

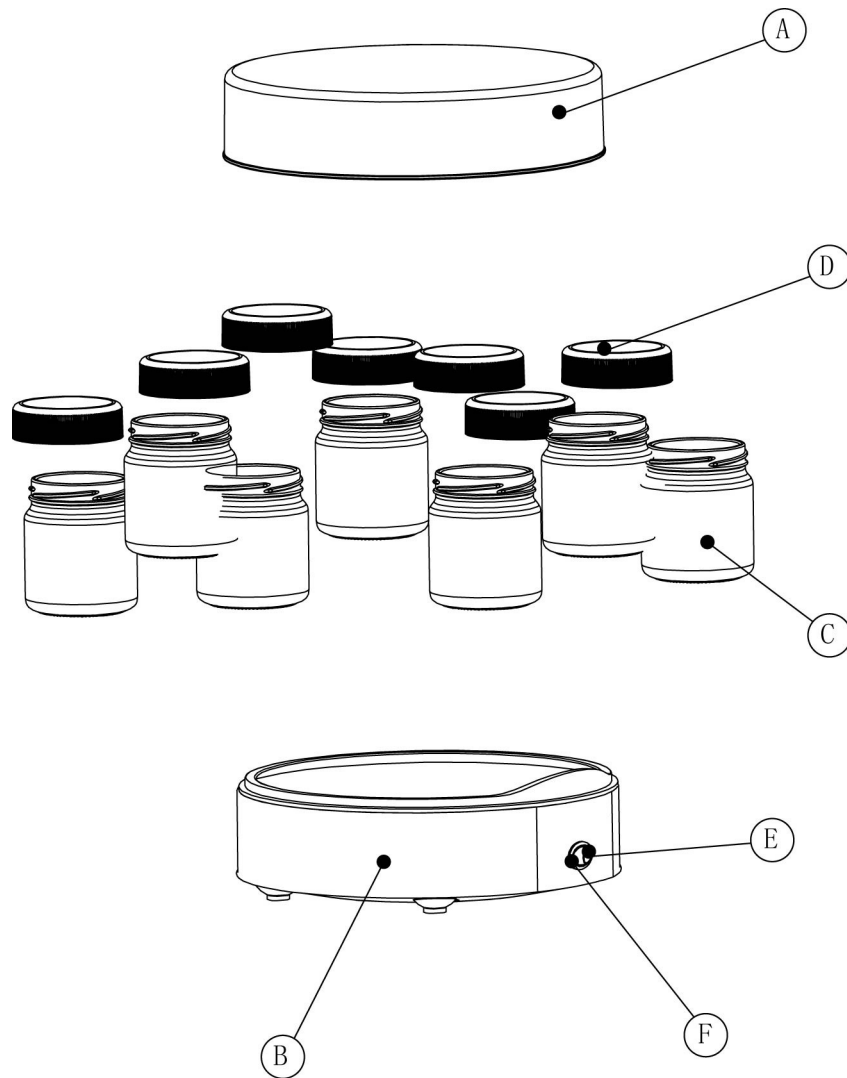


HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY LÀM SỮA CHUA ANAN

Model: AN 612





Các chi tiết

- A Nắp máy
- B Thân máy
- C Cốc
- D Nắp cốc
- E Công tắc On/off
- F Đèn báo

Điều kiện làm việc:

- Không đặt máy ở nơi có nắng mặt trời chiếu vào.
- Đặt máy ở nơi có bề mặt phẳng và chắc chắn.
- Máy làm sữa chua hoạt động tốt nhất ở điều kiện nhiệt độ phòng từ 20°C đến 32°C
- Làm sữa chua mùa hè, không được đặt trong phòng có điều hoà nhiệt độ. Làm sữa chua mùa đông, không được đặt nơi có nhiệt độ thấp, nên đặt ở nơi kín gió.



