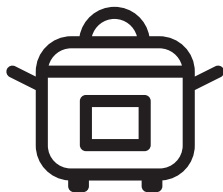


Yoğurt ve Kefir Makinesi

Kullanma Kılavuzu



YM 9242 I

TR



01M-7462000100-4522-02

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	Metal Kap / Süzme Aparatı kullanımı	16
3.5	Cam kap kullanımı	17
3.6	Geleneksel ve Probiyotik Yoğurt Mayalama	19
3.7	Süzme yoğurt	24
3.8	Kefir Mayalama	26
3.9	Maya miktarları	29
3.10	HomeWhiz Fonksiyonu	30
3.10.1	HomeWhiz Kurulum ve Kullanıcı Hesap Ayarları	30
3.10.2	HomeWhiz ürün kurulumu	30
3.10.3	Wifi bağlantısını sıfırlamak	31
3.11	Uyku modu	32
3.12	Hata Kodları ve Bildirimler	32
3.12.1	Hata Kodları	32

İÇİNDEKİLER

4 Temizlik ve bakım	34
4.1 Temizlik	34
4.2 Saklama.	34
4.3 Taşıma ve nakliye	35
5 Enerji Tüketimi	36
5.1 Genel Enerji Tüketim Verileri.	36
5.2 Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	36
6 Faydalı bilgiler ve ipuçları	37
6.1 Yoğurt (Geleneksel) ve Probiyotik Yoğurt Hakkında	37
6.1.1 Mayalama Aşaması Öncesi.	37
6.1.2 Mayalama Aşaması Sırasında	39
6.1.3 Mayalama Aşaması Sonrasında.	39
6.2 Kefir Hakkında Faydalı Bilgiler	40
Tüketici hizmetleri	42

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,
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.



UYARI: 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: 34) 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.

