

the Adjusta Grill™

SGR200 - BGR200



Kullanım Kılavuzu

Sage®

4 Sage için önce güvenlik gelir

7 Montajı, çalıştırılması ve sökülmesi

15 Bakım, temizlik ve saklama

18 Tarifler ve püf noktaları

SAGE İÇİN ÖNCE GÜVENLİK GELİR

SGR200EX HEALTHSMART® GRİL İÇİN ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

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

TÜM TALİMATLARI DİKKATLİCE OKUYUNUZ VE İLERİDE BAŞVURMAK ÜZERE SAKLAYINIZ.

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



Dikkat: Sıcak Yüzey

SAGE İÇİN ÖNCE GÜVENLİK GELİR

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

ELEKTRİKLİ ALETLER İÇİN ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

TÜM ELEKTRİKLİ CİHAZLAR İÇİN ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNEMLERİ

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



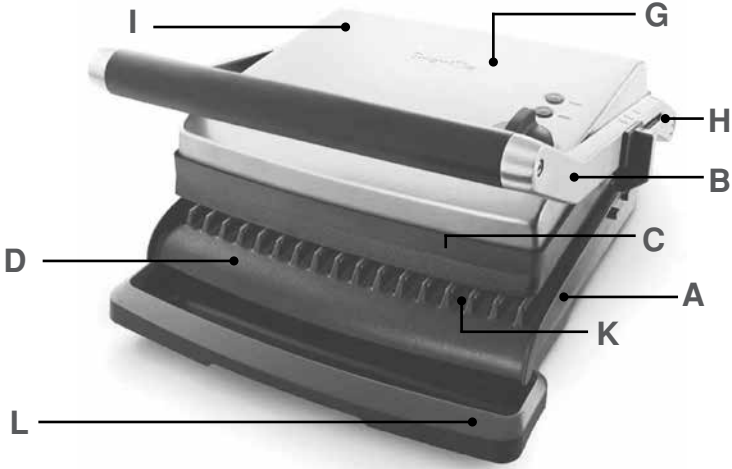
**KULLANMADAN ÖNCE KORUMA
KORDONLARININ TAMAMINI
ÇÖZÜN.**



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

BU TALİMATLARI SADECE EV İÇİ KULLANIM İÇİN SAKLAYINIZ.

SGR200EX HEALTHSMART® GRİL CİHAZINIZI TANIYIN



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

MONTAJ VE ÇALIŞTIRMA

İlk kullanımdan önce

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

NOT:

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

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

Gril olarak kullanımı

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

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

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

NOT:

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

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

MONTAJ VE ÇALIŞTIRMA



Şek.1

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

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

NOT:

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



**KULLANMADAN ÖNCE KABLO
MUHAFAZA SİSTEMİNDEN
KABLOYU TAMAMEN ÇÖZÜNÜZ.**

MONTAJ VE ÇALIŞTIRMA

Tost Makinesi Olarak Kullanımı

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

NOT:

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

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

cinsine de bağlıdır.

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

Ayarlanabilen Gril Yüksekliği Kontrolü Özelliğinin Kullanılması

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

MONTAJ VE ÇALIŞTIRMA

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



Şek.2

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

NOT:

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

MONTAJ VE ÇALIŞTIRMA

Açı Ayarlı Kaymaz Ayağın Kullanımı

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



Şek.4

Değiştirilebilen Sıcaklık Kontrolü Düğmesi

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



Şek.3

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

BAKIM, TEMİZLİK ve SAKLAMA

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

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

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

Yağ Toplama Tepsisinin Temizlenmesi

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

Alternatif olarak yağ toplama tepsisi bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

Dayanıklı Yapışmaz Kaplama

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

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

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

NOT:

Pişirme plakaları yapışmaz yüzeyle kaplıdır, aşındırıcı maddeler kullanmayınız.

NOT:

Pişirme plakalarındaki yapışmaz yüzeyin performansını etkileyeceğinden yapışmaz kaplamada sprey kullanmayınız.

BAKIM, TEMİZLİK ve SAKLAMA

Saklama HealthSmart®

Grilinizi kaldıracağınızda:

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

NOT:

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



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

PIŞIRMEDE EN İYİ SONUÇLARI ELDE EDEBİLMEK İÇİN İPUÇLARI

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

Önerilen Kesimler:

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

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

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

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

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

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

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

Grilde Pişirme Kılavuzu

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

Sığır pizolası gibi kalın kemikli yiyeceklerin pişirilmesi önerilmez.

