

# *the Kitchen Wizz® Peel & Dice*

SFP820 - BFP820



Kullanım Kılavuzu

**Sage®**



## İçindekiler

- 2 Sage® Öncelikle Güvenlik Önerir
- 6 Bileşenler
- 9 Montaj
- 12 Fonksiyonlar
- 16 Mutfak Robotu Kılavuzu
- 18 Bakım & Temizlik
- 20 Sorun Giderme

## SAGE® ÖNCELİKLE GÜVENLİK ÖNERİR

Sage® 'de öncelikle güvenliğin bilincindeyiz. Güvenliğinizi göz önünde bulundurarak cihazları tasarlıyor ve üretiyoruz. Ayrıca herhangi bir elektrikli cihazı kullanırken özen göstermenizi ve aşağıdaki önlemlere uymanızı rica ediyoruz.

## ÖNEMLİ TEDBİRLER

### KULLANIM ÖNCESİ TÜM TALİMATLARI OKUYUN VE GELECEKTEKİ BAŞVURULAR İÇİN SAKLI TUTUN

- Bu belgenin indirilebilir versiyonu da [sageappliances.com](http://sageappliances.com) adresinde mevcuttur.
- İlk kullanımdan önce, elektrik kaynağınızın, cihazın altındaki etikette gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- İlk kullanımdan önce ambalaj malzemelerini çıkarın ve güvenle atın.

- Küçük çocuklarda boğulma tehlikesini ortadan kaldırmak için, güç fişine takılan koruyucu kılıfı çıkarın ve güvenli bir şekilde imha edin.
- Bu cihaz sadece evde kullanım içindir. Cihazı hareket halindeki araçlarda veya teknelerde, dış mekanlarda ve belirtilenden farklı bir amaçla kullanmayın.
- Hatalı kullanım yaralanmalara neden olabilir.
- Çalıştırmadan önce güç kablosunu tamamen açın.
- Cihazı kenardan uzak, sabit, ısıya dayanıklı, düz, kuru bir yüzeye yerleştirin ve ocak, fırın veya gazlı ocak gibi ısı kaynaklarının üzerinde veya yakınında çalıştırmayın.
- Kullanım sırasında oluşan titreşim, cihazın hareket etmesine neden olabilir.
- Güç kablosunun bir tezgâh veya masanın kenarından sarkmasına, sıcak yüzeylere dokunmasına veya düğümlemesine izin vermeyin.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Gözetimsiz bırakılması halinde ve montajdan, sökümünden veya temizlemeden önce cihazı daima şebekeden çıkarın.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihazın temizliği, 8 yaş ve üstü olmadıkça ve nezaret edilmedikçe çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu çocuklardan uzak tutunuz.
- Bu cihaz 8 yaş ve üstü çocuklar

tarafından ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, onların güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimat verilmesi veya nezaret edilmesi koşuluyla kullanılabilir.

- Elektrik kablosu, fiş veya cihaz herhangi bir şekilde hasar görürse, cihazı kullanmayın. Hasar görmüşse ve temizlikten başka bir bakım gerekiyorsa, lütfen Sage Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin veya sageappliances.com adresini ziyaret edin.
- Temizlikten başka herhangi bir bakım yetkili Sage® servis merkezi tarafından yapılmalıdır.
- Elektrikli aygıtların tümünü kullanırken, ek güvenlik sağlamak amacıyla, kaçak akım emniyet anahtarının takılması önerilir.30mA'dan fazla olmayan tanımlı çalışma koşullarına sahip emniyet anahtarları tavsiye edilir. Profesyonel tavsiye edinmek için elektrikçiye danışın.
- Kullanmadan önce, cihazın talimatlara göre uygun şekilde monte edildiğinden daima emin olun. Düzgün şekilde monte edilmeden cihazı kullanmak, ürünün arızalanmasına, ürünün zarar görmesine neden olabilir veya kişisel yaralanma dâhil olmak üzere güvenliğ riski oluşturabilir.
- Mutfak robotunu, kaygan, dengesiz ve hatta lavabo gibi

yüzeylerde kullanmayın.

- Elleri, parmakları, saçları, giysileri ve bunların yanı sıra spatula ve diğer eşyaları işlem sırasında hareketli veya dönen parçalardan uzak tutun.
- Cihazı yiyecek ve içecek hazırlama dışında başka bir şey için kullanmayın.
- Motor üzerindeki aşırı yük koruyucusunun yanışıklıkla sıfırlanması nedeniyle blenderın kendiliğinden çalışması sonucu oluşabilecek tehlikeleri önlemek için, harici bir anahtar cihaz (zamanlayıcı gibi) takmayın veya blenderı düzenli olarak açıp kapatabilen bir devreye bağlamayın.
- Cihazı temiz tutun. Bu kitapta verilen temizlik talimatlarını izleyin.
- Bu cihaz sadece evde kullanım içindir. Cihazı hareket halindeki araçlarda veya teknelerde, dış mekanlarda ve belirtilenden farklı bir amaçla kullanmayın. Hatalı kullanım yaralanmalara neden olabilir.
- Asla bu ürünle birlikte verilmeyen veya Sage® tarafından yetkilendirilmeyen donanımları veya aksesuarları kullanmayın. Bu talimatlara uyulmaması, ürünün arızalanmasına, ürünün zarar görmesine ve hatta güvenliğ riskine neden olabilir.
- Bu üründe kullanılmak üzere Sage® tarafından yetkilendirilmiş isteğe bağlı aksesuarlar için bu kitapçıkta yer alan talimatlarla birlikte aksesuarlarla tedarik edilen

tüm talimatları lütfen okuyun.

- Motorun, Quad™ bıçağının, hamur bıçağının veya diskin sökülmeden önce tamamen durmasını sağlayarak, yiyecekleri mutfak robotunun haznesinden alırken özen gösterin.
- Motoru kapatmak için KAPALI düğmesine basıldığından emin olun; kapağı haznedan çıkarmadan önce, cihaz elektrik prizinden kapatın ve fişi çekin.
- Daha sonra, işlenmiş gıdayı çıkarmadan önce, mutfak robotunun kasesi, daha sonra motor gövdesi ve Quad™ bıçağından, hamur bıçağından veya disklerden dikkatlice çıkarılmalıdır.
- Sıcak veya kaynar sıvıları işlemeyin - işlem kabına yerleştirmeden önce sıvıların soğumasını sağlayın. Ani buharlaşma nedeniyle, sıcak sıvı yaralanmaya neden olabilir.
- KAPALI düğmesine basıldığından emin olun ve mutfak robotunun elektrik prizinden kapatıldığından ve Quad™ bıçağının, hamur bıçağının, disk veya mutfak robotunun kapağını takmadan önce fişin çekildiğinden emin olun.
- Mutfak robotunun otomatik geçişinin hatalı çalışmasını önlemek için, cihaz kullanımda değilken, mutfak robotunun kapağını kilitli konuma getirmeyin
- Motor, Quad™ bıçağı, hamur bıçağı veya diskler tam durmadıkça, ellerinizi veya parmaklarınızı mutfak

robotunun haznesine koymayın.

