

WMF KÜCHENminis®
Joghurtbereiter



de	Gebrauchsanweisung	4	nl	Gebruiksaanwijzing	34
en	Operating Manual	10	da	Brugsanvisning	40
fr	Mode d'emploi	16	sv	Användarguide	46
it	Istruzioni per l'uso	22	fi	Käyttöohje	52
es	Instrucciones de uso	28	no	Bruksanvisning	58



Aufbau Joghurtbereiter

- 1 Abdeckung
- 2 Joghurtbecher à 150 ml
- 3 Beschreibbare Deckel-Oberfläche
- 4 Ein/Aus-Taste
- 5 LC-Display
- 6 Bedienungstasten

Onderdelen yoghurtbereider

- 1 Afdekkap
- 2 Yoghurtbeker à 150 ml
- 3 Beschrijfbaar deksel
- 4 Aan/Uit-knop
- 5 LC-display
- 6 Bedieningstoetsen

Assembling the yoghurt maker

- 1 Cover
- 2 Yoghurt mug - 150 ml
- 3 Writeable lid surface
- 4 On/off button
- 5 LC display
- 6 Operating buttons

Opbygning yoghurtfremstiller

- 1 Afdækning
- 2 Yoghurtbægere a 150 ml
- 3 Låg med skrivemulighed
- 4 Tænd/slukknapp
- 5 LC-display
- 6 Betjeningstaster

Montage Yaourtière

- 1 Couverture
- 2 Pots de yaourt de 150 ml
- 3 Surface du couvercle pouvant être marquée
- 4 Touche marche/arrêt
- 5 Écran LCD
- 6 Boutons de commande

Yoghurtmaskinens delar

- 1 Lock
- 2 Yoghurtbägare à 150 ml
- 3 Skrivbar lockyta
- 4 På/Av-knapp
- 5 LCD-skärm
- 6 Funktionsknappar

Composizione del prodotto

- 1 Copertura
- 2 Vasetti da 150 ml
- 3 Coperchio con superficie scrivibile
- 4 Tasto ON/OFF
- 5 Display LCD
- 6 Tasti di comando

Jogurttikoneen osat

- 1 Kupu
- 2 Jogurttipikarit, 150 ml / kpl
- 3 Kirjoitettava kannen pinta
- 4 Virtapainike
- 5 LC-näyttö
- 6 Käyttöpainikkeet

Estructura de la yogurtera

- 1 Cubierta
- 2 Tarro de yogur de 150 ml
- 3 Superficie de tapa sobre la que se puede escribir
- 4 Tecla de encendido y apagado
- 5 Pantalla de cristal líquido
- 6 Teclas de manejo

Yoghurtmaskinens oppbygning

- 1 Deksel
- 2 Yoghurtbegre à 150 ml
- 3 Overflate til lokk som kan påskrives
- 4 Av/på-knapp
- 5 Display
- 6 Betjeningsknapper

Wichtige Sicherheitshinweise

- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und eine Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 3 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht unter anderem Erstickungsgefahr!
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker bevor Sie Zubehörteile wechseln.
- Das Gerät nicht ins Wasser tauchen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter, in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.

Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.

- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.

Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung deshalb vor der Inbetriebnahme sorgfältig. Sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die Garantieminute am Ende. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern nur für die Zubereitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten

Nennspannung:	220-240 V~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	15 W
Schutzklasse:	II

Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Das Gerät nie in den Kühlschrank stellen.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Herdplatten oder Ähnliches stellen und nicht in der Nähe offener Flammen betreiben.
- Das Gerät nicht auf wasserempfindliche Oberflächen abstellen. Feuchtigkeit könnte diese beschädigen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht verrücken und nicht am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
 - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist;
 - das Gerät undicht ist;
 - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz o. Ä. besteht.
 In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung und Pflege,
 - nach dem Gebrauch.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Inbetriebnahme

- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Die Joghurtbecher (2) müssen vor der Benutzung des Geräts trocken sein.
- Für ein optimales Zubereitungsergebnis stellen Sie das Gerät auf eine rutschfeste, vibrationsfreie und wasserunempfindliche Fläche.
- Für die Joghurt-Zubereitung benötigen Sie Milch und Joghurtferment bzw. frischen Naturjoghurt. Bei der Verwendung von Joghurtferment ist es wichtig, die genauen Angaben des Herstellers zu berücksichtigen. Für die Herstellung von Joghurt aus Naturjoghurt muss die verwendete Milch zunächst auf ca. 90° C erhitzt und anschließend auf ca. 40° C abgekühlt werden. Falls H-Milch verwendet wird, muss diese nicht zuerst erhitzt werden, aber mindestens Zimmertemperatur haben.
- Mischen Sie die Milch (350 ml) und das Joghurtferment bzw. den Naturjoghurt (100 g) und füllen Sie die Mischung in die Joghurtbecher (2).
- Stellen Sie die Joghurtbecher (2) mit verschlossenen Deckeln in den Joghurtbereiter.
- Setzen Sie die Abdeckung (1) auf den Joghurtbereiter und verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste (4) um das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- Die voreingestellte Zubereitungszeit (10 Stunden) erscheint auf dem LC-Display (5).
- Verändern Sie die Zubereitungszeit je nach Rezept durch Drücken der Bedienungstasten (6) « + » (bis auf 19 Stunden) oder « - ».
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste erneut (4) um den Zubereitungsprozess zu starten.
- Nach der Inbetriebnahme zählt das Gerät die Stunden rückwärts. Am Ende der Zubereitungszeit ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet automatisch ab.
- Anmerkung: Um den Joghurtbereiter vorzeitig auszuschalten drücken Sie die Ein/Aus-Taste (4) länger als 3 Sekunden.
- Kühlen Sie den fertigen Joghurt im Kühlschrank, bevor Sie den Joghurt verzehren.
- Bei Zubereitung von Fruchtjoghurt fügen Sie die Früchte gleich dem warmen Joghurt bei und stellen Sie diesen anschließend kalt.
- Nach Bedarf kann die Deckel-Oberfläche (3) mit einem flüssigen Kreidestift beschrieben werden um die Joghurtbecher mit dem Haltbarkeitsdatum und der Joghurtsorte zu versehen.
- Bewahren Sie den fertigen Joghurt nicht länger als 10 Tage im Kühlschrank auf.
- Die Joghurtbecher aus bruchfestem Tritan® eignen sie sich sehr gut für den Transport des fertigen Joghurts.

Verwendung

Mit dem WMF KÜCHENminis® Joghurtbereiter können bis zu drei Joghurts gleichzeitig zubereitet werden. Außerdem ist ein Zubehörset bestehend aus weiteren 3 Joghurtbechern (à 150 ml) erhältlich. Diese können auf der dafür vorgesehenen Stellfläche auf der Abdeckung (1) abgestellt werden.

Joghurt entsteht durch einen Fermentationsprozess der Milch. Grundsätzlich lässt sich jede Milch verwenden: volle oder teilentrahmte pasteurisierte Milch, volle oder teilentrahmte UHT-sterilisierte Milch, Rohmilch, Sojamilch, Mandelmilch oder Milchpulver. Am Besten für den Fermentationsprozess eignet sich homogenisierte Milch (H-Milch). Jede andere Milch sollte kurzzeitig auf ca. 90° C (kurz vor dem Kochen) erhitzt und wieder auf 40° C abgekühlt werden.

Der Joghurtbereiter verfügt über eine elektronisch gesteuerte Temperaturregelung, sodass der Fermentationsprozess ablaufen kann.

Empfohlene Zubereitungszeiten:

Vollmilch: 10 bis 12 Stunden
 Teilentrahmte Milch: 12 Stunden
 Sojamilch: 10 bis 12 Stunden
 Abgekochte Rohmilch: 10 Stunden

Diese Zeiten gelten für Milch auf Zimmertemperatur. Je kälter die Milch zu Beginn ist, desto länger muss die Zubereitungszeit eingestellt werden.

Sie können mehrere Arten von Fermentierstoffen verwenden:

- ein trockenes oder gefriergetrocknetes Joghurtferment (Fermentiermittel u.a. im Reformhaus erhältlich)
- ein Naturjoghurt
- ein Joghurt aus dem vorherigen Zubereitungszyklus

Empfohlene Rezepte:

Vanille Joghurt:

Zutaten:

350 ml Milch
 100 g Naturjoghurt
 0,5 EL Magermilchpulver
 0,5 TL Vanillezucker
 0,5 TL Vollrohrzucker

Zubereitung: Mischen Sie die zimmerwarme Milch mit Vanillezucker und Vollrohrzucker. Verrühren Sie den Naturjoghurt und das Milchpulver miteinander und rühren es mit einem Schneebesen unter die Milchmischung. Füllen Sie die Mischung in die Joghurtbecher und stellen diese für 10 Stunden in den Joghurtbereiter. Testen Sie mit einem Löffel ob die gewünschte Konsistenz erreicht ist und entnehmen den Joghurt bzw. verlängern die Zubereitungszeit um eine weitere Stunde. Lassen Sie den Joghurt im Kühlschrank abkühlen und bewahren diesen bis zum Verzehr im Kühlschrank auf.

Veganer Joghurt aus Kokos- und Mandelmilch:

Zutaten:

2 g Joghurtferment
 175 ml Kokosmilch
 275 ml Mandelmilch
 0,5 TL Agar-Agar

Zubereitung: Bringen Sie zunächst alle Milchsorten auf Zimmertemperatur. Lösen Sie das Joghurtferment in etwa 100 ml Mandelmilch auf und verrühren es gut. Die Mandelmilch muss nicht erhitzt werden. Öffnen Sie nun die Kokosmilch und rühren diese gut um. Messen Sie 100 ml Kokosmilch ab und kochen Sie diese mit dem Agar-Agar für 2 Minuten auf. Geben Sie die restliche Kokosmilch und die Mandelmilch in den Topf und vermischen alles gründlich. Lassen Sie die Mischung abkühlen bis sie lauwarm ist. Die lauwarmer Mischung mit dem Joghurt-Ferment anrühren und diese in den Joghurtbechern verteilen. Stellen Sie die Joghurtbecher für ca. 10 Stunden in den Joghurtbereiter. Testen Sie mit einem Löffel ob die gewünschte Konsistenz erreicht ist und entnehmen den Joghurt bzw. verlängern die Zubereitungszeit um eine weitere Stunde. Lassen Sie den Joghurt im Kühlschrank abkühlen und bewahren diesen bis zum Verzehr im Kühlschrank auf.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen. Das Gerät nicht in Wasser tauchen, sondern mit einem feuchten Tuch, dem etwas Spülmittel beigegeben wird, abwischen und anschließend trockenreiben. Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Die Abdeckung (1) und die Joghurtbecher mit Deckel (2) können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Garantie-Information

Für unsere Geräte übernehmen wir gegenüber dem Endkunden eine 24-monatige Haltbarkeitsgarantie. Sie beginnt mit dem Kauf des Gerätes durch den Endkunden und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland. Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch sowie unterbliebene Pflege. Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/ Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EG, 2014/30/EG und 2009/125/EG.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten

Important safety information

- The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance can be used by children aged 3 years and upwards if they are supervised or have been instructed on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children under the age of 8 or without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 3.
- Children must not play with the appliance.
- Keep packaging out of the reach of children. There is a risk of suffocation!
- Switch off the appliance and always disconnect from the power supply before you replace accessories.
- Do not immerse the appliance in water.
- If the connection cable for this appliance is damaged, do not use the appliance.
- This appliance is suitable for use in the home and in similar applications, for example:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By guests at hotels, motels or other residential facilities;
 - Bed-and-breakfast establishments.
- The appliance is not intended for purely commercial use.
- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use can result in electric shocks and other hazard

Prior to use

The appliance may only be used for the intended purpose according to these instructions for use. Therefore, you are advised to read the instructions for use carefully before operating the appliance. There are instructions for using, cleaning and caring for the appliance. We accept no liability for any damage caused if the instructions in this manual are not followed.

