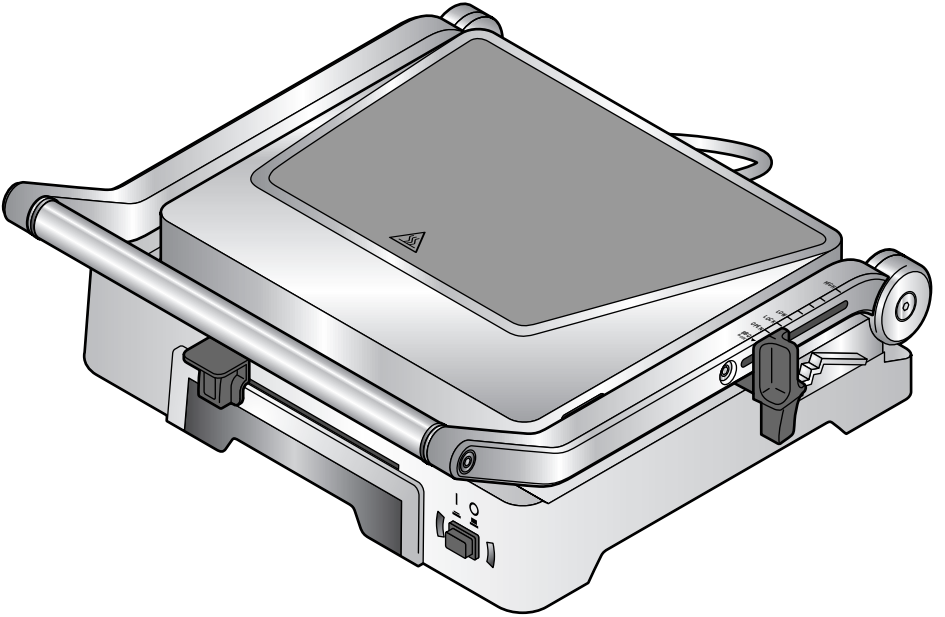




# Izgara makinesi



**tr Kullanım Kılavuzu ve Garanti Bilgileri**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 86278HB44XVI · 2016-02

## Değerli Müşterimiz!

1 Cihaz - 2 Yetenek: Izgara makinenizle farklı ve sıra dışı sandviç çeşitleri veya sadece lezzetli bir biftek hazırlayabilirsiniz.

Izgara makinesinin hareketli üst kısmı sayesinde gıdalar tam ve eşit şekilde sıcak plakalara bastırılır.

Böylelikle, örneğin biftek ve pirzolanın aynı anda her iki tarafı da pişer ve normal pişirme süresinin sadece yarısına ihtiyaç duyulur.

Yeni ürününüzü güle güle kullanın.

## Tchibo Ekibiniz



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

## İçindekiler

### 3 Bu kılavuza dair

### 3 Güvenlik uyarıları

### 6 Genel bakış (ambalaj içeriği)

### 7 Temel fonksiyonlar

7 Izgara yüzeyini açma, yükseklik ayarlama, barbekü fonksiyonu, ızgara yüzeyini kapatma

7 Cihazı açma/kapama

8 Isı derecesini seçme

### 9 İlk kullanım öncesi

### 10 Sandviçler

10 Tost yapma

12 "Sandviç" tarifleri

### 13 Izgara yemekleri

13 Izgara yapma

15 Çift taraflı ızgara için ipuçları

15 Barbekü fonksiyonu

16 "Hamburger" tarifi

17 Limonlu ve kekikli

"Tavukgöğsü filetosu" tarifi

### 18 Temizleme

18 Izgara plakalarını temizlemek için sökme

19 Izgara plakalarını tekrar tost ve ızgara makinesine yerleştirme

### 19 Teknik bilgiler

### 20 Sorun / Çözüm

### 21 İmha etme

### 22 Garanti belgesi

### 23 Garanti şartları

### 24 Teknik destek

## 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.



Bu işaret, elektriğin neden olabileceği 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

Tost ve ızgara makinesi gıdaların pişirilmesi için uygundur. Ev ihtiyacı miktarlarına göre tasarlandığından ticari amaçlı kullanım için uygun değildir.

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

- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!
- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, sezgisel veya ruhsal yetenek veya tecrübesizlik ve/veya bilgisizlik nedeniyle güvenli kullanım sağlaya-

mayan yetişkinler tarafından sadece denetlendikleri veya güvenli kullanım hakkında talimat aldıkları ve bundan dolayı oluşabilecek tehlikeleri anladıkları durumda kullanılabilir.

Temizleme ve bakım işlemleri çocuklar tarafından denetlenmedikleri sürece yapılamaz.

Çocukların bu cihaz ile oynamaları yasaktır.

İzgara makinesi ve elektrik kablosu, cihaz açıldığı andan itibaren soğuyana kadar 8 yaşından küçük çocuklardan uzak tutulmalıdır.

- Cihaz çok ısınır. Çocukların ulaşamaya-acağı yerde kullanın.

