

Feller Germany



EO 250 W

**Electric
Oven**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. To protect against any electrical hazards, DO NOT place unit or cord in water or any other liquids.
3. Do not touch any hot surfaces. Use oven mitts for removing or touching any hot parts. Always place Toast Oven on heat protected surface.
4. Leave about 100-150mm open space all around the exterior of this appliance. Place the appliance on a dry, horizontal surface.
5. Unplug the unit from outlet when not in use and before cleaning. Always allow to cool before attaching or removing any parts.
6. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
7. Always pull the plug out from the wall – never pull the cord. Remove the plug from the wall before moving the appliance. Use both hands to move the appliance.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
9. Do not place the Toaster Oven inside an heated oven or near a hot flame or electric burner.
10. Do not use outdoors
11. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly. The Toaster Oven should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.
12. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
14. Store only the accessories provided with this unit inside the oven when not in use. Do not store any other materials.
15. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not put any items on top of the appliance when in operation.
16. Do not place any cardboard, paper or plastic inside the oven.
17. All containers placed inside the oven must not be airtight. Also, they need to have enough room to allow for expansion of fluids.
18. Clean this appliance regularly as build – up of grease may cause a fire. Make sure that this appliance is not placed near curtains, any drapery, or other flammable material.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
20. In order to prevent accidental burns, always use the handle and knobs to operate this appliance.
21. The temperature of the door or outer surface may be high when the appliance operating.

22. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a toast oven as they may create a fire or risk of electric shock.
23. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
24. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
25. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities. Or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
26. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
27. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
28. The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
29. WARNING-Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock, and only use the proper E 14 lamp:250V, 2A.

**SAVE THESE INSTURCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**



Caution: hot surface

BEFORE FIRST USE

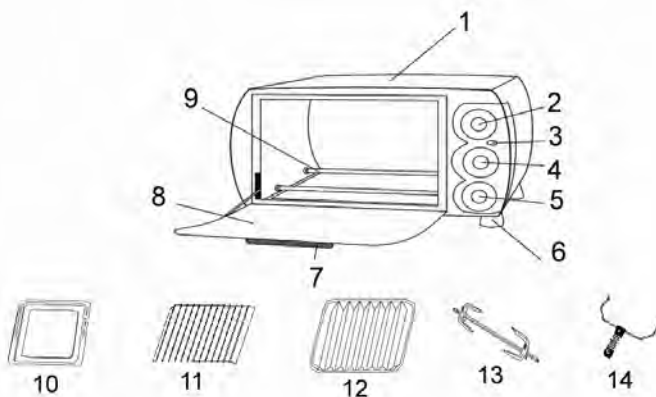
1. Remove all accessories and shipping materials packed inside the Oven.
2. Wash the Rack and Pan in warm soapy water. Wipe the inside of the Oven with a damp cloth or sponge. Blot dry with paper towels to be sure the unit is dry before using.
3. Place Oven on a flat counter or other stable surface DO NOT OPERATE ON THE SAME CIRCUIT WITH ANOTHER APPLIANCE.
4. Position the Oven so that it is at least 2 inches (5cm) from any surrounding object. Ensure that nothing has been placed on top of the Oven.
5. Make sure the Crumb Tray is properly installed before using.

For the first time only, Set the Temperature Knob to MAX, the Function setting on Toast and the Timer to 15 minutes. This will burn off any oils still on the Oven.

NOTE: The oven may smoke during this process. This is normal for a new Oven and will not last more than 10-15 minutes.

NAME OF PARTS

1. Housing
2. Temperature knob
3. Indicator light
4. Function knob
5. Time knob
6. Oven foot
7. Door handle
8. Glass door
9. Heating element
10. Crumb tray
11. Baking rack
12. Baking tray
13. Rotisserie fork
14. Rotisserie helper



CONTROL SETTINGS

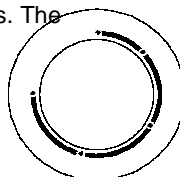
TIME SETTING

0-120 MINUTES: The Timer can be set up to 60 minutes. The oven will not turn on without the timer being set.

When the Time knob is in the "off" position, the oven will not operate. To set the time, turn the knob clockwise to the desired time.

Indicator Light is lit only when Time has been set.

When the Timer has reached the OFF position,

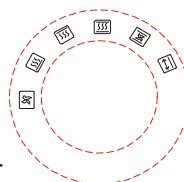


a bell sound will be heard. Power supply will be cut off automatically.

ADJUSTING TIME

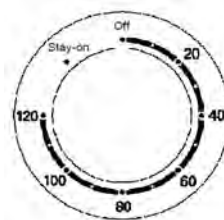
Timer can be change during cooking cycle. Just turn the timer knob to the desired time and continue cooking.

NOTE: To select the cooking time, first rotate the timer knob more then 90 degrees, and then turn the switch back to the time you require.