Keep this instruction manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. Please also note the warranty information at the end. The appliance is not intended for commercial use, but only for the preparation of household quantities of food.

Observe the safety information when using the appliance

Technical data

Rated voltage:	220–240 V ~ 50–60 Hz
Power consumption:	15 W
Protection class:	II

Additional safety instructions

- Only connect the appliance to sockets that have been installed pursuant to regulations. The supply cable and plug must be dry.
- Never place the appliance in the refrigerator. ▪ Do not pull or clamp the connection cable over sharp edges, do not leave it dangling and keep it away from heat and oil.
- Never pull the mains plug out of the socket by the cable or with wet hands.
- Do not place the appliance on hot surfaces such as hotplates or similar and do not operate near naked flames.
- Do not place the appliance on water-sensitive surfaces. Moisture can damage the appliance.
- Do not move the appliance during operation and do not pull on the mains cable.
- Stop using the appliance and/or pull the mains plug out of the socket immediately if:
 - the appliance or mains cable is damaged;
 - the appliance is leaking;
 - you suspect the appliance is faulty after dropping it, for example.
 In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- Pull the mains plug:
 - if the appliance malfunctions during use;
 - before cleaning and care;
 - after use.
- We accept no liability for damage caused as a result of misuse, incorrect operation, improper repair or non-observance of the descaling instructions. Claims under warranty are likewise excluded in such cases.

Starting up the appliance

- Clean the appliance before using it for the first time, as described in the chapter "Cleaning and Care". The yoghurt mug (2) must be dry before the appliance is used.
- For ideal results, place the appliance on a non-slip, vibration-free and water-resistant surface.
- To prepare the yoghurt, you need milk and yoghurt cultures or fresh natural yoghurt. When using yoghurt cultures it is important to take into account the specific instructions of the manufacturer. To manufacture yoghurt from natural yoghurt, the milk must first be heated to approx. 90° C and then cooled to approx. 40° C. If UHT milk is used, it does not need to be heated first, but at least at room temperature.
- Mix the milk (350 ml) with the yoghurt cultures or the natural yoghurt (100 g) and pour the mixture into the yoghurt mugs (2).
- Place the yoghurt mugs (2) with closed lids in the yoghurt maker.
- Place the cover (1) on the yoghurt maker and connect the plug to the mains supply.
- Press the On/Off button (4) to operate the appliance.
- The preset preparation time (10 hours) is displayed on the LC Display (5).
- Change the preparation time according to the recipe by pressing the operation buttons (6) « + » (up to 19 hours) or « - ».
- Press the On/Off button (4) again to start the preparation process.
- After starting, the appliance counts down the hours. At the end of the preparation time, an acoustic signal is emitted and the device switches off automatically.
- Note: To switch off the yoghurt maker early, press the On/Off button (4) for longer than 3 seconds.
- Cool the prepared yoghurt in the refrigerator before eating it.
- When preparing fruit yoghurt, add the fruit to the warm yoghurt and then let it cool.
- If required, you can write on the surface of the lid (3) to
 - record the best before date and the type of yoghurt.
 - Do not keep the prepared yoghurt in the refrigerator for more than 10 days.
- The break-proof Tritan® yoghurt mug is particularly well suited for transporting prepared yoghurt.

Use

Up to three yoghurts can be prepared at one time with the WMF KÜCHENminis® yoghurt maker. An accessories set with an additional 3 yoghurt mugs (150 ml) is also available. They can be stored in the storage area on the lid (1) intended for this purpose.

Yoghurt is created through a fermentation process with milk. In principle, any type of milk can be used: full or skimmed pasteurised milk, full or skimmed UHT-sterilised milk, raw milk, soya milk, almond milk or powdered milk. Homogenised milk (UHT milk) is best suited to the fermentation process. Any other type of milk should briefly be heated to 90° C (just short of boiling) and then cooled to 40° C. The yoghurt maker has an electronically controlled temperature regulator so that the fermentation process can progress.

Recommended preparation times:

Whole milk: 10 or 12 hours

Skimmed milk: 12 hours

Soya milk: 10 or 12 hours

Boiled raw milk: 10 hours

These times apply to milk at room temperature. The colder the milk is at the start, the longer the preparation time.

You can use several types of fermentation product:

- a dry or freeze-dried yoghurt culture
- a natural yoghurt
- a yoghurt from a previous preparation cycle

Recommended recipes:

Vanilla yoghurt:

Ingredients:

350 ml milk

100 g natural yoghurt

0.5 tbsp. skimmed milk powder

0.5 tsp vanilla sugar

0.5 tsp whole cane sugar

Preparation: Mix together the milk at room temperature with the vanilla sugar and full cane sugar. Stir the natural yoghurt with the milk powder and mix into the milk mixture with a whisk. Pour the mixture into the yoghurt mug and place this in the yoghurt maker for 10 hours. Use a spoon to test whether the required consistency has been achieved, and either remove the yoghurt or extend the preparation time by an additional hour. Let the yoghurt cool in the refrigerator and store in the refrigerator until consumption.

Vegan yoghurt with coconut and almond milk:

Ingredients:

2 g yoghurt culture

175 ml coconut milk

275 ml almond milk

0.5 tsp agar-agar

Preparation: First bring all types of milk to room temperature. Dissolve the yoghurt culture in roughly 100 ml of almond milk and stir well. The almond milk does not need to be heated. Now open the coconut milk and stir well. Measure 100 ml of coconut milk and heat up with the agar agar for 2 minutes. Add the rest of the coconut milk and almond milk to the pan and stir thoroughly. Let the mixture cool down until it is lukewarm. Stir the luke-warm mixture with the yoghurt culture and divide into the yoghurt mugs. Place the yoghurt mugs in the yoghurt maker for about 13 hours. Use a spoon to test whether the required consistency has been achieved, and either remove the yoghurt or extend the preparation time by an additional hour. Let the yoghurt cool in the refrigerator and store in the refrigerator until consumption.

Cleaning and care

- Before cleaning, unplug the mains plug. Do not immerse the appliance in water. Instead, wipe with a damp cloth and a small amount of washing-up liquid. Then dry with a cloth. Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- The cover (1) and the yoghurt mug and lid (2) can be cleaned in the dishwasher.

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

Warning - This appliance must be earthed!

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

green/yellow	Earth
blue	Neutral
brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol \oplus , or coloured green or green and yellow,
 - 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.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 3 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 5 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board. If in doubt - consult a qualified electrician.
 - Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with the European directives 2014/35/EC, 2014/30/EC and 2009/125/EC.



At the end of its lifetime this product must not be disposed of through the normal domestic waste, but it should be handed to an assembly point for the recycling of electrical and electronic appliances. You can inquire about details at the local administration.

Subject to technical changes.

Consignes de sécurité importantes

- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil si elles sont surveillées, si elles ont été formées à l'utilisation sécurisée de cet appareil et si elles ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 3 ans et plus, s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil. Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et la maintenance, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance. Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 3 ans.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- Tenir le matériau d'emballage hors de portée des enfants. Il existe un risque de suffocation !
- Éteindre l'appareil et toujours débrancher la fiche d'alimentation avant de remplacer les accessoires.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble de raccordement de l'appareil est endommagé.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et des applications semblables, comme par exemple dans des cuisines réservées au personnel dans des boutiques, des bureaux et d'autres secteurs professionnels ;
 - dans des exploitations agricoles ;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
 - dans des chambres d'hôtes.
 L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.
- N'utilisez l'appareil que conformément aux présentes instructions. Une utilisation non conforme peut entraîner une électrocution ou d'autres dangers.

Avant l'utilisation

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode . En conséquence, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant la mise en service. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant du non-respect des consignes.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. Consultez également les informations de garantie à la fin de ce manuel d'utilisation. L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel, car il se prête uniquement à la préparation d'aliments dans des quantités domestiques. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur : 220-240 V~ 50-60 Hz
 Puissance : 15 W
 Catégorie de protection : II

Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Ne jamais placer l'appareil dans le réfrigérateur.
- Ne jamais coincer ni tirer le câble de raccordement sur des arêtes vives, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes comme des plaques de four ou des éléments semblables ni à proximité de flammes ouvertes.
- Ne pas déposer l'appareil sur des surfaces à proximité d'eau. L'humidité pourrait l'endommager.
- Ne pas déplacer l'appareil durant le fonctionnement et ne pas tirer sur le câble d'alimentation.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
 - l'appareil fuit ;
 - une défaillance est soupçonnée à la suite d'une chute ou équivalent.
 Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.
- Il faut débrancher la fiche secteur :
 - en cas de dysfonctionnements durant l'utilisation,
 - avant chaque nettoyage et entretien,
 - après l'utilisation.
- La société décline toute responsabilité en cas de dommage découlant d'un détournement, de mauvaise utilisation ou de réparation non conforme aux consignes. Toute intervention sous garantie est également exclue dans de tels cas.

Mise en service

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ». Les pots de yaourt (2) doivent être secs avant d'utiliser l'appareil.
- Pour un résultat de préparation optimal, placez l'appareil sur une surface antidérapante, sans vibrations et insensible à l'eau.
- Pour la préparation de yaourt, vous avez besoin de lait et de ferment de yaourt ou d'un yaourt nature frais. Lors de l'utilisation de ferment de yaourt, il est important de tenir compte des indications précises du fabricant. Pour la préparation de yaourt à partir de yaourt nature, le lait utilisé doit d'abord être chauffé à environ 90 °C puis refroidi jusqu'à une température d'environ 40 °C. Si vous utilisez du lait longue conservation, il doit d'abord être chauffé.
- Mélangez le lait (350 ml) et le ferment de yaourt ou le yaourt nature (100 g) à température ambiante, puis remplissez les pots à yaourt (2) avec le mélange.
- Placez les pots à yaourt (2) avec le couvercle fermé dans la yaourtière.
- Placez le couvercle (1) sur la yaourtière et branchez la fiche dans la prise.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt (4) pour mettre l'appareil en service.
- Le temps de préparation (10 heures) prédéfini apparaît sur l'écran LCD (5).
- Modifiez le temps de préparation selon la recette en appuyant sur les boutons de commande (6) « + » (jusqu'à 19 heures) ou « - ».
- Appuyez de nouveau sur la touche marche/arrêt (4) pour démarrer le processus de préparation.
- Après la mise en service, l'appareil effectue le compte à rebours des heures. À la fin du temps de préparation, un signal acoustique se fait entendre et l'appareil s'éteint automatiquement.
- Remarque : Pour éteindre la yaourtière à l'avance, appuyez sur la touche marche/arrêt (4) pendant plus de 3 secondes.
- Refroidissez les yaourts préparés dans le réfrigérateur avant de les consommer.
- Pour la préparation de yaourts aux fruits, insérez les fruits dans le yaourt tiède et placez-les ensuite au frais.
- Selon les besoins, il est possible de marquer la surface du couvercle (3) avec une craie liquide pour pouvoir inscrire sur les pots à yaourt la date limite de consommation et le type de yaourt.
- Ne conservez pas les yaourts préparés plus de 10 jours au réfrigérateur.
- Les pots à yaourt en Tritan® résistant aux impacts sont idéalement adaptés au transport des yaourts préparés.

Utilisation

Avec la yaourtière WMF miniCUISSINE®, vous pouvez préparer en simultanément jusqu'à trois yaourts. Il existe également un ensemble d'accessoires se composant de 3 pots à yaourts supplémentaires (de 150 ml). Vous pouvez les déposer sur la surface d'appui prévue à cet effet sur le couvercle (1).

