

sinbo.

SHB 3109 ET KIYMA MAKİNESİ

KULLANMA KILAVUZU



for Turkey

www.sinbo.com

TR

EN

RU

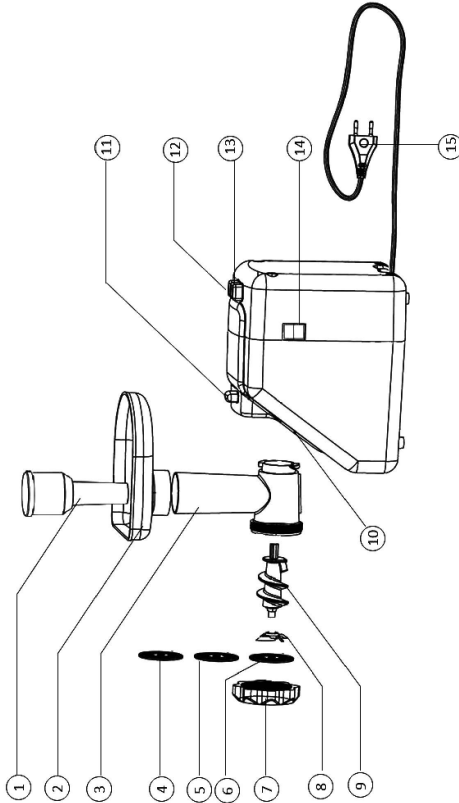
AR



SİHAZIN TANITIMI • PARTS NAME

Описание деталей •

اسم القطعة



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.

Saygılarımızla,

Sinbo Küçük Ev Aletleri

- Bu cihazın, aşağıda belirtilen yerler gibi, ev ve benzeri uygulamalarda kullanılması amaçlanır.
- Dükkanlarda, bürolarda ve diğer çalışma ortamlarındaki personele ait mutfak alanları,
- Çiftlik evleri
- Müşteriler tarafından, motellerde, otellerde kullanılan yerler ve diğer mesken tipi çevreler,
- Yatma yerleri ve kahvaltı yapılan ortamlar.

* Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili kendilerine gözetim veya talimat verilmişse ve içermiş olduğu tehlikeler kendileri tarafından anlaşılmışsa 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenek eksikliği bulunan veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakımı, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu cihaz aşağıdaki talimatı içermelidir.

- 8 yaşından küçük çocukların cihazı kullanmaları uygun değildir. 8 yaşından büyük çocuklar ancak bir gözetmen eşliğinde cihazı kullanmalı ve temizliğini yapmalıdır.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Gözetimsiz olarak cihazı kullanabilecek fiziksel, duyuşsal yada akli yönden eksik olanların cihazı bir gözetmen eşliğinde kullanmalarına ilişkin talimat yada eğitilmelerine ilişkin bilgiler verilmelidir.

Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.

SINBO SHB 3109 KIYMA MAKİNESİ KULLANIM TALİMATI

Lütfen önemli güvenlik talimatlarını tam olarak okuyunuz ve bu talimatları saklayınız.

PARÇALARIN TANITIMI

1. Yiyecek iticisi, **2.** Yiyecek tepsi, **3.** Başlık, **4.** İnce kıyma diski, **5.** Kalın kıyma diski, **6.** Orta kıyma diski, **7.** Sabitleme başlığı, **8.** Kesim bıçağı, **9.** Besleme burgusu, **10.** Başlık girişi, **11.** Aparat bırakma düğmesi, **12.** REV anahtarı, **13.** AÇMA/KAPAMA anahtarı, **14.** ON/REV anahtarı, **15.** Güç kablosu

ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

- * Sadece ev içi kullanım amaçlıdır. Endüstriyel amaçlı kullanmayınız.
- * Cihazı takarken ve sökerken fişini çekiniz.
- * Çocukların yanında herhangi bir cihaz kullanırken yakında gözetim gereklidir.
- * Cihazı taşıırken motor gövdesinden iki elle tuttuğunuzdan emin olunuz. Cihazı sadece hazne plakası veya başlığından tutarak taşımayınız.
- * Kesinlikle elle yiyecek beslemesi yapmayınız. Her zaman yiyecek iticisini kullanınız.
- * Kemik, fındık vb gibi sert maddeleri öğütmeyiniz.
- * Sert fiberli olan diğer maddeleri öğütmeyiniz.
- * Kıyma makinesinin sürekli çalıştırılması 5 dakikayı geçmemelidir. Motorun soğuması için 5 dakikalık zaman aralıkları verilmelidir.
- * Cihaz çalışırken ters fonksiyon yapılmamalıdır (örneğin anahtarı "AÇIK" konumdan "GERİ" konuma ve bunun tersini yapma), öğütücü tamamen durana kadar en az 1 dakika bekleyiniz. Aksi takdirde anormal bir gürültüye, titreşime veya cihazda geçici bir elektrik kıvılcımına sebep olabilir. Cihazın zarar görmesine yol açabilir ve kullanıcıyı korkutabilir.
- * Kullanım sonrasında öğütücü başlığında biraz yiyecek kalmış olacaktır. Bu durum normaldir. Uç tarafta yiyecek zeminine yapışmış biraz siyah metal tozu olabilir. Lütfen bunları toplayıp atınız, yemeyiniz.
- * Sıkışmadan kaçınmak için cihazı aşırı basınç ile çalıştırmaya zorlamayınız.
- * Devre kesici aktif hale geldiğinde, cihazı açmayınız.
- * Parçalarını kendiniz değiştirmeye veya tamir etmeye kesinlikle kalkışmayınız.
- * Bu cihaz eğer fiziksel, algısal ya da zihinsel yeterlilikleri güvenli olarak kullanmalarına engel oluyorsa çocuklar veya diğer kişiler için yardım veya gözetim olmadan kullanım amaçlı değildir.
- * Çocukların cihazla oynamalarını sağlamak için gözetilmeleri gerekir.
- * Eğer güç kordonu veya fişi zarar görmüşse, cihazınızı kullanmayınız. Tehlikeden kaçınmak için onaylı bir servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.

