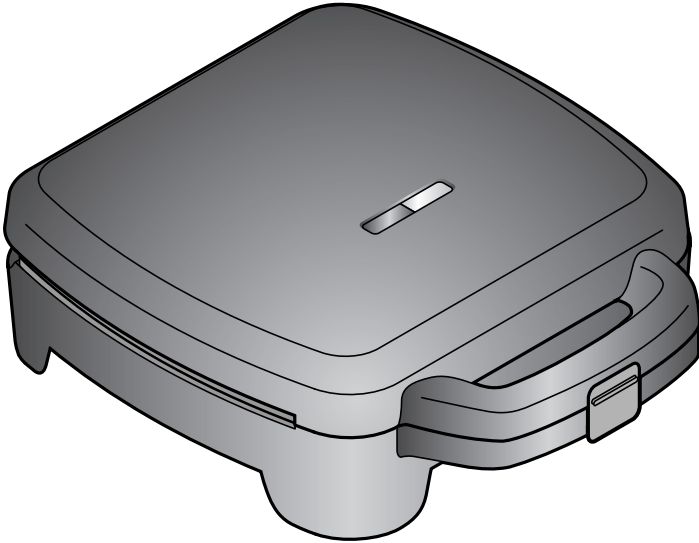




Turta Makinesi



Değerli Müşterimiz!

Yeni turta makinenizle birkaç dakika içerisinde lezzetli mini turtalar ve mini kekler hazırlarsınız.

Hemen başlayabilmeniz için bu kılavuzda sade ve tatlı turta hamuru temel tariflerinin yanında tatlı ve tuzlu turtalar için de 2'şer tarif bulabilirsiniz.

Afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

İçindekiler

3 Bu kılavuza dair

4 Güvenlik uyarıları

7 Genel bakış (ambalaj içeriği)

8 İlk kullanım öncesi

9 Kullanım

9 Ön ısıtma

10 Pişirme bölmelerini doldurma

11 Pişirme

11 Kapatma

12 Temizleme ve Muhafaza etme

12 Temizleme

12 Saklama

13 Teknik bilgiler

13 Sorun / Çözüm

14 Tarifler

14 Sade turta hamuru için temel tarif

15 Tatlı turta hamuru için temel tarif

15 Elma ve böğürtlenli turta

16 Ravent pudingli turta

17 Tavuk ve pestolu turta

17 Calzone pizza turtaları

19 İmha etme

20 Garanti belgesi

21 Garanti şartları

22 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

Turta makinesi, mini turtalar ve kekler pişirmek için tasarlanmıştır.

Bu ürün, evde kullanım için ve ev ihtiyacı miktarlarına göre tasarlanmıştır. Bu cihazın, ticari veya eve benzer alanlarda, örn. dükkan, ofis vb. mekanların mutfaklarında, tarımsal alanlarda, otel, motel vb. mekanların müşterileri tarafından veya oda kahvaltısı pansiyonlarda kullanılması 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 sağlayamayan yetişkinler tarafından sadece denetlendikleri veya güvenli kullanım hakkında talimat aldıkları ve bundan dolayı oluşabilecek tehlikeleri anladıkları durumda kullanılabilir. Temizleme ve bakım işlemleri, denetlenmedikleri sürece çocuklar tarafından yapılamaz.
- Çocukların bu cihaz ile oynamaları yasaktır.

- Cihaz ve cihazın elektrik kablosu, prizi takma işleminden prizi çekme ve tamamıyla soğuma işlemine kadar 8 yaşından küçük çocukların erişebileceği yerlerden uzak tutulmalıdır.

Elektriğin sebep olabileceği TEHLİKELER

- Elektrik çarpması riski olduğundan cihazı, güç kablosunu ve fişini asla suya batırmayın. Cihazı damlayan ve sıçrayan sulardan da koruyun.
- Cihazı, ıslak ellerle dokunmayın ve ürünü açık alanda veya çok rutubetli mekanlarda kullanmayın. Ayrıca cihazı evye ve lavabonun çok yakınında kullanmayın.
- Cihaz nemlendiyse veya ıslandıysa, hemen elektrik fişini prizden çekin. Fiş prizde olduğu müddetçe hiçbir zaman ıslak yerlere dokunmayın.
- Cihazı sadece bağlantısı talimatlara uygun olarak yapılmış ve cihazın teknik bilgilerindeki şebeke gerilimi ile aynı gerilime sahip olan topraklı bir prize takın.
- Elektrik fişini gerekli durumlarda hızlı çıkarabilmek için kolay ulaşılabileceğiniz bir priz kullanın.
- Bir uzatma kablosu kullanılması gerektiğinde, bunun cihazın teknik bilgilerine uygun olması gerekir. Bir uzatma kablosu satın alırken uzmana danışın.

