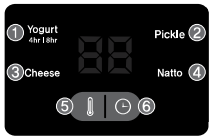
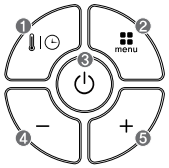
CÁC BỘ PHẬN SẢN PHẨM



Màn hình hiển thị

* Đèn sáng lên khi chế độ và nhiệt độ được chọn.

❶ Chức năng Yogurt
[làm Sữa Chua (4 giờ/8 giờ) / Sữa Chua Hy Lạp].
❷ Chức năng Pickle
[làm Dưa Muối / Sirô / Rượu / Giấm].
❸ Chức năng Cheese
[làm Phô Mai / Phô Mai Ricotta].
❹ Chức năng Natto [làm Natto Đậu Nành].
❺❻ Nhiệt độ / Thời gian.



Bảng điều khiển

❶ Nhấn nút "Nhiệt độ/Thời gian" để thay đổi thời gian và nhiệt độ mặc định để thiết lập.
❷ Nhấn nút "Menu" để chọn các chế độ nấu.
❸ Nhấn nút "Power" để khởi động chế độ nấu hoặc hủy bỏ các cài đặt đã chọn.
❹❺ Nhấn nút "Nhiệt độ / Thời gian", sau đó nhấn nút "-,+" để điều chỉnh thời gian hoặc nhiệt độ.

Sử dụng bảng điều khiển

Chế độ chờ
1) Cắm dây nguồn vào ổ cắm điện.
2) Ba tiếng bíp vang lên và màn hình nhấp nháy ba lần.
3) Đèn LED hiển thị "00" và chuyển sang chế độ chờ.

Lựa chọn các chế độ nấu
1) Ở chế độ chờ, nhấn nhanh nút "Menu" để cuộn qua các chế độ nấu:
'Sữa chua (4 giờ)' → 'Sữa chua (8 giờ)' → 'Dưa muối' → 'Phô mai' → 'Natto'.
Mỗi chế độ nấu đã chọn sẽ sáng đèn trên màn hình hiển thị và hiển thị nhiệt độ nấu.
2) Sau khi chọn chế độ nấu, nhấn nút "Power" trong 2 giây để bắt đầu nấu.
(Nhấn nút "Power" trong khi nấu sẽ hủy chế độ nấu)
3) Trong quá trình nấu, màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu còn lại.
4) Khi thời gian nấu kết thúc, đèn LED hiển thị "00" và sẽ phát âm thanh báo hiệu.

Thiết lập thời gian / nhiệt độ theo cách thủ công
1) Sau khi chọn chế độ nấu, sử dụng các nút - và + để điều chỉnh nhiệt độ hoặc thời gian thủ công.
***Đối với chế độ làm sữa chua nhanh 4hr, thời gian và nhiệt độ không thể được cài đặt thủ công.**
2) Nhấn nút "Nhiệt độ/Thời gian" trong chế độ đã chọn sau đó nhấn các nút -, + để cài đặt.

HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT NHIỆT ĐỘ

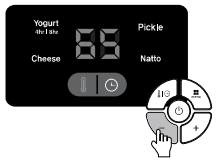
1

Cắm phích cắm vào ổ cắm điện.

2

Nhấn nút "Temp/Time" 1 lần để chọn chế độ thiết lập nhiệt độ.
• Màn hình sẽ hiển thị nhiệt độ mặc định là "42°C".

3



Điều chỉnh nhiệt độ bằng cách nhấn nút (-) và (+).
• Nhấn nút (-) 1 lần sẽ giảm nhiệt độ xuống 1°C.
• Nhấn nút (+) 1 lần sẽ tăng nhiệt độ thêm 1°C.
* Nhiệt độ thiết lập: 20°C~65°C

4

Sau khi nhiệt độ đã được thiết lập, nhấn nút "Power" để khởi động chế độ nấu.

HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT THỜI GIAN

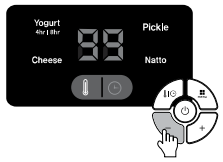
1

Cắm phích cắm vào ổ cắm điện.

2

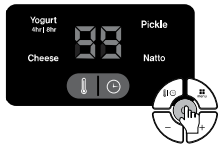
Nhấn nút "Temp/Time" 2 lần để chọn chế độ thiết lập thời gian.
• Màn hình sẽ hiển thị thời gian mặc định là "8" giờ.