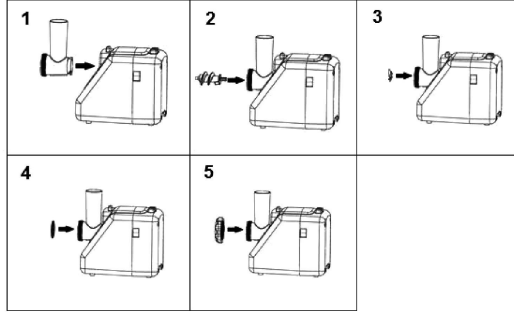
İLK DEFA KULLANIM

- * Değerlendirme etiketinde gösterilen voltajın evinizdeki ana hat voltajına karşılık geldiğini kontrol ediniz.
- * Tüm parçaları (gövde hariç) sıcak sabunlu suyla yıkayınız.
- * Fişe takmadan önce "ON/OFF/ REV" anahtarının "OFF" (KAPALI) konumunda olduğundan emin olunuz.

CİHAZIN KULLANIMI

- * Bağlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir Şema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (tüketici, yetkili servis) ilişkin bilgiler

MONTAJ KULLANIM TALİMATI



- * Başlığı tutarak tek elle giriş sokunuz, başlığı sıkıca tutarak için saat yönünün tersine çeviriniz (şekil.1)
- * Besleme vidasını başlığa yerleştiriniz, kısa ucundan tutarak motor gövdesine oturma kadar besleme vidasını hafifçe çevirerek yerleştiriniz (şekil.2).
- * Kesim bıçağını besleme vidası miline bıçağın yönü ön tarafa gelecek şekilde resimdeki gibi yerleştiriniz (şekil.3). Eğer tam olarak takılmazsa, et kıyılmayacaktır.
- * İstenecek kıyma diskini kesim bıçağının üzerine yuvadaki çıkıntıya takarak yerleştiriniz (şekil.4).
- * Kesim plakasının ortasını elinizle destekleyiniz veya bastırınız ve sonra diğer elle sıkışana kadar sabitleme başlığını vidalayınız (şekil.5). Aşırı sıkırtmayınız.
- * Yiyecek tepsisini başlığın yiyecek giriş yerine yerleştiriniz ve sabitleyiniz.
- * Cihazı sağlam bir yere yerleştiriniz.
- * Motor gövdesinin alt ve arka tarafındaki hava geçişi serbest bırakılmalı ve tıkanmamalıdır.

ET KIYMA İŞLEMİ

- * Tüm yiyecekleri parçalar haline getiriniz (zayıf, kemiksiz ve yağsız et tavsiye edilir, ortalama boy: 20 mm x 20 mm x 60 mm) böylece hazne girişine kolayca sığacaklardır.
- * Fişe takınız ve (15) "ON/REV" anahtarını "ON" (AÇIK) konuma getiriniz (14).
- * Cihazın üst kısmında bulunan üçlü kombinasyon tuşlarından (13) ON tusuna basınız. Cihazınız çalışmaya başlayacaktır.
- * Cihazı durdurmak veya acil bir durum esnasında OFF tusuna basınız.
- * İşiniz bittikten sonra aparat bırakma düğmesine basarak, başlığı (3) saat yönünde çevirip çekiniz.
- * Hazne plakasına yiyecek besleyiniz. Sadece yiyecek iticisini kullanınız.
- * Kullanım sonrasında cihazı kapatınız ve fişini güç kaynağından çekiniz.
- * Cihazın metal parçalarını bulaşık makinasında yıkamayınız.

TERS ÇALIŞTIRMA FONKSİYONU

- * Herhangi bir sıkışma veya geri döndürme isteği durumunda ON/REV anahtarını (14) R (REV) kısmına alınız ve cihazın üst kısmında bulunan üçlü kombinasyon tuşlarından (13) REV tusuna basılı tutunuz.
- * Besleme vidası zıt yönde dönüyor olacaktır ve başlık boşalacaktır.
- * Eger çalışmazsa, cihazı kapatınız ve temizleyiniz.

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız. Bulduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir. 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.

TEMİZLEME VE BAKIM

- **Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler**

SÖKME

DİKKAT !! Herhangi bir işlem yapmadan önce fişi çıkardığınızdan emin olun.

- * Motorun tamamen durduğundan emin olunuz.
- * Cihazın fişini çekiniz.
- * Cihazın başlığını montaj resminin tersini uygulayarak sökünüz.
- * Kesim plakasını kolayca çıkartmak için şekildeki gibi disk ve başlık arasında bir tornavida yerleştiriniz ve yukarı kaldırınız.

