

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinsrerirlo dopo ogni uso.
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

- Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.

- Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.

- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.

- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.

- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.

- In caso di utilizzo di prolunge elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. E le prolunge non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.

- Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.

- Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.

- L'apparecchio è concepito per il SOLO

USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.

- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.

- Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

- Non far funzionare l'apparecchio a vuoto.

- ⓘ Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/CE si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A Coperchio
- B Coperchio vasetto
- C Vasetto
- D Alloggiamento vasetti
- E Base
- F Interruttore di accensione/spegnimento (ON/OFF)
- G Spia di accensione

CONSIGLI UTILI

Latte da utilizzare

La quantità di latte da utilizzare è 1 litro. Si possono utilizzare tutti i tipi di latte ma esso dovrà essere preventivamente pastorizzato e cioè riscaldato sino a 70° - 80°C (non oltre) affinché i fermenti dello yogurt possano svilupparsi senza essere danneggiati da altri batteri normalmente presenti nel latte fresco. E' possibile usare indifferentemente latte sia a temperatura ambiente che a quella di frigorifero.

La cosa migliore e più semplice è quella di usare latte UHT perché esso è appunto un latte già pastorizzato. Col latte UHT lo yogurt si ottiene sempre, purché lo yogurt, da usare come innesco al processo di fermentazione, abbia un alto contenuto di lactobacilli bulgarici vivi.

Per il primo ciclo, o comunque ogni qualvolta Lei dovesse usare come innesco yogurt acquistato, si accerti dalla confezione che esso contenga lactobacilli bulgarici vivi.

I fermenti

Per la preparazione possono essere impiegati per la prima volta 175 gr di yogurt acquistato sia di tipo intero che magro purché la scadenza sia la più lontana possibile dalla data d'acquisto, facendo presente che più ci si avvicina alla data di scadenza meno fermenti vivi si trovano all'interno dello yogurt; in seguito ovviamente Lei userà un vasetto di yogurt precedentemente preparato con YOGURELLA.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Versare il latte in un recipiente ed aggiungere circa 175 gr di yogurt naturale oppure la quantità di un vasetto (C) di quello già preparato con YOGURELLA (è possibile aggiungere 1 cucchiaino di latte in polvere alla preparazione per rendere lo yogurt più denso e cremoso).
- Mescolare bene per circa 1 minuto, in modo tale da ottenere un perfetto scioglimento dello yogurt nel latte.
- Versare il tutto nei vasetti (C) della yogurtiera, riportri nell'apposito alloggiamento (D) all'interno dell'apparecchio e sigillarli con i relativi coperchietti (B).
- Coprire la yogurtiera con il suo coperchio (A) ed inserire la spina nella presa di alimentazione. Premere l'interruttore di accensione (F) per avviare il funzionamento; la relativa spia (G) si illuminerà.
- Lasciare quindi trascorrere circa 12 ore (ad esempio dalle ore 20 alle ore 8 del mattino successivo).

ATTENZIONE:

Durante questa fase è necessario lasciare la yogurtiera in un ambiente riparato, a riposo senza spostarla, urlarla o farla vibrare.

TEMPO DI TRASFORMAZIONE:

Latte freddo: 12 ore.

Latte tiepido (non oltre 35°C): 12 ore.

- Trascorso il tempo necessario, spegnere l'apparecchio premendo l'apposito interruttore di spegnimento (F) e staccare la spina dalla presa di corrente. Togliere i vasetti (C) e riportri in frigorifero; dopo circa due ore lo yogurt sarà pronto per la degustazione.
- Nel caso si voglia produrre una quantità inferiore di yogurt, ad esempio 3 vasetti, gli altri 3 devono essere riempiti con acqua. La mancata osservanza di quanto sopra descritto può compromettere la buona riuscita dello yogurt.

OSSERVAZIONI

- Può darsi che al primo utilizzo, lo yogurt risulti troppo liquido: ciò potrebbe dipendere dai fermenti lattici poco attivi nello yogurt acquistato. Se si verificasse questo inconveniente,

premere l'apposito interruttore di spegnimento (F), staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio. Avviare nuovamente il funzionamento e lasciare che la yogurtiera compia un altro ciclo di circa 6 ore.

- Quando si desidera preparare yogurt aromatizzati, è sufficiente aggiungere, una volta ottenuto lo yogurt, frutta in pezzi, marmellate, sciropi.
- Riempire bene i vasetti (C) prima di riportri in frigo: un basso contenuto di aria assicura lunga conservazione. La scadenza dello yogurt preparato in casa è variabile a seconda della freschezza degli ingredienti principali, da come viene conservato, da quanto sono pieni i vasetti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- La massima pulizia degli elementi garantisce i migliori risultati per la produzione e la qualità dello yogurt.
- I vasetti (C) di vetro devono essere accuratamente lavati prima della successiva produzione di yogurt. La presenza di residui sui coperchi e sui vasetti quali detersivi, brillantanti, yogurt vecchio, etc... compromettono la buona riuscita della preparazione.

