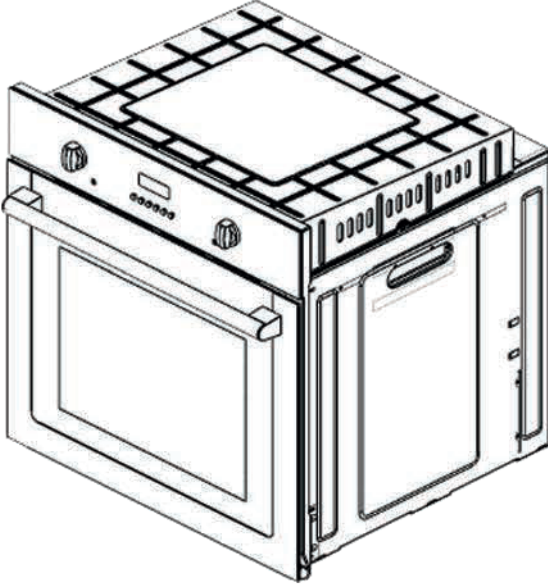


ferre®

TR

ANKASTRE FIRIN KULLANIM KILAVUZU



BE3-* BE4-*** BE5-*** BE6-*****
BE10-* BEF-*** BE7-*** BE11-*****



☎ 444 85 38
TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI

ONLINE SERVİS KAYDI
www.ferre.com.tr



Destek Hattı
0535 691 55 55

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,
Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrol işlemlerinden geçirilen ürününüzden en iyi verimi almanızı istiyoruz.
Bu nedenle, ürünü kullanmadan önce kılavuzun tamamını dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü bir başkasına devretmeniz halinde kılavuzu da verin.

Kullanma kılavuzu ürünü yanında hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olur.

- Ürünü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyun.
- Güvenlikle ilgili talimatlara mutlaka uyun.
- Daha sonrada ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın.
- Ürünle birlikte verilen diğer belgeleri de okuyun.

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın.

Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

Semboller ve Açıklamaları:

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır.



- 1- Önemli bilgiler ve kullanımla ilgili faydalı ipuçları
- 2- Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı
- 3- Elektrik çarpmasına karşı uyarı
- 4- Yangın tehlikesine karşı uyarı
- 5- Sıcak yüzeylere karşı uyarı

Üretici Firma

FEMAŞ METAL SAN. VE TİC.A.Ş.

Organize San. Böl. 9. Cad. No:17 Melikgazi / KAYSERİ

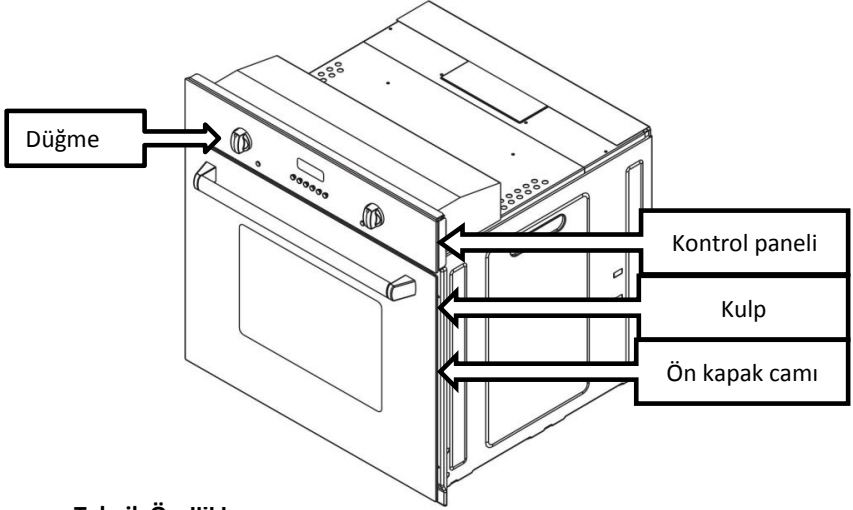
Tüketici Danışma Hattı : 444 85 38

İçindekiler

1) Ürününüz	3
✓ Genel Görünüm	3
✓ Teknik Özellikler	3
✓ Aksesuarlar	4
2) Önemli Güvenlik Talimatları	5
✓ Genel güvenlik	5-6-7
✓ Çocuklar için güvenlik	7
✓ Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik	7
✓ Kullanım amacı	8
3) Kurulum	8
✓ Kurulum öncesi	8-9
✓ Kurulum ve bağlantılar	9-10
✓ Elektrik - Gaz bağlantısı	10-11
✓ Sızdırmazlık kontrol	12
✓ Ürünün atılması - Ambalajın imha edilmesi	12
✓ Gelecekteki taşıma işlemleri	12
✓ Eski ürünün elden çıkarılması	13
4) Ön Hazırlık	13
✓ Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	13
✓ İlk kullanım - İlk temizlik - İlk Isıtma	14
5) Fırın kullanılması	14
✓ Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler	14-15
✓ Elektrikli fırının kontrol paneli	16-17
✓ Gazlı fırın kontrol paneli	17
✓ Gazlı fırın kullanımının anlatılması	17-18
✓ Piliç çevirme kullanımının anlatılması	18
✓ Elektrikli fırının kullanılması	18
✓ Çalışma modları	19-20
✓ Fırın saatinin kullanılması	20-26
✓ Pişirme süreleri tablosu	27
✓ Izgaranın çalıştırılması - Izgara pişirme süreleri tablosu	28
6) Bakım ve temizlik	28
✓ Genel Bilgiler	28
✓ Kontrol panelinin temizlenmesi	29
✓ Fırının temizlenmesi	29
✓ Fırın kapağının sökülmesi ve temizlenmesi	29
✓ Fırın lambasının değiştirilmesi	30
7) Problemler için çözüm önerileri	30-31

