



KUVINGS Greek Yogurt & Cheese Maker **MANUAL**

- * These instructions shall be available in a pdf file on a website.
<https://kuvings.com>
- * The color of product may vary.
- * Household use only.



IMPORTANT SAFEGUARDS

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.


1. Read the instructions before using.
2. Do not use outdoors.
3. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
4. Do not operate appliance with a damaged cord, plug, or after the appliance malfunctions.
5. Do not alter and disassemble.
6. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
7. Please use provided components.
8. Do not attempt to move or allow a shock to this appliance while operating.
9. To disconnect, make sure the juicer is off then remove plug from wall outlet.
10. Please keep this appliance out of the reach of children or babies after cleaning and drying.
11. Make sure that any user including a child, mentally or physically disabled person has thorough understanding of product and use it under supervision of parents (adult who read the manual) for safety purpose.
12. If either this appliance or the plug is damaged, contact a service center or a qualified engineer.
13. The instructions for appliances normally cleaned after use, and not intended to be immersed in water for cleaning, shall state that the appliance must not be immersed.


14. This appliance can be used by children aged from 3 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved, Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 3 years.
15. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
16. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
17. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only. Please follow the instructions in the manual carefully. (The appliance cannot be covered under the manufacturer's warranty if the product is used in a way not intended by the manufacturer)
- Save the instruction manual for future reference.
- If the appliance is given as a gift, please include the manual with the product.

The following precaution is provided to ensure the safety of the user. Please carefully read through the precautions and exercise a degree of care when using the appliance.


 **Warning** : Warns risk of death or severe injuries.

 **Caution** : Warns risk of injuries or appliance damage.


 Prohibited

 Follow instruction

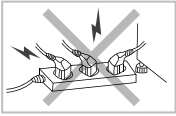
 Unplug from the outlet

 Do not disassemble

 Must take action

 Be cautious of electric shock

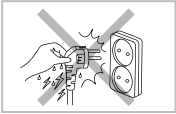
⚠ Safety Warning



- ⊘ Do not use an over-loaded multi-outlet.
→ It may cause fire.



- ⊘ Do not take it apart, fix, modify the device.
→ It may cause injury.



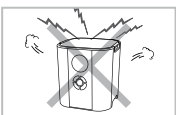
- ⚠ Unplug the power-cord when cleaning with a cloth.
→ It may cause electrical shock or fire.



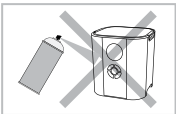
- ⚠ Keep it out of children.
→ It may cause injury.



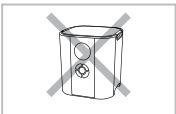
- ⊘ Keep it away from hazardous area such as wet, oily, hot, and dusty places.
→ It may cause injury.



- ⚠ Unplug the power cord and call the service center immediately when the device makes noise and smogs.
→ It may cause injury or fire.



- ⊘ Do not spray with flammable directly to the device.
→ It may cause and explosion or fire.

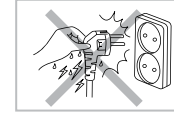


- ⊘ Do not use the device other than its intended purpose.
→ It may cause injury or fire.



- ⚠ Please dry the plug with a cloth when wet.
→ It may cause injury or fire.

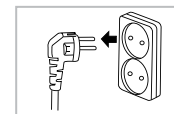
⚠ Safety Caution



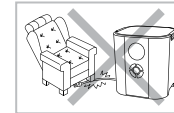
- ⊘ Do not touch the power cord with wet hand.
→ It may cause electrical shock or fire.



- ⊘ Do not clean the device with volatile chemicals.
→ The appliance may become discolored or deformed.



- ⚠ Unplug the power cord when device is not in use.
→ It may cause fire.



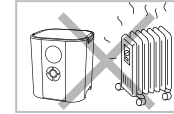
- ⊘ Do not bend or damage the power cord.
→ It may cause short circuit or even fire.



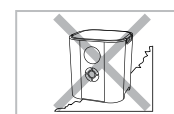
- ⊘ Do not tab the device with hand or other object when it's plugged in.
→ It may cause injury.



- ⚠ Do not spray water or flammable chemicals to clean the device.
→ It may cause injury or fire.



- ⚠ Keep it away from heater or other heating device.
→ It may change the color of the appliance or could result in a fire.



- ⊘ Please use in on a flat surface.
→ It may cause a malfunction if the appliance tips over.



- ⚠ Please sanitize the bowl and the lid.

Make your own Greek yogurt and cheese

For happier family and healthier life



CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	03
Safety Warning	04
Safety Caution	05
Product Features	07
<hr/>	
Parts	08
Instruction by Recipes	10
· Greek Yogurt	10
· Cheese	12
· Vinegar	14
· Pickle	16
<hr/>	
How to set time/temperature	18
How to clean & store	20
Recipe	22
Q&A before A/S	30
Specification	32



Automatic One-touch Menu

The condition of optimum temperature and time can be adjusted with one-touch menu to make the best result.



My own Home-made cooking

***set your time: 1-99 hrs / set your temperature: 20°C~65°C**
Depending on the ingredients and user's preference, cooking time and temperature can be set manually for a delectable dish.



Rotational dehydrating function / Assembly

It's easy to separate the ingredients into whey, vinegar liquid when making the Greek yogurt, cheese, vinegar by applying the technique of rotary dehydration function. Also it's really simple and convenient to assemble/disassemble the container with from the main body.



Clean and safe detachable bowl

***Up to 2000mL**

It is safe to use by applying the same material as the baby bottle for making fermentation container and is also hygienic by designing it to be disassembled.

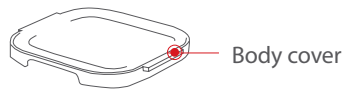


Smart & Modern Design

Point and smart design of the kitchen with a neat color of the modern square shape utilizes space efficiently.

Parts

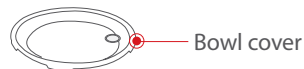
Components



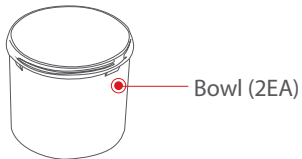
Body cover



Bowl handle



Bowl cover



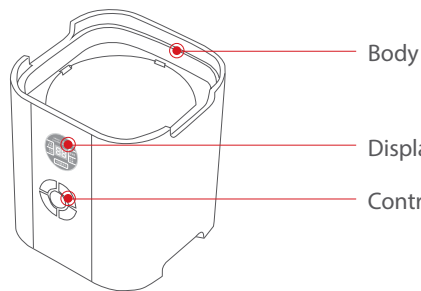
Bowl (2EA)

Cheese filter



*Bowl sets can be cleaned in hot water for sterilization (See the instruction page 20)

Bowl set



Body

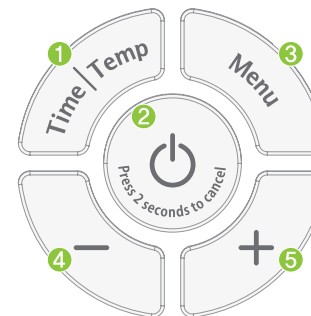
Display Panel

Control Panel



Display

- 1 Lights up when **Greek Yogurt** is selected.
- 2 Lights up when **Cheese** is selected.
- 3 Lights up when **Vinegar** is selected.
- 4 Lights up when **Pickle** is selected.
- 5 Shows cook time remaining.
- 6 7 Lights up when **Time/Temp** button is pressed from the control panel.



Control Panel

- 1 Press Time/Temp button to change default time and temperature setting.
- 2 Press Power button to cancel the selected menu or power off the yogurt maker.
- 3 Press Menu button to choose cooking presets.
- 4 5 Press Time/Temp button first, then press +/- to adjust time or temperature.

How to use Control Panel

Optional Menu Selection

- Press menu button one at a time when "F" is on the display panel.
- Order of optional menu:
 - 1) Greek Yogurt 2) Cheese 3) Vinegar 4) Pickle
- It will show time for each menu on the display panel.

Setting Time/Temperature manually

- When setting time/temperature manually, make sure to change the time/temperature within 2 seconds after selecting the menu.
- *Once it starts operating, you cannot change time and temperature.
- For more details, please refer to p.18-19

Instruction by recipe: Greek Yogurt

PREPARATION

1 Sanitize all the parts that come in direct contact with ingredients.

- Sanitize the components by washing them with a detergent
- Pour 50mL of water into the bowl. Place the bowl in a microwave and let it run for 2 min. (refer to pg.20)

2 Put all ingredients into the Bowl.

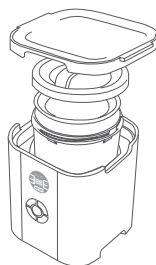
- Greek Yogurt : 1000mL milk + starter (Use p.11 & p.22 as reference)
- Mix them well

TIP

- Please double check how much calcium content is in the milk and the way it is pasteurized.
- If powder form of starter is used, make sure to follow recommended ratio from the manual.

3 Place the Bowl inside the yogurt maker.

- Assemble the bowl with cover and use the handle to close it by turning it clockwise.



PRESERVING YOGURT

Yogurt

After the timer finishes, store the Yogurt in the refrigerator for at least 3 hours before serving.

TIP

- Please keep it refrigerated for better taste.
- Be sure to serve it within 7 days.
- Make sure the cover is closed tightly.
- Do not keep it in the freezer

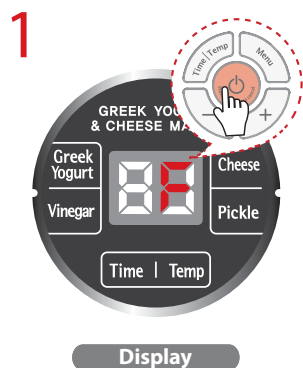
Greek Yogurt

1. After the timer finishes, store the Yogurt in the refrigerator for at least 3 hours.
2. Place the cheese filter inside the Bowl and pour the yogurt into the Cheese filter without stirring.
3. Cover the Bowl with the Bowl cover and the Bowl handle clockwise to lock.
4. Keep it in the refrigerator for at least 6 hours before serving.

TIP

- Make sure the cover is closed tightly.
- It should be kept in a refrigerator the entire time.
- Do not keep it in the freezer

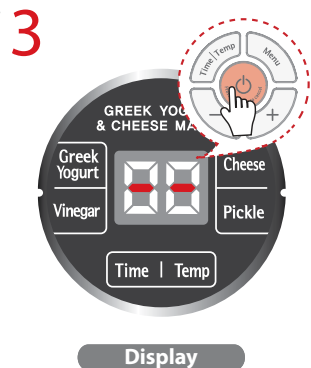
MAKING YOGURT



Plug the power cord into the outlet. Press the Power button for 2 seconds until the display shows 'F'.



Push the Menu button once to select Greek Yogurt. It will start with a beep sound after 3 seconds. By default, it will show cooking time of 8(hours) on display.



Once the unit has started, the timer will countdown every hour. You will hear a beep sound and see 'F' on the display, this means that the yogurt maker has finished. Press the Power button for 2 seconds and wait until the display panel shows '-:'. Unplug the power cord.

Ingredient preparation for (Greek) Yogurt

Recommended amount per session:

- 1000mL of milk + starter(Liquid or Powder)
- Please double check the content and sterilization

For the best result

Sterilized milk in
High-temperature

Do not use

Milk with high-calcium content
Low fat milk
Low-temperature pasteurized milk

Ratio of milk to starter

- Liquid starter: 1000mL of milk to 100mL starter
- Powder starter: 1000mL of milk to 1.5-2 gram

Instruction by recipe: Cheese

PREPARATION

1 Sanitize all the parts that come in direct contact with ingredients.

- Sanitize the components by washing them with detergent
- Pour 100mL of water into the bowl. Place the bowl in a microwave and let it run for 2 min. (refer to pg.20)

2 Put all ingredients into the Bowl.

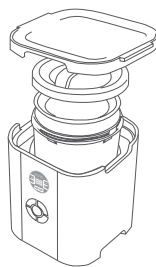
- Cheese: milk + lemon extraction (No additives) or vinegar
- *Use p.13 & p.24 as reference
- Pour milk and lemon extraction (No additives) or vinegar into the bowl.

TIP

- Double check how the milk was sterilized (pasteurized)
- For best result, 50mL-60mL lemon juice (vinegar) and 3grams of salt is recommended.

3 Place the Bowl inside the yogurt maker.

- Assemble the bowl with cover and use the handle to close it by turning it clockwise.



