

Kuvings®

Kuvings®

KUVINGS

Устройство для приготовления
греческого йогурта и сыра

Руководство пользователя

* Эти инструкции доступны в pdf-файле на веб-сайте. www.kuvings.com

* Цвет изделия может отличаться.

* Только для домашнего использования.



Меры предосторожности

Меры предосторожности

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности.

1. Перед использованием прочтите инструкции.
2. Не используйте на открытом воздухе.
3. При использовании прибора детьми или рядом с ними требуется тщательный контроль.
4. Не используйте прибор с поврежденным шнуром, вилок или в состоянии неисправности.
5. Не ремонтируйте и не разбирайте самостоятельно.
6. Не используйте это устройство для чего-либо, кроме его предполагаемого использования.
7. Пожалуйста, используйте предоставленные компоненты.
8. Не пытайтесь перемещать или трясти устройство во время работы.
9. При разборке убедитесь, что устройство выключено, затем извлеките вилку из розетки.
10. Храните это устройство в недоступном для детей и младенцев месте, после очистки и сушки.
11. В целях безопасности удостоверьтесь, что любой пользователь, включая детей, умственно или физически ограниченных людей, имеет полное понимание назначения изделия и использует его под наблюдением родителей (взрослых, которые прочитали руководство).
12. Если устройство или вилка повреждены, обратитесь в сервисный центр или к квалифицированному мастеру.
13. Устройство необходимо очищать после использования. Оно не предназначено для погружения в воду при очистке.

14. Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 3 лет и старше, если им был предоставлен надзор или инструкция относительно использования прибора в безопасном режиме и понятны связанные с этим опасности. Чистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми младше 8 лет не под наблюдением. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 3 лет месте.

15. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если только им не был предоставлен надзор или инструкции относительно использования прибора лицом, ответственным за их безопасность.

16. Следует следить, чтобы дети не играли с прибором.

17. Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить у изготовителя, его сервисного агента или лиц с аналогичной квалификацией во избежание опасности.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

- **Это устройство предназначено только для домашнего использования. Внимательно следуйте инструкциям в руководстве.** (Устройство не обеспечивается гарантией производителя, если оно используется образом, который не предусмотрен изготовителем).
- **Сохраните руководство по эксплуатации для дальнейшего использования.**
- **Если устройство предоставляется в качестве подарка, пожалуйста, приложите к нему данное руководство.**

В целях безопасности пользователя предусмотрены следующие меры предосторожности. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с ними и проявляйте осторожность при использовании устройства.



Внимание: Риск серьезной травмы или даже смерти.



Предостережение: Опасность травмирования или повреждения изделия.



Запрещено



Отключите от розетки



Принять меры



Следуйте инструкциям

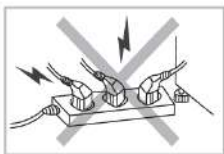


Не разбирать



Возможен удар током

Предупреждения безопасности



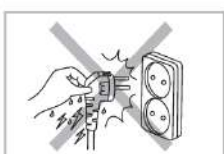
Не подключайте несколько устройств к одному источнику питания.

Это может привести к пожару.



Не разбирайте, не ремонтируйте и не модифицируйте устройство.

Это может привести к травме.



При чистке тканью отсоедините шнур питания.

Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



Храните его в недоступном для детей месте.

Это может привести к травме.



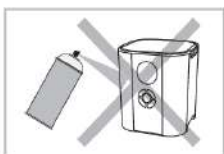
Храните его вдали от опасных мест, таких как влажные, жирные, горячие и пыльные места.

Это может привести к травме.



Отключайте шнур питания и немедленно обращайтесь в сервисный центр, когда устройство производит шум и смог.

Это может привести к травме или пожару.



Не распыляйте горючие вещества непосредственно на устройство.

Это может привести к взрыву или возгоранию.



Не используйте устройство не по его прямому назначению.

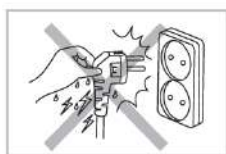
Это может привести к травме или пожару.



Не протирайте штепсельную вилку влажной тканью.

Это может привести к травме или пожару.

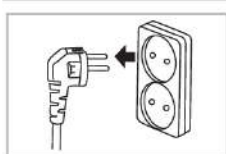
! Предупреждения безопасности



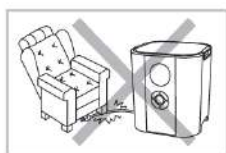
Не прикасайтесь к шнуру питания влажными руками.
Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



Не чистите устройство с помощью летучих химикатов.
Изделие может обесцвечиваться или деформироваться.



Отключайте шнур питания, когда устройство не используется.
Это может привести к пожару.



Не сгибайте и избегайте повреждений шнура питания.
Это может привести к короткому замыканию или даже к пожару.



Не разбирайте устройство руками или другими предметами, когда оно подключено.
Это может привести к травме.



Не распыляйте воду или легковоспламеняющиеся химикаты при чистке устройства.
Это может привести к травме или пожару.



Держите устройство вдали от нагревателей или других отопительных приборов.
Это может изменить цвет устройства или привести к пожару.



Используйте устройство на ровной поверхности.
Это может привести к сбою в работе устройства.



Пожалуйста, мойте емкость и крышку устройства.

Содержание

МЕРЫ ПРЕДОСТРОРОЖНОСТИ	03
Предупреждения безопасности	04
Предупреждения безопасности	05
Характеристики изделия	07
<hr/>	
Детали	08
Инструкция по приготовлению рецептов	10
· Греческий йогурт	10
· Сыр	12
· Уксус	14
· Соления	16
<hr/>	
Настройка времени / температуры	18
Очистка и хранение	20
Рецепты	22
Вопросы и ответы	30
Спецификация	32

Характеристики изделия

Kuvings®

Сделайте собственный греческий йогурт и сыр.

Для счастливой семьи и здоровой жизни



Автоматическое меню в одно касание

Чтобы добиться наилучшего результата, условия оптимальной температуры и времени можно настроить одним нажатием.



Ваша собственная домашняя кухня

*** диапазон времени: 1-99 часов / диапазон температуры: 20 °C ~ 65 °C**

В зависимости от ингредиентов и предпочтений пользователя, время приготовления и температура могут быть установлены вручную для создания восхитительного блюда.



