



solo fırın
kullanma kılavuzu

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 fırının ilk günkü özelliklerini uzun süre koruyabilmesi ve size en verimli şekilde hizmet edebilmesi için ocağınızı 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.



“BU CİHAZ YÜRÜRLÜKTEKİ YÖNETMELİKLERE GÖRE VE SADECE İYİ HAVALANDIRILMIŞ YERLERDE TESİS EDİLMELİDİR. BU CİHAZI TESİS ETMEDEN VEYAKULLANMADAN ÖNCE TALİMATLARI OKUYUNUZ.”



Bu ürün doğaya zarar vermeden çevreye saygılı modern tesislerde üretilmiştir.

“EEE Yönetmeliğine Uygundur.”

İÇİNDEKİLER

Önemli Uyarılar	4
Cihaz Donanımı	7
Cihazın Kurulumu	8
Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik	8
Gaz Bağlantısı ve Güvenlik	8
Gazlı Ocakların Gaz Tipine Göre Ayarlanması	11
Kontrol Paneli	13
Ocak Bölümü için	13
Fırın Bölümü için	13
Program Türleri	14
Cihazın Kullanımı	15
Ocak Bölümünün Kullanımı	15
Gazlı Ocak Bölümünün Kullanımı	15
Elektrikli Ocak Bölümünün Kullanımı	16
Elektrikli Fırın Bölümünün Kullanımı	17
Fırının İlk Kullanımı	17
Fırının Normal Kullanımı	17
Pişirme Tablosu	19
Önemli Uyarılar	21
Sorunlar ve Çözüm Önerileri	22
Bakım ve Temizlik	23

ÖNEMLİ UYARILAR

1-UYARI:Elektrik çarpması olasılığından kaçınmak için lambayı değiştirmeden önce cihazın devresinin açık olduğundan emin olunuz.

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

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

4-UYARI:Katı veya sıvı yağ ile ocakta dikkatsizce yapılan pişirme işlemi tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir.

5-UYARI:Yangın tehlikesi; malzemeleri pişirme yüzeyinde muhafaza etmeyiniz.

6-UYARI:Yüzey çatlak ise, elektrik çarpması ihtimalini önlemek için cihazın devresini açınız.

7-UYARI:Kullanım esnasında erişilebilir bölümler sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

8-UYARI:Cihaz ve erişilebilir kısımları kullanım sırasında sıcaktır.

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

10-Bu cihaz bir yanma ürünleri tahliye tertibatına bağlanmamıştır. Bu cihaz geçerli olan montaj yönetmeliklerine göre bağlanmalı ve tesis edilmelidir. Havalandırma ile ilgili şartlara özen gösterilmelidir.

11-Bir gaz pişirme cihazının kullanılmasıyla, bulunduğu odada nem ve ısı yanma ürünleri ortaya çıkar. Özellikle

cihaz kullanımdayken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olunuz ve doğal havalandırma deliklerini muhafaza ediniz veya mekanik bir havalandırma tertibatı taktırınız. (Fırın üstü aspiratör). Cihazın uzunca bir müddet yoğun kullanımı ilave bir havalandırma isteyebilir. Örneğin; bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma varsa mekanik havalandırma seviyesinin yükseltilmesi gibi.

12-Ulaşılabilen kısımlar ızgara kullanıldığında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

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

14-Fırın kapılarına teması engelleyen ilave koruyucu araçları mevcuttur. Bu parça, çocukların bulunması muhtemel durumlarda takılmalıdır.

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

16-“Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi ve gaz basıncı) ve cihaz ayarının uygun olduğundan emin olun”

17-“Bu talimatlar yalnızca cihaz üzerinde sembolleri görünen ülkeler için geçerlidir. Ülke sembolü cihaz üzerinde görünmezse, cihazı, cihazın kullanılacağı ülkenin şartlarına uygun duruma getirmek üzere yapılacak düzenlemeler için teknik talimatlara bakmak gerekir.”

18-“Tertibat 15 saniyeden fazla çalıştırılmaz. Bek 15 saniye sonra, yanmamışsa, tertibat çalıştırması durdurulur ve bölme kapısını açın ve/veya bekin tekrar ateşleme teşebbüsünden önce en az bir dakika beklenir”

19-Cihaz temizliği için, buharlı temizleyiciler kullanılmamalıdır.

20-Ocak kapağı açılmadan önce üzerindeki döküntüler temizlenmelidir. Ocak kapağı kapatılmadan önce soğutulmalıdır.

21-ASLA yangını su ile söndürmeye çalışmayınız, ancak cihazın devresi kapatılır ve sonra örneğin bir kapak veya bir yangın battaniyesi ile alev örtülür.

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

23-Yemek koyulduktan sonra kapının tam olarak kapatıldığından emin olunuz.

24-Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

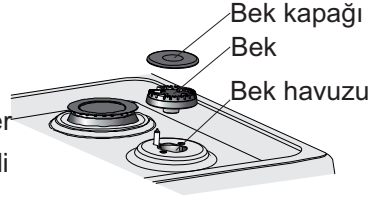
25-Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir.

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

CİHAZ DONANIMI



- Splash back
- Üst tabla, ızgara ve bekler
- Kumanda paneli ve düğmeler
- İki adet Turbo Fan
- Tel raf
- Teleskopik raf
- Fırın kapağı
- Yüksekliği ayarlanabilir ayak



Fırın tepsi



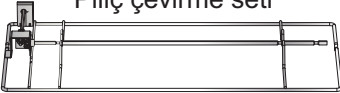
Tel ızgara



Wok bek adaptörü



Piliç çevirme seti



Düğme koruma levhası



Cihazın Teknik Özellikleri

Dış genişlik	960 mm
Dış derinlik	600 mm
Dış yükseklik	880 mm
İç genişlik	765 mm
İç derinlik	410 mm
İç yükseklik	355 mm
Fırın Hacmi	110 lt
Lamba gücü	15 W
Piliç çevirme motor gücü	4 W
Turbo Fan (2 adet)	27 x 2 W
Üst ısıtıcı	1500 W
Alt ısıtıcı	2000 W
Turbo ısıtıcı	1250 x 2 W
Gril ısıtıcısı	2500 W
Besleme voltajı	230 V., 50 Hz.
Elektrikli ocak 145 mm	1000 W
Elektrikli ocak 180 mm	1500 W
Elektrikli ocak hızlı 145 mm	1500 W
Elektrikli ocak hızlı 180 mm	2000 W



