

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ



ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ.

Λειτουργείτε το VonShef® Greek Yoghurt Maker μόνο για τον προορισμό του και εντός των παραμέτρων που καθορίζονται σε αυτό το εγχειρίδιο.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένες σωματικές,

αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν επιβλέπονται ή δίνονται κατάλληλες οδηγίες σχετικά με τη χρήση του προϊόντος από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ.

Όταν χρησιμοποιείτε μια ηλεκτρική συσκευή, θα πρέπει πάντα να τηρούνται βασικές προφυλάξεις, συμπεριλαμβανομένων των εξής: Μην αφήνετε να χρησιμοποιηθεί ως παιχνίδι. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τον παρασκευαστή γιαουρτιού.

Εάν ο Παρασκευαστής γιαουρτιού δεν λειτουργεί σωστά, έχει πέσει, έχει υποστεί ζημιά, έχει μείνει σε εξωτερικό χώρο ή έχει βυθιστεί σε υγρό, μην το χρησιμοποιήσετε, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της DOMU Brands.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή γιαουρτιού εάν κάποια εξαρτήματα φαίνεται να είναι ελαττωματικά, λείπουν ή έχουν καταστραφεί. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στερεωθεί καλά πριν από τη χρήση.

ΚΑΛΩΔΙΑ ΚΑΙ ΒΥΣΜΑΤΑ.

Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος ταιριάζει με αυτή που εμφανίζεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όπως έχει αξιολογηθεί. Κατά προτίμηση, η πρίζα πρέπει να προστατεύεται από συσκευή υπολειπόμενου ρεύματος (RCD).

Μην το χρησιμοποιείτε με κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο μηχανικό ή εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις, προκειμένου να αποφευχθεί κάποιος κίνδυνος.

Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίου επέκτασης.

Μην χειρίζεστε το φις ή τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

Κρατήστε το καλώδιο μακριά από θερμαινόμενες επιφάνειες.

Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου όπου θα μπορούσε να τραβηχτεί κατά λάθος από παιδιά ή κατοικίδια.

Μην τραβάτε το καλώδιο γύρω από αιχμηρές άκρες ή γωνίες.

Μην αφήνετε χωρίς επιτήρηση όταν είναι συνδεδεμένο. Αποσυνδέστε την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.

Απενεργοποιήστε όλα τα χειριστήρια πριν την αποσυνδέσετε.

Μην αποσυνδέετε τραβώντας το καλώδιο. Για να αποσυνδέσετε, πιάστε το φις και όχι το καλώδιο.

Πάντα να αποσυνδέετε την πρίζα πριν από τη συντήρηση του χρήστη, τη σύνδεση ή την αποσύνδεση εξαρτημάτων ή την αλλαγή εξαρτημάτων.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο είναι αποθηκευμένο με ασφάλεια για την αποφυγή κινδύνων.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ.

Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σας μακριά από την άκρη του πάγκου εργασίας, σε μια σταθερή, επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια με επαρκή χώρο γύρω από όλες τις πλευρές. Η Greek Yoghurt Maker δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

Μην εισάγετε αντικείμενα στα ανοίγματα και μην καλύπτετε τη συσκευή.

Όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά τη Γιαουρτοπαρασκευαστή σας μπορεί να αναδώσει μια «νέα» μυρωδιά ή ατμό. Αυτό θα διαλυθεί μετά από μερικές χρήσεις.

Μην σηκώνετε ή μετακινείτε τη συσκευή γιαουρτιού κατά τη χρήση.

Μην λειτουργείτε συνεχώς για περιόδους μεγαλύτερες από αυτές που αναγράφονται στο προϊόν ή υποδεικνύονται στις οδηγίες.

Αφήστε πάντα τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.

Μην λιπαίνετε εξαρτήματα και μην πραγματοποιείτε εργασίες συντήρησης ή επισκευής εκτός από αυτές που παρουσιάζονται σε αυτό το εγχειρίδιο ή όπως υποδεικνύεται από τη Γραμμή Εξυπηρέτησης Πελατών της DOMU Brands.

