

Moulinex
yogurteo



www.moulinex.com

F

GB

D

I

E

P

TR

GR

RUS

UA

PL

LT

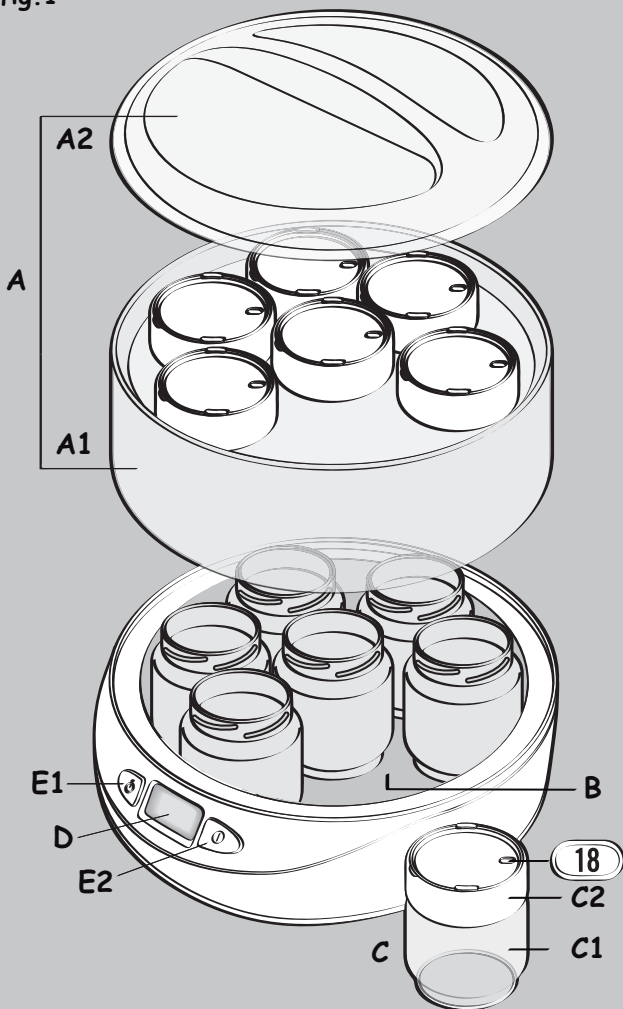
LV

EST

ARA

IR

fig.1



Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de la gamme **Moulinex** qui est exclusivement prévu pour la fabrication de yaourts.

DESCRIPTION

- A Couvercle** composé de 2 parties :
 - Couvercle A1 : Couvercle principal
 - Couvercle A2 : Couvercle secondaire
- B Corps**
- C Pots de yaourt** composés de 2 parties
 - Pot en verre C1
 - Couvercle dateur C2
- D Ecran électronique** avec retro éclairage
- E Boutons de commande** :
 - Bouton de programmation du réglage du temps E1
 - Bouton marche/arrêt E2

CONSEILS DE SECURITE

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les utilisations futures : une utilisation non-conforme au mode d'emploi dégraderait Moulinex de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- **Toute erreur de branchement annule la garantie.**
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique et à l'intérieur de la maison seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - Dans des coins de cuisines réservés au personnel, dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - Dans des fermes,
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - Dans des environnements de type chambres d'hôtes.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Dans ce cas, adressez-vous à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé Moulinex.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de votre appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Afin d'éviter tout danger, faites-les obligatoirement remplacer par un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret service).
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées

Moulinex adaptés à votre appareil.

- Tous les appareils sont soumis à un contrôle qualité sévère. Des essais d'utilisation pratiques sont faits avec

des appareils pris au hasard, ce qui explique d'éventuelles traces d'utilisation.

RECOMMANDATIONS

- **Avant la première utilisation :**
Nettoyez les pots (C1) et les couvercles (C2, A1 et A2) à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Pour nettoyer l'intérieur de la cuve (B), un simple coup d'éponge suffit. Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau.
- **En cours d'utilisation :**
Ne déplacez pas la yaourtière pendant son fonctionnement, n'ouvrez surtout pas le couvercle (A1).

Ne placez pas la yaourtière dans des endroits soumis à des vibrations (par exemple au dessus d'un réfrigérateur), ou exposés à des courants d'air. Le respect de ces recommandations permet la réussite de vos yaourts.

Pour préparer les yaourts, vous aurez besoin d'un litre de lait et d'un ferment.

CONSEILS PRATIQUES POUR LE CHOIX DU LAIT ET DU FERMENT

1) CHOIX DU LAIT

- Pour des raisons pratiques, choisissez un lait de préférence entier ou demi-écrémé ne nécessitant pas d'ébullition (lait UHT de longue conservation ou lait en poudre). Les laits crus (frais) ou pasteurisés doivent être portés à ébullition puis refroidis et passés au tamis pour éliminer les peaux.

Remarques :

- Le lait entier donne plus de fermeté et plus d'arôme.
- Les laits frais ou pasteurisés contiennent plus de vitamines et d'oligo-éléments.
- Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter au litre de lait 2 ou 3 cuillères à soupe de lait en poudre en mélangeant soigneusement.
- Utiliser le lait à température ambiante ou légèrement tiède (chauffer à 37°C ou 40°C). Ne pas utiliser de lait sortant directement du réfrigérateur.

2) CHOIX DU FERMENT

Il se fait soit :

- à partir d'un yaourt nature du commerce (entier de préférence) avec une date limite de consommation la plus éloignée possible.
- à partir d'un ferment sec lyophilisé (acheté en grandes surfaces, dans les pharmacies, dans certains magasins de produits diététiques). Dans ce cas, respectez le temps d'activation préconisé sur la notice du ferment.
- à partir d'un yaourt de votre fabrication.

Important : quand on a fait une première fournée, il suffit de garder l'un des yaourts de celle-ci pour ensemencer les suivants. Au bout de 5 fournées, il convient de renouveler le ferment, qui s'appauvrit légèrement à la longue et donne alors un résultat de consistance moins solide.

1) PRÉPARATION DU MÉLANGE :

- Mélangez très soigneusement un litre de lait avec le ferment de votre choix (yaourt ou ferment sec lyophilisé) dans un récipient muni d'un bec verseur. Evitez de faire mousser la préparation.
- Pour obtenir un bon mélange, battez le yaourt à l'aide d'une fourchette pour le transformer en une pâte bien lisse et ajoutez ensuite le lait, tout en continuant de mélanger. Si vous utilisez un ferment lyophilisé, incorporez le ferment au lait et mélangez très soigneusement.
- Répartissez le mélange dans les pots (C1).
- Placez les pots (C1), sans leur couvercle (C2), dans la yaourtière.
- Posez le couvercle (A1) sur la yaourtière.

Conseil pratique : rangez les couvercles des pots (C2) sur le couvercle A1 puis recouvrez avec le couvercle A2 (voir schéma).

2) MISE EN MARCHÉ DE LA YAOURTIÈRE :

Branchez alors la yaourtière. L'écran affiche "00" en clignotant.

- Sélectionnez le temps de préparation à l'aide du bouton E1. Maintenez appuyer jusqu'à ce que le temps souhaité s'affiche. Le temps maximal de programmation est de 15 heures. Pour accélérer le réglage du temps, appuyez 2 secondes en continu sur le bouton E1.
- Appuyez ensuite sur le bouton

marche/arrêt (E2). Une lumière bleue apparaît et indique le départ du programme.

- Lorsque le temps de votre programmation est terminé, l'écran lumineux s'éteint, affiche '00' sans clignotement et un signal sonore, répété 5 fois, vous prévient. Le signal sonore peut s'arrêter avant, en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
- Débranchez l'appareil.

3) RANGEMENT DES YAOURTS :

- Soulevez les couvercles (A1 et A2), en prenant soin d'éviter l'écoulement de la condensation dans les pots (C1).
- Indiquez à l'aide du dateur manuel, situé sur chaque couvercle (C2), la date limite de consommation des yaourts, par simple rotation de la partie supérieure du couvercle sur le chiffre souhaité.
- Vissez les couvercles (C2) sur les pots en verre (C1) et placez-les au réfrigérateur au moins 6 heures avant de les savourer. Si vous attendez 24 heures, ils seront plus fermes.

Remarques :

- La durée de conservation des yaourts nature au réfrigérateur est de 8 jours maximum, et de 5 jours pour les autres types de yaourts. La date limite de consommation à indiquer sur les couvercles sera par conséquent J+ 8 ou J+ 5, J étant le jour de fabrication des yaourts.
- Ne mettez jamais l'appareil au réfrigérateur.

 NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne trempez jamais le corps de l'appareil dans l'eau. Nettoyez-le avec

un chiffon humide et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.

- Les pots de yaourt (C1) et les couvercles (C2, A1 et A2) passent au lave-vaisselle.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Yaourts trop liquides.	Utilisation de lait demi-écrémé ou écrémé sans ajout de poudre de lait (le lait utilisé seul n'est alors pas assez riche en protéines).	Ajouter 1 pot de yaourt de lait en poudre (2 avec du lait écrémé) ou utiliser du lait entier et ½ pot de lait entier en poudre.
	Déplacements, chocs ou vibrations de la yaourtière pendant la fermentation.	Ne pas bouger la yaourtière pendant son fonctionnement (ne pas la poser sur un réfrigérateur).
	Le ferment n'est plus actif.	Changer de ferment ou de marque de yaourt.
	La yaourtière a été ouverte pendant le cycle.	Ne pas sortir les pots ni ouvrir la yaourtière avant la fin du cycle (environ 8 heures). Maintenir la yaourtière à l'abri des courants d'air pendant son fonctionnement, s'il fait froid il peut être utile de la couvrir d'un linge pour maintenir la chaleur.
	Temps de fermentation trop court.	Lancer un deuxième cycle à la fin du premier.
Yaourts trop acides.	Temps de fermentation trop long.	Veiller à réduire le temps de fermentation lors de la prochaine fournée.
Un liquide visqueux (appelé serum) s'est formé à la surface du yaourt en fin de cuisson.	Vous avez sûrement dû faire chauffer votre lait au préalable et incorporer votre ferment trop tôt (le lait était alors trop chaud).	Retirer le liquide visqueux si vous le souhaitez ou vous pouvez tout aussi bien consommer vos yaourts tels quels. Lors de la prochaine fournée, veiller à bien attendre que tous les ingrédients soient à température ambiante avant incorporation du ferment.

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

-Vérifiez tout d'abord le branchement.

Vous avez suivi toutes les instructions et votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à votre revendeur, ou à un centre service agréé Moulinex (voir liste dans le livret "Moulinex service").

RECETTES

YAOURTS AROMATISES

YAOURTS AUX SIROPS

1 litre de lait, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment.

- sirops de fruits (grenadine, orange, cassis, citron, mandarine, fraise, groseille, orgeat, framboise, fraise des bois, banane, myrtille, cerise...): 5 cuillérées à soupe.
- sirops de fleurs (rose, violette, jasmin, santal) : 4 cuillérées à soupe.
- sirop de menthe : 4 cuillérées à soupe.

Versez le yaourt ou le contenu du sachet de ferment dans un récipient. Ajoutez-y le sirop et versez-y peu à peu le lait en ne cessant de mélanger la préparation avec une fourchette. Versez le mélange dans les pots et placez-les dans la yaourtière.

récipient, ajoutez petit à petit le lait et le sirop. Si vous utilisez un ferment, mélangez-le petit à petit au lait et au sirop. Vous pouvez ajouter au mélange lait/yaourt ou lait/ferment un demi-zeste râpé de citron ou d'orange.

Versez le mélange dans les pots et placez-les dans la yaourtière.

Variante : vous pouvez également préparer de la même manière des yaourts avec des mandarines (4 mandarines), des clémentines (6 clémentines), de l'orange (1 grosse orange).

Remarque : selon les années et les fruits, les fruits frais peuvent contenir beaucoup d'acide, ce qui tue les ferments et empêche la réussite du yaourt. Dans ce cas, introduire les fruits frais dans le yaourt juste avant de les consommer.

YAOURTS AUX FRUITS FRAIS

YAOURTS A L'ANANAS

1 litre de lait, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 2 tranches d'ananas, 4 cuillérées à soupe de sirop d'ananas.

Découpez les tranches d'ananas en dés et répartissez-les dans les pots. Mélangez le yaourt dans un

YAOURTS AUX FRUITS CUITS

YAOURT A LA CONFITURE

1 litre de lait, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 4 cuillérées à soupe d'une confiture pas trop épaisse et contenant des petites baies ou des petits morceaux de fruits: airelles, myrtilles, rhubarbe, gingembre, fraise, marmelade d'oranges.

Fouettez la confiture avec un peu de lait. Ajoutez le yaourt ou le ferment. Mélangez bien, puis versez le reste du lait.

Versez le mélange dans les pots et placez-les dans la yaourtière.

Variante : si vous souhaitez faire un yaourt bicouche, il vous suffit de mettre dans le fond des pots de la confiture. Versez ensuite très soigneusement le mélange lait/yaourt ou lait/ferment dans les pots. Placez-les ensuite dans la yaourtière.

YAOURTS A LA VANILLE

70 cl de lait entier, 20 g de lait en poudre demi-écrémé, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 80 g de sucre, 30cl de crème liquide, 1 gousse de vanille.

Chauffez la crème puis ajoutez la vanille et le sucre. Mélangez bien pour que le sucre fonde et pour bien répartir les graines de vanille. Réservez. Détendez le yaourt (ou le ferment) avec le lait que vous ajouterez petit à petit. Versez la crème sur le mélange lait/yaourt ou lait/ferment tout en mélangeant, et incorporez la poudre de lait. Versez cette préparation dans les pots et placez-les dans la yaourtière.

DIP ORANGE ET CURRY

Préparation pour yaourt : 60 cl de lait entier, 40 g de lait en poudre demi-écrémé, 1 yaourt ou 1 sachet de ferment, 30 cl de crème liquide, 5 à 10 g de curry selon votre goût.

Zeste d'orange : 40 g de sucre, 1 orange (le zeste uniquement), 1 cuillère à café de jus de citron, 1 cuillère à soupe d'eau.

Autre : 800 g de carottes.

Placez dans une casserole le zeste de l'orange, coupé en fines lanières ainsi que l'eau, le sucre et quelques gouttes de citron. Portez à ébullition et laissez cuire juste une minute. Versez sur cette préparation la crème liquide et mélangez bien. Assaisonnez de curry et réservez. Mélangez le yaourt (ou le ferment) et un peu de lait. Ajoutez la poudre de lait. Ajoutez progressivement le reste de lait et la crème parfumée. Mélangez bien.

Versez la préparation dans les pots et placez-les dans la yaourtière.

Pour servir, vous pouvez proposer les yaourts accompagnés de batonnets de carotte lors d'un apéritif.

Thank you for choosing a **Moulinex** appliance which is exclusively designed for making yoghurts.

DESCRIPTION

A Lid made up of 2 parts:

- Lid A1: Main lid
- Lid A2: Secondary lid

B Body

C Yoghurt jars made up of 2 parts:

- Glass jar C1
- Dating lid C2

D Backlit electronic display

E Control buttons:

- Time setting programme button E1
- On/off switch E2

SAFETY INSTRUCTIONS

- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Check that the power voltage for your appliance corresponds to that of your mains installation.
- Any connection error renders the guarantee invalid.
- This appliance is intended to be used only in the household, for domestic purposes.
- It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
 - Farm houses,
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments,
 - Bed and breakfast type environments.
- Unplug the appliance if you are not going to use it for a long period and when you are cleaning it.
- Do not use your appliance if it is not operating correctly or if it has been damaged. If this occurs, contact an authorised Moulinex service centre (see list in service booklet).
- All repair work other than cleaning and basic maintenance by the customer must be done by an approved Moulinex centre.
- Never put the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cord within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance or close to a heat source or a sharp edge.
- If the power cord or the plug is damaged, do not use your appliance. In order to avoid any danger, have them replaced by an approved Moulinex service centre (see the list in the service booklet).
- For your safety, only use Moulinex accessories and spare parts that correspond to your appliance.
- All appliances are subject to strict quality control. These include actual usage tests on randomly selected appliances, which would explain any traces of use.



RECOMMENDATIONS

- **Before using for the first time:** clean the jars (C1) and the lids (C2, A1 and A2) using warm soapy water or in the dishwasher. To clean inside the tank (B), simply use a damp sponge. Never plunge the body of the appliance into water.
- **While in use:** never use the yoghurt maker while it is running, and above all do not open the lid (A1). Do not

place the yoghurt maker in any place where there may be vibrations (for example above a refrigerator) or which is exposed to draughts. Complying with these recommendations will ensure successful yoghurts.

To make your yoghurt, you will need a litre of milk and a ferment.



TIPS FOR CHOOSING YOUR MILK AND FERMENT

1) CHOOSING YOUR MILK

- For practical reasons, it is preferable to choose a whole or semi-skimmed milk which does not need to be boiled (UHT milk or milk powder). Raw milk (fresh) or pasteurised milk needs to be boiled and then cooled and sieved in order to remove the skin.

Observations:

- Whole milk makes for a firmer and more flavoursome yoghurt.
- Raw or pasteurised milk contains more vitamins and trace elements.
- To make yoghurts with a better consistency, you can add one or two tablespoons of powdered milk to your litre of milk, stirring carefully.
- Use the milk at room temperature or slightly warm (heat to 37°C or 40°C). Do not use milk straight out of the refrigerator.

2) CHOOSING YOUR FERMENT

Your ferment can be made either:

- using plain yogurt found in the shops (preferably whole yoghurt), with a best before date that is as far away as possible.
- using lyophilised dry ferment (bought in supermarkets, pharmacies and certain health food shops). In this latter case, observe the activation time recommended on the ferment instructions
- using another yoghurt you have already made.

Important: when you have made your first set of yoghurts, you simply need to keep one by in order to serve as the ferment for the others. After 5 sets, the ferment should be renewed because after a while it becomes weaker and provides for a less solid consistency.



MAKING THE YOGHURTS

1) MAKING THE MIXTURE

- Mix the litre of milk very carefully with the ferment you have chosen (yoghurt or lyophilised dry ferment) in a recipient with a spout. Be careful not to froth this mixture up.
- For the best results, mix the yoghurt using a fork in order to transform it

into a smooth paste and then add the milk, stirring all the time. If you are using a lyophilised ferment, fold the ferment into the milk gently and mix very carefully.

- Divide your mixture into the jars (C1).
- Place the jars (C1), without their lid (C2), into the yoghurt maker.

- Put the lid (A1) on the yoghurt maker.

Practical tip: place the lids of the jars (C2) on the lid A1 and then cover with the lid A2 (see illustration).

2) SWITCHING THE YOGHURT MAKER ON

- Plug the yoghurt maker in. The screen flashes "00".
- Choose your preparation time using the button E1. Keep your finger on the button until the desired time is displayed. The maximum programming time is 15 hours. To accelerate the setting of the time, keep your finger on the button E1 for 2 seconds.
- Then press the on/off button (E2). A blue light appears and indicates that the programme has started.
- When the programming time has completed, the display turns off and shows a steady "00" and then a beep, which is repeated 5 times, informs you that the programme has completed. The beep can be stopped before, by pressing the on/off button.
- Unplug the device.

3) STORING YOUR YOGHURTS:

- Lift the lids (A1 and A2), taking care to prevent any condensation from dripping into the jars (C1).
- Using the manual dater, located on each lid (C2), indicate the best before date of your yoghurts by simply rotating the upper part of the lid to the desired figure.
- Tighten the lids (C2) onto the glass jars (C1) and place them in the refrigerator at least 6 hours before enjoying them. If you wait 24 hours, they will be even firmer.

Observations:

- Plain yoghurts can be kept in the refrigerator for a maximum of 8 days, and other kinds of yoghurt for up to 5 days. The best before date to indicate on the lids is therefore D+8 or D+5, where D is the day on which you made the yoghurts.
- Never put the appliance in the refrigerator.

CLEANING

- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Never plunge the body of the appliance into water. Clean it with a damp cloth and warm soapy water. Rinse and dry.
- The yoghurt jars (C1) and the lids (C2, A1 and A2) are all dishwasher safe.



SOLUTIONS TO FREQUENT PROBLEMS

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Yoghurts are too runny.	Use of semi-skimmed or skimmed milk without adding milk powder (the milk used on its own is not rich enough in proteins).	Add 1 yoghurt jar of milk powder (2 with skimmed milk) or use whole milk and a half a jar of whole milk powder.
	The yoghurt maker was moved, bumped or vibrated during fermentation.	Do not move the yoghurt maker while it is working (do not place it on a refrigerator).
	The ferment is no longer active.	Change ferment or brand of yoghurt.
	The yoghurt maker was opened during its fermentation cycle.	Do not remove the jars or open the yoghurt maker before the programme is finished (around 8 hours). Keep the yoghurt maker out of draughts while it is operating, if it is cold it may be useful to cover it with a cloth in order to keep the heat in.
	Fermentation time too short.	Start a second cycle at the end of the first.
Yoghurts too acidic.	Fermentation time too long.	Reduce the fermentation time next time you use the yoghurt maker.
A viscous liquid (called serum) has formed on the surface of the yoghurt at the end of the cooking period.	You must have heated your milk beforehand and mixed your ferment in too early (the milk was still too warm).	Remove the serum if you want, or you can also eat the yoghurts as they are, without any problem. The next time you make yoghurts, ensure you wait until all the ingredients reach room temperature before you mix in the ferment.



WHAT DO I DO IF MY APPLIANCE DOESN'T WORK?

- Start by checking the power cord and plug.

You have carefully followed all these instructions, and yet your appliance still does not work? In this case, contact your dealer or an approved Moulinex Centre (see the list in the "Moulinex Service" booklet).

If you have any problems or queries please call our Customer Relations Team first for expert help and advice:

Helpline:

0845 602 1454 - UK

(01) 677 4003 - ROI or contact us via our website: **www.moulinex.co.uk**



END-OF-LIFE ELECTRONIC PRODUCT

Environmental protection first!

Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

Leave it at a local civic waste collection point.



RECIPES

FLAVOURED YOGHURTS

YOGHURTS WITH CORDIALS

1 litre of milk, 1 plain yoghurt or 1 sachet of ferment.

- Fruit cordials (grenadine, orange, blackcurrant, lemon, mandarin, strawberry, redcurrant, barley water, raspberry, wild strawberry, banana, blueberry, cherry, etc): 5 tablespoons
- Flower cordials (rose, violet, jasmine, sandalwood): 4 tablespoons.
- Mint cordial: 4 tablespoons.

Pour the yoghurt or the ferment into a recipient. Add the cordial and gradually pour the milk in, mixing all of the time with a fork. Pour the mixture into the jars and place them in the yoghurt maker.

FRESH FRUIT YOGHURT

PINEAPPLE YOGHURT

1 litre of milk, 1 plain yoghurt or 1 sachet of ferment, 2 slices of pineapple, 4 tablespoons of pineapple cordial.

Cut the pineapple slices into cubes and divide them between the jars. Mix the yoghurt in a recipient, gradually add the milk and the cordial. If you are using a ferment, gradually blend it into the milk and cordial mixture. You can add a little bit of grated lemon or orange zest into your yoghurt/milk or milk/ferment mixture.

Pour the mixture into the jars and place them in the yoghurt maker.

Variation: using the same recipe, you can make yoghurt with mandarins (4 mandarins),

tangerines (6 tangerines) or orange (1 large orange).

Comment: depending on the years and the fruit, fresh fruit contain more or less acid, which kills the ferment and prevents the yoghurts from setting. If this is the case, add the fresh fruit to the yoghurt just before eating it.

COOKED FRUIT YOGHURT

JAM YOGHURT

1 litre of milk, 1 plain yoghurt or 1 sachet of ferment, 4 tablespoons of jam which is not too thick and which contains small berries or small pieces of fruit: cranberries, blueberries, rhubarb, ginger, strawberry, orange marmalade.

Whip the jam with a little bit of milk. Add the yoghurt or ferment. Mix well, then pour in the rest of the milk. Pour the mixture into the jars and place them in the yoghurt maker.

Variation: if you want to make a two-layer yoghurt, simply put the jam at the bottom of the jars. Then pour the milk/yoghurt or milk /ferment mixture very carefully into the jars. Then place them in the yoghurt maker.

VANILLA YOGHURTS

70 cl of whole milk, 20 g of semi-skimmed milk powder, 1 plain yoghurt or 1 sachet of ferment, 80 g of sugar, 30 cl of single cream, 1 vanilla pod.

Warm the cream up and then add the vanilla and sugar. Mix well so that the sugar melts and the vanilla seeds are well distributed. Put to one side. Dilute the yoghurt (or the ferment) with the milk, which you

add little by little. Pour the cream into the milk/yoghurt or milk/ferment mixture, and then fold in the milk powder. Pour the mixture into the jars and place them in the yoghurt maker.

ORANGE AND CURRY DIP

Mixture for the yoghurt: 60 cl of whole milk, 40 g of semi-skimmed milk powder, 1 yoghurt or 1 sachet of ferment, 30 cl of single cream, 5 to 10 g of curry, depending on taste

Orange zest: 40 g of sugar, 1 orange (zest only), 1 teaspoon of lemon juice, 1 tablespoon of water.

Other: 800 g of carrots.

Place the orange zest, cut into thin strips, into a saucepan along with the water, sugar and a few drops of lemon juice. Bring to the boil and leave to cook for just one minute. Pour the single cream into this mixture and mix well. Season with curry and put to one side. Mix the yoghurt (or the ferment) with a little milk. Add the milk powder. Add the rest of the milk and the flavoured cream gradually. Mix well.

Pour the mixture into the jars and place them in the yoghurt maker.

To serve, you can offer these yoghurts along with carrot sticks, for an aperitif.

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein ausschließlich zur Zubereitung von Joghurt bestimmtes Gerät von **Moulinex** entschieden haben.

BESCHREIBUNG

- A Aus zwei Teilen bestehender Deckel:**
- Deckel A1: Hauptdeckel
 - Deckel A2: Nebendeckel
- B Gehäuse**
- C Aus zwei Teilen bestehende Joghurtgläser:**
- Gläser C1
 - Datumsdeckel C2
- D Elektronisches Display mit Hintergrundbeleuchtung**
- E Bedienungsknöpfe:**
- Knopf zum Einstellen der Zeit E1
 - An/Aus Knopf E2

SICHERHEITSHINWEISE

- **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch und heben Sie sie für später auf: bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Gebrauchsanweisung übernimmt Moulinex keine Haftung.**
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerät vertraut gemacht wurden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Betriebsspannung Ihres Geräts mit der Spannung Ihrer Elektroinstallation übereinstimmt.
- **Bei falschem Anschluss erlischt die Garantie.**
- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den Betrieb in geschlossenen Räumen bestimmt. Die Garantie gilt nicht für die Benutzung des Geräts in folgenden Bereichen:
 - In Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
 - auf Bauernhöfen,
 - für den Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
 - in Umfeldern wie Gästezimmern.
- Stecken Sie das Gerät nach der Benutzung und vor der Reinigung aus. Ziehen Sie den Stecker nie am Kabel aus der Steckdose. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Herd oder Gasflammen ab.
- Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an ein autorisiertes Servicecenter von Moulinex (siehe Liste im Serviceheft)

- Alle Eingriffe, die über die Reinigung und die normale Wartung durch den Kunden hinausgehen, müssen von einem autorisierten Servicecenter von Moulinex vorgenommen werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht in Reichweite von Kindern herunterhängen.
- Das Stromkabel darf nicht in die Nähe der heißen Teile des Gerätes geraten oder mit ihnen in Berührung kommen; es muss von Hitzequellen und scharfen Kanten fern gehalten werden.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Um jedwede Gefahr auszuschließen, muss das Stromkabel in einem autorisierten Servicecenter von Moulinex ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Verwenden zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete Zubehör- und Ersatzteile von Moulinex.
- Alle Geräte werden einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Es werden Gebrauchstests an zufällig ausgewählten Geräten durchgeführt, was eventuelle Benutzungsspuren erklärt.