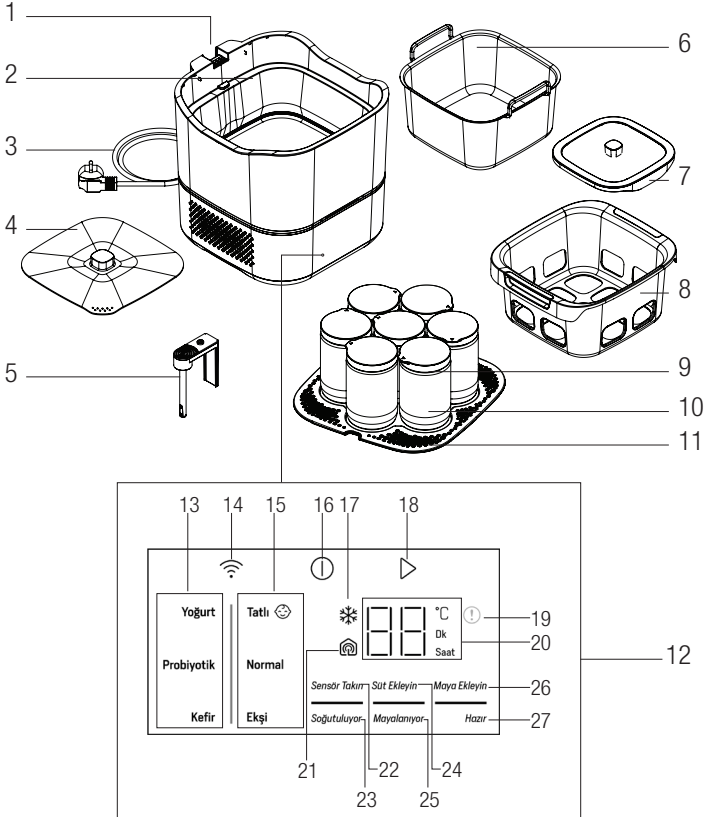
1.3 Ambalaj bilgisi



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 ve soğutucu yüzey)
3. Şebeke kablosu
4. Metal yoğurt kabı kapağı
5. Lezzet Sensörü
6. Metal yoğurt kabı
7. Yoğurt makinesi kapağı
8. Süzme yoğurt aparatı
9. Cam yoğurt kabı kapağı (7 adet)
10. Cam yoğurt kabı (7 adet)
11. Cam yoğurt kabı tutucu
12. Kontrol paneli
13. Yoğurt, Probiyotik ve Kefir modu seçim butonları
14. Wifi Açma / Kapama butonu ve ikonu
15. Tatlı, Normal ve Ekşi mod seçim butonları
16. Açma / Kapatma butonu ve ikonu
17. Soğutma ikonu
18. Başlat / İptal seçim butonu ve ikonu
19. Hata ledi ikonu
20. °C, Dk. ve Saat gösterge ekranı
21. HomeWhiz komutu ikonu
22. Sensör Takın uyarısı ikonu
23. Soğutuluyor bilgisi ikonu
24. Süt Ekleyin uyarısı ikonu
25. Mayalanıyor bilgisi ikonu
26. Maya Ekleyin uyarısı ikonu
27. Hazır bilgisi ikonu

2 Yoğurt Makineniz

2.2 Teknik veriler

Gerilim: 220-240 V~, 50 Hz

Güç: 160 W

Maksimum Süt Hacmi:

Metal Kap için 3 Litre

Cam Kap için 1.75 Litre (7 x 250 ml)

Minimum süt hacmi:

Metal Kap için 1.5 Litre

Cam Kap için 0,77 Litre (7 x 110 ml)

Kablo boyu: 75 cm

Frekans Bandı:2.4 ISM / 2.4-2.5

GHz ya da 2402-2480 MHz

Maks. İletim Gücü:

0 dBm (1 mW)

Bluetooth / Wireless: Wireless

Software Bilgisi:

KEA.ProYo.DB.SP.V00.31.00

Teknik ve tasarım değişiklikleri yapma hakkı saklıdır.

3.1 Kullanım amacı

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: 37-41)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 4,5,6,7,8,9,10,11 numaralı parçaları “4.1 Temizlik” bölümüne (bkz. sayfa: 34) 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.
- Ürün ile birlikte verilen aksesuarlar ve mayalama kapları dışında

3 Kullanım

bir aksesuar/kap kullandığınızda beklediğiniz lezzet ve kıvamı elde edemeyebilirsiniz, mayalama süresi artabilir, ürün performansı düşebilir veya zarar görebilir

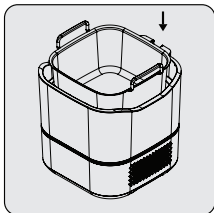
- İşlenmemiş (çiğ) süt kaynatmak için kesinlikle metal mayalama kabını kullanmayın. Kullandığınız taktirde metal kabınız zarar görebilir ve tutamakları sıcak olacağı için eliniz yanabilir.

3.3 Genel Bilgiler

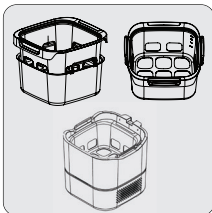
- Yoğurt yapım işlemleri öncesinde tüm parçaları iyice temizleyin, parçaların temiz olduğundan emin olun.
- Yoğurt ve Kefir yapımı için soğuk veya sıcak süt kullanabilirsiniz. Soğuk veya sıcak süt kullanımınıza bağlı olarak, sütün uygun mayalama sıcaklığına gelmesi için ön ısıtma veya ön soğutma yapılır.
- 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:37-41) kısmına göz atabilirsiniz.
- Yoğurt ve kefir mayalama işlemleri için 3.9 Maya Miktarı (bkz. sayfa: 29) 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

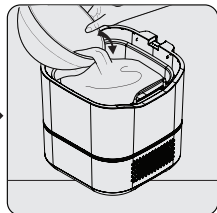
3.4 Metal Kap / Süzme Aparatı kullanımı



Metal yoğurt kabını mayalama haznesine yerleştirin.

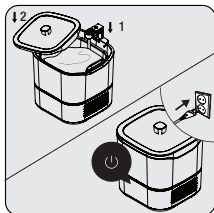


Süzme yoğurt için mutlaka süzme yoğurt aparatını metal yoğurt kabının içine koyarak ürüne yerleştirin.



