

BABYLIS
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge
France

www.cuisinart.eu

FAC 2019 / 09

IB-10/385D



Yaourtière & Fromagère 2 en 1
2 in 1 Yoghurt & Cheese Maker
YM400E

Cuisinart®

Cuisinart®



SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité	1
2. Introduction	3
3. Caractéristiques produit	3
4. Assemblage et utilisation	3
a. Assemblage	3
b. Utilisation du panneau de commande	3
c. Réalisation de yaourts	3
d. Préparation de fromage frais	5
5. Nettoyage & entretien	7
Garantie Internationale	66

TABLE OF CONTENTS

1. Safety instructions	8
2. Introduction	10
3. Product features	10
4. Assembly and use	10
a. Assembly	10
b. Using the Control Panel	10
c. Making Yoghurt	10
d. Making Soft Cheese	12
5. Cleaning and Maintenance	13
International Guarantee	66

INHALTSVERZEICHNIS

1. Sicherheitshinweise	14
2. Einleitung	17
3. Produktmerkmale	17
4. Vorbereitung und Verwendung	17
a. Montage	17
b. Verwendung des Bedienfelds	17
c. Zubereitung von Joghurt	17
d. Herstellung von Frischkäse	19
5. Reinigung und Pflege	21
Internationale Garantie	66

INHOUD

1. Veiligheidsinstructies	22
2. Inleiding	24
3. Producteigenschappen	24
4. Montage en gebruik	24
a. Montage	24
b. Het gebruik van het bedieningspaneel	24
c. Yoghurt maken	24
d. Zachte kaas maken	26
5. Reiniging en Onderhoud	28
Internationaal garantiebewijs	66

CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza	29
2. Introduzione	31
4. Montaggio e utilizzo	31
4. Utilizzo	31
a. Montaggio	31
b. Utilizzo del pannello di comando	31
c. Preparazione dello yogurt	31
d. Preparazione del formaggio fresco	33
5. Pulizia & manutenzione	35
Garanzia Internazionale	66

CONTENIDO

1. Consignas de seguridad	36
2. Introducción	38
3. Características del producto	38
4. Montaje y uso	38
a. Montaje	38
b. Utilización del panel de control	38
c. Fabricación de yogur	38
d. Fabricación de queso fresco	40
5. Limpiar y guardar	42
Garantía Internacional	66

ÍNDICE

1. Conselhos de segurança	43
2. Introdução	45
3. Características	45
4. Montagem e utilização	45
a. Montagem	45
b. Utilização do painel de comando	45
c. Fazer iogurte	45
d. Fazer queijo fresco	47
5. Limpeza e manutenção	49
Garantia Internacional	66

ISTREŚCI

1. Wskazówki bezpieczeństwa	50
2. Wprowadzenie	53
3. Funkcje produktu	53
4. Montaż i użytkowanie	53
a. Montaż	53
b. Korzystanie z panelu sterowania	53
c. Wytwarzanie jogurtu	53
d. Wytwarzanie miękkiego sera	55
5. Czyszczenie i konserwacja	57
Gwarancja międzynarodowa	66

СОДЕРЖАНИЕ

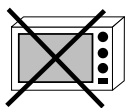
1. Правила безопасности	58
2. Вступление	61
3. Характеристики и комплектация изделия	61
4. Сборка и порядок работы	61
a. Сборка	61
b. Использование панели управления	61
c. Приготовление йогурта	61
d. Приготовление творога	63
5. Уход за прибором	65
Международная гарантия	66

1. CONSIGNES DE SECURITE (INSTRUCTIONS ORIGINALES)

LIRE ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SECURITE AVANT D'UTILISER L'APPAREIL !

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **IMPORTANT:** Ne pas ouvrir la base de l'appareil. Aucune des pièces contenues dans cet appareil ne peut être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Les réparations doivent être effectuées uniquement par le fabricant.
- La norme EN 60335-2-15 stipule que « cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 3 ans et plus pour autant qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers inhérents à l'utilisation de l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil pourront être réalisés par des enfants s'ils sont âgés de plus de 8 ans et s'ils bénéficient d'une surveillance. Gardez l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants âgés de moins de 3 ans.» Nous recommandons cependant la plus grande vigilance dans le cas susmentionné.
- Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique et n'est pas prévu pour être utilisé dans des applications telles que : les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les fermes ; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes ;
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou motrices sont altérées ou par des personnes qui ont un manque d'expérience ou de connaissances pour autant qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires pour utiliser les appareils en toute sécurité et qu'elles comprennent bien les dangers inhérents à l'utilisation des appareils.

- Débrancher l'appareil immédiatement après utilisation, avant de placer ou de retirer les accessoires et avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
- Ne jamais immerger la fiche, le cordon ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas garder les yaourts obtenus au réfrigérateur pendant plus de 10 jours.
- Ne pas garder les fromages obtenus au réfrigérateur pendant plus de 7 jours.
- Ne jamais placer l'appareil dans le réfrigérateur.
- Ne pas utiliser d'autres accessoires que ceux fournis avec l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommages.
- Ne pas laisser pendre le cordon sur un bord de table ou au bord du plan de travail de la cuisine. Éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes afin d'éviter tout risque de dommage.
- Utiliser cet appareil exclusivement pour l'usage décrit dans cette notice et suivant l'ensemble des instructions.



- Ne pas mettre les pots en verre de 125ml ni les pots en plastique de 250ml au four à micro-ondes.



- **ATTENTION** : Les sachets en polyéthylène qui entourent l'appareil ou l'emballage peuvent être dangereux. Pour éviter tout danger de suffocation, conservez ces sachets hors de la portée de bébés et des enfants. Ces sachets ne sont pas des jouets.

Équipements électriques et électroniques en fin de vie

Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :



Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.

Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

2. INTRODUCTION

Félicitations, vous venez d'acheter la yaourtière et fromagère 2 en 1 Cuisinart.

Cuisinart fabrique du matériel de cuisine haut de gamme depuis plus de 30 ans. Tous les produits Cuisinart se distinguent par leur durée de vie exceptionnellement longue et sont conçus pour offrir, jour après jour, d'excellentes performances et une grande facilité d'utilisation. Pour en savoir plus sur nos produits ou découvrir nos recettes, consultez notre site Internet www.cuisinart.eu.

3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

1. Couvercle
2. Six pots en verre de 125 ml avec couvercle
3. Deux pots en plastique de 250 ml avec couvercle
4. Deux égouttoirs
5. Base
6. Panneau de commande

4. ASSEMBLAGE ET UTILISATION

a. Assemblage

Avant la première utilisation, retirez le produit de l'emballage. Lavez tous les ustensiles (pots, égouttoirs et couvercles) à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les complètement. Pour un résultat optimal, placez votre produit sur une surface plane. Laissez-le immobile durant tout le processus de fabrication et posez-le sur une surface non exposée aux vibrations d'autres appareils (tels que le réfrigérateur).

b. Utilisation du panneau de commande

Ce produit présente deux modes de fonctionnement :



: température idéale pour la réalisation de yaourt.



: température idéale pour la réalisation de fromage frais.

Pour chaque mode, le temps de cuisson peut être adapté :

+ : augmente le temps de préparation (jusqu'à 19 heures)

- : diminue le temps de préparation (jusqu'à 1 heure)

c. Réalisation de yaourts

Pour réaliser des yaourts, il faut du... yaourt ! D'après notre chef, la première étape pour préparer les meilleurs yaourts consiste à comprendre comment ils sont produits. Le yaourt contient des bactéries vivantes qui, lorsqu'elles sont incorporées à du lait chauffé, se multiplient et font fermenter le lait, qui produit ainsi davantage de yaourt. La yaourtière 2 en 1 Cuisinart a été conçue pour conserver une température de fermentation idéale entre 40 et 45 °C pendant toute la durée du cycle, ce qui permet aux bactéries de proliférer de manière optimale. Son



utilisation est un vrai jeu d'enfant : tout ce dont vous avez besoin, c'est d'un peu de lait et de yaourt nature.

Recette de base :

Pour 750 ml (6 pots de 125 ml)

90 ml de yaourt nature

660 ml de lait

- À l'aide d'un fouet, mélangez tous les ingrédients à température ambiante (recette de base ou recette personnelle).
- Versez la préparation dans les pots en verre de 125 ml.
- Disposez les pots sans leur couvercle dans l'appareil.
- Placez le couvercle transparent sur l'appareil.
- Branchez la yaourtière et fromagère 2 en 1 à une prise électrique.
- Appuyez sur le bouton  , le témoin lumineux confirme la mise en route du mode « yaourt ».
- Le temps par défaut pour la recette de base (8 heures) s'affiche à l'écran.
- Adaptez le temps de préparation à vos préférences ou à la recette de votre choix en appuyant sur les boutons « + » et « - ».
- Une fois l'appareil en marche, la minuterie décomptera chaque heure. La dernière heure s'écoulera en minutes. À la fin du cycle, l'appareil émet 3 signaux sonores indiquant que la yaourtière a terminé le processus, puis s'arrête automatiquement. **Remarque** : pour éteindre la yaourtière avant la fin de la préparation, appuyez sur le bouton .
- Fermez les pots individuels à l'aide des couvercles et réservez-les au réfrigérateur.
- Les yaourts peuvent être consommés immédiatement ou conservés au réfrigérateur, où ils continueront à s'épaissir pendant 24 heures.

Parfums :

- Une fois vos yaourts nature prêts et réfrigérés, vous pouvez y incorporer des fruits, des noix, du granola ou la garniture de votre choix.

Choix des ingrédients :

Le yaourt que vous utilisez dans votre recette exerce une influence sur la saveur et la texture finales. Dès lors, veillez à sélectionner un yaourt qui correspondra au résultat escompté. Par exemple, pour obtenir un yaourt plus épais, choisissez un yaourt nature à la grecque pour démarrer la préparation.

Le type de lait utilisé et le pourcentage de matière grasse affecteront également le goût et la texture de votre yaourt : plus le lait sera gras, plus le yaourt sera ferme et savoureux.

- Nous vous conseillons d'utiliser du lait entier.
- Le lait U.H.T. produira un yaourt légèrement moins ferme.
- Le lait cru doit être bouilli au préalable.

Vous pouvez utiliser d'autres types de lait tels que le lait de chèvre, de brebis, de soja, d'amande ou de coco. Ceux-ci peuvent nécessiter l'utilisation d'un édulcorant supplémentaire tel que le sucre ou le miel afin de stimuler le processus de fermentation. Il se peut également que vous vouliez utiliser un yaourt non laitier pour démarrer vos préparations.

Lorsque vous êtes satisfait du goût de vos yaourts, conservez un peu de votre dernière préparation afin de l'utiliser pour démarrer la suivante. N.B. Utilisez votre yaourt pour démarrer seulement 6 à 8 préparations consécutives. Ensuite, utilisez de nouveau un yaourt nature du commerce.

Temps de préparation :

Le temps nécessaire à la transformation de lait en yaourt varie en fonction des conditions, mais aussi du lait et du yaourt choisis. Pour obtenir un résultat rapide, nous vous conseillons d'utiliser du lait à température ambiante. Si vous utilisez du lait froid, prolongez le temps de chauffage d'environ 2 heures. Notre recette de base au lait entier requiert environ 8 heures. D'autres laits dont le pourcentage de matière grasse varie, comme le lait demi-écrémé, écrémé, U.H.T. ou sans lactose, nécessitent un temps de chauffage plus long.

Conseils :

- Plus le yaourt est chauffé longtemps, plus le goût sera aigre.
- Le yaourt peut se conserver de 7 à 10 jours au réfrigérateur. Cependant, sa saveur est optimale lorsqu'il est consommé dans les 4 jours.
- De la condensation peut apparaître sur le couvercle de l'appareil. Lorsque vous retirez le couvercle, prenez soin de ne pas laisser couler l'eau accumulée dans les yaourts.

d. Préparation de fromage frais



Recette de base :

Pour environ un quart de la recette de départ (en utilisant 2 pots de 250 ml)

500 ml de lait entier

½ c. à c. de présure

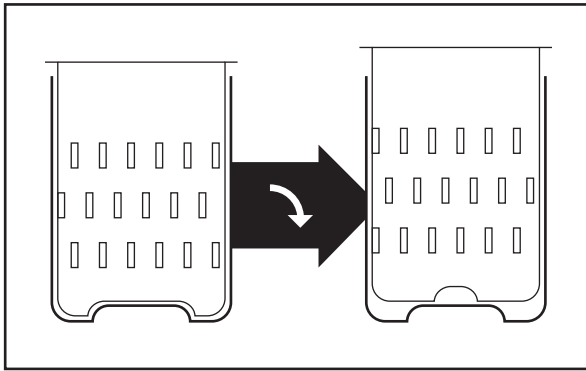
Pincée de sel

- À l'aide d'un fouet, mélangez tous les ingrédients à température ambiante (recette de base ou recette personnelle).
- Insérez les égouttoirs dans les pots de 250 ml en veillant à ce qu'ils touchent le fond des pots.
- Versez la préparation à base de fromage dans les pots de 250 ml.
- Disposez les pots sans leur couvercle dans l'appareil.
- Placez le couvercle transparent sur l'appareil.
- Branchez la yaourtière et fromagère 2 en 1 Cuisinart à une prise électrique.
- Appuyez sur le bouton , le témoin lumineux confirme la mise en route du mode «fromage».
- Le temps par défaut de la recette de base (8 heures) s'affiche à l'écran.
- Adaptez le temps de préparation à votre recette ou à vos préférences en appuyant sur les boutons «+» et «-».
- Une fois l'appareil en marche, la minuterie décomptera chaque heure. La dernière heure s'écoulera en minutes. À la fin du cycle, l'appareil émet 3 signaux sonores indiquant que la fromagère a terminé le processus, puis s'arrête automatiquement. **N.B.** : pour éteindre la fromagère avant la fin de la préparation, appuyez sur le bouton .

Remarque : de la condensation peut apparaître sur le couvercle de l'appareil. Lorsque vous retirez le couvercle, prenez soin de ne pas laisser couler l'eau accumulée dans le fromage.

Égoutter le fromage :

- Retirez les pots de l'appareil.
- Éliminez l'excédent de lactosérum.
- Procédez à l'égouttage en faisant pivoter les égouttoirs d'un quart de tour dans le pot (**fig. 1**).



- Réservez les pots au réfrigérateur. Déposez le couvercle sur l'égouttoir pour le protéger contre les odeurs.
- Continuez à éliminer le lactosérum à intervalles réguliers.
- Le fromage continuera à s'épaissir au cours des 24 heures qui suivent. Plus le temps d'égouttage sera long, plus le fromage sera ferme.

Préparation et affinage du fromage :

- Pour obtenir du fromage sec, démoulez votre fromage frais sur une étamine ou un torchon, placez le tout dans une passoire et réservez pendant 12 heures au réfrigérateur.
- Retirez votre fromage de l'étamine et salez-le légèrement. Vous pouvez également le parfumer avec différents aromates tels que du cumin, de la coriandre, du paprika, du poivre, d'autres herbes, etc.
- Retournez votre fromage toutes les 12 heures et salez-le à nouveau.
- Renouvelez cette opération durant 2 à 4 jours.
- Pour affiner votre fromage, placez-le dans une cave bien aérée à environ 15 °C et retournez-le chaque jour. Le temps d'affinage dépendra de vos préférences. Avec un peu de temps, vous parviendrez à produire un fromage affiné qui vous convient.

Choix du lait :

Plus le lait sera riche en crème, plus le fromage sera épais et onctueux. Les meilleurs résultats sont donc obtenus en utilisant des laits entiers frais ou U.H.T. Si vous utilisez du lait cru, faites-le bouillir au préalable afin de tuer toutes les éventuelles bactéries néfastes. Si vous utilisez du lait de brebis ou de chèvre, la formation de lactosérum sera plus importante.