PROCESSED CHEESE

1. Place cheese filter into the bowl and pour the soft cheese which went through yogurt making process.
2. Keep it in a refrigerator for coagulation (approx. 6hrs.) and make sure cover is closed. (Remove the milk serum)

TIP

- Make sure cheese filter is in the right place
- Please serve it within 5days.
- make sure cover is closed tightly. (prevents dryness)
- Do not keep it in a freezer.

MAKING CHEESE



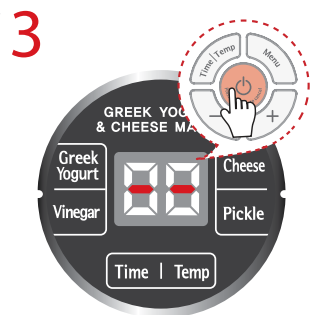
Display

1 Plug the power cord into the outlet. Press the Power button for 2 seconds until the display shows 'F'.



Display

2 Push the Menu button twice to select Cheese. It will start with a beep sound after 3 seconds. By default, it will show cooking time of 6(hours) on display.



Display

3 Once the unit has started, the timer will countdown every hour. You will hear a beep sound and see 'F' on the display, this means that the Cheese maker has finished. Press the Power button for 2 seconds and wait until the display panel shows '- -'. Unplug the power cord.

Preparing ingredients for Cheese

Recommended amount per session:

- 800mL of milk + 50-60mL of lemon extraction (No additives) or vinegar
- The firmness of cheese depends on the amount of Vinegar
- 50-60mL of lemon extraction (No additives) or vinegar is recommended
- Pasteurization of milk may affect the result of outcome

For the best result

Sterilized milk.
High-temperature

Do not use

Low-temperature
pasteurized milk

Instruction by recipe: Vinegar

PREPARATION

1 Sanitize all the parts that come in direct contact with ingredients.

- Sanitize the components by washing them with detergent
- Pour 100mL of water into the bowl. Place the bowl in a microwave and let it run for 2 min. (refer to pg.20)

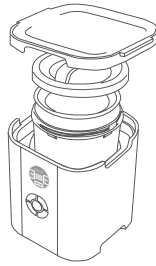
2 Put all ingredients into the bowl.

- Vinegar : extracting ingredients + vinegar + sweets (starch syrup, honey, sugar)
- *Use p.15 & p.26 as reference

TIP
If sugar is used, be sure to dissolve it before mixing with other ingredients. For best result, ingredients should be chopped in Strips.

3 Place the Bowl inside the yogurt maker.

- Assemble the bowl with cover and use the handle to close it by turning it clockwise.



MAKING VINEGAR



Display

Plug the power cord into the outlet. Press the Power button for 2 seconds until the display shows 'F'.



Display

Push the Menu button three times to select Vinegar. It will start with a beep sound after 3 seconds. By default, it will show cooking time of 60(hours) on display.



Display

Once the unit has started, the timer will countdown every hour. You will hear a beep sound and see 'F' on the display, this means that the Vinegar maker has finished. Press the Power button for 2 seconds and wait until the display panel shows '- -'. Unplug the power cord.

EXTRACTION PROCESS

1. When the process is completed, use cheese filter to separate ingredients and the desired yield.
2. Pour extracted yield into a clean glass jar/bottle.
3. Extracted yield should be kept in a refrigerator

TIP

- For this process you may use any sweets (honey, starch syrup, sugar) depending on your preference.
- Sugar needs to be dissolved with liquid, so it needs to be stirred with a spatula every 6-12 hrs.
- For vinegar, preserve it in warm temperature for 7 days and then keep it in a refrigerator for the best result.

ROTATIONAL DEHYDRATING FUNCTION

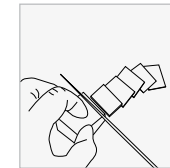


1. Place vinegar into a glass jar.
2. Take an advantage of self dehydrating system to separate enzymes/vinegar
 - 1) place the bowl into the body with the cheese sieve.
 - 2) place left over ingredients in the cheese sieve.
 - 3) close the vessel with the lid and place index finger on the lid (as shown on the picture) turn it clockwise.
 - 4) Place leftover enzyme extraction/vinegar into a glass jar.

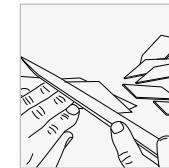
How to chop and slice



<Slice it in thin strips>



<Slice it in Rectangular shape>



<Slice it in Diamond shape>



<Slice it in Half moon shape>

Instruction by recipe:

Pickle

PREPARATION

1 Sanitize all the parts that come in direct contact with ingredients.

- Sanitize the components by washing them with detergent
- Pour 100mL of water into the bowl. Place the bowl in a microwave and let it run for 2 min. (refer to pg.20)

2 Put all ingredients into the bowl.

- Pickle : ingredients to pickle + water + vinegar + sugar (According to the taste)
- *Dissolve the sugar entirely and pour to the container.

3 Place the Bowl inside the yogurt maker.

- Assemble the bowl with cover and use the handle to close it by turning it clockwise.



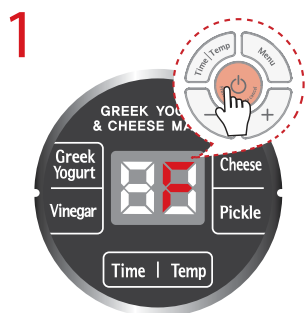
PRESERVING PICKLE

1. Make the completed pickle cool and place them into a clean glass jar/bottle.
2. Keep them refrigerated.

TIP

- Please use a glass bottle which has been scaled.
- The pickle in the jar can be place in a pot with cold water.
- The pickle in the bottle tastes even better when keeping it upside down. (Stay it upright once it is open)

MAKING PICKLE



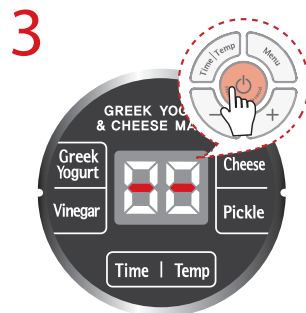
Display

Plug the power cord into the outlet. Press the Power button for 2 seconds until the display shows 'F'.



Display

Push the Menu button four times to select Pickle. It will start with a beep sound after 3 seconds. By default, it will show cooking time of 72(hours) on display.



Display

Once the unit has started, the timer will countdown every hour. You will hear a beep sound and see 'F' on the display, this means that the Pickle maker has finished. Press the Power button for 2 seconds and wait until the display panel shows '- -'. Unplug the power cord.

If it is hard to make the pickle

***Rotten, unripened, not fresh?**

Please check if prepared ingredients were fresh enough. Use the fresh ingredients to have rich flavor.

***Prefer the crunchy taste and texture?**

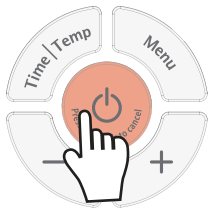
The flavor and taste may vary depending on the ingredients, setting temperature / time.

***All ingredients and vinegar were in the proper proportion?**

It taste and flavor may vary depending on the mixing proportion of the ingredient, vinegar or sugars.

How to set time/temperature

How to set time

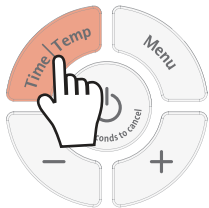


Display



Control Panel

1. Press the power button for 2 seconds until the display shows "F".

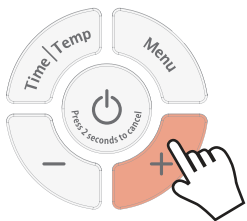


Display



Control Panel

2. Push the Time/Temp. button 1 time and select time setting mode. It shows "8" on the display panel which is a default setting.



Display



Control Panel

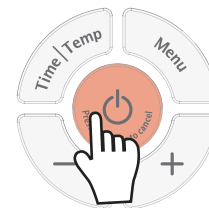
3. Select your desired time by pressing (-) and (+) button.
 (-) button decreases time by an hour.
 (+) button increases time by an hour.
 *time range 1-99 hrs



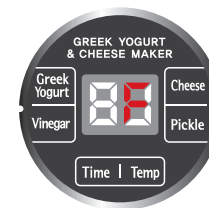
Display

4. Once a Time is set, it starts the process with a beep sound in 3 seconds. Display panel shows selected time.

How to set temperature

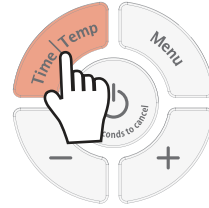


Display



Control Panel

1. Press the power button for 2 seconds until the display shows "F".

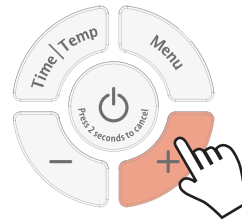


Display



Control Panel

2. Push the Time/Temp. button 2 times and select temp. setting mode. It shows "42" on the display panel which is a default setting.

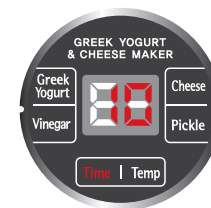


Display



Control Panel

3. Select your desired temp. by pressing (-) and (+) button.
 (-) button decreases temp. by 1°C.
 (+) button increases temp. by 1°C.
 *temp range 20°C~65°C



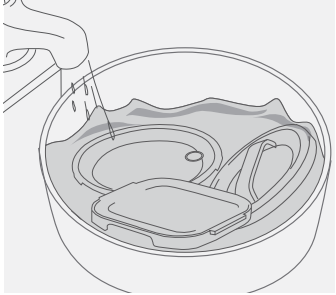
Display

4. Once a Temp. is set, it starts the process with a beep sound in 3 seconds. Display panel shows selected time.

How to clean & store

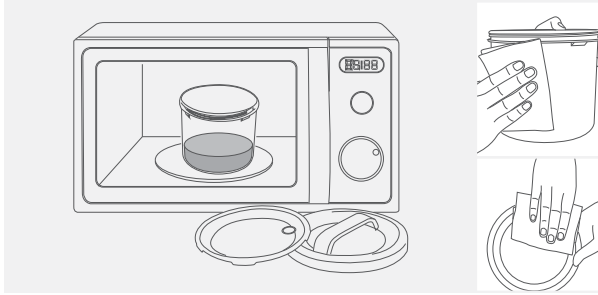
*Clean/sterilize the parts before using for better result.

HOW TO CLEAN THE PARTS (BOWL, BOWL COVER AND ETC.)



[Clean]

Clean the parts with mild detergent and rinse.

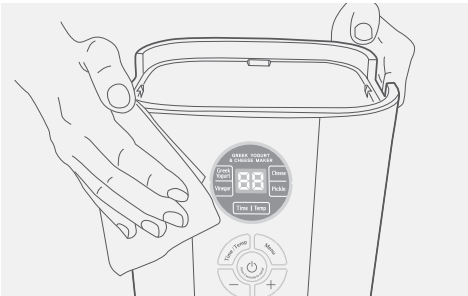


[Sterilize]

Pour 100mL of water into the bowl and put the bowl in a microwave. Let it run for less than two minutes and drain the water. After the parts cool off, dry them off.

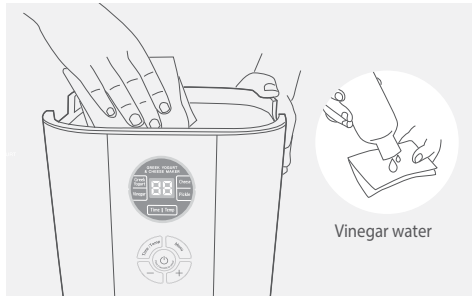
Vinegar/baking soda water (low content): Wipe the parts with vinegar/baking soda water or leave them in the same water for 10 minutes and rinse them off.

HOW TO CLEAN THE BODY



[Clean]

Wipe inside and outside of the body with a soft and wet towel and wipe off with a dry towel.



[Sterilize]

Wipe inside of the body with soft cloth soaked in vinegar water and finish with a dry cloth.

*Drum is a consumable part.

- Long-term use can lead to growth harmful bacteria which cause poor performance of the machine.
- Some ingredients can leave the scent or stain on the plastic body.

*Recommendation: use different bowl for each recipe.



GREEK YOGURT & CHEESE MAKER

RECIPES

Greek Yogurt

Tibetan Mushroom Yogurt
Caspian Sea Yogurt
Kefir Yogurt

Cheese

Caprese Salad
Cracker Canape
Fig Cheese Cake

Lemon Vinegar

Banana Vinegar
Kiwi Vinegar
Blueberry Vinegar

Pickle

Cabbage Pickles
Ginger-Beet Pickles
Jalapeno



RECIPE 01

Greek Yogurt

Ingredients

Milk 1000mL + Starter
(Liquid starter of 100mL or
1-2 pack of Kuvings yogurt starter)

How to

1. Pour 1000mL of milk and starter into the bowl.
2. Assemble the bowl with cover and use the handle to close it by turning it clockwise.
3. Select the Greek yogurt menu and let it operate for 8 hours.

