

the Bakery Boss™

Kullanım Kılavuzu
SEM825 – BEM825



Sage®

İÇİNDEKİLER

- 2 Sage Önce Güvenlik Önerisi
- 2 Önemli Koruma Önlemleri
- 6 Parçalar
- 9 Kurulum
- 10 Çalıştırma
- 12 İpuçları
- 17 Bakım ve Temizlik
- 18 Arıza Giderme

SAGE ÖNCE GÜVENLİK ÖNERİSİ

Sage olarak güvenliğin öneminin farkındayız. Siz değerli müşterilerimizin güvenliğini düşündüğümüz ürünler tasarlıyor ve üretiyoruz. Buna ek olarak, herhangi bir elektrikli cihaz kullanırken son derece dikkatli davranmanızı ve aşağıdaki önlemleri almanızı rica ederiz.

ÖNEMLİ

GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

Bütün içeriği kullanmadan önce okuyunuz ve sonrası için saklayınız.

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce ambalaj materyalini ve tanıtım etiketlerini çıkartın ve güvenli bir şekilde atın.
- Boğulma tehlikesinden kaçınmak için güç fişine takılan koruyucu kapağı çıkarın ve güvenli bir şekilde atın.
- Cihazı, çalışma sırasında tezgahın veya masanın kenarına yakın bir yerde kullanmayın. Yüzeyin düz, temiz, su ve diğer maddeler içermediğinden emin olun.
- Kullanım sırasında titreşimin cihazın hareket etmesine neden olabileceğini lütfen unutmayın.
- Kullanım sırasında gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazı sıcak gaz veya elektrikli brülörün üzerine veya yakınına koymayın, herhangi bir ısı kaynağına temas etmemelidir.
- Cihazı çalıştırmadan önce cihazın tamamen monte edildiğinden emin olun. Bu kitapta verilen talimatları uygulayın.

- Çırpıcı fırçasını veya hamur kancasını takmadan önce hız kontrol düğmesinin KAPALI konumda olduğundan prizden çekildiğinden emin olun.
- Cihazla birlikte verilenler veya Sage tarafından tavsiye edilen parçalar dışındakileri kullanmayın. Sage tarafından dahil edilmeyen veya tavsiye edilmeyen herhangi bir aksesuar bağlantısının kullanılması yangın, elektrik çarpması veya yaralanma riskine neden olabilir.
- Cihazı ağır yüklerde sürekli olarak 3 dakikadan fazla çalıştırmayın.
- Cihazı ve parçaları dikkatle kullanın.
- Çalışma sırasında parmaklarınızı asla karıştırma kabının içine veya çalkalayıcıların, veya hamur kancasının yakınına koymayın.
- Hareketli parçalarla temastan kaçın. Kullanım esnasında ellerinizi, saçlarınızı, giysilerizi, spatulalardan, diğer mutfak gereçlerinden, hareket eden bıçaklardan, fırçalardan veya hamur kancasından uzak tutun.
- Karıştırma işlemi sırasında bir kaşık veya spatula gibi bir nesne hazneye düşerse, hız kontrol düğmesinin KAPALI

- konumda olduğundan emin olun, elektrik prizinden çıkarın ve nesneyi çıkarın.
- Cihaz elektrik prizinden çıkarılmadığı sürece karıştırma kabına elinizi sokmayınız. Çalkalayıcı, fırça ya da hamur kancasını çıkarmadan önce, hız kontrol düğmesinin KAPALI konumda olduğundan ve prizden çekilmiş olduğundan emin olun.
- Sökmeden önce motorun ve yoğurucunun, mikser makinesinin veya hamur kancasının tamamen durduğundan emin olun.
- Temizlemeden önce çalkalayıcı, fırça veya hamur kancasını daima cihazdan çıkarın.
- Motorun ve çırpıcının, çırpıcının veya hamur kancasının sökölmeden önce tamamen durduğundan emin olarak yiyecekleri karıştırıcı kasesinden çıkarırken dikkatli olunmalıdır. Karıştırıcı motor kafasının kilidini açmadan dik konuma gelmeden önce hız kontrol düğmesinin KAPALI konumda olduğundan ve prizden çekildiğinden emin olun. İşlenmiş gıdayı karıştırıcı kasesinden ve çırpıcıdan, veya hamur

kancasından çıkarmadan önce çırpıcı, fırça veya hamur kancası karıştırıcı motor kafasından bırakılmalıdır

- Karıştırıcı motor kafasının, kullanılmadığında ve muhafaza edilmeden önce yatay (kapalı) konuma kilitlendiğinden emin olun.
- Cihazı kurmadan veya demonte etmeden önce, kullanmadığınız zamanlarda ve temizlik veya saklamadan önce, hız kontrol düğmesinin KAPALI konumda olduğundan ve elektrik kablosunun prizden çekildiğinden emin olun.
- Cihazı çalıştırırken hareket ettirmeyin.
- Cihazı kullanırken gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazın herhangi bir parçasını, kase, sıçrama koruması, çırpıcı, hamur kancası ve fırçalar haricindekileri bulaşık

makinesine koymayın.

- Cihazın herhangi bir parçasını mikrodalga fırın içine koymayın.
- Cihazı temiz tutun. Bu kitapta verilen temizleme talimatlarını uygulayın.

ELEKTRİKLİ CİHAZLAR İÇİN ÖNEMLİ KORUMA ÖNLEMLERİ

- Cihazın ve güç kablosunun düzenli olarak incelenmesi önerilir. Elektrik kablosunda veya fişinde hasar olması veya cihazın arızalanması veya herhangi bir şekilde zarar gördüğünde cihazı kullanmayın. Kullanımı derhal durdurun ve Sage Yetkili Servisi'ni arayın.
- Temizleme haricinde bakımlar yetkili bir Sage Hizmet Merkezi'nde yapılmalıdır.
- Bu cihaz sadece evde kullanım içindir. Bu cihazı amaçlanan kullanım dışında herhangi bir şey için kullanmayın.

Araçlarda veya teknelerde kullanmayın. Açık havada kullanmayın. Yanlış kullanımlar yaralanmalara sebebiyet verebilir.

