



Cuisinart®



Aparat de facut iaurt & branza cod YM400E

Instrucțiuni de utilizare

1. INTRODUCERE

Congratulations on your purchase!

For over 30 years, Cuisinart® has been developing a full range of kitchen appliances that allow both kitchen enthusiasts and great chefs to express their creativity to the fullest.

All Cuisinart® appliances are the result of a close working relationship between engineers and great names in Cuisine, like Paul Bocuse, the brand's charismatic ambassador. Every product combines strength, innovation, performance and ergonomics.

Made with professional materials like brushed stainless steel, our products fit easily into every kitchen thanks to a simple and elegant design.

2. COMPONENTE

1. Capac
2. 6 borcanele din sticla, de 125ml, cu capace
3. 2 borcanele din plastic, de 250ml, cu capace
4. 2 filtre
5. Baza aparatului
6. Tabloul de control



3. UTILIZARE

A. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Înainte de a folosi produsul pentru prima dată, scoateți tot ambalajul. Spălați bine toate ustensilele cu apă caldă și detergent. Clătiți-le și uscați-le bine.
2. Pentru cele mai bune rezultate, așezați produsul pe o suprafață plană. Nu mutați aparatul când faceți iaurt și așezați-l pe o suprafață care nu este afectată de vibrațiile altor aparate (de ex. frigiderul).

B. UTILIZAREA PANOULUI DE CONTROL

Acest produs are 2 moduri de operare:



: temperatura ideală pentru a face iaurt.



: temperatura ideală pentru a face brânză fromage blanc, faisselle și fromage frais.

Timpul de preparare poate fi ajustat pentru fiecare mod:

⊕ : poate fi marit (până la 19 ore)


⊖ : poate fi redus (până la 1 oră).


C. PREPARAREA IAURTULUI

Reteta de baza

Folositi ingredientele la temperatura camerei:

- 1 litru lapte gras pasteurizat
- 1 iaurt simplu

- Pregătiți rețeta (rețeta de bază sau o rețeta preferată).
- Turnați preparatul în borcanele de 125ml.
- Așezați borcanele în aparat, fără a le pune capacele.
- Puneți capacul aparatului.
- Conectați aparatul la sursa de curent.
- Apăsăți butonul  iar indicatorul luminos va confirma că ați selectat modul "iaurt". Pe ecranul aparatului va fi afișat timpul standard (8 ore).
- Ajustați timpul de preparare, în funcție de rețeta aleasă, apăsând butoanele '+' și '-'.
- Când aparatul este pornit, va contoriza fiecare oră de funcționare. Ultima oră va fi contorizată în minute. La sfârșitul ciclului de gătit, aparatul va scoate 3 beep-uri, indicând faptul că aparatul a terminat operațiunea de gătit și se va închide automat.

Nota: Dacă doriți să închideți aparatul înainte de finalizarea ciclului de gătit, apăsați butonul .

- Acoperiți borcanele cu capace și lăsați-le la frigider timp minim 4 ore, înainte de a-l testa.

Sfatul bucatarului

Pentru a reuși să preparați un iaurt excelent, trebuie să înțelegeți procesul de transformare a laptelui în iaurt.

Cerinte

Iaurtul este rezultatul fermentării laptelui. Pentru ca fermentarea să se producă, laptele trebuie încălzit la o temperatură între 40 și 45°C și apoi să adăugați fermenți lactici în laptele cald. Bacteriile lactice au nevoie de căldură pentru a se dezvolta. Dacă laptele este prea cald, vor muri. Dacă laptele este prea rece, nu se vor înmulți. Acest aparat Cuisinart® a fost special proiectat pentru a oferi condițiile perfecte pentru obținerea unui iaurt excelent. Rolul său este acela de a crește și menține temperatura la un nivel stabil, pentru ca enzimele să se dezvolte.

Alegerea laptelui

Grasimea din lapte are o influenta directa asupra gustului, texturii si a valorii nutritionale a produsului final. De asemenea, iaurtul cel mai gros este facut din lapte foarte gras, obtinandu-se cel mai gustos si gras produs, o sursa imensa de energie. Laptele partial fara grasime produce un iaurt mai subtire si mai lichid.

Lapte semi-degresat si pasteurizat sau lapte gras

Cele mai utilizate tipuri de lapte, cu rezultate excelente.

Lapte UHT semi-degresat sau lapte gras

Se obtine un iaurt relativ gros, fara caimac.

Lapte raw

Se recomanda fierberea acestui lapte inainte de utilizare, pentru a omori bacteriile daunatoare. Daca folositi lapte de capra sau de oaie, iaurtul nu va fi la fel de gros.

Lapte de soia

Aveti grija sa folositi lapte UHT de soia cu fructoza, miere sau malt. Prezenta a cel putin unul dintre ingrediente este absolut necesara, pentru fermentare.