RICETTE YOGURT

Yogurt alla frutta

1 vasetto di yogurt naturale
800 cc di latte intero UHT
100 gr di zucchero
200 gr di frutta a piacere (banane, fragole, pesche, ecc...)
Schiacciare con una forchetta (oppure frullare se piace) la frutta fino ad ottenere una purea; aggiungere lo zucchero e mescolare accuratamente; diluire lentamente con il latte; versare il composto nei vasetti cercando di distribuire la frutta in maniera equa in ogni contenitore.
NOTA: la frutta utilizzata in questa preparazione tenderà ad ossidarsi e quindi a scurire. Ciò non compromette la buona riuscita dello yogurt né la commestibilità.

FR

EN

IT

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

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

- Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
- Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
- Never place the appliance on or close to sources of heat.
- Always place the appliance on a flat, level surface during use.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc...).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- 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.
- Make sure that children cannot play with the appliance.
- Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
- Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
- 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.
- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
- 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 authorised Ariete technicians in order to avoid all risks.

- 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.

- Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.

- Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.

- This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.

- Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.

- In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.

- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

- Never operate the appliance when it is empty.

- ⓘ 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

- A Lid
- B Jar cap
- C Jar
- D Jar compartment
- E Base
- F On/off switch
- G On light

USEFUL ADVICE

Milk

The amount of milk required is 1 litre. All types of milk can be used, but it must have been pasteurised beforehand or in other words, heated to 70° - 80°C (no higher) so that the yogurt culture can develop without being damaged by the bacteria usually found in fresh milk.

It is possible to use milk at room temperature or straight from the fridge.

The best and simplest procedure is to use UHT milk because it has already been pasteurised .

With UHT milk, yogurt works every time as long as the yogurt used in the mix to trigger the fermentation process has a high live lactobacillus bulgaricus content.

The first cycle or in any case, when you need to use a new yogurt to trigger the fermenting process, make sure that it contains live lactobacillus bulgaricus.

Cultures

When preparing for the first time, use 175 g of shop-bought yogurt, either full or low fat, as long as the best before date is as far away as possible from the date of purchase, as the closer it is to the best before date, the lower the number of cultures there will be in the yogurt. The next time, of course, you will be using a pot of yogurt prepared with your YOGURELLA.

I NSTRUCTIONS FOR USE

- Pour the milk into a bowl and add about 175 g natural yogurt or a jarful (C) of yogurt previously made using YOGURELLA (if you add a teaspoon of milk powder, the end result will be thicker and creamier).
- Mix well for about 1 minute so as to dissolve the yogurt in the milk.
- Pour the liquid into the yogurt maker jars (C), place the jars inside the compartment (D) in the appliance and seal them with their lids (B).
- Cover the yogurt maker with its lid (A) and plug the appliance into the power socket. Press the switch (F) to start the appliance and the light (G) will switch on.
- Leave the appliance to operate for about 12 hours (for example, from 8:00 p.m. to 8 a.m. the next day).

IMPORTANT:

During this stage, it is necessary to leave the yogurt maker in a covered area, without moving it, knocking it or making it shake.

TRANSFORMATION TIME:

Cold milk: 12 hours.

Warm milk (no more than 35°C): 12 hours.

- After the required time, switch off the appliance, pressing the off switch (F) and unplug it from the mains power. Remove the jars (C) and place them in the fridge; the yogurt will be ready to eat after about two hours.
- To make a smaller amount of yogurt, such as 3 jars, the other 4 have to be filled with water, otherwise the end results may not be satisfactory.

REMARKS

- When the appliance is used for the first time, the yogurt may be too runny, which may depend on the low level of activity in the culture of the yogurt used. If this occurs, press the off switch (F), then unplug the appliance and leave it to cool. Start the yogurt maker again and leave it to complete another cycle, this time for about 6 hours.
- If you want to make flavoured yogurt, just add pieces of fruit, jam, or syrups to the finished product.
- Always fill the jars (C) before putting them in the fridge: low air content is a guarantee of longer yogurt life. Homemade yogurt will last according to the freshness of the main ingredients, the way in which it is stored and how full the jars are.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Maximum cleanliness for all parts of the appliance is a guarantee of better end results and better yogurt quality.
- The glass jars (C) need to be washed with care before they can be used again. Residues of detergent, rinse aid, old yogurt, etc. on the lids or jars can have an adverse affect on the quality of the finished yogurt.

