

Ariete[®]

Mašina za pravljenje sira i jogurta **615**
UPUTSTVO ZA KORIŠĆENJE



Važne mere zaštite

Pre upotrebe pročitajte sledeće instrukcije

Neophodne mere zaštite moraju biti preduzete prilikom korišćenja električnih uređaja, kao što su sledeće:

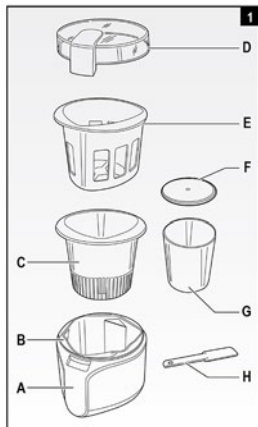
1. Proverite da li napon na natpisnoj pločici uređaja odgovara naponu na mreži.
2. Nikada nemojte ostavljati uređaj bez nadzora kada je uključen u struju: isključite ga iz struje nakon svakog korišćenja.
3. Nikada nemojte stavljati uređaj na ili blizu izvora toplote.
4. Uvek stavljajte uređaj na ravnu površinu prilikom korišćenja.
5. Nikada nemojte ostavljati uređaj izložen vremenskim prilikama (kiši, suncu, itd...).
6. Proverite da električni kabl ne dolazi u kontakt sa toplim površinama.
7. Ovaj uređaj ne smeju koristiti deca mlađa od 8 godina, kao i osobe sa umanjanim fizičkim, motornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja ukoliko nemaju nadzor ili im nisu data uputstva kako da koriste uređaj na bezbedan način i razumeju koje su opasnosti moguće. Nemojte dozvoliti deci da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju obavljati deca ukoliko nisu starija od 8 godina i nemaju nadzor.
8. Deci mlađoj od 8 godina ne treba dozvoliti da rukuju uređajem i njegovim električnim kablom koji se mora držati van njihovog domašaja.
9. Nikada nemojte stavljati telo uređaja, utikač ili električni kabl u vodu ili neku drugu tečnost; uvek ga brišite koristeći vlažnu tkaninu.
10. Uvek izvucite električni kabl iz struje pre dodavanja ili uklanjanja dodatka ili pre čišćenja uređaja.
11. Uvek proverite da li su vaše ruke potpuno suve pre korišćenja ili podešavanja prekidača na uređaju, kao i pre dodirivanja utikača ili priključaka za napajanje.
12. Držite uređaj na udaljenosti od bar 8cm od drugih objekata kako biste obezbedili konstantno dobro otpuštanje toplote.
13. Pre nego što uključite uređaj, proverite da je savršeno namontiran.
14. Nakon što ste napravili sir/hranu, držite je u frižideru i iskoristite u okviru datuma koji je naznačen na receptu.
15. Prilikom pripreme, držite poklopac na uređaju, osim ukoliko nije drugačije naznačeno na receptu.
16. Nikada nemojte koristiti uređaj dok je prazan.
17. Nemojte koristiti oštro ili metalno kuhinjsko posuđe ili objekte unutar uređaja ili korpe. Takvi objekti mogu oštetiti uređaj.
18. UPOZORENJE: Izvucite mocarelu iz uređaja koristeći isključivo odgovarajući alat, budući da je temperatura vode 90°C.
19. Ovaj uređaj je napravljen isključivo za kućnu i slične upotrebe, kao što su neke od sledećih:
 - u prostorijama za kuvanje koje koristi osoblje prodavnica, kancelarija i drugih profesionalnih okruženja;
 - korišćenje od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim vrstama smeštaja;
 - noćenje sa doručkom vrsta smeštaja;
 - ketering i slične nemaloprodajne vrste usluga;
20. Kako biste isključili uređaj, uhvatite utikač i izvucite ga direktno iz utičnice. Nikada nemojte vući električni kabl kako biste isključili uređaj iz struje.
21. Nemojte koristiti uređaj ukoliko je električni kabl ili utikač oštećen, kao i ukoliko sam uređaj ima neki nedostatak; sve popravke, uključujući zamenu električnog kabla, moraju biti urađene isključivo od strane Ariete pomoćnog centra ili ovlašćenih Ariete tehničara kako bi se izbegli svi rizici.
22. Ukoliko koristite produžne kablove, oni moraju biti odgovarajući u odnosu na napon uređaja kako bi se sprečila opasnost po korisnika, kao i zarad bezbednosti okruženja u kome se uređaj koristi. Produžni kablovi, ukoliko nisu odgovarajući, mogu prouzrokovati anomalije prilikom rada.
23. Nikada nemojte ostaviti električni kabl da visi na mestima gde ga može dohvatiti dete.
24. Nemojte ugrožavati bezbednost uređaja korišćenjem delova koji nisu originalni ili koji nisu odobreni od strane proizvođača.
25. Ovaj uređaj je u skladu sa direktivama 2014/35/EU i EMC 2014/30/EU, kao i propisima (EC) br. 1935/2004 od 2.10.2004. o materijalima u kontaktu sa hranom.
26. Svaka promena na ovom proizvodu koja nije izričito odobrena od strane proizvođača može dovesti do poništenja važenja korisničke garancije.
27. Ukoliko želite da bacite uređaj, preporučujemo da isečete električni kabl. Takođe preporučujemo da sve moguće opasne delove učinite bezopasni, naročito po decu, budući da se ona mogu igrati sa uređajem ili njegovim delovima.
28. Pakovanje nikada ne sme biti ostavljeno u domašaju dece budući da može biti opasno.
29. Za pravilno odlaganje proizvoda u skladu sa evropskom direktivom 2012/19/EU, molimo vas da pročitate odgovarajući letak koji dolazi kao prilog uz ovaj proizvod.

NE BACAJTE OVO UPUTSTVO

Mere opreza pri upotrebi
uređaja

OPIS UREĐAJA (Slika 1)

- A Kontrolna tabla
- B Telo uređaja
- C Korpa za sir
- D Poklopac
- E Korpa za grčki jogurt
- F Poklopac posude za jogurt
- G Posuda za jogurt
- H Špatula



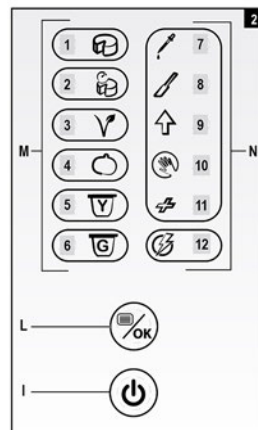
KONTROLNA TABLA (Slika 2)

Kontrolna tabla se sastoji iz ikonica i dugmića. Svaku ikonicu odlikuje interno LED svetlo, koje se uključuje kada je odabrano preko referentnih tastera:

I Taster za Pokretanje/

Zaustavljanje programa

Pritisnite ovaj taster kako biste potvrdili odabir programa i pokrenuli ga. Držanjem ovog dugmeta pritisnutog 3 sekunde tokom korišćenja, moći ćete da zaustavite odabrani program.



L Taster Menija/Potvrde (OK)

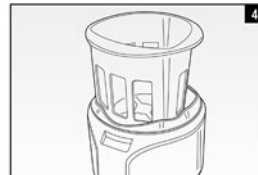
Taster Menija/Potvrde ima dve funkcije:

- 1) **Funkcija Meni:** pritisnite ovaj taster da odaberete željeni program; LED svetlo će se pomerati po različitim ikonicama programa (1-6) i, kada se dospe do željenog programa, pritisnite taster (I) kako biste potvrdili odabir.
- 2) **Funkcija Potvrde (OK):** pritisnite ovaj taster kako biste potvrdili izvršenu aktivnost zahtevanu tokom rada uređaja.

M Ikonice programa

Pritisnite ovaj taster (L) kako biste odabrali neki od sledećih programa:

1. Klasični sir sa sirištem (40°C)
2. Brzi sir (90°C)
3. Veganski sir za netolerantne osobe (90°C)
4. Mocarela (90°C)
5. Klasični jogurt (40°C)
6. Grčki jogurt (40°C)



Treperuće LED svetlo će se pomerati po različitim ikonicama programa. Nakon što dođe do željenog programa, pritisnite taster (I) kako biste potvrdili; svetlo će postati stalno.

NAPOMENA:

Za detaljno objašnjenje željenog programa, pogledajte kuvar koji se nalazi u ovom pakovanju.

N Ikonice radnji koje treba izvršiti

Tokom pripreme recepta, uređaj će zahtevati da se izvrše neke radnje pomoću LED svetala u skladu sa zahtevanom radnjom:

- 7 dodavanje sirišta ili slične
- 8 surutke (slika 3)
- 9 uklanjanje korpe i drenaža (slika 4)
- 10 ručna radnja (npr. Izvlačenje mocarele)
- 11 dodavanje sastojaka (kao što su orasi / biljke)
- 12 kraj programa/ stand-by funkcija

Kada dođete do željene radnje, pritisnite taster (L) da potvrdite i nastavite sa radnjom.

UPOZORENJE:

Pratite doze naznačene u kuvaru. Nikada nemojte preći preko MAX nivoa naznačenog na korpi. Nikada nemojte ostajati ispod MIN nivoa naznačenog na korpi.

