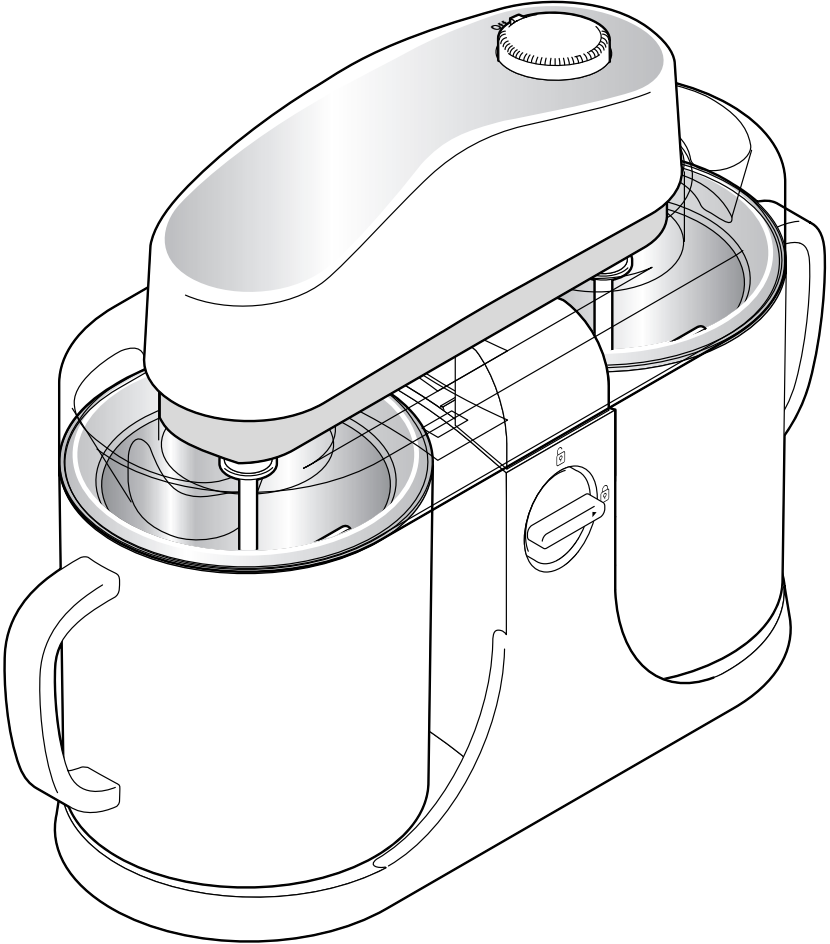




# Dondurma makinesi



**tr Kullanım Kılavuzu ve Garanti Bilgileri**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 86093AB3X4VI • 2016-02

## Değerli Müşterimiz!

Misafirleriniz hayranlıklarını gizleyemeyecek! Taze hazırlanmış dondurma her zaman lezzetlidir; ağızda erir ve tadı çok güzeldir.

Dondurma karışımı çok kolay hazırlanır.

Kalan işlemleri ise dondurma makinesi kendisi halleder.

Yakl. 30 dakika sonra - soğutulmuş dondurma kapları ve malzemeler ile - lezzetli dondurmanız hazır.

Tariflerimizi deneyin veya yaratıcılığınızı kullanıp kendi özel dondurma tariflerinizi oluşturun!

## Tchibo Ekibiniz



[www.tchibo.com.tr/kilavuzlar](http://www.tchibo.com.tr/kilavuzlar)

## İçindekiler

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>3 Bu kılavuza dair</b>  | 11 Dondurma hazırlama          |
| <b>3 Güvenlik uyarıları</b>  | <b>12 Buz üretme önerileri</b> |
| <b>6 Hijyen hakkında önemli bilgiler</b>                               | <b>14 Tarifler</b>             |
| <b>7 Genel bakış (ambalaj içeriği)</b>                                 | <b>15 Sorun / çözüm</b>        |
| <b>8 İlk kullanım öncesi / Temizleme</b>                               | <b>16 Teknik bilgiler</b>      |
| 8 Dondurma makinesini parçalarına ayırma                               | <b>17 İmha etme</b>            |
| 9 Temizleme  | <b>18 Garanti belgesi</b>      |
| 9 Dondurma makinesinin parçalarını birleştirme                         | <b>19 Garanti şartları</b>     |
| <b>10 Dondurma üretme</b>  | <b>20 Teknik destek</b>        |
| 10 8 -12 saat önce - Dondurma kabını soğutma                           |                                |
| 10 En az 4 saat önce - Dondurma karışımını hazırlama                   |                                |
| 10 Üretimden hemen önce - Dondurma makinesinin parçalarını birleştirme |                                |

## Bu kılavuza dair

Bu ürün çeşitli emniyet tertibatlarına sahiptir. Yine de güvenlik uyarılarını dikkatle okuyun. Kaza sonucu ortaya çıkabilecek yaralanmaları ve hasarları önlemek için ürünü yalnızca bu kullanım kılavuzunda belirtildiği şekilde kullanın.