3



Điều chỉnh thời gian bằng cách nhấn nút (-) và (+).
• Nhấn nút (-) 1 lần sẽ giảm thời gian xuống 1h.
• Nhấn nút (+) 1 lần sẽ tăng thời gian thêm 1h.
* Thời gian thiết lập: 1-99 giờ

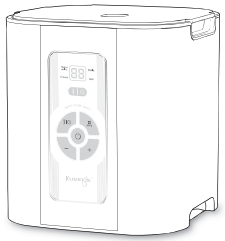
4



Sau khi thời gian đã được thiết lập, nhấn nút "Power" để khởi động chế độ nấu.

Kuvings®

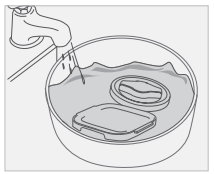
Máy Làm Sữa Chua Thông Minh
SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



14VI261019A

• Sản phẩm có nhiều màu sắc.
• Chỉ sử dụng trong gia đình.

HƯỚNG DẪN VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN



1. HƯỚNG DẪN VỆ SINH CÁC BỘ PHẬN
(LỒNG Ủ, NẮP LỒNG Ủ, V.V.)

• Làm sạch các bộ phận bằng chất tẩy rửa nhẹ và rửa lại bằng nước.
• Làm sạch lồng ủ và các bộ phận đã sử dụng, lau khô hoàn toàn và bảo quản ở nơi khô ráo.

3. KHỬ TRÙNG

3-1) Khử trùng các bộ phận.
(lồng ủ, nắp lồng ủ, v.v.)
• Nước giấm / baking soda (nồng độ thấp): Lau các bộ phận bằng nước giấm / baking soda hoặc ngâm chúng trong nước đó khoảng 10 phút rồi rửa sạch.

2. HƯỚNG DẪN VỆ SINH THÂN MÁY

• Lau sạch bên trong và bên ngoài thân máy bằng khăn mềm ẩm, sau đó lau khô bằng khăn sạch.

3-2) Khử trùng thân máy.
• Khử trùng bằng nước giấm / soda.
1) Dùng khăn mềm hoặc khăn lau bát đĩa đã thấm nước giấm / soda để lau sạch bên trong thân máy.
2) Lau lại thân máy một lần nữa bằng khăn mềm hoặc khăn lau bát đĩa đã vắt khô.
3) Lau khô bằng khăn khô và cất giữ sản phẩm ở nơi bảo quản.

CÔNG THỨC NẤU ĂN
[SỮA CHUA / DƯA MUỐI CHUA / PHO MÁT]

SỮA CHUA

Nguyên liệu 850-1000ml Sữa + Men cái.
(100-150g sữa chua hoặc 1-2 gói bột men vi sinh ban đầu)

Cách làm
1. Đổ sữa và men cái vào lồng ủ và khuấy đều.
2. Lắp nắp vào lồng ủ và dùng tay cầm để đóng lại bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ.
3. Chọn menu "Yogurt" để làm sữa chua và để nó hoạt động trong 8 giờ.

MẸO **Sữa chua**
- Khi quá trình làm sữa chua hoàn tất, làm đông sữa chua bằng cách để trong tủ lạnh hơn 3 giờ.

Sữa chua Hy Lạp
- Đặt lưới lọc vàng sữa vào lồng ủ. Đổ sữa chua vào lưới lọc từ từ.
- Lắp nắp vào lồng ủ và dùng tay cầm để đóng lại bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ. Để nó đông trong tủ lạnh trong 24 giờ.

DƯA MUỐI CHUA

Nguyên liệu 500g dưa chuột, 500ml giấm, 500ml nước, 15g đường, gia vị ngâm dưa muối chua.

Cách làm
1. Chà dưa chuột với muối hạt để rửa sạch và thái lát dầy 5-7 mm.
2. Cho giấm, nước, đường, gia vị ngâm dưa muối chua vào lồng ủ. Cho dưa chuột vào, khuấy đều các nguyên liệu.
3. Lắp nắp vào lồng ủ và dùng tay cầm để đóng lại bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ.
4. Chọn menu "Pickle" để làm dưa muối chua. Màn hình mặc định sẽ hiển thị thời gian nấu là 72 giờ.