PIŞIRMEDE EN İYİ SONUÇLARI ELDE EDEBİLMEK İÇİN İPUÇLARI

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

PIŞİRMEDE EN İYİ SONUÇLARI ELDE EDEBİLMEK İÇİN İPUÇLARI

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

BİFTEKLERİN İYİ PİŞMESİNİ NASIL AYARLAYACAKSINIZ?

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

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

Çok az

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

Az

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

Orta

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

İyi

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

Çok pişmiş

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

GRILDE TOST YAPARKEN EN İYİ SONUÇLARI ELDE EDEBİLMEK İÇİN İPUÇLARI

Ekmek

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

İç malzeme

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

Tost Ekmeği

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

Yağsız Atıştırmalıklar

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

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

AVUSTRALYA BURGERİ

4 kişilik

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

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

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

TERİYAKİ TAVUK FİLETOLARI

4 kişilik

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

Servisi;

Limon dilimleri buharda
pişirilmiş pirinç yeşil yaprak
salatası

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

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

KEKİKLİ KUZU KEBABI

4 kişilik

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

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

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

PITADA BAHARATLI KUZU

2-3 Kişilik

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

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

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

MARİNE EDİLMİŞ NEW YORK USULÜ SIĞIR ETİ

4 kişilik

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

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

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

TARHUN VE BİBER SOSLU DENİZ SOMONU

4 kişilik

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

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

Servisi;

çıtır çubuk patates veya
haşlanmış mini patates

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

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

ACILI ZENCEFİLLİ KARİDES

4 kişilik

1 kg yeşil büyük boy karides,
kuyruklara dokunmadan
soyulmuş şekilde

1 çay kaşığı sarımsak tozu

1/4 fincan soya sosu

1/4 fincan sek beyaz şarap

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

Suya konmuş ahşap şiş

Servisi;

Buharda pişirilmiş kokulu piring
Sotelenmiş Çin brokolisi

1. HealthSmart® Grili “SEAR”
ayarına alıp “READY” (Hazır)
ışığı yeşil yanana kadar
ısıtınız.

2. Suya oturtulmuş şişlerin her
birine 4 adet karidesi diziniz.

3. Kalan malzemeleri
birleştirerek iyice karıştırıp
karides şişe dökünüz.
Şişleri önceden ısıtılmış grile
yerleştirerek üst plakayı
kapatıp 2-3 dakika veya
pembeleşip sulanana kadar
pişiriniz. Buharda pişirilmiş
pilav ve brokoli ile servis
yapınız.

LİMONLU BALLI TAVUK ŞİŞ

4 kişilik

500 gr tavuk göğüs fileto

2 yemek kaşığı limon suyu

2 yemek kaşığı bal

2 çay kaşığı susam tohumu

1 çay kaşığı rendelenmiş
zencefil Suya konmuş şişler

Servisi;

Buharda pişirilmiş pilav
Buharda pişirilmiş yeşil
sebzeler

1. HealthSmart® Grili “SEAR”
ayarına alıp “READY” (Hazır)
ışığı yeşil yanana kadar
ısıtınız.

2. Tavuğu ince parçalara
keserek 8 şişe diziniz.
Şişleri önceden ısıtılmış grile
koyarak üst plakayı indiriniz.
3-4 dakika kadar ya da
pişene kadar bırakınız.

3. Tavuk pişerken limon
suyunu, balı, susam tohumu
ve zencefili karıştırınız.

4. Pişen şişleri grilden alarak
buharda pilav ve yeşil
sebzeler yatağında servis
ediniz. Üstüne limon ve
bal sosunu şiş sıcakken
gezdiniz.

