MULTIFUNKCIÓS, HŰTŐVEL ELLÁTOTT

ERJESZTŐ KÉSZÜLÉK

/FERMENTÁLÓ/

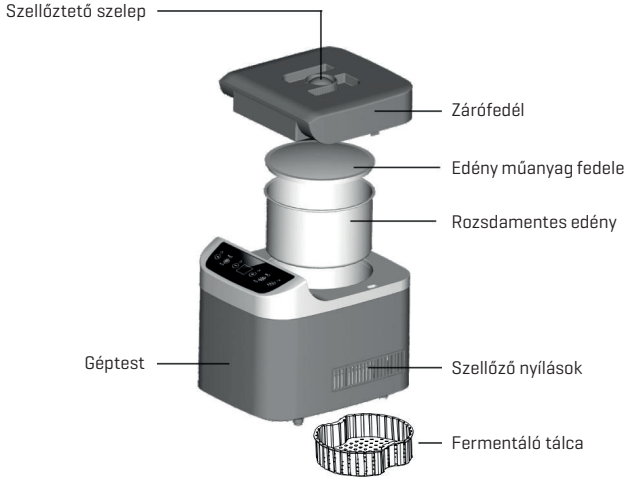
TÍPUS AZONOSÍTÓ

BNK-02

CE

Felhasználói kézikönyv

A FERMENTÁLÓ KÉSZÜLÉK FŐ RÉSZEI



TULAJDONSÁGOK

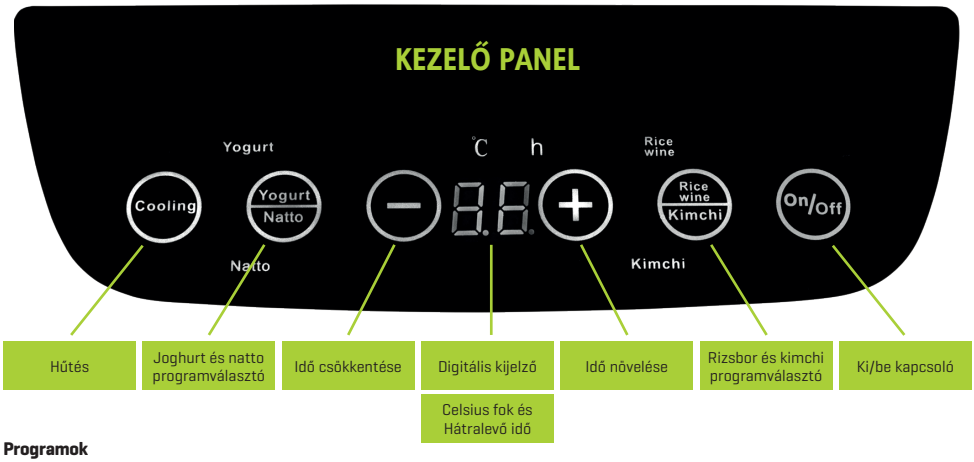
1. Félvezetős, korszerű technológiájú, hűtőrendszerrel ellátott modell
2. Pontosan beállított, folyamatos fermentáció, ami nagyobb mennyiségű probiotikumot eredményez
3. Teljes felületű hőszigetelés
4. A tartály körül (360 fokban) egyenletes fermentációs hőmérséklet, ami jobb ízhatást eredményez
5. Mikrokomputer vezérlésű érintő panel, digitális kijelző, programozható fermentációs idő
6. Joghurt, tejföl, kefir, erjesztett italok (pl.szójaszósz, rizsbor,) natto, erjesztett zöldségek, gyümölcsök (pl.savanyú uborka, káposzta, kimchi) - négy különböző funkció, megszámlálhatatlan lehetőség - egy gépben
7. Memóriával és automatikus kikapcsoló funkcióval rendelkező készülék, amivel megelőzhető a túlerjesztés

A készülék egyaránt alkalmas a tej alapú, illetve növényi alapú tejhelyettesítő italokból történő fermentálásra.

A növényi tejhelyettesítők esetében a már előre elkészített, ízlés szerint sűrített, ízesített, és a megfelelő baktérium kultúrával elegyített alapanyagot kell a tartályba vagy a tégelyekbe tölteni. Minden további eljárás megegyezik a tehéntej alapú készítmények fermentálási folyamataival.

ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

- Első alkalommal mosogassa el, majd fertőtlenítse legalább 1 percen át forró vízzel a fém erjesztő tartályt, illetve a porcelán tégelyeket.
- Mossa el a műanyag tetőket is mosogatószeres meleg vízzel. (Forró vizet ne használjon, mert a műanyag tető deformálódhat!)



Programok

- Cooling – Hűtés
- Yogurt (kb 40-42 C fokos program, automatikusan beállított idő 8 óra)
- Natto (kb 40-42 C fokos program, automatikusan beállított idő: 16 óra)
- °C – Hőmérséklet beállítás a -/+ gombok lenyomásával. Ezen a modellen a hőfok nem állítható kézzel, azt a program végzi el.
- h – Idő beállítás a -/+ gombok lenyomásával
- Ricewine – Rizsbor (kb 28-32 C fok, automatikusan beállított idő 36 óra)
- Kimchi – Kimchi, tejföl, kefir, egyéb erjesztett zöldség/gyümölcs (kb 28-32 C fok, automatikusan beállított idő 28 óra)
- On/Off – Ki/be kapcsolás (indítás a gomb kétszeri megnyomásával, leállítás egyszeri megnyomással)

A nyomógombok használata

- Az On/Off nyomógomb kétszeri érintésével a készülék bekapcsol és az On/Off LED világít.
- Válasszuk ki a kívánt programot a megfelelő nyomógomb érintésével Rice wine/Kimchi vagy Yogurt/Natto
- A kettős feliratú nyomógombok többszöri érintésével vált a készülék a programok között és kigyullad a kiválasztott program fény
- Az idő kijelző villog és ekkor a + vagy – gombok nyomogatásával el lehet térni a program által beállított időtől.
- Kis idő elteltével az idő kijelző villogása megszűnik, ekkor elindul a program.
- A program végén történő hűtés a cooling feliratú nyomógombbal bármikor aktiválható.
- Az On/Off nyomógomb egyszeri érintésével a készülék kikapcsol és az On/Off LED elalszik.

JOGHURT, KEFIR, TEJFÖL KÉSZÍTÉSE TEJBŐL

Fermentációs mód 1.: a következő adagolási javaslatok szerint tegye a hozzávalókat a fémtartályba és jól keverje össze őket, majd fedje le a fémtartályhoz tartozó műanyag tetővel.

Adagolás1: hideg tej + erjesztő kultúra vagy 5% mennyiségű hideg, natur joghurt/kefir/ tejföl
Adagolás2: sterilizált tej + erjesztő kultúra vagy 5% mennyiségű hideg natur joghurt/kefir/ tejföl
Adagolás3: tejpor + erjesztő kultúra vagy 5% mennyiségű hideg, natur joghurt/kefir/ tejföl

Fermentációs mód 2.: a fentiekben részletezet módon elkevert alapanyagot töltse a kis pohárkákba, fedje le a hozzájuk tartozó tetővel. Helyezze áram alá a készüléket.

Válassza ki a megfelelő programot:

- joghurt esetében a bal oldali Yogurt gombot nyomja meg egyszer és állítsa be a fermentációs időt. (minimum 8, maximum 12 óra elegendő).
- kefir és tejföl esetében a jobb oldali Rice Wine/Kimchi gombot egyszer vagy kétszer nyomja meg attól függően, hogy 36, vagy 28 órán át szeretné erjeszteni a „tejszínt"

A hőmérsékletet a gép automatikusan hozzárendeli, azt külön beállítani nem kell. A fermentálási idő a -/+ gombokkal tetszés szerint módosítható.

3. HŰTÉS BEÁLLÍTÁSA: ha a kész joghurtot a készülékben hűteni kívánja, a fermentációs idő beállítását követően még az elején nyomja meg a Cooling (hűtés) gombot is. A fermentációt követően a készülék automatikusan átvált a hűtő tárolásra. Maximális hűtési idő 24 óra.