- Güç kablosunun tezgahın veya masanın kenarına asılmasına, sıcak yüzeylere dokunmasına veya düğümlemesine izin vermeyin.
- Elektrik çarpmasına karşı korumak için güç kablosunu, elektrik fişini veya aleti suya veya başka herhangi bir sıvının içine sokmayın.
- Herhangi cihaz bir çocuk tarafından veya yakınında kullanıldığında, yakın denetim gereklidir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihazı ve kablosunu çocuklardan uzak tutun. Aletler, cihazın güvenli bir şekilde kullanımı ile ilgili olarak gözetim veya talimat verildiyse ve ilgili tehlikeleri anlatılmış, fiziksel, duyuşsal veya akli yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksiği olan kişiler

tarafından kullanılabilir.

DİKKAT

- Yoğurucu, fırça veya hamur kancasını takmadan önce cihazın OFF konumunda olduğundan ve prizden çekildiğinden emin olun.

EVDE KULLANIM İÇİN BU YÖNERGELERİ KAYDEDİNİZ



Parçalar



- A. Yatırma düğmesi**
Düğme, motoru dikey olarak yatırmak ve bırakmak için kullanılır. Kilitlemek için tekrar basın bırakın.
- B. Motor kafası**
Kapsamlı karıştırma sonuçları için güçlü motor.
- C. Yükü algılama teknolojisi**
Mikser, yükü otomatik olarak algılar ve seçilen hızı korumak için gücü ayarlar (gösterilmez).
- D. Karıştırma görevi göstergesi bandı**
- E. 12 hız kontrol kadranı**
Karıştırma sırasında hızı ayarlayın veya karıştırmayı geçici olarak durdurmak için duraklatın
- F. LCD zamanlayıcı**
Karıştırma başladığında sayması veya zamanlayıcıyı geri saymayı ayarlamak için ok düğmelerini kullanın..
- G. Dahili kablo depolama**
Kablosunu istediğiniz uzunluğa ayarlayın.
- H. Sage Yardımcı Kolları**
Kolay kullanım ve manevra yapmak için taban ve motor kafası kolları.
- I. Kullanışlı kase ışığı**
Karışımı gözlemlemenize yardımcı olur.
- J. Sıçrama Korumucu**
Karıştırma ve katkı maddeleri ilave ederken sıçramayı en aza indirir.
- K. Cam karıştırma kabı**
5Qt (4.7l) cam karıştırma kabı, en iyi sonuçlar için sıyrıcı çırpıcısı ile uyumludur..
- L. İkinci kase**
4 Quart (3.8l) paslanmaz çelik karıştırma kabı. Aynı mikser ve aksesuarlara uyur.
- M. Sızdırmazlık kapağı (gösterilmemiştir)**
Hem cam hem de paslanmaz çelik kase ile uyumludur.
- N. Spatula (gösterilmemiştir)**

**Ağır karışımlar normal için düz yoğurucu:**

- Ağır kek hamurları ve kurabiye hamurları
- Hamur işi
- Patates püresi

**Karışımlara hava katmak için tel fırça:**

- Yumurtalar
- Yumurta beyazı
- Krem
- Sünger, şifon veya melek yemek kekleri
- Meringues ve pavlova
- Soslar ve süsleme

**Maya hamurlarını karıştırmak ve yoğurmak için hamur kancası:**

- Ekmekler
- Rulo
- Pizza
- Focaccia
- Maya katkılı kekler ve tatlı çörekler

**Tereyağı ve şekeri kremlemek, yapışkan malzemeleri karıştırmak veya yumurta akılarını karışımlara katlamak için spatulalı yoğurucu:**

- Buzlanma ve buzlanma
- Cheesecakes
- Aromalı yağlar
- Çörek otu
- Tereyağı ve şekeri krema, mascarpone peyniri, kremalı peynir, ekşi krema
- Hafif kek hamurları ve bisküvi hamurları

Kaseyi sıyrır. Yani yapmak zorunda değilsiniz.

Karışık olmayan, meyilli, çökmüş, kırıntılı, pürüzlü, delikli ve kaba dokular kötü pişmiş sonuçlar üretir.

spatulalı yoğurucunun esnek kenarı, istisnai derecede kapsamlı bir karıştırma için, alttaki tek parça da dahil olmak üzere kaseyi yanlarını ve tabanını sürekli katlar ve kazır.

SPATULALI YOĞURUCUNUN KULLANIMI

Spatulalı Yoğurucu çeşitli karıştırma görevleri için kullanılabilir.

Spatulalı Yoğurucunun etkin karıştırma işlemi nedeniyle, birçok tarifi karıştırma süresi azaltılacaktır. Yaklaşık karıştırma süreleri için aşağıdaki tabloya bakın. Bunlar yalnızca bir kılavuздur. Büyük veya çift miktarlar için daha uzun karıştırma süreleri gerekebilir.

Karışım	Karıştırma Görevi	Yaklaşık Karıştırma Zamanı
Tereyağ & Şeker	Kremleştirme	3-4 dk (ya da karışım ince ve kremi olana kadar)
Kek & Muffin	Sıvı ve katı malzemeleri karıştırma	30-40 sn (ka da malzemeler karışana kadar)
İnce hafif hamurlar (ör. Pancakes)	Sıvı ve katı malzemeleri karıştırma	40-50 sn (ya da hamur pürüzsüzleşene kadar)
Pasta kaplama	Sıvı ve katı malzemeleri karıştırma	40-50 sn (ya da kaplama pürüzsüzleşene kadar)
Pasta kreması	Yağı kremleştirme	1-2 dk (ya da yağ pürüzsüzleşip kremleşene kadar)
	Krema şekeri, tereyağı ve sıvı maddeleri birleştirerek	50-60 sn. (veya karışım hafif ve kabarıp olana kadar)



NOT

Ağır hamur, hamur, yumurta akılarını çırpma veya patates püresi ile karıştırmak için spatulayı kullanmayın.

Spatulayı kullanırken daima tereyağın ve krem peynirin oda sıcaklığında yumuşatıldığından ve küp haline getirildiğinden emin olun.



İPUÇLARI

- Karıştırma haznesine un ilave ederken daima dökme plakasını kullanın ve karıştırıcının FOLD ayarında olduğundan emin olun. Bu, unun karıştırma kabından kaçmasını önleyecektir.
- Spatulalı Yoğurucu, karıştırma kabından karışımları çıkarırken spatula olarak da kullanılabilir.





