

the Smart Grill™

BGR820/SGR820



EN QUICK GUIDE

FR GUIDE RAPIDE

IT GUIDA RAPIDA

PT MANUAL RÁPIDO

DE KURZANLEITUNG

NL SNELSTARTGIDS

ES GUÍA RÁPIDA

TR HIZLI KULLANMA KILAVUZU

Sage®



İçindekiler

- 2 Sage Önce Güvenlik Diyor
- 6 Bileşenler
- 8 Birleştirme
- 9 Fonksiyonlar
- 12 İpuçları
- 14 Bakım ve Temizlik
- 16 Sorun Giderme
- 16 Garanti

SAGE ÖNCE GÜVENLİK DİYOR

Bizler, Sage'de güvenliğe çok önem veriyoruz. Tüketici ürünlerini öncelikle siz değerli müşterilerimizin emniyetini düşünerek tasarlıyor ve üretiyoruz. Ayrıca tüm elektrikli aletleri kullanırken dikkatli olmanızı ve aşağıdaki önlemlere uymanızı rica ediyoruz. Yanlış kullanımı potansiyel yaralanmalara yol açabilir.

ÖNEMLİ KORUYUCU TEDBİRLER

KULLANMADAN ÖNCE TÜM TALİMATLARI OKUYUNUZ VE GELECEKTE BAŞVURMAK AMACIYLA SAKLAYINIZ

- Bu dokümanın indirilebilir bir versiyonu da sageappliances.com adresinden edinilebilir.
- İlk kullanımdan önce, elektrik kaynağınızın cihazın alt kısmındaki etikette gösterilenle aynı olduğundan emin olunuz.
- İlk kullanımdan önce tüm ambalaj malzemelerini çıkarınız ve güvenli biçimde bertaraf ediniz.
- Bu cihaz sadece evsel kullanım içindir. Cihazı kullanım amacı dışında başka bir amaç doğrultusunda kullanmayınız. Hareketli taşıtlarda ve su taşıtlarında

kullanmayınız. Dış mekanda kullanmayınız. Yanlış kullanımı yaralanmalara yol açabilir.

- Çalıştırmadan önce güç kablosunu tamamen açınız.
- Cihazı stabil, ısıya dayanıklı, düz seviyeli, kuru bir yüzey üzerine, tezgahın kenarından uzakta olacak şekilde yerleştiriniz ve elektrikli ocak, fırın veya gazlı ocak gibi ısı kaynakları üzerinde veya yakınında çalıştırmayınız.
- Güç kablosunun tezgah veya masanın kenarından sarkmasına, sıcak yüzeylere temas etmesine veya düğümlenmesine izin vermeyiniz.
- Cihazı duvarlardan veya ısıya/buhara hassas malzemelerden en az 20 cm uzağa yerleştiriniz ve

hava dolaşımı için her tarafından yeterli mesafe bırakınız.

- Güç kablosunun kullanım ve depolama sırasında cihazın üst veya alt ısıtma plakalarının arasına sıkışmadığından emin olunuz.
- Cihazı kullanımdayken başıboş bırakmayınız.
- Cihaz, bir harici zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle kullanılacak şekilde tasarlanmamıştır.
- Kapak kapatıldığında, kullanımdayken ve depolandığında ızgaranın üzerine herhangi bir şey yerleştirmeyiniz.



Cihaz SICAK yüzey sembolü ile işaretlenmiştir.

Cihaz kullanırken ve kullanımdan sonra bir süre daha kapak ve diğer

yüzeyler sıcak olacaktır. Yanmaları önlemek için mutlaka duruma göre yalıtımlı fırın eldivenleri ya da cihazdaki tutacakları veya topuzları kullanınız.

