


Germany
Feller



 CO 108 D

**Convection
Oven**

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb dieses Feller-Gerätes. Wir haben unser Bestes gegeben, um Ihnen ein qualitativ hochwertiges Gerät zur Verfügung zu stellen und hoffen, dass Sie lange Jahre Freude daran haben. Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie alle Anweisungen, Sicherheitsbestimmungen und Warnhinweise durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Wenn elektrische Geräte in Betrieb genommen werden, insbesondere in Anwesenheit von Kindern, sollten stets folgende Vorsichtsmaßnahmen beachtet und befolgt werden:

WARNINGS

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
2. Platzieren Sie das Gerät an einen Ort, an dem es nicht herunterfällt oder in Wasser oder andere Flüssigkeiten fallen kann.
3. Greifen Sie nicht nach dem Gerät, wenn es in Wasser gefallen ist. Ziehen Sie unverzüglich den Stecker aus der Steckdose!
4. Schalten Sie den Betriebsschalter stets aus, bevor Sie das Gerät an den Stromkreis anschließen oder es entnehmen.
5. Platzieren Sie das Gerät sicher im Zentrum der Arbeitsfläche.
6. Stellen Sie den Betriebsschalter aus und nehmen Sie den Ofen vom Stromkreis, bevor Sie ihn transportieren.
7. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit dem Deckel gut verschlossen ist, bevor Sie es anstellen.
8. Verwenden Sie beide Hände, wenn Sie das Gerät bewegen.
9. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile des Deckels nicht feucht werden, wenn Sie das Gerät reinigen.
10. Das Gerät sollte sich während des Betriebs nicht in der Nähe einer Wand befinden. Es sollten immer mindestens 5 cm (2 Inch) Abstand zwischen Gerät und Wand eingehalten werden.
11. Berühren Sie niemals den Glasdeckel, den inneren Topf oder eine Oberfläche während des Betriebs. Die Luft im Gerät erreicht eine

Temperatur von ca. 200 °C (428°F)

12. Die Verwendung des Gerätes ist für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit mangelndem Wissen bzw. Erfahrung nicht geeignet, bevor sie nicht umfassend von Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind eingewiesen worden sind.

13. Kinder sollten überwacht werden, um sicher zu stellen, dass Sie nicht mit dem Gerät spielen.

14. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für seinen gedachten Zweck, wie es in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben ist. Verwenden Sie niemals andere Zubehörteile oder Zusatzgeräte, die nicht vom Hersteller empfohlen worden sind. Ansonsten droht die Gefahr von Feuer, elektrischem Schock oder Personenschäden.

15. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet, sollte es fallen gelassen, beschädigt oder in Wasser getaucht worden sein oder wenn das Kabel oder der Stromstecker beschädigt sind. Senden Sie das Gerät in das Kunden-Servicecenter und lassen Sie es von autorisiertem Fachpersonal reparieren.

16. Sollte das mitgelieferte Kabel defekt sein, muss es durch den Hersteller bzw. dem Servicecenter ersetzt werden. Werden Sie bitte nicht eigenhändig tätig, damit Sie einen Unfall vermeiden.

17. Platzieren Sie das Kabel nicht an Orte, wo man leicht darüber stolpern kann und lassen Sie es nicht über Ecken hängen.

18. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder bei einem Gasherd, elektrischen Brenner oder einem erhitzten Ofen.

19. Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn sich innerhalb desselben heiße Nahrung befindet. Seien Sie bitte sehr vorsichtig, wenn Sie den heißen Deckel abheben, den inneren Topf und die Kocheinschübe entnehmen.

20. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet. Es wurde ausschließlich für normale Haushaltsmengen konzipiert. Es ist nicht für fortwährenden Betrieb und kommerzielle Zwecke nutzbar.

21. Bauen Sie das Gerät nicht eigenmächtig auseinander.

22. Lassen Sie während des Gebrauchs das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

23. Verwenden Sie die Griffe, wenn Sie den inneren Topf aus dem äußeren Gehäuse nehmen.

24. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie die Griffe.

- 25.** Stellen Sie das Gerät aus, bevor Sie den Deckel abheben, um die Nahrung zu inspizieren oder umzurühren.
- 26.** Seien Sie bitte sehr vorsichtig, wenn Sie heißes Fett ausgießen.
- 27.** Das Gerät darf grundsätzlich nicht mit einem externen Timer oder externen Fernbedienungen betrieben werden.
- 28.** Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schock zu vermeiden.
- 29.** Schließen Sie erst immer das Kabel an das Gerät an, bevor Sie den Stromstecker in die Steckdose stecken. Um das Gerät auszuschalten,, drehen Sie den Betriebsschalter auf „Off“, danach ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 30.** Nehmen Sie das Gerät vom Stromkreis, wenn es nicht verwendet wird und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Bestandteile in das Gerät geben oder herausnehmen.
- 31.** Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel und der Stromstecker nicht funktionieren bzw. defekt sind. Lassen Sie das Gerät von autorisiertem Fachpersonal prüfen und ggfs. reparieren.
- 32.** Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den ihm zugedachten Zweck.
- 33.** Verwenden Sie ausschließlich kurze Verlängerungskabel, um ein Stolpern über lange Kabel zu vermeiden.
- 34.** Längere Kabel können verwendet werden, wenn Sie erhöhte Vorsicht walten lassen.
- 35.** Wenn ein längeres abnehmbares Kabel oder ein Verlängerungskabel verwenden, sollten deren Stromraten mit der des Gerätes übereinstimmen. Das Kabel sollte so gelegt werden, dass es nicht frei über Ecken hängt. Es sollte für Kinder nicht erreichbar sein.

!DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH GEEIGNET

Einführung

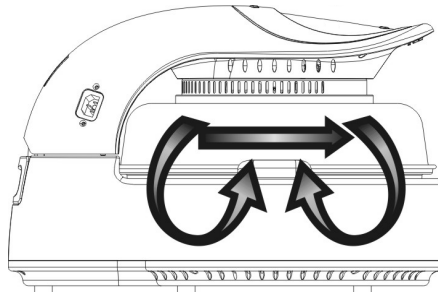
Die nächste Kochgeneration

Mit diesem Gerät können Sie wohlschmeckende und gesunde Mahlzeiten in weniger als der halben Zeit im Vergleich zu traditionellen Kochmethoden zubereiten. Diese besten Resultate werden durch unsere revolutionäre Annäherung an verschiedene zeitsparende Kochmethoden ermöglicht. Profi-Köche wissen schon seit langer Zeit, dass Sie traditionelle Ofengerichte verbessern können, indem sie die Zirkulation der Umluft des Ofens erhöhen. Dieser traditionelle Heißlufttherd beinhaltet ein Gebläse, das an einer Seite einer Metallbox montiert ist. Dieser Ofen hat gegenüber traditionellen Heißlufttherden folgende Vorteile:

Der Deckel ist aus Glas gefertigt, so dass Sie den Kochvorgang genau beobachten können.

Das Gerät kombiniert einen runden Topf mit einem eingebauten Gebläse am Deckel, so dass fortlaufend heiße Luft über alle Seiten des inneren Topfes über die Nahrung zurück zum Gebläse strömen kann, so dass die Nahrung schnell gut gekocht und gebräunt wird.

Dieses Gerät beinhaltet Einschübe, so dass Sie Ihre Nahrung auf 2 Ebenen gleichzeitig zubereiten können. Wenn Fleisch, Geflügel oder Fisch auf dem unteren Einschub zubereitet werden, können Fette und Öle durch das Gitter abfließen, so dass Ihr Kocheergebnis leichter und gesünder wird. Das Gerät ist mit einem Rührhaken ausgestattet. Dies erlaubt Ihnen viel mehr Rezepte inklusive Pommes frites und andere kurzgebratene Nahrungsmittel zuzubereiten.





1. Kontrollfeld

2. Glasdeckel

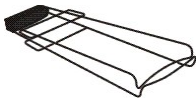
3. Betriebsanzeigenlicht

4. An/Aus-Schalter

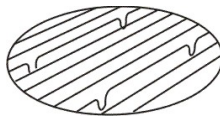
5. Innerer Topf

6. Basis

Standard-Zubehör



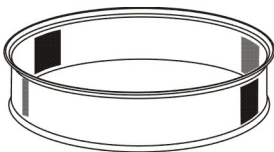
Zange



Unterer Einschub



Dualer Einschub



Erweiterungsring



Rührhaken

BEVOR SIE DEN KOCHVORGANG STARTEN

Vorbereitung Ihres Multi-Funktions-Ofens



Was Sie bei der ersten Inbetriebnahme beachten müssen.

Der Multi-Funktions-Ofen sollte vor der ersten Inbetriebnahme erhitzt werden, um Herstellungsrückstände zu beseitigen.

Befolgen Sie die folgenden einfachen Schritte...

- Nehmen Sie den Erweiterungsring, der sich zwischen dem inneren Topf und der Basis befindet, aus dem Gerät wie nebenstehen illustriert.
- Säubern Sie die Innenseite des Glasdeckels und des inneren Topfes mit einem feuchten Schwamm.
- Platzieren Sie den Deckel sicher auf dem Gerät.
- Stellen Sie den Timer auf 5 Minuten ein.
- Stellen Sie die Temperatur auf 200 °C/428°F ein und stellen Sie das Gerät an.
- Nachdem das Gerät sich ausgeschaltet hat, lassen Sie es für 5 Minuten abkühlen.
- Säubern Sie die Innenseite des Glasdeckels und den inneren Topf ein zweites Mal mit einem feuchten Schwamm.



JETZT IST IHR MULTI-FUNKTIONS-FRIERGERÄT EINSATZBEREIT!

WICHTIG:

Nur das Zubehör und der innere Topf können im Wasser gereinigt werden. Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und tauchen Sie es nicht in Wasser. Die äußere Oberfläche kann mit einem feuchten Tuch bzw. Schwamm gereinigt werden.



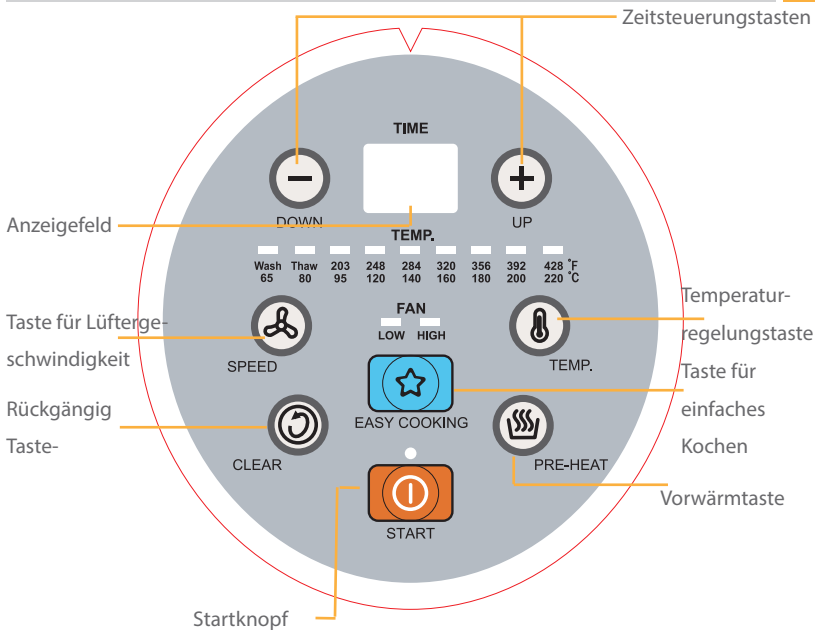
Wenn das mitgelieferte Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Agenten oder durch qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.



Wenn das mitgelieferte Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Agenten oder durch qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.



KONTROLLFELD



Vorheizen

Drücken Sie "Preheat". Der Ofen heizt nun 3 Minuten lang auf höchster Temperatur und Lüftergeschwindigkeit vor. Drücken Sie den Pfeil nach oben um die Vorheizzeit ggf. zu verlängern.

Zeitauswahl

Drücken Sie die Pfeile nach oben oder nach unten um die ausgewählte Zeit in 1 min Schritte von 1 - 99 min zu erhöhen oder zu senken. Wenn Sie

eine Pfeiltaste gedrückt halten, erhöht dies die Geschwindigkeit.

Temperaturauswahl

Drücken Sie "Temp" um die Temperaturanzeige pro Tastendruck um eins nach rechts zu verschieben. Eine Licht zeigt die gerade gewählte Temperatur an. Wenn 220°C erreicht sind, wird der Zyklus wiederholt.

Lüftergeschwindigkeit

Drücken Sie "Speed" um die Lüftergeschwindigkeit zu ändern. Sie können zwischen "Low" und "High" wählen.

Leichtes Kochen

Es sind für 7 Rezepte voreingestellte Einstellungen hinterlegt. Die Anzeige zeigt E1-E7.

Start

Um das Kochen zu beginnen, drücken Sie "Start". Das Gerät fängt erst an zu kochen wenn Zeit, Temperatur und Geschwindigkeit eingestellt sind und der Deckel fest verschlossen ist.

Clear

Drücken Sie "Clear" um alle getätigten Eingaben zu löschen.

Vorerhitzung

Stellen Sie das Gerät auf die höchste Temperatur ein und lassen Sie es 3 Minuten erhitzen. Verwenden Sie den Timer-Knopf, um die Vorerhitzungszeit zu erhöhen, falls dies gewünscht ist.

EINFACHES KOCHEN

Lesen Sie vor dem Kochen die Gebrauchsanweisung.

1. Bereiten Sie die Zutaten entsprechend den Rezepten zu.
2. Heizen Sie den Ofen vor, falls nötig. Platzieren Sie das Essen im Ofen und schließen Sie den Deckel.
3. Drücken Sie "Easy Cooking" um das gewünschte Rezept auszuwählen. Verändern Sie, falls nötig, die Zeitangabe.
4. Drücken Sie "Start" um den Kochvorgang zu beginnen.

HINWEIS

- Es sind 7 Rezepte voreingestellt. Die Zeit und Temperatur sind ungefähre Angaben. Die benötigten Einstellungen hängen von der Beschaffenheit der Zutaten ab.
- Wenn Sie das Gerät als normalen Ofen benutzen, verwenden Sie immer das untere Gitter, damit die Luft gut zirkulieren kann.

	REZEPT	MENGE	RÜHREN	(ZEIT (min
E1	Pommes	g 1000	•	45
E2	Shrimps	g 750	•	8
E3	Rührei	full eggs 8	•	10
E4	Gedämpftes Gemüse	g 700		20
E5	Brathähnchen	g 1500		50
E6	Gegrilltes Steak	g 1000		6
E7	Gefrorene Pizza	cm 22		15

HINWEIS: Rühren - das maximale Gewicht ist 1000 g. Überladen Sie das Gerät nicht.



FRENCH FRY

POMMES

Zutaten:

- 1000 g / 4 mittlere Kartoffeln
- 15 ml Pflanzenöl
- gemahlener schwarzer Pfeffer
- Salz

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in 1 cm dicke Stifte. Legen Sie sie für 30 min in kaltes Wasser. Trocknen Sie sie gut ab und mischen Sie die Kartoffelstifte gut mit Öl.
2. Stecken Sie den Rührhaken ein und heizen Sie den Ofen vor.
3. Erteilen Sie die Pommes gleichmäßig im Topf. Drücken Sie "Easy Cooking" und wählen Sie E1. Drücken Sie "Start".
4. Nach 45 Minuten sind die Pommes fertig. Würzen Sie die Pommes vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer.

HINWEIS: Die Kartoffelsorte und dicke der Pommes beeinflusst die Backzeit und Bräunung. Verändern Sie, falls nötig, die Zeiteinstellung. Es ist wichtig die Pommes vor dem Backen gut abzutrocknen, damit sie knusprig werden.



Garnelen

Zutaten:

- 450 g große, vorbereitete Garnelen
 - 150 g junge Zucchini, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten
 - 60 g Stangensellerie, 1 cm dicke Stücke
 - 1 Orange, 0,5cm dicke Scheiben (aus Vierteln)
 - 1 Zitrone, 0,5cm dicke Scheiben (aus Vierteln)
 - 15 g Schalotten, gehackt
 - 15 g Chili, gehackt
 - 3 g Petersilie, gehackt
 - 7 g gemahlener Pfeffer
 - 7 g Salz
 - 30 ml Pflanzenöl
1. Schälen Sie die Garnelen (ohne Kopf), aber lassen Sie den Schwanz dran. Entnehmen Sie den Darm. Spülen Sie sie unter kaltem Wasser ab und trocknen Sie sie mit Küchenkrepp ab.
 2. Stecken Sie den Rührhaken ein und heizen Sie den Ofen inklusive Öl, Schalotten und Chili vor.
 3. Schütten Sie die Garnelen in den inneren Topf. Drücken Sie "Easy Cooking" und wählen Sie E2. Drücken Sie "Start".
 4. Nach 8 min sind die Garnelen gar. Dekorieren Sie sie mit Petersilie.



SCRAMBLE EGGS with Tomato

Rührei mit Tomate

Zutaten:

- 8 Eier
- 200 g reife Tomaten, gewürfelt
- 15 g Frühlingszwiebel, geschnitten
- 15g Zucker
- 7 g gemahlener weißer Pfeffer
- 30 ml Pflanzenöl
- 7 g Salz
- 5 ml Sesamöl

1. Mischen Sie die Eier mit dem Gemüse und den Gewürzen.
2. Stecken Sie den Rührhaken ein und heizen Sie den Ofen inklusive Öl vor.
3. Schütten Sie die Eier in den Topf.
4. Drücken Sie "Easy Cooking" und wählen Sie E3. Drücken Sie "Start".
5. Nach 10 Minuten ist das Rührei gar. Beträufeln Sie es mit Sesamöl.



VEGETABLES – Steamed

Gedämpftes Gemüse

Zutaten:

- Brokkoli/Blumenkohl
- Olivenöl / Butter
- Karotten, in kleinen Stücken
- Salz
- Zwiebel, gewürfelt
- Schwarzer Pfeffer
- Knoblauch, geschält und in Scheiben geschnitten

1. Waschen und scheiden Sie das Gemüse. Wickeln Sie das Gemüse portionsweise in Alufolie.
2. Bevor Sie die Alufolie verschließen, geben Sie 1 TL Wasser und Öl in jedes Päckchen. Heizen Sie den Ofen vor.