Moguće je koristiti posudu za jogurt (G) sa odgovarajućim poklopcem (F) kako biste procedili sir nakon pripreme: napunite posudu (G) vodom, stavite poklopac (F) i postavite na sir, prema odabranom receptu (Slika 5).

Tokom izvođenja programa 2 i 3, korpa se može malo pomerati unutar uređaja, usled temperature blizu ključanja mleka.

Tokom pripreme „mocarela“ recepta, nemojte prosipati ostatke tečnosti dok je uređaj uključen u struju, već koristite odgovarajući pribor za pražnjenje korpe, kao što je kutlača. Zatim nalijte vodu za izvlačenje u korpu uređaja pomoću bokala / dozatora kako biste sprečili njen izlazak.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE: Kako biste produžili radni vek uređaja, nikada nemojte stavljati njegove delove u mašinu za pranje sudova.

Perite korpe, poklopac i špatulu u sapunjavoj toploj vodi. Potom ih potpuno osušite.

Čistite unutrašnji deo tela uređaja koristeći neabrazivni vlažni sunder ili tkaninu.

Aparat odložite tako što ćete sve dodatke složiti u sam aparat.

Primerak deklaracije i potvrde o usaglašenosti može se preuzeti sa sajta www.refot.com
Dokument je podležan izmenama u slučaju tipografskih grešaka



Ekskluzivni uvoznik i distributer Refot B

Pčinjska 15a, 11 000 Beograd, tel: 011 6456 151, 3087 004
e-mail: info@refot.com

OVLAŠĆENI SERVIS: BG ELEKTRONIC DOO

Dragoslava Srejovića 1b, 11000 Beograd, Srbija

tel.: 011/208-6666; 066/8100-216

e-mail: servis@bgelektronik.com

www.bgelektronik.rs



Ariete

Mašina za pravljenje sira i jogurta 615

RECEPTI

1. SVEŽI BELI SIR
2. PRIMASOL SA AROMATIČNIM BILJEM
3. SVEŽI KAČOTA SIR
4. ŠAFRAN SIR OD KAČOTE
5. STRACCHINO SIR
6. OSNOVA GORGONZOLE KOJA TREBA DA SAZRI
7. MLEČNI RIKOTA SIR
8. MASKARPONE SIR
9. MAZIVI, KREMASTI SIR
10. BRZI SIR BEZ SIRIŠTA
11. BRZI SIR BEZ SIRIŠTA SA MEDITERANSKIM BILJEM
12. TOFU
13. RIKOTA BEZ MLEKA
14. KREMASTI KOZJI SIR
15. MOCARELA
16. STRAČATELA
17. TRADICIONALNI JOGURT
18. GRČKI JOGURT
19. BILJNI GRČKI JOGURT
20. TZATZIKI SOS

B-cheese

UVOD U PRAVLJENJE SIRA KOD KUĆE

ŠTA JE SIR?

Sir je ugrušak proteina dobijen isključivo od mleka putem delovanja sirišta. Svi ostali proizvodi nastali iz mleka ili njihovi derivati putem kiseline kokagulanata ili bakterija su mlečni proizvodi. Prateći go-repomennuto, možemo popuniti tabelu ispod.

<u>SIREVI</u>	<u>MLEČNI PROIZVODI</u>
Mocarela	Rikota
Pekorino	Jogurt
Sir parmezan	Maskarpone
Azijago	Mazivi, kremasti sir
Bri	Sveži kozji sir

KOJE MLEKO SE MOŽE KORISTITI ZA PRAVLJENJE SIRA?

Kako bi se omogućila koagulacija sirišta, proizvela surutka i samim tim dobio sir, korišćeno mleko ne sme pretpreti proces zagrevanja, pasterizacije, na visokim temperaturama, odnosno iznad 80°C. Nažalost, moderan način života, kao i prodaje i distribucije u poslednje vreme naginjali su ka procesima zagrevanja na visokim temperaturama, omogućavajući duži rok trajanja na policama.

Ispod se nalaze vrste i odlike najčešćih mleka:

- **SIROVO MLEKO:** je najpogodnije mleko za pravljenje sira, ali nije ga lako pronaći i čuvati, postoji mnogo dispenzera sirovog mleka natočeni direktno od farme-ra, čije adrese se mogu lako pronaći na određenim web stranicama. Sirovo mleko

može izazvati neke zdravstvene i higijenske probleme budući da je sveži mlečni proizvod koji je samo ohlađen, sadrži sve enzime mleka i može biti kontamirano štetnom protozoon, naročito za trudnice. Ovaj problem se lako može izbeći tako što ćete zagrejati mleko na temperaturi od 68°C i sačekati da se brzo ohladi pre korišćenja, budući da na ovoj temperaturi većina štetnih organizama umire bez degenerisanja proteina za pravljenje surutke. Sirovo mleko je bogato enzimima mleka, sadrži više vitamina, masti i minerala nego sveže pasterizovano mleko i može se definisati kao „punomasno“ mleko.

- **SVEŽE MLEKO VISOKOG KVALITETA:** je pasterizovano mleko određenog porekla, zbog čega poseduje oznaku „visoki kvalitet“, to je mleko koje ima određeno poreklo i poteklo je od životinja uzgajivanih u skladu sa strogim pravilima.

U segmetnu prodaje, postoje niskotemperaturno/visokotemperaturno/mikrofiltrirano pasterizovano mleko visokog kvaliteta, a kako bi se dobili sirevi dobrog kvaliteta neophodno je koristiti niskotemperaturna pasterizovana mleka na temperaturi ispod 80°C. Kako ih možemo pronaći samo čitajući ambalažu? Obično su visokotemperaturna pasterizacija i mikrofiltracija uvek naznačene na ambalaži, stoga možete odlučiti metodom eliminacije. Takođe možete pogledati rok trajanja na osnovu datuma proizvodnje, i ukoliko je to 7 dana, možete biti sigurni da je mleko pasterizovano na niskoj temperaturi, dok je rok trajanja za mikrofiltrirana mleka 21 dan. Manje precizna indikacija je pakovanje, budući da se niskotemperaturna mleka pakuju u staklene flaše. Mleko visokog kvaliteta ima standardizovani sadržaj masti između 3.8 i 4 % u skladu sa zakonom, zagrevanje

eliminiše neke vitamine osetljive na visoke temperature, u potpunosti eliminiše enzime mleka i, u slučaju mikrofiltriranih mleka, neki minerali se gube.

- **SVEŽE PASTERIZOVANO MLEKO:** ova kategorija sadrži mleka sa zagrevanjem na temperaturi oko 85°C, rok trajanja je otprilike 10 dana, bez određenog porekla, može biti kombinacija mleka od različitih krava, područja Italije ili čak različitih država zajednica. Veoma je teško napraviti sir od ove vrste mleka. U ovu kategoriju spadaju punomasno mleko, polu-obrano mleko, obrano mleko, mleko bez laktoze ili funkcionalno mleko.

- **DUGOTRAJNO MLEKO:** ne može se koristiti za pravljenje sireva, već isključivo mlečnih proizvoda bez sirišta. Ova kategorija sadrži punomasno/obrano/bez laktoze, funkcionalno (obogaćeno vlaknima, vitaminima, mineralima) mleko, koje je zagrevano na veoma visokim temperaturama, od 110°C do 140°C i iznad UHT (veoma visokih temperatura) mleka, gde je rok trajanja čak 6 meseci. Kao rezultat dobija se u potpunosti kuvano mleko koje se može koristiti samo za spremanje, bez sirišta.

- **Kada napiše reč MLEKO,** zakon Italije se uvek odnosi na kravlje mleko, za mleka drugog porekla uvek se mora naznačiti „kozje“, „ovčje“ ili „mleko bizona“. Ove vrste mleka onemogućavaju pravljenje sireva sa istim receptima kao onim za kravlje, ono što je razlika je izlaz koji se razlikuje kod mleka bizona koji je veći u poređenju sa ovčijem, koje je isto kao kravlje, dok je kozje tri ili četiri puta manje nego kravlje, sa 2 l kozjeg mleka možete dobiti najviše 70-80 g surutke.

KOJA DRUGA MLEKA SE MOGU KORISTITI?

- **KOZJE MLEKO,** veoma se koristi kako sveže, tako i mleko veoma visoke temperature, prirodno male količine laktoze i samim tim preporučljivo za slabu netoleranciju. Može se naći u svakom supermarketu. Kozje mleko ima optimalni izlaz ukoliko se koristi kako bi se dobila rikota ili kisela surutka, ali ima veoma mali izlaz kada se koristi sirište, od 1 l mleka možete dobiti najviše 60 g surutke. Takođe, kozje mleko ima oštar ukus i miris koji se nekima ne sviđa.

- **OVČIJE MLEKO** je drugo najčešće mleko u Italiji i, što se tiče izlaza u surutki, sadržaju proteina i laktoze može se porediti sa kravljm. Njegove glavne odlike su slatkoća, koja se takođe prenosi na sir. Iako je drugo najčešće mleko u Italiji nije ga lako naći, može se kupiti direktno od pastira.