YOGURT RECIPES

Fruit Yogurt

1 pot of natural yogurt
800 cc whole UHT milk
100 g sugar
200 g fruit of choice (banana, strawberries, peaches, etc...)
Crush the fruit with a fork (or use a blender) until it becomes a fine purée;
Add the sugar and mix carefully;
Slowly pour in the milk;
Pour the mix into the jars, trying to distribute the fruit equally amongst them all.
NOTE: the fruit used in this way will tend to oxidise and therefore, become darker This will not affect the quality of the yogurt or its edibility.

FR

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

FR

IT

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

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

- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
- Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
- Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissance d'appareil, à moins qu'elles ne soient attentivement surveillées et correctement instruites sur l'usage de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Vérifiez que les enfant ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le cable électrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours

un chiffon humide pour les nettoyer.

- Même lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de défaire les simples parties ou avant de procéder au nettoyage.

- Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.

- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.

- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est defectueux; toutes les réparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent être effectuées exclusivement par le centre de service après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon a prévenir tout risque de danger.

- En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu de travail. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.

- Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.

- Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.

- L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.

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

- Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.

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

- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.

- ⓘ Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A Couvercle
- B Couvercle pot
- C Pot
- D Logement pots
- E Base
- F Interrupteur marche/arrêt (ON/OFF)
- G Voyant lumineux marche/arrêt

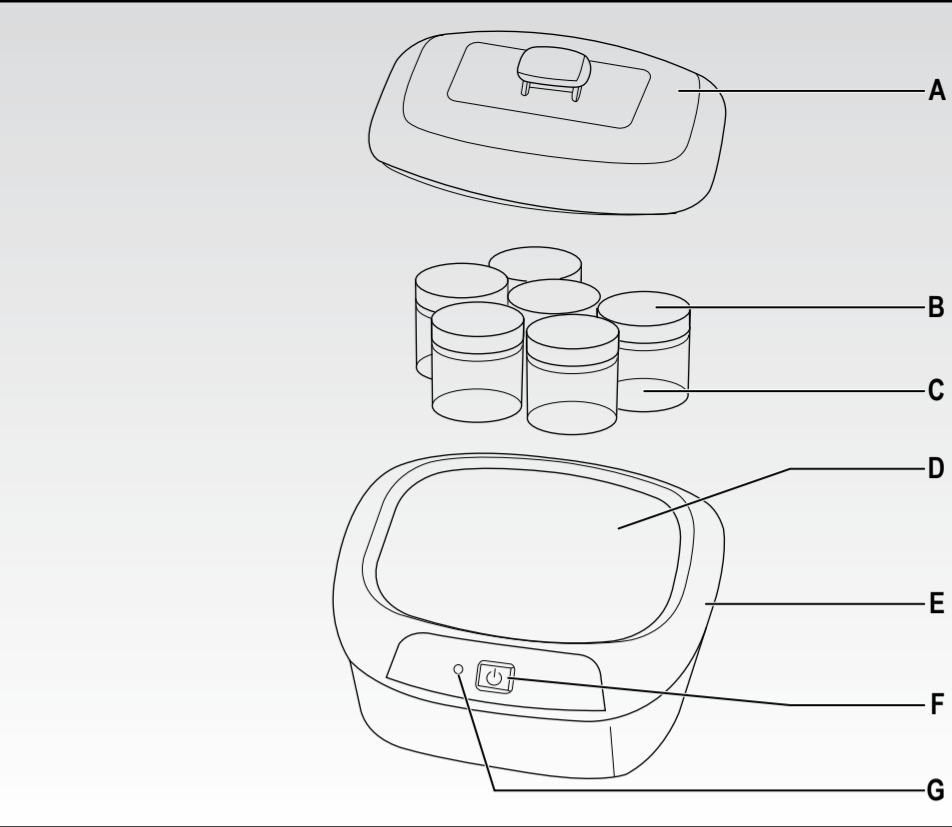


Fig. 1

IT

FR

EN

CONSEILS UTILES
Laté à utiliser
La quantité de lait à utiliser est 1 litre. On peut utiliser tous les types de lait mais il devra être préalablement pasteurisé, c'est-à-dire réchauffé jusqu'à 70° - 80°C (au maximum) pour que les ferments du yaourt puissent se développer sans être endommagés par d'autres bactéries normalement présentes dans le lait frais.

Il est possible d'utiliser indifféremment du lait à température ambiante ou à la température du réfrigérateur.

La chose la meilleure et la plus simple est d'utiliser du lait à longue conservation car il est déjà pasteurisé.

Le lait à longue conservation permet de réussir toujours les yaourts à condition que le yaourt utilisé pour amorcer le processus de fermentation ait un contenu élevé de lactobacillus bulganicus vivants.

