

# sinbo

SCO 5019, SCO 5020 P<LAV P<fi<RME MAK<NES<

KULLANMA KILAVUZU

TR

EN

FR

NL

ES

RU

HR

AR



SCO 5020



SCO 5019



G&R&fi

Değerli Müfitemiz,  
Ürün seçiminde S&NBO'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 cihaz **CE** kalite belgesine sahiptir.

EN 60335-1, EN 60335-2-15, EN 62233:2008  
Kullanım Ömrü 7 yıldır. / 5 yıl firma garantilidir.  
Made in P.R.C.



**DİKKAT:** Sadece ev aleti olarak kullanım içindir.

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

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

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

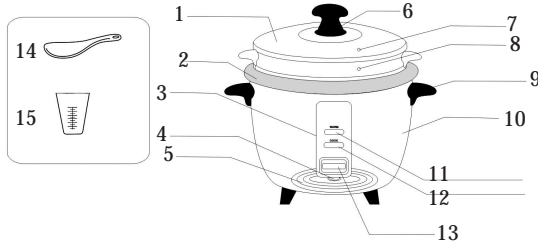
Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmeden kişilerin kullanımına uygun değildir.



TEKNİK ÖZELLİKLER • TECHNICAL SPECIFICATION  
DONNESE TECHNIQUES • TECHNISCHE GEGEVENS  
الخصائص التقنية • Tehnički Podaci

SCO 5019= AC 230V~ / 50Hz / 400 W / 1 Lt.  
SCO 5020= AC 230V~ / 50Hz / 700 W / 1.8Lt.

ÇHAZIN TANITIMI • NAME OF PARTS • NOM DES PIÈCES  
NAAM VAN ONDERDELEN • تفاصيل النموذج • OPIS APARATA



- |                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. Paslanmaz Çelik Kapak     | 9. Gövde Tutma Kulpu             |
| 2. Tencere                   | 10. Gövde                        |
| 3. Çabıtırma Düğmesi         | 11. Sıcaklık Muhafaza Göstergesi |
| 4. Alnico Termal Sınırlayıcı | 12. Pifirme Göstergesi           |
| 5. Isıtma Plakası            | 13. Pifirme Düğmesi              |
| 6. Kapak Tutma Kulpu         | 14. Plastik Kılıf                |
| 7. Buhar Çıkışı Ağız         | 15. Ölçü Kabı                    |
| 8. Buhar Borusu              |                                  |

#### ÖZELLİKLER

1. Lüks ve gösterifli zarif tasarım, yüksek kalite.
2. Cihazın içinde her yerde sızayılım ve dolayılım, taban ve yanlardan sızıtma özelliği.
3. Paslanmaz Çelik Kapak, otomatik olarak pifirme ve sıcak tutma ve sıcaklığı saatlerce muhafaza etme özelliği...



## C-HAZIN TANITIMI • NAME OF PARTS • NOM DES PIÈCES

NAAM VAN ONDERDELEN • تفاصيل النموذج • OPIS APARATA • NOMBRES DE LAS PIEZAS

1. Stainless Steel Lid 2. The pot 3. Switch 4. Alnico Thermal Limitation 5. Heating Plate 6. Handle 7. Steam nozzle 8. Steam rack	9. Body Handle 10. Housing 11. Keeping warm indicator 12. Cooking indicator 13. Cooking button 14. Plastic spoon 15. Measuring cup	
1. Couvercle en acier inoxydable 2. Casserole 3. Bouton de mise en marche 4. Délimiteur thermal Alnico 5. Plaque de chauffage 6. Poignée pour saisir le couvercle 7. Orifice de sortie de vapeur 8. Tuyau de vapeur	9. Poignée pour saisir le bloc 10. Bloc 11. Indicateur de conservation de chaleur 12. Indicateur de cuisson 13. Interrupteur de cuisson 14. Cuillère en plastique 15. Pot de mesure	
1. Roestvrij stalen deksel 2. Binnenpan (kookpan) 3. Schakelknop 4. Alnico Thermostaat 5. Verwarmingsplaat 6. Dekselhandvat 7. Stoomopening 8. Stoompijp	9. Handgrepen 10. Romp 11. Warmhoud-indicatielampje 12. Kook-indicatielampje 13. Kookknop 14. Plastic lepel 15. Maatbeker	
1. Capa de acero inoxidable 2. Olla 3. Botón de funcionar 4. Limitador termal de alnico 5. Placa de calentamiento 6. Mango de coger la tapa 7. Boca de salida de vapor 8. Tubo de vapor	9. Mango de coger el cuerpo 10. Cuerpo 11. Indicador de guardar temperatura 12. Indicador de cocción 13. Botón de cocción 14. Cuchillo plástico 15. Capa de medida	
1. Крышка из нержавеющей стали 2. Кастрюля 3. Кнопка включения 4. Термоограничитель "Alnico" 5. Варочная пластина 6. Держатель крышки 7. Отверстие для выхода пара 8. Паровая труба	9. Держатель корпуса 10. Корпус 11. Индикатор поддержки температуры 12. Индикатор готовности 13. Регулятор готовки 14. Пластиковая ложка 15. Мерный стакан	
	9. رفّ البخار 10. مقبض الآلة 11. جسم الآلة 12. مؤشر المحافظة على الحرارة 13. زر الطبخ 14. ملعقة بلاستيكية 15. مكبل	1. غطاء من الفولاذ غير قابل 2. للصدأ 3. إناء 4. زر التشغيل 5. جهاز النيكل لتحديد الحرارة 6. لوحة التسخين 7. مقبض الغطاء 8. فتحة مخرج البخار

## ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI



- Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar  
Elektrikli cihaz kullanılmadan önce aşağıda belirtilen temel güvenlik kurallarına mutlaka uyulması gerekmektedir:  
Topraklaması yapılmış olan prizler kullanınız ve cihaz üzerinde gösterilen voltaj ile elektrik devresinin voltajının aynı olmasını sağlayınız.  
Tencere tabanı ile pifirme plakası yüzeyinin elektronik bir aza neden olmayacak şekilde temiz ve kuru bulundurulmasını sağlayınız.  
Tencereyi deforme olmasına yol açabilecek çarpma ve darbelerle koruyunuz. Tencereyi hiçbir zaman diğer aletler üzerinde kullanmayınız.  
Aletleri düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz; tencereyi hiçbir zaman kolayca tutulabilecek ve yanabilecek bir şeyin üzerine koymayınız.  
Pifirme esnasında aletin buhar çıkmasına çok fazla yaklaşmayınız. Buhar nedeniyle yüz ve elleriniz hafılanarak yanabilir.  
Gövdeyi hiçbir zaman su ile yıkamayınız veya duşrudan su içerisine koymayınız. Bu elektrik aza na neden olabilir.  
Yiyecekleri dıflar almak için, ilave olarak verilen plastik kapları kullanınız.  
Metal kaplar tencere tabanının çizilmesine neden olabilir ve kaplamasının zarar görmesine yol açabilir.  
Pifirme esnasında buhar çıkmasının üzerini kapatmayınız. Bu pifiricinin deforme olmasına yol açabilir.  
Hiçbir zaman kendi kendinize elektrikli pifiricinin sökümünü yapmayınız. Bu hareket, pifiricinin güvenlik ve emniyet özelliklerini etkileyebilir.  
Kapak tutma kulpu sadece kapının açılması için kullanılır. Tutma kulpunu, bafıta içi yiyecek dolu iken olmak üzere, hiçbir zaman pilav pifiricisini kaldırmak ve taflamak için kullanmayınız. Aksi takdirde, hafılanarak yanabilirsiniz.  
Elektrikli pilav pifiricisinin kendi kablo bağlantısı ve buna uygun kablo çıkışı bulunmaktadır. Hasar görmesi halinde bu kabloyu özel yumuflak bir kablo ile değiştiriniz.



## TAFIIMA ESNASINDA

- Ürünü düflürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamas›n› saqlay›n›z,
- S›k›lmamas›n›, ezilmemesini saqlay›n›z,
- Ambalaj üzerindeki ifaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taflmaya özen gösteriniz.

## ÇEVRE VE ANSAN SA/LI/I



Çevre korumas›na siz de katkıda bulunabilirsiniz!

Lütfen yerel düzenlemelere uymay› unutmay›n: Çal›lmayan elektrikli cihazlar›, uygun elden ç›karma merkezlerine götürün

Kullanım sırasında insan ve çevre sađlıđına tehlikeli veya zararlı olabilecek bir durum söz konusu deđildir.

## ÇHAZIN KULLANIMI

• Bađlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir fiema ile Bađlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (tüketici, yetkili servis) ilişkin bilgiler Cihazınzla birlikte gelen aksesuarları kolaylıkla kendiniz takip ç›kartabilirsiniz. Olası bir arıza durumunda cihazın içini açmay›nız. Aksi takdirde cihaz garanti dıđı kalacaktır.

### Pilav Pifirme

1. Ölçek ile koyacağ›n›z pirinç miktar›n› tespit edin  
Ave olarak verilen ölçekli kab› kullanarak gerekli pirinç miktar›n› tespit edin.

1ölçek: 0.18 litre, yaklaşık 150g

2. Pirinçleri y›kay›n

Pirinçleri y›kamak için diđer mutfak kaplar›n› kullan›n›z. Pifirme tenceresinin kaplamas›n›n afl›nmalara karşı korunmas› ve taban›n›n deformasyonunun önlenmesi amacıyla pirinçlerin doğrudan tencere içerisinde y›kanmas› önerilmemektedir.

3. Su ilave edin

Y›kanmış pirinçleri tencere içerisine koyun ve tencere içerisinde eflit flekilde dađıt›n (tencere içerisinde pirinçlerin dađıt›lm› eflit olmad›đ› takdirde, pifirme iyi olmayacaktır) ve pirinç kalitesi ile damak tad›n› göz önünde bulundurarak orta seviyede su ilave edin.



#### 4. Tencereyi gövde içerisine yerleştirin

Tencerenin dış kısmındaki sular, yapışmış kir ve lekeleri silip temizleyin ve tencere tabanı ile üstü plakasının üzerini kontrol ederek temizleyin. Tencereyi gövde içerisine yerleştirerek ve tam olarak oturduğundan emin olmak için, bir "tık" sesi duyulana kadar hafifçe döndürün.

#### 5. Kapağı kapatın

Paslanmaz çelik kapağı kapatın. Pifirme esnasında, kapağı kesinlikle dokunmayın!

#### 6. Elektrik fişini prize takın

Cihazın elektrik fişini prize taktığınızda, elektrik göstergesi yanmaya başlar, bu durum cihaza elektrik geldiğini ifade etmektedir.

#### 7. Yemeği pifirin

Pifirme düğmesini aşağı indirin, pifirme göstergesi yanmaya başlayacaktır ve pifirme işlemi başlar.

#### 8. Hafif ateftte pifirme

Pifirmekte olan pirincin bütün suyu buharlaşıp kaybolduğunda, pifirme düğmesi otomatik olarak kapanır ve pifirme göstergesi söner ve sıcak muhafaza göstergesi yanar. Pirincin rengini, tadını ve kıvamını alması için bu şekilde on beş dakika bekleyiniz.

#### SICAK MUHAFAZA

1. Enerji yemek hemen yenilmeyecek ise, kullanıca yemeği 70 °C derecede otomatik olarak muhafaza edebilecektir.
2. Pifirme işleminden sonra zamanında elektrik fişini prizden ve cihazdan çıkarınız.

#### TEMİZLİK

• Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler

1. Tencereyi gövdenin içerisinden çıkarınız ve su ile yıkayarak silip kurulaştırınız.
2. Tencerenin dış yüzeylerini siliniz ve yumuşak bir bez ile temizleyiniz.
3. Tencereyi temizlemek için çelik temizleyicisi veya diğer kaba ya da ağırdan temizlik maddeleri kullanmayın. Bunlar tencere yüzeyine zarar verecektir.
4. Pirinç taneleri veya daha başka kir ve lekeler pifirme plakasına yapıştırsa



## TEMİZLİK

takdirde, pifirme plakasının tencere ile tam temas sağlayacak flekilde bunları temizlemek için, 320 # zımpara kağıdı kullanılmalı, daha sonra ise yumuşak bir bez ile pifirme plakası silinerek temizlenmelidir.

### BAKIM

- Periyodik Bakım Gerektirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerektirine İlişkin Bilgiler Cihaz periyodik bakım gerektirmez. Her kullanımdan sonra temizliğinin yapılmasında fayda vardır.

### SORUN GÖRME

1. Elektrik güç göstergesi yanıyor  
Pifirme plakası sıcak değil!  
Elektrik bağlantısı yok  
Elektrik düğmesini/kablo çukuru sigortasını & kabloyu kontrol ediniz ve bunların düzgün çalışıp çalışmadığına bakınız.

Pifirme plakası sıcak!  
Neden-1. Alet içerisindeki bağlantılar gevşemifftir.  
Çözüm-1. Yeniden bağlantıları yapınız.

Neden 2. Gösterge hasar görmüftür, arıza yapıftır.  
Çözüm 2. Göstergeyi değiştiriniz

2. Elektrik güç göstergesi yanıyor  
Pifirme plakası sıcak değil!  
Neden-1 Alet içerisindeki bağlantılar gevşemifftir.  
Çözüm-1. Yeniden bağlantıları sıkıftırınız.  
Neden-2. Elektrikli pifirme tüpü yanmaktadır.  
Çözüm-2. Pifirme tüpünü değiştiriniz.

3. Pirinçler tam pifmemiffl veya pifirme süresi çok uzun  
Neden-1. Tencere deforme olmuftur!  
Çözüm-1. Tencereyi pifirme plakası ile tam temas sağlayacak flekilde düzeltiniz.





Neden-2. Pifirme plakası deforme olmuştur.

Çözüm-2. Hafif deformasyonlar parlatarak gidermek için zımpara kağıdı kullanınız. Eğer ciddi boyutlarda deformasyon mevcut ise, değiştirilmek üzere çıkarınız.

Neden-3. Tencere sıcak durmaktadır, sıcaklığı etkin olarak almamaktadır.

Çözüm-3. Tencereyi döndürerek tam temas sağlayacak flekilde oturtunuz.

Neden-4. Tencere ve pifirme plakası arasında kir ve pislikler bulunmaktadır.

Çözüm-4. Temizlemek için 320# zımpara kağıdı kullanınız.

4. Pirinçler hafif yanmış

Neden-1. Pifirme düğmesi veya seviye başlantısı düzgün çalışmıyor.

Çözüm-1. Yanmış kısımları bir mafra ve benzer bir aletle temizleyiniz.

Neden-2. Alnico termal sırtlayıcı arızalı.

Çözüm-2. Alnico termal sırtlayıcıyı değiştiriniz.

5. Otomatik olarak sıcaklığı muhafaza etmiyor

Neden : Sıcaklık regülatörü arızalı.

Çözüm: Sıcaklık regülatörünü değiştiriniz.

#### SATIŞ SONRASI HİZMETLER

Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen parçalara sahip değildir. Ünitenin çalışmaması durumunda şu adımları izleyin.

1. Talimatların doğru biçimde izlendiğini denetleyin.

2. Ana kaynağında iflevselliğini denetleyin.

Cihaz hâlâ çalışmıyorsa, satın aldığınız yere geri götürün.

Güç kablosu hasar görmüşse, tehlikeleri önlemek için, cihaz üreticisine iade edilmelidir.

Kendi kendinize tamir etmeye KALKIYIMAYIN.

fiu talimatları izleyin:

1. Dikkatlice, tercihen orijinal kutusuna paketleyin.

Ünitenin temiz olduğundan emin olun.

2. Tüm yazılımlarda, adınızı, adresinizi ve ürünün model numarasını belirtin.

3. İade etme nedeninizi belirtin.

4. Garanti kapsamındaysa, nereden, ne zaman alındığını belirtin ve satın alma kanıtını ekleyin (örn. kasa fişi).



## ENGLISH

SINBO SCO-5019 & SCO-5020  
ELECTRIC RICE COOKER  
INSTRUCTION MANUAL

Thanks for your purchase, before using, please read it in detail and keep it long.

