

Feller Germany



EO 150 W

**Electric
Oven**

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses Grillbackofens, mit dem Sie die leckersten Gerichte toasten, grillen und backen können. Der Ofen verfügt über einen variablen Thermostat, Heißluftfunktion, oben und unten über Heizelemente für eine gleichmäßige Ober- und Unterhitze und er hat ein Fassungsvermögen von 53 Litern.

Sicherheitsbestimmungen

Allgemein



- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Kinder und Personen, die das Gerät durch eine körperliche oder geistige Behinderung nicht sicher verwenden können, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

Elektrizität und Wärme



- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Sorgen Sie bei der Benutzung eines Verlängerungskabels dafür, dass dieses komplett ausgerollt wird.
- Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

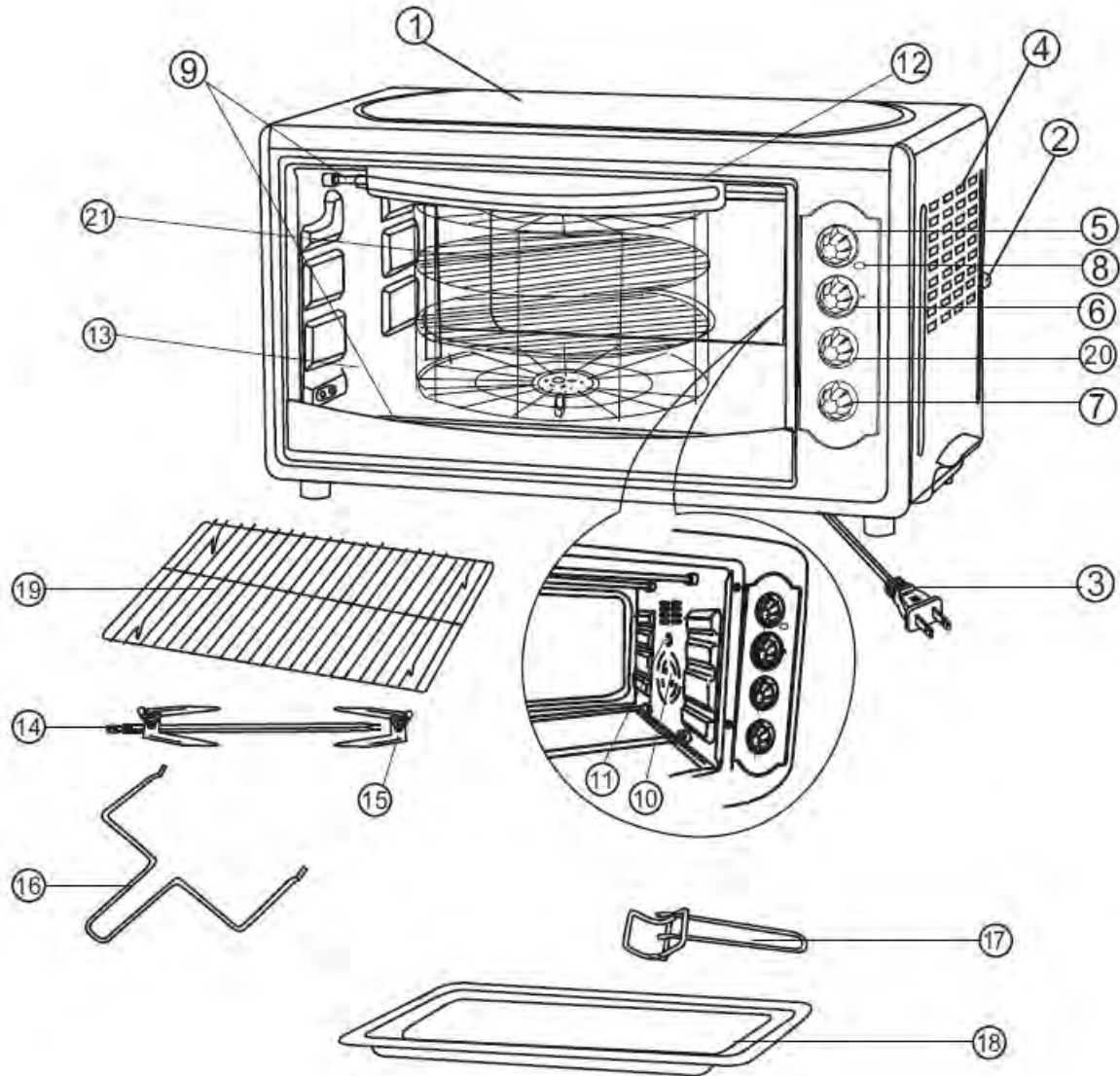
Während der Benutzung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist. Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
- Sorgen Sie dafür, dass um das Gerät herum (mindestens 10cm) und über dem Gerät (mindestens 30cm) ausreichend Platz ist.
- Während der Benutzung werden die Glastüren des Ofens heiß. Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen der Tür darum immer den Handgriff.
- Verwenden Sie die Pfannengriffe, um die Fettpfanne, den Rost oder den Drehspieß aus dem heißen Ofen herauszunehmen.
- Stellen Sie die folgenden Materialien nicht auf das Gerät: Pappe, Kunststoff, Papier, Kerzen oder entflammbare Materialien.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür, wenn diese geöffnet ist.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Backblechs sehr vorsichtig mit heißem Bratensaft und Fett.
- Vermeiden Sie, dass während oder direkt nach der Benutzung Wasser auf die heiße Ofentür gelangt. Dadurch kann das Glas springen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasbrenners oder einer anderen Hitzequelle oder direkt neben einem elektrischen Ventilator auf. Diese können sich nachteilig auf die Temperatursteuerung des Geräts auswirken.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker des Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten

Funktion

Allgemein

Der Grillbackofen ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen, nicht für die professionelle Verwendung.



1. Gehäuse
2. Abstandhalter
3. Kabel mit Stecker
4. Lüftungsschlitze
5. "TEMPERATURE"-Taste (Temperatur)
6. "SELECTOR"-Taste (Ober- und/oder Unterhitze)
7. „TIMER“-Taste (Zeit)
8. Ein/Aus-Kontrolllampe
9. Heizelemente

10. Umluft-Ventilator
11. Antriebshülse Drehspieß
12. Türgriff
13. Tür
14. Drehspieß
15. Drehspießklemme
16. Pfannengriff Drehspieß
17. Griff für Backblech/Rost
18. Backblech
19. Rost
20. Funktionswechseltaste
21. Pizza-Einsatz

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie alle Zubehörteile, um eventuelle Reste des Herstellungsprozesses zu entfernen (siehe "Reinigung und Wartung"). Trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
3. Schalten Sie den Ofen mit geöffneter Tür für die Dauer von 15 Minuten mit Ober- und Unterhitze auf der höchsten Temperatur ein. So entfernen Sie den eventuell vorhandenen Verpackungsgeruch aus dem Gerät.

Hinweis Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

Verwendung

Vorheizen

Es ist nicht nötig, den Ofen vorzuheizen. In bestimmten Fällen erhalten Sie jedoch ein besseres Ergebnis, wenn Sie den Ofen vorheizen, zum Beispiel bei Fleisch, das halbgar (innen rosa mit einem roten Kern) zubereitet werden muss, oder beim Backen von Kuchen.

Heißluftfunktion (dafür die Funktionswechseltaste in folgende Position bringen  or  or )

Der Ventilator in der Seitenwand verteilt die heiße Luft, mit der die Speisen erhitzt werden, durch den Ofen. Sie können auf mehreren Ebenen zugleich backen und so Energie sparen. Durch die intensive Wärmeübertragung können Sie eine um ca. 20°C niedrigere Temperatur einstellen als in herkömmlichen Rezepten angegeben.

Die Heißluftfunktion eignet sich besonders zum Backen von Kuchen und Plätzchen. Sie können sogar auf mehreren Schienen gleichzeitig backen. Dabei müssen die Kuchenformen jedoch genau untereinander stehen. Backbleche mit Plätzchen müssen auf die zweite und dritte Schiene von unten geschoben werden.

Stand Schalter	Stand Wahlschalter
OFF	Aus
	Oberhitze
	Unterhitze
	Ober- und Unterhitze

Funktionswechseltaste	Einstellungen
OFF	Aus
	Heißluft
	Drehspieß
	Heißluft und Drehspieß
	Heißluft und Pizza
	Pizza

Backen

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Schieben Sie die Fettpfanne mit den Esswaren auf der gewünschten Höhe in die Schienen des Ofens.
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der "TEMPERATURE"-Taste ein.
5. Drehen Sie die "SELECTOR"-Taste auf die Einstellung .
6. Stellen Sie die gewünschte Backzeit mit der "TIMER"-Taste ein. Die Zubereitungszeit hängt von der Art der Lebensmittel und der Menge ab. Die Ein/Aus-Kontrolllampe schaltet sich ein.

7. Backen Sie die Esswaren, bis sie gar sind. Am Ende der Backzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Die Ein/Aus-Kontrolllampe erlischt.

Hinweis Wenn die Esswaren gar sind, aber die Backzeit noch nicht vorüber ist, können Sie den Ofen ausschalten, indem Sie die "SELECTOR"-Taste auf "OFF" drehen. Der Timer läuft dann zwar noch weiter, aber der Ofen heizt nicht mehr.

8. Verwenden Sie Topflappen.
9. Öffnen Sie die Ofentür. Vorsicht! Die Tür ist heiß.

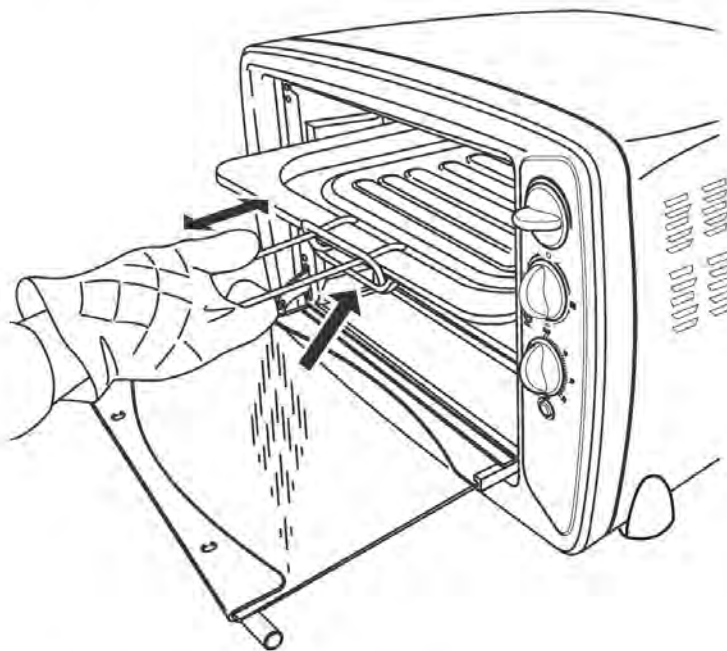


Abbildung 2 Fettpfanne herausnehmen

10. Nehmen Sie die Fettpfanne mit dem Pfannengriff aus dem Ofen.
11. Schließen Sie die Ofentür.
12. Nehmen Sie die Esswaren von der Fettpfanne herunter und legen Sie sie auf einen Teller. Vorsicht! Die Esswaren sind heiß.
13. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, dann stellen Sie die "SELECTOR"-Taste auf "OFF" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Grillen (dafür die Funktionswechseltaste in folgende Position bringen  or )

Mit der Grillfunktion können Sie Fleisch, Fisch, Geflügel und Aufläufe mit einer goldbraunen Kruste versehen.

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Schieben Sie die Fettpfanne auf die unterste Schiene des Ofens. Die Fettpfanne fängt eventuelle Bratensäfte und Fett während des Grillens auf und verhindert, dass diese auf das untere Heizelement gelangen.
3. Schieben Sie den Rost mit den Esswaren auf die mittlere oder obere Schiene im Ofen.
4. Lassen Sie die Ofentür einen Spalt breit geöffnet, damit die Luft zirkulieren kann.
5. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der "TEMPERATURE"-Taste ein.
6. Drehen Sie die "SELECTOR"-Taste auf die Einstellung .
7. Stellen Sie die gewünschte Grillzeit mit der "TIMER"-Taste ein. Die Zubereitungszeit hängt von der Art der Esswaren und der Menge ab. Die Ein/Aus-Kontrolllampe schaltet sich ein.

- Grillen Sie das Grillgut, bis dieses gar ist. Am Ende der Grillzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Die Ein/Aus-Kontrolllampe erlischt.

Hinweis Wenn die Esswaren gar sind, aber die Grillzeit noch nicht vorüber ist, können Sie den Ofen ausschalten, indem Sie die "SELECTOR"-Taste auf "OFF" drehen. Der Timer läuft dann zwar noch weiter, aber der Ofen heizt nicht mehr.

- Verwenden Sie Topflappen.
- Öffnen Sie die Ofentür. Vorsicht! Die Tür ist heiß.

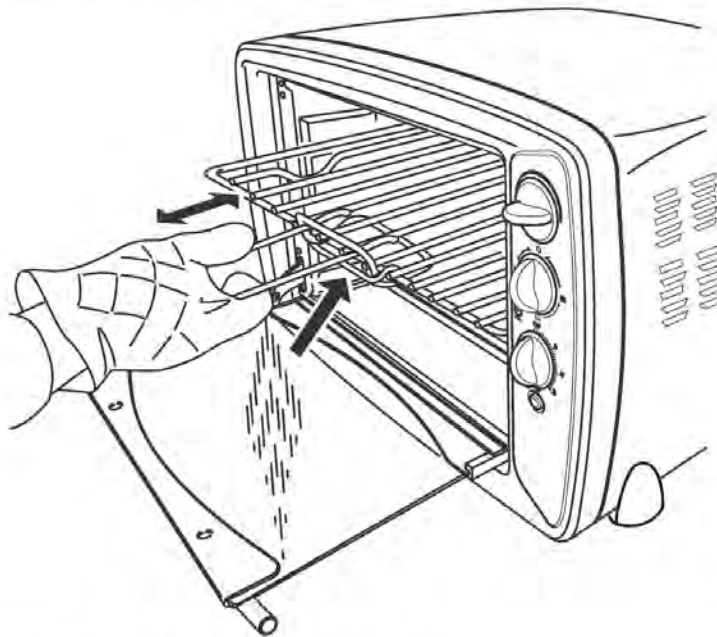


Abbildung 3 Rost herausnehmen

- Nehmen Sie den Rost mit den Esswaren mithilfe des Pfannengriffs aus dem Ofen.
- Nehmen Sie die Esswaren vom Rost und legen Sie sie auf einen Teller. Vorsicht! Die Esswaren sind heiß.
- Nehmen Sie die Fettpfanne mit dem Pfannengriff aus dem Ofen. Vorsicht! Eventuell auf der Fettpfanne vorhandene Bratensäfte oder vorhandenes Fett sind bzw. ist heiß!
- Schließen Sie die Ofentür.
- Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, dann stellen Sie die "SELECTOR"-Taste auf "OFF" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Verwendung des Drehspießes

Mit dem Drehspieß können Sie Fleisch und Geflügel schön gleichmäßig braun rösten.

