

Germany
Feller



CO 200

**Convection
Oven**

Read these instructions, carefully before use.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION AND INSTRUCTIONS



Thank you for purchasing the convection oven. In order to make the best use of this product and use it safely please read the instruction manual carefully and keep for future reference.

Guide to Safe Operation

- Surfaces become very hot during operation, and remain hot for some time after the unit is switched off .Do not touch the lid or the sides of the oven without protective oven gloves.
- All metal items in the oven ,such as the cooking grill ,can get very hot during cooking .Please be careful when removing these items from a hot oven .Always wear oven gloves or use the tongs supplied.
- Due to the high surface temperatures this product reaches when in use, keep children and pets away from this product.
- Never place unprotected hands inside the oven when in use.
- Use on a secure and stable worktop, and do not place near the edge of the worktop . Always make sure that children cannot reach the product or any loose cables.
- Do not place the product where it can either fall or be pulled into water or any other liquid.
- Never immerse the cord, plug, or lid/control panel of the product in water or other liquids.
- Never leave the product unattended while in use.
- Use the handle and wear oven gloves when lifting the lid from the glass oven.
- Use the product for its intended use only.
- Do not use any other accessories or attachments not recommended Feller. They may result in fire, electrical shock, or personal injury.
- Never operate the Convection oven if it has a damaged cord or plug. If the Convection oven has been dropped or damaged, please return this product to after sale service centre of Feller for examination and repair.
- Only touch the product on the handles when in use.
- The lid/control panel should be placed on the worktop resting on its side.
- Always remove the lid away from you so the escaping steam is channeled away from your face.
- Do not move the oven when in use.
- Take care when removing the lid for possible drips or splashes.
- Always remove the plug from the socket whenever the oven is not in use,

when cleaning, or whenever there is a power failure. Remove from the socket by pulling on the actual plug not the cable.

- Regularly check the cable and plug for any signs of damage.
 - For safety reasons, a broken or damaged mains cable may only be replaced by an equivalent cable from after sale service centre of Feller.
- Never use the cord to carry the product.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop, or touch hot surfaces.
 - The Convection oven is for domestic use only; it is designed to handle normal household quantities. It is not suitable for continuous or commercial operation.
 - Do not use outdoors or operate where aerosol(spray) products are being used or where oxygen is being administered.
 - Re-tighten screws if base becomes loose.
 - The halogen heating element will switch on and off for temperature regulation. This is quite normal.



Please note: The handle on the lid works as a safety mechanism, if the lid is not on properly or the lid is off the oven, it will automatically turn off.

- Do not disassemble the product or attempt to modify the plug in any way. There are no user serviceable parts.
- Do not place on or near a hot gas or electric hob or in a heated oven.
- Be careful when disposing of hot liquids, particularly fat or oil.
- Use extreme caution when removing pans or cooking racks from the Convection oven.
- If baking cakes, for best results use a cake ring mould (with a hole in the middle).

Before Use

Wash the glass oven, plastic base and cooking rack in hot soapy water and allow to dry thoroughly.

Always ensure that the oven is on a stable heat proof surface.



Important: Do not immerse the lid in water or in a dishwasher. The outer surface can be cleaned by disconnecting from the power and wiping carefully with a damp dishcloth or sponge. Always dry thoroughly before use or reconnecting to the power supply

- Place plastic base on a firm stable surface.
- Place glass oven inside the base.
- Place dual level cooking rack in the liner glass oven according to cooking requirements. The tongs supplied can be used if required.
- Place good on the cooking rack.
- Place glass lid on top of the oven. The lid should fit into the base evenly.
- Set time and power according to cooking requirements..

USING YOUR CONVECTION OVEN

General Use Instructions

- Make sure the unit is safely plugged into a properly earthed socket and that the cord is not touching any hot object.
- Ensure the glass oven has been placed on the plastic base.
- Make sure the desired metal tray is in place, in the oven.
- Metal and glass dishes, pans and foil may be safely used within the oven.

Turning On/Off

- Always ensure that the oven is on a stable heat proof surface.
- Select the required heat setting by turning the temperature control in a clockwise direction (20°-25°).
- Select the desired cooking time by turning the control clockwise (0-60 minutes).