EMPFEHLUNGEN

- **Vor der ersten Inbetriebnahme:**
Reinigen Sie die Gläschen (C 1) und die Deckel (C 2, A1 und A2) mit heißem Seifenwasser oder in der Spülmaschine. Die Heizplatte des Behälters (B) sollte nur mit einem Schwamm gereinigt werden. Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht ins Wasser.
- **Während des Betriebs:**
Transportieren Sie die Joghurtmaschine nicht, wenn sie in Betrieb ist und machen Sie auf keinen Fall den Deckel (A1) auf.

Stellen Sie die Joghurtmaschine nicht an Orten mit starken Vibrationen. (zum Beispiel einen Kühlschrank) und achten Sie darauf, dass sie keinem Luftzug ausgesetzt ist. Die Beachtung dieser Empfehlungen gewährleistet das Gelingen Ihrer Joghurts.

Zur Zubereitung von Joghurt benötigen Sie einen Liter Milch und ein Ferment.

PRAKTISCHE TIPPS ZUR AUSWAHL VON MILCH UND FERMENT

1) WAHL DER MILCH

- Verwenden Sie aus praktischen Gründen vorzugsweise Vollmilch oder halbentrahmte Milch, die nicht abgekocht zu werden braucht (UHT-Milch mit langer

Aufbewahrungszeit oder Milchpulver). Rohmilch (Frischmilch) und pasteurisierte Milch müssen abgekocht werden; danach abkühlen lassen und durch ein Sieb laufen lassen, um die Milchsäure auszufiltern.

Bitte beachten:

- Bei Verwendung von Vollmilch wird der Joghurt fester und hat mehr Aroma.
- Frischmilch und pasteurisierte Milch enthalten mehr Vitamine und Oligoelemente.
- Wenn Sie besonders festen Joghurt zubereiten wollen: Geben Sie dem Liter Milch 2 oder 3 Esslöffel Milchpulver bei und mischen Sie dieses gründlich unter.
- Verwenden Sie Milch mit Zimmertemperatur oder leicht angewärmte Milch (37°C bis 40°C). Verwenden Sie keine Milch, die direkt aus dem Kühlschrank kommt.

2) WAHL DES FERMENTS

Das Ferment gewinnt man entweder:

- aus einem möglichst frischen handelsüblichen Naturjoghurt

(vorzugsweise aus Vollmilch).

- aus einem lyophilisierten Trockenferment (erhältlich in Supermärkten, Apotheken und vielen auf gesunde Ernährung spezialisierten Geschäften). Halten Sie sich in diesem Fall an die in der Gebrauchsanweisung des Ferments angeführte Aktivierungszeit.
- oder aus einem hausgemachten Joghurt.

Wichtig: Nach der Zubereitung der ersten Joghurts brauchen Sie nur einen dieser Joghurts aufzuheben, um die folgenden Joghurts mit Ferment zu versorgen. Nach 5 Zubereitungen sollte ein neues Ferment verwendet werden, da dessen Wirkung mit der Zeit nachlässt, was negative Auswirkungen auf die Konsistenz der Joghurts hat.

ZUBEREITUNG VON JOGHURT

1) ZUBEREITUNG DER MISCHUNG:

- Vermischen Sie in einer Schüssel mit Ausgießtülle sehr sorgfältig einen Liter Milch mit dem Ferment Ihrer Wahl (Joghurt oder lyophilisiertes Trockenferment). Die Zubereitung darf nicht schäumen.
- Schlagen Sie den Joghurt mit einer Gabel, um ihn gut durchzumischen, zu einer glatten Masse und geben Sie danach unter ständigem Rühren die Milch hinzu. Bei Verwendung von lyophilisiertem Trockenferment muss das Ferment in die Milch gegeben und gut untergemischt werden.
- Geben Sie die Mischung in die Gläschen (C1).
- Geben Sie die Gläschen (C1) ohne

ihren Deckel (C2) in die Joghurtmaschine.

- Setzen Sie den Deckel (A1) auf die Joghurtmaschine.

Ein praktischer Tipp: Legen Sie die Deckel der Gläschen (C2) auf den Deckel A1 und legen Sie den Deckel A2 darauf (siehe Abbildung).

2) INBETRIEBNAHME DER JOGHURTMASCHINE:

- Schließen Sie die Joghurtmaschine an. Auf dem Display wird „00“ angezeigt und die Anzeige blinkt.
- Stellen Sie die Zubereitungszeit am Knopf E1 ein. Drücken Sie diesen so lange, bis die gewünschte Zeitspanne angezeigt wird. Die

maximale Zeitspanne beträgt 15 Stunden. Zum schnelleren Einstellen der Zeitspanne: Drücken Sie den Knopf E1, 2 Sekunden lang.

- Drücken Sie anschließend den An/Aus Knopf (E2). Ein blaues Lämpchen geht an und zeigt, dass das Programm in Betrieb gegangen ist.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit geht das Display aus, es wird „00“ angezeigt, die Anzeige blinkt nicht und es ertönt ein sich 5 Mal wiederholender Signalton. Der Signalton kann durch einen Druck auf den An/Aus Knopf ausgeschaltet werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

3) AUFBEWAHRUNG DER JOGHURTS:

- Nehmen Sie die Deckel (A1 und A2) ab und achten Sie dabei darauf, dass die Kondensation in den Gläsern (C1) nicht

herausläuft.

- Geben Sie mit der auf den Deckeln (C2) befindlichen manuellen Dateneingabe das Verfallsdatum der Joghurts ein; drehen Sie dazu einfach den oberen Teil des Deckels auf die gewünschte Zahl.
- Schrauben Sie die Deckel (C2) auf die Gläsern (C1) und stellen Sie diese vor dem Verzehr mindestens 6 Stunden lang in den Kühlschrank. Nach 24 Stunden erreichen die Joghurts ihre maximale Festigkeit.

Bitte beachten:

- Naturjoghurt hält sich im Kühlschrank höchstens 8 Tage; alle anderen Typen von Joghurt müssen nach höchstens 5 Tagen verzehrt werden. Das auf den Deckeln anzugebende Verfallsdatum ist deshalb T+8 oder T+5; T ist der Tag der Herstellung der Joghurts.
- Stellen Sie das Gerät nicht in den Kühlschrank.

REINIGUNG

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung stets aus.
- Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts nicht ins Wasser. Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch und heißem Seifenwasser.

Spülen Sie es anschließend ab und trocknen Sie das Gerät.

- Die Joghurtgläsern (C1) und die Deckel (C2, A1 und A2) sind spülmaschinenfest.



WELCHE LÖSUNGEN GIBT ES FÜR HÄUFIG AUFTRETENDE PROBLEME?

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Yoghurts are too runny.	Sie haben halbentrahmte oder ganz entrahmte Milch verwendet und kein Milchpulver beigegeben (die Milch allein enthält nicht genug Proteine).	Geben Sie 1 Joghurtbecher Milchpulver (bei Verwendung von entrahmter Milch 2) bei oder verwenden Sie Vollmilch und 1/2 Becher Vollmilchpulver.
	Die Joghurtmaschine wurde während der Fermentierung transportiert, Stößen oder Vibrationen ausgesetzt.	Bewegen Sie die Joghurtmaschine während des Betriebs nicht (nicht auf den Kühlschrank stellen).
	Das Ferment ist nicht mehr aktiv.	Verwenden Sie ein anderes Ferment oder eine andere Joghurtmarke.
	Die Joghurtmaschine wurde während des Betriebs aufgemacht.	Nehmen Sie die Gläschen nicht vor Ablauf der Fermentierung (etwa 8 Stunden) aus der Joghurtmaschine heraus und machen Sie diese nicht auf. Stellen Sie die Joghurtmaschine während des Betriebs an einem vor Luftzug geschützten Platz auf; wenn es kalt ist, sollte sie mit einem Tuch abgedeckt werden, um die Wärme zu halten.
	Die Fermentierungszeit ist zu kurz.	Starten Sie nach Ablauf des ersten Zyklus einen zweiten.
Die Joghurts sind zu säurehaltig.	Die Fermentierungszeit ist zu lang.	Reduzieren Sie bei der nächsten Zubereitung die Fermentierungszeit .
Am Ende der Zubereitungszeit hat sich ein klebriger Film (man nennt das, das Serum) auf der Oberfläche des Joghurts gebildet .	Sie haben die Milch zuvor erhitzt und das Ferment zu früh hinzugefügt (die Milch war noch zu heiß).	Entfernen Sie gegebenenfalls den klebrigen Film; die Joghurts können aber auch ohne weiteres so verzehrt werden, wie sie sind. Achten Sie bei der nächsten Zubereitung vor der Zugabe des Ferments darauf, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

DAS GERÄT FUNKTIONIERT IMMER NOCH NICHT, WAS TUN?

- Überprüfen Sie zunächst den Anschluss.

Sie haben alle Anweisungen genau eingehalten und Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht? Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihr Fachgeschäft oder an ein autorisiertes Servicecenter von Moulinex (siehe Liste im „Moulinex“-Serviceheft).

ENTSORGUNG VON ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN GERÄTEN

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

Ihr Gerät enthält zahlreiche Rohstoffe, die wieder verwertet oder recycelt werden können.

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle oder zu einem zugelassenen Servicecenter.

REZEPTE

AROMATISIERTE JOGHURTS

JOGHURT MIT SIRUP

1 Liter Milch, 1 Naturjoghurt oder 1 Päckchen Ferment

- Verschiedene Fruchtsirups (Granatapfel, Orange, Johannisbeere; Zitrone, Mandarine, Erdbeere, Brombeere, Mandelsirup, Himbeere, Walderdbeere, Banane, Blaubeere, Kirsche...): 5 Esslöffel.
- Verschiedene Blütensirups (Rose, Veilchen, Jasmin, Sandelholz): 4 Esslöffel.
- Minzsirup: 4 Esslöffel.

Geben Sie den Joghurt oder den Inhalt des Ferment-Päckchens in einen Behälter. Geben Sie den Sirup dazu und gießen Sie die Milch unter ständigem Rühren mit einer Gabel langsam dazu. Gießen Sie die Mischung in die Gläser und stellen Sie diese in die Joghurtmaschine.

JOGHURT MIT FRISCHEM OBST

JOGHURTS MIT ANANAS

1 Liter Milch, 1 Naturjoghurt oder 1 Päckchen Ferment, 2 Scheiben Ananas, 4 Esslöffel Ananassirup.

Schneiden Sie die Ananasscheiben in Würfel und verteilen Sie sie in den Gläsern. Vermischen Sie die Joghurts in einem Behälter und ziehen Sie nach und nach die Milch und den Sirup unter. Bei Verwendung von Ferment muss dieses nach und nach unter die Milch und den Sirup gemischt werden. Sie können die geriebene Schale einer halben Zitrone oder Orange unter die Mischung aus Milch/Joghurt oder Milch/Ferment ziehen.

Gießen Sie die Mischung in die Gläser und stellen Sie diese in die Joghurtmaschine.

Variante: Auf dieselbe Art können Joghurts mit Mandarinen (4 Mandarinen), Klementinen (6 Klementinen) und Orangen (1 große Orange) hergestellt werden.

Hinweis: Je nach Jahr und Obstsorte kann das Obst sehr säurehaltig sein, was die Fermente abtötet und das Gelingen der Joghurts verhindert. Geben Sie in diesem Fall das frische Obst erst direkt vor dem Verzehr bei.

JOGHURT MIT GEKOCHTEM OBST

JOGHURT MIT KONFITÜRE

1 Liter Milch, 1 Naturjoghurt oder 1 Päckchen Ferment, 4 Esslöffel einer nicht allzu dickflüssigen Konfitüre mit kleinen Beeren oder kleinen Fruchtstückchen: Blaubeeren, Heidelbeeren, Rhabarber, Ingwer, Erdbeeren, Orangenmarmelade.

Schlagen Sie die Konfitüre mit ein wenig Milch auf. Geben Sie den Joghurt oder das Ferment dazu. Gut vermischen und die restliche Milch hinzugeben. Gießen Sie die Mischung in die Gläschen und stellen Sie diese in die Joghurtmaschine.

Variante: Zur Zubereitung eines Zweischichten-Joghurts wird die Konfitüre auf den Boden der Gläschen gegeben. Gießen Sie anschließend die Milch / Joghurt oder Milch/Ferment Mischung besonders vorsichtig in die Gläschen. Stellen Sie sie dann in die Joghurtmaschine.

JOGHURT MIT VANILLE

70 cl Vollmilch, 20 g halbentrahmtes Milchpulver, 1 Naturjoghurt oder 1 Päckchen Ferment, 80 g Zucker, 30cl flüssige Sahne, 1 Vanilleschote.

Machen Sie die Sahne warm und geben Sie die Vanille und den Zucker dazu. Vermischen Sie das Ganze gut;

der Zucker muss zergehen und die Vanillekörnchen müssen sich gut verteilen. Beiseite stellen. Ziehen Sie die Milch nach und nach unter den Joghurt (oder das Ferment). Gießen Sie die Sahne unter ständigem Rühren in die Milch/Joghurt oder Milch/Ferment Mischung und ziehen Sie das Milchpulver unter. Gießen Sie die Mischung in die Gläschen und stellen Sie diese in die Joghurtmaschine.

ORANGEN- UND CURRYDIP

Zubereitung des Joghurts: 60 cl Vollmilch, 40 g halbentrahmtes Milchpulver, 1 Naturjoghurt oder 1 Päckchen Ferment, 30cl flüssige Sahne, je nach Geschmack 5 bis 10 g Curry.

Orangenschale: 40 g Zucker, 1 Orange (nur die Schale), 1 Teelöffel Zitronensaft, 1 Esslöffel Wasser.

Außerdem: 800 g Karotten.

Geben Sie die in feine Streifen geschnittene Orangenschale zusammen mit dem Wasser, dem Zucker und ein paar Tropfen Zitronensaft in einen Topf. Erhitzen und eine Minute lang kochen lassen. Gießen Sie die flüssige Sahne in diese Zubereitung und mischen Sie das Ganze gut durch. Mit Curry abschmecken und beiseite stellen. Mischen Sie den Joghurt (oder das Ferment) mit ein wenig Milch. Geben Sie das Milchpulver dazu. Geben Sie nach und nach die restliche Milch und die zubereitete Sahne hinzu. Gut durchmischen.

Gießen Sie die Mischung in die Gläschen und stellen Sie diese in die Joghurtmaschine.

Die Joghurts können zum Aperitif vor dem Servieren mit Karottenschnitzen angerichtet werden.

La ringraziamo per avere scelto un apparecchio della gamma **Moulinex** che è esclusivamente previsto per la preparazione di yogurt.

DESCRIZIONE

- | | |
|--|--|
| <p>A Coperchio composto da 2 parti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coperchio A1: coperchio principale - Coperchio A2: coperchio secondario <p>B Corpo</p> <p>C Vasetti di yogurt composti da 2 parti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vasetto di vetro C1 - Coperchio datario C2 | <p>D Schermo elettronico con retroilluminazione</p> <p>E Pulsanti di comando :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pulsante di programmazione dell'impostazione del tempo E1 - Pulsante on/off E2 |
|--|--|

CONSIGLI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarle per gli utilizzi futuri: un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso sollevarebbe Moulinex da ogni responsabilità.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza li sorvegli o li abbia preventivamente informati sull'utilizzo dell'apparecchio.
- È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Verificare che la tensione di alimentazione dell'apparecchio corrisponda a quella del proprio impianto elettrico.
- Ogni errore di collegamento annulla la garanzia.
- Questa macchina è stata concepita esclusivamente per un uso domestico e all'interno della casa. Non è stata concepita per essere utilizzata nei seguenti casi che non sono coperti dalla garanzia:
 - In angoli cucine riservati al personale, nei negozi, uffici e altri ambienti professionali,
 - In fattorie,
 - Dai clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale,
 - In ambienti di tipo bed and breakfast.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente non appena si smette di utilizzarlo e quando lo si pulisce.
- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o se è stato danneggiato. In questo caso, rivolgersi a un centro assistenza autorizzato Moulinex (vedere elenco nel libretto di assistenza).
- Ogni intervento diverso dalla pulizia e dalla manutenzione ordinaria da parte del cliente deve essere effettuata da un centro assistenza autorizzato Moulinex.
- Non mettere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Non lasciare penzolare il cavo di alimentazione a portata di mano dei bambini.
- Il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi nelle vicinanze o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino a una fonte di calore o su un angolo vivo.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Per evitare pericoli, farli obbligatoriamente sostituire da un centro assistenza

autorizzato Moulinex (vedere elenco nel libretto di assistenza).

- Per la sicurezza dell'utilizzatore, è opportuno utilizzare solo accessori e pezzi di ricambio Moulinex adatti all'apparecchio.

- Tutti gli apparecchi sono sottoposti a un severo controllo qualità. Sono fatti dei test d'uso pratici con apparecchi presi a caso, e questo spiega eventuali tracce d'uso.

RACCOMANDAZIONI

- Prima del primo utilizzo: pulire i vasetti (C1) e i coperchi (C2, A1 e A2) con acqua e sapone calda o in lavastoviglie. Per pulire l'interno del recipiente (B), basta una passata di spugna. Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua.
- Durante l'utilizzo: non spostare la yogurtiera durante il suo funzionamento, soprattutto non aprire il coperchio (A1).

Non mettere la yogurtiera in posti soggetti a vibrazioni (per esempio sopra un frigorifero), o esposti a correnti d'aria. Il rispetto di queste raccomandazioni permette la riuscita degli yogurt.

Per preparare gli yogurt, c'è bisogno di un litro di latte e di un fermento.

CONSIGLI PRATICI PER LA SCELTA DEL LATTE E DEL FERMENTO

1) SCELTA DEL LATTE

- Per ragioni pratiche, scegliere un latte preferibilmente intero o parzialmente scremato che non richieda ebollizione (latte UHT a lunga conservazione o latte in polvere). Il latte crudo (fresco) o pastorizzato deve essere portato a ebollizione poi raffreddato e passato al setaccio per eliminare la pellicola.

Osservazioni:

- Il latte intero conferisce più compattezza e più aroma.
- Il latte fresco o pastorizzato contiene più vitamine e oligoelementi.
- Per ottenere degli yogurt più densi, si possono aggiungere al litro di latte 2 o 3 cucchiaini di latte in polvere mescolando accuratamente.
- Utilizzare il latte a temperatura ambiente o leggermente tiepido (scaldare a 37 °C o 40 °C). Non usare latte appena tolto dal frigorifero.

2) SCELTA DEL FERMENTO

Si fa:

- a partire da uno yogurt naturale in commercio (preferibilmente intero) con una data di scadenza più lontana possibile.
- a partire da un fermento secco liofilizzato (comprato nei grandi magazzini, nelle farmacie, in alcuni negozi di prodotti dietetici). In questo caso, rispettare il tempo di attivazione raccomandato sulle istruzioni del fermento.
- a partire da uno yogurt di propria fabbricazione.

Importante: quando è stata fatta una prima infornata, basta tenere uno degli yogurt così realizzati per ripopolare le successive. Dopo 5/10 infornate, conviene rinnovare il fermento, che si impoverisce leggermente alla lunga e dà allora un risultato di consistenza meno solida.

1) PREPARAZIONE DELLA MISCELA:

- Mescolare molto accuratamente un litro di latte con il fermento scelto (yogurt o fermento secco liofilizzato) in un recipiente munito di un beccuccio versatore. Evitare di far fare la schiuma alla preparazione.
- Per ottenere una buona miscela, sbattere lo yogurt con una forchetta per trasformarlo in una pasta ben liscia e aggiungere poi il latte, sempre continuando a mescolare. Se si utilizza un fermento liofilizzato, incorporare il fermento al latte e mescolare molto accuratamente.
- Suddividere la miscela nei vasetti (C1).
- Mettere i vasetti (C1), senza il loro coperchio (C2), nella yogurtiera.
- Appoggiare il coperchio (A1) sulla yogurtiera.

Consiglio pratico: sistemare i coperchi dei vasetti (C2) sul coperchio A1 poi ricoprire con il coperchio A2 (vedere immagine).

2) MESSA IN FUNZIONE DELLA YOGURTIERA:

Collegare alla corrente la yogurtiera. Sullo schermo compare la cifra lampeggiante "00".

- Selezionare il tempo di preparazione con il pulsante E1. Tenere premuto finché non compare il tempo desiderato. Il tempo massimo di programmazione è di 15 ore. Per accelerare l'impostazione del tempo, tenere premuto continuamente per 2 secondi il pulsante E1.
- Premere poi il pulsante on/off (E2).

Compare una luce blu che indica l'inizio del programma.

- Quando il tempo della programmazione è terminato, lo schermo luminoso si spegne, compare la cifra "00", non lampeggiante, e si sente un segnale acustico, ripetuto 5 volte, di avvertimento (il segnale acustico può essere interrotto prima premendo il pulsante on/off).
- Staccate l'apparecchio dalla corrente.

3) CONSERVAZIONE DEGLI YOGURT:

- Sollevare i coperchi (A1 e A2), cercando di evitare che la condensa sgoccioli nei vasetti (C1).
- Usando il datario manuale, situato su ogni coperchio (C2), indicare la data di scadenza degli yogurt, con la semplice rotazione della parte superiore del coperchio sulla cifra desiderata.
- Avvitare i coperchi (C2) sui vasetti di vetro (C1) e metterli in frigorifero per almeno 6 ore prima di degustarli. Se si aspettano 24 ore, saranno più compatti.

Osservazioni:

- La durata di conservazione degli yogurt naturali in frigorifero è di massimo 8 giorni, e di 5 giorni per gli altri tipi di yogurt. La data di scadenza da indicare sui coperchi di conseguenza sarà G+8 o G+5, dove "G" indica il giorno di fabbricazione degli yogurt.
- Non mettere mai l'apparecchio in frigorifero.

 PULIZIA

- Staccare sempre dalla corrente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non immergere mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua. Pulirlo con uno straccio umido e acqua e

sapone calda. Risciacquare e asciugare.

- I vasetti di yogurt (C1) e i coperchi (C2, A1 e A2) possono essere lavati in lavastoviglie.



SOLUZIONI DEI PROBLEMI PIÙ FREQUENTI

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Yogurt troppo liquidi.	Utilizzo di latte parzialmente scremato o scremato senza aggiunta di latte in polvere (il latte utilizzato da solo non è allora abbastanza ricco di proteine).	Aggiungere 1 vasetto da yogurt di latte in polvere (2 in caso di latte scremato) o utilizzare del latte intero e ½ vasetto di latte intero in polvere.
	Spostamenti, urti o vibrazioni della yogurtiera durante la fermentazione.	Non muovere la yogurtiera durante il suo funzionamento (non appoggiarla su un frigorifero).
	Il fermento non è più attivo.	Cambiare fermento o marca di yogurt.
	La yogurtiera è stata aperta durante il ciclo.	Non estrarre i vasetti né aprire la yogurtiera prima della fine del ciclo (circa 8 ore). Mantenere la yogurtiera al riparo dalle correnti d'aria durante il suo funzionamento, se fa freddo può essere utile coprirla con uno straccio per tenerla al caldo.
	Tempo di fermentazione troppo breve.	Lanciare un secondo ciclo alla fine del primo.
Yogurt troppo acidi.	Tempo di fermentazione troppo lungo.	Provvedere a ridurre il tempo di fermentazione in occasione della prossima infornata.
Un liquido vischioso (chiamato siero) si è formato sulla superficie dello yogurt alla fine della cottura.	Sicuramente è stato fatto riscaldare il latte in precedenza e incorporato il fermento troppo presto (il latte era allora troppo caldo).	Se si vuole, si può togliere il liquido vischioso oppure si possono anche consumare gli yogurt così come sono. In occasione della prossima infornata, ricordarsi di aspettare che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente prima di incorporare il fermento.

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

- Verificare innanzitutto il collegamento all'alimentazione.

Sono state seguite tutte queste istruzioni e l'apparecchio non

funziona ancora? Rivolgersi al rivenditore o a un centro assistenza autorizzato Moulinex (vedere elenco nel libretto di assistenza).

PRODOTTO ELETTRICO O ELETTRONICO A FINE CICLO DI VITA

Contribuiamo alla protezione dell'ambiente!

Questo apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili. Portarlo in un punto di raccolta o, in mancanza, in un centro di assistenza autorizzato perché sia effettuato il suo trattamento.

RICETTE

YOGURT AROMATIZZATI

YOGURT AGLI SCIROPPI

1 litro di latte, 1 yogurt naturale o 1 bustina di fermento.

- **sciropi di frutta (granatina, arancia, ribes nero, limone, mandarino, fragola, ribes, orzata, lampone, fragola di bosco, banana, mirtillo, ciliegia...): 5 cucchiaini.**
- **sciropi di fiori (rosa, viola, gelsomino, sandalo): 4 cucchiaini.**
- **sciropo di menta: 4 cucchiaini.**

Versare lo yogurt o il contenuto della bustina di fermento in un recipiente. Aggiungervi lo sciroppo e versarvi poco a poco il latte non smettendo di mescolare la preparazione con una forchetta. Versare la miscela nei vasetti e metterli nella yogurtiera.

1 bustina di fermento, 2 fette di ananas, 4 cucchiaini di sciroppo di ananas.

Tagliare le fette di ananas a dadini e suddividerli nei vasetti. Miscelare lo yogurt in un recipiente, aggiungere poco a poco il latte e lo sciroppo. Se si utilizza un fermento, mescolarlo poco a poco al latte e allo sciroppo. Si può aggiungere alla miscela latte/yogurt o latte/fermento la scorza grattugiata di mezzo limone o arancia.

Versare la miscela nei vasetti e metterli nella yogurtiera.

Variante: si possono preparare nello stesso modo anche degli yogurt con mandarini (4 mandarini), clementine (6 clementine), arance (1 grossa arancia).

Osservazione: a seconda delle annate e della frutta, la frutta fresca può contenere molto acido, e questo uccide i fermenti e impedisce la riuscita dello yogurt. In questo caso, inserire la frutta fresca nello yogurt poco prima di consumarlo.

YOGURT ALLA FRUTTA FRESCA

YOGURT ALL'ANANAS

1 litro di latte, 1 yogurt naturale o

YOGURT ALLA FRUTTA COTTA

YOGURT ALLA MARMELLATA

1 litro di latte, 1 yogurt naturale o 1 bustina di fermento, 4 cucchiaini di una marmellata non troppo densa e contenente piccole bacche o piccoli pezzetti di frutta: mirtilli rossi, mirtilli, rabarbaro, zenzero, fragole, marmellata di arance.

Sbattere la marmellata con un po' di latte. Aggiungere lo yogurt o il fermento. Mescolare bene, poi versare il resto del latte.