TEMPERATURE SETTING

Turn the Temperature knob clockwise to the desired temperature setting. The Temperature can be set from 70 C to 250 C .



STAY ON

For use the toaster without time control, turn the timer knob to position " Stay on" In this case, the toaster will work until the timer knob is set to " off" position.


Note: the bread may catch fire if the toasting time is setting too long. Close supervision



is necessary during toasting and the timer do not being set too long.

FUNCTION SETTING


This Oven offer five different functions for versatile cooking all in one appliance. OFF:

Bake:  The lower heating elements are working during this function. Broil:


 The upper heating elements are working during this cycle.

Toast:  The upper and lower heating elements are working during this function 


It is perfect for baking pizza, bread and cookies and Toasting pork, steaks and Toasts.

Defrost:  During this function ,the heating elements are not in use. The fan is working,

for defrosting frozen food.

Convection:  The upper and lower straight electric heating elements, along with the motor fan are working. It is perfect for Toasts, steaks, baking

pizza and bread.

Rotisserie:  The upper straight electric heating elements, along with the motor fan are operating during this function. Plus, the Rotisserie Motor is working. Follow Rotisserie instruction for proper use.


HOW TO USE

CAUTION: THE OVEN SURFACES ARE HOT DURING AND AFTER USE GENERAL INSTRUCTIONS


1. Place the Baking Rack in position that will accommodate the height of the food to be cooked.
2. Set the food on the Rack. Make sure that you always use an ovenproof container in the oven, never use plastic or cardboard containers in the Oven
3. Never use glass or ceramic pans or lids.
4. DO NOT let juices run to the bottom of the oven. Use the Drip Tray and Crumb Tray when cooking.
5. Set the temperature as suggested by the recipe or as desired.
6. Securely shut the door and set the cooking time to begin operating the oven.

TOAST FUNCTION:

Use the Toast function for foods such as corn, bread, cookies and heating food


1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the Function Knob to " ".
3. The most length of time you want to Toast for 7 min
4. Rotate the Temperature knob clockwise to desired temperature
5. Continuing Toasting for desired length of time.
6. Check food temperatures before moving to ensure that proper internal temperatures have been reached.
7. Always remove food with oven mitts. Food and oven are very hot.

DEFROST FUNCTION:

1. Put frozen food on the Baking Pan and place the Baking Rack in position.
2. Set the Function Knob to 
3. Select the length of time you want to Defrost the food. You do not need to set a temperature for the Defrost function. All elements are off during the Defrost function. The motor fan is operating only.
4. Do not preheat. Cook until thawed. Timing varies according to food type and size.

CONVECTION FUNCTION:


Use the convection Function For Toasts, Steaks, Baking Pizza and Bread

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the Function Knob to 


3. Select the length of time you want to Toast the food.
4. Rotate the Temperature knob clockwise to desired temperature.
5. Continuing cooking for desired length of time.
6. Check food temperatures before moving to ensure that proper internal temperatures have been reached.
7. Always remove food with oven mitts. Food and oven are very hot.

BROIL FUNCTION:

The Broil Function is ideal for fish, beef, steak, vegetables, etc.

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the Function Knob to "  ".
3. Select the length of time you want to Broil the food.
4. Rotate the Temperature knob clockwise to desired temperature.
5. Continuing broiling for desired length of time.
6. Check food temperatures before moving to ensure that proper internal temperatures have been reached.
7. Always remove food with oven mitts. Food and oven are very hot.

ROTISSERIE FUNCTION:

1. Remove the Baking Rack from the oven and set aside.
2. Place the Baking Pan in the lowest level of the oven. This will catch all the drippings from the food that is on the Rotisserie Forks as it cooks. Do Not attempt to use the Rotisserie Function without placing the Baking Pan in the correct position of the oven.
3. Set the Function knob to .
4. Select the length of time you want to Rotisserie the food.
5. Rotate the Temperature knob clockwise to desired temperature.

ROTISSERIE FUNCTION USING THE ROTISSERIE FORKS:

1. Secure the food with weight centered on the forks.
2. Slide the Holding Forks onto each of the forks and press firmly into the food, piercing the food to hold in place on the forks. Insert the Holding Forks at different angles to hold the food more firmly. Tighten the screws, turning clockwise so that the holding forks will stay in place during the Rotisserie cooking session.
3. Insert the pointed end of the Rotisserie forks into the Rotisserie Socket on the inside right side of the oven.
4. Lift the Rotisserie Forks on the left side just a bit to allow the notch to fit into the rotisserie Bracket on the left side of the oven.
5. Set the Temperature knob and the Time knob to begin operating the oven.
6. Once the cooking time has been complete and you have checked the internal temperature of the food to ensure that it has cooked properly, you can remove the Rotisserie Forks with the Rotisserie Helper Handle.
7. Hold the handle in your right hand and support handle in your left hand.

