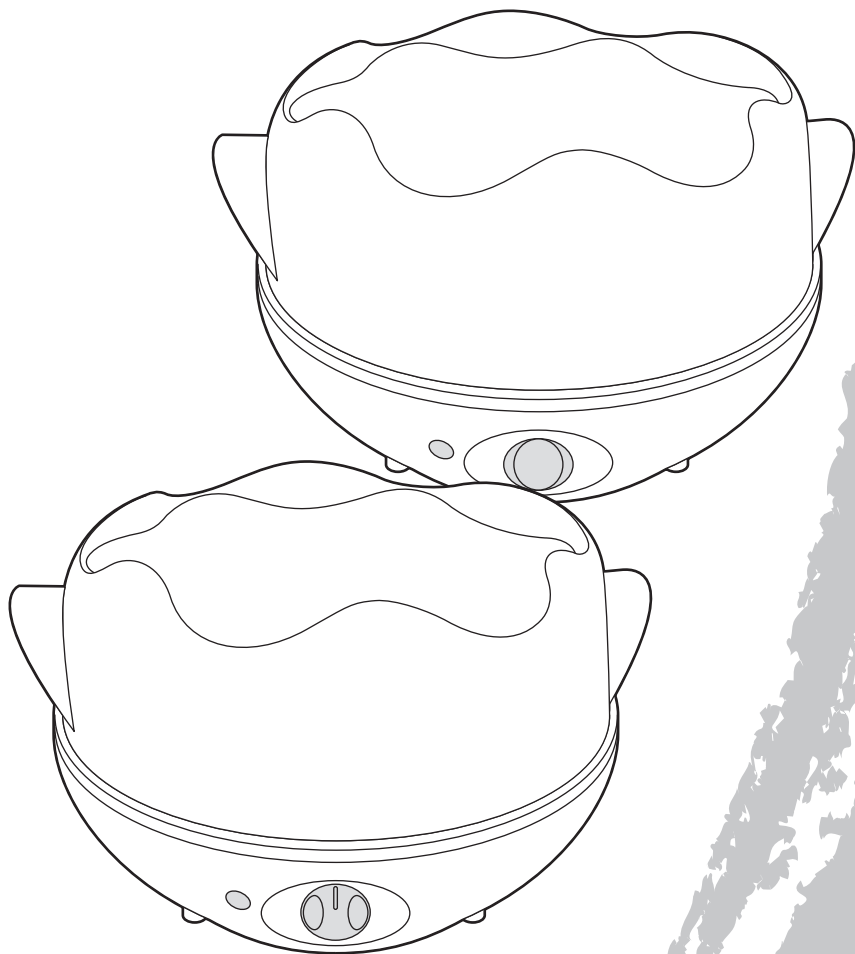
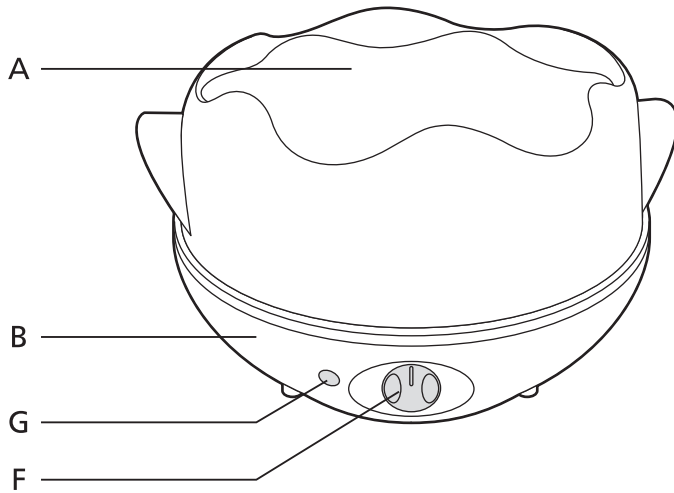
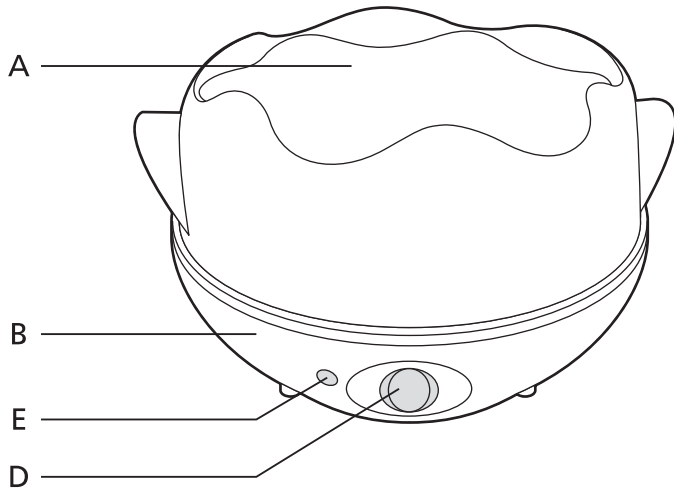
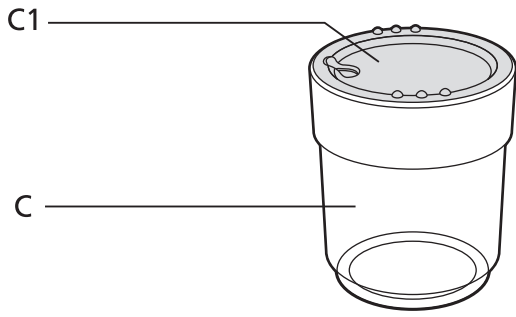


Moulinex



www.moulinex.com





Français p. 6

English p. 8

Deutsch S. 11

Nederlands p. 13

Español p. 15

Português p. 17

Italiano p. 19

عربي ص. 21

Русский с. 23

Українська с. 26

Latviešu l. 28

Lietuvių p. 30

Eesti l. 32

Moulinex

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

Description

- A** Couvercle
 - B** Corps
 - C** Pots
 - C1** Couvercles dateur
- Selon modèle :**
- D** Interrupteur
 - E** Témoin lumineux
- ou
- F** Minuterie électronique
 - G** Bouton lumineux de mise en marche

Conseils de sécurité

- **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.**

- **Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance. L'utilisation de cet appareil par des jeunes enfants ou des personnes handicapées doit être faite sous surveillance.**

- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.

Tout erreur de branchement annule la garantie.

- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.

- 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.

Utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez les pots (**C**) et leur couvercle (**C1**) à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.

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

1) CHOIX DU LAIT

- Choisissez un lait de préférence entier ou demi-écrémé ne nécessitant pas d'ébullition (lait UHT longue conservation ou lait en poudre).

Les laits crus ou pasteurisés doivent être portés à ébullition puis refroidis et passés pour éliminer les peaux.

Remarques :

- Le lait entier donne plus de moelleux et plus d'arôme.

- 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.

- Il faut de 8 à 15 heures pour obtenir de bons yaourts, selon le type de lait utilisé.

2) CHOIX DU FERMENT

Il se fait soit :

• à partir d'un yaourt nature du commerce (entier de préférence) avec une date limite de consommation la plus éloignée possible.

• à partir d'un yaourt de votre fabrication.

• à partir d'un ferment sec lyophilisé (acheté dans les pharmacies ou certains magasins de produits diététiques). Rallongez alors le temps de première fabrication de deux heures.

Important : n'utilisez pas plus d'une dizaine de fois un yaourt prélevé sur votre fabrication, car les yaourts deviennent moins bons.

3) RÉALISATION DES YAOURTS

- Mélange très soigneusement un litre de lait avec le ferment.
- Pour obtenir un bon mélange, battez le yaourt pour le transformer en une pâte bien lisse et ajoutez ensuite le lait, tout en continuant de battre.
- Répartissez le mélange dans les pots **(C)**.
- Placez les pots **(C)**, sans leur couvercle **(C1)**, dans la yaourtière.
- Posez le couvercle **(A)** sur la yaourtière et branchez-la.

. **Modèle sans minuterie :**

Le marquage du couvercle **(A)** (de 1 à 12) permet d'indiquer l'heure à laquelle les yaourts seront prêts :

. faites correspondre la graduation avec le trait situé sur le corps **(B)** de l'appareil.

Exemple : s'il est midi et si vous avez opté pour un temps de préparation de 8 heures, positionnez la graduation sur le chiffre 8.

- Appuyez sur l'interrupteur **(D)** pour démarrer la fabrication.

Le témoin lumineux **(E)** s'allume.

En fin de préparation, appuyez sur l'interrupteur **(D)** et débranchez l'appareil.

. **Modèle avec minuterie :**

- Sélectionnez le temps de préparation à l'aide du bouton de la minuterie **(F)** et appuyez sur le bouton de mise en marche **(G)**.

Une fois le temps écoulé, la yaourtière s'arrête automatiquement.

- Débranchez l'appareil.

Remarques :

- Ne déplacez pas la yaourtière pendant son fonctionnement.
- Évitez les endroits soumis à des vibrations, ou exposés à des courants d'air.
- En chauffant légèrement le lait (37 à 40°), la préparation se trouve accélérée.

4) RÉFRIGÉRATION DES YAOURTS

- Retirez le couvercle **(A)** en prenant soin d'éviter l'écoulement de la condensation dans les pots.
- Fermez les pots avec les couvercles dateur **(C1)**.
- Indiquez à l'aide du dateur manuel, situé sur chaque couvercle, la date limite de consommation.
- Placez les yaourts au réfrigérateur au moins une heure avant de les consommer.

Si vous attendez 24 heures, ils seront plus fermes.

Remarques :

- La durée de conservation des yaourts, au réfrigérateur, est de 8 à 10 jours maximum.
- La date limite de consommation sera par conséquent J+8 ou J+10, J étant le jour de fabrication.
- Ne mettez jamais l'appareil au réfrigérateur.

5) CONSEIL PRATIQUE

- Placez les couvercles des pots sur le dessus du couvercle de la yaourtière pendant la préparation des yaourts.

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 **(C)**, les couvercles des pots **(C1)** et le couvercle **(A)** de la yaourtière passent au lave-vaisselle.

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").

Thank you for choosing an appliance from the Moulinex range, which is intended solely for making yoghurts.

Description

- A Lid
- B Body
- C Pots
- C1 Dater lids

Depending on model:

- D Switch
- E Indicator light

or

- F Electronic timer
- G Luminous start button

Safety instructions

- **Please read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and retain them for future reference: any use which does not conform to these instructions will absolve Moulinex from all liability.**
- **Never leave the appliance within reach of children without supervision. The use of this appliance by young children or by disabled persons must be supervised at all times.**

Wiring instructions for U.K and Ireland only :

APPLIANCES WITH FITTED PLUG

Important : For your convenience this appliance is supplied complete with a plug incorporating a 3 amp fuse.

In the event of replacing a fuse in the plug supplied, a 3 amp fuse approved by ASTA to BS1362 must be used.

If the socket outlets are not of the 13A BS 1363 type, and therefore do not accept the plug connected to this appliance, cut off the plug if moulded type or remove the plug if connected by screw terminals.

When the plug is a moulded type and this is cut off from the appliance, the connected wires are a shock hazard. Do not under any circumstances connect a cut off plug into the electrical socket outlet. The cut off plug must be disposed of in a safe manner that prevents any form of connection.

If the fuse cover is detachable, never use the plug with the cover omitted. Replacement covers can be obtained from your service agent.

Fit the appropriate plug according to the instructions in paragraph «Fitting a plug». With alternative plugs a 5 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the main fuse box.

APPLIANCES WITHOUT FITTED PLUG

FITTING A PLUG - IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE : NEUTRAL

BROWN : LIVE

But the colours may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured black. The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter 'L' or coloured red.

This appliance is manufactured to conform to the Low Voltage Electrical Equipment (Safety) Regulations 1989 and is designed to comply with BS 3456. It complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC).