## **Elektriğin sebep olabileceği TEHLİKELER**

- Elektrik çarpması riski olduğundan cihazı, güç kablosunu ve fişini asla suya batırmayın. Cihazı damlayan ve sıçrayan sulardan da koruyun.
- Ürüne ıslak elle dokunmayın ve ürünü açık alanda veya rutubetli mekanlarda kullanmayın.
- Cihazı, sadece bağlantısı talimatlara uygun olarak yapılmış ve cihazın teknik bilgileri ile uyumlu şebeke gerilimine sahip olan bir prize takın.
- Eğer uzatma kablosu kullanmanız gerekirse, bu kablo cihazın minimum teknik özelliklerine uymalıdır. Uzatma kablosu alırken mutlaka aldığınız yere danışın.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı prizden çekin:
  - ... Çalıştırma sırasında arızalar meydana geldiyse,
  - ... kullanımdan sonra ve
  - ... cihazı temizlemeden önce.Bu işlem sırasında kablodan değil, daima fişten tutarak çekin.
- Elektrik kablosunun fişini gerekli durumlarda hızlı çıkarabilmek için kolay ulaşabileceğiniz bir priz kullanın. Kabloyu, takılmalara neden olmayacak şekilde yerleştirin.
- Elektrik kablosu bükülmemeli veya sıkışmamalıdır. Elektrik kablosunu keskin kenarlardan, kızgın yağıdan,

sıcak cihaz parçalarından veya diğer ısı kaynaklarından uzak tutun.

- Cihaz veya güç kablosunun sağlamlığını düzenli olarak kontrol edin. 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 bir yetkili serviste veya servis merkezimizde yaptırın. Usulüne uygun olmayan onarımlar nedeniyle kullanıcı için büyük tehlikeler oluşabilir.

### **Yanma UYARISI**

- Yanma riskinden kaçının: Kullanım ve soğutma sırasında kimsenin cihazın sıcak parçalarına dokunmamasına dikkat edin. Cihazı açmak için gerekiyorsa, bir bez kullanın. Cihazı temizlemeden önce, taşımadan önce, depolamada önce ve temizlik için ızgara plakalarını sökmeden önce soğumasını bekleyin.
- Pişirme işlemi sırasında ızgara plakaları arasından buhar çıkmaktadır. Dokunmayın - Yanma tehlikesi vardır! Cihazı açarken ise cihazdan çıkan buhara karşı dikkatli olun.

- Hala sıcak olan ızgara plakaları üzerine doğrudan su dökmeyin. Çıkan su buharı nedeniyle yanma tehlikesi vardır.

### **Yangın UYARISI**

- Cihazı gözetimsiz çalıştırmayın.
- Cihazı, zaman ayarlı veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayın.
- Yangın veya erime tehlikesinden kaçının: Cihazı çalıştırmadan önce çevresi serbest kalacak şekilde yerleştirin, asla bir duvara veya bir köşeye ya da bir perde kenarına vb. yerleştirmeyin. Yanıcı maddeleri uzak tutun ve cihazı örtmeyin.
- Güç kablosunu kullanmak için tamamen sargısından açın. Sargısı açılmış güç kablosunun cihaza temas etmediğinden emin olun.
- Pişirilecek olan yiyeceği her zaman doğrudan ızgara plakasının üzerine yerleştirin. Tencere, tava, ızgara aletleri ya da alüminyum folyo kullanmayın, çünkü ısı birikimi oluşabilir ve bu nedenle cihaz onarılamaz şekilde arıza yapabilir.
- Cihazı, yerleştirilmiş ızgara plakaları olmadan asla kullanmayın.

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

- Izgara plakalarının yapışkan yüzeylerinin çizilmemesi için yiyecekleri üzerinden alırken sadece ısıya dayanıklı ahşap veya plastik aletler kullanın.

- Temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri, fırın temizleyicileri veya çizici temizlik maddeleri kullanmayın. Yapışmaz kaplama zarar görebilir.
- Izgara plakaları, bulaşık makinesinde yıkanmak için uygun değildir. Yapışmaz kaplama zarar görebilir.
- Ürünü çizilmeye, su sıçramalarına ve yağ sıçramalarına karşı dayanıklı, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Kullanım sırasındaki sıçramalar her zaman önlenemeyebilir. Duvarlar, mobilyalar vs. ile cihaz arasında en az 15 cm'lik bir mesafe olmalıdır.
- Mobilyalar, genellikle çeşitli cilalar veya plastik maddelerle kaplanır ve bunlar için değişik bakım maddeleri kullanılır. Bu maddelerden bazıları, ürünün ayak kısmındaki malzemeye zarar verebilecek ve yumuşatabilecek bileşenler içerir. Bu nedenle her ihtimale karşı ürünün altına kaymayan bir altlık koyun.