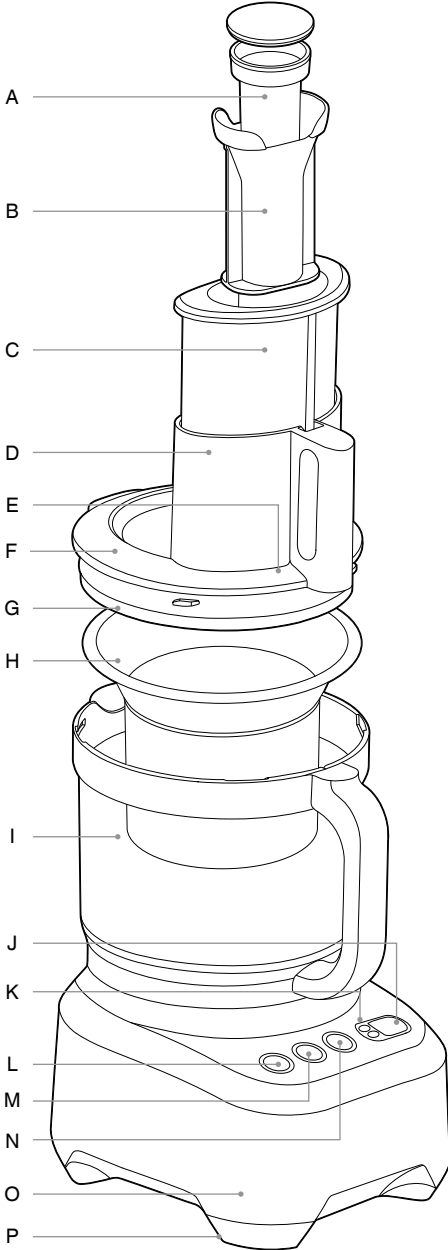
- Mutfak robotunun bıçakları ve diskleri son derece keskindir, her zaman dikkatli davranın. Çalışma sırasında hareketli parçalarla temastan kaçının. Miksere zarar gelmesini veya yaralanmayı önlemek için ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi, spatulalarınızı ve diğer gereçleri mutfak robotu besleme kanalından uzak tutun. Yiyecekleri besleme kanalından aşağı doğru itmek için daima yiyecek iticiyi kullanın.
- Mutfak robotunu ve ekipmanlarını dikkatli kullanın - bıçakların ve disklerin çok keskin olduğunu unutmayın ve çocukların erişemeyeceği yerlerde bulundurun.
- Keskin kesme bıçaklarını tutarken, hazneyi boşaltırken ve temizlik sırasında dikkatli olunmalıdır.
- Kaseyi işaretli sıvı seviyelerinin üzerinde veya 15 bardak kuru seviyesinin (parçalama) üzerinde doldurmayın. Sıvıları eklemeyen önce daima mutfak robotunun haznesine daha kuru veya daha kalın bileşenler ekleyin.
- Mutfak robotu çalışırken asla kapağı çıkarmayın. Kapağı çıkarmadan önce makineyi durdurmak için her zaman AÇMA / KAPAMA düğmesini kullanın.
- Çalışma sırasında mutfak robotunu tezgâh veya tezgahın kenarına yakın bir yere koymayın. Yüzeyin düz, temiz ve su, un vs. içermediğinden emin olun.
- Mutfak robotunun hiçbir parçasını mikrodalga fırına koymayın.

- Mutfak robotunu kullanımdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Mutfak robotunu çalışırken hareket ettirmeyin.
- Mutfak robotuyla birlikte verilenlerin dışındaki aksesuarları kullanmayın.
- Mutfak robotunu bu kitapçıkta açıklananlar dışında herhangi bir yöntemle çalıştırmaya kalkışmayın.
- Yiyecekleri parmaklarınızla veya diğer aletlerle besleme kanalına itmeyin. Daima verilen yiyecek iticiyi kullanın.
- Mutfak robotunu daima işlem güvenli bir şekilde işlem kapağıyla yerine yerleştirin.
- Quad™ bıçağı, hamur bıçağını veya diskleri takmadan önce, işleme haznesini daima motor tabanına sabitleyin.
- Lütfen büyük veya küçük mutfak robotu kaselerindeki buzunu ezmeyin. Bu, bıçaklara zarar verebilir (Quad™ veya mini bıçak). Buz kırma için bir karıştırıcı kullanmanızı öneririz.
- Maya hamurunu karıştırırken, mutfak robotunun çalışma süresi 30 saniyeden uzun olmamalıdır.
- Bir sonraki kullanımdan önce cihazın soğumasını bekleyin.
- Hamur gibi bazı katı karışımlar, işleme bıçağının normalden daha yavaş dönmesine neden olabilir. Bu durumda 30 saniyeden uzun süre işlem yapmayın.
- Parmaklarınızı ya da bıçağı dilimleme ızgarasını temizlemek için kullanmayın. Lütfen, dilimleme ızgarasını temizlemek için verilen temizleme aracını veya fırçayı kullanın.
- Parmaklarınızı ya da bıçağı dilimleme bıçağını temizlemek için kullanmayın. Lütfen, dilimleme bıçağını temizlemek için verilen temizleme aracını veya fırçayı kullanın.
- Dilimleme Kitini bu kullanım kılavuzunda belirtilenlerden başka bir maksatla kullanmaya çalışmayın.
- Dilimleme Kitini, Dilimleme Kiti ambalajında belirtilen modellerden başka hiçbir mutfak robotu ile kullanmaya çalışmayın.
- Gösterilen simge, bu cihazın normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini gösterir.
- Bu amaç için belirlenmiş bir yerel otorite atık toplama merkezine veya bu hizmeti veren bir satıcıya götürülmelidir. Daha fazla bilgi için, lütfen yerel meclis ofisine başvurun.
- Elektrik çarpmasına karşı korunmak için fişi, kordonu veya cihazı suya veya herhangi bir sıvıya batırmayın.

