

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG MÁY LÀM SỮA CHUA

MODEL: TKEC08

HOTLINE: 1900 55 88 33



JAPAN Quality Management

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng!

TAKA
Bếp và Gia dụng cao cấp

Chất lượng thực - Giá trị thực



JAPAN Quality Management



MỤC LỤC

LƯU Ý CHUNG	01
THÔNG SỐ KỸ THUẬT	01
CẤU TẠO SẢN PHẨM	01
HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG	02
VỆ SINH BẢO QUẢN	03
CHUNG TAY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG	03

Chất lượng thực - Giá trị thực

I. LƯU Ý CHUNG

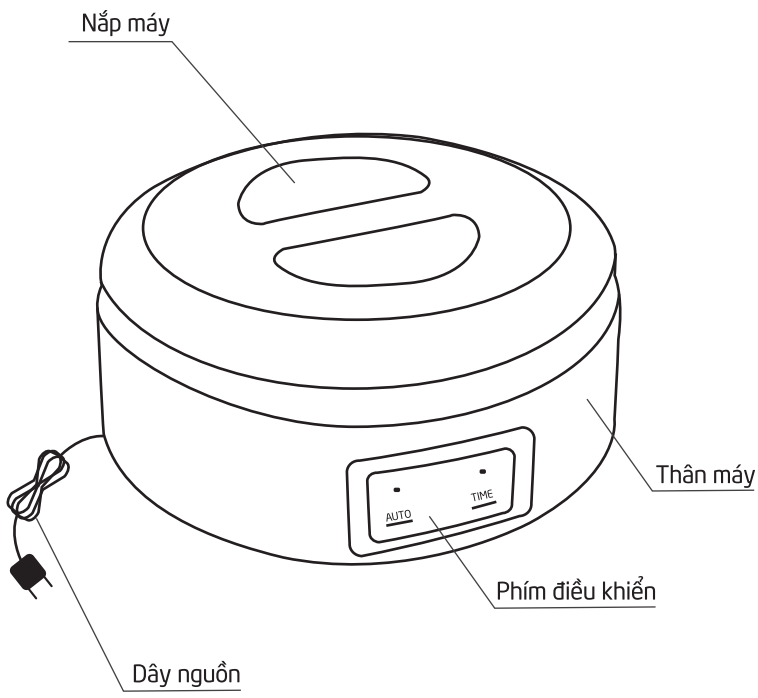
1. Trước khi sử dụng kiểm tra lại điện áp ghi trên sản phẩm và điện áp mình đang sử dụng có giống nhau hay không?
2. Đề nghị không đặt những vật dễ cháy gần sản phẩm.
3. Nghiêm cấm không được tiếp xúc vào nguồn điện khi tay ướt, để tránh bị điện giật.
4. Người không có chuyên môn về đồ điện không tự ý sửa chữa, tháo rời, hay chỉnh lý sản phẩm.
5. Không được ngâm nước để cọ rửa sản phẩm.
6. Không để sản phẩm nơi không bằng phẳng, ẩm ướt hay quá nóng để tránh hư hỏng đáng tiếc hay phát sinh sự cố.
7. Nếu như đường dây bị hỏng để tránh nguy hiểm. Hãy mang sản phẩm đến nơi sửa chữa hay để nhân viên kỹ thuật xử lý.
8. Đảm bảo sản phẩm tránh xa tầm tay trẻ em.

II. THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Model	: TKEC08
Nguồn điện	: 220V 50Hz
Công suất	: 20 - 25W
Dung tích	: 1600ml
Kích thước	: 250x250x125 mm



III. CẤU TẠO SẢN PHẨM



IV. HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

A. CÁC BƯỚC CHẾ BIẾN SỮA CHUA

1. Tráng đế và bình hâm bằng nước sôi trong ít nhất 1 phút cho lần đầu tiên sử dụng.
2. **Chế biến sữa chua.**
 - Các cách pha trộn nguyên liệu xem phần hướng dẫn làm sữa chua ở phần sau.
 - Để nhiệt độ phân bố đều ra xung quanh, đổ một lượng nước ngập khoảng 2/3 cốc đựng sữa chua trong máy.
 - Đổ hỗn hợp đã trộn đều vào cốc, sau đó đặt trong đế máy làm sữa chua.
 - Cắm phích điện đèn sáng và máy sữa chua bắt đầu hoạt động.
 - Thời gian ủ mùa hè khoảng 7 tiếng, mùa đông là 8 tiếng.
 - Khi sữa bắt đầu có màu đục hơn thì quá trình hoàn thiện lên men sữa. Ủ càng lâu thì vị của sữa chua càng đậm.
3. **Lưu ý:**
 - Ngay sau khi ủ sữa chua xong, có thể cho thêm hương vị khác.
 - Bảo quản trong tủ lạnh không quá 10 ngày và tốt nhất là sử dụng trong vòng 3 đến 5 ngày.

B. HƯỚNG DẪN LÀM SỮA CHUA

1. **Nguyên liệu:**
 - Sữa tươi có đường hoặc không đường tùy thích: 1 lít
 - Sữa chua: 01 hộp
 2.
 - ½ hộp sữa đặc
- Cách làm:**
- Hòa sữa tươi và sữa đặc với nhau, khuấy đều cho hỗn hợp tan.
 - Đun hỗn hợp trên bếp đến nhiệt độ 50-60 độ
 - Bắc ra khỏi bếp cho sữa chua vào hỗn hợp khuấy đều để cho hỗn hợp không bị vón cục
 - Sau đó đổ hỗn hợp vào cốc, đặt vào trong máy làm sữa chua. Cắm phích máy sẽ bắt đầu quy trình ủ
 - Thời gian ủ mùa hè là 7 tiếng, mùa đông 8 tiếng. Ủ xong đem bỏ tủ lạnh.





SỮA CHUA LÀM TỪ SỮA ĐẶC

1. Nguyên liệu:

- Sữa đặc: 01 hộp
- Nước sôi: 1,5 - 2 hộp
- Sữa chua: 01 hộp
- Nước đun sôi để nguội: 1-1,5 hộp

2. Cách làm:

- Đổ sữa đặc ra âu to, pha 1,5 hộp nước sôi (dùng hộp sữa đặc để đong). Nếu mùa đông thì dùng 2 hộp nước sôi.
- Tiếp tục thêm 1,5 hộp nước đun sôi để nguội (mùa đông dùng 1 hộp nước đun sôi để nguội).
- Khuấy đều hỗn hợp. Sau đó cho sữa chua vào khuấy đều cho không bị vón.
- Đổ hỗn hợp vào cốc, đặt vào máy làm sữa chua.



SỮA CHUA HOA QUẢ

1. Nguyên liệu:

- Nguyên liệu như làm sữa chua thông thường
- Hoa quả thái nhỏ hoặc là siro hoa quả

2. Cách làm:

- Nếu làm từ hoa quả thái nhỏ: Cho hoa quả vào cốc, sau đó cho hỗn hợp sữa chua pha chế và đặt vào máy làm sữa chua.
- Nếu cho siro: Pha siro vào nước đun sôi để nguội và hòa vào hỗn hợp sữa đổ hỗn hợp sữa vào cốc.
- Sau đó tiến hành quy trình ủ như bình thường.

Chất lượng thực - Giá trị thực



SINH TỐ SỮA CHUA

1. Nguyên liệu:

- Sữa chua được làm từ máy làm sữa chua
- Kem sữa tươi: 30ml
- Dâu tây: 2 quả
- Chanh: ½ quả
- Đường trắng: 4 muỗng cà phê

2. Cách làm:

- Cho tất cả hỗn hợp trên vào máy xay sinh tố, sau khi thấy hỗn hợp đều màu và trộn lẫn là được
- Đổ ra cốc và thưởng thức.