WARNING: Household Use Only

### TECHNICAL SPECIFICATION

SCO-5019	SCO-5020
VOLTAGE: 230V/50Hz	VOLTAGE: 230V/50Hz
POWER: 400W	POWER: 700W
CAPACITY: 1 L.	CAPACITY: 1.8L
PP Steamer	Aluminum Steamer

### FEATURES

1. Luxurious elegant design, high quality.
2. All round heat circulation, heat from the base and the sidewalls.
3. Stainless steel lid, automatically cooks and keeps warm and to conduct heat efficiently for several hours..

### COOKING QUALITY

Instruction:

Cook Rice

1. Measure out the rice.

Use the attached cup to measure out the needed rice. 1cup: 0.18 litres, about 150g

2. Wash the rice

Use other utensils to wash the rice clean. That washing rice directly in the pot is not allowed, in order to avoid abrading the coating or deforming the base.

3. Add water

Put the washed rice into the pot and distribute evenly in the pot, (uneven distribution will cause bad cooking effect)add moderate water according to the rice quality and one's taste.



4. Place the pot into the housing.

Wipe the water, sticking stains away from the outside of the pot, check and clean the pot base and the heating plate, place the pot into the housing, rotate lightly to ensure a full contact between the a click sound is heard.

5. Close the covers

Close the stainless steel lid. During the cooking, do not touch it!

6. Connect power

After attaching the plug to the appliance, plug cord into the outlet, the power indicator will illuminate then, which means power has got through.

7. Cook food

Push down the cooking button, the cooking indicator illuminates and cooking begins.

8. Stew food

When all the water in the rice has been dried away, the cooking button bounces off automatically, the cooking indicator goes off and the warm keeping indicator goes on. keep this state for fifteen minutes to improve the food's color, flavour and taste.

#### KEEP WARM

1. If not for immediate enjoyment, the cooker will keep the food warm at 70 centigrade automatically.
2. Unplug from the outlet and the appliance in time after cooking.

#### CLEANING

1. Take out the pot, wash them with water and wipe dry.
2. Wipe the outside of the pot and clean it with soft cloth.
3. Do not use steel scourer or other coarse or abrasive cleaners to clean the pot these will damage the surface.
4. In case that rice grain or other stains may be attached to the heating plate, 320#sand paper is used to rub them away, then wipe the heating plate clean with soft cloth to ensure full contact between the pot and the heating plate.



## IMPORTANT SAFEGUARDS

Use plug to ensure the appliances to be earthed; ensure that the voltage indicated on the appliances corresponds with mains voltage.

Ensure the pot base and the surface of the heating plate dry and clean to avoid electronic break down.

Protect the pot against bump may cause the pot to be deformed. Never use the pot on other heat sources.

Place the appliances on a stable level surface; never place the pot on something that causes fire easily.

Do not be so near to the appliances' steam nozzle when cooking. Face or hands may be scalded by steam.

Never wash the housing with water or place the housing directly into the water, this will cause power failure.

Use the attach plastic spoon to take food out; such spoons as metal spoons may scratch the pot base and damage the coating.

No not cover the steam nozzle while cooking .this will cause the cooker to the deformed

Never disassemble the electric cooker on your own, this may influence the cooker's safety features.

The cover handle is only used to open the cover, never use the handle to pick up and move the rice cooker, especially when filled with food, scalding would happen otherwise.

The electric rice cooker has its own linkage and corresponding outlet; Replace the cord with special soft cord once it is damaged.

### PROBLEM AND CAUSES

1. Power indicator does not illuminate.

Heating plate is not hot!

Not connect with power

Check the switch/plug outlet fuse & cord and see whether they do work well or not.

Heating plate is hot!

Cause 1. The connections inside are loose.

Solution 1. Join them together again.



Cause 2. The indicator are damaged.

Solution 2. Replace them

2. Power indicator illuminates.

Heating plate is not hot!

Cause 1. The connections are loose

Solution 1. Fasten them again.

Cause 2. Electric heating tube has been burn.

Solution 2. Replace the heating tube.

3. Rice is not ripe or the cooking time is too long.

Cause 1. The pot has been deformed!

Solution 1. Adjust the pot to ensure a full contact with the heating plate.

Cause 2. The heating plate has been deformed

Solution 2. Use sand paper to polish for slight deform; send away to replace if it is seriously deformed.

Cause 3. The pot slants, absorbing heat inefficiently.

Solution 3. Rotate the pot slightly to ensure full contact.

Cause 4. There are stains between the pot and the heatingplate.

Solution 4. Use 320#sand paper to clean.

4. Rice is scotched.

Cause 1. The cooking button or lever linkage does not work well.

Solution 1. Clear burn with pinchers or something.

Cause 2. Alnico thermal limitation fails.

Solution 2. Replace alnico thermal limitation.

5. Cannot keep warm automatically

Cause : The thermal stat fails

Solution : Replace the thermal stat

## ENVIRONMENTAL DISPOSING



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations, hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



## FRANÇAIS

SINBO SCO-5019 & SCO-5020  
CUISEUR ÉLECTRIQUE DE RIZ  
MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir acheté notre produit. Veuillez lire attentivement ce manuel avant de commencer à utiliser l'appareil et préservez pour consultation ultérieure.  
ATTENTION: uniquement pour usage domestique.

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SCO-5019	SCO-5020
VOLTAGE: 230V/50Hz	VOLTAGE: 230V/50Hz
PUISSANCE: 400W	PUISSANCE: 700W
CAPACITÉ: 1 Litre	CAPACITÉ: 1.8L
Vaporisation PP	Vaporisation Aluminium

### CARACÉTRISTIQUES

1. Conception luxe, décorative et élégante, haute qualité.
2. Diffusion et circulation de la chaleur dans l'appareil, fonction de chauffage par la semelle et les côtés.
3. Couvercle en acier inoxydable, fonction de cuisson automatique, de maintenir chaud et de préserver chaud pendant des heures...

### QUALITÉ DE CUISSON

Instructions:

Cuisson de riz

1. Déterminez avec la mesure échelle la quantité de riz que vous allez cuire Déterminez en vous servant du pot de mesure fourni supplémentaiement la quantité nécessaire de riz. 1 mesure: 0.18 litres, environ 150g
2. Lavez le riz

Pour lavez le riz, utilisez autres récipients de cuisine. En vue de protéger le revêtement de la casserole de cuisson contre les corrosions et d'éviter la déformation de la semelle, il est déconseillé de laver le riz directement dans la casserole.



### 3. Rajoutez de l'eau

Mettez le riz lavé à l'intérieur de la casserole et étalez de façon égale (si la dispersion du riz n'est pas égale dans la casserole, la cuisson ne sera pas réussie). Et rajoutez de l'eau au niveau moyen en considérant la qualité du riz et le goût.

### 4. Installez la casserole à l'intérieur du bloc

Essuyez et nettoyez l'eau, les saletés et les taches adhérentes à la partie extérieure de la casserole et nettoyez en contrôlant la semelle de la casserole et le dessus de la plaque de chauffage. Installez la casserole à l'intérieur du bloc et faites-la tourner légèrement jusqu'à ce qu'un déclic s'entende pour être sûr qu'elle est installée complètement.

### 5. Fermez le couvercle

Fermez le couvercle en acier inoxydable. Ne touchez jamais le couvercle lors de la cuisson!

### 6. Branchez la fiche électrique à la prise

L'indicateur d'électricité commencera à s'allumer lorsque vous aurez branché la fiche électrique de l'appareil, cela signifie que l'électricité s'est transmise à l'appareil.

### 7. Faites cuire le repas

Faites descendre l'interrupteur de cuisson vers le bas, l'indicateur de cuisson commencera à s'allumer et l'opération de cuisson commencera.

### 8. Cuisson à feu doux

Lorsque la totalité de l'eau du riz s'est évaporée et a disparue, l'interrupteur de cuisson s'arrête automatiquement et l'indicateur de cuisson s'éteint puis l'indicateur de maintien chaud s'allumera. Attendez ainsi pendant quinze minutes, pour que le riz prenne sa couleur, son goût et sa consistance.

## MAINTIEN CHAUD

1. Si le repas ne va pas être mangé tout de suite, l'utilisateur peut préserver le repas automatiquement à 70 degrés centigrades.

2. Après l'opération de cuisson, débranchez à temps la fiche électrique de la prise et de l'appareil.



## NETTOYAGE

1. Retirez la casserole de l'intérieur du bloc et essuyez-le après l'avoir lavé à l'eau.
2. Essuyez les surfaces extérieures de la casserole et nettoyez à l'aide d'un chiffon humide.
3. N'utilisez pas de nettoyant en acier ou d'autres produits de nettoyage abrasifs et rudes pour nettoyer la casserole car ceux-là endommageront votre casserole.
4. Dans le cas où le riz ou d'autres saletés et taches s'adhèrent à la plaque de cuisson, en vue d'assurer le contact total de la plaque de cuisson avec la casserole, il convient de nettoyer ces restes avec du papier émeri 320 #, ensuite il faudra nettoyer la plaque de cuisson en l'essuyant avec un chiffon doux.

### PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Utilisez des prises de terre et veillez à ce que le voltage indiqué sur l'appareil soit le même voltage que celui du circuit électrique.

Maintenez la semelle de la casserole et la surface de la plaque de cuisson propres et sèches pour ne causer aucune panne électrique.

Protégez la casserole contre les chocs et les coups pouvant causer des déformations. N'utilisez jamais la casserole sur d'autres éléments chauffants. Placez les outils sur une surface plate et solide; n'apposez jamais la casserole sur un objet facilement inflammable et combustible.

Lors de la cuisson, ne vous approchez pas trop de la sortie de vapeur de l'appareil. Votre visage et vos mains peuvent brûler en bouillant à cause de la vapeur.

Ne lavez jamais le bloc avec de l'eau ou ne le plongez jamais directement dans l'eau. Cela peut causer une panne électrique.

Pour prélever les aliments dehors, servez-vous de la cuillère en plastique qui est fournie supplémentaires. Les cuillères en métal peuvent rayer la semelle de la casserole et endommager le revêtement.

Ne couvrez pas le dessus de la sortie de vapeur lors de la cuisson. Cela peut causer une déformation du cuiseur.

Ne démontez jamais le cuiseur électrique tout seul. Cette action peut influencer les fonctions de sûreté et de sécurité du cuiseur.



## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



La poignée pour saisir le couvercle doit être utilisée uniquement pour soulever le couvercle. N'utilisez jamais cette poignée de couvercle pour soulever ou porter le cuiseur de riz, surtout pas si le cuiseur contient de l'aliment dedans. Sinon vous pouvez vous brûler en bouillant.

Le cuiseur électrique de riz dispose de sa propre connexion de cordon et sa sortie de cordon appropriée à celle-ci. En cas d'endommagement, remplacez ce cordon avec un cordon doux spécial.

### PROBLÈMES ET CAUSES

1. L'indicateur de la puissance électrique ne s'allume pas.

La plaque de cuisson n'est pas chaude!

Il n'y a pas de connexion électrique.

Vérifiez le bouton d'électricité/le fusible de sortie du cordon & le cordon et voyez si ceux-là fonctionnent correctement.

La plaque de cuisson est chaude!

Cause 1 Les connexions qui sont à l'intérieur de l'appareil sont relâchées.

Solution 1. Refaites les raccordements.

Cause 2. L'indicateur est endommagé ou a fait panne.

Solution 2. Remplacez l'indicateur

2. L'indicateur de la puissance électrique s'allume.

La plaque de cuisson n'est pas chaude!

Cause 1 Les connexions qui sont à l'intérieur de l'appareil sont relâchées.

Solution 1. Resserrez les connexions

Cause 2. Le tube électrique de cuisson est brûlé.

Solution 2. Remplacez le tube de cuisson.

3. Le riz n'est pas bien cuit ou la durée de cuisson est très longue.

Cause 1. La casserole est déformée!

Solution 1. Aplatissez la casserole de façon à ce qu'elle soit en contact total avec la plaque de cuisson.

Cause 2. La plaque de cuisson est déformée.

Solution 2. Pour supprimer les déformations légères en polissant, utilisez du



## PROBLÈMES ET CAUSES

papier émeri. S'il est question de graves déformations, retirez-la afin de la remplacer.

Cause 3. La casserole est tordue, ne reçoit pas la chaleur de façon effective.

Solution 3. Faites installer la casserole en la faisant tourner de façon à ce qu'elle entre en contact total.

Cause 4. Il y a des saletés et des restes entre la casserole et la plaque de cuisson.

Solution 4. Utilisez du papier émeri 320# pour nettoyer.

4. Le riz est légèrement brûlé.

Cause 1. L'interrupteur de cuisson ou la connexion de niveau ne fonctionne pas correctement.

Solution 1. Nettoyez les parties brûlées avec une pince ou un outil similaire.

Cause 2. Le délimiteur thermal Alnico est en panne.

Solution 2. Remplacez le délimiteur thermal Alnico.

5. Ne préserve pas la chaleur automatiquement

Cause : Le régulateur de température est en panne.

Solution : Remplacez le régulateur de température.

## APPAREIL RESPECTUEUX DE 'ENVIRONNEMENT



Vous pouvez aider à protéger l'environnement !

Veillez vous rappeler de respecter les réglementations locales : disposez des appareils électriques qui ne fonctionnent plus dans un centre de tri approprié.



SINBO SCO-5019 & SCO-5020  
ELEKTRISCHE RIJSTKOKER  
GEBRUIKSHANDLEIDING

Wij danken u voor de aankoop van ons product. Gelieve voordat u dit product gebruikt de gebruikshandleiding aandachtig te lezen en ze zorgvuldig te bewaren.

OPGELET: Dit product is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

SCO-5019	SCO-5020
NETSPANNING: 230V/50Hz	NETSPANNING: 230V/50Hz
VERMOGEN: 400W	VERMOGEN: 700W
INHOUDSVERMOGEN: 1 Liter PP Stomer	INHOUDSVERMOGEN: 1.8L Aluminium Stomer

BIJZONDERE EIGENSCHAPPEN

1. Luxe uitvoering, esthetische vormgeving, hoge kwaliteit.
2. Gelijkmatige warmteverdeling in het hele apparaat door verwarmingselementen in bodem en zijwanden.
3. Roestvrij stalen deksel, automatische kook- en warmhoudfunctie, behoudt de warmte urenlang.

KOOKFUNCTIE

Aanwijzingen:

Rijst koken

1. De hoeveelheid rijst afmeten.

Gebruik de bijgeleverde maatbeker om te bepalen hoeveel rijst u gaat gebruiken.

1 maatje : 0.18 liter, ongeveer 150g

2. De rijst wassen

Gebruik hiervoor een andere pan of schaal. Om de anti-aankleeflaag niet te beschadigen en de bodem van de pan tegen vervorming te behoeden is het niet aan te raden de rijst rechtstreeks in de kookpan te wassen.



## KOOKFUNCTIE

### 3. Water toevoegen

Doe de gewassen rijst in de kookpan en verdeel gelijkmatig over de bodem (als de rijst niet gelijkmatig over het oppervlak van de pan verdeeld is verkrijgt u geen goed kookresultaat) en voeg een middelmatige hoeveelheid water toe, volgens uw eigen smaak, rekening houdend met de kwaliteit van de rijst.

### 4. De gevulde pan in de rijstkoker plaatsen

Verwijder aanklevende rijstkorreltjes en andere onreinheden van de buitenkant van de pan en wrijf goed droog. Controleer ook of de verwarmingsplaat schoon en droog is. Plaats vervolgens de kookpan in de romp van de rijstkoker en draai eventjes voorzichtig heen en weer tot u een klikje hoort. Zodoende weet u zeker dat de pan goed in de rijstkoker is aangebracht.

### 5. Deksel opleggen.

Plaats het roestvrij stalen deksel op de kookpan. Raak het deksel in geen geval aan tijdens het kookproces!

### 6. Stekker in stopcontact steken

Als u de stekker in het stopcontact steekt gaat het elektrische stroomindicatielampje branden, dit toont aan dat het apparaat op het stroomnet is aangesloten.

### 7. Het gerecht koken

Door de kookknop in te drukken gaat het kook-indicatielampje branden en het kookproces vangt aan.

