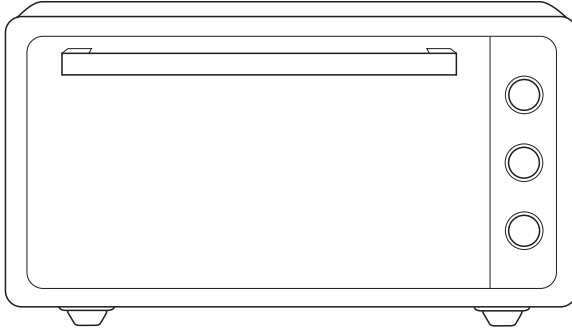

simfer



M 3420, M 3422, M 3424, M 3426, M 3428, M 3495,
M 3491, M 3492, M 3494
M 4240, M 4241,
M 4284 TURBO, M 4242 TURBO, M 4243 TURBO,
M 4244 TURBO, M 4294 TURBO, M 4295 TURBO
M 4296 TURBO, M 4298

MİDİ FIRIN

KULLANIM KILAVUZU **TR**

Sayın 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 midi fırının ilk günkü özelliklerini uzun süre koruyabilmesi ve size en verimli şekilde hizmet edebilmesi 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.

“AEEE Yönetmeliğine Uygundur.”

İÇİNDEKİLER

Uyarılar.....	4
Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik.....	7
Fırın ve Kumanda Panelinin açıklaması.....	7
Teknik Özellikler.....	8
Piştirme Tablosu.....	10
Fırının Kullanımı.....	10
Eğer Fırınınız Çalışmıyorsa.....	11
Fırın lambası.....	11
Bakım ve Temizlik.....	11
Yoğurt mayalama ve Buharlı temizleme fonksiyonu kullanımı.....	12
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması.	13
Ambalaj Bilgisi.....	14
AT Uygunluk Beyanı.....	
Garanti Belgesi	

(*) opsiyon

UYARILAR

Bu cihaz güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak üretilmiştir. Kurallara aykırı bir kullanım kişiye ve cihaza zarar verir.

Cihazınız çalışmaz iken dahi olası risklere karşı fırın içerisine yanıcı, tutuşabilen, eriyebilen veya ısıyla bozulabilecek herhangi bir şey koymayınız.

Cihaz, dışardan ayarlı veya uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılabilir şekilde ayarlanmamıştır.

Cihaz çalışırken, kapak yüzeyi yüksek sıcaklıklarda olabilir.

Cihazın yüzeyi henüz sıcak iken tepsiye veya fırın içine soğuk su dökmeyiniz. Ani ısı değişimi sonucunda cihaz yüzeyi zarar görebilir, haşlanmalara sebep olabilir.

Cihazın uzunca bir müddet yoğun kullanımı ilave bir havalandırma isteyebilir, örneğin bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma, örneğin varsa mekanik havalandırma seviyesinin yükseltilmesi. Cihazı kullanmaya başlamadan önce perde, tül kâğıt ya da yanıcı (alev alabilir) maddeleri cihazdan uzak tutunuz. Kolay tutuşabilen yada yanıcı maddeleri cihazın içine veya üzerine koymayınız.

Cihazın etrafında bulunan çocuklara dikkat ediniz.

Cihazların güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim ve yönetim sağlanmadıkça, bu cihazın, fiziksel, duyu ve zihinsel yetenekleri özürlü olan (çocuklar dahil) veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır.

Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, algısal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ve karşılaşılan ilgili tehlikelerin anlaşılmasına dair talimat verilirse kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

Temizlik ve kullanıcı bakım gözetimi olmaksızın çocuklar tarafından yapılamaz.

Cihaz çalışırken ya da çalışmaya başladıktan kısa süre sonra oldukça sıcak olacaktır; ısıtıcı yüzeylerine dokunmayınız, çocukların dokunmasına izin vermeyiniz.

Cihazı ve kabloyu 8 yaşından küçük çocuklardan uzak tutunuz.Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında bulundurulmalıdır.

Cihaz ev ve benzeri yerlerde kullanıma uygundur.

Fırın kapağı açıkken kapağın üzerine ağır nesnelerle bastırmayınız, ağır nesneleri yaslamayınız, koymayınız ya da fırın kapağından tutarak taşımayınız.

Cihazınızı sadece yemeklerinizi pişirme ve ısıtma amaçlı kullanınız. Lütfen cihazınızı amacı dışında (ortamı ısıtma, ticari amaçlı, vb.) kullanmayınız. Olası bir elektrik şokuna maruz kalmamak için, cihazınızın lambasını değiştirmeden önce, fişin takılı olmadığından emin olunuz.

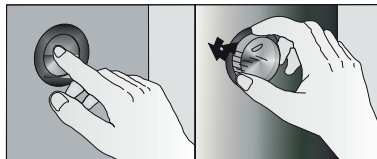
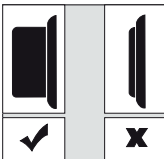
Bu ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır.

DİKKAT!

Etiketin bulunduğu yerler sıcak yüzeye sahiptir. Dokunmayınız.



Pop-up düğme bulunan modellerde, pop-up düğme ancak "0" konumunda iken içeri girip çıkabilir. Düğme ancak dışarıda iken sağa ya da sola çevrilerek ayarlanabilir.



ELEKTRİK BAĞLANTISI VE GÜVENLİK

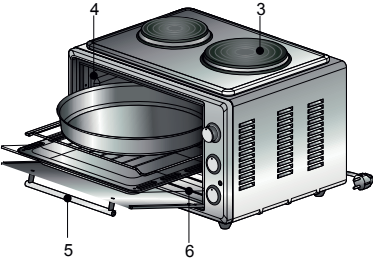
Cihazınız 16 Amper akım gerektirir. Eğer gerekiyorsa, cihazın kurulumunu vasıflı kişilere yaptırınız. Cihazınız 230 V, 50Hz elektrik kaynağına uygun olarak ayarlanmıştır. Eğer şebeke değerleriniz belirtilen değerlerden farklıysa, ehil kişilerle iletişime geçiniz.

Cihazınızın elektrik bağlantısı sadece talimatlara uygun olarak kurulan topraklamalı prizlerle yapılmalıdır. Cihazınızın konumlandırılacağı yerde topraklamalı bir priz yoksa yetkili servisle iletişime geçiniz. Topraklamasız prizlerden kaynaklanabilecek hasarlardan dolayı üretici firma sorumlu tutulamaz.

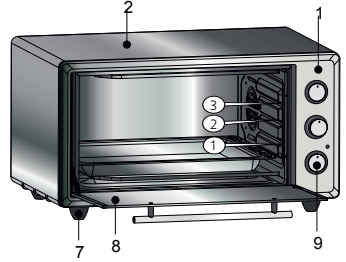
Besleme kordonu (fişli kablo) hasarlanırsa, bu kordon, tehlikeli bir duruma engel olmak için imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

Cihazın kablosu cihazınızın sıcak parçalarına temas etmemelidir.

FIRIN VE KUMANDA PANELİNİN AÇIKLAMASI



- 1-Kumanda paneli
- 2-Fırın gövdesi
- 3-Hotplate (42 lt opsiyon *)
- 4-Kazan
- 5-Kulp
- 6-Isıtıcılar
- 7-Fırın ayakları
- 8-Fırın cam kapağı
- 9-Kumanda düğmeleri



Aksesuarlar 3 farklı yerleştirme yüksekliğinde fırına sürülebilir. Tel ızgarayı yerleştirme yüksekliği 2'ye yerleştiriniz.

Aksesuar ısındığında deforme olabilir. Aksesuar soğuduğunda şekil değişikliği kaybolur ve herhangi bir fonksiyon kaybı olmaz.

Yuvarlak emaye tepsi;

Yumuşak kek, kek, börek, kurabiyeler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için kullanılır.

Daima tel ızgara ile birlikte kullanınız.

Her tarafın eşit pişmesi için, tepsiyi tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.



Emaye tepsi;

Yumuşak kek, kek, börek, kurabiyeler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük et yemekleri için kullanılır.

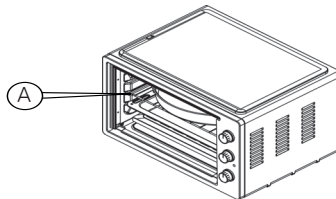


Tel ızgara;

Kaplar, kalıplar, et yemekleri, kızartma parçaları ve donmuş yemekler için kullanılır.

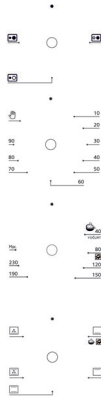


UYARI: Izgara, seçilen rafa şekil A'da ki gibi düzgünce yerleştirilmeli ve sonuna kadar itilmelidir.



TEKNİK ÖZELLİKLER

HP	Hotplate (Pişirme Gözü)
	Zamanlayıcı
°C	Termostat
PR	Programlayıcı



(*)

(*)

(*)

(*)

(*)

Üst Isıtıcı

Alt Isıtıcı

Alt ve Üst Isıtıcı

Alt Isıtıcı ve Turbo Fan

Turbo Fan

Alt ve Üst Isıtıcı ve Turbo Fan

Grill Isıtıcı ve Turbo Fan

Grill Isıtıcı

Zamanlayıcı:

Pişirme süresini ayarlamayı sağlar. Ayarladığınız süre dolduğunda zamanlayıcı ısıtıcıların, pişirme gözünün elektriğini kesecek ve çınlama sesiyle uyarı verecektir. Cihazınızı kapatmak için zamanlayıcı, program ve termostat düğmesini '0' konumuna getiriniz. konumuna getirildiği zaman süresiz çalışacaktır.

Zamanlayıcı 10 dakikadan kısa sürede ayarlanmak istenirse öncelikle zamanlayıcı düğmeyi 90 derece çevirip daha sonra ayarlanmak istenen zamana getirilmelidir.

Termostat:

Fırın içerisinde sıcaklık aralığını sağlar. Fırın programlayıcı kumanda düğmesi ile kullanılır. Fırınınızın içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere ulaştığında termostat devreyi keser ve termostat ışığı söner. Sıcaklık ayarlanan değer altına düştüğünde ise, termostat tekrar devreye girer ve termostat ışığı yanar.

Programlayıcı:

Fırın fonksiyonlarını seçmenizi sağlar. Bir sonraki bölümde fonksiyonlar açıklanmıştır. Fonksiyon seçici düğme ile birlikte fırın termostat düğmesini de seçtiğiniz bir sıcaklık değerine getirmeniz gerekmektedir. Aksi halde seçtiğiniz fonksiyon düğmesi çalışmaz. Hotplate ile fırın fonksiyonları aynı anda çalışmaz.

Piliç çevirme fonksiyonu:

Sadece piliç çevirme motoru çalışır. Şişe takılan piliğin döndürülerek pişirilmesini sağlar. Gril ısıtıcı ile yüzeyini kızartmada da kullanılır.

Hotplate Programlayıcı:

Hotplate(Pişirme Gözü) fonksiyonlarını seçmenizi sağlar.

Hotplateler tek düğmeden kontrol edildiği gibi ayrı düğmelerle de kontrol edilebilir. Fırın fonksiyonları ile aynı anda çalışmaz.



2 pişirme gözünün tek düğmeden kontrolü

Büyük hotplate kademeli güç kontrolü

Küçük hotplate kademeli güç kontrolü

Fırın Fonksiyonları Kullanımı

Fırın fonksiyonları modele göre değişiklik gösterebilir: Her mini-midi fırın modeli bahsi geçen tüm fırın fonksiyonlarını içermeyebilir.



Yalnızca üst ısıtıcı devreye girer. Turbo fan özelliği sayesinde ısı homojen olarak fırın içinde yayılır. Örneğin kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

Üst ve Alt Isıtma



Üst ve alt ısıtıcı devreye girer. Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Örneğin kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

Alt Isıtma



Yalnızca alt ısıtıcı devreye girer. Örneğin; pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

Turbo fan destekli alt ısıtma



Alt ısıtıcı turbo fan motoru ile birlikte çalışır. Sıcak hava fırın içinde eşit olarak dağılır. Lahmacun ve pide gibi yiyeceklerin altının daha iyi pişmesi ve gevrek olması için idealdir.



Turbo fan, üst ve alt ısıtıcılarla birlikte devreye girer. Turbo fan özelliği sayesinde ısı homojen olarak fırın içinde yayılır. Örneğin kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

Özellikler	34 LT	42 LT
Dış genişlik	480 mm	520 mm
Dış derinlik	356 mm	440 mm
Dış yükseklik	330 mm	330 mm
İç genişlik	364 mm	397 mm
İç derinlik	315 mm	385 mm
İç yükseklik	240 mm	240 mm
Termostat	40- 240°C	40- 240°C
Zamanlayıcı (*)	0 - 90 dk.	0 - 90 dk.
Alt ısıtıcı	650 W	650 W
Üst ısıtıcı	650 W	650 W
Besleme voltajı	220-240V, ~ 50/60Hz.	
Turbo fan (*)	13 - 15 W	13 - 15 W
Fırın lambası (*)	15 - 25 W	15 - 25 W
Hotplate (*)	ø145 - ø180	1000 W 1500 W

Ürün ölçüleri opsiyonlara göre değişiklik gösterebilir.

(*): Sadece bazı modellerde vardır.

PIŞİRME TABLOSU

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.

Yiyecekler	Termostat derecesi (°C)	Pişirme süresi (dk.)	Raf sırası
Kurabiye	170-180	25-30	Orta raf
Pasta	170-190	30-40	Orta raf
Börek	180-220	40-50	Orta raf
Kek	160-180	30-40	Orta raf
Makarna (fırında)	190-210	20-30	Orta raf
Balık	220-MAX	30-40	Orta raf
Kuzu eti	220-MAX	90-120	Orta raf
Koyun eti	220-MAX	90-120	Orta raf
Dana eti	220-MAX	90-120	Orta raf
Hindi	220-MAX	45-55	Orta raf
Parça piliç	220-MAX	75-100	Orta raf
Buz çözme	60-120	55-60	Orta raf

“Pişirme yapmadan önce fırınınızı ön ısıtma yapınız.

Ön ısıtma süresi olarak sıcaklık lambasının ilk sönünceye kadar geçen zamanı kabul edebilirsiniz.”

FIRININ KULLANIMI

Fişi topraklamalı prize takınız. Zamanlayıcıyı manuel ya da otomatik pişirme konumuna getiriniz. Pişirme tablosundaki değerlere göre termostadı uygun sıcaklık değerine ayarlayınız. Zamanlayıcı istenilen zamana ayarlandığında pişirme sonunda bir uyarı sesi duyacaksınız.

Fırınınızın ilk kez çalıştırılması esnasında ısıtıcıların üzerindeki koruyucu malzemelerin sertleşmesi sırasında hafif bir duman ve koku çıkabilir. Bu normal bir durumdur, üretim hatası değildir.

Buz çözme:

Buzu çözülecek malzemeyi kabından çıkartarak ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Izgaranın altına çözülen suyun akması için kare tepsiyi sürünüz. Böylece çözülecek ürünler kendi çözülmüş suyunun içerisinde beklemeyecektir. Çözülmüş suyu kesinlikle kullanmayınız (sağlık açısından) ve dökünüz.

Buz çözme özelliğini pişirme tablosunda belirtildiği şekilde kullanabilirsiniz, Çözme esnasında, ( ) fonksiyonları kullanmanız önerilir.

Ürünün ağırlığına göre buz çözme süreleri değiştiğinden, çözülmeyi ara ara kontrol ediniz. Fırında, aynı anda kare tepsi ve yuvarlak tepside pişirme yapmayınız. Pişirme işlemine başlamadan 8-10 dakika önce fırınıza ön-ısıtma yapmanızı öneririz.

Bu fırın yalnızca evde pişirme amaçlı olarak üretilmiştir. Lütfen başka amaçlar için kullanmayınız.

EĞER FIRININIZ ÇALIŞMIYORSA

Lütfen cihaz kablosunun fişinin prize iyi takılıp takılmadığını kontrol ediniz. Elektrik şebekesini kontrol ediniz.

Sigortayı kontrol ediniz.

Güç kablosunda herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer sorun halen devam ediyorsa yetkili servise başvurunuz.

FIRIN LAMBASI (*)

Fırın Lambası Değişimi

UYARI: Elektrik çarpması olasılığından kaçınmak için lambayı değiştirmede önce cihazın

devresinin açık olduğundan emin olunuz.

(devrenin açık olması elektriğin kesik olması anlamındadır)

İlk önce cihazın elektrik bağlantısını kesiniz ve cihazın soğumuş olduğundan emin olunuz.

Cam korumayı aşağıdaki şekillerde de gösterildiği gibi çevirerek çıkartınız. Eğer çevirmekte zorlanırsanız

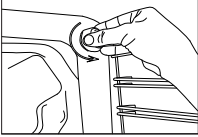
plastik eldiven kullanmanız size çevirmede yardımcı olacaktır.

Daha sonra lambayı döndürerek çıkartınız,

aynı özellikteki yeni lambayı takınız. Cam korumayı yerine takınız, cihaz elektrik kablosunun fişini prize takıp

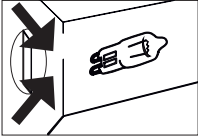
değiştirme işlemini tamamlayınız. Artık fırınınızı kullanabilirsiniz.

Tip G9 Lamba



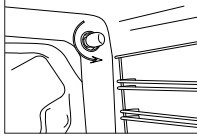
220-240 V, AC

15-25 W



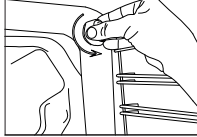
Şekil 1

Tip E14 Lamba



220-240 V, AC

15-25 W



Şekil 2

BAKIM VE TEMİZLİK

Cihazınızın fişini prizden çıkarınız.

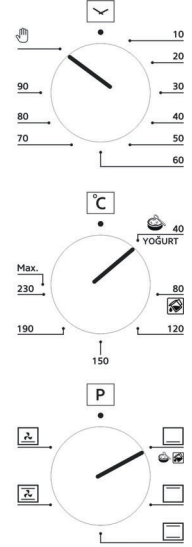
Cihazınız çalışırken ya da çalışmaya başladıktan hemen sonra çok sıcak olur. Bu durumda sıcak parçalara temas etmekten sakınınız.

Fırının iç parçalarını, kapağı, tepsiyi ve fırının diğer parçalarını sert fırça, temizleme teli ya da bıçak gibi araçlarla temizlemeyiniz. Aşındırıcı, çizici deterjan kullanmayınız.

YOĞURT MAYALAMA

Fırın boş iken  yogurt modu termostat bölümünden seçilir, şalter  alt rezistansa ayarlanır, 10 dakika ön ısıtma yapılır ve ayrı bir yerde mayalama işlemine başlanır.

Mayalama; almış olduğumuz çiğ süt 90°C' de 10-15 dakika kaynatıldıktan sonra, (mayalama sıcaklığı) 43-45°C 'ye kadar soğuturuz. Süt bu sıcaklık aralığındayken %1-3 oranında maya eklenerek hafifçe karıştırılır. Maya eklenmiş olan süt, ağzı kapatılmadan ön ısıtma yapılmış olan fırının 1. Rafına yerleştirilir ve fırın kapağı kapatılarak  zaman manuel konuma ayarlanır. 5 saat sonra mayalanmış yogurt fırından çıkarılır ve oda sıcaklığında 15-20 dakika bekletilir, 4°C'lik bir buzdolabına konulan yogurt en az 1 gün sarsmadan bekletilir. 1 günün sonunda yogurt tüketime hazır hale gelir. Afiyet olsun .



BUHARLI TEMİZLEME

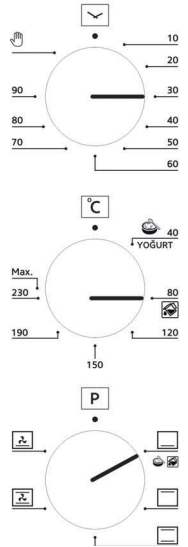
Fırın içerisinde oluşacak buhar sayesinde yumuşayan kirlerin kimyasal madde kullanmadan temizlenmesini sağlar.

Fırın içerisindeki aksesuarların tamamını çıkarınız. Kare tepsi içerisine 2 su bardağı su koyarak tepsiyi enalt rafa yerleştiriniz. Termostatı buharlı temizleme  moduna getiriniz.

Zamanı 30 dakikaya ayarlayınız

Şalteri alt rezistans  pozisyonuna getiriniz.

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



(*) : Sadece bazı modellerde vardır.

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 kesiniz çalışmaz 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.

BİZ, ÜRETİCİ/İHRACATÇI

SER DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI İÇ VE DIŞ TİCARET SAN.A.Ş

OLARAK, AŞAĞIDA BİLGİLERİ VERİLEN CİHAZIN “BELİRLİ GERİLİM

SINIRLARI DAHİLİNDE KULLANILMAK ÜZERE TASARLANMIŞ ELEKTRİKLİ

TEÇHİZAT İLE İLGİLİ YÖNETMELİK-LVD (2014/35/EC)” VE “ ELEKTROMANYETİK

UYUMLULUK YÖNETMELİĞİ-EMC (2014/30/EC)” İLE İLGİLİ OLARAK BÜTÜN

TEMEL GÜVENLİK GEREKLİLİKLERİNE UYGUN OLDUĞUNU VE

SORUMLULUĞUNUN ALINMIŞ OLDUĞUNU BEYAN EDERİZ

ÜRÜN ADI: MİNİ VE MİDİ FIRIN

MODEL: M 3420, M 3422, M 3424, M 3426, M 3428,

M 3495, M 3491, M 3492, M 3494,

M 4240, M 4241,

M 4242 TURBO, M 4243 TURBO, M 4244 TURBO,

M 4294 TURBO, M 4295 TURBO, M 4296 TURBO,

M 4284 TURBO, M 4298

UYGULANAN STANDARTLAR:

LVD: EN 60335-1

EN 60335-2-9

EMC: EN 55014-1

EN 55014-2

EN 61000-3-2

EN 61000-3-3

DÜZENLEME TARİHİ : 20.04.2016

FİRMA ADRESİ

Organize Sanayi Bölgesi 23.cad.no:33KAYSERİ / TÜRKİYE

Zafer ÇEVİKER
Genel Müdür Yardımcısı

SER DAYANIKLI TÜKETİM MALLARI
İÇ VE DIŞ TİCARET SAN. A.Ş.
Organize Sanayi Bölgesi 23. Cad.
No. 33 - 38070 Malatya / KAYSERİ
Mersano Numaralar V.D. 700 051 7029

■ 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.
هذا الضمان ساري فقط داخل تركيا

simfer

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**'dır.

2- Cihazınızın, bütün parçaları dahil olmak üzere, tamamı garanti süresince firmamızın garantisini kapsamındadır.

3- Malın tamir süresi **20** iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10** iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

4- **Tüketicinin Korunması Hakkındaki 6502 sayılı Kanun'un 11. maddesi** çerçevesinde malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, satıcıdan (i) **satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme**, (ii) **satılanı alıkoymayı ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme**, (iii) **aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme**, (iv) **imkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme** seçicilik 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 indirim 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 kaynaklanan 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'nin de belirtilen tavsiye ve koşullara uymanız halinde geçerlidir.

b) Üzerinde tahrifat yapıldığı görülen garanti belgeleri geçersizdir.

c) Garanti yükümlülüğünün geçerli olması için **FIRMAMIZ 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 gerilime bağlanması nedeniyle oluşan hasar ve arızalar,

d) Cihaza bağlanan dış donanım (su tesisatı v.b.) yol açacağı arızalar. Bu gibi durumlarda, cihazınız **FIRMAMIZ Yetkili Servisleri** tarafından onarılacak, ancak

STANDART ONARIM BEDELİ alınacaktır.

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 kaşesi

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 - kaşesi

simfer.com.tr



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 kaşesi

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 - kaşesi

simfer.com.tr



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 kaşesi

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 - kaşesi

simfer.com.tr



ÜRÜN SERİ NO

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