



Elektrikli yoğurt ve krem peynir makinesi



İçindekiler

2	Bu kılavuza dair	10	Vegan/Laktozsuz yoğurt (örn. soya sütünden) (P-3)
3	Güvenlik uyarıları	10	Bitki özü (P-4)
5	Genel bakış (ambalaj içeriği)	11	Manuel süre ve sıcaklık ayarı (P-5)
6	Malzemeler hakkında her şey	12	Temizleme ve saklama
7	İlk kullanımdan önce	12	Temizleme
7	Ambalajdan çıkarma ve temizleme	12	Saklama
7	Cihazı kurma	13	Teknik bilgiler
8	Kullanım	13	İmha etme
8	Programın zamanından önce iptal edilmesi	14	Garanti belgesi
8	Program ayarlarının görüntülenmesi	14	Garanti şartları
9	Yoğurt/Krem peynir hazırlama tarifleri - Programlar	15	Servis ve onarım
9	Doğal yoğurt (P-1)	15	Teknik destek
9	Krem peynir (P-2)		

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

- Cihaz, bu kullanım kılavuzunda açıklandığı şekilde hayvansal veya bitkisel sütlerden yoğurt ve krem peynir yapmak için uygundur.
- Bu cihaz evlerdeki ihtiyaca göre tasarlanmıştır. Bu ürün, ticari yerlerdeki mutfaklarda, tarımsal alanlarda, kahvaltı evlerinde veya otel, motel müşterileri vb. tarafından kullanılması için uygun değildir.

Elektronik cihaz kullanım kabiliyeti kısıtlı olan yetişkinler ve çocuklar için TEHLİKE

- Çocukları ambalaj malzemesinden uzak tutun. Aksi takdirde boğulma tehlikesi vardır!
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır. 3 yaşından küçük çocukları cihazdan ve elektrik kablosundan uzak tutun. Cihaz çalışırken çocukları cihazla tek başına gözetimsiz bırakmayın.
- Bu cihaz 3 yaşından büyük çocuklar ve 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.
- 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.
- Çocukların cihazı aşağı çekmemesi için elektrik kablosunun çalışma alanınızdan aşağı sarkmasına dikkat edin.
- Kullanılmadığı zamanlarda ürünü çocukların erişemeyeceği yerde muhafaza edin.

Elektriğin sebep olabileceği TEHLİKELER

- Elektrik çarpması riski olduğundan cihazı, elektrik kablosunu ve fişini asla suya batırmayın.
- Cihaza, ıslak ellerle dokunmayın ve ürünü açık alanda veya çok rutubetli mekanlarda kullanmayın.
- Cihazı, sadece bağlantısı talimatlara uygun olarak yapılmış ve cihazın teknik bilgileri ile uyumlu bir şebeke gerilimine sahip olan bir prize takın.
- Cihazı zaman ayarlı veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayın.
- Bir uzatma kablosu kullanılması gerektiğinde, bunun cihazın teknik bilgilerine uygun olması gerekir. Bir uzatma kablosu satın alırken uzmanla danışın.
- Elektrik fişini şu durumlarda prizden çıkarın:
... İşletim esnasında arızalar ortaya çıkarsa,
... kapağı çıkarmadan ve iç hazneyi çıkarmadan önce,
... kullanımdan sonra ve.
.. cihaz temizlenmeden önce.
Bu arada kablodan değil, daima fişten tutarak çekin.
- Elektrik fişini gerekli durumlarda hızlı çıkarabilmek için kolay ulaşabileceğiniz bir priz kullanın.
- Elektrik kablosu bükülmemeli veya sıkışmamalıdır. Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden ve keskin kenarlı cisimlerden uzak tutun.
- Cihazı ve elektrik kablosunu düzenli olarak hasar bakımından kontrol edin. Cihazda veya elektrik kablosunda gözle görülür hasar varsa veya cihaz yere düşmüşse artık kullanılmamalıdır.