8. Place the hooks on the Helper Hander underneath the Rotisserie Forks.
9. Lift the left side of the Rotisserie Forks out of the Bracket first and pull slightly toward you.
10. Gently remove the right pointed side of the Rotisserie Forks from the Rotisserie Socket and remove the food on the forks out of the oven.
11. Place the food on a heat safe plate or dish when you have removed from the oven. Let it cool slightly before attempting to remove the holding forks and Rotisserie Forks from the food
12. To remove the Holding Forks, turn the screws counterclockwise and pull the Holding.

BAKE FUNCTION:

Use the bake function for foods such as less tender cuts of meat, soups and stews

1. Place the baking rack to the desired height.
2. Set the Function Knob to **SSS**
3. Select the length of time you want to Bake the food.
4. Rotate the Temperature knob clockwise to desired temperature.
5. Continuing baking for desired length of time.
6. Check food temperatures before moving to ensure that proper internal temperatures have been reached.
7. Always remove food with oven mitts. Food and oven are very hot.

CARE AND CLEANING

1. Before cleaning unplug the toaster oven and allow it to cool completely.
2. Wash all the attachments with mild, soaped water including the rack and the baking Tray.
3. Do not use abrasive cleansers, scrubbing brushes and chemical cleaner as this will cause damage to the non-stick coating of baking Tray.
4. Using a wet cloth to wipe the inner of the oven.
5. To clean the door by using a wet cloth saturated with detergent or soap.
6. Never immerse the unit in water or other liquid.
7. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

NOTE :

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.



The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

۶. پیش از درآوردن غذا، دمای آن را چک کرده و از رسیدن آن به دمای مورد نیاز، اطمینان حاصل کنید.
۷. همواره برای درآوردن غذا از درون آون، از دستکش های ویژه آون و فر (آون میت) استفاده کنید، چرا که هم غذا و هم خود آون بسیار داغ هستند.

تمیزکاری و مراقبت

۱. پیش از انجام هرگونه عملیات تمیزکاری یا مراقبت، دوشاخه را از پریز برق خارج کرده و تا سرد شدن دستگاه صبر کنید.
۲. کلیه لوازم جانبی دستگاه، از جمله قفسه و سینی پخت را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشوید.
۳. هرگز در تمیزکاری این دستگاه، از مواد شوینده سایا (خورنده سطوح)، برس ها یا اسفنج های زبر و حلال های شیمیایی استفاده ننمایید.
۴. برای تمیزکردن محفظه درونی آون از یک پارچه نم دار استفاده کنید.
۵. در آون را هم با دستمالی آغشته به ماده شوینده تمیز کنید.
۶. هرگز دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نکنید.
۷. کلیه تعمیرات دستگاه، باید تنها توسط تعمیرکاران مجرب و متخصصان درون مراکز مجاز خدمات پس از فروش دستگاه انجام شوند.

توجه:




رهنمود ۲۰۰۹/۹۶ اتحادیه اروپا درباره زباله های تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی، اطلاعاتی برای کاربران: علامت سطل زباله ضربدرخورده، به این معناست که در پایان عمر مفید این دستگاه، نباید آن را همراه با زباله های عادی خانگی دورانداخت و کاربر باید آن را به مراکز ویژه جمع آوری این دستگاه ها تحویل دهد؛ دورانداختن جداگانه لوازم خانگی، از پیامدهای ناخوشایند احتمالی و مضر برای سلامت محیط زیست و انسان، جلوگیری می کند؛ این کار هم چنین امکان بازیافت مواد با ارزش و استفاده دوباره از آنها در چرخه تولید را، فراهم می سازد و موجب صرفه جویی در استفاده از منابع و انرژی می شود.

