

## PC-SV 1112

### Συσκευή μαγειρέματος Sous Vide 520W

#### Εγχειρίδιο οδηγιών

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και φυλάξτε τις οδηγίες, την απόδειξη και εάν είναι δυνατόν, το κομμάτι με την εσωτερική συσκευασία. Εάν δώσετε τη συσκευή σε τρίτο, παρακαλώ μεταβιβάστε και τις οδηγίες χρήσης.

#### Σύμβολα σε αυτές τις οδηγίες χρήσης

Σημαντικές πληροφορίες που αφορούν την ασφάλειά σας τονίζουν ιδιαίτερα. Είναι απαραίτητο να συμμορφώνεστε με αυτές τις οδηγίες προκειμένου να αποφύγετε ατυχήματα και να αποτρέψετε τη ζημιά στη συσκευή:

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Προειδοποιεί για κινδύνους σχετικά με την υγεία και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους τραυματισμού.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Αναφέρεται σε πιθανούς κινδύνους για τη συσκευή ή άλλα αντικείμενα.

#### ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Το σύμβολο αυτό τονίζει τις συμβουλές και τις πληροφορίες.

#### Γενικές σημειώσεις

- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και για τον προβλεπόμενο σκοπό. Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εμπορική χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους. Κρατήστε την μακριά από πηγές θερμότητας, άμεσο ηλιακό φως, υγρασία (μην την βυθίζετε ποτέ σε οποιοδήποτε υγρό) και αιχμηρές άκρες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια. Εάν η συσκευή έχει βραχεί, αποσυνδέστε την αμέσως.
- Κατά τον καθαρισμό ή την αποθήκευση, απενεργοποιήστε πάντα τη συσκευή και αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα. Αν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, αφαιρέστε τα ενσωματωμένα εξαρτήματα.
- Η συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να ελέγχονται τακτικά για σημεία βλάβης. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει υποστεί κάποια βλάβη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά ανταλλακτικά.
- Για να εξασφαλίσετε την ασφάλεια των παιδιών σας, κρατήστε όλα τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, κουτιά, πολυστυρένιο κ.λπ.) μακριά τους.

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας. **Κίνδυνος ασφυξίας!**

#### Ειδικές οδηγίες ασφαλείας

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κατά τη λειτουργία της συσκευής αλλά και μετά, η θερμοκρασία των επιφανειών θα είναι πολύ υψηλή.

- Κρατήστε τη συσκευή μόνο στις λαβές.
- Άνοιξε και κλείστε το καπάκι μόνο με τις λαβές του.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

• Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς νερό. Διαφορετικά, μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο πυρκαγιάς και να προκαλέσει ζημιά



στη συσκευή.

- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό για καθαρισμό. Ακολουθήστε τις οδηγίες που περιγράφονται στην ενότητα «Καθαρισμός».
- Η στάθμη του νερού πρέπει να είναι μεταξύ των ενδείξεων MAX και MIN.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο σε επίπεδη επιφάνεια.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή και μην την αγγίζετε κατά τη λειτουργία της.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη. Εάν αποχωρήσετε από το δωμάτιο, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το φως από την πρίζα.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μόνο εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Να φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας. Να επικουρωνείτε πάντα με εξειδικευμένο τεχνικό. Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος, εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί μόνο με καλώδιο ίδιου τύπου και από εξειδικευμένο τεχνικό.

#### Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και παρόμοιους σκοπούς. Μην την χρησιμοποιείτε στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- σε χώρους κοζινας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους εμπορικούς τομείς
- σε αγορήματα
- από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα καταλύματα
- σε καταλύματα bed&breakfast.

#### Αποσυσκευασία

1. Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία της.
2. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας όπως φύλλα, υλικά για τοποθέτηση χαρτιού, γάντζοι καλωδίων, κουτιά, κ.α.
3. Ελέγξτε τα περιεχόμενα και αν υπάρχουν όλα τα εξαρτήματα.
4. Εάν υπάρχουν κομμάτια που λείπουν ή εμφανίζονται βλάβη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Επιστρέψτε αμέσως στο κατάστημα από όπου την πήρατε.