Gerektiğinde tekrar okumak üzere bu kılavuzu saklayın.

Bu ürün başkasına devredildiğinde, bu kılavuz da beraberinde verilmelidir.

Kullanım kılavuzundaki işaretler:



Bu işaret sizi yaralanma tehlikelerine karşı uyarır.

**TEHLİKE** sözcüğü, olası ciddi yaralanmalara ve hayati tehlikeye karşı uyarır.

**UYARI** sözcüğü, olası yaralanmalara ve ciddi maddi hasarlara karşı uyarır.

**DİKKAT** sözcüğü, olası hafif yaralanmalara ya da hasarlara karşı uyarır.



Ek bilgiler bu işaretle gösterilmiştir.

## Güvenlik uyarıları



### Kullanım amacı

Dondurma makinesi, yemelik dondurma için uygundur.

Evlerdeki ihtiyaca göre tasarlanmıştır.

Bu ürün, ticari yerlerdeki mutfaklarda, tarımsal alanlarda, kahvaltılık evlerinde veya otel müşterileri tarafından kullanılmak için uygun değildir.

### Elektronik cihaz kullanım kabiliyeti kısıtlı olan yetişkinler ve çocuklar için TEHLİKE

- Çocukların bu cihaz ile oynamaları yasaktır. Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılamaz.  
Cihazı ve elektrik kablosunu çocuklardan uzak tutun.

- Bu cihaz, fiziksel, sezgisel veya ruhsal yetenek veya tecrübesizlik ve/veya bilgisizlik nedeniyle güvenli kullanım sağlayamayan yetişkinler tarafından, sadece denetlendikleri veya güvenli kullanım hakkında talimat aldıkları ve bundan dolayı oluşabilecek tehlikeleri anladıkları durumda kullanılabilir.
- Cihazı çocukların erişemeyeceği şekilde kurun.
- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun.  
Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!
- Çocukların dondurma makinesini kablосundan tutup yere düşürmemesi için elektrik kablosunun çalışma yüzeyinden aşağıya sarkmamasına dikkat edin.  
Yaralanma tehlikesi var!

## **Elektriğin sebep olabileceği TEHLİKELER**

- Cihazda veya elektrik kablosunda gözle görülür hasar varsa veya cihaz yere düşmüşse artık kullanılmamalıdır.
- Üründe herhangi bir değişiklik yapmayın. Elektrik kablosunu kendiniz değiştirmeyin. Cihazdaki veya elektrik kablosundaki onarım çalışmalarını sadece yetkili bir serviste veya servis merkezimizde yaptırın. Usulüne uygun olmayan onarımlar sonucu kullanıcı için büyük tehlikeler oluşabilir.
- Cihazı sadece bağlantısı talimatlara uygun olarak yapılmış ve şebeke gerilimi, tip levhası üzerindeki teknik bilgilerle aynı olan bir prize takın.
- Elektrik fişini şu durumlarda prizden çıkarın:
  - ... arızalar meydana geldiyse
  - ... eğer dondurma makinesini kullanmayacaksanız.
  - ... parçaları birleştirmeden veya ayırmadan önce,
  - ... dondurma makinesini temizlemeden önce.Kablodan değil, fişten tutarak çekin.
- Elektrik fişini gerekli durumlarda hızlı çıkarabilmek için kolay ulaşabileceğiniz bir priz kullanın. Kabloyu takılmalara neden olmayacak şekilde yerleştirin.

- Elektrik kablosu bükülmemeli veya sıkışmamalıdır. Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden ve keskin kenarlı cisimlerden uzak tutun.
- Dondurma makinesini gözetimsiz çalıştırmayın.
- Cihazı, zaman ayarlı veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayın.
- Tahrik ünitesi, elektrik kablosu ve elektrik fişi su veya başka sıvı maddelere daldırılmamalıdır. Cihazı neme, damlayan veya sıçrayan sulara karşı koruyun.
- Cihazı, sadece kuru iç mekanlarda kullanın. Cihazı doğrudan su dolu kapların yakınına (örn. bulaşık evyesi) yerleştirmeyin.

## **Yaralanma UYARISI**

- Saçınızı ve kıyafetlerinizi karıştırıcıdan uzak tutun.
- Dönen karıştırıcının içine asla elinizi sokmayın. Ayrıca kazıyıcıyı veya başka mutfak gereçlerini dönen karıştırıcının içine sokmayın.

## **Donma UYARISI**

- Donma risklerini önlemek için, donmuş dondurma kabını sadece tencere bezleri veya fırın eldivenleri ile tutun.

## **Yetersiz hijyen nedeniyle sağlığa zararlı UYARISI**

- „Hijyen hakkında önemli bilgiler“ bölümünde açıklanan sağlığa zarar veren riskler hakkındaki bilgileri mutlaka dikkate alın.

