



# Cuisinart®



**Yaourtière & Fromagère**  
Yoghurt & Cheese Maker

# TARTALOMJEGYZÉK

1. Bemutatókozás
2. Termék tulajdonságai
3. Használat
  - a. Első használat előtt
  - b. A vezérlőpult használata
  - c. Joghurt készítése
  - d. Fromage blanc és fromage frais készítése
4. Tisztítás és karbantartás
5. Biztonsági intézkedések

## 1. BEMUTATKOZÁS

Gratulálunk a vásárláshoz!

A Cuisinart® már több mint 30 éve dolgozik konyhai eszközök teljes választékának kifejlesztésén, melyek lehetővé teszik, hogy mind a hobbiszakácsok, mind a profi séfek a legteljesebb mértékben kiteljesítsék kreativitásukat.

Minden Cuisinart® berendezés mérnökök és olyan nagy nevek szoros együttműködéséből született, mint például Paul Bocuse, aki márkánk karizmatikus nagykövete. Minden termékünk egyesíti magában az erőt, az innovációt, a teljesítményt és az ergonómiát.

Berendezéseink olyan professzionális alapanyagokból készültek, mint a szálcsiszolt rozsdamentes acél, egyszerű és elegáns dizájnjuknak köszönhetően pedig minden konyhába beillenek.

## 2. TERMÉK TULAJDONSÁGAI

1. Fedő
2. Hat 125ml-es üvegedény fedővel
3. Két 250ml-es műanyag edény fedővel
4. Két szűrő
5. Ház
6. Vezérlőpult



### 3. HASZNÁLAT

#### A. ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Első használat előtt távolítsa el a terméket a csomagolásból. Minden felszerelést (edények, szűrők és fedők) mosson el meleg, szappanos vízben. Öblítse le és szárítsa meg teljesen.
2. A tökéletes eredmény eléréséért helyezze a terméket sík felületre. Ne mozgassa a gépet joghurt készítése közben, helyezze olyan biztonságos felületre, ahol más termékek (például egy hűtőgép) által okozott rezgések nem zavarják a működését.

#### B. A VEZÉRLŐPULT HASZNÁLATA

Ez a termék két működési móddal rendelkezik:



: ideális hőmérséklet joghurt készítéséhez.



: ideális hőmérséklet fromage blanc,

fraisselle sajt és fromage frais készítéséhez.

A készítés idejét minden módban be lehet állítani:

**+** : növeli a készítés idejét (maximum 19 órára)


**-** : csökkenti a készítés idejét (minimum 1 órára)

#### C. JOGHURT készítése


##### Alap recept

Használja a következő, szobahőmérsékletű hozzávalókat:

- 1 liter pasztőrözött, teljes zsírtartalmú tej
- 1 normál joghurt

- Készítse elő a receptet (az alap receptet vagy saját receptjét).
- A készítményeket öntse a 125ml-es edényekbe.
- Helyezze a fedő nélküli edényeket a joghurtkészítőbe.
- Helyezze az átlátszó fedőt a joghurtkészítőbe.
- Dugja be a joghurtkészítőt egy konnektorba.
- Nyomja meg a  gombot, a jelzőfény mutatja, hogy a "joghurt" módot inaktiválta el. Az alapértelmezett idő (8 óra) jelenik meg a kijelzőn.
- Állítsa be a készítési időt a receptjének vagy ízlésének megfelelően a "+" és "-" gombok használatával.
- Bekapcsolt állapotban az eszköz minden óra elteltét kijelzi. Az utolsó órában minden eltelt perc megjelenik a képernyőn.

A folyamat végén az egység háromszor sípol ezzel jelzi, hogy a joghurtkészítő a készítés végére ért és ezzel kikapcsolja magát.

**Megjegyzés:** A folyamat vége előtt a joghurtkészítőt kikapcsolni a  gomb megnyomásával lehet.

- Helyezze fel a fedőt minden egyes edényre és tegye őket a hűtőbe legalább 4 órára mielőtt megkóstolja a joghurtot.

##### A séf tanácsa

A tökéletes joghurt készítéséhez nagyon fontos megérteni, milyen folyamat révén változik a tej joghurttá.

