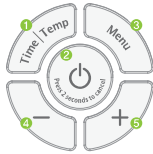


CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG



Màn hình hiển thị

- Đèn sáng lên khi chế độ làm sữa chua Hy Lạp được chọn.
- Đèn sáng lên khi chế độ làm phô mai được chọn.
- Đèn sáng lên khi chế độ lên men giấm được chọn.
- Đèn sáng lên khi chế độ ngâm muối được chọn.
- Hiện thị thời gian nấu còn lại.
- Đèn sáng lên khi nhấn nút Time/Temp để thiết lập thời gian và nhiệt độ từ bàn điều khiển.



Bảng điều khiển

- Nhấn nút "Time/Temp" button để thay đổi thời gian mặc định và cài đặt nhiệt độ.
- Nhấn nút "Power" hủy bỏ các cài đặt đã chọn hoặc tắt nguồn thiết bị.
- Nhấn nút "Menu" để cài đặt chế độ nấu ăn.
- Nhấn nút "Time/Temp" đầu tiên, sau đó nhấn nút "+" để điều chỉnh thời gian hoặc nhiệt độ.

Sử dụng bảng điều khiển

Chọn các chế độ nấu ăn

- Nhấn nút "Menu" một lúc cho đến khi chữ "F" hiển thị trên màn hình.

- Chọn chế độ nấu ăn cần nấu:

1) Làm sữa chua Hy Lạp 2) Làm phô mai 3) Lên men giấm 4) Ngâm muối

- Nó sẽ hiển thị thời gian cho mỗi chế độ nấu trên màn hình hiển thị.

Thiết lập thời gian/nhiệt độ theo cách thủ công

- Khi thiết lập thời gian/nhiệt độ theo cách thủ công, hãy chắc chắn rằng bạn phải thay đổi thời gian / nhiệt độ trong vòng 2 giây sau khi đã chọn chế độ nấu ăn.

*Mỗi khi thiết bị bắt đầu hoạt động, bạn không thể thay đổi thời gian và nhiệt độ. Để biết thêm chi tiết, xin vui lòng tham khảo trang 18-19.

Cách thiết lập thời gian/nhiệt độ

Cách thiết lập thời gian



Nhấn nút



màn hình

1. Nhấn nút "Power" trong 2 giây cho đến khi màn hình hiển thị chữ 'F'.



Nhấn nút



màn hình

2. Nhấn nút "Time/Temp" 1 lần và chọn chế độ thiết lập thời gian. Màn hình sẽ hiển thị thời gian mặc định là "8" giờ.



Nhấn nút



màn hình

3. Điều chỉnh thời gian theo công thức món ăn bằng cách nhấn nút (-) và (+).
Nút (-): giảm thời gian của 1 giờ.
Nút (+): tăng thời gian của 1 giờ.
*Thời gian thiết lập: 1-99 giờ



màn hình

4. Một khi thời gian được thiết lập, nó sẽ bắt đầu quá trình với một tiếng beep trong 3 giây. Màn hình sẽ hiển thị thời gian đã thiết lập.

Cách thiết lập thời gian/nhiệt độ

Cách điều chỉnh nhiệt độ



Nhấn nút



màn hình

1. Nhấn nút "Power" trong 2 giây cho đến khi màn hình hiển thị chữ 'F'.



Nhấn nút



màn hình

2. Nhấn nút "Time/Temp" 2 lần và chọn chế độ thiết lập nhiệt độ. Màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ mặc định là "42" độ.



Nhấn nút



màn hình

3. Điều chỉnh nhiệt độ theo công thức món ăn bằng cách nhấn nút (-) và (+).
Nút (-): giảm nhiệt độ của 1°C.
Nút (+): tăng nhiệt độ của 1°C.
*Nhiệt độ thiết lập: 20°C-65°C



Nhấn nút

4. Một khi nhiệt độ được thiết lập, nó sẽ bắt đầu quá trình với một tiếng beep trong 3 giây. Màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ đã thiết lập.



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY LÀM SỮA CHUA HY LAP & PHO MÁT THƯƠNG HIỆU KUVINGS

Greek yogurt & Cheese maker

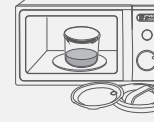
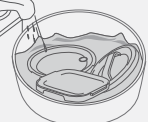


- * Các hướng dẫn này sẽ có sẵn trong một tài liệu pdf trên trang web. www.kuvings.com
- * Sản phẩm có nhiều màu sắc.
- * Chỉ sử dụng trong gia đình.