- **MLEKO OD BIZONA,** najbogatije u nutritivnom sadržaju, omogućava da se dobije velika količina surutke veoma stabilne strukture. Ukus je sladak, ali i slan. Kao što je to slučaj i sa ovčijim mlekom, može se naći isključivo kod određenih distributera ili uzgajivača, nije često u komercijalnom krugu za upotrebu od strane pojedinaca.

ŠTA MOŽEMO PRAVITI OD PASTERIZOVANIH MLEKA I MLEKA VEOMA VISOKIH TEMPERATURA?

Ove vrste mleka dozvoljavaju procese koji predviđaju kiselost ili bakterije, stoga su pogodne za pravljenje rikote, jogurta ili kefira.

ŠTA MOŽEMO PRAVITI OD BILJNIH PIĆA?

Najlakši i najkasičniji proces je pravljenje TOFU sira od sojinog mleka, ali je važno dobro odabrati, neophodno je koristiti pića od soje koje imaju veoma kratke etikete, tj. sadrže samo vodu, soju, so. Svi dodatni sastojci otežavaju stvaranje sojinih pahuljica, stoga je neophodno izbegavati pića koja sadrže biljna ulja, vlakna, minerale ili vitamine. Za pravljenje tofu sira neophodno je koristiti Nigari, to je magnezijum hlorid, prirodnu supstancu koja se nalazi u morskoj vodi, a koja može koagulisati proteine soje. Sa sojom i svim drugim biljnim pićima, pirinčem, ovasom, piro, kokosom, možete dobiti jogurt prateći recept koji se koristi za mlečni jogurt.

KOJI DRUGI MLEČNI PROIZVODI POSTOJE?

- **MASKARPONE:** dobija se procesom zagrevanja, kiselom koagulacijom i ceđenjem od sveže pavlake, što predstavlja pod-proces branja mleka.
- **RIKOTA:** se dobija od svih vrsti mleka ili surutke, to je ono što ostaje nakon pravljenja surutke, ili mešavina oba pomoću zagrevanja i kiselih koagulanata.
- **MAZIVI, KREMASTI SIR:** dobija se mešavinom sveže pavlake, mleka i jogurta sa istom vrstom maskarponea.
- **JOGURT:** dobija se od bilo koje vrste mleka pomoću određene bakterije ili čuvanja mleka na temperaturi od 40°C nekoliko sati.
- **GRČKI JOGURT:** koristi se isti način kao za spremanje tradicionalnog jogurta, uz 6/12 sati ceđenja mleka kako bi bio kompaktniji.
- **KEFIR:** dobija se od fermentacije svih

vrsti mleka pomoću enzima mleka na sobnoj temperaturi, kiselost i konzistencija se razlikuju prema trajanju fermentacije.

GDE MOŽETE PRONAČI SIRIŠTE I KOJA JE ODGOVARAJUĆA VRSTA?

Surutka je proizvod koji se lako može naći, proizvod životinjskog porekla koji se može naručiti u apoteci, u tečnom stanju, i mora se čuvati u frižideru, a može se čuvati i na sobnoj temperaturi nekoliko dana, ukoliko se radi o hladnom mestu. Dostupan je u flašama od 1 l ili 0.5 l, a ređe u manjim pakovanjima od 0.25 l ili 0.1 l.

Surutka takođe može biti biljnog porekla, obično dobijena od čička, gljiva, od nekih plesni ili bakterija (u ovom slučaju su najčešće vrste puder ili tablete koje se rastvaraju u vodi). Takođe se mogu lako naći online na sajtovima za kupovinu.

KAKO KORISTITI SIRIŠTE?

Mora se skladištiti na pravilan način, tj. u skladu sa uputstvima na etiketi. Dakle, sirište na pijaci ima drugačiju titraciju u zavisnosti od različitih proizvođača, a to je enzim koncentrat koji je koristan za pravljenje surutke u odnosu sa vodom. Obično „kućna“ doza po litru se može razlikovati od 1.5 do 2.5 ml, što bi značilo da u našem aparatu, pod punim teretom, koristimo od 3 do 5 ml životinjskog sirišta.

Ukoliko se radi o biljnom sirištu, ova doza se mora malo povećati, 0.5 ml po litru, budući da je proces sporiji, potrebna je veća količina kako bi se dobio dobar rezultat sa unapred podešenim programima na aparatu.

Sirište nastaje na fiziološkoj temperaturi od 35 do 42°. Svaki proizvođač pokazuje

najbolju radnu temperaturu, naš aparat radi na 40°, što je optimalna temperatura za većinu sirišta na tržištu. Iznad i ispod te temperature sirište gubi svoju efikasnost i ne pravi surutku.

ZAŠTO SE MOŽE PROMENITI DOZA SIRIŠTA PO LITRU MLEKA?

Doza se menja u odnosu na vrstu mleka koje se koristi, još preciznije, prema njegovoj pasterizaciji.

Za sirova mleka koristi se najmanja doza, za pasterizovano mleko na niskoj temperaturi srednja doza, a za pasterizovano mleko koristi se najveća doza. Ovo povećanje sirišta balansira delimičan gubitak mogućnosti koagulacije proteina usled više temperature tokom procesa pasterizacije.

ŠTA JE LIMUNSKA KISELINA?

Limunska kiselina je najkorišćeniji aditiv hrane na svetu. U prirodi se nalazi u voću, citrusnom voću, kao i mnogo povrća. U prehambrenoj industriji koristi se u svoj konzerviranoj hrani, kao što su voćni sokovi, džemovi, kompoti, pavlake, pića, pa čak

i u vinu. Svrha je da zakiseli sredinu, čineći je neodgovarajućom za razvoj bakterija i predstavlja antioksidant koji održava boje proizvoda svetlim.

U preporučenim dozama, ne dovodi do rizika od intolerancije, alergija ili ostalog. Limun sadrži u proseku oko 4 g, manja doza od one koja se koristi u receptima. U sirevima se koristi kako bi se omogućio brži prirodan proces zakiseljavanja mleka. Ukoliko surutka za mocarelu ne poseduje odgovarajuću pH vrednost kiseline, ne može se raširiti, isto tako se ne može dobiti rikota bez kisele surutke ili bilo koje druge kiseline, koja služi da pokrene proteinski proces koji se naziva „flokulacija“ koji određuje konzistenciju i ukus rikote. Citrusna kiselina se najčešće prodaje u apotekama, nekim supermarketima, poljoprivrednim konzorcijumima ili vinarijama.

ŠTA MOŽE ZAMENITI CITRUSNU KISELINU?

Citrusna kiselina se može zameniti sokom od limuna, belim sirćetom ili alkoholnim sirćetom; preporučuje se alkoholno zbog slabijeg mirisa. Sirće mora sadržati najmanje 6 % kiseline (pogledajte etiketu).



LEGENDA



VREME



CEĐENJE



ROK TRAJANJA



KLASIČNI SIR SA SIRIŠTEM (40°C)



BRZI SIR (90°C)



VEGANSKI SIR I SIR ZA OSOBE SA INTOLERANCIJOM (90°C)



MOCARELA (90°C)



KLASIČNI JOGURT (40°C)



GRČKI JOGURT (40°C)



DODATAK ELEMENATA SIRIŠTA ILI SLIČNO



SURUTKA



POMERANJE POSUDE I CEĐENJE



RUČNI RAD



DODAVANJE SASTOJAKA



ZAVRŠETAK PROGRAMA/REŽIM MIROVANJA



Kompaktan i ne zauzima mnogo prostora sa montirajućim posudama u proizvodu.



6 unapred podešenih programa: Klasični, brzi, veganski sir, mocarela, klasični jogurt, grčki jogurt.



Pogodan za pravljenje ukusnih svežih sireva i jogurta.



Posuda čija unutrašnjost ne lepi i koja je laka za pranje, kapaciteta 2 L.



Kontrolna tabla na nežan dodir.



Ceđenje sira direktno u proizvod.



Dodaci: posuda za grčki jogurt, posuda za sir, posuda za klasični jogurt, knjiga recepata, špatula.



1. SVEŽI BELI SIR

(izlaz 1.5 l = 320-350 g, u zavisnosti od filtracije)

SASTOJCI:

- 1.5 l mleka
- 20 g sitnozrne soli
- 5 ml sirišta

1. Sipajte mleko u posudu proizvoda zajedno sa soli, dobro pomešajte kako bi se istopila i ubacite posudu sa sirom.
2. Pokrenite PROGRAM 1 „KLASIČNI SIR SA SIRIŠTEM“.
3. Kada lampica „CAGLIO“ (sirište) ispusti zvuk, mešajte mleko pomoću špatule i dodajte sirište rastvoreno u 15 ml vode, zaustavite okretanje u suprotnom smeru i pritisnite „OK“.
4. Sačekajte da se mleko zgruša 90 minuta.
5. Kada lampica „SPATOLA“ (špatula) ispusti zvuk, razbijte surutku praveći kocke veličine oko 1 cm i potom pritisnite „OK“.
6. Kada lampica „AGGIUNGI“ (dodati) ispusti zvuk, samo pritisnite „OK“.
7. Kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, pažljivo izvadite posudu, sačekajte da se ocedi na posudi i pritisnite „OK“. Nakon dva sata, lampica „FINE“ (kraj) će zasvetleti na aparatu.
8. Potom izvadite sir iz posude i stavite ga u frižider.
9. Držite ga pokrivenim u frižideru najviše 5 dana.

