

# TELEFUNKEN®

## TLF CO 501 ELEKTRİKLİ PIŞIRICI KULLANIM KILAVUZU



DE

TR

EN

FR

ES

HR

AR

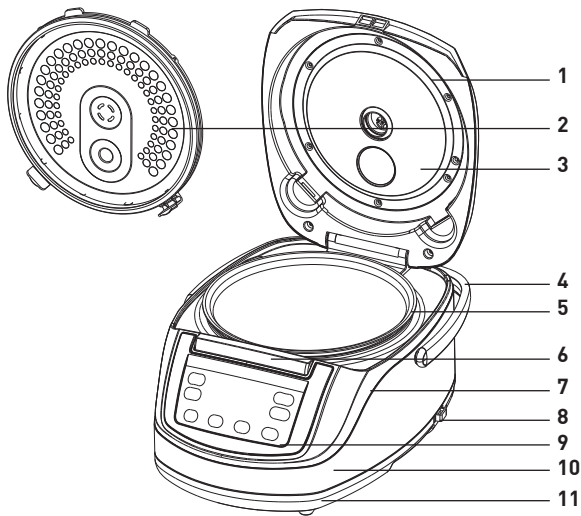
RU

PER



for Turkey







Pic.1



Pic.7



Pic.2



Pic.8



Pic.3



Pic.9



Pic.4



Pic.10



Pic.5



Pic.11



Pic.6



Pic.12

# Русский

## TLF CO501 РИСОВАРКА РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ

### 1. Название деталей

1. Крышка
2. Предохранительная крышка
3. Алюминиевая крышка
4. Ручка
5. Съёмная кастрюля
6. Кнопка открывания
7. Среднее кольцо
8. Держатель ложки
9. Панель управления
10. Корпус
11. Основание

### \* Аксессуары

Ложка для риса  
Мерный стакан  
Паровая емкость  
Шнур питания  
Полвник для супа

### 2. Информация о продукте

Модель: TLF CO 501  
Напряжение: AC 230В 50Гц  
Мощность: 860Вт  
Вместимость: 5.0 л

### 3. Предварительная подготовка:

#### 1. Функциональность:

15 разных функций: Жаркое, макаронные изделия, варка (быстрая варка), рисовая каша, подогрев, хрустящий хлеб, суп, пар, жидкие блюда, кексы, овощи, рыба, мясо, йогурт, предварительные настройки и режим сохранения пищи горячей:

Независимо от того, какая функция выбрана, за исключением йогурта, после окончания времени приготовления, рисоварка автоматически переходит в режим сохранения пищи горячей.

#### 2. Перед первым применением

Внимательно прочитайте все руководство и действуйте в соответствии с инструкциями.

##### а. Вскрытие упаковки

\* Удалить все перегородки и вынуть руководство по применению.

\* Нажать на кнопку открывания крышки;

\* Удалить съёмную кастрюлю с антипригарным покрытием, трубку с концом для подачи пара, алюминиевую крышку с антипригарным покрытием и предохранительную крышку.

\* Пользуясь мягкой губкой, вымыть съёмную кастрюлю с антипригарным покрытием, трубку с концом для подачи пара, алюминиевую крышку с антипригарным покрытием.

\* После мытья, аккуратно просушить.

\* Установить на место.

#### 4. Подготовка к варке

##### Варка:

\* Чтобы не повредить антипригарное покрытие съёмной кастрюли, никогда не используйте съёмную кастрюлю для промывки риса;

\* Поместите промытый рис во съёмную кастрюлю и залейте водой в определенной пропорции;

\* Количество воды определяется в зависимости от сорта применяемого вами риса.

\* Заливая воду, следите за тем, чтобы уровень воды не был выше максимальной отметки.

##### Пар:

\* Определяя количество воды, не допускайте возможности попадания воды в паровой отсек.

\* Поместите паровой отсек во съёмную кастрюлю;

\* Поместите в кастрюлю продукты, которые вы хотите приготовить на пару.