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

CEVİZLE BİBERLİ SIĞIR SALATA

4 kişilik

500 gr but veya siğir bonfile

3 yumuşak kırmızı biber,
doğranmış 2 yemek kaşığı
soya sosu

1 çay kaşığı zencefil tozu

1/2 çay kaşığı sarımsak tozu
Salata yeşillikleri

Servisi;

1/2 fincan dövülmüş ceviz

Soya sos

1. HealthSmart® Grili “SEAR”
ayarına alıp “READY” (Hazır)
ışığı yeşil yanana kadar
ısıtınız.

2. Siğir etini ince dilimlere
ayırıp biber, soya zencefil ve
sarımsakla karıştırarak 20
dakika kadar marine ediniz.

3. Önceden ısıtılmış grilde
eti pişiriniz ve üst plakayı
indirerek 1-2 dakika daha
her tarafını pişirmeye devam
ediniz.

4. Salata yeşilliklerini tek tek
servis kaselerine Salata
yeşilliklerini tek tek servis
kaselerine

TAİ USULÜ YEŞİLLİKLİ KÖRİLİ KUZU PİRZOLALAR

4 kişilik

3 küçük yuvarlak peynir ve
zeytinli tombik ekmek

1 1/2 yemek kaşığı pesto

125 gr İtalyan tarzı Roma
Yumurta domatesleri,
dilimlenmiş

100 gr bocconcini peyniri,
süzülüp dilimlenmiş 1 yemek
kaşığı balzamik sirke

1 1/2 yemek kaşığı saf sızma
yağ

Tuz ve ince çekilmiş taze
karabiber, tadımlık

1. HealthSmart® Grili “SEAR”
ayarına alıp “READY” (Hazır)
ışığı yeşil yanana kadar
ısıtınız.

2. Sandviç hazırlamak için
ekmeği yarıya bölün.
Pestoyu sürün. Domates,
peynir, soğan, sirke, yağ ve
çeşnilerle doldurun.

3. Ekmekleri önceden ısıtılmış
grilin alt plakasına yerleştirip
üst plakayı indirerek altın
rengi alana, kıtırlaşana ve
iyice ısınana kadar bekleyiniz,
yaklaşık 8 dakika.