TEMİZLEME

- * Et vb çıkartınız. Her bir parçayı sıcak sabunlu suda yıkayınız.
- * Klor içeren bir beyazlatıcı solüsyon alüminyum yüzeylerin rengini bozacaktır.
- * Motor gövdesini suya batırmayınız ancak sadece nemli bir bezle temizleyiniz.
- * Cihazın gövdesini herhangi bir (sabun dışında) madde ile temizlemeyiniz, aksi taktirde cihazınızın rengi bozulacaktır.
- * Tüm kesim parçalarını bitkisel yağlı-ıslak bezle temizleyiniz.

BAKIM

Cihaz periyodik bakım gerektirmez.
Her kullanımdan sonra temizliğinin yapılmasında fayda vardır.

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA

- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasına özen gösteriniz,
- Sıkışmamasına, ezilmemesine özen gösteriniz,
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Tersine çalıştırma özelliği
- Salça aparatı
- 3 adet paslanmaz çelik kıyıcı disk
- Kaymayı önleyen ayaklar
- Aşırı ısınmaya karşı korumalı yüksek devirli motor
- AC230V, 50Hz, 2000W

TASARIM VE TEKNİK ÖZELLİKLERDE ÖNCE DEN BİLDİRİM YAPILMAKSIZIN DEĞİŞİKLİĞE GİDİLEBİLİR!

ÇEVRE DUYARLI ŞEKİLDE ELDEN ÇIKARINIZ

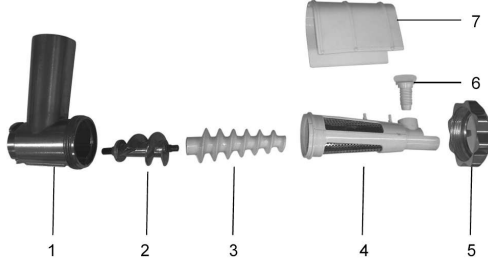
Çevreyi korumaya yardımcı olabilirsiniz!

Lütfen yerel düzenlemelere riayet ediniz: artık çalışmayan elektrikli cihazlarınızı uygun atık işleme merkezlerine teslim ediniz.



Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 10 yıldır.

SALÇA APARATININ KURULUMU



1. Gövde, 2. Metal burgu, 3. Plastik burgu, 4. Salça rendesi, 5. Metal dişli
6. Plastik dişli, 7. Salça rende gövdesi

SALÇA APARATININ KURULUMU

- Gövde'ye Metal burguyu takın.
- Metal burguya Plastik burguyu ve rende gövdesini takın.
- Salça aparatlarını Metal dişli ile sıkıştırın.
- Plastik dişliyi Salça gövdesindeki dişliye takın.
- Son olarak Salça rende gövdesini salça rendesine takınız.

ENGLISH

SINBO SHB 3109 MEAT GRINDER INSTRUCTIONS FOR USE

Please carefully read the important safety instructions and keep these instructions.

1. Food pusher, **2.** Food tray, **3.** Hood, **4.** Fine meat plate, **5.** Coarse meat plate, **6.** Medium meat plate, **7.** Fixation cap, **8.** Cutter blade **9.** Feed screw, **10.** Hood entry, **11.** Apparatus release button, **12.** REV switch, **13.** ON/OFF switch, **14.** ON/REV switch, **15.** Power Cable

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

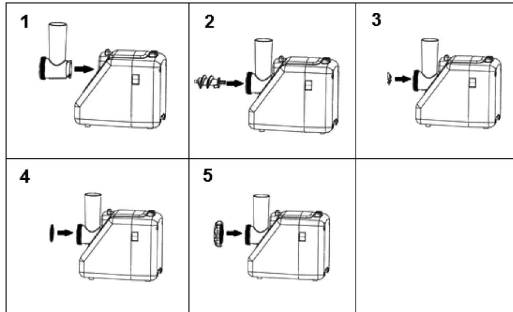
- * Our appliances are intended for domestic use. Do not use for industrial purposes.
- * Pull out the plug while assembling and disassembling the appliance.
- * Close supervision is required while using any appliance near children.
- * Make sure that you carry the appliance with both hands holding from the motor body piece. Do not carry the appliance by holding from only the hopper plate or hood.
- * Never feed the food manually. Always use the food pusher.
- * Do not grind hard substances such as bones, nuts, etc.
- * Do not grind other hard fibrous substances.
- * The continuous operation of the meat grinder should not exceed 5 minutes. Time intervals of 5 minutes should be allowed for the motor to cool down.
- * While the appliance is in operation, reverse function should not be applied (e.g., changing the switch from "ON" to "REV" position or vice versa), wait at least 1 minute until the grinder reaches a complete stop. Otherwise, an abnormal noise, vibration or a temporary electrical spark can occur at the appliance. This can cause a damage at the appliance and frighten the user.
- * Some food shall be left at the grinder hood after use. This is normal. There might be some black metal dust stuck to the food floor at one end. Please gather and dispose them, do not eat.
- * In order to avoid clogging, do not force the appliance to operate with excess pressure.
- * Do not turn on the appliance if the circuit breaker is activated.
- * Never try to replace or repair the parts by yourself.
- * If their physical, perceptual or mental capabilities prevent the safe use of this appliance by children or other people, then this appliance is not intended for use by such people without aid or supervision.
- * The children should be supervised so that they do not play with the appliance.
- * If the power cable or the plug is damaged, do not use the appliance. To avoid dangerous situations, the appliance should be replaced by an approved technical service center.