Χρησιμοποιήστε μόνο όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο

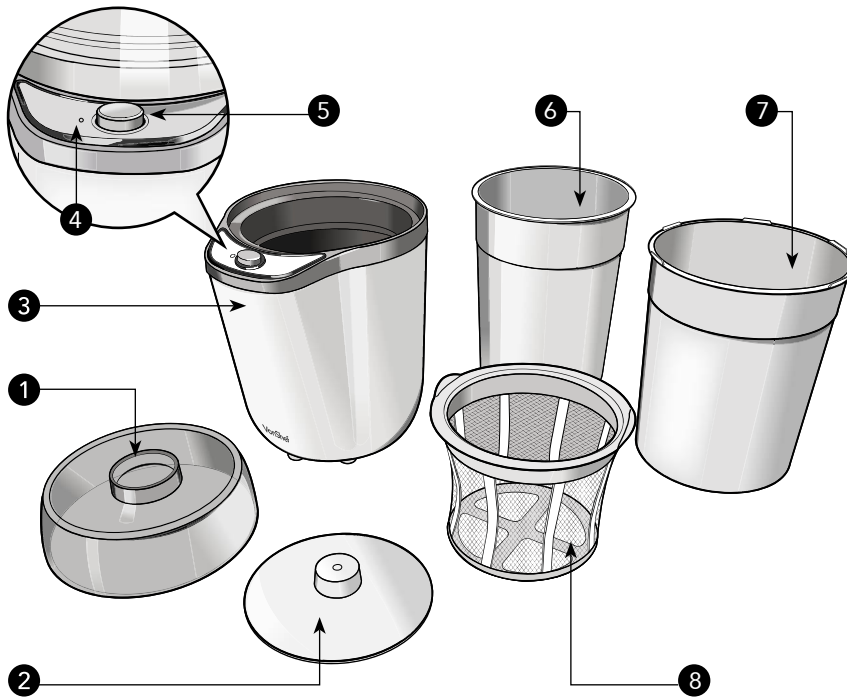
και δεν υπερβαίνουν τη μέγιστη χωρητικότητα.

Χρησιμοποιήστε μόνο συνημμένα που προτείνονται από την DOMU Brands.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΤΑΣΗ	ΙΣΧΥΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ
V	W	Hz
220-240	20	50

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ



1. ΚΑΠΑΚΙ ΚΥΡΙΑΣ ΜΟΝΑΔΑΣ.
2. ΚΑΛΥΜΜΑ ΔΟΧΕΙΟΥ.
3. ΚΥΡΙΑ ΜΟΝΑΔΑ.
4. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΦΩΣ.

5. ΚΟΥΜΠΙ ON / OFF.
6. ΜΙΚΡΟ ΔΟΧΕΙΟ.
7. ΜΕΓΑΛΟ ΔΟΧΕΙΟ ΣΤΡΑΓΙΣΗΣ.
8. ΦΙΛΤΡΟ

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε αυτήν τη συσκευή για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε ότι έχετε ολοκληρώσει τα ακόλουθα βήματα:

Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες και τις ετικέτες. Επιθεωρήστε το προϊόν για τυχόν ζημιές και ελέγξτε ότι περιλαμβάνονται όλα τα αναγραφόμενα μέρη.

Πριν από την αρχική χρήση, απολυμάνετε τα δοχεία και το κάλυμμα του δοχείου αφήνοντάς τα να μουλιάσουν σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε βραστό νερό για απολύμανση, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση των ΔΟΧΕΙΩΝ, ώστε να μην ταιριάζουν πλέον στην ΚΥΡΙΑ ΜΟΝΑΔΑ.

Σκουπίστε την ΚΥΡΙΑ ΜΟΝΑΔΑ και το ΚΑΠΑΚΙ ΚΥΡΙΑΣ ΜΟΝΑΔΑΣ χρησιμοποιώντας ένα καθαρό υγρό πανί.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην βυθίζετε την ΚΥΡΙΑ ΜΟΝΑΔΑ σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη του Greek Yoghurt Maker είναι εντελώς στεγνά πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία παρασκευής γιαουρτιού.

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, στεγνή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.

