

the Adjusta Grill & Press™

SGR250 - BGR250



Kullanım Kılavuzu

Sage®

- 3 Sage için önce güvenlik gelir
- 7 Sage ürününüzü tanıyın
- 9 Sage ürününüzün çalıştırılması
- 13 Izgara rehberi
- 15 Bakım ve Temizlik
- 18 Başlangıç Tarifleri

SAGE İÇİN ÖNCE GÜVENLİK GELİR

SAGE'İN ÖNCELİKLİ ÖNERİSİ: GÜVENLİK

Sage için önce güvenlik gelir. Cihazların tasarımını ve imalatını yaparken aklımızdaki en önemli şey güvenliğinizdir. Ayrıca, Sage herhangi bir elektrikli cihazı kullanmadan önce dikkatli olmanızı ve aşağıdaki önlemleri dikkate almanızı tavsiye eder.

KULLANIM ÖNCESİNDE TÜM TALİMATLARI OKUYARAK İLERİDE BAŞVURABİLMEK ÜZERE SAKLAYINIZ.

- İlk kullanımdan önce lütfen cihazın etikette gösterildiği gibi elektrik kaynağına bağlı olduğundan emin olun. Herhangi bir endişeniz varsa, lütfen yerel elektrik şirketinize başvurun.
- Bu fişi değiştirmeniz gerekirse lütfen kabloları aşağıdaki şekilde yapın. (Fişi güvenli bir şekilde bertaraf ettikten sonra).
- Prize takılı fiş üzerindeki kesiklerin ciddi bir tehlike riski taşıdığını unutmayınız.
- Kablolar aşağıdaki şekilde renklendirilmiştir:
Mavi = Nötr
Kahverengi = Canlı
Yeşil & Sarı = Toprak
- Kablo renkleri fişinizdeki uçları tanımlayan renkli işaretlerle eşlenmiyorsa aşağıdaki hususlara bakınız:
-Mavi kablo 'N' işaretli terminale bağlanmalıdır.
-Kahverengi kablo 'L' işaretli terminale bağlanmalıdır.

- Yeşil ve Sarı kablo E harfiyle veya toprak sembolü ile işaretlenmiş terminale bağlanmalıdır.
- Izgarayı ilk defa kullanmadan önce herhangi bir ambalaj malzemesi ve tanıtım etiketlerini çıkarın ve güvenli bir şekilde atın.
- Küçük çocuklar için boğulma riskini ortadan kaldırmak için bu cihazın fişine takılmış koruyucu kapağı güvenli bir şekilde çıkarın.
- Izgarayı çalışma esnasında tezgah ya da masa kenarına koymayın. Yüzeyin temiz ve düz olmasına ve su veya başka maddeler içermediğine dikkat edin.
- Izgarayı lavabo drenaj kısmında kullanmayın.
- Izgarayı sıcak gaz veya elektrikli brülör üzerine veya yakınına koymayın, ya da sıcak fırınla temas ettirmeyin.
- Izgarayı duvar, perde, kumaş ve diğer ısıya duyarlı malzemelerden minimum 20cm uzak mesafeye yerleştirin.
- Izgarayı her zaman istikrarlı ve ısıya dayanıklı bir zemin

SAGE İÇİN ÖNCE GÜVENLİK GELİR

üzerinde kullanın. Perdeler veya diğer yanıcı malzemelerin yakınında veya kumaş kaplı yüzey üzerinde kullanmayınız.

- Kullanmadan önce her zaman ızgaranın düzgün monte edildiğinden emin olun. Bu kitapta verilen yönergeleri izleyin.
- Kapağı kapalı iken kullanım sırasında ve saklandığında ızgara üstüne herhangi bir şey koymayın.
- Cihaz kullanımda ve temizlemeden önce cihazı hareket ettirmeden önce ve depoladığınızda daima değişken ısı kontrol tuşunu SANDWICH pozisyonuna getirin, fişi çekerek ızgarayı kapatın ve tamamen soğumasını bekleyin.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın. Izgara yüzeyleri kullanım esnasında ve sonrasında sıcaktır. Yanık ya da yaralanmaları önlemek için, her zaman koruyucu sıcak ped veya yalıtımlı fırın eldiveni kullanın.