FIRST USE

- * Make sure that the voltage displayed at the evaluation tag correspond to the mains voltage at your home.

- * Wash all parts (excluding the main body) with hot soapy water.
- * Before plugging in, make sure that the "ON/OFF/ REV" switch is in the "OFF" position.

INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLY



- * Insert into the inlet holding the hood in one hand, rotate anticlockwise to tighten the hood (Figure.1).
- * Insert the feed screw to the hood, insert the feed screw by rotating slightly, holding from the short end, until it fits on the motor body (Figure.2).
- * Place the cutter blade on the feed screw shaft as shown in the figure such that the blade shall face the front (Figure.3). If it is not inserted properly, the meat will not be ground.
- * Place the desired meat plate by inserting it on the dentation present at the slot on the cutter blade (Figure.4).
- * Support or press on the center of the cutter plate with your hand and then screw the fixation cap with your under hand until it tightens (Figure.5). Do not over-tighten.
- * Place the food tray at the food entry point of the hood and fixate.
- * Place the appliance on a stable place.
- * The bottom and back-side air inlet of the motor body should be left free and should not be clogged.

MEAT GRINDING PROCESS

- * Divide all the food into pieces (thin, boneless and non-fat meat is recommended, average size: 20 mm x 20 mm x 60 mm) thereby, they will easily fit into the hopper inlet.
- * Plug the appliance in (15) turn the "ON/REV" switch to "ON" position (14).
- * Press ON button among the triple combination buttons (13) present on the top part of the appliance. Your appliance shall start to operate.
- * To stop the appliance or in case of emergency, press OFF button.

- * After you finish your work, press the apparatus release button, rotate the hood (3) in clockwise direction and pull out.
- * Feed the food from the hopper plate. Only use the food pusher.
- * After use, turn off the appliance or pull of the plug from the power source.
- * Do not wash the metal parts of the appliance in a washing machine.

REVERSE OPERATION FUNCTION

- * In case of any jamming or a need for reversing, place the ON/REV switch (14) in R (REV) position and from the triple combination buttons at the top part of the appliance (13), keep the REV button pressed.
- * The feed screw shall be rotating in reverse direction and the hood shall be emptied.
- * If this does not work, turn off the appliance and clean it.

CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLY

CAUTION !! Before starting this process, make sure that you have pulled the plug of the appliance.

- * Make sure that the motor is at full stop.
- * Pull off the electricity plug.
- * Disassemble the hood of the appliance by applying the steps of assembly instructions in reverse order.
- * To easily remove the cutter plate, place a screwdriver between the plate and hood as shown in the figure and then lift up.

CLEANING

- * Remove any meat, etc. Wash each part with hot soapy water.
- * A chlorinated whitening solution will cause discoloration at the aluminum surfaces.
- * Do not immerse the motor body in water, only clean it with a damp cloth.
- * Do not clean the body of the appliance with any substance (other than soap), otherwise discoloration will occur.
- * Clean all the cutter parts with a cloth dampened with water-vegetable oil.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Reverse operation feature
- Sauce apparatus
- 3 pcs of stainless steel grinder plates
- Anti-slip pedestals
- High revolution motor protected against over-heating
- AC230V, 50Hz, 2000W

DESIGN ANF TECHNICAL SPECIFICATIONS CAN BE CHANGED WITHOUT PRIOR NOTICE!

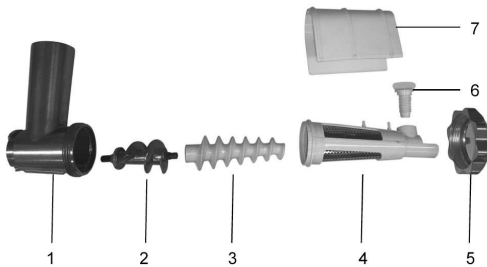
DISPOSE OFF IN AN ENVIRONMENTALLY FRIENDLY MANNER

You can help to protect the environment!

Please do not forget to adhere to local regulations. Please send your inoperative electrical appliance to a suitable waste processing center.



INSTALLATION OF THE SAUCE APPARATUS



1. Body, 2. Metal auger, 3. Plastic auger, 4. Sauce grater plate, 5. Metal gear, 6. Plastic gear, 7. Sauce grater body

INSTALLATION OF THE SAUCE APPARATUS

- Mount the metal auger on the body.
- Mount plastic auger and grater plate onto metal auger.
- Clinch the sauce apparatus with metal gear.
- Mount the plastic gear onto the gear at body.
- Lastly mount sauce grater plate onto grater plate.

Русский

МЯСОРУБКА SINBO SHV 3109 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пожалуйста, внимательно изучите эту важную инструкцию по безопасности и храните ее для дальнейшего использования.

1. Толкатель, **2.** Лоток, **3.** Приемник, **4.** Пластина для небольших кусков мяса, **5.** Пластина для крупных кусков мяса, **6.** Пластина для средних кусков мяса, **7.** Фиксирующий колпак, **8.** Режущее лезвие **9.** Подающий винт, **10.** Входное отверстие для приемника, **11.** Кнопка высвобождения прибора, **12.** Реверс, **13.** Выключатель "Вкл./Выкл.", **14.** Переключатель "Реверс / Выкл.", **15.** Шнур питания

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

* Наши приборы предназначены для бытового использования. Не используйте их в промышленных целях

* Во время сборки и разборки изделия извлекайте вилку из розетки.

