



# Mini sıcak hava fritözü



**tr Kullanım Kılavuzu ve Garanti Bilgileri**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 97302FV05X07VIII • 2018-06

## Değerli Müşterimiz!

Yaşsız - sadece sıcak havayla kızartma yapın! Yeni Mini sıcak hava fritözünüzle kısa zamanda hafif, az yağlı ve lezzetli atıştırmalıklar hazırlayabilirsiniz - ve fırını kullanmadığınız için enerji tasarrufunda bulunabilirsiniz.

Afiyet olsun.

## Tchibo Ekibiniz



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

---

## İçindekiler

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| <b>3 Bu kılavuza dair</b>   | <b>16 Tarifler</b>               |
| <b>3 Güvenlik uyarıları</b>   | 16 Biberiyeli patates kızartması |
| <b>7 Genel bakış (ambalaj içeriği)</b>                                  | 16 Vanilyalı sufle               |
| <b>8 İlk kullanım öncesi</b>  | 17 Kır usulü tavuk fileto        |
| 8 Temizleme   | 18 Dolgulu sarımsak-mantar       |
| 9 Çalıştırma  | <b>19 Sorun / Çözüm</b>          |
| <b>10 Sıcak havayla kızartmak nedir ve hangi gıdalar buna uygundur?</b> | <b>20 Teknik bilgiler</b>        |
| <b>12 Kullanım</b>  | <b>21 İmha etme</b>              |
| <b>15 Temizleme</b>   | <b>22 Garanti belgesi</b>        |
|   | <b>23 Garanti şartları</b>       |
|   | <b>24 Teknik destek</b>          |
-

## 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, elektriğin neden olabileceği yaralanma tehlikelerine karşı uyarır.



Bu işaret sizi yaralanma tehlikelerine karşı uyarır.

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

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

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



Ek bilgiler bu işaretle gösterilmiştir.

## Güvenlik uyarıları



### Kullanım amacı

Sıcak hava fritözü gıdaların uygun şekilde pişirilmesi için tasarlanmıştır. Ev ihtiyacı miktarlarına göre tasarlandığından ticari amaçlı kullanım için uygun değildir.

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!

- 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 kablosu devreye alma işleminden tamamen soğuyuncaya kadar geçen süre boyunca 8 yaş altındaki çocuklardan uzak tutulmalıdır.

- Cihaz çok ısınıyor. Çocukların erişebileceği yerlerden uzak bir yerde çalıştırın.
- Çocukların cihazı aşağı çekmemesi için güç kablosunun çalışma alanınızdan aşağı sarkmamasına dikkat edin.

### **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 ellerle dokunmayın ve ürünü açık alanda veya çok rutubetli mekanlarda kullanmayın.
- Cihazı sadece bağlantısı talimatlara uygun olarak yapılmış ve cihazın teknik bilgilerindeki şebeke gerilimi ile aynı gerilime sahip olan topraklı bir prize takın.
- 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:
  - ... çalıştırma sırasında arızalar meydana geldiyse,
  - ... kullanımdan sonra ve
  - ... cihazı temizlemeden önce.Bu arada kablodan değil, daima fişten tutarak çekin.
- Elektrik fişini gerekli durumlarda hızlı çıkarabilmek için kolay ulaşabileceğiniz bir priz kullanın.

Kabloyu takılmalara neden olmayacak şekilde yerleştirin.

- Elektrik kablosu bükülmemeli veya sıkışmamalıdır. Elektrik kablosunu keskin kenarlardan, yağdan, sıcak cihaz parçalarından veya diğer ısı kaynaklarından uzak tutun.
- Cihazda veya elektrik kablosunda hasar olup olmadığını 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 merkezine yaptırın. Usulüne uygun olmayan onarımlar sonucu kullanıcı için büyük tehlikeler oluşabilir.

### **Yanma UYARISI**

- Cihazın kullanımında tüm parçalar ısınıyor. Kullanım ve soğuma sırasında (60 dak.) kimsenin cihazın sıcak parçalarına dokunmamasına dikkat edin. Cihazı açarken mümkünse fırın bezi kullanın. Cihazı temizlemeden, taşımadan, saklamadan ve temizlemek için tava ve sepeti çıkarmadan önce soğumaya bırakın.
- Pişen gıdalar çok sıcaktır. Alırken dikkat edin.

- Pişirme işlemi sırasında havalandırma deliklerinden buhar çıkar. Eller ve yüz buradan uzak tutulmalıdır - haşlanma tehlikesi mevcuttur! Cihazın kapağını açarken çıkan buhara dikkat edin.
- Hala sıcak olan tavaya asla su dökmeyin. cihazdan çıkan su buharı nedeniyle yanma tehlikesi vardır.

### **Yangın UYARISI**

- Cihazı gözetimsiz çalıştırmayın.
- Cihazı zaman ayarlı veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayın.
- Cihaz çalışırken veya soğumaya bırakıldığında havalandırma deliklerinin kapalı olmadığına dikkat edin.
- Yanma veya erime tehlikesini önleyin: Cihazı çalıştırırken duvar veya köşe gibi yerlere yakın durmamasına, perde ve benzer şeylerden uzak olmasına dikkat edin. Cihazın duvar, mobilya, vs. (çevresinde ve üzerinde) ile arasında en az 10 cm mesafe olması gerekir. Cihazı yanıcı maddelerden uzak tutun ve üzerini kapatmayın.
- Cihazı kullanmak için elektrik kablosunu tamamen açın. Açtığınız kablolu cihazdan tamamen serbest olmasına dikkat edin.
- Cihazı içindeki sepet olmadan asla kullanmayın.