Hướng dẫn cách vệ sinh & bảo quản

* Vệ sinh / diệt khuẩn các bộ phận trước khi sử dụng cho kết quả tốt nhất.

HƯỚNG DẪN VỀ SINH CÁC BỘ PHẬN (LỒNG U, NÁP LỒNG U V.V.V)



[Vệ sinh]

Chùi rửa các bộ phận với chất tẩy rửa nhẹ và rửa sạch bằng nước.

[Diệt khuẩn]

Đổ 100ml nước vào lồng u và đặt lồng u trong lò vi sóng. Hãy để nó chạy không quá hai phút và để ráo nước. Sau khi các bộ phận đã nguội, lau khô chúng.

Nước giấm/Baking soda (hàm lượng thấp): Lau sạch các bộ phận với nước giấm/baking soda hoặc ngâm chúng trong nước trong 10 phút và rửa sạch lại bằng nước.

HƯỚNG DẪN VỀ SINH



[Vệ sinh]

Lau sạch bên trong và bên ngoài thiết bị bằng khăn mềm và ẩm ướt. Sau đó lau sạch lại bằng khăn khô.

[Diệt khuẩn]

Lau sạch bên trong thiết bị bằng khăn mềm đã ngâm trong nước giấm. Sau đó lau sạch lại bằng khăn khô.

*Lồng u là bộ phận có thể bị tiêu hao

-Sau thời gian dài sử dụng có thể dẫn đến vi khuẩn gây phát triển trong lồng u và làm thiết bị hoạt động một cách kém hiệu quả hơn trước.

- Một số nguyên liệu có thể để lại mùi hương vết ở trên thân nhựa.

*Khuyến khích: nên sử dụng lồng u khác nhau cho mỗi công thức món ăn.

CHUẨN BỊ

Chuẩn bị nguyên liệu làm sữa chua (Hy Lạp)

Số lượng để nghi cho mỗi lần làm sữa chua:

- 1000ml sữa + men sữa chua (Đang lỏng hay bột)

- Hãy kiểm tra lại các hàm lượng và cách khử trùng.

Để cho kết quả tốt nhất	Không sử dụng
Sữa tiệt trùng ở nhiệt độ cao	Sữa với hàm lượng canxi cao Sữa ít chất béo, Sữa tiệt trùng ở nhiệt độ thấp

Tỷ lệ sữa và men sữa chua

- Men sữa chua dạng lỏng: 1000ml sữa trộn với 100ml men sữa chua

- Men sữa chua dạng bột: 1000ml sữa trộn với 1.5-2 grams men sữa chua

Chuẩn bị nguyên liệu làm phô mát

Số lượng để nghi cho mỗi lần làm phô mát:

- 800ml sữa + 50-60ml chiết xuất chanh (không có phụ gia) hoặc giấm.
- Độ đàn hồi của phô mát phụ thuộc vào số lượng của giấm 50-60ml chiết xuất chanh (không có phụ gia) hoặc giấm được khuyến khích.
- Quá trình hấp sữa có thể ảnh hưởng đến kết quả của thành phẩm.

Để cho kết quả tốt nhất	Không sử dụng
Sữa tiệt trùng ở nhiệt độ cao	Sữa tiệt trùng ở nhiệt độ thấp

Nếu gặp khó khăn để làm dưa muối/ngâm chua

* Thối, chưa chín, không tương?

Vui lòng kiểm tra nếu các nguyên liệu chuẩn bị đã đủ tươi chua. Sử dụng các nguyên liệu tươi để có hương vị phong phú.

* Khấu vị cứng và giòn?

Các hương vị và mùi vị có thể khác nhau tùy thuộc vào các thành phần nguyên liệu, cách thiết lập nhiệt độ / thời gian.

* Ti lệ thích hợp giữa các nguyên liệu và giấm?

Mùi vị và hương vị có thể khác nhau tùy thuộc vào tỷ lệ pha trộn của các nguyên liệu, giấm hoặc đường.

Hướng dẫn xử lý sự cố

1. Sữa chua (Hy Lạp) không đông

■ Sữa chua (Hy Lạp) không đông đặc tốt.

- Bạn đã dùng loại sữa phù hợp?

Hãy kiểm tra loại sữa mà bạn đã sử dụng liệu nó có phù hợp như sữa tiệt trùng, sữa nhũn, sữa ít chất béo hoặc sữa bột.

- Bạn đã sử dụng lượng sữa thích hợp và men axit lactic?

Nếu bạn không sử dụng lượng sữa thích hợp và men vi khuẩn axit lactic (sữa đặc đã lên men hoặc men vi khuẩn dạng bột), nó có thể không lên men được.