##### Перед каждым применением;

\* Следите за тем, чтобы внешняя поверхность съёмной кастрюли, особенно дно кастрюли, были идеально чистыми. Удостоверьтесь в отсутствии посторонних предметов между дном съёмной кастрюли и поверхностью основания с нагревательной пластиной;

\* Правильно устанавливайте съёмную кастрюлю в корпус;

\* Прокрутите съёмную кастрюлю таким образом, чтобы обеспечить максимальный контакт между дном съёмной кастрюли и поверхностью основания с нагревательной пластиной;

\* Установите на место алюминиевую крышку и проверьте нет ли сбоев в работе;

\* Закройте и заблокируйте верхнюю крышку;

\* Включите вилку на конце шнура питания в розетку;

\* Никогда не включайте вилку в розетку пока не будут выполнены все, перечисленные выше процедуры.

## Функции и описание

### 1. Варка, быстрая варка: (Рис. 1)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Pisirme' (варка) или 'Hizli Pisirme' (быстрая варка). Начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Pisirme' (варка). Начнет мигать индикатор режима 'Pisirme' (варка). Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Рисоварка начнет работать.
- Время приготовления в режиме «варка» составляет примерно 55 минут, в режиме «быстрая варка» примерно 45 минут (Время указано только для справочных целей и может меняться в зависимости от сорта риса, различного веса продуктов, напряжения и температуры приготовления пищи).

### 2. Каша: (Рис. 2)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим «pirinc lapasi» (рисовая каша), Начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Предварительная настройка времени 25 минут;
- Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Загорится индикатор выбранного режима и циферблат счетчика, и рисоварка начнет работать. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах.

### 3. Кеокс: (Рис. 3)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Kek' (кеокс), начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Предварительная настройка времени 50 минут;
- Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Загорится индикатор выбранного режима и циферблат счетчика, и рисоварка начнет работать. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах.

### 4. Йогурт; (Рис. 4)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Yogurt' (йогурт), начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Предварительная настройка времени 8 часов; вы можете изменить настройку времени, нажав на "время приготовления", время готовности 6 – 12 часов;
- При каждом нажатии на 'hour' (часы), прибавляется 1 час;
- При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 30 минут;
- Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Загорится индикатор выбранного режима и циферблат счетчика, и рисоварка начнет работать. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах.

### 5. Ktír; (Resim5)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Ktír' (хрустящий хлеб), начнет мигать индикатор выбранного режима
- Предварительная настройка времени 1:30 часов; вы можете изменить настройку времени, нажав на "время приготовления", время готовности 1 – 2 часа;
- При каждом нажатии на 'hour' (часы), прибавляется 1 час;
- При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 5 минут;
- Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Загорится индикатор выбранного режима и циферблат счетчика, и рисоварка начнет работать. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах;

### 6. Жаркое (Рис. 6)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Kizartma' (жаркое), начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Нажмите на кнопку 'Yucesek Secimi' (выбор блюда), и произведите выбор блюда в соответствии с видом продуктов. В соответствии с вашим выбором загорится индикатор (Выбор можно производить из таких продуктов, как овощи, мясо, рыба). Предварительная настройка времени приготовления выполнена для овощей;
- Продолжительность времени приготовления овощей - 20 минут
- Продолжительность времени приготовления рыбы составляет 25 минут.
- Продолжительность времени приготовления мяса составляет 30.
- Вы можете изменить настройку времени, нажав на "время приготовления", время готовности меняется в диапазоне 5 – 60 минут;
- При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 1 минута;
- Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Начнет мигать индикатор выбранного режима и рисоварка включается в работу. После того как температура масла достигнет заданного значения, на счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах;

### 7. Макароны изделия (Рис. 7)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Makarna' (макаронные изделия), начнет мигать индикатор выбранного режима;
  - Предварительная настройка времени 8 минут, вы можете изменить настройку времени, нажав на "время приготовления", время готовности находится в диапазоне 8 – 20 минут;
  - При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 1 минута;
  - Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Загорится индикатор выбранного режима и циферблат счетчика, и рисоварка начнет работать. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах;
  - Для предупреждения пользователя о времени засыпания макаронных изделий, после закипания воды, через каждые 30 секунд будет срабатывать свисток пара и мигать индикатор.
- После помещения в съемную кастрюлю макаронных изделий, и нажатия на кнопку 'Baslat' (старт), устройство переходит в следующий уровень.
- Внимание:** После помещения макаронных изделий в съемную кастрюлю, оставьте крышку открытой, иначе вода будет переливаться через край.