- Üründe herhangi bir değişiklik yapmayın. Uygun olmayan onarımlar önemli ölçüde dolaylı hasara neden olabileceğinden, elektrikli cihazları yalnızca kalifiye elektrikçiler tarafından tamir ettirin. Bundan dolayı onarım çalışmalarını sadece bir yetkili serviste veya servis merkezinde yaptırın.
- Elektrik kablosu hasar gördüğünde, oluşabilecek tehlikelerden kaçınmak için üretici veya müşteri hizmetleri veya benzeri kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Yanma/yangın UYARISI

- Cihaz kullanım esnasında ısınır ve ayarlanmış olan programa kadar 65 °C'ye kadar ısınabilir. Sıcak olan cihaz yüzeylerine kimsenin dokunmamasına dikkat edin. İç hazneyi gerekirse bir fırın eldiveni vb. ile çıkarın.
- Temizlemeden önce cihazın yeterince soğumasını bekleyin.
- Cihazı kullanmak için elektrik kablosunu tamamen açın. Açtığınız kablounun cihazdan tamamen serbest olmasına dikkat edin.
- Cihazı asla iç hazne dolu olmadan çalıştırmayın.

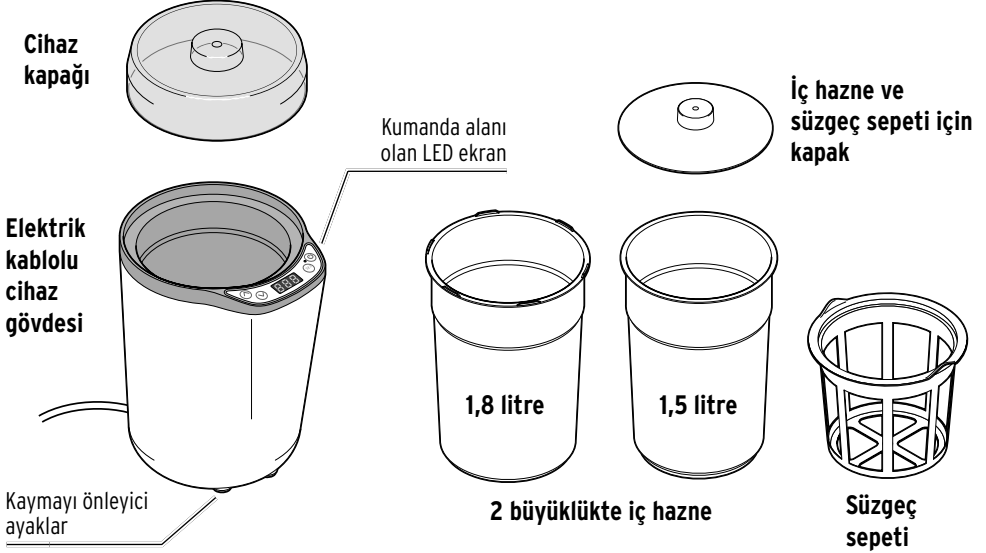
UYARI sağlık zararları

- Süt çabuk bozulan bir besindir ve bu nedenle bakteri oluşumuna karşı hassastır. Bu nedenle süt ürünlerini işlerken mutlak temizliğe dikkat edin. Kullandıktan sonra ürünün tüm parçalarını iyice temizleyin.
- Hazırlanan yoğurdu/krem peyniri buzdolabında muhafaza edin ve maks. 10 gün içinde tüketin. Kullanılan malzemelerin son kullanım tarihinin geçmemesine dikkat edin!