- Pişirilecek gıdalar hiçbir zaman doğrudan tavaya değil her zaman sepetin içine yerleştirilmelidir. Isıtma elemanlarıyla doğrudan temas olmamalıdır.
- Yanma tehlikesinden dolayı tavaya asla yağ dökülmemelidir.
- Pişirilecek gıdaları asla paketiyle cihaza yerleştirmeyin.
- Eğer, cihazdan **koyu** renkte duman çıkarsa, cihaz hemen kapatılmalı ve fişi prizden çekilmelidir. Tavayı çıkarılmadan önce cihazdan duman çıkmadığına emin olun. Dikkat edilmelidir: Açık renkteki duman normal şartlarda zararsızdır.

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

- Sepetteki yapışmaz yüzeyin çizilmesi için pişen gıdalar ısıya dayanıklı ahşap veya plastik mutfak araç ve gereci ile alınmalıdır.
- Temizleme için asla aşındırıcı temizlik maddeleri, fırın temizleyicisi veya çizici yardımcı aletler kullanmayın. Yapışmaz kaplama hasar görebilir.
- Cihazı daima sağlam ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Bazı boyalar, plastikler veya mobilya bakım ürünleri, kaymayı önleyen ayakların buldukları yüzeye etki edebilir ve yumuşatabilir. Bu nedenle her ihtimale karşı ürünün altına kaymayan bir altlık koyun.

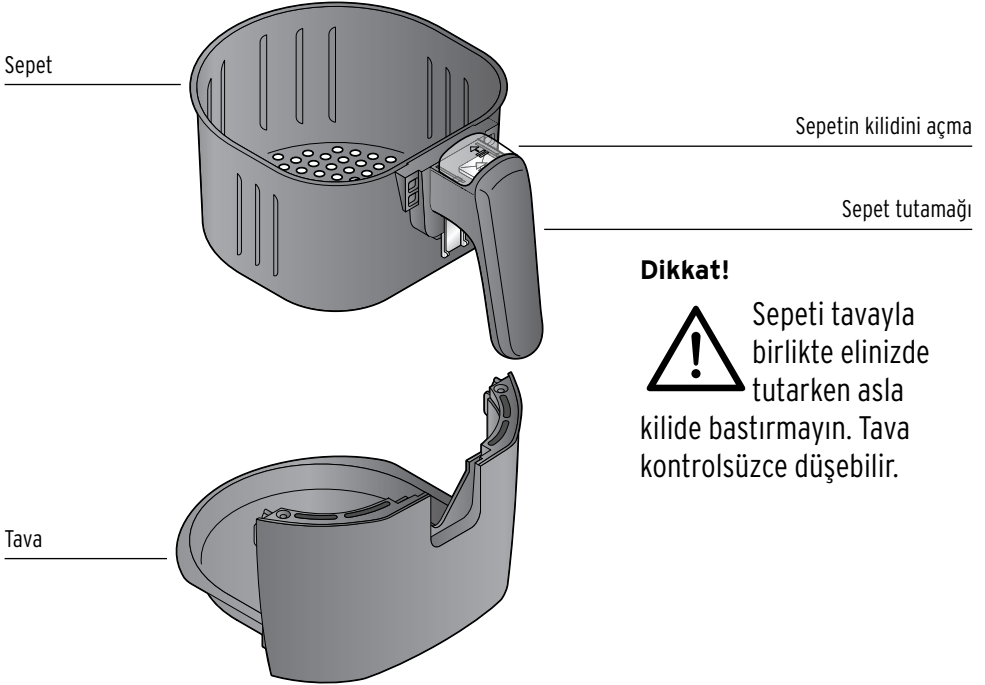
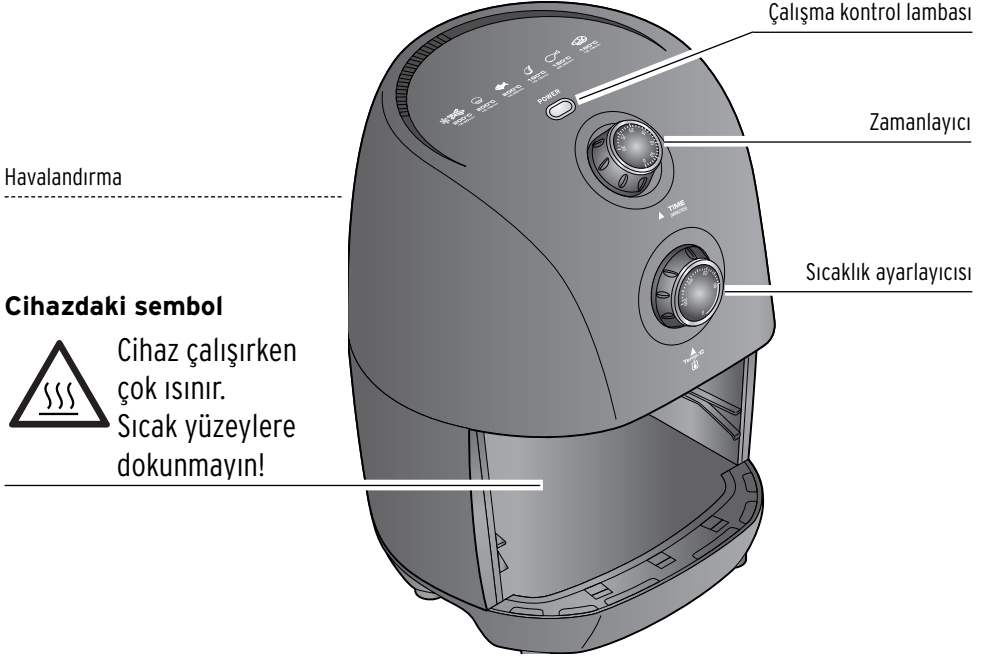
### **Emniyet tertibatları**

