

the Adjusta Grill™

SGR200 - BGR200



Kullanım Kılavuzu

Sage®

4 Sage için önce güvenlik gelir

7 Montajı, çalıştırılması ve sökülmesi

15 Bakım, temizlik ve saklama

18 Tarifler ve püf noktaları

SAGE İÇİN ÖNCE GÜVENLİK GELİR

SGR200EX HEALTHSMART® GRİL İÇİN ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Güvenlik konusundaki hassasiyeti ile Sage ürünleri siz değerli müşterilerimizin güvenliği düşünülerek tasarlanır ve üretilir. Ayrıca, herhangi bir elektrikli alet kullanırken aşağıdaki güvenlik önlemlerini almanızı öneririz.

TÜM TALİMATLARI DİKKATLİCE OKUYUNUZ VE İLERİDE BAŞVURMAK ÜZERE SAKLAYINIZ.

- Sage HealthSmart® Grilinizi ilk kez kullanmadan önce tüm talimatları dikkatlice okuyup ileride başvurmak üzere saklayınız.
- Grili ilk kez kullanmadan önce, tüm ambalaj malzemelerini ve etiketlerini çıkartın ve güvenli bir şekilde atın.
- Küçük çocuklar için boğulma riskini ortadan kaldırmak amacıyla, bu cihazın fişine takılmış olan koruyucu kaplamayı çıkartın ve güvenli bir şekilde atın.
- Gril makinesini kullanım sırasında masa veya tezgahın kenarına yakın koymayın. Yüzeyin düz, temiz ve su ve benzeri maddelerden arındırılmış olduğundan emin olun.
- Grili evye üzerinde kullanmayınız.
- Bu grili sıcak bir gazlı ya da elektrikli ocağın üzerine veya yakınına ya da sıcak fırına temas edebileceği bir yere koymayın.
- Grili duvarlar, perdeler, kıyafetler ve diğer ısıya duyarlı materyallerden en az 20 cm uzakta tutunuz.
- Grili daima dengeli ve ısıya dayanıklı bir yüzeyde çalıştırın. Kumaş kaplı yüzeylerde, perdelerin veya diğer alev alıcı malzemelerin yanında kullanmayın.
- Grilin kullanımdan evvel düzgün bir şekilde monte edilmiş olduğundan emin olunuz. Bu kitapçıkta verilen talimatlara uyun.
- Bu cihaz harici bir zaman saati veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihaz çalışırken kapak ve dış yüzeyi ısınacaktır.



Dikkat: Sıcak Yüzey

SAGE İÇİN ÖNCE GÜVENLİK GELİR

- Cihazın kullanımı sırasında ve bir süre sonra etrafında ısı yüksek olacaktır.
- Grilin kapağı kapalıyken, kullanımdayken veya değilken üzerine asla hiçbir şey koymayınız.
- Cihaz kullanılmayacağına, temizlik öncesinde, taşımaya başlamadan ve kaldırmadan önce daima sıcaklık kontrol düğmesini “Sandwich” konumuna alınız, grili prizden çıkartınız ve ardından fişi çekerek tamamen soğumasını bekleyiniz.
- Grili temiz tutunuz. Bu kitapta verilen temizlik talimatlarına uyun.
- Temizlik ve bakım talimatlarına kesinlikle uyunuz.

ELEKTRİKLİ ALETLER İÇİN ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

TÜM ELEKTRİKLİ CİHAZLAR İÇİN ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Kullanmaya başlamadan önce kabloyu tamamen çözünüz.
- Kablonun sıvıların bulunabileceği bir masa ve tezgah kenarından geçmesine, sıcak yüzeylere değmesine veya dolaşım düğüm olmasına izin vermeyiniz.
- Bu cihaz çocukların veya zihinsel özürlü kişilerin refakatsiz kullanımına uygun değildir.
- Çocukların cihazla oynamamasına dikkat ediniz, yalnız bırakmayınız.
- Cihazın düzenli olarak kontrol edilmesi önerilir. Cihazın güç besleme kablosu, fişi veya kendisi hasarlı ise cihazı hiçbir şekilde kullanmayınız. İncelenmesi ve/veya onarım için cihazın tümünü Sage servisine götürünüz.
- Temizlik haricindeki tüm bakım işlemleri Sage Yetkili Servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir. Bu cihazı amacı dışında kullanmayın. Hareket halindeki taşıtlarda veya teknelerde kullanmayın. Açık havada kullanmayın.
- Elektrikli cihazların kullanımında ekstra güvenlik sağlamak için bir artık akım cihazı (güvenlik anahtarı) takılması önerilir. Cihazı besleyen elektrik devresine 30mA'ı aşmayacak artık akım devresine sahip bir güvenlik anahtarı takılması önerilir. Uzman tavsiyesi için elektrikçinize danışın.



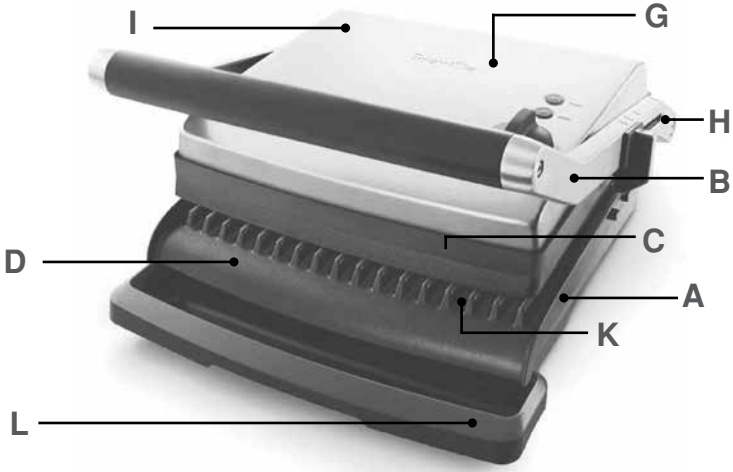
**KULLANMADAN ÖNCE KORUMA
KORDONLARININ TAMAMINI
ÇÖZÜN.**



**CİHAZI EĞİMLİ BİR YÜZEY
ÜZERİNDE KULLANMAYINIZ.
CİHAZI AÇIKKEN TAŞIMAYINIZ.**

BU TALİMATLARI SADECE EV İÇİ KULLANIM İÇİN SAKLAYINIZ.