### **Cihaz üzerindeki sembol**



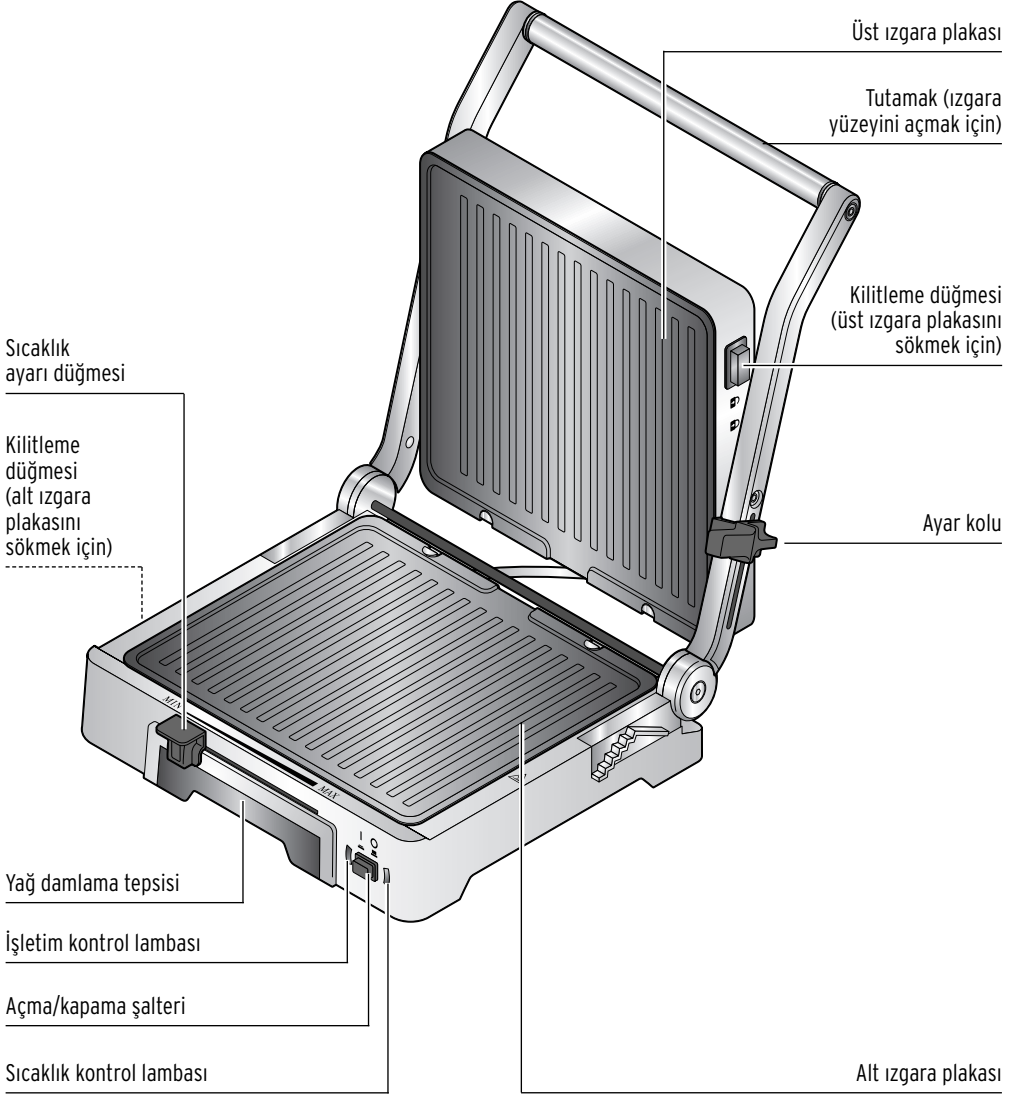
Cihaz kullanırken çok ısınır. Sıcak yüzeylere dokunmayın! Cihaza sadece tutma yerinden temas edin ve gerekirse bir bez vb. kullanın.

### **Alt ızgara plakasının üzerindeki sembol**



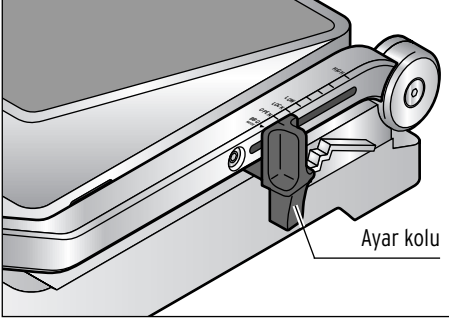
Izgara plakaları kullanırken çok ısınır. Temizlemek için sökmeden önce, tamamen soğumasını bekleyin.

## Genel bakış (ambalaj içeriği)



## Temel fonksiyonlar

### Izgara yüzeyini açma, yükseklik ayarlama, barbekü fonksiyonu, ızgara yüzeyini kapatma



Teslimat durumunda, ayar kolu **LOCK** konumundadır. Bu pozisyonda tost ve ızgara makinesi açılmaz.

### Izgara yüzeyini açma

- ▷ Izgara yüzeyini açmak için ayar kolunu **OPEN** konumuna getirin. Tutma kolundan tutun ve ızgara yüzeyini yukarıya doğru katlayın.

### Yükseklik ayarı

- ▷ Izgara plakasının yüksekliğini ayarlamak için örn. sandviç hazırlamak için, ızgara yüzeyini açın ve ayar kolunu **LOW** ile **HIGH** arasında istenilen ayara getirin.

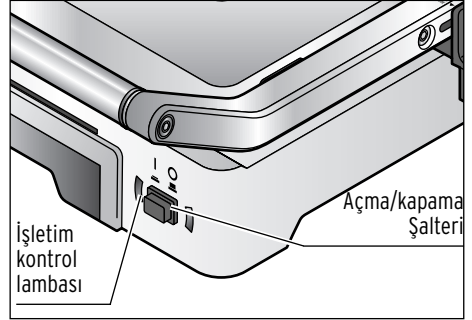
### Barbekü fonksiyonu

- ▷ Barbekü yaparken ızgara yüzeyini tam açmak için ızgara yüzeyini biraz açın ve ayar kolunu **BBQ MODE** moduna getirin ve siz ızgara yüzeyini komple açarken bu pozisyonda basılı tutun.

### Izgara yüzeyini kapatma

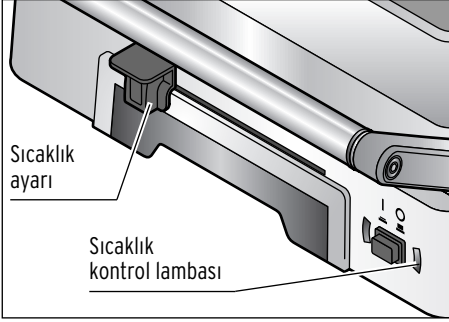
- ▷ Gerekirse ayar kolunu **OPEN** konumuna getirin. Izgara yüzeyini iyice katlayın. Şimdi ayar kolunu **LOCK** konumuna getirin.

