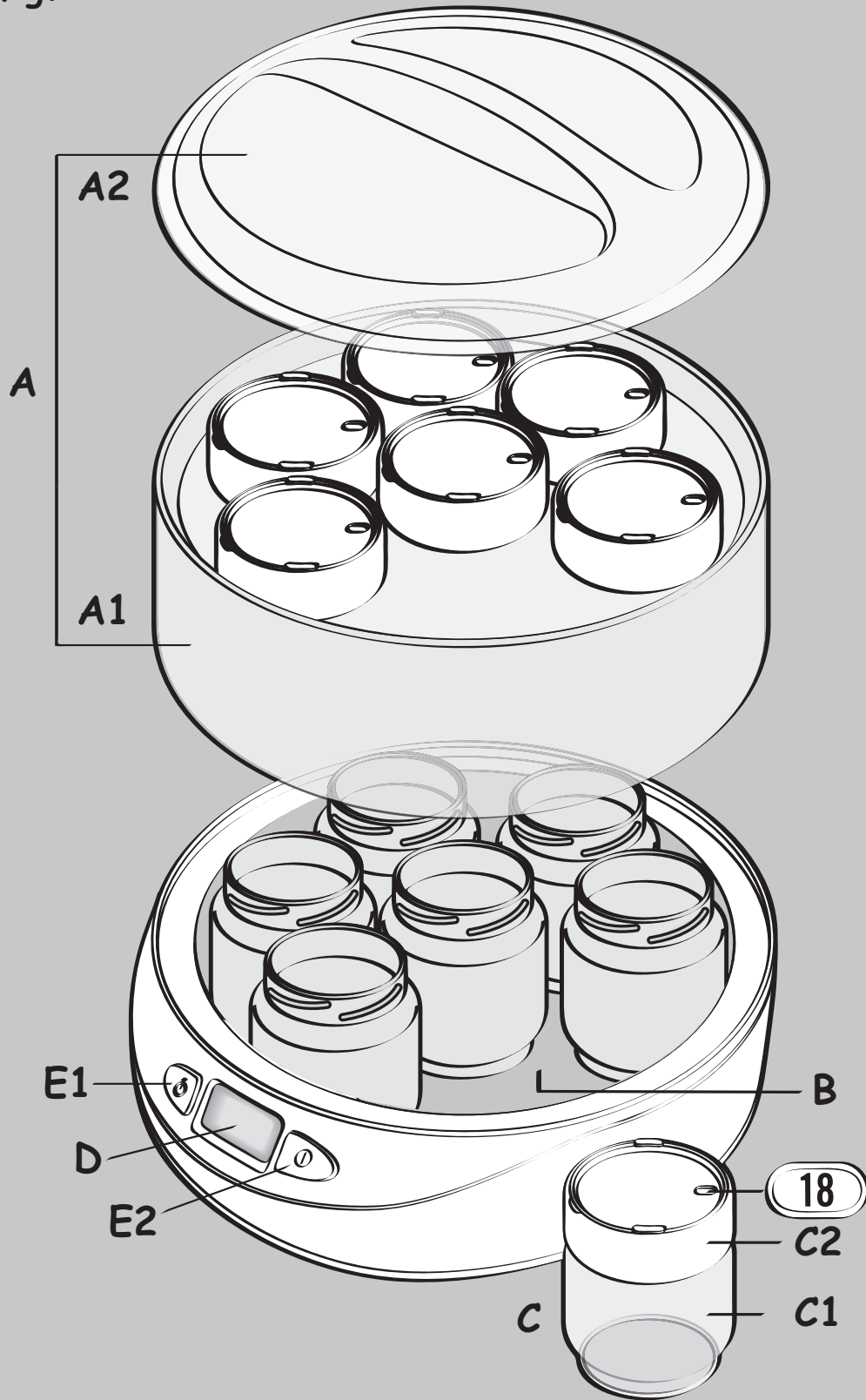




- FR
- EN
- DE
- NL
- IT
- ES
- PT
- TR
- EL
- DA
- SV
- NO
- FI
- RU
- UK
- PL
- LT
- LV
- ET
- AR
- FA

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

- | | |
|--|--|
| <p>A Couvercle composé de 2 parties :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Couvercle A1 : Couvercle principal - Couvercle A2 : Couvercle secondaire <p>B Corps</p> <p>C Pots de yaourt composés de 2 parties</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pot en verre C1 - Couvercle dateur C2 | <p>D Ecran électronique avec retro éclairage</p> <p>E Boutons de commande :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 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 (à base de lait 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 ensemençer 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). L'écran s'allume et indique le départ du programme.
- Lorsque le temps de votre programmation est terminé, l'écran lumineux s'éteint, affiche '00' avec 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 7 jours maximum. Les autres types de yaourts sont à consommer plus rapidement. La date limite de consommation à indiquer sur les couvercles sera par conséquent J+7 pour un yaourt nature, 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. Vérifier la date de péremption de votre ferment ou de votre 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.
	Temps de fermentation trop court.	Lancer un deuxième cycle à la fin du premier.
	Les pots n'ont pas été bien nettoyés/rincés.	Avant de verser votre préparation dans les pots, vérifier qu'il n'y a aucune trace de liquide vaisselle, de produit nettoyant ou de saletés sur la partie intérieure des pots.
	Fruits ajoutés au yaourt.	Penser à faire cuire les fruits, ou préférer l'utilisation de compotes ou confitures (à température ambiante). Les fruits crus libèrent des éléments acides qui empêchent le yaourt de bien se former.
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 fermentation.	Fermentation trop importante.	Diminuer le temps de fermentation et/ou rajouter du lait en poudre.

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 ÉLECTRIQUE OU ÉLECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Participons à la protection de l'environnement !



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 AROMATISÉS

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 CUITS

YAOURT À 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 (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).

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



DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| <p>A Lid made up of 2 parts:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lid A1: Main lid - Lid A2: Secondary lid <p>B Body</p> <p>C Yoghurt jars made up of 2 parts:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glass jar C1 - Lid with date display C2 | <p>D Backlit electronic display</p> <p>E Control buttons:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 body (B), simply use a damp cloth. Never plunge the body of the appliance into water.
- **While in use:** do not move the appliance during use, in particular, 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 one litre of milk and a ferment.

TIPS FOR CHOOSING YOUR MILK AND FERMENT

1) CHOOSING YOUR MILK

- For good results and ease of preparation, use whole or semi-skimmed UHT milk or reconstituted milk powder. Fresh milk (untreated) or pasteurised milk needs to be boiled and then cooled and sieved in order to remove the skin.

Notes:

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

2) CHOOSING YOUR FERMENT (CULTURE)

Your ferment can be made either:

- using one individual pot (150 g size)

natural unflavoured fresh yogurt found in the shops (preferably made from whole milk), with the longest best before date possible.

- using lyophilised dry ferment or dried yoghurt culture (bought in supermarkets, pharmacies and certain health food shops) (Note: in the UK only available in certain health food shops or online). Use the activation time and quantity of ferment/starter recommended in the manufacturers instructions.
- use one pot of plain yoghurt you have already made in your yoghurt maker.

Important: when you have made your first set of yoghurts, you simply need to keep one jar 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. Only used plain unflavoured yoghurts as a ferment.

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/ yoghurt culture) in a container with a spout. Be careful not to froth this mixture up.

- For the best results, if using a pot of yoghurt mix it using a fork in order to make it into a smooth paste and then add the milk, stirring all the time. If you are using a dry ferment/ culture, fold it 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 lids (A1) on the yoghurt maker.

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

Notes: You can sweeten your yoghurts either when you eat them or when you make them. To do this add sugar to the milk (no more than 80 g sugar for 1 Litre of milk) at the same time as you add the ferment/culture and beat with a whisk until the sugar dissolves or dissolve the sugar when heating the milk. Honey or artificial sweeteners may also be used. If sweetening yoghurts when you eat them, add sugar or honey to your taste, generally one or two teaspoons per pot is sufficient.

2) SWITCHING THE YOGHURT MAKER ON

- Plug the yoghurt maker in. The screen flashes "00".
- Choose the 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 rapidly advance the time, keep your finger on the button E1 for 2 seconds.
- Then press the on/off button (E2). The screen lights up and shows that the

program has started.

- When the programming time has finished "00" flashes on the display and then a beep, which is repeated 5 times, informs you that the programme has finished. The beep can be stopped by pressing the on/off button.
- Unplug the appliance.

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 date display, located on each lid (C2), set the best before date of your yoghurts by simply rotating the upper part of the lid to the required number.
- Tighten the lids (C2) onto the glass jars (C1) and place them in the refrigerator for at least 6 hours before enjoying them. If you wait 24 hours, they will be even firmer.

Notes:

- Plain yoghurts can be kept in the refrigerator for a maximum of 7 days, depending on the freshness of the milk. The best before date for natural yoghurts will be the date the yoghurts were made plus 7 days.
- Never put the appliance in the refrigerator.
- Other types of flavoured yoghurts, must be eaten more quickly. Use within to 5 days.

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 water and washing-up liquid. Rinse and dry.

- The yoghurt jars (C1) and the lids (C2, A1 and A2) are all dishwasher safe.

CARE & HYGIENE WHEN MAKING YOGHURT

- All the equipment used in the yoghurt making process - jars, jar lids and if used saucepan, jug, sieve, and spoons - should be sterilized either by using Milton sterilizing solution or cleaning in a dishwasher.

- Sterilising the jars and lids is important to prevent the introduction of any undesirable airborne organisms which could interfere with the incubation of the ferment/culture, and result in runny yoghurt which will not set.



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. Check the use-by-date of your ferment or your 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.
	Fermentation time too short.	Start a second cycle at the end of the first.
	The pots haven't been properly cleaned/rinsed.	Before pouring your preparation into the pots, check that there are no traces of washing-up liquid, household cleaner or dirt on the inside of the pots.
	Fruit added to the yoghurt.	Try cooking fruits, or preferably use commercial stewed fruits or jams (at room temperature). Raw fruits will release acidic substances which prevent the yoghurt from forming correctly.
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 yoghurt's surface at the end of fermentation.	Too much fermentation.	Reduce the fermentation time and/or add some powdered milk.

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!



- ① 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 FLAVOURED SYRUPS

The syrups used are the type used in cocktails.

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

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

Pour the yoghurt or the ferment into a container. 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 (8 hours) without the lids.

YOGHURT WITH COOKED FRUIT

JAM YOGHURT

1 litre of milk, 1 jar 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 (8 hours) without the lids.

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 (8 hours) without the lids.

VANILLA YOGHURTS

700 ml of whole milk, 20 g of semi-skimmed milk powder, 1 jar plain yoghurt or 1 sachet of ferment, 80 g of caster sugar, 300 ml of single cream, 1 vanilla pod (cut lengthways to expose seeds).

Warm the cream up and then add the vanilla pod 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 mix in the milk powder. Pour the mixture into the jars and place them in the yoghurt maker (8 hours) without the lids.

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

BESCHREIBUNG

- | | |
|---|---|
| <p>A Aus zwei Teilen bestehender Deckel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deckel A1: Hauptdeckel - Deckel A2: Nebendeckel <p>B Gehäuse</p> <p>C Aus zwei Teilen bestehende Joghurtgläschen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gläschen C1 - Datumsdeckel C2 | <p>D Elektronisches Display mit Hintergrundbeleuchtung</p> <p>E Bedienungsknöpfe:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 ländlichen Anwesen,
 - für den Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
 - in Umfeldern wie Gästezimmern.
- Trennen Sie das Gerät nach der Benutzung und vor der Reinigung vom Stromnetz. 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.
- **Während des Betriebs:** Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn sie in Betrieb ist und öffnen Sie auf keinen Fall den Deckel (A1). Stellen Sie das Gerät nicht an Orten

mit starken Vibrationen. (zum Beispiel einen Kühlschrank) und achten es 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

- Wählen Sie aus praktischen Gründen bevorzugt Vollmilch, die nicht gekocht werden muss (lang haltbare UHT-Milch oder Milchpulver). Rohmilch (Frischmilch) und pasteurisierte Milch müssen abgekocht werden; danach abkühlen lassen und durch ein Sieb laufen lassen, um die Milchhaut 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 (bevorzugt auf Basis von 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 das Gerät.

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 DES GERÄTES:

- Schließen Sie das Gerät 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). Die Anzeige leuchtet auf und zeigt den Programmstart an.
 - Sie werden über die Fertigstellung des Joghurts, am Ende der programmierten Zeit durch ein Blinken im Display "00" und einen 5-maligen Signalton informiert. 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 7 Tage. Die anderen Joghurtarten sind schneller zu konsumieren. Das auf den Deckeln anzugebende Haltbarkeitsdatum beläuft sich bei Naturjoghurt also auf T+7. T ist der Tag der Herstellung der Joghurts.
- Stellen Sie das Gerät nicht in den Kühlschrank.

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung stets vom Stromnetz.
 - 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
Joghurt ist zu flüssig.	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.
	Das Gerät wurde während der Fermentierung transportiert, Stößen oder Vibrationen ausgesetzt.	Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht (nicht auf den Kühlschrank stellen).
	Das Ferment ist nicht mehr aktiv.	Verwenden Sie ein anderes Ferment oder eine andere Joghurtmarke. Überprüfen Sie das Verfallsdatum Ihres Ferments oder Ihres Joghurts.
	Das Gerät wurde während des Betriebs geöffnet.	Nehmen Sie die Gläschen nicht vor Ablauf der Fermentierung (etwa 8 Stunden) aus dem Gerät heraus und machen Sie diese nicht auf. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs an einem vor Luftzug geschützten Platz auf; wenn es kalt ist.
	Die Fermentierungszeit ist zu kurz.	Starten Sie nach Ablauf des ersten Zyklus einen zweiten.
	Die Gläschen wurden nicht richtig gereinigt /ausgespült.	Bevor Sie Ihre Masse in die Gläschen füllen, überprüfen Sie, ob sich keine Rückstände von Spülmittel, Reinigungsprodukten oder Schmutz auf der Innenseite der Gläschen befinden.
	Früchte zum Joghurt hinzugefügt.	Denken Sie daran, die Früchte zu kochen, oder verwenden Sie lieber Kompott oder Konfitüre (auf Umgebungstemperatur). Rohe Früchte setzen Säuren frei, die verhindern, dass der Joghurt sich richtig ausbildet.
Die Joghurts sind zu säurehaltig.	Die Fermentierungszeit ist zu lang.	Reduzieren Sie bei der nächsten Zubereitung die Fermentierungszeit.
Eine dickflüssige Flüssigkeit (Serum genannt) bildet sich nach der Fermentation auf der Oberseite des Joghurts.	Zu starke Fermentation.	Verringern Sie die Fermentationszeit und/oder fügen Sie Milchpulver hinzu.



