

Germany  
**Feller**

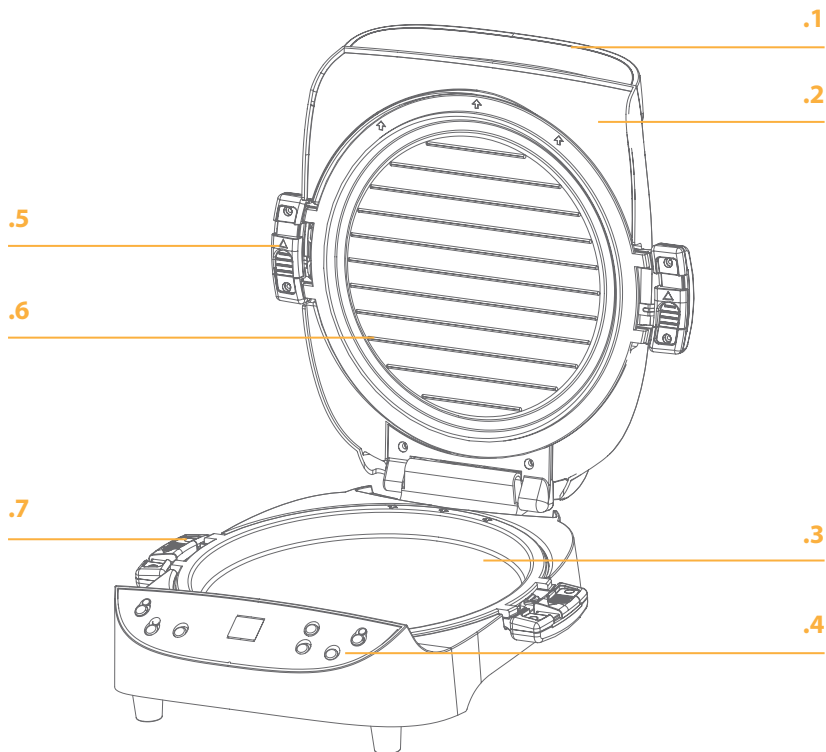


MC 500 DGO/DS

**Multi  
Cooker**

Before operating this unit, Please read the instruction manual carefully.

## PRODUCT PARTS DESCRIPTION

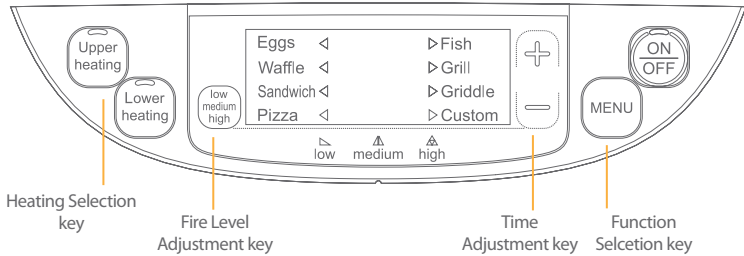


- |                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. Handle                     | 5. Baking pan handle          |
| 2. Upper cover                | 6. Upper removable baking pan |
| 3. Lower removable baking pan | 7. Baking pan handle          |
| 4. Control panel              |                               |

## TECHNICAL DATA

Power Supply:..... 220-240 W/50-60 Hz  
 Rated Power: ..... 1200 W

## FUNCTION INTRODUCTION



### Use Directions

Please read the Use Directions completely and operate according to the requirements.

1. When starting to use, check the upper and lower baking pans for reliable installation. Wipe the upper and lower baking pans with a wet cloth, and smear a little edible oil.

2. After the plug is inserted, the buzzer gives a short beep, all indicators go out after flashing once, and the scone machine is at standby.

3. The product preheats. After the "On/Preheat/Off" key is pressed, the buzzer gives a short beep, the "On/Preheat/Off" indicator flashes, and the scone machine goes into preheating status.

During preheating, all function keys on the panel are disabled.

After some time, the scone machine completes its preheating, the buzzer gives a long beep, and the "On/Preheat/Off" indicator becomes on, indicating that all function keys are enabled.

#### 4. Food cooking operation

Put on the upper cover after food to be baked is placed on the heating plate.

4-1) After the function selection key on the control panel is pressed, various cooking functions can be selected cyclically, and the heating tube powers on to heat.

4-2) The cooking function cycles in the order "Fried Egg - Scallion Pie - Fried Dumplings/ Baked Meat - Pizza - Fried Fish/Shrimp - Baked Chicken Wing - Roast Beef -

Independent Cooking - Fried Egg - ", and an indicator corresponding to the selected function illuminates.

4-3) The functions Fried Egg, Scallion Pie, Fried Dumplings/Baked Meat and Pizza default different heating times, the nixie tube displays a corresponding default time and counts down heating time automatically, after completion of countdown the nixie tube displays "0", and the buzzer gives several short beeps, indicating the completion of food processing and returning to the

status of preheating completion.