Temps de chauffage :

Pour obtenir un résultat rapide, nous vous conseillons d'utiliser du lait à température ambiante. Si vous utilisez du lait froid, prolongez le temps de chauffage d'environ 2 heures. Notre recette de base au lait entier requiert environ 8 heures. D'autres laits dont le pourcentage de matière grasse varie, comme le lait demi-écrémé, écrémé, U.H.T. ou sans lactose, nécessitent un temps de chauffage plus long.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

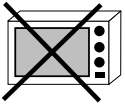
- Assurez-vous que l'appareil est totalement froid avant de le nettoyer et de le ranger. Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique et nettoyez-le soigneusement avant de le ranger.
- Les pots, les couvercles et le couvercle de l'appareil peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse et essuyés à l'aide d'un torchon de vaisselle ou peuvent être déposés dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la base de la yaourtière et fromagère 2 en 1. N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

1. SAFETY INSTRUCTIONS (TRANSLATION OF ORIGINAL INSTRUCTIONS)

READ THESE SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE!

- If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service, or a similarly qualified professional to prevent hazards.
- **CAUTION:** Do not open the base of the appliance. None of the parts contained in the appliance may be repaired or replaced by the user. Repairs must only be carried out by the manufacturer.
- Standard EN 60335-2-15 stipulates that “this appliance may be used by children aged 3 years or older provided that they are supervised or have been given the necessary instructions for using the appliance safely and fully understand the hazards posed by using the appliance. The appliance may be cleaned and maintained by children aged 8 years or older if supervised. Keep the appliance and its power cable out of reach of children under the age of 3”. However, we recommend taking great care in the above cases.
- The appliance is intended for domestic use only and is not intended to be used in applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses; by customers in hotels, motels, and other residential type environments; bed and breakfast type establishments.
- Appliances may be used by people with reduced physical, sensory or mental capacity or people lacking knowledge or experience if they are supervised or have been given necessary instructions on how to use the appliances safely and understand the hazards posed by using the appliances.
- Unplug the appliance immediately after use, before placing or removing accessories and before cleaning the appliance.

- Never immerse the plug, power cable or base in water or any other liquid.
- Store any yoghurt you make in the refrigerator and eat within 10 days of making.
- Store any cheeses you make in the refrigerator and eat within 7 days of making.
- Never put the appliance in the refrigerator.
- Do not use accessories other than those supplied with the appliance.
- Do not use the appliance if it has fallen/been dropped or if it looks damaged.
- Do not let the cable hang over the edge of the table or kitchen work surface. Avoid contact between the power cable and hot surfaces to prevent damage.
- Use the appliance only for the purpose described in these instructions and follow all of these instructions.



Do not place 125 ml glass pots or 250 ml plastic pots in the microwave.



- **CAUTION:** Polythene bags around the appliance or its packaging may be dangerous. To avoid the risk of suffocation, keep these bags out of reach of babies and children. These bags are not toys.



Electrical and electronic appliances at the end-of-life

In everyone's interests and to actively participate in the collective effort to protect the environment:
Do not discard your products with the household waste.
Use return and collection systems available in your area.
Some materials may be recycled or reused.

2. INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of the Cuisinart 2 in 1 Yoghurt and Cheese Maker.

For over 30 years Cuisinart's aim has been to produce the very finest kitchen equipment. All Cuisinart products are engineered for exceptionally long life, and designed to be easy to use as well as to give excellent performance day after day. To learn more about our products and for recipe ideas, visit our website www.cuisinart.eu

3. PRODUCT FEATURES

1. Lid
2. Six 125ml glass pots with lids
3. Two 250ml plastic pots with lids
4. Two strainers
5. Housing
6. Control panel

4. ASSEMBLY AND USE

a. Assembly

Before first use remove the product from its packaging. Wash all the utensils (pots, strainers and lids) in warm, soapy water. Rinse and dry completely. For perfect results, place your product on a level surface. Do not move the machine when making yoghurt and place it on a steady surface that is not affected by the vibrations of other appliances (like the refrigerator).

b. Using the Control Panel

This product has two operating modes:



: Ideal temperature for making yoghurt.



: Ideal temperature for making soft cheese.

The cooking time may be adjusted for each mode:

+ : increases the timer (up to 19 hours)

- : reduces the timer (down to 1 hour)

c. Making Yoghurt



You need yoghurt to make yoghurt! Our chef says the first step in making the best batch of yoghurt is understanding how it is produced. Yoghurt contains live bacteria and when added to heated milk the bacteria multiply, fermenting the milk producing more yoghurt. The Cuisinart 2 in 1 Yoghurt Maker has been designed to maintain the perfect fermentation temperature 40 - 45°C for the duration of the cycle, which allows the bacteria to fully develop. It couldn't be easier to make, all you need to get started is some natural yoghurt and milk.

Basic Recipe

Makes 750ml (6 x 125ml pots)

90ml Starter yoghurt

660ml Milk

- Whisk the ingredients together at room temperature (Basic recipe or your own).
- Pour into the 125ml glass pots.
- Place the pots without their lids into the main unit.
- Put the clear lid onto the main unit.
- Plug the 2 in 1 Yoghurt and Cheese maker into an electrical outlet.
- Press the  button, the indicator light confirms that the 'Yoghurt' mode has been started.
- The default time for the basic recipe (8 hours) will be displayed on the screen.
- Adjust the timer if you are using another recipe or for your preferences by pressing the '+' and '-' buttons.
- When the unit is on, the timer will count down every hour. The last hour will be counted down in minutes. At the end of the cycle, the unit will beep three times to indicate that the yoghurt maker has completed the process and will then turn itself off. **Note:** To turn the yoghurt maker off before the timer is finished, press the  button.
- Cover the individual pots with the lids and place them in the refrigerator to chill.
- Can be eaten immediately or left in the fridge where it will continue to thicken over the next 24 hours.

More Flavours:

- Once you have made and refrigerated your natural yoghurt you can add fruits, nuts, granola or any flavouring you desire.

Choosing Ingredients:

The yogurt that you use in your recipe will have an effect on the final flavour and texture so be sure to choose a similar yoghurt to your desired outcome. For example, for a thicker yoghurt use a Greek style natural yoghurt as a starter. The type of milk you use and the fat content will also affect flavour and texture, the more fat content the firmest, tastiest yoghurt is produced.

- We recommend using whole milk.
- UHT milk will produce a slightly less firm yoghurt.
- Raw milk needs to be pre-boiled before use.

You can use non-dairy milks such as goat, sheep, soya, almond or coconut. These may require additional sweetener to assist the fermentation process such as sugar or honey. You may also wish to use a non-dairy starter yoghurt.

Once you're happy with your yoghurt flavour simply keep some back from each batch ready to use as your starter yoghurt for the next. **N.B** Only use your yoghurt as a starter 6 – 8 consecutive times before starting again with a shop bought natural yoghurt.

Timing:

The time it takes to turn milk into yoghurt will vary depending on your selected milk, yoghurt and conditions. We recommend using room temperature milk for the quickest results. For cold milk extend heating time by approximately 2 hours. Our basic recipe using full fat milk takes approximately 8 hours. Other milks with varying fat contents i.e. semi-skimmed, skimmed, UHT or non-dairy require longer heating times.

Tips:

- The longer the yoghurt is heated for, the tarter the flavour becomes.
- The yoghurt can be kept in the refrigerator for 7- 10 days, but it has the best flavour if eaten within 4 days.
- Water may condense on the lid of the main unit. When removing the lid, take care not to allow the accumulated water to drip into the yoghurt.



d. Making Soft Cheese**Basic Recipe:**

Makes approximately a quarter from starter recipe (using 2 x 250ml pots)

500ml full fat milk

½ tsp rennet

Pinch salt

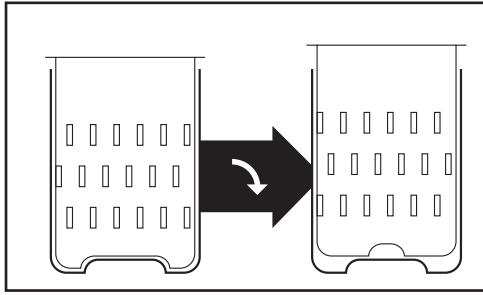
- Whisk the ingredients together at room temperature (Basic recipe or your own).
- Place the strainers in the 250ml pots making sure that the strainers touch the bottom of the pot.
- Pour the cheese mixture into the 250ml pots.
- Place the pots, uncovered, in the main unit.
- Place the clear lid on the main unit.
- Plug the Cuisinart 2 in 1 Yoghurt and Cheese maker into an electrical outlet.
- Press the  button, the indicator light will confirm the 'Cheese' mode has started.
- The default time the basic recipe (8 hours) will be displayed on the screen.
- Adjust the timer according to your recipe or your preferences by pressing the '+' and '-' buttons.
- When the unit is on, the timer will count down every hour. The last hour will be counted down in minutes. At the end of the cycle, the unit will beep three times to indicate that the cheese maker has completed the process and then turn itself off. **N.B:** To turn the cheese maker off before the timer is finished, press the  button.

Note: Water may condense on the lid of the main unit. When removing the lid, take care not to allow the accumulated water to drip into the cheese.

Straining the Cheese:

- Remove the pots from the main unit.
- Pour away any excess whey.
- Strain by turning the strainers one quarter turn in the pot. **(fig. 1)**

Fig.1



- Place the pots in the refrigerator. Place the lid on the strainer to protect from odours.
- Continue to empty the whey at regular intervals.
- The cheese will continue to thicken over the next 24 hours, the longer it is left to drain the firmer the cheese will be.

Preparing and maturing cheese:

- For dry cheese, remove the soft cheese from the mould and place on a muslin or a tea towel and place in a sieve for 12 hours in the refrigerator.
- Remove your cheese from the cloth and lightly salt it. It is also possible to flavour it with different herbs or spices like cumin, coriander, paprika, pepper, other herbs, and so on.
- Turn your cheese every 12 hours and salt it again.
- Repeat this operation for 2 to 4 days.
- To mature your cheese, place it in a well-ventilated cellar at a temperature of about 15°C and turn it every day. The maturing time will depend on your preferences. With a little time, you will have produced matured cheese to your taste.

Choosing the Milk:

The creamier the milk, the thicker and more mellow your cheese will be. The best results are therefore obtained by using whole fresh or UHT milk. To use raw milk, make sure you pre-boil it to kill any harmful bacteria. If sheep or goat milk is used, more whey will be produced.

Heating Time:

We recommend using room temperature milk for the quickest results. For cold milk extend heating time by approximately 2 hours. Our basic recipe using full fat milk takes approximately 8 hours. Other milks with varying fat contents i.e. semi-skimmed, skimmed, UHT or non-dairy require longer heating times.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure that your unit has cooled completely before cleaning or storing. Always unplug the unit from the electrical outlet and clean it carefully before storing.
- The pots, lids and main unit lid may be washed in warm soapy water and dried with a tea towel or they may be placed in the top rack of the dishwasher.
- Use a damp cloth to clean the 2 in 1 Yoghurt and Cheese Maker main unit. Do not use abrasive cleaning agents.
- Do not immerse the main unit in water or any other liquid.

1. SICHERHEITSHINWEISE

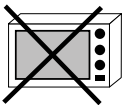
(ÜBERSETZUNG DER ORIGINALFASSUNG DER GEBRAUCHSANLEITUNG)

LESEN SIE DIE SICHERHEITSHINWEISE VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS BITTE SORGFÄLTIG DURCH!

- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.
- **WICHTIG:** Den Sockel des Geräts nicht öffnen. Keines der in diesem Gerät enthaltenen Teile darf vom Benutzer repariert oder ersetzt werden. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller durchgeführt werden.
- Die Norm EN 60335-2-15 besagt, dass „dieses Gerät von Kindern ab 3 Jahren verwendet werden darf, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn sie zuvor über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im Zusammenhang stehenden Risiken verstehen. Kinder ab 8 Jahren dürfen das Gerät reinigen und pflegen, falls sie dabei beaufsichtigt werden. Bewahren Sie Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kleinkindern unter 3 Jahren auf.“ Wir empfehlen jedoch in dem oben genannten Fall äußerste Wachsamkeit.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für den Betrieb in Einrichtungen wie: Küchenbereiche, die für Personal in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen vorgesehen sind; landwirtschaftliche Betriebe; die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkünften; die Nutzung in Gästezimmern;
- Die Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen mit fehlenden Erfahrungen oder Kenntnissen verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn diese Personen zuvor über den sicheren Gebrauch der Geräte unterrichtet wurden und die mit der Verwendung im

Zusammenhang stehenden Risiken verstehen.

- Nach der Verwendung, vor dem Anbringen oder Entfernen von Zubehöerteilen und vor dem Reinigen das Gerät immer vom Netzstrom trennen.
- Den Stecker, das Kabel oder den Sockel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den zubereiteten Joghurt nicht länger als 10 Tage im Kühlschrank aufbewahren.
- Den zubereiteten Käse nicht länger als 7 Tage im Kühlschrank aufbewahren.
- Das Gerät niemals in den Kühlschrank stellen.
- Nur das im Lieferumfang des Geräts enthaltene Zubehör verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Arbeitsoberfläche hängen. Lassen Sie das Netzkabel nicht mit den heißen Oberflächen des Geräts in Kontakt kommen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Gebrauch und befolgen Sie dabei sämtliche Anweisungen.



Stellen Sie weder die Glasgefäße von 125 ml noch die Kunststoffgefäße von 250 ml in die Mikrowelle.



- **ACHTUNG:** Die Polyethylenbeutel, die das Produkt oder seine Verpackung enthalten, können gefährlich sein. Um jede Erstickungsgefahr zu vermeiden, sollten diese Beutel außerhalb der Reichweite von Babys oder Kleinkindern aufbewahrt werden. Diese Beutel sind kein Spielzeug.

Entsorgung von elektro-und elektronik-altgeräten

Im Interesse der Allgemeinheit und als aktiver Beitrag zum kollektiven Umweltschutz:

Entsorgen Sie Ihre Geräte nicht über den Hausmüll.



Nutzen Sie die Rücknahme- und Sammelsysteme, die Ihnen zur Verfügung stehen.

Bestimmte Materialien können so wiederverwertet oder aufbereitet werden.

2. EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Cuisinart Joghurt- und Käsebereiters.

Bereits seit über 30 Jahren ist es das erklärte Ziel von Cuisinart, die allerbesten Küchengeräte herzustellen. Alle Produkte von Cuisinart sind äußerst langlebig und so konzipiert, dass sie leicht zu verwenden sind und Tag für Tag hervorragende Leistungen vollbringen. Mehr über unsere Produkte und Rezeptideen erfahren Sie auf unserer Webseite www.cuisinart.eu

3. PRODUKTMERKMALE

1. Deckel
2. Sechs 125ml Glasbehälter mit Deckel
3. Zwei 250ml Kunststoffbehälter mit Deckel
4. Zwei Abtropfsiebe
5. Gehäuse
6. Bedienfeld

4. VORBEREITUNG UND VERWENDUNG

a. Montage

Vor dem ersten Gebrauch das Produkt aus der Verpackung nehmen. Waschen Sie alle Zubehörteile (Gefäße, Abtropfsiebe und Deckel) in warmem Seifenwasser. Abspülen und gut abtrocknen. Für perfekte Ergebnisse stellen Sie Ihr Produkt auf eine ebene Oberfläche. Bewegen Sie das Gerät während des gesamten Zubereitungsprozesses nicht und stellen Sie es auf eine Oberfläche, die frei von Vibrationen ist, die von gewissen Geräten (z.B. dem Kühlschrank) erzeugt werden.

b. Verwendung des Bedienfelds

Dieses Produkt verfügt über zwei Betriebsarten:



: Ideale Temperatur für die Zubereitung von Joghurt.



: Ideale Temperatur für die Zubereitung von Weichkäse.

Die Zubereitungszeit kann für jeden Modus eingestellt werden:

- + : erhöht den Timer (bis auf 19 Stunden)
- : reduziert den Timer (bis auf 1 Stunde)

c. Zubereitung von Joghurt

Für die Zubereitung von Joghurt braucht man Joghurt! Unser Küchenchef sagt, der erste Schritt zur Herstellung der besten Joghurtcharge sei zu verstehen, was bei der Joghurtbereitung passiert. Joghurt enthält lebende Bakterien, und wenn es erhitzter Milch zugesetzt wird, vermehren sich die Bakterien und lassen die Milch fermentieren, wodurch mehr Joghurt entsteht. Der Cuisinart 2 in 1 Joghurtbereiter wurde entwickelt, um die perfekte Fermentiertemperatur von 40 - 45°C über die gesamte Dauer des Zyklus aufrechtzuerhalten, so dass sich die Bakterien vollständig entwickeln können. Es könnte nicht einfacher sein, denn alles, was Sie brauchen, ist



etwas Naturjoghurt und Milch.