SGR200EX HEALTHSMART® GRİL CİHAZINIZI TANIYIN



- A. 2200 watt eleman hızlı ısınma ve çabukB. Zahmetsiz koruma için toz örtüsü (resimde gösterilmemektedir) kızartma ve tost için
- B. Dayanıklı pres döküm kulplar güç, stil ve dayanıklılık sunan
- C. Hareketli menteşeli üst plaka kalın ya da ince et, deniz ürünü, sebzeler ve sandviçlere göre otomatik olarak ayarlanır.
- D. Dayanıklı yapışmaz pişirme plakalar yağ kullanımına gerek yoktur.
- E. Açık ayarlı kaymak ayaklar
- F. Tabanda uygun kablo muhafazası
- G. Entegre “POWER” ve “READY” ışıkları HealthSmart® Grilin ısıtma ya da kullanıma hazır olduğunu belirtir.
- H. 7 ayarlı ayarlanabilen gril yükseklik kontrol klipsi tek kat (açık-kapaksız) tostların eriyebilmesi ve ızgara tercihleriniz için.
- I. Şık işlenmiş paslanmaz çelik tasarım
- J. Ayarlanabilen sıcaklık kontrol düğmesi Kızartma ve tost için ideal.
- K. Eşsiz yağ azaltma açılı girintili gril plakaları
- L. Çıkarılabilen yağ toplama tepsi Bulaşık makinesinde yıkanabilir.

MONTAJ VE ÇALIŞTIRMA

İlk kullanımdan önce

HealthSmart® Grili ilk kez kullanmadan önce, tüm ambalaj malzemelerini veya reklam etiketlerini çıkartın ve güvenli bir şekilde atın. Pişirme plakalarının temiz ve tozsuz olduğundan emin olunuz. Gerekliyse yumuşak bir nemli bezle siliniz. Ardından kurulum yapınız.

NOT:

Grili ilk kullandığınızda belli belirsiz derecede hafif bir is kokusu alabilirsiniz. Bu durum parçaların bazılarının ısınmakta olmasından kaynaklanmaktadır. Önemli bir nokta değildir.

HealthSmart® Gril, etlerin ve sebzelerin kızartılması için ızgara olarak ya da tost ekmekleri ya da hamur işlerinin bastırılması için tost makinesi olarak kullanılabilir. Aynı zamanda üst plakanın alt plakanın üzerinde birkaç kademeye sabitlenmesini sağlayabilecek Ayarlanabilen bir Yükseklik Kontrolü özelliği bulunmaktadır.

Gril olarak kullanımı

1: Fişi 230/240v güçte bir prize takınız ve cihazı açık konumuna alınız. Kırmızı güç ışığı yanacaktır.

2: Değiştirilebilen sıcaklık kontrolünü 'SEAR' (Kızgın) ayarına alarak hızlı ısıtabilirsiniz. Grilin üst pişirme plakası kapalı olacak şekilde yeşil 'READY' (Hazır) ışığı yanana kadar ısınmasını bekleyiniz.

3: Bu süre zarfında pişireceğiniz yiyecekleri hazırlayınız. Pişirme süreleri ve tarifleri için Grilde pişirme tariflerine veya kılavuza bakınız (sayfa 23). Grilin ön ısınması tamamlandığında pişecek yiyecekleri alt pişirme plakasının üzerine yerleştiriniz. Yiyecekleri daima alt pişirme plakasının arkasına doğru koyunuz.

NOT:

HealthSmart® Gril yiyecekleri pişirmede açık ya da kapalı konumda kullanılabilir.

4: Üst pişirme plakasını kapatınız. Üst pişirme plakasında altında bulunan yiyeceğe eşit baskı yapabilmek üzere dizayn edilmiş bir kayan menteşe bulunur. Üst plaka ile seçilen yiyeceğin üzerine gril izi yapmak istediğinizde tamamen alçaltılmalıdır (bknz şekil 1)

MONTAJ VE ÇALIŞTIRMA



Şek.1

5. Izgara süreleri pişirilecek yiyeceklere bağlıdır. Bakınız Gril Kılavuzu (sayfa 10) ya da Gril Tarifleri (sayfa 23).

6. Yiyecek piştiğinde kulbu kullanarak grili açınız ve üst pişirme plakasını kaldırınız. Plastik ya da ahşap bir spatula yardımıyla yiyeceği alınız. Asla yapışmaz kaplamaya hasar verebilecek metal maşa veya bıçak kullanmayınız.

NOT:

Daima grilin, ön ısıtma yapmasını yeşil 'READY' (Hazır) ışığı yanana kadar bekleyiniz.



KULLANMADAN ÖNCE KABLO MUHAFAZA SİSTEMİNDEN KABLOYU TAMAMEN ÇÖZÜNÜZ.

MONTAJ VE ÇALIŞTIRMA

Tost Makinesi Olarak Kullanımı

1. Fişi 230/240v güçte bir prize takınız ve cihazı açık konumuna alınız. Kırmızı güç ışığı yanacaktır.
2. Değişirilebilen sıcaklık kontrolünü 'SANDWICH' ayarına çeviriniz. Grilin üst pişirme plakası kapalı olacak şekilde yeşil 'READY' (Hazır) ışığı yanana kadar ısınmasını bekleyiniz.
3. Bu sürede sandviçinizi hazırlayınız. Tost makinesinin ön ısıtması tamamlandığında sandviçinizi alt pişirme plakasına koyunuz. Sandviçleri daima alt pişirme plakasının arkasına doğru koyunuz.

NOT:

Healthsmart® Gril yiyecekleri pişirmede açık ya da kapalı konumda kullanılabilir.

4. Üst pişirme plakasını kapatınız. Üst pişirme plakasında, altında bulunan sandviçe eşit baskı yapabilmek üzere tasarlanmış bir kayan menteşe bulunur. Sandviç için kullanıldığında üst plaka tamamen alçaltılmalıdır.
5. Tost yapmak yaklaşık 5-8 dakika sürmelidir. Tam tost yapma süresi damak tercihinize bağlıdır. Ayrıca ekmeğin ve içinde kullanılan malzemenin

cinsine de bağlıdır.

6. Tostunuz kızardığında kulbu kullanarak grili açınız ve üst pişirme plakasını kaldırınız. Plastik ya da ahşap bir spatula yardımıyla tostunu alınız. Asla yapışmaz kaplamaya hasar verebilecek metal maşa veya bıçak kullanmayınız.

Ayarlanabilen Gril Yüksekliği Kontrolü Özelliğinin Kullanılması

Üst plakanın alt plakanın üzerinde birkaç kademeye sabitlenmesini sağlayabilecek Ayarlanabilen bir Yükseklik Kontrolü özelliği bulunmaktadır. Böylece grilinizi balık ve hamburger ekmeği gibi kritik besinlerin bastırılmadan ızgarada pişirilmesi için de kullanabilirsiniz. Üst plaka kuvvetini uygulamadan kullanmanızı gerektirmeyecek kapaksız tost yapımı ya da atıştırmalıklar hazırlamak için de kullanılabilir.