4-5) The functions Fried Fish/Shrimp, Baked Chicken Wing and Roast Beef default unlimited heating, and the nixie tube displays “-”.

4-6) The function Independent Cooking defaults no-time limitation, and the nixie tube displays “-”. The heating time is set by the user.

The function Independent Cooking defaults no-heating of both upper and lower heating tubes (the indicators for upper and lower pans are not on), which is set by the user.

4-7) Other functions default simultaneous heating of both upper and lower heating tubes (the indicators for upper and lower pans are on).

- When the multi - function scone machine is operating, it is prohibitory to touch the heating plate and food surface to avoid scald.
- The multi - function scone machine uses a suspending design, so product height can be adjusted automatically depending on food thickness.
- During baking, when a temperature inside the scone machine reaches a set working temperature, the machine will carry out intermittent heating automatically to maintain a constant temperature.

#### 5. Heating selection of upper and lower heating tubes.

Each model is provided with heating selection function of upper and lower heating tubes. After preheating or during cooking, press the “Upper Pan Heat” key or the “Lower Pan Heat” key to directly start or close the power of a corresponding heating tube. If the indicator illuminates, it indicates the switch on of a corresponding heating tube; if the indicator goes out, it indicates the switch-off of a corresponding tube.

#### 6. Buzzer prompt

Each mode is provided with buzzer prompt function. Every time an effective key (except for the time adjustment key “+” and “-”), the buzzer gives a short beep, and after completion of food processing, the buzzer gives several short beeps.

#### 7. Fire level adjustment

- Have fire level adjustment functions. The “Fire Level” key is pressed to switch “Low, Middle, High” fire levels cyclically, and a corresponding indicator illuminates.

#### 8. Display and setting of remaining heating time

- In terms of time, an 8-digit nixie tube display is used, with the unit in minute. Example: when the nixie tube shows “3”, it indicates the remaining time is 3 minutes.
- The “+” and “-” keys under the nixie tube display tube can be used to set the remaining heating time. When the “+” or “-” key is pressed, the figure displayed on the nixie tube flashes, indicating entry into the time setting status. If “+” or “-” key is pressed continuously, the time will be increased or decreased at the increment of 1 minute, with the maximum timing of 99 minutes. After

time setting, several seconds later, the figure displayed on the nixie tube stops flashing, and goes into countdown.

During time setting, keep pressed the “+” or “-” key to accelerate the increase or decrease.

- Only when any one or both of “Upper Pan Heat” key and “Lower Pan Heat” keys in working condition (i.e. the indicator is on) can set a time.
- When the nixie tube is directly set to “0” or the nixie tube counts down to “0”, the scone machine quits the food processing status, and returns to preheating or preheating completion status.

9. After use, if the “On/Preheat/Off” key is pressed, the buzzer gives a short beep, the “On/Preheat/Off” indicator goes out, and both of upper and lower heating tubes switch off. Take off the plug, and after cooling for several minutes, wipe the machine with a wet rag, but if it is to be stored for a long time, detergent should be used in cleaning.

## FUNCTION INTRODUCTION

### 1. Suspending 180 flattening structure function

The model is equipped with suspending 180 flattening structure function. When the scone machine is opened at 105 , lift up the handle about 8mm, spread it out to a 180 position.

### 2. Removal and installation of removable baking pans

#### Removal of baking pan

With both hands, hold the left and right handles for the baking pan, press lightly the baking pan, press your thumbs on the handle sliders, and according to the arrow direction on the slider, push the slider to another end. When the entire pan to remove it. After removal, clean the baking pan directly under the water tap.

Care shall be given that a metal brush is not used to avoid scuffing the coating.

#### Installation of baking pan

After cleaning the baking pan, with both hands hold the left and right handles for the baking pan, press your thumbs on the handle sliders, push the slider to another end according to the arrow direction on the slider, and the slider drives the slide bar to act. As per the mounting arrow direction marked on the baking pan (the installation arrow on the baking pan is aligned with the arrow position on the hinge), put the baking pan on over the heating tube lightly, adjust the slider slightly to have the slide bar to align with the mounting dent of the baking pan, press the baking pan into the product, and release the handle slider. The handle slider automatically resets, and drives the slide bar to snap into the product, completing the installation.

Care shall be given that, after installation, lift the baking pan to confirm whether the baking pan is loose or not installed in place.

A baking pan of different type can also be replaced, such as a frying pan for pies, a baking pan for roast.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. After use, be sure to unplug. After power disconnection for several minutes, wipe the machine with a wet rag, but if it is to be stored for a long time, detergent should be used in cleaning.
2. Never use abrasive cleaner or solvent in cleaning.
3. After use, dump the oil in the scone machine and the oil receiving case, and use clean oil for each frying and cooking.
4. Never clean the entire scone machine in water to avoid electric shock and malfunction.
5. Before storage, air each part and place them in a safe and dry position.