### 8. Op lage temperatuur laten gaar worden

Als al het water van de kokende rijst opgenomen en verdampt is zal de kookknop automatisch in de hoogste positie klikken; de kookfunctie wordt uitgeschakeld, het kook-indicatielampje gaat uit en het warmhoud-indicatielampje licht op. Laat de rijst op die manier nog een vijftiental minuten trekken. Zo bekomt u mooie loskorrelige rijst, perfect van smaak en kleur.

## WARM HOUD-FUNCTIE

1. Als het gerecht niet dadelijk wordt opgediend zal het in de rijstkoker automatisch op een temperatuur van 70 graden warm gehouden worden.

2. Neem na het gebruik de stekker uit het stopcontact en het contra-stekkertje uit het apparaat.



### REINIGING

1. Neem de pan uit de rijstkoker, was in warm zeepwater en droog goed af.
2. Wrijf de romp van het apparaat schoon met een zachte doek.
3. Gebruik geen staalwol, schuursponsje, schurende, harde of bijtende reinigingsmiddelen om de pan schoon te maken. Dergelijke producten beschadigen het oppervlak van de pan.
4. Rijstkorrels of andere resten en onreinheden die op de verwarmingsplaat kleven, beletten het contact met de bodem van de kookpan en moeten verwijderd worden. Gebruik hiervoor 320 # schuurpapier en wrijf vervolgens de plaat schoon met een zachte doek.

### BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZORGEN

Maak gebruik van een degelijk geaard stopcontact en verifieer of de netspanning overeenstemt met de voltage die aangegeven is op het typeplaatje van het apparaat.

Zorg ervoor dat de onderkant van de binnenpan en de kookplaat altijd schoon en droog zijn om een elektronisch defect te voorkomen.

Behoed de binnenpan tegen vallen en stoten die vervorming kunnen veroorzaken.

Gebruik de pan nooit op het vuur of een ander verwarmingselement.

Plaats het apparaat op een vlakke stabiele bodem, voldoende verwijderd van hittebronnen zodat de behuizing geen vuur kan vatten of beschadiging oplopen. Kom niet te dicht bij de stoomopening tijdens het kookproces om het risico van verbranding te vermijden.

Was de romp van het apparaat niet of dompel het nooit in water of een andere vloeistof. Dit kan een elektrisch defect veroorzaken.

Gebruik de bijgeleverde plastic lepel om het gerecht uit de pan te scheppen. Metalen voorwerpen veroorzaken krassen en beschadiging van de anti-aankleeflaag.

Bedek de stoomopening niet tijdens het koken; dit kan vervorming van het apparaat tot gevolg hebben.

Probeer nooit zelf het apparaat te demonteren of de behuizing te openen. In dit geval kan de veilige werking van het apparaat niet langer gegarandeerd worden.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORZORGEN

Gebruik het handvat van het deksel uitsluitend om het deksel op te lichten en nooit om het apparaat aan het deksel op te lichten, vooral niet als het met een warm gerecht gevuld is en u het risico loopt u te verbranden. De elektrische rijstkoker heeft een uitneembaar snoer met een contrastekkertje dat in het apparaat past. Een beschadigd snoer moet door een aangepast soepel snoer vervangen worden.

### PROBLEMEN EN OORZAKEN

1. Het elektrische stroom indicatielampje brandt niet.

De verwarmingsplaat wordt niet warm!

Er is geen stroomtoevoer in het apparaat .

Controleer schakelknop, snoer, zekering en stekkerverbindingen.

De verwarmingsplaat is warm!

Oorzaak-1. Een onderbroken stroomcircuit.

Oplossing-1. Controleer en verbind opnieuw.

Oorzaak-2. Het indicatielampje is defect

Oplossing-2. Vervang het lampje

2. Het elektrische stroom indicatielampje brandt.

Verwarmingsplaat wordt niet warm!

Oorzaak-1. Verbindingen in het apparaat zijn losgekomen.

Oplossing-1. Herstel de verbindingen.

Oorzaak-2. Elektrisch verwarmingselement doorgebrand.

Oplossing-2. Vervang het verwarmingselement.

3. De rijst is niet gaar of het koken duurt heel lang.

Oorzaak-1. Deformatie van de binnenpan.

Oplossing-1. Hervorm tot het volledig contact met de verwarmingsplaat hersteld is.

Oorzaak-2. Deformatie van de verwarmingsplaat.

Oplossing-2. Lichte deformatie kan verholpen worden door behandeling met schuurpapier. Vervang de verwarmingsplaat ingeval van ernstige deformatie.

Oorzaak -3. De pan staat scheef; contact met de verwarmingsplaat is onvoldoende.



Oplossing- 3. Draai de pan lichtjes tot ze goed zit en volledig contact bekomen is.

Oorzaak-4. Etensresten of onreinheden tussen pan en verwarmingsplaat.

Oplossing-4. Reinig de plaat met behulp van 320# schuurpapier.

4. Rijst lichtjes aangebrand.

Oorzaak-1. Kookknop of niveauverbinding defect.

Oplossing-1. Verwijder het aangebrande gedeelte van de rijst .

Oorzaak-2. Alnico thermostaat defect.

Oplossing 2. Vervang de Alnico thermostaat..

5. Gerecht wordt niet automatisch warm gehouden

Oorzaak: Thermostaat defect.

Oplossing: Vervang de thermostaat.

### MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



U kunt helpen om het milieu te beschermen!

Denk a.u.b aan de lokale voorschriften: lever niet werkende elektrische apparaten in bij een geschikt afvalverwerkingcentrum.



ESPAÑOL

SINBO SCO-5019 & SCO-5020  
AROCERA ELÉCTRICA  
INSTRUCCIÓN DEL USO

Damos las gracias porque han comprado nuestro producto. Antes de utilizar la instrucción del uso cuidadosamente y guarde la instrucción del uso.

ATENCIÓN: Es solo para utilizar domésticamente.

#### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SCO-5019	SCO-5020
VOLTAJE: 230v/50Hz	VOLTAJE: 230V/50Hz
ENERGÍA: 400W	ENERGÍA: 700W
CAPACIDAD: 1 litro	CAPACIDAD: 1.8L
Evaporador de PP	Evaporador de aluminio

#### CARACTERÍSTICAS

1. Diseño elegante y lujo, calidad alta.
2. En todas las partes de la máquina hay extensión y circulación del calor, propiedad de calentamiento en el suelo y en los lados.
3. Tapa de acero inoxidable, cocción automática y guardar caliente y propiedad de guardar la temperatura por muchos horas...

#### CALIDAD DE COCCIÓN

Instrucción:

Cocción del arroz

1. Determina la cantidad de arroz que ponga por medida  
Determina la cantidad de arroz necesaria por la capa de medida que viene adicionalmente.

1 medida: 0.18 litro, aproximadamente 150kg

2. Lavar los arroces

Para lavar los arroces utiliza otras capas de la cocina. Se recomienda que no lave los arroces dentro de la olla directamente para evitar las deformaciones del suelo y para guardar la chapa de la olla de cocción contra las deformaciones.





### 3. Añade agua

Ponga los arroces lavados dentro de la olla y los distribuye equilibradamente dentro de la olla (si la distribución de los arroces dentro de la olla no es equilibrio, la cocción no se va bien.) y añade el agua en el nivel medio según la calidad de arroz y su gusto de comida.

### 4. Fija la olla dentro del cuerpo

Limpie el agua que está en la parte exterior de olla, las suciedades y limpie la parte superior de la olla y placa de calentamiento por controlar. Fija la olla dentro del cuerpo y para estar seguro que se sitúa completamente gira suavemente hasta que oirá un sonido de tik.

### 5. Cierre la tapa

Cierre la tapa de acero inoxidable. ¡Durante la cocción, no toca la tapa absolutamente!

### 6. Enchufe la máquina al enchufe de electricidad

Cuando está enchufada la máquina, se empieza a iluminar el indicador de la electricidad, este caso se significa que la electricidad conecta a la máquina.

### 7. Cocer la comida

Haga bajarse el botón de cocción, se empezará iluminar el indicador de cocción y se empieza el proceso de cocción.

### 8. Cocer por el fuego poco denso

Cuando se evapora todo el agua del arroz cociendo, el botón de cocción se apaga automáticamente y se apaga el indicador de cocción y se iluminará el indicador de guardar la temperatura. Haga esperar el arroz por quince minutos para el calor, sabor y espesura del arroz.

## GUARDAR LA TEMPERATURA

1. Si no se come la comida en el momento, el usuario puede guardar la comida automáticamente en la temperatura de 70 centígrados.
2. Después de la cocción desenchufe la máquina desde el enchufe y máquina en su tiempo.

## LIMPIEZA

1. Saca la olla desde el interior del cuerpo y limpie por el agua y la saca.
2. Limpie las superficies exteriores de la olla y limpie por un paño suave.



## LIMPIEZA

3. Para limpiar la olla, no utiliza los materiales abrasivos o como limpiador del acero. Estos materiales pueden dañar a la superficie de olla.

4. Si se pagan las suciedades, manchas o piezas de arroces para limpiar estos como suministrar el contacto completo con la placa de cocción a la olla, tiene que utilizar papel de lija de 320#, más luego tiene que limpiar la placa de cocción por un paño suave.

### LAS PRECAUCIONES IMPORTANTES DE LA SEGURIDAD

Utiliza los enchufes con alambre de tierra y suministra que el voltaje que se muestra en la máquina y voltaje del circuito de la electricidad sean los mismos. Suministra que el suelo de olla y superficie de la placa de cocción estén limpios y secos para evitar un daño eléctrico.

Guarde la olla de los golpes y choques que se pueden causar a las deformaciones.

No utiliza la olla nunca encima de otros calentadores.

Fija los instrumentos encima de un suelo duro y recto; no ponga la olla dentro de una cosa que se puede inflamar y quemar fácilmente.

No se acerca a la salida del vapor de la máquina durante la cocción. Por el vapor sus manos y su cara se pueden quemar.

No lava el cuerpo nunca por el agua o no ponga directamente dentro de agua. Se puede causar a la avería de electricidad.

Para hacer salir los alimentos, utiliza el cuchillo plástico que viene adicionalmente. Los cuchillos metálicos se pueden causar a la deformación del suelo de la olla y dañar su chapa.

Durante la cocción no cierre la parte superior de la salida del vapor. Se puede causar a deformar la máquina.

No desmonte nunca la máquina usted mismo. Esta acción puede afectar la propiedad de seguridad de la arrocera.

El mango de coger la tapa solo se puede utilizar para abrir la tapa. No utiliza el mango de coger nunca para llevar o levantar la arrocera, cuando está llano por el alimento especialmente. Si no, usted se puede quemar.

La arrocera eléctrica tiene su conexión del cable y entrada del cable que es conforme con la conexión. Si se daña cambia este cable por un cable especial y suave.



1. No se iluminará el indicador de la energía de electricidad.

¡La placa de cocción no es caliente!

No hay la conexión de electricidad.

Controla el botón de electricidad/ fusible de entrada del cable & cable y mira que están funcionando correctamente.

¡La placa de cocción es caliente!

Causa 1. Se aflojado las conexiones dentro de la máquina.

Solución 1. Haga las conexiones otra vez.

Causa 2. El indicador está dañado, se ocurre avería.

Solución 2. Cambia el indicador.

2. Se iluminará el indicador de energía de la electricidad.

¡La placa de cocción no es caliente!

Causa 1. Se aflojado las conexiones dentro de la máquina.

Solución 1. Estrecha las conexiones otra vez.

Causa 2. Se quema el tubo de conexión eléctrico.

Solución 2. Cambia el tubo de cocción.

3. Los arroces no se ha cocidos o la duración de cocción es muy larga.

Causa 1. ¡La olla se ha deformado!

Solución 1. Corrige la olla como se contacta a la placa de cocción completamente.

Causa 2. La placa de cocción se ha deformado.

Solución 2. Para mejorar las deformaciones pequeñas utiliza el papel de lija.

Si hay las deformaciones graves, saca la placa para cambiar.

Causa 3. La olla está situada oblicuamente, no absorbe el calor eficientemente.

Solución 3. Fija la olla como suministrar un contacto completo por girarla.

Causa 4. Hay suciedades entre la olla y placa de cocción.

Solución 4. Para limpiar utiliza el papel de lija de 320#.

4. Los arroces se han quemado un poco.

Causa 1. No se funciona correctamente el botón de cocción o conexión del nivel.



## PROBLEMAS Y SUS CAUSAS

Solución 1. Limpie las partes quemados por tenazas o un instrumento similar.

Causa 2. El limitador termal de alnico está averiado.

Solución 2. Cambia el limitador termal de alnico.

5. No guarda la temperatura automáticamente.

Causa: Regulador de la temperatura está averiado.

Solución: Cambia el regulador de la temperatura.



**SINBO SCO-5019 & SCO-5020**  
**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ РИСОВАРКА**  
**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

Благодарим вас за приобретение нашего изделия. Перед применением, пожалуйста внимательно прочтите руководство пользователя и сохраните для возможности получения справок в дальнейшем.

**ВНИМАНИЕ:** Применять только в качестве бытовой техники.

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**SCO-5019**

**НАПРЯЖЕНИЕ:** 230 В/50Гц

**МОЩНОСТЬ:** 400 Вт

**ВМЕСТИМОСТЬ:** 1 литр

Паровой аппарат РР

**SCO-5020**

**НАПРЯЖЕНИЕ:** 230 В/50Гц

**МОЩНОСТЬ:** 700 Вт

**ВМЕСТИМОСТЬ:** 1.8 литр

Алюминиевый паровой аппарат РР

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

1. Впечатляющий роскошный и элегантный дизайн, высокое качество.
2. Равномерное распределение и циркуляция температуры в любом месте устройства, способность нагревания с боков и дна.
3. Крышка из нержавеющей стали, автоматическая варка и поддержка заданного температурного режима, способность сохранения тепла в течение нескольких часов...

**КАЧЕСТВО ГОТОВКИ**

**Инструкция:**

**Приготовление плова**

**1. С помощью мерного стакана отмерить необходимое количество риса**

С помощью мерного стакана, идущего в комплекте с устройством, отмерить необходимое количество риса. 1 деление: 0.18 л, примерно 150 г

**2. Промыть рис**

Для промывки риса пользуйтесь другой кухонной посудой. Промывать рис прямо в кастрюле для варки не рекомендуется. Это связано с мерами защиты против износа и деформации дна кастрюли и сохранения покрытия.



## КАЧЕСТВО ГОТОВКИ

### **3. Добавить воду**

Промытый рис засыпать в кастрюлю, выровнять слой (если рис не будет равномерно распределен внутри кастрюли, качество готовки ухудшится) и залить воду на среднем уровне, исходя из качества риса и вашего вкуса.

### **4. Поместить кастрюлю вовнутрь корпуса**

До установки кастрюли в корпус, тщательно протереть наружную поверхность от воды, приставшей грязи и пятен, проверить чистоту дна и нагревательной пластины, при необходимости, очистить. Чтобы точно установить кастрюлю в корпус, производите это с легким поворотом кастрюли до момента появления легкого щелчка.

### **5. Закрывать кастрюлю**

Накрыть кастрюлю крышкой из нержавеющей стали. Никогда не прикасайтесь к крышке в процессе готовки!

### **6. Включить вилку в розетку**

После включения вилки в розетку на кастрюле загорится индикатор, что означает подачу электроэнергии к устройству.

### **7. Установить режим готовки**

Регулятор готовки опустить вниз, при этом загорится индикатор режима готовки и рис начнет вариться.

### **8. Варка на слабом огне**

После того как из готовящегося риса испарится вся вода, регулятор готовки автоматически выключится и потухнет индикатор готовки, а индикатор поддержки температуры загорится. Для достижения надлежащего цвета, вкуса и консистенции риса, оставьте кастрюлю в этом режиме в течение пятнадцати минут.

## **ПОДДЕРЖКА ТЕМПЕРАТУРЫ**

1. Если приготовленный рис будет сразу подаваться на стол, пользователь, для сохранения блюда горячим, может переключить регулятор температуры на 70 градусов и эта температура будет поддерживаться автоматически.

2. После окончания времени приготовления, необходимо выключить прибор и отключить от электросети.

## **ЧИСТКА**

1. Вытащить кастрюлю из корпуса, тщательно вымыть водой изнутри и протереть насухо.

2. Очистить и протереть наружную поверхность кастрюли с помощью мягкой салфетки.



