

sinbo.

SDF 3817 FRİTÖZ

KULLANMA KILAVUZU



for Turkey

TR

EN

RU

AR



www.sinbo.com

Değerli Müşterimiz,

Ürün seçiminde SINBO'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 tavsiye ederiz.

Garantiden doğan hakların kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilirsiniz.

Ayrıca, malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilirsiniz.

Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Saygılarımızla,

Sinbo Küçük Ev Aletleri

Kullanım ömrü 7 yıldır.

EN 60335-2-13

AEEE Yönetmeliğine uygundur.

WEEE: Bu cihaz WEEE direktiflerine uygun olarak geri dönüşümü olan parçalardan oluştuğu için çöpe atılmaması gerekmektedir. Lütfen, bu cihazın geri dönüşümünü sağlamak için en yakın toplama merkezine başvurunuz.

giriş

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 ocanın 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. Fritöz, yağ seviyesi minimum işaretinin altındayken veya maksimum işaretinin üzerindeyken 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.

Bu talimatları saklayın

Bu ürün, sadece ev içi kullanımı içindir

ELEKTRİKSEL GEREKSİNİMLER

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

Anma voltajı: AC230V, 50Hz
Anma gücü: 1200W

DİKKAT!!

Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürüne verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir. Bu cihaz yürürlükte olan elektromanyetik uyumluluk ve alçak voltaj direktifleri gibi tüm ilgili CE yönergelerine göre test edilmiştir ve en son güvenlik düzenlemelerine uygun şekilde üretilmiştir.

TASARIM VE TEKNİK ÖZELLİKLERDE ÖNCE DEN BİLDİRİM YAPILMAKSIZIN DEĞİŞİKLİĞE GİDİLEBİLİR!

Fritözün özellikleri:

1. 2.0 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

FİRİTÖZÜ 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 kurulayın 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 kısalmaktadır.

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. Kabin içini MIN ve MAX işaretleri arasında yağ ile doldurun.

Kapağı yavaşça kapatın.

Cihazın fişini prize takın. Yeşil "hazır" ışığı yanacaktır.

İstediğiniz 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 asırı doldurmayın (1/4 ile 1/2 arası en uygun miktardır). Çok fazla yiyecek, yağın sıcaklığını, en uygun kızartma sıcaklığının altına dűřűrecek 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 ağıldığında, kızartma sırasında űretilen buhar dışarı ıkacak ve yanmamak için dikkat edin.

Kızartılmış yiyeceklerin olduğu sepeti, yağın içinden ıkıkarın ve baharatını ekleyin.

İlave kızartmalar için, bu işlemi tekrarlayın.

Sıcaklık kontrol dűđmesini KAPALI konuma getirin ve fritözűnfisini prizden ıkıkarın.

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	12-15
Patates kızartma, ince	180	8-12
Patates kızartma, kalın	180	12-16

1. Kızartma için her zaman kaliteli yağ kullandığınızdan emin olun. Mısır yağı, sebze yağı, yerkıştığı yağı idealdir. Margarin veya zentinyadı kullanmayın.

2. Kızartma sıcaklıđını seřmeden űnce, piřirilecek yiyeceđin miktarına bakın. Genelde űnceden piřirilmiř gıdaların, ıkıđ gıdalara gűre daha yűksek sıcaklıkta kızartılmaları gerekir.

3. Yiyeceklerin, kendi seřillerini koruyabilmeleri için çok kűçük miktarlarda kızartılmaları daha uygundur.

KULLANIM HATALARINA İLİşKİN BİLGİLER

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile ıkalıştırınız. Bulunduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

Gűç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin űnlenmesi için kablo űretici, servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kiři tarafından deđiřtirilmelidir. Arıza durumunda cihazı

kendiniz sökmeye kalkışmayınız, bakım merkezimiz ya da satış sonrası hizmet merkezimiz ile bağlantıya geçiniz.

Cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir, ve cihazınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA

- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız,
- Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız,
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

İNSAN SAĞLIĞI VE ÇEVREYE SAYGI



Bu işaret, ürünün AB genelinde diğer ev atıklarıyla birlikte elden çıkarılmaması gerektiğini göstermektedir. Çevre ve insan sağlığının kontrolsüz şekilde elden çıkarılmış olan atıklar nedeniyle zarar görmesini önlemek amacıyla, malzeme kaynaklarının sürdürülebilir yeniden kullanımını sağlamak için cihazın geri dönüşümünü sağlayınız. Kullanılmış cihazlarınızı lütfen iade ve toplama merkezlerine ulaştırınız ya da ürünün satın alındığı mağazayla bağlantıya geçiniz. Bu yerler ürünü teslim alıp çevreye duyarlı bir şekilde geri dönüşümlerini sağlayabilirler.

TEMİZLİK

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

1. Kapağı gövdeden çıkarın. Seperin tutacağı kaldırın ve sepeti kabin içinden çıkarın. Sepet, ılık sabunlu suda yıkanabilir, daha sonra tamamen kurulanması gerekir.
 2. Fritözün soğumasını bekleyin, sonra yağ haznesini çıkarın ve içindeki yağı 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.

• Periyodik Bakım Gerekirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerektiğine İlişkin Bilgiler

Cihaz periyodik bakım gerektirmemektedir.

Her kullanımdan sonra temizliğin yapılmasında fayda vardır.

CİHAZIN SAKLANMASI

1. Fritözü kuru bir yerde muhafaza ediniz.

* Bu ürün, fiziksel, algısal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı ya da yeterli tecrübe ve bilgiye sahip olmayan kişilerce, korunmalarından sorumlu kişilerin gözetimi veya talimatı altında olmaksızın (çocuklar dâhil) kullanılmamalıdır.

* Cihazla oynamaları için çocukların gözetim altında tutulmaları gerekir.

* Bu cihaz ev ve benzeri ortamlarda kullanıma yöneliktir:

* - dükkân, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;

* - çiftlik evlerinde;

* - otel, motel ve diğer konaklama tesislerinin müşterileri tarafından;

* - oda ve kahvaltı hizmeti veren yerlerde.

* Bu talimatları saklayınız.

* Bu cihaz, 8 yaşından büyük çocuklar ile fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri kısıtlı kişiler tarafından, ancak gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımı ile ilgili talimatlar verilmesi ve ilişkili tehlikelerin bilincinde olmaları durumunda kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında olmadıkları takdirde, cihazın temizlenmesi ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

* Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

* Cihaz, ayrı bir kontrol sistemiyle ya da harici bir zamanlayıcıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

ENGLISH

SINBO SDF 3817 DEEP FRYER INSTRUCTION MANUAL

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 be 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.

Save these instructions

This product is for household use only

ELECTRICAL REQUIREMENTS

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

Rating voltage: AC230V, 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	12-15
French fries, thin	180	8-12
French fries, thick	180	12-16

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 damp cloth.

Never immerse the body of the fryer in water or any other liquid.

* This appliance should not be used by physically, sensually or mentally handicapped ones (including children) without supervision or order of someone who can undertake the responsibility and protection for safety.

* The children should be supervised to avoid them from playing with the appliance.

* This appliance is for use in home and similar environments:

- in personnel kitchen areas in shops, offices or other working areas;

- in farm houses;

- by customers in hotels, motels or other accommodation units;

- in places supplying rooms and breakfast service.

* Save these instructions.

* This appliance can be used by physically, sensually or mentally handicapped ones as well as by children under 8 years old only provided that they are supervised or ordered by someone who can undertake the responsibility and protection for safety. Children should not tamper with the appliance. In case they are not older than 8 years old or unsupervised, children should not clean or maintain the product.

* Keep the appliance and its cable from the reach of children aged <8.

* The device is designed for operating with a separate control system or external timer.

Русский

SINBO SDF 3817 ФРИТЮРНИЦА РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

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. Прочтите все инструкции и сохраните 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: AC230В, 50Гц

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 нагревания 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 пищи 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 1/2 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 пряностями.

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 (С)	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	12-15
Картофель соломкой, тонкие ломтики	180	8-12
Картофель соломкой, толстые ломтики	180	12-16

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, желательнее 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.

* Данный прибор не может использоваться лицами с физическими, психологическими или умственными ограничениями (включая детей), лицами, не обладающими необходимыми знаниями и опытом, без наблюдения лиц, ответственных за их безопасность.

* Следует следить за детьми во избежание их нежелательного взаимодействия с прибором.