Функция вращательного обезвоживания / сборка

Легкое разделение ингредиентов на сыворотку, жидкий уксуса при приготовлении греческого йогурта, сыра, уксуса, с применение функции вращательного обезвоживания. Также очень просто и удобно собирать / разбирать контейнер на основном корпусе.



Чистая и безопасная съемная чаша

*** До 2000 мл**

Безопасно в использовании. Применяется тот же материал, что и в детских бутылочках для кормления. Гигиенично и легко разбирается.

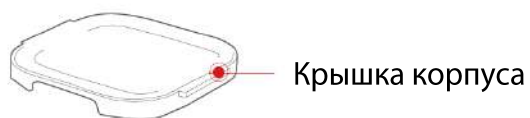


Умный и современный дизайн

Лаконичный и современный дизайн для кухни. Аккуратная цветовая гамма. Современная угловатая форма. Эффективное использование пространства.

Детали

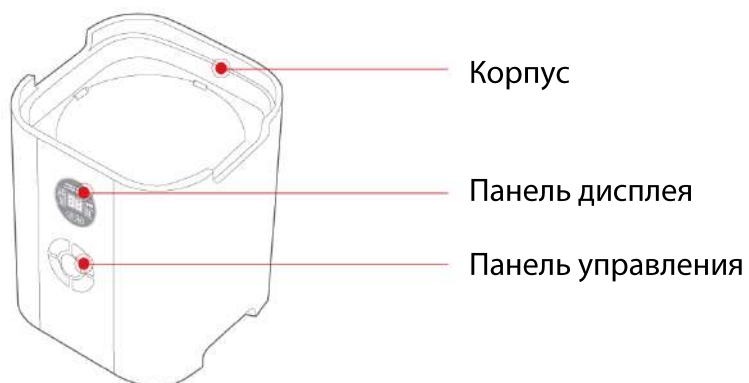
Компоненты



Фильтр сыра



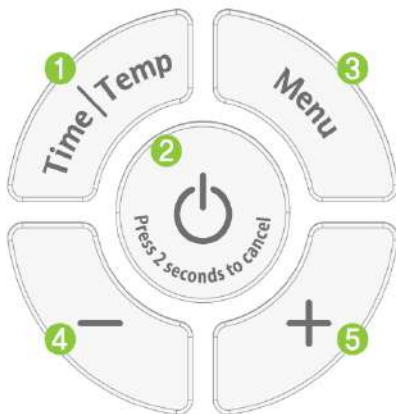
* Набор чаши можно очищать в горячей воде и стерилизовать (см. Инструкцию на стр. 20)





Дисплей

- 1 Загорается, когда выбран **греческий йогурт**.
- 2 Загорается, когда выбран **сыр**.
- 3 Загорается, когда выбран **уксус**.
- 4 Загорается, когда выбран **соления**.
- 5 Показывает оставшееся время приготовления.
- 6 7 Загорается, когда на панели нажата кнопка **Time / Temp**



Панель управления

- 1 Нажмите кнопку Time / Temp, чтобы изменить настройку времени и температуры по умолчанию.
- 2 Нажмите кнопку питания, чтобы отменить выбранное меню или выключить устройство для приготовления йогурта.
- 3 Нажмите кнопку «Меню», чтобы выбрать предустановки для приготовления.
- 4 5 Сначала нажмите кнопку Time / Temp, затем нажмите +, - для регулировки времени или температуры.

Работа с панелью управления

Дополнительный выбор меню

- Нажмите кнопку меню один раз, когда на панели дисплея отображается «F».
- Портки дополнительного меню:
1) Греческий йогурт 2) Сыр 3) Уксус 4) Соления
- На панели дисплея отображается время для каждого меню.

Установка времени / температуры вручную

- при ручной настройке времени / температуры не забудьте изменить время / температуру в течение 2 секунд после выбора меню.

*Как только устройство начнет работать, вы не сможете изменить время и температуру.
Для получения дополнительной информации см. Стр. 18-19.

Инструкции по приготовлению рецептов: Греческий йогурт

I Подготовка

1 Простерилизуйте все детали устройства, которые находятся в непосредственном контакте с ингредиентами.

-Подготовьте детали изделия, вымыв их моющим средством
-Налейте 50 мл воды в чашу.
Поместите чашу в микроволновую печь и включите ее на 2 минуты.
(см. стр.20)

2 Поместите все ингредиенты в чашу.

- Греческий йогурт: 1000 мл молока + starter (для справки см. стр. 11 и 22).
- Хорошо перемешайте

TIP

- Проверьте содержание кальция в молоке и как оно пастеризуется.
-Если используется starter в виде порошка, обязательно соблюдайте рекомендуемое соотношение.

3 Поместите чашу внутрь устройства.

- Закройте чашу крышкой. Используйте ручку, чтобы закрыть крышку, повернув ее по часовой стрелке.



I Приготовление йогурта



Дисплей

Подключите шнур питания к розетке. Нажмите кнопку питания и удерживайте ее в течение 2 секунд, пока на дисплее не появится «F».



Дисплей

Нажмите кнопку меню один раз, чтобы выбрать греческий йогурт. Приготовление начнется с звукового сигнала через 3 секунды. По умолчанию на дисплее отобразится время приготовления 8 часов.



Дисплей

Как только устройство запустится, таймер будет вести обратный отсчет каждый час. Когда вы услышите звуковой сигнал и увидите «F» на дисплее, это будет означать, что приготовление йогурта завершилось. Нажмите кнопку питания на 2 секунду и дождитесь, пока на дисплее не отобразится «- -». Отсоедините шнур питания.

Хранение йогурта

Йогурт

- После истечения таймера поместите йогурт в холодильник минимум на 3 часа перед подачей на стол.

TIP

- Для лучшего вкуса, храните йогурт в холодильнике.
- Обязательно употребите его в течение 7 дней.
- Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
- Не держать в морозильной камере.

Греческий йогурт

1. После истечения таймера поместите йогурт в холодильник минимум на 3 часа перед подачей на стол.
2. Поместите сырный фильтр внутри чаши и вылейте йогурт в сырный фильтр без помешивания.
3. Накройте чашу крышкой и ручкой чаши по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее.
4. Храните его в холодильнике не менее 6 часов перед подачей на стол.