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Μπορεί να υπάρχει ακόμη σκόνη ή κατάλοιπα παραγωγής που έχουν παραμείνει στη συσκευή. Σας συνιστούμε να καθαρίσετε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην ενότητα "Καθαρισμός".

### Προσεκόπηση στοιχείων

- 1 Ένδειξη MAX (μέγιστη ποσότητα νερού)
- 2 Καπάκι
- 3 Λαβές
- 4 Περιβλήμα
- 5 Πλήκτρα λειτουργίας
- 6 Οθόνη
- 7 Λαβίδα
- 8 Σχάρα



### Πληροφορίες σχετικά με το μαγείρεμα σε κενό αέρα (Sous Vide)

Το μαγείρεμα Sous Vide (κενό αέρος) είναι μια μέθοδος για αργό μαγείρεμα κρέατος, ψαριού ή λαχανικών σε χαμηλές θερμοκρασίες. Το φαγητό σφραγίζεται σε μια ειδική σακούλα κενού αέρα πριν από το μαγείρεμα, ο αέρας απορροφάται με μια συσκευή αναρρόφησης και έπειτα το φαγητό μαγειρεύεται σε σταθερές θερμοκρασίες νερού από 45 έως 90°C.

Με αυτήν τη μέθοδο μαγειρέματος, το φαγητό παστεριώνεται και η διάρκεια αποθήκευσης παρατείνεται.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Τα παστεριωμένα τρόφιμα πρέπει είτε να καταναλωθούν αμέσως είτε να ψυχθούν και να καταψυχθούν γρήγορα για να αποφευχθεί η ανάπτυξη και η αύξηση των σποριών.
- Τα τρόφιμα που παρασκευάζονται με μαγείρεμα Sous Vide δεν είναι κατάλληλα για άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα.

### Τρόφιμα σε κενό αέρος

Η αναρρόφηση διατηρεί τις αρχικές γεύσεις και τα αρώματα του φαγητού. Όταν προσθέτετε συστατικά όπως μπαχαρικά ή βότανα στη σακούλα, η γεύση γίνεται πιο έντονη.

- Χρησιμοποιείτε μόνο σακούλες αλουμινίου που είναι ιδιαίτερα κατάλληλες για τη συσκευή σφραγίσματος και ανθεκτικές στη θερμότητα. Άλλες σακούλες δεν εγγυώνται το σωστό κλείσιμο.
- Διατηρήστε την περιοχή γύρω από το σημείο σφραγίσματος, στεγνή και καθαρή. Αποφύγετε το τσαλάκωμα, αλλιώς το σημείο ένωσης μπορεί να διαπεραστεί.
- Μπορείτε να αγοράσετε μια συσκευή σφραγίσματος τροφίμων από ένα εξειδικευμένο κατάστημα. Από την γκάμα των προϊόντων μας, προτείνουμε το σακολοποιό PC-VK 1080 καθώς και τις ανταλλακτικές σακούλες και φύλλα αλουμινίου. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας.
- Σακολοποιοί PC-VK 1080
- Ανταλλακτική σακούλα, μέγεθος 22 x 30 cm,
- Ανταλλακτική σακούλα, μέγεθος 28 x 40 cm
- Ρολό αλουμινίου, μεγέθους 28 cm x 6 cm

### Οδηγίες σχετικά με την χρήση της συσκευής

#### Τοποθέτηση

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια ανηλιοσθιτική, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
- Ποτέ μην τοποθετείτε η συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας πάνω σε θερμές επιφάνειες ή κοντά σε πηγές θερμότητας (π.χ. ηλιακές ακτίνες, εστία κουζίνας).

### Καλώδιο τροφοδοσίας

Μια βάση καλωδίου βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής. Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας.

