



Yoğurt Makinesi

Kullanma Kılavuzu



YM 3200

TR



01M-7464000101-0323-02

İÇİNDEKİLER

1	Önemli güvenlik ve çevre talimatları	5
1.1	Genel güvenli	5
1.2	AEEE yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması	10
1.3	Ambalaj bilgisi	10
2	Yoğurt Makineniz	11
2.1	Genel bakış	11
2.2	Teknik veriler	13
3	Kullanım	14
3.1	Kullanım amacı	14
3.2	İlk kullanım	14
3.3	Genel bilgiler	15
3.4	Cam kap kullanımı	16
3.5	Geleneksel ve Probiyotik Yoğurt Mayalama	17
3.6	Kefir	21
3.7	Maya miktarı	24
3.8	Uyku modu	24
3.9	Hata Kodları ve Bildirimler	25
3.9.1	Hata Kodları	25

İÇİNDEKİLER

4 Temizlik ve bakım 26

4.1 Temizlik	26
4.2 Saklama	26
4.3 Taşıma ve nakliye	27

5 Enerji Tüketimi 28

5.1 Genel Enerji Tüketim Verileri	28
5.2 Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	28

6 Faydalı bilgiler ve ipuçları 29

6.1 Yoğurt (Geleneksel) ve Probiyotik Yoğurt Hakkında Faydalı Bilgiler	29
6.1.1 Mayalama Aşaması Öncesi	29
6.1.2 Mayalama Aşaması Sırasında	31
6.1.3 Mayalama Aşaması Sonrasında	31
6.2 Kefir Hakkında Faydalı Bilgiler	32

Tüketici hizmetleri 33

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Arçelik ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

Sembollerin anlamları

Bu kullanma kılavuzunda ve ürününüz üzerinde kullanılan sembollerin anlamları aşağıdaki gibidir:



Cihazın kullanımıyla ilgili önemli bilgiler ve faydalı tavsiyeler.



Can ve mal güvenliğiyle ilgili tehlikeli durumlar konusunda uyarılar.



Gıda ile temasa uygundur.



Cihazı, elektrik kablosunu veya elektrik fişini suya ya da diğer sıvılara batırmayın.



Elektrik çarpmasına karşı koruma sınıfı.



**GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ &
GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİR
KAĞIT**

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır.

Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

1.1 Genel güvenlik

- Bu cihaz, uluslararası güvenlik standartlarına uygundur.
- Cihaz, fiziksel, algısal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ve karşılaşılan ilgili tehlikelerin anlaşılmasına dair talimat verilirse kullanılabilir.
- Cihaz çocukların kullanımı için uygun değildir.
- Elektrik kablosu, cihaz veya cihazın Lezzet Sensörü hasarlıysa kullanmayın. Yetkili servise başvurun.
- Cihaz gözetimsiz bırakıldığında, aksesuar takma/çıkarma işleminde veya temizlikten önce cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

eden tüm parçaları dikkatli şekilde temizleyin. Lütfen “4.1 Temizlik” bölümündeki (bkz. sayfa: 28) tüm ayrıntılara bakın.

- Elektrik kablosu hasar görmesi halinde, herhangi bir tehlike oluşturmaması için üretici veya yetkili servisi ya da benzeri bir ehliyetli personel tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Lezzet Sensörü haznesi üzerine su ve süt sıçramasına izin vermeyin.
- Bu cihaz, evde ve aşağıdakiler gibi uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - dükkanların, ofislerin ve diğer çalışma ortamlarının personel mutfaklarında;
 - çiftlik evlerinde;
 - otel, motel ve diğer konaklama mekânlarında müşteriler tarafından;
 - pansiyon türü mekânlarda.
- Yoğurt makinesini asla suya daldırmayın!
- Tip etiketi üzerinde gösterilen voltajın bulunduğunuz yerdeki yerel voltaja uygun olduğunu kontrol edin ve bundan emin olun.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Bu ürünü asla yanıcı maddelerin yanında kullanmayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için ürün fişini ıslak elle takmayın veya çekmeyin.
- Ürün parçalara ayrılacaksa, yeniden modellenecekse veya tamir edilecekse bu yalnızca profesyonel elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Herhangi bir şekilde arızalanması veya hasar görmesi durumunda, inceleme ve tamir işlemleri için ürünü en yakın yetkili servis birimine götürün.
- Cihazın mayalama haznesinde yer alan ısıtıcı plaka yüksek sıcaklıklara ulaşmaktadır. Mayalama bittikten sonra da bu yüzey sıcak kalabilir. Bu yüzeye, cihaz çalışırken ve gücü kesildikten yarım saat içinde dokunulması cilt yanıklarına sebebiyet verebilir.
- Cihazın yan kısımlarında bulunan hava kanallarını kapatmayınız. Bu hava kanallarının engellenmesi yoğurdun kalitesini etkiler.
- Fişi prizden çekmeden önce ürünü daima kapatın.
- Başında kimse olmadığı zamanlarda veya aksesuar

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

takarken/sökerken ya da temizlik yapmadan önce ürünün fişini çekin.