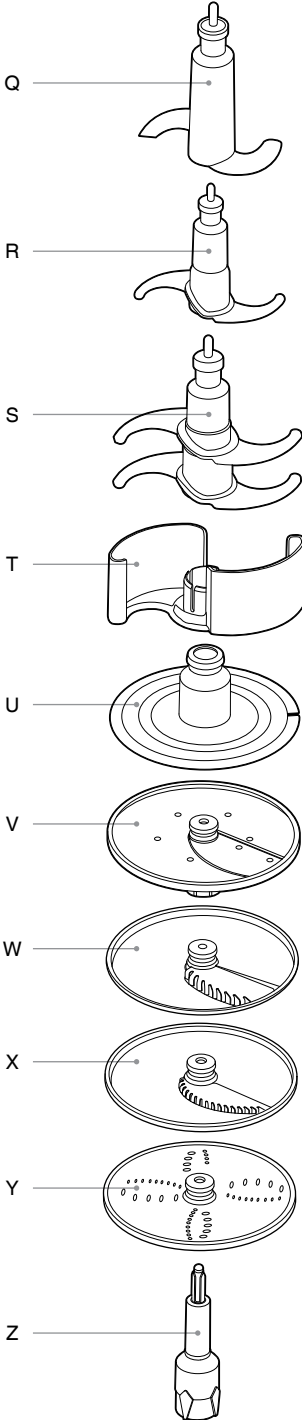
## **BU TALİMATLARI MUHAFAZA EDİN**



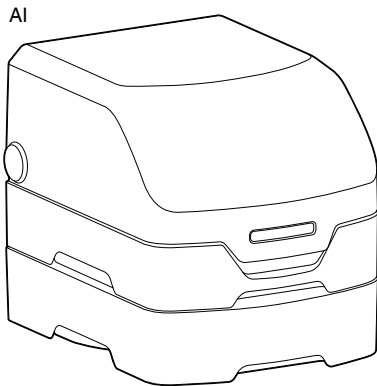
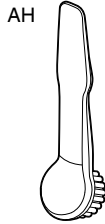
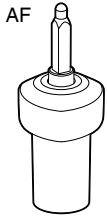
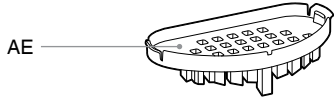
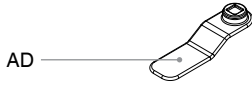
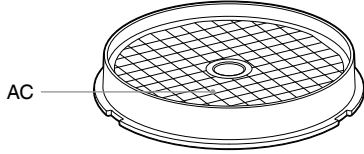
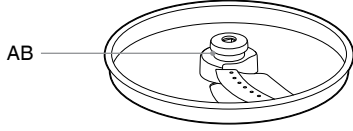
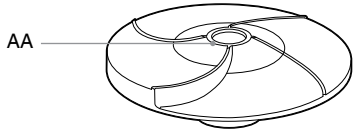
## Bileşenler



- A. **Küçük gıda itici**
- B. **Orta gıda itici**
- C. **Büyük gıda itici**  
Büyük itici doğru şekilde yerleştirilmedikçe, mutfak robotu çalışmayacaktır.
- D. **Ekstra geniş 14cm oluk**
- E. **Besleme oluğu güvenlik sistem**  
Kase ve kapak doğru şekilde yerine kilitlenmedikçe ve büyük besleme iticisi takılmadıkça motorun çalışması engellenir.  
**Mutfak robotu kapağı**
- F. **Silikon conta**
- G. **Mini kase**
- H. **Küçük miktarları işlerken daha iyi kontrol için.**  
**1.5L'lik işleme kasesi**  
**Kuru malzemeler için 15 bardak kase ve doğranmış ve sıvılar için 10 su bardağı (kalın, ıslak malzemeler, örneğin çorbalar).**
- I.
- J. **LCD görüntüleme**
- K. **Kronometre ileri & geri sayma**
- L. **AÇ / KAPA düğmesi**
- M. **BAŞLAT / DURDUR düğmesi**
- N. **PULS düğmesi**
- O. **Direkt tahrikli motor tabanı**
- P. **Kaymaz lastik ayaklar**



- Q. Hamur bıçağı  
R. Mini işleme bıçağı  
S. Quad@ işleme bıçağı  
T. Quad@ bıçak güvenlik kapağı  
U. Çırpma / emülsiyon disk  
V. Ayarlanabilir dilimleyici  
W. Patates kızartması kesicisi  
X. Jülyen disk  
Y. Tersine Çevrilebilir öğütücü  
Z. Disk mili  
Tersine çevrilebilir öğütücü, Jülyen, chip kesici, çırpıcı, patates soyucu ve ayarlanabilir dilimleme diskleri ile birlikte kullanılır.



- AA. Soyma diski
- AB. Dilimleme diski
- AC. Dilimleme ızgarası
- AD. Dilimleme Distribütörü
- AE. Temizleme kapağı
- AF. Dişli mil dilimleme kiti ile kullanın.
- AG. Plastik spatula
- AH. Temizleme fırçası
- AI. Saklama kutusu





# Montaj

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Mutfak robotunuzu ilk kez kullanmadan önce ambalaj malzemelerini ve promosyon etiketlerini çıkarın. GÜÇ düğmesinin KAPALI olduğundan ve mutfak robotunun fişinin çekili olduğundan emin olun.
- Bıçakları ve diskleri kullanırken çok keskin olduklarını dikkate alın.
- İşleme kasesini, işleme kapağını ve tüm ek parçalarını yumuşak bir bezle ılık sabunlu suda yıkayın. İyiye durulayın ve kurulayın. Dişli mil ve büyük gıda iticisi dışındaki tüm bağlantılar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Mutfak robotunuzu ilk kez kullanırken, motordan gelen bir koku fark edebilirsiniz.
- Bu normaldir ve kullanımla birlikte dağılır.
- Mutfak robotunuzu her zaman kuru, düz bir çalışma yüzeyinde kullanın.

## MONTAJ

### Motor Kaidesi ve Kasesi

1. Motor tabanındaki HİZALAMA KOLU ile hizalı şekilde motor kaidesi üzerine mutfak robotu kasesini yerleştirin.



2. Kol öne doğru kilitleninceye kadar kaseyi saat yönünde çevirin. Kase şimdi güvenli bir şekilde yerine oturmalıdır. Kase doğru şekilde kilitlenmemişse, mutfak robotu çalışmayacaktır.



## Miller ve Diskler

3. Kapağı kaseye yerleştirmeden önce, milinizi seçin ve kase nin ortasındaki kavrama üzerine yerleştirin. Ardından seçtiğiniz donanımı milin üzerine yerleştirin. Quad® Bıçağının ve Hamur Bıçağının işleme için bir mil gerektirmediğini lütfen unutmayın
4. Aşağıdaki diskleri kullanırken disk mili gereklidir: ayarlanabilir dilimleyici, ters çevrilebilir öğütücü, jülyen, patates kızartma kesicisi ve soyucu. Bu donanımlar için dişli mil kullanmayın. Disk milini kullanmamak parçalara zarar verir ve bu şekilde yanlış kullanılması parçaların birbirine kaynaşmasına neden olabilir.