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 Ihrer Stadt oder Gemeinde.

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 Gläschen und stellen Sie diese in das Gerät (8 Stunden).

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 das Gerät (8 Stunden).

Variante: Zur Zubereitung eines Zwei-Schichten-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 das Gerät (8 Stunden).



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 das Gerät (8 Stunden).

NL

Hartelijk dank dat u hebt gekozen voor een apparaat van **Moulinex**, dat uitsluitend is bestemd voor het maken van yoghurt.



BESCHRIJVING

A Deksel bestaande uit 2 delen:

- Deksel A1: Hoofddeksel
- Deksel A2: Hulpdeksel

B Behuizing

C Yoghurtpotjes bestaande uit 2 delen:

- Glazen potje C1
- Deksel met datumindicator C2

D Verlicht elektronisch display

E Bedieningstoetsen:

- Tijdsteltoets E1
- Aan/uit-toets E2



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voordat u uw apparaat voor het eerst gaat gebruiken en bewaar ze om ze later te kunnen raadplegen: als het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van Moulinex.**
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht te worden gebruikt door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stelt dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat vanwege een verantwoordelijke persoon.
- Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Controleer of de netspanning van het apparaat overeenkomt met die van uw elektrische installatie.
- **Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.**
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd. Het is niet bestemd en de garantie geldt niet voor de volgende gebruikstoepassingen:
 - kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren of een andere werkomgeving,
 - boerderijen,
 - door klanten in hotels, motels of een andere verblijfsomgeving,
 - bed-and-breakfast locaties.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u het lange tijd niet gaat gebruiken en voordat u het gaat reinigen.
- Gebruik het apparaat niet als het niet correct functioneert of beschadigd is. Neem in dat geval contact op met een erkend servicecentrum van Moulinex (zie de lijst in het serviceboekje).
- Met uitzondering van reiniging en het gebruikelijke onderhoud door de klant, dienen alle reparatiewerkzaamheden te worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum van Moulinex.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.

- Houd het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Laat het netsnoer niet in buurt liggen van of in aanraking komen met warme onderdelen van het apparaat, warmtebronnen of scherpe randen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Laat het door een erkend servicecentrum van Moulinex (zie de lijst in het serviceboekje) vervangen om ieder gevaar te voorkomen.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid uitsluitend accessoires en reserveonderdelen van Moulinex die geschikt zijn voor uw apparaat.
- Alle apparaten ondergaan een strenge kwaliteitscontrole. Er worden praktijktests met willekeurig gekozen apparaten uitgevoerd, waardoor het kan lijken dat het apparaat reeds is gebruikt.

AANBEVELINGEN

- **Vóór het eerste gebruik:** was de potjes (C1) en de deksels (C2, A1 en A2) in een warm sopje of in de vaatwasser. Gebruik gewoon een vochtig sponsje om de binnenkant van het reservoir (B) schoon te maken. Dompel de behuizing van het apparaat nooit onder in water.
- **Tijdens het gebruik:** verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is en open het deksel (A1) absoluut niet. Plaats de yoghurtmaker niet op een plek

waar hij blootstaat aan trillingen (bijvoorbeeld op een koelkast) of tocht. Het volgen van dit advies garandeert het slagen van uw yoghurtbereidingen.

Om yoghurt te maken, heeft u een liter melk en een ferment nodig.

TIPS BIJ HET KIEZEN VAN DE MELK EN HET FERMENT

1) KIEZEN VAN DE MELK

- Uit praktisch oogpunt kiest u het beste voor volle melk die niet hoeft te koken (UHT-melk met een lange houdbaarheid of melkpoeder). Rauwe (verse) melk of gepasteuriseerde melk moet u koken, laten afkoelen en vervolgens zeven om het vel eraf te halen.
- **Opmerkingen:**
- Volle melk geeft de yoghurt meer stevigheid en smaak.
- Rauwe of gepasteuriseerde melk bevat meer vitaminen en spoorelementen.
- Voor een vastere yoghurt kunt u een of twee eetlepels melkpoeder toevoegen aan uw liter melk en dit er voorzichtig doorheen roeren.
- Gebruik melk die op kamertemperatuur is of licht is opgewarmd (tot 37°C of 40°C). Gebruik geen melk die net uit de koelkast komt.



2) KIEZEN VAN HET FERMENT

Het ferment kan worden gemaakt van:

- natuuryoghurt uit de handel (op basis van de gewenste volle melk) met een zo lang mogelijke houdbaarheidsdatum.
- gevriesdroogd ferment (te koop in supermarkten, apotheken en bepaalde biowinkels). Neem in dit geval de activeringstijd in acht die

in de gebruiksaanwijzing van het ferment wordt aanbevolen.

- andere zelfgemaakte yoghurt. **Belangrijk:** na het maken van uw eerste porties yoghurt houdt u gewoon één portie achter die als ferment voor de andere kan dienen. Na vijf keer yoghurt maken, moet het ferment worden vernieuwd omdat het na een tijdje verzwakt en de yoghurt dan minder vast wordt.

YOGHURT MAKEN

1) BEREIDEN VAN HET MENGSEL

- Meng de liter melk zeer voorzichtig met het gekozen ferment (yoghurt of gevriesdroogd ferment) in een houder met een schenktuit. Zorg ervoor dat het mengsel niet opschuimt.
- Voor een optimaal resultaat roert u de yoghurt met een vork tot een glad geheel en doet u er vervolgens onder voortdurend roeren de melk bij. Als u gevriesdroogd ferment gebruikt, doet u het ferment in de melk en mengt u het er zeer voorzichtig onder.
- Verdeel het mengsel over de potjes (C1).
- Plaats de potjes (C1) zonder deksel (C2) in de yoghurtmaker.
- Plaats het deksel (A1) op de yoghurtmaker.

Praktische tip: plaats de deksels van de potjes (C2) op het deksel A1 en breng vervolgens het deksel A2 aan (zie afbeelding).

2) DE YOGHURTMAKER AANZETTEN

- Sluit de stekker van de yoghurtmaker aan op het stopcontact. "00" knippert op het display.

- Kies uw bereidingstijd met de toets E1. Houd uw vinger op de toets tot de gewenste tijd wordt weergegeven. De maximale tijdsinstelling is 15 uur. U kunt de tijdsinstelling versnellen door uw vinger 2 seconden op de toets E1 te houden.
- Druk vervolgens op de aan/uit-toets (E2). Het display licht op en duidt beëindiging van het programma aan.
- Zodra het programma is afgelopen knippert "00" op het display en klinkt er een geluidssignaal dat 5 keer wordt herhaald (u kunt de piepton eerder stoppen door op de aan/uit-toets te drukken).
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

3) DE YOGHURT BEWAREN

- Verwijder de deksels (A1 en A2) en let hierbij op dat er geen condensdruppels in de potjes (C1) druipen.
- Geef met de handmatige datumindicator op elk deksel (C2) de houdbaarheidsdatum van de yoghurt aan door het bovenste deel van het deksel gewoon naar het gewenste cijfer te draaien.

- Zet de deksels (C2) vast op de glazen potjes (C1) en bewaar ze minstens 6 uur in de koelkast. Als u 24 uur wacht, zal de yoghurt nog steviger zijn.

Opmerkingen:

- Natuuryoghurt kan maximaal 7 dagen in de koelkast worden bewaard. Andere yoghurttypes

moeten sneller geconsumeerd worden. De uiterste houdbaarheidsdatum op de deksels dient +7 dagen te zijn voor naturel yoghurt, waarbij D de dag is waarop u de yoghurt hebt gemaakt.

- Plaats nooit het apparaat zelf in de koelkast.



REINIGEN

- Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het gaat reinigen.
- Dompel de behuizing van het apparaat nooit onder in water. Reinig het met een vochtige doek en een

warm sopje. Spoel en droog af.

- De yoghurtpotjes (C1) en de deksels (C2, A1 en A2) zijn vaatwasmachinebestendig.


OPLOSSINGEN VOOR VEEL VOORKOMENDE PROBLEMEN

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Yoghurt is te dun.	U hebt halfvolle of magere melk gebruikt zonder er melkpoeder aan toe te voegen (de melk alleen is te arm aan eiwitten).	Voeg 1 yoghurtpotje melkpoeder toe (2 bij gebruik van magere melk) of gebruik volle melk en een half potje volle melkpoeder.
	De yoghurtmaker is verplaatst of heeft schokken of trillingen ondergaan tijdens de fermentatie.	Verplaats de yoghurtmaker niet terwijl hij in werking is (plaats hem niet op een koelkast).
	Het ferment is niet meer actief.	Gebruik ander ferment of een ander merk van yoghurt. Controleer de uiterste gebruiksdatum van uw melk of yoghurt.
	De yoghurtmaker werd geopend tijdens het fermentatieproces.	Verwijder de potjes niet of open de yoghurtmaker niet voordat het programma is voltooid (ongeveer 8 uur). Houd de yoghurtmaker uit de buurt van tocht terwijl hij in werking is. Wanneer het koud is.
	Fermentatietijd te kort.	Start een tweede cyclus wanneer de eerste is voltooid.
	De potjes zijn niet goed schoongemaakt/afgespoeld.	Controleer, voordat u de yoghurt in de potjes giet, of er geen resterend afwasmiddel, schoonmaakproducten of vuiligheden in de potjes zitten.
	Fruit aan de yoghurt toevoegen.	Het fruit moet gekookt worden, of gebruik moes of jam (op kamertemperatuur). Rauw fruit scheidt zure stoffen uit waardoor de yoghurt niet goed gevormd kan worden.
Yoghurt te zuur.	Fermentatietijd te lang.	Verminder de fermentatietijd wanneer u de yoghurtmaker de volgende keer gebruikt.
Een stroperige vloeistof (serum genaamd) wordt aan het eind van de fermentatie op de bovenkant van de yoghurt gevormd.	Fermentatie is erg belangrijk.	Verminder de fermentatietijd en/of voeg extra melkpoeder toe.

WAT DOE IK ALS HET APPARAAT NIET WERKT?

- Controleer eerst het netsnoer en de stekker.
- U hebt alle instructies gevolgd, maar het apparaat werkt nog steeds niet?

Neem in dit geval contact op met uw dealer of een erkend servicecentrum van Moulinex (zie de lijst in het boekje "Moulinex Service").

ELEKTRONISCH APPARAAT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Het milieu komt op de eerste plaats!

Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.



Breng het aan het einde van zijn levensduur naar een verzamelpunt of naar een erkend servicecentrum.

RECEPTEN

YOGHURT MET EEN SMAAK

YOGHURT MET VRUCHTENSIROOP

1 liter melk, 1 natuuryoghurt of 1 zakje ferment

- vruchtensiroop (grenadine, sinaasappel, zwarte bes, citroen, mandarijn, aardbei, rode bes, framboos, wilde aardbei, banaan, bosbes, kers,...): 5 eetlepels.
- bloemensiroop (roos, violet, jasmijn, sandelhout): 4 eetlepels.
- muntsiroop: 4 eetlepels.

Doe de yoghurt of het ferment in een houder. Voeg de siroop toe en giet er geleidelijk de melk bij onder voortdurend roeren met een vork. Giet het mengsel in de potjes en plaats ze in de yoghurtmaker.

YOGHURT MET GEKOOKTE VRUCHTEN

YOGHURT MET JAM

1 liter melk, 1 natuuryoghurt of 1 zakje ferment, 4 eetlepels niet te dikke jam met besjes of kleine stukjes fruit: veenbessen, bosbessen, rabarber, gember, aardbei, sinaasappelmarmelade.

Klop de jam op met een beetje melk. Voeg de yoghurt of het ferment toe. Meng goed en giet er de rest van de melk bij.

Giet het mengsel in de potjes en plaats ze in de yoghurtmaker.

Variant: Als u yoghurt met twee lagen wilt maken, doet u de jam gewoon in de potjes. Giet vervolgens het mengsel van melk en yoghurt of melk en ferment zeer voorzichtig in de potjes. Plaats de potjes in de yoghurtmaker.

VANILLEYOGHURT

70 cl volle melk, 20 g halfvolle-melkpoeder, 1 natuuryoghurt of 1 zakje ferment, 80 g suiker, 30 cl kookroom, 1 vanillestokje

Warm de room op en voeg er de vanille en suiker aan toe. Meng goed zodat de suiker smelt en de vanillezaadjes goed worden verdeeld. Zet het mengsel opzij. Verdun de yoghurt (of het ferment) door er geleidelijk de melk bij te gieten. Giet de room in het mengsel van melk en yoghurt of melk en ferment en doe er vervolgens het melkpoeder bij. Giet het mengsel in de potjes en plaats ze in de yoghurtmaker.

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:
- Coperchio A1: coperchio principale
- Coperchio A2: coperchio secondario</p> <p>B Corpo</p> <p>C Vasetti di yogurt composti da 2 parti:
- Vasetto di vetro C1
- Coperchio datario C2</p> | <p>D Schermo elettronico con retroilluminazione</p> <p>E Pulsanti di comando :
- Pulsante di programmazione dell'impostazione del tempo E1
- Pulsante on/off E2</p> |
|--|---|

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 solleverebbe 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'utente, 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 motivi di ordine pratico, scegliere preferibilmente latte intero che non richieda la bollitura (latte UHT a lunga conservazione oppure 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 a base di latte 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.



