

Moulinex
yogurteo



F

GB

D

I

E

P

TR

GR

RUS

UA

PL

LT

LV

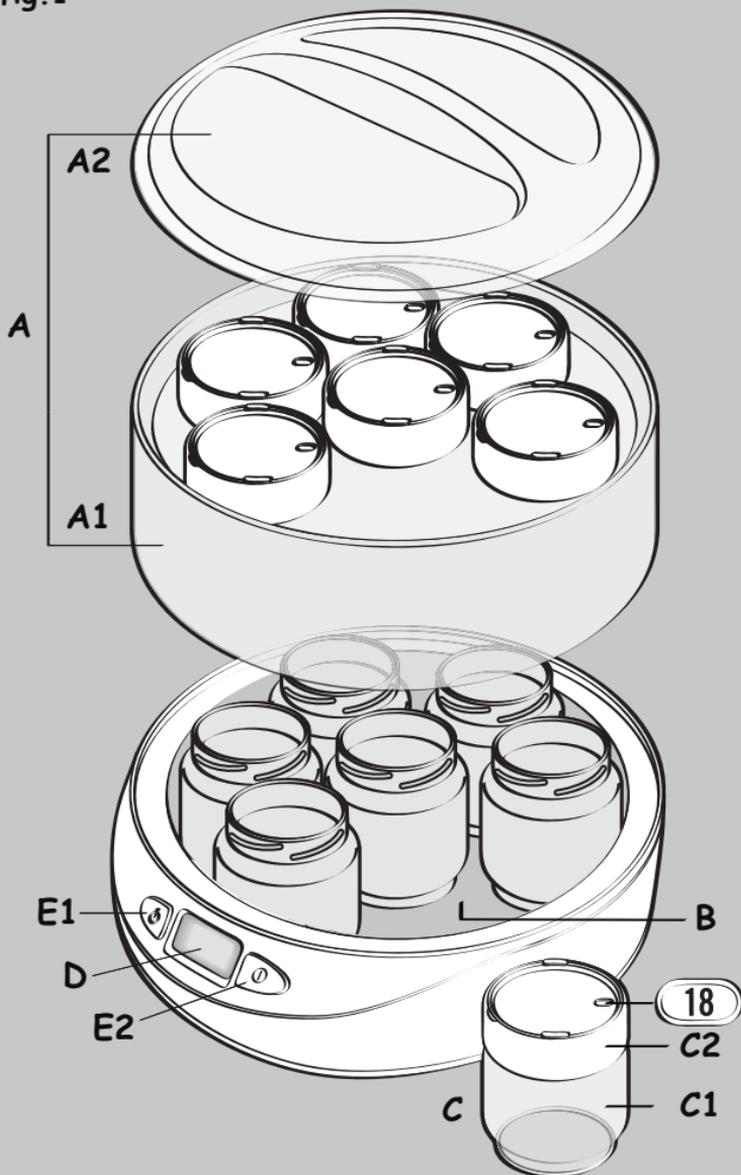
EST

ARA

IR

www.moulinex.com

fig.1



F	p. 1 - 6
GB	p. 7 - 12
D	p. 13 - 19
I	p. 20 - 25
E	p. 26 - 31
P	p. 32 - 37
TR	p. 38 - 45
GR	p. 46 - 51
RUS	p. 52 - 57
UA	p. 58 - 63
PL	p. 64 - 69
LT	p. 70 - 75
LV	p. 76 - 81
EST	p. 82 - 87
ARA	p. 88 - 92
IR	p. 93 - 97

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!



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



По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.

РЕЦЕПТЫ

ЙОГУРТ С ДОБАВКАМИ

ЙОГУРТ С СИРОПОМ

1 литр молока, 1 натуральный йогурт или 1 пакетик сухой закваски

- фруктовый сироп (гренадин, апельсиновый, черносмородиновый, лимонный, мандариновый, клубничный, из красной смородины, оршад, малиновый, земляничный, банановый, черничный, вишневый и т.д.): 5 столовых ложек.
- цветочный сироп (розовый, фиалковый, жасминовый, сандаловый): 4 столовых ложки.
- мятный сироп: 4 столовых ложки.

Вылейте йогурт или высыпьте содержимое пакетика с закваской в емкость. Добавьте сироп и, постоянно перемешивая массу вилкой, добавляйте понемногу молоко. Разлейте приготовленную массу по баночкам и поставьте их в йогуртницу (8 часов).

ЙОГУРТ 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.