- Öffnen Sie die Ofentür.
- Schieben Sie die Fettpfanne auf die unterste Schiene des Ofens. Die Fettpfanne fängt eventuelle Bratensäfte und Fett während des Röstens auf und verhindert, dass diese auf das untere Heizelement gelangen.
- Entfernen Sie die Klemme, die sich am abgerundeten Ende des Drehspießes befindet.
- Stecken Sie das zu röstende Fleisch oder Geflügel am abgerundeten Ende auf den Drehspieß. Sorgen Sie dafür, dass der Drehspieß in der Mitte des Fleisch- oder Geflügelstücks steckt.
- Befestigen Sie das zu grillende Fleisch- oder Geflügelstück mit den Klemmen auf dem Drehspieß.

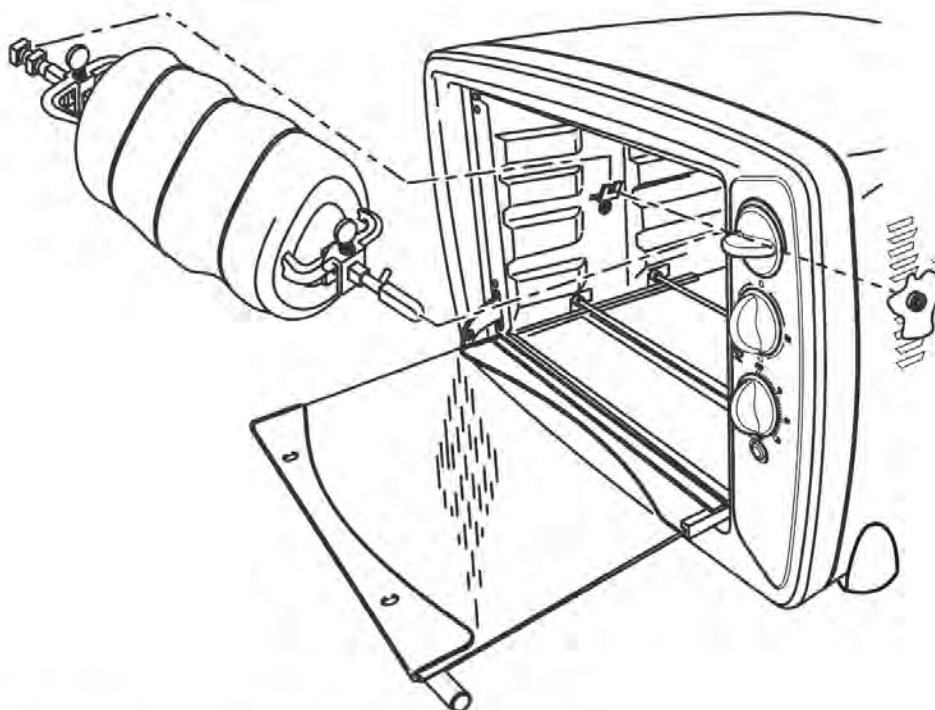


Abbildung 4 Einsetzen des Drehspießes

6. Platzieren Sie den Drehspieß mit dem Fleisch oder Geflügel im Ofen. Stecken Sie das abgerundete Ende des Drehspießes in die Antriebshülse. Legen Sie das rechte Ende des Drehspießes auf die Stütze.

NB Sorgen Sie dafür, dass das Fleisch oder Geflügel beim Drehen nicht mit dem oberen Heizelement in Berührung kommt.

7. Lassen Sie die Ofentür einen Spalt breit geöffnet, damit die Luft zirkulieren kann.
8. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der "TEMPERATURE"-Taste ein.

9. Drehen Sie die "SELECTOR"-Taste auf die Einstellung .
10. Stellen Sie die gewünschte Grillzeit mit der "TIMER"-Taste ein. Die Zubereitungszeit hängt von der Art der Esswaren und der Menge ab. Die Ein/Aus-Kontrolllampe schaltet sich ein.
11. Grillen Sie das Fleisch oder Geflügel, bis es gar ist. Am Ende der Röstzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Die Ein/Aus-Kontrolllampe erlischt.

Hinweis Wenn das Fleisch oder Geflügel gar, aber die Grillzeit noch nicht vorüber ist, können Sie den Ofen ausschalten, indem Sie die "SELECTOR"-Taste auf "OFF" drehen. Der Timer läuft dann zwar noch weiter, aber der Ofen heizt nicht mehr.

12. Verwenden Sie Topflappen.
13. Öffnen Sie die Ofentür. Vorsicht! Die Tür ist heiß.

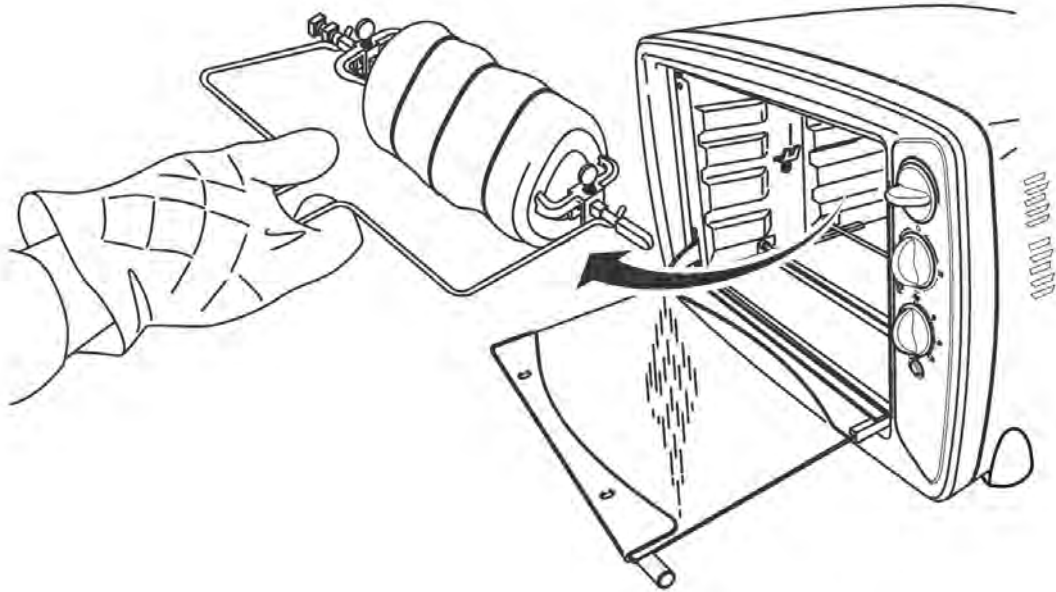


Abbildung 5 Herausnehmen des Drehspießes

14. Nehmen Sie den Drehspieß mit dem Fleisch oder Geflügel mithilfe des Pfannengriffs aus dem Ofen heraus und legen Sie ihn auf einen Teller.
15. Schließen Sie die Ofentür.
16. Entfernen Sie die Klemme am abgerundeten Ende des Drehspießes und ziehen Sie den Drehspieß aus dem Fleisch oder Geflügel heraus. Vorsicht! Der Drehspieß und das Fleisch oder Geflügel sind heiß.
17. Nehmen Sie die Fettpfanne mit dem Pfannengriff aus dem Ofen. Vorsicht! Eventuell auf der Fettpfanne vorhandene Bratensäfte oder vorhandenes Fett sind bzw. ist heiß!
18. Wenn Sie mit dem Rösten fertig sind, dann stellen Sie die "SELECTOR"-Taste auf "OFF" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Pizza-Funktion

a) Eine Pizza

1. Legen Sie die Pizza in das mittlere Fach des Pizza-Einsatzes
2. Stellen Sie die Temperatur auf 250°C
3. Stellen Sie den Backfunktionsschalter auf  (Ober- und Unterhitze)
4. Stellen Sie die Funktionstaste auf  oder  (Pizza oder Heißluft und Pizza)
5. Stellen Sie den Timer auf 18 min.
6. Machen Sie nach dem Backen alle Schalter aus

b) Zwei Pizzas

1. Legen Sie eine Pizza ins untere und eine ins obere Fach des Pizza-Einsatzes
2. Stellen Sie die Temperatur auf 250°C
3. Stellen Sie den Backfunktionsschalter auf  (Ober- und Unterhitze)
4. Stellen Sie die Funktionstaste auf  oder  (Pizza oder Heißluft und Pizza)
5. Stellen Sie den Timer auf 10 min. Schalten Sie ihn nach Ablauf der Zeit ab
6. Tauschen Sie die Pizzas (oben<->unten) und stellen den Timer erneut auf 10 min
7. Machen Sie nach dem Backen alle Schalter aus

c) Drei Pizzas

1. Verteilen Sie drei Pizzas auf die drei Fächer des Pizza-Einsatzes
2. Stellen Sie die Temperatur auf 250°C
3. Stellen Sie den Backfunktionsschalter auf  (Ober- und Unterhitze)
4. Stellen Sie die Funktionstaste auf  oder  (Pizza oder Heißluft und Pizza)
5. Stellen Sie den Timer auf 8 min. Schalten Sie ihn nach Ablauf der Zeit ab.
6. Tauschen Sie die Pizzas wie folgt: Untere Pizza -> mittleres Fach, mittlere Pizza -> oberes Fach, obere Pizza -> unteres Fach)
7. Stellen Sie den Timer erneut auf 8 min
8. Bitte halten Sie sich an die Schritte unter 6. da die Pizzas sonst verbrannt oder nicht gar sein könnten.



Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie die Fettpfanne, den Rost, den Drehspieß und die Klemmen sowie die Pfannengriffe in warmem Wasser mit Spülmittel. Spülen Sie die Teile gut ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
3. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Ofens und die Tür mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie anschließend alles gründlich ab.
4. Bringen Sie alle Zubehörteile wieder im Ofen an und verstauen Sie ihn.



VORSICHT!

- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker des Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Technische Daten

Type EO 530
Leistung: 2000 W
Netzspannung: 220-240 V, 50 Hz



Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.



Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.

Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

Congratulations with the purchase of this grill-oven, which you can use to toast, bake, grill and roast the most delicious dishes. The oven has a variable thermostat, convection function and top and bottom heating elements to equally heat the top and bottom of the 53 litre oven.

Safety instructions

General information



- Please read these instructions carefully and retain them for reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- Without supervision this appliance may not be used by children or persons who have a physical or mental restriction and therefore are not able to use the appliance safely.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.



Electricity and heat

- Before use, verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance.
- Plug the appliance only into an earthed wall socket.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
- Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified service department.
- When using an extension lead always make sure that the entire cable is unwound from the reel.
- Use solely approved extension leads.
- Certain parts of the appliance can get hot. Do not touch them, as you may burn yourself.
- The appliance needs space to allow heat to escape, thereby preventing the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.
- Never use the appliance in the vicinity of flammable materials.
- Make sure that the appliance, the power cord and the plug do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not come in contact with water.

During use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in a humid room.
- Place the appliance on a stable and flat surface where it cannot fall over.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unsupervised whilst it is in use.
- Never move the appliance whilst it is switched on or is still hot. Switch off the appliance, and wait until it has cooled down before you move it.
- Make sure there is sufficient free space around the appliance (at least 10cm), as well as above the appliance (at least 30cm).
- The oven's glass door becomes hot during use. Therefore, always use the handle to open and close the door.
- Use the removal tool to remove the baking tray, the grille or the roasting spit from the hot oven.
- Do not place the following items on top of the appliance: cardboard, plastic, paper, candles or flammable objects.
- Do not place heavy objects on the oven door when it is open.
- Carefully remove the baking tray when it contains hot juices or fat.
- Avoid water coming into contact with the oven door during or shortly after use. This may cause the glass to break.
- Do not place the appliance near a gas ring or another heat source, nor immediately next to an electrical fan. They may have a negative effect on the appliance's temperature control.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the device again.
- Clean the appliance thoroughly after use (see "Cleaning and maintenance").
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other fluid.

Operation

General information

The grill-oven is only intended for domestic use, not for professional use.

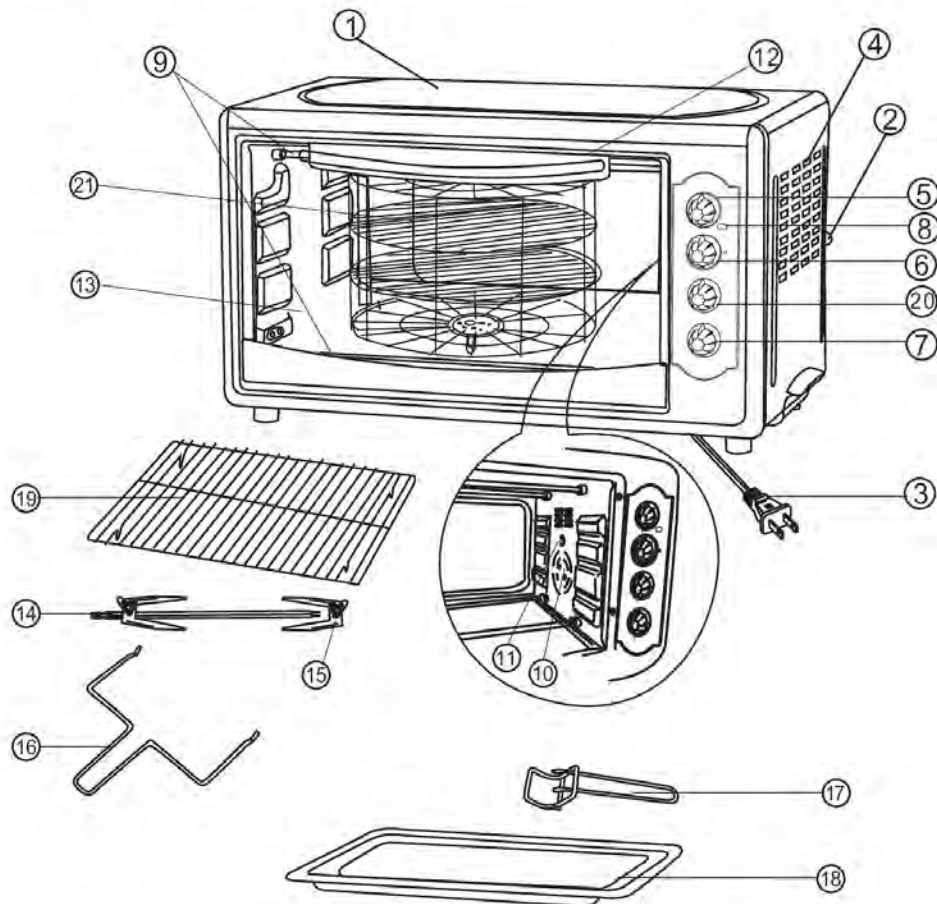


Figure 1 Summary

1. Housing
2. Spacer
3. Power cord and plug
4. Ventilation slots
5. 'TEMPERATURE' knob (temperature)
6. 'SELECTOR' knob (top and/or bottom heating element)
7. 'TIMER' knob
8. On/Off indicator light
9. Heating elements
10. Convection ventilator
11. Roasting spit drive sleeve
12. Door handle
13. Door
14. Roasting spit
15. Roasting spit clamp
16. Roasting spit removal tool
17. Baking tray/grille removal tool
18. Baking tray
19. Grille
20. Function switch
21. Pizza shelf

Before using for the first time

1. Remove the packaging.
2. Clean all the accessories to remove any residue that may be left from the manufacturing process (see "Cleaning and maintenance"). Dry them thoroughly.
3. Turn on the top and bottom heating elements for 15 minutes at the highest temperature with the door open. This will remove any packaging odour from the appliance.

Note The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.

Use

Preheating

It is not necessary to preheat the oven. In certain cases, however, you may achieve a better result if the oven is preheated, for example, for meat that must be cooked medium rare or when baking a cake

Convection function (By setting the Function Switch at position  or  or )

The fan in the back of the oven blows hot air into the oven. This is used to heat the dishes. You can use several levels at the same time, thus saving energy. Because of the intensive heat you can select a temperature of 20 °C lower than indicated in the conventional recipe.