- Temizlemeden, taşımadan veya kaldırmadan önce mutlaka cihazın KAPALI konuma getirildiğinden, fişinin prizden çekildiğinden ve soğumasına izin verildiğinden emin olunuz.
- Güç kablosunun, güç fişinin veya cihazın herhangi bir şekilde zarar görmesi durumunda cihazı kullanmayınız. Zarar görürse ve temizlik dışında bakıma ihtiyaç duyulacak olursa lütfen Sage Müşteri Hizmetleri ile irtibata geçiniz veya sageappliances.com adresini ziyaret ediniz.
- Temizlik dışındaki tüm bakımlar Sage® yetkili servis merkezi tarafından

gerçekleştirilmelidir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz, sadece cihazın emniyetli kullanımı hakkında talimat almış olmaları, tehlikelerin farkında olmaları ve gözetim altında olmaları durumunda 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel ve zihinsel kabiliyeti azalmış, deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Cihazın temizliği, 8 yaş üstü olmaları ve gözetim altında olmaları durumu haricinde çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Cihaz ve kablosu 8 yaş ve altı çocukların erişemeyeceği bir yerde saklanmalıdır.
- Tüm elektrikli aletleri kullanırken, ek güvenlik sağlamak üzere bir artık akım güvenlik anahtarı kurulması tavsiye edilir. Anma çalışma akımı

30mA'den fazla olmayan güvenlik anahtarları tavsiye edilir. Profesyonel tavsiyeler için bir elektrikçiye danışınız.



Bu simge, bu cihazın normal evsel atıklarla birlikte bertaraf edilmemesi gerektiğini belirtir. Bunun için özel olarak çalışan bir yerel atık toplama merkezine ya da bu hizmeti sunan bir satıcıya götürülmesi gerekir. Daha fazla bilgi için lütfen yerel meclis büronuzla irtibata geçiniz.



Elektrik çarpmasından kaçınmak için, cihazı, elektrik kablosunu veya elektrik fişini suya ya da herhangi bir sıvıya daldırmayınız.

BU TALİMATLARI SAKLAYINIZ



Bileşenler



Düz Açık Barbekü
Modu: 1650 cm2
ızgara yüzeyi
oluşturacak
şekilde düz açılır.



- A. Pres Döküm Kollu Paslanmaz Çelik Muhafaza**
- B. Dökme Alüminyum, Yapışmaz Plakalar**
Çizilmeye karşı direnç ve yağsız pişirme için titanyum katkılı Quantanium™ ile kaplanmıştır.
- C. Sökülebilir, Bulaşık Makinesinde Yıkabilen Plakalar**
Yumurta ve krep için düz plaka, etleri kızartmak için çıkıntılı plaka.
- D. Alt PLAKA MANDALI**
Alt pişirme plakasını çıkarır. Kolay temizlik için veya plaka pozisyonlarını birbiriyle değiştirmek için üst ve alt pişirme plakaları bağımsız olarak çıkarılır.
- E. Entegre Sökülebilir Damlama Tavas**
Daha sağlıklı bir pişirme için fazla yağı yakalar. Barbekü modunda, eşsiz tasarımıyla yağı her iki plakadan aynı damlama tavasının içine tahliye eder.
- F. Sesli Alarmlı 30 Dakika Zamanlayıcı Kadran**
Kadranın ortasındaki düğmeye basıldığında, geri sayım sayacı çalışır.
- G. Sıcaklık Dönüştürme Düğmesi**
Varsayılan Celsius gösterimi Fahrenheit'a dönüştürür.
- H. Temperature Responsive LCD**
Arka plan ışığı mavi (bekleme) ve turuncu (ısıyor/hazır).
- I. Sıcaklık Kadranı (160°C – 230°C)**
With LOW, PANINI (sandviç) ve SEAR modlarıyla.
- J. Kabloluk**
Izgaranın alt kısmında bulunur.
- K. Ayarlanabilir Eğim**
Yağları tahliye etmek için alt pişirme plakasının açısını ayarlar, yumurta ve krep için düz hale getirilebilir.
- L. Kilitleme Depolama Klipsi**
Plakaları düz şekilde kaldırılmak üzere kilitler.
- M. Barbekü Kilit Mandalı**
- N. Altı Farklı Yükseklik Ayarı**
Yumuşak yiyecekler için üst plakanın ağırlığını azaltır ve üstü açık pişecek yiyecekler için yeterince yükseğe ayarlanabilir.
- O. Seviye Eşitleme Desteği**
Üst plaka mandalina entegredir, yüzer üst plakanın pozisyonunu ayarlamak için kullanınız.
- P. Üst PLAKA MANDALI**
Üst pişirme plakasını çıkarır.