## CAUTIONS



- Before switch on, confirm the used electric parameters are consistent with those indicated on the product. The power supply shall be earthed securely.
- Put the machine on a flat and stable, and note to keep it away from fire sources and flammables.
- When the product is operating, never touch the heating plate and product surface with your hand to avoid scald.
- During use of the product, do not open the cover forcibly as this may cause the heating plate to bounce down.
- Do not have a child operate the machine unattended. Place the machine in a place out of the reach of children to avoid dangerous accidents such as burn or electric shock.
- Please wipe away any overflow oil. Never allow oil stain to flow into the product, as this may affect normal work of the scone machine.
- During operation, never cut food with in the heating plate with a knife or metallic appliance. Never wipe the heating plate of the scone machine with metal or coarse articles to avoid damage to the non-stick coating.
- After use, disconnect the power supply, and clean up the stain in internally and externally but never put the product in water or rinse it with water to avoid damage to insulation properties.
- Because of change in internal temperatures, "click" may be heard due to shrinkage and expansion of parts, which is normal.
- The baking pan handle can be used for removal and installation of the baking pan instead of for moving the entire machine.

- The product shall not be operated until a matched baking pan is installed.
- Operation is strictly prohibited if the baking pan has not been installed properly; (this may cause burnout of the temperature fuse of the product)
- The upper baking pan can be removed and installed after the product is spread to 180.
- **This product can be used indoor only.**

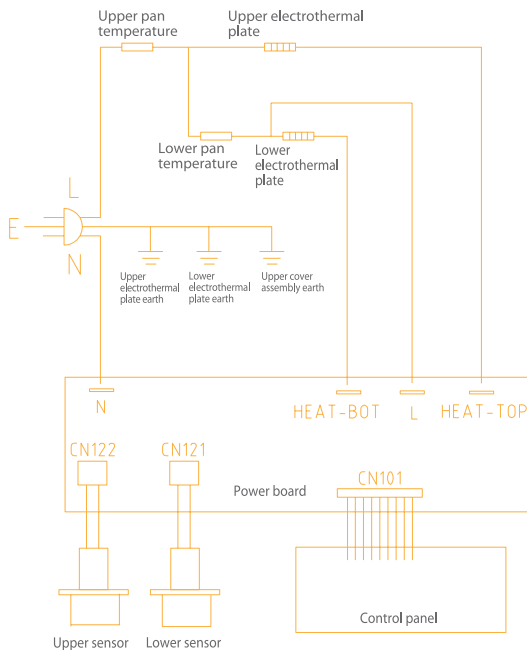


### WARNING

- The scone machine is for use with 220V/50Hz AC power supply only, and under - voltage or over-voltage may affect product performance.
- When a single-phase three-hole socket, ground protection must be provided. Sharing the same socket with other electric appliance shall be prevented.
- Without authorization, do not carry out dismantlement for inspection or removal of the back cover when it is live. In case of any failure, send the product to an authorized service agency.
- The damaged power cord shall be replaced by the manufacturer or its service agency or similar qualified personnel.



