλτρο για ελληνικό γιαούρτι

Η χρήση αυτής της συσκευής είναι απλούστατη και σας επιτρέπει να παρασκευάσετε με απλό και γρήγορο τρόπο πάνω από 1 κιλό σφιχτό, κρεμώδες και πάντα φρέσκο γιαούρτι.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Το γάλα

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν όλα τα είδη γάλακτος **αλλά αν επιλέξετε το φρέσκο γάλα, θα πρέπει να το παστεριώσετε**, δηλαδή να το ζεστάνετε μέχρι τους 70° – 80°С (όχι παραπάνω) ώστε οι γαλακτοβόκλιοι του γιαουρτιού να μπορούν να αναπτυχθούν χωρίς να καταστραφούν από άλλα βακτήρια που συνήθως βρίσκονται στο φρέσκο γάλα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ανεξαρτήτως το γάλα τόσο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος , όσο και σε θερμοκρασία ψυγείου.

Η καλύτερη και πιο απλή επιλογή είναι η χρησιμοποίηση γάλακτος UHT γιατί είναι ακριβώς, ήδη παστεριωμένο.

Το γάλα με μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε λίπη (πλήρες) θα παράξει γιαούρτι πιά σφιχτό σε σχέση με εκείνο με λιγότερα λίπη (άπαχο ή αποβουτυρωμένο).

Τα γαλακτικά βακτήρια

Για την ενεργοποίηση της διαδικασίας ζύμωσης μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την πρώτη φορά 125 γρ. συσκευασμένου γιαουρτιού τόσο πλήρους όσο άπαχου, αρκεί να έχει υψηλή περιεκτικότητα σε ζωντανά lactobacillus bulgaricus. Για τον πρώτο κύκλο, ή τέλος πάντων κάθε φορά που χρησιμοποιείται σαν ενεργοποιητής συσκευή

ασμένο γιαούρτι, βεβαιωθείτε ότι η ημερομηνία λήξης είναι η πιο μακρά δυνατή. Ο αριθμός των ζωντανών βακτηρίων μειώνεται προοδευτικά, όσο το γιαούρτι πλησιάζει στην ημερομηνία λήξης. Στη συνέχεια μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 125 γρ. γιαουρτιού που παρασκευάσατε προηγουμένως με τη γιαουρτιέρα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Όταν συναρμολογείτε, αποσυναρμολογείτε ή καθαρίζετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε πάντα ότι είναι σβησμένη και δεν είναι συνδεδμένη στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Πριν τη χρήση της συσκευής, συνιστάται να πλύνετε όλα τα αποσπώμενα μέρη με νερό και κοινό απορρυπαντικό για πιάτα.

- Ρίξτε το γάλα σε ένα δοχείο και προσθέστε περίπου 125 γρ. γιαούρτι, είτε συσκευασμένο, είτε παρασκευασμένο με τη γιαουρτιέρα.

- Ανακατέψτε καλά για 1 περίπου λεπτό, κατά τρόπον ώστε να λειώσει εντελώς το γιαούρτι στο γάλα.

- Ρίξτε το στον κάδο (F) της γιαουρτιέρας, σφραγίστε τον με το σχετικό καπάκι (B) (Εικ. 2) και τοποθετήστε τον στο ειδικό διαμέρισμα στο εσωτερικό της συσκευής (Εικ. 3).

- Σκεπάστε τη γιαουρτιέρα με το καπάκι της (Α) και συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα τροφοδοσίας. Η σχετική ενδεικτική λυχνία λειτουργίας (Ε) θα φωτιστεί.

Αφήστε στη συνέχεια να περάσουν 12 ώρες περίπου (επί παραδείγματι από τις 20 μέχρι τις 8 του επόμενου πρωϊνούς).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, είναι απαραίτητο να αφήσετε τη γιαουρτιέρα σε ένα προστατευμένο μέρος, μακριά από ρεύματα αέρα και/ή απότομες μεταβολές θερμοκρασίας, σε ένα σταθερό επίπεδο που δεν θα υφίσταται κραδασμούς και/ή κρούσεις.

Αφού παρέλθει ο απαιτούμενος χρόνος, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος. Βγάλε τον κάδο (F) και τοποθετήστε τον στο ψυγείο. Μετά από τρεις ώρες περίπου ελέγξτε την υφή του γιαουρτιού και, αν είναι αναγκαίο, επαναλάβετε τη διαδικασία άλλη μια φορά.