Please Note: Please take care to select the correct time. Do not try to turn the dial backwards (anticlockwise) as this may damage the timer. Turn the unit off and wait for the timer to naturally count down to the desired time.



- The Convection oven will turn off when the cooking time has passed and the temperature control has reached the "off" position. The handle on the lid works as a safety mechanism. To ensure your oven switches on, select a cooking time and then ensure the handle is completely down in order to depress safety switch into the body of the lid.
- When removing the lid always use the handle as this releases the safety switch and turns the oven off. Please be aware that the oven will still be hot and we recommend the use of oven gloves to protect your hands from the risk of burning.

COOKING INSTRUCTION

Only lift the lid by its handle .When removing the glass lid while it is still hot, be extremely careful and always use oven mitts. For guidance refer to the time and power instructions given in the suggested recipes .



Warning: Do not touch any surface on the Convection oven during operation. The air inside the cooking dome can reach a temperature of 250° which makes the surface very hot and may cause burns. Please note the Convection oven will also take some time to cool down even after being switched off.

THAW SETTING

- The Convection oven has a thaw setting which is a low temperature that should be used to defrost foods-this is indicated on the temperature dial.



Please Note: Always ensure food is adequately thawed before cooking.

The cooking duration depends on the size and weight etc. of the food to be cooked. Most meat , for example, comes with a recommended cooking time and these should be used as a guide. As the Convection oven cooks quicker than conventional ovens you may need to allow less time to achieve the desired state of readiness.

- To determine if the food is cooked use a cooking thermometer or pierce the food with a fork or skewer to check for uncooked juice on meats, poultry etc. or tenderness when cooking vegetables.
- Always ensure food is piping hot inside before serving.

GENERAL CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

- Ensure the unit is off.
- Unplug and let the unit cool before cleaning.
- All parts, Except the lid and plastic base, are dishwasher safe. To protect the metal and plastic surfaces; do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- The outer surface of the heater/control assembly can be cleaned by wiping with a damp cloth.

Caution: Do not attempt to wash any of the glass until it cools to room temperature. If you pour cold water on the glass while it is still hot, it could cause the glass to crack and/or break.



Warning: Do not place the lid on or close to any flammable or combustible items. It may cause fire or explosion.



Important Tips:

Check the power source for proper operation. Do not operate the unit with other major appliances in the same power socket. Risk of fusing circuit!

Check to see if electrical plug is properly plugged into the outlet.

Always unplug the unit before washing.

Moisture may build up inside the Convection oven when cooked food is not removed soon after cook time has expired. The steam/moisture build-up can be avoided by removing food as soon as it is cooked.



SUGGESTED RECIPES

All cooking times are approximate. Always ensure food is piping hot throughout before serving. The following recipe temperatures and timings are for guidance only; timings may vary according to the weight of the food being cooked, and individual taste.

Baked Crumb-topped Cod-Serves:4 Ingredients

- 4X150 g(5 1/2oz)
- Skinless firm white cod steaks
- 1 beef steak tomato
- 1 medium leek
- 4 tbsp stuffing mix
- 100 g (4 oz) grated mature Cheddar cheese

Method

1. Preheat the Convection oven to 400°/200°.
2. Wash and pat dry the fish steaks and place on a baking sheet lined with baking parchment.
3. Thinly slice the tomato. Trim and shred the leek. Arrange the tomato over

the fish overlapping and pile on the leek.

4. Sprinkle over the stuffing mix, and top with the cheese.

5. Bake in the Convection oven for 10-15 minutes or until tender and cooked through.

Classic English Fruit Cake – Serves:10 Ingredients

- 170 g unsalted butter
- 170 g light brown sugar
- 4 medium sized eggs
- 100 ml apple juice
- 170 g sultanas
- 170 g raisins
- 170 g currants
- 250 g plain flour
- 55 g ground almonds
- 2 X 15 ml table spoons back treacle
- 1 X 5 ml tea spoon mixed spice
- 1/2 X 5 ml tea spoon grated nutmeg
- 1/2 X 5 ml tea spoon freshly ground cinnamon
- 1 X 15 ml table spoon bicarbonate of soda
- 55 g toasted flaked almonds, chopped
- 255 g mixed dried fruit, chopped
- 30 g glace cherries, halved
- 2-3 X 15 ml spoons sherry

Method

1. Preheat the Convection oven to 290°/140°.

2. Whisk the butter and sugar together until light and fluffy.

3. Beat the eggs, and add to the butter, a little at a time, beating well between each addition.

4. Stir in the treacle.

5. Sift the flour and dry ingredients together, add the fruit and stir into the butter mixture. Stir in the sherry and add just enough apple juice to moisten.