### CIRCUIT DIAGRAM



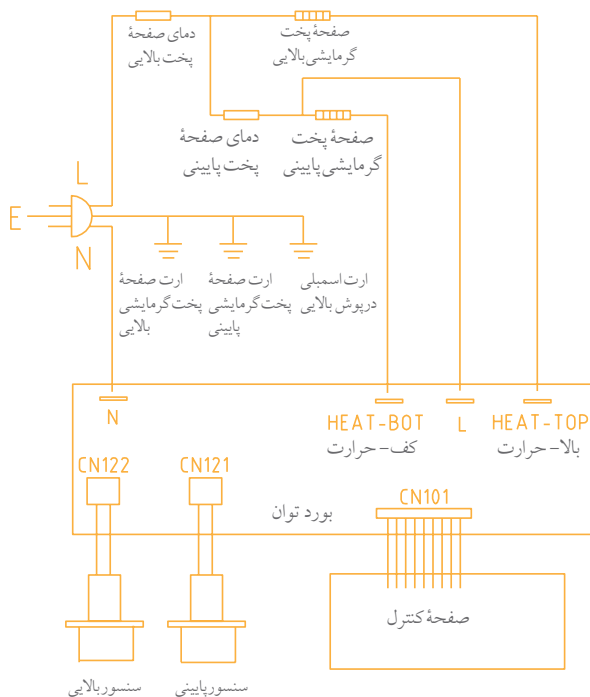


No.	Failure	Causes	Solution	
1.	Control panel or keying indicators having no display	Heating plate not heating	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Power supply not connected</li> <li>2. Abnormal operation leading to overheat protection</li> <li>3. Power board or control panel damaged</li> <li>4. Circuit board connection broken</li> <li>5. Fuse damaged</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inspect whether the switch, plug, socket, fuse and power lead are in good condition, and whether the plug and socket are inserted completely.</li> <li>2. Power failure, restarting after cooling down</li> <li>3. Send it to authorized service agency.</li> <li>4. Send it to authorized service agency.</li> <li>5. Send it to authorized service agency.</li> </ol>
		Heating plate heating	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Power board or control panel damaged</li> <li>2. Circuit board connection broken</li> </ol>	Send it to authorized service agency.
2.	Control panel or keying indicators having display	Heating plate not heating	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Heating tube damaged</li> <li>2. Fuse damaged</li> <li>3. Internal lead or circuit board connection broken</li> <li>4. Sensor failure</li> <li>5. Power board damaged</li> </ol>	Send it to authorized service agency.
3.	Food not cooked well after a long time	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sensor failure</li> <li>2. Power board damaged</li> <li>3. Too much food</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Send it to authorized service agency.</li> <li>2. Send it to authorized service agency</li> <li>3. Reduce food amount or increase processing time</li> </ol>	
4.	Food scorched in a short time	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sensor failure</li> <li>2. Power board failure</li> </ol>	Send it to authorized service agency.	
5.	Thermostat indicator not bright or not going out	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lower pan sensor failure</li> <li>2. Power board failure</li> </ol>	Send it to authorized service agency.	
6.	"C1" appearing on the display window, all LED flashing	Open circuit of lower pan sensor	Send it to authorized service agency.	
7.	"C2" appearing on the display window, all LED flashing	Short circuit of lower pan sensor	Send it to authorized service agency.	
8.	"C3" appearing on the display window, all LED flashing	Open circuit of upper pan sensor	Send it to authorized service agency.	
9.	"C4" appearing on the display window, all LED flashing	Short circuit of upper pan sensor	Send it to authorized service agency.	



ردیف	مشکل	دلیل	راه حل
۵.	چراغ نشان‌گر ترموستات روشن یا خاموش نمی‌شود.	۱. سنسور مشکل پیدا کرده است. ۲. مشکل مدار برق	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.
۶.	«C1» روی نمایشگر نشان داده می‌شود. تمام نشان‌گرهای LED چشمک می‌زنند.	قطعی مدار سنسور صفحه پخت پایین	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.
۷.	«C2» روی نمایشگر نشان داده می‌شود. تمام نشان‌گرهای LED چشمک می‌زنند.	قطعی مدار سنسور صفحه پخت پایین	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.
۸.	«C3» روی نمایشگر نشان داده می‌شود. تمام نشان‌گرهای LED چشمک می‌زنند.	قطعی مدار سنسور صفحه پخت بالایی	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.
۹.	«C4» روی نمایشگر نشان داده می‌شود. تمام نشان‌گرهای LED چشمک می‌زنند.	قطعی مدار سنسور صفحه پخت بالایی	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.

### دیگراهم مدار جریان



ردیف	مشکل	دلیل	راه حل
۱.	صفحه کنترل یا نشانگر کلیدها خاموش هستند.	۱. دستگاه به پریز برق وصل نیست. ۲. استفاده غیرعادی از دستگاه باعث فعال شدن سیستم ایمنی محافظ در برابر «گرمای بیش از حد» شده است. ۳. مدار برق یا صفحه کنترل آسیب دیده است. ۴. اتصال صفحه مدار، قطع شده است. ۵. فیوز، آسیب دیده است.	۱. ببینید که آیا کلید برق، دوشاخه، پریز و سیم برق سالم اند و این که دوشاخه به طور کامل در پریز قرار گرفته است؟ ۲. قطع برق؛ پس از خنک شدن، دستگاه را دوباره روشن کنید. ۳. دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید. ۴. دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید. ۵. دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.
	صفحه پخت داغ است.	۱. مدار برق یا صفحه کنترل آسیب دیده است. ۲. اتصال صفحه مدار قطع شده است.	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.
۲.	صفحه کنترل یا نشانگر کلیدها روشن هستند.	۱. المنت گرمایشی آسیب دیده ۲. فیوز آسیب دیده ۳. سیم درونی یا اتصال صفحه مدار قطع شده است. ۴. مشکل سنسور ۵. مدار برق مشکل دارد.	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.
۳.	بعد از گذشت مدتی طولانی هم، غذا خوب نمی پزد.	۱. مشکل سنسور ۲. مدار برق آسیب دیده است. ۳. مقدار غذا زیاد است.	۱. دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید. ۲. دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید. ۳. مقدار غذا را کاهش دهید یا زمان پخت را زیاد کنید.
۴.	غذا زود می سوزد.	۱. سنسور مشکل پیدا کرده است. ۲. مشکل مدار برق	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.