- Cihaz içerisinde bulunan iletim şalteri tavanın dışarı çekilmesiyle ısı akımını otomatik olarak keser ve tekrar itildiğinde ısı akımına izin verir. Ancak zamanlayıcı çalışmaya devam eder. Tava cihaza yerleştirilmediği sürece cihaz çalışmaz.
- Cihaz aşırı ısınma korumasıyla donatılmıştır. Bu, entegre edilmiş ısı kontrolü işlevini görmezse, otomatik olarak cihazı devre dışı bırakır. Cihaz tekrar çalıştırılmaz. Cihazın fişini çekin, soğumaya bırakın ve cihazı onarım için servis merkezine veya uygun tamir atölyesine gönderin.

### **Anahtar kelime „akrilamid“**

- Akrilamid, yüksek ısıların kullanıldığı (fırında pişirme, yağda kızartma, ızgarada kızartma, ekmek kızartma vs.) işlemlerde içinde nişasta olan gıdalarda oluşur. Sonuç olarak akrilamidin hangi oluşumunun insan organizmasına zarar verdiği söylenemez. Dikkatli olmak amacıyla gıdalar çok uzun süre kızartılmamalıdır, çünkü aşırı kızartmak zararlı olabilir. Temel kural şudur: „Kömür karası değil, altın sarısı“. Bu konunun araştırmaları, bu kılavuzun basılmasıyla birlikte sonlanmadığı için konuyu basından takip edebilirsiniz. İnternet üzerinde de bu konu hakkında birçok bilgi bulabilirsiniz.

## Genel bakış (ambalaj içeriği)



## İlk kullanım öncesi

### Temizleme

Cihazda ürün artığı bulunmaması için ilk kullanımdan önce - özellikle sepet ve tava - temizlenmelidir. Bu esnada cihazın parçalarını birleştirmeyi ve kullanımını öğrenmeye çalışın:



#### Çocuklar için TEHLİKE -

Boğulma/yutma sonucu ölüm tehlikesi

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



#### TEHLİKE - Elektrik çarpması sonucu ölüm tehlikesi

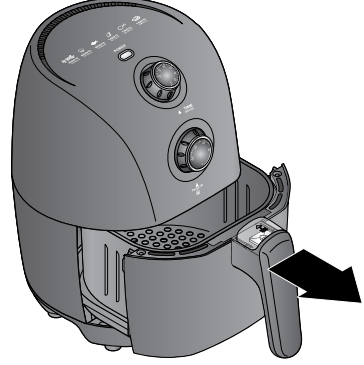
- Cihazı temizlemeye başlamadan önce elektrik fişini prizden çekin.
- Cihazın kendisi asla ıslanmamalıdır. Cihazı damlayan ve sıçrayan suların da koruyun.

#### DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

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

1. Tüm ambalaj malzemesini çıkarın.

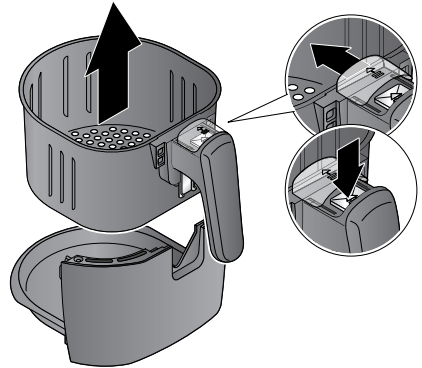
2. Hafif direnç kullanarak sepet ve tavayı tutamağından çekerek makineden çıkartın.



#### DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Sepeti tavayla birlikte elinizde tutarken asla kilide bastırmayın. Tava kontrolsüzce düşebilir.

3. Sepet ve tavayı çıkarın. Kapağı, sepet kilidi üzerinden öne doğru itin ve sepet kilidine bastırın.



Tava sepette ayrıldıktan sonra sepeti çıkarabilirsiniz.

4. Cihazın içini ve dışını nemli bir bez ile temizleyin. Hemen arkasından cihazı iyice kurulayın.



5. Tava ve sepeti sıcak su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger ile temizleyin. Sepet ve tava bulaşık makinesi için uygun değildir.
6. Cihazı çalıştırmadan önce tüm parçaların kuru olduğundan emin olun. Hiçbir ıslaklık olmamalıdır.

### Çalıştırma



#### Yangın **UYARISI**

- Cihazın tüm parçaları takıldıktan sonra elektrik fişini prize takın.
- Cihazı, duvar dolapları altına, yanabilir nesnelere yakınına ve doğrudan duvara veya bir köşeye koymayın. Şebeke kablosunun çalışma yüzeyinden aşağıya sarkmamasına dikkat edin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmasına dikkat edin.

