

samixir

içecek ekipmanları beverage equipment

SC.05 - SC.10 Salep Ve Sıcak ikolata Makinası

Kullanım Kılavuzu & Garanti Belgesi

TR-EN



İçerik

1. Sunuş	3
2. Teknik Özellikler	4
3. Güvenlik Detayları	4
4. Cihazın Kurulumu Ve Kullanımları	5-6
5. Cihazın Temizlenmesi	6
6. Uygunluk Beyanı	14
Patlamış Resimler ve Yedek Parça Listesi	12-13
Garanti Şartları	15

DEĞERLİ MÜŞTERİMİZ.

Bizi tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Cihazımız, uluslararası standartlara uygun olarak üretilmiştir.

Bu kullanım kılavuzunda ürünlerimizin kullanımı, bakımı ve kullanım hatalarına ilişkin genel bilgiler verilmektedir.

Servisimizi aramadan önce aşağıdaki uyarıları dikkate almanızı rica ederiz.

Cihazdan beklentilerinize uygun verim alabilmeniz ve uzun süreli kullanmanız için elinizdeki kılavuzu lütfen cihazı kullanmadan önce dikkatle okuyunuz, cihazı kullananların okumasını sağlayınız. Kılavuzu okumadan cihazı çalıştırdığınızda cihaz garanti kapsamı dışında kalacaktır. Kullanım ömrü 7 (YEDİ) yıldır.

Satın aldığınız ürünümüzün, kullanılması ve bakımı ile ilgili bilgileri veren kılavuzu dikkatle okuyunuz. Cihazın bağlantısının yapılacağı elektrik tesisatının yasal mevzuatlara uygun şekilde hazırlanmasını sağlayınız.

Tereddüt ettiğiniz ve anlayamadığınız hususlar için **Sam Teknik Servis San. ve Tic. Ltd. Şti'nin 0850 441 13 53** nolu tüketici hattına bildirebilirsiniz veya web sitemizi ziyaret edebilirsiniz.

www.samixir.com

Ürünümüzden en iyi verimi almanızı temenni ederiz.

ÖNEMLİ

Güvenlik Önlemlerinin Alınmamasında Herhangi Bir Hata Yapılması Son Derece Tehlikeli Sonuçlar Doğurabilir. Bu Önlemlere Uyulmadığı Takdirde Firmamız Hiçbir Sorumluluk Kabul Etmeyecektir.

Cihazın bağlanacağı bina, tesis ve benzeri yerlerde 04.11.1984 tarih ve 18565 sayılı resmi gazete de yayınlanan "ELEKTRİK İÇ TESİSLERİ" yönetmeliğine uygun bir tesisat olmalı, can ve mal güvenliğinin sağlanması için her türlü önlem alınmalıdır.

AKSİ DURUMLARDA FİRMAMIZ SORUMLULUK KABUL ETMEYECEKTİR.

Teknik Özellikler Ve Genel Ölçüler

HOT05		
Hazne Kapasitesi	5 L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	6,3 kg	7 kg
Genişlik	275 mm	290 mm
Derinlik	360 mm	290 mm
Yükseklik	450 mm	470 mm
Teknik Detaylar		
Akım	4,5 A	
Termostat Aralığı	30-90°C	
Enerji Tüketimi	9 kWh/24h	
Isıtma Gücü	1000W	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

HOT10		
Hazne Kapasitesi	10 L	
Ağırlık ve ölçüler	Makine	Koli
Ağırlık	6,9 kg	7,7 kg
Genişlik	275 mm	290 mm
Derinlik	360 mm	290 mm
Yükseklik	535 mm	565 mm
Teknik Detaylar		
Akım	5,5 A	
Termostat Aralığı	30-90°C	
Enerji Tüketimi	10 kWh/24h	
Isıtma Gücü	1000W	
Besleme Voltajı	220-240 V 50 Hz	
Opsiyonel Voltaj	208-220 V 60 Hz	
Opsiyonel Voltaj	115 V 60 Hz	