The hot air system is highly suitable for baking cakes, cookies and apple tarts. You can bake on multiple levels simultaneously if desired, in which case the tins should be aligned directly under one another. Baking sheets with cookies should be positioned on the second and third levels.

Position Control Switch	Settings	Function switch position	Settings
OFF	Off	OFF	Off
	Top heat		Convection
	Bottom heat		Grille
	Top and bottom heat		Convection&Grille
			Convection&Pizza
			Pizza

Baking

1. Open the oven door.
2. Place the baking tray with the food at the desired height in the grooves in the oven.
3. Close the oven door.
4. Use the TEMPERATURE knob to set the required temperature.
5. Rotate the SELECTOR knob to the  setting.
6. Use the TIMER knob to set the baking time. The amount of time required depends on the type and quantity of food. The On/Off indicator will be lit.
7. Bake the food until it is cooked. The oven will turn itself off automatically and a sound signal will be heard once the baking time has elapsed. The On/Off indicator light will go out.

Note If the food is ready but the baking time has not yet elapsed, you can turn off the oven by rotating the SELECTOR knob to "OFF". The timer will continue, but the oven will no longer be heated.

8. Wear oven gloves.
9. Open the oven door. Take care! The door is hot.

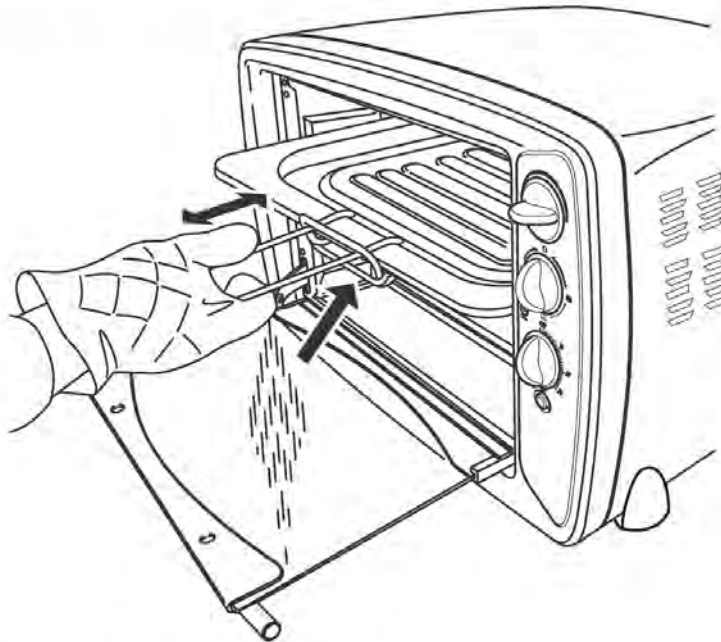


Figure 2 Removing the baking tray

10. Use the removal tool to remove the baking tray from the oven.
11. Close the oven door.
12. Remove the food from the baking tray and put it on a plate. Take care! The food is hot.
13. Once you have finished, rotate the SELECTOR knob to "OFF" and remove the plug from the plug socket.

Grilling (By setting the Function Switch at position or)

You can use the grill function to give fish, poultry and oven dishes a golden brown crust.

1. Open the oven door.
2. Place the baking tray in the bottom groove in the oven. The baking tray will collect any juice and fat whilst grilling and prevent the juice and fat from getting on the bottom heating element.
3. Place the grille with the food in the middle or top grooves in the oven.
4. Leave the oven door slightly open so as to allow the air to circulate.
5. Use the TEMPERATURE knob to set the required temperature.
6. Rotate the SELECTOR knob to the  setting.
7. Use the TIMER knob to set the grilling time. The amount of time required depends on the type and quantity of food. The On/Off indicator will be lit.
8. Grill the food until it is cooked. The oven will turn itself off automatically and a sound signal will be heard once the grilling time has elapsed. The On/Off indicator light will go out.

Note If the food is ready but the grilling time has not yet elapsed, you can turn off the grill by rotating the SELECTOR knob to "OFF". The timer will continue, but the grill will no longer be turned on.

9. Wear oven gloves.
10. Open the oven door. Take care! The door is hot.

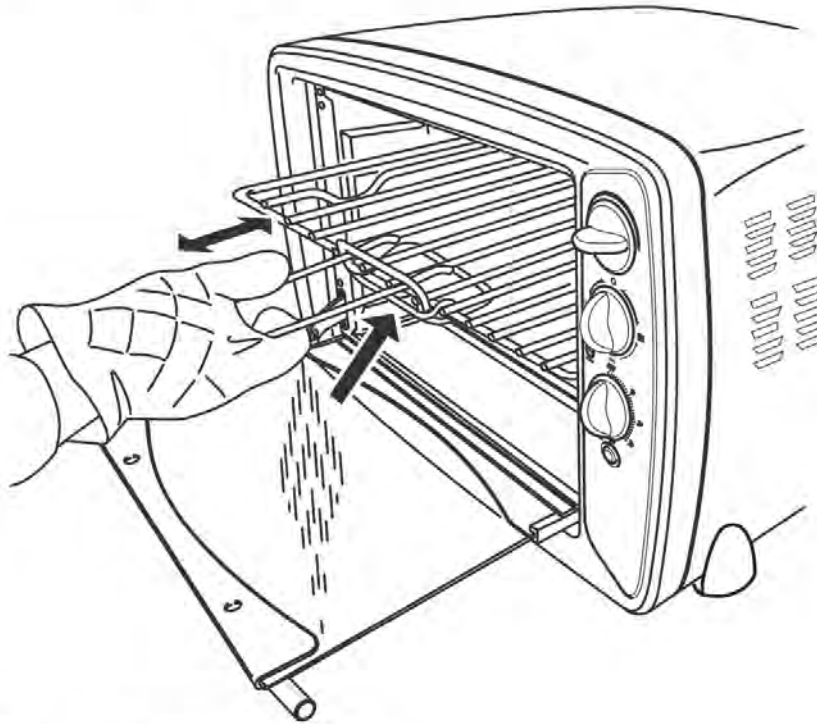


Figure 3 Removing the grille

11. Use the removal tool to remove the grille with the food from the oven.
12. Remove the food from the grille and put it on a plate. Take care! The food is hot.
13. Use the removal tool to remove the baking tray from the oven. Take care! Any juice and fat on the baking tray will be hot!
14. Close the oven door.
15. Once you have finished grilling, rotate the SELECTOR knob to "OFF" and remove the plug from the plug socket.

Using the roasting spit

You can use the roasting spit to roast meat and poultry to a nice, even brown colour.

1. Open the oven door.
2. Place the baking tray in the bottom groove in the oven. The baking tray will collect any juice and fat whilst roasting and prevent it from getting on the bottom heating element.
3. Remove the clamp from the round end of the roasting spit.
4. Spike the meat or poultry to be roasted on the round end of the roasting spit. Make sure the roasting spit is inserted through the middle of the meat or poultry.
5. Use the clamps to secure the meat or poultry to the roasting spit.

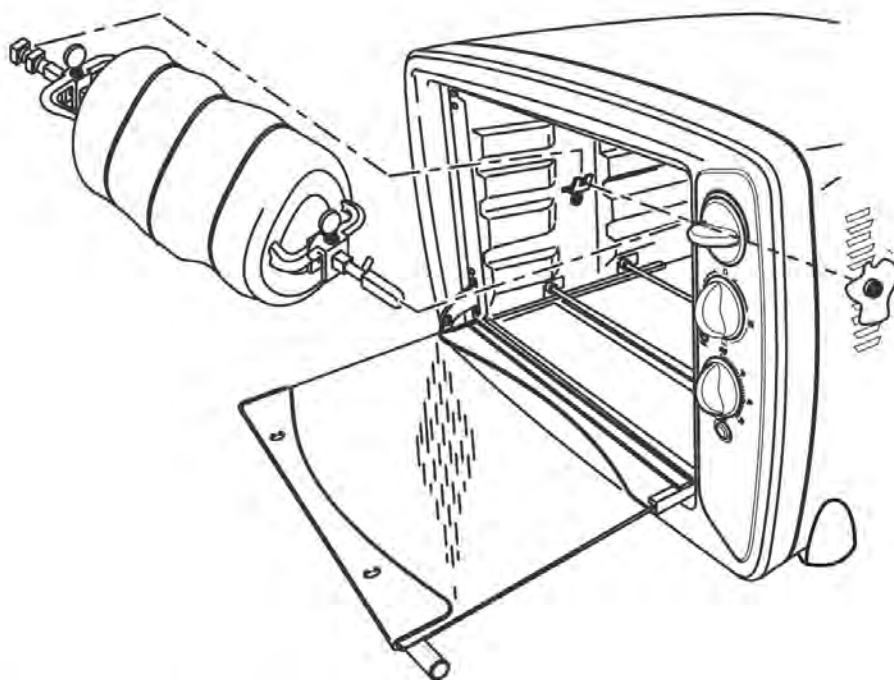


Figure 4 Fitting the roasting spit

6. Place the roasting spit with the meat or poultry in the oven. Insert the round end of the roasting spit into the drive sleeve. Place the straight end of the roasting spit on the support.

Note Make sure the meat or poultry does not touch the top heating element when turning.

7. Leave the oven door slightly open so as to allow the air to circulate.
8. Use the TEMPERATURE knob to set the required temperature.
9. Rotate the SELECTOR knob to the  setting.
10. Use the TIMER knob to set the roasting time. The amount of time required depends on the type and quantity of food. The On/Off indicator will be lit.
11. Roast the meat or poultry until it is cooked. The oven will turn itself off automatically and a sound signal will be heard once the roasting time has elapsed. The On/Off indicator light will go out.

Note If the meat or poultry is ready but the roasting time has not yet elapsed, you can turn off the oven by rotating the SELECTOR knob to "OFF". The timer will continue, but the oven will no longer be heated.

12. Wear oven gloves.
13. Open the oven door. Take care! The door is hot.

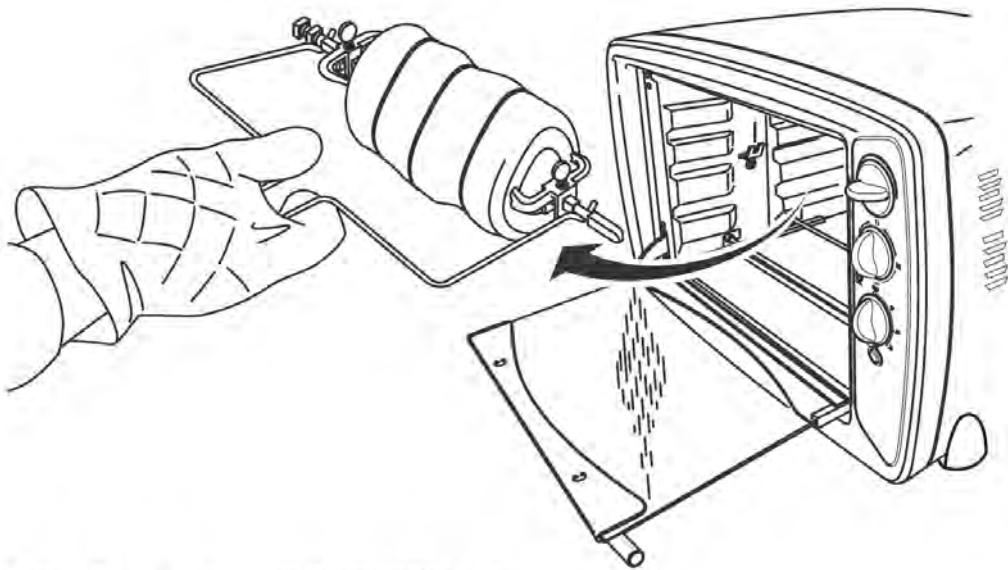


Figure 5 Removing the roasting spit

14. Use the removal tool to remove the roasting spit with the meat or poultry and place it on a plate.
15. Close the oven door.
16. Remove the clamp from the round end of the roasting spit and remove the meat or poultry from the roasting spit. Take care! The roasting spit and the meat or poultry are hot.
17. Use the removal tool to remove the baking tray from the oven. Take care! Any juice and fat on the baking tray will be hot!
18. Once you have finished, rotate the SELECTOR knob to "OFF" and remove the plug from the plug socket.

Using the Pizza Function

A) Bake one Pizza

1. Put the fresh Pizza into the middle shelf
2. Set the thermostat to 250°C
3. Set the oven selector dial to Upper & Lower heating tube position.
4. Turn the function switch into Pizza or Pizza & convection position
5. Set the timer 18mins. to roast fresh Pizza
6. When the toast is over, turn all the switch off.

B) Bake two Pizza

1. Put two fresh Pizza dividually into the Upper shelf & Lower shelf
2. Set the thermostat to 250°C
3. Set the oven selector dial to Upper & Lower heating tube position.
4. Turn the function switch into Pizza or Pizza & convection position
5. Set the timer 10mins. to roast fresh Pizza. When time is completed, turn off the Timer
6. Exchange the toasted Pizza (up↔down) , and re-set the timer to 10mins
7. When the toast is over, turn all the switch off.

C) Bake three Pizza

1. Put three Pizza into three shelf
2. Set the thermostat to 250°C
3. Set the oven selector dial to Upper & Lower heating tube position.
4. Turn the function switch into Pizza or Pizza & convection position
5. Set the timer 8mins. to roast fresh Pizza. When time is completed, turn the Timer to OFF
6. Exchange the pizza as following : Lower pizza =>Middle shelf , Middle pizza=>Upper shelf , Upper pizza=>Lower shelf
7. Re-set the timer to 8mins.
8. It 's very important to keep the method for point 6, please do not exchange it at random , or otherwise Pizza will be scorched or medium.

Technical information

Type: EO 530
Output: 2100W
Power supply: 220-240V 50/60Hz

The Environment



Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.

When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.

The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.

Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

Cleaning and maintenance



Clean the appliance every time after use.

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
2. Use warm water with a small amount of washing-up liquid to clean the baking tray, the grille, the roasting spit and the removal tool. Rinse the items with plenty of water and dry them thoroughly.
3. Use a damp cloth to clean the interior and exterior of the oven and the door. Dry them thoroughly.
4. Place all the items back in the oven and store the oven



PLEASE NOTE

- Make sure the plug has been removed from the plug socket before cleaning the appliance.
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other fluid.

Nous vous félicitons de votre achat! Votre four avec grill vous permettra de faire toaster, cuire et griller les plats les plus délicieux. Le four est équipé d'un thermostat variable, d'une fonction d'air pulsé, ainsi que d'éléments chauffants en haut et en bas pour une chaleur supérieure et inférieure constante; il a un contenu de 53 litres.

Consignes de sécurité

Généralités



- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil ne peut être utilisé sans surveillance par des enfants ou des personnes qui, en raison d'un handicap physique ou mental, ne peuvent utiliser l'appareil en toute sécurité.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.



Électricité et chaleur

- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est complètement déroulée.
- Utilisez uniquement une rallonge agréée.
- Certaines parties de cet appareil peuvent s'échauffer fortement. Évitez de les toucher pour ne pas vous brûler.
- L'appareil doit pouvoir évacuer sa chaleur, sinon il y risque d'incendie. Laissez donc suffisamment d'espace autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. L'appareil ne doit jamais être recouvert.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières inflammables. Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.

