

PT					
ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES					
LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO					
Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:					
1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.					
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.					
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.					
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.					
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).					
6. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto 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, a ficha e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.					
10. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar 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 a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.					
12. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.					
13. 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.					
14. 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.					
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. 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.
- Não accione o aparelho em vazio.
- ☒ 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

A Tampa

B Tampa do boião

C Boião

D Alojamento dos boíões

E Base

F Interruptor de ligar/desligar (ON/OFF)

G Indicador luminoso de ligação

CONSELHOS ÚTEIS

Tipo de leite a usar

A quantidade de leite a usar é 1 litro. Poderá usar todos os tipos de leite, desde que seja pasteurizado ou aquecido até 70° - 80°C (não mais) para que os fermentos do iogurte posam desenvolver-se sem sofrer a acção de outras bactérias normalmente presentes no leite fresco.

Pode-se usar indiferentemente leite à temperatura ambiente ou do frigorífico.

O melhor e mais simples é usar leite UHT uma vez que já é pasteurizado.

Com leite UHT, o iogurte caseiro vinga sempre, desde que o iogurte que serviu de base para o processo de fermentação tenha um alto conteúdo de lactobacillus bulgaricus vivos.

No primeiro ciclo, ou quando tiver que usar iogurte comprado para iniciar o processo, verifique na embalagem a presença de lactobacillus bulgaricus vivos.

Os fermentos

Na primeira preparação do iogurte, poderá usar 175 gr de iogurte comprado, gordo ou magro, desde que a data de fim de validade seja o mais longe possível da data de compra, uma vez que quanto mais perto da data de fim de validade menos fermentos vivos se encontram no iogurte; para as preparações seguintes, já poderá usar o seu iogurte caseiro preparado com a YOGURELLA.

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Verta o leite num recipiente e junte cerca de 175 gr de iogurte natural ou a quantidade de um boião (C) de iogurte preparado com a YOGURELLA (pode adicionar 1 colher de leite em pó para deixar o iogurte mais denso e cremoso).
- Misture bem cerca de 1 minuto até dissolver o iogurte no leite.
- Verta a mistura nos boíões (C) da iogurteira, reponha-os no alojamento (D) e tampe com as tampas (B).
- Tampe a iogurteira com a tampa (A) e insira a ficha na tomada. Carregue no interruptor de ligação (F) para iniciar o funcionamento; o indicador luminoso (G) acende-se.
- Deixe passar cerca de 12 horas (por exemplo, das 20:00 às 08:00 da manhã seguinte).

ATENÇÃO:

Durante esta fase, é necessário deixar a iogurteira em local abrigado e em repouso, não podendo ser deslocada, batar contra algum objecto ou vibrar.

TEMPO DE TRANSFORMAÇÃO:

Leite frio: 12 horas.

Leite morno (abaixo de 35°C): 12 horas.

- Decorrido o tempo necessário, desligue o aparelho pelo interruptor de desligação (F) e retire a ficha da tomada. Retire os boíões (C) e guarde-os no frigorífico; passadas cerca de duas horas o iogurte estará pronto para ser saboreado.
 - Para preparar uma menor quantidade de iogurte, por exemplo, 3 boíões, os outros 4 devem ser enchidos com água. A inobservância desta regra pode comprometer o bom resultado do iogurte.
- OBSERVAÇÕES**
- Pode acontecer que na primeira preparação o iogurte fique demasiado líquido: isto pode depender dos fermentos lácteos pouco activos no iogurte comprado. Se isso acontecer, carregue no interruptor de desligação (F), retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer. Então volte a ligá-lo, accione o funcionamento e espere a iogurteira efectuar outro ciclo de cerca de 6 horas.
 - Se desejar preparar iogurte com aromas ou frutas, basta adicionar depois do iogurte feito, fruta em pedaços, marmeladas, xaropes, etc.
 - Encha bem os boíões (C) antes de guardá-los no frigorífico: um baixo conteúdo de ar assegura uma longa conservação. O prazo de validade do iogurte caseiro depende da frescura dos ingredientes principais, do modo como é conservado e da quantidade de iogurte nos boíões.