- Elektrik fişini şu durumlarda prizden çıkarın:
... cihazı kullanmadığınızda,
... çalıştırma sırasında arızalar meydana geldiyse,
... cihazı temizlemeden önce.
Kablodan değil, daima fişten tutarak çekin.
- Cihazı kullanmak için elektrik kablosunu tamamen açın. Elektrik kablosunu toparlamadan önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Elektrik kablosu bükülmemeli veya sıkışmamalıdır. Elektrik kablosunu keskin kenarlardan, yağdan, sıcak cihaz parçalarından veya diğer ısı kaynaklarından uzak tutun.
- Elektrik fişini çıkardıktan sonra cihazın bulunduğu yerden yanlışlıkla çekilemeyeceği bir yerde bırakın.
- Cihaz veya kabloda hasar bulunup bulunmadığını 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. Cihazı tamir için yalnızca teknik servise veya Hizmet Merkezi'ne bırakın. Cihazın bağlantı kablosu hasar

gördüğünde, oluşabilecek tehlikelerden kaçınmak için üretici veya müşteri hizmetleri veya benzeri kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.

Yangın, yanma ve haşlanma UYARISI

- Kullanım esnasında cihazı asla dene-timsiz bırakmayın!
- Cihazı zaman ayarlı veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayın.
- Cihaz çalışırken ısınır. Kullanım ve soğuma esnasında kimsenin cihazın sıcak parçalarına dokunmamasına dikkat edin. Cihazı sadece tutma yerinden açın ve gerekirse bir fırın eldiveni vb. kullanın.
- Cihazı çalıştırdığınız yer serbest bir alan olmalıdır, duvarın dibinde veya köşede, dolapta, tül perdenin yanında vb. yerlerde çalıştırılmamalıdır. Yanıcı maddeleri cihazdan uzak tutun ve cihazı örtmeyin. Cihazı ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine yerleştirin ve cihaz havalandırmasının herhangi bir nesne tarafından engellenmemesine dikkat edin.
Açılmış kablo cihazdan tamamen serbest şekilde durmalı ve herhangi bir sıcak cihaz parçasıyla temas etmemelidir.
- Pişirme sırasında kapalı cihazdan buhar çıkabilir. Dokunmayın - haşlanma tehlikesi söz konusu! Cihazın kapağını açarken çıkan buhara dikkat edin.