Pour le premier cycle ou, dans tous les cas, chaque fois que vous devez utiliser comme amorce un yaourt acheté, vérifiez sur l'emballage qu'il contienne des lactobacillus bulgaricus vivants.

Les ferments

Pour la préparation, on peut utiliser pour la première fois 175 gr de yaourt acheté dans le commerce, au lait entier ou allégé mais avec la date d'échéance la plus tardive possible par rapport à la date d'achat, tenant compte du fait que plus on se rapproche de la date d'échéance et plus le nombre de ferments vivants contenus dans le yaourt est réduit; par la suite, bien sûr, vous utiliserez un pot de yaourt déjà préparé avec YOGURELLA.

I NSTRUCTIONS D'EMPLOI

- Verser le lait dans un récipient et ajouter environ 175 gr de yaourt nature ou la quantité d'un pot (C) de yaourt précédemment préparé avec YOGURELLA (il est possible d'ajouter à la préparation une cuillère à soupe de lait en poudre pour rendre le yaourt plus dense et plus crémeux).
- Bien mélanger pendant 1 minute environ de façon à incorporer parfaitement le yaourt dans le lait.
- Verser le tout dans les pots (C) de la yaourtière puis les positionner dans le logement (D) à l'intérieur de l'appareil et les fermer avec leurs couvercles (B).
- Couvrir la yaourtière avec son couvercle (A) et brancher la fiche à la prise de courant. Appuyer sur l'interrupteur (F) pour mettre l'appareil en marche; le voyant lumineux respectif (G) s'allume.
- Laisser passer environ 12 heures (par exemple de 20.00 heures du soir à 8.00 heures du matin du jour suivant).

ATTENTION:

Durant cette phase, il est nécessaire de laisser la yaourtière dans un lieu abrité, au repos, sans la déplacer, ni la heurter ou la faire vibrer.

TEMPS DE TRANSFORMATION:

Latit froid: 12 heures.

Latit tiède (non supérieur à 35°C): 12 heures.

- Quand le temps nécessaire s'est écoulé, éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur (F) et débrancher la fiche de la prise de courant. Enlever les pots (C) et les mettre au réfrigérateur; au bout de 2 heures environ, le yaourt sera prêt pour être mangé.
- Si on désire produire une quantité inférieure de yaourt, par exemple 3 pots, il faut remplir les 4 autres avec de l'eau. Si cette précaution n'est pas respectée, le bon résultat du yaourt peut être compromis.

REMARQUES

- Il est possible qu'à la première utilisation, le yaourt soit trop liquide: cela peut dépendre des ferments lactiques peu actifs dans le yaourt acheté. Si cet inconvéient se vérifie, appuyer sur l'interrupteur (F), débrancher la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil. Remettre en marche l'appareil et laisser que la yaourtière accomplisse un autre cycle de 6 heures environ.
- Quand on désire préparer des yaourts aromatisés, il suffit d'ajouter, une fois le yaourt obtenu, des fruits en morceaux, de la confiture ou du sirop.
- Remplir correctement les pots (C) avant de les mettre au réfrigérateur: un faible contenu d'air assure une longue conservation. L'échéance du yaourt préparé maison varie en fonction de la fraîcheur des ingrédients principaux, en fonction du mode de conservation et selon comment ont été remplis les pots.

Internet: www.ariete.net

E-Mail: info@ariete.net
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
Via San Quirico, 300
Divisore Commerciale Ariete

