



00C062110AR0

ARIETE YOGURELLA YOĞURT MAKİNESİ

KULLANIM KILAVUZU



08503186516



@arieteturkey

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

KULLANMADAN ÖNCE BU TALİMATLARI OKUYUNUZ

Elektrikli aletleri kullanırken aşağıdaki önlemler alınmalıdır:

- 1 Cihazın anma değeri etiketindeki voltajın şebeke elektriğiyle aynı olduğundan emin olunuz.
- 2 Güç kaynağına bağlıyken cihazı asla gözetimsiz bırakmayınız; her kullanımdan sonra fişini çekiniz.
- 3 Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında tutulmadıkları veya cihazın kullanımıyla ilgili talimat verilmediği sürece, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri sınırlı olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- 4 Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- 5 Cihazı asla ısı kaynaklarının üzerine veya yakınına yerleştirmeyiniz.
- 6 Kullanım sırasında cihazı her zaman düz, dengeli bir yüzeye yerleştiriniz.
- 7 Cihazı asla dış etkenlere (yağmur, güneş, vb.) maruz bırakmayınız.
- 8 Güç kablosunun sıcak yüzeylerle temas etmediğinden emin olunuz.
- 9 Cihaz üzerindeki düğmeleri kullanmadan veya ayarlamadan ya da fişe veya güç bağlantılarına dokunmadan önce daima ellerinizin kuru olduğundan emin olunuz.
- 10 Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, raybaya (delici metal) asla çok sert bastırmayın veya ürünü herhangi bir seferde 30 saniyeden fazla veya totalde 10 dakikadan fazla bir süre boyunca çalıştırmayınız. Uzun süreli kullanımlarda cihazı soğumaya bırakınız.
- 11 Cihaz çalışmıyorken ve temizlikten önce daima cihazın fişini elektrik şebekesinden çekiniz.
- 12 CİHAZI, ELEKTRİK KABLOSUNU VEYA FİŞİ ASLA SUYA VEYA DİĞER SIVILARA SOKMAYINIZ; NEMLİ BİR BEZLE SİLEREK TEMİZLEYİNİZ.
- 13 Cihazın fişini çekmek için, fişi tutun ve doğrudan prizden çıkarınız. Cihazın fişini çıkarmak için asla güç kablosunu tutarak çekmeye çalışmayınız.
- 14 Elektrik kablosu veya fişi hasarlıysa veya cihazın kendisi arızalıysa cihazı asla kullanmayınız; bu durumda cihazı en yakın Yetkili Servis Merkezine götürünüz.
- 15 Güç kablosu hasar gördüğünde, olası riskleri önlemek için yetkili servis merkezi veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmesini sağlayınız.
- 16 Bu cihaz SADECE EVDE KULLANIM için tasarlanmıştır ve ticari veya endüstriyel amaçlarla kullanılamaz.
- 17 Bu cihaz 2014/35/EC ve EMC 2014/30/EU direktiflerine ve gıda ile temas eden malzemelere ilişkin 27/10/2004 tarihli ve 1935/2004 sayılı yönetmeliğe (EC) uygundur.
- 18 Bu üründe üretici tarafından açıkça izin verilmeyen herhangi bir değişiklik yapılması, ürün garantisinin geçersiz hale gelmesine neden olabilir.
- 19 Uzatma kablolarının kullanılması durumunda bu kablolar, kullanıcı açısından olası tehlikeleri önlemek ve cihazın kullanıldığı ortamın güvenliği sağlamak için cihazın gücüne uygun olmalıdır. Uzatma kablolarının uygun olmaması üründe çalışma bozukluklarına neden olabilir.

20 Cihazı elden çıkarmaya karar vermeniz durumunda, güç kablosunu keserek çalışmaz hale getirmenizi tavsiye ederiz. Ayrıca, cihazla veya parçalarıyla oynayabilecek çocuklar için tehlikeli olabilecek tüm kısımların zararsız hale getirilmesini tavsiye ederiz.

21 Ambalaj, potansiyel olarak tehlikeli olduğundan asla çocukların erişebileceği bir yerde bırakılmamalıdır.

22  Cihazı 2012/19/EU sayılı Avrupa Direktifine göre uygun bir şekilde imha etmek için lütfen ekteki ilgili broşürü okuyun.

BU KILAVUZU ATMAYINIZ

CİHAZIN TANIMI (Şekil 1)

A Kapak

B Hazne kapağı

C Büyük hazne

D Taban

E Açma/Kapama ışığı

F Küçük hazne

G Süzme yoğurt için süzgeç

Bu cihazın kullanımı son derece basittir ve bir kilodan fazla yoğun, kremi ve her zaman taze yoğurdun kolayca hazırlanmasını sağlar.

