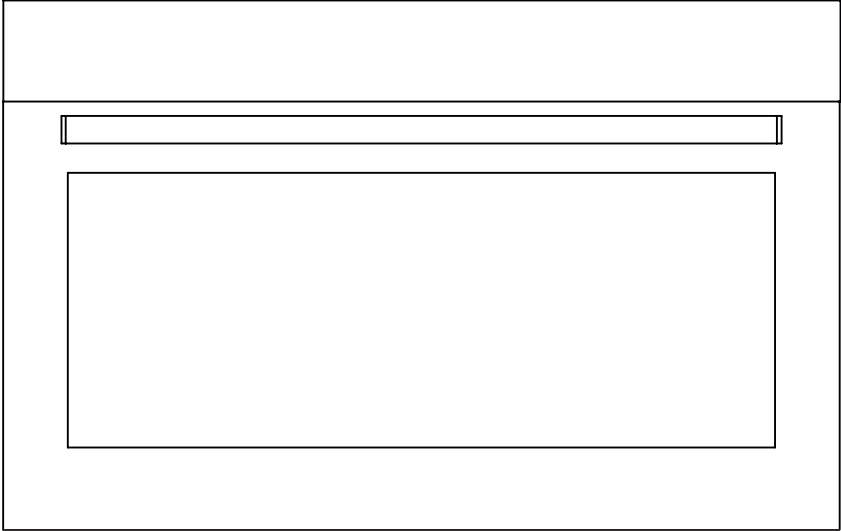


simfer

ANKASTRE FIRIN

Elektrikli



7391 7392

KULLANIM KILAVUZU

Değerli müşterimiz,

Simfer ürünlerine göstermiş olduğunuz güvenden dolayı teşekkür ederiz. Amacımız, toplam kalite anlayışına uygun olarak, modern tesislerimizde, titiz bir çalışma ortamında, doğaya zarar vermeden üretilmiş olan bu ürünü en iyi verimle kullanmanızı sağlamaktır.

Almış olduğunuz Simfer ankastre fırınınızın ilk günkü özelliklerini uzun süre koruyabilmesi için fırınınızı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatle okumanızı ve daimi olarak muhafaza etmenizi tavsiye ederiz.

NOT:

Bu kullanma kılavuzu birden fazla model için hazırlanmıştır. Kılavuzda belirtilen bazı özellikler sizin cihazınızda bulunmayabilir.

Ürün görselleri şematiktir.

Bu ürün doğaya zarar vermeden çevreye saygılı modern tesislerde üretilmiştir.

* işareti olan ürünler opsiyondur.

“AEEE Yönetmeliğine Uygundur.”

İÇİNDEKİLER

Önemli Uyarılar.....	4
Cihaz Tanıtımı.....	7
Teknik Özellikler.....	8
Cihaz Kurulumu.....	8
Önemli Uyarılar.....	14
Kontrol Paneli.....	15
Program Türleri.....	17
Piştirme Önerileri.....	18
Piştirme Tablosu.....	18
Fırın Kullanımı.....	19
Fırın Lambası Değişimi.....	19
Fırın Camı Temizliği.....	20
Fırın Kapağı Temizliği Ve Montajı.....	21
Bakım Ve Temizlik.....	22
Buharlı Temizleme.....	22
Tavuk Çevirme.....	23
Izgaranın Kullanımı.....	23
Aksesuarlar.....	24
Taşıma Kuralları.....	25
Enerji Tasarrufu İçin İpuçları.....	25
Sorunlar Ve Çözüm Önerileri.....	26
AEEE Yönetmeliğine Uyum Ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması.....	26
Ambalaj Bilgisi.....	26
Garanti Belgesi.....	27

ÖNEMLİ UYARILAR

- 1. UYARI:** Elektrik çarpması olasılığından kaçınmak için lambayı değiştirmeden önce cihazın devresinin açık olduğundan emin olunuz.
- 2. UYARI:** Bağlantı uçlarına erişmeden, bütün besleme devresi bağlantıları kesilmelidir.
- 3. UYARI:** Izgara kullanılırken erişilebilir bölümleri sıcak olabilir. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- 4. UYARI:** Yangın tehlikesi; malzemeleri pişirme yüzeyinde muhafaza etmeyiniz.
- 5. UYARI:** Yüzey çatlak ise, elektrik çarpması ihtimalini önlemek için cihazın devresini açınız.
- 6. UYARI:** Cihaz ve erişilebilir kısımları kullanım sırasında sıcaktır.
- 7.** Bu cihazın ayar şartları etikette belirtilmiştir.
(Veya veri plakasında)
- 8.** Ulaşılabilen kısımlar ızgara kullanıldığında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- 9. UYARI:** Cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtma gibi diğer amaçlarla kullanılmamalıdır.
- 10.** Fırın kapılarına teması engelleyen ilave koruyucu araçları mevcuttur. Bu parça, çocukların bulunması muhtemel durumlarda takılmalıdır.
- 11.** Cihaz temizliği için, buharlı temizleyiciler kullanılmamalıdır.

12. ASLA yangını su ile söndürmeye çalışmayınız. Ancak cihazın devresi kapatılır ve sonra örneğin bir kapak veya bir yangın battaniyesi ile alev örtülür.

13. Yüzeyi çizerek kırılmasına neden olabileceğinden, fırın kapak camını temizlemek için sert ve aşındırıcı temizleyiciler veya sert metal kazıyıcılar kullanılmamalıdır.

14. Yemek koyulduktan sonra kapının tam olarak kapatıldığından emin olunuz.

15. Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

16. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir.

17. Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, yaşları 8 ile üzerinde olan çocuklar ve fiziksel, işitsel veya aklî yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.

18. Cihaz, bir dış saat tarafından ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılabilir olarak tasarlanmamıştır.

19. Bu cihaz ev tipi kullanımlar için tasarlanmıştır.

20. Temizlik ve kullanıcı bakımı yetişkin gözetimi olmaksızın çocuklar tarafından yapılamaz.

21. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve yetişkin gözetiminde olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

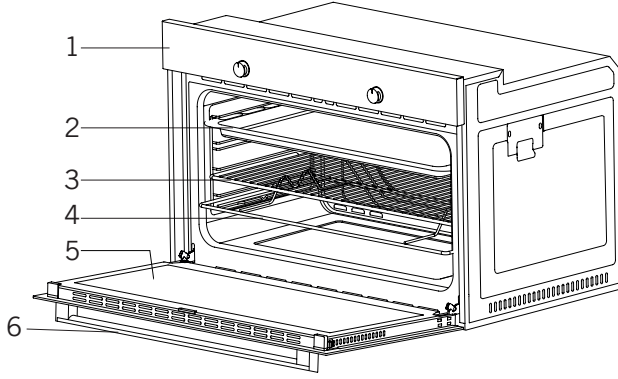


22. Cihaza ve cihazın kablosuna, 8 yaş ve altındaki çocukların ulaşamamasını sağlayınız.

23. Cihazı kullanmaya başlamadan önce perde, tül kağıt ya da yanıcı (alev alabilir) maddeleri cihazdan uzak tutunuz. Kolay tutuşabilen ya da yanıcı maddeleri cihazın içine veya üzerine koymayınız.

