

yaourtiere
programmable

533 .



Moulinex

Votre yaourtière vous permettra de fabriquer vos yaourts à votre goût : soit buvable ou solide avec les critères du yaourt nature : doux, mi-doux ou acide.

Avant toute mise en marche :

ATTENTION

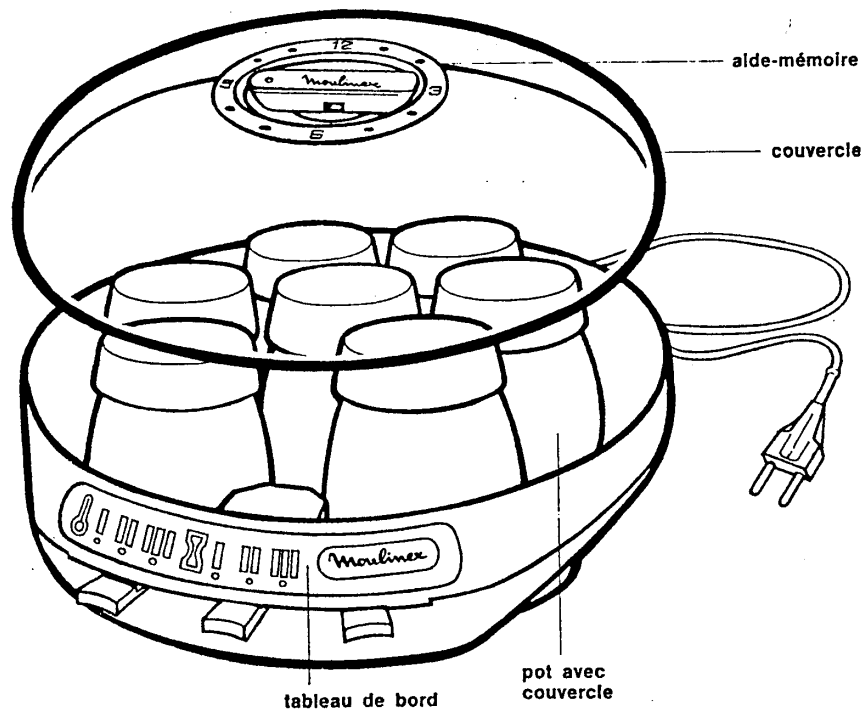
- Vérifiez le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Vérifiez, sur votre compteur, le voltage de votre secteur.
- Assurez-vous de la concordance entre ces deux voltages.

TOUTE ERREUR DE BRANCHEMENT ANNULE LA GARANTIE

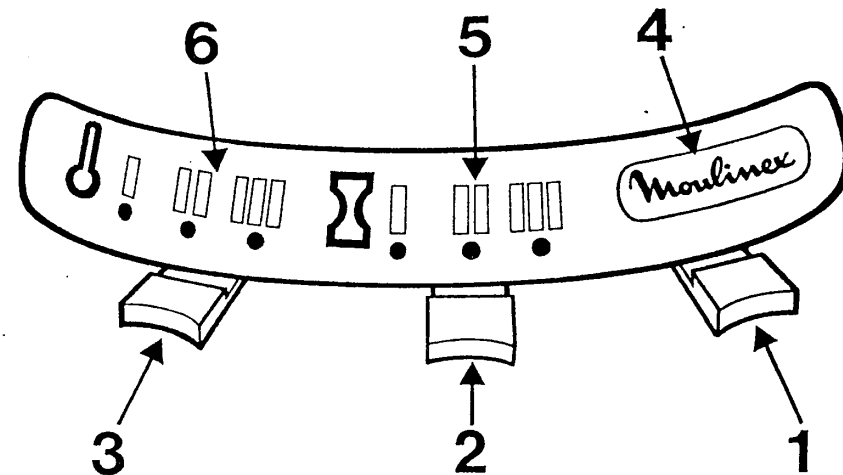
Pour obtenir toute satisfaction de cet appareil, lisez avec soin ces instructions.

Toute détérioration venant d'une utilisation abusive ou en contradiction avec le mode d'emploi vous ferait perdre la garantie.

composition de l'appareil



le tableau de bord



utilisation du tableau de bord

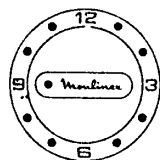
- 1 - **Levier marche/arrêt :**
Permet la mise en fonctionnement.
- 2 - **Levier sélection temps :**
Ce levier comporte trois positions :
— Position 1 : temps de fonctionnement 4 heures
— Position 2 : temps de fonctionnement 6 heures
— Position 3 : temps de fonctionnement 8 heures
- 3 - **Levier sélection température :**
Ce levier comporte trois positions pour faire varier la consistance du yaourt.
- 4 - **Voyant :**
Lumineux, indique la mise en fonctionnement.
- 5 - **Voyant :**
Indique la position temps.
- 6 - **Voyant :**
Indique la position température.