FAYDALI TAVSİYELER

Süt

Tüm süt türlerini kullanmak mümkündür, ancak taze süt seçerseniz, pastörize etmeniz, yani 70° - 80°C'ye kadar (daha fazla değil) ısıtmanız gerekir, böylece yoğurt kültürleri normalde taze sütte bulunan diğer bakterilerden zarar görmeden gelişebilir. Oda sıcaklığında ya da buzdolabından soğutulmuş sütü kullanmak mümkündür. En iyi ve en basit seçenek UHT süt kullanmaktır çünkü bu süt hazır pastörize süttür. En yüksek yağ içeriğine sahip süt (tam yağlı), daha düşük yağlı süte (yağsız veya kısmen yağlı) kıyasla daha kıvamlı bir yoğurt üretecektir.

Kültürler

Fermentasyon sürecini ilk kez başlatmak için, yüksek canlı lactobacillus bulgaricus içeriğine sahip olduğu sürece, az yağlı veya tam yağlı 125 g hazır yoğurt kullanabilirsiniz. Yoğurdun son kullanma tarihinin mümkün olduğunca uzak olanıNI tercih ediniz. Yoğurt son kullanma tarihine yaklaştıkça kültür sayısı kademeli olarak düşer. İlk kullanım için hazır yoğurt, sonraki kullanımlar için bu ürün ile hazırlanmış olduğunuz yoğurdu kullanabilirsiniz.

KULLANMA TALİMATLARI

ÖNEMLİ:

Cihazı kurarken, sökerken veya temizlerken, her zaman kapalı olduğundan ve prize takılı olmadığından emin olmalısınız.

Cihazı kullanmadan önce, tüm çıkarılabilir parçaları su ve normal bir bulaşık deterjanıyla yıkayınız.

- Sütü bir kaba boşaltınız ve satın alınmış veya yoğurt makinesi ile hazırlanmış yaklaşık 125 g yoğurt ekleyiniz.
 - Yoğurt sütte tamamen eriyene kadar yaklaşık bir dakika boyunca iyice çırpınız.
 - Tüm malzemeyi yoğurt makinesinin haznesine (F) boşaltınız, ürün kapağını (B) kapatınız (Şekil 2) ve cihazın içindeki bölmeye yerleştiriniz (Şekil 3).
 - Yoğurt makinesinin kapağını (A) kapatınız ve fişi prize takınız. Açma/Kapama ışığı (E) yanacaktır.
- Yaklaşık 12 saat bekleyiniz (örneğin akşam 8'den ertesi sabah 8'e kadar).

ÖNEMLİ:

Bu aşamada yoğurt makinesi korunaklı bir alanda, cereyandan ve/veya ani sıcaklık değişimlerinden uzakta, darbelerden ve/veya titreşimlerden etkilenmeyecek düz, sağlam bir yüzey üzerinde bırakılmalıdır.

Gerekli süre geçtikten sonra cihazın fişini çekiniz. Kabı (F) çıkarıp buzdolabına yerleştiriniz. Yaklaşık üç saat sonra yoğurdun kıvamını kontrol ediniz ve gerekirse işlemi tekrarlayınız.

İŞLEM SÜRESİ

Yoğurdun fermantasyon süresi, kullanılan malzemelerin türüne ve tazeliğine ve dış ortam sıcaklığına, miktarına vb. göre önemli ölçüde değişebilmektedir. Fermantasyon süresi ilk sefer için 12 saat, ikincide ise 10 hatta 8 saate düşürülecektir çünkü kullanılan yoğurt normalde dükkandan satın alınan yoğurttan daha tazedir.

NOTLAR

- İlk seferde yoğurt çok sıvı olabilir; bu, marketten alınan yoğurttaki yoğurt kültürlerinin yeterli etkinliğe sahip olmamasına bağlı olabilir. Böyle bir durumda, cihazın fişini çekip soğutunuz. Ardından fişi tekrar prize takınız ve 6 saatlik bir işlem daha gerçekleştiriniz.
- Aromalı yoğurtlar hazırlamak için, hazırlama işlemi sırasında veya yoğurt yapıldıktan sonra, parçalar halinde meyve, reçel veya pekmez ekleyebilirsiniz.
- Buzdolabına koymadan önce hazneyi (F) daima maksimum seviyeye kadar doldurun: daha düşük hava içeriği daha uzun süre dayanıklılık anlamına gelir.
- Ev yapımı yoğurdun ömrü malzemelerin tazeliğine ve saklama koşullarına göre değişecektir; yoğurdu 4-5 gün içinde kullanmanızı tavsiye ederiz.