Les yaourts sont formés par un processus de fermentation du lait. En règle générale, il est possible d'utiliser n'importe quel type de lait : du lait entier ou demi écrémé pasteurisé, du lait stérilisé UHT entier ou demi écrémé, du lait cru, du lait de soja, du lait d'amande ou du lait en poudre. Le lait homogénéisé (lait longue conservation) est le mieux adapté pour le processus de fermentation. Tous les laits doivent être brièvement chauffés à environ 90 °C (juste avant ébullition) puis de nouveau refroidis à 40 °C.

La yaourtière dispose d'une régulation électronique de la température, pour que le processus de fermentation puisse avoir lieu.

Durées de préparation recommandées:

Lait entier : 10 à 12 heures
Lait demi écrémé : 12 heures
Lait de soja : 10 à 12 heures
Lait cru bouilli : 10 heures

Ces durées sont valables pour du lait à température ambiante. Plus le lait est froid au début du processus, plus la durée de préparation doit être longue.

Vous pouvez utiliser plusieurs sortes de substances de fermentation :

- un ferment de yaourt sec ou lyophilisé
- un yaourt nature
- un yaourt du cycle de préparation précédent

Recettes recommandées:

Yaourt à la vanille:

Ingrédients:

350 ml de lait
100 g de yaourt nature
0,5 c. à s. de lait écrémé en poudre
0,5 c. à café de sucre vanillé
0,5 c. à café de sucre de canne complet

Préparation : Mélangez le lait à température ambiante avec le sucre vanillé et le sucre de canne complet. Mélangez le yaourt nature et le lait en poudre l'un avec l'autre et incorporez le tout avec un fouet dans le mélange de lait. Remplissez les pots à yaourt du mélange et placez-les pendant 10 heures dans la yaourtière. Testez avec une cuillère pour voir si vous avez obtenu la consistance souhaitée et retirez les yaourts ou prolongez la durée de préparation d'une heure supplémentaire. Laissez les yaourts refroidir au réfrigérateur et conservez-les au réfrigérateur jusqu'à la consommation.

Yaourt végétalien au lait de noix de coco et d'amande:

Ingrédients:

2 g de ferment de yaourt
175 ml de lait de noix de coco
275 ml de lait d'amande
0,5 c. à café d'agar-agar

Préparation : Amenez d'abord toutes les sortes de lait à température ambiante. Dissolvez le ferment de yaourt dans environ 100 ml de lait d'amande et mélangez bien. Le lait d'amande ne doit pas être chauffé. Ouvrez maintenant le lait de noix de coco et remuez bien. Mesurez 100 ml de lait de noix de coco et faites-les cuire avec l'agar-agar pendant 2 minutes. Ajoutez le reste du lait de noix de coco au lait d'amande dans la casserole et mélangez bien le tout. Laissez le mélange refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède. Mélangez le mélange tiède avec le ferment de yaourt et répartissez-le dans les pots à yaourt. Placez les pots à yaourt pendant environ 13 heures dans la yaourtière. Testez avec une cuillère pour voir si vous avez obtenu la consistance souhaitée et retirez les yaourts ou prolongez la durée de préparation d'une heure supplémentaire. Laissez les yaourts refroidir au réfrigérateur et conservez-les au réfrigérateur jusqu'à la consommation.

Nettoyage et Entretien

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau, nettoyez-le plutôt avec un chiffon humide, sur lequel vous avez ajouté un peu de produit nettoyant, essuyez puis séchez en frottant. Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs ou abrasifs.
- Le couvercle (1) et les pots à yaourt avec couvercle (2) peuvent être lavés au lave-vaisselle.



Cet appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.



Quand il n'est plus utilisable (fin de vie), vous ne devez pas jeter ce produit avec les ordures ménagères mais le remettre au point de recyclage des appareils électriques et électroniques le plus proche (ou déchetterie). Si vous avez besoin de détails supplémentaires, vous pouvez également vous adresser à la mairie de votre commune.



Sous réserve de changements techniques.

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenze, solo se sorvegliate o previamente istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dai 3 anni di età, solo se sorvegliati o se previamente istruiti riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini con meno di 3 anni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere il materiale d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Fra i pericoli, vi è il rischio di soffocamento!
- Spegnerne l'apparecchio e staccare sempre la spina prima di sostituire gli accessori.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di allacciamento alla rete è danneggiato.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad impieghi simili, come ad esempio:
 - in cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri settori commerciali;
 - in tenute agricole;
 - in hotel, motel e altre strutture ricettive da parte del cliente;
 - in strutture Bed & Breakfast.
 Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.
- Usare l'apparecchio solo conformemente alle presenti istruzioni. L'uso improprio può provocare shock elettrici o altri rischi.

Prima dell'uso

L'apparecchio deve essere impiegato solo per l'uso previsto, nel rispetto delle presenti istruzioni. A tal fine, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso prima della messa in servizio. Esse forniscono indicazioni per l'utilizzo, la pulizia e la cura dell'apparecchio. In caso di inosservanza, decliniamo qualsiasi responsabilità per eventuali danni.

Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'apparecchio, consegnarle all'utente successivo insieme all'apparecchio. Rispettare anche le istruzioni di garanzia riportate alla fine. Questo apparecchio non è concepito per un uso commerciale, ma solo per la preparazione di alimenti in quantità consuete per un utilizzo in ambito domestico.

Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Dati tecnici

Tensione nominale:	220-240 V~ 50-60 Hz
Potenza assorbita:	15 W
Classe di protezione:	II

Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.
- Non mettere mai l'apparecchio in frigorifero. ▪ Non fare mai passare il cavo di alimentazione su spigoli vivi o incastrarlo, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio.
- Non staccare la spina dalla presa tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non posizionare mai l'apparecchio su superfici calde come piastre di cottura o simili e non metterlo in funzione in prossimità di fiamme libere.
- Non collocare l'apparecchio su superfici sensibili all'acqua. L'umidità potrebbe danneggiarle.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento e non tirare il cavo di alimentazione.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
 - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono danneggiati;
 - l'apparecchio non è ermetico;
 - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.
 In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Staccare la spina:
 - in caso di guasti nel funzionamento,
 - prima di ogni pulizia e manutenzione,
 - dopo l'uso.
- Decliniamo ogni responsabilità per eventuali danni causati da un utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, da un uso errato oppure da riparazione non adeguata. In questi casi è inoltre esclusa la garanzia.

Messa in servizio

- Pulire l'apparecchio prima del primo utilizzo come descritto nel capitolo „Pulizia e manutenzione“. Prima di utilizzare l'apparecchio accertarsi che i vasetti (2) siano asciutti.
- Per un risultato ottimale si consiglia di posizionare l'apparecchio su una superficie antiscivolo, resistente all'acqua e priva di vibrazioni.
- Per la preparazione dello yogurt occorrono i seguenti ingredienti: latte, fermenti di yogurt oppure dello yogurt fresco naturale. Se si utilizzano i fermenti di yogurt è importante seguire esattamente le indicazioni del produttore. Per la produzione di yogurt a partire da yogurt naturale è necessario riscaldare innanzitutto il latte a ca. 90 °C e lasciarlo quindi raffreddare a ca. 40 °C. L'operazione non è necessaria se si utilizza del latte UHT.
- Mescolare il latte (350 ml) e i fermenti oppure lo yogurt naturale (100 g) a temperatura ambiente e versare la miscela negli appositi vasetti (2).
- Posizionare i vasetti (2) con il coperchio chiuso nella yogurtiera.
- Posizionare la copertura (1) sulla yogurtiera e inserire la spina nella presa elettrica.
- Premere il tasto ON/OFF (4) per mettere in funzione l'apparecchio.
- Il tempo di preparazione preimpostato (10 ore) è visualizzato sul display LCD (5).
- A seconda della ricetta è possibile modificare il tempo di preparazione premendo i tasti (6) « + » (fino a 19 ore) oppure « - ».
- Premere nuovamente il tasto ON/OFF (4) per avviare la procedura di preparazione.
- Dopo la messa in funzione l'apparecchio inizia il conto alla rovescia. Al termine della preparazione emette un segnale acustico e si spegne automaticamente.
- Nota: per spegnere la yogurtiera prima del termine della preparazione tenere premuto il tasto ON/OFF (4) per più di 3 secondi.
- Raffreddare lo yogurt in frigorifero prima del consumo.
- Per preparare dello yogurt alla frutta aggiungerla quando lo yogurt è ancora caldo e metterlo poi in frigorifero a raffreddare.
- All'occorrenza, si può scrivere sulla superficie del coperchio (3) con un pennarello a gesso liquido, indicando ad esempio il tipo di yogurt e la data di scadenza dei vasetti. Una volta pronto, lo yogurt va conservato in frigorifero per un massimo di 10 giorni. I vasetti in Tritan® infrangibile sono particolarmente adatti al trasporto dello yogurt pronto.

Utilizzo

Con la yogurtiera KÜCHENminis® WMF si possono preparare fino a tre yogurt contemporaneamente. Inoltre è disponibile un set di accessori composto da altri 3 vasetti (da 150 ml). Questi possono essere collocati sull'apposita superficie sopra la copertura (1).

Lo yogurt si forma grazie a un processo di fermentazione del latte. In linea di massima, si può utilizzare qualsiasi tipo di latte: pastorizzato intero o parzialmente scremato, latte UHT intero o parzialmente scremato, latte crudo, latte di soia, di mandorle o latte in polvere. Per il processo di fermentazione si presta particolarmente bene il latte omogeneizzato (latte UHT). Ogni altro tipo di latte dovrebbe essere riscaldato brevemente a ca. 90 °C (portato quasi a bollore) e quindi lasciato raffreddare a 40 °C.

La yogurtiera dispone di una regolazione della temperatura controllata elettronicamente per consentire il processo di fermentazione.

Prima messa in servizio

Con la yogurtiera KÜCHENminis® WMF si possono preparare fino a tre yogurt contemporaneamente. Inoltre è disponibile un set di accessori composto da altri 3 vasetti (da 150 ml). Questi possono essere collocati sull'apposita superficie sopra la copertura (1).

Lo yogurt si forma grazie a un processo di fermentazione del latte. In linea di massima, si può utilizzare qualsiasi tipo di latte: pastorizzato intero o parzialmente scremato, latte UHT intero o parzialmente scremato, latte crudo, latte di soia, di mandorle o latte in polvere. Per il processo di fermentazione si presta particolarmente bene il latte omogeneizzato (latte UHT). Ogni altro tipo di latte dovrebbe essere riscaldato brevemente a ca. 90 °C (portato quasi a bollore) e quindi lasciato raffreddare a 40 °C.

La yogurtiera dispone di una regolazione della temperatura controllata elettronicamente per consentire il processo di fermentazione.

Tempi di preparazione consigliati:

latte intero: da 10 a 12 ore

latte parzialmente scremato: 12 ore

latte di soia: da 10 a 12 ore

latte crudo bollito: 10 ore

I tempi sono indicativi per il latte a temperatura ambiente. Quanto più freddo è il latte all'inizio, tanto più lungo dovrà essere il tempo impostato per la preparazione.

È possibile utilizzare diversi tipi di fermenti:

- fermenti di yogurt secchi o liofilizzati
- yogurt naturale
- yogurt proveniente da un precedente processo di preparazione

Ricette consigliate:

Yogurt alla vaniglia

Ingredienti:

350 ml di latte

100 g di yogurt naturale

0,5 cucchiaini di latte magro in polvere

0,5 cucchiaini di zucchero vanigliato

0,5 cucchiaini di zucchero di canna integrale

Preparazione: Mescolare il latte a temperatura ambiente con lo zucchero vanigliato e lo zucchero di canna integrale. Mescolare lo yogurt naturale con il latte in polvere e mescolare il composto con la miscela di latte utilizzando una frusta. Versare il preparato nei vasetti e lasciarli per 10 ore nella yogurtiera. Con un cucchiaino controllare se ha acquisito la consistenza desiderata ed estrarre lo yogurt dall'apparecchio oppure proseguire la preparazione per un'altra ora. Mettere a raffreddare in frigorifero e conservare in frigo fino al consumo.