### Cihazı açma/kapama



1. Fişi, koruma kontakları olan bir prize takın.
2. Açma/kapama şalterini içine bastırın. Duyulur ve hissedilir şekilde kapatılmalıdır. İşletim kontrol lambası yanar.
3. Kullandıktan sonra tekrar açma/kapama şalterini içine bastırın. İşletim kontrol lambası söner.
4. Fişi prizden çekin.

## Isı derecesini seçme



Derece ayarını istenilen ısı düzeyine getirin. Sıcaklık kontrol lambası yanar. Cihaz tekrar ısındığında lamba söner, örneğin yeni yiyecekler üzerine yerleştirildiğinde.



## İlk kullanım öncesi



### Çocuklar için TEHLİKE -

Boğulma/yutma sonucu ölüm tehlikesi

- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Ambalajı derhal imha edin.



### TEHLİKE - Elektrik çarpması sonucu ölüm tehlikesi

- Cihazı temizlemeye başlamadan önce elektrik fişini prizden çıkarın.
- Cihaz hiçbir şekilde ıslanmamalıdır. Cihazı damlayan ve sıçrayan sulardan da koruyun.



### Yanma UYARISI

- Kullanım ve soğutma sırasında kimsenin cihazın sıcak parçalarına dokunmamasına dikkat edin. Cihazı açmak için gerektiğinde bir bez kullanın. Cihazı temizlemek, taşımak, depolamak için ve ızgara plakalarını temizlemek için sökmekten önce cihazın soğumasını bekleyin.



### Yangın UYARISI

- Cihazı işleme almak için serbest şekilde yerleştirin, asla bir duvara veya bir köşeye ya da bir perde kenarına vb. yerleştirmeyin. Yanıcı maddeleri uzak tutun ve cihazı örtmeyin.
- Güç kablosunu kullanmak için tamamen sargısından açın.

İlk kullanımdan önce, ızgara plakaları temizlenmeli ve "ısıtılmalıdır". Böylelikle üretimden kalan olası kalıntılar yok olur. İlk ısınma sırasında çok hafif bir duman oluşabilir. Yeterli havalandırmayı sağlayın.

1. Tüm ambalaj malzemesini çıkarın.
2. Hafif nemli bir bezle her iki ızgara plakasını silin. Sonrasında ızgara plakalarını dikkatlice kurulayın.
3. Cihazı kapatın (içinde yiyecek olmadan).
4. Fişi, koruma kontakları olan bir prize takın.
5. Cihazı çalıştırın. İşletim kontrol lambası yanar.
6. Isı ayarını, sağa doğru en sona kadar itin. İstenilen dereceye ulaşıldığında sıcaklık kontrol lambası yanar.
7. Yaklaşık 10 dakika sonra cihazı kapatın. İşletim kontrol lambası ve sıcaklık kontrol lambası söner, cihaz kapanmıştır.
8. Fişi prizden çekin.
9. Cihazı kapalı kapaklarla soğumaya bırakın.
10. Izgara kapakları soğuduktan sonra bir kağıt havluyla iyice silin.

## Sandviçler

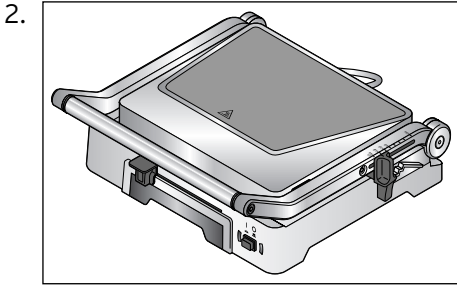
### Tost yapma

Kullanmadan önce „İlk kullanımdan önce“, „Güvenlik talimatları“ bölümlerinde bulacağınız tüm güvenlik talimatlarını dikkate alın.



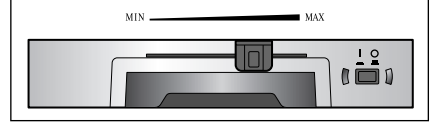
- Bu cihazın kullanımında, sandviç ızgara plakalarının arasındaki sandviç aynı anda her iki taraftan kızartılır. Ekmek dilimlerinin kahverengileşmesi sıcaklık ayarı ile sağlanabilir.
- Kullanılan malzemelerin de sonuç üzerinde bir etkisi vardır.

1. Cihazı çizilmeye, su sıçramalarına ve yağ sıçramalarına karşı dayanıklı, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.



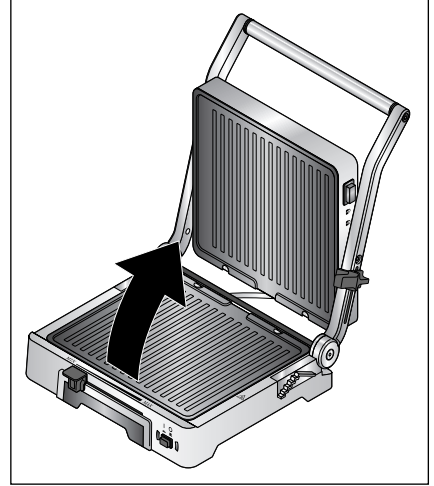
Cihazı kapatın, fişi bir elektrik prizine takın ve cihazı çalıştırın. İşletim kontrol lambası yanar.

3. Sandviçi hazırlamak için şimdi uygun ısı ayarını seçin.



Sıcaklık ayarını orta alanda **MAX** tutmanızı öneririz (Bknz: Şekil). Doğru sıcaklığa ulaşıldığında sıcaklık kontrol lambası yanar. Şimdi cihaz tost yapmak için hazırdır.