Metal yoğurt kabına maksimum 3 lt, minimum 1.5 lt kaynamış (pişmiş) veya pastörize süt doldurun.

Lezzet Sensörü, metal yoğurt kabı ile 1,5 litreden daha az miktardaki sütü algılamayacaktır. Lütfen en az 1.5 litre süt kullanın.

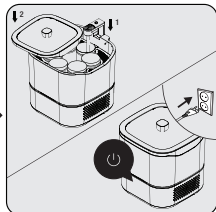
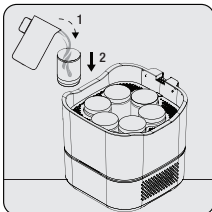
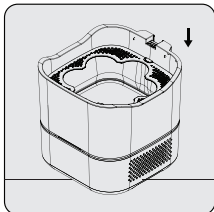


Lezzet Sensörünü sensör haznesine yerleştirin ve yoğurt makinesinin kapağını kapatın.

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

3 Kullanım

3.5 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.

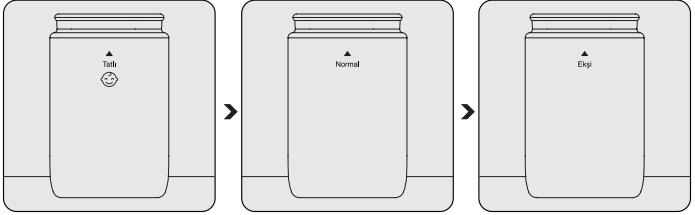
Lezzet Sensörünü sensör haznesine yerleştirin ve yoğurt makinesinin kapağını kapatın.

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

3 Kullanım

Cam kapta yapmış olduğunuz yoğurdun hangi lezzette olduğunu hatırlamanız için kapak açma tutamağında bulunan ok işaretini yaptığınız lezzeti (Normal, Tatlı veya Ekşi) gösterecek şekilde kapağı kapatınız.

Böylece hangi lezzette yoğurt yaptığınızı unutmamış olursunuz.



Lezzet Sensörü, cam yoğurt kabı ile 110 mililitreden daha az miktardaki sütü algılamayacaktır. Lütfen en az bir cam kap için en az 110 mililitre süt kullanın.

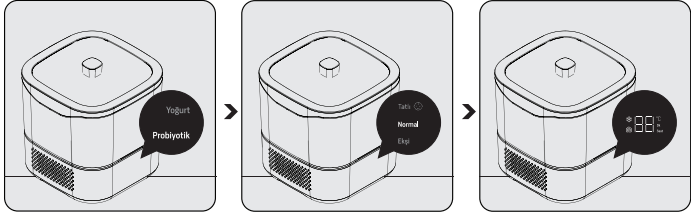


Makinenizde, lezzet sensörü yalnızca bir cam kap içerisine yerleştirilmektedir ve yerleştirilen kap içerisinden ölçüm alınarak mayalama süreci gerçekleştirilmektedir. Birden fazla cam ile mayalama yapmanız durumunda; tüm kaplara aynı özelliklerde süt ve maya konulmalıdır, başlangıç süt sıcaklıkları aynı olmalıdır. Aksi halde, kaplar arasında lezzet ve kıvam farkı görülebilir.

3 Kullanım

3.6 Geleneksel ve Probiyotik yoğurt mayalama

Metal kap kullanımı için 3.4, Cam kap kullanımı için 3.5 bölümündeki bilgilere göre (bkz. sayfa: 16-18) ön 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_I)”** animasyonunu görebilirsiniz. Süt sıcaklığının ölçülmesi yaklaşık 25 saniye sürmektedir. Sıcaklık ölçümü sonrasında sıcaklığı ekranda göreceksiniz.

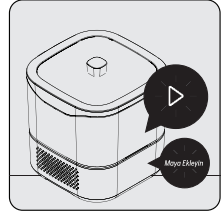
i Kontrol panelinde yaptığınız tercihlerin ikonları yanacaktır, tercih yapılmayan ikonlar sönecektir.

Adım 4

Soğuk veya sıcak süt tercihinize göre ilgili adımları takip ediniz.