CİHAZIN KURULUMU

Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik

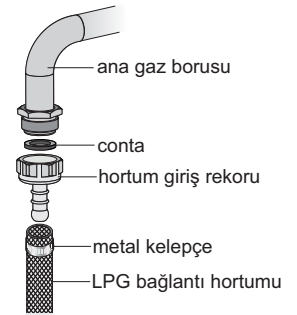
- 1- Bu cihazın ayar şartları etikette veya veri plakasında belirtilmiştir.
- 2- Bu cihaz bir yanma ürünlerini tahliye tertibatına bağlanmamıştır. Bu cihaz geçerli olan montaj yönetmeliklerine göre bağlanmalı ve tesis edilmelidir. Havalandırma ile ilgili şartlara özel özen gösterilmelidir.
- 3- Cihazınızın elektrik gücüne göre 16 Amper'lik bir sigortaya bağlanmalıdır. Eğer gerekliyse kurulumun bir elektrikçi tarafından yapılması önerilir.
- 4- Cihazınız 230 V, 50 Hz'lik elektrik beslemesine uygun şekilde ayarlanmıştır. Eğer ana elektrik şebekesi belirtilen bu değerlerden farklıysa yetkili servisinizle irtibata geçiniz.
- 5- Cihazın elektrik bağlantıları sadece kurallara uygun şekilde döşenen topraklama sistemine sahip (topraklı) fişlerle yapılmalıdır. Eğer cihazın yerleştirileceği yerde topraklı sisteme uygun fiş yoksa derhal yetkili bir elektrikçiyle irtibata geçiniz. Üretici firma cihaza bağlanan topraklaması yapılmamış fişlerin sebebiyet vereceği hasarlardan kesinlikle sorumlu değildir.
- 6- 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.

Gaz Bağlantısı ve Güvenlik

- 1- Cihazı yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi ve gaz basıncı) ve cihaz ayarının uygun olduğundan emin olun.

2-

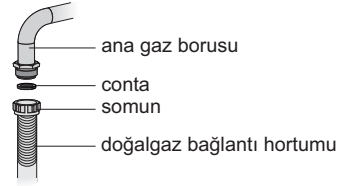
LPG bağlantısı için; metal kelepçeyi LPG tüpünden gelen hortuma takınız. Kaynar suda ısıtmak suretiyle hortumun bir ucunu cihazın arkasındaki hortum giriş rekoruna sonuna dek iterek takınız. Ve kelepçeyi hortumun uç kısmına doğru getirerek tornavida ile sıkınız. Bağlantı için gerekli conta ve hortum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



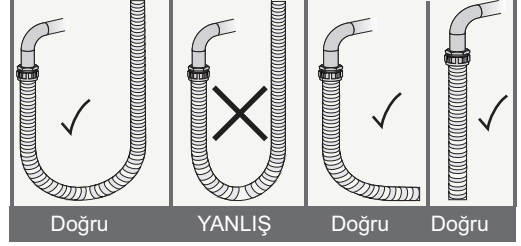
NOT: LPG tüpüne takılacak regülatör 300 mmSS özelliğinde olmalıdır.



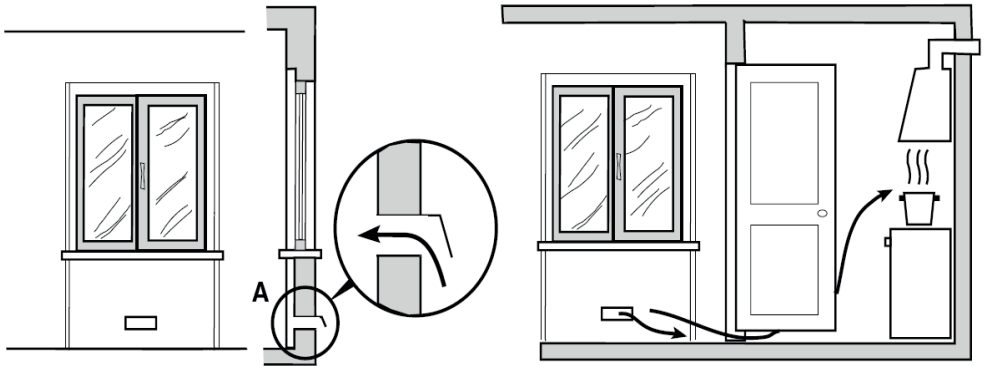
- 2- Doğalgaz bağlantısını yetkili servis yapmalıdır. Doğalgaz bağlantısı için; Doğalgaz bağlantı hortumunun ucundaki somunun içine contaı yerleştiriniz. Hortumu, ana gaz borusuna takmak için somunu çeviriniz. Gaz kaçak kontrolünü yapıp bağlantıyı tamamlayınız.



! Cihazın gaz hortumu ve elektrik kablosu cihazın arka tarafı gibi sıcak alanların yanından geçmemelidir. Gaz hortumu, kırılma olasılığına karşı geniş açılı dönüşler yaptırılarak bağlanmalıdır. Gaz bağlantısı yapılmış olan bir cihazın hareket ettirilmesi gaz kaçağına sebep olabilir.

