

TR

EN

FR

NL

HR

AR

ES

RU

sinbo

SDF 3817
FRITÖZ
DEEP FRYER
FRITEUSE
FRITEUSE
FRITEZU



KULLANIM KILAVUZU
INSTRUCTION MANUAL
MODE D'EMPLOI
GEBRUIKSAANWIJZING
UPUTE ZA UPORABU

لطريقة الاستعمال

444
66
86

TÜKETİCİ
DANIŞMA
HATTI

www.sinbo.com.tr

for Turkey

GİRİŞ

Değerli Müşterimiz,

Ürün seçiminizde SİNBO'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Uzun ve verimli bir kullanım için cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu özellikle güvenlik talimatlarına dikkat ederek okumanızı ve devamlı suretle saklamanızı, cihazı bir başkasına verirken kılavuzu da vermeyi unutmanızı tavsiye ederiz.

Saygılarımızla,

Sinbo Küçük Ev Aletleri

DİKKAT!!

Cihazınızı çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunuzun garanti ile ilgili bölümü dahil tamamını dikkatlice okuyunuz. Fatura aslını veya fotokopisini ileride garanti konusunda doğabilecek ihtiyaç için saklayınız. Bu cihaz ev kullanımı için üretilmiştir.

İÇİNDEKİLER

- Giriş
- Elektriksel gereksinimler
- Fritözün özellikleri
- Fritözü kullanm için hazırlama
- Kullanım talimatları
- Kızartma kılavuzu ve sıcaklık tablosu
- Temizlik
- Taşıma Esnasında
- Çevre dostu elden çıkarma



FRITÖZ
DEEP FRYER
FRITEUSE
FRITEUSE
FRITEZU

Lütfen talimatları dikkatlice okuyunuz ve kılavuzu ihtiyaç halinde tekrar bakabilmek için saklayınız

Please read these instructions carefully and retain for future reference.

Veillez lire attentivement les notices et conserver le mode d'emploi pour pouvoir le reconsulter en cas de besoin

Gelieve deze instructies aandachtig te lezen en de gebruiksaanwijzing te behouden om te kunnen het opnieuw raadplegen wanneer u wilt.

Molimo vas da pozorno pročitate uputstvo za uporabu i da ga sačuvate kako biste ga po potrebi ponovno mogli pogledati.

قبل الشروع في استعمال الجهاز، الرجاء قراءة دليل الاستعمال هذا، قراءة جيدة، و المحافظة عليه لأي استشارة لاحقة.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

ÖNSÖZ

• Cihazı kullanmadan önce bütün ikaz ve talimatları dikkatlice okuyunuz ve kılavuzu ihtiyaç halinde tekrar bakabilmek için saklayınız.

GİRİŞ

Bu fritöz, çeşitli kızartmalar yapmak için kullanılır. Sadece ev içi kullanımına uygundur. Yağ haznesinin maksimum kapasitesi 0,4 litredir.

Elektrikli cihazları kullanırken, aşağıdakiler de dahil olmak üzere, temel güvenlik önlemlerine uyulmalıdır.

1. Tüm talimatları okuyun ve bu kılavuzu saklayın.
2. Elektrik çarpmasını önlemek için cihazın kablosunu, fişini veya plastik gövdeyi suya ya da herhangi bir sıvıya sokmayın.
3. Herhangi bir cihaz çocukların yanında kullanılırken, yakın gözetim gereklidir. Çocukların bu cihazı kullanmasına kesinlikle izin verilmemelidir.
4. Kullanmadığınız zamanlarda ve temizlemeden önce cihazın fişini prizden çıkarın, parçalarını takmadan veya çıkarmadan ya da temizlemeden önce soğumasını bekleyin.
5. Herhangi bir cihazı; kablosu veya fişi hasar gördüyse, kendini arızalandıysa veya bir şekilde zarar gördüyse çalıştırmayın. Cihazı tamir edilmesi, kontrolü ve teknik düzenlemelerinin yapılması için servis merkezine götürün.
6. Üretici firma tarafından önerilmeyen aparatların kullanılması, yaralanmalara neden olabilir.
7. Ev dışı mekanlarda kullanmayın.
8. Kablonun masa veya tezgahın kenarına takılmamasına veya sıcak yüzeylere temas etmemesine dikkat edin.
9. Sıcak gazlı veya elektrikli ocağın üzerine ya da yanına veya sıcak fırının içine koymayın.
10. Kağıt, mukavva, plastik veya yanıcı nesnelere gibi yanabilir materyalleri fritözün içine veya yakınına koymayın.
11. İçinde sıcak yağ veya sıcak başka bir sıvı varken, fritözün hareket ettirilmesi önerilmez. Eğer bu durumdayken hareket ettirmeniz gerekiyorsa, aşırı dikkat edin.
12. Cihazı, tasarlanma amacı dışında bir amaçla, mesela su kaynatmak için kullanmayın.

13. Bu cihazı, yağ haznesi yerine konulmadan veya yağ haznesinde yağ olmadan kesinlikle çalıştırmayın.

14. Fritözü, yağ seviyesi minimum işaretinin altındayken veya maksimum işaretinin üzerindeki kesinlikle çalıştırmayın.

15. Fritözün içindeki yağı, fritöz veya yağ sıcakken dışarı dökmeyi denemeyin; önce soğumasını bekleyin.

16. Yiyecekleri kızartmadan önce mutlaka kurulaşın. Yağın içine su veya nemli yiyecek eklemeyin; su, yağın sıçramasına neden olacaktır.

17. Aşırı büyük yiyecekler yangına neden olabileceği için fritözün içine konulmamalıdır.

ELEKTRİKSEL GEREKSİNİMLER

Cihazın üzerindeki anma plakasının verilen voltajın, evinizdeki elektrik kaynağı ile uyup uymadığını kontrol edin.

Anma voltajı: AC 230V 50Hz

Anma Vat gücü: 1200W

FRİTÖZÜN ÖZELLİKLERİ

1. (2.0 lt.) Kapasiteli yağ haznesi
2. 4 opsiyonu ile ayarlanabilir sıcaklık
3. Yağı dökmek için kolay çıkarılabilen yağ haznesi
4. Isınmayan dış gövde
5. Kolay temizlik sistemi: Fritözün çıkarılabilir kapağı ve sepeti vardır
6. Kırmızı bir "ısıyor" gösterge ışığı ve yeşil bir "hazır" gösterge ışığı

FRİTÖZÜ KULLANIM İÇİN HAZIRLAMA

Fritözü sadece temiz, kuru, sabit ve ısıya dayanıklı bir yüzeyde ve tezgahın kenarlarından uzakta kullanın. Fritözün fişinin prize takılı olmadığından emin olun. Kızartma sepetini, yağ haznesini ve kapağını çıkarın. Bunları sıcak sabunlu suda elde yıkayın, gövdenin dış ve iç kısmını da nemli bir bez ile silin. Fritözün tüm parçalarını iyice kurulaşın ve kapağı, yağ haznesini ve sepeti yerine takın. Pişirme kabının alt kısmını ve ısıtma plakalarını her zaman temiz tutun; böylece bu kısımlarda yabancı maddeler birikmeyecektir. Aksi halde, ısıtma verimi düşecek ve fritözün ömrü kısıllacaktır.

KULLANIM TALİMATLARI

Kapağı açın. Kızartma sepetini çıkarın ve bir kenara koyun. Kızartma için sadece iyi kalitede sebze yağı, yer fıstığı yağı, saf mısır yağı, ayçiçek yağı kullanın. Kabın içini MIN ve MAX işaretleri arasında yağ ile doldurun. Kapağı yavaşça kapatın. Cihazın fişini prize takın. Yeşil "hazır" ışığı yanacaktır. İstedığınız sıcaklığı ayarlamak için sıcaklık kontrol düğmesini kullanın. Kırmızı "ısıyor" ışığı yanacaktır (pişirme kılavuzu, kullanım kılavuzunun sonunda verilmiştir). Kızartmaya başlamadan önce yağı 10 dakika kadar ısıtmamız gerekir. Yiyecekleri mümkün olduğu kadar kuru şekilde kızartma sepetine yerleştirin. Sepeti aşırı doldurmayın (1/4 ile 1/2 arası en uygun miktardır). Çok fazla yiyecek, yağın sıcaklığını, en uygun kızartma sıcaklığının altına düşürecektir ve yiyecekler normalde olabilecekleri gibi hafif ya da gevrek olmayacaklardır. Kapağı açın ve içinde yiyecekler olan sepeti, tutma sapını kullanarak yağın içine yavaşça koyun. Kapağı yavaşça kapatın ve yiyecekleri uygun bir sürede kızartın. Yiyecekler, istenen kıvama geldiklerinde kapağı açın.

NOT: Kapak açıldığında, kızartma sırasında üretilen buhar dışarı çıkacaktır; yanmamak için dikkat edin. Kızartılmış yiyeceklerin olduğu sepeti, yağın içinden çıkarın ve baharatını ekleyin. İlave kızartmalar için, bu işlemi tekrarlayın. Sıcaklık kontrol düğmesini KAPALI konuma getirin ve fritözün fişini prizden çıkarın.

KIZARTMA KILAVUZU VE SICAKLIK TABLOSU

Buradaki kızartma süreleri, sadece rehber olma amacı taşımaktadır ve yiyeceğin miktarına veya kalınlığına ve sizin damak zevkinize bağlı olarak ayarlanması gerekir.

Yiyecek	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (Dk)
Mantar	130	6-8
Karides	130	3-5
Balık fileto	150	5-6
Hamurlu balık fileto	150	6-8
Balık köftesi	150	6-8
Dilimlenmiş et	170	7-10
Biftek	170	7-10
Patates kızartma, ince	190	8-10
Patates kızartma, kalın	190	10-12

1. Kızartma için her zaman kaliteli yağ kullandığınızdan emin olun. Mısır yağı, sebze yağı, yerfıstığı yağı idealdir. Margarin veya zentinyacı kullanmayın.
2. Kızartma sıcaklığını seçmeden önce, pişirilecek yiyeceğin miktarına bakın. Genelde önceden pişirilmiş gıdaların, çiğ gıdalara göre daha yüksek sıcaklıkta kızartılmaları gerekir.
3. Yiyeceklerin, kendi şekillerini koruyabilmeleri için çok küçük miktarlarda kızartılmaları daha uygundur.

TEMİZLİK

Temizlik sadece fritöz kapalı ve fişi prizden çıkarılmış konumdayken ve tamamen soğuduktan sonra yapılabilir.

1. Kapağı gövdeden çıkarın. Seperin tutacağı kaldırın ve sepeti kabın içinden çıkarın. Sepet, ılık sabunlu suda yıkanabilir, daha sonra tamamen kurulanması gerekir.

2. Fritözün soğumasını bekleyin, sonra yağ haznesini çıkarın ve içindeki yağ boşaltın. Haznenin içine sıcak su dökün ve temizlemek için bir bez ve bir miktar deterjan kullanın. Temizlik için çelik ovma süngerlerinden kullanmayın. Son olarak, kuru bir bez kullanın.

Yağınızı 5 veya 6 kullanımdan sonra veya 2 hafta sakladıktan sonra kullanmamanız önerilir.

3. Kapağı ılık suyla ve bir miktar deterjanla yıkayın. Sonra durulayın ve iyice kurulayın.

4. Dış kısmı, nemli bir bezle silin. Fritözü kesinlikle suya veya herhangi bir sıvıya sokmayın.

TAŞIMA ESNASINDA

- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız,
- Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız,
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- **ÇİHAZI KULLANMADIĞINIZ ZAMAN FİŞİNİ ÇEKİNİZ.**

ÇEVRE DOSTU ELDEN ÇIKARMA



Çevre korumasına siz de katkıda bulunabilirsiniz!
Lütfen yerel düzenlemelere uymayı unutmayın: Çalışmayan elektrikli cihazları, uygun elden çıkarma merkezlerine götürün

INTRODUCTION

- Before putting into operation read all instruction carefully and keep the instructions in a safe place for future reference.

INTRODUCTION

This model deep fryer is used for making various frying food, use in household only, the capacity of oil tank is max 0.4 liters.

When use electrical appliances, basic safety precautions should always the followed, including the following:

1. Read all instructions and save this instruction.
2. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or plastic body in water or any other liquid
3. Close supervision is necessary when any appliance is used near children, children should never be allowed to operate this appliance
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning, allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, return the appliance to the presto factory service department for examination, repair, or technical adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or in touch with hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Do not place any flammable materials in or close to the deep fryer, such as paper, cardboard, plastic or flammable substances
11. It is recommended that this fryer not be moved when it contains hot oil or other hot liquid, if it must be moved when it contains hot oil or other hot liquid, used extreme caution.
12. Do not use appliance for other than intended use, boil water for example.
13. Never operate this appliance without the oil tank in place or the oil tank has no oil.

14. Never operate fryer with oil level below the minimum mark or above the maximum mark.
15. Never attempt to pour oil out of the fryer when the fryer and oil are hot, allow cool first.
16. Always dry food before frying, Do not add water or wet food into hot oil, water will cause oil to splatter.
17. Oversized foods must not be inserted into the deep fryer as they may create a fire.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply

Rating voltage: AC 230V 50HZ.

Rating wattage: 1200W

FEATURE OF DEEP FRYER

1. The capacity of oil tank is 2.0 liters.
2. Adjustable thermostat with 4 settings.
3. The easy-to-move oil tank for pouring out oil.
4. The cool touch exterior walls.
5. Easy-to-clean system: the deep fryer has a removable lid and basket.
6. The fryer has a red heating indicate light, a green ready indicate light.

PREPARING FRYER FOR USE

Use deep fryer only on a clean, dry, level, stable and heat resistant surface, away from countertop edge. Make sure the fryer is not connected to the electricity supply. Remove the frying basket, oil tank and lid, wash these by hand in hot soapy water, wipe the exterior and interior of the body with a damp cloth. Dry all parts of the fryer thoroughly and replace the lid, oil tank and basket. Always keep the bottom of the cooking pot and the heating plate clean so that they don't accumulate foreign substances. Otherwise, it will lower the heating efficiency and shorten the life of the fryer.

INSTRUCTIONS FOR USE

Open the lid. Remove frying basket and set aside. Using only a good quality peanut oil, vegetable oil, pure corn oil, sunflower oil for deep-frying, fill the pot to point between the MIN marking and MAX marking. Close the lid lightly. Plug the power cord in to a 230 volt outlet. The green ready light will turn on. Adjust the temperature control knob to the desired temperature. The red heating light will be turn on; cooking guide is given at the end of this instruction booklet. Preheating before frying, we should preheating oil for 10 minutes. Place food as dry as possible into the basket. Do not overfill the basket (1/4 to 1/2 is the best), too many food will cause the temperature of the oil to decrease below the optimal frying temperature and result in foods that are not as light or crispy as they can be. Open the lid, use basket handle to place the basket with dry food inside into the oil pot gently. Close the lid lightly, fry the food for a suitable time. When food reaches desired brownness, open the lid.

NOTE: The steam generated during frying will escape when the lid is opened, be careful to prevent yourself from burn. Remove the basket with cooked food from the oil pot, season to taste. Repeat hereinbefore for additional servings. Make the temperature control knob to OFF position and unplug the deep fryer.

