

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 adresinde mevcuttur.
- İlk kullanımdan önce, elektrik kaynağınızın, cihazın altındaki etikette gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- İlk kullanımdan önce ambalaj malzemelerini çıkarın ve güvenli 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, duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, onların güvenliğınden 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 edildiğıinden daima emin olun. Düzgün şekilde monte edilmeyen cihazı kullanmak, ürünün arızalanmasına, ürünün zarar görmesine neden olabilir veya kişisel yaralanma dâhil olmak üzere güvenlik 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 yanlışlıkla sıfırlanması nedeniyle blenderın kendiliğıinden 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 güvenlik 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 TM bıçağının, hamur bıçağının veya diskin sökölmeden önce tamamen durmasını sağlayarak, yiyecekleri mutfak robotunun haznesinden alırken özen gösterin.
- Motoru kapatmak için KAPALI düğmesine basıldığından emin olun; kapağı hazneden çıkarmadan önce, cihaz elektrik prizinden kapatın ve fişi çekin.
- Daha sonra, işlenmiş gıdayı çıkarmadan önce , mutfak robotunun kasesi, daha sonra motor gövdesi ve Quad TM 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 TM 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 TM bıçağı, hamur bıçağı veya diskler tam durmadıkça, ellerinizi veya parmaklarınızı mutfak

robotunun haznesine koymayın.

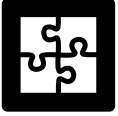
- Mutfak robotunun bıçakları ve diskleri son derece keskindir, her zaman dikkatli davranın. Çalışma sırasında hareketli parçalarla temastan kaçının. Miksere zarar gelmesini veya yaralanmayı önlemek için ellerinizi, saçınızı, giysilerinizi, spatulalarınızı ve diğer gereçleri mutfak robotu besleme kanalından 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 eklemeyin 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 buzı 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

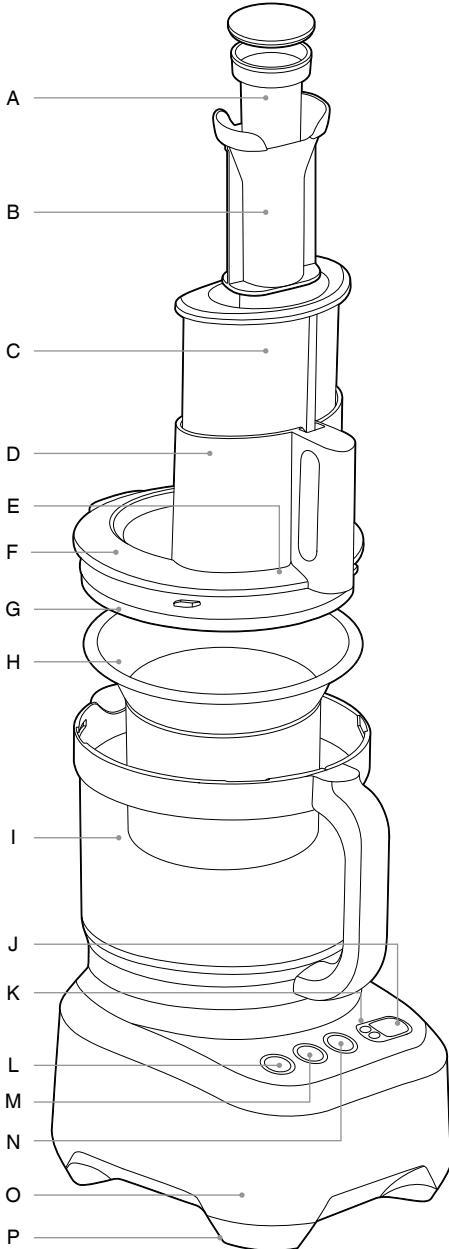
için kullanmayın. Lütfen, dilimleme ızgarasını temizlemek için verilen temizleme aracını veya fırçayı kullanın.

- 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.