روش کار با سیخ جوجه گردان

۱. برای اطمینان بیشتر، غذا را حتماً در وسط سیخ جوجه گردان قرار دهید.
۲. نوک سیخ جوجه گردان را از سوراخ هر دو چنگک نگه دارنده بگذرانید و محکم درون غذا فرو کنید تا غذا را سوراخ کرده و آن را محکم بر روی سیخ نگه دارد. بهتر است چنگک‌ها را به گونه‌ای وارد کنید، که نوک آن‌ها روبروی هم قرار گیرد، به این ترتیب غذا محکم‌تر بر روی سیخ نگه‌داشته می‌شود. سپس پیچ‌های سفت‌کننده را محکم ببندید تا چنگک‌ها در جای خودشان ثابت بمانند و غذا در طول فرآیند پخت، حرکت نکند.
۳. نوک سیخ را درون روزنه محور گرداننده در دیواره درونی آن فرو کنید.
۴. سیخ‌ها را در سمت چپ فقط اندکی بالا ببرید تا دندان آن کاملاً در محل اتصال سمت چپ آن جا بیفتند.
۵. پیچ‌های زمان و دمای عملکرد را چرخانده و تنظیم کنید تا عملیات پخت آغاز گردد.
۶. پس از پایان عملیات پخت و حصول اطمینان از کاملاً پخته شدن غذا، می‌توانید سیخ‌های کباب‌پزی را به وسیله ابزار کمکی جوجه گردان، از دستگاه جدا نمایید.
۷. دستگیره را در دست راست خود و دستگیره پشتیبان را در دست چپ بگیرید.
۸. گیره‌ها را در زیر سیخ جوجه گردان بر روی دستگیره کمکی قرار دهید.
۹. با بلند کردن انتهای سمت چپ سیخ، آن را از محل اتصال خارج کرده و به آرامی به سمت خودتان بکشید.
۱۰. سمت راست سیخ جوجه گردان را هم به آرامی از روزنه محور گردان بیرون آورده، غذا را همان‌طور که به سیخ است، از آن خارج نمایید.
۱۱. پس از در آوردن غذا از آن، آن را بر روی سطح یا ظرفی مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. پیش از انجام هر گونه تلاشی در جهت بازکردن چنگک‌های نگه‌دارنده و جداسازی غذا از سیخ جوجه گردان، تا کمی سرد شدن غذا صبر کنید.
۱۲. برای بازکردن چنگک‌های نگه‌دارنده، پیچ‌های سفت‌کننده را بر خلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید، سپس چنگک‌ها را از درون غذا و از روی سیخ جوجه گردان بیرون بیاورید.
۱۳. غذا را به آرامی از سیخ بیرون کشیده و درون همان ظرف مقاوم در برابر حرارت یا ظرف دل‌خواه دیگری بریزید.


عملکرد پختن

از این عملکرد، برای پخت مواد غذایی‌ای هم‌چون، تکه‌های ضخیم گوشت، انواع سوپ‌ها و خورشت‌ها استفاده کنید.

۱. قفسه پخت را در ارتفاع مناسب قرار دهید.
۲. پیچ تنظیم عملکرد (FUNCTION) را چرخانده و در موقعیت  قرار دهید.
۳. مدت‌زمان مطلوب، برای فرآیند پختن را تنظیم نمایید.
۴. پیچ تنظیم دما را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و بر روی موقعیت دمای دل‌خواهتان قرار دهید.
۵. مدت‌زمان فرآیند پختن را به میزان دل‌خواه، ادامه دهید.


عملکرد پخت با فن هوای داغ:

از این عملکرد، برای پخت مواد غذایی ای هم چون، نُست‌ها، استیک‌ها و پخت پیتزا و نان استفاده کنید.


۱. قفسهٔ پخت را در ارتفاع مناسب قرار دهید.
۲. پیچ تنظیم عملکرد (FUNCTION) را چرخانده و در موقعیت  قرار دهید.
۳. مدت‌زمان مطلوب، برای فرآیند پخت با فن هوای داغ را تنظیم نمایید.
۴. پیچ تنظیم دما را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و بر روی دمای مطلوب قرار دهید.
۵. مدت‌زمان فرآیند پخت با فن هوای داغ را به میزان دل‌خواه، ادامه دهید.
۶. پیش از درآوردن غذا، دمای آن را چک کرده و از رسیدن آن به دمای مورد نیاز، اطمینان حاصل کنید.
۷. همواره برای درآوردن غذا از درون آون، از دستکش‌های ویژهٔ آون و فر (آون میت) استفاده کنید، چرا که هم غذا و هم خود آون بسیار داغ هستند.

عملکرد سرخ و کباب‌کردن:

این عملکرد، برای پخت مواد غذایی ای هم چون، ماهی، بیف (گوشت گاو)، استیک‌ها و غیره بسیار ایده‌آل است.

۱. قفسهٔ پخت را در ارتفاع مناسب قرار دهید.
۲. پیچ تنظیم عملکرد (FUNCTION) را چرخانده و در موقعیت  قرار دهید.
۳. مدت‌زمان مطلوب، برای فرآیند سرخ و کباب‌کردن را تنظیم نمایید.
۴. پیچ تنظیم دما را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و بر روی موقعیت دمای دل‌خواهتان قرار دهید.
۵. مدت‌زمان فرآیند سرخ و کباب‌کردن را به میزان دل‌خواه، ادامه دهید.
۶. پیش از درآوردن غذا، دمای آن را چک کرده و از رسیدن آن به دمای مورد نیاز، اطمینان حاصل کنید.
۷. همواره برای درآوردن غذا از درون آون، از دستکش‌های ویژهٔ آون و فر (آون میت) استفاده کنید، چرا که هم غذا و هم خود آون بسیار داغ هستند.

