

Enzyme+



Multi-functional Smart Fermenter *Fermentador Automático Multifunción*

User's Manual



Register your machine
Enzyme Plus to
ACTIVATE YOUR WARRANTY

100%Chef

www.100x100chef.com

ATTENTION, PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY
Inform your workers of these rules and use this manual as a referral

INTRODUCTION

What is Enzyme Plus?

The Enzyme+ fermenter allows the production of fermented foods in a simple and almost automatic way. Restaurants and professional kitchen can elaborate black garlic, onions, or fermented shallots, in a very short time and without any work. Therefore Enzyme+ can make the chef's work easier and its use makes the investment profitable in very few productions.

This machine can elaborate fermented garlic as well as other vegetables, dairy products, doughs, vinegars, pickles, kimchi, bitters, natto, and much more healthy food.

IMPORTANT PRECAUTIONS FOR THE USER

- Do not use the appliance other than as intended.
- Use only with a 220-240V~50/60Hz power outlet.
- Make sure that the AC cord is securely connected to the power outlet of the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning.
- Allow the appliance to cool down before putting on or taking off parts.
- Do not use attachments/accessories other than those supplied or recommended by the manufacturer.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Make sure the appliance is "off" when not in use, or before removing any parts for cleaning.
- Always make sure the outer surface of the inner pot is dry before placing it in the cooker or it will cause the cooker to malfunction.
- Be careful when opening the lid during or after cooking, as hot steam will escape and cause burns.
- During the fermentation stage, steam may escape from the steam vent of the lid, which is normal. Do not cover, touch or obstruct the steam outlet.
- Do not touch hot surfaces or use the handle or knobs.
- Store in a cool, dry place if not in use.

SPECIFICATIONS

220 - 240 V ~50/60Hz - Capacity: 5L

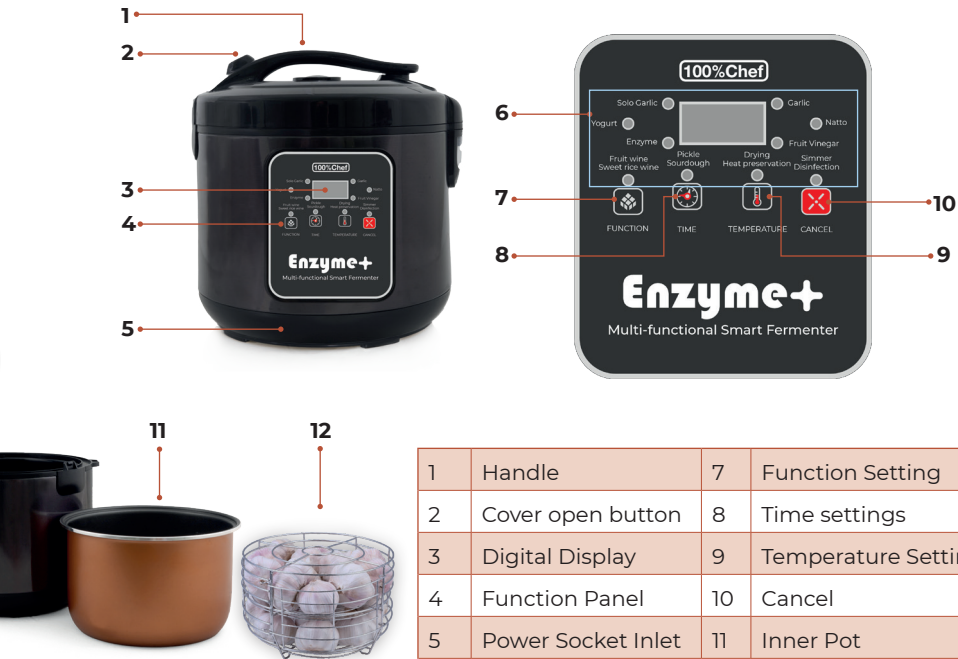
INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

Be sure to remove all plastic or polyform packaging and remove any unwanted matter before placing the inner pot on the warming plate. Turn the inner pot to the left or right to ensure alignment before cooking.

2. The power cord must be inserted firmly into the electrical outlet. The appliance must be grounded to prevent electrical leakage. Do not use a universal outlet with this appliance.

3. The stainless steel basket and inner pot can be washed with a soft sponge and washing up liquid, do not use wire brushes or other hard sanitary tools to avoid damage to the pot. The stainless steel basket and inner pot must be dry before use. Do not immerse or rinse the pan under running water. Wipe the inside of the lid with a soft, damp cloth. Make sure the appliance is switched off before cleaning. Make sure the appliance is switched off before cleaning.

MACHINE PARTS INSTRUCTIONS



1	Handle	7	Function Setting
2	Cover open button	8	Time settings
3	Digital Display	9	Temperature Settings
4	Function Panel	10	Cancel
5	Power Socket Inlet	11	Inner Pot
6	Working Indicator	12	Tray

INFORMATION ABOUT ENZYME PLUS

1. This automatic fermenter is a very experienced product with a clean and simple appearance. The use of this device is strictly to bring and keep foods to their optimal temperatures for fermentation. Enzyme Plus is mainly used to ferment garlic, yogurt, kimchi, sweet rice wine, fruit wine, to dry and ferment natto, to ferment dough, but it also has additional functions like preservation and disinfection. Keep reading this instructions to know more and learn how to get the most power to your machine.
2. Enzyme Plus heats completely the container: the internal temperature is uniform and accurate from the top to the bottom, and its insulation prevents heat loss thus reducing energy consumption.
3. Enzyme Plus can also combine dehydration with fermentation, so if you have specially wet garlic, for instance, you can use the dehydration button for further drying.
4. The stainless-steel cage structure allows good air circulation to ensure even cooking and easy cleaning. Two-layer basket for maximum weight load is (1.5Kgs for segmented garlic and 2Kgs for solo garlic).
5. The stainless-steel inner pot easy to remove and clean.
6. The power control allows you to perform precisely for stable use and to enhance durability.

INSTRUCTIONS FOR USE

Press the “FUNCTION” button to select the desired function: press the button continuously to select the product to be processed: Garlic only, Garlic, Yogurt, Natto, Enzyme, Fruit Vinegar, Fruit Wine / Sweet Rice Wine, Pickle / Sourdough, Drying / Heat Preservation, Simmer / Disinfection.