Jülyen disk



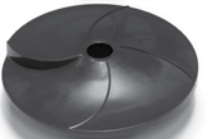
Cips bıçağı



Doğrama disk



Rendeleme disk



Soyucu



Disk mili

5. The geared spindle is required when using Dişli takım, dilimleme kitini kullanırken gereklidir. Sebzelere veya meyveleri doğramak için önce dişli mili kâseye yerleştirin, bunu takiben, dilimleme ızgarasının kâsedeki 4 sekme ile hizalanmasını sağlayarak, daha sonra dilimleme diskini yerleştirin. Doğru sırayı takip ettiğinizden emin olun. Daha büyük miktarlarda dilimlemeyi düşünüyorsanız (5 bardaktan fazla) lütfen dişli milinizi kâseye yerleştirdikten sonra dilimleme dağıtıcısını yerleştirin. Dilimleme dağıtıcısı, kâse boyunca dilimlenmiş yiyeceklerin eşit bir şekilde dağıtılmasına yardımcı olacaktır. Disk kitinizi disk miliyle birlikte kullanmayın. Daima dişli mil kullanın.



Dilimleme bıçağı



Dilimleme ızgarası



Dilimleme dağıtıcı



Dişli mil



## DİKKAT

*Dilimleme ızgarasının bıçaklarına dokunmayın. Çok keskindirler.*



## Mini İşleme Kasesi



Mini işleme kasesi ana kâsenin içine sığar.



Herhangi bir mil veya mutfak robotu diski kullanmayın. Mini kâsedeki sadece mini mutfak robotu bıçağını kullanın. Mini bıçağın ana mutfak robotu kâsesinde kullanılamayacağını lütfen unutmayın.

## KAPAK

Kapağı mutfak robotunun kasesine yerleştirin, böylece kapaktaki HİZALA / KİLİTLE grafikleri ve kol aynı hizada olur. Kapağı KİLİTLEMEK için, oluktan tutun ve kol parçalarının hizalanması için saat yönünde çevirin. Kapağın doğru şekilde kilitlemesi, tutma kolundaki kenetlenme emniyet mandalına geçer ve motorun çalışmasına izin verir.





# Fonksiyonlar

## ÇALIŞTIRMA

### Başlangıç kullanım kılavuzu

Mutfak robotu sadece işleme kâsesi, kapağı ve büyük iticisi doğru monte edildiğinde çalışacaktır. Bu, güvenlik kilidini devreye sokar ve motorun çalışmasına izin verir.

Olukta, iticinin emniyet kilitleme mandalını harekete geçirmesi için oluk içine yerleştirilebilecek maksimum yiyecek hacmini gösteren bir OLUK DOLDURMA MAKS grafiği vardır.

### Kontrol Düğmeleri

Anlık PULSE düğmesi, ani güç patlamalarına ihtiyaç duyan yiyecekleri işlemek için idealdir. Aynı zamanda malzemeyi kâsenin etrafında hareket etmeye teşvik eder. PULSE, sadece kısa bir süre için işleme tabi tutulan yiyecekleri işlerken de en iyisidir.

### İşlem sonrası

İşlemden sonra, kapağın kilidini açmadan önce bıçakların/disklerin durmasını bekleyin. Güvenli kullanım için GÜÇ düğmesini kapatın ve bıçakları kullanmadan önce fişi prizden çekin.

Bıçakları/diskleri çıkartırken, plastik göbeği merkeze dikkatlice tutarak parçayı kaldırın.

## DİLİMLEME KİTİYLE DİLİMLEME

Dilimleme kiti, çiğ ve pişmiş yiyecekleri 12 x 12mm ebadında küplere böler.

Yiyecekleri eklemeyen önce daima dişli mili, dilimleme ızgarasını ve dilimleme diskini mutfak robotuna yerleştirmeyi daima unutmayın.

Mutfak robotunuzda bir kerede 10 bardaktan (2,4l) daha fazla dilimlemeyin. Bu kapasitenin aşılması, ürünün diskte sıkışmasına neden olabilir. Ayrıca, dilimleme ızgaralarının temizleme işlemini zorlaştırır.

10 su bardağı dilimledikten sonra her defasında dilimleme ızgarasını temizleyin.

## Sebzeler ve meyveler

Dilimleme kiti, çiğ ve pişmiş sebzeleri ve ayrıca meyveleri de işleyebilir. Havuç ve kabak gibi daha sert sebzeler için doğrama sonuçlarını iyileştirmek için, yemeğin pişirilmesi önerilir. Sadece daha sonra pişirilmesi gereken sebzeleri pişirin.

Daha iyi sonuçlar için, çiğ, sert sebzeleri kesip, havuçları küçük besleme oluğu boyunca uzun yollarla takviye ederken, uzun besleme oluğu boyunca balkabağını takviye edin. Bu ürünü büyük besleme oluğu boyunca takviye etmek diskin sıkışmasına neden olabilir.

### TATLI PATATESİ DİLİMLEMEYİN

(Hint Yer Elması/Tatlı Patates).

Kuru, lifli dokusundan dolayı, tatlı patatesin dilimlenmesi, Dilimleme Kitileyle tavsiye edilmez. Tatlı Patates, Kâse Kapağında yüksek sürtünme ve potansiyel hasara neden olabilen Dilimleme Kitinde fazla yük oluşturur.

Yiyecekleri parçalarırken kontrol etmek için BAŞLAT / DURDUR düğmesini kullanın.

## SOYUCUYLA SOYMA

### Patates soymak kolaylaştı

Patates soymayı zor iş olmaktan çıkarın.

Sage soyucu boyuta bağlı olarak patatesleri 6-7"li gruplar halinde soyar. Soyma çok hızlıdır ve beklenenden daha çabuk bitebilir.

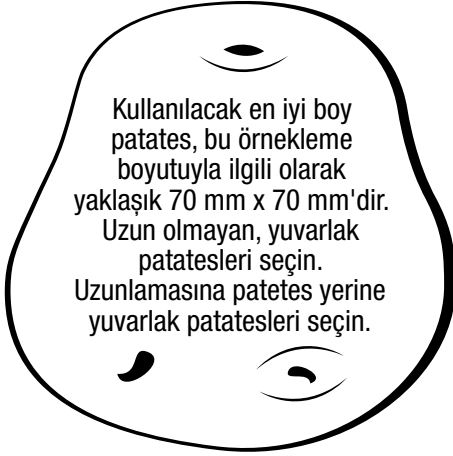
Gözünüz üzerinde olsun, 25-30 saniye içinde soyma yapılabilir.

### Boyut önemlidir

Kullanılacak en iyi boy patates, bu örnekleme boyutuyla ilgili olarak yaklaşık 70 mm x 70 mm'dir. Uzun olmayan, yuvarlak patatesleri seçin. Patatesleri ikiye ve dörde bölmek etkili şekilde soyulmayacak kare patatesler oluşturduğundan bütün patatesleri kullanın. Yuvarlak patateslerin kullanılması atık miktarını azaltacaktır.