FRY GUIDE AND TEMPERATURE CHART

These frying times are intended as a guide only and should be adjusted to suit quantity or thickness of food and your own taste.

Food	Temperature (°C)	Cooking Time (Minutes)
Mushrooms	130	6-8
Shrimp	130	3-5
Fish Fillet	150	5-6
Fish Fillet in batter	150	6-8
Fish cakes or balls	150	6-8
Sliced meat	170	7-10
Steak	170	7-10
French fries, thin	190	8-10
French fries, thick	190	10-12

1. Always ensure that you use a good quality lard or oil for deep frying. Corn groundnut, vegetable or rapeseed oil is ideal. Do not use margarine, butter or olive oil.
2. Take into account the food to be cooked before you select the frying temperature. As a general guide, precooked foods need higher cooking temperature than raw foods.
3. These foods are best when fried in very small quantities to maintain their individual shapes.

CLEANING THE FRYER

Cleaning should only be carried out when the fryer is switched off and the plug removed from the socket, the fryer should have completely cooled.

1. Remove the lid from the body. Lift up the basket handle and remove the basket from the pot. The basket can be washed in warm soapy water, it should be thoroughly dried afterwards.
2. Wait for the fryer to cool, then remove oil tank and pour oil out. Pour hot water into the tank, and then use a damp cloth and a little mild soap to clean. Do not use steel wool scouring pads to clean. Finally, use a dry cloth. It is recommended that you change your oil after 5 or 6 times use, or after 2 weeks of storage.
3. Wash the lid with warm water, a little mild soap. Wash again with clean water, and swing off the water, and wipe the water off entirely.
4. Clean the shell with a cleaning dump cloth. Never immerse the body of the fryer in water or any other liquid.

AVANT-PROPOS

• Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions et avertissements et conservez bien le mode d'emploi pour pouvoir le consulter en cas de nécessité.

INTRODUCTION

Cette friteuse peut être utilisée pour frire différents aliments. Elle est conçue pour une utilisation domestique seulement. La capacité maximum du récipient à huile est de 0.4 litre. Les mesures de sécurité de base, y compris celles qui se trouvent ci-dessous, doivent être respectées lors de l'utilisation d'un appareil électrique.

1. Veuillez lire toutes les consignes et conservez ce mode d'emploi.
2. Prenez soin de ne pas mettre le câble de l'appareil ou la prise en contact avec de l'eau afin d'éviter toutes électrocutions.
3. Lorsque un appareil, quel qu'il soit, est utilisé en compagnie d'enfants, il faut veiller à une surveillance rapprochée. Il est strictement interdit de permettre à un enfant de toucher à cet appareil.
4. Veuillez ôter la prise de l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et lorsque vous allez le nettoyer, attendez aussi que les pièces de l'appareil refroidissent avant de les enlever, de les remettre en place ou de les nettoyer.
5. Si l'appareil, le câble ou la prise sont endommagés ou si l'appareil est tombé en panne, veuillez ne pas l'utiliser. Veuillez confier l'appareil à des professionnels compétents pour la réparation ou le contrôle.
6. L'utilisation de pièces qui ne sont pas conseillées par l'entreprise qui a conçu l'appareil peut causer des dommages.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Veillez à ce que le câble ne s'accroche pas au coin de la table ou du plan de travail ou encore à ce qu'il ne soit pas posé sur une surface chaude.
9. Ne pas poser l'appareil sur une plaque chaude du four électrique ou à gaz, évitez aussi de le mettre à l'intérieur d'un four chaud.
10. Ne pas mettre des objets inflammables comme du papier, du carton ou encore du plastique dans la friteuse.
11. Il vous est déconseillé de déplacer la friteuse lorsqu'il contient de l'huile chaude ou tout autre substance liquide. S'il vous faut absolument le déplacer, veuillez être extrêmement vigilant.

12. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que la fonction friteuse (exemple : ne pas l'utiliser pour chauffer de l'eau)

13. Ne surtout pas mettre l'appareil en marche si le récipient à huile n'est pas placé dans la friteuse ou s'il est vide.

14. Ne surtout pas mettre l'appareil en marche si le niveau de l'huile se trouve en dessous de la quantité minimale ou au dessus de la quantité maximum.

15. Ne pas jeter l'huile lorsqu'elle est encore chaude, attendez qu'elle refroidisse.

16. Veuillez essuyer les aliments avant de les mettre à frire. Ne pas ajouter des aliments humides ou mouillés dans l'huile; l'eau peut causer des gicllements de l'huile.

17. Ne pas mettre des aliments trop grands dans l'appareil car ils peuvent être source d'incendie.

18. Veuillez à bien conserver ces consignes.

BESOINS ELECTRIQUES

Veillez à ce que le voltage indiqué sur l'appareil corresponde aux installations électriques de votre maison.

Voltage mentionné : AC 230V 50Hz

Puissance électrique mentionnée: 1200W

CARACTÉRISTIQUES DE LA FRITEUSE

1. Capacité du récipient à huile : 2.0 l

2. 4 options pour régler la chaleur

3. Récipient à huile amovible pratique pour jeter l'huile

4. Corps extérieur de l'appareil qui ne chauffe pas

5. Système de nettoyage facile : la friteuse est dotée d'un couvercle et d'un panier amovibles

6. Un indice lumineux rouge pour indiquer que ca "chauffe" et un indice lumineux vert pour indiquer que c'est "prêt"

PREPARATION DE LA FRITEUSE A L'UTILISATION

Poser la friteuse sur une surface propre, sèche, stable, résistant à la chaleur et loin des bords du plan de travail.

Vérifiez que la prise ne soit pas branchée. Enlevez le panier, le récipient à huile et le couvercle. Lavez ensuite ces pièces avec du savon et de l'eau chaude à la main, essuyez également l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Bien essuyer toutes les pièces de la friteuse avant de les remettre en place. Veillez à toujours garder propre le dessous du récipient à huile et les plaques chauffantes; cela évitera toutes formations de substances étrangères. Dans le cas contraire, la rentabilité de la chaleur deviendra moins intense et la durée de vie de l'appareil diminuera. .

CONSIGNES D'UTILISATION

Ouvrir le couvercle. Enlevez le panier et poser le quelque part. Utilisez de l'huile végétale, de l'huile d'arachide, de l'huile de maïs ou de l'huile de tournesol de bonne qualité pour frire. Veuillez remplir le récipient en respectant le niveau maximum et minimum d'huile indiqué. Refermer doucement le couvercle. Branchez le câble de l'appareil. L'indice lumineux vert "prêt" s'allumera. Utiliser le bouton de contrôle pour régler la température que vous souhaitez. L'indice lumineux "chauffe" s'allumera (le mode d'emploi pour frire est donné à la fin du mode d'emploi). Laissez chauffer l'huile pendant 10 minutes avant de mettre des aliments à frire. Veillez à ce que les aliments que vous placez dans le panier soient le plus sec possible. Ne pas remplir le panier à rebord (la quantité idéale est entre et) . Trop d'aliments feront que la température de l'huile tombera en dessous de celle idéale pour frire; de plus, les aliments ne seront pas légers et tendres. Ouvrez le couvercle et placez délicatement le panier qui contient les aliments dans l'huile en le tenant bien de l'anse. Refermez délicatement le couvercle et faites frire les aliments pendant la durée qui convient. Lorsque les aliments sont fris comme vous le souhaitez, ouvrez le couvercle.

NOTE: Veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur qui s'est formée durant la cuisson lorsque vous ouvrez le couvercle. Enlevez le panier qui contient les aliments de l'huile et ajoutez les épices. Répétez cette opération s'il y a d'autres aliments à frire. Mettez le bouton de contrôle de la température sur position ETEINT et débranchez l'appareil.

MODE D'EMPLOI POUR FRIRE ET TABLEAU DE TEMPERATURE

Les durées indiquées ci-dessous sont à titre indicatif, vous pouvez les ajustez en fonction de la quantité d'aliments, de vos goûts et préférences de cuisson.

Food	Température (C°)	Durée (Min)
Champignon	130	6-8
Crevette	130	3-5
Filet de poisson	150	5-6
Filet de poisson avec farine	150	6-8
Boulette de poisson	150	6-8
Viande en tranche	170	7-10
Bifteck	170	7-10
Frites (fines)	190	8-10
Frites (épaisses)	190	10-12

1. Assurez-vous d'utiliser une bonne qualité d'huile. L'huile végétale, l'huile d'arachide et l'huile de maïs sont idéales. Ne pas utiliser de l'huile d'olive ou de la margarine.
2. Regardez bien la quantité d'aliments à frire avant de choisir la température. En général, les aliments précuits doivent être fris avec une température plus élevée que celle pour les aliments non précuits.
3. Il est préférable de frire les aliments en petite quantité pour qu'ils puissent garder leur forme initiale.

NETTOYAGE

Le nettoyage ne peut être entamé que lorsque l'appareil est éteint, débranché et tout à fait refroidi.

1. Enlevez le couvercle du corps de l'appareil. Tenez le panier par la anse et ôtez-le de l'appareil. Le panier peut être lavé avec du savon et de l'eau tiède, il doit être entièrement séché par la suite.
2. Attendez que l'appareil refroidisse, enlevez ensuite le récipient à huile et videz-le de l'huile qu'il contient. Versez de l'eau chaude dans le récipient et utilisez un chiffon et du détergent pour le nettoyer. Ne pas utiliser des éponges en acier à récurer pour le nettoyage de l'appareil. Essayez enfin avec un chiffon sec. Il vous est déconseillé d'utiliser votre huile après 5 ou 6 utilisations ou après 2 semaines de conservation.
3. Lavez le couvercle avec de l'eau tiède et un peu de détergent. Rincez-le et essuyez-le.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ne surtout pas plonger la friteuse dans l'eau ou dans un autre liquide.

VOORWOORD

Alvorens u het apparaat gebruikt, leest aandachtig de instructies en waarschuwingen en behoudt goed de gebruiksaanwijzing om het te kunnen raadplegen in geval van noodzaak.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1. Lees alle instructies zorgvuldig door en bewaar deze handleiding voor verder raadpleging in de toekomst.
2. Om elektrische shock te voorkomen doe noch het apparaat, noch het snoer, noch de stekker in water of in een andere vloeistof.
3. Houd het apparaat (zowel in- als buiten werking) buiten bereik van kinderen. Het gebruik van het apparaat door jonge kinderen dient uitsluitend onder toezicht plaats te vinden.
4. Haal na elke gebruik en alvorens u het apparaat gaat schoonmaken de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de olie of het vet is afgekoeld voordat u de uitneembare binnenpan uit de friteuse haalt of het toestel schoonmaakt.
5. Maak geen gebruik van het apparaat indien het snoer of de stekker beschadigd is. Om elk risico te vermijden, bent u verplicht ze te laten vervangen door de Sinbo reparatieservice (zie adres in de service-brochure).
6. Voor uw eigen veiligheid, dient u uitsluitend gebruik te maken van SINBO accessoires en onderdelen, afgestemd op het apparaat.
7. Gebruik het toestel niet buitenhuis.
8. Laat het snoer nooit in aanraking komen met of in de buurt hangen van warme onderdelen van het apparaat of van andere warmtebronnen.
9. Laat het snoer niet over scherpe hoeken en randen hangen.
10. Verplaats de friteuse nooit tijdens het frituren of als het vet of de olie nog heet is. De hete vloeistof kan ernstige brandwonden veroorzaken.
11. Plaats de friteuse op een stabiel werkblad en niet te dicht bij een warmtebron. Zorg dat er geen waterspatten in de friteuse terecht kunnen komen. Leg nooit papier, een reinigingsdoek, aluminiumfolie of andere licht ontvlambare materialen in de onmiddellijke nabijheid van de friteuse.
12. Deze toestel is uitsluitend geschikt voor frituren dus gebruik het niet als waterkoker.

13. Schakel de friteuse nooit in zonder olie anders zal het apparaat defect raken. Doe ook geen andere (vloei-)stoffen, zoals water in de pan.
14. Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals is aangegeven aan de binnenzijde van het apparaat.
15. Wacht tot de olie of het vet is afgekoeld voordat u het gaat verversen.
16. Voorbereiding van de te frituren producten: De te frituren producten dienen altijd volkomen droog te zijn. Belangrijk: prik voor ieder gebruik met een niet-metalen spatel een paar gaatjes in het gestolde vet tot aan de bodem van de binnenpan, zodat het water dat zich onder het vet bevindt, in de vorm van stoom een weg naar boven kan vinden want waterspatten kunnen ernstige brandwonden veroorzaken.
17. Om brandrisico te voorkomen doe geen grote hoeveelheden van voedingsmiddelen in de friteuse.
18. Bewaar deze handleiding deze toestel is uitsluitend geschikt voor binnenhuis.

TECHNISCHE GEGEVENS

Controleer of de netspanning aangegeven op uw apparaat overeenkomt met de netspanning bij u thuis.

Stroomvoorziening : AC 230V 50Hz

Opgenomen Vermogen: 1200W

EIGENSCHAPPEN VAN DE FRITOUSE

1. Binnenpan pan van 2.0 L capaciteit
2. Regelbaar hitte met 4 opties
3. Uitneembare binnenpan om olie gemakkelijk te kunnen verversen.
4. Koude buitenwand
5. Gemakkelijk te reinigen: de friteuse beschikt over een uitneembare deksel en frituurmandje.
6. Er zijn 2 indicators: rood lampje voor "opwarmen" en groen voor "klaar".

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Plaats de friteuse op een droog en stevig oppervlak en laat het snoer niet over scherpe hoeken en randen hangen.
- Controleer of het toestel niet aangesloten is. Verwijder het frituurmandje, de binnenpan en de deksel.

Was deze met warm water en afwasmiddel en maak de buitenwand en de binnenkant schoon met een vochtig doekje.

- Droog alle onderdelen van friteuse zorgvuldig af en plaats de binnenpan en het frituurmandje terug in de friteuse.

- Hou de onderkant van de binnenpan en de verwarmingselementen altijd proper. Anders zal het toestel niet goed functioneren en zijn levensduur zal achteruit gaan.

BEDIENING VAN DE FRITEUSE

- Doe de deksel open. Neem de frituurmandje uit het toestel en leg het opzij. Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals is aangegeven aan de binnenzijde van het apparaat. Gebruik enkel olie van goede kwaliteit zoals; slaolie, maïsolie, zonnebloemolie en pindaolie. Doe het deksel heel zachtjes dicht. Doe de stekker van het toestel in het stopcontact. En de groene lampje gaat branden. Om uw gewenste hitte te selecteren maak gebruik van de hitte controle knopen. Rood indicatie lampje van “opwarmen” gaat aan (u kunt de kookboek op het einde van deze handleiding vinden). Alvorens het beginnen met frituren moet u de olie 10 min. opwarmen. Leg etenswaren zo droog mogelijk in het mandje. Voor het beste resultaat dient u het frituurmandje niet teveel in te vullen (1/4 en zijn de beste hoeveelheden). Als u veel etenswaren in één keer gaat frituren zullen ze niet meer knapperig worden. Doe de deksel open en gebruik de handgreep om het mandje heel zachtjes in de friteuse te plaatsen. Doe de deksel dicht en frituur tot u vindt dat etenswaren de juiste kleur hebben gekregen. Doe de deksel terug open en neem het frituurmandje uit het toestel.

