

保証書

持込修理

|      |         |                |                                                                                        |
|------|---------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 型番   | SHM-75S |                |                                                                                        |
| お客様  | ご住所     | 〒□□□ □□□□ TEL. |                                                                                        |
|      | お名前     | 様              |                                                                                        |
| 保証期間 | 本体      | お買い上げ日から<br>1年 | お買い上げ日<br>年 月 日                                                                        |
|      | 販売店     | 住所・店名          | TEL.  |

販売店様へ：太ワクの中は必ず記入してお渡してください。

保証規定

- ①保証期間内(お買い上げ日より1年間)に、正常なる使用状態において、万一故障した場合には無料で修理いたします。
- ②修理は、お買上げの販売店に必ず本保証書をご提示の上ご依頼ください。
- ③ご贈答、ご転居の際は、事前にお買上げの販売店、電気店へご相談ください。
- ④次のような場合には、保証期間内でも有料修理になります。  
イ)使用上の誤り、不当な修理や改造による故障及び損傷  
ロ)お買上げ後の輸送、移動、落下等による故障及び損傷  
ハ)火災、地震、風水害、落雷、塩害、ガス害、その他天災地変、公害及び異常電圧などによる故障及び損傷  
ニ)車輛、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷  
ホ)一般家庭用以外(例えば業務用)に使用された場合の故障及び損傷

| 年 月 日 | サービス内容 | 点 検 印 |
|-------|--------|-------|
| ・ ・   |        |       |
| ・ ・   |        |       |
| ・ ・   |        |       |

株式会社 石崎電機製作所

シュアーお客様ご相談センター  
048-931-3110

〒340-0807  
埼玉県八潮市新町9  
受付時間：  
月～金の9時～12時/13時～17時  
※祝日・年末年始・夏季などの休業中を除く

Family Baker シュアー  
for hot sandwich ファミリーペーカー for ホットサンド  
品番:SHM-75S

家庭用

100V

700W

SURE

取扱説明書

このたびはシュアーファミリーペーカー for ホットサンドSHM-75Sをお買いあげいただきまして誠にありがとうございます。  
ご使用前にこの取扱説明書(保証書付)を最後までお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあと、いつでも必要な時に取り出せるように所定の場所に必ず保管してください。

- 01 各部の名前
- 02~05 安全上のご注意
- 05~06 ご使用方法
- 07 かんたんレシピ
- 08 お手入れと保管
- 09 故障かな?と思ったら
- 09 仕様
- 10 保証とアフターサービス
- Back Cover 保証書(裏表紙)