The light will change from one process to another as you click on it.

In case you want to change the pre-set programs, you can change the days (d) or hours (h) by pressing the “TIME” button or by pressing the “TEMPERATURE” button, you can increase or decrease the working temperature.

After selecting the function and finishing the selection of time or temperature, wait about 10 seconds, the machine will start working, the function indicator light will turn on and flash continuously.

To stop completely, press the CANCEL button for a few seconds and the machine will turn off automatically.

FUNCTIONS

1. Solo Garlic

Press "**FUNCTION**" button to enter **Solo Garlic** function, light indicator will display default setting of 9 days, further selection of 6-12 days setting can be selected by pressing "TIME" button (generally 6 days fermentation effect is not very satisfactory), you may selectively choose your desired temperature by pressing the "TEMP." button. (Default setting will give better results).

We recommend working in a ventilated place for the processing of fermented vegetables such as black garlic.

2. SEGMENTED Garlic

Press "**FUNCTION**" button to enter **Garlic** function, light indicator will display default setting of 9 days. Further selection of 6-12 days setting can be selected by pressing "TIME" button (generally 6 days fermentation effect is not very satisfactory), you may selectively choose your desired temperature by pressing the "TEMP" button. (Default setting will give better results). We recommend working in a ventilated place for the processing of fermented vegetables such as black garlic.

3. Yogurt

Press "**FUNCTION**" button to enter **Yogurt** function, light indicator will display default setting of 4 hours (39°C). Further selection of different timing setting can be selected by pressing the "TIME" button continuously for 6-8-10-4 hours to select the Settings. You may selectively choose your desired temperature by pressing the "TEMP" button continuously for 41-43-45-33-35-37°C to set the temperature by yourself. It is recommended to adjust the setting to 8-14 hours for better effect. When the production volume is large, the temperature can be appropriately adjusted to 1-2°C.

4. Natto

Press "**FUNCTION**" button to enter **Natto** function. Light indicator will display default setting of 8hours (39°C). Further selection of different timing setting can be selected by pressing the "TIME" button. You may selectively choose your desired temperature by pressing the "TEMP" button. Press the temperature button continuously to adjust the temperature: 41-43-45-33-35-37°C.

5. Enzyme

Press "**FUNCTION**" button to enter **Enzyme** function. light indicator will display default setting of 6 days (26°C). Further selection of different timing setting can be selected by pressing the "TIME" button. (press the time button continuously to adjust the number of days: 8-10-12-6 days). You may selectively choose your desired temperature by pressing the "TEMP" button. (Press the temperature button continuously to set the temperature: 28-30-32-34-22-24°C).

6. Fruit Vinegar

Press "**FUNCTION**" button to enter **Fruit Vinegar** function. Light indicator will display default setting of 8 days (26°C). Further selection of different timing setting can be selected by pressing the "TIME" button (press the time button continuously to adjust the number of days: 8-10-12-6 days). You may selectively choose your desired temperature by pressing the "TEMP" button. (Press the temperature button continuously to set the temperature: 28-30-32-34-22-24°C).

7. Fruit Wine / Sweet Rice Wine

Press "**FUNCTION**" button to enter *Fruit wine/Sweet rice wine* function. Light indicator will display default setting of 2days (26°C). Further selection of different timing setting can be selected by pressing the "TIME" button (Press the time button continuously to adjust the number of days: 2-3-8-10-12-15-2days). You may selectively choose your desired temperature by pressing the "TEMP" button. (Press the temperature button continuously to adjust the temperature: 28-30-32-34-22-24°C). Sweet rice wine can take 2 days, fruit wine needs 10-15 days. Please refer to the brewing method described below for details.

8. Pickle / Sourdough

Press "**FUNCTION**" button to enter **Pickle and Sourdough** function. Light indicator will display default setting of 2 hours (26°C). Further selection of different timing setting can be selected by pressing the "TIME" button(Press the time button continuously to adjust the number of time 2-4-6-8 hours).You may selectively choose your desired temperature by pressing the "TEMP" button. (Press the temperature button continuously to adjust the temperature: 28-30-32-34-36-24-26°C).

9. Drying / Heat preservation

Press "**FUNCTION**" button to enter **Drying and Heat preservation** function. Light indicator will display default setting of 6 hours (60°C). Further selection of different timing setting can be selected by pressing the "TIME" button (the time interval can be adjusted by pressing the time button continuously: 12-20-28-36-48 hours, The setting can be set up to dry for 48 hours each time). You may selectively choose your desired temperature by pressing the "TEMP." button. (adjust the temperature e: 65-70-75-80-60°C).

If more than 48 after the need to dry, can be set up again. When the weather is cold, the stir-fried food is not immediately edible, it can be put in the machine to keep the temperature, and other items that need constant temperature can be kept warm. Some dry goods can be dried and processed, and the black garlic after the fermentation can be dried according to their own taste.

10. Simmer / Disinfection

Press "**FUNCTION**" button to enter **Simmer/Disinfection** function. Light indicator will display default setting of 4 hours (86°C). Further selection of different timing setting can be selected by pressing the "TIME" button (the time interval can be adjusted by pressing the time button continuously: 8-12-16-24-48-72-8 hours). You may selectively choose your desired temperature by pressing the "TEMP" button. (Adjust the temperature: 88-90-78-80-82-84°C). The tools needed for fermentation operation can be placed in the inner tank of the machine and sterilized for 1 hour. Do not sterilize the plastics. Enzyme Plus can simmer sweet potatoes, jade rice, eggs and much more food. Simmer cooked food doesn't boil, burn or breaking up. Generally, the time for simmering is between 6-12 hours. Can be more or less, depending on the amount of the food. For simmer soup and stew: add a little vinegar to simmer soup, and boiling water to stew.

11. Unique Power Off Memory

Sudden power cut-off, the cooker will still retain memory of the days and time balance. Operation will resume when power is back on (except cooking and disinfection function).

12. Automatic Time

This product has long working hours and automatic countdown timing function.

Long term power failure memory function. If the power is cut off when working, the cooker will suspend process after the power is restored. The cooker will automatically continue to work, no need to worry about accidental power outages and the fermentation days. Please do not power off frequently during the fermentation stage or open the lid for a long time and don't press the "CANCEL" button when fermentation working.

13. Cancel

Press and hold "**CANCEL**" button for 3 seconds ending with a "beep" sound will override and reset all function.