JOGHURT , KEFIR, TEJFÖL KÉSZÍTÉSE NÖVÉNYI „TEJ"-BŐL

Készítse el a fermentált italhoz szükséges, natúr növényi „tejszínt" Vegital növényi italkészítő automatával az alábbiak szerint (1,3 liter űrtartalmú gépekhez)

NÖVÉNYI „TEJSZÍN", RIZSBŐL VAGY ZABBÓL

- 1,5 -2 adagolópohár rizs vagy zab
- 1 adagolópohár kókuszreszelék (elhagyható)
- 5 dkg kókuszzsír
- 1 mokkáskanál só (5 gr)
- 1 evőkanál cukor vagy méz
- víz a maximum jelzésig

NÖVÉNYI „TEJSZÍN" KÓKUSZBÓL

- 4 adagolópohár 60-70%-os zsírtartalmú kókuszreszelék
- 5 dkg kókuszzsír
- 1 mokkáskanál só (5 gr)
- 1 evőkanál cukor vagy méz
- víz a maximum jelzésig

Nyomja meg a Gabonatej program gombot, ha elkészült, szűrje le.

A mennyiben sűrűbb állagú fermentált italt/ételt szeretne kapni, a szűrést követően, de még erjesztés előtt adagoljon 1 kiskanál - 1 evőkanál konjak lisztet a „tejszínhez"és botmixerrel keverje el alaposan. Adja hozzá a fermentálást biztosító

- baktérium kultúrát,vagy
- boltban kapható növényi alapú (pl szója) joghurból, kefirből, tejfölből 2-3 evőkanálnyit
- tej alapú joghurból, kefirből, tejfölből 2-3 evőkanálnyit (tejfehérjére érzékenyek számára ez a megoldás ellenjavalt, laktózérzékenyek egyéni érzékenységükek megfelelően alkalmazhatják, mert a fermentálás következtében a laktóz nagyrészt lebomlik!)

A további lépések megegyeznek a tej alapú fermentált italok/ételeknél leírtakkal.

FONTOS TUDNIVALÓK

1. A tejsav baktérium a legjobb erjesztő kultúra, de natúr joghurtot, tejfölt, kefirt is alkalmazhat erjesztő kultúraként.
2. Az erjesztést megelőzően ízlés szerint jól elkeverve hozzáadható a kívánt mennyiségű édesítő (1 l tejhez kb 1evőkanál)
3. Az erjedéshez cukor szükséges, a cukoralkohol félék (eritrit, nyírfacukor erre a célra nem megfelelő) A baktériumok a tej esetében laktózt, a növényi „tejszínek" esetében pedig a cukrot fogják felhasználni az erjedéshez, így az a fermentációs folyamat végére nagyrészt lebomlik.
4. Az erjesztő baktérium kultúra mennyiségét annak adagolási útmutatója határozza meg
5. Amennyiben tejport használ, elsőként el kell készítenie a leírási útmutató szerint a meleg tej italt, amibe csak a megfelelő hőfokra történő visszahűtést követően adja hozzá az erjesztő kultúrát vagy a joghurtot. Az erjesztés történhet a kis, fedéllel lezárt poharakban vagy az erjesztő tartályban.
6. Frissen tartás: az erjesztett ital a program lejártát követően azonnal fogyasztható, de az igazán kellemes joghurt ízt 2-3 órás hűtés után érhetjük el. Az azonnal el nem fogyasztott joghurtot lehűthetjük, illetve hidegen tarthatjuk 24 óráig a készülékben vagy hűtőszekrényben.
7. **Figyelmeztetés:** amennyiben nagy mennyiségű, rossz szagú gáz keletkezik a fermentáció alatt illetve azt követően, az arra utal, hogy az alapanyagok közül valamelyik szennyezett volt, ezért az elfogyasztani nem szabad. Ha tofura jellemző savanyú illatot érzünk, a fermentáció rendben zajlott le, az eredmény megfelelő.
8. A túl hosszú erjesztési idő nagy mennyiségű savót eredményezhet (sárgás, vízszerű folyadék) ez természetes jelenség, ez az ital önmagában is egészséges, nyugodtan elfogyasztható. (a savó nagy mennyiségű tejsavat, B vitamint és egyéb tápanyagokat tartalmaz) Felhasználás előtt a savót a sűrűbb résszel érdemes összekeverni.
9. A fermentáláshoz soha ne használjon ízesített tejeket.
10. A kész fermentált ital konjak liszttel tovább sűríthető az igényeknek megfelelően.