## هشدارهای ایمنی

- این دستگاه تنها با برق جریان متناوب ۲۴۰-۲۲۰ ولتی / ۵۰-۶۰ هرتزی قابل استفاده است. کم یا زیاد شدن ولتاژ و فرکانس، به کارایی دستگاه آسیب می‌رساند.
- از کاربرد پریزهای چندتایی برای این دستگاه، به‌طور مشترک با چندین دستگاه برقی دیگر، جداً خودداری نمایید.
- بدون برخورداری از مجوز قانونی، هرگز نباید پوشش پشتی دستگاه متصل به برق را باز کنید؛ در صورت وجود هرگونه ایرادی در عملکرد دستگاه، آن را به مرکز مجاز خدمات پس‌ازفروش تحویل دهید.
- برای تعمیر یا تعویض سیم برق آسیب‌دیده نیز، دستگاه را به یکی از مراکز مجاز خدمات پس‌ازفروش فلر تحویل دهید.



- پیش از روشن کردن دستگاه، از یکسان بودن ولتاژ برق مصرفی ساختمان با ولتاژ درج شده بر روی برچسب مشخصات دستگاه، مطمئن شوید. پریز مورد استفاده نیز باید سالم و دارای اتصال زمینی (ارت) مناسب باشد.
- دستگاه را بر روی سطحی صاف و پایدار قرار دهید؛ و آن را از مواد اشتعال پذیر و آتش دور نگه دارید.
- در طول عملکرد پخت، صفحات پخت و هم‌چنین بدنه دستگاه را لمس نکنید؛ این کار، سبب سوختگی می‌شود.
- هنگام استفاده، هرگز درپوش را به زور باز نکنید؛ این کار می‌تواند سبب بیرون جهیدن صفحه شود.
- به منظور جلوگیری از ایجاد سوختگی یا برق گرفتگی، به کودکان اجازه بازی با این دستگاه را ندهید و آن را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
- لکه‌های روغن را از روی دستگاه پاک کنید. نگذارید روغن به درون بدنه دستگاه نفوذ کند؛ این کار می‌تواند منجر به اختلال در کارکرد عادی دستگاه شود.
- هنگام استفاده، هیچ‌گاه مواد غذایی روی صفحه پخت را با چاقو یا سایر وسایل فلزی نبرید. صفحات پخت را با مواد فلزی یا سایا تمیز نکنید تا از آسیب دیدگی پوشش نچسب و نسوز روی سطوح پیشگیری شود.
- پس از استفاده، دوشاخه را از پریز برق بکشید و آلودگی‌های درون دستگاه و بدنه آن را تمیز کنید؛ اما هیچ‌گاه دستگاه را درون آب فرو نبرید و آن را زیر شیر آب نگیرید تا به عایق بندی آن آسیبی وارد نشود.
- به دلیل تغییر دمای درونی دستگاه، و در اثر انقباض و انبساط اجزای آن، ممکن است صدایی شبیه به کلیک (تیک) به گوش رسد که امری کاملاً عادی است.
- دستگیره صفحات را می‌توان برای جدا کردن صفحات پخت و قرار دادن آن‌ها درون دستگاه استفاده کرد. هرگز با این دستگیره، خود دستگاه را جابه‌جا نکنید.
- این دستگاه را فقط باید با نصب صفحات پخت مناسب و هم‌اندازه با خود آن مورد استفاده قرار دهید و هرگز آن را با یک یا چند صفحه پخت کاملاً جا نرفته، به کار نیندازید (این کار می‌تواند سبب سوختن فیوز دمای دستگاه شود).
- پس از قرار دادن دستگاه در حالت ۱۸۰ درجه، می‌توان صفحه پخت بالایی را جدا یا سرهم کرد.
- این دستگاه تنها برای استفاده‌های خانگی طراحی شده است.

### ۱. حالت باز شدن به صورت ۱۸۰ درجه

این دستگاه دارای قابلیت باز شدن در حالت ۱۸۰ درجه است. هنگامی که دستگاه در حالت ۱۰۵ درجه باز است، دستگیره را حدود ۸ میلی‌متر بلند کرده و آن را تا قرار گرفتن در موقعیت ۱۸۰ درجه باز نمایید.

### ۲. نصب و جدا کردن صفحات پخت جداشدنی

#### • جدا کردن صفحات پخت

با دو دست، هر دو دستگیره سمت راستی و سمت چپی صفحه پخت را بگیرید، صفحه پخت را به آرامی فشار دهید، انگشت شست خود را بر روی لغزنده‌های روی دستگیره‌ها گذاشته و آن‌ها را طبق جهت نشان‌داده شده با پیکان، فشار داده و در انتهای دیگر قرار دهید.