Grundrezept:

Für 750 ml (6 x 125 ml Gefäße)

90 ml Starter-Joghurt

660 ml Milch

- Die Zutaten bei Raumtemperatur miteinander vermischen (Grundrezept oder Ihr eigenes Rezept).
- In die 125ml Glasgefäße gießen.
- Die Gefäße ohne Deckel in die Haupteinheit stellen.
- Die Haupteinheit mit der Klarsichthaube verschließen.
- Den 2 in 1 Joghurt- und Käsebereiter an eine Steckdose anschließen.
- Die Taste  drücken, und die Anzeigeleuchte bestätigt, dass der Modus «Joghurt» gestartet wurde.
- Die Standardzeit für das Basisrezept (8 Stunden) wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Passen Sie den Timer an, wenn Sie ein anderes Rezept verwenden oder andere Vorlieben haben, indem Sie die Tasten «+» oder «-» drücken.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, zählt der Timer stundenweise rückwärts. Die letzte Stunde wird in Minuten heruntergezählt. Am Ende des Zyklus piept das Gerät dreimal, um anzuzeigen, dass der Joghurtbereiter den Prozess abgeschlossen hat, und schaltet sich dann aus. **Bitte beachten:** Um den Joghurtbereiter vor Ablauf der Zeit abzuschalten, drücken Sie die Taste .
- Verschließen Sie die Gefäße mit den Deckeln und geben Sie sie zum Kühlen in den Kühlschrank.
- Das Joghurt kann sofort verzehrt oder im Kühlschrank bewahrt werden, wo es sich in den nächsten 24 Stunden weiter verfestigt.

Weitere Geschmacksrichtungen:

- Sobald Sie Ihr Naturjoghurt zubereitet und gekühlt haben, können Sie Früchte, Nüsse, Müsli oder jeden anderen gewünschten Geschmack hinzufügen.

Die Wahl der Zutaten:

Das Joghurt, das Sie in Ihrem Rezept verwenden, beeinflusst den Geschmack und die Beschaffenheit des Resultats, also wählen Sie unbedingt ein Joghurt, das dem gewünschten Resultat entspricht. Verwenden Sie beispielsweise ein griechisches Naturjoghurt als Starter für ein dickes, sämiges Joghurtergebnis.

Die Art der verwendeten Milch und der Fettgehalt beeinflussen ebenfalls den Geschmack und die Textur; je höher der Fettgehalt desto fester und schmackhafter wird das daraus gefertigte Joghurt.

- Wir empfehlen die Verwendung von Vollmilch.
- UHT-Milch ergibt ein etwas weniger festes Joghurt.
- Rohmilch muss vor dem Gebrauch abgekocht werden.

Sie können andere Milcharten wie Ziege, Schaf, Soja, Mandel oder Kokosnuss verwenden. Diese machen eventuell zur Unterstützung des Gärungsprozesses zusätzliche Süßmittel wie Zucker

oder Honig erforderlich. Sie können auch ein milchfreies Starterjoghurt verwenden.

Wenn Sie mit Ihrem Joghurtgeschmack zufrieden sind, bewahren Sie einfach etwas von jeder Charge zurück, damit Sie ihn es beim nächsten Mal als Starterjoghurt verwenden können.

Anm.: Verwenden Sie Ihr eigenes Joghurt nur 6 - 8 Mal hintereinander als Starter, bevor Sie wieder mit einem im Handel erworbenen Naturjoghurt neu beginnen.

Dauer:

Die Zeit, die benötigt wird, um Milch zu Joghurt zu verarbeiten, hängt von der gewählten Milch, dem Joghurt und anderen Bedingungen ab. Für die schnellsten Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung von Milch auf Raumtemperatur. Bei kalter Milch die Zubereitungszeit um ca. 2 Stunden verlängern. Unser Grundrezept mit Vollmilch dauert ca. 8 Stunden. Andere Milcharten mit unterschiedlichem Fettgehalt, wie z.B. teilentrahmt, entrahmt, UHT oder Milchalternativen erfordern längere Zubereitungszeiten.

Tipps:

- Je länger das Joghurt erhitzt wird, desto säuerlicher wird der Geschmack.
- Das Joghurt kann 7-10 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, schmeckt aber am besten, wenn es innerhalb von 4 Tagen gegessen wird.
- Am Deckel des Hauptgeräts kann eventuell Wasser kondensieren. Achten Sie beim Abnehmen des Deckels darauf, dass das angesammelte Wasser nicht in das Joghurt tropft.

d. Herstellung von Frischkäse



Grundrezept:

Ergibt etwa ein Viertel des Starterrezepts (in 2 x 250ml Gefäßen)

500 ml Vollmilch

½ TL Lab

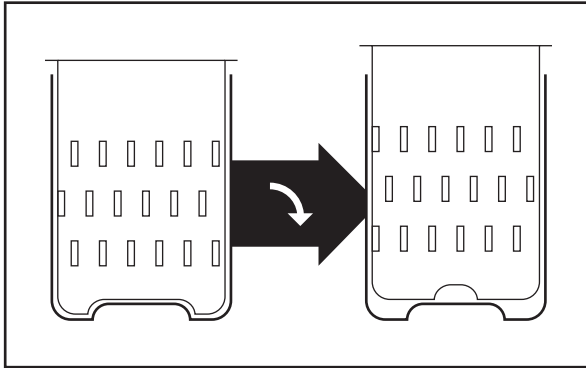
1 Prise Salz

- Die Zutaten bei Raumtemperatur miteinander vermischen (Grundrezept oder Ihr eigenes Rezept).
- Legen Sie die Abtropfsiebe in die 250 ml-Gefäße und achten Sie darauf, dass die Abtropfsiebe den Boden des Gefäßes berühren.
- Die Käsemischung in die 250 ml-Gefäße gießen.
- Die Gefäße ohne Deckel in die Haupteinheit stellen.
- Die Haupteinheit mit der Klarsichthaube verschließen.
- Den Cuisinart 2 in 1 Joghurt- und Käsebereiter an eine Steckdose anschließen.
- Die Taste  drücken, und die Anzeigelampe bestätigt, dass der Modus «Käse» gestartet wurde.
- Die Standardzeit für das Basisrezept (8 Stunden) wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- Passen Sie den Timer durch Betätigen der Tasten «+» oder «-» an, wenn Sie ein anderes Rezept verwenden oder andere Vorlieben haben.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, zählt der Timer stundenweise rückwärts. Die letzte Stunde wird in Minuten heruntergezählt. Am Ende des Zyklus piept das Gerät dreimal, um anzuzeigen, dass der Käsebereiter den Prozess abgeschlossen hat, und schaltet sich dann aus. **Anmerkung:** Um den Käsebereiter vor Ablauf der Zeit abzuschalten, drücken Sie die Taste  .

Bitte beachten: Möglicherweise setzt sich Kondenswasser an der Haube der Haupteinheit ab. Achten Sie beim Abnehmen der Haube darauf, dass das angesammelte Wasser nicht in den Käse tropft.

Den Käse abseihen:

- Entfernen Sie die unbedeckten Gefäße aus der Haupteinheit.
- Gießen Sie überschüssige Molke ab.
- Durch Drehen der Abtropfsiebe mitsamt Gefäß um eine Viertelumdrehung abseihen. (**Abb. 1**).



- Die Gefäße in den Kühlschrank stellen. Bedecken Sie zum Schutz vor Gerüchen das Abtropfsieb mit dem Deckel.
- Gießen Sie die Molke weiterhin regelmäßig ab.
- Der Käse wird sich in den nächsten 24 Stunden weiter verdicken, je länger er abtropft, desto fester wird er.

Zubereitung und Reifung von Käse:

- Für trockenen Käse den Weichkäse aus der Form nehmen und auf einen Musselin oder ein Geschirrtuch legen und 12 Stunden lang in einem Sieb in den Kühlschrank stellen.
- Dann den Käse aus dem Tuch entfernen und leicht salzen. Er kann auch mit verschiedenen Kräutern oder Gewürzen wie Kreuzkümmel, Koriander, Paprika, Pfeffer, anderen Kräutern oder Ähnlichem verfeinert werden.
- Wenden Sie Ihren Käse alle 12 Stunden und salzen Sie ihn erneut.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang 2 bis 4 Tage lang.
- Lassen Sie Ihren Käse danach falls gewünscht in einem gut belüfteten Keller bei einer Temperatur von ca. 15°C reifen und wenden Sie ihn täglich. Die Reifezeit hängt von Ihren Vorlieben ab. Nach ein wenig Zeit werden Sie ganz nach Ihrem Geschmack gereiften Käse hergestellt haben.

Die Wahl der Milch:

Je sahniger die Milch, desto dicker und weicher wird Ihr Käse. Die besten Ergebnisse erzielen Sie daher mit frischer oder UHT-Vollmilch. Falls Sie Rohmilch verwenden möchten, sollte diese abgekocht werden, um schädliche Bakterien abzutöten. Wenn Schaf- oder Ziegenmilch verwendet wird, entsteht mehr Molke.

Zubereitungszeit :

Für die schnellsten Ergebnisse empfehlen wir die Verwendung von Milch auf Raumtemperatur. Bei kalter Milch die Zubereitungszeit um ca. 2 Stunden verlängern. Unser Grundrezept mit Vollmilch dauert ca. 8 Stunden. Andere Milcharten mit unterschiedlichem Fettgehalt, wie z.B. teilentrahmt, entrahmt, UHT oder Milchalternativen erfordern längere Zubereitungszeiten.

5. REINIGUNG UND PFLEGE

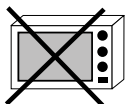
- Vergewissern Sie sich, dass Ihr Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen oder lagern. Ziehen Sie immer den Netzstecker und reinigen Sie das Gerät sorgfältig, bevor Sie es wegräumen.
- Die Gefäße, Deckel und die Haube des Hauptgerätes können in warmer Seifenlauge gewaschen und mit einem Geschirrtuch getrocknet oder in der oberen Ablage der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Haupteinheit des 2 in 1 Joghurt und Käseherstellers mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Die Haupteinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES (VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES)

LEES DEZE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT!

- Wanneer het snoer beschadigd is, moet dit uit veiligheidsoverwegingen worden vervangen door de fabrikant, door diens reparatiedienst of door iemand met de juiste kwalificaties daarvoor.
- **BELANGRIJK:** Maak de basis van het apparaat niet open. De gebruiker mag zelf geen onderdelen van het apparaat repareren of vervangen. Reparaties mogen uitsluitend door de fabrikant worden uitgevoerd.
- Volgens de norm EN 60335-2-15 kan «dit apparaat worden gebruikt door kinderen van 3 jaar en ouder indien dit onder toezicht gebeurt of na de benodigde, voorafgaande instructies met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat. De bijkomende risico's van het gebruik van het apparaat moeten bekend zijn. Reiniging en onderhoud van het apparaat kunnen worden verricht door kinderen van 8 jaar en ouder onder toezicht. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 3 jaar.» In het bovengenoemde geval raden wij wel uiterste oplettendheid aan.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen als: keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen, op boerderijen, gebruik door gasten in hotels, motels en andere plekken met een residentieel karakter en in omgevingen zoals een bed and breakfast.
- De apparaten kunnen worden gebruikt door personen met fysieke, zintuiglijke of motorische beperkingen of door personen zonder ervaring of kennis, zolang dit onder toezicht gebeurt of wanneer zij de benodigde instructies hebben gekregen om de apparaten veilig te kunnen gebruiken en zij zich bewust zijn van de gevaren die het gebruik van de apparaten met zich meebrengen.
- Haal de stekker onmiddellijk uit het stopcontact na gebruik van het apparaat, voordat u accessoires plaatst of verwijdert en voordat u het apparaat gaat reinigen.

- Dompel de stekker, het snoer of de basis nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Bewaar de gemaakte yoghurt in de koelkast en niet langer dan 10 dagen.
- Bewaar de gemaakte kaas in de koelkast en niet langer dan 7 dagen.
- Zet het apparaat nooit in de koelkast.
- Gebruik geen andere accessoires dan de accessoires die met het apparaat zijn meegeleverd.
- Gebruik het apparaat niet meer nadat het is gevallen of als u zichtbare schade aan het apparaat opmerkt.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of de rand van het werkblad in de keuken hangen. Vermijd elk contact tussen het snoer en warme oppervlakken om beschadigingen te voorkomen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing en volg alle instructies op.



- Zet de glazen potjes van 125 ml en de plastic potjes van 250 ml niet in de magnetron.



- **LET OP:** de polyethyleenzakjes waar het apparaat in verpakt zit en het verpakkingsmateriaal kunnen gevaar opleveren. Om verstikkingsgevaar te voorkomen, dient u deze buiten het bereik van kinderen en baby's te bewaren. Deze zakjes zijn geen speelgoed.

Elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur

In het belang van iedereen en om actief deel te nemen aan de collectieve bescherming van het milieu:



Gooi oude apparaten niet bij het gewone huishoudelijke afval.

Maak gebruik van de afvalstations en inzamelpunten van uw gemeente.

Sommige materialen kunnen op die manier worden gerecycled of hergebruikt.

2. INLEIDING

Gefeliciteerd met uw Cuisinart 2-in-1 Yoghurt- en Kaasmaker.

Al meer dan 30 jaar maakt Cuisinart de meest voortreffelijke keukenapparatuur. Alle Cuisinart producten zijn zo gemaakt dat ze een bijzonder lange levensduur hebben. Ze zijn ook ontworpen om makkelijk in gebruik te zijn en dag in dag uit uitstekende prestaties te leveren. Ga voor meer informatie over onze producten en voor recepten naar onze website www.cuisinart.eu

3. PRODUCTEIGENSCHAPPEN

1. Deksel
2. Zes glazen potjes van 125 ml met deksels
3. Twee plastic potten van 250 ml met deksels
4. Twee zeven
5. Behuizing
6. Bedieningspaneel

4. MONTAGE EN GEBRUIK

a. Montage

Haal voor het eerste gebruik het product uit de verpakking. Was de losse onderdelen af (potten, zeven en deksels) in warm zeepsop. Spoel ze af met water en droog ze goed af. Plaats, voor een perfect resultaat, het apparaat op een vlakke ondergrond. Verplaats het apparaat niet wanneer u yoghurt aan het maken bent en plaats hem op een stabiele ondergrond die niet wordt beïnvloed door de trillingen van andere apparatuur (zoals een koelkast).

b. Het gebruik van het bedieningspaneel

Dit product heeft twee standen:



: De ideale temperatuur om yoghurt te maken.



: De ideale temperatuur om zachte kaas te maken.

De kooktijd kan in beide standen aangepast worden:

+ : verlengt de tijd (met max. 19 uur)

- : verkort de tijd (tot max. 1 uur korter)

c. Yoghurt maken



Om yoghurt te maken heb je yoghurt nodig! Volgens onze chef-kok moet je, om zelf goede yoghurt te kunnen maken, snappen hoe yoghurt ontstaat. Yoghurt bevat levende bacteriën en wanneer die toegevoegd worden aan warme melk, vermenigvuldigen die bacteriën zich, waardoor de melk gaat fermenteren en er meer yoghurt ontstaat. De Cuisinart 2-in-1 Yoghurtmaker is zo ontworpen dat hij tijdens de cyclus, op de perfecte fermentatietemperatuur van 40 à 45°C blijft, waardoor de bacteriën zich volledig kunnen ontwikkelen. Het is supermakkelijk te maken, alles wat u nodig hebt is een beetje yoghurt en melk.