Yogurt vegano di latte di cocco e di mandorla

Ingredienti:

2 g fermenti di yogurt
175 ml di latte di cocco
275 ml di latte di mandorla
0,5 cucchiaini di agar agar

Preparazione: Portare i diversi tipi di latte a temperatura ambiente. Sciogliere i fermenti in circa 100 ml di latte di mandorla e mescolare accuratamente. Il latte di mandorla non deve essere riscaldato. A questo punto, aprire la confezione di latte di cocco e mescolarlo accuratamente. Misurare 100 ml di latte di cocco e farlo bollire con l'agar agar per 2 minuti. Aggiungere nella pentola il latte di cocco restante e il latte di mandorla e mescolare accuratamente. Lasciare raffreddare fino a quando sarà tiepido. Mescolare il composto tiepido con i fermenti e versarlo nei vasetti. Lasciare i vasetti nella yogurtiera per ca. 13 ore. Con un cucchiaino controllare se ha acquisito la consistenza desiderata ed estrarre lo yogurt dall'apparecchio oppure proseguire la preparazione per un'altra ora. Mettere a raffreddare in frigorifero e conservare in frigo fino al consumo.

Pulizia e manutenzione

- Staccare la spina prima di procedere alla pulizia. Non immergere l'apparecchio in acqua, ma pulirlo con un panno umido e con qualche goccia di detersivo per piatti, quindi ripassare con un panno umido e asciugarlo. Non usare detersivi corrosivi e abrasivi.
- La copertura (1) e i vasetti con i coperchi (2) sono lavabili in lavastoviglie.



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/CE, 2014/30/CE e 2009/125/CE.



Questo prodotto, quando non è più usabile, non deve venire gettato nei rifiuti casalinghi ma portato in un punto di raccolta di riciclaggio per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Informazioni dettagliate si possono ottenere presso le relative amministrazioni comunali.

Salvo cambiamenti tecnici.

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios para usarlo solo si lo hacen bajo vigilancia o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 3 años si lo utilizan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo vigilancia. Mantenga el aparato y los cables de conexión fuera del alcance de los niños menores de 3 años.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Manténgase el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Entre otros riesgos, existe peligro de asfixia!
- Apague el aparato y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar los accesorios.
- No sumerja el aparato en agua.
- Si el cable de conexión de este aparato está dañado, no ponga en marcha el aparato.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y aplicaciones
 - similares como, p. ej., en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - en fincas agrícolas;
 - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
 - en pensiones con desayuno.
 No está diseñado para el uso meramente comercial.
- Utilice el aparato solo de conformidad con estas instrucciones de uso. El uso incorrecto puede tener como consecuencia una descarga eléctrica u otro tipo de peligros.

Antes de usar

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso.

Lea atentamente estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento. En ellas encontrará indicaciones para el uso, la limpieza y el mantenimiento correctos del mismo. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse por un uso no conforme al previsto.

Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato. Tenga en cuenta también las advertencias de la garantía contenidas al final de las instrucciones de uso. El aparato no es apto para el uso industrial, sino solo para preparar alimentos en cantidades usuales en el hogar.

Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Datos técnicos

Tensión nominal:	220-240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	15 W
Clase de protección:	II

Otras advertencias de seguridad

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- No coloque el aparato dentro del frigorífico.
- No tire del cable de conexión cuando este se encuentre sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor y del aceite.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable o con las manos mojadas.
- No ponga el aparato a funcionar sobre superficies calientes, como placas de cocina o lugares similares, y manténgalo alejado de las llamas abiertas.
- No lo ponga sobre superficies sensibles al agua. La humedad podría dañar el aparato.
- No mueva el aparato mientras esté funcionando ni tire del cable de red.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
 - el aparato o el cable de red está dañado;
 - el aparato no es hermético;
 - sospecha que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.
 En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- Desenchufe el cable de red:
 - si se ha producido un fallo durante el uso,
 - antes de cada limpieza y cuidados,
 - después de usar el aparato.
- No se aceptará ninguna responsabilidad por los daños debidos a un mal uso, funcionamiento incorrecto, reparaciones inadecuadas. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.

Puesta en funcionamiento

- Limpie el aparato antes del primer uso tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidados". Los tarros para yogur (2) deben estar secos antes de utilizar el aparato.
- Para un resultado óptimo, coloque el aparato sobre una superficie antideslizante, exenta de vibraciones y no sensible al agua.
- Para la preparación del yogur necesitará leche y fermento de yogur o yogur natural fresco. Si se utiliza fermento de yogur es importante tener en cuenta los datos específicos del fabricante. Para la elaboración de yogur a partir de yogur natural se debe calentar primero la leche que se vaya a utilizar a aprox. 90 °C y a continuación se debe dejar enfriar a aprox. 40 °C. Si se utiliza leche UHT, no será necesario calentarla.
- Mezcle la leche (350 ml) y el fermento de yogur o el yogur natural (100 g) a temperatura ambiente e introduzca la mezcla en los tarros para yogur (2).
- Coloque los tarros para yogur (2) con las tapas cerradas en la yogurtera.
- Coloque la cubierta (1) en la yogurtera y conecte el enchufe a la toma de corriente.
- Pulse la tecla de encendido y apagado (4) para poner en marcha el aparato.
- Aparece el tiempo de preparación (10 horas) preajustado en la pantalla de cristal líquido (5).
- Modifique el tiempo de preparación según la receta presionando para ello las teclas de manejo (6) « + » (hasta 19 horas) o « - ».
- Pulse la tecla de encendido y apagado (4) de nuevo para iniciar el proceso de preparación.
- Tras la puesta en marcha, el aparato realiza una cuenta atrás del tiempo ajustado. Una vez transcurrido el tiempo de preparación, se oye un aviso acústico y el aparato se desconecta de forma automática.
- Observación: Para desconectar antes de tiempo la yogurtera, mantenga pulsada la tecla de encendido y apagado (4) más de 3 segundos.
- Refrigere el yogur preparado en el frigorífico antes de consumirlo.
- Para preparar yogur de frutas añada las frutas justo al yogur caliente y deje a continuación que se enfríe.
- Según la necesidad se puede rotular la superficie de la tapa (3) con un lápiz de tiza líquida para marcar la fecha de caducidad y la ubicación del yogur.
- No conserve en el frigorífico los yogures preparados más de 10 días.
- Los tarros para yogur de Tritan® resistente a la rotura son aptos para transportar el yogur preparado.

Utilización

La yogurtera WMF miniCOCINA® permite preparar simultáneamente hasta tres yogures. Además está disponible un set de accesorios compuesto por otros 3 tarros para yogur (150 ml). Se pueden colocar sobre la superficie de apoyo prevista sobre la cubierta (1).

El yogur se forma a partir de un proceso de fermentación de la leche. Por regla general se puede utilizar cualquier tipo de leche: leche entera o semidesnatada pasteurizada, leche UHT entera o semidesnatada, leche cruda, leche de soja, leche de almendra o leche en polvo. Para el proceso de fermentación es mejor utilizar leche homogeneizada (UHT). Cualquier otra leche se debe calentar brevemente a aprox. 90 °C (justo antes de la cocción) y a continuación se debe dejar enfriar a 40 °C.

La yogurtera dispone de una regulación de temperatura por control electrónico para así poder controlar el proceso de fermentación.

Tiempos de preparación recomendados:

Leche entera: 10 - 12 horas
 Leche semidesnatada: 12 horas
 Leche de soja: 10 - 12 horas
 Leche cruda hervida: 10 horas

Estos tiempos son aplicables para leche a temperatura ambiente. Cuanto más fría esté la leche al principio, mayor tiempo deberá ajustarse para el tiempo de preparación.

Puede utilizar varios tipos de agentes de fermentación:

- un fermento de yogur seco o liofilizado
- un yogur natural
- un yogur del anterior ciclo de preparación

Recetas recomendadas

Yogur de vainilla:

Ingredientes:
 350 ml de leche
 100 g de yogur natural
 Media cucharada de leche en polvo desnatada
 Media cucharadita de azúcar de vainilla
 Media cucharadita de azúcar moreno de caña

Preparación: Mezcle la leche a temperatura ambiente con el azúcar de vainilla y el azúcar moreno de caña. Remueva el yogur natural y la leche en polvo y agítelo con un batidor debajo de la mezcla de leche. Vierta la mezcla en los tarros para yogur y déjelos 10 horas en la yogurtera. Compruebe con una cuchara si se ha conseguido la consistencia deseada y retire el yogur o amplíe el tiempo de preparación una hora más. Deje enfriar el yogur en el frigorífico y consérvelo en el frigorífico hasta su consumo.

Yogur vegano de leche de coco y almendra:

Ingredientes:
 2 g fermento de yogur
 175 ml de leche de coco
 275 ml de leche de almendra
 Media cucharadita de agar

Preparación: Atempere primero todos los tipos de leche a temperatura ambiente. Disuelva el fermento de yogur en unos 100 ml de leche de almendra y remueva bien la mezcla. La leche de almendra no debe calentarse. Abra ahora la leche de coco y remuévala bien. Tome 100 ml de leche de coco y cocínela con agar 2 minutos. Añada el resto de leche de coco y la leche de almendra a la olla y mézclelo todo muy bien. Deje enfriar la mezcla hasta que esté tibia. Remueva la mezcla tibia con el fermento de yogur y distribúyalo en los tarros para yogur. Coloque los tarros para yogur unas 13 h en la yogurtera. Compruebe con una cuchara si se ha conseguido la consistencia deseada y retire el yogur o amplíe el tiempo de preparación una hora más. Deje enfriar el yogur en el frigorífico y consérvelo en el frigorífico hasta su consumo.

Limpieza y cuidados

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato. No sumerja el aparato en agua, límpielo con un paño húmedo y algo de detergente, enjuague y seque bien. No utilice agentes de limpieza abrasivos o corrosivos.
- La cubierta (1) y los tarros para yogur junto con las tapas (2) se pueden lavar en el lavavajillas.



Este aparato cumple con las directivas de la UE 2014/35/CE, 2014/30/CE y 2009/125/CE.



Este producto no puede desecharse junto con los residuos domésticos normales al final de su vida útil, sino que debe entregarse en un centro de recolección para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para obtener más detalles al respecto consulte en su administración comunal. Bajo reserva de modificaciones técnicas.



Belangrijke veiligheidsinstructies

- Het apparaat mag door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Dit apparaat mag door kinderen vanaf 3 jaar worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Het apparaat en de stroomkabel moeten op een voor kinderen jonger dan 3 jaar niet toegankelijke plaats worden bewaard.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden. Er bestaat onder andere verstikkingsgevaar!
- Het apparaat uitschakelen en de stekker altijd uit het stopcontact trekken, voordat u de accessoires wisselt.
- Het apparaat niet in water onderdompelen.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag het apparaat niet in gebruik worden genomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
 - bij agrarische bedrijven;
 - door klanten van hotels, motels en andere verblijfsaccomodaties;
 - in bed andbreakfasts.
 Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.
- Het apparaat mag uitsluitend volgens deze handleiding worden gebruikt. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere risicofactoren tot gevolg hebben.