==> Khuyến khích: 1000ml Sữa + men vi khuẩn axit lactic (sữa đặc lên men vi khuẩn hoặc bột)

- Bạn đã vệ sinh và khử trùng các bộ phận thiết bị kỹ?

Nếu các bộ phận thiết bị đã không được vệ sinh sạch, nó có thể không lên men được vì vi khuẩn có hại vẫn còn sót lại.

- Bạn đã trộn sữa với men vi khuẩn axit lactic trước khi lên men?

Nếu bạn không trộn sữa với men vi khuẩn axit lactic trước khi lên men, nó có thể không lên men được.

- Bạn đã sử dụng lượng bột men axit lactic thích hợp?

Trong trường hợp bạn sử dụng men vi khuẩn dạng bột, vui lòng làm theo hướng dẫn của nó.

- Bạn không nên sử dụng sữa chua (Hy Lạp) như men vi khuẩn nhiều lần?

Nếu bạn sử dụng sữa chua (Hy Lạp) như men vi khuẩn nhiều lần, sự lên men của axit lactic sẽ bị suy yếu và không đảm bảo.

- Nhiệt độ trong phòng quá thấp hoặc quá cao? Xin vui lòng sử dụng thiết bị ở nhiệt độ bình thường.

■ Nước (váng sữa) chảy ra từ sữa chua (Hy Lạp).

- Nước (váng sữa) chảy ra từ sữa chua (Hy Lạp) là bình thường.

==> Nếu bạn sử dụng sữa không phù hợp cho sữa chua (Hy Lạp), rất nhiều nước (váng sữa) hoặc một hiện tượng không cần xứng có thể xảy ra.

- Bạn đã không để sữa chua trong tủ lạnh sau khi sữa chua đã hoàn thành?

Nếu bạn để sữa chua ở ngoài sau khi sữa chua đã hoàn thành thì rất nhiều nước (váng sữa) có thể xảy ra.

■ Vi chua rất mạnh hay yếu.

- Bạn đã thiết lập thời gian lên men tối ưu nhất?

Nếu thời gian lên men lâu hơn, vi chua có thể mạnh mẽ.

- Bạn đã dùng loại men vi khuẩn axit lactic thích hợp?

Vi chua có thể khác nhau tùy theo loại men vi khuẩn axit lactic (sữa đặc đã lên men hoặc men vi khuẩn dạng bột).

■ Bé mặt của sữa chua sau khi hoàn thành không mịn.

- Bạn đã sử dụng loại sữa phù hợp?

Tùy theo các loại sữa, sữa chua có thể không hoàn thành một cách đồng bộ.

- Bạn đã trộn sữa với men vi khuẩn axit lactic trước khi lên men?

Nếu bạn không trộn sữa với men vi khuẩn axit lactic trước khi lên men, nó có thể không mịn.

■ Sữa chua bị bong bóng, mùi vị dòi hay màu sắc khác thường.

- Bạn đã vệ sinh và khử trùng các bộ phận thiết bị kỹ?

Nếu các bộ phận thiết bị đã không được vệ sinh sạch, nó có thể bị vi khuẩn có hại vẫn còn sót lại.

- Bạn không nên sử dụng sữa có (thời)?

Nếu các bộ phận thiết bị đã không được vệ sinh sạch, nó có thể bị vi khuẩn có hại vẫn còn sót lại.

2. Phô mát không được đông

■ Phô mát không được đông đặc tốt.

- Bạn đã sử dụng một lượng thích hợp của nước cốt chanh (hoặc giấm)?

Nếu bạn không sử dụng một lượng thích hợp của nước cốt chanh (hoặc giấm), phô mát có thể không được làm đông đặc. Lượng được khuyến cáo của nước cốt chanh (hoặc giấm) là 50ml-60ml với mỗi 800ml sữa.

- Bạn đã trộn nước cốt chanh (hoặc giấm) với sữa?

Nếu bạn trộn nước cốt chanh (hoặc giấm) với sữa không đúng cách, phô mát có thể không được ngon và đúng cách.

- Bạn đã nhấn nút chọn chế độ đúng?

Xin vui lòng chọn chế độ làm phô mát để làm phô mát.

■ Nước (váng sữa) chảy ra từ phô mát.

- Bạn đã sử dụng một lượng thích hợp của nước cốt chanh (hoặc giấm)?

Nếu bạn không dùng đúng cách thì rất nhiều nước (váng sữa) có thể xảy ra.