### Patatesleri yüklemek

Soyucunun üzerine 6-7 patates eşit şekilde yerleştirin. Patatesler serbestçe yuvarlanacak şekilde yeteri kadar alana sahip olmalıdır. Patatesler ağzına kadar doldurulursa, soyma işlemi o kadar etkili olmaz. Soyulma belirli bir miktardaki işleme en iyi şekilde çalıştığını ve soymanın sadece birkaç patatesle verimli olmayacağını unutmayın. Başlamadan önce kapağı yerine kilitleyin ve asla oluktan patates sokmayın



Kullanılacak en iyi boy patates, bu örnekleme boyutuyla ilgili olarak yaklaşık 70 mm x 70 mm'dir. Uzun olmayan, yuvarlak patatesleri seçin. Uzunlaşmasına patates yerine yuvarlak patatesleri seçin.

### **Diğer ürünleri soyma**

Soyma diski, patatesleri çok iyi soyabilir, ancak pancar gibi, diğer sert, yuvarlak ürünleri soyamak için de kullanılabilir.

Ayrıca havuçları ve tatlı patatesleri soyabilir. Büyüklüğüne bağlı olarak, havuç ve tatlı patatesleri kâseye yerleştirmeden önce 2-3 parça halinde kesmenizi öneririz.

### **QUAD® BLADE İLE DOĞRAMA**

Mikro tırtıklı Quad bıçak, çiğ ve pişmiş yiyecekleri kalından ince kıyım kadar gereken kıvamda doğrar. Bıçaklar çok verimli bir şekilde işlev görür ve birçok büyük görevi yerine getirmesi beklenenden daha az zaman alabilir.

### **Çiğ sebzeler, meyveler ve pişmiş etler**

Gıdaları 2,5 cm'lik küpler halinde yiyecekleri kesin ve doğrayın. PULSE düğmesini kullanarak 1-2 saniyelik aralıklarla istenen boyuta veya kıvama gelinceye kadar 7 bardaktan fazla işlem yapmayın.

### **Çiğ et, tavuk ve balık**

Fazla yağı, siniri alın ve yiyecekleri 2,5 cm'lik küpler halinde kesin. Tüm kemiklerin çıkarıldığından emin olun.

Yiyecekleri daha kolay kesmeye yardımcı olacağından emin oluncaya kadar dondurucuda iyice soğutun. Bu kapasitede, motor bir seferde en fazla 30 saniye çalıştırılmalıdır. İstenilen kıvam için doğranıp kıyılana kadar BAŞLAT ile PULSE düğmesinin bir kombinasyonunu kullanın.

### **Yapraklı otlar**

Otları iyice yıkayıp kurulaştırın. Kaba gövdeleri çıkarın. PULSE düğmesini kullanarak istenen kıvama gelinceye kadar 1-2 saniyelik aralıklarla en fazla 3 demet bitki (yaklaşık% 5 bardak) işleyin. Tarifinizde en aromatik sonuçlar elde etmek için, yapraklı otlar kullanın.

### **Fındık**

PULSE düğmesini kullanarak istenen kıvama gelinceye kadar 1-2 saniyelik aralıklarla 5 bardak kabuklu fındıktan fazla işlem yapmayın.

### **Fındık ezmesi**

BAŞLAT düğmesini kullanarak istenen kıvama gelinceye kadar 5 bardak kabuklu kavrulmuş fındıktan fazlasını işlemden geçirmeyin.

### **Yumuşak ekmekekırıntıları**

Bayat ekmeği parçalara ayırın (taze ekmekek bıçaklara yapışacaktır). İstenilen kıvama parçalanıncaya kadar, 1-2 saniye aralıklarla PULSE düğmesini kullanarak, kasede bir seferde en fazla 6-8 dilimden daha fazlasını işleme tabi tutmayın.

### **Kuru ekmekekırıntıları**

Ekmekekleri parçalara ayırın ve pembeleşinceye ve gevrekleşene kadar fırında kızartın. Üzerini fazla kızartmayın. PULSE düğmesini 1-2 saniyelik aralıklarla kullanarak, mutfak robotu kâsesiyle bir seferde en fazla 6-8 dilim işleyin.

### **Bisküvi kırıntısı**

Bisküvileri dörde bölün, en fazla 500 g ağırlığında (2 standart paket) olmalıdır. İstenilen kıvama gelinceye kadar 1-2 saniye aralıklarla PULSE düğmesini kullanarak işlem yapın. Tatlı veya tuzlu bisküvi kırıntıları, tatlı veya tuzlu böreklerle, pastaya alternatif olarak kullanılabilir. Bıçaklara zarar verebileceğinden çok sert bisküvileri (örneğin gingernut bisküvileri) işlemeyin.

### **Kurutulmuş meyve**

Hurmalar ve diğer büyük kurutulmuş meyveler için, çekirdekleri çıkarın ve işlemden önce çeyrekler halinde kesin. Bir seferde en fazla 1 fincan işleyin.

Kurutulmuş meyve yapış yapış olabilir ve işleme sırasında bıçaklara yapışabilir.

Kurutulmuş meyveyi, işlemden önce yaklaşık 10 dakika dondurucuya koymanızı öneririz.

İstenilen kıvamda doğranana kadar PULSE düğmesini 1-2 saniye aralıklarla kullanarak bir seferde 2 bardaktan fazla işlemeyin (büyük meyveler için 1 bardak).

## QUAD® BLADE İLE PÜRELEMEK

Mikro tırtıklı Quad bıçak çığ ve pişmiş yiyecekleri bebek maması da dâhil olmak üzere gereken kıvamda tutar. Bıçaklar çok verimli bir şekilde işler ve birçok şeyi püre etmek için gereken süreyi azaltır.

## QUAD® BLADE İLE KARIŞTIRMAK

Quad bıçak; kek, hamuru ve kurabiye hamurları için malzemeleri karıştırır.

Quad bıçak ayrıca mayonez gibi yumurta bazlı sosları emülsiyon haline getirebilir.

### Pasta hamuru

Unu ve donmuş küp tereyağını işleme kasesine yerleştirin. Tereyağ unu emene kadar BAŞLAT / DURDUR düğmesini kullanarak aralıklarla 3 litreden fazla un (500g) işlemeyin.

Motor çalışmaya devam ederken, küçük besleme olduğundan sürekli sıvı ekleyin.

Karışım bir top oluşurana kadar işleyin.

## HAMUR BIÇAĞIYLA YOĞURMA

Yiyecekleri eklemeyen önce her zaman hamur bıçağını işlem haznesine yerleştirmeyi unutmayın. Plastik hamur bıçağının kenarları, hamur malzemelerini birleştirmek için daha yumuşak bir etki yaratır.