1) Ürününüz

GENEL GÖRÜNÜM



Teknik Özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V – 50-60 Hz
Toplam elektrik tüketimi	Min. 0,006 KW – Max. 2,4 kW
Kullanılacak sigorta	Min. 1 A – Max. 16 A
Kablo tipi/kesiti	3 X 0,75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1,5 PVC
Kablo boyu	Max. 1,5 M
Sınıf	3
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	555 X 594 X 600 mm
Fırın	Statik fırın (opsiyon)
Enerji verimlilik sınıfı	A
İç aydınlatma	25 W
Soğutma fan motoru	17 W
Üst ısıtıcı güç tüketimi (opsiyon)	Elektrikli : 1100 W Gazlı : 2,2 KW
Alt ısıtıcı güç tüketimi (opsiyon)	Elektrikli : 1200 W Gazlı : 2,7 KW
Izgara güç tüketimi (opsiyon)	2000 W
Turbo ısıtıcı güç tüketimi (opsiyon)	2000 W
Turbo fan motoru (opsiyon)	Elektrikli : 32 W Gazlı : 15 W
Piliç çevirme motoru	6 W
Fırın kullanılabilir hacmi	Statik fırın 58 lt Turbo fırın 52 lt

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 50304 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarına saptanır.



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



Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.



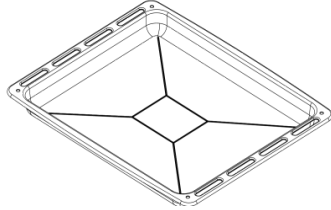
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

AKSESUARLAR



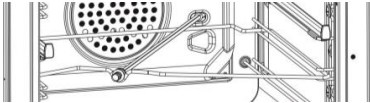
Ürünün modeline göre, verilen aksesuarlar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

Fırın Tepsisi: Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük kızartmalar için kullanılabilir

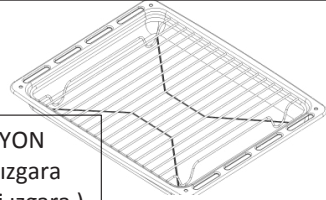


Tel ızgara

Tel ızgara : Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleşmesini için kullanılabilir.



OPSİYON
Piliç çevirme sehpası



OPSİYON
Trivet ızgara
(tepsi içi ızgara)

2) Önemli güvenlik talimatları

Bu bölümde, kişisel yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

Genel Güvenlik

- Bu ürün, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya ürünün kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece; fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır. Çocuklar denetlenerek, kesinlikle ürünle oynamalarına izin verilmemelidir.
- Ürün, “Teknik özellikler” tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatösüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Elektrik kablosu/fişi arızalı ise ürünü çalıştırmayın. Yetkili Servisi arayın.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Ürün üzerinde hiçbir onarım veya değişiklik yapmayın. Ancak, bazı sorunları giderebilirsiniz; bkz. Problemler için çözüm önerileri, sayfa **30-31**
- Ürün, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpması tehlikesi vardır!
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün elektrik bağlantısı kesilmiş olmalıdır.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.

- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylere temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğundan emin olun.
- Ürün ve ürünün elle erişilebilen parçaları kullanım esnasında sıcaktır.
- Ürüne çalışır vaziyetteyken dokunmayınız.
- Ürünün içini ve camını temizlemek için keskin ve delici maddeler kullanmayınız, bu tür maddeler ürünüze zarar verebilir.
- Kızgın yağ yangına sebebiyet vereceğinden ürün çalışır vaziyetteyken gözetimi elden bırakmayınız.
- Olası bir yangında, yangını suyla söndürmeye çalışmayınız, hemen ürünün elektrik bağlantısını keserek yanan kısmı ıslak bir battaniye yardımı ile kapatınız.
- Ürün içerisinde yanıcı veya yakıcı madde hiçbir zaman bulundurmuyuz.
- Buharlı temizleyici kullanmayınız.
- Fırın kapağını (camını) temizlemek için yüzeyin tahrip edilerek cam kırılmalarına sebebiyet verebilecek, aşındırıcı temizleme maddeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- **DİKKAT:** Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
- Fırının 1. rafı en alt raftır.
- Ürünü naylon, yanıcı ve sıcaklığa dayanıksız malzemeler üzerinde kullanmayınız.

Çocuklar için güvenlik



Ürün kullanımdayken ve kullanım sonrasında soğuyana kadar ürünün açığındaki kısımları ısınacaktır; çocuklar uzak tutulmalıdır.