Lượng được khuyến cáo của nước cốt chanh (hoặc giấm) là 50ml-60ml với mỗi 800ml sữa.

■ Vi chua mạnh.

Nếu lượng nước cốt chanh (hoặc giấm) là quá nhiều khi làm đông đặc, vi chua phô mát có thể mạnh.

Lượng được khuyến cáo của nước cốt chanh (hoặc giấm) là 50ml-60ml với mỗi 800ml sữa.

■ Phô mát có mùi vị dòi.

- Bạn đã vệ sinh và khử trùng các bộ phận thiết bị kỹ?

Nếu các bộ phận thiết bị đã không được vệ sinh sạch, mùi của các bộ phận thiết bị có thể bị lan tỏa khắp phô mát.

- Nếu các bộ phận thiết bị đã không được vệ sinh sạch, mùi của các bộ phận thiết bị có thể bị lan tỏa khắp phô mát.

Vui lòng sử dụng sữa tươi trước ngày hết hạn.

3. Không lên men giấm dưa muối hoặc làm dưa muối không

■ Nguyên liệu thối, chua chín hoặc không tươi?

Hãy kiểm tra sự tươi ngon của các thành phần nguyên liệu, nguyên liệu tươi sẽ cho một kết quả tốt hơn.

- Tỷ lệ giữa các thành phần nguyên liệu?

Nếu các bộ phận thiết bị đã không được vệ sinh sạch, nó có thể bị vi khuẩn có hại vẫn còn sót lại.

4. Thiết bị bị hỏng

■ Khi chế độ thiết lập nhiệt độ / thời gian không hoạt động.

Khi chế độ thiết lập nhiệt độ / thời gian không hoạt động.

Nhấn nút bật / tắt để dừng lại và sau đó đặt lại nhiệt độ / thời gian.

■ Thiết bị không nóng trong khi hoạt động.

Trong trường hợp của nhiệt độ cài đặt là dưới 40°C, bạn có thể không cảm thấy thiết bị nóng vì nhiệt độ có thể khoảng 36°C.

Thông số kỹ thuật

Sản phẩm	MÁY LÀM SỮA CHUA HY LAP & PHO MÁT
Điện áp	AC220-240V, 50/60Hz
Công suất tiêu thụ	44W
Kích thước	180 X 180 X 200mm
Mã sản phẩm	KGC-621GB KGC-712CB
Chức năng	Làm sữa chua, Phô mát, Lên men giấm, Băm dưa muối.
Dung tích	2L (Dung tích tiêu chuẩn: 1.2L)
Trọng lượng	1kg
Nhà sản xuất	Công ty điện tử NUC

TRAM BẢO HÀNH ĐẠI PHẠM LỘC THO
Địa chỉ: 31/25 Hoàng Gang, Phường 15, Quận 10, TP HCM
Điện thoại: +84 (08) 38632021 Fax: +84 (08) 39708863
Ngày sản xuất: Thứ Hai - Thứ Sáu 8:00 - 17:00

CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN QUAN TRỌNG

Khi sử dụng các thiết bị điện, các biện pháp phòng ngừa an toàn cơ bản nên luôn luôn được thực hiện như sau:

1. Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng.
2. Không sử dụng thiết bị ngoài trời.
3. Giữ chặt các bộ phận của thiết bị để tránh rơi hoặc bị trượt.
4. Không hoạt động thiết bị với dây điện bị hỏng, hoặc sau khi thiết bị gặp sự cố.
5. Không tự thay đổi và tháo rời thiết bị.
6. Không sử dụng thiết bị này cho bất cứ mục đích nào khác ngoài mục đích được mô tả.
7. Vui lòng sử dụng các bộ phận được cung cấp kèm theo.
8. Không cố gắng để di chuyển hoặc cho phép một vật rơi vào thiết bị này trong khi hoạt động.
9. Để ngăn ngừa, hãy chắc chắn thiết bị đã được tắt, sau đó tháo phích cắm ra khỏi ổ cắm trên tường.
10. Xin vui lòng giữ cho thiết bị này ra khỏi tầm với của trẻ em hoặc trẻ sơ sinh sau khi vệ sinh và sấy khô.
11. Hãy chắc chắn rằng bất kỳ người dùng bao gồm một đứa trẻ hay người tàn tật có sự hiểu biết đầy đủ về sản phẩm và sử dụng dưới sự giám sát của cha mẹ (người lớn đã được hướng dẫn) cho mục đích an toàn.
12. Nếu thiết bị hoặc phích cắm bị hỏng, liên hệ với một trung tâm dịch vụ bảo hành để sửa chữa hoặc thay thế.
13. Không được ngâm thiết bị này trong nước để vệ sinh.
14. Thiết bị có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 3 tuổi trở lên nếu chúng được giám sát và hướng dẫn sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được những rủi ro tiềm ẩn. Luôn luôn đảm bảo rằng thiết bị được sử dụng đúng cách và không được thực hiện bởi trẻ em trừ khi chúng được vào tuổi từ 8 tuổi trở lên và được giám sát. Xin vui lòng giữ cho thiết bị và dây điện ra khỏi tầm với của trẻ em dưới 3 tuổi.
15. Thiết bị này không dành cho người dùng (bao gồm cả trẻ em) có sức khỏe kém, khả năng giác quan hoặc tâm thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người có trách nhiệm cho sự an toàn của họ.
16. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa hay nghịch với thiết bị này.
17. Nếu dây nguồn bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi các nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của mình hoặc người có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.