Pour faire un yaourt, il faut :

1 litre de lait + 1 yaourt nature du commerce ou un ferment lactique (acheté en pharmacie).

- Mélangez très soigneusement, pendant 30 secondes à 1 minute, le litre de lait, à température de 20° environ, avec le yaourt dans un récipient (éventuellement avec le batteur ou le mixer MOULINEX).
- Répartissez le mélange dans les 7 pots préalablement rincés et essuyés.
- Placez les 7 pots sans leur couvercle, dans la yaourtière, mettez le couvercle de la yaourtière.
- Branchez l'appareil, les voyants 5 et 6 doivent s'allumer.
- Programmez votre température et votre temps avec les leviers 3 et 2.
- Actionnez le levier 1 vers la droite, le voyant 4 s'allume, le cycle est commencé la yaourtière s'arrêtera d'elle-même suivant le temps choisi.

Les yaourts se font automatiquement, après 4, 6 ou 8 heures de fonctionnement le voyant 4 s'éteint et le chauffage se coupe automatiquement, vos yaourts sont prêts. Retirez les pots, placez les couvercles et stockez au réfrigérateur.



Pour être certain que ce temps est bien écoulé, utilisez l'aide-mémoire disposé sur le couvercle de l'appareil et, placez le côté avec repère de l'aiguille sur l'heure de fin d'opération.

CONSEILS ET TRUCS DE MAÎTRE

a) CHOIX DU LAIT

L'appareil fonctionne automatiquement à partir de lait à 20°, sans ébullition préalable, il faut donc prendre des qualités de lait ne nécessitant pas d'ébullition :

- Lait pasteurisé normal
- Lait pasteurisé haute qualité
- Lait pasteurisé conditionné ou
- Lait frais pasteurisé
- Lait stérilisé
- Lait stérilisé UHT longue conservation
- Lait en poudre

Que l'on choisira entier, demi-écrémé, écrémé et homogénéisé éventuellement

Teneur en matières grasses :

— entier : 34 g — demi-écrémé : 17 g — écrémé : 3 g









Le lait cru devra être bouilli, refroidi et éventuellement passé, après refroidissement, pour éliminer les peaux.

EXEMPLE DE FABRICATION

Vous prenez :

- du lait entier à 20° (repéré UHT sur l'emballage) ;
- 1 yaourt au lait entier, de fabrication récente.

Vous obtiendrez, dans ce cas :

LEVIER 	LEVIER 	GOUT	CONSISTANCE
Position 	Position 	Acide	Solide
Position 	Position 	Mi-doux Mi-acide	Onctueux
Position 	Position 	Doux	Liquide

En utilisant les possibilités qui vous sont offertes avec les leviers, vous obtiendrez, avec votre yaourtière, des produits conformes à vos goûts (yaourts doux, mi-doux, acides, mi-acides, liquides, onctueux ou solides).

Remarques :

- Les différents laits donnent des yaourts de qualités différentes. On obtient de très bons résultats, en général, avec le lait pasteurisé haute qualité homogénéisé et avec le lait longue conservation UHT. Le lait entier, plus riche en matière grasse, donne plus de moelleux et plus d'arôme.
- Pour obtenir des yaourts plus consistants, vous pouvez ajouter, au litre de lait, 2 ou 3 cuillerées à soupe de lait en poudre en mélangeant soigneusement.
- Le lait étant un produit naturel, ses caractéristiques ne sont jamais rigoureusement identiques suivant les marques, les jours, les régions. Vous devez rechercher, vous-même, le type et la marque qui conviennent le mieux à votre goût. Il est également possible qu'un jour vous utilisiez un lait impropre à la fabrication des yaourts, alors que la même marque donnait, jusque là, des résultats satisfaisants. Il s'agit, en général, de traces d'antibiotiques dans le lait. Cela est peu fréquent mais toujours possible. Il vous suffira de reprendre du lait dans une autre livraison.

b) CHOIX DE L'ENSEMENCEMENT

- Soit à partir d'un yaourt du commerce choisi avec une date de péremption la plus éloignée possible et que l'on mélange à un litre de lait.

Choisissez un yaourt non pasteurisé après fabrication, donc pas de yaourts brassés ou liquides. Enlevez la couche superficielle avec une petite cuiller.