- **DİKKAT:** Izgaranın kullanımı sırasında, erişilebilen parçalar sıcak olabilir. Küçük çocuklar üründen uzak tutulmalıdır.
- 8 yaşın altındaki çocukların, yanlarında yetişkin birisi olmadan ürüne dokunmaları sakıncalıdır.
- Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanım şekli gösterildiği ve tehlikeleri hakkında bilgilendirildiği takdirde 8 yaş üstü çocuklar ve/veya fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli insanlar tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Cihazın temizlik ve bakımı gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılamaz.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir. Ambalaj malzemelerini, çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edin veya atık talimatlarına uygun bir şekilde tasnif ederek çöpe atın.
- Kapak açıkken, üzerine herhangi ağır bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik

- Elektrikli ekipmanlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Bu ürün uzaktan kumanda sistemi ile kullanıma uygun değildir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Kullanım amacı

Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir. “DİKKAT bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.”

Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerinde havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır. Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez. Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlama, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.

Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımladığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

3)Kurulum

Ürünü kullanmadan önce



Elektrik ve/veya gaz tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın.



Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik ve/veya gaz tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.



Ürünün kurulumda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.



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



Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından yapılmalıdır.



Ürünlerde yanma sonucu oluşan gazları tahliye eden bir sistem bulunmamaktadır. Ürün, geçerli kurulum yönetmeliklerine göre kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir.



Yanma için gereken hava, oda havasından alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir.



Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırması şarttır. Odanın havalandırılması için kullanılabilecek her hangi bir pencere ya da kapı yoksa, ilave bir havalandırma kurulmalıdır.



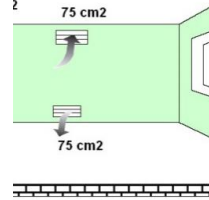
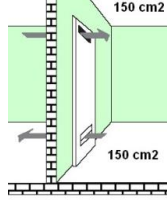
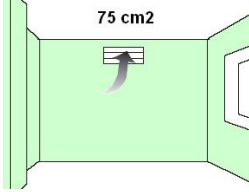
Mutfak taban alanı 8m^2 'den büyük olmalıdır. Mutfak hacmi 20m^3 'den büyük olmalıdır.



Baca çıkışı tabandan 1.80 metre yüksekliğinde 150mm çapında dış atmosfere açılacak şekilde olmalıdır.



Havalandırma menfezi mutfak tabanına yakın dış atmosfere açılacak şekilde minimum 75cm^2 olmalıdır.

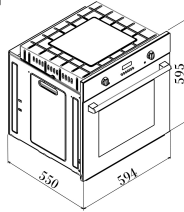
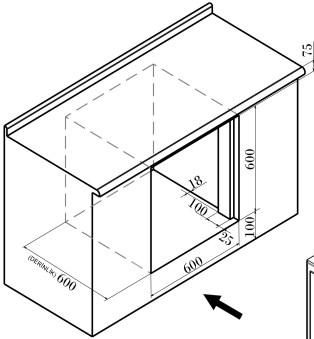


Kurulum ve bağlantılar

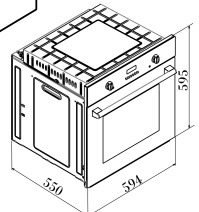
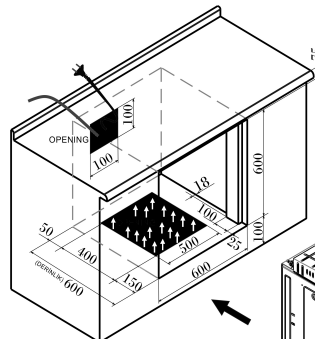


Maddi hasar: Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın. Ürünü en az iki kişiyle taşıyın. **Ürün Montajı**

Montaj ölçüleri



Elektrikli Fırın

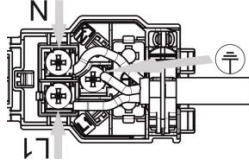


Gazlı Fırın



Ankastre fırınınızı montaj etmeden kullanmayınız.
Montaj plastiği ve vidası ürün içerisinde bulunmaktadır.

Elektrik bağlantısı



Ürünün mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gerekir!

Topraklama hattı yapılmadan kullanılması halinde oluşacak hasarlardan, üretici firma sorumlu olmayacaktır.



Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı kurulumlardan kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi:

Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar.



Elektrik kablosu hasarından kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi: Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı ya da sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.

- Şebeke besleme verileri ünitenin tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi ürünün arkasında görülebilir.
- Ürünün bağlantı kablosu teknik özelliklerle ve elektrik tüketimiyle uyumlu olmalıdır;



Elektrik çarpması tehlikesi: Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen ürününü elektrik bağlantısını kesin.

Gaz bağlantısı



Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından yapılmalıdır. Kurulmadan önce yerel dağıtım (gaz türü ve gaz basıncı) koşullarının ürün ayarlarıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin.

LPG bağlantısı

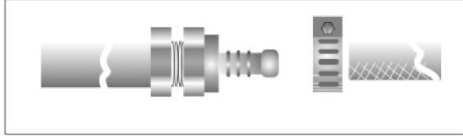
Fırınızda kullanacağınız gaz hortumunun ve gaz dedantörünün güvenilir olmasına dikkat ediniz. Gaz getiren hortumu fırın arkasındaki hortum başına geçirip bir sac kelepçe ve tornavida kullanarak sıkınız. (şekil 6) Sıkıldığından emin olunuz.

Fırın gaz hortumunun boyu 1500 mm'den uzun olmamalıdır. LPG için kullanılacak dedantörün basıncı 300mmSS ve belgeli olmalıdır.