(1) Yogurt making

1. Sterilize the inner tank, yogurt cup, etc.
2. Put fresh milk in the inner tank or cup and add 10-12% white sugar.
3. Sterilize the milk.
4. Add yoghurt bacteria to sterilized milk at a temperature lower than 43°C, and mix well. Put it into the fermenter and cover it. Power on and set the yogurt function. The default is 6 hours (39°C). The fermentation time and temperature can be adjusted according to personal preference. The temperature can be adjusted between 37-42°C. If the fermentation yogurt amount is large, the time needs to be extended, the temperature also need to be higher. (Single small milk cup can be put into the inner tank for fermentation. If the amount is large, the milk can be directly poured into the inner pot to fermentation).

(2) Natto making

1. Soak the soybeans for one night. Use another cooker (or rice cooker) add some water to cover the soaked beans, add some MSG and white sugar, boil it for 30-50mins until the soybeans are soft. (Best result is to steam the soybeans)
2. Drain the cooked beans and place into the fermentation cooker. Dissolve some of Natto spores and appropriate amount of cold water to activate.
3. Pour Natto spores mixture over the beans. Stir and mix carefully using a sterilized spoon. Cover the cooker lid and select "NATTO" function, select desired timing from 10-24hours, ferment them till appearance of so-called slimy texture (stinky strings).
4. Pour the first fermented natto into a clean container, use plastic cling wrap to seal and continue to put it in the freezer (5-8 °C) for the second fermentation for 12 hours. Therefore, it will be ready for consumption.

(3) Wine making

How to make your own wine

The method of self-brewing wine is divided into the following ten steps: material selection, sorting, cleaning and drying, cleaning and disinfection of inner tools, crushing of stem, adding sugar and liquor, main brewing, liquor separation, secondary brewing and aging.

1. Material

Buy grapes that are ripe, full, and free of disease, without damage or mildew. Be sure to choose fresh grape.

2. Grape sorting

All the grapes we bought were big. First, cut off the grapes one by one with an old knife close to the fruit base.

3. Cleaning and drying

Wash and soak in light salt water for about 5-10 minutes, then rinse with water again, then drain. Disperse the water droplets on the surface of the grapes. No moisture.

4. Cleaning and disinfection of the liner

At the same time, it is necessary to wash the inner tank of wine making and put the tools in the fermentation pot and put them into the surface of the electric power to simmer and sterilize them. The inner tank should be sterilized at high temperature for about 1-2 hours.

5. Stem removal and crushing

After drying the water on the surface of the grapes, remove the root of the grapes first, and then start to break, until the flesh and skin can be separated.

6. Add sugar and yeast

Adding sugar can be added in one time after crushing grapes, or in one or two stages after starting fermentation. Dissolve the sugar and yeast in cold boiled water or purified water and stir well

7. Main fermentation:

Put the container of grape juice into the fermentation machine, cover it and ferment it at a constant temperature. The temperature can be set between 25 and 28℃. The main fermentation time is about 5-10 days. You can smell alcohol. The skins don't come up as much as the main fermentation is done and the fruit is ready for filtration. During the fermentation process, a large amount of carbon dioxide is released after 2-3 days, and the leather dregs float up to form a cap. During the fermentation, the floating grape skins should be pressed into the juice twice a day with sterilized chopsticks or tools. Yeast is anaerobic and produces alcohol when oxygen is insufficient—so keep it sealed, but also breathable.

8. Liquor separation

6-10 days after fermentation, the liquor should be filtered and separated. The filter tools should be strictly sterilized, and bacteria should not be carried into the liquor. Good chlorine gas wine, you can taste first, if the wine flavor is light, that the alcohol content is not enough, you can add appropriate amount of sugar again, secondary fermentation.

9. Secondary fermentation

The secondary fermentation takes about 10-15 days, and it is better to control the temperature between 20-26℃. However, the secondary fermentation needs to fill the container, wrap the bottle mouth with plastic wrap, and puncture the plastic wrap with acupuncture, so that it can breathe freely. Secondary fermentation is to seal. The average family wine aging for 1-3 months is ideal.

10. Repackaging aging

After the second fermentation, the wine is clarified and can be directly consumed. But if you want it to become better, more fragrant, then you need to age it. Small-capacity containers are recommended for aging, as it is best to drink shortly after the wine is aged. It is best to use glass bottles. When aging, it is necessary to pay attention to the full bottle and seal. The aging time is 15 days to 12 months. When the ambient

temperature is higher than 30°C, you need to brew in the air-conditioned room, and set the temperature below 30°C. To be simpler, the liquor can be directly dispensed after separation, and then fermented for 10-20 days in a 20-30°C environment before being sealed/refrigerated. The wine must be sealed in an environment of 8-15°C. The average family wine aging for 1-3 months is ideal.

(4) Sweet rice wine making

1. Wash the glutinous rice 3-5 times and soak in water (1-2 hours in summer and 2-4 hours in winter). The maximum amount of sweet rice wine produced by fermentation machine is 1.5 kg of glutinous rice.
2. Cook the washed glutinous rice in a steamer or rice cooker.
3. Pour the cooked rice into a drainable container and spray with cold water (you can also use tap water, it is recommended to use cold boiled water or bottled water) to make the glutinous rice scattered.

Note: no need to rinse water if glutinous rice is moist enough.

4. After the rice is cooled to the point where you can handle it, you can now add the rice wine yeast powder over the rice and mix until the powder is evenly dispersed. Then put the mix into the cooker, close the cover lid, turn on the power. Press the **"FUNCTION"** button to select **"SWEET RICE WINE"** function, select 2 days timers and set temperature to 25-28°C. The top of the inner pot can be covered with a protective cloth to prevent the infection of bacteria in the fermentation process. When the room temperature is higher than 30°C, it is necessary to brew in an air-conditioned room lower than 30°C.
5. Check and taste it after 24 hours. The sweet rice wine fermented has juice, aroma, sweet taste, and a strong wine. Generally, 2 days can be enough for brewing. (After 2 days, the wine can be naturally fermented according to personal taste, and the longer the wine is, the stronger the wine will be. The higher is the temperature, the sour will be the final taste).

