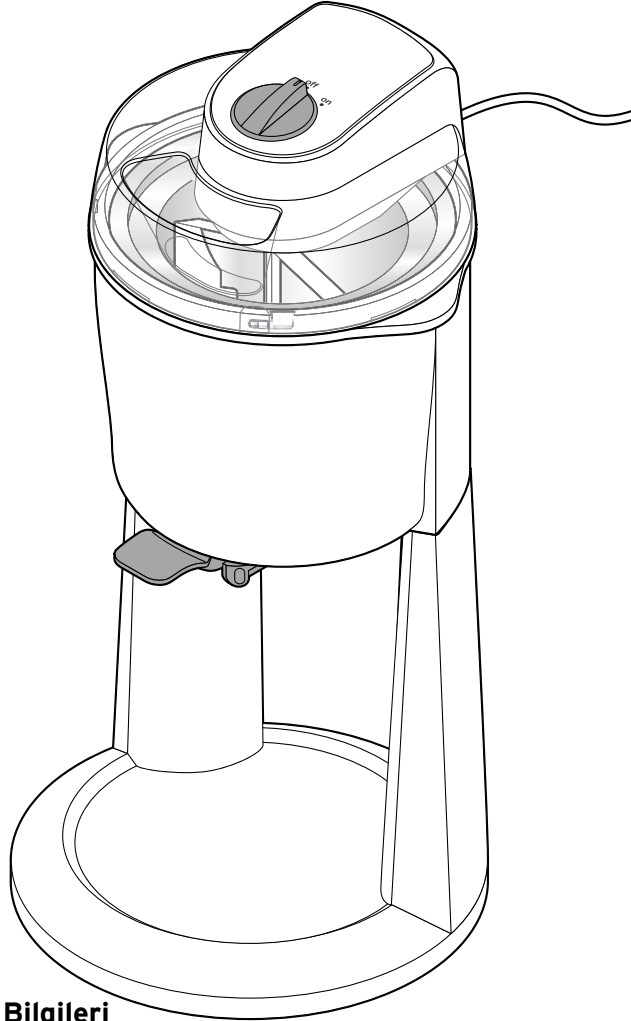




Dondurma makinesi



Kullanım Kılavuzu ve Garanti Bilgileri

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 95205AB3X2VIII • 2017-11

Değerli Müşterimiz!

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

Dondurma karışımı kolayca hazırlanır.

Dondurma yapma işi, yeni dondurma makineniz ile çok pratiktir ve bu makine sayesinde lezzetli dondurmanız hazır olarak masaya gelir.

Tariflerimizi deneyin veya yaratıcılığınızı kullanıp kendi özel dondurma tariflerinizi oluşturun!

Tchibo Ekibiniz

İçindekiler

- | | |
|--|--|
| 3 Bu kılavuza dair | 14 Üretimden hemen önce - Dondurma makinesinin parçalarını birleştirme |
| 3 Güvenlik uyarıları | 14 Dondurma hazırlama |
| 6 Hijyen hakkında önemli bilgiler | 16 Dondurma hazırlama önerileri |
| 7 Genel bakış (ambalaj içeriği) | 17 Tarifler |
| 8 İlk kullanım öncesi / Temizleme | 19 Sorun / Çözüm |
| 8 Dondurma makinesini parçalarına ayırma | 20 Teknik bilgiler |
| 10 Temizleme | 21 İmha etme |
| 10 Dondurma makinesinin parçalarını birleştirme | 22 Garanti belgesi |
| 13 Dondurma üretme | 23 Garanti şartları |
| 13 12 saatt önce - Dondurma kabını soğutma | 24 Teknik destek |
| 13 En az 1 saat önce - Dondurma karışımını hazırlama | |
-

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

Dondurma makinesi, yenecek dondurma hazırlama için uygundur.

Evlerdeki ihtiyaca göre tasarlanmıştır.

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

Elektronik cihaz kullanım kabiliyeti kısıtlı olan yetişkinler ve çocuklar için TEHLİKE

• Çocukların bu cihaz ile oynamaları yasaktır. 8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve elektrik kablosundan uzak tutun.