3. Для очистки кастрюли не пользуйтесь чистящими средствами для стали или иными грубыми или абразивными средствами. Они повредят защитный слой поверхности кастрюли.
4. В случае прилипания к варочной пластине зерен риса или других частиц или образования пятен, для очистки и гарантии полного контакта между пластиной и кастрюлей, воспользуйтесь наждачной бумагой номер 320 # , затем очистите пластину с помощью мягкой ткани.

### **ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

Для подключения прибора к электросети пользуйтесь только розеткой с заземлением, предварительно убедившись в том, что напряжение в вашей сети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора.

С целью предупреждения выхода из строя электроники, держите поверхность варочной пластины и дна кастрюли чистой и сухой.

Для предотвращения деформации кастрюли оберегайте от падения и механических ударов. Никогда не ставьте кастрюлю на другие источники нагревания.

Устанавливать прибор на плоское и прочное основание; Никогда не ставьте кастрюлю на поверхность из легко воспламеняющегося и горючего материала.

В процессе готовке не приближайтесь к отверстию для выхода пара. Пар может стать причиной ожога лица и рук.

Никогда не погружайте в воду и не мойте в воде корпус прибора. Это может привести к выходу из строя электрического оснащения.

Чтобы выложить приготовленный рис, пользуйтесь только пластиковой ложкой идущей в комплекте с прибором. Металлические принадлежности могут оцарапать и повредить защитный слой стенок и дна кастрюли.

В процессе готовки никогда не перекрывайте отверстие для выхода пара. Это может привести к деформации электрической рисоварки.

Никогда не пытайтесь самостоятельно разобрать электрорисоварку. Такое вмешательство может негативно сказаться на безопасности и надежности прибора.

Держателем крышки пользуются только для открывания крышки. Никогда не пользуйтесь эти держателем чтобы поднять или перенести рисоварку, особенно когда в ней находится еда. В противном случае вы можете обвариться или обжечься.

Электрическая рисоварка оснащена отдельным гнездом для подключения шнура питания и соответствующим выходом шнура. В случае повреждения необходимо заменить на один из мягких видов кабеля.



## НЕИСПРАВНОСТИ И ПРИЧИНЫ

### **1. Не горит индикатор питания.**

#### **Варочная пластина не горячая!**

Нет подключения к электросети

Проверить работают или нет электрический выключатель/предохранитель на выходе шнура питания и состояние шнура.

#### **Варочная пластина горячая!**

Причина 1. Ослаблено соединение внутри прибора.

Устранение 1. Выполнить подключение заново.

Причина 2. Поврежден индикатор, вышел из строя.

Устранение 2. Заменить индикатор

### **2. Не горит индикатор питания.**

Варочная пластина не горячая!

Причина 1. Ослаблено соединение внутри прибора.

Устранение 1. Выполнить подключение заново.

Причина 2. Сгорела варочная электрическая трубка.

Устранение 2. Заменить варочную трубку.

### **3. Сырой рис или очень длинное время приготовления.**

Причина 1. Деформирована кастрюля!

Устранение 1. Необходимо обеспечить полный контакт с варочной пластиной.

Причина 2. Деформирована варочная пластина.

Устранение 2. Если деформация незначительная, можно устранить с помощью зачистки наждачной бумагой. При серьезной деформации необходимо удалить для замены.

Причина 3. Кастрюля вставлена в наклонном положении, нагревание производится неэффективно.

Устранение 3. Вставляйте кастрюлю с легким поворотом, стараясь обеспечить полное соприкосновение с варочной пластиной.

Причина 4. Между кастрюлей и варочной пластиной имеется грязь и налет.

Устранение 4. Для очистки воспользуйтесь наждачной бумагой.

### **4. Рис немного пригорел**

Причина 1. Не обеспечивается соединение с регулятором готовки или уровня.



## НЕИСПРАВНОСТИ И ПРИЧИНЫ



Устранение 1. Подгоревшую часть удалить с помощью щипцов или иного подходящего приспособления и очистить.

Причина 2. Неисправен термоограничитель "Alnico".

Устранение 2. Заменить термоограничитель "Alnico".

### **5. Не работает режим автоматической поддержки температуры**

Причина : Неисправен регулятор температуры.

Устранение : Заменить регулятор температуры.



## SCO-5020 & SCO-5019 SINBO

آلة طبخ الرزّ  
طريقة الاستعمال

نتقدّم إليكم بجزيل الشكر لاختياركم لمنتوجنا هذا. الرجاء قراءة دليل الاستعمال قراءة جيدة و المحافظة عليه كمرجع, تعود إليه وقت الحاجة.

تنبيه: مناسب للاستعمال المنزلي فحسب

### الخصائص التقنية

SCO-5020	SCO-5019
الفولتية : 50Hz / 230V	الفولتية : 50Hz / 230V
الطاقة : 700 وات	الطاقة : 400 وات
طاقة الاستيعاب : 1,8 لتر	طاقة الاستيعاب : 1 لتر
آلة بخارية من ألومينيوم	آلة بخار PP

### الخصائص

1. تصميم فخم, جذاب وأنيق, جودة عالية.
2. خاصية توزيع الحرارة و تدفئتها داخل الجهاز من جميع أطرافه, تسخين من الغطاء و على الجوانب.
3. الغطاء من الفولاذ غير القابل للصدأ, خاصية الطبخ و المحافظة على الحرارة و حماية الحرارة لمدة ساعات بصفة آلية...

### جودة الطبخ

التعليمات :

طريقة طبخ الرزّ

1. تأكد من مقدار الرزّ الذي سوف تكيّله بالمكيال.  
تأكد من مقدار الرزّ اللازم باستعمال المكيال الذي تمّ تزويده مع الجهاز.  
1 مكيال : 0.18 لتر, حوالي 150 غ

### 2. اغسل حبّات الرزّ

استعمل أو انيك المطبخية لغسل حبّات الرزّ. فحرصا على حماية طلاء إناء الطبخ من التلف, و تفاديا لاعوجاج قاعه, من المستحسن أن لا يتمّ غسل الرزّ في الإناء مباشرة.



### 3. أضف الماء

ضع الرُّزَّ الذي تمَّ غسله في إناء الطبخ، ثمَّ وزَّعه بشكل متساوي داخله، ( إذا لم يَبْتَمِ توزيع حَبَات الرُّزِّ داخل الإناء توزيعاً متساوياً، فلن يكون طبخه جيّداً) و أضف الماء إلى حدِّ الوسط، مع أخذ نوعية الرُّزِّ و مذاقك الخاص بعين الاعتبار.

### 4. ثبّت الإناء داخل جسم الآلة

قم بمسح قسم الإناء الخارجي لإزالة قطرات الماء و الأوساخ و البقع الملصقة عليه، و امسح كذلك قاع الإناء، مع الانتباه جيّداً إلى لوحة التسخين. ثمَّ قم بإدخال إناء الطبخ داخل جسم الجهاز، و أدره استدارة طفيفة حتّى تسمع له صوت "تتيك"، للتأكد من ثباته داخله.

### 5. أغلق الغطاء

قم بغلق الغطاء من الفولاذ غير القابل للصدأ، و الامتناع بتاتا عن لمسهُ أثناء عملية الطبخ!.

### 6. قم بوصل سداد التوصيل بالمكبس.

بمجرد وصل سداد توصيل الجهاز بالمكبس، سيشتعل المؤشر التشغيل الضوئي، و فيؤكّد ذلك أنّ التيار الكهربائي قد بلغ الجهاز.

### 7. أطبخ الأكل

أضغط على زرّ الطبخ إلى الأسفل، سيشتعل مؤشّر الطبخ و تنطلق العملية.

### 8. الطبخ تحت النار الهادئة.

بعد أن يتبخّر ماء الرُّزِّ الذي هو بصدد الاستواء تبيّراً تاماً، و ينطفئ مؤشّر الطبخ بشكل آليّ، سيُضاه مؤشّر المحافظة على الحرارة. فاترك الرُّزَّ على هذه الشاكلة لمدّة خمسة عشر دقيقة من الزمن، و ذلك حتّى يكتسب الرُّزُّ لونا و مذاقا و نُخونة.

### المحافظة على الحرارة

1. إذا لم يكن الأكل سيُستهلك فوراً، سيكون من الممكن المحافظة بصفة آليّة على حرارته، على مستوى 70 درجة مئوية.
2. بعد الانتهاء من عملية الطبخ، قم بفصل سداد التوصيل من المكبس و من الجهاز.



1. قم بإخراج الإناء من جسم الآلة، و اغسله بالماء، ثم امسحه لتجفيفه.
2. امسح واجهة الإناء الخارجية و نظفها بقطعة من القماش الناعم.
3. لتنظيف الإناء، الامتناع عن استعمال مستحضرات تنظيف الأواني الفولاذية، أو غيرها من المستحضرات القوية الكاشحة الأخرى. فهي تلحق ضررا كبيرا بمساحة الإناء.
4. إذا ما التصدت حبات من الرُّزّ أو أوساخ أو بقع ما على لوحة التسخين، و حرصا على ضرورة توفير تماس تام بين الإناء و لوحة التسخين، استعمال ورق الزجاج # 320، ثم قطعة من القماش الناعم لمسح لوحة التسخين و تنظيفها.

#### تدابير هامّة للسلامة

يترتب استعمال مكابس مؤرّضة و توفير دارة كهربائية، لها نفس الفولتية المنصوص عليها فوق الجهاز.

احرص على نظافة قاع الإناء و سطح لوحة التسخين، حتى لا يقع أي عطب الكتروني فيهما.

احمي الإناء من الضربات و الصدمات، تفاديا لإصابته بأي اعوجاج ممكن. الامتناع عن استعمال الإناء في أي آلة من آلات التسخين الأخرى.

الحرص على وضع الآلات فوق سطح مستوي و ثابت؛ الامتناع بتاتا عن وضع الإناء فوق سطح يمكن أن يشتعل فوقه، فيحترق بسهولة.

الامتناع عن الاقتراب كثيرا من فتحة خروج البخار. فيمكن لوجهك و يديك أن يحترقا بسبب البخار.

الامتناع عن غسل جسم الجهاز بالماء الدافق، أو ملئها بالماء مباشرة. فيمكن أن يسبب ذلك في خلل كهربائي.

لتعترف الأكل، استعمال الملعقة البلاستيكية التي تم تزويدها مع الجهاز. فيمكن للملعقة المعدنية أن تحدث خدوشا في قاع الإناء، و تضر طبقة الطلاء الموجودة فوقه.

الامتناع عن سد فتحة مخرج البخار. إذ يمكن أن يتسبب ذلك في اعوجاج آلة الطبخ.

الامتناع بتاتا عن محاول فكّ آلة الطبخ الكهربائية بنفسك. فيمكن أن يؤثر ذلك على خصائص الجهاز الأمنية و على سلامة استعماله.

لا يجب استعمال مقبض الغطاء إلا من أجل رفع الغطاء. الامتناع بتاتا عن استعمال مقبض الغطاء، خاصة إذا كان الجهاز مملوء بالأكل، لرفع آلة طبخ الرُّزّ أو لنقلها. على خلاف ذلك، يمكن أن تعرّض نفسك لخطر الاحتراق.

لقد زوّدت آلة طبخ الرُّزّ بسلك وصل خاص بها و زوّد السلك بمخرج مناسب لذلك.

ففي حالة إصابة هذا السلك بخلل ما، قم باستبداله بسلك آخر ليّن خاص الصُّنع.



1. مؤشر التشغيل لا يشتعل.  
لوحة التسخين غير ساخنة !  
لا يوجد وصل بالتيار كهربائي.  
قم بتفقد زر/ مخرج السلك ا في المصهر و السلك الكهربائي و تأكد ما إذا كانوا يعملون بشكل سليم.
- لوحة التسخين ساخنة !  
السبب 1. الوصلات الموجودة داخل الآلة قد ارتخت.  
الحل 1. قم بإعادة شدّ الوصلات.  
السبب 2. تعطب المؤشر فأختل.  
الحل 2. قم بتغيير المؤشر.
2. مؤشر التشغيل يشتعل.  
لوحة التسخين غير ساخنة !  
السبب 1. الوصلات الموجودة داخل الآلة قد ارتخت.  
الحل 1. قم بإعادة شدّ الوصلات.  
السبب 2. أنبوب الطهي الكهربائي أصيب بخلل.  
الحل 2. قم بتغيير أنبوب الطهي.  
3. الرز لم يوضح تماما أو مدة نضجه طويلة جداً.
- السبب 1. في الإناء اعوجاج !  
الحل 1. قم بتسوية الإناء بحيث يكون اتصاله بسطح لوحة التسخين على أكمل وجه ممكن.
- السبب 2. في لوحة التسخين اعوجاج !  
الحل 2. استعمل ورق الزجاج لتلميع الاعوجاج الطفيف وإزالته . أما إذا كان الاعوجاج شديداً , أخرج لوحة التسخين بهدف استبدالها.  
السبب 3. الإناء يقف منحنيًا , و الحرارة لا تصل بشكل فعال.  
الحل 3. أدر الإناء حتى يصبح اتصاله كاملاً.  
السبب 4. توجد أوساخ ما بين الإناء و لوحة التسخين .  
الحل 4. لإزالتها استعمل ورق الزجاج # 320 .  
4. احترق الرز قليلاً
- السبب 1. زرّ الطبخ أو مستوى الوصل لا يعمل كما ينبغي.  
الحل 1. قم بتنظيف الجزء المحترق بواسطة ملقاط أو أداة تماثل ذلك .  
السبب 2 . تعطب جهاز أنيکو للتحديد الحراري  
الحل 2. قم باستبدال جهاز أنيکو للتحديد الحراري.
5. لا يحافظ على الحرارة بشكل آلي.  
سبب : ضابط الحرارة معطب  
حل : قم باستبدال ضابط الحرارة



HRVATSKI

**SINBO SCO-5019 & SCO-5020  
APARAT ZA KUHANJE RIŽE  
UPUTSTVO ZA UPORABU**

Hvala vam što ste kupili naš proizvod. Prije početka uporabe molimo vas da temeljno pročitate ovo uputstvo za uporabu i da ga sačuvate i za buduće potrebe.

**POZOR: Samo za kućansku uporabu.**

**DIJELOVI**

- |                                  |                                  |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Poklopac od plemenitog čelika | 9. Ručka na kućištu              |
| 2. Posuda                        | 10. Kućište                      |
| 3. Tipka za uključiti            | 11. Indikator održavanja topline |
| 4. Alnico Termalno Ograničenje   | 12. Indikator kuhanja            |
| 5. Grijaća ploča                 | 13. Tipka za kuhanje             |
| 6. Ručka na poklopcu             | 14. Plastična žlica              |
| 7. Otvor za ispuštanje pare      | 15. Posuda za mjerenje           |
| 8. Cijev za paru                 |                                  |

**TEHNIČKE SPECIFIKACIJE**

**SCO-5019**

**NAPON:** 230V/50Hz

**SNAGA:** 400W

**KAPACITET:** 1 Litar

PP Parni lonac za kuhanje

**SCO-5020**

**NAPON:** 230V/50Hz

**SNAGA:** 700W

**KAPACITET:** 1.8L

Aluminijski Parni lonac za kuhanje

**SPECIFIKACIJE**

1. Luksuzni i elegantni dizajn, visoke kvalitete.
2. Funkcija grijanja sa dna i strana i kruženje toplote na sve strane unutar uređaja.
3. Poklopac od plemenitog čelika i funkcija automatskog kuhanja i održavanja topline duže vremena(satima).



## KVALITET KUHANJA

### Uputstvo:

#### Kuhanje Riže

##### 1. Odredite količinu riže koju ćete staviti uz pomoć mjerice

Rabite posudu za mjerenje koja je priložena sa aparatom i odredite količinu riže za kuhanje. 1 mjera: 0.18 litara, oko 150 gr.

##### 2. Operite rižu

Rižu operite u nekoj kuhinjskoj posudi. Da ne bi došlo do oštećenja obloge posude za kuhanje riže i deformiranja dna posude rižu nikada ne perite u posudi u kojoj se riža kuha.

##### 3. Dodajte vodu

Opranu i ocjeđenu rižu stavite u posudu za kuhanje i poravnajte (ako rižu u posudi ne rasporedite ravnomjerno neće se dobro skuhati). U zavisnosti od kvalitete riže i vašeg ukusa dodajte srednju količinu vode.