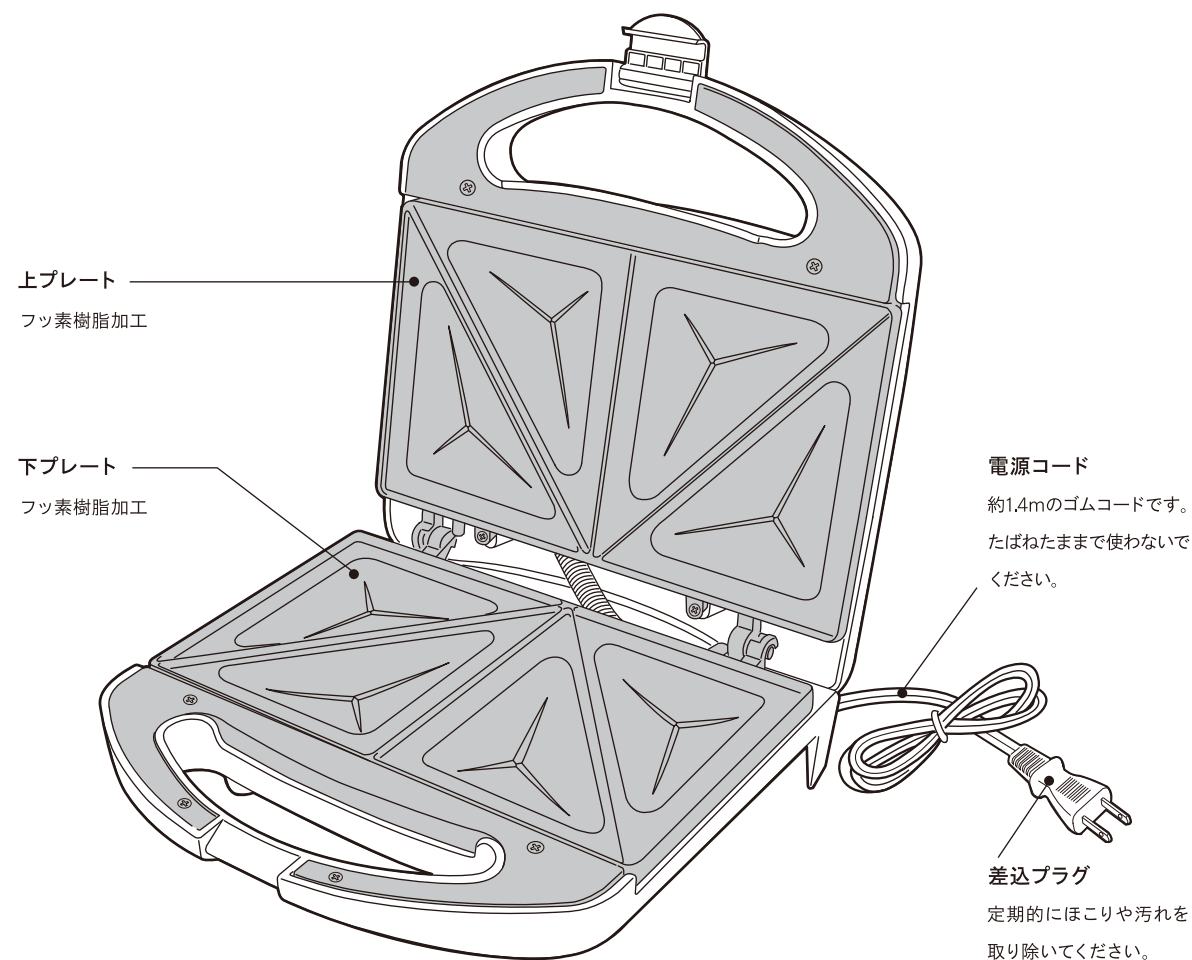
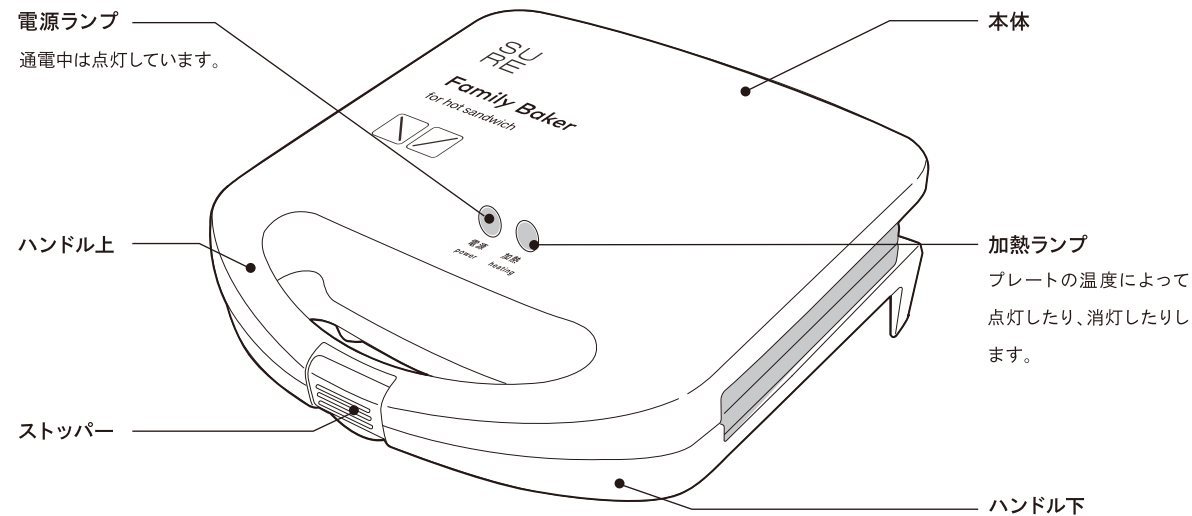
⚠注意