عملکرد جوجه‌گردان:

۱. قفسهٔ پخت را از درون آون خارج کرده و کناری بگذارید.
۲. سینی پخت را در پایین‌ترین موقعیت ممکن بگذارید، به این ترتیب، تمامی روغن‌ها و عصاره‌های چکیده‌شده از غذای روی جوجه‌گردان، درون این سینی جمع‌آوری خواهد شد. هرگز عملکرد جوجه‌گردان را بدون گذاشتن این سینی در ته آون به کار نیندازید.
۳. پیچ تنظیم عملکرد (FUNCTION) را چرخانده و در موقعیت  قرار دهید.
۴. مدت‌زمان مطلوب، برای فرآیند جوجه‌گردان را تنظیم نمایید.
۵. پیچ تنظیم دما را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و بر روی موقعیت دمای دل‌خواهتان قرار دهید.


روش کار با دستگاه

احتیاط کنید: در طول عملکرد پخت و پس از اتمام آن، سطوح دستگاه بسیار داغ هستند.


۱. قفسه پخت را درون آون و در موقعیت مناسب با ارتفاع غذای مورد نظر قرار دهید.
۲. غذا را بر روی قفسه بگذارید. از مناسب بودن ظرف مورد استفاده، برای پخت با آون، کاملاً مطمئن شوید؛ هرگز از ظروف پلاستیکی یا مقوایی درون آون استفاده نکنید.
۳. هرگز نباید سینی‌ها و درپوش‌های شیشه‌ای یا سرامیکی را برای پخت درون آون به کار ببرید.
۴. اجازه ندهید که آب یا عصاره چکیده از غذاها، به سطوح زیرین و کف آون نفوذ کند. برای این کار در هنگام پخت، حتماً از سینی ضدچکه و سینی خرده‌نان استفاده کنید.
۵. بر اساس دستور پخت غذا یا به دل‌خواه خود دمای دستگاه را تنظیم نمایید.
۶. به‌منظور حفظ ایمنی، در دستگاه را به‌طور کامل و محکم ببندید و سپس مدت‌زمان عملکرد پخت را تنظیم کنید تا پخت غذا آغاز شود.

عملکرد تست کردن:

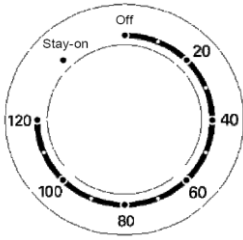
این عملکرد را برای مواد غذایی‌ای هم‌چون، ذرت، نان، انواع کلوچه و هم‌چنین برای گرم کردن غذاها به کار ببرید.

۱. قفسه پخت را در ارتفاع مناسب قرار دهید.
۲. پیچ تنظیم عملکرد (FUNCTION) را چرخانده و در موقعیت  قرار دهید.
۳. مدت‌زمان مطلوب، برای فرآیند تست کردن را تنظیم نمایید.
۴. پیچ تنظیم دما را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و بر روی موقعیت دمای دل‌خواهتان قرار دهید.
۵. مدت‌زمان فرآیند تست کردن را به میزان دل‌خواه، ادامه دهید.
۶. پیش از درآوردن غذا، دمای آن را چک کرده و از رسیدن آن به دمای مورد نیاز، اطمینان حاصل کنید.
۷. همواره برای درآوردن غذا از درون آون، از دستکش‌های ویژه آون و فر (آون میت) استفاده نمایید، چرا که هم غذا و هم خود آون بسیار داغ هستند.

عملکرد یخ‌زدایی:

۱. غذای یخ‌زده را بر روی سینی پخت قرار داده و قفسه پخت را در جای خود قرار دهید.
۲. پیچ تنظیم عملکرد (FUNCTION) را چرخانده و در موقعیت  قرار دهید.
۳. مدت‌زمان مطلوب برای یخ‌زدایی غذا را تنظیم نمایید. در یخ‌زدایی، احتیاجی به تنظیم دمای عملکرد نیست، چرا که تمامی المنت‌ها خاموشند و فقط فن هوای داغ کار خواهد کرد.
۴. از پیش گرم نکنید. فرآیند یخ‌زدایی را تا زمان نرم شدن غذا (بازشدن یخ) ادامه دهید. مدت‌زمان لازم، بسته به نوع و اندازه غذا متفاوت است.

تنظیمات دما:



برای این کار پیچ تنظیم دما را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و در موقعیت مورد نظر قرار دهید. دما را می‌توان از ۷۰ تا ۲۵۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کرد.

حالت روشن ماندن مداوم

برای استفاده از دستگاه، بدون نیاز بن تنظیم پی‌درپی تایمر، پیچ تنظیم زمان را بچرخانید و بر روی موقعیت روشن ماندن (STAY ON) قرار دهید، در این حالت، تا زمانی که پیچ تنظیم زمان را در موقعیت خاموش (OFF) قرار نداده‌اید، دستگاه هم‌چنان به کار کردن ادامه خواهد داد.