* В случае эксплуатации прибора вблизи детей требуется соблюдение особой осторожности.

* Изделие следует переносить двумя руками, удерживая его за корпус двигателя. Не переносите изделие, удерживая его только за пластину приемной воронки или приемник.

* Никогда не помещайте продукты руками. Всегда используйте толкатель.

* Не перерабатывайте твердые вещества – кости, орехи и т.д.

* Не перерабатывайте другие твердые волокнистые вещества.

* Время непрерывной работы мясорубки не должно превышать 5 минут. Необходимо выдерживать интервал 5 минут для охлаждения мотора.

* Во время работы изделия функция реверса не должна использоваться (например, путем перемещения переключателя с положения "ВКЛ." (ON) в положение "REV" или наоборот), необходимо подождать не менее 1 минуты, пока мясорубка полностью не выключится. Иначе может иметь место необычный шум, вибрация или временный искровой разряд. Это может привести к повреждению изделия и пуганию окружающих.

* Некоторая часть продуктов остаются в приемнике после завершения работы. Это нормальное явление. В конце к продуктам прилипает черная металлическая пыль. Их необходимо собрать и выбросить.

* Во избежание засорения, не допускайте работы изделия с избыточным давлением.

* Не включайте изделие в сеть, если оно включено с помощью выключателя.

* Не пытайтесь регулировать или ремонтировать составные части устройства самостоятельно.

* Если физические, перцептивные или умственные способности не позволяют осуществлять безопасную эксплуатацию детьми или иными лицами, оно не должно использоваться такими лицами без помощи или надзора.

* Необходимо следить за детьми с целью предотвращения игры с прибором.

* Если шнур питания или вилка повреждены, не используйте прибор. Во избежание опасных ситуаций, замена деталей изделия должна производиться в авторизованном сервисном центре.

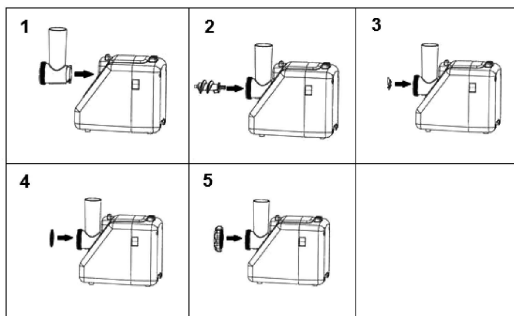
ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

* Убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке изделия, соответствует напряжению Вашей домашней сети.

* Мойте все детали (за исключением основного корпуса) горячей мыльной водой.

* Перед включением изделия в сеть необходимо убедиться, что переключатель "ВКЛ./ВЫКЛ./REV" ("ON/OFF/ REV") находится в положении "ВЫКЛ." ("OFF").

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ



* Одной рукой вставьте приемник в соответствующее отверстие и поверните его против часовой стрелки для закрепления (Рисунок 1).

* Вставьте подающий болт в приемник, слегка его повернув, удерживая за короткий конец, пока он не будет установлен в корпус мотора (Рисунок 2).

* Установите на вал подающего винта режущее лезвие, как показано на рисунке, чтобы режущая часть лезвий была снаружи (Рисунок 3). Если лезвия не будут установлены должным образом, мясо не будет резаться.

* Установите требуемую пластину для мяса, прикрепив ее на зубьях в гнезде на режущем лезвии (Рисунок 4).

* Поддерживайте или нажмите на среднюю часть режущей пластины рукой и затем закрутите фиксирующий колпак рукой, пока он не будет затянут (Рисунок 5). Не закручивайте фиксирующий колпак слишком сильно.

* Поместите лоток в соответствующее место приемника и зафиксируйте его.

* Разместите устройство на устойчивой поверхности.

* Нижнее и заднее впускное отверстие для воздуха корпуса мотора должно быть свободным и не должно закупориваться.

ПРОЦЕСС ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МЯСА

- * Разделите всю пищу на куски (рекомендуется тонкое и нежирное мясо без костей среднего размера: 20 мм x 20 мм x 60 мм), оно легко войдет в отверстие приемной воронки.
- * Включите изделие в сеть питания (15), установите выключатель "ВКЛ./REV" в положение "ВКЛ." ("ON") (14).
- * Нажмите на кнопку "ВКЛ." в комбинации из трех кнопок (13) на верхней части изделия. Устройство начнет работу.
- * Для выключения изделия либо в случае возникновения нештатной ситуации нажмите кнопку "ВЫКЛ." (OFF).
- * После завершения работы нажмите на кнопку высвобождения прибора, поверните приемник (3) в направлении по часовой стрелке и вытяните его наружу.
- * Извлеките пищу с пластины приемной воронки. Всегда используйте толкатель.
- * После завершения выключите изделие или извлеките вилку из розетки.
- * Не мойте металлические детали изделия в стиральной машине.

ФУНКЦИЯ РЕВЕРСА

- * В случае застывания продуктов или необходимости использования реверса установите переключатель "ВКЛ./REV" (14) в положение R (REV) и удерживайте нажатой кнопку REV в верхней части изделия (13).
- * Подающий винт должен вращаться в обратном направлении, и приемник будет опорожнен.
- * Если это не поможет, выключите мясорубку и произведите ее чистку.