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Cihazı darbelerden, düşmelerden, tozdan, nemden, doğrudan güneş ışınlarından ve aşırı sıcaklıklardan koruyun.
- Cihazı kullanım için, erişilmesi kolay olan sağlam, düz bir zemine koyun. Cihazı titreşimli yüzeyler (örn. buzdolabı, çamaşır makinesi) üzerine koymayın ve cereyan olmasını engelleyin.
- Elektrikli ocak veya fırın gibi ısı kaynakları ile arasında yeterince mesafe bırakın.
- Cihaz çalışırken hareket ettirmeyin veya taşımayın.
- Sadece orijinal aksesuar kullanın.
- İç hazneyi, kapağı ve ayrıca süzgeç sepetini mikrodalgada kullanmayın.
- İç hazne ve kapağı ayrıca süzgeç sepeti buzdolabında kullanım için uygundur. Ancak cihazı komple buzdolabına koymayın.
- Bağlantı kablosunu, kimsenin takılıp düşmeyeceği bir şekilde yerleştirin. Cihazın yanlılıkla aşağıya çekilmesini önlemek için elektrik kablosunu, çalışma yüzeyinin kenarından aşağıya doğru sarkıtmayın.
- Cihazda kaydırmaz ayaklar bulunur. Çalışma yüzeyleri çeşitli cilalar ve kimyevi maddelerle kaplanır ve bunlar için değişik bakım maddeleri kullanılır. Bu nedenle, makine ayaklarının bu maddelerin içerdiği bazı maddeler tarafından zarar görebilmesi ve plastiğin yumuşaması olasılığı bulunur.
- Temizleme için tahriş edici ya da aşındırıcı kimyasallar veya sert fırçalar kullanılmamalıdır.

Genel bakış (ambalaj içeriği)



Fonksiyon tuşları

- Program seçimi / **P-5** programında: Sürenin veya sıcaklığın artırılması
- Program seçimi / **P-5** programında: Sürenin veya sıcaklığın azaltılması

SET program çalışırken:
1 defa basma: Ayarlanmış programın görüntülenmesi
2 defa basma: Sıcaklığın görüntülenmesi

P-5 programında:
1 defa basma: Süre ayar modunun açılması
2 defa basma: Sıcaklık ayar modunun açılması

Power Hazırlamanın başlatılması / iptal edilmesi

*

Pro-gram	Sıcaklık	Süre	
P-1	42 °C	10 saat	Doğal yoğurt
P-2	30 °C	8 saat	Krem peynir
P-3	38 °C	10 saat	Vegan/Laktoz-suz yoğurt (soya sütü)
P-4	55 °C	5 saat	Bitki özü
P-5	Manuel süre ve sıcaklık ayarı		