Thiết bị chỉ sử dụng trong gia đình. Hãy làm theo các hướng dẫn trong cuốn hướng dẫn một cách cẩn thận. (Thiết bị sẽ không được bảo hành miễn phí cho nhà sản xuất nếu sản phẩm được sử dụng sai quy cách và không đúng theo mục đích của thiết bị).
Lưu ý: Hướng dẫn cẩn thận để tham khảo trong những lần sử dụng sau.
Nếu thiết bị được tạo ra như một món quà, xin vui lòng để sách hướng dẫn kèm theo sản phẩm.

Các biện pháp phòng ngừa sử dụng được cung cấp để đảm bảo sự an toàn của người sử dụng. Xin vui lòng đọc kỹ các biện pháp phòng ngừa và thực hiện một cách cẩn thận khi sử dụng thiết bị.

Cảnh báo: Cảnh báo nguy cơ tử vong của thương tích nghiêm trọng.
Chú ý: Cảnh báo nguy cơ chấn thương hoặc thiệt hại thiết bị.

- ⚠️ Nghiêm cấm
- ⚠️ Làm theo hướng dẫn
- ⚠️ Thiết bị cấm ra khỏi ổ cắm
- ⚠️ Không được tháo rời
- ⚠️ Cẩn khi dùng
- ⚠️ Các chấn động điện

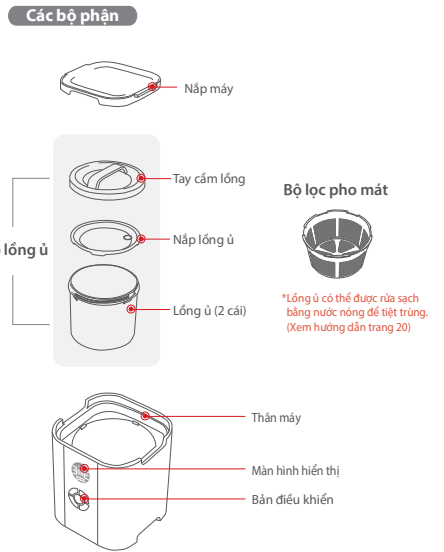
CẢNH BÁO AN TOÀN

- ⚠️ Không cắm nhiều phích vào cùng một ổ cắm điện.
→ Nó có thể gây hỏa hoạn.
- ⚠️ Không nên tự ý tháo ra, sửa chữa, sửa đổi các thiết bị.
→ Nó có thể gây ra chấn thương.
- ⚠️ Làm sạch đầu phích cắm điện trước khi cắm điện.
→ Nó có thể gây sốc điện hoặc hỏa hoạn.
- ⚠️ Để thiết bị xa tầm tay trẻ em.
→ Nó có thể gây ra chấn thương.
- ⚠️ Không để thiết bị ở môi trường khắc nghiệt như ẩm ướt, nóng, nóng, bụi bẩn.
→ Nó có thể gây ra chấn thương.
- ⚠️ Rút dây nguồn và gọi đến trung tâm bảo hành ngay lập tức khi thiết bị có tiếng ồn và có khói.
→ Nó có thể gây ra chấn thương hoặc hỏa hoạn.
- ⚠️ Không phun chất dễ cháy trực tiếp vào thiết bị.
→ Nó có thể gây ra nổ hoặc hỏa hoạn.
- ⚠️ Không sử dụng sai mục đích ban đầu của thiết bị.
→ Nó có thể gây ra chấn thương hoặc hỏa hoạn.
- ⚠️ Luôn lau khô phích cắm dây nguồn nếu nó bị ướt.
→ Nó có thể gây ra chấn thương hoặc hỏa hoạn.