GRILDE PİŞİRME TARİFLERİ

IZGARADA PİŞMİŞ LAVAŞLI TAVUK MANGO VE MAYONEZLİ FISTIK

4 kişilik

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

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

TOMBİK EKMEKTE İTALYAN USULÜ VEJETERYAN MENÜSÜ

4 kişilik

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

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

Firma Adı	Şehir	Telefon Numarası	Adres
ZERENTÜRK SOĞUTMA-MEHMET ZERENTÜRK	ADANA	903222322111	TOROS MAH 78019 SK SEYFİ ŞEN APT NO:4/B
ÖZİPEK BİLİŞİM MEDİKAL TEMİZLİK GIDA NAKLİYE ÖZEL EĞİTİM SANAYİ VE TİCARET	ADIYAMAN	905052078079	ATATÜRK CD. BELEDİYE SARAYI ALTI NO:12/C / ADIYAMAN
AHMET ÖZKAN-ÖZKAN ELEKTRONİK	AĞRI	904723128207	HÜRRİYET MAH.DR.YAŞAR ERYILMAZ CAD. NO.24
ANKA TEKNİK-MEHMET TURCAN	ANKARA	903123142424	19 MAYIS MAHALLESİ MUSTAFA ASIM KÖKSAL CADDESİ No:40 A/- KEÇİÖREN/ ANKARA KEÇİÖREN
AYGÜL GÖZÜKIZIL GENERAL ELEKTRİK SAHİS	ANKARA	903124391635	REŞAT NURİ SOKAK 78/B
ÜÇGEN SOĞUTMA-SEDAT UZAL Esnaf	AYDIN	902568115512	YENİ MH SELANİK CD İNAN APT NO:61/4 / DİDİM
URAL ELEKTRONİK-MUHAMMED URAL Esnaf	BALIKESİR	902662452706	KARESİ MAHALLESİ KIZPINAR CAD. No:15 A/- KARESİ / BALIKESİR / KARESİ
ERGÜN RÜZGAR -İKLİM ELEKTRİK - SOĞUTMA	BOLU	903742122332	İHSANİYE MAHALLESİ YUNUS EMRE SOKAK NO:18/21 BOLU
GÖKAY TEKNİK-GÖKHAN DEMİRBAŞ	BOLU	903742126605	KARAMANLI MAHALLESİ KONURALP CADDESİ No:24 B/- MERKEZ/BOLU / MERKEZ
UĞUR ELEKTRONİK - UĞUR TÖLÜMEN	ÇANAKKALE	902865668030	CAMİİ KEBİR MAH.GAZİ SÜLEYMANPAŞA CAD.NO.46/2 GELİBOLU/
KUZEY TEKNİK ISITMA VE SOĞUTMA-KADİR TOZ Esnaf	ÇORUM	903642274327	ULUKAVAK MAHALLESİ GÜNEŞEVLER 8. SOK. NO:16 A/- ÇORUM
UFUK KARAMAN-GİZEM SOĞUTMA	DENİZLİ	902582642428	SARAYLAR MAH. 492 SOKAK NO:8/B
ÇAVUŞ İLETİŞİM-İBRAHİM ÇAVUŞ Esnaf	DİYARBAKIR	905050844324	BAĞCILAR MAHALLESİ URFA BLV. NO: 239 D/- BAĞLAR/DİYARBAKIR / BAĞLAR
ÇÖZÜM ELEKTRONİK-ALAETTİN YILDIZ	DÜZCE	903805240141	NUSRETTİN MAHALLESİ İSTİKLAL CAD. No:6 A/- / MERKEZ
SİSTEM ONLINE BİLGİSAYAR YAZILIM GÜVENLİK SAN.VE TİC. LTD.ŞTİ.	DÜZCE	902164443283	KÜLTÜR MH.MANSUR BAYRAM CAD. NO:28/DÜZCE / DÜZCE
MUTLU ORTA	EDİRNE	902847152271	YUKARI ZAFERİYE MH. İLYAS BEY CD. NO:15/26 KEŞAN / KEŞAN
TUNCER TEKNİK	ELAZIĞ	904242243757	SANAYİ MAHALLESİ, FSM BULVARI, NO:82/A, MERKEZ
MEHMET SEMİH BİNGÖL-GÜNEY SERVİS	ERZİNCAN	904462243322	KARAAĞAÇ MAH ŞEHİT YÜZBAŞI FATİH DEVRAVUT CADDESİ NO:5/4
JAPON HASAN TEKNİK SERVİS SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.	GAZİANTEP	903423367905	SARIGÜLLÜK MAH. KILIÇ ALI CAD. NO:4/E ŞEHİTKAMİL /
KARE BİLGİSAYAR MÜHENDİSLİK HİZMETLERİ SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.	GAZİANTEP	903422150091	İNCİLİPINAR MAH.GAZİMUHTARPAŞA BUL. AHMET ÖZKIRIŞÇI AP.ALTİ NO:28/C / ŞEHİTKAMİL
LİDER ELEKTRONİK-YÜCEL AYDIN	GAZİANTEP	903422204869	CEMAL GÜRSEL MH. ÖZDEMİR CD. NO:125/A - / ŞAHİNBEY