1 saatlik otomatik kapatma 1 saat kullanılmadıktan sonra pişirme plakalarının ısıtılmasını kendiliğinden durdurur.

Element IQ™

Pişirme plakalarının sıcaklığı düştüğünde sensörler bunu algılayarak seçilen pişirme sıcaklığının hızla geri kazanılması için hız enjekte ederek telafi yapar. 2400 watt entegre ısıtma elemanları, daha hızlı pişirme ve azaltılmış bir ön ısıtma süresi için istikrarlı olarak yüksek ısı sağlar.



Anma Değerleri

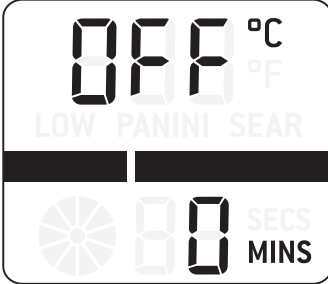
220–240V ~ 50–60Hz 2000–2400W



Birleştirme

IZGARANIN KULLANIMA HAZIRLANMASI

1. Tüm ambalaj malzemelerini ve tanıtım etiketlerini ızgaradan sökün ve güvenli biçimde bertaraf edin.
2. Pişirme plakalarını ve damlama tavasını yumuşak ve nemli bir süngerle silin. İyice kurulaşın.
3. Damlama tavasının ızgaraya doğru biçimde takıldığından emin olun.
4. Pişirme plakalarının doğru biçimde takıldığından ve güvenli biçimde yerine kilitlendiğinden emin olun.
5. Izgara düz ve kuru bir yüzeye yerleştirin. Cihazın her iki tarafından en az 10 cm mesafe bırakıldığından emin olun.
6. Güç kablosunu tamamen çözün ve fişi topraklanmış duvar prizine takın.
7. Izgara alarmı duyulacak ve LCD ekranda OFF yazısı görülecektir.



8. Izgara artık ön ısıtma döngüsüne hazırdır.



NOT

Izgara 2 x PLAKA MANDALI bulunmaktadır. Bunlar kolay temizlik için ya da plaka pozisyonlarını birbiriyle değiştirmek için üst ve alt pişirme plakalarını bağımsız bir şekilde yerinden çıkarmanıza imkan verir.

PLAKA MANDALININ KULLANILMASI

Plaka mandalını kullanmak için, ızgaranın mutlaka tamamen soğuduğundan emin olun. Üst plakayı 90 derecelik bir pozisyona açmak için tutacağı kullanın.

Üst pişirme plakasını çıkarmak için ön tarafta, üst plakanın sağında bulunan "Plaka Mandalını" kullanın. Alt pişirme plakasını çıkarmak için kontrol panelinin solunda bulunan "Plaka Mandalını" kullanın. Plakaları serbest bıraktıktan sonra nazikçe ızgaradan kaydırarak çıkarın.



NOT

Pişirme plakaları doğru takılmamışsa, LCD ekranında Er1 yazısı görülecektir. 2 x PLAKA MANDALINI kullanarak plakaları çıkarıp tekrar takın ve güvenli bir şekilde yerine kilitlenmesini sağlayın. Pişirme plakalarını serbest bırakıp çıkarmadan önce mutlaka ızgaranın tamamen soğuduğundan emin olun.

Izgara ilk kez açıldığında ve ısıtma yaptığında ince bir duman çıkarabilir. Bu, ısıtma elemanları üzerindeki koruyucu maddeler nedeniyle. Güvenlidir ve ızgaranın performansına olumsuz bir etkisi yoktur.



