

1. INTRODUCCIÓN

¡Le felicitamos por su compra!

Desde hace más de 30 años, Cuisinart® desarrolla una gama completa de aparatos culinarios que permiten a los apasionados de la cocina y a los grandes chefs expresar plenamente su creatividad.

Todos los aparatos Cuisinart® son el resultado de una estrecha colaboración entre ingenieros y grandes nombres de la cocina, como Paul Bocuse, embajador carismático de la marca. Cada producto combina solidez, innovación, prestaciones y ergonomía.

Realizados en materiales de origen profesional, como el acero pulido inoxidable, nuestros productos se integran fácilmente en cada cocina, gracias a un diseño sobrio y elegante.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

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



3. UTILIZACIÓN

A. ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

1. 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.
2. 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

Receta básica

Mezcle los ingredientes a temperatura ambiente:

- 1 litro de leche entera pasteurizada
- 1 yogur natural

- Prepare la receta (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.
- 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.

Observaciones: 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 durante al menos 4 horas antes de degustar el yogur.

Consejos del chef

Para dominar la preparación de yogures, es importante conocer bien el principio de transformación de la leche en yogur.

Condiciones necesarias

El yogur procede de la fermentación de la leche. Para que se produzca esta transformación, la leche debe estar a una temperatura comprendida entre 40° y 45°C y hay que añadir bacterias termófilas a esa leche. Las bacterias necesitan un medio tibio para desarrollarse. Si hace demasiado calor, mueren. Por el contrario, si hace demasiado frío, se inactivan. La yogurtera Cuisinart® está pensada para obtener unas condiciones óptimas. Su cometido consiste en mantener una temperatura estable durante el tiempo necesario para que los fermentos se puedan desarrollar.

Sugerencias para la elección de la leche

El contenido de la leche en materia grasa influye directamente sobre el sabor, la textura y el valor nutritivo del producto final. Los yogures más firmes se obtienen utilizando leche entera. También son los más sabrosos, más grasos y más energéticos. La leche desnatada y semidesnatada permite obtener un yogur más líquido.

Leche pasteurizada semidesnatada o entera

Se trata de la leche más utilizada y la que da mejores resultados.

Leche esterilizada U.H.T. semidesnatada o entera

Permite obtener un yogur relativamente firme y sin nata.

Leche cruda

Le aconsejamos hervirla antes de utilizarla para matar todas las posibles bacterias perjudiciales. En caso de que utilice leche de oveja o de cabra, obtendrá un yogur menos firme.

Leche de soja

Debe utilizar leche de soja U.H.T. que contenga uno de los ingredientes siguientes: fructosa, miel o malta. Al menos uno de estos ingredientes es absolutamente necesario para la fermentación.

Leche en polvo

Si añade 4 a 5 cucharadas a su receta, el yogur obtenido será más firme, más rico en calcio y en proteínas.

Tiempo de preparación aconsejado

Leche entera : de 8 a 9 horas

Leche semidesnatada : 10 horas

Leche de soja : de 9 a 10 horas

Leche cruda hervida : 8 horas

Este tiempo es válido para una leche a temperatura ambiente. Si la leche está más fría, deberá aumentar el tiempo de preparación.

Fermentos

Puede utilizar varios tipos de fermentos:

- Un yogur natural industrial (preferiblemente sin proteínas de leche)
- Un yogur procedente del último ciclo de fabricación. En este caso, es mejor no repetir el proceso más de 6 a 8 veces consecutivas.
- Fermento seco o liofilizado. Siga las indicaciones de uso del fermento.


Consejos


- 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.
- Las personas alérgicas o con intolerancia a la leche de vaca pueden utilizar leche de oveja o de soja. La leche de oveja es rica en proteínas y más fácil de digerir.
- 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.
- Para obtener un yogur azucarado, añada a la receta de base el equivalente de un yogur de 125 ml de leche concentrada azucarada.

D. FABRICACIÓN DE QUESO FRESCO O REQUESÓN

Receta básica

Mezcle los ingredientes a temperatura ambiente:

- 1 litro de leche entera pasteurizada
 - 2 «petit suisse»
 - 2 gotas de cuajo
- Prepare la receta (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 quesera.
 - 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.

Observaciones: Para apagar la quesera antes de que termine el ciclo de preparación, pulse el botón .

Ecurrido del queso

Retire los tarros de la quesera

- 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.
- Cuanto más tiempo esté escurriendo, más firme quedará.