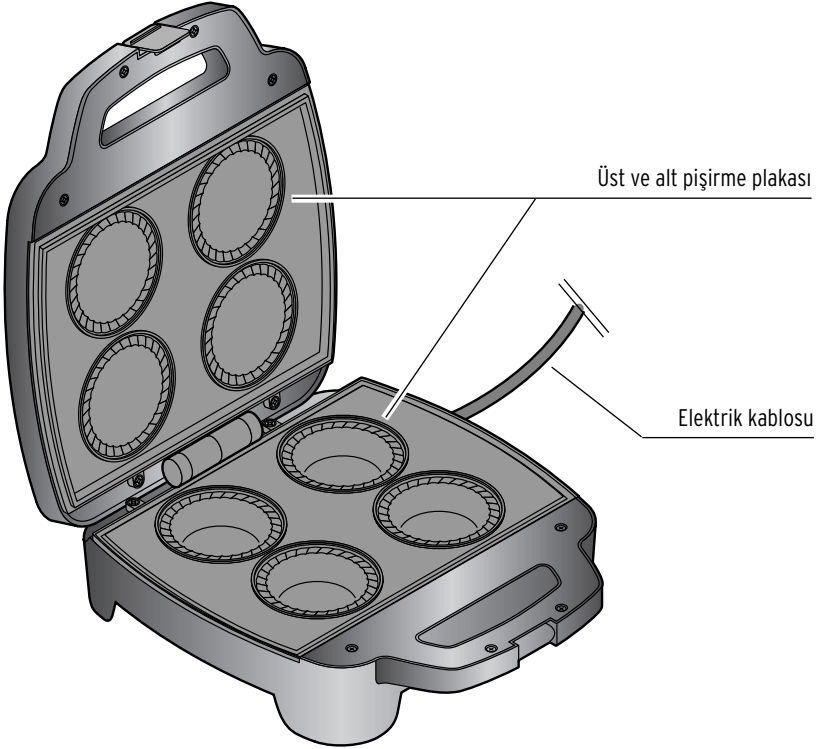
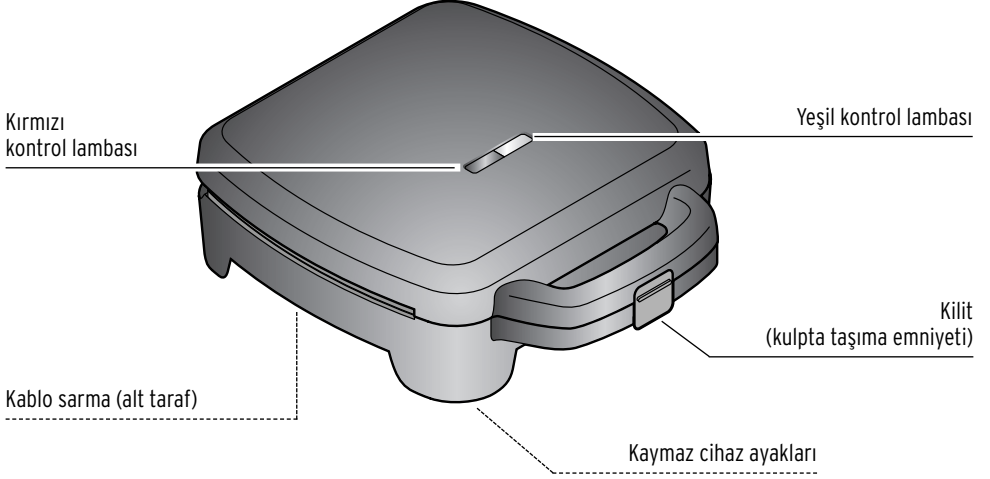
- Cihazı temizlemeden, bir yere taşımadan veya kaldırmadan önce cihazın soğumasını bekleyin.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Cihazı düz, iyi aydınlatmalı olan, ısıya ve yağ sıçramasına karşı dayanıklı ve kolay temizlenebilen bir yüzeye yerleştirin; çünkü kullanım sırasında sıçrama kaçınılmazdır.
- Cihazı örn. ocak gibi ısınabilen yüzeylerin üzerine koymayın ve ısı kaynakları ile arasında yeterince mesafe bırakın.
- Hazır turtaları çıkarmak için her zaman ısıya dayanıklı ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanılmalıdır. Metal mutfak gereçleri, pişirme plakalarının yapışmaz kaplamasına zarar verir.
- Turtaları doğrudan cihazın içinde kesmeyin.
- Temizleme için sert kimyasallar, tahriş edici ya da aşındırıcı temizlik maddeleri (fırın temizleyicisi gibi) veya sert fırçalar vs. kullanılmamalıdır. Pişirme plakalarının yapışmaz kaplaması hasar görebilir.

- Bazı boyalar, plastikler veya mobilya bakım ürünleri, kaymayı önleyen ayakların buldukları yüzeye etki edebilir ve yumuşatabilir. Mobilyalarda istenmeyen izlerin meydana gelmesini önlemek için gerekirse ürünün altına kayganlığı önleyici, ısıya dayanıklı bir altlık yerleştirin.

Genel bakış (ambalaj içeriği)



İlk kullanım öncesi



Çocuklar için TEHLİKE -

Boğulma/yutma sonucu ölüm tehlikesi

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



Yangın/yanma/haşlanma UYARISI

- Cihazı çalıştırdığınız yer serbest bir alan olmalıdır; duvarın dibinde veya köşede, dolapta, tül perdenin yanında vb. yerlerde çalıştırılmamalıdır. Yanıcı maddeleri cihazdan uzak tutun ve cihazı örtmeyin.
- Kullanım ve soğuma esnasında kimsenin cihazın sıcak parçalarına dokunmamasına dikkat edin.
- Cihazı sadece tutma yerinden açın ve gerekirse bir fırın eldiveni vb. kullanın.

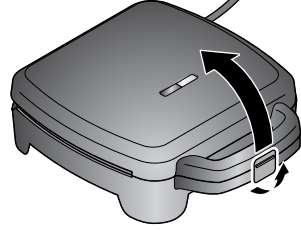
1. Tüm ambalaj malzemesini çıkarın ve çocukların eline geçmemesi için derhal imha edin.
2. Cihazı yüksek ısı ve sıçramalara karşı dayanıklı düz bir zemin üzerine yerleştirin.

Olası üretim kalıntılarını arındırmak için cihaz ilk kullanımdan önce temizlenmeli ve gıda olmadan ısıtılmalıdır.