Güvenlik Detayları

- Cihazı mutlaka topraklı prizle kullanınız.
- Cihazın çalışma gerilimi 230-240V NPE~/50 Hz. Bunun dışında bir beslenme gerilimi kullanmayınız.
- Cihaz çalışırken içerisine yalıtkan ve iletken malzeme sokmayınız.
- Cihazınızı çocuklardan uzak tutunuz.
- Cihaz yada bir bölümü suya daldırılmamalıdır.
- Elektrik bağlantısı kaçak akım tehlikesine karşı beslenme sigortasına 30 mA'lik kaçak akım sigortası konularak yapılmalıdır.
- Besleme ve kablusunda bir arıza olması durumunda beslenme kablosu yalnızca servis elemanı tarafından, imalatçı yada servis acentesinden temin edilen özel kordun takımı ile değiştirilmelidir.
- Cihazı kullanım amacı dışında kullanmayınız.
- Cihazın çalıştığı ortamda yanabilen her türlü katı sıvı malzemeler (**elbise, alkol ve türevleri, petro-kimya ürünleri, ahşap ve plastik malzemeler, perdeler vs.**) kesinlikle bulundurulmamalıdır.
- Cihaz endüstriyel kullanım amaçlı yapılmış olup sadece cihazla ilgili eğitim almış elemanlar tarafından kullanılmalıdır.
- Üreticinin veya yetkili servisin dışında cihaza müdahale edilmemelidir.
- Cihazın kullanıldığı alanda herhangi bir sebeple yangın alev parlaması gibi durumlarda paniklemeden elektrik şalterlerini kapatarak yangın söndürücü kullanınız. Alevi söndürmek için asla su kullanmayınız.

- Makineyi kolisinden çıkarın. “**Şekil - 1**”
- Hazne içerisinde bulunan damlalık ve musluğu çıkarın.
- Musluğun izerindeki pime sol taraftan basarak gövde izerindeki musluk kanalına doğru itin. “**Şekil - 2**”



Şekil - 1



Şekil - 2

- Musluğu yerleřtirdikten sonra musluk pimine saę taraftan itin. “**Şekil - 3**”



Şekil - 3

- Damlalığı kanala doğru itin ve aşağı yönde itin. “**Şekil - 4/5**”



Şekil - 4



Şekil - 5

Cihazın Kullanımı

- Su haznesinin kapağını çıkarın.
- Max çizgisine kadar temiz su doldurun ve kapağı kapatın. **"Şekil - 6"**
- İçeceğinizi makinenin haznesine boşaltın.
- (Toz içecek kullanıyorsanız dışarıda karıştırarak hazneye boşaltın.
- Makineyi fişe takın ve anahtarı 1 konumuna alın. **"Şekil - 7"**
- İçeceğinize göre sıcaklık ayarını yapıp servise hazır hale getirebilirsiniz.



Şekil - 6



Şekil - 7

Makinenin Temizlenmesi

- Makinenin temizliğine başlamadan önce fişi çıkartın.
- Eğer haznede az ürün kalmışsa ürünü boşaltmadan önce üzerine su ilave ediniz.
- Ürünü tamamen boşaltmadan önce makineyi kapatıp benmari haznesindeki suyun soğumasını bekleyiniz. **(Dikkat! Tas sıcak olduğundan ürün yapışma yapacaktır.)**
- SC.05 için yanlardaki iki mandalı açıp hazneyi yukarı çekerek çıkarın. SC.10 için makine gövdesini bir elinizle tutarak hazneyi yukarı ve ileri doğru iterek çıkartınız.
- Hazneyi sert sünger ile temizlemeyin ve bulaşık makinesine sokmayın. Mikrofiber bez ile ılık su kullanarak temizleyebilirsiniz.
- Musluğu sökmek için musluğun sol taraftaki pimine basıp musluğu kendinize doğru çekiniz. **"Şekil - 8"**
- Musluğu ılık su ile yıkayabilirsiniz. Musluk kanalına makine içinden çıkan fırça ile temizleyebilirsiniz. **"Şekil - 9"**



Şekil - 8



Şekil - 9

samixir

içecek ekipmanları beverage equipment

SC.05 - SC.10 Hot Chocolate Machine

User Manual

ENG



Contents

1. Introduction	8
2. Technical Specifications	9
3. Security Detail	9
4. Installation, Use And Cleaning Of Your Machine	10-11
5. Ce Declaration	14
6. Exploded View - Spare Part List	12-13

Introduction

DEAR CUSTOMER,

Thank you for choosing us as your supplier.