#### • نصب صفحه پخت

پس از تمیز کردن صفحه پخت، با دو دست، هر دو دستگیره سمت راستی و سمت چپی صفحه پخت را بگیرید، انگشت شست خود را بر روی لغزنده‌های روی دستگیره‌ها گذاشته و آن‌ها را طبق جهت نشان‌داده شده با پیکان، فشار داده و در انتهای دیگر قرار دهید؛ مطابق با جهت نشان‌داده شده به وسیله پیکان نصب موجود بر روی صفحه پخت، صفحه پخت را به آرامی بر روی المنت گرمایشی قرار دهید و جهت قرارگیری لغزنده را درست کنید؛ صفحه پخت را به درون دستگاه فشار داده و لغزنده دستگیره را رها کنید؛ لغزنده روی دستگیره، به صورت خودکار تنظیم شده و سبب چفت شدن زبانه درون دستگاه می‌شود؛ در این جا مراحل نصب صفحه درون دستگاه، کامل شده است. دقت نمایید که پس از نصب صفحه، آن را بلند کنید تا از شل نبودن و نصب کامل آن در جای خود، مطمئن شوید.

انواع متفاوت صفحات پخت، هم‌چون صفحه مخصوص پخت پای (Pie)، صفحه مخصوص پخت انواع رُست‌ها و غیره نیز، قابل قرار گرفتن درون دستگاه هستند.

### تمیزکاری و مراقبت

۱. پس از استفاده، دستگاه را از پریز برق بکشید. چند دقیقه پس از خارج کردن دوشاخه از پریز برق، با پارچه‌ای نرم‌دار دستگاه را تمیز کنید. اما اگر برای مدت زمانی طولانی از آن استفاده نخواهید کرد، آن را با مواد پاک‌کننده بشویید.

۲. هرگز برای تمیز کردن دستگاه از شوینده‌های خورنده سطوح یا مواد شیمیایی استفاده نکنید.

۳. پس از استفاده، روغن استفاده‌شده را تخلیه کرده و از روغن تازه استفاده کنید.

۴. هرگز بدنه دستگاه را برای تمیزکاری در آب فرو نبرید تا از بروز برق‌گرفتگی یا ایجاد نقص در عملکرد دستگاه جلوگیری شود.

۵. پیش از کنار گذاشتن، اجزای دستگاه را در مکانی خشک و امن قرار دهید.

## ۶. علامت صوتی:

هر یک از عملکردهای دستگاه، دارای یک علامت صوتی هستند. هر بار که دکمه‌ای فشار داده می‌شود (البته به جز دکمه‌های تنظیم زمان «+» و «-»)، علامت صوتی کوتاهی پخش شده و پس از پایان هر فرآیند پخت نیز، چندین صدای بیپ کوتاه پخش می‌شود.

## ۷. تنظیم میزان حرارت

- به وسیله دکمه تنظیم حرارت، می‌توان میزان حرارت را به صورت دوره‌ای و به مقادیر کم، متوسط و زیاد تغییر داد. با انتخاب هر کدام از این مقادیر، چراغ نشانگر مربوط به آن، روشن خواهد شد.

## ۸. نمایشگر و تنظیمات مربوط به مدت زمان باقیمانده تا پایان فرآیند

- زمان، توسط نمایشگر ۸ رقمی دیجیتالی و بر حسب واحدهای یک دقیقه‌ای، محاسبه و نمایش داده می‌شود؛ به طور مثال، هنگامی که نمایشگر، عدد ۳ را نمایش می‌دهد، به این معناست که زمان باقیمانده، ۳ دقیقه است.

- برای تنظیم زمان، از دکمه‌های «+» و «-»، موجود در زیر نمایشگر، استفاده می‌شود. در هنگام استفاده از دکمه‌های «+» و «-»، عدد نشان داده‌شده بر روی نمایشگر، به حالت چشمک‌زن در می‌آید که نشان‌دهنده ورود دستگاه به حالت تنظیم زمان می‌باشد. اگر دکمه‌های «+» و «-»، را فشار داده و نگه دارید، زمان یک دقیقه زیاد یا کم می‌شود، در حالی که حداکثر زمان ۹۹ دقیقه است.

- پس از تنظیم زمان، با گذشت چندین ثانیه، عدد نشان داده‌شده بر روی نمایشگر، ثابت شده و وارد شمارش معکوس می‌شود. هنگام تنظیم زمان، فشار دادن و نگه داشتن دکمه‌های «+» و «-»، سبب تسهیل افزایش یا کاهش زمان می‌شود.

- تنها در حالتی که یکی از صفحات پخت بالایی و پایینی یا هر دوی آن‌ها در حال کارکردن باشند، می‌توان زمان را تنظیم کرد.

- هنگامی که نمایشگر به‌طور مستقیم بر روی «۰» تنظیم شود یا در شمارش معکوس به «۰» برسد، دستگاه پخت را متوقف می‌کند و به حالت پیش-گرمایش باز می‌گردد.