Basisrecept:

Goed voor 750 ml (6 potjes van 125 ml)

90 ml startyoghurt

660 ml melk

- Klop de ingrediënten (van het basisrecept of van uw eigen recept) die op kamertemperatuur zijn, door elkaar.
- Giet het mengsel in de glazen potjes van 125 ml.
- Zet de potjes zonder hun deksels in het apparaat.
- Plaats het transparante deksel over het apparaat.
- Steek de stekker van de 2-in-1 Yoghurt- en Kaasmaker in een stopcontact.
- Druk op de  knop. Het lampje bevestigt dat de 'Yoghurt'-modus is gestart.
- De standaardtijd voor het basisrecept (8 uur) wordt weergegeven op het scherm.
- Stel de timer bij als u een ander recept gebruikt of andere voorkeuren heeft, door op de knoppen '+' en '-' te drukken.
- Wanneer het apparaat is ingeschakeld, telt de timer elk uur af. Het laatste uur wordt in minuten afgeteld. Aan het eind van de cyclus zal het apparaat driemaal een pieptoon laten horen om aan te geven dat de yoghurtmaker het proces heeft voltooid en zichzelf zal uitschakelen. NB: Om de yoghurtmaker uit te zetten voordat de timer op 0 staat, drukt u op de  toets.
- Dek de potjes af met de deksels en laat ze in de koelkast afkoelen.
- De yoghurt kan direct worden gegeten of in de koelkast bewaard worden waar het in de komende 24 uur dikker zal worden.

Meer smaken:

- Als u eenmaal uw naturel yoghurt hebt gemaakt en heeft laten afkoelen, kunt u er fruit, noten, muesli of welke smaak u maar wilt, aan toevoegen.

Ingrediënten kiezen:

De soort yoghurt die u gebruikt in uw recept heeft invloed op de uiteindelijke smaak en textuur, dus kies voor een yoghurt die lijkt op het resultaat dat u wenst. Gebruik bijvoorbeeld voor een dikkere yoghurt, een Griekse yoghurt als starter.

Het type melk dat u gebruikt en het vetgehalte heeft ook invloed op de smaak en textuur. Hoe hoger het vetgehalte, hoe steviger en smaakvoller de yoghurt zal worden.

- Wij raden u aan om volle melk te gebruiken.
- Houdbare melk produceert een iets minder stevige yoghurt.
- Rauwe melk dient voor gebruik te worden gekookt.

U kunt ook andere (niet-zuivel) melksoorten gebruiken zoals geiten-, schapen-, soja-, amandel- of kokosmelk. Daar moet mogelijk wel een zoetstof zoals suiker of honing aan toegevoegd worden om het fermentatieproces te helpen. U kunt ook een niet-zuivel soort startyoghurt gebruiken.

Als u tevreden bent met de door u gemaakte yoghurt houdt u gewoon elke keer weer een beetje ervan achter om weer te gebruiken als uw yoghurt-starter voor de volgende batch. NB. U kunt uw yoghurt 6 à 8 maal opnieuw gebruiken. Begin daarna weer met een in de winkel gekochte naturel yoghurt.

Bereidingstijd:

Hoe lang het duurt voordat de melk yoghurt wordt, hangt af van de gekozen melk, yoghurt en omstandigheden. Voor de snelste resultaten adviseren wij melk te gebruiken die op kamertemperatuur is. Verleng de opwarmtijd met ongeveer 2 uur indien u koude melk gebruikt. Ons basisrecept met volle melk duurt ongeveer 8 uur. Andere melksoorten met andere vetgehalten zoals halfvolle, magere, houdbare of niet-zuivel melk, hebben meer tijd nodig.

Tips:

- Hoe langer de yoghurt wordt verwarmd, hoe zuurder de smaak wordt.
- De yoghurt kan 7 à 10 dagen bewaard worden in de koelkast maar smaakt het beste wanneer hij binnen 4 dagen geconsumeerd wordt.
- Er kan condenswater op het deksel van het basisapparaat zitten. Wanneer u het deksel optilt, let er dan op dat dit opgehoopte water niet in de yoghurt druppelt.

d. Zachte kaas maken



Basisrecept:

Voor 2 potten van 250 ml

500 ml volle melk

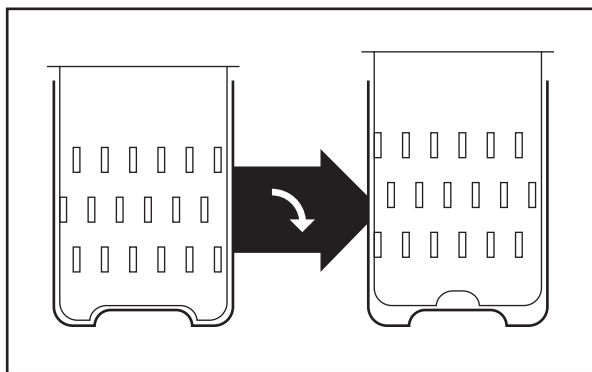
½ theelepel stremsel

Mespuntje zout

- Klop de ingrediënten (van het basisrecept of van uw eigen recept) die op kamertemperatuur zijn, door elkaar.
 - Plaats de zeven in de potten van 250 ml en zorg ervoor dat ze de bodem van de pot raken.
 - Giet het kaasmengsel in de potten van 250 ml.
 - Plaats de potten, onafgedekt, in het apparaat.
 - Plaats het transparante deksel over het apparaat.
 - Steek de stekker van de Cuisinart 2-in-1 Yoghurt- en Kaasmaker in een stopcontact.
 - Druk op de  knop. Het lampje bevestigt dat het 'Kaas'-modus is gestart.
 - De standaardtijd voor het basisrecept (8 uur) wordt weergegeven op het scherm.
 - Pas de timer aan, aan uw recept of voorkeuren door op de knoppen '+' en '-' te drukken.
 - Wanneer het apparaat is ingeschakeld, telt de timer elk uur af. Het laatste uur wordt in minuten afgeteld. Aan het eind van de cyclus, zal het apparaat driemaal een pieptoon laten horen om aan te geven dat de kaasmaker het proces heeft voltooid en zichzelf zal uitschakelen. **NB:** Om de kaasmaker uit te zetten voordat de timer op 0 staat, drukt u op de  toets.
- NB:** Er kan condenswater op het deksel van het basisapparaat zitten. Wanneer u het deksel optilt, let er dan op dat dit opgehoopte water niet in de kaas druppelt.

De kaas afgieten:

- Haal de potten uit het basisapparaat.
- Giet de overtollige wei af.
- Laat de kaas uitlekken door de zeven een kwartslag in de pot te draaien. **(Afb. 1)**



- Plaats de potten in de koelkast. Plaats het deksel op de zeef zodat de kaasgeur zich niet verspreidt.
- Blijf de wei regelmatig afgieten.
- De kaas zal in de komende 24 uur steeds dikker worden. Hoe langer u hem laat uitlekken, hoe steviger de kaas zal worden.

Laten drogen en rijpen:

- Wilt u droge kaas, haal dan de zachte kaas uit zijn vorm en leg hem 12 uur lang op een kaasdoek of theedoek in een zeef in de koelkast.
- Haal de kaas uit de doek en besprenkel hem met zout. U kunt ook andere kruiden of specerijen aan de kaas toevoegen, zoals komijn, koriander, paprika, peper etc.
- Draai de kaas elke 12 uur om en voeg opnieuw zout toe.
- Herhaal dit 2 à 4 dagen.
- Om de kaas te laten rijpen, legt u hem in een goed geventileerde kelder bij een temperatuur van ongeveer 15°C en blijft u hem elke dag draaien. Hoe lang u hem laat rijpen bepaalt u zelf. Na een tijdje, heeft u de belegen kaas die u lekker vindt.

Welke melk:

Hoe voller de melk, hoe dikker en romiger uw kaas zal worden. De beste resultaten worden daarom verkregen door gebruik te maken van volle verse of houdbare melk. Bij gebruik van rauwe melk dient u deze altijd vooraf te koken om schadelijke bacteriën te doden. Bij gebruik van schapen- of geitenmelk, zal meer wei vrijkomen.

Opwarmtijd:

Voor de snelste resultaten adviseren wij melk te gebruiken die op kamertemperatuur is. Verleng de opwarmtijd met ongeveer 2 uur, indien u koude melk gebruikt. De bereidingstijd van ons basisrecept met volle melk duurt ongeveer 8 uur. Andere melksoorten met andere vetgehaltes zoals halfvolle, magere, houdbare of niet-zuivel melk, hebben meer tijd nodig.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

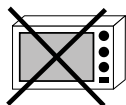
- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u hem gaat schoonmaken of opbergen. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en reinig het apparaat goed voordat u hem opbergt.
 - De potjes en hun deksels en het grote deksel kunnen worden afgewassen in warm zeepsop en worden afgedroogd met een theedoek, of ze kunnen in het bovenste rek van de vaatwasmachine worden afgewassen.
 - Gebruik een vochtig doekje om de 2-in-1 Yoghurt- en Kaasmaker schoon te maken. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA (TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI)

LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO!

- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio di assistenza o da personale qualificato, al fine di evitare qualsiasi pericolo.
- **IMPORTANTE:** non aprire la base dell'apparecchio. Nessun pezzo contenuto in questo apparecchio può essere riparato o sostituito dall'utente. Le riparazioni devono essere eseguite unicamente dal fabbricante.
- In base alla norma EN 60335-2-15 "l'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 3 anni di età, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto le istruzioni necessarie per utilizzare l'apparecchio in sicurezza, e che comprendano i relativi pericoli. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini di età superiore a 8 anni, purché sotto sorveglianza. Tenere apparecchio e cavo elettrico fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 3 anni". Raccomandiamo, tuttavia, la massima vigilanza nel caso sopra citato.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non è adatto nelle seguenti applicazioni: angoli cucina riservati al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; agriturismi; l'uso da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale; gli ambienti tipo affittacamere;
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o motorie alterate, o da soggetti privi delle necessarie conoscenze o esperienze, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto le istruzioni necessarie per utilizzare gli apparecchi in sicurezza, e che ne comprendano i pericoli.

- Staccare l'apparecchio dalla corrente subito dopo l'utilizzo, prima di inserire o togliere gli accessori e prima di pulirlo.
- Non immergere mai la spina, il cavo o la base in acqua o altro liquido.
- Non conservare in frigorifero per oltre 10 giorni gli yogurt preparati con l'apparecchio.
- Non conservare in frigorifero per oltre 7 giorni i formaggi preparati con l'apparecchio.
- Non collocare mai l'apparecchio in frigorifero.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti con l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se presenta danni apparenti.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione superi il bordo del tavolo o del piano di lavoro della cucina. Evitare qualsiasi contatto tra il cavo e le superfici calde, al fine di evitare rischi di danni.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per l'utilizzo descritto nel presente manuale e seguendo tutte le istruzioni.



Non mettere i vasetti in vetro da 125 ml né quelli in plastica da 250 ml nel forno a microonde.



- **ATTENZIONE:** i sacchetti in polietilene che avvolgono l'apparecchio o l'imballaggio possono essere pericolosi. Per evitare rischi di soffocamento, conservare i sacchetti lontano dalla portata di neonati e bambini. Questi sacchetti non sono giocattoli.

Apparecchiature elettriche e elettroniche a fine vita

Nell'interesse comune e al fine di partecipare attivamente all'impegno collettivo di tutela dell'ambiente:



non smaltire questi prodotti con i rifiuti domestici; utilizzare i sistemi di recupero e raccolta disponibili. Alcuni materiali potranno essere riciclati o valorizzati.

2. INTRODUZIONE

Complimenti per l'acquisto della yogurtiera e formaggiera Cuisinart 2 in 1.

Da oltre 30 anni, l'obiettivo di Cuisinart è sviluppare apparecchi di altissima gamma per gli appassionati di cucina. Tutti i prodotti Cuisinart sono progettati per durare eccezionalmente a lungo, essere facili da utilizzare e offrire eccellenti prestazioni giorno dopo giorno.

Per saperne di più sui nostri prodotti e per idee di ricette, visitate il nostro sito www.cuisinart.eu

3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

1. Coperchio
2. Sei vasetti in vetro da 125 ml con coperchi
3. Due vasetti in plastica da 250 ml con coperchi
4. Due cestelli forati
5. Base
6. Pannello di controllo

4. MONTAGGIO E UTILIZZO

a. Montaggio

Prima del primo utilizzo, togliere il prodotto dall'imballaggio. Lavare tutti gli utensili (vasetti, cestelli forati e coperchi) in acqua calda e detersivo. Sciacquarli e asciugarli perfettamente. Per un risultato ottimale, posizionare il prodotto su una superficie piatta. Per tutto il processo di produzione dello yogurt, lasciare il prodotto immobile su una superficie regolare per tutto, non esposta alle vibrazioni di altri apparecchi (ad esempio il frigorifero).

b. Utilizzo del pannello di comando

Questo prodotto ha due modalità di funzionamento:



: temperatura ideale per la preparazione di yogurt.



: temperatura ideale per la preparazione di formaggia fresca.

Per ogni modalità, è possibile regolare il tempo di preparazione:

+ : aumenta il tempo di preparazione (fino a 19 ore);

- diminuisce il tempo di preparazione (fino a 1 ora)

c. Preparazione dello yogurt



Per preparare lo yogurt... serve lo yogurt! Il nostro chef afferma che il primo passo per realizzare lo yogurt migliore è capire come lo si produce. Lo yogurt contiene batteri vivi. Se aggiunto al latte caldo, i batteri si moltiplicano, fermentando il latte e producendo, in tal modo, altro yogurt. La yogurtiera Cuisinart 2 in 1 è stata progettata per mantenere la perfetta temperatura di fermentazione di 40 - 45°C per tutta la durata del ciclo; ciò permette ai batteri di svilupparsi al meglio. La preparazione è facilissima: per iniziare, basta disporre di yogurt naturale e di latte.

Ricetta di base:

Per 750 ml di prodotto (6 vasetti da 125 ml)

90 ml di yogurt iniziale

660 ml di latte

- Mescolare gli ingredienti a temperatura ambiente (ricetta di base o personalizzata).
- Versare nei vasetti di vetro da 125 ml.
- Posizionare i vasetti, senza coperchi, sulla base.
- Mettere il coperchio trasparente sulla base.
- Attaccare la yogurtiera e formaggiera 2 in 1 a una presa elettrica.
- Premere il tasto ; la spia luminosa conferma l'attivazione della modalità "yogurt".
- Appare sullo schermo il tempo predefinito della ricetta di base (8 ore).
- Regolare il tempo di preparazione, secondo la propria ricetta o le proprie preferenze, utilizzando i tasti «+» e «-».
- Una volta l'apparecchio in funzione, il timer conta le ore all'indietro. L'ultima ora scorre in minuti. Alla fine del ciclo, l'apparecchio emette tre segnali acustici per indicare che la yogurtiera ha completato il processo. L'apparecchio si spegne automaticamente. Nota: per spegnere la yogurtiera prima della conclusione del processo, premere il tasto .
- Coprire i singoli vasetti con i coperchi e metterli in frigorifero a raffreddare.
- Gli yogurt possono essere consumati subito o lasciati in frigorifero, dove continueranno ad addensarsi nelle successive 24 ore.

Più gusti

- Una volta preparato e refrigerato, allo yogurt naturale è possibile aggiungere frutta, frutta secca, muesli o aromatizzanti a piacere.

Scegliere gli ingredienti

Lo yogurt utilizzato nella ricetta incide direttamente su consistenza e sapore. Occorre scegliere uno yogurt simile a quello che è il risultato desiderato. Per esempio, per ottenere uno yogurt più compatto, usare uno yogurt naturale iniziale di tipo greco.

Anche il tipo di latte e il relativo contenuto di materia grassa incidono su sapore e consistenza. A un latte più grasso corrisponde, come risultato, uno yogurt più compatto e più saporito.

- Consigliamo di utilizzare latte intero.
- Usando latte UHT si ottiene uno yogurt leggermente meno compatto.
- Il latte crudo deve essere bollito prima dell'utilizzo.

È possibile utilizzare latte non vaccino, per esempio di capra, pecora, mandorla, soia o noce di cocco. In questi casi può rendersi necessario aggiungere dei dolcificanti, come lo zucchero o il miele, in grado di contribuire al processo di fermentazione. È, inoltre, possibile anche utilizzare uno yogurt iniziale di origine non vaccina.

Se si è soddisfatti del sapore e della consistenza del proprio yogurt, consigliamo di tenerne un po' da parte da ogni processo di produzione, da utilizzare come yogurt iniziale pronto all'uso per la produzione successiva. N.B. Utilizzare il proprio yogurt come yogurt iniziale per 6 – 8 volte consecutive al massimo prima di ricominciare con un nuovo yogurt naturale comprato in commercio.