MẸO - Cho dưa muối chua đã hoàn thành vào lọ thủy tinh đã tiệt trùng và đậy kín rồi bảo quản trong tủ lạnh.

PHO MÁT

Nguyên liệu 800ml sữa, 50-60ml nước cốt chanh. (hoặc giấm)

Cách làm
1. Khử trùng các bộ phận sản phẩm bằng cách rửa sạch với chất tẩy rửa.
2. Cho tất cả các nguyên liệu vào lồng ủ; Lắp nắp vào lồng ủ và dùng tay cầm để đóng lại bằng cách xoay theo chiều kim đồng hồ.
3. Chọn menu "Cheese" để làm pho mát và quá trình sẽ hoàn tất sau 6 giờ.
4. Đặt lưới lọc vàng sữa vào lồng ủ và đổ phần phô mát mềm đã qua quá trình ủ vào lưới lọc.
5. Cho vào tủ lạnh để đông lại (khoảng 6 giờ) và đảm bảo nắp đã được đậy kín. (Loại bỏ phần váng sữa)

HƯỚNG DẪN XỬ LÝ SỰ CỐ

1. Sữa chua lên men không tốt

■ Sữa chua không đông đặc tốt.
• **Bạn đã dùng loại sữa phù hợp?**
Hãy kiểm tra lại sữa mà bạn đã sử dụng liệu nó có phù hợp như sữa thanh trùng, sữa nhiều canxi, 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.
*** Lượng khuyên dùng : 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 trước khi sử dụng?**
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 khuấy sữa với men vi khuẩn axit lactic trước khi lên men?**
Nếu bạn không khuấy sữa với men vi khuẩn axit lactic trước khi lên men kỹ, 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 đã làm như men vi khuẩn nhiều lần?**
Nếu bạn sử dụng sữa chua đã làm như men vi khuẩn nhiều lần, Sự lên men của axit latic 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.
• **Nước (váng sữa) chảy ra từ sữa chua là bình thường.**
* Nếu bạn sử dụng sữa không phù hợp cho sữa chua, rất nhiều nước (váng sữa) hoặc một hiện tượng không cân xứng có thể xảy ra.
• **Bạn đã không để sữa chua trong tủ lạnh sau khi sữa chua đã ủ?**
Nếu bạn để sữa chua ở ngoài sau khi sữa chua đã ủ thì rất nhiều nước (váng sữa) có thể xuất hiện.

■ Vị chua rất mạnh hay yếu.
• **Bạn đã thiết lập thời gian lên men tối ưu nhất?**
Nếu thời gian lên men lâu hơn, vị chua có thể mạnh mẽ. Nếu thời gian lên men ngắn hơn, vị chua có thể yếu.
• **Bạn đã dùng loại men vi khuẩn axit lactic thích hợp?**
Vị chua có thể khác nhau tùy theo loại men vi khuẩn axit lactic (sữa đặc đã lên men hoặc men vi khuẩn dạng bột).

■ Bề 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 khuấy sữa với men vi khuẩn axit lactic trước khi lên men?**
Nếu bạn không khuấy sữa với men vi khuẩn axit lactic trước khi lên men kỹ, nó có thể không min.

■ Sữa chua bị bong bóng, mùi vị dở 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, sữa chua có thể bị hư do vi khuẩn có hại vẫn còn sót lại.
• **Bạn không nên sử dụng sữa cũ (thối)?**
Vui lòng sử dụng sữa tươi còn thời hạn sử dụng. Phô mai không đông cứng tốt.

2. Không làm dưa muối chua tốt

• **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 ra thành phẩm tốt hơn.
• **Tỷ lệ giữa các thành phần nguyên liệu?**
Tỷ lệ các thành phần như giấm và đường quyết định hương vị và kết quả của món dưa muối chua.

3. Pho mát không được đông đặc

• **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), pho mát có thể không được làm đông đặc. Lượng được khuyến cáo của nước cốt chanh (hoặc giấm) là 80ml-100ml với mỗi 1000ml sữa.
• **Bạn đã khuấy nước cốt chanh (hoặc giấm) với sữa đúng cách?**
Nếu bạn khuấy nước cốt chanh (hoặc giấm) với sữa không đúng cách, pho mát có thể không được ngon và đúng cách.
• **Bạn đã nhấn nút chọn chế độ đúng?**
Xin vui lòng chọn chế độ "Cheese" để làm pho mát.

