

Internet: www.ariete.net

E-Mail: info@ariete.net

50013 Campa Bienes F. J. - Italy

Via San Quinto, 300

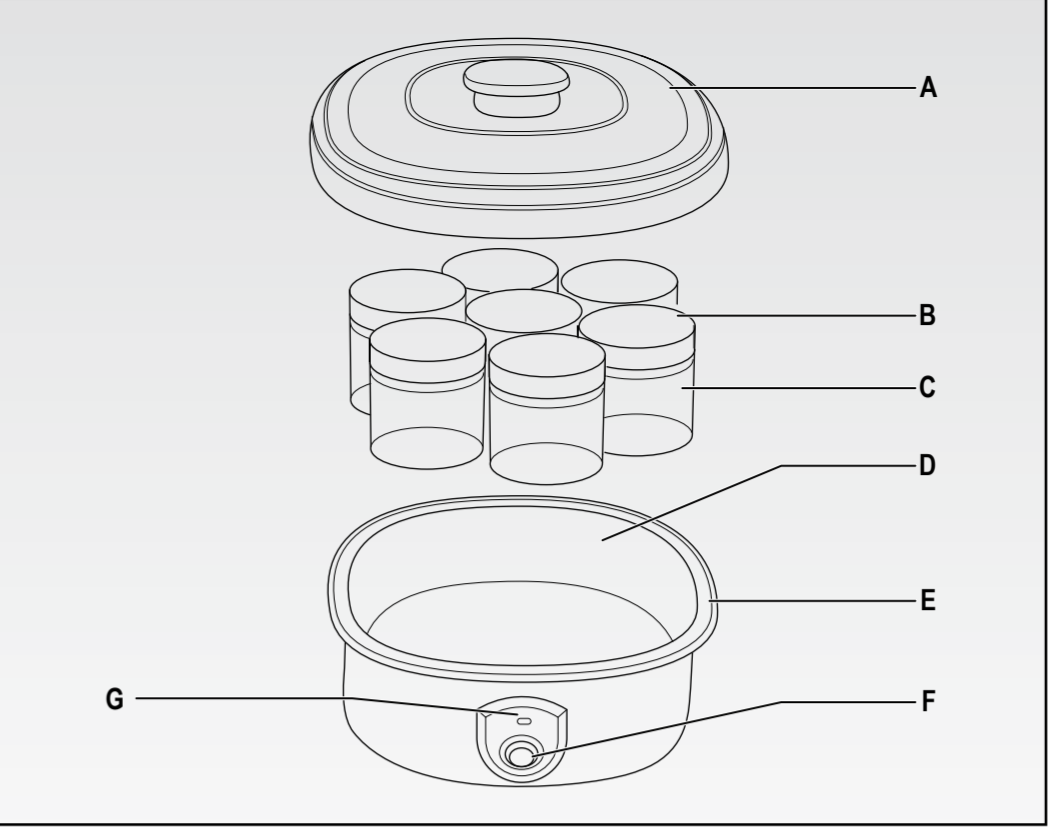
Divisoria Comerçiale Ariete

De Longhi Appliances Srl

Ariete

NUMERO UNICO

199 202 250



Cod 615108000

Rev. 0 del03/12/2018

199 202 250

Fig. 1

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 gepastoriseerd is. Met UHT melk krijgt u altijd goede yoghurt, mits de yoghurt die gebruikt wordt als opwekker voor het zuurwordingsproces een hoog levende lactobacilli bulgaricus gehalte hebben. Voor de eerste cyclus, of telkens als u yoghurt uit de winkel gebruikt, moet u op de verpakking controleren of de yoghurt levende lactobacilii bulgaricus bevat.

De fermenten
Voor de bereiding kunt u de eerste keer 175 g yoghurt uit de winkel gebruiken, zowel magere als volle, op voorwaarde dat de vervaldatum zo ver mogelijk verwijderd is van de aankoopdatum omdat hoe dichterbij de vervaldatum, hoe minder levende fermenten de yoghurt nog bevat. Na de eerste keer gebruikt u telkens een potje yoghurt die u met de YOGURELLA heeft bereid.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN
- Giet de melk in een kom en voeg ongeveer 175 gr natuurlijke yogurt of de hoeveelheid van één potje (C) van de yoghurt die vooraf met de YOGURELLA is gemaakt (het is mogelijk om 1 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 verllikker (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 dekseltjes en de potjes van reinigingsmiddel, glansmiddel, oude yoghurt, enz. verslechteren het resultaat van de yoghurtbereiding.