SÜZME YOĞURT YAPIMI

Yoğurt yapıldıktan sonra:

- Süzgeci (G) büyük hazneye (C) yerleştirin ve yoğurdu dökün (Şekil 5).
- Yoğurdu yaklaşık 6 saat boyunca buzdolabında süzülmesi için bekletin.
- 6 saat sonra süzme yoğurdu küçük hazneye (F) dökün ve karıştırın.
- Kapağı (A) kabın üzerine koyun ve süzme yoğurdu buzdolabında bekletin.

TEMİZLİK VE BAKIM

Parçaların maksimum temizliği yoğurt yapımı ve kalitesi için daha iyi sonuçlar sağlar. Cihazı tekrar kullanmadan önce hazneler (C-G) ve süzgeç (G) iyice yıkanmalı ve durulanmalıdır.

YOĞURT TARİFLERİ

MEYVELİ YOĞURT

125 g DOĞAL YOĞURT

0,7 l TAM YAĞLI SÜT (UHT)

50 g ŞEKER

200 g SEÇTİĞİNİZ MEYVE (muz, çilek, şeftali, vb.)

- Meyveleri çatalla (isterseniz blender ile) pürüzsüz bir hale gelene kadar ezin.
- Şekeri ekleyin ve dikkatlice karıştırın.
- Sütü yavaşça dökün.
- Karışımı bir kaba dökün.

NOT: Meyveler oksitlenme ve daha koyu bir renge dönüşme eğiliminde olabilir. Bu durum yoğurdun kalite ve lezzetini olumsuz etkilemeyecektir.

Teknik Özellikler

Marka	ARİETE
Model	Mod.621
Çalışma Gerilimi (V), Frekans (Hz)	220-240V~, 50/60HZ

Ürünün kullanım ömrü 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Sorun Giderme

Cihazınızda normal olmayan bir durum tespit ettiğinizde, aşağıdaki açıklamalar doğrultusunda sorunu çözmeye çalışabilirsiniz. Cihazınız hala normal çalışmasına devam etmiyorsa Müşteri hizmetlerimiz veya size en yakın Yetkili Servis ile irtibata geçiniz. Yetkili servis listesine ve iletişim bilgilerine web sitesinden ulaşabilirsiniz.

SORUN	SEBEBİ	ÇÖZÜM
Cihaz çalışmıyor.	Cihazın fişi prize uygun şekilde takılmamış.	Sıkıca prize takın.
	Prizde elektrik yok.	Sigorta veya şalteri kontrol edin.
	cihazın fişi prize takılı olmayabilir.	Cihazın fişi prize takılı olduğundan emin olun.

Enerji tasarrufu için öneriler

Ürünü düzenli aralıklarla temizleyiniz.

Ürünü kullanmadığınız durumlarda mutlaka fişini prizden çekiniz.

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

- 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.
- Cihazınızı nakliye esnasında düşürmeyiniz ve darbelere karşı koruyunuz.
- Ürünün müşteriye tesliminden sonra taşıma sırasında oluşan arızalar ve hasarlar garanti kapsamına girmez.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ:

Ürünlerinizde oluşabilecek herhangi bir arıza durumunda ve her türlü teknik destek veya yedek parça ihtiyacınızda **0850 318 65 16** numaralı Çağrı Merkezimizi arayabilir, musterihizmetleri@ssh.com.tr adresimize e-mail gönderebilir veya www.ariete.net.tr web sayfamızı ziyaret ederek yetkili servislerimizin güncel iletişim bilgilerine ulaşabilirsiniz.

Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz T.C. Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan Servis Bilgi Sisteminde yer almaktadır. İlgili web sitesine www.servis.gov.tr adresinden ulaşabilirsiniz

CİHAZINIZIN ÇEVREYE UYGUN BİR ŞEKİLDE ATILMASI

Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için lütfen yerel belediye, ev atıkları imha servisi veya ürünü satın aldığınız mağaza ile temasa geçiniz.

Ambalaj Bilgisi : Ürünün ambalajı, geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız, yerel yönetimin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atınız.

MÜŞTERİ'NİN SEÇİMLİK HAKLARI:

Müşteri; malın 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun hükümleri uyarınca ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, ayıp daha sonra ortaya çıkmış olsa bile, malın müşteriye teslim tarihinden itibaren iki yıllık zaman aşımı süresi içinde; 1) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme, 2) Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,seçimlik haklarından birini Satıcıya karşı; 3) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme, 4) İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,seçimlik haklarından birini ise Satıcıya, üretici veya ithalatçıya karşı kullanılabilir. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir

İTHALATÇI BİLGİLERİ:

ÜNVAN: SDA Mutfak Gereçleri Satış ve Dağıtım Anonim Şirketi

ADRES: Esentepe Mah. Müselles Sok. No: 1/5 Şişli - İSTANBUL

TELEFON: 0 212 266 07 17

WEB ADRESİ: www.ariete.net.tr