Versare la miscela nei vasetti e metterli nella yogurtiera.

Variante: se si vuole fare uno yogurt a due strati, basta mettere sul fondo dei vasetti della marmellata. Versare poi accuratamente la miscela latte/yogurt o latte/fermento nei vasetti. Metterli poi nella yogurtiera.

YOGURT ALLA VANIGLIA

70 cl di latte intero, 20 g di latte parzialmente scremato in polvere, 1 yogurt naturale o 1 bustina di fermento, 80 g di zucchero, 30 cl di panna liquida, 1 baccello di vaniglia.

Riscaldare la panna poi aggiungere la vaniglia e lo zucchero. Mescolare bene perché lo zucchero si scioglia e per distribuire bene i semi di vaniglia. Mettere da parte. Allungare lo yogurt (o il fermento) con il latte che va aggiunto poco a poco. Versare la panna sulla miscela latte/yogurt o latte/fermento sempre mescolando, e incorporare il latte in polvere. Versare questa preparazione nei vasetti e metterli nella yogurtiera.

DIP ORANGE E CURRY

Preparazione per yogurt: 60 cl di latte intero, 40 g di latte parzialmente scremato in polvere, 1 yogurt o 1 bustina di fermento, 30 cl di panna liquida, da 5 a 10 g di curry (a seconda dei gusti).

Scorza d'arancia: 40 g di zucchero, 1 arancia (soltanto la scorza), 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaino d'acqua.

Altro: 800 g di carote.

Mettere in una casseruola la scorza dell'arancia, tagliata a striscioline sottili insieme all'acqua, lo zucchero e qualche goccia di limone. Portare a ebollizione e lasciare cuocere solo per un minuto. Versare su questa preparazione la panna liquida e mescolare bene. Insaporire con il curry e mettere da parte. Mescolare lo yogurt (o il fermento) e un po' di latte. Aggiungere il latte in polvere. Aggiungere progressivamente il resto del latte e la panna profumata. Mescolare bene.

Versare la preparazione nei vasetti e metterli nella yogurtiera.

Servizio: si possono proporre gli yogurt accompagnati da bastoncini di carote in occasione di un aperitivo.

Le agradecemos que haya elegido un aparato de la gama **Moulinex**, diseñado exclusivamente para la elaboración de yogures.

DESCRIPCIÓN

A Tapa compuesta de 2 partes:

- Tapa A1: Tapa principal
- Tapa A2: Tapa secundaria

B Cuerpo

C Tarro de yogur compuesto de 2 partes:

- Tarro de cristal C1
- Tapa con indicador de fecha C2

D Pantalla electrónica con fondo iluminado

E Botones de mando:

- Botón de programación del tiempo E1
- Botón ON/OFF E2

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato por primera vez y conserve estas instrucciones para posteriores utilizaciones: un uso no conforme con el modo de empleo libraría a Moulinex de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, ni por personas desprovistas de experiencia o conocimientos, a no ser que dispongan de la ayuda de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas referentes a la utilización del aparato.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Compruebe que la tensión de alimentación de su aparato corresponde a la de la instalación eléctrica.
- Cualquier error de conexión anularía la garantía.
- El aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico y en el interior de la vivienda. No ha sido diseñado para ser utilizado en los siguientes casos que la garantía no cubre:
 - En zonas de cocinas reservadas al personal, en tiendas, oficinas u otros entornos profesionales.
 - En granjas.
 - Por los clientes de hoteles, moteles y otros lugares de tipo residencial.
 - En entornos del tipo de habitaciones de huéspedes.
- Desconecte el aparato en cuanto deje de utilizarlo y cuando lo vaya a limpiar.
- No utilice el aparato si no funciona correctamente o si se ha dañado. En este caso, diríjase a un servicio técnico autorizado Moulinex (ver la lista en el folleto de servicio).
- Cualquier intervención que no sea la limpieza y el mantenimiento habitual por parte del cliente deberá ser realizada por un servicio técnico autorizado Moulinex.
- No introduzca el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No deje colgando el cable de alimentación al alcance de los niños.
- El cable de alimentación nunca debe estar cerca o en contacto con las partes calientes de su aparato, cerca de una fuente de calor o sobre un borde.
- Si el cable de alimentación o el enchufe estuvieran dañados, no utilice el aparato. Para evitar cualquier peligro, debe llevarlos

necesariamente a un servicio técnico autorizado Moulinex para que los sustituya (ver lista en el folleto de servicio).

- Por su seguridad, no utilice accesorios o piezas sueltas Moulinex adaptados a su aparato.

- Todos los aparatos son sometidos a un control de calidad exhaustivo. Se realizan pruebas prácticas en aparatos elegidos al azar, lo que explicaría posibles marcas de utilización.

RECOMENDACIONES

- **Antes de la primera utilización:** limpie los tarros (C1) y las tapas (C2, A1 y A2) con agua caliente y jabón o en el lavavajillas. Para limpiar el interior del recipiente (B), es suficiente con pasar la esponja. Nunca introduzca el cuerpo del aparato en el agua.
- **Durante la utilización:** no desplace la yogurtera durante su funcionamiento, sobre todo no

abra la tapa (A1). No coloque la yogurtera en lugares sometidos a vibraciones (por ejemplo encima de un refrigerador), o expuestos a corrientes de aire. El éxito de sus yogures reside en respetar estas recomendaciones.

Para preparar los yogures, necesitará un litro de leche y fermento.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ELEGIR LA LECHE Y EL FERMENTO

1) ELECCIÓN DE LA LECHE

- Por razones prácticas, elija preferentemente leche entera o semidesnatada, que no sea necesario hervir (leche UHT de larga conservación o leche en polvo). Las leches sin pasteurizar (frescas) o pasteurizadas se deben hervir y dejar enfriar, y luego se pasarán por un colador para eliminar la nata.

Observación:

- La leche entera proporciona más fermentos y más aroma.
- Las leches frescas o pasteurizadas contienen más vitaminas y oligoelementos.
- Para obtener yogures más consistentes, puede añadir al litro de leche 2 o 3 cucharadas soperas de leche en polvo y mezclarlo todo cuidadosamente.
- Utilice leche a temperatura ambiente o ligeramente tibia (calentar a 37°C o 40°C). No utilizar leche recién sacada del refrigerador.

2) ELECCIÓN DEL FERMENTO

Se elabora:

- con un yogur natural de la tienda (leche entera preferentemente) con una fecha de caducidad lo más tardía posible.
- con un fermento seco liofilizado (se adquiere en grandes superficies, en las farmacias o en algunas tiendas de productos dietéticos). En este caso, respete el tiempo de activación recomendado en el folleto del fermento.
- con un yogur elaborado por usted mismo/a.

Importante: Al realizar la primera tanda, debe conservar uno de los yogures de la misma para repoblar los siguientes. Al cabo de 5 tandas, conviene renovar el fermento, que se empobrece ligeramente con el tiempo y proporciona un producto menos consistente.

1) PREPARACIÓN DE LA MEZCLA

- Mezcle cuidadosamente un litro de leche con el fermento que haya elegido (yogur o fermento seco liofilizado) en un recipiente provisto de un dosificador. Evite hacer espuma con la preparación.
- Para obtener una buena mezcla, bata el yogur con un tenedor para transformarlo en una masa muy lisa y añada a continuación la leche, sin dejar de mezclar. Si utiliza un fermento liofilizado, incorpore el fermento a la leche y mezcle cuidadosamente.
- Introduzca la mezcla en los tarros (C1).
- Coloque los tarros (C1), sin su tapa (C2), en la yogurtera.
- Ponga la tapa (A1) a la yogurtera.

Consejo práctico: guarde las tapas de los tarros (C2) en la tapa A1 y cubra con la tapa A2 (ver imagen).

2) PUESTA EN MARCHA DE LA YOGURTERA

- Encienda la yogurtera. En la pantalla aparecerá "00" parpadeando.
- Seleccione el tiempo de preparación con el botón E1. Manténgalo pulsado hasta que el tiempo deseado aparezca en la pantalla. El tiempo máximo de programación es de 15 horas. Para acelerar el ajuste del tiempo, pulse durante 2 segundos el botón E1.
- A continuación, pulse el botón ON/OFF (E2). Se encenderá una luz

azul indicando el inicio del programa.

- Cuando el tiempo programado haya terminado, la pantalla luminosa se apagará y aparecerá la indicación '00' fija y una señal acústica, que se repetirá 5 veces, le avisará (la señal acústica puede pararse antes pulsando el botón ON/OFF).
- Apague el aparato.

3) COLOCACIÓN DE LOS YOGURES

- Levante las tapas (A1 y A2), teniendo cuidado para evitar que se derrame la condensación en los tarros (C1).
- Indique con la ayuda del indicador de fecha manual, situado en cada tapa (C2), la fecha de caducidad de los yogures, con una simple rotación de la parte superior de la tapa hasta la fecha deseada.
- Enrosque las tapas (C2) en los tarros de cristal (C1) y colóquelos en el refrigerador al menos 6 horas antes de consumirlos. Si espera 24 horas estarán más consistentes.

Observación:

- La duración de conservación de los yogures naturales en el refrigerador es de 8 días máximo, y 5 días para los otros tipos de yogures. Por consiguiente, la fecha límite de consumo que deberá indicarse en las tapas será D+ 8 o D+ 5, siendo D el día de elaboración de los yogures.
- Nunca introduzca el aparato en el refrigerador.

 LIMPIEZA

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- No introduzca nunca el cuerpo del aparato en el agua. Límpielo con un paño húmedo y agua caliente

con jabón. Aclare y seque.

- Los tarros de yogures (C1) y las tapas (C2, A1 y A2) se pueden lavar en el lavavajillas.

¿CÚALES SON LAS SOLUCIONES A LOS PROBLEMAS MÁS FRECUENTES?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Yogures demasiado líquidos.	Utilización de leche semidesnatada o desnatada sin añadir leche en polvo (la leche empleada no es suficientemente rica en proteínas).	Añadir 1 tarro de yogur de leche en polvo (2 con leche desnatada) o utilizar leche entera y ½ tarro de leche entera en polvo.
	Desplazamientos, choques o vibraciones de la yogurtera durante la fermentación.	No mover la yogurtera durante el funcionamiento (no colocarla sobre el refrigerador).
	El fermento ya no está activo.	Cambiar el fermento o la marca de yogur.
	Se ha abierto la yogurtera durante el ciclo.	No sacar los tarros ni abrir la yogurtera antes del final del ciclo (aprox. 8 horas). Mantener la yogurtera protegida de las corrientes de aire durante su funcionamiento; si hace frío, se puede tapar con un paño para mantener el calor.
	Tiempo de fermentación demasiado corto.	Iniciar un segundo ciclo al final del primero.
Yogures demasiado ácidos.	Tiempo de fermentación demasiado largo.	Procure reducir el tiempo de fermentación en la próxima tanda.
Un líquido viscoso (llamado suero) se ha formado en la superficie del yogur al final de la cocción.	Probablemente ha calentado la leche previamente e incorporado el fermento antes de tiempo (la leche estaba demasiado caliente).	Retire el suero si lo desea, o puede consumir los yogures tal cual. En la próxima tanda, tenga la precaución de esperar a que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente antes de incorporar el fermento.

SI SU APARATO NO FUNCIONA, ¿QUÉ DEBE HACER?

- Ante todo, compruebe la conexión.
¿Ha seguido todas las instrucciones y su aparato sigue sin funcionar?
Diríjase a su vendedor habitual o a

un servicio técnico autorizado Moulinex (ver la lista en el folleto "Moulinex servicio").

PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

¡Participemos en la protección del medio ambiente!

Su aparato contiene muchos materiales revalorizables o reciclables.
Llévelo a un punto de recogida o, en su defecto, a un servicio técnico autorizado para que procedan a su reciclaje.

RECETAS

YOGURES AROMATIZADOS

YOGURES CON SIROPES

1 litro de leche, 1 yogur natural o 1 sobre de fermento

- siropes de frutas (granadina, naranja, grosella negra, limón, mandarina, fresa, grosella roja, horchata, frambuesa, fresas del bosque, plátano, arándano, cereza...): 5 cucharadas soperas.
- siropes de flores (rosa, violeta, jazmín, sándalo): 4 cucharadas soperas.
- sirope de menta: 4 cucharadas soperas.

Vierta el yogur o el contenido del sobre de fermento en un recipiente. Añada el sirope y vierta poco a poco la leche sin dejar de mezclar la preparación con un tenedor. Vierta la mezcla en los tarros y colóquelos en la yogurtera.

YOGURES CON FRUTAS FRESCAS

YOGURES CON PIÑA

1 litro de leche, 1 yogur natural o 1 sobre de fermento, 2 rodajas de piña, 4 cucharadas soperas de zumo de piña.

Corte las rodajas de piña en dados y distribúyalas en los tarros. Mezcle el yogur en un recipiente, añada poco a poco la leche y el sirope. Si utiliza un fermento, mézclelo poco a poco con la leche y el sirope. Puede añadir a la mezcla leche / yogur o leche / fermento, media cáscara rallada de limón o naranja.

Vierta la mezcla en los tarros y colóquelos en la yogurtera.

Variante: también puede elaborar de la misma manera yogures con mandarinas (4 mandarinas), clementinas (6 clementinas) o naranja (1 naranja grande).

Observación: Según los años y las frutas, las frutas frescas pueden ser muy ácidas, lo que mata a los fermentos e impide hacer con éxito los yogures. Si fuera el caso, introduzca las frutas frescas en el yogur justo antes de consumirlos.

YOGURES CON FRUTA COCIDA

YOGUR CON MERMELADA

1 litro de leche, 1 yogur natural o 1 sobre de fermento, 4 cucharadas soperas de mermelada no demasiado espesa y que contenga pequeñas bayas o pequeños trozos de fruta: arándanos, ruibarbo, jengibre, fresa, mermelada de naranja.

Bata la mermelada con un poco de leche. Añada el yogur o el fermento. Mezcle bien y vierta el resto de la leche.

Vierta la mezcla en tarros y colóquelos en la yogurtera.

Variante: si desea realizar un yogur de dos capas, tendrá que poner en el fondo de los tarros la mermelada. A continuación, vierta cuidadosamente la mezcla leche / yogur o leche / fermento en los tarros. A continuación, colóquelos en la yogurtera.

YOGUERES CON VAINILLA

70 cl de leche entera, 20 g de leche en polvo semidesnatada, 1 yogur natural o 1 sobre de fermento, 80 g de azúcar, 30 cl de nata líquida, 1 vaina de vainilla.

Caliente la crema y añada la vainilla y el azúcar. Mezcle bien para que el azúcar se funda y para distribuir correctamente los granos de vainilla. Reserve. Diluya el yogur (o el fermento) con la leche añadiéndola poco a poco. Vierta la crema sobre la mezcla leche / yogur o leche / fermento mezclando a la vez e incorpore la leche en polvo. Vierta esta preparación en tarros y colóquelos en la yogurtera.

DIP NARANJA Y CURRY

Preparación para yogur: 60 cl de leche entera, 40 g de leche en polvo semidesnatada, 1 yogur o 1 sobre de fermento, 30 cl de nata líquida, 5 a 10 g de curry a su gusto.

Cáscara de naranja: 40 g de azúcar, 1 naranja (la cáscara limón solamente), 1 cucharada de café de zumo de limón, 1 cucharada sopera de agua.

Otro: 800 g de zanahorias

Introduzca en una cacerola la cáscara de la naranja, cortada en finas tiras con el agua, el azúcar y unas gotas de limón. Ponga a hervir y deje cocer justo 1 minuto. Vierta sobre esta preparación la nata líquida y mezcle bien. Condimente con curry y reserve. Mezcle el yogur (o el fermento) y un poco de leche. Añada la leche en polvo. Añada progresivamente el resto de la leche y la crema perfumada. Mezcle bien.

Vierta la preparación en los tarros y colóquelos en la yogurtera.

Para servir, puede ofrecer los yogures acompañados de bastoncillos de zanahoria para un aperitivo.

Os nossos sinceros agradecimentos por ter escolhido um aparelho da gama **Moulinex**, concebido exclusivamente para a preparação de iogurtes.

DESCRIÇÃO

A Tampa composta por 2 partes:

- Tampa A1: Tampa principal
- Tampa A2: Tampa secundária

B Corpo

C Botões de iogurte compostos por 2 partes:

- Boião de vidro C1
- Tampa com datador C2

D Ecrã electrónico com retro-iluminação

E Botões de comando:

- Botão de programação de regulação do tempo E1
- Botão ligar/desligar E2

CONSELHOS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho e guarde-o para as utilizações futuras: uma utilização não conforme ao manual de instruções isenta a Moulinex de qualquer responsabilidade.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Verifique se a tensão de alimentação do aparelho corresponde devidamente à da sua instalação eléctrica.
- **Qualquer erro de ligação anula a garantia.**
- Este aparelho foi concebido apenas para um uso doméstico. Não foi concebido para ser utilizado nos seguintes casos, que não estão cobertos pela garantia:
 - cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
 - quintas,
 - a utilização pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de natureza residencial,
 - ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Desligue o aparelho após cada utilização e antes de proceder à sua limpeza.
- Não utilize o seu aparelho se não funcionar correctamente ou se se encontrar de alguma forma danificado. Nesses casos, contacte um Serviço de Assistência Técnica Moulinex (ver lista no folheto de assistência).
- Qualquer intervenção no aparelho, além da limpeza e manutenção normais realizados pelo cliente, deve ser levada a cabo por um Serviço de Assistência Técnica autorizado Moulinex.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha na água ou em qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado ao alcance das crianças.
- O cabo de alimentação nunca deve ser deixado na proximidade ou em contacto com as peças quentes do aparelho ou qualquer outra fonte de calor e deve ser mantido afastado das arestas vivas.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se

encontrarem de alguma forma danificados. Para evitar qualquer situação de perigo, solicite obrigatoriamente a sua substituição por um Serviço de Assistência Técnica autorizado Moulinex (ver lista no folheto de assistência).

- Por motivos de segurança, utilize apenas acessórios e peças

sobresselentes Moulinex adaptados ao seu aparelho.

- Todos os aparelhos são submetidos a rigorosos controlos de qualidade. Os aparelhos são escolhidos ao acaso para a realização de testes práticos de utilização, o que pode explicar quaisquer vestígios de uso no aparelho.

RECOMENDAÇÕES

- **Antes da primeira utilização:** limpe os boiões (C1) e as tampas (C2, A1 e A2) com água quente e detergente para a loiça ou na máquina da loiça. Para limpar o interior da cuba (B), basta uma simples passagem da esponja. Nunca mergulhe o corpo do aparelho em água.
- **No decorrer da utilização:** não desloque a iogurteira durante o seu

funcionamento, acima de tudo não abra a tampa (A1). Não coloque a iogurteira em locais submetidos a vibrações (por exemplo, na parte de cima de um frigorífico) ou expostos a correntes de ar. O respeito destas recomendações garante o êxito dos seus iogurtes.

Para preparar os iogurtes, necessita de um litro de leite e fermento.

CONSELHOS PRÁTICOS PARA A ESCOLHA DO LEITE E DO FERMENTO

1) ESCOLHA DO LEITE

- Por motivos práticos, escolha um leite preferencialmente gordo ou meio-gordo que não tenha de ser fervido (leite UHT de longa conservação ou leite em pó). Os leites crus (frescos) ou pasteurizados devem ser fervidos e depois arrefecidos e coados para eliminar as peles.

Observações:

- O leite gordo confere uma maior firmeza e um maior aroma.
- Os leites frescos ou pasteurizados contêm mais vitaminas e oligoelementos.
- Para obter iogurtes mais consistentes, pode adicionar ao litro de leite 2 ou 3 colheres de sopa de leite em pó misturando com cuidado.
- Utilize o leite à temperatura ambiente ou ligeiramente morno (aquecer a 37 °C ou 40 °C). Não utilizar leite saído directamente do frigorífico.

2) ESCOLHA DO FERMENTO

Faz-se:

- a partir de um iogurte natural à venda no mercado (preferencialmente gordo) com uma data limite de consumo o mais prolongada possível.
- a partir de um fermento seco liofilizado (adquirido nas grandes superfícies, nas farmácias, em algumas lojas de produtos dietéticos). Neste caso, respeite o tempo de activação indicado no modo de utilização do fermento.
- a partir de um iogurte feito por si.

Importante: depois de se fazer uma primeira fornada, basta guardar um dos iogurtes desta última para realizar as seguintes. Ao fim de 5 fornadas, é necessário renovar o fermento, que vai empobrecendo ligeiramente com o passar do tempo e proporciona, então, um resultado com uma consistência menos sólida.

1) PREPARAÇÃO DA MISTURA

- Misture com muito cuidado um litro de leite com o fermento da sua escolha (iogurte ou fermento seco liofilizado) num recipiente com um bico. Evite fazer espuma na preparação.
- Para obter uma boa mistura, bata o iogurte com a ajuda de um garfo para transformá-lo numa pasta bastante lisa e, de seguida, adicione o leite, nunca deixando de bater. Se utilizar um fermento liofilizado, incorpore o fermento no leite e misture com muito cuidado.
- Divida a mistura pelos boiões (C1).
- Coloque os boiões (C1), sem a tampa (C2), na iogurteira.
- Coloque a tampa (A1) na iogurteira.

Conselho prático: arrume as tampas dos boiões (C2) na tampa A1 e, de seguida, tape com a tampa A2 (ver imagem).

2) COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DA IOGURTEIRA

Ligue a iogurteira. O ecrã indica "00" com luz intermitente.

- Selecciona o tempo de preparação com a ajuda do botão E1. Mantenha premido até visualizar o tempo pretendido. O tempo máximo de programação é de 15 horas. Para acelerar a regulação do tempo, prima durante 2 segundos em contínuo o botão E1.
- De seguida, prima o botão ligar/desligar (E2). Aparece uma luz

azul, que indica o arranque do programa.

- Quando o tempo da programação chega ao fim, o ecrã luminoso apaga-se, indica '00' sem luz intermitente e um sinal sonoro, repetido 5 vezes, previne-o (o sinal sonoro pode ser parado antes premindo o botão ligar/desligar).
- Desligue o aparelho.

3) ARRUMAÇÃO DOS IOGURTES

- Levante as tampas (A1 e A2), tomando o devido cuidado para evitar que a condensação escorra para os boiões (C1).
- Com a ajuda do datador manual, situado em cada tampa (C2), indique a data limite de consumo dos iogurtes, por simples rotação da parte superior da tampa para o número pretendido.
- Enrosque as tampas (C2) nos boiões de vidro (C1) e coloque-os no frigorífico durante pelo menos 6 horas antes de consumi-los. Se aguardar 24 horas, ficarão mais firmes.

Observações:

- A duração de conservação dos iogurtes naturais no frigorífico é de 8 dias no máximo e de 5 dias para os outros tipos de iogurtes. Consequentemente, a data limite de consumo a indicar nas tampas será de D+ 8 ou D+ 5, sendo D o dia de fabrico dos iogurtes.
- Nunca coloque o aparelho no frigorífico.

 LIMPEZA

- Desligue sempre o aparelho antes de proceder à sua limpeza.
- Nunca mergulhe o corpo do aparelho na água. Limpe-o com um pano húmido, água quente e

detergente para a loiça. Enxagúe e seque.

- Os boiões de iogurte (C1) e as tampas (C2, A1 e A2) podem ser lavados na máquina da louça.



QUAIS SÃO AS SOLUÇÕES PARA OS PROBLEMAS MAIS FREQUENTES?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Iogurtes demasiado líquidos.	Utilização de leite meio-gordo ou magro sem a adição de leite em pó (o leite utilizado sozinho não é, assim, suficientemente rico em proteínas).	Adicione 1 boião de iogurte de leite em pó (2 com leite magro) ou utilize leite gordo e ½ boião de leite gordo em pó.
	Deslocações, choques ou vibrações da iogurteira durante a fermentação.	Não mexa a iogurteira durante o seu funcionamento (não a coloque por cima de um frigorífico).
	O fermento já não está activo.	Mude de fermento ou de marca de iogurte.
	A iogurteira foi aberta durante o ciclo.	Não retire os boiões nem abra a iogurteira antes do fim do ciclo (cerca de 8 horas). Mantenha a iogurteira ao abrigo das correntes de ar durante o seu funcionamento; se fizer frio pode ser útil tapá-la com um pano para manter o calor.
	Tempo de fermentação demasiado curto.	Inicie um segundo ciclo no final do primeiro.
Iogurtes demasiado ácidos.	Tempo de fermentação demasiado longo.	Certifique-se que reduz o tempo de fermentação aquando da próxima fornada.
Um líquido viscoso (chamado soro) formou-se à superfície do iogurte no fim da cozedura.	Deve certamente ter aquecido previamente o leite e incorporado o fermento demasiado cedo (o leite estava demasiado quente).	Retire o líquido viscoso se assim o desejar ou pode consumir os iogurtes tal como estão. Aquando da próxima fornada, certifique-se que aguarda até todos os ingredientes estarem à temperatura ambiente antes da incorporação do fermento.

 SE O APARELHO CONTINUAR SEM FUNCIONAR, O QUE FAZER?

- Comece por verificar as ligações eléctricas.

Seguiu todas as instruções e o aparelho continua sem funcionar?

Dirija-se ao seu revendedor ou a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Moulinex (ver lista no folheto "assistência Moulinex").

 PRODUTO ELÉCTRICO OU ELECTRÓNICO EM FIM DE VIDA**Protecção do ambiente em primeiro lugar!**

O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados. Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

 RECEITAS**IOGURTES COM AROMA****IOGURTES COM XAROPE**

1 litro de leite, 1 iogurte natural ou 1 saqueta de fermento

- xaropes de fruta (romã, laranja, cassis, limão, tangerina, morango, groselha, framboesa, amora, banana, mirtilo, cereja...):
5 colheres de sopa.
- xaropes de flores (rosa, violeta, jasmim, sândalo):
4 colheres de sopa.
- xarope de menta: 4 colheres de sopa.

Deite o iogurte ou o conteúdo da saqueta de fermento num recipiente. Adicione o xarope e deite o leite pouco a pouco, sem parar de mexer a preparação com um garfo. Deite a mistura nos boiões e coloque-os na iogurteira.

Corte as fatias de ananás aos cubos e disponha-os nos boiões. Misture o iogurte num recipiente, adicione pouco a pouco o leite e o xarope. Se utilizar um fermento, misture-o pouco a pouco ao leite e ao xarope. Pode adicionar à mistura leite/iogurte ou leite/fermento meia-casca raspada de limão ou laranja.

Deite a mistura nos boiões e coloque-os na iogurteira.

Variante: pode também preparar da mesma maneira iogurtes com tangerinas (4 tangerinas), clementinas (6 clementinas) ou laranja (1 laranja grande).

OBSERVAÇÃO: consoante os anos e os frutos, a fruta fresca pode conter bastante ácido, o que mata os fermentos e impede a obtenção de bons iogurtes. Neste caso, coloque a fruta fresca no iogurte imediatamente antes de consumi-lo.

IOGURTES COM FRUTA FRESCA**IOGURTES COM ANANÁS**

1 litro de leite, 1 iogurte natural ou 1 saqueta de fermento, 2 fatias de ananás, 4 colheres de sopa de xarope de ananás.