TIP

- Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
- Йогурт должен храниться в холодильнике все время.
- Не держать в морозильной камере

Ингредиенты для (греческого) йогурта

Рекомендуемое количество на один раз:

- 1000 мл молока + стартер (жидкий или порошок).
- Просьба дважды проверить содержимое и стерилизацию

Для лучшего результата

Стерилизованное при высокой температуре молоко

Не использовать

Молоко с высоким содержанием кальция
Молоко с низкой жирностью
Молоко с низкой температурой пастеризации

Соотношение молока к стартеру

- Жидкий стартер: 1000 мл молока на 100 мл стартера
- Стартер в порошке: 1000 мл молока на 1,5-2 грамма

Инструкции по приготовлению рецептов: Сыр

Подготовка

1 Простерилизуйте все детали устройства, которые находятся в непосредственном контакте с ингредиентами.

-Подготовьте детали изделия, вымыв их моющим средством
-Налейте 100 мл воды в чашу. Поместите чашу в микроволновую печь и включите ее на 2 минуты.
(см. стр.20)

2 Поместите все ингредиенты в чашу.

Сыр:
молоко + лимонный экстракт (без добавок) или уксус
См. стр. 13 и стр. 24 в качестве руководства
Добавьте молочный и лимонный экстракт (без добавок) или уксус в миску.

TIP

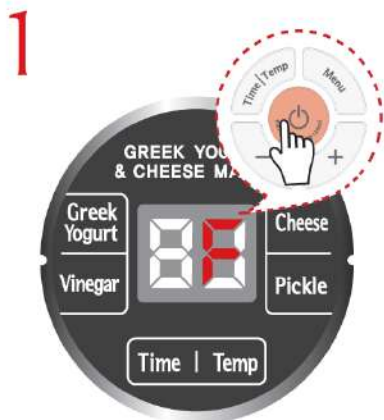
-Дважды проверьте, как было простерилизовано молоко (пастеризованное). Для лучшего результата рекомендуется 50-60 мл лимонного сока (уксуса) и 3 грамма соли.

3 Поместите чашу внутрь устройства.

- Закройте чашу крышкой. Используйте ручку, чтобы закрыть крышку, повернув ее по часовой стрелке.



Приготовление сыра



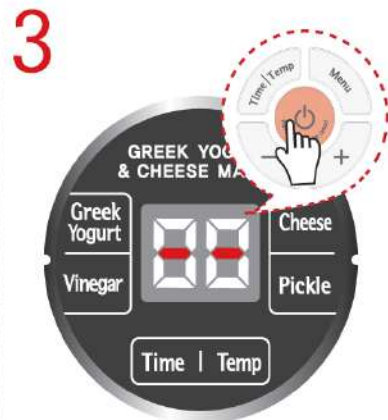
Дисплей

Подключите шнур питания к розетке. Нажмите кнопку питания и удерживайте ее в течение 2 секунд, пока на дисплее не появится «F».



Дисплей

Нажмите кнопку меню один раз, чтобы выбрать сыр. Приготовление начнется с звукового сигнала через 3 секунды. По умолчанию на дисплее отобразится время приготовления 6 часов.



Дисплей

Как только устройство запустится, таймер будет вести обратный отсчет каждый час. Когда вы услышите звуковой сигнал и увидите «F» на дисплее, это будет означать, что приготовление сыра завершилось. Нажмите кнопку питания на 2 секунду и дождитесь, пока на дисплее не отобразится «- -». Отсоедините шнур питания.

Плавленый сыр

1. Поместите сырный фильтр в миску и вылейте мягкий сыр, который прошел процесс приготовления йогурта.
2. Храните его в холодильнике для коагуляции (около 6 часов) и убедитесь, что крышка закрыта. (Удалить молочную сыворотку)

TIP

- Убедитесь, что фильтр сыра находится в нужном месте.
- Пожалуйста, употребите его в течение 5 дней.
- Убедитесь, что крышка плотно закрыта. (предотвращает сухость).
- Не храните его в морозильной камере.

Ингредиенты для сыра

Рекомендуемое количество на один раз:

- 800 мл молока + 50-60 мл экстракта лимона (без добавок) или уксуса.
- Твердость сыра зависит от количества уксуса
- 50-60 мл экстракта лимона (без добавок) или уксуса.
- Пастеризация молока может влиять на конечный результат.

Для лучшего результата	Не использовать
Стерилизованное при высокой температуре молоко	Молоко с низкой температурой пастеризации

Инструкции по приготовлению рецептов: Уксус

I Подготовка

- 1** Простерилизуйте все детали устройства, которые находятся в непосредственном контакте с ингредиентами.

-Подготовьте детали изделия, вымыв их моющим средством
-Налейте 100 мл воды в чашу.
Поместите чашу в микроволновую печь и включите ее на 2 минуты.
(см. стр.20)

- 2** Поместите все ингредиенты в чашу.

Уксус:
Экстракционные ингредиенты + уксус + сладости (крахмальный сироп, мед, сахар) * См стр.15 и стр.26 в качестве руководства.

TIP

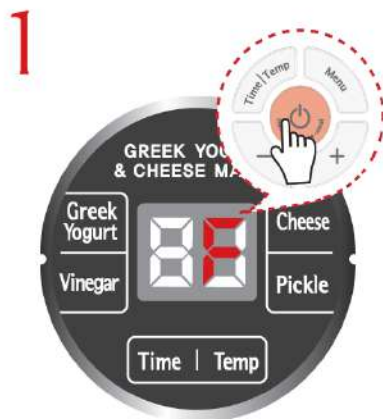
Если используется сахар, обязательно растворите его перед смешиванием с другими ингредиентами. Для лучшего результата ингредиенты должны быть нарезаны полосками.

- 3** Поместите чашу внутрь устройства.

- Закройте чашу крышкой. Используйте ручку, чтобы закрыть крышку, повернув ее по часовой стрелке.



I Приготовление уксуса



Дисплей

Подключите шнур питания к розетке. Нажмите кнопку питания и удерживайте ее в течение 2 секунд, пока на дисплее не появится «F».



Дисплей

Нажмите кнопку меню один раз, чтобы выбрать уксус. Приготовление начнется с звукового сигнала через 3 секунды. По умолчанию на дисплее отобразится время приготовления 60 часов.



Дисплей

Как только устройство запустится, таймер будет вести обратный отсчет каждый час. Когда вы услышите звуковой сигнал и увидите «F» на дисплее, это будет означать, что приготовление уксуса завершилось. Нажмите кнопку питания на 2 секунду и дождитесь, пока на дисплее не отобразится «-». Отсоедините шнур питания.