Our products have been manufactured in accordance with the international standards. This user manual includes general guidelines about how to use and maintain our products and information on possible usage mistakes.

Please make sure all the users and yourself read this user manual carefully before operating the equipment in order to ensure its performance meets your expectations and you can use it for a prolonged period of time. The product life span is 10(ten) years.

Please read the manual that provides informations on how to use and maintain our product carefully. Please make sure the electrical wiring that the equipment will be connected to complies with the legal regulations.

For your questions and concerns, you can call **Sam Technical Service Ltd's** consumer hotline at **+90 (212) 256 04 24** or visit our web site at **www.samixir.com**

We hope you get the best out of our product.

Important!

Failing to Take Necessary Safety Measures Could Lead to Extremely Hazardous Consequences. Our Company Assumes No Liability If Those Measures Are Violated.

HOT05		
Bowl capacity	5 L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	6,3 kg	7 kg
Width	275 mm	290 mm
Depth	360 mm	290 mm
Height	450 mm	470 mm
Technical Specification		
Current	4,5 A	
Temperature range	30-90°C	
Energy Consumption	9 kWh/24h	
Heating power	1000W	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

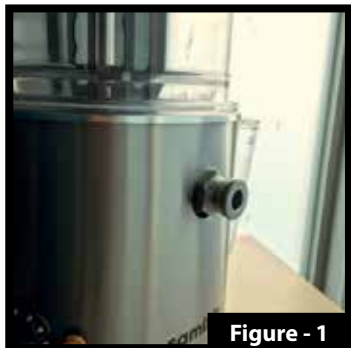
HOT10		
Bowl capacity	10 L	
Weight & Dimensions	Machine	Package
Weight	6,9 kg	7,7 kg
Width	275 mm	290 mm
Depth	360 mm	290 mm
Height	535 mm	565 mm
Technical Specification		
Current	5,5 A	
Temperature range	30-90°C	
Energy Consumption	10 kWh/24h	
Heating power	1000W	
Supply voltage	220-240 V 50 Hz	
Optional voltage	208-220 V 60 Hz	
Optional voltage	115 V 60 Hz	

Security Detail

- Make sure you connect the equipment to a grounded plug.
- The operating voltage of the equipment is 230-240V NPE~/ 50 Hz. Do not use any other supply voltage range.
- Do not insert insulated or conducting material into the equipment while it is operating.
- Keep the equipment away from children.
- The equipment should not be immersed in water.
- The electrical parts of the equipment should not be cleaned with water.
- The electrical connection should be made using 30 mA voltage fuses against current leakage.
- In case of a faulty power supply cable, the cable should be replaced only by the service personnel with a special cord set obtained from the manufacturer or service agency.
- Do not use the equipment for unintended purposes.
- Make sure there are no solid or liquid flammable substances of any kind in the area where the equipment is operated (clothing, alcohol and its derivatives, petrochemical products, wooden and plastic materials, curtains, etc.)
- The equipment is for industrial use and should be used only by qualified personnel.
- Only the manufacturer and the authorized technical service should service the equipment.
- In case any fire or flame outbreaks in the area where the equipment is used, turn off the electricity switches and use fire extinguishers. Never use water to extinguish the fire.