Hamur bıçağı, glüten ipliklerinin kesilmek yerine gerilmelerini teşvik eder ve tüm maya hamurları ve yoğurma gerektiren diğer hamurlar için kullanılmalıdır.

3 bardaktan (500g) fazla un işlemeyin veya BAŞLAT / DURDUR düğmesini aralıklarla kullanmayın.

Motor çalışmaya devam ederken, küçük besleme olduğundan sürekli olarak sıvı (varsa yağ dahil) ekleyin. Karışıma kadar yumuşak, elastik bir hamur topu oluşturacak şekilde işleyin.

İki partiden daha fazla hamur işleniyorsa (her biri 500g), motorun aşırı yüklenmesini önlemek için sonraki yoğurma işleminden önce motor tabanının uzun bir süre (yaklaşık 30 dakika) soğumasını bekleyin.

## DİLİMLEME, RENDELEME, PARÇALAMA



### ÖNEMLİ

**Mil, hem ayarlanabilir dilimleyici hem de terse çevrilir doğrayıcı/ rendeleyici ile birlikte kullanılmalıdır.**

### Ayarlanabilir dilimleyici

Ayarlanabilir dilimleyici, yiyeceği eşit ve tutarlı

bir kalınlığa keser. Çok ince (0,3 mm) ila kalın (8,0 mm) arasında 24 ayara ayarlanabilir. Dilimleme kalınlığını ayarlamak için, ayarlanabilir dilimleme diskini bir elinizle dış kenarından tutup elinizi bıçaktan uzak tutun ve alt taraftaki ayar kadranını diğer elinizle çevirin. Ok grafiği, seçtiğiniz dilimin kalınlığını gösterir.



### Terse çevrilir rendeleyici ve doğrayıcı

Bu diskin her iki tarafında da bir dizi küçük bıçak vardır. Diski hizalayın, bu nedenle daha büyük delikler daha dokulu sonuçlar elde etmek için ya da daha küçük delikler daha iyi sonuçlar için yukarı bakacak şekilde dik olmalıdır. Diskler, hangi tarafın yukarı dönük olacak şekilde etiketlenmiştir.

## MALZEMELERİ KONTROL ETME

En iyi sonuçlar için, gıdayı oluğun içine yerleştirin ve mutfak robotunu çalıştırmadan önce hafif aşığı doğru kuvvet uygulamak üzere iticiyi kullanın.

Balkabağı ve tatlı patates gibi sert ürünlerin işlenmesi için daima küçük veya orta boy besleme oluğu kullanın. Büyük besleme oluğu üzerinden sert besleme yapılması disklere zarar verebilir.

### Küçük malzemeler

Havuç, salatalık, kabak vb. gibi uzun ince yiyecekler için küçük veya orta boylu besleme kanalını kullanın. Bu, malzemenin dilimleme sırasında devrilmesini önler.

### Büyük malzemeler

Oluğun fazla doldurulmadığından emin olun, çünkü oluk çok dolu ise itici kilit, emniyet mandalını devreye sokmaz. MAKSİMUM OLUK DOLDURMA grafiğininin üzerinde doldurmayın.

### Basınç

İşlem yaparken, disklere zarar verebileceğinden dolayı yiyeceği asla oluktan aşağı doğru zorlamayın.

## **Peynir**

Bir mutfak robotunda peynir işlenirken dikkatli olunmalıdır. Mozzarella gibi yumuşak peynirlerde, sertleşinceye kadar kısmen dondurun. Bu, diskin sıkışmasını önlemeye yardımcı olur.

Mozzarella gibi yuvarlak peynirler, disk başlıkları ile besleme oluğunda düz durmalarını sağlamak için bir ucundan kesilmelidir.

Parmesan gibi sert peynirler, çok sert olmadıklarından emin olmak için kontrol edilmelidir (bıçak kenarlarına zarar vermemek için).

Peynir keskin bir bıçakla kolayca kesilmeli ve işlemeden önce kabuğu çıkarılmalıdır. Parmesan gibi kama şeklinde peynirler, olukta dikdörtgen bir şekil oluşturmak için yan yana paketlenebilir.

## **Çikolata**

Çikolata parçasını küçük parçalara ayırın ve sertleşinceye kadar soğutun. Küçük veya orta besleme kanalına yerleştirin ve ardından parçalayın.



## **UYARI**

***Narenciye kabuğundaki yağlar kaseye ve kapağa zarar verebilir. Narenciye kabuğunu işlerken kabı ve kapağı derhal temizleyin. Parçaları sıcak suya batırmayın.***



# Mutfak Robotu Klavuzu

Yiyecek hazırlama ve nasıl işleneceği hakkında daha fazla bilgi için, temel işleme tekniklerine bakın.

YİYECEK TİPİ	ÖNERİLEN ARAÇ	YEMEK TÜRÜ ÖNERİLERİ
<b>Avokado</b>	Dilimleme kiti Quad bıçak veya mini işleme bıçağı Dilimleme diski 2-5 mm	Meksika Mezesi Meksika Mezesi Salata
<b>Elma/Armut</b>	Dilimleme kiti Quad bıçak veya mini işleme bıçağı Dilimleme diski 2-5 mm Rendeleme diski	Meyve Salatası Elma sosu Lahana Salatası
<b>Elma/armut (pişmiş)</b>	Quad bıçak veya mini işleme bıçağı	Bebek maması
<b>Sulu hamur</b>	Quad bıçak	Kek, pankek, waffle, pasta hamuru
<b>Pancar</b>	Dilimleme kiti Dilimleme diski 2-5 mm Rendeleme diski Quad bıçak Soyucu	Çeşni Salata Salata Püre
<b>Ekmek kırıntıları</b>	Quad bıçak	Kaplamalar, kırıntı dolması
<b>Balkabağı (Soyulmuş)</b>	Quad bıçak Dilimleme kiti ( orta besleme kanalından veya kısmen pişirilmiş ise büyük besleme kanalından) Dilimleme Diski (orta besleme kanalı veya kısmen pişmiş ise büyük besleme kanalı aracılığıyla)	Balkabağı çorbası
<b>Lahana/Marul</b>	Dilimleme diski 1-3mm Rendeleme diski	Salata Salata
<b>Havuz</b>	Dilimleme kiti (orta besleme kanalı yoluyla, veya kısmen pişirilmişse büyük besleme kanalı yoluyla) Quad bıçak veya mini işleme bıçağı Dilimleme diski Rendeleme diski Soyucu	Etlı Sebzeli Çorba Kıymalı börek Sebze çorbası Salata Havuçlu kek
<b>Karnabahar</b>	Quad bıçak veya mini işleme bıçağı	Karnabahar çorbası
<b>Kereviz</b>	Quad bıçak veya mini işleme bıçağı Dilimleme kiti 1-3mm Dilimleme kiti	Sebze çorbası Salata Çorba