REALIZZAZIONE DEGLI YOGURT

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). Lo schermo si accende e indica l'avvio del programma.
- Quando il programma termina, "00" si illumina sul display e l'apparecchio emette un bip sonoro di avviso ripetuto 5 volte (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 7 giorni. Gli altri tipi di yogurt devono essere consumati più rapidamente. Per uno yogurt naturale, la data di scadenza da indicare sul coperchio sarà quindi pari a G+7, 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. Verificare la data di scadenza dei fermenti o dello 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.
	Tempo di fermentazione troppo breve.	Lanciare un secondo ciclo alla fine del primo.
	I vasetti non sono stati puliti/sciacquati correttamente.	Prima di versare il preparato nei vasetti, verificare che non vi sia alcuna traccia di detersivo per piatti, di detergente o di sporcizia sulla superficie interna dei vasetti.
	Frutta aggiunta allo yogurt.	Provvedere alla cottura della frutta oppure utilizzare di preferenza composte o confetture (a temperatura ambiente). La frutta cruda libera sostanze acide che impediscono allo yogurt di formarsi correttamente.
Yogurt troppo acidi.	Tempo di fermentazione troppo lungo.	Provvedere a ridurre il tempo di fermentazione in occasione della prossima infornata.
Un liquido viscoso (detto siero) si è formato sulla superficie dello yogurt al termine della fermentazione.	Fermentazione eccessiva.	Ridurre i tempi di fermentazione e/o aggiungere latte in polvere.



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!



- ① 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.**
- **sciroppo 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 (8 ore).

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: mirtillo rosso, mirtillo, 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 (8 ore).

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 (8 ore).



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 (8 ore).

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 motivos prácticos, escoja una leche preferiblemente entera 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 (preferiblemente, a base de leche entera) 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.

ELABORACIÓN DE LOS YOGURES

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). La pantalla se enciende y señala el inicio del programa.

- Cuando el programa se ha completado aparece "00" en la pantalla y luego un pitido que se repite 5 veces, que le informa que el programa se ha completado (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 7 días máximo. Los otros tipos de yogures se tienen que consumir antes. En consecuencia, la fecha de caducidad que deberá figurar sobre las tapas será de D+7 para un yogur natural, 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 et 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. Compruebe la fecha de caducidad del fermento o del 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.
	Tiempo de fermentación demasiado corto.	Iniciar un segundo ciclo al final del primero.
	No se han limpiado/enjuagado bien los recipientes.	Antes de verter el preparado en los recipientes, compruebe que no queda ningún resto de líquido lavavajillas, producto de limpieza o suciedad en el interior de los mismos.
	Yogur con frutas.	Considere la posibilidad de cocer las frutas o utilice compotas o confituras (a temperatura ambiente). Las frutas crudas liberan elementos ácidos que impiden que el yogur se forme correctamente.
Yogures demasiado ácidos.	Tiempo de fermentación demasiado largo.	Procure reducir el tiempo de fermentación en la próxima tanda.
Al final de la fermentación, se forma un líquido viscoso (denominado suero) en la superficie del yogur.	La fermentación es muy importante.	Reducir el tiempo de fermentación y/o añadir leche en polvo.

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 (8 horas).

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 (8 horas).

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 (8 horas).

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 (8 horas).

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 Bóides de iogurte compostos por 2 partes:

- Bóide 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 realizadas 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 junto de 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 razões práticas, escolha de preferência um leite gordo que não necessite de fervura (leite UHT de conservação prolongada 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 (de preferência à base de leite 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.

PREPARAÇÃO DOS IOGURTES

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.
- Seleccione 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). O ecrã acende indicando o início do programa.

- Quando o tempo programado chega ao fim, "00" pisca no ecrã e um sinal sonoro repetido 5 vezes informa que o programa terminou (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 7 dias no máximo. Os outros tipos de iogurte devem ser consumidos mais rapidamente. Consequentemente, a data limite de consumo a indicar nas embalagens será D+ 7 no caso de um iogurte natural, 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 loiça.

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. Verificar o final do prazo de validade do fermento ou do 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.
	Tempo de fermentação demasiado curto.	Inicie um segundo ciclo no final do primeiro.
	Os boiões não foram bem lavados/enxaguados.	Antes de deitar a sua preparação nos boiões, verifique se o interior dos mesmos não apresenta vestígios de detergente da loiça, de produto de limpeza ou sujidade.
	Fruta adicionada ao iogurte.	Cozer a fruta ou preferir a utilização de compotas ou doces de fruta (à temperatura ambiente). A fruta crua liberta elementos ácidos que impedem a consolidação adequada do iogurte.
Iogurtes demasiado ácidos.	Tempo de fermentação demasiado longo.	Certifique-se que reduz o tempo de fermentação aquando da próxima fornada.
No final da fermentação, forma-se um líquido viscoso (denominado por soro) à superfície do iogurte.	Fermentação muito importante.	Diminuir o tempo de fermentação e/ou adicionar o leite em pó.

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 (8 horas).

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 (8 horas).

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 (8 horas).

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 (8 horas).

Sadece yoğurt yapmak öngörülmüş 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, duymusal 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

- Daha pratik olması açısından, kaynama gerektirmeyen tam yağlı sütü tercih edin (yüksek sıcaklıkta sterilize edilmiş uzun ömürlü 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 aligo 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 tam yağlı süttten yapılmış olan).
 - 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 çirpın 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) paylaşırın.
- 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. Ekran açılır ve programın başladığını haber verir.
- Programın süresi tamamlandığında göstergede "00" yanıp söner ve sonra 5 kez bip sesi tekrar eder, bu size programın sona

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

- Cihazın fişini elektrik prizinden çekin.

3) YOĞURTLARIN KALDIRILMASI:

- Yoğunlaşan sıvının kavanozlar (C1) içerisine akmasına 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 7 gündür. Diğer tip yoğurtların daha çabuk tüketilmeleri gerekmektedir. Kapaklar üzerine yazılacak olan son tüketim tarihi, sade bir yoğurt için Üretim Günü + 7 şeklinde 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.

SIKÇA KARŞILAŞILAN SORUNLARA ÇÖZÜMLER?

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 kimildatmayın (bir buzdolabı üzerine koymayın).
	Maya etkinliğini kaybetmiş.	Mayayı veya yoğurt markasını değiştirin. Yoğurdunuzun veya mayanızın son kullanma tarihini kontrol edin.
	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.
	Mayalama süresi çok kısa.	Birinci çalışma döngüsü ardından ikinci bir çalışma döngüsü başlatın
	Yoğurt kapları yıkanmamış/durulanmamış.	Hazırladığınız karışımı kaplara dökmeden önce, kapların iç kısımlarında bulaşık deterjanı izinin, temizlik maddesinin veya kirin bulunmadığından emin olun.
	Yoğurda katılan meyveler	Meyveleri yoğurda katmadan önce pişirin veya komposto veya reçel kullanmayı tercih edin (ortam sıcaklığında). Çiğ meyveler, yoğurdun iyi bir şekilde oluşmasını önleyen asitlere neden olurlar.
Yoğurtlar çok ekşi.	Mayalanma süresi çok uzun.	Bir sonraki mayalama esnasında mayalanma süresini azaltın.
Fermantasyon sonunda, yoğurdun yüzeyinde (serum adı verilen) yapışkan bir sıvı oluştu.	Aşırı fermantasyon.	Fermantasyon süresini azaltın ve/veya süt tozu ekleyin.

**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 katılalım!**

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 içerisine yerleştirin (8 saat).

PİŞMİŞ 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 (8 saat).

Çeşit: iki tabakalı bir yoğurt yapmak istiyorsanız kavanozların dibine reçel koymanız yeterlidir. Ardından süt/yoğurt veya süt/maya karışımını çok dikkatli bir şekilde kavanozlara koyun. Ardından kavanozları da yoğurt makinesinin içerisine yerleştirin (8 saat).



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 şekerini 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 (8 saat).

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



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Καπάκι που αποτελείται από δύο μέρη:**
- Καπάκι A1: Κύριο καπάκι
 - Καπάκι A2: Δευτερεύον καπάκι
- B Κεντρική μονάδα**
- C Βαζάκια γιαουρτιού που αποτελούνται από 2 τμήματα:**
- Γυάλινο βαζάκι C1
 - Καπάκι με σήμανση ημερομηνίας C2
- D Ηλεκτρονική οθόνη με φωτισμό**
- E Κουμπιά ελέγχου:**
- Κουμπί προγραμματισμού 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 είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε πλήρες ή ημιαποβουτυρωμένο γάλα που δεν χρειάζεται να βράσει (γάλα μακράς διάρκειας 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 (προτιμήστε ένα γιαούρτι πλήρες) με όσο το δυνατόν αργότερη ημερομηνία λήξης.
- είτε ένα λυοφιλιωμένο 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:

- Αναμείξτε 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 αναμείξτε 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). Η ένδειξη στην οθόνη ανάβει και ενημερώνει ότι το πρόγραμμα έχει ξεκινήσει.

- Όταν ο προγραμματισμένος χρόνος ολοκληρωθεί η ένδειξη "00" αναβοσβήνει στην οθόνη και μια ηχητική ειδοποίηση επαναλαμβάνεται για 5 φορές, και σας ενημερώνει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί (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 πηχτά.

Παρατηρήσεις:

- Η διάρκεια συντήρησης φυσικών γιαουρτιών στο ψυγείο είναι 7 ημέρες κατά μέγιστο. Οι άλλοι τύποι γιαουρτιών πρέπει να καταναλωθούν γρηγορότερα. Η ημερομηνία ανάλωσης που εμφανίζεται στα καπάκια πρέπει να είναι H+7 για ένα φυσικό γιαούρτι. 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. Ελέγξτε την ημερομηνία από το ένζυμο ή από το γιαούρτι που έχετε χρησιμοποιήσει
	Η γιαουρτιέρα ανοίχτηκε στη διάρκεια του κύκλου.	Μη βγάζετε 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.
	Υπερβολικά σύντομος χρόνος ζύμωσης.	Ξεκινήστε έναν δεύτερο κύκλο στο τέλος του πρώτου.
	Τα βαζάκια δεν έχουν πλυθεί και ξεπλυθεί καλά.	Πριν βάλετε στα βαζάκια το παρασκεύασμα, ελέγξτε αν υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού στο εσωτερικό τους.
	Έχετε προσθέσει στο γιαούρτι φρούτα.	Προτείνουμε να μαγειρεύετε τα φρούτα σας ή να χρησιμοποιείτε μαρμελάδες (στη θερμοκρασία δωματίου). Τα ωμά φρούτα απελευθερώνουν όξινες ουσίες, οι οποίες εμποδίζουν το γιαούρτι να ομογενοποιηθεί καλύτερα.
Υπερβολικά όξινο γιαούρτι.	Υπερβολικά μακρύς χρόνος ζύμωσης.	Μειώστε τον χρόνο ζύμωσης την επόμενη φορά.
Σχηματίζεται ένα κολλώδη υγρό στην επιφάνεια του γιαουρτιού κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.	Υπερβολική ζύμωση.	Μειώστε τον χρόνο της ζύμωση και προσθέστε γάλα σε σκόνη.



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, 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 (8 ώρες).

ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΒΡΑΣΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ**ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ**

1 λίτρο γάλα, 1 φυσικό γιαούρτι ή
1 φακελάκι ενζύμου, 4 κουταλιές της σούπας μαρμελάδα όχι πολύ πηχτή και με μικρούς σπόρους ή μικρά κομμάτια φρούτων: βακίνια, μύρτιλλα, 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 (8 ώρες).

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 (8 ώρες).



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 (8 ώρες).

Tak fordi du har valgt et **Moulinex** husholdningsapparat! Apparatet er udelukkende beregnet til fremstilling af yoghurt.

BESKRIVELSE

A Låg bestående af 2 dele:

- Låg A1: Lågets basisdel
- Låg A2: Lågets overdel

B Beholder

C Yoghurtbægre i 2 dele

- Glasbæger C1
- Låg med datomærkning C2

D Elektronisk display med baglys

E Betjeningsknapper:

- Knap til programmering af tidsindstilling E1
- Start/stop knap E2

GODE RÅD OM SIKKERHED

- Læs brugsvejledningen grundigt, før apparatet tages i brug, og behold den til senere opslag. Ved anvendelse, som ikke er beskrevet i brugsvejledningen, er Moulinex fritaget for ethvert ansvar.
- Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med fysisk, sansemotorisk eller mentalt handicap eller personer med manglende erfaring eller viden, med mindre de overvåges eller på forhånd er blevet instrueret i brugen af apparatet af personer med ansvar for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Kontroller, at den strøm, der leveres fra din el-installation, svarer til den strømstyrke, som apparatet kræver.
- **Ved forkert el-tilslutning bortfalder garantien.**
- Apparatet er udelukkende beregnet til brug i en privat husholdning og inden døre.
Det er ikke beregnet til følgende formål, som ikke dækkes af garantien:
 - I personalekøkkener, i forretninger, på kontorer eller andre arbejdspladser
 - På landbrug
 - Til hotel- eller motelgæster eller i andre former for ferieboligudlejning
 - I pensionater eller på Bed&Breakfast værelser.
- Tag altid apparatet ud af stik, når det ikke er i brug og ved rengøring.
- Brug aldrig apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt eller er blevet beskadiget. Henvend dig i de tilfælde til en autoriseret Moulinex reparatør (se listen i servicehæftet).
- Ud over almindelig rengøring og vedligeholdelse skal al reparation og vedligeholdelse af apparatet foretages af en autoriseret Moulinex reparatør.
- Apparatet, el-ledningen eller stikket må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Sørg for, at ledningen er uden for børns rækkevidde.
- Sørg for, at el-ledningen ikke kommer i nærheden af eller i kontakt med apparatets varme dele eller andre varmekilder eller anbringes i en skarp vinkel.
- Apparatet må ikke bruges, hvis el-ledning eller stik er beskadiget. For at undgå fare skal de udskiftes af en autoriseret Moulinex reparatør (se listen i servicehæftet).
- Af sikkerhedsmæssige grunde må der kun anvendes tilbehør og reservedele fra Moulinex, som passer til apparatet.
- Alle apparater gennemgår en streng kvalitetskontrol. Enkelte apparater udtages tilfældigt til stikprøve og afprøves i praktisk brug. Det forklarer eventuelle spor af brug.

VI ANBEFALER

- **Før apparatet tages i brug:** Rengør bægrene (C1) og lågene (C2, A1 og A2) i varmt sæbevand eller i opvaskemaskine. Beholderen tørres af indvendigt. Apparatets beholder må ikke nedsænkes i vand.
- **Under brug:** Yoghurtmaskinen må ikke flyttes, mens den er i funktion, og låget må ikke åbnes (A1).