Tempi

Il tempo che occorre per trasformare il latte in yogurt varia in funzione delle condizioni e di latte e yogurt iniziali selezionati. Per ottenere risultati rapidi, consigliamo di usare latte a temperatura ambiente. Il latte freddo allunga il tempo di riscaldamento di circa 2 ore. Per la nostra ricetta di base con latte intero occorrono circa 8 ore. Se si utilizzano tipi diversi di latte, con contenuto variabile di materia grassa, per es. parzialmente scremato, scremato, UHT o di origine non vaccina, occorrono tempi più lunghi di riscaldamento.

Consigli

- Più viene riscaldato, più lo yogurt acquisisce un sapore acidulo.
- È possibile conservare lo yogurt in frigorifero per 7/10 giorni, ma è meglio consumarlo entro 4 giorni.
- È possibile che vi sia della condensa d'acqua sul coperchio della base. Quando si toglie il coperchio, prestare attenzione a non far gocciolare l'acqua condensata negli yogurt appena preparati.

d. Preparazione del formaggio fresco



Ricetta di base

Produzione di circa un quarto dalla ricetta iniziale (utilizzando 2 vasetti da 250 ml)

500 ml di latte intero

Mezzo cucchiaino di caglio

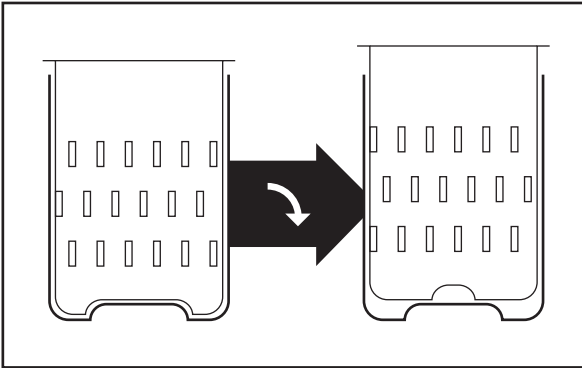
Una presa di sale

- Mescolare gli ingredienti a temperatura ambiente (ricetta di base o personalizzata).
- Inserire i cestelli forati nei vasetti da 250 ml, controllando che il cestello tocchi il fondo del vasetto.
- Versare la preparazione di formaggio nei vasetti da 250 ml.
- Posizionare i vasetti, scoperti, sulla base.
- Mettere il coperchio trasparente sulla base.
- Attaccare la yogurtiera e formaggiera 2 in 1 a una presa elettrica.
- Premere il tasto ; la spia luminosa conferma l'attivazione della modalità "formaggio"
- Appare sullo schermo il tempo predefinito della ricetta di base (8 ore).
- Regolare il tempo di preparazione, secondo la propria ricetta o le proprie preferenze, utilizzando i tasti «+» e «-».
- Una volta l'apparecchio in funzione, il timer conta le ore all'indietro. L'ultima ora scorre in minuti. Alla fine del ciclo, l'apparecchio emette tre segnali acustici per indicare che la formaggiera ha completato il processo. L'apparecchio si spegne automaticamente. Nota: per spegnere la formaggiera prima della conclusione del processo, premere il tasto .

Nota: È possibile che vi sia della condensa d'acqua sul coperchio della base. Quando si toglie il coperchio, prestare attenzione a non far gocciolare l'acqua condensata nel formaggio appena preparato.

Scalatura del siero dal formaggio

- Togliere i vasetti dalla base.
- Eliminare eventuale liquido in eccesso.
- Procedere alla scalatura del siero ruotando i cestello forati di un quarto di giro nei loro vasetti. (**fig. 1**)
- Mettere i vasetti in frigorifero. Posizionare il coperchio sul cestello forato per proteggerlo dagli odori.
- Continuare ed eliminare il siero a intervalli regolari.
- Il formaggio continuerà ad addensarsi nelle successive 24 ore; più a lungo si lascia scolare, più compatto risulterà il formaggio alla fine del processo.



Preparazione e affinatura del formaggio

- Per ottenere del formaggio secco, estrarre il formaggio fresco dallo stampo su un panno o asciugamano da cucina, quindi mettere il tutto dentro un colino per 12 ore in frigorifero.
- Estrarre il formaggio dal panno e salarlo leggermente. È anche possibile insaporirlo con vari aromi o spezi, ad esempio cumino, coriandolo, paprika, pepe, erbe aromatiche, ecc.
- Rigirare il formaggio ogni 12 ore, salandolo di nuovo.
- Ripetere questa operazione per 2/4 giorni.
- Per affinare il formaggio, metterlo in una cantina ventilata con temperatura approssimativa di 15°C, rigirandolo ogni giorno. Il tempo di affinatura dipende dalla preferenza personale. In poco tempo, sarete in grado di produrre un formaggio dall'affinatura di vostro gradimento.

Scelta del latte

Più il latte è ricco di panna, più la preparazione sarà densa e cremosa. I risultati migliori si ottengono quindi con latte intero fresco o UHT. Se si utilizza latte crudo, si consiglia di farlo bollire prima, al fine di uccidere tutti gli eventuali batteri nocivi. In caso di utilizzo di latte di pecora o di capra, la formazione di siero sarà maggiore.

Tempo di riscaldamento

Per ottenere risultati rapidi, consigliamo di usare latte a temperatura ambiente. Il latte freddo allunga il tempo di riscaldamento di circa 2 ore. Per la nostra ricetta di base con latte intero occorrono circa 8 ore. Se si utilizzano tipi diversi di latte, con contenuto variabile di materia grassa, per es. parzialmente scremato, scremato, UHT o di origine non vaccina, occorrono tempi più lunghi di riscaldamento.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

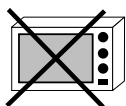
- Controllare sempre che l'apparecchio sia completamente raffreddato prima di pulirlo e di riporlo. Staccare sempre l'apparecchio dalla presa di alimentazione e pulirlo con cura prima di riporlo.
- Vasetti, coperchi e coperchio superiore trasparente della base possono essere lavati in acqua calda e detersivo e asciugati con un asciugamano, oppure essere messi sul cestello superiore della lavastoviglie.
- Per pulire la base e l'interno della yogurtiera e formaggiera 2 in 1, passarvi semplicemente un panno umido. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Non immergere mai la base dell'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido.

1. CONSIGNAS DE SEGURIDAD (TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES)

¡LEA ATENTAMENTE ESTAS CONSIGNAS DE SEGURIDAD ANTES DE UTILIZAR EL APARATO!

- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico, o bien una persona de cualificación similar, para evitar situaciones peligrosas.
- **IMPORTANTE:** No abra la base del aparato. Ninguna de las piezas contenidas en este aparato puede ser reparada o reemplazada por el usuario. Las reparaciones solo deben ser realizadas por el fabricante.
- Según la norma EN 60335-2-15, este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 3 años, siempre que estén bajo supervisión o que hayan recibido las instrucciones necesarias para utilizar el aparato con total seguridad y que comprendan claramente los peligros inherentes a la utilización del aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato pueden ser llevados a cabo por niños mayores de 8 años y bajo supervisión. Conserve el aparato y su cable eléctrico lejos del alcance de los niños menores de 3 años. En cualquier caso, se recomienda la máxima vigilancia en el caso mencionado.
- Este aparato es para uso exclusivamente doméstico, no está indicado para : zonas de cocina reservadas al personal de comercios, oficinas y otros entornos profesionales; granjas o casas rurales; uso por parte de los clientes de hoteles, moteles y otras instalaciones de carácter residencial; lugares como habitaciones para huéspedes.
- El aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o motrices alteradas, o bien por personas que no tengan experiencia o conocimientos suficientes, siempre que estén bajo supervisión o que hayan recibido las instrucciones necesarias para utilizar el aparato con total seguridad y que comprendan claramente los peligros inherentes a la utilización del aparato.

- Desenchufe el aparato inmediatamente después de su uso, antes de colocar o de retirar los accesorios y antes de proceder a su limpieza.
- No sumerja nunca la clavija, el cable o la base en agua ni en cualquier otro líquido.
- No guarde el yogur obtenido en el frigorífico durante más de 10 días.
- No guarde el queso obtenido en el frigorífico durante más de 7 días.
- No ponga nunca el aparato en el frigorífico.
- Utilice exclusivamente los accesorios suministrados junto con la unidad.
- No utilice el aparato si se ha caído o si presenta señales aparentes de deterioro.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera de la cocina. No lo deje en contacto con superficies calientes para evitar daños.
- Utilice este equipo únicamente para los fines descritos en este manual y conforme a sus instrucciones.



No coloque los vasos de vidrio de 125 ml ni los de plástico de 250 ml en el horno microondas.



- **ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno que envuelven el aparato o su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar el riesgo de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Las bolsas no son juguetes.

Fin de vida útil de aparatos eléctricos y electrónicos

En interés de todos y para participar activamente en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente:

No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.



Utilice los sistemas de recogida que se encuentren a su disposición.



De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.

2. INTRODUCCIÓN

Felicidades, acaba de adquirir la yogurtera y quesera 2 en 1 de Cuisinart

Desde hace más de 30 años el objetivo de Cuisinart ha sido producir los mejores equipos de cocina del mundo. Todos los productos Cuisinart están diseñados para una vida útil excepcionalmente larga y una gran facilidad de uso, así como para obtener un excelente rendimiento día tras día. Puede encontrar más información sobre nuestros productos, así como ideas de recetas, en nuestro sitio web www.cuisinart.eu

3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- 1 Tapa de la yogurtera
- 2 Seis tarros de cristal de 125 ml con tapadera
- 3 Dos tarros de plástico de 250 ml con tapadera
- 4 Dos escurridores
- 5 Base
- 6 Panel de control

4. MONTAJE Y USO

a. Montaje

Antes de la primera utilización, retire el producto de su embalaje. Lave todos los utensilios (tarros, tapaderas y escurridores) con agua caliente jabonosa. Aclárelos y séquelos completamente. Para obtener un resultado óptimo, coloque el producto sobre una superficie plana. No lo mueva durante el proceso de fabricación. Compruebe que no está no expuesto a las vibraciones de algún electrodoméstico (como la nevera).

b. Utilización del panel de control

Este producto tiene dos modalidades de funcionamiento:



: Temperatura ideal para la realización de yogures.



: temperatura ideal para la realización de queso blanco fresco.

Para cada modalidad, puede ajustar el tiempo de preparación:

+ : aumenta el tiempo de preparación (hasta 19 horas)

- : disminuye el tiempo de preparación (hasta 1 hora)

c. Fabricación de yogur

¡Hace falta yogur para hacer yogur! Nuestro chef dice que, para dominar la preparación de yogures, es importante conocer bien cómo se produce. El yogur contiene bacterias vivas y, cuando se añade a la leche caliente, las bacterias se multiplican, fermentando la leche y produciendo más yogur. La yogurtera Cuisinart 2 en 1 Yogur Maker está diseñada para mantener la temperatura de fermentación perfecta de 40 - 45°C durante todo el ciclo, lo que permite que las bacterias se desarrollen completamente. No podría ser más fácil de hacer, todo



lo que necesita para empezar es un poco de yogur natural y leche.

Receta básica

Para 750 ml (6 tarros de 125 ml)

90 ml de yogur como fermento

660 ml de leche

- Mezcle los ingredientes a temperatura ambiente (receta básica o personalizada).
- Coloque la mezcla en los tarros de 125 ml.
- Introduzca los tarros en la yogurtera sin tapar.
- Coloque la tapadera transparente sobre la yogurtera.
- Enchufe la yogurtera y quesera 2 en 1.
- Pulse el botón . El indicador luminoso confirmará que la modalidad «yogur» está en marcha.
- Verá en pantalla el tiempo de preparación por defecto (8 horas).
- Ajuste el tiempo de preparación de acuerdo con la receta o con sus preferencias, pulsando los botones «+» y «-».
- Una vez que el aparato esté en marcha, el temporizador contará cada hora. La última hora se contará en minutos. Al finalizar el ciclo, se oirán 3 señales sonoras para indicar que la yogurtera ha completado el proceso y se va a detener automáticamente. Nota: Para apagar la yogurtera antes de que termine el ciclo de preparación, pulse el botón .
- Ponga a cada tarro individual su tapadera y guárdelo en la nevera para que se enfríe.
- Puede comerse inmediatamente o dejarse en la nevera, donde seguirá espesando durante 24 horas.

Más sabores:

- Una vez que el yogur natural esté preparado y frío, puede añadir frutas, nueces, granola o cualquier sabor que desee.

Elección de los ingredientes:

El yogur que utilice en su receta tendrá un efecto en el sabor y la textura final, por lo que debe elegir un yogur similar al resultado deseado. Por ejemplo, para obtener un yogur más denso, utilice como fermento un yogur natural al estilo griego.

El tipo de leche que use y su contenido de grasa también influye sobre el sabor y la textura: cuanto mayor sea el contenido de grasa, más firme y sabroso será el yogur.

- Recomendamos usar leche entera.
- La leche esterilizada U.H.T. permite obtener un yogur relativamente firme.
- Debe hervir la leche cruda antes de usarla.

Puede usar leche que no sea de vaca: cabra, oveja, soja, almendra o coco. Estos ingredientes pueden requerir edulcorantes adicionales, como azúcar o miel, para favorecer el proceso de fermentación. También puede utilizar un yogur que no sea de vaca como fermento.

Una vez que esté satisfecho con el sabor de su yogur, simplemente guarde un poco de cada lote y podrá utilizarlo como fermento para el siguiente. NOTA: Utilice su propio yogur como fermento de 6 a 8 veces consecutivas antes de volver a empezar con un yogur natural del comercio.

Tiempo de preparación:

El tiempo que toma convertir la leche en yogur variará dependiendo de la leche, el fermento y las condiciones. Recomendamos usar leche a temperatura ambiente para obtener resultados más rápidos. Si la leche está más fría, deberá aumentar el tiempo de preparación en unas dos horas. Nuestra receta básica con leche entera requiere aproximadamente 8 horas. Otras leches con distinto contenido de grasa, es decir, semidesnatadas, desnatadas, UHT o vegetales requieren un tiempo más largo.

Consejos:

- Cuanto más tiempo se calienta el yogur, mayor es el sabor.
- Puede conservar los yogures entre 7 y 10 días en la nevera, pero es más agradable comerlos en los 4 días siguientes a su fabricación.

Es posible que se condense agua en la tapa de la yogurtera. Cuando retire la tapadera, tenga cuidado de que el agua condensada no gotee sobre los yogures preparados.

d. Fabricación de queso fresco



Receta básica

Obtendrá aproximadamente la cuarta parte de los ingredientes iniciales (usando 2 tarros de 250 ml)

500 ml de leche entera

½ cucharadita de cuajo

Una pizca de sal

- Mezcle los ingredientes a temperatura ambiente (receta básica o personalizada).
- Coloque los escurridores en los tarros de 250 ml, de modo que el escurridor toque el fondo del tarro.
- Coloque la mezcla en los tarros de 250 ml.
- Introduzca los tarros en la quesera sin tapar.
- Coloque la tapadera transparente sobre la quesera.
- Enchufe la yogurtera y quesera 2 en 1 de Cuisinart
- Pulse el botón . El indicador luminoso confirmará que la modalidad «queso» está en marcha.
- Verá en pantalla el tiempo de preparación por defecto (8 horas).
- Ajuste el tiempo de preparación de acuerdo con la receta o con sus preferencias, pulsando los botones «+» y «-».
- Una vez que el aparato esté en marcha, el temporizador contará cada hora. La última hora se contará en minutos. Al finalizar el ciclo, se oirán 3 señales sonoras para indicar que la quesera ha completado el proceso y se va a detener automáticamente. Nota: Para apagar la quesera antes de que termine el ciclo de preparación, pulse el botón .

Nota: Es posible que se condense agua en la tapa de la yogurtera. Cuando retire la tapadera, tenga cuidado de que el agua condensada no gotee sobre el queso.

Escurrido del queso

- Retire los tarros de la quesera.
- Retire todo el suero que pueda.
- Ponga a escurrir el queso, girando el escurridor 90 grados dentro del tarro (**Fig. 1**).
- Guarde los tarros en la nevera. No olvide taparlos para evitar olores.
- Retire el suero a intervalos regulares.
- El queso seguirá espesándose durante las siguientes 24 horas. Cuanto más tiempo esté escurriendo, más firme quedará.

