



FIRIN - OVEN

KULLANIM KILAVUZU - INSTRUCTION MANUAL



TR

EN

FR

DE

ES

RU

UA

AR

HR

PER

**SMO 3635R, SMO 3635W, SMO 3641R, SMO 3641W,
SMO 3669, SMO 3670
SMO 3671, SMO 3672, SMO 3673, SMO 3674**



www.sinbo.com

Değerli Müşterimiz,

SINBO Elektrikli Fırını tercih ettiğinizden için teşekkür ederiz. Cihazınız modern görünümlü kullanımı kolay bir üründür.

Cihazınızdan maksimum verimi almak ve güvenli kullanım için lütfen aşağıdaki uyarıları ve kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

CİHAZ YALNIZCA EV İÇİ KULLANIM İÇİN ÜRETİLMİŞTİR.

Saygılarımızla,

Sinbo Küçük Ev Aletleri

Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.

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.

Children being supervised not to play with the appliance.

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.

FIRININ ÖZELLİKLERİ

- Fırın dış çevresi elektrostatik toz boya ile kaplanmıştır, iç gövde aluzing kaplama, tepsiler emaye kaplamadır.
 - Rezistanlar paslanmaz çelik olup tüp rezistanstır. Tamiri hemen mümkündür.
 - Fırınının üstüne ağır ve yanıcı cisimler koymayınız.
 - Fırınınızı daima küçük çocukların ulaşamayacağı yerlerde kullanınız.
 - Fırınına sıcakken ıslak bezle ve elle dokunmayınız.
- Fırınınızla işiniz bittiğinde öncelikle fişini prizden çekiniz ve soğumadan hareket ettirmeyiniz.

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar

- Elektrikli cihazlar kullanırken aşağıdaki temel güvenlik tedbirleri sürekli olarak takip edilmelidir.
- Fırınınızı ilk kullanışta 10'dk. boş ve camı açık olarak çalıştırmanızı tavsiye ederiz. Böylece, boya ve imalat yağı atıklarının ısı karşısında oluşturduğu ilk buhar ve koku fırından gidecek ve yemeğinize sinmeyecektir.
- Fırınınızın kullanım voltajı AC230 Volttur. Fırınınızı 16 A'lık sigorta topraklı prize kullanınız.
- Fırınınızı düzgün ve yanmaz bir zemine koyunuz. Fırınınız çalışırken cam ve metal kısımlar ısınacağından, bu kısımlara çıplak elle temas etmeyiniz.

ÖNEMLİ KULLANMA TALİMATLARI

- Fişi topraklı prize takınız.
- Pişirme yapacağınız ısıyı termostat ayar düğmesini kullanarak ayarlayınız.
- Çift tepsi kullanıyorsanız pisireceğiniz yemeği fırınınızın özel tepsilerine yerleştiriniz ve sürünüz. Üst tepsideki yemeğin üstünün piştiğine kanaat getirdiğinizde alttaki tepsi ile üstteki tepsinin yerlerini değiştiriniz. Alttan üste koyduğunuz tepsinin üzerinde piştiğinde yemeğiniz sofraya hazırdır.
- Pişen yemeğinizi fırınınız içerisinde 5'dk dinlenmeye alınız ve sonra servis yapınız.
- Bu cihaz topraklanmalıdır. Tamir maksadı ile çalışırken fişi prizden çekiniz.

BU KULLANIM KILAVUZUNU KAYBETMEYİNİZ.

SADECE EVDE KULLANIM İÇİNDİR.

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA

- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız.
- Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız.
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orijinal ambalajı ile taşımaya özen gösteriniz.

ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI

Çevre korumasına siz de katkıda bulunabilirsiniz!

Lütfen yerel düzenlemelere uymayı unutmayın. Çalışmayan elektrikli cihazları, uygun elden çıkarma merkezlerine götürün.

Kullanım esnasında insan ve çevre sağlığına tehlikeli veya zararlı olabilecek bir durum söz konusu değildir.

CIHAZIN KULLANIMI

• **Bağlantı ve ya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir Şema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (Tüketici, yetkili servis) ilişkin Bilgiler**

FIRININ ÇALIŞMASI

• Kontrol düğmesi tablodaki 3. konum " = " a getirildiğinde alt ve üst rezistanslar birlikte çalışır.

Termostat düğmesini 50°C - 320°C aralığında istediğiniz sıcaklığa ayarlayabilirsiniz. Başlamadan cihazı 10 dk. ısıtmaya tabi tutunuz. Termostatu devreye alınmadan fırınınızı çalıştırmayınız.

TAVSİYE EDİLEN ISI VE PIŞIRME SÜRELERİ

| Yiyecekler | Pişirme Süreleri | Derece (Dk) |
|----------------|------------------|-------------|
| Tavuk | 50-60 | 240-250 |
| Kremalı kek | 20-30 | 160-170 |
| Elmalı kek | 20-25 | 170-180 |
| Meyveli kek | 20-30 | 170-180 |
| Kek | 35-40 | 160-170 |
| Pizza ve Börek | 40-50 | 150-175 |
| Bisküviler | 20-35 | 150-160 |
| Kovun eti | 25-35 | 175-200 |
| Balık | 20-35 | 160-175 |

ZAMAN SAATİ

Zaman saati Fırın kullanılmaya başlamadan ayarlanır. Zaman saati 90 dakikaya kadar ayarlanabilir. Ayarlanan süre sonunda uyarı sesi duyulur. Süre bitiminde, elektrikli fırınlarda elektrik otomatik olarak kesilir. Zaman saatini devre dışı bırakmak için, düğme '0' konumuna getirilmelidir.

Dikkat: Termostat ve Fırın kontrol düğmesi açık konuma getirildiği halde zaman saati ayarlanmamış ya da 'ON' konumuna getirilmemiş ise fırınınız çalışmayacaktır.

1. Konum

Alt rezistans

Pişirme ve Kızartma

**2. Konum**

Üst rezistans

Pişirme ve Kızartma

**3. Konum**

Alt ve Üst rezistans

Pişirme ve Kızartma

**TAVUK ÇEVİRME FONKSİYONU**

Fırınıızda tavuk çevirme yapmak için şiş aparatına tavuğu yerleştiriniz. Kilitleme kelekleriyle sıkıştırma işlemini yapınız. Hazırlanan malzemeyi şişin sivri ucu şiş yuvasına, diğer ucu da şişin karşılama ucuna yerleştiriniz. Tepsiyi iki bardak su koyunuz. Konum ayar düğmesini, TAVUK ÇEVİRME konumuna getiriniz. Termostatı maksimuma ayarlayınız. TIMER düğmesini istenen zamana ayarlayınız. Pişirme işlemi butiğinde servis yapınız.

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. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir ve cihazınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

Cihazı yere düşürmemeye dikkat ediniz. Kullanım esnasında cihazı düşürürseniz ilk olarak fişini prizden çekiniz. Düşme esnasında parçaları kırılabilir ve cihaz hasar görebilir. Bu durumda cihazı kullanmadan önce yetkili servise kontrol ettiriniz.

Cam garanti kapsamı dahilinde değildir. Cam sıcakken su sıçratmayınız.

TEMİZLİK VE BAKIM

- **Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler**
- İlk önce fişi prizden çekiniz. Fırınınızın sıcak olmamasına dikkat ediniz. Temizlik için asit, tiner ve benzin gibi yanıcı ve aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Toz deterjan kullanmayınız. İç ve dış yüzeyleri ve aksesuarları sabunlu veya sıvı deterjanla yumuşak ve hafif nemli bir bezle siliniz.
- Fırınıızı temizlerken çeşmede yıkamayınız. Suyla temasından kesinlikle kaçınız.

BAKIM

- **Periyodik Bakım Gerektirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerektiğine İlişkin Bilgiler**

Cihaz periyodik bakım gerektirmemektedir.

Her kullanımdan sonra temizliğinin yapılmasında fayda vardır.

ÖNEMLİ

Fırının kablosu hasar gördüğünde yalnızca teknik servis tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik şokuna maruz kalabilirsiniz.

UYARI

Kısa güç kablosu dolaşma ve takılıp düşme riskini azaltmak için sağlanmıştır. Uzatma kablosu gerekli ihtimam gösterildikten sonra kullanılabilir. Eğer bir uzatma kablosu kullanılıyorsa sökülebilir güç sağlayıcısının veya uzatma kablosunun belirtilmiş elektriksel değerinin en az elektrikli aletin elektriksel değeri kadar olmalıdır.

Eğer elektrikli alet topraklanmış prize sahipse uzatma kablosu da topraklanmış 3 tel kablo olmalıdır. Uzatma kablosu tezgah yada masa üzerinde çocukların çekebilecekleri yada takılıp düşebilecekleri şekilde kıvrımlar oluşturmayacak şekilde ayarlanmalıdır.

FIRININ ÖZELLİKLERİ

- Elektrikli zaman ayarlı ve termostatlı fırın
- 1 adet yuvarlak emaye tepsi
- 1 adet kare emaye tepsi
- Krom kaplama ızgara
- Paslanmaz rezistans
- Enerji gösterge lambası
- Sonsuz anahtar
- 320° termostat
- 90 dk. Zaman saati
- Elektrostatik toz boya
- **Güç:** 750w+750w =1500w
- **Gerilim:** AC220-240V
- **Frekans:** 50/60Hz

ENGLISH

SINBO OVEN INSTRUCTION MANUAL

Please read this manual carefully.

This product that you have bought has 2 year guaranty for all the manufacturing defects as it is used as indicated in the instruction manual

FEATURES OF OVEN

- Outer surrounding is painted with electrostatic powdered paint, the inner body is coated with aluzing and trays are coated with enamel
- The resistances are made by stainless steel and they are tube resistances. The repair of them is immediately possible.
- Do not put heavy and inflammable matters onto the oven.

Always use your oven at the places that the children can not reach.

- Do not touch to your oven with your hand and with a wet cloth while it is hot

When you finish your use of oven ,first unplug the oven from power outlet and do not move it before it gets cold

IMPORTANT SAFETY CAUTIONS

The rules must be followed on maintenance, repair and usage

- The following basic safety measures must be followed when using electrical appliances
- We recommend you to operate your oven 10 minutes as it is empty and the window is open on your first usage of the oven. By doing this you remove the first steam and the smell that the paint and manufacturing lubricants has created with the heat and they don't reek to the meals.
- The usage voltage of your oven is AC230 Volt. Use your oven in 16 A fuse grounded power outlet.
- Put your oven onto a smooth and nonflammable surface. Do not touch your oven's metal and glass parts with naked hand while it is working, because they will get hot while the oven is working.

IMPORTANT OPERATING INSTRUCTIONS

- Plug it to the grounded power outlet
- Adjust your cooking temperature by using thermostat adjusting knob.
- If you use double tray ,put the meal that you will cook to the oven's special tray and push them. When you decide that the upper side of the meal is cooked switch the place of the tray with the bottom side tray. When the meal in the tray that you put from bottom to up is cooked, then the meal is ready to be served.
- Rest the meal for 5 minutes that you cooked inside the oven and serve it.
- This appliance must be grounded. Unplug the appliance while repairing it.

**DO NOT LOOSE THIS INSTRUCTION MANUAL
IT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE**

DURING THE CARRIAGE AND TRANSPORTATION

- Do not drop it
- Ensure that it is not exposed to impacts
- Ensure that it is not squashed and smashed
- Follow the markings on the package
- Be attentive to carry with its original package

HUMAN AND ENVIRONMENT HEALTH

You can contribute to the environment protection!

Please do not forget to follow the local regulations. Take the appliances that are out of work to the proper disposal centers.