6. Turn the mixture into a 25cm (9 inch) deep, prepared cake tin(ideally a ring shaped tin) and bake in the Convection oven for 45 minutes-1 hour. If cooked, a skewer will come out clean, when inserted into the middle of the cake.

7. Leave to cool in the tin for 15 minutes, before lifting onto a wire rack to cool.

Macaroni Bake-Serves: 4 Ingredients

- 125 g leeks, thinly sliced
- 150 g macaroni
- 2 red onions, finely sliced

- 1 red pepper, finely chopped
- 15 ml spoon olive oil
- 150 ml carton natural yogurt
- 150 g Light cream cheese
- 400 g can chopped tomatoes, drained
- Salt and freshly ground black pepper
- 65 g Cheddar cheese, grated

Method

1. Preheat the Convection oven to 350°/180°
2. Put the leeks into a saucepan of boiling water. Bring back to the boil and drain
3. Cook the macaroni in a large pan of boiling salted water for 10-20 minutes.
4. Drain
5. Mix together the onions and pepper. Heat the oil in a large frying pan and fry for 3-4 minutes until softened but not brown.
6. In a bowl, mix together the yogurt, cream cheese, tomatoes and seasoning. Mix in the macaroni and the vegetables.
7. Put into a suitable dish and sprinkle with the grated cheese. Bake for 20-30 minutes until golden.

Open Apple Pie- Serves: 6 Ingredients

Base:

- 450 g shortcrust pastry mix

Filling:

- 500 g Bramley apples, peeled, cored and chopped
- 1 pinch ground cloves
- 5 ml tea spoon ground cinnamon
- 1 pinch freshly grated nutmeg
- 50 g raisins

Method

1. Preheat the Convection oven to 400°/200°.
2. For the pastry base: Make up the pastry as per the pack instructions, use 3/4 to line a 23cm pie dish. Cut the remaining rolled pastry into strips 1 cm wide.
3. For the filling: Combine together all the filling ingredients and pile into the pastry-lined pie dish. Top with the pastry strips to form a lattice.
4. To top: Glaze with a little of the egg and sprinkle over the sugar.
5. Cook for 25-35 minutes in the Convection oven.
6. Serve immediately with ice cream or cream.

Convection oven Cooking Times

| | Temp (°C) | Time Taken (min.) |
|-------------------------------------|-----------|-------------------|
| Roast Chicken (1.6 Kg) | 200 | 70 |
| Roast Beef (1 Kg) | 180 | 75 |
| Cod Steak (150 g) | 200 | 24 |
| Chicken Breast (350 g) | 190 | 20 |
| Peppers (halved) | 200 | 34 |
| Onion (whole, Small) | 200 | 60 |
| Potatoes (roast, small, cut in two) | 200 | 36 |
| Parsnips (strips~ 2 cm diameter) | 200 | 36 |
| Potato (baked, medium size) | 200 | 75 |
| Onion (quarter) | 200 | 60 |
| Yorkshire pudding (ready made) | 200 | 12 |
| Oven Chips (frozen) | 200 | 18 |



A series of horizontal lines for writing, starting with a dashed orange line at the top, followed by multiple dotted lines.



۴. برای تهیه مواد رویی: با اندکی تخم مرغ، روی مخلوط حاصل از بند ۳ را پوشش دهید و شکر بپاشید.

۵. آن را به مدت ۳۵-۲۵ دقیقه درون آون انتقال حرارتی بپزید.

۶. بلافاصله با خامه یا بستنی سرو نمایید.