2. **Soit à partir d'un yaourt de votre fabrication** que vous utiliserez comme un yaourt du commerce.
3. **Soit à partir de ferment sec lyophilisé** que vous pourrez acheter dans les pharmacies ou dans certains magasins de produits diététiques et à condition d'utiliser le programme 8 heures lors de la première fabrication.

Dilution du ferment

Dans une tasse très propre, diluez le contenu du sachet de ferment dans 2 ou 3 cuillers de lait tiède, mélangez jusqu'à élimination des grumeaux.

Remarque : Vous ne pouvez pas utiliser, en permanence, un yaourt prélevé sur votre fabrication, car, au bout de 10 à 15 opérations, les yaourts obtenus deviennent moins bons. Vous devez donc utiliser un nouvel ensemencement (ferment ou yaourt du commerce).

c) TEMPÉRATURE DU LAIT

Vous utiliserez du lait froid, c'est-à-dire :

— du lait à la température de la pièce, environ 20°.

S'il s'agit de lait cru que vous avez fait bouillir, laissez-le refroidir à la température de la pièce.

d) CONSEILS

- Si vous utilisez un yaourt du commerce, **choisissez toujours une date de péremption aussi éloignée que possible.**
- **Pour obtenir un bon mélange :** battez le yaourt pour le transformer en une pâte bien lisse et ajoutez ensuite le lait, peu à peu, tout en continuant à battre.
- Ne déplacez pas la yaourtière pendant son fonctionnement. Évitez les endroits soumis à des vibrations, par exemple votre réfrigérateur, ou exposés à des courants d'air.
- Dès que les yaourts sont faits, retirez les pots, remettez leurs couvercles et placez-les au réfrigérateur, au moins une heure avant de les consommer. Si vous attendez 24 heures, ils seront plus fermes.
- Conservation au réfrigérateur : 8 à 10 jours.
Ne jamais mettre l'appareil lui-même au réfrigérateur.
- Quand les yaourts sont faits et que vous retirez le couvercle de l'appareil, veillez à ne pas faire tomber l'eau de condensation dans les pots.
- Vous avez manqué vos yaourts et votre appareil n'est pas en cause. Les raisons pour lesquelles vos yaourts ne vous conviennent pas peuvent être de plusieurs ordres, mais ne mettez pas en cause votre appareil avant d'avoir recommencé une ou plusieurs fabrications. Procédez avec soin, veillez à la propreté des objets en contact avec le lait.

Les symptômes et les indications qui suivent vous permettront de remédier à votre échec.

CAS	CAUSE POSSIBLE	REMÈDE A ESSAYER
Le yaourt n'a pas pris	Le lait ne convient pas	Recommencez en changeant l'un ou l'autre des composants
	L'ensemencement ne convient pas	
Le yaourt est granuleux	Le lait a été ensemencé trop chaud	Bien laisser refroidir le lait avant utilisation (dans le cas du lait cru)
	Le lait a été ensemencé trop chaud	Bien laisser refroidir le lait avant utilisation (dans le cas du lait cru)
	Le mélange avec l'ensemencement n'était pas homogène	Effectuer un bon mélange éventuellement avec le batteur ou le mixer Moulinex
Le yaourt présente trop de sérum	La durée d'incubation a été trop longue	
	Les yaourts n'ont pas séjournés suffisamment au réfrigérateur	Les yaourts doivent séjourner au minimum une heure au réfrigérateur avant consommation
	Vous avez déplacé l'appareil en cours d'incubation	
Le yaourt est trop mou	Durée d'incubation trop longue	
	Le lait choisi nécessite un renforcement avec du lait en poudre	Rajoutez 2 à 3 cuillers à soupe de lait en poudre
Peau sur le dessus, mauvais goût	Durée d'incubation trop courte	
	Lait cru insuffisamment bouilli ou lait de mauvaise qualité	Bien faire bouillir le lait cru et le passer après refroidissement

Dans tous les cas, avant de mettre en cause votre appareil, recommencez une ou plusieurs fabrications en respectant bien les conseils précédents.

SERVICE APRÈS-VENTES

- 1) Pour obtenir la remise en état de votre appareil, vous conformer aux termes du certificat de garantie.
- 2) Vous pouvez vous procurer les pièces détachées et accessoires auprès de votre revendeur habituel ou du Réparateur Agréé, le plus proche de votre domicile.