IOGURTES COM FRUTA COZIDA**IOGURTE COM DOCE DE FRUTA**

1 litro de leite, 1 iogurte natural ou 1 saqueta de fermento, 4 colheres de sopa de um doce de fruta não muito espesso e com pequenas

bagas ou pequenos pedaços de frutos: arandos, mirtilos, ruibarbo, gengibre, morango, doce de laranja.

Bata o doce com um pouco de leite. Adicione o iogurte ou o fermento. Misture bem e depois deite o resto do leite.

Deite a mistura nos boiões e coloque-os na iogurteira.

Variante: se pretende fazer um iogurte de duas camadas, basta-lhe colocar doce no fundo dos boiões. De seguida, deite com muito cuidado a mistura leite/iogurte ou leite/fermento nos boiões. Coloque-os, de seguida, na iogurteira.

IOGURTES COM BAUNILHA

70 cl de leite gordo, 20 g de leite em pó meio-gordo, 1 iogurte natural ou 1 saqueta de fermento, 80 g de açúcar, 30 cl de natas líquidas, 1 vagem de baunilha.

Aqueça as natas e adicione a baunilha e o açúcar. Misture bem para que o açúcar derreta e para espalhar bem os grãos de baunilha. Reserve. Dilua o iogurte (ou o fermento) com o leite que adiciona pouco a pouco. Deite as natas numa mistura leite/iogurte ou leite/fermento, sem parar de mexer e incorpore o leite em pó. Deite esta preparação nos boiões e coloque-os na iogurteira.

DIP DE LARANJA E CARIL

Preparação para iogurte: 60 cl de leite gordo, 40 g de leite em pó meio-gordo, 1 iogurte ou 1 saqueta de fermento, 30 cl de natas líquidas, 5 a 10 g de caril a gosto.

Casca de laranja: 40 g de açúcar, 1 laranja (apenas a casca), 1 colher de café de sumo de limão, 1 colher de sopa de água.

Extra: 800 g de cenouras.

Coloque numa panela a casca de laranja, cortada em tiras finas, bem como a água, o açúcar e algumas gotas de limão. Deixe levantar a fervura e deixe ferver durante um minuto. Deite nesta preparação as natas líquidas e misture bem. Tempere com caril e reserve. Misture o iogurte (ou o fermento) e um pouco de leite. Adicione o leite em pó. Adicione progressivamente o resto do leite e as natas aromatizadas. Misture bem.

Deite a preparação nos boiões e coloque-os na iogurteira.

Pode servir os iogurtes acompanhados por pauzinhos de cenoura como aperitivo.

Sadece yoğurt yapmak öngörölmüş olan bir Moulinex gamı cihazını seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

TANIM

A 2 bölümden oluşan kapak:

- Kapak A1: Ana kapak
- Kapak A2: İkinci kapak

B Gövde

C 2 bölümden oluşan yoğurt kavanozları

- Cam kavanoz C1
- Tarihli kapak C2

D Arkadan aydınlatmalı elektronik ekran

E Kumanda düğmeleri:

- Zaman ayarlama programlama düğmesi E1
- Açma/kapama düğmesi E2

GÜVENLİK ÖNERİLERİ

- Cihazınızın ilk kullanımından önce kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz: cihazın kullanım kılavuzuna uygun olmayan bir şekilde kullanılması Moulinex'in tüm sorumluluğunu ortadan kaldıracaktır.
- Bu cihaz, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri zayıf olan, ya da bilgi ve deneyimden yoksun kişiler tarafından (çocuklar da dahil), ancak güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında ve cihazın kullanımı hakkında önceden bilgilendirilmiş kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için, çocukların gözetim altında tutulması tavsiye edilir.
- Cihazınızın besleme geriliminin elektrik tesisatınızınki ile uyumlu olmasını kontrol ediniz.
- Her türlü bağlantı hatası garantiyi iptal etmektedir.
- Cihazınız sadece evde kullanım ve ev içerisinde kullanım için tasarlanmıştır. Garanti kapsamında olmayan aşağıdaki durumlarda kullanılmak için tasarlanmamıştır:
 - Personele ait mutfak bölümlerinde, mağazalarda, bürolarda ve diğer profesyonel mekanlarda,
 - Çiftliklerde,
 - Otel, motel ve diğer konaklama mekânlarında,
 - Otel odası türünde mekânlarda.
- Kullanımınız sona erdiğinde ve cihazı

temizleyeceğiniz zaman fişini elektrik prizinden çekin.

- Düzgün çalışmıyorsa veya hasar görmüş ise cihazınızı kullanmayın. Böyle bir durumda yetkili bir Moulinex servis merkezine müracaat ediniz (servis kitapçığındaki listeye bakınız).
- Müşterinin yapacağı her zamanki temizlik ve bakım haricindeki her türlü müdahalenin yetkili bir Moulinex servis merkezi tarafından gerçekleştirilmesi gerekmektedir.
- Cihazı, elektrik kablosunu veya fişini suya veya herhangi başka bir sıvıya batırmayın.
- Kablonun çocukların erişebileceği yerlerden sarkmasına izin vermeyin.
- Elektrik kablosunun asla bir ısı kaynağına, keskin bir köşeye veya cihazın sıcak yüzeylerine yakın olmaması veya bu yüzeylerle temas etmemesi gerekmektedir.
- Eğer elektrik kablosu veya fişi hasar görmüşse, cihazı kullanmayın. Her türlü tehlikeyi önlemek için, bunların zorunlu olarak yetkili bir Moulinex servis merkezi tarafından değiştirilmesini sağlayın (servis kitapçığındaki listeye bakınız).
- Güvenliğiniz için, sadece cihazınıza uygun Moulinex parça ve aksesuarlarını kullanın.
- Bütün cihaz ciddi bir kalite kontrolünden geçmektedir. Rastgele seçilen cihazlar ile kullanım pratikleri gerçekleştirilmiştir, bu da muhtemel kullanım izlerini açıklamaktadır.

TALİMATLAR

- **İlk kullanımdan önce:** Kavanozları (C1) ve kapakları (C2, A1 ve A2) sabunlu sıcak su ile veya bulaşık makinesinde yıkayınız. Haznenin (B) içerisini temizlemek için, süngerle silinmesi yeterlidir. Cihazın gövdesini asla suya batırmayınız.
- **Kullanım esnasında:** yoğurt yapma makinesini çalışırken hareket ettirmeyiniz, özellikle kapağını (A1)

açmayınız. Yoğurt makinesini titreşimli (örneğin buzdolabı üzerine) veya hava akımının bulunduğu yerlere koymayınız. Bu talimatlar uyulması, yoğurtlarınızı başarıyla yapmanızı sağlayacaktır.

Yoğurtları hazırlamak için, bir litre süte ve mayaya ihtiyacınız olacaktır.

SÜT VE MAYA SEÇİMİ İÇİN PRATİK ÖNERİLER

1) SÜTÜN SEÇİMİ

- Pratik olması için, kaynatma gerektirmeyen yağlı veya yarım yağlı bir süt kullanın (uzun ömürlü UHT süt veya süt tozu). Çiğ sütler (inek sütü) veya pastörize sütlerin kaynatılması ve ardından soğutulması ve kaymakların alınması için elekten geçirilmesi gerekmektedir.
- Hatırlatmalar:
 - Yağlı süttten yapılan yoğurt daha katı ve daha lezzetli olur.
 - Çiğ veya pastörize sütler daha fazla vitamin ve alıo element içermektedir.
 - Daha yoğun yoğurtlar elde etmek için, bir litre süte 2 veya 3 çorba kaşığı süt tozunu iyice karıştırarak ilave edebilirsiniz.
 - Sütü oda sıcaklığında veya hafif ılık olarak kullanın (37°C veya 40°C ısıtın). Sütü doğrudan buzdolabından çıkararak kullanmayın.

2) MAYA SEÇİMİ

Maya için üç seçenek bulunmaktadır:

- son kullanma tarihi mümkün olduğunca uzak olan ve piyasada satılan bir yoğurttan (tercihen yağlı).
- liyofillenmiş kuru mayadan (eczanelerde veya diyet ürünler satan bazı mağazalardan satın alınır). Bu durumda, mayanın kullanım kılavuzu üzerinde belirtilen etkileşim süresine uyunuz.
- sizin yaptığınız bir yoğurttan.

Önemli: İlk yoğurdumuzu yaptığımızda, daha sonra yapacağımız yoğurtlarda kullanmak üzere bu yoğurtlardan birini saklamamız yeterlidir. Süte ve seçilen mayalara göre 5 yoğurt yapımının ardından hafifçe etkisini kaybeden ve dolayısıyla daha az sağlam bir sonuç elde edilmesine sebep olan mayanın değiştirilmesi gerekmektedir.

YOĞURT YAPIMI

1) KARIŞIMIN HAZIRLANMASI:

- Bir litre sütü istediğiniz maya ile (yoğurt veya liyofillenmiş kuru maya), akıtmak için ağzı olan bir kap içerisinde çok özenli bir şekilde karıştırın. Karışım köpürmemesine dikkat edin.

- İyi bir karışım elde etmek için, pürüzsüz bir hamur kıvamı elde etmek için yoğurdu bir çatal yardımıyla çırpın ve ardından karışmaya devam ederek sütü ilave edin. Eğer liyofillenmiş bir maya kullanıyorsanız, mayayı süte ekleyin ve çok özenli bir şekilde karıştırın.

- Karışımı kavanozlara (C1) paylaştırın.
- Kavanozları (C1), kapaksız (C2) olarak, yoğurt makinesi içerisine yerleştirin.
- Kapağı (A1) yoğurt makinesi üzerine koyun.

Pratik öneri: kavanoz kapaklarını (C2) kapak A1 üzerine yerleştirin ve üzerine kapak A2'yi kapatın (resme bakınız).

2) YOĞURT MAKİNESİNİN ÇALIŞTIRILMASI:

- Yoğurt makinesinin fişini elektrik prizine takın. Ekranda yanıp sönen "00" ibaresi görüntülenir.
- E1 düğmesi yardımıyla hazırlama süresini seçin. Arzu edilen süre görüntülenene kadar düğmeyi basılı tutun. Azami programlama süresi 15 saattir. Zaman ayarlama işleminin hızlandırılması için, E1 düğmesi üzerine 2 saniye boyunca sürekli olarak basın.
- Ardından açma/kapama düğmesi (E2) üzerine basın. Mavi bir ışık yanar ve programın başladığını belirtir.
- Programladığınız süre tamamlandığında, ışıklı ekran kapanır, sabit bir '00' ibaresi görüntülenir ve 5 kere tekrarlanan sesli bir sinyal sizi

uyarır (sesli sinyal açma/kapama düğmesi üzerine basarak önceden kapatılabilir).

- Cihazın fişini elektrik prizinden çekin.

3) YOĞURTLARIN KALDIRILMASI:

- Yoğunlaşan sıvının kavanozlar (C1) içerisine akmamasına dikkat ederek kapakları (A1 ve A2) kaldırın.
- Her kapağın (C2) üzerinde yer alan manüel tarih kaydedicisi yardımıyla yoğurtların son kullanım tarihini belirtin ; bunun için kapağın üst kısmının arzu edilen rakam üzerine doğru döndürülmesi yeterlidir.
- Kapakları (C2) cam kavanozlara (C1) üzerine kapatın ve yemeden önce en 6 saat bekletmek üzere buzdolabına koyun.

Uyarılar:

- Doğal yoğurtların buzdolabında saklanma süresi maksimum 8 gündür ve diğer tür yoğurtların saklanma süresi 5 gündür. Yoğurtların üretim tarihleri olduğundan kapakların üzerinde belirtilen son kullanma tarihleri G+8 veya G+5 olacaktır.
- Cihazı asla buzdolabına koymayın

TEMİZLİK

- Temizlemeden önce cihazın fişini her zaman elektrik prizinden çekin.
- Cihazın gövdesini asla suya daldırmayın. Cihazın gövdesini nemli bir bez ve

sıcak sabunlu su ile temizleyin. Durulayın ve kurulayın.

- Yoğurt kavanozları (C1) ve kapaklar (C2, A1 et A2) bulaşık makinesinde yıkanabilmektedir.

SORUNLAR	SEBEPLERİ	ÇÖZÜMLER
Yoğurtlar çok sulu.	Yarım yağlı veya yağsız sütün süt tozu eklenmeden kullanılması (tek başına kullanılan süt proteinler açısından yeterince zengin değildir).	1 kavanoz süt tozu yoğurdu ekleyin (yağsız süt ile 2 kavanoz) veya yağsız süt ve ½ kavanoz yağsız süt tozu kullanın.
	Mayalanma esnasında yoğurt yapma makinesinin hareket ettirilmesi, darbelere veya titreşime maruz kalması.	Çalışırken yoğurt yapma makinesini kımıldatmayın (bir buzdolabı üzerine koymayın).
	Maya etkinliğini kaybetmiş.	Mayayı veya yoğurt markasını değiştirin.
	Yoğurt yapma makinesi çalışması esnasında açılmış.	Çalışması sona ermeden kavanozları çıkarmayın ve yoğurt yapma makinesini açmayın (yaklaşık 8 saat). Çalışması esnasında yoğurt yapma makinesini hava akımlarından uzak bir yerde muhafaza edin, eğer hava soğuksa sıcaklığı korumak için yoğurt yapma makinesinin üzerinin bir çamaşır ile örtülmesi faydalı olabilir.
	Mayalama süresi çok kısa.	Birinci çalışma döngüsü ardından ikinci bir çalışma döngüsü başlatın
Yoğurtlar çok ekşi.	Mayalanma süresi çok uzun.	Bir sonraki mayalama esnasında mayalanma süresini azaltın.
Pişirme sonunda yoğurdun etrafında yapışkan bir sıvı (serum adı verilen) oluşmuş.	Mutlaka sütünüzü önceden ısıtmıştınız ve mayanızı çok erken eklemiştiniz (yani süt çok sıcaktı).	İsterseniz yapışkan sıvıyı çıkarın veya yoğurtlarınızı olduğu gibi de tüketebilirsiniz. Bir sonraki pişirme esnasında, mayayı koymadan önce bütün malzemelerin oda sıcaklığında olmasını beklemeye özen gösterin.

EĞER CİHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA NE YAPILMALIDIR?

- Öncelikle elektrik bağlantısını kontrol edin.

Tüm talimatları izlediniz ve cihazınız

hala çalışmıyor mu? Satıcınıza veya yetkili bir Moulinex servis merkezine müracaat ediniz (« Moulinex servis » kitapçığındaki listeye bakınız).

KULLANIM ÖMRÜ SONA EREN ELEKTRİKLİ VEYA ELEKTRONİK ÜRÜN

Çevre korumasına katılım!

Cihazınız çok sayıda değerlendirilebilir veya geri dönüştürülebilir materyal içermektedir.

İşlenmesi için cihazı bir toplama noktasına veya yoksa yetkili bir servis merkezine bırakınız.

TARİFLER

AROMALI YOĞURTLAR

SURUPLU YOĞURTLAR

1 litre süt, 1 doğal yoğurt veya 1 paket maya.

- **Meyve şurupları (nar, portakal, kara üzüm, limon, mandalina, çilek, frenküzümü, arpa, frambuaz, orman çileği, muz, yabanmersini, kiraz...): 5 çorba kaşığı.**
- **Çiçek şurupları (gül, menekşe, yasemin, sandal ağacı): 4 çorba kaşığı.**
- **Nane şurubu: 4 çorba kaşığı.**

Yoğurdu veya mayayı bir kaba boşaltın. Üzerine şurubu ekleyin ve karışımı bir çatala sürekli karıştırarak sütü azar azar ilave edin. Karışımı kavanozlara koyun ve kavanozları da yoğurt makinesi içersine yerleştirin.

TAZE MEYVELİ YOĞURTLAR

ANANASLI YOĞURT

1 litre süt, 1 doğal yoğurt veya bir

paket maya, 2 dilim ananas, 4 çorba kaşığı ananas şurubu.

Ananas dilimlerini küp halinde kesin ve kavanozlar içersine dağıtın. Yoğurdu bir kap içersinde karıştırın ve sütü ve şurubu azar azar ekleyin. Eğer maya kullanıyorsanız, mayayı süte veya şuruba azar azar karıştırın. Süt/yoğurt veya süt/maya karışımına rendelenmiş yarım limon veya portakal kabuğu ekleyebilirsiniz.

Karışımı kavanozlara koyun ve kavanozları da yoğurt makinesi içersine yerleştirin

Çeşit: Ayrıca aynı şekilde mandalinalı (4 mandalina), küçük mandalinalı (clémentine) (6 küçük mandalina), portakallı (1 büyük portakal) olarak da hazırlayabilirsiniz.

Hatırlatma: senelere ve meyvelere göre, taze meyveler çok ekşi olabilirler. Bu ekşilik mayaları öldürür ve yoğurdun iyi olmasını engeller. Bu durumda, taze meyveleri önceden hazırlanmış olan yoğurda tüketmeden hemen önce ekleyin.

PIŞMIŞ MEYVELİ YOĞURTLAR

REÇELLİ YOĞURT

1 litre süt, 1 doğal yoğurt veya 1 paket maya, 4 çorba kaşığı çok katı olmayan ve meyve taneleri veya meyve parçaları içeren: yabanmersini, ayı üzümü, ravent, zencefil, çilek, portakal marmeladı.

Reçeli biraz sütle çırpın. Yoğurdu veya mayayı ekleyin. İyice karıştırın, ardından kalan sütü ekleyin. Karışımı kavanozlara koyun ve kavanozları da yoğurt makinesi içerisine yerleştirin.

Çeşit: iki tabakalı bir yoğurt yapmak istiyorsanız kavanozların dibine reçel komanız yeterlidir. Ardından süt/yoğurt veya süt/maya karışımını çok dikkatli bir şekilde kavanozlara koyun. Ardından kavanozları da yoğurt makinesinin içerisine yerleştirin.

VANİLYALI YOĞURT

70 cl yağlı süt, 20 g yarım yağlı süt tozu, 1 doğal yoğurt veya 2 paket maya, 80 g şeker, 30cl sıvı krema, 1 tutam vanilya.

Kremayı ısıtın ve vanilyayı ve şekeri ekleyin. Şekerin erimesi ve vanilya tanelerinin sağılması için iyice karıştırın. Bunları kaldırın.

Yoğurdu (veya mayayı) yavaş yavaş ekleyeceğiniz süt ile karıştırın, Kremayı karıştırarak süt/yoğurt veya süt/maya karışımına ekleyin ardından süt tozunu ilave edin. Bu karışımı kavanozlara dökün ve kavanozları da yoğurt makinesine yerleştirin.

DIP PORTAKAL VE CURRY

Yoğurt için karışım: 60 cl yağlı süt, 40 g yarım yağlı süt tozu, 1 yoğurt veya 1 paket maya, 30 cl sıvı krema, damak tadınıza göre 5 - 10 g curry (köri).

Portakal kabuğu: 40 g şeker, 1 portakal (sadece kabuğu), 1 tatlı kaşığı limon suyu, 1 çorba kaşığı su.

Diğer: 800 g havuç.

Bir tencere içerisine ince kesilmiş portakal kabuğunu, suyu, şekeri ve birkaç damla limon suyunu koyun. Kaynatın ve bir dakika pişirin. Bu karışım üzerine sıvı kremayı dökün ve iyice karıştırın. Köri ile baharatlandırın ve kaldırın. Yoğurdu (veya mayayı) ve biraz sütü karıştırın. Süt tozunu ekleyin. Yavaş yavaş sütün kalanını ve aromalı kremayı ekleyin. İyice karıştırın.

Karışımı kavanozlara koyun ve kavanozları da yoğurt makinesi içerisine yerleştirin.

Servis için, yoğurtları havuç çubukları eşliğinde sunabilirsiniz.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce **Groupe Seb** yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.
Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamerinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.

10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398
Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



FİRMA YETKİLİSİNİN:

MALIN:

Markası :
Cinsi :
Modeli :
Belge İzin Tarihi :
Garanti Belge No :
Azami Tamir Süresi :
Garanti Süresi :
Kullanım Ömrü :

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Tel-Telefax :
Fatura Tarih ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
TARİH-İMZA-KAŞE :

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή της γκάμας **Moulinex**. Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για την παρασκευή γιαουριού.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Καπάκι που αποτελείται από δύο μέρη:**
 - Καπάκι A1: Κύριο καπάκι
 - Καπάκι A2: Δευτερεύον καπάκι
- B Κεντρική μονάδα**
- C Βαζάκια γιαουριού που αποτελούνται από 2 τμήματα:**
 - Γυάλινο βαζάκι C1
 - Καπάκι με σήμανση ημερομηνίας C2

- D Ηλεκτρονική οθόνη με ρετρό φωτισμό**
- E Κουμπιά ελέγχου:**
 - Κουμπί προγραμματισμού ρύθμισης χρόνου E1
 - Διακόπτης on/off E2

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής και φυλάξτε το για μελλοντικές χρήσεις. Η Moulinex δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των οδηγιών αυτών.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται προς χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) των οποίων η σωματική, αισθητήρια ή πνευματική ικανότητα είναι μειωμένη, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση ως προς τη χρήση, εκτός εάν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη ή ακολουθούν πρότερες οδηγίες που αφορούν τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο ως προς την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση ρεύματος της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του ηλεκτρικού δικτύου σας.
- Οποιοδήποτε σφάλμα στη σύνδεση ακυρώνει την εγγύηση.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση στους εσωτερικούς χώρους του σπιτιού. Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
 - Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά περιβάλλοντα,
 - Σε αγροκτήματα,
 - Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
 - Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα μόλις σταματήσετε να τη χρησιμοποιείτε και όταν θέλετε να την καθαρίσετε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν δεν λειτουργεί σωστά ή έχει υποστεί φθορά. Σε τέτοια περίπτωση, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Moulinex (δείτε τη λίστα στο βιβλιαράκι του σέρβις).
- Εκτός από τις τακτικές εργασίες καθαρισμού και συντήρησης που εκτελούνται από τον χρήστη, κάθε άλλη εργασία επιδιόρθωσης πρέπει να ανατίθεται οπωσδήποτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Moulinex.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα μέσα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται σε σημείο που είναι προσβάσιμο σε παιδιά.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει ποτέ να βρίσκεται κοντά ή να έρχεται σε

επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής, κοντά σε πηγή θερμότητας ή επάνω σε αιχμηρή γωνία.

- Αν το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα έχουν φθαρεί, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Προκειμένου να αποφύγετε κάθε κίνδυνο, θα πρέπει να ζητήσετε να σας αντικαταστήσουν υποχρεωτικά το εξάρτημα που έχει υποστεί ζημιά σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Moulinex (δείτε τη λίστα στο βιβλιαράκι του σέρβις).

- Για την ασφάλειά σας, να χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα και ανταλλακτικά Moulinex που είναι κατάλληλα για τη συσκευή σας.
- Όλες οι συσκευές υποβάλλονται σε αυστηρό έλεγχο ποιότητας. Σε ορισμένες συσκευές έχουν γίνει πρακτικές δοκιμές χρήσης πράγμα που εξηγεί τα τυχόν ίχνη χρήσης που βλέπετε.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

- **Πριν από την πρώτη χρήση:** καθαρίστε τα βαζάκια (C1) και τα καπάκια (C2, A1 και A2) με ζεστό νερό και σαπουνάδα ή στο πλυντήριο πιάτων. Για τον καθαρισμό του εσωτερικού του δοχείου (B), ένα απλό πέρασμα με το σφουγγάρι αρκεί. Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα μέσα σε νερό.
- **Κατά τη διάρκεια της χρήσης:** μη μετακινείτε τη γιαουρτιέρα κατά τη λειτουργία της και σε καμία περίπτωση

μην ανοίγετε το καπάκι (A1). Μην τοποθετείτε τη γιαουρτιέρα σε σημεία που υπόκεινται δονήσεις (λόγου χάρη πάνω σε ένα ψυγείο), ή σημεία που εκτίθενται σε ρεύματα αέρα. Η τήρηση των συστάσεων θα οδηγήσει στην επιτυχία παρασκευής των γιαουρτιών σας.

Για την προετοιμασία των γιαουρτιών, θα χρειαστείτε ένα λίτρο γάλα και ένα ένζυμο.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΝΖΥΜΟΥ

1) ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

- Για πρακτικούς λόγους, επιλέξτε γάλα που είναι κατά προτίμηση πλήρες ή ημιαποβουτυρωμένο που δεν χρειάζεται βρασμό (γάλα μακράς διάρκειας UHT ή γάλα σε σκόνη). Το νωπό γάλα (φρέσκο) ή το παστεριωμένο πρέπει πρώτα να βράσει, μετά να κρυώσει και τέλος να το περάσετε από ένα σουρωτήρι για να αφαιρεθεί η κρούστα.

Παρατηρήσεις:

- Με το πλήρες γάλα το γιαούρτι γίνεται πιο πυκνό και πιο αρωματικό.
- Το φρέσκο ή παστεριωμένο γάλα περιέχει περισσότερες βιταμίνες και ολιγοστοιχεία.
- Για πιο συμπαγή γιαούρτια, προσθέστε 2 ή 3 κουταλιές της σούπας γάλα σε σκόνη στο ένα λίτρο γάλακτος και ανακατέψτε καλά.

- Χρησιμοποιήστε το γάλα σε θερμοκρασία δωματίου ή ελαφρώς χλιαρό (ζεστάνετε στους 37°C ή στους 40°C). Μη χρησιμοποιείτε το γάλα που μόλις έχετε βγάλει από το ψυγείο.

2) ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΕΝΖΥΜΟΥ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε:

- είτε ένα φυσικό γιαούρτι του εμπορίου (πλήρες κατά προτίμηση) με όσο το δυνατόν αργότερη ημερομηνία λήξης.
- είτε ένα λυοφιλωμένο ένζυμο σε σκόνη (που μπορείτε να αγοράσετε σε μεγάλα σουπερμάρκετ, φαρμακεία ή καταστήματα με διαιτητικά προϊόντα). Σε τέτοια περίπτωση, τηρήστε τον χρόνο ενεργοποίησης που συνιστάται στις οδηγίες του ενζύμου.
- είτε ένα γιαούρτι που έχετε παρασκευάσει εσείς.

Σημαντικό: αφού φτιάξετε την πρώτη φουρνιά, αρκεί να φυλάξετε ένα από τα γιαούρτια που παρασκευάσατε για να χρησιμοποιήσετε ως ένζυμο στα επόμενα. Μετά από 5 φουρνιές, σας

συνιστούμε να ανανεώσετε το ένζυμο που αποδυναμώνεται ελαφρώς με την πάροδο του χρόνου και συνεπώς δίνει μια λιγότερο στερεά σύσταση.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

1) ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΜΕΙΓΜΑΤΟΣ:

- Αναμείζετε πολύ καλά ένα λίτρο γάλακτος και το ένζυμο της επιλογής σας (γιαούρτι ή λυοφιλιωμένο ένζυμο σε σκόνη) μέσα σε ένα σκεύος που διαθέτει στόμιο σερβιρίσματος. Μην αφήσετε το μείγμα να αφρίσει.
- Για να αναμειχθούν καλά τα συστατικά, χτυπήστε το γιαούρτι με ένα πιρούνι ώστε να μετατραπεί σε λεία ζύμη και προσθέστε στη συνέχεια το γάλα, συνεχίζοντας να αναμειγνύετε. Εάν χρησιμοποιήσετε ένα λυοφιλιωμένο ένζυμο, προσθέστε το ένζυμο στο γάλα και αναμείζετε πολύ καλά.
- Μοιράστε το μείγμα στα βαζάκια (C1).
- Τοποθετήστε τα βαζάκια (C1), χωρίς τα καπάκια τους (C2), μέσα στη γιαουρτιέρα.
- Τοποθετήστε το καπάκι (A1) της γιαουρτιέρας.