OPMERKINGEN
- Het kan voorkomen dat bij het eerste gebruik de yoghurt te vloeibaar is: dit kan veroorzaakt zijn doordat de melkzuurbacteriën 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 werken.
- 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 voedingsgradienten, van de manier waarop ze wordt geconserveert en hoe vol de potjes zijn.

REINIGEN EN ONDERHOUD
- De maximale reinig van de elementen garandeert betere productie-resultaten en yoghurtkwaliteit.
- De glazen potjes (C) moeten grondig gereinigd worden voordat ze gebruikt voor de volgende yoghurtproductie. De aanwijzingen op de dekseltjes en de potjes van reinigingsmiddel, 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. ...)
Plet met een vork (of eventueel met een blender) het fruit tot mees. Voeg de suiker toe en meng goed.
Leng langzaam aan met de melk en de yoghurt uit het potje. Giet dit mengsel in de potjes en probeer om het fruit zo gelijkmatig mogelijk te verdelen over alle potjes.

OPMERKING: het fruit kan, direct vóór het 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.

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.

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.

19. 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.

20. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
21. Não accione o aparelho em vazio.
22.  Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

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 observância desta regra pode comprometer o bom resultado do iogurte.

OBSERVAÇÕES

- Pode acontecer na primeira preparação o iogurte fique demasiado líquido: isto pode depender dos fermentos lácticos 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.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Uma limpeza escurupulosa 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, abrillantador, iogurte velho, etc... comprometem o bom resultado do iogurte.

RECEITAS DE IOGURTE

1 boião de iogurte natural
800 cc de leite gordo UHT
100 gr de açúcar

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

Esmague com um garfo (ou bata, se preferir) a fruta até formar um puré; junte o açúcar e misture bem; dilua os poucos com o leite e o iogurte; verta o preparado nos boíões procurando distribuir a fruta na mesma quantidade em cada boião.

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 oppervlakte.
- 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 elektriciteits snoer 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

de obtenga una perfecta disolución del yogurt en la leche.

- Echar toda la mezcla en los vasos (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 ejemplo 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 apretando el correspondiente interruptor de apagado (F) y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Sacar los vasos (C) y colocarlos en el frigorífico; después de aproximadamente dos horas el yogurt estará listo para saborearlo.

- En el caso en que se quiera producir una cantidad inferior de yogurt, por ejemplo 3 vasos, 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 demasiado 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 aparato. 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 vasos (C) antes de colocarlos en el frigorífico: un bajo contenido de aire asegura una larga conservación. La caducidad del yogurt preparado en casa es variable según cuánto eran frescos los ingredientes principales, cómo se conserva, cuánto están llenos los vasos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

- Los vasos (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 vasos como detergente, abrillantador, yogurt viejo, etc. ponen en peligro el buen resultado de la preparación.

RECETAS YOGURT

Yogurt a la fruta

1 vaso de yogurt natural

800 cc de leche entera UHT

100 gr de azúcar

200 gr de fruta a placer (plátanos, fresas, melocotones, etc.)

Aplaste con un tenedor (o si lo prefiere puede batir) la fruta hasta obtener un puré; añada el azúcar y mezcle atentamente; diluya lentamente con la leche y el vaso de yogurt; vierta el compuesto en los vasos distribuyendo la fruta de manera equilibrada en cada contenido.

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.

PT

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

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

- Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; 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 eléctrico 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

la limpieza.

11. 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.

12. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.

13. 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.

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 adecuadas 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 seguridad 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 comercial o industrial.

18. 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.

19. 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.

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

21. Non poner en funcionamento el aparato si está vacío.

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

JOGHURT-REZEPTÉ

Früchtjoghurt

1 Becher Natur-Joghurt

800 cc UHT-Vollmilch

100 g Zucker

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

Die Frucht mit einer Gabel zerkleinern (oder verquirlen, wenn Sie es bevorzugen), bis Sie ein Püree erhalten. Zucker dazugeben und gut vermischen; langsam mit Milch und Joghurt verdrinnen; Gießen Sie die Mischung in die Gläser und versuchen Sie, die Früchte gleichmäßig in jedem Behälter zu verteilen.

HINWEIS: das Obst neigt zum Oxidieren 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

Quando 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

CE **Mod. 617**