OPMERKING: Wees heel voorzichtig als u de deksel gaat open doen want de stoom die tijdens frituren ontstaan is zal naar buiten ontsnappen en dit kan ernstige brandwonden veroorzaken. Neem het frituurmandje uit de olie en voeg uw gewenste specerijen toe. Herhaal deze stap voor de volgende bakbeurten ook. Schakel het toestel uit en neem de stekker uit het stopcontact.

BAKTABEL EN BAKTEMPERATUUR

De onderstaande tijden zijn richtlijnen. De tijden zijn afhankelijk van individuele voorkeur en smaak. De tijden kunnen afwijken door de vorm, bewerking en kwaliteit van etenswaren.

Product	Temperatuur (°C)	Kooktijd (min.)
Paddestoelen	130	6-8
Garnalen	130	3-5
Visfilets	150	5-6
viskroketten	150	6-8
visbollen	150	6-8
vleessneetjes	170	7-10
Biefstuk	170	7-10
Friets, dun	190	8-10
Friets, dik	190	10-12

1. Voor frituren gebruik altijd olie van de beste kwaliteit. Maisolie, pindaolie en slaolie zijn ideaal. Gebruik nooit margarine of olijfolie.
2. Alvorens het selecteren van de baktemperatuur kijk naar de hoeveelheid van etenswaren die u gaat frituren. Meestal moeten de voorgebakken etenswaren op een hoog temperatuur gebakken worden in vergelijking met de rauwe voedingsmiddelen.
3. Om de vorm van de etenswaren te bewaren is het aangeraden om ze in kleine porties te frituren.

REINIGING EN ONDERHOUD

Het toestel kan enkel schoongemaakt worden als het uitgeschakeld en als de stekker uit het stopcontact verwijderd is.

1. Verwijder de deksel van de behuizing. Gebruik de handgreep om het mandje eruit te halen. Was het onder warm water met zeep en laat het achter grondig afdrogen.
2. Wacht totdat de frituese afkoelt, neem achteraf de binnenpan uit om de olie af te tappen. Doe warm water in de binnenpan en reinig het met een zachte doek en een beetje afwasmiddel. Gebruik geen schuurspunzen. Gebruik een droge doek om het af te drogen.

Opmerking: Het is u aangeraden om de olie te vervangen na 5 of 6 frituurbeurten of het niet langer dan 2 weken te bewaren.

3. Was de deksel met lauw water en een beetje afwasmiddel. Spoel het daarna heel grondig en laat het afdrogen.
4. Maak de buitenwand schoon met een droge doek. Dompel de friteuse nooit onder water of in een andere vloeistof.

PREDGOVOR

Prije uporabe aparata najprije pažljivo pročitate sve instrukcije i opombe i sačuvati uputstvo za uporabu za slučaj da vam ponovno zatreba.

UVOD

Ova friteza namjenjena je za razna prženja. Dizajnirana je samo za kućansku uporabu. Maksimalni kapacitet spremišta ulja je 0.4 lt. Uporabom električnih aparata potrebno se pridržavati temeljnih sigurnosnih naputaka uključujući i dole navedene:

1. Pročitajte sve upute i sačuvajte ih i za kasniju uporabu.
2. Da ne bi došlo do strujnog udara, kabel aparata, utikač ili plastičnu masu ne uranjajte u vodu ili neke druge tekućine.
3. Uporaba svakog električnog aparata u prisustvu djece zahtjeva brižljivi nadzor. Nipošto ne dozvolite djeci da rabe ovaj aparat.
4. Kada se aparat ne rabi ili u vrijeme njegovog čišćenja najprije izvucite utikač iz utičnice, prije montiranja ili vađenja dijelova ili čišćenja aparata treba najprije sačekati da se ohladi.
5. U slučaju oštećenja kabela ili utikača kao i samog aparata ne treba ga nipošto uključivati. Opravku, kontrolu i tehničko uređenje aparata potrebno je obaviti u servisnom centru.
6. Uporaba dijelova koji nisu preporučeni od strane proizvođača može uzrokovati ozljede.
7. Aparat ne rabite van kuće.
8. Pazite da kabel aparata ne visi preko rubova stola ili radne površine i zaštitite ga od kontakta sa vrućim površinama.
9. Aparat ne smijete držati na vrućem plinskom ili električnom štednjaku ili u njihovoj blizini a također se ne smije stavljati unutar vruće pećnice.
10. U fitezu i pored nje ne stavljajte papir, karton, plastiku ili druge zapaljive objekte.
11. Friteza se ne smije pomjerati kada se u njoj nalazi vrelo ulje. Ukoliko je aparat potrebno pomjeriti u ovom stanju mora se voditi strogog računa.
12. Aparat se ne smije rabiti u neke druge svrhe osim preporučene, na primjer nipošto ga ne treba rabiti za klučanje vode.

13. Aparat nipošto ne rabite ukoliko spremište za ulje nije postavljeno na svom mjestu ili ukoliko u spremištu nema ulja.

14. Fritezu nipošto ne uključujte ukoliko je razina ulja u spremištu ispod oznake za min. odnosno iznad oznake za max razinu količine ulja.

15. Ulje iz friteze nikada ne prosipajte dok su aparat ili ulje u vrućem stanju, treba sačekati da se ohlade.

16. Prije prženja hranu je potrebno posušiti. U ulje ne stavljajte mokru ili vlažnu hranu jer to može uzrokovati pskanje ulja.

17. Kako velika parčad hrane mogu uzrokovati požar ne treba ih stavljati u fritezu. Sačuvajte ove upute za uporabu-Ovaj aparat namijenjen je samo za kućnu uporabu.

ELEKTRIČNE POTREBE

Provjerite da li voltaža naznačena na pločici koja se nalazi na uređaju odgovara električnom izvoru u vašem kućanstvu.

Naznačena voltaža: AC 230V 50Hz

Naznačena snaga: 1200W

ODLIKE FRITIZE

1. Spremište za ulje kapaciteta 2.0

2. Opcije za podešavanje temperature

3. Odvojivo spremište za ulje koje olakšava prosipanje ulja

4. Vanjska masa koja se ne zagrijava

5. Sustav jednostavnog čišćenja: Friteza posjeduje odvojiv poklopac i košaru

6. Indikator sa crvenom lampicom koji pokazuje "zagrijavanje" ulja i indikator sa zelenom lampicom koji daje znak da je "spremno".

PRIPREMA ZA UPORABU FRITIZE

Fritezu rabite samo na čistoj, suvoj, stabilnoj i površini otpornoj na toplotu i postavite je dalje od rubova radnog stola. Uvjerite se da je utikač friteze izvađen iz utičnice. Izvadite košaru za prženje, spremište za ulje i poklopac aparata. Sve ove dijelove možete oprati u toploj vodi sa deterđžentom a unutarnji i vanjski dio friteze obrišite mokrom krpom. Dobro posušite sve dijelove friteze i postavite na svoje mjesto poklopac, spremište za ulje i košaru za prženje. Donji dio unutarnjeg dijela aparata i pločice za zagrijavanje treba stalno održavati čistim; na taj način će se izbjeći nagomilavanje stranih materija na ovom mjestu. U protivnom doći će do smanjenja jačine zagrijavanja i skratit će se vijek trajanja friteze.

UPUTE ZA UPORABU

Otvorite poklopac. Izvadite košaru za prženje i stavite na stranu. Za prženje rabite samo kvalitetna ulja: sunceketovno, kukuruzno, ulje od kikirikija i sl. Ulje sipati u spremište za ulje između oznaka za MIN. i MAX. razinu. Lagano zatvorite poklopac. Utikač aparata utaknite u utičnicu. Upaliće se zelena lampica koja označava da je "spremno". Za podešavanje željene temperature rabite prekidač za reguliranje temperature. Upaliće se crvena lampica koja pokazuje da se ulje "zagrijava". (Upute za prženje date su na kraju uputa za uporabu). Prije početka prženja potrebno je deset minuta da se ulje zagrije. Hrana koju ste pripremili za prženje treba biti suva prigodom stavljanja u košaru za prženje. Košaru nikada ne treba pretrpavati (najpogodnija količina je između 1/4 i 1/2). Prevelika količina hrane umanjuje povoljnu temperaturu ulja i nećete postići željene rezultate. Otvorite poklopac i košaru sa hranom lagano spustite u spremište za ulje koristeći pritom dršku za košaru. Lagano zatvorite poklopac i pržite hranu onoliko vremena koliko je potrebno. Kada je hrana ispržena otvorite poklopac.

NAPOMBA: Kada se podigne poklopac iz aparata će izaći para stoga prigodom otvaranja poklopca treba biti jako pažljiv. Izvadite košaru sa hranom iz spremišta za ulje i dodajte začine. Ukoliko želite da se hrana još malo isprži ponovite ovaj postupak. Prekidač za regulaciju

UPUTE ZA PRŽENJE I TABELA TEMPERATURE

Ovdje naznačeni periodi prženja su samo vodič za jednostavniju uporabu aparata ali njih možete podesiti i na osnovu količine i debljine hrane i vašeg ličnog okusa.

Hrana	Temperatura (°C)	Period prženja (Minuta)
Gljive	130	6-8
Rakovi	130	3-5
Riba(bijelo meso)	150	5-6
Riba u tjestenini	150	6-8
Ćufte od ribe	150	6-8
Izrezano meso	170	7-10
Šnicla	170	7-10
Pomfrit (tanki)	190	8-10
Pomfrit (debeli)	190	10-12

1. Za prženje uvijek rabite kvalitetno ulje. Najidealnija su ulja od suncokreta, kukura, i kikirikija. Nikada ne rabite margarin ili maslinovo ulje.
2. Prije podešavanja temperature provjerite količinu hrane koju ćete pržiti. Obično prethodno ispržena hrana zahtjeva veću temperaturu u odnosu na svježju hranu.
3. Kako bi hrana sačuvala svoj oblik preporučuje se prženje u manjim količinama.

ČIŠĆENJE

Čišćenje aparata možete vršiti samo kada je friteza isključena i kada je utikač izvađen iz utičnice čišćenje se vrši tek nakon što se friteza upotpunosti ohladi.

1. Odvojite poklopac aparata od mase. Podignite dršku košare i izvadite košaru iz spremišta. Košaru možete oprati toplom vodom i deterđentom. Nakon pranja košara se mora sasvim posušiti.
2. Sačekajte da se friteza upotpunosti ohladi. Nakon toga izvadite spremište za ulje i ispraznite ulje. Spremište operite toplom vodom uz uporabu deterđenta. Za čišćenje spremišta ne treba rabiti spužve sa žicom. Na kraju spremište posušite suvom krpom. Ne propučuje se uporaba istog ulja više od 5 do 6 puta i ne trebate rabiti ulje koje je čuvano više od dva tjedna.
3. Poklopac aparata također možete oprati toplom vodom uz uporabu male količine deterđenta. Nakon pranja dobro ga isperite i posušite.
4. Vanjsku masu friteze očistite mokrom krpom. Fritezu nipošto ne uranjajte u vodu ili neke druge tekućine.

المقدمة

قبل الشروع في استعمال الجهاز، الرجاء قراءة كامل التعليمات و التحذيرات قراءة جيّدة و المحافظة على دليل الاستعمال هذا للرجوع اليه عند الحاجة.

نكات ايمنى

- 1- برای جلوگیری از خطر برق گرفتگی، از فروردن دستگاه و یا سیم آن درون مایعات خودداری نمایید و با دستان خیس و مرطوب دستگاه را لمس نکنید.
- 2- نظارت دقیق هنگام استفاده از دستگاه و در نزدیکی کودکان ضروری می باشد. دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- 3- همیشه قبل از تمیز کردن یا جمع کردن دستگاه، سیم آن را از پریز برق خارج نمایید. پیش از جدا کردن قطعات بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.
- 4- در صورت صدمه دیدن سیم برق یا دوشاخه از دستگاه استفاده نکنید. از تعمیر سیم برق یا دوشاخه جداً خودداری نمایید. جهت تعمیرات به یکی از مراکز خدمات پس از فروش مجاز مراجعه کنید.
- 5- در صورت تعمیر دستگاه توسط تعمیرگاههای غیر مجاز، گارانتی دستگاه فاقد اعتبار می باشد.
- 6- بعد از سرخ شدن مواد غذایی بگذارید روغن از مواد چکه کند، هیچگاه سبد را تکان ندهید.
- 7- از آویزان شدن سیم از لبه میز و یا تماس آن با سطوح داغ، جلوگیری نمایید.
- 8- توصیه می شود زمانی که سرخ کن حاوی روغن داغ است، آنرا حرکت ندهید.
- 9- از سرخ کن برای مصارف دیگر مانند جوش آوردن آب استفاده نکنید.
- 10- هرگز زمانی که ظرف روغن در جای خود قرار ندارد و یا حاوی روغن نیست، از دستگاه استفاده نکنید.
- 11- دقت نمایید، درون ظرف روغن، هرگز کمتر یا بیشتر از حد مجاز "Max , Min" روغن نریزد.
- 12- تا زمانی که روغن سرخ کن کاملاً خنک نشده است، روغن را تخلیه نکنید.
- 13- همیشه پیش از سرخ کردن، مواد غذایی را خشک کنید. مواد غذایی حاوی آب، باعث بیرون پریدن روغن داغ می شود.
- 14- از قرار دادن اشیائی مانند کاغذ و یا پارچه درون سرخ کن و یا در نزدیکی آن جداً خودداری نمایید، زیرا ممکن است باعث آتش سوزی شود.
- 15- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.

آماده کردن سرخ کن

- 1- مطمئن شوید که سرخ کن به برق وصل نباشد، سپس سبد سرخ کن، مخزن روغن و درب را بیرون بیاورید و با آب گرم و کمی مایع شوینده، بشویید.
- 2- بدنه داخلی و خارجی دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.
- 3- تمام قسمتهای دستگاه را کاملاً خشک کنید سپس سبد و مخزن روغن و درب را مجدداً در جای خود قرار دهید.
- 4- همیشه کف سرخ کن و صفحه گرمایی آن را تمیز نگه دارید، تا ذرات خارجی به آنها نچسبند. در غیر اینصورت میزان گرمادهی دستگاه پایین آمده و عمر مفید آن کم می شود.
- 5- هرگز قطعات بزرگ و یا حجیم مواد غذایی را درون سرخ کن قرار ندهید. زیرا باعث بیرون پاشیدن روغن می شود.
- 6- ظرفیت روغن سرخ کن 2 لیتر می باشد. با قابلیت تنظیم دما در چهار درجه متفاوت.

عملکرد دستگاه

درب سرخ کن را باز کرده و سبد سرخ کن را بیرون بیاورید. مقدار مناسبی از روغن گیاهی یا روغن آفتابگردان، درون مخزن روغن بریزید. (سطح روغن باید بین علامت شاخص Max , Min حک شده روی دیواره داخلی ظرف روغن باشد).

درب سرخ کن را به آرامی ببندید و سپس دوشاخه را به برق وصل کنید. چراغ نشانگر سبز روشن می شود.

بوسیله کلید تنظیم درجه حرارت، درجه حرارت مناسب را انتخاب کنید. چراغ قرمز نشانگر گرم شدن دستگاه روشن می شود.

روغن باید ابتدا حدود 10 دقیقه قبل از اضافه کردن مواد غذایی، داغ شود. تکه های مواد غذایی را کاملاً خشک نموده، درون سبد قرار دهید.