■ Pho mát có mùi / vị khó chịu.
• **Bạn đã làm sạch và khử trùng các bộ phận tốt chưa?**
Nếu các bộ phận không được làm sạch kỹ, mùi / vị của các thành phần đó có thể ngấm vào pho mát.
• **Bạn không nên sử dụng sữa cũ (thối)?**
Vui lòng sử dụng sữa tươi còn thời hạn sử dụng.

4. Natto đậu nành không lên men tốt

■ Natto đậu nành không lên men.
• Nếu không dùng men natto, quá trình lên men thường không diễn ra tốt.
• Nếu đậu nành không được luộc kỹ, quá trình lên men cũng sẽ không tốt. Điều quan trọng là phải luộc đậu cho đến khi chúng chuyển sang màu nâu và nát ra khi ấn giữa ngón cái và ngón trỏ.

■ Natto đậu nành có nhiều nước.
• Loại bỏ hết nước thừa từ đậu đã luộc và cho vào lồng ủ để lên men.
• Nước ngưng tụ có thể rơi xuống đậu trong quá trình lên men, vì vậy hãy đảm bảo đậy kín nắp trong khi lên men.

■ Natto đậu nành có vị chua.
• Nếu không dùng men natto, vi khuẩn có thể phát triển và gây ra mùi hôi hoặc vị chua.

5. Trường hợp này không phải là thiết bị hỏng

■ Chế độ cài đặt nhiệt độ / thời gian không hoạt động.
• Không thể thay đổi nhiệt độ / thời gian khi máy đang hoạt động. Nhấn nút "Power" để dừng, sau đó đặt lại nhiệt độ/thời gian.

■ Sản phẩm không ấm trong khi máy đang hoạt động.
• Trong trường hợp nhiệt độ cài đặt dưới 40°C, bạn có thể không cảm thấy ấm vì nhiệt độ cơ thể khoảng 36°C.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT SẢN PHẨM

Sản phẩm	Máy Làm Sữa Chua Thông Minh
Mã sản phẩm	KGY-881CB, KGY-881CE, KGY-882CB, KGY-882CE, KGY-883CB, KGY-883CE
Điện áp	AC220-240V, 50/60Hz
Công suất tiêu thụ	44W
Trọng lượng	1kg
Kích thước	180 x 180 x 200 mm
Chức năng	Làm sữa chua (4h/8h) - làm sữa chua Hy Lạp Làm pho mát - làm pho mát Ricotta Làm dưa muối - làm rượu trái cây - làm giấm - làm sirô Làm natto đậu nành
Dung tích	2.0L (Khuyến khích sử dụng 1.2L)
Nhà sản xuất	NUC Electronics Co., Ltd.

TRUNG TÂM BẢO HÀNH ĐẠI PHÚC LỘC THỌ

Địa chỉ: X12G Hương Giang, Phường 15, Quận 10, TP.HCM (nay là phường Hòa Hưng)

Điện thoại: +84 (028) 38652021
Fax: +84 (028) 39708863

Ngày làm việc: Thứ hai - Thứ bảy từ 8:00-17:00

SHOWROOM TRƯNG BÀY SẢN PHẨM

Địa chỉ: 27 Hồ Bá Kiện, Phường 15, Quận 10, TP.HCM (nay là phường Hòa Hưng)

Điện thoại: +84 (028) 39708631 - 0938 301 719

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. Giám sát chặt chẽ là cần thiết khi thiết bị được sử dụng bởi hoặc gần trẻ em.
4. Không vận hành 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 sản phẩm này cho bất cứ mục đích gì khác hơn so với chức năng của sản phẩm.
7. Vui lòng sử dụng các bộ phận được cung cấp kèm theo sản phẩm.
8. Không cố gắng để di chuyển hoặc cho phép một cú sốc đối với thiết bị này trong khi hoạt động.
9. Để ngắt kết nối, 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 thấu đáo về sản phẩm và sử dụng dưới sự giám sát của cha mẹ (người lớn đã đọc 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 mối nguy hiểm liên quan, làm sạch và bảo trì sử dụng sẽ không được thực hiện bởi trẻ em trừ khi chúng bước vào độ tuổi từ 8 tuổi trở lên và được giám sát.
15. Trẻ em cần được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa hay nghịch với thiết bị này.
16. Nếu dây nguồn bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi các nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hàng hoặc người có trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.