Tip.

Yogurt

When yogurt making process it completed, coagulate the yogurt by keeping it in a refrigerator for more than 3 hours.

Greek yogurt

1. Place the filter cheese into the bowl. Pour the yogurt into the bowl slowly.
2. Assemble the bowl with cover and use the handle to close it by turning clockwise. Coagulate in a refrigerator for 6 hours.



Ingredients

Tibetan Mushroom
Starter 50g,
Milk 1000mL



Ingredients

Caspian Sea Yogurt
(or Caspian Sea
powder-type starter)
100g, Milk 1000mL



Ingredients

Kefir Yogurt (or Kefir
powder-type starter)
100g, Milk 1000mL

Tibetan Mushroom Yogurt

How to

1. Add the Tibetan mushroom starter to milk and mix them well. Use the Greek Yogurt & Cheese Maker to make Tibetan Mushroom Yogurt.
2. Pour the Tibetan Mushroom Yogurt into a cheese strainer to separate the yogurt from the Tibetan mushroom(Tibetan mushroom can be used for next fermentation after slightly washed and stored.)
3. The container with the yogurt is connected to the cover and handle. It is ripened and coagulated for around 6 hours in a refrigerator to have Tibetan Mushroom Yogurt.

Caspian Sea Yogurt

How to

1. Add the Caspian Sea starter to milk and mix them well. Use the Greek Yogurt & Cheese Maker to make Caspian Sea Yogurt.
2. The container with the fermented Caspian Sea Yogurt is taken out from the body, and stored in a refrigerator. It has to be ripened and coagulated for around 6 hours to have Caspian Sea Yogurt.

Kefir Yogurt

How to

1. Add the Kefir starter to milk and mix them well. Use the Greek Yogurt & Cheese Maker to make Kefir Yogurt.
2. The container with the fermented Kefir Yogurt is taken out from the body, and stored in a refrigerator. It has to be ripened and coagulated for around 6 hours to have Kefir Yogurt.



Ingredient preparation for (Greek) Yogurt

Recommended amount per session:

- 1000mL of milk + starter
- Please double check the content and sterilization

Ratio of milk to starter

- Liquid starter: 1000mL of milk to 100mL starter
- Powder starter: 1000mL of milk to 1.5-2 gram
- If powder form of starter is used, make sure to follow recommended ratio from the manual.

For the best result	Do not use
<ul style="list-style-type: none"> · high-temperature sterilized milk 	<ul style="list-style-type: none"> · Milk with high-calcium content · Low fat milk · Low-temperature pasteurized milk



RECIPE 02

Cheese

Ingredients

800mL of milk, 50-60mL of lemon juice(or vinegar)

How to

1. Sanitize the components by washing them with a detergent.
2. Put all the ingredients into the bowl and assemble the bowl with the cover and use the handle to close it by turning it clockwise.
3. Select "Cheese" and it will be completed after 6hrs.
4. Place cheese filter into the bowl and pour the soft cheese which went through yogurt making process.
5. Keep it in a refrigerator for coagulation (apx 6hr.) and make sure cover is closed. (Remove the milk serum)



Preparing ingredients for Cheese

Recommended amount per session:

- 800mL of milk + 50-60mL of Vinegar
- The firmness of cheese depends on the amount of Vinegar 50-60mL of vinegar
- *Vinegar is replaceable with lemon juice
- Pasteurization of milk may affect the result of outcome

For the best result	Do not use
<ul style="list-style-type: none"> · high-temperature sterilized milk · Soy milk 	<ul style="list-style-type: none"> · Low-temperature pasteurized milk

Ingredients

Cheese 100g,
Tomato 200g,
Young Leaves 20g,
Balsamic Sauce
(oriental dressing)
30mL

Caprese Salad

How to

1. A cotton cloth is used to remove the milk serum from the cheese. Then, it is sliced into shapes.
2. Wash the tomatoes and stem them. Cut them into thin slices.
3. Young leaves are washed and drained off .
4. The sliced tomatoes and cheese pieces are placed alternately on a salad dish and top it with the young leaves. Pour some balsamic sauce or oriental dressing to have your Caprese Salad ready.

Cracker Canape

How to

1. Spread some cheese on crackers.
2. Wash chicory and young leaves, and drain off the water. Strip the leaves and place each on the cheese.
3. Add cranberries or raisins and sliced almonds on top of the cheese to you're your Canape.

Ingredients

Cracker 5 pieces,
Cheese 100g,
Chicory 20g,
Young Leaves 20g,
Cranberry(or raisin) 5g,
Sliced Almond 5g

Fig Cheese Cake

How to

1. Figs are washed in running water and drained off.
2. Peel the skin of figs and cut them into slices.
3. Cut the Castella (Sponge Cake) in thirds to have 3 layers and spread the cheese on the inner sides. Pile them up again.
4. Spread the fresh cream on the outer side.
5. Top the cake with figs and pour some honey.

Ingredients

Cheese 45g,
Fig 50g, Castella or
Sponge Cake 100g,
Fresh Cream 200g,
Honey 5g



RECIPE 03

Lemon Vinegar

Ingredients

Lemon 800g, brown rice vinegar 800mL, sweets 400g (oligosaccharide, starch syrup, sugars etc..)

How to

1. First, clean the lemons and slice the lemon into 4-6 wedges.
2. Put the lemon after dissolving brown rice vinegar and sweets in the bowl.
3. Afterwards, assemble the bowl, bowl cover, and the bowl handle.
4. Select vinegar from the menu, it will be complete after 60 hours.

Tip.

- Adjust the ratio of the vinegar and sweets according to your preference.
- Please stir it well so sugar dissolves with liquid completely.

Ingredients

Banana 800g,
Brown Rice Vinegar
800mL, Sugar 400g

Banana Vinegar

How to

1. Peel off the banana skin and cut it at 1 cm intervals.
2. Melt sugar with brown rice vinegar in a container and add some bananas.
3. Tighten the container cover and handle, and put it inside the body. Cover the lid.
4. Select the [Vinegar] function from the Greek Yogurt & Cheese Maker for extraction.
5. The syrup is separated from the pulp, and the vinegar is kept in a disinfected glass bottle at cool temperature.

Kiwi Vinegar

How to

1. Gently wash some kiwis and peel the skin. Cut them in 3~5 mm chunks.
2. Melt sugar with brown rice vinegar in a container and add some kiwis.
3. Select the [Vinegar] function from the Greek Yogurt & Cheese Maker for extraction.
4. The syrup is separated from the pulp, and the vinegar is kept in a disinfected glass bottle at cool temperature.

Ingredients

Kiwi 800g,
Brown Rice Vinegar
800mL, Sugar 400g

Blueberry Vinegar

How to

1. Wash the blueberries in running water. (Frosted blueberries should be defrosted in advance.)
2. Melt sugar with wine vinegar in a container and add some blueberries.
3. Tighten the container cover and handle, and put it inside the body. Cover the lid.
4. Select the [Vinegar] function from the Greek Yogurt & Cheese Maker for extraction.
5. The syrup is separated from the pulp, and the vinegar is kept in a disinfected glass bottle at cool temperature.

Ingredients

Blueberry 800g,
Wine Vinegar 800mL,
Sugar 400g



RECIPE 04 Pickle

Ingredients

500g cucumber, 500mL vinegar, 500mL, water 500g, sugar 15g, pickling spice

How to

1. Rub the cucumber with coarse salt to wash it clean and slice it to 5-7 mm thick.
2. Mix in the vinegar, water, sugar, pickling spice in the bowl. Once dissolved, add the cucumber.
3. Place the inner lid on the Bowl. Cover the bowl with the outer lid and turn the lid clockwise to lock.
4. Select "Pickle" using the Menu button. By default, it will show cooking time of 72(hours) on display.

Tip.

-Put the pickles in an air tight sterilized glass jar and store in the refrigerator.

Ingredients

Cabbage 500g,
Sugar 250g,
Brown Rice Vinegar
500mL, Water 500mL,
Pickling Spice 15g,
Bay Leaf 2 leaves

Ingredients

Beet 300g,
Ginger 30g,
Water 400mL,
Lemon Vinegar 100mL,
Sugar 50mL,
Salt 5g,
Pickling Spice 5g,
Bay Leaf 1 leaf

Ingredients

Jalapeno 500g,
Water 200mL,
Sugar 150g,
Vinegar 150g,
Salt 7.5g,
Pickling Spice 15g

Cabbage Pickles

How to

1. Remove the outer leaves of a cabbage and cut them in quarters. Then, slice them into small pieces.
2. Cut the dried red pepper in halves and remove the seeds.
3. Take only the cabbage leaves, and wash them clean. Then, drift the water.
4. Put the brown rice vinegar, sugar and water in a container for melting and add the ingredients prepared.
5. Press the 'Menu' button of the Greek Yogurt & Cheese Maker to select [Pickle]. Cabbage pickles will be ready in 72 hours.
6. The homemade pickles are put into a hot-water disinfected glass container and kept in a refrigerator.

Ginger-Beet Pickles

How to

1. Wash the beets and peel the skin. Cut them into sticks of 1 cm diameter.
2. Peel the ginger skin and wash it clean. Then, slice it.
3. Put the lemon vinegar, sugar, salt and water in a container for melting and add the prepared ingredients.
4. Tighten the container cover and handle and put it inside the body. Cover the lid.
5. Press the 'Menu' button of the Greek Yogurt & Cheese Maker to select [Pickle]. Ginger-Beet pickles will be ready in 72 hours.

Jalapeno

How to

1. Wash the jalapenos and drift the water off . Cut them with leaving a small stem.
2. Put the vinegar and sugar in a container for melting, and add the jalapenos and pickling spice.
3. Tighten the container cover and handle and put it inside the body. Cover the lid.
4. Press the 'Menu' button of the Greek Yogurt & Cheese Maker to select [Pickle]. Jalapeno pickles will be ready in 72 hours.
5. The homemade jalapeno is put into a hot-water disinfected glass container and kept in a refrigerator.

Q&A before A/S

1. (Greek) Yogurt is not congealed well

■ (Greek) Yogurt is not congealed well.

• Did you use suitable milk?

Check your milk whether you used unsuitable milk such as pasteurized milk, high-calcium milk, low-fat milk or milk powder.

• Did you use proper amounts of milk and Lactic acid bacteria?

If you did not use proper amounts of milk and lactic acid bacteria(thick fermented milk or powder bacteria), it may not ferment.

※Recommended amounts: Milk 1000mL + Lactic acid bacteria(thick fermented milk or powder bacteria)

• Did you clean and disinfect the components well?

If components were not cleaned well, it may not ferment as virus for residues.

• Did you blend milk and lactic acid bacteria well before fermentation?

If milk and lactic acid does not blend well, it may not ferment.

• Is the amounts of the powder lactic acid bacteria proper?

In case of using bacteria powder, please follow the instruction of it.

• Don't you use (greek) yogurt as bacteria repeatedly?

If you use (greek) yogurt as bacteria, lactic acid fermentation becomes weak.

• Isn't room temperature either too low or too high?

Please use the Greek yogurt & Cheese maker at room temperature.

■ Water(whey) occurs from (greek) yogurt.

• Occurring water(whey) is normal.

※If you use unsuitable milk for (greek)yogurt, a lot of water(whey) or an lopsided phenomenon may occur.

• Did you leave at room temperature, not to put in a refrigerator even if the finish time is over?

If leave at room temperature after fermentation, a lot of water(whey) may occur.

■ A sour taste is very strong or weak.

• Did you set optimum fermentation time?

If the fermentation time is longer, a sour taste may strong.

If the fermentation time is shorter, a sour taste may weak.

• Did you use suitable lactic acid bacteria?

A sour taste may be different according to lactic acid bacteria(thick fermented milk/powder lactic acid bacteria).

■ The surface of the completed yogurt is uneven.

• Did you use suitable milk?

According to the type of milk, yogurt may not be completed uniformly.

• Did you blend milk & lactic acid bacteria properly?

If milk & lactic acid bacteria are not blended properly, the surface of the completed yogurt may not be uneven.

■ Bubbly, bad smell/taste or unusual color.

• Did you clean and disinfect the components well?

If components were not cleaned well, yogurt may spoil as virus for residues.

• Don't you use old(totten) milk?

Please use fresh milk within the expiration date. Cheese is not congealed well.

2. Cheese is not congealed well

■ Cheese is not congealed well.

• Did you use proper amounts of juice of a lemon(or vinegar)?