ΧΡΟΝΟΣ ΜΕΤΑΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΥ

Ο χρόνος ζύμωσης του γιαουρτιού επιδέχεται ευαισθητές μεταβολές, ανάλογα με το είδος και τη φρεσκάδα των χρησιμοποιούμενων υλικών, την εξωτερική θερμοκρασία, τις ποσότητες, κλπ... Ενδεικτικά, ο χρόνος ζύμωσης μειώνεται από τις 12 ώρες της πρώτης παρασκευής μέχρι τις 10 ή και 8 ώρες στις ακόλουθες παρασκευές, γιατί το γιαούρτι που χρησιμοποιείτε είναι συνήθως πιά φρέσκο από εκείνο που αγοράζετε.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Μπορεί να συμβεί κατά την πρώτη παρασκευή, το γιαούρτι να προκύψει πολύ νερούλο. Αυτό μπορεί να εξαρτάται από τα λίγο ενεργά γαλακτοβακτήρια του γιαουρτιού που αγοράσατε. **Αν επαληθευτεί αυτό το πρόβλημα, βγάλε το ρευματολήπτη και αφήστε τη συσκευή να κρუώσει. Τοποθετήστε στη συνέχεια και πάλι το ρευματολήπτη και αφήστε τη γιαουρτιέρα να επαναλάβει έναν άλλο κύκλο 6 περίπου ωρών.**

- Αν επιθυμείτε την παρασκευή αρωματικών γιαουρτιών, αρκεί να προσθέσετε, κατά την παρασκευή ή αμέσως μετά την παρασκευή του γιαουρτιού, κομμάτια φρούτων, μαρμελάδες, σιρόπια.

- Γεμίζετε πάντα τον κάδο (F) μέχρι το μέγιστο της χωρητικότητάς του πριν τον τοποθετήσετε στο ψυγείο. Μια χαμηλή περιεκτικότητα σε αέρα εξασφαλίζει μεγαλύτερη συντήρηση.

- Η ημερομηνία λήξης του γιαουρτιού που παρασκευάσατε στο σπίτι είναι μεταβλητή ανάλογα με τη φρεσκάδα των βασικών υλικών και από το πώς το συντηρείτε. Συνιστάται, σε κάθε περίπτωση, η κατανάλωση του γιαουρτιού το πολύ εντός 4/5 ημερών.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Αφού παρασκευάσετε το λευκό γιαούρτι:

- Τοποθετήστε το φίλτρο (G) στον μεγαλύτερο κάδο (C) και ρίξτε το λευκό γιαούρτι (Εικ. 5).

- Βάλτε στη συνέχεια το γιαούρτι στο ψυγείο για να στραγγίξει, για 6 ώρες περίπου.

- Αφού παρέλθουν οι 6 ώρες, βάλτε το ελληνικό γιαούρτι που παραλάβατε στον μικρότερο κάδο

(F) και ανακατώστε.

- Τοποθετήστε το καπάκι (Α) επάνω στο δοχείο και φυλάξτε το ελληνικό γιαούρτι στο ψυγείο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η μέγιστη καθαριότητα των μερών εγγυάται τα καλύτερα αποτελέσματα για την παραγωγή και την ποιότητα του γιαουρτιού. Οι κάδοι (C-F) και το φίλτρο (G) πρέπει να πλένονται και να ξεπλένονται με φροντίδα πριν από την επόμενη παραγωγή γιαουρτιού. Η παρουσία υπολοίπων στο καπάκι και στον κάδο όπως απορρυπαντικά, γυαλιστικά, παλιό γιαούρτι, κλπ...θέτουν σε κίνδυνο την επιτυχή έκβαση του παρασκευάσματος.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΦΡΟΥΤΩΝ

125 γρ. ΦΥΣΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

0,7 l ΠΛΗΡΕΣ ΓΑΛΑ uht

50 γρ. ΖΑΧΑΡΗ

200 γρ. ΦΡΟΥΤΑ ΤΗΣ ΑΡΕΣΚΕΙΑΣ ΣΑΣ (μπανάνες, φράουλες, ροδάκινα, κλπ...)

• Πιέστε με ένα προούιν (ή πολτοποιήστε στο μπλέντερ αν θέλετε) τα φρούτα μέχρι να λάβετε έναν πολύτο.

• Προσθέστε τη ζάχαρη και ανακατώστε με φροντίδα.

• Διαλύστε αργά με το γάλα.

• Ρίξτε το μίγμα στον κάδο.