* Данное устройство предназначено для пользования в домашних и близких к домашним условиях:

* - кухонные помещения магазинов, офисов и прочих рабочих мест;

* - фермерские дома;

* - отели, мотели и прочие средства размещения, для пользования постояльцами;

* - места, предоставляющие услуги по размещению с завтраком.

* Храните данное руководство.

* Данный прибор может быть использован детьми старше 8-и лет и лицами с физическими, психологическими и умственными ограничениями только под наблюдением или с условием предоставления им необходимых указаний в отношении пользования и обеспечения осведомленности о возможных рисках. Следите за тем, чтобы дети не играли с изделием. Чистка и уход за прибором не должны осуществляться детьми без присмотра в возрасте младше 8-и лет.

* Храните прибор и кабель в месте, недоступном для детей младше 8-летнего возраста.

* Прибор не предназначен для эксплуатации совместно с отдельной системой управления или внешним таймером.



Гарантийный талон

Наименование

Модель

Серийный номер (при наличии)

Дата продажи

Наименование, адрес и телефон

торгующей организации

Подпись продавца

Штамп магазина

ВНИМАНИЕ!

Гарантийный талон действителен только при наличии печатей продавца на титульном листе и отрезных купонах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента

Уважаемый покупатель!

Мы выражаем благодарность за Ваш выбор и гарантируем высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все изделия – 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном Производитель подтверждает исправность изделия и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в любом авторизованном сервисном центре на территории России.

Условия гарантии:

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить на сайте **www.sinbo-russia.ru**

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:

- нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
- использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличии повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, претензий к внешнему виду и комплектации не имею

(Подпись покупателя)

Изготовитель: «Деима Электромеханик Урючлер Инчаат Спор Малземелери Импаят Санайи ве Тиджарет Аноним (Ширкети)» Харамидаре Мевки, Джихангир Мах. Говерджиш, Джад. № 4, Авджылар, Стамбул, Турция.

Страна производитель: Турция

Импортер в РФ: ООО "Хаскел"

РФ, г. Москва, ул. Щербakovская, д.53, корп.3, комн.408

ИНН/КПП 7719269331/771901001

Гарантийный срок: 12 мес

www.sinbo-russia.ru

Месяц и год производства: 04-2017

عربیة

سرخ کن پاسا
مدل SDF-3817

دستور العمل استفاده از سرخ کن:

قبل از استفاده از دستگاه، دستور العملهای زیر را به دقت مطالعه نمایید.

نکات ایمنی:

- 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 جنداً 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 کنده، هیچگاه سب را تکان ندهید.
- 7- از اویزان 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 نریزید.
- 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 جنداً 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 سب 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 سب 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 گرمایی 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 سب سرخ کن را بیرون بیاورید.
مقدار مناسبی از روغن گیاهی با 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 سبده قرار دهید.

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

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

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

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

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

سبده حاوی مواد غذایی سرخ شده را از سبده کن خارج کنید.

پس از اتمام سرخ کردن ، کلید کنترل دما را روی حالت خاموش (OFF) قرار دهید و سبده 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.

نوع ماده غذایی	درجه حرارت	مدت زمان پخت (دقیقه)
قارچ	130	6-8
میگو	130	3-5
فیله ماهی	150	8-10
ماهی تکه شده	150	10-12
گوشت تکه شده	170	12-16
استیک	170	12-15
سبب زمینی خلال نازک	180	8-12
سبب زمینی خلال درشت	180	12-16

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 سبده کن ، سرخ نمایید.

تمیز کردن سبده کن :

هنگام تمیز کردن دستگاه لطفاً توجه نمایید :

1- سبده کن را ابتدا از برق کشیده و اجازه دهید تا کاملاً خنک شود.

2- درب آن را باز نمایید و سبده کن را بوسیله دسته آن از دستگاه خارج کنید.

3- سبده کن را می توانید با آب گرم و مواد شوینده تمیز نمایید. حتماً پس از شستشو سبده را خشک نمایید.

4- سپس مخزن روغن را خارج نمایید 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 سبده کن را درون آب فرو نبرید.

مشخصات دستگاه :

ولتاژ : 230 ولت ، 50 هرتز

قدرت : 1200 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 سبده کن متحرک می باشد.

6. سبده کن دارای چراغ نشانگر قرمز و سبز می باشد. رنگ قرمز زمان گرم شدن و رنگ سبز هنگام آماده بودن

دستگاه روشن می شود.