### 8. Жидкие блюда медленного приготовления (Рис. 8)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Makarna' (макаронные изделия), начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Предварительная настройка времени 2 часа; вы можете изменить настройку времени, нажав на "время приготовления", время готовности находится в диапазоне 2 – 12 часов;
- При каждом нажатии на 'hour' (часы), прибавляется 1 час;
- При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 30 минут;
- Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Загорятся индикаторы выбранного режима и рисоварка включается в работу. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах;

## Функции и описание

### 9. Суп (Рис. 9)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'sopa' (суп), начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Предварительная настройка времени 1 час; вы можете изменить настройку времени, нажав на "время приготовления", время готовности находится в диапазоне 1 – 4 часа;
- При каждом нажатии на 'hour' (часы), прибавляется 1 час;
- При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 30 минут;
- Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Загорятся индикаторы выбранного режима и рисоварка включается в работу. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах;

### 10. Пар (Рис. 10)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Buhar' (пар), начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Нажмите на кнопку 'Yiyecek Secimi' (выбор блюда), и произведите выбор блюда в соответствии с видом продуктов. В соответствии с вашим выбором загорится индикатор (Выбор можно производить из таких продуктов, как овощи, мясо, рыба). Предварительная настройка времени приготовления выполнена для овощей;
- Предварительная настройка времени приготовления для овощей – 5 минут
- Предварительная настройка времени приготовления для рыбы - 10 минут
- Предварительная настройка времени приготовления для мяса 15 минут
- Вы можете изменить настройку времени, нажав на "время приготовления", время готовности находится в диапазоне 5 – 50 минут;
- При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 1 минута;
- Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Начнет мигать индикатор выбранного режима и рисоварка включается в работу. После закипания воды, на счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах;

### 11. Подогрев: (Рис. 11)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Is'tima' (подогрев), начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Предварительная настройка времени 20 минут; настройка другого времени не производится.
- Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Рисоварка включится в работу. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах

### 12. Предварительная настройка: (Рис. 12)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'op Ayar' (предварительная настройка). (Внимание: для таких функций, как быстрая варка, кекс, макаронные изделия, рисовая каша, жаркое, йогурт и подогрев, предварительная настройка времени не производится);
- Пожалуйста, после выбора функции, выберите сначала "pisirme suresi" (время приготовления), затем "op Ayar Suresi" (предварительная настройка времени приготовления). Если до предварительной настройки не выполнить выбор времени приготовления, на счетчике времени (кристалльной трубке) будет установлен отрезок времени автоматической настройки, по умолчанию;
- При нажатии на кнопку "Preset" (предварительная настройка), на ЖК-экране появится слово "Preset" и загорится соответствующий индикатор. Начнет мигать индикатор старта;
- Время предварительной настройки, это время, необходимое для полного приготовления пищи;
- Если время предварительной настройки будет короче чем время приготовления пищи, при повторном нажатии на кнопку "Start" (старт), рисоварка сразу перейдет в режим подогрева.
- Находящаяся ниже таблица приводится в справочных целях:

| Функция                      | Быстрая варка | Хрустящий | Каша<br>хлеб | Жидкие блюда | Суп<br>медленного<br>приготовления | Пар      |
|------------------------------|---------------|-----------|--------------|--------------|------------------------------------|----------|
| Диапазон                     | 70 минут      | 70 минут  | 70 минут     | 130 минут    | 70 минут                           | 10 минут |
| предварительной<br>настройки | 24 часа       | 24 часа   | 24 часа      | 24 часа      | 24 часа                            | 24 часа  |

- При каждом нажатии на 'hour' (часы), прибавляется 1 час;
- При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 10 минут;
- Нажать на "Start" (старт). Включится счетчик с предварительной настройкой времени, загорится индикатор выбранного режима работы и быстрая варка начнет работать.