Fonksiyonlar

YENİ CİHAZINIZIN KULLANIMI

IZGARANIN ÖNCE DEN ISITILMASI

1. Izgaranın üst plakasının kapalı pozisyonunda ve Yükseklik Kontrol Klipsinin AÇIK pozisyonunda olmasını sağlayın. Bu daha hızlı ve verimli bir ön ısıtma sağlayacaktır.
2. Sıcaklığı 5°C kademelerle ayarlamak için sıcaklık kadranını kullanın. Hızlı ön ısıtma için kadranı SEAR (210°C–230°C) moduna, PANINI (sandviç) (180°C–205°C), LOW (160°C–175°C) moduna çevirin ya da alternatif bir sıcaklık seçin.
3. Izgara ısınmaya başlayacak ve LCD ekran turuncu ışıkla yanmaya başlayacaktır. Seçilen sıcaklık ve HEATING ifadesi görüntülenecektir.
4. Izgara seçilen sıcaklığa ön ısıtıldıktan sonra, alarm sesi çıkacak ve HEATING yazısı sönecektir. LCD ekranı seçilen sıcaklığı gösterecek ve süre '0' varsayılan değere gelecektir.



NOT

Pişirmeden önce ızgaranın her zaman seçilen sıcaklığa tamamen ön ısıtılmasına izin verin.

Pişirme işlemi sırasında LCD ekranında HEATING yazısı görülebilir. Bu normaldir ve doğru sıcaklığın korunmakta olduğuna işaret eder.

AYARLANABİLİR YÜKSEKLİK KONTROLÜ

Bu özellik üst plakanın balık gibi yumuşak yiyecekler üzerindeki ağırlığını azaltır ve ev yapımı ekmek gibi değişken kalınlıklara sahip yiyeceklerle uygundur. Üst plakanın sağında bulunan klips, üst plakayı alt plakanın üzerinde farklı pozisyonlara sabitler. Ayarlanabilir yükseklik kontrolünü ayarlamak üzere, üst plakayı kaldırmak için tutacağı kullanın ve aynı anda ayarlanabilir yükseklik kontrolünü de istenilen yüksekliğe getirin. Ardından ayarlanabilir yükseklik kontrol klipsine dayanana kadar alt plakayı yavaşça indirin.

AYARLANABİLİR EĞİM KONTROLÜ

Pişirme plakalarının açısı PLATE TILT kadranı döndürülerek ayarlanabilir. PLATE TILT kadranı ızgaranın arkasında sağ alt bölgede bulunmaktadır. İki pişirme plakası arasındaki özel girinti, pişirme sırasında yağların iki plakadan aynı damlama tavasına tahliye edilmesini sağlar.

SICAKLIK DÖNÜŞTÜRME DÜĞMESİ

- Izgarada, LCD ekranın sol tarafında bir sıcaklık dönüştürme düğmesi bulunmaktadır. Izgaradaki sıcaklık okuması varsayılan olarak Celsius'a ayarlı durumdadır. Sıcaklık dönüştürme düğmesine basıldığında Celsius cinsinden sıcaklık Fahrenheit'a dönüşür. LCD ekranında buna karşılık gelen °C veya °F simgesi görüntülenir.
- Varsayılan Celsius sıcaklığını Fahrenheit'a dönüştürdüyse, bu ayar Sıcaklık Dönüştürme Düğmesi ikinci kez basılana ya da ızgara duvar prizinden çıkarılana kadar ızgaranın belleğinde kalacaktır. Izgara prize tekrar takıldığında sıcaklık okuması otomatik olarak Celsius ayarına geri dönecektir.

AÇIK DÜZ BARBEKÜ MODUNDA KULLANIM

Izgara 1650 cm2 ızgara yüzeyi oluşturacak şekilde düz açılır. Çıkıntılı pişirme plakası etlerin kızartılması için, düz pişirme plakası da yumurta, krep ve sebzeler için idealdir.

1. Izgarayı barbekü moduna açmak için:
 - a) Izgaranın tamamen ön ısıtıldığından ve LCD ekranında HEATING yazısı görüntülenmediğinden emin olun.
 - b) Üst pişirme plakasının kapalı, Yükseklik Kontrol Klipsinin AÇIK pozisyonunda olduğundan emin olun.
 - c) Sol elinizle tutacağı kavrayın. Sağ elinizle ızgaranın sağındaki Sıcaklık Kontrol Klipsini kendinize doğru çekin ve barbekü modu pozisyonuna getirin. Klipsi çekmeye devam ederken aynı anda tutacağı da kaldırarak açık duruma getirin, ardından üst plakayı nazikçe yatay barbekü modu pozisyonuna indirin.



