

Cuisinart®

Yoghurt & Cheese
Maker 2 in 1



Cuisinart®

Uživatelská příručka

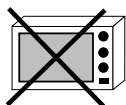
Výrobník jogurtů a sýrů 2v1 YM400E

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE TYTO BEZPEČNOSTNÍ POKYNY!

- Pokud je poškozený napájecí kabel, spotřebič přestaňte ihned používat. Kabel musí být vyměněn v autorizovaném servisu, pověřeném poprodejním servisu / odborníkem.
- **POZOR:** Neotevírejte základnu spotřebiče. Žádná z částí spotřebiče není uživatelsky opravitelná nebo vyměnitelná. Opravy může provádět pouze výrobce nebo výrobcem pověřený poprodejní servis.
- Norma EN 60335-2-15 stanoví, že tento spotřebič mohou používat děti starší 3 let za předpokladu, že jsou pod dozorem nebo obdržely nezbytné pokyny pro jeho bezpečné používání, a plně chápou nebezpečí související s používáním spotřebiče. Běžné čištění a údržbu nesmí provádět děti mladší 8-mi let a musí na ně dohlížet dospělá osoba. Tento spotřebič a jeho napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let. Ve všech výše uvedených případech ale doporučujeme dávat velký pozor.
- Spotřebič je určen pouze pro domácí použití ve vnitřních prostorech. Není určen pro použití v prostředí, jako jsou kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích či jiných pracovních a komerčních prostředích, pro zákazníky v hotelech nebo motelech, a v dalších prostředích typu ubytovacích služeb.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které mají nedostatečné zkušenosti a znalosti, bez dohledu osoby zodpovědné za její bezpečnost, nebo bez seznámení s pokyny týkající se používání spotřebiče.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když spotřebič nepoužíváte, nebo před nasazením nebo sejmutím příslušenství, nebo před jeho čištěním.

- Základnu, zástrčku nebo napájecí kabel neponořujte do vody, nebo jiné tekutiny.
- Jogurt, který vyrobíte, uchovávejte v lednici a spotřebujte do 10 dnů od výroby.
- Sýry, které vyrobíte, uchovávejte v lednici a spotřebujte do 7 dnů od výroby.
- Spotřebič nevkládejte do lednice.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než které je součástí dodávky.
- Pokud spotřebič spadl nebo se zdá, že je poškozený, nepoužívejte jej. V případě poškození spotřebiče kontaktujte zákaznickou linku výrobce nebo pověřený servis.
- Napájecí kabel nenechávejte viset přes okraj pracovní plochy a zabraňte kontaktu napájecího kabelu se zdrojem tepla.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu, a jiným způsobem, než ke kterému je určen, a jak je předepsáno v tomto návodu.



Do mikrovlnné trouby nevkládejte skleněné nádoby o objemu 125 ml nebo plastové nádoby o objemu 250 ml.



- **POZOR:** Polyetylenové sáčky nebo jiné obalové materiály mohou být nebezpečné. Uchovávejte mimo dosah kojenců a dětí, hrozí riziko udušení. Obalové materiály nejsou určeny na hraní.



Likvidace vysloužilých elektrických a elektronických zařízení

V zájmu všech a pro aktivní podílení na společném úsilí o ochranu životního prostředí:

- Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nesmí být míchán s běžným domovním odpadem.



www.cuisinart.eu

BABYLIS

99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge France

2. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakoupení výrobniku jogurtu a sýru 2v1 Cuisinart®!

Již více než 30 let je cílem Cuisinart vyrábět to nejkvalitnější vybavení do kuchyně. Veškeré produkty Cuisinart jsou navrženy pro výjimečně dlouhou životnost a pro snadné používání, aby poskytovaly každý den vynikající výkonnost.

Pokud se chcete dozvědět o našich produktech a nápadech více, navštivte naše webové stránky www.cuisinart.eu

3. FUNKCE PRODUKTU (viz obálka tohoto návodu)

1. Víko
2. Šest skleněných nádob s víčkem o objemu 125ml
3. Dvě plastové nádoby s víčkem o objemu 250 ml
4. Dvě sítka (cedníky)
5. Základna
6. Ovládací panel

4. SESTAVENÍ A POUŽÍVÁNÍ

a. Sestavení

Vyjměte spotřebič z obalu. Před prvním použitím umyjte v roztoku vody a čistícího prostředku veškeré příslušenství (nádoby, sítko a víčka), opláchněte a zcela vysušte. Pro dokonalé výsledky umístěte spotřebič na rovnou plochu. **Při výrobě jogurtu se spotřebičem nehýbejte a umístěte jej na stabilní povrch**, který není ovlivněn vibracemi jiných spotřebičů (jako např. lednice).

b. Používání ovládacího panelu

Tento produkt má dva provozní režimy:



: Ideální teplota pro výrobu jogurtu.



: Ideální teplota pro výrobu měkkého sýra.

