

Ariete



Yogurt maker
logurteira

CE

621

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance must not be used by people (including children) with reduced physical or mental capabilities or by people without the relevant experience or knowledge of the appliance, unless they are carefully supervised or properly trained in its use by a person responsible for their safety.
8. Make sure that children cannot play with the appliance.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the

appliance.

13. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.
14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
18. This appliance conforms to the directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
19. 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.
20. 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.
21. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
22. To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- A Lid
- B Container lid
- C Large container
- D Base
- E On/Off light
- F Small container
- G Filter for Greek yoghurt

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 (F) 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 required time has elapsed, unplug the appliance. Take out the container (F) and place it in the fridge. After about three hours, check the consistency of the yoghurt and repeat the operation again, if necessary.

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 (F) 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.**

MAKING OF GREEK YOGHURT

After making of the white yoghurt:

- Insert the filter (G) into the larger container (C) and pour the white yoghurt (Fig. 5).
- Allow the yoghurt to drain in the fridge for about 6 hours.
- After 6 hours, pour the Greek yoghurt in the smaller container (F) and mix.
- Put the lid (A) on the container and leave the Greek yoghurt in the fridge.

CLEANING AND MAINTENANCE

The max. cleaning of the parts ensures better results for making and quality of the yoghurt.

The containers (C-G) and the filter (G) must be duly washed and rinsed before re-using the appliance. Any residues on the lid or container, such as detergents, rinsing agents, old yoghurt, etc., will affect the results.

YOGHURT RECIPES

FRUIT YOGHURT

125 g NATURAL YOGHURT

0,7 l 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.