MONTAJ VE ÇALIŞTIRMA

1. Değişirilebilen sıcaklık kontrolünü 'SEAR' veya 'SAND-WICH' ayarına alıp grilin 'READY' ışığı yeşil yanıp hazır olduğunu haber verene kadar ön ısıtma yapılmasını bekleyiniz.
2. Alt plakanın üzerine ızgara yapılacak yiyeceği ya da eritilecek sandvici koyunuz.
3. Grilin sağ tarafında bulunan Ayarlanabilen Yükseklik Kontrolünü arzu edilen yüksekliğe alınız (Bakınız şekil 2).



Şek.2

4. Yavaşça üst pişirme plakasını ayarlanabilen yükseklik kontrol klipsine değene kadar indiriniz.
5. Üst plaka arzu edilen ısıyı yayarak peynir gibi iç malzemeleri eritecektir. Izgara ve tost yapma süresi damak tercihinize bağlıdır. Üst plakanın yüksekliğine göre de değişebilecektir. Ayrıca bakınız Gril Kılavuzu (sayfa 10) ve Gril Tarifleri (sayfa 23)

NOT:

Ayarlanabilen Yükseklik Kontrolü, kol boyunca kayağı öne ve arkaya hareket ettirerek kalın ve ince yiyeceklerin yerleştirilmesinde kullanılabilir.

MONTAJ VE ÇALIŞTIRMA

Açı Ayarlı Kaymaz Ayağın Kullanımı

HealthSmart® Gril'de ayrı ayrı yükseltilebilen ayaklar, alt plakanın sosisler gibi yiyeceklerin pişirilmesi sırasında seviyenin ayarlanması için tasarlanmıştır. Bu sayede sosisleri sıcak plakada çevrilmeden yine de pişme esnasında maksimum yağı çıkartabilmeniz sağlanır.



Şek.4

Değiştirilebilen Sıcaklık Kontrolü Düğmesi

HealthSmart® Grilde farklı yiyeceklerin pişirilebilmesini sağlayan Değiştirilebilen Sıcaklık Kontrolü düğmesi özelliği bulunur. Düğme 'SEAR' (bakınız şekil 3) sıcaklığına getirilirse grilde pişirilecek et ya da diğer yiyecekler için doğru sıcaklık ayarlanır.



Şek.3

Düğme 'SANDWICH' (bakınız şekil 4) sıcaklığına getirildiğinde tost yapmaya uygun sıcaklık ayarlanır. Değiştirilebilen sıcaklık kontrolü düğmesi pişirilecek yiyeceklere uygun bir ayarı seçmenize imkan tanır (bakınız şekil 2).

BAKIM, TEMİZLİK ve SAKLAMA

Temizlemeden önce cihazın gücünü kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Akıllı HealthSmart® Gril'inizin soğumasını bekleyiniz. Gril ılındığında temizliği çok daha kolay olacaktır.

HealthSmart® Grilinizi her kullanımdan sonra daima temizleyerek yiyecek birikmesini önleyiniz.

Yiyecek kalıntılarını temizlemek için pişirme plakalarını yumuşak bir bezle siliniz. Pişmiş yemek kalıntılarına bir miktar deterjanlı su karışımı sıkarak aşındırma-yan plastik bir bulaşık süngeri ile temizleyiniz.

Yağ Toplama Tepsisinin Temizlenmesi

Yağ toplama tepsisini her kullanımdan sonra çıkartarak ılık ve sabunlu suda yıkayınız. Yüzeze zarar verebileceğinden ovma bezi veya yıpratıcı sert deterjanlar kullanmayınız. Temiz, yumuşak bir bezle yıkayıp kurulayınız ve yerine takınız.

Alternatif olarak yağ toplama tepsisi bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

Dayanıklı Yapışmaz Kaplama

Yapışmaz yüzey pişirme sırasında yağ ihtiyacını azaltır, yiyecekler yapışmaz ve temizlenmesi daha kolaydır.

Renkte meydana gelebilecek solma, sadece grilin görüntüsünü etkileyecek pişirme performansı üzerinde herhangi bir negatif yan etkisi olmayacaktır.

Yapışmaz kaplamayı temizlerken metal (veya aşındırıcı) ovucular kullanmayınız. Ilık sabunlu su ile yıkayınız. İnatçı artıkları çıkartmak için aşındırmayan plastik ovma süngeri veya naylon yıkama fırçası kullanınız.

NOT:

Pişirme plakaları yapışmaz yüzeyle kaplıdır, aşındırıcı maddeler kullanmayınız.

NOT:

Pişirme plakalarındaki yapışmaz yüzeyin performansını etkileyeceğinden yapışmaz kaplamada sprey kullanmayınız.

BAKIM, TEMİZLİK ve SAKLAMA

Saklama HealthSmart®

Grilinizi kaldıracağınızda:

1. Grili kapatarak fişini prizden çekiniz.
2. Grilin tamamen soğumasını bekleyiniz.
3. Yükseklik Kontrol Kayağını ön kulba doğru kaydırarak LOCK (KİLİTLİ) konumuna getirirseniz üst ve alt pişirme plakaları birbirine kilitlenecektir.
4. Çıkartılabilen yap toplama tepsisini yerine oturtunuz.
5. Kabloyu sarınız ve grilin altındaki kablo muhafaza alanına koyunuz.
6. Düz, kuru yüksek bir yere koyunuz.

NOT:

HealthSmart® Grilde yiyecek varken saklama klipsi üst plakayı kelepçelemek için kullanılmalıdır.



**SAGE HEALTHSMART®
GRİLİN HİÇBİR PARÇASINI
SU VEYA DİĞER BİR SIVIYA
SOKMAYINIZ.**

PIŞİRMEDE EN İYİ SONUÇLARI ELDE EDEBİLMEK İÇİN İPUÇLARI

Grilde pişirmeden en iyi neticeyi alabilmek için HealthSmart® Gril kapatıldığında hem alt hem de üst tabana değecek kalınlıkta et dilimleri kullanınız.

Önerilen Kesimler:

Sığır	Sığır fileto (New York), But , Külbastı (İskoç Fileto), Fileto.
Koyun	Doğranmış koyun kontrfile, Fileto, Belden Kontrfile, Pirzola ve Kuşbaşı Koyun etleri.

Kürek kemiği, üst kısım ve koyun paça veya boyun gibi sert etler kullanılabilir. Bu etleri yumuşatmak için birkaç saat veya bir gece öncesinden şarap ve sirke ile marine ederek bağ dokularının rahat ayrılmasını sağlayabilirsiniz.

Marketten almış olduğunuz bir marine tarifi veya önceden marine edilmiş et kullanacaksanız, sosun fazlasını boşaltınız ve HealthSmart® Gril'e koymadan önce kağıt havlu ile nemini alınız. Bazı salamura sosları pişirildiğinde Gril plakasının üzerinde kavrulabilecek yüksek seviyede şeker içerir.

Eti aşırı pişirmeyiniz, hafif pembe ve sulu servis edilmesi daha iyidir.