De Longhi Appliances Srl

Ariete

NUMERO UNICO

199 202 250

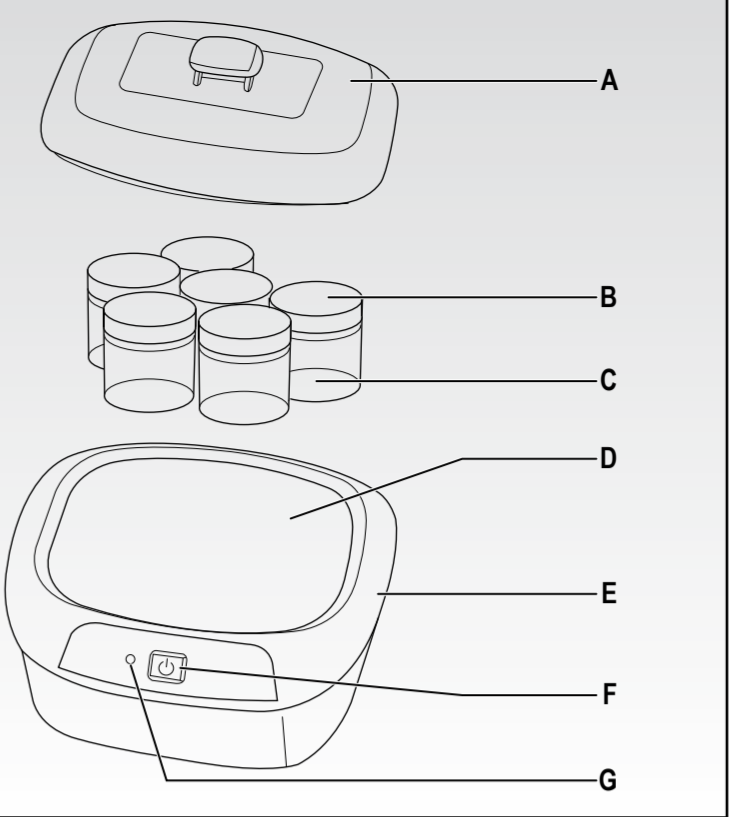


Fig. 1

INSTRUCCIONES DE USO
- Echar la leche en un recipiente y añadir aproximadamente 175 gr de yogurt natural o bien la cantidad de un vasito (C) de aquél ya preparado con YOGURELLA (se puede añadir 1 cucharada de leche en polvo a la preparación para hacer el yogurt más denso y cremoso).

- Mezclar bien durante aproximadamente 1 minuto, de mane-
ra que se obtenga una perfecta disolución del yogurt en la
leche.

- Echar toda la mezcla en los vasitos (C) de la yogurtera,
colocarlos en el correspondiente alojamiento (D) dentro del
aparato y sellar con las correspondientes tapas (B).

- Cubrir la yogurtera con su tapa (A) y conectar el enchufe
en la toma de alimentación. Presionar el interruptor de
encendido (F) para poner en marcha el funcionamiento; la
correspondiente luz indicadora (G) se iluminará.

- Dejar que transcurran aproximadamente 12 horas (por eje-
mplo desde las 20 hasta las 8 de la mañana siguiente).

ATENCIÓN:
*Durante esta fase es necesario dejar la yogurtera en un
ambiente resguardado, en reposo sin moverla, golpearla o
hacerla vibrar.*

TIEMPO DE TRANSFORMACIÓN:

Leche fría: 12 horas.

Leche tibia (no más de 35°C): 12 horas.

- Transcurrido el tiempo necesario, apagar el aparato apre-
tando el correspondiente interruptor de apagado (F) y
desconectar el enchufe de la toma de corriente. Sacar los
vasitos (C) y colocarlos en el frigorífico; después de aproxi-
madamente dos horas el yogurt estará listo para saborear-
lo.

- En el caso en que se quiera producir una cantidad inferior
de yogurt, por ejemplo 3 vasitos, los otros 4 se tienen que
llenar con agua. La falta de cumplimiento de lo descrito
precedentemente puede poner en peligro el buen resultado
del yogurt.

OBSERVACIONES

- Puede ser que con el primer uso, el yogurt resulte demasia-
do líquido: esto podría depender de los fermentos lácticos
poco activos en el yogurt comprado. Si sucediera este
inconveniente, apretar el correspondiente interruptor de
apagado (F), desconectar el enchufe y dejar enfriar el apa-
rato. Poner en marcha de nuevo el funcionamiento y dejar
que la yogurtera cumpla otra ciclo de aproximadamente 6
horas.

- Cuando se desee preparar yogures aromatizados, es
suficiente añadir, una vez obtenido el yogurt, fruta a trozos,
mermeladas, jarabes.

- Llenar bien los vasitos (C) antes de colocarlos en el frigorí-
fico: un bajo contenido de aire asegura una larga conserva-
ción. La caducidad del yogurt preparado en casa es variable
según cuánto eran frescos los ingredientes principales,
cómo se conserva, cuánto están llenos los vasitos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

- Los vasitos (C) de cristal se tienen que lavar atentamente
antes de la siguiente producción de yogurt. La presencia de
residuos en las tapas y en los vasitos como detergente,
abillantador, yogurt viejo, etc. ponen en peligro el buen
resultado de la preparación.

RECETAS YOGURT

Yogurt a la fruta

1 vasito de yogurt natural

800 cc de leche entera UHT

100 gr de azúcar

200 gr de fruta a placer (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 con atención;

diluir lentamente con la leche;

echar la mezcla en los vasitos tratando de distribuir la fruta de
manera equitativa en cada recipiente.

NOTA: la fruta utilizada en esta preparación tenderá a oxidarse
y por lo tanto a oscurecer. Esto no pone en peligro el buen
resultado del yogurt por lo que se refiere a la comestibilidad.

todas las reparaciones, incluida la sus-
titución del cable de alimentación, se
tienen que efectuar sólo por el centro
de asistencia Ariete o por técnicos
autorizados Ariete, para prevenir cual-
quier riesgo.