Yoghurtmaskinen må ikke anbringes, hvor den kan udsættes for vibrationer (f.eks. oven på et køleskab), eller hvor der er gennemtræk. Det er vigtigt at overholde anbefalingerne for at fremstille en vellykket yoghurt.

Til fremstilling af yoghurt skal der bruges en liter mælk og yoghurtkultur.

PRAKTISKE RÅD ANGÅENDE VALG AF MÆLK OG YOGHURTKULTUR

1) MÆLKETYPE

- For at gøre det lettere kan man vælge en mælk, og helst sødmælk, der ikke skal koges (langtidsholdbar UHT-behandlet mælk eller mælkepulver). Frisk mælk og pasteuriseret mælk skal koges op og derefter nedkøles og hældes igennem en sigte for at fjerne eventuelt skind på mælken.

Bemærkninger:

- Sødmælk giver en mere fast yoghurt med en fyldigere smag.
- Frisk eller pasteuriseret mælk indeholder flere vitaminer og oligoelementer.
- For at opnå en mere ensartet konsistens i yoghurten kan der tilsættes 2 - 3 spiseskefulde mælkepulver til 1 liter mælk. Omrøres grundigt.
- Anvend mælk ved almindelig rumtemperatur eller lunken mælk (opvarmes til 37°C eller 40°C). Brug ikke mælk ved køleskabstemperatur.

2) VÆLG AF YOGHURTKULTUR

Der kan anvendes:

- yoghurt naturel købt i et almindeligt supermarked (helst sødmælksyoghurt) med så lang holdbarhed som muligt.
- frysetørret kultur (fås i større supermarkeder, apoteker, særlige helsekostforretninger). Husk altid at overholde den aktiveringstid, der fremgår af produktets emballage.
- yoghurt af egen produktion.

Vigtigt: Når du har produceret den første portion yoghurter, vil det være tilstrækkeligt at gemme en af dem til fermentering af den efterfølgende portion. Efter 5 yoghurtfremstillinger skal yoghurtkulturen fornyes, da den mister sin virkning efterhånden, så yoghurten bliver mindre fast i konsistensen.

FREMSTILLING AF YOGHURT

1) TILBEREDNING AF BLANDINGEN:

- 1 liter mælk blandes omhyggeligt med den valgte yoghurtkultur (yoghurt eller frysetørret yoghurtkultur) i en beholder med hældetud. Undgå at få blandingen til at skumme.
- Ingredienserne blandes ved at røre yoghurten ud med en gaffel, så den bliver flydende, og derefter tilføje mælken under omrøring. Hvis der anvendes frysetørret yoghurtkultur, blandes den i mælken, og der omrøres grundigt.
- Fordel blandingen i bægrene (C1).
- Anbring bægrene (C1) uden låg (C2) i yoghurtmaskinen.
- Sæt låget (A1) på yoghurtmaskinen.

Praktisk opbevaring: Læg lågene til bægrene (C2) på låget A1 og luk med låget A2 (se illustration).

2) START YOGHURTMASKINEN:

- Sæt yoghurtmaskinen i stik. Skærmen viser "00" og blinker.
- Vælg tilberedningstid med knappen E1. Hold knappen inde, indtil den ønskede tilberedningstid vises. Den maksimale programtid er 15 timer. Når knappen E1 holdes inde i 2 sekunder, løber tidsangivelsen hurtigt frem.
 - Tryk nu på start/stop knappen (E2). Skærmen lyser og viser, at programmet er sat i gang.

- Når den programmerede tid er gået, viser skærmen "00" og blinker samt udsender et lydsignal, som gentages 5 gange, hvilket fortæller dig, at programmet er færdigt. Lydalarmeren kan afbrydes ved at trykke på start/stop knappen.
- Apparatet tages ud af stik.

3) OPBEVARING AF YOGHURTERNE:

- Tag lågene af (A1 og A2) og sørg for, at eventuelt kondensvand ikke løber ned i bægrene (C1).
- Indstil nu yoghurternes holdbarhedsdato med den manuelle datoangivelse, der er på hvert låg (C2). Det gøres ved at dreje lågets øverste del hen på det ønskede tal.
- Skru lågene (C2) på glasbægrene (C1) og sæt dem i køleskab mindst 6 timer, før de spises. De får en mere fast konsistens, hvis man venter 24 timer.

Bemærkninger:

- Den maksimale holdbarhed for yoghurt naturel ved opbevaring i køleskab er 7 dage. Andre yoghurttyper har en kortere holdbarhed. Holdbarhedsdatoen, der angives på lågene, er dermed fremstillingsdatoen + 7 for en yoghurt naturel.
- Apparatet må ikke sættes i køleskab.

RENGØRING

- Tag altid apparatet ud af stik før rengøring.
- Apparatets beholder må ikke nedsænkes i vand. Den tørres af med en klud vredet op i lunkest sæbevand. Tør efter med rent vand.
- Yoghurtbægrene (C1) samt lågene (C2, A1 og A2) kan gå i opvaskemaskinen.


PROBLEMLØSNING

PROBLEMER	ÅRSAGER	LØSNINGER
Yoghurten bliver for flydende.	Brug af letmælk, minimælk eller skummetmælk uden tilsætning af mælkepulver (mælken alene har ikke tilstrækkeligt højt proteinindhold).	Tilsæt 1 yoghurtbægermål mælkepulver (2 ved skummetmælk og minimælk) eller brug sødmælk og ½ bæger sødmælkepulver.
	Yoghurtmaskinen er blevet flyttet, skubbet til eller udsat for rystelser under fermenteringen.	Yoghurtmaskinen skal stå stille og stabilt, når den er i brug (må ikke stå på et køleskab).
	Yoghurtkulturen er ikke længere tilstrækkeligt aktiv.	Skift yoghurtkultur eller yoghurtmærke. Kontroller sidste anvendelsesdato for både yoghurt og kultur.
	Yoghurtmaskinen har været åbnet under fermenteringscyklussen.	Yoghurtmaskinen må ikke åbnes og bægrene må ikke tages ud under fermenteringscyklussen (ca. 8 timer). Sørg for, at yoghurtmaskinen ikke udsættes for gennemtræk, mens den kører.
	For kort fermenteringstid.	Kør en ny cyklus efter den første.
	Bægrene har ikke været helt rene.	Før yoghurtblandingen hældes i bægrene, skal det kontrolleres, at de er helt fri for spor af opvaskemiddel, rengøringsmiddel eller urenheder på indersiden af bægrene.
	Frugt tilsat til yoghurten.	Prøv eventuelt at koge frugten ind eller anvend syltetøj eller marmelade (ved stuetemperatur). Frisk frugt afgiver frugtsyre, der kan forhindre yoghurten i at tykne tilstrækkeligt.
Yoghurterne bliver for syrlige.	For lang fermenteringstid.	Nedsæt fermenteringstiden ved næste portion.
En flydende væske (valle) dannes på yoghurternes overflade efter fermentering.	For voldsom fermentering.	Nedsæt fermenteringstiden og/eller tilsæt mere mælkepulver.

APPARATET VIRKER IKKE - HVAD KAN JEG GØRE?

- Kontroller først, at apparatet er korrekt tilsluttet til strøm.

Har du fulgt vejledningen, og apparatet fungerer stadig ikke?

Henvend dig til din forhandler eller en autoriseret Moulinex reparatør (se listen i Moulinex servicehæftet).

BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR VED ENDT LEVETID

Hjælp med at skåne miljøet!



- ⓘ Apparatet indeholder materialer, der kan genindvindes eller genbruges.
- ➡ Apparatet afleveres på en godkendt genbrugsstation eller i en serviceafdeling for at sikre aflevering til genbrug.

OPSKRIFTER

YOGHURT MED SMAGSTILSÆTNING

YOGHURT MED SIRUP

1 liter mælk, 1 bæger yoghurt naturel eller
1 pose yoghurtkultur.

- 5 spiseskefulde frugtsirup (grenadine, appelsin, solbær, citron, mandarin, jordbær, ribs, mandelsirup, hindbær, skovjordbær, banan, blåbær, kirsebær).
- 4 spiseskefulde blomstervand (sirup) (rosenvand, violvand, jasminvand, sandeltrævand).
- 4 spiseskefulde myntesirup.

Hæld yoghurten eller indholdet i posen med yoghurtkultur i en skål. Tilsæt siruppen og derefter mælken lidt ad gangen under konstant omrøring med en gaffel. Hæld blandingen i yoghurtbægrene og anbring dem i yoghurtmaskinen (8 timer).

YOGHURT MED HENKOGT FRUGT

YOGHURT MED SYLTETØJ/MARMELADE

1 liter mælk, 1 bæger yoghurt naturel eller 1 pose yoghurtkultur, 4 spiseskefulde syltetøj/marmelade, der ikke er for tyk, og med små frugtstykker: tranebær, ribs, rabarber, ingefær, jordbær, appelsin.

Rør syltetøjet ud i en smule mælk. Tilsæt yoghurt eller yoghurtkultur. Rør godt rundt og tilsæt resten af mælken.

Hæld blandingen i yoghurtbægrene og anbring dem i yoghurtmaskinen (8 timer).

Variant: Hvis man gerne vil lave yoghurten i lag, kan man komme marmeladen i bunden af bægrene. Herefter hældes mælke-yoghurtblandingen eller mælke-kulturblandingen forsigtigt i

bægrene. Anbring derefter
bægrene i yoghurtmaskinen
(8 timer).

YOGHURT MED VANILJE

**70 cl sødmælk, 20 g letmælkspulver,
1 bæger yoghurt naturel eller
1 pose yoghurtkultur, 80 g sukker,
30 cl fløde, korn af 1 stang vanilje.**

Varm fløden op og tilsæt vaniljekorn
og sukker. Rør godt rundt, så
sukkeret opløses og vaniljekornene
fordeler sig. Sæt til side. Rør
yoghurten (eller yoghurtkulturen) ud
i mælken, som tilsættes lidt efter lidt.
Herefter hældes fløden i mælke-
yoghurtblandingen eller
mælke-kulturblandingen, og
mælkepulveret tilsættes. Hæld
blandingen i yoghurtbægrene og
anbring dem i yoghurtmaskinen
(8 timer).

Tack för att du valt en apparat från **Moulinex**. Den är avsedd för yoghurttillverkning.

BESKRIVNING

- | | |
|--|--|
| <p>A Lock, består av 2 delar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lock A1: Huvudsakligt lock - Lock A2: Sekundärt lock <p>B Bas</p> <p>C Yoghurtbyttor, består av 2 delar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Glasbytta C1 - Datumlock C2 | <p>D Elektronisk skärm med bakgrundsupplysning</p> <p>E Reglageknappar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programmeringsknapp för temperaturreglering E1 - Start-/stoppknapp E2 |
|--|--|

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten första gången och spara den för framtida bruk: användning som apparaten inte är avsedd för friskriver Moulinex från allt ansvar.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) som har nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller av personer som inte har tillräcklig erfarenhet och kunskap, utom om de handhar apparaten efter att en person som ansvarar för deras säkerhet instruerat dem eller under användningen utövar tillsyn över dem.
- Barn bör hållas under uppsikt. De får inte handskas med produkten.
- Kontrollera att apparatens spänning motsvarar vägguttaget.
- **All felaktig typ av inkoppling innebär att garantin upphör att gälla.**
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk inomhus. Den är inte anpassad för användning i följande fall, som inte heller täcks av garantin:
 - I personalpentryn i butiker, på kontor eller andra arbetsplatser,
 - på bondgårdar,
 - av hotell- eller motellgäster, eller andra miljöer av samma typ,
 - i miljöer av typen vandrarhem.
- Dra ur kontakten ur vägguttaget så snart du är klar med apparaten eller vid rengöring.
- Använd inte apparaten om den inte fungerar korrekt eller har skadats. Kontakta i så fall ett godkänt Moulinex-servicecenter (se telefonnummer sist i servicehäftet).
- Allt underhåll, utöver rengöring och vanlig skötsel, måste utföras av ett Moulinex-godkänt servicecenter.
- Lagg aldrig apparaten, strömsladden eller stickkontakten i vatten eller andra vätskor.
- Låt inte barn handskas med strömsladden.
- Strömsladden får inte vara i kontakt med, eller nära, apparatens varma delar, nära en värmekälla eller böjas i skarp vinkel.
- Använd inte apparaten om strömsladden eller stickkontakten har skadats. För att undvika alla risker bör sladd och kontakt alltid bytas ut av Moulinex-auktoriserad servicepersonal (se lista i servicehäftet).
- För din egen säkerhet bör du endast använda de Moulinex-tillbehör som är anpassade för den här apparaten.
- Alla apparater genomgår en noggrann säkerhetskontroll. Tester utförs på slumpvis utvalda apparater, därför kan man ibland se spår av användning på en apparat.

REKOMMENDATIONER

- **Innan du använder apparaten första gången:** Rengör byttor (C1) och lock (C2, A1 och A2) med heft vatten och diskmedel eller i diskmaskin. Insidan av jäskaret (B) kan torkas av med en svamp. Sänk inte ned apparatens bas i vatten.
- **Vid bruk:** Flytta inte på yoghurtberedaren under bruk och öppna absolut inte locket (A1).

Placera inte yoghurtberedaren på ställen där det vibrerar (t.ex. ovanpå kylan) eller i drag. Annars riskerar du att misslyckas med yoghurten.

För att bereda yoghurt behövs 1 l mjölk och syrakultur.

PRAKTISKA RÅD VID VAL AV MJÖLK OCH SYRAKULTUR

1) VAL AV MJÖLK

- Av praktiska skäl är det bra att välja fet mjölk som inte behöver sjudas (UHT-behandlad mjölk med lång hållbarhet eller mjölkpulver). Färsk eller pastöriserad mjölk måste först kokas upp och därefter kylas och sedan silas så att skinnet på mjölken försvinner.

Anm.

- Fet mjölk ger tjockare yoghurt och mer smak.
- Färsk eller pastöriserad mjölk innehåller mer vitaminer och spårämnen.
- För tjockare konsistens kan du tillsätta 2-3 msk mjölkpulver per liter mjölk och röra noggrant.
- Använd mjölk som håller rumstemperatur eller är något ljummen (värm till 37°C eller 40°C). Använd inte mjölk direkt från kylan.