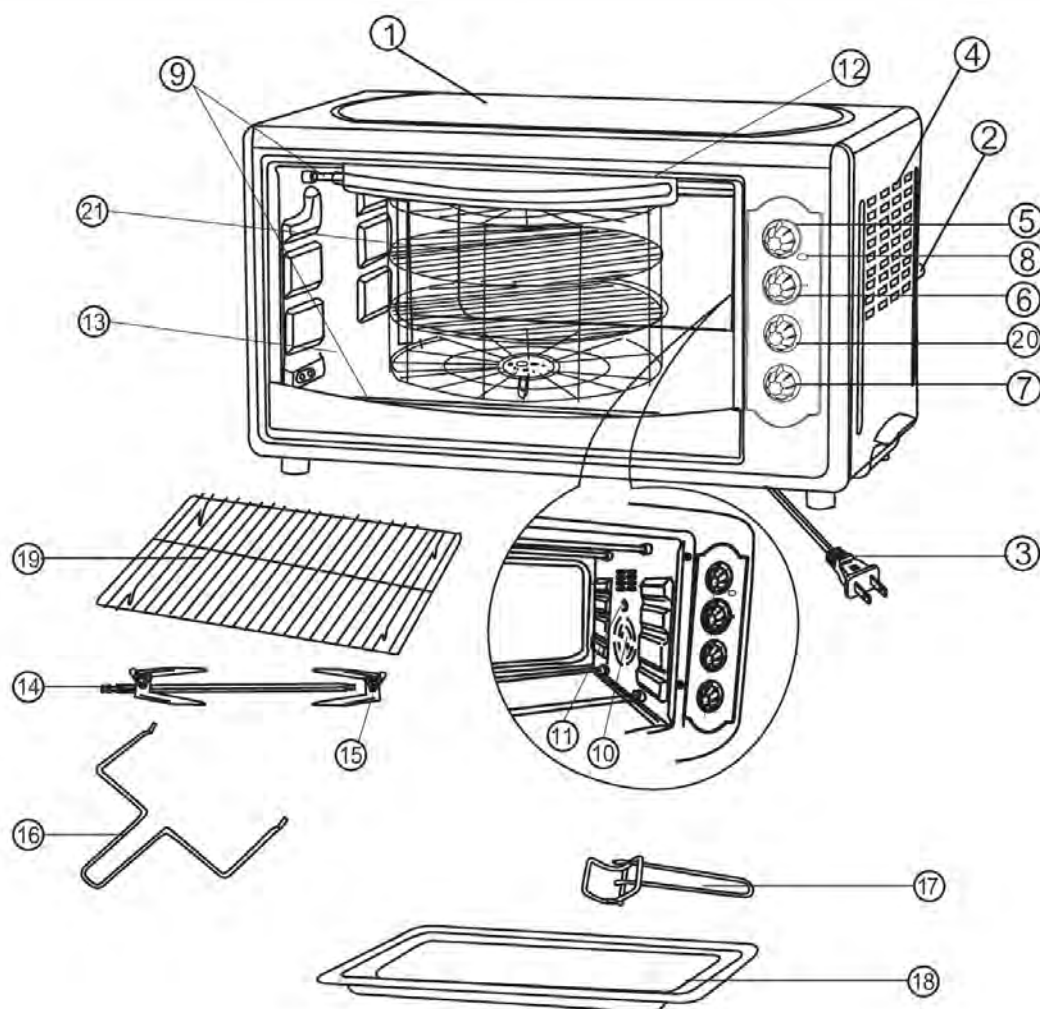
Durant l'utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche. • Ne déplacez jamais l'appareil pendant qu'il est en marche, ni s'il est encore chaud. Éteignez-le d'abord, laissez-le bien refroidir, et déplacez-le ensuite.
- Veillez à laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil (minimum 10cm) et au dessus de l'appareil (minimum 30cm).
- La porte vitrée du four s'échauffe fortement durant l'utilisation. Ouvrez et fermez donc toujours la porte uniquement par la poignée.
- Pour sortir la plaque du four, la grille ou la broche du four chaud, servez-vous des poignées de retrait.
- Ne placez jamais sur l'appareil les matériaux suivants: carton, plastique, papier, bougies et tout matériau inflammable.
- Ne posez jamais d'objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Redoublez de prudence si la plaque que vous sortez du four contient du jus et des graisses brûlantes.
- Évitez de mouiller la porte vitrée du four durant l'utilisation, ou juste après. La vitre risque de se briser.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz, ni d'une autre source de chaleur, ni d'un ventilateur électrique. Ils peuvent dérégler le réglage de la température de l'appareil.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Fonctionnement

Généralités

Ce four avec grill est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.



- | | |
|---|--|
| 1. Corps de l'appareil | 11. Entraînement de la broche |
| 2. Cale de distance de sécurité | 12. Poignée de la porte |
| 3. Cordon et fiche | 13. Porte |
| 4. Fentes de ventilation | 14. Broche à rôtir |
| 5. Bouton « TEMPERATURE » (température) | 15. Fiche de la broche |
| 6. Bouton « SELECTOR » (chauffage en haut et/ou en bas) | 16. Poignée de retrait de la broche |
| 7. Bouton « TIMER » (minuterie) | 17. Poignée de retrait de la plaque/grille |
| 8. Témoin lumineux marche/arrêt | 18. Plaque |
| 9. Éléments chauffants | 19. Grille |
| 10. Ventilateur d'air chaud | 20. Touche de fonction |
| | 21. Insert pour pizza |

Avant la première utilisation

1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez tous les accessoires pour enlever tout reste éventuel du processus de fabrication (voir 'Nettoyage et entretien'). Séchez bien.
3. Mettez le four en marche, à la température la plus élevée, chauffage en haut et en bas, pendant 15 minutes. Ceci élimine l'odeur de l'emballage qui pourrait être restée présente dans l'appareil.

Remarque Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une légère fumée peut se développer, accompagnée d'une odeur caractéristique. C'est un phénomène normal qui disparaît de lui-même. La ventilation doit toujours être suffisante.

Utilisation

Préchauffage

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Cependant, il y a des cas où vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous préchauffez le four, par exemple si vous préparez une viande légèrement saignante (l'intérieur est rose, le centre rouge), ou encore pour faire cuire un cake.

Fonction d'air pulsé (Mettez le touche de fonction à la position suivante:



Le ventilateur intégré dans la paroi latérale diffuse l'air chaud dans le four et permet de chauffer les plats. Vous pouvez cuire simultanément à plusieurs niveaux, de manière à économiser de l'énergie. La diffusion d'une chaleur intense vous permet de sélectionner une température d'environ 20 °C inférieure à celle indiquée pour les recettes conventionnelles.

La fonction d'air chaud convient parfaitement pour la cuisson de cakes, de biscuits et de tartes aux pommes. Vous pouvez même cuire simultanément sur plusieurs claies. Dans ce cas, veillez à placer les formes précisément les unes en-dessous des autres. Placez les plaques de cuisson contenant les biscuits sur la deuxième ou la troisième claie du bas.

Position d'interrupteur	Réglage de la cuisson	Touche de fonction	Réglage
OFF	Eteint	OFF	Eteint
	Résistance en dessus		Air chaud
	Résistance en dessous		Broche à rôtir
	Résistance en dessous et en dessus		Air chaud et broche à rôtir
			Air chaud et pizza
			Pizza

Cuisson

1. Ouvrez la porte du four.
2. Placez la plaque du four contenant les aliments à la hauteur désirée dans les rainures du four.
3. Fermez la porte.
4. Réglez le thermostat sur la température voulue au moyen du bouton 'TEMPERATURE'.
5. Mettez le bouton 'SELECTOR' en position .
6. Réglez la durée de cuisson voulue au moyen du bouton 'TIMER'. La durée de la cuisson dépend de l'aliment et de la quantité. Le témoin lumineux marche/arrêt s'allume.

7. Grillez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient prêts. Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Le témoin lumineux marche/arrêt s'éteint.

Remarque Si les aliments sont prêts, mais que la durée de cuisson réglée n'est pas encore écoulée, vous pouvez arrêter le four en mettant le bouton 'SELECTOR' en position 'OFF'. La minuterie continue son compte à rebours, mais le four ne chauffe plus.

8. Protégez-vous les mains d'une manique ou d'un torchon.
9. Ouvrez la porte du four. Attention! La porte est très chaude.

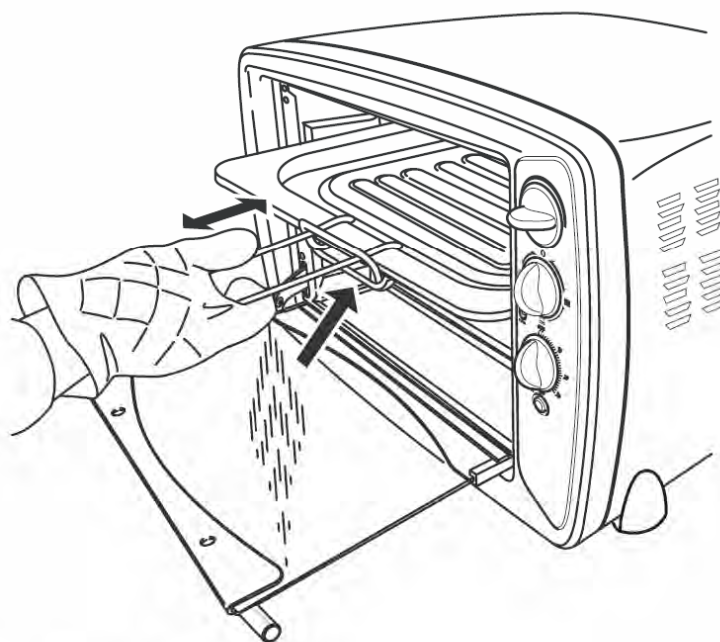


Figure 2 Retirer la plaque du four

10. Sortez la plaque du four au moyen de la poignée de retrait.
11. Fermez la porte.
12. Faites passer les aliments de la plaque sur une assiette. Attention! Les aliments sont très chauds.
13. Lorsque vous avez fini de faire cuire tous les aliments, mettez le bouton 'SELECTOR' sur 'OFF' et débranchez la fiche.

Grillades (Mettez le touche de fonction en position or)

La fonction grill vous permet de faire griller viande, poisson, et volaille bien dorés, et de gratiner des plats.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Enfilez la plaque dans la rainure inférieure du four. La plaque recevra le jus et la graisse qui s'écoulent pendant que les aliments grillent, et protègent l'élément chauffant inférieur.
3. Placez la grille contenant les aliments dans la rainure du milieu ou la rainure supérieur du four.
4. Laissez la porte entrouverte pour que l'air puisse circuler.
5. Réglez le thermostat sur la température voulue au moyen du bouton 'TEMPERATURE'.
6. Mettez le bouton 'SELECTOR' en position .
7. Réglez la durée voulue au moyen du bouton 'TIMER'. La durée de la cuisson dépend de l'aliment et de la quantité. Le témoin lumineux marche/arrêt s'allume.

- Grillez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient prêts. Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Le témoin lumineux marche/arrêt s'éteint.

Remarque Si les aliments sont prêts, mais que la durée de cuisson réglée n'est pas encore écoulée, vous pouvez arrêter le four en mettant le bouton 'SELECTOR' en position 'OFF'. La minuterie continue son compte à rebours, mais le four ne chauffe plus.

- Protégez-vous les mains d'une manique ou d'un torchon.
- Ouvrez la porte du four. Attention! La porte est très chaude.

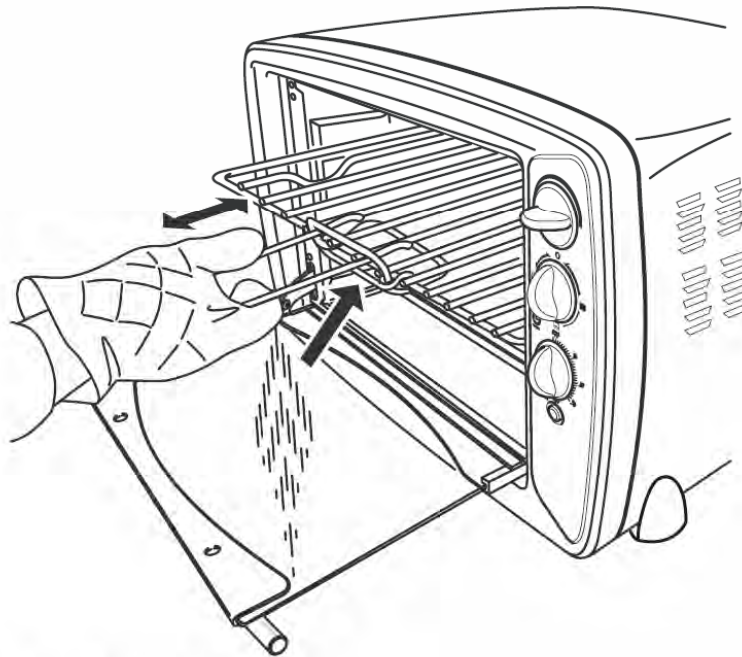


Figure 3 Retirer la grille

- Sortez la grille du four au moyen de la poignée de retrait.
- Faites passer les aliments de la grille sur une assiette. Attention! Les aliments sont très chauds.
- Sortez la plaque du four au moyen de la poignée de retrait. Attention! S'il y a du jus et de la graisse dans la plaque du four, ils sont brûlants!
- Fermez la porte.
- Lorsque vous avez fini de faire griller tous les aliments, mettez le bouton 'SELECTOR' sur 'OFF' et débranchez la fiche.

Utilisation de la broche pour rôti

La broche permet de faire rôtir viande et volaille de façon égale et dorée.

- Ouvrez la porte du four.
- Enfilez la plaque dans la rainure inférieure du four. La plaque recevra le jus et la graisse qui s'écoulent pendant que les aliments rôtissent, et protègent l'élément chauffant inférieur.
- Retirer la fiche passée sur le bout arrondi de la broche.
- Embrochez la viande ou la volaille à faire rôtir, en l'enfilant sur la broche par le bout arrondi de celle-ci. Veillez à ce que la broche passe bien au milieu de la pièce à rôtir.
- Fixer soigneusement la pièce à rôtir sur la broche, au moyen des fiches.

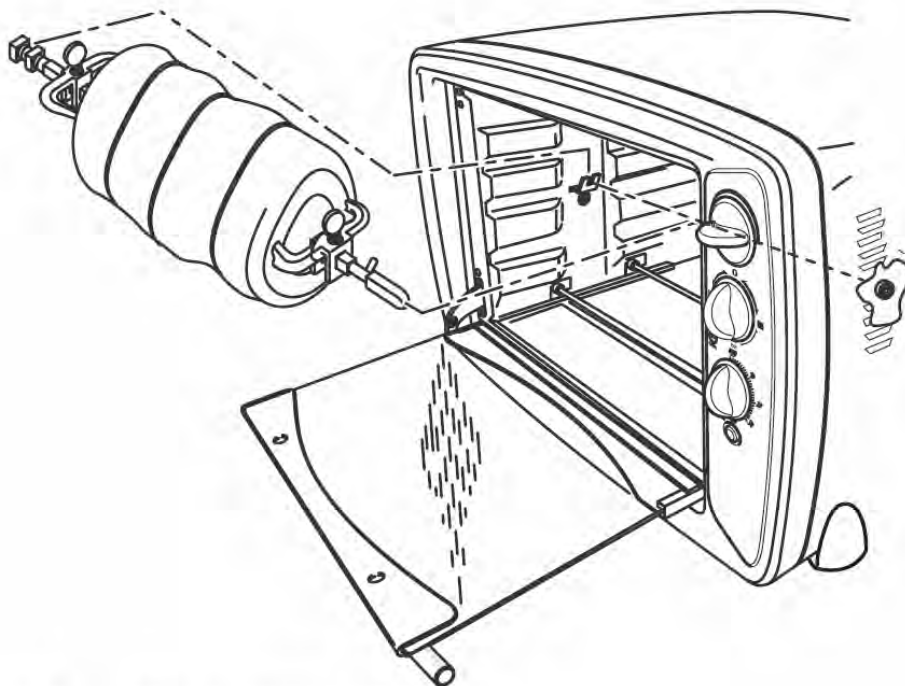


Figure 4 Mise en place de la broche

6. Enfourez la broche avec la pièce à rôtir. Enfilez le bout arrondi de la broche dans l'entraînement. Placez le bout droit de la broche sur le support.