(5) Pickle making

1. Wash the vegetables and ingredients and dry them.
2. Boil and put in some salt (salt added more than usual, feel very salty).
3. After the water is completely cooled, pour it into the inner tank and add the right amount of white wine. The sorghum wine is best.
4. Put the ready vegetables into the fermentation machine, preferably with the venting holes set to 3-7 days for the wine making function.

(6) Black garlic fermentation

1. Choose fresh Segmented garlic or solo garlic, no peeling, no need to clean. You can cut off the end of the garlic.

2. Open the door of the stainless-steel basket and put the garlic into the grid and buckle it. Shake it to make the garlic more even.
3. Put the inner pot into the cooker, then put the garlic basket into the pot, cover the lid (press the lid and when the sound "click" is heard, the lid is tightly closed).
4. Press "FUNCTION" button to enter Segmented or Solo Garlic Function, light indicator will display default setting of 9 days (25°C). Further selection of 6-12 days setting can be selected by pressing "TIME" button (generally 6days fermentation effect is not very satisfactory), you may selectively choose your desired temperature by pressing the "TEMP" button. (Default setting will give better results).
5. When the cooker is working, it will display the remaining fermentation days, the remaining fermentation hours and the actual working temperature.
6. The working temperature shown between 70-80°C on the first to third days and between 60-75°C on the fourth day. After the fifth day, it is between 70-80°C. The whole fermentation time is 6-12 days. After the fermentation completed, the cooker will automatically beep and go to standby mode.
7. After the black garlic fermentation is completed, please be careful when opening the lid due to the release of heating steam. Let the garlic cool down before storage. You will get better taste if you store it for 5-10 days more.
8. After fermented garlic is still too moist or not dark enough, further fermentation can be achieved by prolonging "DRYING" the function for few more hours or days. When drying, leave the cooker lid half-closed will further fasten the dehydrating effect. The "DRYING" function can be further selected for 6,12,18,24,36, or 48 hours.
9. If the power is not disconnected within 8 hours after the fermentation completed, the machine will beep to prompt one time every hour.

(7) Disinfection function

Start disinfection function, can sterilize the individual and family tableware and household articles (except plastics) under high temperature. It is also suitable for high-temperature sterilization of public goods in hotels and pharmacies.

(8) Enzyme making

Cut the peeled fruit into thin slices. One layer of fruit one layer of lemon, one layer of sugar, fruit can not be placed more than the highest tank line, be sure to remember, in case of overflow. Choose the Enzyme function, time is set to 8 days, temperature by machine default, remember not to adjust it. Start fermentation, a few days later there will be fruit juice, the sugar slowly dissolves, the juice is more and more, after the fermentation is completed, drain the residue, and the remaining juice is the enzyme. The well-prepared enzyme is sealed and placed in the refrigerator.

(9) Fruit vinegar making

Wash the fruit, wipe dry and cut into small pieces. Add some rock sugar or white sand pond to the bottom of the fermentation pot, and then put the fruit pieces in layers, sprinkle with sugar or white sugar on the surface, pour in rice vinegar, vinegar should completely submerge the fruit pieces. Choose the Fruit vinegar function, time is set to 7 days, after the fermentation is completed, take out the apple pieces which we don't need, and then filter the vinegar one or two times.

Warm prompt

1. During the program setting process, if the program is locked in the working state, you need to press and hold the "CANCEL" button to reset.
2. Tightly packed garlic basket(1-2kg) will have better fermented effect than loosely packed ones. First time user, best effect is to set to 7 days, during fermentation alternatively you can open and taste it on the 5-6days for your preferred taste preference. (Longer fermentation period will give better taste).

WARRANTY

CSL will: Repair or, at our option, replace any part of this appliance which proves to be defective.

Repair or, at our option, replace any part of this appliance that proves to be defective, at CSL's expense for labor and material.

The consumer shall be responsible for bearing the cost of replacement labor and material caused by the consumer's misuse and negligence.

The consumer shall bear the cost of diagnosis when the causes are due to misuse or negligence, if the consumer does not accept the repair estimate to determine the defects. Whether within or outside the warranty period, any transportation costs necessary for the repair service, whether delivery and/or return of the appliance, shall be borne by the consumer.



Register your machine
Enzyme Plus to
ACTIVATE YOUR WARRANTY

**CERTIFIED
PRODUCT**
CE CB

100%Chef

Cocina sin Límites, S.L.
Joan Peiró i Belis 2 – 08339 Vilassar de Dalt – Barcelona, Spain
Tel. +34 93 429 63 40
sat@100x100chef.com
orders@100x100chef.com

INTRODUCCIÓN

¿Qué es Enzyme Plus?

El fermentador Enzyme Plus permite en muy poco tiempo la elaboración de alimentos fermentados de forma sencilla y prácticamente automática. La elaboración de ajos negros, cebollitas o escalonias fermentadas, son algunos de los alimentos que en las cocinas profesionales pueden elaborar en muy poco tiempo y sin ningún tipo de trabajo, confiriendo a esta máquina un valor y aprovechamiento que rentabiliza su inversión en muy pocas producciones. Fermente ajos además de otras verduras, lácticos, masas, vinagres y pickels, elabore sus propios kimchis, bitters, natto, etc.

PRECAUCIONES IMPORTANTES PARA EL USUARIO

- No utilice el aparato de forma distinta a la prevista.
- Utilizar sólo con una toma de corriente de 220-240V~50/60Hz.
- Asegúrese de que el cable de CA esté bien conectado a la toma de corriente del aparato.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas.
- No utilice accesorios distintos a los suministrados o recomendados por el fabricante.
- No lo utilice para exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que toque superficies calientes.
- Asegúrese de que el aparato está "apagado" cuando no se utiliza, o antes de sacar cualquier pieza para su limpieza.
- Asegúrese siempre de que la superficie exterior de la olla interior esté seca antes de colocarla en la olla o provocará un mal funcionamiento de la misma.
- Tenga cuidado al abrir la tapa durante o después de la cocción, ya que el vapor caliente saldrá y causará quemaduras.
- Durante la etapa de fermentación, es posible que salga vapor por la salida de vapor de la tapa, lo cual es normal. No cubra, toque ni obstruya la salida de vapor.
- No toque las superficies calientes, ni utilice el asa o los pomos.
- Guardar en un lugar fresco y seco si no se utiliza.