RECEITAS E MANUTENÇÃO

- Uma limpeza escurpulsosa dos componentes garante os melhores resultados para a produção e a qualidade do iogurte.
- Os boíões (C) de vidro devem ser muito bem lavados antes da produção seguinte. A presença de resíduos nas tampas e nos boíões de detergente, abrillanhador, iogurte velho, etc... comprometem o bom resultado do iogurte.

RECEITAS DE IOGURTE

Iogurte de fruta

1 boião de iogurte natural

800 cc de leite gordo UHT

100 gr de açúcar

200 gr de fruta a gosto (banana, morango, pêssego, etc...)

Amasse com um garfo (ou bata, se preferir) a fruta até obter um puré;

Junte o açúcar e misture bem; dilua lentamente com o leite; verta a mistura nos boíões distribuindo a fruta em partes iguais.

NOTA: a fruta depois de batida tende a oxidar e a escurecer, o que não compromete o bom resultado do iogurte nem sua comestibilidade.

NL BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

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

- Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
- Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
- Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
- Dit 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 elektriciteitssnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
- Ook als het apparaat niet in werking staat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken voordat de onderdelen worden verwijderd of gemonteerd of voordat het apparaat wordt gereinigd.
- Dr oog 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 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 assistentie-centrum 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.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
- 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 gebruiks-garantie.
- Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
- Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarenbron kunnen zijn.
- Laat het apparaat niet leeg werken.
- ☒ 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

A Deksel

B Bekerdekseltje

C Bekertje

D Behuizing bekertje

E Basis

F Schakelaar aanzetten/ uitzetten (ON/OFF)

G Startverklikker

NUTTIGE RAADGEVING

Te gebruiken melk

Er moet 1 liter melk gebruikt worden. Er kunnen verschillende soorten melk gebruikt worden maar ze moet vooraf gepastoriseerd worden, dat wil zeggen dat ze tot op 70° - 80°C (niet hoger) verwarmt moet worden zodat de melkzuurbacteriën van de yoghurt zich kunnen ontwikkelen zonder dat ze worden beschadigt door andere bacteriën die normaal gesproken in verse melk aanwezig zijn.

Het is mogelijk om zowel melk op kamertemperatuur als melk uit de koelkast te gebruiken.

Het beste en meest eenvoudige is om UHT melk te gebruiken omdat deze melk al gepastoriseert is.

Met UHT melk krijgt u altijd goede yoghurt, mits de yoghyrt die gebruikt wordt als opwekker voor het zuurwordingsproces een hoog levende lactobacilli bulgaricisi gehalte hebben.

Voor de eerste cyclus, of iedere keer als u yoghurt voor de opwekking heeft gekocht, controleer op de verpakking of de yoghurt levende lactobacillus bulgaricus bevat.

De melkzuurbacteriën

Voor de preparatie moet voor de eerste keer 175 gr gekochte volle of magere yoghurt gebruikt worden mits de vervaldatum ligt zo ver mogelijk uit de buurt van de koopdatum. Wij wijzen u erop dat de yoghurt die dicht bij de vervaldatum komt weinig melkzuurbacteriën heeft. Vervogens gebruikt u natuurlijk een potje yoghurt dat eerder is gemaakt met de YOGURELLA.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Giet de melk in een kom en voeg ongeveer 175 gr natuurlijke yogurt of de hoeveelheden van één potje (C) van de yoghurt die vooraf met de YOGURELLA is gemaakt (het is mogelijk om 1 lepel melkpoeder toe te voegen om de yoghurt dikker en romiger te maken).
- Meng alles goed voor 1 minuut zodat de yoghurt helemaal wordt opgelost in de melk.
- Giet het mengsel in de potjes (C) van de yoghurtmachine en zet ze in de speciale behuizingen (D) in het apparaat en sluit de speciale dekseltjes (B).
- Sluit de yoghurtmachine met de deksel (A) en steek de stekker in het stopcontact. Druk op de startschakelaar (F) om de werking te starten; de verklikker (G) gaat branden.
- Laat het het apparaat ongeveer 12 uur aanstaan (bijvoorbeeld vanaf 20.00 uur tot 8.00 smorgens).