一般のご家庭でご利用いただく調理器具です。  
業務用には使用しないでください。早期故障の原因になります。

やけどに注意！  
調理中のプレート部分は大変高温になります。手をかざして熱を感じたら触らないでください。

誤使用注意！  
調理器具です。  
調理以外にはご使用しないでください。

## 各部の名前



## 安全上のご注意 (その1)

ご使用の前に、「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また、注意事項は危害や損害の大きさと切迫の程度

を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

表示と意味は次のとおりです。

### 警告

この表示を無視して間違った取り扱いをすると、使用者や近づいた方が死亡または重傷を負う可能性が想定されることを表しています。

### 注意

この表示を無視して間違った取り扱いをすると、使用者や近づいた方が障害を負う可能性が想定されること、また、物的損害のみの発生が想定されることを表しています。

※物的損害とは、機械、建物、家屋、家財及び家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

具体的な絵表示には次の意味がありますので、十分に理解してお読みください。



#### 分解禁止

⓪は、禁止(してはいけないこと)を示します。  
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示しています。上図の場合は「分解禁止」を表します。



#### プラグを抜く

●は、強制(必ずすること)を示します。  
具体的な強制内容は、図記号の中や近くに絵や文章で指示しています。上図の場合は「差込プラグをコンセントから抜くこと」を表します。

### 警告

異常・故障時にはすぐに使用を中止し、差込プラグを抜く。

- ・コゲくさい臭いがする。
- ・電源コードを動かすと電源ランプが点灯したり、しなかったりする。
- ・電源コードや差込プラグが異常に熱い。

などの症状が出たら、すぐに販売店またはシュアお客様ご相談センターへ点検・修理を依頼してください。

シュアお客様ご相談センター  
048-931-3110

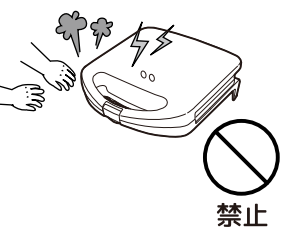


必ず行う

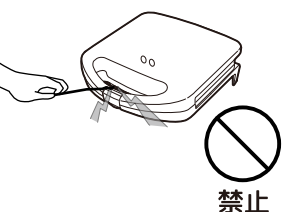


プラグを抜く

子供だけで使わせたり、取り扱いに不慣れな方の使用や、幼児の手の届くところで使わない。  
やけど・感電・けがの原因になります。



通気口やすき間にピンや針金などの異物をいれない。  
感電や、異常動作によるけがの原因になります。



## 安全上のご注意 (その2)

### ⚠ 警 告

修理技術者以外の方は、  
絶対に分解・修理を行わない。  
または改造しない。  
異常動作して感電・発火しけが  
の原因になります。



本体を水につけたり、水をかけ  
たりしない。  
ショート・感電の原因になりま  
す。



差込プラグにピンやごみを付着させない。  
感電・ショート・発火の原因になります。



差込プラグのほこりなどは定期的に拭きとる。  
プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁  
不良となり、火災の原因になります。



使用時以外は、  
差込プラグを必ずコンセントから抜く。  
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の  
原因になります。