14. 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 ade-
cuadas pueden provocar anomalías de
funcionamiento.

15. No dejar el cable colgando en un lugar
donde lo pudiera coger un niño.

16. Para no poner en peligro la seguri-
dad del aparato, utilizar sólo partes
de recambio y accesorios originales,
aprobados por el fabricante.


17. El aparato ha sido proyectado SÓLO
PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no
tiene que ser destinado a uso comer-
cial o industrial.

18. Eventuales modificaciones a este pro-
ducto, no autorizadas expresamente
por el fabricante pueden comportar
el vencimiento de la seguridad y de la
garantía de su empleo por parte del
usuario.

19. Cuando decida deshacerse de este
aparato, aconsejamos inhabilitarlo cor-
tando el cable de alimentación. Se
recomienda además hacer inocuas
aquellas partes del aparato que pudie-
ran constituir un peligro, especialmente
para los niños que podrían utilizar el
aparato para sus juegos.

20. Los elementos del embalaje no se tie-
nen que dejar al alcance de los niños
ya que constituyen fuentes potenciales
de peligro.

21. Non poner en funcionamiento el apa-
rato si está vacío.

22.  Para la correcta eliminación del
producto según la Directiva Europea
2012/19/EU se ruega leer el correspon-
diente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO
A Tapa
B Tapa del vasito
C Vasito
D Alojamiento de los vasitos
E Base
F Interruptor de encendido/apagado (ON/OFF)
G Luz indicadora de encendido

CONSEJOS ÚTILES

La leche por utilizar

La cantidad de leche por utilizar es1 litro. Se puede utilizar
cualquier tipo de leche pero tendrá que pasteurizarse pre-
ventivamente, es decir, calentarse hasta 70° - 80°C (no más)
para que los fermentos del yogurt puedan desarrollarse sin
ser perjudicados por otras bacterias normalmente presentes
en la leche fresca.
Se puede usar indiferentemente leche ya sea a temperatura
ambiente que del frigorífico.
Lo mejor y más sencillo es usar leche UHT porque es una
leche ya pasteurizada.
Con la leche UHT el yogurt sale siempre bien, aunque el
yogurt que se usa como base para el proceso de fermentación,
tenga un alto contenido de lactobacillus bulgaricus vivos.
Para el primer ciclo, o en cualquier caso cada vez que usted
tenga que usar como base yogurt comprado, asegúrese de
que el producto contenga lactobacillus bulgaricus vivos.

Los fermentos
Para la preparación se pueden emplear para la primera vez
175 gr de yogurt comprado ya sea de tipo entero que desnata-
do con la caducidad lo más lejana posible de la fecha de ad-
quisición, haciendo presente que contra más se acerca a la fecha
de caducidad menos fermentos vivos se encuentran dentro del
yogurt; la vez sucesiva obviamente usted usará un vasito de
yogurt precedentemente preparado con YOGURELLA.

- Wenn Sie den Joghurt aromatisieren wollen, können Sie
dem fertigen Joghurt Obststückchen, Marmelade oder Sirup
zusetzen.

- Füllen Sie die Becher (C) bis zum Rand, bevor Sie sie in den
Kühlschrank stellen: der Mangel an Luft trägt zur längeren
Haltbarkeit des Joghurts bei. Die Haltbarkeit des hause-
gemachten Joghurts variiert je nach Frische der verwendeten
Zutaten, nach Art der Aufbewahrung und nach Füllhöhe der
Becher.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Peinliche Sauberkeit der Elemente gewährleistet die besten
Resultate im Hinblick auf die Herstellung und die Qualität
des Joghurts.

- Die Glasbecher (C) müssen vor jeder Joghurt-Herstellung
gründlich gesäubert werden. Rückstände von Spü- oder
Glanzmitteln, alte Joghurt-Reste usw. beeinträchtigen das
einwandfreie Gelingen der Herstellung.

YOGHURT-REZEPT E

Früchtejoghurt

1 Becher Natur-Joghurt

800 cc UHT-Vollmilch

100 g Zucker

200 g Obst nach Belieben (Bananen, Erdbeeren, Pfirsiche
usw.)

Das Obst mit einer Gabel zu Brei zerdrücken (oder nach
Belieben im Mixer pürieren);

Den Zucker zugeben und sorgfältig mischen;

Langsam die Milch zugießen,

Das Gemisch in die Glasbecher füllen und dabei versuchen,
das Obst gleichmäßig zu verteilen.

HINWEIS: das Obst neigt zum Oxydieren und wird daher leicht
dunkel. Dies beeinträchtigt weder die Herstellung des Joghurts
und dessen Eignung für den Verzehr.