- Yalnızca orijinal parçalar veya üretici tarafından önerilen parçaları kullanın.
- Bu ürün, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması veya karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgilerin verilmiş olması durumunda, yaşları 3 ila üzerinde olan çocuklar tarafından kullanılabilir.
- Temizleme ve kullanıcı bakımı, 8 yaş ve üzerinde olmadıkları ve gözetim altında tutulmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Ürünü ve ürün kablosunu 3 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Ürünler, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, fiziksel, işitsel veya akli yetileri sınırlı veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar, cihazla oynamalarını önlemek için gözetim altında tutulmalıdır.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

- Ürünü güvenli bir şekilde tezgahınızın veya çalışma alanınızın ortasına yerleştirin. Bu ürünü, nemli bir yere, ayrı bir elektrikli ocak gözü veya sıcak gaz alevi yakınında ya da ısıtılmış bir fırının içine koymayın.
- Ambalaj malzemelerini saklıyorsanız çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.
- Cihazı ve elektrik kablosunu, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.
- Bu cihaz ankastre şekilde kullanılamaz ve dolap içinde kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Yoğurt makinesi çalışır haldeyken dolap içerisine koyulmamalıdır.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

1.2 AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık elektrikli ve Elektronik eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.



AEEE Yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek Çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

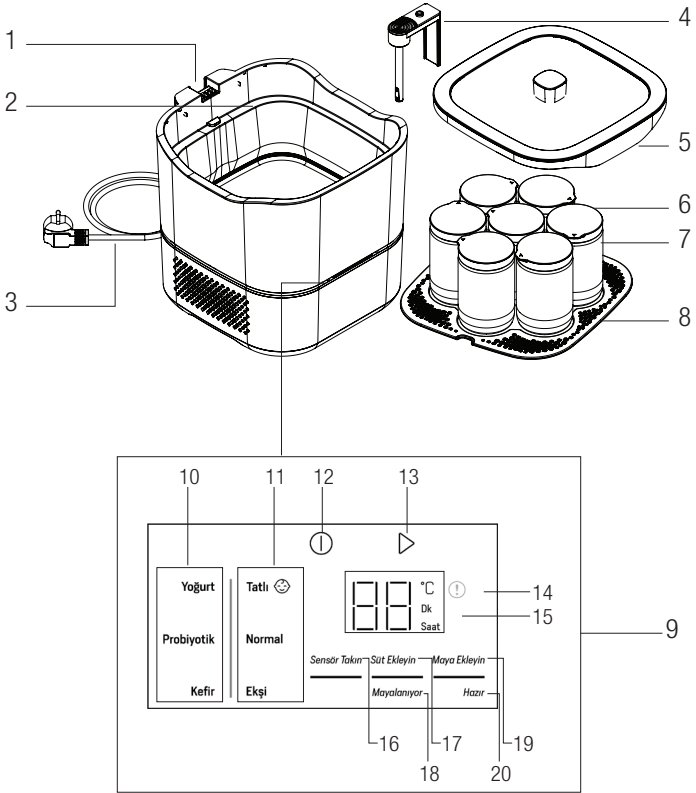
1.3 Ambalaj bilgisi



Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

2 Yoğurt Makineniz

2.1 Genel bakış



Ürününüz üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı doküman beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

2 Yoğurt Makineniz

1. Lezzet Sensörü haznesi
2. Mayalama haznesi (Isıtıcı yüzey)
3. Şebeke kablosu
4. Lezzet Sensörü
5. Yoğurt makinesi kapağı
6. Cam kap kapağı
7. Cam kap (7 adet)
8. Seperatör
9. Kontrol paneli
10. Yoğurt, Probiyotik ve Kefir modu seçim butonları
11. Tatlı, Normal ve Ekşi mod seçim butonları
12. Açma / Kapatma butonu ve ikonu
13. Başlat / İptal seçim butonu ve ikonu
14. Hata ledi ikonu
15. °C, Dk. ve Saat gösterge ekranı
16. Sensör Takın uyarısı ikonu
17. Süt Ekleyin uyarısı ikonu
18. Mayalanıyor bilgisi ikonu
19. Maya Ekleyin uyarısı ikonu
20. Hazır bilgisi ikonu

2 Yoğurt Makineniz

2.2 Teknik veriler

Gerilim: 220-240 V~, 50 Hz

Güç: 160 W

Maksimum Süt Hacmi:

Cam Kap için 1.75 Litre (7 x 250 ml)

Minimum süt hacmi:

Cam Kap için 0,77 Litre (7 x 110 ml)

Kablo boyu: 75 cm

Teknik ve tasarım değişiklikleri yapma hakkı saklıdır.

3 Kullanım

3.1 Kullanım amacı

Arçelik Yoğurt Makinesi geleneksel yoğurt, probiyotik yoğurt, süzme yoğurt ve kefir yapımı için özel olarak tasarlanmıştır.

Farklı türde yoğurtlarınızı ve kefirinizi soğuk veya sıcak süt kullanarak yapabilirsiniz. Yoğurt/Kefir yapım aşamalarında sütü ısıtmadan mayayı direkt olarak soğuk süte ekleyebilirsiniz. Yoğurt makineniz maya ekleme işlemi sonrasında sütünüzü uygun sıcaklığa getirerek yoğurdunuzu sizin için hazırlayacaktır.

Geleneksel yoğurt, probiyotik yoğurt ve kefir mayalanma önerileri ve bilgileri için detaylı bilgilere “6. Faydalı Bilgiler ve İpuçları” (bkz. sayfa: 29-32 bölümünden erişebilirsiniz.

Cihazınızı tariflenen amaçlar dışında farklı bir amaç için kullanmayın.

Cihaz ürün kabı/kapları içerisine süt ve maya dışında farklı bir sıvı koymayın.