If you did not use proper amounts of juice of a lemon(or vinegar), milk may not be coagulated. Recommended amounts of juice of a lemon (or vinegar) is 50mL-60mL per Milk 800mL.

• Did you blend of juice of a lemon (or vinegar) & milk properly?

If juice of a lemon (or vinegar) & milk are not blended properly, cheese may not be made well.

• Did you press menu button properly?

Please press cheese button to make cheese well.

■ Water(whey) occurs from cheese.

• Did you use proper amounts of juice of a lemon (or vinegar)?

If milk is not coagulated properly, a lot of water(whey) may occur.

Recommended amounts of juice of a lemon (or vinegar) is 50mL-60mL per Milk 800mL.

■ Sour taste is strong.

If amounts of juice of a lemon (or vinegar) is too much when coagulating, a sour taste may be strong.

Recommended amounts of juice of a lemon (or vinegar) is 50mL-60mL per Milk 800mL.

■ Cheese has a bad smell/taste.

• Did you clean and disinfect the components well?

If components were not cleaned well, a smell/taste of components may be permeated cheese.

• Don't you use old(totten) milk?

Please use fresh milk within the expiration date.

3. Does not extract vinegar or pickle very well

• Rotten, unripened, not fresh?

Check the freshness of the ingredients fresher ingredients lead to a better result.

• How was the ration of ingredients?

Ratio of ingredients, vinegar, sweets determines taste and result of vinegar.

• Are the ingredients well prepared?

Thin strops are recommended for ingredients like grapes, banana, pineapple and other vegetables.

4. Device is not broken

■ When temperature/time setting is not working.

It is unable to change temperature/time while working.

Press on/off button to stop, and then reset temperature/time.

■ When the product is not warm while working.

In case of the setting temperature is under 40°C, you may not feel warm because body temperature is about 36°C.

Specification

Product	Greek Yogurt & Cheese Maker
Voltage	AC220-240V, 50-60Hz
Power Consumption	44W
Dimension	180 X 180 X 200mm
Model	KGC-621CE, KGC-621CB KGC-712CE, KGC-712CB, KGC-721CE
Function	Make Yogurt and Cheese etc.
Maximum Volume	2L (standard capacity : 1.2liter)
Weight	1kg
Manufacturer	NUC Electronics Co.,Ltd.



Bedienungsanleitung zur Smart Fermentation

* Nur für den Haushaltsgebrauch vorgesehen.



Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden.



1. Lesen Sie die Anweisungen vor der Verwendung.
2. Nicht im Freien verwenden.
3. Wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.
4. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel, Stecker oder nach Fehlfunktionen des Geräts.
5. Nicht verändern und zerlegen.
6. Verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
7. Bitte verwenden Sie die mitgelieferten Komponenten.
8. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät während des Betriebs zu bewegen oder einen Schlag zu verursachen.
9. Um die Verbindung zu trennen, stellen Sie sicher, dass die Saftpresse ausgeschaltet ist, und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
10. Bitte bewahren Sie dieses Gerät nach dem Reinigen und Trocknen außerhalb der Reichweite von Kindern oder Babys auf.
11. Stellen Sie sicher, dass jeder Benutzer, einschließlich Kinder sowie geistig oder körperlich behinderte Personen ein gründliches Verständnis des Produkts hat. Eine Verwendung des Produkts durch Kinder darf aus Sicherheitsgründen nur unter Aufsicht von Erwachsenen, die den Inhalt des Handbuchs kennen, erfolgen.
12. Wenn entweder dieses Gerät oder der Stecker beschädigt ist, wenden Sie sich an ein Servicecenter oder einen qualifizierten Techniker.
13. In den Anweisungen für Geräte, die normalerweise nach dem Gebrauch gereinigt werden und nicht zum Reinigen in Wasser getaucht werden sollen, muss angegeben werden, dass das Gerät nicht eingetaucht werden darf.

14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 3 Jahren verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen.
Reinigung und Wartung darf nur durch einen Benutzer ab 8 Jahren und nur unter Aufsicht erfolgen. Bewahren Sie Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 3 Jahren auf.
15. Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterwiesen.
16. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
17. Bei einer Beschädigung des Versorgungskabels muss dies von einem Servicemitarbeiter des Herstellers ersetzt werden.


ANLEITUNG AUFBEWAHREN


- Wenn eine Komponente (z.B. ein Behälter) beschädigt ist, ersetzen Sie diese vor der Verwendung durch eine mangelfreie Komponente.
(Beachten Sie bei der Verwendung des Produkts stets die Bedienungsanleitung.)
- Wenn Sie dieses Produkt an eine andere Person übertragen bzw. ausleihen, übertragen bzw. leihen Sie auch die Bedienungsanleitung mit aus.

Dies dient der Benutzersicherheit sowie der Vermeidung von Sachschäden.
Bitte lesen Sie sich die Informationen auf der nächsten Seite sorgfältig durch und befolgen diese.


-  **Warnung** : Nichtbeachtung der Anweisungen kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.
-  **Achtung** : Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Verletzungen oder Produktschäden führen.

 Zeigt ein Verbot an

 Zeigt an, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen werden muss

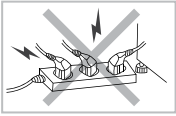
 Zeigt an, dass dies ausgeführt werden muss.

 Zeigt an, was zu beachten ist

 Zeigt an, dass Demontage verboten ist.

 Zeigt die Erdung zur Verhinderung eines Stromschlags an

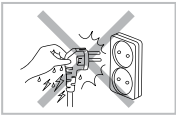
! Sicherheitswarnung



- ⊘ Stecken Sie nicht mehrere Netzstecker gleichzeitig in eine Steckdose.
→ Dies kann zu abnormaler Erhitzung oder Feuer führen.



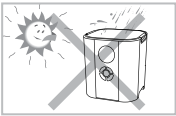
- ⊘ Zerlegen, reparieren oder modifizieren Sie niemals den Produktkörper.
→ Dies kann aufgrund eines abnormalen Betriebs zu Bränden oder Verletzungen führen.



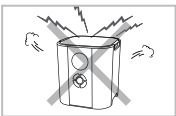
- ! Ziehen Sie bei der Reinigung des Produkts unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose, wischen das Produkt mit einem feuchten Tuch (nicht tropfend) und anschließend mit einem trockenen Tuch ab.
→ Tauchen Sie das Hauptgerät mit der Elektronik nicht in Wasser.



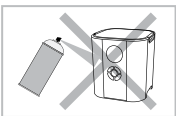
- ! Das Produkt darf nicht in die Hände von Kleinkindern und Kindern gelangen.
→ Dies kann zu Sicherheitsunfällen und Verletzungen führen.



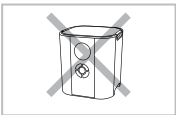
- ⊘ Nicht in der Nähe von Hitze, Öl, Feuchtigkeit, Staub oder Spritzwasser verwahren.
→ Wenn das Produkt herunterfällt, kann dies zu Schäden führen oder einen Sicherheitsunfall verursachen.



- ! Wenn aus dem Produkt seltsame Geräusche, Gerüche oder Rauch wahrzunehmen sind, ziehen Sie sofort den Netzstecker und wenden sich an ein Servicecenter.
→ Ein abnormaler Betrieb kann zu Bränden oder Verletzungen führen.



- ⊘ Sprühen Sie kein brennbares Spray oder Wasser direkt auf das Produkt.
→ Dies kann eine Explosion, einen Brand oder Stromschlag verursachen.

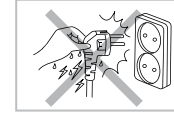


- ⊘ Verwenden Sie das Produkt nicht für einen anderen, als den dafür vorhergesehenen, Zweck.
→ Ein abnormaler Betrieb kann zu Bränden oder Verletzungen führen.



- ! Wenn der Netzstecker Schmutz oder Wasser auf den Stiften und Kontakten aufweist, wischen Sie diese ab.
→ Ein abnormaler Betrieb kann einen Brand verursachen.

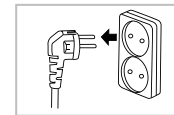
! Sicherheitsvorkehrungen



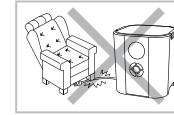
- ⊘ Ziehen Sie das Kabel nicht an der Kabelschnur und berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
→ Dies kann einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.



- ⊘ Reinigen Sie das Produkt niemals mit Chemikalien oder benzolhaltigen Substanzen.
→ Dies kann zu Verfärbungen, Bleichungen oder Bränden führen.



- ! Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Produkt nicht verwendet wird.
! Ansonsten kann dies zu einem elektrischen Schlag oder einen Brand führen.



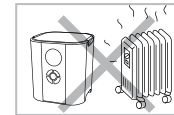
- ⊘ Biegen Sie das Netzkabel nicht mit Gewalt und belasten Sie es nicht mit schweren Gegenständen, um eine Beschädigung zu vermeiden.
→ Dies kann zu einem elektrischen Schlag oder einen Brand führen.



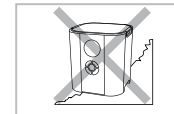
- ⊘ Wenn das Produkt an eine Steckdose angeschlossen ist, tippen oder drücken Sie nicht mit Finger oder Esstävchen darauf.
→ Dies kann einen Sicherheitsunfall verursachen.



- ! Sprühen Sie kein Wasser direkt darauf, wischen Sie es nicht mit Benzol, Alkohol oder Verdünnern ab.
→ Dies kann einen elektrischen Schlag oder einen Brand verursachen.



- ! Nicht in der Nähe von Heißluftballons verwenden oder lagern.
→ Dies kann zu Produktverformungen oder Verfärbungen führen.



- ⊘ Stellen Sie es nicht an einen unebenen/ geneigten oder instabilen Ort.
→ Wenn das Produkt herunterfällt, kann dies zu Schäden führen oder einen Sicherheitsunfall verursachen.



- ! Behälter und Behälterdeckel vor Gebrauch reinigen/ desinfizieren.
→ Wenn nicht sauber gereinigt/ desinfiziert wird, ist möglicherweise keine Fermentation möglich, da aufgrund von Rückständen schädliche Bakterien entstehen können.

INHALT

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen	37
Sicherheitswarnung	38
Sicherheitsvorkehrungen	39
Produktmerkmale	41
<hr/>	
Namen der Produktteile	43
Bedienungsanleitung	44
· Griechischer Joghurt	44
· Käse	46
· Enzym (Fermentation) / Essig	48
· Pickle	50
<hr/>	
Manuelle Einstellung von Zeit / Temperatur	52
Reinigung und Lagerung	54
Rezepte	56
Häufig gestellte Fragen (FAQ)	64
Produktstandard	66

Produktmerkmale

Kuvings®

Praktisch gekochte Enzym (Fermentation) / Essig mit griechischem Joghurt und Käse zu Hause.

Sauberer, erschwinglicher und gesunder Joghurt sowie Käse können ohne jegliche Zusatzstoffe zu Hause hergestellt werden.



One-Touch-Menü

Mit dem One-Touch-Menü können Sie die optimale Temperatur und Zeit für die Zubereitung der köstlichsten Gerichte auswählen.

Machen Sie Ihre eigenen Gerichte

***Zeiteinstellung: 1 - 99 Std. / Temperatureinstellung: 20°C - 65°C**

Die Garzeit und die Kochtemperatur können manuell gemäß den Kochzutaten und den Vorlieben des Verbrauchers beliebig eingestellt werden.

Drehfunktion und bequeme Befestigung

Zutaten und Molke, Enzymlösung (Fermentationslösung), Essiglösung beim Kochen von griechischem Joghurt, Käse, (Enzym) Fermentation / Essig unter Verwendung der Rotations-Dehydratisierungsfunktion.

Es ist einfach, den Behälter an den Hauptkörper zu befestigen bzw. wieder zu trennen.

Gesunder und sicher abnehmbarer Behälter

***Der Umfang des Behälters fasst max. 2000 ml.**

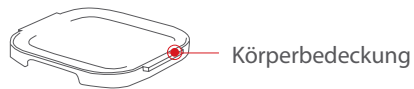
Der Gärbehälter enthält das gleiche Material wie die Flasche und ist somit sicher und angenehm für die ganze Familie. Darüber hinaus ist das Fermentationsgefäß in einer separaten Struktur ausgeführt, sodass es hygienisch ist.

Intelligentes und modernes Design

Modernes, intelligentes Design sowie klare Farben sorgen für ein ausdrucksvolles Produkt und schafft viel Platz.