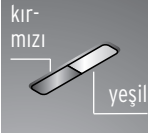
Aşağıdaki şekilde hareket edin:



İlk ısınma esnasında çok hafif bir yanık kokusu oluşabilir, ancak bu koku herhangi bir zarar vermez. Yeterli havalandırmayı sağlayın.



3. Kilidi yukarı doğru çekin ve cihazı açın.
4. Alt ve üst pişirme plakasını hafif nemli bir bezle silin. Sonrasında pişirme plakalarını iyice kurutun.
5. Cihazı tekrar kapatın (**hamursuz**).
6. Cihazın kablosunu tamamen açıp fişi topraklı prize takın.



Kırmızı kontrol lambası yanar ve bu cihazın çalıştığını ve ısındığını gösterir.

Pişirme sıcaklığına erişildiği zaman **yeşil** kontrol lambası yanar.



Pişme esnasında yeşil kontrol lambası tekrar tekrar söner ve yanar.

Bu bir arıza değildir, pişirme sıcaklığını tutmak için makinenin tekrar ısındığını gösterir.

7. Yakl. 10 dakika sonra elektrik fişini prizden çekin, makineyi açın ve soğumaya bırakın.
Bu esnada kimsenin yanlışlıkla cihazın sıcak parçalarına dokunmamasına dikkat edin!

8. Soğuduktan sonra pişirme plakalarını tekrar bir bez yardımıyla iyice silin.

Cihaz şimdi çalışmaya hazırdır.

Kullanım

Kullanımdan önce „İlk kullanımdan önce“ bölümünde belirtilen güvenlik talimatlarını da dikkate alın.

Hamuru ve turtanız için iç malzemeyi tarife göre hazırlayın.

Bu kitapçığın arka sayfalarında sizin için hemen deneyebileceğiniz bazı tarifler hazırladık. Taze hamur yerine hazır hamur da (örn. dondurulmuş milföy hamuru) kullanabilirsiniz.



- Bu cihazda hamur, ısınmış pişirme plakaları arasında her iki tarafı eşit şekilde pişirilir.
- Cihazın sıcaklık regülatörü yoktur. Fiş prize takıldığı andan itibaren cihaz ısınmaya başlar.
- Isı değiştirilemediğinden dolayı, hamurun kızarma ve pişirme derecesi başlıca pişirme süresine bağlı olarak ve pişirme esnasında cihazı hangi sıklıkla açtığınıza göre belirlenir.

Ön ısıtma

1. Kilidi yukarı doğru çekin ve cihazı açın.
2. Pişirme plakasının üst ve alt bölme-lerini duruma göre bir fırça ve biraz margarin veya yemeklik yağ ile yağlayın.
3. Cihazı tekrar kapatın.
4. Cihazın kablosunu tamamen açık fişi topraklı prize takın.



Kırmızı kontrol lambası yanar ve bu cihazın çalıştığını ve ısındığını gösterir.

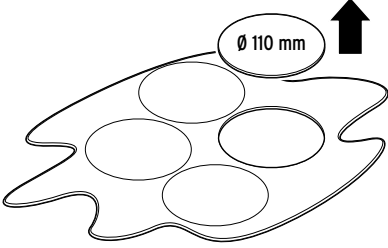
Pişirme sıcaklığına erişildiği zaman **yeşil** kontrol lambası yanar.

Cihaz pişirmeye hazırdır.

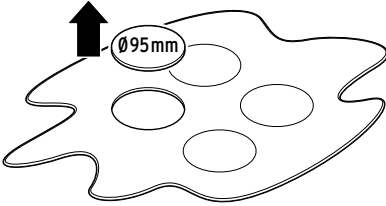


Pişme esnasında yeşil kontrol lambası tekrar tekrar söner ve yanar.
Bu bir arıza değildir, pişirme sıcaklığını tutmak için makinenin tekrar ısındığını gösterir.

5. Cihaz ısınırken, iyice soğutulmuş hamuru hafif unlanmış bir çalışma yüzeyine yakl. 3-4 mm incelikte açın.



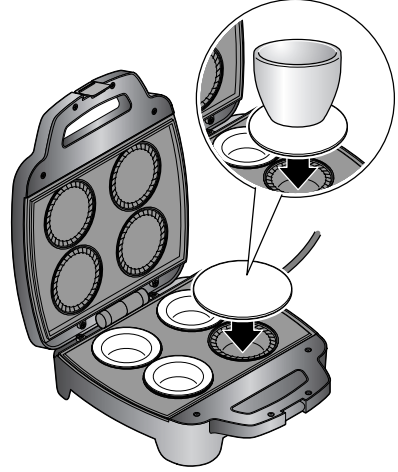
6. Daha sonra pişirme bölmelerine yerleştireceğiniz yakl. 110 mm çapa sahip 4 büyük yuvarlak parça kesin.