CÀ PHÊ SỮA CHUA

1. Nguyên liệu:

- Cà phê đen tự pha: 30ml
- Sữa chua làm từ máy làm sữa chua
- Đá bào, đá viên

2.

Cách làm:

- Cho sữa chua vào tách cà phê cho đá. Khuấy đều và từ từ thưởng thức.
- Nếu không thích cà phê có thể thay thế bằng ca cao.
- Có thể làm tương tự với các nguyên liệu khác như nếp cẩm lên men, hạt sen đã ninh ngâm đường, dừa khô,... để tạo những vị sữa chua theo ý thích.





V. CÁC VẤN ĐỀ THƯỜNG GẶP

Sau khi hoàn thành sữa không lên men thành sữa chua:

- Thời gian ủ quá ngắn không đủ 7 đến 8 tiếng.
- Nhiệt độ trong phòng hoặc là nhiệt độ của sữa quá thấp (nếu nhiệt độ quá thấp thì thời gian tương ứng phải dài).

Sữa chua sau khi hoàn thành có mùi vị quá đậm:

- Thời gian ủ sữa quá dài.
- Do nguyên vật liệu sử dụng đã quá thời hạn sử dụng và bị biến chất?

Chú ý: Sau khi phân tích các hiện tượng trên mà không khắc phục được có thể do nguyên nhân khác gây ra. Đề nghị khách hàng mang sản phẩm đi bảo hành hoặc liên hệ với các đại lý bán, nghiêm cấm người không có chuyên môn tự ý tháo rời sản phẩm.