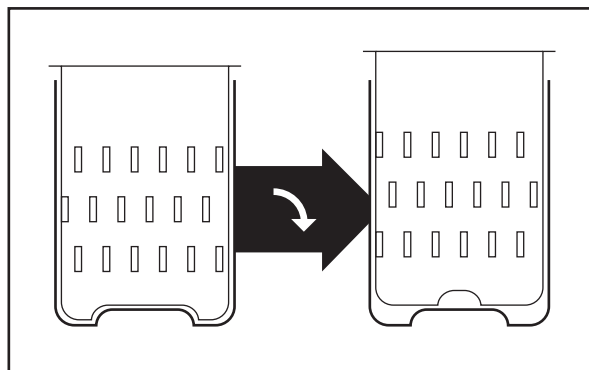


Fig. 1

Tiempo de escurrido:

Requesón : de 2 a 4 horas

Queso tipo Burgos : de 6 a 12 horas

Queso fresco : de 12 a 14 horas

Observaciones: Es importante ir eliminando el suero a medida que va escurriendo.

El queso se puede consumir en cuanto termina de escurrir. Después del tiempo de escurrido más largo, es posible pasar a una fase de curado.

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 sálolo ligeramente. También es posible condimentarlo con comino, cilantro, pimentón, hierbas aromáticas, pimienta...
- Dele la vuelta al queso cada 12 horas y sálolo 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.

Consejos del chef

Sugerencias para la 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 aconsejado

Leche entera : 12 horas

Leche semidesnatada : 14 horas

Leche cruda hervida : 10 horas

Este tiempo es válido para una leche a temperatura ambiente. Si la leche está más fría, deberá aumentar el tiempo de preparación.

Fermentos

Puede utilizar varios tipos de fermentos:

- Un queso blanco industrial, de tipo «petit suisse».
- Un tarro de 125 ml de queso blanco o de suero procedente del último ciclo de fabricación. En este caso, es mejor no repetir el proceso más de 4 veces consecutivas.
- Un fermento liofilizado. En ese caso, siga las indicaciones de uso del fermento.

El cuajo

Debe utilizar el cuajo como complemento de los fermentos para cortar la leche. Lo encontrará en farmacias, en forma de líquido. Para preparar queso basta con utilizar de 2 a 6 gotas por litro de leche.

Consejos

Cuando la preparación haya terminado de fermentar, añada el suero con delicadeza. Luego mezcle despacio y sin batir, para obtener mejores resultados.

Puede conservar el queso blanco en la nevera durante una semana.

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

4. 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 de la yogurtera en agua o en cualquier otro líquido.

5. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- **ATENCIÓN:** Las bolsas de polietileno que envuelven el aparato o su embalaje pueden ser peligrosas. Para evitar riesgos de asfixia, mantenga estas bolsas fuera del alcance de los bebés y de los niños. Las bolsas no son juguetes.
- Conserve estas instrucciones para futura referencia.
- Desenchufe el aparato inmediatamente después de utilizarlo, antes de colocarlo o de retirar los accesorios y antes de limpiarlo.
- No sumerja el enchufe, el cable o la base en agua o en cualquier otro líquido.
- No conserve los yogures en la nevera más de 10 días.
- No conserve los quesos en la nevera más de 7 días.
- No introduzca la yogurtera dentro de la nevera.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico, o bien una persona de cualificación similar, con el fin de evitar situaciones peligrosas.
- Utilice exclusivamente los accesorios incluidos.
- No utilice el aparato si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- No deje que el cable cuelgue de la mesa o del mostrador. Evite cualquier contacto entre el cable y las superficies calientes para evitar daños.

IMPORTANTE: no abra la base del aparato. Ninguna de las piezas contenidas en este aparato puede ser reparada o sustituida por el usuario. Las reparaciones deben ser exclusivamente realizadas por el fabricante.

- Este aparato no está pensado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) de capacidad física, sensorial o mental reducida, o personas sin experiencia y conocimiento suficientes, salvo que cuenten con la supervisión, o con instrucciones previas sobre el funcionamiento del aparato, de una persona responsable de su seguridad. Es conveniente vigilar a los niños para evitar que jueguen con este electrodoméstico.
- Este aparato cumple con las normas preconizadas

por las directivas 2004/108/CEE (compatibilidad electromagnética) y 2006/95/CEE (seguridad de los electrodomésticos).

- Utilice este aparato exclusivamente para el uso descrito en este libro de instrucciones y de acuerdo con las mismas.

APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS AL FINAL DE SU VIDA.

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.