RIZSBOR KÉSZÍTÉSE

1. Áztatás: a tapadós rizst mossa meg és áztassa 12 órán át.
2. Gőzölje meg a beáztatott rizst: tegyen megfelelő mennyiségű vizet egy gőzölésre alkalmas edénybe, tegye az áztatott rizst egy gézlapra és helyezze egy arra alkalmas lyukacsos edényben vagy szűrőben a gőzölő fölé. Gőzölje 30 percig lobogó forró víz fölött. Kóstolja meg, ha még túl kemény a rizs, tegyen még vizet a gőzölőbe és tartsa fölötte a gézen levő rizst addig, amíg az teljesen megpuhul. A kihűlt vízzel öblítse le a párolt rizst, amíg az is lehűl 30 fokra.
3. Adjon Koji keveréket a gőzölt rizshez: keverje egyenletesre a rizst, terítse el rajta a koji-t és megfelelő mennyiségű hideg főzővízzel keverje össze.
4. Tegye az összekevert párolt rizst a tartályba, enyhén tömörítse össze, a közepén alakítson ki egy mélyedést, ahol ellenőrizheti az erjedést.
5. Indítsa el a Ricewine / Rizsbor programot. Folyamatosan kísérje figyelemmel az erjedést. Az erjedési idő (36 óra) elteltével nyissa ki a tartályt (a jól megerjedt rizsbor illatát azonnal érezheti)
6. Adjon a rizsborhoz ízlésének és a tartály méretének megfelelő mennyiségű felforralt, majd lehűtött vizet. (a víz ne legyen túl sok!) Ismét fedje le a tartályt és tegye be a hűtőbe annak érdekében, hogy az erjedés leálljon.

NATTO KÉSZÍTÉSE

1. A natto-t minél kisebb, GM mentes szójababból készítjük
2. Áztassa be a szójababot éjszakára, utána öblítse le, tegye bele a rozsdamentes fémtartályba és adjon hozzá 10 ml hideg vizet.
3. Tegyen megfelelő mennyiségű vizet egy kuktába (gőztúlnyomással főző edénybe) tegyen bele egy gőzölő állványt vagy hálót, ebbe helyezze a fémtartályt és főzze 45 percig.
4. Hűtse le a forró párolt szójababot 40 fokosra, és alaposan keverje hozzá a bio nattomin-t.
5. Tegye az erjesztővel elkevert szójababot a fermentáló tálcákra és helyezze el azokat a fémtartályba és tegye a fermentáló gépbe.
6. Az erjesztési időt 6 órára állítsa be, nyissa ki a gép tetején levő levegőztető rést. Ha a fermentálást követően hűteni szeretné a natto-t, nyomja meg a Cooling / Hűtés gombot, így a fermentálást követően a gép automatikusan elindítja a hűtést.
   Figyelem! A hűtés funkció csak 24 óráig működik, annak elteltével tegye hűtőszekrénybe a natto-t!
7. A fermentálás befejeztével nyissa fel a tetőt, ha a gombafonal jégvirágszerűen befedi a natto-t, az erjesztés kiválóan sikerült.

KIMCHI KÉSZÍTÉSE

1. Mossa meg a hozzávalókat: a retket, káposztát, salátát, paprikát stb, vágja azokat kis darabokra.
2. Egyéni ízlés szerint adhat hozzá szecsuani borsot, gyömbért, fokhagymát, cukrot, és egyéb fűszereket. Ezeket keverje alaposan össze.
3. Tegyen kevés lehűtött forralt vizet a tartályba adjon hozzá sót és teljesen keverje el. Tegye az összes hozzávalót a sós vízbe. (kevés ecetet is adhat hozzá)
4. Egy alumínium fóliával, vagy folpack fóliával fedje le a tartályt, majd tegye a helyére a gép fedelét és állítsa 28 órára a fermentációs időt.
5. A kész kimchi-t tegye hűtőbe, hogy megnövelje a frissen tartási időt.
6. Ha nem találja eléggé ízletesnek a kimchi-t, adjon hozz még sót, vagy sós vizet, ha túl savanyú, keverjen hozzá kevés cukrot vagy mézet.

