

1. Ümumi müddəalar

İlk istifadədən əvvəl bu təlimatı diqqətlə oxuyun və məhsulu istismar müddəti ərzində saxlayın. Cihazdan (yoqurtnitsa) yalnız təyinatı üzrə — südün maya ilə fermentasiyası yolu ilə ev şəraitində yogurt (və bəzi modellərdə pendir, kəşəniş) hazırlanması üçün istifadə edin. Cihazı müstəqil sökməyin və ya təmir etməyə cəhd göstərməyin.

2. Təhlükəsizlik qaydaları

Elektrik təhlükəsizliyi

- Cihazı düz, sabit, istiyə davamlı səthə qoyun; nominal gərginliyə uyğun, torpaqlanmış rozetkaya qoşun.
- Əsas bloku, kabeli və fişi suya batırmayın; yalnız çıxarılan bankalar/qab yuyula bilər.
- Yaş əllə fişə toxunmayın; təmizləmədən əvvəl cihazı söndürüb şəbəkədən ayırın.

İstismar zamanı

- Qaynar südü/mayeni tökərkən ehtiyatlı olun — yanıq təhlükəsi var.
- Bankalar/qab isti ola bilər — çıxararkən mətbəx əlcəyindən və ya dəsmaldan istifadə edin.
- Gigiyena qaydalarına əməl edin: qab və alətləri təmiz saxlayın ki, arzuolunmaz bakteriyalar yogurdu zədələməsin.
- İşləyən cihazı uşaqlardan uzaq saxlayın.

3. Saxlanma qaydaları

- Saxlamadan əvvəl cihazı söndürün, şəbəkədən ayırın, tam soyudub təmizləyin.
- Bankaları quru vəziyyətdə, qapaqları bağlı saxlayın.
- Cihazı quru, sərin yerdə saxlayın; uşaqların əli çatmayan yerdə saxlayın.

4. İstifadə təlimatı

1. Südü (istehsalçının tövsiyəsinə görə) qaynadıb təxminən 40 °C-ə qədər soyudun, maya (maya) ilə qarışdırın.
2. Qarışıq bankalara bölüşdürün və cihazın tavasına yerləşdirin.
3. Cihazı şəbəkəyə qoşun, tövsiyə olunan müddəti (adətən 6-10 saat, modeldən asılı) taymerdə təyin edin.
4. Proqram bitdikdən sonra bankaları çıxarıb qapaqlayın və soyuducuda bir neçə saat saxlayın (bərkiməni artırmaq üçün).
5. İş bitdikdə cihazı söndürün və şəbəkədən ayırın.

Qeyd: Növbəti dəfə üçün maya kimi bir qədər hazır yogurt istifadə edilə bilər, lakin bir neçə dövrədən sonra təzə maya tövsiyə olunur.

5. Qulluq və təmizləmə

- Təmizləmədən əvvəl cihazı söndürün və şəbəkədən ayırın.
- Bankaları və qapaqları isti sabunlu su ilə yuyub yaxşı yaxalayın (bəziləri qabyuyanda yuyula bilər).
- Əsas bloku yalnız yumşaq, az nəm parça ilə silin; suya batırmayın.
- Növbəti istifadədən əvvəl bankaların tam quru olduğuna əmin olun.

6. Mümkün nasazlıqlar

Əlamət	Mümkün səbəb	Görüləcək tədbirlər
Cihaz işə düşmür	Qida yoxdur / indikator nasazdır	Fişi və rozetkanı yoxlayın; davam edərsə servise müraciət edin
Yogurt bərkiməyib (maye qalıb)	Maya (maya) az/köhnəlib / temperatur/müddət uyğun deyil / süd qaynadılmayıb	Təzə maya istifadə edin, tövsiyə olunan müddəti artırın, südü əvvəlcədən qaynadıb soyudun
Yogurt turş və ya iyli çıxıb	Qablar kifayət qədər sterilizasiya olunmayıb / müddət aşılıb	Qabları qaynar su ilə yaxşı yuyub qurudun, tövsiyə olunan müddətə əməl edin
Bankalar qeyri-bərabər bişir	Bankalar bərabər yerləşdirilməyib	Bankaları tavada bərabər, kip yerləşdirin
Cihaz qızdır	Termostat/istilik elementi nasazdır	Servise müraciət edin

Nasazlıq aradan qalxmazsa, cihazı müstəqil açmadan avtorizə olunmuş servis mərkəzinə müraciət edin.

7. İstismar şəraiti

- İş və saxlanma üçün quru otaq; temperatur təxminən +5 °C ... +35 °C.
- Nisbi rütubət: kondensatsız.
- Qidalanma: ~220–240 V, 50/60 Hz.

Texniki göstəricilər (güc, bankaların sayı və həcmi, taymer diapazonu, əlavə funksiyalar və s.) konkret modelin korpusunda və pasportunda göstərilir. İstehsalçı əvvəlcədən xəbərdarlıq etmədən konstruksiyada və komplektdə dəyişiklik etmək hüququnu özündə saxlayır.