توجه: در هنگام تست کردن نان، اگر مدت زمان زیاد طولانی تنظیم شده باشد، ممکن است نان آتش بگیرد؛ پس در هنگام تست نان نه تنها نظارت فرد لازم است، بلکه مدت زمان فرآیند هم نباید زیاد طولانی شود.

عملکردهای دستگاه

این آون با برخورداری از ۵ عملکرد متفاوت، امکان پخت غذاها به روش‌های متنوع، به راحتی و تنها با استفاده از یک دستگاه را برای کاربران فراهم ساخته است:

SSS : در هنگام این عملکرد، المنت‌های گرمایشی پایینی کار می‌کنند.

SSS : در طول این عملکرد، المنت‌های بالایی دستگاه کار می‌کنند. سرخ و کباب کردن

SSS : هم المنت‌های بالایی و هم المنت‌های پایینی در حین این عملکرد مشغول به کار هستند. این نوع پخت، تست کردن برای درست کردن پیتزا، نان، کلوچه، بریانی‌ها و تست‌ها مناسب است.

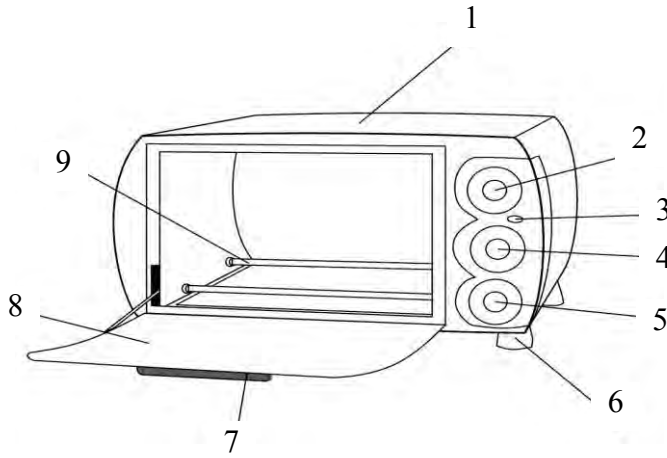
SS : در طول این عملکرد، المنت‌های گرمایشی کار نکرده و فقط فن هوای داغ دستگاه، کار می‌کند تا مواد غذایی داغ شده و یخ آن‌ها ذوب شود. یخ‌زدایی

SS : المنت‌های گرمایشی بالایی و پایینی، به همراه فن هوای داغ، در این حالت کار می‌کنند و برای پخت با فن هوای داغ، استیک، پخت پیتزا و نان عالیست.

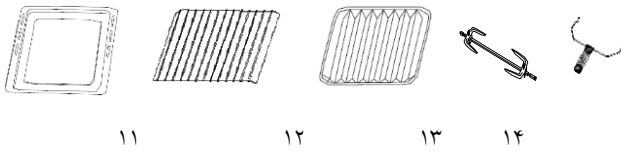
SS : در این جا المنت‌های گرمایشی بالایی، به همراه فن و موتور جوجه‌گردان کار می‌کنند. برای استفاده جوجه‌گردان صحیح از این عملکرد، از دستورالعمل‌های مربوطه، پیروی نمایید.

توجه: برای تنظیم تایمر در زمان‌های کم‌تر از ۵ دقیقه، بهتر است که ابتدا تایمر را چرخانده و در موقعیتی بیشتر از ۵ دقیقه قرار دهید، سپس آن را برگردانده و روی ۵ دقیقه تنظیم کنید. این کار دقت و ایمنی تنظیمات تایمر را تضمین خواهد کرد.

توصیف اجزای دستگاه



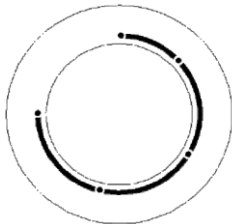
۱. محفظه پخت
۲. پیچ تنظیم دما
۳. چراغ نشانگر
۴. پیچ تنظیم عملکرد
۵. پیچ تنظیم زمان
۶. پایه آون
۷. دستگیره در
۸. در شیشه‌ای
۹. المنت‌های گرمایشی
۱۰. سینی خرده‌غذا
۱۱. قفسه پخت
۱۲. سینی پخت
۱۳. سیخ جوجه‌گردان
۱۴. ابزار کمکی جوجه‌گردان



۱۰

کار با پیچ‌های تنظیم‌گر

تنظیم زمان

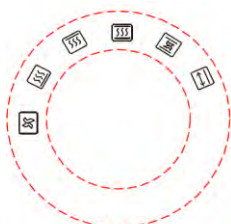


از ۰ تا ۱۲۰ دقیقه: تایمر دستگاه حداکثر تا ۱۲۰ دقیقه قابل تنظیم است. در صورت عدم تنظیم بودن تایمر، دستگاه آغاز به کار نخواهد کرد. هنگامی که پیچ تنظیم زمان در موقعیت خاموش (OFF) قرار دارد، دستگاه عملکردی را انجام نخواهد داد. برای تنظیم زمان، پیچ تنظیم‌گر را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید و آن را بر روی زمان مورد نظرتان تنظیم نمایید.