##### 4. Posudu za kuhanje riže umetnite u kućište aparata

Vanjsku površinu posude za kuhanje riže održavajte u čistom stanju. Uklonite vodu, zaljepljenu prljavštinu i mrlje i provjerite da li se nešto nalazi na grijaćoj ploči i dnu posude za kuhanje. Umetnite posudu u kućište aparata i za pravilno uklapanje okrećite sve dok ne čujete zvuk "tik" koji označava da je posuda pravilno uklopljena.

##### 5. Zatvorite poklopac

Stavite poklopac od plemenitog čelika i nipošto ga ne dodirujte u vrijeme kuhanja!

##### 6. Uključite utikač u utičnicu

Kada uključite utikač u utičnicu, upaliće se svijetleći indikator, što znači da je struja došla u aparat.

##### 7. Skuhajte jelo

Tipku za kuhanje spustite dolje, upaliće se indikator kuhanja i počće kuhanje.

##### 8. Kuhanje na umjerenj temperaturi

Nakon što ispari sva voda iz riže koja se kuha, tipka za kuhanje se automatski isključuje i gasi se indikator kuhanja a pali se indikator



## KVALITET KUHANJA

održavanja topline. Ostavite aparat u ovom stanju 15 minuta kako biste dobili pravu boju i okus riže.

### ODRŽAVANJE TOPLINE

1. Ako pripremljeno jelo ne želite odmah jesti, aparat će automatski održavati toplinu od 70 stupnjeva.
2. Nakon kuhanja na vrijeme isključite utikač iz utičnice i iz aparata.

### ČIŠĆENJE

1. Posudu za kuhanje riže izvadite iz kućišta i operite pod vodom. Nakon pranja posušite.
2. Očistite vanjsku površinu posude za kuhanje. Za čišćenje rabite meku krpnu.
3. Za čišćenje posude za kuhanje ne rabite čelične žice ili abrazivna sredstva za čišćenje. To može nanijeti štetu unutarnjem dijelu posude za kuhanje.
4. Ukoliko se zrna riže ili neka druga prljavšina i mrlje zalijepe za grijaću ploču, potrebno je to očistiti uporabom brusnog papira 320 #. Nakon toga ploču za kuhanje obrišite i očistite mekom krpom.

### BITNI SIGURNOSNI NAPUTCI

Aparat uključite u utičnicu sa uzemljenjem i provjerite da li napon u vašoj mreži odgovara naponu naznačenom na etiketi koja se nalazi na aparatu. Dno posude za kuhanje i ploču za kuhanje održavajte u čistom i suhom stanju kako ne bi došlo do električnog kvara.

Zaštite posudu za kuhanje od udara i pada kako ne bi došlo do njenog deformiranja.

Posudu za kuhanje iz aparata nikada ne rabite za kuhanje na štednjaku ili drugim grijaćim pločama.

Aparat postavite na stabilnu i ravnu podlogu; posudu za kuhanje nikada ne stavljajte na lako zapaljive i goreće objekte.

Tijekom kuhanja iz aparata izlazi vruća para. Ne približavajte se previše otvoru za ispuštanje pare. Vrela para može nanijeti štetu vašoj koži i izazvati opekotine.

Kućiču aparata nikada ne perite u vodi i nipošto ne uranjajte u vodu. To može uzrokovati električni kvar.

Hranu iz posude za kuhanje vadite uz pomoć priložene plastične žlice.

Metalne žlice mogu oštetiti površinu posude za kuhanje.

Tijekom kuhanja ne prekrivajte otvor za ispuštanje pare. To može uzrokovati





deformiranje ovog aparata.

Nikada sami ne pokušavajte otvoriti ili rasklopiti aparat. To može imati negativnog utjecaja na sigurnosne funkcije aparata.

Ručka na poklopcu se rabi samo za podizanje poklopca. Ručku na poklopcu nikada ne rabite za podizanje i premještanje aparata (pogotovo ako se u aparatu nalazi hrana). U suprotnom možete se izgorjeti.

Aparat za kuhanje riže ima svoj priključak za kabel i u skladu sa tim izlaz za kabel. U slučaju kvara ovaj kabel možete zamjeniti sa specijalnim mekim kabelom.

## PROBLEMI I UZROCI

### 1. Ne svijetli električni indikator snage.

#### **Ploča za kuhanje nije vruća!**

Nema električnog priključka

Provjerite električni prekidač/ osigurač za izlaz kabela i kabel. Provjerite da li oni ispravno rade.

#### **Ploča za kuhanje je vruća!**

1. Uzrok: Veze unutar aparata su olabavljene.

1. Riješenje: Ostvarite ponovno povezivanje.

2. Uzrok: Indikator je oštećen i pokvaren.

2. Riješenje: Zamjenite indikator.

### 2. Indikator snage svijetli.

#### **Ploča za kuhanje nije vruća!**

1. Uzrok: Veze unutar aparata su olabavljene.

1. Riješenje: Ponovno pričvrstite veze.

2. Uzrok: Pregorio je grijač.

2. Riješenje: Zamjenite grijač.

### 3. Riža nije potpuno skuhana ili se dugo kuha.

1. Uzrok: Posuda za kuhanje je deformirana!

1. Riješenje: Posudu za kuhanje pravilno postavite na grijaću ploču kako bi se ostvario potpuni kontakt.

2. Uzrok: Ploča za kuhanje je deformirana.

2. Riješenje: Uklonite manje deformacije poliranjem ploče za kuhanje brusnim papirom. Ako se radi o ozbiljnoj deformaciji zamjenite ploču za kuhanje.

3. Uzrok: Posuda stoji krivo, ne prima ispravno toplotu.



## PROBLEMI I UZROCI

3. Riješenje: Posudu malo okrenite i pravilno uklopite na svoje mjesto.
4. Uzrok: Između posude za kuhanje i grijaće ploče nalazi se prljavština.
4. Riješenje: Očistite grijaću ploču uporabom brusnog papira 320#.

### **4. Riža je malo zagorjela.**

1. Uzrok: Tipka za kuhanje ne radi ispravno.
1. Riješenje: Uklonite izgorjeli dio.
2. Uzrok: Alnico termalno ograničenje je pokvareno.
2. Riješenje: Zamjenite Alnico termalno ograničenje.

### **5. Ne zadržava automatski toplinu**

- Uzrok: Regulator za temperaturu je pokvaren.  
Riješenje: Zamjenite regulator za temperaturu.



- ADANA-SEYHAN-DÖRÜK SO/UTMA-REHATBEY MAH. AV. MEHMET ERO/ LU CAD. NO:8-TEL.:0322 458 55 14  
 ADANA-KOZAN-DURAN SO/UTMA-CUMHURİYET MH. DEDEO/ LU SK. S.S. APT.-TEL.:0322 516 57 78  
 ADANA-SEYHAN-DÜZÜVA ELEKTRİK-KÜÇÜK SAAT MEYDANI HALAL HAN İS MRK NO 32 - TEL.:0322 363 67 87  
 ADANA-SEYHAN-ÖZER ELEKTRONİK-KOBALAR CAD. SALİH ZEKİ BUĞAY 4 HANI NO:11 - TEL.:0322 352 25 75  
 ADANA-SEYHAN-SERİN ELEKTRONİK-KMAHFESİ/ MAZ MH. KENAN EVREN BULV. 21.SK. KAROL S.T. E BLOK NO:2/A - TEL.:0322 233 74 84  
 ADANA-CEYHAN-URANYUM ELEKTRONİK-KNÖNÜ BULVARI NO: 172 - TEL.:0322 611 29 95  
 ADIYAMAN-YILDIRIM SERVİS-KBAHÇEL-EVLER MH. 177 SK. NO:2 - TEL.:0416 214 40 83  
 ADIYAMAN-KAHTA-ELK. EV ALET. TAM-RC-S-FATİH MH. ZAFER CD. NO:20 - TEL.:0416 725 99 89  
 ADIYAMAN-ÜNAL ELEKTRONİK-KBAHÇEL-EVLER MAH. ESKİ KAHTA CAD. NO:11/A-TEL.:0416 216 75 56  
 AFYON-EMİN ELEKTRONİK-KENSTİTÜ CAD. NO:19-TEL.:0272 215 43 32  
 AFYON-D.NAR-GÖKÇEÖ/ LU ELEKTRİK-EMİN-YET MH. YEN-YOL CD. 146 BLOK NO:4-TEL.: 0272 353 53 44  
 A/RI-PATNOS-ACELE PEŞİN ELEKTRONİK-KBUHARA SOK. NO:12-TEL.:0472 616 46 08  
 A/RI-ÖZPAK ELEKTRONİK-ESKİVAN CAD NO: 341 Ömer Hamam Yam-TEL.:0472 216 53 14  
 AKSARAY-T.NA ELEKTRİK-KTAĞ PAZARI MH. İEHT HAT-P UÇKUN SK. ESKİ-TERM-NAL ÇIKIŞI NO:9/A-TEL.:0382 212 63 99  
 AMASYA-KUTUP TEKNİK-SO/UTMA-GÖRMEDESE MAH. M.K.P. CAD. HAM-TBATIR APT. NO:115/A-TEL.:0358 212 61 66  
 AMASYA-SULUOVA-ÇALIĞKAN ELEKTRONİK-KÖZEL -DARE 4 HANI NO:121-TEL.:0358 417 18 64  
 AMASYA-FLAĞ ELEKTRONİK-KYÜZEVLER MAH.TORUMTAY SOK. NO:25 DEM-RD-6 APT. ALTI-TEL.:0358 212 33 71  
 ANKARA-YEN-MAHALLE-ERDO/ DU SO/UTMA-ÇARŞI MH. DAMLADOL SK. NO:74/C-TEL.:0312 315 60 25  
 ANKARA-KEÇ-ÖREN-VEFA ELEKTRONİK-KPINARBAĞI MH. AĞIK PAĞA CD. NO: 67/C-TEL.:0312 380 42 30  
 ANKARA-MAMAK-YÜCEL ELEKTRONİK-KASİM GÜNDÜZ CD. 20/D-TEL.:0312 365 14 14  
 ANKARA-ÇANKAYA-GÖKSEL ELEKTRONİK-K21.CD. KARTAL KAYA APT. NO:29/A KIRKKONAKLAR-TEL.:0312 496 42 53  
 ANKARA-ÇANKAYA-ATC-LET-6-M SELAN K CAD. NO: 31/3-TEL.: 0312 419 82 70  
 ANKARA-GÖLBAĞI-BEKS SERVİS-KHİZMETLER-SE/ MENLER MAH. CEMAL GÜRSEL CAD. NO:51/A-TEL.:0312 484 21 19  
 ANKARA-BEYPAZARI-DO/ AN TEKNİK-KKAYHAN GÜVEN CD. NO:22/C-TEL.:0312 762 89 19  
 ANKARA-S.NCAN-Y/ T TEKNİK ONARIM-M.Ç.M. 12. CADDE GÜLSUYU SK. NO:5/21-TEL.:0312 264 10 31  
 ANKARA-KEÇ-ÖREN-MERT TEKNİK-KSERVİS-ÖZYURT CD. NO:27/A AKTEPE-TEL.: 0312 380 00 22  
 ANKARA-ERYAMAN-ARSLANLAR ELEKTRONİK-KGÜZELKENT MAH.ÇARŞI ARYA 511 SK. NO:40-TEL.:0312 279 16 41  
 ANTALYA-KUMLUCA-AGKÜL TEKNİK-KSERVİS-HİZMETLER-ADNAN MENDERES BULV.KAVAKLI KUYU CAD. YED-TEPELER KAR.SULAR APT.NO:9-TEL.:0242 887 53 80  
 ANTALYA-CANKALP ELEKTRONİK-KTUZULAR MAH. MARET SOK. FARAÇLAR PAŞJ.NO:11-TEL.:0242 242 31 35  
 ANTALYA-MANAVGAT-ÖNAL -LET-6-M-AGA/ 1 PAZARCI MH. BRAHİM SÖZEN CD. 6.ELALE PSJ.NO: 18 1006 SK. TEL.:0242 742 35 36  
 ANTALYA-ALANYA-ÇANTAĞ ELEKTRONİK-KSARAY MH. ATATÜRK CD. HACI HAMD- O/ LU SK.NO: 20/A-TEL.:0242 513 88 85  
 ANTALYA-MERKEZ-BÜYÜKGEB-ZELEKTROMEKANİK-KGÜVENLİK-MUSTAFA GÖKSU-KIZILSARAY MH. DOLAPLIDERE CD. 80 SK. ÇARMAK 4 HANI NO: 8/5-6 TEL.: 0242 243 33 90  
 ARDAHAN-YILDIRIM ELEKTRİK-KATATÜRK CAD.NO:69-TEL.:0478 211 28 58  
 ARTV-N ARTV-N ELEKTRİK-KHALKEVİ CADDESİ NO: 12-TEL.: 0466 212 10 82  
 AYDIN-YILMAZ ELEKTRONİK-KKURTULUS MH. GARAJ CD. NO:5/B-TEL.:0256 212 00 35  
 AYDIN-SÖKE-ÖZLEM ELEKTRONİK-KYEN- CAM. MH. SEK-LER CD. NO: 47-TEL.:0256 518 26 40  
 AYDIN-KUĞADASI-DO/ AN ELEKTRONİK-KNC-RDERE MH. -NC-RL-DERE SK. NO:2/1 TEL.: 0256 614 67 00  
 AYDIN-NAZLIL- BARIN ELEKTRONİK-KALTINTAĞ MH. HÜRREYET CD. NO:161 B-TEL.: 0256 315 43 21  
 BALIKESİR-BANDIRMA-ANIL SO/UTMA-GÜNAYDIN MAH. 2.OKUL CAD.NO:16/A-TEL.:0266 713 56 78  
 BALIKESİR-EDREMİT-ÖZER TEKNİK-KCAM-VASAT MH. PARK CD. NO:12/A-TEL.:0266 373 12 44  
 BALIKESİR-BURHAN-YE- U/ UR TEKNİK SO/UTMA-MAHKEME MH. M.THATPAĞA CD. NO: 68-TEL.:0266 412 86 89  
 BALIKESİR-KILIÇ ELEKTRONİK-KYEN- ÇARŞI BASIN SOK. NO: 4/B-TEL.:0266-241 87 54  
 BALIKESİR-GÖNEN-GÜRSES ELEKTRONİK-KMALKOÇ MAH.MÜFTÜ NEVKET CAD. 76.SOK. NO:2/B-TEL.:0266 762 01 28  
 BALIKESİR-BANDIRMA-D-J-TAL ELEKTRONİK-K17 EYLÜL MAH.HAVUZLU BAHÇE SK.NO:8/A-TEL.:0266 715 16 46  
 BALIKESİR-ERDEK-MERT TEKNİK-KYALI MH. HÜKÜMET CD. NO:55-TEL.:0266 845 61 10-97  
 BARTIN-MARTI ELEKTRONİK-KHENDEKYANI CAD. ORTA MAH.101/B - BARTIN-TEL.:0378 228 34 22  
 BATMAN-ĞAH-NLER ELEKTRONİK-KCUMHURİYET CD. NO:20 2000 4 MERKEZ- KARŞISI-TEL.:0488 213 17 02  
 BAYBURT-ZAFER ELEKTRONİK-KCAM-KEB-R MH. ULUCAM. CD. NO:7-TEL.:0458 211 41 40  
 B-LEC-K-EDEBAL- TEKNİK-K-ST-KLAL MH V.REF-K A ÖZTÜRK CD NO: 1/A-TEL.:0228 212 46 80  
 B-NGÖL-KARLIOVA-MEHMET KARTAL - KARTAL ELEKTRONİK-KCUMHURİYET CD. NO:8-TEL.:0426 511 26 39  
 B-NGÖL-S.MGE ELEKTRONİK-KYEN-ĞEH-R MH. YEĞEM SK. BO/ ATEK-N APT ALTI NO:14/C-TEL.:0426 213 77 56  
 B-TL.S-AHLAT-U/ UR SO/UTMA-TOK. KONUTLARI YUKARI ÇARŞI-TEL.:0434 412 41 72  
 B-TL.S-D-ZAVN ELEKTRİK-KNUR CAD. EREM CENTER 4 MERKEZ-KAT:2 NO:5-TEL.:0434 226 74 43  
 BOLU-BEST ELEKTRONİK-KTABAKLAR MAH.CUMHURİYET CAD.NO:28/B-TEL.:0374 218 12 25