ÉRDEMES TUDNI!
A Kimchi programmal bármilyen zöldségből, gyümölcsből egyéni receptúra szerint összeállított erjesztett italok, ételek, savanyúságok készthetők.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

1. Győződjön meg arról, hogy a készülék áramfeszültsége megegyezik az Ön által használt áram feszültségével
2. Tartsa távol a készüléket gyúlékony anyagoktól
3. Mindig száraz kézzel csatlakoztassa a készüléket az elektromos áramhoz, soha ne fogja meg a csatlakozót nedves kézzel.
4. Ne merítse vízbe a készüléket és csak nedves törlőkendővel tisztítsa a burkolatot
5. Ne módosítsa, javítsa a gépet amennyiben Ön nem elektromossághoz értő szakember
6. Soha ne tegye a fermentáló gépet egyenetlen, instabil, nedves, forró felületre, mert ezek által sérülhet, károsodhat, tönkre mehet.
7. A sérült elektromos kábelt ne használja, forduljon a forgalmazóhoz és cserélje ki azt egy ép kábelre, ezzel komoly balesetet előzhet meg.
8. A gyermekeket tartsa távol a készüléktől

MŰKÖDÉSI HIBÁK és MEGOLDÁSUK

1. *A jelző fény nem világít*
   a.Ellenőrizze, hogy van e áram az épületben?
   b. Ellenőrizze, hogy a fali csatlakozó és a villásdugó összeillesztése megfelelő-e?
   c. Ellenőrizze, hogy a csatlakozó nem csúszott-e ki a gépből?

2. *A joghurt nem erjedt meg*
   a. Győződjön meg arról, hogy a fermentációs idő volt-e legalább 8 óra?
   b. Győződjön meg arról, hogy elég magas volt-e a hőmérséklet, illetve nem volt e túl magas?

3. *A joghurtnak rossz szaga van*
   a. túl sokáig tartott a fermentálás
   b. az alapanyagok szennyezettek vagy romlottak voltak

Megjegyzés: ha bármi egyéb problémát észlel, vegye fel a kapcsolatot a készülék forgalmazójával. Ne próbálja javítani a joghurt készítőt megfelelő szakértelem nélkül, bízza ezt szakemberre!

KÍVÁNJUK, HOGY TELJEN NAGYON SOK ÖRÖME A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁBAN!

IMPORTŐR:
MALOMPARK KFT - Vegital Szaküzlet
8000 Székesfehérvár, Piac tér 1.

tej alapú, vagy tejmentes joghurt, kefir, tejföl, sajtalap

erjesztett zöldségek, gyümölcsök, savanyúságok

natto (erjesztett szójabab)

kimchi (fokhagymás-chilis erjesztett kínai kel)

erjesztett italok, rizsbor (szaké)

VEGITAL.HU/FERMENTALO

További receptekért látogasson el weboldalunkra!

SAJÁT RECEPTJEIM / JEGYZETEIM

SAJÁT RECEPTJEIM / JEGYZETEIM

MULTIFUNCTION

FERMENTER DEVICE

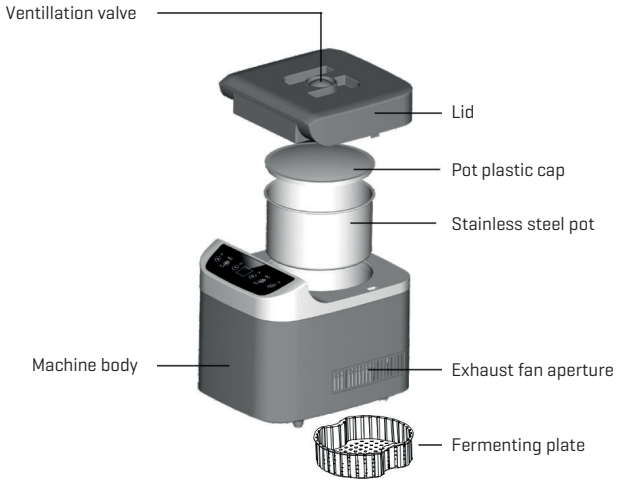
WITH COOLING FUNCTION

PRODUCT ID
BNK-02

Instruction manual

Read all instructions carefully for your safety and proper use of the machine.
Keep this manual for future reference.