Montaj

İlk Kullanımdan Önce

Karıştırıcıyı ilk defa kullanmadan önce, herhangi bir ambalaj malzemesini ve tanıtım etiketini çıkartın.

Kaseleri ve karıştırma aletlerini ılık sabunlu suda yumuşak bir bezle yıkayın. Durulayın ve iyice kurulayın.

Kaseler ve parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Cihazı ilk defa kullanırken, motordan gelen bir koku fark edebilirsiniz.

Bu normaldir ve kullanmaya devam edebilirsiniz.

Kaseyi yerleştirme

1. Hareket ederken karıştırıcı motor kafası yatay (kapalı) konumda olmalıdır.
2. Karıştırıcıyı indirirken veya kaldırırken motor kafasını serbest düşmesini önlemek için diğer elinizle daima destekleyin.
3. Karıştırma kabını çıkarmak veya takmak için karıştırıcı motor kafası kaldırılmalı ve açık konuma kilitlenmelidir. TILT serbest bırakma düğmesine basarak karıştırıcı motor kafasını kaldırın.



4. Motor kafasını geriye yaslanıncaya kadar kaldırın ve açık konuma kilitleyin.

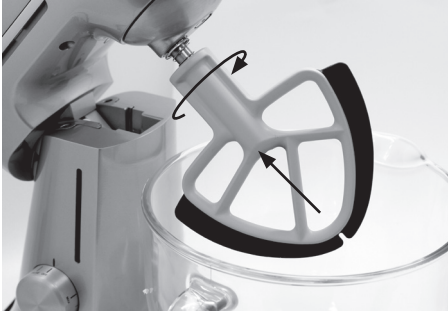


5. Kaseyi kaseenin kilitleme yuvasına sokun ve kaseenin yerine tam oturuncaya kadar saat yönünde döndürün.



Karıştırma ve çırpma aletlerinin takılması

1. Motor kafasını TILT serbest bırakma düğmesine basarak kaldırın
2. Karıştırma aparatının üstündeki oluğu karıştırıcı motor kafasından aşağı doğru uzanan milde kilitleme pimi ile hizalayın.
3. Parçayı yukarı doğru itin ve mil üzerindeki kilitleme pimine sıkıca kilitlenene kadar saat yönünde döndürün. Çıkartmak için kaldırın ve saat yönünün tersine çevirin.



4. TILT serbest bırakma düğmesine basarak motor kafasını indirin ve kapalı konuma kilitlenene kadar hafifçe indirin.
5. Karıştırıcı kafasını kaldırın ve karıştırıcı başlığı ile mikser arasında sıçrama kapağını kaydırın. Karıştırıcı kafasını indirin ve sıçrama kapağını kasenin üst kenarına yerleştirin.



DİKKAT

Çalışma sırasında yoğurucu / hamur kancası / fırçayla temasından kaçının. Ellerinizi, saçlarınızı, giysilerinizi, spatulalarınızı ve diğer eşyalarınızı kişisel yaralanmalara ya da karıştırıcıya zarar vermemeye özen gösterin.



Çalıştırma

MİKSERİ ÇALIŞTIRMA

Dikey karıştırma

Dikey karıştırma, fırınlarda ve pastanelerde ticari karıştırıcıların 360 derece sallayarak kasenin kaplaması için kullandıkları karıştırma eylemine benzer. Bu, karıştırıcı kafasının saat yönünün tersine hareketi ile birlikte gerçekleşir. Sonuç, dönen bir kapa ihtiyacı duymadan iyice karıştırılan bileşenlerdir.

1. Güç kablosunun fişten çekildiğinden ve hız kontrol düğmesinin KAPALI konumunda olduğundan emin olun.
2. Önceki bölümde belirtildiği gibi kaseyi ve karıştırma / çalkalama aletini monte edin.
3. TILT serbest bırakma düğmesine basın ve karıştırıcı kafasını kapalı konuma kilitleninceye kadar indirin.
4. İsterseniz sıçrama kapağını takın.
5. Güç kablosunu tamamen çıkarın ve güç kablosunu topraklı bir duvar prizine takın.
6. Hız göstergesindeki LED tek tek yanıp sönecek. LCD ekranda 0:00 görünecektir.
7. Hız kontrol kadranı üzerinde daima düşük hız ayarı seçerek karıştırmaya başlayın. Düşük bir hızla başlayarak bileşenlerin sıçramasını önleyeceksiniz. Hızı karıştırma görevine uygun şekilde artırın. Hız ayarı, çalışma sırasında ayarlanabilir. Gerekirse, karıştırma cihazını çalıştırırken durdurun ve herhangi bir yiyecek karışımını karıştırma kabının kenarlarına spatula ile kazıyın.
8. Karıştırıcı 5 dakika boyunca kullanılmazsa, otomatik olarak STANDBY modundan bir güç tasarrufu OFF moduna geçecek ve yanan LED sönecektir. KAPALI modundan çıkıp karıştırmaya başlamak için kadranı seçilen hıza çevirin veya sayım yukarı / aşağı zamanlayıcı düğmelerinden birine basın.

9. Karıştırıcıyı, karıştırma kabı boşalırsa, Spatulaı Yoğurucu ile birlikte açık konuma getirmeyin. Bu, Spatulaı Yoğurucu kaseyi sıyırdığı için yüksek bir ses yaratmasına neden olacaktır.
10. Malzemeler karıştırma kabında olduğunda, Spatulaı Yoğurucu, kaseın kenarlarını ve tabanını sıyırdığından hafif bir ses çıkabilir. Bu normaldir ve endişeye neden olmamalıdır.
11. Daha yoğun veya daha uzun karıştırma süresi altında motor kafası ısınabilir. Bu normaldir ve endişeye neden olmamalıdır

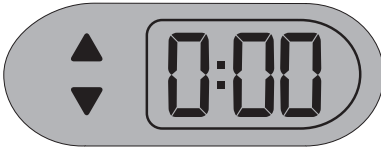
İleri sayım sayacı

İleri sayım sayacı, sonuçların tekrarlanmasıı kolaylaştırmak için karıştırma süresini ölçmek içindir.