3.2 İlk kullanım

- Kullanma kılavuzunu tamamen okumadan ürününüzü kullanmayın.
- Cihazın üzerindeki tüm koruyucu filmleri, yapışkanları ve diğer ambalaj malzemelerini sökün.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce 6,7,8 numaralı parçaları “4.1 Temizlik” bölümüne (bkz. sayfa: 26) uygun olarak temizleyin.
- Cihazın dik konumda ve dengeli, düz, temiz, kuru ve kaymayan bir yüzeyde durduğundan emin olun.
- Cihazın yerini kullanım halindeyken değiştirmeyin, kapağı açmayın.
- Cihazı çamaşır makinesi veya buzdolabı gibi diğer cihazların titreşiminden etkilenmemesini sağlayın.

3 Kullanım

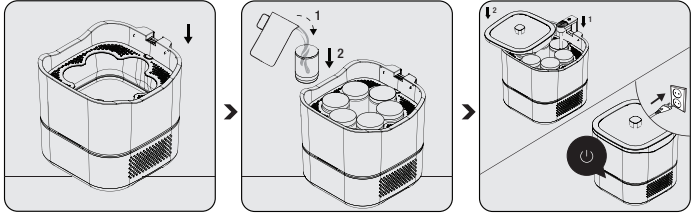
- Ürün ile birlikte verilen aksesuarlar ve mayalama kapları dışında bir aksesuar/kap kullandığınızda beklediğiniz lezzet ve kıvamı elde edemeyebilirsiniz, mayalama süresi artabilir, ürün performansı düşebilir veya zarar görebilir

3.3 Genel Bilgiler

- Yoğurt yapım işlemleri öncesinde tüm parçaları iyice temizleyin, parçaların temiz olduğundan emin olun.
- Yoğurt ve Kefir yapımı için soğuk veya sıcak süt kullanabilirsiniz. Soğuk veya sıcak süt kullanımınıza bağlı olarak, sütün uygun mayalama sıcaklığına gelmesi için ön ısıtma yapılır.
- Cihaz kontrol paneli dokunmatiktir. Kontrol paneli üzerinde fiziksel buton yer almamaktadır.
- Yoğurt (Geleneksel), probiyotik yoğurt ve kefir yapımı ile ilgili detaylı bilgiler için 6. Faydalı Bilgiler ve İpuçları (bkz. sayfa:29-32) kısmına göz atabilirsiniz.
- Yoğurt ve kefir mayalama işlemleri için 3.9 Maya Miktarı (bkz. sayfa: 24) tablosunda belirtilen miktarlarda mayayı sütünüze ekleyip karıştırıcı yardımı ile sütünüzü hafifçe karıştırın.
- Sütün mayalama sıcaklığına ulaşması ürüne konan sütün ısısına göre değişmektedir. (Sütün mayalama sıcaklığına ulaşma süresi, cihaza konduğu andaki sıcaklığına bağlıdır).
- İşlenmemiş (çiğ) süt içerisindeki zararlı bakterilerin yok edilmesi için işlenmemiş sütünüzü mutkala kaynatın. İşlenmemiş (çiğ) sütün kaynatılmadan kullanılması hijyen açısından uygun değildir.
- Kefir yapımı için soğuk veya sıcak süt kullanabilirsiniz.

3 Kullanım

3.4 Cam kap kullanımı



Cam yoğurt kabı tutucuyu mayalama yuvasına yerleştirin.

Cam kapların her birine maksimum 250 ml kaynatılmış (pişmiş) veya pastörize süt doldurun ve cam yoğurt kaplarını tutucunun yuvalarına yerleştirin. Cam yoğurt kaplarının kapaklarını mayalanma süresince kapatmayın.

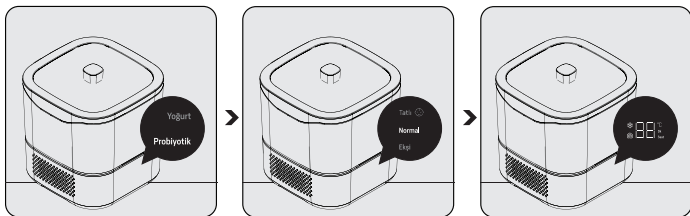
Lezzet Sensörünü sensör haznesine yerleştirin ve yoğurt makinesinin kapağını kapatın.

Yoğurt makinesi fişini prize takın ve kontrol panelinde beliren Açma/Kapatma butonuna basın.

3 Kullanım

3.5 Geleneksel ve Probiyotik yoğurt mayalama

Cam kap kullanımı için 3.4, bölümündeki bilgilere göre (bkz. sayfa: 16) hazırlık yapın.



Adım 1: Ürünü Açma/Kapatma butonundan açın. Kontrol panelinden yoğurt tercihinizi **“Yoğurt(Geleneksel)”** veya **“Probiyotik”** seçin.

Adım 2: Kontrol panelinden tat tercihinizi **“Tatlı”**, **“Normal”** veya **“Ekşi”** seçin.

Adım 3: Program ve tat seçiminizden sonra makineniz ürün kabında yer alan sütün sıcaklığını ölçmeye başlayacak. Süt sıcaklığının ölçümü sırasında kontrol panelinde **“Hazırlanıyor(I_1)”** animasyonunu görebilirsiniz. Süt sıcaklığının ölçülmesi yaklaşık 25 saniye sürmektedir. Sıcaklık ölçümü sonrasında sıcaklığı ekranda göreceksiniz.



