

the Smart Oven™ Pizzaiolo

BPZ820/SPZ820



TR HIZLI KULLANMA KILAVUZU

Sage®



İçindekiler

- 2 Sage® önce güvenlik diyor
- 6 Bileşenler
- 8 Fonksiyonlar
- 12 İpuçları ve püf noktaları
- 14 Bakım ve Temizlik
- 16 Sorun Giderme

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.

ÖNEMLİ KORUYUCU TEDBİRLER

KULLANMADAN ÖNCE TÜM TALİMATLARI OKUYUNUZ VE GELECEKTE BAŞVURMAK AMACIYLA SAKLAYINIZ.

Elektrikli aletler kullanılırken her zaman aşağıdakiler de dahil olmak üzere temel güvenlik tedbirlerine uyulmalıdır:

- Fırını ilk kez kullanmadan önce tüm ambalaj malzemelerini ve tanıtm etiketlerini çıkarınız ve emniyetli bir şekilde bertaraf ediniz.
- Küçük çocuklar için boğulma tehlikesini ortadan kaldırmak amacıyla, güç fişine takılan koruyucu örtüyü güvenli bir şekilde çıkarınız.
- Cihazı tezgahın kenarına yakın olacak şekilde kullanmayınız. Yüzeyin stabil, eşit seviyede, ısıya dayanıklı ve temiz olduğundan emin olunuz.
- Cihaz çalıştırılırken kapının veya dış yüzeyin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Örtüyle örtülmüş bir yüzey üzerinde, perdelerin ya da yanıcı başka malzemelerin yakınında kullanmayınız.
- Fırın çalışırken örtülüyse veya perdeler, tüller, duvarlar gibi yanıcı malzemelere temas ederse yangın meydana gelebilir.
- Cihazı gazlı veya elektrikli ocak

üzerinde (veya yakınında) ya da ısıtılmış fırına veya yüzeye temas edebileceği bir yerde kullanmayınız.

- Güç kablosunun tezgah veya masanın kenarından sarkmasına, sıcak yüzeylere temas etmesine veya düğümlemesine izin vermeyiniz.



Elektrik çarpmasından kaçınmak için, güç fişini, kablosunu ya da cihazı suya (veya herhangi bir sıvının içine) daldırmayınız.

- Fırını çalıştırırken cihazın her iki tarafında 10 cm ve üzerinde 15 cm minimum mesafe bırakınız.



Sıcak yüzeylere dokunmayınız. Yanıklardan kaçınmak için, cihazla birlikte verilen pizza tavasını veya taş tabanı fırından çıkarırken çok sıcak olabileceğinden dolayı son derece dikkatli olunuz.

- Pişirme gereçlerini, kızartma tava larını veya tabakları cam kapıya yaslamayınız.
- Kapıyı uzun sürelerle açık halde bırakmayınız.
- Çalışırken fırının üzerine
- herhangi bir cisim koymayınız.
- Fırının içine mukavva, plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemeleri koymayınız.
- Fırının herhangi bir yerini metal folyoyla kaplamayınız. Bu fırının aşırı

ısınmasına yol açacaktır.

- Pizza fırınıyla birlikte özel SPZ820 tavanın kullanılmasını tavsiye ediyoruz, ancak fırının içine sığacak başka dökme demir/karbon çelik tavaların kullanılması da uygundur.
- Fırının içinde yapışmayan veya kaplamalı tavalara kullanmayınız.
- Yüksek sıcaklıklarda renkleri çıkabileceğinden dolayı paslanmaz çelik tavalara kullanırken dikkatli olunuz.
- Tava fırından çıkarılırken dikkatli olunmalıdır. Tava ısı geçirmez bir malzeme üzerine yerleştirilmelidir.
- Fırının içindeki tavanın üzerine kapak kapatılmamalıdır.
- Yangına veya elektrik çarpmasına yol açabileceğinden dolayı fırının içine fazla büyük boyutlu yiyecek ve metal gereçler sokulmamalıdır.
- Fırınla doğrudan teması önlemek için, tavada pizza pişirilmesi haricinde fırın boşluğuna pizza yerleştirilirken her zaman cihazla birlikte verilen pizza küreği kullanılmalıdır.
- Bu fırınla birlikte verilmeyen ya da tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanılması yaralanmalara yol açabilir.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle birlikte çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.
- Kullanımda değilken bu fırının içinde

üreticinin tavsiye ettiği aksesuarlar dışında herhangi bir malzemeyi saklamayınız.

- Bu cihaz sadece evsel kullanım içindir. Hareket eden herhangi bir taşıt içinde kullanmayınız.
- Cihazı dış mekanda ya da kullanım amacı dışındaki amaçlar doğrultusunda kullanmayınız. Yanlış kullanımı yaralanmalara yol açabilir.
- Cihaz temizlenecek, taşınacak, birleştirilecek ya da saklanacak ise, cihazı mutlaka kapatınız ve fişini prizden çekmeden önce tamamen soğumasına izin veriniz.
- Metal ovma süngerleriyle temizlemeyiniz. Süngerin parçaları kopup elektrikli kısımlara temas edebilir ve elektrik çarpması riski doğurabilir.
- Cihazın çocukların yakınında kullanıldığı durumlarda çocukların yakın gözetim altında tutulması gereklidir.
- 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.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı 8 yaş üstü olmaları ve gözetim altında olmaları haricinde çocuklar tarafından gerçekleştirilmeyecektir.

- Cihaz ve kablosu 8 yaş ve altı çocukların erişemeyeceği bir yerde saklanmalıdır.
- Daha uzun sökülebilir güç kaynağı kabloları veya uzatma kabloları mevcuttur ve kullanımlarında dikkatli olunduğu takdirde kullanılabilir.
- Cihazın ve güç kablosunun düzenli olarak kontrol edilmesi tavsiye edilir. Güç kablosunun veya güç fişinin zarar görmesi durumunda ya da cihaz arıza yaptıktan veya herhangi bir şekilde zarar gördükten sonra cihazı kullanmayınız. Kullanımı derhal durdurunuz ve Sage Müşteri Hizmetleri ile irtibata geçiniz.
- Fırının diğer aletlerden ayrı özel bir devre üzerinde çalıştırılmasını tavsiye ediyoruz. Emin değilseniz lisanslı ve kalifiye bir elektrikçiye danışınız.
- Servis, yetkili servis temsilcisi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Cihazda, topraklama teli ve topraklı fiş içeren bir güç kablosu bulunmaktadır. Cihaz uygun şekilde topraklanmış, fişe uygun bir prize takılarak kullanılmalıdır. Elektrik kaçağı durumunda, topraklama elektrik çarpması riskini azaltır.
- Hiçbir koşulda topraklama kontağını fişten kesmeyiniz veya çıkarmayınız. Lütfen uzatma kablosu veya adaptör kullanmayınız.
- Topraklama talimatlarını tam olarak anlamadıysanız ya da cihazın veya elektrik prizinizin uygun şekilde topraklanmış olduğuna

dair şüpheniz varsa kalifiye bir elektrikçiye danışınız.