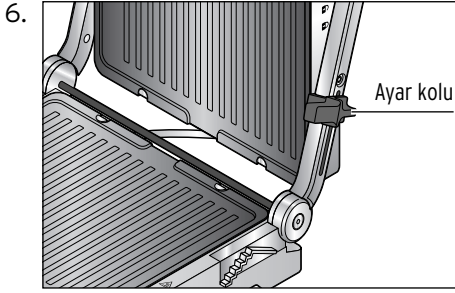
4.



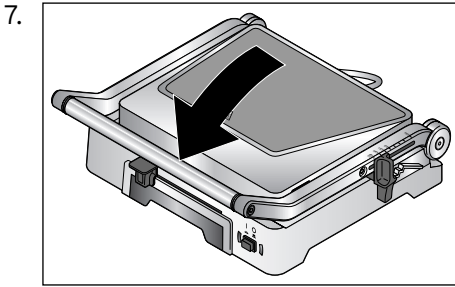
Izgara yüzeyini açın.

5. Hazırlanmış olan bir tost sandviçini alt ızgara plakasına yerleştirin.

Sandviç malzemeleri tost dilimlerinden taşmamalıdır. Sandviçi çok fazla kalın hazırlamayın, aksi takdirde ısı eşit oranda dağılmaz. İyi ve düzgün bir sonuç elde etmek için mümkün olduğunca aynı yükseklikte sandviçler hazırlayın.



Gerekirse üst ızgara plakasını değiştirin. Üst ızgara yüzeyi sandviçin üzerinde yatay şekilde yerleştirilmiş olmalıdır ve sandviçi eşit şekilde aşağı bastırılmalıdır.



ızgara yüzeyini kapatın.

8. Arada bir sandviçlerin yeterli derecede kızarıp kızarmadığını kontrol edin. Kızarmamışlarsa, biraz daha kızartın.

**i** Kızartma süresi; ayarlamış olduğunuz sıcaklığa, sandviçlerin malzemesine ve sandviçleri hangi renkte istediğinize bağlıdır, gevrek kahverengi veya daha açık renk.

9. Sandviçler hazır ise cihazı açın. Isıya dayanıklı bir ahşap veya plastik gereç ile sandviçleri cihazın üzerinden alın.

**i** İlk sandviçler hazırlanırken, cihaz hala tam ısınmamıştır. Bu nedenle önce yapılan sandviçler biraz daha fazla zaman alabilirler ve biraz daha açık renkte olabilirler. Başlangıçta sıcaklığı biraz daha yüksek ayarlayın ve daha sonra düşürün. Sandviçler fazla koyu renkteyseler, diğerleri için daha düşük bir sıcaklık ya da daha kısa pişirme süresi ayarlayın. Birkaç sandviç sonrasında istediğiniz kahverengi derecesini elde edeceksiniz.

10. Bir sonraki sandviçleri hazırlayabilirsiniz.

11. Kullanımından sonra cihazı kapatın, fişini prizden çekin ve kapalı olarak cihazı soğumaya bırakın.

12. Soğumuş olan cihazı „Temizleme“ bölümünde açıklandığı gibi temizleyin.

## **“Sandviç” tarifleri**

Olası malzemeler:

- Tost, panini, baġet, pide, vs.
- Damak tadına göre biraz tereyağı, tartar sosu, hardal, ketçap ya da mayonez
- Jambon veya salam
- Kolay eriyen peynir (rn. Mozarella)
- Konserve ton balığı
- Domates, salatalık, marul, zeytin, meyve (rn. Ananas)
- Baharatlar (rn. Maydanoz, tere)

Hazırlanışı:

1. Dilerseniz ekmek dilimlerinin üzerine önce tereyağı, tartar sosu vb. sürün.
2. Ekmek dilimlerinin üzerine sürmek üzere yukarıda önerilen malzemelerin birkaçını hazırlayın. Malzemeleri parçalara keserken, ekmek diliminden dışarı taşmayacak şekilde hazırlayın.
3. Önceden açıklandığı gibi sandviçleri tost ve ızgara makinesinin üzerinde hazırlayın.

## Izgara yemekleri

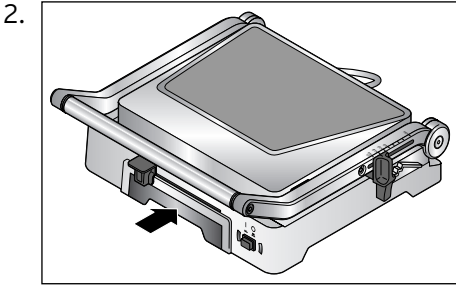
### Izgara yapma

Kullanmadan önce „İlk kullanımdan önce“, „Güvenlik talimatları“ bölümlerinde bulacağınız tüm güvenlik talimatlarını dikkate alın.



- Bu cihazda izgara olacak olan yiyecekler izgara plakalarının arasında aynı anda her iki taraftan pişirilir. Izgara olacak olan yiyeceğin pişirme derecesi, ısı ayarının yapılmasıyla değiştirilebilir.
- Kullanılan malzemelerin de sonuç üzerinde bir etkisi vardır.

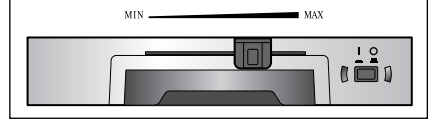
1. Cihazı çizilmeye, su sıçramalarına ve yağ sıçramalarına karşı dayanıklı, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.