Malzemeler hakkında her şey

- Yoğurt hazırlamak için ultra yüksek sıcaklıkta süt (UHT süt) veya pastörize (taze) süt kullanabilirsiniz. Uzun ömürlü süt en iyisidir.
- Pastörize edilmemiş süt kullanmayın! Zararlı bakterileri öldürmek için çiğ süt tüketilmeden veya işlenmeden önce en az 70 °C'ye ısıtılmalıdır.
- Olgunlaşma sürecini tetiklemek için meyve veya meyve suyu eklenmemiş taze doğal yoğurt gerekir. Yoğurtta **canlı yoğurt kültürleri** bulunmalıdır.
Yoğurt ne kadar uzun süre muhafaza edilebilirse, içinde de o kadar çok yaşayan kültür olur. Taze yoğurda alternatif olarak maya olarak adlandırılan yoğurt kültürlerini de toz halinde kullanabilirsiniz. İlgili üreticinin uyarılarını dikkat alın.
- Yoğurt ve sütün yağ içeriğine dikkat edin. İdeal bir sonuç için yağ içeriği her ikisinde de aynı olmalıdır. Yağ içeriği ne kadar yüksek olursa, yoğurt da o kadar katı olur.
- Az yağlı süt kullanırken (%1,5), yoğurdu daha kremalı hale getirmek için inülin veya süt tozu ekleyebilirsiniz.
Önerilen doz: 1-2 YK inülin/süt tozunu 1 litre süte ilave edin.
- Bitkisel süt alternatifleri (örn. soya, badem, Hindistan cevizi, acı bakla sütü) kullanıldığında, bitmiş yoğurdun kıvamı oldukça yumuşak kalır. Bitki nişastası (örn. tapyoka nişastası) ekleyerek yoğurdun kıvamını artırabilirsiniz. Hangi doz ile istediğiniz sonucu elde ettiğinizi deneyin.
- Kullanılan süt ve yoğurt ideal olarak oda sıcaklığında olmalıdır. İşlemeye başlamadan önce malzemeleri buzdolabından zamanında çıkarın.
- Süt ürünleri mikrop oluşumuna çok duyarlı olduğu için işlemeye başlamadan önce tüm aksesuar parçalarının ve mutfak eşyalarının kesinlikle temiz olduğundan emin olun.
- Bitmiş yoğurda tatlandırıcı veya aroma vericiler gibi katkı maddelerini ancak daha sonra ekleyin.
- Olgunlaşma süresi yoğurdun kıvamını ve tadını etkiler. Yoğurt ne kadar uzun süre olgunlaşırsa, o kadar katı ve yoğun tatta olur.
- Olgunlaşma süreci bozulursa (örn. cihazın titreşimleri nedeniyle), bu durum yoğurdun katılaşmamasına neden olabilir.
- Yoğurdu cihazdan çıkardığınız anda hemen karıştırmayın. Karıştırmadan ve gerekirse diğer malzemeleri eklemekten önce tarifinde açıklanmış şekilde buzdolabında olgunlaşmasını bekleyin.
- Yapılan yoğurdun raf ömrü büyük ölçüde kullanılan bileşenlerin raf ömrüne bağlıdır. Bu nedenle malzemeleri seçerken, son kullanma tarihinin mümkün olduğunca uzun olduğundan emin olun. Yapılan yoğurdu buzdolabında saklayın ve birkaç gün içinde hemen tüketin.
- Cihaz ile bir sonraki yoğurdu hazırlamak için daha önce yapmış olduğunuz yoğurttan 150 ml kullanabilirsiniz. Ancak bu halen taze olmalı ve buzdolabında çok uzun süre saklanmamış olmalıdır.
Bununla yapılan yoğurt istenilen kıvama gelmiyorsa bir dahaki sefere yeni satın alınmış taze yoğurt kullanın.

İlk kullanımdan önce

Ambalajdan çıkarma ve temizleme



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 çekin.
- Elektrik çarpması riski olduğundan cihazı, elektrik kablolarını ve fişini asla suya batırmayın.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Temizleme için sert kimyasallar, tahriş edici ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

Cihazı kurma

- ▷ Cihazı ısıya dayanıklı, kaymayan, düz ve sağlam bir yüzeye yerleştirin. Kullanım sırasında cihazın hareket ettirilmemesine gerek kalmaması için bulunduğu konumun sakın ve korunmalı olmasıdır.

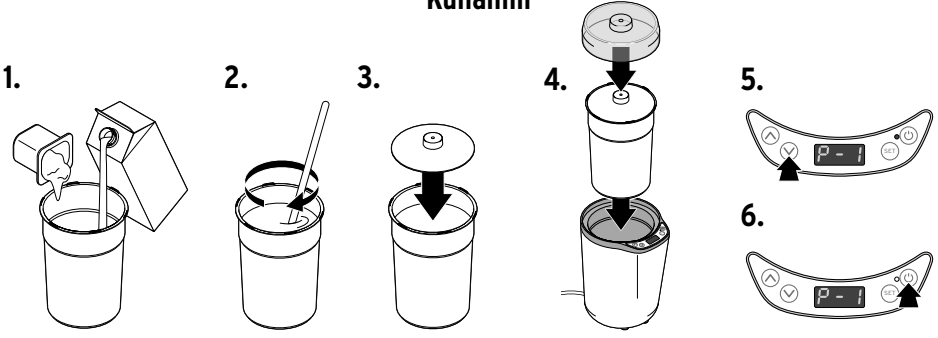


Dikkate alın:

- Cihaz, kullanım sırasında darbelere veya titreşimlere maruz kalmamalıdır. Cihaz çalışırken hareket ettirmeyin.
- Cihazı normal sıcaklıklara sahip bir odaya kurun ve cereyan olmasını engelleyin.
- Cihazı aşağıya çekmemesi için kabloyu cihazın çalışma alanınızdan aşağıya sarkıtmayın.