- يجب ألا يستخدم هذا المنتج بواسطة الأشخاص محدودى القدرات البدنية والذهنية والعقلية أو الأشخاص محدودى الخبرة والمعرفة الكافية حول استخدام الجهاز, بدون الاشراف عليهم من قبل أشخاص مسؤولين عن سلامتهم الشخصية.
- يجب مراقبة الأطفال , لعدم السماح لهم باللعب بالمكواة .
- هذا الجهاز موجه للاستخدام المنزلي والأماكن المشابهة مثل:
 - محلات, متاجر, مكاتب,
 - منازل مزارع,
 - أو في الأماكن التي يقوم فيها العميل باستخدام مثل هذه الأجهزة
 - مثل الفنادق
 - والموتيل.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأشخاص محدودى القدرات الذهنية والبدنية والعقلية والأطفال فوق 8 سنوات فى حالة عدم وجود شخص برافقتهم لدية خبرة أو معلومات كافة حول استخدام الجهاز, أو شخص مسؤول عن سلامتهم الشخصية, أو فى حالة عدم إعطاء هؤلاء الأشخاص التعليمات الضرورية المتعلقة باستخدام المنتج. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. وفى حالة كونهم أصغر من 8 سنوات أو عدم وجودهم تحت متابعة أحدهم, فليس من المسموح أن يقوم الأطفال بتنظيف وصيانة الجهاز.
- يجب حفظ الجهاز والكابل فى مكان بعيد عن متناول الأطفال أقل من 8 سنوات.
- لم يتم تصميم الجهاز ليعمل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم منفصل.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Değerli Müşterimiz,

En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmeti vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hattımızı da hizmetinize açmiş durumdayız.

TÜKETİCİ
DANIŞMA HATTI
0850 811 65 65

sinbo.
www.sinbo.com

Tüketici Danışma Hattımızı,

- Hafta içi her gün **08.00-18.00** saatleri arasında arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Tüketicinin Dikkatine:

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

1. Ürünü aldığınızda **Garanti Belgesini** mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici Danışma Hattına başvurunuz.

Garantiden doğan hakların kullanılmasında kullanılan hususlara göre kullanınız. Ürünlerinizin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilirsiniz.

Ayrıca, malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;

- a- Sözleşmeden dönme,
- b- Satış bedelinden indirim isteme,
- c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilirsiniz.

KAPIDAN KAPIYA
ÜCRETSİZ
SERVİS

10 GÜNDE
TESLİMAT
GARANTİSİ^(*)

Kapıdan Kapiya Ücretsiz Servis Kampanyamız dâhilinde Yurtiçi Kargo Firması ile işbirliği içerisindeyiz. Tüketicimiz tarafından satın alınan ürünün fiyatı ne olursa olsun, Tüketicimiz ürün ile ilgili garanti kapsamına giren herhangi bir problem yaşadığında, **444 66 86 numaralı Tüketici Danışma Hattımızı** araması ve kayıt bırakması yeterlidir. Bu süreçten sonra Tüketicimizin ürünü ücretsiz olarak Yurtiçi Kargo tarafından Tüketicimizin bulunduğu adresten alınıp, 10 iş günü içerisinde ürün çalışır bir vaziyette, yine Tüketicimize Yurtiçi Kargo aracılığı ile adresine teslim edilmektedir. 10 iş günü içerisinde sorunu çözülemeyen ürünler ise, yenisi ve/veya bir üst modeli ile değiştirilmektedir. Tüm bu süreçte Tüketicilerimizden hiçbir ücret talep edilmemektedir.

(•Ürünün servis garanti süresi, Yurtiçi Kargo ürünü Sinbo Fabrikası'na teslim ettikten sonra başlar.)