Installation Of Your Machine

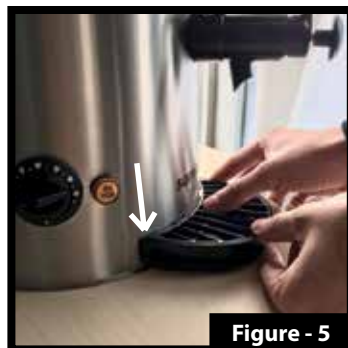
- Remove the machine from the box. **"Figure - 1"**
- Remove the drip tray and tap from the bowl.
- Push the pin on the tap from the left side and push it towards the tap channel on the body. **"Figure - 2"**



- After inserting the tap, push the pin on the tap from the right side. **"Figure - 3"**



- Push the drip tray towards the drip tray channel then push it downwards. **"Figure - 4/5"**



Use Of Your Machine

- Remove the lid off the water tank. Fill up clean water up to the MAX line and close the water container lid. **"Figure - 6"**
- Empty your drink into the bowl.(If you are using powdered drink, mix the it outside and then empty it inside the bowl.)
- Plug the machine to your electrical power supply and place the switch on position 1. You can adjust the temperature according to your preference and make the service ready. **"Figure - 7"**



Figure - 6



Figure - 7

CLEANING OF YOUR MACHINE

- Remove the plug before starting to clean the machine.
- If some product still remains in the bowl, add water on top before discharging the product.
- Before completely draining the product, turn off the machine and wait for the product to cool down (**if not, the product will stick because it is hot.**)
- Remove the water container cover. For the SC.05, open the two latches on the sides and pull the container upwards to remove it. For SC.10, hold the machine body with one hand and pull the container upwards to remove it.
- Do not clean the bowl with a hard sponge and do not get it into the dishwasher. You can clean it using warm water with a micro fiber cloth.
- To remove the tap, press the pin on the left side of the tap and pull the tap towards your self. **"Figure - 8"**
- You can wash the tap with warm water. You can clean the tap with the brush coming out of the machine. **"Figure - 9"**



Figure - 8

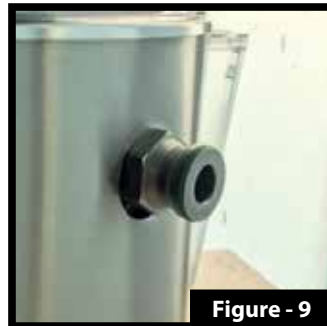
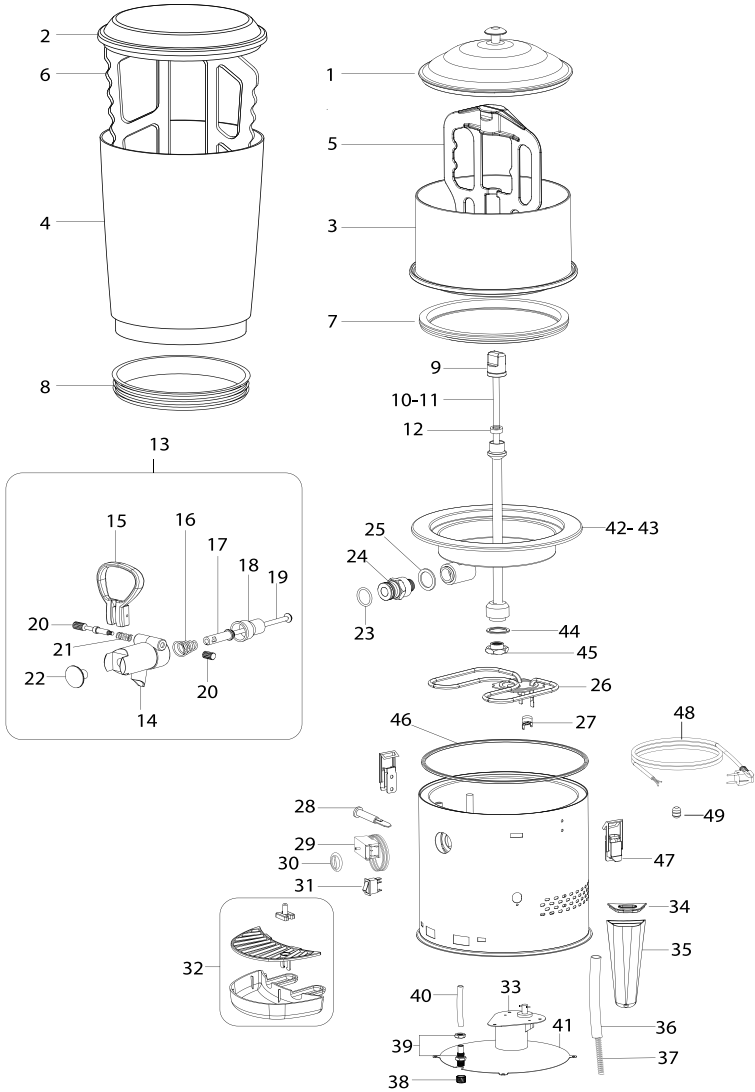