Remarque Veillez bien à ce que la pièce à rôtir, en tournant, ne touche pas l'élément chauffant supérieur.

7. Laissez la porte entrouverte pour que l'air puisse circuler.
8. Réglez le thermostat sur la température voulue au moyen du bouton 'TEMPERATURE'.
9. Mettez le bouton 'SELECTOR' en position .
10. Réglez la durée voulue au moyen du bouton 'TIMER'. La durée de la cuisson dépend de l'aliment et de la quantité. Le témoin lumineux marche/arrêt s'allume.
11. Faites rôtir la viande ou volaille jusqu'à ce qu'elle soit prête. Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal sonore retentit et le four s'éteint automatiquement. Le témoin lumineux marche/arrêt s'éteint.

Remarque Si les aliments sont prêts, mais que la durée de cuisson réglée n'est pas encore écoulée, vous pouvez arrêter le four en mettant le bouton 'SELECTOR' en position 'OFF'. La minuterie continue son compte à rebours, mais le four ne chauffe plus.

12. Protégez-vous les mains d'une manique ou d'un torchon.
13. Ouvrez la porte du four. Attention! La porte est très chaude.

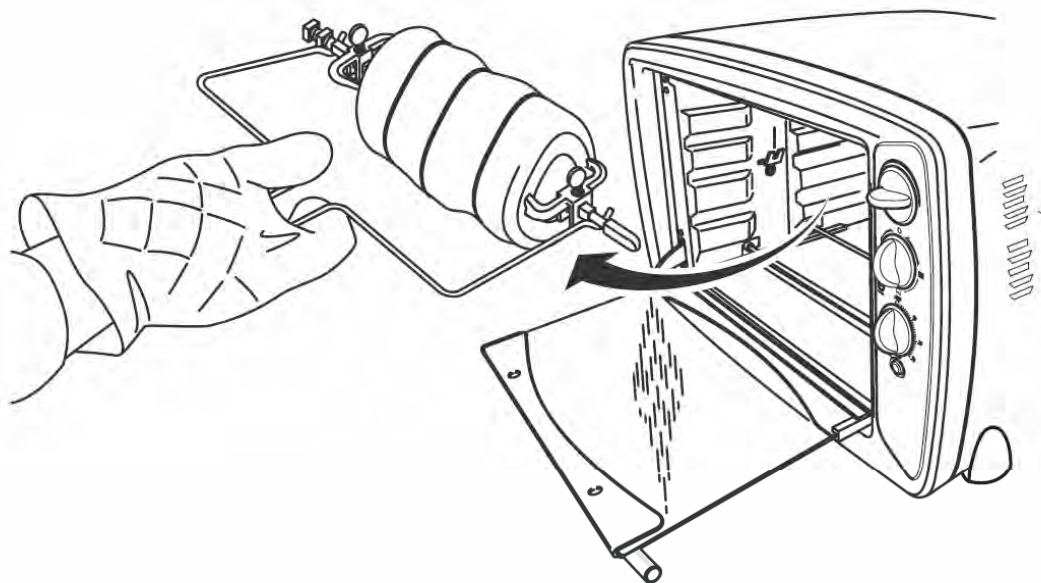


Figure 5 Retirer la broche

14. Sortez la broche du four au moyen de la poignée de retrait, et posez-la sur une assiette, avec la pièce rôtie.
15. Fermez la porte.
16. Retirez la fiche du bout arrondi de la broche, et retirez la broche de la pièce rôtie. Attention! La broche, ainsi que les aliments rôtis, sont brûlants.
17. Sortez la plaque du four au moyen de la poignée de retrait. Attention! S'il y a du jus et de la graisse dans la plaque du four, ils sont brûlants!
18. Lorsque vous avez fini de faire rôtir tous les aliments, mettez le bouton 'SELECTOR' sur 'OFF' et débranchez la fiche.

Fonction de pizza

a) Une Pizza

1. Mettez la pizza dans le compartiment moyen de l'insert pour pizza
2. Ajustez la température à 250°C
3. Mettez le bouton « SELECTOR » en position  (Résistance en dessous et en dessus)
4. Mettez le touche de fonction en  ou  (Pizza ou air chaud et pizza)
5. Mettez le bouton „TIMER“ en 18 min
6. Après la cuisson, mettez tous les boutons en position „OFF“

b) Deux pizzas

1. Mettez une pizza dans le compartiment inférieur et une dans le compartiment supérieur de l'insert pour pizza
2. Ajustez la température à 250°C
3. Mettez le bouton « SELECTOR » en position  (Résistance en dessous et en dessus)
4. Mettez le touche de fonction en  ou  (Pizza ou air chaud et pizza)
5. Mettez le bouton „TIMER“ en 10 min. Mettez le bouton en position „OFF“ quand le temps est passé
6. Échangez les pizzas (en haut<->en bas) et mettez le bouton „TIMER“ en 10 min
7. Après la cuisson, mettez tous les boutons en position « OFF »

c) Trois pizzas

1. Mettez les trois pizzas dans les trois compartiments de l'insert pour pizza
2. Ajustez la température à 250°C
3. Mettez le bouton « SELECTOR » en position  (Résistance en dessous et en dessus)
4. Mettez le touche de fonction en  ou  (Pizza ou air chaud et pizza)
5. Mettez le bouton „TIMER“ en 8 min. Mettez le bouton en position « OFF » quand le temps est passé
6. Échangez les pizzas comme suit: Pizza inférieure -> compartiment moyen, pizza moyenne -> compartiment supérieur, pizza supérieure -> compartiment inférieur.
7. Mettez le bouton „TIMER“ en 8 min.
8. Veuillez suivre les informations du numéro 6. Autrement les pizzas peuvent être brûlées ou pas fait finis.



Nettoyage et entretien

Nettoyez l'appareil chaque fois que vous l'avez utilisé.

1. Débranchez la fiche et laissez refroidir complètement l'appareil.
2. Nettoyez la plaque du four, la grille, la broche, les fiches et les poignées de retrait à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent pour la vaisselle. Rincez bien les pièces puis séchez-les.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du four et de la porte avec un chiffon humide. Séchez bien.
4. Remettez tous les composants dans le four et rangez le four.



ATTENTION

- L'appareil ne doit pas être branché sur le réseau électrique pendant que vous le nettoyez.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Données techniques

Type : EO 530

Puissance : 2000 W

Tension réseau : 220-240 V 50 Hz



Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.

Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.

Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.



Le felicitamos por la compra de este Horno Grill que le permitirá tostar, hornear y preparar a la plancha los más deliciosos platos. El horno está provisto de un termostato variable, función de aire caliente, elementos calefactores arriba y abajo para distribuir uniforme del calor, y un contenido de 53 litros.

Normas de seguridad



Generalidades

- Lea las instrucciones de uso con detenimiento y guárdelas cuidadosamente.
- Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños sin vigilancia, ni por personas que por impedimentos físicos o mentales no puedan utilizarlo sin correr riesgos.
- Haga reparar el aparato únicamente por personal cualificado. No intente nunca repararlo usted mismo.



Electricidad y fuentes de calor

- Antes de utilizar el aparato, verifique que el voltaje de la red corresponda al voltaje indicado en la placa.
- Conecte el aparato únicamente a una toma con conexión a tierra.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.
- Al retirar el enchufe de la toma, asegúrese de tirar del enchufe y no del cable.
- Verifique regularmente que el cable del aparato esté en buenas condiciones. No utilice el aparato si el cable está averiado. Haga sustituir el cable deteriorado por personal de servicio cualificado.
- Si usa un cable de extensión, asegúrese de que éste está desenrollado completamente.
- Use únicamente un cable de extensión que tenga la debida aprobación.
- Algunas partes del aparato pueden calentarse. No las toque para evitar quemaduras.
- Es indispensable que el aparato se pueda deshacer del calor que produce para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que éste esté completamente libre y de que no haga contacto con materiales inflamables. No cubra nunca el aparato.
- No use este aparato cerca de materiales inflamables.
- Procure que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe estén en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o una llama.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con el agua.

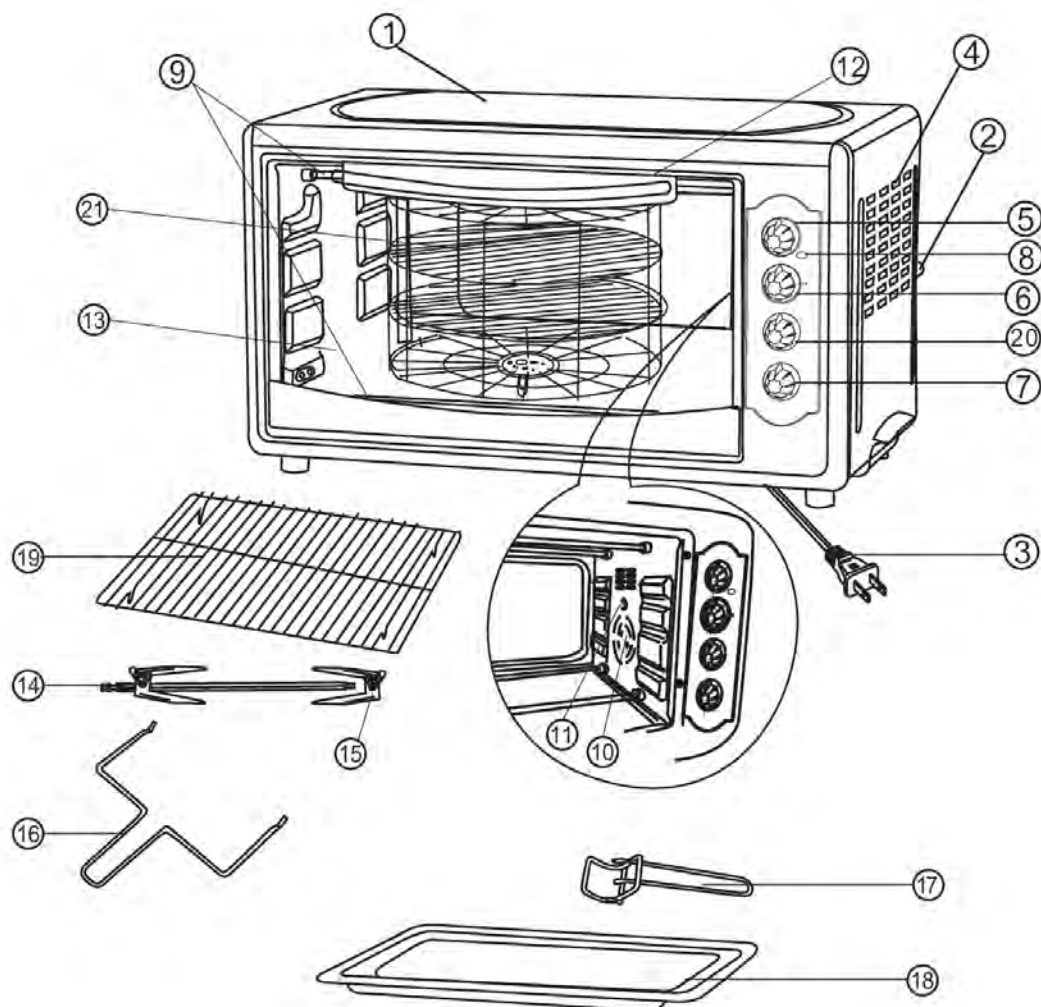
Durante el uso

- No use nunca este aparato fuera del hogar.
- No utilice el aparato nunca en lugares húmedos.
- Colóquelo sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando manipule el aparato, el cable o el enchufe.
- Desconecte el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso, cuando quiera limpiar el aparato, para montar o desmontar un accesorio, o después del uso del aparato.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en funcionamiento.
- No desplace nunca el aparato mientras esté caliente o encendido. Debe apagarlo primero y sólo podrá desplazarlo cuando se haya enfriado.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio libre alrededor (mínimo 10cm) y encima del aparato (mínimo 30cm).
- La puerta de cristal del horno se calienta durante el uso. Por eso use siempre la empuñadura para abrir y cerrar la puerta.
- Use las pinzas adjuntas para sacar del horno caliente la plancha de asado, la parrilla o el asador.
- No coloque sobre el horno los siguientes materiales: cartón, plástico, papel, velas o materiales inflamables.
- No coloque objetos pesados sobre la puerta del horno cuando ésta esté abierta.
- Tenga especial cuidado con la grasa y los zumos que suelta la carne cuando vaya a sacar del horno la plancha de asado.
- Evite que caiga agua sobre la puerta caliente del horno mientras éste está en uso o inmediatamente después de usarlo. Esto puede ocasionar el rompimiento del cristal.
- No coloque el aparato cerca de un quemador a gas u otra fuente de calor, ni tampoco directamente al lado de un ventilador eléctrico. Éstos pueden influir negativamente en el regulador de temperatura del aparato.
- No recoja el aparato si éste ha caído en el agua. Retire inmediatamente el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizarlo.
- Limpie muy bien el aparato después de usarlo (véase el capítulo 'Limpieza y mantenimiento').
- No sumerja nunca el aparato, ni el cable, ni el enchufe en agua o en otro líquido.

Funcionamiento

Generalidades

El Horno Grill está concebido únicamente para uso doméstico, no para uso profesional.



1. Carcasa
2. Medidor de distancia
3. Cable con enchufe
4. Rejilla de ventilación
5. Botón "TEMPERATURE" (temperatura)
6. Botón "SELECTOR" (calor arriba y/o abajo)
7. Botón "TIMER" (temporizador)
8. Indicador de encendido/apagado
9. Elementos calefactores
10. Ventilador de aire caliente

11. Manguito de propulsión del asador
12. Empuñadura de la puerta
13. Puerta
14. Asador
15. Perno sujetador
16. Pinza para sacar el asador
17. Pinza para sacar la plancha de asado/parilla
18. Plancha de asado
19. Parrilla
20. Tecla de función
21. Puesta para pizza

Antes del primer uso

1. Quite el embalaje.
2. Limpie todos los accesorios para eliminar cualquier posible resto de fabricación (véase 'Limpieza y mantenimiento'). A continuación séquelos bien.
3. Encienda el horno vacío durante 15 minutos, arriba y abajo, a la temperatura más alta, con la puerta abierta. De este modo elimina del aparato cualquier posible olor del embalaje.

Nota Cuando se utiliza el aparato por primera vez, éste puede producir un poco de humo y desprender un olor particular. Esto es normal y tanto el humo como el olor desaparecerán automáticamente. Procure tener suficiente ventilación.