2) VAL AV SYRAKULTUR

- Du kan använda något av följande:
- naturell yoghurt från affären (helst mjölkbaserad) med senast möjliga bäst före-datum.
 - en frystorkad syrakultur (finns på stormarknader, apotek, i hälsokostbutiker). Följ i så fall den rekommenderade aktiveringstid som anges på förpackningen.
 - egentillverkad yoghurt.

Viktigt! När du har gjort en första omgång räcker det att spara en av de yoghurtbyttorna för att odla yoghurtkulturen i nästa omgång. Efter 5 omgångar är det bra att förnya syrakulturen som utarmas något efter ett tag och då ger mindre fast konsistens.

GÖRA YOGHURT

1) FÖRBEREDA BLANDNINGEN:

- Blanda omsorgsfullt en liter mjölk med den syrakultur du valt (yoghurt eller frystorkad syrakultur) i en bunke med hållpip. Se till att det inte skummar om blandningen.
- Vispa yoghurten med en gaffel till en slät smet och tillsätt därefter mjölken under fortsatt omrörning. Om du använder frystorkad syrakultur tillsätter du den först i mjölken och blandar noga.
- Fördela blandningen i byttorna (C1).
- Ställ byttorna (C1), utan lock (C2), i yoghurtberedaren.

Tips! Förvara locken till byttorna (C2) på locket A1 och täck det sedan med locket A2 (se bild).

2) STARTA YOGHURTBREDAREN:

- Sätt i kontakten i väggen. Skärmen blinkar "00".
- Välj tid för beredningen med knappen E1. Håll ned den tills önskad tid visas. Längsta möjliga tid att programmera är 15 timmar. Tryck 2 sekunder i taget på knappen E1 om du vill få tidregleringen att gå snabbare.
 - Tryck därefter på start-/stoppknappen (E2). Skärmen tänds och visar att programmet startats.
 - När programmeringstiden är slut blinkar "00" på skärmen och det hörs ett pip som upprepas 5 gånger, vilket informerar dig om att programmet har avslutats.

Ljudsignalen kan stängas av, tryck på start-/stoppknappen.

- Dra ur strömsladden ur vägguttaget.

3) FÖRVARING AV YOGHURTEN:

- Ta av locken (A1 och A2) och undvik att kondens rinner ner i byttorna (C1).
- Använd den manuella datumangivaren på respektive lock (C2), ange sista användningsdatum för yoghurten genom att rotera den övre delen av locket till önskad siffra.
- Skruva på locken (C2) på glasbyttorna (C1) och ställ dem i kylan i minst 6 timmar innan de ska ätas. Efter 24 timmar är de fastare i konsistensen.

Anm.

- Naturell yoghurt kan förvaras i kylan i högst 7 dagar. Andra typer av yoghurt bör ätas tidigare. Sista användningsdatum som ska anges på locken kommer därmed att vara D + 7 för naturell yoghurt, där D står för tillverkningsdagen.
- Ställ aldrig själva yoghurtberedaren i kylan.

RENGÖRING

- Koppla alltid ur apparaten innan du rengör den.
- Sänk inte ned apparatens bas i vatten. Rengör den med en fuktad

trasa och hett vatten med diskmedel. Skölj och torka.

- Yoghurtbyttorna (C1) och lock (C2, A1 och A2) går att diska i diskmaskin.


LÖSNINGAR PÅ VANLIGT FÖREKOMMANDE PROBLEM

PROBLEM	ORSAKER	LÖSNINGAR
Allt för rinnig yoghurt.	Du har använt mellanmjölk eller lättmjölk och inte tillsatt något mjölkpulver (mjölken i sig är inte tillräckligt proteinrik).	Tillsätt en yoghurtbytta mjölkpulver (2 till lättmjölk) eller använd standardmjölk och en halv bytta mjölkpulver.
	Flytt, stötar eller vibrationer under jäsningen.	Rör inte yoghurtberedaren under drift (ställ den inte ovanpå kylan).
	Syrakulturen är inte aktiv längre.	Byt syrakultur eller typ av yoghurt. Kontrollera sista förbrukningsdag för syrakultur eller yoghurt.
	Yoghurtberedaren har varit öppen under beredningen.	Ta inte ur byttorna och öppna inte yoghurtberedaren innan beredningen är klar (ca 8 timmar). Se till att yoghurtberedaren inte står i drag under drift.
	För kort fermentering.	Starta en andra omgång när den första avslutats.
	Byttorna är inte ordentligt diskade/sköljda.	Se till att inga spår av diskmedel eller smuts finns kvar i byttorna före användning.
	Tillsatt frukt i yoghurten.	Tänk på att koka frukten eller ännu hellre, använd sylt (ljummen). Färs frukt avger syrliga ämnen som kan förhindra att yoghurten syras korrekt.
Allt för syrlig yoghurt.	För lång fermentering.	Sänk temperaturen vid nästa omgång.
En trögflytande vätska (s.k. serum) bildas på yoghurtens yta i slutet av fermenteringen.	För kraftig fermentering.	Korta fermenteringstiden och/eller tillsätt mer mjölkpulver.

OM APPARATEN INTE FUNGERAR

- Börja med att kontrollera kontakten.
Har du följt instruktionerna, men apparaten fungerar ändå inte?

Kontakta återförsäljaren eller ett Moulinex-godkänt servicecenter (se telefonnummer sist i servicehäftet).

HANTERING AV ELEKTRISKT AVFALL ELLER ELEKTRONIKAVFALL

Bidra till en renare miljö!



- ⓘ Apparaten innehåller material som går att återvinna.
- ➡ Lämna den på en återvinningsstation eller till ett godkänt servicecenter.

RECEPT

SMAKSATT YOGHURT

YOGHURT MED SAFT

1 l mjölk, 1 naturell yoghurt eller en påse syrakultur.

- saft (på granatäpple, apelsin, svarta vinbär, citron, mandarin, jordgubbar, röda vinbär, mandelmjolk, hallon, smultron, banan, blåbär, körsbär ...): 5 msk.
- sockerlag med blommak (ros, viol, jasmin, sandelträd): 4 msk.
- saft med mynta: 4 msk.

Häll i yoghurt eller syrakultur i en bunke. Tillsätt smaksättningen, häll ned mjölken lite i taget och rör hela tiden med en gaffel. Häll ned blandningen i byttorna och ställ dem i yoghurtberedaren (8 timmar).

YOGHURT PÅ KOKT FRUKT

YOGHURT MED SYLT

1 l mjölk, 1 naturell yoghurt eller en påse syrakultur, 4 msk sylt, ej för tjock, gärna med bitar av bär kvar: lingon, blåbär, rabarber, ingefära, jordgubb, apelsinmarmelad.

Vispa sylten med lite mjölk. Tillsätt yoghurt eller syrakultur. Blanda väl och häll i resten av mjölken.

Häll ned blandningen i byttorna och ställ dem i yoghurtberedaren (8 timmar).

Variant: Om du vill göra en yoghurt med två lager kan du lägga sylten i botten av byttan. Häll därefter blandningen med mjölk/yoghurt eller mjölk/syrakultur i byttorna. Ställ dem i yoghurtberedaren (8 timmar).

VANILJYOGHURT

70 cl standardmjölk, 20 g mjölkpulver (mellanmjölk), 1 naturell yoghurt eller 1 påse syrakultur, 80 g socker, 30 cl grädde, 1 vaniljstång.

Värm grädden och tillsätt vaniljstång och socker. Blanda väl så att sockret smälter och vaniljfröna fördelas ordentligt. Ställ åt sidan. Blanda yoghurt (eller syrakultur) med mjölk, lite i taget. Häll grädden i mjölk-/yoghurtblandningen eller mjölk-/syrakulturblandningen, rör hela tiden och tillsätt mjölkpulvret. Häll ned blandningen i byttorna och ställ dem i yoghurtberedaren (8 timmar).

Vi takker deg for at du har valgt dette **Moulinex**-apparatet som brukes til å lage yoghurt.

BESKRIVELSE

A Løkk som består av to deler:

- Løkk A1: Hovedløkk
- Løkk A2: Ekstraløkk

B Hoveddel

C Yoghurtbegre som består av to deler

- Glassbeger C1
- Løkk med dato C2

D Elektronisk display med bakgrunnsbelysning

E Betjeningsknapper:

- Knapp for programmering av gjæringstiden E1
- På/-av knapp E2

RÅD OM SIKKERHET

- Les nøye bruksanvisningen før apparatet tas i bruk første gang, og oppbevar den for senere bruk: Moulinex er ikke ansvarlig for ikke-konform bruk av apparatet.
- Dette apparatet er ikke beregnet på å skulle brukes av personer (deriblant barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som ikke har den nødvendige erfaring eller kunnskap, med mindre disse personene er under overvåking av eller har fått de nødvendige instruksjonene i bruken av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
- Påse at ikke barn leker med apparatet.
- Kontroller at spenningen i apparatet er i overensstemmelse med spenningen i din elektriske installasjon.
- **Enhver tilkoplingsfeil gjør at garantien oppheves.**
- Apparatet er kun beregnet på husholdningsbruk innendørs. Det er ikke beregnet på å skulle brukes under følgende omstendigheter som ikke dekkes av garantien:
 - I personalkjøkkener, i butikker, på kontorer eller andre arbeidslokaler,
 - På bondegårder,
 - Av kunder på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder,
 - I lokaler av typen "bed & breakfast" eller pensjonater.
- Apparatet skal koples fra når det ikke er i bruk eller når det skal rengjøres.
- Bruk ikke apparatet dersom det ikke fungerer korrekt eller dersom det på en hvilken som helst måte er skadet. I dette tilfellet, kontakt Moulinex-servicesenter (se listen i vedlagte hefte).
- Alt annet arbeid enn rengjøring og alminnelig vedlikehold skal overlates til et autorisert Moulinex servicesenter.
- Legg ikke apparatet, ledningen eller kontakten i vann eller annen væske.
- La ikke ledningen befinne seg innen barns rekkevidde.
- Ledningen skal aldri befinne seg i nærheten av eller i kontakt med de varme delene av apparatet, i nærheten av en varmekilde eller mot en skarp kant.
- Bruk ikke apparatet dersom ledningen eller kontakten er beskadiget. For å unngå fare skal disse delene skiftes ut i et autorisert Moulinex servicesenter (se vedlagte hefte).
- Av sikkerhetsgrunner må du utelukkende bruke Moulinex-tilbehør og reservedeler som er beregnet på ditt apparat.
- Alle våre apparater gjennomgår strenge kvalitetskontroller. Det foretas punktvis, praktiske brukstester på tilfeldig utvalgte apparater. Det kan derfor forekomme merker etter bruk på nye apparater.

GODE RÅD

- **Før apparatet tas i bruk første gang:** Rengjør begrene (C1) og lokkene (C2, A1 og A2) med varmt såpevann eller i oppvaskmaskin. Innsiden av beholderen (B) rengjøres ganske enkelt med en klut eller en svamp. Selve apparatets hoveddel skal aldri legges ned i vann.
- **Under bruk:**
Yoghurtmaskinen må ikke flyttes under bruk. Lokket (A1) må heller ikke åpnes.
Yoghurtmaskinen må ikke

plasseres på steder der den er utsatt for vibrasjoner (som f.eks. over et kjøleskap), og den må heller ikke plasseres på steder der den blir utsatt for trekk. For å kunne være sikker på å lykkes med yoghurtene, må disse forholdsreglene overholdes.

For å lage yoghurt trenger du en liter melk og en yoghurtkultur (gjæringsmiddel).

PRAKTISKE RÅD FOR VALG AV MELK OG YOGHURTKULTUR

1) VALG AV MELK

- Bruk helst helmelk, og av praktiske grunner og om mulig en type melk som ikke trenger oppkoking (UHT-behandlet melk eller tørrmelk). Råmelk eller fersk melk (som er det vanlige i Norge) må først kokes opp, og deretter kjøles ned. Fjern snerken.

Bemerkninger:

- Helmelk gir et fastere resultat og mer smak.
- Fersk eller pasteurisert melk inneholder mer vitaminer og sporstoffer.
- For å oppnå fastere yoghurter kan du tilsette 2 til 3 spiseskjeer tørrmelk i den flytende melken. Bland godt.
- Melken skal ha romtemperatur eller den skal være lunken (varm den opp til 37°C - 40°C). Bruk ikke melk som tas rett ut fra kjøleskapet.

2) VALG AV YOGHURTKULTUR

- Yoghurtkulturen du bruker kan være:
- en naturyoghurt som du har kjøpt (helst laget med helmelk), og som har en "best før"-dato så langt fram i tid som mulig.
 - frysetørket yoghurtkultur (finnes i matvarebutikker, på apoteker og i visse helsekostbutikker). Dersom du bruker tørr yoghurtkultur, overhold den aktiveringstiden som står oppført på pakken.
 - en yoghurt du har laget selv.

VIKTIG: Når du har laget én omgang yoghurt, beholder du ganske enkelt en av yoghurtene som yoghurtkultur for de neste. Når du har laget fem omganger, bør yoghurtkulturen fornyes. Over tid vil den nemlig gi mindre fast yoghurt.

SLIK LAGER DU YOGHURTEN

1) TILBEREDELSE AV BLANDINGEN:

- I en beholder med tut, bland godt en liter melk med den yoghurtkulturen du ønsker å bruke (yoghurt eller frysetørket yoghurtkultur). Unngå skum i blandingen.
- For å oppnå en god blanding, visp først yoghurten med en gaffel for å oppnå en glatt deig. Føy til melken mens du fortsetter å blande. Dersom du bruker frysetørket yoghurtkultur, ha den i melken, og bland godt.
- Fordel blandingen i begrene (C1).
- Plasser begrene (C1) uten lokk (C2) i yoghurtmaskinen.
- Sett lokket (A1) på yoghurtmaskinen.

Et praktisk råd: plasser begerlokkene (C2) på lokket A1, og sett deretter på lokket A2 (se tegning).

2) SETTE I GANG YOGHURTMASKINEN:

Kople til maskinen. "00" blinker i displayet.