زمان‌های پخت آون انتقال حرارتی

| مدت زمان لازم (دقیقه) | دما (درجه‌ی سانتی‌گراد) | |
|--------------------------|----------------------------|---|
| ۷۰ | ۲۰۰ | جوجه بریانی (۱/۶ کیلوگرم) |
| ۷۵ | ۱۸۰ | رست بیف (۱ کیلوگرم) |
| ۲۴ | ۲۰۰ | ماهی سفید (۱۵۰ گرم) |
| ۲۰ | ۱۹۰ | سینه‌ی جوجه (۳۵۰ گرم) |
| ۳۴ | ۲۰۰ | فلفل (دونیم‌شده) |
| ۶۰ | ۲۰۰ | پیاز (کامل، کوچک) |
| ۳۶ | ۲۰۰ | سیب‌زمینی (برشته، کوچک، دو قسمت‌شده) |
| ۳۶ | ۲۰۰ | زردک (قطعاتی با قطر حدوداً ۲ سانتی‌متر) |
| ۷۵ | ۲۰۰ | سیب‌زمینی (پخته، کوچک) |
| ۶۰ | ۲۰۰ | پیاز (۱/۴ شده) |
| ۱۲ | ۲۰۰ | پودینگ (آماده) |
| ۱۸ | ۲۰۰ | سیب‌زمینی خردشده (منجمد) |

- پنیرخامه ای سفید ۱۵۰ گرم
- گوجه فرنگی خرد شده و بدون آب ۴۰۰ گرم
- نمک و فلفل سیاه آسیاب شده و تازه به مقدار لازم
- پنیر چدار رنده شده ۶۵ گرم

روش

۱. آون انتقال حرارتی را با دمای ۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد، از پیش گرم نمایید.
۲. تره‌ها را در تابه‌ی آب جوش بریزید. سپس به کاسه برگردانده و آن را خشک نمایید.
۳. ماکارونی را در قابلمه‌ای بزرگ و با آب داغ و نمک، به مدت ۲۰-۱۰ دقیقه بپزید.
۴. آن را خشک کنید.
۵. پیازها و فلفل را با هم ترکیب کنید. روغن را در تابه‌ی داغ، به مدت ۳-۴ دقیقه حرارت دهید تا نرم گردد اما تیره رنگ نشود.
۶. در یک کاسه ماست، پنیر خامه‌ای، گوجه‌ها و ادویه‌جات را مخلوط نمایید. آن را با ماکارونی و سبزیجات ترکیب کنید.
۷. ترکیبات را در ظرف مناسبی ریخته و با پنیر رنده شده بپوشانید؛ سپس به مدت ۳۰-۲۰ دقیقه طبخ نمایید تا طلایی گردد.

پای سیب رو باز: برای ۶ نفر

پایه:

- پودرکیک ۴۵۰ گرم
- سیب عطری بدون پوست، بدون هسته و خرد شده ۵۰۰ گرم
- میخک آسیاب شده اندکی
- دارچین آسیاب شده ۵ قاشق چای‌خوری
- جوز رنده شده اندکی
- کشمش ۵۰ گرم

روش

۱. آون انتقال حرارتی را با دمای ۲۰۰ درجه‌ی سانتی‌گراد از پیش گرم نمایید.
۲. تهیه‌ی پایه‌ی شیرینی: شیرینی را همانند دستورالعمل روی بسته تهیه، و از ۳/۴ ظرفی که ارتفاعش ۲۳ سانتی متر است استفاده نمایید. مابقی شیرینی را به تکه‌هایی با عرض ۱ سانتی متر برش دهید.
۳. تهیه‌ی محتویات: تمام مواد را با هم ترکیب کنید و درون ظرف شیاردار مخصوص تهیه‌ی پای بریزید.

کیک میوه ای سنتی انگلیسی : برای ۱۰ نفر

- کره ۱۷۰ گرم
- شکر قهوه‌ای ۱۷۰ گرم
- تخم‌مرغ متوسط ۴ عدد
- آب‌سیب ۱۰۰ میلی لیتر
- کشمش ۱۷۰ گرم
- آرد ساده ۲۵۰ گرم
- بادام زمینی ۵۵ گرم
- شیره قند غلیظ ۲ قاشق غذاخوری
- ادویه مخلوط ۱ قاشق غذاخوری
- جوز رنده‌شده ۱/۲ قاشق چایخوری
- دارچین آسیاب شده و تازه ۱/۲ قاشق چایخوری
- جوش شیرین اندکی
- مغز بادام بدون پوست، برشته شده و خردشده ۵۵ گرم
- میوه‌های خشک خردشده ۲۵۵ گرم
- گیلاس یخ زده و دونیم شده ۳۰ گرم