Gaz getiren hortum, fırının arkasındaki sıcak kısımdan geçmemelidir. Gaz hortumu 90°C (derece) sıcaklığı geçmemelidir.

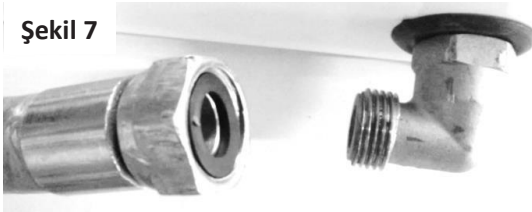
Kullanmadan önce sistemin gaz kaçırmadığından emin olunuz.



Şekil 6

NG (doğal gaz) bağlantısı

Şekil 7



Cihazınız doğalgaz ayarlı ise cihazınızı ilgili doğalgaz dağıtım şirketine bağlı tesisatçı firmaya bağlatınız. Cihazınızın doğalgaz bağlantısı ½"dir. Cihazınızı LPG'den doğalgaza veya doğalgazdan LPG'ye dönüştürmek istediğinizde en yakın servise başvurarak gerekli gaz dönüşüm ayarlarını yaptırınız.

Sızdırmazlık kontrolü;

Dedantörü veya doğalgaz vanasını açınız ve bol köpüklü sabunlu suyu, yaptığınız bağlantının üzerine sürerek gaz kaçağı olup olmadığını kontrol ediniz.

Kesinlikle alev ile kontrol etmeyiniz.

Son kontrol

1. Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını etkinleştirin.
2. Fonksiyonları kontrol edin.

Ürünün atılması

Ambalajın imha edilmesi

Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.

Ürünün ambalajı, geri dönüşümlü malzemelerden üretilmiştir. Atık talimatlarına uygun bir şekilde tasnif ederek çöpe atın. Normal ev çöpüyle birlikte atmayın.

Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürününün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.
- Başlıkları ve tencere desteklerini bantla sıkıca sabitleyin.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.



Ürünün üzerine başka eşya koymayın. Ürün, dik olarak taşınmalıdır.



Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

Eski ürünün elden çıkarılması



Eski ürünü çevreye zarar vermeyecek şekilde atın.

Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır. Bu, ekipmanın çevre üzerindeki etkisinin en aza indirmek amacıyla geri dönüştürmek veya parçalara ayırmak için 2002/96/EC AB Yönergesi 'ne uygun olarak ele alınması gerektiği anlamına gelir. Daha fazla bilgi için lütfen yerel ve bölgesel makamlara başvurun.

Kontrollü atık toplama işlemine tabi tutulmayan elektronik ürünler; içerdikleri zararlı maddeler nedeniyle, gerek çevre gerekse insan sağlığı açısından potansiyel tehlike oluşturlar.

Ürünü nasıl atabileceğini hakkında yetkili satıcınız veya belediyenizin çöp toplama merkezine danışabilirsiniz.

Ürünü çöpe atmadan önce, çocukların tehlikeye maruz kalmaması için elektrik fişini kesin ve varsa kapak kilidini kırın.

4)Ön Hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

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

İlk kullanım

İlk temizlik



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürünün yüzeyini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

İlk Isıtma

Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapayın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.



Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir! Ünitenin sıcak yüzeylerine dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun ve fırın eldiveni kullanın.

Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Statik konumunu seçin. (Alt-Üst konum)
4. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması*,
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırını kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması*,



İlk ısıtma sırasında koku ve duman oluşur. İyi bir havalandırma sağlayın.

5) Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



Sıcak buhardan yanma tehlikesi!: Buhar çıkabileceği için fırın kapağını açarken dikkatli olun.

Fırında pişirme ile ilgili ipuçları

- Yiyeceklerini pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Yapışmayan kaplamalı, uygun metal tabaklar veya alüminyum kaplar ya da ısıya dirençli silikon kalıplar kullanın.
- Raf üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında; pişirme kalıbını, rafın ortasına yerleştirin.
- Fırını veya ızgarayı çalıştırmadan önce, doğru raf konumunu seçin. Fırın sıcakken raf konumunu değiştirmeyin.
- Fırın kapağını kapalı tutun.

Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça et pişirirken; limon suyu ve karabiber ile terbiye ederek pişirmeniz, pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızartılmış ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, aleve dayanıklı bir tabak üzerindeki orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

Izgarayla ilgili ipuçları

Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler ve sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (ör. Domates, soğan) özellikle ızgara için uygundur.