Πρακτική συμβουλή: τοποθετήστε τα καπάκια από τα βαζάκια (C2) πάνω στο καπάκι A1 και κατόπιν καλύψτε τα με το καπάκι A2 (δείτε την εικόνα).

2) ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΕΡΑΣ:

Συνδέστε τη γιαουρτιέρα στο ρεύμα. Η οθόνη προβάλλει την ένδειξη "00" και αναβοσβήνει.

- Επιλέξτε τον χρόνο επεξεργασίας με το κουμπί E1. Κρατήστε το πατημένο έως ότου εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος. Ο μέγιστος χρόνος προγραμματισμού είναι 15 ώρες. Για επιτάχυνση της ρύθμισης του χρόνου, πατήστε για 2 δευτερόλεπτα συνεχόμενα το κουμπί E1.
- Στη συνέχεια, πατήστε τον διακόπτη on/off (E2). Εμφανίζεται ένα μπλε φως

που υποδεικνύει την έναρξη του κύκλου λειτουργίας.

- Μόλις παρέλθει ο χρόνος που έχετε προγραμματίσει, το φως της οθόνης προβολής σβήνει, εμφανίζεται η ένδειξη "00" χωρίς να αναβοσβήνει, και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα που επαναλαμβάνεται 5 φορές (το ηχητικό σήμα μπορεί να διακοπεί νωρίτερα πατώντας τον διακόπτη on/off).
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

3) ΦΥΛΑΞΗ ΤΩΝ ΓΙΑΟΥΡΤΙΩΝ:

- Αφαιρέστε τα καπάκια (A1 και A2) προσέχοντας να μην τρέξει η συμπύκνωση υδρατμών μέσα στα βαζάκια (C1).
- Σημειώστε με βοήθεια της χειροκίνητης σήμανσης ημερομηνίας που βρίσκεται πάνω σε κάθε καπάκι (C2) την ημερομηνία λήξης των γιαουρτιών περιστρέφοντας απλώς το επάνω μέρος του καπακιού έως τον επιθυμητό αριθμό.
- Βιδώστε τα καπάκια (C2) επάνω στα γυάλινα βαζάκια (C1) και τοποθετήστε τα στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες προτού τα καταναλώσετε. Εάν περιμένετε 24 ώρες, θα γίνουν πιο τηχτά.

Παρατηρήσεις:

- Η διάρκεια συντήρησης φυσικών γιαουρτιών στο ψυγείο είναι 8 ημέρες κατά μέγιστο και 5 ημέρες για τους άλλους τύπους γιαουρτιών. Συνεπώς, η ημερομηνία λήξης που πρέπει να σημειώσετε πάνω στα καπάκια είναι H+ 8 ή H+ 5. Το H είναι η ημερομηνία παρασκευής των γιαουρτιών.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή στο ψυγείο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα προτού την καθαρίσετε.
- Μη βυθίζετε ποτέ την κεντρική μονάδα μέσα σε νερό. Καθαρίστε την με ένα βρεγμένο πανί και σαπουνάδα.

- Ξεπλύνετε και στεγνώστε.
- Τα βαζάκια γιαουρτιού (C1) και τα καπάκια (C2, A1 και A2) πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

ΛΥΣΕΙΣ ΣΕ ΣΥΧΝΑ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Υπερβολικά ρευστό γιαούρτι.	Χρήση ημιαποβουτυρωμένου ή αποβουτυρωμένου γάλακτος χωρίς προσθήκη σκόνης γάλακτος (το γάλα που χρησιμοποιείται μόνο του δεν είναι αρκετά πλούσιο σε πρωτεΐνες).	Προσθέστε 1 βαζάκι γιαουρτιού γάλακτος σε σκόνη (2 με το αποβουτυρωμένο γάλα) ή χρησιμοποιήστε πλήρες γάλα και ½ βαζάκι πλήρους γάλακτος σε σκόνη.
	Μετακινήσεις, κρούσεις ή δονήσεις της γιαουρτιέρας στη διάρκεια της ζύμωσης.	Μην κουνάτε τη γιαουρτιέρα στη διάρκεια της λειτουργίας της (μην την τοποθετείτε πάνω σε ψυγείο).
	Το ένζυμο δεν είναι πλέον ενεργό.	Αλλάξτε το ένζυμο ή τη μάρκα του γιαουρτιού.
	Η γιαουρτιέρα ανοίχτηκε στη διάρκεια του κύκλου.	Μην βγάξετε τα βαζάκια και μην ανοίγετε τη γιαουρτιέρα πριν από το τέλος του κύκλου (περίπου 8 ώρες). Προφυλάξτε τη γιαουρτιέρα από ρεύματα αέρα στη διάρκεια της λειτουργίας της. Αν κάνει κρύο, ίσως είναι χρήσιμο να τη σκεπάσετε με ένα πανί για να διατηρήσετε τη θερμότητα.
Υπερβολικά σύντομος χρόνος ζύμωσης.	Υπερβολικά μακρύς χρόνος ζύμωσης.	Ξεκινήστε έναν δεύτερο κύκλο στο τέλος του πρώτου.
Υπερβολικά όξινο γιαούρτι.	Υπερβολικά μακρύς χρόνος ζύμωσης.	Μειώστε τον χρόνο ζύμωσης την επόμενη φορά.
Ένα κολλώδες υγρό (που ονομάζεται ορός) σχηματίζεται στην επιφάνεια του γιαουρτιού στο τέλος της διαδικασίας.	Σίγουρα ζεστάνετε εκ των προτέρων το γάλα και ενσωματώσατε το ένζυμο υπερβολικά νωρίς (το γάλα ήταν τότε υπερβολικά ζεστό).	Αφαιρέστε το κολλώδες υγρό αν θέλετε ή μπορείτε επίσης να καταναλώσετε το γιαούρτι σας όπως είναι. Την επόμενη φορά, περιμένετε μέχρι όλα τα υλικά να βρεθούν σε θερμοκρασία δωματίου πριν ενσωματώσετε το ένζυμο.

Τι να κάνετε όταν η συσκευή δεν λειτουργεί

- Ελέγξτε πρώτα από όλα τη σύνδεση στο ρεύμα.

Ακολουθήσατε όλες τις παρούσες οδηγίες και η συσκευή σας

εξακολουθεί να μη λειτουργεί;

- Επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή ή ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Moulinex (δείτε τη λίστα στο βιβλιαράκι «Σέρβις Moulinex»).

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ Ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥ

Συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

Παραδώστε την παλιά συσκευή σας σε ένα κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙΑ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΣΙΡΟΠΙ

1 λίτρο γάλα, 1 φυσικό γιαούρτι ή 1 φακελάκι ενζύμου

- σιρόπι φρούτων (γρεναδίνη, πορτοκάλι, φραγκοστάφυλο, λεμόνι, μανταρίνι, φράουλα, κόκκινα φραγκοστάφυλα, αμύγδαλα, σμέουρα, αγριοφράουλες, μπανάνα, μύρτιλλα, κεράσια...): 5 κουταλιές της σούπας.
- σιρόπι λουλουδιών (τριαντάφυλλο, βιολέτα, γιασεμί, σανδαλόξυλο): 4 κουταλιές της σούπας.
- σιρόπι μέντας: 4 κουταλιές της σούπας.

Προσθέστε το γιαούρτι ή το περιεχόμενο του φακέλου ενζύμου μέσα σε ένα σκεύος. Προσθέστε το σιρόπι και χύστε σταδιακά το γάλα χωρίς να σταματήσετε την ανάμειξη του μείγματος με ένα πιρούνι. Μοιράστε το μείγμα στα βαζάκια και κατόπιν τοποθετήστε τα μέσα στη γιαουρτιέρα.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΑΝΑΝΑ

1 λίτρο γάλα, 1 φυσικό γιαούρτι ή 1

φακελάκι ενζύμου, 2 φέτες ανανά, 4 κουταλιές της σούπας σιρόπι ανανά.

Κόψτε τις φέτες ανανά σε κομμάτια και μοιράστε τα μέσα στα βαζάκια. Ανακατέψτε το γιαούρτι σε ένα σκεύος, προσθέστε σταδιακά το γάλα και το σιρόπι. Εάν χρησιμοποιήσετε ένζυμο, ανακατέψτε αφού προσθέσετε σταδιακά το γάλα και το σιρόπι. Μπορείτε να προσθέσετε στο μείγμα γάλακτος/γιαουρτιού ή γάλακτος/ενζύμου μια μισή τριμμένη φλούδα λεμονιού ή πορτοκαλιού.

Μοιράστε το μείγμα στα βαζάκια και κατόπιν τοποθετήστε τα μέσα στη γιαουρτιέρα.

Παραλλαγή: μπορείτε επίσης να παρασκευάσετε με τον ίδιο τρόπο γιαούρτια με μανταρίνια (4 μανταρίνια), κλεμεντίνια (6 κλεμεντίνια), πορτοκάλι (1 μεγάλο πορτοκάλι).

Παραρηρηση: ανάλογα με τις σοδείες και τον τύπο φρούτου, τα φρέσκα φρούτα ενδέχεται να περιέχουν υψηλό βαθμό οξύτητας, η οποία σκοτώνει τα ένζυμα και εμποδίζει την παρασκευή του γιαουρτιού. Στην περίπτωση αυτή, προσθέστε τα φρέσκα φρούτα στο γιαούρτι ακριβώς πριν το καταναλώσετε.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΒΡΑΣΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ

1 λίτρο γάλα, 1 φυσικό γιαούρτι ή 1 φακελάκι ενζύμου, 4 κουταλιές της σούπας μαρμελάδα όχι πολύ πηκτή και με μικρούς σπόρους ή μικρά κομμάτια φρούτων: βακίνα, μύριτλλα, ραβέντι, πιπερόριζα, φράουλα, μαρμελάδα πορτοκαλιού.

Χτυπήστε τη μαρμελάδα με λίγο γάλα. Προσθέστε το γιαούρτι ή το ένζυμο. Ανακατέψτε καλά και στη συνέχεια προσθέστε το υπόλοιπο γάλα. Μοιράστε το μείγμα στα βαζάκια και κατόπιν τοποθετήστε τα μέσα στη γιαουρτιέρα.

Παραλλαγή: εάν θέλετε να παρασκευάσετε γιαούρτια με δύο στρώματα, χρειάζεται απλώς να προσθέσετε μαρμελάδα στον πυθμένα των βάζων. Στη συνέχεια, ρίξτε πολύ προσεκτικά το μείγμα γάλακτος /γιαουρτιού ή γάλακτος/ενζύμου μέσα στα βαζάκια. Τοποθετήστε τα βαζάκια μέσα στη γιαουρτιέρα.

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΒΑΝΙΛΙΑ

70 cl πλήρες γάλα, 20 γρ. ημιαποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη, 1 φυσικό γιαούρτι ή 1 φακελάκι ενζύμου, 80 γρ. ζάχαρη, 30 cl κρέμα γάλακτος, 1 ραβδάκι βανίλιας.

Ζεστάνετε την κρέμα και κατόπιν προσθέστε τη βανίλια και τη ζάχαρη. Ανακατέψτε καλά για να λιώσει η ζάχαρη και να διαχωριστούν οι σπόροι της βανίλιας. Φυλάξτε το μείγμα. Χτυπήστε το γιαούρτι (ή το ένζυμο) με το γάλα φροντίζοντας να που προσθέτετε το γάλα σταδιακά.

Προσθέστε την κρέμα γάλακτος στο μείγμα γάλακτος/γιαουρτιού ή γάλακτος/ενζύμου συνεχίζοντας να ανακατεύετε και κατόπιν προσθέστε το γάλα σε σκόνη. Μοιράστε το μείγμα στα βαζάκια και κατόπιν τοποθετήστε τα μέσα στη γιαουρτιέρα.

ΝΤΙΠ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΜΕ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΑΙ ΚΑΡΙ

Προετοιμασία του γιαουρτιού: 60 cl πλήρες γάλα, 40 γρ. ημιαποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη, 1 φυσικό γιαούρτι ή 1 φακελάκι ενζύμου, 30 cl κρέμα γάλακτος, 5 έως 10 γρ. κάρι ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Ξύσμα πορτοκαλιού: 40 γρ. ζάχαρη, 1 πορτοκάλι (το ξύσμα μόνο), 1 κουταλιά του γλυκού χυμό λεμονιού, 1 κουταλιά της σούπας νερό.

Άλλα συστατικά: 800 γρ. καρότα.

Τοποθετήστε σε ένα κατσαρολάκι το ξύσμα πορτοκαλιού, κομμένο σε λεπτές λωρίδες, μαζί με το νερό, τη ζάχαρη και μερικές σταγόνες λεμόνι. Βράστε το μείγμα και αφήστε το να ψηθεί για ένα λεπτό μόνο. Χύστε από πάνω την κρέμα γάλακτος και ανακατέψτε καλά. Καρυκεύστε με κάρι και φυλάξτε το. Ανακατέψτε το γιαούρτι (ή το ένζυμο) με λίγο γάλα. Προσθέστε το γάλα σε σκόνη. Προσθέστε σταδιακά το υπόλοιπο γάλα και την αρωματισμένη κρέμα. Ανακατέψτε καλά.

Μοιράστε το μείγμα στα βαζάκια και κατόπιν τοποθετήστε τα μέσα στη γιαουρτιέρα.

Για το σερβίρισμα, μπορείτε να συνοδεύσετε το γιαούρτι με μπαστούνια καρότου ως απεριτίφ.

Благодарим вас за приобретение устройства из ассортимента изделий фирмы Moulinex. Этот прибор предназначен исключительно для приготовления йогуртов.

ОПИСАНИЕ

- A Крышка, состоящая из 2 элементов:**
 - крышки A1: основной крышки
 - крышки A2: вспомогательной крышки
- B Корпус**
- C Баночки для йогуртов, каждая из которых включает 2 элемента:**
 - стеклянную баночку C1
 - крышечку с маркером для указания даты C2

- D Электронный дисплей с подсветкой**
- E Кнопки управления:**
 - Кнопка программирования длительности цикла приготовления E1
 - Кнопка включения /выключения E2

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первым применением вашего прибора внимательно прочтите настоящую инструкцию и сохраните ее для использования в дальнейшем: эксплуатация прибора, не соответствующая инструкции, освобождает фирму Moulinex от всякой ответственности.
- Прибор не предусмотрен для эксплуатации лицами (в том числе, детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами без соответствующих навыков или знаний. Последние могут пользоваться устройством только под наблюдением отвечающего за их безопасность лица или после предварительного предоставления им инструкций по его использованию.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Проверьте, что напряжение питания вашего прибора соответствует напряжению в вашей электросети.
- Любые ошибки при подключении прибора к сети приведут к отмене действия гарантии.
- Ваш прибор предназначен только для бытового использования и внутри помещений. Прибор не предусмотрен для использования в условиях, на которые не распространяется действие гарантии, а именно:
 - на кухнях, предназначенных для персонала магазинов, офисов или в иной профессиональной среде,
 - на фермах,
 - клиентами гостиниц, мотелей и прочих объектов, предназначенных для размещения и проживания,
 - в местах приема и проживания типа «комнат для гостей».
- Отключайте прибор от сети сразу после окончания использования, а также перед тем, как почистить его.
- Не пользуйтесь прибором в случае нарушений в работе или наличия повреждений. В этом случае следует обратиться в уполномоченный сервисный центр фирмы Moulinex (см. список в брошюре по обслуживанию).
- Любые операции по обслуживанию прибора, за исключением осуществляемых пользователем чистки и обычного ухода, должны выполняться уполномоченным сервисным центром фирмы Moulinex .
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсельную вилку в воду или любую другую жидкость.
- Не допускайте свисания шнура питания в местах, где до него могут дотянуться дети.
- Шнур питания не должен находиться вблизи или в контакте с горячими частями прибора, вблизи источника тепла, касаться острых кромок.

- Не пользуйтесь прибором, если поврежден шнур питания или штепсельная вилка. Во избежание любой опасности их замену должен осуществлять уполномоченный сервисный центр фирмы Moulinex (см. список в брошюре по обслуживанию).
- В целях вашей безопасности, пользуйтесь только

принадлежностями или запасными частями фирмы Moulinex, предназначенными для вашего прибора.

- Все приборы проходят строгий контроль качества. Приборы для практических испытаний выбираются наугад, что объясняет возможное наличие следов использования.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- **Перед первым применением:** помойте баночки (C1) и крышки (C2, A1 и A2) в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине. Чтобы очистить внутреннюю поверхность емкости (B), достаточно просто протереть ее губкой. Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду.
- **В процессе использования:** не перемещайте прибор во время цикла приготовления йогуртов, ни в коем случае не открывайте крышку (A1).

Не располагайте йогуртницу на сквозняке или в местах, подверженных вибрации (например, не ставьте ее на холодильник). Соблюдение приведенных рекомендаций позволит вам готовить йогурт хорошего качества.

Для приготовления йогурта вам потребуется один литр молока и закваска.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ВЫБОРУ МОЛОКА И ЗАКВАСКИ

1) ВЫБОР МОЛОКА

- Из практических соображений предпочтительнее использовать цельное или частично обезжиренное молоко, которое не требует предварительного кипячения (молоко длительного хранения, обработанное с использованием сверхвысокой температуры (УНТ), или сухое молоко). Сырое (свежее) или пастеризованное молоко необходимо вскипятить и дать ему остыть, после чего процедить, чтобы удалить пенку.

Примечания:

- Йогурт, приготовленный с использованием цельного молока, будет обладать более плотной консистенцией и более насыщенным вкусом.
- Сырое или пастеризованное молоко содержит больше витаминов и микроэлементов.
- Для приготовления более густого йогурта можно добавить к одному литру молока 2-3 столовые ложки

сухого молока, тщательно перемешав полученную смесь.

- Молоко должно быть комнатной температуры или чуть теплым (подогретым до плюс 37-40 °С). Не следует использовать молоко, только что вынутое из холодильника.

2) ВЫБОР ЗАКВАСКИ

В качестве закваски можно воспользоваться:

- натуральным йогуртом промышленного изготовления (предпочтительно из цельного молока) с максимально возможным запасом времени до истечения срока годности;
- сухой лиофилизированной закваской (которую можно приобрести в супермаркете, в аптеке, в некоторых магазинах диетических продуктов). В этом случае, следует выдерживать время активации, указанное в инструкции по использованию закваски.
- либо йогуртом вашего собственного приготовления.

Важно: после приготовления первой партии йогуртов достаточно сохранить один из них в качестве закваски для последующих приготовлений. После приготовления 5 партий следует

использовать новую закваску - с течением времени она слегка истощается, что приводит к получению йогурта с менее густой консистенцией.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

1) ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСИ

- В емкости с носиком для наливания очень тщательно перемешайте один литр молока с закваской по вашему выбору (йогуртом или сухой лиофилизированной закваской). При перемешивании не вспенивайте смесь.
- Для получения однородной смеси предварительно взбейте йогурт вилкой – это придаст его консистенции гладкость, а затем, не прекращая перемешивать, добавьте молоко. В случае использования сухой лиофилизированной закваски, добавьте ее в молоко и очень тщательно перемешайте.
- Разлейте смесь в баночки (C1).
- Поставьте баночки (C1) в йогуртницу, не накрывая их крышками (C2). - Накройте йогуртницу крышкой (A1).

Практический совет: расположите крышки баночек (C2) на крышке A1, затем накройте крышкой A2 (см. рисунок).

2) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЙОГУРТНИЦЫ

- Подключите йогуртницу к электросети. На дисплее высветятся мигающие цифры «00».
- Установите время приготовления с помощью кнопки E1. Удерживайте кнопку нажатой до появления желаемого значения. Максимальное значение длительности цикла, которое можно запрограммировать, равно 15 часам. Чтобы ускорить процедуру настройки времени, нажмите на кнопку E1 и удерживайте ее нажатой в течение 2 секунд.
- Затем нажмите на кнопку включения / выключения (E2). Загорается синий свет – это означает запуск программы.

- По истечении установленного вами времени приготовления световой экран гаснет, на нем появляется немигающее значение «00», и звуковой сигнал, повторяемый 5 раз, предупреждает вас об окончании программы (звуковой сигнал может быть отключен досрочно нажатием на кнопку включения / выключения).
- Отключите прибор от сети.

3) ХРАНЕНИЕ ГОТОВЫХ ЙОГУРТОВ

- Снимите крышки (A1 и A2), следя за тем, чтобы не допустить попадания в баночки (C1) воды, которая образуется в результате конденсации.
- С помощью имеющегося на каждой крышечке (C2) ручного маркера даты, укажите срок хранения йогуртов – для этого просто поверните верхнюю часть крышки и выставьте желаемую цифру.
- Закройте стеклянные баночки (C1) крышками (C2), закрутив их, и поставьте в холодильник не менее чем на 6 часов, прежде чем дегустировать приготовленные йогурты. Охлаждение йогуртов в течении суток придаст им более густую консистенцию.

Примечания:

- Срок хранения в холодильнике натурального йогурта составляет не более 8 дней, других видов йогурта – 5 дней. Соответственно срок годности на крышках следует указывать из расчета D+8 или D+5, D – дата приготовления йогуртов.
- Ставить в холодильник йогуртницу запрещается.

ЧИСТКА

- Перед тем как чистить прибор, обязательно отключите его от электросети.
- Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду. Почистите его

влажной тканью с горячей мыльной водой. Сполосните и высушите.

- Баночки (С1) и крышки (С2, А1 и А2) можно мыть в посудомоечной машине.

СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ ОБЫЧНО ВОЗНИКАЮЩИХ ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Йогурт слишком жидкий.	Использование частично обезжиренного или обезжиренного молока без добавления сухого молока (используемое молоко в чистом виде содержит недостаточное количество белка).	Добавьте сухое молоко в объеме, соответствующем 1 баночке (2 в случае использования обезжиренного молока), или используйте цельное молоко, добавив баночки сухого цельного молока.
	В процессе сквашивания йогуртница подверглась перемещению, толчкам или вибрации.	Не перемещайте йогуртницу во время использования (не ставьте ее на холодильник).
	Закваска потеряла активность.	Используйте новую закваску или другую марку готового йогурта.
	Йогуртницу открывали во время рабочего цикла.	Не вынимайте баночки и не открывайте йогуртницу до окончания цикла приготовления (приблизительно 8 часов) В процессе работы йогуртница должна находиться в защищенном от сквозняков месте, в случае низкой внешней температуры, для поддержания тепла стоит накрыть ее тканью.
	Слишком короткое время ферментации.	По окончании первого цикла запустите еще один цикл.
Йогурт слишком кислый.	Слишком длительное время ферментации.	При приготовлении следующей партии уменьшите длительность ферментации.
В конце приготовления на поверхности йогурта образовалась вязкая жидкость (называемая сывороткой).	Скорее всего, вы предварительно подогрели молоко и слишком рано ввели закваску (молоко было еще слишком горячим).	В зависимости от ваших предпочтений вы можете удалить вязкую жидкость или употреблять йогурт вместе с ней. При приготовлении следующей партии, перед тем как добавить закваску, убедитесь в том, что все ингредиенты комнатной температуры.



ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВАШ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

- В первую очередь следует проверить, подключен ли прибор к электросети.

Вы выполнили все инструкции, а ваш прибор по-прежнему не работает?

Следует обратиться к вашему дистрибьютору или в уполномоченный сервисный центр фирмы Moulinex (см. список в брошюре по обслуживанию "Moulinex service").



ОКОНЧАНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ

Участвуйте в охране окружающей среды!

Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованных повторно материалов.

По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.



РЕЦЕПТЫ

ЙОГУРТ С ДОБАВКАМИ

ЙОГУРТ С СИРОПОМ

1 литр молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски

- фруктовый сироп (гренадин, апельсиновый, черносмородиновый, лимонный, мандариновый, клубничный, из красной смородины, оршад, малиновый, земляничный, банановый, черничный, вишневый и т.д.): 5 столовых ложек.
- цветочный сироп (розовый, фиалковый, жасминовый, сандаловый): 4 столовых ложки.
- мятный сироп: 4 столовых ложки.

Вылейте йогурт или высыпьте содержимое пакетика с закваской в емкость. Добавьте сироп и, постоянно перемешивая массу вилкой, добавляйте понемногу молоко. Разлейте приготовленную массу по баночкам и поставьте их в йогуртницу.

ЙОГУРТ СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ

ЙОГУРТ С АНАНАСОМ

1 литр молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 2 ломтика ананаса, 4 столовые ложки ананасового сиропа.

Нарежьте ломтики ананаса кубиками и разложите их по баночкам. Вылейте в емкость йогурт, постепенно добавляйте молоко и сироп. В случае использования сухой закваски, введите ее постепенно в смесь молока с сиропом. Вы можете добавить в смесь «молоко/йогурт» или «молоко/закваска» натертую на терке цедру половинки лимона или апельсина. Разлейте приготовленную массу по баночкам и поставьте их в йогуртницу.

Вариант: таким же образом можно приготовить йогурт с мандаринами (4 мандарина), клементинами (6 клементинов), или с апельсином (1 большой апельсин).

Замечание: в зависимости от погоды и от сорта, свежие фрукты могут оказаться очень кислыми. Повышенная кислотность

уничтожает ферменты и не позволяет приготовить йогурт хорошего качества. В этом случае, добавляйте свежие фрукты в готовый йогурт непосредственно перед употреблением.

ЙОГУРТ С ВАРЕНЫМИ ФРУКТАМИ

ЙОГУРТ С ДЖЕМОМ

1 литр молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 4 столовые ложки не очень густого джема, содержащего мелкие ягоды или маленькие кусочки фруктов, например: клюкву, чернику, ревень, имбирь, клубнику, апельсиновый мармелад.

Взбейте джем с небольшим количеством молока. Добавьте йогурт или сухую закваску. Тщательно перемешайте и добавьте остальное молоко. Разлейте приготовленную смесь по баночкам и поставьте их в йогуртницу.

Вариант: если вы хотите приготовить двухслойный йогурт, просто положите джем на дно баночек. Затем очень аккуратно разлейте по баночкам смесь «молоко/йогурт» или «молоко/закваска». Поставьте баночки в йогуртницу.

ВАНИЛЬНЫЙ ЙОГУРТ

700 мл цельного молока, 20 г сухого частично обезжиренного молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 80 г сахара, 300 мл жидких сливок, 1 стручок ванили.

Разогрейте сливки, затем добавьте ваниль и сахар. Тщательно перемешайте, чтобы растворился сахар и чтобы ванильные зернышки равномерно распределились в объеме смеси. Отставьте. Смешайте йогурт (или сухую закваску) с молоком, добавляя молоко понемногу. Вылейте сливки в смесь «молоко/йогурт» или «молоко/закваска», постоянно перемешивая, и добавьте

сухое молоко. Разлейте приготовленную смесь по баночкам и поставьте их в йогуртницу.