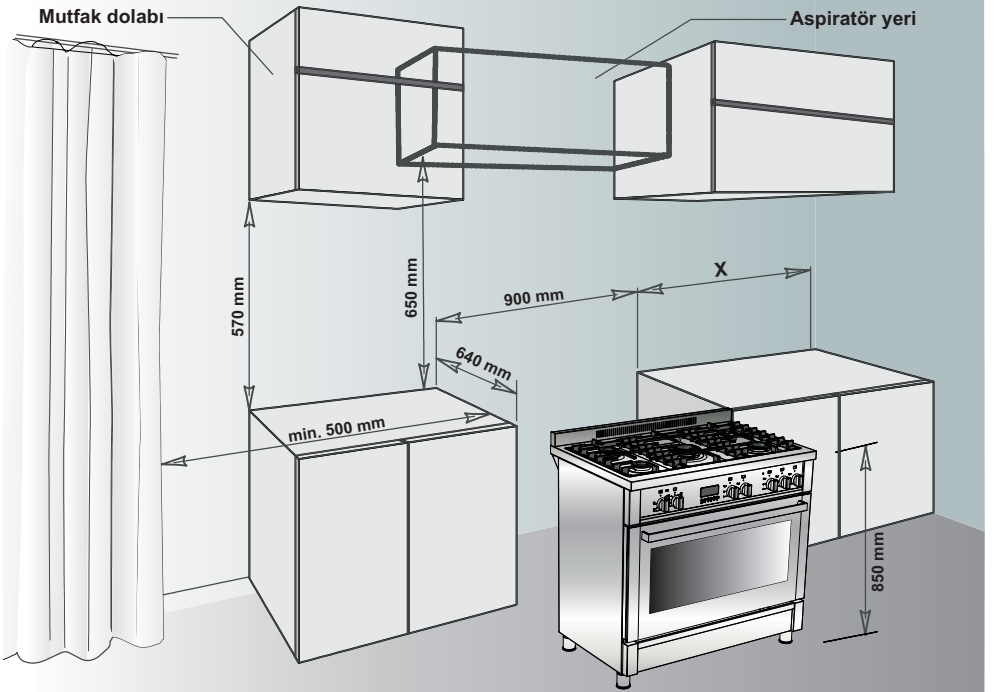


- 3- Cihazınızı şebeke gaz musluğuna en kısa yoldan ve herhangi bir sızıntı olmayacak şekilde bağlayınız.
- 4- Sızdırmazlık ve conta güvenliği kontrolü için, kontrol panelindeki düğmelerin kapalı, gaz silindirinin açık olmasını sağlayınız.
- 5- Gaz kaçak kontrolü yaparken asla herhangi bir akmak, kibrit, sigara ateşi yada benzeri yanıcı madde kullanmayınız.
- 6- Bağlantı noktasına sabun köpüğü uygulayınız. Eğer bir sızıntı/kaçak varsa, sabunlanmış bölgede köpürme oluşacaktır.
- 7- Cihazınızı yerine yerleştirirken cihazın tezgah seviyesinde olmasını sağlayınız. Eğer gerekirse ayaklardan ayar yapmak suretiyle cihazı tezgah seviyesine getiriniz.
- 8- Cihazınızı düz bir zeminde ve iyi havalandırılmış bir ortamda kullanınız.





- 9- Cihazı monte edeceğiniz veya kullanacağınız yerin buzdolabına veya alevlenebilen maddelere yakın olmamalıdır ve cihazın arka tarafındaki duvar alevlenmeyen, ısıya dayanıklı maddeden yapılmış olmalıdır.
- 10- Cihazınız, kurulacağı yerde diğer eşyalara olan uzaklığına dikkat edilerek kurulmalıdır. Özellikle perde, tül, kağıt gibi yanıcı maddeler cihazınızın uzağında tutulmalıdır. Aşağıdaki resimde montaj mesafeleri ayrıntılı olarak verilmiştir.



NOT: Cihazınızın, yerleştirileceği yerde çevresindeki cisimlerle arasındaki mesafe en az 20 mm olmalıdır.

GAZLI OCAKLARIN GAZ TİPİNE GÖRE AYARLANMASI

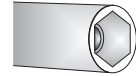
Cihazınızın üretildiği gaz cinsi (LPG veya Doğalgaz) ürünün arkasında bulunan teknik özellikleri gösteren etikette belirtilmiştir. Eğer cihazınızın gaz tipi ayarı şebekenizin gaz tipi ayarı ile aynı değilse yetkili servis tarafından değişiklik yapılarak ayarlanması gerekir. Yandaki tabloda gaz tipine göre cihazın enjektör, gaz akışı ve güç değerleri yer almaktadır. Yetkili servis tarafından yapılacak değişiklikte bu tablo dikkate alınmalıdır. Yapılacak hatalı değişim sonucu oluşacak sorunlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

		LPG (tüp)		Doğalgaz	
			G30-30 mbar		G20-20 mbar
Büyük Bek	Enjektör	mm	0,85	mm	1,15
	Gaz akışı	g/h	211	m ³ /h	0,276
	Güç	kW	2,90	kW	2,90
Wok Bek	Enjektör	mm	0,96	mm	1,40
	Gaz akışı	g/h	254	m ³ /h	0,333
	Güç	kW	3,50	kW	3,50
Orta Bek	Enjektör	mm	0,65	mm	0,97
	Gaz akışı	g/h	124	m ³ /h	0,162
	Güç	kW	1,70	kW	1,70
Küçük Bek	Enjektör	mm	0,50	mm	0,72
	Gaz akışı	g/h	69	m ³ /h	0,96
	Güç	kW	0,95	kW	0,95

Doğalgazdan LPG'ye veya LPG'den Doğalgaza dönüşüm için:

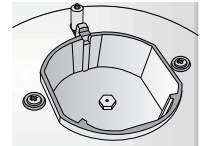
1- Cihazın gazını ve elektrik bağlantısını kesin. Cihaz sıcak ise soğumasını bekleyin.

2- Enjektör değişikliği için ucu resim 1'deki gibi olan bir tornavida kullanın.



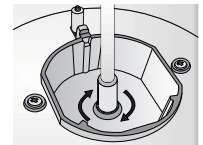
Resim 1.

3- Resim 2'de görüldüğü gibi ocağın bek kapağını ve bekini çıkartıp enjektörün görülebilir olmasını sağlayın.



Resim 2.

4- Tornavidayla, enjektörü resim 3'teki gibi çevirerek çıkartıp yenisiyle değiştirin.

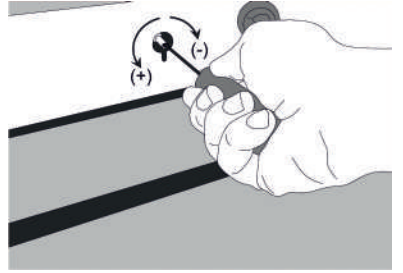


Resim 3.