##### Követelmények

A joghurt a tej erjedésével jön létre. Az erjedéshez szükséges, hogy a tej felmelegedjen legalább 40 és 45°C közötti hőmérsékletre és hogy a termofil baktériumok bekerüljenek a meleg tejbe. A baktériumoknak szükségük van a melegre a fejlődéshez. Ha túl meleg van, meghalnak. Azonban, ha a tej túl hideg nem képesek szaporodni. A Cuisinart® joghurtkészítőt úgy terveztük, hogy biztosítsa a megfelelő körülmények létrejöttét. A berendezés szerepe tehát az, hogy megnövelje és stabil szinten tartsa a hőmérsékletet, hogy az enzimek kialakulhassanak.

### A tej kiválasztása

A tej zsírtartalma közvetlen hatással van a végső termék ízére, állagára és tápértékére.

A legszilárdabb joghurt teljes zsírtartalmú tejből készül. Ez egyben a legfinomabb, a legzsírosabb is, és ez tartalmazza a legtöbb energiát. A csökkentett zsírtartalmú joghurtból lazább, folyósabb joghurt készül.

### *Pasztőrözött félzsíros vagy teljes zsírtartalmú tej*

Ez a legáltalánosabban használt tej és ez adja a legjobb eredményt.

### *Sterilizált UHT félzsíros vagy teljes zsírtartalmú tej*

Ebből viszonylag szilárd, föl nélküli joghurt készül

### *Nyers tej*

Használat előtt ajánlott a tejet felforralni a káros baktériumok elpusztítása érdekében. Ha kecske- vagy juhtejet használ, a joghurt nem lesz olyan szilárd.

### *Szójatej*

Használjon UHT szójatejet, amely tartalmaz fruktózt, mézet vagy malátát. A tej erjedéséhez ezen hozzávalók legalább egyike feltétlenül szükséges.

### *Tejpor*

4 vagy 5 kanál tejpor hozzáadása a készítményhez szilárdabb és kalciumban és proteinben gazdagabb joghurtot eredményez.

### **Javasolt készítési idő**

Teljes zsírtartalmú tej: 8-9 óra

Félzsíros tej: 10 óra

Szójatejnél: 9-10 óra

Előforralt nyers tej: 8 óra

A javasolt készítési idők szobahőmérsékletű teje vonatkoznak. Minél hidegebb a tej, annál hosszabb készítési időre van szükség.

### **Enzimek**

- Számos különböző típusú enzimet használhat:
- Egyszerű, a kereskedelemben kapható joghurt (legjobb, ha nincs benne tejprotein)
- A legutóbbi készítésből megmaradt joghurt. Ebben az esetben csak 6-8 egymást követő alkalommal ismételje meg a folyamatot.
- Száraz vagy szárazra fagyasztott enzim. Kövesse az enzim használatára vonatkozó utasításokat.

### **Tippek**

- A joghurt hűtőben 7-10 napig is eláll, de íze a készítést követő 4 napban a legjobb.
- Ha nem bírja a tehéntejet, vagy allergiás rá használjon juhtejet vagy szójatejet. A juhtej proteinokban gazdag és könnyebb megemészteni is.
- A joghurtkészítő fedelén víz csapódhat ki. Amikor eltávolítja a fedelet, ügyeljen rá, hogy a víz ne csepegjen bele az elkészült joghurtba.
- Édes joghurtért adjon 125ml-nek megfelelő édesített sűrített tejet az alapkeverékhez.


## **D. FROMAGE BLANC ÉS FROMAGE FRAIS KÉSZÍTÉSE**

### **Alap recept**

Használja a következő, szobahőmérsékletű hozzávalókat:


- 1 liter pasztőrözött teljes zsírtartalmú tej
- 2 petit suisse vagy ahhoz hasonló sajt
- 2 csepp tejoltó
- Készítse elő a receptet (az alap receptet vagy saját receptjét).
- Helyezze a szűrőket a 250ml-es edényekbe és ügyeljen rá, hogy a szűrők hozzáérnek az edény aljához.
- Öntse a készítményt a 250ml-es edényekbe.
- Helyezze a fedő nélküli edényeket a sajtkészítőbe.

- Helyezze az átlátszó fedőt a sajtkészítőre.
- Dugja be a sajtkészítőt a konnektorba.

• Nyomja meg a  gombot, a jelzőfény mutatja, hogy a "sajt" módot indította el.