### **DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var**

- Dondurma kabı, derin dondurucuya yerleştirilmeden önce tamamen kuru olmalıdır.
- Delerek ya da 40 °C üzerinde ısıtarak dondurma kabına zarar vermeyin.
- Hazır dondurmayı çıkarmak için sert veya keskin cisimler (örn. metal kaşığık) kullanmayın. Bunlar dondurma kabının iç kısmına hasar verebilir. Sadece lastik, silikon veya ahşap kazıyıcı ve kaşığık kullanın.
- Dondurma kabından soğutma maddesi sızarsa, kap bir daha kullanılmamalıdır ve imha edilmelidir. (evsel atık üzerinden).  
Soğutma maddesi zehirsizdir, fakat gıda olarak tüketilmemelidir.
- Dondurma makinesini sađlam, düz ve kuru bir zemine koyun.
- Dondurma makinesini ısı kaynaklarından uzak tutun.
- Önce dondurma makinesini çalıştırın ve ardından hazırladığınız dondurma karışımını dönen makineye doldurun. • Makineyi, dondurma üretimi esnasında kapatıp açmayın. Aksi halde dondurma

- kabındaki karışım donup karıştırıcıyı bloke edebilir.
- Eğer dondurma karışımı çok sertleşirse, **her iki** karıştırıcının yönü otomatik olarak değişir. Bu motorun aşırı ısınmasını önleyen bir koruma fonksiyonudur. Eğer dönme yönü sürekli değişirse cihazı kapayın.
- Motor aşırı ısındığında otomatik olarak kapanır. Bu durumda cihazı kapatın, elektrik fişini prizden çıkarın ve tahrik ünitesinin soğumasını bekleyin (en az 15 dakika).
- Dondurma makinesini sadece orijinal aksesuarlarla birlikte kullanın.
- Dondurma makinesinin parçalarını sadece elde yıkayın.  
Yalnızca karıştırıcı ve kapak (tahrik birimi olmadan) bulaşık makinesinde yıkanabilir. Dondurma kaplarını da suya daldırmayın.
- Dondurma kaplarını temizlemeden önce oda sıcaklığına gelinceye kadar bekleyin.
- Temizleme için temizleme fırçası gibi aşındırıcı araçlar ya da tahriş edici kimyasallar kullanılmamalıdır.
- Bazı boyalar, plastikler veya mobilya bakım ürünlerinin kaymayı önleyen ayakları, buldukları yüzeye etki edebilir ve yumuşatabilir.  
Mobilyanızın üzerinde iz bırakmaması için gerekirse ürünün altına kaymayan bir altlık yerleştirin.

## Hijyen hakkında önemli bilgiler

Dondurmalar, salmonella bakterileri için en uygun ortamdır. Bu yüzden dondurma hazırlarken özellikle hijyene çok önem vermelisiniz.

Dondurmadaki salmonella bakterisinin ana kaynağı çiğ yumurtalardır. Taze çiğ yumurtalar genellikle düşük miktarda salmonella bakterisi içerir. Salmonella bakterileri uzun süreli depolama yapılırsa veya yetersiz soğutma olan ortamlarda çok hızlı çoğalırlar.

Salmonella bakterisi, hazırladığınız dondurma karışımında veya erimiş dondurmada da çoğalabilir. Salmonella bakterileri, derin dondurulma işleminde ölmezler.

Sorunsuz bir dondurma keyfi için aşağıdaki hijyen önerilerini mutlaka dikkate alın:

- Savunma mekanizması zayıf olan kişilerde (örn. küçük çocuklar, yaşlı veya hasta kişiler ve hamileler) yumurtasız tarifler hazırlamalısınız.

- Çiğ yumurtalı dondurma tarifleri için daima taze yumurta kullanın ve bunları buzdolabında saklayın.
- Dondurma hazırlarken tüm araç gereçlerin kesinlikle temiz olmasına dikkat edin.
- Hazırladığınız dondurma karışımını hemen buzdolabına yerleştirin ve burada 24 saatten fazla tutmayın.
- Yemeye hazır olan dondurma derhal tüketilmelidir. Taze malzemelerle hazırlanan dondurmayı -18 °C'de en fazla 1 hafta saklayabilirsiniz.
- Erimeye başlamış veya erimiş dondurma asla tekrar dondurulmamalıdır.
- Dondurmayı hazırladıktan sonra dondurma makinesini ve tüm çalışma gereçleri iyice temizleyin.