LET OP:

Gedurende deze fase laat de yoghurtmachine in een beschermde ruimte staan zonder te verplaatsen, aan te stoten of te schudden.

TRANSFORMATIETIJD:

Koude melk: 12 uur

Lauwe melk (niet hoger dan 35°C): 12 uur.

- Als de nodige tijd is verstreken, zet het apparaat uit met de speciale schakelaar voor het uitzetten (F) en trek de stekker uit het stopcontact. Haal de potjes (C) uit de machine en zet ze in de koelkast; na ongeveer 2 uur zal de yoghurt klaar zijn om gegeten te worden.
- Als u minder yoghurt wilt maken, bijvoorbeeld 3 potjes, moeten de andere 4 gevult worden met water. Als de bovenstaande opmerkingen niet worden opgevolgt kan dit van invloed zijn op de kwaliteit van de yoghurt.

OPMERKINGEN

- Het kan voorkomen dat bij het eerste gebruik de yoghurt te vloeibaar is: dit kan veroorzaakt zijn doordat de melkzuur-bacteriën in de gekochte yoghurt weinig actief zijn. Als dit voorkomt, druk op de schakelaar voor het uitzetten (F), trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Start de werking opnieuw en laat de yoghurtmachine nog een cyclus van 6 uur maken.
- Als u gearomatiseerde yoghurt wilt maken kunnen stukjes fruit, jam en siroop toegevoegt worden nadat de yoghurt is gemaakt.
- Vul de potjes (C) voordat ze in de koelkast worden gezet: een laag luchtgehalte verzekert een lange conservatie. De vervaldatum van thuisgemaakte yoghurt verschilt op basis van de versheid van de gebruikte hoofdingredienten, van de manier waarop ze wordt geconserveert en hoe vol de potjes zijn.

REINIGEN EN ONDERHOUD

- De maximale reining van de elementen garandeert betere productieresultaten en yoghurtkwaliteit.
- De glazen potjes (C) moeten grondig gereinigd worden voordat ze gebruikt voor de volgende yoghurtproductie. De aanwezigheid op de dekseltjes en de potjes van reinigings-middel, glansmiddel, oude yoghurt, enz. verslechteren het resultaat van de yoghurtbereiding.

YOGHURTRECEPTEN

Yoghurt met fruit

1 potje natuurlijke yoghurt

800 cc volle melk UHT

100 gr suiker

200 gr fruit naar smaak (banaan, aardbeien, perziken, enz...)

Prk met een vork (of mix naar wens) het fruit totdat het een puré wordt;

Voeg suiker toe en meng alles goed;

Iets dunner maken met melk;

Giet het mengsel de potjes en verspreid het fruit egaal in ieder potje.

OPMERKING: het fuit dat in dit recept wordt gebruikt kan oxideren en dus bruin worden. Dit is niet van invloed op het resultaat van de yoghurt en ook niet 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 αφήντε αφύλακτη 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 αφήντε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, 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 μειω-

μένες 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 ρευματοληπτη και το ηλεκτρικο καλωδιο σε νερο ή΄ αλλα υγρα, χρησιμοποιείτε ενα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
- Ακομα και αν η συσκευή δεν βρισκεται σε λειτουργια, αποσυνδεστε το ρευματοληπτη απο την πριζα 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.
- Πά 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 έχουν υποστεί ζημια, η η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματικη. Όλες οι επισκευες, συμπεριλαμβανομενης της αντικαταστασης του καλωδιου τροφοδοσίας, πρέπει να γινονται μονον σε ενα εξουσιοδοτημενο τεχνικο κεντρο Ariete η απο εξουσιοδοτημενους τεχνικούς 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 αφήντε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.
- Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
- Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προοριστεί γιά εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
- 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.
- Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι ειδικτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
- Στο χειρίαι της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήντε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.