Lapte praf

Daca adaugati 4-5 linguri, veti obtine un iaurt mai gros si mai bogat in calciu si proteine.

Timpi de preparare recomandati

Lapte gras : 8 - 9 ore

Lapte semi-degresat : 10 ore

Lapte de soia : 9 - 10 ore

Lapte raw fiert anterior : 8 ore

Laptele utilizat trebuie sa fie la temperatura camerei. Cu cat laptele este mai rece, cu atat va creste timpul de preparare a iaurtului.

Enzimele

- Puteti folosi diferite tipuri de enzime:
- Un iaurt simplu, din comert (preferabil fara lapte cu proteine).
- Iaurt din productia anterioara. In acest caz, nu repetati acest proces mai mult de 6-8 ori consecutive.
- O enzima uscata sau de la frigider. Urmati instructiunile pentru folosirea enzimelor.

Sfaturi

- Iaurtul poate fi pastrat in frigider intre 7 si 10 zile, dar gustul cel mai bun este in primele 4 zile de la producere.
- Persoanele care au alergii sau intoleranta la laptele de vaca pot folosi lapte de oaie sau de soia. Laptele de oaie este bogat in proteine si mai usor de digerat.
- Apa poate face condens pe capacul aparatului. La indepartarea capacului, aveti grija sa nu lasati condensul sa curga in iaurtul preparat.
- Pentru a obtine iaurt indulcit, adaugati echivalentul a 125ml de lapte condensat dulce, in timpul prepararii.


D. PREPARAREA BRANZEI FROMAGE BLANC SI FROMAGE FRAIS


Reteta de baza

Folositi ingredientele la temperatura camerei:

- 1 litru lapte gras pasteurizat
- 2 bucati de branza petits suisses
- 2 picaturi de cheag

- Preparati reteta (reteta de baza sau o reteta preferata).
- Asezati filtrele in cele 2 borcane de 250ml, avand grija sa atinga baza acestora.
- Turnati preparatul in borcanele de 250ml.
- Asezati borcanele in aparat, fara a le pune capacele.

- Puneti capacul aparatului.
- Conectati aparatul la sursa de curent.
- Apasati butonul  iar indicatorul luminos va confirma ca ati selectat modul "branza".
- Pe ecranul aparatului va fi afisat timpul standard (8 ore).
- Ajustati timpul de preparare, in functie de reteta aleasa, apasand butoanele '+' si '-'.
- Cand aparatul este pornit, va contoriza fiecare ora de functionare. Ultima ora va fi contorizata in minute. La sfarsitul ciclului de gatire, aparatul va scoate 3 beep-uri, indicand faptul ca aparatul a terminat operatiunea de gatire si se va inchide automat.

Nota: Daca doriti sa inchideti aparatul inainte de finalizarea ciclului de gatire, apasati butonul .

Filtrarea brnzei fromage blanc

- Scoateti borcanele din aparat.
- Filtrati rotind filtrul un sfert in interiorul borcanului. (fig. 1)
- Bagati borcanele in frigider. Puneti capacele peste filtre, pentru a evita preluarea altor mirosuri.
- Cu cat lasati mai mult branza sa se scurga, cu atat va fi mai tare.

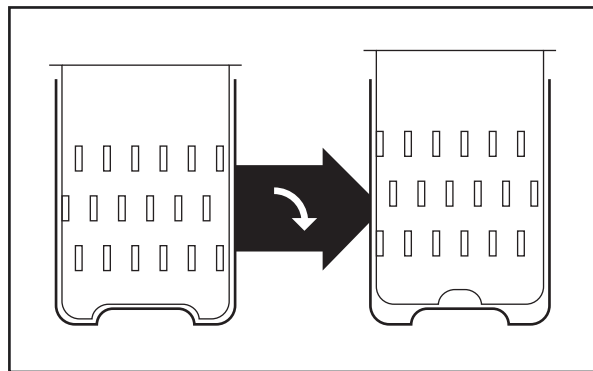


fig. 1

Timp de scurgere:

- Fromage blanc : 2 - 4 ore
- Fromage faisselle : 6 - 10 ore
- Fromage frais : 12 - 24 ore

Nota: Este important sa indepartati zerul in timpul procesului de filtrare.

Branza poate fi mancata imediat ce a fost uscata.

Dupa finalizarea etapei de scurgere, se poate incepe procesul de maturare.

Pregatirea si maturarea brnzei

- Pentru branza uscata, scoateti fromage frais-ul din forma si asezati bucata pe tifon sau pe un prosop de bucatarie si apoi intr-o sita pe care o tineti 12 ore in frigider.
- Scoateti branza din prosop si asezonati-o cu putina sare. Ii puteti da o savoare speciala, cu ajutorul unor ierburi aromatice, precum chimion, coriandru, paprika, piper etc.
- Intoarceti branza la fiecare 12 ore si puneti sare.
- Repetati operatiunea timp de 2 pana la 4 zile.
- Pentru a matura branza, asezati-o intr-o pivnita bine ventilata, la o temperatura de 15°C si rotiti-o in fiecare zi. Timpul de maturare depinde de preferintele fiecaruia. Cu putina rabdare, veti descoperi exact timpul necesar pentru a obtine o maturare perfecta.