LCD ekranın yanındaki ok düğmelerini kullanarak ileri sayım sayacını ayarlayın. Kadran hız ayarlarından birine çevrildiğinde sayaç otomatik olarak yukarı doğru saymaya başlar.

Kadran DURAKLAT konumuna getirildiğinde, ekranda mevcut karıştırma süresi yanıp sönecektir. Kadran KAPALI konuma getirildiğinde LCD tekrar 0:00'ya sıfırlanır.

Maksimum çalışma süresi 60 dakikadır. Sayaç 9:59 ötesine geçtiğinde, dakikalar içinde sayılır. Sıfırlamak için hız kontrol kadranı OFF'ye getirin.



Geri sayım sayacı

Geri sayım sayacı, malzemelerin karıştırılacağı uzunluğu belirleyen herhangi bir tarif içindir.

Geri sayım sayacını ayarlamak için LCD ekranında istediğiniz karıştırma zamanı görüntüleninceye kadar yukarı veya aşağı oklara basın. Daha hızlı ilerlemek için tuşunu basılı tutun.

İstenen hızı seçmek için kadranı döndürün ve karıştırmaya başlayın. Zamanlayıcı geri sayımı tamamladığında, bip sesi gelecektir. Motor otomatik olarak kapanacak ve zamanlayıcı KAPALI yanıp sönecektir.

Zamanlayıcıyı sıfırlamak ve karıştırmaya devam etmek için kontrol kadranı KAPALI konumuna döndürülmelidir.

Sıfırlamak için hız kontrol düğmesini tekrar KAPALI konuma getirin.

Duraklatma modu

Karıştırma sırasında herhangi bir aşamada (sayma veya geri sayma modu), hız kontrol düğmesini DURAKLAT konumuna çevirin. Bu karıştırıcıyı kapatır ve LCD'de geçerli saati sabit tutar.

Gerektiğinde ilave malzemeler ilave edin ve daha önce devam etmek için kadranı bir hız ayarına getirin.

Zamanlayıcıyı sıfırlamak için kontrol kadranı KAPALI konuma getirin.



İpuçları

İYİ EKMEK YAPMA İPUÇLARI

- Malzemeleri kontrol edin ve fırında pişirme başlamadan önce tarifi okuyun.
- Malzemeleri doğru ölçün. Tartı, hacimce ölçmekten daha doğrudur. Su miktarını doğru olarak ölçmek için 1ml su = 1g olduğuna dikkat edin.
- Malzemeleri oda sıcaklığında kullanın.
- % 11'den daha düşük bir protein seviyesi içeren unu kullanmayın.
- Ölçüm yapmak için sofa takımları, sürahi veya kaşık kullanmayın.
- Sıcak suyu veya sıvıları mayayı öldürebileceği için kullanmayın. Su ve sıvılar ılık veya soğuk bir sıcaklıkta ilave edilmelidir.
- Tarifi başka türlü belirtmedikçe mayalı ekmek yapmak için kendi kendine kabaran un kullanmayın.
- 900 m üzerindeki yüksek rakımlı bölgelerde, düşük hava basıncı, hamurun daha hızlı yükselmesine neden olur. mayayı 1/4 çay kaşığına azaltmayı deneyin.
- Hava sıcak ve nemli ise, hamurun aşırı yükselmesini önlemek için mayayı 1/4 çay kaşığı azaltın.
- Un özellikleri mevsimlik veya depolama bazında değişebilir, bu nedenle su ve un oranını ayarlamak gerekli olabilir. Hamur çok yapışıyor 1 çorba kaşığı ekstra un ilave edin, hamur çok kuruyorsa 1 su kaşığı ekstra su ilave edin. Bu ekstra bileşenlerin emilmesi için birkaç dakika gerekiyor. Doğru miktarda un ve suya sahip olan hamur yumuşak, yuvarlak bir topa dönüşmelidir, dokununcu nemlidir fakat yapışkan değildir

Mayayı Etkinleştirme

- Taze veya sıkıştırılmış mayanın, diğer maddelere ilave edilmeden önce aktive edilmiş (fermantasyon başlatılmış) olması gerekir.

- Gerçekleştirmek için taze veya sıkıştırılmış mayayı kuru mayaya göre üç kat fazla kullanın
- Mayayı aktive etmek için: Tarifte yazan su (ısınmış) miktarı ile taze sıkıştırılmış mayayı 1 tatlı kaşığı şeker ve 1 çay kaşığı un ile temizlenmiş bir cam kaba koyun, eritmek için karıştırın ve streç film ile kapatın. Yaklaşık 30 dakika sıcak bir alanda (30 ° C) veya karışım köpürmeye ve köpürmeye başlayana kadar beklemeye bırakın. Bu karışım gecikmeden kullanılmalıdır.

Kabarma için sıcak alan

- Maya, mayalanırken ya da hamur içindeyken kabarmak için sıcaklığa ihtiyaç duyar. Hamurun kabarması için bir 'sıcak alan' oluşturmak için, fırın tepsisini oldukça sıcak suyla kaplayın, hazırlanan hamur parçasını fırın tepsisine koyun, hafifçe yağlanan kalın streç film veya bez ile örtün.
- Mutfağın sıcak ve havasız olmadığından emin olun. Hamurun boyutunun iki katına çıkana kadar yükselmesine izin verin.

EKMEK İÇİN ÖNEMLİ MALZEMELER

Un, ekmek yapımında kullanılan en önemli katkı maddesidir. Maya için yiyecek temin eder ve somuna şeklini verir. Sıvı ile karıştırıldığında, un içindeki protein glütteni oluşturmaya başlar. Gluten, maya tarafından üretilen gazları tuzağa düşürmek için birbirine kenetlenmiş elastik iplikler ağıdır. Hamur yoğurmaya devam edince bu süreç artar ve pişmiş ekmeğin ağırlığını ve şeklini üretmek için gerekli yapıyı sağlar.

Beyaz buğday unu, fırıncılık, ekmek ya da çok amaçlı un olarak satılabilir. Çok amaçlı un en kolay elde edilebilir, ancak en iyi sonuç en az% 11 protein içeriği olan un ile elde edilir. Bu paket üzerinde belirtilmiştir.

Tarifte belirtilmediği sürece unu elemek veya ekmek yapmak için kendi kendine kabaran un kullanmayın.