LUÔN LUÔN GHI NHỚ NHỮNG HƯỚNG DẪN NÀY.

- Thiết bị chỉ sử dụng trong gia đình. Hãy làm theo các hướng dẫn trong sách hướng dẫn sử dụng một cách cẩn thận. (Thiết bị sẽ không được bảo hành miễn phí của nhà sản xuất nếu sản phẩm được sử dụng sai quy cách và không đúng theo mục đích của thiết bị)
- Lưu sách hướng dẫn sản phẩm cẩn thận để tham khảo trong những lần sử dụng sau.
- Nếu thiết bị được trao như một món quà, xin vui lòng để sách hướng dẫn kèm theo sản phẩm.
- Cẩn thận không để chất lỏng dính vào đầu phích cắm.
- Hãy cẩn thận vì sản phẩm vẫn tỏa nhiệt sau khi sử dụng và bề mặt vẫn còn nóng với lượng nhiệt dư.

Các biện pháp phòng ngừa sau đây 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 mức độ 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 ❗ Cần có hành động Không được tháo rời Làm theo hướng dẫn

⚠ CẢNH BÁO AN TOÀN

⊘ Không nên sử dụng nhiều thiết bị chung 1 ổ cắm.
→ 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 chấu 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, nhờn, nóng, bụi bặm.
→ 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 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 nghẽn 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.

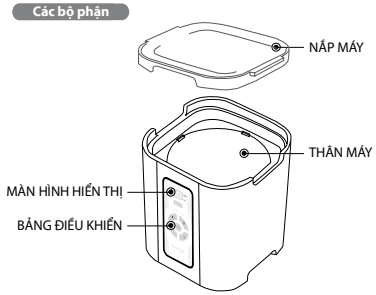
❗ Không để thiết bị gần máy sưởi hoặc thiết bị gia nhiệt khác.
→ Nó có thể thay đổi màu sắc của thiết bị hay thiết bị biến dạng hoặc có thể gây ra hỏa hoạn.

⊘ 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 ủ và nắp.

CÁC BỘ PHẬN SẢN PHẨM

Các bộ phận



BỘ PHẬN LỒNG Ủ	BỘ PHẬN TÁCH VÁNG SỮA	BỘ PHẬN LỌC NATTO ĐẬU NÀNH
NẮP LỒNG Ủ; LỒNG Ủ	NẮP LỒNG TÁCH VÁNG SỮA; LÒ XO; LƯỚI LỌC VÁNG SỮA; ĐĨA ÉP; LỒNG TÁCH VÁNG SỮA	NẮP LƯỚI LỌC NATTO; LƯỚI LỌC NATTO ĐẬU NÀNH

HƯỚNG DẪN CHỨC NĂNG YOGURT
[LÀM SỮA CHUA (4 GIỜ/8 GIỜ) / SỮA CHUA HY LẠP]

CHUẨN BỊ LÀM SỮA CHUA

❶ Làm vệ sinh tất cả các bộ phận tiếp xúc trực tiếp với những nguyên liệu.
❷ Cho tất cả các nguyên liệu vào lồng ủ và khuấy đều.

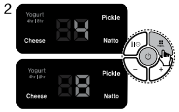
- Sữa chua nguyên chất: Sữa chua nguyên chất: 1000mL sữa + men cái.
  * Đối với men cái, sử dụng 100g đến 150g sữa chua và bột men vi khuẩn axit lactic.
  * Sử dụng men bột theo hướng dẫn dành cho men.
  * Làm sữa chua nhanh 4 giờ: Đầu tiên, cho sữa vào lồng ủ và hâm nóng bằng lò vi sóng (mức 700W) trong 3 đến 5 phút, sau đó thêm men vào. Sữa lạnh có thể không lên men tốt thành sữa chua trong chế độ nhanh (4 giờ).
  * Sữa chua có thể mất nhiều thời gian hơn để làm tùy thuộc vào men bạn sử dụng, vì vậy hãy thêm thời gian nếu cần.
- Thận trọng: Kiểm tra loại sữa dùng để làm sữa chua.
  * Sữa thích hợp để làm sữa chua: Sữa tiệt trùng / sữa thanh trùng ở nhiệt độ cao.
  * Sữa không thích hợp để làm sữa chua: Sữa có hàm lượng canxi cao / Sữa ít béo / Sữa thanh trùng ở nhiệt độ thấp.