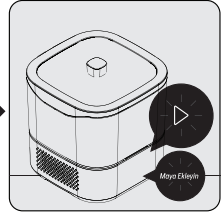
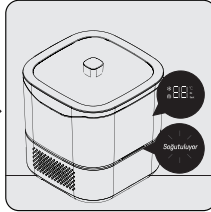
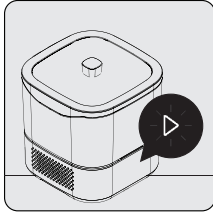


Soğuk Süt ile Mayalama



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

Sıcak Süt ile Mayalama

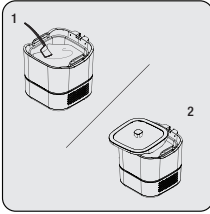


Sıcak süt ile mayalama yaptığınız için, sıcaklık ölçümü sonrası kontrol panelinde **"Başlat"** ikonu yanıp söner. **"Başlat"** butonuna basarak soğutma işlemini başlatın.

Soğutma işleminin başlatılması ile birlikte kontrol panelinde yer alan **"Soğutuluyor"** ibaresi aktif duruma gelir ve süt sıcaklığı ekranda gösterilir. Süt, uygun mayalanma sıcaklığına ulaşana kadar soğutulur. Uygun mayalanma sıcaklığına kadar soğutulma süresi, sütün ve ortamın sıcaklığına göre farklılaşabilir.

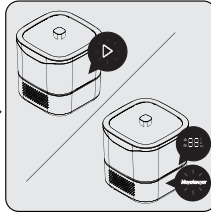
Süt uygun mayalanma sıcaklığına ulaştığında uyarı sesi verilir. Kontrol panelinde **"Maya Ekle"** ibaresi belirir ve **"Başlat"** ibaresi yanıp sönmeye başlar.

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.

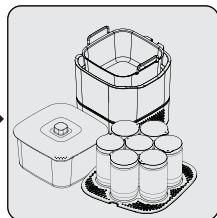
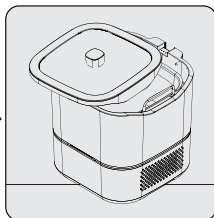
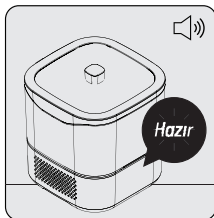
Mayalanma başladığında kontrol panelinde **“Mayalanıyor”** ibaresi aktif olacak, süt sıcaklığı ekranda görünecektir, başka bir işlem yapmanıza gerek yoktur.

Süt sıcaklığı 43°C olduğunda ekranda yoğurdunuzun hazır olma süresi görünecektir.



Ekranda görünen hazır olma süresi, şartlara bağlı olarak değişiklik gösterebilir.

3 Kullanım



Adım 7: Mayalanma tamamlandığında **“Hazır”** sesi duyulur ve kontrol panelindeki **“Hazır”** ibaresi aktif hale gelir. Cihaz **“Hazır”** konuma geçtikten sonra yoğurdu soğutmak için buzdolabına koyun. Buzdolabına koymadığınız durumda yoğurdunuz ürün içerisinde belirli süre boyunca soğuk tutulacaktır (süreler için tabloya bakınız sayfa:23).

Adım 8: Yoğurt makinenizin kapağını açın. Lezzet Sensörünüzü sensör haznesinden çıkartın.

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

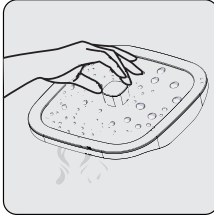
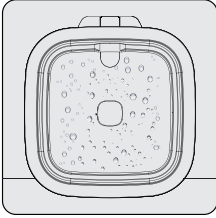
3 Kullanım

Ürün soğuk tutma süreleri	Tatlı	Normal	Ekşi
Cihaz, “Hazır” konuma geçtiğinde seçtiğiniz lezzete göre tabloda verilen süreler boyunca yoğurdu/kefiri soğuk tutacaktır. Bu süreler sonlanmadan yoğurdu buzdolabına koymanız önerilmektedir.			
Bu sürelerin tamamlanmasının ardından cihaz otomatik olarak kapanacaktır. Tat kaymasının olmaması için önerilen süreler içerisinde yoğurdun buzdolabına koyulması önerilir.	1.5 Saat	4 Saat	6 Saat



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 yoğuşması 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 yoğuşan suyu lavaboya boşaltabilirsiniz.