Uso

Precalentar

No es necesario precalentar el horno. En algunos casos, sin embargo, se obtienen mejores resultados al precalentar el horno, por ejemplo cuando quiera asar carne a término medio (rosada por dentro, con el centro rojo), o si va a hornear una tarta.

Función de aire caliente (gire la tecla de función a la posición  or  or )

El ventilador de la pared lateral distribuye el aire caliente por todo el horno calentando así los alimentos. Puede usted hornear en diferentes niveles simultáneamente; de esta manera ahorra energía. Gracias a la transmisión intensiva de calor, es posible elegir una temperatura aproximadamente 20 °C más baja que lo que recomiendan las recetas convencionales.

La función de aire caliente es especialmente apta para hornear bizcochos, galletas y tarta de manzana. Puede asar simultáneamente en varias parrillas. Al hacerlo, tenga en cuenta de colocar los moldes exactamente uno debajo del otro. Las bandejas de asado con galletas se colocan en el segundo o tercer nivel de abajo hacia arriba.

Stand schakelaar	Ajustes
OFF	Desconectar
	calor uniforme arriba
	calor uniforme abajo
	calor uniforme arriba y abajo

Tecla de función	Ajustes
OFF	OFF
	Aire caliente
	Asador
	Aire caliente y asador
	Aire caliente y pizza
	Pizza

Hornear

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque la plancha de asado con los alimentos a la altura deseada dentro del horno.
3. Cierre la tapa del horno.
4. Fije la temperatura deseada con el botón 'TEMPERATURE'.
5. Gire el botón 'SELECTOR' a la posición .
6. Fije el tiempo de asado deseado con el botón 'TIMER'. El tiempo de preparación depende de la clase de alimentos y su cantidad. El indicador de encendido/apagado se encenderá.

7. Ase los alimentos hasta que estén hechos. Al finalizar el tiempo de preparación escuchará una señal acústica y el horno se apagará automáticamente. El indicador de encendido/apagado se apagará.

Nota Si los alimentos están hechos pero el tiempo de preparación aún no ha terminado, puede apagar el horno girando el botón 'SELECTOR' a la posición 'OFF'. El temporizador continuará activo, pero el horno no seguirá calentando.

8. Use guantes para retirar los alimentos del horno.
9. Abra la puerta del horno. ¡Cuidado! La puerta está caliente.

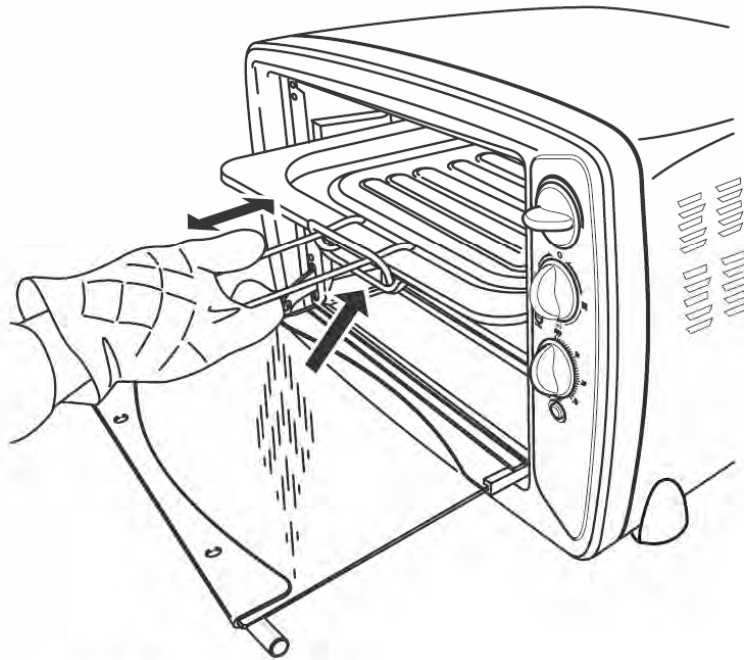


Figura 2 Sacar la plancha de asado

10. Saque la plancha de asado del horno utilizando la pinza.
11. Cierre la tapa del horno.
12. Saque los alimentos de la plancha de asado y colóquelos en un plato. ¡Cuidado! Los alimentos están calientes.
13. Cuando haya terminado de preparar los alimentos, gire el botón 'SELECTOR' a la posición 'OFF' y retire el enchufe de la toma de alimentación.

Asar a la plancha (gire la tecla de función a la posición or)

Con la función de asar a la plancha puede usted dorar la carne, el pescado, las aves y los platos horneados.

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque la plancha de asado en la altura más baja del horno. La plancha de asado recibe las grasas y los zumos que suelta la carne al asarla, evitando que caigan sobre el elemento calefactor inferior.
3. Coloque la parrilla con los alimentos en la altura media del horno.
4. Deje entreabierta la puerta del horno para que el aire caliente pueda circular.
5. Fije la temperatura deseada con el botón 'TEMPERATURE'.
6. Gire el botón 'SELECTOR' a la posición .
7. Fije el tiempo de asado a la plancha deseado con el botón 'TIMER'. El tiempo de preparación depende de la clase de alimentos y su cantidad. El indicador de encendido/apagado se encenderá.

8. Ase los alimentos hasta que estén hechos. Al finalizar el tiempo de preparación escuchará una señal acústica y el horno se apagará automáticamente. El indicador de encendido/apagado se apagará.

Nota Si los alimentos están hechos pero el tiempo de preparación aún no ha terminado, puede apagar el horno girando el botón 'SELECTOR' a la posición 'OFF'. El temporizador continuará activo, pero el horno no seguirá calentando.

9. Use guantes para retirar los alimentos del horno.
10. Abra la puerta del horno. ¡Cuidado! La puerta está caliente.

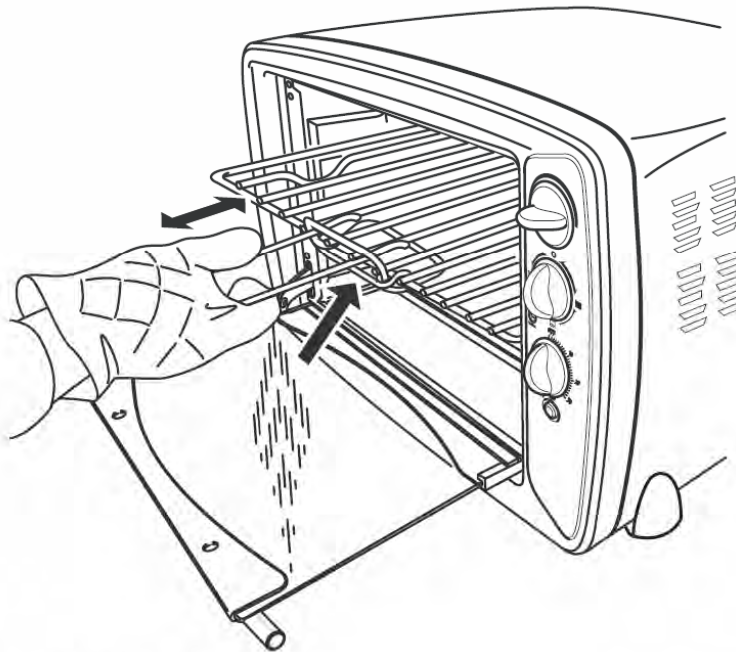


Figura 3 Sacar la parrilla

11. Saque del horno la parrilla con los alimentos usando la pinza.
12. Saque los alimentos de la parrilla y colóquelos en un plato. ¡Cuidado! Los alimentos están calientes.
13. Saque la plancha de asado del horno utilizando la pinza. ¡Cuidado! ¡Las grasas y zumos que sueltan la carne están calientes!
14. Cierre la tapa del horno.
15. Cuando haya terminado de preparar los alimentos, gire el botón 'SELECTOR' a la posición 'OFF' y retire el enchufe de la toma de alimentación.

Uso del asador

Con el asador los alimentos adquieren con un color dorado uniforme.

1. Abra la puerta del horno.
2. Coloque la plancha de asado en la altura más baja del horno. La plancha de asado recibe las grasas y los zumos que suelta la carne al asarla, evitando que caigan sobre el elemento calefactor inferior.
3. Retire el perno sujetador del extremo redondo del asador.
4. Inserte la carne o el ave que va a asar a través del extremo redondo del asador. Asegúrese de que el asador atraviesa la carne o el ave por todo el centro.
5. Fije la carne o el ave al asador mediante los pernos sujetadores.

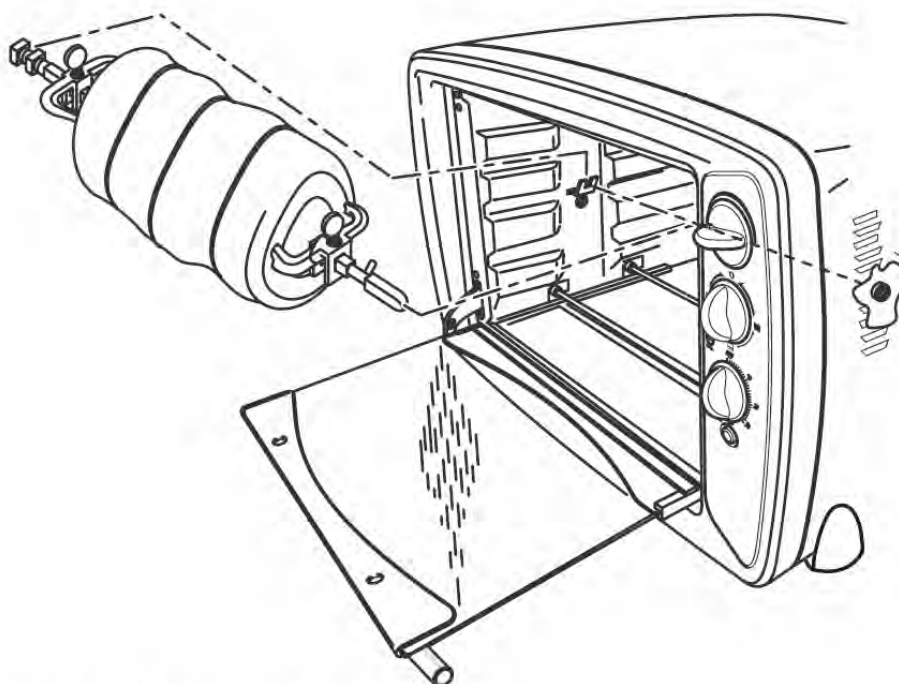


Figura 4 Colocación del asador

6. Coloque el asador con la carne o el ave en el horno. Introduzca el extremo redondo del asador en el manguito de propulsión. Coloque el lado recto del asador sobre el apoyo.

Nota Asegúrese de que la carne o el ave, al girar, no hagan contacto con el elemento calefactor superior.

7. Deje entreabierta la puerta del horno para que el aire caliente pueda circular.
8. Fije la temperatura deseada con el botón 'TEMPERATURE'.

9. Gire el botón 'SELECTOR' a la posición .

10. Fije el tiempo de asado a la plancha deseado con el botón 'TIMER'. El tiempo de preparación depende de la clase de alimentos y su cantidad. El indicador de encendido/apagado se encenderá.

11. Ase la carne o el ave hasta que estén hechos. Al finalizar el tiempo de preparación escuchará una señal acústica y el horno se apagará automáticamente. El indicador de encendido/apagado se apagará.

Nota Si los alimentos están hechos pero el tiempo de preparación aún no ha terminado, puede apagar el horno girando el botón 'SELECTOR' a la posición 'OFF'. El temporizador continuará activo, pero el horno no seguirá calentando.

12. Use guantes para retirar los alimentos del horno.
13. Abra la puerta del horno. ¡Cuidado! La puerta está caliente.

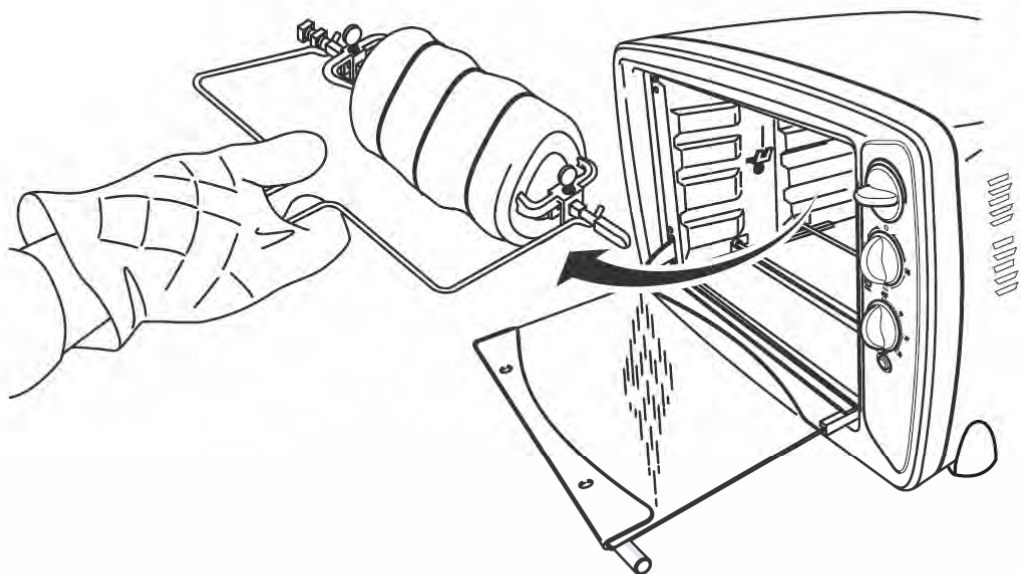


Figura 5 Sacar el asador

14. Saque del horno el asador con la carne o el ave usando la pinza y colóquelo sobre un plato.
15. Cierre la tapa del horno.
16. Retire el perno sujetador del extremo redondo del asador y saque la varilla de la carne o el ave. ¡Cuidado! El asador y la carne o el ave están calientes.
17. Saque la plancha de asado del horno utilizando la pinza. ¡Cuidado! ¡Las grasas y zumos que suelta la carne están calientes!
18. Cuando haya terminado de preparar los alimentos, gire el botón 'SELECTOR' a la posición 'OFF' y retire el enchufe de la toma de alimentación.

Función de pizza

a) Una pizza

1. Ponga la pizza en la bandeja media de la puesta para pizza
2. Fije la temperatura a 250°C
3. Gire el botón „SELECTION“ a la posición  (Calor uniforme arriba y abajo)
4. Gire la tecla de función al la posición  o  (Pizza o aire caliente y pizza)
5. Fije el tiempo a 18 min
6. Según hornear, gire todos los botones a la posición „OFF“

b) Dos pizzas

1. Ponga una pizza en la bandeja inferior y una pizza en la bandeja superior de la puesta para pizza
2. Fije la temperatura a 250°C
3. Gire el botón „SELECTION“ a la posición  (Calor uniforme arriba y abajo)
4. Gire la tecla de función al la posición  o  (Pizza o aire caliente y pizza)
5. Fije el tiempo a 10 min. Gire el botón a la posición “ OFF “ cuando esta terminado.
6. Cambie las pizzas (arriba<->abajo) y fije el tiempo a 10 min
7. Según hornear, gire todos los botones a la posición „OFF“

c) Tres pizzas

1. Distribuya los tres pizzas a las tres bandejas de la puesta para pizza
2. Fije la temperatura a 250°C
3. Gire el botón „SELECTION“ a la posición  (Calor uniforme arriba y abajo)
4. Gire la tecla de función al la posición  o  (Pizza o aire caliente y pizza)
5. Fije el tiempo a 8 min. Gire el botón a la posición “ OFF “ cuando está terminado.
6. Cambie las pizzas como sigue: Pizza inferior -> bandeja media, pizza media->bandeja superior, pizza superior -> bandeja inferior)
7. Fije el tiempo a 8 min
8. Siga las instrucciones del número 6. por lo demás las pizzas pueden estar quemadas o no estar prestas



Limpieza y mantenimiento

Limpie el aparato después de cada uso.