3. Verschließen Sie die Alufolie gut. Legen Sie sie auf das Gitter.
4. Drücken Sie "Easy Cooking" und wählen Sie E4. Drücken Sie "Start".
5. Nach 20 Minuten ist das Gemüse gar. Würzen Sie es mit Salz und Pfeffer.

Weitere Vorschläge:

Würzen Sie das Gemüse mit Sojasoße, Essig und Sesamöl. Legen Sie das gut verschlossene Päckchen auf das Gitter und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten.



ROAST CHICKEN

Brathähnchen

Zutaten:

- 1,5 - 1,8 kg ganzes Hühnchen
- Olivenöl
- 4 Zweige frischer Thymian
- 1 halbe Zitrone
- 4 Lorbeerblätter
- 20 g Salz
- 60 g Knoblauch, halb geschnitten, halb gepresst
- 20 g schwarzer Pfeffer, gemahlen

1. Nehmen Sie das Hühnchen aus der Verpackung, waschen Sie es und tupfen Sie es trocken.
2. Stopfen Sie es mit Thymian, Lorbeer, gepresstem Knoblauch und Zitrone. Reiben Sie das Hühnchen mit Öl ein und würzen Sie es mit Salz, Pfeffer und Knoblauch.
3. Setzen Sie den Erweiterungsring und das niedrige Gitter ein. Heizen Sie den Ofen vor.
4. Legen Sie das Hühnchen auf das Gitter. Drücken Sie "Easy Cooking" und wählen Sie E5. Drücken Sie "Start".
5. Nach 50 min ist das Hähnchen gar. Wenn Sie möchten, nehmen Sie etwas Fett aus der Schüssel und beträufeln Sie damit das Hühnchen.



GRILLED STEAK

Gegrilltes Steak

Zutaten:

- 250 g (2 Stücke) Rindersteak
- 250 g gemahlener Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen
- 40 g Sojasauce
- 10 g Salz
- 3 EL Rotwein

1. Legen Sie das Steak und die anderen Zutaten in eine verschließbare Dose. Mischen Sie gut. Verschließen Sie die Dose und lassen Sie das Steak über Nacht im Kühlschrank marinieren.
2. Platzieren Sie das niedrige Gitter im Topf. Heizen Sie den Ofen vor.
3. Platzieren Sie das Steak auf dem Gitter. Drücken Sie "Easy Cooking" und wählen Sie E6. Drücken Sie "Start".
4. Nach 6 Minuten sind die Steaks gar. Würzen Sie sie mit Pfeffer.

Tipp: Stellen Sie den Timer je nach Vorliebe:

Rare: 4 Minuten

Medium: 6 Minuten

Well done: 9 Minuten



FROZEN PIZZA

Gefrorene Pizza

1. Platzieren Sie das niedrige Gitter im Topf. Heizen Sie den Ofen vor.
2. Platzieren Sie eine Pizza (nicht größer als 26 cm) auf dem Gitter.
3. Drücken Sie "Easy Cooking" und wählen Sie E7. Drücken Sie "Start".
4. Nach 15 Minuten ist die Pizza gar.

ABKÜHLEN

Wenn die Temperatur nach dem Kochvorgang 180°C beträgt, bleibt der Lüfter aktiv, damit der Ofen besser abkühlen kann.

Wenn die Temperatur unter 180°C fällt, hört der Lüfter auf zu arbeiten.

Wenn Sie weiter Kochen möchten, drücken Sie eine beliebige Taste um den Lüfter zu stoppen.

FUNKTIONSWEISE DER MULTI-FUNKTIONS-FRITTEUSE

Als normaler Ofen

1. Nehmen Sie den Erweiterungsring, der sich zwischen dem inneren Topf und der Basis befindet aus dem Gerät
2. Platzieren Sie entweder den niedrigen Einschub oder den dualen Einschub in den inneren Topf des Gerätes, wie in Fig. 2 illustriert. Für verschiedene Kochvorgänge können Sie beide Einschübe und den Erweiterungsring auch gleichzeitig verwenden.



3. Verschließen Sie den Deckel des inneren Topfes vorsichtig.
ACHTUNG: Der Deckel dient als Sicherheitsmechanismus. Er muss in der horizontalen Position platziert werden, damit das Gerät arbeitet. Wenn der Deckel sich in der vertikalen Position befindet, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.
4. Stecken Sie den Stromstecker in die Steckdose. Schalten Sie den An/Aus-Schalter ein, der sich am Rücken des Gerätes befindet, wie in Fig.3 illustriert.



ACHTUNG: Wenn das Gerät angeschaltet wird, leuchten alle Lichter auf dem Bedienfeld auf und das Gerät geht in den Schlafmodus. Drücken Sie einen Knopf um das Gerät aus dem Schlafmodus zu holen

5. Lassen Sie das Gerät aufheizen. Stellen Sie den Timer für 3 Minuten auf 220°C ein.

Achtung: Die Vorerhitzungsphase sorgt für ein besseres Kochergebnis.

6. Geben Sie die Nahrung direkt auf den Einschub, lassen Sie genug Raum zwischen den Nahrungsstücken und dem Heizelement, so dass die Nahrung nicht anbrennt bzw. Feuer fängt.

7. Schließen Sie den Deckel fest. Halten Sie sich an die Rezepte, um die Temperatur und Kochzeit einzustellen. Das Gerät startet den Kochvorgang.

Achtung: Wenn die Temperatur des Gerätes die ausgewählte Temperatur während des Kochvorgangs erreicht, wird das Heizelement ausgeschaltet. Bei Sinken der Temperatur schaltet sich das Heizelement aber automatisch wieder ein. Dies ist normal.

8. Nach Beendigung des Kochvorgangs können Sie die Zangen verwenden, um die Nahrung bzw. die Einschübe aus dem Gerät zu nehmen.

Bedenken Sie, dass die Nahrung und die Einschübe sehr heiß werden. Lassen Sie also dementsprechende Vorsicht walten.

ALS EIN RÜHRGERÄT FÜR KURZGEBRATENES

1. Geben Sie den Rührhaken auf den Halter im inneren Topf, wie Sie Fig. 4 illustriert.



2. Geben Sie den Erweiterungsring zunächst auf die Basis, dann platzieren Sie den inneren Topf auf die Basis, wie in Fig. 5 a und 5 b illustriert.

Achtung: Sie erzielen die besten Kochergebnisse, wenn Sie den Erweiterungsring innerhalb des Gerätes lassen. Dies stellt die erforderliche Temperatur für alles Kurzgebratene sicher.

3. Heizen Sie das Gerät vor. Stellen Sie den Timer auf 3 Minuten und die Temperatur auf 200°C ein.

4. Bereiten Sie maximal 1 kg an Nahrung vor, schneiden Sie diese in kleine Stücke und geben Sie diese gleichmäßig in den inneren Topf.

Motorüberhitzungs-Schutzvorrichtung: Der Rührhaken kann durch zu große Mengen Nahrung oder durch zu zähe Konsistenz stecken bleiben. Der Ofen kocht weiter, aber der Rührhaken wird vom Motor gelöst, bis die Behinderung behoben ist. Warten Sie ein bis zwei Minuten bis die Störung von selbst behoben ist oder helfen Sie mit einem Löffel nach.

5. Platzieren Sie den Deckel über den inneren Topf. Stellen Sie die Temperatur und den Timer ein. Das Gerät startet den Kochvorgang.

6. Wenn der Timer die „0“ erreicht, ertönt ein Signal um anzuzeigen, dass der Kochvorgang beendet ist.

7. Nun können Sie Ihre Nahrung aus dem inneren Topf nehmen. **Achten Sie darauf, dass die Nahrung und der Rührhaken in dem inneren Topf sehr heiß sein.** Verwenden Sie die Zangen, um den Rührhaken und die Nahrung aus dem inneren Topf zu nehmen, wie in Fig.6 illustriert.

Achtung: Verwenden Sie keine Metallutensilien zum Rühren oder Auskratzen des inneren Topfes, da ansonsten dessen Oberfläche beschädigt werden kann.

8. Lassen Sie den inneren Topf und des Glasdeckel abkühlen, bevor Sie ihn reinigen, um Verbrühungen zu vermeiden.



GEBRAUCH DES ERWEITERUNGRINGS

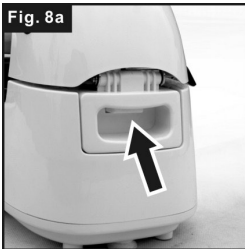
1. Öffnen Sie den Deckel und platzieren Sie den Erweiterungsring um den inneren Topf, wie in Fig.7 gezeigt.

ACHTUNG: Heben Sie den Deckel nicht an, wenn dieser geschlossen ist, um ein Verbiegen zu vermeiden.



2. Drücken und halten Sie den Knopf in der oberen Seite des rückseitigen Deckelgriffs und heben Sie den Deckel vertikal an, wie in Fig. 8a und 8b illustriert. Nachdem der Deckel leicht angehoben wurde, lassen Sie den Knopf los und heben Sie weiterhin den Deckel an, bis Sie ein Klickgeräusch hören.

3. Schließen Sie den Deckel, wie in Fig.9 demonstriert.



REINIGUNG DES GERÄTS



Nehmen Sie das Gerät immer vom Stromkreis, bevor Sie es säubern.

Leichte Reinigung

- Schalten Sie den An/Aus-Knopf aus. Nehmen Sie das Gerät vom Stromkreis und lassen Sie es abkühlen.
- Verwenden Sie einen Schwamm oder ein Tuch mit einem milden Spülmittel und warmes Wasser, um den inneren Topf zu reinigen.
- Spülen Sie den inneren Topf gut aus, um alle Spülmittelrückstände abzuwaschen.
- **ACHTUNG:** Tauchen Sie den Deckel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

NORMALE REINIGUNG

- Schalten Sie den An/Aus-Knopf aus. Nehmen Sie das Gerät vom Stromkreis und lassen Sie es abkühlen.
- Wischen Sie den Deckel und das Ventilatorgehäuse mit einem feuchten Tuch bzw. feuchten Schwamm mit einem milden Spülmittel.
- Verwenden Sie bitte niemals Stahlwolle oder aggressive Reiniger, um das Gerät nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie die Metalleinschübe mit mildem Spülmittel und warmen Wasser.
- Reinigen Sie die Teile, die mit Fleisch in Berührung kamen mit einem Schwamm oder Tuch mit einem milden Spülmittel. Wenn ein Auskratzen erforderlich sein sollte, verwenden Sie einen Nylon- oder Polyester-Schwamm.



Verwenden Sie das Gerät nicht, bis es vollständig getrocknet ist.

SPÜLMASCHINEN-GEEIGNETER INNERER TOPF

Der innere Topf, der Rührhaken und die Metalleinschübe können ebenso in der Spülmaschine gereinigt werden, Beachten Sie jedoch, dass der Deckel nicht in die Spülmaschine gegeben werden und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden darf.

Nehmen Sie den inneren Topf aus der Basis, bevor Sie ihn in die Spülmaschine geben.

Bitte erinnern Sie sich...

- Schalten Sie den An/Aus-Knopf aus. Nehmen Sie das Gerät vom Stromkreis und lassen Sie es abkühlen.
- Lassen Sie die Fritteuse abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Tauchen Sie niemals den Deckel in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie den Ventilator niemals feucht werden.
- Wenn die Nahrung am inneren Topf oder am Rührhaken festklebt, lassen Sie beide in warmem Wasser einweichen, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Trocknen des Gerätes

- Nach der Reinigung muss das Gerät immer abgetrocknet werden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht am Stromkreis angeschlossen ist, lassen Sie den Deckel leicht offen, damit das Gerät austrocknen kann (siehe Abbildung Fig. 10).



Um Risse im Glas zu vermeiden, lassen Sie bitte den Glasdeckel abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.



Ein gesunderer Lifestyle

Mit dem Multi-Funktionsofen kochen Sie immer mit heißer Luft (trockenes Rösten) und mit Nahrung, die auf einem Rosteinschub platziert ist. Auf diese Weise kann das Fett optimal ablaufen, dies führt zu einer geringeren Kalorienanzahl und einem erheblich geringeren Fettkonsum. Cholesterole werden gesenkt, was zu einer gesünderen Lebensweise führt.

Sie werden bemerken, dass es nicht erforderlich ist, der Nahrung Fett, Öl, Butter oder Margarine hinzuzufügen, wie es in den meisten Rezepten angegeben ist.

Wir empfehlen Ihnen die folgenden Schritte, um Ihre Gesundheit zu erhalten und zu verbessern.

1. Essen Sie eine Vielzahl unterschiedlicher Nahrung, die alle Nahrungsgruppen täglich abdecken.
2. Konsumieren Sie weniger Butter, Fett und Saucen.
3. Essen Sie weniger Zucker und Süßigkeiten.
4. Essen Sie viel Obst und vorzugsweise gedämpftes Gemüse
5. Konsumieren Sie nur wenig Alkohol.
6. Trinken Sie jeden Tag mindestens zwei Liter Wasser
7. Verzehren Sie keine industriell verarbeiteten Nahrungsmitteln, sondern stattdessen frisch zubereitete Mahlzeiten.
8. Essen Sie kleinere Portionen, aber essen Sie regelmäßig.
9. Verwenden Sie nur wenig Salz.
10. Rösten Sie Ihre Nahrungsmittel mit der Trockenes-Rösten-Funktion.

Kochtipps

Damit Sie das Gerät auf dem höchstmöglichen Niveau ausschöpfen können, finden Sie untenstehend einige Kochtipps, die Sie beherzigen sollten.

• Abhängig von Rezept und Nahrungstyp, Gewicht, Volumen und Beschaffenheit sollte die Nahrung während des Kochvorgangs

gewendet werden.

• **Wenn immer es möglich ist, platzieren Sie die Nahrung direkt auf den Rosteinschub.** Dies erlaubt der heißen Luft frei um die Nahrung zu zirkulieren. Dann ist die Nahrung schnell durchgegart, ohne dass diese gewendet werden muss.

• **Geben Sie kein Salz zu Chips, während diese sich im inneren Topf befinden.** Geben Sie erst Salz hinzu, wenn Sie die Chips aus dem inneren Topf genommen haben. Wenn Sie getrocknete Kräuter und Gewürze in den inneren Topf geben, mischen Sie diese zuvor mit ein wenig Öl oder Flüssigkeit. Wenn Sie sie trocken in den Topf geben, werden Sie durch das Heißluftsystem weggeblasen.

• **Zubereitung einer kompletten Mahlzeit zur selben Zeit.**

Wenn Sie zwei Einschübe verwenden, ist es einfach, eine ganze Mahlzeit zur selben Zeit zuzubereiten.

Beachten Sie, dass verschiedene Nahrung und verschiedene Gewichte eine unterschiedliche Zeit zur Zubereitung benötigen. Geben Sie die Nahrung, die die längste Zeit zur Zubereitung benötigt, auf den niedrigsten Einschub. Später können Sie auf den zweiten hohen Einschub die Nahrung geben, die schneller zubereitet werden kann. Nun wird ihre komplette Mahlzeit, bestehend aus Fleisch, Kartoffeln und Gemüse zusammen zubereitet und zur selben Zeit fertig sein.

• **Die Platzierung der Nahrung für optimales Kochen**

Wenn Sie Nahrungsstücke auf den Rosteinschub platzieren, stellen Sie sicher, dass Sie mindestens ½ Inch Abstand zwischen den Nahrungsstücken und dem inneren Topf lassen. Dies erlaubt der heißen Luft, ungehindert durch den Ofen zu fließen.

Vermeiden Sie ebenso, die Nahrung übereinander zu stapeln, um eine größere Menge zuzubereiten. Die heiße Luft muss frei zirkulieren können, damit ein optimales Kochergebnis erzielt werden kann.

• **Die Nahrung knusprig halten**

Nachdem die Nahrung zubereitet wurde, schalten Sie die Temperatur herunter und lassen Sie den Ventilator weiterlaufen. Ihre Mahlzeit wird heiß und knusprig gehalten.

• **Um die Reinigung zu vereinfachen**

Bevor Sie den Kochvorgang starten, spraysen Sie den Ofen inklusive den Einschüben und Pfannen mit einem Anti-Haft-Reinigungsmittel. Waschen

Sie das Fett und die Rückstände ab. Danach ist das Kochen einfacher.

• **Das Adaptieren von Rezepten**

Als Daumenregel für die Zubereitung von Rezepten in einem Umluftofen gilt, dass die gleichen Temperaturen eingestellt werden, dass sich aber die Kochzeit erheblich verkürzt. Die angegebenen Kochzeiten in den Rezepten in dieser Gebrauchsanweisung sollen Ihnen als Leitfaden dienen. Sie müssen entscheiden, ob die von Ihnen verwendeten Fleischstücke mehr oder weniger wiegen, als die Fleischmengen, die in dem Rezept angegeben werden und dementsprechend die Kochzeit anpassen. Wenn Sie den Multi-Funktionsofen zum ersten Mal verwenden, schlagen wir vor, dass Sie ein Fleischthermometer verwenden. Verfolgen Sie den Kochprozess durch den Glasdeckel. Nach einer kurzen Zeit sind Sie sehr schnell in der Lage, Ihre Lieblingsrezepte für den Multi-Funktionsofen zu adaptieren.

• **Kochzeit**

Die Kochzeiten, die in dieser Gebrauchsanweisung angegeben sind, werden je nach Volumen, Gewicht und Masse der Nahrung bzw. dem gewünschten Knusprigkeitsgrad variieren.

• **Körner sollten vor dem Kochvorgang geschält bzw. enthülst werden.**

AUSWAHL IHRER NAHRUNG

FLEISCH

Rind: Wählen Sie gutes, rotes, feinfaseriges Fleisch mit einer leichten Fettbeschichtung aus. Kaufen Sie ganze Stücke und schneiden Sie es in Stücke.

Lamm: Wählen Sie mageres Fleisch. Es sollte, weich, blassrosa-rot und zart beschaffen sein.

Schwein: Wählen Sie mageres Fleisch. Das Fleisch sollte eine sehr leichtrosa Farbe aufweisen, zart beschaffen sein und frisch riechen.