Процесс экстрактирования

1. Когда процесс будет завершен, используйте сырный фильтр для отделения ингредиентов и продукта.
2. Вылейте полученный продукт в чистую стеклянную банку / бутылку.
3. Извлеченный продукт следует хранить в холодильнике.

TIP

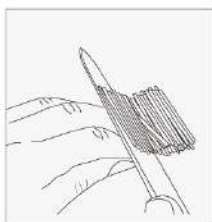
- Для этого процесса вы можете использовать любые сладости (мед, сироп крахмала, сахар) в зависимости от ваших предпочтений.
- Сахар необходимо растворить с жидкостью, поэтому его необходимо перемешивать ложкой каждые 6-12 часов.
- Храните уксус в теплой температуре в течение 7 дней, а затем держите его в холодильнике для достижения наилучшего результата.

Функция обезвоживания

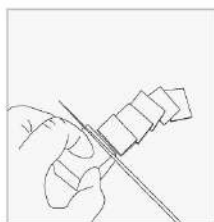


1. Поместите уксус в стеклянную банку.
2. Воспользуйтесь преимуществами системы обезвоживания для отделения ферментов / уксуса.
 - 1) поместите чашу на корпус с помощью сырного сита.
 - 2) поместите оставшиеся ингредиенты в сырное сито.
 - 3) закройте сосуд крышкой и поместите указательный палец на крышку (как показано на рисунке) поверните ее по часовой стрелке.
 - 4) Поместите оставшуюся ферментную экстракцию / уксус в стеклянную банку.

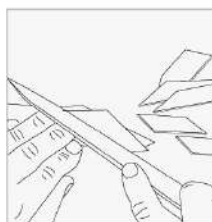
Как правильно нарезать



<Нарезка на тонкие полосы>



<Нарезка на прямоугольники>



<Нарезка в форме бриллианта>



<Нарезка в форме полумесяца>

Инструкции по приготовлению рецептов: Соления

Подготовка

- 1** Простерилизуйте все детали устройства, которые находятся в непосредственном контакте с ингредиентами.

-Подготовьте детали изделия, вымыв их моющим средством
-Налейте 100 мл воды в чашу.
Поместите чашу в микроволновую печь и включите ее на 2 минуты.
(см. стр.20)

- 2** Поместите все ингредиенты в чашу.

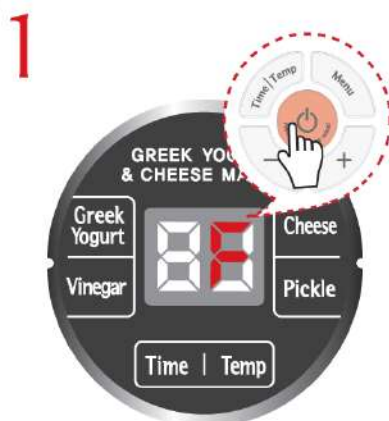
Соления:
ингредиенты для маринования + вода + уксус + сахар (по вкусу)
* Растворите сахар полностью и вылейте в контейнер.

- 3** Поместите чашу внутрь устройства.

- Закройте чашу крышкой. Используйте ручку, чтобы закрыть крышку, повернув ее по часовой стрелке.



Приготовление солений



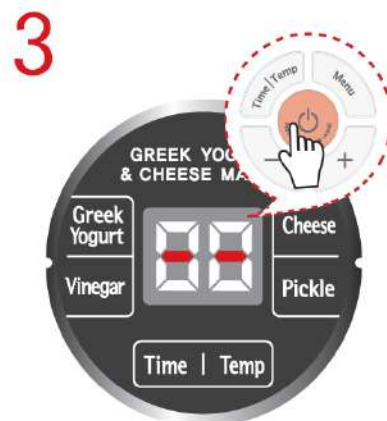
Дисплей

Подключите шнур питания к розетке. Нажмите кнопку питания и удерживайте ее в течение 2 секунд, пока на дисплее не появится «F».



Дисплей

Нажмите кнопку меню один раз, чтобы выбрать соления. Приготовление начнется с звукового сигнала через 3 секунды. По умолчанию на дисплее отобразится время приготовления 72 часа.



Дисплей

Как только устройство запустится, таймер будет вести обратный отсчет каждый час. Когда вы услышите звуковой сигнал и увидите «F» на дисплее, это будет означать, что приготовление солений завершилось. Нажмите кнопку питания на 2 секунду и дождитесь, пока на дисплее не отобразится «- -». Отсоедините шнур питания.

I Хранение солений

1. Охладите соления и поместите их в чистую стеклянную банку / бутылку.
2. Храните его в холодильнике.

TIP

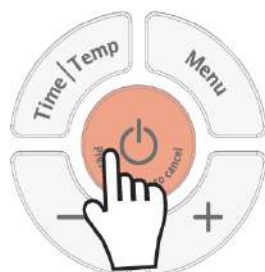
- Используйте стеклянную бутылку.
- Соления в банке может быть помещены в емкость с холодной водой.
- Соления в бутылке лучше держать его вверх ногами. (Оставляйте их в вертикальном положении, после открытия) .

Если соления не получаются

- **Гнилые, незрелые, несвежие?**
Пожалуйста, проверьте, были ли приготовленные ингредиенты достаточно свежими.
Используйте свежие ингредиенты, чтобы иметь богатый аромат.
- **Предпочитаете хрустящий вкус и текстуру?**
Вкус и аромат могут варьироваться в зависимости от ингредиентов и установки температуры / времени.
- **Была ли соблюдена пропорция ингредиентов и уксуса?**
Вкус и аромат могут варьироваться в зависимости от смешения ингредиентов, уксуса или сахара.

Настройка времени/температуры

Как установить время

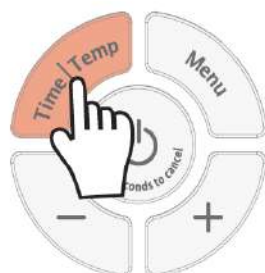


Дисплей



Панель управления

1. Нажмите кнопку питания на 2 секунды, пока на дисплее не появится «F».

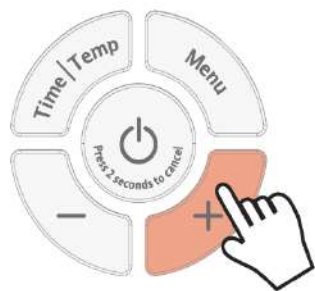


Дисплей



Панель управления

2. Нажмите кнопку Time / Temp. 1 раз и выберите режим установки времени. Он отображает «8» на панели дисплея, что является настройкой по умолчанию.



