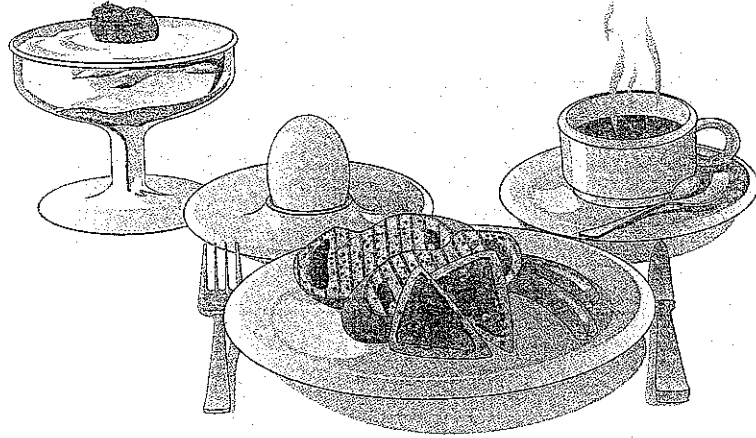


ARK-68 YM
Y O Ğ U R T M A K İ N E S İ
KULLANMA KILAVUZU



"Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde Arçelik'in toplam kalite ilkelerine uygun olarak üretilen ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ürününüzü kullanmadan önce dikkatlice okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.



İ Ç İ N D E K İ L E R



1. Bölüm: ARK 63 YM Yoğurt Makinesi'ni kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları/3



2. Bölüm: Yoğurt Makinesi'nin teknik özellikleri/4



3. Bölüm: Ön hazırlık/5



4. Bölüm: Yoğurt makinesi'nin çalıştırılması/6



5. Bölüm: Pratik ve yararlı bilgiler/7



6. Bölüm: Arçelik tüketici danışma servisi/8



7. Bölüm: Arçelik yetkili servisleri/9



1. Bölüm/ ARK 68 YM Yoğurt Makinesi'ni kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları



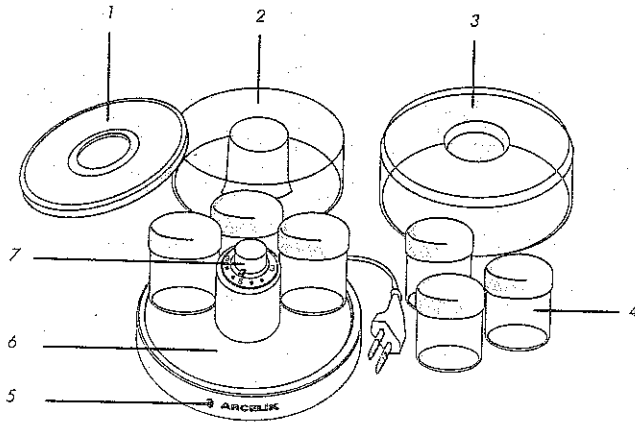
Yoğurt makineniz 220 Volta göre ayarlıdır.



UHT yöntemi ile pastörize edilmiş uzun ömürlü sütler yoğurt mayalamak için uygun değildir. Bu iş için en uygun olan taze süt kullanılmasıdır.



2. Bölüm/ Yoğurt makinesinin teknik özellikleri



1. Yoğurt yapma kabı kapağı
2. Yoğurt yapma kabı
3. Şeffaf dış kapak
4. Kavanozlar
5. Kırmızı kontrol ışığı
6. Gövde
7. Uyarı düğmesi

Voltaj	: 220 V
Güç	: 25 Watt
Çalışma frekansı	: 50 Hz
Çap	: Ø 210 mm
Yükseklik	: 130 mm
Ağırlık	: 1850 gr
Kapasite	: 1 litre
İzolasyon sınıfı	: ☐

3. Bölüm/ Ön hazırlık



Yoğurt makineniz ile yoğurdun yağ oranını kendiniz ayarlayabilirsiniz.

Makinenizin ısı kontrol düzeni ile ısıyı aynı seviyede tutarak, her zaman kaliteli yoğurt elde edebilirsiniz.

Makinenizde bulunan uyarı düğmesini kullanarak yoğurt yapmak için istediğiniz süreyi ayarlayabilirsiniz.

Süt seçimi ve sütün hazırlanması:

Yoğurt makinenizi kullanarak yapacağınız yoğurdun kalitesinde kullandığınız sütün tazeliği çok önemlidir. Katı görümlü yoğurt elde edebilmek için mutlaka günlük taze veya pastörize olsa dahi günlük süt kullanınız.