Voor het gebruik

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Lees deze gebruiksaanwijzing daarom zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. De gebruiksaanwijzing bevat aanwijzingen voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Wanneer u de gebruiksaanwijzing niet in acht neemt, zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele schade. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed en geef deze samen met het apparaat aan een volgende gebruiker. Let ook op de garantie-instructies aan het einde van dit document. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik, maar alleen voor de bereiding van levensmiddelen in voor huishoudens gebruikelijke hoeveelheden. Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240 V~ 50-60 Hz
Vermogen:	15 W
Veiligheidsklasse:	II

Aanvullende veiligheidstips

- U mag het apparaat alleen op een volgens de voorschriften geplaatst stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Het apparaat nooit in de koelkast plaatsen.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat de kabel niet naar beneden hangen en bescherm de kabel tegen hitte en olie.
- U mag de stekker niet aan de kabel of met natte handen uit het stopcontact trekken.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het niet in de buurt van open vuur.
- Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet tegen water bestand zijn. Vochtigheid kan het apparaat beschadigen.
- Trek tijdens het gebruik niet aan het apparaat en ook niet aan de stroomkabel.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
 - het apparaat of de stroomkabel is beschadigd;
 - het apparaat lekt;
 - na een val of iets dergelijks het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
 In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- U moet de stekker uit het stopcontact trekken:
 - als er tijdens gebruik storingen optreden,
 - vóór elke reiniging of vóór elk onderhoud,
 - na het gebruik.
- Bij oneigenlijk gebruik, verkeerde bediening of onvakkundige reparatie accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.

In gebruik nemen

- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik zoals is beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Voordat het apparaat in gebruik wordt genomen, moeten de yoghurtbekers (2) droog zijn.
- Voor een optimaal resultaat plaatst u het apparaat op een oppervlak dat antislip is, trilvrij en niet gevoelig voor water.
- Voor de bereiding van yoghurt hebt u melk en yoghurtferment of verse gewone yoghurt nodig. Bij het gebruik van yoghurtferment is het belangrijk om de exacte aanwijzingen van de fabrikant op te volgen. Voor het maken van yoghurt op basis van gewone yoghurt moet de gebruikte melk eerst tot ca. 90 °C worden verwarmd en vervolgens worden afgekoeld tot ca. 40 °C. Als UHT-melk wordt gebruikt, dient deze niet eerst verwarmd te worden.
- Meng de melk (350 ml) met het yoghurtferment of de gewone yoghurt (100 g) op kamertemperatuur en vul het mengsel in de yoghurtbekers (2).
- Plaats de yoghurtbekers (2) met gesloten deksel in de yoghurtbereider.
- Plaats de afdekkap (1) op de yoghurtbereider en steek de stekker in het stopcontact.
- Druk op de Aan/Uit-knop (4) om het apparaat in werking te stellen.
- De vooraf ingestelde bereidingstijd (10 uur) wordt op het LC-display (5) weergegeven.
- Wijzig de bereidingstijd op basis van het recept door te drukken op de bedieningstoetsen (6) « + » (tot 19 uur) of « - ».
- Druk nogmaals op de Aan/Uit-knop (4) om het bereidingsproces te starten.
- Na het in werking stellen telt het apparaat de uren terug. Aan het einde van de bereidingstijd wordt een signaal weergegeven en schakelt het apparaat zich automatisch uit.
- Opmerking: Om de yoghurtbereider voortijdig uit te schakelen, drukt u langer dan 3 seconden op de Aan/Uit-knop (4).
- Koel de gemaakte yoghurt in de koelkast, voordat u de yoghurt eet.
- Bij de bereiding van vruchtenyoghurt voegt u de vruchten direct aan de warme yoghurt toe en plaatst u het geheel in de koeling.
- Naar wens kunnen de deksels (3) met een krijtmarker worden beschreven om de yoghurtbekers te voorzien van de houdbaarheidsdatum en de naam van het soort yoghurt.
- De bereide yoghurt niet langer dan 10 dagen in de koelkast bewaren.
- De yoghurtbekers van breukvastTritan® zijn uitstekend geschikt voor het meenemen van bereide yoghurt.

Gebruik

Met de WMF KÜCHENminis® yoghurtbereider kunnen tot drie yoghurtpotjes tegelijkertijd worden bereid. Ook is er een accessoire-set beschikbaar, bestaande uit 3 extra yoghurtbekers (à 150 ml). Deze kunnen in het daarvoor voorziene vak op de afdekkap (1) worden bewaard.

Yoghurt ontstaat door een fermentatieproces van melk. In principe kan elk soort melk worden gebruikt: volle of halfvolle gepasteuriseerde melk, volle of halfvolle UHT-gesteriliseerde melk, rauwe melk, sojamelk, amandelmelk of melkpoeder. Voor het fermentatieproces is gehomogeniseerde melk (UHT-melk) het beste. Elk ander soort melk moet kort op ca. 90 °C (kort vóór het kookpunt) worden verwarmd en weer tot 40 °C worden afgekoeld.

De yoghurtbereider is voorzien van een elektronisch bestuurd temperatuurregeling, zodat het fermentatieproces kan plaatsvinden.

Aanbevolen bereidingstijden:

Volle melk: 10 tot 12 uur
 Halfvolle melk: 12 uur
 Sojamelk: 10 tot 12 uur
 Gekookte rauwe melk: 10 uur

Deze tijden zijn van toepassing op melk op kamertemperatuur. Hoe kouder de melk bij het begin is, des te langer de bereidingstijd moet worden ingesteld.

U kunt meerdere soorten fermenteerstoffen gebruiken:

- een gedroogd of gevriesdroogd yoghurtferment
- gewone yoghurt
- yoghurt van de vorige bereidingscyclus

Aanbevolen recepten:

Vanilleyoghurt:

Ingrediënten:

350 ml melk
 100 g gewone yoghurt
 0,5 eetlepel mageremelkpoeder
 0,5 theelepel vanillesuiker
 0,5 theelepel ruwe rietsuiker

Bereiding: Meng de melk op kamertemperatuur met de vanillesuiker en de ruwe rietsuiker. Roer de gewone yoghurt en de melkpoeder door elkaar en meng dit met een garde door het melkmengsel. Vul het mengsel in de yoghurtbekers en plaats deze gedurende 10 uur in de yoghurtbereider. Test met een lepel of de gewenste consistentie is bereikt en neem de yoghurt uit het apparaat of verleng de bereidingstijd met een extra uur. Laat de yoghurt in de koelkast afkoelen en laat hem tot het moment van consumptie in de koelkast staan.

Plant aardige yoghurt van kokos- en amandelmelk:

Ingrediënten:

2 g yoghurtferment
 175 ml kokosmelk
 275 ml amandelmelk
 0,5 theelepel agaragar

Bereiding: Breng eerst alle melkvarianten op kamertemperatuur. Los het yoghurtferment op in ca. 100 ml amandelmelk en roer goed dooreen. De amandelmelk hoeft niet verwarmd te worden. Open nu de kokosmelk en roer deze goed door. Meet 100 ml kokosmelk af en laat deze met de agaragar gedurende ca. 2 minuten koken. Giet de resterende kokosmelk en de amandelmelk in de kookpot en meng alles goed dooreen. Laat het mengsel afkoelen tot het lauwwarm is. Het yoghurtferment door het lauwwarme mengsel roeren en het geheel verdelen over de yoghurtbekers. Plaats de yoghurtbekers gedurende ca. 13 uur in de yoghurtbereider. Test met een lepel of de gewenste consistentie is bereikt en neem de yoghurt uit het apparaat of verleng de bereidingstijd met een extra uur. Laat de yoghurt in de koelkast afkoelen en laat hem tot het moment van consumptie in de koelkast staan.

Reiniging en onderhoud

- Trek voor het reinigen de stekker uit het stopcontact. U mag het apparaat niet in water onderdompelen, maar u kunt het met een vochtige doek met wat afwasmiddel afnemen en aansluitend droogwrijven. Gebruik geen bijtende en schurende schoonmaakmiddelen.
- De afdekkap (1) en de yoghurtbekers met deksel (2) kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen.



Het apparaat voldoet aan de Europeserichtlijnen 2014/35/EG, 2014/30/EG en 2009/125/EG.



Dit product mag na afloop van zijn levensduur niet met het normale huishoudafval verwijderd worden, maar moet bij een verzamelplaats voor elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Details zijn bij uw gemeentebestuur te verkrijgen.

Technische veranderingen voorbehouden.

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- Apparatet kan bruges af personer med nedsat fysisk, sansemotorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og/eller viden, forudsat at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes, og har forstået de farer, der er forbundet med anvendelsen.
- Apparatet kan bruges af børn over 3 år og kan derudover bruges, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet anvendes og har forstået farerne, som er forbundet med anvendelsen. Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejde på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen. Apparatet og den tilhørende strømledning skal opbevares utilgængeligt for børn under 3 år.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Emballage må ikke opbevares i nærheden af børn. De kan blive kvalt!
- Sluk for apparatet, og træk altid stikket ud, før du skifter tilbehørsdele.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand.
- Apparatet må ikke tages i brug, hvis apparatets tilslutningsledning er beskadiget.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
 - Køkkener til medarbejdere i forretninger, kontorer og andre erhvervsområder.
 - Landbrugsvirksomheder.
 - Kunder i hoteller, moteller og andre overnatningsmuligheder.
 - Pensioner, bed & breakfast.
 Apparatet er ikke beregnet til industri anvendelse.
- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre elektrisk stød eller andre farlige situationer.

Før brug

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Læs brugsanvisningen grundigt, inden apparatet tages i brug. Brugsanvisningen indeholder anvisninger om brug, rengøring og pleje af apparatet. Ved manglende overholdelse påtager vi os intet ansvar for eventuelle skader. Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og videregiv den sammen med apparatet til efterfølgende brugere. Bemærk også garantioplysningerne sidst i brugsanvisningen. Apparatet er ikke til professionel brug, men er tiltænkt til tilberedning af fødevarer i private husholdninger.

Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Tekniske data

Mærkespænding:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Effektforbrug:	15 W
Kapslingsklasse:	II

Flere sikkerhedsforskrifter

- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Apparatet må aldrig stilles ind i køleskabet.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes eller hænge løst ned.
- Beskyt ledningen imod varmekilder og olie.
- Træk ikke i ledningen, og træk ikke stikket ud af kontakten med våde hænder.
- Apparatet må ikke stilles på varme overflader, som f.eks. kogeplader eller lignende steder, og det må ikke anvendes i nærheden af åben ild.
- Stil ikke apparatet på vandfølsomme overflader. Fugtighed kan beskadige disse.
- Flyt ikke apparatet under drift, og træk ikke i apparatet med netkablet.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
 - Apparatet eller netkablet er beskadiget
 - Apparatet er utæt
 - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.
 I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- Træk stikket ud af stikkontakten:
 - Ved driftsforstyrrelser
 - Inden hver rengøring og vedligeholdelse
 - Efter brug
- Ved anvendelse til andre formål, forkert betjening eller fagmæssigt ukorrekt reparation, påtages der intet ansvar for eventuelle skader. Garantiydelse bortfalder ligeledes i disse tilfælde.