ESPECIFICACIONES

220 - 240 V ~50/60Hz - Capacidad: 5L

INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

1. Debe asegurarse de retirar todo el embalaje de plástico o poliforme y eliminar cualquier materia no deseada antes de colocar la olla interior en la placa de calentamiento. Gire la olla interior a la izquierda o a la derecha para asegurar la alineación antes de cocinar.
2. El cable de alimentación debe insertarse firmemente en la toma de corriente. El aparato debe estar conectado a tierra para evitar fugas de corriente eléctrica. No utilice una toma de corriente sin toma de tierra con este aparato.
3. La cesta de acero inoxidable y la olla interior pueden lavarse con una esponja suave y líquido de lavado, no utilice cepillos metálicos ni otras herramientas sanitarias duras para evitar daños en la olla. La cesta de acero inoxidable y la olla interior deben estar secas antes de su uso. No sumerja ni enjuague la olla bajo el agua corriente. Limpie la parte interior de la tapa con un paño suave y húmedo. Asegúrese de que el aparato está apagado antes de limpiarlo. Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de limpiarlo.

INSTRUCCIONES DE LAS PIEZAS DE LA MÁQUINA



1	Asa	7	Ajuste de las funciones
2	Botón apertura tapa	8	Ajustes de tiempo
3	Pantalla digital	9	Ajustes de temperatura
4	Panel de funciones	10	Cancelar
5	Toma de corriente	11	Olla Interior
6	Indicador de trabajo	12	Cesta

INFORMACIÓN SOBRE ENZYME PLUS

1. Este fermentador automático es un producto ya muy experimentado con una apariencia limpia y sencilla. El empleo de este aparato es estrictamente para llevar a los alimentos y mantenerlos a temperaturas óptimas e ideales para la fermentación como ajo fermentado, yogur, kimchi, vino de arroz dulce, vino de frutas, secado y fermentación de natto, fermentación de masas, además de otros productos y alimentos multifuncionales.
2. Este producto calienta de forma íntegra, tanto la parte superior, media e inferior, la temperatura interna es uniforme y precisas, y su aislamiento evita la pérdida de calor reduciendo así el consumo de energía.
3. Para aquellos ajos negros frescos puede utilizar el botón único de deshidratación de alimentos para un mayor secado.
4. La estructura de la jaula de acero inoxidable permite una buena circulación de aire para asegurar una cocción uniforme y una fácil limpieza. La cesta de dos capas para la carga máxima de peso es (1,5Kgs para el ajo segmentado y 2Kgs para el ajo solo).
5. Olla interior de acero inoxidable fácil de quitar y limpiar.
6. El control de potencia permite actuar con precisión para un rendimiento estable y procurar la durabilidad.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO Y MODO DE EMPLEO

Pulse el botón de "FUNCTION" para seleccionar la función deseada: pulse el botón de continuamente para seleccionar el producto a elaborar: Solo ajo, Ajo, Yogur, Natto, enzima, vinagre de frutas, vino de frutas/vino dulce de arroz, encurtido/masa, conservación por secado/calentamiento, cocción a fuego lento/desinfección. La luz irá cambiando de elaboración a medida que vaya pulsando.

En el caso que usted quiera variar los programas preestablecidos, puede usted variar los días (d) u horas (h) pulsando el botón "TIME" o bien pulsando el botón "TEMPERATURE", podrá incrementar o reducir la temperatura de trabajo.

Después de seleccionar la función y terminar la selección de tiempo o temperatura, espere unos 10 segundos, la máquina empezará a funcionar, la luz indicadora de la función se encenderá y parpadeará continuamente.

Para detener totalmente aprete el botón CANCEL unos segundos y la máquina se apagará automáticamente.

FUNCIONES

1. Ajo solo

Pulse el botón **"FUNCTION"** para acceder a la función **Solo Garlic**, el indicador luminoso mostrará el ajuste por defecto de 9 días, se puede seleccionar el ajuste de 6 a 12 días pulsando el botón **"TIME"** (generalmente el efecto de la fermentación de 6 días no es muy satisfactorio), puede elegir selectivamente su temperatura deseada pulsando el botón **"TEMP"**. (El ajuste por defecto dará mejores resultados). Recomendamos trabajar en un lugar ventilado para el procesamiento de verduras fermentadas como el ajo negro.

2. Ajo SEGMENTADO

Pulse el botón **"FUNCTION"** para acceder a la función **Garlic**, el indicador luminoso mostrará el ajuste por defecto de 9 días. Puede seleccionar el ajuste de 6 a 12 días pulsando el botón **"TIME"** (generalmente el efecto de la fermentación de 6 días no es muy satisfactorio), puede elegir selectivamente su temperatura deseada pulsando el botón **"TEMP"**. (El ajuste por defecto dará mejores resultados). Recomendamos trabajar en un lugar ventilado para el procesamiento de verduras fermentadas como el ajo negro.

3. Yogur

Pulse el botón **"FUNCTION"** para acceder a la función de **Yogurt**, el indicador luminoso mostrará el ajuste por defecto de 4 horas (39°C). Puede seleccionar otros ajustes de tiempo pulsando el botón **"TIME"** de forma continua durante 6-8-10-4 horas para seleccionar los ajustes. Puede ajustar la temperatura a 41-43-45-33-35-37°C, pulsando el botón **"TEMP"** de forma continua. Se recomienda ajustar la configuración a 8-14 horas para un mejor efecto. Cuando el volumen de producción es grande, la temperatura puede ajustarse adecuadamente a 1-2°C.

4. Natto

Pulse el botón **"FUNCTION"** para acceder a la función **Natto**. El indicador luminoso mostrará el ajuste predeterminado de 8 horas (39°C). Puede seleccionar otros ajustes de tiempo pulsando el botón **"TIME"**. Puede elegir la temperatura deseada pulsando el botón **"TEMP"**. Pulse el botón de temperatura de forma continuada para ajustar la temperatura a: 41-43-45-33-35-37°C.

5. Enzimas

Pulse el botón **"FUNCTION"** para acceder a la función **Enzyme**. El indicador luminoso mostrará el ajuste por defecto de 6 días (26°C). Se pueden seleccionar otros ajustes de tiempo pulsando el botón **"TIME"**. Pulse el botón de tiempo de forma continuada para ajustar el número de días: 8-10-12-6 días. Puede seleccionar la temperatura deseada pulsando el botón **"TEMP"**. Pulse el botón de temperatura de forma continuada para ajustar la temperatura a: 28-30-32-34-22-24°C.