電源は交流100Vで定格15Aのコンセントを  
単独で使う。  
他の機器と併用すると、発熱による火災の原因に  
なります。



電源コードや差込プラグが傷んだり、  
コンセントの差込がゆるいときは使わない。  
感電・ショート・発火の原因になります。



### ⚠ 注 意

使用中や使用後しばらくは、  
各部に触れない。  
高温のため、やけどの原因に  
なります。



カーテンなどの可燃物の近く  
で使わない。  
火災の原因になります。



濡れた手で差込プラグを抜き  
差ししない。  
感電の原因になります。



差込プラグをなめさせない。  
乳児が誤ってなめないように注意する。  
感電・けがの原因になります。



差込プラグを抜くときは、電源コードを持たずに  
必ず先端の差込プラグを持って引き抜く。  
感電・ショート・故障の原因になります。



電源コードに足などを引っかけない。  
けがや故障の原因になります。



差込プラグはコンセントの奥まで、  
しっかり差し込む。  
感電・ショート・発火の原因になります。



電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、  
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばね  
たりしない。  
また、重い物を載せたり挟み込んだりしない。  
電源コードが破損し、感電・ショート火災の原因  
になります。



使用中に本体を持ち運ばない。  
やけど、けがの原因になります。



## 安全上のご注意 (その3)

通気口をふさがない。  
本体内部の温度が上がり、故障・発火の原因にな  
ります。



使用中は本体から離れない。  
調理物が、発火する恐れがあります。



壁や家具の近くでは使わない。  
熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。  
また、本体の故障・変形や火災の原因になります。



不安定な場所の上では使用しない。  
本体の落下によるけがや調理物の落下によるや  
けどの原因になります。



調理物が異常に発煙したり発火した場合は、  
すぐに差込プラグを抜く。  
火災の原因になります。



本体を水洗いしない。  
感電、故障の原因になります。



落下などにより本体が破損した場合は、差込プラ  
グを抜いて修理の依頼を行う。  
感電事故の原因になります。



お手入れのときは、差込プラグをコンセントから  
必ず抜いて行なう。  
やけど・感電の原因になります。



お手入れ及び持ち運ぶときや保管するときは、  
本体の高温部及びプレートが冷めてから行う。  
やけど・火災の原因になります。



必要以上に加熱しない。  
加熱し過ぎると調理物が発火する恐れがありま  
す。



調理以外の目的で使わない。  
加熱・異常動作による発火・やけどの原因になり  
ます。



火気(コンロ・ストーブ)の近くやほこりの多いとこ  
ろ、水のかかるところでは使用しない。  
故障や破損、ショート・発火及び感電・漏電の原  
因になります。



ビニールクロスなど熱に弱い敷物の上や、じゅう  
たん、新聞紙、ダンボールなどや畳の上では使用  
しない。  
火災の原因になります。



業務使用は行わない。  
一般家庭用の熱器具です。ご使用方法を理解せ  
ずに不特定多数の方がご使用されることは、本  
器の早期故障や重大事故につながります。



プレートを開けたまま使用しない。  
やけど・過熱事故の原因になります。



使用後は必ずお手入れをする。  
本体及びプレートに油・調理くずなどが残ったまま  
再度調理すると、発煙・発火の原因になります。



3～5年に一度は定期点検を行う。  
本体内部にほこりなどがたまつたまま長時間使  
用すると、火災や故障の原因になります。(有償  
点検となります。)



## 安全上のご注意 (その4)

# △注 意

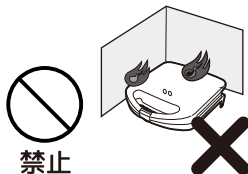
初めてご使用になる場合や、長時間使用しなかった場合、プレート面をよくふき、一度通電してから使用する。