سبد را خیلی پر نکنید، زیرا در اینصورت دمای روغن پایین می آید و باعث می شود مواد غذایی کاملاً برشته نشوند.

درب سرخ کن را باز کنید و با استفاده از دسته سبد، به آرامی سبد را درون ظرف روغن، حاوی روغن داغ قرار دهید.

درب سرخ کن را به آرامی ببندید و بگذارید مواد غذایی کاملاً سرخ شوند.

توجه: هنگام سرخ شدن مواد، مقداری بخار درون سرخ کن جمع می شود.

هنگام باز کردن درب سرخ کن مراقب باشید بخاری که از دستگاه خارج می شود دست شما را نسوزاند.

سبب حاوی مواد غذایی سرخ شده را از سرخ کن خارج کنید.
پس از اتمام سرخ کردن ، کلید کنترل دما را روی حالت خاموش (OFF) قرار دهید و سرخ کن را از برق بکشید .

جدول راهنمای زمان سرخ کردن

این جدول فقط جهت راهنمایی می باشد. زمان سرخ کردن مواد را باید بر حسب ضخامت آنها تنظیم کنید.

مدت زمان پخت (دقیقه)	درجه حرارت	نوع ماده غذایی
6-8	130	قارچ
3-5	130	میگو
5-6	150	فیله ماهی
6-8	150	ماهی تکه شده
6-8	150	گوشت تکه شده
7-10	170	استیک
7-10	170	سیب زمینی خلال نازک
8-10	190	سیب زمینی خلال درشت

همیشه از کیفیت بالای روغن مصرفی در سرخ کن مطمئن شوید.
برای انتخاب درجه حرارت ، به ماده غذایی خود توجه کنید .
مواد غذایی نیمه آماده به درجه حرارت بالاتری نسبت به مواد غذایی خام نیاز دارند.
در هر بار ، مقدار کمی ماده غذایی را درون سرخ کن ، سرخ نمایید.

تمیز کردن سرخ کن

هنگام تمیز کردن دستگاه لطفاً توجه نمایید :

- 1- سرخ کن را ابتدا از برق کشیده و اجازه دهید تا کاملاً خنک شود.
- 2- درب آن را باز نمایید و سبب سرخ کن را بوسیله دسته آن از دستگاه خارج کنید.
- 3- سبب سرخ کن را می توانید با آب گرم و مواد شوینده تمیز نمایید. حتماً پس از شستشو سبب را خشک نمایید.
- 4- سپس مخزن روغن را خارج نمائید و روغن درون آن را خالی کنید.

5- درب دستگاه را با آب و کمی مواد شوینده تمیز کنید و سپس با آب ساده مجدداً آن را شسته و سپس کاملاً خشک نمایید.

6- بدنه دستگاه را با یک تکه پارچه مرطوب تمیز کنید و هرگز بدنه سرخ کن را درون آب فرو نبرید.

مشخصات دستگاه

ولتاژ : 230 ولت ، 50 هرتز

قدرت : 1100 وات

1. ظرفیت : 2 لیتر

2. ترموستات قابل تنظیم در 4 حالت

3. محفظه روغن با قابلیت جابجایی آسان به منظور تخلیه روغن

4. بدنه خارجی ضد حرارت

5. سیستم تمیز کردن آسان : درب و سبد سرخ کن متحرک می باشد.

6. سرخ کن دارای چراغ نشانگر قرمز و سبز می باشد. رنگ قرمز زمان گرم شدن و رنگ سبز هنگام آماده بودن دستگاه، روشن می شود.

INTRODUCCIÓN

Esta freidora, se puede usar para hacer varias frituras. Es conforme solo para usar en la casa. Capacidad máxima de la cisterna de aceite es 0,4 litro.

Mientras usando las maquinas eléctricas, tiene que convenir con precauciones básicos de seguridad incluido los siguientes.

1. Lee todas las instrucciones y guarde esta guía.
2. Para evitar calambre, no ponga el cable, enchufe y cuerpo plástico de la máquina dentro del agua o cualquier liquido.
3. Cuando está usando una máquina cerca de los niños, hay que tener vigilancia. No permite los niños usan esta máquina.
4. Si no está usando la máquina y para limpiarla, tiene que desenchufarla, antes que montar o desmontar los partes o antes que limpiarla tiene que esperar enfriamiento de la máquina.
5. No funcione la máquina, si su cable, enchufe o él mismo de máquina. Lleva la máquina al centro de servicio para reparar, control y ajustes técnicos.
6. Los aparatos que no recomienden por la empresa productora causa a heridos.
7. No use fuera de la casa.
8. Tenga cuidado que el cable no toca las superficies calientes y el cable no se agarra a la mesa o encimera.
9. No ponga la máquina encima de cocina de gas o eléctrica o dentro de un horno caliente.
10. No ponga los materiales como papeles, plásticos, cartones o materiales inflamables que se pueden quemar cerca de la freidora o dentro de la freidora.
11. Si hay aceite caliente u otro liquido caliente dentro de la freidora, no debe mover la máquina. Si tiene que mover en este situación, ten mucho cuidado.
12. No usa la máquina excepto su función propia como calentar el agua.
13. No funciona esta máquina absolutamente sin fijar la cisterna de aceite o sin aceite dentro de la cisterna de aceite.
14. No funciona la freidora absolutamente cuando el nivel de aceite es menos que el nivel mínimo o es más que el nivel máximo.
15. No vierte el aceite caliente que está en la freidora, tiene que esperar que se enfría.
16. Antes de freír los alimentos tiene que secar absolutamente. No ponga dentro de aceite agua o alimentos húmedos; agua se causa a salto de aceite.

17. No ponga los alimentos muy grandes dentro de freidora porque se pueden causar a un incendio.

Guarde estas instrucciones- Este producto es para usar domésticamente.

NECESIDADES ELÉCTRICOS

Controla el voltaje que escrito encima de placa encima de la máquina esta conforme con el voltaje de su casa.

Voltaje de la máquina: AC 230V 50Hz

Energía de vatio: 1200W

CARACTERISTICAS DE FREIDORA

1. Capacidad de la cisterna de aceite: 0,6-1 litro
2. Termostato ajustable 4 graduados
3. Se puede sacar la cisterna de aceite fácilmente para verter el aceite.
4. Cuerpo exterior que no se calienta.
5. Sistema que se puede limpiar fácilmente: Tapa y cesta de la freidora se pueden sacar.
6. La freidora tiene la luz roja de calentamiento y la luz verde de estado listo.

PREPARAR LE FREIDORA POR EL USO

Use la freidora encima de una superficie seca, limpia, resistente a calor y fuera del borde de encimera.

Tiene que estar seguro que la freidora esta desenchufado. Saca la cesta de fritura, cisterna de aceite y la tapa. Lava estos partes con el agua caliente con jabón por la mano, limpie los partes interiores y exteriores del cuerpo por un paño húmedo. Seca todos los partes bien y monte la tapa, cisterna de aceite y la cesta.

Mantiene limpio debajo de la capa de cocción y las placas de calentamiento; por esta razón no se acumula materiales desconocidos. Si no, se reduce el rendimiento de calentamiento y se reduce la vida de freidora.

INSTRUCCIONES DE USO

Abre la tapa.

Saca la cesta de fritura y ponga en un borde.

Use el aceite de verdura, cacahuete, maíz, girasol con gran calidad. Llena la capa entre los señales MIN y MAX con el aceite.

Cierra la tapa lentamente.

Enchufe la máquina. Se iluminara la luz verde que significa la maquina esta lista.

Use el botón de control de calentamiento para configurar la temperatura que quiere. Se iluminara la luz roja que significa está calentando. (Guía de cocción está listo en el fin de guía del uso.)

Antes de enrojecer tiene que calentar el aceite por 10 minutos.

Ponga los alimentos bastante secos dentro de la cesta de fritura. No llena la cesta todo (mas conforme cantidad entre ? y ?). Mucho alimento se causa a reducir el calor de aceite debajo de la temperatura más conforme por fritura y los alimentos no serán ligeros y crujientes como normal.

Abre la tapa y ponga la cesta en que hay alimentos dentro del aceite lentamente por usar mango de coger.

Cierra la tapa lentamente y enrojece los alimentos por una duración conforme.

Abre la tapa cuando los alimentos se llegan la forma que quiere.

APUNTO: Cuando se abre la tapa, el vapor que se produce durante la fritura se sale fuera, para evitar quemarse ten cuidado.

Saca la cesta en que hay los alimentos freídos del dentro de aceite y añade las espacias.

Por otro frituras, haga lo mismo proceso.

Haga el botón de control de temperatura como apagado y desenchufe la freidora.

GUÍA DE FRITURA y TABLA DE TEMPERATURA

Las duraciones que están aquí son guías de fritura y tiene que ajustarlas según la cantidad de alimento, su grueso y su gusto.

Alimento	Temperatura (°C)	Duración de cocción (min.)
Champiñón	130	6-8
Gamba	130	3-5
Filete de pescado	150	5-6
Filete de pescado con pasta	150	6-8
Croqueta de pescado	150	6-8
Carne rebanado	170	7-10
Bistec	170	7-10
Fritura de patatas finos	190	8-10
Fritura de patatas gruesos	190	10-12

1. Use el aceite con calidad por la fritura. Son los aceites ideales aceite de maíz, verdura, cacahuete. No use aceite de oliva y margarina.

2. Antes de elegir la temperatura, mira la cantidad de alimento. Generalmente

tiene que enrojecer los alimentos pre-cocinados con más elevadas temperaturas que los alimentos no cocinados.

3. Para guardas las formas de los alimentos tiene que enrojecer muy poco.

LIMPIEZA

Tiene que limpiar la freidora cuando está apagado y desenchufado y enfriado totalmente.

1. Saca la tapa desde cuerpo. Levanta el mango de cesta y saca la cesta desde el dentro de la capa. La cesta se puede lavar con el agua tibio con jabón, después tiene que secarla.

2. Espere que la freidora está enfriado, después saca la cisterna de aceite y vacía el aceite. Ponga agua caliente dentro de la cisterna y para limpiar use un paño y un poco de detergente. Para limpiar no usa esponjas de acero. Por último usa un paño seco.

Recomendamos que no usar el aceite después 5 o 6 uso o después de guardar por 2 semanas.

3. Lava la tapa con agua tibio y un poco de detergente. Después la aclara bien y seca.

4. Limpie el parte exterior con un paño húmedo.

No ponga la freidora dentro de agua o cualquier líquido.

ВСТУПЛЕНИЕ

Эта фритюрница применяется для обжарки в раскаленном масле различных пищевых продуктов. Предназначена только для домашнего пользования. Максимальная вместимость масляного резервуара 0,4 литра.

Пользуясь электроприборами необходимо всегда соблюдать основные правила безопасности, включая перечисленные ниже.

1. Прочсть все инструкции и сохранить это руководство.
2. Чтобы не допустить риска поражения током, не погружайте в воду или иную жидкость сетевой шнур, вилку или пластиковый корпус устройства.
3. Не оставляйте работающие электроприборы без присмотра если поблизости находятся дети. Никогда не позволяйте детям пользоваться этим прибором.
4. На время когда прибором не пользуются и перед процедурами по очистке, обязательно отключите прибор от электросети. Прежде чем присоединить или отсоединить детали и до начала процедур по очистке, подождать полного остывания прибора.
5. Не пытаться включить прибор с поврежденным шнуром питания или вилкой, при наличии сбоев в работе и неисправности, после падения на пол или наличии повреждения. Для осмотра и ремонта прибора, отнести прибор в уполномоченный сервисный центр.
6. Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных заводом-изготовителем, в противном случае это может стать причиной несчастного случая.
7. Не пользоваться на открытых площадках.
8. Не допускать свисания шнура питания с края стола или стойки и контакта с горячей поверхностью.
9. Не устанавливать прибор поблизости от газовой или электрической плиты или около или внутри духовки.
10. Не помещать внутри или вблизи фритюрницы такие легко воспламеняемые материалы, как бумага, картон, пластик и т.п.
11. Не переносить фритюрницу с находящимся внутри горячим маслом или другой горячей жидкостью, если такое перемещение фритюрницы с находящимся внутри горячим маслом или другой горячей жидкостью будет необходимым условием, соблюдать большую осторожность.
12. Пользоваться фритюрницей только в целях назначения и не применять к примеру для кипячения воды.
13. Никогда не включать фритюрницу при отсутствии резервуара для масла или в то время, когда в резервуаре нет масла.

14. Не включать фритюрницу если уровень масла находится ниже минимальной или выше максимальной отметки для масла.

15. Не пытаться слить масло когда фритюрница и масло еще горячие, обязательно подождать остывания.

16. Перед закладкой продуктов обязательно удалить остатки влаги, не лить воду и не бросать мокрые продукты в раскаленное масло. Вода, смешиваясь с горячим маслом, образует брызги.

17. Большие куски продуктов могут стать причиной возникновения пожара, поэтому перед закладыванием во фритюрницу, их следует измельчить.

Сохраните это руководство

Этот прибор предназначен только для домашнего применения

ТРЕБОВАНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

До включения устройства в розетку, необходимо убедиться в том, что параметры электросети вашего дома соответствуют параметрам электросети, указанным на заводской табличке прибора.

Номинальное напряжение: ~230В 50 Гц

Номинальная мощность: 1200 Ватт

Характеристика фритюрницы

1. Вместимость масляного резервуара 2.0 литра
2. 4-этапный регулируемый термостат
3. Простота в отсоединении масляного резервуара для слива масла
4. Не нагревающийся внешний корпус
5. Система легкой очистки: крышка и корзина фритюрницы могут разъединяться
6. Красный световой индикатор нагрева и зеленый - готовности фритюрницы к работе.

ПОДГОТОВКА ФРИТЮРНИЦЫ К ПРИМЕНЕНИЮ

Фритюрница должна устанавливаться на чистую, сухую, ровную, неподвижную и теплостойкую поверхность таким образом, чтобы она не находилась на краю стола или стойки.

Убедиться в том, что вилка фритюрницы не включена в розетку, затем отсоединить корзину для жаренья, масляный резервуар и крышку, помыть их в горячей воде с моющим средством, протереть увлажненной тканью наружную и внутреннюю поверхность корпуса фритюрницы. Тщательно просушить все части фритюрницы, установить на место масляный резервуар, корзину и крышку.

Нижнюю часть резервуара для приготовления пиццы и нагревательные пластины необходимо

всегда поддерживать в чистоте, не допускать скопления в этих местах посторонних веществ. В противном случае понижается эффективность нагревания и сокращается срок службы фритюрницы.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Открыть крышку.

Вынуть корзину и отставить в сторону.

В масляный резервуар залить масло, следя за тем чтобы уровень масла находился между отметками MIN и MAX. Пользуйтесь только растительным маслом хорошего качества, например, арахисовым, чистым кукурузным, подсолнечным.

Слегка накрыть крышкой.

Включить вилку в розетку электросети. Автоматически загорится светодиод зеленого цвета, что означает подачу энергии на прибор.

Установить регулятор температуры на желаемый уровень. Загорится светодиод красного цвета, что означает начало нагревания. В конце этого руководства даются советы по приготовлению продуктов во фритюрнице.

Предварительное нагревание масла необходимо для достижения заданной температуры жаренья. Этот процесс занимает около 10 минут.