Chú ý An Toàn

- ⚠️ Không cắm hoặc rút dây nguồn với tay bị ướt.
→ Nó có thể gây sốc điện hoặc hỏa hoạn.
- ⚠️ Không vệ sinh thiết bị với hóa chất dễ bay hơi.
→ Thiết bị có thể bị bạc màu hoặc biến dạng.
- ⚠️ Luôn rút dây nguồn ra khỏi ổ cắm khi không sử dụng.
→ Nó có thể gây hỏa hoạn.
- ⚠️ Không uốn cong hoặc làm hỏng dây điện nguồn.
→ Nó có thể gây ra ngắn mạch hoặc thậm chí hỏa hoạn.
- ⚠️ Không được tháo rời thiết bị bằng tay hay dụng cụ khi thiết bị đang cắm điện.
→ Nó có thể gây ra chấn thương.
- ⚠️ Không phun nước hoặc hóa chất dễ cháy để làm vệ sinh hay lau chùi thiết bị.
→ Nó có thể gây ra chấn thương hoặc hỏa hoạn.
- ⚠️ Không để thiết bị gần máy sưởi hoặc thiết bị gia nhiệt khác.
→ Nó có thể thay đổi màu sắc của thiết bị hay thiết bị biến dạng hoặc có thể gây ra hỏa hoạn.
- ⚠️ Vui lòng sử dụng thiết bị ở trên một mặt phẳng.
→ Nó có thể gây ra hỏng hóc cho thiết bị.
- ⚠️ Xin vui lòng làm vệ sinh lồng rửa nạp.

Các bộ phận sản phẩm



Hướng dẫn theo thực đơn SỮA CHUA HY LẠP

CHUẨN BỊ

1. Làm vệ sinh tất cả các bộ phận tiếp xúc trực tiếp với những nguyên liệu chế biến.
-Làm vệ sinh các bộ phận bằng cách rửa chúng với chất tẩy rửa.
-Đổ 50 ml nước vào lồng ú. Đặt lồng ú trong lò vi sóng và để cho nó chạy trong 2 phút. (Xem trang 20)
 2. Cho tất cả các nguyên liệu vào lồng ú.
-Làm sữa chua Hy Lạp: 1000ml. Sữa tươi trung + Men sữa chua (Thêm khảo thêm tại 11 & 22)
-Trộn đều chúng lại với nhau.
 3. Đặt lồng ú vào bên trong thiết bị.
-Đẩy nắp lồng ú và sử dụng tay cầm để đóng lồng ú lại bằng cách xoay nó theo chiều kim đồng hồ.
- ⚠️ Vui lòng kiểm tra bao nhiêu lượng cam kết trong sữa và cách nó được trình bày. Nếu bạn sử dụng men sữa chua dưới dạng bột, hãy chắc chắn trộn nó theo tỷ lệ được đề nghị từ các nhà sản xuất.

LÀM SỮA CHUA

1. Cắm dây điện vào ổ cắm. Nhấn nút "Power" trong 2 giây cho đến khi màn hình hiển thị chữ "F".
2. Nhấn nút "Menu" một lần để chọn chế độ làm sữa chua Hy Lạp. Nó sẽ bắt đầu khởi động với một tiếng bip sau 3 giây. Theo mặc định, nó sẽ hiển thị thời gian làm sữa chua là 8 giờ trên màn hình.
3. Khi thiết bị khởi động, thời gian sẽ được đếm ngược từng giờ. Bạn sẽ nghe thấy một tiếng bip và thấy chữ "F" trên màn hình, điều này có nghĩa là sữa chua đã hoàn thành. Nhấn nút "Power" trong 2 giây và chờ đợi cho đến khi màn hình hiển thị cho thấy "-". Rút phích cắm dây nguồn.

BẢO QUẢN SỮA CHUA

- Sau khi đã làm xong sữa chua, bạn hãy lưu trữ sữa chua trong tủ lạnh ít nhất 3 giờ trước khi ăn.
- Sữa chua**
- Luôn để sữa chua trong tủ lạnh để giữ mùi vị thơm ngon.
 - Chỉ sử dụng sữa chua trong vòng 7 ngày.
 - Nắp luôn luôn được đóng thật chặt và kín. Không lưu trữ sữa chua trong tủ đông.
- Sữa chua Hy Lạp**
1. Sau khi đã làm xong sữa chua, bạn hãy lưu trữ sữa chua trong tủ lạnh ít nhất 3 giờ.
 2. Đặt bộ lọc pho mát vào bên trong lồng ú và đổ sữa chua vào bộ lọc pho mát mà không được khuấy.
 3. Đẩy nắp lồng ú và sử dụng tay cầm để đóng lồng ú lại bằng cách xoay nó theo chiều kim đồng hồ.
 4. Lưu trữ nó trong tủ lạnh ít nhất 6 giờ trước khi ăn.
- ⚠️ Nắp luôn luôn được đóng thật chặt và kín. Nó cần được giữ trong tủ lạnh suốt thời gian ủ. Không lưu trữ sữa chua trong tủ đông.