There is no any condition that might be dangerous and harmful for the human and environment health while it is working.

ASSEMBLY OF THE APPLIANCE

The schema related to how the connections and the assembly will be done and the information who will perform the assembly (Consumer, service agent)

OPERATION OF THE OVEN

The bottom and upper resistances work together when the control knob is brought to the 3rd. position "=".

You can adjust the thermostat knob to the desired temperature between 50°C - 320°C . Warm the appliance for 10 minutes before starting to use. Do not operate your oven without activate the thermostat

RECOMMENDED COOKING TEMPERATURES AND TIMES

| Foods | Cooking Times | Temperature |
|------------------|----------------------|--------------------|
| Chicken | 50-60 | 240-250 |
| Creamy Cake | 20-30 | 160-170 |
| Apple Cake | 20-25 | 170-180 |
| Fruit Cake | 20-30 | 170-180 |
| Cake | 35-40 | 160-170 |
| Pizza and Pastry | 40-50 | 150-175 |
| Biscuits | 20-35 | 150-160 |
| Mutton | 25-35 | 175-200 |
| Fish | 20-35 | 160-175 |

TIMER

Timer is being used before starting to use the oven. The timer can be adjusted up to 90 minutes. The warning sound is being heard at the end of the adjusted time. At the end of the time, the electricity is being cut out for the electrical ovens. To inactivate the

timer, the knob must be brought to "0" position.

Warning: Oven will not work if the timer is not adjusted or brought to the "ON" position even if the oven control knob is brought to the on position.

1st. Position

Bottom Resistance

Cooking and Roasting



2nd. Position

Upper Resistance

Cooking and Roasting



3rd. Position

Bottom and Upper Resistance

Cooking and roasting



SPIT ROASTED CHICKEN FUNCTION

To make spit roasted chicken in your oven, place the chicken to the spit apparatus. Squeeze it with locking butterflies. Place the prepared material as the sharp point comes to spit housing and the other edge comes to receiving edge of the spit. Put two glasses of water to tray. Position the position adjusting knob to the SPIT ROASTED CHICKEN position. Adjust the thermostat to the maximum level. Adjust the timer to the desired time. Service it when the cooking is done.

INFORMATION RELATED TO USE ERRORS

Operate your appliance with the indicated voltage. Check the voltage in your location whether it is proper or not.

In the cases which the power cord is damaged, it is replaced by service centers or by similarly qualified person. Our firm is absolutely not responsible for the damages and your appliance will be proceeded out of the guarantee.

Pay attention to not to drop the appliance to the floor. If you drop the appliance to the floor while it is on the use, firstly unplug it. Its parts might be broken and the appliance might be damaged after dropping it. In this case made it controlled by the authorized service agent before using it. The glass is not in the coverage of the guarantee. Do not splash the water while the glass is hot.

CLEANING AND MAINTENANCE

The information related to maintenance, repair and cleaning that the consumer can do by himself/herself

- Firstly unplug it. Make sure that the oven is not hot. Do not use flammable and corrosive substances such as acid, thinner, benzoline
- Do not use powder detergent. Wipe the outer and inner surfaces and also accessories with soft and wet soapy or liquid detergent cloth
- Do not wash your oven under tap water. Avoid oven to contact with water.

MAINTENANCE

The information related to time interval for the maintenance and responsible people for the maintenance in case of maintenance

The appliance does not require a periodic maintenance.

It is useful to clean it after each use.

IMPORTANT

The Power cord must be replaced only by an authorized service agent, in case of damage. Otherwise you might be exposed to electric shock.

WARNING

The short power cord is provided to reduce the risk of stumble and fall. Extension cord can be used after required attention. If an extension cord is being used, the electrical values of removable power supplier or extension cord must be at least at the same values with the appliance.

If the appliance has the grounded power outlet, the extension cord must have 3 grounded wires. The extension cord must be prepared as it does not form sinusities on the top of counter or table which causes the stumble and fall of the children.

Features

- Electrical oven with timer and thermostat
- 1 round enamel tray
- 1 square enamel tray
- Chrome coated grill
- Stainless resistance
- Energy indicator light
- Infinite switch
- 320° thermostat
- 90 minutes timer
- Electrostatic powdered paint
- **Power:** 750w+750w=1500W
- **Voltage:** AC220-240V
- **Frequency:** 50/60Hz

FRANÇAIS

SINBO FOUR MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ce mode d'emploi.

Cet appareil couvre 2 ans de garantie contre les défauts de fabrication pourraient survenir lorsque vous l'utilisez comme décrit dans le mode d'emploi.

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR

- L'Extérieur du four est revêtu d'une peinture en poudre électrostatique, le corps intérieur est de revêtement d'aluzing, les plateaux en acier émaillé
- Les résistances sont en acier inoxydable et elles sont les résistances tubulaires. Les réparations peuvent être immédiatement.
- Ne pas placer les objets lourds et inflammables sur le four. Utilisez votre four hors de portée des petits enfants.
- Ne pas toucher le four lorsqu'il est chaud avec les mains mouillées et les chiffons humides. Débranchez la fiche de la prise lorsqu'on ne s'en sert pas et laissez l'appareil refroidir avant de le déplacer.

CONSIGNES DE SECURITÉ IMPORTANTES

Règles d'entretien, de réparation et d'utilisation à respecter

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales.

Nous vous recommandons de faire fonctionner le four une fois vide et la porte ouverte pendant 10 minutes pour éliminer plus rapidement les odeurs et la vapeur.

- La tension de l'utilisation du four est de AC230V. Utilisez le four avec la prise mise à la terre homologué du fusible 16A.
- Placez votre four sur une surface lisse et non-inflammable. Ne pas toucher la verre et les pièces métalliques chaudes avec la main nue lorsque le four fonctionne.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

- Branchez la fiche à la prise mise à la terre.
- Réglez la température de cuisson à l'aide du bouton du thermostat .
- Si vous utilisez deux plateaux, placez les aliments sur les plateaux spéciaux du four et enfournez –les. Quand la nourriture est cuite, changez les plateaux supérieur et inférieur. Votre repas est prêt lorsque l'autre plateau supérieur est cuit.
- Reposez votre repas pendant 5 minutes dans le four et puis servez-le.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Débranchez la fiche de la prise pendant la réparation.

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

PENDANT LE TRANSPORT

- Ne pas faire tomber l'appareil
- Protéger contre les coups
- Empêcher des pressions et des écrasements.
- Suivre les étiquettes d'emballage.
- Déplacez avec l'emballage d'origine.

ENVIRONNEMENT et SANTÉ HUMAINE

Vous pouvez également contribuer à la protection de l'environnement!

Prière de ne pas oublier de suivre les réglementations locales. Emmenez les appareils électriques qui ne fonctionnent pas, aux centres d'élimination appropriée

Une situation dangereuse ou nuisible pour la santé humaine et l'environnement lors de l'utilisation qui pourrait ne pas être le cas

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Le Schéma pour le raccordement ou l'installation et Les Informations par qui le raccordement et l'installation se fait (consommateur, service agréé)

Fonctionnement du Four

- Quand vous tournez le bouton de commande à la 3ème position "=" sur le tableau, les résistances supérieure et inférieure fonctionnent conjointement.

Vous pouvez régler le bouton du thermostat entre les degrés 50°C - 320°C selon la température souhaitée.

Réchauffer l'appareil pendant 10 minutes. Ne pas faire fonctionner le four , avant du thermostat devient active

TEMPÉRATURE ET TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉ

| Plats | Cuisson Temps | Température (Min) |
|--------------------------|----------------------|--------------------------|
| Poulet | 50-60 | 240-250 |
| Gâteaux à la crème | 20-30 | 160-170 |
| Tarte aux pommes | 20-25 | 170-180 |
| Tarte aux fruits | 20-30 | 170-180 |
| Cake | 35-40 | 160-170 |
| Pizza et pâte feuilletée | 40-50 | 150-175 |
| Biscuits | 20-35 | 150-160 |
| Viande de mouton | 25-35 | 175-200 |
| Poisson | 20-35 | 160-175 |

MINUTERIE

La minuterie est réglée avant de mettre le four en marche. La minuterie peut être réglée jusqu'à 90 minutes. Un signal sonore à la fin de la durée réglée. A la fin de la durée,

l'électricité s'arrête automatiquement aux fours électriques. Pour supprimer la minuterie, tournez le bouton à la position '0'.

Attention: Bien que le bouton de contrôle et du thermostat a été allumé, si la minuterie n'a pas été réglé ou n'a pas été tourné à la position 'ON', votre four ne fonctionnera pas.

1. Position

Résistance Inférieure

Cuisson et Friture



2. Position

Résistance Supérieure

Cuisson et Friture



3. Position

Résistance Inférieure et Supérieure

Cuisson et Friture



Fonction de Rôtissage Pour Poulet

Placer le poulet à l'appareil de brochette pour rôtir le poulet au four. Serrez le avec les clips de verrouillage. Insérez l'extrémité pointue de la broche avec le matériel préparé dans sa place et l'autre extrémité dans sa place. Mettez deux tasses d'eau sur le plateau. Tournez le bouton de position vers Rôtissage. Réglez le thermostat au maximum. Réglez le bouton TIMER au temps souhaité. Servez le repas quand la cuisson est terminée.

INFORMATIONS SUR LES DÉFAUTS

Faites fonctionner l'appareil avec la tension indiquée. Vérifiez que la tension indiquée est correspondre celle de votre secteur

En cas de détérioration du câble d'alimentation, adressez-vous à un professionnel agréé par le fabricant pour l'installation d'un câble de remplacement approprié. Sinon notre entreprise n'est pas responsable de dommages causés par une réparation incorrecte, non conforme aux prescriptions et la garantie ne couvre pas ce type de dommage.

Veillez à ne pas tomber l'appareil. Si vous le tombez, débranchez premièrement la fiche de la prise. Lors d'une chute, les pièces de l'appareil peuvent casser et l'appareil peut endommager. Dans ce cas, faites le vérifier par le service agréé avant de l'utiliser à nouveau. La garantie ne couvre pas la verre. Ne pas éclabousser l'eau sur le verre lorsqu'il est chaude.

NETTOYAGE et ENTRETIEN

- Les informations d'entretien, de réparation ou de nettoyage de l'appareil que le consommateur pourraient faire
- Débranchez la fiche. Assurez vous que le four n'est pas chaud. N'utilisez pas les substances inflammables et corrosives tels que les acides, le diluant, l'essence pour le nettoyage.

- N'Utilisez pas le détergent en poudre. Essayez les surfaces internes et externes et les accessoires avec le savon ou le détergent liquide à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide
- Ne pas laver votre four sous le robinet lors de nettoyage et éviter tout contact avec l'eau.

ENTRETIEN

- Au cas d'entretien périodique requis; les informations de l'entretien périodique : les intervalles , qui va l'effectuer etc
- L'appareil ne nécessite pas d'entretien périodique.
Nettoyer après chaque utilisation est bénéfique

IMPORTANT

- Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par son service technique afin d'éviter tout danger. Sinon vous pouvez subir un choc électrique.

AVERTISSEMENT

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de trébucher. La rallonge peut être utilisée après avoir montré toute l'attention nécessaire. Si vous utilisez une rallonge, la valeur spécifiée électrique de la rallonge d'alimentation détachable ou du câble d'extension doit être au moins jusqu'à la valeur électrique de l'outil électrique

Si l'appareil électrique a une prise mise à la terre, la rallonge doit être faite d'un câble de 3 broches mise à la terre. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne traverse pas la surface de travail ou la table ni qu'il pend de façon que les enfants puissent tirer ou trébucher dessus.