ısı kontrol tuşunu SANDWICH pozisyonuna getirilmeli ve fişi prizden çıkartarak soğuması beklenmelidir.

- Izgara çalışırken, güç kablosunu ızgara yüzeyinden veya herhangi bir ısı kaynağından uzak tutun. Güç kablosunun kullanım ve depolama esnasında cihazın üst ve alt sıcak plakaları arasında sıkışmamasına dikkat edin.
- Bu kitapçıkta tarif edilenlerden başka herhangi bir yöntemle ızgarayı çalıştırmayın. Kullanım sırasında ızgarayı gözetimsiz bırakmayın.
- Izgarayı temizlerken sert aşındırıcılar, kostik temizleyiciler veya fırın temizleyiciler kullanmayın. Cihazın temizliği ve bakımı için temizlik bölümüne bakın.



Dikkat: Sıcak Yüzey

- Cihazın kullanımı sonrasında; temizlemeden önce cihazı hareket ettirmemeli ve değişen

BU TALİMATLARI SADECE EV İÇİ KULLANIM İÇİN SAKLAYINIZ.

SAGE İÇİN ÖNCE GÜVENLİK GELİR

TÜM ELEKTRİKLİ CİHAZLAR İÇİN ÖNEMLİ KORUYUCULAR

- Kullanmadan önce güç kablosunu tamamen gevşetin.
- Sadece 230V elektrik prizine bağlayın.
- Güç kablosunun sıcak yüzeylere değmesine veya dolaşım düğüm haline gelmesine izin vermeyin ve tezgah ya da masa kenarına asmayın.
- Elektrik çarpmasına karşı korunmak için güç kablosunu, fişini veya cihazı suya veya başka bir sıvıya batırmayın.
- Bu cihaz, 8 yaş ve yukarısı çocuklar tarafından kullanılabilir ancak cihazın güvenli bir şekilde kullanımıyla ilgili talimatların verilmiş olması ve ilgili tehlikeleri anlamaları gereklidir.
- Cihazın temizlik ve kullanıcı bakımı 8 ve yukarı yaşlardaki çocuklar tarafından denetim altında yapılabilir.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaş altı çocukların ulaşamayacağı yerlerde tutun.
- Çocukların cihazla oynamaları gerekir.
- Bu cihaz, ilgili talimatların verilmesi ve ilgili tehlikeleri anlamaları şartıyla cihazın kullanımı ile ilgili eğitim ve

denetim verildiğinde düşük fiziksel, duyuşal veya zihinsel yeteneklere sahip kişiler tarafından kullanılabilir.

- Cihaz yağ dökülmesini önlemek için kolları ayarlı olarak sabit bir şekilde yerleştirilmelidir.
- Yüzeyler kullanım sırasında ısınabilir.
- Elektrik kablosu, elektrik fişli veya cihaz herhangi bir şekilde zarar görmüşse cihazı kullanmayın. Cihaz hasarlı ise veya temizlik için gerekli olan bakım dışında bir bakım ihtiyacı varsa Sage Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçiniz.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir. Başka bir amaç için bu cihazı kullanmayın. Hareketli araçlar veya teknelerde kullanmayın. Açık havada kullanmayın. Ciddi yaralanmaya neden olabilir.
- Elektrikli cihazları kullanırken ek güvenlik sağlamak için artık akım cihazı (güvenlik anahtarı) kurulumu tavsiye edilir. 30mA'yı aşmayan bir anma artık akımla çalışan bir güvenlik anahtarının cihazı besleyen elektrik devresine monte edilmesi tavsiye edilir.