MAIN PARTS of the FERMENTER DEVICE



FEATURES

1. Advanced semiconductor design, electronic cooling function
2. Precise temperature control, constant fermentation temperature, yields more probiotics.
3. Whole surface insulation
4. 360 degree constant fermentation temperature around the stainless steel pot that improves taste.
5. Mikrocomputer touch control panel, digital display, adjustable fermentation time
6. Four functions, numerous opportunities in one device: Yogurt, sour cream, kefir, fermented drinks (soya sauce, rice wine), natto, fermented vegetables and fruits (pickled or brine fermented cucumber, cabbage, kimchi).
7. With auto power off, memory and power-loss protection to prevent over fermentation.

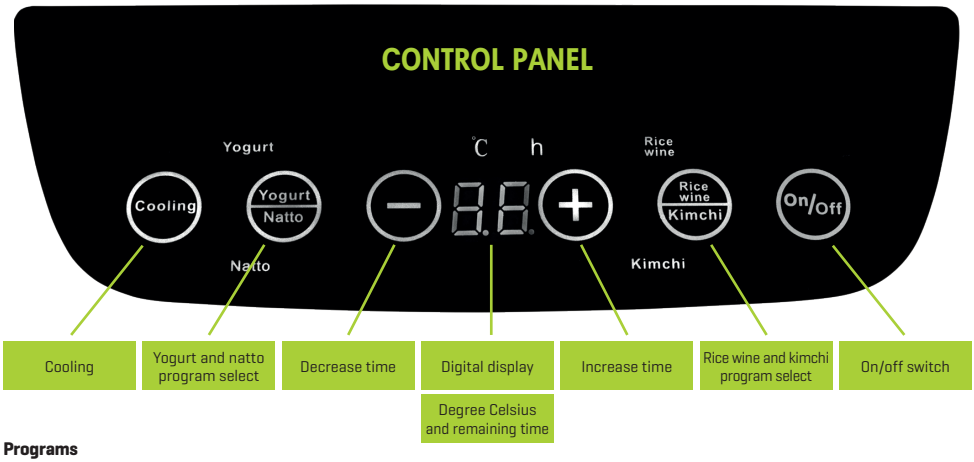
With this machine you can make fermented products not just from animal milk but plant milk as well.

Make plant milk of proper thick consistency, add flavoures and appropriate bacteria culture.

All futher steps to make fermented food from plant milk is identical with those steps of animal milk fermentation process.

BEFORE FIRST USE

- Wash, clean and disinfect the stainless steel pot and the cups with boiling water for at least one minute.
- Wash the plastic cap with warm water and detergent and rinse with clean water. Do not use hot water as the plastic cap may be deformed.



Programs

- Cooling
- Yogurt (temperature appro. 40-42 C, time set by the program is 8 hours)
- Natto (temperature appro. 40-42 C, time set by the program is 16 hours)
- °C – Display of temperature . Temperature can not be changed on this version of fermenter It is program preset.
- h – Display of Time. Time can be adjusted by pressing the -/+ keys.
- Ricewine (temperature appro. 28-32 C, time set by the program is 36 hours)
- Kimchi – Kimchi, sour cream, kefir, fermented vegetables/fruits (temperature appro. 40-42 C, time set by the program is 28 hours)
- On/Off – (Double touch the key to switch the device on, touch once to switch it off)

How to use the program panel keys

- Hit the On/Off key two times to turn the device on. The power LED is lit.
- Select desired program by touching any of the program keys Rice wine/Kimchi or Yogurt/Natto.
- Each program key is toggle switch. The selected program is indicated by LED.
- The time can be adjusted by pressing the +/- key while time display is blinking.
- After a little time blinking ceased and program starts.
- To have the food cooled at the end of program press 'Cooling' key any time during program run.
- A single touch of On/Off key turns the device off and power LED goes blank.

TO MAKE YOGURT, KEFIR, SOUR CREAM FROM ANIMAL MILK

Method 1: Mix all ingredients listed here throroughly, put them in the stainless steel pot then close the pot with plastic cap.

