

Moulinex
yogurteo



F

GB

D

I

E

P

TR

GR

RUS

UA

PL

LT

LV

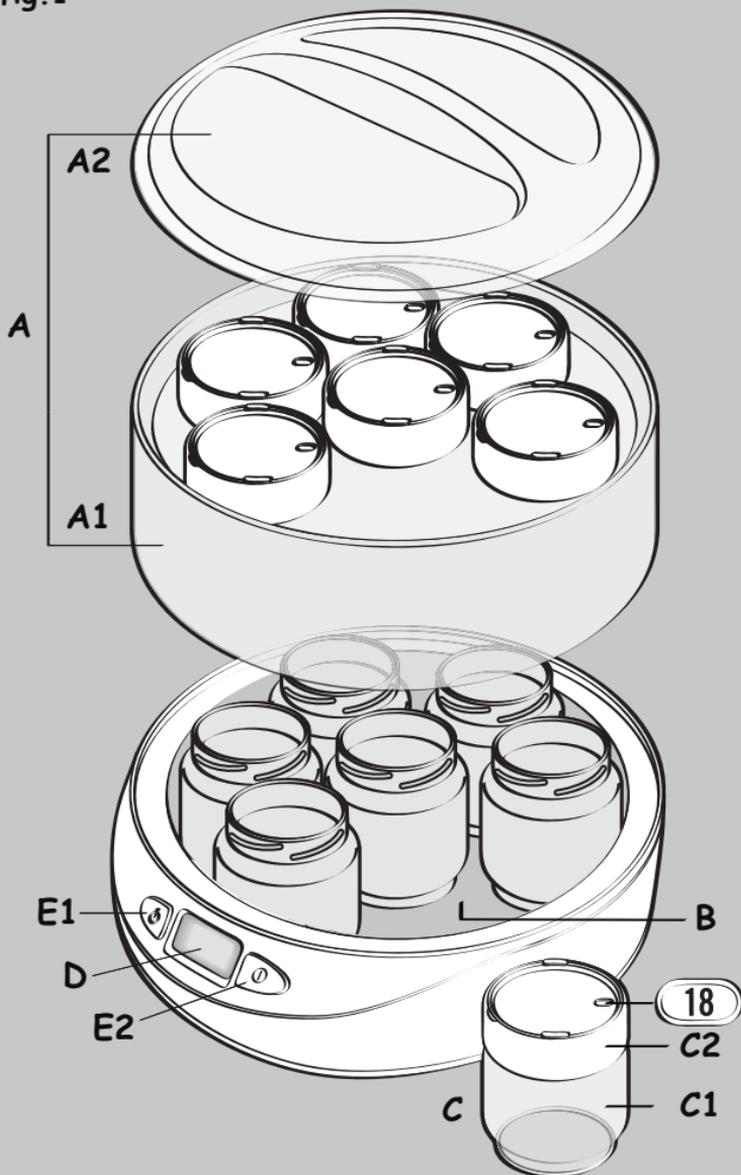
EST

ARA

IR

www.moulinex.com

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.



RÉALISATION DES YAOURTS

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 appuyé 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.



QUELLES SOLUTIONS A VOS PROBLÈMES FRÉQUENTS ?

PROBLEMES	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.
Yaourts trop acides.	Temps de fermentation trop long.	Lancer un deuxième cycle à la fin du premier.
	Temps de fermentation trop court.	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").

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

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 (8 heures).

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 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 (8 heures).

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 CUITS

YAOURT A LA CONFITURE

1 litre de lait, 1 yaourt nature ou 1 sachet de ferment, 4 cuillerées 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 (8 heures).

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 (8 heures).

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 (8 heures).

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 (8 heures).

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