По возможности, стараться закладывать в корзину сухие продукты и не закладывать слишком большое количество за один раз (идеальный вариант 1/4 и ? от объема корзины). Если в корзину поместить сразу большое количество продуктов, температура масла станет ниже идеальной температуры для приготовления, в результате чего продукты больше необходимого пропитаются маслом и не будут хрустящими и легкими.

Открыть крышку, держа корзину за ручку, медленно погрузить в резервуар с кипящим маслом.

Аккуратно накрыть крышкой и оставить на заданное время жаренья.

После достаточной прожарки открыть крышку.

ПРИМЕЧАНИЕ: в момент открывания крышки наружу выходит горячий пар, поэтому следует соблюдать осторожность, чтобы не подвергнуться его воздействию.

Вынуть корзину с продуктами из масляного резервуара, посыпать готовые продукты солью и приностями.

Для закладки следующей партии продуктов повторить процедуры, описанные выше.

После применения, перевести выключатель в положение ВЫКЛЮЧЕНО, вынуть вилку из розетки.

СОВЕТЫ ПО ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ И ТЕМПЕРАТУРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эти советы приведены только в качестве примера, на практике время и температура

приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от толщины и количества продуктов и вкусовых предпочтений.

Продукты	Температура масла (0)	Время приготовления
Грибы	130	6-8
Креветки	130	3-5
Филе рыбы	150	5-6
Панированное филе рыбы	150	6-8
Рыбные крокеты или рыбные котлеты	150	6-8
Ломти мяса	170	7-10
Стейк	170	7-10
Картофель соломкой, тонкие ломтики	190	8-10
Картофель соломкой, толстые ломтики	190	10-12

1- Для приготовления продуктов в раскаленном масле, необходимо обязательно применять масло хорошего качества. Для этого идеально подходят кукурузное, арахисовое, растительное или рапсовое масло. Никогда не используйте во фритюрнице сливочное масло, маргарин или оливковое масло.

2- Для правильной настройки температуры, необходимо принимать во внимание вид продуктов, а также то обстоятельство, что предварительно обработанные продукты обычно готовятся при более высоких температурах по сравнению с сырыми продуктами.

3- Для сохранения формы этих продуктов, желательно поджаривать в небольшом количестве.

ЧИСТКА

Перед началом процесса очистки, убедиться в том, что выключатель стоит в позиции выключено, прибор отсоединен от электросети и фритюрница полностью остыла.

1. Убрать с корпуса крышку. Держа корзину за ручку, вынуть корзину из масляного резервуара. Корзину вымыть в горячей воде с моющим средством, затем тщательно просушить.

2. Чтобы отсоединить масляный резервуар и вылить масло, следует подождать полного остывания фритюрницы. Налить в резервуар горячей воды и добавить немного моющего средства. Для мойки деталей фритюрницы не пользоваться металлической мочалкой для мытья посуды. После мытья протереть сухой тканью.

Масло рекомендуется менять после 5-6 применений или после 2 недель ожидания.

3. Крышку вымыть в горячей воде с моющим средством. Прополоскать в чистой воде, затем вытереть насухо.

4. Наружную поверхность корпуса протереть увлажненной тканью.

Никогда не погружайте корпус фритюрницы в воду или любую другую жидкость.

ADANA-SEYHAN-DORUK SOĞUTMA -RESATBEY MAH. AV. MEHMET EROĞLU CAD. NO:8-TEL.:0322 458 55 14 **ADANA-KOZAN-DURAN SOĞUTMA-CUMHURİYET** MH. DEDEOĞLU SK. SIS. APT. -TEL.:0322 516 57 78 **ADANA-SEYHAN-DÜZÖVA ELEKTRİK** - KÜÇÜK SAAT MEYDANI HILAL HAN IS MRK NO 32 - TEL.:0322 363 67 87 **ADANA-SEYHAN-ÖZER ELEKTRONİK** - OBALAR CAD. SALIH ZEKİ BUGAY IS HANI NO:11 - TEL.:0322 352 25 75 **ADANA-SEYHAN-SERİN ELEKTRONİK** - MAHFESİĞMAZ MH. KENAN EVREN BULV. 21.SK. KAROL SİT. E BLOK NO:2/A - TEL.:0322 233 74 84 **ADANA-CEYHAN-URANYUM ELEKTRONİK** - İNÖNÜ BULVARI NO: 172 - TEL.:0322 611 29 95 **ADANA-CEYHAN-CEYHAN ELEKTRONİK** - BÜYÜKKIRIM MH. MEHMET SERİF YİĞİT CD. 4.SK. NO:3/B TEL. : 0322 613 45 96 **ADİYAMAN-YILDIRIM SERVIS** - BAHÇELİEVLER MH. 177 SK. NO:2 - TEL.:0416 214 40 83 **ADİYAMAN-KAHTA-ELK. EV ALET. TAMİRCİSİ-FATİH** MH. ZAFER CD. NO:20 - TEL.:0416 725 99 89 **ADİYAMAN-ÜNAL ELEKTRONİK**-BAHÇELİEVLER MAH. ESKİ KAHTA CAD. NO:11/A-TEL.:0416 216 75 56 **ADİYAMAN-BEYAZ ESYA TAMİRİ-ÇATI** MH. BADEM SK. NO:11 BESNİ TEL.: 0416 318 32 00 **AFYON-EMİN ELEKTRONİK-ENSTİTÜ** CAD. NO:19-TEL.:0272 215 43 32 **AFYON-DİNAR-GÖKÇEOĞLU ELEKTRİK-EMNİYET** MH. YENİYOL CD. 146 BLOK NO:4-TEL.: 0272 353 53 44 **AĞRI-PATNOS-ACELE PEŞİN ELEKTRONİK**-BUHARA SOK. NO:12-TEL.:0472 616 46 08 **AĞRI-ÖZPAK ELEKTRONİK-EKŞİ** VAN CAD NO: 341 Ömer Hamamı Yani-TEL.:0472 216 53 14 **AKSARAY-İTİNA ELEKTRİK-TAŞ PAZARI** MH. SEHİT HATİP UÇKUN SK. ESKİ TERMINAL ÇIKIŞI NO:9/A-TEL.:0382 212 63 99 **AMASYA-KUTUP TEKNİK SOĞUTMA-GÖKMEDRESE** MAH. M.K.P. CAD. HAMİTBATIR APT. NO:115/A-TEL.:0358 212 61 46 **AMASYA-SULUOVA-ÇALISKAN ELEKTRONİK-ÖZEL İDARE** IS HANI NO:121-TEL.:0358 417 18 64 **AMASYA-FLAŞ ELEKTRONİK-YÜZEVLER** MAH.TORUMTAY SOK. NO:25 DEMİRDİS APT. ALTI-TEL.:0358 212 33 71 **ANKARA-PURSAKLAR-DEMİR ELEKTRİK-MERKEZ** MH. MELİKSAH CD. NO:11/A-TEL.:0312 328 1122 **ANKARA-YENİMAHALLE-ERDOĞDU SOĞUTMA-MAHALADOL** SK. NO:74/C-TEL.:0312 315 60 25 **ANKARA-KEÇİÖREN-VEFA ELEKTRONİK-PINARBAŞI** MH. ASİP PASKA CD. NO: 67/C-TEL.:0312 380 42 30 **ANKARA-MAMAK-YÜCEL ELEKTRONİK-ASIM GÜNDÜZ** CD. 20/D-TEL.:0312 365 14 14 **ANKARA-ÇANKAYA-GÖKSEL ELEKTRONİK-21** CD. KARTAL KAYA APT. NO:29/A KIRKONAKLAR-TEL.:0312 496 42 53 **ANKARA-ÇANKAYA-ATC İLETİŞİM-SELANKAN** CAD. NO: 31/3-TEL.:0312 419 82 70 **ANKARA-CEMLALBAŞI-BEKS SERVIS HİZMETLERİ-SEĞMENLER** MAH. CEMAL GÜRSEL CAD. NO:51/A-TEL.:0312 484 21 19 **ANKARA-BEYPAZARI-DOĞAN TEKNİK-KAYHAN GÜVEN** CD. NO:22/C-TEL.:0312 762 89 19 **ANKARA-SİNCAN-YİĞİT TEKNİK ONARIM-M.Ç.M. 12** CADDE GÜLSUYU SK. NO:5/21-TEL.:0312 264 10 31 **ANKARA-KEÇİÖREN-MERT TEKNİK SERVIS-ÖZYTUR** CD. NO:27/A AKTEPE-TEL.:0312 380 00 22 **ANKARA-ERYAMAN-ARSLANLAR ELEKTRONİK-GÜZELKENT** MAH.ÇARŞI KUYU 511 SK. NO:40-TEL.:0312 279 116 41 **ANTALYA-KUMLUCA-AGÜL TEKNİK SERVIS HİZMETLERİ-ADNAN MENDERES BULV.KAVAKLI AHYVA CAD. YEDİTEPELER KAR.SULAR APT. NO:9-TEL.:0242 887 53 80** **ANTALYA-CANKALP ELEKTRONİK-TUZCULAR** MAH. İMARET SK. FARACLAR PAŞJ.NO:11-TEL.:0242 242 31 35 **ANTALYA-MANAVGAT-ÖNAL İLETİŞİM-ASAĞI PAZARCI** MH. İBRAHİM SÖZEN CD. SELALE PSJ.NO: 18 1006 SK. TEL.:0242 742 35 36 **ANTALYA-ALANYA-ÇINTAS ELEKTRONİK-SARAY** MH. ATATÜRK CD. HACI HAMDI OĞLU SK. NO:20/A-TEL.:0242 513 88 85 **ANTALYA-MERKEZ-BÜYÜKGEBİZ ELEKTROMEKANİK GÜVENLİK-MUSTAFA GÖKSU-KIZILSARAY** MH. DOLAPLIDERE CD. 80 SK. ÇAMMAK IS HANI NO: 8/5-6 TEL.:0242 243 33 90 **ARDAHAN-YILDIRIM ELEKTRİK-ATATÜRK** CAD. NO:69-TEL.:0478 211 28 58 **ARTVİN-ARTVİN ELEKTRİK-HALKEVİ CADDESİ** NO: 12-TEL.:0466 212 10 82 **AYDIN-YILMAZ ELEKTRONİK-KURTULUS** MH. GARAJ CD. NO:5/B-TEL.:0256 212 00 35 **AYDIN-SÖKE-ÖZLEM ELEKTRONİK-YENİ CAMI** MH. SEKİLER CD. NO. 47-TEL.:0256 519 26 40 **AYDIN-NAZİMLİ-BARIN ELEKTRONİK-ALTINTIŞ** MH. HÜRREYİT CD. NO:161 B-TEL.:0256 315 43 21 **BALIKESİR-BANDIRMA-ANIL SOĞUTMA-GÜNAYDIN** MAH. 2 OKUL CAD. NO:14/A-TEL.:0266 713 56 78 **BALIKESİR-EDREMİT-ÖZER TEKNİK-CAMI VASAT** MH. PARK CD. NO:12/A-TEL.:0266 373 12 44 **BALIKESİR-BURHANİYE-ÜĞÜR TEKNİK SOĞUTMA-MAHKEME** MH. MİTHATPASA CD. NO. 68-TEL.:0266 412 86 89 **BALIKESİR-KİLİC ELEKTRONİK-YENİ ÇARŞI BAŞIN** SOK. NO: 4/B-TEL.:0266-241 87 54 **BALIKESİR-GÖNEN-GÜRSER ELEKTRONİK-MALKOÇ MAH.MUHTU** SEVKET CAD. 76.SOK. NO:2/B-TEL.:0266 762 01 28 **BALIKESİR-BANDIRMA-DİJİTAL ELEKTRİK-17** EVLÜL MAH.HAVUZLU BAHCÉ SK. NO:8/A-TEL.:0266 715 16 44 **BALIKESİR-ERDEK-MERT TEKNİK-YALI** MH. HÜKÜMET CD. NO:55-TEL.:0266 845 61 10-97 **BARTIN-MARTI ELEKTRONİK-HENDEKYANI** CAD. ORTA MAH.101/B- BARTIN-TEL.:0378 228 34 22 **BATMAN-SAHİNER ELEKTRONİK-CUMHURİYET** CD. NO:20 2000 IS MERKEZİ KARŞISI-TEL.:0488 213 17 02 **BİLECİK-EDEBALI TEKNİK-İSTIKAL** MH. R.FEVIK A ÖZTÜRK CD. NO: 1/A-TEL.:0228 212 44 80 **BİNGÖL-KARLIOVA-MEHMET KARTAL - KARTAL ELEKTRİK-CUMHURİYET** CD. NO:8-TEL.:0426 511 26 39 **BİNGÖL-SİMGE ELEKTRONİK-YENİŞEHİR** MH. YESİM SK. BOĞATEKİN APT ALTI NO:14/C-TEL.:0426 213 77 56 **BİTLİS-AHLAT-UĞUR SOĞUTMA-TOKI KONUTLARI YUKARI ÇARŞI-TEL.:0434 412 41 72** **BİTLİS-DİZAYN ELEKTRİK-NUR** CAD. EREM CENTER IS MERKEZİKAT.2 NO:5-TEL.:0434 226 74 43 **BOLU-BEST ELEKTRONİK-TABAĞLAR MAH CUMHURİYET** CAD. NO:28/B-TEL.:0374 218 12 25 **BURSA-OSMANGAZİ- AKYÜZ ELEKTRONİK-ÇIRPAN** MH. UYSAL SK. NO:13/B-TEL.:0224 254 60 76 **BURSA-GEMLİK-ACIL TV TAMİR SERVİSİ-DEMİR** SUBAŞI MH. FIRIN SK. NO:7-TEL.:0224 514 71 20 **BURSA-MUDANYA-ER TİCARET-ÖMERBEY** MH. CAMI SK. SU APT. NO:30-TEL.:0224 544 86 16 **BURSA-MUSTAFAKEMALPAŞA-AGÜŞ ELEKTRİK-HAMZABEY MAHALLESİ PAZARYERİ** SOKAK NO: 2/A-TEL.:0224 613 19 99 **BURSA-İNÖGÜL-S.B.S ELEKTRONİK-OSMANİYE** MH.DERE SK. N:25/D-TEL.:0224 715 48 94 **BURSA-KARACABEY-GÜRKAN TİCARET-RUNGUÇPASA** MH. 14. SK. NO:11-TEL.:0224 676 66 80 **BURSA-NİLÜFER-ÖZME TEKNİK-KARAMAN** MH. BAYINDIR SK. NO:4/B CARREFOUR KARŞISI-TEL.:0224 249 12 48 **ÇANAKKALE-ÇAN-TÜRKER ELEKTRONİK-CUMHURİYET** MAH. ÇANAKKALE CAD. NO:41-TEL.:0286 416 13 89 **ÇANAKKALE-GELİBOLU-GÜVEN ELEKTRONİK-YAZICIZADE** MAH. MİRALAY SEFIK AKER CAD. 2. SOK. NO:4 / A TEL.:0286 566 90 70 **ÇANAKKALE-MERKEZ-SAM ELEKTRONİK-İSMETPASA** MH. ARSLANCA SK.-TEL.:0286 212 35 59 **ÇANKIRI-BİLGİLER ELEKTRONİK-BUGDAY PAZARI** MH. A.TALAT ONAY BULVARI SAİM AĞA SİT. B/BLOK TEL.:0376 213 48 19 **ÇORUM-HİTİT SOĞUTMA-YENİYOL** MH. MUFTU AHMET GÖKESME SK. NO. 5 / I -TEL.:0364 225 70 58 **ÇORUM-UĞUR ELEKTRONİK-ÜÇTUTLAR** MAH. FATİH CAD. 5.SOK.EYÜP SULTAN APT. NO:17/C-TEL.:0364 227 44 91 **ÇORUM-ÖMÜR ELEKTRONİK-CENGİZTOPEL** CAD. NO:2/F-TEL.:0364 224 68 09 **ÇORUM-ALACA-EROL ELEKTRONİK-AYHAN** MH. ANKARA CD. NO:18-TEL.:0364 411 42 03 **ÇORUM-GÜNDÜZ BEYAZ ESYA SERVİSİ-SUNGUURLU-SUNGUROĞLU** MH. ÇANKIRI CD. NO: 46-TEL.:0364 311 31 13 **DENİZLİ-KARDELEN SOĞUTMA-EMEK** CD. NO: 30/-TEL.:0258 241 67 31 **DENİZLİ-ÜRZ ELEKTRONİK-ÇAYBAŞI** CD. ÜNAL APT. NO: 28-TEL.:0258 261 29 25 **DENİZLİ-MERKEZ-ÇAĞLAYAN SOĞUTMA-TOPRAKLIK** MH. TÜRAN GÜNES CD. NO:34 TEL. : 0258 242 85 86 **DIYARBAKIR-BİSMİL-SIK ELEKTRİK-KURTULUS** MH. AHMET ARIF BULVARI NO: 19/F-TEL.:0412 415 05 94 **DIYARBAKIR-İLKADİM TİCARET-BATIKENT** SİT. A/5 BLOK ALTI NO: 11 SAĞLIK OCAGI YANIBAĞLAR-TEL.:0412 235 70 89 **DIYARBAKIR-AZİZ ELEKTRONİK-HATBOYU** CD. 469. SK. GÜNES 2 APT. NO:3/B-TEL.:0412 223 33 46 **DIYARBAKIR-SİLVAN-DİGİTAL ELEKTRONİK-KALE** MH. SAMİ SEKİN CD. NO:9/B-TEL.:0412 711 44 14 **DIYARBAKIR-JAPON REÇEP-YENİ** MAH 19 MAYIS CAD NO74-