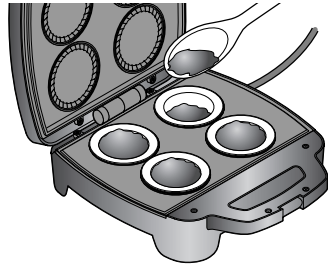
7. Daha sonra turtaların üzerine kapak olarak yerleştirilecek yakl. 95 mm çapa sahip 4 küçük yuvarlak parça kesin.

Pişirme bölmelerini doldurma

Yeşil kontrol lambası yanmaya başladığı an, cihaz pişirmeye hazırdır.

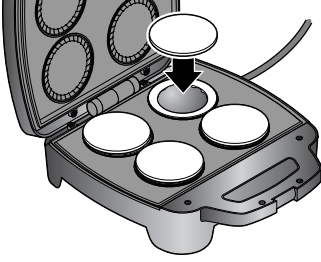


8. Cihazı açın ve pişirme bölmelerine büyük yuvarlak hamur parçalarını yerleştirin. Bunu en iyi şekilde hamur parçasını bölmenin ortasına yerleştirerek ve ardından yuvarlak bir kapla (örn. fincan veya bardak) bölmenin içine hafifçe bastırarak gerçekleştirirsiniz. Hamur kenarı, bölmenin dalgalı çerçevesini kapatacak şekilde üzerine taşmalıdır.



9. İç malzemesini hamurla kapladığınız bölmelerin içerisine doldurun.

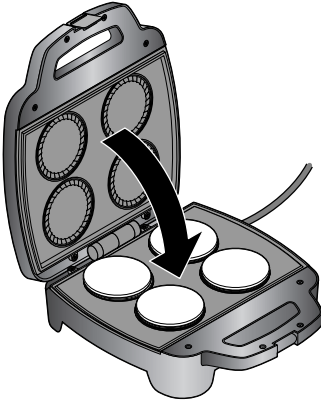
Bu esnada turtaları aşırı doldurmayın! Aksi takdirde turta pişme esnasında hamur kapağı ile sıkıca kapatılamaz ve böylece iç malzeme dışarı taşar.



10. Küçük hamur parçalarını turtaların üzerine kapak olarak yerleştirin ve kenarlarını hafifçe bastırın. Gerekirse dışa taşan hamur artıklarını giderin.

11. Turta kapaklarına tuzlu iç malzeme kullandığınızda hafifçe duruma göre çırpılmış yumurta sarısı veya tatlı iç malzeme kullandığınızda süt sürün.

Piştirme



12. Cihazı kapatın.
Kulptaki kilit yerine oturmalıdır.

13. Turtaları yakl. 10 dakika hafifçe kızarana kadar pişirin.

İpucu: Turtaların yanmaması için gerekirse ara sıra pişme seviyesini kontrol edin. Hamurun ve iç malzemenin türüne ve kalınlığına bağlı olarak pişirme süresi değişebilir.



Yanma/haşlanma UYARISI

- Piştirme işlemi esnasında ve cihazı açarken piştirme plakaların arasından sıcak buhar çıkar.
- Cihazı sadece tutma yerinden açın ve gerekirse bir fırın eldiveni vb. kullanın.

14. Cihazı açın ve hazır turtaları dikkatlice piştirme bölmelerinden çıkarın.

Ardından hemen bir sonraki turtaları yerleştirip pişirebilirsiniz.

Daha fazla turta pişirmek istemiyorsanız, cihazı aşağıda açıklandığı şekilde kapatın:

Kapatma

15. Cihazı kapatmak için elektrik fişini prizden çıkarın.
16. Cihazı temizlemeden önce, „Temizleme ve saklama“ bölümünde gösterildiği gibi açık halde soğumaya bırakın.

Temizleme ve Muhafaza etme



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. Cihazı damlayan ve sıçrayan sulardan da koruyun.



Yanma **UYARISI**

- Cihazı bir yere taşımadan, temizlemeden veya kaldırmadan önce cihazın soğumasını bekleyin. Soğuma esnasında kimsenin cihazın sıcak parçalarına dokunmamasına dikkat edin.

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri, fırın temizleyicileri veya çizici temizlik maddeleri asla kullanmayın. Yapışmaz kaplama hasar görebilir.