SAGE İÇİN ÖNCE GÜVENLİK GELİR

- Cihaz kullanımda değilken her zaman, cihazı KAPALI konuma getirin, güç çıkışını kapatın ve elektrik kablosunu çıkarın.
- Temizlikten önce, cihazı her zaman, KAPALI konumuna getirin güç çıkışını kapatın, güç kablosunu çıkarın cihazın tüm parçalarının soğumasını bekleyin.
- Cihaz harici cihaz zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Besleme kablosu, fiş veya cihazdaki herhangi bir hasar için cihazı düzenli olarak inceleyin. Cihaz hasarlı ise veya temizlik için gerekli olan bakım dışında bir bakım ihtiyacı varsa Sage Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçiniz.
- Bu cihazı sıcak levha, fırın veya ısıtıcılar gibi, ısı kaynağının üzerine veya yakınına koymayın.
- Cihazı duvar, perde, kumaş ve diğer ısıya duyarlı malzemelerden minimum 20cm uzak mesafeye yerleştirin. Cihaza yukarıdan yeterli mesafe bırakın ve her yönden hava sirkülasyonu sağlayın.



Gösterilen simge bu cihazın normal evsel atık olarak değerlendirilmesi gerektiğini gösterir.

Bu amaç için belirlenmiş bir yerel otorite atık toplama merkezine veya bu hizmeti veren bir bayiye götürülmelidir.

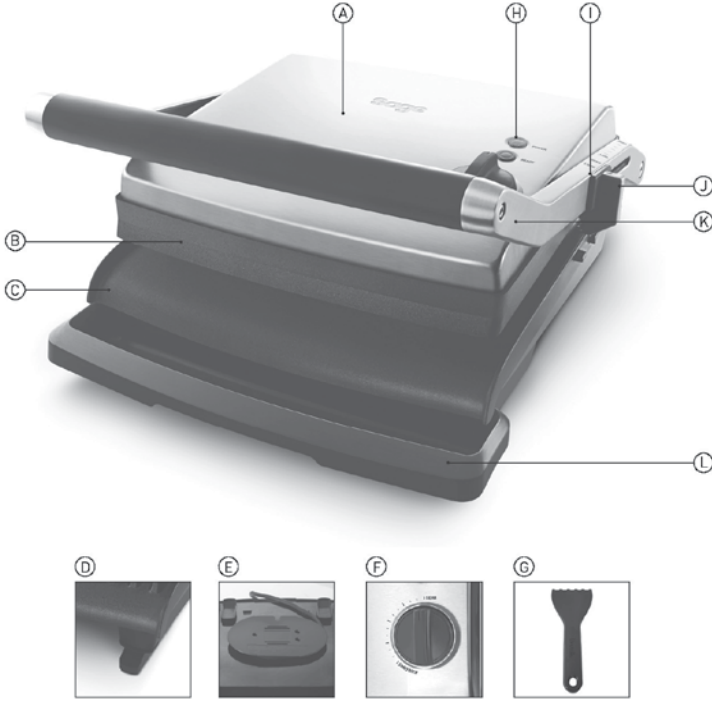
Daha fazla bilgi için, lütfen yerel belediye bürosuna başvurun.



ÖNEMLİ

Kullanmadan önce güç kablosunu Tam olarak gevşetin. Güç kablosunu kontrol kutusunun içinde saklamadan önce cihazın tamamen soğuduğundan emin olun.

Sage SGR250 CİHAZINIZI TANIYIN



A. 2200 watt güç
Hızlı ısıtma ve çabuk kızartma ve tost

B. Yüzer üs menteşeli plaka
otomatik olarak kalın veya ince etler, deniz ürünleri, sebze ve sandviç ayarı yapar.

C. Dayanıklı yapışmaz pişirme plakaları

D. Açık ayarlı kaymaz ayaklar

E. Kablo yuvası
(Tabana rahatça oturur.)

F. Değişken sıcaklık kontrol kadranı

(Dakikalar içinde biftek veya gurme tost, kafe stili sandviç)

G. Temizlik spatulası

H. GÜÇ ve HAZIR ışıkları
I. Ayarlanabilir yükseklik kontrolü

Izgara tercihleriniz için 7 ayar.