YİYECEK TİPİ	ÖNERİLEN ARAÇ	YEMEK TÜRÜ ÖNERİLERİ
<b>Peynir</b>	Rendeleme diski	Garnitür, sandviç doldurma Pizza için rendelenmiş peynir
<b>Çikolata</b>	Quad bıçak Rendeleme diski	Çikolata ganaj Tatlı süsleme
<b>Krema</b>	Çırpma	Tüm yumurta köpükleri
<b>Hamurlar</b>	Hamur bıçağı	Ekmek, pizza
<b>Tahıllar</b>	Quad bıçak veya mini işleme bıçağı	Baharat, pesto
<b>Pırasa</b>	Quad bıçak veya mini işleme bıçağı Dilimleme diski 2-5mm	Çorba Çorba
<b>Et (çiğ)</b>	Quad bıçak (pulse fonksiyonlu kullanın)	Et dilimi, hamburger, köfte
<b>Et (pişmiş)</b>	Quad bıçak (pulse fonksiyonlu kullanın)	Sandviç dolgusu, patates, bebek maması
<b>Et (soğuk meze)</b>	Dilimleme diski 1-6mm	Sandviçler, antipasto, pizza malzemeleri
<b>Soğan</b>	Dilimleme kiti Quad bıçak veya mini işleme bıçağı Dilimleme diski 0-5mm Rendeleme diski	Salsa, çorbalar Çorbalar, soslar Salata
<b>Hamur işi</b>	Quad bıçak	Tartlar
<b>Patatesler</b>	Dilimleme kiti Kabuk soyucu Parçalama diski Patates kızartması kesici Dilimleme diski	Patates salatası Pomme purée, patates salatası, Patates kızartması Mücver Patates kızartması
<b>Patates (pişmiş)</b>	Quad bıçak veya mini işleme bıçağı	Patates püresi
<b>Tatlı patates</b>	Dilimleme diski Parçalama diski Soyucu	Tatlı patates kızartması
<b>Domates</b>	Dilimleme kiti Quad bıçak veya mini işleme bıçağı Dilimleme diski 2-5mm	Chunky salsa Salsa Mozzarella salatası, sandviç dolgu malzemesi
<b>Dolmalık kabak</b>	Dilimleme Jülyen Kesici Dilimleme diski	Etlı sebze çorba, quesadillas Kabak kızartması Izgara kabak



## Bakım & Temizlik

Güvenlik nedeniyle kullanımdan sonra elektrik kablosunu prizden çıkarın.

### İşleme kasesi ve kapak

Kilitleme bileşenleri nedeniyle, kaseyi uzun süre suya batırmamanızı tavsiye ederiz.

Kasenizi ve kapağınızı temiz tutmak ve yiyeceklerin kurumasını önlemek için, kullandıktan sonra en kısa zamanda aşağıdaki adımları izleyin:

- Malzemelerin birçoğunu kaseden ve kapaktan durulayın.
- Elde, ılık ve sabunlu suda, yumuşak bir sıvı deterjan ve aşındırıcı olmayan bir sünger kullanarak yıkayın.
- İşleme kabı ve kapağı ara sıra bulaşık makinesinde yıkanabilir (sadece üst raf), bununla birlikte, bulaşık makinesinde yıkama düzenli olarak önerilmemektedir, zira sert deterjanlara uzun süre maruz kalmak, sıcak su ve basınç, plastik ve kilitleme bileşenlerinin ömrüne zarar verir ve ömrünü kısaltır.

### Dişli mil ve Gıda İtici

- Büyük gıda iticisi ve dişli mil yalnızca elle yıkanmalıdır. Bunları bulaşık makinesine yerleştirmeyin. Dişli milini bulaşık makinesinde yıkamak mile zarar verebilir.



### DIKKAT

**Dilimleme Izgarasının bıçaklarına dokunmayın. Çok keskinlerdir.**

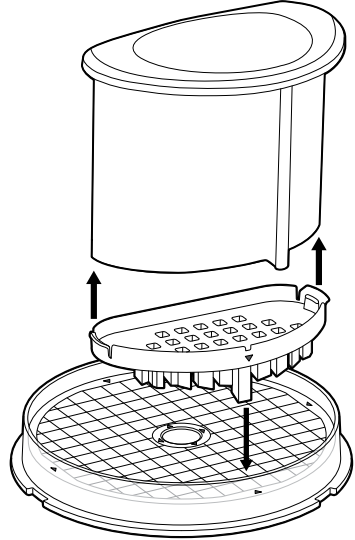


### Bıçaklar ve diskler

- Bıçaklar ve diskler keskindir, dokunmayın. Yiyecekleri çıkarmak için veya bıçakları temizlerken daima bir spatula veya fırça kullanın.
- Disk mili, bıçaklar ve diskler bulaşık makinesinde yıkanabilir.

### Küp Şeklinde Doğrama

- HER KULLANIM ya da her 10 bardaktan sonra, dilimleme ızgarasında biriken fazla yiyecekleri temizlemek için, temizleme kapağını kullanın.
- Doldurma işleminden hemen sonra, dilimleme ızgarasını kaseinin içinde bırakırken, dilimleme diskini kaseden çıkarın.
- Temizleme kapağını büyük iticinin altına takın.
- Temizleme kapağındaki işaretleri, dilimleme ızgarasındaki işaretlerle hizalayın, ızgaradaki yiyecekleri temizlemek için aşağı doğru bastırın.
- Izgarayı tamamen temizleyene kadar dört kez tekrarlayın.



## **Motor kaidesi**

Motor tabanını temizlemek için yumuşak, nemli bir bezle silin ve ardından iyice kurulayın. Fazla yiyecek parçacıklarını elektrik kablosundan silin.

## **Temizlik maddeleri**

Yüzeyi çizebileceklerinden dolayı, motor tabanında veya sürahide aşındırıcı ovalama pedleri veya temizleyicileri kullanmayın. Sadece yumuşak bir bezle ılık sabunlu su kullanın.

## **İnatçı yiyecek lekeleri ve kokuları**

Sarımsak, balık gibi güçlü kokulu yiyecekler ve havuç gibi bazı sebzeler koku bırakabilir veya kaseyi veya kapağı lekeleyebilir

ıkarmak için, ılık sabunlu su dökün ve MAKS. SIVI işaretine kadar doldurun. Tüm kabın içine batırmadan, 5 dakika bekletin. Ardından yumuşak bir deterjan ve ılık suyla yıkayın, iyice durulayın ve iyice kurulayın. Kaseyi kapağı kapalı halde saklayın.

## **Saklama**

Büyük gıda iticiyi (orta ve küçük iticilerin takılı olduğu) depolama için besleme oluğuna yerleştirin.

