

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT!

Elektromos készülékek használatánál a szükséges óvintézkedéseket meg kell tenni, amelyek a következőkből állnak:

1. Győződjön meg arról, hogy a készülék tájékoztató tábláján megjelölt feszültség előírás megfelel a hálózati áram feszültségének.
2. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha áramellátáshoz csatlakoztatja, húzza ki minden használat után.
3. Soha ne helyezze a készüléket hőforrásra vagy annak közelébe.
4. Használat során mindig helyezze a készüléket sima, vízszintes felületre.
5. Soha ne tegye ki a készüléket elemi hatásoknak (eső, nap, stb ...).
6. Győződjön meg arról, hogy a tápkábel ne érintkezzen forró felülettel.
7. Ezt a készüléket nem használhatják (beleértve a gyerekeket) csökkent fizikai vagy mentális képességű személyek vagy a megfelelő tapasztalat vagy tudás nélkül a gépkezelésére vonatkozóan, kivéve, ha gondosan felügyelik őket, vagy egy értük felelős személy megfelelően kiképezte őket a gép használatára.
8. Győződjön meg arról, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
9. Soha ne helyezze a készüléktestet, csatlakozót vagy a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba, mindig törölje át tiszta, nedves ruhával.
10. Mindig húzza ki a tápkábelt az elektromos csatlakozóból mielőtt beszereli vagy eltávolítja az egyes elemeket vagy mielőtt megtisztítja a készüléket.
11. Mindig győződjön meg arról, hogy a keze teljesen száraz legyen mielőtt használja, vagy beállítja a készülék kapcsolóit, vagy megérintené a hálózati kábelt vagy elektromos csatlakozót.
12. A készülék áramtalanításához fogja meg a dugót, és ennél fogva távolítsa el közvetlenül a konnektorból. Soha ne húzza ki a készüléket a hálózati kábelnél fogva.
13. Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel vagy a csatlakozó sérült, vagy ha maga a készülék hibás; minden javítást, beleértve a tápkábel cseréjét kizárólag egy Ariete szervizzel kell elvégeztetni vagy az Ariete által megjelölt szakszervizzel, hogy elkerülje a kockázatot.
14. Amennyiben hosszabbítót használ, ennek meg kell felelnie a készülék elektromos előírásainak, hogy elkerülje a gépkezelő sérülését valamint megóvja a géphasználat környezetének biztonságát. A nem megfelelő hosszabbító használata működési anomáliákat okozhat.
15. Soha ne hagyja a kábelt, hogy olyan helyre lógjon, ahol gyerekek hozzáérhetnek.
16. Ne veszélyeztesse a készülék biztonságát nem eredeti, vagy nem a gyártó által jóváhagyott alkatrészek használatával.
17. Ez a készülék kizárólag otthoni használatra szolgál és nem használható kereskedelmi vagy ipari célokra.
18. Ez a készülék megfelel a 2006/95/EC és EMC 2004/108/EC irányelveknek, és az (EC) 1935/2004 (27/10/2004): az élelmiszerekkel érintkező anyagokkal kapcsolatos szabályoknak.
19. Bármely változtatás ezen a terméken, amelyet nem kifejezetten a gyártó engedélyezett a felhasználói garancia semmissé válásához vezet.
20. Abban az esetben, ha úgy dönt, hogy kidobja a készüléket, javasoljuk, hogy tegye működésképtelenné a tápkábel elvágásával. Azt is javasoljuk, hogy bármely alkatrészét, amely veszélyes lehet, tegye ártalmatlanná, különösen a gyermekeknek, akik játszhatnak a készülékkel vagy annak részeivel.
21. Soha ne hagyja a csomagolást gyermekek számára elérhető helyen, mivel ez veszélyes.

Ariete



yogurella

CE Mod. 621



22. A termékre vonatkozó megfelelő hulladékelhelyezést illetően (2009/96/CE, Európai irányelv), kérjük, olvassa el és tartsa be a termékhez mellékelte tájékoztatót.

NE DOBJA EL EZT A HASZNÁLATI UTASÍTÁST!

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA (1. ábra)

- A fedél
- B tartály fedél
- C tartály
- D alap
- E Be / Kikapcsolás lámpa

A készüléknek rendkívül egyszerű a használata, így könnyen készíthet több mint egy kiló sűrű, krémes és mindig friss joghurtot.