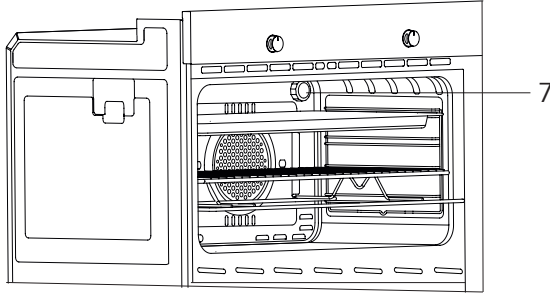
24. DİKKAT: Pişirme süreci denetlenmelidir. Pişirme süreci sürekli olarak denetlenmelidir.

CİHAZ TANITIMI



1.Kontrol Paneli
2.Derin Tepsi
3.Tepsi İçi Tel Izgara

4.Tavuk Çevirme Şişİ
5.Fırın Kapağı
6.Tutamak



7. Lamba

TEKNİK ÖZELLİKLER

ÖZELLİKLER	90 cm Ankastre Fırın
Lamba Gücü	15-25W
Termostat	40-240 / Max °C
Alt Isıtıcı	2000W
Üst Isıtıcı	1500W
Turbo Isıtıcı	2 x 1250W
Grill Isıtıcı	3250W
Besleme Voltajı	220V-240V 50/60Hz

Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.

Ürünün üzerinde bulunan işletmelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilirler.

CİHAZ KURULUMU

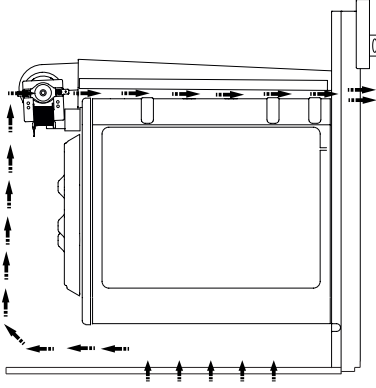
Cihazı kullanıma hazır duruma getirmek için elektrik tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulmaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.

UYARI: Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.

UYARI: Ürünün kurulumunda, elektrikle ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

UYARI: Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın. Hasarlı ürünler güvenliğinizi için tehlike oluşturur.

Kurulum İçin Önemli Uyarılar:



Şekil 1

Fırın çalışması esnasında soğutma fanı fazla buharı dışarı taşıyacak ve cihaz dış yüzeylerinin fazla ısınmasına engel olacaktır. Bu, cihazınızın iyi çalışması ve yemeğin iyi pişmesi için gerekli bir durumdur.

Piştirme bittikten sonra soğutma fanı çalışmaya devam edecektir. Soğuma tamamlandıktan sonra fan kendiliğinden kapanacaktır.

Cihazınızı yerleştireceğiniz bölmenin arkasında cihazın verimli ve iyi çalışması için bir boşluk bırakılmalıdır. Bu boşluk cihazın havalandırma sisteminin çalışması için gerekli olduğundan ihmal edilmemelidir.

Kurulum İçin Doğru Yer

Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için bir sonraki sayfada yer alan çizime bakın. (değerler mm cinsindendir)

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır. (minimum 100°C).
- Mutfak dolapları ürünle aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arasına bir raf konulmalıdır.

UYARI: Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.

UYARI: Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.

90 cm Ankastre Fırın Kurulumu Ve Montajı

Kurulumu başlamadan önce ürünün kullanım yeri tespit edilmiş olmalıdır.

Ürünün güçlü hava akımı etkisi altında olan yerlere kurulmaması gerekir.

Ürünü en az iki kişiyle taşıyınız. Zemin üzerinde hasar oluşmaması için ürünü sürüklemeyiniz.

Ürünün içindeki ve dışındaki tüm nakliye malzemelerini çıkarınız. Ürün içindeki tüm malzemeleri ve dökümanları çıkarınız.

Tezgah Altına Kurulum

Kabin şekil 2’de verilen ölçülere uygun olmalıdır.

Kabibinin arka bölmesinde, gerekli havalandırmanın sağlanabilmesi amacı ile, şekilde gösterilen ölçülerde bir boşaltma yapılmalıdır.

Montaj sonrasında, tezgahın altı ile ürünün üstü arasında kalacak boşluk şekil 5’de “A” ile gösterilmiştir. Havalandırma içindir ve kapatılmamalıdır.

Yüksek Bir Dolaba Kurulum

Kabin, şekil 4’de verilen ölçülere uygun olmalıdır.

Kabin arka bölmesinde, üst ve alt kısımlarda, gerekli havalandırmanın sağlanabilmesi amacı ile, şekilde gösterilen ölçülerde boşatmalar yapılmalıdır.

Kurulum Şartları

Ürünün boyutları şekil 3’de verilmiştir.

Montajın yapılacağı mobilya yüzeyleri ve kullanılacak montaj malzemeleri, en az 100 °C’lik sıcaklık dayanımına sahip olmalıdır.

Ürünün devrilmemesi için, montaj yapılacak kabinin sabitlenmiş ve kabin zemininin düzlemsel olması gereklidir.

Kabin zeminin en az 60 kg’lık bir yükü kaldıracak dayanıklılıkta olması gerekmektedir.

Fırının Yerleştirilmesi Ve Sabitlenmesi

Fırını, kabine iki ya da daha fazla kişi ile yerleştirin.

Fırının çerçevesi ile mobilyanın ön kısmının düzgün olarak örtüştüğünden emin olunuz.

Besleme kordonu, fırının altında kalmamalı, fırın ile mobilya arasında sıkışmamalı ya da bükülmemelidir.

Fırını ürün ile birlikte verilen vidaları kullanarak mobilyaya sabitleyiniz. Vidalar, ürünün çerçevesi üzerinde takılı olan plastiklerin içerisinden geçirilerek, şekil 5'de gösterildiği gibi montaj yapılmalıdır. Vidalar çok fazla sıkılmamalıdır. Aksi durumda vida yuvaları aşınabilir.

Montaj sonrasında fırının hareket etmediğini kontrol ediniz. Fırın montaj talimatlarına uygun olarak yapılmamışsa, kullanım esnasında devrilme riski vardır.

Elektrik Bağlantısı

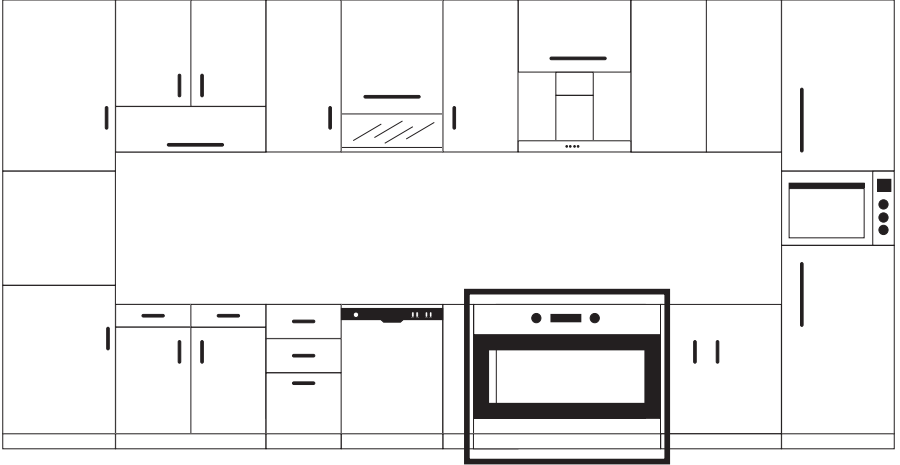
Ürünün montajının yapılacağı yerin, uygun elektrik tesisatına sahip olması gerekir.

Şebeke gerilimi, ürünün tip etiketinde verilen değerlere uygun olmalıdır.

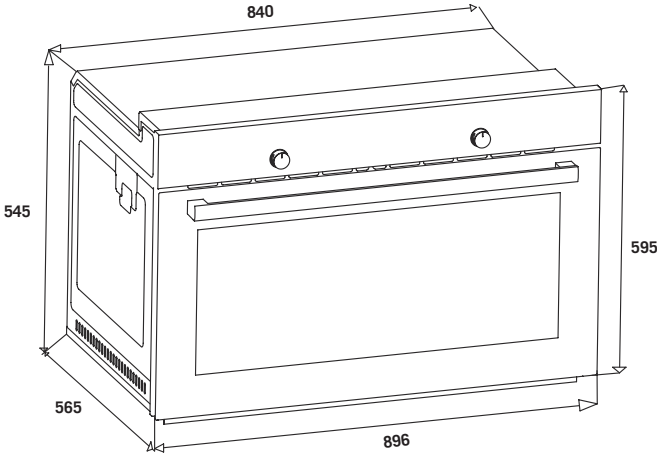
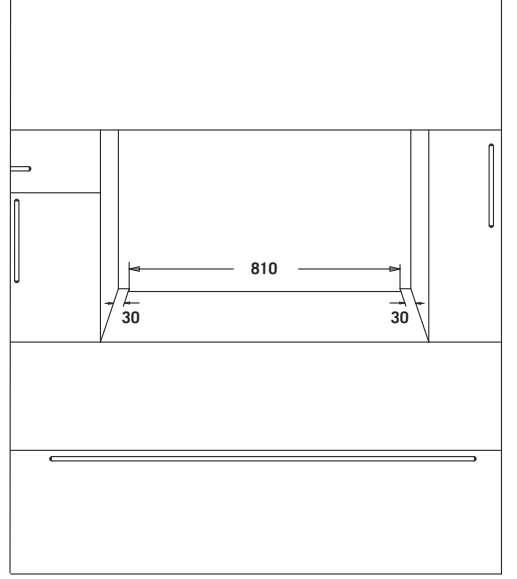
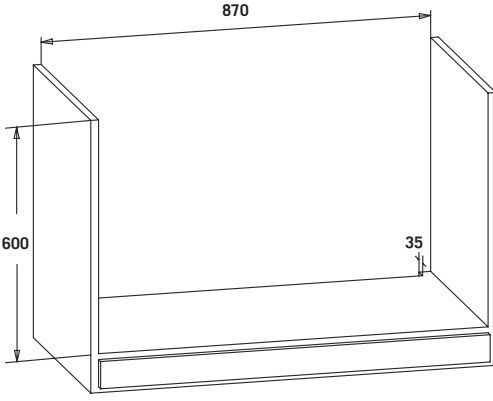
Ürün bağlantısı, yerel ve ulusal elektrik şartlarına uygun olarak yapılmalıdır.

Ürün montajına başlamadan önce, şebeke elektriğini kesin. Ürün, montajı bitene kadar, ürünü şebekeye bağlamayın.

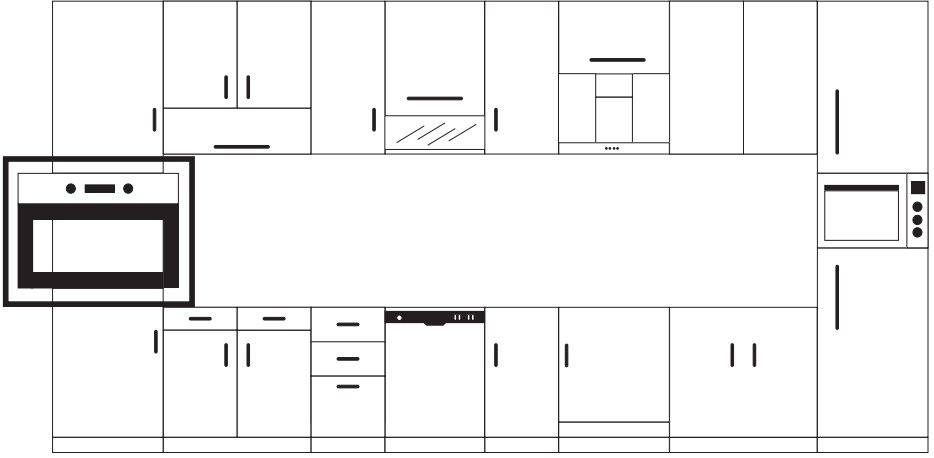
Montaj



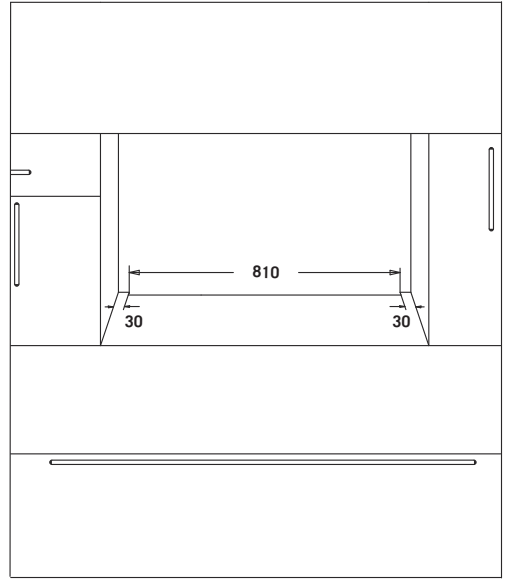
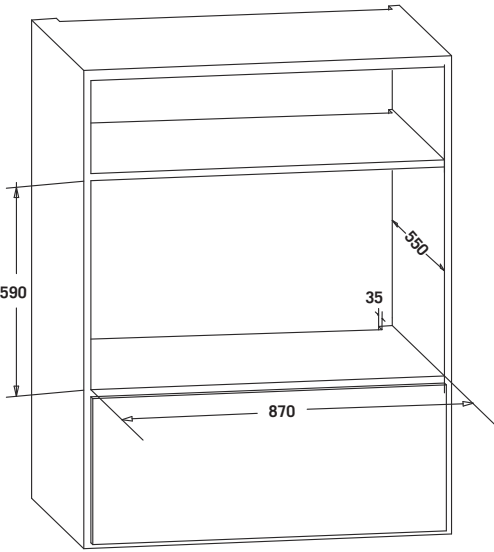
Şekil 2

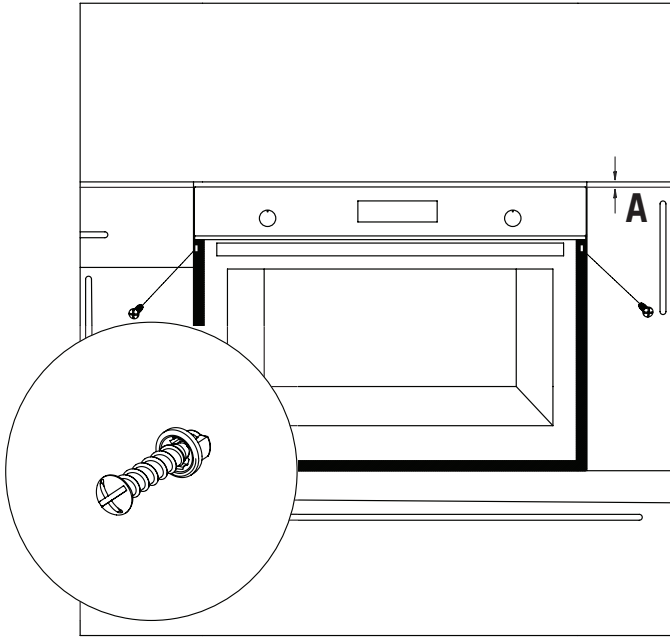


Şekil 3



Şekil 4





Şekil 5

ÖNEMLİ UYARILAR

Elektrik Bağlantısı Ve Güvenlik

Bu fırın, üreticinin talimatlarına göre ve yetkili servis tarafından doğru bir biçimde kurulmalı ve yerine bağlanmalıdır.

Cihaz, yüksek havalandırma sağlayan bir fırın yuvası içine kurulmalıdır.

Cihazın elektrik bağlantıları sadece kurallara uygun şekilde döşenen topraklama sistemine sahip (topraklı) prizlerle yapılmalıdır. Eğer cihazınızın yerleştirileceği yerde topraklı sisteme uygun priz yoksa yetkili bir elektrikçiyle irtibata geçiniz. Üretici firma cihaza bağlanan topraklaması yapılmamış prizlerin sebebiyet vereceği hasarlardan kesinlikle sorumlu değildir.

Fırınınızın fişi topraklamalıdır; fişi takacağınız prizin topraklamalı olduğundan emin olun. Fiş, kurulumdan sonra ulaşılabilir bir yere yerleştirilmelidir.

Fırınınız 220-240 V 50/60 Hz. AC elektrik beslemesine uygun olarak üretilmiştir ve 16 Amp'lik bir sigorta gerektirir. Eğer elektrik şebekeniz, bu belirtilen değerlerden farklı ise, bir elektrikçiye ya da yetkili servisi sinize başvurun.

Elektrik sigortasını değiştirmeniz gerektiğinde, lütfen elektrik bağlantısını řu şekilde yaptığınızdan emin olun:

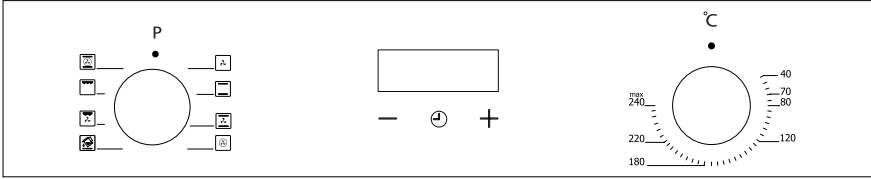
- Faz (canlı uca) kahverengi kablo
- Nötr uca mavi kablo
- Topraklama ucuna sarı-yeřil kablo

Fırın devre kesici anahtarları fırın yerinde iken son kullanıcının ulaşabileceği yerde olmalıdır.

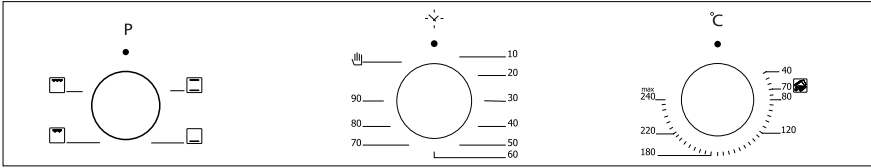
Elektrik besleme kablosu (fişli kablo), cihazın sıcak kısımlarına dokunmamalıdır.

Besleme kordonu (fişli kablo) hasar görürse, bu kordon tehlikeli bir duruma engel olmak için imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

KONTROL PANELİ

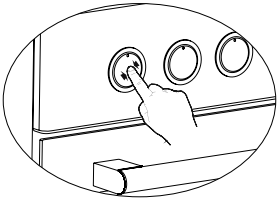


Digital Zamanlayıcı Panel Görseli



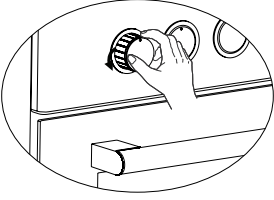
Mekanik Zamanlayıcı Panel Görseli

Pop-up düğme bulunan modellerde düğme ancak dışarı iken ayarlama yapılabilir.



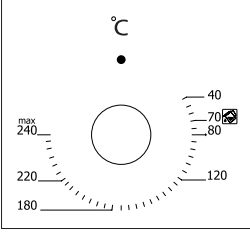
Şekil 6 *

Yandaki şekilde gösterildiği gibi düğmenin üzerine basarak düğmenin dışarı çıkmasını sağlayınız.



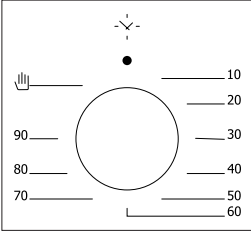
Şekil 7*

Düğme yeteri kadar dışarı çıkınca sağa ya da sola çevirerek gerekli ayarlamaları yapabilirsiniz.



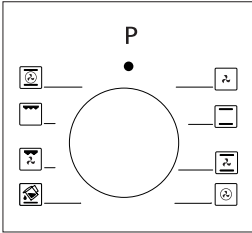
Şekil 8

Termostat Düğmesi: Fırında pişecek yemeğin pişme sıcaklığını belirlemeye yarar. Fırına yemeği koyduktan sonra düğmeyi çevirerek istediğiniz sıcaklığa ayarlayabilirsiniz. Farklı yemeklerin pişme sıcaklıkları ile ilgili pişirme tablosuna bakınız.



Şekil 9

***Mekanik Zamanlayıcı Düğmesi:** Fırında pişecek yemek için süre belirlemeye yarar. Zamanlayıcı, ayarlamış olduğunuz süre dolduğunda ısıtıcıların enerjisini keser ve sizi çınlama sesiyle uyarır. Pişirme süreleri için pişirme tablosuna bakınız.



Şekil 10

Program Düğmesi: Fırına sürülmüş yemeğin hangi ısıtıcılarla pişirileceğini belirlemeye yarar. Bu düğmede bulunan ısıtıcı program türleri ve işlevleri aşağıda anlatılmıştır. Her modelde bütün ısıtıcı çeşitleri bu ısıtıcılardan oluşan program türleri bulunmayabilir.

PROGRAM TÜRLERİ

Damak tadınıza uygun farklı yemekleri pişirebilmeniz için cihazınızdaki ısıtma program türleri ve onlara ait önemli açıklamalar aşağıda verilmiştir.

	Alt ve Üst Isıtma Elemanları		Fan
	Alt Isıtma Elemanı ve Fan		Turbo Isıtıcı ve Fan
	Izgara ve Piliç Çevirme		Alt-Üst Isıtma Elemanı ve Fan
	Üst Isıtma Elemanı ve Fan		Izgara ve Fan
	Multifonksiyonel (3D) Pişirme		Izgara
	Alt Isıtma Elemanı		Üst Isıtma Elemanı
	Küçük Izgara ve Fan		Alt Isıtma Elemanı ve Buharlı Temizleme

Alt ısıtma elemanı: Pişmekte olan yiyeceğin altı da kızaracaksa pişme süresinin sonuna doğru bu programı seçiniz.

Üst ısıtma elemanı: Çok küçük parça yiyecekleri sonradan ısıtmak veya kızartmak için kullanılır.

Alt ve üst ısıtma elemanları: Kek, pizza, bisküvi ve kurabiye gibi yiyecekleri pişirmek için kullanılabilecek bir programdır.

Alt ısıtma elemanı ve fan: Daha çok meyveli kek benzeri yiyecekleri pişirmek için kullanınız.

Alt ve üst ısıtma elemanı ve fan: Kekler, kuru pastalar, lazanya gibi yiyecekleri pişirmek için uygun olan programdır. Et yemeklerini pişirmek için de uygundur.

Izgara: Biftek, sosis ve balık parçaları gibi et türü yiyecekleri ızgara yapmak için ızgara pişiricisi kullanılır. Izgara yaparken alt rafa tepsi, tepsinin içine su konulmalıdır.

Turbo ısıtıcı ve fan: Fırında pişirme ve kızartma için uygundur. Isının hava akımı ile hemen ulaşması nedeniyle ısı ayarını “Alt ve Üst Isıtıcı” programına göre daha düşük tutunuz.

Izgara ve fan: Et türü yiyecekleri pişirmek için uygundur. Izgara yaparken fırının içine bir alt rafa pişirme tepsisini ve bu tepsinin içine bir miktar su koymayı unutmayınız.

Multi Fonksiyonel Pişirme (3D): Fırında pişirme ve kızartma için uygundur. Isının hava akımı ile hemen ulaşması yanı sıra alt ve üst ısıtıcılarda çalışmaktadır. Tek tepsi ve yoğun ısı gerektiren pişirmeler için uygundur.

PIŞİRME ÖNERİLERİ

Laboratuvarlarımızda test edip pişme değerlerini tespit ettiğimiz yiyecek çeşitlerinin bilgilerini aşağıdaki tabloda bulabilirsiniz. Pişirme süreleri şebeke voltajı, pişecek malzeme niteliği, miktar ve sıcaklığa bağlı olarak farklılık gösterebilmektedir. Bu değerleri kullanarak pişireceğiniz yemekler damak tadınıza uygun olmayabilir. Denemeler yaparak farklı lezzetler ve damak tadınıza uygun sonuçlar elde etmek için farklı değerler belirleyebilirsiniz.

UYARI: Yemeği fırına koymadan önce, fırının 7-10 dakika ön ısıtma yapması gerekir.

PIŞİRME TABLOSU

Yiyecek	Pişirme Fonksiyonu	Pişirme Sıcaklığı (°C)	Pişirme Rafı	Pişirme Süresi (min.)
Kek	Statik / Statik+Fan	170-180	2-3	35-45
Küçük Kek	Statik / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Börek	Statik / Statik+Fan	180-200	2	35-45
Poğaç	Statik	180-190	2	20-25
Kurabiye	Statik	170-180	2	20-25
Elmalı Tart	Statik / Turbo+Fan	180-190	1	50-70
Pandispanya	Statik	200/150	2	20-25
Pizza	Statik Fan	180-200	3	20-30
Lazanya	Statik	180-200	2-3	25-40
Beze	Statik	100	2	50
Tavuk Izgara*	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Balık Izgara*	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Dana Biftek*	Grill+Fan	Max	4	15-20
Izgara Köfte*	Grill+Fan	Max	4	20-25

* Pişirme süresinin yarısından sonra, yiyecekler ters yüz edilmelidir.

FIRIN KULLANIMI

Fırının İlk Kullanımı

Fırınınızın gerekli bağlantılarını talimatlara göre yaptıktan sonra ilk kullanımında yapmanız gerekenler şunlardır:

1. Fırının içine yapıştırılmış olan etiketleri veya aksesuarları dışarı çıkartınız. Cihazın ön yüzeyinde koruyucu bir folyo varsa çekip alınız.
2. Fırının içini ıslak bir bezle silerek tozunu ve ambalaj artıklarını alınız. Fırının içi boş olmalıdır. Cihazın kablosunun fişini prize takınız.
3. Termostat düğmesini en yüksek ısıya (240 Max. °C) ayarlayarak fırın kapağı kapalı 30 dakika çalıştırınız. Bu sırada hafif bir duman ve koku çıkabilir, bu normal bir durumdur.
4. Fırın soğuduktan sonra fırının içini hafif deterjanlı bir sıcak su ile siliniz ve arkasından temiz bir bezle kurulayınız. Artık fırınınızı kullanabilirsiniz.

Fırının Normal Kullanımı

1. Pişirmeyi başlatabilmek için termostat düğmesini ve yemeğin çeşidine göre pişirme yapmak istediğiniz ısı derecesini ayarlayınız.
2. Mekanik zamanlayıcılı modellerde düğmeyi kullanarak pişirme süresini istediğiniz zamana ayarlayabilirsiniz. Süre dolduğunda zamanlayıcı ısıtıcıların enerjisini kesecek ve çınlama şeklinde uyarı sesi verecektir.
3. Dijital zamanlayıcılı modellerde girilen bilgiler doğrultusunda pişirme süresi sona erdiğinde zamanlayıcı ısıtıcıları kapatır ve sesli sinyal verir.
4. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra cihazın soğutma sistemi çalışmaya devam edecektir. Cihazın soğuması için gerekli olan bu durumda cihazın elektriğini kesmeyin. Soğuma tamamlandıktan sonra sistem kapanacaktır.

FIRIN LAMBASI DEĞİŞİMİ

UYARI: Elektrik çarpması olasılığından kaçınmak için lambayı değiştirmeden önce cihazın devresinin açık olduğundan emin olunuz. (devrenin açık olması elektriğin kesik olması anlamındadır)

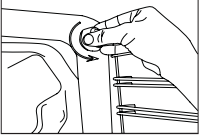
İlk önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve cihazın soğumuş olduğundan emin olun.

Cam korumayı yandaki şekilde gösterildiği gibi çevirerek çıkartınız. Eğer çevirmekte zorlanırsanız plastik eldiven kullanmanız size çevirmede yardımcı olacaktır.

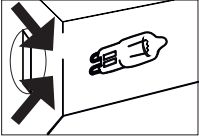
Daha sonra lambayı döndürerek çıkartınız, aynı özellikteki yeni lambayı takınız. Lamba özellikleri şu şekilde olmalıdır;

Cam korumayı yerine takınız, cihaz elektrik kablosunun fişini prize takıp değiştirme işlemini tamamlayınız. Artık fırınınızı kullanabilirsiniz.

Tip G9 Lamba

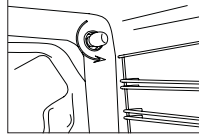


220-240 V, AC
15-25 W

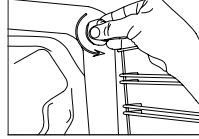


Şekil 11

Tip E14 Lamba



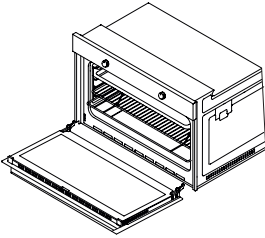
220-240 V, AC
15 W



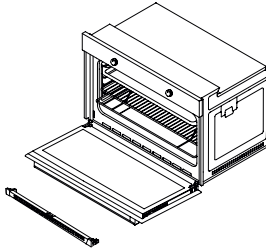
Şekil 12

FIRIN CAMI TEMİZLİĞİ

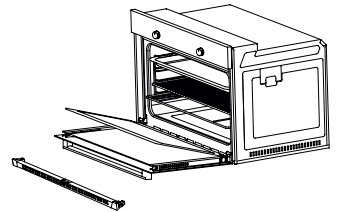
Şekil 13'de gösterildiği gibi sol ve sağ taraftaki plastik mandallara bastırarak şekil 14'deki gibi profili kendinize doğru çekerek kaldırınız. Şekil 15'de gösterildiği gibi profil çıkarıldıktan sonra cam boşta kalır. Boşta kalan camı dikkatlice kendinize doğru çekerek çıkarınız. Dış cam fırın kapak profiline sabitlenmiştir. Camlar ayrıldıktan sonra kolaylıkla cam temizliğini yapabilirsiniz. Temizlik ve bakım tamamlandıktan sonra işlemi tersten yaparak camları yerine monte edebilirsiniz. Profilin yerine düzgün oturduğundan emin olunuz.



Şekil 13

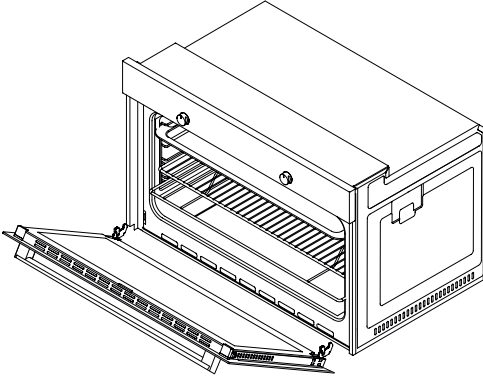


Şekil 14

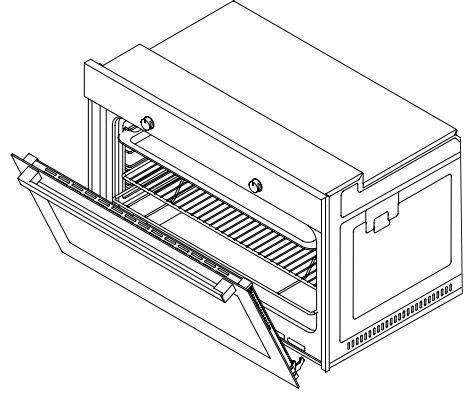


Şekil 15

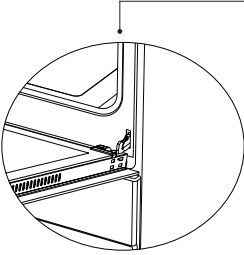
FIRIN KAPAĞI TEMİZLİĞİ VE MONTAJI



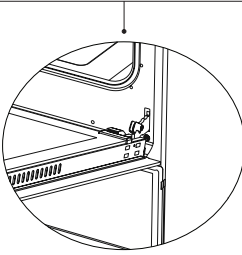
Şekil 16



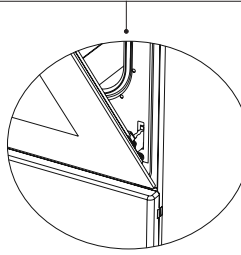
Şekil 17



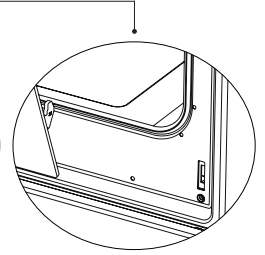
Şekil 16.1



Şekil 16.2



Şekil 17.1



Şekil 17.2

Fırın kapağını kendinize doğru çekerek kapağı tamamen açınız. Daha sonra **şekil 16.1**'de gösterildiği gibi menteşe kilidini tornavida yardımı ile yukarı doğru çekerek kilit açma işlemini gerçekleştiriniz.

Menteşe kilidini, **şekil 16.2**'deki gibi en geniş açığa getiriniz. Fırın kapağını fırına bağlayan her iki menteşeyi de aynı konuma getiriniz.

Daha sonra açtığınız fırın kapağını menteşe kilidine dayanacak konuma gelene kadar **şekil 17.1**'deki gibi kapatınız.

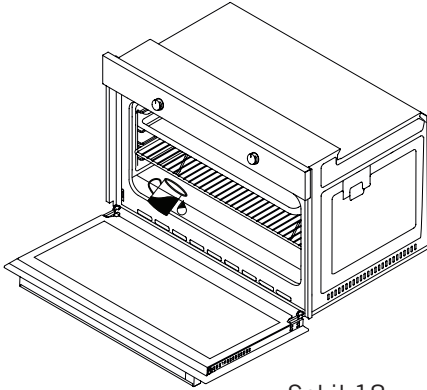
Fırın kapağının çıkarılması için kapalı konuma yakın seviyeye geldiğinde kapağı iki elinizle tutarak **şekil 17.2**'de olduğu gibi yukarı doğru çekiniz.

Fırının kapağını yeniden yerine takmak için kapak açma işleminde yapmış olduğlarınızı sırası ile tersten uygulayınız.

BAKIM VE TEMİZLİK

- 1- Ürüne elektrik sağlayan fişi prizden çekiniz.
- 2- Ürünün iç kısımlarını, panelini, tepsilerini ve diğer parçalarını sert fırça, bulaşık teli ya da bıçak gibi sert aletler ile temizlemeyiniz. Aşındırıcı, çizici maddeler ya da deterjan kullanmayınız.
- 3- Ürünün iç kısımlarındaki parçaları sabunlu bezle sildikten sonra durulayınız daha sonra yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.
- 4- Cam yüzeyleri özel cam temizleme maddeleriyle temizleyiniz.
- 5- Ürününüzü buharlı temizleyicilerle temizlemeyiniz.
- 6- Ürününüzü temizlerken, asit, tiner ve gaz gibi yanıcı maddeleri asla kullanmayınız.
- 7- Ürünün herhangi bir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- 8- “Kir ve lekeler için potasyum stearat (arap sabunu) kullanın.

BUHARLI TEMİZLEME*



Şekil 18

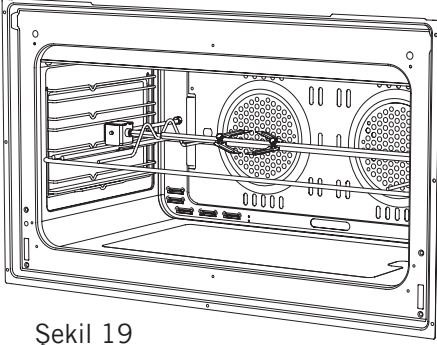
Fırın içerisinde oluşacak buhar sayesinde yumuşayan kirlerin temizlenmesini sağlar.

1. Fırın içerisinden aksesuarların tamamını çıkarınız.
2. Tepsiye yarım litre su koyarak, tepsiyi kazanın en alt kısmına yerleştiriniz.
3. Şalteri buharlı temizleme moduna  getiriniz.
4. Termostatı 70°'ye ayarlayarak fırını 30 dakika çalıştırınız.

5. Fırını 30 dakika çalıştırdıktan sonra kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir bez yardımıyla siliniz.

6. Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su, ve yumuşak bir bez kullanarak fırını temizleyip, temizlediğiniz alanı kuru bir bez yardımıyla kurulayınız.

Tavuk Çevirme



Şekil 19

Bütün halindeki tavuğu şişe geçiriniz. Sağlıklı bir şekilde ızgara yapılabilmesi için şişin her iki yanında bulunan sabitleme kancaları ile tavuğu şişin üzerine ortalayarak sabitleyiniz. Şiş tavuk çevirme teline yerleştirerek fırının içerisine sürünüz ve şişin ucunun tavuk çevirme motor haznesine yerleştiğinden emin olunuz.

Fırının kapağını kapatmadan önce plastik tutamağı şişten çevirerek sökmeyi unutmayınız. Kapağı kapattıktan sonra fırını ızgara konumuna alınız ve termostat sıcaklığını maximum sıcaklık seviyesine getiriniz. Pişirme esnasında akan yağı toplamak için tabana tepsiyi yerleştiriniz. Izgara işleminden sonra, plastik tutamağı yerine çevirerek takınız ve fırından çıkarınız. Kolay temizlemek için tepsiyi biraz su ekleyiniz.

Izgaranın Kullanımı

1. Izgarayı en üst rafa koyduğunuz zaman, ızgaranın üzerindeki yiyecekler gril ile temas etmemelidir.
2. Izgara yaparken 5 dakika kadar ön ısıtma yapabilirsiniz. Gerekli ise yiyecekleri ters yüz edebilirsiniz.
3. Fırının içindeki maksimum hava akışını sağlamak için, yiyecekler ızgaranın ortasında olmalıdır.

Izgarayı açmak için;

1. Fonksiyon düğmesini ızgara simgesinin üstüne getiriniz.
2. Sonra, istediğiniz ızgara sıcaklığına ayarlayınız.

Izgarayı kapatmak için;

Fonksiyon düğmesini kapalı konumuna getiriniz.

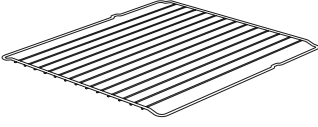
UYARI: Izgara yaparken fırının kapağını kapalı tutunuz.

AKSESUARLAR (Opsiyoneldir)



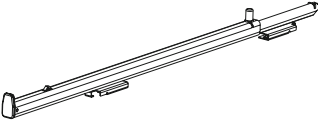
Derin Tepsi

Hamur işleri, büyük kızartmalar, sulu yiyecekler için kullanılır. Kek, dondurulmuş yemekler ve et yemekleri için doğrudan ızgara üzerinde kızartma yapmanız durumunda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.



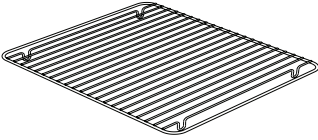
Tel Izgara

Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve donmuş yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



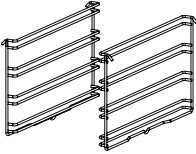
Teleskobik Ray *

Teleskobik raylar sayesinde tepşiler veya tel raf, kolayca takılıp çıkarılabilir.



Tepsi İçi Tel Izgara

Biftek gibi, pişirken yapışabilecek gıdalar, tepsi içi ızgaranın üzerine konur. Böylece gıdanın tepsiye teması ve yapışması engellenir.



Tel Raflar

Yemek yaparken derin tepsi ve tepsiyi alt ve üst tel raflara yerleştirebilirsiniz.

TAŞIMA KURALLARI

1. Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.
2. Taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajı ile yapınız.
3. İndirme-bindirme ve taşıma sırasında, ürüne maksimum dikkat gösterilmelidir.
4. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olun.
5. Ambalaja ve pakete zarar verebilecek (nem, su, darbe, vs) etkenlere karşı koruyunuz.
6. Ürünün kullanım esnasında kırılması, deforme ve zarar görmemesine, taşıma esnasında hasar ve arıza oluşmamasına, vurma, çarpma, düşürme vb. dış etkenler nedeniyle zarar görmemesine dikkat ediniz.

ENERJİ TASARRUFU İÇİN İPUÇLARI

Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

1. Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
2. Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
3. Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
4. Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
5. Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısını kaybetmemiş olacaktır.
6. Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
7. Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdüren.

SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

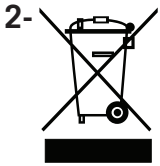
Ürününüzde karşılaşılabileceğiniz sorunları teknik servisi aramadan önce aşağıdaki noktaları kontrol ederek çözebilirsiniz.

Fırın Çalışmıyor İse;

- Fırının elektrik kablo fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.
- Şebekede elektrik olup olmadığını güvenli yollarla kontrol ediniz.
- Sigortaları kontrol ediniz.
- Fırının elektrik kablosunda bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz.

AEEE YÖNETMELİĞİNE UYUM VE ATIK ÜRÜNÜN ELDEN ÇIKARILMASI

1- Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği'nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur.



2- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürünüz. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorunuz. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olunuz. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin alışmaz duruma getiriniz.

AMBALAJ BİLGİSİ

Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atınız.

■ garanti belgesi

*Bu garanti belgesi sadece Türkiye için geçerlidir.
This warranty certificate is only valid for Turkey.
Ce certificat de garantie n'est valable que pour la Turquie.

simfer

ضمان ساري فقط داخل تركيا

garanti şartları

Firmamız nitelikleri belirtilmiş bu cihazı, fabrikasyon hataları nedeniyle oluşabilecek arızalara karşı belirtilen koşul ve süreler için garanti eder. Cihazı alan kişi bu sözleşme şartlarını kabul etmiş sayılır.

1. Garanti süresi cihazın teslim tarihinden itibaren başlar ve **2 YIL**' dir.
 2. Cihazınızın, bütün parçaları dahil olmak üzere, tamamı garanti süresince firmamızın garantisi kapsamındadır.
 3. Malın tamir süresi **20** iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10** iş günü içerisinde gide rilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketiciye tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
 4. **Tüketici Korunması Hakkındaki 6502 sayılı Kanun'un 11. maddesi** çerçevesinde malın ayıplı ol duğunun anlaşılması durumunda tüketici, satıcıdan (i) **satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme**, (ii) **satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme**, (iii) **aşırı bir masraf gerektirmediği taktirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme**, (iv) **imkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme** seçimli haklarına sahiptir.
 5. Ücretsiz onarım hakkının seçilmesi durumunda işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımı yapılacak veya yaptırılacaktır.
 - 6- **Ücretsiz onarım hakkının kullanılması** halinde malın, garanti süresi içinde tekrar arızalanması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında, malın bedel iadesi, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi (mevzuattaki istisnalar saklı kalmak kaydıyla) talep edilebilecektir. Sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkının seçildiği durumlarda, satıcı, **malın bedelinin tümünü veya bedelden yapılan indirim tutarını derhal tüketiciye iade edecektir**. Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakkının seçilmesi durumunda talep kendilerine bildirilmesinden itibaren satıcı veya üretici tarafından azami **30** iş günü içerisinde, bu talep yerine getirilecektir.
 - 7- Cihazın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklı nan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
 - 8- Çıkabilecek sorunlar için tüketiciler şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını **Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine** yapabilirler.
- Garanti yükümlülüğü aşağıda belirtilen genel ve özel durumlar dikkate alınmak kaydıyla geçerlidir.

1. Genel şartlar

- a) Garanti, ancak cihazlarla birlikte verilen Kullanma Kılavuzu ile Garanti Belgesi'nde belirtilen tavsiye ve koşullara uymanız halinde geçerlidir.
- b) Üzerinde tahrifat yapıldığı görülen garanti belgeleri geçersizdir.
- c) Garanti yükümlülüğünün geçerli olması için **FİRMAMIZ Yetkili Servislerinden** başka hiç kimsenin, hiçbir şekilde, cihazın onarımı ve tadilatına kalkışmaması gerekir.
- d) Onarım yerini (cihazın kullanıldığı yer ve atölye) ve şeklini **Yetkili Servis** belirler.

2. Özel şartlar

- a) Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,,
- b) Malın tüketiciye tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu doğabilecek (düşme, aşırı sarsılma, darbe v.b.) arızalar,
- c) Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı; cihazın etiketinde belirtilen farklı bir gerileme bağlanması nedeniyle oluşan hasar ve arızalar,
- d) Cihaza bağlanan dış donanım (su tesisatı v.b.) yol açacağı arızalar. Bu gibi durumlarda, cihazınız **FİRMAMIZ Yetkili Servisleri** tarafından onarılacak, ancak **STANDART ONARIM BEDELİ** alınacaktır.

■ garanti belgesi

simfer

müşterinin

adı soyadı :.....

adresi :.....

.....

.....

telefonu :.....

e-posta :.....

ürünün

cinsi :.....

markası :.....

modeli :.....

seri no. :.....

teslim tarihi ve yeri :.....

fatura tarihi :.....

fatura no. :.....

ÜRÜN SERİ NO

yetkili satıcı
unvanı - adresi - eposta adresi- yetkilinin imzası ve kaşesi

imalatçı firmanın

unvanı: ser dayanıklı tüketim malları iç ve dış tic. san. a.ş.
merkez adresi: organize sanayi bölgesi 23. Cad. no. 33 kayseri
tel: 0 352 321 14 78 - 321 12 91 faks: 321 27 92
istanbul tel: 0 212 630 97 74 - 630 01 12 faks: 474 91 22
servis e-posta: servis@simfer.com.tr

firma yetkilisinin
imzası - kaşesi

GENEL MÜDÜR



GARANTİ KUPONU -1

Müşterinin

Adı Soyadı:

Adresi :

Telefonu :

Ürünün

Cinsi :

Markası :

Modeli :

Seri No :

Teslim tarihi ve yeri :

Fatura tarihi :

Fatura No :

YETKİLİ SATICI

unvanı - adresi -e-posta adresi- yetkilinin imzası ve kağıdı

İmalatçı Firmanın

Unvanı : SER DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI
İÇ VE DIŞ TIC. SAN. A.Ş.Merkez adresi : Organize Sanayi Bölgesi 23. Cad.
No. 33 KAYSERİTel: 0 352 321 14 78 - 321 12 91 faks: 321 27 92
İstanbul tel: 0 212 630 97 74-630 01 12 faks: 474 91 22
servis e-posta: servis@simfer.com.tr

Firma Yetkilisinin

imzası - kağıdı

GARANTİ KUPONU -2

Müşterinin

Adı Soyadı:

Adresi :

Telefonu :

Ürünün

Cinsi :

Markası :

Modeli :

Seri No :

Teslim tarihi ve yeri :

Fatura tarihi :

Fatura No :

YETKİLİ SATICI

unvanı - adresi -e-posta adresi- yetkilinin imzası ve kağıdı

İmalatçı Firmanın

Unvanı : SER DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI
İÇ VE DIŞ TIC. SAN. A.Ş.Merkez adresi : Organize Sanayi Bölgesi 23. Cad.
No. 33 KAYSERİTel: 0 352 321 14 78 - 321 12 91 faks: 321 27 92
İstanbul tel: 0 212 630 97 74-630 01 12 faks: 474 91 22
servis e-posta: servis@simfer.com.tr

Firma Yetkilisinin

imzası - kağıdı

SERİF MUDUR



GARANTİ KUPONU -3

Müşterinin

Adı Soyadı:

Adresi :

Telefonu :

Ürünün

Cinsi :

Markası :

Modeli :

Seri No :

Teslim tarihi ve yeri :

Fatura tarihi :

Fatura No :

YETKİLİ SATICI

unvanı - adresi -e-posta adresi- yetkilinin imzası ve kağıdı

İmalatçı Firmanın

Unvanı : SER DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI
İÇ VE DIŞ TIC. SAN. A.Ş.Merkez adresi : Organize Sanayi Bölgesi 23. Cad.
No. 33 KAYSERİTel: 0 352 321 14 78 - 321 12 91 faks: 321 27 92
İstanbul tel: 0 212 630 97 74-630 01 12 faks: 474 91 22
servis e-posta: servis@simfer.com.tr

Firma Yetkilisinin

imzası - kağıdı

simfer

TÜKETİCİ HATTI
0850 201 0 352

www.simfer.com.tr / info@simfer.com.tr

Merkez

Bahar Cad. Polat İşmerkezi A Blok Kat:4 No:9 Güneşli
İstanbul / TÜRKİYE

T: 0212 630 01 12

F: 0212 474 91 22

Fabrika 1

Org. San. Böl.23. Cad. No:33 Kayseri / TÜRKİYE

T: 0352 321 12 91/ 321 14 78

F: 0352 321 27 92

Fabrika 2

Serbest Bölge 12. Cad. No:18 Kayseri / TÜRKİYE

T: 0352 311 41 93

F: 0352 311 34 10

Fabrika 3

Sivas Yolu 8.Km. Kumarlı Mevkii Kayseri / TÜRKİYE

T: 0352 241 22 66

F: 0352 241 04 62