Tabela PROGRAM 1
„KLASIČNI SIR SA SIRIŠTEM“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 1 + 
35°	15/20 minuta	Sirište	Ok
35°	1,5 sati	Špatula	Ok
35°	15 minuta	Dodati *	Ok
Isključeno	15 minuta	Strelica na gore	Ok
Isključeno	2 sata	Kraj	

*Isključivo za recepte za sireve sa biljem ili aromatizovane sireve



4-4:30



5 dana



2. PRIMASOL SA AROMATIČNIM BILJEM

(izlaz 1.5 l = 320-350 g u zavisnosti od filtracije)

SASTOJCI:

- 1.5 l mleka
- 50 g punomasnog jogurta
- 20 g sitnozrne soli
- 5 ml sirišta
- Sveže aromatično bilje (rukola, vlasac, peršun, bosiljak, origano, itd.) ili semenke, poput oraha, badema, pinjola, suncokreta, bundeve, lana ili mešavina bilja i semenki.

1. Sipajte mleko u posudu proizvoda zajedno sa jogurtom i soli, dobro izmešajte kako bi se istopila i stavite posudu za sir.
2. Pokrenite PROGRAM 1 „KLASIČNI SIR SA SIRIŠTEM“.
3. Kada lampica „CAGLIO“ (sirište) ispusti zvuk, mešajte mleko pomoću špatule i dodajte sirište rastvoreno u 15 ml vode, zaustavite rotaciju u suprotnom smeru i pritisnite „OK“.
4. Sačekajte 90 minuta da se mleko zgruša.
5. Kada lampica „SPATOLA“ (špatula) ispusti zvuk, isecite surutku tako što ćete napraviti kocke veličine oko 1 cm i potom pritisnite „OK“.
6. Kada lampica „ADD“ (dodati) ispusti zvuk, ponovo isecite surutku tako što ćete praviti pahuljice veličine zrna kukuruza, dodajte biljke ili suvo voće i pritisnite „OK“.
7. Kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, pažljivo izvadite posudu, sačekajte da se iscedi na posudi i pritisnite „OK“. Nakon dva sata, lampica aparata „FINE“ (kraj) će zasvetleti.
8. Potom izvadite sir iz posude i stavite ga u frižider.
9. Držite ga pokrivenim u frižideru najviše 5 dana.

Tabela PROGRAM 1
„KLASIČNI SIR SA SIRIŠTEM“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 1 +
35°	15/20 minuta	Sirište	Ok
35°	1,5 sati	Špatula	Ok
35°	15 minuta	Dodati *	Ok
Isključeno	15 minuta	Strelica na gore	Ok
Isključeno	2 sata	Kraj	

*Isključivo za recepte za sireve sa biljem ili aromatizovane sireve



4-4:30



5 dana



3. SVEŽI KAĆOTA SIR

(izlaz 2 l = 200 g)

SASTOJCI:

- 2 l punomasnog mleka
- 50 g sveže pavlake
- 75 g jogurta
- 5 g sitnozrne soli
- 5 ml sirišta

1. Dodajte mleko, pavlaku, jogurt i so u posudu aparata i dobro izmešajte da se rastopi.
2. Ubacite POSUDU ZA SIR.
3. Pokrenite PROGRAM 1 „KLASIČNI SIR SA SIRIŠTEM“.
4. Kada lampica „CAGLIO“ (sirište) ispusti zvuk, dodajte 5 ml sirišta rastvorenog u 15 ml vode tako što ćete polako mešati, potom zaustavite tok mleka tako što ćete ga mešati u suprotnom smeru, pritisnite „OK“ i pokrijte.
5. Kada lampica „SPATOLA“ (špatula) ispusti zvuk, isecite surutku na velike kocke veličine oko 2 cm i potom pritisnite „OK“.
6. Kada lampica „ADD“ (dodati) ispusti zvuk, ponovo isecite surutku na veoma sitne delove, veličine zrna pšenice i pritisnite „OK“.
7. Surutka mora biti dobro proceđena i položena na dnu posude.
8. Kada lampica „ARROW UP“ (strelica na gore) ispusti zvuk, podignite posudu i sačekajte 15 minuta da se ocedi, povremeno pomerajući ivice sira kako biste olakšali izlaz i pritisnite „OK“.
9. Nakon što ste sačekali 15 minuta i proverili teksturu surutke, napunite teglu za jogurt vodom i stavite je kao teg na surutku, sačekajte da se surutka ocedi dok lampica „FINE“ (kraj) ne ispusti zvuk (ukupno 2 sata).
10. Držite ga pokrivenim u frižideru najviše 7 dana.



4-4:30



7 dana



Tabela PROGRAM 1
„KLASIČNI SIR SA SIRIŠTEM“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 1 +
35°	15/20 minuta	Sirište	Ok
35°	1,5 sati	Špatula	Ok
35°	15 minuta	Dodati *	Ok
Isključeno	15 minuta	Strelica na gore	Ok
Isključeno	2 sata	Kraj	

*Isključivo za recepte za sireve sa biljem ili aromatizovane sireve

4. ŠAFRAN KAĆOTA SIR

(izlaz 2 l = 200 g)

SASTOJCI:

- 2 l punomasnog mleka
- 50 g sveže pavlake
- 50 g jogurta
- 2 pakovanja šafrana
- 5 ml sirišta

1. Dodajte mleko, pavlaku, jogurt i šafran u posudu aparata i dobro pomešajte kako bi se rastopili.
2. Ubacite POSUDU ZA SIR.
3. Pokrenite PROGRAM 1 „KLASIČNI SIR SA SIRIŠTEM“.
4. Kada lampica „CAGLIO“ (sirište) ispusti zvuk, dodajte 5 ml sirišta rastvorenog u 15 ml vode tako što ćete polako mešati, a potom zaustavite tok mleka tako što ćete mešati u suprotnom smeru, pritisnite „OK“ i pokrijte.
5. Kada lampica „SPATOLA“ (špatula) ispusti zvuk, isecite surutku na kocke veličine oko 2 cm veličine i potom pritisnite „OK“.

6. Kada lampica „ADD“ (dodati) ispusti zvuk, ponovo isecite surutku na veoma sitne komade, veličine zrna pšenice, i pritisnite „OK“.
7. Surutka mora biti dobro ocedena i položena na dno posude.
8. Kada lampica „ARROW UP“ (strelica na gore) ispusti zvuk, podignite posudu i sačekajte 15 minuta da se osuši, povremeno pomerajući ivice sira kako biste olakšali izlaz i pritisnite „OK“.
9. Nakon što ste sačekali 15 minuta i proverili teksturu surutke, ispunite teglu za jogurt vodom i stavite je kao teg na surutku, sačekajte da se surutka ocedi dok lampica „FINE“ (kraj) ne ispusti zvuk (sveukupno 2 sata).
10. Držite ga pokrivenim u frižideru najviše 7 dana.

Tabela PROGRAM 1
„KLASIČNI SIR SA SIRIŠTEM“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 1 + 
35°	15/20 minuta	Sirište	Ok
35°	1,5 sati	Špatula	Ok
35°	15 minuta	Dodati *	Ok
Isključeno	15 minuta	Strelica na gore	Ok
Isključeno	2 sata	Kraj	

*Isključivo za recepte za sireve sa biljem ili aromatizovane sireve



4-4:30



7 dana



5. STRACCHINO

(izlaz 1.5 l = 400 g)

SASTOJCI:

- 1.5 l punomasnog mleka
- 50 g stracchino sira
- 5 ml sirišta
- 10 g sitnozrne soli

1. Dodajte 1.3 l mleka u posudu aparata, dodajte so i dobro rastopite.
2. Rastvorite stracchino sir u 200 ml mleka sa strane.
3. Dodajte istopljeni stracchino sir u ostatak mleka tako što ćete dobro promešati i stavite posudu za sir.
4. Pokrenite PROGRAM 1 „KLASIČNI SIR SA SIRIŠTEM“.
5. Kada lampica „CAGLIO“ (sirište) ispusti zvuk, dodajte 5 ml sirišta rastvorenog u 15 ml vode tako što ćete polako mešati, potop zaustavite tok mleka tako što ćete mešati u suprotnom smeru, pritisnite „OK“ i pokrijte.
6. Kada lampica „SPATOLA“ (špatula) ispusti zvuk, isecite surutku na 2 ili 4 dela i potom pritisnite „OK“.
7. Kada lampica „ADD“ (dodati) ispusti zvuk, ignorišite i pritisnite „OK“.
8. Kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, podignite posudu i sačekajte da se iscedi na aparatu, pritisnite OK i sačekajte da lampica „FINE“ (kraj) ispusti zvuk.
9. Pomerite 2 dela surutke i stavite ih u posudu za skladštenje tako što ćete ih preklopiti i ostavite ih u frižideru na 12 sati pre serviranja.
10. Stracchino sir postaje kremastiji nakon trećeg dana u frižideru i može se držati najviše 7 dana.