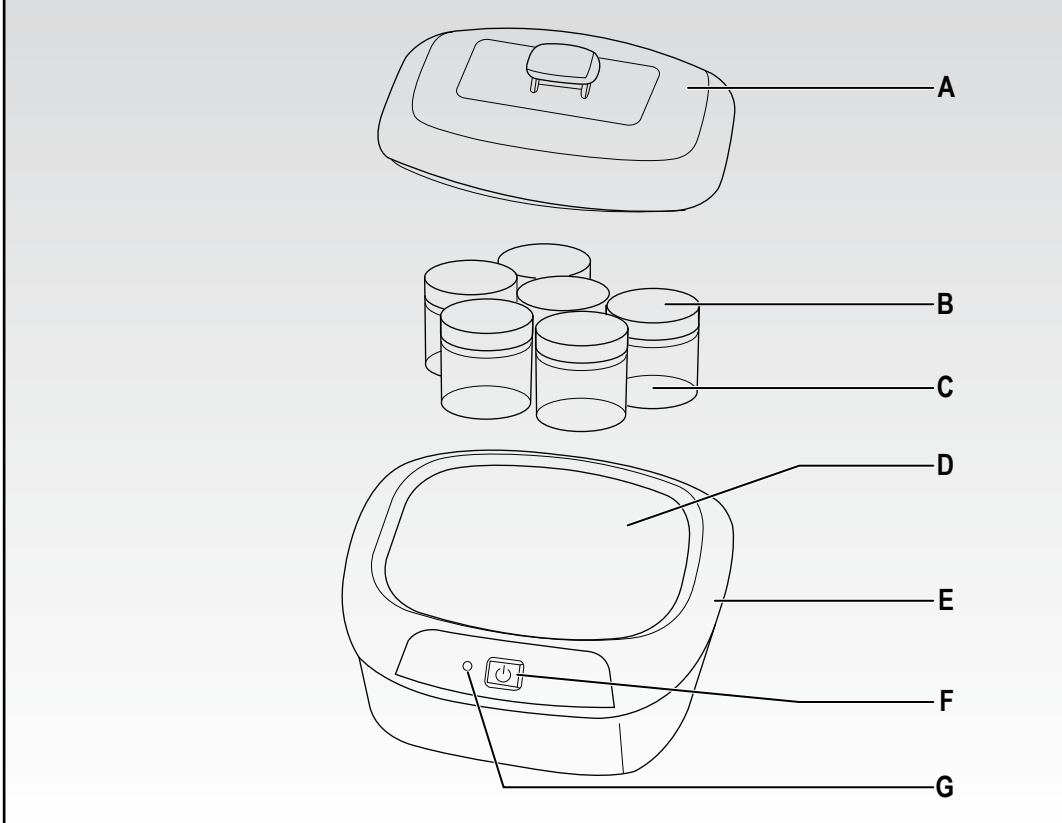


Fig. 1

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή άδεια.
- ☒ Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλέστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A Καπάκι

B Καπάκι για βαζάκι

C Βαζάκι

D Χώρος για βαζάκια

E Βάση

F Διακόπτης ανάμματος/σθρίσματος (ON/OFF)

G Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Γάλα που θα χρησιμοποιήσετε

Η ποσότητα γάλακτος που πρέπει να χρησιμοποιήσετε είναι 1 λίτρο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όλα τα είδη γάλακτος αλλά θα πρέπει πρώτα να παστεριωθεί, δηλαδή να ζεσταθεί μέχρι 70° - 80°C (όχι παραπάνω) ώστε οι γαλακτοβάκλιοι του γαλακτού να μπορούν να αναπτυχθούν χωρίς να καταστραφούν από άλλα βακτήρια που συνήθως βρίσκονται στο φρέσκο γάλα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ανεξαρτήτως το γάλα είτε στην θερμοκρασία περιβάλλοντος, είτε σε εκείνη του ψυγείου.