- Bu cihaz 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, sezgisel veya ruhsal yetenek ve tecrübesizlik veya bilgisizlik nedeniyle güvenli kullanım sağlayamayan yetişkinler tarafından sadece denetlendikleri veya güvenli kullanım hakkında talimat aldıkları ve bundan dolayı oluşabilecek tehlikeleri anladıkları durumda kullanılabilir.
- Çocukların cihazı temizlemesine izin verilmez, fakat çocuk 8 yaşından büyük ise ve bir yetişkin tarafından gözetleniyor ise, bu bir istisna teşkil eder.
Cihaz bakım gerektirmez.
- Cihazı, çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edin.

- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!
- Çocukların dondurma makinesini kablosundan 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:
 - ... Bir arıza meydana gelirse,
 - ... dondurma makinesini kullanmadığınızda,
 - ... aksesuar parçalarını takmadan veya çıkarmadan önce,
 - ... dondurma makinesini temizlemeden önce.

- Kablodan değil, fişten tutarak çekin.
- Elektrik kablosunun fişini gerekli durumlarda hızlı çıkarabilmek için kolay ulaşabileceğiniz bir priz kullanın. Kabloyu takımlara 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 riskini önlemek için donmuş dondurma kabını sadece tencere bezleri veya fırın eldivenleri ile tutun.

Yetersiz hijyen nedeniyle sağlığa zararlı UYARISI

- "Hijyen hakkında önemli bilgiler" bölümünde açıklanmış olan, 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.
- Dondurma kabında sert veya keskin cisimler (örn. metal kaşık) kullanmayın. Bunlar iç yüzeye hasar verebilir. Sadece lastik, silikon veya ahşap kazıcı ve kaşık kullanın.
- Eğer soğutucu madde dondurma kabından sızarsa, dondurma makinesi bir daha kullanılmamalıdır ve imha edilmelidir. Bunun için "İmha etme" bölümünü okuyun. Soğutma maddesi zehirsizdir, fakat gıda olarak tüketilmemelidir.
- Dondurma makinesini sağlam, 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.
- Motor aşırı ısındığında otomatik olarak kapanır. Bu durumda Servis Merkezi'ne başvurun.
- Dondurma makinesini sadece orijinal aksesuarlarla birlikte kullanın.
- Tahrik ünitesini ve dondurma kabını sadece elde yıkayın. Bu parçaları suya daldırmayın. Diğer parçalar da bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.
- Dondurma kabını temizlemeden önce oda sıcaklığına gelinceye kadar bekleyin.
- Temizleme işlemi için tahriş edici ya da aşındırıcı kimyasallar veya sert fırçalar kullanmayın.
- Bazı boyalar, plastikler veya mobilya bakım ürünleri kaymayı önleyen ayakları buldukları yüzeye etki edebilir ve yumuşatabilir. Mobilyalarınızın üzerinde iz bırakmaması için gerekirse cihazın altına kaymayan bir altlık yerleştirin.

Hijyen hakkında önemli bilgiler

Dondurma, 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 soğutması yetersiz olan ortamlarda kalırlarsa, çok hızlı çoğalırlar.

