Thực đơn máy Bear DJJ-D06X3

0,6 lít · tối đa 3 nguyên liệu/bữa · tối đa 40 g hạt khô/600 ml

Bảy ngày

T2 Yến mạch, hạnh nhân, óc chó

浓豆浆 Sữa đậu nành đặc – khoảng 35–40 phút

Yến mạch	**25 g**
Hạnh nhân	**8 g**
Óc chó	**7 g**

Nước tới vạch 600 ml

T3 Yến mạch, điều

浓豆浆 Sữa đậu nành đặc – khoảng 35–40 phút

Yến mạch	**28 g**
Điều rang muối tráng nước ấm cho bớt mặn	**12 g**

Nước tới vạch 600 ml

T4 Yến mạch, macca, óc chó

浓豆浆 Sữa đậu nành đặc – khoảng 35–40 phút

Yến mạch	**25 g**
Macca	**8 g**
Óc chó	**7 g**

Nước tới vạch 600 ml

T5 Cháo yến mạch, hạnh nhân

绵粥 Cháo mềm – khoảng 40–45 phút

Yến mạch	**30 g**
Hạnh nhân	**10 g**

Nước tới vạch 600 ml

T6 Yến mạch, điều, hạnh nhân

浓豆浆 Sữa đậu nành đặc – khoảng 35–40 phút

Yến mạch	**25 g**
Điều rang muối	**8 g**
Hạnh nhân	**7 g**

Nước tới vạch 600 ml

T7 Sinh tố yến mạch, macca, chuối

果蔬汁 **Sinh tố – khoảng 2 phút**

Yến mạch	**20 g**
Macca	**8 g**
1 quả chuối	
150 ml sữa tươi + nước tới vạch 600 ml	

CN Yến mạch, điều, macca

米糊 **Bột gạo mịn – khoảng 30–35 phút**

Yến mạch	**28 g**
Điều rang muối	**5 g**
Macca	**7 g**
Nước tới vạch 600 ml	

Thời gian từng chế độ (khoảng)

Số của hãng/thường gặp, chỉ là ước chừng, có thể lệch vài phút.

快豆浆 Sữa đậu nành nhanh	**khoảng 25 phút**
浓豆浆 Sữa đậu nành đặc	**khoảng 35–40 phút**
米糊 Bột gạo mịn	**khoảng 30–35 phút**
绵粥 Cháo mềm	**khoảng 40–45 phút**
玉米汁 Sữa ngô	**khoảng 30–35 phút**
果蔬汁 Sinh tố	**khoảng 2 phút**
保温 Giữ ấm	**khoảng 2 tiếng**
高温洗 Rửa nước nóng	**khoảng 10–12 phút**

Ba điều bắt buộc

1. **Sữa tươi chỉ đổ vào sau khi máy nấu xong, rồi khuấy đều. Duy nhất T7 (sinh tố, không đun) thì đổ sữa trực tiếp được.**
2. **Không vượt vạch 600 ml. Hạt khô cho vào trước, đổ nước sau.**
3. **Mỗi lần nấu xong tráng nồi ngay, đừng để cặn khô trong nồi.**

Chuẩn bị một lần cho cả tuần

- Óc chó (mua loại sống): rang khô 4–5 phút, để nguội, cất hộp kín.
- Macca: ngâm 4 tiếng, để ráo, cất ngăn mát.
- Điều rang muối: tráng nước ấm cho bớt muối, để thật ráo. Không thêm muối vào nồi.
- Hạnh nhân sấy chín: dùng thẳng.
- Yến mạch: hộp kín, nơi khô.

Ghi chú

- Tổng hạt khô mỗi bữa đúng 40 g, trừ T7 là 28 g vì có chuối.
- Không thêm táo đỏ trong tuần này: thêm vào là thành nguyên liệu thứ tư.
- Nếu sữa bị sánh đặc như bột: giảm hạnh nhân 2 g, tăng yến mạch 2 g.
- Máy 0,6 lít nên muốn nấu 2 suất thì nấu 2 lần, không nhân đôi một lượt.