۹. پس از استفاده، اگر «دکمه روشن/گرم/خاموش کردن» (On/Preheat/Off) را بزنید، علامت صوتی کوتاهی پخش شده، چراغ نشانگر دکمه مذکور خاموش می‌شود و هر دو المنت بالایی و پایینی خاموش می‌شوند. دوشاخه را از پریز برق بیرون بکشید و پس از خنک‌شدن دستگاه به مدت چند دقیقه، دستگاه را با پارچه‌ای نرم‌دار تمیز کنید. اگر از دستگاه برای مدتی طولانی استفاده نمی‌کنید، از یک ماده شوینده برای تمیزکاری آن استفاده کنید.

۲-۴) چرخه عملکردهای پخت درون فهرست، عبارت‌اند از: نیمرو- پای- پیراشکی میوه‌ای/ گوشت پخته- پیتزا- ماهی/ میگوی سرخ‌کرده، بال مرغ پخته، رُست بیف و موارد مشابه، چراغ نشانگر مربوط به عملکرد انتخابی نیز روشن خواهد شد.

۳-۴) برای عملکردهای نیمرو- پای- پیراشکی میوه‌ای/ گوشت پخته و پیتزا، به صورت پیش فرض، زمان‌های پخت متفاوتی تعریف شده است، که نمایشگر زمان پیش فرض مربوطه را، به همراه شمارش معکوس زمان باقیمانده تا پایان گرمایش، نمایش می‌دهد. پس از اتمام شمارش معکوس، عدد «۰» نمایش داده شده و چند صدای بیپ کوتاه پخش می‌شود، که نشان‌دهنده پایان فرآیند پخت می‌باشد؛ در این جا دستگاه وارد حالت گرم شدن می‌شود.

۴-۴) پیش فرض زمان عملکردهای ماهی/ میگوی سرخ‌کرده، بال مرغ پخته و رُست بیف، نامحدود تعیین شده است و صفحه نمایشگر علامت «-» را نشان خواهد داد.

۴-۵) در عملکرد پخت مستقل، هیچ‌گونه محدودیتی در تنظیم زمان پخت وجود ندارد، نمایشگر علامت «-» را نشان می‌دهد و زمان پخت کاملاً توسط کاربر تنظیم خواهد شد.

۴-۶) هنگام پخت مستقل، هم‌چنین هیچ کدام از المنت‌های پخت بالایی و پایینی هم به صورت پیش فرض گرم نمی‌شوند، (چراغ‌های نشانگر عملکرد این صفحات نیز روشن نیست)؛ زیرا گرمایش این المنت‌ها کاملاً توسط کاربر تنظیم می‌شود.

۴-۷) در عملکردهای دیگر، گرمایش المنت‌های بالایی و پایینی، به صورت هم‌زمان صورت می‌گیرد (چراغ‌های نشانگر صفحات پخت بالایی و پایینی هم روشن هستند).

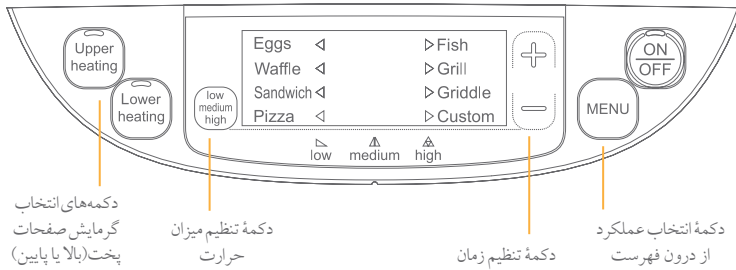
• هنگامی که دستگاه فعال است، به صفحات پخت دست نزنید؛ این کار سبب سوختگی می‌شود.

• این دستگاه، دستگاهیست چندمنظوره، که دارای طراحی انعطاف‌پذیر می‌باشد؛ به همین خاطر، بر اساس ضخامت مواد غذایی مورد استفاده، ارتفاع دستگاه به طور خودکار تنظیم می‌شود.

• در طول پخت و هنگامی که دمای درون دستگاه به دمای تنظیمی مورد نظر می‌رسد؛ دستگاه متناوباً و به طور خودکار، دما را کم و زیاد می‌کند تا دمای مطلوب برای پخت، به صورت ثابت و یکنواخت حفظ شود.

##### ۵. انتخاب انجام گرمایش توسط المنت بالایی یا پایینی

هر دستگاه از یک عملکرد انتخاب گرمایش المنت بالایی یا پایینی برخوردار است. پس از اتمام «پیش-گرمایش» یا در طول فرآیند پخت، دکمه انتخاب گرمایش صفحه پخت بالایی یا پایینی را بزنید، تا برق صفحه مربوطه، وصل یا قطع شود. اگر چراغ نشانگر مربوطه روشن باشد، به این معناست که المنت گرمایشی مربوطه روشن است و در صورت خاموش بودن آن، المنت گرمایشی مربوطه نیز خاموش خواهد بود.