Cách làm sữa chua

Chọn sữa nguyên liệu:

- Dễ làm nhất là sữa đặc ông Thọ trắng, chỉ cần pha với 1 lít nước đun sôi để nguội, không cần đun.
- Chọn loại sữa whole milk hoặc semi-skimmed milk (loại tiệt trùng hoặc sữa bột). Loại sữa này không cần đun sôi tiệt trùng trước khi làm. Không dùng loại skimmed milk.

- Dùng sữa Whole milk sẽ tạo ra nhiều men sống và hương vị ngon hơn.
- Dùng sữa tươi cần phải đun sôi tiệt trùng trước. Sau đó để nguội, vớt váng đi. Loại sữa này chứa nhiều vitamin và khoáng chất hơn.
- Muốn sữa chua dẻo, sánh hơn, cho thêm 1g đường nho làm tào phớ hoặc 2-3 thìa sữa bột lúc pha.

Các loại men có thể dùng được

A – Sữa chua hộp.

B – Men khô đông lạnh, có bán ở các nhà thuốc, siêu thị.

C – Dùng chính sữa chua làm từ mẻ trước. Không dùng lại quá 5 lần.

Chuẩn bị nguyên liệu

- Khuấy đều 1 lít sữa với hộp sữa chua làm men. Cho tiếp sữa còn lại vào khuấy cho đến khi tan hết, không vón cục



Cách dùng máy làm sữa chua

- Gỡ thẳng dây điện ra trước khi dùng.
- Cắm phích điện vào ổ.
- Mở nắp đậy của máy (A).
- Rót hỗn hợp sữa vừa pha vào cốc (C).
- Đặt cốc (C), không đậy nắp (D) vào trong lòng máy làm sữa chua.
- Đậy nắp máy lại (A).
- Bật máy lên bằng công tắc on/off (E).
- Đèn tín hiệu (F) sáng lên.
- Thời gian làm sữa chua ngon từ 6-15 tiếng tùy theo loại sữa và nhiệt độ trong phòng.
- Tắt máy đi bằng công tắc on/off (E).
- Mở nắp đậy của máy (A) tránh hơi nước ngưng tụ rơi vào trong cốc.
- Đậy nắp của từng chiếc cốc lại (D).
- Đặt cốc sữa chua vào ngăn mát tủ lạnh ít nhất 2 tiếng trước khi ăn. Nếu đợi được 24 tiếng thì sữa chua sẽ đặc hơn.



Lưu ý:

- Sữa chua lên men tự nhiên có thể để trong tủ lạnh tối đa 8 ngày, các loại khác là 5 ngày.
- Không được cho cả máy vào trong tủ lạnh. Khi làm xong phải:
- Tháo công tắc ra khỏi ổ cắm
- Lau sạch máy



Vệ sinh

- Trước khi làm sữa chua bắt buộc phải rửa sạch cốc thủy tinh, tráng nước sôi tiệt trùng.
- Tháo máy ra khỏi ổ cắm, đợi máy nguội trước khi lau.
- Lau sạch máy bằng vải ẩm.
- Không dùng dung môi, a xít, chất tẩy rửa, chất mài mòn để vệ sinh máy.
- Không để nước hay dung dịch khác rơi vào trong máy hay đặt dưới vòi nước.
- Các chi tiết máy có thể rửa bằng máy rửa bát:
 - Nắp máy (A)
 - Cốc (C)
 - Nắp cốc (D)

Trục trặc và sửa chữa

- Nếu phích cắm bị hỏng thì cần phải thay giống như thay phích cắm điện khác
- Hiện tượng và cách xử lý như sau:

Hiện tượng	Nguyên nhân	Khắc phục
Sữa chua bị loãng	Sữa bị thiếu protein	Cho thêm 2-3 thìa sữa bột
	Máy làm sữa chua bị di chuyển, rung.	Không di chuyển máy làm sữa chua khi đang hoạt động
	Men không còn tác dụng.	Đổi sang men mới
	Thời gian làm quá ngắn.	Cắm lại điện
	Nhiệt độ bên ngoài thấp	Mùa hè, không để máy ở phòng có điều hoà Mùa đông, không để máy ở ngoài nơi có gió lạnh
Nổi bọt	Sữa làm quá nóng.	Lần sau cho men vào pha lúc sữa nguội
	Chưa khuấy đều.	Khuấy kỹ, đến khi tan hết, tránh vón cục
	Sữa làm bị chua.	Kiểm tra sữa còn tốt trước khi dùng.
Kết tủa từng mảng.	Để trong máy quá lâu	Lần sau tắt máy sớm hơn
	Lúc cho men vào khuấy sữa vẫn còn nóng quá	Lần sau cho men vào lúc sữa nguội ở nhiệt độ trong phòng
Chua quá	Để trong máy quá lâu	Lần sau tắt máy sớm hơn

Công thức các món sữa chua

Làm sữa chua bằng sữa ông Thọ

- 1 hộp sữa ông Thọ màu trắng, hoặc 1 hộp sữa đặc có đường Cô Gái Hà Lan...
- 1 lít nước đun sôi để nguội
- 1 hộp sữa chua. Nên mua loại sữa chua có men Kefir, men Probi loại ngon

- 1 g đường nho Pháp (loại dùng để làm tào phớ)

Cho sữa đặc có đường và sữa chua men vào nước khuấy đều. Rót hỗn hợp vào từng cốc, đặt vào máy, bật công tắc điện, sau 6-8 tiếng mở ra cho vào ngăn mát tủ lạnh, sau 2 tiếng thì có thể ăn. Để trong tủ lạnh lâu hơn thì sữa chua sẽ đặc hơn. Muốn sữa chua có độ kết dính cao và vị ngon hơn, có thể cho thêm 1g đường nho Pháp vào lúc khuấy hỗn hợp.

Sữa chua si-rô

- 1 lít sữa tươi, đường vừa đủ
- 1 hộp sữa chua



- 5 thìa café nước si-rô hoa quả có bán ở siêu thị

Cho si-rô, sữa chua vào bình sữa khuấy đều từ từ, sau đó rót vào từng cốc.

Sữa chua đậu nành

- 1 lít sữa đậu nành, đường vừa đủ
- 1 hộp sữa chua

Cho sữa chua vào bình sữa đậu nành khuấy đều cho đến khi tan, cho thêm đường tùy khẩu vị. Rót vào từng cốc.

Sữa chua dừa tươi

- 1 lít sữa tươi, đường vừa đủ
- 1 hộp sữa chua
- 2 khoanh dừa tươi
- 4 thìa nước dừa ép.

Cắt dừa thành hạt lựu chia đều thành 7 suất. Cho sữa chua men vào bình, rót từ từ sữa và nước dừa ép cho đều. Rót hỗn hợp vào từng cốc. Khi ăn thì cho dừa đã cắt vào.

Chế biến tương tự bằng hoa quả khác: Dâu tây 1 quả; Quýt 4 quả, Cam 1 quả, Chuối 1 quả.

Lưu ý: Hoa quả tươi có chất chua có thể làm men sữa chua bị chết, giảm quá trình lên men. Nên luộc qua hoặc cho hoa quả vào trước khi ăn.

Sữa chua sô-cô-la hoặc cafe

- 1 lít sữa tươi, đường vừa đủ
- 1 hộp sữa chua
- 3 thìa café bột sô-cô-la hoặc café bột.

Đổ sô-cô-la hoặc café bột vào bình chứa. Rót từ từ một cốc nước ấm và khuấy đều. Cho sữa chua men vào khuấy sau đó rót sữa tươi vào tiếp cho đến khi đều. Rót hỗn hợp ra cốc.

Sữa chua mứt hoa quả

- 1 lít sữa tươi, đường vừa đủ
- 1 hộp sữa chua
- 4 thìa café mứt hoa quả

Khuấy đều mứt hoa quả với một ít sữa tươi. Cho sữa chua men vào đánh đều. Rót nốt sữa tươi vào khuấy đến khi đều. Rót hỗn hợp ra cốc.



**Bảo hành 0904999333 www.ciffob.com
 Công ty Cổ phần Cung ứng Công nghiệp CIFFOB**