2. Yiyecekleri pişirme plakalarının herhangi birine veya her ikisine birden yerleştirin.
3. Izgarada, pişirme sırasında geçen süreyi takip eden bir opsiyonel geri sayım sayacı bulunmaktadır. Bu geri sayım sayacını etkinleştirmek için:
 - a) Izgaranın tamamen ön ısıtıldığından, LCD ekranında HEATING yazılı görüntülenmediğinden ve yiyeceklerin pişirme plakalarına yerleştirildiğinden emin olun.

- b) Zamanlayıcı kadranını çevirerek süreyi 30 dakikaya kadar bir dakikalık kademelerle ayarlayın. Süreyi arttırmak için kadranı saat yönünde, azaltmak için saat yönünün tersine çevirin. LCD ekranda seçilen süre görüntülenecektir.
- c) Ayarı etkinleştirmek için zamanlayıcı kadranının ortasındaki düğmeye bir kez basın. LCD ekranında bir geri sayım göstergesi görüntülenecek ve süre geriye doğru saymaya başlayacaktır.



NOT

Geri sayım sayacı, zamanlayıcı kadranının ortasındaki düğmeye ikinci kez basılarak istendiği zaman durdurulabilir veya duraklatılabilir. LCD ekranında geri sayım sayacı görüntülenmeyecektir. Süreyi sıfırlamak veya temizlemek için:

- Süreyi arttırmak için zamanlayıcı kadranını saat yönünde, azaltmak için saat yönünün tersine çevirin. Ya da;
 - Zamanlayıcı kadranının ortasındaki düğmeye basın ve LCD ekrandaki süre '0' gösterene kadar 3 saniye boyunca basılı tutun. Süreyi arttırmak için kadranı saat yönünde, azaltmak için saat yönünün tersine çevirin.
4. Yiyecekler piştiğinde, ısı geçirmez plastik veya ahşap gereçler kullanarak eti ızgaradan alın.
 5. Izgarayı kapatmak için sıcaklık kadranını OFF pozisyonuna çevirin.

SANDVIÇ VEYA PANİNİ BASTIRICI OLARAK KULLANIM

1. Izgarayı açmak için:
 - a) Izgaranın tamamen ön ısıtıldığından ve LCD ekranında HEATING yazısı görüntülenmediğinden emin olun.
 - b) Üst pişirme plakasının kapalı olmasını sağlayın. Üst pişirme plakasının sağında bulunan Yükseklik Kontrolü Klipsi AÇIK pozisyonunda olmalıdır.
 - c) Üst plakayı 90 derecelik konuma getirerek açmak için tutacağı kullanın.
2. Yiyeceği alt pişirme plakasının üzerine yerleştirin.
3. Üst pişirme plakasını kapatmak için tutacağı kullanın. Üstü açık pişecek yiyecekleri pişirirken, ızgaranın üst plakasının kapalı konumunda, Yükseklik Kontrolü Klipsinin de YÜKSEK pozisyonunda olması tavsiye edilir.
4. Izgarada, pişirme sırasında geçen süreyi takip eden bir opsiyonel geri sayım sayacı bulunmaktadır. Bu geri sayım sayacını etkinleştirmek için:
 - a) Izgaranın tamamen ön ısıtıldığından, LCD ekranında HEATING yazısı görüntülenmediğinden ve yiyeceklerin alt pişirme plakasına yerleştirildiğinden emin olun.
 - b) Zamanlayıcı kadranını çevirerek süreyi 30 dakikaya kadar bir dakikalık kademelerle ayarlayın. Süreyi arttırmak için kadranı saat yönünde, azaltmak için saat yönünün tersine çevirin. LCD ekranda seçilen süre görüntülenecektir.
 - c) Ayarı etkinleştirmek için zamanlayıcı kadranının ortasındaki düğmeye bir kez basın. LCD ekranında bir geri sayım göstergesi görüntülenecek ve süre geriye saymaya başlayacaktır.
5. Yiyecekler piştiğinde, ısı geçirmez plastik veya ahşap gereçler kullanarak pişirme plakalarından alın.
6. Izgarayı kapatmak için sıcaklık kadranını OFF pozisyonuna çevirin.