ΤΟ ΜΙΓΜΑ

Για να φτιάξετε ΑΠΛΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ θα χρειαστείτε - Γάλα, φρέσκο γιαούρτι και ένα σύρμα ή ένα κουτάλι ανάμειξης (δεν παρέχεται).

ΤΥΠΟΙ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ -

Οποιοδήποτε είδος γάλακτος μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο μείγμα γιαουρτιού σας. Η περιεκτικότητα σε θερμίδες, η περιεκτικότητα σε λίπος και η γεύση ποικίλλουν, ωστόσο, ανάλογα με τον τύπο γάλακτος που επιλέγεται, και το γιαούρτι που παρασκευάζεται από ημιαποβουτυρωμένο ή αποβουτυρωμένο γάλα θα έχει πιο αραιή σύσταση.

Παστεριωμένο γάλα:

Θα πρέπει να θερμανθεί σε σημείο βρασμού για να εξαλειφθούν τα βακτήρια και μετά να αφεθεί να κρυώσει κάτω από τους 50°C πριν από τη χρήση. **ΑΚΑΤΕΡΓΑΤΟ ΚΑΤΙΓΓΙΔΙΟ ΓΑΛΑ/ΕΒΕ:**

Αφήνουμε να πάρει βράση και αφήνουμε να σιγοβράσει για 7 λεπτά, αφήνοντας να κρυώσει πριν τη χρήση.

Όλα τα άλλα είδη γάλακτος (μακράς διάρκειας UHT, αποστειρωμένο, εβαπορέ, ανακατασκευασμένο) δεν χρειάζονται βράσιμο, αλλά πρέπει να χρησιμοποιούνται σε θερμοκρασία δωματίου, όχι κατευθείαν από το ψυγείο.

ΤΥΠΟΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ ΠΡΟΣ ΧΡΗΣΗ -

Χρησιμοποιήστε φρέσκο, χωρίς γεύση, φυσικό ζωντανό γιαούρτι.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι το γιαούρτι που χρησιμοποιείται είναι εντός της ημερομηνίας πώλησής του.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χτυπάτε το μείγμα πολύ δυνατά.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΑΠΛΟΥ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

1. Προσθέστε πρώτα 1,35L Γάλα στο ΜΙΚΡΟ ΔΟΧΕΙΟ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι δεν γεμίζετε υπερβολικά.

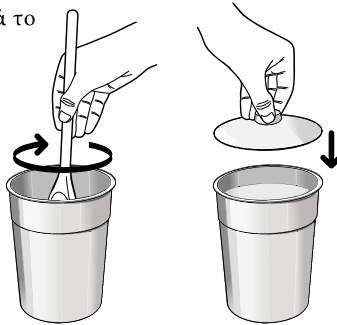
Στη συνέχεια, προσθέστε 150 ml φρέσκο γιαούρτι. ΠΡΟΣΟΧΗ: Ελέγχετε πάντα τη λήξη ημερομηνία στο γιαούρτι που χρησιμοποιείτε.



2. Χρησιμοποιώντας ένα σύρμα ή ένα κουτάλι ανάμειξης (δεν παρέχεται) ανακατέψτε καλά το Γάλα και το γιαούρτι μαζί.

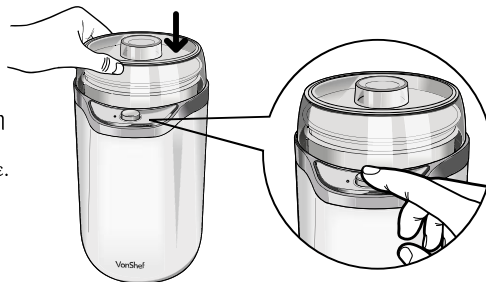
Μόλις αναμειχθεί, τοποθετήστε το ΚΑΛΥΜΜΑ ΔΟΧΕΙΟΥ πάνω στο ΜΙΚΡΟ ΔΟΧΕΙΟ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το ΚΑΛΥΜΜΑ ΔΟΧΕΙΟΥ απλώς κάζεται πάνω από το Δοχείο και δεν ασφαρίζει το περιεχόμενο, αποφύγετε να γείρετε το Δοχείο μόλις προστεθούν συστατικά.