Σημ: Τα φρούτα που χρησιμοποιούνται σε αυτό το παρασκεύασμα τείνουν να οξειδωθούν και ως εκ τούτου να γίνουν σκούρα. Αυτό δεν θέτει σε κίνδυνο το καλό αποτέλεσμα του γιαουρτιού, ούτε τη βρωσιμότητά του.

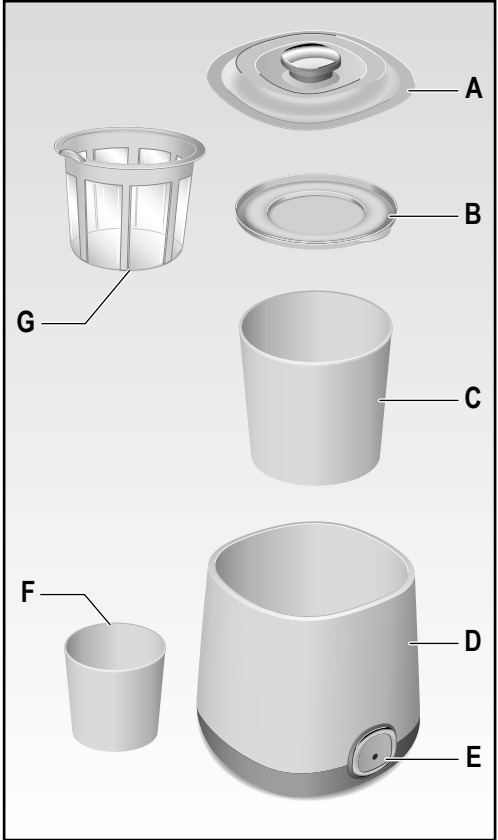


Fig. 1

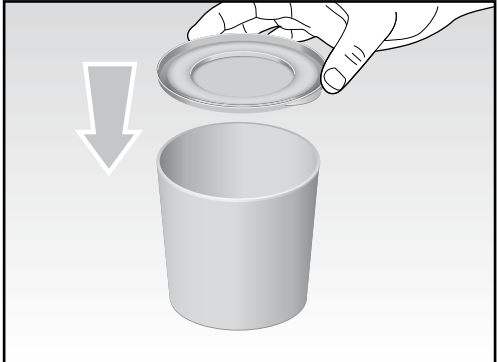


Fig. 2

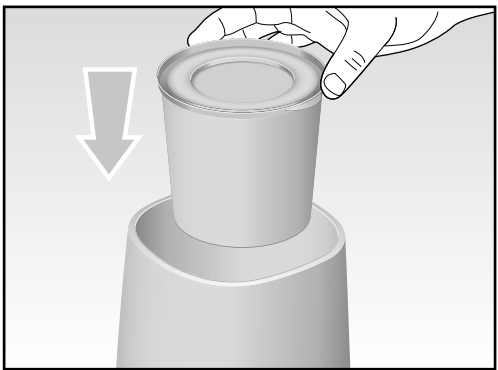


Fig. 3

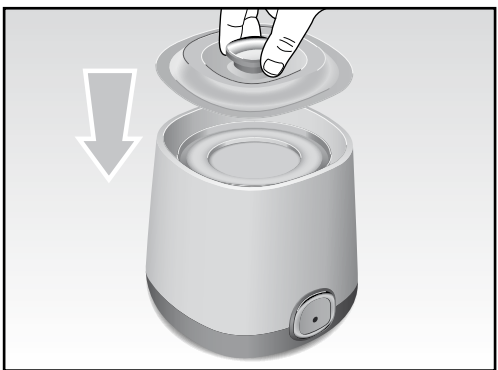


Fig. 4

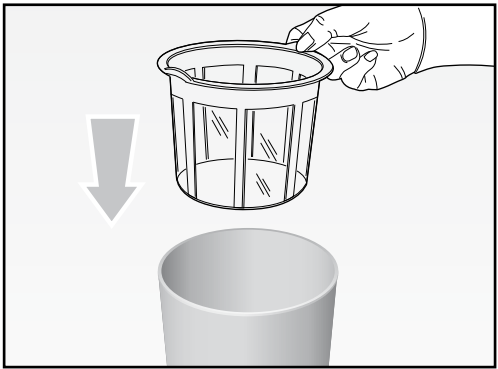


Fig. 5



Cod. 6156107410 Rev. 1 del 23/01/2018

Ariete



**Yogurtera
Fabricante de iogurte
Yoghurt maker
Yiaourtiou**

Mod. 621