Pişirme süresince eti çatalla delmeyiniz veya kesmeyiniz. Bu durumda suyu dışına çıkar ve etin kuru ve sert olmasına neden olur.

Balık parçalarını çıkartırken, düz ısıya dayanıklı plastik bir spatula kullanarak yiyeceği destekleyiniz.

Sosisleri pişirmeden önce yarı yarıya pişecek kadar haşlarsanız sosisleri çizme ihtiyacınız azalacaktır.

Grilde Pişirme Kılavuzu

Kontak gril yiyecekleri pişirmek için sağlıklı ve etkili bir yöntemdir. Pişirme süreleri besinlerin kalınlığına göre değişebilir.

Sığır pirzolası gibi kalın kemikli yiyeceklerin pişirilmesi önerilmez.

PIŞIRMEDE EN İYİ SONUÇLARI ELDE EDEBİLMEK İÇİN İPUÇLARI

Yiyecekler ve Tipleri	Pişirme Süresi
Sığır Bonfile	Orta pişmiş için 3 dakika, iyi pişmiş için 5-6 dakika
Sığır ince biftek	1-2 dakika
Sığır hamburger köftesi	4-6 dakika
Koyun sırt	3 dakika
Koyun pirzola	4 dakika
Koyun bacak bonfile	4 dakika
Tavuk göğüs fileto	6 dakika veya iyice pişine kadar
Tavuk but fileto	4-5 dakika veya iyice pişene kadar
İnce Sosis	3-4 dakika
Kalın sosis	6-7 dakika
Sandviç veya Foccacia (İtalyan Pidesi)	3-5 dakika veya kahverengimsi altın rengini alana kadar
1 cm kalınlığında doğranmış sebzeler patlıcan	3-5 dakika
1 cm kalınlığında doğranmış sebzeler kabak	3-5 dakika

PIŞIRMEDE EN İYİ SONUÇLARI ELDE EDEBİLMEK İÇİN İPUÇLARI

Yiyecekler ve Tipleri	Pişirme Süresi
1 cm kalınlığında doğranmış sebzeler patates	3-5 dakika
Deniz ürünü balık fileto	2-4 dakika
Deniz ürünü balık pirzolası	3-5 dakika
Deniz ürünü - ahtapot (temizlenmiş)	3 dakika
Deniz ürünü - karides	2 dakika
Deniz ürünü - kabuklular	1 dakika

BİFTEKLERİN İYİ PIŞMESİNİ NASIL AYARLAYACAKSINIZ?

Siğır, kuzu pirzola veya daha pirzolanızın doğru derecede pişirilme oranına karar vermek bir sanattır.

Çok az, az, orta, iyi veya çok pişmiş fakat bu pratik ipuçları ile kolaylıkla uzmanlaşmış.

Çok az

Kalınlığına göre iki tarafı da birkaç dakika pişiriniz. Sadece bir kez çeviriniz. Et maşanın arka kısmına oldukça yumuşak gelecek kadar pişiriniz. Et termometresinde çok az pişmiş bir etin iç kısmı 55-60°C olarak ölçülecektir.

Az

Nem üst yüzeyinde görünür hale gelene kadar tek tarafı pişiriniz. Sadece bir kez çeviriniz. Nem yüzeyde görülene kadar diğer tarafı da pişiriniz. Et maşanın tersiyle yumuşak hissedildiğinde az pişmiş demektir. Et termometresinde az pişmiş bir etin iç kısmı 60-65°C olarak ölçülecektir.

Orta

Sulanma üst yüzeyinde görünür hale gelene kadar tek tarafı pişiriniz. Sadece bir kez çeviriniz. Su çıkana kadar ikinci tarafı da pişiriniz. Et maşanın ucuyla elastik hissedildiğinde orta pişmiş demektir. Et termometresinde orta pişmiş bir etin iç kısmı 65-70°C olarak ölçülecektir.

İyi

Sulanma üst yüzeyinde görünür hale gelene kadar tek tarafı pişiriniz. Çevirerek ikinci tarafı nem üstte sulanmaya başlanmaya kadar pişiriniz. Isıyı hafifçe düşürerek et maşaya sıkı hissi verene kadar pişiriniz. Et termometresinde iyi pişmiş bir etin iç kısmı 70-75°C olarak ölçülecektir.

Çok pişmiş

Sulanma üst yüzeyinde görünür hale gelene kadar tek tarafı pişiriniz. Çevirerek ikinci tarafı nem üstte sulanmaya başlanmaya kadar pişiriniz. Isıyı hafifçe düşürerek et maşaya çok sıkı hissi verene kadar pişiriniz. Et termometresinde çok pişmiş bir etin iç kısmı 75-85°C olarak ölçülecektir.

GRILDE TOST YAPARKEN EN İYİ SONUÇLARI ELDE EDEBİLMEK İÇİN İPUÇLARI

Ekmek

Çoğu ekmek çeşidi kullanılabilir: beyaz, kepekli, kaba öğütülmüş buğday, kuru meyveli ve bunun gibi. Tost makinesi hamur işi, Türk ekmeği, bagetlerin yanı sıra yuvarlak ekmeklerin de bastırılmasında idealdir. Yüksek oranda şeker muhteviyatı içeren kuru meyveli ekmek, çörekler veya diğer tatlı ekmekler çok çabuk yanabilecektir.

İç malzeme

Taze meyve ısıtıldığında aşırı sulanabileceğinden konserve ya da önceden pişirilmiş meyve kullanmaya gayret ediniz. Peynir ve domates ya da jambon gibi iç malzemeler ısıyı tuttuğundan ve çok hızla tüketildiğinde yakabileceğinden bu tür malzemeli sandviçleri ısıtırken dikkatli olunuz.

Tost Ekmeği

Eşsiz düz tasarımı tost makinesini düz ekmek ve Türk ekmeğini içine doldurulan veya üzerine yerleştirilen bir malzeme olmadan da bastırmak için ideal yapar. Kahvaltıdaki standart ekmeklere süper bir alternatif olarak Türk ekmeğini reçellerle bastırmayı deneyin.

Yağsız Atıştırmalıklar

Yapışmaz düz plaka tasarımı sayesinde makinede bastıracağınız aperatiflere tereyağı ya da margarin sürmeye gerek yoktur.