CARACTÉRISTIQUES

- Four électrique avec minuterie et le thermostat
- 1 plateau rond en émail
- 1 plateau carré en émail
- Grille revêtu en chrome
- Résistance inoxydable
- Voyant Indicateur énergétique
- Clé infinie
- Thermostat de 320°
- Minuterie de 90 min.
- Poudre électrostatique
- **Puissance:** 750w+750w =1500w
- **Tension:** AC220-240V
- **Fréquence:** 50/60Hz

DEUTSCH

SINBO BACKOFEN BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Benutzung aufmerksam durch. Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, Voraussetzung für unsere Garantiepflicht ist stets eine sachgemäße Behandlung des Gerätes.

Spezifikationen

- Backblech und Gehäuse sind speziell beschichtet.
- Rostfreie Heizelemente
- Kein schweres oder brennbares Material auf den Backofen legen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Berühren Sie das Gerät niemals mit feuchten oder nassen Händen.
- Bei Nichtgebrauch ziehen Sie bitte den Netzstecker und transportieren Sie den Backofen niemals solange er noch heiß ist!

Wichtige Sicherheitshinweise

- Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten.
- Vor dem ersten Gebrauch den Backofen ca. 10 Min. auf Höchsttemperatur aufheizen, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen. Während dieser Zeit das Fenster geöffnet lassen.
- Stromversorgung: AC230V . Achten Sie darauf, dass die Absicherung der Steckdose, an der Sie das Gerät betreiben wollen, 16 Ampere beträgt!
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche. Heizkörper, Wände, Backbleche usw. werden beim Betrieb sehr heiß – vermeiden Sie direkte Berührung.

Sicherheitshinweise zur Verwendung

- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose.
- Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur stellen.
- Zwei Gerichte finden übereinander Platz in Ihrem Backofen.
- Backofen bereits 5 Minuten vor Garende ausschalten und Nachwärme ausnutzen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine fachgerecht geerdete Steckdose. Vor Reparaturen trennen Sie das Gerät vom Netz.

Bewahren Sie diese Anleitung gut auf!

Dieses Gerät ist nur für Haushaltszwecke bestimmt.

Transportieren

- Um Schaden zu vermeiden, lassen Sie das Gerät nicht herunterfallen.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht durch die Räder gequetscht wird.
- Befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.
- Bewahren Sie das Gerät in der Originalverpackung auf.

Entsorgung

Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern. Für nähere Informationen wenden Sie sich an Ihren Hersteller.

Montageanleitung

Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf.

Inbetriebnahme

Wählen Sie mit dem Regler 3. Stufe “=” die Hitzart: kombiniert Ober-/Unterhitze.
Wählen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur. (50°C - 320°C).
Das Gerät bei Backofen- und Grillbetrieb immer ca. 10 Min. vorheizen.




GARTABELLE

| Speise | Gardauer in Min. | Temperatur in °C |
|---------------------------------|------------------|------------------|
| Brathähnchen | 50-60 | 240-250 |
| Mürbeteigkuchen | 20-30 | 160-170 |
| Apfelkuchen | 20-25 | 170-180 |
| Mürbeteigkuchen mit Obstfüllung | 20-30 | 170-180 |
| Kuchen | 35-40 | 160-170 |
| Pizza | 40-50 | 150-175 |
| Keks | 20-35 | 150-160 |
| Lammfleisch | 25-35 | 175-200 |
| Fisch | 20-35 | 160-175 |

Zeitschaltuhr

Sie können die gewünschte Gardauer einstellen und die Zeit, zu der das Gericht im Backofen fertig sein soll. Die Gardauer kann bis zu 90 Minuten eingestellt werden. Nach Ablauf der vorgewählten Zeit ertönt ein Klingelzeichen und der Backvorgang wird automatisch beendet. Die Betriebsanzeige erlischt. Hinweis: Um den Backvorgang vorzeitig zu beenden, drehen Sie die Zeitschaltuhr auf “0”.

ACHTUNG: Der Backofen setzt sich nur in Betrieb, wenn die Zeitschaltuhr eingeschaltet wird.

| | | |
|--|--------------------|---|
| 1. Stufe Unterhitze | Backen und Grillen |  |
| 2. Stufe Oberhitze | Backen und Grillen |  |
| 3. Stufe kombiniert Ober-/Unterhitze | Backen und Grillen |  |

Grillen mit Drehspeiß

Programmwähler in Stellung bringen und den Regler auf MAX. stellen. Grillzeit mit Zeitschaltuhr einstellen. Befestigen Sie einen Mitnehmer auf dem Speiß. Stecken Sie das Geflügel auf den Speiß und fixieren Sie dann mit dem zweiten Mitnehmer das Grillgut. Achten Sie darauf, dass das Grillgut in der Mitte des Speißes sitzt. Legen Sie den Speiß mit dem Grillgut auf den Speißausheber und stecken Sie die Spitze des Speißes in die Öffnung des Getriebes. Legen Sie dann das andere Ende des Speißes auf die Speißauflage. Die Pfanne auf Einschubhöhe 1 einschieben.

Unschlagemässer Gebrauch

Prüfen Sie, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung der vorhandenen Stromversorgung entspricht.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Bei Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung entstehen, findet die Gewährleistung nicht statt.

Reinigung und Pflege

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Das Gerät vorsichtig mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.
- Das Gerät niemals unter fließendem Wasser reinigen. Achten Sie darauf dass, das Gerät nicht mit Wasser in Berührung kommt.
- Verwenden Sie niemals Lösungsmittel, Benzin oder Reiniger auf Ölbasis, da diese das Gehäuse beschädigen können.

Pflege

- Informationen zur Pflege

Es sind keine Teile vorhanden, die der Wartung bedürfen.

Wir empfehlen das Gerät nach jeder Benutzung zu reinigen.

Wichtig

Ein defektes Netzkabel darf nur vom Hersteller unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

HINWEIS

Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass das Netzkabel nicht zu einer Stolperfalle werden kann. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem unzulässigen Verlängerungskabel.

Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel nicht über die Tischkante bzw. die Arbeitsplatte hängt.

Leistungsmerkmale

- Zeitschaltuhr
- emailliertes Brat-/Backblech (rund)
- emailliertes Brat-/Backblech (quadrat)
- verchromter Grillrost
- rostfreier Heizkörper
- Betriebs- Kontroll- Leuchte
- Temperatur stufenlos regelbar
- Temperaturregler bis 320°C
- 90 min.- Zeitschaltuhr
- Gehäuse speziell beschichtet
- **Leistung:** 750 W + 750 W = 1500 W
- **Spannung:** AC220-240V
- **Frequenz:** 50/60Hz

ESPAÑOL

SINBO HORNO MANUAL DE USO

Por Favor leer con cuidado este manual de uso..

El aparato comprado por usted es garantizado durante 2 años ante todos los errores de fabricación causados durante el uso como está expresado en escrito en el manual de uso.

CARACTERISTICAS DEL HORNO

- La parte externa del horno ha cubierto con pintura en polvo electrostática, el cuerpo interno está cubierta con aluzing y las bandejas están cubiertas con esmaltado.
 - Las resistencias son de acero inoxidable y son resistencias en tubos. Es posible su reparación inmediatamente.
 - No Poner objetos pesados y flamables sobre su horno.
- Usar siempre su horno en lugares distantes de los niños pequeños.
- No tocar su horno con sus manos y con tela durante es caliente. Cuando se completa su trabajo con su horno, ante todo desenchufarlo y no moverlo antes de ser enfriado.

AVISOS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Reglas que se deben obedecer durante el mantenimiento, reparación y uso.

- Las precauciones básicas de seguridad siguientes se deben seguir continuamente durante los usos de los aparatos eléctricos.
- Les recomendamos funcionar al primer uso de su horno durante 10 minutos vacío y abierto su cristal.
- Así el olor y vapor primero ocurridos ante los residuos de la grasa de fabricación y pintura se eliminarán del horno y no penetrará su comida.
- El voltaje del uso de su horno es AC230 Volts. Usar su horno con enchufe del cable de toma de tierra con seguro de 16 A.
- Poner su horno sobre un lugar plano y inflamable. No tener en contacto con las partes de cristal y metálicas con mano desnudo durante el funcionamiento de su horno por serán calentada.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DEL USO

- Enchufar el cable de toma de tierra.
- Ajustar usando el botón termostata de a justar a la temperatura de cocinar.
- En caso de usar bandejas dobles, colocar la comida que le cocinará en las bandejas particulares de su horno y ponerlas en el horno. En caso de ser de la opinion de que sea cocinado la parte superior de la comida en la bandeja superior, cambiar el lugar de la bandeja inferior con la de superior.
- En caso de ser cocinado la bandeja puesto cogiendo de la parte inferior su comida será listo para poner sobre la mesa.

- Descansar la comida cocinada durante 5 minutos en el horno y después servirla.
- Este aparato debe conectar con tierra. Desenchufar durante está reparándose.

NO PERDER ESTE MANUAL DE USO.

SOLAMENTE ES POR USO DOMÉSTICO.

DURANTE LA TRANSPORTACIÓN.

- No caer el producto.
- Adquirir que nu sea expuesto a los golpes.
- Adquirir que no sea apretado, presionado.
- Obedecer a las señalizaciones sobre el embalaje.
- Tener cuidado transportar con el embalaje original.

SALUD HUMANA Y MEDIOAMBIENTAL

¡Usted puede asistir en la protección del medioambiente también!

Por favor no olvidar a obedecer las reglamentaciones locales. Llevar los aparatos no funcionados a los centros del deshecho convenientes.

Durante el uso no es discutido una situación que podrá ser peligroso ú dañado para la salud humana y medioambiental.

EL MONTAJE DEL APARATO.

- Los Datos sobre la conexión con la Esquema en que se mostrará la conexión o el montaje o por parte de quién se realizará el montaje (consumidor/a, servicio autorizado)

FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

- Cuando el Botón de control es girado a la posición 3a “=” en la tabla de las resistencias inferiores y superiores se funcionan juntos.

Puede Ud. Ajustar a la temperatura deseada el botón termostata ente el intervalo 50-320 °C. Antes de empezar a calentar el aparato durante 10 minutos. No fucionar su aparato sin puesta en uso la termostata.

PLAZOS DE COCINAR Y TEMPERATURAS RECOMENDADAS

| Comidas | Cocinar plazos | Grado (minoto) |
|------------------|----------------|----------------|
| Pollo | 50-60 | 240-250 |
| Torta con crema | 20-30 | 160-170 |
| Torta de manzana | 20-25 | 170-180 |
| Torta de frutas | 20-30 | 170-180 |
| Torta | 35-40 | 160-170 |
| Pizza y Empanada | 40-50 | 150-175 |
| Galletas | 20-35 | 150-160 |
| Carne de oveja | 25-35 | 175-200 |
| Pescado | 20-35 | 160-175 |

RELOJ DE TIEMPO

Reloj de tiempo se ajusta antes de empezar a usar el horno. Reloj de tiempo quede ajustar hasta 90 minutos. Al final del plazo ajustado, se oye la voz de aviso. Al finalizar del plazo, la electricidad se corta automáticamente en hornos eléctricos. Para dejar fuera de uso el reloj de tiempo, el botón se gira a la posición de "0".

¡Ojo! En caso de girar a la posición "on" o no ser ajustado el reloj de tiempo, su horno no funcionará aunque sea ajustado en la posición de abierto el botón del control y la termostata.