## Genel bakış (ambalaj içeriği)

On / Off şalteri

Tahrik ünitesi

Kapak

Karıştırıcı

Dondurma kabı

Temel

Kilit tertibatı



## İlk kullanım öncesi / Temizleme

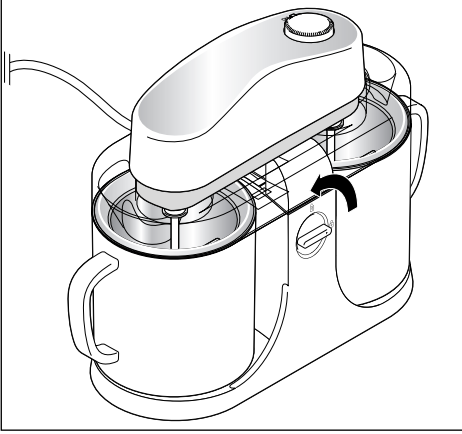
Dondurma makinesini ilk kullanımdan önce iyice temizleyin.

▷ Dondurma makinesini temizlemek için tamamen parçalara ayırın.

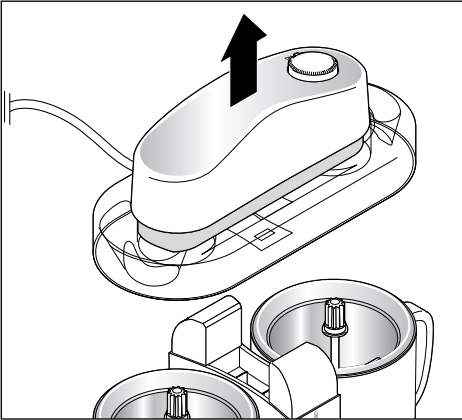
### Dondurma makinesini parçalarına ayırma

▷ Gerekirse elektrik fişini prizden çekin.

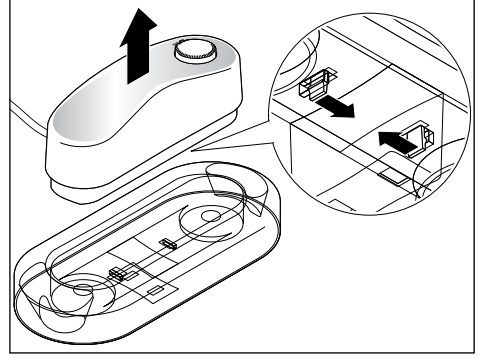
1. Kilidi  durumundan  durumuna çevirerek kapak kilidini açın.



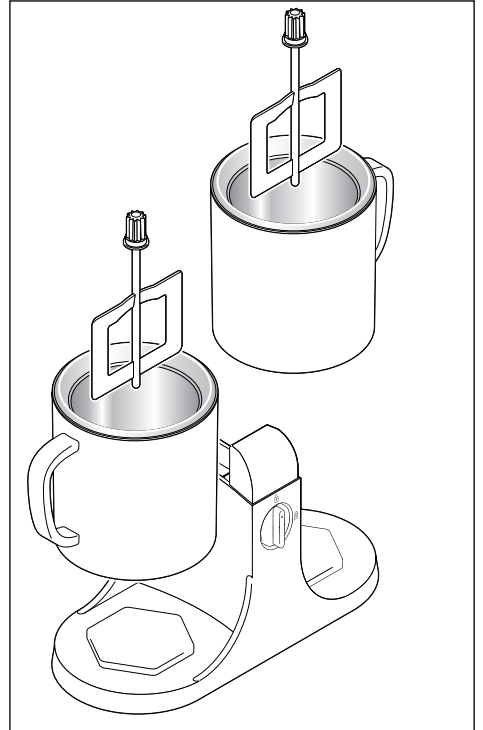
2. Kapağı çıkarın.



3. Kapağın altındaki her iki plastik ucu birbirine doğru iterek tahrik ünitesini kapaktan çıkartın.



4. Dondurma kaplarını temelden çıkartın.





## Temizleme

**DİKKAT** - Maddi hasar tehlikesi var

- Tahrik ünitesi ve dondurma kapları su veya başka sıvı maddelere daldırılmamalıdır.

▷ Gerekirse elektrik fişini prizden çekin.

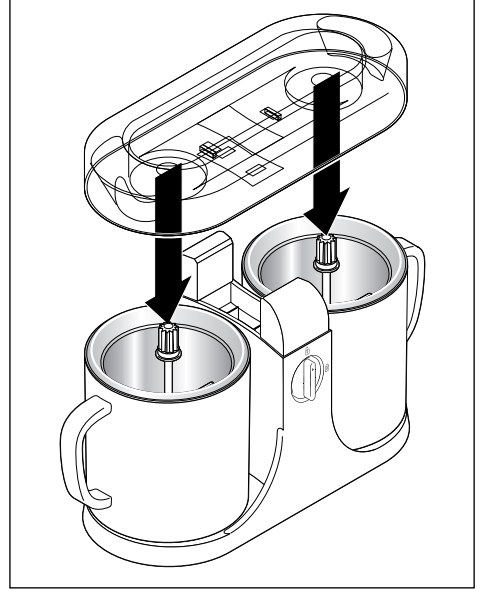
1. Tahrik ünitesini nemli, yumuşak bir bezle temizleyin.
2. Kapak, temel ve karıştırıcıları sıcak bulaşık suyunda iyice yıkayın. Sıcak su ile durulayın. Kapak (tahrik birimi olmadan) ve karıştırıcılar bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