- Check that the power rating of your appliance does in fact match that of your household electrical wiring system. **Any connection error will render the guarantee null and void.**
- Your appliance is intended exclusively for domestic and indoor use.
- Unplug your appliance as soon as you have finished using it and when you are cleaning it.
- Never use your appliance if it is not working correctly, or if it has been damaged. If this happens, contact an approved Moulinex service centre (see list in service booklet).
- Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved Moulinex service centre.
- Never put the appliance, the power cord or the plug into water or any other liquid.
- Never allow the power cord to hang down within reach of children.
- The power cord must never be close to or in contact with the hot parts of your appliance, close to a source of heat or resting on a sharp edge.
- If the power cord or the plug are damaged, do not use your appliance. To avoid any risk, they must be replaced by an

approved Moulinex service centre (see list in service booklet).

- For your own safety, use only accessories and spare parts which are suitable for your appliance.
- All appliances are subjected to strict quality control. Practical user tests are performed with appliances selected at random, which explains any traces of use.

Using your appliance

- Before first use, clean the pots (C) and their lids (C1) in hot, soapy water. Rinse and dry.

To prepare the pots of the yoghurt maker, you will need one litre of milk and a yoghurt bacillus.

1) CHOICE OF MILK

- It is best to select whole or semi-skimmed milk which does not need to be boiled (UHT long-life milk or powdered milk).

Untreated or pasteurised milk has to be boiled, then cooled down and strained to eliminate the skin.

Notes:

- Whole milk makes the yoghurt smoother and gives it more flavour.
- To obtain yoghurts which are more consistent, you may add 2 or 3 tablespoons of powdered milk to a litre of milk, mixing thoroughly.
- It takes 8 to 15 hours to obtain good yoghurts, depending on the type of milk used.

2) CHOICE OF BACILLUS

This is made either:

- . from a natural commercial yoghurt (preferably whole) with a use-by date as long as possible.
- . from a yoghurt you have made yourself.
- . from a freeze-dried bacillus (bought from pharmacies or specialist health food stores). You will need to prolong the time for first preparation by two hours.

Important: do not use a yoghurt based on your own home-made bacillus more than ten times, as the yoghurts will not be as good.

3) CREATING YOGHURTS

- Mix a litre of milk with the bacillus very thoroughly.
- To obtain a good mixture, beat the yoghurt to turn it into a nice, smooth paste and

then add the milk, continuing to beat at the same time.

- Distribute the mixture between the pots (C).
- Place the pots (C), without their lids (C1), in the yoghurt maker.
- Put the lid (A) on the yoghurt maker and plug it in.

. Model without timer:

The marking on the lid (A) (from 1 to 12) can be used to show the time when the yoghurts will be ready:

- . match the scale to the mark situated on the body (B) of the appliance.

Example: if it is midday and if you have opted for a preparation time of 8 hours, set the scale to the figure 8.

- Press the switch (D) to start preparation.

The indicator light (E) will come on.

At the end of preparation, press the switch (D) and unplug the appliance.

. Model with timer:

- Select the preparation time using the button on the timer (F) and press the start button (G).

Once the time is up, the yoghurt maker stops automatically.

- Unplug the appliance.

Notes :

- Never move the yoghurt maker when it is in use.
- Avoid locations subject to vibrations, or exposed to draughts.
- Preparation will be speeded up by gently heating the milk (37 to 40°).

4) REFRIGERATION OF YOGHURTS

- Remove the lid (A), taking care to prevent the condensation from dripping into the pots.
- Cover the pots with the dater lids (C1).
- Indicate, using the manual dater situated on each lid, the date limit for consumption.
- Place the yoghurts in the fridge for at least one hour before eating them. If you wait 24 hours, they will be firmer.

Notes :

- The maximum length of time the yoghurts can be stored, in the fridge, is 8 to 10 days.
- The date limit for consumption will consequently be D+8 or D+10, D being the date of preparation.
- Never put the appliance in the fridge.

5) PRACTICAL TIP

- Place the lids of the pots on top of the lid

of the yoghurt maker during preparation of the yoghurts.

Cleaning

- Always unplug the appliance before cleaning it.
- Never immerse the body of the appliance in water. Wipe it with a damp cloth and hot, soapy water. Rinse and dry.
- The yoghurt pots (**C**), the lids of the pots (**C1**) and the lid (**A**) of the yoghurt maker can be washed in the dishwasher.

What to do if your appliance does not work

- Firstly, check the electrical connection.

If you have followed all the instructions and your appliance still does not work, please contact your retailer or an approved Moulinex service centre (see list in the “Moulinex service” booklet).

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Moulinex-Gerät entschieden haben, das ausschließlich der Herstellung von Joghurt dient.

Beschreibung

- A** Gerätedeckel
- B** Gehäuse
- C** Joghurtbecher
- C1** Datumsdeckel
- Je nach Modell:**
- D** Ein-/Ausschalter
- E** Kontrollleuchte
- oder
- F** elektronische Zeitschaltuhr
- G** Leuchtschalter zum Einschalten

Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor dem ersten Einsatz Ihres Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf: Eine unsachgemäße Handhabung entbindet Moulinex von jeglicher Haftung.**
- **Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt das Gerät bedienen. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder darf niemals ohne Aufsicht erfolgen.**
- Überzeugen Sie sich, dass die Anschlussdaten für Ihr Gerät mit denen Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmen.

Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

- Ihr Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und für die Benutzung in geschlossenen Räumen bestimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach der Benutzung und vor jeder Reinigung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht einwandfrei arbeitet oder beschädigt ist. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Moulinex-Kundendienst (siehe Liste im Serviceheft).
- Jeder andere Eingriff als die normale Reinigung und Pflege muss vom Moulinex-Kundendienst durchgeführt werden.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Halten Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das Kabel niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile unbedingt vom Moulinex-Kundendienst austauschen (siehe Liste im Serviceheft).
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur Zubehör und Ersatzteile von Moulinex verwenden, die für Ihr Gerät geeignet sind.
- Alle Geräte werden strengen Qualitätskontrollen unterzogen. Praktische Einsatzprüfungen werden an zufällig ausgewählten Geräten durchgeführt, so dass sich eventuelle Gebrauchsspuren feststellen lassen.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder falsche Bedienung verursacht werden.

Gebrauchsanleitung

- Vor der ersten Benutzung spülen Sie die Becher (**C**) und ihre Deckel (**C1**) in heißem Spülwasser. Anschließend klar spülen und abtrocknen.

Für die Zubereitung von Joghurt in den Behältern des Joghurtbereiter benötigen Sie einen Liter Milch und ein Ferment.

1) AUSWAHL DER MILCH

- Wählen Sie vorzugsweise Vollmilch oder Halbfettmilch, die vorher nicht gekocht werden muss (haltbare ultrahocherhitzte Milch oder Milch aus Milchpulver).

Rohrmilch oder pasteurisierte Milch muss erst gekocht werden, anschließend abgekühlt und gefiltert werden, um die Haut zu entfernen.

Hinweise:

- Vollmilch macht den Joghurt cremiger und gibt ihm mehr Geschmack.
- Um einen festeren Joghurt herzustellen, können Sie 2 oder 3 Esslöffel Milchpulver dem Liter Milch zusetzen und sorgfältig unterrühren.
- Je nach Milchtyp benötigt ein guter Joghurt 8 bis 15 Stunden zur Reife.

2) AUSWAHL DES FERMENTS

Dabei handelt es sich um :

- . einen handelsüblichen Naturjoghurt (vorzugsweise aus Vollmilch) mit möglichst langem Haltbarkeitsdatum.
- . einen Joghurt aus Ihrer eigenen Herstellung.

. ein gefriergetrocknetes Trockenferment (erhältlich in Apotheken oder bestimmten Reformhäusern). Verlängern Sie dabei die Dauer bei der ersten Herstellung um zwei Stunden.

Wichtig: Benutzen Sie Ihren selbstgemachten Joghurt nicht öfter als zehn Mal für eine erneute Herstellung, da die Joghurts dann an Qualität verlieren.

3) HERSTELLUNG VON JOGHURT

- Vermischen Sie einen Liter Milch sehr sorgfältig mit dem Ferment.
- Um eine gute Mischung zu erzielen, sollten Sie den Joghurt zunächst zu einer glatten Creme schlagen und dann unter weiterem Schlagen die Milch zufügen.
- Verteilen Sie die Mischung auf die Becher **(C)**.
- Setzen Sie die Becher **(C)** ohne die Deckel **(C1)** in den Joghurtbereiter.
- Legen Sie den Gerätedeckel **(A)** auf den Joghurtbereiter und schließen Sie ihn am Stromnetz an.

. Modell ohne Zeitschaltuhr:

Die Markierung auf dem Gerätedeckel **(A)** (von 1 bis 12) ermöglicht es Ihnen, die Uhrzeit einzustellen, wann Ihr Joghurt fertig ist:

. Der Zeiger soll auf dem entsprechenden Zählstrich auf dem Gerätegehäuse **(B)** stehen.

Beispiel: Wenn Sie sich um 12.00 Uhr mittags für eine Zubereitungszeit von 8 Stunden entscheiden, dann stellen Sie den Zeiger auf die Ziffer 8.

- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **(D)**, um mit der Herstellung zu beginnen.

Die Kontrollleuchte **(E)** leuchtet auf.

Nach Beendigung der Herstellung drücken Sie erneut den Ein-/Ausschalter **(D)** und ziehen den Netzstecker.

. Modell mit Zeitschaltuhr:

- Stellen Sie die Zubereitungszeit mit Hilfe des Knopfes der Zeitschaltuhr **(F)** ein und drücken Sie den Leuchtschalter **(G)**, um das Gerät einzuschalten.

Sobald die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Joghurtbereiter automatisch ab.

- Ziehen Sie den Netzstecker.

Hinweise:

- Verändern Sie niemals den Standort des Joghurtbereiters während des Betriebs.
- Vermeiden Sie Standorte, an denen Schwingungen auftreten, sowie Durchzug.
- Durch leichtes Erwärmen der Milch (37 bis

40°) verkürzt sich die Zubereitungszeit.

4) KÜHLEN DES JOGHURTS

- Nehmen Sie den Gerätedeckel **(A)** ab, wobei Sie vermeiden sollten, dass Kondenswasser in die Becher tropft.

- Verschließen Sie die Becher mit dem Datumsdeckel **(C1)**.

- Stellen Sie mit dem manuellen Datumsanzeiger, der sich auf jedem Deckel befindet, das Mindesthaltbarkeitsdatum ein.

- Stellen Sie den Joghurt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank, bevor Sie ihn verzehren. Nach 24 Stunden ist der Joghurt richtig fest.

Hinweise:

- Die Haltbarkeit des Joghurts beträgt höchstens 8 bis 10 Tage im Kühlschrank.

- Die Mindesthaltbarkeitsdauer beträgt somit T+8 oder T+10, wobei T der Tag der Herstellung ist.

- Stellen Sie das Gerät niemals in den Kühlschrank.

5) PRAKTISCHE HINWEISE

- Legen Sie die Deckel der Becher während der Zubereitung des Joghurts auf den Deckel des Joghurtbereiters.

Reinigung

- Ziehen Sie stets den Netzstecker vor jeder Reinigung.

- Tauchen Sie das Gerät niemals unter Wasser. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und heißem Spülwasser. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und abtrocknen.

- Die Joghurtbecher **(C)**, die Deckel der Becher **(C1)** und der Deckel **(A)** des Joghurtbereiters dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.

Was tun im Falle eines Defekts?

- Überprüfen Sie zunächst den Stromanschluss.

Wenn Sie alle Anweisungen befolgt haben und Ihr Gerät immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder den Moulinex-Kundendienst (siehe Liste im Moulinex-Serviceheft).

Wij danken u voor de aanschaf van een apparaat uit het Moulinex assortiment. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de bereiding van yoghurt.

Beschrijving

- A Deksel
- B Motorblok
- C Potjes
- C1 Deksls met datumaanduiding
- Afhankelijk van het model:**
- D Schakelaar
- E Controlelampje
- of
- F Elektronische tijdschakelaar
- G Aan-/uitknop met controlelampje

Veiligheidsvoorschriften

- **Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt; als het apparaat niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, vervalt de aansprakelijkheid van Moulinex.**
- **Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Het gebruik van het apparaat door kinderen dient uitsluitend onder toezicht plaats te vinden.**
- Controleer of de netspanning, aangegeven op uw apparaat, overeenkomt met de netspanning bij u thuis.

Verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag alleen binnenshuis gebruikt worden.
- Haal de stekker uit het stopcontact zodra u het apparaat niet meer gebruikt en wanneer u het apparaat schoonmaakt.
- Maak geen gebruik van het apparaat wanneer het niet goed functioneert of wanneer het beschadigd is. In dit geval, dient u contact op te nemen met een Moulinex servicecentrum (zie adres in het Service-boekje).
- Met uitzondering van reiniging en gebruikelijk onderhoud, dienen werkzaamheden aan het apparaat te worden uitgevoerd door een Moulinex servicecentrum.
- Doe het apparaat, noch het aansluitsnoer, noch de stekker in water of in een andere vloeistof.
- Laat het aansluitsnoer niet binnen handbereik van kinderen hangen.

- Laat het aansluitsnoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat of van andere warmtebronnen.
- Laat het aansluitsnoer niet over scherpe hoeken en randen hangen.
- Maak geen gebruik van het apparaat als het aansluitsnoer of de stekker beschadigd is. Om elk risico te vermijden, dient u ze te laten vervangen door een Moulinex service-centrum (zie adres in het Service-boekje).
- Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van Moulinex accessoires en onderdelen, afgestemd op het apparaat.
- Alle apparaten worden onderworpen aan een strenge controle. Steekproefsgewijs worden gebruikstesten gedaan. Dit verklaart eventuele sporten van gebruik.

Gebruik

- Voor het eerste gebruik, dient u de potjes (C) en de deksels (C1) in een sopje af te wassen. Daarna afspoeien en afdrogen.
- Voor de bereiding van de potjes yoghurt hebt u een liter melk en een stof die gisting veroorzaakt nodig.

1) KEUZE VAN DE MELK

- Gebruik bij voorkeur volle of halfvolle melk, die niet aan de kook gebracht hoeft te worden (lang houdbare melk of melkpoeder).
- Melk "van de boer" of gepasteuriseerde melk dient u eerst aan de kook te brengen, vervolgens af te laten koelen en dan door een zeef te halen om velletjes te verwijderen.
- Opmerkingen:
- Volle melk geeft als resultaat een zachtere yoghurt met een vollere smaak.
 - Om een stevigere yoghurt te verkrijgen, kunt u aan een liter melk 2 à 3 eetlepels melkpoeder toevoegen. Dit dient u dan zorgvuldig te mengen.
 - Afhankelijk van de gebruikte melk, duurt het 8 à 15 uur om een goede yoghurt te verkrijgen.

2) KEUZE VAN DE STOF DIE DE GISTING

VEROORZAAKT

Gebruik hiervoor:

- .gekochte yoghurt (bij voorkeur volle) met een zo lang mogelijke houdbaarheidsdatum.
- . een door uzelf gemaakt potje yoghurt.

. een gevriesdroogde stof die gisting veroorzaakt (verkrijgbaar bij apotheek en sommige reformwinkels). Verleng in dit geval de tijd voor de eerste productie met 2 uur.

Belangrijk: gebruik niet vaker dan tien maal een door uzelf gemaakt potje yoghurt, want hierdoor wordt de yoghurt minder lekker.

3) HET MAKEN VAN YOGHURT

- Meng heel zorgvuldig een liter melk met de stof die gisting veroorzaakt.
- Om een goed mengsel te verkrijgen, dient u de yoghurt te kloppen totdat er een gladde massa ontstaat; voeg vervolgens de melk toe terwijl u blijft kloppen.
- Verdeel het mengsel over de potjes **(C)**.
- Plaats de potjes **(C)**, zonder deksels **(C1)**, in de yoghurtmaker.

- Plaats het deksel **(A)** op de yoghurtmaker en steek de stekker in het stopcontact.

. Model zonder tijdschakelaar :

Met behulp van de markering op het deksel **(A)** (van 1 tot 12) wordt het tijdstip aangegeven waarop de potjes yoghurt klaar zijn :

. laat de markering overeenkomen met het teken op het motorblok **(B)** van het apparaat.

Voorbeeld : als het 12 uur 's middags is en u hebt gekozen voor een bereidingstijd van 8 uur, plaats dan de markering op het cijfer 8.

- Druk op schakelaar **(D)** om de bereiding te starten.

Het controlelampje **(E)** gaat aan.

Druk aan het einde van de bereiding weer op schakelaar **(D)** en haal de stekker uit het stopcontact.

. Model met tijdschakelaar :

- Stel de gewenste bereidingstijd in met behulp van de tijdschakelaar **(F)** en druk op de aan-/uitknop **(G)**.

Als de bereidingstijd verstreken is, schakelt de yoghurtmaker automatisch uit.

- Haal de stekker uit het stopcontact.

Opmerkingen :

- Verplaats de yoghurtmaker niet als deze in werking is.
- Zet de yoghurtmaker niet op een plaats die onderhevig is aan trillingen; zet het apparaat ook niet op de tocht.
- Door de melk enigszins op te warmen (37 à 40°) verloopt de bereiding sneller.

4) KOELEN VAN DE POTJES YOGHURT

- Verwijder het deksel **(A)**; let hierbij op dat het vocht uit de potjes niet wegstroomt.

- Sluit de potjes af met de deksels met datumaanduiding **(C1)**.

- Geef met behulp van de handmatige datumaanduiding, die zich op elk deksel bevindt, de uiterste houdbaarheidsdatum aan.

- Plaats de potjes yoghurt minstens een uur voordat u ze wilt consumeren in de koelkast. Als u 24 uur wacht, wordt de yoghurt steviger.

Opmerkingen :

- U kunt de potjes yoghurt maximaal 8 à 10 dagen in de koelkast bewaren.
- De uiterste houdbaarheidsdatum is daarom J+8 of J+10, (J is de bereidingsdag).
- Plaats de yoghurtmaker nooit in de koelkast.

5) PRAKTISCHE TIP

- Plaats de deksels van de potjes bovenop het deksel van de yoghurtmaker tijdens de bereiding van de yoghurt.

Schoonmaken

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

- Dompel het motorblok nooit onder in water. Maak het schoon met een vochtige doek en warm water met afwasmiddel. Daarna afspoelen en afdrogen.

- De potjes **(C)**, de deksels van de potjes **(C1)** en het deksel **(A)** van de yoghurtmaker zijn vaatwasmachinebestendig.

Wat te doen als het apparaat niet werkt ?

- Controleer of de stekker in het stopcontact zit.

U hebt alle aanwijzingen opgevolgd en uw apparaat werkt nog steeds niet ?

Neem dan contact op met uw leverancier of met een Moulinex Servicecentrum (zie adres in het "Moulinex service" boekje).

Le agradecemos que haya escogido un aparato de la gama Moulinex que está exclusivamente pensado para la fabricación de yogures.

Descripción

A	Tapadera
B	Cuerpo (Chasis/Bastidor)
C	Vasos
C1	Tapaderas fechadoras
Según el modelo:	
D	Interruptor
E	Testigo luminoso
O	
F	Temporizador electrónico
G	Interruptor luminoso de puesta en marcha

Consejos de seguridad

- **Lea atentamente el modo de empleo antes de usar por primera vez este aparato: una utilización no conforme con el modo de empleo liberaría Moulinex de cualquier responsabilidad.**

- **No deje el aparato al alcance de los niños sin vigilancia. La utilización de este aparato por niños o por personas discapacitadas debe ser realizada bajo vigilancia.**

- Compruebe que la tensión de alimentación de su aparato se corresponda con la de su instalación eléctrica.

Cualquier error de enchufe anula la garantía.

- Su aparato está destinado únicamente al uso doméstico dentro de su vivienda.

- Desconecte su aparato una vez que haya dejado de utilizarlo y cuando lo limpie.

- No utilice este aparato si no funciona correctamente o si ha sido dañado. En tal caso, acuda a un centro de servicio concesionario de Moulinex (ver la lista en el manual de servicio).

- Cualquier intervención distinta de la limpieza y del mantenimiento usual por el cliente deberá realizarse por un centro de reconocido por Moulinex.

- No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños.

- El cable de alimentación nunca debe estar próximo o en contacto con las partes

calientes de su aparato, cerca de una fuente de calor o sobre una arista cortante.

- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice este aparato. Para evitar cualquier peligro, hágalos sustituir inmediatamente en un centro de servicio reconocido por Moulinex (vea la lista que aparece el manual de servicio).

- Para su seguridad, utilice sólo accesorios y piezas de recambio Moulinex adaptadas a su aparato.

- Todos los aparatos han sido sometidos a un estricto control de calidad. Las pruebas de funcionamiento se realizan con aparatos escogidos al azar, lo que explica posibles muestras de uso.

Utilización

- Antes del primer uso, limpie los vasos (**C**) y sus tapaderas (**C1**) con agua caliente y jabón. Enjuague y séquelos.

Para preparar los vasos de la yogurtera, necesitará un litro de leche y levadura.

1) ELECCIÓN DE LA LECHE

- Elija una leche preferentemente entera o semidesnatada que no necesite ser hervida (leche UHT de larga conservación o leche en polvo).

Las leches crudas o pasteurizadas deben hervirse; y tras enfriarse, colarse, para eliminar la nata.

Observaciones:

- La leche entera proporciona mayor suavidad y aroma.

- Para obtener yogures más consistentes, puede añadir al litro de leche 2 o 3 cucharadas soperas de leche en polvo y mezclarlas cuidadosamente.

- Se necesitan de 8 a 15 horas para obtener buenos yogures, según el tipo de leche que se haya utilizado.

2) ELECCIÓN DE LA LEVADURA

Se elabora:

· a partir de un yogur natural del mercado (preferiblemente entero) con una fecha límite de caducidad lo más lejana posible.

· a partir de un yogur de fabricación casera.

· a partir de una levadura seca liofilizada (comprada en las farmacias o en determinadas tiendas de productos dietéticos)
Alargue dos horas el tiempo de primera fabricación.

Importante: no utilice más de una decena de veces un yoghurt de fabricación propia, ya que los yogures no salen tan buenos.

3) REALIZACIÓN DE LOS YOGURES

- Mezcle cuidadosamente un litro de leche con la levadura.
- Para obtener una buena mezcla, bata el yogur hasta transformarlo en una pasta bien lisa y añada la leche; todo ello, sin dejar de batir.
- Reparta la mezcla en los vasos **(C)**.
- Coloque los vasos **(C)**, sin su tapadera **(C1)**, en la yogurtera.
- Coloque la tapadera **(A)** en la yogurtera y enchúfela.

Modelo sin temporizador:

- La marca de la tapa **(A)** (de 1 a 12) permite indicar la hora en que los yogures estarán listos:

· Haga corresponder la graduación con la marca situada en el cuerpo **(B)** del aparato.

Ejemplo: si son las doce y ha elegido un tiempo de preparación de 8 horas, coloque la graduación en el número 8.

- Pulse el interruptor **(D)** para que comience la elaboración

Se ilumina el testigo luminoso **(E)**.

- Una vez terminada la preparación, pulse el interruptor **(D)** y desenchufe el aparato.

Modelo con temporizador:

- Seleccione el tiempo de elaboración con la ayuda del botón del temporizador **(F)** y pulse el botón de puesta en marcha **(G)**.
- Transcurrido el tiempo, la yogurtera se detiene automáticamente.
- Desenchufe el aparato

Observaciones:

- No mueva la yogurtera durante su funcionamiento.
- Evite situarla en lugares sometidos a vibraciones o expuestos a corrientes de aire.
- Caliente ligeramente la leche (de 37° a 40°), se acelera la preparación.

4) REFRIGERACIÓN DE LOS YOGURES

- Retire la tapadera **(A)** con cuidado para evitar la salida de condensación de los vasos.
- Cierre los vasos con las tapaderas fechadas **(C1)**
- Indique con el fechador manual, situado en cada tapadera, la fecha límite de consumo.
- Coloque los yogures en la nevera al menos una hora antes de su consumo. Si espera 24 horas, estarán más consistentes.