Izgara yapılacak olan yiyeceklerden yağın düzgün tahliye edilebilmesi için yağ damlama tepsisinin sonuna kadar yerleşmiş olduğundan emin olun.

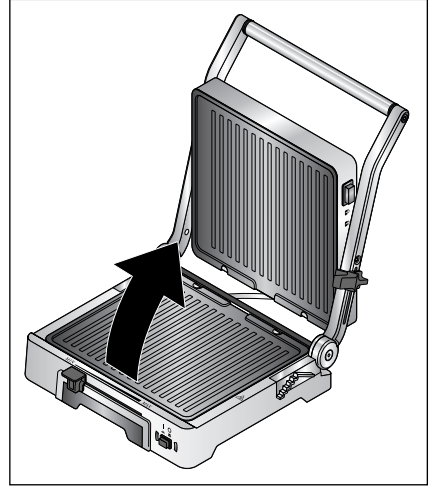
3. Izgara plakalarını gerekirse bir fırça yardımıyla ve biraz yemeklik yağ ile hafifçe yağlayın, bu işlem ısı transferini iyileştirir.

4. Izgara yüzeyini kapatın, fişi bir elektrik prizine takın ve cihazı çalıştırın. İşletim kontrol lambası yanar.
5. Izgara olacak yiyeceği hazırlamak için şimdi uygun ısı ayarını seçin.



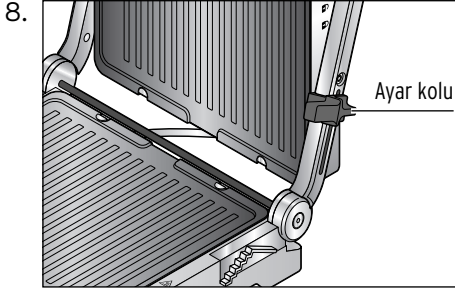
Sıcaklık ayarını orta alanda **MAX** tutmanızı öneririz (Bknz: Şekil). Doğru sıcaklığa ulaşıldığında sıcaklık kontrol lambası yanar. Şimdi cihaz izgara yapmak için hazırdır.

- 6.

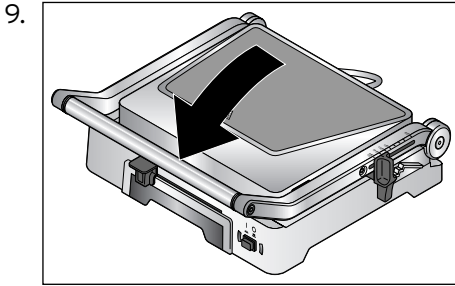


Izgara yüzeyini açın.

7. Izgara olacak yiyeceği, örn. bir bifteği, ızgara plakalarının ortasına yerleştirin. Eşit bir ızgara sonucu elde etmek için mümkün olduğunca aynı yüksekliğe sahip yiyecekler hazırlayın.



Gerekirse üst ızgara plaka yüksekliğini değiştirin. Üst ızgara yüzeyi, ızgara olacak yiyeceklerin üzerine yatay şekilde yerleştirilmiş olmalıdır ve bunları eşit şekilde aşağı bastırmalıdır.



Izgara yüzeyini kapatın.

10. Izgara olacak yiyeceklerin yeterli derecede ızgara olup olmadıklarını ara sıra kontrol edin. Olmamışlarsa biraz daha kızartın.

**i** Pişirme süresi seçmiş olduğunuz sıcaklığa, yiyeceğin kalınlığına ve eti az pişmiş ya da iyi pişmiş olarak istediğinize bağlıdır.

11. Izgara yiyecekler hazır ise cihazı açın. Isıya dayanıklı bir ahşap veya plastik gereç ile ızgara olan yiyecekleri üzerinden alın.

**i**

- İlk ızgara yiyecek hazırlanırken, cihaz hala tam ısınmamıştır. Bu nedenle önce pişirilen etler biraz daha fazla zaman alabilirler ve biraz daha açık renkte olabilirler. Başlangıçta sıcaklığı biraz daha yüksek ayarlayın ve daha sonra düşürün.
- Izgara olan yiyecek fazla pişmiş ise, diğerinde daha düşük bir sıcaklık ya da daha kısa pişirme zamanı seçin. Birkaç kez sonra istenilen pişirme derecesini elde edersiniz.

12. Bir sonraki ızgara yapılacak yiyeceği üzerine yerleştirebilirsiniz.

13. Kullanımından sonra cihazı kapatın, fişini prizden çekin ve cihazı soğumaya bırakın.

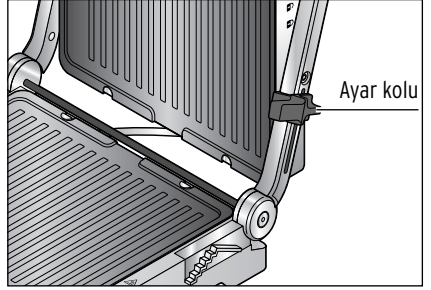
14. Soğumuş olan cihazı „Temizleme“ bölümünde açıkladığı gibi temizleyin.