تنها پس از تنظیم زمان، چراغ نشانگر دستگاه روشن خواهد شد. پس از رسیدن تایمر به موقعیت صفر، صدای زنگ پایان پخت پخش شده و برق دستگاه هم به‌طور خودکار قطع خواهد شد.

تغییر تنظیمات زمان:

تنظیمات تایمر را می‌توان در طول چرخه پخت نیز تغییر داد، فقط کافیست که پیچ تنظیم زمان را بر روی زمان مورد نیاز قرار داده و فرآیند پخت را ادامه دهید.



۵. پیش از آغاز کار با دستگاه، از درست نصب شدن سینی خرده‌نان در جای خود، اطمینان حاصل نمایید.

تنها هنگام نخستین بار استفاده از دستگاه: پیچ تنظیم دما را در موقعیت حداکثر (MAX) قرار دهید، تنظیم عملکرد باید بر روی تست کردن (TOAST) و زمان (TIME) بر روی ۱۵ دقیقه باشد. این کار هر گونه چربی باقی مانده درون آون را برطرف خواهد کرد.

توجه: ممکن است در هنگام این عملکرد، از دستگاه دودی خارج شود. این اتفاق، کاملاً در آون‌های نو امری عادی است و ۱۰ تا ۱۵ دقیقه بیشتر طول نخواهد کشید.

۱۷. ظروفي که درون آون قرار می‌دهید، نباید نفوذ ناپذیر و کاملاً بسته باشند، بلکه باید کاملاً برای انبساط سیالات درون ظرف، جا داشته باشند.
 ۱۸. دستگاه را به‌طور منظم تمیز نمایید، چراکه تشکیل روغن زیاد درون آن می‌تواند سبب آتش‌سوزی گردد. مطمئن شوید که دستگاه، در نزدیکی وسایل آتش‌گیری مانند پرده‌ها، رومیزی‌ها، پارچه‌ها و مانند آن‌ها قرار نگرفته باشد.
 ۱۹. هرگز دستگاه را با اسفنج‌های سیمی و فلزی زبر و ساینده تمیز نکنید، چراکه این مواد می‌توانند در سطوح شکاف ایجاد کرده و در تماس با بخش‌های الکتریکی قرار گیرند و این کار احتمال خطر برق‌گرفتگی را فراهم می‌سازد.
 ۲۰. به منظور جلوگیری از خطر سوختگی، حتماً برای تماس با سطوح دستگاه، از دستگیره‌ها و دسته‌های آن استفاده نمایید.
 ۲۱. در حین عملکرد، دمای سطوح بیرونی دستگاه و در آن ممکن است بسیار بالا باشد.
 ۲۲. غذاهای بیش از حد معمول بزرگ یا ظروف فلزی را هرگز نباید درون یک آون‌تستر قرار داد، چرا که آن‌ها می‌توانند سبب بروز آتش‌سوزی یا خطر برق‌گرفتگی گردند.
 ۲۳. هرگز سینی خردنه‌نانه دستگاه یا سایر قسمت‌های آن را با کاغذ آلومینیومی (فویل) نپوشانید.
 ۲۴. در هنگام استفاده از ظروف شیشه‌ای درون آون دقت بسیاری لازم است.
 ۲۵. برای افرادی (کودکان) که از لحاظ جسمی، حسی و ذهنی ناتوان‌اند، یا تجربه و دانش کافی برای کار با آن را ندارند، استفاده از این دستگاه در نظر گرفته نشده است؛ مگر با وجود نظارت فردی که مسئولیت آن‌ها را برعهده دارد و هم‌چنین با آموزش دستورالعمل‌ها، توسط آن فرد.
 ۲۶. هرگز به کودکان اجازه بازی با این دستگاه را ندهید.
 ۲۷. از به کارگیری لوازم جانبی نامربوطی مانند تایمرهای خارجی و ریموت‌کنترل‌های جداگانه در کار با این دستگاه، جداً خودداری نمایید.
 ۲۸. دستگاه باید به گونه‌ای قرار گیرد که پشت آن رو به دیوار باشد.
 ۲۹. هشدار: پیش از اقدام به تعویض لامپ چراغ درون دستگاه، حتماً از خاموش‌بودن آن مطمئن شوید.
- دستورالعمل‌های این دفترچه را نزد خود حفظ نمایید**
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی می‌باشد**