Karton muhafazalı, uzun süre dayanıklı süten yoğurt yapamazsınız.

İstediğiniz kıvamda yoğurt yapabilmek için, çeşitli marka ve cinsteki sütleri deneyerek, size en uygun olanını seçiniz.

Yoğurt yapımında taze süt kullanacaksınız, sütü çiğ kullanmayınız, mutlaka kaynatınız.

Yoğurdun daha katı olmasını istiyorsanız,

taze sütü kısık ateşte 20-30 dakika kaynatınız ve sütün yanmamasına dikkat ediniz. Yoğurt yaparken mayalama sırasında sütün 40-45 °C yani parmak dayanacak sıcaklıkta olması gerekir.

Mayalama süresi:

Yaptığınız yoğurdun ekşi veya sulu olmaması için mayalama süresine dikkat ediniz. İyi bir yoğurt elde edebilmek için ortalama mayalama süresi 5 saattir. Taze sütlerde bu süre 3-4 saate düşebilir. Birkaç kullanımdan sonra en uygun mayalama süresini tespit edebilirsiniz.

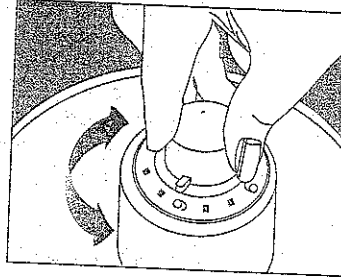
Süte maya katılması:

Yoğurt yapacağınız sütün bir çay bardağı kadar kısmını küçük bir kâpta, en az bir yemek kaşığı kadar yoğurtla iyice karıştırınız. Bu karışımı, yoğurt yapma kabına veya kavanozlara dağıtmak üzere hazırladığınız süte ilave ediniz ve iyice karıştırınız. Karıştırdığınız sütün sıcaklığının en fazla 45 °C olmasına özellikle dikkat ediniz.



4. Bölüm/ Yoğurt makinesinin çalıştırılması

Mayalanmış sütle dolu kabı veya altı adet kavanozu gövdeye yerleştiriniz ve kapağını kapatınız. Makinenizin şeffaf dış kapağını yerine yerleştiriniz. Makinenizin fişini prize takınız. Bu durumda makine üzerindeki kırmızı kontrol ışığı yanacak ve mayalanma süresi başlayacaktır. Makineniz üzerindeki düğme, bir zaman ayar düğmesi veya kumanda düğmesi değildir. Sadece mayalanma süresinin bitimini hatırlatır. Bu düğmede işaretlediğiniz saat geldiğinde, makinenizi fişten çekiniz.



Örneğin mayalanma süresinin başladığını gösteren kırmızı ışık yandığında saat 5 ise ve mayalanma süresini de 4 saat olarak belirlediyseniz, uyarı düğmesini 9'a ayarlayınız ve saat 9'a geldiğinde makinenizi fişten çekiniz. **Mayalanma süresince makinenizi hareket ettirmemeye ve sarsmamaya dikkat ediniz.**

Mayalanma süresinin sonunda, fişi prizden çektikten sonra kabı sarsmadan yerinden alınız ve kapağı açık olarak buzdolabına yerleştiriniz. Böylece yoğurdun ekşimesi önlenmiş olur. **Yoğurt makinenizin gövdesini temizlerken nemli bir bezle siliniz, kesinlikle musluk altında yıkamayınız.** Diğer parçaların temizliğinde de sıvı deterjan kullanınız, çizici madde veya aletler kullanmayınız.



5. Bölüm/ Pratik ve yararlı bilgiler

Yoğurdunuz aşağıdaki nedenlerden dolayı istediğiniz kadar başarılı olmayabilir.

- Süt taze değildir.
- Mayalanma yapıldığında sütün ısı 45 °C'nin üzerindedir.
- Maya olarak kullanılan yoğurt çok bayattır.
- Maya olarak kullanılan yoğurt süte iyice karıştırılmamıştır veya eritilmemiştir.
- Mayalanma süresi doğru seçilmemiştir.
- Mayalanma sırasında kap hareket ettirilmemiştir.
- Yoğurt buzdolabına yerleştirilmemiş veya buzdolabında yeterli süre tutulmamıştır.

Mayalanma süresi biter bitmez kavanozları veya yoğurt yapma kabını kapakları açık olarak buzdolabına yerleştiriniz. Böylece hem yoğurdunuzu ekşimesini önlemiş hemde kapakta yoğunlaşan buhar yüzünden yoğurdunuzun sulanmasını önlemiş olursunuz.