روش

۱. آون انتقال حرارتی را با دمای ۱۴۰ درجه‌ی سانتی گراد، از پیش گرم نمایید.
۲. کره و شکر را با هم مخلوط کنید تا نرم و روشن گردد.
۳. تخم‌مرغ‌ها را بشکنید و ذره ذره به کره اضافه نمایید و خوب مخلوط نمایید.
۴. مخلوط را با شیره ترکیب کنید.
۵. آرد و مواد خشک را الک کرده، میوه‌ها را به آن افزوده و به مخلوط کره اضافه نمایید. سپس به اندازه‌های آب‌سیب اضافه‌نمایید که مخلوط، نمناک گردد.
۶. پیش از قرار دادن روی سینی مشبک و داخل آون، مخلوط را به مدت ۱۵ دقیقه استراحت دهید تا خنک گردد.

ماکارونی پخته: برای ۴ نفر

- تره‌فرنگی ورقه شده ۱۲۵ گرم
- ماکارونی ۱۵۰ گرم
- پیاز قرمز ورقه شده ۲ عدد
- فلفل قرمز خرد شده ۱ عدد
- روغن زیتون ۱۵ میلی لیتر
- ماست طبیعی ۱۵۰ میلی لیتر



نکات مهم:

- کارکرد مناسب منبع برق را کنترل نمایید. چنانچه دستگاه با سایر لوازم پرمصرف به یک پریز متصل است، از آن استفاده نکنید زیرا خطر ذوب شدن مدار وجود دارد.
- اتصال مناسب دوشاخه‌ی دستگاه را به پریز کنترل نمایید.
- همواره پیش از شست‌وشوی دستگاه، آن را از پریز برق جدا نمایید.
- چنانچه غذا پس از اتمام مدت زمان پخت از درون آن انتقال حرارتی خارج نشود، ممکن است باعث ایجاد رطوبت گردد. برای جلوگیری از ایجاد رطوبت/بخار، بایستی غذا بلافاصله پس از پخته شدن، خارج شود.

دستورالعمل‌های پیشنهادی طبخ

تمامی زمان‌های پخت، پیشنهادی هستند. همواره مطمئن شوید غذا پیش از سروکردن، از داخل پخته شده است. دماها و زمان‌های دستورالعمل‌های زیر تنها برای راهنمایی هستند؛ تعیین زمان ممکن است برحسب وزن غذای درحال پخت و طعم‌های مورد نظر اشخاص، متفاوت باشد.

ماهی سفید پخته شده با پنیر چدار: برای ۴ نفر

- ۴ قطعه ماهی سفید بدون پوست
- گوجه‌فرنگی
- تره‌فرنگی
- ادویه‌ی مخلوط
- پنیر چدار رنده‌شده
- هر کدام ۱۵۰ گرم
- ۱ عدد
- ۱ عدد متوسط
- ۴ قاشق غذاخوری
- ۱۰۰ گرم

روش

۱. آون انتقال حرارتی را با دمای ۲۰۰ درجه‌ی سانتی‌گراد، از پیش گرم نمایید.
۲. قطعه‌های ماهی را شسته و خوب خشک کنید و در سینی مشبک که کف آن کاغذ آشپزی قرار داده‌اید، بگذارید.
۳. گوجه‌فرنگی را بصورت باریک ببرید. تره‌فرنگی را بطور مرتب خرد کنید. تکه‌های گوجه‌فرنگی را در اطراف ماهی که با تره پوشیده شده، بچینید.
۴. ادویه‌ی مخلوط را روی غذا ریخته و با پنیر پوشش دهید.
۵. آن را به مدت ۱۵-۱۰ دقیقه یا تا زمانیکه ترد و به طور کامل پخته شود، در آون انتقال حرارتی طبخ نمایید.

حالت گرم‌کن

آون انتقال حرارتی دارای حالت گرم‌کن است که دمایی پایین بوده، باید برای یخ‌زدایی غذاها بکار رود و بر روی دکمه‌ی دما نشان داده شده است.



لطفاً توجه فرمایید: لطفاً مطمئن شوید که انجماد غذا، پیش از پخته شدن، بطور کافی برطرف شده است.