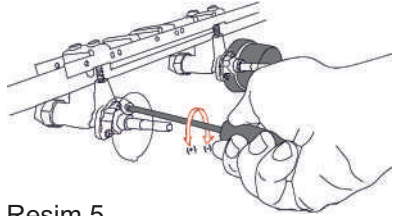
5- Enjektörleri değiştirdikten sonra gaz musluklarını da yeni gaz tipine göre ayarlamak gerekir. Bunun için öncelikle cihazınızın kontrol panelindeki ocak düğmelerini çıkartın.

6- Gaz musluklarının ortasındaki vidayı resim 4'te gösterildiği gibi ufak bir tornavidayla döndürmek suretiyle ayarlama yapınız. Döndürme miktarı ve yönü aşağıdaki tabloda belirtilmiştir. Bu tabloda verilen değerler yaklaşık değerlerdir. Tavsiye edilen kısık alev boyu, tam alev boyunun üçte biri kadar olması yeterli bir ayarlamadır.



Resim 4.

7- Eğer cihazınızda gaz sönme emniyeti varsa alev ayar yeri resim 5'te gösterildiği gibi gaz musluğunun hemen yanındadır. Yine ufak bir tornavidayla tabloyu dikkate alarak gaz musluğunu yeni gaz tipine göre ayarlayınız. Bu tabloda verilen değerler yaklaşık değerlerdir. Tavsiye edilen kısık alev boyu, tam alev boyunun üçte biri kadar olması yeterli bir ayarlamadır.



Resim 5.

	LPG'den Doğalgaza	Doğalgazdan LPG'ye
Büyük Bek	saat yönünün tersine yaklaşık 3 tur	saat yönünde yaklaşık 3 tur
Orta Bek	saat yönünün tersine yaklaşık 2,5 tur	saat yönünde yaklaşık 2,5 tur
Küçük Bek	saat yönünün tersine yaklaşık 2 tur	saat yönünde yaklaşık 2 tur



KONTROL PANELİ

Cihazınızın kontrol panelinde bulunan sembollerin anlamları aşağıda verilmiştir. Her sembol her modelde yoktur; sadece cihazınızda bulunan sembolleri dikkate alınız.

Ocak Bölümü için

	Elektrikli ocaklar için kullanılan düğmelerin üzerindeki sembollerdir. Modellere göre farklılık gösterir. 4 konumundan 7 konumluya kadar çeşitleri vardır.
	Otomatik çakmaklı modellerdeki gazlı ocaklar için kullanılan düğmelerin üzerindeki sembollerdir. Düğmeye bastırılınca çakmak otomatik olarak devreye girerek ateşleme yapar, düğme çevrilerek ocak yakılır.
	Gazlı ocaklar için kullanılan düğmelerdeki sembollerdir. Ocağın tam alev ve kısık alevde kullanımını sağlar.
	Butonlu çakmak düğmesi: Ocağın ateşlenmesini sağlar.

Fırın Bölümü için:

	Termostat düğmesi: Fırının sıcaklığını ayarlamak için kullanılır.		Mekanik zamanlayıcı: Fırında pişecek yemek için süre belirlemeye yarar.
	Program düğmesi: Fırına sürülmüş yemeğin hangi ısıtıcılarla pişirileceğini belirlemeye yarar.		Lamba: Fırının içini aydınlatmak için kullanılır.
	Ateşleme çakmağı		Üst ısıtıcı
	Pili çevirme		
	Fan		Alt ısıtıcı
	Turbo ısıtıcı		Gril ısıtıcısı



PROGRAM TÜRLERİ

Damak tadınıza uygun farklı yemekleri pişirebilmeniz için cihazınızdaki ısıtma program türleri ve onlara ait önemli açıklamalar aşağıdaki tabloda verilmiştir. Bu açıklamalar size, fırında, yemek pişirmede rehberlik edecek niteliktedir.

Program Türleri		Açıklamalar
	Alt ısıtıcı	Pişmekte olan yiyeceğin altı da kızaracaksa pişme süresinin sonuna doğru bu programı seçiniz.
	Üst ısıtıcı	Çok küçük parça yiyecekleri sonradan ısıtmak veya kızartmak için kullanılır.
	Alt ve üst ısıtıcı	Kek, taze pizza, bisküvi ve kurabiye gibi yiyecekleri pişirmek için kullanılacak bir programdır.
	Alt ısıtıcı ve fan	- Daha çok meyveli kek türü yiyecekleri pişirmek için kullanınız. - İnce kurabiyeler ve kızartmalar için uygun değildir. Kızartmanın sosu çabuk kararır.
	Alt ve üst ısıtıcı ve fan	Kekler, basit kuru pastalar, lazanya, pandispanya gibi yiyecekleri pişirmek için uygun olan programdır.
	Gril ısıtıcısı	- Biftek, sosis ve balık parçaları gibi et türü yiyecekler için uygundur. - Gril yaparken alt rafa tepsi ve tepsinin içine su konulmalıdır.
	Turbo ısıtıcı ve fan	- Fırında pişirme ve kızartma için uygundur. (Kurabiyeler, yufka börekleri) - Isının hava akımı ile hemen yemeğe ulaşması nedeniyle ısı ayarını "Alt ve Üst ısıtıcı" programına göre daha düşük tutunuz.
	Gril ısıtıcısı ve fan	- Et türü yiyecekleri pişirmek için uygundur. - Gril yaparken alt rafa pişirme tepsisini ve bu tepsinin içine bir miktar su koymayı unutmayınız.



CİHAZIN KULLANIMI

Ocak Bölümünün Kullanımı

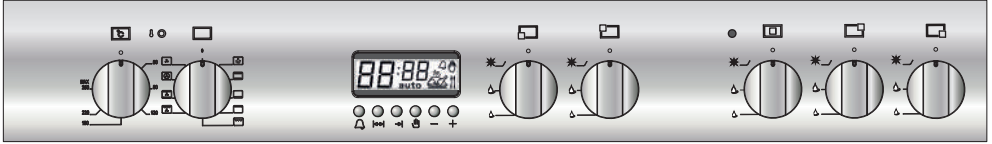
Gazlı ocak bölümünün kullanımı:

Cihazın üst kısmında gaz ile çalışan ocak gözleri mevcuttur. Bu ocakların çalışma sistemi tek tek çalışma esasına dayanmaktadır. Ocak gözlerinin kullanımı için aşağıdaki adımları uygulayınız.