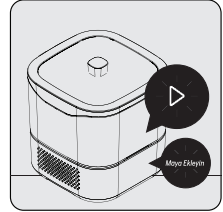
Kontrol panelinde yaptığınız tercihlerin ikonları yanacaktır, tercih yapılmayan ikonlar sönecektir.

3 Kullanım

Adım 4

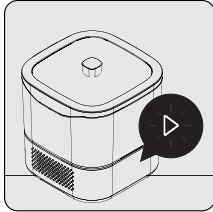
Soğuk veya sıcak süt tercihinize göre ilgili adımları takip ediniz.

Soğuk Süt ile Mayalama

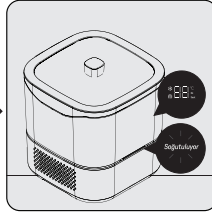


Soğuk süt ile mayalama yaptığınız için, sıcaklık ölçümü sonrasında kontrol panelinde **"Maya Ekle"** ibaresi belircek ve **"Başlat"** ikonu yanıp sönecektir.

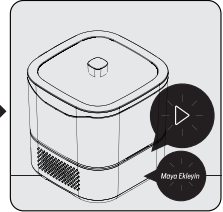
Sıcak Süt ile Mayalama



Sıcak süt ile mayalama yaptığınız için, sıcaklık ölçümü sonrası kontrol panelinde **"Başlat"** ikonu yanıp söner. **"Başlat"** butonuna basarak süreci başlatın.

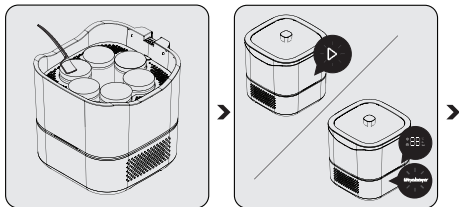


Sütün uygun mayalanma sıcaklığına ulaşana kadar soğuması beklenir. Uygun mayalanma sıcaklığına kadar soğuma süresi, sütün ve ortamın sıcaklığına göre farklılaşabilir.



Süt uygun mayalanma sıcaklığına ulaştığında uyarı sesi verilir. Kontrol panelinde **"Maya Ekle"** ibaresi belirir ve **"Başlat"** ibaresi yanıp sönmeye başlar.

3 Kullanım



Adım 5: Mayayı eklemek için makinenin kapağını açın. Mayayı ekledikten sonra hafifçe karıştırın ve kapağı kapatın.

Probiyotik yoğurt için mutlaka probiyotik kültür içeren maya kullanın. Probiyotik yoğurt yapımında probiyotik kültür kullanılmaması durumunda geleneksel yoğurt yapmış olacaksınız.

Adım 6: Maya ekledikten sonra kontrol panelinde yanıp sönen **“Başlat”** butonuna basarak mayalanma sürecini başlatın.

Mayalanma başladığında kontrol panelinde **“Mayalanıyor”** ibaresi aktif olacak, süt sıcaklığı ekranda görünecektir, başka bir işlem yapmanıza gerek yoktur.

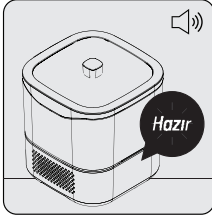
Süt belirlenen sıcaklığa geldiğinde ekranda yoğurdunun hazır olma süresi görünecektir.

i

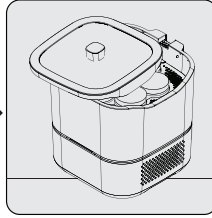
Seçtiğiniz yoğurt tipine göre maya ekleme/mayalama sıcaklığı değişiklik gösterebilir.

Ekranda görünen hazır olma süresi, şartlara bağlı olarak değişiklik gösterebilir, mayalama süresince artıp azalabilir.

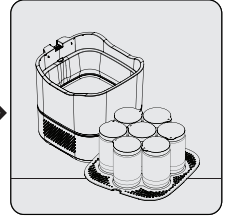
3 Kullanım



Adım 7: Mayalanma tamamlandığında “Hazır” sesi duyulur ve kontrol panelindeki “Hazır” ibaresi aktif hale gelir.



Adım 8: Cihaz “Hazır” konuma geçtikten sonra Yoğurt makinenizin kapağını açın. Lezzet Sensörünüzü sensör haznesinden çıkartın.



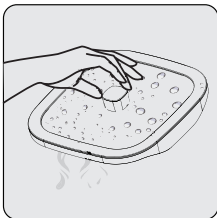
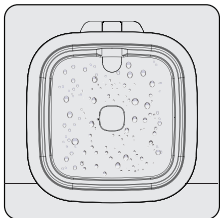
Adım 9: Cam kaplarınızı üründen alarak kapaklarını kapatıp buzdolabına yerleştirin. Yoğurt makinesini kapatmayı unutmayın. Afiyet olsun !

i

Yoğurt “hazır” uyarısı aldıktan sonra yoğurt sıcak haldeyken beklenen seviyede katı gözükmemesi normal bir durumdur. Yoğurt, buzdolabında 12 saat bekledikten sonra uygun kıvamına erişir.

- Mayalama esnasında ürünün cam kapağının iç kısmında su yoğunlaşması meydana gelebilir. Bu durum, sütün sıcak olması ve su barındırması sebebiyle normaldir. Süreç sonunda kapağı açarken, su damlacıkları yoğurdunuza damlayabilir. Damlamayı engellemek için kapağı yavaş açınız ve aşağıda tarif edildiği gibi kapakta yoğunlaşan suyu lavaboya boşatabilirsiniz.