HASZNOS TANÁCSOK:

Tej

Lehetőség van az összes típusú tej használatára, de ha úgy dönt, hogy friss tejet használ, akkor pasztörizálnia kell, vagyis legfeljebb 70 ° - 80 ° C-ra (nem több) felmelegíteni, hogy a joghurt kultúrák kifejlődjenek anélkül, hogy más baktériumok (amelyek rendszerint jelen vannak a friss tejben) károsítsák őket. Szobahőmérsékletű vagy hűtött tejet is használhat.

A legjobb és legegyszerűbb ötlet, ha UHT tejet használ, mert ez már kész pasztörözött tej.

A legmagasabb zsírtartalmú (teljes) tejből „vastagabb” joghurtlesz, mint az alacsonyabb zsírtartalmú tejből (sovány vagy részben sovány tej).

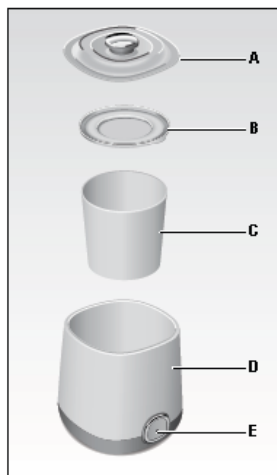


Fig. 1

Joghurtkultúrák

A fermentációs folyamat elindításához az első alkalommal egy boltban vásárolt 125 g-os joghurtot használjon (alacsony vagy magas zsírtartalmú), mindaddig, amely nagy mennyiségben tartalmazza az élő Lactobacillus bulgaricus-t.

Az első szakaszban vagy ciklusban, vagy bármely esetben, amikor egy boltban vásárolt joghurtot használ a folyamat beindítására, nézze meg, hogy a joghurt a lehető legkésőbbi felhasználhatósági idejű legyen. A baktériumok száma fokozatosan csökken, ahogy a joghurt felhasználási ideje közeledik.

Ezek után már a joghurt készítőben előzőleg elkészített 125 g-os joghurtot is használhat.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

FONTOS:

A készülék beállításakor, szétszereléskor vagy tisztításakor mindig győződjön meg arról, hogy ki van kapcsolva és nincs csatlakoztatva az elektromos áramhoz.

A készülék használata előtt tisztítsa meg a kivehető részeket mosogatószeres vízben.

- Öntsük a tejet egy edénybe, és adjunk hozzá 125 g joghurtot, akár boltban vásárolt vagy a joghurt készítő géppel készítettet.

- Keverjük jól össze körülbelül egy percig, amíg a joghurt tökéletesen feloldódik a tejben.

- Öntsük az egészet a joghurt készítő tartályába (C), zárja le a fedelet (B) (2. ábra), és helyezze a készülék belsejében levő rekeszbe (3. ábra).

- Fedje le a joghurt készítőt a fedéllel (A), és dugja be a hálózati csatlakozóba. Az ON / OFF lámpa (E) bekapcsol. Várjon körülbelül 12 órát (például este 8-tól másnap reggel 8-ig).

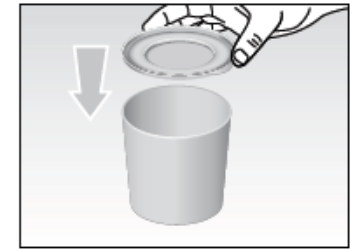


Fig .2

FONTOS:

Ebben a szakaszban a joghurtkészítő gépet védett helyen kell hagyni, távol a huzattól és / vagy hirtelen hőmérséklet-változástól, egy sima, vízszintes felületen, ahol nem éri ütés és / vagy rezgés.

Miután a szükséges idő letelt, húzza ki a készüléket a hálózatról. Vegye ki a tartályt (C) és tegye a hűtőbe, majd 2 óra múlva ellenőrizze a joghurtállagát, és ha szükséges, ismételje meg újra a műveletet.

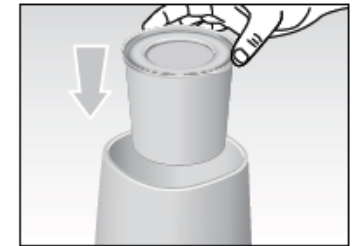


Fig .3

Feldolgozási idő

A joghurt erjedési ideje teljesen eltérő lehet a felhasznált összetevők típusától és a frissességétől függően és a külső hőmérséklet függvényében stb ...

Támpontként az erjedési idő csökken az első alkalomtól kezdve 12-ről 10 vagy akár 8 órára a következő használatnál, mert a felhasználandó joghurt általában frissebb, mint a boltban vásárolt joghurt.