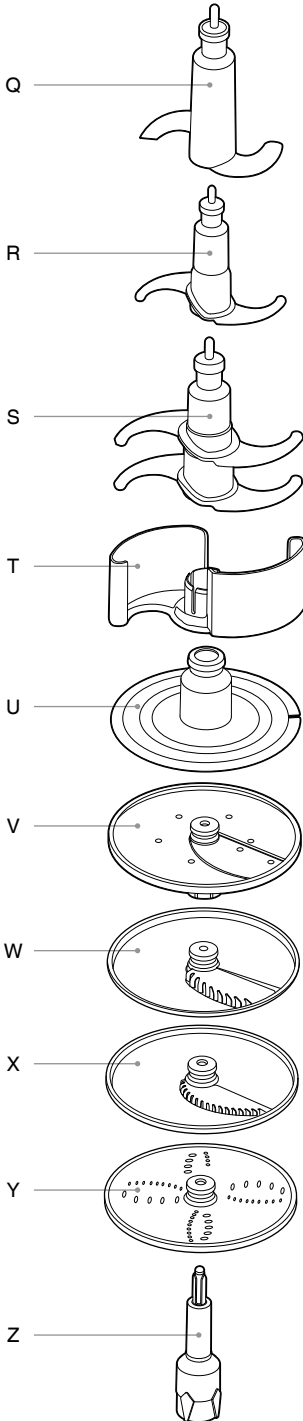
BU TALİMATLARI MUHAFAZA EDİN



Bileşenler



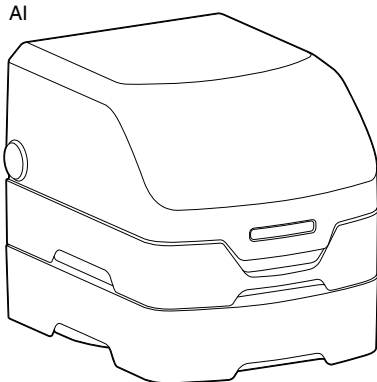
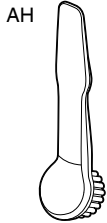
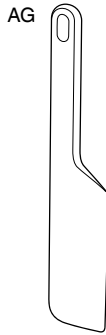
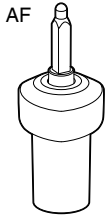
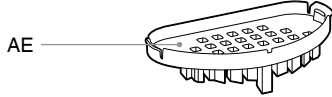
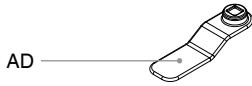
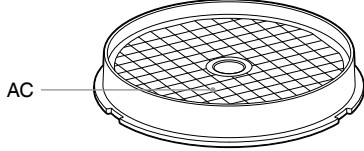
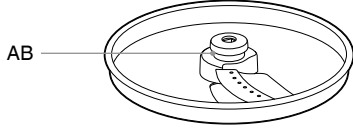
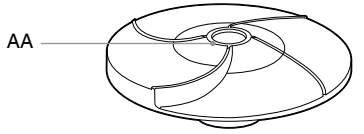
- A. **Küçük gıda itici**
- B. **Orta gıda itici**
- C. **Büyük gıda itici**
Büyük itici doğru şekilde yerleştirilmedikçe, mutfak robotu çalışmayacaktır.
- D. **Ekstra geniş 14cm oluk**
- E. **Besleme oluğu güvenlik sistem**
Kase ve kapak doğru şekilde yerine kilitlenmedikçe ve büyük besleme iticisi takılmadıkça motorun çalışması engellenir.
Mutfak robotu kapağı
- F. **Silikon conta**
- G. **Mini kase**
- H. **Küçük miktarları işlerken daha iyi kontrol için.**
- I. **Kulplu işleme kasesi**
Kuru malzemeler için 15 bardak kase ve doğranmış ve sıvılar için 10 su bardağı (kalın, ıslak malzemeler, örneğin çorbalar).
- 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 kullanın.



Derecelendirme Bilgisi
220-240V~50Hz 2000W



- AA. Soyma disk
- AB. Dilimleme disk
- 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. İyice 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 kasein 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



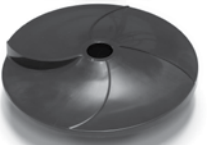
Cips bıçağı



Doğrama disk



Rendeleme disk



Soyucu



Disk mili

5. The geared spindle is required when using Dişli takımı, 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 kilitlenmesi, 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 patlamalarını 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 eklemekten 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.

Sebze 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 Kitiyle tavsiye edilmez. Tatlı Patates, Kâse Kapağında yüksek sürtünme ve potansiyel hasara neden olabilen Dilimleme Kitinde fazla yük oluşturur.

Yiyecekleri parçalarken 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.

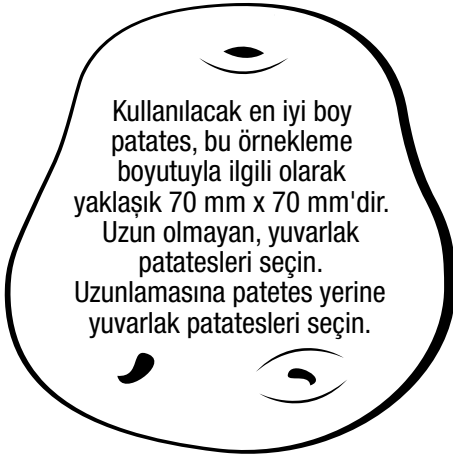
Gözünüz üzerinde olsun, 25-30 saniye içinde soyma yapılabilir.