1. Tüm aksesuar parçalarını – bkz. „Bir bakışta (Teslimat kapsamı)” – cihazdan alın ve tüm ambalaj malzemesini çıkarın.
2. Gövdenin içini ve dışını nemli bir bez ile temizleyebilirsiniz. Ardından cihazı iyice kurulayın.
3. İç hazneyi, kapağı ve süzgeç sepetini ılık su, piyasada satılan bir bulaşık deterjanı ve yumuşak bir süngerle iyice yıkayın. Parçalar bulaşık makinesinde yıkamak için de uygundur.
4. Cihazı çalıştırmadan önce tüm parçaların kuru olduğundan emin olun.

Kullanım



1. Malzemeleri tarife uygun olarak büyük veya küçük iç hazneye doldurun.
2. Karışımı bir çırpma teli ile iyice karıştırın.
3. İç hazneyi kendi kapağı ile kapatın
4. İç hazneyi cihazın içine yerleştirin ve cihazın kapağını kapatın.
Elektrik kablosunu tamamen açık fişi erişilmesi kolay bir prize takın.

Ekrana kısaca komple yanar, ardından ekranda **P-1** yanıp söner. Cihaz Standby modundadır.

5. Ekranda istenilen program gösterilene kadar **^** veya **v** tuşuna basın.
6. Seçilen programı başlatmak için **⏻** tuşuna basın. Kontrol lambası yeşil yanıyor.
Ekranda program süresinin kalan süresi saat olarak (**h**) gösterilir.

Program süresi sona erdikten sonra cihaz kendisini otomatik olarak kapatır. Kontrol lambası söner. Ekranda **00h** belirir.

7. Cihazın bağlantısını elektrik beslemesinden ayırmak için elektrik fişini prizden çekip çıkarın.
8. İç hazneyi bitmiş yoğurt/krem peynir ile birlikte çıkarın ve tarife uygun olarak tüketmeden önce işlemeye devam edin (örn. soğutun, boşaltın, vs.).

Programın zamanından önce iptal edilmesi

Programı, ayarlanmış olan program süresi dolmadan önce istediğiniz zaman erkenden iptal edebilirsiniz (örn. başka bir program ayarlamak için).

- ▷ **⏻** tuşunu 2 saniye basılı tutun. Kontrol lambası söner ve ekrandaki program yanıp söner.

Şimdi başka bir program seçebilir veya elektrik fişini prizden çekerek cihazı komple kapatabilirsiniz.

Program ayarlarının görüntülenmesi

Program yürütülürken **SET** tuşu ile istediğiniz zaman hangi programın veya sıcaklığın ayarlanmış olduğunu görüntüleyebilirsiniz:

- ▷ 1 defa **SET** basma: Ekranda yakl. 2 saniye süreyle ayarlanmış olan program gösterilir.
- ▷ 2 defa **SET** basma: Ekranda yakl. 2 saniye süreyle ayarlanmış olan sıcaklık gösterilir.

Ardından ekran göstergesi otomatik olarak program süresinin kalan süresinin gösterildiği ekrana geri döner.

Yoğurt/Krem peynir hazırlama tarifleri - Programlar



„Malzemeler hakkında her şey” bölümündeki uyarılara dikkat edin!

Doğal yoğurt (P-1)

Küçük iç hazne için malzemeler (1,5 L)

1,35 l Uzun ömürlü süt + 150 ml taze doğal yoğurt
Alternatif: 1,5 litre uzun ömürlü süt + 2 g yoğurt mayası

Büyük iç hazne için malzemeler (1,8 L)

1,5 l Uzun ömürlü süt + 150 ml taze doğal yoğurt
Alternatif: 1,6 litre uzun ömürlü süt + 2 g yoğurt mayası

Hazırlanışı

1. Malzemeleri istediğiniz iç hazneye koyun ve bir çırpma teli ile iyice karıştırın.
2. İç hazneyi kapağı ile kapatın, iç hazneyi cihaza yerleştirin ve cihazı kapağı ile kapatın.
3. Cihazı akım beslemesine bağlayın **P-1** programını seçin ve programı tuşu ile başlatın.