ОЧИСТКА И УХОД

РАЗБОРКА

ОСТОРОЖНО!! Перед тем, как начать разборку, убедитесь, что вилка извлечена из розетки.

- * Убедитесь, что мотор полностью прекратил работу.
- * Извлеките штекер из разъема питания.
- * Снимите приемник мясорубки, выполнив шаги по сборке в обратном порядке.
- * Для легкого снятия режущей пластины поместите отвертку между пластиной и приемником, как показано на рисунке, и затем поднимите ее.

ОЧИСТКА

- * Удалите все мясо и прочие продукты. Промойте каждую деталь водой с моющим средством.
- * Использование отбеливателя приведет к потере цвета алюминиевых поверхностей.
- * Не погружайте корпус мотора в воду, используйте только влажную ткань.
- * Не производите очистку корпуса изделия с помощью любого другого средства, кроме мыла, иначе будет иметь место потеря цвета.
- * Производите очистку всех режущих частей с помощью ткани, смоченной в водно-растительного масла.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Функция реверса
- 3 стальных пластины мясорубки
- Противоскользкие основания
- Мотор с высокой частотой вращения и защитой от перегрева
- 230 В переменного тока, 50 Гц, 2000 Вт

КОНСТРУКЦИЯ ИЗДЕЛИЯ И ЕГО ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ!

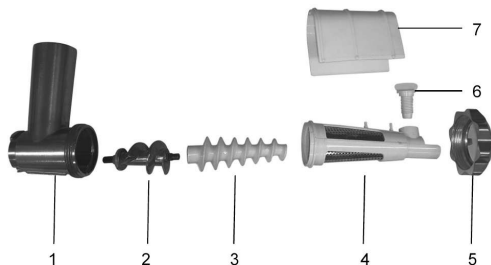
ПРОИЗВОДИТЕ УТИЛИЗАЦИЮ ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНЫМ СПОСОБОМ

Вы можете помочь защитить окружающую среду!

Пожалуйста, не забывайте соблюдать местные административные нормы. Пожалуйста, сдавайте нерабочие электроприборы в соответствующие пункты по сбору отходов.



УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА



1. Корпус, 2. Металлический вращатель, 3. Пластиковый вращатель,
4. Пластина терки для приготовления соуса, 5. Металлическая шестерня, 6. Пластиковая шестерня,
7. Кожух терки для приготовления соуса

УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА

- Установите на корпус металлический вращатель.
- Установите пластиковый вращатель и пластину терки на металлический вращатель.
- Зажмите аппарат для приготовления соуса металлической шестерней.
- Установите пластиковую шестерню на шестерню на корпусе.
- Затем установите на пластину терки терку для приготовления соуса.

Меры безопасности и подготовка к работе:

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации. Пожалуйста, сохраняйте настоящую инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек, упаковочную коробку и, по возможности, другие элементы упаковки прибора.

Производитель не несет ответственности за выход из строя устройства или за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования прибора. Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо повреждений.

Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов.

Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем.

Убедитесь в том, что все элементы прибора не повреждены.

После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.

Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.

Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.

Прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, чувствительными и умственными возможностями, лицами без соответствующего опыта и знаний без предварительного обучения, инструктажа и наблюдения за работой лица ответственного за их безопасность.

Не разрешайте детям использовать устройство и аксессуары в качестве игрушки. Не разрешайте детям играть с коробкой и прочими элементами упаковки.

Не допускается использование устройства с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.

Рекомендуется хранить и использовать устройство в местах, недоступных для детей.

Устройство предназначено исключительно для домашнего некоммерческого использования.

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики и внешний вид устройства без предварительного уведомления.

Срок службы устройства составляет 3 года при условии использования устройства в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации.

По окончании указанного срока рекомендуется утилизировать прибор в соответствии с правилами утилизации во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью и имуществу потребителя, а также окружающей среде.

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Технические характеристики представлены на корпусе устройства.



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
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

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

(Подпись покупателя)

Изготовитель: «Деима Электромеханик Урююлкер Иншаат Спор Малземелери Импаят Санай ве Тиджарет Аноним Ширкети» Харамидзаре Мевки, Джихангир Мах. Говерджин, Джад. № 4, Авджылар, Стамбул, Турция.

Страна производитель: Турция

Импортер в РФ: ООО "Хаскел"

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

ИНН:КПП 7719269331/771901001

Гарантийный срок: 12 мес

www.sinbo-russia.ru

Дата изготовления: 07-2017



عربية

مطحنة اللحم SINBO SHB 3109 تعليمات الاستعمال

الرجاء قراءة تعليمات السلامة هذه بعناية والاحتفاظ بها.