Дисплей



Панель управления

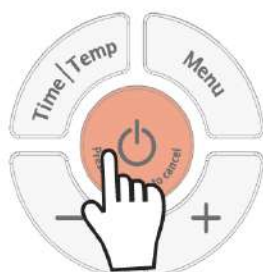
3. Выберите нужное время, нажав кнопку (-) или (+). (-) уменьшает время на час. (+) увеличивает время на час.
* временной диапазон 1-99 часов



Дисплей

4. Как только время установлено, запускается процесс с звуковым сигналом через 3 секунды. На панели дисплея отображается выбранное время.

Как установить температуру

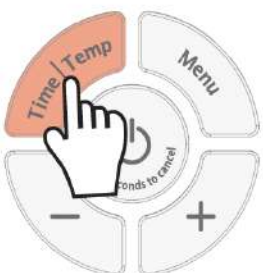


Дисплей



Панель управления

1. Нажмите кнопку питания на 2 секунды, пока на дисплее не появится «F».

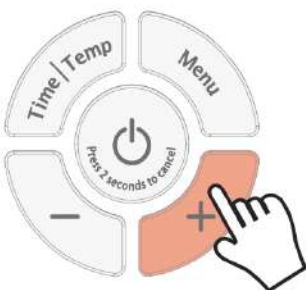


Дисплей



Панель управления

2. Нажмите кнопку Time / Temp. 2 раза и выберите режим настройки temp. На панели дисплея будет показано «42», что является настройкой по умолчанию.



Дисплей



Панель управления

3. Выберите желаемую температуру, нажав (-) и (+). (-) уменьшает темп. на 1 °C. (+) увеличивает темп. на 1 °C.
* диапазон температуры 20 °C ~ 65 °C



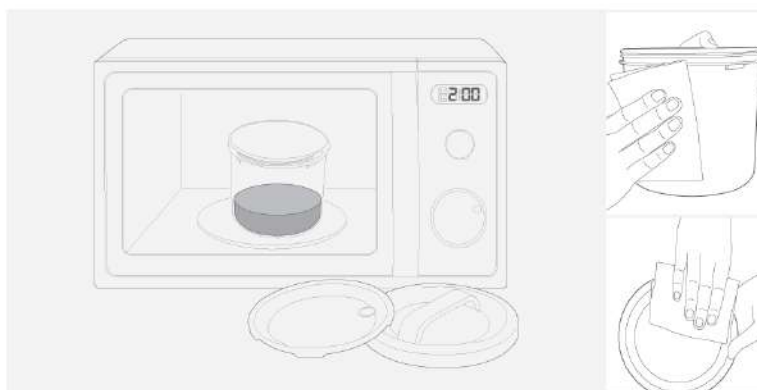
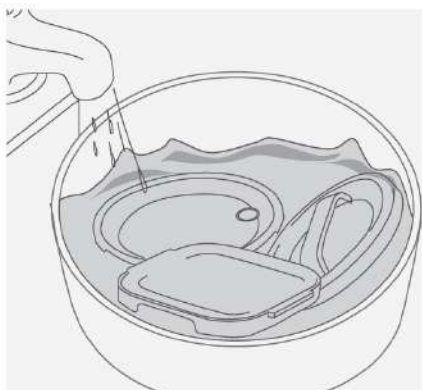
Дисплей

4. После установки температуры запускается процесс с звуковым сигналом через 3 секунды. На панели дисплея отображается выбранное время.

Очистка и хранение

* Чистите / стерилизуйте детали перед использованием для лучшего результата.

Чистка деталей (чаша, крышка и т. д.)



[Очистка]

Очистите детали мягким моющим средством и промойте.

[Стерилизация]

Налейте 100 мл воды в чашу и поставьте чашу в микроволновую печь. Включите ее на две минуты и слейте воду. После охлаждения частей высушите их.

Уксус / пищевая содовая вода (низкое содержание): Протрите детали уксусом / пищевой содовой водой или оставьте их в воде в течение 10 минут, затем промойте их.

Чистка корпуса



[Очистка]

Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность корпуса мягким и влажным полотенцем, затем вытрите сухим полотенцем.

[Стерилизация]

Протрите внутреннюю часть корпуса мягкой тканью, смоченной в уксусной воде, затем вытрите сухой тканью.

- Барабан является расходной частью.
- Длительное использование может привести к росту вредных бактерий, которые вызывают ухудшение качества работы машины.
- Некоторые ингредиенты могут оставлять запахи или пятна на пластиковом корпусе.
- **Рекомендация: используйте разные чаши для каждого рецепта.**



Устройство для приготовления греческого йогурта и сыра

РЕЦЕПТЫ

Греческий йогурт Сыр

Йогурт тибетский гриб
Каспийский йогурт
Кефирный йогурт

Салат капрезе
Крекер канапе
Сырный торт с инжиром

Лимонный уксус

Банановый уксус
Уксус из киви
Черничный уксус

Соления

Соленая капуста
Соленые имбирь-
свекла
Халапеньо



РЕЦЕПТ 01



Греческий йогурт



Ингредиенты

Молоко 1000 мл + Starter (жидкий starter 100 мл или 1-2 стакана йогуртового стартера Kuvings)



Способ приготовления

1. Налейте 1000 мл молока и стартера в чашу.
2. Закройте чашу крышкой и используйте ручку, чтобы закрыть ее, повернув ее по часовой стрелке. Выберите меню греческого йогурта и оставьте устройство работать в течение 8 часов.

Тip.

Йогурт

После завершения процесса приготовления йогурта коагулируйте его, оставив в холодильнике более 3 часов.

Греческий йогурт

1. Поместите сывороточный сыр в чашу. Медленно налейте йогурт в чашу.
2. Закройте чашу крышкой и используйте ручку, чтобы закрыть ее, повернув по часовой стрелке. Коагулируйте в холодильнике в течение 6 часов.



Приготовление ингредиентов для (греческого) йогурта

Рекомендуемое количество на один раз:

- 1000 мл молока + starter
- Пожалуйста, дважды проверьте содержимое и стерилизацию

Соотношение молока и стартера:

- Жидкий starter: 1000 мл молока на 100 мл стартера
- Starter в порошке: 1000 мл молока на 1,5-2 грамма
- Если starter в порошковой форма, обязательно соблюдайте рекомендуемое соотношение.