Dosage A: cold milk plus bacteria culture or 5% cold kefir or plain yogurt
Dosage B: UHT milk plus bacteria culture or 5% cold kefir or plain yogurt
Dosage C: Milk powder plus bacteria culture or 5% cold kefir or plain yogurt

Methode 2: Pour the prepared food as described above into small cups, close the cups and place into the fermenter machine.

Connect the machine to mains power.

Select program:
- To make yogurt select Yogurt program and set time between 8 and 12 hours.
- To make kefir or sour cream select Rice wine program to ferment for 28 hours or Kimchi program to ferment for 36 hours.
- Temperature is set automatically. Can not be changed.

3. Set COOLING: If you wish the food cool at the end of fermentation process, press 'Cooling' key right after the program started. The food will be cooled for 24 hours as fermentation finished.

TO MAKE YOGURT, KEFIR, SOUR CREAM FROM PLANT MILK

Make plain plant cream with VEGITAL 1.3 litres soymilk maker as described here:

Rice or oat cream

- *1,5 -2 measuring cup of rice or oat*
- *1 measuring cup of dessicated coconut (optional)*
- *50 gr coconut fat*
- *1 teaspoon salt (5 gr)*
- *1 tablespoon sugar or honey*
- *clean water up to max level*

Coconut cream

- *4 measuring cup of high fat dessicated coconut*
- *50 gr coconut fat*
- *1 teaspoon salt (5 gr)*
- *1 tablespoon sugar or honey*
- *clean water up to max level*

Start soymilk program. When program finished strain the drink.

If you want to get a thick fermented food/drink in the end, add one teaspoon of konjac flour to the plant milk and stir well.
Add inoculating agents like:

- *bacteria starter culture (preferably lactic acid bacteria)*
- *2-3 tablespoon of fermented plain plant yogurt, kefir or sour cream*
- *2-3 tablespoon of fermented plain animal yogurt, kefir or sour cream*

Further steps are the same as it is described in chapter of making fermented food/drinks from animal milk.

HINTS

1. *Best inoculating agent is lactic acid bacteria, but using fermented plain yogurt, kefir or sour cream also gives a good result.*
2. *Before fermentation sweetener can be added well stired according to your taste.*
3. *Fermentation process requires sugar. Low sugar or sugarless sweeteners like Eritrit or Birch sugar are inappropriate for this purpose. Bacteria utilize lactose from animal milk or sugar from plant milk, therefore added sugar is mostly used up by the end of the fermentation process.*
4. *Always follow the instructions of manufacturer on applying the dosage of bacteria culture.*
5. *When milk powder is used, first make the hot milk then cool it bellow 42 C before the bacteria or yogurt added. Fermentation can be done using the small cups or the stainless steel pot.*
6. *Fresh keeping: Fermented drinks can be consumed immediately, but more palatable taste appears after 2-3 hours of cooling. Saved can be stored either in the fermenter device for 24 hours or in the refrigirator for longer.*
7. **Warnings:** *The presence of bad, odorous gas at the fermentation suggests that one of ingredients used was tainted. Never eat such fermented food. A sour, acidic scent indicates the perfect fermentation.*
8. *Extended time fermentation produce lots of whey , which can be consumed safely. Whey is a rich source of lactic acid, vitamin B and many more nutrients. Stir whey with other parts of the drink before consumed.*
9. *Never used flavoured milk for fementation.*
10. *Fermented drink can be thickened further to your personal perference by adding konjac flour.*

MAKIN RICE WINE

1. Clean the glutinous rice and soak for 12 hours.
2. Steam the glutinous rice: add enough water into the steamer, put the gauze pad on steamer , then put the soaked glutinous rice on the gauze pad, when the water boiled then steam for about 30 minutes, taste the rice , if the rice is too hard, add some water and steam it some minutes more , until the rice tastes good . Then use the cool boiled water to cool the steamed rice to 30 degree.
3. Mix koji: Mix the steamed rice evenly, spread the Koji on the steamed rice evenly , add appropriate amount of cold boiled water and mix it.
4. Storage: put the mixed steamed rice into the container, compacted lightly , make a hollow in the middle for the observation of fermentation.
5. Start Ricewine program. Keep checking the fermentation , 36 hours later open the lid (the good rice wine is featured with rich bouquet) . You can add some cold boiled water to rice wine according to your own taste(don't add too much water), then cover the lid again , and put it into refrigerator in order to fermentation.