J. Saklama kilit klipsi

Uygun dikey depolama için plakaları sabitler.

K. Ağır iş dökme kollar

L. Çıkarılabilir damlama tepsi
Bulaşık makinesinde yıkanabilir.

SAGE SGR250 CİHAZINIZIN ÇALIŞTIRILMASI

İLK KULLANIM ÖNCESİ

Izgaranın ilk kullanımından önce tüm ambalaj malzemelerini ve promosyon etiketlerini güvenli bir şekilde çıkarın. Pişirme plakalarının temiz ve tozsuz olduğundan emin olun. Gerekirse yumuşak, nemli bir bezle silin. İyiye kurula-

NOT

Izgarayı ilk kez kullanırken ince bir duman görebilirsiniz. Bu bazı parçaların ısınmasından kaynaklanmaktadır. Endişelenecek bir durum yoktur.

Izgara; etler ve sebzeler için bir izgara olarak ya da ekmek ve kızartmak için sandviç presi olarak kullanılabilir. Ayrıca alt plakanın üzerinde üst plakayı çeşitli pozisyonlarda ayarlamana izin veren ayarlanabilir yükseklik kontrolü özelliğine sahiptir.

IZGARA OLARAK KULLANIMI

1. Elektrik fişini 230/240V elektrik prizine takın ve gücü açın. Kırmızı GÜÇ ışığı yanacaktır.
2. Hızlı ısıtma için değişken sıcaklık kontrol kadranını çevirin. Izgarada yeşil HAZIR ışığı yanana kadar kapalı konumda üst pişirme plakasının ön ısınma işlemine izin verin.
3. Izgara ısıtıldığında, gıdaları alt pişirme plaka üzerine yerleştirin. Gıdaları daima alt pişirme plakasının arkasına doğru yerleştirin.

NOT

Izgara gıdaları açık veya kapalı pozisyonda pişirmek için kullanılabilir.

4. Üst pişirme plakasını kapatın. Üst pişirme plakası gıda üzerine eşit baskı yapmak için tasarlanmış hareketli bir menteşeye sahiptir. Seçilmiş gıdalar üzerinde izgara izleri bırakmak için plakanın tamamen indirilmesi gerekir.



5. Izgara süresi pişirilen gıda ya bağlıdır. Izgara Kılavuzuna (sayfa 10) bakınız.
6. Gıda piştikten sonra izgarayı açmak için kolu kullanın ve üst pişirme plakasını yukarı kaldırın. Gıdayı plastik veya tahta bir ıspatula yardımı ile alın. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceği için asla metal maşa veya bıçak kullanmayın.

NOT

Daima yeşil HAZIR ışığı yanana kadar izgarayı önceden ısıtın.



UYARI

Kullanmadan önce tamamen kablo yuvasında güç kablosunu gevşetin.

Sage SGR250 CİHAZINIZIN ÇALIŞTIRILMASI

SANDVIÇ PRES KULLANIMI

1. Elektrik fişini 230/240V elektrik prizine takın ve gücü açın. Kırmızı GÜÇ ışığı yanacaktır.

2. Değişken sıcaklık kontrolünü SANDVIÇ pozisyonuna çevirin. Izgarada yeşil HAZIR ışığı yana na kadar kapalı konumda üst pişirme plakasının ısınmasını bekleyin.

3. Sandviç presi önceden ısıtılı dığında sandviçi alt pişirme plaka üzerine yerleştirin. Sandviçi daima alt pişirme

NOT

Izgara gıdaları açık veya kapalı pozisyonda pişirmek için kullanılabilir.

