

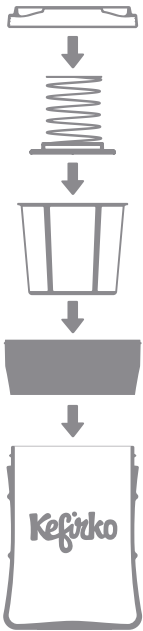


KÄSE MAKER BEDIENUNGSANLEITUNG

kefirko.com



MONTAGEANLEITUNG



Art. No. 2

DECKEL

Zum Abdecken des Käses beim Sieben. Verhindert das Eindringen kleiner Teile und Fliegen in den Käse und hindert den Käse daran Gerüche der Umgebung und anderer Dinge im Kühlschrank anzunehmen. Nach Zubereitung des Käses kann der Deckel als Untersetzer für das Netzkörbchen verwendet werden.

DRUCKFEDER

Zur Zubereitung von halbharten Käse mit der Pressscheibe.

NETZKÖRBCHEN

Das Netzkörbchen wurde speziell entwickelt um den Käse langsam zu sieben. Es besteht aus einem Nylon-Netz das Molke vom Käse trennt. Das Netzkörbchen hat einen steifen Rahmen und ist sehr stabil. Nach der Zubereitung des Käses das Körbchen auf den Kopf drehen und den Käse entnehmen. Das Körbchen kann nun gereinigt werden.

RING

Der Ring ist ein wichtiger Bestandteil des Kefirko Käse Makers. Er befindet sich zusammen mit dem Netzkörbchen auf dem Glas. Er fügt mehr Volumen hinzu, um den Kefir in den Gitterkorb zu gießen. Wenn der Kefir gesiebt wird, taucht die Menge an Kefir-Käse unter die untere Ebene des Rings. Bei diesem Verfahren kann etwas Käse an der Kante des Rings trocknen, dies kann jedoch mit einem Löffel gereinigt werden.

GLAS

Das Kefirko Glas wird zum Auffangen der Molke bei der Käseherstellung verwendet. Heben Sie den Ring und das Körbchen um die Molke zu entnehmen und das Glas erneut zu verwenden.

SIEBDAUER

Je länger der Käse im Sieb verbleibt, desto trockener und dicker der Käse. Die Siebdauern sind lediglich Schätzungen. Hinweis: Der Härtegrad und die Konsistenz Ihres Käses hängt von den verwendeten Flüssigkeiten und der Temperatur ab.

- Wenige Stunden für dicken Kefir der für Dips verwendet werden kann.
- Über Nacht für Frischkäse.
- 1-2 Tage für halbharten Käse.

DRUCK MIT DER PRESSSCHEIBE

Für die Herstellung von halbhartem Käse verwenden Sie die Feder mit Pressscheibe:

- Verbinden Sie die Feder mit der Scheibe.
- Platzieren Sie die Scheibe auf dem Käse im Netzkörbchen. Stellen Sie sicher, dass die Scheibe eben mit dem Käse ist.
- Bringen Sie den Deckel am Ring an und stellen sicher, dass die sich die Feder in der Mitte des Deckels befindet.
- Öffnen Sie nach ca. 12-24 Stunden vorsichtig den Deckel. Die Feder kann unter Umständen aus dem Glas springen.
- Entfernen Sie die Feder und die Scheibe vorsichtig vom Käse.



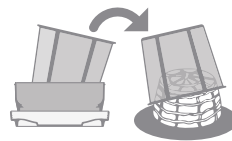
HERSTELLUNG VON KEFIR KÄSE



1. Gießen Sie Kefir in das Kefirko Käse Maker Netzkörbchen. Sie können ca. 0,6L Kefir verwenden. Schließen Sie das Glas – drehen Sie den Deckel jedoch nicht zu fest um eine gute Belüftung zu ermöglichen – dies verhindert lediglich das Eindringen von Schmutz und Fliegen in den Käse.



2. Lagern Sie den Kefirko Käse Maker im Kühlschrank um die Gärung zu verlangsamen. Lagern Sie den Käse Maker im Kühlschrank bis der gewünschte Härtegrad erreicht wurde. Beim Sieben kann es vorkommen, dass der Käse an die Kanten des Rings trocknet, dies kann jedoch mit einem Löffel gereinigt werden.



3. Nehmen Sie den Kefirko Käse Maker aus dem Kühlschrank und öffnen den Deckel. (Sie können nun die Druckfeder verwenden um den Käse härter zu machen.) Entnehmen Sie den Ring zusammen mit dem Netzkörbchen. Verwenden Sie den Deckel als Untersetzer. Drehen Sie das Körbchen nun über einem Teller auf den Kopf um den Käse zu entnehmen.



4. Der Käse kann nun verzehrt oder in einem anderen Rezept verwendet werden. Sie können dem Käse durch Zugabe von getrockneten oder frischen Früchten, Kräutern, Nüssen oder Gewürzen einen Geschmack verleihen. Käse ganz nach Ihrem Geschmack.

MESSUNG DER KÄSEMENGE: Die Herstellung von Käse in einem Kefirko Glas (600ml) erzeugt ca. 200-300g weichen Kefir Frischkäse.



ZUBEREITUNG VERSCHIEDENER KÄSESORTEN

Kefir Käse ist nicht der einzige Käse den Sie mit Ihrem Kefirko Käse Maker zubereiten können. Mit Hilfe der Verwendung andere Käse Zusatzstoffe und Kulturen können Sie viele verschiedene Käsesorten zubereiten. Sehen Sie sich das im Lieferumfang enthaltene Rezeptbuch an.

HERSTELLUNG VON KAFFEE & TEE

Der Kefirko Käse Maker kann auch zum Brühen von Kaffee und Tee verwendet werden. Gießen Sie jedoch keine kochenden Flüssigkeiten in ein kaltes Glas, da dieses brechen kann.

HERSTELLUNG IHRER EIGENEN PFLANZLICHEN MILCH

Verwenden Sie das Glas zum Einweichen von Samen, Nüssen oder Körnern zum Herstellen von Milch. Mit Hilfe des Siebes können Sie die Mischung anschließend sieben. Verwenden Sie die Feder und Pressscheibe zum Auspressen der Milch.

MOLKE

Die Flüssigkeit die sich im Kefirko Glas ansammelt wird Molke genannt. Sie enthält viele nützliche Bakterien und kann auch in verschiedenen Rezepten verwendet werden.



KOMPATIBLES GLAS

Das Glas des Kefirko Käse Makers ist das gleiche wie das des Kefirko Kefir Makers. Sie können den Gärdeckel auch mit diesem Glas verwenden.

GROSSES KEFIRKO GLAS 1,4L

Das große Kefirko Glas mit einem Fassungsvermögen von 1,4L kann zur Zubereitung einiger Käsesorten (wie z.B. Mozzarella, Hüttenkäse) die viel Flüssigkeit fassen verwendet werden. Sie können das große Glas auch zum Brühen großer Mengen Kaffee, Tee oder Milch verwenden.



PFLEGEHINWEISE FÜR DEN KEFIRKO KÄSE MAKER

- Vor der ersten Verwendung alle Bestandteile gründlich mit warmem Seifenwasser reinigen. Seifenreste gründlich abwaschen.
- Für optimale Resultate empfehlen wir die Teile per Hand zu reinigen.
- Verwenden Sie den Deckel als Untersetzer für das Sieb beim Entnehmen des Käses.
- Trennen Sie die Druckfeder von der Pressscheibe für eine einfachere Reinigung.
- Das Nylon-Sieb hat einen Rahmen aus hartem Plastik und ist somit sehr stabil.