- Tüm elektrikli aletleri kullanırken ek güvenlik sağlamak üzere bir artık akım güvenlik anahtarı kurulması tavsiye edilir. Cihazı besleyen elektrik devresine 30mA'dan yüksek olmayan anma çalışma akımlı güvenlik anahtarı kurulması tavsiye edilir. Profesyonel tavsiyeler için bir elektrikçiye danışınız.



UYARI

Elektrik çarpmasını önlemek için temizlemeden önce fişini çekiniz veya düşümlenmesine izin vermeyiniz.

KISA KABLO TALİMATLARI

Sage cihazınızda, uzun kabloların çekilmesinden, bunlara takılmaldan veya dolaşmalardan kaynaklanan kişisel yaralanmaları veya mal hasarlarını azaltmak amacıyla kısa bir güç besleme kablosu kullanılmaktadır. Bir uzatma kablosu kullanılıyorsa, (1) kablo setinin veya uzatma kablosunun işaretli elektrik anma değeri en az cihazın elektrik anma değeri kadar yüksek olmalıdır, (2) kablo çocuklar tarafından çekilebileceği ya da istenmeden takılmalara yol açabileceği ekilde tezgahdan veya masadan aşağı sarkmayacak şekilde ayarlanmalıdır ve (3) uzatma kablosunda 3 çatalı bir topraklama fişi bulunmalıdır.

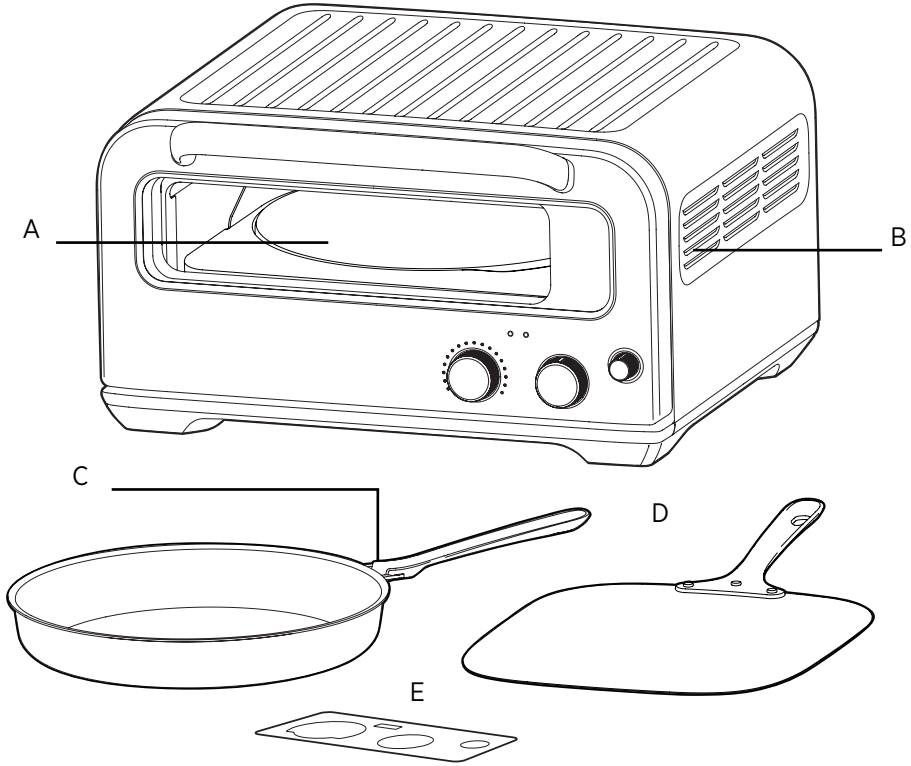
SAGE ASSIST® FİŞ

Sage cihazınızda, prizden kolay çıkarılması için bir parmak deliğiyle birlikte tasarlanmış özel Sage Assist® Fiş kullanılmaktadır.

**SADECE EVSEL KULLANIM İÇİNDİR
BU TALİMATLARI SAKLAYINIZ.**



Bileşenler



A. Aktif Taban

Taş taban, kapıyı açtığınızda ileri ve aşağı doğru hareket edecek şekilde tasarlanmıştır; bu sistem pizzanın konulması ve çıkarılması işlemini kolaylaştırırken, en üst düzey performansa ulaşılmasını da mümkün kılar.

B. Havalandırma Yuvaları

C. Çıkarılabilir tutacaklı Pizza Tavas

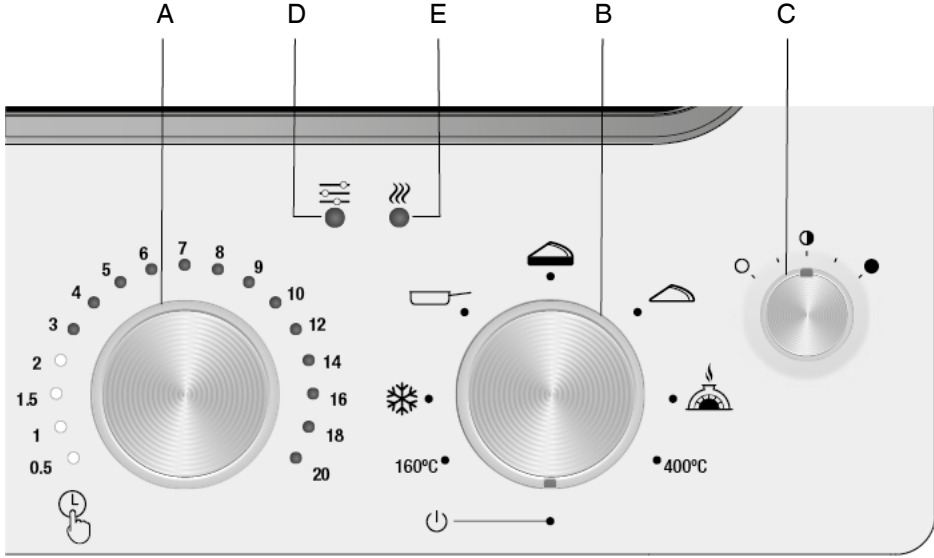
D. Pizza Küreği

E. Manuel Mod alternatif arayüz miknatısı



Anma Değeri Bilgileri

220-240V ~ 50-60Hz 1735-2065W



A. ⌚ ZAMAN kadranı

Zamanlayıcının geri sayımını başlatmak için bu kadrana bastığınızdan emin olunuz.

B. STİL kadranı

C. ● KOYULUK kadranı

- t üzerindeki yanıklık/koyuluk, KOYULUK kadranı kullanılarak ayarlanabilir.
- Bu kadran fırının sıcaklığını arttırmaya veya azaltmaya imkan verir.
- Merkez konum varsayılan konumdur. Sıcaklığı arttırmak için kadranı saat yönünde çevirin, azaltmak için saat yönünün tersine çevirin.

D. ≡ MANUEL MOD ışığı

Manuel Modda olduğunuzu gösterir. Daha fazla açıklama için, sayfa 10'daki 'Manuel Mod' bölümünü inceleyiniz.