❸ Đặt bộ phận lồng ủ vào bên trong thân máy và đậy nắp máy trên thân máy.

LÀM SỮA CHUA

1

Cắm phích cắm vào ổ cắm điện. Đèn LED hiển thị "00".

2


Nhấn nút "Menu" một lần chọn chế độ làm sữa chua nhanh (4 giờ) hoặc hai lần chọn chế độ làm sữa chua (8 giờ).
* 4 giờ là chế độ nhanh để làm sữa chua trong 4 giờ. 8 giờ là chế độ thông thường để làm sữa chua trong 8 giờ.
- Nhấn nút "Power" để bắt đầu làm sữa chua. Đèn LED hiển thị thời gian nấu và đếm ngược.
- Nếu nhấn nút "Power" trong khi nấu, chế độ nấu sẽ bị hủy bỏ.

3

Khi thời gian nấu kết thúc, đèn LED hiển thị "00" và sẽ phát âm thanh báo hiệu đã hoàn thành.

LÀM SỮA CHUA HY LẠP VỚI BỘ PHẬN TÁCH VÁNG SỮA

[Đặt lưới lọc váng sữa vào lồng tách váng sữa] [Đổ sữa chua đã ủ vào lưới lọc váng sữa] [Đậy nắp lại để tách váng sữa lần đầu] (Trong 24 giờ) [Sau 24 giờ, lấp đĩa ép] [Tách váng sữa lần thứ hai] (3 giờ trở lên)

Tách váng sữa khỏi sữa chua thường tạo ra sữa chua Hy Lạp giàu dinh dưỡng hơn.

1) Cố định lưới lọc váng sữa
- Gắn lưới lọc váng sữa vào lồng tách váng sữa.

2) Cho sữa chua đã ủ vào
- Từ từ đổ sữa chua đã ủ trong tủ lạnh 3 giờ vào lưới lọc váng sữa.
* Dung tích sữa chua đã ủ khuyến nghị: 700g~1.100g

3) Tách váng sữa lần đầu
- Đậy nắp lồng tách váng sữa và tách váng sữa lần đầu trong tủ lạnh trong khoảng 24 giờ.

4) Cố định đĩa ép
- Đổ hết váng sữa đã tách lần đầu. Đặt đĩa ép lên trên sữa chua, từ từ ấn và xoay nắp lò xo để đóng hoàn toàn.

5) Tách váng sữa lần hai
- Sữa chua Hy Lạp được làm sau khi tách váng sữa lần hai trong tủ lạnh trong hơn 3 giờ.

MEO
- Gắn lò xo bằng cách đẩy nó vào rãnh của nắp.
  * Để tháo ra, hãy vặn lò xo và kéo ra.
- Cách vệ sinh lưới lọc váng sữa.
  * Nhẹ nhàng chà lưới lọc váng sữa bằng bàn chải mềm thấm chất tẩy rửa trung tính.
  * Không cho lưới lọc váng sữa vào máy rửa chén và không rửa bằng nước nóng hơn 40 độ.

HƯỚNG DẪN CHỨC NĂNG YOGURT
[LÀM SỮA CHUA (4 GIỜ/8 GIỜ) / SỮA CHUA HY LẠP]

BẢO QUẢN SỮA CHUA

- Bảo quản sữa chua đã hoàn thành trong tủ lạnh ít nhất 3 giờ và dùng trong vòng 7 ngày nếu có thể.
- Bảo quản sữa chua trong hộp đậy kín và lấy ra cốc riêng trước khi dùng.
- Sữa chua đặc sẽ ổn định hơn khi bảo quản trong tủ lạnh.
- Sữa chua bảo quản càng lâu thì càng chua.
- Nếu bạn thấy có nấm mốc hoặc đổi màu, hãy bỏ sữa chua đi.
- Bạn có thể thêm trái cây, ngũ cốc Granola hoặc các loại topping khác vào sữa chua trước khi dùng.
- Sữa chua có thể dùng trong nhiều công thức khác nhau, chẳng hạn như sinh tố, nước chấm và nước sốt.