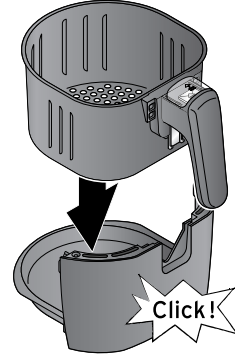
İlk kullanım öncesinde cihaz yüksek derecede tamamen ısıtılmalıdır. Böylece üretimden kalan artıklar giderilir.



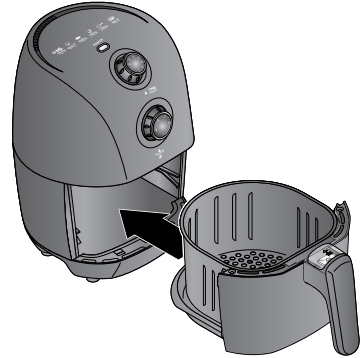
İlk ısınma esnasında çok hafif bir yanık kokusu oluşabilir, ancak bu koku herhangi bir zarar vermez. Yeterli havalandırma sağlanmalıdır.

1. Cihazı daima ısıya dayanıklı, kaymayan, düz ve sağlam bir yüzeye yerleştirin.

2. Sepeti tavaya yerleştirin. Hissedilir ve duyulur şekilde yerine oturmalıdır.



3. Kapağı tekrar sepet sürgüsüne yerleştirin.
4. Tavayı cihaza yerleştirin. Hissedilir ve duyulur şekilde yerine oturmalıdır.



İşletim şalterini etkinleştirmek için tava cihaza doğru yerleştirilmelidir. Aksi halde cihaz ısınmaz.

**DİKKAT** - Maddi hasar tehlikesi var

- Tavayı asla sepet olmadan cihaza yerleştirmeye ve cihazı çalıştırmaya çalışmayın. Tava ve sepet düzgün yerleştirildiğinde cihaz sorunsuz çalışır.

5. Elektrik fişini, erişilmesi kolay olan bir topraklı prize takın.
6. Sıcaklık ayarlayıcısını 200 °C üzerine getirin.
7. Zaman ayarlayıcısını 10 dakikaya ayarlayın.  
Çalıştırma kontrol lambası yanar.  
Cihaz açık.
8. Pişme süresi bittikten sonra sinyal sesi duyulur ve cihaz otomatik olarak kapanır.  
İşletim kontrol lambası söner.
9. Elektrik fişini prizden çekin.
10. Cihazın soğumasını bekleyin.

- ▷ Tava ve sepetin daha hızlı soğuması için cihazdan çıkartıp ısıya dayanıklı bir yüzeyde soğumaya bırakabilirsiniz. Bunun için fırın bezi veya benzeri bir tutacak kullanın.
11. Soğutma işleminden sonra cihazın içini kuru peçete ile silin, tava ve sepeti suya tutun.

---

## Sıcak havayla kızartma nedir ve hangi gıdalar buna uygundur?

Sıcak hava ile kızartma - isminden de anlaşıldığı gibi - gıdaları yağsız ve susuz sadece sıcak hava ile pişirir.

- Prensipite fırında pişirilebilen tüm gıdalar bunun için uygundur.
- Sosis ve benzeri gibi fazla yağ içeren gıdaları kullanmamanız önerilir.
- İçi dolgulı hamur hazırlamak isterseniz tercihen önceden açılmış hamur kullanın. Bunların hazırlık süresi kendi yapmış olduğunuzdan daha kısadır.
- Eğer pişirme süresinin kısa ve pişirme sonucunun iyi olmasını istiyorsanız, pişirilecek gıdaları küçük parçalara kesin.

- Pişecek miktar fazla ise pişme süresi gereksiz şekilde uzar. Sepeti fazla doldurmayın! Eğer sepeti en üst seviyeye kadar doldurursanız, gıdaların pişmesinde iyi bir sonuç alamazsınız. Diğer sayfadaki tabloda verilen bilgilere göre hareket edin.
- Küçük parçalı gıdaları pişirirken iyi bir sonuç için (tabloya bakınız) pişme süresinin yarısında karıştırınız.
- Örn. kiş, küçük, kolay dağılan veya içi dolu hamur gibi gıdaları hazırlarken küçük fırın kalıbı kullanın ve bunu sepete yerleştirin.
- Cihazla yemek ısıtmanız mümkündür. Bunun için 10 dakikalığına 150 °C'ye ayarlayın.

#### **Patates kızartması hazırlama:**

- Tek seferde pişirmek için uygun miktar yakl. 250 g patates.
- Eğer hazır kızartılacak patates alırsanız sadece fritöz değil fırında pişirilme özelliği olmasına dikkat edin.
- Taze patateslerin pişerken dağılması için uzun süre haşlanabilir patates kullanın. Kızarmış patateslerinizi taze patatesten hazırlamak istiyorsanız aşağıdaki şekilde pişirin:

1. Patatesleri soyun ve ince çubuk dilimler halinde doğrayın. Temel kural şudur: Patatesler ne kadar ince kesilirse o kadar çıtır kızarır.

