

Moulinex
yogurteo



F

GB

D

I

E

P

TR

GR

RUS

UA

PL

LT

LV

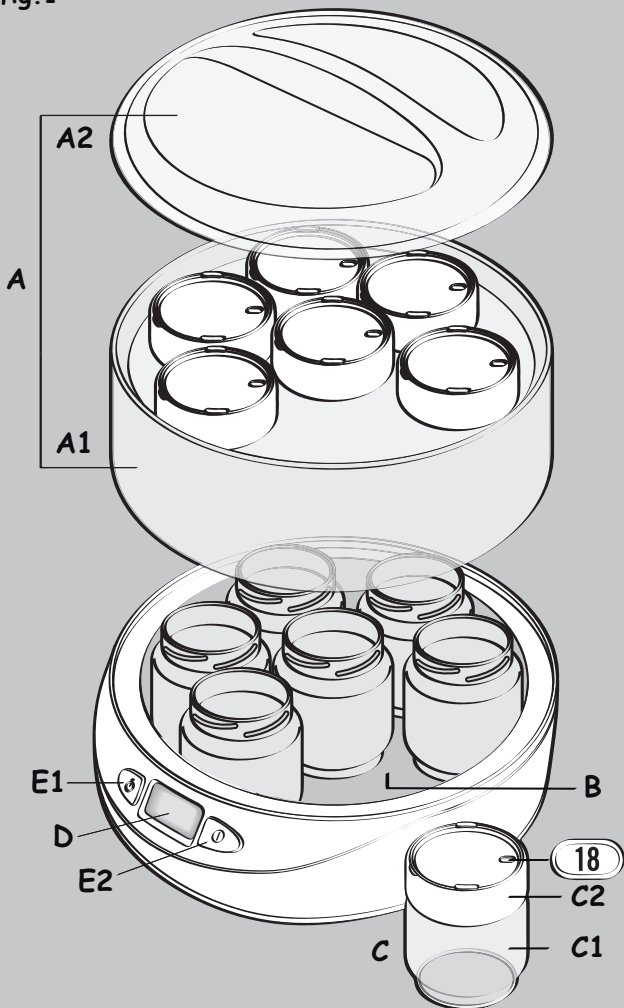
EST

ARA

IR

www.moulinex.com

fig.1



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

ОПИСАНИЕ

- A Крышка, состоящая из 2 элементов:**
 - крышки A1: основной крышки
 - крышки A2: вспомогательной крышки
- B Корпус**
- C Баночки для йогуртов, каждая из которых включает 2 элемента:**
 - стеклянную баночку C1
 - крышечку с маркером для указания даты C2
- D Электронный дисплей с подсветкой**
- E Кнопки управления:**
 - Кнопка программирования длительности цикла приготовления E1
 - Кнопка включения /выключения E2

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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



РЕКОМЕНДАЦИИ

- **Перед первым применением:** помойте баночки (С1) и крышки (С2, А1 и А2) в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине. Чтобы очистить внутреннюю поверхность емкости (В), 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 (А1).

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

Для приготовления йогурта вам потребуется один литр молока и закваска.



ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ВЫБОРУ МОЛОКА И ЗАКВАСКИ

1) ВЫБОР МОЛОКА

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

Примечания:

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

сухого молока, тщательно перемешав полученную смесь.

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

2) ВЫБОР ЗАКВАСКИ

В качестве закваски можно воспользоваться:

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

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

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



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЙОГУРТА

1) ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСИ

- В емкости с носиком для наливания очень тщательно перемешайте один литр молока с закваской по вашему выбору (йогуртом или сухой лиофилизированной закваской). При перемешивании не вспенивайте смесь.
- Для получения однородной смеси предварительно взбейте йогурт вилкой – это придаст его консистенции гладкость, а затем, не прекращая перемешивать, добавьте молоко. В случае использования сухой лиофилизированной закваски, добавьте ее в молоко и очень тщательно перемешайте.
- Разлейте смесь в баночки (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). Загорается синий свет – это означает запуск программы.