1. Retire el enchufe de la fuente de alimentación y deje enfriar el aparato completamente.
2. Limpie la plancha de asado, la parrilla, el asador, los pernos y las pinzas con agua caliente y un detergente líquido. Enjuague y seque bien todas las partes.
3. Limpie la parte interior y exterior del horno y de la puerta con un paño húmedo. A continuación, séquelos bien.
4. Vuelva a colocar todas las partes en el horno y guárdelo.



ATENCIÓN

- Asegúrese de que el aparato no está conectado a la red de alimentación eléctrica cuando vaya a limpiarlo.
- No use limpiadores fuertes ni abrasivos, ni objetos con filo (como cuchillos o cepillos con cerdas duras) para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato, ni el cable, ni el enchufe en agua o en otro líquido.

Ficha técnica

Tipo: EO 530
Potencia: 2000 W
Tensión de la red: 220-240 V, 50 Hz



Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

No tire este producto al final de su vida útil con los residuos domésticos normales, en su lugar llévelo a un centro de recolección para reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos. Tenga en cuenta el símbolo que aparece en el aparato, el manual de instrucciones o el embalaje.

Los materiales pueden reutilizarse como se ha indicado. Su ayuda para reutilización, procesamiento de materiales u otras formas de utilización de aparatos viejos es una contribución importante a la conservación de nuestro medio ambiente.

Infórmese con las autoridades sobre los puntos de recolección en su localidad.



داده‌های فنی

مدل: EO 530

توان خروجی: ۲۰۰۰ وات

ولتاژ/بسامد: ۲۲۰-۲۴۰ ولت / ۵۰ هرتز

محیط زیست

موارد بسته‌بندی همانند پلاستیک و جعبه‌ها را در کیسه‌های مناسب دور بیندازید. پس از پایان عمر مفید دستگاه، آن را با زباله‌های خانگی دور نیندازید. دستگاه را به محل‌های ویژه جمع‌آوری و بازیافت تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی تحویل دهید. به علامت‌های روی دستگاه، دفترچه راهنما یا بسته‌بندی دستگاه رجوع نمایید.

مواد به کار رفته در دستگاه قابل بازیافت اند. بازیافت یا هرگونه استفاده دوباره از تجهیزات مستعمل الکتریکی، گامی مهم در راستای محافظت از محیط زیست است.



تمیزکاری و نگهداری

پس از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید.

۱- دوشاخه را از پریز بکشید و بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.

۲- برای تمیزکاری ابزار بیرون‌آورنده، سیخ بریان‌کردن، شبکه گریل، سینی پخت، از آب گرم و مایعی شوینده استفاده کنید.



۳- با پارچه‌ای مرطوب سطوح داخلی و خارجی آون و در آن را تمیز کنید و آنها را کاملاً خشک نمایید.

۴- تمامی موارد را دوباره در آون قرار دهید و آون را کناری بگذارید.

لطفاً توجه کنید:

- پیش از تمیزکاری و نگهداری، مطمئن شوید که دوشاخه را از برق کشیده‌اید.
- هیچ‌گاه از اشیای نوک تیز (مانند چاقو و برس‌های سخت) یا مواد پاک‌کننده سایا (خورنده سطوح) استفاده نکنید.
- دستگاه، سیم برق یا دوشاخه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.

- ۱۵- در آن را ببندید.
- ۱۶- گیره را از انتهای گرد سیخ جوجه‌گردان جدا کنید و سیخ را از گوشت بیرون آورید.
- ۱۷- برای بیرون آوردن سینی پخت از ابزار ویژه آن استفاده کنید، مراقب باشید! عصاره یا چربی درون سینی پخت، داغ است.
- ۱۸- پس از پایان فرایند پخت، انتخابگر را بر روی موقعیت خاموش (OFF) قرار دهید و دوشاخه را از برق بکشید.

روش استفاده از عملکرد پیتزا

پخت یک پیتزا

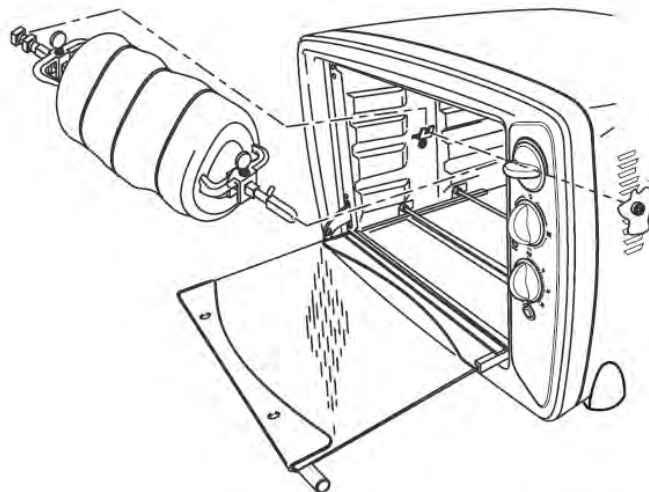
- ۱- پیتزای تازه را بر روی پایه وسط قرار دهید.
- ۲- ترموستات را بر روی ۲۵۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.
- ۳- پیچ انتخابگر آن را بر روی موقعیت المنت‌های بالایی و پایینی تنظیم کنید.
- ۴- تنظیم‌گر عملکرد را بر روی پیتزا یا پیتزا + پخت‌همرفتی با هوای داغ تنظیم کنید.
- ۵- برای برشته‌کردن پیتزای تازه، تایمر را بر روی ۱۸ دقیقه تنظیم کنید.
- ۶- پس از برشته‌شدن، آن را خاموش کنید.

پخت دو پیتزا

- ۱- دو عدد پیتزای تازه را به صورت جداگانه بر روی پایه‌های بالایی و پایینی قرار دهید.
- ۲- ترموستات را بر روی ۲۵۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.
- ۳- پیچ انتخابگر آن را بر روی موقعیت المنت‌های بالایی و پایینی تنظیم کنید.
- ۴- تنظیم‌گر عملکرد را بر روی پیتزا یا پیتزا + پخت‌همرفتی با هوای داغ تنظیم کنید.
- ۵- برای برشته‌کردن پیتزای تازه، تایمر را بر روی ۱۰ تنظیم کنید. پس از پایان این زمان، تایمر را خاموش کنید.
- ۶- جای پیتزاها را عوض کنید و دوباره تایمر را بر روی ۱۰ دقیقه تنظیم کنید.
- ۷- پس از پایان فرایند برشته‌شدن، تمامی تنظیم‌گرها را بر روی "صفر" تنظیم کنید (خاموش کنید).

پخت سه پیتزا

- ۱- پیتزاها را بر روی سه پایه قرار دهید.
 - ۲- ترموستات را بر روی ۲۵۰ درجه تنظیم کنید.
 - ۳- پیچ انتخابگر آن را بر روی موقعیت المنت‌های بالایی و پایینی تنظیم کنید.
 - ۴- تنظیم‌گر عملکرد را بر روی پیتزا یا پیتزا + پخت‌همرفتی با هوای داغ تنظیم کنید.
 - ۵- تایمر را بر روی ۸ دقیقه تنظیم کنید. پس از پایان زمان تنظیمی تایمر را خاموش کنید.
 - ۶- جای پیتزاها را به روش زیر عوض کنید:
- پیتزای بالایی ← پایه وسط، پیتزای وسط ← پایه بالایی، پیتزای بالایی ← پایه پایینی
- ۷- دوباره تایمر را بر روی ۸ دقیقه تنظیم کنید.
 - ۸- همیشه به روش بند ۶ عمل کنید و هیچ‌گاه آن را به دلخواه تغییر ندهید. در غیر این صورت، پیتزا می‌سوزد یا به طور کامل برشته نمی‌شود.



۶- سیخ گوشت را در آون قرار دهید. انتهای گرد سیخ را در سوراخ گرداننده قرار دهید. انتهای صاف سیخ جوجه گردان را بر روی حامل قرار دهید.

نکته: مطمئن شوید که گوشت بریانی، هنگام چرخش با المنت گرمایشی بالایی تماس نمی یابد.

۷- بگذارید در آون اندکی باز بماند تا هوا جریان پیدا کند.

۸- مدت زمان پخت مورد نیاز را تنظیم کنید.

۹- انتخابگر را بر روی موقعیت  تنظیم کنید.

۱۰- برای تنظیم مدت زمان بریان شدن از پیچ تایمر استفاده کنید. این زمان به نوع و مقدار ماده غذایی بستگی دارد. نشانگر روشن/خاموش (ON/OFF) روشن می شود.

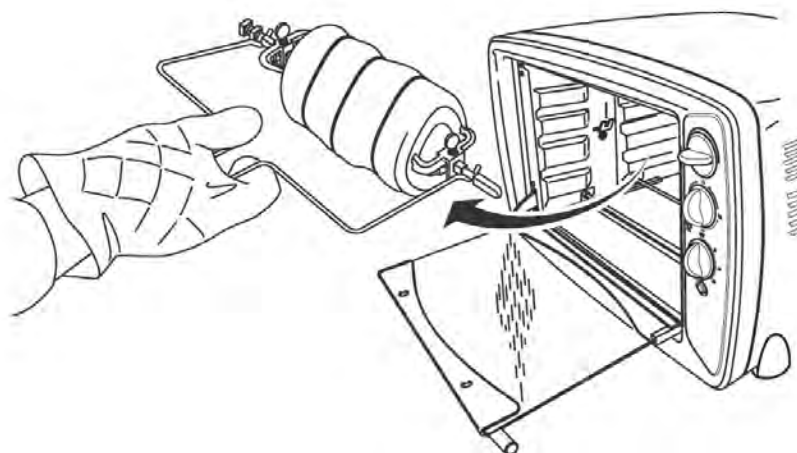
۱۱- پس از پایان فرایند بریان کردن، دستگاه به طور خودکار خاموش می شود و علامتی صوتی پایان زمان پخت تنظیمی را نشان می دهد. نشانگر روشن/خاموش (ON/OFF) خاموش می شود.

نکته: اگر گوشت بریانی آماده است، اما مدت زمان تنظیمی به پایان نرسیده است؛ انتخابگر را بر روی موقعیت خاموش (OFF) قرار دهید. تایمر شمارش را ادامه می دهد، اما آون خاموش شده است.

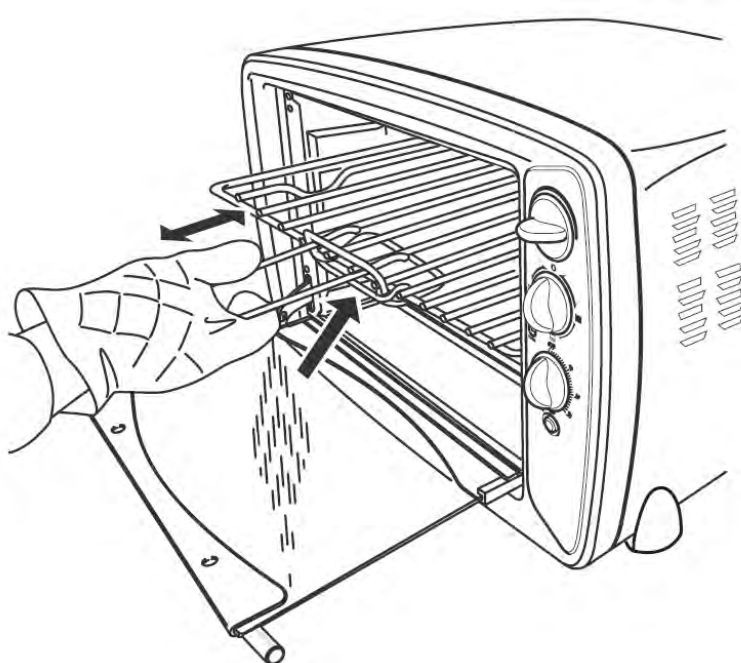
۱۲- از دستکش آون استفاده کنید.

۱۳- در آون را با احتیاط باز کنید؛ داغ است.

۱۴- با ابزار ویژه ارایه شده، سیخ جوجه گردان را بیرون آورید و آن را بر روی بشقابی قرار دهید.



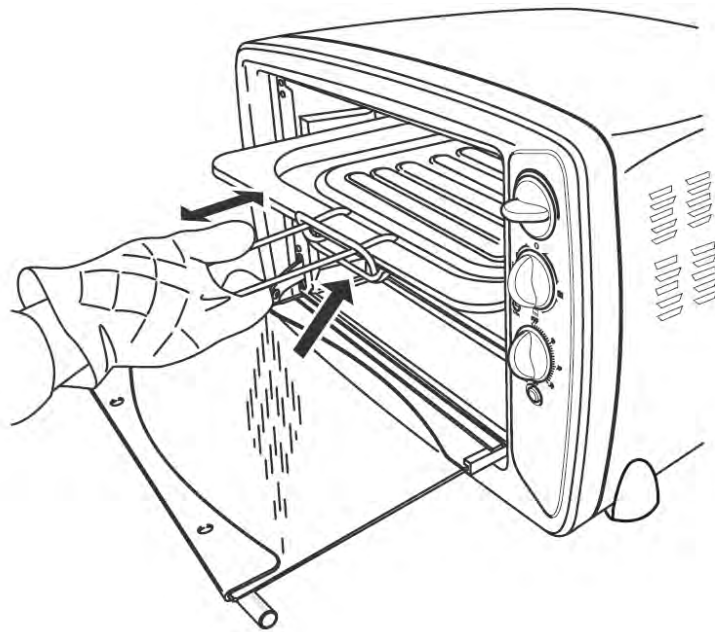
۹- از دستکش آون استفاده کنید.



- ۱۰- در آون را باز کنید، مراقب باشید! داغ است!
- ۱۱- برای بیرون آوردن شبکه گریل از درون آون، از ابزار ویژه ارایه شده با دستگاه استفاده کنید.
- ۱۲- غذا را از روی شبکه گریل بر روی بشقابی قرار دهید. غذا داغ است، احتیاط کنید!
- ۱۳- با ابزار ویژه، سینی پخت را از آون بیرون آورید. مراقب باشید! عصاره یا روغن درون سینی پخت داغ است.
- ۱۴- در آون را ببندید.
- ۱۵- پس از پایان فرایند کباب پزی، انتخابگر را بر روی موقعیت خاموش (OFF) قرار دهید و دوشاخه را از برق بکشید.

روش استفاده از جوجه گردان

- برای بریان کردن گوشت قرمز و ماکیان به صورتی یکدست می توان از جوجه گردان استفاده کرد.
- ۱- در آون را باز کنید.
 - ۲- سینی پخت را در شیار پایینی آون قرار دهید. سینی پخت، چربی و عصاره مواد غذایی را جمع آوری می کند و از چکیدن آن بر روی المنت گرمایشی پایینی پیش گیری می کند.
 - ۳- گیره را از انتهای مدور سیخ جوجه گردان جدا کنید.
 - ۴- گوشتی را که می خواهید بریان کنید، از انتهای مدور جوجه گردان به سیخ بکشید. مطمئن شوید که سیخ جوجه گردان از وسط تکه های گوشت گذشته باشد.
 - ۵- با گیره ها، تکه های گوشت را بر روی سیخ محکم کنید.