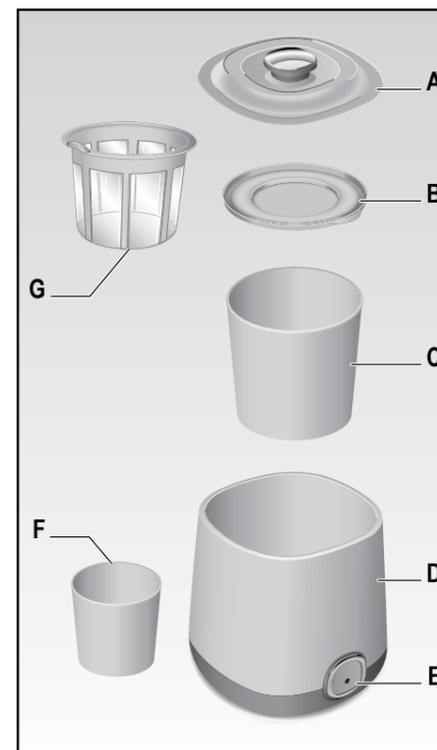


Fig. 1

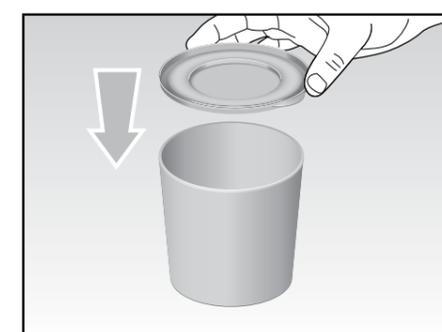


Fig. 2

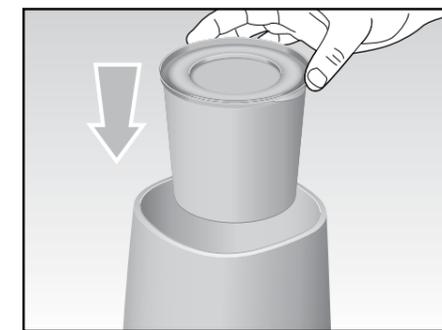


Fig. 3

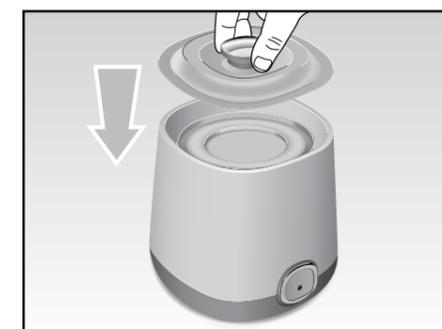


Fig. 4

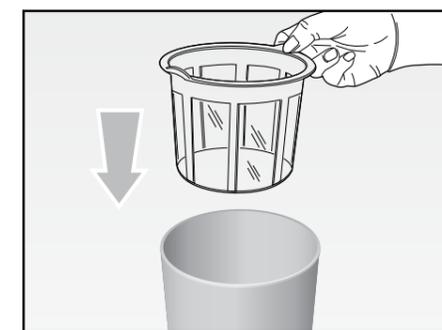


Fig. 5

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

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

1. Certifique-se de que a voltagem elétrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede elétrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede elétrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante o uso, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Preste atenção para que o cabo elétrico não entre em contato com superfícies quentes.
7. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas; por pessoas sem experiência e conhecimento do aparelho, a não ser que sejam vigiadas ou bem instruídas sobre a utilização do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
8. Assegure-se de que as crianças não brinquem com o aparelho.
9. Nunca passe o corpo do aparelho, o plugue ou o cabo elétrico por água ou outros líquidos; use um pano úmido para a limpeza destas partes.
10. Mesmo com o aparelho desligado, retire o plugue da tomada elétrica antes de montar ou desmontar os componentes para efetuar a limpeza.
11. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar o plugue na tomada e efetuar as ligações de alimentação.
12. Para desligar o plugue, segurá-lo diretamente e retirá-lo da tomada na parede. Nunca a desligar puxando pelo cabo.
13. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou o plugue estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
14. O fabricante não recomenda o uso de extensão elétrica ou adaptador, pois eles podem provocar danos ao aparelho e a tomada elétrica, bem como, provocar acidentes ou incêndio. Ligue sempre o aparelho diretamente à tomada..
15. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
16. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
17. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
18. 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 contato com os alimentos.

19. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comprometer a segurança do usuário e da perda da garantia.
20. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe seguras as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
21. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

- A Tampa
- B Tampa do recipiente
- C Recipiente maior
- D Corpo
- E Luz indicadora de funcionamento
- F Recipiente menor
- 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 do refrigerador.

O melhor e mais simples é usar leite UHT (longa vida) porque já vem pasteurizado. O leite com maior teor de gordura (leite integral) produzirá um iogurte mais denso se comparar ao leite mais magro (semidesnatado ou desnatado).

Tipo de fermento

Para iniciar o processo de fermentação, pode-se usar na primeira vez 125 g de iogurte comprado, desnatado ou integral, desde que com alto teor de lactobacillus bulgaricus 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 USO

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 removíveis com água e detergente de louça comum.

- Coloque o leite num recipiente e junte 125 g de iogurte (comprado ou o preparado na iogurteira).
- Misture bem durante cerca de 1 minuto, de modo a obter uma perfeita mistura do iogurte com o leite.
- Coloque tudo no recipiente (F) da iogurteira, feche-o com a tampa (B) (Fig. 2) e reponha-o dentro do aparelho (Fig. 3).
- Tampe a iogurteira com a tampa (A) e insira o plugue na tomada de alimentação. A luz indicadora de funcionamento (E) acenderá. Espere passar cerca de 12 horas (por exemplo: das 20h às 8h 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 o plugue da tomada de corrente. Retire o cesto (F) e coloque-o no refrigerador; 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 variações significativas, conforme o 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 para 10 ou 8 horas nas seguintes, uma vez que o iogurte usado é normalmente mais fresco do que o 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 esfriar. Depois, volte a inserir o plugue 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 refrigerador: 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 a 5 dias no máximo.**

PREPARO DO IOGURTE GREGO

Depois de ter preparado o iogurte branco:

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

RECEITAS DE IOGURTE

IOGURTE DE FRUTA

- 125 g de IOGURTE NATURAL
- 700 ml de LEITE INTEGRAL 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 purê.
- Junte o açúcar e misture bem.
- Junte o leite aos poucos para diluir.
- Coloque tudo no cesto.