3 Kullanım

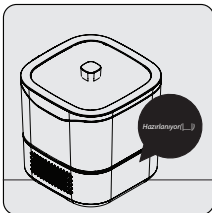
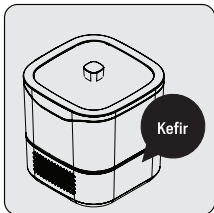


Mayalama esnasında ürünün cam kapağının iç kısmında su yoğunlaşması meydana gelebilir.

Kapağı delik yönüne eğerek yoğunlaşan suyu tahliye edebilirsiniz.

3.6 Kefir

Cam kap kullanımı için 3.4, bölümündeki bilgilere göre (bkz. sayfa: 16) ön hazırlık yapın.



Adım 1: Ürünü Açma/Kapatma butonundan açın. Kontrol panelinden **“Kefir”** seçin.

Adım 2: Kefir seçiminizden sonra makineniz ürün kabında yer alan sütün sıcaklığını ölçmeye başlayacak. Süt sıcaklığının ölçümü sırasında kontrol panelinde **“Hazırlanıyor(!_)”** animasyonunu görebilirsiniz. Süt sıcaklığının ölçülmesi yaklaşık 25 saniye sürmektedir. Sıcaklık ölçümü sonrasında sıcaklığı ekranda göreceksiniz.

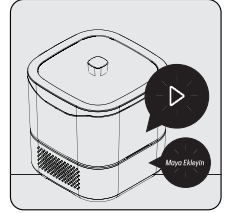
3 Kullanım

Adım 4

Soğuk veya sıcak süt tercihinize göre ilgili adımları takip ediniz.

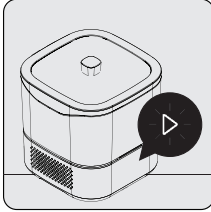


Soğuk Süt ile Mayalama

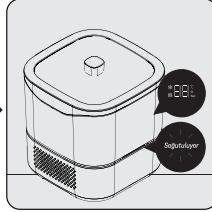


Soğuk süt ile mayalama yaptığınız için, sıcaklık ölçümü sonrasında kontrol panelinde **"Maya Ekle"** ibaresi belirecek ve **"Başlat"** ikonu yanıp sönecektir.

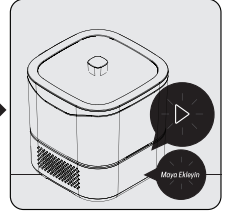
Sıcak Süt ile Mayalama



Sıcak süt ile mayalama yaptığınız için, sıcaklık ölçümü sonrası kontrol panelinde **"Başlat"** ikonu yanıp söner. **"Başlat"** butonuna basarak süreci başlatın.

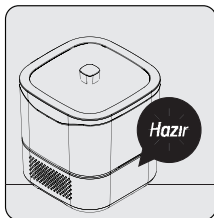


Sütün uygun mayalanma sıcaklığına ulaşana kadar soğuması beklenir. Uygun mayalanma sıcaklığına kadar soğuma süresi, sütün ve ortamın sıcaklığına göre farklılaşabilir.

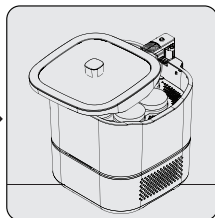


Süt uygun mayalanma sıcaklığına ulaştığında uyarı sesi verilir. Kontrol panelinde **"Maya Ekle"** ibaresi belirir ve **"Başlat"** ibaresi yanıp sönmeye başlar.

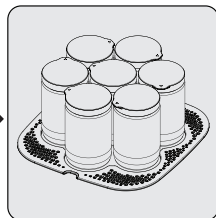
3 Kullanım



Adım 5: Sütünüz uygun mayalama sıcaklığına geldikten sonra kefir yapımı 24 saat sürmektedir. Ekrandan bu süreyi takip edebilirsiniz. Mayalanma tamamlandığında “Hazır” sesi duyulur ve kontrol panelindeki “Hazır” ibaresi aktif hale gelir. Cihaz “Hazır” konuma geçtikten sonra kefiri soğutmak için direkt buzdolabına koyun.



Adım 6: Yoğurt makinenizin kapağını açın. Lezzet Sensörünüzü sensör haznesinden çıkartın.



Adım 7: Cam kaplarınızı üründen alarak kapaklarını kapatıp buzdolabına yerleştirin. Yoğurt makinesini kapatmayı unutmayın. Afiyet olsun !



Kefiri tükmeden önce uygun kıvamı elde etmek için mutlaka çalkalayın/karıştırın.

3 Kullanım

3.7 Maya Miktarı

- Hazır mayalar için paketin üzerinde önerilen maya miktarını kullanılabilir. Maya marka ve tipine göre maya miktarları değişiklik gösterebilir.
- Probiyotik yoğurt için mutlaka probiyotik kültür içeren maya kullanın.
- Süzme yoğurdu maya olarak kullanmayın. Kullandığınızda istediğiniz yoğurt kıvamını elde edemezsiniz.
- Hazır veya kendi yoğurdunuzdan elde ettiğiniz mayayı kullanmak isterseniz, aşağıdaki tabloya bakınız.