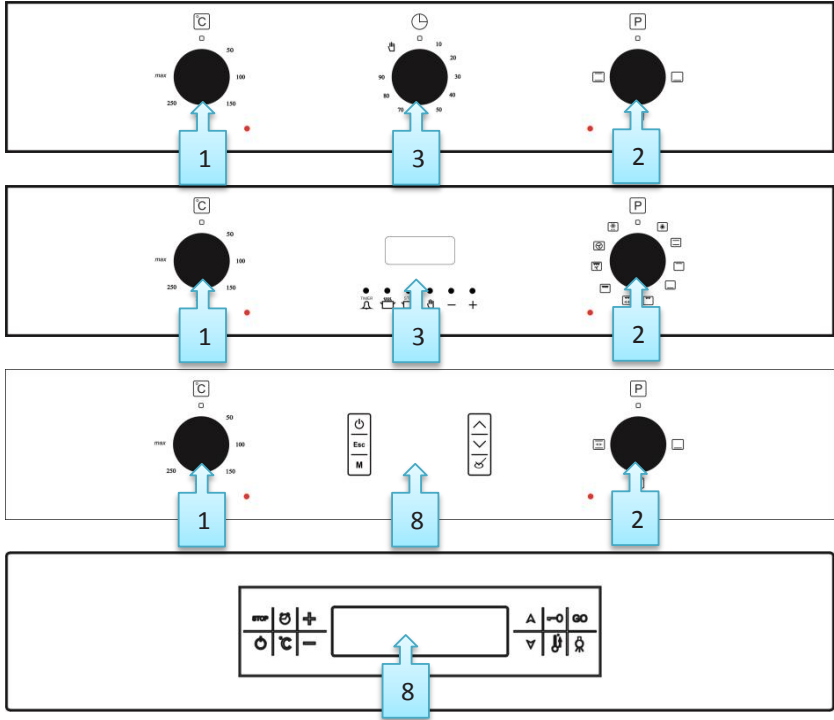
- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara üzerine ya da tel ızgaralı tepsi üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde, dağıtarak yerleştirin.
- Izgara teli veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün.
- Fırın tepsisi içine biraz su koyarsanız, daha sonra kolayca temizleyebilirsiniz



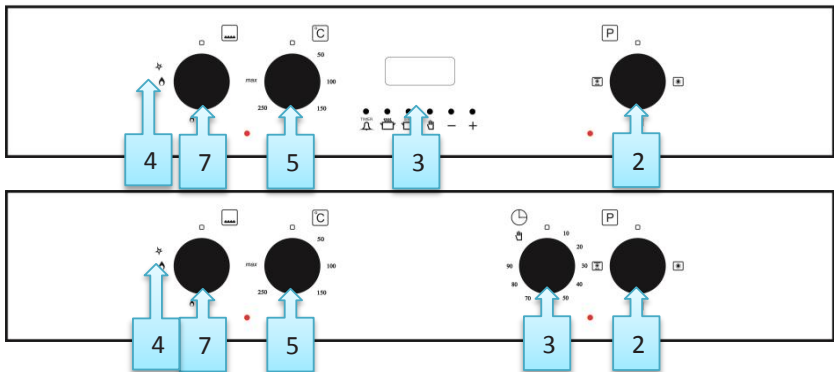
Izgaraya uygun olmayan yiyeceklerden kaynaklanan yangın tehlikesi

Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

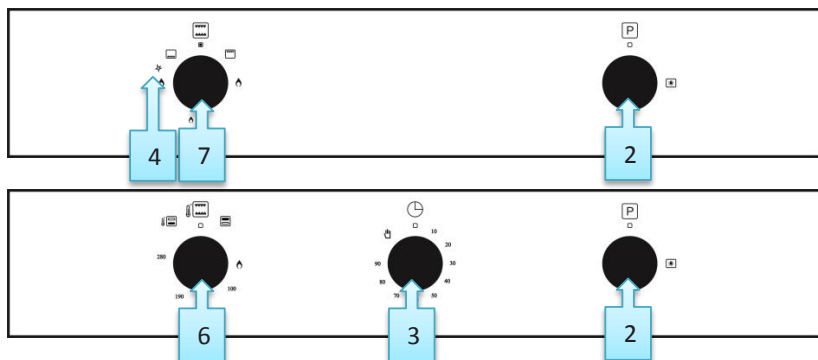
Elektrikli fırının kontrol paneli



Gaz + elektrikli fırının kullanılması



Gazlı fırının kontrol paneli

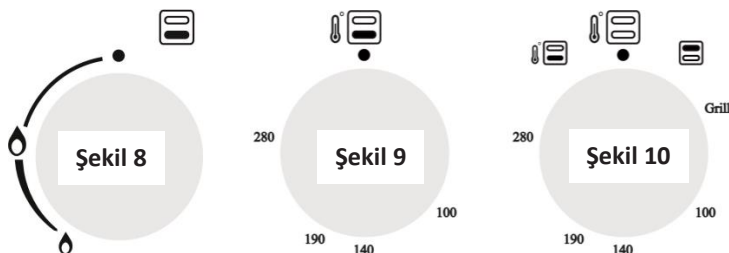


Sıcaklık ve alıştırma modunun seçilmesi

- 1 Elektrik sıcaklık düğmesi
- 2 Elektrik fonksiyon düğmesi
- 3 Saat düğmesi
- 4 Düğmeden akmak simgesi
- 5 Elektrikli ısıtıcı düğmesi
- 6 Gaz termostatlı fırın düğmesi
- 7 Gazlı fırın düğmesi
- 8 Dokunmatik saat

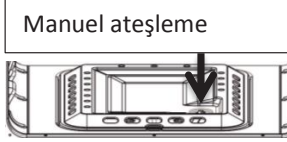
Gazlı fırın kullanımı

Kumanda panelinde düğme üzerinde bulunan serigraflar ile düğmenin konumunu belirtmektedir.



- 1- Gazlı Fırın düğmesinin üzerine bastırarak saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve yüksek alev ve/veya panel üzerinde bulunan sıcaklık konumuna alınız.