Ibrugtagning

- Rengør apparatet før den første anvendelse, som beskrevet i kapitlet "Rengøring og pleje". Yoghurtbægerne (2) skal være tørre før brug af apparatet.
- Et optimalt resultat opnås ved at stille apparatet på en skridsikker, vibrationsfri overflade, der kan tåle vand.
- Tilberedelse af yoghurt kræver mælk og yoghurtferment eller frisk naturyoghurt. Ved anvendelse af yoghurtferment er det vigtigt at følge producentens angivelser nøje. Ved fremstilling af yoghurt af naturyoghurt skal den anvendte mælk først varmes op til ca. 90 °C og derefter afkøles til ca. 40 °C. Hvis der bruges langtidsholdbar mælk, skal denne ikke først opvarmes.
- Bland mælk (350 ml) og yoghurtferment eller naturyoghurt (100 ml) ved stuetemperatur, og hæld blandingen i yoghurtbægerne (2).
- Stil yoghurtbægerne (2) med lukkede låg ind i yoghurtfremstilleren.
- Sæt afdækningen (1) på yoghurtfremstilleren, og sæt stikket i stikdåsen.
- Tryk på tænd/slukknappen (4) for at tage apparatet i brug.
- Den forprogrammerede tilberedningstid (10 timer) vises i LC-displayet (5).
- Tilberedningstiden kan ændres afhængigt af opskrift ved at trykke på betjeningsknapperne (6) « + » (op til 19 timer) eller « - ».
- Tryk igen på tænd/slukknappen (4) for at starte tilberedningsprocessen.
- Efter ibrugtagning tæller apparatet timerne baglæns. Sidst i tilberedningstiden lyder en signaltone, og apparatet slukker automatisk.
- Bemærkning: Tryk på tænd/slukknappen (4) i mere end 3 sekunder for at slukke yoghurtfremstilleren før tid.
- Afkøl den færdige yoghurt i køleskabet, før den spises.
- Ved tilberedelse af frugtyoghurt tilsættes frugterne med det samme til den varme yoghurt, som derefter stilles koldt.
- Ved behov kan du skrive på lågets overflade (3) med en pen med flydende kridt, så yoghurtbægerne kan forsynes med holdbarhedsdato og yoghurttype.
- Den færdige yoghurt må højst opbevares 10 dage i køleskabet.
- Yoghurtbægerne af brudsikkert Tritan® egner sig særdeles godt til transport af den færdige yoghurt.

Anvendelse

Med WMF KÜCHENminis® yoghurtfremstiller kan op til tre yoghurter tilberedes samtidigt. Derudover fås et tilbehørsæt bestående af yderligere 3 yoghurtbægre (a 150 ml). Disse kan stilles på den dertil beregnede flade på afdækningen (1).

Yoghurt dannes som resultat af mælkens fermentationsproces. Alle former for mælk kan i princippet anvendes: pasteuriseret sødmælk eller letmælk, UHT-steriliseret sødmælk eller letmælk, råmælk, sojamælk, mandelmælk eller mælkepulver. Homogeniseret mælk (langtidsholdbar mælk) egner sig bedst til fermentationsprocessen. Enhver anden mælk skal kortvarigt opvarmes til ca. 90 °C (lige før kogepunktet) og nedkøles igen til 40 °C. Yoghurtfremstilleren har en elektronisk styret temperaturregulering, så fermentationsprocessen kan foregå.

Anbefalede tilberedningstider:

Sødmælk: 10 til 12 timer

Letmælk: 12 timer

Sojamælk: 10 til 12 timer

Udkogt råmælk: 10 timer

Disse tider gælder for mælk ved stuetemperatur. Jo koldere mælken er til at starte med, jo længere skal tilberedningstiden indstilles.

Der kan anvendes flere typer fermenteringsstoffer:

- Et tørt eller frysetørret yoghurtferment
- En naturyoghurt
- En yoghurt fra forrige tilberedningscyklus

Anbefalede opskrifter:

Vaniljeyoghurt:

Ingredienser:

350 ml mælk
100 g naturyoghurt
0,5 spsk. skummetmælkspulver
0,5 tsk. vaniljesukker
0,5 tsk. rørsukker

Tilberedning: Bland mælken ved stuetemperatur med vaniljesukker og rørsukker. Bland naturyoghurt og mælkepulver med hinanden, og bland det i mælkeblandingen med et piskeris. Hæld blandingen i yoghurtbægerne, og stil dem i yoghurtfremstilleren i 10 timer. Test med en ske, om den ønskede konsistens er nået, og fjern yoghurten, eller forlæng tilberedningstiden med en time mere. Lad yoghurten køle af i køleskabet, og opbevar den i køleskabet, indtil den skal spises.

Veganeryoghurt af kokos- og mandelmælk:

Ingredienser:

2 g yoghurtferment
175 ml kokosmælk
275 ml mandelmælk
0,5 tsk. agar-agar

Tilberedning: Alle mælketyper skal først have stuetemperatur. Opløs yoghurtferment i ca. 100 ml mandelmælk, og rør det godt sammen. Mandelmælken skal ikke være opvarmet. Åbn nu kokosmælken, og rør godt rundt i den. Afmål 100 ml kokosmælk, og kog den op i 2 minutter sammen med agar-agar og mælkepulver. Kom resten af kokosmælken og mandelmælken i gryden, og bland det hele grundigt. Lad blandingen køle af, indtil den er lunken. Rør den lunkne blanding sammen med yoghurtfermentet, og fordel det i yoghurtbægerne. Stil yoghurtbægerne i yoghurtfremstilleren i ca. 13 timer. Test med en ske, om den ønskede konsistens er nået, og fjern yoghurten, eller forlæng tilberedningstiden med en time mere. Lad yoghurten køle af i køleskabet, og opbevar den i køleskabet, indtil den skal spises.

Rengøring og pleje

- Træk stikket ud før rengøring. Apparatet må ikke nedsænkes i vand, men tørres af med en fugtig klud tilsat lidt opvaskemiddel, og grides derefter tørt. Brug ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler.
- Afdækningen (1) og yoghurtbægerne med låg (2) kan komme i opvaskemaskinen.



Apparatet er i overensstemmelse med de europæiske direktiver 2014/35/EF, 2014/30/EF og 2009/125/EF.



Når dette produkt er blevet gammelt og skal kasseres, må det ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald; det skal afleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Materialerne skal genbruges iht. deres mærkning. Med genbrugen, materialegenvindingen eller andre former for genbrug af gamle apparater yder du et vigtigt bidrag til at beskytte vores miljø. Spørg venligst kommunen, hvor det ansvarlige bortskaffelsessted findes.

Med forbehold for ændringer

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Denna apparat får användas av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet, såvida dessa personer övervakas eller först får instruktioner i hur man använder apparaten på ett säkert sätt, samt förstår de risker som finns.
- Denna apparat får användas av barn över 3 års ålder som övervakas eller först fått instruktioner i hur man använder produkten på ett säkert sätt, samt förstår de risker som finns. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn, såvida dessa inte övervakas och är över 8 år gamla. Apparaten och dess anslutningsladd ska hållas borta från barn under 3 års ålder.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Se till att barn aldrig får åtkomst till förpackningsmaterialet. Kvävningsrisk föreligger!
- Innan du byter tillbehör delar, se alltid till att stänga av apparaten och att dra ut strömladden.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten.
- Använd inte apparaten om dess anslutningsladd har skadats.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och för liknande syften, till exempel:
 - i personalkök i butiker, på kontor och på andra arbetsplatser
 - i jord- och lantbruksmiljö
 - av besökare på hotell, motell och liknande boendeinrättningar
 - på bed & breakfast-inrättningar.
 Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.
- Apparaten får endast användas i enlighet med denna användarguide. Otillåten användning kan leda till elektriska stötar eller andra faror.

Före användning

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden. Läs därför noga igenom användarguiden innan du börjar använda apparaten. I denna finns instruktioner som berör användning, rengöring samt underhåll av apparaten. Om dessa instruktioner ej beaktas tar vi inget ansvar för eventuella skador som uppstår. Förvara instruktionerna på ett säkert ställe så att du vid behov kan lämna över dem till nästa ägare. Notera också garantiupplysningarna på slutet. Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte, utan enbart för tillredning av livsmedel i mängder som är vanliga för hushåll.

Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

Nominell spänning:	220-240 V~ 50-60 Hz
Effekt:	15 W
Skyddsklass:	II

Ytterligare säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladd och kontakt måste vara torra.
- Ställ aldrig apparaten i kylskåpet.
- Anslutningskabeln får aldrig dras över skarpa kanter eller klämmas, den får inte hänga ner samt måste skyddas mot värme och olja.
- Dra inte ur nätkontakten från vägguttaget om du har våta händer samt inte heller genom att dra direkt i sladden.
- Apparaten får aldrig placeras på varma ytor som exempelvis spisplattor eller liknande, samt heller aldrig användas nära öppen eld.
- Ställ inte apparaten på vattenkänsliga ytor. Fukt kan skada apparaten.
- När apparaten används får man inte skaka den, inte heller dra i sladden.
- Om följande skulle inträffa ska du inte använda apparaten och genast dra ur kontakten:
 - om apparaten eller strömkabeln är skadad
 - om apparaten läcker
 - om du misstänker att apparaten kan ha tagit skada när den har fallit i golvet eller liknande.
 I så fall ska apparaten lämnas in för reparation.
- Dra ur kontakten i följande fall:
 - vid störningar i samband med drift
 - före all rengöring och allt underhåll
 - efter användning.
- Vid ej avsedd eller felaktig användning eller ej fackmannamässig reparation tar vi inget ansvar för eventuella skador. Om sådan skada skulle uppstå omfattas den inte av tillverkarens produktgaranti.

Första användningen

- Rengör apparaten i enlighet med vad som anges i kapitlet "Rengöring och skötsel" innan du använder den för första gången. Yoghurtbägarna (2) måste vara torra innan apparaten används.
- För ett optimalt tillredningsresultat, placera apparaten på en halkfri, vibrationsfri samt icke-vattenkänslig yta.
- För yoghurttillredningen behöver du mjölk och yoghurtjäsamne (ferment) resp. färsk naturell yoghurt. Vid användning av yoghurtferment är det viktigt att noga beakta tillverkarens angivelser. För tillverkning av naturell yoghurt måste mjölken som används först värmas upp till ca 90° C för att sedan kylas ner till ca 40° C. Om mjölk med lång hållbarhet används, behöver denna inte värmas upp först.
- Blanda mjölk (350 ml) och yoghurtferment eller naturell yoghurt (100 g) vid rumstemperatur, och håll ner blandningen i yoghurtbägarna (2).
- Placera yoghurtbägarna (2) med förslutna lock i yoghurtmaskinen.
- Sätt på locket (1) på yoghurtmaskinen och anslut nätkontakten till strömuttaget.
- Tryck på På/Av-knappen (4) för att starta apparaten.
- Förinställd tillredningstid (10 timmar) visas på LCD-skärmen (5).
- Ändra tillredningstiden beroende på recept genom att trycka på funktionsknapparna (6) « + » (upp till 19 timmar) eller « - ».
- Tryck på På/Av-knappen igen (4) för att starta tillredningsprocessen.
- Efter starten räknar apparaten ner timmarna i bakvänd ordning. Efter avslutad tillredningstid ljuder en signalton, och apparaten stängs av automatiskt.
- Kommentar: För att stänga av yoghurtmaskinen i förtid, tryck ner På/Av-knappen (4) i mer än 3 sekunder.
- Kyl ner den färdiga yoghurten i kylskåpet innan du konsumerar den.
- Vid tillredning av fruktyoghurt, blanda ner frukten direkt i den varma yoghurten och kyl sedan ner denna.
- Vid behov kan en vattenbaserad markörpenna användas för att märka lockytan (3) på yoghurtbägaren med rätt hållbarhetsdatum och yoghurtsort.
- Förvara den färdiga yoghurten i kylskåp i max 10 dagar.
- Yoghurtbägarna av slitagestarkt Tritan® ägnar sig mycket väl för transporten av den färdiga yoghurten.

Användning

Med WMF KÜCHENminis®-yoghurtmaskinen kan du tillreda upp till tre yoghurtar samtidigt. Dessutom finns ett tillbehörspaket bestående av ytterligare 3 yoghurtbägare (å 150 ml) att tillgå. Dessa kan placeras på den särskilda avställningsytan på locket (1).