- ۱۰- برای بیرون آوردن سینی پخت از آون، از ابزار ویژه ارایه شده استفاده کنید.
- ۱۱- در آون را ببندید.
- ۱۲- غذا را از روی صفحه پخت بر روی بشقابی قرار دهید، غذا داغ است، مراقب باشید!
- ۱۳- پس از پایان کار، پیچ انتخابگر را بر روی موقعیت خاموش (OFF) بچرخانید و دوشاخه را از برق بکشید.

کباب پزی (تنظیم گر عملکرد در موقعیت یا)

- با عملکرد گریل می توانید پوسته ای طلایی رنگ به گوشت ماهی، ماکیان و غذاهای آونی بیفزایید.
- ۱- در آون را باز کنید.
- ۲- سینی پخت را در شیار پایینی آون قرار دهید. سینی پخت در هنگام کباب پزی، چربی و عصاره مواد غذایی را جمع آوری می کند و از چکیدن آنها بر روی المنت گرمایشی پیش گیری می کند.
- ۳- شبکه گریل را با غذای روی آن، در شیارهای وسط یا بالای آون قرار دهید.
- ۴- بگذارید در آون اندکی باز بماند به طوری که هوا بتواند جریان پیدا کند.
- ۵- تنظیم گر دما را بر روی دمای مورد نیاز تنظیم کنید.
- ۶- پیچ انتخابگر را بچرخانید و بر روی موقعیت  قرار دهید.
- ۷- مدت زمان کباب پزی را تنظیم کنید. این زمان به نوع و مقدار ماده غذایی بستگی دارد. نشانگر روشن/خاموش (ON/OFF) خاموش می شود.
- ۸- پس از پایان کباب پزی، دستگاه به طور خودکار خاموش می شود و علامتی صوتی شنیده می شود. نشانگر روشن/خاموش (ON/OFF) خاموش می شود.

نکته: اگر غذا آماده است، اما مدت زمان کباب پزی به پایان نرسیده است، انتخابگر را بر روی موقعیت خاموش (OFF) قرار دهید تا آون خاموش شود. تایمر شمارش اعداد را ادامه می دهد، اما دستگاه خاموش شده است.

عملکرد پخت همرفتی با هوای داغ

(تنظیم گر عملکرد را بر روی موقعیت  یا  یا  تنظیم کنید).

بادزن (فن) پشت دستگاه، هوای داغ را به داخل آون می‌راند. از این عملکرد برای گرم کردن غذا استفاده می‌شود. می‌توانید همزمان از چندین پایه استفاده کنید و در انرژی صرفه‌جویی کنید. به دلیل حرارت زیاد، می‌توانید دما را ۲۰ درجه سانتی‌گراد کمتر از دمای نشان‌داده شده در طرز تهیه‌های سنتی تنظیم کنید. سیستم هوای داغ برای پخت کیک، شیرینی و تارت سیب بسیار مناسب است. در صورت نیاز، می‌توان همزمان از چند پایه پخت استفاده کنید. سینی‌های پخت شیرینی را می‌باید بر روی پایه‌های دوم و سوم قرار داد.

موقعیت تنظیم گر	تنظیمات	موقعیت تنظیم گر عملکرد	تنظیمات
خاموش	خاموش	خاموش	خاموش
	حرارت بالایی		پخت همرفتی
	حرارت پایینی		گریل
	حرارت بالایی و پایینی		پخت همرفتی + گریل
			پخت همرفتی + پیتزا
			پیتزا

پخت

- ۱- در آون را باز کنید.
- ۲- سینی پخت حاوی غذا را در ارتفاع دلخواه، در شیارهای جداره آون قرار دهید.
- ۳- در آون را ببندید.
- ۴- تنظیم گر دما را بر روی دمای مورد نیاز تنظیم کنید.
- ۵- انتخابگر را بچرخانید و بر روی تنظیم  قرار دهید.
- ۶- با تنظیم گر تایمر، مدت زمان پخت را تنظیم کنید. زمان تنظیمی به نوع و مقدار غذا بستگی دارد. نشانگر روشن/خاموش، روشن خواهد شد.
- ۷- بگذارید غذا کاملاً بپزد. دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود و علامتی صوتی پس از پایان مدت زمان پخت شنیده خواهد شد. نشانگر روشن/خاموش (ON/OFF) خاموش خواهد شد.
- ۸- از دستکش آون استفاده کنید.
- ۹- در آون را باز کنید. مراقب باشید! در داغ است!

- در صورت نقص عملکرد دستگاه، پیش از تمیزکاری، سرهم‌بندی یا جداکردن لوازم جانبی، یا هنگام کنارنهادن دستگاه پس از استفاده، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از برق بکشید.
 - دستگاه روشن را به حال خود رها نکنید.
 - دستگاهی را که هنوز داغ یا روشن است، جابه‌جا نکنید. دستگاه را خاموش کنید و صبر کنید تا خنک شود؛ سپس آن را جابه‌جا کنید.
 - مطمئن شوید که فضای باز کافی دست‌کم ۱۰ سانتی‌متری در پیرامون دستگاه و فضایی ۳۰ سانتی‌متری در بالای آن وجود داشته باشد.
 - هنگام استفاده، شیشه در آون داغ می‌شود. بنابراین، برای بازوبسته‌کردن در از دستگیره استفاده کنید.
 - برای بیرون آوردن سینی پخت، شبکه گریل یا سیخ جوجه‌گردان از آون داغ، از ابزار ویژه این کار استفاده کنید.
 - از قراردادن مواردی چون مقوا، پلاستیک، کاغذ، شمع یا مواد اشتعال‌پذیر بر روی دستگاه بپرهیزید.
 - هنگامی که در دستگاه باز است، از قراردادن اشیای سنگین بر روی آن بپرهیزید.
 - هنگامی که سینی پخت حاوی مایعات یا روغن داغ است، با احتیاط آن را بیرون آورید.
 - هنگام استفاده یا بلافاصله پس از استفاده، نگذارید آب با دستگاه تماس یابد. این کار ممکن است سبب شکستن شیشه در شود.
 - دستگاه را در نزدیکی شعله اجاق گاز یا منابع گرمایشی دیگر یا در مجاورت فن برقی قرار ندهید.
 - این دستگاه‌ها ممکن است بر عملکرد کنترل دمای دستگاه تأثیری نامطلوب برجا گذارند.
 - اگر دستگاه در آب افتاده است، آن را بیرون نیاورید. فوراً دوشاخه را از برق بکشید؛ دوباره دستگاه را به کار نیندازید.
 - پس از استفاده، دستگاه را به دقت تمیز کنید (بخش تمیزکاری و نگهداری را ببینید).
 - هیچ‌گاه دستگاه، سیم برق یا دوشاخه را در آب یا هرگونه مایع دیگری فرو نبرید.
- این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی در نظر گرفته شده است و برای استفاده حرفه‌ای مناسب نیست.

پیش از استفاده برای نخستین بار

- ۱- موارد بسته‌بندی را بیرون آورید.
 - ۲- تمامی لوازم جانبی را تمیز کنید و پسماندهایی را که احتمالاً از فرایند تولید به جا مانده‌اند، بردارید (بخش تمیزکاری و نگهداری را ببینید) و آنها را کاملاً خشک کنید.
 - ۳- در را باز کنید و المنت‌های گرمایشی بالایی و پایینی را به مدت زمان ۱۵ دقیقه با حداکثر دما به کار اندازید. این کار هرگونه بوی ناخوشایند مربوط به بسته‌بندی را از دستگاه می‌زداید.
- نکته:** هنگام استفاده برای نخستین بار، اندکی بو و دود از دستگاه خارج می‌شود. این امر عادی است؛ و به زودی برطرف خواهد شد. مطمئن شوید که محیط کار دارای تهویه مناسب است.

استفاده

پیش-گرمایش

نیازی به از پیش گرم کردن دستگاه نیست. اما به هر حال، در برخی موارد، پیش‌گرمایش باعث دستیابی به نتایجی بهینه می‌شود؛ برای مثال، هنگام پخت کیک یا نیم‌پز کردن گوشت.

از خرید شما سپاسگزاریم. از دستگاه آون-گریل می‌توان برای برشته‌کردن، پختن، کباب‌کردن و بریان‌کردن غذاها استفاده کرد. این آون ۵۳ لیتری دارای ترموستاتی تنظیم‌شدنی، عملکرد پخت همرفتی با هوای داغ و المنت‌های گرمایشی بالایی و پایینی برای پخت یکدست سطوح بالایی و پایینی مواد غذایی است.

هشدارهای ایمنی

اطلاعات عمومی



لطفاً این دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید و آنها را برای مراجعات بعدی نگه دارید. از این دستگاه صرفاً براساس این دستورالعمل‌ها استفاده کنید. بر کار کودکان و افرادی که دچار ناتوانی ذهنی یا جسمی اند و قادر به استفاده ایمن از دستگاه نیستند، می‌باید نظارت کنید.

دستگاه را برای تعمیر به تعمیرکاری ماهر تحویل دهید؛ هیچ‌گاه خودتان سعی نکنید دستگاه را تعمیر کنید.

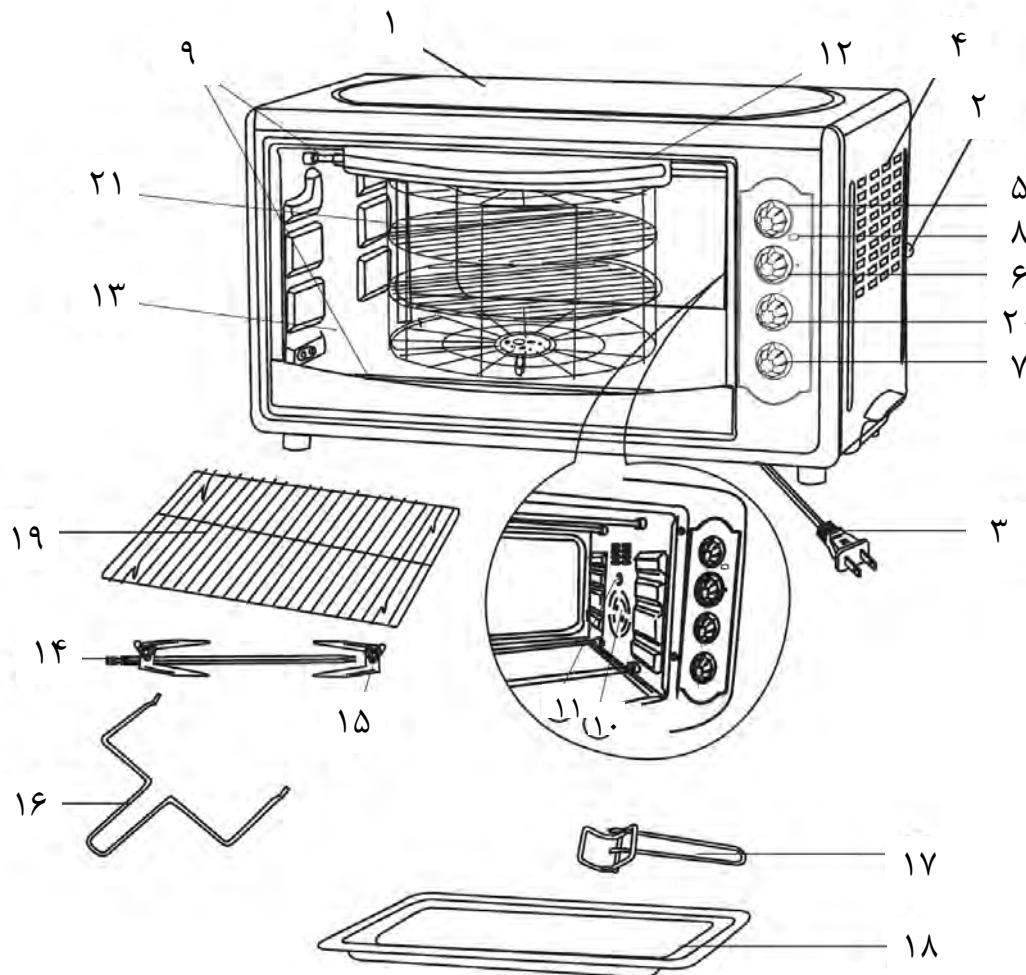
برق و حرارت



- پیش از استفاده، از یکی‌بودن ولتاژ برق مصرفی‌تان با ولتاژ درج‌شده در صفحه مشخصات دستگاه مطمئن شوید.
- دوشاخه دستگاه را تنها به پریزی بزنید که دارای اتصال زمینی باشد.
- هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، دوشاخه را از برق بکشید.
- برای قطع برق دستگاه، دوشاخه را از پریز بکشید نه خود سیم را!
- هر چند وقت یک‌بار، سیم برق را واریسی کنید و مطمئن شوید که آسیب ندیده باشد. اگر سیم برق آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید، دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید تا سیم برق را برای‌تان عوض کنند.
- هنگام استفاده از سیم سیار، مطمئن شوید که آسیب ندیده باشد.
- تنها از سیم سیارهای مجاز استفاده کنید.
- برخی قطعات دستگاه ممکن است داغ شوند. به این قطعات دست نزنید، خطر سوختگی وجود دارد!
- دستگاه برای خروج هوای گرم نیاز به فضایی در اطراف آن دارد که از خطر آتش‌سوزی پیش‌گیری می‌کند. مطمئن شوید که فضای کافی در پیرامون دستگاه وجود دارد و دستگاه با مواد اشتعال‌پذیر در تماس نیست. دستگاه را نپوشانید.
- هیچ‌گاه در نزدیکی مواد اشتعال‌پذیر از دستگاه استفاده نکنید.
- مطمئن شوید که دستگاه، سیم برق و دوشاخه با منابع گرمایش مانند اجاق داغ یا شعله در تماس نباشند.
- مطمئن شوید که دستگاه، سیم برق و دوشاخه با آب در تماس نباشد.

هنگام استفاده

- هیچ‌گاه از دستگاه در بیرون از منزل استفاده نکنید.
- هیچ‌گاه دستگاه را در اتاقی مرطوب به کار نیندازید.
- دستگاه را بر روی سطحی صاف و پایدار قرار دهید تا واژگون نشود.
- پیش از لمس دستگاه، سیم برق یا دوشاخه، مطمئن شوید که دست‌تان خشک است.



- | | | |
|----------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| ۱- بدنه دستگاه | ۱۰- هواکش پخت همرفتی با | ۱۷- ابزار ویژه بیرون آوردن سینی |
| ۲- جداکننده | هوای داغ (Convection) | پخت/گریل |
| ۳- سیم برق و دوشاخه | ۱۱- سوراخ سیخ گردان | ۱۸- سینی پخت |
| ۴- شیارهای تهویه | ۱۲- دستگیره در | ۱۹- شبکه گریل |
| ۵- تنظیم گر دما | ۱۳- در | ۲۰- تنظیم گر عملکرد |
| ۶- انتخابگر (المنت گرمایشی | ۱۴- سیخ جوجه گردان | ۲۱- پایه پیتزا |
| بالایی و / یا پایینی) | ۱۵- چنگک سیخ جوجه گردان | |
| ۷- تنظیم گر تایمر | ۱۶- ابزار ویژه بیرون آوردن سیخ | |
| ۸- چراغ نشانگر روشن/خاموش | جوجه گردان | |
| ۹- المنت های گرمایشی | | |

Feller Germany



EO 150 BK

آون برقی