Düşük proteinli, sade, tahta öğütülmüş veya tam buğday unu kullanıldığında, gluten unu eklenerek ekmeğin kalitesi yükseltilebilir.

Daha büyük süpermarketlerde ulusal olarak

mevcut olan birkaç marka ekmek veya fırıncı tozu vardır. Yüksek proteinli, beyaz ekmek unu,% 11 protein içerir.

Kepekli buğday unu, buğday tohumunun kepeği, tohumu ve unu içerir. Bu unla pişirilen ekmek lifte daha yüksek olmasına rağmen somun dokusu daha ağır olabilir. Hafif dokulu ekmek 160 g kepekli unu beyaz ekmek unu ile değiştirilerek elde edilebilir.

Ekmek yapmak için popüler olan **çavdar unu**, protein açısından düşüktür, bu nedenle çavdar ununu ekmek unu ile birleştirerek ekmeğin başarılı bir şekilde yükselmesini sağlamak gerekir. Çavdar unu geleneksel olarak ağır, yoğun Pumpnickel ve Siyah Ekmekleri yapmak için kullanılır.

Gluten unu, gluten kısmını buğday tohumundan ekstrakte ederek yapılır. Gluten unu ilavesi, düşük proteinli, sade, tahta öğütülmüş ve tam buğday unu kullanıldığında ekmeğin yapısını ve kalitesini artırabilir.

Ekmek karışımları, un, şeker, süt, tuz, yağ ve ekmek geliştirici gibi diğer bileşenler içerir. Genellikle sadece su ve maya ilavesi gereklidir.

Ekmek artırıncılar, süpermarketler ve sağlıklı gıda mağazalarında ulusal olarak mevcuttur. Bir ekmek geliştiricideki maddeler genellikle bir gıda asidi olup askorbik asit (C vitamini) ve buğday unundan elde edilen diğer enzimler (amilazlar). Ekmek geliştirici eklenmesi, hamurun güçlenmesine yardımcı olur; bu da hacimce daha yüksek, dokuda yumuşaklık, daha kararlılık ve geliştirilmiş raf ömrü özelliklerine sahip bir somun oluşturur.

Basit bir ekmek artırıncı madde, kuru bileşenlere ilave edilen ezilmiş, aromalı olmayan bir C vitamini tableti olabilir.

Şeker, tatlılık ve lezzet sağlar, kabuğu kahverengileştirir ve maya için yiyecek üretir.

Beyaz şeker, kahverengi şeker, bal ve altın şurubu kullanmak için uygundur. Bal veya altın şurubu kullanılırken ek sıvı olarak sayılmalıdır.

Toz süt ve süt ürünleri lezzeti artırır ve ekmeğin besin değerini artırır. Toz haline getirilmiş süt uygun ve kullanımı kolaydır (buzdolabında hava geçirmez bir kapta saklayın).

Düşük yağlı veya yağsız süt tozu iyi sonuçlar ile kullanılabilir. Soya sütü tozu da kullanılabilir, ancak daha yoğun bir somun üretir. Taze süt, tarife belirtilmedikçe değiştirilmemelidir.

Tuz, ekmek yapımında önemli bir bileşendir. Hamurda tuz, su emilimini artırır, yoğurmayı geliştirir, gluten gelişimini güçlendirir ve ekmek fermantasyonunu kontrol eder; bu da, somun şekli, kırıntı yapısı, kabuk rengi, lezzet ve kaliteyi artırır. Tuz, yükselen ekmeği ölçerken doğru hale getirir.

Yağ lezzet katıyor ve nemi muhafaza ediyor. Aspir, ayçiçeği, kanola vb bitkisel yağlar kullanılabilir. Tereyağı ya da margarin sıvı yağ yerine kullanılabilir, ancak sarı renkli bir kırıntı verebilir.

Mayalar, ekmekleri kabartma için kullanılır ve sıvı, şeker ve sıcaklık artışı ve yükselmesini gerektirir. Kurutulmuş mayayı kullanmadan önce bayat mayalar ekmeğin yükselmesini önleyeceğinden tarihe göre kullanır. Daha küçük paket ekmek karışımı genellikle maya poşetleri içerir. Büyük miktardaki ekmek karışımı genellikle maya poşetleri içermez, ancak mayanın ilgili markası ayrıca satın alınabilir.

Bazı ambalajsız ve ithal mayalar daha aktiftir, bu nedenle bu mayalardan daha azını kullanmak önerilir. Sıcak havalarda daha aktif olabilir. Miktar ile ilgili diğer maya markaları hakkında bilgi için pakette listelenen üreticiye başvurun.

Hızlı yükseltme mayası, maya ve ekmek geliştiricinin bir karışımıdır. Markalar göre gücü farklılık gösterecektir. Bir tarife bu maya varsa ekmek düzenleyiciyi atlayın. Hızlı yükseltme mayaları, ekmek karışımı ekmek katkı maddesi ile birlikte kullanılmamalıdır.

Musluktan gelen su, bütün ekmek tariflerinde kullanılır. Suyu soğuk iklimlerde

veya buzdolabından kullanırken suyun oda sıcaklığına gelmesine izin verin. Aşırı sıcak veya soğuk su maya aktive edilmesini önleyecektir.

Yumurtalar bazı ekmeğin tariflerinde kullanılabilir, sıvılaştırır, kabartır ve ekmeğin besin değerini artırır. Kırıntılara lezzet ve yumuşaklık katarlar ve genellikle tatlı ekmeğin türlerinde kullanılırlar.

Ekmeğin tamamen kalması gereken meyve, fıstık, çikolata cipsi gibi diğer maddeler hamurda süspansiyon haline getirilmelidir. Yoğurma sırasında ve hamur ilk kez yükselmeden önce bu bileşenler yavaş yavaş eklenmelidir.