TEL.:0412 511 24 10 **DIYARBAKIR-BAĞLAR-AZİZ ELEKTRONİK-HATBOYU** CD. 469 SK. NO:3/B-TEL.: 0412 236 81 10 **DÜZCE-ENSAR TEK SU SİSTEMLERİ-AZMINLILİ** MH. AYDINPINAR CD. SERHAT SK.NO:1/B-TEL.-0380 514 34 12 **DÜZCE-BULUŞ ELEKTRONİK-CEDİDİYE** MAH. MIMAR SINAN CAD.-TEL.: 0380 514 66 81 **EDİRNE-UZUNKÖPRÜ-GÜVEN TEKNİK-GAZI** CAD. YUSUF SOK. YURDACAN PASAJI NO:7-TEL.:0284 513 89 66 **EDİRNE-YILDIZ SOĞUTMA-1.MURAT** MH. GÜNGÖR MAZLUM CAD. SERHAT SİTESİ B/BLOK 35/A-TEL.-0284 235 37 63 **EDİRNE-KEŞAN-MUTLU TEKNİK-YUKARI ZAFERİYE** MH. İLYASBEY CD. NO:32/B-TEL.-0284 715 22 71 **ELAZIĞ-ÖZDEVE TEKNİK - İZZETPASA MAH.KAZIM BAYER** CAD.NO:24/A-TEL.-0424 238 51 67 **ELAZIĞ-YILMAZ BOBİNAJ-YENİ MAH. KEMAL SEDELE** CAD. NO: 12/E-TEL.-0424 212 08 96 **ELAZIĞ-GÜNEŞ ELEKTRONİK-KÜLTÜR** MAH. VALİ FAHREBEY CAD.NO:113/D-TEL.-0424 233 10 18 **ERZİNCAN-AYDINLAR ELEKTRİK-İNÖNÜ** MAH. MERKEZ ÇARŞISI 15.SK NO:5 -TEL.-0446 223 59 76 **ERZİNCAN-REFAHİYE-BİLGİN ELEKTRONİK-ERZİNCAN** CAD. BELEDİYE İŞ HANI-TEL.-0446 611 26 10 **ERZURUM-OLTU-GÜVEN ELEKTRONİK-ZIYAŞEY** CAD. BELEDİYE PSJ. NO: 6-TEL.-0442 816 42 23 **ERZURUM-ATILAY ELEKTRONİK-KONGRE** CAD. HASIRHAN PASJ. NO:87-TEL.-0442 213 30 60 **ERZURUM-ISPIR-YILMAZ ELEKTRONİK-ZIYAPASA** CD. ASAĞI MH. NO:186-TEL.-0442 451 40 95 **ESKİŞEHİR-ARZU ELEKTRONİK-DELİKULİTAS** MH. GÜRMAN SOK. NO:37/B-TEL.-0222 234 87 15 **ESKİŞEHİR-SIVRİHİSAR-DERMAN ELEKTRONİK-CAMİKEBİR** MH. YUNUSEMRE CD. NO:7-TEL.-0222 711 22 60 **GAZİANTEP-ELEKTRİK EV ALETLERİ TAMİRCİSİ-MÜTERCİM ASIM** CAD. KÖRÜKÇÜ SOK. NO:8/A-TEL.-0342 231 00 73 **GAZİANTEP-ISLAHİYE-YILMAZ SOĞUTMA-AYDINLIK** MH. GÖZ CAD.ÜNLÜ SİTESİ NO: 2-TEL.-0342 862 12 20 **GAZİANTEP-İKİZÖĞÜ ELEKTRONİK-BEY MAH. EBELHAN ÇARŞISI** NO:12/A-TEL.-0342 230 71 00 **GAZİANTEP-NİZİP-ÇAPAN TEKNİK-CUMHURİYET MAH. MERMER SOK. NO:10-TEL.-0342 517 51 66** **GİRESUN-BULANCAK-YÜKSEL SOĞUTMA-IHSANİYE** MH. CEMAL GÜRSEL. CD. NO: 257-TEL.-0454 318 17 28 **GİRESUN-UĞUR ELEKTRONİK-HACI HÜSEYİN** MH. GAZI CD. NO: 185 / 1-TEL.-0454 212 00 90 **GÜMÜŞHANE-GÜMÜŞHANE SERVİSİ-HASANBEY** MH. HASANBEY CD.NO:17/A-TEL.-0456 213 51 54 **HATAY-SAMANDAĞ-GÜNEŞ ELEKTRİK-ATATÜRK** MAH. İŞKELE CAD. HAVUK PSJ.NO:38-TEL.-0326 512 71 04 **HATAY-KIRIKHAN-SEREN MAKİNA-BARBAROS MAH. BOZTEPE** CAD. NO:23/B-TEL.-0326 344 32 49 **HATAY-ANTAKYA-SERİ SOĞUTMA-KURTULUS** CD. NO:51/C-TEL.-0326 213 28 32 **HATAY-ERZİN-YELİZ BOBİNAJ-MUSTAFAİLİ** MH. İSTASYON CD. NO: 143-TEL.-0326 68148 32 **HATAY-REYHANLI-BAŞ TEKNİK SOĞUTMA-ATATÜRK** CD. DÖĞÜCÜLER İŞHANI NO:1 -TEL.-0326 413 44 04 **HATAY-REYHANLI-ÖZ İŞ SOĞUTMA-CUMHURİYET** MH. TAYFUR SÖKMEN CD. NO:26/B-TEL. : 0326 413 22 22 **HATAY-DÖRTYOL-FATİH ELEKTRONİK-SANAYİ** MH. EVREN CD. YENİ SINEMA KARŞISI NO:15 -TEL.-0326 712 86 64 **HATAY-İSKENDERUN-GÜLISTAN ELEKTRONİK-KURTULUS** MH. S.ÖĞÜZ YENER CD. NO:64/C-TEL.-0326 613 50 64 **İĞÖİR-PARLAK TEKNİK-TOPTUÇLAR** CD. NO:34-TEL.-0476 227 47 51 **İSPARTA-ÖZSOYLAR SOĞUTMA-YAYLA** MAH. İSMETPAŞA CAD. NO: 60 SİPA TİPİ MERKEZİ ALTI-TEL.-0244 223 13 61 **İÇEL-ERDEMİL-ESEN ELEKTRİK-MERKEZ** MAH. ATATÜRK CAD. NO:11-TEL.-0324 515 68 87 **İÇEL-MEYDANLI-AKINISAN SOĞUTMA&ELEKTRONİK-GMK.BUL. FATİH** MH. 18.SK.ÖZÜDÖĞRU SİT. 3/A-TEL.-0324 359 64 34 **İÇEL-PINAR ELEKTRONİK-MAHMUDİYE** MH. 108. CD. NO:32/B-TEL.-0324 336 82 98 **İÇEL-TARSUS-MERT ELEKTRONİK-GAZİLER** MAH. ATATÜRK BULV. NO:119-TEL.-0324 628 83 98 **İÇEL-TARSUS-TEKNİK İŞ ELEKTRİK TİC.-ATATÜRK** CAD. UĞUR İŞ HANI NO:1-TEL.-0324 6242797 **İÇEL-ANAMUR-ÇELİK ELEKTRONİK-BAĞÇE** MH. ORMAN İŞLETMESİ ALTI NO:61/B-TEL.-0324 814 85 90 **İÇEL-HAKAN ELEKTRONİK-BAHÇELİEVLER** MH. 1809 SK. DİNLİ APT.ALTI NO:3/B-TEL.-0324 328 03 25 **İÇEL-SİLİFKE-SADIK ELEKTRİK-GÖKSU** MAH. ÖZGÜZKAN CAD. DERYALAR APT.NO:22/B-TEL.-0324 714 05 54 **İSTANBUL-ATASEHİR-VURAL ELEKTRONİK-KARAMAN ÇİFTLİK YOLU** NO:12/ESKİ PTT HAST. KARŞISI/İÇERENKÖY TEL. : 0216 575 63 35 **İSTANBUL-ŞİŞLİ-YILKA TİCARET-SEYMEN SOK. NO:27/A KURTULUS-TEL.-0212-233 80 53** **İSTANBUL-KÜÇÜKÇEKMECE-ÇAĞDAS SERVİS-CENNET** MAH.Y. KEMAL BEYATLI CAD.NO:14/D-TEL.-0212 579 35 30 **İSTANBUL-ZEYİTBURNU-KARDESLER SOĞUTMA-SEYİT NİZAM** MAH. SEHİT ERKAN ALYANAK SOK.NO:11-TEL.-0212 544 57 36 **İSTANBUL-ESENLER-YILDIRIM ELEKTRONİK-KAZIM KARABEKİR** MAH. 2.SOK. NO:10-TEL.-0212 611 10 76 **İSTANBUL-EMİNÖNÜ-IRMAK DIS TİCARET-TAHTAKALE CD. TAHTAKALE TİCARET MERKEZİ** NO:34 -2.BODRUM NO:204 -TEL.-0212 520 55 80 **İSTANBUL-ÜMRANİYE-GÜL-SER TEKNİK SERVİS-NAMİK KEMAL** MH. SÜTÇÜ İMAM CD. SÜTÇÜ ÇIKMAZI NO:4/1-TEL.-0216 335 60 19 **İSTANBUL-ÜMRANİYE-GÖZDE ELEKTRONİK-ATATÜRK** MH. ALEMDAĞ CD. YILDIZ SK. NO:12/A-TEL.-0216 329 57 03 **İSTANBUL-MALTEPE-GÖR TEKNİK SERVİS-BAĞDAT CD. BOLAYIR SK. NO:3/A-TEL.-0216 352 25 20** **İSTANBUL-BEYLİKDÜZÜ-ŞC ELEKTRONİK-GÜZELYURT** MH. MIMAR SINAN CD. NO:71-TEL.-0212 852 34 45 **İSTANBUL-GAZİOSMANPAŞA-DEDEOĞLU ELEKTRİK-2124 SOK** NO:4 SULTANCIFTLİĞİ-TEL.-0212 594 50 19 **İSTANBUL-TUZLA-AKIN İSİ TEKNİK SERVİS-YAYLA** MH. F.ÇAKMAK CD. İSMAİL AĞA SK. NO:11 TEL.-0216 395 66 62 **İSTANBUL-SARİYER-HİSAR SERVİS 1-NURİPASA CD NOVA8A BAĞLAR** MEVKİ YENİKÖY-TEL.-0212 223 27 94 **İSTANBUL-SARİYER-HİLLAL SOĞUTMA-KAPTAŖ** SK. NO:2-TEL.-0212 218 45 61 **İSTANBUL-BÜYÜKÇEKMECE-AYGÜL DEKORASYON-19** MAYIS MH. OSMAN GAZİ CD. NO: 7-TEL.-0212 981 33 18 **İSTANBUL-GAZİOSMANPAŞA-ÇAM TEKNİK-ISLAMBAY** MAH NECİP FAZİL CAD 257 SK NO:25-TEL.-0212 577 86 62 **İSTANBUL-KÜÇÜKÇEKMECE-YILDIZ ELEKTRİK SOĞUTMA-HALKALI** CD. ANADOLU PSJ. NO: 185-TEL.-0212 580 76 02 **İSTANBUL-KÜÇÜKÇEKMECE-BATI TEKNİK-GÜLTEPE** MH. DELİORMAN CD. NO:75 SEFAKÖY-TEL.-0212 599 36 79 **İSTANBUL-BAYRAMPASA-ÖZKAN ELEKTRONİK-KARTALTEPE** MH. BİLEGEHAN CD. NO:36-TEL.-0212 564 33 46 **İSTANBUL-GAZİOSMANPAŞA-TOROS ELEKTRONİK-MERKEZ** MH. BAĞLAR CD. NO:77-TEL.-0212 563 50 38 **İSTANBUL-ŞİŞLİ-CHIP ELEKTRONİK-BOZKURT** CAD.NO: 235-TEL.-0212 231 65 43 **İSTANBUL-GÜNGÖREN-YÜKSEL ELEKTRONİK-M.FEVZİ ÇAKMAK MAH.İNÖNÜ** CAD.NO: 138-TEL.-0212-504 61 42 **İSTANBUL-BEYOĞLU-TOLGA ELEKTRONİK-CAMİ KEBİR** MH. DEREBOYU CAD. NO:28 KASIMPASA-TEL.-0212 235 65 34 **İSTANBUL-AVCILAR-NUR ELEKTRONİK-DENİZKÖŞKLER** MAH.DERYA SOK. NO:36/1-TEL.-0212 694 12 82 **İSTANBUL-BAĞCILAR-ÇAĞLAYAN ELEKTRONİK-İSTOÇ 25.ADA** NO:109-TEL.-0212 659 92 49 **İSTANBUL-KADIKÖY-UMUT ELEKTRONİK-HALITAĞA** CAD. CELAL MUHTAR SOK. NO:20/2-TEL.-0216 346 39 78 **İSTANBUL-ZEYİTBURNU-UZMAN ELEKTRONİK-YENİDÖĞAN** MH. 42.SK NO:50-TEL.-0212 582 36 37 **İSTANBUL-KADIKÖY-MICROSYSYSTEM ELEKTRONİK-1. ORTA SK. NO:18/1 GÖZTEPE-TEL.-0216 411 91 50** **İSTANBUL-MALTEPE-BEYDAĞI TEKNİK ELEKTRONİK-BAĞLARBAŞI** MAH. İNÖNÜ CAD.-TEL.-0216 457 63 34 **İSTANBUL-BAĞCILAR-KUMRU ELEKTRONİK-KEMALPASA** MAH. NAMIK KEMAL CD. NO: 126-TEL.-0212 429 34 19 **İSTANBUL-BAKIRKÖY-İKİZLER ELEKTRONİK-SAKIZAGA** MH. BERRİNCİSİ SK. NO:16/A-TEL.-0212 543 85 83 **İSTANBUL-ÜSKÜDAR-KÖYLÜBAY ELEKTRONİK-ALBAY HÜSAMETTİN ERTÜRK** SK. NO:7/A ÇENGELKÖY TEL.-0216 318 35 13 **İSTANBUL-ÜSKÜDAR-AKÇELİK TİCARET-MIMAR SINAN** MH. İSMAİL DÜMBÜLLÜ SK. NO:9/A TEL.-0216 342 99 22 **İSTANBUL-KADIKÖY-TELVID ELEKTRONİK-MAZHAR OSMAN SOK.FERAH APT NO:24/A FENERYOLU-TEL.-0216 414 66 00** **İSTANBUL-İKİTELLİ-BARİS TEKNİK-ATATÜRK** MH. İKİTELLİ CD. DURAK SK. NO:18 TEL. : 0212 471 04 76 **İSTANBUL-K.ÇEKMECE-ENGİN ELEKTRONİK-TEVFIK BEY** MH. MERKEZ CD.