FISCH

Ganze Fische: Wählen Sie nur frischen Fisch mit vollen klaren Augen und breiten Kiemen aus – das sind Zeichen der Frische. Die Schuppen sollten leuchten und sauber sein – nicht schleimig. Der Fisch sollte den Geruch nach frischer See haben. Das Fischfleisch sollte fest sein.

Filets: Wählen Sie nur feste Filetstücke ohne Verfärbungen aus, die einen frischen Seegeruch ausströmen. Das Filet sollte nicht matt und weich sein. Bei Berührung sollte kein Wasser entweichen.

GEFLÜGEL

Wählen Sie nur frisches Geflügel aus. Es sollte frisch aussehen und riechen.

GEMÜSE / FRÜCHTE

Wählen Sie festes, reifes Obst aus, prüfen Sie dieses auf Beulen und Fehler. Die Farbe sollte klar und leuchtend sein. Gemüse sollte fest sein und eine frische Farbe aufweisen. Versuchen Sie Gemüse, die zellophan-verpackt wurden, zu vermeiden, es verdirbt schnell. Verwenden Sie kein weiches bzw. schlaffes Gemüse.

Nahrungszubereitung und Anrichten

VORBEREITUNG

Sorgfältige Zubereitung zahlt sich für appetitanregende, gesunde und wohlschmeckende Gerichte aus. Nehmen Sie immer überschüssiges Fett weg. Säubern und putzen Sie das Gemüse und Verzierungen, indem Sie alle Dellen und Fehler entfernen. Verwenden Sie nur das frischeste Fleisch und Gemüse. Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten der Mahlzeit zur richtigen Zeit gekocht werden. Dies erfordert oft unterschiedliche Startzeiten, die vor dem Kochvorgang geplant werden müssen.

PRÄSENTATION

Probieren Sie einige dieser Vorschläge, den Tisch zu schmücken und die Mahlzeit zu einem festlichen Anlass zu machen, aus.

- Schneiden Sie frisches Brot auf und arrangieren Sie dieses in einem Brotkorb mit farbigen Servietten. Reichen Sie das Brot mit Butter oder Margarine, welche Sie vorab mit Frischkäse, Knoblauch oder ihren Lieblingskräutern mischen.

Fleisch sieht ansprechender aus, wenn man es auf einer großen Platte reicht, wobei das Fleisch mit Radieschen, Karottenringen und Petersilie

garniert wird.

Servieren Sie Saucen in ansprechendem China-Porzellan oder Glasware.

Legen Sie einen Saucenlöffel dazu.

Blumenschmuck auf dem Tisch ist immer sehr willkommen. Falls Sie diesen aber nicht zur Hand haben, stellen Sie Ihre favorisierten Hauspflanzen auf.

Kerzen sorgen für eine einzigartige Atmosphäre. Dimmen Sie das Licht, geben Sie kleine flache Kerzen in eine Glasschüssel mit Wasser. Der Effekt ist magisch.

FEHLERBEHEBUNG

Bei der Behebung von Fehlern, halten Sie sich an die folgenden Anweisungen. Wenn das Problem nicht gelöst oder die Ursache nicht gefunden werden kann, wenden Sie sich bitte an autorisiertes Fachpersonal.

SYMPTOMS & PROCEDURES

<p>Der Ofen lässt sich nicht einschalten</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob das Stromkabel an die Steckdose angeschlossen wurde. • Prüfen Sie, ob die Stromspannung zwischen Gerät und Steckdose übereinstimmt. • Prüfen Sie, ob der Timer auf die gewünschte Zeit eingestellt wurde. • Prüfen Sie, dass die Temperatur auf die gewünschte Temperatur eingestellt wurde. • Platzieren Sie den Deckel richtig auf das Gerät • ACHTUNG: Dieser Deckel dient als Sicherheitsschalter. Wenn er nicht ordnungsgemäß geschlossen wurde, arbeitet das Gerät nicht. • Prüfen Sie, ob der An/Ausschalter eingeschaltet ist.
<p>Der Ofen heizt nicht auf.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie die Temperatur, um zu sehen, dass diese auf die höchstmögliche Temperatur eingestellt wurde. • Falls dies nicht funktioniert, schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an autorisiertes Fachpersonal.
<p>Der Glasdeckel weist Risse auf</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bestellen Sie ein Ersatzteil beim Service-Center
<p>Wenn der Rührvorgang gestartet wird, bleibt die Nahrung am Rand des inneren Topfes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Der innere Topf wurde übermäßig befüllt. Halten Sie sich an die maximale Quantität, der in der Kochtabelle aufgeführt ist.
<p>Die Nahrung verschiebt sich durch den Rührhaken</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Nahrung durchläuft mehrere Stadien während des Kochvorgangs. Verwenden Sie einen Löffel, um die Nahrung ein wenig zu rühren. • Eventuell reicht die von Ihnen verwendete Nahrungsmenge nicht aus. Erhöhen Sie die Nahrungsmenge.
<p>Das Gerät gibt ein ungewöhnliches Geräusch von sich</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Der Antrieb arbeitet nicht korrekt. Platzieren Sie den Deckel erneut auf das Gerät. Sollte danach das ungewöhnliche Geräusch weiter bestehen, senden Sie das Gerät zum Service-Center.
<p>Der Rührhaken dreht sich nicht während des Kochvorgangs</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Der Rührhaken wird von der Nahrung blockiert. Der Haken wird automatisch vom Motor getrennt, bis die Blockierung weg ist. Warten Sie kurz bis die Störung von selbst behoben ist oder helfen Sie mit einem Löffel nach. • Der Rührhaken wurde nicht korrekt positioniert oder bleibt durch die Nahrung stecken. Positionieren Sie mit Hilfe von Zangen und Handschuhen den Rührhaken erneut oder verwenden Sie einen Löffel um die Nahrung vom Rührhaken ein wenig zu entfernen.

WARNUNG

Die Verwendung des Gerätes ist für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. mit mangelndem Wissen bzw. Erfahrung nicht geeignet, bevor sie nicht umfassend von Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind eingewiesen worden sind.

Kinder sollten überwacht werden, um sicherzustellen, dass Sie nicht mit dem Gerät spielen.

Modell-Nummer	CO 108 D
Stromstärke	220-240V~ 50 / 60Hz
Nennleistung	1250-1450W

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammel-Stellen und geben Sie dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden. Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Damit leisten Sie Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten im Sinne der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahmen und Verwertung der Altgeräte vor.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Fachhändler, Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

please read these instructions completely before using this product.
this product is designed for household use only.

IMPORTANT SAFEGUARDS



Read all instructions, safeguards, and warnings before using the appliance.

When electrical products in use, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:

! WARNINGS

1. Read all instructions.
2. Do not place the appliance where it can fall or be pulled into water or other liquid.
3. Do not reach for an appliance that has fallen into water. Unplug immediately!
4. Always turn off the power switch before plugging or unplugging the appliance.
5. Place the appliance securely in center of counter or work space.
6. Always turn off the power switch and unplug oven before attempting to move it.
7. Secure the lid on the appliance before turning on power.
8. Use two hands when move the appliance.
9. Do not allow the electrical parts of the lid to get wet when clean the appliance.
10. The appliance can not be placed near the wall (while using). Leave at least 5cm (2 inches) always between the appliance and wall.
11. Do not touch the glass lid and inner pot or any surfaces on the heater assembly during operation. The air inside the cooking dome reaches a temperature of approximately 220°C(428°F) which makes the surface very hot and may cause burns.
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience

and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

13. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

14. Use the appliance for its intended use as described in this brochure.

Do not use

any other accessories or attachments not recommended by the manufacturer. They may result in fire, electrical shock, or personal injury.

15. Never operate the appliance if it is not working properly, if it has been dropped or damaged, or dropped into water or if it has a damaged cord or plug. Return the appliance to an authorized customer service center for inspection, repair, or adjustment.

16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

17. Do not use outdoors or operate where aerosol (spray) products are being used or where oxygen is being administered.

18. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.

19. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

20. Do not move the appliance while it contains hot food. Use extreme caution when remove hot lid, inner pot and cooking racks.

21. This appliance is for household use only; it is designed to process normal household quantities. It is not suitable for continuous or commercial operation.

22. Do not disassemble the product. There are no user serviceable parts.

23. Do not leave the appliance unattended while in use.

24. Use the handle when lift the inner pot from the base.

25. Do not touch the hot surfaces. Use the handles provided.

26. Turn the unit "off" before removing the lid to check or turn food.

27. Use extreme caution when dispose hot grease.

28. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

29. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or lid in water or other liquid.

30. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall

outlet. To disconnect, turn power switch to “off”; then remove plug from wall outlet.

31. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

32. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

33. Do not use appliance for other than intended use.

34. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

35. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

36. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:

a. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

b. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

HOUSEHOLD USE ONLY

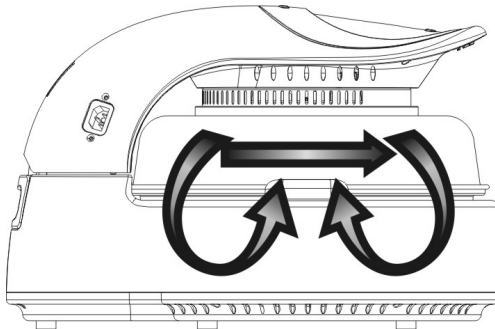
SAVE THESE INSTRUCTIONS

With you can prepare delicious, healthful meals in less than half the time of traditional methods. What makes these superior results possible is our revolutionary approach to certain time-honored cooking methods.

Professional cooks have long known that they could improve upon traditional oven cooking by using a fan to accelerate the circulation of the oven's hot air. This traditional convection oven consists of a fan mounted on one side of a metal box.

The oven improves upon traditional convection ovens in the following ways:

- The lid is made of glass, not metal, so that you can clearly see what you are cooking from all sides.
- The oven combines a circular pot with a fan mounted in the lid so that hot air currents move down over the food, around the bowl's sides, and then back up to the fan. This creates a tornado-like flow of constantly moving, super-heated air that cooks and browns food quickly and thoroughly.
- The oven uses cooking racks that allow you to cook two levels of food at once. In addition, when meat, poultry, or fish is cooked on the lower rack, fats and oils are blown away through the grating. You will cook lighter, more nutritious meals.
- The oven equips with stir paddle which allows you to cook much more recipes including French fries and many stir fried food.

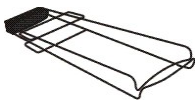


PRODUCT & ACCESSORY DIAGRAM

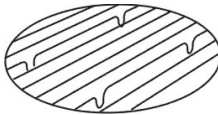


- 1. Control panel
- 2. Glass Lid
- 3. Power indicator light
- 4. Power Switch
- 5. Inner Pot
- 6. Base

STANDARD ACCESSORIES



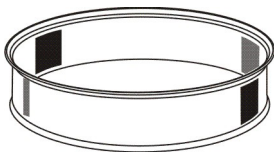
Tongs



Low Rack



Dual Rack



Extender ring



Stirring paddle

BEFORE YOU BEGIN COOKING

PREPARING YOUR MULTI-FUNCTION OVEN

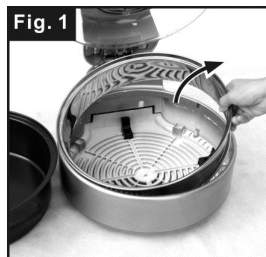


FOR THE FIRST TIME ONLY

The Multi-function Oven should be heated once before using. While preparing the oven according to the following instructions, the oven is actually burning off excess lubricants found in the oven's heating elements and will not harm you or the oven.

FOLLOW THESE EASY STEPS...

- Take out the extension ring which is packed between the inner pot and base, as illustrated in Fig.1.
- Wipe the inside of the glass lid and inner pot with a damp sponge.
- Secure lid on oven.
- Set timer for 5 minutes.
- Set temperature to 220°C/428°F and turn the fryer on.
- After the fryer has shuts off, allow to cool for 5 minutes.
- Wipe inside of the glass lid and inner pot with a damp sponge a second time.



Now your multi-function fryer is ready to cook your first meal !

Important:

only accessories and inner pot can be washed in water. do not wash or immerse the unit in water or in dishwasher. the outer surface can be cleaned by wiping carefully with a damp dish-cloth or sponge.



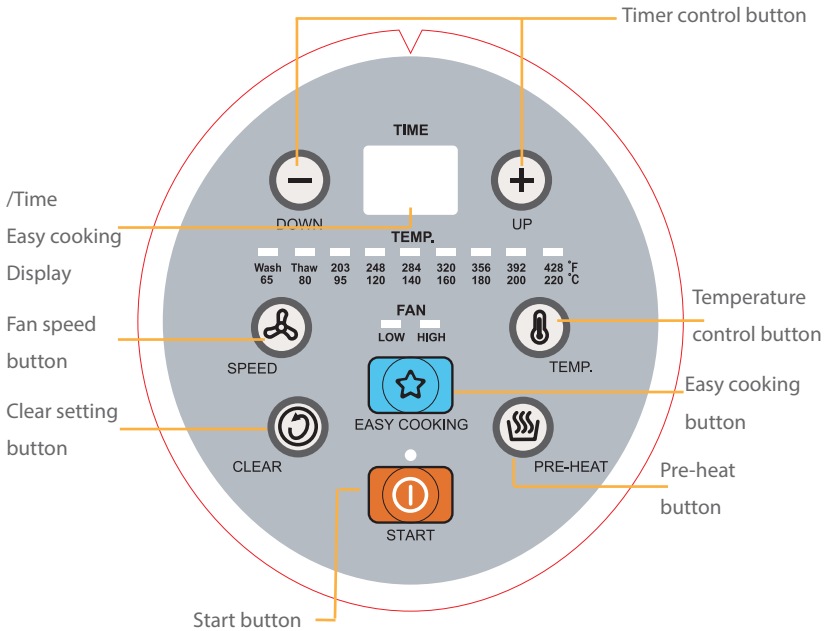
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.



All glass surfaces of the fryer, inner pot and inside accessories get very hot. Touching these surfaces and objects before oven cools will cause burn. Do not touch any glass part of the fryer , inner pot and accessories until it has cooled down.



CONTROL PANEL



FUNCTION INSTRUCTION

Time selection: Press the up or down arrow lightly to raise or lower the time selected in increments of 1 minute up to 99 minutes. Holding an arrow button down will cause the increment more quickly.

Pre-heat

Press the "Preheat" button. This will cause the oven to operate at its highest temperature and fan speed for 3 minutes. Press the up arrow to increase the preheating time, if needed.

Temperature selection: Press the "Temp" button gently to move the temperature selector through the temperatures one at a time from left to right. A light will indicate the selected temperature. Once 220°C (428°F) is reached the cycle will start all over again at "Wash"

Fan speed selection: Press the "Speed" button to change the fan speed. The indicator light will move from left to right. Once "High" is reached, the cycle will start over again at "Low".

Easy cooking: There are 7 recipes, is set in the oven, that allows you setting time and temperature quickly. After press “Easy cooking” button, the timer display will show “E1” to express the function is activated.

Start: To begin cooking, press the “Start” button. The unit will not operate unless time, temperature and fan speed are set and safety lid is down.

Note: Unplugging the oven will erase all settings.

Clear: Press the “Clear” button to reset all functions.

EASY COOKING

Before doing cooking, read all instructions first.

1. Following the recipe book to prepare ingredients.
2. Pre-heat the oven, if required. Put the food into the oven. Secure the lid.
3. Press the easy cooking button to choose the recipe that you needed.
Adjust time if needed.
4. Press the start button to start cooking.

Note:

- There are 7 recipes which is set in the oven for you to choose. The setting time and temperature is a approximate value which you might need to add or subtract adequately due to the component differentiation.
- When using as a normal oven, always remember using low rack to allow hot air circulation.

	RECIPE	QUANTITY	STIRRING	(TIME (min
E1	French fry	g 1000	•	45
E2	Shrimp	g 750	•	8
E3	Scramble eggs	full eggs 8	•	10
E4	Steamed Vegetables	g 700		20
E5	Roast Chicken	g 1500		50
E6	Grilled Beef Steak	g 1000		6
E7	Frozen Pizza	inches 9		15

Note: Stirring – Max. limited weight is 1000g. Do not overload.



French fry

Ingredients:

- 1000g – 4 medium size Russet potatoes
- 15ml – vegetable oil
- Black pepper, grounded, to taste
- Salt, to taste

1. Peel the potatoes, then cut them into 1cm x 1cm chips. Soak them into cold water for 30 minutes. Drain, then dry them well on kitchen papers or a clean towel. Mix the chips with oil thoroughly.

2. Insert the stirring paddle and pre-heat the oven.

3. Place the chips into the inner pot evenly. Press the easy cooking button, choosing the “E1” selection. Press “START” button.

4. After 45 minutes, the chips are done. Before serving, add some salt and pepper to taste.

Note: The variety of potato used and thickness of chips will affect the

cooking time and color of chips. Adjust the cooking time if needed. It is also important to dry the chips very well after soaking them to ensure they become crisp on the outside.



Shrimp

Ingredients:

- 450g – large size shrimps, headed
- 150g – young zucchini, 0.3cm crosswise sliced
- 60g – celery stalks, 1cm sliced
- 1 orange, 0.5cm thickness, quarter crosswise sliced
- 1 lemon, 0.5cm thickness, quarter crosswise sliced
- 15g – shallots, chopped
- 15g – fresh chili, chopped
- 3g – parsley, chopped
- 7g – black pepper, grounded
- 7g – salt
- 30ml – vegetable oil

1. Peel the headed shrimps but reserve the tail. Remove the intestinal vein. Rinse them under the cold water and then dry them with kitchen paper.
2. Insert the stirring paddle and pre-heat the oven with the oil, shallots and chili.
3. Scatter the shrimps into the inner pot. Press the easy cooking button, choosing the “E2” selection. Press “START” button.
4. After 8 minutes, the shrimps are done. Garnish the dish with the chopped parsley.