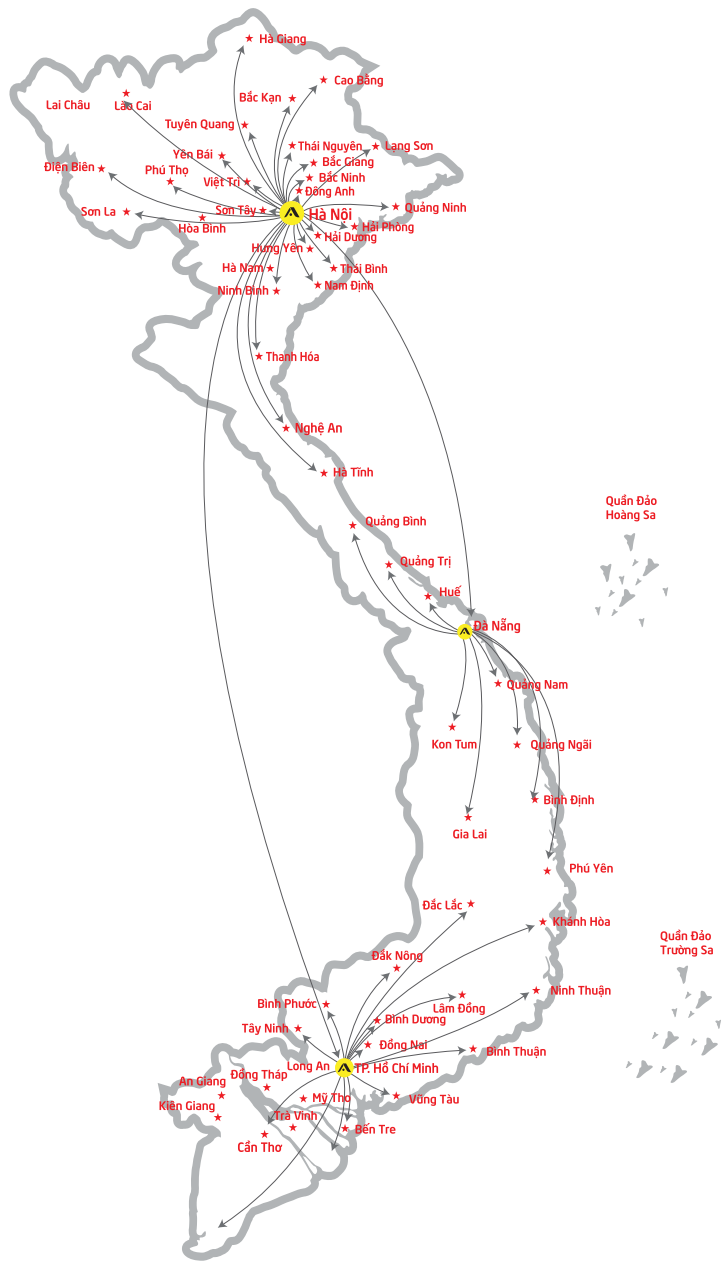
VI. VỆ SINH BẢO DƯỠNG

1. Sau khi sử dụng sản phẩm đề nghị tháo rút nguồn điện, đợi khi sản phẩm nguội mới có thể vệ sinh.
2. Sau khi sử dụng nên vệ sinh sản phẩm kịp thời để tránh sản phẩm có mùi lạ.
3. Không sử dụng dầu chuối, xăng, bột giặt hay bàn chải cứng, sắt cọ rửa sản phẩm.
4. Vỏ ngoài sản phẩm không được dùng nước hay thấm nước để rửa. Có thể dùng khăn ẩm (vắt kiệt nước) lau qua.
5. Khi sản phẩm không sử dụng trong thời gian dài đề nghị lau rửa sạch cho vào trong hộp, đặt nơi thông gió thoáng mát và khô ráo để tránh sản phẩm bị ướt ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

VII. CHUNG TAY BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG



“Hãy tuân thủ những quy định bảo vệ môi trường của địa phương. Đem những thiết bị điện không còn sử dụng đến trung tâm xử lý chất thải phù hợp”





Chất lượng thực - Giá trị thực

CÔNG TY TNHH TAKA VIỆT NAM

Địa chỉ : Thụy Hà, Bắc Hồng, Đông Anh, Hà Nội
VPGD : Tầng 4, Tòa nhà C'Land, 81 Lê Đức Thọ
Nam Từ Liêm, Hà Nội
Điện thoại : +84 4376 33476
Website : <http://taka.vn>

HOTLINE: 1900 55 88 33

KHU VỰC MIỀN BẮC

HÀ NỘI
Số 531 Phúc Diễn, P. Cầu Diễn, Q. Nam Từ Liêm, TP. Hà Nội

ĐÔNG ANH - HÀ NỘI
Thôn Thụy Hà, Xã Bắc Hồng, Huyện Đông Anh, TP. Hà Nội

SƠN TÂY - HÀ NỘI
Số 510 Chùa Láng, Tx. Sơn Tây, Hà Nội

HẢI DƯƠNG
Số 289 Ngô Quyền, P. Tân Bình, TP. Hải Dương

HẢI PHÒNG
Số 127 Khu 1, TT. An Dương, H. An Dương, TP. Hải Phòng

THÁI BÌNH
Tổ 9, P. Hoàng Diệu, TP. Thái Bình

NAM ĐỊNH
Km 110 + 500 Quốc lộ 10, Mỹ Xá, TP. Nam Định

THÁI NGUYÊN
Tổ 13, P. Nông Trang, TP. Việt Trì, Phú Thọ

BẮC GIANG
Số 35 Hoàng Hoa Thám, Đa Mai, TP. Bắc Giang

KHU VỰC MIỀN TRUNG

NGHỆ AN
Số 7 Phan Thúc Trục, P. Đông Vinh, TP. Vinh, Nghệ An

THANH HÓA
Lô G4, KCN Tây Bắc, P. Đông Thọ, TP. Thanh Hóa

KHU VỰC MIỀN NAM

BUỒN MA THUỘT
Số B9 Lý Tự Trọng, P. Tân An, TP. Buôn Ma Thuột, Đắk Lắk

TP. HỒ CHÍ MINH
Số 241 - 243 Trần Thủ Độ, P. Phú Thạnh, Q. Tân Phú, TP. Hồ Chí Minh