- Velg gjæringstid ved hjelp av knappen E1. Hold knappen trykket inn til ønsket gjæringstid vises i displayet. Maksimal gjæringstid er 15 timer. For å akselerere tidsinnstillingen, trykk på knappen E1, og hold den trykket inn i 2 sekunder.
- Trykk deretter på på/av-knappen (E2) Displayet lyser og viser at gjæringsprogrammet har startet.
- Når programtiden er fullført, blinker "00" på skjermen og en pipelyd som

gjentas fem ganger varsler deg om at programmet er fullført. Du kan stoppe lydsignalet ved å trykke på på/av-knappen.

- Kople fra apparatet.

3) VIDEREBEHANDLING AV YOGHURTENE:

- Løft opp lokkene (A1 og A2). Pass på at dampen fra lokkene ikke renner ned i begrene (C1).
- Ved hjelp av det manuelle dateringssystemet på hvert lokk (C2), indiker "best før"-datoen for yoghurtene. Dette gjøres ved å dreie den øvre delen av lokket til ønsket tall.
- Skru lokkene (C2) på glassbegrene (C1), og la yoghurtene stå i kjøleskapet i minst 6 timer før du spiser dem. Dersom du venter i 24 timer, blir de enda fastere.

Bemerkninger:

- Naturyoghurter kan oppbevares maks. 7 dager i kjøleskapet. Andre typer yoghurt har kortere oppbevaringstid. "Best før"-datoen som du indikerer på lokkene er derfor D+7 for naturyoghurter. D står for den datoen yoghurten ble laget.
- Du må aldri sette apparatet i kjøleskapet.

RENGJØRING

- Apparatet skal alltid koples fra før rengjøring.
- Selve apparatets hoveddel skal aldri legges ned i vann. Rengjør det med en fuktig klut og varmt såpevann.

Skyll og tørk.

- Yoghurtbegrene (C1) og lokkene (C2, A1 og A2) kan vaskes i oppvaskmaskin.


LØSNINGER PÅ VANLIGE PROBLEMER

PROBLEM	ÅRSAK	LØSNING
Yoghurten er for flytende.	Du har brukt lettmeik eller skummet melk, og du har ikke tilsatt tørrmelk (melken alene inneholder ikke nok proteiner).	Tilsett 1 yoghurtbeger med tørrmelk (2 dersom du bruker skummet melk), eller bruk helmelk og ½ beger tørrmelk (av helmelk).
	Yoghurtmaskinen flyttes, blir skjøvet eller utsatt for vibrasjoner under gjæringsprosessen.	Yoghurtmaskinen må ikke røres på når den er i funksjon (den må for eksempel ikke plasseres på et kjøleskap).
	Yoghurtkulturen er ikke lenger aktiv.	Prøv en ny yoghurtkultur eller et nytt yoghurtmerke. Sjekk "best før"-datoen for yoghurtkulturen eller yoghurten.
	Yoghurtmaskinen har blitt åpnet under gjæringscyklusen.	Du må ikke åpne begrene eller maskinen før syklusen er ferdig (ca. 8 timer). Yoghurtmaskinen må ikke utsettes for trekk mens den er i funksjon.
	For kort gjæringstid.	Sett i gang en ny syklus etter at den første er ferdig.
	Begrene har ikke blitt forsvarlig rengjort/skylt.	Før du heller blandingen i begrene, må du påse at det ikke forekommer rester etter oppvaskmiddel, såpe eller urenheter på innsiden av begrene.
	Frukt som tilsettes yoghurten.	Fersk frukt som tilsettes bør kokes. Bruk aller helst kompotte eller syltetøy (pass på at de holder romtemperatur). Fersk, rå frukt frigjør syrlige elementer som hindrer yoghurten i å bli fast.
Yoghurten er for syrlig.	For lang gjæringstid.	Reduser gjæringstiden neste gang.
Det er et seigflytende belegg (som kalles serum) på toppen av yoghurten etter gjæringsprosessen.	Gjæringen er for kraftig.	Reduser gjæringstiden og/eller tilsett tørrmelk.



HVA SKAL DU GJØRE DERSOM APPARATET IKKE FUNGERER KORREKT?

- Sjekk aller først tilkoplingen.

Har du fulgt alle instruksjoner, men apparatet fungerer fortsatt ikke?

Kontakt din forhandler eller et autorisert Moulinex-servicesenter (se liste i vedlagte hefte).



ELEKTRISKE ELLER ELEKTRONISKE APPARATER VED ENDT LEVETID

La oss tenke miljø!



Apparatet inneholder en rekke komponenter som kan gjenvinnes eller resirkuleres.



Lever det inn til et innsamlingssted eller til et autorisert servicesenter for å være sikker på at det blir riktig viderebehandlet.



OPPSKRIFTER

AROMATISERT YOGHURT

YOGHURT MED FRUKTSAFT

1 liter melk, 1 naturyoghurt eller 1 pose med yoghurtkultur.

- fruktsaft (eple, appelsin, solbær, sitron, mandarin, jordbær, rips, bringebær, skogsbær, banan, blåbær, kirsebær, moreller...): 5 spiseskjeer.
- saft av blomster (rose, fiol, sjasmin, sandeltre): 4 spiseskjeer.
- peppermyntesaft: 4 spiseskjeer.

Ha yoghurten eller innholdet fra posen med yoghurtkultur i en beholder. Ha i saften, og tilsett deretter melken veldig forsiktig. Rør hele tiden med en gaffel. Ha blandingen i begrene og plasser dem i yoghurtmaskinen (8 timer).

YOGHURT MED TILBEREDT FRUKT

YOGHURT MED SYLTETØY

1 liter melk, 1 naturyoghurt eller 1 pose yoghurtkultur, 4 spiseskjeer med et syltetøy som ikke er for tykt, og som inneholder bær eller små biter av frukt: tyttebær, blåbær, rabarbra, ingefær, jordbær, appelsinmarmelade.

Visp opp syltetøyet med litt melk. Tilsett yoghurten eller yoghurtkulturen. Bland godt, og ha deretter i resten av melken.

Ha blandingen i begrene og plasser dem i yoghurtmaskinen (8 timer).

Variant: Dersom du ønsker å lage yoghurter med to lag, ha syltetøy i bunnen av begrene. Hell deretter meget forsiktig blandingen melk/yoghurt eller melk/yoghurtkultur i begrene.

Plasser deretter begrene i yoghurtmaskinen (8 timer).

VANILJEYOGHURT

70 cl helmelk, 20 g tørrmelk av lettmelk, 1 naturyoghurt eller 1 pose yoghurtkultur, 80 g sukker, 30 cl fløte, 1 vaniljestang.

Varm opp fløten, og ha i vanilje og sukker. Bland godt til sukkeret smelter og vaniljefrøene blir jevnt fordelt. Sett til side. Ha melken sakte i yoghurten (eller yoghurtkulturen). Hell fløteblandingen i melk-/yoghurtblandingen eller melk-/yoghurtkulturblandingen mens du rører. Ha deretter i tørrmelken. Ha denne blandingen i begrene og plasser dem i yoghurtmaskinen. (8 timer).

Kiitos **Moulinex**-mallistoon kuuluvan laitteen ostosta, joka on tarkoitettu ainoastaan jogurttien valmistukseen.

KUVAUS

A Kansi, joka koostuu 2 osasta:

- Kansi A1: pääkansi
- Kansi A2: toissijainen kansi

B Runko

C Jogurttipurkit, jotka koostuvat 2 osasta

- Lasipurkki C1
- Kansi päiväyrillä C2

D Elektroninen näyttö
taustavalolla

E Komentopainikkeet:

- Ajastimen ohjelmointipainike E1
- Virtakatkaisin E2

TURVAOHJEET

- Lue käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttöä ja säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten: Moulinex ei ole vastuussa laitteen käyttöoppaan vastaisesta käytöstä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoja laitteen käyttämisestä, elleivät he ole toisen henkilön valvonnassa, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan ja ohjaa laitteen käyttöä, tai jos toinen henkilö on antanut heille aiemmin tietoa laitteen käytöstä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Varmista, että laitteesi sähköjännite vastaa kotisi sähköasennusta.
- **Kaikki liitännäsvirheet kumoavat takuun.**
- Laitteesi on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön sisätiloissa. Sitä ei ole suunniteltu alla oleviin käyttötarkoituksiin. Jos laitetta käytetään alla olevissa tarkoituksissa, takuu ei ole voimassa:
 - henkilökunnan keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa tai muissa työympäristöissä,
 - maataloilla,
 - hotellien, motellien ja muiden asumismuotojen asiakkaiden käytössä,
 - bed and breakfast -tyyppisissä majoituksissa.
- Kytke laite verkkovirrasta heti käytön jälkeen tai puhdistuksen ajaksi.
- Älä käytä laitetta, jos se ei toimi kunnolla tai jos se on vioittunut. Siinä tapauksessa ota yhteyttä valtuutettuun Moulinex-huoltopalveluun (katso luettelo huoltopalveluista huoltokirjasesta).
- Kaikki toimenpiteet lukuun ottamatta asiakkaan tekemää tavallista puhdistusta ja huoltoa tulee antaa valtuutetun Moulinex-huoltopalvelun tehtäväksi.
- Älä laita laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä jätä virtajohtoa lasten ulottuville.
- Älä koskaan jätä virtajohtoa laitteen kuumien osien, lämmönlähteen tai terävän kulman läheisyyteen.
- Älä käytä laitetta, jos sen johto tai pistoke on vioittunut. Siinä tapauksessa anna valtuutetun Moulinex-huoltopalvelun vaihtaa ne (katso luettelo huoltopalveluista huoltokirjasesta).
- Käytä turvallisuussyistä ainoastaan laitteeseen sopivia Moulinexin lisä- ja varaosia.
- Kaikki laitteet käyvät läpi erittäin tiukan laatuvarmistuksen. Sattumanvaraisesti valituille laitteille tehdään käytännön käyttötestejä, mikä saattaa selittää laitteissa mahdollisesti näkyviä käytön jälkiä.

SUOSITUKSET

- **Ennen ensimmäistä käyttöä:** Puhdista purkit (C1) ja kannet (C2, A1 ja A2) kuumalla saippuvedellä tai astianpesukoneessa. Puhdista rungon (B) sisäosa pyyhkimällä pelkällä pesusienellä. Älä koskaan upota laitteen runkoa veteen.
- **Käytön aikana:** Älä liikuta jogurttikonetta käytön aikana. Älä etenkään avaa kantta (A1).

Älä aseta jogurttikonetta paikkaan, jossa se saattaisi täristä (esim. jääkaapin päälle) tai jossa se altistuu vedolle. Jogurtitisi onnistuvat varmemmin, kun noudatat käyttöoppaassa annettuja suosituksia.

Tarvitset jogurttien valmistukseen litran maitoa ja käyteainetta.

KÄTEVIÄ OHJEITA MAIDON JA KÄYTEAINEEN VALITSEMISEEN

1) MAIDON VALINTA

- Käytännöllisistä syistä on suositeltavaa valita iskukuumennettua täysmaitoa (UHT-käsiteltyä maitoa tai maitojauhetta). Tuoreet tai pastöroidut maidot täytyy ensin kuumentaa kiehumispisteeseen asti, jäädyttää ja sen jälkeen siivilöidä pinnalle ilmestyneen kalvon poistamiseksi.

Huomio:

- Täysmaidosta valmistat paksumpia ja aromikkaampia jogurtteja.
- Tuoreet ja pastöroidut maidot sisältävät enemmän vitamiineja ja kivennäisaineita.
- Jos haluat jogurteista kiinteämpiä, lisää maitolitraan 2 tai 3 ruokalusikallista maitojauhetta huolellisesti sekoittaen.
- Käytä jogurttien valmistukseen huoneenlämpöistä tai hieman lämpimämpää maitoa (lämmitä maito 37°C tai 40°C asteeseen). Älä käytä suoraan jääkaapista ottamaasi maitoa.

2) KÄYTEAINEEN VALINTA

Käyteaine (eli jogurtin siemen) tehdään joko:

- kaupasta ostetusta luonnonjogurtista (mieluummin täysmaitotuotteista), jonka käyttöaika on mahdollisimman pitkä.
- pakastekuivatusta käyteaineesta (jota voi ostaa suurista tavarataloista, apteekeista, joistakin luontaistuotekaupoista). Jos käytät tätä valmistetta, noudata käyteaineen käyttöohjeissa annettua käymisaikaa.
- itse tehdystä jogurtista.

Tärkeää: kun valmistat ensimmäisen kerran jogurtteja, käytä yhtä valmista jogurttia seuraavien jogurttien valmistukseen. On suositeltavaa vaihtaa käyteaine uuteen viiden valmistusjakson jälkeen. Pitkään säilytetty käyteaine ei enää sakeuta.

JOGURTTIEN VALMISTUS

1) JOGURTISEOKSEN VALMISTUS:

- Sekoita huolellisesti keskenään litra maitoa ja valitsemasi käyteaine (jogurtti tai pakastekuivattu käyteaine) astiassa, jossa on kaatonokka. Älä vaahdota seosta.
- Saat aikaan paremman seoksen vatkaamalla jogurtin haarukalla mahdollisimman sileäksi taikinaksi ja lisäämällä sen jälkeen maidon koko ajan sekoittaen. Jos käytät pakastekuivattua valmistetta, lisää käyteaine maitoon ja sekoita varoen.
- Jaa seos purkkeihin (C1).
- Laita purkit (C1) jogurttikoneeseen ilman kantta (C2).
- Laita jogurttikoneen kansi (A1) kiinni.

Kätevä neuvo: aseta purkkien kannet (C2) kannen A1 päälle, ja peitä ne sitten kannella A2 (katso kuva).

2) JOGURTTIKONEEN KÄYNNISTYS:

- Kytke jogurttikone verkkovirtaan. Näytössä vilkkuu "00".
- Valitse valmistusaika painikkeella E1. Paina painiketta pohjaan, kunnes näet haluamasi ajan. Pisin ohjelmointiaika on 15 tuntia. Nopeuta ajastimen ohjelmointia painamalla painiketta E1 pohjaan kahden sekunnin ajan.
 - Paina sen jälkeen virtakatkaisinta (E2). Näyttö syttyy ja näyttää ohjelmoidun käynnistysajan.