Sfatul bucatarului

Alegerea laptelui

Cu cat laptele este mai cremos, cu atat veti obtine o branza mai compacta si mai maturata. Cele mai bune rezultate se obtin folosind lapte gras proaspat sau UHT.

Daca doriti sa folositi lapte raw, va recomandam sa il fierbeti inainte, pentru a scapa de bacteriile nocive. Daca folositi lapte de capra sau oaie, zerul va fi in cantitate mult mai mare.

Sugestii de pregatire

- Lapte gras: 12 ore
- Lapte semi-degresat: 14 ore
- Lapte raw fiert inainte: 10 ore

Acesti timpi sunt potriviti daca folositi lapte la temperatura camerei. Cu cat laptele este mai rece, cu atat veti avea nevoie de mai mult timp pentru preparare.

Enzimele

Puteti folosi diferite tipuri de enzime:

- O branza fromage frais de tip 'petit-suisse'
- 125 ml de fromage blanc sau zer ramas din productia anterioara. In acest caz, aveti grija sa nu repetati procesul de mai mult de 4 ori consecutiv.
- O enzima uscata sau congelata. Urmati instructiunile pentru folosirea enzimelor.

Zerul

Zerul trebuie folosit in plus fata de enzime, pentru coagularea laptelui. Puteti cumpara zer in forma lichida. Aveti nevoie de 2 pana la 6 picaturi/litru de lapte pentru a prepara branza.

Sfaturi

- La sfarsitul pregatirii retetei, adaugati zerul treptat. Amestecati usor, dar foarte bine.
- Puteti tine branza fromage blanc in frigider timp de 1 saptamana.
- Apa poate face condens pe capacul aparatului. Cand ridicati capacul, aveti grija sa nu se scurga peste branza apa acumulata.

4. CURATARE SI MENTENANTA

- Asigurati-va ca aparatul s-a racit complet, inainte de curatare sau depozitare. Scoateti din priza aparatul si curatati-l bine inainte de a-l depozita.
- Borcanele, capacele si capacul aparatului pot fi spalate cu apa calda si detergent, apoi uscate cu un prosop sau pot fi spalate in masina de spalat vase.

- Folositi o laveta umeda pentru a sterge baza aparatului. Nu folositi detergenti abrazivi.
- Nu introduceti baza aparatului in lichide.

5. REGULI DE SIGURANTA



- **ATENTIE:** Ambalajul produsului poate fi periculos. Pentru a evita pericolul de sufocare, tineti-le departe de copii.

- Pastrati instructiunile, pentru consultari ulterioare.
- Scoateti aparatul din priza imediat dupa folosire, inainte de a pune sau de a scoate accesorii si inainte de a-l spala.
- Nu introduceti in lichide cablul, stecherul sau baza aparatului.
- Nu tineti iaurtul in frigider mai mult de 10 zile.
- Nu tineti branza in frigider mai mult de 7 zile.
- Nu bagati aparatul in frigider.
- Daca sesizati o defectiune a capacului, trebuie inlocuit de catre producator, service-urile agreate de acesta sau de catre personal calificat.
- Folositi numai accesoriile oferite de catre producator.
- Nu folositi aparatul, daca a cazut pe jos sau pare a fi defect.
- Nu lasati cablul sa atarne si tineti-l la distanta, pentru a evita riscurile de accidentari.
- **IMPORTANT:** Nu deschideti baza aparatului. Componentele acestui aparat nu au nevoie de reparatii si nu trebuie inlocuite de catre utilizator. Reparatiile trebuie executate de catre o persoana autorizata.
- Acest aparat nu trebuie folosit de catre persoane ale caror capacitati fizice, senzoriale sau mentale sunt reduse sau de catre cele care nu au experienta si cunostintele necesare,

decat daca sunt supravegheate sau au fost instruite despre felul in care se foloseste aparatul si pericolele care pot sa apara.

- Acest aparat respecta cerintele Directivei 2004/108/EC si a Directivei 2006/95/EC.
- Acest aparat trebuie folosit numai in scopurile prezentate in acest manual, conform instructiunilor.

ARUNCAREA ECHIPAMENTELOR ELECTRICE SI ELECTRONICE DEFECTE

Pentru a proteja sanatatea oamenilor si mediul, va rugam sa respectati urmatoarele:

Nu aruncati aceste produse impreuna cu gunoiul menajer. Folositi sistemul de colectare si reciclare din tara dumneavoastra. In acest fel, anumite materiale pot fi recuperate si refolosite.