Для лучшего результата	Не использовать
Молоко, стерилизованное при высокой температуре	<ul style="list-style-type: none"> - Молоко с большим содержанием кальция; - Молоко с низкой жирностью; - Молоко, пастеризованное при низкой температуре.



Ингредиенты

Стартер тибетский
гриб 50 г,
Молоко 1000 мл

Йогурт тибетский гриб

Способ

1. Добавьте стартер тибетский гриб в молоко и хорошо перемешайте. Используйте устройство, чтобы приготовить йогурт тибетский гриб.
2. Налейте йогурт тибетский гриб в фильтр для сыра, чтобы отделить йогурт от тибетского гриба (тибетский гриб можно использовать для следующей ферментации, достаточно его слегка промыть, и он будет храниться).
3. Контейнер с йогуртом соединен с крышкой и ручкой. Необходимо дать около 6 часов йогурту на созревание и коагуляцию.



Ингредиенты

Йогурт Каспийское
море (или стартер
Каспийское море в
порошке) 100 г,
Молоко 1000 мл

Йогурт Каспийское море

Способ

1. Добавьте стартер Каспийское море в молоко и хорошо перемешайте. Используйте устройство, чтобы приготовить йогурт Каспийское море.
2. Снимите контейнер с ферментированным йогуртом Каспийское море из корпуса и храните в холодильнике. Необходимо около 6 часов, чтобы йогурт Каспийское море созрел и коагулировал.



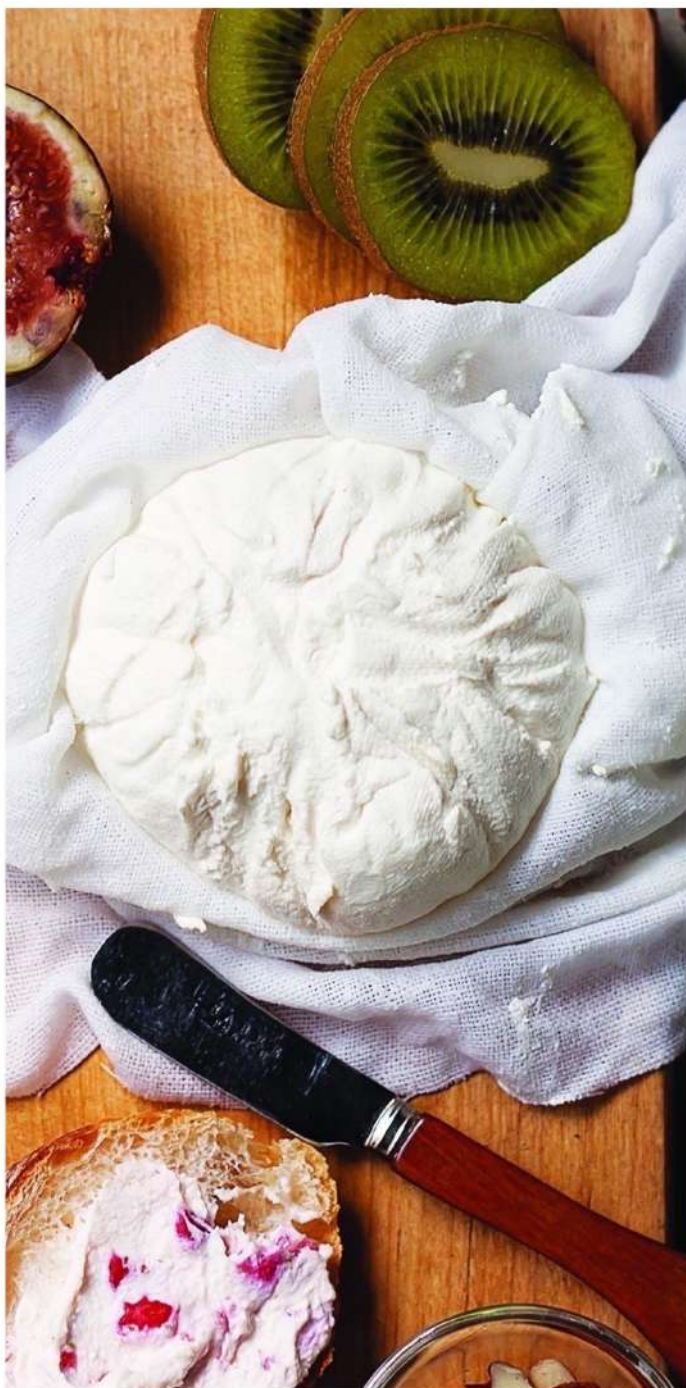
Ингредиенты

Кефирный йогурт
(или стартер кефир-
ный йогурт в по-
рошке) 100 г,
Молоко 1000 мл

Кефирный йогурт

Способ

1. Добавьте стартер кефирный йогурт в молоко и хорошо перемешайте. Используйте устройство, чтобы приготовить кефирный йогурт.
2. Снимите контейнер с ферментированным кефирным йогуртом из корпуса и храните в холодильнике. Необходимо около 6 часов, чтобы кефирный йогурт созрел и коагулировал.



РЕЦЕПТ 02 Сыр

Ингредиенты

800 мл молока, 50-60 мл лимонного сока (или уксуса)

Способ приготовления

1. Продезинфицируйте детали устройства моющим средством.
2. Поместите все ингредиенты в чашу и закройте ее крышкой. Используйте ручку для закрытия, повернув ее по часовой стрелке.
3. Выберите «Сыр», и он будет приготовлен через 6 часов.
4. Поместите фильтр для сыра в чашу и выложите мягкий сыр, который прошел процесс приготовления йогурта.
5. Храните его в холодильнике для коагуляции (около 6 часов.) Убедитесь, что крышка закрыта. (Удалить молочную сыворотку)



Приготовление ингредиентов для сыра

Рекомендуемое количество на один раз:

- 800 мл молока + 50-60 мл уксуса.
- Твердость сыра зависит от количества уксуса.
- Уксус можно заменить лимонным соком.
- На конечный результат может повлиять пастеризация молока.

Для лучшего результата

Молоко, стерилизованное при высокой температуре
Соевое молоко

Не использовать

Молоко, пастеризованное при низкой температуре.