6. Vinagre de frutas

Pulse el botón **"FUNCTION"** para acceder a la función de **Fruit Vinegar**. El indicador luminoso mostrará el ajuste por defecto de 8 días (26°C). Se pueden seleccionar otros ajustes de tiempo pulsando el botón **"TIME"** (pulse el botón de tiempo continuamente para ajustar el número de días: 8-10-12-6 días). Puede seleccionar la temperatura deseada pulsando el botón **"TEMP"**. Pulse el botón de temperatura de forma continuada para ajustar la temperatura a: 28-30-32-34-22-24°C.

7. Vino de frutas / Vino dulce de arroz

Pulse el botón **"FUNCTION"** para acceder a la función de **Fruit Wine / Sweet Rice Wine**. El indicador luminoso mostrará el ajuste por defecto de 2 días (26°C). Se pueden seleccionar otros ajustes de tiempo pulsando el botón **"TIME"**. Pulse el botón de tiempo continuamente para ajustar el número de días: 2-3-8-10-12-15-2 días. Puede seleccionar la temperatura deseada pulsando el botón **"TEMP"**. Pulse el botón de temperatura de forma continuada para ajustar la temperatura: 28-30-32-34-22-24°C. El vino de arroz dulce puede tardar 2 días, el vino de frutas necesita 10-15 días. Por favor, consulte el método de elaboración descrito a continuación para más detalles.

8. Encurtidos / Masa madre

Pulse el botón **"FUNCTION"** para entrar en la función de **Pickle / Sourdough**. El indicador luminoso mostrará el ajuste por defecto de 2 horas (26°C). Puede seleccionar otros ajustes de tiempo pulsando el botón **"TIME"**. Pulse el botón de tiempo de forma continuada para ajustar el número de horas 2-4-6-8. Pulse el botón de temperatura de forma continuada para ajustar la temperatura: 28-30-32-34-36-24-26°C.

9. Secado / Conservación por calor

Pulse el botón **"FUNCTION"** para acceder a la función **Dry / Heat Preservation**. El indicador luminoso mostrará el ajuste por defecto de 6 horas (60°C). Se puede seleccionar un ajuste de tiempo diferente pulsando el botón **"TIME"** (el intervalo de tiempo se puede ajustar pulsando el botón de tiempo de forma continuada: 12-20-28-36-48 horas. El ajuste se puede establecer para secar

durante 48 horas cada vez. Usted puede elegir selectivamente su temperatura deseada pulsando el botón "TEMP" (ajustar la temperatura a: 65-70-75-80-60°C. Si más de 48 después de la necesidad de secar, se puede configurar de nuevo. Cuando el tiempo es frío, los alimentos salteados no son inmediatamente comestibles, se pueden poner en la máquina para mantener la temperatura, y otros productos que necesitan una temperatura constante se pueden mantener calientes. Algunos alimentos secos se pueden secar y procesar, y el ajo negro después de la fermentación se puede secar según su propio gusto.

10. Cocción a fuego lento / desinfección

Pulse el botón "**FUNCTION**" para acceder a la función **Simmer / Disinfection**. El indicador luminoso mostrará el ajuste por defecto de 4 horas (86°C). Se pueden seleccionar otros ajustes de tiempo pulsando el botón "TIME" (el intervalo de tiempo se puede ajustar pulsando el botón de tiempo de forma continuada: 8-12-16-24-48-72-8 horas). Puede seleccionar la temperatura deseada pulsando el botón "TEMP". Ajuste la temperatura a: 88-90-78-80-82-84°C. Los utensilios necesarios para la operación de fermentación pueden colocarse en el tanque interior de la máquina y esterilizarse durante 1 hora. No esterilice los plásticos. Enzyme Plus puede cocer a fuego lento boniatos, arroz de jade, huevos y muchos más alimentos. Los alimentos cocinados a fuego lento no hierven, no se queman ni se rompen. Por lo general, el tiempo de cocción a fuego lento es de entre 6 y 12 horas. Puede ser más o menos, dependiendo de la cantidad de alimentos. Para la sopa y el guiso a fuego lento: añada un poco de vinagre a la sopa a fuego lento, y agua hirviendo al guiso.

11. Memoria central de apagado

En caso de corte repentino de la alimentación, la máquina seguirá conservando la memoria de los días y el balance horario. El funcionamiento se reanudará cuando se vuelva a encender (excepto para las funciones de cocción y desinfección).

12. Control automático del tiempo

Este producto cuenta con largos tiempos de trabajo y tiene una función de cuenta atrás automática.

Función de memoria de fallo de alimentación a largo plazo: si la energía se corta cuando se trabaja, la olla suspenderá el proceso después de que se restablezca la energía. La olla continuará trabajando automáticamente, sin necesidad de preocuparse por los cortes de energía accidentales y los días de fermentación. Por favor, no apague la máquina con frecuencia durante la etapa de fermentación ni abra la tapa durante mucho tiempo, y no pulse el botón "CANCELAR" cuando esté trabajando la fermentación.

13. Cancelar

Mantenga pulsado el botón **"CANCELAR"** durante 3 segundos y termine con un "pitido" para anular y restablecer todas las funciones.

RECETAS - ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

(1) Elaboración de yogur

1. Esterilice el depósito interior, los botes de yogur, etc.
2. Poner leche fresca en el tanque interior o en los botes y añadir un 10-12% de azúcar blanco.
3. Esterilice la leche.
4. Añada las bacterias del yogur a la leche esterilizada a una temperatura inferior a 43°C, y mezclar bien. Ponga todo en el fermentador y tápelo. Encienda y ajuste la función de yogur. El valor por defecto es de 6 horas (39°C). El tiempo de fermentación y la temperatura pueden ajustarse según las preferencias personales. La temperatura puede ajustarse entre 37-42°C. Si la cantidad de yogur en fermentación es grande, el tiempo debe ser ampliado, la temperatura también debe ser mayor. (Se puede poner una taza de leche pequeña en el tanque interior para la fermentación. Si la cantidad es grande, la leche se puede verter directamente en el tanque interior para la fermentación).