SCRAMBLE EGGS with Tomato

Ingredients:

- 8 eggs
- 200g – ripe tomatoes, coarsely cubed
- 15g – spring onion, finely chopped.
- 7g – chicken powder
- 15g – sugar, fine

- 7g – white pepper, grounded
 - 30ml – vegetable oil
 - 7g – salt
 - 5ml – sesame oil (dressing)
1. Mix eggs well with all the vegetables and seasonings.
 2. Insert the stirring paddle and pre-heat the oven with the vegetable oil
 3. Scatter the mixtures of eggs into the inner pot.
 4. Press the easy cooking button, choosing the “E3” selection. Press “START” button.
 5. After 10 minutes, the dish is done. Dress the sesame oil on it.



Vegetables – steamed

Ingredients:

- Broccoli / cauliflower
 - Olive oil/butter
 - Carrots – small piece
 - Salt
 - Onion – sliced
 - Black pepper
 - Garlic – peeled and sliced
1. Clean and cut vegetables as desired. Wrap a small amount of vegetables with foil, making several packages.
 2. Before sealing, sprinkle 1 teaspoon of water and oil into each package. Pre-heat the oven.
 3. Seal tightly. Place them directly on the wire rack.
 4. Press the easy cooking button, choosing the “E4” selection. Press “START” button.
 5. After 20 minutes, the dish is done. Sprinkled with some salt and black pepper to taste.

Variations:

Steamed herb vegetable – sprinkled some salt and chopped garlic. Dress with soy sauce, vinegar and sesame oil on vegetable. Seal package tightly and place it on the rack. Adjust timer to 10 minutes.



ROAST CHICKEN

Ingredients:

- 1.5~1.8 kg whole chicken
- olive oil
- 4 sprigs fresh thyme
- 1 lemon, half cut
- 4 pieces bay leaves
- 20g salt
- 60g garlic, half crushed and half chopped
- 20g black pepper, grounded

1. Remove the giblet from cavity. Rinse the chicken and pat dry.
2. Stuff the cavity with thyme sprigs, bay leaves, crushed garlic and half lemon. Rub the chicken all over with oil and season with salt, pepper and garlic.
3. Place the extender ring and low rack. Preheat the oven.
4. Put chicken on the rack. Press the easy cooking button, choosing the "E5" selection. Press "START" button.
5. After 50 minutes, the chicken is done. Spoon the gravy from the bowl and sprinkle it on the chicken.



GRILLED STEAK

Ingredients:

- 250g beef steak – 2 pieces
- 25g black pepper, ground
- 3 clove garlic, peeled and crushed
- 40g soy sauce
- 10g salt
- 3 tablespoons red wine

1. Place the steaks and other ingredients into a container. Mix them well. Seal the container and put it in refrigerator. Marinate for one night.
2. Place the low rack in the inner pot. Preheat the oven

3. Place the steaks on the rack. Press the easy cooking button, choosing the “E6” selection. Press “START” button.

4. After 6 minutes, the steaks are ready. Sprinkled with some fresh ground black pepper to taste.

Tip: Adjust timer by your favor taste:

Rare : 4 minutes

Medium : 6minutes

Well done : 9 minutes



FROZEN PIZZA

1. Place the low rack and pre-heat the oven.

2. One frozen pizza, no large than 10 inches (26cm) or use individual pieces. Place it on the low rack.

3. Press the easy cooking button, choosing the “E7” selection. Press “START” button.

4. After 15 minutes, pizza is done.

Please adjust the cooking time according to one’s tastes or the instructions on the package of Pizza.

OVEN COOLING

After the cooking procedure is over, If the oven temperature is over 180°C (356°F), the heat dissipation procedure will be activated and the fan will continue to operate to allow the heating element to cool.

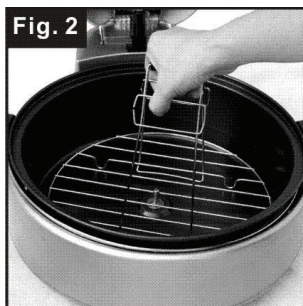
When the oven temperature drops down to 180°C (356°F), the fan will stop operating.

If you need to continue cooking, press any key to cancel heat dissipation procedure.

HOW TO OPERATE THE MULTI-FUNCTION FRYER

AS A NORMAL OVEN

1. Take out the extension ring which is packed between the inner pot and base.
2. Place either the low or dual rack inside the inner pot of the fryer, as illustrated in Fig.2.



For cooking multiple items you may use both racks and extension ring at the same time.

3. Secure the lid on inner pot.

NOTE: THE LID WORKS AS A SAFETY MECHANISM, LID MUST BE PUSHED TO THE HORIZONTAL POSITION TO TURN THE FRYER ON. WHEN LID IS IN VERTICAL POSITION, THE FRYER IS OFF.

4. Plug the power cord into an electrical outlet. Turn on the power switch at the back of unit as illustrated in Fig.3.

NOTE: When the power is turned on, all indicating lights on the control panel will light up 2 seconds and then turned off entering into sleep mode. Press any key to wake up the unit from sleep mode.



5. Press the “Preheat” button to preheat the oven regarding points 5 and 3 Press the “Start” button, the fryer starts cooking.

NOTE: Pre-heat cycle makes cooking faster and evenly.

6. Place food directly on rack, allow sufficient space between the food and the heating element so that the food can’t burn or catch fire.

7. Close the Lid firmly. Follow the recipes request to set temperature and time .Press the “START” button .The fryer starts cooking.

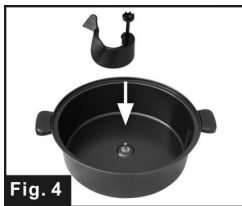
NOTE: When the fryer temperature reaches the selected temperature during cooking cycle the heating element (halogen bulb) will shut off. However, when the fryer temperature drops below the selected temperature, the heating element will automatically go on again. This is a normal phenomenon.

8. When the cooking cycle is finished. Use the tongs provided to remove the food and racks from the inner pot.

Remember, the food and rack are hot inside the inner pot, pay extra attention.

AS A STIR FRY OVEN

1. Insert the paddle to the shaft in inner pot, as illustrated in Fig.4.



2. Put the extension ring inside the base first, then place the inner pot unit into the base, as illustrated in Fig. 5a & 5b.

NOTE: For the best stir fry results, please have extension ring remain inside the unit. This is to ensure required temperature for all stir frying feature.

3. Preheat the oven. Set 3 minutes/220°C.

4. Prepare max. 1kg of food cut into small pieces and evenly arrange in the inner pot.

NOTICE : Do not overload the inner pot. the inner pot is not suitable for cooking liquid or sticky food. (e.g. soups, sauces or thick curry.)

The paddle overload protection: Paddle may be stuck by the food during cooking. When the paddle is stuck, oven will keep cooking normally but the paddle will be disconnected from the motor automatically by a clutch until the obstructions has be driven out. Observe for a while (1~2 minutes) or simply use a spoon to move some foods away from the paddle.

5. Secure the lid over the inner pot. Set the temperature and timer and then press "START" button, the unit starts cooking.

6. When the timer reaches "00", the timer will ding to remind you that the cooking cycle is finished.

7. Now you can remove your food from the inner pot. Remember, the food and paddle are hot inside the inner pot, pay extra attention. Use the tongs to



remove the paddle and food from the inner pot, as illustrated in Fig.6.

NOTE: Do not use metal utensils to stir or scoop your inner pot, that may damage the inner pot.

8. Let the inner pot and glass lid cool down first then do the wash.

NOTICE: Instant cooling will cause inner pot to deform and glass lid to crack

HOW TO OPERATE THE MULTI-FUNCTION FRYER

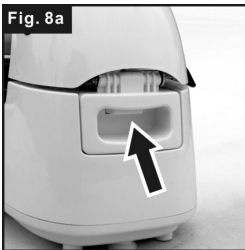
1. Open the lid and place extension ring on the inner pot, as illustrated in Fig.7.

NOTE: Do not lift the lid when the lid is closed. The lid will lean downward if it is lifted at closed position.



2. Press and hold the extension button in the upper side of lid backside handle and lift the lid vertically, as illustrated in Fig.8a & 8b. After the lid is lifted slightly, release the extension button and keep lifting until a “click” sound is heard.

3. Close the lid, as illustrated in Fig.9.



CLEANING YOUR OVEN

ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE CLEANING.



LIGHT CLEANING

- Turn power switch off. Unplug the fryer and let cool.
- Use a sponge or dishcloth with a mild dish washing detergent and warm water to wipe inner pot clean.
- Rinse well to remove all detergent.
- **NOTE: Never immerse the lid in any liquid.**

NORMAL CLEANING

- Turn power switch off. Unplug the fryer and let cool.
- Wipe lid and fan housing using a dishcloth or damp sponge with a mild dish washing detergent.
- Do not clean with steel wool pads or abrasive materials.
- Wash wire racks in mild dish washing detergent and water.
- Clean metal parts using a sponge or dishcloth with a mild dish washing detergent, then wipe clean. If scrubbing is necessary, use a nylon or polyester mesh pad.



Do not use it until the appliance is dried completely.

DISHWASHER-SAFE INNER POT

The inner pot, paddle and wire racks may also be washed in the dishwasher. However, never wash the lid in a dishwasher or immerse it in liquid. Remove the inner pot from the base before dish washing.

REMEMBER...

- Turn the power switch off and Unplug the fryer and let cool.
- Let the fryer cool before washing.
- Never immerse lid in water.
- Do not let fan assembly get wet.
- If food gets stuck or burnt on to the inner pot or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.

DRYING THE APPLIANCE

- The appliance must always be kept dry after cleaning
- Make sure the appliance is unplugged, leave lid slightly open and allow it to dry thoroughly as illustrated in fig.10.



To avoid cracks allow the glass lid to cool before cleaning.

A HEALTHIER LIFESTYLE

With the Multi-function oven, you are always cooking with hot air (dry roasting) and with the food suspended on a wire rack. As a result, retention of fat is minimized, leading to fewer calories, lower fat and cholesterol consumption and a healthier lifestyle.

You will find that, it is not necessary to add fat, oil, butter or margarine to most recipes.

We recommend the following steps to further improve your health:

1. Eat a variety of foods including items from all food groups daily.
2. Eat less butter, fat and sauces.
3. Eat less sugar and sweets.
4. Eat plenty of fruits and vegetables (preferably steamed).
5. Drink only moderate amounts of alcohol.
6. Drink plenty of water every day.
7. Use less processed foods—eat more fresh food instead.
8. Eat less at a time, but eat regularly
9. Use salt sparingly.
10. Dry roast your food as often as possible.

COOKING TIPS

TO USE YOUR TO ITS FULLEST POTENTIAL, HERE ARE A FEW COOKING TIPS TO REMEMBER...

• **DEPENDING ON RECIPE AND FOOD TYPE, WEIGHT, VOLUME AND TEXTURE, FOOD SHOULD BE FLIPPED DURING THE COOKING CYCLE.**

• **WHENEVER POSSIBLE PLACE FOOD DIRECTLY ON THE WIRE RACK**
Cooking on a wire rack allows the hot air to circulate freely around the food, cooking it quickly and evenly, even without turning.

• **DO NOT ADD SALT TO CHIPS WHILE THE CHIPS ARE IN THE POT.**
Only add salt once the chips are removed from the appliance at the end of cooking.

When adding dried herbs and spices to inner pot, mix them with some oil or liquid. If you try sprinkling them directly into the pot they will just get blown around by the hot air system.

• COOKING A COMPLETE MEAL AT ONCE

By using two levels of racks, it is easy to cook an entire meal at once. Keep in mind that different foods and different weights of foods take different amounts of time to cook. Think ahead. Put the food that takes the longest amount of time to cook on the low rack.

Later on during the cooking process, put the other food on the high rack. Now your complete meal of meat, potatoes and vegetables are all cooked together and will be ready at the same time.

• PLACING FOODS FOR OPTIMUM COOKING

When placing several pieces of food on the wire rack, be sure to leave at least 1/2-inch between the food and the side of the inner pot, This space allows the air to flow freely through the oven.

Also avoid stacking food on food in order to cook more at one time. The hot air must circulate freely in order to cook the food properly.

• KEEPING FOOD CRISP

After the food is cooked, turn the temperature down, keeping the fan running, Your food will stay hot and crisp.

• TO MAKE YOUR CLEAN-UP EVEN EASIER

Before cooking, spray the oven, including the racks and pans, with a non-stick product first. Wiping away the grease and residue after cooking will be even easier.

• ADAPTING RECIPES

As a rule of thumb, when using recipes intended for conventional ovens, temperatures will remain the same but cooking times will be less.

The cooking times in the recipes in this book should be used as a guide.

You need to judge whether your piece of meat weighs less or more than that which is used in the recipe and slightly adjust your cooking time.

When working with the Multi-function oven for the first time, we suggest using a meat thermometer. Watch the cooking progress through the glass lid. After a short time you will easily be able to adapt your favorite recipes for the Multi-function oven.

• COOKING TIME

Cooking times shown in this manual will vary depending on the volume, weight and mass of the food or the desired crispness you want.

• CORN SHOULD NOT BE SHUCKED PRIOR TO COOKING.

MEAT

Beef: Select rich, red, fine-textured meat with a light covering of fat (having a marbled appearance). Buy whole pieces and cut to suit - you can really save a lot.

Lamb: Select lean meat. Meat should be soft, pinkish - red and fine textured.

Pork: Select lean meat. Meat should be very light pink in color, fine textured and fresh smelling.

FISH

Whole: Select only fresh fish with full, clear eyes and bright gills - a sure sign of freshness. Also, scales should be bright and clean - not slimy. Fish should look and smell fresh from the sea. Flesh should be firm and spring back when fresh smelling.

Fillets: Select only firm fillets without discoloration that have a pleasant sea smell. Fillets must not be dull, soft or ooze water when touched.

POULTRY

Select only fresh meat or birds. Poultry should look and smell fresh.

VEGETABLES / FRUIT

Select firm, almost ripe fruit; check for bruises and blemishes - color should be clear and bright. Vegetables should be crisp and of good color. Try to avoid vegetables sold tightly packed in plastic wrap - they will spoil quickly. Never use vegetables that are soft or limp.

FOOD PREPARATION & PRESENTATION

PREPARATION

Careful preparation pays off in an appetizing, healthy and tasty meal(s). Always remove excess fat. Clean and trim vegetables and garnishes, removing all bruises and blemishes. Use only the freshest meats and vegetables.

Always ensure that all items of the meal are cooked at the right time. This usually requires different starting times that must be planned ahead.

PRESENTATION

Try a few of these interesting ways to perk up your table and make any meal a festive occasion:

- Slice a freshly baked loaf of bread or dinner rolls into a basket lined with colorful napkins. Serve with butter or margarine, softened and mixed with grated cheese, garlic salt or your favorite seasoning.
- Main course meats are more attractive when displayed on a large platter surrounded by fresh parsley sprigs, carrot curls (made with a potato peeler) and radish roses.
- Serve sauces in a pretty piece of china or glassware. Drop in a ladle and bring to the table on a plate for easier passing between guests.
- Flowers on the table are always effective, but in a pinch use a grouping of your favorite figurines or house plants.
- Candles make dinners cozy, so turn down the lights and turn up the charm.
Float small, flat candles in a large, clear bowl filled with water. The effect is magical.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

If you encounter the following common troubles, please solve according to the following instructions. If the problem cannot be solved or a cause cannot be found, please contact customer services center.

SYMPTOMS & PROCEDURES

Oven will not turn on	<ul style="list-style-type: none"> • Check to see that the power cord is plugged into AC outlet. • Check to see that the AC outlet is operational. • Check that the timer is set to desired time. • Check that the temperature is set to desired temperature. • Push the lid all the way down. <p>NOTE: This lid acts as a safety switch and will not allow the oven to work when not close properly.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Check if the power switch is in ON position.
Oven will not heat up	<ul style="list-style-type: none"> • Check the temperature to see that it is set for a high enough temperature. • If it still does not work, turn off power and please contact your point of purchase.
Glass lid is cracked	<ul style="list-style-type: none"> • Order replacement part from the service department.
When do the stirring, the food stays on the edge of the inner pot	<ul style="list-style-type: none"> • The inner pot is too full. Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
The food slides with the paddle	<ul style="list-style-type: none"> • The food has many states during cooking. Observe it for a while. Use spoon to stir the food a little bit. • The quantity of food may be not enough for the block to stem. Adjust the quantity.
The appliance has a unusually noise	<ul style="list-style-type: none"> • The gear is not working correctly. Replace the lid. If the noise still existed, please contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking	<ul style="list-style-type: none"> • If the paddle is stuck by food. The paddle will be disconnected from the motor automatically by a clutch until the obstructions has be driven out. Observe for a while (1~2 minutes) or simply use a spoon to move some foods away from the paddle.
	<ul style="list-style-type: none"> • The paddle is not positional correctly or stuck by foods. Using an oven glove or tongs, replace the paddle downward into the inner pot again or use spoon to move some foods away from the paddle a little bit.

WARNING

This appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

MODEL NUMBER	CO 108 D
POWER SUPPLY	220-240V~ 50 / 60Hz
RATED POWER INPUT	1250-1450W

Environment friendly disposal

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre. The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner and make it available for the recyclable material collection-service.



BU ÜRÜNÜ KULLANMADAN ÖNCE LÜTFEN TAMAMEN BU TALİMATLARI OKUYUNUZ. BU ÜRÜN SADECE EVDE KULLANIM İÇİN TASARLANMIŞTIR.

WARNING

Cihazı kullanmadan önce tüm talimatlarını, güvenlik önlemlerini ve uyarılarını okuyunuz.

Elektrikli cihaz kullanılırken ve özellikle çocuklar mevcut ise aşağıda verilen tüm temel güvenlik tedbirlerine daima uyulmalıdır.