**i** Dondurma kabını yıkamaya başlamadan önce oda sıcaklığına kadar ısınmasını bekleyin.

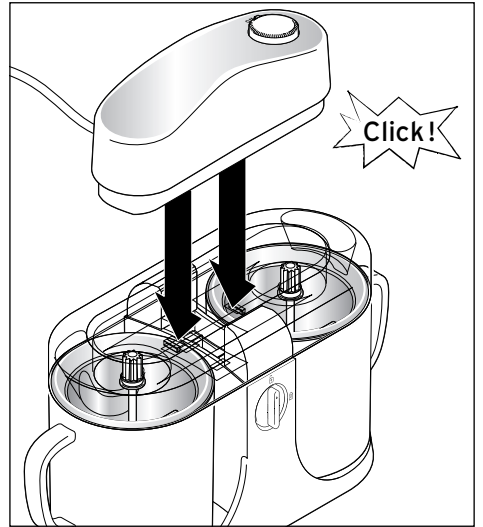
3. Dondurma kaplarını +40 °C sıcak bulaşık suyuyla içten dışa doğru iyice silin.
4. Tüm parçaları iyice kurutun.



### Dondurma makinesinin parçalarını birleştirme

1. Dondurma kaplarını tabana yerleştirin.
2. Karıştırıcıları dondurma kaplarının içinde bulunan yuvalara yerleştirin.
3. Kapağı, cihaza karıştırıcılar kapakta bulunan yuvalarına oturacak şekilde cihaza yerleştirin.



4. Tahrik ünitesini duyaçak ve hissedek şekilde kapağa yerleştirin.



5. Kilidi  durumundan  durumuna çevirerek kapak kilidini kapatın.

## Dondurma üretme



- İyi sonuçlar elde etmek için hem dondurma kapları hem de dondurma karışımı yeterince soğutulmuş olmalıdır. Bu sayede hazırlık süresi de kısılır.
- Hazırlanan dondurma yumuşak ve kaşıkla yenebilecek kıvamdadır. Dondurmayı bekletmeden servis edin. Tadı en güzel bu şekilde çıkar.
- Ayrıca: Alkol ilave ederseniz dondurma yumuşak kalır.

### 8-12 saat önce - Dondurma kabını soğutma

Dondurma kapları her dondurma yapımı öncesinde **en az 8 saat - 18 °C**'de veya daha soğuk koşullarda soğutulmalıdır.

#### **DİKKAT** - Maddi hasar tehlikesi var

- Dondurma kabı, derin dondurucuya yerleştirilmeden önce tamamen kuru olmalıdır.

1. Dondurma kaplarını dondurma torbalarına yerleştirin.
2. Dondurma kaplarını dik ve düz konumda derin dondurucuya yerleştirin.



Dondurma kapları, yüksekliği en az 15 cm olan derin dondurucu çekmecelerine sığar. Dondurma kaplarını her zaman derin dondurucuda saklarsanız, istediğiniz her an dondurma hazırlayabilirsiniz.

### En az 4 saat önce - Dondurma karışımını hazırlama



#### **UYARI** - Hijyen hataları

- Daima taze yumurta kullanın ve bunları buzdolabında saklayın.
- Dondurmayı hazırlarken, dondurma makinesinin tüm parçalarının ve tüm çalıştırma gereçlerin temiz olduğundan emin olun.

Bir seferde en fazla 2x yakl. 200 ml dondurma karışımı (tarife göre maks. 500 ml hazırlanmış dondurma) hazırlayabilirsiniz.

1. Dondurma karışımını tarife göre hazırlayın. Bu kılavuzda 2 adet tarif bulabilirsiniz.
2. Hazırladığınız dondurma karışımını hemen buzdolabına yerleştirin ve burada 24 saatten fazla tutmayın.

### Üretimden hemen önce - Dondurma makinesinin parçalarını birleştirme



#### Donma **UYARISI**

- Donmuş dondurma kaplarını sadece tencere bezleri veya fırın eldivenleri ile tutun.

- ▷ Dondurma kaplarını, dondurma karışımı hazır olmadan **hemen önce** dondurucudan çıkarın. Dondurma makinesini önceki bölümünde belirtildiği gibi birleştirin. Dondurma kaplarının ısınmaya başlamaması için hızlı hareket edin.