- Чтобы блюдо не утратило своего вкуса, время предварительной настройки не должно превышать 12 часов. Пожалуйста, выберите время предварительной настройки ("op ayarli sure") с учетом температуры воздуха и вида пищевых продуктов.
- Время предварительной настройки должно совпадать со временем приготовления, отображающимся на ЖК-экране. Пожалуйста, отрегулируйте время приготовления на ЖК-экране в соответствии со временем предварительной настройки.
- Не забудьте заранее изменить предварительную настройку времени (например: предварительная настройка – быстрая варка 1. Предварительно установленное время 12:30. Если вы хотите приготовить это блюдо к 18:00 часам, необходимо установить время предварительной настройки ("op Ayar Suresi") на 18:00 часов, таким образом, в 18:00 часов вы сможете прекрасно поужинать)

### 13. Настройка времени:

- Подключите устройство к электросети. Для готовности к настройке времени продолжительности приготовления, нажмите на кнопку "hour" (часы) или кнопку "minute" (минуты) и удерживайте в течение 3 секунд.
- При каждом нажатии на 'hour' (часы), прибавляется 1 час. Если продолжать непрерывно удерживать эту кнопку нажатой, можно ускорить прибавление часов.
- При каждом нажатии на 'Minute' (минуты), прибавляется 1 минута. Если продолжать непрерывно удерживать эту кнопку нажатой, можно ускорить прибавление минут.
- При нажатии на кнопку "Cancel" (отмена), происходит возврат в положение готовности или через 5 секунд после завершения настроек, автоматически активируются заданные значения нового времени.

# Показатель

## 14. Показатель:

- a. Вначале мигает индикатор "hour" (часы), затем мигает индикатор "start" (старт);
- b. Выбрав функцию, нажмите на "Start" (старт), вместе с индикатором "Start" (старт) загорится индикатор выбранной функции, индикаторы всех других функций будут удалены.
- c. При нажатии на кнопку "hour" (часы) или "minute" (минуты), будет отображаться текущее время выбранной функции.

## 15. Функция сохранения пищи горячей / Отмена

- a. После завершения времени любой функции, рисоварка автоматически переходит в режим сохранения пищи горячей.
- b. Чтобы отменить переход в режим сохранения пищи горячей, нажмите на кнопку "Keep warm / Cancel" (Функция сохранения пищи горячей/Отмена). Любая другая кнопка вернется в режим настройки, затем автоматически перейдет в режим сохранения пищи горячей.

## 5. Чистка и обслуживание

Очистка съемной кастрюли, парового отсека, алюминиевой крышки и предохранительной крышки

\* Для очистки съемной кастрюли, алюминиевой крышки и предохранительной крышки, используйте горячую воду, моющее средство для посуды и губку. Никогда не пользуйтесь абразивными средствами чистки или металлическими мочалками для посуды.

\* Если остатки пищи пристали к стенкам съемной кастрюли, налейте в кастрюлю воду с моющим средством и оставьте на некоторое время.

\* После мытья протрите насухо съемную кастрюлю.

\* Корпус устройства с нагревательной пластиной никогда не погружайте в воду и не допускайте попадания воды вовнутрь устройства.

\* Съемную кастрюлю и держатель парового устройства можно мыть в посудомоечной машине.

## Положения, которые необходимо принимать во внимание при использовании съемной кастрюли:

\* Помещая съемную кастрюлю в посудомоечную машину, следите за тем, чтобы держатели посуды не повредили антипригарное покрытие внутри съемной кастрюли.

\* Для продления срока службы съемной кастрюли, никогда не измельчайте продукты внутри кастрюли.

\* Устанавливая съемную кастрюлю в корпус устройства, обеспечивайте плотный контакт дна кастрюли с поверхностью нагревательной пластины.

## Важно:

Приобретение коричневого цвета через несколько дней пользования, является нормальным явлением. В отношении антипригарного покрытия мы выполнили все требования для соответствия стандартов к "материалам, имеющим прямой контакт с пищевыми продуктами", поэтому можете пользоваться устройством, без всякого сомнения.

## Обслуживание съемной кастрюли

\* Для защиты антипригарного покрытия съемной кастрюли, пользуйтесь только пластиковой или деревянной ложкой, никогда не пользуйтесь металлическими кухонными принадлежностями.

\* Чтобы не допустить повреждения антипригарного покрытия, не заливайте в кастрюлю уксус.

