

WMF KÜCHENminis®
Йогуртница





Состав устройства для приготовления йогурта

- 1 Крышка
- 2 Ёмкость для йогурта - 150 мл
- 3 Крышка емкости для йогурта
- 4 Кнопка включения/выключения
- 5 Экран
- 6 Кнопки управления

Важная информация по безопасности

- Прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и/или знаниями, если они находятся под присмотром или проинструктированы о том, как безопасно пользоваться прибором, и понимают связанные с этим опасности.
- Этим прибором могут пользоваться дети в возрасте от 3 лет и старше, если они находятся под присмотром или проинструктированы о том, как безопасно пользоваться прибором, и понимают связанные с этим опасности. Чистка и обслуживание прибора не должны проводиться детьми младше 8 лет или без присмотра. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 3 лет месте.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Храните изделие в недоступном для детей месте. Существует опасность удушья!
- Перед заменой аксессуаров выключите прибор и всегда отсоединяйте его от электросети.
- Не погружайте прибор в воду.
- Если соединительный кабель данного прибора поврежден, не используйте прибор.
- Этот прибор подходит для использования в домашних условиях и в аналогичных областях, например:
 - Кухни персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - фермерские дома;
 - для гостей в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
 - в заведениях типа «ночлег и завтрак».
- Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Всегда используйте прибор в соответствии с данной инструкцией. Неправильное использование может привести к поражению электрическим током и другим опасностям

Перед использованием

Прибор разрешается использовать только по назначению в соответствии с данной инструкцией

по эксплуатации. Поэтому перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией по применению. В ней содержатся указания по использованию, чистке и уходу за прибором. Мы не несем ответственности за ущерб, причиненный в случае несоблюдения инструкций, приведенных в данном руководстве.

Храните данное руководство в надежном месте и передавайте его вместе с прибором любому последующему пользователю. Обратите внимание на информацию о гарантии, приведенную в конце руководства. Прибор не предназначен для коммерческого использования.

Соблюдайте правила техники безопасности при использовании прибора
Технические данные

Номинальное напряжение: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Потребляемая мощность: 15 W

Класс защиты: II

Дополнительные инструкции по безопасности

- Подключайте прибор только к розеткам, установленным в соответствии с нормами. Сетевой кабель и вилка должны быть сухими.
- Никогда не помещайте прибор в холодильник.
- Не тяните и не зажимайте соединительный кабель за острые края, не оставляйте его болтающимся и держите вдали от тепла и масла.
- Никогда не вытаскивайте сетевую вилку из розетки за кабель или мокрыми руками.
- Не ставьте прибор на горячие поверхности, такие как плиты и т.п., и не эксплуатируйте его вблизи открытого огня.
- Не ставьте прибор на чувствительные к воде поверхности. Влага может повредить прибор.
- Не перемещайте прибор во время работы и не тяните за сетевой кабель.
- Немедленно прекратите использование прибора и/или выньте сетевую вилку из розетки, если:
 - прибор или сетевой кабель повреждены;
 - прибор протекает;
 - вы подозреваете, что прибор неисправен, например, после падения.
- В таких случаях обратитесь в ремонт.
- Выньте вилку из розетки:
 - если прибор не работает во время эксплуатации;
 - перед очисткой и уходом;
 - после использования.

Мы не несем ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного использования, неправильной эксплуатации, неправильного ремонта или несоблюдения инструкций по удалению накипи. Претензии по гарантии в таких случаях также исключаются.

Включение прибора

Перед первым использованием прибора очистите его, как описано в главе «Чистка и уход». Перед использованием прибора емкость для йогурта (2) должна быть сухой.