Yoghurt skapas genom att mjölken utsätts för en fermenterings(jäsnings-)process. I princip kan alla mjölksorter användas: pastöriserad mellan- eller standardmjölk, UHT-steriliserad mellan- eller standardmjölk, råmjölk, sojamjölk, mandelmjölk eller mjölkpulver. För fermenteringsprocessen lämpar sig homogeniserad mjölk (hållbar mjölk) bäst. Alla andra mjölksorter bör snabbt värmas upp till ca 90° C (precis innan mjölken börjar koka) och sedan åter kylas ner till 40° C.

Yoghurtmaskinen har en elektroniskt styrd temperaturreglare som möjliggör fermenteringsprocessen.

Rekommenderade tillredningstider:

Standardmjölk: 10 till 12 timmar

Mellanmjölk: 12 timmar

Sojamjölk: 10 till 12 timmar

Kokad råmjölk: 10 timmar

Dessa tider gäller rumstempererad mjölk. Ju kallare mjölken är från början, desto längre tillredningstid måste anges.

Du kan använda flera olika typer av fermenteringsämnen:

- ett torkat eller frystorkat yoghurtferment
- en naturell yoghurt
- en yoghurt ur föregående tillredningscykel

Rekommenderade recept:

Vanljoghurt:

Ingredienser:

350 ml mjölk
100 g naturell yoghurt
0,5 msk skummjörkspulver
0,5 tsk vaniljsocker
0,5 tsk helrörsocker

Gör så här: Blanda rumstempererad mjölk med vaniljsocker och helrörsocker. Blanda naturell yoghurt och mjölkpulver, och rör ner blandningen med en visp i mjölkblandningen. Håll ner blandningen i yoghurtbägarna och låt dessa stå i yoghurtberedaren i 10 timmar. Kontrollera med en sked om önskad konsistens har uppnåtts, och ta sedan ut yoghurten eller förläng tillredningstiden med ytterligare en timme. Låt yoghurten svalna i kylan och låt den stå där tills den konsumeras.

Veganyoghurt av kokos- och mandelmjölk:

Ingredienser:

2 g yoghurtferment
175 ml kokosmjölk
275 ml mandelmjölk
0,5 tsk agar-agar (geléämne)

Gör så här: Se till att samtliga mjölksorter har rumstemperatur. Lös upp yoghurtfermentet i ca 100 ml mandelmjölk och blanda väl. Mandelmjölken får inte värmas upp. Öppna kokosmjölken och rör runt den väl i burken/förpackningen. Mät upp 100 ml kokosmjölk och koka upp denna tillsammans med agar-agar i 2 minuter. Håll i resterande kokosmjölk och mandelmjölk i kastrullen och rör runt ordentligt. Låt blandningen svalna av tills den är ljummen. Blanda ut den ljumma blandningen med yoghurt-fermentet och fördela allt i yoghurtbägarna. Ställ yoghurtbägarna i yoghurtmaskinen och låt dem stå där i ca 13 timmar. Kontrollera med en sked om önskad konsistens har uppnåtts, och ta sedan ut yoghurten eller förläng tillredningstiden med ytterligare en timme. Låt yoghurten svalna i kylan och låt den stå där tills den konsumeras.

Rengöring och skötsel

- Dra ur nätkontakten innan du rengör apparaten. Sänk inte ner apparaten i vatten, utan rengör den med en fuktig duk och lite diskmedel, samt torka därefter av apparaten. Använd inga starka eller frätande rengöringsmedel.
- Lock (1) och yoghurtbägare med lock (2) kan diskas i diskmaskin.



Apparaten motsvarar EU-direktiven 2014/35/EG, 2014/30/EG och 2009/125/EG.



När denna produkt är förbrukad, får den inte lämnas som normalt hushållsavfall, utan måste lämnas in till uppsamlingsstation för recycling av elektriska och elektroniska apparater.

Materialet kan återanvändas motsvarande märkning. Vid återanvändning, materialrecycling eller andra former av återanvändning av gamla apparater lämnar du ett viktigt bidrag till miljöskyddet.

Fråga kommunförvaltningen om lämpliga avfallsstationer.

Förbehåll för ändringar.

Tärkeitä turvaohjeita

- Fyysisiltä, aistillisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Yli 3-vuotiaat lapset saavat käyttää tätä laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa. Säilytä laite ja sen liitännäiskohto alle 3-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pakkausmateriaali on pidettävä poissa lasten ulottuvilta. Se voi aiheuttaa mm. tukehtumisvaaran!
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke aina pistorasiasta ennen lisäosien vaihtoa.
- Älä upota laitetta veteen.
- Jos laitteen liitännäiskohto on vaurioitunut, laitetta ei saa ottaa käyttöön.
- Laite on tarkoitettu käyttöön kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten:
 - työpaikkakeittiöissä myymälöissä, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä,
 - maataloilla,
 - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa,
 - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
 Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.
- Laitetta saa käyttää vain tämän oppaan mukaisesti. Virheellisestä käytöstä voi aiheutua sähköisku tai muita vaaroja.

Ennen käyttöä

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää tietoa laitteen käytöstä, puhdistamisesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä.

Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana seuraavalle käyttäjälle. Huomioi myös käyttöohjeen lopussa olevat takuutiedot. Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön, vaan ainoastaan elintarvikkeiden valmistamiseen kotitalouksissa.

Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220-240 V~ 50-60 Hz
Ottoteho:	15 W
Suojaluokka:	II

Muita turvallisuusohjeita

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan. Virtajohdon ja pistokkeen on oltava kuivia.
- Laitetta ei saa koskaan laittaa jääkaappiin.
- Älä vedä liitännäiskohta terävien reunojen yli tai ympäri äläkä anna johdon roikkua reunan yli. Suojaa johto kuumuudelta ja öljyltä. Älä irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten liedelle tai muulle vastaavalle, äläkä käytä sitä avotulen lähellä.
- Älä aseta laitetta kosteudelle aroille pinnoille. Kosteus voi vahingoittaa pintoja.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana tai irrota sen johtoa pistorasiasta.
- Älä käytä laitetta vaan irrota pistoke heti pistorasiasta, jos:
 - laite tai liitännäiskohto on vahingoittunut.
 - laite vuotaa.
 - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tmv. vuoksi.
 Näissä tapauksissa laite on toimitettava korjattavaksi.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina:
 - jos laitteessa on käyttöhäiriöitä.
 - ennen laitteen puhdistusta ja huoltoa.
 - käytön jälkeen.
- Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä, virheellisestä käytöstä tai vääränlaisesta korjauksesta. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.

Käyttöönotto

- Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa kappaleessa "Puhdistus ja huolto" kuvatulla tavalla. Jogurttipikareiden (2) on oltava kuivia ennen laitteen käyttöä.
- Jogurtin valmistus onnistuu parhaiten, kun asetat laitteen luistamattomalle, tärinättömälle ja vettä kestäväälle alustalle.
- Käytä jogurtin valmistukseen maitoa ja jogurttihapatetta tai tuoretta luonnonjogurttia. Hapatetta käytettäessä on tärkeää noudattaa tarkasti valmistajan ohjeita. Jos jogurtin valmistukseen käytetään luonnonjogurttia, käytettävä maito on ensin kuumennettava noin 90 °C:n lämpötilaan ja sitten jäähdytettävä noin 40 °C:n lämpötilaan. Iskukuumennettua maitoa ei kuitenkaan tarvitse kuumentaa ensin.
- Sekoita maito (350 ml) ja jogurttihapate tai luonnonjogurtti (100 g) huoneenlämpöisinä ja täytä seos jogurttipikareihin (2).
- Sulje jogurttipikarit (2) kansilla ja aseta ne jogurttikoneeseen.
- Aseta kupu (1) jogurttikoneen päälle ja kytke verkkopistoke pistorasiaan.
- Käynnistä laite painamalla virtapainiketta (4).
- Jäljellä oleva valmistusaika (10 tuntia) näkyy LC-näytössä (5).
- Valmistusajan voi valita reseptistä riippuen painamalla käyttöpainikkeita (6) "+" (enintään 19 tuntia) tai "-".
- Käynnistä jogurtin valmistus painamalla virtapainiketta (4) uudelleen.
- Käyttöönoton jälkeen laite laskee tunteja taaksepäin. Valmistusajan päätyttyä kuuluu merkkiäänäni ja laite sammuu automaattisesti.
- Huomautus: Jogurtin valmistuksen voi sammuttaa ennenaikaisesti painamalla virtapainiketta (4) yli 3 sekuntia.
- Jäähdytä valmis jogurtti jääkaapissa ennen syöntiä.
- Hedelmäjogurttia valmistaessasi lisää hedelmät lämpimään jogurttiin ja jäähdytä jogurtti sen jälkeen.
- Tarvittaessa kannen pintaan (3) voi kirjoittaa liitukynällä jogurtin viimeisen käyttöpäivämäärän ja jogurttimaun.
- Säilytä valmista jogurttia enintään 10 päivää jääkaapissa.
- Iskunkestävästä Tritan®-materiaalista valmistetut jogurttipikarit oveltuvat erinomaisesti valmiin jogurtin kuljetukseen.

Käyttö

WMF KÜCHENminis® -jogurttikoneella voidaan valmistaa samanaikaisesti enintään kolme jogurttiannosta. Lisäksi saatavana on 3 jogurttipikarista (150 ml / kpl) koostuva lisävarustesarja. Ne voidaan asettaa niille tarkoitettulle alustalle kuvussa (1).

Jogurtti valmistuu maidon käymisprosessin seurauksena. Pääsääntöisesti voidaan käyttää kaikkia maitolajeja: pastöroitua täys- tai kevytmaitoa, iskukuumennettua täys- tai kevytmaitoa, raakamaitoa, soijamaitoa, mantelimaitoa tai maitojauhetta. Parhaiten käymisprosessiin soveltuu homogenoitu maito. Kaikki muut maitolajit on kuumennettava lyhyesti noin 90 °C:n lämpötilaan (hieman ennen kiehumispistettä) ja jäähdytettävä sitten 40 °C:n lämpötilaan.

Jogurttikoneessa on elektroninen lämpötilansäädin, joka valvoo käymisprosessia.

Valmistusaikasuositukset:

Täysmaito: 10–12 tuntia
Kevytmaito: 12 tuntia
Soijamaito: 10–12 tuntia
Keitetty raakamaito: 10 tuntia

Ajat pätevät huoneenlämpöiseen maitoon. Mitä kylmempää maito on valmistuksen alussa, sitä pidemmäksi valmistusaika on asetettava.

Hapatteina voidaan käyttää useita eri vaihtoehtoja:

- kuivaa tai pakastekuivattua hapatetta,
- luonnonjogurttia,
- aiemmalta valmistuskerralta jäänyttä jogurttia.

Reseptejä:

Vaniljajogurtti:

Ainekset:

300 ml maitoa
100 g luonnonjogurttia
0,5 rkl maitojauhetta
0,5 tl vaniljasokeria
0,5 tl ruokosokeria

Valmistus: Lisää vaniljasokeri ja ruokosokeri huoneenlämpöiseen maitoon. Sekoita luonnonjogurtti ja maitojauhe keskenään ja lisää sitten maitoseokseen vispilällä sekoittaen. Täytä seosta jogurttipikareihin ja aseta ne 10 tunniksi jogurttikoneeseen. Kokeile lusikalla, onko jogurtin koostumus toivotunlaista. Ota jogurtti jogurttikoneesta tai tarvittaessa pidennä valmistusaikaa yhden tunnin verran. Viilennä jogurtti jääkaapissa ja säilytä sitä jääkaapissa syöntiin saakka.