## YETKİLİ SERVİSLER LİSTESİ

BURSA-OSMANGAZ-AKYÜZ ELEKTRON-K-ÇIRPAN MH. UYSAL SK. NO:13/B-TEL.:0224 254 60 76  
BURSA-OSMANGAZ-ECT TEKN-K-ÇEKİRGE MH. SELV.L. CD. KAML. SK. ERO/LU APT 17/A-TEL.: 0224 233 19 81  
BURSA-GEML.K-AC.L.TV TAM-R SERV.S-DEM-R SUBAĞI MH. FIRIN SK. NO:7-TEL.:0224 514 71 20  
BURSA-MUDANYA-ER-T-CARET-ÖMERBEY MH. CAM. SK. SU APT. NO:30-TEL.:0224 544 86 16  
BURSA-MUSTAFAKEMALPAŞ-AGÜE ELEKTR-K- HAMZABEY MAHALLESİ PAZARYERİ SOKAK NO: 2/A-TEL.:0224 613 19 99  
BURSA-NEGÖL-S.B.S ELEKTRON-K-OSMAN-YE MH.DERE SK. N:25/D-TEL.:0224 715 48 94  
BURSA-KARACABEY-GÜRKAN T-CARET-RUNGUÇPAŞA MH. 14. SK. NO:11-TEL.: 0224 676 66 80  
BURSA-YILDIRIM-ECT TECHNIC-S-NANDEDE MH. VOLKAN CD. NO:14/A-TEL.: 0224 362 11 22  
ÇANAKKALE-ÇAN-TÜRKER ELEKTRON-K-CUMHUR-YET MAH. ÇANAKKALE CAD.NO:41-TEL.:0286 416 13 89  
ÇANAKKALE-GEL-BOLU-GÜVEN ELEKTRON-K-YAZICIZADE MAH. M-RALAY BEF-K AKER CAD. 2. SOK NO:4 / A TEL.:0286 566 90 70  
ÇANAKKALE-MERKEZ-SAM ELEKTRON-K-SMETPAŞA MH. ARSLANCA SK.-TEL.:0286 212 35 59  
ÇANKIRI-B.LG-CLER ELEKTRON-K-BUGDAY PAZARI MH. A.TALAT ONAY BULVARI SAIM A /A S.T.B/BLOK TEL.:0376 213 48 19  
ÇORUM-H.T.T SO/UTMA-YEN-YOL MH. MÜFTÜ AHMET ÇÖKEKME SK. NO: 5 /1-TEL.:0364 225 70 58  
ÇORUM-U/UR ELEKTRON-K-ÇÜTUTLAR MAH. FAT-H CAD. 5.SOK.EYÜP SULTAN APT. NO:1/C-TEL.:0364 227 44 91  
ÇORUM-ÖMÜR ELEKTRON-K-CENG-ZTOPEL CAD. NO:2/F-TEL.:0364 224 68 09  
ÇORUM-ALACA-EROL ELEKTRON-K-AYHAN MH. ANKARA CD. NO:18-TEL.:0364 411 42 03  
DEN-ZL-KARDELEN SO/UTMA-EMEK CD. NO: 30-TEL.:0258 241 67 31  
DEN-ZL-ÖZ ELEKTRON-K-ÇAYBAĞI CD. ÜNAL APT. NO: 28-TEL.:0258 261 29 25  
D-YARBAKIR-B-SM-L-ĞİK ELEKTR-K-KURTULUĞ MH. AHMET AR-F BULVARI NO: 19/F-TEL.:0412 415 05 94  
D-YARBAKIR-İLKADIM T-CARET-BATIKENT S.T. A/5 BLOK ALTI NO:1 SA/LİK OCA/İYANIBA/LAR-TEL.:0412 235 70 89  
D-YARBAKIR-AZ-Z ELEKTRON-K-HATBOYU CD. 469. SK. GÜNEŞ 2 APT. NO:3/B-TEL.:0412 223 33 46  
D-YARBAKIR-S-LVAN-DIGITAL ELEKTRON-K-KALE MH. SAM. SEÇK-N CD. NO:9/B-TEL.:0412 711 44 14  
D-YARBAKIR-JAPON RECEP-YENİ MAH 19 MAYIS CAD NO74-TEL.:0412 511 24 10  
D-YARBAKIR-BA/LAR-AZ-Z ELEKTRON-K-HATBOYU CD. 469 SK. NO:3/B-TEL.: 0412 236 81 10  
DÜZCE-ENSAR TEK SU S-STEMLER-AZM-N-LL MH. AYDINPINAR CD. SERHAT SK.NO:1/B-TEL.:0380 514 34 12  
DÜZCE-BULUR ELEKTRON-K-CED-D-YE MAH. M-MAR S-NAN CAD.-TEL.: 0380 514 66 81  
EDİRNE-YZUNKÖPRÜ-GÜVEN TEKN-K-GAZ. CAD. YUSUF SOK. YURDACAN PAŞAJI NO:7-TEL.:0284 513 89 66  
EDİRNE-YILDIZ SO/UTMA-1.MURAT MH. GÜNGÖR MAZLUM CAD. SERHAT S-TES/B/BLOK 35/A-TEL.:0284 235 37 63  
EDİRNE-KEĞAN-MUTLU TEKN-K-YUKARI ZAFER-YE MH. İLYASBEY CD. NO:32/B-TEL.:0284 715 22 71  
ELAZI-ÖZDEV TEKN-K-ZZETPAŞA MAH.KAZIM BAYER CAD.NO:24/A-TEL.:0424 238 51 67  
ELAZI-YILMAZ BOB-NAJ-YEN- MAH. KEMAL BEDELE CAD. NO: 12/E-TEL.:0424 212 08 96  
ELAZI-GÜNEŞ ELEKTRON-K-KÜLTÜR MAH. VAL. FAHR-BEY CAD.NO:113/D-TEL.:0424 233 10 18  
ERZNCAN-AYDINLAR ELEKTR-K-NÖNÜ MAH. MERKEZ ÇARŞISI 15.SK NO:5 -TEL.:0446 223 59 76  
ERZNCAN-REFAH-YE-B.LG-N ELEKTRON-K-ERZNCAN CAD. BELED-YE İ HANI-TEL.:0446 611 26 10  
ERZURUM-OLTU-GÜVEN ELEKTRON-K-ZYABEY CAD. BELED-YE PSJ. NO:6-TEL.:0442 816 42 23  
ERZURUM-AT-LAY ELEKTRON-K-KONGRE CAD. HASIRHAN PASJ. NO:87-TEL.:0442 213 30 60  
ERZURUM-SP-R-YILMAZ ELEKTRON-K-ZYAPAŞA CD. AHA/1 MH. NO:186-TEL.:0442 451 90 95  
ESKİŞEHİR-ARZU ELEKTRON-K-DEL-KL-TAŞ MH. GÖRMAN SOK. NO:37/B-TEL.:0222 234 87 15  
ESKİŞEHİR-S-VR-H-SAR-DERMAN ELEKTRON-K-CAM-KEB-R MH. YUNUSEMRE CD. NO:7-TEL.:0222 711 22 60  
GAZİANTEP-ELEKTR-KL-EV ALETLERİ TAM-RC-S-MÜTERC-M ASIM CAD. KÖRÜKÇÜ SOK. NO:8/A-TEL.:0342 231 00 73  
GAZİANTEP-ISLAH-YE-YILMAZ SO/UTMA-AYDINLIK MH. GÖZ CAD.ÜNLÜ S-TES- NO: 2-TEL.:0342 862 12 20  
GAZİANTEP-K.ZO/LU ELEKTRON-K-BEY MAH. EBLEHAN ÇARŞISI NO:12/A-TEL.:0342 230 71 00  
GAZİANTEP-N.Z-P-ÇAPAN TEKN-K-CUMHUR-YET MAH. MERMER SOK. NO:10-TEL.:0342 517 51 66  
GAZİANTEP-GAZ. ELEKTRON-K-KONAK MAH 13.NOLU SOK.NO:34/B-TEL.:0342 339 31 09  
G-RESUN-BULANCAK-YÜKSEL SO/UTMA-HSAN-YE MH. CEMAL GÜRSEL CD. NO: 257-TEL.:0454 318 17 28  
G-RESUN-U/UR ELEKTRON-K-HACI HÜSEY-N MH. GAZ. CD. NO: 185 /1-TEL.:0454 212 09 90  
GÜMÜRHANE-GÜMÜRHANE SERVİS-HASANBEY MH. HASANBEY CD.NO:17/A-TEL.:0456 213 51 54  
HATAY-SAMANDA-GÜNEŞ ELEKTR-K-ATATÜRK CD. DÖ/ÜCÜLER İGHANI NO:1 -TEL.:0326 413 44 04  
HATAY-KIRIKHAN-SEREN MAK-NA-BARBAROS MAH. BOZTEPE CAD. NO:23/B-TEL.:0326 344 32 49  
HATAY-ANTAKYA-SER. SO/UTMA-KURTULUĞ CD. NO:51/C-TEL.:0326 213 28 32  
HATAY-ERZ-N-YEL-Z BOB-NAJ-MUSTAFAL. MH. STASYON CD. NO: 143-TEL.:0326 68148 32  
HATAY-REYHANLI-BAĞ TEKN-K SO/UTMA-ATATÜRK CD. DÖ/ÜCÜLER İGHANI NO:1 -TEL.:0326 413 44 04  
HATAY-DÖRTYOL-FAT-H ELEKTRON-K-SANAY-MH. EVREN CD. YENİ S-NEMA KARŞISI NO:15 - TEL.:0326 712 86 46  
HATAY-SKENDERUN-GÜLSTAN ELEKTRON-K-KURTULUĞ MH. İ.O/UZ YENER CD. NO:64/C-TEL.:0326 613 50 64  
L'DİR-PARLAK TEKN-K-TOPÇULAR CD. NO:34-TEL.:0476 227 47 51  
MISIR-ÖZSOYLAR SO/UTMA-YAYLA MAH. SMETPAŞA CAD. NO: 60 İFA TIP MERKEZ. ALTI TEL.:0246 223 13 61  
ÇEL-ERDEMLİ-ESEN ELEKTR-K-MERKEZ MAH. ATATÜRK CAD. NO:11-TEL.:0324 515 68 87



- ÇEL-MEZ/TL-AKN-SAN SO/UTMA&ELEKTRON-K-GMK BUL. FAT-H MH. 18 SK.ÖZÜDÖ/RU-S/UT. 3/A-TEL..0324 359 64 34  
 -ÇEL-PINAR ELEKTRON-K-MAHMUD-YE MH. 108. CD. NO:32/B-TEL..0324 336 82 98  
 -ÇEL-TARSUS-MERT ELEKTRON-K-GAZ-LER MAH. ATATÜRK BULV. NO:119-TEL..0324 626 83 98  
 -ÇEL-TARSUS-TEKN-K İLEKTR-K T.C.-ATATÜRK CAD. U/UR-İ HANI NO:1-TEL..0324 6242797  
 -ÇEL-ANAMUR-ÇEL-K ELEKTRON-K-BAHÇE MH. ORMAN İLETİMES- ALTI NO:61/B-TEL..0324 814 85 90  
 -ÇEL-HAKAN ELEKTRON-K-BAHÇEL-EYLER MH. 1809 SK. D.NL. APT.ALTİ NO:3/B-TEL..0324 328 03 25  
 -ÇEL-S-L.FKE-SADIK ELEKTR-K-GÖKSU MAH. O/ÜZKAAN CAD. DERYALAR APT.NO:22/B-TEL..0324 714 05 54  
 -ÇEL-MUT-KL-M SO/UTMA-KALE MH. DİĞİ ÇARŞI NO:63/A-TEL..0324 774 77 88  
 -STANBUL-İ-İLKA-T-CARET-SEYMEM SOK. NO:27/A KURTULUŞ-TEL..0212-233 80 53  
 -STANBUL-KÜÇÜKÇEKMECE-ÇA/DAĞ SERV-S-CENNET MAH.Y.KEMAL BEYATLI CAD.NO:14/D-TEL..0212 579 35 30  
 -STANBUL-ZEYT-NBURNU-KARDEĞİLER SO/UTMA-SEV-T N-ZAM MAH. İEHT ERKAN ALYANAK SOK.NO:11-TEL..0212 546 57 36  
 -STANBUL-ESENLER-YILDIRIM ELEKTRON-K-KAZIM KARABEK-R MAH. 2.SOK. NO:10 -TEL..0212 611 10 76  
 -STANBUL-ÜMRAN-YE-GÜL-SER TEKN-K SERV-S-NAMIK KEMAL MH. SÜTÇÜ AMAM CD. SÜTÇÜ KIKMAZI NO:6/1 -TEL..0216 335 60 19  
 -STANBUL-MALTEPE-GÜR TEKN-K SERV-S-BA/DAT CD. BOLAYIR SK. NO:3/A-TEL..0216 352 25 20  
 -STANBUL-GAZ-OSMANPAŞA-DEDEO/LU ELEKTR-K-2124 SOK NO:4 SULTANÇ-FTL/-TEL..0212 594 50 91  
 -STANBUL-TUZLA-AKIN İSİ TEKN-K SERV-S-YAYLA MH. F.ÇARMAK CD. SMA-L/A/A SK. NO:11 TEL..0216 395 66 62  
 -STANBUL-SARIYER-H-SAR SERV-S 1-NUR-PAŞA CD NO48A BA/LAR MEVK. YEN-KÖY-TEL..0212 223 27 96  
 -STANBUL-BÜYÜKÇEKMECE-AYGÜL DEKORASYON-19 MAYIS MH. OSMAN GAZ. CD. NO: 7-TEL..0212 881 33 18  
 -STANBUL-GAZ-OSMANPAŞA-ÇAM TEKN-K-ISLAMBAY MAH NECİP FAZİL CAD 257 SK NO:25-TEL..0212 597 86 62  
 -STANBUL-KÜÇÜKÇEKMECE-YILDIZ ELEKTR-K SO/UTMA-HALKALI CD. ANADOLU PSJ. NO: 185-TEL..0212 580 76 02  
 -STANBUL-SULTANBEYL-YAZICI ELEKTR-K TEK. -ABDURRAHMANGAZ. MH. FAT-H BULVARILBALCI SK. NO: 3 TEL..0216 419 18 01  
 -STANBUL-ÇATALCA-PEKER SO/UTMA-CEVDET BARIN BULVARI 26/D-TEL..0212 787 10 58  
 -STANBUL-BAYRAMPAŞA-ÖZKAN ELEKTRON-K-KARTALTEPE MH. B-LGEHAN CD. NO:36-TEL..0212 564 33 46  
 -STANBUL-GAZ-OSMANPAŞA-TOROS ELEKTRON-K-MERKEZ MH. BA/LAR CD. NO:77-TEL..0212 563 50 38  
 -STANBUL-KA/ITHANE-B-L-M ELEKTRON-K-HARMANTEPE ABD-PEKÇ. CD.CAM-DÜKKANLARI NO:14 TEL..0212 278 72 27  
 -STANBUL-İ-İL-CHIP ELEKTRON-K-BOZKURT CAD.NO: 235-TEL..0212 231 65 43  
 -STANBUL-GÜNGÖREN-YÜKSEL ELEKTRON-K-M.FEVZİ ÇAKMAK MAH. NÖNÜ CAD.NO: 138-TEL..0212-504 61 42  
 -STANBUL-BEYO/LU-TOLGA ELEKTRON-K-CAM-KEB-R MH. DEREBOYU CAD. NO:28 KASIMPAŞA-TEL..0212 235 65 34  
 -STANBUL-AVCIAR-NUR ELEKTRON-K-DENİZKÖBKLER MAH.DERYA SOK. NO:36/1-TEL..0212 694 12 82  
 -STANBUL-BA/CILAR-ÇA/LAYAN ELEKTRON-K-STOÇ 25.ADA NO:109-TEL..0212 659 92 49  
 -STANBUL-KADIKÖY-UMUT ELEKTRON-K-HALTA/A CAD. CELAL MUHTAR SOK. NO:20/2-TEL..0216 346 39 78  
 -STANBUL-ZEYT-NBURNU-UZMAN ELEKTRON-K-YEN-DO/AN MH. 42.SK NO:50-TEL..0212 582 36 37  
 -STANBUL-KADIKÖY-MICROSYSTEM ELEKTRON-K-1. ORTA SK. NO:18/1 ÇÖZTEPE-TEL..0216 411 91 50  
 -STANBUL-MALTEPE-BEYDA/I TEKN-K ELEKTRON-K-BA/LARBAĞI MAH. NÖNÜ CAD. TEL..0216 457 63 34  
 -STANBUL-BA/CILAR-KUMRU ELEKTRON-K-KEMALPAŞA MAH. NAMIK KEMAL CAD. NO: 126-TEL..0212 429 34 19  
 -STANBUL-KARTAL-AYDIN SERV-S-ÇINAR CAD. C-HAN SOK. NO:12/E CEV-ZL-TEL..0216 370 71 50  
 -STANBUL-İ-İL-KASVA ELEKTRON-K-MEC-D-YE CAD. -MAM FEYZULLAH SOK. NO:2/B -TEL..0212 211 33 11  
 -STANBUL-BAKIRKÖY-K-ZLER ELEKTRON-K-SAKIZA/A MH. BERR-NC-N. SK. NO:16/A-TEL..0212 543 85 83  
 -STANBUL-ÜSKÜDAR-KÖYLÜBAŞI ELEKTRON-K-ALBAY HÜSAMETTİN ERTÜRK SK. NO:7/A ÇENGELKÖY TEL..0216 318 35 13  
 -STANBUL-ÜSKÜDAR-AKÇEL-K T-CARET-M-MAR S-NAN MH. SMA-L DÜMBÜLLÜ SK. NO:9/A-TEL..0216 342 99 22  
 -STANBUL-KADIKÖY-TEL-V-D ELEKTRON-K-MAZHAR OSMAN SOK FERAH APT NO:24/A FENERYOLU-TEL..0216 414 66 00  
 -STANBUL-BEĞ-KTAĞ-ARSLAN ELEKTRON-K-N-SBET-YE CD. PEKER SK. NO:28 1.LEVENT-TEL..0212 269 59 60  
 -STANBUL-K ÇEKMECE-ENG-N ELEKTRON-K-TEVF-K BEY MH. MERKEZ CD. ORK-DE SOK. NO: 3 /1-TEL..0212 598 44 76  
 -STANBUL-BAHÇEL-EYLER-SEV-CAN DAYANIKLI TÜK.MALLARI -YILDIRIM BEYAZIT CD. ZAFER MH. TÜRKBEY. SK. NO:6/2-3-TEL..0212 552 45 87  
 -STANBUL-İ-İL-İHİK ELEKTRON-K-AYAZA/A MASLAK ATATÜRK CD NO: 25-TEL..0212 289 76 94  
 -STANBUL-PEND-K-GÖKHAK ELEKTRON-K-BATI MH. SABR. TAĞIN CD. SEB-L.SK. NO:4/1 TEL. : 0216 354 07 00  
 -STANBUL-G.O.PAŞA-ATILIM ELEKTRON-K-CEBEC-MAH. 2472 SOK: NO:14/A SULTANÇ-FTL/-TEL..0212 475 85 62  
 -STANBUL-GÜNGÖREN-NUR ELEKTR-K ELEKTRON-K-MERKEZ MH. ASALET CD. NO: 22/D-TEL..0212 641 42 09  
 -STANBUL-BEYKÖZ-ÜLÜDO/AN ELEKTRON-K-KAYABAĞI ÇIKMAZI NO: 4/B PAĞABAHÇE-TEL..0216 322 85 85  
 -STANBUL-KARTAL-ÖZO/LU ELEKTRON-K-KIZILAY BULVARI CD. BAHADIR SK. 4/A-TEL..0216 387 18 87  
 -STANBUL-FAT-H-SOYLU TEKN-K-HIRKA-İ-ER-F CAM-ARKASI ESK. AL-PAŞA CD. NO: 26-TEL..0212 631 85 88  
 -STANBUL-EM-NÖNÜ-TAHTAKALE ELEKTRON-K-TAHTAKALE CAD. P-RHAN K:2 NO:220-TEL..0212 214 89 88  
 -STANBUL-S-L-VR.-PDS ELEKTRON-K-P.M. PAĞA MH. HACI PERVAANE CD. NO:35/B -TEL..0212 728 76 75  
 -ZM-R-BERGAMA-GEZG-N SERV-S-K.KEMALBEY CAD. NO:82-84-TEL..0232 633 35 15  
 -ZM-R-KONAK-TUNCA ELEKTR-K-76 SK 10/A GÜZELYALI-TEL..0232 246 40 62  
 -ZM-R-ÇAMD-B-KÜDRET ELEKTRON-K-BURAK RE-S CAD. NO: 239/A-TEL..0232 435 81 36