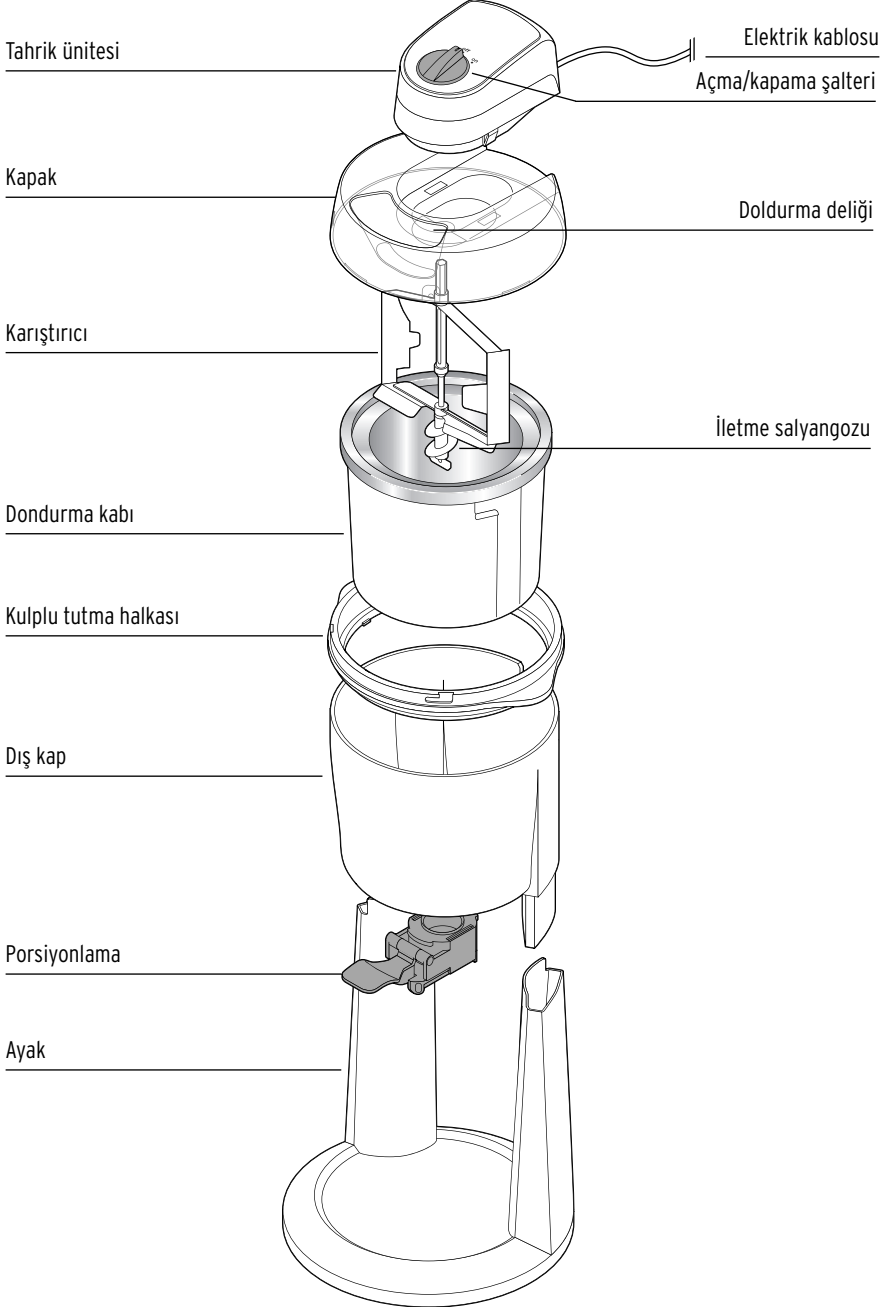
Salmonella bakterisi, hazırladığınız dondurma karışımında veya erimiş dondurmada da çoğalabilir. Salmonella bakterileri, derin dondurulma işleminde ölmezler.

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

- Savunma mekanizması zayıf olan kişiler için (örn. küçük çocuklar, yaşlı veya hasta kişiler) yumurtasız tarifler hazırlayın.

- Çiğ yumurtalı dondurma tarifleri için daima taze yumurta kullanın ve bunları buzdolabında saklayın.
- Dondurma hazırlarken, tüm araç gereçlerin kesin 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 süreyle saklayabilirsiniz.
- Erimeye başlamış veya erimiş dondurma asla tekrar dondurulmamalıdır.
- Dondurmayı hazırladıktan ve her kullanımdan sonra dondurma makinesini ve tüm araç gereçleri iyice temizleyin.

Genel bakış (ambalaj içeriği)



İlk kullanım öncesi / Temizleme

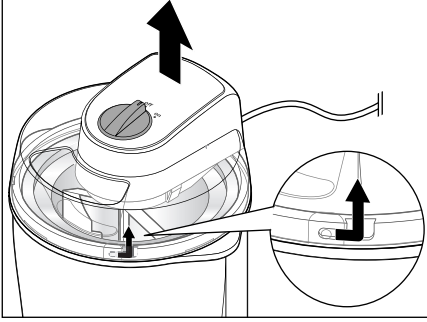
- ▷ Dondurma makinesini, ilk kullanımdan ve her kullanımdan önce iyice temizleyin.