Hướng dẫn theo thực đơn PHO MÁT

CHUẨN BỊ

1. Làm vệ sinh tất cả các bộ phận tiếp xúc trực tiếp với những nguyên liệu.
-Làm vệ sinh các bộ phận bằng cách rửa chúng với chất tẩy rửa.
-Đổ 100 ml nước vào lồng ú. Đặt lồng ú trong lò vi sóng và để cho nó chạy trong 2 phút. (Xem trang 20)
 2. Cho tất cả các nguyên liệu vào lồng ú.
-Làm pho mát: Sữa + chất xuất canh (không có phụ gia hoặc giấm).
* Tham khảo thêm tại 13 & 24.
-Đổ sữa và chất xuất canh (không có phụ gia hoặc giấm) vào lồng ú.
 3. Đặt lồng ú vào bên trong thiết bị.
-Đẩy nắp lồng ú và sử dụng tay cầm để đóng lồng ú lại bằng cách xoay nó theo chiều kim đồng hồ.
- ⚠️ Kiểm tra sữa đã được khử trùng (tiệt trùng) chưa. Để cho kết quả tốt nhất, nên cho 50ml-60ml chất xuất canh (hoặc giấm) và 3grams muối.

LÀM PHO MÁT

1. Cắm dây điện vào ổ cắm. Nhấn nút "Power" trong 2 giây cho đến khi màn hình hiển thị chữ "F".
2. Nhấn nút "Menu" hai lần để chọn chế độ làm pho mát. Nó sẽ bắt đầu khởi động với một tiếng bip sau 3 giây. Theo mặc định, nó sẽ hiển thị thời gian làm pho mát là 6 giờ trên màn hình.
3. Khi thiết bị khởi động, thời gian sẽ được đếm ngược từng giờ. Bạn sẽ nghe thấy một tiếng bip và thấy chữ "F" trên màn hình, điều này có nghĩa là pho mát đã hoàn thành. Nhấn nút "Power" trong 2 giây và chờ đợi cho đến khi màn hình hiển thị cho thấy "-". Rút phích cắm dây nguồn.

CHẾ BIẾN PHO MÁT

1. Đặt bộ lọc pho mát vào lồng ú và cho pho mát mềm đã hoàn thành bằng thiết bị.
 2. Hãy giữ nó trong tủ lạnh cho đông lại (khoảng 6 giờ) và đảm bảo nắp đã được đóng chặt và kín. (Loại bỏ các huyết thanh sữa)
- ⚠️
- Hãy chắc chắn rằng bộ lọc pho mát được đặt ở đúng vị trí.
 - Chỉ sử dụng sữa chua trong vòng 5 ngày.
 - Nắp luôn luôn được đóng thật chặt và kín. (ngăn ngừa pho mát không bị khô)
 - Không lưu trữ pho mát trong tủ đông.

Hướng dẫn theo thực đơn CHIẾT XUẤT MEN GIẤM

CHUẨN BỊ

1. Làm vệ sinh tất cả các bộ phận tiếp xúc trực tiếp với những nguyên liệu.
-Làm vệ sinh các bộ phận bằng cách rửa chúng với chất tẩy rửa.
-Đổ 100 ml nước vào lồng ú. Đặt lồng ú trong lò vi sóng và để cho nó chạy trong 2 phút. (Xem trang 20)
 2. Cho tất cả các nguyên liệu vào lồng ú.
-Chiết xuất men giấm: Nguyên liệu cần chiết xuất + giấm + đường.
* Tham khảo thêm tại 15 & 26.
 3. Đặt lồng ú vào bên trong thiết bị.
-Đẩy nắp lồng ú và sử dụng tay cầm để đóng lồng ú lại bằng cách xoay nó theo chiều kim đồng hồ.
- ⚠️ Nếu sử dụng đường, hãy chắc chắn đã hòa tan nó trước khi trộn với các nguyên liệu khác. Để cho kết quả tốt nhất, nên dùng nguyên liệu nên được cắt nhỏ thành miếng.