ДИП С АПЕЛЬСИНОМ И КАРРИ

Ингредиенты для приготовления йогурта: 600 мл цельного молока, 40 г сухого частично обезжиренного молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски, 300 мл жидких сливок, 5-10 г карри в зависимости от вашего вкуса

Апельсиновая цедра: 40 г сахара, 1 апельсин (только цедра), 1 чайная ложка лимонного сока, 1 столовая ложка воды

Остальные ингредиенты: 800 г моркови

Положите в кастрюлю апельсиновую цедру, нарезанную тонкими полосками, добавьте воду, сахар и несколько капель лимонного сока. Доведите до кипения и варите в течение одной минуты. Вылейте приготовленную массу в сливки и тщательно перемешайте.

Приправьте карри и отставьте. Смешайте йогурт (или сухую закваску) с небольшим количеством молока. Добавьте сухое молоко. Постепенно добавьте остальное молоко и сливки, приправленные цедрой и карри. Хорошо перемешайте.

Разлейте приготовленную смесь по баночкам и поставьте их в йогуртницу.

Приготовленный йогурт можно предложить в качестве закуски к аперитиву, подав к столу вместе с морковью, нарезанной длинными брусочками.

Дякуємо вам за придбання приладу з асортименту виробів фірми **Moulinex**. Цей пристрій призначений виключно для приготування йогуртів.

ОПИС

A Кришка, що складається з 2 елементів:

- кришки A1: основної кришки
- кришки A2: допоміжної кришки

B Корпус

C Баночка для йогуртів, кожна з яких складається з 2 елементів:

- скляної баночки C1
- кришечки з маркером для зазначення дати C2

D Електронний дисплей з підсвіченням

E Кнопки керування :

- Кнопка програмування тривалості циклу приготування E1
- Кнопка ввімкнення/вимкнення E2

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Перед першим застосуванням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та збережіть її для використання у майбутньому: фірма Moulinex не несе жодної відповідальності за наслідки використання приладу, що не відповідає інструкції.
- Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі, дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями; особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися приладом тільки за умови нагляду відповідальної за їх безпеку особи, або якщо їм було попередньо надано інструкції з користування.
- Необхідно стежити за тим, щоб діти не гралися з приладом.
- Перевірте, щоб напруга живлення приладу відповідала напрузі вашої електромережі.
- У разі будь-якої помилки при підключенні приладу до електромережі гарантію буде скасовано.
- Ваш прилад призначений виключно для побутового використання всередині приміщень. Гарантійне обслуговування не надається в разі використання в непередбачених цілях, а саме:
 - у приміщеннях, відведених для харчування персоналу магазинів,

офісів та в іншому професійному середовищі,

- на фермах,
- клієнтами готелів, мотелів та інших структур, призначених для проживання,
- у резиденціях типу сімейного пансіону.
- Відключайте прилад від електромережі одразу після закінчення використання, а також перед чищенням.
- Не користуйтеся приладом у разі порушень у роботі або його пошкодження. У цьому випадку слід звернутися до уповноваженого сервісного центру фірми Moulinex (див. список у брошурі з обслуговування).
- Будь-яке втручання, за винятком звичайного чищення або догляду з боку користувача, повинно здійснюватись уповноваженим сервісним центром фірми Moulinex.
- Не занурюйте прилад, шнур живлення або штепсельну вилку у воду або в будь-яку іншу рідину.
- Не дозволяйте звисання шнура живлення у місцях, доступних для дітей.
- Шнур живлення не повинен бути поблизу або торкатись гарячих частин приладу, знаходитись поблизу джерел тепла або гострих крайок.
- Не користуйтеся приладом, якщо пошкоджено шнур живлення або штепсельну вилку. Щоб уникнути будь-

якої небезпеки, їх заміну обов'язково повинен здійснити уповноважений сервісний центр, фірми Moulinex (див. список у брошурі з обслуговування).

- Задля вашої безпеки, використовуйте виключно приналежності та запасні частини фірми Moulinex, призначені для

вашого приладу.

- Усі прилади проходять суворий контроль якості. Для практичних випробувань прилади обираються навмання, чим можна пояснити можливі сліди використання.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

- **Перед першим використанням:** Помийте баночки (C1) та кришки (C2, A1 і A2) в гарячій мильній воді або в посудомийній машині. Щоб почистити внутрішню поверхню ємності (B), достатньо просто протерти її губкою. У жодному разі не занурюйте корпус приладу у воду.
- **Під час використання:** не переміщуйте прилад під час циклу приготування

йогуртів, у жодному випадку не відкривайте кришку (A1). Не розміщуйте йогуртницю в місцях, де відчувається вібрація (наприклад, не ставте її на холодильник), або на протягу. Додержання наведених порад дозволить вам готувати високоякісні йогурти.

Для приготування йогуртів вам будуть потрібні один літр молока та закваска.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ МОЛОКА Й ЗАКВАСКИ

1) ВИБІР МОЛОКА

- З міркувань зручності, віддавайте перевагу незбираному або частково знежиреному молоку, яке не потребує попереднього кип'ятіння(молоку тривалого зберігання, обробленому із застосуванням надвисокої температури (УНТ) або сухому молоку). Сире (свіже) або пастеризоване молоко слід скип'ятити, дати йому охолонути, а потім процідити для видалення пінки.

Зауваження:

- Йогурт, приготовлений з незбираного молока, матиме щільнішу консистенцію та більш насичений смак.
- У свіжому або пастеризованому молоці – вищій уміст вітамінів та мікроелементів.
- Щоб отримати більш густий йогурт, можна додати до одного літра молока 2-3 столові ложки сухого молока, ретельно вимішавши суміш.
- Використовуйте молоко кімнатної температури або ледве тепле (підігріте до плюс 37-40 °C). Не варто використовувати молоко, щойно вийняте з холодильника.

2) ВИБІР ЗАКВАСКИ

В якості закваски можна використовувати:

- натуральний йогурт промислового виробництва (краще з незбираного молока), з максимально віддаленою датою скінчення терміну придатності;
- суху ліофілізовану закваску (яку можна придбати в супермаркеті, в аптеці, а також в деяких магазинах дієтичних продуктів). У цьому випадку, дотримуйтесь часу активації, зазначеному в інструкції з використання закваски.
- йогурт власного приготування.

Увага: після приготування першої партії йогуртів достатньо зберегти один з них для подальшого використання в якості закваски для наступних приготувань. Після приготування 5 партій закваску слід взяти нову – з часом вона дещо виснажується, що призводить до отримання йогурту менш густої консистенції.

1) ПРИГОТУВАННЯ СУМІШІ:

- Змішайте в ємності з наливним носиком один літр молока із закваскою за вашим вибором (йогуртом або сухою ліофілізованою закваскою), дуже старанно вимішайте. Уникайте спінювання суміші.
- Щоб отримати однорідну суміш, спочатку збийте йогурт виделкою – це надасть його консистенції гладкості, потім додайте молоко, весь час перемішуючи. У разі використання ліофілізованої закваски, введіть її в молоко й дуже старанно вимішайте.
- Розлийте суміш по баночках (C1).
- Помістіть баночки (C1), не накриваючи їх кришками (C2), до йогуртниці.
- Накрийте йогуртницю кришкою (A1).

Практична порада: розкладіть кришечки баночок для йогуртів (C2) на кришці A1, потім прикрийте кришкою A2 (див. малюнок).

2) КОРИСТУВАННЯ ЙОГУРТНИЦЕЮ:

- Підключіть прилад до електромережі. На дисплеї блимають цифри "00".
- Встановіть час приготування за допомогою кнопки E1. Утримуйте кнопку натиснутою доти, доки не висвітиться потрібне вам значення часу. Максимальне програмувальне значення тривалості циклу становить 15 годин. Для прискорення процедури налаштування часу натисніть і утримуйте кнопку E1 протягом 2 секунд.
- Потім натисніть кнопку

ввімкнення/вимкнення (E2). Загорання синього світла означає запуск програми.

- Після закінчення запрограмованого циклу світловий екран гасне й на ньому з'являються, не блимаючи, цифри «00»; звуковий сигнал, що лунає 5 разів, попереджує вас про завершення програми (звуковий сигнал можна припинити раніше натисканням кнопки ввімкнення/вимкнення).
- Відключіть прилад від електромережі.

3) ЗБЕРІГАННЯ ГОТОВИХ ЙОГУРТІВ:

- Зніміть кришки (A1 і A2), стежачи за тим, щоб вода, яка утворюється внаслідок конденсації, не потрапила в баночки з йогуртом (C1).
- За допомогою ручного маркера, що мається на кожній з кришечок (C2), зазначте термін придатності йогуртів – щоб виставити потрібну цифру, слід просто обернути верхню частину кришечки.
- Закрийте скляні баночки (C1) кришечками (C2), загвинтивши їх, і поставте в холодильник принаймні на 6 годин перед тим, як дегустувати йогурт. Охолодження протягом однієї доби надасть йогуртові кращої щільності.

Зауваження:

- Термін зберігання в холодильнику натуральних йогуртів становить якнайбільше 8 днів, інших видів йогурту – 5 днів. Виходячи з цього, термін придатності на кришечках вказується з розрахунку D+8 або D+5, D - день приготування йогуртів.
- Ставити в холодильник йогуртницю забороняється.

 ЧИЩЕННЯ

- Перед чищенням завжди відключайте прилад від електромережі.
- У жодному разі не занурюйте корпус приладу у воду. Очистіть його за допомогою вологої

тканини й гарячої мильної води. Сполосніть і висушіть.

- Баночки для йогуртів (C1) та кришки (C2, A1 і A2) можна мити в посудомийній машині.

ПРОБЛЕМИ	ПРИЧИНИ	ЗАСОБИ УСУНЕННЯ
Йогурт надто рідкий.	Використання частково знежиреного або знежиреного молока без додавання сухого молока (використане у чистому вигляді молоко містить недостатню кількість білка).	Користуючись баночкою йогуртниці в якості міри, додайте 1 баночку сухого молока (2 баночки, якщо використовуєте знежирене молоко) або використовуйте незбиране молоко з додаванням 1/2 баночки сухого незбираного молока.
	Під час сквашування йогуртницю було переміщено, або вона зазнала поштовхів чи вібрації.	Не переміщуйте йогуртницю під час використання (не ставте її на холодильник).
	Утрата активності закваски.	Скористайтесь новою закваскою або іншою маркою готового йогурту.
	Йогуртницю відкривали під час робочого циклу.	Не виймайте баночки і не відкривайте йогуртницю до закінчення робочого циклу (приблизно 8 годин). Під час роботи йогуртниця повинна залишатися у захищеному від протягів місці, у разі низької зовнішньої температури, для підтримання тепла варто накрити її тканиною.
	Надто короткий час ферментації.	Після закінчення першого циклу запустіть ще один цикл.
Йогурт надто кислий.	Надто довгий час ферментації.	При приготуванні наступної партії зменшіть тривалість ферментації.
Наприкінці приготування на поверхні йогурту виникла в'язка рідина (яку називають сироваткою).	Скоріше за все, ви попередньо підігріли молоко й ввели закваску надто рано (молоко ще було гарячим)..	Залежно від ваших бажань ви можете видалити в'язку рідину або вживати йогурт з нею. Готуючи наступну партію, перед тим як додавати закваску, переконайтеся в тому, що всі інгредієнти кімнатної температури.

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВАШ ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ?

- Насамперед слід перевірити, щоб прилад був підключений до електромережі.

Ви виконали всі інструкції, а ваш прилад все ж такі не працює?

Зверніться до вашого дистриб'ютора або до уповноваженого сервісного центру фірми Moulinex (див. список у брошурі з обслуговування «Moulinex service»).

ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ СЛУЖБИ ЕЛЕКТРИЧНИХ ТА ЕЛЕКТРОННИХ ПРИСТРОЇВ

Приймайте участь в охороні навколишнього середовища!

Ваш прилад містить численні комплектні, вироблені з цінних або придатних для перероблення з метою їх подальшого використання матеріалів.

Здайте його в спеціалізований пункт приймання або, за його відсутності, в уповноважений центр для здійснення подальшої переробки.

РЕЦЕПТИ

ЙОГУРТИ З НАПОВНЮВАЧАМИ

ЙОГУРТ ІЗ СИРОПОМ

1 літр молока, 1 натуральний йогурт або 1 пакетик сухої закваски

- **фруктовий сироп** (гренадин, апельсиновий, смородиновий, лимонний, мандариновий, полуничний, порічковий, оршад, малиновий, суничний, банановий, чорничний, вишневий тощо): 5 столових ложок.
- **квітковий сироп** (трояндовий, фіалковий, жасминовий, сандаловий): 4 столові ложки.
- **м'ятний сироп**: 4 столові ложки.

Влийте в ємність йогурт або всипте уміст пакетику із сухою закваскою. Додайте сироп і доливайте потроху молоко, постійно перемішуючи суміш виделкою. Розлийте приготовану масу по баночках і поставте їх в йогуртницю.

ЙОГУРТ ЗІ СВІЖИМИ ФРУКТАМИ

ЙОГУРТ З АНАНАСОМ

1 літр молока, 1 натуральний йогурт або 1 пакетик сухої закваски, 2 скибки ананасу, 4 столові ложки ананасового сиропу.

Наріжте скибки ананасу кубиками й розподіліть їх по баночках. Перемішайте йогурт в ємності, додайте потроху молоко й сироп. У разі використання сухої закваски, додайте її потроху до молока з сиропом. До суміші «молоко/йогурт» або «молоко/закваска» можна додати натерту на тертці цедру половинки лимону або апельсину.

Розлийте приготовану масу по баночках і поставте їх в йогуртницю.

Варіант: таким самим чином ви можете приготувати йогурт із мандаринами (4 мандарини), клементинами (6 клементинів), або з апельсином (1 великий апельсин).

ЗАУВАЖЕННЯ: залежно від погоди та від сорту, фрукти можуть виявитись надто кислими. Підвищена кислотність

знищує ферменти й не дозволяє приготувати йогурт гарної якості. У цьому разі, додавайте свіжі фрукти до вже готового йогурту безпосередньо перед вживанням.

ЙОГУРТ З ВАРЕНИМИ ФРУКТАМИ

ЙОГУРТ З ДЖЕМОМ

1 літр молока, 1 натуральний йогурт або 1 пакетик сухої закваски, 4 столові ложки не дуже густого джему з мілкими ягодами або маленькими шматочками фруктів, наприклад: з журавлиною, чорницею, ревенем, імбиром, полуницею, апельсиновим мармеладом.

Збийте джем з невеликою кількістю молока. Додайте йогурт або суху закваску. Ретельно перемішайте, потім додайте решту молока.

Розлийте приготовану масу по баночках і поставте їх в йогуртницю.

Варіант: якщо ви бажаєте щоб йогурт був двохаровим, просто покладіть джем на дно баночок. Потім дуже обережно влийте в баночки суміш «молоко/йогурт» або «молоко/закваска». Поставте баночки в йогуртницю.

ВАНІЛЬНИЙ ЙОГУРТ

700 мл незбираного молока, 20 г сухого частково знежиреного молока, 1 натуральний йогурт або 1 пакетик сухої закваски, 80 г цукру, 300 мл рідких вершків, 1 стручок ванілі.

Розігрійте вершки й додайте ваніль з цукром. Добре вимішайте до розчинення цукру й утворення суміші з рівномірно розподіленими в об'ємі зернятками ванілі. Відставте. Розведіть йогурт (або суху закваску) молоком, додаючи його потроху. Влийте крем у суміш «молоко/йогурт» або «молоко/закваска», постійно перемішуючи, потім додайте сухе молоко. Розлийте приготовану масу по баночках і поставте їх в йогуртницю.

ДІП З АПЕЛЬСИНОМ І КАРІ

Інгредієнти для приготування йогурту: 600 мл незбираного молока, 40 г сухого частково знежиреного молока, 1 натуральний йогурт або 1 пакетик сухої закваски, 300 мл рідких вершків, 5-10 г карі за смаком

Апельсинова цедра: 40 г цукру, 1 апельсин (тільки цедра), 1 чайна ложка лимонного соку, 1 столова ложка води

Інші інгредієнти: 800 г моркви

Покладіть до каструлі нарізану тонкими смужками апельсинову цедру, додайте воду, цукор і декілька крапель лимонного соку. Доведіть до кипіння й варіть протягом однієї хвилини. Влийте приготовану масу у вершки й старанно вимішайте суміш. Приправте карі й відставте. Змішайте йогурт (або суху закваску) з невеликою кількістю молока. Додайте сухе молоко. Поступово додайте решту молока й вершки, приправлені цедрою й карі. Ретельно перемішайте.

Розлийте приготовану масу по баночках і поставте їх в йогуртницю.

Ви можете запропонувати приготований йогурт в якості закуски до аперитиву, подав його до столу разом із морквою, нарізаною довгими брусочками.

Dziękujemy za zaufanie i wybranie urządzenia marki Moulinex przewidzianego wyłącznie do produkcji jogurtów.

OPIS

- A Pokrywa dwuczęściowa:**
- Pokrywa A1: Pokrywa główna
 - Pokrywa A2: Pokrywa dodatkowa
- B Korpus**
- C Słoiczki do jogurtu dwuczęściowe:**
- Szklany słoiczek C1
 - Pokrywka z datownikiem C2

- D Podświetlany ekran elektroniczny**
- E Przyciski sterowania:**
- Przycisk programowania/ustawienia czasu E1
 - Przycisk on/off E2

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przed pierwszym użyciem dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do późniejszego wglądu: użytkowanie niezgodne z instrukcją obsługi wyłącza wszelką odpowiedzialność firmy Moulinex.
- Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym również dzieci) z ograniczeniem fizycznym, czuciowym lub umysłowym, nie posiadające doświadczenia lub wiedzy, chyba że zostały na początku przyuczone i poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie wykorzystywały urządzenia do zabawy.
- Sprawdzić, czy napięcie urządzenia jest zgodne z napięciem domowej instalacji elektrycznej.
- Każde nieprawidłowe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.
- Państwa urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w następujących sytuacjach, nieobjętych gwarancją:
 - Kąki kuchenne dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach zawodowych,
 - Fermy,
 - Użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze mieszkalnym,
 - Obiekty typu pokoje gościnne.
- Wyłączyć urządzenie po zakończeniu użytkowania lub przed czyszczeniem.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo lub jest uszkodzone. W tym przypadku należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu Moulinex (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Jakkolwiek czynność inna niż czyszczenie i codzienna konserwacja, musi być wykonywana przez autoryzowany serwis firmy Moulinex.
- Nie wkładać urządzenia, przewodu zasilającego czy wtyczki do wody lub innych płynów.
- Przewód zasilający urządzenia nie powinien zwiisać w miejscu dostępnym dla dzieci.
- Należy dopilnować, aby przewód nigdy nie znajdował się w pobliżu i nie dotykał nagrzewających się elementów urządzenia, źródeł ciepła lub ostrych krawędzi.
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka uległy uszkodzeniu. Aby zapobiec wszelkiemu niebezpieczeństwu, przewód musi być wymieniony przez autoryzowany serwis Moulinex (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Ze względów bezpieczeństwa,

używać wyłącznie części zamiennych dostarczonych przez Moulinex, odpowiednich dla danego modelu urządzenia.

- Wszystkie urządzenia poddawane są surowej kontroli jakości.

Praktyczne testy użytkowe są wykonywane na wybranych losowo urządzeniach, stąd na niektórych egzemplarzach mogą pojawić się ślady ich używania.



ZALECENIA

- **Przed pierwszym użyciem:** umyć słoiczki (C1) i pokrywkę (C2, A1 i A2) ciepłą wodą z płynem lub w zmywarce. Wnętrze pojemnika (B) wystarczyć przetrzeć gąbką. Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w wodzie.
- **W czasie pracy:** nie przestawiać włączonej jogurtownicy, a zwłaszcza nie podnosić pokrywy (A1).

Nie stawiać urządzenia w miejscach narażonych na drgania (na przykład nad lodówką) lub przeciągi. Przestrzeganie powyższych zaleceń umożliwi przygotowanie doskonałych jogurtów.

Do przygotowania jogurtów potrzebny jest litr mleka i kultury jogurtowe.



PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI PRZY WYBORZE MLEKA I KULTUR JOGURTOWYCH

1) WYBÓR MLEKA

- Ze względów praktycznych najlepiej jest wybrać mleko pełne lub półtłuste, nie wymagające zagotowania (mleko UHT lub mleko w proszku). Mleko surowe (świeże) lub pasteryzowane należy zagotować, a następnie schłodzić i przecedzić przez sitko, aby usunąć kożuch.

Uwagi:

- Mleko pełnotłuste sprawia, że jogurt jest bardziej gęsty i pachnący.
- Mleko świeże lub pasteryzowane zawiera więcej witamin i mikroelementów.
- Aby uzyskać jogurty bardziej gęste można dodać do litra mleka 2 lub 3 łyżki stołowe mleka w proszku i dokładnie wymieszać.
- Mleko powinno mieć temperaturę pokojową lub być letnie (podgrzać do 37°C lub 40°C). Nie używać mleka prosto z lodówki.

2) WYBÓR KULTUR JOGURTOWYCH

Do przyrządzenia jogurtu stosuje się:

- jogurt naturalny kupiony w sklepie (najlepiej pełnotłusty) z możliwie najdłuższym terminem przydatności do spożycia,
- liofilizowane kultury bakterii (do kupienia w hipermarkecie, w aptekach, w niektórych sklepach z produktami dietetycznymi). W takim wypadku przestrzegać czasu aktywacji zalecanego na etykiecie,
- jogurt własnej produkcji.

Ważne:

Po wykonaniu pierwszej partii wystarczy zostawić jeden z jogurtów, aby wykonać następne. Po wykonaniu 5 partii należy użyć nowych kultur jogurtowych, ponieważ stare tracą swoje wartości w miarę upływu czasu, przez co jogurty są bardziej płynne.

1) PRZYGOTOWANIE MIESZANKI:

- Wymieszać bardzo dokładnie litr mleka z wybranymi kulturami jogurtowymi (jogurt lub liofilizowane kultury bakterii) w naczyniu z dzióbkiem. Uważać, aby mleko nie speniło się.
- Aby uzyskać właściwą mieszankę należy ubijać jogurt widelcem do uzyskania gładkiej masy, a następnie wlewać powoli mleko cały czas mieszając. W przypadku użycia liofilizowanych kultur, należy dodać je do mleka i bardzo dokładnie wymieszać.
- Rozlać do słoiczek (C1).
- Umieścić słoiczki (C1), bez pokrywek (C2), w jogurtownicy.
- Założyć pokrywę (A1) na jogurtownicę.

Wskazówka praktyczna:

Położyć pokrywki słoiczek (C2) na pokrywie A1, a następnie przykryć pokrywą A2 (patrz schemat).

2) WŁĄCZANIE JOGURTOWNICY:

- Podłączyć jogurtownicę do prądu. Na ekranie miga "00".
- Wybrać czas przygotowania za pomocą przycisku E1. Przytrzymać wciśnięty przycisk aż do wyświetlenia żadanego czasu. Maksymalny czas programowania wynosi 15 godzin. Aby przyspieszyć ustawienie czasu, wcisnąć i przytrzymać przycisk E1 przez 2 sekundy.

- Nacisnąć przycisk on/off (E2). Pojawia się niebieskie światło oznaczające rozpoczęcie programu.
- Po upływie zaprogramowanego czasu podświetlany ekran gaśnie, wyświetla się '00' (bez migania) i włącza się pięciokrotny sygnał dźwiękowy (można go wyłączyć wcześniej naciskając przycisk on/off).
- Wyłączyć urządzenie z prądu.

3) PRZECHOWYWANIE JOGURTÓW:

- Unieść pokrywę (A1 i A2) uważając, aby skroplona para nie dostała się do słoiczek (C1).
- Zaznaczyć za pomocą ręcznego datownika na każdej pokrywie (C2) termin przydatności jogurtów do spożycia, obracając górną część pokrywki na właściwą datę.
- Przykręcić pokrywki (C2) na szklane słoiczki (C1) i włożyć do lodówki na co najmniej 6 godzin przed planowanym spożyciem. Po upływie 24 godzin będą bardziej gęste.

Uwagi:

- Czas przechowywania naturalnych jogurtów w lodówce wynosi maksymalnie 8 dni, pozostałych rodzajów 5 dni. Zatem termin przydatności do spożycia należy zaznaczać na pokrywie w następujący sposób : D+ 8 lub D+ 5, gdzie „D” to dzień produkcji jogurtów.
- Nigdy nie wkładać urządzenia do lodówki.

 CZYSZCZENIE

- Przed każdym czyszczeniem urządzenia należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Nigdy nie zanurzać korpusu urządzenia w wodzie.

- Wyczyścić wilgotną szmatką i wodą z płynem, opłukać i wytrzeć.
- Słoiczki z jogurtem (C1) i pokrywę (C2, A1 i A2) można myć w zmywarce.

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Zbyt płynne jogurty.	Użycie mleka półtłustego lub odtłuszczonego bez dodania mleka w proszku (samo mleko nie ma wystarczającej ilości białka).	Napełnić 1 słoiczek do jogurtu mlekiem w proszku (2 w przypadku mleka odtłuszczonego) i dodać do mleka lub użyć mleka pełnego i słoiczka mleka w proszku.
	Przesuwanie, uderzenia lub drgania jogurtownicy podczas fermentacji.	Nie ruszać włączonej jogurtownicy (nie stawiać jej na lodówce).
	Kultury jogurtowe są nieaktywne.	Zmienić kultury jogurtowe lub rodzaj jogurtu.
	Jogurtownica została otwarta w trakcie cyklu.	Nie wyjmować słoiczeków ani nie otwierać jogurtownicy przed zakończeniem cyklu (około 8 godzin). Trzymać włączoną jogurtownicę z dala od przeciągów. Gdy jest zimno warto przykryć ją ściereczką, aby utrzymać ciepło.
	Zbyt krótki czas fermentacji.	Włączyć drugi cykl po zakończeniu pierwszego.
Jogurty zbyt kwaśne.	Zbyt długi czas fermentacji.	Skrócić czas fermentacji przed wykonaniem kolejnej partii jogurtów.
Lepka warstwa (zwana serwatka) utworzyła się na powierzchni jogurtu pod koniec gotowania.	Mleko zostało za bardzo podgrzane, a kultury jogurtowe dodane za szybko (mleko było za gorące).	Zdjąć lepka warstwę albo spożyć ją razem z jogurtem. Podczas realizacji kolejnej partii dopilnować, aby wszystkie składniki miały temperaturę pokojową przed dodaniem kultur jogurtowych.



CO ROBIĆ, GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA?

- Sprawdzić w pierwszej kolejności podłączenie.

Jeżeli zastosowałeś się do wszystkich zaleceń, a urządzenie nadal nie działa:

Należy zwrócić się do sprzedawcy lub autoryzowanego serwisu Moulinex (patrz lista w książeczce serwisowej "Moulinex Service").



ZUŻYTY PRODUKT ELEKTRYCZNY LUB ELEKTRONICZNY

Bierzmy udział w ochronie środowiska!

Urządzenie zbudowane jest z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.

Oddaj je do punktu zbiórki odpadów, a w przypadku jego braku, do innego autoryzowanego centrum serwisowego w celu przetworzenia.