- Kun ohjelmointi on päättynyt, vilkkuu näytöllä 00 ja laite piippaa 5 kertaa kertoakseen ohjelmoinnin päättymisestä. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla virtakatkaisinta.
- Kytke laite pois verkkovirrasta.

3) JOGURTTIEN SÄILYTYS:

- Nosta kannet (A1 ja A2) varomalla, ettei tiivistynyt höyry valu purkkeihin (C1).
- Merkitse manuaalisesti jokaisen kannen (C2) päällä olevan päiväyrim avulla jogurttien viimeinen voimassaolopäivä pyörittämällä kannen yläosasta haluamasi päivämäärä.
- Väännä lasipurkkien (C1) kannet (C2) kiinni ja laita ne jääkaappiin vähintään kuuden tunnin ajaksi ennen niiden syömistä. Jos odotat 24 tuntia, jogurtit ovat sakeampia.

Huomio:

- Luonnonjogurttien säilytysaika jääkaapissa on enintään 7 päivää. Muunlaiset jogurtit tulee syödä nopeammin. Merkitse luonnonjogurttien kanteen viimeiseksi voimassaolopäiväksi P + 7 päivää. P tarkoittaa jogurttien valmistuspäivää.
- Älä koskaan laita jogurttikonetta jääkaappiin.

PUHDISTUS

- Kytke laite aina irti verkkovirrasta ennen puhdistusta.
- Älä koskaan upota laitteen runkoa veteen. Puhdista se kostealla liinalla ja kuumalla saippuavedellä.

Huuhtelee ja kuivaa. Jogurttipurkit (C1) ja kannet (C2, A1 ja A2) voidaan pestä astianpesukoneessa.


RATKAISUT USEIN ESIINTYVILLE ONGELMILLE

ONGELMA	SYY	RATKAISU
Jogurtit ovat liian löysiä.	Olet käyttänyt kevytmaitoa tai rasvatonta maitoa lisäämättä maitojauhetta (käyttämäsi maito ei sisällä tarpeeksi proteiineja).	Lisää 1 jogurttipurkillinen maitojauhetta (2 rasvattomaan maitoon) tai käytä täysmaitoa, johon on sekoitettu ½ jogurttipurkillinen täysmaitojauhetta.
	Jogurttikoneen liikkuminen, iskut ja tärinät käymisen aikana.	Älä liikuta jogurttikonetta käytön aikana (älä säilytä sitä jääkaapin päällä).
	Käyteaine ei enää sakeuta.	Vaihda käyteainetta tai jogurttimerkkiä. Tarkista käyteaineen tai jogurtin viimeinen käyttöpäivä.
	Jogurttikone on aukaistu valmistusjakson aikana.	Älä poista purkkeja tai avaa jogurttikonetta ennen valmistusjakson loppumista (noin 8 tuntia). Älä jätä jogurttikonetta vetoiseen paikkaan käytön ajaksi.
	Käymisaika on liian lyhyt.	Käynnistä toinen valmistusjakso ensimmäisen päättyttyä.
	Purkit on huonosti pesty/huuhdeltu.	Ennen kuin kaadat valmiin jogurttiseoksen purkkeihin, varmista ettei purkkien sisäpuolelle ole jäänyt astianpesu- tai muuta puhdistusainetta tai likaa.
	Jogurteihin lisätyt hedelmät.	Keitä tuoreet hedelmät tai käytä jogurteissa (huoneenlämpöisiä) hilloja tai soseita. Tuoreiden, keittämättömien hedelmien hapekkuus estää jogurttien käymisen.
Jogurtit ovat liian hapekkaita.	Käymisaika on liian pitkä.	Vähennä käymisaikaa seuraavan valmistusjakson aikana.
Käymisjakson lopussa jogurtin pinnalle on muodostunut tahmea kalvo (hera).	Jogurtti on käynyt liikaa.	Vähennä käymisaikaa ja/tai lisää maitojauhetta.

MITÄ TEHDÄ, JOS LAITTEESI EI TOIMI?

-Tarkista ensin, että laite on oikein kytketty verkkovirtaan.

Oletko seurannut tarkkaan kaikkia ohjeita, mutta laitteesi ei silti toimi?

Ota yhteyttä jälleenmyyjäsi tai valtuutettuun Moulinex-huoltopalveluun (katso "Moulinex-huoltopalvelu"-kirjanen).

SÄHKÖ- JA ELEKTRONISET LAITTEET KÄYTTÖAJAN JÄLKEEN

Muista suojella ympäristöäsi!



i Laitteesi sisältää useita hyödynnettäviä ja kierrätettäviä materiaaleja.

➔ Vie laite keräyspisteeseen tai valtuutettuun huoltopalveluun sen oikeanlaista käsittelyä varten.

RESEPTIT

MAUSTETUT JOGURTIT

HEDELMÄSIIRAPEILLA MAUSTETUT JOGURTIT

1 litra maitoa, 1 luonnonjogurtti tai, 1 pussi käyteainetta.

- hedelmäsiirappia (grenadiini, appelsiini, mustaherukka, sitruuna, mandariini, mansikka, punaherukka, manteli, vadelma, metsämansikka, banaani, mustikka, kirsikka...):
5 ruokalusikallista.
- kukkasiirappia (ruusu, orvokki, jasmiini, santelipuu):
4 ruokalusikallista.
- minttusiirappi: 4 ruokalusikallista.

Kaada jogurtti tai käyteaine astiaan. Lisää siirappi ja kaada maito hiljalleen koko ajan haarukalla sekoittaen. Kaada seos purkkeihin ja laita purkit jogurttikoneeseen (8 tunniksi).

KEITETYISTÄ HEDELMISTÄ VALMISTETUT JOGURTIT

HILLOJOGURTTI

1 litra maitoa, 1 luonnonjogurtti tai 1 pussi käyteainetta, 4 ruokalusikallista ei liian paksua hilloa, joka sisältää pieniä marja- tai hedelmäpaloja: puolukkaa, mustikkaa, raparperia, inkivääriä, mansikkaa tai appelsiinia.

Vatkaa hillo pieneen määrään maitoa. Lisää jogurtti tai käyteaine. Sekoita hyvin ja kaada loput maidot.

Kaada seos purkkeihin ja laita purkit jogurttikoneeseen (8 tunniksi).

Muunnelma: jos haluat valmistaa kerrosjogurtteja, laita jogurttipurkkien pohjalle hilloa. Kaada päälle varoen maito-jogurtti- tai maito-käyteaineseos. Laita purkit jogurttikoneeseen (8 tunniksi).

VANILJAJOGURTIT

**7 dl täysmaitoa,
20 g kevytmaitojauhetta,
1 luonnonjogurtti tai 1 pussi
käyteainetta, 80 g sokeria,
3 dl kermaa, 1 vaniljapalko.**

Kuumenna kerma ja lisää siihen vaniljapalon siemenet ja sokeri. Sekoita hyvin, kunnes sokeri on sulanut ja vaniljapalon siemenet on tasaisesti seoksessa. Nosta seos pois liedeltä. Kaada maito hiljalleen jogurttiin (tai käyteaineeseen). Kaada kerma maito-jogurtti- tai maito-käyteaineseokseen koko ajan sekoittaen. Lisää maitojauhe. Kaada valmis seos purkkeihin ja laita purkit jogurttikoneeseen (8 tunniksi).

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 предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры 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 лучше выбрать цельное молоко, не требующее кипячения (молоко, стерилизованное при сверхвысокой температуре, длительного хранения 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 °C). Не следует использовать молоко, только

что вынутое из холодильника.

2) ВЫБОР ЗАКВАСКИ

В качестве закваски можно воспользоваться:

- натуральным йогуртом промышленного изготовления (преимущественно на основе 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 (С1).
- Поставьте баночки (С1) в йогуртницу, не накрывая их крышками (С2). - Накройте йогуртницу крышкой (А1).

Практический совет: расположите крышки баночек (С2) на крышке А1, затем накройте крышкой А2 (см. рисунок).

2) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЙОГУРТНИЦЫ

- Подключите йогуртницу к электросети. На дисплее высветятся мигающие цифры «00».
- Установите время приготовления с помощью кнопки Е1. 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 Е1 и удерживайте ее нажатой в течение 2 секунд.
- Затем нажмите на кнопку включения / выключения (Е2). Экран загорается и это указывает на начало программы.

- При завершении программы на дисплее высвечивается "00" и звучит звуковой сигнал 5 раз, информируя вас о том, что программа завершена (звуковой сигнал может быть отключен досрочно нажатием на кнопку включения / выключения).
- Отключите прибор от сети.

3) ХРАНЕНИЕ ГОТОВЫХ ЙОГУРТОВ

- Снимите крышки (А1 и А2), следя за тем, чтобы не допустить попадания в баночки (С1) воды, которая образуется в результате конденсации.
- С помощью имеющегося на каждой крышечке (С2) ручного маркера даты, укажите срок хранения йогуртов – для этого просто поверните верхнюю часть крышки и выставьте желаемую цифру.
- Закройте стеклянные баночки (С1) крышками (С2), 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 7 дней. Другие виды йогуртов нужно употребить быстрее. Следовательно, на крышках нужно указать предельный срок потребления: J+ 7 (J - дней) для натурального йогурта, Д – 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. Проверьте дату истечения срока годности Вашего фермента или 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.
	Слишком короткое время ферментации.	По окончании первого цикла запустите еще один цикл.
	Баночки плохо помыли или сполоснули.	Прежде чем разлить свой продукт в баночки, проверьте, не осталось ли жидкости для мытья посуды, чистящего средства или грязи на внутренней части баночек.
	Фрукты, добавляемые в йогурт.	Подумайте о том, будете ли Вы варить фрукты или предпочтете использовать компоты или варенья (при комнатной температуре) Из сырых фруктов выделяются кислые элементы, которые мешают правильному образованию йогурта.
Йогурт слишком кислый.	Слишком длительное время ферментации.	При приготовлении следующей партии уменьшите длительность ферментации.
В конце ферментации на поверхности йогурта образуется вязкая жидкость (называемая сыворотка).	Слишком большая ферментация.	Уменьшить время ферментации и (или) добавить сухого молока.

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 (8 часов).

ЙОГУРТ С ВАРЕННЫМИ 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 (8 часов).

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 (8 часов).

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 (8 часов).

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 Баночки 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 практичних міркувань краще вибирати незбиране молоко, яке не треба кип'ятити (молоко стерилізоване при надвисокій температурі, тривалого зберігання чи сухе молоко). 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 (переважно на основі 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, дотримуйтеся 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.



ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

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 спінування 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 (С1).
- Помістіть баночки (С1), не накриваючи їх кришками (С2), до йогуртниці.
- Накрийте йогуртницю кришкою (А1).

Практична порада: розкладіть кришечки баночок для йогуртів (С2) на кришці А1, потім прикрийте кришкою А2 (див. малюнок).

2) КОРИСТУВАННЯ ЙОГУРТНИЦЕЮ:

- Підключіть прилад до електромережі. На дисплеї блимають цифри "00".
- Встановіть час приготування за допомогою кнопки Е1. 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 Е1 протягом 2 секунд.
- Потім натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (Е2). Екран засвітився, і це вказує на початок програми.

- Когда запрограммированное время подошло к концу, на дисплее мигает «00» и звуковой сигнал срабатывает 5 раз, информируя вас о том, что программа завершена (звуковой сигнал можна припинити раніше натисканням кнопки ввімкнення/вимкнення).
- Відключіть прилад від електромережі.

3) ЗБЕРІГАННЯ ГОТОВИХ ЙОГУРТІВ:

- Зніміть кришки (А1 і А2), стежачи за тим, щоб вода, яка утворюється внаслідок конденсації, не потрапила в баночки з йогуртом (С1).
- За допомогою ручного маркера, що мається на кожній з кришечок (С2), зазначте термін придатності йогуртів – щоб виставити потрібну цифру, слід просто обернути верхню частину кришечки.
- Закрийте скляні баночки (С1) кришечками (С2), закрутивши 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 7 днів. Інші види йогуртів треба споживати раніше. Таким чином, на кришках треба вказувати кінцевий термін споживання: J+ 7 (J - днів) для натурального йогурта.
- Д - 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 (С1) та кришки (С2, А1 і А2) можна мити в посудомийній машині.





УСУНЕННЯ ПОШИРЕНИХ ПРОБЛЕМ

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.	Скористайтеся новою закваскою або іншою маркою готового йогурту. Перевіряйте дату закінчення терміну придатності Вашого ферменту чи 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.
	Надто короткий час ферментації.	Після закінчення першого циклу запустіть ще один цикл.
	Банки добре не помили чи сполоснули.	Перш ніж вилити свій продукт у банки, перевірте, чи нема залишків рідини для посуду, миючого засобу чи бруду на внутрішній частині банок.
	Фрукти, які додаються до йогурту.	Поміркуйте про те, чи будете Ви варити фрукти, чи віддасте перевагу компотам або варенню (при кімнатній температурі). Варені фрукти вивільняють кислі елементи, які заважають гарному формуванню йогурту.
Йогурт надто кислий.	Надто довгий час ферментації.	При приготуванні наступної партії зменшить тривалість ферментації.
У кінці ферментації на поверхні йогурту утворюється в'язка рідина, яка називається сироваткою.	Занадто велика ферментація.	Зменшіть час ферментації та (або) додайте сухе молоко.

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 пакету із сухою закваскою. Додайте сироп і доливайте потроху молоко, постійно перемішуючи суміш виделкою. Розлийте приготувану масу по баночках і поставте їх в йогуртницю (8 годин).

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 м'якими 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 приготувану масу по баночках і поставте їх в йогуртницю (8 годин).

Варіант: якщо ви бажаєте щоб йогурт був двошаровим, просто покладіть джем на дно баночок. Потім дуже обережно влийте в баночки суміш «молоко/йогурт» або «молоко/закваска». Поставте баночки в йогуртницю (8 годин).

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 (8 годин).

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:
 - Kąciki 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).
- Jakakolwiek 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 zwisać 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 pokrywki (C2, A1 i A2) ciepłą wodą z płynem lub w zmywarce. Wnętrze pojemnika (B) wystarczy 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 należy wybrać mleko pełne, niewymagające gotowania (mleko UHT o długim terminie przydatności do spożycia 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 na bazie mleka pełnego) z możliwie najdłuższym terminem przydatności do spożycia,
 - liofilizowane kultury bakterii (do kupienia w niektórych sklepach z produktami dietetycznymi). W takim wypadku przestrzegać czasu aktywacji zalecanego na etykietce,
 - jogurt własnej produkcji.