Namen der Produktteile

Komponenten



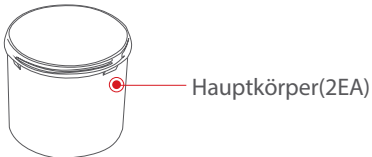
Körperbedeckung



Behältergriff



Behälterdeckel

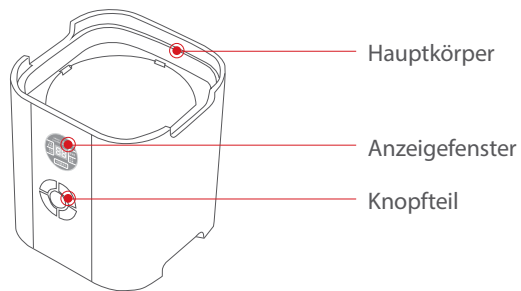


Hauptkörper(2EA)

Käsefilter



*Wenn Sie ein Käsenetz verwenden, achten Sie auf die richtige Befestigung der Rillen / Fugen des Käsenetzes. Befestigen Sie erst dann den Behälterdeckel. (Anweisung siehe S. 54).



Hauptkörper

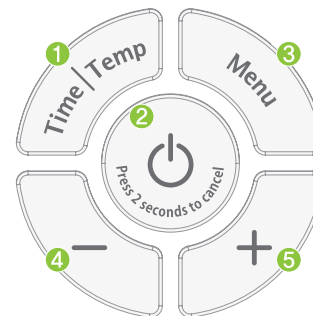
Anzeigefenster

Knopfteil



Anzeigefenster

- 1 Wenn Griechischer Joghurt mit der Menütaste ausgewählt wird, wird der Status ON angezeigt.
- 2 Wenn Käse mit der Menütaste ausgewählt wird, wird der Status ON angezeigt.
- 3 Wenn Enzym (Fermentation) / Essig mit der Menütaste ausgewählt wird, wird der Status ON angezeigt.
- 4 Wenn Pickle mit der Menütaste ausgewählt wird, wird der Status ON angezeigt.
- 5 Für jedes Menü wird die Garzeit angezeigt sowie die verbleibende Garzeit während des Garvorgangs.
- 6 7 Wenn mit der Zeit- / Temperaturtaste gewählt wird, wird der ON Status angezeigt.



Netzschalter

- 1 Hiermit wird die Zeit / Temperatur ausgewählt, um die automatisch eingestellte Zeit / Temperatur einzustellen.
- 2 Dient zum Abbrechen des ausgewählten Menüs oder zum Ein- und Ausschalten.
- 3 Zur Auswahl eines Menüs.
- 4 5 Drücken Sie zunächst auf die Zeit- / Temperaturtaste und dann auf "+" bzw. "-", um die Zeit / Temperatur anzupassen.

Verwendung der Tasten und Knöpfe

Optionale Menüauswahl

- Drücken Sie nacheinander die Menütaste, wenn sich auf dem Anzeigefeld „F“ befindet.
- Einstellung des optionalen Menüs:
 - 1) Griechischer Joghurt
 - 2) Käse
 - 3) Enzym (Fermentation)
 - 4) Pickle
- Es wird die Zeit für jedes Menü auf dem Anzeigefeld angezeigt.

Manuelle Temperatur- / Zeiteinstellung

- Wenn Sie Zeit / Temperatur manuell einstellen, müssen Sie die Zeit / Temperatur ändern innerhalb von 2 Sekunden nach Auswahl des Menüs.
- *Sobald es in Betrieb genommen wurde, können Sie Zeit und Temperatur nicht mehr ändern. Weitere Einzelheiten finden Sie auf S.52-53.

Bedienung nach Menü: Griechischer Joghurt

VORBEREITUNG

1 Desinfizieren Sie gebrauchte Komponenten wie Behälter und Behälterdeckel.

- Desinfizieren Sie die Komponenten, indem Sie sie mit einem Reinigungsmittel waschen.
- Gießen Sie 50 ml Wasser in die Schüssel. Stellen Sie die Schüssel in die Mikrowelle und erhitzen Sie sie für 2 Minuten (siehe S. 54).

2 Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Behälter.

-Griechischer Joghurt :
1000 ml Milch und Lactobazillen (flüssig oder pulverisiert). (Zubereitung der Zutaten siehe S. 45, 56).

-Milch und Laktobazillen in einen Behälter geben und gut mischen.

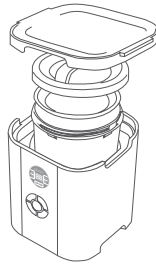
Tipp

-Milch unterscheidet sich je nach Herstellungsart, z.B. Pasteurisierung, Fett- oder Calciumgehalt. Bitte überprüfen Sie Ihre Milch vor Gebrauch.

-Beachten Sie bei der Verwendung von Laichpulver das Verhältnis von Milch und Laichpulver im Handbuch für Laichpulver.

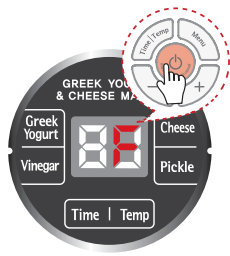
3 Der Behälter im Produktkörper.

-Befestigen Sie den Behälterdeckel und den Behältergriff.



HERSTELLUNG

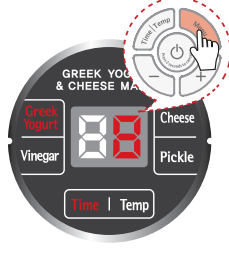
1



Anzeigefenster

Halten Sie nach dem Anschließen des Netzsteckers an eine Steckdose den Netzschalter 2 Sekunden lang gedrückt.

2

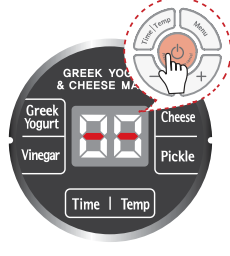


Anzeigefenster

Wenn Sie die Menütaste einmal drücken und „Griechischer Joghurt“ auswählen, beginnt die Herstellung nach 3 Sekunden mit einem Piep-Ton.

Das rote LED des griechischen Joghurt-Menüs leuchtet auf und die Garzeit '8' wird im Anzeigefenster angezeigt.

3



Anzeigefenster

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, wird das Joghurtmenü mit einem Piep-Ton abgeschlossen.

Halten Sie den Netzschalter 2 Sekunden lang gedrückt und ziehen Sie dann den Netzstecker.

Wenn im Anzeigefenster "F" und "-" angezeigt wird, nachdem Sie den Netzschalter 2 Sekunden lang gedrückt halten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

FERTIGSTELLUNG UND LAGERUNG

Joghurt

Stellen Sie den fermentierten Joghurt im Behälter für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank, damit sich dieser verfestigt.

Tipp

- Wenn Sie den Joghurt im Kühlschrank aufbewahren, schmeckt er besser und wird härter.
- Stellen Sie sicher, dass der Joghurt kühl aufbewahrt und innerhalb von 7 Tagen verbraucht wird.
- Lagern Sie den fertigen Joghurt nicht in einem Behälter im Gefrierschrank.

Griechischer Joghurt

1. Nach der Fermentation wird der Joghurt gealtert und im Behälter ca. 3 Stunden im Behälter verfestigt.
2. Legen Sie das Käsenetz in den Behälter und gießen den fertigen Joghurt langsam hinzu.
3. Durch das Befestigen des Behälterdeckels und Behältergriffs wird dieser im Kühlschrank etwa 6 Stunden lang gealtert und verfestigt (Molkeentfernung).
4. Bewahren Sie es vor dem Servieren mindestens 6 Stunden lang im Kühlschrank auf.

Tipp

- Befestigen Sie im Kühlschrank den Behälterdeckel und den Behältergriff.
- Kühlen Sie den fertigen griechischen Joghurt. Zum Genießen nehmen Sie ihn vor dem Essen heraus.
- Lagern Sie den fertigen griechischen Joghurt nicht in einem Behälter im Gefrierschrank.

Zutaten zur Zubereitung von (griechischem) Joghurt

Empfohlene Menge für eine Zubereitung:

- 1000 ml Milch + Milchsäure-Laich (konzentrierte fermentierte Milch oder Laichpulver)
- Milch unterscheidet sich je nach Herstellungsart, z.B. Pasteurisierung, Fett- oder Calciumgehalt. Bitte überprüfen Sie Ihre Milch vor Gebrauch.

Geeignete Milch zur Herstellung von (griechischem) Joghurt	Ungeeignete Milch zur Herstellung von (griechischem) Joghurt
Sterile Milch Pasteurisierte Milch/ bei hoher Temperatur behandelte Milch	Milch mit hohem Calciumgehalt Milch mit niedrigem Säuregehalt/ bei niedriger Temperatur behandelte Milch

Lactobazillen (flüssig)

- Lactobazillen (flüssig): Verwenden Sie für konzentrierte fermentierte Milch 1 Flasche (100 ml) Lactobazillen pro 1000 ml Milch.
- Lactobazillen (pulverisiert): Joghurt-Starter 1,5 - 2 g pro 1000 ml Milch.

Bedienung nach Menü: Käse

VORBEREITUNG

1 Desinfizieren Sie gebrauchte Komponenten wie Behälter und Behälterdeckel.

-Desinfizieren Sie gebrauchte Komponenten wie Behälter und Behälterdeckel.

-100 ml Wasser in einen Behälter geben und zum Sterilisieren weniger als 2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen (siehe S. 54).

2 Die vorbereiteten Zutaten in einen Behälter geben.

- Käse:
Milch + Zitronensaft (keine Zusatzstoffe) oder Essig.

*Zubereitung der Zutaten siehe S. 47, 58.

-In einem Behälter Milch, Zitronensaft (oder Essig) hinzufügen und gut mischen.

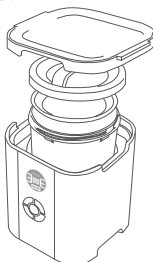
Tipp

-Milch unterscheidet sich je nach Herstellungsart, z.B. Pasteurisierung, Fett- oder Calciumgehalt. Bitte überprüfen Sie Ihre Milch vor Gebrauch.

-50 - 60 ml Zitronensaft (oder Essig) sind erforderlich, damit sich der Käse gut entwickelt.

3 Setzen Sie den Behälter in den Körper ein.

-Befestigen Sie den Behälterdeckel und den Behältergriff am Behälter. Stellen Sie den Behälter in den Körper und schließen Sie den Körperdeckel.



FERTIGSTELLUNG UND LAGERUNG

1. Legen Sie das Käsenetz in den Behälter und gießen Sie den Weichkäse langsam in einen härtenden Zustand.
2. Durch Befestigung des Behälterdeckels und des Behältergriffs wird dieser im Kühlschrank etwa 6 Stunden lang gealtert und verfestigt (Molkeentfernung).

Tipp

- Wenn Sie ein Käsenetz verwenden, achten Sie auf die richtige Befestigung der Rillen / Fugen des Käsenetzes. Befestigen Sie erst dann den Behälterdeckel.

- Dieser muss gekühlt und innerhalb von 5 Tagen verzehrt werden.

- Befestigen Sie zur Kühlung den Behälterdeckel und den Behältergriff, da ansonsten Lebensmittelgeruch eindringen und die Oberfläche vertrocknen kann.

- Lagern Sie den fertigen Käse nicht in einem Behälter im Gefrierschrank.

HERSTELLUNG



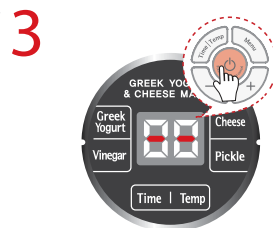
Anzeigefenster

Im Anzeigefenster wird Ihnen "-" angezeigt. Wenn Sie den Netzschalter 2 Sekunden lang gedrückt halten, wird im Anzeigefenster "F" angezeigt und der Garvorgang ist abgeschlossen.



Anzeigefenster

Wenn Sie die Menütaste zweimal drücken, um „Käse“ auszuwählen, beginnt das Garen nach 3 Sekunden mit einem Piep-Ton. Das rote LED für Käse leuchtet auf und die Garzeit '6' wird im Anzeigefenster angezeigt.



Anzeigefenster

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, wird das Käsemenü mit einem Piep-Ton abgeschlossen. Halten Sie den Netzschalter 2 Sekunden lang gedrückt und ziehen Sie dann den Netzstecker. Wenn im Anzeigefenster "F" und "-" angezeigt wird, nachdem Sie den Netzschalter 2 Sekunden lang gedrückt gehalten haben, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Zutaten für Käsezubereitung

Empfohlene Menge für eine Zubereitung :

-800 ml Milch und 50 - 60 ml Zitronensaft

-Die Menge an Zitronensaft (oder Essig) bestimmt, wie hart der Käse wird.