初めて使用するときや予熱中に煙や臭いが若干出る場合がありますが故障ではありません。



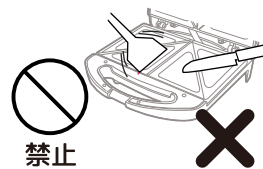
禁止

本体の周り20cm以内に物を置いて使用しない。



禁止

プレートに金属のへら、フォーク、ナイフを使用しない。  
フッ素樹脂加工が、傷つき、はがれやすくなります。



禁止

## ご使用方法 (その1)

### ホットサンドの作り方

#### 材 料 の 準 備

#### 食パン

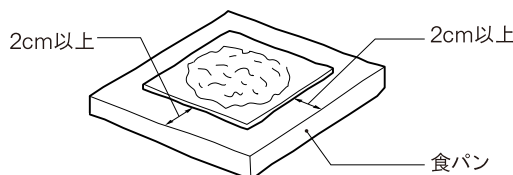
- ・8～12枚切りの厚さが適当です。スライスする場合は、厚さ約1.5cmに切ってください。
- ・パンのミミは切ってください。  
あまり厚く切るとパンが小さくなったり、具がはみ出しやすくなりますので気をつけてください。
- ・イギリスパンなどは、プレートの大きさに合わせて切ってください。

#### パンにはさむ材料

- ・ハム、チーズ、ツナ、ポテトサラダなどのお好みの材料をご用意ください。
- ・野菜を使う場合は、水気を十分に切ってください。
- ・トマトやケチャップなどの水分の多い具をはさむ時は量を少なめにしてください。
- ・チーズ、チョコレートを入れ過ぎると、はみ出してこびりつくことがあります。
- ・生卵はそのまま使用せず、調理をしてからお使いください。

#### 上手に焼くコツ

- ① ミミを切ったパンの真ん中に具をのせてください。  
パンのまわりを2cmほどあけると上手にとじることができます。
- ② 具は山盛りにせずに、  
できるだけ平らにのせてください。
- ③ 具は、入れ過ぎるとはみ出したりしてきれいにできません。



## ご使用方法 (その2)

### 本機の使い方

#### 1 予熱をします。

本体を平らな所に置き、中身を入れずにストッパーをロックし、差込プラグをコンセントに差し込みます。  
電源ランプと加熱ランプが点灯し、予熱が開始されます。  
約5～6分で加熱ランプが消えたら予熱が完了です。  
・電源ランプは、差込プラグをコンセントに差し込んでいる間は点灯します。  
・加熱ランプは、プレート面の温度によって点灯したり、消灯したりします。

#### △注 意

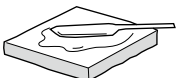
予熱開始後は、本体・プレートに触れない。

ハンドル、ストッパー以外は、熱くなっていますのでやけどの原因となります。



#### 2 準備をします。

予熱をしている間に、用意したパンの片面にバターかマーガリンを塗ります。  
塗った面をプレート側にして焼くと表面がきれいに焼けます。



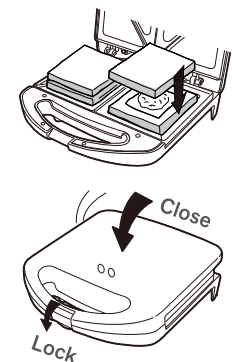
#### 3 焼きます。

- ① 予熱が終わったら、ストッパーをはずし、上プレートを開けます。
- ② 下プレートにバターを塗った面を下にしてパンを置きます。
- ③ パンの上にお好みの具をのせ、もう1枚のパンをバターを塗った面を上にして置きます。上のにせるパンは、5mmほど奥にずらして置くときれいなサンドに仕上がります。
- ④ ハンドルを持ってゆっくりとプレートを閉じ、ストッパーをロックします。

#### △注 意

上プレートを閉じるときは、素早く閉じたり、強い力を加えないでください。  
具が飛び出したり、本体の故障の原因となります。

具を入れ過ぎると、はみ出したりうまくサンドができない場合があります。



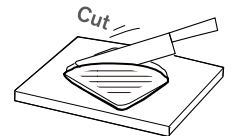
#### 4 できあがり。

約3～4分で焼き上がります。焼き時間は、パンの表面を見てお好みの時間にしてください。ストッパーのロックを外し、ハンドルを持って上プレートを開けます。焼き上がったサンドイッチを取り出し、プレスラインにそってナイフを入れます。