E. ≡ İSTENİLEN SICAKLIK ışığı

Fırının başlangıçta ön ısıtılması sırasında ya da fırının pişirme için istenilen sıcaklığın dışına çıkması durumunda ışık yanıp sönecektir (yanıp sönerken pişirme gerçekleştirilmeyin). Fırın istenilen sıcaklığa ulaştığında, İSTENİLEN SICAKLIK ışığı yanacaktır.



Fonksiyonlar

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Isıtma elemanlarının üzerindeki koruyucu maddelerin uzaklaştırılması için, fırının 20 dakika boyunca boş çalıştırılması gereklidir. Fırın dışarı buharlar yayabileceğinden dolayı alanın iyi havalandırıldığından emin olun. Bu buharlar güvenlidir ve fırının performansına olumsuz etkisi yoktur.

1. Fırından tüm ambalaj malzemelerini, tanıtım etiketlerini ve bantları çıkarın ve güvenli bir şekilde bertaraf edin.
2. Taş tabanı ambalajından çıkarın. Tabanı nemli bir bezle nazikçe silin. İyi kurutun ve taş tabanı fırın boşluğunun içine yerleştirin.
3. Fırının iç kısmını yumuşak ve nemli bir süngerle silin.
4. Fırını düz ve kuru bir yüzeye yerleştirin. Fırının her iki tarafında 10 cm ve üzerinde 15 cm minimum mesafe bıraktığından emin olun.
5. Güç kablosunu tamamen açın ve fişi topraklanmış bir elektrik prizine takın.
6. Fırın alarmı çalacaktır ve ZAMAN kadranı ışıkları yanıp sonra sönecektir.
7. Gösterge 400°C fonksiyonuna ulaşana kadar STİL kadranını saat yönünde çevirin.
8. Fırını 20 dakika boyunca çalışmaya bırakın.
9. Fırın artık kullanılmaya hazırdır.
10. Tavanın ilk kullanımı hakkında talimatlar için, sayfa 15'teki tavanın hazırlanması bölümünü inceleyin.

SAGE FIRININIZIN KULLANILMASI

Aşırı yüksek sıcaklıklara erişilmesi sebebiyle, pişirme esnasında duman çıkaracağından dolayı lütfen fırını iyi havalandırılan bir yere yerleştirdiğinizden emin olun.

1. Taş tabanı pizza fırını boşluğuna yerleştirin.
2. STİL kadranını istenilen ayara çevirin.
3. ZAMAN kadranı ışıkları, ayara özel tavsiye edilen süreyle yanacaktır. Süre kadran çevrilerek ayarlanabilir.
4. Fırının ön ısıtmada olduğunun göstergesi olarak İSTENİLEN SICAKLIK ışığı yanıp sönecektir.
5. İSTENİLEN SICAKLIK ışığının yanıp sönmeye sona erene ve yanık kalana kadar fırının ön ısıtma yapmasına izin verin. Ön ısıtma süresi

seçilen ön ayara bağlı olarak 10-20 dakika arasında değişkenlik gösterebilir.

6. Pizzayı doğrudan taş tabanın üzerine yerleştirmek için pizza küreğini kullanın. Pizza tavasını kullanırken küreği kullanmayın.
7. Fırın kapısını kapatın. Pizza tavasını kullanıyorsanız öncelikle tutacağını çıkardığınızdan emin olun.
8. Geri sayımı başlatmak için ZAMAN kadranına basın.
9. Pişirme döngüsünün sonunda, fırın alarmı çalacak ve ZAMAN kadranı ışıkları yanıp sönecek, ardından kapanacaktır.
10. Pizzanızı çıkarın, afiyet olsun.



UYARI

Fırın çalışırken mutlaka taş tabanın yerinde olduğundan emin olun.



NOT

Ürünü taşımak istiyorsanız; kırılmasını önlemek için pizza tabanını fırının içinden çıkarın ve ayrı olarak paketleyin.



NOT

Pizzayı boşluğa yerleştirmeden önce fırının önceden ısıtıldığından emin olun. Birden fazla pizza pişiriyorsanız, bir sonraki pizzanızı yerleştirmeden önce İSTENİLEN SICAKLIK ışığı normal yanma durumuna geçene kadar bekleyin.



NOT

Yüksek sıcaklıkta pişirme fonksiyonları için, yiyeceğiniz birden fazla pişebileceğinden ve sonunda da yanacağından dolayı fırınınızın başında durup takip etmenizi tavsiye ediyoruz. Daha fazla bilgi için Sorun Giderme bölümünü inceleyiniz.



UYARI

Pişirmeden sonra, fırının fişini çekmeden önce tamamen soğumasına izin verin. Hassas elektronik aksamaları soğutmak için fanlar çalışmaya devam edecektir. Sıcaklıklar kabul edilebilir bir seviyeye geldiğinde bu fanlar kendiliğinden kapanacaktır.



ZAMAN

Zamanlayıcı, pizzanız hazır olduğunda size uyarı verecektir. Tavsiye edilen süre seçilen pizza stiline bağlı olarak yanacaktır, ancak tercihinize bağlı olarak pişirme öncesinde veya sonrasında da ayarlanabilir. Zamanlayıcıyı başlatmak için kadrana basın. Geri sayım döngüsü kadrana sıfıra çevrilerek istenilen bir zamanda durdurulabilir.

PİZZA STİLİ

400°C

Aşırı yoğun ısı. Közlenmiş sebzeler pişirmek için idealdir.

Pişirme süresinin pişirilen sebzenin türüne bağlı olarak değişkenlik gösterebileceğini unutmayın.



“ODUN ATEŞİNDE”

Evinizde gerçek Napoliten pizza sonuçları elde edin! Aşırı yüksek ısı. Pişmiş, ancak şekillendirilebilir ve kendine özgü kabarcıklar ve kömürleşmeler



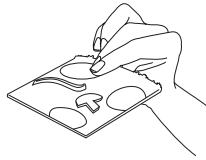
içeren (leopard deseni) bir pizza kenarı elde edeceksiniz.

*Bu üründe herhangi bir odun ya da odun yan ürünü kullanılmamaktadır. “Odun Ateşinde” terimi, bu fırının odun ateşli taş fırınları taklit edebilen özel ısı performansı özelliklerini ifade etmek için kullanılmaktadır.



İNCE VE KITIR

Bu hamur ince bir şekilde açılır, bu da pizzanın kırı olmasına neden olur. Malzemeler kenara kadar gelmelidir ve sos da pizzanın en dışına kadar yayılabilir.



KALIN KENARLI

Bu ısı profili yumuşak ancak sağlam bir temel oluşturacak, istediğiniz kadar malzeme koymanıza imkan verecek, daha az sulandırılmış ve daha büyük boyutlu bir hamur topuyla en iyi sonuçları verecek şekilde tasarlanmıştır. Pizza doğrudan taş taban üzerinde pişirilmeli ve malzemelerle kenarı eşit şekilde kahverengileşmelidir.



TAVADA

Mükemmel çıtır taban, yumuşak ve kabarık hamur, sosu neredeyse kenara kadar gelecek şekilde bol miktarda malzeme. Pizza keyfinin en son noktası.