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



2-İsteddiğiniz ocağı doğru düğmeden çalıştırmak için kumanda panelinde ocak gözünün yerini gösteren işaretlere uyunuz.



3-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.



Kapalı konum



Kısık alev

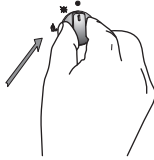


Tam alev

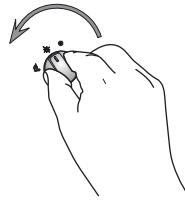
4-Otomatik ateşlemeli, modellerde ateşleme elektrik vasıtasıyla gerçekleşir. Bu nedenle cihazı kullanmaya başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısının olduğundan emin olunuz.



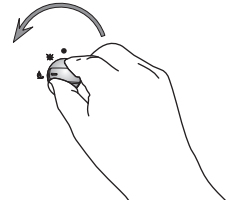
Ocak musluk düğmesi kapalı konumdadır.



Ocağı yakmak için öncelikle düğmeyi ileri doğru bastırınız.



Düğme basılı konumdayken çakmak devreye girerek ateşleme yapmaya başlar.

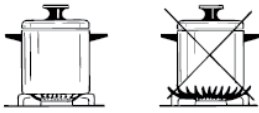


Düğmeyi basılı tutup sola doğru çevirerek istediğiniz alev boyunda yanmayı sağlayabilirsiniz.



- 5- Ocak ızgaralarının ocak tablasına tam oturtulmuş olmasına dikkat ediniz. Izgaranın, yerine tam oturmaması, üzerine konulacak malzemelerin dökülmesine sebep olabilir.
- 6- Gaz sönme emniyeti olan modellerde ateşleme işlemini yukarıdaki 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 sönme emniyeti, ocak ateşinin istenmeyen herhangi bir sebeple sönmesi durumunda gaz musluğu otomatik olarak ocak gözüne giden gazı kesmektedir.
- 7- Ocak gözlerinde pişirme yaparken cihaz 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.
- 8- Cihazınızla birlikte verilen cezvelik aparatını kullanırken aparat ayaklarının ocak ızgarasına tam oturduğundan ve ocak gözü üzerinde merkezli olarak durduğundan emin olunuz.

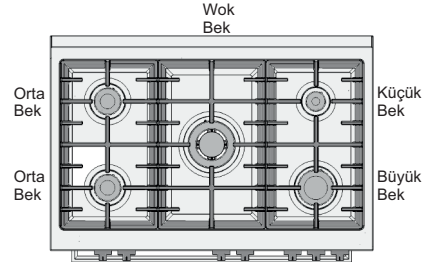
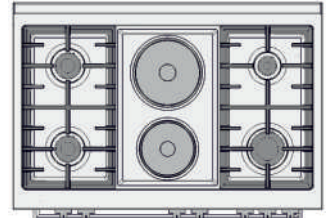
- 9- Gazlı ocakları kullanırken olabildiğince ocak yüzeyine tam olarak oturan uzun saplı tencereler kullanınız. Bu sayede enerjiyi daha verimli kullanmış olursunuz. Yandaki tabloda beklere göre kullanılması tavsiye edilen tencere çapları verilmiştir.



Elektrikli ocak bölümünün kullanımı:

Elektrikli ocakları, kullanmak istediğiniz ocağın kontrol panelindeki düğmesini sola doğru istediğiniz seviyeye kadar çevirerek çalıştırabilirsiniz. Seviyeye göre ocak güçleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

	Isıtma ve düşük pişirmede sıcaklık		Normal pişirmede sıcaklık		Kızartmada sıcaklık	
	SEVİYE 1	SEVİYE 2	SEVİYE 3	SEVİYE 4	SEVİYE 5	SEVİYE 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm hızlı	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm hızlı	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W



Bek cinsi	Uygun tencere çapı (cm)
Büyük / Wok Bek	24-28 cm
Orta Bek	18-24 cm
Küçük Bek	12-18 cm



- 1- Tabloda da belirtildiği gibi altı standart sıcaklık seviyesi vardır. Ocağı ilk kez kullandığınızda 6 nolu konumda 5 dakika süreyle boşta çalıştırınız. Bu işlem üretim kalıntılarının yüzeyden uzaklaşmasını sağlayacaktır. Bu sırada hafif bir duman ve koku çıkabilir. Bu normal bir durumdur, üretim hatası değildir.
- 2- Yiyecekleri, uygun tencere yada kap kullanmadan asla direkt olarak ocağın üzerinde pişirmeyiniz.
- 3- Elektrikli ocakları kullanırken olabildiğince ocak yüzeyine tam olarak oturan uzun saplı tencereler kullanınız.

Fırın bölümünün kullanımı

Fırını ilk kez çalıştırma

Cihazınızın gerekli bağlantılarını talimatlara göre yaptıktan sonra fırın kısmının 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 (250 °C) ayarlayarak fırın kapağı kapalı 30 dakika çalıştırınız. Bu sırada hafif bir duman ve koku çıkabilir, bu normaldir.
- 4- Fırın soğuduktan sonra fırının içini hafif deterjanlı bir sıcak su ile siliniz ve arkasından temiz bir bezle kurulayınız. Artık fırınınızı kullanabilirsiniz.