- 2- Şekil 10 deki gibi fırın musluğunuz üst ısıtıcı brülörünü kumanda ediyor ise; düğmenin üzerine bastırarak saat dönüş yönünde çeviriniz ve grill yazısı veya alev işareti konumuna alınız.
- 3- Fırınınızın özelliğine göre çakmağınızı ateşleyin.

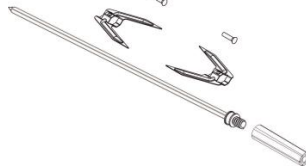


Fırın enjektör ve güç tablosu		
Yanıcı	LPG Enjektör	NG Enjektör
Üst brülör	Ø 0,70	Ø 1.10
Alt brülör	Ø 0,75	Ø 1,20

- 4- Termik elemanlı modellerde yanma gerçekleştikten sonra düğmeyi 3-5 saniye daha basılı tutarak emniyet tertibatının devreye girmesini sağlayın.
- 5- Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan sonra yanma gerçekleşmezse, aynı işlemi düğmeyi 15 saniye basılı tutarak tekrarlayınız.
- 6- İstenilen alev konumuna ayarlayın.
- 7- İstenilen pişirme bittiğinde fırın gözünü kapatmak için, fırın düğmesini saat yönünde üst noktaya getiriniz.

Piliç çevirme kullanımı (opsiyon)

- Ürününüzde piliç çevirme aksesuarları mevcut ise; aksesuarlar içerisinde bulunan şiş alarak kızartmak istenilen piliç, şiş üzerinde bulunan V (kırılma) şeklindeki sacın vidasını gevşeterek çıkartın. Piliç'i şiş üzerine taktıktan sonra sökülen V sac piliç oynamayacak şekilde sabitlenir ve vidası sıkılır.
- Şiş arkasında bulunan siyah bakalit parça ürün rahatlıkla taşımanıza yardımcı olur. Pişirme esnasında bu parçanın sökülmesi gerekmektedir.
- Şiş üzerine en fazla 2,5 kg'lık bir piliç bağlayın.



Elektrikli fırın kullanımı

Elektrikli fırının çalışma modları fonksiyon düğmesi ile seçilir. Sıcaklık ayarı sıcaklık düğmesi ile yapılır. Tüm fırın fonksiyonları, ilgili düğme kapalı (üst) konuma getirilerek kapatılır.

1. Fırın saatini pişirme süresine ayarlayın; bkz. *Fırın saatinin kullanılması*,
2. Sıcaklık düğmesini istenilen çalışma moduna getirin.
3. Fonksiyon düğmesini istenilen çalışma moduna getirin.
<< Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bunu korur. Isınma sırasında sıcaklık lambası yanar.

Elektrikli fırının kapatılması

Fırın saatini kapalı konuma getirin.



Saatin belli bir süreye ayarlanması durumunda saat otomatik olarak kapanacaktır; bkz. *Fırın saatinin kullanılması*,

Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konuma getirin.

Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması, ürününüzdeki düzenlemeye göre farklılık gösterebilir.

Üst ve Alt Isıtma



Üst ve alt ısıtma açık. Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır.

Örneğin kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

Alt + üst + turbo fan (opsiyon)



Üst + alt ve turbo motor ısıtma açık. Yiyecekler, turbo motor özelliği ile daha homojen ısıtma sağlar. Örneğin kekler, yoğurt, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

Üst Isıtma



Yalnızca üst ısıtma açık. Örneğin parlak yüzeyli kekler ve üstten kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

Alt Isıtma



Yalnızca alt ısıtma açık. Örneğin pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

Izgara (opsiyon)



Izgara (fırın tavanının altında) çalışır. Izgara et yapmaya uygundur.

- Izgara yapmak için yiyecekleri porsiyonları ızgara ısıtıcısının

altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.

- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

Kuvvetli Izgara (opsiyon)



Izgara (fırın tavanının altında) çalışır. Izgara et yapmaya uygundur.

- Izgara yapmak için yiyecekleri porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

Turbo motor (opsiyon)



Turbo motor özelliği ile buz çözmede kullanılır.



Turbo rezistans + turbo fan (opsiyon)

Turbo rezistans ve turbo motor ısıtma açık. Yiyecekler, turbo motor özelliği ile daha homojen ısıtma sağlar. Örneğin kekler, yoğurt, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

Izgara + piliç çevirme (opsiyon)



Izgara ve piliç çevirme motoru ile pişirme yapmaya uygundur.

- Şiş üzerine dizilen et, tavuk v.b. yiyeceklerin ızgara özelliğinde eşit bir şekilde kızarak pişmesini sağlar.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.

Kuvvetli ızgara + turbo fan (opsiyon)

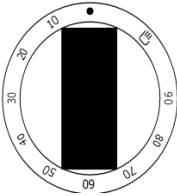


Kuvvetli ızgara (üst ve gril rezistans) ve turbo motor ısıtma açık.

Yiyecekler, turbo motor özelliği ile daha homojen ısıtma sağlar.

Örneğin ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

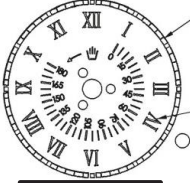
Fırın saatinin kullanılması



Model 1

MEKANİK SAAT (model 1)

Model 1'deki gözükten şekilde zaman saati mevcut ise; Zaman ayar düğmesini saat yönünde çevirerek pişirme Süresini ayarlayın.



