

使用注意事項

釀造注意事項

1. 所使用的玻璃瓶、發酵杯、量杯、湯匙，使用前請先用沸水消毒晾乾後使用。
2. 水果大約八分熟較有香味，並挑選外觀完整無蟲害，避免釀造時有果蟲孳生。
3. 無法削皮或削皮後的水果，裝入玻璃瓶前勿接觸生水，可用純水或開水洗淨，浸泡前須先風乾或瀝乾。
4. 一般酸性水果，如：鳳梨、金桔、柑橘、檸檬、柳丁、桑椹...等，建議加入冰糖，甜味較純正，不易起酸；較不酸的水果，如：蘋果、葡萄、芭樂、木瓜...等，建議加入麥芽糖，不過可依自身喜好加入麥芽糖或冰糖。
5. 水果因特性不同而有不同的切法，李子或梅子可於尾巴果肉處切十字，檸檬、鳳梨去頭去尾不去皮，切成片狀。百香果則將果肉挖出。目的是讓果肉與基底酒/基底醋充分融合。
6. 釀造時請勿將機器曝曬於陽光之下，應將機器置於陰涼通風處。

其他注意事項



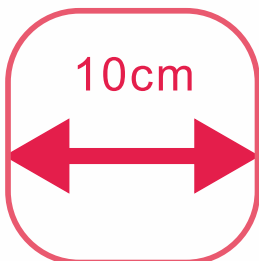
使用時，請搭配玻璃瓶或發酵杯，請勿直接將牛奶、基底酒、基底醋倒入機器本體中。



請用乾布擦拭機器本體，勿整台機器直接水洗或浸泡水中，以免造成商品損壞或漏電。



商品請勿自行拆解、改裝、摔落及撞擊，以免造成毀損及發生危險。



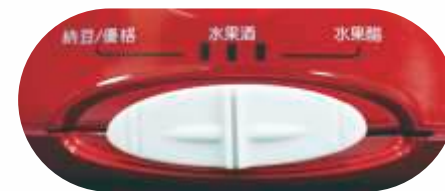
使用時，機殼會產生微溫，請與其他物品保持10公分以上的距離。



插電之電源周邊不可有易燃物，並遠離6歲以下之孩童。

水果酒釀造介紹

水果酒注意事項



- 步驟一：將材料放進玻璃瓶後，蓋上瓶蓋，置入多功能健康釀造機中。
- 步驟二：插上插頭，電源燈綠燈亮起。
- 步驟三：功能鍵切換到”水果酒”
- 步驟四：按下定時啟動鈕，此時指示燈亮紅燈，電源燈由綠燈轉為紅燈。

注意

定時鈕啟動後(亮紅燈)，在”水果酒”模式下會開始進行間歇性震動，24小時後自動關閉(電源燈亮綠燈)。若中途做功能切換或斷電，再重新啟動定時鈕，則24小時作用時間會重新計算。