Fırını normal çalıştırma

- 1- Pişirmeyi başlatabilmek için termostat düğmesini ve yemeğin çeşidine göre pişirme yapmak istediğiniz ısı derecesini ayarlayınız. (Isı dereceleri için pişirme tablosunu kullanabilirsiniz.) Böylece pişirme işlemi başlayacaktır.
- 2- Mekanik zamanlayıcı bulunan modellerde düğmeyi kullanarak pişirme süresini istediğiniz kadar ayarlayarak süreyi başlatınız. Süre dolduğunda zamanlayıcı pişirme işlemi sonlandırarak ve çınlama şeklinde uyarı sesi verecektir.
- 3- Dijital zamanlayıcı modellerde pişirme moduna girilen bilgiler doğrultusunda pişirme süresi sona erdiğinde zamanlayıcı ısıtıcıları kapatır ve sesli sinyal verir.
- 4- Fırında pişirme işlemi yapılırken fırının kapağı sık sık açılmamalıdır. Aksi takdirde, fırın içindeki ısı yayılımı dengesizleşir ve yiyecek tam pişmeyebilir.

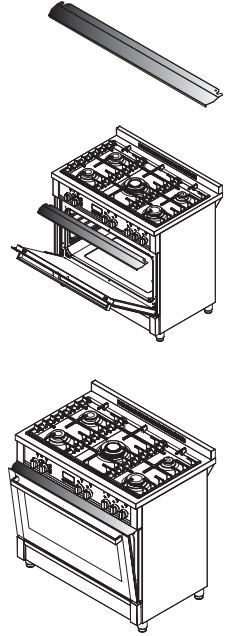


Düğme Koruma Levhasının Kullanımı

- 1- Fırın ızgara modundayken, kontrol panelini ve düğmeleri korumak için tasarlanmış bir emniyet panelidir. Lütfen bu emniyet panelini fırın ızgara modundayken kontrol panelinin ve düğmelerin ısıdan zarar görmesini engellemek için kullanınız.

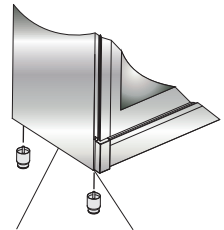
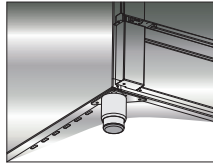
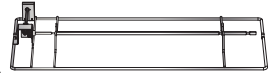
UYARI: Izgara kullanılırken erişilebilir bölümleri çok sıcak olabilir. Çocuklar uzakta tutulmalıdır.

- 3- Emniyet panelini, fırının ön kapak camını açmak suretiyle kontrol panelinin altına yerleştiriniz.
- 4- Daha sonra, fırın ve ön kapak arasındaki emniyet panelini kapağı nazikçe kapatarak sağlamlaştırınız.
- 5- Izgara modunda pişirme yaparken, kapağın belirtilen mesafede açık tutulması pişirme için önemlidir. Emniyet paneli, kontrol paneli ve düğmeleri korurken, ideal bir pişirme ortamı yaratılmasını sağlayacaktır.



Fırında Piliç Çevirme (↔)

- 1- İlk önce fırın tepsisini en alt rafa sürünüz.
- 2- Daha sonra piliç çevirme setinde bulunan kılıçlara çevirme yapılacak piliçleri yerleştiriniz.
- 3- Piliç çevirme setini, fırının arka motor yuvasının olduğu rafa sürünüz.
- 4- Piliç çevirme yapmaya başlamadan önce düğme koruma levhasını yerleştiriniz.





PİŞİRME TABLOSU

Laboratuarlarımızda test edip pişme değerlerini öğrendiğimiz yiyecek çeşitlerinin bilgilerini aşağıdaki tabloda bulabilirsiniz. Piştirme 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.



DİKKAT YANMA TEHLİKESİ!

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

Yemeği fırına koymadan önce fırının 5-10 dakika ön ısıtma yapılması gerekir.

Yemekler	Sıcaklık (°C)	Raf Pozisyonu	Piştirme Süresi (dk.)
Kremalı kek	150-170	2	30-35
Pasta	200-220	2	35-45
Bisküvi	160-170	3	20-25
Kurabiye	160-170	3	20-35
Kek	160-180	2	25-35
Örgülü kurabiye	200-220	2	30-40
Börek	180-220	2	35-45
Poğaç	160-180	2	20-30
Kuzu eti	210-230	1	90-120
Dana eti	210-230	1	90-120
Koyun eti	210-230	1	90-120
Tavuk (parça)	210-230	1	75-100
Balık	190-210	3	40-50
Buz çözme	55-60	2	60-120

Buzu çözülecek malzemeyi kabından çıkararak tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Izgaranın altına çözülen suyun akması için kare tepsiyi sürünüz. Program düğmesini (☒) alt ve üst ısıtıcı ve turbo fan konumuna ayarlayınız.

Piştirme ile ilgili öneriler:

Kek kalıbı

Kek pişirirken kek kalıbı kullanmanız daha iyi sonuç verir.



Pişirdiğiniz kek/pastada çöküntü var.

Bir sonraki pişirmeyi malzemeyi daha yumuşak kıvamda veya fırın sıcaklığını 10°C daha düşük ayarlayarak yapınız. Yemeğin hazırlanışı sırasında karıştırma sürelerine dikkat ediniz.

Kek/pastanın ortası daha çok kenarları daha az kabardı.

Kekin kalıbının kenarlarını yağlamayınız, piştikten sonra pastayı kalıptan ayırırken özen gösteriniz.

Kekin (veya pastanın) üstü aşırı karardı.

Sonraki pişirmenizde pastayı bir alt rafta, daha düşük bir sıcaklıkta ve daha kısa süre seçerek pişiriniz.

Kek / pasta çok fazla kuru pişti.

Bir sonraki denemede sıcaklığı 10 °C yükseltiniz ve süreyi daha kısa tutunuz.

Kekin veya pastanın her tarafı aynı kızarmamış.

Bir sonraki denemenizde sıcaklığı biraz düşürünüz, böylece kek veya pasta eşit ölçüde pişer. Hassas kekleri Alt ve Üst ısıtıcı programıyla pişirin. Fazla büyük olan tepside sarkan yağlı kağıt da hava dolaşımını etkileyebilir. Yağlı kağıdı daima tepsiye göre kesiniz.

Kekin veya pastanın dışı iyi pişmiş fakat içi pişmemiş.

Daha az sıvı kullanarak sıcaklığı biraz düşük tutunuz ve süreyi uzatınız. Yaş kaplamalı keklerde ilk önce pasta tabanını pişiriniz.