## Çift taraflı ızgara için ipuçları

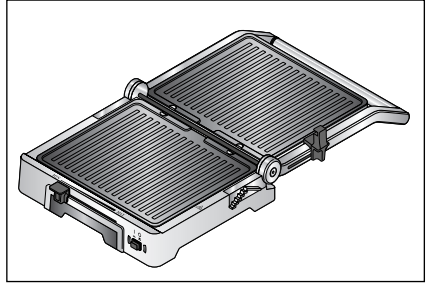
- Izgaradaki etin kurumadan veya dışı yanmadan iyice pişebilmesi için ince et parçaları kullanın.
- Izgara süresi ve ısı seviyesi ızgara yiyeceğinin türüne ve kalınlığına bağlıdır. Çift taraflı ızgarada pişirme süreleri neredeyse yarısı kadar azalır. Bu nedenle ızgara olan yiyeceğin pişip pişmediğini sıkça kontrol edin.
- Izgara olan yiyeceği çevirmek gerekmez. Et parçalarını pişirme süresinin yarısından sonra 90° döndürürseniz et ilginç bir ızgara şekli alır.

## Barbekü fonksiyonu

1.

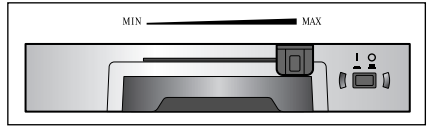


Barbekü fonksiyonunu seçin ...



... ızgara yüzeyini komple açın, eğer çok barbecue malzemeniz varsa, her iki tarafı eşit şekilde ızgara için kullanabilirsiniz.

2. Izgara olacak yiyeceği hazırlamak için şimdi uygun ısı ayarını seçin.



Sıcaklık ayarını **MAX** 'a getirmenizi öneririz.

## “Hamburger” tarifi

4 hamburger için malzemeler:

Köfteleri için

- 500 g sığır kıyma
- 1 küçük ince doğranmış soğan
- 1 yumurta
- Tuz ve karabiber

Bitirmek için

- 4 hamburger ekmeği
- 4 marul yaprağı
- 2 domates
- Birkaç dilim ince kesilmiş salatalık
- Ketçap ve mayonez

Hazırlanışı:

1. Marul yaprakları ve domatesi yıkayın ve süzölmeye bırakın.
2. Domatesleri dilimler halinde kesin.
3. Köfteler için malzemeleri iyice karıştırın ve yoğurun. Damak zevkinize göre tuz ve karabiber ekleyin.
4. Bu et harcından dört adet çok düz köfte şekillendirin.
5. Sıcaklık göstergesinin ışığı yanana kadar cihazı orta seviyede önceden ısıtın.
6. Köftelerin üzerine biraz yağ sürün ve kapatılmış ızgara yüzeyleri ile pişirin. Arada bir köftelerin ne durumda olduğunu kontrol edin.
7. Hamburger ekmeklerini ortadan ayırın.

8. Ekmek altlarının dördünün kesilmiş yüzeyleri ızgaraya bakacak şekilde yerleştirin, üst parçaları kesilmiş yüzeyleri yukarıya bakacak şekilde üzerlerine yerleştirin ve sonra kapağı yavaşça kapatın. Ekmekleri çok kısa bir süre sonra çıkarın.
9. Alt parçaların her birine marul yaprağı, salatalık dilimleri, köfte, domates dilimleri, ketçap ve mayonez yerleştirin.



## Limolu ve kekikli

### "Tavukgöğsü filetosu" tarifi

Bu tarif mükemmel bir şekilde hazırlanabiliyor ve ızgara ile birkaç dakikada hazır hale geliyor.

Bir karışık yeşil salata, taze ciabatta ekmek ve sek beyaz şarapla birlikte lezzetli, hafif bir yaz menüsü elde edersiniz.

4 kişilik malzemeler:

- Yakl. 800 gr ince dilimlenmiş tavukgöğsü filetosu
- Bir tutam tuz

Sosu için:

- Yakl. 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- Yakl. 5 yemek kaşığı yemeklik yağ
- 1 işlenmemiş limon
- 1/2 demet taze kekik
- 1/2 demet maydanoz
- 4 diş sarımsak
- 6 tane karabiber tanesi

Hazırlanışı:

1. Tavukgöğsü filetolarını soğuk su ile yıkayın ve bir bez yardımıyla kurulayın.
2. Sosu için limonu iyice yıkayın, dörde bölün ve dilimler halinde doğrayın.
3. Kekik ve maydanozu yıkayın, sallayarak kurulayın ve keskin bir bıçak ile küçük parçalara doğrayın.
4. Sarımsak dişlerinin kabuklarını soyun ve onları küçük parçalar halinde doğrayın.

5. Sosu için tüm malzemeleri iyice karıştırın.
6. Biber tanelerini öğütün ve sosa ekleyin.
7. Tavukgöğsü filetolarını yayvan bir tencereye yerleştirin. Tüm etin üzerine sosu dökün. Eti kapalı olarak yaklaşık 6 ile 10 saat arasında buzdolabında marine edin.
8. Sıcaklık göstergesinin ışığı yanana kadar cihazı orta seviyede önceden ısıtın.
9. Etin üzerindeki katı sos kalıntılarını bir fırça yardımıyla temizleyin.
10. Izgaranın ısısını biraz düşürün. Eti ızgaranın üzerine yerleştirin ve isteğinize göre pişirin. Etin pişip pişmediğini düzenli olarak kontrol edin (kümes hayvanı eti daima çok iyi pişmiş olmalıdır!).



Eti her zaman ızgara sonrasında tuzlayın.

## Temizleme



**TEHLİKE** - Elektrik çarpması sonucu ölüm tehlikesi

- Cihazı temizlemeye başlamadan önce elektrik fişini prizden çıkarın.
- Cihaz hiçbir şekilde ıslanmamalıdır. Cihazı damlayan ve sıçrayan sulardan da koruyun.