Posición 1

Resistencia inferior

ccinar y freírse



Posición 2

Resistencia superior

ccinar y freírse



Posición 3

Resistencias inferior y superiore

ccinar y freírse



FUNCIÓN PARA GIRAR EL POLLO

Para hacer pollo girado colocar el polo al equipo de pincho. Realizar el proceso de apretadura por medio de las mariposas de ceraduras. Colocar la material preparada a la punta afilada, la misma al en caje del pincho, otra punta a la punta recibida del pincho. Poner dos vasos de agua en la bandeja. Gira el botón para ajuste a la posición a la posición de GIRAR POLLO. Ajustar la termostata al máximo. Ajustar el botón de TIMER (TEMPORIZADOR) al tiempo deseado. Servir al finalizar del proceso de cocinar.

LOS DATOS RELACIONADOS CON LOS ERRORES DEL USO

Funcionar su aparato en el voltaje declarado. Controlar si sea conveniente o no el voltaje en el lugar en que usted está encontrado. En caso de ser averiado el cable de energía, para evitar los peligros ocurridos, el cable debe cambiar por el fabricante, el centro del servicio ú otra persona similar capacitado. Definitivamente nuestra empresa no es responsable de las averías que se podrán ocurrir y su aparato se procesará como si fuera de garantía.

Tener cuidado para no caer el aparato. Durante el uso en caso de ser caído, ante todo desenchufar el aparato. Mientras se caiga podrá romper algunas partes u ser dañado el aparato. En este caso hacer controlar el aparato por un servicio autorizado antes de usar el aparato. El cristal es fuera de la garantía. No echar agua al ser caliente el cristal.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Los Datos relacionados con la limpieza, reparación o mantenimiento del producto realizado por el/la consumidor/a sí mismo/a.

- Ante todo desenchufar. Tener cuidado que no sea caliente su horno. Para limpiar el horno no usar sustancias inflamables y desgastados como ácido, disolvente y gasolina.
- No usar detergente en polvo. Limpiar las superficies internos y externos y los accesorios con una tela mojada ligera y suave jabonosa y con detergente.
- Durante la limpieza, no lavar debajo del grifo el horno. Definitivamente evitar que tiene en contacto con agua.

MANTENIMIENTO

- En caso de ser necesario mantenimiento periódico, los datos relacionados con los intervalos del mantenimiento periódico y por parte de quién será relacionado. Para el aparato no es necesario mantenimiento periódico. Después de cada uso está bien hacer la limpieza.

IMPORTANTE

En caso de ser dañado el cable del horno solamente debe cambiar por el servicio técnico. En caso contrario usted pueden ser expuesto al shock eléctrico.

AVISO

Cable de energía corto es para que no sea enredado y reduzca el riesgo de caer tomando. El cable para extender se puede usar después de esmerarse necesariamente. En caso de ser usado un cable para extender, los valores eléctricos expresados sobre la fuente de energía separable o del cable para extender, deben ser iguales mínimo al valor del aparato eléctrico.

En caso de tener el aparato eléctrico un enchufe del cable de toma de tierra, el cable para extender también tener 3 cables de tomade tierra. El cable para extender debe ajustar en forma de no producir curvas para que podrán caer tomando ú tirar sobre la mesa o el mostrador.

CARACTERÍSTICAS

- Horno eléctrico con termostata y ajustable su tiempo.
- 1 bandeja rodeada esmaltado.
- 1 bandeja cuadrado esmaltado.
- Parrilla cubierta de cromo
- Resistencia inoxidable
- Luz de la indicación de energía
- Interruptor infinito
- Termostata 320 o
- Reloj de tiempo por 90 minutos
- Pintura en polvo electrostática
- Energía: 750w+750w =1500w
- Tensión: AC220-240V
- Frecuencia: 50/60Hz

Русский

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ SINBO ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пожалуйста внимательно прочитайте эту инструкцию по эксплуатации.

Как указано в инструкции по эксплуатации прибора, приобретенный вами прибор имеет гарантию на ошибки производства в течение 2-ух лет, которые могут возникнуть во время использования прибора.

СВОЙСТВА ДУХОВОГО ШКАФА

- Внешняя поверхность духового шкафа покрыта электростатической порошковой краской, внутренняя поверхность покрыта aluzing, а противени эмалированным покрытием.
- Нагревательные элементы из нержавеющей стали и представляют собой нагревательные трубки. Возможен немедленный ремонт.
- Не кладите на духовой шкаф тяжелые и легковоспламеняющиеся предметы.
- Всегда используйте духовой шкаф в недоступных для детей местах.
- Не касайтесь влажной тканью и руками горячей поверхности духовки.
- После завершения процедуры приготовления еды, отсоедините шнур питания от сети и оставьте духовой шкаф для полного остывания.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Правила, которые необходимо соблюдать при техобслуживании, ремонте и использовании

- При использовании электрической бытовой техники всегда необходимо соблюдать основные правила техники безопасности.
- Перед первым применением прибора, рекомендуем на 10 минут включить пустой духовой шкаф, оставив стекло открытым.

Таким образом, пар и запахи, образованные краской и производственными масляным отходами, будет устранен и не пропитается в приготовленную вами еду.

- Используемое напряжение духового шкафа составляет AC230 Вольт. Используйте духовой шкаф в заземленной розетке с предохранителем 16 А.
- Установите духовой шкаф на ровную и несгораемую поверхность. Поскольку при работе шкафа стеклянные и металлические детали нагреваются, не прикасайтесь к этим деталям голыми руками.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Вставьте вилку электрического шнура в заземленную розетку.
- Отрегулируйте температуру, необходимо для приготовления, используя кнопку регулировки термостата.
- Если вы используете одновременно два противня, выложите, продукты, которые вы приготовите на специальные противни. Когда вы убедитесь, что верхняя часть продуктов, находящихся на верхнем противне, готова, поменяйте местами верхний и нижний противени. Когда верхняя часть еды, находящейся на противене, который вы переложили снизу вверх, будет готова, вы можете подать блюдо к столу.
- Готовую еду оставьте в печи на 5 минут и затем подайте к столу.
- Это прибор должен быть заземлен. При работах с целью ремонта, отсоедините шнур питания от сети.

НЕ ТЕРЯЙТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.

ПРЕДНАЗНАЧЕНА ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ВО ВРЕМЯ ПЕРЕНОСА ПРИБОРА

- Не роняйте прибор.
- Не допускайте, чтобы прибор подвергся ударам.
- До допускайте сжатия и смятия прибора.
- Соблюдайте маркировки, указанные на упаковке прибора.
- Старайтесь переносить прибор в оригинальной упаковке.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ЗДОРОВЬЯ ЛЮДЕЙ

Вы можете внести свой вклад в охрану окружающей среды!

Пожалуйста, не забывайте соблюдать положения местного законодательства, относите нерабочие электроприборы в специальные центры по утилизации.

Во время использования не существует никакой ситуации, которая может быть опасной и вредной для окружающей среды и здоровья человека.

СБОРКА ПРИБОРА

- Информация относительно того, кем должна быть выполнена сборка и соединения (Потребитель, авторизованный сервисный центр) вместе со схемой, показывающей как выполняется сборка и соединения

РАБОТА ПЕЧИ

- Приведа кнопку управления в 3-е положение " = ", указанное в таблице, верхний и нижний нагревательный элементы функционируют вместе.
- Вы сможете отрегулировать кнопку термостата на любую температуру в диапазоне 50°C - 320°C.
- Перед приготовлением еды, согретьте духовой шкаф в течение 10 минут. Не включайте шкаф, пока не будет включен термостат.




РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

| Приготавливаемые продукты | Время(Мин.) | Температура |
|---------------------------|-------------|-------------|
| Курица | 50-60 | 240-250 |
| Кремовый кекс | 20-30 | 160-170 |
| Яблочный кекс | 20-25 | 170-180 |
| Фруктовый кекс | 20-30 | 170-180 |
| Кекс | 35-40 | 160-170 |
| Пицца и выпечка | 40-50 | 150-175 |
| Печенье | 20-35 | 150-160 |
| Баранина | 25-35 | 175-200 |
| Рыба | 20-35 | 160-175 |

ТАЙМЕР

Таймер настраивается перед включением духового шкафа. Таймер может быть настроен на время до 90 минут. В завершение отрегулированного времени появится звуковой сигнал. В завершение времени в электрических духовых шкафах подача электричества автоматически прекратится. Для того, чтобы отключить таймер, необходимо привести кнопку в положение '0'.

Внимание: В случае, если термостат и кнопка управления духовым шкафом будут приведены во включенное положение, однако если время таймера не было отрегулировано или не приведено в положение 'ON', духовой шкаф работать не будет.

| | | |
|--|---------------------------|---|
| 1. Положение | | |
| Нижний нагревательный элемент | Приготовление и выпекание |  |
| 2. Положение | | |
| Верхний нагревательный элемент | Приготовление и выпекание |  |
| 3. Положение | | |
| Верхний и нижний нагревательные элементы | Приготовление и выпекание |  |

ФУНКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУРИЦЫ НА ВЕРТЕЛЕ

Для того, чтобы приготовить в вашей печи курицу гриль, насадите курицу на вертел. Закрепите при помощи зажимных элементов. Приготовленные ингредиенты поместите в духовой шкаф, установив острый конец вертела в гнездо для вертела, а другой конец в соответствующее ему отверстие. Залейте в противень два стакана воды. Приведите кнопку регулировки положения в положение КУРИЦА ГРИЛЬ. Отрегулируйте термостат на максимальное положение. Настройте кнопку таймера в желаемое положение. В завершение процесса приготовления, подайте блюдо к столу.

СВЕДЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С ОШИБКАМИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Включайте прибор только при указанном напряжении. Проверьте соответствует ли напряжение в сети вашего дома с напряжением, указанным на приборе.

Если шнур питания прибора повредился, во избежание риска он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром или подобным образом квалифицированным электриком. Фирма ни при каких обстоятельствах не несет ответственность за неисправности в результате неправильного использования прибора и их ремонт не будет входить в гарантию.

Будьте аккуратны, чтобы не уронить прибор на пол. Если во время использования вы уронили прибор на пол, прежде всего отсоедините шнур питания от сети. Во время падения некоторые детали могут поломаться и прибор может повредиться. В этом случае перед использованием, этот прибор должен быть проконтролирован сотрудниками авторизованного сервисного центра.

Стекло не входит в сферу действия гарантии. Не допускайте попадания воды на горячее стекло.

ЧИСТКА И УХОД

- Сведения относительно Чистки прибора или Ремонта и Ухода, которые могут быть выполнены Потребителем
- Прежде всего отсоедините шнур питания от сети. Будьте очень аккуратны, поскольку духовой шкаф горячий. Не используйте для очистки кислоту, бензин, разбавитель и другие легковоспламеняющиеся вещества и абразивные чистящие средства
- Не используйте чистящий порошок. Внутренние и внешние поверхности и аксессуары протрите мягкой и слегка влажной тканью, смоченной в мыльной воде.
- При очистке духового шкафа не мойте его под проточной водой. Избегайте контакта духового шкафа с водой.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Информация относительно того, кем через определенные промежутки времени должен выполняться периодический техосмотр, в случае необходимости выполнения периодического техобслуживания
- Выполнение периодического техобслуживания прибора не требуется.

Желательно после каждого использования протирать прибор

ВАЖНО

В случае повреждения электрического шнура духового шкафа, он должен быть заменен только сервисной службой. В противном случае вы можете подвергнуться поражению электрическим током.

ВНИМАНИЕ

Короткий шнур питания был установлен для снижения риска падения прибора в результате запутывания шнура или его защемления. Удлинитель может использоваться только после обеспечения необходимых мер безопасности.