EN İYİ SONUÇLAR İÇİN

PANİNİ ayarında sandviç kızartırken:

- Sandviçleri her zaman alt plakanın ortasına yerleştirin.
- Kızartma işlemi yaklaşık 5-8 dakika sürecektir. Kesin kızartma süresi kişisel tercihinize, kullanılan ekmekğin ve malzemelerin türüne bağlıdır.
- Pişirme plakalarının yapışmaz kaplamasına zarar verebileceğinden dolayı asla metal ya da keskin gereçler kullanmayın



İpuçları

IZGARA İPUÇLARI

Etler

Tavsiye edilen kesimler:

- **Dana** - bonfile (New York), but, kemiksiz pirzola (ışkoç fileto), fileto.
- **Kuzu** - ince kuzu bacak biftek, fileto, külbastı ve kavurma.
- **Domuz** – kelebek fileto biftek, kaburga, bacak biftek, fileto, kavurma.
- T kemikli biftek gibi kalın kemikli yiyeceklerin pişirilmesi tavsiye edilmez.
- Omuzdan alınmış, üstten alınmış biftek, önden alınmış kuzu eti veya boyun pirzola gibi daha zor kesimler kullanılabilir. Bu kesimdeki etleri yumuşatmak için, bağlayıcı dokuyu çözmek amacıyla birkaç saat süreyle veya gece boyuca şarap ya da sirke içinde marine edin.
- Marine etmek için bir karışım tarifi ya da kasabınızdan önceden marine edilmiş etler kullanıyorsanız, eti ızgaraya yerleştirmeden önce fazla karışımı dökün ve kağıt havluyla eti kurulayın. Bazı karışımlarda pişirme plakasının üzerinde yanık izi bırakabilecek yüksek şeker seviyeleri bulunur.
- Pişirmeden önce eti tuzlamayın. Tuz etin suyunu dışarı vererek eti sertleştirecektir.
- Pişirme sırasında eti çatalla delmeyin veya kesmeyin, bu suyunun dışarı kaçmasına, daha sert ve kuru bir biftek elde edilmesine yol açacaktır. Bunun yerine maşa kullanın.
- Eti fazla pişirmeyin. Bazı etler pembe ve sulu haldeyken servis edilmeye daha uygundur.
- Sosislerin önceden yarı haşlanması, pişirmeden önce sosisleri delme ihtiyacını ortadan kaldırabilir.
- Izgaradan balık parçalarını alırken, yiyeceği desteklemek üzere düz ve ısıya dayanıklı bir plastik spatula kullanın.

PİŞME SEVİYESİNİN BELİRLENMESİ

Bifteğinizin, kuzu pirzolanızın veya külbastınızın az pişmiş, orta-az pişmiş, orta, orta-iyi pişmiş veya iyi pişmiş gibi doğru seviyelerde pişip pişmediğini belirlemek beceri ister. Ancak bu yararlı ipuçları ve püf noktaları sayesinde kolaylıkla bu konuda ustalaşabilirsiniz.

Az pişmiş

Etin kalınlığına göre her tarafını birkaç dakika pişirin. Sadece bir kez ters çevirin. Biftek maşayla bastırıldığında çok yumuşak hissettirene kadar pişirin.

Et termometresi, az pişmiş bir bifteğin iç sıcaklığını 50-60°C olarak gösterecektir.

Orta-az pişmiş

Nem üst yüzeyde görünür hale gelene kadar bir tarafını pişirin. Sadece bir kez ters çevirin. Yüzey nemi görünür hale gelene kadar diğer tarafı üzerinde de pişirin. Biftek maşayla bastırıldığında yumuşak hissettirdiğinde orta-az seviyede pişmiş olacaktır.

Et termometresi, orta-az pişmiş bir bifteğin iç sıcaklığını 60-65°C olarak gösterecektir.

Orta

Nem üst yüzeyde havuz oluşturma kadar bir tarafını pişirin. Sadece bir kez ters çevirin. Nem görünür hale gelene kadar diğer tarafı üzerinde de pişirin. Biftek maşayla bastırıldığında elastik hissettirdiğinde orta seviyede pişmiş olacaktır.

Et termometresi, orta pişmiş bir bifteğin iç sıcaklığını 65-70°C olarak gösterecektir.