Bu ayar, pizza fırınıyla birlikte verilen tavanın kullanılmasını gerektirmektedir.



DONDURULMUŞ

Mükemmel dondurulmuş pizza sonuçları elde edilir.

160°C

Çabuk hazırlanacak basit bir atıştırmalık mı arıyorsunuz? En sevdiğiniz yassı ekmeğin veya dürümün üstüne basit pizza malzemeleri ekleyin ve bu düşük sıcaklıklı fırın fonksiyonunu kullanarak 8 ila 10 dakika arasında pişirin.



KOYULUK

Pizzanızı daha koyu bir kenarla tercih ediyorsanız, pizza fırınının sıcaklığını ayarlamanıza imkan veren KOYULUK kadranı sayesinde bunu başarmanız mümkündür. Merkez konum varsayılan konumdur. Sıcaklığı arttırmak için kadranı saat yönünde çevirin, azaltmak için saat yönünün tersine çevirin.

ELEMENT IQ™

Sage Pizzaiolo fırın, ideal pişirme performansına ulaşmak için hangi ısıtma elemanlarının açılacağını ve her bir ısıtma elemanının gücünü ayarlayabilen Element IQ™ pişirme teknolojisine sahiptir.

Pizzanın fonksiyonlarından her birinde, tariflere ve denemelere dayanarak tavsiye ettiğimiz güç dağılımı, taban ve tavan sıcaklıkları ve pişirme süresi ön ayarlı olarak gelmektedir.

Bunlar tarife, yiyecek miktarına ve kişisel damak tadınıza bağlı olarak KOYULUK ve ZAMAN kadransları kullanılarak ayarlanabilmektedir.

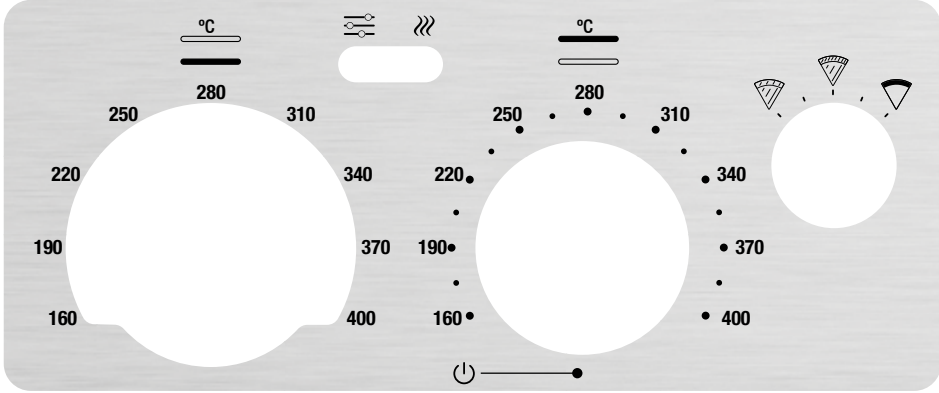
MANUEL MOD FONKSİYONU

Manuel Mod, taban ve tavan sıcaklıklarını ayrı ayrı kontrol etmenize ve üst ısıtıcıların güç dağılımını ayarlamanıza imkan veren alternatif bir çalıştırma modudur. Bu, fırınınızın nasıl işlev göstereceğini tamamen kendinize göre ayarlamanıza imkan verir.


Manuel Modu daha iyi kullanmak için, pizza fırınıyla birlikte verilen alternatif arayüz mknatsı arayüzün önüne yerleştirilmeli, böylelikle hangi sıcaklıkları ayarladığınız ve hangi ısıtıcıları kullanmakta olduğunuz gösterilmelidir.


Fırının “Manuel Mod” a ayarlanması

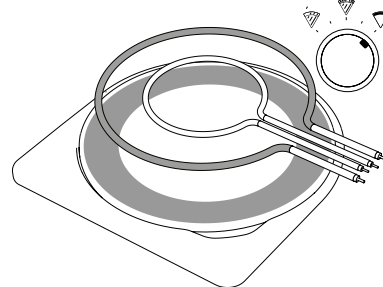
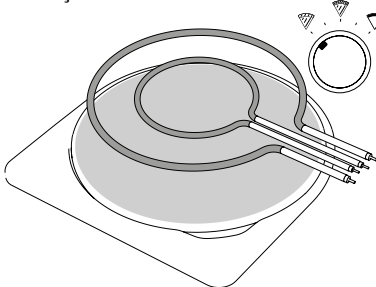
1. ZAMAN/TABAN SIC. kadranına basın ve basılı tutun.
2. STİL/TAVAN SIC. kadranını OFF'tan 160°C'ye çevirin.
3. ZAMAN/TABAN SIC. kadranını serbest bırakın.
4. Manuel Mod işiği üç kez yanıp sönecek, sonra yanık kalacaktır.













Manuel Mod seçildiğinde, en sağda bulunan kontrol kadranı farklı sonuçlar elde edebilmemiz için üstteki elemanların her birinin ısı dağılımını seçmenize imkan verecektir.

En solda bulunan ayarı seçtiğiniz takdirde,  içteki ve dıştaki üst elemanlar benzer ısı dağılımına sahip olacak, bu da eşit bir pişirme sonucu elde edilmesini sağlayacaktır. Bu ayar, hem malzemelerin hem de kenarın eşit şekilde pişmesini gerektiren stilde bir pizzanın pişirildiği durumlar için idealdir. Kadran soldan sağa çevrildiğinde, ısının gittikçe içteki üst elemanlardan dıştaki üst elemanlara doğru yönlendirilmesi sağlanır.

En sağda bulunan ayarı seçtiğinizde,  dıştaki üst eleman içteki üst elemana kıyasla çok daha yüksek ısı dağılımına sahip olacaktır. Bu ayar, leopar desenine ulaşılması için pizza kenarında daha yüksek ısı gerektiren Napoliten stildeki pizzaların pişirildiği ya da hassas malzemelerin pişirildiği durumlar için idealdir.



Manuel Modu kullanırken, pişirdiğiniz pizzanın stiline bağlı olarak önerilen süreler ve sıcaklık aralıkları için aşağıdaki tabloya başvurunuz:

PİZZA	SÜRE	TABAN SIC.	TAVAN SIC.	TAVAN KONT.
 Odun Ateşinde	2 dk	370-400°C	370-400°C	
 İnce ve Kıtır	7 dk	295-325°C	220-250°C	
 Kalın Kenarlı	9 dk	295-325°C	235-265°C	
 Tavada	18 dk	325-355°C	205-235°C	
 Dondurulmuş	12 dk	220-250°C	190-220°C	



NOT

Taban ve tavan sıcaklıkları birbirini etkiler, bu yüzden muhtemel kombinasyonlar sınırlıdır. Ön ayarlı moda geri dönmek için, STİL kadranını OFF konumuna alın ve tekrar istenilen fonksiyonu geri açın.