Vegaaninen jogurtti kookos- ja mantelimaidosta:

Ainekset:

2 g jogurttihapatetta
175 ml kookosmaitoa
275 ml mantelimaitoa
0,5 tl agar-agar

Valmistus: Käytä kaikkia maitolajeja huoneenlämpöisinä. Liota jogurttihapate noin 100 ml:aan mantelimaitoa ja sekoita hyvin. Mantelimaitoa ei tarvitse kuumentaa. Avaa kookosmaito ja sekoita se hyvin. Ota 100 ml kookosmaitoa, sekoita siihen agar-agar, ja keitä seosta 2 minuuttia. Lisää loput kookosmaidosta ja mantelimaito kattilaan ja sekoita hyvin. Jäähdytä seos haaleaksi. Yhdistä haalea seos ja jogurttihapate, ja annostelee jogurttipikareihin. Aseta jogurttipikarit noin 13 tunniksi jogurttikoneeseen. Kokeile lusikalla, onko jogurtin koostumus toivotunlaista. Ota jogurtti jogurttikoneesta tai tarvittaessa pidennä valmistusaikaa yhden tunnin verran. Viilennä jogurtti jääkaapissa ja säilytä sitä jääkaapissa syöntiin saakka.

Puhdistus ja hoito

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista. Älä upota laitetta veteen, vaan pyyhi se kostealla liinalla, jossa on hiukan pesuainetta, ja kuivaa se lopuksi. Älä käytä voimakkaita ja hankaavia puhdistusaineita.
- Kuvun (1) ja jogurttipikarit kansineen (2) voi puhdistaa astianpesukoneessa.



Laite vastaa Euroopan direktiivien 2014/35/EY, 2014/30/EY ja 2009/125/EY määräyksiä.



Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se tulee toimittaa sähkökäyttöisten ja elektronisten laitteiden keräyspisteseen kierrätystä varten. Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämisen avulla autat omalta osaltasi suojelemaan luontoa. Ole hyvä ja tiedustele kunnanhallinnolta, missä ovat tähän tarkoitetut kierrätyspisteet.

Oikeus muutoksiin pidätetään

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Apparatet kan brukes av personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller kunnskap, så fremt de holdes under oppsyn eller har fått nøye opplæring i hvordan apparatet fungerer, og har forstått farene som kan oppstå ved bruk av apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 3 år, så fremt de holdes under oppsyn eller har fått nøye opplæring i hvordan apparatet fungerer, og har forstått farene som kan oppstå ved bruk av apparatet. Rengjøring og vedlikehold som skal utføres av brukeren, må ikke utføres av barn, med mindre de er 8 år eller eldre og holdes under oppsyn. Oppbevar apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under 3 år.
- Ikke la barn leke med apparatet.
- Emballasjen må oppbevares utilgjengelig for barn. Det kan oppstå fare for kvelning.
- Slå alltid av apparatet og trekk ut støpselet før du bytter ut tilbehørsdeler.
- Apparatet må ikke senkes i vann.
- Hvis strømledningen til apparatet er skadet, må ikke apparatet tas i bruk.
- Apparatet er tiltenkt husholdningsbruk og lignende bruksområder, som for eksempel:
 - i kjøkken av ansatte på butikker, på kontorer og andre næringsvirksomheter;
 - på gårder;
 - av gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder;
 - på pensjonater.
 Apparatet er ikke tiltenkt ren kommersiell bruk.
- Apparatet skal kun brukes i henhold til denne bruksanvisningen. Ukyndig bruk kan forårsake elektrisk støt eller andre risikomomenter.

Før bruk

Apparatet skal kun brukes til det formålet det er tiltenkt, og i henhold til denne bruksanvisningen. Les derfor nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Den omfatter instruksjoner om bruk, rengjøring og vedlikehold av apparatet. Dersom bruksanvisningen ikke følges, kan vi ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader. Ta godt vare på bruksanvisningen og gi den videre til neste eier sammen med apparatet. Vær også oppmerksom på garantivilkårene på slutten. Apparatet er ikke beregnet til næringsbruk, men til tilberedning av mat i vanlige mengder i privathusholdninger. Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Tekniske data

Nominell spenning:	220-240 V~ 50-60 Hz
Strømforsbruk:	15 W
Beskyttelsesklasse:	II

Mer sikkerhetsinformasjon

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Sett aldri apparatet i kjøleskapet.
- Pass på at ledningen ikke kommer i klem, trekkes over skarpe kanter, henger ned eller utsettes for varme eller olje.
- Ikke dra støpselet ut av stikkontakten med våte hender eller ved å trekke i ledningen.
- Ikke sett apparatet på varme overflater, som f.eks. kokeplater eller igrnende, og ikke bruk apparatet i nærheten av åpne flammer.
- Ikke sett apparatet på overflater som ikke tåler vann. Fuktighet fra apparatet kan påføre skade på overflatene.
- Ikke flytt på apparatet mens det er i bruk, og ikke trekk i ledningen.
- Ikke ta apparatet i bruk, eller trekk umiddelbart ut støpselet dersom:
 - apparatet eller ledningen er skadet;
 - apparatet lekker;
 - det er mistanke om feil etter at apparatet har falt ned e.l.
 I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- Trekk ut støpselet:
 - ved feil under bruk,
 - før rengjøring og vedlikehold,
 - etter bruk.
- Ved u hensiktsmessig bruk, feil betjening eller ukyndig reparasjon kan vi ikke holdes ansvarlig for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.

Ta apparatet i bruk

- Før apparatet tas i bruk for første gang, skal det rengjøres som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og vedlikehold". Yoghurtbegeret (2) må være tørt før apparatet tas i bruk.
- For optimale tilberedningsresultater må apparatet plasseres på et sklissikkert, vibrasjonsfritt og vannfast underlag.
- Når du skal tilberede yoghurt, trenger du melk og yoghurtkultur eller yoghurt naturell. Ved bruk av yoghurtkultur er det viktig å ta hensyn til nøyaktige opplysninger fra produsenten. For å tilberede yoghurt av yoghurt naturell må melken som skal brukes, først varmes opp til ca. 90 °C og deretter avkjøles til ca. 40 °C. Hvis du skal bruke homogenisert melk, må denne ikke varmes opp først.
- Bland melken (350 ml) med yoghurtkultur eller yoghurt naturell (100 g) ved romtemperatur, og hell blandingen over i yoghurtbegrene (2).
- Plasser yoghurtbegrene (2) med lukket lokk i yoghurtmaskinen.
- Sett lokket (1) på yoghurtmaskinen, og sett støpselet i stikkontakten.
- Trykk på av/på-knappen (4) for å ta i bruk apparatet.
- Den forhåndsinnstilte tilberedningstiden (10 timer) vises på displayet (5).
- Du kan endre tilberedningstiden i henhold til oppskriften ved å trykke på betjeningsknappene (6) « + » (opptil 19 timer) eller « - ».
- Trykk på av/på-knappen (4) på nytt for å starte tilberedningen.
- Etter start telles tiden ned. På slutten av tilberedningstiden høres et lydsignal, og apparatet slås automatisk av.
- Merk: For å slå av yoghurtmaskinen tidlig må du trykke på av/på-knappen (4) og holde den inne i mer enn 3 sekunder.
- Avkjøl den ferdige yoghurten i kjøleskapet før den serveres.
- Hvis du skal tilberede fruktyoghurt, må du tilsette frukt i yoghurten mens den er varm, og deretter avkjøle yoghurten i kjøleskapet.
- Ved behov kan du skrive på overflaten til lokket (3) med en krittusj for å merke yoghurtbegrene med utløpsdato og yoghurttype.
- Ikke oppbevar den ferdige yoghurten i mer enn 10 dager i kjøleskapet.
- Yoghurtbegrene er laget av bruddsikkert Tritan® og egner seg godt til transport av ferdig yoghurt.

Bruksområde

Med yoghurtmaskinen fra WMF KÜCHENminis® kan du tilberede opptil tre yoghurter samtidig. Et tilbehørssett med tre ekstra yoghurtbegre (å 150 ml) fås også kjøpt. Disse kan settes på overflaten til dekslet (1) som er beregnet for dette.

Yoghurt oppstår i en prosess der melk syrnes. I prinsippet kan man bruke hvilken som helst type melk: pasteurisert helmelk eller lettmelk, UHT-sterilisert helmelk eller lettmelk, råmelk, soyamelk, mandelmelk eller melkepulver. Homogenisert melk egner seg best til syrningsprosessen. Alle andre typer melk bør varmes opp kortvarig til ca. 90 °C (nesten opp til kokepunktet) og deretter avkjøles til ca. 40 °C

Yoghurtmaskinen har en elektronisk styrt temperaturregulering, slik at syrningsprosessen kan kontrolleres.

Anbefalte tilberedningstider:

Helmelk: 10 til 12 timer

Lettmelk: 12 timer

Soyamelk: 10 til 12 timer

Kokt råmelk: 10 timer

Disse tidene gjelder for melk ved romtemperatur. Jo kaldere melken er når du setter i gang, desto lengre tilberedningstid må du stille inn.

Du kan bruke flere ulike stoffer til syrningen:

- tørket eller frysetørket yoghurtkultur
- yoghurt naturell
- yoghurt fra forrige tilberedning

Anbefalte oppskrifter:

Vaniljeyoghurt:

Ingredienser:

350 ml melk

100 g yoghurt naturell

0,5 ss skummetmelkpulver

0,5 ts vaniljesukker

0,5 ts rørsukker

Tilberedning: Bland sammen romtemperert melk med vaniljesukker og rørsukker. Bland yoghurt naturell og skummetmelkpulver sammen og rør dette inn i melkeblandingen med en visp. Hell blandingen over i yoghurtbegrene og sett disse i yoghurtmaskinen i 10 timer. Bruk en skje til å teste om yoghurten har ønsket konsistens. Ta den deretter enten ut eller øk tilberedningstiden med én time. La yoghurten avkjøles i kjøleskapet og oppbevar den kjølig til den skal spises.

Vegansk yoghurt av kokos- og mandelmelk:

Ingredienser:

2 g yoghurtkultur

175 ml kokosmelk

275 ml mandelmelk

0,5 ts agar

Tilberedning: Sett ut alle melkeprodukter til de har romtemperatur. Løs opp yoghurtkulturen i ca. 100 ml mandelmelk og rør godt. Mandelmelken må ikke varmes opp. Åpne kokosmelken og rør godt om. Mål opp 100 ml kokosmelk og kok opp med agar i to minutter. Tilsett resten av kokosmelken og mandelmelken i kjelen og bland alt godt sammen. La blandingen avkjøles til den er lunken. Rør sammen den lunkne blandingen med yoghurtkulturen og fordel i yoghurtbegrene. Sett yoghurtbegrene i yoghurtmaskinen i ca. 13 timer. Bruk en skje til å teste om yoghurten har ønsket konsistens. Ta den deretter enten ut eller øk tilberedningstiden med én time. La yoghurten avkjøles i kjøleskapet og oppbevar den kjølig til den skal spises.

Rengjøring og vedlikehold

- Trekk ut støpselet før rengjøring. Ikke senk apparatet i vann, men rengjør det med en fuktig klut med litt oppvaskmiddel og tørk deretter av. Ikke bruk skarpe og skurende rengjøringsmidler.
- Dekselet (1) og yoghurtbegrene med lokk (2) kan vaskes i oppvaskmaskin.



Apparatet oppfylder kravene i henhold til direktivene 2014/35/EF, 2014/30/EF og 2009/125/EF.



Dette produktet må ikke kastes som vanlig husholdningsavfall etter endt levetid, men må leveres inn til mottak for gjenvinning av EE-produkter. Ifølge merkingen på materialene kan disse gjenvinnes. Ved gjenbruk, gjenvinning av stoffene og andre former for bruk av kasserte apparater yter du et viktig bidrag til miljøet. Vennligst forhør deg hos kommunen hvor du kan levere EE-avfall.

Endringer forbeholdes

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de