ORKIDE SOK. NO: 3/1-TEL.:0212 598 44 76 **İSTANBUL-BAHÇELİEVLER-SEV-CAN DAYANIKLI TÜK.MALLARI**-YILDIRIM BEYAZIT CD.ZAFER MH. TÜRKBEYİ SK. NO:4/2-3-TEL.:0212 552 45 87 **İSTANBUL-ŞİŞLİ-İSİK ELEKTRONİK**-AYAZGAZA MASLAK ATATÜRK CD NO: 25-TEL.:0212 289 76 94 **İSTANBUL-PENDİK-GÖKHAK ELEKTRONİK**-BATI MH. SABRI TASKIN CD. SEBİL SK. NO:4/1 TEL. : 0216 354 07 00 **İSTANBUL-G.O.PAŞA-ATILIM ELEKTRONİK**-CEBECİ MAH. 2472 SOK. NO:14/A SULTANCITLIĞI- TEL.:0212 475 85 62 **İSTANBUL-GÜNGÖREN-NUR ELEKTRİK ELEKTRONİK**-MERKEZ MH. ASALET CD. NO: 22/D-TEL.:0212 641 42 09 **İSTANBUL-BEYKOZ-ULUDOĞAN ELEKTRONİK**-KAYABASI ÇIKMAZI NO: 4/B PASABAĞÇE-TEL.:0216 322 85 85 **İSTANBUL-KARTAL-ÖZÖĞLU ELEKTRONİK**-KIZILYALI BULVARI CD. BAHADIR SK. NO:17B-TEL.:0216 387 18 87 **İSTANBUL-FATİH-SOYLU TEKNİK**-HIRKAI SERİF CAMİ ARKASI ESKİ ALIPASA CD. NO: 26-TEL.:0212 631 85 88 **İSTANBUL-FATİH-IRMAK DIŞ TİCARET**-HACI KADIN CD. NO:15 K.M. PASA TEL. : 0212 589 75 27 **İSTANBUL-SİLİVRİ-PDS ELEKTRONİK**-P.M. PASA MH. HACI PERVANE CD. NO:35/B -TEL.:0212 728 76 75 **İSTANBUL-GÜLTEPE-BİLİM ELEKTRONİK**-HARMANTEPE MH. ABDİ İPEKÇİ CD. NO:14/D -TEL.:0212 278 72 27 **İZMİR-KARŞIYAKA-AYSER ELEKTRİK** VE ALETLERİ-ZÜBEYDE HANIM CADDESİ NO:87/A-TEL.:0232 366 19 19 **İZMİR-BERGAMA-GEZGİN SERVİS**-K.KEMALBEY CD. NO:82-84-TEL.:0232 433 35 15 **İZMİR-KONAK-TUNCA ELEKTRİK**-76 SK 10/A GÜZELYALI-TEL.:0232 246 40 62 **İZMİR-CAMDİBİ-KUDRET ELEKTRONİK**-BURAK REİS CAD. NO: 239/A-TEL.:0232 435 81 36 **İZMİR-MENEMEN-AY ELEKTRONİK**-DR. SELAHATTİN ÖZKURT CD. NO:22/B-TEL.:0232 832 02 31 **İZMİR-KONAK-SİSTEM ELEKTRONİK**-2414 SK. NO:10 GÜLTEPE-TEL.:0232 469 72 69 **İZMİR-KARŞIYAKA-LEVENT ELEKTRİK LABORATUVARI**-1710 SK. NO:70/B ESHOT SOKAĞI-TEL.:0232 381 14 42 **İZMİR-KARŞIYAKA-ASMERKEZ TİCARET**-ESKİ TRAMVAY CD. 1675 SK. NO:78/1B ALAYBEY-TEL.:0232 364 33 73 **İZMİR-BORNOVA-ACEM ELEKTRONİK**-552/2 SK. NO: 4/A-TEL.:0232 339 73 31 **İZMİR-KONAK-KILIÇ ELEKTRONİK**-BARBAROS HAYRETTİN PASA CD. NO:62/1 LEVENT-TEL.:0232 433 15 19 **İZMİR-URLA-İTER ELEKTRONİK**-İZMİR 75. YILI CADDESİNO:81/C-D-TEL.:0232 754 44 44 **İZMİR-BUCA-ÇAĞLAR ELEKTRONİK**-670/1 SK. NO:57/B-TEL.:0232 276 77 77 **İZMİR-YESİLYURT-UMUT ELEKTRİK & ELEKTRONİK**-YILDIZ CAD. NO: 152/A-TEL.:0232 244 65 67 **İZMİR-ÖDEMİŞ-MURAT ELEKTRONİK**-MURMURBEY MH. SANAYİ SİT. 9 SK NO: 10 -TEL.:0232 544 41 98 **KAHRAMANMARAŞ-AKSUNGUR ELEKTRİK**-UZUNLUK CAD. 20.SOKAK NO:20/A-TEL.:0344 212 77 50 **KAHRAMANMARAŞ-KALE ELEKTRONİK**-FEVZİPASA MH. UZUNLUK CD. TEL.: 0344 225 07 94 **KARABÜK-SAFRANBOLU-MEHMET SAĞLAM** - GÖKAY TEKNİK-İNÖNÜ MH. ESKİ BAĞLAR SK. NO:13-TEL.:0370 712 24 97 **KARABÜK-ACAR ELEKTRONİK**-VAKIF İS HANI KAT:2 EMNİYET MÜDÜRLÜĞÜ YANI-TEL.:0370 424 32 00 **KARAMAN-ÖZ AS SOĞUTMA**-ABBAS MH. MUT CD. NO: 82/A TEL. : 0338 214 56 74 **KARS-AYDIN ELEKTRONİK**-KAZIM KARABEKİR İSHANI KAT:2 NO: 125 -TEL.:0474 212 87 82 **KASTAMONU-TASKÖPRÜ-DEĞİŞİM ELEKTRİK**-TABAKHANE MH. ATATÜRK CD. NO:55/A-TEL.:0366 417 42 04 **KASTAMONU-TOSYA-DOĞUŞ ELEKTRONİK**-VAKIF SK. 15/A-TEL.:0366 313 42 59 **KASTAMONU-HARUN TELEKOMÜNİKASYON**-İNÖNÜ MAHALLESİ AFSİNBEY SOKAK NO:8/B-TEL.:0366 212 33 66 **KAYSERİ-MELİKGAZI-AKTÜRK BEYAZ EŞYA SERVİSİ**-AYDINLIK KEPEL MH.FIRAT CD.KRISTAL APT.A NO:17 TEL.:0352 332 08 25 **KAYSERİ-MELİKGAZI-AKİS ELEKTRONİK**-ÇORAKÇILAR MH. CENGİZ TOPEL CD. NO:20/B-TEL.:0352 320 14 00 **KAYSERİ-DEVELİ-UBUR SOĞUTMA**-HARMAN MAHALLESİ BELEDİYE PASAJI ÜZERİ NO: 15-TEL.:0352 621 56 31 **KAYSERİ-SÖNMEZ ELEKTRONİK**-CAMİ KEBİR MH. BASMANE SOK. NO:16/A-TEL.:0352 231 69 62 **KAYSERİ-ZERO COMPUTER**-SAHABİYE MH. METE CD. SAHİR SATOĞLU SK. SATOĞLU A/D, 1-TEL.:0352 232 13 34 **KIRIKKALE-MERKEZ-BULUT ELEKTRİK BİLİSAYAR**-HAYRETTİN CAD. NO:9/C-TEL.:0318 212 31 73 **KIRKLAZARELİ-MERKEZ-BUSE ELEKTRONİK**-KARACA İBRAHİM MH. KAPAN CAMİ SK. ACUN P.S. NO:23-TEL.:0288 212 73 57 **KIRKLAZARELİ-LÜLEBURGAZ-BUSE ELEKTRONİK**-YILMAZ MH. ESKİ KIRKLAZARELİ CD. EFSANE DÜĞÜN SALONU YANI NO:36/A TEL. : 0288 412 88 92 **KIRSEHİR-GARANTİ ELEKTRONİK**-ANKARA CD. CİNGÖZ BEBE ARKASI YAĞMUR İSHANI MH. NO:9/B-TEL.:0386 214 02 18 **KİLİS-FLAS ELEKTRONİK**-SEHİTLER PARKI KARŞISI NO:43/1-TEL.: 0348 814 55 28 **KOCAELİ-DORUK TEKNİK HİZ.** -KARABAS MH. CENGİZ TOPEL CD. MÜNECCİM ARIF SK. NO:6/A -TEL.:0262 331 11 66 **KOCAELİ-KARAMÜSSEL-KİLİNG ELEKTRONİK**-İNÖNÜ CD. M.YASEF SK. NO:10/M-TEL.:0262 452 55 55 **KOCAELİ-DİLOVASI-SAMET ELEKTRONİK**-BAĞDAT CAD NO: 42/2-TEL.:0262 754 79 86 **KOCAELİ-DARICA-KARDEŞLER ELEKTRONİK**-KAZIM KARABEKİR MH. MEVALANA CAD. NO: 1/A-TEL.:0262 454 27 88 **KOCAELİ-GEZE-YILDIRIM ELEKTRONİK**-H. HALİL MH. 1209 SK. NO:13/C-TEL.:0262 641 35 88 **KONYA-BEYŞEHİR-SELVİ SOĞUTMA**-HACI ARMAĞAN MH. ANTALYA CD. NO:108/YF-TEL.:0332 512 40 10 **KONYA-SELÇUKLU-SAFİR SOĞUTMA**-PASA MH. GÜNEY SK. NO:3/YF KULE SİTE CİVARI-TEL.:0332 236 36 75 **KONYA-ERKAM SOĞUTMA**-KARAKURT MH. FURKAN DEDE CD.ASBASKAN SK. NO:13/B-TEL.:0332 350 00 32 **KONYA-ÖZCAN SOĞUTMA VE İSITMA**-LTD STİ-NİSANTASIMH. HULLUSI BAYBAL CD. NO:36/A-TEL.:0332 236 33 97 **KONYA-SELÇUKLU-KONSEY SOĞUTMA VE İSITMA**-KÜÇÜK İHSANİYE MH. SAİR GUBARI SK.BİNSA SİTESİ ALTI NO: 15 TEL.:0332 321 21 22 **KONYA-ARŞEHİR-EROL ELEKTRONİK**-MEYDAN MAH. ÇOCUK PARKI KOD NO:38-TEL.:0332 812 61 12 **KONYA-MERAM-GÜRKAN TEKNİK**-İHTİYARETTİN MH.SIRÇALI MEDRESE CAD.İBNİBİBİ SK. NO:1/B-TEL.:0332-351 02 03 **KONYA-SEYDİŞEHİR-URER ELEKTRONİK**-KIBRIS CD. NO:26-TEL.:0332 582 93 92 **KONYA-DURMAZLAR ELEKTRİK**-ANKARA-KONYA CAD. NO:67-TEL.:0332 673 28 48 **KONYA-EREĞLİ-ERDEMİR TEKNİK**-ÜÇ GÖZ MH. KIBRIS CD.ELİT APT. NO:3 TEL.:0332 713 02 53 **KÜTAHYA-ELİFOĞLU ELEKTRİK**-FATİH SULTAN MEHMET BULVARI DUAĞUR CAMİİ ALTİ 43/B-TEL.:0274 226 32 80 **MALATYA-YUVAM ELEKTRONİK**-İSTİKLAL MH. FUZULİ CD.İMAMOĞLU SK. NO:1-TEL.:0422 322 52 88 **MALATYA-HALİM ELEKTRONİK**-SARAY MH. DEVECEL SK. NO:3-TEL.:0422 321 86 08 **MANİSA-SOMA-GÖRMAK TEKNİK**-KURTULUS MH. İDMAN SK. NO:47/A-TEL.:0236 613 66 56 **MANİSA-SALİHLİ-AYKAR SOĞUTMA**-BESEYLÜL MH. BELEDİYE CD. NO:TEL.:243-0236 714 88 68 **MANİSA-AY ELEKTRONİK MANİSA ŞB.**-YARHASANLAR MAH. ESKİ HASAĞA 2306 SOK. NO: 18/A-TEL.:0236 237 30 62-63 **MANİSA-BURCU ELEKTRONİK**-TUNCA MAH. KURTULUS CAD. NO:54-TEL.:0236-234 57 42 **MANİSA-TURGUTLU-EMİN ELEKTRONİK**-ALTAY MH. SEVİNÇ SK. NO:25-TEL.:0236 313 28 35 **MANİSA-SARUHANLI-ŞEN SOĞUTMA**-ATATÜRK MH. 7 EYLÜL CD. NO: 21/B-TEL.:0236 357 12 00 **MANİSA-KULA-ERDAL KARAHAN**-TERMO DİNAMİK-CAMİİ CEDİT MH. 62 SK. NO:67-TEL.:0236 816 70 99 **MARDİN-İBRADİM-YAĞLAM SAĞLAM ELEKTRONİK**-ESNAF SANATKARLAR KREDİ KOOP. KARŞISI 2.CD.NO:56-TEL.:0482 462 33 90 **MARDİN-KIZILTEPE-İBRAHİMÖĞLU İSITMA**-SANLIURFA CAD. ECE PASAJI NO:7-TEL.:0482 312 55 99 **MARDİN-DERİK-UZAY ELEKTRONİK**-BELEDİYE MEYDANI NO:36-TEL.:0482 251 34 35 **MARDİN-YESAYİBİN-BÜDÜN ELEKTRONİK**-ZEYNEL ABİDİN MH. ÇİLEK SK NO: 1/B-TEL.:0482 415 61 98 **MUĞLA-FETHİYE-ANADOLU TEKNİK SERVİS**-ÖLÜDENİZ YOLU ÜZERİ BAHA SIKMAN CD.NO:157-TEL.:0252 611 39 12 **MUĞLA-MİLAS-AFŞİN YILDIRIM** - TEKNİK SOĞUTMA-HACI İLYAS MAH. PAZAR SOK.NO:14-TEL.:0252 512 14 45 **MUĞLA-YATAGAN-ASTENKİK İSITMA SOĞUTMA SERVİSİ**-YENİ MH. 152. SK. NO:8-TEL.:0252 572 56 31 **MUĞLA-DALAMAN-ÖZKAN TEKNİK SOĞUTMA**-MERKEZ MAHALLESİ ATATÜRK CD. NO:56-TEL.:0252