#### △注 意

はさむ具や量によって焼き上がり時間が多少変わります。様子を見て調理してください。

トマトやケチャップなど水分の多い具をはさんだ場合は召し上がるときに熱い具や水分が流れ出るときがあります。ナプキンや受け皿を用意してやけどなどに注意してください。



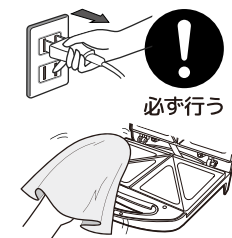
#### 5 使い終わったら

使用後は、差込プラグをコンセントから抜き、プレート面に触れられる位の温かいうちに清掃します。  
そして完全に本体が、冷えてから片付けます。

#### △注 意

使用後も本体は、高温になっていますので取扱い、お手入れには十分ご注意ください。

ご使用ごとに、必ずお手入れを行ってください。  
そのまま放置しますとプレート面を傷める原因となります。



# かんたんレシピ

- ・メニューは代表例です。
- ・お好みに合わせていろいろお楽しみください。
- ・材料は、全て2組(食パン4枚)分です。
- ・食パンは、ミミを切り落としておきます。
- ・具をあまりのせ過ぎるとはみ出しますので気をつけてください。

## ハム・チーズサンド

|              |                  |
|--------------|------------------|
| 材料           | ① 下プレートにのせた食パンにマ |
| 食パン……………4枚   | スタードを塗り、ハム・スライス  |
| ハム……………2枚    | チーズの順にのせていきます。   |
| スライスチーズ…2枚   | ② 食パンでサンドします     |
| マスダード……………適量 | ③ 上プレートを閉じて焼きます。 |

## ポテトサラダサンド

|               |                  |
|---------------|------------------|
| 材料            | ① 下プレートにのせた食パンにポ |
| 食パン……………4枚    | テトサラダをのせます。      |
| ポテトサラダ……………適量 | ② 食パンでサンドします     |
|               | ③ 上プレートを閉じて焼きます。 |

## ピザ風サンド

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| 材料                  | ① 玉ねぎは薄く切り、水にさらして |
| 食パン……………4枚          | おきます。             |
| ハム……………2枚           | ② ピーマンとトマトは、薄く輪切り |
| トマト・ピーマン・玉ねぎ……………適量 | にします。             |
| ケチャップ・マヨネーズ……………少々  | ③ 下プレートにのせた食パンにハム |
| スライスチーズ…2枚          | と水を切った①と②をのせます。   |
|                     | ④ ケチャップとマヨネーズを少しか |
|                     | けてスライスチーズをのせます。   |
|                     | ⑤ 食パンでサンドします      |
|                     | ⑥ 上プレートを閉じて焼きます。  |

## ボリュームしゃぶもちサンド

|              |                  |
|--------------|------------------|
| 材料           | ① 下プレートにのせた食パンにハ |
| 食パン……………4枚   | ムをのせます。          |
| しゃぶもち……………4枚 | ② 各々の食パンに2枚ずつのしゃ |
| ハム……………2枚    | ぶもちを並べてのせ、スライス   |
| スライスチーズ…2枚   | チーズをのせます。        |
|              | ③ 食パンでサンドします     |
|              | ④ 上プレートを閉じて焼きます。 |

ボリューム磯部風しゃぶもちサンド  
「ボリュームしゃぶもちサンド」にしょう油をつけたのりを追加し、サンドすると和風な磯部風のしゃぶもちサンドが、お楽しみいただけます。

- ・焼き上がりの表面をきれいにするときは、予熱をしている間に、用意したパンの片面にバターかマーガリンを塗ります。
- 塗った面をプレート側にして焼くと表面がきれいに焼けます。

## たまごサンド

|                |                   |
|----------------|-------------------|
| 材料             | ① かたゆで卵を小さくきざんで、塩 |
| 食パン……………4枚     | とマヨネーズであえておきます。   |
| かたゆで卵……………2個分位 | ② 下プレートにのせた食パンに①  |
| 塩・マヨネーズ…適量     | をのせます。            |
|                | ③ 食パンでサンドします      |
|                | ④ 上プレートを閉じて焼きます。  |