مدت زمان طبخ به اندازه‌ی غذا، وزن آن و ... وابسته است. به عنوان مثال هرچه میزان گوشت بیشتر باشد، مدت زمان پیشنهاد شده نیز افزایش خواهد یافت و این موارد می‌توانند به عنوان راهنما باشند. از آنجاییکه این دستگاه نسبت به سایر آون‌های انتقال حرارتی سریع‌تر طبخ می‌کند، شما به زمان کوتاه‌تری برای دستیابی به حالت مطلوب خود نیاز دارید.

برای تعیین اینکه غذا پخته شده، از دماسنج آشپزی استفاده کنید یا اینکه غذا را با یک چنگال یا سیخ آشپزی سوراخ نمایید تا عصاره‌ی روی گوشت، مرغ و ... یا میزان تردی را در زمان پخت سبزیجات کنترل نمایید.

همیشه پیش از سرو کردن، مطمئن شوید که درون غذا بطور کامل پخته شده است.

دستورالعمل‌های عمومی تمیزکاری و نگهداری

- مطمئن شوید که دستگاه خاموش است.
- پیش از تمیز کاری، دوشاخه را از پریز جدا کرده و اجازه دهید دستگاه خنک گردد. تمامی قطعات، بجز درپوش و پایه‌ی پلاستیکی در ماشین ظرفشویی قابل شست‌وشو هستند. برای مراقبت از سطوح فلزی و پلاستیکی، از تمیزکننده‌های ساینده یا پارچه‌های صیقل‌دهنده استفاده نکنید.
- سطح بیرونی اجزاء کنترل/حرارتی را می‌توان با یک پارچه‌ی نمناک تمیز نمود.



احتیاط: تا زمانی که محفظه‌ی شیشه‌ای به دمای اتاق نرسیده، اقدام به شست‌وشوی آن نکنید.

اگر در زمان داغ بودن شیشه، آب سرد روی آن بریزید، ممکن است باعث ترک خوردن یا شکستن آن گردد.



هشدار: درپوش را در نزدیکی یا روی مواد قابل اشتعال قرار ندهید. این امر ممکن است باعث آتش‌سوزی یا انفجار گردد.

- دمای لازم را با چرخاندن دکمه‌ی کنترل دما و در جهت گردش عقربه‌های ساعت (۲۵۰-۲۰ درجه‌ی سانتی گراد) انتخاب نمایید.
- مدت زمان لازم برای پخت را نیز با چرخاندن دکمه‌ی کنترل زمان و در جهت چرخش عقربه‌های ساعت انتخاب نمایید. (۶۰-۰ دقیقه)

لطفاً توجه فرمایید: در انتخاب زمان صحیح، دقت کنید. سعی نکنید که دکمه را در خلاف جهت گردش عقربه‌های ساعت بچرخانید زیرا این امر موجب آسیب دیدن تایمر می‌شود. دستگاه را خاموش کنید و منتظر شوید که تایمر بطور طبیعی زمان را کم کند تا به زمان مطلوب برسد.



- آون انتقال حرارتی پس از سپری شدن زمان و رسیدن دکمه‌ی کنترل دما به وضعیت «Off» خاموش خواهد شد. دستگیره‌ی روی در به عنوان یک سازوکار ایمنی عمل می‌کند. برای اینکه مطمئن شوید آون شما روشن شده‌است، یک زمان طبخ انتخاب کنید و سپس اطمینان حاصل کنید که دستگیره بطور کامل روی درپوش قرار گرفته و کلید ایمنی عمل کرده‌است.
- در زمان برداشتن درپوش، همواره از دستگیره استفاده کنید زیرا دکمه‌ی ایمنی را آزاد و آون را خاموش می‌کند. لطفاً توجه داشته باشید که آون همچنان داغ بوده و ما، استفاده از دستکش‌های مخصوص آشپزی را برای محافظت کردن دستان شما در برابر خطر سوختگی پیشنهاد می‌کنیم.

دستورالعمل‌های آشپزی:

درپوش را فقط توسط دستگیره‌اش بلند نمایید. در زمان برداشتن درپوش شیشه‌ای که هنوز داغ است، بسیار دقت نموده و همواره از دستکش‌های مخصوص آشپزی استفاده نمایید. برای راهنمایی، به زمان‌ها و دماها در دستورالعمل‌های آشپزی پیشنهادشده مراجعه نمایید.