- Для достижения идеальных результатов поставьте прибор на нескользящую, не подверженную вибрации и водонепроницаемую поверхность.
- Для приготовления йогурта вам понадобится молоко и йогуртовые культуры или свежий натуральный йогурт. При использовании йогуртовых культур необходимо учитывать специальные инструкции производителя. Для приготовления йогурта из натурального йогурта молоко необходимо сначала нагреть примерно до 90 °С, а затем охладить примерно до 40 °С. Если используется ультрапастеризованное молоко, его не нужно сначала нагревать, но оно должно быть хотя бы комнатной температуры.
- Смешайте молоко (350 мл) с йогуртовыми культурами или натуральным йогуртом (100 г) и разлейте смесь в емкости для йогурта (2).
- Поместите емкости для йогурта (2) с закрытыми крышками в йогуртницу.
- Установите крышку (1) на йогуртницу и подключите вилку к электросети.
- Нажмите кнопку включения/выключения (4), чтобы включить прибор.
- На ЖК-дисплее (5) отображается заданное время приготовления (10 часов). Измените время приготовления в соответствии с рецептом, нажимая кнопки управления (6) «+» (до 19 часов) или «-».
- Нажмите кнопку включения/выключения (4) еще раз, чтобы начать процесс приготовления.
- После запуска прибор отсчитывает время. По окончании времени приготовления раздается звуковой сигнал, и прибор автоматически выключается.
- Примечание: чтобы выключить йогуртницу раньше времени, нажмите кнопку включения/выключения (4) и удерживайте ее более 3 секунд.
- Перед употреблением охладите готовый йогурт в холодильнике.
- При приготовлении фруктового йогурта добавьте фрукты в теплый йогурт и дайте ему остыть.
- При необходимости на поверхности крышки (3) можно сделать надпись
- Укажите срок годности и тип йогурта.
- Не храните готовый йогурт в холодильнике более 10 дней.
- Ударопрочная кружка для йогурта Tritan® особенно хорошо подходит для транспортировки готового йогурта.

Использование

В йогуртнице WMF KÜCHENminis® можно одновременно приготовить до трех йогуртов. Также можно приобрести набор аксессуаров с дополнительными 3 емкостями для йогурта (150 мл). Их можно хранить в предназначенном для этого месте на крышке (1).

Йогурт получается в результате процесса ферментации молока. В принципе, можно использовать любое молоко: цельное или обезжиренное пастеризованное молоко, цельное или обезжиренное молоко, прошедшее стерилизацию, сырое молоко, соевое молоко, миндальное молоко или сухое молоко. Ультрапастеризованное молоко лучше всего подходит для процесса ферментации. Любой другой тип молока следует кратковременно нагреть до 90° С (чуть меньше, чем до кипения), а затем охладить до 40° С.

Йогуртница оснащена электронным регулятором температуры, чтобы процесс ферментации шел успешно.

Рекомендуемое время приготовления:

- Цельное молоко: 10 или 12 часов
- Обезжиренное молоко: 12 часов
- Соевое молоко: 10 или 12 часов
- Кипяченое сырое молоко: 10 часов

Это время относится к молоку комнатной температуры. Чем холоднее молоко в начале приготовления, тем дольше время приготовления. Вы можете использовать несколько видов продуктов для ферментации:

- сухая или сублимированная культура для йогурта
- натуральный йогурт
- йогурт из предыдущего цикла приготовления

Рекомендуемые рецепты:

Ванильный йогурт:

Ингредиенты:

350 мл молока

100 г. Натурального йогурта

0,5 ст. л. сухого обезжиренного молока

0.5 ст. л. ванильного сахара

0.5 ст. л. тростникового сахара

Приготовление: Смешайте молоко комнатной температуры с ванильным и тростниковым сахаром. Перемешайте натуральный йогурт с сухим молоком и введите в молочную смесь с помощью венчика. Перелейте смесь в емкость для йогурта и поставьте ее в йогуртницу на 10 часов. С помощью ложки проверьте, достигнута ли нужная консистенция, и либо уберите йогурт, либо увеличьте время приготовления еще на час. Дайте йогурту остыть в холодильнике и храните в холодильнике до употребления.

Веганский йогурт с кокосовым и миндальным молоком:

Ингредиенты:

2 г йогуртовой культуры

175 мл кокосового

молока

275 мл миндального

молока

0,5 ч.л. агар-агара

Приготовление: сначала доведите все виды молока до комнатной температуры.

Разморозите йогуртовую культуру примерно в 100 мл миндального молока и хорошо размешайте. Миндальное молоко не нужно нагревать. Теперь откройте кокосовое молоко и хорошо размешайте. Отмерьте 100 мл кокосового молока и нагревайте вместе с агар-агаром в течение 2 минут. Добавьте в кастрюлю остальное кокосовое и миндальное молоко и тщательно перемешайте. Дайте смеси остыть, пока она не станет теплой. Перемешайте теплую смесь с йогуртовой культурой и разлейте по кружкам для йогурта. Поместите кружки с йогуртом в йогуртницу примерно на 13 часов. С помощью ложки проверьте, достигнута ли нужная консистенция, и либо удалите йогурт, либо увеличьте время приготовления еще на час. Дайте йогурту остыть в холодильнике и храните в холодильнике до употребления.

Чистка и уход

Перед чисткой выньте вилку из розетки. Не погружайте прибор в воду. Вместо этого протрите его влажной тканью с небольшим количеством моющего средства. Затем вытрите насухо тканью. Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.

- Крышку (1), кружку для йогурта и крышку (2) можно мыть в посудомоечной машине.