Maya Miktarı tablosu		
Yoğurt Kap Tipi	Süt Miktarı	Geleneksel ve Probiyotik Yoğurt için Maya Miktarı
Cam Kavanoz	250 ml	1 Tatlı Kaşığı (~ 8 g)

Kefir: Kullanılan mayanın ambalajı üzerinde belirtilen miktarda kefir mayasını ekleyip hafifçe karıştırın.

3.8 Uyku modu

- Cihazınızın açılmasının ardından cihazınız “Program Seçimi Aşaması”ndayken 15 dakika içinde herhangi bir seçim yapmazsanız cihazınız “Kapalı” konuma geçecektir.
- Cihazınız “Tat Seçimi Aşaması”ndayken 15 dakika içinde herhangi bir seçim yapmazsanız cihazınız “Kapalı” konuma geçecektir.
- Cihazınız “Maya Ekle Aşaması”ndayken 25 dakika içinde herhangi bir seçim yapmazsanız cihazınız “Kapalı” konuma geçecektir.

3.9 Hata Kodları ve Bildirimler

Alınan uyarılar ve gerekli aksiyonları aşağıda bulabilirsiniz. Gerekli aksiyonlar alındığında hata uyarısı ortadan kalkacaktır.

3.9.1 Hata Kodları:

E1 -> Lezzet Sensörünüzün içerisine sıvı kaçmış olabilir. Hatayı sürekli olarak gözlemlemeniz durumunda teknik servis ile iletişime geçin.

E2 -> Isıtıcılarınız doğru çalışmıyor olabilir. Hatayı sürekli olarak gözlemlemeniz durumunda teknik servis ile iletişime geçin.

E6 -> Cihazınızın ısıtıcıları yüksek miktarda sürülmektedir. Hatayı sürekli olarak gözlemlemeniz durumunda teknik servis ile iletişime geçin.

E7 -> Lezzet Sensörü içerisine sıvı kaçmış ya da Lezzet Sensörü temassızlığı bulunuyor. Hatayı gidermek için Lezzet Sensörünüzü sensör haznesinden çıkarıp tekrar takmayı deneyin. Hatayı sürekli olarak gözlemlemeniz durumunda teknik servis ile iletişime geçin.

E9 -> Cihaz aşırı ısındı uyarısı. Hatayı sürekli olarak gözlemlemeniz durumunda teknik servis ile iletişime geçin.

4 Temizlik ve bakım

4.1 Temizlik

- Temizlik öncesi cihazın fişini prizden çekin. Cihazı soğumaya bırakın.
- Tüm sökülebilir parçaları akan suyun altında tutup az miktarda sıvı deterjan kullanarak temizleyin.
- Her yoğurt veya kefir mayalama sonrası bekletmeden Lezzet Sensörünü mutlaka yumuşak bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı ile temizleyip iyice durulayıp kurulaıın.
- Hazırlık aşamasında mayalama yuvasına süt dökülmesi durumunda mayalamayı başlatmadan önce mutlaka dökülen sütü temizleyin. Temizlemediğiniz durumda dökülen süt ısıdan dolayı yüzeye yapışarak ürüne zarar verecek ve kötü kokular oluşacaktır.
- Cihazı temizlemek için benzin, solvent, aşındırıcı temizleyiciler, çizici metal nesnelere veya sert fırçalar kullanmayın.
- Cihazın dış kısmını temizlemek için nemli ve yumuşak bir bez ve az miktarda yumuşak bir temizleme maddesi kullanın.
- Yoğurt makinesi kapağını ve Lezzet Sensörünü bulaşık makinesinde yıkamayın. Çizici ve aşındırıcı malzemeler ile temizlemeyin.
- Temizlik sonrasında cihazı kullanmadan önce yumuşak bir bezle veya kağıt havluyla tüm parçaları kurulaıın.

4.2 Saklama

- Cihazınızı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız, dikkatli bir şekilde saklayın.
- Cihaz fişinin çekildiğinden, cihazın soğuduğundan ve tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Cihazınızı serin ve kuru bir yerde saklayın.
- Cihazınızı ve kablosunu, çocukların ulaşamayacağı bir yerde muhafaza edin.

4.3 Taşıma ve nakliye

- Taşıma ve nakliye sırasında cihazı orijinal ambalajı ile birlikte taşıyın. Cihazın ambalajı, cihazı fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya ambalajının üzerine ağır cisimler koymayın. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.

5 Enerji Tüketimi

5.1 Genel Enerji Tüketim Verileri

Gerilim: 220-240 V~, 50 Hz

Güç: 160 W

- Cihaz bir yoğurt mayalama çevriminde minimum ~0.2 kWh, maksimum ~0.25 kWh enerji tüketmektedir.
- Cihazınızın enerji tüketim miktarı ilk başlangıç sırasındaki sütünüzün sıcaklığına, ortam sıcaklığına, seçilen program ve tat seçimlerine bağlı olarak farklılık gösterebilir.

5.2 Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

- Cihazınızı oda sıcaklığı koşullarında çalıştırmanız önerilir.
- Kullanımdan sonra cihazınızı kapatın ve cihazınızın fişini prizden çıkarın.

6 Faydalı bilgiler ve ipuçları

6.1 Yoğurt (Geleneksel) ve Probiyotik Yoğurt Hakkında Faydalı Bilgiler

6.1.1 Mayalama Aşaması Öncesi

Kullandığınız süt ve mayanın kalitesi doğrudan yoğurdunuzun kalitesini etkiler. Bu sebeple süt ve maya için aşağıdaki yönlendirmeleri dikkate alın.