Nota: a fruta fresca usada tende a oxidar-se e logo a escurecer, porém, isso não compromete na qualidade do iogurte feito.

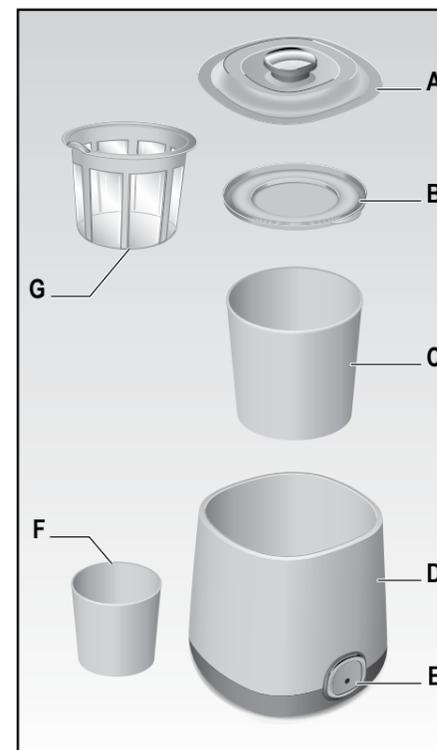


Fig. 1

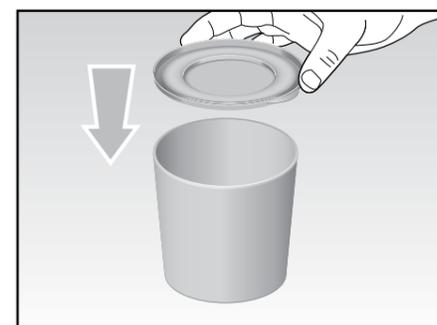


Fig. 2

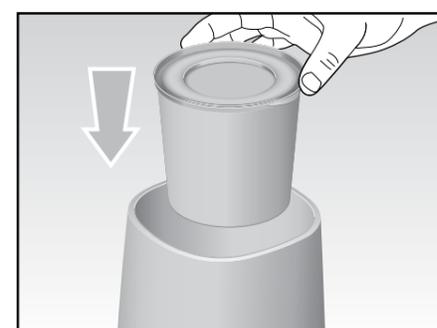


Fig. 3

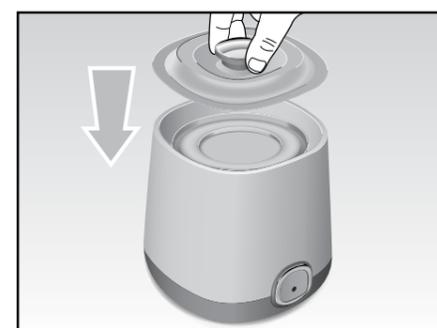


Fig. 4

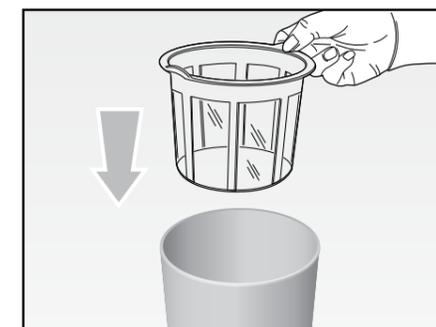


Fig. 5

Cod. 6155109300
Rev. 0 01/06/2023

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR:

Karimex Comp. Elet. Ltda
Av. Vereador Abrahão João Francisco, 3.555
Ressacada - Itajaí/SC - CEP 88307-302
CNPJ 88.938.329/0007-34
SAC: (11) 4502-4596
consumidor@karimex.com.br
www.karimex.com.br