Model 2

ANALOG SAAT (model 2)**1 - SAAT AYARLAMA**

Saati ayarlamak için butona basınız ve basılı tutarak butonu saat yönünün tersine çeviriniz.

2 - PİŞİRME SÜRESİNİ AYARLAMA

Analog saati ile 180 dakikaya kadar pişirme süresini ayarlamak mümkündür. Alarm zili ayarlanan süre bittikten sonra otomatik devreye girer ve çalışmaya başlar. Çalan alarmı susturmak için de butonu bastırmadan yine saat yönünün tersine doğru çeviriniz ve resimdeki manuel ()simge ekrana gelinceye kadar çevirmeye devam ediniz. Alarm bu konumdayken kapalı duruma geçecektir.

Piştirme süreleri tablosu

Fırının en alt rafı1. Raftır.

Belirtilen değerler laboratuvarında ortamında tespit edilmiştir. Damak tadınıza uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.

Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesi ile fırını kapatın.



Yiyecek	Piştirme kabı	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek	Fırın tepsisi 24...26 cm	2	170...180	25...35
Kalıpta kek	Kek kalıbı 18...22 cm	1...2	170...180	30...40
Kurabiye	Fırın tepsisi	2	170...190	25...35
Kıtır milföy	Fırın tepsisi	2	180...190	25...35
Tatlı çörek	Fırın tepsisi	2	170...180	25...35
Börek	Fırın tepsisi	1...2	200	40...50
Mayalı hamur	Kızartma tepsisi	1...2	200	35...45
Poğaç	Fırın tepsisi	1...2	180...190	25...35
Yufka böregi	Fırın tepsisi	1...2	180...190	40...50
Pizza	Fırın tepsisi	1...2	200...220	15...20
Biftek	Fırın tepsisi	1...2	15 dk.Max.»	100...110
Kuzu budu	Fırın tepsisi	1...2		90...100
Piliç kızartma	Fırın tepsisi	1		60...70
Hindi parça	Fırın tepsisi	1	25 dk.220 »	180...240
Balık	Fırın tepsisi	1...2	200	15...25
dk.Max.» sonra 150 °C ye alınız.				

Izgaranın çalıştırılması



Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir. Izgara sırasında fırının kapağını kapatın.

Izgara yaparken, zaman ayar düğmesini var ise el sembolüne getiriniz.

Izgaranın açılması

- 1) Fonksiyon düğmesini seçtiğiniz ızgara simgesinin üstüne getirin.
- 2) Sonra, istenilen ızgara sıcaklığına ayarlayın.
- 3) Gerekirse, yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.

>>Sıcaklık lambası yanar.

Izgaranın Kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konuma getirin.

Izgara konumunda pişirme sereleri tablosu

Elektrikli ızgarada ızgara yapma

Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	3	30...40 dk.*
Parçalı tavuk	3	40...50 dk.*
Kuzu pırzola	3	25...35 dk.*
Biftek	3	25...35 dk.*
Dana pırzola	3	25...35 dk.*

*kalınlığa bağlıdır.

6) Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

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



Elektrik çarpması tehlikesi:

Temizliğe başlamadan önce elektrik çarpması tehlikesinden sakınmak için ürünün elektrik bağlantısını kesin.



Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir:

Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasının bekleyin.

- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- Ürünün temizliği için özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inox yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Aşındırıcı deterjanları, temizleme tozlarını/kremlerini ya da keskin nesneleri kullanmayın.



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Kontrol panelinin temizlenmesi

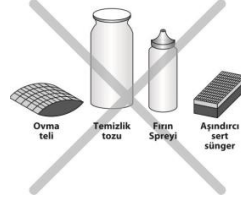
Kontrol panelini ve kontrol düğmelerini ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.



Kontrol panosu hasar görebilir! Kontrol panosunu temizlemek için kontrol düğmesini sökmeyin.

Fırının temizlenmesi

Fırını temizlemek için herhangi bir fırın temizleyicisine ya da diğer özel temizleme maddelerine ihtiyaç yoktur. Fırının, henüz ılıkken ıslak bir bezle silinmesi tavsiye edilir

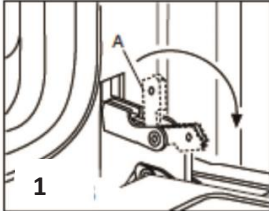


Fırının kapağının temizlenmesi ve sökülmesi

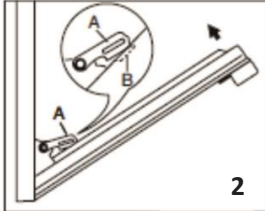
Fırının kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya metal kazıyıcılar kullanmayın; bu maddeler, yüzeyi çizebilir ve cama zarar verebilir.



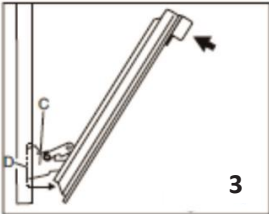
İç camı temizlemek için ok yönünde camı kaldırınız. Temizliği tamamladıktan sonra camı önce alt kısmını oturtunuz, sonra üst kısmını takınız. Tırnakların iyice kitlendiğinden emin olunuz.