Если вы используете удлинитель, то электрическая величина, указанная на удлинителе, или на съемном источнике питания, должна быть равной как минимум электрической величине электроприбора.

Если электроприбор снабжен розеткой с заземлением, то и удлинительный шнур должен представлять собой заземленный 3-х жильный кабель. Удлинитель должен быть установлен таким образом, чтобы дети не смогли его стянуть со стола или шкафа, или споткнувшись об него, упасть.

Характеристики

- Электрический духовой шкаф с термостатом и таймером
- 1 круглый эмалированный противень
- 1 квадратный эмалированный противень
- Решетка с хромовым покрытием
- Нагревательные элементы из нержавеющей стали
- Лампочка индикатора питания
- Переключатель непрерывного вращения
- 320° термостат
- Таймер на 90 мин.
- Электростатическая порошковая краска
- **Мощность:** 750w+750w =1500w
- **Напряжение:** AC220-240V
- **Частота:** 50/60Hz



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 Урючлер 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

Месяц и год производства: 04-2017



Українська

МІНІ ПІЧ SINBO ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Будь ласка уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації.

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- При використанні електричної побутової техніки необхідно завжди дотримуватися основних правил техніки безпеки.
- Перед першим застосуванням приладу, рекомендуємо на 10 хвилин включити порожній прилад, залишивши скло відкритим. Таким чином, пара і запахи, утворені фарбою і виробничими масляними відходами, вивітряться і не просочаться в приготовану вами їжу.
- Напряг живлення приладу становить 230 В змінного струму. Вмикайте прилад в заземлену розетку з запобіжником 16 А.
- Встановіть прилад на рівну і вогнетривку поверхню. Оскільки при роботі печі скляні та металеві деталі нагріваються, не торкайтеся до них голими руками.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ

- Вставте вилку електричного шнура в розетку із заземленням.
- Встановіть температуру, необхідну для приготування, використовуючи ручку регулювання термостата.
- Якщо ви використовуєте одночасно два дека, викладіть на них продукти і поставте в міні піч. Коли ви переконаєтеся, що продукти, які знаходяться на верхньому ярусі, готові, помінійте місцями верхнє і нижнє деко. Коли продукти, які тепер знаходяться на верхньому ярусі, будуть готові – ви можете подати страву до столу.
- Готову їжу залиште в печі на 5 хвилин і потім подайте до столу.
- Цей прилад повинен бути заземлений. Під час чищення та обслуговування приладу від'єднайте шнур живлення від мережі.

НЕ ЗАГУБІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

ЦЕЙ ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Електричний міні піч з термостатом і таймером
- 1 кругле емальоване деко
- 1 квадратне емальоване деко
- Хромована решітка
- Нагрівальні елементи з нержавіючої сталі
- Індикатор живлення
- Кнопка безперервного обертання
- Термостат до 320 °С
- Таймер на 90 хв.
- Електростатична порошкова фарба
- **Потужність:** 750w +750 w = 1500w

• **Напруга живлення:** AC220-240V

• **Частота живлення:** 50/60Hz

ОСОБЛИВОСТІ МІНІ ПЕЧІ

- Зовнішня поверхня духової шафи вкрита електростатичної порошковою фарбою, внутрішня поверхня має покриття з алююинку, деко покрите емаллю.
- Нагрівальні елементи приладу з нержавіючої сталі.
- Не кладіть на міні піч важкі та легкозаймисті предмети.
- Завжди використовуйте міні піч в недоступних для дітей місцях.
- Не торкайтеся вологою тканиною і руками гарячої поверхні приладу.
- Після завершення процедури приготування їжі, від'єднайте шнур живлення від мережі і залиште міні піч до повного охолодження.

ПІД ЧАС ПЕРЕНЕСЕННЯ ПРИЛАДУ

- Не кидайте прилад.
- Не допускайте, щоб прилад піддався ударам.
- До допускайте стиснення і змінання приладу.
- Дотримуйтесь маркування на упаковці приладу.
- Намагайтеся переносити прилад в оригінальній упаковці.

РОБОТА ПЕЧІ

- Нижній регулятор приладу призначений для вибору нагрівального елемента. Він має три положення – робота верхнього, нижнього та обох елементів разом.

1. Положення: Нижній нагрівальний елемент – Приготування і випікання



2. Положення: Верхній нагрівальний елемент – Приготування і випікання



3. Положення: Верхній і нижній нагрівальні елементи – Приготування і випікання



- Середній регулятор приладу – таймер з діапазоном часу 0 – 90 хв.
- Верхній регулятор приладу – термостат, Ви зможете відрегулювати температуру в діапазоні 50 °C - 320 °C.
- Перед приготуванням їжі, прогрійте міні піч протягом 10 хвилин. Не вмикайте прилад, поки не буде відрегульовано термостат.

РЕКОМЕНДОВАНІ ТЕМПЕРАТУРИ І ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

| Продукти | Час (хв.) | Температура, °С |
|----------------|-----------|-----------------|
| Курка | 50-60 | 240-250 |
| Кремовий кекс | 20-30 | 160-170 |
| Яблучний кекс | 20-25 | 170-180 |
| Фруктовий кекс | 20-30 | 170-180 |
| Кекс | 35-40 | 160-170 |
| Піца і випічка | 40-50 | 150-175 |
| Печиво | 20-35 | 150-160 |
| Баранина | 25-35 | 175-200 |
| Риба | 20-35 | 160-175 |

ТАЙМЕР

Таймер налаштовується перед включенням духової шафи. Таймер може бути налаштований на час до 90 хвилин. Після завершення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Після завершення встановленого часу подача електрики автоматично припиниться. Для того, щоб відключити таймер, необхідно перевести регулятор в положення «0».

УВАГА: У випадку, якщо термостат і регулятор вибору нагрівального елемента приладу будуть увімкнені а регулятор таймера буде в положенні «0» прилад працювати не буде.

ФУНКЦІЯ ПРИГОТУВАННЯ КУРКИ НА РОЖНІ

Для того, щоб приготувати у вашій печі курку гриль, насадіть її на рожен. Помістіть в міні піч, встановивши гострий кінець рожен в гніздо для рожен, а інший кінець у відповідний йому отвір. Залийте в деко дві склянки води. Переведіть регулятор вибору нагрівального елемента в положення «КУРКА ГРИЛЬ». Переведіть регулятор термостата в максимальне положення. Налаштуйте таймера за бажанням.

ВІДОМОСТІ, ПОВ'ЯЗАНІ З ПОМИЛКАМИ ПРИ ВИКОРИСТАННІ

Включайте прилад тільки в розетку з напругою, вказаною в технічних характеристиках. Перевірте відповідність напруги в мережі вашого будинку напрузі, зазначеній в технічних характеристиках.

Якщо шнур живлення приладу пошкодився, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом він повинен бути замінений виробником, авторизованим сервісним центром або аналогічним кваліфікованим електриком.

Виробник за жодних обставин не несе відповідальності за несправності в результаті неправильного використання приладу і їх ремонт не буде входити в гарантію.

Будьте обережні, щоб не упустити прилад на підлогу. Якщо під час використання ви упустили прилад на підлогу, перш за все відключіть шнур живлення від мережі. Під час падіння деякі деталі можуть поламатися і прилад може пошкодитися. У цьому випадку перед використанням, цей прилад повинен бути перевірений співробітниками авторизованого сервісного центру.

Пошкодження скла не підпадає під дію гарантії. Не допускайте потрапляння води на гаряче скло.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Насамперед відключіть шнур живлення від мережі. Будьте дуже обережні, оскільки міні піч ще може бути гарячою. Не використовуйте для чищення кислоту, бензин, розчинники та інші легкозаймисті речовини та абразивні засоби чищення.
- Не використовуйте порошок. Внутрішні і зовнішні поверхні та аксесуари протріть м'якою і злегка зволоженою тканиною, змоченою в мильній воді.
- При очищенні приладу не мийте його під проточною водою. Уникайте контакту приладу з водою.

ТЕХОБСЛУГОВУВАННЯ

Виконання періодичного техобслуговування приладу не потрібно.

Бажано після кожного використання очищати прилад.

ВАЖЛИВО

У разі пошкодження електричного шнура приладу, він повинен бути замінений сервісною службою. В іншому випадку ви можете піддатися ураженню електричним струмом.

УВАГА

Короткий шнур живлення був встановлений для зниження ризику падіння приладу в результаті заплутування шнура або його защемлення. Подовжувач може використовуватися тільки після забезпечення необхідних заходів безпеки.

Якщо ви використовуєте подовжувач, то робочий струм подовжувача повинен бути як мінімум рівним струму споживання електроприладу.

Якщо електроприлад обладнаний розеткою із заземленням, то і подовжувач повинен являти собою заземлений 3-х жильний кабель. Подовжувач повинен бути встановлений таким чином, щоб діти не змогли його стягнути зі столу або стійки, або спіткнувшись об нього, впасти.

ВІДПОВІДНІСТЬ ДИРЕКТИВАМ

Цей продукт відмічений знаком CE, що означає відповідність директиві 2006/95/EC в останній редакції, що стосується приладів з низькою напругою живлення та директиві 2004/108/EC, яка стосується ЕМС (електромагнітної сумісності).

Після закінчення строку використання утилізуйте прилад у відповідності з розпорядженнями.

Цей знак означає, що у відповідності з директивами ЕС, продукт не слід викидати разом з іншими побутовими відходами. З метою захисту навколишнього середовища та здоров'я людини та запобігання збитків від неконтрольованих відходів, а також для забезпечення переробки та можливості повторного використання матеріалів, необхідно здавати подібні відходи в спеціальні пункти прийому вторсировини. Будь ласка, для утилізації приладів, що відслужили, звертайтеся в пункти повернення та збору вторсировини чи в той магазин, де ви придбали цей прилад. Таким чином, здаючи прилад в подібні місця, ви будете сприяти екологічно-сприятливому шляху утилізації відходів та повторному використанню їх після переробки.

Шановний покупець!

Уважно вивчіть умови, зазначені на даній стороні гарантійного талона, і, якщо ви згодні з ними, підтвердіть це своїм підписом.

Гарантійний талон №: 30032017

Модель: _____

Серійний номер: _____

Дата продажу: _____

Дата закінчення строку обслуговування: _____

м.п.

ПОКУПЕЦЬ ПІДТВЕРДЖУЄ ТЕХНІЧНУ
СПРАВНІСТЬ

ПРИДБАНОГО ВИРОБУ, А ТАКОЖ СВОЮ ЗГОДУ

З УМОВАМИ ГАРАНТІЙНОГО
ОБСЛУГОВУВАННЯ:

ПІДПИС ПРОДАВЦЯ

ПІДПИС ПОКУПЦЯ

Авторизовані сервісні центри м. Києва

| Назва | Адреса | Телефони |
|----------|---------------------------------|----------------|
| Крок-ТТЦ | 02222, пр-т. В. Маяковського 26 | 0-800-504-504* |

Для того щоб побачити перелік регіональних сервісних центрів будь-ласка подивіться веб-сайт www.krok-ttc.com, або набирайте 0-800-504-504*

* - всі дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України – безкоштовні

| | | |
|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Гарантійний талон № _____ | Гарантійний талон № _____ | Гарантійний талон № _____ |
| Модель: _____ | Модель: _____ | Модель: _____ |
| Серійний номер _____ | Серійний номер _____ | Серійний номер _____ |
| Дата продажу _____ | Дата продажу _____ | Дата продажу _____ |

Увага!