Firma Adı	Şehir	Telefon Numarası	Adres
DETAY ELEKTRONİK-NEBİ GÖÇER Esnaf	ISPARTA	902462234802	YAYLA MAHALLESİ 112 HASTANE CAD. NO 42/B
DOĞALISI İNŞAAT TAAHHÜT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	ISPARTA	902462121988	KARAAĞAÇ MAH. 106 CAD. NO:177 /17 MERKEZ
ARZUM TEKNİK SERVİS MURAT AKMAN	İSTANBUL	902125808790	TEVFİKBEY MAHALLESİ 1.AYLA SK. BEYAZ AP. SİT. NO: 10 A KÜÇÜKÇEKMECE/İSTAN- BUL KÜÇÜKÇEKMECE
BEYAZ SERVİS TUNCAY ÇUKUR	İSTANBUL	902165370105	KAVACIK MAH. NAZLI SK. NO:24 /A BEYKOZ
BRN ELEKTRONİK ELEKTRİK SANAYİ VE TİCARET LTD. ŞTİ.	İSTANBUL	902124443283	DENİZKÖŞKLER MAH.DENİZKÖŞKLER CAD. NO.55/A AVCILAR
DEMO DIŞ TİCARET VE PAZARLAMA ANONİM ŞİRKETİ	İSTANBUL	902124443066	F.SULTAN MEHMET MAH. ASUDE SOK. NO:9-A-B SARIYER
DİZAYN TEKNİK BİLİŞİM TE- KNOLOJİLERİ ELEKTRONİK SAN. TİC.LTD.ŞTİ	İSTANBUL	902122121289	HALİL RIFAT PAŞA MAH.Y.HAVUZ SOK. PERPA TİC.MERKEZİ B BLOK NO.1K.11 D.1645 / ŞİŞLİ
ELEKTRONCA EV CİHAZLARI VE İKLİMLENDİRME TEKNOLOJİLERİ - MEHMET CANPOLAT -	İSTANBUL	902125537577	CUMHURİYET MAH. BAĞCILAR CAD. SÖN- MEZ SK. NO: 16/2 BAHÇELİEVLER/
EMEK SERVİS ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ BAKIM ONARIM PAZARLAMA İMALAT SANAYİ TİCARET LTD.ŞTİ.	İSTANBUL	902165732178	ATAŞEHİR K.BAKKALKÖY MAH. CENGİZ TOPEL CAD. YASA SOK. NO 1-A/1 ATAŞE- HİR-İSTANBUL
EM-EL TEKNİK/DAVUT TİRENDEZ ESNAF	İSTANBUL	902126940676	CİHANGİR MAH. KALEM SOK. NO:30/B AVCILAR
EV-SER TEKNİK MEHMET KIRCI	İSTANBUL	4440679	KUBILAY CAD. NO:15 ÇELİKTEPE
HEMART TEKNOLOJİ VE SAĞLIK HİZMETLERİ ANONİM ŞİRKETİ	İSTANBUL	905532274173	MAHMUTBEY MAHALLESİ 2412. SK. - SİT. C BLOK Apt. NO: 2 H / BAĞCILAR
İKLİMLUS DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI TİC.LTD.ŞTİ	İSTANBUL	902124441156	KARTALTEPE MAH.ALPAZ İZER SOK. NO.4/B BAKIRKÖY/İSTANBUL BAKIRKÖY
KARADENİZ TEKNİK-DENİZ LAÇİN	İSTANBUL	902126206616	CaddeSokak:1208. SK. KapiNo:4 A Daire- No: MahalleSemt:BAĞLARÇEŞME MAH. İlce:ESENYURT İSTANBUL
mehmet coşkun şener - coşkun elektronik	İSTANBUL	902126147886	yıldırım mah.ş.kamil balkan cd.Mor Sokak no.3 ab Bayrampaşa - İstanbul
MOMENDE BİLİŞİM DANIŞMAN- LIK VE TEKNİK HİZMETLER TİCARET LTD. ŞTİ.	İSTANBUL	902126343333	ORUÇREİS MAHALLESİ, TEKSTİLKENT SİT. A18 BLOK NO:10-L/310 ESENLER/İST.
MURAT TEKNİK ELEKTRİKLİ EV ALETLERİ SATIŞ VE SERVİS SAN- AYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	İSTANBUL	902125717749	YENİMAHALLE YANIK SES SOK. NO:3/D BAKIRKÖY
NOKTA TEKNİK İSMAİL HAKKI BİLDİK	İSTANBUL	902128811262	YAKUPLU MAH. 124 SK. NO:1/A BEYLİK- DÜZÜ / BEYLİKDÜZÜ
VATAN TEKNİK SERVİS HİZ- METLERİ TİCARET LTD. ŞTİ.	İSTANBUL	902125212848	AKŞEMSEDDİN MAHALLESİ HALICILAR CADESİ NO:90/B FATİH/