Observaciones:

- La duración de la conservación de los yogures, en el frigorífico, es de 8 a 10 días como máximo.
- Por lo tanto, la fecha límite de consumo será D+8 o D+10 días, siendo D el día de elaboración.
- No ponga nunca el aparato en el frigorífico.

5) CONSEJO PRÁCTICO

- Coloque la tapadera de los vasos sobre la tapadera de la yogurtera durante la elaboración de los yogures.

Limpeza

- Desenchufe siempre el aparato antes de su limpieza.
- Jamás sumerja el cuerpo del aparato en agua. Límpielo con un paño húmedo con agua caliente y jabón. Aclare y Séquelo.
- Los vasos de yogur **(C)**, las tapaderas de los vasos **(C1)** y la tapadera **(A)** de la yogurtera pueden colocarse en el lavavajillas.

¿Qué debe hacer si su aparato no funciona?

- En primer lugar, compruebe la alimentación eléctrica.

¿Ha seguido todas las instrucciones y su aparato todavía no funciona?

Diríjase a su vendedor, o al centro de servicio concesionario Moulinex (vea la lista que aparece en el manual Moulinex).

Parabéns por ter escolhido um produto da gama Moulinex, exclusivamente concebido para a preparação de iogurtes.

Descrição

- A Tampa
 - B Corpo
 - C Copos
 - C1 Tampas com datador
- Consoante o modelo :**
- D Interruptor
 - E Luz piloto de funcionamento
- ou
- F Temporizador electrónico
 - G Luz piloto de funcionamento

Conselhos de segurança

- **Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do seu aparelho e guarde-o para utilizações futuras : uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta a Moulinex de qualquer responsabilidade.**
- **Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças. A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas deficientes deve ser feita sob a vigilância de um adulto.**
- Certifique-se que as características do seu aparelho são compatíveis com a sua instalação eléctrica.

Qualquer erro de ligação anula a garantia.

- O seu aparelho destina-se unicamente a um uso doméstico e no interior de casa.
- Retire a ficha da tomada após cada utilização ou aquando da limpeza do seu aparelho.
- Não utilize o aparelho se não estiver a funcionar correctamente ou se estiver de algum modo danificado. Nesse caso, dirija-se a um Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto “Serviços Moulinex”).
- Qualquer intervenção além da limpeza usual feita pelo cliente deve ser efectuada por um Serviço Após Venda Moulinex.
- Não molhe o seu aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha com água ou qualquer outro tipo de líquido.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado, ao alcance das crianças.

- O cabo de alimentação nunca deve estar em contacto ou na proximidade das partes quentes do aparelho ou num ângulo vivo.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem de algum modo danificados, não utilize o seu aparelho. Para evitar qualquer tipo de perigo, mande-os obrigatoriamente substituir por um Serviço Após Venda Moulinex (ver lista no folheto “Serviços Moulinex”).
- Para a sua segurança, utilize apenas acessórios e peças separadas Moulinex adaptadas ao seu aparelho.
- Todos os aparelhos são submetidos a um controlo de qualidade severo. Testes práticos de utilização são feitos com aparelhos escolhidos ao acaso, o que explica eventuais marcas de utilização.

Utilização

- Antes da primeira utilização, lave os copos (C) e a tampa respectiva (C1) com água e um pouco de detergente para a loiça. Passe por água clara e seque cuidadosamente.

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

1) ESCOLHA DO LEITE

- Escolha de preferência leite gordo ou meio gordo que não necessita ebulição (Leite UHT longa conservação ou leite em pó). O leite fresco ou pasteurizado deve ser fervido, arrefecido e coado para eliminar as peles.

Observação :

- O leite gordo permite preparar iogurtes mais cremosos e aromáticos.
- Para obter iogurtes mais consistentes, pode acrescentar ao litro de leite 2 a 3 colheres de sopa de leite em pó (mexendo cuidadosamente).
- Consoante o leite utilizado, são necessárias entre 8 e 15 horas para obter bons iogurtes.

2) ESCOLHA DO FERMENTO

Pode ser feita :

- . a partir de um iogurte do comércio (gordo de preferência) com uma data limite de consumo mais distante possível.
- . a partir de um iogurte feito por si.
- . a partir de um fermento seco liofilizado (que poderá adquirir nas farmácias ou em

certas lojas de produtos dietéticos). Neste caso, o tempo para a primeira preparação será de duas horas.

Importante : não utilize mais do que dez vezes um iogurte feito por si, os iogurtes não seriam tão bons.

3) PREPARAÇÃO DOS IOGURTES

- Misture cuidadosamente um litro de leite com o fermento.
- Para obter melhores resultados, bata o iogurte para transformá-lo numa massa bem lisa e acrescente em seguida o leite, sem deixar de mexer.
- Verta a mistura obtida dentro de cada copo **(C)**.
- Coloque os copos **(C)**, sem a tampa **(C1)** na iogurteira.
- Coloque a tampa **(A)** sobre a iogurteira e ligue a ficha à tomada.

. Modelo sem temporizador :

A marcação da tampa **(A)** (de 1 a 12) permite indicar a hora na qual os iogurtes ficam prontos:

. faça corresponder a graduação com a marca (traço) situada no corpo do aparelho **(B)**.

Exemplo : se for meio-dia e tiver optado por um tempo de preparação de 8 horas, coloque a graduação no 8.

- Carregue no interruptor **(D)** para iniciar a preparação.

A luz piloto **(E)** acende.

Uma vez a preparação terminada, carregue no interruptor **(D)** e retire a ficha da tomada.

. Modelo com temporizador :

- Seleccione o tempo de preparação com o botão do temporizador **(F)** e carregue no botão de funcionamento **(G)**.

Uma vez o tempo terminado, a iogurteira pára automaticamente.

- Retire a ficha da tomada.

Observações :

- Não desloque a iogurteira durante o seu funcionamento.
- Evite os lugares submetidos a vibrações ou expostos a correntes de ar.
- Aquecendo ligeiramente o leite (37 a 40°), a preparação é mais rápida.

4) REFRIGERAÇÃO DOS IOGURTES

- Retire a tampa **(A)** cuidadosamente de maneira a evitar que a condensação esorra nos copos
- Feche os copos com as tampas datadoras **(C1)**.
- Indique, com o datador manual, colocado

nas tampas, a data limite de consumo.

- Coloque os iogurtes no frigorífico pelo menos uma hora antes de os consumir. Se aguardar 24 horas, serão mais firmes.

Observações :

- A conservação dos iogurtes no frigorífico é de 8 a 10 dias no máximo.
- Por conseguinte, a data limite de consumo é de J + 8 ou J + 10 , sendo o “J” o dia de fabrico.
- Nunca coloque a iogurteira no frigorífico.

5) CONSELHO PRÁTICO

- Coloque as tampas dos copos por cima da tampa da iogurteira durante a preparação dos iogurtes.

Limpeza

- Retire sempre a ficha da tomada antes de proceder a qualquer limpeza do aparelho.
- Nunca ponha o corpo do aparelho dentro de água.
Limpe-o com um pano húmido e um pouco de detergente para a loiça. Limpe com água clara e seque cuidadosamente.
- Os copos **(C)** , as tampas dos copos **(C1)** e a tampa **(A)** da iogurteira podem ser lavados na máquina de lavar a loiça.

Se o seu aparelho não funcionar, que fazer ?

- Verifique em primeiro lugar a ligação.
Seguiu todas as instruções e o seu aparelho ainda não funciona ? Dirija-se a um serviço Após Venda Moulinex (Ver lista no folheto “Serviços Moulinex”).

Innanzitutto desideriamo ringraziarvi per aver scelto un apparecchio della gamma Moulinex, previsto esclusivamente per la preparazione dello yogurt.

Descrizione

- A** Coperchio
- B** Corpo
- C** Contenitori
- C1** Coperchi datati
- Secondo il modello :**
- D** Interruttore
- E** Spia luminosa oppure
- F** Contaminuti elettronico
- G** Tasto luminoso di accensione

Norme di sicurezza

- Precedentemente al primo utilizzo, leggete con molta attenzione le istruzioni d'uso dell'apparecchio e conservatele per future consultazioni : un uso non conforme alle norme prescritte manle-verà Moulinex da ogni responsabilità.

- Non lasciate l'apparecchio a portata di mano dei bambini senza sorveglianza. L'utilizzo di questo apparecchio da parte di bambini o di persone portatrici di handicap, deve avvenire sotto sorveglianza e responsabilità di persone adulte.

- Verificate che la tensione di alimentazione dell'apparecchio sia corrispondente a quella della vostra installazione elettrica.

Qualsiasi errore di collegamento elettrico, annulla il diritto alla garanzia.

- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico ed all'interno della vostra abitazione.

- A fine utilizzo e dopo le operazioni di pulizia, scollegate sempre l'apparecchio dalla rete elettrica.

- Se l'apparecchio risulta mal funzionante o danneggiato non utilizzatelo; in questo caso indirizzatevi presso un centro di assistenza tecnica autorizzato Moulinex, il cui elenco potete trovare sulle Pagine Gialle Casa della vostra città o al n° verde 800.013.044.-

- Qualsiasi intervento che non rientri nelle normali operazioni di pulizia o manutenzione, deve essere effettuato da un centro di assistenza tecnica autorizzato Moulinex.

- Non mettete l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa elettrica nell'acqua o in altro liquido.

- Non lasciate pendere il cavo a portata di mano dei bambini.

- Il cavo non deve mai trovarsi a contatto delle parti calde dell'apparecchio, in prossimità di una fonte di calore o pressato in un angolo vivo.

- Se il cavo di alimentazione o la presa sono danneggiati, non utilizzate l'apparecchio. Al fine di evitare ogni rischio di pericolo, fateli obbligatoriamente sostituire da un centro di assistenza tecnica autorizzata Moulinex il cui elenco potete trovare sulle Pagine Gialle Casa della vostra città o al n° verde 800 013 044.-

- Per vostra sicurezza utilizzate solo accessori e parti di ricambio originali Moulinex, gli unici veramente adatti al vostro apparecchio.

- Tutti gli apparecchi sono sottoposti a severi controlli di qualità. Delle prove di utilizzo pratico vengono effettuate su apparecchi presi a caso e questo può spiegare eventuali tracce d'uso su apparecchi nuovi.

Utilizzo

- Precedentemente al primo utilizzo, lavate contenitori (**C**) e coperchi (**C1**) con acqua calda e sapone per stoviglie. Sciacquate ed asciugate.

Per preparare tutti i contenitori sono necessari 1 litro di latte ed un fermento.

1) SCELTA DEL LATTE

- Scegliete preferibilmente latte intero o semi-scremato, senza obbligo di ebollizione (latte UHT a lunga conservazione o latte in polvere).

Il latte crudo non scremato o pastorizzato, deve essere bollito, poi raffreddato e passato al colino per eliminare la pellicola.

Note :

- Il latte intero consente un risultato più cremoso e più aromatizzato.

- Per ottenere yogurt più consistenti, potete aggiungere al litro di latte, 2/3 cucchiaini di latte in polvere mescolando bene il tutto.

- Per ottenere dei buoni yogurt sono necessarie dalle 8 alle 15 ore, secondo la qualità di latte utilizzato.

2) SCELTA DEI FERMENTI

I fermenti si possono fare :

. da uno yogurt naturale in commercio (di

preferenza intero) con una data di scadenza la più lontana possibile.

- da uno yogurt di vostra produzione.
- da un fermento secco liofilizzato (acquistato in una farmacia o in un negozio di prodotti dietetici). Aumentate allora il tempo della prima produzione di 2 ore.

Importante : non utilizzate per più di una dozzina di volte uno yogurt preso dalla vostra produzione poiché alla lunga si consuma ed i nuovi yogurt diventerebbero meno buoni.

3) RÉALIZZAZIONE DELLO YOGURT

- Amalgamate bene il litro di latte ed il fermento.
- Per ottenere una buona miscela, sbattete lo yogurt fino ad avere un composto omogeneo al quale aggiungerete, continuando a sbattere, il latte.
- Ripartite il composto nei vasetti (C).
- Mettete i vasetti (C), privi del loro coperchio (C1), nella yogurtiera.
- Posate il coperchio (A) sulla yogurtiera e collegatela.