2. Patatesleri doğradıktan sonra su berrak oluncaya kadar yıkayın. Eğer yıkama suyu berrak olmazsa bu patateslerin kızarmasında eşit renk değişimine engel olur. Yıkadıktan sonra kağıt havlu ile kurulayın. Patatesler pişirilmek üzere cihaza konduğunda asla ıslak olmamalıdır.
3. 1/2 tatlı kaşığı bitkisel yağ, örn. ayçiçek yağını bir kaba koyun. Buradaki yağ patates kızartmalarının çıtır olması için kullanılır. Tereyağı, margarin ve zeytin yağı kullanmayın. Bu yağlar kızartma için uygun değildir.
4. Doğranmış patatesleri ilave edin. Patatesleri dikkatlice yağın içerisine koyun ve tamamen yağlandığından emin olun.
5. Patatesleri dikkatlice kaptan çıkarırken fazla yağı süzün. Gerekirse kağıt peçeteyle fazla yağ alın. Patatesleri sepete yerleştirin. Dikkat: Patatesleri sepete yerleştirirken yağın özellikle tavaya damlamamasına dikkat edin.
6. Patates kızartmasını aşağıdaki tabloya göre hazırlayın.

**Tablodaki bilgilerin kriterlere uygun olmasına dikkat edin.  
Büyükölük, Őekil, çeŐit vs. göre pişme süresi esneklik gösterebilir.**

|                               | Miktar<br>min.-maks. (g) | Süre*<br>(dak.) | Sıcaklık<br>(°C) | Pişme süresinin<br>yarısında karıŐ-<br>tırmak mı? | Yağ ilave<br>etmek mi? |
|-------------------------------|--------------------------|-----------------|------------------|---|------------------------|
| <b>Patatesler</b>             |                          |                 |                  |   |                        |
| dondurulmuŐ ince patatesler   | 200-300                  | 18-20           | 200              | evet  |                        |
| dondurulmuŐ kalın patatesler  | 200-300                  | 20-25           | 200              | evet  |                        |
| Patates graten                | 300                      | 20-25           | 200              | evet  |                        |
| <b>Et &amp; kanat</b>         |                          |                 |                  |   |                        |
| Biftekek                      | 100-300                  | 10-15           | 180              |   |                        |
| Pirzola                       | 100-300                  | 10-15           | 180              |   |                        |
| Hamburger                     | 100-300                  | 10-15           | 180              |   |                        |
| Tavuk budu                    | 100-300                  | 25-30           | 180              |   |                        |
| Tavuk gĐs                  | 100-300                  | 15-20           | 180              |   |                        |
| <b>AtıŐtırmalık</b>           |                          |                 |                  |   |                        |
| KarıŐık brek                 | 100-250                  | 8-10            | 200              | evet  |                        |
| dondurulmuŐ tavuk nugget      | 100-300                  | 6-10            | 200              | evet  |                        |
| Balık kroket                  | 100-250                  | 6-10            | 200              |   |                        |
| DondurulmuŐ panelenmiş peynir | 100-250                  | 8-10            | 180              |   |                        |
| DondurulmuŐ sebze             | 100-250                  | 10              | 160              |   |                        |
| <b>Hamur iŐi</b>              |                          |                 |                  |   |                        |
| Pastalar                      | 250                      | 20-25           | 160              |   |                        |
| KiŐler                        | 300                      | 20-22           | 180              |   |                        |
| Muffinler                     | 250                      | 15-18           | 200              |   |                        |

\* Belirtilen pişme süreleri ısıtılmıŐ cihaz için geçerlidir. Soğuk cihazda yakl. 3 dakika ısınma süresi ekleyin.

## Kullanım

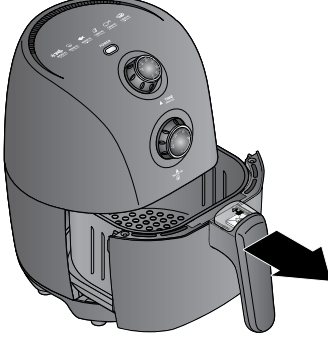


### Yangın **UYARISI**

- Cihazın tüm parçaları takıldıktan sonra elektrik fişini prize takın.
- Cihazı, duvar dolapları altına, yanabilir nesnelerin yakınına ve doğrudan duvara veya bir köşeye koymayın.

- Şebeke kablosunun çalışma yüze-yinden aşağıya sarkmamasına dikkat edin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmamasına dikkat edin.
- Tavaya yağ veya başka sıvılar dökmeyin.
- Pişirilecek gıdaları asla doğrudan tavaya koymayın. Her zaman sepetin içine yerleştirilmelidir.

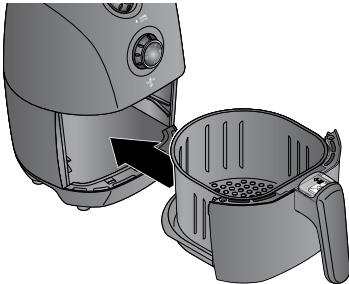
1. Cihazı daima ısıya dayanıklı, kaymayan, düz ve sağlam bir yüzeye yerleştirin.
2. Hafif direnç kullanarak sepet ve tavayı tutamağından çekerek makineden çıkartın.



**DİKKAT** - Maddi hasar tehlikesi var

- Sepeti tavayla birlikte elinizde tutarken **asla sepet kilidine bastır-mayın**. Tava kontrolsüzce düşebilir.

3. Pişirilecek gıdaları sepete yerleş-tirin. Tablodan pişirme miktarlarına bakın. Sepeti üst sınırına kadar doldurmayın.
4. Tavayı sepetle ve pişirilecek gıdalarla beraber cihaza itin. Hissedilir ve duyulur şekilde yerine oturmalıdır.



- i** İşletim şalterini etkinleştirmek için tava cihaza doğru yerleş-tirilmelidir. Aksi halde cihaz ısınmaz.