\* Через некоторое время пользования поверхность съемной кастрюли может изменить свой цвет. Это происходит от контакта с водой и находящимся в воде воздухом. Изменение цвета не влияет на нормальное пользование и вкус продуктов, поэтому можете продолжать пользоваться устройством без всякого беспокойства.

## Чистка и обслуживание других частей устройства

\* Протрите поверхность рисоварки, внутреннюю часть крышки, шнур питания увлажненной тканью, никогда не пользуйтесь моющим средством.

\* Никогда не пытайтесь помыть внешний корпус с нагревательным элементом путем погружения в воду или под струей воды.

## 6. Предупреждение:

\* Перед включением рисоварки в сеть проверьте соответствие параметров рисоварки электрическим параметрам вашей сети.

\* Этот прибор предназначен только для домашнего пользования, поэтому, в случае возникновения неисправностей по причине коммерческого использования, нарушения инструкций по применению или правил пользования, перечисленных в данном руководстве, гарантия становится недействительной.

\* Для включения устройства в сеть, обязательно используйте розетку с заземлением, следите за тем, чтобы вилка была установлена плотно. Во время работы рисоварки, не подключайте к этой розетке любые другие электрические приборы.

\* Во избежание любого риска, перед применением (включая процедуры чистки и обслуживания) устройство должно быть полностью отключено от сети и все выключатели выключены.

\* После пользования устройством, обязательно вынимайте вилку из розетки.

\* Не оставляйте без присмотра работающую рисоварку.

\* Не позволяйте детям прикасаться к прибору, особенно в процессе работы.

\* Не включайте прибор в неустойчивом положении или во влажной или мокрой среде. Всегда устанавливайте прибор на ровную и сухую поверхность. Не допускайте намокания.

\* Не включайте прибор до размещения в корпусе съемной кастрюли и/или с пустой съемной кастрюлей.

\* Никогда не пытайтесь убрать съемную кастрюлю в процессе работы прибора.

\* Не устанавливайте рисоварку вблизи источников тепла или открытого огня, в противном случае это может привести к повреждению прибора.

\* Никогда не используйте съемную кастрюлю для приготовления пищи на газовой или электрической плите, это может привести к деформации кастрюли и невозможности дальнейшего использования с нагревательным элементом корпуса.

\* Никогда не заливайте воду и не помещайте продукты в корпус без съемной кастрюли.

\* Объем продуктов и воды, помещаемых в кастрюлю должен соответствовать размеру съемной кастрюли.

\* В процессе работ, корпус и окружающие части сильно нагреваются, во избежание ожога, не прикасайтесь к этим деталям, особенно металлическим.

\* В процессе работы, температура у корпуса и окружающих деталей может сильно повышаться, поэтому, не стойте слишком близко.

\* За исключением съемной кастрюли, не наливайте воду в любую другую часть устройства.

\* Принимайте меры для предотвращения случайного отсоединения шнура питания.

\* Чтобы вынуть вилку из розетки, никогда не тяните за шнур, беритесь за корпус вилки.