Temizleme

1. Fişi prizden çekin ve cihazı pişirme plakalarını biraz ılık ama sıcak olmayacak şekilde soğumaya bırakın.
2. Ahşap veya plastik spatulayla pişirme plakalarından her türlü yemek artıklarını giderin ve nemli bir bezle silin.
3. Ardından pişirme plakalarını tamamen soğumaya bırakın.
4. Pişirme yüzeylerini ve dış gövdesini hafif nemli bir bezle silin. Kuru bir bezle iyice silin.
5. Kabloyu, yerden tasarruf edecek şekilde cihazın alt kısmındaki kablo yerine sarın.

Saklama

- ▷ Cihazı, nem ve yüksek ısılardan korunan kuru bir ortamda muhafaza edin.
- ▷ Cihazı hasarlara karşı korumak için mümkün olduğu kadar orijinal ambalajında saklayın.

Teknik bilgiler

Model:	362 750
Şebeke gerilimi:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Güç:	1400 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?
Turtalar fazla açık renkli veya daha pişmemiş.	• Daha uzun pişirin.
Turtalar fazla koyu.	• Bir sonraki pişirme işleminde biraz daha kısa süreli pişirin.
Turtalar pişirme bölmelerinden çıkarılmıyor.	• Pişirme bölmelerini bir sonraki pişirme işleminde biraz veya daha yoğun şekilde yağlayın.
Hamur kapakları turtadan çözülüyor.	• Turtada çok fazla malzeme mi var?
Turta tabanları ufalanıyor.	• Tatlı turta hamuru sade, şekerless turta hamurundan daha gevrekler. Bu nedenle taban için her zaman sadece, şekerless turta hamuru kullanın.
Fiş prize takılı olmasına rağmen cihaz kapanıyor.	• Cihaz aşırı mı ısındı? Sıcaklık sigortası attı ve cihaz kapandı. Cihazı sakın yeniden çalıştırmayın! Servis Merkezine başvurun.

Tarifler

İç malzemesine göre sade veya tatlı turta hamuru kullanabilirsiniz.

Sade turta hamuru (şekersiz) hem tuzlu hem tatlı turtalar için uygundur. Tatlı iç malzemesi bulunan turtalar için alternatif olarak **tatlı turta hamuru** (şekerli) kullanabilirsiniz.

Her iki hamur seçeneğini aynı zamanda da kullanabilirsiniz: Taban için sade turta hamuru ve kapak için tatlı turta hamuru.



İpucu: Sade veya tatlı turta hamuru sorunsuz şekilde dondurulabilir.

Hamurun gevrek ve çıtır olması için bazı temel noktalar dikkate alınmalıdır:

- Tüm malzemeler olabildiğince soğuk şekilde işlenmelidir. Malzemeleri (tereyağ, süt, yumurta) kullanmadan hemen önce buzdolabından çıkarın, su her zaman buz gibi olmalıdır.
- Hamura, ısınmaması ve yumuşak kalması için olabildiğince az ellerinizle dokununuz.
- Ellerinizi hamuru yoğurmadan ve gerekirse arada soğuk suyun altına tutunuz.
- Hamuru gereksiz uzun yoğurmayınız! Bu nedenle ısınır ve duruma göre küçülür ve yapış yapış olur. Hazırladığınız tart, çıtır olacağına sert olur.
- Hamuru açmadan önce kesinlikle en az 30 dakikalığına tekrar buzdolabında bekletiniz.

Sade turta hamuru için temel tarif

Yakl. 500 gr hamur için malzemeler

350 gr un

160 gr soğuk tereyağı

4 YK soğuk süt veya (buz gibi) su

1/2 TK tuz

Hazırlanışı

1. Unu temiz, kuru bir çalışma yüzeyine veya bir kaseğin içine elekten geçirin.
2. Soğuk tereyağı küçük parçalara kesin ve una ilave edin. Ufalanmış duruma gelene kadar her ikisini elle hızlıca karıştırın (örn. büyük bir bıçakla veya hamur kazıyıcısı ile).
3. 4 YK soğuk sütü ve buz gibi suyu ayrıca tuzu ekleyin ve hepsini düz bir hamur haline gelene kadar hızlıca yoğurun. Hamur yumuşak olana kadar gerekirse biraz daha süt veya su ilave edin.
4. Hamuru top şekline getirin ve üzerine biraz un serpin. Folyoya sarılmış hamur topunu işlemeye devam etmeden önce en az 30 dakika buzdolabında bekletiniz.