MAKING NATTO

1. Buy non-GM soybeans, the small soybeans is better.
2. Soak soybeans overnight, then clean it, put the soaked bean into the stainless steel pot, add 10ml cold water
3. Add enough water into the pressure cooker, then put a steam rack into pressure cooker, place soybeans on the rack, cook it for 45 mins.
4. Cool the hot steamed soybeans to 40 degrees, add the bio nattomin, then mix it well .
5. Put mixed soybeans to natto fermentation plate , then put it in the the yoghurt maker .
6. Choose fermentation time of 6 hours, open the vent, If you want the natto to cold storage, press the "Cooling" button, after fermentation finished, cold storage will initiate automatically.
   Attention! The "Cooling"function can not work for more than 24 hours, over 24 hours , put the food into refrigerator!
7. When fermentation finished, open the lid, if there is hypha looks like rime covered natto, that means you made natto successfully.

MAKING KIMCHI

1. Clean the ingredients, such as white radish, cabbage, lettuce, pepper and so on, cut them into pieces.
2. According to personal taste, you can add sichuan pepper, ginger, garlic , sugar and so on, then mix them well.
3. Put some cold boiled water into container, add some salt to the water, then mix well, then put the ingredients into the saline water. (It is better add a little white vinegar)
4. Use food wrapper to seal the container , close the lid of the yoghurt maker, select fermentation time of 28 hours.
5. Ready-made kimchi can be put into refrigerator for extended the fresh time.
6. If kimchi tasteless, you can add some salt or salt water . If too sour you can add a little sugar.

Notes:
You can make fermented, pickled food from any fruit or vegetable using the Kimchi program.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Make sure the fermenter device' rated voltage meets the mains voltage of your county.
2. Keep the fermenter device away from combustible materials.
3. Never touch the power plug with wet hand .
4. Do not wash the fermenter device or immerse in water.
5. Do not attempt to repair the product. It contains non repairable parts. Contact nearest professional repair station in case of malfunction.
6. Do not put the devive on unstable or wet surface. Do not put the device in the proximity of heat sources, otherwise it can be damaged or malfunction.
7. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by qualified personnel at authorized repair station to avoid danger.
8. Keep the fermenter device out of rich of children.

TROUBLESHOOTING GUIDES

1. The power indicator light is off.
   a. Check the presence of mains power
   b. Check the plug, push it into the machine socket firmly.
   c. Check the wall outlet for power and the proper connection of machine's power cable.

2. Did not ferment into yogurt.
   a. Check the ferment time if over 8 hours.
   b. Check the temperature is high enough.

3. The yoghurt smells bad
   a. Fermentation time is too long
   b. The ingredient used are deteriorated or expired

Note: If there are other troubles, please contact the manufacturer or supplier, do not repair the fermenter device by yourself.

We wish you to enjoy using the fermenter device!

IMPORTER:
MALOMPARK KFT - Vegital Shop
Piac tér 1., 8000 Székesfehérvár, Hungary

milk based, or dairy-free yogurt, kefir, sour cream, cheese material

fermented vegetables, fruits, pickles

natto (fermented soybeans)

kimchi (pickled kale with chili & garlic)

fermented drinks, rice wine (sake)

For further recipes please visit our webpage

VEGITAL.HU/FERMENTALO

MY RECIPES / NOTES

Vegital
TEJMENTES ITAL

HA MÁR TUDOD MIBŐL,

MI MEGMUTATJUK, MIVEL!

A Vegital gépeivel Te is elkészítheted kedvenc tejmentes italodat, joghurtodat, kefíredet, vagy tejfölödet otthon, egyszerűen és abban tuti csak az lesz, amit Te beleraksz!

Baby növényi italkészítő család (3 szín)
szingliknek, kis családoknak

Rainbow növényi italkészítő család (3 szín)
4-6 fős családoknak

Fermentáló (erjesztő) készülék
1.2 liter tejes, vagy tejmentes joghurt, kefir, tejföl, erjesztett zöldség készítése

SmartChef Szakácsrobot
3.5 liter joghurt, vagy levesek, húsok, sütemények készítése

vegital.hu