PRZEPISY

JOGURTY AROMATYZOWANE

JOGURTY Z SYROPAMI

1 litr mleka, 1 jogurt naturalny lub 1 torebka kultur jogurtowych

- syrop owocowy (z czerwonych owoców, pomarańczowy, z czarnej porzeczki, cytrynowy, mandarynkowy, truskawkowy, porzeczkowy, orszadowy, malinowy, poziomkowy, bananowy, jagodowy, wiśniowy): 5 łyżek stołowych,
- syrop kwiatowy (różany, fiołkowy, jaśminowy, sandałowy): 4 łyżki stołowe,
- syrop miętowy: 4 łyżki stołowe.

Wlać jogurt lub zawartość torebki kultur jogurtowych do naczynia. Dodać syrop, a następnie powoli wlewać mleko cały czas mieszając całość widelcem. Rozlać do słoiczek i wstawić do jogurtownicy.

JOGURTY ZE ŚWIEŻYMI OWOCAMI

JOGURT ANANASOWY

1 litr mleka, 1 jogurt naturalny lub 1 torebka kultur jogurtowych, 2 krążki ananasa, 4 łyżki stołowe syropu ananasowego.

Pokroić krążki ananasa na małe kawałki i umieścić je w słoiczkach. Wymieszać jogurt w naczyniu, dolać powoli mleko i syrop. W przypadku używania kultur jogurtowych, wsypać je powoli do mleka i syropu. Do mieszanki mleka i jogurtu lub mleka i kultur jogurtowych można także dodać połowę startej skórki z cytryny lub pomarańczy. Rozlać do słoiczek i wstawić do jogurtownicy.

Wariant: w ten sam sposób można również przygotować jogurt z mandarynkami (4 mandarynki), z klementynkami (6 klementynek), czy z pomarańczą (1 duża pomarańcza).

UWAGA: Niektóre owoce mogą się okazać bardziej lub mniej kwaśne z roku na rok. Zbyt kwaśny owoc zabija kultury bakterii, uniemożliwiając uzyskanie jogurtu. W takim wypadku dodać świeże owoce do jogurtu tuż przed zjedzeniem.

JOGURTY Z PRZETWORZONYMI OWOCAMI

JOGURT Z KONFITURAMI

1 litr mleka, 1 jogurt naturalny lub 1 torebka kultur jogurtowych, 4 łyżki niezbyt gęstych konfitur, zawierających małe jagody lub małe kawałki owoców: borówki, czarne jagody, rabarbar, imbir, truskawki, marmolada pomarańczowa.

Dokładnie wymieszać konfiturę z niewielką ilością mleka. Dodać jogurt lub kultury jogurtowe. Dobrze wymieszać, a następnie wlać resztę mleka. Rozlać do słoiczek i wstawić do jogurtownicy.

Wariant:

aby zrobić jogurt dwuwarstwowy, wystarczy umieścić konfitury na dnie słoiczek, a następnie ostrożnie wlać mieszanę mleczno-jogurtową lub mleka z dodatkiem kultur jogurtowych. Słoiczki wstawić do jogurtownicy.

JOGURTY WANILIOWE

700 ml pełnego mleka, 20 g mleka w proszku półtłustego, 1 jogurt naturalny lub 1 torebka kultur jogurtowych, 80 g cukru, 300 ml płynnej śmietanki, 1 laska wanilii.

Podgrzać śmietanę, a następnie dodać wanilię i cukier. Dokładnie wymieszać,

aby cukier się rozpuścił, a ziarna wanilii wymieszały się ze śmietaną. Odstawić. Wymieszać jogurt (lub kultury jogurtowe) ze stopniowo dodawanym mlekiem. Wlewać śmietanę do mieszanki mleka i jogurtu lub mleka i kultur jogurtowych cały czas mieszając, a następnie wsypać mleko w proszku. Całość rozlać do słoiczek i wstawić do jogurtownicy.

DIP POMARAŃCZOWY Z DODATKIEM CURRY

Przygotowanie jogurtu: 600 ml pełnotłustego mleka, 40 g mleka w proszku półtłustego, 1 jogurt lub 1 torebka kultur jogurtowych, 300 ml płynnej śmietanki, 5 do 10 g curry do smaku

Skórka pomarańczowa: 40 g cukru, 1 pomarańcza (tylko skórka), 1 łyżeczka soku z cytryny, 1 łyżka stołowa wody

800 g marchwi

Wrzucić do garnka pociętą na cienkie paseczki skórkę pomarańczową i dodać wodę, cukier i kilka kropli cytryny. Zagotować i gotować jeszcze przez minutę. Wlać płynną śmietankę i dokładnie wymieszać. Dodać curry i odstawić. Wymieszać jogurt (lub kultury jogurtowe) z odrobiną mleka. Dodać mleko w proszku. Dolać stopniowo resztę mleka i aromatyzowaną śmietankę. Dobrze wymieszać.

Rozlać do pojemniczek i wstawić do jogurtownicy.

Można podawać z kawałkami marchewki jako przystawkę.

APRAŠYMAS

A Dangtelis susideda iš 2 dalių:

- A1 dangtis - Pagrindinis dangtis
- A2 dangtis - Šalutinis dangtis

B Korpusas

C Jogurto indeliai susideda iš 2 dalių

- C1 stiklinis indelis
- C2 dangtelis su datos nurodymo įtaisu

D Elektroninis ekranas su šviesos diodų apšvietimu

E Valdymo mygtukai:

- E1 laiko nureguliuojimo programavimo mygtukas
- E2 įjungimo/išjungimo mygtukas

SAUGUMO PATARIMAI

- Prieš pirmą prietaiso naudojimą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją bei pasidėkite ją - neatitinkantis naudojimosi instrukcijos prietaiso naudojimas atleidžia „Moulinex“ nuo atsakomybės.
- Šio prietaiso neturi naudoti asmenys (įskaitant vaikus), turintys fizinių, juntamųjų ar protinių sutrikimų arba kurie neturi patirties bei žinių šiam prietaisui naudoti, nebent atsakingas asmuo užtikrins jų saugumą, priežiūrą ar supažindins su prietaiso naudojimo instrukcijomis.
- Prižiūrėkite, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
- Patikrinkite, ar jūsų elektros instaliacijos įtampa atitinka prietaiso įtampą.
- Netinkamai prijungus, padarytos žalos garantija nedengia.
- Prietaisą galima naudoti tik buitiniams reikmėms ir tik namų viduje. Jis nenaudojamas ir jo garantija netaikoma šiais atvejais:
 - Naudojant didelių parduotuvių, biurų ir kitų profesinių patalpų personalui skirtose virtuvėse,
 - Ferlose,
 - Viešbučių, motelių ir kitų rezidencinių patalpų klientų reikmėms,
 - Svečių namų tipo patalpose.
- Išjunkite prietaisą, jeigu jo nebenaudojate ir kai jį valote.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis blogai veikia ar jeigu jis sugenda. Tokiu atveju, kreipkitės į „Moulinex“ atestuotą aptarnavimo centrą (žiūrėkite aptarnavimo knygutėje pateiktą sąrašą)
- Visus prietaiso taisymo darbus, išskyrus valymą bei įprastą jo priežiūrą, turi atlikti „Moulinex“ atestuotas aptarnavimo centras.
- Niekada nemerkite prietaiso, jo maitinimo laido ir kištuko į vandenį ar bet kokią kitą skystį.
- Niekada nepalikite kabėti prietaiso maitinimo laido, kad jo nepasiektų vaikai.
- Maitinimo laidas negali būti šalia arba liestis su prietaiso išylančiomis dalimis, su šilumos šaltiniais arba aštriais kampais.
- Jeigu apgadinamas maitinimo laidas ar kištukas, nebenaudokite prietaiso. Norint išvengti bet kokios rizikos, būtinai juos pakeiskite „Moulinex“ atestuotame aptarnavimo centre (žiūrėkite aptarnavimo knygutėje pateiktą sąrašą).
- Savo saugumo sumetimais naudokite tik Jūsų prietaisui pritaikytus „Moulinex“ priedus ir atsargines detales.
- Visų prietaisų kokybė tikrinama itin atidžiai. Praktinio naudojimo bandymai atliekami su atsitiktinai parinktais prietaisais, todėl gali pasitaikyti naudojimo žymių.

REKOMENDACIJOS

- **Prieš pirmą naudojimą:** išplaukite indelius (C1) ir dangtelius (C2, A1 ir A2) šiltu muilinu vandeniu arba indaplovėje. Jogurtinės vidų (B) išvalykite paprasčiausiai kempine. Niekada nemerkitė prietaiso korpuso į vandenį.
- **Naudojant:** neperkelkite jogurtinės, kai įjungtas jos veikimo ciklas, jokių būdu neatidarykite jos dangčio (A1).

Nedėkite jogurtinės ant vibruojančių paviršių (pavyzdžiui ant šaldytuvo) arba tose vietose, kur yra skersvėjų. Šių rekomendacijų laikymasis padės pasigaminti gerą jogurtą.

Jogurtui pasigaminti Jums reikės vieno litro pieno ir fermentų.

PRAKTINIAI PATARIMAI RENKANTIS PIENĄ IR FERMENTUS

1) PIENO PASIRINKIMAS

- Praktiniais sumetimais geriau pasirinkite nenugriebtą arba pusriebį pieną, kad nereikėtų jo užvirinti (ilgo laikymo UAT (ultra aukšta temperatūra apdorotas pienas) pieną arba pieno miltelius). Žalią (šviežią) ar pasterizuotą pieną reikia užvirinti, o paskui atšaldyti bei prakošti, kad neliktų pieno plutelių.

Pastabos:

- Nenugriebtas pienas suteikia kietumo ir daugiau aromato.
- Šviežiam ar pasterizuotame piene yra daugiau vitaminų ir mikroelementų.
- Kad jogurtas būtų tirštesnis, galite į litrą pieno pridėti 2 ar 3 šaukštus pieno miltelių, atsargiai išmaišydami.
- Naudokite aplinkos temperatūros ar drungną pieną (pašildykite iki 37°C ar 40°C). Nenaudokite ką tik iš šaldytuvo išimto pieno.

2) FERMENTŲ PASIRINKIMAS

Gaunami arba:

- iš parduotuvėse perkamo natūralaus jogurto (geriausia iš nenugriebto pieno), kurio galiojimo data yra kuo įmanoma ilgesnė.
- iš sausai užšaldytų fermentų (kurie parduodami prekybos centruose, vaistinėse, kai kuriose dietinių produktų parduotuvėse). Tokiu atveju, vadovaukitės fermentų naudojimo instrukcijoje nurodytu fermentų aktyvavimo laiku.
- iš savos gamybos jogurto.

Svarbu: po pirmos partijos pagaminimo tereikia pasilikti vieną jogurtą, iš kurio bus paruošiami kiti. Po 5 partijų, reikia atnaujinti fermentus, nes jų aktyvumas palaipsniui šiek tiek sumažėja, todėl sumažėja ir jogurto tirštumas.

JOGURTO GAMINIMAS

1) MIŠINIO PARUOŠIMAS:

- Atsargiai išmaišykite litrą pieno su pasirinktais fermentais (jogurtu ar sausai užšaldytais fermentais) inde su pylimo snapeliu. Stenkitės, kad mišinys nesusputotų.
- Norint gerai išmaišyti, jogurtą išplakite šakute, kol tešla pataps tolygi ir

nenustodami maišyti supilkite pieną. Jeigu naudojate sausai užšaldytus fermentus, sudėkite fermentus į pieną ir atsargiai išmaišykite.

- Mišinį paskirstykite į indelius (C1).
- Sudėkite indelius (C1) be dangtelių (C2) į jogurtinę.
- Uždėkite dangtį (A1) ant jogurtinės.

Praktinis patarimas: indelių (C2) dangtelius sudėkite ant A1 dangčio ir tuomet uždenkite A2 dangčiu (žiūrėkite paveikslėlių).

2) JOGURTINĖS ĮJUNGIMAS:

- Tuomet įjunkite jogurtinę į elektros lizdą. Ekrane ima mirksėti „00“.
- E1 mygtuko pagalba pasirinkite pagaminimo laiką. Laikykite įspaudę, kol ekrane atsiras norimas laikas. Maksimalus programavimo laikas yra 15 valandų. Norėdami pagreitinti laiko nureguliovimą, paspaudę E1 mygtuką, palaikykite 2 sekundes.
- Tuomet paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką (E2). Atsiras mėlyna švieselė, pažyminti programos pradžią.
- Pasibaigus programavimo laikui, šviečiantis ekranas užges, atsiras nebemirksintis '00' ir pasigirs garsinis signalas, pasikartosiantis 5 kartus (galima išjungti garsinį signalą ir anksčiau, paspaudus įjungimo/išjungimo mygtuką).
- Išjunkite prietaisą.

3) JOGURTO LAIKYMAS:

- Atsargiai nuimkite dangčius (A1 ir A2), kad į indelio vidų nesubėgtų kondensacijos lašeliai (C1).
- Ant kiekvieno dangtelio (C2) esančio rankinio datos nurodymo įtaiso pagalba nurodykite jogurto galiojimo datą, paprasčiausiai pasukdami viršutinę dangtelio dalį iki norimo skaičiaus.
- Užsukite dangtelius (C2) ant stiklinių indelių (C1) ir sudėkite juos į šaldytuvą bent 6 valandoms prieš juos skanaujant. Na o jeigu palauksite 24 valandas, jie bus kietesni.

Pastabos:

- Maksimali natūralaus jogurto laikymo trukmė šaldytuve yra 8 dienos, o kito tipo jogurto - 5 dienos. Ant dangtelių nurodoma vartojimo galiojimo laiko data atitinkamai bus J+ 8 arba J+ 5, „J“ pažymi jogurto pagaminimo dieną.
- Niekada nedėkite prietaiso į šaldytuvą.



VALYMAS

- Prieš valydami prietaisą, visada jį išjunkite.
- **Niekada nemerkite prietaiso korpuso į vandenį.** Valykite jį drėgna šluoste bei šiltu muiliniu vandeniu. Nuplaukite ir nusauskite.

- Jogurto indeliai (C1) ir dangteliai (C2, A1 ir A2) plaunami indaplovėje.

PROBLEMOS	PRIEŽASTYS	SPRENDIMAI
Jogurtas per skystas.	Buvo naudojamas pusriebis arba nuriebintas pienas, nededant į mišinį pieno miltelių (pienas, naudojamas vienas, neturi pakankamai baltymų).	Sudėkite 1 pieno miltelių jogurto indelį (2 nuriebinto pieno) arba naudokite nenuriebintą pieną ir nenuriebinto pieno miltelių indelį.
	Fermentacijos metu jogurtinė buvo perkelta, kratoma arba vibravo.	Jogurtinės veikimo ciklo metu nejudinkite jos (nedėkite jogurtinės ant šaldytuvo).
	Fermentai nebeaktyvūs.	Pakeiskite fermentus arba pirkite kito prekės ženklo jogurtą.
	Ciklo metu jogurtinė buvo atidaryta.	Neišimkite indelių, taip pat neatidarykite jogurtinės iki ciklo pabaigos (maždaug 8 valandas). Veikimo metu jogurtinė neturi būti padėta toje vietoje, kur yra skersvėjų, jeigu šalta, reikėtų uždengti jogurtinę pašluoste, norint palaikyti šilumą.
	Per trypas fermentacijos laikas.	Pasibaigus pirmajam ciklui, įjunkite antrąjį.
Jogurtas per rūgštus.	Per ilgą fermentacijos laiką.	Kitos partijos gaminimo metu sumažinkite fermentacijos laiką.
Gaminimo ciklo pabaigoje jogurto paviršiuje susiformavo lipnus skystis (vadinamas serumu).	Ko gero prieš supildami pašildėte pieną ir sudėjote fermentus per anksti (pienas dar buvo per šiltas).	Jeigu pageidaujate, pašalinkite lipnų skystį ir galite valgyti šį jogurtą. O kitos partijos gaminimo metu patikrinkite, kad prieš sudedant fermentus visos sudedamosios dalys būtų aplinkos temperatūros.

JEIGU PRIETAISAS NEVEIKIA, KĄ DARYTI?

- Visų pirma patikrinkite jo laido pajungimą.

Vadovavotės visomis instrukcijomis, bet jūsų prietaisas vis tiek neveikia?

Kreipkitės į savo pardavėją arba į atestuotą „Moulinex“ aptarnaujančią centrą (žiūrėkite „Moulinex service“ knygutėje pateiktą sąrašą).

NEBEVEIKIANTYS ELEKTRINIAI AR ELEKTRONINIAI GAMINIAI

Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!

Jūsų prietaise yra daug perdirbamų ar pakartotinai panaudojamų medžiagų.

Patikėkite jį surinkimo punktui arba įsigykite tokio nėra – kitam atestui aptarnavimo centrui, kuris perdirbs šį prietaisą.

RECEPTAI

AROMATIZUOTAS JOGURTAS

JOGURTAS SU SIRUPU

1 litras pieno, 1 natūralus jogurtas arba 1 pakelis fermentų.

- vaisių (granatų, apelsinų, juodųjų serbentų, citrinų, mandarinų, braškių, serbentų (raudonųjų ar baltųjų), miežių, aviečių, žemuogių, bananų, mėlynių, vyšnių ir t.t.) sirupo – 5 pilni šaukštai.
- gėlių (rožių, žibuoklių, jazminų, santalo) sirupo – 4 pilni šaukštai.
- mėtų sirupo - 4 pilni šaukštai.

Supilkite jogurtą arba fermentų pakelio turinį į indą. Supilkite sirupą bei pamažu pilkite pieną, nenustodami šakute maišyti ruošinį. Supilkite mišinį į indelius ir sudėkite juos į jogurtinę.

JOGURTAS SU ŠVIEŽIAIS VAISIAIS

JOGURTAS SU ANANASAIŠ

1 litras pieno, 1 natūralus jogurtas

arba 1 pakelis fermentų, 2 griežinėliai ananaso, 4 pilni šaukštai ananasų sirupo.

Supjaustykite ananasų griežinėlius kubeliais bei paskirstykite juos indeliuose. Sumaišykite jogurtą inde, pamažu supilkite pieną ir sirupą. Į jogurtą naudokite fermentus, sumaišykite juos pamažu su pienu ir sirupu. Į jogurtą naudokite fermentus, sumaišykite juos pamažu su pienu ir sirupu. Į pieno/jogurto arba pieno/fermento mišinį galite įdėti pusę sutarkuotos citrinos ar apelsino žievelės.

Supilkite mišinį į indelius ir sudėkite juos į jogurtinę.

Variantas: tokiu pačiu būdu galite pasigaminti jogurtą su mandarinais (4 mandarinai), klementiniais (6 klementinai), apelsiniais (1 didelis apelsinas).

PASTABA: priklausomai nuo metų ir vaisių, šviežiuose vaisiuose gali būti daug rūgšties, kuri neutralizuoja fermentus ir neleidžia pasigaminti jogurto. Tokiu atveju šviežius vaisius sudėkite į jogurtą prieš juos valgant.

JOGURTAS SU VIRT AIS VAIS AIS

JOGURTAS SU UOGIENE

1 litras pieno, 1 natūralus jogurtas arba 1 pakelis fermentų, 4 pilni šaukštai ne itin tirštos uogienės su mažomis uogomis arba mažais vaisių: bruknių, mėlynių, rabarbarų, imbiero, braškių gabaliukais, apelsinų marmelado.

Uogienę suplakite su trupučiu pieno. Supilkite jogurtą ar fermentus. Gerai išmaišykite ir tuomet supilkite likusį pieną. Supilkite mišinį į indelius ir sudėkite juos į jogurtinę.

Variantas: jeigu norite pasigaminti dvisluoksnį jogurtą, tereikia į indelių apačią pripilti uogienės. Po to labai atsargiai supilkite pieno/jogurto arba pieno/fermentų mišinį į indelius. Ir galiausiai sudėkite juos į jogurtinę.

JOGURTAS SU VANILE

70 cl. nenugriebto pieno, 20 gr. pusriebio pieno miltelių, 1 natūralus jogurtas arba 1 pakelis fermentų, 80 gr. cukraus, 30 cl. skystos grietinės, 1 vanilės lazdelė.

Pašildykite grietinėlę ir tuomet sudėkite vanilę bei cukrų. Gerai išmaišykite, kad cukrus ištirptų bei vanilės sėklos tolygiai pasiskirstytų. Padėkite mišinį į šalį. Atskieskite jogurtą (arba fermentus) pienu, pamažu jį supildami. Nenustodami maišyti supilkite grietinę į pieno/jogurto arba pieno/fermentų mišinį bei sudėkite pieno miltelius. Supilkite mišinį į indelius ir sudėkite juos į jogurtinę.

APELSINŲ IR KARIO PADAŽAS

Jogurto pagaminimas: 60 cl. nenugriebto pieno, 40 gr. pusriebio pieno miltelių, 1 natūralus jogurtas arba 1 pakelis fermentų, 30 cl. skystos grietinės, 5 – 10 g kario pagal savo skonį

Apelsino žievelė: 40 gr. cukraus, 1 apelsinas (tik žievelė), 1 šaukštelis citrinos sulčių, 1 vandens šaukštas

Kita: 800 gr. morkų

Į puodą sudėkite smulkiomis juostelėmis supjaustytą apelsino žievelę, supilkite vandenį, cukrų ir įlašinkite kelis citrinos lašelius. Užvirkite ir palikite virti tik vieną minutę. Į šį mišinį supilkite skystą grietinėlę ir gerai išmaišykite. Sudėkite kario prieskonius ir padėkite mišinį į šalį. Sumaišykite jogurtą (fermentus) su trupučiu pieno. Sudėkite pieno miltelius. Pamažu supilkite likusį pieną ir aromatizuotą grietinės mišinį. Gerai išmaišykite.

Supilkite mišinį į indelius ir sudėkite juos į jogurtinę.

Jeigu pateikiate jogurtą kaip aperityvą, galite į jį pridėti morkų lazdelių.

Pateicamies par to, ka izvēlējāties **Moulinex** ražojumu – ierīci, kas paredzēta jogurtu gatavošanai.

APRAKSTS

A Vāks sastāv no divām daļām:

- A1: galvenais vāks;
- A2: otrais vāks.

B Korpus

C Jogurta trauks sastāv no divām daļām:

- stikla trauks C1;
- vāks ar ciparnīcu C2.

D Elektronisks izgaismots ekrāns

E Vadības taustiņi:

- laika iestatīšanas taustiņš E1;
- palaišanas/apturēšanas taustiņš E2.

NORĀDĪJUMI PAR DROŠĪBU

- Pirms sākt lietot iekārtu, uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabāiet to: instrukcijai neatbilstoša lietošana atbrīvo Moulinex no jebkādas atbildības.
- Ierīci nav paredzēts lietot personām (arī bērniem), kuru fiziskās vai intelektuālās spējas ir ierobežotas vai kurām trūkst pieredzes un zināšanu, izņemot gadījumus, kad ierīce tiek lietota kādas citas par viņu drošību atbildīgas personas uzraudzībā vai kad tiek ievērotas šīs personas iepriekš sniegtās norādes par ierīces drošu lietošanu.
- Raugieties, lai ar ierīci nerotaļājas bērni.
- Pārliecinieties, ka elektroinstalācijas spriegums atbilst tam, kāds norādīts uz ierīces.
- Bojājumi, kas radušies nepareiza pieslēguma dēļ, padara garantiju par spēkā neesošu.
- Ierīce paredzēta lietošanai sadzīves vajadzībām un tikai mājas apstākļos. To nav paredzēts lietot turpmāk minētajos gadījumos, jo garantija uz tiem neattiecas.
 - Veikalu, biroju un citu iestāžu personāla vajadzībām iekārtotajās virtuvēs;
 - lauku saimniecībās;
 - viesnīcu, motelu un līdzīgu iestāžu viesu vajadzībām;
 - izīrējamās istabās.
- Pēc lietošanas, kā arī pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Nekad nelietojiet ierīci, ja tā nedarbojas pareizi vai ir bojāta. Šādā gadījumā vēršieties Moulinex pilnvarotā servisa centrā (skat. servisa centru sarakstu brošūrā).
- Jebkādas ar apkopi vai tīrīšanu nesaistītas darbības drīkst veikt tikai Moulinex pilnvarota servisa centra darbinieki.
- Nemērciet ierīci, barošanas vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā.
- Raugieties, lai vads neatrastos bērniem pieejamā vietā.
- Neturiet vadu ierīces silstošo daļu, siltuma avotu vai asu stūru tuvumā.
- Ja barošanas vads vai kontaktdakša ir bojāta, ierīci izmantot nedrīkst. Lai izvairītos no iespējamem riskiem, obligāti nomainiet bojātās detaļas, izmantojot Moulinex pilnvarota servisa centra pakalpojumus (skat. servisa centru sarakstu brošūrā).
- Drošības apsvērumu dēļ izmantojiet tikai ierīces komplektā iekļautās, Moulinex saderīgās detaļas un piederumus.
- Visām ierīcēm ir veikta stingra kvalitātes kontrole. Praktiskās lietošanas pārbaudes ir izdarītas pēc nejaušības principa atlasītām ierīcēm – tāpēc ierīcei var būt lietojuma pazīmes.

- Pirms pirmreizējās lietošanas: karstā ziepjūdenī vai trauku mazgāšanas iekārtā nomazgājiet trauku (C1) un vākus (C2, A1 un A2). Iekšpusi (B) var notīrīt ar mitru sūkli. Nekad nemērciet ierīces korpusu ūdenī.
- Lietošanas laikā: nepārvietojiet ierīci, kamēr tā darbojas, un nekādā gadījumā neņemiet nost vāku (A1).

Neturiet ierīci vietās, kur tā var tik pakļauta vibrācijai (piemēram, uz ledusskapja) vai spēcīgai gaisa plūsmai. Šo ieteikumu neievērošana var ietekmēt jogurta gatavošanas procesu un galarezultātu.

Jogurta gatavošanai ir vajadzīgs viens litrs piena un fermenta.

 PRAKTISKI PADOMI PAREIZAI PIENA UN FERMENTA IZVĒLEI

1) PIENA IZVĒLE

- Ieteicams izvēlēties pilnpienu vai daļēji nokrejotu pienu, kurš pirms lietošanas nav jāvāra (piena pulveris vai augstā temperatūrā apstrādāts piens, kuru var ilgi glabāt). Pasterizēts vai beztauku (svaigs) piens pirms lietošanas jāuzvāra, jāatdzesē un jāizkāš, lai uz tā nebūtu plēves.

Piebildes:

- No pilnpiena pagatavots jogurts būs stingrāks un aromātiskāks.
- Svaigā un pasterizētā pienā ir vairāk vitamīnu un mikroelementu.
- Lai jogurts būtu biežāks, vienam litram piena var pievienot divas līdz trīs ēdamkarotes piena pulvera un rūpīgi samaisīt.
- Ieteicams izmantot pienu istabas temperatūrā vai tādu, kas nedaudz uzsildīts (no 37 °C līdz 40 °C). Neizmantojiet tikko no ledusskapja izņemtu pienu.

2) FERMENTA IZVĒLE

Jūs varat izvēlēties:

- dabīgo jogurtu (vēlams – pagatavotu no pilnpiena) ar pēc iespējas ilgāku derīguma termiņu;
- sausu liofilizētu fermentu (parasti to var iegādāties lielveikalos, aptiekās un veikalos, kas specializējas diētisku produktu tirdzniecībā). Izvēloties šo fermentu, obligāti jāievēro norādītais aktivēšanas termiņš;
- paša spēkiem pagatavotu jogurtu.