Ekmeğin ambalajındaki iletişim bilgilerine bakınız

DAHA İYİ KEK & PASTA YAPIMI İÇİN İPUÇLARI

- Malzemeleri kontrol edin ve fırında pişirme başlamadan önce tarifi okuyun.
- Malzemeleri doğru ölçün. Ağırlık, hacimce ölçmekten daha doğrudur.
- Ham içeriklerin kullanımında değişiklikler olabilir, bu nedenle gerekirse diğer malzemeleri ve pişirme sürelerini ayarlayın.
- Tarif hazırlamaya başlamadan önce fırını önceden ısıtın, bu, fırınlama başlamadan önce doğru empedansa ulaşılmasını sağlayacaktır.
- Sıcaklık ve pişirme süreleri bazı fırınlara göre değişiklik gösterebilir, buna göre ayarlayın.
- Konveksiyonlu bir fırın kullanılıyorsa, tariflerdeki sıcaklıkları 50 - 68 ° F (10-20 ° C) azaltılmalı.
- Karıştırırken karıştırıcıyı daha düşük bir hızda çalıştırın, daha sonra kuru içerik ilave ederken, tarife önerilen süratle kademeli olarak artırın.
- Daha küçük miktarlarda karıştırıcıyı zaman zaman kesip spatula ile kazıyın.
- Havalandırmayı engelleyeceği için yumurta akı beyazlatırken çırpıcıların ve karıştırma kabının temiz, kuru ve yağdan arındırılmış olmasını sağlayın.
- Tepsileri hafifçe yağlayın, eritilmiş tereyağı, yağ ya da yağ spreyi ve yapışmaz fırın kağıdıyla birlikte kek tepsisi yağlayın; bu pişmiş ürünlerinizin çıkarılmasını kolaylaştıracaktır.
- Krema tereyağını ve şekeri karışması kolaylaşsın diye oda sıcaklığında yumuşatılmalıdır.
- Hamur işi yaparken veya süserken yüzeyleri ve malzemeleri soğutun.
- Hamur işleri için tereyağı buzdolabında saklanmalıdır.
- Fırında pişirme esnasında küçüldüğünden, hamur işlerini uzatmaktan kaçının.
- Bir yönde hafif, eşit darbeler kullanın ve oklava ile sertçe bastırmaktan kaçının. Mümkünse pişirmeden önce pastayı buzdolabının içine koyun.
- Yumurta ve yumurta akı beyazlatırken daha iyi bir hacim vermek için oda sıcaklığında olmalıdır. Pasta karışımlarına oda sıcaklığında yumurta eklenmesi ayrıca tereyağı karışımının kesilmesini önleyecektir.
- Potansiyel bozulmayı önlemek için diğer maddelere eklemekten önce yumurtaları başka bir kaba koyun.
- Yumurta sarısının dahil edilmemesi için yumurta beyazı ayırın. Yumurta sarısı yağ içerir ve yumurta akılarının başarılı bir şekilde alınmasını engeller.
- Kullandıktan hemen sonra karıştırılmış yumurta kalıntılarını ve soğuk su ile kap veya diğer kapları çalkalayın. Sıcak su kullanılması yumurta sabitlenir ve temizliği zorlaştırır.
- Pastanın ortasına bir metal ya da ahşap şiş ile, keklerin önerilen pişirme süresinin bitiminden önce 3-4 dakika pişip pişmediğini test edin. Şiş temiz ya da üzerinde küçük kuru kırıntıları ile çıkması gerekir.
- Bisküvi tepsilerdeki pişmiş konumlarından biraz uzaklaştırın ve çıkarmadan önce soğumaya bırakın.

KEK & PASTA YAPIMI İÇİN ÖNEMLİ MALZEMELER

Ekmek yapmak için kullanılan una göre pasta ve pasta yapımı için kullanılan düz, kendi kendine kabaran ve kepekli unlar protein (gluten) bakımından daha düşük olmalıdır.

Çok amaçlı un, ekmek unundan daha düşük bir protein (gluten) içeriğine sahiptir ve pastalar, kekler, hamur işleri, çörekler ve krep gibi yumuşak bir doku gibi pişmiş ürünleri verir.

Kendiliğinden kabaran un, kabartma tozu gibi çok amaçlı un ve kabartıcının bir karışımıdır.

Kendine yeten un, tariflerde, çok amaçlı un ve kabartma tozu yerine kullanılabilir.

1 fincan kendi kendine kabaran un yapmak için, 1 fincan çok amaçlı un ve 2 çay kaşığı kabartma tozunu birlikte elemeli.

Tam buğday unu, kepekli tahıl parçalarının daha fazlasını içerir; buğday, kepekler ve buğday tohumları- kekler, ekmekler ve pasta kutuları için kullanılabilir, ancak daha yoğun bir dokuya sahip olacaklardır.

Mısır unu geleneksel olarak mısırdan (mısır) yapılır ve bazı pişmiş ürünlerle daha ince bir doku elde etmek için kullanılır ve ayrıca sosları ve tatlıları koyulaştırmak için bir nişasta olarak da kullanılabilir. Sünger kek yaparken buğday mısır unu önerilir.

Pirinç unu pirinçten türetilir ve kısa pişmiş bisküviler gibi pişmiş ürünlerde daha ince bir doku elde etmek için kullanılır.

Piştirme tozu, tartar ve bikarbonat sodalı kremanın bir karışımıdır ve fırında kabartma maddesi olarak kullanılır. Bikarbonat, aynı zamanda kabartma tozu olarak da bilinir, kabartma tozunun bir bileşenidir ve ilave bir kabartıcı olarak veya bazı ürünlerin koyulaştırılması için kullanılabilir.

Tereyağlayıp, pişmiş ürünlere özel lezzet ve yumuşak doku verecektir. Margarin benzer bir sonuç vermek için tereyağın yerini alabilir.

Yağ, tereyağı değiştirmek için bazı

fırınlarda kullanılabilir ancak doku ve lezzet farklılıkları yaratır. Yağ kullanıyorsanız, sebze, ayçiçeği veya üzüm çekirdeği yağı gibi hafif aromalı bir yağ kullanın.

Fıstık ve zeytinyağı yağları gibi daha kuvvetli aromalı yağların kullanılması pastanın lezzetini etkiler.

Yumurta, kek ve sünger yapmakta daha iyi hacim vermek için oda sıcaklığında olmalıdır.

Süt, belirtilmediği sürece tam krema olmalıdır. Hafif, az yağlı veya yağsız süt kullanılabilir ancak geveleme ve lezzet farklılıklarına neden olur.

Şeker (beyaz kristal şeker), pişmiş ürünlere lezzet, doku ve renk vermek için kullanılır.

Piştirme şekeri, tereyağı ve şekerin kremasyonunda çözülmesi daha kolay olduğu için kullanılır.