Orta-iyi pişmiş

Nem üst yüzeyde havuz oluşturma kadar bir tarafını pişirin. Ters çevirin ve nem üst yüzeyde havuz oluşturma kadar diğer tarafı üzerinde de pişirin. Isıyı az miktarda azaltın ve biftek maşayla bastırıldığında sıkı hissettirene kadar pişirmeye devam edin.

Et termometresi, orta-iyi pişmiş bir bifteğin iç sıcaklığını 70-75°C olarak gösterecektir.

İyi pişmiş

Nem üst yüzeyde havuz oluşturana kadar bir tarafını pişirin. Ters çevirin ve nem üst yüzeyde havuz oluşturana kadar diğer tarafı üzerinde de pişirin. Isıyı az miktarda azaltın ve biftek maşayla bastırıldığında çok sıkı hissettirene kadar pişirmeye devam edin.

Et termometresi, iyi pişmiş bir bifteğin iç sıcaklığını 75°C olarak gösterecektir.



NOTE

İki taraftan temaslı konumda pişirirken bifteklerin döndürülmesine gerek yoktur. Biftekleri açık düz barbekü modunda ızgara yaparken sadece bir kez ters çevirin.



Bakım ve Temizlik

Sıcaklık kadranını OFF konumuna döndürerek ızgaranın kapatılmasını sağlayın. LCD ekranda Off yazısı ve varsayılan '0' sıfır süresi görüntülendiğinde ızgara OFF konumuna gelmiş olur. Fişi duvar prizinden çıkarın. Parçalara ayırmadan ve temizlemeden önce ızgaranın tamamen soğutmasına izin verin.

Malzeme birikmesini önlemek için her kullanımdan sonra dış gövdeyi, damlama tavaasını ve pişirme plakalarını mutlaka temizleyin.



NOT

Izgaranın iç veya dış yüzeylerinde aşındırıcı temizleyiciler ve metal ovalama süngerleri kullanmayın. Bunlar yüzeylerin çizilmesine sebep olacak ve pişirme plakalarının yapışmaz kaplamalarına zarar verecektir.

DIŞ GÖVDENİN TEMİZLİĞİ

Dış gövdeyi yumuşak nemli bir süngerle silin. Leke birikmelerini önlemek için aşındırıcı olmayan sıvı bir temizlik malzemesi ya da hafif sprey solüsyonu kullanılabilir. Temizlikten önce temizlik malzemesini ızgara yüzeyine değil, süngerin üzerine uygulayın. Durulayın. Fişi prize takmadan önce tüm yüzeyleri tamamen kurumaya bırakın.

DAMLAMA TAVASININ TEMİZLİĞİ

Damlama tavaasını her kullanımdan sonra kaydırarak çıkarın ve içindekileri boşaltın. Tavayı ılık sabunlu suda yumuşak nemli bir süngerle yıkayın. Leke birikmelerini önlemek için aşındırıcı olmayan sıvı bir temizlik malzemesi kullanılabilir. Temizlikten önce temizlik malzemesini tavaya değil, süngerin üzerine uygulayın. İyiçe durulayın ve kurulayın. Temizlikten sonra ve fişi duvar prizine takmadan önce damlama tavaasını mutlaka tekrar ızgaraya taktığınızdan emin olun.



UYARI

Sıcak yağlar ve sular içeren damlama tavaası ele alınırken çok dikkatli olunmalıdır.

PİŞİRME PLAKALARININ TEMİZLİĞİ

1. Pişirme plakalarını yumuşak bir bezle silerek yiyecek artıklarını temizleyin.
2. Alternatif olarak, pişirme plakalarını serbest bırakın ve çıkarın:
 - Izgaranın tamamen soğuduğundan her zaman emin olun.
 - Üst plakayı 90 derece konuma getirerek açmak için tutacağı kullanın.
 - Üst pişirme plakasını çıkarmak için ön tarafta, üst plakanın sağında bulunan PLAKA MANDALINI kullanın. Alt pişirme plakasını çıkarmak için kontrol panelinin solunda bulunan PLAKA MANDALINI kullanın.
 - Serbest kaldıktan sonra plakaları nazikçe ızgaradan kaydırarak çıkarın.
3. Pişirme plakalarını bulaşık makinesine yerleştirin (sadece üst rafa).
4. Alternatif olarak, pişirme plakalarını sıcak sabunlu suda yumuşak nemli bir süngerle yıkayın. Leke birikmelerini önlemek için aşındırıcı olmayan sıvı bir temizlik malzemesi kullanılabilir. Temizlikten önce temizlik malzemesini plakaya değil, süngerin üzerine uygulayın. İnatçı lekeleri aşındırıcı olmayan plastik bir ovalama beziyle ya da naylon yıkama fırçasıyla çıkarın.