Svarīgi: pirmo reizi gatavojot jogurtu, saglabājiet vienu porciju, kuru vēlāk varat atkārtoti izmantot jogurta gatavošanai. Pēc piecām gatavošanas reizēm ieteicams atjaunot fermentu, jo ar laiku tas pamazām zaudē savas īpašības, un pagatavotais jogurts vairs nav tik stingrs.

 JOGURTA GATAVOŠANA

1) MAISĪJUMA GATAVOŠANA

- Traukā ar snīpi rūpīgi samaisiet litru piena ar izvēlēto fermentu (jogurtu vai sauso liofilizētu fermentu). Raugieties, lai maisījumā neveidotos putas.
- Labākam rezultātam sakuliet jogurtu ar dakšīnu – iegūstiet viendabīgu masu

un, turpinot maisīt, pievienojiet tai pienu. Ja izmantojat liofilizētu fermentu, pievienojiet to pienam un rūpīgi samaisiet.

- Ielejiet maisījumu traukā (C1).
- Trauku (C1) bez vāka (C2) ievietojiet ierīcē.
- Uzlieciet ierīcei vāku (A1).

Praktisks padoms:

uzlieciet trauka vākus (C2) uz vāka A1, pēc tam apsedziet tos ar vāku A2 (skat. attēlu).

2) IERĪCES PALAIŠANA

- Ieslēdziet ierīci. Ekrānā sāks mirgot cipari "00".
- Ar taustiņu E1 norādiet gatavošanas ilgumu. Turiet taustiņu nospiestu, līdz tiks parādīts vēlams laiks. Maksimālais laiks, ko var iestatīt, ir 15 stundas. Lai iestatītu laiku, divas sekundes turiet nospiestu taustiņu E1.
- Pēc tam nospiediet palaišanas/apturēšanas taustiņu (E2). Ja iedegas zila gaismiņa, programma ir palaista.
- Līdzko programmas cikls ir pabeigts, ekrāns nodziest, un tajā no jauna parādās cipari "00", kā arī piecas reizes atskan signāls (lai apturētu skaņas signālu, nospiediet palaišanas/apturēšanas taustiņu).
- Izslēdziet ierīci.

3) JOGURTA GLABĀŠANA

- Noņemiet vākus (A1 un A2), raugoties, lai traukā (C1) no tā neiekļūtu kondensāta pilieni.
- Norādiet jogurta derīguma termiņu, pagriežot ciparnīcu vāka (C2) augšpusē uz attiecīgo datumu.
- Nostipriniet vāku (C2) uz trauka (C1) un pirms pasniegšanas ielieciet ledusskapī uz vismaz sešām stundām. Ja nogaidīsiet 24 stundas, jogurts būs stingrāks.

Piebildes

- Dabīgos jogurtus var glabāt ledusskapī ne ilgāk kā astoņas dienas, citus jogurtus – piecas dienas. Uz vāka norādāmais derīguma termiņš attiecīgi būs J+ 8 vai J+ 5, savukārt "J" ir jogurta gatavošanas datums.
- Nekad ledusskapī nelieciet ierīci.

TĪRĪŠANA

- Vienmēr izslēdziet ierīci pirms tīrīšanas.
- Nekad nemērciet ierīces korpusu ūdenī. Tīriet to ar mitru lupatiņu un siltu

- ziepjūdeni. Noskalojiet un noslaukiet.
- Trauku (C1) un vākus (C2, A1 un A2) var likt iekārtā trauku mazgāšanai.

PROBLĒMAS	CĒLOŅI	RISINĀJUMI
Pārāk šķidrš jogurts.	Jūs lietojāt daļēji nokrejotu vai pilnībā atkrejotu pienu, taču nepievienojāt piena pulveri (tāpēc jogurta gatavošanai izmantotajā pienā bija pārāk maz proteīnu).	Pievienojiet vienu krūzi piena jogurta pulvera (divas krūzes, ja lietojat atkrejotu pienu) vai izmantojiet pilnpienu un puskrūzi pilnpiena pulvera.
	Jogurta gatavošanas laikā ierīce tika pārvietota, pakļauta vibrācijai vai strauji izkustināta.	Nekustiniet ierīci, kamēr tā darbojas (neturiet to uz ledusskapja).
	Ferments vairs nav aktīvs.	Izvēlieties citu fermentu vai cita ražotāja jogurtu.
	Jogurta gatavošanas laikā nebija uzlikts vāks.	Neņemiet ārā trauku un neatveriet ierīci, kamēr cikls nav pabeigts (aptuveni 8 stundas). Jogurta gatavošanas laikā sargiet ierīci no gaisa plūsmas; ja telpa ir vēsa, siltuma uzturēšanai ierīci var apsegt ar drānu.
	Jūs norādījāt pārāk īsu fermentācijas laiku.	Līdzko pirmais cikls ir pabeigts, palaidiet otru ciklu.
Jogurts ir pārāk skābs.	Jūs norādījāt pārāk ilgu fermentācijas laiku.	Nākamajā reizē norādiet īsāku fermentācijas laiku.
Cikla beigās uz jogurta virsmas ir izveidojusies stīga šķidruma kārtā (sūkalas).	Jūs uzkarsējāt pienu un pārāk ātri pievienojāt fermentu (piens bija pārāk silts).	Neņemiet šķidro virskārtu; ja vēlaties, pagatavoto jogurtu varat lietot uzturā. Nākamajā reizē pirms fermenta pievienošanas nogaidiet, līdz visas sastāvdaļas atdziest vai sasilt līdz istabas temperatūrai.

JA IERĪCE NEDARBOJAS

- pārbaudiet savienojumu ar tīklu.

Jūs ievērojāt visas norādes, taču ierīce joprojām nedarbojas?

Vērsieties pie izplatītāja vai Moulinex pilnvarotā servisa centrā (skat. servisa centru sarakstu brošūrā "Moulinex serviss").

RECETES

JOGURTI AR PIEDEVĀM

JOGURTS AR SĪRUPU

1 litrs piena, 1 dabīgs jogurts vai 1 paciņa fermenta

- **augļu (grenadīna, apelsīnu, upeņu, citronu, mandarīnu, zemeņu, jāņogu, mandeļu, aveņu, meža zemeņu, banānu, melleņu, ķiršu u.c.) sīrups: 5 ēdamkarotes**
- **ziedu (rožu, vijolišu, jasmīnu, sandalkoka) sīrups: 4 ēdamkarotes**
- **piparmētru sīrups: 4 ēdamkarotes**

Ielejiet jogurtu vai ieberiet fermenta paciņas saturu traukā.

Pievienojiet sīrupu un, nepārtraukti maisot trauka saturu ar dakšīņu, ielejiet mazliet piena. Ielejiet maisījumu ierīces traukā un ievietojiet to ierīcē.

JOGURTS AR SVAIGIEM AUGĻIEM

JOGURTS AR ANANĀSIEM

1 litrs piena, 1 dabīgs jogurts vai 1 paciņa fermenta, 2 ananāsa šķēles, 4 ēdamkarotes ananāsu sīrupa.

Sagrieziet ananāsa šķēles gabaliņos un ievietojiet ierīces traukā. Citā traukā iejaučiet jogurtu, palēnām pievienojot pienu un sīrupu. Ja izmantojat fermentu, palēnām piejauciet to klāt pienam ar sīrupu. Piena un jogurta vai piena un

fermenta maisījumam varat pievienot nedaudz sarīvētas citrona vai apelsīna miziņas.

Ielejiet maisījumu ierīces traukā un ievietojiet to ierīcē.

Ideja: šādā veidā jūs varat pagatavot jogurtu ar mandarīniem (nepieciešami 4 mandarīni), klementīniem (6 klementīni) vai apelsīnu (1 liels apelsīns).

PIEBILDE: atkarībā no augļu veida un sezonas augļos var būt daudz skābju – skābes iznīcina fermentus, un jogurts var neizdoties. Tāpēc ieteicams svaigus augļus jogurtam pievienot mirkli pirms tā likšanas galdā.

JOGURTS AR APSTRĀDĀTIEM AUGĻIEM

JOGURTS AR IEVĀRĪJUMU

1 litrs piena, 1 dabīgs jogurts vai 1 paciņa fermenta, 4 ēdamkarotes ne pārāk bieza ievārījuma ar mazām ogām vai augļu, piemēram, brūkleņu, melleņu, rabarberu, ingvera, zemeņu vai apelsīnu marmelādes gabaliņiem.

Samaisiet ievārījumu ar nelielu daudzumu piena. Pievienojiet jogurtu vai fermentu. Rūpīgi samaisiet un pielejiet atlikušo pienu.

Ielejiet maisījumu ierīces traukā un ievietojiet to ierīcē.

Ideja: ja vēlaties pagatavot divslāņu jogurtu, ielieciet ievārījumu trauka dibenā.

ievārijumam pa virsu uzmanīgi ielejiet piena un jogurta vai piena un fermenta maisījumu. Pēc tam ievietojiet trauku ierīcē.

VANIĻAS JOGURTS

70 cl pilnpiena, 20 g daļēji nokrejata piena pulvera, 1 dabīgs jogurts vai 1 paciņa fermenta, 80 g cukura, 30 cl saldā krējuma, 1 vaniļas standziņa

Uzsildiet saldo krējumu, pēc tam pievienojiet vaniļu un cukuru. Rūpīgi samaisiet, lai cukurs izkūst un vaniļas graudiņi vienmērīgi sajaucas ar krēmu. Nolieciet malā. Lēnām lejojot, sajauciet pienu ar jogurtu (vai fermentu). Piena un jogurta vai piena un fermenta maisījumam pievienojiet saldo krējumu un, nepārtraucot maisīt, pieberiet klāt piena pulveri. Ielejiet maisījumu ierīces traukā un ievietojiet to ierīcē.

MĒRCE AR APELSĪNU UN KARIJU

Jogurta masai: 60 cl pilnpiena, 40 g daļēji nokrejata piena pulvera, 1 jogurts vai 1 paciņa fermenta, 30 cl saldā krējuma, 5– 10 g karija pēc garšas

Apelsīnu miziņa: 40 g cukura, 1 apelsīns (tikai miziņa), 1 tējkarote citronu sulas, 1 ēdamkarote ūdens

Papildu: 800 g burkānu

Katlīnā ielieciet mazās šķēlītēs sagrieztu apelsīnu miziņu, ieberiet cukuru, pielejiet ūdeni un dažus pilienus citronu sulas. Uzvāriet un turpiniet vārīt vienu minūti. Pievienojiet saldo krējumu un rūpīgi samaisiet. Pievienojiet kariju un nolieciet malā. Sajauciet jogurtu (vai fermentu) ar nelielu daudzumu piena. Pievienojiet piena pulveri. Palēnām pielejiet atlikušo pienu un pievienojiet saldā krējuma maisījumu. Rūpīgi samaisiet. Ielejiet maisījumu ierīces traukā un ievietojiet to ierīcē.

Pasniedziet jogurtu ar sagrieztām burkānu šķēlītēm kopā ar aperitīvu.

Täname teid, et olete valinud Moulinex'i toote, mis on ette nähtud ainult jogurtite valmistamiseks.

KIRJELDUS

A 2 osast koosnev kaas:

- Kaas A1: Põhikaas
- Kaas A2: Lisakaas.

B Korpus

C 2 osast koosnevad jogurititopsid:

- Klaastops C1
- Kuupäevanäiduga kaas C2.

D Taustvalgustusega elektrooniline kuvar

E Juhtimisnupud:

- Kestuse seadistamise programmeerimisnupp E1
- Sisse/väljalülitamisnupp E2.

TURVANÕUDED

- Lugege juhend enne seadme esmakordset kasutamist tähelepanelikult läbi ning hoidke see võimaliku vajaduse puhuks alles: seadme kasutamine viisil, mis pole juhendiga kooskõlas, vabastab Moulinex'i igasugusest vastutusest.
- Seadet ei tohi kasutada isikud (s.h. lapsed), kelle füüsilised ja vaimsed võimed ning meeled on piiratud või isikud, kes seda ei oska või ei tea, kuidas seade toimib, välja arvatud juhul, kui nende turvalisuse eest vastutav isik kas nende järele valvab või on neile eelnevalt seadme tööpõhimõtteid ja kasutamist selgitanud.
- Ka tuleb valvata selle järele, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Kontrollige, et seadme infoplaadil äratoodud toitepinge vastaks kasutatavale võrgupingele.
- Valesti vooluvõrku ühendamise korral kaotab garantii kehtivuse.
- Seade on ette nähtud ainult kodustes tingimustes ja siseruumides kasutamiseks.
Seade ei sobi kasutamiseks järgnevatel juhtudel, mis ei kuulu garantii alla:
 - Kauplustes, kontorites vms. asuvate ja ainult oma töötajatele ette nähtud kööginurkades,
 - Taludes,
 - Hotellide, motellide ja muude majutusasutuste klientide poolt,
 - Kodumajutuse vms. tingimustes.
- Võtke seade vooluvõrgust välja kohe pärast selle kasutamise lõpetamist ning selle puhastamiseks.
- Kui seade ei tööta korralikult või on viga saanud, ei tohi seda kasutada. Sel juhul pöörduge Moulinex'i volitatud teeninduskeskuse poole (nimekiri vt. müügijärgse teeninduse vihik).
- Välja arvatud harilik kliendi poolt sooritatav puhastus ja hooldus, tuleb kõik (parandus)tööd lasta teostada Moulinex'i volitatud teeninduskeskuses.
- Ärge pange seadet, selle toitejuhet või pistikut vette ega mistahes muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke lahtist toitejuhet kohta, kus lapsed võivad selle kätte saada.
- Toitejuhe ei tohi ei lähedalt ega kaugelt kokku puutuda seadme kuumenevate osadega, soojaallikate või teravate servadega.
- Kui toitejuhe või pistik on katki, ei tohi seadet kasutada. Turvakaalutlustel tuleb need lasta selleks Moulinex'i poolt volitatud töökojas välja vahetada (nimekiri vt. müügijärgse teeninduse vihik).
- Omaenese turvalisuse tagamiseks

kasutage ainult seadmele kohaseid Moulinex'i lisatarvikuid ja varuosi.

- Kõik seadmed läbivad range kvaliteedikontrolli. Pisteliselt valitud

seadmete töökindlust testitakse nende tegelikul kasutamisel ja sellest johtuvalt võib neil mõnikord leiduda tarvitamisjälgi.

SOOVIKUSED

- **Enne esmakordset kasutamist:** peske topsid (C1) ja kaaned (C2, A1 ja A2) sooja vee ja pesuvahendiga või nõudepesumasinas puhtaks. Anuma (B) seestpoolt puhastamiseks kõige see kergelt nuustikuga üle. Seadme korpust ei tohi mitte mingil juhul vette kasta.
- **Kasutamise jooksul:** ärge teisaldage

töötavat jogurtimasinat ja ärge avage mitte mingil juhul selle kaant (A1). Ärge pange jogurtimasinat vibreerivale pinnale (näiteks külmiku otsa) ega tuuletõmbuse kätte. Vastasel juhul ei pruugi jogurtivalmistamine õnnestuda.

Jogurti valmistamiseks läheb vaja liiter piima ja juuretist.

KUIDAS VALIDA ÕIGE PIIM JA JUURETIS

1) PIIMA VALIK

- Praktilistel kaalutlustel tasub eelistada täis- või poolrasvast piima, mida pole vaja kuumutada (pika säilivusajaga UHT-piima või piimapulbrit). Toores (värske) või pastöriseeritud piim tuleb keema ajada ning siis kurnata, et sellelt nahk eemaldada.

Märkused:

- Täispiimast saab paksema ja hõrguma jogurti.
- Värskes või pastöriseeritud piimas on rohkem vitamiine ja mikroelemente.
- Parema konsistentsiga jogurti jaoks lisage liitrile piimale 2-3 supilusikatäit piimapulbrit ja segage segu hoolikalt läbi.
- kasutage toatemperatuuril või kergelt leiget piima (kuumutada temperatuurini 37°C - 40°C). Ärge kasutage otse külmikust võetud piima.

2) JUURETISE VALIK

Kasutada võib:

- võimalikult pika säilivusajaga harilikku maitsestatamata poejogurtit (soovitavalt täispiimast).
- külmuivatatud juuretist (saadaval hästivarustatud supermarketites, apteekides, teatud dieettoiduaineid turustatavates kauplustes). Sellisel juhul pidage kinni juuretise infolehele märgitud käärimisajast.
- kodus valmistatud jogurtit.

Oluline: esimest korda jogurtit valmistades jätke üks tops järgmisteks kordadeks juuretiseks. 5 valmistuskorra järel tuleks juuretist uuendada, kuna see muutub aja jooksul vähehaaval nõrgemaks ning saadud jogurt ei ole enam piisavalt paksu konsistentsiga.

1) SEGU VALMISTAMINE

- Segage valamistilaga anumast liiter piima väga hoolikalt valitud juuretisega (jogurt või külmuivatatud juuretis). Segu ei tohi vahule minna.
- Võimalikult hea segunemise tagamiseks kloppige jogurt kahvliga ühtlaseks massiks ning lisage seejärel pidevalt segades piim. Külmuivatatud juuretist kasutades lisage viimane piimale ja segage hoolikalt läbi.
- Täitke topsid (C1) seguga.
- Asetage topsid (C1) neile kaasi (C2) peale panemata jogurtimasinasse.
- Pange kaas (A1) jogurtimasinale peale.

Targu talita: pange topside kaane (C2) kaanele A1 ja katke siis kaanega A2 (vt. joonist).

2) JOGURTIMASINA TÖÖLEPANEK

- Lülitage jogurtimasin vooluvõrku. Kuvaril hakkab vilkuma „00“.
- Valige nupu E1 abil valmistamisaeg. Hoidke seda all seni, kuni kuvarile ilmub soovitud kestus. Maksimaalne programmeeritav aeg on 15 tundi. Ajaseadistuste kiirendamiseks hoidke nuppu E1 2 sekundit all.
- Seejärel vajutage sisse / väljalülitamisnupule (E2). Põlema hakkab sinine tule, mis tähendab, et programm on käivitunud.

- Kui programmeeritud aeg on täis, kustub kuvari valgus, sellel jääb põlema "00" ja kõlab 5 korda korratav helisignaal (selle lõpetamiseks vajutage sisse / väljalülitamisnupule).
- Võtke seade vooluvõrgust välja.

3) JOGURTITE VÄLJAVÕTMINE

- Tõstke üles kaaned (A1 ja A2), jälgides seejuures, et topsidesse (C1) ei tilguks neil olevat kondensaati.
- Seadistage kõigi kaante (C2) küljes olevale käsitsi reguleeritaval näidikul jogurtite „parim enne“: selleks keerake kaane ülemine osa soovitud kuupäeva kohale.
- Keerake kaaned (C2) klaasist jogurtitopsidele (C1) peale ja pange need vähemalt 6 tunniks külmikusse seisma. Et tagada veelgi parem konsistents, laske jogurtitel enne tarvitamist ööpäev külmikus seista.

Märkused:

- Maitsestatamata jogurtid säilivad külmikus kõige enam 8 päeva ja lisanditega jogurtid 5 päeva. „Parim enne“ kuupäev jogurtitopside kaanel peab seega olema kas V+8 või V+5, kus V tähistab jogurtite valmistamiskuupäeva.
- Seadet ei tohi mitte mingil juhul külmikusse panna.

 PUHASTAMINE

- Võtke seade enne selle puhastamist alati vooluvõrgust välja.
- Seadme korpus ei tohi mitte mingil juhul vette kasta. Puhastage kergelt niiske lapi ja sooja veega, millele on lisatud

nõudepesuvahendit.

Loputage ja kuivatage.

- Jogurtitopse (C1) ja kaasi (C2, A1 ja A2) saab pesta nõudepesumasinas.

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	KÕRVALDAMINE
Jogurtid on liiga vedelad.	Kasutatud on poolrasvast või rasvavaba piima sellele piimapulbrit lisamata (sellises piimas pole piisavalt proteiine).	Lisage 1 jogurtitopsitäis piimapulbrit (rasvavabale piimale 2 topsitäit) või kasutage täispiima ja topsitäit täispiimapulbrit.
	Jogurtimasinat on käärimise ajal liigutatud, see on saanud põrutada või olnud vibreerival pinnal.	Jogurtimasinat ei tohi selle töötamise ajal liigutada (ärge pange seda külmiku otsa).
	Juuretis on vana.	Vahetage juuretit või jogurtimarki.
	Jogurtimasin on käärimistsükli ajal lahti tehtud .	Ärge võtke topse masinast enne tsükli lõppu (kestus u. 8 tundi) välja. Pange töötav jogurtimasin kohta, kus pole tuuletõmbust. Juhul kui välistemperatuur on madal, tasub see käteräti vms. kinni katta.
	Liiga lühike käärimisaeg.	Korrake tsüklit.
Jogurtid on liiga hapud.	Liiga pikk käärimisaeg.	Lühendage järgmise partii ajal käärimisaega.
Jogurti pinnale ilmub valmistamise lõppfaasis kleepuv vedelik (mida nimetatakse vadakuks) .	Ilmselt olete piima enne kuumutanud ja lisanud sellele juuretise liiga vara (kui piim on veel liiga kuum olnud).	Soovi korral valage vedelik ära, ent jogurteid võib ka koos sellega tarvitada. Järgmisel valmistamiskorral oodake enne juuretise lisamist, et kõik koostisained oleksid toatemperatuurini jahtunud.

KUI SEADE EI TÖÖTA, SIIS...

- Esmalt kontrollige, et seade oleks korralikult vooluvõrku ühendatud.

Sooritasite kõik kirjeldatud toimingud, aga seade ei hakka ikka tööle?

Sel juhul pöörduge edasimüüja või Moulinex'i volitatud teeninduskeskuse poole (nimekiri vt. müügijärgse teeninduse vihik).

KASUTAMISKÕLBMATUKS MUUTUNUD ELEKTRILINE VÕI ELEKTROONILINE SEADE

Aitame hoida looduskeskonda!

Seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.

Viige seade kogumispunkti või viimase puudumisel volitatud teeninduskeskusesse, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.

RETSEPTID

MAITSESTATUD JOGURTID

SIIRUPIJOGURTID

1 liiter piima, 1 maitsestatud jogurt või 1 pakk juuretist

- puuvilja-või marjasiirupit (granaatõun, apelsin, must sõstar, sidrun, mandariin, maasikas, punane sõstar, suhkrurood, vaarikas, banaan, mustikas, kirss jne.) : **5 supilusikatäit**
- lilleõiesiirupit (roos, kannike, jasmiin, sandlipuu) : **4 supilusikatäit**
- piparmündisiirupit: **4 supilusikatäit**

Valage jogurt või juuretist segamisanumasse. Lisage siirup ja seejärel pidevalt kahvliga segades piim. Valage segu jogurtitopsidesse ja pange need jogurtimasinasse.

VÄRSKETE PUUVILJADEGA JOGURTID

ANANANASSIJOGURT

1 liiter piima, 1 maitsestatud jogurt või 1 pakk juuretist, 2 viilu ananassi, 4 supilusikatäit ananassisiirupit.

Lõigake ananass kuubikuteks ja jaotage tepsidesse. Segage jogurt sobilikus anumas läbi, lisage vähehaaval piim ja siirup. Juuretise kasutamisel segage see vähehaaval piima ja siirupi sekka. Piima/jogurti või piima/juuretise segule võib lisada poole sidruni või apelsini riivitud koore.

Valage segu jogurtitopsidesse ja pange need jogurtimasinasse.

Soovi korral: samal viisil saab valmistada mandariini- (4 mandariini), klementiini-(6 klementiini) või apelsinijogurtit (1 suur apelsin).

MÄRKUS: sõltuvalt aastast ja kasutatavast sordist võivad puuviljad sisaldada palju happelisi ühendeid, mis tapavad piimhappebakterid ning jogurt ei õnnestu. Sellisel juhul lisage puuviljad jogurtile vahetult enne selle tarvitamist.

KÜPSETATUD PUUVILJADEGA JOGURTID

MOOSIJOGURT

1 liiter piima, 1 maitsestatamata jogurt või 1 pakk juuretist, 4 supilusikatäit suhteliselt vedelat ja väikestest marjade või puuviljatükkidega moosi (pohla-, mustika-, rabarberi-, maasika-, ingveri- või apelsinimoosi).

Kloppige moos väheste piimaga läbi. Lisage jogurt või juuretis. Segage korralikult läbi ja lisage ülejäänud moos. Valage segu jogurtitopsidesse ja pange need jogurtimasinasse.

Soovi korral: juhul kui soovite kahekihilist jogurtit, pange moos tpside põhja. Seejärel valage sinna väga ettevaatlikult piima/jogurti või piima/juuretise segu. Pange tpsid jogurtimasinasse.

VANILLIJOGURT

70 cl täispiima, 20 poolrasvast piimapulbrit, 1 maitsestatamata jogurt või 1 pakk juuretist, 80 g suhkrut, 30 cl rõõska koort, 1 vaniljekaun.

Ajage rõõsk koort kuumaks ning lisage sellele vanilje ja suhkur. Segage korralikult, et suhkur täielikult ära sulatada ning et vaniljeseemned segus ühtlaselt jaguneksid. Pange kõrvale. Segage jogurt (või juuretis) sellele

vähehaaval piima lisades läbi. Valage koor pidevalt segades piima/jogurti või piima/juuretise segusse ning lisage piimapulber. Valage segu jogurtitopsidesse ja pange need jogurtimasinasse.

APELSINI-JA KARRIDIPP

Segu jogurti valmistamiseks: 60 cl täispiima, 40 poolrasvast piimapulbrit, 1 maitsestatamata jogurt või 1 pakk juuretist, 30 cl rõõska koort, vastavalt maitsele 5 - 10 g karripulbrit.

Apelsinikoort: 40 g suhkrut, 1 apelsin (vaja läheb ainult selle koort), 1 teelusikatäis sidrunimahla, 1 supilusikatäis vett

Lisaks: 800 g porgandeid

Pange õhukesteks ribadeks lõigatud apelsinikoort, vesi, suhkur ja paar tilka sidrunimahla kastrulisse. Kuumatage ja laske mitte üle ühe minutiks keeda. Valage segu hulka rõõsk koort ja segage korralikult läbi. Maitsestage karriga ja pange kõrvale. Segage jogurt (või juuretis) väheste piimaga läbi. Lisage piimapulber. Lisage vähehaaval ülejäänud piim ja maitsestatud koort. Segage hoolikalt läbi. Valage segu jogurtitopsidesse ja pange need jogurtimasinasse.

Serveerige jogurtit suupistena koos kangideks lõigatud tooreste porganditega.

F	p. 1 - 6
GB	p. 7 - 12
D	p. 13 - 19
I	p. 20 - 25
E	p. 26 - 31
P	p. 32 - 37
TR	p. 38 - 45
GR	p. 46 - 51
RUS	p. 52 - 57
UA	p. 58 - 63
PL	p. 64 - 69
LT	p. 70 - 75
LV	p. 76 - 81
EST	p. 82 - 87
ARA	p. 88 - xx
IR	p. xx - xx