! UYARILAR

1. Tüm talimatları okuyunuz
2. Cihazın düşebileceği şekilde su veya benzeri sıvı yakınına koymayınız
3. Su içerisine düşmüş olan cihaza dokunmayınız. Elektrik fişini derhal prizinden çıkarınız.
4. Elektrik fişini çıkarmadan ya da takmadan önce daima cihazı kapalı durumuna getiriniz.
5. Cihazı çalışma yeri ya da tezgahın ortasına güvenli bir şekilde koyunuz.
6. Cihazı taşımadan önce daima cihazın güç düğmesini kapatınız.
7. Cihazı çalıştırmadan önce kapağının güvenli bir biçimde takılı olduğundan emin olunuz.
8. Cihazı hareket ettirirken iki elinizi de kullanınız.
9. Kapağın elektrik aksamını temizlik yaparken ıslatmayınız.
10. Cihaz duvar yanına bırakılmaz. Daima cihaz ve duvar arasında en az 5cm aralık bırakınız
11. Çalışma esnasında cam kapak ve iç hazne kısmına ya da herhangi bir dış yüzeyi gibi ısıtma aksamına dokunmayınız. Pişirme esnasında içerideki hava sıcaklığı yaklaşık 220°C(428°F) yüzeyi de çok sıcak olacaktır ve yanmalara neden olabilir.
12. Yetişkin bir kişinin sorumluluğunda, gözetiminde veya cihazı kullanmak için bir

Talimat verilmedikçe bu cihazın, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri az olan (Çocuklar dahil) ya da tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişilerce kullanılması onların emniyeti için uygun değildir.

13. Çocukların bu cihazla oynamadıkları kontrol edilmelidir.

14. Cihazı broşüründe açıklandığı gibi amacına uygun olarak kullanınız.

Üretici firmanın tavsiye etmediği herhangi bir aksesuar ve aksamı kullanmayınız. Yangın, elektrik çarpması ya da kişisel yaralanmalara neden olabilir

15. Cihaz düzgün çalışmıyorsa onu asla çalışmaya zorlamayınız. Cihaz eğer düşmüşse ya da zarar görmüşse ya da su içerisine düşmüşse ya da elektrik kablo veya fişi hasara uğramışsa kontrol, tamir ve ayar yapılması için yetkili müşteri servis merkezine başvurunuz.

16. Eğer güç kablosu zarar görmüş ise tehlikeye sebep olmamak için bunun üretici firma tarafından onun yetkili servisi tarafından ya da benzer yetkili kişilerce yapılması gerekmektedir.

17. Elektrik kablosunu masa ve tezgah köşelerinin üzerine asılı olarak bırakmayınız ya da sıcak yüzeylere dokunmayınız.

18. Cihazı gaz ocağı, elektrikli ızgara ya da ısıtma fırınları içerisine ya da yakınına koymayınız.

19. Cihazda sıcak gıda var iken hareket ettirmeyiniz. Sıcak kapağı, iç hazneyi ve pişirme raflarını hareket ettirirken azami özeni gösteriniz.

20. Bu cihaz sadece evde kullanılmak amaçlı tasarlanmıştır ve normal ev miktarını işleme alacak şekilde dizayn edilmiştir. Devamlı ve ticari amaçlı kullanımlara uygun değildir.

21. Cihazı sökmeziniz. Kullanıcının sökebileceği parçaları mevcut değildir.

22. Kullanım esnasında cihazı yalnız başına bırakmayınız.

23. İç hazneyi tabandan çıkarırken tutacağı kullanınız.

24. sıcak yüzeylere dokunmayınız. Verilen tutacakları kullanınız.

25. Yiyecekleri çevirmek için ya da kontrol etmek için kapağı çıkarmadan önce üniteyi "Kapalı" durumuna getiriniz.

26. Sıcak yağları dökerken azami dikkati gösteriniz.

27. Bu cihaz dışarıdan kontrol edilebilen ve zamanlanabilen özellikte tasarlanmamıştır.

28. Elektrik çarpmasına karşı korunmak için kablo ve fişini, kapağını su ve benzeri sıvılara batırmayınız.

29. Daima önce cihazın fişini takınız ve sonra fişini duvar prizine takınız. Cihazın elektrik bağlantısını keserken güç düğmesini "Kapalı" duruma getiriniz ve fişini prizinden çekiniz.

30. Temizlik öncesi ya da kullanım dışında elektrik fişini çıkarınız. Cihazın parçalarını çıkarmadan ya da koymadan önce soğumasına izin veriniz.

31. Zarar görmüş elektrik kablosu veya fişi ile ya da bozulmuş herhangi bir cihazı kullanmayınız. Cihazın kontrol, tamir ve bakımı için en yakın yetkili

servis merkezine götürünüz.

32. Bu cihazı amacı dışında kullanmayınız.

33. Kısa bir elektrik kablosu (Ya da çıkarılabilir elektrik kablosu) uzun bir kablunun üzerinden dolaşması ve takılması riskini azalması durumunda kullanılabilir.

34. Uzun çıkarılabilir güç kablosu ya da uzatma kablosu mevcut olup dikkat edilmesi durumunda kullanabilirsiniz.

35. Uzun çıkarılabilir güç kablosu ya da uzatma kablosu kullanılırken.

a. Kablo ya da uzatma kablosundaki elektrik voltaj oranının cihazda belirtilen elektrik gücü ile aynı olmalıdır.

b. Elektrik kablosunun masa ya da tezgah üstüne kıvrılmayacak şekilde çocukların takılmasına veya istenmeyen dolaşmalara neden olmayacak şekilde düzenlenmelidir.

Eğer cihaz toprak hatlı tasarım ise uzatma kablosunun da 3 telli ve toprak hatlı olması gerekmektedir.

SADECE EVDE KULLANIM İÇİNDİR BU TALİMATLARI SAKLAYINIZ

TANITIM

BİR SONRAKİ NESİL İÇİN YEMEKLER

Geleneksel metotlarla hazırlanan yemeklerin yarı zamanından az sürede sağlıklı, lezzetli yemekler hazırlayabilirsiniz.

Böylece bizim devrim niteliğinde yaklaşımımızla kesin zaman- takdir edilen pişirme metodu ile üstün sonuçlar almanız mümkündür.

Uzun zamandan beri profesyonel aşçılar geleneksel fırınlarla yemek yaparken bir fan ile fırın içerisindeki sıcak hava devir daimini hızlandırma yöntemini geliştirmişlerdir.

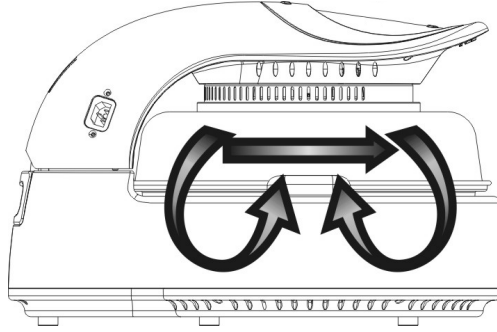
Bu geleneksel konveksiyon fırınların içerisinde bir metal kutunun bir tarafından takılmış fan bulunmaktadır.

Fırın gelişimi aşağıdaki yollar ile geleneksel konveksiyon fırın üzerine gelişme sağlanmıştır:

- Kapak metal değil de camdan yapılmıştır ve böylece ne pişirdiğinizi tüm yanlarıyla rahatça görebilirsiniz.
- Fırın dairesel bir hazne ve kapak içerisinde takılmış bir fan ile birleştirmiştir böylece sıcak hava akımı aşağı doğru kase yanları etrafından yemeğe doğru hareket eder ve tekrar geri fana geçer. Buda bir devamlı hareket eden

kasırga akışı meydana getirir ve süper- sıcaklıkta hava yemeklerin çabuk ve tamamen, kızarana kadar pişmesini sağlar.

- Fırının pişirme rafları kullanırken size aynı anda iki seviyede yemek yapmanıza izin verir. Ayrıca et, tavuk ya da balık pişirirken alt raf üzerine koyulur, yağ ve sıvıyağlar ızgara üzerinden süzülerek akar ve daha hafif ve besleyici yemek yapabilirsiniz.
- Fırında bulunan karıştırıcı davlumbaz sayesinde patates kızartması ve birçok kızartma çeşidi yapabilen birçok yemek yapabilirsiniz.





1. Kontrol panel

3. Güç Gösterge Işıđı

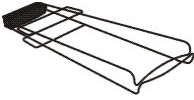
5. İç Hazne

2. Cam Kapak

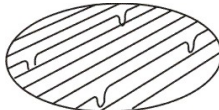
4. Güç Göstergesi

6. Taban

STANDART AKSESUARLAR



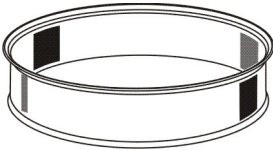
Maşa



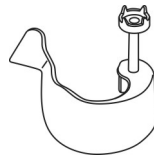
Alt Raf



İkili Raf



Genişletici Halka



Karıştırıcı Çark

YEMEK PİŞİRMEDEN ÖNCE

ÇOK FONKSİYONLU FIRININIZIN HAZIRLANMASI

SADECE İLK KULLANIM ZAMANI



Aşağıda verilen talimatların hazırlıklarını yaparken Çok-fonksiyonlu fırınızı kullanmadan önce bir kez ısıtmalısınız.

Aslında fırının ısıtma elementleri içerisinde size ve fırına zarar vermeden fazla yağları yakacaktır

AŞAĞIDAKİ KOLAY ADIMLARI UYGULAYINIZ...

- Şekil 1. de görüldüğü gibi taban ve iç hazne arasındaki genişletme halkasını paketinden çıkarınız.
- Nemli bir sünger ile cam kapak ve iç hazne içini siliniz.
- Fırının kapağını iyice kapatınız.
- Zamanlayıcıyı 5 dakikaya ayarlayınız.
- Sıcaklığı 220°C/428°F ayarlayınız ve kızartmayı açık duruma getiriniz.
- Kızartma işlemi kapandıktan sonra 5 dakika soğumasına izin veriniz.
- İkinci kez nemli bir sünger ile cam kapak ve iç hazne içini siliniz.

ŞİMDİ ÇOK-FONKSİYONLU FRİTÖZÜNÜZ İLK YEMEĞİNİZİ YAPMANIZ İÇİN HAZIRDIR.!



IMPORTANT:

ONLY ACCESSORIES AND INNER POT CAN BE WASHED IN WATER. DO NOT WASH OR IMMERSE THE UNIT IN WATER OR IN DISHWASHER. THE OUTER SURFACE CAN BE CLEANED BY WIPING CAREFULLY WITH A DAMP DISH-CLOTH OR SPONGE.



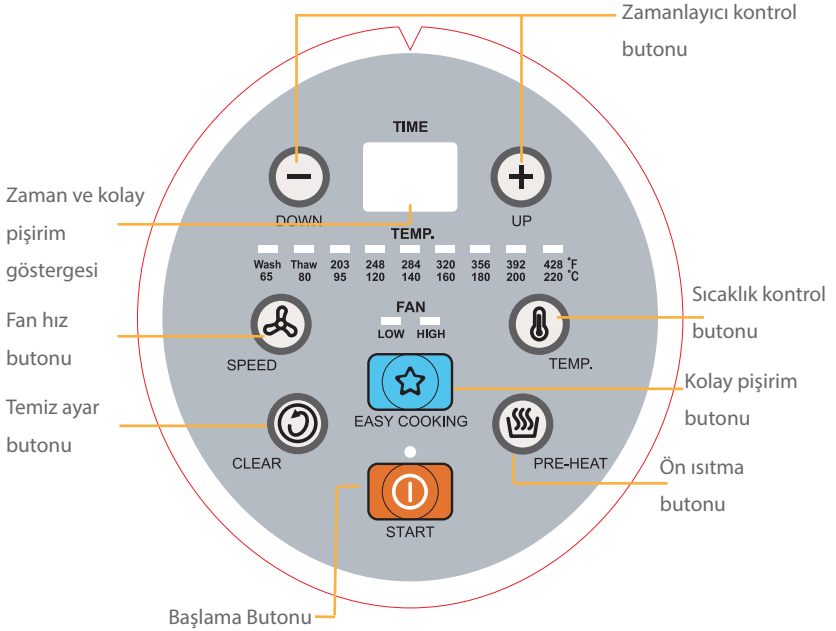
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.



All glass surfaces of the fryer, inner pot and inside accessories get very hot. Touching these surfaces and objects before oven cools will cause burn. Do not touch any glass part of the fryer , inner pot and accessories until it has cooled down.



KONTROL PANEL



FONKSİYON TALİMATLARI

ÖN-ISITMA: "Ön ısıtma" tuşuna bir kez basınız bu durumda fırınınız en yüksek sıcaklık ve en hızlı fan ayarında 3 dakika çalışacaktır. Eğer gerekir ise üst ok işaretli kısma basarak ön ısıtma zamanını arttırabilirsiniz.

ZAMAN SEÇİMİ: Oklar üst veya alta doğru yavaşça basarak zaman seçimini 1 dakikalık artışlarla en fazla 99 dakikaya kadar arttırabilirsiniz. Oklara devamlı basılı tutulduğunda bu artışları daha da hızlı bir şekilde yapabilirsiniz.

SICAKLIK SEÇİMİ: "Sıcaklık" düğmesine yavaşça basarak sıcaklık seçiciyi hareket ettirerek aynı anda sıcaklığı soldan sağa doğru çıkarabilirsiniz. Işık seçilen sıcaklığı gösterecektir. Eğer sıcaklık bir kez 220°C (428°F) sıcaklığına ulaşıncaya döngü tekrar "Yıkama" durumuna başlatacaktır.

FAN HIZ SEÇİMİ: "Hız" butonuna basarak fan hızını ayarlayınız. Gösterge ışığı soldan sağa doğru hareket edecektir. Bir kez "Yüksek" olduğu zaman döngü tekrar "Düşük" durumuna geçecektir.

KOLAY PİŞİRİM: Zaman ve sıcaklık ayarını hızlı bir biçimde yapabilmemiz için fırın içerisinde ayarlı 7 farklı tarife bulunmaktadır. "Kolay Pişirim" butonuna bir kez basıldıktan sonra zamanlayıcı göstergede "E1" görülecek ve bu fonksiyonun aktif olduğunun anlamındadır.

BAŞLATMA: Pişirimi başlatmak için "BAŞLATMA" butonuna basınız. Ünitenin kapağı iyice kapanmadan, fan ayarı, sıcaklık ve zaman ayarı yapılmadan çalışmayacaktır.
(Not: Tüm ayarların silinmesi için ünitenin elektrik fişini çekiniz).

TEMİZ: "Temiz" butonuna basarak tüm fonksiyonları tekrar ayarlayınız. Pişirime başlamadan önce tüm talimatlarını okuyunuz.

1. Malzeme hazırlığı için tarife kitabına bakınız.
2. Gerekirse fırını Ön ısıtma yapınız. Yiyecekleri fırının içerisinde koyunuz. Kapağı güvenli bir biçimde kapatınız.
3. kolay pişirim tuşuna basarak ihtiyacınız olan tarifeyi seçiniz. Eğer rekirse zamanı ayarlayınız.
4. Başlama butonuna basarak pişirimi başlatınız.

NOT:

- Fırınınız da sizin seçmeniz için 7 adet tarife bulunmaktadır. Ayarlama zaman ve sıcaklık değerleri yaklaşık olarak verilmiştir ve siz karışımın farklılığına göre bu değerleri artırabilir ya da çıkarabilirsiniz.
- Normal fırını kullandığınız zaman alt rafı kullanırken sıcak hava dolaşımına izin vermelisiniz.

	TARİFE	MİKTAR	KARIŞTIRMA	(ZAMAN (dak
E1	Patates Kızartması	g 1000	•	45
E2	Karides	g 750	•	8
E3	Çırpılmış Yumurta	full eggs 8	•	10
E4	Sebze Buharlama	g 700		20
E5	Tavuk Kızartma	g 1500		50
E6	Dana Biftek Izgara	g 1000		6
E7	Donmuş Piza	inç 9		15



PATATES KIZARTMASI

Malzemeler:

- 1000g – 4 orta boy Russet patates
- 15ml – bitki yağı
- Lezzet için çekilmiş karabiber
- Tuz, tatlandırmak için

1. Patatesleri soyunuz ve 1cm x 1cm ebatlarında cips olacak şekilde doğrayınız, 30 dakika soğuk suda bekletiniz. Durulayınız ve mutfak havlu peçetesiyle kurutunuz. Cipsleri yağ ile iyice karıştırınız.

2. Karıştırıcı pedali takınız ve fırını ön ısıtma yapınız.

3. Cipsleri iç hazne içerisine eşitçe yayınız. Kolay pişirme butonuna basınız ve "E1" konumunu seçiniz. "BAŞLAMA" butonuna basınız.

4. 45 dakika sonra cipsler kızaracaktır. Daha lezzetli olması için servisten önce tuz ve biber dökünüz.

NOT: Patateslerin cinsi ve cips kalıkları pişirme zamanını ve rengini etkileyecektir. Gerekirse pişirme zamanını ayarlayınız. Ve diğer önemli

nokta ise cipslerin ıslatıldıktan sonra dıřının gevrek kızarması için iyice kurutulmasıdır.

88 KARİDES

Malzemeler:

- 450g – Kafası ile birlikte büyük boy karides
- 150g – Taze kabak,0.3cm çapraz dilimli
- 60g – kereviz sapı, 1cm dilimlenmiş.
- 1 portakal, 0.5cm kalınlık Çeyrek çapraz dilimlenmiş.
- 1 limon, 0.5cm kalınlık, Çeyrek çapraz dilimlenmiş
- 15g – Doğranmış arpacık soğanı
- 15g – Doğranmış taze chili,
- 3g – doğranmış maydanoz
- 7g – Çekilmiş karabiber.
- 7g – tuz
- 30ml – bitki yağı

1. Karidesi kuyruk kısmından başlayarak soyunuz barsak ve damarlarını çıkarınız soğuk suda durulayınız ve mutfak kağıdı ile kurulayınız.
2. Karıştırma pedalı takınız ve yağ, arpacık soğan ve chilli ile birlikte fırın ön ısıtma yapınız.
3. Karidesleri iç hazneye dağıtarak yayınız. Kolay pişirim butonuna basınız ve "E2" konumunu seçiniz. Ve "BAŞLATMA" düğmesine basınız.
4. 8 dakika sonra karides pişecektir. Servis tabağını maydanoz ile süsleyiniz.