• Modello senza contaminanti :

La numerazione stampata sul coperchio (A) (da 1 a 12) permette di evidenziare l'ora alla quale la produzione risulterà ultimata :

- il numero scelto (cioè l'ora in cui lo yogurt sarà pronto) deve corrispondere al tratto situato sul corpo (B) dell'apparecchio.

Esempio: se sono le ore 9 ed avete previsto un tempo di preparazione di 8 ore, dovete posizionare il n° 5 ($h\ 9 + 8 = h\ 17 = 5$) sul tratto della parte inferiore dell'apparecchio (B)

- Per iniziare la produzione dello yogurt, premete l'interruttore (D).

La spia luminosa (E) si accende.

A fine programma, ripremete l'interruttore (D) e scollegate l'apparecchio.

• Modello con contaminanti :

- Selezionate il tempo da programmare con la manopola dei contaminanti (F) e premete il tasto di messa in marcia (G).

Una volta trascorso il tempo selezionato, la yogurtiera si ferma automaticamente.

- Scollegate l'apparecchio.

Note :

- Durante il funzionamento non spostate la yogurtiera.
- Evitate di porre l'apparecchio su piani di lavoro sottoposti a vibrazioni o esposti a correnti d'aria.
- La preparazione viene accelerata se si scalda leggermente il latte (37 / 40°).

4) RAFFREDDAMENTO DELLO YOGURT

- Togliete il coperchio (A) facendo attenzione a non far cadere il liquido di condensazione dentro ai vasetti .
- Chiudete i vasetti con i loro coperchi datati (C1).
- Con il datario manuale, situato su ogni coperchio, indicate la data limite di consumo.
- Mettete gli yogurt nel frigorifero ma attendete almeno 1 ora prima di consumarli. Se attenderete 24 ore saranno molto più cremosi.

Note :

- La durata massima dello yogurt posto in frigorifero è di massimo 8/10 giorni.
- La data limite di consumazione, di conseguenza sarà G+8 oppure G+10, tenendo in conto « G » quale giorno di produzione. Esempio se il giorno della produzione è il 5 del mese, l'indicazione sarà 5+10 = 15.
- Non mettete mai la yogurtiera dentro al frigorifero.

5) CONSIGLI PRATICI

- Durante la preparazione dello yogurt, posizionate i coperchi dei vasetti sopra al coperchio della yogurtiera.

Pulizia

- Prima di ogni operazione di pulizia, scollegate l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Non immergete mai il corpo dell'apparecchio nell'acqua. Pulitelo con un panno umido ed acqua calda addizionata a sapone per stoviglie.
- Sciacquate sempre con il panno ed asciugate con cura.
- I vasetti dello yogurt (C) , i relativi coperchi (C1) ed il coperchio (A) della yogurtiera possono essere lavati in lava-stoviglie.

Se il vostro apparecchio non funziona, che fare ?

- Verificate innanzi tutto il collegamento elettrico.

Se avete seguito tutte le istruzioni e l'apparecchio seguita a non essere funzionante, indirizzatevi dal rivenditore o presso un centro di assistenza tecnica autorizzato Moulinex, il cui elenco potete trovare sulle Pagine Gialle della vostra città o al n° verde 800.013.044.

القوام ثم أضف بعد ذلك الحليب مع مواصلة الخفق.

• وزع الخلطة في العلب (C).

• ضع العلب (C) بدون أغطيتها (C1) في جهاز ضع لبن الروب.

• ضع الغطاء (A) فوق الجهاز وقم بتوصيل الكهرباء.

• نموذج بدون جهاز توقيت

• إن ترقيم الغطاء (A) (من ١ إلى ١٢) يسمح بتحديد الساعة التي يكون فيها الروب جاهزاً:

• قم بمطابقة الترقيم مع خط العلامة الموجود على هيكل الجهاز (B).

مثال : إذا كان التوقيت الثانية عشرة ظهراً وإذا كنت قد اخترت زمناً يساوي ٨ ساعات، اضبط الترقيم على الرقم ٨.

• اضغط على زر التشغيل (D) كي تبدأ عملية الصنع.

• يضي المؤشر الضوئي (E).

• عند الانتهاء عملية الإعداد، اضغط على الزر (D) وأفضل الجهاز عن الكهرباء.

• نموذج مع جهاز توقيت:

• اختر زمن الإعداد بواسطة زر جهاز التوقيت (F) واضغط على الزر الضوئي للتشغيل (G).

• عند نهاية الزمن المبرمج يتوقف الجهاز أوتوماتيكياً.

• أفضل الجهاز عن الكهرباء.

ملاحظات:

• لا تنقل الجهاز من مكانه أثناء عملية تشغيله.

• تجنب الأماكن الخاضعة للاهتزازات أو المعرضة إلى مجرى هوائي.

• عند تسخين الحليب قليلاً (٣٧ إلى ٤٠ درجة) فإن سرعة الإعداد تزيد تبعاً.

٤) تبريد علب الروب في الثلاجة

• ارفع الغطاء (A) مع الإنتباه إلى تجنب سيلان الزوائد السائلة داخل العلب.

• أغلق العلب بالأغطية المؤرخة (C1).

• حدد بواسطة المؤرخة الموجودة فوق كل غطاء، تاريخ نهاية الإستهلاك.

• ضع علب الروب بالثلاجة ساعة على الأقل قبل تناولها. إذا ما انتظرت ٢٤ ساعة فإنها تكون متماسكة.

ملاحظات:

• إن مدة حفظ علب الروب بالثلاجة لا تزيد عن ٨ إلى ١٠ أيام على الأكثر.

• إن تاريخ نهاية الإستهلاك يكون إذن على النحو التالي: J أي + ٨ أو J أي يوم + ١٠ والمقصود بـ J هو يوم الصنع.

• لا تضع أبداً الجهاز بالثلاجة.

٥) نصائح عملية

• ضع أغطية العلب فوق غطاء الجهاز أثناء عملية إعداد لبن الروب.

التنظيف

• إفصل دائماً الجهاز عن الكهرباء قبل تنظيفه.

• لا تغسب أبداً هيكل الجهاز في الماء. نظفه بالإسفنج والصابون. اشطف وجفف.

• إن علب الروب (C) وأغطية العلب (C1) والغطاء (A) يمكن تنظيفها بآلة غسل الأواني.

جهازك لا يشتغل؟ ما العمل؟

• تأكد أولاً من توصيل الكهرباء. لقد اتبعت جميع التعليمات لكن جهازك لم يشتغل؟ اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد من مولينكس (انظر القائمة في كتيب "خدمة مولينكس").

نشكركم لإختياركم جهازاً من تشكيلة مولينكس المصمم حصرياً لصنع لبن الروب (الياغورت).

المواصفات

- عند تلف سلك التوصيل الكهربائي أو الفيش لا تستعمل الجهاز. لتفادي أي خطر يجب عليك تغييرهما من قبل مركز خدمة معتمد من مولينكس (انظر القائمة في كتيب الخدمة).
- لسلامتك لا تستعمل غير ملحقات وقطع غيار مولينكس المناسبة لجهازك.
- لقد خضعت جميع الأجهزة لرقابة نوعية صارمة ولقد تم إختبار بعض العينات العشوائية عملياً، وهذا ما يفسر وجود آثار استعمال على بعض الأجهزة.

استعمال الجهاز

- قبل الإستعمال الأول، نظف العلب (C) وأعطيتها (C1) بالماء الساخن والصابون. اشطف وجفف.
- لإعداد لبن الروب بالجهاز، تحتاج إلى لتر من الحليب وإلى روبية.

١) إختيار الحليب

- اختر حليباً حيث يفضل أن يكون كامل الدسم أو نصف دسم ولا يحتاج إلى الغلي (حليب UHT طويل الأجل أو حليب بودرة).
- إن أنواع الحليب الطازجة أو المعقمة يجب أن يتم غليها ثم تركها تبرد قبل نزع القشدة عنها.
- ملاحظات:
 - إن الحليب الكامل يعطي نكهة ورائحة أطيب.
 - للحصول على لبن روب أدمس يمكنك إضافة ٢ أو ٣ ملاعق كبيرة من حليب بودرة إلى لتر الحليب مع الخلط بعناية.
 - يتطلب الأمر من ٨ إلى ١٥ ساعة للحصول على لبن روب طيب، وذلك حسب نوع الحليب المستعمل.

٢) إختيار الروبية

يتم:

- إما إنطلاقاً من لبن روب طبيعي يتم شراؤه من السوق (يفضل أن يكون كامل الدسم) ويحمل تاريخ إنتهاء الصلاحية حيث يكون أبعد تاريخ ممكن.
- أو إنطلاقاً من لبن روب تصنعه بنفسك.
- أو إنطلاقاً من مادة مخمرة جافة (يتم شراؤها من الصيدليات أو من بعض المحلات التي تبيع مواد خاصة بالحمية). مدد إذن زمن الإعداد الأول بساعتين.
- هام : لا تستعمل أكثر من عشر مرات عليه لبن روب من صنعك لأن الروب يصبح أقل لذة.

٣) إعداد لبن الروب

- اخلط بعناية فائقة لتر واحد من الحليب مع الروبية.
- للحصول على خلطة جيدة قم بخفق الروب حتى يصبح غليظ

A غطاء

B هيكل

C علب

C1 أغطية مؤرخة

حسب النموذج:

D زر التشغيل

E مؤشر ضوئي

أو

F جهاز توقيت الكتروني

G زر ضوئي للتشغيل

إرشادات السلامة

- اقرأ بتمعن دليل الإستعمال قبل استعمال جهازك لأول مرة ثم احتفظ به للإستعمالات الأخرى: إن أي استعمال غير مطابق للدليل يعفي مولينكس من أية مسؤولية.
- لا تترك الجهاز في متناول الأطفال دون مراقبة. إن استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال أو من قبل أشخاص معاقين يجب أن يتم تحت المراقبة.
- تأكد من أن خصائص جهازك متوافقة مع خصائص تركيب الكهرباء بمنزلك.
- إن أي خطأ في التوصيل يلغي الضمان.
- إن جهازك مصمم فقط للإستعمال المنزلي.
- إفضل جهازك عن الكهرباء حال الإنتهاء من استعماله وعند تنظيفه.
- لا تستعمل جهازك إذا كان لا يعمل بشكل عادي أو إذا كان به عطل، في هذه الحالة اتصل بمركز خدمة معتمد من مولينكس (أنظر القائمة في كتيب الخدمة).
- إن أي عمل غير التنظيف والصيانة العادية يجب أن يتم من قبل مركز خدمة معتمد من مولينكس.
- لا تضع الجهاز أو سلك التوصيل الكهربائي أو الفيش الكهربائي في الماء أو في أي سائل آخر.
- لا تترك سلك التوصيل الكهربائي يتدلى بالقرب من الأطفال.
- لا تترك سلك التوصيل الكهربائي ملاصقاً للأجزاء الساخنة بالجهاز أو على مقربة منها، ولا تتركه على مقربة من أي مصدر حراري أو أي جسم حاد.

Фирма «Мулинекс» благодарит вас за то, что вы предпочли ее изделие и напоминает, что ваш прибор предназначен исключительно для приготовления йогуртов.

Описание

- A** Крышка
- B** Корпус прибора
- C** Порционные стаканы
- C1** Крышки с датировкой
- В зависимости от модели:**
- D** Выключатель
- E** Световой индикатор или
- F** Электронный таймер
- G** Кнопка включения с подсветкой

Меры безопасности

- **Перед первым включением прибора внимательно прочтите инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования: фирма «Мулинекс» не несет никакой ответственности за несоответствующее инструкции использование прибора.**

- **Не оставляйте прибор без присмотра в местах, доступных для детей. Дети и инвалиды могут пользоваться прибором только под контролем.**

- Убедитесь, что напряжение электропитания прибора соответствует напряжению вашей электросети.

Любая ошибка при подключении прибора аннулирует действие „арантии“.

- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования в помещении.

- Перед чистой и по окончании использования обязательно отключайте прибор.

- Запрещается использовать неисправный или поврежденный прибор. В этом случае следует обратиться в технический центр фирмы «Мулинекс» (см. перечень, приведенный в инструкции).

- Любая техническая операция с прибором, за исключением чистки или текущего обслуживания, выполняется в техническом центре фирмы «Мулинекс».

- Ни в коем случае не погружайте прибор, шнур питания или штепсель в воду или другую жидкость.

- Следите, чтобы дети не могли дотянуться до висящего шнура питания прибора.

- Следите, чтобы шнур питания не нахо-

дился вблизи или в контакте с нагревающимися поверхностями работающего прибора, поблизости от источников тепла или острых углов.

- Запрещается использовать прибор с поврежденным шнуром питания или штепселем. По соображениям безопасности их замена выполняется только в техническом центре фирмы «Мулинекс» (см. перечень, приведенный в инструкции).

- В целях вашей собственной безопасности используйте только принадлежности и запасные части фирмы «Мулинекс», предназначенные для данного прибора.

- Все приборы нашей марки проходят очень строгий контроль качества. При проведении испытаний приборы выбираются произвольно, чем могут быть вызваны следы использования на новом приборе.

Порядок работы

- **Перед первым использованием** вымойте порционные стаканы (**C**) и крышки к ним (**C1**) горячей мыльной водой. Сполосните и вытрите их.

Для того, чтобы заполнить йогуртом все порционные стаканы, вам понадобится один литр молока и фермент.

1) Молоко

- Следует, по возможности, использовать жирное или полужирное молоко, не требующее кипячения (молоко, прошедшее обработку сверхвысокой температурой (УНТ), с длительным сроком хранения или сухое порошковое молоко).

Сырое или пастеризованное молоко следует сначала вскипятить, а затем охладить и процедить для удаления пенки.

Примечания

- Из цельного жирного молока получается более нежный и ароматный йогурт.

- Для получения более густого йогурта добавьте на литр молока 2-3 столовых ложки сухого порошкового молока и тщательно перемешайте.

- Для приготовления вкусного йогурта требуется от 8 до 15 часов, в зависимости от вида используемого молока.

2) ФЕРМЕНТ

Для ферментирования можно использовать:

- покупной йогурт (без ароматических

добавок) с возможно большим сроком годности,

- приготовленный вами домашний йогурт,
- сухой обезвоженный фермент, который можно приобрести в аптеке или магазине диетических продуктов. При использовании такого фермента первый раз время приготовления следует увеличить на два часа.

Внимание! Вы можете использовать домашний йогурт для получения фермента не более десяти раз подряд, так как после этого качество йогурта будет снижаться.

3) ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

- Добавьте фермент в молоко и тщательно перемешайте.
- Для получения однородной смеси сначала взбейте йогурт, чтобы в нем не было комков, а затем постепенно добавляйте молоко, продолжая взбивать смесь.
- Разлейте смесь в порционные стаканы (С).
- Поместите стаканы (С) без крышек (С1) в йогуртницу.
- Закройте йогуртницу крышкой (А) и подключите прибор к сети.

Для модели без таймера

Нанесенная на крышку (А) маркировка (от 1 до 12) позволяет отметить час готовности йогурта.

- Совместите маркировку с отметкой на корпусе прибора (В).

Пример. Если вы начали приготовление в полдень и установили, что для него требуется 8 часов, совместите отметку с цифрой 8.

- Нажмите на выключатель (D), чтобы начать процесс приготовления.

Световой индикатор (Е) загорается.

По окончании процесса приготовления вновь нажмите на выключатель (D), чтобы выключить прибор.

Для модели с таймером

- С помощью клавиши таймера (F) укажите время приготовления и нажмите на кнопку включения (G).

Когда заданное время истечет, прибор отключается автоматически.

- Отключите прибор от сети.

Примечания

- Не перемещайте прибор во время работы.
- Избегайте ставить прибор в месте возможных вибраций или на сквозняке.
- Чтобы ускорить процесс приготовления,

можно слегка подогреть молоко (до 37-40°C).

4) ОХЛАЖДЕНИЕ ЙОГУРТА

- Осторожно снимите крышку (А), чтобы сконденсировавшаяся влага не попала в стаканы.
- Закройте порционные стаканы крышками с датировкой (С1).
- С помощью устройства на каждой крышке вручную установите срок годности продукта.
- Перед тем, как подавать йогурт на стол, поместите его не менее чем на час в холодильник. Чтобы йогурт был гуще, используйте его на следующие сутки.

Примечание

- Срок хранения йогурта в холодильнике составляет 8-10 дней максимум.
- Срок годности, следовательно, определяется как D+8 или D+10, где D - дата изготовления йогурта.
- Никогда не ставьте прибор в холодильник.

5) ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Во время приготовления йогурта крышки порционных стаканов положите на крышку йогуртницы.

Чистка

- Перед выполнением чистки обязательно отключайте прибор от сети.
- **Запрещается по-ружать корпус прибора в воду.** Оботрите корпус прибора влажной тряпкой, смоченной горячей мыльной водой, после чего сполосните и вытрите его.
- Порционные стаканы (С), крышки (С1) и крышку йогуртницы (А) можно мыть в посудомоечной машине.

Что делать, если прибор не работает?

- Проверьте правильность подключения прибора.

Вы тщательно выполнили все инструкции, но прибор по-прежнему не работает? Обратитесь в технический центр фирмы «Мулинекс» (см. перечень, в брошюре).

Официальная информация об изделии

Наименование изделия	Йогуртница
Страна-изготовитель	Китай
Фирма-изготовитель	Мулинекс С. А.
Юридический адрес изготовителя	2, rue de l'Industrie, 14123, Кормель-ле-Рояль, Франция
Основное назначение изделия	Электробытовое изделие исключительно для личных (бытовых) нужд. Полное функциональное назначение вашего изделия определено в технической документации, приложенной к изделию (см. инструкцию по эксплуатации)
Срок службы	3 года
Стандарты, обязательным требованиям которых изделие должно соответствовать в России	ГОСТ 27510.50-11 ГОСТ 23511-79

Информация о сертификации изделия

Модель	Номер сертификата соответствия	Срок действия сертификата	Ор, ан, выдавший сертификат
582	POCC FR ME28 B11391	09.02.1999 - 21.01.2001	Ментест

Дякуємо за вибір приладу від фірми “Му-лінекс”, який стане незамінним у приготуванні йогуртів.

Опис

- A Кришка
- B Корпус
- C Горщики
- C1 Кришки горщиків з пристроєм датування

Залежно від моделі:

- D Вимикач
- E Світловий індикатор або
- F Електронне реле часу
- G Кнопка увімкнення зі світловим індикатором

Поради з техніки безпеки

- **Перед першим використанням вашо,о приладу уважно прочитайте цю інструкцію і збережіть її на майбутнє: “Мулінекс” не нестиме ніякої відповідальності за використання не у відповідності з інструкцією.**
- **Не лишайте прилад поруч з дітьми без на,ляду. Діти і недієздатні особи повинні користуватись приладом під на,лядом.**
- Перевірте, щоб напруга вашого приладу відповідала напрузі електромережі.

Будь-яке неправильне підключення анулюватиме ,арантію.

- Ваш прилад призначений виключно для домашнього користування в приміщенні.
- По закінченні користування, а також при очищенні відключайте прилад від електромережі.
- Не користуйтеся приладом, якщо він погано працює або пошкоджений. У такому випадку зверніться до уповноваженого сервіс-центру “Мулінекс” (див. список у брошурі про сервіс).
- Будь-яке втручання, окрім очищення і регулярного догляду, має здійснюватись в уповноваженому сервіс-центрі “Мулінекс”.
- Не занурюйте прилад, електрошнур або штепсель у воду або будь-яку іншу рідину.
- Слідкуйте, щоб електрошнур не звисав у доступних для дітей місцях.
- Електрошнур не повинен торкатися гарячих поверхонь вашого приладу, зна-

ходитися поблизу джерел тепла або бути зігнутим під гострим кутом.

- Якщо електрошнур або вилка пошкоджені, не користуйтеся приладом. Щоб уникнути будь-якої небезпеки, обов'язково замініть їх в уповноваженому сервіс-центрі “Мулінекс” (див. список у брошурі про сервіс).
- Всі прилади проходять суворий контроль якості. З вибірковими приладами проводилися практичні випробування, що пояснює можливі ознаки використання.

Використання

- **Перед першим використанням** вимийте горщики (C) і їх кришки (C1) гарячою водою з милом. Сполосніть і висушіть.

Для приготування йогуртів у цих горщиках вам знадобиться літр молока і фермент.

1) ВИБІР МОЛОКА

- Бажано вибирати молоко незбиране або напівзбиране, яке не потребує кип'ятіння (молоко тривалого зберігання або порошокове молоко).

Сире або пастеризоване молоко треба прокип'ятити, потім дати охолонути і вистоятись, щоб зняти пінку.

Примітки:

- Незбиране молоко м'якше і більш ароматне.
- Щоб отримати йогурти щільнішої консистенції, на літр молока можна додати 2 або 3 столові ложки порошоківого молока, ретельно перемішуючи.
- Залежно від типу молока приготування добрих йогуртів займає від 8 до 15 годин.

2) ВИБІР ФЕРМЕНТА

Можливі варіанти:

- натуральний йогурт промислового виробництва (бажано з незбираного молока) з кінцевою датою споживання якнайбільше віддаленою.
- йогурт вашого виробництва.
- сухий фермент (придбаний у аптеках або у спеціальних магазинах дієтичних продуктів). У цьому випадку час першого приготування збільшується на дві години.

Важлива примітка: не використовуйте у цій якості більше 10 разів підряд йогурт власного приготування, оскільки якість приготованих йогуртів знижується.

3) Приготування йогуртів

- Перемішайте дуже ретельно один літр молока з ферментом.
- Для отримання доброї суміші збийте йогурт, щоб він перетворився у однорідну масу, потім додавайте молоко, продовжуючи збивання.
- Розлийте суміш у горщики (С).
- Поставте горщики (С) без їх кришечок (С1) у йогуртницю.
- Закрийте йогуртницю кришкою (А) і підключіть до електромережі.

• Модель без реле часу:

Маркування кришки (А) (від 1 до 12) дозволяє вказати годину, о котрій йогурти будуть готові:

- Градування треба сумістити зі стрілкою, яка знаходиться на корпусі (В) приладу.

Приклад: якщо зараз полудень і ви вибрали час для приготування йогуртів у 8 годин, виставте шкалу на цифрі 8.

- Щоб розпочати приготування, натисніть вимикач (D).

Засвітиться світловий індикатор (E).

В кінці приготування натисніть вимикач (D) і відключіть прилад від електромережі.

• Модель з реле часу

- Виберіть час приготування за допомогою ручки реле часу (F) і натисніть кнопку увімкнення (G).

По закінченні цього часу йогуртниця зупиниться автоматично.

- Відключіть прилад від електромережі.

Примітки:

- Не зсувайте йогуртницю з місця під час її роботи.
- Уникайте місць з можливою вібрацією або протягами.
- При невеликому підігрівання молока (37-40°C) приготування прискорюється.

4) Охолодження йогуртів

- Обережно зніміть кришку (А) таким чином, щоб конденсат не пролився у горщики.
- Закрийте горщики кришками з пристроями для датування (С1).
- Встановіть кінцеву дату споживання за допомогою пристрою, який знаходиться під кожною кришечкою.
- Перед споживанням поставте йогурти у холодильник щонайменше на одну годину. Якщо ви зачекаєте 24 години, вони стануть ще густішими.

Примітки:

- Максимальний термін зберігання йогуртів у холодильнику становить від 8 до 10 днів.
- Кінцевий термін споживання буде, відповідно, Д+8 або Д+10, де Д – це день приготування.
- Ніколи не ставте прилад у холодильник.

5) Практична порада

- Під час приготування йогуртів кришечки горщиків ставте на кришку йогуртниці.