ES

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; des-
conectarlo después de cada empleo.
- No colocar el aparato sobre o en proxi-
midad 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 perso-
nas (incluidos los niños) con capaci-
dades físicas, sensitivas o mentales
reducidas; por personas que no cono-
zan 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 jue-
guen con el aparato.
- No sumergir nunca el cuerpo del pro-
ducto, el enchufe y el cable eléctrico
en el agua o en otros líquidos, usar un
pañó húmedo para limpiarlos.
- Incluso cuando el aparato no esté
en marcha, hay que desconectar el
enchufe de la toma de corriente eléc-
trica 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;

18. Eventuelle Abänderungen an diesem
Produkt, die nicht ausdrücklich vom
Hersteller genehmigt wurden, können
die Sicherheit und Garantie seines
Einsatzes durch den Bediener aufhe-
ben.

19. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll,
ist sein Stromkabel abzuschneiden, so
dass es nicht mehr funktionstüchtig ist.
Darüber hinaus sind all die Geräteteile
unschädlich zu machen, die vor allem
für Kinder, die das Gerät als Spielzeug
verwenden könnten, eine Gefahr dar-
stellen.

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

21. Lassen Sie das Gerät nicht leer lau-
fen.

22.  Zur korrekten Entsorgung des
Produkts gemäß Europa-Richtlinie
2012/19/EU bitte das beiliegende
Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

A Deckel

B Becherdeckel

C Becher

D Becheraufnahmen

E Sockel

F Ein-/Ausschalter (ON/OFF)

G Einschalt-Kontrolllampe

NÜTZLICHE EMPFEHLUNGEN

Zu verwendende Milch

Zu verwenden ist 1 Liter Milch. Es können alle Milchsorten
verwendet werden. Sie müssen jedoch vorher pasteurisiert,
d.h. auf 70-80°C (nicht mehr!) erhitzt werden, damit sich die
Joghurt-Fermente entwickeln können, ohne durch andere
Bakterien geschädigt zu werden, die normalerweise in frischer
Milch vorhanden sind.

Es kann sowohl Milch mit Raumtemperatur als auch Milch aus
dem Kühlschrank verwendet werden. Die einfachste Art ist die
Verwendung von UHT- Milch, die bereits pasteurisiert ist.

Mit UHT-Milch gelingt der Joghurt immer, vorausgesetzt, dass
das als Impfmittel verwendete Joghurt einen hohen Gehalt an
lebendem Lactobacillus Bulgaricus besitzt.

Bei der ersten Verwendung bzw. auch später, wenn Sie als
Impfmittel fertig gekauften Joghurt verwenden, vergewissern
Sie sich anhand der Angaben auf der Packung, dass er leben-
den Lactobacillus Bulgaricus enthält.

Die Fermente

Zur Herstellung können bei der erstmaligen Verwendung 175
g fertig gekaufter Voll- oder Magerjoghurt verwendet werden,
der jedoch so frisch wie möglich sein sollte. Je näher das
Verfallsdatum ist, desto weniger lebende Fermente enthält der
Joghurt. Später können Sie selbstverständlich einen Becher
des vorher mit YOGURELLA selbst hergestellten Joghurts
verwenden.

GEBRAUCHSANLEITUNG

- Die Milch in ein Gefäß gießen und ca. 175 g Naturjoghurt
bzw. einen Becher (C) bereits mit YOGURELLA herge-
stellten Joghurt zugeben (Sie können auch einen Esslöffel
Milchpulver zugeben, um den Joghurt dicker und cremiger
zu machen).

- Etwa 1 Minute gründlich mischen, so dass sich der Joghurt
vollständig in der Milch auflöst. Das Ganze in die Becher
(C) der Joghurtmaschine gießen, diese in die Aufnahme
(D) im Inneren des Geräts stellen und mit den zugehörigen
Deckeln (B) verschließen.

- Den Deckel (A) auf die Joghurtmaschine setzen und den
Stecker in die Steckdose stecken. Die Einschalt-Taste (F)
betätigen, um sie in Betrieb zu setzen. Die Kontrolllampe (G)
leuchtet auf.

- Etwa 12 Stunden abwarten (z.B. von 20 Uhr abends bis 8
Uhr früh).

ACHTUNG:

*Während dieser Zeit muss die Joghurtmaschine an einer
geschützten Stelle ruhig stehen, d.h. sie sollte nicht verla-
gert oder Stößen bzw. Vibrationen ausgesetzt werden.*

GÄRZEIT:

Bei kalter Milch: 12 Stunden

Bei lauwärmer Milch (nicht über 35°C): 12 Stunden.