4-4:30



12h



7 dana



Tabela PROGRAM 1
„KLASIČNI SIR SA SIRIŠTEM“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 1 +
35°	15/20 minuta	Sirište	Ok
35°	1,5 sati	Špatula	Ok
35°	15 minuta	Dodati *	Ok
Isključeno	15 minuta	Strelica na gore	Ok
Isključeno	2 sata	Kraj	

*Isključivo za recepte za sireve sa biljem ili aromatizovane sireve

6. OSNOVA GORGONZOLE KOJA TREBA DA SAZRI

(izlaz 2 l = 450 g)

SASTOJCI:

- 2 l punomasnog mleka
- 100 g gorgonzole
- 50 g jogurta
- 5 ml sirišta
- 10 g sitnozrne soli

1. Dodajte 1.8 l mleka u posudu aparata, dodajte so i dobro rastopite.
2. Rastvorite gorgonzolu u 200 ml mleka sa strane.
3. Dodajte rastoplenu gorgonzolu u ostatak mleka, provlačeći ga kroz gusto sito kako bi se razbili ugrušci, veoma dobro promešajte i dodajte posudu za sir.
4. Pokrenite PROGRAM 1 „KLASIČNI SIR SA SIRIŠTEM“.
5. Kada lampica „CAGLIO“ (sirište) ispusti zvuk, dodajte 5 ml sirišta rastvorenog u 15 ml vode tako što ćete polako mešati, potom zaustavite tok mleka tako što ćete mešati u suprotnom smeru, pritisnite „OK“ i prekrijte.

6. Kada lampica „SPATOLA“ (špatula) ispusti zvuk, ignorišite i pritisnite „OK“.
7. Kada lampica „ADD“ (dodati) ispusti zvuk, ignorišite i pritisnite „OK“.
8. Kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, podignite posudu i sačekajte da se ocedi na uređaju, pritisnite OK i sačekajte dok lampica „FINE“ (kraj) ne ispusti zvuk nakon što 2 sata prska surutku sa soli.

Radnje koje se moraju sprovesti van uređaja:

9. Okrenite surutku u posudi i posolite je sa druge strane i stavite posudu sa surutkom unutra na hladno mesto (min +10°C max + 18°C) na 12 sati.
10. Nakon 12 sati, izvadite sir iz posude i stavite ga na policu (npr. podlogu za suši), pokrijte krpom i stavite u frižider.
11. Kada postane mekan na dodir spolja, to znači da je spreman (za oko 2 ili 3 dana, u zavisnosti od temperature).
12. Držite ga pokrivenim u frižideru najviše 7 dana.

Tabela PROGRAM 1
„KLASIČNI SIR SA SIRIŠTEM“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 1 + 
35°	15/20 minuta	Sirište	Ok
35°	1,5 sati	Špatula	Ok
35°	15 minuta	Dodati *	Ok
Isključeno	15 minuta	Strelica na gore	Ok
Isključeno	2 sata	Kraj	

*Isključivo za recepte za sireve sa biljem ili aromatizovane sireve



4-4:30



12h



7 dana

+ sazrevanje



7. MLEČNI RIKOTA SIR

(izlaz 2 l mleka = 400 g)

SASTOJCI:

- 2 l mleka (punomasno mleka za kremastiju rikotu, poluobrano mleko za suvlju rikotu, sve vrste mleka su odgovarajuće)
- 15 g sitnozrne soli
- 6 g limunske kiseline

1. Dodajte mleko u posudu aparata.
2. Dodajte so, veoma dobro rastopite i ubacite posudu za sir.
3. Pokrenite PROGRAM 2 „BRZI SIR“.
4. Na temperaturi od 80° lampica „CAGLIO“ (sirište) će se uključiti: dodajte limunsku kiselinu rastvorenu u 15 ml vode tako što ćete veoma dobro mešati, dok će se neke pahuljice podići

na površinu.

5. Aparat nastavlja sa zagrevanjem do 90° i pahuljice će biti veoma vidljive.
6. Kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, pažljivo izvadite posudu, pritisnite OK i sačekajte 30 minuta da se ocedi dok lampica END (kraj) ne ispusti zvuk. Stavite ga u frižider.
7. Držite ga u frižideru najviše 3 dana.



3-3:30



3 dana

Tabela PROGRAM 2
„BRZI SIR“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 2 +
80°		Sirište	Ok
90°	30 minuta	Strelica na gore	Ok
	30 minuta	Kraj	
Isključeno	2 sata	Kraj	

*Isključivo za recepte za sireve sa biljem ili aromatizovane sireve



8. MASKARPONE

(izlaz 1 l pavlake = 500-550 g u zavisnosti od filtracije)

SASTOJCI:

- 1 l sveže pavlake
- 5 g šećera
- 6 g limunske kiseline

1. Dodajte posudu za grčki jogurt u aparat za pravljenje sira.
2. Sipajte svežu pavlaku u posudu za grčki jogurt i rastopite šećer.
3. Pokrenite PROGRAM 2 „BRZI SIR“.
4. Tokom faze zagrevanja, preporučuje se da mleko stavite vani na istu temperaturu.
5. Kada lampica „CAGLIO“ ispusti zvuk, dodajte limunsku kiselinu rastvorenu u 50 ml vode tako što ćete dobro da mešate, pritisnite „OK“ i nastavite sa mešanjem kako biste dobili glatku mešavinu.
6. Kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, pritisnite „OK“, ali nemojte da pomerate posudu, sačekajte da se ohladi do temperature okruženja (najmanje 6 sati): ovaj korak služi da se dalje zgusti i da se poveća izlaz. Ignorišite lampicu „FINE“ (kraj) nakon 30 minuta.
7. Potom polako podignite posudu i sačekajte oko 30 minuta da se ocedi na aparatu.
8. Stavite posudu, sa posudom ispod nje kako bi se sakupila surutka, u frižider na dodatnih 6 sati.
9. Nakon što ste izvadili maskarpone, lepo rasporedite pomoću špatule kako biste dobili glatku teksturu.
10. Držite ga u frižideru najviše 3 dana.



2-3:00



6h
+ 6h*



3 dana

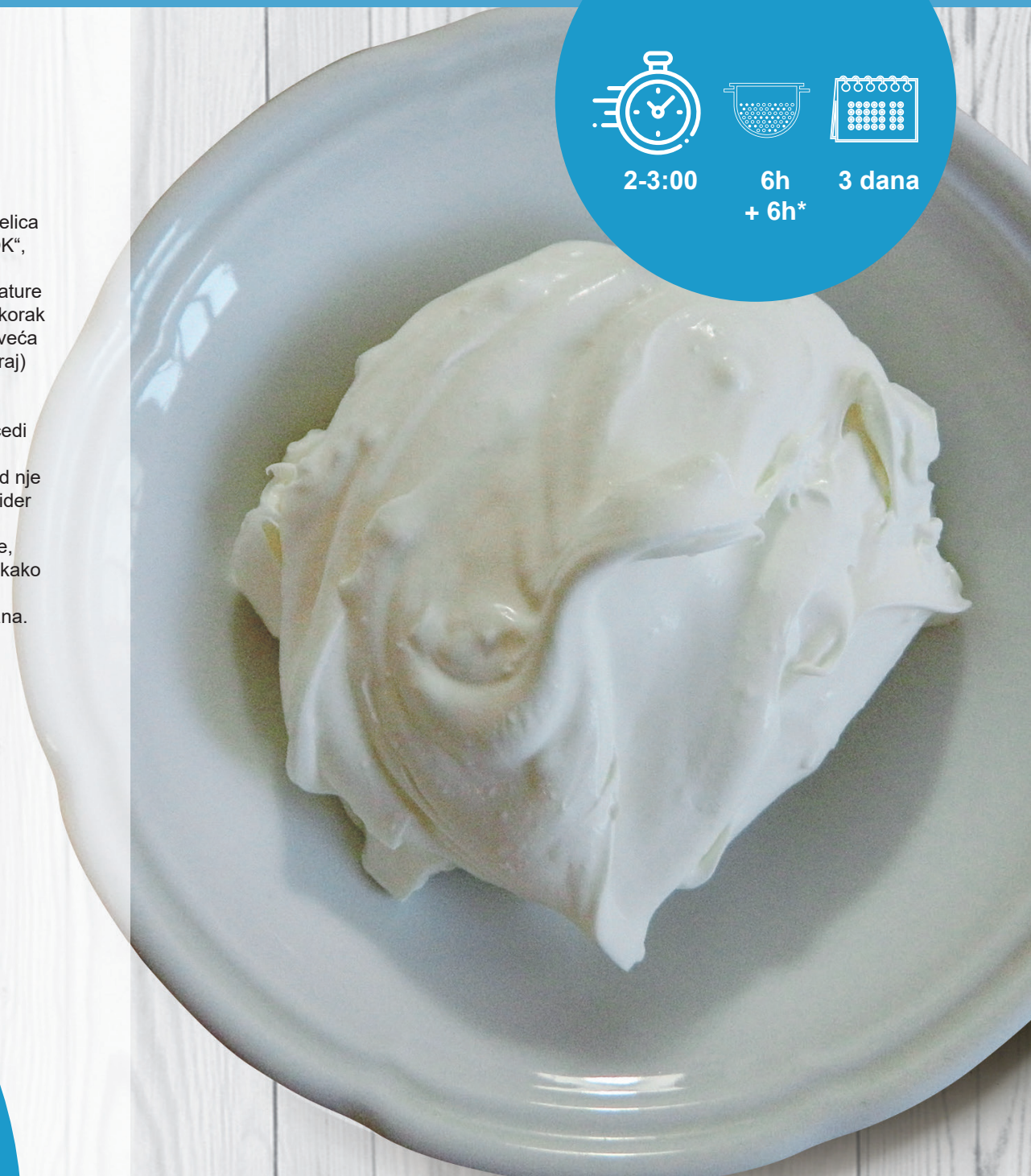


Tabela PROGRAM 2
„BRZI SIR“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 2 +
80°		Sirište	Ok
90°			
	30 minuta	Strelica na gore	Ok
	30 minuta	Kraj	