**Yanma UYARISI**

- Cihazı temizlemek, taşımak, depolamak için ve ızgara plakalarını temizlemek için sökmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.
- Hala sıcak olan ızgara plakaları üzerine doğrudan su dökmeyin. Çıkan su buharı nedeniyle yanma tehlikesi vardır.

**DİKKAT** - Maddi hasar tehlikesi var

- Temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri, fırın temizleyicileri veya çizici temizlik maddeleri asla kullanmayın. Yapışmaz kaplama zarar görebilir.
- Izgara plakaları, bulaşık makinesinde yıkanmak için uygun değildir. Yapışmaz kaplama zarar görebilir.



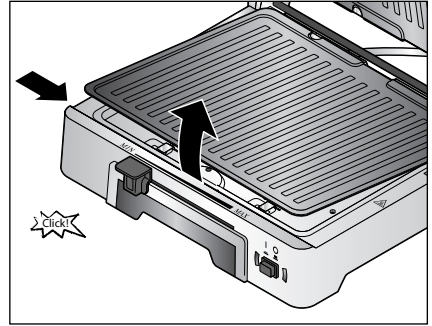
Izgara plakaları kullanırken çok ısınır. Temizlemek için sökmeden önce, tamamen soğumasını bekleyin.

1. Fişi çıkartın ve cihazı soğumaya bırakın.
2. Cihazın dışını hafif nemli bir bezle silin.
3. Hafif nemli bir bezle her iki ızgara plakasını silin. Sonrasında ızgara plakalarını dikkatlice kurulaşın.

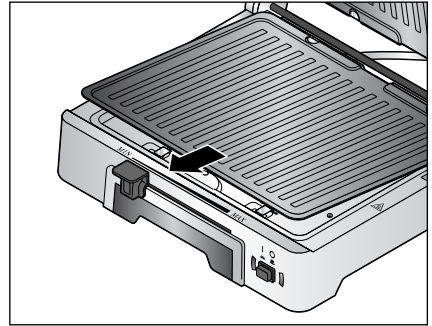
### Izgara plakalarını temizlemek için sökme

Çok kirli ise, ızgara plakaları sökebilirsiniz:

1.



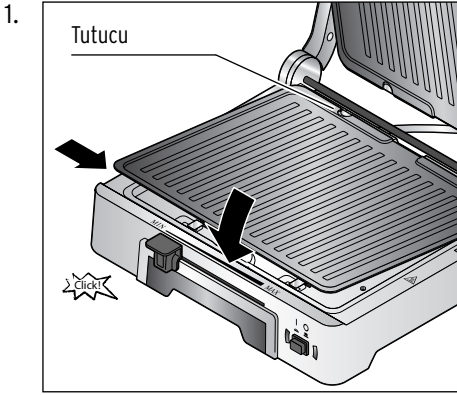
Alt ızgara plakası için kilitleme düğmesini iyice içine bastırın. Alt ızgara plakasını şekilde gösterildiği gibi yukarıya kaldırın ve ...



... hafif bir açıyla çekin.

2. Üst ızgara plakaları için kilitleme düğmesini iyice içine doğru bastırın ve üst ızgara plakasını sökün.
3. Izgara plakalarını ve yağ damlama tepsisini ılık su ve hafif bir deterjan ile yıkayın. Tüm parçaları iyice kurulayın.

### **Izgara plakalarını tekrar tost ve ızgara makinesine yerleştirme**



2. Alt ızgara plakaları için kilitleme düğmesini iyice içine bastırın ve basılı tutun.
3. Alt ızgara plakaları durana kadar iyice aşağıya bastırın. Hissedilir şekilde yerine oturmalıdır.
4. Üst ızgara plakalarını da aynı şekilde yerleştirin.

## **Teknik bilgiler**

Model:	329 607
Şebeke gerilimi:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Güç:	1650 - 2000 Watt
Koruma sınıfı:	I
Ortam sıcaklığı:	+10 ila +40 °C
Tchibo için özel olarak üretilmiştir:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.com.tr

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



## Sorun / Çözüm

---

• Cihaz çalışmıyor.	• Elektrik fişi prize takılı mı? • Cihaz açık mı?
• Yiyeceklerin rengi çok açık veya hiç pişmiyor.	• Sıcaklık kontrol lambası henüz yanmadı mı? • İlk pişirilen yiyecekler mi açık renkte oluyor? Cihaz, bir süre daha ısınmalıdır. • Yiyecek çok mu kalın? • Sandviçin içerisinde çok mu malzeme var? • Yiyecek biraz daha uzun pişirilmelidir. • Daha yüksek bir sıcaklık ayarlayın.
• Yiyecekler çok koyu renk alıyor veya fazla pişiyor.	• Yiyecek çok mu ince? • Yiyecek biraz daha kısa süreyle pişirilmelidir. • Daha düşük bir sıcaklık ayarlayın.
• Yiyecekler ızgara plakalarına yapışıyor.	• Izgara plakaların kaplaması zarar mı gördü veya çizik mi?

---

## İmha etme

Ürün ve ambalajı, 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 sembole 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.

## Garanti belgesi

16.03.2015-140156

### 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

Telefonu: +90 216 575 4411

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 BİNASI  
ATAŞEHİR - İSTANBUL

Telefonu: +90 216 575 4411

Faks: +90 216 576 0484

e-posta: info@tchibo.com.tr

Fatura Tarih ve Sayısı:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Yetkilinin

İmzası:

Firmanın

Kaşesi:

### MALIN

Cinsi: ELEKTRİKLİ IZGARA

Markası: TCM

Modeli: 329 607

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](mailto:servis@tchibo.com.tr)

---

**Ürün numarası: 329 607**

---