Her şeyden önce karıştırıcının serbest hareket edebilmesi için dondurma kabının artıklardan ve buz kristallerinden tamamen arınmış olması gerekir.

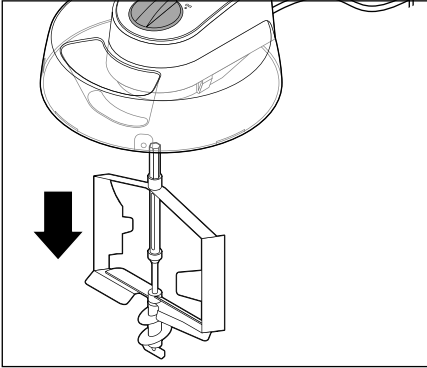
- ▷ Dondurma makinesini temizlemek için tamamen parçalara ayırın.

Dondurma makinesini parçalarına ayırma

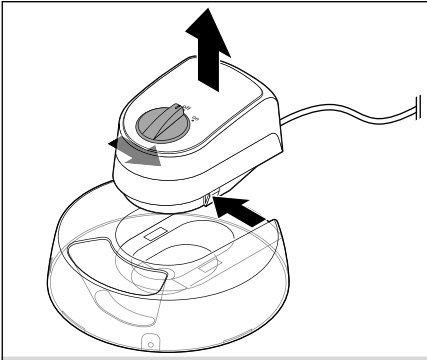
- ▷ Daima önce fişi prizden çekin.



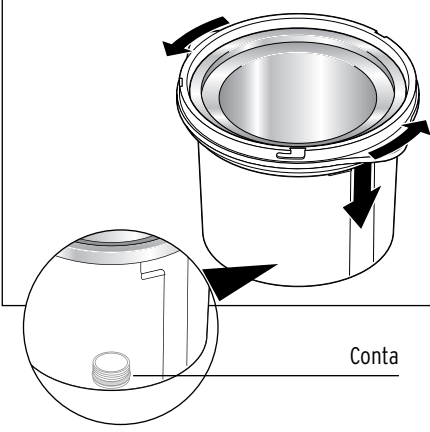
1. Kapağı, tahrik ünitesi ile birlikte, saat yönünün tersi yönde biraz çevirerek ve kılavuzdan çekerek çıkarın.



2. Karıştırıcıyı kapaktaki bağlantıdan çıkarın.



3. Tahrik ünitesinin altındaki her iki klipsi içe doğru bastırın ve tahrik ünitesini kapaktan çıkarın.

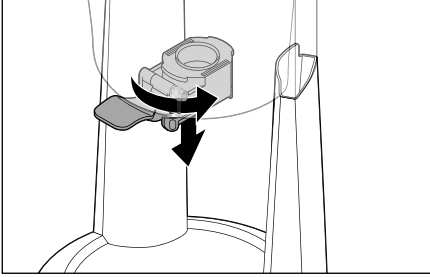


4. Dondurma kabını, tutma halkalarından tutarak dış kaptan çıkarın.
 5. Tutma halkasını biraz saat yönünün tersine çevirin ve ardından aşağıya doğru hafifçe iterek dondurma kabından çıkarın.
- Contanın kaybolmamasına dikkat edin.

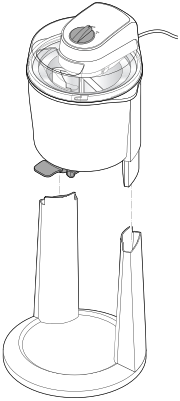


Yaralanma **UYARISI**

- Dondurma kabı, kullanımdan hemen sonra çok soğuk olabilir. Tutarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.



6. Porsiyonlayıcıyı hafifçe saat yönünün tersine çevirin ve ardından aşağıya doğru çekin.



- ▷ Cihazı daha kolay saklamak için dış kabı ayaktan çıkarabilirsiniz.