- Nach Ablauf dieser Zeit, das Gerät anhand der entsprechen-
den Taste (F) abschalten und den Stecker aus der Steckdose
ziehen. Die Becher (C) aus der Maschine nehmen und in den
Kühlschrank stellen. Nach etwa zwei Stunden kann der
Joghurt genossen werden.
- Wenn Sie eine geringere Menge Joghurt zubereiten wollen,
z.B. nur 3 Becher, füllen Sie die restlichen 4 Becher mit
Wasser. Wenn diese Maßnahme nicht eingehalten wird,
beeinträchtigen Sie damit möglicherweise die erfolgreiche
Joghurt-Herstellung.

ANMERKUNGEN

- Es kann sein, dass der Joghurt beim ersten Mal zu flüssig
wird: das kann dadurch bedingt sein, dass der fertig gekauf-
te Joghurt wenig aktive Milchfermente enthält. Schalten Sie
in diesem Fall die Maschine anhand der Taste (F) ab, ziehen
Sie den Stecker aus der Dose und lassen Sie das Gerät
abkühlen. Schalten Sie die Maschine dann wieder ein und
lassen Sie sie nochmals etwa 6 Stunden laufen.

WICHTIGE HINWEISE

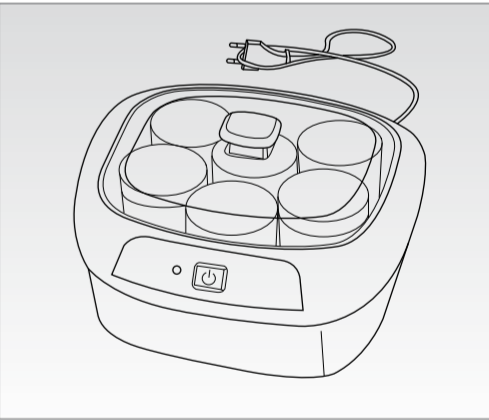
VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind
einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Vergewissern Sie sich, dass die
Netzspannung mit der Gerätespannung
übereinstimmt.
- Das am Stromnetz angeschlossene
Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen;
die Stromzuführung des Geräts nach
jedem Gebrauch unterbrechen.
- Gerät nicht auf oder an Wärmequellen
abstellen.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waage-
rechte und solide Fläche stellen.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen
(Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen
Flächen in Berührung kommen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen
(einschließlich Kindern) benutzt wer-
den, die nicht im vollen Besitz ihrer kör-
perlichen, sensoriiellen und geistigen
Fähigkeiten sind, sowie von Personen,
denen es an Erfahrung und Kenntnis
des Geräts mangelt, sofern sie nicht
aufmerksam überwacht oder vorher
zum Gebrauch des Geräts von einer
Person angelemt werden, die für ihre
Sicherheit verantwortlich ist.

- Sicherstellen, dass Kinder nicht mit
dem Gerät spielen.
- Das Gehäuse, den Stecker und das
Stromkabel des Geräts keinesfalls in
Wasser oder sonstige Flüssigkeiten
tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung
ein feuchtes Tuch.
- Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb
ist, ziehen sie den Netzstecker aus der
Dose, bevor Sie die einzelnen Teile ein-
setzen oder die Reinigung vornehmen.
- Vergewissern Sie sich immer, dass
Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die
Schalter am Gerät benutzen oder ein-
stellen, oder bevor Sie den Stecker und
die Versorgungsanschlüsse berühren.
- Direkt am Stecker ziehen, um diesen
aus der Wandsteckdose zu führen.
Niemand am Kabel ziehen.
- Das Gerät nicht verwenden, falls das
Kabel oder der Stecker beschädigt
sind oder das Gerät selbst defekt ist.
Um jedes Risiko zu vermeiden dürfen
Reparaturen jeglicher Art, einschließ-
lich des Austauschs des Stromkabels,
nur vom Ariete- Kundendienst bzw.
von Ariete zugelassenen Fachleuten
ausgeführt werden.
- Bei Verwendung von
Verlängerungskabeln müssen diese
für die Leistung des Geräts geeignet
sein, um Gefahren für den Benutzer
und die Sicherheit der Umgebung zu
vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht
geeignete Verlängerungskabel können
zu Funktionsstörungen führen.
- Das Kabel nicht an Stellen überhängen
lassen, wo es von Kindern gepackt
werden könnte.
- Verwenden Sie ausschließlich origina-
le, vom Hersteller genehmigte Ersatz-
und Zubehörteile, um die Sicherheit
Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
- Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR
DEN HASUSGEBRAUCH und nicht
für Handels- oder Industriezwecke
bestimmt.

Ariete



Yogurtiera

Yogurt maker
Yaourtière
Joghurt-Hersteller
Yogurtera



Mod. 626