- Az alapértelmezett idő (8 óra) megjelenik a képernyőn.
- Állítsa be a készítési időt a recept vagy az Ön ízlése szerint a "+" és "-" gombok segítségével.
- Bekapcsolt állapotban az eszköz minden óra elteltét kijelzi. Az utolsó órában minden eltelt perc megjelenik a képernyőn.

A folyamat végén az egység háromszor sípol ezzel jelzi, hogy a sajtkészítő a készítés végére ért és ezzel kikapcsolja magát.

**Megjegyzés:** A folyamat vége előtt a sajtkészítőt kikapcsolni a  gomb megnyomásával lehet.

### Fromage blanc úrése - szűrő

- Vegye ki az edényeket a sajtkészítőből.
- A szűrést a szűrő egynegyednyi elfordításával lehet elvégezni az edényben. (1. ábra)
- Tegye be az edényeket a hűtőbe. Tegye a fedőt a szűrőre, így védekezhet a kellemetlen szagok ellen.
- Minél tovább csapolja a sajtot, annál szilárdabb lesz.

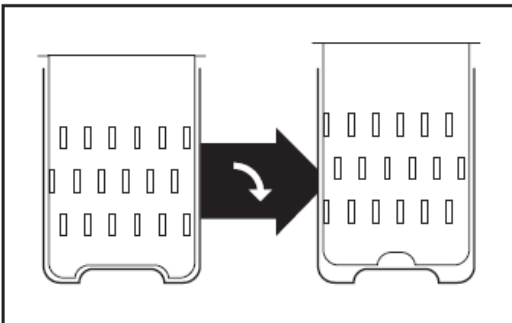


fig. 1

### Leccapolási idő:

Fromage blanc : 2-4 óra

Fromage faisselle : 6-10 óra

Fromage frais : 12-24 óra

**Megjegyzés:** Fontos, hogy a savót a szűrési folyamat közben eltávolítsa.

A sajtot azonnal lehet enni, amint a folyamat véget ért.

A leghosszabb leccapolási stációt követően el lehet kezdeni az érlelési folyamatot.

### A sajt elkészítése és érlelése

- Ha száraz sajtot szeretne, vegye ki a fromage frais-t a formából, és helyezze egy erre a célra szolgáló megvajazott anyagra vagy konyharuhára és egy szitában tegye be 12 órára a hűtőbe.
- Vegye ki a sajtot az anyagból és óvatosan sózza meg. Ezen felül a sajtot lehetséges különböző fűszernövényekkel, fűszerekkel (köménymag, koriander, pirospaprika, bors, stb.) is ízesíteni.
- 12 óránként fordítsa meg a sajtot és ismét sózza meg.
- Ezt a műveletet folytassa 2-4 napig.
- A sajt érleléséhez helyezze azt egy jól szellőző pincébe, ahol körülbelül 15°C a hőmérséklet és fordítsa meg minden nap. Az érlelési idő az Ön ízlésétől függ. Kevés idő kell hozzá csak, és Ön is meg fogja tanulni az érlelés apró trükkjeit, és így elérheti az Önnek legjobban ízlő sajtot.

### A séf tanácsa

A tej kiválasztása

Minél krémesebb a tej, annál tömönyebb és teltebb lesz a sajt. A legjobb eredményt ezért friss teljes zsírtartalmú vagy UHT tej használatával lehet elérni.

Nyers tej használata esetén ajánlott azt felforralni a káros baktériumok elpusztítása érdekében. Ha juh- vagy kecsketejet használ, több savó keletkezik.

### Javasolt készítési idő

Teljes zsírtartalmú tej: 12 óra

Félzsíros tej: 14 óra

Előforralt nyers tej: 10 óra

A javasolt készítési idők szobahőmérsékletű tej esetén érvényesek. Minél hidegebb a tej, annál hosszabb ideig tart a készítés.

### Enzimek

Számos különböző típusú enzimet használhat:

- Kereskedelemben kapható 'petit-suisse' vagy ehhez hasonló fromage frais

- 125 ml-es edényi fromage blanc vagy egy kevés savó a legutóbbi készítéséből. Ebben az esetben csak 4 egymás utáni alkalommal ismételje meg a folyamatot.

- Száraz vagy szárazra fagyasztott enzimet. Kövesse az enzim használatára vonatkozó utasításokat.