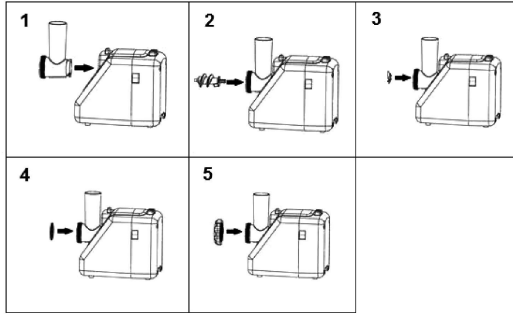
1. دافعة الطعام، 2. صينية الطعام، 3. الرأس، 4. صفيحة اللحم الناعم، 5. صفيحة اللحم الخشن،
6. صفيحة اللحم المتوسط، 7. غطاء التثبيت، 8. شفرة القص، 9. برغي التغذية، 10. مدخل الرأس، 11. زر تحرير الجهاز، 12. مفتاح REV 13. مفتاح التشغيل/الإيقاف، 14. مفتاح ON/REV. كابل الطاقة

تدابير هامة للسلامة

- ◆ صمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. لا يُستخدم لأي أغراض صناعية.
- ◆ انزع القابس أثناء تركيب الجهاز وفكه.
- ◆ يجب الإشراف عن كثب أثناء استخدام أي جهاز قرب الأطفال.
- ◆ احرص على حمل الجهاز بكلتا اليدين من جسم المحرك. لا تحمل الجهاز بمسكه من صفيحة القادوس أو الرأس فقط.
- ◆ لا تغذي الطعام يدويا. استخدم دافعة الطعام دائما.
- ◆ لا تطحن المواد الصلبة مثل العظام، المكسرات، الخ.
- ◆ لا تطحن المواد اللينة الصلبة الأخرى.
- ◆ لا يجب أن يتعدى التشغيل المستمر للجهاز 5 دقائق. يجب السماح بفواصل زمنية من 5 دقائق حتى يبرد المحرك.
- ◆ بينما يكون الجهاز في حالة تشغيل، لا يجب تطبيق وظيفة العكس (مثلا، تغيير المفتاح من وضع "ON" إلى "REV" أو العكس)، انتظر 1 دقيقة على الأقل حتى تصل المطحنة إلى التوقف الكامل. وإلا يمكن أن يصدر ضجيج غير طبيعي، أو اهتزاز أو شرارة كهربائية مؤقتة من الجهاز. ويمكن أن يؤدي ذلك إلى ضرر في الجهاز أو إخافة المستخدم.
- ◆ يبقى بعض الطعام في رأس المطحنة بعد الاستخدام. هذا أمر طبيعي. قد يعلق بعض الغبار المعدني الأسود بأرضية عند أحد الأطراف. قم بجمعها والتخلص منها ولا تأكلها.
- ◆ لتجنب الانسداد، لا تجبر الجهاز على التشغيل بضغط عالي.
- ◆ لا تشغل الجهاز إذا تم تفعيل قاطع الدائرة.
- ◆ لا تحاول استبدال أو إصلاح القطع بنفسك.
- ◆ إذا كانت الإمكانيات البدنية أو الإدراكية أو المعدنية تمنع الاستخدام الآمن لهذا الجهاز بواسطة الأطفال أو الأشخاص الآخرين، لا يجب استخدام هذا الجهاز من قبل هؤلاء الأشخاص بدون مساعدة أو إشراف.
- ◆ يجب مراقبة الأطفال كي لا يعبتوا بالجهاز.
- ◆ إذا كان سلك الطاقة أو القابس تالفا، لا تستخدم الجهاز. لتجنب المواد الخطرة، يجب استبدال الجهاز بواسطة مركز معتمد للخدمة.

- الاستخدام لأول مرة
- ◆ تأكد أن الفولطية المذكورة على بطاقة التقييم متطابقة مع فولطية الكهرباء في منزلك.
 - ◆ اغسل جميع الأجزاء (باستثناء الجسم الرئيسي) بالماء الصابوني الساخن.
 - ◆ قبل التوصيل بالكهرباء، تأكد أن مفتاح "ON/OFF/ REV" في وضع الإيقاف "OFF".

تعليمات التركيب



- ◆ ركب الجهاز في المدخل بمسك الرأس بيد واحدة والتدوير عكس عقارب الساعة لشد الرأس (شكل 1).
- ◆ ركب برغي التغذية على الرأس بتدويره قليلا، وامسك من الطرف القصير، حتى يثبت على جسم المحرك (انظر 2).
- ◆ ركب شفرة القص على عمود برغي التغذية كما في الشكل بحيث تواجه الشفرة الوجه (شكل 3). لن يتم طحن اللحم إذا لم يوضع بشكل صحيح.
- ◆ ضع صفيحة اللحم المرغوبة بتركيبها على الأسنان في فتحة شفرة القص (شكل 4).
- ◆ اسند أو اضغط على منتصف صفيحة القص بيدك ثم شد غطاء التثبيت بيدك حتى يغلق بإحكام (شكل 5). لا تفرط في الشد.
- ◆ ضع صينية الطعام عند نقطة إدخال الطعام في الرأس وشد.
- ◆ ضع الجهاز على سطح مستقر.
- ◆ يجب عدم سد أسفل وظهر مدخل جسم المحرك.