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

Kapağı delik yönüne eğerek yoğuşan suyu tahliye edebilirsiniz.

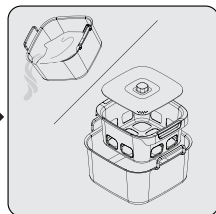
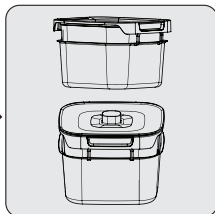
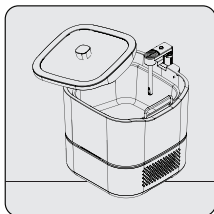
3.7 Süzme yoğurt



- Süzme aparatını metal yoğurt kabının içerisine yerleştirmeden önce metal yoğurt kabı içerisine süt koymayın. Aksi takdirde sütünüz metal yoğurt kabından taşacaktır.
- Süte maya eklenmesinin ardından karıştırma esnasında süzgece zarar gelmemesi için kesici bir nesne kullanmayın.
- Yoğurdunuzun uygun kıvama ulaşması için 12 saat boyunca buzdolabında süzün.

- Metal kap ve süzme aparatı kullanımı için 3.4 bölümündeki bilgilere göre (bkz. sayfa: 16) ön hazırlık yapın. Süzme aparatını koymayı unutmayınız.
- 3.6 Geleneksel ve Probiyotik yoğurt mayalama maddesindeki 1-8 adımlarını takip ediniz.

3 Kullanım



Adım 9: Cihazınız “Hazır” uyarısını verdikten sonra yoğurt makinizin kapağını açınız. Lezzet Sensörünü sensör haznesinden çıkartınız.

Adım 10: Metal kabı üründen tezgahın üzerine alarak süzgeci kaldırınız ve süzme aparatının tutamakları metal kap tutamaklarının üzerine denk gelecek şekilde yerleştiriniz, bu süzme pozisyonudur. Metal yoğurt kabı kapağını kapatarak buzdolabına yerleştiriniz.

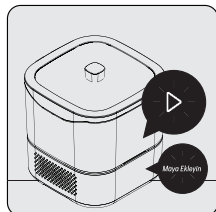
Adım 11: Süzme işlemi sona erdiğinde, metal yoğurt kabı içerisindeki sıvıyı boşaltınız. Süzgeci tekrar metal yoğurt kabı içine yerleştiriniz ve kapağını kapatın. Süzölmüş olan yoğurdu buzdolabınızda muhafaza edebilirsiniz. Afiyet olsun!

Adım 4

Soğuk veya sıcak süt tercihinize göre ilgili adımları takip ediniz.

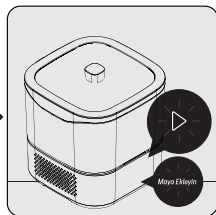
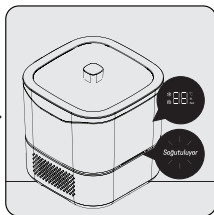
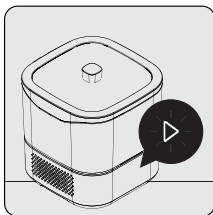


Soğuk Süt ile Mayalama



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

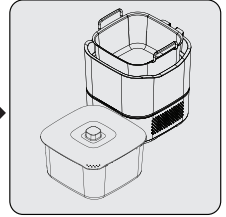
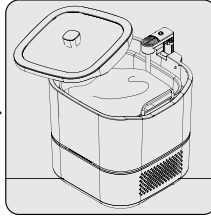
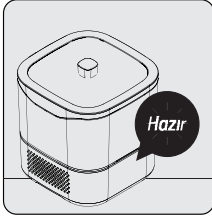
Sıcak Süt ile Mayalama



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

Soğutma işleminin başlatılması ile birlikte kontrol panelinde yer alan **"Soğutuluyor"** ibaresi aktif duruma gelir ve süt sıcaklığı ekranda gösterilir. Süt, uygun mayalanma sıcaklığına ulaşana kadar soğutulur. Uygun mayalanma sıcaklığına kadar soğutulma 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.