(2) Elaboración de natto

1. Poner la soja en remojo durante una noche. Utiliza otra olla (o arrocera) y añade un poco de agua para cubrir las judías remojadas, añade un poco de glutamato y azúcar blanco, hiérvelo durante 30-50 minutos hasta que las judías de soja estén blandas (el mejor resultado se obtiene con la cocción de las judías de soja al vapor)
 2. Escurrir las judías cocidas y colocarlas en la olla de fermentación. Disolver algunas de las esporas de Natto y la cantidad adecuada de agua fría para activarlas.
 3. Vierta la mezcla de esporas Natto sobre las judías. Remover y mezclar cuidadosamente con una cuchara esterilizada. Tapar la olla y seleccionar la función "NATTO", seleccionar el tiempo deseado de 10 a 24 horas, fermentarlas hasta que aparezca la típica textura viscosa (hilos pegajosos).
 4. Vierta el primer natto fermentado en un recipiente limpio, utilice un envoltorio de plástico para sellarlo y continúe poniéndolo en el congelador (5-8°C) para la segunda fermentación durante 12 horas.
- Así, estará listo para su consumo.

(3) Elaboración de vinos

Cómo elaborar su propio vino

El método de elaboración de vino se divide en los siguientes diez pasos: selección del material, clasificación, limpieza y secado, limpieza y desinfección de las herramientas internas, trituración del tallo, adición de azúcar y licor, elaboración principal, separación del licor, elaboración secundaria y envejecimiento.

1. Material

Compre uvas que estén maduras, llenas y libres de enfermedades, sin daños ni moho. Asegúrese de elegir uva fresca.

2. Clasificación de la uva

Corte las uvas una a una con un cuchillo viejo cerca de la base del fruto.

3. Limpieza y secado

Lave y ponga las uvas en remojo en agua ligeramente salada durante unos 5-10 minutos, aclararlas de nuevo con agua y escurrirlas. Disperse las gotas de agua en la superficie de las uvas, para que no quede humedad.

4. Limpieza y desinfección del revestimiento

Al mismo tiempo, es necesario lavar el tanque interior de la vinificación y poner las herramientas en la olla de fermentación para esterilizarlas con el programa desinfección. El tanque interior debe ser esterilizado a alta temperatura durante 1-2 horas.

5. Eliminación del tallo y trituración

Después de secar el agua de la superficie de las uvas, retire primero la raíz de las uvas y luego se empieza a romperlas, hasta que pueda separar la pulpa y la piel.

6. Añadir el azúcar y la levadura

La adición de azúcar se puede hacer de una sola vez después de la trituración de las uvas, o en una o dos etapas después de iniciar la fermentación. Disuelva el azúcar y la levadura en agua fría hervida o agua purificada y remueva bien.

7. Fermentación principal

Introduzca el recipiente de zumo de uva en la máquina de fermentación, tapélo y deje fermentar a una temperatura constante. La temperatura puede ajustarse entre 25 y 28°C. El tiempo de fermentación principal es de unos 5-10 días. Podrá oler el alcohol. Los hollejos no suben tanto cuando la fermentación principal ha terminado y la fruta está lista para la filtración. Durante el proceso de fermentación, se libera una gran cantidad de dióxido de carbono al cabo de 2 ó 3 días, y los posos de las pieles flotan formando un tapón. Durante la fermentación, los hollejos que flotan deben presionarse en el zumo dos veces al día con palillos o herramientas esterilizadas. La levadura es anaeróbica y produce alcohol cuando el oxígeno es insuficiente, así que manténgala sellada, pero que pueda transpirable.

8. Separación del licor

6-10 días después de la fermentación, el licor debe ser filtrado y separado. Las herramientas de filtrado deben ser estrictamente esterilizadas, y las bacterias no

deben ser llevadas al licor. Puede probar el vino y, si el contenido de alcohol no es suficiente, se puede añadir más cantidad de azúcar, para una fermentación secundaria.

9. La fermentación secundaria

La fermentación secundaria tarda unos 10-15 días, y es mejor controlar la temperatura entre 20-26°C. Sin embargo, la fermentación secundaria necesita llenar el recipiente, envolver la boca de la botella con una envoltura de plástico, y perforar la envoltura de plástico con la agujas, para que pueda respirar libremente. La fermentación secundaria es para sellar. Lo ideal es que el vino familiar envejezca de 1 a 3 meses.

10. Envejecimiento de reenvasado

Después de la segunda fermentación, el vino se aclara y se puede consumir directamente. Pero si quiere que se vuelva mejor, más fragante, entonces necesita envejecerlo. Para el envejecimiento se recomiendan recipientes de pequeña capacidad, ya que es mejor beber poco después de que el vino haya envejecido. Lo mejor es utilizar botellas de cristal. Al envejecer, es necesario prestar atención al llenado de la botella y al cierre. El tiempo de envejecimiento es de 15 días a 12 meses. Para que sea más sencillo, el licor puede dispensarse directamente después de la separación, y luego fermentar durante 10-20 días en un entorno de 20-30°C antes de ser sellado/refrigerado. El vino debe sellarse en un entorno de 8-15°C. Lo ideal es que el vino familiar envejezca durante 1-3 meses.

(4) Elaboración de vino dulce de arroz

1. Lavar el arroz glutinoso de 3 a 5 veces y ponerlo en remojo en agua (1-2 horas en verano y 2-4 horas en invierno). La cantidad máxima de vino dulce de arroz producida por la máquina de fermentación es de 1,5 kg de arroz glutinoso.

2. Cocer el arroz glutinoso lavado en una vaporera u olla arrocera.

3. Vierta el arroz cocido en un recipiente escurridizo y rocíe con agua fría (también puede utilizar agua del grifo, se recomienda utilizar agua hervida fría o agua embotellada) para que el arroz glutinoso se desparrame.

Nota: no es necesario aclarar el agua si el arroz glutinoso está suficientemente húmedo.

4. Una vez que el arroz se haya enfriado hasta el punto de poder manipularlo, ya puede añadir el polvo de levadura de vino de arroz sobre el arroz y mezclar hasta que el polvo se haya dispersado uniformemente. A continuación, ponga la mezcla en la olla, cierre la tapa y encienda el aparato. Pulse el botón "FUNCTION" para seleccionar la función "SWEET RICE WINE", seleccione los temporizadores de 2 días y ajuste la temperatura a 25-28°C. La parte superior de la olla interior se puede cubrir con un paño protector para evitar la infección de bacterias en el proceso de fermentación. Cuando la temperatura ambiente es superior a 30°C, es necesario elaborar la cerveza en una sala

climatizada a menos de 30°C.

5. Compruebe y pruebe después de 24 horas. El vino dulce de arroz fermentado tiene jugo, aroma, sabor dulce y un vino fuerte. Por lo general, 2 días pueden ser suficientes para la elaboración de cerveza. (Después de 2 días, el vino puede fermentarse de forma natural según el gusto personal, y cuanto más tiempo pase, más fuerte será el vino. Cuanto más alta sea la temperatura, más agrio será el sabor final).

(5) Elaboración de encurtidos

1. Lavar las verduras y los ingredientes y secarlos.
2. Hervir y poner un poco de sal (se añade más sal de lo habitual, se siente muy salada).
3. Cuando el agua se haya enfriado por completo, viértela en el depósito interior y añade la cantidad adecuada de vino blanco. El vino de sorgo es el mejor.
4. Poner las verduras listas en la máquina de fermentación, preferiblemente con los orificios de ventilación ajustados a 3-7 días para la función de elaboración de vino.

(6) Fermentación del ajo negro

1. Elija ajo fresco segmentado o ajo solo, sin pelar, sin necesidad de limpiar. Puede cortar el extremo del ajo.
2. Abrir la puerta de la cesta de acero inoxidable y colocar los ajos en la rejilla y abrocharla. Agítelo para que el ajo quede más uniforme.
3. Ponga la olla interior en la cocina, luego ponga la cesta de ajos en la olla, cubra la tapa (presione la tapa y cuando se escuche el sonido "clic", la tapa está bien cerrada).
4. Pulse el botón "FUNCTION" para acceder a la función de ajo segmentado o en solitario, el indicador luminoso mostrará el ajuste por defecto de 9 días (25°C). Se puede seleccionar el ajuste de 6-12 días pulsando el botón "TIME" (generalmente el efecto de la fermentación de 6 días no es muy satisfactorio), puede elegir selectivamente su temperatura deseada pulsando el botón "TEMP". (El ajuste por defecto dará mejores resultados).
5. Cuando la olla está funcionando, mostrará los días de fermentación restantes, las horas de fermentación restantes y la temperatura de trabajo actual.
6. La temperatura de trabajo se muestra entre 70-80°C del primer al tercer día y entre 60-75°C el cuarto día. Después del quinto día, está entre 70-80°C. El tiempo total de fermentación es de 6-12 días. Una vez finalizada la fermentación, la olla emitirá un pitido automáticamente y pasará al modo de espera.
7. Una vez finalizada la fermentación del ajo negro, tenga cuidado al abrir la tapa

debido a la liberación de vapor de calentamiento. Deje que el ajo se enfríe antes de guardarlo. Obtendrá un mejor sabor si lo almacena durante 5-10 días más.

8. Si el ajo fermentado está todavía demasiado húmedo o no es lo suficientemente oscuro, se puede conseguir una mayor fermentación prolongando la función de "SECADO" durante algunas horas o días más. Durante el secado, dejar la tapa de la olla medio cerrada acelerará aún más el efecto de deshidratación. La función "SECADO" puede seleccionarse además durante 6,12,18,24,36 o 48 horas.

9. Si no se desconecta la alimentación en las 8 horas siguientes a la finalización de la fermentación, la máquina emitirá un pitido para avisar una vez cada hora.

(7) Función de desinfección

Con la función de desinfección, puede esterilizar la vajilla individual, los artículos de trabajo y de hogar (excepto los plásticos) a alta temperatura. También es adecuado para la esterilización a alta temperatura de accesorios en hoteles y farmacias.

(8) Fabricación de enzimas

Cortar la fruta pelada en rodajas finas. Una capa de fruta una capa de limón, una capa de azúcar, la fruta no se puede colocar más de la línea más alta del tanque, asegúrese de recordar, en caso de desbordamiento. Elegir la función Enzyme, el tiempo se ajusta a 8 días, la temperatura por defecto de la máquina, recuerde no ajustarla. Iniciar la fermentación, unos días más tarde habrá jugo de la fruta, el azúcar se disuelve lentamente, el jugo es más y más, después de la fermentación se completa, drenar el residuo, y el jugo restante es la enzima. La enzima bien preparada se sella y se coloca en el refrigerador.

(9) Elaboración de vinagre de frutas

Lavar la fruta, secarla y cortarla en trozos pequeños. Añadir un poco de azúcar de roca o estanque de arena blanca en el fondo de la olla de fermentación, y luego poner los trozos de fruta en capas, espolvorear con azúcar o azúcar blanco en la superficie, verter el vinagre de arroz, el vinagre debe sumergir completamente los trozos de fruta. Elija la función de vinagre de frutas, el tiempo se establece en 7 días, después de la fermentación se completa, sacar los trozos de manzana que no necesitamos, y luego filtrar el vinagre una o dos veces.

Otros consejos

1. Durante el proceso de configuración, si el programa está bloqueado en el estado de trabajo, es necesario mantener pulsado el botón "CANCELAR" para restablecerlo.
2. Las cestas de ajo bien embaladas (1-2kg) tendrán un mejor efecto de fermentación que las que no están bien embaladas. Si es la primera vez que lo usa, el mejor efecto es establecer 7 días, durante la fermentación, alternativamente puede abrirlo y probarlo en los 5-6 días para su preferencia de sabor. (Un periodo de fermentación más largo dará un mejor sabor).

GARANTÍA

CSL se encargará de: Reparar o, a nuestra opción, reemplazar cualquier parte de este aparato que resulte ser defectuosa, asumiendo CSL la mano de obra y el material.

El comprador será responsable de asumir el coste de la mano de obra y el material de recambio causadas por el mal uso y la negligencia del consumidor.

El comprador se hará cargo de los gastos de diagnóstico cuando las causas sean por mal uso o negligencia, si no aceptase el presupuesto de reparación para determinar los defectos. Sea dentro del período de garantía o fuera de él, cualquier coste de transporte necesario para el servicio de reparación, ya sea entrega y/o retorno del aparato, será asumido por el comprador.



Registre su máquina
Enzyme Plus para
ACTIVAR SU GARANTÍA

PRODUCTO
CERTIFICADO



100%Chef

Cocina sin Límites, S.L.
Joan Peiró i Belis 2 – 08339 Vilassar de Dalt – Barcelona, Spain
Tel. +34 93 429 63 40
sat@100x100chef.com
orders@100x100chef.com