## ツナサンド

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| 材料                        | ① 玉ねぎは薄く切り、水にさらして |
| 食パン……………4枚                | おきます。             |
| ツナ缶詰・玉ねぎ・レタス・マヨネーズ……………適量 | ② 油を切ったツナと水を切った玉  |
|                           | ねぎにマヨネーズをあえておき    |
|                           | ます。               |
|                           | ③ 下プレートにのせた食パンにレ  |
|                           | タスをのせ、②をのせます。     |
|                           | ④ 食パンでサンドします      |
|                           | ⑤ 上プレートを閉じて焼きます。  |

## アップルサンド

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| 材料                         | ① パンの内側にバターを塗り、その上 |
| 食パン……………4枚                 | に煮リンゴ、レーズンをのせます。   |
| 煮リンゴ(もしくは市販のリンゴジャム)……………適量 | ② 煮リンゴをつくります。      |
| レーズン……………少々                | 下プレートにのせた食パンの内     |
| シナモン……………少々                | 側にバターを塗ります。        |
| バター……………少々                 | ③ ②に①の煮リンゴとレーズンを   |
| レモン汁……………少々                | のせます。お好みでシナモンを     |
|                            | ふりかけてください。         |
|                            | ④ 食パンでサンドします。      |
|                            | ⑤ 上プレートを閉じて焼きます。   |

### 煮リンゴの作り方

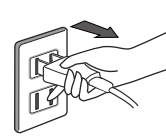
- 1) リンゴ2個をよく洗い、皮付きのまま8つ切りにして芯を取り、5mm位の厚さに切ります。
- 2) 1)を鍋に入れ、上から砂糖大さじ6杯をまぶし、さっと混ぜて火にかけます。
- 3) 焦げないように火加減しながら、水気がなくなるまで煮詰め、レモン汁少々を入れてできあがり。

# お手入れと保管

**△注意** 必ず本体及びプレートが冷めてから行う。ご使用後、手をかざし熱さを感じた時は、お手入れは行わないでください。やけどの原因になります。

## △警告

お手入れの際は必ず差込プラグをコンセントから抜く。  
濡れた手で抜き差しをしない。  
ショート・感電やけがの恐れがあります。



必ず行う

本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いしない。  
ショート・感電の原因になります。



水濡れ禁止

## △注意

ご使用ごとに、必ずお手入れを行う。  
お手入れを行わないままですと、油汚れがこびり付き、おちにくくなるばかりでなく、次回のご使用時に油が加熱され油煙の原因にもなります。また、調理物が焦げたり、焼きむらができたりして風味をそこないます。



必ず行う

台所用中性洗剤とやわらかいスポンジを使用する。  
金属製のたわしやナイロンたわし、磨き粉などは、使用しない。  
傷や表面加工が剥がれる原因になります。



禁止

## 本体のお手入れ

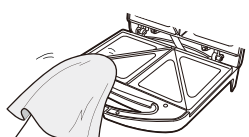
台所用中性洗剤に浸した柔らかい布をかたくしぼって拭き、さらに、乾いた柔らかい布で洗剤が残らないようにきれいに拭き取ってください。



必ず行う

## プレートのお手入れ

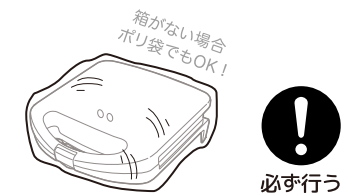
プレート面に触れられる位の温かいうちに、濡れふきんやキッチンペーパーにお湯または、水を浸み込ませて汚れを拭き取ってください。



必ず行う

## 保 管

- ※保管する前に、必ずお手入れを行い、十分に乾燥させてください。
- 保管の際は、商品の入っていた箱にクッション材と共に収めてください。
- ・箱がない場合は、ポリ袋等に収めて保管してください。
  - ・湿気の少ないところに保管してください。
  - ・保管時は、上に物を載せたりしないでください。