Temizleme

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Tahrik ünitesi ve dondurma kabı, su veya başka sıvı maddelere daldırılmamalıdır.
- Temizleme için sert kimyasallar, tahriş edici ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

▷ Gerekirse fişi prizden çekin.

1. Tahrik ünitesini nemli, yumuşak bir bezle temizleyin.
2. Dış kap ve ayak, kapak, tutma halkası, karıştırıcı ve porsiyonlayıcı, sıcak su ile iyice yıkanmalıdır.
Sıcak su ile durulayın.
Bu parçalar bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

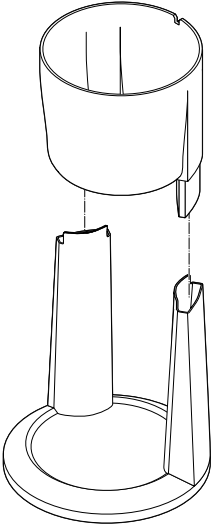


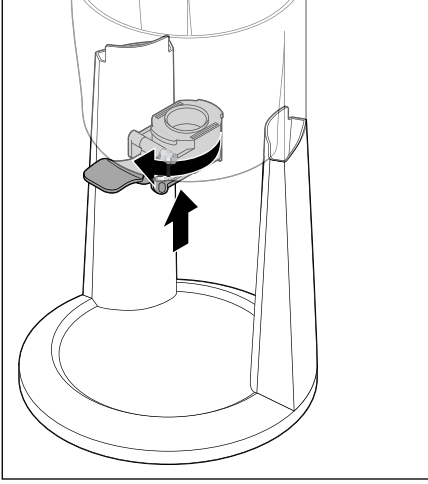
Dondurma kabını yıkamaya başlamadan önce oda sıcaklığına kadar ısınmasını bekleyin.

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

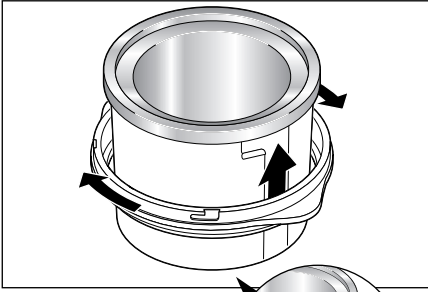
Dondurma makinesinin parçalarını birleştirme

▷ Gerektiğinde dış kabı ayağın üzerine yerleştirin.

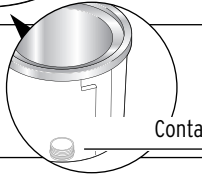




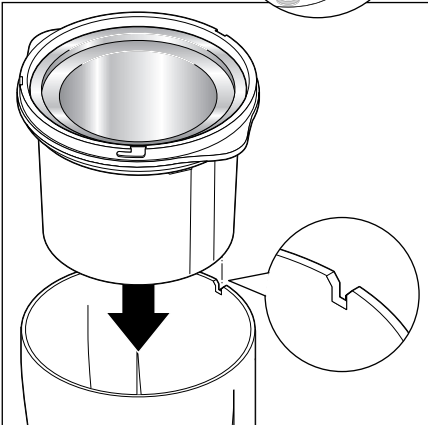
1. Porsiyonlayıcıyı alttan cihaza takın ve saat yönünde sıkıca döndürün.
Porsiyonlayıcının yerine doğru oturmasına özen gösterin: Porsiyonlayıcı cihazdaki bayonet kilidini doğru kavramalı ve dış kaba düz oturmalıdır. Çıkarma kolu düz bir şekilde öne doğru bakmalıdır. Porsiyonlayıcı, devrik veya dönmüş olarak oturmamalıdır.



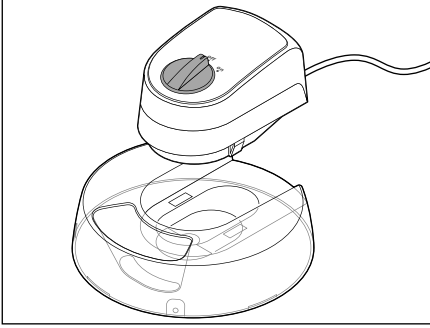
2. Tutma halkasını, alttan dondurma kabı üzerine çekin; tutma halkasındaki çıkıntılar dondurma kabının girintilerini kavramalıdır.
Tutma halkası, yerine oturana kadar saat yönünde çevirin.