### دستورالعمل‌های استفاده

لطفاً این دستورالعمل‌ها را به طور کامل بخوانید و بر اساس آن‌ها از دستگاه استفاده کنید.

۱. پیش از استفاده، مطمئن شوید که صفحات پخت به درستی جا رفته باشند. صفحات بالایی و پایینی را با پارچه‌ای نمدار تمیز کنید و با کمی روغن خوراکی آن‌ها را چرب کنید.

۲. پس از زدن دوشاخه به پریز برق، علامت صوتی کوتاهی پخش شده، تمامی چراغ‌های نشانگرها هم پس از یک‌بار چشمک‌زدن، خاموش می‌شوند و سپس دستگاه به حالت «آماده به کار» یا «Standby» در می‌آید.

۳. در این هنگام دستگاه وارد حالت گرمایش می‌شود. پس از زدن دکمه «روشن/گرم/خاموش کردن» (ON/Preheat/Off) یک علامت صوتی کوتاه پخش شده، چراغ نشانگر دکمه مذکور روشن/خاموش می‌شود و دستگاه نیز، به حالت گرم شدن در می‌آید.

• در طول فرآیند گرم شدن، تمامی دکمه‌های عملکرد روی صفحه کنترل، غیرفعال خواهند بود.

• پس از چند لحظه، دستگاه کاملاً گرم شده و یک علامت صوتی طولانی نیز پخش می‌شود. سپس چراغ نشانگر دکمه روشن/خاموش کردن هم به حالت روشن در می‌آید که به معنای فعال شدن تمامی دکمه‌های عملکرد، می‌باشد.

### ۴. عملیات پخت مواد غذایی

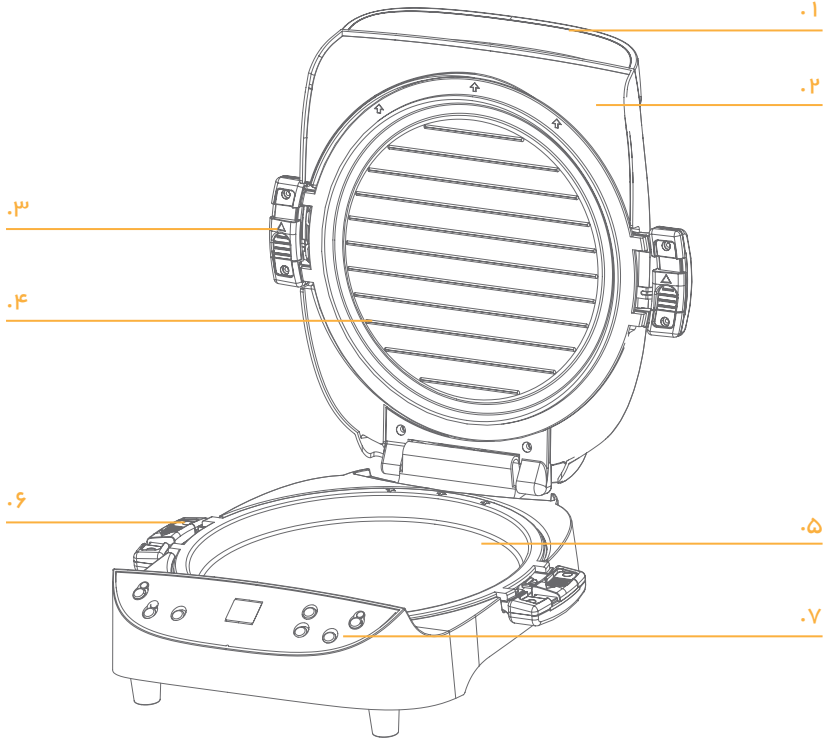
• پس از قراردادن مواد غذایی بر روی صفحه پخت پایینی، درپوش بالایی را ببندید. ۴-۱) با زدن دکمه انتخاب عملکرد از درون فهرست (روی صفحه کنترل)، می‌توان عملکردهای مختلف پخت را به صورت دوره‌ای انتخاب کرد و المنت‌های گرمایشی آغاز به داغ شدن می‌کنند.



MC 500 SD/DGO

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

توصیف اجزای دستگاه



- ۵. صفحه پختِ جداشدنی پایینی
- ۶. دستگیره صفحه پخت
- ۷. صفحه کنترل

- ۱. دستگیره
- ۲. درپوش بالایی
- ۳. دستگیره صفحه پخت
- ۴. صفحه پختِ جداشدنی بالایی

جدول داده‌های فنی

ولتاژ/فرکانس: ..... ۲۲۰-۲۴۰ ولت/۵۰-۶۰ هرتز  
توان: ..... ۱۲۰۰ وات

Germany  
**Feller**



MC 500 DGO/DS



پخت و پز  
چند منظوره