88 Domatesli ÇIRPILMIŞ YUMURTA

Malzemeler:

- 8 yumurta
- 200g – küp şeklinde kesilmiş olgun domates,
- 15g – ince doğranmış yeşil soğan.
- 7g – tavuk bulyon
- 15g – ince toz şeker
- 7g – çekilmiş beyaz biber

- 30ml – bitki yağı
- 7g – tuz
- 5ml – susam yağı (terbiye için)

1. Yumurtaları sebze ve baharatlarla iyice karıştırınız.
2. Karıştırma pedalını takınız ve bitki yağ ile ön ısıtma yapınız.
3. Çırpılmış yumurta karışımını iç hazneye koyunuz.
4. Kolay pişirim butonuna basınız ve “E3” konumunu seçiniz. Ve “BAŞLATMA” düğmesine basınız.
5. 10 dakika sonra hazır olacaktır. Susam yağını üzerine koyunuz.



SEBZE- Buharlı

malzemeler:

- Brokoli / karnabahar
- Zeytinyağı / tereyağı
- Havuç – küçük dilimlenmiş
- Tuz
- Soğan – dilimlenmiş
- Karabiber
- Sarımsak – soyulmuş ve dilimlenmiş

1. Sebzeleri arzu edilen bir biçimde temizleyin ve kesiniz. Küçük miktarlarda sebzeleri folyoya sarınız, birkaç paket yapınız.
2. Yemeği koymadan önce, her pakete 1 çay kaşığı su ve yağ koyunuz ve ön ısıtma yapınız.
3. Sıkıca kapatınız ve direk olarak tel rafa diziniz.
4. Kolay pişirim butonuna basınız ve “E4” konumunu seçiniz. Ve “BAŞLATMA” düğmesine basınız.
5. 20 dakika sonra yemek hazır olacaktır. Üzerine lezzet vermesi için biraz tuz ve karabiber atınız.

Çeşitler:

Buharlanmış ot sebzeler – doğranmış sarımsak ve tuz serpilir. Soya sosu koyunuz, sirke, susam yağ koyarak sıkı bir şekilde paket yaparak tel rafa diziniz. Zamanı 10 dakikaya ayarlayınız.



TAVUK KIZARTMA

malzemeler:

- 1.5~1.8 kg tüm tavuk
- zeytinyağı
- 4 taze yeşil kekik
- 1 limon yarım kesilmiş
- 4 parça defneyaprağı
- 20g tuz
- 60g sarımsak, yarısı ezilmiş yarısı doğranmış
- 20g çekilmiş karabiber

1. Tavuğun ciğerini çıkarınız. Yıkayınız ve durulayınız.
2. Tavuğun içini kekik, defneyaprağı, sarımsak ve yarım limonu doldurunuz. Üzerini yağ, tuz, karabiber ve sarımsakla ovunuz.
3. Genişletme halkasını alt rafa koyunuz ve ön ısıtma yapınız.
4. Tavuğu rafa koyunuz. Kolay pişirim butonuna basınız ve "E5" konumunu seçiniz. "BAŞLATMA" butonuna basınız.
5. 50 dakika sonra tavuk hazır olacaktır. Kasedeki gravy sosu kaşık ile alınız ve tavuğun üzerine sürünüz.



IZGARA BİFTEK

Malzemeler:

- 250g dana biftek – 2 parça
- 25g çekilmiş karabiber
- 3 diş sarımsak, soyulmuş ezilmiş
- 40g soya sos
- 10g tuz
- 3 çorba kaşığı kırmızı şarap

1. Biftek ve diğer malzemeleri iç hazneye koyunuz. İyice karıştırınız. Hazneyi kapatınız ve bir geceliğine terbiye olması için buzdolabına koyunuz.
2. İç hazneyi alt rafa yerleştiriniz ve ön ısıtma yapınız.

3. Biftekleri rafa yerleştiriniz. Kolay pişirim butonuna basınız ve “E6” konumunu seçiniz. “BAŞLATMA” butonuna basınız.

4. 6 dakika sonra biftekler hazır olacaktır. Lezzet vermesi için taze çekilmiş karabiber ekleyiniz.

İpucu: Zamanlayıcıyı arzuunuza göre yapınız:

Az : 4 minutes

Orta : 6minutes

İyi pişmiş : 9 minutes



DONMUŞ PİZA

1. Alt rafa koyunuz ve ön ısıtma yapınız.

2. Donmuş pizanın 10 inç (26cm) den büyük olmaması gerekmektedir ya da özel parça kullanınız. Alt rafa yerleştiriniz.

3. Kolay pişirim butonuna basınız ve “E7” konumunu seçiniz. “BAŞLATMA” butonuna basınız

4. 15 dakika sonra piza hazır olacaktır.

Lütfen pişirme zamanını kendi arzuunuza göre ya da pizanın ambalajındaki talimata göre ayarlayınız.

FIRININ SOĞUTULMASI

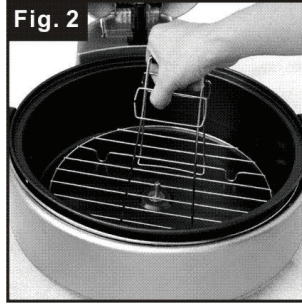
Pişirme safhası tamamlandıktan sonra eğer fırının sıcaklığı 180°C (356°F) üzerinde ise, ısıtma yayılımı işlemi devam edecek ve fan çalışmasına devam edecek ve ısıtma elementlerini soğutacaktır. Eğer sıcaklık 180°C (356°F) sıcaklık altına geldiğinde fan çalışmayı durduracaktır.

Eğer pişirmeye devam ettirmeye ihtiyacınız var ise herhangi bir tuşa basarak ısı yayılma işlemini iptal ediniz.

ÇOK-FONKSİYONLU FRİTÖZÜNÜZÜ NASIL KULLANIRSINIZ?

NORMAL FIRIN OLARAK

1. Genişletme halkasını cihazın taban ve iç hazne arasından çıkarınız.
2. Fritözün iç hazne içerisine gerek alt gerek ikili rafını yerleştiriniz.Şekil2. De ki resimde görüldüğü gibi. Çok değişik pişirimler olduğu zaman her iki rafını ve genişletme halkasını da bir arada kullanabilirsiniz.



3. İç hazne üzerine kapağını iyice kapatınız.

NOT: KAPAK BİR EMNİYET MEKANİZMASI İLE ÇALIŞIR. MEKANİZMA, FRİTÖZÜ AÇMAK İÇİN KAPAK YATAY POZİSYONDA İTTİRİLİR, KAPAK DİKEY POZİSYONDA OLDUĞU ZAMAN FRİTÖZ KAPALI OLACAKTIR.

4. Elektrik fişini prizine takınız. Şekil 3. De görüldüğü gibi güç düğmesini açarak cihazı çalıştırınız.

5. Cihaz ön ısıtması için 3 dakika/220°C.ayarlayınız.

NOT: Ön-ısıtma safhası pişirimi eşit ve hızlı yapmanızı sağlar.

6. Yiyecekleri direk olarak rafın üzerine koyunuz ve yemeğinizin yanmaması ve ateş almaması için yemek ile ısıtma elementleri arasında uyumlu bir boşluk bırakınız.

7. Kapağı sıkıca kapatınız. Pişirime başlamak için yemek tarifinizde belirtilen şekilde sıcaklık ve zamanını ayarlayınız.

NOT: Pişirme safhasında cihaz seçilmiş olan sıcaklığa geldiği zaman ısıtma elementleri (Halojen ampul) kapanacaktır. Aksi halde yani

sıcaklık düşmesi durumunda ısıtma elementleri otomatik olarak tekrar çalışacaktır. Bu normal bir hadisedir.

8. Pişirme safhası bittikten sonra. Maşayı kullanarak iç hazne içerisindeki raf ve yiyecekleri çıkarınız.

İç hazne içerisindeki yemeğin, rafın sıcak olacağını hatırlayınız ve azami dikkat gösteriniz.

FRİTÖZ FIRIN OLARAK

1. İç hazne içerisine karıştırıcı şaftını yerleştiriniz. Şekil 4.



2. Önce taban kısmına genişletme halkasını koyunuz ve sonra taban içerisindeki iç haznesini yerleştiriniz. Şekil 5a & 5b de görüldüğü gibi.

NOT: En iyi kızartma sonucu alabilmeniz için, lütfen genişletme halkasını ünite içerisinde bırakınız. Bu durumda tüm kızartma özellikli gereken en uygun sıcaklığı sağlamanıza yardımcı olacaktır.

3. Fırını ön ısıtması için 3 dakika/220°C ayarlayınız.

4. Maksimum 1 kg. gıda malzemesini küçük parçalara keserek iç hazneye eşitçe yayınız.

KARIŞTIRICI PEDAL AŞIRI YÜK KORUMASI: Gıdaları pişirirken karıştırıcı pedal bazen tıkanabilir. Pedal tıkanmaya başladığında fırın ısıtma işlemine normal devam edecektir fakat pedal bir pençe vasıtası ile engelleme bitene kadar motordan otomatik olarak ayrılacaktır. Bir süre izleyiniz (1~2 dakika) ya da bir kaşık ile basitçe tıkanma yapan kısımlarını çıkarınız.

MOTOR AŞIRI YÜK KORUYUCUSU: Aşırı ağır ya da yapışkan yiyeceklerden dolayı karıştırıcı tıkanabilir ve motor sıcaklığını arttırabilir. Motor sıcaklığı ön ısıtma sıcaklığına geldiğinde ünite çalışmayı durdurur ve sıcaklık 30°C. Olana kadar bekler ve tekrar çalışmaya başlar. Lütfen üniteyi tekrar ayarlayınız.

5. İç hazne üzerine kapağı emniyetli bir biçimde kapatınız. Sıcaklık ve zaman ayarını yapınız ünite pişirmeye başlar.

6. Zamanlayıcı "0" olduğu zaman, zamanlayıcı ding ikaz sesi ile pişirim safhasının bittiğini hatırlatacaktır..

7. Şimdi yemeğinizi iç hazneden alabilirsiniz.

İç hazne içerisindeki yemeğin ve karıştırıcının çok sıcak olduğunu hatırlayınız. Azami dikkati gösteriniz İç hazneden yemek ve karıştırıcıyı maşa ile çıkarınız. Şekil.6 da görüldüğü gibi.

NOT: İç hazneyi karıştırmak için metal maddeler ve kaşıklar kullanmayınız bu iç haznenize zarar verebilir.

8. Yıkamadan önce iç hazne ve cam kapağın soğumasını bekleyiniz.



GENİŞLETME HALKASININ KULLANILMASI

1. Kapağı açınız ve iç hazne içerisine genişletme halkasını yerleştiriniz. Şekil7. de görüldüğü gibi.

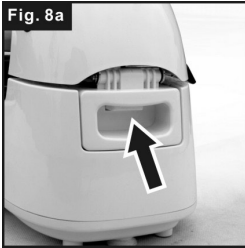
NOT: Kapak kapandıktan sonra tekrar kaldırmayınız.

Kapalı pozisyonda eğer kaldırırsanız kapak aşağı doğru gelecektir.



2. Kapak arka kısımdaki tutacak yanı üzerinden genişletme butonuna basılı tutunuz ve dikey olarak kaldırınız. Şekil 8a & 8b. Görüldüğü gibi. Sonra kapağı yavaşça kaldırınız, genişletme butonunu “klik” sesi duyulana kadar serbest bırakın ve yukarı tutunuz.

3. Şekil 9. Da görüldüğü gibi kapağı kapatınız.



FIRINIZIN TEMİZLENMESİ



CİHAZI TEMİZLEMEDEN ÖNCE DAİMA ELEKTRİK FİŞİNİ ÇEKİNİZ.

HAFİF TEMİZLİK

- Cihazın açma düğmesini kapatınız. Kızartıcının fişini prizden çıkarınız.
- İç hazneyi silmek için yumuşak bir bulaşık temizleme maddesi ile sünger veya elbezi ile siliniz.
- İyice durulayarak tüm deterjanları çıkarınız.

NOT: Kapağını asla sıvıya batırmayınız.

NORMAL TEMİZLİK

- Cihazın açma düğmesini kapatınız. Kızartıcının fişini prizden çıkarınız ve soğutunuz.
- Kapağını siliniz ve fan gövdesi için yumuşak bir temizleme maddesi ile elbezi ya da nemli sünger kullanınız
- Aşındırıcı ve çelik temizlik malzemelerini kullanmayınız.
- Tel rafını yumuşak bir deterjan ile suda yıkayınız.
- Etle temas eden parçalarını yumuşak bir bulaşık temizleme maddesi ile sünger veya elbezi ile siliniz. Eğer ovulması gerekirse naylon veya polyester yapımı ağ pad kullanınız.

CİHAZ TAMAMEN KURUMADAN KULLANMAYINIZ.



BULAŞIK MAKİNE-GÜVENLİ İÇ HAZNE

İç hazne, karıştırıcı ve tel raflar bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Fakat kapağı asla suya batırmayınız veya herhangi bir sıvıya batırmayınız. Bulaşık makinesine koymadan önce iç hazneyi taban kısmından çıkarınız.

HATIRLAYINIZ...

- Güç düğmesini kapatınız ve elektrik fişini çıkarınız ve cihazın soğumaya bırakınız.
- Yıkamadan önce kızartıcıyı soğumaya bırakınız.
- Kapağı asla suya batırmayınız.
- Fan aksamının ıslanmasına müsaade etmeyiniz.
- İç hazne veya karıştırıcıyı yemekler tıkamış ya da yanmış olabilir. Bunları yıkamadan önce ılık bir su içerisinde bir süre ıslatınız.

CİHAZIN KURUTULMASI

- Temizlik sonrası cihaz daima tamamen kurutulmalıdır.

- Cihazın fişini çıkardığınızdan emin olunuz. Kapağı yavaşça bırakınız. Şekil 10. Da görüldüğü gibi kurumayı için açık bırakınız.

TEMİZLİK ÖNCESİ CAM KAPAĞIN ÇATLAMAMASI İÇİN SOĞUMAYA BIRAKINIZ.



YARDIMCI TAVSİYELER SAĞLIKLI BİR YAŞAM BİÇİMİ

Çok-fonksiyonlu fırın ile pişirimi daima sıcak hava ile (Kuru kızartma) ve gıdayı tel rafa yayararak yaparsınız. Sonuç olarak sağlıklı bir yaşam biçimi için alıkoyulan yağ miktarı asgariye iner, düşük kalorili, az yağlı ve az kolesterol tüketimini sağlar.

Bu kullanımda çoğu yemek tariflerinde yağ, sıvıyağ ya da margarin eklenmesine gerek kalmadığını fark edeceksiniz.

Sizin sağlığını geliştirmeniz için aşağıda verilen adımları tavsiye ederiz:

1. Günlük olarak tüm gıda gruplarından çeşitli olarak yiyiniz.
2. Tereyağı, yağ ve sucuk, sosis az yiyiniz.
3. Tatlı ve şekeri az yiyiniz.
4. Çok fazla meyve ve sebze yiyiniz (Tercihen Buharlanmış)
5. Alkolü sadece uygun bir miktar tüketiniz.
6. Her gün çok fazla su içiniz.
7. İşlem görmüş gıdalardan çok taze yiyecekler yiyiniz.
8. Düzenli fakat aynı anda az yiyiniz.
9. Tuzu idareli kullanınız.
10. Mümkün oldukça kuru kızartmalar tercih ediniz.

PIŞİRME İPUÇLARI

SİZİN TAM RANDIMANLI KULLANMANIZ İÇİN BURADA HATIRLAMANIZ GEREKEN BİRKAÇ PIŞİRME İPUÇLARI VARDIR...

- **YEMEK TARİFİ VE GIDANIN CİNS, AĞIRLIK, HACİM VE ÖZELLİĞİNE GÖRE PIŞİRME SIRASINDA ÇEVİRMELİSİNİZ.**
- **MÜMKÜN OLDUĞU KADAR GIDAYI TEL RAF ÜZERİNE DİREK KOYUNUZ.** Tel raf üzerinde pişirimde sıcak havanın gıda etrafında serbestçe dolaşımı ve yemeği çevirmeden hızlı ve eşit pişmesi sağlanır.
- **KIZARTMALIK PATATESLER HAZNE İÇİNDE İKEN TUZ EKLEMİYİNİZ.** Sadece kızartma işlemi bittikten sonra patatesleri alıp tuz ekleyiniz. Kuru bitkiler ya da baharat eklemek isterseniz önce bunu bir sıvı yağda karıştırıp koyunuz. Bunları direk olarak serperseniz sıcak hava sistemi ile etrafta dağılacaktırlar.
- **BİR KEREDE TAMAMEN BİR YEMEĞİN PIŞİRİLMESİ**

İki rafı da kullanarak bir kerede kolayca tüm yemeği yapabilirsiniz. Değişik miktar, ağırlık ve farklı yemekler için farklı pişirme zamanı olduğunu unutmayınız.

Uzun süreli pişecek yemekleri alt rafa koyunuz.

Daha sonra pişirme safhasında diğer yemekleri üst rafa koyunuz.

Şimdi tüm et, patates ve sebzeleri beraber pişirerek hepsini aynı anda hazır tutabilirsiniz.

• İDEAL PİŞİRİM İÇİN GIDANIN YERLEŞTİRİLMESİ

Tel raf üzerine birkaç parça yiyecek koyacağınız zaman iç hazne yanından yemeğin arasında ½ inç boşluk bıraktığınızdan emin olunuz. Bu boşluk fırın içinde hava dolaşımını serbestçe yapılmasını sağlar. Ayrıca bir seferde daha çok miktar pişirim için gıda üzerine gıda istiflemekten kaçınınız. En iyi şekilde pişirim olması için sıcak havanın serbestçe fırın içinde dolaşması gerekmektedir.

• YEMEĞİ GEVREK TUTMAK

Pişirim sonu, sıcaklık ayarını kapatınız ve fanı açık bırakınız yemek gevrek ve sıcak kalacaktır

• TEMİZLİĞİ DAHA DA KOLAYLAŞTIRMAK İÇİN

Pişirim öncesi yapışmaz ürün önce olmak üzere tava ve rafları sprey leyniz.

Bu şekilde pişirim sonu yağ ve kalıntıları temizlemek çok daha kolaylaşır.

• TARİFEYE UYUM

Genel bir kural olarak konveksiyon fırınlara yönelik tarifler için, sıcaklık aynıdır fakat süre daha azdır. Bu kitapta verilen tariflerdeki sürelere başvurabilirsiniz.

Kullandığınız tarifeye göre etinizin ağırlığının az ya da çok olduğunu değerlendirerek pişirme zamanında bazı ayarlamalar yapabilirsiniz.