İpuçları ve Püf Noktaları

NAPOLİTEN PİZZA HAMURU NASIL HAZIRLANIR

- Unu, tuzu ve mayayı mikser kabına yerleştirin. Malzemeleri birbirine karıştırın. Suyu ekleyin ve hamur pürüzsüz ve elastik hale gelene kadar 10 dakika yavaş hızda yoğurun.
- Kabı streç filmle kapatın ve hamuru 45-60 dakika ya da büyüklüğü iki katına çıkana kadar dinlenmeye bırakın.
- Hamuru ~240g'lık parçalara bölün. Az miktarda unlu ellerle her parçayı pürüzsüz birer top haline getirin.
- İki pişirme tavaısına irmik karışımını hafifçe serpin ve hamur toplarını aralarında 10 cm bırakacak şekilde tavalara yerleştirin. Her topun üzerini az miktarda yağlayın ve tepsilerin her birini streç filmle iyice kapatın. En az 6 saat veya 4 güne kadar süreyle buzdolabında soğutun.
- Hamuru kullanmadan önce üstü sarılı şekilde oda sıcaklığında 1 saat bekletin. Temiz bir çalışma yüzeyi üzerine bol miktarda irmik karışımı serpin. Sıyırıcıyı (veya bir spatulayı) kullanarak hamur toplarından birini kaldırın ve karışımın üzerine koyun. Kalan hamuru kullanılmaya hazır olana dek kapalı tutmaya devam edin.
- Her seferinde bir hamur topuyla çalışarak, hamuru un ve irmik karışımıyla kaplayın.
- Hamuru ortasından başlayacak şekilde nazikçe bastırarak ve kenarında 2 cm'lik sınır bırakarak 15 cm'lik daire haline getirin. Ardından hamuru 25-30 cm'lik daire halinde nazikçe yayın.



NOT

Hamur yeterince dinlenmemişse veya hala çok soğuksa şekillendirilmesi zor olabilir. Hamur şekillendirirken eski haline geri dönerse, nemli bir bezin altında 15-30 dakika daha dinlenmeye bırakın. Bu hamurun daha kolay şekillendirilmesini sağlayacaktır.



İPUCU

Hamuru açarken zorlanıyorsanız, unlanmış hamuru ters çevrilmiş bir kaseinin üstüne yerleştirin ve ardından yanlardan aşağı doğru nazikçe açın.



İPUCU

Hamur ayrıca elle veya mutfak robotu kullanılarak da yoğurulabilir. Çok ince (neredeyse şeffaf) bir parça yırtılmadan açılabilirdiğinde hamur hazır hale gelmiştir.



İPUCU

Fazla pizza hamuru hava geçirmeyen kaplarda veya kapatılabilir torbalarda bir aya kadar dondurulabilir. Pizza hamurunu kullanmadan önce buzdolabında gece boyunca çözünmeye bırakın..

PİZZA KÜREĞİ NASIL KULLANILIR

- Tava kullanılmasına gerek olmayan pizzalar pişirirken, pizzanızı doğrudan taş taban üzerinde pişirmeniz gerekmektedir. Bu da pizzanızı fırına aktarmak için pizza küreğini kullanmanızı gerektirir.
- Hamuru pizza küreğinin üzerine yerleştirmeden önce fırının halihazırda önceden ısıtılmış olduğundan emin olun.
- Hamuru üzerine yerleştirmeden önce fırın küreğinin yüzeyine az miktarda (yaklaşık 1/2 çay kaşığı) un ve irmik karışımı (yarı yarıya) serpin.
- Açılmış hamurunuzu küreğimize yerleştirin ve pizzanıza sos/malzeme koymaya başlayın.
- HIZLI ÇALIŞIN! Sosunuzu ve malzemelerinizi hızla ekleyin. Çabuk davranmazsanız hamurunuzda bulunan nem küreğe yapışmasına neden olacak ve pizzanızı taş tabanın üzerine kaydırmanızı zorlaştıracaktır.
- Hamurun yapışmasını önlemek için küreğin üzerinde 2 dakikadan fazla durmasına izin vermeyin.
- Pizzanın malzemeleri konulup pişirmeye hazır hale geldiğinde, küreği fırının arkasına

doğru uzatın. Kreğin ucunun tabana yaslanmasına izin verin ve küreğin tamamı ileri doğru eğilecek Şekilde tutacağı yukarı kaldırın. Pizzanın ucunun tabana değmesini sağlayacak Şekilde küreği nazikçe ileri geri sallayın.

- Küreği fırından dışarı kademeli olarak ve bu sırada pizzayı tabanın üzerine yayacak Şekilde hafifçe sallayarak çıkarın.
- PiŐirdikten sonra küreği pizzanın altına kaydırarak pizzayı fırından dışarı çıkarın.



İPUÇLARI

Amaç, pizzanın küreğe yapıŐmamasını sağlayacak miktarda yeterli un ve irmik karışımı kullanmaktır. Çok fazla kullanırsanız fazla un taş taban üzerinde yanacak, pizzanızın acı bir tadı olmasına ve altığında sarı bir renk oluŐmasına yol açacaktır. Bu fazladan un ayrıca pizzanızı çıkarttıktan sonra bile çıkan duman miktarını ve fırında yangın çıkması ihtimalini arttıracaktır.



NOT

Hamurun yapışmasını önlemek için küreğin soğuk ve temiz kalması gerekmektedir. Pizzayı küreğin üzerine almak için beklerken küreği pizza fırınının altına koymayın.

TAVA NASIL KULLANILIR



DİKKAT

Tavanızı kullanmadan önce hazırlandığından emin olun.

Ayrıntılı bilgi için bakım bölümünü inceleyin. Pizza tavasını kullanırken taş tabanın mutlaka yerine yerleŐtirilmiŐ olduğundan emin olun.

Tavada pizza yapılırken, pizzanın ısıtılmamıŐ ve yađlanmıŐ pizza tabanında hazırlanması ve ardından önceden ısıtılmış fırına yerleŐtirilmesi gerekmektedir. Alternatif olarak, daha iyi kzleme sonuçları elde edilmesi için tava yiyecekler (rneğin sebzeler) eklenmeden önce ısıtılabilir.



KUSURSUZ PİZZA MALZEMELERİ İÇİN İPUÇLARI

- Buffalo mozzarellasını suyundan alın ve kurutmak için nazikçe bir kağıt havluya bastırın. TtslenmemiŐ etler ve daha kalın sebzeler pizza malzemesi olarak kullanılmadan önce piŐirilmelidir.
- Fazla sos veya malzeme pizza kenarının ıslak olmasına yol açabilir.
- Hamurunuzdaki tuz miktarını arttırmak leopar desenine ulaŐılmasında yardımcı olabilir.
- Fazla sos kullanılması gerekene kadar küçük porsiyonlar halinde dondurulabilir.
- cm'lik daire haline getirin. Ardından hamuru 25-30 cm'lik daire halinde nazikçe yayın.



Bakım & Temizlik

Temizlemeden önce fırının ve tüm aksesuarlarının soğumuş olduğundan emin olun ve ardından elektrik fişini prizden çıkarın.