- GARANTİ ŞARTLARI -

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici,6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - a. Sözleşmeden dönme, b. Sats bedelinden indirim isteme, c. Ücretsiz onarılmasını isteme, d. Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
4. Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
 - * Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - * Tamiri için gereken azami sürenin asılması,
 - * Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında, Tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildiriimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Yetkili servis istasyonlarının adresleriyle ilgili bilgiye Türkiye'nin her yerinden 444 66 86 no'lu telefonumuzdan ulaşabilirsiniz.
9. Tüketici garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklara yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyeti veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
10. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

GARANTİ KAPSAMINA GİRMİYEN HUSUSLAR: (KULLANIM HATALARI)

1. Yasal garanti süresinin dolmasından sonra meydana gelen arızalar,
2. Cihazın kullanıcı tarafından usulüne uygun olmayan biçimde kullanılması nedeniyle meydana gelen arızalar, (cihazın kullanım kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılmaması durumunda).
3. Diğer cihazlarla ilişkili kullanımda yol açtığı arızalar,
4. Cihazda üreticiden kaynaklanmayan değişiklikler veya hasarlar, örneğin cihazın yetkisine sahip olmayan tamirhaneler tarafından açılması durumunda,
5. Elektrik ve telefon sebekesinden doğan tüm arızalar (elektrik kesilmesi, voltaj dalgalanması v.b.),
6. Garantili ürünlere yetkili servis dışında herhangi bir müdahalenin yapılması,
7. Garanti etiketi olan ürünlerde etiketin zarar görmesi,
8. Ürünün dış yüzeyinde oluşan kırık, çizik, v.b. gibi hasarlar,
9. Düşme, çarpma, darbe v.b. nedenlerden meydana gelen arızalar,
10. Tozlu, rutubetli, aşırı sıcak ya da soğuk ortamlarda oluşan arızalar,
11. Sel, yangın, deprem, yıldırım düşmesi v.b. gibi doğal afetlerin sebep olduğu arızalar,
12. Ürünlerde olusacak elektrotatik hasarlar,
13. Hatalı paketlenme sebebi ile elden teslim/kargo ile gönderim sırasında olusabilen arızalar, garanti kapsamı dışındadır.

İşbu sözleşme ile taraflar, 6502 sayılı tüketicinin korunması hakkında kanun ve bu kanun kapsamında yürürlüğe konulan Sanayi Mallarının Satış Sonrası Hizmetleri Yönetmeliğinden doğan sorumluluk ve yükümlülükleri aynen yerine getirmeyi ve bunlarla ilgili olarak birbirlerine karşı müstereken ve müteselsilen sorumlu olduklarını kabul ederler.

sinbo.

ÜRETİCİ FIRMA

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

Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar - İstanbul - Türkiye

Çağrı Merkezi: 0850 811 65 65

www.sinbo.com - info@sinbo.com.tr

sinbo.

- FRİTÖZ -

- GARANTİ BELGESİ -

ÜRETİCİ/İTHALATÇI FİRMANIN,

Ünvanı : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŞ. SPOR MALZ.
İMALAT SAN. ve TİC. A.Ş.
Adresi : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii
Avcılar / İSTANBUL
Telefonu : Çağrı Merkezi: 0850 811 65 65
E-Posta : info@sinbo.com.tr

Yetkilinin İmzası :

Yönetim Kurulu Başkanı

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER
İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT
SANAYİ TİCARET A.Ş.
Cihangir Mah. Güvercin Cad.
No: 4 Avcılar / İSTANBUL
Marmara Kurumları No: 273 000 918

ÜRETİLEN/İTHAL EDİLEN MALIN,

Cinsi : FRİTÖZ
Markası : SINBO
Modeli : SDF 3817
Garanti Süresi : 2 yıldır
Azami Tamir Süresi : 20 İş Günü
Bandrol ve Seri No: :
Kullanım Ömrü : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.
(Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI FİRMANIN,

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Faks :
E-Posta :
Fatura Tarih ve Sayısı :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Yetkilinin İmzası :
Firmanın Kaşesi :

İsbu sözleşme ile taraflar, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun kapsamında yürürlüğe konulan Sanayi Mallarının Satış Sonrası Hizmetleri Yönetmeliğinden doğan sorumluluk ve yükümlülükleri aynen yerine getirmeyi ve bunlarla ilgili olarak birbirlerine karşı müstereken ve müteselsilsen sorumlu olduklarını kabul ederler. Bu belgenin kullanılmasına; 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafınca izin verilmiştir.



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

Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere
Mevkii Avcılar - İstanbul - Türkiye
Çağrı Merkezi: 0850 811 65 65
www.sinbo.com - info@sinbo.com.tr

EEE Yönetmeliğine uygundur.
AEEE Yönetmeliğine uygundur.
Made in TURKEY İmal Yılı : 04-2017