Süt:

- Hazır pastörize süt ya da kaynağı bilinen ve uygun sürede kaynatılmış çiğ süt kullanabilirsiniz.
- Yoğurdunuzun kıvamı, sütünüzün yağ içeriği ile ilgilidir. Yağ oranı yüksek sütlerden mayalanan yoğurdun kıvamı daha katı olacaktır.
- Sütün kalitesi doğrudan yoğurdun kalitesini etkiler. Kalitesiz ya da son kullanma tarihi geçmiş süt ya da maya kullandığınızda yoğurdunuz da kalitesiz olacaktır.

Maya:

Üründe normal ve probiyotik olmak üzere iki ayrı yoğurt mayalama seçeneği bulunmaktadır.

- Normal maya: Sadece yoğurt bakterilerini (*Lactobacillus bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus*) içeren klasik maya çeşididir.
- Probiyotik maya: Yoğurt bakterilerine ek olarak belirli sayıda sağlık açısından yararlı bakterileri (*Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium*) içeren maya çeşididir
- “Normal” yoğurt fonksiyonu için normal yoğurt mayası, “probiyotik” fonksiyon için probiyotik maya kullanın.
- Bir sonraki yoğurdunuz için maya olarak yeniden kullandığınız her yoğurttan sonra, yoğurdun içindeki aktif enzim (maya) miktarı azalır.

6 Faydalı bilgiler ve ipuçları

- Mayanın kalitesi doğrudan yoğurdun kalitesini etkiler. Kalitesiz ya da son kullanma tarihi geçmiş süt ya da maya kullandığınızda yoğurdunuz da kalitesiz olacaktır.

Maya formları (çeşitleri)

Hazır mayalar

- Sıvı mayaları direkt olarak sütle karıştırarak kullanabilirsiniz. Toz formdaki ürünlerin mayalama işlemi öncesinde genellikle belirli süre aktiveleştirme (ön zenginleştirme) ihtiyacı bulunmaktadır.
- Daha hızlı bir mayalama süreci için hazır sıvı maya kullanmanızı öneririz.
- Hazır mayaların kullanım miktarları farklıdır, bu sebeple ambalajlarının üzerinde önerdiği miktarlarda maya kullanmalısınız.
- Saklama koşullarına ve son kullanma tarihine dikkat ediniz. Maya doğru koşullarda saklanmazsa bozulur, bu durum yoğurdunuzun tutmamasına sebep olacaktır.
- Yoğurdunuzun probiyotik olması için başlangıçta probiyotik maya kullanmalısınız. Bakteri sayısının belirli bir seviyede olması için her seferinde yeni probiyotik maya ile mayalama yapın.

Yoğurt:

- Hazır yoğurtları ya da kendi mayaladığınız yoğurdu kullanabilirsiniz.
- Belirli bir kullanımından sonra mayanız yaşlanır, bu durum yoğurdunuzun kıvamını olumsuz etkiler. Bu sebeple 2-3 kullanım sonrasında mayanızı yenileyin.
- Kullandığınız mayada küf gelişimi olmamalıdır. Bu sebeple makinede yaptığınız yoğurdu bir sonraki işlemde maya olarak kullanmak isterseniz, hijyen açısından ilk önce mayanızı ayırınız ve bir sonraki mayalama işlemine kadar temiz bir kap içerisinde ağzı kapalı olarak buzdolabında saklayın.

6.1.2 Mayalama Aşaması Sırasında

- Pastörize soğuk sütü direkt olarak maya ile karıştırıp mayalama işlemini başlatabilirsiniz. Bu sebeple hazır pastörize süt kullanımı çığ süte göre yoğurt yapma sürecinizi hızlandıracaktır.
- Mayanın soğuk süte katılması kıvamı olumsuz etkilemez, çünkü makine optimum sürede uygun mayalama sıcaklığına getirerek bu noktada sıcaklığı sabit tutar.
- Daha kıvamlı yoğurtlar için, ~%3,5 yağ içeren pastörize sütleri tercih edebilirsiniz.
- Üründe probiyotik ve geleneksel olmak üzere iki seçenek bulunmaktadır. Probiyotik fonksiyonda, belirli süre vücut sıcaklığına yakın bir değerde mayalama işlemi yapılır. Bu sebeple probiyotik maya kullanıyorsanız, probiyotik seçenekte; normal yoğurt mayası kullanıyorsanız normal seçenekte mayalama yapın.

6.1.3 Mayalama Aşaması Sonrasında

- İşlem bittiğinde mayalama yaptığınız yoğurt kaplarını sarsmadan buzdolabına kaldırın. Kapların henüz ılıkken mayalama sırasında ya da sonrasında sarsılması, yoğurdunuzun kıvamını olumsuz etkiler.
- En iyi kıvam için yoğurt 12 saat buzdolabında bekletildikten sonra tüketilmelidir.
- Doğal yoğurt, buzdolabında maksimum 6-7 gün boyunca muhafaza edilebilir.
- Mayalama sonrasında yoğurdunuz süt kıvamında kalmışsa, bir sonraki işlemde mayanızı mutlaka değiştirin. Toz maya kullanıyorsanız aktifleştirme (ön zenginleştirme) işlemini doğru yapamamış olabilirsiniz ya da mayanız bozulmuş olabilir.
- Makine 3 farklı lezzette yoğurt yapma seçeneği sunar. Tatlı yoğurt seçeneği asitliğin en düşük olduğu fonksiyondur. Bu sebeple

6 Faydalı bilgiler ve ipuçları

meyveli yoğurt, dondurma vb. tariflerinizde ya da bebeğiniz için tatlı fonksiyonu tercih edebilirsiniz.