**Önemli: Dondurma karışımını bu aşamada katmayın! Aksi halde donarak katılaştır.**

## Dondurma hazırlama

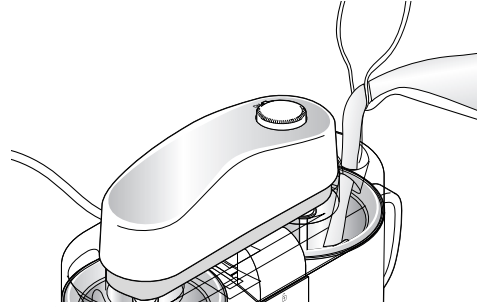
**DİKKAT** - Maddi hasar tehlikesi var

- Dondurma kaplarını doldururken - min./maks. işaretlerine dikkat edin. Donma işlemi sırasında karışım yukarı doğru hareket edeceği için bu alana gereksinim duyar.
- Dondurma makinesini gözetimsiz bırakmayın. Miktar, malzeme (örn. alkol), karışım vs. göre hazırlama süresi kısaldır ve dondurmanın sertleşerek karıştırıcıların bloke olmasına neden olur. Bu durumda cihazı hemen kapatın.
- Makineyi dondurma üretimi esnasında kapatıp açmayın. Aksi halde dondurma kabındaki karışım donup karıştırıcıyı bloke edebilir.

1. Elektrik fişini, erişilmesi kolay olan bir prize takın.

2.  Döndürme şalterini çevirerek **(On)** cihazı çalıştırın.

3. Hazırlanan ve iyice soğutulmuş dondurma karışımını, dolmuş ağzından çalışan makinenin içine doldurmaya başlayın.



4. İstenilen kıvam elde edilinceye kadar cihazı yakl. 15 ila 30 dakika karıştırma modunda çalıştırın.



• Eğer dondurma karışımı 40 dakikadan sonra istenen kıvama gelmezse, karışım biraz sertleşinceye kadar dondurma kabını derin dondurucuya kaldırın. Kendi hazırladığınız dondurmanın, satın alınan hazır dondurmalarla farklı olarak daha kısa sürede katılaşabileceğini unutmayın.

5. Döndürme şalterini çevirerek **(Off)** cihazı kapatın.

6. Kapağın kilidini açın, kapağı kaldırın ve karıştırıcıları dondurma karışımının içinden çıkartın.

7. Bitmiş dondurmayı uygun bir kazıyıcı ile boşaltın.

**DİKKAT** - Maddi hasar tehlikesi var

- Hazır dondurmayı çıkarmak için sert veya keskin cisimler (örn. metal kaşık) kullanmayın. Bunlar dondurma kabının iç kısmına hasar verebilir. Sadece lastik, silikon veya ahşap kazıcı ve kaşık kullanın.



Eğer iki farklı dondurma çeşidini aynı anda hazırlıyorsanız, birinin karışımı biterken diğerinin daha fazla süreye ihtiyacı olabilir.

Karıştırıcıyı işlemi biten dondurma karışımının içinde donmaması için küreği bekletmeden alın. İşlemi biten dondurma kabını aldıktan sonra kapağı ve kilidi kapatarak diğer dondurma kabındaki işleme devam edin.

Dondurma makinesini „İlk kullanım öncesi / Temizleme“ bölümünde tarif edildiği gibi temizleyin.

## Buz üretme önerileri

- Dondurma makinesi ile hafif şerbetler de hazırlayabilirsiniz. Şerbette krem şanti ve süt kullanılmaz. Bunun yerine meyve suyu veya püresi, şarap ya da şampanya kullanılır.
- Meyveli dondurma ve şerbet, hazırlandıktan hemen sonra dondurma kabından çıkarılıp uygun bir kaba alınmalıdır. Dondurmanın sert kıvama gelmesi için bu kabı da bir süre derin dondurucuda bekletin.
- Daha iyi bir sonuç elde etmek için malzemeleri makineye doldurmadan önce bir mikser ile kuvvetlice karıştırın. Bu sayede karışımın hacmi artar.
- Krem şantinin yağ oranı ne kadar artarsa, dondurmanın krema kıvamı da o kadar iyi olur.
- Pudra şekeri, toz şekerden daha kolay çözülür.
- Malzemelerin miktarları çok önemlidir, çünkü az şeker kullanıldığında dondurma kremalı kıvamını yitirir, çok fazla şeker kullanıldığında ise gereğinden fazla sert olur.
- Dondurmanın kremalı olması için dondurma tozu kullanılması tavsiye edilir. Dondurma tozu ile elde edilen kreması erime etkisi için ayrıca sadece yumurta sarısı da kullanılabilir, fakat bu da pastörize edilmiş dondurmada salmonella bakterisi için uygun bir üreme ortamının oluşmasına neden olur. Dondurma tozu ile dondurmanız kremalı kıvamda olur ve bu tehlike önlenmiş olur.