**DİKKAT** - Maddi hasar tehlikesi var

- Tavayı asla sepet olmadan cihaza yerleştirmeye ve cihazı çalıştırmaya çalışmayın. Tava ve sepet düzgün yerleştirildiğinde cihaz sorunsuz çalışır.

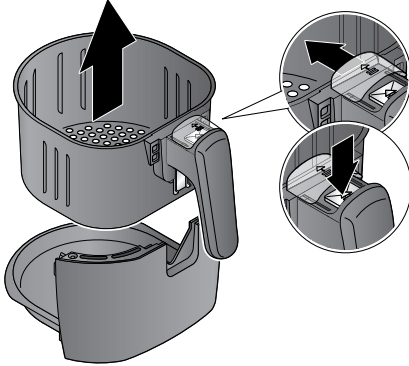
5. Elektrik fişini, erişilmesi kolay olan bir topraklı prize takın.
  6. Isı ayarlayıcısını tabloda belirtilen ısıya ayarlayın.
  7. Zamanlayıcıyı tabloda belirtilen dakikaya ayarlayın. (Cihaz soğuk-ken ek olarak 3 dakika ısınma süresi ilave edin.) Çalıştırma kontrol lambası yanar. Cihaz açık.
- ▷ Cihazı pişirme işleminden önce ısıtabilirsiniz. Zamanlayıcıyı 3 dakikadan fazla süreye ayarlayın ve çalıştırma kontrol lambası ilk defa sönene kadar bekleyin. Pişirilecek gıdaları yerleştirin ve zamanlayıcıyı tabloda belirtilen süreye göre ayarlayın.
- ▷ Bazı gıdalar pişirme süresinin yarısında karıştırılmalıdır (tabloya bakınız). Bunun için tavayı cihazdan çekin ve biraz sallayarak pişen gıdaları karıştırın.



### Yanma/haşlanma **UYARISI**

- Sıcak tavayı / sıcak sepeti asla çıplak elle tutmayın, bunun için fırın bezi veya benzeri bir tutacak kullanın.
- Çekerken sıcak buhar çıkabilir. Ellerinizi ve yüzünüzü uzak tutun.
- Dikkat edilmelidir: Sepeti tavayla birlikte elinizde tutarken **asla sepet kilidine bastırmayın**. Tava kontrol-süzce düşebilir.

Eğer tava ağır ise tavayı ısıya dayanıklı bir zemin üzerine koyun. Kapağı, sepet kilidi üzerinden öne doğru itin ve sepet kilidine bastırın.



Tava sepetten ayrıldıktan sonra sepeti çıkarabilirsiniz.

Tavayı cihazdan çıkardığınızda ısı beslemesi durur.

Ancak zamanlayıcı çalışmaya devam eder.

Başlangıç için zamanlayıcıyı pişirme süresinin yarısına ayarlayabilir, sinyal sesini duyduktan sonra pişen gıdaları karıştırabilirsiniz. Sonrasında kalan süreyi tekrar zamanlayıcıda ayarlayabilirsiniz.

8. Pişme süresi bittikten sonra sinyal sesi duyulur ve cihaz otomatik olarak kapanır. İşletim kontrol lambası söner.
- ▷ Eğer pişirme işlemi zamanlayıcıdaki süreden önce sonlandırmak isterseniz, zamanlayıcıyı **0** çevirerek cihazı kapatabilirsiniz.
9. Elektrik fişini prizden çekin.
10. Tavayı cihazdan çekin ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerine koyun. Bunun için fırın bezi veya benzeri bir tutacak kullanın.
11. Pişirilecek gıdaların yeterince piştiğinden emin olun. Eğer yeterli değil ise tavayı tekrar cihaza yerleştirin ve birkaç dakika daha pişirin.
12. Pişen gıdaları sepetten almak için ... kapağı sepet kilidi üzerinden öne doğru itin ve sepet kilidine bastırın. Tava sepetten ayrıldıktan sonra sepeti çıkarıp içindekileri bir kase ya da benzeri bir kabın içine boşaltabilirsiniz.  
... tavada biriken yağın dökülmesi muhtemel olduğundan, sepeti asla tavayla beraber ters çevirmeyin.  
... büyük veya dağılabilecek gıdalarda mutfak maşası veya benzeri alet kullanılmalıdır.

13. Başka bir porsiyon hazırlayabilir veya ...
14. ... cihazı soğumaya bırakabilirsiniz. Soğuma sürecinde cihazın sıcak parçalarına kimsenin dokunmayacağından emin olun.

15. Cihaz soğuduktan sonra temizleme işlemini „Temizleme“ bölümünde açıkladığı gibi yapın.

## Temizleme



**TEHLİKE** - Elektrik çarpması sonucu ölüm tehlikesi

- Cihazı temizlemeye başlamadan önce elektrik fişini prizden çekin.
- Cihazın kendisi asla ıslanmamalıdır. Cihazı damlayan ve sıçrayan sulardan da koruyun.



**Yanma UYARISI**

- Cihazı ve tüm parçaları temizlemeden önce soğumaya bırakın.

**DİKKAT** - Maddi hasar tehlikesi var

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

- ▷ Cihazın dışını nemli bir bez ile temizleyebilirsiniz.