Очищення

- Перед очищенням завжди відключайте прилад від електромережі.
- **Ніколи не занурюйте корпус приладу у воду.** Очищуйте його за допомогою вологої ганчірки і гарячої мильної води. Протріть начисто і висушіть.
- Горщики для йогуртів (С), кришки горщиків (С1) і кришку (А) йогуртниці можна мити у машині для миття посуду.

Що робити, якщо ваш прилад не працює?

- Спочатку перевірте правильність підключення до електромережі.

Ви слідували усім вказівкам, однак ваш прилад все одно не працює? Зверніться до вашого магазину або до уповноваженого сервіс-центру “Мулінекс” (див. список у брошурі “Сервіс Мулінекс”).

Paldies, ka iegādājaties firmas **Moulinex** ražotā iekārtu! Ta ir domāta tikai un vienīgi jogurta pagatavošanai.

Iekārtas apraksts

- A Vāciņš
 - B Korpuss
 - C Trauki
 - C1 Datēšanas vāciņš
- Atkarībā no modeļa:**
- D Slēdzis
 - E Indikatora spuldzīte
- vai
- F Elektroniskais hronometrs
 - G Spidošā iedarbināšanas poga

Norādījumi drošībai

- **Pirms pirmās iekārtas lietošanas reizes rūpīgi izlasiet instrukciju, un saglabājiet to lietošanai turpmāk: kompānija Moulinex neuzņemas atbildību par jebkādu iekārtas lietošanu pretēji lietošanas noteikumiem.**
 - **Neatstājiet iekārtu vienu, kur to var sasniegt bērni, kuri netiek pieskatīti. Bērni un cilvēki ar fiziskiem trūkumiem nedrīkst lietot šo iekārtu vieni paši.**
 - Pārbaudiet, vai iekārtas strāvas nominālais atbilst tam, kā ir jābūt jūsu mājas elektriskajā tīklā.
- Jebkura nepareiza iekārtas pieslēgšana anulē unpadara spēkā neesošu garantiju.**
- Šī iekārtai paredzēta lietošanai tikai mājas apstākļos un iekštelpās.
 - Atvienojiet iekārtu no strāvas, tiklīdz esat beiguši to lietot un kad tīrāt to.
 - Nelietojiet iekārtu, ja tā nedarbojas pareizi, vai arī ja tā ir sabojāta. Šādos gadījumā sazinieties ar Moulinex autorizētu servisa centru (sk. sarakstu servisa grāmatinājumā).
 - Jebkuru iekārtas labošanu, izņemot parasto tīrīšanu un apkopi, ko veic klients, jāizdara Moulinex autorizēta servisa centrā.
 - Nekādā gadījumā neievietojiet iekārtu, barošanas kabeli un kontaktdakšu ūdenī vai citā šķidrumā.
 - Neļaujiet kabelim nokarāties tiesvietā, kur to var sasniegt bērni.
 - Barošanas kabelis nedrīkst atrasties tuvu vai saskarties ar iekārtas karstajām daļām un citiem karstuma avotiem un balstīties uz asiem stūriem.
 - Ja barošanas kabelis vai kontaktdakša ir sabojāta, nelietojiet iekārtu. Lai pilnībā no-

vērstu bīstamību, tos jānoņem no Moulinex autorizētā servisa centrā (sk. sarakstu servisa grāmatinājumā).

- Jūsu drošības labad lietojiet tikai Moulinex piederumus un rezerves daļas, kas ir piemērotas jūsu iekārtai.
- Visu iekārtu kvalitāti tiek stingri kontrolēta. Ar gadījuma kārtā izvērtēsim iekārtu, lai veikti praktiskas lietošanas testi, tāpēc ir iespējams ievērot, ka iekārtu tikusi lietota.

Iekārtas lietošana

- **Pirms iekārtas pirmās lietošanas reizes, mazgājiet traukus (C) un to vāciņus (C1) ar karstu ziepjūdeni.** Noskalojiet un noslaukiet. Lai pagatavotu pilnus jogurta aparātā traukus, vajadzēs vienu litru piena un jogurta kultūru (baktēriju).

1) Piens izvēle

- Vislabāk ir izvēlēties pilnpienu vai daļēji atkrejotu pienu, kuru nav nepieciešams uzvārt (ultrafiltrēto pienu vai piena pulveri).
- Neapstrādāts vai pastērēts piens ir jāuzvā, pēc tam jāatdzesē un jānodrošina, lai nebūtu plēvītes.

Piezīmes:

- No pilnpiena jogurts sanāks viendabīgāks, un tā garša ir izteiktāka.
- Lai iegūtu barojošu jogurtu, varat pievienot litram piena 2-3 ēdamkarotes piena pulvera, rūpīgi sajaucot.
- Labu jogurtu iegūst 8-15 stundās, atkarībā no tā, kā piens tiek izmantots.

2) Baktērijas jeb kultūras izvēle

To iegūst:

- vai nu no veikalā nopirkta jogurta (ja iespējams - pilnpiena jogurta), kura derīguma termiņam jābūt pēc iespējas ilgākam;
- vai arī no pašu gatavotā jogurta;
- vai arī no saldētas un žāvētas kultūras (to var iegādāties aptiekās un specializētos veselīgu produktu veikalos). Gatavojot pirmo reizi, gatavošanas laiku būj jāpārbauda par divām stundām.

Svarīgi: negatavojiet jogurtu no mājas sūrētas kultūras vairāk nekā desmit reizes, jo tad tas vairs nebūst tik labs.

3) Jogurta pagatavošana

- Ļoti labi sajauciet litru piena ar kultūru (baktēriju).
- Lai iegūtu labu masījumu, putojiet jogurtu, lai tas pārvērstos patīkamā, viendabīgā pastā, un tad pievienojiet pienu, visu laiku putojot.

- Izvietojiet maisījumu traukos (C).
- Ievietojiet traukus (C) bez vāciņa (C1) jogurta aparātā.
- Uzlieciet jogurta aparātam vāku (A) un ieslēdziet to.

. Modelis bez hronometra:

Iezīmi 1-12» uz vāka (A) var lietot, lai novērtu, kad jogurts ir gatavs:

- savietojiet skalu ar iezīmi, kas atrodas uz iekārtas korpusa (B).

Piemērs: ja ir pusdienlaiks un esat nolēmuši, ka gatavošanas laiks būs 8 stundas, iestatiet skalu pret skaitli 8.

- Nospiediet slēdzi (D), lai sāktu gatavošanu. Iedegsies indikatora spuldzīte (E).

Gatavošanas beigās nospiediet slēdzi (D) un atvienojiet iekārtu no elektrības.

. Modelis ar hronometru:

- Izvēlieties gatavošanas laiku ar hronometra pogas (F) palīdzību un nospiediet iedarbināšanas pogu (G).

Kad laiks būspagājis, jogurta aparāts pats izslēdzies.

- Atvienojiet iekārtu no elektrības.

Piezīmes:

- Nepārvietojiet jogurta aparātu, kad tas darbojas.
- Izvairieties no vietām, kur ir vibrācija vai caurvējš.
- Pagatavošana noritēs ātrāk, ja nedaudz uzsildīsiet pienu (37°-40°).

4) Jogurta glabāšana ledusskapī

- Noņemiet vāku (A), rūpējoties, lai kondensāts ūdens neiepilētu traukos.
- Uzlieciet traukiem datēšanas vāciņus (C1).
- Ar manuālo datēšanas palīdzību, kas atrodas uz katra vāciņa, norādiet izlietošanas termiņu.
- Ievietojiet jogurtu ledusskapī vismaz uz vienu stundu, pirms ēdat to. Ja pagaidīsiet diennakti, tad tas būs stingrāks.

Piezīmes:

- Jogurtu ledusskapī var glabāt ne ilgāk kā 8-10 dienas.
- Izlietošanas termiņš tātdbūs D+8 vai D+10. D ir pagatavošanas diena.
- Nekādā gadījumā neievietojiet ledusskapī jogurta aparātu.

5) Praktisks ieteikums

- Novietojiet trauku vāciņus uz jogurta aparāta vāka, kamēr notiek jogurta gatavošana.

Tīrīšana

- Atvienojiet iekārtu no strāvas vienmēr, pirms sākat to tīrīt.
- **Nekādā gadījumā neievietojiet korpusu ūdenī.** Slaukiet to ar nedaudz mitru drāni gabaliņu un lietojiet ziepju ūdeni. Noskalojiet un noslaukiet.
- Jogurta aparāta jogurta traukus (C), trauku vāciņus (C1) un vāku (A) var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Ko darīt, ja iekārta nestrādā?

- Vispirms pārbaudiet pieslēgumu elektriskajam tīklam.

Ja esat sekojuši visiem norādījumiem, bet jūsu iekārta joprojām nestrādā, lūdzu sazināties ar veikalu, kurā to iegādājāties, vai arī ar Moulinex autorizētu servisa centru (sk. saarakstu grāmatīņā Moulinex servisā).

Dė kojamė, kad pasirinkote **Moulinex** gamybos prietaisą, skirtą jogurtui gaminti.

Aprašymas

- A Dangtelis
 - B Korpusas
 - C Puodeliai
 - C1 Datos nustatymo dangteliai
- Priklauso nuo modelio:**
- D Jungiklis
 - E Indikatorinė lemputė arba
 - F Elektroninis chronometras
 - G Šviečiantis paleidimo mygtukas

Patarimai dėl saugaus naudojimo

- **Prieš naudodami šį prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite instrukcijas: jei prietaisą naudosite ne pagal instrukcijas, Moulinex nebus atsakinga už pasekmes.**
 - **Prietaiso nelaikykite ten, kur jį gali pasiekti be priežiūros palikti vaikai. Mažieji vaikai bei neįgalieji asmenys šį prietaisą gali naudoti tik kitų asmenų priežiūroje.**
 - Patikrinkite, ar šio prietaiso įtampa iš tiesų atitinka jūsų elektros sistemos įtampą.
- Bet kokia prietaiso prijungimo klaida panaikins suteikiamą garantiją**
- Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui patalpoje.
 - Baigę prietaisą naudoti arba norėdami jį valyti, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
 - Prietaiso nenaudokite, jeigu jis blogai veikia arba buvo sugadintas. Jei taip nutinka, kreipkitės į Moulinex įgaliotą aptarnavimo centrą žiūrėdami sąrašą techninėje priežiūros bukletėje).
 - Bet kokį remontą, išskyrus pačią naudotojo atliekamą valymą bei paprastą priežiūrą, turi atlikti Moulinex įgaliotas aptarnavimo centras.
 - Apsaugokite prietaisą, elektros laidą irkištuką nuo vandens ir kitų skysčių.
 - Saugokite, kad vaikai nepasiektų nukarusio elektros laido.
 - Maitinimo laidu niekuomet nedėkite ant prietaiso karštųjų dalių arba ant jų, arti kitų šilumos šaltinių, o taip pat jo nedėkite ant aštrių briaunų.
 - Prietaiso nenaudokite, jeigu pažėstas kištukas arba elektros kabelis. Tam, kad išvengtumėte pavojaus, juos turi pakeisti Moulinex įgaliotas remonto centras (žiūrėkite sąrašą techninėje priežiūros bukletėje).

- Savo pačių saugumo sumetimais, naudokite tik šiam prietaisui tinkančias atsargines bei papildomas dalis.
- Labai griežtai tikrinama visų prietaisų kokybė. Su atsitiktinai atrinktais prietaisais atliekami praktiniai testai, kurie atskleidžia visus naudojimo aspektus.

Prietaiso naudojimas

- **Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, karštu muiluotu vandeniu išplaukite puodelius (C) ir jų dangtelius (C1).** Praskalaukite ir išdžiovinkite.

Kad paruoštumėte jogurto gaminimo prietaiso puodelius, jums reikės s litro pieno ir jogurto bakterijų.

1) Pieno pasirinkimas

- Geriausiai tiks nenugriebtas arba pusiau nugriebtas pienas, kurio nereikia virti (UHT ilgo saugojimo pienas arba pieno milteliai). Neapdorotą arba pasterizuotą pieną reikia užvirti, atvėinti ir perkošti, kad būtų pašalinta plėvelė.