Просимо вас акуратно зберігати даний гарантійний талон впродовж всього строку гарантії

Даним гарантійним талоном сервісний центр бере на себе зобов'язання по безкоштовному усуненню всіх несправностей, що виникають у процесі експлуатації виробу з вини виробника, впродовж 12 місяців від дня продажу.

Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно й чітко зазначених : моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чіткої печатки продавця (дилера).

У гарантійному ремонті може бути відмовлено у випадках:

- коли інформація про виріб у гарантійному талоні неповна, незрозуміла, суперечлива або виправлена;
- неправильної установки, транспортування виробу;
- порушення вимог інструкції з експлуатації виробу або при помилкових діях власника;
- якщо виріб використовуються для професійних, виробничих або комерційних цілей;
- стихійних лих (блискавок, пожеж, повеней та інше), а також інших причин, що перебувають поза контролем продавця й виробника;
- попадання усередину виробу будь-яких сторонніх предметів, рідин, комах;
- живлення, некваліфікованого ремонту, або внесення конструктивних змін не уповноваженими особами;
- якщо пошкодження викликані невідповідністю параметрів живильних, телекомунікаційних і кабельних мереж вимогам державних стандартів.

Гарантійний ремонт не включає в себе періодичне обслуговування, установку, налаштування виробу вдома у власника, чищення аудіо-, відео- голівок, заміну видаткових матеріалів і елементів.

Дане гарантійне обслуговування не обмежує законних прав споживача, наданих йому чинним законодавством.

| дата початку ремонту | дата закінчення ремонту | тип дефекту, опис ремонтних робіт, список запчастин | П.І.Б. та підпис майстра, печатка сервісного центру |
|----------------------|-------------------------|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

عربية

سنبو فرن دليل الاستعمال

الرجاء قراءة هذه التعليمات بكلّ عناية.
كما جاء ببيان في دليل الاستعمال هذا، لقد تمّ تغطية الجهاز الذي اقتنيتموه، بفترة ضمان لمدة سنتين ضدّ جميع عيوب التصنيع التي قد تنشأ خلالهما.

خصائص الفرن

- جبهة الفرن الخارجية مغطّية بمسحوق دهني كبريتاني ثابت، الجسم الداخلي مطلي بمادة الألومنيوم – زنك، والصينيات مطّلية بطلاء المينا.
- المقاومة من الفولاذ غير القابل للصدأ و هي في شكل أنبوب إمكانية إصلاحها في أي وقت ممكن.
- الامتناع عن وضع فوق الفرن الأجسام الرزينة و القابلة للاشتعال.
- الحرص على تثبيت الفرن في مكان بعيد عن متناول الأطفال.
- الامتناع عن لمس الفرن وهو ساخن بيديك أو بمنديل مبلل
- بعد انتهائك من استعمال الفرن، قم بفصل سداد التوصيل فوراً عن المكبس مع الامتناع عن تحريكه من مكانه إلى أن يبرد.

تعليمات أمنية هامة

قواعد الصيانة، و الإصلاح و الاستعمال التي يجب الالتزام بها.

- عند استخدام الأجهزة الكهربائية المنزلية، من الضروري الامتثال لتعليمات السلامة الأساسية بما في ذلك التعليمات المذكورة أدناه.
- عند استعمالك للفرن لأول مرة، نوصي بتشغيل الجهاز لمدة 10 دقائق و هو خاوي و ببابه مفتوح. فبهد الطريفة ستتخلص من روائح الدهن و الزيت الصناعي و من البخار الأول المتصاعد من الزجاج المُقوّى من جرّاء الحرارة، دون أن يلتصق كل ذلك بطعامك.
- فرنك يعتمد فولتية 230 فولت (AC). فرنك يعتمد مقاومة من نوع A16 و مكبسا مؤرضاً.
- الحرص على وضع فرنك فوق سطح مسطوي و غير قابل للاحتراق. و أخذاً بعين الاعتبار ارتفاع الحرارة الشديد لكل أجزاء الجهاز الزجاجيا المعدنية عند تشغيل الفرن، يجب الامتناع بتاتاً عن لمسها بيد عارية.

تعليمات استعمال هامة

- قم بوصل سداد التوصيل بمكبس مؤرض.
- قم بضغط حرارة الطبخ بواسطة زر ضبط الترموستات.
- إذا كنت ستستعمل صينيّتين ، ضع الأكل الذي ستطبخه داخل الصينيّتين، ثمّ أدخلهما في الفرن. إذا ما رأيت أنّ الأكل الموجود في الصينية الفو قد نضج، فقم باستبدال مكان الصينية الفوقية بالصينية التحتيّة. و عندما ينضج الأكل الموضوع في الصينية التي رفعتها من الرف السفلي ا الرف العلوي، سيكون أكلك جاهزاً لتقديمه على مائدة الطعام.
- اترك الطعام المطبوخ داخل الفرن بترائح لمدة 5 دقائق، ثم قم بعد ذلك بتقديم الأكل.
- من الضروري أن يتمّ تأريض هذا الجهاز. كما يجب الحرص على فصل سداد التوصيل عن المكبس أثناء عملية المعاينة و الإصلاح.
- الحرص على عدم إضاءة دليل الاستعمال هذا.
- هذا الفرن مناسب للاستعمال المنزلي فحسب.

أثناء عملية النقل

- الامتناع عن إسقاط الجهاز
- احرص على حماية الجهاز من التعرّض للضربات
- احرص على عدم ضغط عليه أو دوسه
- اتبع التعليمات المتصوص عليها فوق العلية.
- احرص على نقل الجهاز داخل علبته الأصلية

الصحة البشرية و البيئية

يمكنك أن تشارك أنت كذلك في حماية البيئة!
الرجاء الحرص على الامتثال للتزاتيب المحلية : الرجاء تسليم الأجهزة التي انتهت فترة استعمالها إلى مراكز إعادة التصنيع المناسبة.
أثناء فترة الاستعمال، لا يمثل الجهاز أي ضرر لا للصحة البشرية و لا البيئية.

طريقة تركيب الجهاز

- يبين طريقة وصل الجهاز و تركيبه من خلال الرسم بياني، و يقدم معلومات عن الشخص (المستخدم، وكيل الخدمات) الذي سوف يقوم بعملية الوصل و التركيب.

طريقة تشغيل الجهاز

- الوضع 3 في اللوحة التحكم " = المقاومة الفوقية و التحتية في نفس الوقت.
بالنسبة للنماذج المزودة بجهاز الترموستات. يمكنك ضبط زر الترموستات على أي مستوى حراري ترغبه، ما بين درجة 50° - 300° درجة مئوية. في البداية، قم بتسخين الفرن تسخيناً أولياً لمدة 10 دقائق من الزمن، و لن يعمل الجهاز إذا لم تتم استدارة الترموستات.

الحرارة الموصى بها و مدة الطهي.

تم بيان في الجدول التالي درجة الحرارة و مدة الطهي المثاليين، للحصول على أفضل نتائج الطبخ عند استعمال فرن سنوبو من الحجم الصغير.

| الطعام | مدة الطبخ (دقيقة) | درجة الحرارة |
|-------------------|-------------------|--------------|
| الدجاج | 50-60 | 240-250 |
| كعكة بالكرما | 20-30 | 160-170 |
| كعكة بالتفاح | 20-25 | 170-180 |
| كعكة بالفواكه | 20-30 | 170-180 |
| كعكة | 35-40 | 160-170 |
| البيتزا و البوريك | 40-50 | 150-175 |
| البيسكوت | 20-35 | 150-160 |
| اللحم الخروف | 25-35 | 175-200 |
| السمك | 20-35 | 160-175 |

التوقيت الزمني

يُضبط التوقيت الزمني قبل البدء في استعمال الفرن، و يمكن ضبطه إلى حد 90 دقيقة من الزمن. عند انتهاء المدة الزمنية المضبوطة، ينطلق منبه صوتي، و بعد انتهاء المدة الزمنية، يسقط التيار الكهربائي آلياً، كما هو الأمر بالنسبة للأفران الكهربائية عامة. لترك التوقيت الزمني خارج دائرة التشغيل، ضع الزر في وضع 'ON' .

تتبيه
في حالة استدارة زر الترموستات و زر التحكم في الفرن في وضع مفتوح، و لم يقع ضبط زر ضبط التوقيت الزمني أو لم يُضغ في وضع 'ON'، فلن يعمل الفرن.

الوضع 1
المقاومة التحتية
طبخ و تحمير

الوضع 2
المقاومة الفوقية
طبخ و تحمير

الوضع 3
المقاومة الفوقية و التحتية
طبخ و تحمير

وظيفة دوران الدجاج

لتحضير الدجاجة المشوية داخل فرنك، قم بإدخال الدجاج في وحدة السفود. أضغط من الجيتين بواسطة أجنحتي القفل. أدخل حافة وحدة السفود الخادة داخل الحلية، و أدخل طرف السفود الأخر في الخلية الموجودة في الطرف المقابل. اسكب كوبين من الماء في الصينية. اضبط الزر في وضع دوران الدجاج. اضبط ترموستات التحكم في الحرارة في الحد الأقصى. قم بضبط زر الضبط الزمني في المدة المطلوبة. و بمجرد انتهاء عملية الطبخ، قم بتقديمه.

معلومات بخصوص أخطاء الاستعمال

احرص على تشغيل الجهاز بواسطة الفولتية المنصوص عليها، من الضروري معاينة ما إذا كانت فولتية الجهاز متطابقة مع الفولتية المحلية.

إذا ما تعطب سلك طلاقه ففناديا للمخاطر يجب أن يقوم بعملية التغيير المنتج أو مركز الخدمات الوكيل أو ما سائل ذلك من التقنيين المؤهلين. إن شركتنا لا تتحمل بئنا أي مسؤولية للأعطاب التي قد نتجر عن ذلك، وسوف يترب عنه خروج الجهاز من نطاق الضمان. الحذر من عدم إسقاط الجهاز على الأرض، فإذا حصل و سقط الجهاز على الأرض أثناء تشغيله فقم أولا بفصل سداد توصيله عن المكبس. أثناء سقوط الجهاز، يمكن أن يتعرض لأضرار، و لتكسر قطع من قطعته. في هذه الحالة، أحمل الجهاز لوكيل الخدمات، للمعالجة و الفحص، قبل إعادة استعماله. إن زجاج الباب لا يدخل في إطار الضمان. لا تعرض الزجاج للماء و هو ساخن.

التنظيف و الصيانة

- معلومات بخصوص عمليات الصيانة و الإصلاح و التنظيف التي بإمكان المستخدم أن يتكفل بها.
- قم أولا بفص سداد التوصيل عن المكبس. تأكد من أن الفرن ليس ساخنا. الامتناع عن استعمال الأحماض، و التيفز و البنزين و غيرها من المواد الحارقة و الكاشحة عند التنظيف.
- الامتناع عن استعمال مستحضر التنظيف الذي يكون في شكل مسحوق. قم بتنظيف الجبهة الخارجية و الداخلية و الوحدات الإضافية، بالصابون أو بمستحضر تنظيف سائل، و امسحه بمنديل ناعم و مرطب قليلا.
- عند تنظيف الفرن، الامتناع عن غسله تحت حنفية الماء، و الحرص كل الحرص على عدم تركه في اتصال مع الماء.

صيانة

* معلومات بخصوص الحالات التي تتطلب عمليات صيانة، و النسق الذي يجب أن تتم فيه عمليات الصيانة، و من هم الأشخاص الذين يمكن لهم القيام بذلك.
لا يحتاج الجهاز إلى عملية صيانة دورية.
من المستحسن أن يتم تنظيف الجهاز بعد كل استعمال.