- Yağsız yoğurt, yağsız süt, labne peynir ve taze meyve ile kolay ve düşük kalorili dondurma üretebilirsiniz. Fakat bunun krem şantili dondurma kadar kremalı bir kıvamı yoktur, ama vücuduna dikkat edenlerin uyguladığı düşük kalorili yağsız diyetler için uygundur. Tatlandırmak için bal veya tatlandırıcı kullanabilirsiniz.
- Dondurma meyve parçaları, krokan veya çikolata parçaları gibi katı malzemeler içerecekse, bunların en son aşamada eklenmesi tavsiye edilir. Bu sayede parçalar bütün kalır.
- Alkol, soğuma etkisini yavaşlattığı için alkollü dondurma hazırlarken dikkat edilmelidir. Alkolü az ve sona doğru ilave edin.
- Dondurmanıza olgun meyve katarsanız, meyveli dondurmanız çok lezzetli olur. Bunlar hem lezzet bakımından çok tatlıdır hem de yumuşak kıvamları makinede işlenmek için çok uygundur.
- Eğer kavanoz veya konserve meyvesi kullanacaksanız, karışıma katmadan önce bunların sularının iyice akmasını bekleyin. Eğer tam meyve parçaları ilave edecekseniz, önce biraz pudra şekeri ilave edin, aksi halde donma işlemi esnasında meyvelerin içinde buz kristalleri oluşabilir.
- Bazı tariflerde dondurma hazırlanmadan önce pişirilmesi veya ısıtılması gerekir (örn. çikolatalı dondurma için çikolatanın eritilmesi). Karışımın iyice soğuyabilmesi (buzdolabı sıcaklığı) ve dondurmanın hazırlanması sırasında hacmini arttırabilmesi için zamanında hazırlayın.
- Eğer dondurma için hazırladığınız karışımı biraz bekletirseniz, makineye katmadan önce tekrar kuvvetlice karıştırın.
- Eğer dondurma karışımını hazırlarken biraz daha tatlandırmak istiyorsanız pudra şekeri, bal, şurup veya tatlandırıcı kullanabilirsiniz, fakat toz veya kahverengi şeker kullanılmamalıdır yoksa dondurmada kristalleşme olur.

## Tarifler

### Limon otlu sorbe

1000 ml için (iki dondurma kabı)

Hazırlama süresi: yakl. 15 dak.

Zorluk derecesi: kolay

Kalori: her porsiyon için yakl. 110 kcal

#### Malzemeler

- 2 Limon (bunlardan biri organik limon)
- 3 Lime limonu
- 6 Limon otu yaprağı
- 90 g ince şeker
- 200 ml maden suyu

1. Organik limonu sıcak suyla yıkayın, kurulayın ve kabuğunu rendeleyin. Tüm limon ve lime limonlarının suyunu sıkın.
2. Limon otu yapraklarını yıkayın, kurulayın ve şeritler halinde kesin. Limon suyunu şeker, limon kabukları ve limon otu yapraklarıyla karıştırarak püre haline getirin.
3. Elde edilen limonlu karışıma maden suyu ekleyin. Karışımı çalışan cihazın dondurma kaplarına boşaltın ve yakl. 30 dak. kaymak kıvamında dondurmaya bırakın.
4. İşlemi biten sorbeyi silikon spatula yardımıyla makineden çıkartın. Bekletmeden bardak veya kaselere servis edin ya da kapaklı bir dondurma kabıyla derin dondurucuya kaldırın.

### Ahududu sorbesi

1000 ml için (iki dondurma kabı)

Hazırlama süresi: yakl. 25 dak. + 1 saat

Zorluk derecesi: kolay

Kalori: her porsiyon için yakl. 140 kcal

#### Malzemeler

- 500 g ahududu (taze veya dondurulmuş)
- 1 limon
- 100 g şeker
- yakl. 45 g glikoz (üzüm şekeri) (isteğe göre)
- 2 EL ahududu likörü (veya ahududu şurubu)

1. Taze ahududuları temizleyin, dondurulmuş ahududuları çözülmeye bırakın. Meyveleri derin bir kaba koyun ve püre haline gelene kadar blenderdan geçirin. Meyve püresini ince süzgeçte süzün.
2. Sıkılan limonun suyunu, şekeri ve glikozu meyve püresiyle karıştırın. Şekeri eriyene kadar çırpma teliyle çırpın. Ahududu likörünü ilave edin.
3. Meyve püresini üzerini kapatarak yakl. 1 saat buzdolabında bekletin.
4. Sorbe karışımını dondurma kabına boşaltın ve yakl. 30 dak. dondurun. İşlemi biten sorbeyi silikon spatula yardımıyla makineden çıkartın. Bekletmeden bardak veya kaselere servis edin ya da kapaklı bir dondurma kabıyla derin dondurucuya kaldırın.