CHIẾT XUẤT MEN GIẤM

1. Cắm dây điện vào ổ cắm. Nhấn nút "Power" trong 2 giây cho đến khi màn hình hiển thị chữ "F".
2. Nhấn nút "Menu" ba lần để chọn chế độ chiết xuất men giấm. Nó sẽ bắt đầu khởi động với một tiếng bip sau 3 giây. Theo mặc định, nó sẽ hiển thị thời gian chiết xuất men giấm là 6 giờ trên màn hình.
3. Khi thiết bị khởi động, thời gian sẽ được đếm ngược từng giờ. Bạn sẽ nghe thấy một tiếng bip và thấy chữ "F" trên màn hình, điều này có nghĩa là chiết xuất men giấm đã hoàn thành. Nhấn nút "Power" trong 2 giây và chờ đợi cho đến khi màn hình hiển thị cho thấy "-". Rút phích cắm dây nguồn.

QUY TRÌNH CHIẾT XUẤT MEN GIẤM

1. Khi quá trình này hoàn tất, sử dụng bộ lọc pho mát để tách nguyên liệu và lượng chiết xuất men giấm trong men giấm.
 2. Cho lượng chiết xuất men giấm từ nguyên liệu vào một ly thủy tinh/chai sạch.
 3. Lọc chiết xuất men giấm từ nguyên liệu cần được giữ trong tủ lạnh.
- ⚠️
- Đối với quá trình này, bạn có thể sử dụng bất kỳ đồ uống nào (mật ong, tinh bột sắn, đường) tự nhiên hoặc sữa thực vật của bạn.
 - Đường cần phải được hòa tan với chất lỏng vì vậy nó cần phải được khuấy bằng thìa mỗi 6-12 giờ.
 - Đối với giấm, bảo quản nó trong nhiệt độ âm trong vòng 7 ngày và sau đó để nó trong tủ lạnh để cho kết quả tốt nhất.

Hướng dẫn theo thực đơn LÀM DƯA MUỐI

CHUẨN BỊ

1. Làm vệ sinh tất cả các bộ phận tiếp xúc trực tiếp với những nguyên liệu.
-Làm vệ sinh các bộ phận bằng cách rửa chúng với chất tẩy rửa.
-Đổ 100 ml nước vào lồng ú. Đặt lồng ú trong lò vi sóng và để cho nó chạy trong 2 phút. (Xem trang 20)
2. Cho tất cả các nguyên liệu vào lồng ú.
-Làm dưa muối: cho nguyên liệu cần làm dưa muối + nước + giấm + đường (tùy vào khẩu vị của bạn).
* Hòa tan đường hoàn toàn và đổ vào lồng ú.
3. Đặt lồng ú vào bên trong thiết bị.
-Đẩy nắp lồng ú và sử dụng tay cầm để đóng lồng ú lại bằng cách xoay nó theo chiều kim đồng hồ.

LÀM DƯA MUỐI/NGÂM CHUA

1. Cắm dây điện vào ổ cắm. Nhấn nút "Power" trong 2 giây cho đến khi màn hình hiển thị chữ "F".
2. Nhấn nút "Menu" bốn lần để chọn chế độ làm dưa muối. Nó sẽ bắt đầu khởi động với một tiếng bip sau 3 giây. Theo mặc định, nó sẽ hiển thị thời gian làm dưa muối là 72 giờ trên màn hình.
3. Khi thiết bị khởi động, thời gian sẽ được đếm ngược từng giờ. Bạn sẽ nghe thấy một tiếng bip và thấy chữ "F" trên màn hình, điều này có nghĩa là làm dưa muối đã hoàn thành. Nhấn nút "Power" trong 2 giây và chờ đợi cho đến khi màn hình hiển thị cho thấy "-". Rút phích cắm dây nguồn.

BẢO QUẢN DƯA MUỐI/NGÂM CHUA

1. Để cho món dưa muối ngoài hoàn toàn và cho chúng vào một cái hũ thủy tinh/chai sạch.
 2. Bảo quản món dưa muối trong tủ lạnh.
- ⚠️
- Vui lòng sử dụng một hũ thủy tinh có chia tỷ lệ.
 - Các món dưa muối/ngâm chua trong hũ thủy tinh có thể được đặt trong một chậu nước lạnh. Đối với các món dưa muối/ngâm chua trong hũ thủy tinh có chứa hương vị thơm hơn khi giữ nó lên ngược xuống. (Để hũ đứng thẳng một khi nó được mở để dùng)