Figure - 9

HOT - SC05 / SC10

Patlak Resimler ve Yedek Parça Listesi / Exploded Views and Spare Part Lists



Yedek Parça Listesi / Spare Part List

KOD/CODE	PARÇA ADI	PART NAME	
1	YM-0303	HOT HAZNE KAPAK KOMPLE	HOT BOWL COVER SET
2	YM-0667	HOT 10 L HAZNE KAPAĞI ŞEFFAF	HOT 10 L BOWL COVER TRANSPARENT
3	YM-0276	HOT 5 L HAZNE	HOT 5 L BOWL
4	YM-0664	HOT 10 L HAZNE	HOT 10 L BOWL
5	YM-0278	HOT 5 L PALET	HOT 5 L MIXING PALETTE
6	YM-0609	HOT 10 L PALET	HOT 10 L MIXING PALETTE
7	YM-0297	HOT 5 L HAZNE CONTASI	HOT 5 L BOWL GASKET
8	YM-0669	HOT 10 L HAZNE CONTASI	HOT 10 L BOWL GASKET
9	YM-0328	HOT PALET KAVRAMA MİLİ TOPUZU	HOT SHAFT KNOB
10	YM-0331	HOT 5 L PALET KAVRAMA MİLİ	HOT 5 L PALETTE SHAFT
11	YM-0603	HOT 10 L PALET KAVRAMA MİLİ	HOT 10 L PALETTE SHAFT
12	YM-0306	HOT KEÇE (9x19x7)	HOT FELT (9x19x7)
13	YM-0323	HOT MUSLUK TAKIMI	HOT TAP SET
14	YM-0312	HOT MUSLUK GÖVDE	HOT TAP BODY
15	YM-0322	HOT MUSLUK KOLU	HOT TAP HANDLE
16	YM-0327	HOT MUSLUK YAYI KONİK	HOT TAP SPRING
17	YM-0325	HOT MUSLUK PİMİ	HOT TAP PIN
18	YM-0311	HOT MUSLUK CONTASI	HOT TAP GASKET
19	YM-0314	HOT MUSLUK HARBİ	HOT TAP STICK
20	YM-0315	HOT MUSLUK KİTLEME PİMİ TAKIM	HOT TAP LOCK PIN SET
21	YM-0317	HOT MUSLUK KİTLEME YAYI	HOT LOCK PIN SPRING
22	YM-0307	HOT KULP	HOT HANDLE
23	YM-0310	HOT MUSLUK YUVAŞI O-RİNG CONTASI	HOT TAP O-RING
24	YM-0324	HOT MUSLUK YUVAŞI PASLANMAZ 6 KÖŞE	HOT STAINLESS STEEL TAP SLOT 6 CORNER
25	YM-0318	HOT MUSLUK KAĞIT CONTA	HOT TAP PAPER GASKET
26	YM-0332	HOT REZİSTANS	HOT RESISTANCE
27	YM-0339	HOT TERMİK 120°C	HOT FUSE 120°C
28	YM-0357	HOT SİNYAL LAMBASI	HOT SIGNAL LAMP
29	YM-0275	HOT 30-90°C TERMOSTAT	HOT 30-90°C THERMOSTAT
30	YM-1136	HOT TERMOSTAT DÜĞMESİ TAKIM	HOT THERMOSTAT BUTTON KIT
31	YM-0445	HOT 1-0 TEKLİ IŞIKLI ANAHTAR(KILIFLI)	HOT 1-0 MONO WITH LIGHT COVERED SWITCH (WITH COV
32	YM-0291	HOT DAMLALIK KOMPLE	HOT DRIP TRAY SET
33	YM-0920	HOT KARIŞTIRICI MOTOR 30RPM (SAC İLE BİRLİK	HOT MIXER MOTOR 30RPM (WITH PLATE)
34	YM-0280	HOT BENMARİ SU HAZNESİ KAPAĞI	HOT BAIN-MARIE WATER CONTAINER COVER
35	YM-0285	HOT BENMARİ SU HAZNESİ	HOT BAIN-MARIE WATER CONTAINER
36	YM-0354	HOT BENMARİ SU HAZNESİ HORTUMU 10X14 mm	HOT BAIN-MARIE WATER CONTAINER HOSE 10x14 mm
37	YM-0283	HOT BENMARİ SU HAZNESİ HORTUM YAYI	HOT BAIN-MARIE WATER CONTAINER HOSE SPRING
38	YM-0721	HOT TAHLİYE VANA TAPASI (CONTALI)	HOT BLEEDER CAP (WT. GASKET)
39	YM-0722	HOT TAHLİYE VANA GÖVDESİ (SOMUNLU)	HOT BLEED VALVE BODY (WT. NUT)
40	YM-0353	HOT TAHLİYE HORTUMU 7x11	HOT BLEEDER HOSE 7x11mm
41	YM-0296	HOT GÖVDE ALTI KAPAK	HOT BODY LOWER COVER
42	YM-0299	HOT 5 L ISITICI ÜST TAS	HOT 5 L UPPER HEATER CUP
43	YM-0601	HOT 10 L ISITICI ÜST TAS	HOT 10 L UPPER HEATER CUP
44	YM-0282	HOT BENMARİ KAĞIT CONTA	HOT BAIN-MARIE PAPER GASKET
45	YM-0338	HOT TAS ÇEKTİRME SOMUNU	HOT CUP NUT
46	YM-0281	HOT BENMARİ CONTA SİLİKON	HOT BAIN-MARIE SILICON GASKET
47	YM-0298	HOT HAZNE KİLİTLEME MANDALI	HOT BOWL LOCKING LATCH
48	YM-0123	FİŞLİ KABLO 3X0,75MM 2 M	PLUG CABLE 3X0,75 MM 2 M
49	YM-0142	KABLO REKORU PG7	CABLE GLANDS PG7