3. Τοποθετήστε το ΜΙΚΡΟ ΔΟΧΕΙΟ στην ΚΥΡΙΑ ΜΟΝΑΔΑ και τοποθετήστε με ασφάλεια το ΚΑΠΑΚΙ της ΚΥΡΙΑΣ ΜΟΝΑΔΑΣ από πάνω.

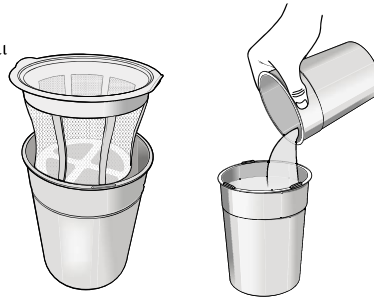
Συνδέστε τη συσκευή σε κατάλληλη πρίζα και πατήστε το ΚΟΥΜΠΙ POWER για να την ενεργοποιήσετε. Η μικρή ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ λυχνία θα ανάψει για να δείξει ότι είναι αναμμένη.



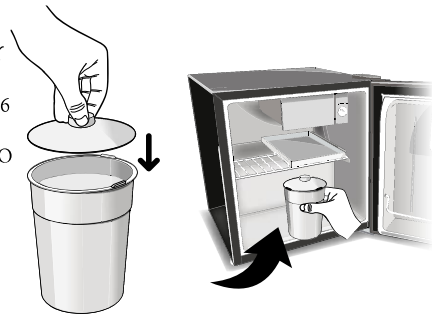
Αφήστε το παρασκευαστή γιαουρτιού ενεργοποιημένο για 10 ώρες για να λειτουργήσει η διαδικασία ζύμωσης. Μετά από αυτό το διάστημα 10 ωρών, αφαιρέστε το ΜΙΚΡΟ ΔΟΧΕΙΟ (με συνδεδεμένο το καπάκι του δοχείου) και τοποθετήστε το στο ψυγείο για άλλες 3 ώρες για να κρυσώσει και μετά απολαύστε! Για ένα γιαούρτι «ελληνικού τύπου», προχωρήστε στην επόμενη σελίδα.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

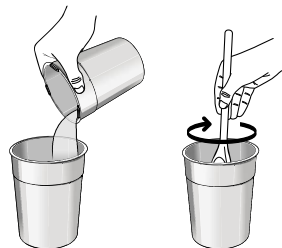
1. Τοποθετήστε το ΣΥΡΩΓΙΣΜΑ στο ΜΕΓΑΛΟ ΔΟΧΕΙΟ ΣΤΟΥΡΓΙΣΗΣ.
Βγάξουμε το ΜΙΚΡΟ ΔΟΧΕΙΟ από το ψυγείο και αδειάζουμε το περιεχόμενο στο ΜΕΓΑΛΟ ΦΙΛΤΡΟ



2
Τοποθετήστε το ΚΑΛΥΜΜΑ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ πάνω από το ΜΕΓΑΛΟ ΦΙΛΤΡΟ και τοποθετήστε το ξανά στο ψυγείο για περίπου 6 ώρες.
Στο μεταξύ, πλύνετε καλά το ΜΙΚΡΟ ΔΟΧΕΙΟ έτοιμο για χρήση στο επόμενο βήμα.



3
Μετά από 6 ώρες στο ψυγείο, αφαιρούμε το ΣΥΡΩΓΙΣΜΑ και αδειάζουμε το ελληνικό γιαούρτι στο ΜΙΚΡΟ ΔΟΧΕΙΟ. Ανακατέψτε καλά πριν τοποθετήσετε από πάνω το ΚΑΛΥΜΜΑ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ και το ξαναβάλετε στο ψυγείο για περίπου μία ώρα ακόμα.



Όταν είστε έτοιμοι να απολαύσετε το απλό ή ελληνικό γιαούρτι σας, μη διστάσετε να προσθέσετε μερικές αρωματικές επικαλύψεις όπως μέλι, φρούτα ή μαρμελάδες.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Πάντα να προσθέτετε αρώματα ΜΕΤΑ τη διαδικασία της ζύμωσης, καθώς αυτό κατά τη διάρκεια θα αλλάξει σημαντικά τη συνολική γεύση.