Adım 5: Sütünüz uygun mayalama sıcaklığına geldikten sonra kefir yapımı 24 saat sürmektedir. Ekrandan bu süreci 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 koyabilirsiniz. Buzdolabına koymadığınız durumda 6 saat boyunca soğuk tutma aşaması başlayacaktır. Bu sürenin tamamlanmasının ardından cihaz otomatik olarak kapanacaktır.

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

Adım 7: Cam veya metal kabınızı 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

3.9 Maya Miktarı

- Hazır mayalar için paketin üzerinde önerilen maya miktarı 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)
Metal Kap	1,5 Litre	3 Yemek Kaşığı (~ 45 g)
Metal Kap	2 Litre	4 Yemek Kaşığı (~ 60 g)
Metal Kap	2,5 Litre	5 Yemek Kaşığı (~ 75 g)
Metal Kap	3 Litre	6 Yemek Kaşığı (~ 90 g)

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

3.10 HomeWhiz Fonksiyonu

HomeWhiz özelliği sayesinde yoğurt makinenizi akıllı cihazınızdan kontrol edebilir, makinenizin durumu hakkında bilgi sahibi olabilirsiniz.

3.10.1 HomeWhiz Kurulum ve Kullanıcı Hesap Ayarları

Makinenizdeki Wifi bağlantı özelliğini kullanabilmeniz için akıllı cihazınıza ait uygulama marketinden HomeWhiz uygulamasını kurun.

Uygulamayı kullanabilmek için akıllı cihazınızın internete bağlı olduğundan emin olun.

Uygulamayı ilk defa kullanıyorsanız uygulamadan e-mail adresinizi kullanarak kayıt işlemini tamamlayın. Evinizdeki HomeWhiz özelliğine sahip tüm ürünleri, kayıt işlemi tamamlandıktan sonra bu hesap üzerinden kullanabilirsiniz.

Uygulamadaki “CİHAZLAR” sayfasından hesabınızla eşleştirilmiş ürünleri görebilirsiniz. Bu ürünlerin kullanıcı eşleştirmesini bu sayfadan yapabilirsiniz.

3.10.2 HomeWhiz ürün kurulumu

1. Akıllı cihazınızın internete bağlı olduğundan ve Wifi açık olduğundan emin olun.
2. Yoğurt kontrol panelindeki Wifi butonuna 3 saniye basılı tutunuz. Wifi butonuna basılı tutulurken ekranda 3-2-1 şeklinde geriye sayma başlar ve ekranda animasyon görülür. Akıllı cihazınız ile ürün bağlantısı kurulana kadar wifi ikonu blink edecektir. Bu durumda ürün HomeWhiz kurulumuna hazır hale gelir.
3. HomeWhiz uygulamasından “CİHAZ EKLE” seçin.
4. Gelen sayfadan “Mutfak Cihazları” bölümünden “Yoğurt Makinesini” seçin.
5. Gelen sayfada belirtilen adımları takip ederek kurulumu tamamlayın.

3 Kullanım

6. Kurulum tamamlandığında Wifi ledi sabit yanar ve ekrandaki animasyon durur.

7. Akıllı cihazınızı “HomeWhiz” ağına bağladıktan sonra eklediğiniz yoğurt makinesini görebilirsiniz.

Wifi Ledi tanımı	
Led yarım parlaklıkta yanıyor	Wifi kapalı
Led tam parlaklıkta yanıyor	Wifi açık



- Wifi fonksiyonunun açık veya kapalı olduğunu kontrol paneli üzerinde bulunan wifi led göstergesinden takip edebilirsiniz.
- Wifi foksionu seçiliyken makinenizi akıllı cihazınız üzerinden kontrol edebilirsiniz.
- Wifi bağlantısını wifi butonu üzerinden açıp kapatabilirsiniz.
- Ürün 5 GHz yayın network cihazlarını desteklememektedir.