## YETKİLİ SERVİSLER LİSTESİ

- ~ZM-R-MENEMEN-AY ELEKTRON-K-DR. SELAHATTİN ÖZKURT CD. NO:22/B-TEL.:0232 832 02 31  
~ZM-R-KONAK-S-STEM ELEKTRON-K-2414 SK. NO:10 GÜLTEPE-TEL.:0232 469 72 69  
~ZM-R-KARHIYAKA-LEVENT ELEKTR-K LABORATUVARI-1710 SK. NO:70/B ESHOT SOKA/1-TEL.:0232 381 14 42  
~ZM-R-KARHIYAKA-ASMERKEZ T-CARET-ESK. TRAMVAY CD. 1675. SK. NO.78/1B ALAYBEY-TEL.:0232 364 33 73  
~ZM-R-BORNOVA-ACEM ELEKTRON-K-552/2 SK. NO: 4/A-TEL.:0232 339 73 31  
~ZM-R-KARHIYAKA-KARHIYAKA MERKEZ: ELEKTRON-K-ATATÜRK BULVARI NO 22/A-TEL.:0232 367 34 34  
~ZM-R-KONAK-KILIÇ ELEKTRON-K-BARBAROS HAYRETTİN PAĞA CD. NO:62/1 LEVENT-TEL.:0232 433 15 19  
~ZM-R-URLA-İTER ELEKTRON-K-~ZM-R 75. YILI CADDESİ:NO:81/C-D-TEL.:0232 754 44 44  
~ZM-R-BUCA-ÇA/LAR ELEKTRON-K-670/1 SK. NO:57/B-TEL.:0232 276 27 77  
~ZM-R-YEĞİLYURT-UMUT ELEKTR-K & ELEKTRON-K-YILDIZ CAD. NO: 152/A-TEL.:0232 244 65 77  
~ZM-R-ÇANKAYA-SATÜRN ELEKTRON-K-1372 SK. NO: 19/A-TEL.:0232 425 02 86  
~ZM-R-ÖDEM-Şİ-MURAT ELEKTRON-K-UMURBEY MH. SANAY. S/T. 9 SK NO: 10 -TEL.:0232 544 41 98  
KAHRAMANMARAŞ-AKSUNGUR ELEKTR-K-UZUNLUK CAD. 20.SOKAK NO:20/A-TEL.:0344 212 77 50  
KAHRAMANMARAŞ-KALE ELEKTRON-K-FEVZ PAĞA MH. UZUNLUK CD. -TEL.: 0344 225 07 94  
KAHRAMANMARAŞ-ELB-STAN-DEM-RO/LU SO/UTMA-GÜNEHL. MH. TERM-NAL CD. NO:30-TEL.:0344 413 60 67  
KARABÜK-SAFRANBOLU-MEHMET SA/LAM - GÖYAK TEKN-K-NÖNÜ MH. ESK. BA/LAR SK. NO:13-TEL.:0370 712 24 97  
KARABÜK-ACAR ELEKTRON-K-VAKIF Şİ-HANI KAT:2 EMN.YET MÜDÜRLÜ/Ü YANI-TEL.:0370 424 32 00  
KARAMAN-GÜRSES ELEKTRON-K-YUNUS EMRE KARĞISI NO:17-TEL.:0338 213 41 55  
KARAMAN-ÖZ AS SO/UTMA-ABBAS MH. MUT CD. NO:82/A-TEL.: 0338 214 56 74  
KARS-AYDIN ELEKTRON-K-KAZIM KARABEK-R-ŞİHANI KAT:2 NO: 125 -TEL.:0474 212 87 82  
KASTAMONU-TAĞKÖPRÜ-DE/Şİ-M ELEKTR-K-TABAKHANE MH. ATATÜRK CD. NO:55/A-TEL.:0366 417 42 04  
KASTAMONU-TOSYA-DO/Ü6 ELEKTRON-K-VAKIF SK. 15/A-TEL.:0366 313 42 59  
KASTAMONU-HARUN TELEKOMÜN-K-KASYON-NÖNÜ MAHALLES- AFŞİ-NBEY SOKAK NO:8/B-TEL.:0366 212 33 66  
KAYSERİ-MEL.KGAZ.-AKTÜRK BEYAZ EHYA SERV.S- AYDINLIKEVLER MH.FIRAT CD.KR.STAL APT.A-B NO.17 TEL.:0352 332 08 25  
KAYSERİ-MEL.KGAZ.-AKIŞ ELEKTRON-K-ÇORAKÇILAR MH. CENG-Z TOPEL CD.NO:20/B-TEL.:0352 320 14 00  
KAYSERİ-DEVEL-U/UR SO/UTMA-HARMAN MAHALLES-BELED-YE PASAJ: ÜZER: NO: 15-TEL.:0352 621 56 31  
KAYSERİ-SÖNMEZ ELEKTRON-K-CAM. KEB-R MAH. BASMANE SOK. NO:16/A-TEL.:0352 231 69 62  
KAYSERİ-ZERO COMPUTER-SAHAB-YE MH. METE CD. İAHR-SATO/LU SK. SATO/LU AP D: 1-TEL.:0352 232 15 34  
KIRIKKALE-KARDEŞLER ELEKTRON-K-GÜZELTEPE MH. CELAL AT-K CD. NO:4/B-TEL.:0318 224 47 42  
KIRKLARELİ-BUSE ELEKTRON-K-KARACA-BRAH-M MH. KAPAN CAM-SK. ACUN PSJ. NO:23-TEL.:0288 212 73 57  
KIRŞEHİR-GARANT: ELEKTRON-K-ANKARA CD. C.NGÖZ BEBE ARKASI YA/MUR-ŞİHANI NO:9/B-TEL.:0386 214 02 18  
K.L.S-FLAŞ ELEKTRON-K-ŞEHİTLER PARKI KARĞISI NO:63/1-TEL.: 0348 814 55 28  
KOCAELİ-DORUK TEKN-K-H.Z. -KARABAĞ MH. CENG-Z TOPEL CD. MÜNECC-AR-F SK. NO:6/A -TEL.:0262 331 11 66  
KOCAELİ-KARAMÜRSEL-KILIÇ ELEKTRON-K-NÖNÜ CD. M.YASEF SK. NO:10/M-TEL.:0262 452 55 55  
KOCAELİ-D.LOYASI-SAMET ELEKTRON-K-BA/DAT CAD NO: 42/2-TEL.:0262 754 79 86  
KOCAELİ-DARICA-KARDEŞLER ELEKTRON-K-KAZIM KARABEK-R MH. MEVALANA CAD. NO: 1/A-TEL.:0262 656 27 88  
KOCAELİ-GEBZE-YILDIRIM ELEKTRON-K-H. HAL-L. MH. 1209 SK. NO:13/C-TEL.:0262 641 35 88  
KONYA-BEYİEHİR-SELV. SO/UTMA-HACI ARMA/AN MH. ANTALYA CD. NO:108/F-TEL.:0332 512 40 10  
KONYA-SELÇUKLU-SAF-R SO/UTMA-FER-T PAĞA MH. GÜNEY SK. NO:3/F KULE S-TE C-VARİ-TEL.:0332 236 36 75  
KONYA-ERKAM SO/UTMA-KARAKURT MH. FURKAN DEDE CD.ASBAKCAN SK. NO:13/B-TEL.:0332 350 00 32  
KONYA-ÖZCAN SO/UTMA VE İSITMA LTD İTİ-N-ŞANTİBİM.H. HULUS-BAYBAL CD. NO:36/A-TEL.:0332 236 33 37  
KONYA-SELÇUKLU-KONSEY SÖĞUTMA VE İSITMA-KÜÇÜK-ŞSAN-YE MH. İA-R GUBAR-SK-B-NSA S-TES-ALTI NO: 15 TEL.:0332 321 21 22  
KONYA-AKŞEHİR-EROL ELEKTRON-K-MEYDAN MAH. ÇOCUK PARKI KOD NO:38-TEL.:0332 812 61 12  
KONYA-MERAM-GÜRKAN TEKN-K-İT-VARETTİN MH.SIRÇALI MEDRESE CAD.-BN-B-B SK. NO:1/B-TEL.:0332-351 02 03  
KONYA-SEYD-ŞEHİR-TUNCER ELEKTRON-K-KIBRIS CD. NO:26-TEL.:0332 582 93 92  
KONYA-DURMAZLAR ELEKTR-K-ANKARA-KONYA CAD. NO:67-TEL.:0332 673 28 48  
KONYA-ERE-L-ÜNAL ELEKTR-K-ESK. SEBZE PAZARI ARKASI NO:19-TEL.:0332 713 23 26  
KONYA-KULU-GÜLER SO/UTMA-KARHIYAKA MH. YÜZBAŞI VAROL CD. NO:35-TEL.: 0332 641 37 80  
KÜTAHYA-EL-FG/LU ELEKTR-K-FAT-H ŞÜLTAN MEHMET BULVARI DUAĞUR CAM-ALTI 43/B-TEL.:0274 226 32 80  
MALATYA-YUVAM ELEKTRON-K-ST-KLAL. MH. FUZUL- CD-MAMO/LU SK. NO:1-TEL.:0422 322 52 88  
MALATYA-HAL-M ELEKTRON-K-SARAY MH. DEVECEL SK. NO:3-TEL.:0422 321 86 08  
MAN-SA-SOMA-GÜRMAK TEKN-K-KURTULUĞU MH. -DMAN SK. NO:47/A-TEL.:0236 613 66 56  
MAN-SA-SAL-İL-AYKAR SO/UTMA-BEŞEYLÜL MH. BELED-YE CD. NO:TEL.:243-0236 714 88 68  
MAN-SA-AY ELEKTRON-K-MAN-SA 6B -YARHASANLAR MAH. ESK. HASA/A 2306 SOK.NO: 18/A-TEL.:0236 237 30 62-63  
MAN-SA-BURCU ELEKTRON-K-TUNCA MAH. KURTULUĞU CAD. NO:54-TEL.:0236-234 57 42  
MAN-SA-TURGUTLU-EM-N ELEKTRON-K-ALTAY MH. SEVİNÇ SK. NO:25-TEL.:0236 313 28 35