پیش از نخستین بار استفاده

۱. کلیه ملزومات دستگاه و موارد بسته‌بندی را از درون آون خارج نمایید.
۲. سینی و قفسه پخت را با آب گرم و مایع ظرف‌شویی بشویید؛ درون آون را با اسفنج تمیز یا پارچه نمداری تمیز کرده و پیش از استفاده، حتماً درون آون را کاملاً خشک کنید.
۳. آون را بر روی سطحی صاف و پایدار قرار دهید، نباید آن را با وسیله یا وسایل الکتریکی دیگر، به یک مدار مشترک وصل نمایید.
۴. دستگاه باید به گونه‌ای بر روی سطح کار قرار گیرد، که در اطراف آن، حداقل ۵ سانتی‌متر فضای آزاد و بدون مانع وجود داشته باشد. اطمینان حاصل کنید که هیچ جسمی بر روی سقف دستگاه قرار نگرفته باشند.

هشدارهای مهم ایمنی

در هنگام استفاده از دستگاه‌های الکتریکی، رعایت هشدارها و موارد احتیاطی زیر امری الزامی است:

۱. پیش از آغاز کار با این دستگاه، تمامی دستورالعمل‌های این دفترچه را با دقت مطالعه فرمایید.
۲. برای جلوگیری از برق‌گرفتگی، خطر آتش‌سوزی و صدمات جانی، هرگز سیم برق، دوشاخه آن و خود دستگاه را درون آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
۳. از ایجاد تماس با سطوح داغ دستگاه بپرهیزید. حتماً برای برداشتن یا گرفتن هر یک از سطوح داغ، از دستکش‌های ویژه آن استفاده کنید. هموارن دستگاه را بر روی سطوح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.
۴. حداقل ۱۰۰ تا ۱۵۰ میلی‌متر فضای آزاد و بدون مانع در اطراف این دستگاه در نظر بگیرید. دستگاه را باید بر روی سطحی خشک، صاف، افقی و پایدار قرار دهید.
۵. پیش از انجام هر گونه عملیات تمیزکاری یا هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، حتماً دوشاخه آن را از پریز برق خارج نموده و در صورت نیاز به تمیزکردن دستگاه یا هنگام نیاز به جداکردن اجزای آن، حتماً سردشدن کامل دستگاه صبر نمایید.
۶. استفاده از هرگونه لوازم جانبی به‌جز لوازم اصلی یا توصیه‌شده توسط سازنده، می‌تواند سبب بروز آتش‌سوزی، برق‌گرفتگی یا آسیب‌دیدگی خود کاربر شود.
۷. هرگز برای خارج کردن دوشاخه از پریز برق، سیم برق یا خود دستگاه را نکشید، خود دوشاخه را گرفته و از پریز خارج نمایید. حتماً پیش از حرکت دادن دستگاه، دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید.
۸. هرگز اجازه ندهید که سیم برق، پیچ بخورد، له شود یا از سطحی که رویش قرار گرفته (پیشخوان)، آویزان شود.
۹. هرگز دستگاه را در نزدیکی شعله‌گاز، اجاق برقی، آون‌های داغ یا هر گونه وسیله گرمایشی دیگری قرار ندهید.
۱۰. از این دستگاه در فضاهای روباز و بیرون از منزل استفاده نکنید.
۱۱. از یک سیم‌سپار واحد، به‌طور مشترک برای این دستگاه و چندین دستگاه دیگر استفاده ننمایید، این کار باعث ایجاد بار اضافه بر روی مدار الکتریکی می‌شود، که در نتیجه منجر به بروز اختلال در عملکرد این دستگاه خواهد شد.
۱۲. در هنگام عملکرد، ممکن است برخی از اجزای قابل دسترسی دستگاه، بسیار داغ شوند؛ از تماس با این اجزاء خودداری نموده و همواره از دستگیره‌ها یا دسته‌ها استفاده نمایید.
۱۳. در صورت آسیب‌دیدگی سیم برق، دوشاخه آن و خود دستگاه، یا در صورت مشاهده هرگونه عیب و نقصی در عملکرد دستگاه، استفاده از آن را کاملاً متوقف کرده و آن را برای تعمیرات، به یکی از مراکز مجاز خدمات پس‌ازفروش فلر ببرید.
۱۴. فقط لوازم جانبی خود دستگاه را می‌توانید در زمان‌های عدم استفاده از دستگاه، درون آن نگهداری نمایید.
۱۵. تماس دستگاه در حال کارکردن، با مواد یا وسایل آتش‌گیر، مانند پرده‌ها، رومی‌های، پارچه‌ها و مانند آن یا پوشاندن دستگاه با این گونه موارد، می‌تواند منجر به ایجاد آتش‌سوزی گردد.
۱۶. از گذاشتن اشیای کاغذی، مقوایی و پلاستیکی درون دستگاه خودداری نمایید.

Feller Germany



EO 250 BK



أون برقی