### A savó

Az enzimek mellett savóra is szükség van a tej megalvasztásához. A gyógyszerészetek általában árulnak folyékony savót. Egy liter tejhez kettő-hat csepp savó elegendő a sajt elkészítéséhez.

### Tippek

• A savót a recept előkészítésének végén adja hozzá óvatosan. Aztán finoman keverje össze, de ne verje fel a legjobb eredmény eléréséért.

• A fromage blanc hűtőben egy hétig eláll.

• A sajt készítő fedelén víz csapódhat le.

Amikor eltávolítja a fedelet, figyeljen rá, hogy a felgyűlt víz ne csöpögjön bele a kész sajtba.

## 4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

• Tisztítás vagy tárolás előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a berendezés teljesen lehűlt. Tárolás előtt mindig húzza ki a konnektorból és alaposan tisztítsa meg a berendezést.

• Az edények, a fedelek és a joghurtkészítő fedele meleg, szappanos vízben mosható és konyharuhával szárítandó, de mosogatógépek legfelső rekeszébe is helyezhető.

- A ház és a joghurtkészítő belsejének tisztításához használjon nedves rongyot. Ne használjon csiszoló hatású tisztítószert.
- A joghurtkészítő házat ne merítse vízbe vagy más folyadékba.

## 5. BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

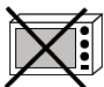


• **FIGYELEM:** A terméket vagy a csomagolást borító polietilén zacskók veszélyes lehet. Hogy elkerülje a fulladásveszélyt, ne tartsa csecsemők és gyermekek közelében. Ezek a zacskók nem játékok. et az utasításokat tartsa meg a későbbi használat céljából.

- Használat után azonnal húzza ki a berendezést, és akkor is, ha tartozékokat helyez be vagy távolít el, és az egység tisztítása előtt.
- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a dugaszt, a vezetéket vagy a házat.
- 10 napnál tovább ne tartsa a hűtőben a joghurtot.
- 7 napnál tovább ne tartsa a hűtőben a sajtot.
- A berendezést sose tegye hűtőbe.
- Ha a vezeték megsérül, csak a gyártótól, a vásárlás utáni szerviztől vagy más, hasonlóan képzett szakembertől szerezzen be utánpótlást a veszély elkerülése érdekében.
- Csak a berendezéssel együtt kapott tartozékokat használja.
- Ne használja a berendezést, ha leejtette vagy úgy tűnik, hogy az valamilyen módon megsérült.
- A vezeték ne lógjon a konyhaasztal vagy a munkafelület felett, tartsa távol forró felületektől, hogy elkerülje a sérüléseket.
- **FONTOS:** Ne nyissa ki a berendezés házat. A felhasználó a berendezés egyetlen elemét sem javíthatja vagy cserélheti. A javításokat kizárólag a gyártó végezheti el.
- Ezt a berendezést nem használhatja csökkent fizikai, idegrendszeri vagy értelmi képességekkel rendelkező felnőtt vagy gyermek, vagy olyan személy, aki nem rendelkezik a működtetéshez megfelelő gyakorlattal

vagy tudással, hacsak nem felügyeli egy gyakorlott személy, vagy nem kapott a berendezés működtetéséhez előzetes instrukciókat, és nincs megfelelő felügyelete, mely nem engedi, hogy a berendezést játékként használja.

- Ez a berendezés megfelel a 2004/108/EK irányelv (az elektromágneses összeférhetőségről) és a 2006/95/EK irányelv (a háztartási elektromos berendezések biztonságosságáról) által lefektetett alapvető követelményeknek.
- Ezt a berendezést csak a jelen használati utasításban feltüntetett használati célokra és az utasítások követésével szabad használni.



A 125ml-es üvegedényeket és a 250ml-es műanyag edényt ne tegye mikrohullámú sütőbe.

## **ÜZEMIDEJÜK VÉGÉRE ÉRT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK**

Mindannyiunknak érdekében áll, hogy részt vállaljunk a környezet védelmében.

Ezt a terméket ne dobja ki a háztartási hulladékkal együtt. Vegye igénybe az országában működő hulladékgyűjtő és újrahasznosító rendszereket.

Bizonyos anyagokat ilyen módon újra lehet hasznosítani vagy vissza lehet nyerni.