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

AVUSTRALYA BURGERİ

4 kişilik

500 gr doğranmış sığır eti
1 fincan taze ekme kırıntısı
1 küçük soğan, soyulmuş ve iyice doğranmış 1 çay kaşığı hazır sarımsak tozu
1 yemek kaşığı kurutulmuş maydanoz parçacıkları
1 yumurta, hafif çırpılmış
Pişirip servis edilecek 6 dilim et
6 hamburger ekmeği veya tamamen yarılmış sandviç ekmeği
1 adet 250 gr konserve kırmızı pancar dilimleri, süzölmüş
2 olgun bahçe domatesi, ince doğranmış domates suyu
6 dilim cheddar peyniri
1/4 göbek marulun ortası, doğranmış

1. HealthSmart® Grili “SEAR” ayarına alıp “READY” (Hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Geniş bir kapta tüm iç malzemelerini iyice karıştırınız. 4 parça köfte olarak bölünüz. Daha sonra kullanmak üzere bir kenara ayırın.
3. Köfteleri önceden ısıtılmış grilin alt plakasına yerleştiriniz ve üst plakayı köftelere kapatınız. Grill Yükseklik Kontrolünü köftenin kalınlığına göre ayarlayınız. 4-5 dakika kadar pişiriniz.
4. Eti grile koyunuz. Ekmekleri hafifçe tereyağı veya margarin ile yağlayınız.
5. Her bir ekmeğin üzerine 1 köfte yerleştiriniz ve üzerine et, pancar, domates, domates sosu ve peynir koyunuz. Burgerlere marul ekleyiniz ve kalan ekme parçalarını üzerlerine koyunuz.

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

TERİYAKI TAVUK FİLETOLARI

4 kişilik

4 yarım tavuk göğsü filetosu
1 yemek kaşığı pirinç şarabı
2 yemek kaşığı soya sosu 2
çay kaşığı pudra şekeri 2 çay
kaşığı pirinç rakısı

Servisi;

Limon dilimleri buharda
pişirilmiş pirinç yeşil yaprak
salatası

1. HealthSmart® Grili “SEAR” ayarına alıp “READY” (Hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Pirinç şarabını, soya sosunu, şekeri ve rakıyı karıştırınız. Tavuğu paslanmaz çelik bir pişirme kabına yerleştiriniz ve hazırlanan marine sosunu üzerine dökünüz. Pişirmeden önce 30 dakika kadar dinlendiriniz.
3. Tavuğu önceden ısıtılmış grile yerleştiriniz ve üst plakayı yavaşça tavuğun üzerine kapatınız.
4. 4-5 dakika tavuk iyice pişene kadar pişiriniz.
5. Çıkartıp servis yapmadan önce 5 dakika kadar buharda pirinç yatağında bekletiniz. Limon dilimleri ile süsleyiniz ve yeşillik salatası ile servis ediniz.

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

KEKİKLİ KUZU KEBABI

4 kişilik

1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı kurutulmuş
kekik yaprakları 1 çay kaşığı
hazır sarımsak tozu
500 gr kemiksiz yağsız kuzu, 3
cm'lik kuşbaşılarına doğranmış
Taze çekilmiş biber
4 kebab şişi

1. HealthSmart® Grili "SEAR"
ayarına alıp
"READY" (Hazır) ışığı yanana
kadar ısıtınız.
2. Yağı limon suyu, kekik ve
sarımsakla geniş bir çırpma
kabında karıştırınız. Kuzuyu
ilave ederek 4 adet kebab
şişine geçirmeden önce 30
dakika bu sosta bekletiniz.
3. Her bir kebabı bol biberle
tatlandırınız ve önceden
ısıtılmış grile yerleştiriniz.
4. Üst plakanın kuzu etine hafif
değmesini sağlayınız. 4-5
dakika kadar pişiriniz.
5. Ktır ekmek ve yeşillikli
Yunan salatası, siyah zeytin
ve ufalanmış beyaz peynir ile
servis yapınız.

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

PITADA BAHARATLI KUZU

2-3 Kişilik

1 orba kaşığı yağ
125 gr çekilmiş kuzu kıyması
2 orba kaşığı ince kıyılmış soğan
1/2 fincan doğranmış domates
1 orba kaşığı ince çekilmiş kıyma 1/4 çay kaşığı çekilmiş kişniş
1 tutam toz zencefil
1/2 çay kaşığı toz kimyon
1/4 çay kaşığı safran
Tuz ve çekilmiş taze karabiber, tadımlık 3 Pita ekmeği
3 dilim İsveç peyniri
Servis yaparken Tatziki sos

1. Önceden ısıtılmış HealthSmart® Grili “SANDWICH” ayarına alıp “READY” (Hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Bir Sage Kızartma tavasında ya da yapışmaz bir tavada yağ kızdırarak kuzu kıymayı, soğanları, domatesi, naneyi, baharatları ve eşnileri kararana kadar soteleyip pişiriniz. Süzüp soğumaya bırakın.
3. Pitaları ayırarak açın. Kuzu karışımı ile doldurup her birine peynir dilimi yerleştirin.
4. Doldurulmuş pita ekmeklerini önceden ısıtılmış grilin alt plakasına yerleştirip üst plakayı indirerek altın rengi alana, kıtırlaşana ve iyice ısınana kadar bekleyiniz, yaklaşık 10 dakika.
5. Tatziki sosu ile servis yapınız.

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

MARİNE EDİLMİŞ NEW YORK USULÜ SIĞIR ETİ

4 kişilik

- 1 fincan/250 ml kırmızı şarap
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Dijon stili hardal (baharatlı hardal)
- 1 çay kaşığı hazır sarımsak tozu
- 4 New York stili kesilmiş siğir biftek - 3 cm kalınlığında kesilmiş.

1. HealthSmart® Grili “SEAR” ayarına alıp “READY” (Hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Şarap, hardal, yağ ve sarımsağı birleştirerek ağız çevrilerek oturtulan bir kavanoza koyunuz ve iyice çalkalayınız. Biftekleri plastik veya alüminyum olmayan yayvan bir tabağa yerleştiriniz ve marine sosu üzerine dökünüz.
3. Marine olması için 30 dakika ile 1 saat arasında oda ısısında bekletiniz.
4. Biftekleri sostan çıkarttıktan sonra önceden Biftekleri sostan çıkarttıktan sonra önceden
5. Krema kıvamlı patates püresi ve kıvırcık salata ile servis yapınız.

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

TARHUN VE BİBER SOSLU DENİZ SOMONU

4 kişilik

2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı kurutulmuş
tarhun yaprakları taze çekilmiş
kara biber

4 somun dilimleri - her biri
ortalama 180 gr Süslemek
için mini limon veya normal
limon dilimler

Servisi;

çıtır çubuk patates veya
haşlanmış mini patates

1. HealthSmart® Grili "SEAR"
aHealthSmart® Grili "SEAR"
ayarına alıp "READY" (Hazır)
ışığı yeşil yanana kadar
ısıtınız.
2. Yağa tarhun ve bol miktarda
iri taneli çekilmiş karabiberi
ilave ediniz.
3. Somonu her iki tarafından
da kurutulmuş karışıma
bulayarak fırçayla yayınız
ve önceden ısıtılmış grile
koyunuz.
4. Izgara yüksekliği kontrolünü
balık etine hafifçe dokunacak
şekilde ayarlayınız.
5. 2 dakika boyunca balığın
dışı altın, içi gül pembesi
rengini alana kadar pişiriniz.
Balığınızı daha çok pişmiş
tercih ediyorsanız biraz daha
uzun bir süre pişiriniz.
6. Grilden alınız ve direkt servis
yapınız.