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

Με το γάλα UHT θα έχετε πάντα γιάουρτι, με την προϋπόθεση ότι το γιάουρτι που θα χρησιμοποιήσετε σαν ενεργοποιητή στη διαδικασία ζύμωσης, θα έχει ένα υψηλό περιεχόμενο ζωντανών lactobacillus bulgaricus.

Για την παρασκευή του πρώτου γιαουριού, ή τέλος πάντων κάθε φορά που χρησιμοποιείτε σαν ενεργοποιητή συσκευασμένο γιαούρτι, πρέπει να βεβαιωθείτε από τη συσκευασία ότι αυτό περιέχει ζωντανά lactobacillus bulgaricus.

Τα βακτήρια

Για την παρασκευή μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την πρώτη φορά 175 gr συσκευασμένο γιαουριού είτε ολικό, είτε άπαχο, αρκεί η ημερομηνία λήξης να είναι η πιο μακριά δυνατή από την ημερομηνία απόκτησης, έχοντας υπ' όψιν ότι όσο πιο παλιά πλησιάζει η ημερομηνία λήξης, τόσο λιγότερα ζωντανά γαλακτικά βακτήρια βρίσκονται στο γιαούρτι. Προφανώς, στη συνέχεια, θα χρησιμοποιήστε ένα βαζάκι γιαουριού που παρασκευάσατε προηγούμενws με τη YOGURELLA.

Τα φρούτα

Για την παρασκευή μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την πρώτη φορά 175 gr συσκευασμένο γιαουριού είτε ολικό, είτε άπαχο, αρκεί η ημερομηνία λήξης να είναι η πιο μακριά δυνατή από την ημερομηνία απόκτησης, έχοντας υπ' όψιν ότι όσο πιο παλιά πλησιάζει η ημερομηνία λήξης, τόσο λιγότερα ζωντανά γαλακτικά βακτήρια βρίσκονται στο γιαούρτι. Προφανώς, στη συνέχεια, θα χρησιμοποιήστε ένα βαζάκι γιαουριού που παρασκευάσατε προηγούμενws με τη YOGURELLA.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Ρίξτε το γάλα σε ένα δοχείο και προσθέστε περίπου 175 gr φυσικού γιαουριού, ή την ποσότητα που περιέχει ένα βαζάκι (C) που παρασκευάσατε με τη YOGURELLA (μπορείτε να προσθέσετε ένα κουτάλι γάλα σε σκόνη στο παρασκευάσμα για να κάνετε το γιαούρτι πιο παχύρρευστο και κρεμώδες).

- Ανακατέψτε καλά για περίπου 1 λεπτό, κατά τρόπον ώστε να έχετε το πλήρες λείωσμα του γιαουριού στο γάλα.
- Ρίξτε το περιεχόμενο στα βαζάκια (C) της γιαουριέρας, τοποθετήστε τα στον ειδικό χώρο (D) στο εσωτερικό της συσκευής και σφραγίστε τα με τα σχετικά καπάκια (B).
- Καλύψτε τη γιαουριέρα με το καπάκι (A) και συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα τροφοδοσίας. Πιέστε το διακόπτη ανάμματος (F) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Η σχετική ενδεικτική λυχνία (G) θα ανάψει.
- Αφήστε στη συνέχεια να περάσουν 12 ώρες περίπου (για παράδειγμα από τις 20 μέχρι τις 8 του επόμενου πρωινού).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης, είναι απαραίτητο να αφήσετε τη γιαουριέρα σε ένα προστατευμένο μέρος, σε απόσταση χωρίς να την μεταποείτε, να τη χτυπάτε ή να την κάνετε να δονείται.

ΧΡΟΝΟΣ ΜΕΤΑΣΧΗΜΑΤΙΣΜΟΥ:

Κρύο γάλα: 12 ώρες.

Χλιαρό γάλα (όχι πάνω από 35°C): 12 ώρες.