TABLEAU DES PIÈCES

DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE
Pot	0 694 044
Couvercle de pot	4 759 041
Couvercle de yaourtière ..	5 759 007

RECETTES

Votre yaourtière vous permet de réaliser trois types de yaourts :

- Yaourts nature
- Yaourts aromatisés après fabrication
- Yaourts aromatisés avant fabrication

1. — YAOURTS NATURE

Le goût des yaourts varie en fonction du lait et de l'ensemencement (voir choix du lait et choix de l'ensemencement).

Dans les yaourts nature, il est toujours possible d'obtenir des yaourts maigres. Ces produits sont obtenus à partir de lait écrémé du commerce, ou du lait **sec** écrémé.

Si vous utilisez ce dernier, reconstituez le lait en respectant les proportions indiquées par le fabricant. Utilisez de l'eau bouillie, refroidie ou de l'eau minérale. Le lait étant reconstitué, procédez comme pour des yaourts ordinaires.

2. — YAOURTS AROMATISÉS APRÈS FABRICATION

Au moment de la dégustation, il est possible d'aromatiser les yaourts nature, soit avec du sucre, soit avec de la confiture, soit encore avec des fruits (frais ou au sirop).

3. YAOURTS AROMATISÉS AVANT FABRICATION

Ces yaourts aromatisés constituent d'excellents desserts. Plusieurs possibilités s'offrent à vous :

- a) Yaourts aromatisés au sirop de fruits
- b) Yaourts aromatisés au café (extrait ou soluble instantané)
- c) Yaourts aromatisés à la confiture
- d) Yaourts aromatisés à la gelée de fruits
- e) Yaourts aromatisés aux fruits au sirop (conserves)
- f) Yaourts aromatisés aux fruits frais

Ne jamais rajouter de fruits frais n'ayant pas subi une cuisson préalable (voir recette « f »).

a) Yaourts aromatisés au sirop de fruits :

- 4 à 5 cuillerées à soupe de sirop concentré (orange, citron, grenadine, fraise, etc...)
- 1 yaourt ou un sachet de ferment
- 1 litre de lait

Battre le yaourt ou procéder au mélange du ferment avec un peu de lait. Ajouter le sirop sans cesser de battre et mélanger avec le lait. Répartir dans les pots.

b) Yaourts aromatisés au café :

- 100 grammes de sucre
- 3 à 4 cuillerées à soupe de café
- 1 yaourt ou un sachet de ferment
- 1 litre de lait

Dissoudre soigneusement le sucre et le café avec le lait. Battre le yaourt et mélanger avec le lait que vous avez préparé. Répartir dans les pots.

c) Yaourt à la confiture :

- 4 à 5 cuillerées à soupe de confiture
- 1 yaourt ou un sachet de ferment
- 1 litre de lait

Mélanger soigneusement le lait et la confiture jusqu'à ce que cette dernière soit complètement dissoute. Procédez au mélange avec le yaourt battu ou le ferment. Répartir dans les pots.

d) Yaourts à la gelée de fruits :

- 4 à 5 cuillerées à soupe de gelée de fruits
- 1 yaourt ou un sachet de ferment
- 1 litre de lait

Important :

Bien dissoudre la gelée en la chauffant, dans une casserole, sur feu très doux, puis incorporer, peu à peu, la moitié du litre de lait. Laisser refroidir. Rajouter l'autre moitié du litre de lait. Mélanger avec le yaourt battu ou le ferment. Répartir dans les pots.

e) Yaourts aux fruits au sirop (conserves) :

- Ananas, abricots, pêches, etc...
- 3 à 4 tranches d'ananas (ou 8 à 12 moitiés d'abricots ou de pêches suivant taille...)
- 4 à 5 cuillerées à soupe de sirop
- 1 yaourt ou un sachet de ferment
- 1 litre de lait

Couper les fruits en petits morceaux. Battre le yaourt ou préparer le ferment, incorporer les morceaux de fruits et le sirop sans cesser de battre. Ajouter, peu à peu, le lait. Répartir dans les pots.

f) Yaourts aux fruits frais :

- Oranges, mandarines, bananes, pommes, ananas, etc...
- 1 grosse orange
- 100 grammes de sucre
- $\frac{1}{3}$ de verre d'eau.
- 1 yaourt ou un sachet de ferment
- 1 litre de lait

Peler à vif l'orange. La couper en petits morceaux. Faire cuire 10 à 15 minutes, à feu doux, avec le sucre et l'eau. Laisser refroidir. Battre le yaourt ou préparer le ferment, ajouter la préparation froide et incorporer le lait sans cesser de battre. Répartir dans les pots. Toutes ces recettes sont des indications et elles vous permettront de découvrir les multiples possibilités de votre yaourtière.