Empfohlene Menge: 50 - 60 ml Zitronensaft (keine Zusatzstoffe) oder Essig.

-Milch unterscheidet sich je nach Herstellungsart, z.B. Pasteurisierung, Fett- oder Calciumgehalt. Bitte überprüfen Sie Ihre Milch vor Gebrauch.

Milch zur Käseherstellung

Sterile Milch
Pasteurisierte Milch/
bei hoher Temperatur
behandelte Milch

Ungeeignete Milch zur Käseherstellung

Milch mit niedrigem Säuregehalt
bei niedriger Temperatur
behandelte Milch

Bedienung nach Menü: Essig

VORBEREITUNG

1 Desinfizieren Sie gebrauchte Komponenten wie Behälter und Behälterdeckel.

-Waschen Sie den Behälter, den Behälterdeckel und andere Komponenten mit einem milden Küchenwaschmittel, spülen Sie ihn aus und legen Sie ihn in eine große Schüssel.

-100 ml Wasser in einen Behälter geben und zum Sterilisieren weniger als 2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen (siehe S. 54).

2 Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Behälter.

-Essig :
Extraktmittel + Essig(Zucker)

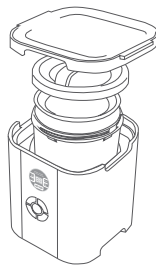
*Zubereitung der Zutaten siehe S. 49 - 60.

Tipp

Wenn Sie Zucker verwenden, schmelzen Sie diesen, bevor Sie ihn mit anderen Zutaten vermischen. Um das beste Ergebnis zu erzielen, schneiden Sie die Materialien in Streifen.

3 Setzen Sie den Behälter in den Körper ein.

-Befestigen Sie den Behälterdeckel und den Behältergriff am Behälter.



HERSTELLUNG



Anzeigefenster

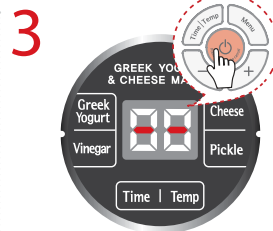
Halten Sie nach dem Anschließen des Netzsteckers an eine Steckdose den Netzschalter 2 Sekunden lang gedrückt.

Im Anzeigefenster wird Ihnen "--" angezeigt. Wenn Sie den Netzschalter 2 Sekunden lang gedrückt halten, wird im Anzeigefenster "F" angezeigt und der Garvorgang ist abgeschlossen.



Anzeigefenster

Wenn Sie die Menütaste dreimal drücken, um "Enzym / Essig" auszuwählen, beginnt das Garen nach 3 Sekunden mit einem Piep-Ton.



Anzeigefenster

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, wird das Enzym- / Essigmenü mit einem Piep-Ton abgeschlossen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, nachdem Sie den Netzschalter 2 Sekunden lang gedrückt gehalten haben.

Wenn im Anzeigefenster "F" angezeigt wird und "--" angezeigt wird, nachdem Sie den Netzschalter 2 Sekunden lang gedrückt gehalten haben, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

FERTIGSTELLUNG UND LAGERUNG

1. Für den Essig die Zutaten mit einem Käsenetz von der Enzymlösung trennen.
2. Nachdem Sie die Essiglösung auf Raumtemperatur abgekühlt haben, geben Sie sie in eine saubere sterilisierte Glasflasche.
3. Lagern Sie die Essiglösung im Kühlschrank.

Tipp

-Je nach Belieben kann in diesen Vorgang Honig, Stärkesirup oder Zucker verwendet werden, um dem Essig mehr Süße zu verleihen.

-Der Zucker muss aufgelöst werden. Daher muss alle 6 - 12 Stunden mit einer Spachtel umgerührt werden.

-Bewahren Sie den Essig für 7 Tage bei warmer Temperatur auf und stellen Sie ihn anschließend in den Kühlschrank, um das beste Ergebnis zu erzielen.

ROTATIONS-DREHFUNKTION

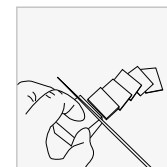


1. Übertragen Sie die fertige Essiglösung in einen Vorratsbehälter (Glasbehälter).
2. Es ist zweckmäßig, die im Material verbleibende Enzymlösung / Essiglösung mit der Rotations-Dehydratisierungsfunktion zu trennen.
 - 1) Nachdem Sie das Käsenetz in einem leeren Behälter befestigt haben, legen Sie es in den Hauptkörper.
 - 2) Die restlichen wässrigen Essigzutaten in das Käsenetz geben.
 - 3) Decken Sie den Behälterdeckel ab und drehen Sie das Käsenetz und den Behälterdeckel mithilfe der Rillen / Fugen des Behälterdeckels (wie auf dem Bild angezeigt).
 - 4) Übertragen Sie die im Behälter verbleibende Enzymlösung / Essiglösung in einen Vorratsbehälter.

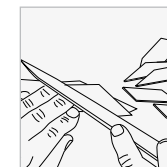
Zerteilen und Schneiden



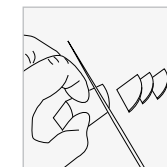
<Schneiden Sie es in dünne Streifen>



<Schneiden Sie es in rechteckige Formen>



<Schneiden Sie es in Diamantformen>



<Schneiden Sie es in Halbmondformen>

Anleitung nach Rezept: Pickle / Essiggurken

VORBEREITUNG

1 Desinfizieren Sie alle Teile, die in direkten Kontakt mit Zutaten kommen.

-Reinigen Sie die Komponenten, indem Sie sie mit einem Reinigungsmittel waschen.

-Gießen Sie 100 ml Wasser in eine Schüssel. Stellen Sie die Schüssel in eine Mikrowelle und lassen Sie sie 2 Minuten lang erhitzen (s. Seite 54).

2 Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

-Pickle :
Zutaten zum Einlegen + Wasser + Essig + Zucker (je nach Belieben)

*Den Zucker vollständig auflösen und in den Behälter geben.

3 Stellen Sie die Schüssel in den Joghurtbereiter.

-Montieren Sie den Deckel an die Schüssel und schließen Sie sie mit einem Griff im Uhrzeigersinn.



PICKLE HERSTELLEN



Anzeigefenster

Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Drücken Sie die Ein- / Austaste 2 Sekunden lang, bis auf dem Display „F“ angezeigt wird.



Anzeigefenster

Drücken Sie die Menütaste viermal, um „Pickle“ auszuwählen. Nach 3 Sekunden ertönt ein Piep-Ton. Standardmäßig wird eine Garzeit von „72“ (Std.) angezeigt.



Anzeigefenster

Sobald das Gerät gestartet wurde, zählt der Timer jede Stunde herunter. Sie hören einen Piep-Ton und sehen auf dem Display „F“. Dies bedeutet, dass der Herstellungsvorgang nun beendet ist. Drücken Sie die Ein- / Austaste 2 Sekunden lang und warten Sie, bis auf dem Display „-“ angezeigt wird. Ziehen Sie das Netzkabel heraus.

PICKLE AUFBEWAHREN

1. Lassen Sie die fertige Gurke abkühlen und legen Sie sie in ein sauberes Glas / eine saubere Flasche.

2. Bewahren Sie sie gekühlt auf.

Tip

- Verwenden Sie eine skalierte Glasflasche.

- Das Pickleglas kann in einen Topf mit kaltem Wasser gestellt werden.

- Der Geschmack kann bei umgedrehter Aufbewahrung der Flasche (wie bei Marmelade) optimiert werden. Sobald die Glasflasche einmal geöffnet wurde, bitte aufrecht aufbewahren.

Schwierigkeiten bei der Herstellung

*Verfault, unreif, nicht frisch?

Bitte überprüfen Sie, ob die vorbereiteten Zutaten frisch genug waren. Verwenden Sie ausschließlich frische Zutaten, um den vollen Geschmack zu erhalten.

*Bevorzugen Sie knusprigen Geschmack und Textur?

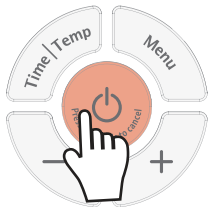
Geschmack und Aroma können je nach Zutaten und Einstellung von Temperatur / Zeit variieren.

*Alle Zutaten und Essig im richtigen Verhältnis?

Der Geschmack und das Aroma können je nach Mischungsverhältnis, Essigart oder Zucker variieren.

Manuelle Einstellung von Zeit / Temperatur

Zeiteinstellung

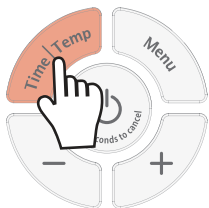


Netzschalter



Anzeigefenster

1. Halten Sie den Netzschalter 2 Sekunden lang gedrückt. Im Anzeigefenster wird dann "F" angezeigt.

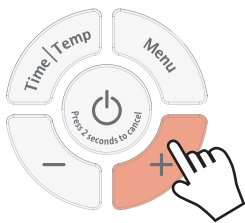


Netzschalter



Anzeigefenster

2. Wenn der Netzstecker an eine Steckdose angeschlossen ist, wird im Anzeigefenster „-“ angezeigt. Wenn Sie den Netzschalter 2 Sekunden lang gedrückt halten, blinkt das LED auf dem Display, dann wird im Anzeigefenster „F“ angezeigt und der Garvorgang ist fertig.



Netzschalter



Anzeigefenster

3. Drücken Sie die Tasten (-) und (+), um die gewünschte Zeit einzustellen.

Durch einmaliges Drücken der Taste (-) wird die Einstellzeit um 1 Stunde verkürzt.

Wenn Sie die Taste (+) einmal drücken, erhöht sich die Einstellzeit um 1 Stunde, z.B. bei einer Einstellung von 10 Stunden

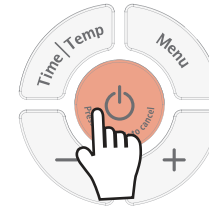
* Der Zeiteinstellungsbereich liegt zwischen 1 - 99 Stunden.



Anzeigefenster

4. Wenn die Zeiteinstellung erfolgt ist, beginnt das Garen nach 3 Sekunden mit einem Piep-Ton. Die eingestellte Garzeit wird im Anzeigefenster angezeigt. (Die Zeit kann nach dem Garvorgang nicht zurückgesetzt werden.)

Temperatureinstellung

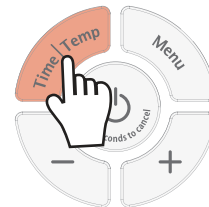


Netzschalter

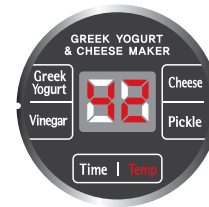


Anzeigefenster

1. Halten Sie den Netzschalter 2 Sekunden lang gedrückt. Im Anzeigefenster wird dann "F" angezeigt.

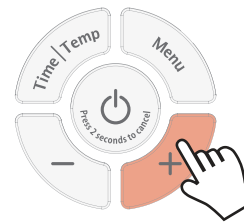


Netzschalter



Anzeigefenster

2. Drücken Sie die Zeit / Temperaturtaste zweimal, um den Temperatureinstellungsmodus auszuwählen. Das rote LED leuchtet auf der Temperaturanzeige-LED und die Standard Einstellungstemperatur "42" wird im Anzeigefenster angezeigt.



Netzschalter



Anzeigefenster

3. Drücken Sie die Tasten (-) und (+), um die gewünschte Temperatur einzustellen. Wenn Sie die Taste (-) einmal drücken, verringert sich die eingestellte Temperatur um 1°C. Wenn Sie die Taste (+) einmal drücken, erhöht sich die eingestellte Temperatur um 1°C

*Der Temperatureinstellbereich liegt zwischen 20 und 65 °C.



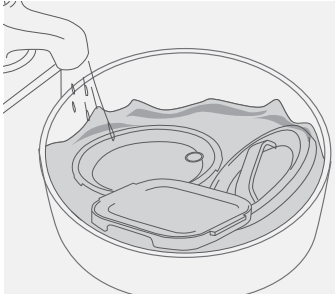
Anzeigefenster

4. Wenn die Temperatureinstellung abgeschlossen ist, beginnt das Garen nach 3 Sekunden mit einem Piep-Ton. Die eingestellte Garzeit wird im Anzeigefenster angezeigt.