Tarifler:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2016 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır

## Sorun / Çözüm

• Cihaz çalışmıyor	• Elektrik fişi prize takılı mı?
• Dondurma kabında buzlanma	• Dondurma kabını dondurucuya yerleştirmeden önce tamamen kurutun ve bir buzdolabı poşeti kullanın.
• Dolum ağzından dondurma taşıyor	• Dondurma karışımı çalışma esnasında yukarı doğru çıkıyor. Bir sonraki sefer daha az dondurma karışımı kullanın.
• Dondurma karışımı sıvı kalıyor	• Dondurma kabı ve dondurma karışımı yeterince soğuk muydu? Dondurma kapları en az 8 saat derin dondurucuda, dondurma karışımı en az 4 saat buzdolabında soğutulmalıdır. Henüz hazır olmayan dondurmaya biraz da derin dondurucuda tutun.
• Cihaz kendiliğinden kapanıyor.	• Aşırı ısınma koruması devreye girmiş olabilir. Elektrik fişini prizden çekin ve tahrik ünitesinin soğuması için - (en az 15 dakika) bekleyin.
• Karıştırma yönü değişiyor	• Motorun aşırı yüklenmesine karşı normal koruma fonksiyonu.
• Karıştırma yönü sürekli değişiyor	• Makineyi durdurun ve soğumasını bekleyin. Gerekirse makineyi servis merkezinde kontrol ettirin.

## Teknik bilgiler

Model:	329 143
Şebeke gerilimi:	220-240 V ~ 50 Hz
Koruma sınıfı:	II <input type="checkbox"/>
Güç:	12 Watt
İşlem için dolun miktarı:	2x 0,5 litre
Soğutma maddesi:	Karboksimetil selüloz ve üre içerir
Ortam sıcaklığı:	+10 ila +40 °C
Tchibo için özel olarak üretilmiştir:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, <a href="http://www.tchibo.com.tr">www.tchibo.com.tr</a>

Ürün geliştirmeleri çerçevesinde üründe teknik ve dizayn değişikliği yapma hakkımız saklıdır.





## İmha etme

Ürün ve ambalaj, tekrar kullanılabilen değerli malzemelerden üretilmiştir. Tekrar kullanım sayesinde atıklar azalır ve çevre korunur.

**Ambalajı** malzeme türüne göre imha edin. Bunun için bölgenizdeki kağıt, mukavva ve hafif ambalaj toplama merkezlerinin sunduğu imkanlardan faydalanabilirsiniz.



Bu sembolle işaretlenen **cihazlar**, ev atıkları ile birlikte atılmamalıdır! Yasalara göre atık cihazlarınızı, ev çöpünden ayrı atmak zorundasınız. Atık cihazları ücretsiz olarak geri alan toplama merkezleri hakkında bilgi için bağlı bulunduğunuz belediyeye danışabilirsiniz.

Dondurma kapları uygun atık çöpü yoluyla imha edilmelidir.

## Garanti belgesi

02.03.2016-140226

### Üretici veya İthalatçı Firmanın:

Unvanı: TCHİBO KAHVE MAM.  
DAĞ. ve PAZ. TİC. LTD. ŞTİ

Adresi: BARBAROS MAH.  
LALE SOK. NO: 2/7  
MY OFFİCE BİNASI  
ATAŞEHİR - İSTANBUL /  
TÜRKİYE

Telefonu: +90 216 575 44 11

Faks: +90 216 576 04 84

e-posta: info@tchibo.com.tr

Yetkilinin

İmzası:

Firmanın

Kaşesi:

### Satıcı Firmanın:

Unvanı: TCHİBO KAHVE MAM.  
DAĞ. ve PAZ. TİC. LTD. ŞTİ

Adresi: BARBAROS MAH.  
LALE SOK. NO: 2/7  
MY OFFİCE BİNASIA-  
TAŞEHİR - İSTANBUL /  
TÜRKİYE

Telefonu: +90 216 575 44 11

Faks: +90 216 576 04 84

e-posta: info@tchibo.com.tr

Fatura Tarih ve Sayısı:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Yetkilinin

İmzası:

Firmanın

Kaşesi:

### MALIN

Cinsi: DONDURMA MAKİNESİ

Markası: TCM

Modeli: 329 143

Garanti Süresi: 2 YIL

Azami Tamir

Süresi: 20 iş günü

Bandrol ve Seri No:

## Garanti şartları

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve **2 yıldır**.  
(Bu süre 2 yıldan az olamaz)
- 2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
  - a) **Sözleşmeden dönme,**
  - b) **Satış bedelinden indirim isteme,**
  - c) **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
  - ç) **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.**
- 4) **Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici 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 olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; **tüketici malın bedel iadesini, 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 ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) Malın tamir süresi **20 iş gününü**, binek otomobil ve kamyonetler için ise **30 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

---

## Teknik destek

Ürün ile ilgili her türlü soru ve sorunlarınız için

---

**Tchibo Türkiye**

**Teknik Destek Hattı**



**444 2 826**

Tchibo Müşteri Hizmetleri  
çalışma saatleri hafta içi  
09:00 - 19:00  
saatleri arasındadır.

e-posta: servis@tchibo.com.tr

---

**Ürün numarası: 329 143**

---