

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. 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.
8. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
13. 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.
14. In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.
16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
18. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU,

ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

19. 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.
20. Alorché 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.
21. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22.  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Consumo energetico in modalità off: 0,0 W

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Coperchio
- B Coperchio cestello
- C Cestello grande
- D Base
- E Spia di funzionamento
- F Cestello piccolo
- G Filtro per yogurt greco

L'uso di questo apparecchio è semplicissimo e permette di preparare in maniera semplice e rapida oltre 1 Kg di yogurt denso, cremoso e sempre fresco.

CONSIGLI UTILI

Il latte

Si possono utilizzare tutti i tipi di latte **ma se scegliete il latte fresco, dovete pastorizzarlo**, cioè riscaldarlo 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.**

Il latte con un più alto contenuto di grassi (intero) produrrà uno yogurt più denso rispetto al latte più magro (scremato o parzialmente scremato).

I fermenti

Per l'innesco del processo di fermentazione possono essere impiegati per la prima volta 125 gr di yogurt acquistato sia di tipo intero che magro purché ad alto contenuto di lactobacilli bulgarici vivi. Per il primo ciclo, o comunque ogni qualvolta utilizzate come innesco yogurt acquistato, accertatevi che la data di scadenza sia la più lontana possibile. Il numero di fermenti vivi si riduce progressivamente, quanto più lo yogurt si avvicina alla data di scadenza. In seguito potete utilizzare 125 gr di yogurt precedentemente preparato con la yogurtiera.

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE:

Nel montare, smontare o pulire l'apparecchio assicurarsi sempre che esso sia spento e non connesso all'alimentazione elettrica.

Prima dell'utilizzo dell'apparecchio si consiglia di lavare tutte le parti removibili con acqua e comune sapone da piatti.

- Versare il latte in un recipiente ed aggiungere circa 125 gr di yogurt, sia esso acquistato o preparato con la yogurtiera.
- Mescolare bene per circa 1 minuto, in modo tale da ottenere un perfetto scioglimento dello yogurt nel latte.
- Versare il tutto nel cestello (F) della yogurtiera, sigillarlo con il relativo coperchio (B) (Fig. 2)

e riportlo nell'apposito alloggiamento all'interno dell'apparecchio (Fig. 3).

- Coprire la yogurtiera con il suo coperchio (A) ed inserire la spina nella presa di alimentazione. La relativa spia di funzionamento (E) 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, lontano da correnti d'aria e/o bruschi sbalzi di temperatura, su un piano stabile che non sia soggetto a vibrazioni e/o urti.

Trascorso il tempo necessario, staccate la spina dalla presa di corrente. Togliete il cestello (F) e riponetelo in frigorifero; dopo circa tre ore verificate la consistenza dello yogurt e, se necessario, ripete l'operazione ancora una volta.

TEMPO DI TRASFORMAZIONE

La durata della fermentazione dello yogurt è soggetta a sensibili variazioni, in base al tipo ed alla freschezza degli ingredienti utilizzati, alla temperatura esterna, alle quantità, etc...

Indicativamente, il tempo di fermentazione si riduce da 12 ore della prima preparazione sino a 10 od anche 8 ore nelle successive, poiché lo yogurt che viene utilizzato è solitamente più fresco di quello che viene acquistato.

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, staccate la spina e fate raffreddare l'apparecchio. Quindi, inserite nuovamente la spina e lasciare che la yogurtiera compia un altro ciclo di circa 6 ore.**
- Quando si desidera preparare yogurt aromatizzati, è sufficiente aggiungere, durante la preparazione o dopo aver ottenuto lo yogurt, frutta in pezzi, marmellate, sciroppi.
- Riempite sempre il cestello (F) sino al massimo della sua capacità prima di riportlo 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 e da come viene conservato; si consiglia comunque di consumare lo yogurt al massimo nell'arco di 4/5 giorni.**

PREPARAZIONE YOGURT GRECO

Una volta realizzato lo yogurt bianco:

- Inserire il filtro (G) nel cestello più grande (C) e versarvi lo yogurt bianco (Fig. 5).
- Riporre quindi in frigorifero lo yogurt a scolare, per circa 6 ore.
- Trascorse le 6 ore, versare lo yogurt greco ottenuto nel cestello più piccolo (F) e mescolare.
- Mettere il coperchio (A) sopra al contenitore e conservare lo yogurt greco in frigorifero.

PULIZIA E MANUTENZIONE

La massima pulizia degli elementi garantisce i migliori risultati per la produzione e la qualità dello yogurt.

I cestelli (C-G) e il filtro (G) devono essere accuratamente lavati e risciacquati prima della successiva produzione di yogurt. La presenza di residui sul coperchio e sul cestello quali detersivi, brillantanti, yogurt vecchio, etc... compromettono la buona riuscita della preparazione.