Dış gövdenin ve kapının temizlenmesi

1. Dış gövdeyi yumuşak, nemli bir süngerle silin. Lekelerin birikmesini önlemek için aşındırıcı olmayan sıvı bir temizlik malzemesi ya da hafif etkili sprey solüsyon kullanılabilir. Temizlikten önce, temizlik malzemesini fırın yüzeyine değil süngere uygulayın.
2. Cam kapıyı temizlemek için bir cam temizleyicisi ya da hafif deterjanla birlikte yumuşak, nemli bir sünger ya da yumuşak plastik ovalama süngeri kullanın. Aşındırıcı bir temizlik malzemesi ya da metal ovalama süngeri kullanmayın, bunlar fırın yüzeyini çizecektir.
3. Fişi prize takmadan ve fırını çalıştırmadan önce tüm yüzeyleri iyice kurumaya bırakın.



NOT

Yiyecek dumanından dolayı karbonlaşmış birikmeler meydana gelecek olursa, lütfen bir bezle birlikte deterjan/su kullanarak temizleyin ya da piyasada mevcut bir fırın temizleme deterjanı kullanın (önce örnek bir yüzey üzerinde deneme yapın). Bu fırın çok yüksek sıcaklıklarda çalıştığından dolayı, metal yüzeylerde hafif renk değişikliği meydana gelebilir. Bu durum fırının normal işlevini etkilemeyecektir.



UYARI

Fırın gövdesini, güç kablosunu, fişini suya ya da başka bir sıvıya daldırmayın. Bu elektrik çarpmasına yol açabilir.

Taş tabanın temizlenmesi

1. Taş tabanın hasar görmesini önlemek için, her kullanımdan sonra yüzeyin yumuşak, nemli bir süngerle silinmesini tavsiye ediyoruz.

2. Taş tabanın fırının dışında temizlenmek üzere çıkarılması gerekiyorsa, taş tabanın elde son derece dikkatli bir şekilde taşınmasını tavsiye ediyoruz.
3. Taş taban suda bekletilemez ya da bulaşık makinesinde yıkanamaz.
4. Taş tabanı temizledikten sonra, fırının fişini prize takmadan ve fırını çalıştırmadan önce mutlaka fırına geri yerleştirin.

Pizza küreğinin temizlenmesi

1. Pizza küreğini yumuşak bir sünger veya yumuşak plastik ovalama süngeri kullanarak ılık sabunlu suda yıkayın. İyice durulayın ve kurulayın. Yüzeylere zarar verebileceğinden dolayı aksesuarları temizlemek için aşındırıcı temizlik malzemeleri, metal ovalama süngerleri veya metal gereçler kullanmayın.
2. Alternatif olarak, kürek bulaşık makinesinin içine de yerleştirilebilir.

Pizza tavasının hazırlanması

Pizza fırınıyla birlikte verilen tava karbonlu çelikten imal edilmiştir ve özel bakım gerektirir. Lütfen ilk kullanımdan önce ve koruyucu tabakasını korumak adına düzenli aralıklarla tavayı aşağıdaki talimatları izleyerek hazırlayın.



UYARI

Hazırlama sürecinde fırının kullanılan yağın parlama noktasının üzerindeki sıcaklıklara çıkacağı unutulmamalıdır. Bu, yağın aniden parlamasına veya tutuşmasına yol açabilir. Bu riski en aza indirmek için aşağıdaki talimatlarda tarif edilen yağ miktarını aşmayın ve işlem boyunca kapıyı tamamen kapalı tutun. Yangın veya parlama gözlemlenirse panik yapmayın, kapıyı kapalı tutun ve alevler hızla kendiliğinden sönecektir.

1. STİL kadranını 400°C'ye ayarlayın ve fırının önceden ısıtılmasını sağlayın.
2. Pizza tavasını kuru bir kağıt havluyla veya bezle silin.
3. Kağıt havluya en fazla 1/2 çay kaşığı hayvansal yağ, bitkisel yağ veya keten yağı (zeytinyağı değil) ekleyin ve tavanın iç kısmına ince bir yağ tabakası sürün.

4. Pizza tavasını önceden ısıtılmış fırında 10 dakika boyunca tabanın üzerine alın (İSTENİLEN SICAKLIK ışığı yanık kalacak ve yanıp sönmeyi durduracaktır).
5. Tavayı dikkatle çıkarın ve ısı geçirmez bir yüzey üzerine yerleştirin.
6. Kağıt havluya en fazla 1/2 çay kaşığı hayvansal yağ, bitkisel yağ veya keten yağı (zeytinyağı değil) ekleyin ve tavanın dış kısmına ince bir yağ tabakası sürün.
7. Tavayı 10 dakika daha süreyle 400°C'ye önceden ısıtılmış pizza fırınına yerleştirin.
8. 3'ten 7'ye kadar olan adımları ikinci kez tekrarlayın.

Tavanız artık kullanıma hazırdır. En iyi performans için ve tavanızın kullanım ömrünü uzatmanız için düzenli hazırlama yapılmasını tavsiye ediyoruz.

Pizza tavasının temizlenmesi

Düzenli temizlik için, tavanın gerekirse elde ılık suyla ve hafif sabunla yıkanmasını tavsiye ediyoruz. Tavayı iyice kurutun ve hazırlama rehberine göre hazırlayın.



İPUCU

Paslanma meydana gelirse, paslanmaz çelik veya bakır ovalama süngeri ile sıcak su kullanarak çıkarın, ardından yukarıdaki yöntemi kullanarak tavayı tekrar hazırlayın.



UYARI

Pizza tavasını asla bulaşık makinesinde yıkamayın.

Pizza fırınının saklanması

1. Fırının ve tüm aksesuarlarının soğumuş, temiz ve kuru olduğundan emin olun.
2. Taş tabanın fırının içine yerleştirilmesini sağlayın.
3. Kapının kapatıldığından emin olun.
4. Cihazı dik pozisyonda, destek bacakları üzerinde duracak şekilde saklayın. Üstüne tavayı ya da başka bir cismi koymayın. Bu kuralın tek istisnası pizza küreğidir.