Uygunluk Beyanı / Ce Declaration



UYGUNLUK BEYANI DECLARATION OF CONFORMITY

Ürün <i>Product</i>	: SICAK İÇECEK DİSPENSERİ / HOT BEVERAGE DISPENSER
Marka <i>Branding</i>	: SAMIXIR
Tip, Model <i>Type, Model</i>	: SC05 - SC10
AT Direktifleri <i>Eu Directives</i>	: 2014/35/AB - 89/336/AT
Normlar <i>Standards</i>	: TS EN 60335-1:2012, TS EN 60335-2-75:2007

Bu belge ile yukarıda marka ve modeli belirtilen ürünün, ilgili AT normları doğrultusunda Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Kullanılmak üzere hazırlanan Alçak gerilim Direktifine (LVD) 2014/35/AB ve Elektromanyetik Uyumluluk Yönetmeliği 89/336/AT uygunluğunun onaylandığını ve ilgili direktiflerde belirtilen temel koruma hükümlerini sağladığını beyan ederiz.

We hereby declare that, above product meets the essential safety requirements specified in the related regulation and its compliance with EU directives 2014/35/EU (LVD) and electromagnetic compatibility directive 89/336/AT are confirmed by the accredited corporation.

01.01.2018

Genel Müdür / General Manager
Mehmet Ali KAKŞI

SAM TEKNİK MUT.EKİP.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.
Adnan Kahveci Mah. Büyükdere Cd. Şirin San.Sit.
No:22/N Beşiktaş/İstanbul / TÜRKİYE
Büyükdere Y.D. 742 039 3711
Tel: +90 212 256 04 24

- Üzerinde satış tarihi, fabrika ve satıcı firma onayı olmayan belgeler geçersizdir.
- Garanti süresi 2 (iki) yıldır. Azami tamir süresi 30 (otuz) iş günüdür.
- Cihaz; montaj, kullanım, bakım kılavuzunda açıklandığı şekilde monte edilip kullanılması kaydı ile makinenin çalışan motor aksamı garanti dahilindedir.
- Garanti kapsamına giren arızaların tayini, giderilme şekli ve yerinin belirlenmesi firmamıza aittir.
- Hazne içindeki karıştırma ve fıskiye aparatı kullanıma dayalı zamanla aşınabilir parçalar olduğu için garanti kapsamında değildir.
- Verilen garanti, montaj, kullanım ve bakım kılavuzuna ve garanti şartlarına uyulması halinde yalnızca garanti edilen cihaza ait olup, bunun dışında herhangi bir ad altında hak veya tazminat talep edilemez.
- Garanti belgesindeki veya garanti edilen cihaz üzerindeki cihazın cinsi, modeli ve seri numaralarını gösteren bilgiler üzerinde kazıntı, silinti veya değişiklik yapıldığı taktirde garanti ortadan kalkar.
- Garanti yalnız geçerli süreler içerisinde oluşabilecek malzeme ve işçilik kusurları ile ilgili arızalara karşı bakım ve onarım içerir. Garanti kapsamındaki arıza ve parçalar bedelsiz, onarılır ve değiştirilir.