# 故障かな?と思ったら

次のようなときは、故障ではない場合がありますので、表を見ながらもう一度お調べください。

| 症 状<br>調べるところ | 点 灯<br>加 熱<br>ランプ<br>が<br>し<br>な<br>い | 電 源<br>ラ<br>ン<br>プ<br>が<br>点<br>灯<br>し<br>な<br>い | 上<br>が<br>ら<br>な<br>い<br>温<br>度<br>が<br>ブ<br>レ<br>ー<br>ト<br>の<br>上<br>に<br>あ<br>る | 消<br>え<br>た<br>り<br>す<br>る<br>つ<br>い<br>た<br>り<br>加<br>熱<br>ラ<br>ン<br>プ<br>が | 原因・処置                                                          |
|---------------|---------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 差込プラグ         | ●                                     | ●                                                | ●                                                                                 | ●                                                                            | 差込プラグはコンセントにきちんと差し込まれていますか。<br>処 置 差込プラグをコンセントに確実に差し込み直してください。 |
| 電源コード         | ●                                     | ●                                                | ●                                                                                 | ●                                                                            | 電源コードに傷等がありませんか。<br>処 置 電源コードを確認してください。                        |
| 本体            | ●                                     | ●                                                | ●                                                                                 | ●                                                                            | 故障ではありません。<br>温度調節をしているサーモスタットの働きです。                           |

※以上の事をお調べいただき、それでも直らない場合は、ご自分で修理なさらず、お買い上げの販売店までお問い合わせください。  
詳しくは、10ページ「保証とアフターサービス」をご参照ください。

# 仕 様

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 定格       | 100V-700W 50/60Hz |
| 本体寸法     | 幅230×奥行235×高さ98mm |
| 質量       | 約1.2kg (電源コード含む)  |
| 電源コード    | 約1.4m             |
| プレート面    | フッ素樹脂加工           |
| ヒーター     | シーズ式ヒーター          |
| 温度過昇防止装置 | 温度ヒューズ 240℃       |

# 保証とアフターサービス

修理・お取扱い・お手入れなどのご相談

まず、お買い上げの販売店にお申し付けください。

|                                                                                  |                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 保証書について                                                                          |                                              |
| 必ず、お買い上げの販売店から<br>お買い上げ日・販売店名などの<br>記入をお確かめのうえ受け取<br>り、よくお読みのあと、大切に<br>保管してください。 | 保証期間：お買上げ日から1年間<br>詳しくは裏表紙の保証規定を<br>ご確認ください。 |

修理を依頼されるとき

使用中に異常が生じた場合は、必ず差込プラグをコンセントより抜いてお買い上げの販売店、電気店またはシュアーお客様ご相談センターへお問い合わせください。

|                                                                            |                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 保証期間中は                                                                     | 保証期間が過ぎているときは                                                                                                       |
| 保証書の規定に従って、お買い<br>上げ販売店が修理させていた<br>だきます。恐れ入りますが、製<br>品に保証書を添えてご持参くだ<br>さい。 | 修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理さ<br>せていただきます。ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製<br>造打ち切り後5年です。<br>注)性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。 |

# 長年ご愛用のホットサンドメーカーの点検を！

- 差込プラグやコードが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 本体に触れるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常、故障がある。

このようなときは、ご使用を中止して  
ください。事故防止のため、必ず販売  
店に点検修理をご相談ください。

|              |                                    |                                                           |                                                          |
|--------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 株式会社 石崎電機製作所 | 本 社<br>〒111-0051<br>東京都台東区蔵前3-5-15 | 東日本営業所<br>〒111-0051<br>東京都台東区蔵前3-5-15<br>TEL.03-5687-7031 | 西日本営業所<br>〒550-0013<br>大阪市西区新町1-25-7<br>TEL.06-6541-3893 |
|--------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|