Mayalı hamurdan hazırlanan kurabiyeler birbirlerine yapışıyor.

Her kurabiyenin çevresinde en az 2 cm mesafe bırakılarak tepsiye dizilmelidir. Böylece kurabiyeler kabardıktan sonra kenarları da iyi kızarır.

Kek veya pastanın alt tarafı çok beyaz kalmış.

Bir sonraki denemenizde bir alt rafta pişirerek süre dolmadan kontrol ediniz.

Fırında iki ayrı tepside aynı anda kek pişirdiniz, üst raftaki alttakinden daha koyu ve daha iyi kızarmış.

Fırında birden fazla tepside pişirme yapılacağı zaman daima diğer ısıtıcıların yanında fan da kullanılmalıdır. Ayrıca, aynı anda fırına sürülen yiyecekler aynı anda pişmeyebilir.

Kızartılmış yiyecek iyi görünüyor fakat sosu yanmış.

Daha küçük bir kızartma kabı kullanınız ya da daha fazla sos ekleyerek pişiriniz.

Kızartma iyi görünüyor fakat sosu açık renkte ve sulu.

Daha büyük bir kızartma kabı kullanınız ya da daha az sos ekleyerek pişiriniz.

Kızartılmış yiyecek fazla koyu ve kabuğunda yanıklar var.

Bir sonraki denemede bir alt rafı kullanınız ya da daha düşük sıcaklıkta pişiriniz.



ÖNEMLİ UYARILAR



Cihazınızın gaz hortumu ve elektrik kablosunun cihazın sıcak bölgelerine temas etmesine izin vermeyiniz. Bunun için gaz hortumunun gereğinden uzun kullanılması tavsiye edilmez. Aynı şekilde gaz hortumu ve elektrik kablosunu keskin kenar ve köşelerin uzağında muhafaza ediniz.



“DİKKAT: Ulaşılabilen kısımlar ızgara kullanıldığında sıcak olabilir. Küçük çocuklar ısınan yerlerden uzak tutulmalıdır”.



23:02
2012 Dijital zamanlayıcılı modellerde enerji kesilmesi durumunda zamanlayıcınızı tekrardan doğru bir şekilde ayarlayınız. Aksi takdirde fırın çalışmayacaktır.



Fırının çalışmadığı durumlarda dahi olası risklere karşı fırın içerisine yanıcı, tutuşabilen, eriyebilen veya ısıyla bozulabilecek herhangi bir şey koymayınız.



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



Bu cihaz mutfakta, yemek odasında veya oturma odasında kullanılabilir ama banyo veya duş kabini olan bir yerde kullanılamaz.



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



Tost yapma süresi çok uzun olursa ekmek alev alabilir. Tost süresince yakın gözetim gereklidir.



Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Başka amaçlar için kullanılmamalıdır, örneğin odayı ısıtma. Bu cihaz sadece evde kullanım içindir.



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



SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

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

Sorunlar

Çözüm Önerileri

Cihaz çalışmıyor.



Ocağın elektrik kablosunun fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.



Şebekede elektrik olup olmadığını güvenli yollarla kontrol ediniz.



Sigortaları kontrol ediniz.



Ocağınızın elektrik kablosunda bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz.



Şebekenizdeki ana gaz vanasının açık olup olmadığını kontrol ediniz.



Gaz hortumunda kırılma veya bükülme olup olmadığını kontrol ediniz.



Gaz hortumunun cihaza sağlıklı bağlandığından emin olunuz.



Ocağınız için uygun gaz vanası kullanıp kullanmadığınızı kontrol ediniz. (Periyodik olarak bakımını yaptırınız.)

Çakmak çalışmıyor.



Cihaz elektrik güç kablosunun prize takılı olduğundan emin olunuz.



Beklerde bulunan ateşleme bujilerinin uç ve gövde kısımlarını yaş ve kir sökücü bir malzeme ile güzelce temizleyiniz. Bekler üzerinde bulunan kanalların açık ve temiz olduğundan emin olunuz.

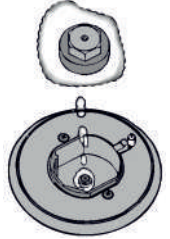


DİKKAT YANMA TEHLİKESİ!

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

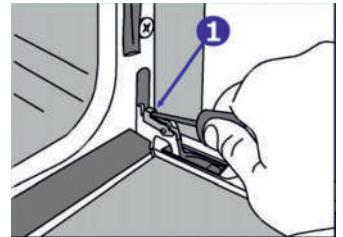
BAKIM VE TEMİZLİK

- ✦ Cihaza elektrik sağlayan fişi prizden çekiniz ve gaz vanasını kapatmak suretiyle gazı kesiniz.
- ✦ Cihazın iç kısımlarını, panelini, tepsilerini ve diğer parçalarını sert fırça, bulaşık teli yada bıçak gibi sert aletler ile temizlemeyiniz. Aşındırıcı, çizici maddeler yada deterjan kullanmayınız.
- ✦ Cihazın iç kısımlarındaki parçaları sabunlu bezle sildikten sonra durulayınız daha sonra yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.
- ✦ Cam yüzeyleri özel cam temizleme maddeleriyle temizleyiniz.
- ✦ Cihazınızı buharlı temizleyicilerle temizlemeyiniz.
- ✦ Ocak gözlerinin kanal ve kapaklarını sabunlu suyla yıkayınız ve gaz kanallarını bir fırça yardımıyla temizleyiniz.
- ✦ Cihazın üst kapağını açmadan önce kapağa dökülen sıvıları temizleyiniz. Aynı zamanda, kapağı kapatmadan önce ocak gözlerinin ve ocak tablasının yeterince soğumuş olduğundan emin olunuz.
- ✦ Cihazınızı temizlerken, asit, tiner ve gaz gibi yanıcı maddeleri asla kullanmayınız.
- ✦ Cihazın herhangi bir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.



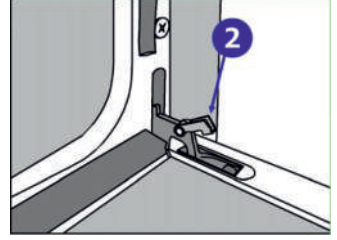
Fırın kapak camını temizlemek için;

- 1- Fırın kapağını yandaki şekilde "1" ile gösterilen yere bir tornavidayla bastırarak menteşe bağlantısının yukarı doğru kalkmasını sağlayınız.