Описание неисправностей, возможных причин и способов устранения

| Прибор не работает  | Вероятные причины   | Способы устранения   |
|---|---|--|
| Индикаторы не горят, нагревательная пластина не нагревается | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Не включен выключатель на панели управления</li> <li>2. Неисправность в панели управления</li> <li>3. Панель управления не подключена к электросети</li> <li>4. Неисправность в основной панели управления</li> </ol> | <p>Проверить правильно ли установлена вилка в розетку и есть ли в сети электричество</p> <p>Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр</p> |
| Индикаторы горят, нагревательная пластина не нагревается    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Неисправность в нагревательной пластине</li> <li>2. Не включен выключатель на панели управления</li> <li>3. Неисправность или повреждение в панели управления</li> </ol>  | Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр   |
| Рис остается недоваренным                                   | 1. Количество риса меньше или больше от требуемого  | Необходимо правильно соблюдать пропорции риса и воды, уровень должен находиться между минимальной и максимальной отметками                           |
|   | 2. Деформирована нагревательная пластина  | Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр   |
|   | 3. Нет достаточно плотного контакта между съемной кастрюлей и нагревательной пластиной  | Покрутите съемную кастрюлю, чтобы обеспечить плотный контакт с нагревательной пластиной  |
|   | 4. Посторонний предмет между съемной кастрюлей и нагревательной пластиной   | Очистите поверхность дна съемной кастрюли и нагревательной пластины от всех посторонних предметов, но никогда не используйте для этого воду.         |
|   | 5. Деформирована съемная кастрюля   | Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр   |
|   | 6. Неисправность или повреждение в основной панели управления   | Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр   |
|   | 7. Не работает главный механизм контроля температуры (термостат)  | Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр   |
| Рис получается переваренным                                 | 1. Количество риса меньше или больше от требуемого  | Необходимо правильно соблюдать пропорции риса и воды, уровень должен находиться между минимальной и максимальной отметками                           |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Неисправность или повреждение в основной панели управления</li> <li>3. Не работает главный механизм контроля температуры (термостат)</li> </ol>   | Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр   |
| Уровень каши превышает максимально допустимый уровень       | Слишком большой объем каши  | Правильно определяйте количество закладываемых продуктов   |
| На ЖК-экране отображаются E1, E2, E3                        | Неисправность или повреждение в панели управления   | Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр   |



## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

**TELEFUNKEN®**

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №: 1-CO501-11042011

Наименование \_\_\_\_\_

Модель \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_

Дата продажи \_\_\_\_\_

Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев

Наименование, адрес \_\_\_\_\_

и телефон торгующей организации \_\_\_\_\_

Подпись продавца

Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-495-933 99 05, по электронной почте [info@sinbo.ru](mailto:info@sinbo.ru) или на сайте [www.sinbo.ru](http://www.sinbo.ru)

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:

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

С условиями согласен, изделие проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею \_\_\_\_\_

(Подпись покупателя)

### Информация о произведенных работах

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

**Импортер** : Общество с ограниченной ответственностью "ДЕИМА Рус", РФ 121357, г. Москва, ул. Верейская, д. 17, помещения I, комнаты № 106-114. Офис 513

**Страна Производитель**: Китай

# TELEFUNKEN®

- TLF CO 501 ELEKTRİKLİ PIŞİRİCİ -

- GARANTİ BELGESİ -

Garanti Belge No : 78607

Garanti Belge Onay Tarihi : 04/02/2010

SSHY Belge No : 25551

SSHY Belge Onay Tarihi : 30/03/2010

## İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŞ. SPOR MALZ.  
İMALAT SAN. ve TİC. A.Ş.

Adresi : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii  
Avcılar / İSTANBUL

Tel. : 0212 422 94 94 & Fax: 0212 422 03 49

Yetkili Kişi :

  
Yönetim Kurulu Başkanı

  
DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ  
İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT  
SANAYİ VE TİCARET A.Ş.  
Cihangir Mah. Güvercin Cad.  
No: 4 Avcılar - İSTANBUL  
Avukat V.D. 273/308 9118

Ürünün Cinsi : ELEKTRİKLİ PIŞİRİCİ

Markası : TELEFUNKEN

Modeli : TLF CO 501

Alt Modeli : -

Bandrol ve Seri No :

Teslim Tarihi ve Yeri :

Garanti Süresi : 2 Yıldır

Azami Tamir Süresi : 30 İş Günü

Kullanım Ömrü : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

(Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

## SATICI FİRMA

Ünvanı :

Adresi :

Tel.Fax :

Fatura Tarihi ve No :

Teslim Tarihi ve Yeri :

İmza ve Kaşe :

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

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

# TELEFUNKEN®

Licensed by Telefunken Licensed GmbH  
Bockenheimer Landstrasse 101 D-60325 Frankfurt am Main Deutschland

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

- UYGUNLUK BEYANI / CE CONFORMITY -  
**KEMA Quality Ltd. Guangzhou Branch**  
7/F., Block C, Wushan Technology Plaza,  
Wushan Road, Tianhe District, Guangzhou  
China  
4301502.01A0C  
**EEE Yönetmeliğine uygundur.**



Made in P.R.C.  
İmal Yılı : 2011

AE 11

CEVKO  
YAKIRI ÜYESİDİR