4. Üst pişirme plakasını kapatın. Üst pişirme plakası sandviçe eşit baskı yapmak için tasarlanmış hareketli bir menteşeye sahiptir. Üst plakanın sandviç pişirmek için tam indirilmesi gerekir.

5. Kızartma yaklaşık 5-8 dakika sürer. Tam kızartma süresi da mak tadına göre değişir. Ayrıca ekmek ve kullanılan dolgu türüne bağlıdır.

6. Sandviç piştikten sonra izgara rayı açın ve üst pişirme plakasını kaldırmak için kolü kullanın. Bir plastik veya tahta ıspatula yardımı ile sandviçi çıkarın. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceği için asla metal maşa veya bıçak kullanmayın.

AYARLANABİLİR IZGARAYÜKSEKLİK KONTROL ÖZEL LİĞİNİN KULLANIMI

Ayarlanabilir yükseklik kontrolü özelliği, alt plakanın üzerinde üst plakanın istenilen pozisyonlara ayarlanmasına izin verir. Bu özellik ezmeden balık ve hamburger ekmeği gibi hassas maddeler için ızgaranın kullanılmasını sağlar. Ayrıca, açık sandviç ve atıştırmalıklar kızartmak için kullanılabilir

1. Değişken sıcaklık kontrolünü SANDVIÇ veya HAZIR ayarına getirin ve ızgarada yeşil ışık yanana kadar ön ısıtma yapın.
2. Izgaraya kızartılacak yiyecek veya erimesi sandviç yerleştirin.
3. Izgara sağ tarafta yükseklik kontrolü klipi ile istenilen yüksekliğe ayarlanabilir.



4. Ayarlanabilir yükseklik kontrol klipi üzerinde durana kadar yavaşça üst plakayı indirin.

5. Üst plaka istenilen ısıda hafifçe ızgara yapmak veya peynir gibi maddeleri eritmek için ısı yayacaktır. Izgara ve kızartma süreleri dama tadına bağlıdır. Üst plakanın yüksekliğine bağlıdır.

SAGE SGR250 CİHAZINIZIN ÇALIŞTIRILMASI

AÇI AYARLI KAYMAZ AYAKLAR

Sosis gibi yiyecekleri pişirirken ızgaranın alt plakayı düzlemek üzere tasarlanmış benzersiz uzatılabilir ayakları bulunmaktadır. Bu durum sosislerin pişirme sırasında dönüp kaymamasını ve maksimum yağ miktarının tahliye edilmesini sağlar.

DEĞİŞKEN ISI KONTROL KADRANI

Izgara çeşitli tür gıdaların pişirilebilmesi için değişken sıcaklık kontrol kadranına sahiptir. Kadran ile ızgarada et ya da diğer gıdaların istenilen doğru ısıda pişirilmesi sağlanır.



Kadran SANDVIÇE ayarlandığında sandviçin düzgün kızartılması için gerekli ısı ayarlanır. Değişken sıcaklık kontrol kadranı pişirilmekte olan gıdalar içinde uyguna ayırına yapılmasına izin verir.



ET KIZARTMADA EN İYİ SONUÇLARI ELDE ETMEK İÇİN İPUÇLARI

En iyi ızgara sonuçları için ızgara kapatıldığında üst ve taban plakasının temas edebileceği yeterli kalınlıkta et kullanın.