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 ağızına kadar doldurulursa, soyma işlemi o kadar etkili olmaz. Soyulma belirli bir miktardaki işlemlerle en iyi şekilde çalıştığını ve soymanın sadece birkaç patatesle verimli olmayacağını unutmayın. Başlamadan önce kapağı yerine kilitleyin ve asla oluktan patates sokmayın.



Diğer ürünleri soyma

Soyma diski, patatesleri çok iyi soyabilir, ancak pancar gibi, diğer sert, yuvarlak ürünleri soymak 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 işlemiden geçirmeyin.

Yumuşak ekmek kırıntıları

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

Kuru ekmek kırıntıları

Ekmekleri 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 işlemiden önce çeyrekler halinde kesin. Bir seferde en fazla 1 fincan işleyin.

Kurutulmuş meyve yapış yapış olabilir ve işleme sırasında bıçaklara yapışabilir.

Kurutulmuş meyveyi, işlemiden 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 çiğ 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 oluşturunca kadar işleyin.

HAMUR BIÇAĞIYLA YOĞURMA

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

Hamur bıçağı, gluten 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.



Ters 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 aşağı 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 diskleri 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 grafiğinin üzerinde doldurmayın.

Basınç

İşlem yaparken, diskleri 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 işlemlerden önce kabuğu çıkarılmalıdır. Parmesan gibi kama şeklinde peynirler, olukta dikdörtgen bir şekil oluşturmak için yan yana paketlenabilir.

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

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



Bakım & Temizlik

Güvenlik nedeniyle kullanımdan sonra elektrik kablосunu prizden çıkarın.

İşleme kasesi ve kapak

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

Kasenizi ve kapağını temiz tutmak ve yiyeceklerin kurummasını 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 itici ve dişli mil yalnızca elle yıkanmalıdır. Bunları bulaşık makinesine yerleştirmeyin. Dişli milini bulaşık makinesinde yıkmak mile zarar verebilir.



DİKKAT

Dilimleme Izgarasının bıçaklarına dokunmayın. Çok keskinlerdir.

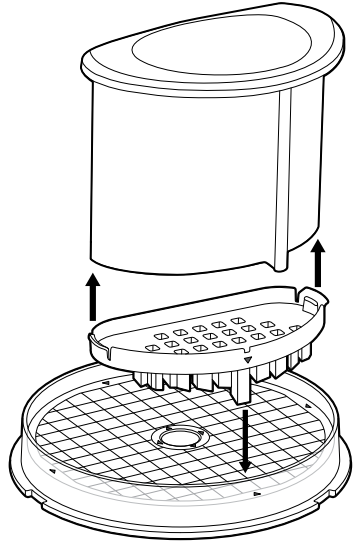


Bıçaklar ve diskler

- 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 kaseyi 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

Çıkarmak için, ılık sabunlu su dökün ve MAKS. SIVI işareti kadar doldurun. Tüm kabin 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.

Yanlışlıkla kesilmeleri önlemek için tüm aksesuarlar saklama kabında ve çocukların erişemeyeceği yerlerde saklanmalıdır. Disklerin, diğer aletlerin bulunduğu bir çekmecede 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 miktar 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, gluten 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 aşın 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 aşılmadığından da emin olun.
- Bu normaldir çünkü bazı ağır yükler motorun daha fazla çalışmasını gerektirebilir.

TIKACI YERLEŞTİR yanıp sönüyor

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

Mutfak robotu, doğrama yaparken duruyor

- Makineyi durdurun, kesme diskinin 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.

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:32/4 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 TEVFIK EFENDİ SOKAK NO: 36 D MERKEZ
ELAZIG

ERKAN TEKNİK

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

UGUR OTOMASYON

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

GÜLTEPE SOĞUTMA

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

YAŞAR ŞEN

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

ÜÇGEN SOĞUTMA

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

KIRCA TEKNİK SERVİS

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

SEFA TEKNİK

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

DENİZ İSITMA SOĞUTMA

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

RAM BİLGİSAYAR

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

İDEAL OTOMASYON BİLGİ İŞLEM

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

GAP SOĞUTMA

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

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
GAZİOSMANPAŞA 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. KABACAKUZ SOKAK NO:3 GİRESUN
GİRESUN

KMS SATIŞ SONRASI HİZMETLER

0366 214 26 96
İSMAILBEY MAH. ŞEHİT ERTAN SIVRIOĞLU 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

UGUR 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

KINETİK 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

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

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden başlar ve 2 (iki) yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere malın tamamı garanti süresince garanti kapsamındadır.
3. 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 alıkoyup, 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
 7. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhal tüketiciye iade edilir.
 8. 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/>