Hazne ve kapak yerine oturmuş fakat kilitlenmemiş şekilde mutfak robotunuzu dik konumda saklayın. Kâsenin ve kapağın kilitlenmesi, güvenlik kilidine gereksiz yere baskı uygulayabilir.

Yanılışlıkla kesilmeleri önlemek için tüm aksesuarlar saklama kabında ve çocukların erişemeyeceği yerlerde saklanmalıdır. Disklerin, diğer aletlerin bulunduğu bir çekmeceye saklanması tavsiye edilmez. Saklama sırasında mutfak robotunuzun üzerine başka bir şey koymayın.



# Sorun Giderme

## PROBLEM

## KOLAY ÇÖZÜM

### Gıda düzensiz işleniyor

- Malzemeler işlemden önce 2,5 cm'lik parçalara eşit şekilde kesilmelidir.
- Aşırı yüklenmeyi önlemek için malzemeler toplu olarak işlenmelidir

### Dilimler eğimli veya düzensiz

- Kesilmiş yiyecekleri besleme oluğuna yerleştirin.
- İtici üzerine eşit baskı uygulayın.

### Yiyecekler, besleme oluğunun üzerine düşüyor

- En iyi sonuçlar için büyük besleme oluğu dolu olarak doldurulmalıdır. Daha küçük miktarlarda işlem yapıyorsanız, öğeleri besleme kanalında en uzağa yerleştirin veya yemek boyutuna bağlı olarak daha küçük bir besleme kanalı kullanın.

### Patates kızartması kesicisi

- Daha fazla patates işlemeyen önce daima bloke edilmiş patatesleri temizleyin.

### İşlemden sonra bazı yiyecekler diskin üstünde kalıyor

- İşlemden sonra küçük parçaların kalması normaldir.

### Hamur yoğrulurken motor yavaşlıyor

- Hamur miktarı maksimum kapasiteyi geçebilir. Yarısını çıkarın ve iki parça halinde işleyin.
- Hamur çok kuru olabilir. Motor hızlanırsa işleme devam edin.
- Kuru değilse, daha fazla su ekleyin, motor hızlanıncaya kadar bir seferde 1 çorba kaşığı ekleyin. Hamur işleme kabının tarafını temizleyene kadar işleyin.

### Hamur, işleme kasesinin içinden temizlenmiyor

- Hamur miktarı mutfak robotu maksimum kapasitesini aşabilir. Yarısını kaldırın ve iki parça halinde işleyin.
- Hamur çok kuru olabilir.

### Hamur topağı, hamur bıçağının üzerinde oluşuyor ve hamur düzgün bir şekilde yoğrulmuyor.

- Makineyi durdurun, hamuru dikkatlice çıkarın, 3 parçaya bölün ve işlem kabında eşit şekilde yeniden dağıtın

### Hamur yoğrulduktan sonra sert duruyor

- Hamuru 2 veya 3 parçaya bölün ve işlem kabında eşit şekilde dağıtın. 10 saniye veya eşit derecede yumuşak ve esnek olana kadar işlem yapın. Hamurun dinlenmesine izin vermek, glüten ipliklerinin gevşemelerine ve daha esnek olmalarına izin verir.

### Hamur çok kuru

- Makine çalışırken, hamur işleme kabının içini temizleyene kadar, bir seferde 1 çorba kaşığı, küçük besleme oluğu ile su ekleyin

### Hamur çok sulu

- Makine çalışırken, hamur işleme kabının içini temizleyene kadar, bir seferde 1 çorba kaşığı, küçük besleme oluğu ile un ekleyin.



# Sorun Giderme

## PROBLEM

## KOLAY ÇÖZÜM

### Motor çalışmıyor

- Motorun doğru şekilde monte edilmemesi durumunda çalışmasını önlemek için bir güvenlik kilidi anahtar vardır. İşleme kasesinin ve kapağının yerine tam oturduğundan emin olun.
- Dilimleme veya parçalama yapıyorsanız ve yukarıdaki çözüm işe yaramazsa, besleme oluğundaki gıda içeriğinin maksimum doldurma çizgisinin altında kesildiğinden emin olun, böylece aktivasyon çubuğu motora geçebilir.
- Büyük gıda iticisinin emniyet kilidi anahtarına geçecek kadar besleme oluğuna yerleştirildiğinden emin olun .
- Motor hala çalışmıyorsa, elektrik kablosunu ve prizi kontrol edin.

### Mutfak robotu işlem sırasında kapanıyor

- Kapağın kilidi açılmış olabilir; güvenli bir şekilde oturduğundan emin olmak için kontrol edin.
- Motor aşırı yüklenirse, LCD'deki "AŞIRI YÜK" ikonu yanıp sönmeye başlar. AÇ/ KAPA düğmesine basarak kapatın ve güç kablosunu çıkarın. Devam etmeden önce, Mutfak robotunun 20-30 dakika soğumasını bekleyin.

### Çalışma sırasında motor yavaşladı

- Bu, bazı daha ağır yüklerin (örneğin dilimleme / parçalama peyniri) motorun daha fazla çalışmasını gerektirebileceği için normaldir. Yiyecekleri besleme oluğuna tekrar yerleştirin ve işleme devam edin.
- Maksimum yük kapasitesi aşılmış olabilir. Malzemelerin bir kısmını çıkarın ve işlemeye devam edin.

### Mutfak robotu işlem sırasında titriyor / hareket ediyor

- Ünitenin altındaki lastik ayakların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Ayrıca, maksimum yük kapasitesinin aşıldığından da emin olun.
- Bu normaldir çünkü bazı ağır yükler motorun daha fazla çalışmasını gerektirebilir.

### TIKACI YERLEŞTİR yanıp sönmüyor

- Yiyeceklerin, yemek oluğundaki maksimum çizgiyi aşmadığından emin olun.
- Tıkaç tam olarak yerleştirilmişse ve bu uyarı ekranda yanıp sönmüyorsa, kâsenin ve kapağın doğru monte edildiğinden emin olun. Kase kolu ünitenin önüne bakmalıdır.

### Mutfak robotu, doğrama yaparken duruyor

- Makineyi durdurun, kesme diskini çok dikkatlice çıkarın. Temizleme kapağını kullanarak, dilimleme ızgarasında ve dilimleme diskinde biriken yiyecekleri temizleyin. • Bazı yiyecekler, doğrayıcı işlemesi için çok zordur ve motorun durmasına neden olur. Bazı yiyeceklerin fırınlanması gerekir, yiyecek işleme kılavuzunu kontrol edin.

**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.STAD 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 KARSIYAKA 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.



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 alıkoymuş, ayıp oranında satış bedelinde 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 doğduğuna ispat ettiği takdirde 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. 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 kullanma 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](mailto: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](http://www.aykutglobal.com.tr)