Ekranda program süresi **10h** gösterilir.

Kontrol lambası yeşil yanıyor.

Program süresi sona erdikten sonra cihaz kendisini otomatik olarak kapatır. Kontrol lambası söner, ekranda **00h** gösterilir.

4. Cihazı tamamen kapatmak için elektrik fişini prizden çekin.
5. Bitmiş yoğurtla birlikte iç kabı, tüketmeden önce soğuması için yakl. 3 saat buzdolabında bırakın

Öneri:

Bitmiş yoğurdu, tüketmeden hemen önce bal, şeker, reçel, taze meyve vb. ile tatlandırın.

Krem peynir (P-2)

Malzemeler

500 ml taze süt %3,5 + 150 ml taze doğal yoğurt
%3,8 + 200 ml krema

Hazırlanışı

1. Malzemeleri **küçük** iç hazneye koyun ve bir çırpma teli ile iyice karıştırın.
2. İç hazneyi kapağı ile kapatın, iç hazneyi cihaza yerleştirin ve cihazı kapağı ile kapatın.
3. Cihazı akım beslemesine bağlayın **P-2** programını seçin ve programı tuşu ile başlatın.

Ekranda program süresi **08h** gösterilir.

Kontrol lambası yeşil yanıyor.

Program süresi sona erdikten sonra cihaz kendisini otomatik olarak kapatır. Kontrol lambası söner, ekranda **00h** gösterilir.

4. Cihazı tamamen kapatmak için elektrik fişini prizden çekin.
5. İç hazneyi içindeki krem peynir karışımı ile birlikte çıkarın.
6. Süzgeç sepetini **büyük** iç hazneye yerleştirin ve peynir altı suyunun akabilmesi için krem peynir karışımını süzgeç sepetine dökün.
7. Süzgeç sepetini ve hazneyi kapakla kapatın ve krem peyniri süzüp soğuması için yakl. 24 saat buzdolabında bekletin.

Öneri:

Bitmiş krem peyniri, tüketmeden önce taze otlar, baharatlar veya diğer malzemelerle istediğiniz gibi tatlandırın.

Vegan/Laktozsuz yoğurt (örn. soya sütünden) (P-3)

Malzemeler

1 l soya sütü + 150 ml soya yoğurdu

Hazırlanışı

1. Malzemeleri istediğiniz iç hazneye koyun ve bir çırpma teli ile iyice karıştırın.
2. İç hazneyi kapağı ile kapatın, iç hazneyi cihaza yerleştirin ve cihazı kapağı ile kapatın.
3. Cihazı akım beslemesine bağlayın **P-3** programını seçin ve programı  tuşu ile başlatın.

Ekranda kalan program süresi **10h** gösterilir. Kontrol lambası yeşil yanıyor.

Program süresi sona erdikten sonra cihaz kendisini otomatik olarak kapatır. Kontrol lambası söner, ekranda **00h** gösterilir.

4. Cihazı tamamen kapatmak için elektrik fişini prizden çekin.
5. Bitmiş yoğurtla birlikte iç kabı, tüketmeden önce soğuması için yakl. 3 saat buzdolabında bırakın.

Öneri:

Bitmiş yoğurdu, tüketmeden hemen önce şeker, reçel, taze meyve vb. ile tatlandırın.

Bitki özü (P-4)

Malzemeler

300 ml nötr yemeklik yağ (örn. zeytinyağı) + yakl. 15-20 g taze kekik

Hazırlanışı

1. Taze kekiği yıkayın, iyice sallayın ve ince bir şekilde kesin. Ardından kekiği bir gece boyunca mutfak kağıdı üzerinde iyice kurumaya bırakın.
2. Kurutulmuş kekiği istediğiniz iç hazneye doldurun ve üzerine yağ dökün. Kekiğin üzeri komple yağ ile kaplanmış olmalıdır.