Tatlı turta hamuru için temel tarif

Yakl. 500 gr hamur için malzemeler

250 gr un

50 gr pudra şekeri

125 gr soğuk tereyağı

1 büyük yumurta, çırpılmış

1 biraz süt

Hazırlanışı

1. Unu ve pudra şekerini temiz, kuru bir çalışma yüzeyine veya bir kasenin içine elekten geçirin.
2. Soğuk tereyağı küçük parçalara kesin ve un şeker karışımına ilave edin. Ufalanmış duruma gelene kadar hepsini elle hızlıca karıştırın (örn. büyük bir bıçakla veya hamur kazıyıcısı ile).
3. Biraz süt ve çırpılmış yumurtayı ve hepsini düz bir hamur haline gelene kadar hızlıca yoğurun.
4. Hamuru top şekline getirin ve üzerine biraz un serpin. Folyoya sarılmış hamur topunu işlemeye devam etmeden önce en az 30 dakika buzdolabında bekletin.

Elma ve böğürtlenli turta

Malzemeler (6-8 turta için)

250 gr sade turta hamuru; turta tabanları için

250 gr tatlı turta hamuru; turta kapakları için (alternatif olarak kapaklar için de sade hamuru kullanabilirsiniz)

100 gr böğürtlen

1/2 büyük elma (örn. Bramley vb.)

1 YK şeker (ekstra ince)

2 TK nişasta, biraz su ile karıştırılmış

Hazırlanışı

1. Elmaları soyun ve doğrayın.
2. Elma parçalarını böğürtlenlerle ve şekerle birlikte bir tavaya alın ve karışımı yaklaşık 5 ila 7 dakika, elmalar yumuşayana kadar pişirin.
3. Nişasta su karışımını ekleyin ve meyve karışımı yoğunlaşana kadar hepsini ara sıra karıştırarak pişirmeye devam edin.
4. „Kullanım“ bölümünde açıklandığı şekilde turtaları cihaza yerleştirin.

Ravent pudingli turta

Malzemeler (6-8 turta için)

250 gr sade turta hamuru; turta tabanları için

250 gr tatlı turta hamuru; turta kapakları için (alternatif olarak kapaklar için de sade hamuru kullanabilirsiniz)

350 gr taze ravent

1 YK kahverengi şeker

Puding kreması için:

200 ml süt

50 ml Crème double

1 vanilya çubuğu

3 yumurta sarısı

30 gr şeker (veya daha fazla, isteğe göre)

Hazırlanışı

1. Temizlenmiş raventi uygun parçalara kesin.
2. Ravent parçalarını şekerle birlikte tavaya dökün (alüminyum olmamalıdır, alüminyum ve ravent arasında etkileşim olur!) ve raventi kısık ateşte yakl. 15 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Raventin biraz kuruyabilmesi için kağıt havlu üzerine bırakın.
4. Puding için: Süt ve Crème double'ı bir tencerenin içine dökün ve uzunlamasına kesilen vanilya çubuğu içine atın. Sütü yavaşça ısıtın, ancak kaynatmayın! Tencereyi ocaktan alın ve vanilya çubuğunu yakl. 20 dakika içerisinde bırakın. Ardından vanilya çubuğunu çıkarın.

5. Karışım kıvamlı ve krema şekline gelene kadar yumurta sarısını şeker ile birlikte ayrı bir kasede çırpın. Karıştırarak yavaş yavaş sıcak sütü ekleyin. Ardından süt karışımını tekrar tencereye dökün.
6. Karışımı düşük sıcaklıkta ve sürekli karıştırarak puding koyulaşana kadar yakl. 10 ila 20 dakika ısıtın. Pudingi asla kaynatmayın, aksi takdirde katılaşırlar!
7. Hazır pudingi bir kaseyin içerisine dökün ve soğumaya bırakın.



Alternatif olarak bir paket puding tozunu üretici bilgileri doğrultusunda hazırlayabilirsiniz.

8. „Kullanım“ bölümünde açıklandığı şekilde turtaları cihaza yerleştirin. İç malzeme olarak her zaman önce birkaç parça ravent doldurun ve ardından üzerine biraz puding dökün.
9. Cihazın kapağını kapatmadan ve turtaları pişirmeden önce turta kapaklarına biraz süt sürün.
10. Hazır turtaları geri kalan puding ile süsleyerek servis edin.

Tavuk ve pestolu turta

Malzemeler (6-8 turta için)

- 500 gr sade turta hamuru
- 300 gr hazır pişirilmiş, doğranmış tavuk eti
- 4 TK yeşil pesto
- 12 çeri domates
- 1 yumurta, çırpılmış

Hazırlanışı

1. Pişirme bölmelerine turta hamurunu yerleştirin ve hamur tabanlarına yeşil pestoyu sürün.
2. Çeri domatesleri iki parçaya kesin ve domatesleri daha önce pişirdiğiniz tavuk parçalarıyla karıştırın.
3. Turtaları karışımla doldurun ve ardından hamur kapağı ile kapatın.
4. Cihazı kapatmadan ve turtaları yaklaşık 10 dakika pişirmeden önce hamur kapaklarına biraz çırpılmış yumurta sürün.