3.10.3 Wifi bağlantısını sıfırlamak

1. Wifi bağlantısını sıfırlamak için Wifi + Probiyotik butonuna 3 saniye basılı tutunuz.
2. Butonlara basılı tutulurken ekranda 3-2-1 şeklinde geriye sayma başlar ve ekranda animasyon görülür.
3. Sıfırlama işlemi tamamlandığında wifi ışığı yarım parlaklıkta yanacaktır.
4. HomeWhiz hesabı üzerinden “Cihazı Kaldır” diyerek cihazınızı hesabınızdan silebilirsiniz.
5. Tekrar HomeWhiz bağlantısı kurabilmek için **3.10.2 HomeWhiz ürün kurulumu** adımlarını tekrar ediniz.

3.11 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.

3.12 Hata Kodları ve Bildirimler

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

3.12.1 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.

E3 -> Cihazınızın soğutma fonksiyonları doğru şekilde çalışmıyor olabilir. Hatayı sürekli olarak gözlemlemeniz durumunda teknik servis ile iletişime geçin.

E4 -> Cihazınızın soğutma fanı çalışmıyor. 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.

4.1 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 kurulaşın.
- Hazırlık aşamasında mayalama yuvasına süt dökölmesi durumunda mayalamayı başlatmadan önce mutlaka dökölün sütü temizleyin. Temizlemediğiniz durumda dökölün süt ısıdan dolayı yüzeye yapışarak ürüne zarar verecek ve kötü kokular oluşacaktır.
- Cihazı temizlemek için benzin, solvent, aşındırıcı temizleyiciler, çizici metal nesneler 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, metal yoğurt kabını 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 kurulaşın.

4.2 Saklama

- Cihazınızı uzun süre kullanmayı düşünmüyorsanız, dikkatli bir şekilde saklaşın.
- Cihaz fişinin çekildiğinden, cihazın soğuduğundan ve tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Cihazınızı serin ve kuru bir yerde saklaşın.
- Cihazınızı ve kablolarını, 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 ~0.25 kWh, maksimum ~0.60 kWh enerji tüketmektedir.
- Cihazınızın enerji tüketim miktarı ilk başlangıç sırasındaki sütünüzün sıcaklığına, ortam sıcaklığına, seçilen program ve tat seçimlerine ve Soğutma Aşaması'ndaki soğutma süresine bağlı olarak farklılık gösterebilir.

5.2 Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

- Cihazınızı oda sıcaklığı koşullarında çalıştırmanız önerilir.
- Ön soğutma ve soğutma aşamaları sırasında cihazınızın hava çıkışlarının açık şekilde kalmasını sağlayın.
- 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.
- Mayanın kalitesi doğrudan yoğurdun kalitesini etkiler. Kalitesiz

6 Faydalı bilgiler ve ipuçları

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.
- Cam kapları kullandığınız durumda, mayayı bir kaptan yarım bardak sütle açmanızı ve homojen şekilde cam kaplara paylaştırmanızı öneririz. Aksi durumda maya homojen dağılmayabilir. Bu durumda kaplar arasında lezzet ve kıvam farklılıkları oluşabilir.
- 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

6 Faydalı bilgiler ve ipuçları

kullanıyorsanız aktiveleştirme (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 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. 7'li cam kaplar yardımıyla farklı meyveler kullanarak tek porsiyonluk tarifler hazırlayabilirsiniz.
- Tatlı seçeneğinde süzme aparatını kullanarak Greek Yogurt 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.
- Hem cam hem metal kaplarda süzme ihtiyacı olmadan pratik şekilde kullanabilirsiniz.

6 Faydalı bilgiler ve ipuçları

- Cam kap kullanmanız durumunda, mayalama sonrası kapakları kapatıp çalkaladıktan sonra kolayca içime hazır hale gelecektir.

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. Bu sebeple metal kap için tasarlanan süzme aparatını kullanabilirsiniz.
- Cam kaplarda homojen bir mayalama sağlanamayacağı için, cam kaplar kefir danesinin kullanımı için uygun değildir. Cam kaplar için hazır maya tercih edin.