Firma Adı	Şehir	Telefon Numarası	Adres
YÜCESAN TEKNİK SELİM YUMŞAK	İSTANBUL	902128530590	PIRİ REİS MAH. 2059 SK. NO:8/A ES-ENYURT/İST.
YILDIRIM TEKNİK-DURSUN YILDIRIM	İZMİR	902322567470	HALKAPINAR MAHALLESİ 1004 SOK. No:1/ P09 KONAK / İZMİR KONAK
BİLİRLER BİLİŞİM KIRTASIYE TE-KNOLOJİ İNŞAAT VE PERSONEL HİZMETLERİ TİCARET LTD. ŞTİ.	KAHRAMAN-MARAŞ	903442211427	İSMETPAŞA MAH. HÜKÜMET BULV.NO:37/A DULKADİROĞLU/KAHRAMANMARAŞ / KAHRAMANMARAŞ
KM BİLİŞİM ELEKTORNİK KIRTASIYE TEMİZLİK OYUNCAK EĞİTİM SAN. VE TİC. LTD.ŞTİ.	KAHRAMAN-MARAŞ	903442237007	YENİŞEHİR MAH. ZÜBEYDE HANIM CAD. NO:43/B MERKEZ /
MUSTAFA BAYRAKTAR	KAHRAMAN-MARAŞ	903442234971	İSADİVANLI MAH. SARAYALTI CAD. - NO:27/B
RABT BİLGİSAYAR SİSTEM OTO-MASYONLARI İNŞAAT MAKİNE ELEKTRİK ELEKTRONİK SANAYİ VE TİCARET LTD.ŞTİ.	KAHRAMAN-MARAŞ	903444443066	HAYRULLAH MAH.SANDALZADE BULV. SEÇKİNLER SİTESİ C BLOK NO:1/D KAHRAMANMARAŞ
SES ELEKTRİK-MEHMET BİLAL	KAHRAMAN-MARAŞ	903441234567	İ.PAŞA MAH. ŞEYHADİL CAD. ARAS GALE-RİA NO:84 / MERKEZ
BAŞARI TEKNİK-SÜLEYMAN DEMİR	KIRŞEHİR	903862138640	MEDRESE MAHALLESİ FEVZİ ÇAKMAK CAD. No:28/B KIRŞEHİR MERKEZ / KIRŞEHİR KIRŞEHİR MERKEZ
ALEMDAR TEKNİK SERVİS HİZ-METLERİ-ERMAN ALEMDAR	KOCAELİ	902626463940	HACİHALİL MAHALLESİ 1229. SOKAĞI No:2 B/- / GEBZE
AHMET ŞAHİN-ŞAHİN SOĞUTMA	KONYA	903323236850	ALAVARDI MAH. AZAMET SOK. NO:11 MERAM
ÖZEL DOĞUŞ BİLGİSAYAR VE GÜVENLİK SİSTEMLERİ SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ	MERSİN	903242373626	CAMİŞERİF MAH. İSTİKLAL CADDESİ NO:41 A PK:33060 AKDENİZ/MERSİN / MERSİN
ÖZÇEVİK SERVİS HİZ-METLERİ-OZAN TONOĞLU Esnaf	SAMSUN	903622310097	İSTASYON MAHALLESİ CUMHURİYET CAD. No:130/3 İLKADIM/SAMSUN / İLKADIM
ÖZGÜVEN SOĞUTMA -ALİ DURAN	SAMSUN	903628320009	SARICALI MH. YUNUS EMRE CAD. ZÜMRÜT SOK. NO.6 / ÇARŞAMBA
DOĞAN TEKNİK-ÖZKAN DOĞAN	SİNOP	905418540057	KALEYAZISI MAHALLESİ KAPANYERİ SOKAĞI No:5 C/- / MERKEZ
M.SAİT TURAP-TURAP İŞ -	ŞANLIURFA	904143126056	BAHÇELİEVLER MAH. 1. SOK. GÜLLÜOĞLU APT. NO:9/ E
TREE TRAKYA ELEKTRİK ELEK-TRONİK SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	TEKİRDAĞ	902826525301	REŞADİYE MAH.MANDIRACI CAD.3.SOK NO:18/A ÇORLU
WEGA ELEKTRONİK SACİT SEN	TEKİRDAĞ	902826538281	CAMİATIK MAH. ÇALISKAN SOKAK NO. 8/A ÇORLU
SAÇLIOĞLU SOĞUTMA -MEHMET NAZIM SAÇLI	UŞAK	902762156943	İSLİCE MAH. GÜMÜŞ SOKAK NO:36
BAHAR TEKNİK-İBRAHİM GÜLTEPE	VAN	904322151617	BAHÇIVAN MAH TÜRKOĞLU SK GÖNÜL SİT. ALTI A BLK / MERKEZ
ÖZ USTA TAMİRAT BURHAN AYDIN	VAN	904322163458	ŞEREFİYE MAH. DEMİRCİLER 1. SOKAK NO. 1/C

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 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/>