Kahverengi şekerin çözülmesi kolaydır ve farklı bir lezzet ve doku vermek için kullanılabilir.

Çiğ şekerin büyük kristalleri çözülmek için yavaşlar ve kekler gibi pişmiş ürünler için uygun olabilirler.

ÖLÇÜLER & AĞIRLIK

Ölçümlerin doğruluğu tarifi kritik dengeyi etkileyebilir. En iyi sonuçları elde etmek için doğru ve uygun ölçüm cihazlarını kullanın.

Malzemeleri ölçerken sofrta takımını, normal bardakları veya kaşıkları kullanmayın.

Kuru ölçüm fincanları ve kaşıklar

Kuru malzemeler için iç içe geçmiş plastik veya metal kuru ölçme bardakları ve kaşık kullanın.

Sofra bardaklarını veya kaşıklarını kullanmayın.

Kuru malzemeyi fincana kaşık veya kepçe ile doldurmak önemlidir.

Aksi belirtilmediği sürece fincana dokunmayın veya malzemeleri içeriye koymayın (örn. Paketlenmiş kahverengi şeker). Malzemelerin paketlenmesinden ya da dokunmadan ekstra miktarı, tarifi kritik dengesini etkileyebilir.

Fazla miktarı bir bıçağın arkasında süpürerek fincanın üst seviyesine getirin.

Yağ, şeker, tuz, kuru süt veya bal gibi sıvı veya kuru bileşenler için ölçüm kaşığı kullanırken, ölçümler düz olmalı, yığılmamış olmalıdır.

Sıvı ölçü kapları

Sıvı bileşenler için, şeffaf plastik veya cam sıvı ölçme bardaklarını, yanlarda açıkça işaretlenmiş ölçümlerle kullanın.

Şeffaf olmayan plastik veya metal ölçme bardaklarını yan tarafta ölçüm işaretleri olmadıkça kullanmayın.

Ölçüm kabı düz ve yatay bir yüzeydedir. Doğruluk için, sıvı seviyesini göz seviyesinde görmek için eğiniz.

Hatalı bir ölçüm, tarife kritik dengesini etkileyebilir.

Ölçü birimleri

Bazı ölçüm birimleri, ülkelere göre değişir. Uluslararası kaynaklardan tarifler veya ekipman kullanıyorsanız lütfen aşağıdaki kılavuzu dikkate alın.

Fincan

- 250ml Avustralya & Yeni Zelanda için
- 237ml ABD için

Yemek kaşığı

- 20ml Avustralya için
- 15ml Yeni Zelanda, Birleşik Krallık ve ABD için

Çay kaşığı

- 5ml her bölge için.

FIRIN SICAKLIĞI AÇIKLAMASI	ELEKTRİK		GAZ		GAZ SAYISI
	°C	°F	°C	°F	
Çok yavaş	120	250	120	250	1
Yavaş	150	300	150	300	2
Orta yavaş	170	325	160	325	3
Orta	180	350	180	350	4
Orta sıcak	200	400	190	375	5
Sıcak	220	425	200	400	6
Çok sıcak	230	450	230	450	7

Konveksiyon kullanılıyorsa, sıcaklığı 50 - 68 ° F (10 - 20 ° C) düşürün.



Temizlik ve Bakım

Motor başlık ve mikser tabanı

Karıştırıcı motor kafasını veya mikser tabanını suya batırmayın. Hasara neden olabileceğinden dişli sistemine su veya diğer sıvıların girmesine izin vermeyin.

Yumuşak, nemli bir bezle silin ve iyice kurulayın. Elektrik kablosundan fazla miktarda yiyecek parçasını silin.

Temizlik maddeleri

Yüzeyi çizebileceğinden karıştırma kabında, düz çırpıcıda, hamur çengelinde veya fırında aşındırıcı madde, aşındırıcı ovma pedleri veya temizleyiciler kullanmayın. Yumuşak bir bezle sadece ılık sabunlu su kullanın.

Ayrıca, bitişlere zarar verebileceği için, ekleri uzun süre, örneğin birkaç saat veya bir gece boyunca ıslatmayın.

Kaseler ve parçalar

Kaseyi ve parçaları (çırpıcı, spatulalı yoğurucu, fırça ve hamur kancası) ılık sabunlu su ve yumuşak bir bezle veya yumuşak kıllı bir fırçayla yıkayın. Durulayın ve iyice kurulayın.

Aşındırıcı ovma pedleri veya temizleyicilerden kaçınınız; yüzeylere zarar verebilir.

Bulaşık makinası

Paslanmaz kase, çırpıcı, spatulalı yoğurucu ve hamur çengeli bulaşık makinesinde standart bir yıkama devresinde yıkanabilir.

Spatulalı yoğurucu üst rafın üzerinde yıkayın. Sage, cam kaseyi elle yıkamayı ve fırçalamayı önerir

Saklama

Mikserinizi mutfak tezgahında veya erişilebilir bir dolapta dik olarak saklayın.

Her zaman hız kontrol düğmesinin KAPALI konumda olduğundan ve güç kablosunun fişten çekildiğinden emin olun.

Karıştırma kabını kase girintisine kilitlenmiş olarak saklayın.

Parçaları karıştırma kabının içine yerleştirin ve karıştırıcı kafasını yatay (kapalı) konuma indirin.

Herhangi bir amaç için motor kafasını çıkarmayın.



Arıza Giderme

Motor başlıkta güvenli kesinti

Karıştırıcı, bir motor kafası güvenlik kesmesi ile donatılmıştır. Karıştırıcı motoru açık durumdayken karıştırıcının kafası her zaman kaldırıldığında, güvenlik kesilmesi motoru otomatik olarak kapatır ve karıştırıcıyı bekleme moduna geçirir.

Motoru 5 dakika içinde yeniden başlatmak için, karıştırıcı kafasını yatay (kapalı) konuma indirin ve kadranı istenen

hıza ayarlayın. Bu karıştırmaya devam eder ve zamanlayıcı saymaya devam edecektir.

Motoru 5 dakika veya daha uzun süre sonra yeniden başlatmak için karıştırıcı kafasını indirin ve kadranı KAPALI konuma getirip istenen hıza geri getirin. Süreölçer o'dan başlayacaktır. Karıştırıcıyı kapatmak için (yeniden başlatmak yerine), kadranı KAPALI konuma getirin ve çıkarın.