Reinigung und Lagerung

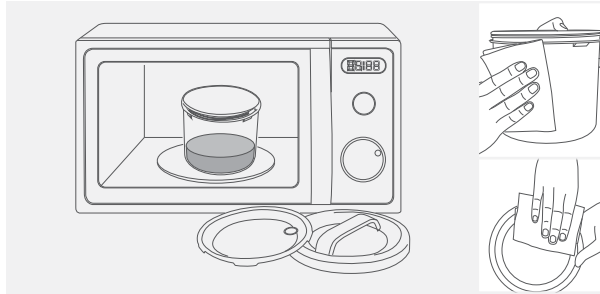
*Wenn die Komponenten vor der Verwendung gewaschen / sterilisiert werden, ist eine gute Fermentation möglich.

REINIGUNG DER TEILE (HAUPTKÖRPER, BEHÄLTERDECKEL, ETC.)



[Reinigung]

Nach dem Waschen der Komponenten mit einem neutralen Küchenwaschmittel abspülen und in klares Wasser lagern.



[Desinfizierung]

Desinfektion in der Mikrowelle: 100 ml Wasser in einen Behälter geben und zum Sterilisieren weniger als 2 Minuten in der Mikrowelle erhitzen.

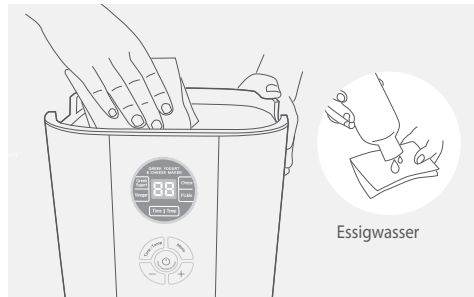
Desinfektion mit Essig / Sodawasser: Wischen Sie die Komponenten in Essig / Sodawasser ab oder legen Sie sie 10 Minuten lang ein und spülen diese anschließend mit klarem Wasser aus.

REINIGUNG DES PRODUKTKÖRPERS



[Reinigung]

Wischen Sie den Schmutz innerhalb / außerhalb des Hauptgeräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab und wischen Sie ihn dann zur Aufbewahrung mit einem trockenen Tuch ab.



[Desinfizierung]

Befeuchten Sie ein weiches Tuch mit Essigwasser. Wischen Sie das Innere des Körpers ab und wischen Sie es dann zur Aufbewahrung mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

*Behälter sind Verbrauchsmaterialien, die regelmäßig ausgetauscht werden müssen.

-Bei längerer Anwendung funktioniert die Fermentation möglicherweise nicht optimal, da schädliche Bakterien die Fermentation stören können.

-Abhängig vom verwendeten Material kann Geruch / Farbe eindringen.

*Empfehlung: Verwenden Sie für jedes Menü einen eigenen Container.



BEDIENUNGSANLEITUNG ZUR SMART FERMENTATION

Rezepte

Griechischer Joghurt

Tibetischer Pilzjoghurt
Kaspischer Meeresjoghurt
Kefir Joghurt

Käse

Capresalat
Cracker Canape
Feigenkäsekuchen

Zitronenessig

Bananenessig
Kiwi-Essig
Blaubeeressig

Pickle

Kohl Pickles
Ingwer-Rüben-Pickles
Jalapeño



REZEPT 01

Griechischer Joghurt

Zubereitung

Milch 1000 ml, Milchsäure-Laich (100 ml konzentrierte fermentierte Milch oder Joghurt-Starter (Pulver-Laich) ca. 1 - 2 Beutel)

Schritte

1. Etwa 1000 ml Milch und Laktobazillen in einen Behälter geben und gut mischen.
2. Nachdem Sie den Behälterdeckel und den Behältergriff am Behälter befestigt haben, setzen Sie ihn in den Hauptkörper ein und schließen Sie den Hauptkörperdeckel.
3. Wenn Sie das griechische Joghurtmenü auswählen, ist die Joghurtfermentation nach 8 Stunden abgeschlossen.

Tipp.

Joghurt

Fermentierter Joghurt wird gealtert und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank im Behälter-Set verfestigt.

Fertiger Griechischer Joghurt

1. Für Joghurt, der länger als 3 Stunden gealtert und verfestigt ist, legen Sie ein Käsenetz in einen anderen Behälter, gießen Sie es langsam ohne Rühren und befestigen Sie dann den Behälterdeckel und den Behältergriff.
2. Im Kühlschrank ca. 6 Stunden reifen und verfestigen lassen.



Zubereitung

Tibetischer Pilzjoghurt Starter 50 g, Milch 1000 ml

Tibetischer Pilzjoghurt

Schritte

1. Den Tibetischen Pilzstarter in die Milch geben und gut mischen. Verwenden Sie den griechischen Joghurt- und Käsehersteller, um tibetischen Pilzjoghurt herzustellen.
2. Gießen Sie den tibetischen Pilzjoghurt in ein Käsesieb, um den Joghurt vom tibetischen Pilz zu trennen (der tibetische Pilz kann nach leichtem Waschen und Lagern für die nächste Gärung verwendet werden.)
3. Der Behälter mit dem Joghurt wird mit dem Deckel und Griff verbunden. Es wird ca. 6 Stunden lang im Kühlschrank gereift und geronnen, bis tibetischer Pilzjoghurt hergestellt ist.



Zubereitung

Kaspischer Meeresjoghurt (oder Starter vom Typ Kaspisches Meer) 100 g, Milch 1000 ml

Kaspischer Meeresjoghurt

Schritte

1. Den Starter Kaspisches Meer in die Milch geben und gut mischen. Verwenden Sie den griechischen Joghurt- und Käsehersteller, um Kaspischen Meeresjoghurt herzustellen.
2. Der Behälter mit dem fermentierten Kaspischen Meeresjoghurt wird aus dem Körper entnommen und im Kühlschrank aufbewahrt. Es muss ungefähr 6 Stunden lang gereift und geronnen werden, bis kaspischer Meeresjoghurt hergestellt ist.



Auswahl von Zutaten für (griechischen) Joghurt

Empfohlene Menge für eine Zubereitung :

- 1000 ml Milch + Milchsäure-Laich
- Milch unterscheidet sich je nach Herstellungsart, z.B. Pasteurisierung, Fett- oder Calciumgehalt. Bitte überprüfen Sie Ihre Milch vor Gebrauch.

Lactobazillen (flüssig)

- Verwenden Sie für konzentrierte fermentierte Milch 1 Flasche (100 ml) pro 1000 ml Milch.
- Lactobazillen (pulverisiert): Joghurt-Starter verwendet 1 - 2 Päckchen pro 1000 ml Milch
- Wenn eine Pulverform des Starters verwendet wird, achten Sie darauf, das empfohlene Verhältnis aus dem Handbuch einzuhalten.

Geeignete Milch zur Herstellung von (griechischem) Joghurt	Ungeeignete Milch zur Herstellung von (griechischem) Joghurt
<ul style="list-style-type: none"> • Sterilisierte Milch • Pasteurisierte Milch / bei hoher Temperatur behandelte Milch 	<ul style="list-style-type: none"> • Milch mit hohem Calciumgehalt • Fettarme Milch • Milch mit niedrigem Säuregehalt / bei niedriger Temperatur behandelte Milch



Zubereitung

Kefir-Joghurt (oder Kefir-Pulver-Starter) 100 g, Milch 1000 ml

Kefir Joghurt

Schritte

1. Den Kefir-Starter in die Milch geben und gut mischen. Verwenden Sie den griechischen Joghurt- und Käsehersteller, um Kefir-Joghurt herzustellen.
2. Der Behälter mit dem fermentierten Kefir-Joghurt wird aus dem Körper entnommen und im Kühlschrank aufbewahrt. Es muss ungefähr 6 Stunden lang gereift und geronnen werden, bis Kefir-Joghurt hergestellt ist.



REZEPT 02 Käse

Zubereitung

Milch 800 ml, Zitronensaft (oder Essig) 50 - 60 ml

Schritte

1. Bereiten Sie die zu verwendenden Komponenten wie Behälter und Behälterdeckel vor.
2. Geben Sie Milch und Zitronensaft (oder Essig) in den Behälter und rühren Sie gut um. Befestigen Sie den Behälterdeckel und den Behältergriff und schließen Sie den Hauptkörperdeckel.
3. Wenn Sie das Käse Menü auswählen, ist der Weichkäse nach 6 Stunden fertig.
4. Legen Sie das Käsenetz in den Behälter und gießen Sie den Weichkäse langsam ohne Rühren ein.
5. Durch Befestigen des Behälterdeckels und des Behältergriffs wird dieser im Kühlschrank etwa 6 Stunden lang gealtert und verfestigt.

Zutaten für Käse zubereiten

Empfohlene Menge pro Sitzung:

- 800 ml Milch + 50-60 ml Essig
- Die Härte des Käses wird durch den Gehalt an Zitronensaft (oder Essig) und Salz bestimmt. Die empfohlene Menge Zitronensaft (oder Essig) für 800 ml Milch beträgt 50 - 60 ml.

- *Essig ist durch Zitronensaft austauschbar.
- Die Pasteurisierung von Milch kann das Ergebnis beeinflussen

Milch zur Käseherstellung	Ungeeignete Milch zur Käseherstellung
<ul style="list-style-type: none"> · pasteurisierte Milch / bei hoher Temperatur behandelte · Sojamilch 	<ul style="list-style-type: none"> · Milch mit niedrigem Säuregehalt/ bei niedriger Temperatur behandelte Milch

Zubereitung

Käse 100g,
Tomate 200 g,
Junge Blätter 20g,
Balsamico-Sauce 30 ml

Schritte

1. Mit einem Baumwolltuch wird das Milchserum aus dem Käse entfernt. Dann wird es in Formen geschnitten.
2. Waschen Sie die Tomaten und stielen Sie sie. Schneiden Sie sie in dünne Scheiben.
3. Junge Blätter werden gewaschen und abgetropft.
4. Die geschnittenen Tomaten- und Käsestücke werden abwechselnd auf eine Salatschüssel gelegt und mit den jungen Blättern belegt. Gießen Sie etwas Balsamico-Dressing oder orientalisches Dressing, um Ihren Caprese-Salat zu verfeinern.

Cracker Canape

Schritte

1. Verteilen Sie etwas Käse auf Crackern.
2. Chicorée und junge Blätter waschen und das Wasser abtropfen lassen. Die Blätter abstreifen und jeweils auf den Käse legen.
3. Fügen Sie Preiselbeeren oder Rosinen und Mandelscheiben auf den Käse, um Ihr Canape zu erhalten.

Zubereitung

Cracker 5 Stück,
Käse 100g,
Chicorée 20g,
Junge Blätter 20g,
Cranberry
(oder Rosine) 5g,
Geschnittene
Mandel 5g

Feigenkäsekuchen

Schritte

1. Feigen in fließendem Wasser waschen und abtropfen.
2. Feigenschale schälen und in Scheiben schneiden.
3. Schneiden Sie die Castella (Biskuitkuchen) in Drittel, um 3 Schichten zu erhalten und verteilen Sie den Käse auf den Innenseiten. Stapeln Sie sie wieder auf.
4. Frische Sahne auf der Außenseite verteilen.
5. Den Kuchen mit Feigen belegen und etwas Honig einschenken.



REZEPT 03

Zitronenessig



Zubereitung

Zitrone 800 g, brauner Reissessig 800 ml, Zucker 400g
(Oligosaccharid, Stärkesirup, Zucker usw.)



Schritte

1. Reinigen Sie zuerst die Zitronen und schneiden Sie die Zitrone in 4-6 Stücke.
2. Braunen Reissessig und Zucker in einem Behälter schmelzen, dann Zitrone hinzufügen.
3. Nachdem Sie den Behälterdeckel und den Behältergriff am Behälter befestigt haben, setzen Sie ihn in den Körper ein und schließen Sie den Körperdeckel.
4. Wenn Sie das Enzym / Essig-Menü auswählen, ist Zitronenessig nach 60 Stunden fertig.

Tipp.

- Verwenden Sie zum Extrahieren von Essig Zucker nach Ihren Wünschen.
- Bitte rühren Sie es gut um, damit sich der Zucker vollständig mit der Flüssigkeit auflöst.

Zubereitung

Banane 800g,
Brauner Reissessig
800 ml,
Zucker 400g

Bananenessig

Schritte

1. Die Bananenschale abziehen und in Abständen von 1 cm abschneiden.
2. Zucker mit braunem Reissessig in einem Behälter schmelzen und einige Bananen hinzufügen.
3. Ziehen Sie den Behälterdeckel und den Griff fest und stecken Sie ihn in den Körper. Decken Sie den Deckel ab.
4. Wählen Sie die Funktion [Essig] aus dem griechischen Joghurt- und Käsehersteller zur Extraktion.
5. Der Sirup wird vom Fruchtfleisch getrennt und der Essig in einer desinfizierten Glasflasche bei kühler Temperatur aufbewahrt.