إذا ما تعرض سداد توصيل الجهاز أو سلكه إلى خلل ما، فلا يمكن أن يقوم بعملية تغييره سوى تقني محترف، و إلا قد تعرض للإصابة بالصدمة الكهربائية.

تنبيه!

لقد تم توفير سلك قصير لتقليص المخاطر التعثر فيه و الوقوع. فلا يمكن استعمال تمديدا سلكيا إلا إذا ما تم توفير شروط السلامة اللازمة لذلك. فإذا كان يجب استعمال تمديدا سلكيا، فمن الضروري أن تكون قيمة فولتية سداد وصل الطاقة أو سلك التمديد بقيمة على الأقل متساوية مع قيمة فولتية الجهاز الكهربائي.

و إذا كان سداد توصيل الجهاز ترابيا، فمن الضروري أن يكون التمديد السلكي كذلك ترابيا و مزود ب 3 أسلاك. الحرص على وضع التمديد السلكي بحيث لا يتدلى من فوق منضدة العمل أو المائدة، فيتمكن الأطفال من جذب أو التعثر فيه و السقوط.

الخصائص

- فرن كهربائي بضبط زمني و ترموستات
- 1 صينية دائرية الشكل مطلية بطلاء المينا
- 1 صينية مربعة الشكل مطلية بطلاء المينا
- مشواة مطلية بطلاء الكروم
- مقاومة غير قابلة للصدأ
- مؤشر الطاقة ضوئي
- مفتاح يدور دورانا مفتوحا
- ترموستات 320° درجة مئوية
- الضبط الزمني 90 دقيقة
- دهن مسحوق كهربائي ثابت
- طاقة: 750 وات + 750 وات = 1500 وات
- ضغط: جهد متردد 220-240 فولت
- الذبذبة: 50/60 هرتز

HRVATSKI

SINBO PEĆNICA UPUTSTVO ZA UPORABU

Molimo vas da pažljivo pročitate ovo uputstvo za uporabu.

Ako se i pored toga što ste uređaj koristili na način opisan u priručniku za uporabu pojave kvarovi, jamstvo proizvoda je 2 godine tako da je proizvod zaštićen od svih kvarova uzrokovanih greškom u proizvodnji.

KARAKTERISTIKE PEĆNICE

- Vanjska površina pećnice je prekrivena elektrostatičnom bojom u prahu, unutrašnjost je premazana aluzingom a pladnji su od emajla.
 - Grijači su od nehrđajućeg čelika u obliku cijevi. Moguće ih je odmah popraviti.
 - A pećnicu ne stavljajte tekše i zapaljive objekte.
- Pećnicu uvijek rabite na mjestima koja su nedostupna maloj djeci.
- Tijekom uporabe pećnicu ne dodirujte mokrim krpama i rukama.
- Po završetku uporabe prvo izvucite utikač iz utičnice i ne pomjerajte pećnicu dok se ne ohladi.

BITNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

Pravila kojih se treba pridržavati kod održavanja, popravke i uporabe

- Kod uporabe električnih uređaja potrebno se pridržavati temeljnih sigurnosnih mjera predostrožnosti uključivši i sljedeće.
- Preporučujemo vam da kod prve uporabe pećnicu uključite praznu 10 minuta sa otvorenim vratima.

Na taj način iz pećnice će izaći neprijatan miris i dim koji nastaju kod prvog zagrijavanja grijača. Tako se ovaj neprijatan miris neće pomješati sa vašim jelom.

- Pećnica koristi napon od AC230 Volta. Pećnicu priključite na utičnicu s uzemljenjem od 16 A.
- Pećnicu postavite na ravnu površinu otpornu na toplinu. Tijekom rada metalni i stakleni dijelovi pećnice se zagrijavaju, ne dodirujte ove površine golom rukom.

BITNE UPUTE ZA RUKOVANJE

- Umetnite utikač u utičnicu.
- Termostatom podesite željenu temperaturu pečenja.
- Ako rabite dva pladnja hranu smjestite u specijalne pladnjove priložene sa pećnicom i ubacite u pećnicu. Kada se zapeče gornja površina jela u gornjem pladnju zamijenite mjesta gornjeg i donjeg pladnja. Kada se zapeče gornja površina jela sa pladnja koji se nalazio dole znači da je jelo spremno.
- Pečeno jelo ostavite 5 minuta da odstoji u pećnici i nakon toga servirajte.
- Ovaj uređaj mora da ima uzemljenje. Kada se vrši popravka uređaja utikač treba izvući iz utičnice.

SAČUVAJTE OVE UPUTE ZA UPORABU SAMO ZA KUĆANSKU UPORABU.

TIJEKOM TRANSPORTA I PRIJENOSA

- Ne dozvolite da vam proizvod padne na pod.
- Zaštite proizvod od vanjskih udara.
- Proizvod ne smije biti zgnječen ili pritisnut.
- Pridržavajte se oznaka na ambalaži.
- Proizvod transportujte i prenosite u originalnoj ambalaži.

OKOLIŠ I ZDRAVLJE LJUDI

I vi možete doprinjeti očuvanju i zaštiti okoliša!

Molimo vas da se pridržavate lokalnih propisa. Dotrajale električne uređaje predajte u sabirne centre za pravilno zbrinjavanje.

Tijekom uporabe uređaja ne postoji nikakva opasnost za zdravlje ljudi i okoliša.

MONTIRANJE UREĐAJA

- Šema na kojoj je prizan način spajanja i montiranja uređaja sa informacijama o tome ko može vršiti spajanje i montiranje (potrošač, nadležni servisni centar).

RAD PEĆNICE

- Podešavanjem kontrolnog gumba u poziciju 3. "=" gornji i donji grijač rade istovremeno. Termostat možete podesiti na željenu temperaturu između 50°C - 320°C. Prije početka uporabe pećnicu treba zagrijati 10 minuta. Ne rabite pećnicu dok ne podesite termostat.

PREPORUČENA TEMPERATURA I VRIJEME PEČENJA

| Hrana | Vrijeme | Temperatura (min.) |
|------------------|---------|--------------------|
| Pile | 50-60 | 240-250 |
| Kolač s glazurom | 20-30 | 160-170 |
| Kolač sa jabukom | 20-25 | 170-180 |
| Voćni kolač | 20-30 | 170-180 |
| Kolač | 35-40 | 160-170 |
| Pizza i Pita | 40-50 | 150-175 |
| Gurabije | 20-35 | 150-160 |
| Ovčetina | 25-35 | 175-200 |
| Riba | 20-35 | 160-175 |

TIMER

Timer treba podesiti prije početka korištenja pećnice. Timer možete podesti do 90 minuta. Po isteku podešenog vremena oglasiće se upozoravajući signal. Po završetku pečenja električna pećnica automatski prekida električno napajanje. Za isključenje timera gumb za timer podesite u poziciju '0'.

Pozor: Kada su termostat i kontrolni gumb pećnice podešeni u poziciju uključeno a timer nije podešen ili se ne nalazi u poziciji "ON" pećnica neće raditi.

1. Postavka

Donji grijač

Pečenje i Prženje

**2. Postavka**

Gornji grijač

Pečenje i Prženje

**3. Postavka**

Donji i gornji grijač

Pečenje i Prženje

**FUNKCIJA PEČENO PILE**

Za pečenje pileta u pećnici potrebno je da pile stavite na aparat za roštilj. Leptirima za zaključavanje obavite funkciju stezanja. Oštri kraj roštilja umetnite u utor za roštilj a drugi kraj smjestite u drugi suprotni utor za roštilj. U pladanj uspite dvije čaše vode. Gumb za postavke podesite u poziciju PEČENO PILE. Termostat podesite na maksimalnu postavku. TIMER podesite u željenu poziciju. Po završetku pečenja servirajte.

INFORMACIJE U VEZI POGREŠNE UPORABE

Uređaj rabite na naznačenom naponu. Provjerite da li napon mjesta na kom želite rabiti uređaj odgovara naponu uređaja.

Za izbjegavanje svake vrste opasnosti oštećeni kabel za napajanje treba da zamjeni proizvođač kabela, ovlašteni servisni centar ili stručni električni tehničar. Naša tvrtka ne snosi odgovornost za kvarove koji se mogu pojaviti i popravka uređaja neće biti obuhvaćena u okviru jamstva.

Pazite da vam uređaj ne padne na pod. Ukoliko se to dogoditi tijekom uporabe uređaja odmah izvucite utikač iz utičnice. U vrijeme pada uređaja može doći do lomljenja njegovih dijelova i oštećenja uređaja. U tom slučaju prije ponovne uporabe uređaj odnesite na pregled u ovlašteni servisni centar.

Staklo nije obuhvaćeno u okviru jamstva. Ne prskajte vodu na vruće staklo.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Informacije u vezi održavanja, popravke i čišćenja proizvoda od strane korisnika
- Kao prvo izvucite utikač iz utičnice. Pećnica ne smije biti vruća. Za čišćenje ne rabite abrazivna i zapaljiva sredstva kao što su kiseline, razrjeđivač i benzin.
- Ne rabite deterdžent u prahu. Unutarnju i vanjsku površinu, kao i pribor pećnice očistite mekom, vlažnom krpom umočenom u tekući deterdžent.
- Pećnicu nipošto ne perite pod vodom. Obavezno izbjegavajte kontakt s vodom.

ODRŽAVANJE

- Informacije o periodičnom održavanju, vremenskim intervalima za periodično održavanje i tome ko treba da obavlja periodično održavanje uređaja.

Uređaj ne zahtjeva periodično održavanje.

Korisno je uređaj očistiti nakon svake uporabe.

BITNO

Oštećeni kabel pećnice treba da zamjeni samo ovlašteni tehnički centar. U suprotnom postoji opasnost od strujnog udara.

UPOZORENJE

Kabel za napajanje je kratak kako bi se izbjegla opasnost od zapinjanja za kabel i pada. U slučaju potrebe možete rabiti produžni kabel. U slučaju uporabe produžnog kabela molimo vas da odabere produžni kabel čije električne vrijednosti odgovaraju električnim vrijednostima uređaja.

Ako električni uređaj posjeduje utikač s uzemljenjem i produžni kabel mora biti trožični(3) kabel. Produžni kabel smjestite tako da ne visi preko rubova radne površine ili stola i da ne bude dostupan djeci koja ga mogu povući ili zapeti za njega i pasti.

Specifikacije

- Električna pećnica s timer i termostatom
- 1 okrugli pladanj od emajla
- 1 četvrtasti pladanj od emajla
- Kromirani gril
- Grijač od nehrđajućeg čelika
- Kontrolni indikator snage
- Beskonačni prekidač
- Termostat od 320°
- Timer od 90 min.
- Elektrostatična boja u prahu
- Snaga: 750w+750w =1500w
- Napon: AC220-240V
- Frekvencija: 50/60Hz

فارسی

اجاق گاز سیمبو مدل
دفترچه راهنما

لطفاً این دفترچه راهنما را با دقت بخوانید .
در صورتیکه که دفترچه راهنمای محصولی را که خریداری کرده اید را با دقت خوانده و عمل کنید دستگاه شما نسبت به تمام مشکلاتی که ناشی از خطاهای تولید است شامل دو سال گارانتی می باشد .
مشخصات اجاق گاز :

- لایه بیرونی اجاق با رنگ پودری الکترواستاتیک پوشش داده شده است لایه درونی با آلوزینک پوشش داده شده است و سینی ها با لایه مینا پوشیده شده است
- مقاومت ها از فولاد لوله ای ضد زنگ بوده و در صورت نیاز تعمیر آن به سادگی و بلافاصله ممکن میباشد.
- از گذاشتن اشیاء سنگین و یا مساعد به آتش گرفتن روی فر خودداری فرمائید .
- از فر خود همیشه در مکانی دور از دسترس کودکان استفاده کنید.
- در مواقعی که فر داغ است با دستمال مرطوب و یا خیس و یا حتی با دست با فر تماس نداشته باشید .
- بعد از تمام شدن کارتان با فر اول پریز را از برق جدا کرده و لطفاً قبل از سرد شدن کامل فر را حرکت ندهید.