Ważne:

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



WYKONANIE JOGURTÓW

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 słoiczków (C1).
- Umieścić słoiczki (C1), bez pokrywek (C2), w jogurtownicy.
- Założyć pokrywę (A1) na jogurtownicę.

Wskazówka praktyczna:

Położyć pokrywki słoiczków (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 wyświetleniażądanego czasu. Maksymalny czas programowania wynosi 15 godzin. Aby przyspieszyć ustawienie czasu, wcisnąć i przytrzymać przycisk E1 przez 2 sekundy.

- Nacisnąć przycisk on/off (E2). Ekran świeci się i wskazuje start programu.
- Gdy zaprogramowany czas dobiegł końca, na ekranie urządzenia wyświetli się "00" oraz 5 razy będzie słycać sygnał dźwiękowy informujący, że program został zakończony (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 słoiczków (C1).
- Zaznaczyć za pomocą ręcznego datownika na każdej pokrywce (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 7 dni. Inne rodzaje jogurtów powinny zostać spożyte jak najszybciej. Data przydatności do spożycia dla jogurtu naturalnego, którą należy umieścić na zakrętce, to D+7, 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 pokrywy (C2, A1 i A2) można myć w zmywarce.


ROZWIĄZANIA NAJCZĘŚCIEJ SPOTYKANYCH PROBLEMÓW

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 ½ 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. Sprawdzić termin ważności zaczynu lub jogurtu.
	Jogurtownica została otwarta w trakcie cyklu.	Nie wyjmować słoiczków ani nie otwierać jogurtownicy przed zakończeniem cyklu (około 8 godzin). Trzymać włączoną jogurtownicę z dala od przeciągów.
	Zbyt krótki czas fermentacji.	Włączyć drugi cykl po zakończeniu pierwszego.
	Pojemniki nie zostały dobrze wyczyszczone/ wypłukane.	Przed waniem przygotowanego produktu do pojemników należy sprawdzić, czy na ich wewnętrznej powierzchni nie ma śladów płynu do mycia naczyń, produktów czyszczących lub nieczystości.
	Dodawanie owoców do jogurtu.	Owoce należy ugotować lub użyć owoców rozprażonych bądź konfitur (w temperaturze pokojowej). Surowe owoce uwalniają kwasy, które uniemożliwiają prawidłową fermentację jogurtu.
Jogurty zbyt kwaśne.	Zbyt długi czas fermentacji.	Skrócić czas fermentacji przed wykonaniem kolejnej partii jogurtów.
Pod koniec fermentacji na powierzchni jogurtu utworzy się lepki płyn (zwany serwatka).	Zbyt mocna fermentacja.	Zmniejszyć czas fermentacji i/lub dodać mleko w proszku.

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 (8 godzin).

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 (8 godzin).

Wariant:

aby zrobić jogurt dwuwarstwowy, wystarczy umieścić konfitury na dnie słoiczek, a następnie ostrożnie wlać mieszanekę mleczno-jogurtową lub mleka z dodatkiem kultur jogurtowych. Słoiczki wstawić do jogurtownicy (8 godzin).

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 słoiczków i wstawić do jogurtownicy (8 godzin).

Dėkojame, kad pasirinkote „Moulinex“ prietaisą, skirtą tik jogurtui gaminti.



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 nureguliuojamo 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 virtuvėlėse,
 - Fermose,
 - 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 kokį 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, būtina 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 nemerkite 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

- Dėl praktinių priežasčių pageidautina, kad pasirinktumėte nenugriebtą pieną, kurio nereikia užvirinti (ypač aukšta temperatūra (UHT) apdorotą pieną, kurio galiojimo laikas ilgas, 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.
- Šviežiame 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 (pageidautina 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 nesuputotų.
- 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 paveikslėlį).

2) JOGURTINĖS ĮJUNGIMAS:

- Tuomet įjunkite jogurtinę į elektros lizdą. Ekране ima mirksėti „00“.
- E1 mygtuko pagalba pasirinkite pagaminimo laiką. Laikykite įspaudę, kol ekране 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). Ekranas užsidega ir rodo, kad programa pradėjo veikti.
- Kai programos laikas pasibaigia, ekране dega „00“ ir 5 kartus pasikartoja pyptelėjimas, informuojantis, kad programa baigta (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 7 dienos. Kitų rūšių jogurtus reikia suvalgyti greičiau. Todėl natūralaus jogurto paskutinė galiojimo diena, kuri turi būti nurodyta ant dangtelių, yra J+ 7, „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 muilinu vandeniu. Nuplaukite ir nusausinkite.
- Jogurto indeliai (C1) ir dangteliai (C2, A1 ir A2) plaunami indaplovėje.



KOKIE GALIMŲ PROBLEMŲ SPRENDIMAI?

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 nenuriebtą pieną ir ½ 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. Patikrinkite fermento arba jogurto galiojimo laiką.
	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.
	Per trumpos fermentacijos laikas.	Pasibaigus pirmajam ciklui, įjunkite antrąjį.
	Indai nebuvo gerai išplauti / perskalauti.	Prieš masę pildami į indus patikrinkite, ar indų viduje nėra jokios indų ploviklio ar valiklio žymės arba nešvarumų.
Jogurtas per rūgštus.	Į jogurtą dedami vaisiai.	Vaisius išvirkite arba naudokite kompotus ar uogienes (aplinkos temperatūros). Iš žalių vaisių išsiskiria rūgštys, trukdančios gaminti jogurtą.
	Per ilgas fermentacijos laikas.	Kitos partijos gaminimo metu sumažinkite fermentacijos laiką.
Baigiantis fermentavimo procesui ant jogurto paviršiaus atsirado lipnaus skysčio (vadinamo serumu).	Per ilgas fermentavimo procesas.	Sutrumpinti fermentavimo procesą ir (arba) įdėti pieno miltelių.

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“ aptarnaujantį 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 jeigu tokio nėra – kitam atestuotam 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 maišyt ruošinį. Supilkite mišinį į indelius ir sudėkite juos į jogurtinę (8 valandas).

JOGURTAS SU VIRTAIS VAISIAIS

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 (8 valandas).

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 (8 valandas).

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 grietinėlės, 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 (8 valandas).

Pateicamies par to, ka izvēlējāties **Moulinex** ražojumu – ierīci, kas paredzēta jogurta 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.
- Pārliedzinieties, 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, moteļu 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 vērsieties 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 šķīdumā.
- 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 iespējamajiem 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.



IETEIKUMI

- 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 plūsmi. Šo ieteikumu neievērošana var ietekmēt jogurta gatavošanas procesu un galarezultātu.

Jogurta gatavošanai ir vajadzīgs viens litrs piena un ferments.



PRAKTISKI PADOMI PAREIZAI PIENA UN FERMENTA IZVĒLEI

1) PIENA IZVĒLE

- Praktisku iemeslu dēļ izvēlieties labāk pilnpienu, ko nav nepieciešams vārīt (ultrasterilizētu pienu ar ilgu derīguma termiņu vai sauso pienu). 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 biezāks, 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 (uz izvēlēta pilnpiena bāzes) 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 liofilizēto fermentu). Raugieties, lai maisījumā neveidotos putas.
- Labākam rezultātam sakuliet jogurtu ar dakšiņu – 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

- Izslēdziet 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). Ekrāns iedegas un parāda programmas uzsākšanu.
- Kad programmēšanas laiks ir pabeidzis, uz ekrāna mirgo „00” un signāls atkārtojas 5 reizes, informējot Jūs, ka programma ir pabeigta (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. Cita veida jogurti jāizlieto ātrāk. Derīguma termiņš, kas norādīts uz vāciņa būs attiecīgi +7 dienas dabīgajam jogurtam, 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.


BIEŽĀK SASTOPAMĀS PROBLĒMAS UN TO RISINĀJUMI

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. Pārbaudiet fermenta vai jogurta derīguma termiņu.
	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.
	Jūs norādījāt pārāk īsu fermentācijas laiku.	Līdzko pirmais cikls ir pabeigts, palaidiet otru ciklu.
	Trauki nav kārtīgi izmazgāti / izskaloti.	Pirms produkta ieliešanas traukos, pārbaudiet, ka to iekšpusē nav trauku mazgāšanas šķidrums, mazgāšanas līdzekļa vai netīrumu pēdas.
	Jogurtam pievienoti augļi.	Atcerieties, ka augļi ir jāvēra, vai izvēlieties izmantot kompotus vai ievārījumus (istabas temperatūrā). Svaigi augļi izdala skābas vielas, kas kavē jogurta veidošanos.
Jogurts ir pārāk skābs.	Jūs norādījāt pārāk ilgu fermentācijas laiku.	Nākamajā reizē norādiet īsāku fermentācijas laiku.
Fermentācijas beigās jogurta virspusē izveidojas lipīgs šķidrums (saukts par serumu).	Pārāk stipra fermentācija.	Samaziniet fermentācijas laiku un / vai pievienojiet piena pulveri.

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").

NOLIETOTAS ELEKTRISKĀS VAI ELEKTRONISKĀS IERĪCES

Saudzēsim apkārtējo vidi!



Šī ierīce veidota no vairākiem vērtīgiem un otrreiz pārstrādājamiem materiāliem.



Nododiet to savākšanas punktā vai, ja tāda nav, pilnvarotā servisa centrā, lai tā tiktu pārstrādāta.

RECEPTES

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 (8 stundas).

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 (8 stundas).

Ideja: ja vēlaties pagatavot divslāņu jogurtu, ielieciet ievārījumu trauka dibenā. Ievārījumam pa virsu uzmanīgi ielejiet piena un jogurta vai piena un fermenta maisījumu. Pēc tam ievietojiet trauku ierīcē (8 stundas).

VANIĻAS JOGURTS

**70 cl pilnpiena, 20 g daļēji nokrejota
piena pulvera, 1 dabīgs jogurts vai
1 paciņa fermenta, 80 g cukura,
30 cl salda krējuma, 1 vaniļas šķipsna.**

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 (8 stundas).

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 jogurtitopsid:

- 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 voluvõrku 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 voluvõrgust 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.



SOOVITUSED

- **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

- Puhtpraktilistel eesmärkidel valige soovitatavalt täispiim, mis ei vaja keetmist (pika säilivusajaga kõrgkuumutatud piim või piimapulber). 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 (soovitatavalt täispiimal põhinev).
- külmuivatatud juuretist (saadaval hästivarustatud supermarketites, apteekides, teatud dieettoiduaineid turustavates 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.



JOGURITE VALMISTAMINE

1) SEGU VALMISTAMINE

- Segage valamistilaga anumas 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 voluvõrku. 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). Ekraan lülitub sisse ja näitab programmi käivitumist.

- Programmeerimisaja lõppedes hakkab displeil vilkuma „00“ ning kostub 5 piiksu andes teile sellega teada, et programm on lõppenud. (selle lõpetamiseks vajutage sisse / väljalülitamisnupule).
- Võtke seade voluvõrgust 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 oleval 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 7 päeva. Teistsugused jogurtid tuleb kiiremini ära süüa. Kaanel toodud „kõlblik kuni“ kuupäev on puhta jogurti korral seega seitse päeva valmimisest (kuupäev+ 7), kus V tähistab jogurtite valmistamiskuupäeva.
- Seadet ei tohi mitte mingil juhul külmikusse panna.



PUHASTAMINE

- Võtke seade enne selle puhastamist alati voluvõrgust välja.
- Seadme korpust 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.




MÕNEDE SAGEDASEMATE PROBLEEMIDE KÕRVALDAMINE

PROBLEEM	VÕIMALIK PÕHJUS	KÕRVALDAMINE
Jogurtid on liiga vedelad.	Kasutatud on poolrasvast või rasvavaba piima sellele piimapulbrit lisamata (sellises piimas pole piisavalt proteiine).	Lisage 1 jogurtitopsitais piimapulbrit (rasvavabale piimale 2 topsitait) või kasutage täispiima ja ½ topsitait täispiimapulbrit.
	Jogurtimasinat on käärimise ajal liigutatud, see on saanud pörutada või olnud vibreerival pinnal.	Jogurtimasinat ei tohi selle töötamise ajal liigutada (ärge pange seda külmiku otsa).
	Juuretis on vana.	Vahetage juuretist või jogurtimarki. Kontrollige üle juuretise või jogurti säilivuskuupäev.
	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.
	Liiga lühike käärimisaeg.	Korrake tsüklit.
	Potid pole korralikult puhastatud/loputatud.	Enne valmistootte valamist pottidesse veenduge, et neisse pole jäänud tilkagi nõudepesuvahendit, puhastusvahendit ega mustust.
	Jogurtisse lisatavad puuviljad.	Kindlasti tuleb puuviljad eelnevalt kuumtöödelda või soovitatavalt kasutada kompotte ning moose (toatemperatuuril). Värsketest puuviljadest eraldub happelisi elemente, mis ei lase jogurtil valmida.
Jogurtid on liiga hapud.	Liiga pikk käärimisaeg.	Lühendage järgmise partii ajal käärimisaega.
Käärimisprotsessi lõpuosas tekib jogurti pinnale viskoosne vedelik (mida kutsutakse seerumiks).	Ülekääritamine.	Vähendada kääritamisaega ja/või lisada piimapulbrit.

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. müügi järgse teeninduse vihik).

KASUTAMISKÕLBMATUKS MUUTUNUD ELEKTRILINE VÕI ELEKTROONILINE SEADE



Aitame hoida looduskeskkonda!

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 maitsestatamata 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 (8 tundi).

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 vähese piimaga läbi. Lisage jogurt või juuretist. Segage korralikult läbi ja lisage ülejäänud moos. Valage segu jogurtitopsidesse ja pange need jogurtimasinasse (8 tundi).

Soovi korral: juhul kui soovite kahekihilist jogurtit, pange moos topsi põhja. Seejärel valage sinna väga ettevaatlikult piima/jogurti või piima/juuretise segu. Pange topsid jogurtimasinasse (8 tundi).

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 koor 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 juuretist) 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 (8 tundi).