### Ηλεκτρική σύνδεση

- Πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση της συσκευής αντιστοιχεί με την τάση του δικτύου παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Περισσότερες πληροφορίες βρίσκονται στην πινακίδα στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Παρατηρήστε τις οδηγίες του καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε σωστά εγκατεστημένη και γειωμένη πρίζα.

### Πλήκτρα λειτουργίας

| Πλήκτρο      | Περιγραφή λειτουργίας  |
|--------------|--|
|              | Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση της συσκευής   |
| Timer / Temp | Ορισμός της επιθυμητής θερμοκρασίας νερού / χρόνου μαγειρέματος                              |
| -            | Μείωση της θερμοκρασίας / χρόνου μαγειρέματος  |
| +            | Αύξηση της θερμοκρασίας / χρόνου μαγειρέματος  |
| °F / °C      | Επιλογή της μονάδας μέτρησης θερμοκρασίας  |
| Start / Stop | Ξεκινήστε τη διαδικασία θέρμανσης/Εκκινήστε το χρόνο μαγειρέματος / σταματήστε τη διαδικασία |

Μόλις ενεργοποιηθεί η συσκευή, κάθε πάτημα του πλήκτρου επιβεβαιώνεται με ένα μπιπ.

### Ποσότητα νερού

- Πάντα να γεμίζετε το Sous Vide δοχείο με νερό, συμπεριλαμβανομένου του φαγητού που θα μαγειρέψετε, μέχρι την ένδειξη MAX. Αυτό εξασφαλίζει ότι οι καθορισμένες θερμοκρασίες διατηρούνται σε + / - 1°C.
- Τα σφραγισμένα τρόφιμα πρέπει πάντα να καλύπτονται με νερό.
- Εάν το φαγητό δεν πρέπει να περιβάλλεται από νερό λόγω της δημιουργίας φυσαλίδων, τοποθετήστε ένα βάρος (π.χ. ένα πιάτο) πάνω στη σακούλα ή στερεώστε τη σακούλα με την σχάρα που συμπεριλαμβάνεται στη συσκευασία.

### Χρήση της σχάρας

Μπορείτε να τοποθετήσετε έως 3 διαφορετικές σφραγισμένες σακούλες με τρόφιμα (π.χ. μπριζόλες) στη σχάρα. Αυτό διασφαλίζει ότι κάθε σακούλα θα περιβάλλεται από νερό.

### Ρύθμιση της θερμοκρασίας

- Για να αλλάξετε τη μονάδα μέτρησης της θερμοκρασίας, πατήστε το πλήκτρο °F / °C για 5 δευτερόλεπτα.
- Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα - / + για να επιλέξετε μια θερμοκρασία μεταξύ 45°C και 90°C (115°F και 195°F).
- Κρατώντας πατημένο το πλήκτρο - ή +, αρχίζει η γρήγορη εναλλαγή.
- Επιβεβαιώστε τη ρύθμισή σας με το πλήκτρο TIMER / TEMP.

### Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος

- Πατώντας στιγμιαία το πλήκτρο - / +, η ρύθμιση αλλάζει σε βήματα των 0,5 ωρών σε ένα εύρος από 2 έως 72 ώρες και σε βήματα του 1 λεπτού σε εύρος κάτω από 2 ώρες.
- Κρατώντας πατημένα τα πλήκτρα - / +, ξεκινά η γρήγορη αλλαγή.
- Επιβεβαιώστε τη ρύθμισή σας με το πλήκτρο START / STOP.
- Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος του φαγητού.

Επίσης, οι χρόνοι μπορεί να διαφέρουν λόγω της ποσότητας και τη σύσταση του φαγητού. Κατά συνέπεια, οι ακόλουθες ρυθμίσεις του χρόνου μαγειρέματος είναι ενδεικτικές και πρέπει να προσαρμοστούν σύμφωνα με τις προτιμήσεις/γεύσεις σας.

- Επεκτείνετε το χρόνο μαγειρέματος τουλάχιστον κατά 20% για τα κατεψυγμένα τρόφιμα.
- Διπλασιάστε το χρόνο μαγειρέματος για σκληρό κρέας.