Dobu přípravy lze pro každý režim upravit:

+ : prodlouží časovač (až na 19 hodin)

- : zkrátí časovač (až na 1 hodinu)

c. Výroba jogurtu

K výrobě jogurtu potřebujete jogurt! Náš šéfkuchař říká, že prvním krokem k výrobě nejlepší várky jogurtu je pochopení toho, jak se vlastně vyrábí. Jogurt obsahuje živé bakterie, a když se přidá do ohřátého mléka, množí se živé bakterie, a fermentuje mléko pro produkci více jogurtu.


Jogurtovač Cuisinart 2 v 1 byl navržen tak, aby udržoval dokonalou fermentační teplotu 40 - 45 °C po celý cyklus výroby, což umožňuje bakteriím se plně rozvinout. Výroba jogurtu už nemůže být jednodušší. Vše, co do začátku potřebujete, je přírodní (živý) jogurt a mléko.


Základní receptura

Vyrobí se 750 ml jogurtu (6 x 125 ml kelímků)

90 ml startovacího jogurtu

660 ml mléka

- Ingredience vyšehejte při pokojové teplotě (základní receptura nebo vaše vlastní).
- Nalijte do 125 ml skleněných nádob.
- Nádoby bez víček umístěte do základny spotřebiče.
- Nasadte průhledné víko na spotřebič.
- Spotřebič zapojte do elektrické zásuvky.
- Stiskněte tlačítko , rozsvícená kontrolka indikuje, že byl spuštěn režim 'Yoghurt'.
- Na displeji se zobrazí výchozí čas pro základní recepturu (8 hodin).
- Pokud používáte jinou recepturu nebo chcete změnit dobu přípravy podle vašich preferencí, upravte časovač stisknutím tlačítek „+“ a „-“.
- Po zapnutí spotřebiče se začne odpočítávat čas po hodinách. Poslední hodina se bude odpočítávat po minutách. Na konci cyklu se ozve třikrát zvukový signál, který indikuje, že byl proces výroby dokončen, a pak se jogurtovač sám vypne.

Poznámka: Chcete-li jogurtovač vypnout předčasně, stiskněte tlačítko .

- Jednotlivé nádoby zakryjte víčky a dejte je do lednice vychladit.
- Jogurt můžete konzumovat okamžitě, nebo jej ponechat v lednici, kde bude během následujících 24 hodin dále houstnout.

Přidání příchutě:

- Jakmile si svůj přírodní jogurt připravíte a vychladíte, můžete přidat ovoce, ořechy, granolu nebo jakoukoliv příchut', jakou máte rádi.

Výběr jogurtu a mléka k výrobě:

Startovací jogurt, který použijete pro výrobu vašeho jogurtu, bude mít vliv na jeho konečnou chuť a strukturu, takže vybírejte takový jogurt, který bude podobný vámi požadovanému výsledku. Například, pro výrobu hustšího jogurtu použijte jako startovací jogurt přírodní jogurt řeckého typu. Chuť a texturu ovlivní také typ použitého mléka a obsah tuku. Čím více tuku mléko obsahuje, tím pevnější a chutnější jogurt se vyrobí.

- Doporučujeme používat plnotučné mléko (kvalitní mléko od osvědčených dodavatelů, možná budete muset vyzkoušet více značek).
- Z UHT mléka vznikne o něco méně tuhý jogurt.
- Raw mléko je třeba před použitím převařit.

Nemusíte použít kravské mléko, ale také např. kozí, ovčí, sójové, mandlové nebo kokosové. Při jejich použití bude možná nutné přidat sladidlo na podporu procesu fermentace, jako je cukr nebo med. Můžete také použít nemléčný startovací jogurt.

Jakmile budete s příchutí svého jogurtu spokojeni, jednoduše si ponechte z každé šarže jeho část, a použijte ji jako startovací jogurt pro další výrobu.

Poznámka: Váš jogurt použijte jako startovací pouze 6–8krát po sobě, pak si jako startovací jogurt zakupte nový přírodní jogurt v obchodě.

Doba výroby jogurtu:

Doba potřebná k přeměně mléka na jogurt se liší, v závislosti na zvoleném mléce, jogurtu a dalších podmínkách. Pro co nejrychlejší výsledky doporučujeme použít mléko, které má pokojovou teplotu. U studeného mléka prodlužte dobu výroby (ohřevu) přibližně o 2 hodiny. Doba výroby u zde uvedených základních receptury s použitím plnotučného mléka je cca. 8 hodin. Jiná mléka s různým obsahem tuku, tj. polotučná, odstředěná, UHT nebo nemléčná, vyžadují delší dobu výroby.