MAN-SA-AKH-SAR-AKIN ELEKTRON-K-PAĞA MAH. 7.SOK. NO:25BELED-YE ARKASI-TEL.:0236 413 50 53  
 MAN-SA-SARUHANLI-ĞEN SO/UTMA-ATATÜRK MH. 7 EYLÜL CD. NO: 21/B-TEL.:0236 357 12 00  
 MAN-SA-KULA-ERDAL KARAHAN-TERMO D-NAM-K-CAM- CED-T MH. 62 SK. NO:67-TEL.:0236 816 70 99  
 MARD-N-M-DYAT-SA/LAM ELEKTRON-K-ESNAF SANATKARLAR KRED- KOOP. KARĞISI 2.CD.NO:56-TEL.:0482 462 33 70  
 MARD-N-KIZILTEPE--BRAH-MO/LU ISITMA-ĞANLIURFA CAD. ECE PASAJI NO:7-TEL.:0482 312 55 99  
 MARD-N-DER-K-UZAY ELEKTRON-K-BELED-YE MEYDANI NO:36-TEL.:0482 251 34 35  
 MARD-N-YEN-ĞEH-R-MERKEZ TEKN-K-KARAYOLLARI ARKASI BARIĞ CD GÜNAYDIN APT ALTI-TEL.:0482 212 83 06  
 MARD-N-NUSAYB-N-BÜDÜN ELEKTRON-K-ZEYNEL AB-D-N MH. Ç-LEK SK NO: 1/B-TEL.:0482 415 61 98  
 MU/LA-FETH-YE-ANADOLU TEKN-K SERV-S-ÖLÜDEN-Z YOLU ÜZER- BAHA ĞIKMAN CD.NO:157-TEL.:0252 611 39 12  
 MU/LA-M-LAS-AĞ-N YILDIRIM - TEKN-K SO/UTMA-HACI İLYAS MAH. PAZAR SOK.NO:14-TEL.:0252 512 14 45  
 MU/LA-YATA-AN-ASTEK-N İSITMA SO/UTMA SERV-S-YEN- MH. 152. SK. NO:8-TEL.:0252 572 56 31  
 MU/LA-DALAMAN-ÖZKAN TEKN-K SO/UTMA-MERKEZ MAHALLES- ATATÜRK CD NO:56-TEL.:0252 692 25 25  
 MU/LA-ELBO ELEKTR-K ELEKTRON-K-ORHAN-YE MH. HÜRREYET CAD. NO:1/6-TEL.:0252 214 18 84  
 MU/LA-DATÇA-MEL-H ELEKTRON-K-SKELE MH. AMBARCA CD. NO:17-TEL.:0252 712 02 30  
 MU/LA-BODRUM-ÖZ ELEKTRON-K-YOKUĞ BAĞI MH. CEVAT ĞAK-R CD. NO:74/A-TEL.:0252 313 15 03  
 MU/LA-MARMAR-S-LKSEL ELEKTRON-K-YEN- YOL CD. NO:51/9-TEL.:0252 412 62 60  
 MU/LA-URLA-STAR ELEKTRON-K-N-ĞİD-B. CAD NO 1/C AKYAKA BELDES-TEL.:0252 243 40 42  
 MUĞ-HAĞ-MO/LU EK-C. ELEKTRON-K-HAĞ-MO/ULLARI EK-C. İ HANI BELED-YE CD.NO:20/A-TEL.:0436 212 38 80  
 NEVĞEH-R-ARĞUĞ SO/UTMA-KAPUCUBAĞI MAH SEFER SOK NO 19-B-TEL.:0384 213 77 09  
 N/D-DE-HUZUR ELEKTR-K-İLHANLI MAH ÖZKUL MARKET KARSISI ÖZKILIÇ AP ALTI NO: 43-TEL.:0388 233 54 05  
 ORDU-TEK İSITMA SO/UTMA-SAKARYA MAH YENİ KUMRU CAD NO: 111-TEL.:0452 423 84 49  
 ORDU-HAZAR SO/UTMA-YEN- MAH. 26.SOK NO:17-TEL.:0452 214 04 49  
 ORDU-ÜN-YE-STAR TEKN-K-KALEDERE MH. 20TEMMUZ CD. NO:16-TEL.:0452 324 82 51  
 ORDU-MERKEZ-M-KRKN ELEKTRON-K-YEN- MH. 319 SK. NO:18 -TEL.: 0452 223 13 49  
 OSMAN-YE-MODERN ELEKTRON-K-ORTAOKUL CD. K-ĞO/LU ÇARĞISI NO:15-TEL.:0328 812 82 84  
 OSMAN-YE-DÜZ-Ç--TERMO SO/UTMA-UZUNBANI MAH. UZUNBANI CAD. NO: 31 /A-TEL.:0328 876 25 60  
 R-ZE-ÇAYEL--ÖZER TEKN-K-MAKSUT ÖZER-EMNİYET MÜD.KARĞISI ĞA-RLER YOLU ÜZERİ NO:3/2B-TEL.:0464 532 63 81  
 R-ZE-CEVAH-R ELEKTRON-K-TOPHANE MAH. ATATÜRK CAD. İ PASAJI-TEL.:0464 213 16 17  
 SAKARYA-ADAPAZARI-ÇINAR ELEKTRON-K-KÖMÜR PAZARI CAD. NO: 15 A-TEL.:0264 271 39 12  
 SAMSUN-ÇARĞAMBA-ÖZKAN SO/UTMA-ORTA MH. TUNÇAY KOCABAĞI SK. NO:85-TEL.:0362 832 28 90  
 SAMSUN-BAFRA-KARATAĞI T-CARET-KIZILIRMAK MH. F.ÇAKMAK SK. NO:18/A-TEL.: 0362 543 04 91  
 SAMSUN-GÜLTEK-N SERV-S-ATATÜRK BULVARI NO.285-TEL.:0362 437 33 82  
 SAMSUN-DEN-Z ELEKTRON-K-KADIKÖY MH. OSMAN-YE CD. NO: 68-TEL.:0362 432 44 80  
 S-RT-ERYILMAZ ELEKTRON-K-CUMHUR-YET CAD. NO:25 ULUCAM. KARĞISI-TEL.:0484 224 03 92  
 S-NOP-ADA EV ALETLER- CAM. KEB-R MH. TÜTÜNCÜ SK. NO: 16-TEL.:0368 260 12 64  
 S-NOP-AYANCIK-YILKAY SO/UTMA-YALI MH. DR.AZM- HAMZAO/LU CD. NO:46-TEL.:0368 613 52 12  
 S-NOP-BOYABAT-ÖZTÜRK BEYAZ EĞYA BAKIM SERV-S-GÖKDERE MH.YUSUF KEMAL BEY CD.NO:24-TEL.:0368 315 61 21  
 S-VAS- EKOL ELEKTRON-K-H-KMET İHİK CD.NALBANTLAR BAĞI KAVHA/1 NO:1/D-TEL.:0346 223 44 96  
 İANLIURFA-KÜÇÜK T-CARET-ATATÜRK MH. TOPÇU MEYDANI TOPÇULAR SK.NO:14/B-TEL.:0414 316 39 37  
 İANLIURFA-SURUÇ-İĞİK SO/UTMA TEKN-KERL-/-D-K-L MH. Z-YARET CD. NO:10-TEL.:0414 612 17 25  
 İANLIURFA-AKTAĞ ELEKTRON-K-ASFALT CD. NO.22/F-TEL.:0414 217 14 87  
 İANLIURFA-B-REC-K-YARAĞIR SO/UTMA-MEYDAN MAH 10 TEMMUZ CAD KÖPRÜ ÇIKIĞI NO : 9-TEL.:0414 652 36 38  
 İIRNAK-S-LÜP--ABAY ELEKTRON-K-2. CADDE S-EMENS BAY- KARĞISI-TEL.:0486 518 50 99  
 İIRNAK-ULUDERE-ÜRÜN ELEKTRON-K-CUMHUR-YET CD. PTT YANI-TEL.:0486 351 28 22  
 TEK-RDA/-HAYRABOLU-POYRAZ TEKN-K-H-SAR MAH. ADELET SK. NO:24-TEL.:0282 315 55 48  
 TEK-RDA/-SARAY-BATI TEKN-K-YEN- MH. TAKS-M CD. NO:9-TEL.:0282 768 69 34  
 TEK-RDA/-ÇERKEZKÖY-ÇA/RI ELEKTRON-K-U/UR MUMCU CD. NO:26/3-TEL.:0282 726 02 66  
 TEK-RDA/-MURATLI-AKAN ELEKTRON-K-MURAD-YE MH. NAZIM SAV CD. NO:30/A-TEL.:0282 361 28 17  
 TEK-RDA/-ÇORLU-FULL TEKN-K-MUH-TT-N MH. F-K-R SK. NO:12/B-TEL.:0282 652 28 68  
 TEK-RDA/-ARI ELEKTRON-K-AYDO/DU MH. ĞEH-TLER CD. NO: 33/A-TEL.:0282 263 40 61  
 TEK-RDA/-MALKARA-KER-MO/ULLARI T-CARET-YEN-MAHALLE GÜLDESTE SOK. NO: 4/B-TEL.:0282 427 16 68  
 TOKAT-ERBAA-H-DRO ELEKT-R-K-CUMHUR-YET MH. GAZ. BULVARI NO:144-TEL.:0356 715 56 01  
 TOKAT-C-HAN ELEKTRON-K-G.O.PAĞA BULVARI S-VAS CAD. NO:290/A-TEL.:0356 214 00 74  
 TOKAT-UZAY ELEKTRON-K-G.O.P. BULVARI 13. SK. NO:31/C MEYDAN CAM- KARĞISI - TEL.:0356 212 00 95  
 TOKAT-TURHAL-GÜÇLÜ SO/UTMA-CELAL MH. TUNA SK. NO:11-TEL.: 0356 276 39 66  
 TOKAT-CEM TEKN-K SO/UTMA SO/UKPINAR MH. GÖP BULVARI 241/A GÖKÇE PASAJI NO:14-TEL.:0356 212 37 57  
 TRABZON-ÇIRAK TEKN-K-FAT-H MH. AYASOFYA CD. NO: 57 MÜZE KARĞISI-TEL.:0462 229 66 44



## YETKİLİ SERVİSLER LİSTESİ

TRABZON-AKÇAABAT-ATOM ELEKTRİK-ORTA MH. ERENLER SK. NO:5 -TEL.:0462 228 12 58  
TRABZON-YET-SAN ELEKTRONİK-FATİH MH. FATİH CD. COĞKUNER PASAJI NO:2/B-TEL.:0462 223 15 04  
TRABZON-ARAKLI-İNGÜL TEKNİK-BA/ KUR ÇARŞISI NO: 10 / A-TEL.:0462 721 74 11  
UŞAK-KUPLAY ELEKTRONİK-ÜNALAN MH. ZÜBEYDA HANIM CD. NO:2/D-TEL.:0276 223 13 13  
VAN-ERCİB-ÖZKANAT TAM-RAT-EMN-YET KARAKOL ARKASI NO:3-TEL.:0432 351 95 40  
VAN-EB-İÇ TEKNİK-SİHKE CAD ATEŞİ SOK. NO 10-TEL.:0432 214 31 37  
VAN-BURHAN AYDIN - ÖZ USTA TAM-RAT-KÜLTÜR MERKEZ- C.VARİ DEM-RC-LER 1. SK. NO:1/C-TEL.:0432 216 34 58  
YALOVA-ALTINOVA-DO/AN TEKNİK SO./UTMA-CUMHUR-YET MH.MERKEZ DURAK KARŞISI NO:29A-TEL.:0226 461 26 21  
YALOVA-TINAZTEPE ELEKTRİK-STANBUL CD. BORA SK. NO: 14-TEL.:0226 812 01 60  
YOZGAT-TUNCER SO./UTMA-MEDRESE MH. S.VAS CD. NO:79 SEZEN APT.ALTİ-TEL.:0354 212 68 19  
YOZGAT-AKDA/MADEN-AYDIN SO./UTMA-AHİSHAVI MH. 2. HANLAR SK. NO :10-TEL.:0354 314 64 12  
YOZGAT-ÖNDER ELEKTRONİK-UN PAZARI NO:14-TEL.:0354 212 79 67  
YOZGAT-SORGUN-KARDEŞLER ELEKTRONİK-CUMHUR.YET CD. NO:29 1/C-TEL.:0354 415 45 79  
ZONGULDAK-KRD ERE/ L- UZMAN ELEKTRONİK-ERDEMİR CAD NO:130-TEL.:0372 316 31 28  
ZONGULDAK-MERKEZ-EMEK ELEKTRONİK-PAPLA İBANI ZEMİN KAT NO:9 SO./UKSU-TEL.:0372 251 67 31

- ONLINE YETKİLİ SERVİSLER LİSTESİ -

"Yetkili servislerimizin güncellenmiş haldeki listesine

[www.sinbo.com.tr](http://www.sinbo.com.tr) internet adresinden ulaşabilirsiniz."



## - GARANTİ ŞARTLARI -

1. Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren baflar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil(kullanım hatalarından kaynaklanan korumalar hariç) olmak üzere tamamı firmamızın garantisini kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilflkin arızanın servis istasyonuna servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satışı, bayii, acentası, temsilcisi, ithalatçı veya imalatçı üreticisinden birisine bildirim tarihinden itibaren baflar. Malın arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip baflka mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve ilflçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, ilflçilik masrafı, deşiftirilen parça bedeli ya da baflka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın:
  - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının alından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamama süresine kadar,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılanması,
  - Firmamızın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satışı, bayii, acentası temsilcisi, ithalatçı veya imalatçı üreticisinden birisine düzenleyeceği raporla arızanın tamirine mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz deşiftirilmesini, bedel iadesi veya ayni oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti Belgesi ile ilgili olarak çözülebilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğüne başvurulabilir.



İMHALATÇI / İTHALATÇI FİRMA

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNİAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE T.C. A.Ş.

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

Tel : (0212) 422 94 94 & Fax : (0212) 422 03 49

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



- SCO 5019, SCO 5020 BUHARLI P·fi·R·C· -

- GARANT· BELGES· -

Garanti Belge No : 48420  
SSHY Belge No : 15907

Garanti Belge Onay Tarihi : 20/02/2008  
SSHY Belge Onay Tarihi : 12/03/2008

·MALATÇI / ·THALATÇI F·RMA

·nvanı : DE·MA ELEKTROMEKAN·K ·R·NLER· (Nfi. SPOR MALZ.  
·MALAT SAN. ve T·C. A.fi.  
Adresi : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii  
Avc·lar / ·STANBUL  
Tel. : 0212 422 94 94 & Fax: 0212 422 03 49

Yetkili Kişii :

  
Yönetim Kurulu Başkanı

  
DE·MA ELEKTROMEKANİK GRUHLER  
İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMPLAT  
SANAYİ VE TİCARET A.Ş.  
Çengelköy Mah. Güvercin Cad.  
No:4 / Avcılar / ·STANBUL  
Ticaret Sic. No: 2793008/0118

·r·n·n Cinsi : BUHARLI P·fi·R·C·  
Markası : S·NBO  
Modeli : SCO 5019, SCO 5020  
Alt Modeli : -  
Bandrol ve Seri No :  
Teslim Tarihi ve Yeri :  
Garanti Süresi : 2 Yıldır  
Azami Tamir Süresi : 30 ·fi G·nt·  
Kullanım ·m·r· : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ·m·r· 7 y·ldır.  
(·r·n·n fonksiyonlar·n· yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI F·RMA

·nvanı :  
Adresi :  
Tel.Fax :  
Fatura Tarihi ve No :  
Teslim Tarihi ve Yeri :  
·mza ve Kaşe :

Bu bölüm, ·r·n·n satın ald·r·n·z Yetkili Satıcı tarafından imzalanacak ve kafilelenecektir.

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, TC Sanayi ve Ticaret Bakanlıkça Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.



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 e-tilim formlarının yanı sıra, tüketici danışılma hatlarınıza da hizmetinize açılmış durumdayız.

0212

TÜKETİCİ  
DANIŞILMA HATTI  
444 66 86MERKEZ  
TEKNİK SERVİS  
(0212) 422 94 94  
www.sinbo.com.tr

Danışılma Hatlarınıza,

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

Tüketicinin Dikkatine:

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

1. Ürünü aldığınızda Garanti Belgesini mutlaka yetkili satıcıya onaylatınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici İlişkileri Merkezi'ne başvurunuz.
4. Ürünü promosyon aracılığıyla edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylatınız.
5. Teknik servisteki iftiniz bittiğinde "Hizmet Fifi" almayı unutmayınız. Alacağınız bu fişi, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Cihazınız ilk çalıştırmada çalışmıyor veya arızalı ise, size en yakın SİNBO Yetkili Servisine başvurabilir veya SİNBO Danışılma Hatlarından yardım alabilirsiniz.



Made in P.R.C.  
©mal Yılı : 2010

- TEDARİKÇİ / F/RMA / EXPORTER -  
United Favour Development Limited  
Unit B, 10/F Lee May Building 788-790  
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.

- UYGUNLUK BEYANI / CE -  
SGS-CSTC Standards Technical  
Services Co., Ltd.  
198 Kezhu Rd. Sciencetech Park,  
Guangzhou Economic&Technology  
Development District, Guangzhou  
P.R. China



LVD GLESO081002216HS

EEE Yönetmeliğine uygundur.

# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

Наш сайт [McGrp.Ru](http://McGrp.Ru) при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.