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

ACILI ZENCEFİLLİ KARİDES

4 kişilik

1 kg yeşil büyük boy karides,
kuyruklara dokunmadan
soyulmuş şekilde

1 çay kaşığı sarımsak tozu

1/4 fincan soya sosu

1/4 fincan sek beyaz şarap

1 yemek kaşığı ince kıyılmış
zencefil 350 ml Tai usulü tatlı
biber sosu

Suya konmuş ahşap şiş

Servisi;

Buharda pişirilmiş kokulu pirinç
Sotelenmiş Çin brokolisi

1. HealthSmart® Grili "SEAR" ayarına alıp "READY" (Hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Suya oturtulmuş şişlerin her birine 4 adet karidesi diziniz.
3. Kalan malzemeleri birleştirerek iyice karıştırıp karides şişe dökünüz. Şişleri önceden ısıtılmış grile yerleştirerek üst plakayı kapatıp 2-3 dakika veya pembeleşip sulanana kadar pişiriniz. Buharda pişirilmiş pilav ve brokoli ile servis yapınız.

LİMONLU BALLI TAVUK ŞİŞ

4 kişilik

500 gr tavuk göğüs fileto

2 yemek kaşığı limon suyu

2 yemek kaşığı bal

2 çay kaşığı susam tohumu

1 çay kaşığı rendelenmiş
zencefil Suya konmuş şişler

Servisi;

Buharda pişirilmiş pilav
Buharda pişirilmiş yeşil
sebzeler

1. HealthSmart® Grili "SEAR" ayarına alıp "READY" (Hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Tavuğu ince parçalara keserek 8 şişe diziniz. Şişleri önceden ısıtılmış grile koyarak üst plakayı indiriniz. 3-4 dakika kadar ya da pişene kadar bırakınız.
3. Tavuk pişerken limon suyunu, balı, susam tohumu ve zencefili karıştırınız.
4. Pişen şişleri grilden alarak buharda pilav ve yeşil sebzeler yatağında servis ediniz. Üstüne limon ve bal sosunu şiş sıcakken gezdiriniz.

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

CEVİZLE BİBERLİ SIĞIR SALATA

4 kişilik

500 gr but veya siğir bonfile
3 yumuşak kırmızı biber,
doğranmış 2 yemek kaşığı
soya sosu
1 çay kaşığı zencefil tozu
1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
Salata yeşillikleri
Servisi;
1/2 fincan dövülmüş ceviz
Soya sos

1. HealthSmart® Grili "SEAR" ayarına alıp "READY" (Hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Siğir etini ince dilimlere ayırıp biber, soya zencefil ve sarımsakla karıştırarak 20 dakika kadar marine ediniz.
3. Önceden ısıtılmış grilde eti pişiriniz ve üst plakayı indirerek 1-2 dakika daha her tarafını pişirmeye devam ediniz.
4. Salata yeşilliklerini tek tek servis kaselerine Salata yeşilliklerini tek tek servis kaselerine

TAİ USULÜ YEŞİLLİKLİ KÖRİLİ KUZU PİRZOLALAR

4 kişilik

3 küçük yuvarlak peynir ve
zeytinli tombik ekmeğ
1 1/2 yemek kaşığı pesto
125 gr İtalyan tarzı Roma
Yumurta domatesleri,
dilimlenmiş
100 gr bocconcini peyniri,
süzülüp dilimlenmiş 1 yemek
kaşığı balzamik sirke
1 1/2 yemek kaşığı saf sızma
yağ
Tuz ve ince çekilmiş taze
karabiber, tadımlık

1. HealthSmart® Grili "SEAR" ayarına alıp "READY" (Hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Sandviç hazırlamak için ekmeği yarıya bölün. Pestoyu sürün. Domates, peynir, soğan, sirke, yağ ve çeşnilerle doldurun.
3. Ekmekleri önceden ısıtılmış grilin alt plakasına yerleştirip üst plakayı indirerek altın rengi alana, kıtırlaşana ve iyice ısınana kadar bekleyiniz, yaklaşık 8 dakika.

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

IZGARADA PİŞMİŞ LAVAŞLI TAVUK MANGO VE MAYONEZLİ FISTIK

4 kişilik

2-3 Kişilik
1/4 fincan mayonez
1/2 yemek kaşığı biber salsa
1 yemek kaşığı rendelenmiş
limon kabuğu
1/2 yemek kaşığı mini limon
suyu
125 gr konserve mango
parçaları, suyu alınmış 1
1/2 yemek kaşığı kavrulmuş
dolmalık fıstık 1 ızgaralık
tavuk göğsü, ince dilimlenmiş
2 yaprak lavaş ekmeği
1 avokado, doğranmış

1. HealthSmart® Grili “SEAR” ayarına alıp “READY” (Hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Mayonez, salsa, but, meyve suyu, mango, fıstıklar ve tavuğu karıştırınız.
3. Tavuklu karışımı her bir lavaşın üzerine yayın. En üste de avokado koyup sıkıca sarınız.
4. Lavaş dürümlerini önceden ısıtılmış grilin alt plakasına yerleştirip üst plakayı indirerek ekmeğin altın rengi alana, kırılaşana ve iyice ısınana kadar bekleyiniz, yaklaşık 8 dakika.
5. Dilimlenmiş olarak yeşil salata ile aç yapacak şekilde servis edilir.

TOMBİK EKMEKTE İTALYAN USULÜ VEJETERYAN MENÜSÜ

4 kişilik

3 küçük yuvarlak peynir ve
zeytinli tombik ekmeğin
1 1/2 yemek kaşığı pesto
125 gr İtalyan tarzı Roma
Yumurta domatesleri,
dilimlenmiş
100 gr bocconcini peyniri,
süzülüp dilimlenmiş 1 yemek
kaşığı balzamik sirke
1 1/2 yemek kaşığı saf sızma
yağ
Tuz ve ince çekilmiş taze
karabiber, tadımlık

1. HealthSmart® Grili “SEAR” ayarına alıp “READY” (Hazır) ışığı yeşil yanana kadar ısıtınız.
2. Sandviç hazırlamak için ekmeği yarıya bölün. Pestoyu sürün. Domates, peynir, soğan, sirke, yağ ve çeşnilerle doldurun.
3. Ekmekleri önceden ısıtılmış grilin alt plakasına yerleştirip üst plakayı indirerek altın rengi alana, kırılaşana ve iyice ısınana kadar bekleyiniz, yaklaşık 8 dakika.