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

3) ХРАНЕНИЕ ГОТОВЫХ ЙОГУРТОВ

- Снимите крышки (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 8 дней, других видов йогурта – 5 дней. Соответственно срок годности на крышках следует указывать из расчета Д+8 или Д+5, 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.
	Йогуртницу открывали во время рабочего цикла.	Не вынимайте баночки и не открывайте йогуртницу до окончания цикла приготовления (приблизительно 8 часов) В процессе работы йогуртница должна находиться в защищенном от сквозняков месте, в случае низкой внешней температуры, для поддержания тепла стоит накрыть ее тканью .
	Слишком короткое время ферментации.	По окончании первого цикла запустите еще один цикл.
Йогурт слишком кислый.	Слишком длительное время ферментации.	При приготовлении следующей партии уменьшите длительность ферментации.
В конце приготовления на поверхности йогурта образовалась вязкая жидкость (называемая сывороткой).	Скорее всего, вы предварительно подогрели молоко и слишком рано ввели закваску (молоко было еще слишком горячим).	В зависимости от ваших предпочтений вы можете удалить вязкую жидкость или употреблять йогурт вместе с ней При приготовлении следующей партии, перед тем как добавить закваску, убедитесь в том, что все ингредиенты комнатной температуры.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ВАШ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ?

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

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

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

ОКОНЧАНИЕ СРОКА СЛУЖБЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ

Участуйте в охране окружающей среды!



①

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

②

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 СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ

ЙОГУРТ С АНАНАСОМ

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

Нарежьте ломтики ананаса кубиками и разложите их по баночкам. Вылейте в емкость йогурт, постепенно добавляйте молоко и сироп. В случае использования сухой закваски, введите ее постепенно в смесь молока с сиропом. Вы можете добавить в смесь «молоко/йогурт» или «молоко/закваска» натертую на терке цедру половинки лимона или апельсина. Разлейте приготовленную массу по баночкам и поставьте их в йогуртницу (8 часов).

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

Замечание: в зависимости от погоды и от сорта, свежие фрукты могут оказаться очень кислыми. Повышенная кислотность уничтожает ферменты и не позволяет приготовить йогурт хорошего качества. В этом случае, добавляйте свежие фрукты в готовый йогурт непосредственно перед употреблением.

ЙОГУРТ С ВАРЕНЫМИ ФРУКТАМИ

ЙОГУРТ С ДЖЕМОМ

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

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

ДИП С АПЕЛЬСИНОМ И КАРРИ

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

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

Остальные ингредиенты: 800 г моркови

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

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

Разлейте приготовленную смесь по баночкам и поставьте их в йогуртницу (8 часов).

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

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

ОПИС

A Кришка, що складається з 2 елементів:

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

B Корпус

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

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

D Електронний дисплей з підсвіченням

E Кнопки керування :

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

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Перед першим застосуванням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та збережіть її для використання у майбутньому: фірма Moulinex не несе жодної відповідальності за наслідки використання приладу, що не відповідає інструкції.
- Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі, дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями; особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися приладом тільки за умови нагляду відповідальної за їх безпеку особи, або якщо їм було попередньо надано інструкції з користування.
- Необхідно стежити за тим, щоб діти не гралися з приладом.
- Перевірте, щоб напруга живлення приладу відповідала напрузі вашої електромережі.
- У разі будь-якої помилки при підключенні приладу до електромережі гарантію буде скасовано.
- Ваш прилад призначений виключно для побутового використання всередині приміщень. Гарантієне 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 брошури 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 безпеки, їх заміну обов'язково повинен здійснити уповноважений сервісний центр, фірми Moulinex (див. список у брошурі з обслуговування).

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

вашого приладу.