3. İç hazneyi kapağı ile kapatın, iç hazneyi cihaza yerleştirin ve cihazı kapağı ile kapatın.

4. Cihazı akım beslemesine bağlayın **P-4** programını seçin ve programı  tuşu ile başlatın.

Ekranda kalan program süresi **05h** gösterilir. Kontrol lambası yeşil yanıyor.

Program süresi sona erdikten sonra cihaz kendisini otomatik olarak kapatır. Kontrol lambası söner, ekranda **00h** gösterilir.

5. Cihazı tamamen kapatmak için elektrik fişini prizden çekin.
6. İç hazneyi çıkarın ve bitkisel yağı vidalı kapaklı uygun bir bardağa doldurun.
7. Bitkisel yağın ılık bir ortamda 3 ila 4 gün daha çekmesini sağlayın.
8. Katı bitki artıklarını filtrelemek için yağı ince bir süzgeçten geçirin. Hazırlanan bitki özünü serin ve karanlık bir yerde muhafaza edin.

Manuel süre ve sıcaklık ayarı (P-5)

Bu program ile sıcaklığı ve program süresini ihtiyaçlarınıza göre bireysel olarak ayarlama imkanına sahipsiniz.

1. İstenilen malzemeleri küçük veya büyük iç hazneye koyun ve bir çırpma teli ile iyice karıştırın.
 2. İç hazneyi kapağı ile kapatın, iç hazneyi cihaza yerleştirin ve cihazı kapağı ile kapatın.
 3. Cihazı akım beslemesine bağlayın. Ekranda **P-1** yanıp söner.
 4. **^** veya **✓** tuşuna, ekranda **P-5** programı yanıp sönene kadar basın.
 5. **SET** tuşuna basın. Ekranda son olarak ayarlanmış sıcaklık yanıp söner.
 6. **^** veya **✓** tuşu ile istenilen sıcaklığı (min. 25 °C - maks. 65 °C) ayarlayın.
 7. Yeniden SET tuşuna basın. Ekranda son olarak ayarlanmış program süresi yanıp söner.
 8. **^** veya **✓** tuşu ile istenilen program süresini (min. 1 h - maks. 99 h) ayarlayın.
 9. Programı bireysel ayarlar ile başlatmak için **⏻** tuşuna basın. Kontrol lambası yeşil yanıyor.
- Program süresi sona erdikten sonra cihaz kendisini otomatik olarak kapatır. Kontrol lambası söner, ekranda **00h** gösterilir.
10. Cihazı tamamen kapatmak için, elektrik fişini prizden çekin.

Temizleme ve saklama

Temizleme



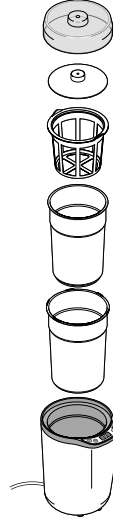
TEHLİKE - Elektrik çarpması sonucu ölüm tehlikesi

- Cihazı temizlemeye başlamadan önce elektrik fişini prizden çekin.
- Elektrik çarpması riski olduğundan cihazı, güç kablosunu ve fişini asla suya batırmayın.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Temizleme için sert kimyasallar, tahriş edici ya da aşındırıcı temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

1. Gerekirse cihazı yeteri kadar soğumaya bırakın.
2. Gövdenin içini ve dışını nemli bir bez ile temizleyebilirsiniz. Ardından cihazı iyice kurulaştırın.
3. Kullanılan aksesuar parçalarını sıcak su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger ile temizleyin.
İç hazne, iç haznenin kapağı ve ayrıca süzgeç sepeti bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
4. Cihazı yerine kaldırmadan önce tüm parçaları iyice kurutun.



Saklama

- ▷ Aksesuar parçalarını resimde gösterildiği gibi cihaza istifleyin.
- ▷ Cihazı çocukların erişebileceği yerlerden uzak bir yerde saklayın.