9. MAZIVI, KREMASTI SIR

(izlaz 1.5 l = 600-650 g u zavisnosti od filtracije)

SASTOJCI:

- 1 l sveže pavlake
- 250 ml svežeg punomasnog mleka
- 250 g punomasnog jogurta
- 5 g sitnozrne soli
- 5 g šećera
- 6 g limunske kiseline

1. Dodajte posudu za grčki jogurt u aparat za pravljenje sira.
2. Sipajte svežu pavlaku u posudu za grčki jogurt i rastopite šećer.
3. Pokrenite PROGRAM 2 „BRZI SIR“.
4. Tokom faze zagrevanja, preporučuje se da mleko stavite vani na istu temperaturu.
5. Kada lampica „CAGLIO“ (sirište) ispusti zvuk, dodajte limunsku kiselinu rastvorenu u 50 ml vode tako što ćete veoma dobro mešati, pritisnite „OK“ i nastavite sa mešanjem kako biste dobili glatku mešavinu.

6. Kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, pritisnite „OK“, ali nemojte da pomerate posudu, sačekajte da se ohladi do temperature okruženja (najmanje 6 sati): ovaj korak služi da se dodatno zgusti i da se poveća izlaz. Takođe ignorišite lampicu „FINE“ (kraj) nakon 30 minuta.
7. Potom polako podignite posudu i sačekajte oko 30 minuta da se ocedi na aparatu.
8. Stavite posudu, sa posudom ispod nje kako bi se sakupila surutka, u frižider na dodatnih 6 sati.
9. Nakon što ste izvadili mazivi sir, lepo rasporedite pomoću špatule kako biste dobili glatku teksturu.
10. Držite ga u frižideru najviše 3 dana.



3:00



6h
+ 6h*



3 dana

Tabela PROGRAM 2
„BRZI SIR“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 2 +
80°		Sirište	Ok
90°			
	30 minuta	Strelica na gore	Ok
	30 minuta	Kraj	



10. BRZI SIR BEZ SIRIŠTA

(izlaz 1.2 l mleka = 220 g)

SASTOJCI:

- 1.2 l mleka (sve vrste mleka, sveže/ mleko zagrevano na veoma visokoj temperaturi/mleko bez laktoze, su odgovarajuće)
- 625 g jogurta (5 tegli) (i punomasno i niskomasno mleko)
- 5 g soli

1. Dodajte 1.2 l mleka, soli i jogurta u posudu aparata i veoma dobro promešajte.
2. Ubacite POSUDU ZA SIR.
3. Pokrenite PROGRAM 2 „POSUDA ZA SIR“.
4. Ignorišite zvuk i uključivanje lampice „CAGLIO“ (sirište); moguće je pritisnuti OK kako biste je isključili, ali će aparat nastaviti sa pripremanjem recepta.
5. Kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, izvadite posudu i pritisnite OK.

6. Sačekajte da se posuda ocedi na aparatu dok lampica „FINE“ (kraj) ne ispusti zvuk (30 minuta) ili kada se dobije željena tekstura.
7. Držite ga u frižideru najviše 5 dana.



3-3:30



5 dana

Tabela PROGRAM 2
„BRZI SIR“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 2 +
80°		Sirište	
90°			
	30 minuta	Strelica na gore	Ok
	30 minuta	Kraj	

11. BRZI SIR BEZ SIRIŠTA SA MEDITERANSKIM BILJEM

(izlaz 1.2 l mleka = 200 g)

SASTOJCI:

- 1.2 l mleka (sve vrste mleka, sveže/ mleko zagrevano na veoma visokoj temperaturi/mleko bez laktoze, su odgovarajuće)
 - 625 g jogurta (5 tegli) (i punomasno i niskomasno mleko)
 - 5 g soli
 - 1 češanj belog luka dobro zdrobljen
 - 1 kašika suvog origana
 - 1 grančica ruzmarina
 - 2 lista žalfije
 - 2 iseckane ljute papričice
1. Ubacite 1.2 l mleka, soli, češnja belog luka dobro zdrobljenog i sve druge začine u posudu aparata.
 2. Dodajte jogurt u mleko i lepo rastopite.

3. Ubacite POSUDU ZA SIR, začini moraju ostati ispod posude dobro zdrobljeni kako biste zatvorili proizvod poklopcem tokom kuvanja.
4. Pokrenite PROGRAM 2 „BRZI SIR“.
5. Ignorišite zvuk i uključivanje lampice „CAGLIO“ (sirište); moguće je pritisnuti OK kako biste je isključili, ali će aparat nastaviti sa pravljenjem recepta.
6. Kada lampica „FRECCIA UP“ (strelica na gore) ispusti zvuk, izvadite posudu i pritisnite OK.
7. Sačekajte da se posuda ocedi na aparatu dok lampica „FINE“ (kraj) ne ispusti zvuk (30 minuta) ili kada se dobije željena tekstura.
8. Držite ga u frižideru najviše 5 dana



3-3:30



5 dana

Tabela PROGRAM 2
„BRZI SIR“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 2 +
80°		Sirište	
90°			
	30 minuta	Strelica na gore	Ok
	30 minuta	Kraj	



12. TOFU

(izlaz 2 l = 400 – 450 g u zavisnosti od filtracije)

SASTOJCI:

- 2 l prirodnog sojinog mleka (pogledajte spisak sastojaka koji sadrže isključivo vodu, soju, so)
- 8 g soli
- 6 g magnezijum hlorida (nigari)

1. Siapjte mleko i so u aparat, dobro mešajte da se rastope i potom ubacite posudu za sir.
2. Pokrenite PROGRAM 3 „VEGAN“.
3. Kada lampica „CAGLIO“ ispusti zvuk,, dodajte nigari rastvoren u 15 ml vode tako što ćete polako mešati, potom odmah zaustavite tok mleka tako što ćete mešati u suprotnom smeru.
4. Pritisnite lampicu „OK“ i sačekajte 10 minuta da se surutka podigne i postane kompaktna.
5. Kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, polako podignite posudu i stavite je na policu kako biste sačekali da se surutka ocedi, pokupite delove surutke koji su ostali u posudi aparata, dodajte ih u posudu i pritisnite „OK“.
6. Nakon 15 minuta filtracije, popunite teglu jogurta vodom i stavite je na surutku kako biste je pritisnuli i ocedili je, pritisnite „OK“ i uključice se lampica „FINE“ (kraj). Sačekajte 2 sata da završi proces filtracije.
7. Pomerite teg i koristeći dostavljenu lopaticu odvojite tofu od strana posude pomažući rukom, okrenite posudu i izvadite tofu.
8. Držite ga u frižideru najviše 5 dana.



1:45-2:15



2h



5 dana

Tabela PROGRAM 3
„VEGAN“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 3 +
90°		Sirište	Ok
Isključeno	10 minuta	Strelica na gore	Ok
	15 minuta	Kraj	

13. RIKOTA BEZ MLEKA

(izlaz 2 l mleka = 400 g)

SASTOJCI:

- 2 mleka bez laktoze (sve vrste mleka, sveže/zagrevano na veoma visokoj temperaturi/punomasno/obrano, su odgovarajuće)
- 7 g sitnozrne soli
- 6 g limunske kiseline

1. Razredite limunsku kiselinu u 15 ml vode.
2. Dodajte mleko u posudu aparata, dodajte so i dobro rastopite, a potom ubacite posudu za sir.
3. Pokrenite PROGRAM 3 „VEGAN“.
4. Kada lampica „CAGLIO“ (sirište) ispusti zvuk, mešajte mleko i sipajte limunsku kiselinu, zaustavite okretanje mleka tako što ćete mešati u suprotnom smeru i pritisnite „OK“.

5. Sačekajte 10 minuta da se pahuljice podignu i kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, polako podignite posudu i sačekajte da se ocedi na aparatu, pritisnite „OK“ i čekajte da lampica „FINE“ (kraj) ispusti zvuk nakon 15 minuta.
6. Nemojte prekidati ceđenje sve dok rikota ne dobije željenu teksturu.
7. Držite je u frižideru najviše 3 dana.

Tabela PROGRAM 3
„VEGAN“

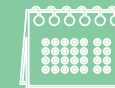
TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 3 + 
90°		Sirište	Ok
Isključeno	10 minuta	Strelica na gore	Ok
	15 minuta	Kraj	



1:15-1:45



2h



3 dana



14. KREMASTI KOZJI SIR

(izlaz 2 l = 350 g)

SASTOJCI:

- 2 l kozjeg mleka (može biti sveže ili dugotrajno, punomasno ili obrano, veoma je mala razlika u izlazu)
- 5 g limunske kiseline

1. Sipajte 2 l kozjeg mleka u posudu aparata.
2. Ubacite posudu za sir.
3. Pokrenite PROGRAM 3 „VEGAN“.
4. Tokom faze zagrevanja mleka, može biti korisno da izmešate mešavinu kako bi bila jednaka spoljnoj temperaturi, ali to nije neophodno.
5. Kada lampica „CAGLIO“ (sirište) ispusti zvuk, rastvorite limunsku kiselinu u 50 ml vode, polako počnite da mešate mleko i postepeno sipajte limunsku kiselinu. Odmah će se formirati veoma tanke pahuljice.

6. Pritisnite „OK“.
7. Kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, pahuljice će postati kompaktne, pritisnite OK, polako pomerite posudu i sačekajte da se ocedi na aparatu dok se u potpunosti ne ohladi.
8. Kada se ohladi, možete praviti oblike od kozjeg sira, tradicionalne oblike možete napraviti mokrim rukama, a možete i napuniti silikonske module kako biste dobili različite oblike.

Kozji sir se može obogatiti aromatičnim biljem ili začinima tako što ćete jednostavno uvaljati njih u isečeno aromatično bilje ili istim popuniti dno silikonskih modula.

9. Držite ga u frižideru najviše 5 dana.

Tabela PROGRAM 3
„VEGAN“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 3 + 
90°		Sirište	Ok
Isključeno	10 minuta	Strelica na gore	Ok
	15 minuta	Kraj	



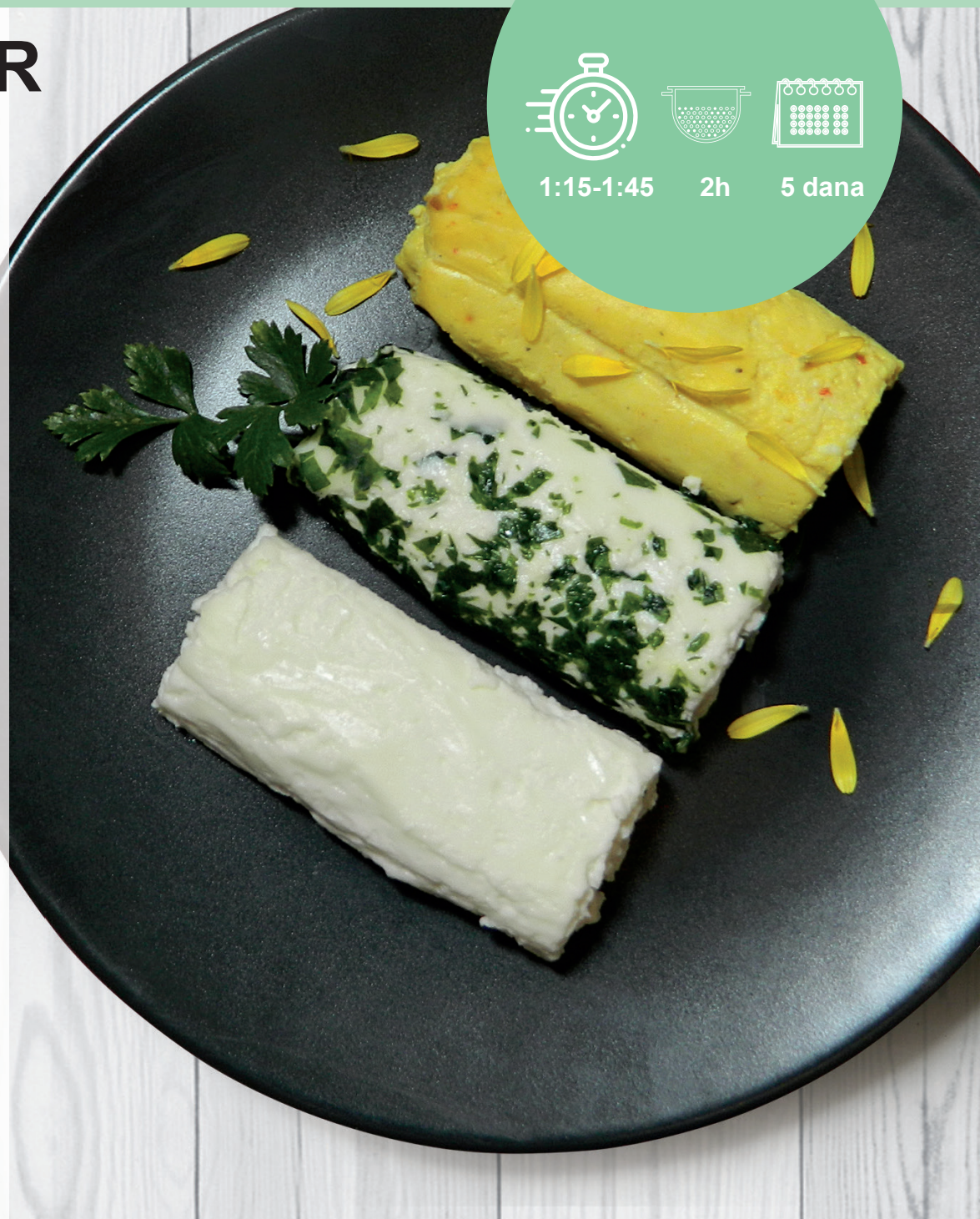
1:15-1:45



2h



5 dana



15. MOCARELA

(izlaz 2 l = 240 g)

SASTOJCI:

- 2 l punomasnog mleka
- 3 g limunske kiseline
- 50 g vode
- 50 g punomasnog jogurta
- 5 ml sirišta
- 10 g soli

Kako biste bolje razumeli korake u receptu, savetujemo da posetite našu web stranicu www.ariete.net ili naš Youtube kanal gde možete naći video recept za mocarelu.

Radnje koje se sprovode van aparata:

1. Rastvorite 10 g soli u 1 l vode u činiji za salatu.
2. Rastvorite limunsku kiselinu u 50 g hladne vode.

Radnje koje se sprovode u aparatu:

3. Dodajte hladno mleko i jogurt u posudu aparata i dobro rastopite.
4. Tako što ćete mešati mleko pomoću špatule, dodajte svu limunsku kiselinu i ubacite posudu za sir.
5. Pokrenite PROGRAM 4 „MOCARELA“.
6. Rastvorite sirište u 50 g vode.
7. Kada dostigne 40° i lampica „CAGLIO“ (sirište) ispusti zvuk, počnite sa mešanjem mleka pomoću špatule i dodajte sirište, nastavite sa mešanjem 5 sekundi i zaustavite okretanje tako što ćete mešati u suprotnom smeru.
8. Pritisnite lampicu „OK“, pokrijte i sačekajte sat vremena da se zgusti.
9. Kada lampica „SPATOLA“ (špatula) ispusti zvuk, pomerite polovinu surutke koristeći kutlaču i isecite surutku na kocke veličine oko 4 cm.
10. Pritisnite lampicu „OK“ i ostavite 30 minuta.
11. Kada lampica „SPATOLA“ (špatula) ispusti zvuk, isecite surutku na sitne delove koristeći dostavljenu špatulu ili je umutite na delove veličine oko 1 cm.
12. Pritisnite lampicu „OK“ i ostavite 15 minuta.

13. Kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, pažljivo izvadite posudu, sačekajte 30 minuta da se ocedi na posudi aparata.
14. Kada lampica „MANO“ (ruka) ispusti zvuk, stavite posudu za sir na radnu površinu, zamenite surutku u aparatu za sir sa 1 l hladne vode, bez isključivanja aparata za pravljenje sira iz struje i pomoću kutlače, a potom pritisnite „OK“. Nije neophodno da dobro operete posudu kada menjate vodu, dovoljno je samo da je ispraznite.
15. Izlomite surutku rukama tako što ćete je lomiti na radnoj površini, stavljajući je u posudu za sir.
16. Kada lampica „MANO“ (ruka) ispusti zvuk, voda dostiže 90°, potopite posudu za sir sa surutkom na 3 sekunde i izvadite, ponovite isto nekoliko puta, nakon trećeg puta počnite da mešate pomoću drvene kutlače, nastavite sa potapanjem i izvadite je kada dostigne teksturu žvake, odnosno teksturu glatku i laku za rad.
17. Ponovo potopite mešavinu i, držeći surutku u vodi, malo po malo vadite koristeći odgovarajući pribor (npr. kutlaču) kako biste izbegli direktan kontakt sa toplom vodom i trudeći se da dobijete oblik loptica.
18. Nakon što ste je isekli, stavite mocarelu u činiju za salatu sa vodom i soli, dodajući nešto leda, pritisnite OK kako biste zaustavili program: lampica „FINE“ (kraj) će se uključiti.
19. Mocarela je spremna i kako biste izbegli osećaj gume, sačekajte da odstoji u svojoj tečnosti, držite je u frižideru 4-5 dana.



3



ceđenje 5 dana



Tabela PROGRAM 4
„MOCARELA“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 4 +
40°		Sirište	Ok
40°	1 sat	Špatula	Ok
40°	30 minuta	Špatula	Ok
	15 minuta	Strelica na gore	Ok
	30 minuta	Ruka	Ok
Hladna voda			Ok
85°		Ruka	Ok
		Kraj	

16. STRAĆATELA

(izlaz 2 l mleka = 250 g)

SASTOJCI:

- 2 l punomasnog mleka
- 3 g limunske kiseline
- 59 g vode
- 50 g punomasnog jogurta
- 5 ml sirišta
- 50-75 ml sveže pavlake
- 3 g sitnozrne soli

Radnje koje se sprovode van aparata:

1. Rastvorite limunsku kiselinu u 50 g hladne vode.

Radnje koje se sprovode u aparatu:

2. Dodajte hladno mleko i jogurt u posudu aparata i dobro promešajte.
3. Mešajući mleko pomoću špatule, dodajte limunsku kiselinu i ubacite posudu za sir.
4. Pokrenite PROGRAM 4 „MOCARELA“.
5. Rastvorite sirište u 50 g vode.
6. Kada se dostigne temperatura od 40° i lampica „CAGLIO“ (sirište) ispusti zvuk, počnite sa mešanjem mleka pomoću špatule i dodajte sirište, nastavite sa mešanjem 5 sekundi i potom zaustavite okretanje tako što ćete mešati u suprotnom smeru.
7. Pritisnite lampicu „OK“, pokrijte i sačekajte sat vremena da se zgusti.
8. Kada lampica „SPATOLA“ (špatula) ispusti zvuk, pomerite polovinu surutke koristeći kutlaču i isecite surutku na kocke veličine oko 4 cm pomoću dostavljene špatule.
9. Pritisnite lampicu „OK“ i sačekajte 30 minuta.
10. Kada lampica „SPATOLA“ (špatula) ispusti zvuk, isecite surutku na sitne delove koristeći dostavljenu špatulu ili umutite na delove veličine oko 1 cm.
11. Pritisnite lampicu „OK“ i sačekajte 15 minuta.

12. Kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, pažljivo izvadite posudu, sačekajte oko 30 minuta da se ocedi na posudi.

13. Kada lampica „MANO“ (ruka) ispusti zvuk, stavite posudu za sir na radnu površinu, zamenite surutku u aparatu za pravljenje sira sa 1 l hladne vode, bez isključivanja aparata za pravljenje sira iz struje i pomoću kutlače, potom pritisnite „OK“. Nije neophodno dobro oprati posudu kada menjate vodu, dovoljno je samo da je ispraznite.

14. Izlomite surutku rukama lomeći je na radnoj površini, stavljajući je u posudu za sir.

15. Zaustavite program kuvanja budući da naredne faze nisu neophodne.

Radnje koje se sprovode van aparata:

16. Dodajte so u svežu pavlaku i dobro rastopite u činiji van aparata.
17. U istoj činiji dodajte zaslanjenu pavlaku i dobro promešajte.
18. Držite stracatelu pokrivenu u frižideru 4-5 dana.



2:40



5 dana

Tabela PROGRAM 4
„MOCARELA“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 4 + ⏻
40°		Sirište	Ok
40°	1 sat	Špatula	Ok
40°	30 minuta	Špatula	Ok
	15 minuta	Strelica na gore	Ok
	30 minuta	Ruka	Prekid programa

17. TRADICIONALNI JOGURT

(malo manje od inicijalnog sadržaja)

SASTOJCI:

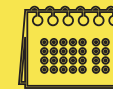
- 1 l mleka (moguće je koristiti sve vrste mleka – kravlje, kozje, ovčje, mleko bizona, punomasno ili obrano, sveže ili zagrevano na veoma visokoj temperaturi),
- 125 g jogurta (a tegla) ili osušeni enzimi mleka jogurta

1. Dodajte mleko i jogurt u odgovarajuću posudu za jogurt, promešajte i zatvorite pomoću dostavljenog poklopca.
2. Ubacite posudu za jogurt u proizvod, **POKRENITE PROGRAM 5 „JOGURT“** i sačekajte 12 sati.
3. Kada se lampica „FINE“ (kraj) uključi izvadite jogurt iz proizvoda i držite ga u frižideru 6 dana. Stari jogurt se može koristiti za pravljenje novog jogurta.

Biljni jogurt se može dobiti tako što ćete jednostavno zameniti mleko i jogurt biljnim pićem (soja, kokos, ovas, pirinač, itd.) i soja jogurtom.



12h



6 dana



Tabela PROGRAM 5
„JOGURT“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 5 +
40°	12 sati	Kraj	

18. GRČKI JOGURT

(izlaz 1.5 l = 900/1 kg u zavisnosti od trajanja filtracije)

SASTOJCI:

- 1.5 l mлека (moguće je koristiti sve vrste mлека – kravlje, kozje, ovčje, mлеко bizona, punomasno ili obrano, sveže ili zagrevano na veoma visokoj temperaturi)
- 190 g jogurta (1 1/2 tegle za jogurt) ili jogurta sa sušenim mlečnim enzimima

1. Ubacite dostavljenu posudu za grčki jogurt u posudu aparata, potom sipajte mleko i jogurt i dobro promešajte da se rastopi.
2. POKRENITE PROGRAM 6 „GRČKI JOGURT“ i sačekajte oko 12 sati.
3. Kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, pritisnite OK i pažljivo izvadite posudu, sačekajte da se ocedi na posudi dok se lampica „FINE“ (kraj) ne uključi, a potom još 30 minuta ili kada se dostigne željena tekstura.

4. Pomerite posudu iz aparata tako što ćete grčki jogurt ostaviti unutra i stavite ga u činiju za salatu, trudeći se da ostavite nešto prostora ispod posude i stavite je u frižider dok se ne dostigne željena tekstura.
5. Izvadite grčki jogurt iz posude pomoću špatule i dobro promešajte kako biste poravnali teksturu.
6. Držite ga u frižideru najviše 6 dana.



12:30



ceđenje 6 dana

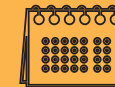


Tabela PROGRAM 6
„GRČKI JOGURT“

TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 6 +
40°	12 sati	Strelica na gore	Ok
	30 minuta	Kraj	

19. BILJNI GRČKI JOGURT

(izlaz 1.5 l = 900 g u zavisnosti od trajanja filtracije)

SASTOJCI:

- 1.5 l biljnog pića (sve vrste biljnog pića – soja, pirinač, kokos, ovas, itd. – mogu se koristiti ukoliko su prirodne, bez aditiva ili dodataka)
- 190 g (1 1/2 tegle za jogurt) biljnog mleka ili osušeni enzimski mleka jogurta

7. Ubacite dostavljenu posudu za grčki jogurt u posudu aparata, potom sipajte mleko i jogurt i dobro promešajte kako bi se rastopili.

8. POKRENITE PROGRAM 6 „GRČKI JOGURT“ i sačekajte 12 sati.

9. Kada lampica „FRECCIA SU“ (strelica na gore) ispusti zvuk, pritisnite OK i pažljivo izvadite posudu, sačekajte da se ocedi na posudi dok se lampica „FINE“ (kraj) ne uključi, a onda još 30 minuta ili kada se dostigne željena temperatura.

10. Pomerite posudu iz aparata tako što ćete ostaviti grčki jogurt unutra i stavite je u činiju za salatu, trudeći se da ostavite nešto prostora ispod posude, stavite je u frižider dok se ne dostigne željena temperatura.

11. Izvadite grčki jogurt iz posude pomoću špatule i dobro promešajte kako biste poravnali teksturu.

12. Držite ga u frižideru najviše 6 dana.

Tabela PROGRAM 6
„GRČKI JOGURT“

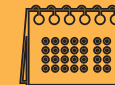
TEMPERATURA	VREME	LAMPICA INDIKATOR	DUGME
Okruženje			Prog. 6 + 
40°	12 sati	Strelica na gore	Ok
	30 minuta	Kraj	



12:30



ceđenje 6 dana



20. TZATZIKI SOS

(sa grčkim jogurtom)

SASTOJCI:

- 500 g grčkog jogurta, životinjskog ili biljnog
- 1 krastavac
- 2 češnja belog luka
- 20 g nane (možete koristiti peršun, bosiljak, vlašac, divlji komorač)
- 1 limun
- 5 g sitnozrne soli
- 50 g maslinovog ulja

1. Stavite grčki jogurt u činiju za salatu.
2. Dobro operite krastavac i naribite ga korom. Nakon što ste ga naribili, dobro stisnite svojom rukom kako biste ocedili vodu i dodajte ga jogurtu.

3. Izlomite češnjeve belog luka ili ih isecite na sitne delove i dodajte jogurtu.
4. Pomešajte aromatično bilje i dodajte ga jogurtu.
5. Takođe dodajte so, ulje i limunov sok.
6. Dobro mešajte kako biste dobili homogene sastojke.
7. Sačekajte da se nakvasi 2 sata pre serviranja i držite ga u frižideru 2 dana.



12:30



ceđenje 6 dana



B-cheese