Sorun Giderme

MUHTEMEL SORUN	KOLAY ÇÖZÜM
Fırın “ON” konumuna gelmiyor	<ul style="list-style-type: none">• Fişin prize sıkıca takıldığını kontrol edin.• Fişi bağımsız bir prize takın.• Fişi farklı bir prize takın.• Gerekirse sigortayı kapatıp açın.
İSTENİLEN SICAKLIK ışığı yanıp sönüyor	<ul style="list-style-type: none">• Bu fırının pişirme için istenilen sıcaklığın dışında olduğunu gösterir. Pizzanızı koymadan önce İSTENİLEN SICAKLIK ışığının normal yanma durumuna gelmesini bekleyin.
Fırın kapısından dışarı buhar çıkıyor	<ul style="list-style-type: none">• Bu normaldir. Kapı, nem miktarı yüksek olan yiyeceklerin oluşturduğu buharı tahliye edecek şekilde havalandırmalıdır.• Tezgahta ürünün alt kısmının çevresinde nem oluşursa bunu bir bezle silmeniz yeterlidir.
Isıtma elemanları yanıp sönüyor gibi görünüyor / bazı elemanlar kapalı gibi görünüyor	<ul style="list-style-type: none">• Element iQ™, doğru sıcaklık kontrolü sağlamak için ısıtma elemanlarındaki güç seviyesini ayarlayarak ve kısa atımlarla düzenleyerek fırının içindeki ısıyı doğru bir şekilde kontrol eder. Bu normaldir.
Fırın kapatıldıktan sonra içinden gürültü geliyor	<ul style="list-style-type: none">• Pişirme sırasında, soğutma fanları etkinleşerek hassas elektronik aksamaların aşırı ısınmasını engeller. Bu fırının çıktığı yüksek sıcaklıklardan dolayı, bu fanlar pişirme sona erdikten ve sıcaklıklar bileşenler için yeterli seviyeye düşürülene kadar çalışmaya devam edecektir. Lütfen bu fanlar çalışmayı durdurana kadar fırının fişini çekmeyiniz.
Fırından duman çıkıyor	<ul style="list-style-type: none">• Aşırı yüksek sıcaklıklardan dolayı pişirme sırasında bu normaldir. Bunu azaltmak için küreğinizde kullandığınız un/irmik miktarını sınırlamaya çalışın. Ayrıca fırını iyi havalandırılan bir yerde kullanmanız tavsiye edilir.
Fırında yangın çıktı	<ul style="list-style-type: none">• Panik yapmayın. Kapı hala açıksa kapatın. Yangın 20 saniye içinde kendi kendine sönmezse, cihazın fişini çekin ve yangın sönene kadar kapısını kapalı tutun.

İthalatçı Firma:

Aykut Global İthalat İhracat Anonim Şirketi
 Altunizade Mah. Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim
 Gökay Cad. No:13/3
 Üsküdar 34662 - İstanbul / TÜRKİYE Üsküdar Vergi
 Dairesi - 122 082 7157
 Tel: 0216 634 44 44
 Faks: 0216 634 39 88

İmalatçı Firma:

Sage Appliances GmbH, Johannstr. 37, 40476
 Düsseldorf, Deutschland
 Telefon: +49 800 5053104
 BRG Appliances Limited
 Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road,
 London, W4 5PY Telefon (Birleşik Krallık Sabit Hat):
 +44 808 178 1650 Cep Telefonu Çağruları (Ulusal
 Ücretli Hat):+44 333 0142 970

Taşıma ve Nakliye Sırasında Dikkat Edilecek**Hususlar:**

- Ürününüzü dolu veya boş kullanırken, düz ve kayfan olmayan zeminler üzerinde durmasını sağlayınız.
- Ürünü bir zemine koyarken ürün ile zemin temasının hızlı ya da sert olmamasını sağlayınız. Aksi takdirde ürün zarar görebilir.
- Taşıma veya nakliye sırasında ürünün boş ve kuru olmasını sağlayınız, titreşime ve darbeye maruz kalmayacak bir koruma veya ambalaj ile bu işlemin yapılması gerekmektedir.

Kullanım Hatalarına İlişkin Bilgiler:

Ürünün amacına uygun olarak kullanılmaması durumunda ürün ve/veya kişiler zarar görebilir. Tanıtma ve kullanım kılavuzu okunmalı ve ürün bu talimatlara uygun olarak kullanılmalıdır.

Kullanım Ömrü Bilgisi:

6502 Tüketici koruma kanunu tarafından satış sonrası hizmetler yönetmeliği ek liste de tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Enerji Tüketimi Açısından Verimli Kullanıma İlişkin Bilgiler:

Kısıtlı enerji kaynaklarımızı verimli kullanmak adına, ürününüzü aktif olarak kullanmadığınız sürece fişten çekiniz. Standby özelliği olan modellerde ürünü standby modunda bırakmamaya özen gösteriniz.

Ürünün Montajı:

Ürünün montajı için teknik kişiye ihtiyaç yoktur. Tanıtma ve kullanma kılavuzundaki talimatlara göre ürünü kullanıma hazır hale getirebilirsiniz. Ürününüzü ılık su ile temizledikten sonra güvenle kullanabilirsiniz.

Satış Sonrası Hizmetler:

Telefon: 44 44 784 - 08504737271
 Adres: Barbaros Mahallesi Sedef Sokak
 Validebağ Konakları A2 Blok D:19
 Üsküdar - İstanbul

Güncel yetkili servis iletişim bilgileri ve yedek parça malzeme temini için yukarıda iletişim bilgileri bulunan Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçebilirsiniz. Tüketiciler, şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabileceklerdir. Ürünün 6502 sayılı Tüketicinin Koruması korunması hakkında kanun da tanımlanmış ve 'Ayıplı mal' olarak nitelendirilen kapsama 44 girmesi durumda;

(1) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;

- Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
- Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
- Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme, İmkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimli haklarından birini kullanabilir.

(2) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya tarışı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.

(3) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.

(4) Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi halde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.

(5) Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhal tüketiciye iade edilir.

SERVIS LİSTESİ

YILDIRIM SOĞUTMA

0322 444 30 66
P.T.T MAHALLESİ 3556. SOKAK NO: 4/1 YÜREĞİR
ADANA

AKDENİZ SOĞUTMA

0533 713 11 40
HIZIRBEY MAHALLESİ 1509 SOK. NO:3/2A MERKEZ
ISPARTA

ABDULLAH KARACA

0344 221 87 04
İSMETPAŞA MAH. BELLİ İŞHANI ALTI NO:3/A MERKEZ
KAHRAMANMARAŞ

SANAL BİLGİSAYAR DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI TURİZM Pazarlama SANAYİ VE TİCARET LTD.ŞTİ.

0324 622 18 51
ÖĞRETMENLER MAH. RASİM DOKUR CADDESİ ÇOPUR APT. NO:8 TARSUS
MERSİN

HAYAT ELEKTRONİK ELEKTRİK KİMYA ÜRETİM PAZARLAMA SERVİS VE

DANIŞMANLIK

0424 444 30 66
İZZET PAŞA MAHALLESİ HACI TEVHİK EFENDİ SOKAK NO: 36 D MERKEZ
ELAZIG

ERKAN TEKNİK

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

UĞUR OTOMASYON

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

GÜLTEPE SOĞUTMA

0432 216 48 90
BAHÇIVAN MAHALLESİ ABDURRAHMAN 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 VAKİF SOKAK NO: 3/A BERGAMA
İZMİR

DENİZ İSITMA SOĞUTMA

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

RAM BİLGİSAYAR

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

İDEAL OTOMASYON BİLGİ İŞLEM

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

GAP SOĞUTMA

0414 444 30 66
KARSIYAKA MAHALLESİ KARSIYAKA CAD. NO: 85 B HALİLİYE
SANLIURFA

MERKEZ TEKNİK SERVİS İKLİMLENDİRME

0312 381 04 00
DURALI ALIÇ MAHALLESİ ŞEHİT HAKAN YORULMAZ CADDESİ NO : 66 B
MAMAK
ANKARA

SANTA TEKNİK

0312 484 07 99
GAZIOSMANPAŞA MAHALLESİ PLEVNE CADDESİ No : 22 B GÖLBAŞI
ANKARA

MEVSİM İKLİMLENDİRME İNŞAAT SANAYİ VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