Салат капрезе

Ингредиенты

Сыр 100г,
Томат 200г,
Молодая зелень 20г,
Бальзамический соус
(восточный соус) 30 мл

Способ

1. Для удаления сыворотки молока из сыра используйте хлопчатобумажную ткань. Затем его следует нарезать на дольки.
2. Вымойте помидоры и измельчите их. Разрежьте их на тонкие ломтики.
3. Молодую зелень промыть под проточной водой.
4. Нарезанные помидоры и кусочки сыра поочередно помещают на салатницу и накрывают ее молодой зеленью.
5. Добавьте немного бальзамического или восточного соуса и ваш салат капрезе готов.

Крекер канапе

Ингредиенты

Крекер 5 штук,
Сыр 100 г,
Цикорий 20 г,
Молодая зелень 20 г,
Клюква (или изюм) 5 г,
Нарезанный миндаль 5 г

Способ

1. Разложите немного сыра на крекеры.
2. Вымойте цикорий и молодую зелень и слейте воду. Разделите листья и поместите их на сыр.
3. Добавьте клюкву или изюм и нарезанный миндаль сверху сыра. Ваш крекер канапе готов.

Сырный торт с инжиром

Ингредиенты

Сыр 45 г,
Рис 50г,
Кастелла или бисквит 100 г,
Свежий крем 200 г,
Мед 5г

Способ

1. Инжир промыть в проточной воде.
2. Очистить кожу от инжира и разрезать инжир на ломтики.
3. Порезать кастеллу (бисквит) на три части, чтобы иметь 3 слоя и разложить сыр на внутренней стороне.
4. Сложить их. На внешнюю сторону нанесите свежий крем.
5. Положите на пирог инжир и полейте медом.



РЕЦЕПТ 03 Лимонный уксус



Ингредиенты

Лимон 800 г, уксус из коричневого риса 800 мл, подсластитель 400 г (олигосахарид, сироп крахмала, сахар и т. д.)



Способ приготовления

1. Сначала очистите лимоны и нарежьте каждый лимон на 4-6 долек.
2. После растворения уксуса из коричневого риса и подсластителя, положите лимон в чашу. Затем закройте чашу крышкой и ручкой чаши.
3. Выберите в меню уксус. Он приготовится через 60 часов.

Совет

- Откорректируйте соотношение уксуса и подсластителя в соответствии с вашими предпочтениями.
- Размешайте подсластитель так, чтобы он полностью растворился в жидкости.

Банановый уксус

Ингредиенты

Банан 800 г,
Уксус из коричневого
риса 800 мл,
Сахар 400 г

Способ

1. Очистите кожу банана и разрежьте его на кусочки около 1 см.
2. Растворите сахар в уксусе из коричневого риса в контейнере и добавьте бананы.
3. Затяните крышку и ручку контейнера и поместите ее в корпус. Закройте крышку.
4. Выберите функцию [Уксус] на устройстве.
5. Сироп отделяют от целлюлозы, а уксус хранят в дезинфицированной стеклянной бутылке при холодной температуре.

Уксус из киви

Ингредиенты

Киви 800 г,
Уксус из коричневого
риса 800 мл,
Сахар 400 г

Способ

1. Аккуратно вымойте киви и снимите кожу. Порежьте киви на куски 3 ~ 5 мм.
2. Растворите сахар в уксусе из коричневого риса в контейнере и добавьте киви.
3. Выберите функцию [Уксус] на устройстве.
4. Сироп отделяют от целлюлозы, а уксус хранят в дезинфицированной стеклянной бутылке при холодной температуре.

Черничный уксус

Ингредиенты

Черника 800 г,
Винный уксус 800 мл,
Сахар 400 г

Способ

1. Вымойте чернику в проточной воде. (Замороженную чернику следует разморозить заранее.)
2. Растворите сахар в винном уксусе в контейнере и добавьте чернику.
3. Закройте крышку ручкой контейнера и поместите его в корпус.
4. Выберите функцию [Уксус] на устройстве.
5. Сироп отделяют от целлюлозы, а уксус хранят в дезинфицированной стеклянной бутылке при холодной температуре.



РЕЦЕПТ 04 Соления



Ингредиенты

500 г огурцов, 500 мл уксуса, 500 мл воды 500 г сахара, 15 г травяных специй



Способ приготовления

1. Натрите огурцы грубой солью, промойте и нарежьте по 5-7 мм.
2. Смешайте в уксус, воду, сахар, специи в чаше.
3. В получившийся раствор добавьте огурцы.
4. Накройте чашу внутренней крышкой. Поверните крышку по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее. Выберите с помощью кнопки «Меню» [Соления]. По умолчанию на дисплее отобразится время приготовления 72 часа.

Совет

-Положите соленые огурцы в герметичную стерилизованную стеклянную банку и храните в холодильнике.

Соленая капуста

Ингредиенты

Капуста 500 г,
Сахар 250 г,
Уксус из коричневого
риса 500 мл,
Вода 500 мл,
Травяные специи 15 г,
Морская капуста
2 листа

Способ

1. Удалите внешние листья капусты и разрежьте ее на четверти. Затем нарежьте на мелкие кусочки.
2. Порежьте высушенный красный перец пополам и удалите семена.
3. Возьмите листья капусты и промойте их чистой водой. Затем слейте воду.
4. Поместите рисовый уксус, сахар и воду в чашу и добавьте готовые ингредиенты.
5. Нажмите кнопку «Меню» и выберите [Соления]. Соленая капуста будет готова через 72 часа.
6. Домашние соления поместить в дезинфицированный горячей водой стеклянный контейнер и хранить в холодильнике.

Соленые имбирь-свекла

Ингредиенты

Свекла 300 г,
Имбирь 30 г,
Вода 400 мл,
Лимонный уксус
100 мл,
Сахар 50 мл,
Соль 5 г,
Травяная специя 5
г,
Морская капуста 1
лист

Способ

1. Вымойте свеклу и очистите кожу. Разрежьте ее на палочки около 1 см.
2. Очистите кожу имбиря и промойте его водой. Затем нарежьте его.
3. Поместите лимонный уксус, сахар, соль и воду в чашу и добавьте готовые ингредиенты. Затяните крышку и ручку контейнера и поместите его в корпус.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите [Соления]. Соления будут готовы через 72 часа. .