Çok-fonksiyonlu fırını ilk kez kullanırken et termometresi kullanmanızı tavsiye

ederiz. Pişirim safhasını cam kapaktan gözlemleyiniz. Kısa bir süre sonra kolayca

çok fonksiyonlu fırınızdaki favori yemekleri yapmayı öğrenebilirsiniz.

• PİŞİRME ZAMANI

Pişirim zamanı arzu edilen yemeğin gevrekliğine, kütlesine, hacmine ve ağırlığına göre kullanım kılavuzunda çeşitleri ile belirtilmiştir.

• İLK PİŞİRİMDE MISIRI KOÇANINDAN AYIRMAYINIZ.

GIDA MALZEMENİZİN SEÇİMİ

ET

Dana Eti: Zengin, kırmızı ve ince dokulu et ve üzerini hafifçe kaplayan bir yağ ile seçiminizi yaparak ya da tüm bir parça satın alarak uygun bir biçimde keserek tasarruf edebilirsiniz.

Kuzu Eti: Yağsız et seçiniz. Et yumuşak, pembemsi kırmızı ve ince dokulu olmalıdır.

Domuz Eti: Yağsız et seçiniz. Et çok hafif pembe, ince dokulu ve taze kokulu olmalıdır.

Balık

Tüm: Taze ve tüm bir balığı seçiniz. Tazeliğin belirtisi olan gözleri temiz ve solungaçları parlak olmalıdır – çamursu olmamalıdır. Balık denizden yeni çıkmış gibi görünmeli ve kokmalıdır. Eti sert ve diri olmalıdır.

Fileto: Sadece renk değiştirmemiş sıkı ve deniz kokusu üzerinde olan bir fileto seçiniz. Filetoya dokunulduğunda donuk ve çamurumsu olmaması gerekir.

TAVUK

Taza bir tavuk eti seçiniz. Görünümü iyi ve taze kokmalıdır.

SEBZE/MEYVE

Sağlam ve neredeyse olgun meyve seçiniz; çürükleri ve lekelerini kontrol ediniz. Rengi berrak ve parlak olmalıdır.

Sebzeler gevrek ve iyi renkte olmalıdır. Sıkı plastik ambalajlarda sarılmış sebzeleri satın almaktan kaçınınız bunlar çabuk çürür. Yumuşak ve gevşek meyveleri asla satın almayınız.

HAZIRLIK

Malzeme hazırlığına iştah açıcı, sağlıklı ve lezzetli yemekler yapmak için dikkat göstermelisiniz. Aşırı yağlardan sakınınız.

Temiz ve ayıklanmış sebze ve garnitürlerden tüm çürük ve lekeleri temizleyiniz. Sadece taze et ve sebze kullanınız.

Tüm yemek malzemeleri daima doğru pişirme zamanına ayarlanmalıdır.

Buda genelde değişik başlama zamanlarına göre önceden planlanmalıdır.

SUNUM

Masanızı şenlendirmek ve herhangi bir yemeği festival havasında sunmak için şu birkaç yöntemi yapabilirsiniz:

- Taze ekmek dilimlerini renkli peçetelerle birlikte bir sepete sıralayınız. Tereyağı veya margarin, yumuşak ve karışık peynir rendesiyle, sarımsak ve diğer tercih ettiğiniz baharatlar ile servis yapınız.
- Ana yemeği veya eti cazip hale getirmek için geniş bir tepside turp veya havuçları gül şeklinde keserek(patates kesme aleti ile) , maydanozlar ile süsleyerek sunum yapabilirsiniz.
- Cam ya da porselen kaplarda sosları düzenleyerek misafirlerin kolayca alabileceği bir plaka üstünde servis yapabilirsiniz.
- Masa etrafında çiçekler daima etkilidir. Favori çiçek ve ev bitkilerini kullanabilirsiniz.
- Mumlar akşam yemeğinizi güzelleştirecektir. Işıkları kapatıp ve cazibeyi açınız. Büyük ve düz mumları su dolu şeffaf kase içerisinde bırakınız. Büyüleyici bir etki gösterecektir.

PROBLEM ÇÖZME KILAVUZU

Eğer siz aşağıda verilen genel problemlerle karşılaşırsanız lütfen aşağıdaki talimatlara göre problemleri çözünüz. Eğer problem çözülüyorsa ya da bulunamıyorsa lütfen müşteri servis merkezini arayınız.

BELİRTİLER & PROSEDÜRLER

Fırın çalışmıyorsa	<ul style="list-style-type: none">• Güç kablosunun AC prizine takılı olup olmadığını kontrol ediniz.• AC prizin çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.• Zaman ayarının istenilen zamana ayarlandığını kontrol ediniz.• Sıcaklık ayarının istenilen sıcaklığa ayarlandığını kontrol ediniz• Kapağı tamamen aşağı doğru itiniz. <p>NOT: Bu kapakta emniyet düğmesi bulunmaktadır ve kapak iyi kapanmazsa fırının çalışmasına izin vermez.</p> <ul style="list-style-type: none">• Güç düğmesinin Açık olduğunu kontrol ediniz.
Fırın ısıtmıyorsa	<ul style="list-style-type: none">• Sıcaklığı kontrol ediniz ve sıcaklığın yeterli sıcaklık olarak ayarlandığından emin olunuz.• Eğer hala çalışmıyorsa, kapatınız ve lütfen cihazı aldığınız yere başvurunuz
Cam kapak çatlaksa	<ul style="list-style-type: none">• Servis merkezinden yeni değişim parça siparişi veriniz.
Kızartma yaparken yemeğin iç haznenin köşesinde kalması.	<ul style="list-style-type: none">• İç hazne çok doludur. Pişirme tablosunda maksimum miktar belirtilmiştir.
Yemeğin karıştırıcıdan kayması.	<ul style="list-style-type: none">• Pişirme esnasında yemek birçok safhadan geçer,biraz gözlemleyiniz ve bir kaşık ile karıştırınız.• Yemeğin miktarı akışı set etmek için yeterli olmayabilir. Yemek miktarını ayarlayınız.
Cihazdan normal olmayan seslerin çıkması.	<ul style="list-style-type: none">• Dişli doğru olarak çalışmıyordur. Kapağını tekrar takınız. Eğer ses devam ediyorsanız aldığınız yere başvurunuz.
Pişirme esnasında karıştırıcının dönmesinin	<ul style="list-style-type: none">• Gıdaları pişirirken karıştırıcı pedal bazen tıkanabilir. Pedal tıkanmaya başladığında fırın ısıtma işlemine normal devam edecektir fakat pedal bir pençe vasıtası ile engelleme bitene kadar motordan otomatik olarak ayrılacaktır. Bir süre izleyiniz (1~2 dakika) ya da bir kaşık ile basitce tıkanma yapan kısımlarını çıkarınız.• Karıştırıcı iyi bir şekilde yerleşmemiş veya yemek tıkamış olabilir. Maşa ya da fırın eldiveni kullanarak karıştırıcıyı iç hazne aşağı doğru tekrar yerleştirin ya da bir kaşık ile karıştırıcıya saplanan yiyecekleri biraz uzaklaştırınız.

Yetişkin bir kişinin sorumluluğunda, gözetiminde veya cihazı kullanmak için bir talimat verilmedikçe bu cihazın, fiziksel, duysal veya zihinsel yetenekleri az olan (Çocuklar dahil) ya da tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişilerce kullanılması onların emniyeti için uygun değildir.

Çocukların bu cihazla oynamadığını kontrol ederek emin olunuz.

MODEL NUMARASI	CO 108 D
GÜÇ KAYNAĞI	220-240V~ 50 / 60Hz
GÜÇ GİRİŞ ORANI	1250-1450W

Çevre dostu atılım



Çevreyi korumaya yardımcı olabilirsiniz! Lütfen yerel yönetimlere saygılı olacağımızı hatırlayalım: Çalışmayan elektrikli cihazlarınızı lütfen uygun çöp atılım merkezlerine veriniz. Ambalaj materyalleri geri dönüşümlü olabilir. Geri dönüşüm materyal toplama servisi için çevreye dost olan ambalaj atıklarını kullanılır hale getirebilirsiniz.

این دستگاه برای استفاده‌ی اشخاص (کودکان) با قابلیت‌های پایین جسمانی یا ذهنی و افرادی که از تجربه و دانش کافی برخوردار نیستند، توصیه نمی‌شود، مگر تحت نظارت افرادی که مسئولیت ایمنی دستگاه را به عهده دارند، قرار گیرند.

مدل دستگاه	CO 108 D
ولتاژ / فرکانس	۲۴۰-۲۲۰ ولت / ۶۰-۵۰ هرتز
توان داخلی	۱۴۵۰-۱۲۵۰ وات

دورانداختن دستگاه با اصول زیست محیطی

شما می‌توانید به محافظت از محیط زیست کمک کنید.

لطفاً به خاطر داشته باشید که باید قوانین محلی درباره‌ی روش دور انداختن لوازم برقی را رعایت کنید. تجهیزات برقی که دیگر کارایی خود را از دست داده‌اند را به مراکز جمع‌آوری لوازم برقی تحویل دهید. دور ریختن لوازم و تجهیزات برقی به روش سازگار با محیط زیست، بازیافت مواد و قطعات قابل استفاده‌ی آن را میسر می‌سازد.



نشانه‌ها و اقدامات

<ul style="list-style-type: none"> • بررسی کنید و ببینید آیا دوشاخه‌ی دستگاه به پریز وصل است. • بررسی کنید و ببینید آیا جریان برق در پریز وجود دارد. • بررسی کنید آیا زمان‌سنج طبق زمان دلخواه شما تنظیم شده است. • بررسی کنید آیا دمای دستگاه طبق دمای موردنظر شما تنظیم شده است • درپوش را تا جایی که ممکن است به سمت پایین بکشید. <p>نکته: زمانی که درپوش به درستی بسته نشود، به عنوان کلید ایمنی دستگاه عمل می‌کند.</p> <ul style="list-style-type: none"> • بررسی کنید آیا دکمه‌ی روشن/خاموش در وضعیت ON قرار دارد. 	<p>آون روشن نمی‌شود</p>
<ul style="list-style-type: none"> • دمای دستگاه را بررسی کنید آیا دمای تنظیم شده به مقدار کافی تولید گرما می‌کند. • اگر مشکل رفع نشد. دستگاه را خاموش کنید و دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش فلر ببرید. 	<p>آون گرما تولید نمی‌کند</p>
<p>برای تعویض قطعه، دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش فلر ببرید.</p>	<p>درپوش شیشه‌ای خَش دار است</p>
<ul style="list-style-type: none"> • قابل‌مهی داخلی بیش از اندازه پُر است. به حداکثر مقدار مجاز در جداول پخت توجه کنید. 	<p>هنگام تفت دادن، غذا در کناره‌های قابل‌مهی داخلی جمع می‌شود</p>
<ul style="list-style-type: none"> • در هنگام پخت، غذا حالت‌های مختلفی پیدا می‌کند. نگاهی به وضعیت پخت ببینید. مدت کمی با استفاده از قاشق، غذا را تفت دهید. • ممکن است مقدار غذا به اندازه‌ای نباشد که قطعه‌ی پارویی بتواند آن را نگه دارد. مقدار غذا را تنظیم کنید 	<p>غذا در زیر و اطراف پارویی سُر می‌خورد</p>
<ul style="list-style-type: none"> • چرخ‌دنده‌ها به درستی کار نمی‌کند. درپوش را دوباره ببندید. اگر مشکل همچنان پابرجاست، با مرکز خدمات پس از فروش فلر تماس بگیرید. 	<p>دستگاه صدایی غیرعادی تولید می‌کند</p>
<ul style="list-style-type: none"> • این قطعه به درستی در جای خود قرار نگرفته است یا مواد غذایی دور آن چسبیده است. با استفاده از دستکش آون یا انبر، پارویی درون قابلمه را با فشار دادن به سمت پایین در جای خود قرار داده و با استفاده از قاشق، مواد غذایی دور آن را کمی پاک کنید. • اگر مواد غذایی به همزن بچسبند، همزن به صورت اتوماتیک به وسیله‌ی گیره از موتور جدا می‌شود و تا زمانی که مواد غذایی از دور همزن جدا نشود. همزن به موتور وصل نمی‌شود. برای رفع این مشکل یک یا دو دقیقه صبر کنید یا با استفاده از قاشقی مواد غذایی را از دور همزن پاک کنید. 	<ul style="list-style-type: none"> • پارویی در هنگام پخت از حرکت بازمی‌ایستد.

و تمیز باشد.

ماهی باید بوی تازگی بدهد و سالم به نظر برسد و گوشت آن سفت باشد و پس از فرورفتگی بر اثر تماس دست، به جای اولش برگردد.
فیله: تنها فیله‌هایی نرم، بدون تغییر رنگ انتخاب کنید که بوی خوشایند دریا بدهند. فیله‌ها نباید تیره رنگ و نرم باشند و هنگام لمس، باید کاملاً تازه باشند.

ماکیان

از گوشت تازه‌ی پرندگان خانگی استفاده نمایید. گوشت ماکیان باید سالم به نظر برسد و بوی طبیعی داشته باشد.

سبزیجات/میوه‌جات

از میوه‌های رسیده و مناسب استفاده کنید. دقت کنید که نشانه‌های لکه و پژمردگی نداشته باشند. رنگ میوه‌ها باید شفاف و درخشان باشد. سبزیجات باید شکننده و خوش‌رنگ باشند. از خرید سبزیجاتی که در پوشش‌های پلاستیکی پیچیده شده‌اند، پرهیزید. این سبزیها به سرعت خراب می‌شوند. هیچگاه از سبزیجاتی که نرم و پژمرده‌اند، استفاده نکنید.

آماده‌سازی و تزئین مواد غذایی

آماده‌سازی

دقت در تهیه‌ی مواد غذایی، منجر به غذایی خوشمزه، سالم و اشتهاآور می‌شود. چربی‌های اضافه را بگیرد و گوشتها را تر و تمیز کنید. میوه‌جات و مخلفات تزئینی را نیز تمیز کنید و لک و خال میوه‌ها را بزدايید. فقط از گوشت و سبزیجات تازه استفاده کنید. همیشه مطمئن شوید که تمام قسمتهای گوشت به موقع پخته شود. برای این کار، باید در آغاز پخت، زمانهای مختلفی را انتخاب و مراحل پیش رو را برنامه‌ریزی کنید.

تزئین غذا

برخی از این شیوه‌های جالب را امتحان کنید تا به سفره‌ی خود جلوه‌ی بهتری ببخشید و هر وعده غذایی را به مناسبتی شادی‌آور تبدیل نمایید.

• یک تکه نان باگت تازه پخته‌شده را در سبیدی که با دستمال سفره‌ای رنگین پوشیده شده، قرار دهید. می‌توانید آن را با مارگارین یا کره‌ی معمولی که با پنیر رنده شده ترکیب شده است، همراه با نمک، سیر یا چاشنی دلخواهتان میل کنید.

• اگر وعده‌ی گوشتی غذایتان در دیس بزرگی با جعفری تازه و حلقه‌های هویج (که با سیب‌زمینی پوست‌کن درست شده) و تربچه‌ی قرمز تزئین شده باشد، زیبا و جذاب می‌شود.
• سس را در ظرف چینی یا شیشه‌ای ظرفی سر سفره بیاورید. ملاقه‌ای در آن بگذارید و آن را روی بشقابی گذاشته و سر میز بیاورید تا جایجا کردن ظرف بین مهمان‌ها آسان باشد.

• قرار دادن یک دسته گل حتی گیاهان کوچک خانگی روی میز همیشه جذاب است. البته اگر همراه با روبان دور، درون گلدانی سفالی باشد.

• شمعهای برافروخته، احساسی گرم و راحت به مهمانان می‌دهد، می‌توانید چراغها را خاموش و شمعها را روشن کنید! (شعله‌های کوچک شمع‌های تخت و شناور در کاسه‌ی بزرگ و شفاف آب جادو می‌کنند.)

• شیوه‌ی چیدمان غذا در آون برای دستیابی به پخت بهینه

هنگامی که چندین تکه از مواد غذایی را بر روی پایه‌ی سیمی قرار می‌دهید، مطمئن شوید که فضای خالی ۱/۵ سانتی‌متری میان غذا و جداره‌ی قابلمه وجود دارد. این فضا، سبب گردش آزادانه‌ی هوای داغ در آون می‌شود. غذاها را روی هم نچینید؛ هوای داغ باید آزادانه جریان داشته باشد تا غذا به شکلی مناسب بپزد.

• تُرد نگهداشتن غذا

پس از پخت غذا، دما را کاهش دهید ولی فن هوای داغ همچنان کار می‌کند. این کار باعث می‌شود که غذا گرم و تُرد بماند.

• برای سهولت در تمیزکاری

قبل از پخت غذا، ظروف و پایه‌های سیمی را با مواد ضد چسبندگی افشانه بزنید تا تمیزکردن روغن و پسماندها بعد از پخت آسانتر شود.

• تهیه‌ی غذا بر اساس دستورالعمل‌های آشپزی

به عنوان یک قانون عمومی، هنگام تهیه‌ی غذا با این نوع آون، توجه داشته باشید که دمای ذکرشده در دستورالعمل‌های آشپزی ثابت ولی مدت زمان پخت کمتر خواهد بود. مدت زمانهای پخت که در راهنمای طرز تهیه در این دفترچه به آنها اشاره شده است را صرفاً به عنوان الگو در نظر بگیرید. هنگام پخت باید به این موضوع توجه داشته باشید که آیا وزن مواد غذایی از وزن ذکرشده در راهنمای طرز تهیه بیشتر یا کمتر است؛ سپس به دقت مدت زمان پخت را تنظیم کنید. زمانی که برای اولین بار از آون استفاده می‌کنید، پیشنهاد می‌شود از گرماسنج مخصوص گوشت درون آون استفاده کنید. فرایند پخت را از میان درپوش شیشه‌ای مشاهده کنید. بعد از مدتی شما می‌توانید دستورالعمل‌های غذایی دلخواه خود را با کارکرد دستگاه هماهنگ کنید.