Fig .4

MEGJEGYZÉSEK

- Előfordulhat, hogy az első alkalommal a joghurt túl folyékony, ez függhet a boltban vásárolt joghurt kultúrájának aktivitásának hiányától. Ha ez megtörténne, húzza ki a készüléket és hűtse le. Majd dugja vissza a hálózatra, és hagyja egy újabb 6 órás cikluson át működni.

- Ízesített joghurtok készítéséhez, a készítési folyamat során vagy ha a joghurtot már elkészült, csak adjon hozzá gyümölcs darabokat, lekvárt vagy szirupot.

- Mindig töltsen meg a tartályt (C) a maximális szintig mielőtt azt a hűtőszekrénybe teszi: az alacsonyabb levegő tartalom hosszabb minőségmegőrzést jelent.

- A háziilag készített joghurt élettartama az alapanyagok frissességétől és tárolásától függően változik, ezért azt javasoljuk, hogy a joghurtot 4-5 napon belül használja fel.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tökéletesen tiszta alkatrészek jobb minőségi eredményt jelentenek a joghurtkészítés során.

A tartály (C) óvatosan el kell mosni és öblíteni minden újbóli használat előtt. Minden maradék a fedélen vagy a tartályon úgymint mosószer, öblítő, régi joghurt, stb, hatással lesz a joghurtkészítés eredményére.

JOGHURT RECEPTEK

VANÍLIA JOGHURT

125 g natúr joghurt

9 dl zsíros tej (UHT)

50 g cukor

1 evőkanál természetes vanília kivonat

- Keverje össze a cukrot és a vanília kivonatot a joghurttal.
- Adjuk hozzá a tejet fokozatosan, folyamatos keverés mellett.
- Öntse a keveréket a tartályba.

Megjegyzés: Ne használjon mesterséges vanília esszenciát, mert ez egy kellemetlen szagot és ízt ad a joghurtnak.

CITRUS JOGHURT

125 g natúr joghurt

9 dl zsíros tej (UHT)

50 g cukor

10 csepp citrom vagy narancs kivonat(elérhető a bioboltokban)

- Keverjük össze a cukrot az illóolajjal és joghurttal.
- Adjuk hozzá a tejet fokozatosan, folyamatos keverés mellett.
- Öntse a keveréket a tartályba.

Megjegyzés: Ne használjon mesterséges narancs vagy citrom aromát, mivel ez egy kellemetlen szagot és ízt ad a joghurtnak.

GYÜMÖLCSJOGHURT

125 g natúr joghurt

7 dl zsíros tej (UHT)

50 g cukor

200 g gyümölcs ízlés szerint (banán, eper, őszibarack, stb)

- Pépesítse el a gyümölcsöt egy villával (turmixgéppel, ha úgy tetszik), amíg sima pürét nem képez.
- Adjunk hozzá cukrot, és keverjük össze alaposan.
- Lassan öntsük hozzá a tejet.
- Öntse a keveréket a tartályba.

Megjegyzés: A gyümölcs hajlamos az oxidálódásra és sötétebb színű lesz.

Ez nem befolyásolja a joghurtot vagy a minőségét.

PANNA COTTA JOGHURT

125 g natúr joghurt

5,5 dl zsíros tej (UHT)

2.5 dl tejszín (UHT)

50 g cukor

Karamell öntet:

1 evőkanál természetes vanília kivonat

- Keverje össze a tejet, tejszínt és a cukrot egy serpenyőben és forraljuk fel.

- Vegyük le a tűzről, és hagyjuk kihűlni.

Keverjük össze a joghurtot és a vanília kivonatot egy tálban, majd lassan adjuk hozzá a tej és a tejszín keverékét.

- Öntse a keveréket a tartályba.

Tálaljuk a karamell öntettel.

CSOKOLÁDÉS, NARANCOS JOGHURT

125 g natúr joghurt

8 dl zsíros tej (UHT)

100 g cukrozott kakaópor

50 g kandírozott narancshéj

- Keverjük el a kakaóport a tejjel, amíg fel nem oldódik. Adjuk hozzá az apróra vágott narancshéjat, és keverjük össze alaposan, majd öntsük a tartályba.

MEGJEGYZÉS: a narancshéjet felcserélheti 5 csepp narancs illóolajjal.

KÓKUSZOS JOGHURT

125 g natúr joghurt

8 dl zsíros tej (UHT)

100 g cukor

50 g kókuszreszelék

- Keverjük össze a cukrot és a kókuszt a joghurttal.
- Adjuk hozzá a tejet fokozatosan, folyamatos keverés mellett.
- Öntse a keveréket a tartályba.