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Οι θερμοκρασίες που αναφέρονται στους παρακάτω πίνακες **δεν πρέπει να μειώνονται!**

#### - Κρέας: Θερμοκρασία 58°C - 62°C

| Πάχος τροφίμου | Χρόνος σε λεπτά |
|----------------|-----------------|
| 10 mm          | 30              |
| 20 mm          | 45              |
| 30 mm          | 95              |
| 40 mm          | 120             |
| 50 mm          | 180             |
| 60 mm          | 250             |

#### - Πουλερικά: Θερμοκρασία 63°C - 65°C

| Πάχος τροφίμου | Χρόνος σε λεπτά |
|----------------|-----------------|
| 10 mm          | 20              |
| 20 mm          | 40              |
| 30 mm          | 75              |
| 40 mm          | 90              |

#### - Ψάρι: Θερμοκρασία 55°C - 58°C

| Πάχος τροφίμου | Χρόνος σε λεπτά |
|----------------|-----------------|
| 10 mm          | 10              |
| 20 mm          | 20              |
| 30 mm          | 30              |
| 40 mm          | 40              |
| 50 mm          | 50              |
| 60 mm          | 60              |

#### - Λαχανικά: Θερμοκρασία 80°C - 85°C

| Είδος            | Χρόνος σε λεπτά |
|------------------|-----------------|
| Πατάτες          | 40              |
| Σπαράγγια        | 25              |
| Ριζώδη λαχανικά  | 70              |
| Τραγανά λαχανικά | 70              |

#### Πρώτη χρήση

Κατά την πρώτη χρήση της συσκευής, μπορεί να προκληθεί δυσάρεστη οσμή. Αυτό προκαλείται από την προστατευτική επικάλυψη των θερμοαντιών στοιχείων.

Δεν αποτελεί δυσλειτουργία της συσκευής και είναι φυσιολογικό και αβλαβές για τον οργανισμό.

#### Διακοπή ρεύματος

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η συσκευή συνεχίζει αυτόματα τη διαδικασία μαγειρέματος εάν τροφοδοτηθεί ξανά εντός 30 λεπτών. Σε περίπτωση που η διακοπή ρεύματος διαρκέσει περισσότερο χρονικό διάστημα, η θερμοκρασία και ο χρόνος πρέπει να ρυθμιστούν ξανά και η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να ξεκινήσει εκ νέου.

#### Χρήση

1. Τοποθετήστε τις γεμάτες σακούλες κενού αέρα στη συσκευή.
2. Γεμίστε τη συσκευή με ζεστό νερό για να μειώσετε το χρόνο θέρμανσης.

3. **Σημαντικό:** Κλείστε το καπάκι για να εξασφαλίσετε σταθερή θερμοκρασία.

4. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Στην οθόνη εμφανίζεται η προεπιλεγμένη ρύθμιση: θερμοκρασία μαγειρέματος 056°C και χρόνος μαγειρέματος 08:00 ώρες. Η ένδειξη της θερμοκρασίας αναβοσβήνει.

5. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.

6. Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος.

7. Πατήστε το πλήκτρο START / STOP. Εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία νερού. Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει το νερό.

8. Μόλις επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα (μπιπ) ακούγεται. Ο χρονοδιακόπτης αναβοσβήνει στην οθόνη. Η θερμοκρασία διατηρείται. Πατήστε το πλήκτρο START / STOP για να ξεκινήσει ο προκαθορισμένος χρόνος μαγειρέματος. Ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη. Η άνω και κάτω τελεία αναβοσβήνει στην οθόνη.