Teknik bilgiler

Model:	625 510
Şebeke gerilimi:	220-240 V ~ 50 Hz
Koruma sınıfı:	II 
Güç:	25 W
Ayarlanabilen sıcaklık:	25-65 °C
Ayarlanabilen program süresi:	1 ila 99 saat
Kapasite:	Küçük iç hazne 1,5 litre Büyük iç hazne 1,8 litre
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 atıklarına ile birlikte atılmamalıdır!

Yasalara göre atık cihazlarınızı, ev çöpünden ayrı atmak zorundasınız. Elektrikli cihazlar tehlikeli maddeler içerir.

Bunların uygun olmayan şekilde depolanması ve imha edilmesi çevreye ve sağlığa zarar verebilmektedir. Atık cihazları ücretsiz olarak geri alan toplama merkezleri hakkında bilgi almak için bağlı bulunduğunuz belediyeye danışabilirsiniz.

Garanti belgesi

01.11.2021-140683

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:

Tchibo Kahve Mam. Dağ. ve Paz. Tic. Ltd. Şti.
Barbaros Mah. Çarşı Sok. My Office Binası
No:1-3 Katlı / İSTANBUL (Yeni Adres)
ADADELLİ KURUMCAŞ V.D. 833 042 4403
İSTANBUL TİCARİET ODASI 56860
www.tchibo.com.tr
Tel:0216 575 44 11 Faks:0216 576 04 84

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 / 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:

Tchibo Kahve Mam. Dağ. ve Paz. Tic. Ltd. Şti.
Barbaros Mah. Çarşı Sok. My Office Binası
No:1-3 Katlı / İSTANBUL (Yeni Adres)
ADADELLİ KURUMCAŞ V.D. 833 042 4403
İSTANBUL TİCARİET ODASI 56860
www.tchibo.com.tr
Tel:0216 575 44 11 Faks:0216 576 04 84

MALIN

Cinsi: ELEKTRİKLİ YOĞURT ve KREM PEYNİR
MAKİNESİ

Markası: TCM

Modeli: 625 510

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 Kanunun 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 olmadığının, 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 bildirimi tarihinde, 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.

- **Satın alma tarihi** ve
- **Mümkün olduğunca ayrıntılı bira hata açıklaması.**

Satın alma belgesinin bir fotokopisini ürüne ilaştırın. Taşıma esnasında hasar görmemesi için ürünü iyi bir şekilde paketleyerek teknik servisimize göndermek üzere kargo şirketine teslim edin. İade, değişim ya da onarım işleminiz, bu şekilde hızlıca tamamlanabilecektir.

Gönderim için adres bilgilerini, iletişim bilgilerini belirtmiş olduğumuz Teknik destek hizmetlerimizden alabilirsiniz. Paketi kargoya verdikten sonra lütfen olası sorular için kargo gönderim belgesini saklayın.

Ürünün garantisi yoksa bizi şu konularda bilgilendirin:

- Bir fiyat teklifi isteyip istemediğinizi veya
- Ürünün onarılmadan size iade edilip edilmeyeceğini (ücretli olarak) veya
- Ürünün imha edilip edilmeyeceğini (sizin için ücretsiz olarak).

Ürün bilgileri, aksesuar siparişleri veya servis süreci ile ilgili sorular için lütfen müşteri hizmetlerimize başvurun. Sorular olduğunda ürün numarasını belirtin.

Teknik destek

 **444 2 826**
(ücretli)

Pazartesi – Pazar
09:00 - 19:00 saatleri arasında
e-posta: servis@tchibo.com.tr

Ürün numarası: 625 510

Servis ve onarım

Beklenmeyen bir kusur ortaya çıkarsa ürünü şahsen en yakın Tchibo şubesine teslim edin ya da anlaşmalı kargo firmamız ile Tchibo teknik servisimize gönderin.



Ürünün gönderilmesi için lütfen aşağıdaki bilgileri belirtin:

- **Adres bilgileriniz,**
- Bir **telefon numarası** (gündüzleri) ve/veya bir **e-posta adresi,**



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Ürün numarası: 625 510

Tchibo için özel olarak üretilmiştir: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr