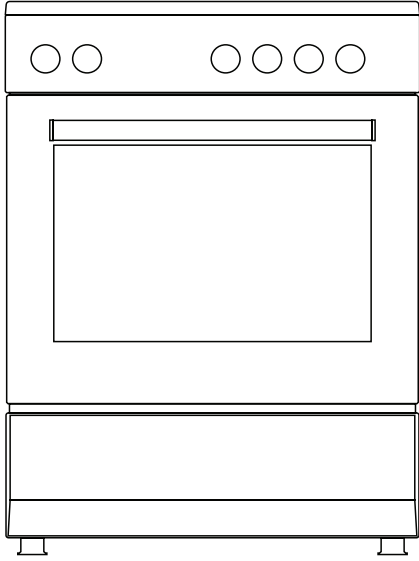




Solo fırın

Kullanım kılavuzu

1221 / 1222 / 1223 / 1226 / 1227 / 1240
1241 / 1242 / 1244 / 1245 / 1247 / 2201
2203 / 2305 / 3221 / 3222 / 3223

simfer

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 solo fırınınızın ilk günlük 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.

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

Bu ürün doğaya zarar vermeden çevreye saygılı modern tesislerde üretilmiştir.

* işareti olan özellikler opsiyondur.

“AEEE Yönetmeliğine Uygundur.”

İçindekiler

Önemli uyarılar	3
Elektrik bağlantısı	16
Gaz bağlantısı	16
Cihaz tanıtımı	19
Aksesuarlar	20
Teknik özellikler	21
Cihaz kurulumu	22
Kurulum için doğru yer	22
Kontrol paneli	25
Fırın kullanımı	26
Ocak bölümünün kullanımı	27
Izgaranın kullanımı	29
Yoğurt mayalama kullanımı	30
Buharlı temizleme kullanımı	30
Zamanlayıcı kullanımları	31
Program türleri	35
Pişirme önerileri	36
Pişirme tablosu	37
Bakım ve temizlik	38
Fırın kapağı temizliği ve montajı	39
Fırın camı temizliği	40
Fırın lambası değişimi	40
Katalitik panel	41
Tel raf pozisyonları	41
Tel ızgara kullanımı	41
Teleskopik raylar	42
Sorunlar ve çözüm önerileri	43
Taşıma kuralları	45
Enerji tasarrufu için ipuçları	45
Aeee yönetmeliğine uyum ve atık ürünün elden çıkarılması	46
Ambalaj bilgisi	46

ÖNEMLİ UYARILAR

1. Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman **“YETKİLİ SERVİSE”** yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle üretici firma sorumlu tutulamaz.

2. Bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır.

3. Fırın kullanma kılavuzuna göre kullanılmalıdır.

4. Kullanım sırasında 8 yaşından küçük çocukları ve evcil hayvanları uzak tutunuz.

5. UYARI: Izgara kullanılırken erişilebilir bölümleri sıcak olabilir. Çocuklar uzak tutulmalıdır.

6. UYARI: Yangın tehlikesi; malzemeleri pişirme yüzeyinde muhafaza etmeyiniz.

7. UYARI: Cihaz ve erişilebilir kısımları kullanım sırasında sıcaktır.

8. Bu cihazın ayar şartları etikette belirtilmiştir. (Veya veri plakasında)

9. Ulaşılabilen kısımlar ızgara kullanıldığında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

10. UYARI: Cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtma gibi diğer amaçlarla kullanılmamalıdır.

11. Cihaz temizliği için, buharlı temizleyiciler kullanılmamalıdır.

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

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

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

15. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir.

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

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 akllı yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.

18. Bu cihaz ev tipi kullanımlar için tasarlanmıştır.

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

20. Cihaza ve cihazın kabloşuna, 8 yaş ve altındaki çocukların ulaşamamasını sağlayınız.

21. 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.

22. Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutunuz.

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

24. Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayınız. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.

25. Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Fırın tutamağına havlu vb. asmayınız.

26. Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.

27. Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanınız.

28. İlaç alımı ve / veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayınız.

29. Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olunuz. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.

30. Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol ediniz.

31. Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayınız.

32. Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayınız. Fişi çekmek için kablosundan tutmayınız, her zaman fişi tutarak çekiniz.

33. Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayınız.

34. Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştiriniz.

35. Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayınız.

36. Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Izzarayı veya tepsiyi iki rayın arasına girecek biçimde yerleştiriniz ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olunuz.

37. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımlarını uzaklaştırınız.

38. Kullandığınız yağlı kağıdı üzerinde belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayınız. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyiniz.

39. Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayınız veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyiniz. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

40. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayınız.

41. Kapi camlarının yüzeyinde olabilecek çizilmeler sonunda cam kırılabileceğinden, temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.

42. Ürünü halı kaplı zemin üzerine yerleştirmeyiniz. Alttan hava alamayacağı için elektrikli parçaları aşırı ısınır. Bu durum ürünün arızalanmasına neden olur.

43. Vitroseramik ocaklı ürünlerin cam yüzeyine sert bir metal ile vurulmamalıdır, rezistans zarar görebilir. Bu elektrik çarpmasına neden olabilir.

44. Kullanıcı, kendi başına fırını elleriyle taşımamalıdır.

45. Kullanıcı, brülörleri temizlerken dikkat etmelidir. Yaralanmalara neden olabilir.

46. Fırının ayağının sökülmesi veya kırılması durumunda yemekler dökülebilir, dikkat edilmelidir. Yaralanmalara neden olabilir.

47. Kullanımı sırasında, fırının iç ve dış yüzeyleri ısınır. Fırın kapağını açarken, fırından çıkan sıcak buharından kaçınmak için geri çekilin. Yanma riski olabilir.

48. Fırının üst kapağı herhangi bir nedenle kapanabilir, böyle bir durumda tencereler devrilebilir sıcak yemekten kaçınmak için geri çekilin. Yanma riski olabilir.

49. Fırın kapısı açık iken daha ağır yükler fırın kapısına koyulmamalıdır, fırın devrilebilir.

50. Kullanıcı temizlik sırasında rezistansı yerinden oynatmamalıdır. Bu elektrik çarpmasına neden olabilir.

51. Ateşleme düğmelerini fırın gövdesinden sökmeyiniz. Böyle bir durumda kullanıcılar canlı elektrik uçlarına ulaşabilirler. Bu elektrik çarpmasına neden olabilir.

52. Evdeki herhangi bir inşaat işi sırasında fırın bağlantısı kesilebilir. İş bittikten sonra fırının bağlantısı tekrar yetkili servis tarafından yapılmalıdır.

53. Bıçak, çatal, kaşık gibi metal nesneler ısınabileceğinden cihaz yüzeyine yerleştirilmemelidir.

54. Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına kurulmamalıdır.

55. Korumaları çıkarmadan önce cihazı kapatınız. Temizlik sonrasında korumalar talimatlara uygun şekilde takılmalıdır.

56. Kablonun sabitlendiği yer korunmalıdır.

57. Fırın ve gril brülör aynı anda çalıştırılmamalıdır.

58. Lütfen yemeği doğrudan tepsi / ızgarada pişirmeyiniz. Yemeği fırına uygun aksesuarı ile koyunuz.

59. Sıcak yüzey, kapağı kapatmadan önce soğumaya bırakılmalıdır.

60. DİKKAT: Cihaz camının kırılması durumunda; herhangi bir ısıtıcı elemanı derhal kapatın ve cihazı güç kaynağından ayırın cihazı kullanmayın.

Elektrik Güvenliği

1. Ürünü, teknik özellikler tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize bağlayınız.

2. Evinizin topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

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

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

5. 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 değıştirilmelidir.

6. Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır.

7. UYARI: Elektrik çarpması olasılığından kaçınmak için lambayı değıştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olunuz.

8. UYARI: Bağlantı uçlarına erişmeden, bütün besleme devresi bağlantıları kesilmelidir.

9. UYARI: Yüzey çatlak ise, elektrik çarpması ihtimalini önlemek için cihazı kapatın.

10. Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayınız.

11. Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat ediniz.

12. Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.

13. Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayınız ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyiniz. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.

14. Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekiniz.

15. Besleme kordonu hasarlanırsa, bu kordon, tehlikeli bir duruma engel olmak için, imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede nitelikli bir personel tarafından değiştirilmelidir.

16. Kıvılcım oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olunuz.

17. Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyiniz.

18. Ürün, elektrik tesisatı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Kesme işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.

19. Üründe **tip "Y"** kordon kablo kullanılmaktadır.

20. Sabit bağlantılar, tüm kutuplarda tam ayırma sağlayan bir tesisata bağlanmalıdır. Aşırı gerilim kategorisi III altında, bağlantı kesme kuralları, kabloluama kurallarına uygun olarak sabit tesisata bağlanmalıdır.

Gaz Güvenliği

1. Bu cihaz bir yanma ürünleri tahliye tertibatına bağlanmamıştır. Bu cihaz geçerli olan montaj yönetmelikle rine göre bağlanmalı ve tesis edilmelidir. Havalandırma ile ilgili şartlara özen gösterilmelidir.

2. Bir gaz pişirme cihazının kullanılmasıyla, bulunduğu odada nem ve ısı yanma ürünleri ortaya çıkar. Özellikle cihaz kullanımdayken mutfağın iyi havalandırılmış emin olunuz ve doğal havalandırma deliklerini muhafaza ediniz veya mekanik bir havalandırma tertibatı taktırınız.

3. Cihazın uzunca bir müddet yoğun kullanımı ilave bir havalandırma isteyebilir. Örneğın; bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma varsa mekanik havalandırma seviyesinin yükseltilmesi gibi.

4. Bu cihaz yürürlükteki yönetmeliklere göre ve sadece iyi havalandırılmış yerlerde tesis edilmelidir. Bu cihazı tesis etmeden veya kullanmadan önce talimatları okuyunuz.

5. Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi ve gaz basıncı) ve cihaz ayarının uygun olduğundan emin olunuz.

6. Tertibat 15 saniyeden fazla çalıştırılmaz. Bek 15 saniye sonra, yanmamışsa, tertibat çalıştırması durdurulur ve bekin tekrar ateşleme teşebbüsünden önce en az bir dakika beklenir.

7. Evin gaz tesisatı üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.

8. Ürününüz doğalgaza (NG) ayarlıdır. Farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için yetkili servise başvurmanız gereklidir.

9. Düzgün çalışabilmeleri için, dedantör, gaz hortumu ve kelepçe imalatçısının önerdiği periyotlarda ve gerektiği durumlarda yenilenmelidir.

10. Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Gazın iyi yanması, alevlerin mavi olmasından ve kesiksiz bir şekilde yanmasından anlaşılabilir. Gaz yeterli düzeyde yanmazsa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gaz olup küçük miktarının bile ölümcül etkisi vardır.

11. Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarını ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkındaki bilgileri yerel gaz tedarikçinizden isteyiniz.

Gaz Kokusu Alındığında Yapılması Gerekenler

- 1.** Ateş kullanmayınız ve sigara içmeyiniz.
- 2.** Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayınız.
(örneğin; lamba düğmesi veya kapı zili)
- 3.** Sabit telefon veya cep telefonu kullanmayınız.
- 4.** Kapıları ve pencereleri açınız.
- 5.** Gazlı ürünlerdeki ve gaz sayaçlarındaki tüm vanaları kapatınız.
- 6.** İtfaiyeyi evin dışındaki bir telefonu kullanarak arayınız.
- 7.** Tüm boruların ve bağlantıların kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol ediniz. Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkınız ve komşuları uyarınız.
- 8.** Yetkili kişilerce, güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyiniz.

Kullanım Amacı

- 1.** Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- 2.** Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- 3.** Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
- 4.** Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- 5.** Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
- 6.** Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Elektrik Bağlantısı

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

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.

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

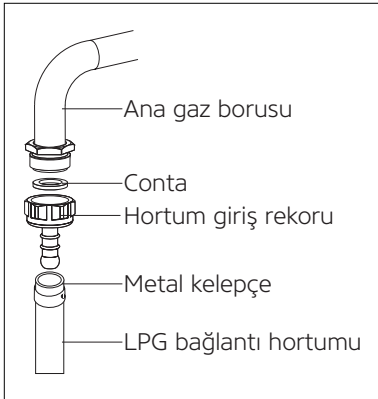
Fırınınız 220V-240 V AC 50 Hz. elektrik beslemesine uygun olarak üretilmiştir ve 16 Amp'lik bir sigorta gerektirir. Eğer elektrik şebekeniz, bu belirtilen değerlerden farklı ise, bir elektrikçiye ya da yetkili servisimize başvurun.

Gaz Bağlantısı

UYARI: Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, gaz beslemesini kesiniz. Patlama tehlikesi vardır.

Ürünü yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartları ile (gaz cinsi ve gaz basıncı) ürün ayarlarının uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz.

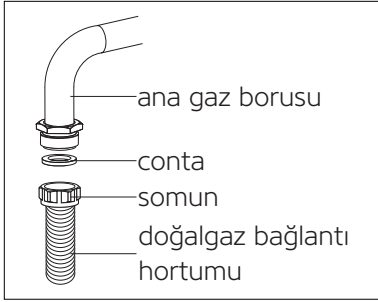
Bu üründe baca kullanılmamaktadır. Bundan dolayı bu ürün geçerli olan montaj yönetmeliklerine göre tesis edilmelidir. Havalandırma ile ilgili şartlara özen gösterilmelidir.



LPG bağlantısı için; metal kelepçeyi LPG tüpünden gelen hortuma takınız. Kaynar suda ısıtmak suretiyle hortumun bir ucunu cihazın arkasındaki hortum giriş rekoruna sonuna dek iterek takınız. Ve kelepçeyi hortumun uç kısmına doğru getirerek tornavida ile sıkınız. Bağlantı için gerekli hortum ve conta giriş rekoru şekilde olduğu gibidir.

UYARI: LPG tüpüne takılacak regülatör 300 mmSS özelliğinde olmalıdır. Doğalgaz bağlantısını yetkili servis yapmalıdır.

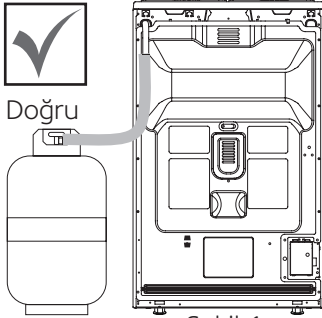
UYARI: Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.



Doğalgaz bağlantısı için; doğalgaz bağlantı hortumunun ucundaki somunun içine contaı yerleştiriniz. Hortumu, anagaz borusuna takmak için somunu çeviriniz. Gaz kaçak kontrolünü yapıp bağlantıyı tamamlayınız. Bağlantı için gerekli hortum ve conta giriş rekoru şekilde olduğu gibidir.

UYARI: Ürünün gaz hortumunun ve elektrik kablosunun aşağıdaki şekilde olduğu gibi özellikle ürünün arka tarafı gibi sıcak alanların yanından geçmemesini sağlayınız. Gaz bağlantısı yapılmış olan bir ürünü hareket ettirmeyiniz. Herhangi bir zorlama hortumu gevşetebileceğinden gaz kaçağına sebep olabilir.

Gaz Hortumu Geçiş Yolu



Şekil 1

Ürününüzü gaz şebeke musluğuna en kısa yoldan ve herhangi bir sızıntı olmayacak şekilde bağlayınız.

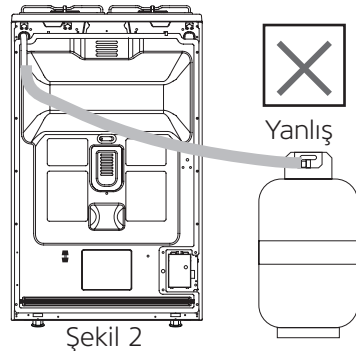
Sızdırmazlık ve conta güvenliği kontrolü için kontrol panelindeki düğmelerin kapalı, gaz silindirin açık olmasını sağlayınız.

UYARI: Gaz kaçak kontrolü yaparken asla herhangi bir çakmak, kibrit, sigara ateşi ya da benzeri yakıcı kullanmayınız.

Bağlantı noktalarına sabun köpüğü uygulayınız. Eğer bir sızıntı/kaçak var ise burada köpüklenme olacaktır.

Ürününüzü yerine yerleştirirken ürünün tezgah seviyesinde olmasını sağlayınız.

Eğer gerekirse ayaklardan ayar yapmak suretiyle ürünü tezgah seviyesine getiriniz. Ürününüzü düz bir zeminde ve iyi havalandırılan bir ortamda kullanınız.



Şekil 2

Doğalgazdan LPY'ye Veya LPG'den Doğalgaza Dönüşüm

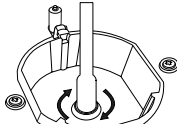
Ürünün gaz ve elektrik bağlantısını kesiniz. Ürün sıcak ise soğumasını bekleyiniz. Enjektör değişikliği için ucu şekil 3'deki gibi olan bir tornavida kullanın. Şekil 4'de görüldüğü gibi ocağın bek kapağını ve bekini kaldırıp enjektörün görülebilir olmasını sağlayınız. Tornavida ile, enjektörü şekil 5'deki gibi çevirerek uygun olan enjektör ile değiştiriniz.



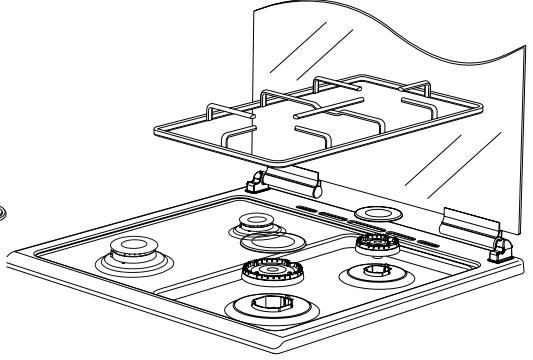
Şekil 3



Şekil 4

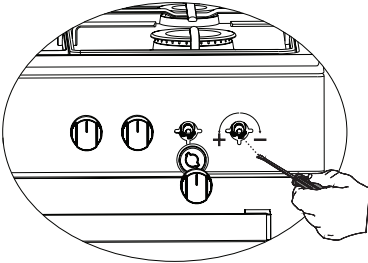


Şekil 5

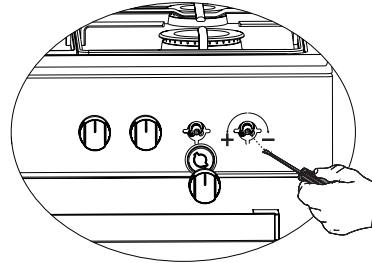


Alev Çıkış Hızı Ayarı

Enjektörleri değiştirdikten sonra gaz musluklarını da yeni gaz tipine göre ayarlamak gerekir. Bunun için öncelikle kontrol panelindeki ocak düğmelerini çekerek yerinden çıkartınız. Şekil 6'da musluğun sağ alt köşesinde, şekil 7'de ise musluğun tam ortasında ayarlama mekanizması bulunmaktadır. Uygun ayarı yapıp düğmeleri geri takmak için işlemin tersini uygulayınız.



Şekil 6

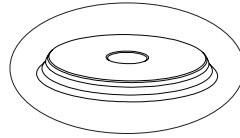
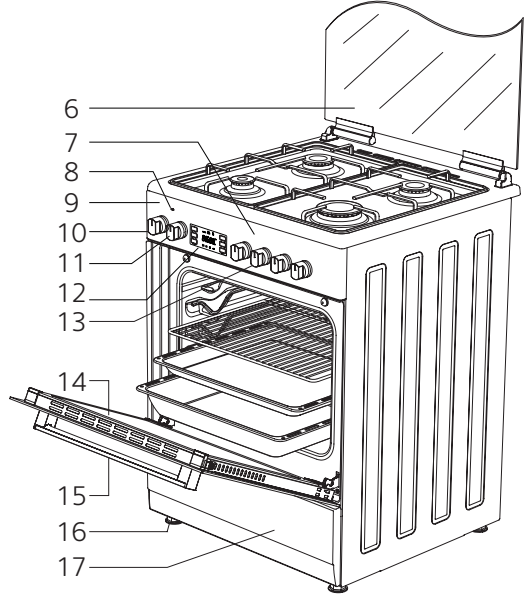
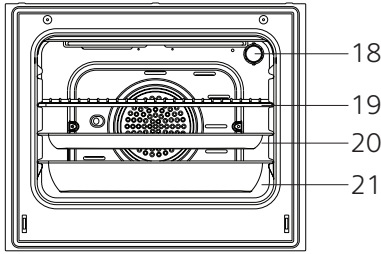
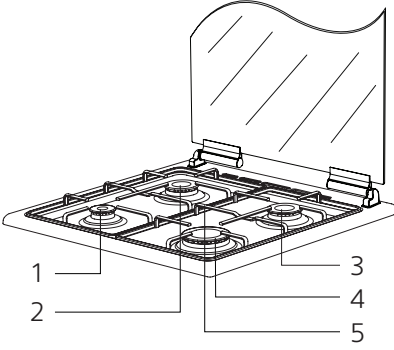


Şekil 7

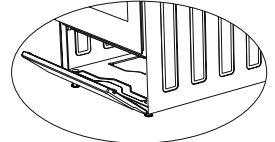
CİHAZ TANITIMI

Bu kılavuz iki farklı özellikteki ürünü kapsamaktadır;

1. Ocak kısmı, dört gözü gazlı
2. Ocak kısmı üç gözü gazlı bir gözü elektrikli.



22 *



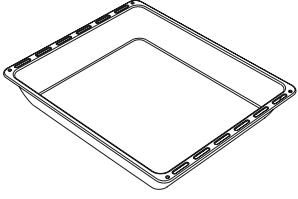
17 *

1. Küçük bek
2. Orta bek
3. Orta bek
4. Büyük bek
5. Izgara
6. Cam kapak
7. Ocak kısmı led lambası
8. Fırın kısmı led lambası
9. Kumanda paneli

10. Termostat ayarı
11. Fırın kısmı ayarı
12. Dijital zamanlayıcı *
13. Ocak kısmı kontrol düğmeleri
14. Fırın kapağı
15. Fırın tutamağı
16. Plastik ayak
17. Alt dolap kapağı *

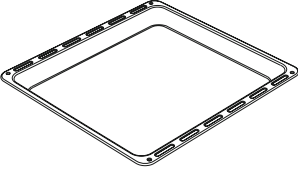
18. Lamba
19. Tel raf *
20. Standart tepsi
21. Derin tepsi *
22. Elektrikli ısıtıcı * (Hot plate)

Aksesuarlar (opsiyoneldir) *



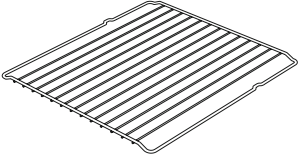
Derin tepsi *

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



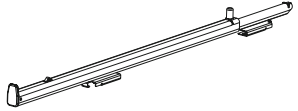
Tepsi

Hamur işleri (kek, kurabiye, bisküvi vb.), donmuş gıdalar için kullanılır.



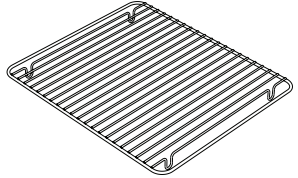
Tel ızgara

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



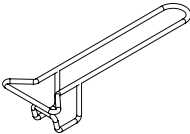
Teleskobik ray *

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



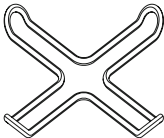
Tepsi içi tel ızgara *

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



Tepsi tutamağı *

Sıcak tepsileri tutmak için kullanılır.



Kahve adaptörü (cezvelik) *

Kahve cezvesi için kullanılabilir.

Teknik özellikler

Dış genişlik	600 mm
Dış derinlik	630 mm
Dış yükseklik	855 mm
Lamba gücü	15 W
Alt ısıtma elemanı	1200 W
Üst ısıtma elemanı	1000 W
Turbo ısıtıcı	2200 W
Izgara	2000 W
Besleme gerilimi	220V-240 V AC 50 Hz.
Elektrikli ısıtıcı (hot plate) Ø 180 mm *	1500 W
Elektrikli ısıtıcı (hot plate) Ø 180 mm hızlı *	2000 W

Gaz tipine göre bek özellikleri	G20,20 mbar G25,25 mbar			G30,28-30 mbar G31,37 mbar	
	Doğalgaz			LPG	
Büyük bek	Enjektör	1,15	mm	0,85	mm
	Gaz akışı	0,276	m³/h	211	g/h
	Güç	2,90	kW	2,90	kW
Orta bek	Enjektör	0,97	mm	0,65	mm
	Gaz akışı	0,162	m³/h	124	g/h
	Güç	1,70	kW	1,70	kW
Küçük bek	Enjektör	0,72	mm	0,50	mm
	Gaz akışı	0,96	m³/h	69	g/h
	Güç	0,95	kW	0,95	kW
Izgara brülör	Enjektör	0,92	mm	0,60	mm
	Gaz akışı	0,144	m³/h	109	g/h
	Güç	1,50	kW	1,50	kW
Fırın brülör	Enjektör	0,97	mm	0,65	mm
	Gaz akışı	0,171	m³/h	131	g/h
	Güç	1,80	kW	1,80	kW

UYARI: Yetkili servis tarafından yapılacak değişiklikte bu tablo dikkate alınmalıdır. Yapılacak hatalı değişim sonucu oluşacak sorunlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

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

UYARI: Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde 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.

CİHAZ KURULUMU

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

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

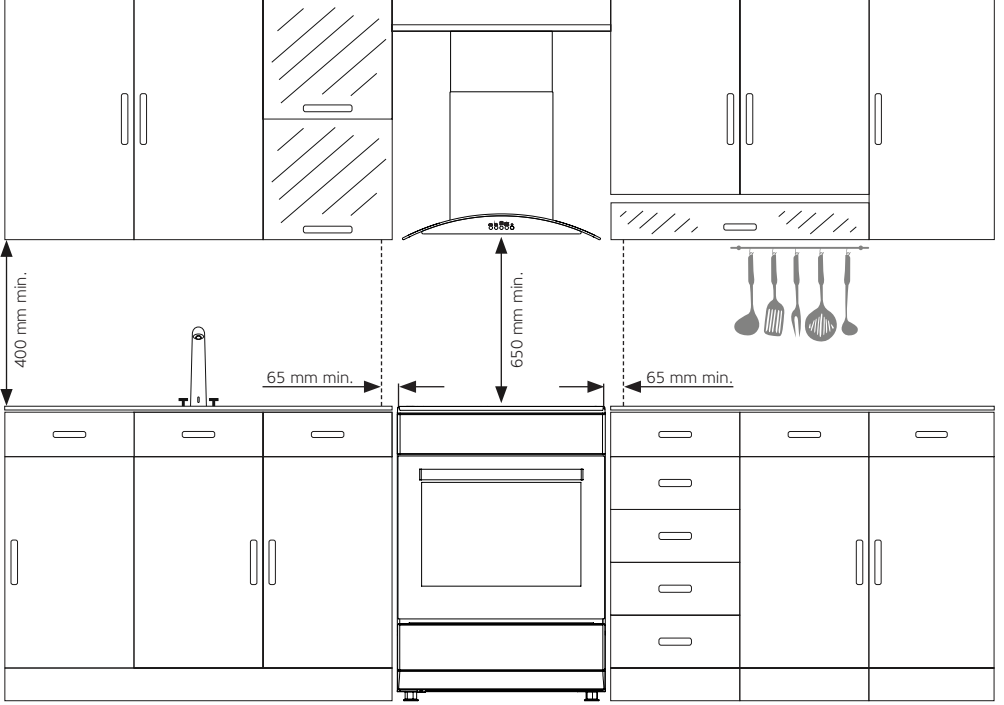
UYARI: Ürünün kurulumunda, elektrikle ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

UYARI: Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayınız. Hasarlı ürünler güvenliğiniz için tehlike oluşturur.

Kurulum İçin Doğru Yer Ve Önemli Uyarılar

- Ürün ayakları halı vb. gibi yumuşak yüzeylere basmamalıdır. Mutfak zemini, ünitenin ağırlığı ve buna ek olarak fırında kullanılacak mutfak gereçleri ve yiyecekleri taşıyabilecek güçte olmalıdır.
- Ürün, mutfak mobilyası içinde, üst ocak yüzeyleri ile diğer yüzeyler arasında en az 400 mm mesafe ve yan yüzeylerden 65 mm mesafe kalacak şekilde kullanılmalıdır.
- Ürün herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da herhangi bir destek bulunmaksızın kullanıma uygundur. Ocak yüzeyi üzerinde 750 mm mesafe bırakılmalıdır. Cihazın üzerine davlumbaz / aspiratör kurulacak ise, montaj yüksekliği için üreticinin tavsiyesine uyunuz. (Min. 650 mm)

- Ürün arkasından veya bir kenarından mutfak duvarları, mutfak mobilyaları ya da herhangi bir boyuttaki ürünle yan yana yerleştirilebilir. Ürünün yakın çevresindeki mutfak mobilyası ürünle aynı büyüklükte veya daha küçük olmalıdır.



UYARI: Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısı geçirmez olmalıdır. (En az 100 °C)

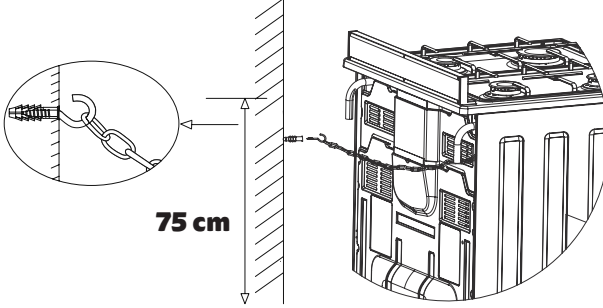
UYARI: Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayınız. Ürünün yaydığı ısı, soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.

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

Zincir Bağlantısı

Güvenli kullanımını sağlamak amacıyla, cihazı kullanmadan önce, cihazın devrilmesini engellemek için verilen kancalı vidayı kullanarak cihazı duvara sıkıca sabitleyiniz. Kancanın duvara sıkıca sabitlendiğinden emin olunuz.

Zincir bağlantısı, fırının yana eğimini ve fırının ileri-diyagonal devrilmesini önlemek için mümkün olduğu kadar kısadır.



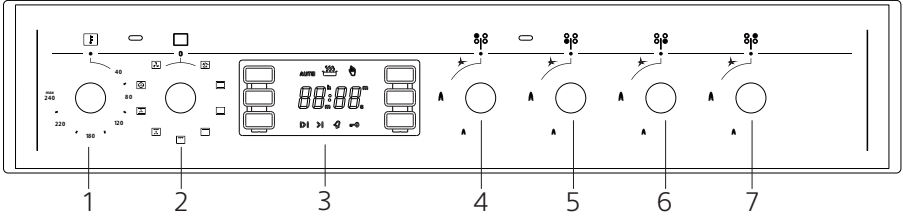
Odanın Havalandırılması

- Yanma için gereken hava, oda havasından alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir.
- Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırılması şarttır.
- Odanın havalandırılması için kullanılabilecek herhangi bir pencere ya da kapı yoksa ilave bir havalandırma kurulmalıdır. Ancak odanın doğrudan dışarıya açılan bir kapısı mevcut ise havalandırma deliklerine gerek yoktur.

Oda büyüklüğü	Havalandırma açıklığı
5 m ³ 'den küçük	min. 100 cm ²
5 m ³ ile 10 m ³ arası	min. 50 cm ²
10 m ³ 'den büyük	gerekmez
Bodrum veya kilerde	min. 65 cm ²

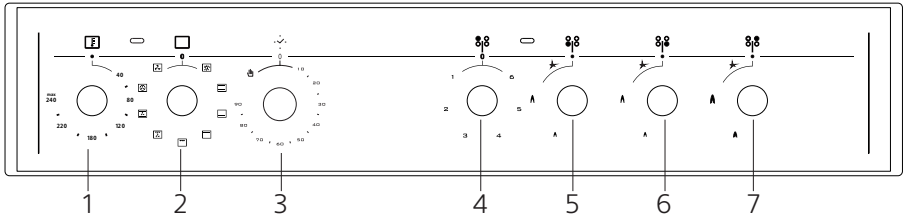
KONTROL PANELİ

Ocak kısmı 4 gözü gazlı kontrol paneli görseli



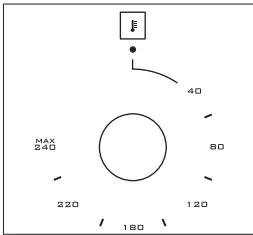
- | | |
|--------------------------|-----------------|
| 1. Termostat | 5. Sol ön bek |
| 2. Fonksiyon düğmesi | 6. Sağ ön bek |
| 3. Dijital zamanlayıcı * | 7. Sağ arka bek |
| 4. Sol arka bek | |

Ocak kısmı 3 gözü gazlı 1 gözü elektrikli kontrol paneli görseli



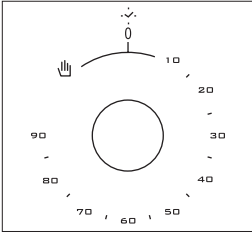
- | | |
|--------------------------------|-----------------|
| 1. Termostat | 5. Sol ön bek |
| 2. Fonksiyon düğmesi | 6. Sağ ön bek |
| 3. Mekanik zamanlayıcı * | 7. Sağ arka bek |
| 4. Sol arka ısıtıcı (hotplate) | |

UYARI: Yukarda verilen kontrol paneli görselleri örnek olarak verilmiştir. Sadece cihazınızdaki kontrol panelini dikkate alınız.



Şekil 8

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



Şekil 9

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

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, fırını kapağı kapalı olarak 30 dakika çalıştırınız. Bu sırada hafif bir duman ve koku çıkabilir, bu normal bir durumdur.
- 4.** Fırın soğuduktan sonra fırının içini hafif deterjanlı sıcak su ile siliniz ve arkasından temiz bir bezle kurulayınız. Artık fırınınızı kullanabilirsiniz.

Fırının Normal Kullanımı

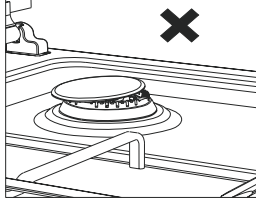
- 1.** Pişirmeyi başlatabilmek için termostat düğmesini ve yemeğin çeşidine göre pişirme yapmak istediğiniz ısı derecesini ayarlayınız.
- 2.** Mekanik zamanlayıcılı modellerde düğmeyi kullanarak pişirme süresini istediğiniz zamana ayarlayabilirsiniz. Süre dolduğunda zamanlayıcı, ısıtıcıların enerjisini 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.

Ocak Bölümünün Kullanımı

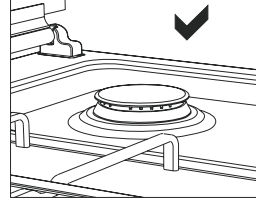
Gazlı ocak bölümünün kullanımı: Ürünün üst kısmında gaz ile çalışan ocak gözleri mevcuttur. Bu ocakların çalışma sistemi ayrı ayrı çalışma esasına dayanmaktadır. Ocak gözlerinin kullanımı için aşağıdaki adımları uygulayınız.

1. Ocağınızı kullanmaya başlamadan önce bek kapaklarının düzgün pozisyonunda olduğundan emin olunuz. Bek kapaklarının doğru yerleşimi aşağıdaki şekilde gösterilmiştir.

Şekil 10



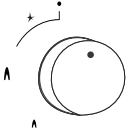
Şekil 11



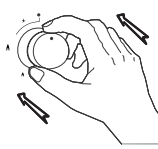
2. İsteddiğiniz ocağı doğru düğmeden çalıştırmak için kumanda panelinde ocak gözünün yerini gösteren işaretlere uyunuz. Gaz musluklarında özel bir kilit mekanizması vardır. Bu nedenle ocak gözünü çalıştırmak için düğmeyi ileri doğru iterek bastırınız ve musluğu açma yada kapatma işlemi yaparken düğmeyi basılı tutunuz.

3. ● Kapalı Konum ▲ Tam Alev ▲ Kısık Alev

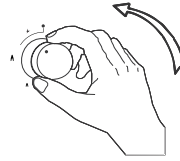
4. Otomatik ateşlemeli modellerde, ateşleme elektrik vasıtasıyla gerçekleşir. Bu nedenle fırını kullanmaya başlamadan önce fırının elektrik bağlantısının olduğundan emin olunuz.



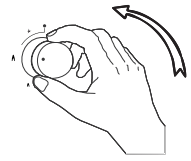
Ocak
musluğu kapalı
konumdadır.



Ocağı yakmak
için öncelikle
düğmeyi ileri
doğru bastırınız.



Düğme basılı
konumdayken
çakmak devreye
girerek ateşleme
yapmaya başlar.

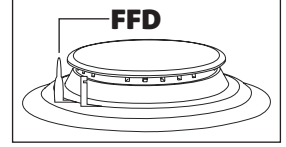


Düğmeyi basılı
tutup sola
doğru çevirerek
istediğiniz alev
boyunda yanmayı
sağlayabilirsiniz.

5. Ocak ızgaralarının ocak tablasına tam oturtulmuş olmasına dikkat ediniz. Izgaranın, yerine tam oturmaması, üzerine konulacak malzemelerin dökülmesine sebep olabilir.

6. Gaz kesici emniyet tertibatı olan modellerde, ateşleme işlemini yönergeye uygun olarak yaptıktan sonra düğmeden elinizi çekmeden ileri doğru iterek 5-10 saniye bekleyiniz. Emniyet mekanizması bu süre içinde devreye girerek ocağın çalışır durumda olmasını sağlayacaktır. Gaz kesici emniyet tertibatı, ocak ateşinin istenmeyen herhangi bir sebeple sönmesi durumunda, otomatik olarak ocak gözüne giden gazı kesmektedir.

7. Gaz kesici emniyet tertibatı (FFD) *; üst yanıcılarda, sıvı taşması sonucu oluşabilecek sönmelere karşı, emniyet mekanizması devreye girerek hemen gazı keser.



Şekil 12

8. Ocak gözlerinde pişirme yaparken fırının üst kapağının tam açık konumda olmasına dikkat ediniz. Ocak gözleri sıcakken üst kapağı kapatmanız durumunda, cam kapaklı modellerde camın kırılmasına neden olabilir. Bu nedenle ocak gözleri sıcakken üst kapağı kapatmayınız.

9. Ürününüzle birlikte verilen cezvelik aparatını kullanırken aparat ayaklarının ocak ızgarasına tam oturduğundan ve ocak gözü üzerinde merkezli olarak durduğundan emin olunuz.

10. Gazlı ocakları kullanırken olabildiğince ocak yüzeyine tam olarak oturan uzun saplı tencereler kullanınız. Bu sayede enerjiyi daha verimli kullanmış olursunuz.

Bek cinsi	Tencere çapı
Büyük bek	22-26 cm
Orta bek	18-20 cm
Küçük bek	12-18 cm

Yandaki tabloda beklere göre kullanılması tavsiye edilen tencere çapları verilmiştir.



Sıçramalar ve taşmalar ocak yüzeyine hasar verebilir ve yangına neden olabilir.



İçbükey ya da dışbükey tabanlı kapları kullanmayınız.



Tencere çapı ısıtıcı çapından küçükse enerji boşa harcanmış olur.



Sadece düzgün tabanlı tencereleri ya da tavaları kullanınız.

Elektrikli ocak bölümünün kullanımı: Elektrikli ısıtıcının kontrol panelindeki düğmesini sola doğru istediğiniz seviyeye kadar çevirerek çalıştırabilirsiniz. Seviyeye göre ocak güçleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

	Seviye 1	Seviye 2	Seviye 3	Seviye 4	Seviye 5	Seviye 6
Ø180 mm hot plate *	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø180 mm hot plate hızlı *	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

1. Tabloda da belirtildiği gibi altı standart sıcaklık seviyesi vardır. Ocağı ilk kez kullandığınızda 6. seviyede 5 dakika süreyle boşta çalıştırınız. Bu işlem, üretim kalıntılarının yok olmasını sağlayacaktır. Bu sırada hafif bir duman ve koku çıkabilir. Bu normal bir durumdur, üretim hatası değildir.

2. UYARI: Yiyecekleri, uygun tencere ya da kap kullanmadan asla direkt olarak ocağın üzerinde pişirmeyiniz.

3. Elektrikli ocakları kullanırken olabildiğince ocak yüzeyine tam olarak oturan uzun saplı tencereler kullanınız.

Izgaranın Kullanımı

1. Izgarayı en üst rafa koyduğunuz zaman, ızgaranın üzerindeki yiyecekler ızgara 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 fırını istediğiniz ızgara sıcaklığına ayarlayınız.

Izgarayı kapatmak için;

Fonksiyon düğmesini kapalı konumuna getiriniz.

UYARI: Izgara yaparken fırının kapağını kapalı tutunuz.

Yoğurt Mayalama Kullanımı *

Oda sıcaklığında 1 litre süte, oda sıcaklığında 1 yemek kaşığı ev yoğurdu dökerek karıştırınız. Tel ızgarayı 2. rafa yerleştirerek, süt-maya karışımını ızgara üzerine koyunuz. Sıcaklık kontrol düğmesini ve fonksiyon düğmesini yoğurt moduna () getirip, zamanı manuel konuma () ayarlayınız (zamanlayıcı bulunan ürünler için). 5 saat fırında bekletiniz. Bu süre sonunda mayalanmış yoğurdu fırından çıkarınız ve oda sıcaklığına kadar soğuttuktan sonra ağzı kapalı bir şekilde 24 saat buzdolabında dinlendiriniz. Bu süre sonunda yoğurt tüketime hazır hale gelir.

Buharlı Temizleme Kullanımı *

Fırın içerisinde oluşacak buhar sayesinde yumuşayan kirlerin temizlenmesini sağlar.

1. Fırın içerisinden aksesuarların tamamını çıkarınız.
2. Tepsiyi yarım litre su koyarak, tepsiyi kazanın en alt kısmına yerleştiriniz.
3. Şalteri buharlı temizleme moduna () getiriniz.
4. Termostatı 70°C'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.

Zamanlayıcı Kullanımı (opsiyoneldir) *

UYARI: Zamanlayıcılar fırınınızın donanımına göre değişiklik gösterebilir. Lütfen fırınınızdaki zamanlayıcıyı dikkate alınız.

6 tuş (piyano) zamanlayıcı *

Saat
ayar tuşu

Eksi tuşu

Otomatik
pişirme tuşu



Hatırlatma
zamanlayıcı
tuşu

Artı tuşu

Çocuk kilidi
tuşu

Zamanlayıcı göstergesi ikonları

	Otomatik pişirme durumu Yanıyor: Otomatik veya yarı otomatik pişirme aktif. Yanıp sönüyor: Otomatik pişirme bitti. Yanmıyor: Otomatik pişirme aktif değil.
	Fırın durumu Yanıyor: Fırın saati rölesinin kontağı kapalı. Yanmıyor: Fırın saati rölesinin kontağı açık.
	Manuel pişirme durumu Yanıyor: Manuel pişirme konumu. Yanmıyor: Otomatik pişirme konumu. (AUTO ikonu yanar)
	Yarı otomatik pişirme ayar modu göstergesi Yanıp sönüyor: Pişirme süresi ayarı aktif, veya tuşu kullanılarak ayar yapılabilir.
	Tam otomatik pişirme ayar modu göstergesi Yanıp sönüyor: Pişirme bitim zamanı ayarı aktif, veya tuşu kullanılarak ayar yapılabilir.
	Alarm durumu göstergesi Yanıyor: Alarm aktif. Yanıp sönüyor: Alarm ayarı aktif, veya tuşu kullanılarak ayar yapılabilir veya alarm süresi doldu. Yanmıyor: Alarm aktif değil.
	Çocuk kilidi durumu Yanıyor: Çocuk kilidi aktif. Yanmıyor: Çocuk kilidi aktif değil.

Elektrik geldiğinde

Elektrik ilk geldiği anda fırın devre dışıdır, ekranda saat ve **AUTO** yazısı flaşlar durumdadır. Ekranda gözüken saatte doğru değildir. Bu durumda iken  tuşuna basılarak fırın devreye alınır ve saat ayarlanır.

Saat ayarı

Saat ayarı, ancak devam eden bir otomatik pişirme programı yokken yapılabilir.  tuşuna basılarak saat ayar moduna girilir. Ekranda saat ve dakika arasındaki nokta yanıp sönmeye başlar,  ve  tuşları kullanılarak doğru zaman ayarlanır. Bu tuşlara uzun basılarak hızlı ayar yapılabilir.  tuşuna basılarak saat ayarı sonlandırılabilir. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 5 saniye sonra ayar modu kendiliğinden sona erecektir.

Hatırlatma zamanlayıcısı kurma

Bu fonksiyon ile hatırlatma zamanlayıcısı kurulabilir, ayarladığınız süre sonunda fırın saatinin alarmı çalarak kurulan sürenin geçtiğini haber verir.

 tuşuna basılarak hatırlatma zamanlayıcısı ayar moduna girilir, göstergede  ikonu yanıp sönmeye başlar.  ve  tuşları kullanılarak istenen süre ayarlanır. Maksimum ayarlanabilen alarm süresi 23 saat 59 dakikadır.  tuşuna basılarak ayar sonlandırılabilir. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 5 saniye sonra ayar modu kendiliğinden sona erecektir.

Hatırlatma zamanlayıcısını iptal etme

Hatırlatma zamanlayıcısı kuruluyken  tuşuna yaklaşık 3 saniye basılarak hatırlatma zamanlayıcısı iptal edilir.  ikonu ekrandan kaybolur.

Çalmakta olan alarmı susturma

Ayarlanan hatırlatma süresi sonunda alarm çalmaya başlar.  ikonu göstergede yanıp söner. Herhangi bir tuşa basılarak hatırlatma alarmı susturulabilir. Alarm susturulmaz ise 7 dakika sonunda kendiliğinden sonlanacaktır. Fakat  ikonu herhangi bir tuşa basılmadığı sürece yanıp sönmeye devam edecektir.

Yarı otomatik pişirme

Bu yöntem pişirmenin hemen başlamasının istendiği durumda kullanılır, istenilen pişirme süresi girilir. Fırın istenen fonksiyon ve ısıya ayarlandıktan sonra:

1.  tuşuna basılır göstergede  ikonu flaşlamaya başlar.
2.  ve  tuşları kullanılarak gerekli pişirme süresi ayarlanır. **AUTO** ikonu göstergede görünür.  ikonu göstergeden kaybolur.
3.  tuşuna 2 kere basılarak ayar sonlandırılır. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 5 saniye sonra ayar kendiliğinden sonlanır.  ikonu ekrandan kaybolur, ayar tamamlanmış olur.

Tam otomatik pişirme

Bu yöntem yiyeceğin gelecekteki belli bir zamanda hazır olması istenildiğinde kullanılır. Bu nedenle bu yöntem aynı zamanda gecikmeli pişirme olarak da adlandırılır.

1. Yarı otomatik pişirmenin 1-2 basamakları takip edilir (pişme süresi ayarlama).
2.  tuşuna tekrar basılır,  ikonu flaşlamaya başlar.
3.  ve  tuşları kullanılarak pişme bitim saati ayarlanır.  ikonu ekrandan kaybolur, **AUTO** ikonu gösterilmeye devam eder. Bu gecikmeli pişirme programlandı fakat pişirme henüz başlamadı anlamına gelir.
4.  tuşuna tekrar basılarak ayar sonlandırılır. Bu tuşa basılmaz ise yaklaşık 5 saniye sonra ayar kendiliğinden sonlanır.  ikonu ekrandan kaybolur, ayar tamamlanmış olur.

Manuel mod

Otomatik pişirme kuruluyken  tuşuna yaklaşık 3 saniye basılarak otomatik pişirme iptal edilir, manuel moda girilir. **AUTO** ikonu kaybolur,  ikonu yanar. Manuel modda fırın devrededir.

Otomatik pişirme bitimi

Pişirme otomatik olarak bittikten sonra, **AUTO** ikonu yanıp sönmeye başlar. Herhangi bir tuşa basılarak alarm sesi susturulabilir. **AUTO** ikonunun yanıp sönmesi ise sadece **I>I** tuşuna basılarak durdurulabilir. Herhangi bir tuşa basılmaz ise sesli alarm 7 dakika boyunca çalacaktır.

Elektrik kesilip geldiğinde

Şebeke elektriğinin kesilmesi halinde, fırınınız emniyet gerekçesi ile devre dışı kalacaktır. Bu durum ekrandaki saat ve **AUTO** ikonunun yanıp sönmesi ile ifade edilir. Ekranda saat **0:00** gözükür, saatin ayarlanması gerekecektir. (bknz. elektrik geldiğinde)

Not: Ekranda yanıp sönen **AUTO** ikonu, fırının devre dışı olduğunu ve normal konuma dönmek için **“manuel moda”** geçmeniz gerektiğini ifade eder.

Çocuk kilidi fonksiyonu

Bu fonksiyon, fırın saatinizde, sizin yapmış olduğunuz ayarların istem dışı değiştirilmesini engellemek içindir. Çocuk kilidi devrede iken, bu tuş dışında hiçbir tuş basımı geçerli olmayacaktır. Tuş kilidi iptal edildiğinde tuşlar tekrar kullanılabilir duruma getirilir.

Çocuk kilidini aktif etmek için **⏻** tuşuna ekranda **⏻** ikonu görününceye kadar yaklaşık 3 saniye basılır. Çocuk kilidini deaktif etmek için aynı tuşa, **⏻** ikonu ekrandan kayboluncaya kadar basılır.

Not: Çocuk kilidi devrede iken alarm çalar ise, herhangi bir tuşa basılarak alarm susturulabilir. Kilit devrede kalmaya devam edecektir.

Programlanabilir opsiyonlar

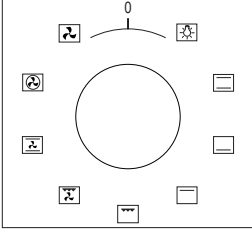
Alarm ses şiddeti ayarı

Herhangi bir ayar modu aktif değilken **—** tuşuna, ayarlı alarm ses şiddeti duyuluncaya kadar yaklaşık 1 saniye basılır. Aynı tuş bırakılıp tekrar basılı tutularak sonraki alarm ses şiddetleri duyulur. 3 farklı alarm tonundan en son dinlenen ses şiddeti geçerli ses şiddeti olarak kaydedilir.

UYARI: Fabrika çıkışı alarm sesi şiddeti en yüksek seviyedir.

UYARI: Programlanabilir opsiyonlar elektrik kesilse dahi sürekli hafızada kalacaktır.

PROGRAM TÜRLERİ



Şekil 13

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 Türleri Tanıtımı

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

	Alt ve üst ısıtma elemanları		Fan (buz çözücü)
	Lamba		Turbo ısıtıcı ve fan
	Alt ısıtma elemanı ve fan		Alt-üst ısıtma elemanı ve fan
	Izgara ve lamba		Izgara ve fan
	Alev		Izgara
	Alt ısıtma elemanı		Üst ısıtma elemanı
	Alt ısıtma elemanı veya buharlı temizleme		Ateşleyici (çakmak)

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

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

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

Turbo ısıtıcı ve fan: Fırında pişirme ve kızartma için uygundur. Isının hava akımı ile hemen ulaşması nedeniyle ısı ayarını **"alt - üst ısıtıcı"** programına göre daha düşük tutunuz.

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

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.

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

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

PIŞIRME 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.

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

Pişirme 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
Poğaça	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 ızgara **	Izgara+fan	200-220	3	25-35
Balık ızgara **	Izgara+fan	200-220	3	25-35
Dana biftek **	Izgara+fan	Max	4	15-20
Izgara köfte **	Izgara+fan	Max	4	20-25

* Ön ısıtma yapmayınız. Pişirme süresinin ilk yarısı, 200 °C'de, diğer yarısı ise 150 °C'de yapılması önerilir.

** Pişirme süresinin yarısından sonra, yiyecekler ters yüz edilmelidir.

BAKIM VE TEMİZLİK

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve karşılaşılan sorunlar azalır.

UYARI: Ürüne elektrik sağlayan fişi prizden çekiniz. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

UYARI: Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyiniz. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir.

1. UYARI: 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.

2. Ürünün iç kısımlarındaki parçaları sabunlu bezle sildikten sonra durulayınız daha sonra yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.

3. Cam yüzeyleri özel cam temizleme maddeleriyle temizleyiniz.

4. UYARI: Ürününüzü buharlı temizleyicilerle temizlemeyiniz.

5. UYARI: Ürününüzü temizlerken, asit, tiner ve gaz gibi yanıcı maddeleri asla kullanmayınız.

6. Ürünün herhangi bir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

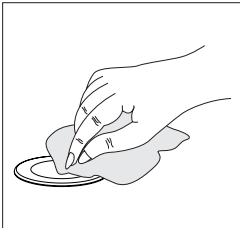
7. Kir ve lekeler için potasyum stearat (arap sabunu) kullanınız.

8. Kontrol panelini ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayınız.

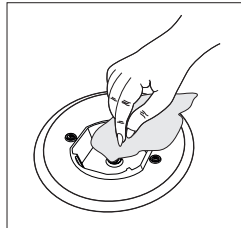
9. Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.

10. Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olunuz.

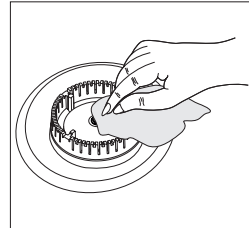
11. UYARI: Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanlar, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayınız.



Şekil 14

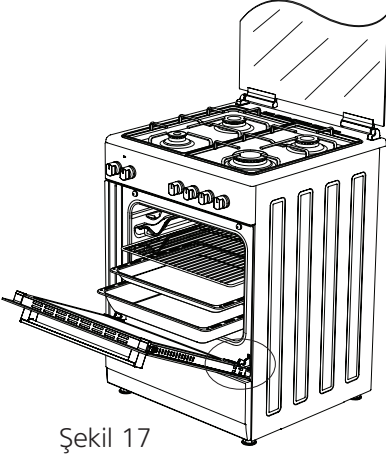


Şekil 15

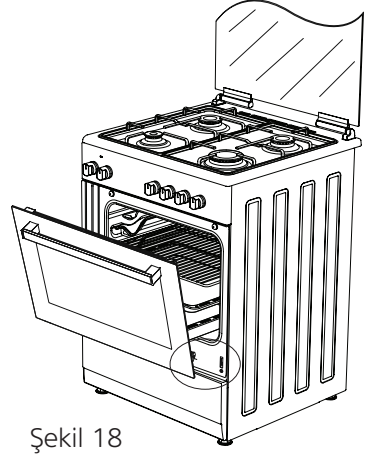


Şekil 16

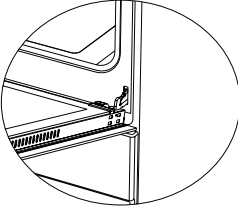
Fırın Kapağı Temizliği Ve Montajı



Şekil 17

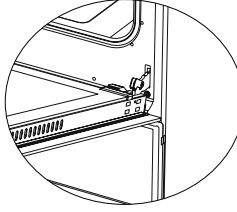


Şekil 18



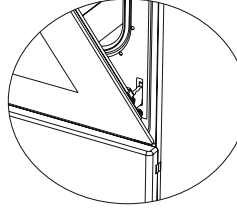
Şekil 17.1

Fırın kapağını kendinize doğru çekerek kapağı tamamen açınız. Daha sonra **şekil 17.1'**de gösterildiği gibi menteşe kilidini tornavida yardımı ile yukarı doğru çekerek kilit açma işlemini gerçekleştiriniz.



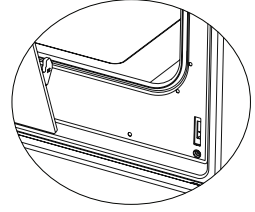
Şekil 17.2

Menteşe kilidini, **şekil 17.2'**deki gibi en geniş açığa getiriniz. Fırın kapağını fırına bağlayan her iki menteşeyi de aynı konuma getiriniz.



Şekil 18.1

Daha sonra açtığınız fırın kapağını menteşe kilidine dayanacak konuma gelene kadar **şekil 18.1'**deki gibi kapatınız.



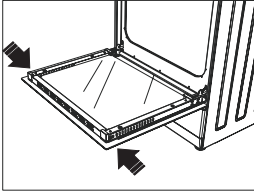
Şekil 18.2

Fırın kapağının çıkarılması için kapalı konuma yakın seviyeye geldiğinde kapağı iki elinizle tutarak **şekil 18.2'**de olduğu gibi yukarı doğru çekiniz.

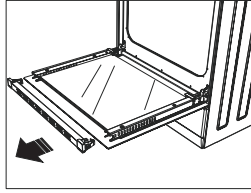
Fırının kapağını yeniden yerine takmak için kapak açma işleminde yapmış olduklarınızı sırası ile tersten uygulayınız.

Fırın Camı Temizliği

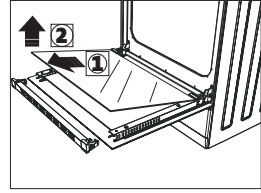
Şekil 19'da gösterildiği gibi sol ve sağ taraftaki plastik mandallara bastırarak şekil 20'deki gibi profili kendinize doğru çekerek kaldırınız. Şekil 21'de gösterildiği gibi profil çıkarıldıktan sonra cam boşta kalır. Boşta kalan camı dikkatlice kendinize doğru çekerek çıkarınız. Dış cam fırın kapak 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 19



Şekil 20



Şekil 21

Fırın Lambası Değişimi

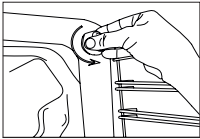
UYARI: Elektrik çarpması olasılığından kaçınmak için lambayı değiştirmeden önce cihazın devresinin açık olduğundan emin olunuz. (devrenin açık olması elektriğin kesik olması anlamındadır)

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

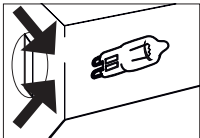
Cam korumayı aşağıdaki şekillerdede gösterildiği gibi çevirerek çıkartınız. Eğer çevirmekte zorlanırsanız plastik eldiven kullanmanız size çevirmede yardımcı olacaktır.

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

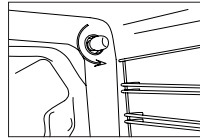


220-240 V, AC
15-25 W



Şekil 22

Tip E14 Lamba



220-240 V, AC
15 W



Şekil 23

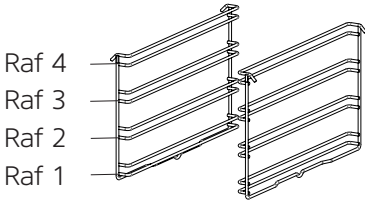
Katalitik Panel *

Fırın tel raflarının arkasında, fırın kazanının sağ ve sol duvarında bulunur. Katalitik panel kötü kokuları uzaklaştırır ve cihazınızdan en iyi performansda yararlanmanızı sağlar. Zamanla yağ ve yemek kokuları, fırın duvarlarının emaye kaplamasına ve ısıtma elemanlarına siner. Katalitik panel ile tüm yemek ve yağ kokuları emilir pişirme sırasında yakılarak fırınınız temizlenir.

Katalitik panelin çıkarılması

Katalitik paneli çıkarmak için; öncelikle tel raflar çıkartılır. Tel raflar çıkartıldığında katalitik panel boşta kalacaktır. Katalitik panelin 2-3 yılda bir değiştirilmesi tavsiye edilir.

Tel Raf Pozisyonları:



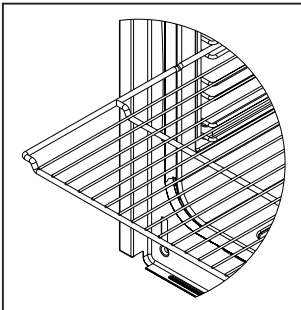
Tel rafı fırına doğru yerleştirmek önemlidir. Tel rafın fırının arka duvarına yaslanmasına izin vermeyin. Raf pozisyonları yandaki şekilde gösterilmiştir.

Derin tepsiyi ya da standart tepsiyi alt ve üst tel raflara yerleştirebilirsiniz.

Tel rafların sökülüp takılması

Tel rafların alt kısmında yer alan tırnaklara bastırarak, önce alt tarafını sonra üst tarafını montaj yerinden çıkartınız. Tel rafları yerine takmak için; çıkarma işleminde yapmış olduklarınızı sırası ile tersten uygulayınız.

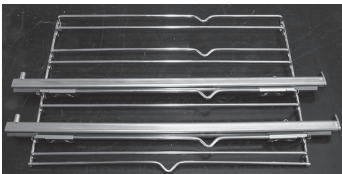
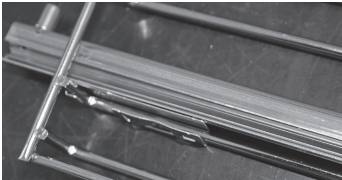
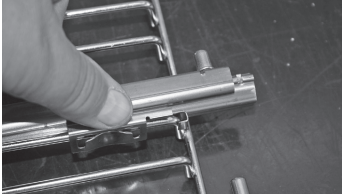
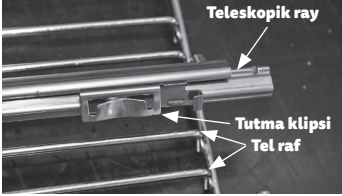
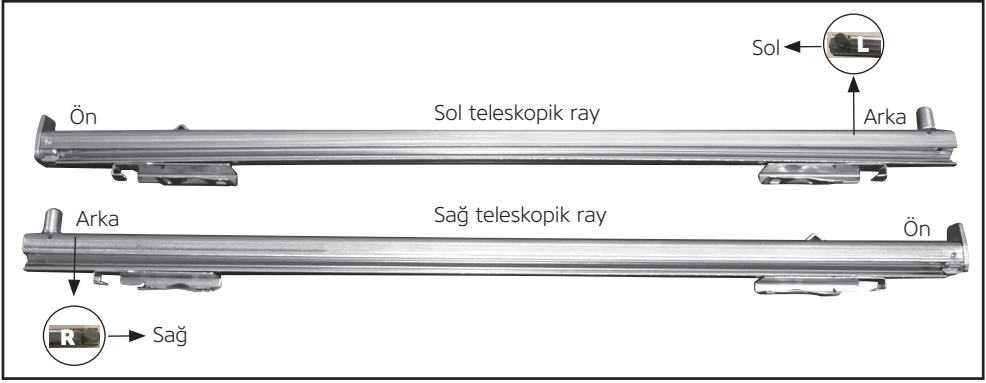
Tel Izgara Kullanımı



Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Izgarayı veya tepsiyi iki rayın arasına girecek biçimde yerleştiriniz ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olunuz.

Teleskokopik Raylar*

Teleskokopik raylar tepsi ve iç ızgarayı rahatlıkla çekmenizi sağlar.



Aksesuar olarak aldığınız teleskokopik raylar, üzerindeki iki adet tutma klipsi ile yan tel raflara rahatlıkla monte edilebilir. Sağ ve sol raylar olduğu için hangi rayı hangi tarafa takacağınızdan emin olunuz. Raylar üzerinde sağ **(R)** ve sol **(L)** işaretlerini kontrol ediniz.

Montaj tavsiyemiz; yan tel rafları fırından tamamen çıkartıp, düz bir zeminde teleskokopik rayları yan tel raflara takmanızdır. Teleskokopik rayı, iki raf arasında yukarıda olan rafa takınız. Raylar kolayca takılıp çıkartılabilir. Sağ ve sol teleskokopik rayların pozisyonlarını ayarladıktan sonra, yan tel raflara girene kadar bastırınız.

Tel rafın arkasından bakarak rayların tam olarak oturup oturmadığını kontrol ediniz.

Teleskokopik rayları taktıktan sonra tel rafları tekrar fırının içine monte ediniz.

SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

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

Kontrol noktaları

Fırınla ilgili bir sorun yaşımanız durumunda, öncelikle aşağıdaki tabloyu kontrol ediniz ve burada sunulan önerileri deneyiniz. Sorun devam ederse, **Simfer Servis Merkeziyle** iletişime geçiniz.

Problem	Muhtemel neden	Ne yapılmalı
Fırın çalışmıyor.	Fırına güç beslemesi yapılmıyor olabilir.	Güç beslemesi olup olmadığını kontrol ediniz.
	Fırına gaz beslemesi yapılmıyor olabilir.	Şebekenizdeki ana gaz vanasının açık olup olmadığını kontrol ediniz.
		Gaz hortumunda kırılma veya bükülme olup olmadığını kontrol ediniz.
		Gaz hortumunun fırına sağlıklı bağlandığından emin olun.
		Uygun gaz vanası kullanılıp kullanılmadığını kontrol ediniz.
Fırın çalışma sırasında duruyor.	Fırının fişi elektrik prizinden çekilmiş olabilir.	Yeniden güce bağlayınız.
Çalışma sırasında güç kapanıyor.	Sürekli pişirme uzun sürüyor olabilir.	Uzun bir süre pişirme yaptıktan sonra fırının soğumasına imkan tanıyınız.
	Aynı prizde birkaç elektrik fişi kullanılıyor olabilir.	Tek bir fiş kullanınız.
Kapak düzgün şekilde açılmıyor.	Fırın kapağı ve iç bölümü arasında sıkışmış yemek artıkları olabilir.	Fırını iyice temizleyin ve kapağı tekrar açınız.
Çakmak çalışmıyor.	Beklerde bulunan ateşleme bujilerinin uç ve gövde kısımları kirlenmiş olabilir.	Beklerde bulunan ateşleme bujilerinin uç ve gövde kısımlarını kir sökücü bir malzeme ile temizleyiniz.
	Bekler üzerinde bulunan kanallar tıkanmış olabilir.	Bekler üzerinde bulunan tıkalı kanalları temizleyerek açınız.
Fırında elektrik çarpması meydana geliyor.	Güç, uygun şekilde topraklanmamış olabilir.	Güç beslemesinin uygun şekilde topraklanmış olduğunu kontrol ediniz.
	Topraksız bir priz kullanıyor olabilirsiniz.	

Problem	Muhtemel neden	Ne yapılmalı
Su damlıyor.	Yiyeceğe bağlı olarak bazı durumlarda su veya buhar oluşabilir. Bu bir ürün arızası değildir.	Fırının soğumasına müsaade edin ve ardından kuru bir bulaşık kurutma beziyle fırını kurulayınız.
Kapaktaki bir çatlaktan buhar çıkıyor.		
Fırının içinde su kalıyor.		
Fırın ısıtmıyor.	Kapak açık olabilir.	Kapağı kapatın ve yeniden başlatınız.
	Fırın kontrolleri doğru şekilde ayarlanmamış olabilir.	Fırının çalıştırılmasıyla ilgili bölümü okuyunuz ve fırını sıfırlayınız.
	Evde kullanılan sigorta atmış olabilir veya devre kesici çalışmış olabilir.	Sigortayı değiştiriniz veya devreyi sıfırlayınız. Bu durum sürekli tekrar ediyorsa bir elektrikçi çağırınız.
Çalışma sırasında fırından duman çıkıyor.	Fırının ilk kez kullanılması esnasında	Isıtıcıdan duman çıkabilir. Bu bir arıza değildir. Fırını 2-3 kez çalıştırdığınız takdirde bu durum son bulacaktır.
	Isıtıcıda yiyecek olabilir.	Fırının yeterince soğumasını sağlayınız ve yiyecekleri ısıtıcıdan temizleyiniz.
Fırını kullanırken bir yanık veya plastik kokusu geliyor.	Fırında plastik veya ısıya dirençli olmayan diğer kaplar kullanılıyor olabilir.	Yüksek sıcaklıklara uygun cam kaplar kullanınız.
Fırın düzgün pişirmiyor.	Pişirme sırasında kapak çok sık açılıyor olabilir.	Çevrilmesi gereken bir şey pişirmiyorsanız fırının kapağını çok sık açmayınız. Kapağı sık sık açarsanız, iç sıcaklık düşer ve bu da pişirme sonucunuzu etkileyebilir.
İç bölümün ışığı loş veya hiç yanmıyor.	Lamba arızalanmış olabilir.	Aynı özellikte yeni bir lambayla değiştiriniz.
	Lamba, pişirme sırasında yabancı maddeyle kaplanıyor olabilir.	Fırının iç bölümünü temizleyin ve tekrar kontrol ediniz.

TAŞIMA KURALLARI

1. Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayınız.

2. Taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajı ile yapınız.

3. İndirme-bindirme ve taşıma sırasında, ürüne maksimum dikkat gösteriniz.

4. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olunuz.

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 kullanınız.

2. Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtınız.

3. Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayınız.

4. Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışınız. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirme yapabilirsiniz.

5. Birden fazla yemeği peş peşe pişiriniz. Fırın ısını kaybetmemiş olacaktır.

6. Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayınız. Bu durumda fırın kapağını açmayınız.

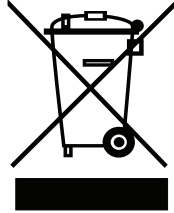
7. Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdüünüz.

AEEE YÖNETMELİĞİNE UYUM VE ATIK ÜRÜNÜN ELDEN ÇIKARILMASI

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.

AMBALAJ BİLGİSİ

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. 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 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 yıl'** dir.
2. Cihazınızın, bütün parçaları dahil olmak üzere, tamamı garanti süresince firmamızın garantisine 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 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 olmasının anlaşılması durumunda tüketici, satıcıdan;
 - **satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,**
 - **satılanı alıkoyma ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,**
 - **aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **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 olmadığı, 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 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

- Garanti, ancak cihazlarla birlikte verilen kullanma kılavuzu ile garanti belgesinde belirtilen tavsiye ve koşullara uymanız halinde geçerlidir.
- Üzerinde tahrifat yapıldığı görülen garanti belgeleri geçersizdir.
- Garanti yükümlülüğünün geçerli olması için **firmamız yetkili servislerinden** başka hiç kimsenin, hiçbir şekilde, cihazın onarımı ve tadilatına kalkışmaması gerekir.
- Onarım yerini (cihazın kullanıldığı yer ve atölye) ve şeklini **yetkili servis** belirler.

2. Özel şartlar

- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
- Malın tüketiciye tesliminden sonraki nakiller ve yerleştirme sonucu doğabilecek (düşme, aşırı sarsılma, darbe v.b.) arızalar,
- Anormal voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı; cihazın etiketinde belirtilen farklı bir gerileme bağlanması nedeniyle oluşan hasar ve arızalar,
- Cihaza bağlanan dış donanım (su tesisatı v.b.) yol açacağı arızalar. Bu gibi durumlarda, cihazınız **firmamız yetkili servisleri** tarafından onarılacak ve **standart onarım bedeli** 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 TİC. 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

ÜRÜN SERİ NO

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 TİC. 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



ÜRÜN SERİ NO

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 TİC. 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

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

Tel: 0212 630 01 12

Faks: 0212 474 91 22

Fabrika 1

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

Tel: 0352 321 12 91/ 321 14 78

Faks: 0352 321 27 92

Fabrika 2

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

Tel: 0352 311 41 93

Faks: 0352 311 34 10

Fabrika 3

Sivas Yolu 8.Km. Kumarlı Mevkii Kayseri / TÜRKİYE

Tel: 0352 241 22 66

Faks: 0352 241 04 62