عملية طحن الطعام

- ◆ قسم الطعام إلى أجزاء (يوصى بوضع لحم بدون عظم ودهن، الحجم المتوسط: 20 مم x 20 مم x 60 مم مم

- ◆ أوصّل الجهاز في وضع (15) ثم أدر مفتاح "ON/REV" إلى وضع "ON" التشغيل (14).
- ◆ اضغط على زر التشغيل ضمن مجموعة الثلاث أزرار (13) الموجودة على الجزء العلوي من الجهاز. عندها يبدأ جهازك بالعمل.
- ◆ اضغط على زر الإيقاف لإيقاف الجهاز أو في حال الطوارئ.
- ◆ بعد الانتهاء من العمل، اضغط على زر تحرير الجهاز، وأدر الرأس (3) مع عقارب الساعة واسحب.
- ◆ قم بتغذية الطعام من صفيحة القادوس. استخدم دافعة الطعام فقط.
- ◆ أطفئ الجهاز بعد الاستخدام أو اسحب القابس من مصدر الطاقة.
- ◆ لا تغسل أجزاء الجهاز المعدنية في الغسالة.

عكس وظيفة التشغيل

- ◆ في حال علق الجهاز أو الحاجة إلى العكس، حول مفتاح ON/REV رقم (14) في وضع R (REV) ومن مجموعة الثلاث أزرار عند سطح الجهاز (13)، اضغط على زر REV باستمرار.
- ◆ يجب تدوير برغي التغذية باتجاه معاكس ويجب تفريغ الرأس.
- ◆ إذا لم ينفع ذلك، أوقف الجهاز ونظفه.

التنظيف والصيانة

فك الجهاز

- ◆ تنبيه !! قبل تنفيذ العملية، تأكد من نزع قابس الجهاز.
- ◆ تأكد أن المحرك في حالة إيقاف كامل.
- ◆ انزع قابس الكهرياء.
- ◆ قم بفك رأس الجهاز بتطبيق خطوات التركيب بترتيب معاكس.
- ◆ لفك صفيحة القص بسهولة، ضع مفك براغي بين الصفيحة والرأس كما هو موضح في الشكل ثم ارفع.

التنظيف

- ◆ قم بإزالة أي لحم، الخ. اغسل كل جزء بماء صابوني ساخن.
- ◆ يسبب محلول التبييض المحتوي على الكلور تغيير لون أسطح الألمنيوم.
- ◆ لا تغمر جسم المحرك في الماء، بل نظفه بقماشة رطبة فقط.
- ◆ لا تنظف جسم الجهاز بأي مادة (غير الصابون)، وإلا سيحدث تغير في اللون.
- ◆ نظف جميع قطع القص بقماشة مرطبة بزيت الخضار.

المواصفات الفنية

- ميزة العملية المعاكسة
- 3 صفائح طحن من الحديد المقاوم للصدأ
- القواعد المقاومة للانزلاق
- حماية المحرك سريع الدوران من فرط التسخين
- تيار متناوب 230 فولط، 50 هيرتز، 2000 واط

يمكن تغيير المواصفات الفنية بدون إشعار مسبق!

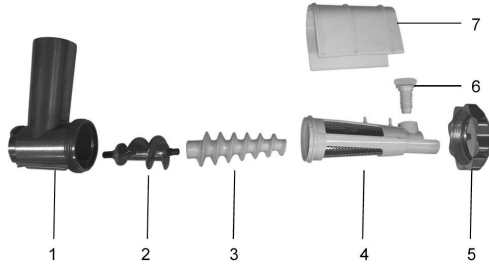
تخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة

يمكنك المساعدة على حماية البيئة!

لا تنس التقيد بالأنظمة المحلية دائما. يرجى إرسال جهازك الكهربائي المعطل بمركز مناسب لمعالجة النفايات.



مخطط تركيب جهاز تحضير الصلصة



1. الهيكل
2. الخرامة المعدنية
3. الخرامة البلاستيكية
4. مبشرة الصلصة
5. الترس المعدني
6. الترس البلاستيكي
7. هيكل مبشرة الصلصة

تركيب الجهاز

- ركب الخرامة على الهيكل.
- ركب الخرامة البلاستيكية والمبشرة على الخرامة المعدنية.
- ثبت جهاز الصلصات على الترس المعدني.
- ركب الترس البلاستيكي على ترس الهيكل.
- أخيرا، ركب مبشرة الصلصة على المبشرة المعدنية.

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 hususlarla uyumsuzluklarda 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 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, **0850 811 65 65 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 çözülmemeyen 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 tüketicî,6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
a. Sözleşmeden dönme, **b.** Satis 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. Tüketicî 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 aşılması,
* Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında, Tüketicî 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** is gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10** is günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanacağı 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 **0850 811 65 65** no'lu telefonumuzdan ulaşabilirsiniz.
9. Tüketicî garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyumsuzluklara yerlesim yerinin bulunduğu veya tüketicî işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicî Hakem Heyeti veya Tüketicî Mahkemesine başvurulabilir.
10. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketicî, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

GARANTİ KAPSAMINA GİRMEYEN 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 sebesinden 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 elektrotstatik hasarlar,
13. Hatalı paketleme sebebi ile elden teslim/kargo ile gönderim sırasında olusabilen arızalar, garanti kapsamı dışındadır.

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 müteselsilen sorumlu olduklarını kabul ederler.

sinbo. ÜRETİCİ FİRMA
DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE
TİC. A.Ş.
Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere Mevkiî Avcılar - İstanbul - Türkiye
Çağrı Merkezi: 0850 811 65 65
www.sinbo.com - info@sinbo.com.tr

sinbo.

- ET KIYMA MAKİNESİ -

- 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 : ET KIYMA MAKİNESİ
Markası : SINBO
Modeli : SHB 3109
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 : 07-2017