0532 773 05 96
ARIFIYE MAH. MUSTAFA KEMAL ATATÜRK CAD. NO:22/A ODUNPAZARI
ESKİŞEHİR

ÖZEN ELEKTRONİK

0454 212 04 40
HACİSİYAM MAH. İNÖNÜ CAD. KABACAĞUZ SOKAK NO:3 GİRESUN
GİRESUN

KMS SATIŞ SONRASI HİZMETLER

0366 214 26 96
İSMALBEY MAH. ŞEHİT ERTAN SIVRİOĞLU SOKAK NO: 51
KASTAMONU

UZMANLAR TEKNİK İSİ, SOĞUTMA SİSTEMLERİ

0366 215 37 86
AKTEKKE MAHALLESİ FAKÜLTE SOKAK NO:6 A MERKEZ
KASTAMONU

ÖZEN ELEKTRONİK

0452 444 30 66
YENİ MAHALLESİ 322 SOKAK NO: 10 A ALTINORDU
ORDU

UĞUR ELEKTRONİK

0286 566 80 30
İSMETPAŞA MAHALLESİ MÜLAZİM RIZA SOKAK NO:8-14/1 ÇANAKKALE
ÇANAKKALE

MUTLU ORTA

0284 715 22 71
YUKARI ZAFERİYE MH. İLYAS BEY CD. NO: 15/26 KEŞAN
EDİRNE

KİNETİK ELEKTROMEKANİK ENERJİ GÜVENLİK SİSTEMLERİ SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ

0212 787 20 40
FERHATPAŞA MAH. ATATÜRK CAD. HAMDİ ŞANLI APT. BLOK NO: 44 İÇ KAPI
NO: 207 CATALCA
İSTANBUL

SEVİNC ELEKTRİK

0212 582 33 25
YENİDOĞAN MAHALLESİ 48. SOKAK NO:103 A ZEYTİNBURNU
İSTANBUL

ŞEKER SOĞUTMA ELEKTRİK ELEKTRONİK KLİMA BEYAZ EŞYA

0532 591 04 22
CEVİZLİ MAH. NEŞE SOKAK NO:20/B MALTEPE
İSTANBUL

ER TEKNİK

0288 444 30 66
KURTULUŞ MAHALLESİ GAZİ MUSTAFA KEMAL BULVARI NO: 74 A BABAESKİ
KIRKLARELİ

KARDEŞLER ELEKTRİK

0262 646 64 28
OSMAN YILMAZ MAHALLESİ KADIOĞLU CADDESİ NO : 17 B GEBZE
KOCAELİ

GARANTİ

CİHAZ SAHİBİNİN

İsim:

Adres:

EvTel:

Cep Tel:

İş Tel:

E-mail:

ÖNEMLİ NOT

Lütfen bu kuponu sağ tarafta yazılı olan adrese gönderiniz.



Altunizade Mah. Ord. Prof.
Dr.Fahrettin Kerim Gökay Cad.
No:13/3 Üsküdar/İSTANBUL
T: 0216 634 44 44/ F: 0216 634 45 70

GARANTİ BELGESİ

- Garanti süresi, malın teslim tarihinden başlar ve 2 (iki) yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere malın tamamı garanti süresince garanti kapsamındadır.
- Malın ayıplı olduğunun anlaşılmaması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
a- Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
b- Satılanı alıkoymup, ayıp oranında satış bedlinde indirim isteme,
c- Asın bir masraf gerektirmediği taktirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
ç- imkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici ve ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıplı doğduğunu ispat ettiği taktirde sorumluluğu tutulamaz.
- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması halinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. 1 Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri,

- aybının önemi ve diğer seçicilik haklara basvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz is günü, konut ve tatil amaçlı tasınmazlarda ise altmış is günü içinde yerine getirilmesi zorunludur.* Ancak, bu Kanununun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi halde tüketici diğer seçicilik haklarını kullanmakta serbesttir.
- Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutun derhal tüketicisyne iade edilir.
- Seçicilik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafta karşılanır. Tüketicisi bu seçicilik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

GARANTİ

GARANTİ BAŞLATMA KUPONU

Satıcı Firma Kaşe ve İmza

Yetkili Servis Kaşe ve İmza

CİHAZIN	CİNSİ :		SATIŞ TARİHİ :	
	MARKASI :		FATURA NO :	
	MODELİ :		MONTAJ TARİHİ :	
	SERİ NO :			

Üretici veya İthalatçı Firmanın	Satıcı Firmanın	Ürünün
Ünvanı: Aykut Global İthalat İhracat A.Ş.	Ünvanı:	Markası:
Adres: Altunizade Mah. Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim Gökay Cad. No: 13/3 Üsküdar/İSTANBUL	Adres:	Cinsi:
Telefonu: 0216 634 44 44	Telefonu:	Modeli:
Faks: 0216 634 45 70	Faks:	Bandrol ve Seri No:
	e-posta:	Teslim Tarihi:
	Fatura Tarih ve Sayısı:	Garanti Süresi: 2 Yıl
	Teslim Tarih ve Yeri:	Azami Tamir Süresi: 20 iş günü

Üretici veya İthalatçı Firmanın	Satıcı Firmanın	Ürünün
Yetkili İmzası:	Yetkili İmzası:	Yetkili İmzası:
Firma kaşesi:	Firma kaşesi:	Firma kaşesi:

* Aykut Global İthalat İhracat Anonim Şirketi tarafından verilen işbu garanti, cihazın anormal bir şekilde ve/veya maksat dışı kullanılmasından dolayı doğacak arızaların giderilmesini kapsadığı gibi aşağıda belirtilen hususlarda garanti dışı kalır.

1- Müsteriye tesliminden sonra meydana gelen hasar ve arızalar, 2- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar, 3- Voltaj düşüklüğü ve fazlalığı, 4- Hatalı elektrik ve su tesisatı, uygun olmayan su kullanmak, 5- Cihazın etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedeni ile hasar ve arızalar, 6- Cihazın dış bölümleri ile ilgili saç ve plastik aksamın çizilme ve/veya kırılması, 7- Cihazlarımız ev tipidir, ticari ve endüstriyel kullanıma uygun değildir. 8-. Garanti Belgesi üzerinde veya cihaz üzerindeki seri numarasında tahrifat yapıldığında GARANTİ GEÇERSİZDİR.

Müşteri Hizmetleri

444 4 784

Mail: info@aykutglobal.com.tr
Adres: Barbaros Mah. Sedef
Sok. A2 Blok No:19 Üsküdar/
İSTANBUL

Sage®

İthalatçı Firma
Aykut Global İthalat İhracat A.Ş.
Altunizade Mah. Ord. Prof. Dr. Fahrettin Kerim
Gökay Cad. No:13/3 Üsküdar/İSTANBUL
Tel: 0216 634 44 44
www.aykutglobal.com.tr