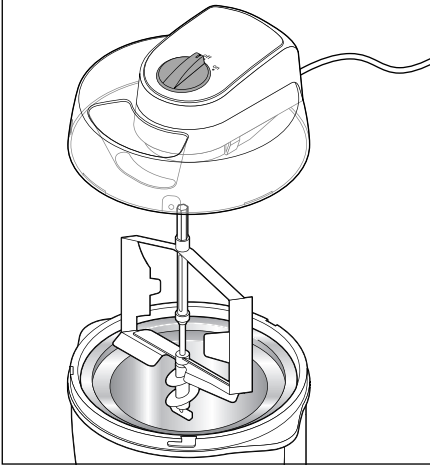
- Dondurma kabındaki contanın yerine oturup oturmadığını kontrol edin.



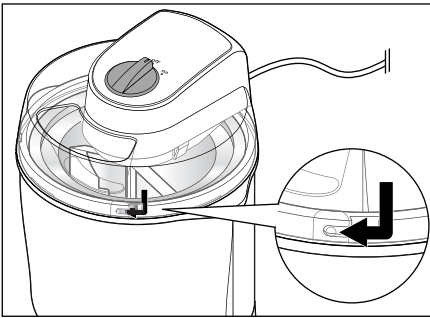
3. Dondurma kabını dış kaba yerleştirin.
Dış halkadaki kilit tırnağı, dış kabın girintilerini kavramalıdır.



4. Tahrik ünitesini kapağın üzerine takın. Her iki klips duyulur şekilde yerine oturmalıdır.



5. Karıştırıcıyı kapaktaki bağlantıya takın. Dondurma kabı kapağını yukarıdan öyle bir yerleştirin ki ...
- ... şebeke kablosu arkada dış kabın girintisine otursun (bkz. ayrıca adım 2).
 - ... kapaktaki kilit tırnakları tutma halkasının girintilerini kavrasın.
 - ... karıştırıcının iletim salyangozu alttan dondurma kabındaki boşluktan yukarı çıksın.



6. Kapağı, duyulur ve hissedilir şekilde yerine oturana kadar saat yönünde çevirin.

Dondurma üretme



- İyi sonuçlar elde edebilmek için hem dondurma kabı 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.

12 saat önce - Dondurma kabını soğutma

Dondurma kabı, her dondurma yapımı öncesinde **en az 12 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 kabını bir buzdolabı poşetine yerleştirin.
2. Dondurma kabını, dik ve düz konumda derin dondurucuya yerleştirin.



Dondurma kabı, yüksekliği en az 15 cm olan derin dondurucu çekmece-lerine sığar. Dondurma kabını her zaman derin dondurucuda saklarsanız, istediğiniz her an dondurma hazırlayabilirsiniz.

En az 1 saat önce - Dondurma karışımını hazırlama



UYARI - Hijyen hataları

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

Bir seferde en fazla 400-500 ml kadar dondurma karışımı hazırlayabilirsiniz. Karıştırma sırasında malzeme kabarcığından, aşırı doldurmayın.

1. Dondurma karışımını tarife göre hazırlayın. Bu kılavuzda birkaç tarif bulabilirsiniz. Mümkün olduğunca iyi soğutulmuş malzemeler kullanın.
2. Hazırladığınız dondurma karışımını hemen buzdolabına yerleştirin ve burada 24 saatten fazla tutmayın.

Üretimden hemen önce - Dondurma makinesinin parçalarını birleştirme



Donma **UYARISI**

• Dondurulmuş dondurma kabını sadece fırın eldivenleri vb. ile tutun.

- ▷ Dondurma kabını, dondurma karışımı hazır olmadan **hemen önce** dondurucudan çıkarın. Dondurma makinesini "İlk kullanım öncesi / Temizleme" bölümünde belirtildiği gibi birleştirin. Dondurma kabının ısınmaya başlamaması için hızlı hareket edin.