- Cihaz üzerinde ve kullanma kılavuzunda yazılı voltajdan farklı bir voltajla çalıştırılmasından, kılavuzun montajla ilgili hususlarına uygun olmayan, özellikle elektrik tesisatının çekilmesinden kaynaklanan arızalarda garanti dışı işlem uygulanır.
- Kullanım sırasında herhangi bir arıza oluşması durumunda kılavuzun oluşabilecek arızalar ve giderilme yolları bahsinde bildirilen hususlara uygun hareket edilmelidir. Müdahale edilebilecek arıza olarak tarif edilmiş arızalar, servise haber verilmeden açıklandığı şekilde giderilmelidir, aksi taktirde bu tür arızaların giderilmesi için servis çağırıldıysa verilen hizmet ücrete tabi olur. Müdahaleye rağmen arızanın devam etmesi veya kullanıcının müdahalesini öngörmeyip servisi gerektiren arıza oluşması durumunda servise haber verilmelidir. Bu durumda oluşan arızanın garanti kapsamı içinde veya dışında oluşuna göre işlem yapılır.
- Firmamızın sorumluluğu dışındaki yükleme, boşaltma ve sevkiyat işlemi sırasında oluşacak hasar ve arızaların giderilmesi, garanti dışı işlem görür. Aynı şekilde cihazın kullanımı sırasında harici faktörlere verilecek hasar ve arızaların giderilmesi garanti dışıdır.
- Garanti kapsamı süresince arızalara yalnız firmamızın yetkili kıldığı servis elemanları müdahale edebilir. Yetkisiz kişilerin müdahalesi cihazı garanti dışı bırakır.
- Anlaşmazlık durumunda İstanbul Mahkemeleri yetkilidir.
- Fatura tarihi ve numarası belirtilmeyen garanti belgeleri geçersiz sayılır. Satıcınızı uyarınız. Garanti Belgesinin kaybolması durumunda faturanız garanti belgesi yerine geçer.

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

*Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 96325 sayılı ve 17.01.2011 tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.
- Valid only for the Turkish market.*



samixir

içecek ekipmanları beverage equipment

GARANTI BELGESİ

SC05 // SC10

KAŞE - TARİH - İSİM - İMZA herhangi birinin eksik olması durumunda **Garanti Belgesi geçersizdir:**

--	--

LÜTFEN MAKİNENİN KOLİSİNİ SAKLAYINIZ ! - www.samixir.com

SAM TEKNİK Mutfak Ekipmanları San. ve Tic. Ltd. Şti.

Adnan Kahveci Mah. Büyükdere Cad. Şirin Sanayi Sit. B Blok No: 22/N Beylikdüzü/İstanbul/TÜRKİYE
Telefon: + 90 (212) 256 0424 / Email: info@samixir.com / www.samixir.com