Tavsiye edilen kesimler	
Sığır	Sığır fileto (New York) But, Rib Eye (Scotch Fileto), Fileto
Kuzu	Kuzu Bacak Biftek, fileto, doğranmış kuzu

- Sığır bıçağı, borda biftek veya kuzu forequarter veya boyun eti gibi sert kesimler kullanılabilir. Bu kesimler bağ dokusu sökmek için birkaç saat veya gece boyunca şarap ya da sirke ile marine ve salamura edilebilir.
- Bir marine tarifi kullanıyorsanız veya önceden marine edilmiş etler kullanıyorsanız, fazla marine sıvısını boşaltın ve ızgaraya koymadan önce mutfak kağıdına hafifçe sürün. Bazı marineler ızgara plakası üzerinde kavrulan yüksek şeker düzeyleri içerir.
- Etin üzerini örtmeyin domuz eti bile pembe ve sulu servis edilir.
- Pişirme sırasında bir çatal ile eti kesmeyin veya delmeyin. Bu bifteğin sert ve kuru olması ile sonuçlanacak şekilde suyun kaçmasını sağlar.
- Balık parçalarını sökerken, gıdayı desteklemek için ısıya dayanıklı düz bir plastik spatula kullanın.

IZGARA REHBERİ

Temaslı ızgara pişirmek için sağlıklı ve verimli bir yoldur. Pişirme süreleri madde kalınlığı farkları nedeniyle yaklaşık değerlerdir. T-bone ve biftek gibi kalın kemikli öğeleri pişirilmesi tavsiye edilmez.

İÇERİK VE TÜR	PIŞİRME TÜRÜ
Sığır bifteği	3 dakika orta pişirme için 5-6 dakika iyi pişmesi için
Sığır dakikalık biftek	1-2 dakika
Sığır hamburger köftesi	4-6 dakika
Kuzu fileto	3 dakika
Kuzu pizola	4 dakika
Kuzu bacak biftek	4 dakika
Tavuk göğsü filetosu	6 dakika veya pişene kadar
Tavuk uyluk filetosu	4-5 dakika veya pişene kadar
İnce sosis	3-4 dakika
Kalın sosis	6-7 dakika
Sandviç veya ızgara	3-5 dakika veya kahverengileşene kadar
Sebzeler 1 cm kalınlığında dilimlenmiş-patlıcan	3-5 dakika
Sebzeler 1 cm kalınlığında dilimlenmiş-kabak	3-5 dakika
Sebzeler 1 cm kalınlığında dilimlenmiş-patates	3-5 dakika
Deniz: Balık filetosu	2-4 dakika
Deniz: Balık Köfteleri	3-5 dakika

BAKIM VE TEMİZLİK

Temizlemeden önce, güç çıkışını kapatın ve daha sonra elektrik fişini çıkarın. Lütfen ızgarayı temizlemeden önce soğumasını bekleyin. Izgara hafif sıcakken daha kolay temizlenir.

Pişmiş gıdaların birikmesini önlemek için her kullanımdan sonra ızgarayı mutlaka temizlemeyin.

Yemek artıklarını temizlemek için yumuşak bir bezle pişirme plakalarını silin. Pişmiş gıda kalıntılarını deterjan ile karışık ılık su ile ovalayın ve sonra aşındırıcı olmayan plastik bir ped ile silin.

DAMLAMA TEPSİSİ TEMİZLİĞİ

Her kullanımdan sonra damlama tepsisini çıkarın ve boşaltın ve tepsiyi ılık sabunlu suyla yıkayın. Yüzeze zarar verebileceği için aşındırıcı veya sert deterjanlar ile ovalamaktan kaçının. Temiz ve yumuşak bir bezle iyice kurulayın ve durulayın. Alternatif olarak damlama tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

DAYANIKLI YAPIŞMAZ KAPLAMA

Yapışmaz bir yüzey üzerinde pişirme yağı ihtiyacını en aza indirir, gıdalar yapışmaz ve

temizliği kolaydır. Herhangi bir renk değişikliği sadece ızgara görünümünü olumsuz etkiler ancak pişirme performansını etkilemez. Yapışmaz kaplamayı temizlerken, metal veya bulaşık teli (ya da diğer aşındırıcıları) kullanmayın.

Ilık sabunlu su ile yıkayın. İnatçı artıkları ovma süngeri veya naylon yıkama fırçası ile çıkarın.