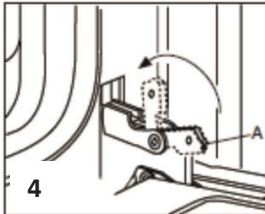
1



2



3



4

Fırın kapısının sökülmesi

1 numaralı resimde belirtilen A parçasını ok yönünde çeviriniz.

2 numaralı resimde belirtildiği gibi A parçasını B parçasının içine girdiriniz.

3 numaralı resimde gözüken ok yönünde fırın kapısını ileri yiterek kendinize çekiniz.

Fırın lambasının değiştirilmesi



Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

1. Fırın kapağını açın.

Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.



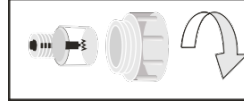
Fırın lambası 300 C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 3*.

Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

Fırınıınızda yuvarlak lamba varsa,



1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Cam kapağı saatin aksi yönde çevirerek çıkartın.
3. Fırın lambasının saatin aksi yönde çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

7) Problemler için çözüm önerileri

Ürün çalışmıyor.

- ✓ Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. Fişin prize takılı olduğunu kontrol ediniz.
- ✓ Sigorta bozuk veya atmış olabilir. Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Sigorta atmış ise tekrar devreye alın.
- ✓ Şebeke voltajı dalgalanma gerçekleşmiş olabilir. Fişi prizden çıkartıp yeniden takın.

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

- ✓ Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. Bu bir arıza değildir.

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- ✓ Metal parçalar ısındığı zaman genişleyerek ses çıkartabilir. Bu bir arıza sebebi değildir.

Fırın ısınmıyor.

- ✓ **Elektrik gelmiyordur:** Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları yeniden devreye sokun.
- ✓ **Saat modellerde saat ayarlanmamış olabilir:** Zamanı ayarlayın veya manuel (el) işaretine getirin.
- ✓ **Fonksiyon ve/veya sıcaklık düğmesi ayarlanmamış olabilir:** Fonksiyon ve/veya sıcaklık düğmesini ayarlayın.

Fırın ışığı yanmıyor.

- ✓ **Elektrik gelmiyordur:** Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları yeniden devreye sokun.
- ✓ **Fırın lambası bozuk olabilir:** Fırın lambasını değiştirin.

Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz.

En yakın yetkili servisimize ulaşabilir veya 444 85 38 nolu çağrı merkezimizden destek alabilirsiniz. Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.



AB UYGUNLUK BEYANI EU Declaration Of Conformity

Firma Adı / Company Name	Femaş Metal Sanayi Ve Ticaret A.Ş.
Posta Adresi / Post adress	O.S.B. 9 Cad. No:17 Melikgazi
Posta Kodu / Post code	38070 Şehir / City – Ülke / Country
Telefon No / Phone Number	+90 (352) 3213600
E-posta adresi / E-mail Address	http://www.ferre.com.tr

Bu uygunluk beyanının aşağıdaki ürünlere ait olduğunu ve sadece bizim sorumluluğumuzda düzenlendiğini beyan ederiz.

We hereby declare that the declaration of conformity belongs to the following products and is in our responsibility.

Ürün Modeli / Product Model	Ankastre Fırın / Built-in Oven	Tipi / Type	BEX-X
Seri No / Serial number	-	Parti No / Party No	-

Beyan konusu / Declaration subject: Elektrikli Ankastre fırın / Electric Built-in Oven

Yukarıda belirtilen beyanın amacı, aşağıda verilen ilgili Avrupa birliği uyum mevzuatına uygunluk sağlamaktır.

The purpose of the declaration is to provide the relevant European Union harmonization legislation that is below.

Tarafımızca üretilen elektrikli ekipmanın, Elektromanyetik Uyumluluk Direktifi (EMC) 2014/30 / EU Direktifi (LVD) 2014/35 / EU'nin gerekliliklerini yerine getirdiğini onaylıyoruz.

We confirm that the electrical equipment manufactured by us fulfils the requirements of the Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU, the Directive of Electromagnetic Compatibility (EMC) 2014/30/EU.

Standartlar / Standards

IEC 60335-1: 2010, AMD2: 2016, COR1: 2016

IEC 60335-2-6: 2014, AMD1: 2018

EN 55014-1: 2006, A1: 2009, A2: 2011, CISPR: 2016

EN 55014-2: 2015, CISPR: 2015

IEC - EN 61000-3-2: 2014

IEC - EN 61000-3-3: 2013, A1: 2017

Onaylanmış Kuruluş Notified Body	O.K. Kimlik No NB No	Rapor No Report No	Sertifika No Certificate Id	Sertifika Tarih Certificate Date	Direktif Directive
SGS Turkey	TL-601 (IAS)	TR_2018533_1	BE-8502	16.10.2018	LVD
SGS Turkey	TL-601 (IAS)	TR_2018318_1	-	27.06.2018	EMC

Tarih / Date: 02.03.2019

İsim / Name: Mustafa BOZTAŞ

Görevi / Title: Ar-ge Laboratuvar Müdürü / R&D Laboratory Manager

İmza / Signature:

FEMAS
METAL SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Şirket Merkezi Kayseri
Organize San. Böl. 9. Cad. No:17 Melikgazi / KAYSERİ
Tel : (0352) 321 36 00 Pbx : (0352) 321 36 05
Mimarsinan V.D. 388 064 7746
Mersis No:0-3850-5477-4500-019

MB

Sayfa 1 / 1