Elektronik koruma kesintisi (aşırı yüklenme)



Karıştırıcı bir elektronik koruma kesme tertibatı ile donatılmıştır ve motor durduğunda veya aşırı yüklüyse otomatik olarak çalışmayı durduracaktır. Bu normalde karıştırma kabında aşırı miktardır. Karıştırıcı bu moda girerse, LED gösterge bandı yanıp sönecek ve LCD ekranda "E1" hata mesajı yanıp sönecek ve zil 3 kez bip sesi verecektir. Bu hata meydana gelirse, hız kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin ve kabloyu çıkarın. Karıştırma kabındaki bazı bileşenleri çıkarın ve karıştırıcıyı tekrar

başlatın.

Elektronik koruma kesintisi (aşırı ısınma)



Karıştırıcı, motoru aşırı yüklerle aşırı ısıtmaya karşı koruyan kendiliğinden emniyet sağlayan bir güvenlik cihazı ile donatılmıştır. Aşırı ısınma meydana gelirse, karıştırıcı aşırı ısınma koruma cihazını otomatik olarak devreye sokar ve motor kendiliğinden kapanır. Bu hata oluşursa, hızı değiştirin ve 'KAPALI' konuma getirin ve kabloyu çıkarın. Karıştırıcıyı yeniden başlatmadan önce en az 15 dakika bekleyin.

Karıştırıcı bu moda girerse, LED gösterge bandı yanıp sönecek ve LCD ekranda "E2" hata mesajı yanıp sönecek ve zil 3 kez "bip" edecektir.

Bu hata oluşursa, hız kontrol kadranı 'KAPALI' konuma getirin ve kabloyu çıkarın.

Karıştırıcıyı yeniden başlatmadan önce en az 15 dakika bekleyin.

PROBLEM	KOLAY ÇÖZÜM
Makine açma tuşuna basıldığında çalışmıyor	- Başlamadan önce hız kontrol düğmesinin daima KAPALI konumda olduğundan emin olun. - Sıcaklık aşırı yük koruması (termo kesme) otomatik olarak etkinleştirilmemiş, motorun soğuması için biraz daha beklemesine izin verin.
Geri sayım zamanlayıcısı ayarlanmıyor	Geri sayım sayacını, geri sayım süresini ayarlamaya başlamadan önce KAPALI konumda olduğundan emin olun.
Karıştırıcı işlem sırasında ansızın kapandı	Karıştırıcı aşırı yüklenme veya duraklama ile baskı altındadır. Karıştırıcı otomatik olarak aşırı yük korumasını etkinleştirir ve ünite kendiliğinden kapanır. Bu gerçekleşirse, hız kontrol kadranı KAPALI konuma getirin ve en az 15 dakika boyunca fişini çekin. Aşırı yük koruma cihazı sıfırlanacak ve mikser bekleme moduna geri döndüğünde kullanmaya hazır olacaktır.
"E1" hata mesajı zamanlayıcı üzerinde yanıyor	Karıştırıcı, motor durduğunda otomatik olarak çalışmayı durduracaktır. Bu gerçekleşirse, 'E1' hata mesajı zamanlayıcı ekranında yanıp sönecektir. Bu, elektronik güvenlik özelliğidir. Bu, normalde bir seferde çok fazla miktarda malzeme işlenmesinin sonucudur. Malzemelerin bir kısmını çıkarınız. Karışmaya devam etmek için hız kontrol düğmesini OFF (KAPALI) konuma getirin ve karıştırıcıyı elektrik prizinden çekin. Ardından karıştırıcıyı güç çıkışına takın ve normal şekilde kullanın.
"E2" hata mesajı zamanlayıcı üzerinde yanıyor	Bu, aşırı yükte aşırı ısınma ile motora baskı yapıldığını gösterebilir. Karıştırıcı, motorun aşırı yüklenmesine karşı aşırı ısınmaya karşı kendiliğinden kapanan bir emniyet düzeneği ile donatılmıştır. Aşırı ısınma meydana gelirse, karıştırıcı otomatik olarak aşırı ısınmayı koruması etkinleştirir ve motor kendiliğinden kapanır. Aşırı ısınma koruması etkinleştirildiğinde, ünitenin soğumasına izin vermek için onları en az 15 dakika elektrik prizinden çekin. Hız kontrol kadranını KAPALI konuma getirin ve mikseri elektrik prizine takın ve normal olarak kullanın.
Spatulalı yoğurucu karıştırıldığında ses çıkıyor	Malzemeler karıştırma kabının içine girdiğinde, Spatulalı yoğurucu, kasenin yanlarını ve tabanını sıyırdığından hafif ses çıkarabilir. Bu normaldir ve endişeye neden olmamalıdır Spatulalı yoğurucuyu, karıştırma kabı boş ise açmayınız Bu, kazıyıcının atış yaparken yüksek ses çıkarmasına neden olacaktır.

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 kaygan 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 Sayılı Tüketicinin Korunması 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: 444 4 784 - 08504737271
Adres: Barbaros Mahallesi Sedef Sokak
Validebağ Konakları A2 Blok D:19
Üsküdar - İstanbul
E-posta: destek@aykutglobal.com
Güncel yetkili servis listesi internet sayfasında mevcuttur, şu adresten bilgi edinebilirsiniz:
<https://www.aykutglobal.com/iletisim>

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 girmesi durumunda;

- (1) Malın ayrılmış olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b) Satılanı alıkoyma ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c) Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,

- (2) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya tarfı 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. İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir.

(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 başvurmaın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceğı 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 seçtiğı durumlarda, ödemiş olduğı bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhal tüketiciye iade edilir.

GARANTİ

CİHAZ SAHİBİNİN

İsim:

Adres:

Ev Tel:

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 anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 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- İmkân 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 ayıbı doğduğunu 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. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri,

- ayıbının önemi ve diğer seçimlik haklara başvurma hakkı tüketici açısından sorun teskil 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 iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda işe atılmış 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.
 - Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhal tüketiciye iade edilir.
 - Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafca karşılanır. Tüketici bu seçimlik 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: destek@aykutglobal.com

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

<https://www.aykutglobal.com/>