هشدار: در زمان عملکرد آون حرارتی، هیچ یک از سطوح آن را لمس نکنید. هوای درون محفظه‌ی آشپزی ممکن است به دمای ۲۵۰ درجه‌ی سانتی گراد برسد و باعث داغ شدن سطح و ایجاد سوختگی گردد. لطفاً توجه داشته باشید که حتی پس از خاموش شدن آون انتقال حرارتی، مدت زمانی طول می‌کشد تا به‌طور کامل خنک گردد.



پیش از استفاده

بدنه‌ی شیشه‌ای، پایه‌ی پلاستیکی و سینی مشبک را با آب گرم و مایع شوینده، شست و شو دهید و اجازه دهید بطور کامل خشک شود. همیشه مطمئن شوید که آون در محلی پایدار و مقاوم در برابر حرارت قرار دارد.



مهم: درپوش را در آب یا ماشین ظرفشویی وارد نکنید. با جدا نمودن سیم دستگاه از جریان برق، می‌توان سطح بیرونی را با پارچه‌ای نمناک یا اسفنج، به دقت تمیز نمود. همواره دستگاه را پیش از استفاده یا اتصال مجدد به برق بطور کامل خشک نمایید.

مونتاز (سرهم‌بندی)

- پایه‌ی پلاستیکی را روی سطحی پایدار و صاف قرار دهید.
- محفظه‌ی شیشه‌ای را درون پایه قرار دهید.
- هریک از دو سینی مشبک را برحسب شرایط لازم برای پخت، درون دستگاه بگذارید. چنانچه لازم است از انبرها نیز می‌توانید استفاده نمایید.
- غذا را روی سینی مشبک قرار دهید.
- درپوش شیشه‌ای را روی آون قرار دهید. درپوش باید بطور یکنواخت در مکان خود قرار گیرد.
- زمان و توان را برحسب نوع آشپزی تنظیم نمایید.

نحوه‌ی استفاده از آون انتقال حرارتی

دستورالعمل‌های عمومی

- اطمینان حاصل کنید که دستگاه به‌طور ایمن به پریز برق مناسبی متصل شده و سیم آن، با هیچ جسم داغی در تماس نیست.
- مطمئن شوید که شیشه‌ی آون، روی پایه‌ی پلاستیکی واقع شده‌است.
- مطمئن شوید که سینی فلزی، در صورت استفاده، در محل خود و داخل آون قرار دارد.
- ظروف فلزی و شیشه‌ای، تابه‌ها و فویل می‌توانند بدون خطر در داخل آون استفاده گردند.

روشن/خاموش کردن

- همیشه مطمئن شوید که آون در محلی پایدار و مقاوم در برابر حرارت قرار دارد.

- درپوش یا صفحه ی کنترل باید به قسمت بالای دستگاه که مربوط به خود است تکیه داده شود.
- همواره درپوش را از خود دور نگه دارید تا بخار در حال خروج از آن در مقابل صورت شما قرار نگیرد.
- زمانی که آون در حال کار است آن را جابجا نکنید.
- در زمان برداشتن درپوش، مراقب ریزش احتمالی قطرات یا مواد اطراف آن باشید.
- در زمان عدم استفاده از دستگاه، هنگام تمیز کاری یا قطع برق، دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید. دوشاخه را مستقیماً و بدون کشیدن سیم برق، از پریز جدا نمایید.
- بطور منظم سیم برق و دوشاخه را برای تشخیص هر گونه آسیب کنترل نمایید.
- به دلایل ایمنی، سیم برق آسیب دیده یا بریده شده باید با یک سیم مشابه و توسط مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر تعویض گردد.
- هرگز از سیم برای جابجا کردن دستگاه استفاده نکنید.
- اجازه ندهید سیم برق از لبه ی میز یا محل خود آویزان شود یا در تماس با سطوح داغ قرار گیرد.
- آون انتقال حرارتی تنها مختص مصارف خانگی است؛ این دستگاه برای استفاده در مقادیر متداول خانگی طراحی شده است و برای استفاده ی مستمر (بدون وقفه) یا مصارف تجاری مناسب نیست.
- از این دستگاه در فضای باز، در مجاورت دستگاه هایی با شدت جریان هوای زیاد یا در برابر گاز اکسیژن استفاده نکنید.
- چنانچه پایه ی دستگاه در جای خود سست شد، پیچ های آن را محکم کنید.
- المنت هالوژنی حرارتی برای تنظیم نمودن دما، روشن و خاموش خواهد شد. این امر کاملاً طبیعی است.
- لطفاً توجه نمایید که: دستگیره ی روی درپوش به عنوان یک سازوکار ایمنی عمل می کند، اگر درپوش در محل مناسب یا روی آون نباشد، دستگاه بطور خودکار خاموش خواهد شد.
- قطعات فنی دستگاه را از یکدیگر جدا نکرده و خودتان به هیچ وجه اقدام به تعمیر دوشاخه نکنید. در این دستگاه، قطعه ای که توسط مشتری قابل تعمیر باشد وجود ندارد. دستگاه را در نزدیکی یا در مقابل گازهای قابل اشتعال، اجاق گاز برقی یا درون اجاق گرم قرار ندهید.
- در زمان برداشتن مایعات داغ، خصوصاً روغن، احتیاط نمایید.
- در زمان برداشتن سینی ها یا انبر های آشپزی از درون آون انتقال حرارتی بسیار دقت نمایید.
- در زمان پخت کیک، برای حصول بهترین نتیجه، از قالب گرد کیک پزی (که حفره ای در میان آن است) استفاده نمایید.