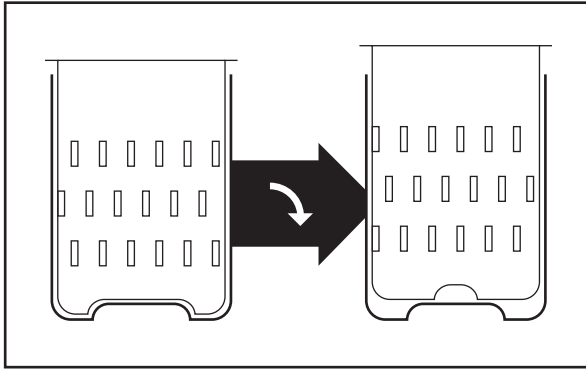


Fig.1

Preparación y curado del queso

- Para obtener queso curado, desmolde el queso fresco sobre un trapo y coloque el conjunto en un colador durante 12 horas, dentro de la nevera.
- Desmolde el queso y sáelo ligeramente. También es posible condimentarlo con comino, cilantro, pimentón, hierbas aromáticas, pimienta...
- Dele la vuelta al queso cada 12 horas y sáelo de nuevo
- Repita la operación durante de 2 a 4 días.
- Para un curado más largo, deposite el queso en un sótano aireado a unos 15°C y dele la vuelta cada día. El tiempo de curado dependerá de sus preferencias. Con algo de tiempo, controlará el curado lo suficiente como para obtener el resultado que prefiera.

Elección de la leche

Cuanta más nata tenga la leche, más espeso y cremoso será el resultado. Obtendrá los mejores resultados con leche entera fresca o entera UHT. Si utiliza leche cruda, le aconsejamos hervirla antes de utilizarla para matar todas las posibles bacterias perjudiciales. Si utiliza leche de oveja o de cabra se formará mayor cantidad de suero.

Tiempo de preparación

Recomendamos usar leche a temperatura ambiente para obtener resultados más rápidos. Si la leche está más fría, deberá aumentar en 2 horas el tiempo de preparación. Nuestra receta básica con leche entera requiere aproximadamente 8 horas. Otras leches con distinto contenido de grasa, es decir, semidesnatadas, desnatadas, UHT o vegetales requieren un tiempo más largo.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

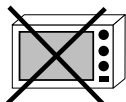
- Espere a que el aparato esté completamente frío antes de limpiarlo y guardarlo. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo cuidadosamente y guardarlo.
- Los tarros, las tapaderas y la tapa de la yogurtera pueden lavarse con agua caliente jabonosa y secarse con un trapo, o pueden lavarse en la bandeja superior del lavavajillas.
- Para limpiar la base y el interior de la yogurtera utilice un trapo húmedo. No utilice limpiadores abrasivos.
- No sumerja la base en agua o en cualquier otro líquido.

1. CONSELHOS DE SEGURANÇA (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)

LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO!

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respectivo serviço de assistência técnica ou por uma pessoa igualmente qualificada a fim de evitar acidentes.
- **IMPORTANTE:** Não abra a base do motor do aparelho. As peças contidas neste aparelho não podem ser reparadas ou substituídas pelo utilizador. As reparações devem ser exclusivamente feitas pelo fabricante.
- A norma EN 60335-2-15 estabelece que “Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 3 anos, desde que supervisionadas ou instruídas sobre o modo de emprego do aparelho em segurança e compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção do aparelho podem ser realizadas por crianças a partir dos 8 anos, desde que supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 3 anos”. No entanto, recomendamos o máximo cuidado nestes casos.
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico e não deve ser utilizado em aplicações como áreas de cozinha reservadas ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas agropecuárias; clientes em hotéis, motéis e similares; pequenos alojamentos turísticos.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou sem experiência e conhecimento, desde que supervisionadas ou instruídas sobre o modo de emprego do aparelho em segurança e compreendam os riscos envolvidos.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de corrente depois de o utilizar, antes de montar ou desmontar os acessórios e antes de o limpar.

- Nunca mergulhe a ficha, o cabo de alimentação ou a base do motor em água ou em qualquer outro líquido.
- Conserve o iogurte no frigorífico durante 10 dias no máximo.
- Conserve o queijo no frigorífico durante 7 dias no máximo.
- Nunca coloque o aparelho no frigorífico.
- Utilize exclusivamente os acessórios fornecidos com o aparelho.
- Não utilize o aparelho se tiver caído ou se estiver danificado.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da mesa da cozinha ou da bancada. Evite qualquer contacto entre o cabo de alimentação e superfícies quentes para evitar risco de danos.
- Este aparelho deve ser utilizado exclusivamente para os fins indicados e de acordo com as instruções constantes do presente modo de emprego.



Não coloque os frascos de vidro com 125 ml de capacidade ou os frascos de plástico com capacidade de 250 ml no micro-ondas.



- **ADVERTÊNCIA:** os sacos em polietileno contendo o aparelho ou a sua embalagem podem ser perigosos. Para evitar o risco de asfixia, mantenha esses sacos fora do alcance de bebés e crianças. Estes sacos não são brinquedos.

Eliminação de aparelhos eléctricos e electrónicos em fim de vida



No interesse de todos e de modo a participar activamente no esforço colectivo de protecção do ambiente:

Não elimine estes produtos no lixo doméstico.

Recorra aos sistemas de retoma e de recolha disponibilizados localmente.

Alguns materiais poderão ser reciclados ou valorizados.

2. INTRODUÇÃO

Parabéns por ter comprado o Yoghurt and Cheese Maker 2 em 1 da Cuisinart.

Há mais de 30 anos que o objectivo da Cuisinart é produzir o melhor em equipamento de cozinha. Todos os produtos da Cuisinart são concebidos para terem uma vida útil excepcionalmente longa, grande facilidade de utilização e um desempenho excelente dia após dia. Para saber mais sobre os nossos produtos e descobrir ideias de receitas fantásticas, visite o site **www.cuisinart.eu**

3. CARACTERÍSTICAS

1. Tampa
2. Seis frascos de vidro com 125 ml de capacidade
3. Dois frascos de plástico com 250 ml de capacidade
4. Dois coadores
5. Base do motor
6. Painel de comando

4. MONTAGEM E UTILIZAÇÃO

a. Montagem

Antes de utilizar o produto pela primeira vez, retire-o da embalagem. Lave todas as peças (frascos, coadores e tampas) em água quente e detergente para loiça. Enxague bem e seque-as completamente. Para um resultado óptimo, coloque o aparelho sobre uma superfície plana. Não mova o aparelho enquanto estiver a funcionar e coloque-o num local estável que não esteja exposto às vibrações de outros aparelhos (como, por exemplo, o frigorífico).

b. Utilização do painel de comando

Este aparelho possui dois modos de funcionamento:



: Temperatura ideal para fazer iogurte.



: Temperatura ideal para fazer queijo fresco.

O tempo de cozedura pode ser regulado para cada modo:

+: aumenta o tempo indicado no temporizador (até 19 horas)

-: diminui o tempo indicado no temporizador (até 1 hora)

c. Fazer iogurte



Vai precisar de iogurte para fazer iogurte! O nosso chefe diz que o primeiro passo para obter o melhor resultado é perceber como o iogurte é produzido. O iogurte contém bactérias vivas e quando este é adicionado ao leite quente as bactérias multiplicam-se, fermentando o leite o que produz mais iogurte. Este aparelho foi concebido para manter uma temperatura de fermentação perfeita entre 40 e 45 °C durante todo o processo, permitindo o desenvolvimento das bactérias. Não pode ser mais fácil, só precisa de iogurte natural e de leite.

Receita de base:

Para 750 ml (6 x frascos de 125 ml)

90 ml de iogurte natural (cultura iniciadora)

660 ml de leite

- Misture os ingredientes à temperatura ambiente (receita de base ou receita própria).
- Deite o preparado nos frascos de vidro de 125 ml de capacidade.
- Coloque os frascos sem as tampas no aparelho.
- Tape o aparelho com a tampa transparente.
- Ligue o aparelho a uma tomada eléctrica.
- Prima o botão  o indicador luminoso confirma que o modo 'iogurte' foi activado.
- O tempo pré-definido para a receita de base (8 horas) é indicado no ecrã.
- Regule o temporizador de acordo com a sua receita ou as suas preferências premindo os botões '+' e '-'.
- Uma vez o aparelho ligado, o temporizador iniciará a contagem degressiva hora a hora. A contagem da última hora será indicada em minutos. No fim do processo, ouvem-se 3 sinais sonoros que indicam que o aparelho completou o processo e seguidamente desliga-se automaticamente. **Nota:** Para desligar o aparelho antes de o temporizador chegar ao fim, prima o botão .
- Tape cada frasco com as respectivas tampas e coloque no frigorífico para refrigerar.
- Pode consumir imediatamente ou deixar no frigorífico onde continuarão a espessar durante as próximas 24 horas.

Outros aromas:

- Depois de fazer e refrigerar o seu iogurte natural pode adicionar fruta fresca, frutos de casca rija, granola ou qualquer outro aroma à escolha.

Escolha dos ingredientes:

O iogurte que utilizar na sua receita influenciará o sabor e a textura final, por isso convém que escolha como cultura iniciadora um iogurte semelhante ao resultado pretendido. Por exemplo para um iogurte mais espesso utilize um iogurte natural grego.

O tipo de leite utilizado e o teor de gordura também influenciarão o sabor e a textura, pois quanto maior for o teor de gordura tanto mais firme e saboroso será o iogurte produzido.

- Recomendamos que utilize leite gordo.
- O leite UHT (longa vida) produzirá um iogurte ligeiramente menos firme.
- O leite cru deve ser fervido antes da utilização.

Pode utilizar outros leites para além do de vaca como leite de cabra, ovelha, soja, amêndoa ou coco. Estes podem precisar de um adoçante adicional para ajudar o processo de fermentação como por exemplo açúcar ou mel. Também pode preferir utilizar um iogurte não lácteo como cultura iniciadora.

Uma vez obtido o sabor e a textura preferidos para o seu iogurte, guarde sempre um pouco para utilizar no próximo que fizer. **N.B.** Utilize o seu iogurte como cultura iniciadora 6 a 8 vezes consecutivas antes de recomençar de novo com um iogurte natural comprado no comércio.

Tempo de preparação:

O tempo que leva a transformar o leite em iogurte varia consoante o leite, a cultura iniciadora e as condições ambientais. Recomendamos a utilização de um leite que esteja à temperatura ambiente para resultados mais rápidos. Se utilizar leite frio prolongue o tempo de preparação cerca de 2 horas. A nossa receita de base com leite gordo leva aproximadamente 8 horas. Outros leites com diferentes teores de gordura, isto é, meio-gordo, magro, UHT ou não lácteo requerem tempos de preparação mais longos.

Dicas:

- Quanto mais tempo levar mais ácido será o iogurte.
- O iogurte pode ser conservado no frigorífico durante 7 a 10 dias, mas o ideal é ser consumido no prazo de 4 dias da sua preparação.
- Pode existir condensação de água na tampa do aparelho. Quando remover a tampa, evite que a água acumulada caia no iogurte.

d. Fazer queijo fresco



Receita de base:

Para cerca de meio-quilo (2 x frascos de 250 ml)

500 ml de leite gordo

½ colher de chá de coalho

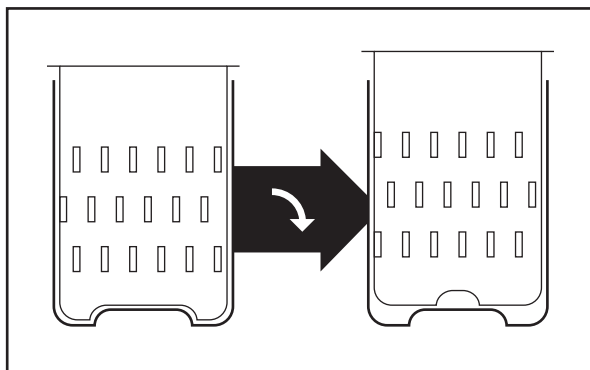
1 pitada de sal

- Misture os ingredientes à temperatura ambiente (receita de base ou receita própria).
- Coloque os coadores dentro dos frascos de 250 ml de capacidade verificando se tocam no fundo dos frascos.
- Deite o preparado nos frascos de 250 ml de capacidade.
- Coloque os frascos sem as tampas no aparelho.
- Tape o aparelho com a tampa transparente.
- Ligue o aparelho a uma tomada eléctrica.
- Prima o botão , o indicador luminoso confirma que o modo 'Queijo' foi activado.
- O tempo pré-definido para a receita de base (8 horas) é indicado no ecrã.
- Regule o temporizador de acordo com a sua receita ou as suas preferências premindo os botões '+' e '-'.
- Uma vez o aparelho ligado, o temporizador iniciará a contagem degressiva hora a hora. A contagem da última hora será indicada em minutos. No fim do processo, ouvem-se três sinais sonoros que indicam que o aparelho completou o processo e seguidamente desliga-se automaticamente. N.B.: Para desligar o aparelho antes de o temporizador chegar ao fim, prima o botão .

Nota: Pode existir condensação de água na tampa do aparelho. Quando remover a tampa, evite que a água acumulada caia no queijo.

Coar o queijo:

- Remova os frascos do aparelho.
- Despeje o soro excedente.
- Coe dando um quarto de volta aos coadores no frasco. (fig. 1)



- Coloque os frascos no frigorífico. Coloque a tampa no coador para proteger de odores.
- Continue a despejar o soro a intervalos regulares.
- O queijo continuará a espessar nas 24 horas seguintes, quanto mais tempo ficar a coar mais firme será o queijo.

Preparar e maturar queijo:

- Para queijo seco, remova o queijo fresco do molde e coloque sobre um pano de musselina ou um pano de cozinha num passador durante 12 horas no frigorífico.
- Retire o queijo do pano e salgue ligeiramente. Também pode temperá-lo com diferentes ervas aromáticas ou especiarias como cominhos, coentros, pimentão, pimenta, etc.
- Volte o queijo de 12 em 12 horas salgando novamente.
- Repita esta operação durante 2 a 4 dias.
- Para maturar o queijo, coloque-o em local bem ventilado com uma temperatura de cerca de 15 °C e volte-o todos os dias. O tempo de maturação depende das suas preferências. Com um pouco de tempo, terá produzido um queijo maturado a seu gosto.

Escolha do leite:

Quanto mais rico for o leite em nata, tanto mais espesso e mais aveludado será o seu queijo. Por conseguinte, os melhores resultados serão obtidos utilizando leite fresco gordo ou leite UHT. O leite cru deve ser fervido para destruir as bactérias nocivas. O leite de cabra ou ovelha produz mais soro.

Tempo de preparação:

Recomendamos a utilização de um leite que esteja à temperatura ambiente para resultados mais rápidos. Se utilizar leite frio prolongue o tempo de preparação cerca de 2 horas. A nossa receita de base com leite gordo leva aproximadamente 8 horas. Outros leites com diferentes teores de gordura, isto é, meio-gordo, magro, UHT ou não lácteo requerem tempos de preparação mais longos.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que o aparelho arrefeceu completamente antes de limpar ou guardar. Desligue sempre o aparelho da tomada eléctrica e limpe-o cuidadosamente antes de guardar.
- Pode lavar os frascos, as respectivas tampas e a tampa do aparelho em água quente e detergente para loiça secando-os com um pano de cozinha ou colocar no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça.
- Utilize um pano húmido para limpar o aparelho. Não utilize produtos de limpeza abrasivos.
- Não mergulhe a base do motor em água ou em qualquer outro líquido.

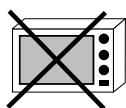
1. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI)

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ BEZPIECZEŃSTWA!