692 25 25 **MUĞLA-ELBO ELEKTRİK ELEKTRONİK-ORHANIYE** MH. HÜRRIYET CAD. NO:1/6-TEL.:0252 214 18 84 **MUĞLA-DATÇA-MELİH ELEKTRONİK-İSKELE** MH. AMBARCA CD. NO:17-TEL.:0252 712 02 30 **MUĞLA-MARMARİS-İLKSEL ELEKTRONİK-YENİ YOL** CD. NO:51/9-TEL.:0252 412 62 60 **MUĞLA-URLA-STAR ELEKTRONİK-İNİSDİBİ** CAD NO 1/C AKYAKA BELDESESİ-TEL.:0252 243 40 42 **MUŞ-HAŞİMÖĞÜ EKİCİ ELEKTRONİK-HAŞİMÖĞÜLLERİ EKİCİ İS HANI** BELEDİYE CD.NO:20/A-TEL.:0436 212 38 80 **NİĞDE-HUZUR ELEKTRİK-İLHANLI MAH ÖZKUL** MARKET KARSISI ÖZKILIÇ AP ALTI NO: 43-TEL.:0388 233 54 05 **ORDU-TEK İSİTMA SOĞUTMA-SAKARYA MAH YENİ KUMRU** CAD NO: 111-TEL.:0452 423 84 49 **ORDU-HAZAR SOĞUTMA-YENİ MAH.** 26.SOK NO:17-TEL.:0452 214 04 49 **ORDU-ÜNYE-STAR TEKNİK-KALEDERE** MH. 20TEMİZ CD. NO:16-TEL.:0452 324 82 51 **ORDU-MERKEZ-MİKRO ELEKTRONİK-YENİ MH.** 319 SK. NO:18-TEL.:0452 223 13 49 **OSMANİYE-MODERN ELEKTRONİK-ORTAOKUL** CD. KİŞİÖĞLÜ ÇARŞISI NO:15-TEL.:0328 812 82 84 **RİZE-ÇAYELİ-ÖZER TEKNİK-MAKSUT ÖZER-EMNİYET MÜD.KARSISI SAIRLER YOLU ÜZERİ** NO:3/2B-TEL.:0464 532 63 81 **RİZE-CEVAHİR ELEKTRONİK-TOPHANE MAH. ATATÜRK CAD. İS PASAJI-TEL.**0464 213 16 17 **SAKARYA-ADAPAZARI-ÇINAR ELEKTRONİK-KÖMÜR PAZARI** CAD. NO: 15 A-TEL.:0264 271 39 12 **SAMSUN-ÇARŞAMBA-ÖZKAN SOĞUTMA-ORTA MH. TUNÇAY KOCABAŞ SK.** NO:85-TEL.:0362 832 28 90 **SAMSUN-BAFRA-KARATAS TİCARET-KIZILIRMAK MH. F.ÇAKMAK SK.** NO:18/A-TEL.:0362 543 04 91 **SAMSUN-GÜLTEKİN SERVİS-ATATÜRK BULVARI** NO.285-TEL.:0362 437 33 82 **SAMSUN-DENİZ ELEKTRONİK-KADIKÖY MH. OSMANİYE CD.** NO: 68-TEL.:0362 432 44 80 **SİİRT-ERYILMAZ ELEKTRONİK-CUMHURİYET CAD.** NO:25 ULUCAMI KARSISI-TEL.:0484 224 03 92 **SİNOP-ADA EV ALETLERİ-CAMI KEBİR MH. TÜTÜNCÜ SK.** NO: 16-TEL.:0368 260 12 64 **SİNOP-APANCIK-YILKAY SOĞUTMA-YALI MH. DR.AZMI HAMZAÖĞLU CD.** NO:44-TEL.:0368 613 52 12 **SİNOP-BOYABAT-ÖZTÜRK BEYAZ EŞYA BAKIM SERVİS-GÖKDERE MH.YUSUF KEMAL BEY CD.** NO:24-TEL.:0368 315 61 21 **SİVAS-EKOL ELEKTRONİK-HİKMET İSİK CD.NALBANTLAR BAŞI KAĞSAĞI NO:1/D-TEL.**0346 223 44 96 **SANLIURFA-SURUC-İŞİK SOĞUTMA TEKNİKLERİĞİ-DIKILI MH. ZİYARET CD.** NO:10-TEL.:0414 612 17 25 **SANLIURFA-AKTAŞ ELEKTRONİK-ASFALT CD.** NO.22/F-TEL.:0414 217 14 87 **SANLIURFA-BİRECİK-YARASIR SOĞUTMA-MEYDAN MAH 10 TEMMUZ CAD KÖPRÜ KİŞİSİ NO.** 9-TEL.:0414 652 36 38 **SİRİNAK-SİLOPI-ABAY ELEKTRONİK-2. CADDE SİEMENS BAĞLI KARSISI-TEL.**0486 518 50 99 **SİRİNAK-ULUDERE-ÜRÜN ELEKTRONİK-CUMHURİYET CD. PTT YANI-TEL.**0486 351 28 22 **TEKİRDAĞ-HAYRABOLU-POYRAZ TEKNİK-HİSAR MAH. ADELET SK.** NO:24-TEL.:0282 315 55 68 **TEKİRDAĞ-SARAY-BATI TEKNİK-YENİ MH. TAKSİM CD.** NO:9 TEL.:0282 768 49 34 **TEKİRDAĞ-MURATLI-AKAN ELEKTRONİK-MURADİYE MH. NAZİM SAV CD.** NO:30/A-TEL.:0282 361 28 17 **TEKİRDAĞ-CORLU-FULL TEKNİK-MUHİTTİN MH. FIKIR SK.** NO:12/B-TEL.:0282 652 28 68 **TEKİRDAĞ-ARI ELEKTRONİK-AYDOĞDU MH. SEHİTLER CD.** NO: 33/A-TEL.:0282 263 40 61 **TEKİRDAĞ-MALKARA-KERİMOĞULLARI TİCARET-YENİMAHALLE GÜLDESTE SOK. NO: 4/B-TEL.**0282 427 16 61 **TEKİRDAĞ-CERKEZKÖY-ÇAĞRI ELEKTRONİK-G.O. PASA MH. SAYAR SK. KARDESLER APT. NO:5 -TEL.**0282 726 02 66 **TOKAT-ERBAA-HİDRO ELEKTRİK-CUMHURİYET MH. GAZİ BULVARI** NO:144-TEL.:0356 715 56 01 **TOKAT-ÇİHAN ELEKTRONİK-G.O.PASA BULVARI SİVAS CAD.** NO:290/A- TEL.:0356 214 00 74 **TOKAT-TURHAL-GÜÇLÜ SOĞUTMA-CELAL MH. TUNA SK.** NO:11-TEL.:0356 274 39 66 **TOKAT-CEM TEKNİK SOĞUTMA-SOĞUKPINAR MH. GÖP BULVARI** 241/A GÖKÇE PASAJI NO:14-TEL.:0356 212 37 57 **TRABZON-CIRAK TEKNİK-FATİH MH. AYASOFYA CD.** NO: 57 MÜZE KARSISI-TEL.:0462 229 66 44 **TRABZON-AKCAABAT-ATOM ELEKTRİK-ORTA MH. ERENLER SK.** NO:5 -TEL.:0462 228 12 58 **TRABZON-YET-SAN ELEKTRONİK-FATİH MH. FATİH CD. COŞKUNER PASAJI NO:2/B-TEL.**0442 223 15 04 **TRABZON-ARAKLI-ŞENGÜL TEKNİK-BAĞKUR ÇARŞISI NO: 10 / A-TEL.**0442 721 74 11 **USAK-MERKEZ-KOÇ SOĞUTMA- İSLİCE MH. ADAS SK.** NO:29/E -TEL.:0284 513 89 66 **VAN-ERÇİS-ÖZKANAT TAMİRAT-EMNİYET KARAKOL ARKASI NO:3-TEL.**0432 351 95 40 **VAN-EBİNC TEKNİK-SİHKE CAD ATEŞ SOK.** NO 10-TEL.:0432 214 31 37 **VAN-BURHAN AYDIN - ÖZ USTA TAMİRAT-KÜLTÜR MERKEZİ ÇIVARI DEMİRCİLER 1. SK.** NO:1/Ç-TEL.:0432 216 34 58 **YALOVA-ALTIÑOVA-DOĞAN TEKNİK SOĞUTMA-CUMHURİYET MH.MERKEZ DURAK KARSISI NO:29A-TEL.**0226 461 26 21 **YALOVA-TINAZTEPE ELEKTRİK-İSTANBUL CD. BORA SK.** NO: 14-TEL.:0226 812 01 60 **YOZGAT-AKDAĞMADENİ-AYDIN SOĞUTMA-AHİSHAWI MH. 2. HANLAR SK.** NO:10-TEL.:0354 314 66 12 **YOZGAT-ÖNDER ELEKTRONİK-UN PAZARI NO:14-TEL.**0354 212 79 67 **YOZGAT-SORGUN-KARDESLER ELEKTRONİK-CUMHURİYET CD.** NO:29 1/Ç-TEL.:0354 415 45 79 **ZONGULDAK-KRD ERƏLİ-UZMAN ELEKTRONİK-ERDEMİR CAD** NO:130-TEL.:0372 316 31 28 **ZONGULDAK-MERKEZ-EMEK ELEKTRONİK-PAPILA İS HANI ZEMİN KAT** NO:9 SOĞUKSU-TEL.:0372 251 67 31

- ONLINE YETKİLİ SERVİSLER LİSTESİ -

"Yetkili servislerimizin güncellenmiş haldeki listesine

www.sinbo.com.tr internet adresinden ulaşabilirsiniz."

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Değerli Müşterimiz,

En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmet vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle sizlere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hatlarımızı da **(444 66 86)** hizmetinize açmış durumdayız.

Danışma hatlarımızı,

- Hafta içi her gün **08.30-18.00** saatleri arasında arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:

1. Ürünü aldığınızda garanti belgesini yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylattırınız.
3. Ürünü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
4. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici İlişkileri Merkezi'ne başvurunuz.
5. Teknik servisteki işiniz bittiğinde "Hizmet Fişi" almayı unutmayınız. Alacağınız bu fiş, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Cihazınız ilk çalıştırmada çalışmıyor veya arızalı ise, size en yakın yetkili servise başvurabilir veya SİNBO Tüketici Danışma hattından yardım alabilirsiniz.

sinbo
www.sinbo.com.tr



İTHALATÇI
FİRMA ve ADRESİ:

DEİMA

ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT
SPOR MALZEMELERİ İMALAT
SAN. VE TİC. A.Ş.

Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Avcılar - İST.
Tel.: 0212 433 94 94 & Fax : 0212 422 03 49

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanımına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması unsurlarının yanısıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı - üreticisinden birisine düzenleyeceği raporta arızanın tamirine mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK

"MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR"

Deima Elektromekanik tarafından verilen garanti, **SINBO** markalı ürünlerin normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

1. Kullanma hatalarından meydana gelecek hasar ve arızalar,
2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşacak hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı veya kaçak elektrik tesisatı, ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajlarda kullanım nedenlerinden ötürü meydana gelecek hasar ve arızalar,
4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek hasar ve arızalar,
5. Ürünün kullanım kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanacak arızalar,
6. Arızalı ürüne, yetkili servis personeli dışındaki müdahalelerden kaynaklanacak arızalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin onaylanarak tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin mali satın aldığı satıcı, bayi, acenta yada temsilciliklere aittir.

Garanti Belgesi üzerinde tahrifat yapılması, ürün üzerindeki orijinal seri numarasının kaldırılması veya tahrif edilmesi hallerinde garanti belgesi geçersizdir.

SINBO markalı ürünlerin tümü  sertifikasına sahiptir.

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE TİC. A.Ş.

CIHANGİR MH. GÜVERCİN CD. NO:4 HARAMİDERE MEVKİİ AVCILAR - İSTANBUL

TEL. : 0212 422 94 94 & FAX : 0212 422 03 49

www.sinbo.com.tr & info@sinbo.com.tr

TÜKETİCİ
DANIŞMA HATTI
444 66 86

MERKEZ
TEKNİK SERVİS
(0212) 422 94 94

sinbo

sinco
GARANTİ KARTI

SATIŞ TARİHİ ve FATURA NO:

SATIN ALANIN ADI:

ADRESİ:

Marka: **sinco**

Cinsi: **FRİTÖZ**
Modeli: **SDF - 3817**

SERİ NO'SU:

BELGE İZİN TARİHİ : 08/02/2010

BELGE NO. : 78716

GARANTİ SÜRESİ : 2 YIL

AZAMI TAMİR SÜRESİ: 30 İŞ GÜNÜ

SSHY BELGE NO : 25551

SSHY BELGE İZİN TARİHİ : 30/03/2010

Bu garanti belgesinin kullanılmasına 4077 sayılı kanun ile bu kanuna dayanılarak düzenlenen garanti belgesi uygulama esaslarına dair tebliğ uyarınca TC Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'nce izin verilmiştir.



Bu bölüm, ürünü satın aldığınız Yetkili Satıcı tarafından imzalanacak ve kaşelenecektir.



İth. Firma : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŞ. SPOR MAL.
İMALAT SAN. ve TİC. A.Ş.
Adresi : Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Avcılar - İSTANBUL
Tel. : 0212 422 94 94
Fax. : 0212 422 03 49

Yetkili Kişi
(Kaşe - İmza) :

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER
İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT
SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Cihangir Mh. Güvercin Cd.
No: 4 Avcılar - İSTANBUL
Avcılar V.D. 273,008 9118

Ted. Firma : United Favour Development Limited
Adresi : Unit B, 10/F Lee May Building, 788-790 Nathan Road
Mongkok, Kowloon, Hong Kong

Malın Cinsi : FRİTÖZ
Kull.Ömrü : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 10 yıldır.
CE Belgesi Var.

CE Belgesini Veren Kuruluşun;
Adı : SGS-CSTC Standarts Technical Services Co. Ltd.
Adresi : 198 Kezhu Road, Scientech Park, Guangzhou
Economic&Technology Development Districh, Guangzhou, CHINA
Belge No. : LVD GLESO071002209HS

SATICI FİRMA

İMZA KAŞE TEL



Made in P.R.C. EEE Yönetmeliğine
İmal Yılı: 2010 Uygundur.