İthalatçı Firma:

Aykut Global İthalat İhracat Anonim Şirketi
 Altunizade Mah. Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim
 Gökay Cad. No:13/3
 Üsküdar 34662 - İstanbul / TÜRKİYE Üsküdar Vergi
 Dairesi - 122 082 7157
 Tel: 0216 634 44 44
 Faks: 0216 634 39 88

İmalatçı Firma:

Sage Appliances GmbH, Johannstr. 37, 40476
 Düsseldorf, Deutschland
 Telefon: +49 800 5053104
 BRG Appliances Limited
 Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road,
 London, W4 5PY Telefon (Birleşik Krallık Sabit Hat):
 +44 808 178 1650 Cep Telefonu Çağruları (Ulusal
 Ücretli Hat):+44 333 0142 970

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek**Hususlar:**

- Ürününüzü dolu veya boş kullanırken, düz ve kayfan olmayan zeminler üzerinde durmasını sağlayınız.
- Ürünü bir zemine koyarken ürün ile zemin temasının hızlı ya da sert olmamasını sağlayınız. Aksi takdirde ürün zarar görebilir.
- Taşıma veya nakliye sırasında ürünün boş ve kuru olmasını sağlayınız, titreşime ve darbeye maruz kalmayacak bir koruma veya ambalaj ile bu işlemin yapılması gerekmektedir.

Kullanım Hatalarına İlişkin Bilgiler:

Ürünün amacına uygun olarak kullanılmaması durumunda ürün ve/veya kişiler zarar görebilir. Tanıtma ve kullanım kılavuzu okunmalı ve ürün bu talimatlara uygun olarak kullanılmalıdır.

Kullanım Ömrü Bilgisi:

6502 Tüketici koruma kanunu tarafından satış sonrası hizmetler yönetmeliği ek liste de tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Enerji Tüketimi Açısından Verimli Kullanıma İlişkin Bilgiler:

Kısıtlı enerji kaynaklarımızı verimli kullanmak adına, ürününüzü aktif olarak kullanmadığınız sürece fişten çekiniz. Standby özelliği olan modellerde ürünü standby modunda bırakmamaya özen gösteriniz.

Ürünün Montajı:

Ürünün montajı için teknik kişiye ihtiyaç yoktur. Tanıtma ve kullanma kılavuzundaki talimatlara göre ürünü kullanıma hazır hale getirebilirsiniz. Ürününüzü ılık su ile temizledikten sonra güvenle kullanabilirsiniz.

Satış Sonrası Hizmetler:

Telefon: 44 44 784 - 08504737271
 Adres: Barbaros Mahallesi Sedef Sokak
 Validebağ Konakları A2 Blok D:19
 Üsküdar - İstanbul

Güncel yetkili servis iletişim bilgileri ve yedek parça malzeme temini için yukarıda iletişim bilgileri bulunan Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçebilirsiniz. Tüketiciler, şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabileceklerdir. Ürünün 6502 sayılı Tüketicinin Koruması korunması hakkında kanun da tanımlanmış ve 'Ayıplı mal' olarak nitelendirilen kapsama 44 girmesi durumda;

(1) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;

- Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
- Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
- Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme, İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimli haklarından birini kullanabilir.

(2) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya tarışı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.

(3) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.

(4) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi halde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.

(5) Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhal tüketiciye iade edilir.

SERVIS LİSTESİ

YILDIRIM SOĞUTMA

0322 444 30 66
P.T.T MAHALLESİ 3556. SOKAK NO: 4/1 YÜREĞİR
ADANA

AKDENİZ SOĞUTMA

0533 713 11 40
HIZIRBEY MAHALLESİ 1509 SOK. NO:3/2A MERKEZ
ISPARTA

ABDULLAH KARACA

0344 221 87 04
İSMETPAŞA MAH. BELLİ İŞHANI ALTI NO:3/A MERKEZ
KAHRAMANMARAŞ

SANAL BİLGİSAYAR DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI TURİZM Pazarlama SANAYİ VE TİCARET LTD.ŞTİ.