- ▷ Cihazın içini sıcak suyla nemlendirilmiş bir bez ve gerekirse yağ sökücü bulaşık deterjanı ile temizleyebilirsiniz. Hemen arkasından cihazı kurulayın. Zor çıkan kirlerde uygun bulaşık fırçası kullanılabilir.
- ▷ Tava ve sepeti sıcak su, hafif bir bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger ile temizleyin. Yapışmayan yüzeyin zarar görmemesi için metal ve sert yüzeyli bulaşık süngeri kullanmayın. Sepet ve tava bulaşık makinesi için uygun değildir.
- ▷ Parçaları cihaza yerleştirmeden önce tüm parçaların kuru olduğundan emin olun. Hiçbir ıslaklık olmamalıdır.
- ▷ Tava ve sepette zor çıkan kirlere varsa tavayı sıcak su ile doldurun. Sepeti yerleştirin ve en az 10 dakika kirlerin suda yumuşamasını bekleyin.

## Tarifler

### Biberiyeli patates kızartması

Hazırlama yakl. 40 dk. + kızartma süresi

#### Malzemeler

- 2 orta boy patates
- 1 YK sıvı yağ
- 1 TK öğütölmüş biberiye
- 1 tutam tuz

#### Hazırlanışı

1. Patatesleri akan suda bir sebze fırçası ile temizleyin.
2. Patatesleri su dolu bir kaseinin içine, uzunluklarına göre ince ince dilimleyin.
3. Patates dilimlerini 30 dakika boyunca suda bekletin; bu süre içinde patatesten mümkün olduğunca fazla nişasta çıkması için birçok kez suyu değiştirin. Bu sayede patates kızartması daha çıtır olur.
4. Patatesleri süzgeçten iyice geçirin ve bir mutfak bezi ile nemini iyice alın.
5. Mini sıcak hava fritözünü önceden 170 °C'de ısıtın.
6. Patatesleri yağ ile beraber bir kaseye yerleştirin ve her ikisini de iyice karıştırın.
7. Patatesleri sepete koyun ve yakl. 30 dakika boyunca, altın sarısı oluncaya dek kızartın. Arada patates sepetini sallayın; bu sayede patatesler eşit derecede kızarır.

8. Patatesleri henüz sıcakken tuz ve biberiye ile bir kaseinin içine koyun ve hepsini dikkatlice karıştırın.

### Vanilyalı sufle

4 kişilik

Hazırlama yakl. 20 dk. + kızartma süresi

#### Hamur malzemeleri

- 1/4 fincan un
- 1/4 fincan yumuşak tereyağı
- 2 TK vanilya özü
- 4 yumurta sarısı
- 1/4 fincan şeker +
- 1/8 fincan şeker
- 1 TK tartarat tozu
- 1 fincan süt
- 5 yumurta akı
- 1 vanilya çubuğu pudra şekeri

#### Hazırlanışı

1. Tereyağı ve unu tamamen karıştırın.
2. Sütü bir tencerede ısıtın ve içinde 1/4 fincan şekeri çözün.
3. Vanilya çubuğunu ekleyin ve sütü kaynatın.
4. Tereyağı-un karışımını sabit hızda karıştırırken ekleyin, bu sayede tortu oluşmaz.
5. Karışımı birkaç dakika hafif sıcaklıkta, kıvamı biraz yoğunlaşana kadar pişirin. Bu sırada, hiçbir malzemenin yanmaması için sürekli karıştırın.



6. Tencereyi ocaktan alın, vanilya çubuğunu çıkarın ve tencereyi yakl. 10 dakika buz kalıbının üzerine yerleştirerek karışımı soğutun.
7. Tereyağıyla 4 sufle kalıbını yağlayın ve kalıplara biraz şeker serpin.
8. Bir kase içinde yumurta sarısıyla vanilya tozunu karıştırın ve karışıma ekleyin.
9. Başka bir kasede yumurta akı, 1/8 fincan şeker ve tartarat tozunu çırpın.
10. Yumurta akı karışımını sufle karışımıyla birleştirip karıştırın ve sufle kalıplarına dağıtın. Üst yüzeyini düzleştirin.
11. Mini sıcak hava fritözünü önceden 170 °C'de ısıtın.
12. Sufle kalıplarını, aynı anda kaç tanesi sığıyorsa sepete yerleştirin.
13. Sufleleri yakl. 12-15 dk kızartın. Sonrasında diğer sufleleri aynı şekilde kızartın.
14. Sufleleri pudra şekeriyle servis edin.

## **Kır usulü tavuk fileto**

4 kişilik

Hazırlama yakl. 15 dk. + kızartma süresi

### **Malzemeler**

|            |                          |
|------------|--------------------------|
| 500 g      | tavuk fileto             |
| 3          | yumurta, çırpılmış       |
| 1/2 fincan | pane unu                 |
| 1/2 fincan | un                       |
| 1/2 TK     | tuz                      |
| 1 TK       | karabiber, öğütülmüş     |
| 1/2 TK     | İtalyan baharat karışımı |
| 2 YK       | sıvı yağ                 |

### **Hazırlanışı**

1. Mini sıcak hava fritözünü önceden 170 °C'de ısıtın.
2. Un, yumurtalar ve pane ununun her birini ayrı düz bir kaseye yerleştirin.
3. Pane ununa tuz, karabiber ve İtalyan baharat karışımı ve daha sonra da yağ ekleyin. Hepsini iyice karıştırın.
4. Filetoları un, yumurta ve pane unu karışımına bulayın. Filetoların eşit miktarda ve iyice panelenmesi için pane ununa bastırın.
5. Artan paneyi dikkatlice ayırıştırın.
6. Sepete, tabanını dolduracak miktarda fileto yerleştirin. Üst üste durmamalı ve her tarafının çitir olması için birbirlerine temas etmemelidirler.
7. Filetoları yakl. 10 dakika, altın sarısı olana kadar kızartın ve sırayla kalan tüm filetoları kızartın.