Pastaba:

- Jogurtas, pagamintas iš nenugriebto pieno, būna vientisesnis ir kvapnesnis.
- Kad jogurtas būtų trštesnis, galite litrai pieno pridėti 2 arba 3 arbatinius šaukštėlius pieno miltelių. Gerai išmaišykite.
- Kokybiškas jogurtas pagaminamas per 8-15 valandų (priklausomai nuo pieno rūšies).

2) Bakterijų pasirinkimas

Bakterijų galite gauti iš:

- natūralaus, prekyboje parduodamo jogurto (pageidautina, kad jis būtų pagamintas iš nenugriebto pieno), kurio vartojimo trukmė kuo ilgesnė.
- iš savo pačių pasigaminto jogurto.
- iš sausu šaldymu užšaldytų bakterijų kurių galima nusipirkti vaistinėje arba pas specialistus sveiko maisto parduotuvėse). Pirmą kartą gamindami jogurtą, gaminimo trukmė turi būti dviem valandom ilgesnė.

Svarbu žinoti: jogurto gaminimui nenaudokite bakterijų, daugiau kaip dešimt kartų gautų iš namuose gaminto jogurto. Jogurtas bus prastesnė skokybė.

3) Jogurto gaminimas

- Labai gerai sumaišykite litrą pieno su bakterijomis.
- Kad mišinys būtų geros kokybės jogurtą suplakite, kad jis taptų vienalytė skonsistencijos. Tuomet pilkite pieną ir toliau plakite.

- Mišinį išpilskykite į puodelius (C).
- Puodelius (C) be dangtelių (C1) sudėkite į jogurto gaminimo prietaisą.
- Jogurto gaminimo prietaisą uždenkite dangteliu (A) ir prietaisą įjunkite.

. Modelis be chronometro:

Ant dangtelio (A) esantis žymėjimas (nuo 1 iki 12) gali padėti nustatyti, kada jogurtas jau pagamintas:

- skalę nustatykite ties žyma, esančia ant prietaiso korpuso (B).

Pavyzdys: jei šiuo metu yra vidurdienis, o jū supasirinkta gaminimo trukmė 8 valandos, skalę nustatykite ant skaičiaus 8.

- Nuspauskite mygtuką (D), kad pradėtų gaminti gaminimą.

Užsidėgs indikatorinė lemputė (E).

Gaminimo pabaigoje, nuspauskite mygtuką (D) ir ištraukite elektros maitinimo laidą.

. Modelis su chronometru:

- Su chronometro mygtuku (F) pasirinkite gaminimo trukmę ir nuspauskite paleidimo mygtuką (G).

Pasibaigus nustatytam laikui, jogurto gaminimo prietaisas sustos automatiškai.

- Ištraukite elektros maitinimo laidą.

Pastabos:

- Jogurto gaminimo prietaiso niekada nekelkite į kitą vietą, kuomet jis veikia.
- Nestatykite prietaiso ten, kur gali kilti vibracijos arba skersvėjai.
- Gaminimas vyks sparčiau, jei pienu šiek tiek pašildysite (nuo 37 iki 40°).

4) Jogurto atšaldymas

- Nuimkite dangtelį (A). Saugokite, kad į puodelius nelašėtų dėl kondensacijos susidaręs vanduo.
- Puodelius uždenkite su datos nustatymo dangteliais (C1).
- Ant kiekvieno dangtelio esančiu datų žymekliu nustatykite galutinę vartojimo datą.
- Jogurtą įdėkite į šaldytuvą bent valandai prieš jį vartojimą. Jei palauksite 24 valandas, jogurtas bus tvirtesnės konsistencijos.

Pastabos:

- Maksimali jogurto saugojimo šaldytuve trukmė -nuo 8 iki 10 dienų.
- Galutinė vartojimo data bus D+8 arba D+10. D-tai jogurto pagaminimo data.
- Prietaiso niekuomet nedėkite į šaldytuvą.

5) Praktinis patarimas

- Gamindami jogurtą, puodelių dangtelius sudėkite ant jogurto gaminimo prietaiso viršaus.

Valymas

- Prieš valydami, visuomet ištraukite elektros maitinimo laidą.
- **Prietaiso korpuso niekuomet nedėkite į vandenį.** Jį valykite drėgnu skudurėliu ir šiltu muiluotu vandeniu. Praskalaukite ir išdžiovinkite.
- Jogurto gaminimo prietaiso puodelius (C), puodelių dangtelius (C1) ir dangtelį (A) galima plauti indų plautuvėje.

Ką daryti, jei prietaisas neveikia

- Pirmiausia patikrinkite elektros maitinimo pajungimą.

Jeigu laikėtės visų instrukcijų, tačiau prietaisas vis tiek neveikia, kreipkitės į pardavėją arba į Moulinex įgaliotą aptarnavimo centrą (žūrėkite sąrašą techninė spriežtų os buklete).

Täname Teid valimast **Moulinex**'i toote, mis on ette nähtud eranditult jogurtite valmistamiseks.

Kirjeldus

- A Kaas
- B Korpus
- C Kausid
- C1 Kausikaaned
- Sõltuvalt mudelist**
- D Lüüti
- E Indikaatorituli
- või
- F Elektrooniline taimer
- G Helendav stardinupp

Ohutusjuhised

- Enne seadme kasutamist tutvuge hoolikalt kasutusjuhistega ning säilitage need edasiseks kasutamiseks. Suvaline kasutusjuhiste eiramine vabastab firma **Moulinex** igasugusest vastutusest.

- Ärge kunagi jätke seadet järelvalveta laste käeulatusse. Väikesed lapsed ja puuetega isikud vajavad seadme kasutamisel pidevat järelvalvet.

- Jälgige, et vooluvõrgu pinge Teie kodus vastaks seadme nominaaltoitepingele.

Nõuetele mittevastav vooluvõrk ühendamine lõpetab garantii kehtivuse.

- Teie seade on ette nähtud eranditult koduseks ruumisiseseks kasutamiseks.

- Seadme kasutamise lõpetamisel või selle puhastamisel lahutage see vooluvõrgust.

- Hoiduge mittekorras või vigastatud seadme kasutamisest. Pöörduge sellistel juhtudel **Moulinex**'i volitatud teeninduskeskuse poole (vt. nimekirja teenindusvoldikus).

- Kõik parandused peale kasutajapoolse puhastuse ja tavalise hoolduse tuleb teostada ainult volitatud **Moulinex**'i teeninduskeskustes.

- Hoiduge seadme, selle toitejuhtme või pistiku sattumisest vette või mõnda teise vedelikku.

- Ärge kunagi laske voolujuhtmel vabalt alla rippuda laste käeulatusse.

- Ärge kunagi lubage voolujuhtmel paikneda seadme kuumade osade või imuude soojusallikate lähedal ega kulgeda üle teravate servadega esemetete.

- Vigastatud voolujuhtme või pistiku korral lõpetage seadme kasutamine. Võimaliku ohu vähendamiseks tuleb need asendada volitatud **Moulinex**'i teeninduskeskuses (vt. nimekirja teenindusvoldikus).

- Teie enda ohutuse tagamiseks kasutage ainult Teie seadme jaoks ettenähtud **Moulinex**'i varuosi ja tarvikuid.
- Kõik seadmed on läbinud range kvaliteedikontrolli. Juhuslikult valikud seadmetega on teostatud praktilised kasutustestid, mis selgitab võimalikke eelneva kasutuse järgi.

Seadme kasutamine

- Enne esimest kasutamist puhastage kausid (C) ja nende kaaned (C1) kuuma vee ja seebiga. Loputage ja kuivatage.

Jogurtivalmistaja kausside ettevalmistamiseks vajate ühtle liitrit piima ja jogurtijuurtest.

1) PIIMA VALIK

- Parim on kasutada täis või poolkooritud ülekeetmist mittelenõudvat piima (UHT kauasäilivat või pulbripiima).

Töötlemata või pastöriseeritud piim tuleb üle keeta, seejärel maha jahutada ning naha eemaldamiseks filtreerida.

Märkused:

- Täispiimast saadud jogurt on ühtlasem ja aromaatssem.

- Paksemate jogurtite saamiseks võib ühe liitri piima kohta lisada 2-3 supilusikatähti piimapulbrit, seda hoolikalt läbi segades.

- Hea jogurti saamine nõuab sõltuvalt kasutatud piimast 8-15 tundi.

2) JUURETISE VALIK

Juuretiseks kasutage kas:

- Naturaalset ostetud jogurtit (soovitavalt täispiimast) võimalikult pika kasutusajaga;

- Teie omavalmistatud jogurtit;

- Värskest kuivatatud juuretist (ostetud apteegist või spetsiaalsest tervislike toidulisandite kauplusest). Esimesel valmistamisel pikendage valmistusaega kahe tunni võrra.

Tähtis: ärge kasutage omavalmistatud jogurtit juuretist ühe kuu jooksul, kuna see viib jogurti kvaliteedi langemiseni.

3) JOGURTITE VALMISTAMINE

- Segage liiter piima juuretisega hoolikalt läbi.

- Hea segu saamiseks kloppige jogurtit kuni ühtlase pasta moodustumiseni ning lisage seejärel kloppimist ja kates piim.

- Jagage segu kausside (C) vahel.

- Asetage kausid (C) koos nende kaantega (C1) jogurtivalmistajasse.

- Katke jogurtivalmistaja kaanega (A) ja lülitage see sisse.

- **Taimerita mudeli korral:**

Kaanel paiknevat määrandit (A) (skaalaga 1-12) saab kasutada jogurti valmistusaja määramiseks:

- viige skaala nä it vastavusse seadme korpusel (B) asuva mä rgendiga.

Nä ide Kui on keskpäev ja te olete mä äranud valmistusajaks 8 tundi, seadke skaala vä ätuseks 8.

- Vajutage valmistamise alustamiseks jä lile (D).

Sü tib indikaator tuli (E).

Valmistamise lõpul vajutage lü lile (D) ja lahutage seade vooluvõ rgust.

- Taimeriga mudeli korral

- Valige taimeril paikneva nupu (F) abil valmistusaeg ning vajutage seejärel stardinupule (G).

Valmistusaja möödumisel peatub jogurtivalmistaja automaatselt.

- Lü litage seade vä lja.

Mä kused:

- Ä rge kunagi liigutage töö tavat jogurtivalmistajat.
- Vältige selle paiknemist vibreerivates ja tö mteuulega kohtades.
- Valmistamist on võimalik kiirendada piima kergelt (37-40°) soojustades.

4) JOGURTITE JAHUTAMINE

- Eemaldage kaas (A), vä lides seejuures kondensaadi tilkumist kaussidesse.
- Katke kausid kaantega (C1).
- Mä rke kaantel paiknevate mä rgstajate abil kasutusaja piir.
- Asetage jogurtid külmikusse vähemalt ü lüks tunniks enne tarvitamist. 24 tundi vä tava jahutamise jä el muutuvad nad paksemaks.

Mä kused:

- Maksimaalne jogurtite sä ilitusaeg kü lmikus on 8-10 päeva.
- Vastav kasutuse piiraeg on D+8 kuni D+10, kus D on valmistamise kuupä ev.
- Ä rge kunagi asetage seadet kü lmikusse.

5) PRAKILINE NÕ UANNE

- Hoidke kausside kaasi valmistamise ajal jogurtivalmistaja peal.

Mida teha, kui seade ei töö äa

- Esiteks kontrollige elektriü lendust.

Kui olete järginud kõ ki juhiseid, aga seade endiselt ei tööta, pöörduge oma müügiesindaja poole vä i olitatud Moulinex'i teeninduskeskusesse (vt. nimekirja Moulinex'i teenindusvoldikus).

Puhastamine

- Lahutage seade alati enne puhastamist vooluvõ rgust.
- Ä rge kunagi asetage seadet vette. Pühkige seda niiske lapi ja kuuma seebiveega. Loputage ja kuivatage.
- Jogurtikausse (C), nende kaasi (C1) ning jogurtivalmistaja kaant (A) võib pesta nõ udepesumasinas.



ME28