پیش از استفاده از این دستگاه، دستورالعمل‌های ایمنی را به‌طور کامل بخوانید.



اطلاعات و دستورالعمل‌های مهم ایمنی

از شما برای خرید آون انتقال حرارتی سپاسگزاریم. برای استفاده‌ی مطلوب و ایمن از این دستگاه، لطفاً دفترچه دستورالعمل را به دقت خوانده و آن را برای مراجعات بعدی نگهداری نمایید.

راهنمای استفاده‌ی ایمن

- سطوح دستگاه در مدت زمان عملکرد بسیار داغ می‌شوند و برای مدتی پس از خاموش شدن نیز داغ باقی خواهند ماند. درپوش یا بدنه‌ی آون را بدون استفاده از دستکش‌های محافظ لمس نکنید.
- تمامی لوازم فلزی موجود در آون، مانند سینی طبخ، در زمان پخت بسیار داغ می‌شوند. لطفاً در زمان برداشتن این لوازم از آون داغ، مراقب باشید. همواره از دستکش یا انبرهای در نظر گرفته شده استفاده نمایید.
- به دلیل سطح دمای بالای این دستگاه در زمان کار، کودکان و حیوانات خانگی را از آن دور نگه دارید.
- هرگز در زمانی که دستگاه در حال کار است، دست بدون دستکش را وارد آن نکنید.
- از دستگاه در محلی ایمن و پایدار استفاده کرده و آن را در نزدیکی لبه‌ی میز قرار ندهید. همیشه اطمینان حاصل نمایید که کودکان نمی‌توانند به دستگاه یا سیم‌های آن دسترسی یابند.
- دستگاه را در محلی که ممکن است درون آب یا هر مایع دیگری بیفتد قرار ندهید.
- هرگز سیم برق، دوشاخه، درپوش یا صفحه‌ی کنترل را در آب یا مایع دیگری فرو نبرید.
- هرگز دستگاه را در زمان استفاده به حال خود رها نکنید.
- در زمان برداشتن درپوش آون شیشه‌ای، از دستگیره استفاده کرده و دستکش به دست کنید.
- از این محصول فقط برای مقاصد تعیین شده استفاده نمایید.
- از لوازمی که توسط شرکت فلر پیشنهاد نشده استفاده نکنید. آنها ممکن است باعث آتش سوزی، برق گرفتگی یا صدمه‌ی شخصی گردند.
- اگر سیم برق یا دوشاخه آون انتقال حرارتی آسیب دیده، از دستگاه استفاده نکنید. چنانچه آون انتقال حرارتی به زمین افتاد یا آسیب دید، لطفاً آن را برای بررسی و تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر انتقال دهید.
- در زمان استفاده، تنها از دستگیره‌ها برای کار استفاده نمایید.

Germany
Feller



CO 200



آون هواپز