Calzone-Pizza turtaları

Pizza hamuru için malzemeler (6-8 turta için)

- 250-350 ml ılık su
- 1 YK kuru maya
- 550 gr un + üzerine serpmek için biraz un
- 1 TK tuz
- 1/2 TK öğütülmüş karabiber

2 TK bal (sıvı)

2 YK zeytinyağı (ekstra sızma) + üzerine sürmek için biraz yağ

İç malzeme için malzemeler

- 2 YK zeytinyağı
- 1 1/2 diş sarımsak
- 1/2 küçük kırmızı soğan
- 4 dilim füme tavuk eti
- 5 orta boy mantar
- 1 kavanoz hazır kurutulmuş domates sosu
- 150 gr Mozzarella
- Süslemek için biraz rendelenmiş parmesan

Hazırlanış - Hamur

1. 150 ml ılık suyu bir kaba dökün ve kuru mayayı içine ilave edin. Maya çözülene kadar karıştırın ve karışımı 10 dakika sıcak bir yerde dinlendirin.
2. Bu esnada unu elekten geçirerek büyük bir kaseye boşaltın ve tuz ve karabiber ekleyin.

3. Hepsini eşit şekilde karışana kadar zeytinyağı ve balı su maya karışımına karıştırarak ilave edin.
4. Un karışımına bölme açın ve maya karışımını içine dökün. Hepsini yumuşak hafif yapışkan bir hamur haline getirin. Hamur istenen kıvama gelene kadar azar azar su ilave edin.
5. Hamuru pürüzsüz olana kadar yakl. 10 dakika boyunca hafif un serpilmiş bir çalışma yüzeyi üzerinde yoğurun. Hamur ellerinize çok yapışlıyorsa, ara sıra ellerinizi unlayın.
6. Büyük bir kaseyi hafifçe yağlayın ve mayalı hamuru içerisine doldurun. Hamur hacmi iki katına çıkana kadar kaseyi folyo ile örtün ve hamuru 1 ila 2 saat sıcak bir yerde dinlendirin.
7. Kabarmış hamuru, pürüzsüz olana kadar tekrar elle yoğurun.



Alternatif olarak hazır karışımı üretici bilgileri doğrultusunda hazırlayabilirsiniz.

Hazırlanış - İç malzeme

8. Füme tavuk etini ve mantarları küçük parçalar halinde doğrayın ve her ikisini yakl. 10 dakika boyunca orta sıcaklıkta karışım kızarana kadar biraz zeytinyağının içerisinde kızartın.
 9. Sarımsağı ve soğanları küçük küp şeklinde doğrayın ve ikisini tavuk eti mantar karışımı bulunan tavaya ilave edin.
Soğanlar hafif kızarana ve pişene kadar hepsini birlikte 10 dakika daha pişirmeye devam edin.
 10. Sıcaklığı düşürün ve tavaya 1/2 kavanoz domates sosu ilave edin. İyice karıştırın ve tavayı ocaktan alın.
- ### Cihaz içerisinde turtaların hazırlanışı
11. Mayalı hamuru 8 eşit porsiyonlara ayırın ve onlardan 4 hamur tabanı ve kapağı şekillendirin.
Bölmelere hamur tabanlarını yerleştirin.
 12. Domates mantar tavuk eti karışımını doldurun ve her birinin üzerine bir dilim mozzarella yerleştirin.
Pizza turtaları hamur kapağı ile kapatın
 13. Cihazın kapağını kapatın ve pizza turtalarını diğer normal turta hamuru turtalarından biraz daha uzun süre pişirin. Gerekirse ara sıra hamurun pişip pişmediğini kontrol edin.
 14. Geri kalan domates sosunu ısıtın ve hazır turtaları servis etmeden üzerine dökün. İlave olarak turtaları biraz rendelenmiş parmesan ile süsleyebilirsiniz.

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 atıklarına ile birlikte atılmamalıdır!

Yasalara göre atık cihazlarınızı, ev çöpünden ayrı atmak zorundasınız. Atık cihazları ücretsiz olarak geri alan toplama merkezleri hakkında bilgi almak için bağlı bulunduğunuz belediyeye danışabilirsiniz.

Garanti belgesi

09.03.2018-140470

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: TURTA MAKİNESİ

Markası: TCM

Modeli: 362 750

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: 362 750

Ürün numarası: 362 750