9. Μόλις ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα (μπιπ). Ο φωτισμός της οθόνης σβήνει. Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

#### Ολοκλήρωση μαγειρέματος

Μετά το μαγείρεμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φαγητό με τους εξής διαφορετικούς τρόπους:

#### Να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό

Μπορείτε να διατηρήσετε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό στους 55°C ή σε υψηλότερη θερμοκρασία έως ότου σερβιριστεί. Κρατώντας το φαγητό ζεστό, αποτρέπετε την ανάπτυξη μικροβίων, το κρέας και τα λαχανικά εξακολουθούν να μαγειρεύονται και μπορούν να διατηρηθούν μαλακά. Αυτό εξαρτάται από τη θερμοκρασία και το είδος των τροφίμων. Σκληρά κομμάτια βόειου κρέατος, μπορούν να μείνουν μαγειρεμένα για 24 με 48 ώρες μέσα σε ζεστό νερό στους 55°C. Ωστόσο, τα περισσότερα τρόφιμα μπορούν να διατηρηθούν μόνο για 8 έως 10 ώρες.

Χρησιμοποιήστε τη συσκευή Sous Vide όπως περιγράφεται παραπάνω.

- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 55°C.
- Επιλέξτε το μέγιστο χρόνο για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό μετά το μαγείρεμα.

Μερικές συμβουλές στον παρακάτω πίνακα:

| Τρόφιμα   | Μακ. χρόνος σε ώρες |
|-----------|---------------------|
| Κρέας     | 6-10                |
| Πουλερικά | 2-3                 |
| Ψάρι      | 1                   |
| Λαχανικά  | 2                   |

#### Άμεσο σερβίρισμα φαγητού

Μπορείτε να καταναλώσετε το φαγητό αμέσως μετά το Sous Vide μαγείρεμα.

#### ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Τηγάνιστε το μαγειρεμένο κρέας σε καυτό τηγάνι με λίγο λάδι για 1 λεπτό το πολύ, σε κάθε πλευρά. Το κρέας παραμένει ζουμερό με λιγότερο τηγάνισμα.
- Αρωματίζοντας το ωμό κρέας πριν το μαγείρεμα, τηγανίζοντας το για μικρό χρονικό διάστημα και αφαιρώντας στη συνέχεια τον αέρα, το κρέας είναι εντελώς έτοιμο για σερβίρισμα μετά το Sous Vide μαγείρεμα.

#### Αποθήκευση μαγειρεμένων φαγητών

#### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Για να διατηρήσετε το φαγητό, κρυώστε το σε παγωμένο νερό στους 5°C. Το δοχείο νερού πρέπει να έχει πάγο τουλάχιστον μέχρι τη μέση.

Στη συνέχεια, μπορείτε να παγωάσετε το φαγητό στη σακούλα κενού αέρος ή να το αποθηκεύσετε σε θερμοκρασία συντήρησης στο ψυγείο και να το καταναλώσετε μέσα σε 5 μέρες.  
Για να χρησιμοποιήσετε κατεψυγμένα, ήδη μαγειρεμένα φαγητά, ξεπαγωάστε το φαγητό που βρίσκεται στη σακούλα κενού αέρος στους 55°C στη συσκευή Sous Vide. Μετά, αφαιρέστε το από τη σακούλα για περαιτέρω επεξεργασία ή κατανάλωση.

### Προετοιμασία γιαουρτιού

#### Ενδιαφέρουσες πληροφορίες για το γιαούρτι

Το γιαούρτι είναι ένα προϊόν που μοιάζει με το πηγμένο γάλα και παράγεται από αυτό μέσω της δράσης κάποιων βακτηρίων.

Το γάλα εμπλουτίζεται με καλλιέργειες γιαουρτιού (υψηλός αριθμός βακτηρίων). Τα βακτήρια πολλαπλασιάζονται κατά μέσο όρο σε θερμοκρασία 45°C. Η λακτόζη που περιέχει το γάλα μετατρέπεται σε γαλακτικό οξύ και έτσι πήζει.

#### Παρασκευή γιαουρτιού

• Χρειάζεστε παστεριωμένο γάλα και έτοιμο γιαούρτι σε αναλογία ανάμειξης 100ml: 15ml (ή 140ml: 20ml).

• Μπορείτε να προμηθευτείτε κεσεδάκια γιαουρτιού από το σούπερ μάρκετ.

### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Τοποθετήστε τόσο βάζα στη συσκευή ώστε να μην παρεμποδίζεται ο αισθητήρας θερμοκρασίας στο κάτω μέρος του δοχείου της συσκευής.

1. Επιλέξτε την κατάλληλη θέση έτσι ώστε η συσκευή να μην δονείται και μετακινείται κατά τη διάρκεια της παρασκευής του γιαουρτιού. Διαφορετικά, το γιαούρτι θα παραμείνει υγρό.
2. Ζεσταίνετε το παστεριωμένο γάλα σε μια κασαρόλα στους 45°C και ανακατέψτε το έτοιμο γιαούρτι ή την καλλιέργεια γιαουρτιού. Αν θα θέλατε να χρησιμοποιήσετε φρέσκο γάλα, βράστε το εκ των προτέρων και αφήστε το να κρυώσει και να φτάσει στους 45°C.
3. Γεμίστε τα βάζα με αυτό το μείγμα, αφού πρώτα τα έχετε καθαρίσει. Βιδώστε τα καπάκια στα βάζα.
4. Τοποθετήστε τα κλειστά βάζα στη συσκευή Sous Vide.
5. Γεμίστε τη συσκευή με ζεστό νερό (έως 45°C) και κλείστε το καπάκι.
6. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή Sous Vide όπως περιγράφεται παραπάνω.  
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 45°C.  
Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη σε 12 ώρες.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Όσο περισσότερο ωριμάζει το γιαούρτι, τόσο ισχυρότερη θα είναι η γεύση του.
- Ένα βάζο με το γιαούρτι που έχουμε παρασκευάσει, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά όχι περισσότερο από 20 φορές γιατί εξασθενεί με την αλληπάλληλη χρήση
- Φρούτα, ζηροί καρποί, μαρμελάδα ή παρόμοια είδη πρέπει να προστεθούν μόνο μετά την προετοιμασία.
- Φυλάσσετε πάντα το γιαούρτι που έχετε παρασκευάσει στο ψυγείο.

### Καθαρισμός

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν τον καθαρισμό και αφαιρέστε το φιν από την πρίζα. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό! Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή φωτιά.

### ΠΡΟΣΟΧΗ:

- Μη χρησιμοποιείτε συρμάτινη βούρτσα ή άλλα λειαντικά αντικείμενα.
- Μη χρησιμοποιείτε όξινα ή διαβρωτικά απορρυπαντικά.
- Μην βυθίζετε το καπάκι σε τρεχούμενο νερό. Είναι δύσκολο να αφαιρέσετε τυχόν νερό που έχει εισέλθει.

Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής καθώς και τα επισυναπτόμενα εξαρτήματα με ένα υγρό πανί. Στη συνέχεια, στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί.

#### Αποθήκευση

• Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται παραπάνω. Αφήστε τα εξαρτήματα να στεγνώσουν εντελώς.

- Το καλώδιο τροφοδοσίας μπορεί να τυλιχτεί στη βάση.
- Σας συνιστούμε να αποθηκεύσετε τη συσκευή στην αρχική της συσκευασία αν δεν πρόκειται να την χρησιμοποιήσετε για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Αποθηκεύετε πάντα τη συσκευή σε καλά αεριζόμενο και στεγνό περιβάλλον και μακριά από παιδιά.

#### Αντιμετώπιση προβλημάτων

| Πρόβλημα                  | Πιθανή αιτία                              | Λύση   |
|---------------------------|---|--|
| Η συσκευή δεν λειτουργεί. | Η συσκευή δεν τροφοδοτείται με ρεύμα.     | Ελέγξτε την πρίζα με μια άλλη συσκευή.<br>Συνδέστε σωστά το φιν στην πρίζα.<br>Ελέγξτε τον κεντρικό διακόπτη του κυκλώματος. |
|                           | Η ασφάλεια πυροπροστασίας ενεργοποιήθηκε. | Επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης ή με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.   |