- Mayalama öncesinde süt ve yoğurt karışımına meyve vb. eklemeler yapmak yoğurdun kıvamını ve tadını olumsuz etkiler. Bu sebeple meyveli yoğurt yapmak için buzdolabında beklettiğiniz yoğurdu kullanmanızı öneririz.
- Tatlı seçeneğinde süzme aparatını kullanarak Greek Yoğurt yapabilirsiniz.
- Normal ve ekşi seçenekleri, geleneksel yoğurt lezzetine daha yakındır. Meze ve diğer yemek tarifleriniz tercih edebilirsiniz

6.2 Kefir Hakkında Faydalı Bilgiler

Yoğurtla benzer şekilde, kullandığınız süt ve mayanın özellikleri kefir kalitesini etkiler.

- Kefir için hazır pastörize süt ya da kaynağı bilinen ve uygun sürede kaynatılmış pişirilmiş süt kullanabilirsiniz.
- Maya olarak toz kefir mayası ya da kefir danesi kullanabilirsiniz.

Hazır toz kefir mayası:

- Hazır toz kefir mayaları tek kullanımlıktır.

Kefir danesi

- Tek kullanımlık değildir, birden fazla mayalama için kullanabilirsiniz.
- Yoğurt mayası gibi belirli bir süre sonra yaşlanır, hijyenik saklama koşullarına dikkat edilmezse bulaş riski yüksektir. Sağlık açısından risk oluşturmamak için belirli kullanımdan sonra mayanızı mutlaka yenileyin.
- Her mayalama işleminden sonra mayayı süzmeniz gerekir.

Müşteri Memnuniyeti Politikası

- Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

Kanallarımız:

* Çağrı Merkezimiz: 0850 210 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)

* Diğer Numaramız: 0216 585 8 888

- Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

- Çağrı Merkezimiz ile yaptığımız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.

- Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

* Whatsapp Numaramız: 0544 444 0 888

* Faks Numaramız: 0216-423-2353

* Web Adresimiz:

- www.arcelik.com.tr

* e-posta Adresimiz:

- musteri.hizmetleri@arcelik.com.tr

* Sosyal Medya Hesaplarımız:

- <https://www.instagram.com/arcelik/>

- <https://twitter.com/arcelik>

- <https://www.facebook.com/arcelik/>

- <https://www.youtube.com/user/tvarcelik>

* Posta Adresimiz:

- Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,
34445, Sütlüce / İSTANBUL

* Bayilerimiz,

- <https://www.arcelik.com.tr/arcelik-bayileri>

* Yetkili Servislerimiz,

- <https://www.arcelik.com.tr/yetkili-servisler>

- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde (www.servis.gov.tr) yer almaktadır. - Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.

- Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Arçelik'e ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.

- Müşteri Hizmetleri sürecimiz:

Müşterilerimizin istek ve önerilerini;

* **İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplanır.**

* **Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.**

* **Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.**

- Arçelik olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.

- Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız.

Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
- Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
- Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
- Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı" nı sorunuz.
- İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi" , ilder ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
- Ürünün kullanım ömrü: 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Hizmet talebinin deęerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

- Hizmet talebi analizi
- Hizmet hakkında müşterinin bilgilendirilmesi (Keşif,nakliye,montaj,bilgi,onarım,değişim vb.)
- Hizmet hakkında gerekli işlemin gerçekleştirilmesi

4

Müşteri memnuniyetinin alınması



5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

Uygun Kullanım ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar;

Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;

- 1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 2) Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
- 3) Malın kullanıldığı yerin elektrik (priz, gerilim, topraklama vb.), su (su basıncı, musluk vb.), doğalgaz, telefon, internet vb. şebekesi ve/veya altyapısı (gider, zemin, ortam vb.) kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 4) Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 5) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,
- 7) Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumlarında mala verilmiş garanti sona erecektir.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

İthalatçı/İmalatçı: Arçelik A.Ş.

Menşei: Türkiye

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemesi şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicinin, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun II nci maddesinde yer alan;
a- Sözleşmeden dönme, c- Ücretsiz onarımını isteme,
b- Satış bedelinden indirim isteme, ç- Satılmanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masraflı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir od altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
-Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
-Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici yada ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketicisi malın bedelini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ile ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildiri tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülükten kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılmasına ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda tüketicisi, Ticaret Bakanlığının Tüketicinin Korunması ve ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmasının:

Unvanı: Arçelik A.Ş.
Adresi: Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,
34445, Sütlüce / İSTANBUL
Telefonu: (0-216) 585 8 888
Faks: (0-216) 423 23 53
web adresi: www.arçelik.com.tr

Malın:

Markası: Arçelik
Cinsi: Yoğurt Makinesi
Modeli: YM 3200
Bandrol ve Seri No:
Garanti Süresi: 2 YIL
Azami Tamir Süresi: 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

**Satıcı Firmasının:**

Unvanı: Fatura Tarih ve Sayısı:
Adresi: Teslim Tarihi ve Yeri:
Telefonu: Yetkilinin İmzası:
Faks: Firmanın Kaşesi:
e-posta:

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.