HƯỚNG DẪN CHỨC NĂNG PICKLE
[LÀM DƯA MUỐI / SIRÔ / RƯỢU / GIẤM]

CHUẨN BỊ LÀM DƯA MUỐI / SIRÔ / RƯỢU / GIẤM

❶ Khử trùng các bộ phận cần sử dụng, chẳng hạn như lồng ủ và nắp lồng ủ.
❷ Cho tất cả các nguyên liệu vào lồng ủ.
- Cho đường vào hỗn hợp nước và giấm, và khuấy hòa tan hỗn hợp này hoàn toàn. Hỗn hợp này để làm dưa muối.
- Thêm các nguyên liệu làm dưa muối vào hỗn hợp.

❸ Đặt bộ phận lồng ủ vào thân máy và đóng nắp thân máy.

BẢO QUẢN DƯA MUỐI / SIRÔ / RƯỢU / GIẤM

❶ Để cho dưa muối nguội hoàn toàn và cho chúng vào một cái lọ / chai thủy tinh sạch.
❷ Bảo quản dưa muối trong tủ lạnh.

MEO
- Dưa muối trong lọ sẽ ngon hơn và để được lâu hơn nếu bạn úp ngược chúng xuống.
- Chỉ lấy ra lượng vừa đủ ăn và thưởng thức trong vài tháng.

LÀM DƯA MUỐI / SIRÔ / RƯỢU / GIẤM

1

Cắm phích cắm vào ổ cắm điện. Đèn LED hiển thị "00".

2

Nhấn nút "Menu" ba lần chọn chế độ làm dưa muối / sirô / rượu / giấm, sau đó nhấn nút "Power" để bắt đầu làm dưa muối / sirô / rượu / giấm.
- Thời gian nấu: 72 giờ
- Nếu nhấn nút "Power" trong khi nấu, chế độ nấu sẽ bị hủy bỏ.

3

Khi thời gian nấu kết thúc, đèn LED hiển thị "00" và sẽ phát âm thanh báo hiệu đã hoàn thành.

HƯỚNG DẪN CHỨC NĂNG CHEESE
[LÀM PHÔ MAI / PHÔ MAI RICOTTA]

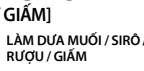
CHUẨN BỊ LÀM PHÔ MAI

❶ Làm vệ sinh tất cả các bộ phận tiếp xúc trực tiếp với những nguyên liệu.
❷ Cho tất cả nguyên liệu vào lồng ủ.
- Đổ 1000ml sữa vào lồng ủ và khuấy đều với 80~100ml nước cốt chanh hoặc giấm.

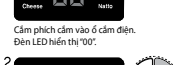
❸ Đặt bộ phận lồng ủ vào thân máy và đóng nắp thân máy.

MEO
- Kiểm tra loại sữa dùng để làm phô mai.
  * Sữa thích hợp để làm phô mai: Sữa tiệt trùng, sữa thanh trùng ở nhiệt độ cao.
  * Sữa không thích hợp để làm phô mai: Sữa thanh trùng ở nhiệt độ thấp.
- Độ cùng của phô mai được xác định bởi lượng nước cốt chanh / giấm.
  * Lượng nước cốt chanh / giấm khuyến nghị: 80mL~100mL (Thêm vào 3g muối hoặc ít hơn tùy theo sở thích.)

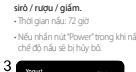
LÀM PHÔ MAI

1


Cắm phích cắm vào ổ cắm điện. Đèn LED hiển thị "00".

2


Nhấn nút "Menu" bốn lần chọn chế độ làm phô mai / phô mai Ricotta, sau đó nhấn nút "Power" để bắt đầu làm phô mai / phô mai Ricotta.
- Thời gian nấu: 6 giờ
- Nếu nhấn nút "Power" trong khi nấu, chế độ nấu sẽ bị hủy bỏ.

3


Khi thời gian nấu kết thúc, đèn LED hiển thị "00" và sẽ phát âm thanh báo hiệu đã hoàn thành.

CHẾ BIẾN VÀ BẢO QUẢN PHÔ MAI

Sử dụng bộ phận tách váng sữa để tách riêng phần sữa đông và váng sữa để làm phô mai ricotta.