Tipy:

- Čím déle se jogurt zahřívá, tím je jeho chuť nakyslejší.
- Jogurt lze uchovávat v chladničce 7–10 dní, ale nejlepší chuť má do 4 dnů.
- Na víku spotřebiče může kondenzovat voda. Při jeho sejmutí dejte pozor, aby nahromaděná voda nekapala do jogurtů.

d. Výroba měkkého sýra


Základní receptura:

Vyrobí se přibližně čtvrtina startovací receptury (při použití 2 x 250 ml kelímků)

500 ml plnotučného mléka

½ lžičky syřidla

Špetka soli

- Ingredience vyšlehejte při pokojové teplotě (základní receptura nebo vaše vlastní).
- Umístěte sítko do 250ml nádob a ujistěte se, že se sítko dotýká dna nádob.
- Směs nalijte do 250ml nádob.
- Nádobu bez víček umístěte do základny spotřebiče.
- Nasadte průhledné víko na spotřebič.
- Spotřebič zapojte do elektrické zásuvky.
- Stiskněte tlačítko , rozsvícená kontrolka indikuje, že byl spuštěn režim 'Cheese'.
- Na displeji se zobrazí výchozí čas pro základní recepturu (8 hodin).
- Pokud používáte jinou recepturu nebo chcete změnit dobu přípravy podle vašich preferencí, upravte časovač stisknutím tlačítek „+“ a „-“.
- Po zapnutí spotřebiče se začne odpočítávat čas po hodinách. Poslední hodina se bude odpočítávat po minutách. Na konci cyklu se ozve třikrát zvukový signál, který indikuje, že byl proces výroby dokončen, a pak se spotřebič sám vypne.

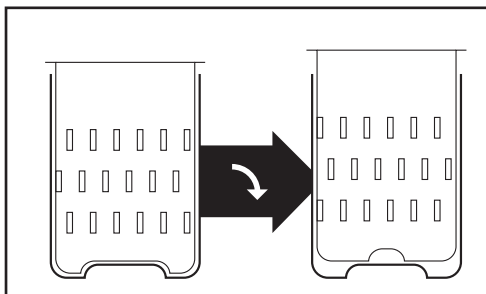
Poznámka: Chcete-li výrobce sýru vypnout předčasně, stiskněte tlačítko .

Poznámka: Na víku spotřebiče může kondenzovat voda. Při jeho sejmutí dejte pozor, aby nahromaděná voda nekapala do sýrů.

Scezení sýra:

- Vyjměte nádoby ze spotřebiče.
- Vylijte veškerou přebytečnou syrovátku.
- Scedte otočením sítka v nádobě o čtvrt otáčky. (Obr. 1)

Obr. 1



- Nádoby umístěte do lednice. Na sítka nasadíte víka, abyste se v lednici nešířil pach sýru.
- V pravidelných intervalech pokračujte v cezení syrovátky.
- Vyroběný sýr bude houstnout dalších 24 hodin. Čím déle jej necháte odkapávat, tím bude pevnější.

Příprava a zrání sýra:

- V případě suchého sýra, vyjměte měkký sýr z formy a položte jej na mušelín nebo na utěrku a dejte na síť na 12 hodin do lednice.
- Sundejte sýr z utěrky a lehce jej osolte. Je také možné jej dochutit různými bylinkami nebo kořením, jako je kmín, koriandr, paprika, pepř, a podobně.
- Sýr každých 12 hodin otočte a znovu osolte.
- Toto opakujte 2 až 4 dny.
- Aby sýr vyzrál, umístěte jej do dobře větraného sklepa při teplotě asi 15 °C a každý den jej otáčejte. Doba zrání záleží na vašich preferencích. Za krátký čas si vyrobíte vyzrálý sýr podle vaší chuti.

Výběr mléka:

Čím krémovější mléko použijete, tím hustší a měkčí bude váš sýr. Nejlepších výsledků tedy dosáhnete při použití plnotučného čerstvého nebo UHT mléka. Pokud chcete použít raw mléko, nejprve jej musíte převařit, aby se zlikvidovaly všechny škodlivé bakterie. Pokud použijete ovčí nebo kozí mléko, vznikne více syrovátky.

Doba výroby sýru:

Pro co nejrychlejší výsledky doporučujeme použít mléko, které má pokojovou teplotu. U studeného mléka prodlužte dobu výroby (ohřevu) přibližně o 2 hodiny. Doba výroby u zde uvedených základních receptur s použitím plnotučného mléka je cca. 8 hodin. Jiná mléka s různým obsahem tuku, tj. polotučná, odstředěná, UHT nebo nemléčná, vyžadují delší dobu výroby.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním nebo uložením nechte spotřebič úplně vychladnout. Spotřebič vždy nejprve odpojte od napájení.
- Nádoby a jejich víčka, a víko spotřebiče lze mýt v horním koši myčky nádobí, nebo ručně v roztoku čističe a teplé vody. Po umytí všechny části osušte utěrkou.
- Vlastní spotřebič otřete vlhkým hadříkem, neponořujte jej do vody nebo jiné kapaliny. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.