- 2- Mentеше bağlantısını yandaki şekilde 2 ile gösterildiği gibi duruma getirin. Fırın kapağını fırına bağlayan her iki menteşe de aynı işlemi yapın.



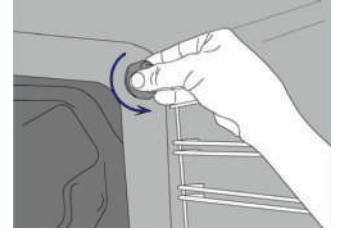
- 3- Fırın kapağını yandaki şekilde gösterildiği gibi her iki yanından tutup kendinize doğru yavaşça çekin. Gerekli temizlikleri yaptıktan sonra aynı işlemlerin tersini yaparak fırın kapağını yerine monte edin.



Fırın lambası nasıl değiştirilir:

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

- 1- İlk önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
- 2- Cam korumayı yandaki şekilde gösterildiği gibi çevirerek çıkartın. Eğer çevirmekte zorlanırsanız plastik eldiven kullanmanız size çevirmede yardımcı olacaktır.



- 3- Daha sonra lambayı döndürerek çıkartın, aynı özellikteki yeni lambayı takın. Lamba özellikleri şu şekilde olmalıdır:
- 230 V, AC
 - 15 W
 - Type E14



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

■ garanti belgesi

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

simfer

ضمان ساري فقط داخل تركيا

garanti şartları

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

1. Garanti süresi cihazın teslim tarihinden itibaren başlar ve **2 YIL**' dir.
2. Cihazınızın, bütün parçaları dahil olmak üzere, tamamı garanti süresince firmamızın garantisinde kapsamındadır.
3. Malın tamir süresi **20** iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10** iş günü içerisinde gide rilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketiciye tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. **Tüketici Korunması Hakkındaki 6502 sayılı Kanun'un 11. maddesi** çerçevesinde malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, satıcıdan **(i) satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildiren 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 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 olmadığını, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında, malın bedel iadesi, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi (mevzuattaki istisnalar saklı kalmak kaydıyla) talep edilebilir. Sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkının seçildiği durumlarda, satıcı, **malın bedelinin tümünü veya bedelden yapılan indirim tutarını derhal tüketiciye iade edecektir.** Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakkının seçilmesi durumunda talep kendilerine bildirilmesinden itibaren satıcı veya üretici tarafından azami **30** iş günü içerisinde, bu talep yerine getirilecektir.
- 7- Cihazın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklı nan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8- Çıkabilecek sorunlar için tüketiciler şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını **Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine** yapabilirler. Garanti yükümlülüğü aşağıda belirtilen genel ve özel durumlar dikkate alınmak kaydıyla geçerlidir.

1. Genel şartlar

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

2. Özel şartlar

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

GARANTİ KUPONU -1

Müşterinin

Adı Soyadı:

Adresi :

Telefonu :

Ürünün

Cinsi :

Markası :

Modeli :

Seri No :

Teslim tarihi ve yeri :

Fatura tarihi :

Fatura No :

YETKİLİ SATICI

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

İmalatçı Firmanın

Unvanı: Sersim Dayanıklı Tüketim Malları
Sanayi ve Ticaret Kolektif Şirketi
İbrahim Ve Mustafa USTAĞLU
Adresi: Anbar SB. Mah. 12. Cadde Sersim Sitesi
KSRP-125/130 Apt. No:17 Melikgazi/KAYSERİ
Tel: 0 352 311 41 93 - Faks: 311 34 10
İstanbul Tel: 0 212 630 01 12 - 630 97 74
Faks: 474 91 22

Servis e-posta: servis@simfer.com.tr

Firma Yetkilisinin İmzası - Kağıdı

Genel Müdür



[Signature]

GARANTİ KUPONU -2

Müşterinin

Adı Soyadı:

Adresi :

Telefonu :

Ürünün

Cinsi :

Markası :

Modeli :

Seri No :

Teslim tarihi ve yeri :

Fatura tarihi :

Fatura No :

YETKİLİ SATICI

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

İmalatçı Firmanın

Unvanı: Sersim Dayanıklı Tüketim Malları
Sanayi ve Ticaret Kolektif Şirketi
İbrahim Ve Mustafa USTAĞLU
Adresi: Anbar SB. Mah. 12. Cadde Sersim Sitesi
KSRP-125/130 Apt. No:17 Melikgazi/KAYSERİ
Tel: 0 352 311 41 93 - Faks: 311 34 10
İstanbul Tel: 0 212 630 01 12 - 630 97 74
Faks: 474 91 22

Servis e-posta: servis@simfer.com.tr

Firma Yetkilisinin İmzası - Kağıdı

Genel Müdür



[Signature]

GARANTİ KUPONU -3

Müşterinin

Adı Soyadı:

Adresi :

Telefonu :

Ürünün

Cinsi :

Markası :

Modeli :

Seri No :

Teslim tarihi ve yeri :

Fatura tarihi :

Fatura No :

YETKİLİ SATICI

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

İmalatçı Firmanın

Unvanı: Sersim Dayanıklı Tüketim Malları
Sanayi ve Ticaret Kolektif Şirketi
İbrahim Ve Mustafa USTAĞLU
Adresi: Anbar SB. Mah. 12. Cadde Sersim Sitesi
KSRP-125/130 Apt. No:17 Melikgazi/KAYSERİ
Tel: 0 352 311 41 93 - Faks: 311 34 10
İstanbul Tel: 0 212 630 01 12 - 630 97 74
Faks: 474 91 22

Servis e-posta: servis@simfer.com.tr

Firma Yetkilisinin İmzası - Kağıdı

Genel Müdür



[Signature]

ÜRÜN SERİ NO

ÜRÜN SERİ NO

ÜRÜN SERİ NO

320.10.38.006 24.10.42.016
Rev. No. 003 Rev. Date 16.04.2010



simfer

www.simfer.com.tr