

MOULINEX

Yaourtier

YOGURTEO YG229510

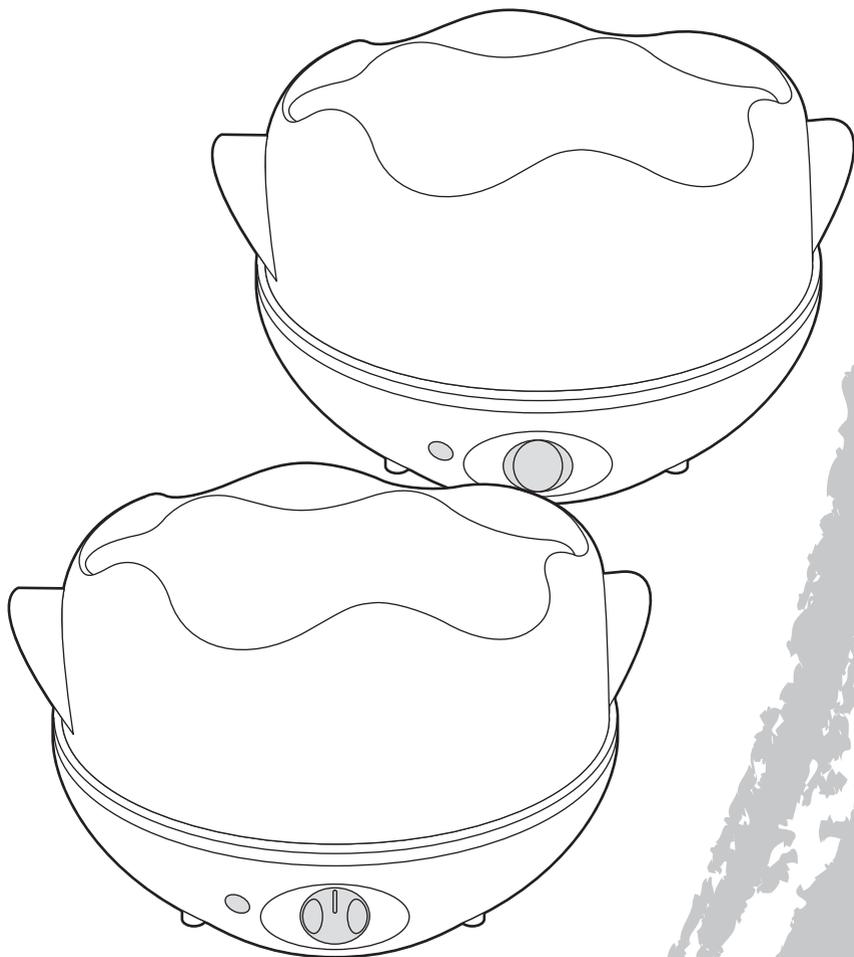
MANUEL D'UTILISATION



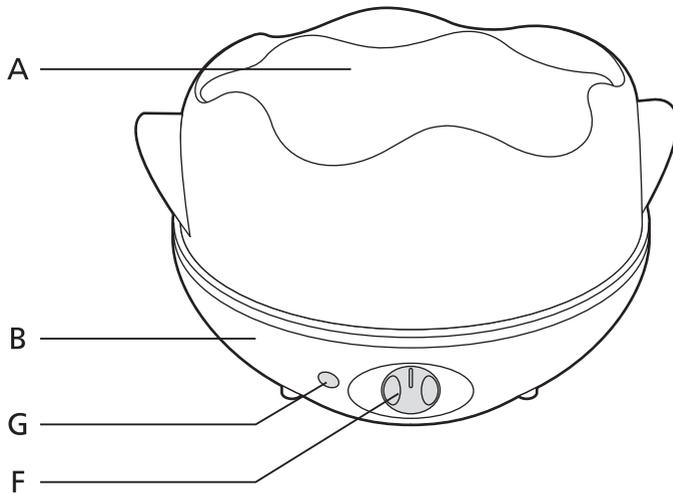
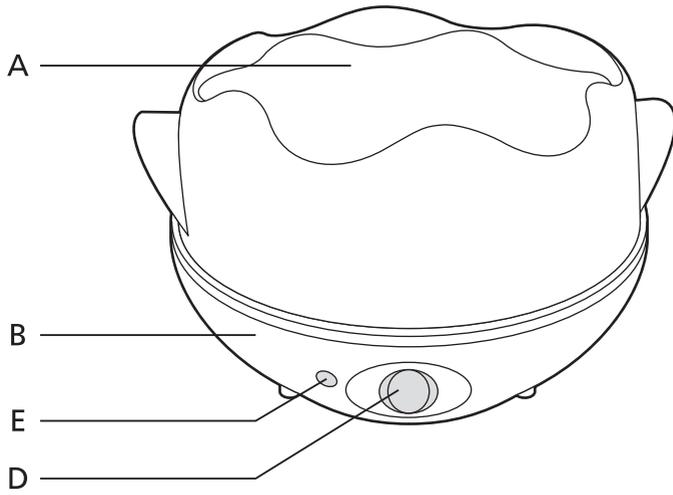
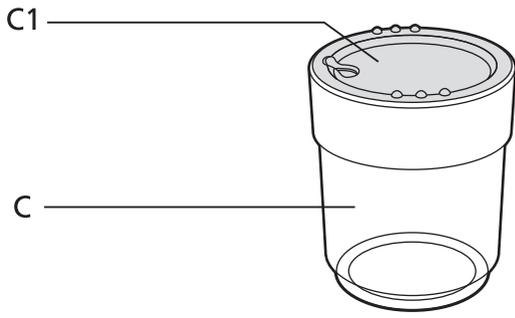
Besoin d'aide ? Rendez-vous sur www.communaute.darty.com



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

- Mélangez 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").



ME28