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

Dondurma hazırlama

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Dondurma karışımını, dondurma kabının kenarında en az 4 cm boşluk kalacak şekilde doldurun. Donma işlemi sırasında karışım yukarı doğru hareket edeceği için bu alana gereksinim vardır.
- Dondurma makinesini gözetimsiz bırakmayın. Miktarı göre, malzemeye (örn. alkol), karışıma göre vs. hazırlama süresi belirgin bir şekilde daha kısa olabilir ve dondurma çok sertleşebilir, bu da karıştırıcının bloke olmasına neden olabilir. Bu durumda cihazı hemen kapatın.
- Makineyi, dondurma üretimi esnasında kapatıp açmayın. Aksi halde dondurma kabındaki karışım donup karıştırıcıyı bloke edebilir.

Uyulması gereken adımların sırasına mutlaka dikkat edin!

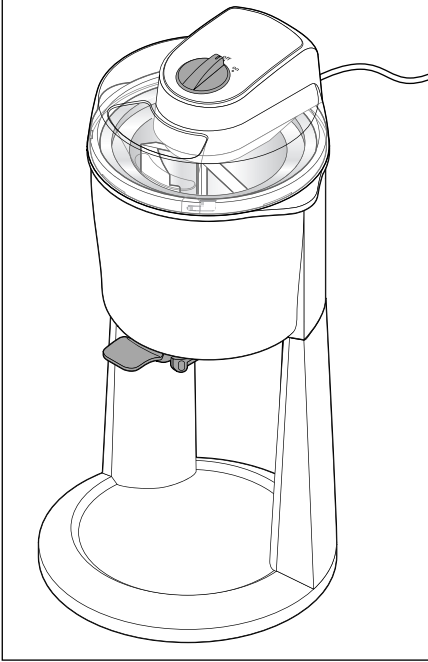
1. Elektrik fişini, erişilmesi kolay olan bir prize takın.
2. Porsiyonlayıcının kapalı olmasına dikkat edin: Tahliye kolu yukarı doğru basılı olmalıdır.
3. Açma/kapama şalterini **ON** üzerine çevirerek cihazı çalıştırın.
4. Hazırlanan ve iyice soğutulmuş dondurma karışımını, dolun ağzından boşaltarak, çalışan makinenin içine doldurmaya başlayın.
5. İstenilen kıvam elde edilinceye kadar makineyi yakl. 15 ila 30 dakika karıştırma modunda çalıştırın.

Dondurmanın porsiyonlayıcıdan çıkabilmesi için kıvamı çok sert olmamalıdır.



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

- Dondurma karışımı yeterince sertleştiğinde, kabın üzerindeki kapak, karıştırıcının çalışması ile biraz ileri ve geri gidebilir. Bu sırada kapak dışarı çıkarsa, tekrar takıp çevirin.



6. Porsiyonlayıcının altına uygun bir kap yerleştirin ve tahliye kolunu aşağıya doğru bastırın.

Makine bu arada karıştırmaya devam etmelidir, böylece ...

... dondurma sertleşerek donmaz.

... dondurma, iletim salyangozundan geçerek hazırlanmış olan kabın içine aktarılır.

7. Herkes için yeterli miktarda dondurma aldıktan sonra makineyi kapatmak için açma/kapama şalterini **OFF**, üzerine getirin.

8. Dondurma makinesini "İlk kullanım öncesi / Temizleme" bölümünde tarif edildiği gibi temizleyin.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Eğer dondurmaya doğrudan dondurma kabından çıkarmak isterseniz, sert veya sivri nesnelere kullanmayın (örn. metal kaşık). Bunlar dondurma kabının iç kısmına hasar verebilir. Sadece lastik, silikon veya ahşap kazıcı ve kaşık kullanın.