Kiwi-Essig

Schritte

1. Waschen Sie vorsichtig einige Kiwis und schälen Sie die Haut. Schneiden Sie sie in 3 - 5 mm große Stücke.
2. Zucker mit braunem Reissessig in einem Behälter schmelzen und einige Kiwis hinzufügen.
3. Wählen Sie die Funktion [Essig] aus dem griechischen Joghurt- und Käsehersteller zur Extraktion.
4. Der Sirup wird vom Fruchtfleisch getrennt und der Essig in einer desinfizierten Glasflasche bei kühler Temperatur aufbewahrt.

Blaubeeressig

Schritte

1. Waschen Sie die Blaubeeren in fließendem Wasser. (Gefrorene Blaubeeren sollten im Voraus aufgetaut werden.)
2. Zucker mit Weinessig in einem Behälter schmelzen und einige Blaubeeren hinzufügen.
3. Ziehen Sie den Behälterdeckel und den Griff fest und stecken Sie ihn in den Körper. Decken Sie den Deckel ab.
4. Wählen Sie die Funktion [Essig] aus dem griechischen Joghurt- und Käsehersteller zur Extraktion.
5. Der Sirup wird vom Fruchtfleisch getrennt und der Essig in einer desinfizierten Glasflasche bei kühler Temperatur aufbewahrt.

Zubereitung

Blaubeere 800g,
Weinessig 800 ml,
Zucker 400g



REZEPT 04 Essiggurken

Zubereitung

Gurke 500 g, Essig 500 ml, Wasser 500 ml, Zucker 500 g, Picklinggewürz 15g

Schritte

1. Reiben Sie die Gurke mit grobem Salz ein, um sie sauber zu waschen. Schneiden Sie sie mit 5-7 mm Dicke.
2. Essig, Wasser, Zucker und Gewürze in die Schüssel geben. Nach dem Auflösen die Gurke hinzufügen.
3. Setzen Sie den inneren Deckel auf die Schüssel. Decken Sie die Schüssel mit dem äußeren Deckel ab und drehen Sie den Deckel zum Verriegeln im Uhrzeigersinn.
4. Wählen Sie „Pickle“ mit der Menü-Taste. Standardmäßig wird eine Garzeit von „72“ (Std) angezeigt.

Tipp.

-Legen Sie die Gurken in ein luftdichtes, sterilisiertes Glas und lagern Sie sie im Kühlschrank.

Zubereitung

Kohl 500 g,
Zucker 250 g,
brauner Reisessig
500 ml,
Wasser 500 ml,
Picklinggewürz 15 g,
Lorbeerblätter 2

Zubereitung

Rüben 300 g,
Ingwer 30 g,
Wasser 400 ml,
Zitronenessig 100 ml,
Zucker 50 ml,
Salz 5 g,
Beizgewürz 5 g,
Lorbeerblatt 1

Zubereitung

Jalapeno 500 g ,
Wasser 200 ml,
Zucker 150 g,
Essig 150 g,
Salz 7,5 g,
Beizgewürz 15 g

Kohl Pickles

Schritte

1. Entfernen Sie die äußeren Blätter eines Kohls und schneiden Sie sie in Viertel. Dann schneiden Sie sie in kleine Stücke.
2. Den getrockneten roten Pfeffer halbieren und die Samen entfernen.
3. Nehmen Sie nur die Kohlblätter und waschen Sie sie sauber. Wasser abtropfen lassen.
4. Den braunen Reisessig, Zucker und Wasser zum Schmelzen in einen Behälter geben und die zubereiteten Zutaten hinzufügen.
5. Drücken Sie die Menü-Taste des griechischen Joghurt- und Käseherstellers, um „Pickle“ auszuwählen. Kohlgurken sind in 72 Stunden fertig.
6. Die hausgemachten Pickles werden in einen mit heißem Wasser desinfizierten Glasbehälter gegeben und im Kühlschrank aufbewahrt.

Ingwer-Rüben- Pickles

Schritte

1. Waschen Sie die Rüben und schälen Sie die Haut. Schneiden Sie sie in Stäbchen mit 1 cm Durchmesser.
2. Die Ingwerschale schälen, sauber waschen und schneiden.
3. Zitronenessig, Zucker, Salz und Wasser zum Schmelzen in einen Behälter geben und die vorbereiteten Zutaten hinzufügen.
4. Ziehen Sie den Behälterdeckel und den Griff fest und stecken Sie ihn in den Körper. Decken Sie den Deckel ab.
5. Drücken Sie die Menü-Taste des griechischen Joghurt- und Käseherstellers, um „Pickle“ auszuwählen. Die Pickles sind in 72 Stunden fertig.

Jalapeno

Schritte

1. Waschen Sie die Jalapeños, lassen das Wasser abtropfen und schneiden Sie sie.
2. Geben Sie Essig und Zucker zum Schmelzen in einen Behälter und fügen Sie die Jalapenos und das Beizgewürz hinzu.
3. Ziehen Sie den Behälterdeckel und den Griff fest und stecken Sie ihn in den Produktkörper. Deckel aufsetzen.
4. Drücken Sie die Menü-Taste des griechischen Joghurt- und Käseherstellers, um „Pickle“ auszuwählen. Jalapeno-Gurken sind in 72 Stunden fertig.
5. Der hausgemachte Jalapeno wird in einen mit heißem Wasser desinfizierten Glasbehälter gegeben und im Kühlschrank aufbewahrt.

Häufig gestellte Fragen (FAQ)

1. Wenn der (griechische) Joghurt nicht gut gelingt.

■ Wenn der (griechische) Joghurt nicht gut aushärtet

• Verwenden Sie geeignete Milch?

Überprüfen Sie die Milchart, um festzustellen, ob Sie Milch verwendet haben, die nicht für die Fermentation von (griechischem) Joghurt geeignet ist, z. B. pasteurisierte Milch, calciumreiche Milch, fettarme Milch, Milchpulver usw.

• Haben Sie die Menge an Milch und Laktobazillen richtig und gut verwendet?

Die Fermentation funktioniert möglicherweise nicht gut, wenn nicht die richtige Menge an Milch und Milchsäure vorliegt (reichhaltige fermentierte Milch oder Laichpulver).

※Empfohlene Menge pro Zeit: 1000 ml Milch + Milchsäure-Laich (konzentrierte fermentierte Milch oder pulverisierter Laich)

• Haben Sie Komponenten wie Behälter und Behälterdeckel ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert?

Wenn sie nicht gereinigt werden, kann die Fermentation aufgrund der Bildung schädlicher Bakterien durch Rückstände schwierig sein.

• Haben Sie Milch und Laktobazillen vor der Gärung gut gemischt?

Wenn Milch und Laktobazillen nicht gut gemischt sind, funktioniert die Fermentation möglicherweise nicht gut.

• Wurde die Menge der pulverisierten Laktobazillen richtig verwendet?

Beachten Sie bei der Verwendung von pulverisierten Laktobazillen die genaue Menge in der Bedienungsanleitung.

• Verwenden Sie den hergestellten (griechischen) Joghurt wiederholt als Laich?

Die Verwendung von fermentiertem (griechischem) Joghurt als Laich kann die Milchsäuregärung schwächen.

• Ist die Innentemperatur am Verwendungsort des Produkts zu niedrig oder zu hoch?

Verwenden Sie das Produkt in Innenräumen über 20 Grad Celsius.

■ Wasser (Molke) kommt aus dem (griechischen) Joghurt.

• Während der (griechischen) Joghurtfermentation bildet sich normalerweise Wasser (Molke).

※Wenn Sie Milch verwenden, die nicht für die Herstellung von (griechischem) Joghurt geeignet ist, kann sich viel Wasser (Molke) bilden oder auf einer Seite ansammeln.

• Haben Sie es nicht in den Kühlschrank gestellt und auch nach Ablauf der Fertigstellungszeit bei Raumtemperatur belassen?

Bei der Lagerung bei Raumtemperatur nach der Fermentation kann mehr Wasser (Molke) austreten.

■ Der Säuregehalt ist stark oder schwach.

• Haben Sie mit der richtigen Fermentationszeit gearbeitet?

Je länger die Fermentationszeit beträgt, desto stärker ist der saure Geschmack. Umgekehrt schwächt sich der saure Geschmack ab, wenn die Fermentationszeit kurz ist.

• Haben Sie geeignete Laktobazillen verwendet?

Der saure Geschmack kann je nach Art des verwendeten Milchsäure-Laichs (reichhaltige fermentierte Milch / Pulver-Laich) variieren.

■ Die fertige Joghurtoberfläche ist uneben.

• Haben Sie geeignete Milch verwendet?

Je nach Art der Milch ist Joghurt möglicherweise nicht gleichmäßig verarbeitet.

• Haben Sie Milch und Laktobazillen richtig gemischt?

Wenn Milch und Laktobazillen nicht richtig gemischt werden, ist die fertige Joghurtoberfläche möglicherweise nicht gleichmäßig.

■ Es hat viele Blasen, einen schlechten Geruch / Geschmack oder eine seltsame Farbe.

• Haben Sie den Behälter, den Behälterdeckel und andere Komponenten gut gereinigt und desinfiziert?

Wenn der Behälter nicht gut gereinigt und desinfiziert wird, kann der Joghurt durch schädliche Bakterien beschädigt werden.

• Haben Sie keine alte (bereits schlechte) Milch verwendet?

Verwenden Sie frische Milch innerhalb des Verfallsdatums.

2. Wenn der Käse nicht gut gelingt.

■ Der Käse härtet nicht gut aus.

• War die Menge an Zitronensaft (oder Essig) ausreichend?

Wenn Zitronensaft (oder Essig) nicht in der empfohlenen Menge hinzugefügt wird, gerinnt die Milch nicht. Die empfohlene Menge Zitronensaft (oder Essig) pro 800 ml Milch beträgt 50 - 60 ml.

• Haben Sie Zitronensaft (oder Essig) und Milch richtig gemischt?

Wenn Zitronensaft (oder Essig) und Milch nicht richtig gemischt wird, kann der Käse nicht richtig aushärten.

• Haben Sie das Menü richtig ausgewählt?

Um Käse gut zu formen, müssen Sie „Käse“ über die Menüschaltfläche auswählen.

■ Der Käse enthält viel Wasser (Molke).

• Haben Sie die empfohlene Menge Zitronensaft (oder Essig) verwendet?

Wenn die Milch nicht richtig verstopft, kann sie viel Käse oder viel Molke enthalten. Befolgen Sie die empfohlene Menge Zitronensaft (oder Essig). Die empfohlene Menge Zitronensaft (oder Essig) pro 800 ml Milch beträgt 50 - 60 ml.

■ Der saure Geschmack ist stark.

Wenn die Milch gerinnt, kann eine große Menge Zitronensaft (oder Essig) sauer sein. Die empfohlene Menge Zitronensaft (oder Essig) pro 800 ml Milch beträgt 50 - 60 ml.

■ Der Käse hat einen unangenehmen Geruch / Geschmack.

• Haben Sie den Behälter, den Behälterdeckel und andere Komponenten gut gereinigt und desinfiziert?

Wenn der Behälter nicht gut gereinigt und desinfiziert wird, kann der Geruch / Geschmack des Behälters in den Käse eindringen.

• Haben Sie keine alte (bereits schlechte) Milch verwendet?

Verwenden Sie frische Milch innerhalb des Verfallsdatums.

3. Wenn die Essigextraktion nicht gut ist

• Haben Sie verdorbenes oder nicht gekochtes Obst oder Gemüse verwendet?

Wenn Sie frische und reife Zutaten verwenden, können Sie den ursprünglichen Geschmack der Zutaten hervorheben.

• War das Verhältnis von Zutaten und Essig angemessen?

Der Geschmack kann je nach Mischungsverhältnis von Zutaten, Essig und Zucker variieren.

• Sind die Zutaten gut zubereitet?

Für Zutaten wie Trauben, Bananen, Ananas und anderes Gemüse werden dünne Streifen empfohlen.

4. Wenn es sich nicht um eine Fehlfunktion handelt.

■ Wenn eine Temperatur- oder Zeiteinstellung nicht möglich ist

Temperatur / Zeit können während des Betriebs nicht geändert werden. Drücken Sie die „Power“-Taste, um den Vorgang zu beenden und erneut einzustellen.

■ Während des Betriebs, wenn das Produkt nicht warm ist.

Wenn die eingestellte Temperatur unter 40°C liegt, beträgt die Temperatur des Produktkörpers etwa 36°C, sodass Sie die Wärme möglicherweise nicht spüren, selbst wenn Sie sie berühren.