اقدامات ایمنی مهم :

- مواردی که در حفظ تعمیر و استفاده باید رعایت شود
- در موقع استفاده وسایل برقی این چند نکته اساسی ایمنی که در زیر به آنها اشاره میشود به طور مداوم باید رعایت گردد.
- توصیه میکنیم فر خود را در اولین استفاده به مدت 10 دقیقه با باز گذاشتن درب شیشه ای روشن کرده و بدین وسیله از تماس بوی گازها و یا بخاری که ناشی از تماس گرما با رنگ و یا سایر مواد در استفاده اولیه بوجود می آید جلوگیری شده و غذای شما را آلوده نمیکند.
- ولتاژی که در فر شما استفاده میشد 220-240 ولت میباشد.
- فر خود را روی زمینی صاف و نسوز قرار دهید . از آنجائیکه فر شما در حین کارکردن گرم خواهد شد از برخورد دست با آن خودداری فرمائید.
- دستورالعمل های مهم برای استفاده :
- فیض را به یک پریز محکم متصل کنید
- دمای مطلوب برای پخت را با استفاده از دکمه تعیین نما تنظیم کنید.
- اگر از دو سینی به طور همزمان استفاده میکنید غذاهای خور را در سینی های مربوطه قرار داده و سینی ها را در فر قرار دهید بعد از اینکه از پخت سطح غذای سینی اول اطمینان حاصل کردید جای سینی ها را عوض کرده و بدین وسیله با پخت سطح غذای سینی دوم غذای شما برای سرو در سفره آماده میباشد.
- غذای پخته شده را در داخل فر به مدت 5 دقیقه نگه داشته و بدین وسیله بعد یک دوره کوتاه استراحت غذای خود را سرو کنید.
- به موقع تعمیر دستگاه را از پریز خارج نمائید.
- این دفترچه راهنما را نگه دارید و لازم به یاد آوری است که فقط برای استفاده خانگی میباشد .

در حین حمل و نقل :

- از زمین افتادن آن جلوگیری کنید .
- از وارد شدن ضربه به آن جلوگیری کنید.
- نسبت به وارد شدن هر گونه فشار احتمالی و آسیب وارد شدن به دستگاه جلوگیری کنید.
- به علامت ایمنی روی بسته بندی دقت کنید.
- نسبت به حمل و نقل دستگاه با بسته بندی اورجینال آن دقت کنید.

سلامت محیط زیست و انسان :

به سلامتی محیط زیست شما هم میتوانیم کمک کنیم ! خواهشمند است مقررات محلی خود را فراموش نکنید . دستگاه های برقی خود را که در حال حاضر کار نمیکنند و بلااستفاده اند به مراکز مناسب جهت جمع آوری آنها ببرید .
در حین استفاده هیچ مورد و خطر احتمالی نسبت به سلامت انسان یا محیط زیست وجود ندارد.

مونتاز دستگاه :

اطلاعات مربوط به مونتاز و وصل قطعات دستگاه را با طرح ها و اشکال نشان میدهد که چگونه باید انجام شود و اینکه هر کدام توسط چه کسی باید انجام شود (مصرف کننده - نصاب مسؤل).

نحوه کار فر :

وقتی دکمه کنترل در موقعیت 3 جدول (=) قرار گرفت هر دو مقاومت دستگاه در بالا و پایین آن به طور همزمان کار خواهند کرد .

دکمه ترموستات را در دمای بین 50 و 320 درجه در هر دمای که مد نظر شماست می‌توانید تنظیم کنید و قبل از شروع بخت دستگاه را به مدت 10 دقیقه گرم کنید. قبل از گرم شدن ترموستات فر خود را مورد استفاده قرار ندهید.

| دما و مدت زمان پیشنهادی برای هر غذا : | |
|---------------------------------------|----------|
| ماده غذایی | مدت درجه |
| مرغ | 60-50 |
| کیک خامه ای | 30-20 |
| کیک سیب | 25-20 |
| کیک میوه ای | 30-20 |
| کیک | 40-35 |
| پیتزا و بورک | 50-40 |
| بیسکویت | 35-20 |
| گوشت | 35-25 |
| ماهی | 35-20 |

ساعت تعیین کننده زمان :

ساعت تعیین کننده زمان قبل از شروع کار فر باید تنظیم شود. این زمان را تا 90 دقیقه می‌توان تنظیم کرد. در پایان مدت تنظیم شده زنگ هشدار به صدا در می‌آید و در فر های برقی در پایان مدت تنظیم شده جریان برق خود به خود قطع می‌گردد. برای غیر فعال کردن ساعت تعیین کننده زمان آوردن دکمه مربوطه به موقعیت 'O' کافی می‌باشد.

دقت :

اگر ترموستات و دکمه کنترل فر به حالت فعال در آورده شود اما ساعت تعیین کننده زمان تنظیم نشده و یا به موقعیت روشن درنیارده باشد فر کار نخواهد کرد.

| | | |
|------------|-------------------------|----------------|
| موقعیت 1 : | مقاومت پایین | بخت و سرخ کردن |
| موقعیت 2 : | مقاومت بالا | بخت و سرخ کردن |
| موقعیت 3 : | مقاومت های بالا و پایین | بخت و سرخ کردن |

موقعیت مرغ بریان

برای بخت مرغ بریان در فر خود ابتدا مرغ را روی سیخ مخصوص دستگاه تعبیه کنید. با کمک پروانه های نگهدارنده مرغ را روی سیخ سفت کنید. سیخ را به طور صحیح در داخل فر جاگذاری کنید. روی سینی فر 2 لیوان آب بریزید. دکمه تنظیم کننده موقعیت را روی مرغ بریان تنظیم کنید. ترموستات را روی دمای ماکسیموم تنظیم کنید و ساعت تنظیم کننده زمان را روی زمان مورد نظر تنظیم کنید بعد از اتمام بخت غذای خود را سرو کنید.

مواردی احتیاطی برای موقع خطاهایی که در صورت استفاده نا صحیح ممکن است بوقوع پیوندد :

دستگاه را با ولتاژ پیشنهادی استفاده کنید. ولتاژ محلی را که در آن از دستگاه استفاده خواهید کرد را کنترل کنید.

در صورتیکه کابل انتقال نیرو (برق) دچار مشکل شد برای جلوگیری از خطرات احتمالی باید توسط سرویس مربوطه و یا افراد آگاه تعمیر و یا عوض شود. از بروز مشکلات احتمالی به هیچ عنوان شرکت ما مسئول نمیباشد و این مورد شامل گارانتی نمیباشد.

نسبت به زمین نیتادن دستگاه دقت کنید و در صورتی که در حین استفاده دستگاه به زمین افتاد بلافاصله فیش را از برق خارج کنید زیرا در

حین به زمین افتادن ممکن است قطعات آن شکسته و یا آسیب دیده باشند و در صورت وقوع همچین موردی قبل از استفاده توسط سرویس

مسئول از سالم بودن آن اطمینان حاصل کنید. نشیسه شامل گارانتی دستگاه نمیباشد و وقتی نشیسه هنوز گرم است از برخورد آن با آب

جلوگیری کنید.

نظافت و نگهداری :

اطلاعات مربوط به نگهداری و نظافتی که خود مصرف کننده می‌تواند انجام دهد .

دستگاه نیازمند نظافت و کنترل ماهانه می‌باشد.

بعد از هر بار استفاده تمیز کردن آن می‌تواند مفید باشد.

نکته مهم :

در صورتیکه کابل برق دستگاه دچار مشکل شد فقط توسط سرویس مسئول باید تعویض گردد وگرنه ممکن است دچار برق گرفتگی شوید.

توجه :
کابل برق کوتاه جهت جلوگیری از هر گونه گره خوردگی و سایر مشکلات ناشی از بلند بودن آن تهیه شده است . در صورت احتیاج به کابل بلند می‌توانید از سیم رابط استفاده کنید . در صورتیکه سیم رابط استفاده میشود باید میزان برق مورد نیاز دستگاه را تامین کند و قدرت آن جهت انتقال برق حداقل به میزان برق مورد نیاز دستگاه باشد.
اگر دستگاه برقی مجهز به پریز میباشد سیم رابط هم باید مجهز به پریز باشد . سیم رابط باید زیر کابینت یا روی میز دور از دسترس کودکان و به طوری که مانع از گیر کردن پای کودکان به سیم و به زمین خوردن آنها شود.

مشخصات :
فر دارای ساعت تنظیم کننده زمان و ترمستات برقی
یک عدد سینی گرد نفلون
یک عدد سینی مربع نفلون
روکش مشبک کرومی
مقاومت ضد زنگ
لامپ نشان دهنده انرژی
کلید های نامتناهی
ترمستات 320 درجه سانتی گراد
ساعت تنظیم کننده زمان 90 دقیقه
رنگ پودری الکتروستاتیک
قدرت : $750w+750w=1500w$
ولتاژ : AC220-240V
فرکانس : 50/60Hz

- GARANTİ ŞARTLARI -

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçalarını dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
3. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicici,6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alır;
 - 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. Tüketicici 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, Tüketicici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmesini istediği malın bedeli, 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 bildirim tarihi, 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 tamamlanmaya 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 kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Yetkili servis istasyonlarının adresleriyle ilgili bilgiye Türkiye nin her yerinden 444 66 86 no lu telefonumuzdan ulaşabilirsiniz.
9. Tüketicici garantiden doğan haklarının kullanılmasına ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklara yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicici işletiminin bulunduğu yerdeki Tüketicici Hakem Heyeti veya Tüketicici Mahkemesine başvurabilir.
10. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketicici, 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 şebekesinden doğan tüm arızalar (elektrik kesilmesi, voltaj dalgalanması v.b.),
6. Garanti ürünleri 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 oluşacak elektrotatik hasarlar,
13. Hatalı paketleme sebebi ile elden teslim/kargo ile gönderim sırasında oluşabilen 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.



ÜRETİCİ FIRMA

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

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

Çağrı Merkezi: 444 66 86

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



- FIRIN -

- 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: 444 66 86
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 : FIRIN
Markası : SINBO
Modeli : SMO 3635R, SMO 3635W, SMO 3641R, SMO 3641W, SMO 3669,
SMO 3670, SMO 3671, SMO 3672, SMO 3673, SMO 3674
Garanti Süresi : 2 yıldır
Azami Tamir Süresi : 20 İş Günü
Bandrol ve Seri No: :
Kullanım Ömrü : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 10 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 :

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 müstareken ve müteselsilen 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.

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 açmış durumdayız.

TÜKETİCİ
DANIŞMA HATTI
444 66 86

sinbo
www.sinbo.com.tr

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 ve 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.

KAPIDAN KAPIYA
ÜCRETSİZ
SERVİS

10 GÜNDE
TESLİMAT
GARANTİSİ (*)

Kapıda 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 adrese teslim alınır. 10• 15 günü içerisinde sorun çözülmeyen 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 etiketten sonra başlar.)**



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: 444 66 86
www.sinbo.com.tr - info@sinbo.com.tr

EEE Yönetmeliğine uygundur.

AEEE Yönetmeliğine uygundur.

Made in Turkey

İmal Yılı : 04-2017