Dondurma hazırlama 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 kremamsı erime etkisi için ayrıca sadece yumurta sarısı da kullanılabilir, fakat bu da pastörize edilmemiş 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 kilosuna dikkat edenlerin uyguladığı düşük kalorili yağsız diyetler için uygundur. Tatlandırmak için bal veya tatlandırıcı kullanabilirsiniz.
- Porsiyonlayıcıyı tıkayabileceğinden dondurmaya meyve parçaları, krokan ve çikolata parçaları ilave etmeyin. Makineye ilave etmeden önce meyve parçalarını püre haline getirin. Çikolata parçaları vb. en son aşamada, hazır ve makineden alınmış olan dondurmanın üzerine konulabilir.
- Alkol, soğuma etkisini yavaşlattığı için alkollü dondurma hazırlarken dikkat edilmelidir. Alkolü az 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.
- Bazı tariflerde dondurma hazırlanmadan önce pişirilmesi veya ısıtılması gerekir (örn. ikolatalı 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 kullanmayın, aksi halde dondurmada kristalleşme olur.

Tarifler

Muzlu dondurma

- 1 büyük olgun muz (145gr)
- 145 ml yağsız süt
- 210 ml krem şanti (%30 yağ)
- 55 g pudra şekeri

1. Muzu ezin.
2. Diğer malzemeleri muz püresine ekleyin ve homojen bir karışım elde edinceye kadar karıştırın. Dondurma makinesine dökmeden önce karışımı buzdolabında yakl. 20 dakika soğumasını sağlayın.

Damak zevkinize göre servis etmeden önce dondurma üzerine, örn. rendelenmiş çikolata serpebilirsiniz.

Vanilyalı dondurma

- 1 yumurta sarısı
 - 160 ml yağsız süt
 - 250 ml krem şanti (%30 yağ)
 - 40 g pudra şekeri
 - 1 vanilya çubuğu
1. Yumurta sarısını ve pudra şekerini açık renkli bir macun elde edinceye kadar karıştırın.
 2. Sütü ısıtın ve aynı anda içine yumurta sarısı karışımını ilave edin.
 3. Karışım koyulaşana kadar tüm malzemeyi hafif ısıtarak (kaynatmadan!) karıştırın. Karışımın soğumasını bekleyin.
 4. Homojen bir kıvam elde edinceye kadar krem şantiyi ve vanilya çubuğu özünü, yukarıdan aşağı doğru karıştırın. Dondurma makinesine dökmeden önce karışımın buzdolabında yakl. 20 dakika soğumasını sağlayın.

Yoğurtlu dondurma

- 150 ml yoğurt
 - 220 ml krem şanti (%30 yağ)
 - 65 g pudra şekeri
 - 110 ml çilek suyu
 - 5 ml limon suyu
- ▷ Tüm malzemeleri karıştırın, dondurma makinesine dökmeden önce karışımın buzdolabında yakl. 20 dakika soğumasını sağlayın.

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 çıkar. Bir sonraki sefer daha az dondurma karışımı kullanın.
• Dondurma karışımı sıvı kalıyor	• Dondurma kabı ve dondurma karışımı yeterince soğuk muydu? Dondurma kabı en az 12 saat derin dondurucuda beklemiş, dondurma karışımı ise çok iyi soğutulmuş olmalıdır. Henüz hazır olmayan dondurmayı biraz da derin dondurucuda tutun.
• Cihaz kendiliğinden kapanıyor	• Aşırı ısınma koruması devreye girmiş olabilir. Eğer cihaz tekrar çalışmıyorsa, servis merkezine başvurun.
• Porsiyonlayıcıdan birşey çıkmıyor	• Porsiyonlayıcıyı temizleyin ve gerekirse tıkanmaya neden olanları (meyve parçaları vb.) dışarı alın.

Teknik bilgiler

Model:	358 564
Şebeke gerilimi:	220-240V ~ 50Hz
Koruma sınıfı:	II <input type="checkbox"/>
Güç:	18 Watt
Dolum hacmi:	Yakl. 600 ml
Soğutma maddesi:	Karboksimetil selüloz, karbamat, su
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.



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 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.

Garanti belgesi

06.12.2017-140458

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: 358 564

Garanti Süresi: 3 YIL

Azami Tamir

Süresi: 20 iş günü

Bandrol ve Seri No:

Garanti şartları

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve **3 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: 358 564