❶ Làm mát: Sau khi chế độ làm phô mai đã hoàn thành, sữa đã đông lại được hình thành và phô mai mềm nên được trữ ổn định trong tủ lạnh trong ít nhất 3 giờ.
❷ Lọc: Đổ phô mai mềm vào lưới lọc váng sữa của bộ phận tách váng sữa.
- Sức chứa tối đa cho phô mai mềm: 1.100g
* Nếu bạn đổ phô mai đã hoàn thành vào lưới lọc váng sữa của bộ phận tách váng sữa khi còn nóng mà không làm lạnh, sản phẩm có thể bị biến dạng.

❸ Tách váng sữa lần 1: Đậy nắp lồng tách váng sữa và tách váng sữa lần đầu trong tủ lạnh trong khoảng 24 giờ.
❹ Ép: Đổ bỏ váng sữa đã tách lần đầu. Đặt đĩa ép lên trên phô mai mềm, từ từ ấn và xoay nắp lò xo để đóng lại hoàn toàn.
❺ Tách váng sữa lần 2: Sau khi ép trong tủ lạnh ít nhất 3 giờ để loại bỏ váng sữa còn lại, phô mai ricotta đã hoàn thành.

MEO
- Đảm bảo lưới lọc váng sữa được đặt đúng cách.
- Hãy dùng phô mai trong vòng 5 ngày.
- Đảm bảo nắp được đóng chặt khi bảo quản trong tủ mát. (ngăn ngừa phô mai bị khô)
- Đừng trữ phô mai trong tủ đông.

HƯỚNG DẪN CHỨC NĂNG NATTO
[LÀM NATTO ĐẬU NÀNH]

CHUẨN BỊ LÀM NATTO ĐẬU NÀNH

❶ Làm vệ sinh tất cả các bộ phận tiếp xúc trực tiếp với những nguyên liệu.
❷ Đặt lưới lọc natto đậu nành vào trong lồng ủ.
❸ Trộn đều 300g đậu nành luộc và 30g đến 50g men natto, sau đó đổ hỗn hợp vào lưới lọc natto đậu nành.
* Sử dụng 1 gói sản phẩm natto làm men natto đậu nành. Nếu không có men, quá trình lên men sẽ không diễn ra bình thường.

❹ Đậy nắp lưới lọc natto đậu nành, sau đó đóng nắp thân máy lại.

LÀM NATTO ĐẬU NÀNH

1

Cắm phích cắm vào ổ cắm điện. Đèn LED hiển thị "00".

2

Nhấn nút "Menu" năm lần chọn chế độ làm natto đậu nành, sau đó nhấn nút "Power" để bắt đầu làm natto đậu nành.
- Thời gian nấu: 24 giờ
- Nếu nhấn nút "Power" trong khi nấu, chế độ nấu sẽ bị hủy bỏ.

3

Khi thời gian nấu kết thúc, đèn LED hiển thị "00" và sẽ phát âm thanh báo hiệu đã hoàn thành.

BẢO QUẢN NATTO ĐẬU NÀNH

❶ Bảo quản natto đậu nành lên men trong tủ lạnh thành từng phần ăn riêng. Để bảo quản lâu dài, hãy giữ đông lạnh.

MEO
- Giữ natto kín và trữ đông lạnh.
- Rã đông natto đông lạnh trong tủ lạnh trước khi ăn.
- Bạn có thể sử dụng 30 gram "natto làm sẵn"làm men cho lần sau. Giữ men trong tủ đông.
- Natto có vị ngon khi dùng với nhiều loại nước sốt khác nhau.
- Không di chuyển sản phẩm trong quá trình lên men. (Nếu các giọt nước trên bộ tách Natto bám vào hạt đậu, quá trình lên men sẽ không diễn ra tốt.)

CHUẨN BỊ ĐẬU NÀNH

❶ Ngâm 150g đậu nành trong nước hơn 10 giờ.
❷ Đun sôi đậu nành cho đến khi đậu chuyển sang màu nâu và mềm.
❸ Vớt đậu đã luộc ra khỏi nước. Sau đó thêm một gói lên men NATTO đậu nành (30g).
❹ Trộn đều men NATTO đậu nành với đậu nành đã luộc.
❺ Đổ tất cả vào lưới lọc natto đậu nành.