Халапеньо

Ингредиенты

Халапеньо 500 г,
Вода 200 мл,
Сахар 150 г,
Уксус 150 г,
Соль 7,5 г,
Пряности 15 г

Способ

1. Вымойте халапеньо и отпустите воду. Порежьте их, оставив небольшой стебель.
2. Поместите уксус и сахар в чашу и добавьте халапеньо и пряности.
3. Затяните крышку и ручку контейнера и поместите его в корпус.
4. Нажмите кнопку «Меню» и выберите [Соления].
5. Соления халапеньо будут готовы через 72 часа. Домашнее халапеньо поместить в дезинфицированный горячей водой стеклянный контейнер и хранить в холодильнике. .

Вопросы и ответы

1. (Греческий) йогурт не застывает.

■ (Греческий) Йогурт не застывает.

- Вы использовали подходящее молоко?

Проверьте молоко. Не использовали ли вы неподходящее молоко, такое как пастеризованное молоко, молоко с высоким содержанием кальция, обезжиренное молоко или сухое молоко.

- Вы использовали правильное количество молока и молочнокислых бактерий?

Если вы не использовали достаточное количество молока и молочнокислых бактерий (ферментированное молоко или порошковые бактерии), йогурт не может бродить.

- ◇ Рекомендуемое количество: молоко 1000 мл + молочнокислые бактерии (ферментированные молочные или порошкообразные бактерии)

- Чистили ли вы и дезинфицировали детали?

Если детали не были должным образом очищены, йогурт может не забродить.

- Вы смешивали молоко и молочнокислые бактерии до ферментации?

Если молоко и молочная кислота плохо смешаны, они могут не забродить.

- Правильно ли использованы порошковые молочнокислые бактерии?

В случае использования порошковых бактерий, следуйте инструкциям на упаковке порошка.

- Используете ли вы (греческий) йогурт в качестве бактерий повторно?

Если вы используете (греческий) йогурт в качестве бактерий, ферментер молочной кислоты становится слабым.

- Не слишком ли низкая или высокая температура в помещении?

Пожалуйста, используйте устройство при комнатной температуре.

■ Из (греческого) йогурта выходят вода (сыворотка).

- Выходящая вода (сыворотка) - это нормально.

- ◇ Если вы используете неподходящее молоко для (греческого) йогурта, может появиться много воды (сыворотки).

- Вы оставляли йогурт при комнатной температуре, а не в холодильнике, даже после приготовления?

Если оставить йогурт при комнатной температуре после ферментации, может появиться большое количество воды (сыворотки).

■ Кислый вкус очень сильный или очень слабый.

- Вы установили оптимальное время брожения?

Если время ферментации больше, кислый вкус может быть сильным. Если время ферментации короче, кислый вкус может быть слабым.

- Использовали ли вы подходящие молочнокислые бактерии?

Вкус может отличаться из-за молочнокислых бактерий (ферментированные молочные / порошкообразные молочнокислые бактерии).

■ Поверхность законченного йогурта неравномерна.

- Вы использовали подходящее молоко

Из-за неправильно подобранного молока йогурт может не быть однородным.

- Правильно ли вы смешивали молочнокислые бактерии?

Если молочнокислые бактерии не смешиваются должным образом, поверхность йогурта может быть неравномерной.

■ Плохой запах / вкус или необычный цвет.

- Вы хорошо чистили и дезинфицировали детали?

Если детали не были хорошо очищены, йогурт может испортиться.

- Вы не используете старое (прокисшее) молоко?

Пожалуйста, используйте свежее молоко в течение срока годности.

2. Сыр не застывает.

■ Сыр не застывает.

- Использовали ли вы достаточное количество сока лимона (или уксуса)?

Если вы не использовали достаточное количество сока лимона (или уксуса), молоко может не коагулироваться. Рекомендуемое количество сока лимона (или уксуса) составляет 50 мл-60 мл на молоко 800 мл.

- Правильно ли вы смешали сок лимона (или уксуса)?

Если сок лимона (или уксус) и молоко не смешиваются должным образом, сыр не может быть хорошо приготовлен.

- Вы правильно нажали кнопку меню?

Пожалуйста, нажмите кнопку [Сыр], чтобы приготовить сыр.

■ Из сыра выходит вода (сыворотка).

- Использовали ли вы достаточное количество лимонного сока (или уксуса)?

Если молоко не коагулируется должным образом, может выходить большое количество воды (сыворотки). Рекомендуемое количество лимонного сока (или уксуса) составляет 50 мл-60 мл на 800 мл молока.

■ Стойкий кислый вкус.

Если количество лимонного сока (или уксуса) при коагуляции слишком велико, кислый вкус может быть сильным. Рекомендуемое количество лимонного сока (или уксуса) составляет 50 мл-60 мл на 800 мл молока.

■ Сыр имеет плохой запах / вкус.

- Вы хорошо чистили и дезинфицировали детали?

Если детали не были достаточно хорошо очищены, они могут пропитать сыр посторонними запахами / вкусом.

- Вы не используете старое (прокисшее) молоко?

Пожалуйста, используйте свежее молоко в течение срока годности.

3. Соления получаются невкусными

- Гнилые, незрелые, не свежие?

Проверьте свежесть ингредиентов, свежие ингредиенты приведут к лучшему результату.

- Каково было соотношение ингредиентов?

Соотношение ингредиентов, уксуса, подсластителя определяет вкус и конечный результат уксуса.

- Хорошо ли подготовлены?

Тонкие кусочки рекомендуются для таких ингредиентов, как виноград, банан, ананас и другие овощи.

4. Устройство некорректно работает.

■ Настройка температуры/ времени не работает.

Устройство не может изменять температуру / время во время работы. Нажмите кнопку включения / выключения, чтобы остановить устройство, а затем сбросьте температуру / время.

■ Устройство не нагревает во время работы.

В случае, если заданная температура ниже 40 градусов, вы можете не чувствовать тепло, потому что температура тела составляет около 36 градусов.

Спецификация

Изделие	Устройство для приготовления йогуртов и сыра
Напряжение	220-240В, 50/60Гц
Потребл. мощность	4Вт
Габариты	180x180x200 мм
Модель	KGC-621CE, KGC-621CB KGC-712CE, KGC-712CB
Назначение	Приготовление йогуртов, сыра и т.д.
Макс. емкость	2л (стандартная емкость 1,2л)
Вес	1 кг
Производитель	NUC Electronics Co.,Ltd.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom, with a small margin at the top.



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 solid top lines and 19 dashed midlines, providing a guide for letter height and placement.