- Jeśli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilającego, powinien on zostać wymieniony przez producenta, serwis posprzedażny lub odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę, co pozwoli uniknąć zagrożeń.
- **OSTROŻNIE:** Nie należy otwierać podstawy urządzenia. Urządzenie nie zawiera żadnych części, które mogłyby być naprawiane lub wymieniane przez użytkownika. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez producenta.
- Norma EN 60335-2-15 stanowi, że „to urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 3 lat lub starsze, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub otrzymały niezbędne instrukcje bezpiecznego użytkowania urządzenia i w pełni rozumieją zagrożenia związane z użytkowaniem urządzenia”. Urządzenie może być czyszczone i konserwowane przez dzieci powyżej 8. roku życia, pod nadzorem opiekuna. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 3 roku życia”. W powyższych przypadkach zalecamy jednak zachowanie szczególnej ostrożności.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku: w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych zakładach pracy; w gospodarstwach rolnych; jako urządzenia do użytku klientów w hotelach, motelach i innych rodzajach zakwaterowania; w pensjonatach ze śniadaniem.
- Z urządzeń mogą korzystać osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, jeżeli są one nadzorowane lub otrzymały niezbędne instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzeń i rozumieją

zagrożenia stwarzane przez użytkowanie urządzeń.

- Odłączyć urządzenie natychmiast po użyciu, przed założeniem lub zdjęciem akcesoriów i przed czyszczeniem urządzenia.
- Nie wolno zanurzać wtyczki, przewodu zasilania ani podstawy w wodzie lub innych cieczach.
- Wszystkie jogurty należy przechowywać w lodówce i spożyć je w ciągu 10 dni od wytworzenia.
- Wszystkie sery należy przechowywać w lodówce i spożyć je w ciągu 7 dni od ich wyprodukowania.
- Nie wolno umieszczać urządzenia w lodówce.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dostarczone wraz z urządzeniem.
- Nie wolno użytkować urządzenia, jeśli spadło/zostało upuszczone lub wygląda na uszkodzone.
- Nie wolno dopuścić do sytuacji, w której przewód zwiślałby poza krawędź stołu lub blatu kuchennego. Przewód zasilający nie może się stykać z gorącymi powierzchniami, gdyż może to doprowadzić do jego uszkodzenia.
- Urządzenia należy używać wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji i postępować zgodnie z wszystkimi instrukcjami.



Nie należy umieszczać słoików szklanych o pojemności 125 ml ani plastikowych o pojemności 250 ml w kuchence mikrofalowej.



- **OSTROŻNIE:** Worki polietylenowe, w których znajdują się elementy urządzenia lub jego opakowania mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, przechowywać te worki w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci. Worki te nie służą do zabawy.

Urządzenia elektryczne i elektroniczne na koniec okresu eksploatacji



Dbając o wspólny interes i aktywnie uczestnicząc we wspólnych wysiłkach na rzecz ochrony środowiska:

- Nie wyrzucać produktów z opadami komunalnymi. Użyć systemów zwrotów i zbiórki dostępnych w danym regionie. Niektóre materiały mogą być poddane recyklingowi lub ponownie użyte.

2. WPROWADZENIE

Gratulujemy zakupu urządzenia 2 w 1 do jogurtu i sera Cuisinart.

Od ponad 30 lat celem firmy Cuisinart jest produkcja najwyższej jakości wyposażenia kuchennego. Wszystkie produkty Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długim okresie eksploatacji, są łatwe w użyciu, a także zapewniają doskonałe wyniki dzień po dniu. Więcej informacji o naszych produktach oraz pomysły na przepisy można znaleźć na naszej stronie www.cuisinart.eu

3. FUNKCJE PRODUKTU

1. Pokrywka
2. Sześć szklanych słoików z wieczkami o pojemności 125 ml
3. Dwa plastikowe słoiki z wieczkami o pojemności 250 ml
4. Dwa sitka
5. Obudowa
6. Panel sterowania

4. MONTAŻ I UŻYTKOWANIE

a. Montaż

Przed pierwszym użyciem wyjąć urządzenie z opakowania. Umyć wszystkie akcesoria (słoiki, sitka i wieczka) w ciepłej wodzie z detergentem. Wypłukać i całkowicie wysuszyć. Aby uzyskać doskonałe rezultaty, umieścić urządzenie na równej powierzchni. Podczas wytwarzania jogurtu nie należy poruszać urządzeniem i ustawić je na stabilnej powierzchni, na którą nie mają wpływu wibracje wytwarzane przez inne urządzenia.

b. Korzystanie z panelu sterowania

Produkt może pracować w dwóch trybach:



: Idealna temperatura do wytwarzania jogurtu.



: Idealna temperatura do wytwarzania miękkiego sera.

Dla każdego trybu można ustawić czas podgrzewania:

+: powoduje wydłużenie czasu na zegarze (maksymalnie do 19 godzin)

-: powoduje skrócenie czasu na zegarze (maksymalnie do 1 godziny)

c. Wytwarzanie jogurtu

Do utworzenia jogurtu potrzebny jest jogurt! Nasz szef kuchni zawsze powtarza, że pierwszym krokiem na drodze do wytworzenia najlepszego jogurtu jest zrozumienie, jak on powstaje. Jogurt zawiera żywe bakterie, które, po dodaniu do podgrzanego mleka, namnażają się. Mleko wtedy fermentuje i w ten sposób powstaje więcej jogurtu. Urządzenie 2 w 1 do jogurtu i sera Cuisinart zostało zaprojektowane z myślą o utrzymaniu idealnej temperatury fermentacji



40-45°C przez cały czas trwania cyklu, co pozwala na właściwy rozwój bakterii. Wytwarzanie jogurtu jest wyjątkowo łatwe, wystarczy nieco jogurtu naturalnego i mleka.

Przepis podstawowy:

Na wyrobienie 750 ml jogurtu (6 słoików po 125 ml)

90 ml jogurtu

660 ml mleka

- Wymieszać składniki razem w temperaturze pokojowej (przepis podstawowy lub własny).
- Wlać mieszaninę do szklanych słoików o pojemności 125 ml.
- Umieścić słoiki bez wieczek w urządzeniu głównym.
- Założyć przezroczystą pokrywę na urządzenie główne.
- Podłączyć Urządzenie 2 w 1 do jogurtu i sera do gniazdka elektrycznego.
- Nacisnąć przycisk , kontrolka potwierdzi uruchomienie trybu „Jogurt”.
- Na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas podstawowego przepisu (8 godzin).
- W przypadku korzystania z własnego przepisu lub swoich preferencji należy ustawić zegar przy użyciu przycisków „+” i „-”.
- Gdy urządzenie jest włączone, zegar odejmuje godziny. Odliczanie ostatniej godziny przebiega w minutach. Pod koniec cyklu urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe informujące, że urządzenie do jogurtu zakończyło cykl i wyłączy się. **Uwaga:** Aby wyłączyć urządzenie do jogurtu przed upływem nastawionego czasu, należy nacisnąć przycisk .
- Nałożyć wieczka na słoiki i umieścić słoiki w lodówce w celu schłodzenia.
- Jogurt można zjeść natychmiast lub włożyć do lodówki na 24 godziny, by zgęstniał.

Nowe smaki:

- Po przygotowaniu i schłodzeniu jogurtu naturalnego można do niego dodać owoce, orzechy, granolę lub inny dodatek smakowy.

Wybór składników:

Wybór typu jogurtu będzie miał wpływ na końcowy smak i teksturę produktu, należy więc wybrać taki jogurt bazowy, który zapewni żądany rezultat. Na przykład w celu uzyskania gęstszego jogurtu należy użyć w naturalnego jogurtu w stylu greckim.

Rodzaj używanego mleka i zawartość tłuszczu ma również wpływ na smak i konsystencję. Im większa zawartość tłuszczu, tym gęstszy i smaczniejszy jogurt.

- Zalecamy stosowanie mleka pełnotłustego.
- Mleko UHT spowoduje uzyskanie nieco rzadszego jogurtu.
- Surowe mleko należy przed użyciem zagotować.

Można stosować mleko inne niż krowie, na przykład kozie, owcze, sojowe, migdałowe lub kokosowe. Mogą one wymagać użycia dodatkowej substancji słodzącej wspomagającej proces fermentacji, jak cukier lub miód. Można również użyć innego jogurtu bazowego niż jogurt z krowiego mleka.

Po uzyskaniu zadowalającego rezultatu należy po prostu zachować pewną ilość jogurtu z każdej partii i użyć jej jako bazy do kolejnej produkcji. Uwaga: własnego jogurtu można użyć jako bazy 6-8 razy z rzędu, potem należy znów użyć jogurtu naturalnego kupionego w sklepie.

Czas:

Czas niezbędny na wytworzenie jogurtu z mleka zależy od wybranego mleka, jogurtu i warunków. W celu uzyskania najszybszych rezultatów zalecamy stosowanie mleka w temperaturze pokojowej. W przypadku mleka zimnego czas podgrzewania należy wydłużyć o około 2 godziny. Wykonanie przepisu podstawowego z użyciem mleka pełnotłustego wymaga około 8 godzin. Inne rodzaje mleka o różnej zawartości tłuszczu, tj. półtłuste, odtłuszczone, odtłuszczone, UHT lub inne niż krowie wymagają dłuższego czasu podgrzewania.

Wskazówki:

- Im dłuższe podgrzewanie jogurtu, tym bardziej wyrazisty smak.
- Jogurt może być przechowywany w lodówce przez 7-10 dni, ale będzie smakować najlepiej, jeśli zostanie spożyty w ciągu 4 dni.
- Na pokrywie urządzenia głównego może skraplać się woda. Należy zachować ostrożność, by przy zdejmowaniu pokrywy skroplona woda nie kapała do jogurtu.

d. Wytwarzanie miękkiego sera



Przepis podstawowy:

Pozwala na uzyskanie sera o objętości około jednej czwartej mleka użytego do przepisu bazowego (przy użyciu 2 słoików po 250 ml)

500 ml pełnotłustego mleka

½ łyżeczki podpuszczki

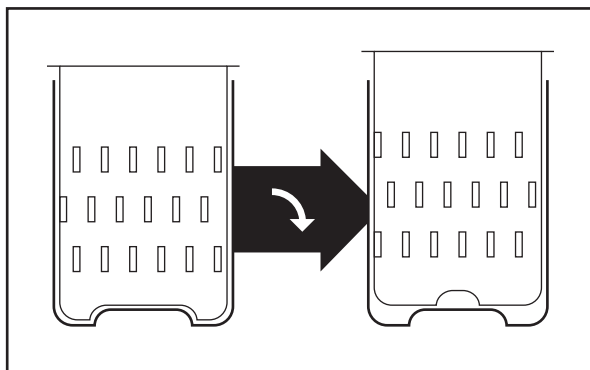
szczypta soli

- Wymieszać składniki w temperaturze pokojowej (przepis podstawowy lub własny).
- Umieścić sitka w słoikach o pojemności 250 ml, upewniając się, że dotykają dna słoika.
- Wlać masę serową do słoików o pojemności 250 ml.
- Umieścić słoiki bez wieczek w urządzeniu głównym.
- Założyć przezroczystą pokrywę na urządzenie główne.
- Podłączyć Urządzenie 2 w 1 do jogurtu i sera Cuisinart do gniazdka elektrycznego.
- Nacisnąć przycisk , kontrolka potwierdzi uruchomienie trybu „Ser”.
- Na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas podstawowego przepisu (8 godzin).
- W przypadku korzystania z własnego przepisu lub swoich preferencji należy ustawić zegar przy użyciu przycisków „+” i „-”.
- Gdy urządzenie jest włączone, zegar odejmuje godziny. Odliczanie ostatniej godziny przebiega w minutach. Pod koniec cyklu urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe informujące, że urządzenie do sera zakończyło cykl i wyłączy się. **Uwaga:** Aby wyłączyć urządzenie do sera przed upływem nastawionego czasu, należy nacisnąć przycisk .

Uwaga: Na pokrywie urządzenia głównego może skraplać się woda. Należy zachować ostrożność, by przy zdejmowaniu pokrywy skroplona woda nie kapała na ser.

Odcedzanie sera:

- Wyjąć słoiki z urządzenia głównego.
- Odląć nadmiar serwatki.
- Odcedzić, obracając sitka w słoikach o jedną czwartą obrotu. **(Rys. 1)**



- Umieścić słoiki w lodówce. Założyć wieczko na sitko w celu ochrony przed nieprzyjemnymi zapachami.
- Odlewać regularnie serwatkę.
- Ser będzie nadal gęstniał w ciągu następnych 24 godzin. Im dłużej będzie się go odsączać, tym twardszy ser można uzyskać.

Przygotowanie i dojrzewanie sera:

- Aby uzyskać ser twardy, należy wyjąć miękki ser z formy i umieścić go na gazie lub ściereczce, ułożyć na sitku i umieścić w lodówce na 12 godzin.
- Wyjąć ser ze ściereczki i lekko posolić. Można go również przyprawić różnymi ziołami lub przyprawami, takimi jak kminek, kolendra, papryka, pieprz lub inne zioła.
- Po 12 godzinach należy obrócić ser i ponownie go posolić.
- Czynność tę należy powtarzać co 2 do 4 dni.
- Aby uzyskać dojrzały ser, należy go umieścić w dobrze wietrzanej piwnicy w temperaturze około 15°C i obracać codziennie. Czas dojrzewania zależy od indywidualnych upodobań. W krótkim czasie można wytworzyć dojrzały ser zgodnie z własnymi preferencjami.

Wybór mleka:

Im bardziej kremowe mleko, tym gęstszy i bardziej dojrzały będzie ser. Najlepsze rezultaty uzyskuje się stosując mleko pełne świeże lub mleko UHT. Surowe mleko należy przegotować, by wyeliminować szkodliwe bakterie. Stosowanie mleka owczego lub koziego powoduje wytworzenie większej ilości serwatki.

Czas podgrzewania:

W celu uzyskania najszybszych rezultatów zalecamy stosowanie mleka w temperaturze pokojowej. W przypadku mleka zimnego czas podgrzewania należy wydłużyć o około 2 godziny. Wykonanie przepisu podstawowego z użyciem mleka pełnotłustego wymaga około 8 godzin. Inne rodzaje mleka o różnej zawartości tłuszczu, tj. półtłuste, odtłuszczone, odtłuszczone, UHT lub inne niż krowie wymagają dłuższego czasu podgrzewania.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

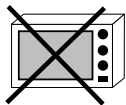
- Przed oczyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy sprawdzić, czy całkowicie ostygło. Przed przechowywaniem należy zawsze odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego i dokładnie je oczyścić.
- Słoiki, wieczka i pokrywę urządzenia głównego można umyć w ciepłej wodzie z detergentem i wytrzeć ściereczką, można je także myć w zmywarce w górnej szufladzie.
- Główną część Urządzenia 2 w 1 do jogurtu i sera można wytrzeć wilgotną ściereczką. Nie należy stosować ściernych środków czyszczących.
- Głównego części nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach.

1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ (ПЕРЕВОД ОРИГИНАЛЬНЫХ ИНСТРУКЦИЙ)

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ!

- Во избежание опасности поврежденный электрошнур прибора может быть заменен только производителем, его гарантийной службой либо специалистами соответствующей квалификации
- **ВНИМАНИЕ:** не следует вскрывать основание прибора. Никакие содержащиеся в нем детали не могут быть отремонтированы или заменены пользователем. Ремонт электроприбора может выполняться только изготовителем.
- Стандарт EN 60335-2-15 предусматривает, что «даным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 3 лет и старше при условии, что они находятся под наблюдением, либо при условии, что им были даны инструкции, необходимые для безопасного использования прибора, и опасности, связанные с использованием прибора, были детьми полностью осознаны. Дети в возрасте 8 лет и старше могут осуществлять уход за прибором и его обслуживание, если они находятся под присмотром. Прибор и его шнур питания следует хранить в местах, недоступных для детей младше 3 лет». Тем не менее, мы рекомендуем проявлять большую осторожность в ситуациях, подобных вышеуказанным.
- Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Электроприбор не предназначен для эксплуатации на кухнях коллективного пользования для персонала магазинов, в офисах и в других рабочих помещениях; в гостевых домах на фермах; электроприбор не предназначен для использования клиентами отелей, мотелей и других подобных мест размещения, как, например, гостевые комнаты типа «ночлег и завтрак».