## **Dolgu sarımsak-mantar**

4 kişilik

Hazırlama yakl. 10 dk. + kızartma süresi

### **Malzemeler**

|         |                        |
|---------|------------------------|
| 12      | orta boy mantar        |
| 1 dilim | beyaz ekmek            |
| 1       | diş sarımsak, kıyılmış |
| 1 YK    | maydanoz               |
| biraz   | karabiber, öğütölmüş   |
| biraz   | tuz                    |
| 1 YK    | sıvı yağ               |

### **Hazırlanışı**

1. Mini sıcak hava fritözünü önceden 200 °C'de ısıtın.
2. Beyaz ekmeği bir mutfak makinesinde kırıntı haline getirin ve sarımsak, maydanoz, tuz ile karabiber ilave edin.
3. İyice karıştıklarında yağ ekleyin ve karıştırın.
4. Mantarların sapını kesin ve baş kısımlarını beyaz ekmek karışımıyla doldurun. Kızartma sırasında hiçbir parçanın akmaması için beyaz ekmek karışımını iyice itin.
5. Sepete, tabanını dolduracak miktarda mantar yerleştirin. Üst üste durmamalı ve her tarafının eşit derecede kızarması için birbirlerine temas etmemelidirler.
6. Mantarları yakl. 10 dakika, altın sarısı olana kadar kızartın ve sırayla kalan tüm mantarları kızartın.

## Sorun / Çözüm

- 
- |  |   |
|--|---|
| • Cihaz çalışmıyor                       | • Elektrik fişi prize takılı mı?<br>• Zamanlayıcı ayarlandı mı?<br>• Tava uygun şekilde cihaza yerleştirildi mi?  |
| • Tava düzgün şekilde cihaza yerleşmiyor | • Sepet aşırı dolu mu?<br>• Sepet tavaya düzgün yerleştirildi mi?   |
| • Pişecek gıdalar yeterince pişmedi      | • Sepetteki pişecek gıdaların miktarı fazla mı?<br>• Isı derecesi düşük mü?<br>• Süre çok mu kısa seçildi?  |
| • Pişecek gıdalar eşit pişmedi           | • Örn. birbirinin üstüne yığılmış patates kızartması gibi gıdalar pişme süresinin yarısına gelindiğinde bir kere karıştırılmalıdır.   |
| • Taze patatesler eşit pişmemiş          | • Seçilen patates çeşidi doğru mu? Pişince dağılmayan patates olmalıdır.<br>• Patatesler yeterince yıkandı mı? Eğer yıkama suyu hala bulanıksa, bu patateslerin eşit pişmemesine neden olur.  |
| • Atıştırmalıklar yeterince çıtır değil  | • Kullanılan atıştırmalıklar fırında pişmeye uygun mu? Sadece kızartmaya uygun atıştırmalıklar sıcak hava fritözünde yeterince çıtır olmuyor.<br>• Pişen gıdaları sepete yerleştirmeden <b>önce</b> üzerine çok az miktar sıvı yağ gezdirilebilir. Tavaya yağ damlamalıdır.<br>• Taze patatesleri üzerine sıvı yağ dökmeden önce tamamen kuruttuğunuzdan emin olun.<br>• Patatesleri mümkün olduğunca ince çubuklar halinde doğrayın. |
| • Cihazdan beyaz duman çıkıyor           | • Pişen gıdalardan tavaya yağ damlamış. Bundan dolayı tava olması gerekenden daha fazla ısınabilir. Bu zararsızdır ve sonucu etkilemez.<br>• Mümkün olduğunca az yağ içeren gıdalar kullanın. Patates kızartması ve benzeri gıdalarda mümkün olduğunca az sıvı yağ kullanın.<br>• Tava kısmını her kullanım sonrası yağ ve kızartma lekelerinden iyice arındırın.   |
-

- 
- Cihazdan beyaz duman çıkıyor
  - Marine sos veya et suyu tavadaki yağa damlayabilir. Kızartacağınız gıdaları sepete yerleştirmeden önce gerekirse biraz kurutun. Panelenmiş gıdalarda gerekirse paneyi biraz bastırın.
- 

## Teknik bilgiler

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| Model:                                | 365 593  |
| Şebeke gerilimi:                      | 220-240 V ~ 50/60 Hz   |
| Koruma sınıfı:                        | I  |
| Güç:                                  | Yakl. 900 Watt   |
| Maks. sıcaklık:                       | yakl. 200 °C   |
| maks. pişme süresi:                   | 30 dak. kadar  |
| Hazne kapasitesi:                     | Yakl. 1,5 litre  |
| Ortam sıcaklığı:                      | +10 ila +40 °C   |
| Tchibo için özel olarak üretilmiştir: | Tchibo GmbH, Überseering 18,<br>22297 Hamburg, Germany<br><a href="http://www.tchibo.com.tr">www.tchibo.com.tr</a> |

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



## İmha etme

Ürün ve 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

19.06.2018-140491

### 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: MİNİ SICAK HAVA  
FRİTÖZÜ

Markası: TCM

Modeli: 365 593

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 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 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: 365 593**

---