NOT

Pişirme plakaları yapışmaz yüzeye sahiptir bu nedenle aşındırıcı madde kullanmayın.

NOT

Yapışmaz yüzeylerde sprey kullanmayın pişirme plakalarının yapışmazlık özelliği bundan etkilenecektir.

DEPOLAMA

Izgarayı muhafaza etmek için:

1. Izgarayı kapatın ve güç kablosunu elektrik prizinden çıkarın.
2. Izgaranın tamamen soğumasına izin verin.
3. Üst ve alt pişirme plakalarının birlikte kilitlemesi için yükseklik kontrolü klipsini LOCK konumuna getirmek için ön kola doğru kaydırın.

BAKIM VE TEMİZLİK

4. Çıkarılabilir damlama tepsisini tıklayın.
5. Güç kablosunu ızgaranın altında kablo yuvasına yerleştirin.
6. Düz ve kuru bir yüzey üzerinde muhafaza edin.

NOT

Izgarada gıda varken depolama klipsi üst plakayı sıkıştırmak için kullanılmamalıdır.



UYARI

Izgaranın herhangi bir parçasını suya veya başka bir sıvıya batırmayın.

BAŞLANGIÇ TARİFLERİ

LİMON, KEKİK & SARMISAKLI TAVUK

4 kişilik

MALZEMELER

Ezilmiş 1 diş sarımsak,
1 yemek kaşığı taze kekik,
Limon suyu ve dilimi
40mls sızma zeytinyağı
Deniz tuzu ve taze çekilmiş
karabiber
4 adet tavukgöğsü filetosu

HAZIRLANIŞI

1. Sarımsak, kekik, limon suyu ve zeytinyağını birleştirin ve iyice karıştırın.
2. Reaktif olmayan bir tabak içine tavuğu yerleştirin ve hazırlanan marineyi içine dökün. 30 dakika boyunca bekletin.
3. Yeşil HAZIR ışığı yanana kadar SEAR ayarını kullanarak ızgarayı ısıtın.
4. Önceden ısıtılmış ızgaraya tavukları yerleştirin ve üst plakayı hafifçe tavukların üzerinde bırakın. Tavuk pişene kadar 4-5 dakika ısıtın.
5. Çıkarın ve dinlenmeye bırakın, servis yapmadan önce 5 dakika boyunca gevşek folyo ile sarın.
Taze salata yaprakları veya haşlanmış sebze ile servis yapın.

ÇİLİ, BİBERİYE & SOYA KUZU FILETO

4 kişilik

MALZEMELER

Ezilmiş 1 diş sarımsak,
İnce doğranmış 1 çili biber,
1 yemek kaşığı doğranmış taze biberiye
50mls hafif soya sosu
100mls sızma zeytinyağı
Deniz tuzu ve taze çekilmiş karabiber
2 x 300g kuzu filetosu

HAZIRLANIŞI

1. Büyük bir karıştırma kabında sarımsak, biber, soya sosu zeytinyağı ve biberiyeyi karıştırın.
2. Tuz, biber ve kuzu filetoya ekleyin; eşit yayılmasına dik kat edin ve 30 dakika marine edin.
3. Yeşil HAZIR ışığı yanana kadar SEAR ayarını kullanarak ızgarayı ısıtın
4. Önceden ısıtılmış ızgaraya kuzu filetoyu koyun ve üst plakayı hafifçe kuzunun üzerine bırakın ve dinlenmeye bırakın. 4-5 dakika boyunca veya beğeninize göre pişirin.
5. Çıkarın ve dinlenmeye bırakın, servis yapmadan önce 5 dakika boyunca gevşek folyo ile sarın.

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 'Ayrılmış mal' olarak nitelendirilen kapsama 44 girmesi durumunda;

(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.

SERVİS 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 LİMİTED 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 LİMİTED ŞİRKETİ

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

SEVİNÇ 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.



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 taktirde, 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 taktirde sorumlu 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. Tüketici 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