- Данный электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с недостатком опыта или знаний только при условии, что они находятся под наблюдением, либо при условии, что они были предварительно проинструктированы о способах применения электроприбора, и связанные с этим опасности были ими полностью поняты.
- Отключайте электроприбор от сети сразу же, как закончите пользоваться им, а также перед тем, как снять или установить аксессуары и перед уходом за прибором.
- Никогда не погружайте вилку, электрический шнур или основание прибора в воду или иную жидкость.
- Приготовленный вами йогурт рекомендуется хранить в холодильнике и съесть его не позднее 10 дней с момента приготовления.
- Приготовленный вами творог рекомендуется хранить в холодильнике и съесть его не позднее 7 дней с момента приготовления.
- Никогда не ставьте электроприбор в холодильник.
- Пользуйтесь только теми аксессуарами, которые поставлены вместе с прибором.
- Не пользуйтесь прибором, если он падал, или если на нем имеются видимые следы повреждений.
- Во избежание риска повреждения электрический шнур прибора не должен свисать со стола или со столешницы; не допускайте соприкосновения шнура с горячими поверхностями.
- Данный прибор должен использоваться только в соответствии с его прямым назначением, как описано в данном руководстве, и с соблюдением изложенных инструкций.



Не ставьте стеклянные 125-мл и пластиковые 250-мл стаканы в микроволновую печь.



- **ВНИМАНИЕ:** Полиэтиленовые пакеты, в которые уложен товар или его упаковка, могут представлять опасность. Во избежание опасности удушения пакеты не должны находиться в местах, доступных младенцам и детям. Данные пакеты – не игрушка.

Электрические и электронные приборы по окончании срока службы



В общих интересах и с целью активного участия в совместных усилиях по защите окружающей среды:

■ Не выбрасывайте ваши электроприборы с бытовыми отходами.

Используйте существующие системы возврата оборудования с истекшим сроком службы и системы сбора отходов.

Некоторые материалы могут быть переработаны или использованы повторно.

2. ВСТУПЛЕНИЕ

Поздравляем вас с приобретением йогуртницы Cuisinart 2 в 1 с функцией приготовления творога. В течение вот уже более 30 лет целью компании Cuisinart является производство высококачественного кухонного оборудования. Все изделия Cuisinart отличаются исключительной долговечностью, весьма просты в использовании и день за днем демонстрируют свои выдающиеся эксплуатационные качества.

Чтобы поближе ознакомиться с нашими изделиями или открыть для себя наши рецепты, посетите сайт www.cuisinart.eu

3. ХАРАКТЕРИСТИКИ И КОМПЛЕКТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

1. Крышка
2. Шесть 125-мл стеклянных стаканов
3. Два 250-мл пластиковых стакана
4. Две формы для стекания сыворотки
5. Корпус
6. Панель управления

4. СБОРКА И ПОРЯДОК РАБОТЫ

а. Сборка

Достаньте прибор из упаковки. Перед первым использованием вымойте горячей мыльной водой все принадлежности электроприбора (стаканы, фильтры и крышки), ополосните и насухо вытрите их. Для получения безупречных результатов поставьте прибор на ровную поверхность. Не передвигайте прибор в процессе приготовления йогурта. Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность, не подверженную вибрации других устройств (например, холодильника).

б. Использование панели управления



: идеальная температура для приготовления йогурта



: идеальная температура для приготовления творога

Время приготовления можно отрегулировать для каждого режима:

+ : увеличить время приготовления (до 19 часов)

- : уменьшить время приготовления (до 1 часа)

с. Приготовление йогурта

Для приготовления йогурта вам понадобится... йогурт! Наш шеф-повар говорит, что первый шаг в приготовлении лучшей партии йогурта - это понимание того, как он производится. Йогурт содержит живые бактерии, при добавлении в подогретое молоко бактерии размножаются, вызывая ферментацию молока, в результате чего получается йогурт. Йогуртница Cuisinart 2 в 1 устроена таким образом, чтобы поддерживать идеальную



температуру ферментации на уровне 40-45°C на протяжении всего цикла приготовления, что позволяет бактериям полностью развиваться. Нет ничего проще, чем приготовить йогурт: вам понадобится только немного натурального йогурта и молоко.

Базовый рецепт:

Для приготовления 750 мл йогурта (6 x 125-мл стаканов)

90 мл йогуртной закваски

600 мл молока

- Смешайте вместе все ингредиенты комнатной температуры (по базовому или вашему собственному рецепту)
- Разлейте смесь по стеклянным стаканам (шесть 125-мл стаканов)
- Поставьте стаканы без крышек в йогуртницу
- Накройте йогуртницу прозрачной крышкой
- Включите йогуртницу в сеть
- Нажмите на кнопку , загоревший световой индикатор подтвердит, что прибор начал работать в режиме «йогурт».
- В соответствии с заводской настройкой, на экране высветится время приготовления базового рецепта (8 часов).
- Вы можете отрегулировать время приготовления в соответствии с вашими предпочтениями или в зависимости от рецепта, нажав на соответствующие кнопки '+' или '-'.
- В процессе работы прибора таймер будет отсчитывать каждый час. Последний час приготовления отсчитывается в минутах. По окончании цикла прибор издаст три звуковых сигнала, указывающих на окончание процесса приготовления йогурта, и автоматически отключится. **Примечание:** чтобы отключить йогуртницу до окончания цикла приготовления, нажмите на кнопку .
- Накройте крышкой каждый стакан с йогуртом и поставьте их остудиться в холодильник.
- Йогурты можно есть сразу, либо оставить их в холодильнике на 24 часа, где они продолжают загустевать.

Разнообразие ароматов

После того, как вы приготовили и охладили ваш натуральный йогурт, вы можете добавить в него фрукты, орехи, мюсли или любой ароматизатор, по вашему желанию.

Выбор ингредиентов

Йогурт, который вы используете в вашем рецепте в качестве закваски, предопределяет конечный вкус и текстуру, поэтому его следует выбирать в зависимости от результатов, которые вы хотите получить. Например, для более густого йогурта рекомендуется использовать в качестве закваски греческий натуральный йогурт.

Вид молока, которое вы используете для вашего рецепта, и его жирность также влияют на вкус и текстуру йогурта: из более жирного молока получится более плотный и насыщенный йогурт.

- Мы рекомендуем использовать цельное молоко.
- Из пастеризованного молока получается менее плотный йогурт
- Сырое молоко необходимо прокипятить перед использованием

Для приготовления йогуртов можно также использовать козье, овечье, соевое, миндальное или кокосовое молоко. Для них может понадобиться дополнительный подсластитель, чтобы поддержать процесс ферментации – сахар или мёд. Вы можете также использовать безмолочную йогуртную закваску.

Как только вы получите йогурт, соответствующий вашему вкусу, достаточно будет оставлять небольшое его количество, чтобы использовать в качестве закваски для следующей партии. **N.B.** Используйте йогурт из предыдущей партии в качестве закваски не более 6-8 раз подряд, после этого нужно будет снова приобрести свежий натуральный йогурт.

Регулирование времени

Время, необходимое для превращения молока в йогурт, будет разным в зависимости от выбранного молока, йогурта и условий приготовления. Мы рекомендуем использовать молоко комнатной температуры для самых быстрых результатов. Если вы используете холодное молоко, увеличьте время нагрева примерно на 2 часа. Наш базовый рецепт с использованием цельного жирного молока требует около 8 часов подогрева. Другие молочные продукты с различным содержанием жира, т. е. полуобезжиренные, обезжиренные, пастеризованные, а также безмолочные продукты, требуют более длительного времени нагрева.

Советы:


- Чем дольше подогревается йогурт, тем более насыщенным будет его вкус.
- Йогурт можно хранить в холодильнике в течение 7-10 дней, но вкуснее всего он будет на 4-й день.
- На крышке йогуртницы может конденсироваться влага. При снятии крышки проследите за тем, чтобы скопившаяся вода не капала в йогурт.


d. Приготовление творога

Базовый рецепт

Для получения приблизительно одной четверти от исходного объема (с использованием 2 x 250 мл стаканов)

500 мл цельного молока
½ чайной ложки сычужного фермента
Щепотка соли

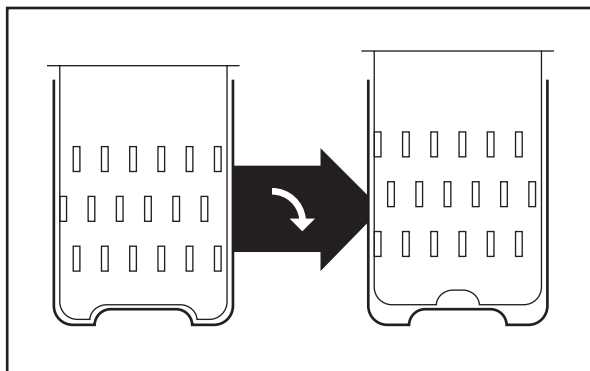
- Смешайте вместе все ингредиенты комнатной температуры (по базовому или вашему собственному рецепту)
- Вставьте формы для стекания сыворотки в 250-мл пластиковые стаканы, проследив за тем, чтобы они доставали до дна стаканов.
- Разлейте смесь для приготовления творога по 250-мл стаканам.
- Не накрывая стаканы крышками, поставьте их в йогуртницу.
- Накройте йогуртницу прозрачной крышкой.
- Включите йогуртницу в сеть
- Нажмите на кнопку , загоревший световой индикатор подтвердит, что прибор начал работать в режиме «творог».
- В соответствии с заводской настройкой, на экране высветится время приготовления базового рецепта (8 часов).

- Вы можете отрегулировать время приготовления в соответствии с вашими предпочтениями или в зависимости от рецепта, нажав на соответствующие кнопки '+' или '-'.
- В процессе работы прибора таймер будет отсчитывать каждый час. Последний час приготовления отсчитывается в минутах. По окончании цикла прибор издаст три звуковых сигнала, указывающих на окончание процесса приготовления йогурта, и автоматически отключится. **Н.В:** чтобы отключить прибор до окончания цикла приготовления, нажмите на кнопку 

Примечание: На крышке прибора может конденсироваться влага. При снятии крышки проследите за тем, чтобы скопившаяся вода не попала на творог.

Процеживание творога:

- Достаньте стаканы с творогом из прибора
- Слейте сыворотку
- Поверните установленную в стакан форму для стекания сыворотки на четверть оборота, как показано на рисунке (**fig. 1**)



- Поставьте стаканы с творогом в холодильник. Закройте стаканы крышкой, чтобы творог не впитал посторонних запахов.
- Регулярно выливайте стекшую сыворотку
- В течение последующих 24 часов творог будет становиться все более плотным. Чем дольше будет стекать творог, тем он будет плотнее.

Приготовление и созревание сыра:

- Чтобы получить сыр, переложите творог из формы в дуршлаг, предварительно покрытый марлей или полотенцем, и поставьте в холодильник на 12 часов.
- Достаньте сыр из дуршлага и слегка посолите его. Также можно приправить его различными травами или специями, такими как тмин, кориандр, паприка, перец и т.п.
- Переворачивайте сыр каждые 12 часов и подсаливайте его.
- Повторяйте эту операцию в течение 2-4 дней.
- Чтобы сыр созрел, поместите его в хорошо проветриваемый погреб при температуре около 15°C и переворачивайте каждый день. Время созревания будет зависеть от ваших предпочтений. Через некоторое время вы получите зрелый сыр по вашему вкусу.

Выбор молока

Чем выше жирность молока, тем более плотным и мягким получится сыр. Но самые лучшие результаты получаются с использованием цельного свежего или пастеризованного молока. Если вы используете сырое молоко, его обязательно следует предварительно прокипятить, чтобы уничтожить все вредные бактерии. При использовании овечьего или козьего молока образуется больше сыворотки.

Время подогрева

Для быстрого получения результатов мы рекомендуем использовать молоко комнатной температуры. Если вы используете холодное молоко, время подогрева следует увеличить на 2 часа. Наш базовый рецепт с использованием цельного жирного молока требует около 8 часов подогрева. Другие молочные продукты с различным содержанием жира, т. е. полуобезжиренные, обезжиренные, пастеризованные, а также безмолочные продукты, требуют более длительного времени нагрева.

5. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Перед тем, как начать уход за прибором или убрать его на хранение, дайте ему полностью остыть. Закончив пользоваться прибором, отключите его от сети. Тщательно очистите прибор перед тем, как убрать его на хранение.

Стаканы, крышки стаканов и крышку прибора можно вымыть горячей мыльной водой и насухо вытереть полотенцем. Их можно также мыть в посудомоечной машине, поставив в верхнюю корзину.

Для ухода за корпусом прибора воспользуйтесь мягкой тканью. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Не погружайте корпус прибора в воду или иную жидкость.

Cuisinart



CUISINART
99 avenue Aristide Briand
92120 MONTROUGE - FRANCE

www.cuisinart.eu

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional /
Gwarancja międzynarodowa / Международная гарантия**

FRANÇAIS : CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

ENGLISH : CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

DEUTSCH : CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

NEDERLANDS : CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

ITALIANO : CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

ESPAÑOL : CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

PORTUGUÊS : A CUISINART facilita o acesso aos seus serviços de apoio ao consumidor em todos os países. Para entrar em contacto com o seu serviço de apoio ao consumidor, marque o número:

POLSKI : Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

РУССКИЙ : CUISINART гарантирует наличие сервисных центров в любой стране. При приобретении изделий домашнего применения торговой марки CUISINART на территории Российской Федерации, информация по ближайшим сервисным центрам и их адресам предоставляется по телефону:

France **N°VERT** 00 800 2011 2014

Belgique, België, Belgien **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Nederland **+31 (79) 363 4242**

Deutschland **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Italia **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

España **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Portugal **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Polska **GREEN NUMBER** 00 800 5000 6000

Россия **+7 495 729 76 13**

Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein / Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja / Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon / Квитанция - Кассовый чек

Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca / Покупатель

- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
- *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
- *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
- *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*
- *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
- *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
- *Conserve este certificado de garantia com o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginalnym dowodem zakupu.*
- *Пожалуйста, сохраняйте данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000

HYPERLINK mailto:

cuisinart_international@conair.com

FRANÇAIS : GARANTIE uniquement d'application en France + DOM/COM (Martinique, Réunion, Guyane, Guadeloupe, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy), Nouvelle Calédonie, Polynésie Française, Wallis-et-Futuna

3 ans de garantie à compter de la date d'achat sur présentation d'une preuve d'achat.

- Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier :

- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.
- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.
- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.
- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou dégât des eaux.

Nos produits peuvent être réparés, échangés ou remboursés, au choix exclusif de Cuisinart et de son revendeur.

Cette garantie Cuisinart vient en complément de la garantie légale de conformité telle que mentionnée aux articles L. 211-4 à L. 211-13 du code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Extrait du Code de la consommation :

Art. L. 211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité ».

Art. L. 211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien ».

Art. L. 211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.
2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté ».

Extrait du Code civil :

Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ».

Art. 1648 - alinéa 1er. « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

Pièces détachées et accessoires :

Ce produit n'étant pas réparable, aucune pièce détachée de réparation n'est disponible.

Toutefois, vous pouvez vous procurer les différents accessoires et consommables indispensables à l'utilisation du produit pendant une période d'au moins 5 ans à compter de la date d'achat. Pour cela, merci de contacter le service consommateurs Cuisinart.

FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

ENGLISH: GUARANTEE

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

DEUTSCH: GARANTIE

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs

(Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

NEDERLANDS: GARANTIE

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

ITALIANO: GARANZIA

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

ESPAÑOL: GARANTÍA

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

PORTUGUÊS: GARANTIA

A Cuisinart oferece 3 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse periodo será efetuada uma troca padrão (produto idéntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto na presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

POLSKI: GWARANCJA

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejsza bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieuprawnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 3 (трех) лет (гарантийный срок). В случае обнаружения неисправности в указанный гарантийный срок мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. В случае невозможности гарантийного ремонта изделия, приобретенного в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанция, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выхода из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкостей, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования неоригинальными деталями; вскрытия паяных на изделия; использования изделий в условиях и режимах, отличающихся от бытовых; нарушения инструкций по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания. Срок службы – 3 (три) года.

Version No.: YM400 IB-10/385D

Size: 140mm(W)X210mm(H)

Total Pages: 74PP

Material : 157gsm gloss art paper for cover pages
105gsm gloss art paper for inside pages

Color: Cover : 1C+1C

Inside: 1C+1C

Coating: Waterbase Vamishing for whole book

Date: 2019-09-16

Co-ordinator: Astor_You / Kingsly peng