0324 622 18 51
ÖĞRETMENLER MAH. RASİM DOKUR CADDESİ ÇOPUR APT. NO:8 TARSUS
MERSİN

HAYAT ELEKTRONİK ELEKTRİK KİMYA ÜRETİM Pazarlama SERVİS VE DANIŞMANLIK

0424 444 30 66
İZZET PAŞA MAHALLESİ HACI TEVHİK EFENDİ SOKAK NO: 36 D MERKEZ
ELAZIG

ERKAN TEKNİK

0446 214 24 64
KARAAĞAÇ MAH. ŞEHİT POLİS KENAN ARDIÇ CAD.NO:3/2Z4
ERZİNCAN

UĞUR OTOMASYON

0532 178 41 32
TOPÇULAR MAHALLESİ TOMURCUK SOKAK NO: 14 B01 MERKEZ
İGDIR

GÜLTEPE SOĞUTMA

0432 216 48 90
BAHÇIVAN MAHALLESİ ABDURAHMAN GAZI 3. SOKAĞI NO : 5/2A İPEKYOLU
VAN

YAŞAR ŞEN

0533 713 11 40
ÇAY MAHALLESİ ZİNCİRLİ HAN SOKAK NO:14/1 SANDIKLI
AFYONKARAHİSAR

ÜÇGEN SOĞUTMA

0256 811 55 12
YENİ MAH SELANIK CAD. İNAN APT. NO:61/4 DİDİM
AYDIN

KIRCA TEKNİK SERVİS

0532 727 43 52
MENDERES MAHALLESİ SEYFİ DEMİRSOY CAD. NO: 6 A BUCA
İZMİR

SEFA TEKNİK

0232 632 11 62
İNKILAP MAHALLESİ VAKIF SOKAK NO: 3/A BERGAMA
İZMİR

DENİZ İSITMA SOĞUTMA

0543 965 39 39
ÜNALAN MAHALLESİ 1.BOSTANCI SOKAK NO: 24 A UŞAK MERKEZ
UŞAK

RAM BİLGİSAYAR

0488 215 12 42
BAHÇELİEVLER MAH.ŞTAD CADDESİ NO 5/A
BATMAN

İDEAL OTOMASYON BİLGİ İŞLEM

0342 339 16 72
DEĞİRMİÇEM MAHALLESİ M. AKSOY BLV.NO:75/C
GAZİANTEP

GAP SOĞUTMA

0414 444 30 66
KARSIYAKA MAHALLESİ KARŞIYAKA CAD. NO: 85 B HALİLİYE
SANLIURFA

MERKEZ TEKNİK SERVİS İKLİMLENDİRME

0312 381 04 00
DURALI ALIÇ MAHALLESİ ŞEHİT HAKAN YORULMAZ CADDESİ NO : 66 B
MAMAK
ANKARA

SANTA TEKNİK

0312 484 07 99
GAZIOSMANPAŞA MAHALLESİ PLEVNE CADDESİ No : 22 B GÖLBAŞI
ANKARA

MEVSİM İKLİMLENDİRME İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET LIMITED ŞİRKETİ

0532 773 05 96
ARIFIYE MAH. MUSTAFA KEMAL ATATÜRK CAD. NO:22/A ODUNPAZARI
ESKİŞEHİR

ÖZEN ELEKTRONİK

0454 212 04 40
HACİSİYAM MAH. İNÖNÜ CAD. KABACAĞUZ SOKAK NO:3 GİRESUN
GİRESUN

KMS SATIŞ SONRASI HİZMETLER

0366 214 26 96
İSMALBEY MAH. ŞEHİT ERTAN SIVRİOĞLU SOKAK NO: 51
KASTAMONU

UZMANLAR TEKNİK İSİ, SOĞUTMA SİSTEMLERİ

0366 215 37 86
AKTEKKE MAHALLESİ FAKÜLTE SOKAK NO:6 A MERKEZ
KASTAMONU

ÖZEN ELEKTRONİK

0452 444 30 66
YENİ MAHALLESİ 322 SOKAK NO: 10 A ALTINORDU
ORDU

UĞUR ELEKTRONİK

0286 566 80 30
İSMETPAŞA MAHALLESİ MÜLAZİM RIZA SOKAK NO:8-14/1 ÇANAKKALE
ÇANAKKALE

MUTLU ORTA

0284 715 22 71
YUKARI ZAFERİYE MH. İLYAS BEY CD. NO: 15/26 KEŞAN
EDİRNE

KİNETİK ELEKTROMEKANİK ENERJİ GÜVENLİK SİSTEMLERİ SANAYİ TİCARET LIMITED ŞİRKETİ

0212 787 20 40
FERHATPAŞA MAH. ATATÜRK CAD. HAMDİ ŞANLI APT. BLOK NO: 44 İÇ KAPI
NO: 207 CATALCA
İSTANBUL

SEVİNC ELEKTRİK

0212 582 33 25
YENİDOĞAN MAHALLESİ 48. SOKAK NO:103 A ZEYTİNBURNU
İSTANBUL

ŞEKER SOĞUTMA ELEKTRİK ELEKTRONİK KLİMA BEYAZ EŞYA

0532 591 04 22
CEVİZLİ MAH. NEŞE SOKAK NO:20/B MALTEPE
İSTANBUL

ER TEKNİK

0288 444 30 66
KURTULUŞ MAHALLESİ GAZİ MUSTAFA KEMAL BULVARI NO: 74 A BABAESKİ
KIRKLARELİ

KARDEŞLER ELEKTRİK

0262 646 64 28
OSMAN YILMAZ MAHALLESİ KADIOĞLU CADDESİ NO : 17 B GEBZE
KOCAELİ

GARANTİ

CİHAZ SAHİBİNİN

İsim:

Adres:

EvTel:

Cep Tel:

İş Tel:

E-mail:

ÖNEMLİ NOT

Lütfen bu kuponu sağ tarafta yazılı olan adrese gönderiniz.

AYKUT

GLOBAL İTHALAT
İHRACAT A.Ş.

Altunizade Mah. Ord. Prof.
Dr.Fahrettin Kerim Gökay Cad.
No:13/3 Üsküdar/İSTANBUL
T: 0216 634 44 44/ F: 0216 634 45 70

GARANTİ BELGESİ

- Garanti süresi, malın teslim tarihinden başlar ve 2 (iki) yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere malın tamamı garanti süresince garanti kapsamındadır.
- Malın ayıplı olduğunun anlaşılmaması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
b- Satılanı alıkoymup, ayıp oranında satış bedlinde indirim isteme,
c- Asın bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
ç- imkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici ve ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıplı doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumluluğu tutulamaz.
- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. 1 Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri,

- aybının önemi ve diğer seçicilik haklara basvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz is günü, konut ve tatil amaçlı tasınmazlarda ise altmış is günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanununun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi halde tüketici diğer seçicilik haklarını kullanmakta serbesttir.
- Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutun derhal tüketicisyne iade edilir.
- Seçicilik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafta karşılanır. Tüketicisi bu seçicilik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

GARANTİ

GARANTİ BAŞLATMA KUPONU

Satıcı Firma Kaşe ve İmza

Yetkili Servis Kaşe ve İmza

CİHAZIN	CİNSİ :		SATIŞ TARİHİ :	
	MARKASI :		FATURA NO :	
	MODELİ :		MONTAJ TARİHİ :	
	SERİ NO :			

Üretici veya İthalatçı Firmanın	Satıcı Firmanın	Ürünün
Ünvanı: Aykut Global İthalat İhracat A.Ş.	Ünvanı:	Markası:
Adres: Altunizade Mah. Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim Gökay Cad. No: 13/3 Üsküdar/İSTANBUL	Adres:	Cinsi:
Telefonu: 0216 634 44 44	Telefonu:	Modeli:
Faks: 0216 634 45 70	Faks:	Bandrol ve Seri No:
	e-posta:	Teslim Tarihi:
	Fatura Tarih ve Sayısı:	Garanti Süresi: 2 Yıl
	Teslim Tarih ve Yeri:	Azami Tamir Süresi: 20 iş günü

Üretici veya İthalatçı Firmanın	Satıcı Firmanın	Ürünün
Yetkili İmzası:	Yetkili İmzası:	Yetkili İmzası:
Firma kaşesi:	Firma kaşesi:	Firma kaşesi:

* Aykut Global İthalat İhracat Anonim Şirketi tarafından verilen işbu garanti, cihazın anormal bir şekilde ve/veya maksat dışı kullanılmasından dolayı doğacak arızaların giderilmesini kapsadığı gibi aşağıda belirtilen hususlarda garanti dışı kalır.

1- Müsteriye tesliminden sonra meydana gelen hasar ve arızalar, 2- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar, 3- Voltaj düşüklüğü ve fazlalığı, 4- Hatalı elektrik ve su tesisatı, uygun olmayan su kullanmak, 5- Cihazın etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedeni ile hasar ve arızalar, 6- Cihazın dış bölümleri ile ilgili saç ve plastik aksamın çizilme ve/veya kırılması, 7- Cihazlarımız ev tipidir, ticari ve endüstriyel kullanıma uygun değildir. 8-. Garanti Belgesi üzerinde veya cihaz üzerindeki seri numarasında tahrifat yapıldığında GARANTİ GEÇERSİZDİR.

Müşteri Hizmetleri

444 4 784

Mail: info@aykutglobal.com.tr
Adres: Barbaros Mah. Sedef
Sok. A2 Blok No:19 Üsküdar/
İSTANBUL

Sage®

İthalatçı Firma
Aykut Global İthalat İhracat A.Ş.
Altunizade Mah. Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim
Gökay Cad. No:13/3 Üsküdar/İSTANBUL
Tel: 0216 634 44 44
www.aykutglobal.com.tr