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

РЕКОМЕНДАЦІЇ

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

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

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

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ МОЛОКА Й ЗАКВАСКИ

1) ВИБІР МОЛОКА

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

Зауваження:

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

2) ВИБІР ЗАКВАСКИ

В якості закваски можна використовувати:

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

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



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 спінювання суміші.
- Щоб отримати однорідну суміш, спочатку збийте йогурт виделкою – це надасть його консистенції гладкості, потім додайте молоко, весь час перемішуючи. У разі використання ліофілізованої закваски, введіть її в молоко й дуже старанно вимішайте.
- Розлийте суміш по баночках (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). Загорання синього світла означає запуск програми.
- Після закінчення запрограмованого циклу світловий екран гасне й на ньому з'являються, не блимаючи, цифри «00»; звуковий сигнал, що лунає 5 разів, попереджує вас про завершення програми (звуковий сигнал можна припинити раніше натисканням кнопки ввімкнення/вимкнення).
- Відключіть прилад від електромережі.

3) ЗБЕРІГАННЯ ГОТОВИХ ЙОГУРТІВ:

- Зніміть кришки (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), загвинтивши їх, і поставте в холодильник принаймні на 6 годин перед тим, як дегустувати йогурт. Охолодження протягом однієї доби надасть йогуртові кращої щільності.

Зауваження:

- Термін зберігання в холодильнику натуральних йогуртів становить якнайбільше 8 днів, інших видів йогурту – 5 днів. Виходячи з цього, термін придатності на кришечках вказується з розрахунку Д+8 або Д+5, 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.



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.
	Йогуртницю відкривали під час робочого циклу.	Не виймайте баночки і не відкривайте йогуртницю до закінчення робочого циклу (приблизно 8 годин). Під час роботи йогуртниця повинна залишатися у захищеному від протягів місці, у разі низької зовнішньої температури, для підтримання тепла варто накрити її тканиною.
	Надто короткий час ферментації.	Після закінчення першого циклу запустіть ще один цикл.
Йогурт надто кислий.	Надто довгий час ферментації.	При приготуванні наступної партії зменшить тривалість ферментації.
Наприкінці приготування на поверхні йогурту виникла в'язка рідина (яку називають сироваткою).	Скоріше за все, ви попередньо підігріли молоко й ввели закваску надто рано (молоко ще було гарячим)..	Залежно від ваших бажань ви можете видалити в'язку рідину або вживати йогурт з нею. Готуючи наступну партію, перед тим як додавати закваску, переконайтеся в тому, що всі інгредієнти кімнатної температури.



ЩО РОБИТИ, ЯКЩО ВАШ ПРИЛАД НЕ ПРАЦЮЄ?

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

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

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



ЗАКІНЧЕННЯ СТРОКУ СЛУЖБИ ЕЛЕКТРИЧНИХ ТА ЕЛЕКТРОННИХ ПРИСТРОЇВ



Приймайте участь в охороні навколишнього середовища!

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

e 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 приготовану масу по баночках і поставте їх в йогуртницю (8 годин).

ЙОГУРТ ЗІ СВІЖИМИ ФРУКТАМИ

ЙОГУРТ З АНАНАСОМ

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

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

Розлийте приготовану масу по баночках і поставте їх в йогуртницю (8 годин).

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

ЗАУВАЖЕННЯ: залежно від погоди та від сорту, фрукти можуть виявитись надто кислими. Підвищена кислотність знищує ферменти й не дозволяє приготувати йогурт гарної якості. У цьому разі, додавайте свіжі фрукти до вже готового йогурту безпосередньо перед вживанням.

ЙОГУРТ З ВАРЕНИМИ ФРУКТАМИ

ЙОГУРТ З ДЖЕМОМ

1 літр молока, 1 натуральний йогурт або 1 пакетик сухої закваски, 4 столові ложки не дуже густого джему з 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 приготовану 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).

ДІП З АПЕЛЬСИНОМ І КАРІ

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

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

Інші інгредієнти: 800 г моркви

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

Розлийте приготовану масу по баночках і поставте їх в йогуртницю (8 годин).

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