RICETTE YOGURT

YOGURT ALLA FRUTTA

125 gr di YOGURT NATURALE

0,7 l di LATTE INTERO uht

50 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 nel cestello.
- n.b.: la frutta utilizzata in questa preparazione tenderà ad ossidarsi e quindi a scurire. Ciò non compromette la buona riuscita dello yogurt né la commestibilità.

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

Power consumption in off mode: 0,0W

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.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

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

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. 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.
8. Vérifiez que les enfant ne jouent pas avec l'appareil.
9. 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.
10. Meme lorsque l'appareil n'est pas en marche, débrancher la fiche de la prise de courant électrique avant d'installer ou de defaire les simples parties ou avant de proceder au nettoyage.
11. 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.
12. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
13. 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 etre effectuees exclusivement par le centre de service apres-vente Ariete ou par des techniciens agrees Ariete, de façon a prevenir tout risque de danger.
14. 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.
15. Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
16. Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
17. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT

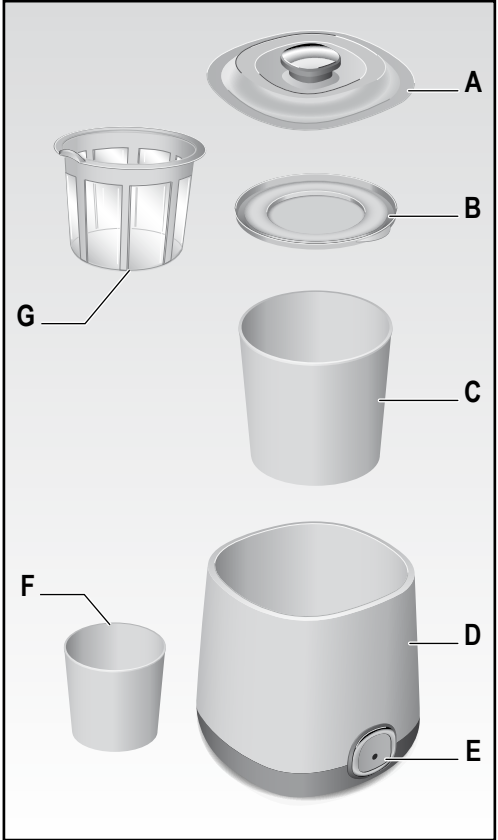


Fig. 1

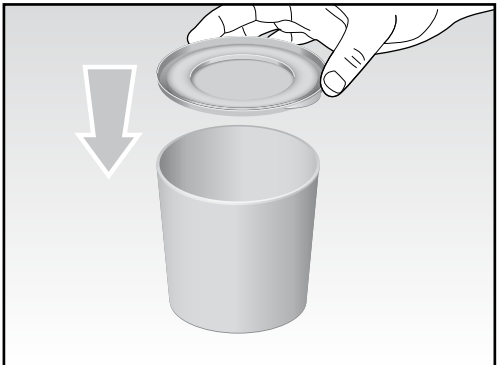


Fig. 2

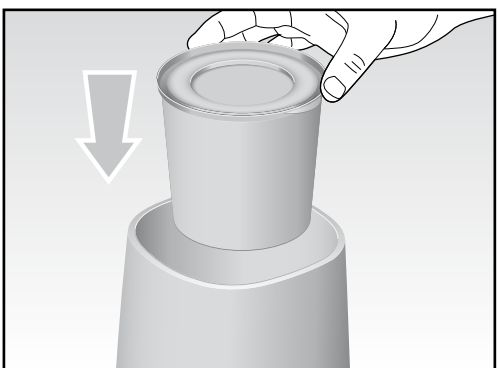


Fig. 3

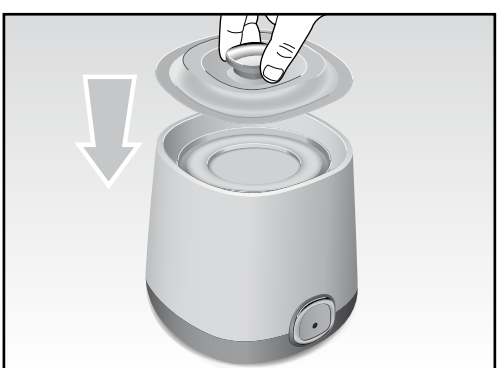


Fig. 4

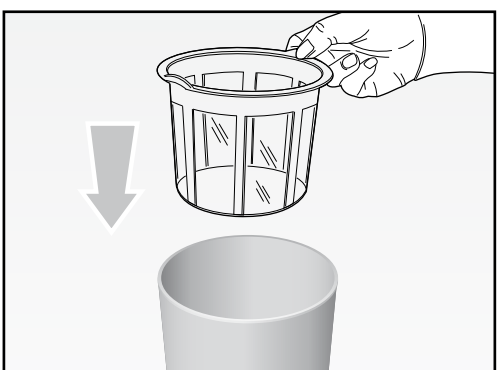


Fig. 5