NOT

Piştirme plakasının alt tarafında zaman içinde renk değişimi görülebilir ve pas tabakası oluşabilir. Bu normaldir. Piştirme plakasının her iki tarafında da meydana gelecek renk değişimleri sadece plakanın görünümünde değişikliğe yol açacak, piştirme performansını etkilemeyecektir.

Renk değişimini veya paslanmayı gidermek için, aşındırıcı olmayan plastik ovalama bezi veya naylon yıkama fırçası kullanın. İyice durulayın ve kurulayın.



NOT

Plakanın alt kısmındaki dairesel platformun temiz olduğundan emin olun.

5. İyice durulayın ve kurulayın. Temizlikten önce ve cihazın fişini duvar prizine takmadan önce piştirme plakalarının mutlaka tekrar takılmış ve yerine kilitlenmiş olmasını sağlayın.



NOT

Plakaların piştirme yüzeyini temizlemek için aşındırıcı temizlik malzemeleri veya metal süngerler kullanmayın. Bunlar piştirme plakalarının yapışmaz kaplamasına zarar verecektir.

DEPOLAMA

1. Sıcaklık kadranını OFF konumuna döndürerek ızgaranın kapatılmasını sağlayın. LCD ekranda OFF yazısı ve varsayılan '0' sıfır süresi görüntülendiğinde ızgara OFF konumuna gelmiş olur. Fişi duvar prizinden çıkarın.
2. Izzarının, piştirme plakalarının ve damlama tavasının tamamen soğumasına izin verin.
3. Izzara piştirme plakalarının ve damlama tavasının temiz ve kuru olduğundan emin olun.
4. Damlama tavasının ızgaraya doğru biçimde tekrar takıldığından emin olun.
5. Piştirme plakalarının tekrar takılmış ve yerine kilitlenmiş olduğundan emin olun.
6. Ayarlanabilir yükseklik kontrolünü sizden uzağa doğru, LOCK pozisyonuna kaydırarak piştirme plakalarının birlikte kilitlendiğinden emin olun.
7. Güç kablosunu ızgaranın alt kısmında bulunan kabloluğa sarın.
8. Düz, kuru ve eşit bir yüzey üzerinde saklayın. Izzara alternatif olarak dik pozisyonda da depolanabilir.



Sorun Giderme

HATA MODU

LCD ekranda 'Err' hata modu görüntülendiğinde:

1. Izgaranın fişini duvar prizinden çıkarın.
2. Izgaranın tamamen soğumasını sağlayın.
3. Pişirme plakalarının yerine doğru biçimde ve sabit kalacak şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
4. Fişi tekrar duvar prizine takın.
5. LCD ekranında artık 'Err' hata modu görüntülenmiyor olmalıdır.
6. Sorun devam ederse Enplus Müşteri Hizmetlerini arayın.



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 Çağrılar (Ulusal
Ücretli Hat):+44 333 0142 970

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek Hususlar:

- a. Ürününüzü dolu veya boş kullanırken, düz ve kaygan olmayan zeminler üzerinde durmasını sağlayınız.
- b. Ürünü bir zemine koyarken ürün ile zemin temasının hızlı ya da sert olmamasını sağlayınız. Aksi takdirde ürün zarar görebilir.
- c. 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 ürün 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 'Ayıplı mal' olarak nitelendirilen kapsama girmesi durumunda;

(1) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;

- a) Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
b) Satılanı alıkoyup 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 ayıbp doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçilmiş 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 olduğu 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 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.
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 seçmlik haklara başvurunun 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 seçmlik 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. Seçmlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçmlik 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/>