• زمان پخت

زمان‌های پخت که در کتاب آشپزی ارائه‌شده همراه با این دستگاه ذکر شده است بر اساس حجم، وزن و مقدار غذا یا میزان برشته‌گی دلخواه شما قابل تغییر است.

• پوست غلات را قبل از پخت نباید جدا نمود.

انتخاب نوع مواد غذایی

گوشت

گوشت گاو: گوشتی خالص، با بافت ریز و پوشش نازک چربی انتخاب کنید. به نفع شماست که گوشت را درسته از مغازه بخرید و سپس خودتان آن را به قطعات مناسب تقسیم کنید.

گوشت بره: گوشتی با چربی کم انتخاب کنید که نرم، به رنگ قرمز مایل به صورتی و دارای بافت ریز باشد.

ماهی

درسته: ماهی تازه‌ای را انتخاب کنید که چشمهای سالم و شفاف و آبشش‌های روشن داشته باشد (اینها نشانه‌های تازگی ماهی هستند). همچنین پولک‌های آن باید درخشان

سبک سالم زندگی

در تمامی عملکردهای پخت با این آون هواپز، شما همیشه با هوای داغ (تنوری) و قراردادن غذا روی پایه‌های سیمی، پخت را انجام می‌دهید. در نتیجه کمترین مقدار روغن روی غذا باقی می‌ماند که نتیجه‌ی آن وجود کالری، چربی و کلسترول کم و رژیم غذایی سالم در این نوع پخت است. همانطور که شما در اکثر دستورالعمل‌های پخت با این نوع آون مشاهده می‌کنید، هیچ ضرورتی در استفاده از چربی، روغن، کره یا مارگارین وجود ندارد.

برای بهبود وضع سلامتی خود، موارد زیر را به شما توصیه می‌کنیم:

۱. روزانه غذاهای گوناگونی را مصرف کنید تا ترکیبی از گروه‌های متنوع غذایی داشته باشید.
۲. کره، چربی، شس کمتر بخورید.
۳. شکر و شیرینی کمتر بخورید.
۴. میوه و سبزیجات به مقدار کافی بخورید. (بهتر است بخارپز شده باشد).
۵. روزانه مقدار کافی آب بنوشید.
۶. از غذاهای کنسرو شده کمتر و به جای آن از غذاهای تازه بیشتر استفاده کنید.
۷. هربار مقداری کم ولی به موقع غذا بخورید.
۸. نمک کم مصرف کنید.
۹. سعی کنید بیشتر از غذاهای بریان شده استفاده کنید.

توصیه‌های آشپزی

- هنگام بکارگیری هنر آشپزی خود با این دستگاه، توصیه‌های زیر را به خاطر داشته باشید:
- با توجه به دستورالعمل تهیه، نوع، وزن، مقدار و شکل ظاهری مواد غذایی، باید آنها را در طول چرخه‌ی پخت برگردانید.
 - هر وقت لازم است، مواد غذایی را روی پایه‌های سیمی قرار دهید. پخت روی پایه‌ی سیمی این امکان را می‌دهد که هوای داغ، آزادانه در اطراف غذا بچرخد. در نتیجه این نوع پخت باعث پخت سریع و یکدست بدون نیاز به برگرداندن غذا می‌شود.
 - زمانی که چپس در حال پختن است، نمک به آن اضافه نکنید. نمک را فقط در پایان پخت و زمانی که چپس‌ها را از درون قابلمه‌ی آون خارج کردید، روی چپس بپاشید. قبل از اضافه کردن سبزیجات خشک و ادویه‌جات درون قابلمه، آنها را با مقداری روغن و آب مخلوط کنید.
 - غذا را یکبار و به طور کامل بپزید.
- با استفاده از دو نوع پایه، با یک بار پخت می‌توان هم‌زمان وعده‌های کامل را به آسانی پخت. به یاد داشته باشید که غذاها، بسته به نوع و وزن آنها، برای پخت نیاز به مدت زمان‌های مختلف دارند. آشپزی را با برنامه‌ریزی انجام دهید؛ غذاهایی را که به طولانی‌ترین مدت زمان پخت نیاز دارند، بر روی پایه‌ی سیمی پایینی قرار دهید. در طول فرآیند پخت، غذای دیگر را بر روی پایه‌ی بالایی قرار دهید. اکنون یک وعده‌ی غذایی کامل با سیب زمینی و سبزیجات، هم‌زمان پخته و آماده می‌شود.

تمیزکاری کلی

- دستگاه را خاموش کرده، دوشاخه‌ی دستگاه را از پریز برق بکشید و بگذارید تا خنک شود.
- با اسفنج و پاک‌کننده‌ای ملایم، درپوش و محفظه‌ی فن را تمیز کنید.
- از سیم‌های ظرفشویی فلزی و مواد سایا (خورنده) استفاده نکنید.
- پایه‌های سیمی را در محلول آب و پاک‌کننده‌ای ملایم بشوید.
- بخش‌های فلزی را با اسفنج و پاک‌کننده‌ای ملایم بشوید، سپس آن را تمیز کنید. اگر ساییدن آن ضروری است، از اسکاچ نایلونی یا پلی استری استفاده کنید.

⚠ تا قبل از خشک نشدن کامل دستگاه، از آن استفاده نکنید

قابلمه‌ی درونی با قابلیت شست‌وشو در ماشین ظرفشویی

- قابلمه‌ی درونی، قطعه‌ی پارویی و پایه‌های سیمی را می‌توان در ماشین ظرفشویی نیز شست.
- هیچگاه درپوش دستگاه را در ماشین ظرفشویی نشوید یا آن را در مایعات فرو نبرید.
- پیش از شست‌وشو قابلمه‌ی درونی، آن را از دستگاه جدا نمایید.

به یاد داشته باشید...

- دستگاه را خاموش، دوشاخه را از پریز جدا کرده و صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
- قبل از شست‌وشو قسمت‌های قابل شستن، صبر کنید تا آنها کاملاً خنک شوند.
- هرگز درپوش را در آب فرو نبرید.
- اجازه ندهید که قسمت فن دستگاه خیس شود.
- اگر غذا درون قابلمه چسبیده یا سوخته است، قبل از تمیزکاری، آب درون آن بریزد تا خیس بخورد.

خشک کردن دستگاه

- بعد از تمیزکاری، دستگاه همیشه باید خشک بماند.
- مطمئن شوید دستگاه به برق وصل نیست. درپوش را کمی باز بگذارید تا کاملاً خشک شود (طبق تصویر ۱۰).



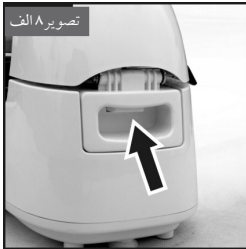
برای جلوگیری از خش افتادن درپوش، قبل از تمیزکاری صبر کنید تا دستگاه خنک شود ⚠

روش استفاده از حلقه‌ی گسترنده (بزرگ کردن محفظه‌ی هواپز)

۱. درپوش را باز کنید و حلقه‌ی گسترنده را درون قابلمه‌ی درونی قرار دهید (طبق تصویر ۷).
نکته: وقتی درپوش در حالت بسته روی قابلمه قرار دارد، آن را بلند نکنید. با این کار درپوش به سمت پایین خم می‌شود و آسیب می‌بیند.



۲. دکمه‌ی مربوط به حلقه‌ی گسترنده که در قسمت بالایی دستگیره‌ی پشتی درپوش قرار دارد را فشار داده و نگه‌دارید. بلافاصله درپوش را به صورت عمودی بلند کنید (طبق تصویر ۸ الف و ب). بعد از آن که درپوش کمی بلند شد، دکمه‌ی حلقه را آزاد کرده و با دست دیگر درپوش را کاملاً بلند کنید تا صدایی "کلیک مانند" شنیده شود.
۳. درپوش را ببندید (طبق تصویر ۹).



روش تمیزکاری دستگاه

قبل از تمیزکاری، همیشه دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.



تمیزکاری مختصر

- دستگاه را خاموش کرده، دوشاخه‌ی دستگاه را از پریز برق بکشید و بگذارید تا دستگاه خنک شود.
- با اسفنج و پاک‌کننده‌ای ملایم و آب داغ، قابلمه‌ی درونی را تمیز کنید.
- به خوبی آن را آب بکشید تا مواد شوینده زدوده شوند.
- نکته:** هیچگاه درپوش دستگاه را در هیچ مایعی فرو نبرید.

با کارکرد آون تفت دهنده

۱. قطعه‌ی پارویی را در میله‌ای که در مرکز قابلمه قرار دارد، بگذارید. تصویر ۴



۲. ابتدا حلقه‌ی گسترنده را در کف دستگاه قرار داده سپس قابلمه‌ی درونی را روی کف دستگاه بگذارید (طبق تصویر ۵ الف و ۵ ب).

نکته: برای دستیابی به بهترین نتایج در تفت دادن، لطفاً همیشه از حلقه‌ی گسترنده درون دستگاه استفاده کنید. این کار، دمای مناسب برای تفت دادن را تضمین می‌کند.

۳. دستگاه را Preheat (از پیش گرم) کنید. به این منظور به مدت ۳ دقیقه در دمای ۲۲۰ درجه‌ی سانتی‌گراد آن را گرم کنید.

۴. حداکثر یک کیلوگرم مواد غذایی که در قطعات کوچک بریده شده‌اند را به شکلی یکدست درون قابلمه‌ی درونی قرار دهید.

سیستم محافظ موتور در برابر بار اضافی

ممکن است که مواد به قطعه‌ی پارویی بچسبند و حرکت آن به سختی انجام شود یا بیش از اندازه، غذا درون قابلمه قرار داده شود، در این گونه موارد، دمای موتور بالا می‌رود. وقتی دمای موتور به مقدار از پیش تنظیم شده توسط کارخانه برسد، دستگاه گرمادهی را متوقف می‌سازد و دمای موتور را تا دمای ۳۰ درجه‌ی سانتی‌گراد کاهش می‌دهد. پس از این اتفاق شما دوباره می‌توانید پخت را آغاز کنید. لطفاً قبل از شروع دستگاه را دوباره تنظیم کنید.



۵. درپوش را محکم ببندید. دما و زمان را تنظیم کنید. دستگاه شروع به پخت می‌کند.

۶. وقتی زمان سنج به «0» برسد. پیامی صوتی از آن شنیده می‌شود که به شما یادآوری می‌کند، چرخه‌ی پخت پایان یافته است.

۷. الان می‌توانید غذا را از درون قابلمه بیرون بیاورید. به یاد داشته باشید که غذا و پارویی موجود در قابلمه داغ هستند. کاملاً مراقب باشید. از انبر برای بیرون آوردن غذا و

پارویی استفاده کنید (طبق تصویر ۶).

۸. ابتدا بگذارید تا قابلمه‌ی درونی و درپوش شیشه‌ای خنک شوند سپس آنها را بشویید.



روش کار با هواپز



با کارکرد آون معمولی

۱. حلقه‌ی گسترنده را که بین قابلمه‌ی داخلی و پایه‌ی بدنه قرار دارد را بیرون بیاورید.

۲. یکی از دو پایه‌ی زیری یا دوگانه را مطابق شکل ۲ درون ظرف شیشه‌ای قرار دهید. برای چندین نوع غذا می‌توانید همزمان از هر دو پایه و حلقه‌ی گسترنده استفاده کنید.

۳. درپوش را روی قابلمه‌ی درونی محکم کنید.

نکته: درپوش دارای کارکرد ایمنی نیز است. درپوش را باید در وضعیت افقی قرار داد بتوان دستگاه را روشن نمود. زمانی که درپوش وضعیت عمودی قرار دارد، دستگاه خاموش است.

۴. دوشاخه‌ی متصل به سیم را به پریز وصل کنید. دکمه‌ی روشن/خاموش که در پشت دستگاه قرار دارد (طبق تصویر ۳) را فشار دهید.

نکته: وقتی دستگاه روشن می‌شود، تمام چراغهای روی صفحه‌ی نمایش به مدت دو دقیقه روشن سپس خاموش شده و در حالت انتظار قرار می‌گیرند. برای روشن کردن مجدد دستگاه، می‌توانید هر یک از دکمه‌ها را بزنید

۵. برای گرم کردن دستگاه، دکمه‌ی Preheat را فشار دهید

نکته: چرخه گرم کردن دستگاه، منجر به پخت سریع و یکدست غذا می‌شود.

۶. غذا را روی قفسه‌ی سیمی قرار دهید. فضای کافی بین غذا و المنت گرمایشی در نظر بگیرید بطوریکه غذا نسوزد و آتش نگیرد.

۷. زمان و دمای پخت را طبق دستورالعمل تهیه‌ی غذا تنظیم کنید.

۸. برای شروع پخت، دکمه‌ی Start را فشار دهید. در صورتی که دما تنظیم نشده باشد و درپوش گذاشته نشده باشد، دستگاه کار نخواهد کرد.

۹. دستگاه شروع به پخت می‌کند.

نکته: زمانی که دمای دستگاه در چرخه‌ی پخت به دمای انتخاب شده برسد، المنت گرمایشی (چراغ هالوژن) خاموش می‌شود. با این وجود اگر دمای دستگاه به پایین‌تر از دمای انتخاب شده برسد، المنتهای گرمایشی به‌طور اتوماتیک روشن خواهند شد. این اتفاق کاملاً عادی است.

۱۰. وقتی چرخه‌ی پخت تمام شد، آون ۶ بار بوق می‌زند برای بیرون آوردن غذا از روی قفسه‌ی درون آون، از انبر استفاده کنید.



مواد لازم:

- گوشت استیک: ۲۵۰ گرم (دوتکه)
- ۳ حبه سیر پوست کنده و خردشده
- نمک: ۱۰ گرم
- پودر فلفل سیاه: ۲۵ گرم
- شس سویا: ۴۰ گرم

۱. استیک و دیگر مواد را درون ظرفی قرار دهید. آنها را کاملاً مخلوط کنید. در ظرف را محکم ببندید. به مدت ۱۲ ساعت آنها را درون ظرف نگهدارید.
۲. قفسه‌ی پایینی را درون ظرف دستگاه قرار دهید. آون را از پیش گرم کنید.
۳. استیکها را روی قفسه بگذارید. درپوش را گذاشته و دکمه‌ی EASY COOKING را فشار دهید. عملکرد E6 را انتخاب کرده و در انتها دکمه‌ی START را فشار دهید.
۴. بعد از ۶ دقیقه، استیک آماده‌ی سرو کردن است. برای طعم‌دهی مقداری فلفل سیاه روی آن بپاشید.

توصیه: زمان پخت را بر اساس ذائقه‌ی شخصی تنظیم کنید.

نیم پز (آبدار): ۴ دقیقه

معمولی: ۶ دقیقه

برشته: ۹ دقیقه

پیتزای یخزده



۱. قفسه‌ی پایینی را درون ظرف دستگاه قرار دهید. آون را از پیش گرم کنید.
 ۲. یک پیتزای یخزده کوچکتر از ۲۶ سانتی متر یا چند تکه کوچک روی قفسه‌ی پایینی قرار دهید.
 ۳. درپوش را گذاشته و دکمه‌ی EASY COOKING را فشار دهید. عملکرد E6 را انتخاب کرده و در انتها دکمه‌ی START را فشار دهید.
 ۴. بعد از ۱۵ دقیقه، پیتزا آماده‌ی سرو کردن است.
- لطفاً زمان پخت را بر اساس ذائقه‌ی شخصی یا دستورالعمل روی بسته‌ی پیتزا تنظیم کنید.

خنک کردن دستگاه

بعد از پایان روند پخت، اگر دمای آون بیش از ۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد باشد، فرایند کاهش گرما فعال شده و فن شروع به کارکردن و خنک کردن المنت می‌کند. وقتی که دمای آون به زیر ۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد رسید، کار فن متوقف می‌شود. اگر می‌خواهید به پخت ادامه دهید با فشار دادن هر یک از دکمه‌ها، فرایند کاهش گرما را متوقف کنید.

- روغن زیتون/کره
- نمک
- فلفل سیاه

۱. سبزیجات را شسته و به دلخواه بُرش دهید. مقدار کمی از سبزیها را درون فویل بپیچید. چندین عدد از آنها را آماده کنید.
 ۲. قبل از بستن در فویلها، یک قاشق آب و روغن به درون فویلها بریزید. سپس آون را از پیش گرم کنید.
 ۳. در فویلها را محکم ببندید. آنها را روی قفسه‌ی سیمی درون آون قرار دهید.
 ۴. درپوش را گذاشته و دکمه‌ی EASY COOKING را فشار دهید. عملکرد E4 را انتخاب کرده و در انتها دکمه‌ی START را فشار دهید.
 ۵. بعد از ۲۰ دقیقه، غذا آماده است. برای طعم‌دهی مقداری نمک و فلفل سیاه روی آن بپاشید.
- نوع دیگر:**

سبزیجات گیاهی - پخت با بخار: می‌توانید مقداری نمک و سیر خُرد شده روی آن بپاشید. سُس سویا، سرکه و روغن کنگد روی آن بمالید تا چاشنی‌دار شود. بسته‌های فویل را محکم ببندید و آنها روی قفسه‌ی سیمی قرار دهید. زمان را روی ۱۰ دقیقه تنظیم کنید.



مواد لازم:

- مرغ درسته: اعداد (حدود ۱/۵ تا ۱/۸ کیلوگرم)
- آویشن تازه: ۴ ساقه
- برگ خوراکی خوشبو: ۴ عدد
- سیر: ۶۰ گرم (نیمه خُرد شده و نیمه ریز شده)
- روغن زیتون به مقدار کافی
- لیمو تُرش: ۱ عدد (بُرش نصفه)
- پودر فلفل سیاه: ۲۰ گرم
- نمک: ۲۰ گرم

۱. مواد و احشاء درونی را از شکم مرغ بیورید. مرغ را شُسته و بگذارید تا خشک شود.
۲. شکم مرغ را با ساقه‌های آویشن، برگ خوشبو سیر خُرد شده و لیموی نصف شده پُر کنید. روی مرغ را با روغن و ادویه‌های موجود (نمک، فلفل و سیر) بمالید.
۳. حلقه‌ی گسترده و قفسه‌ی سیمی را درون ظرف قرار دهید. آون را از پیش گرم کنید.
۴. مرغ را روی قفسه قرار دهید. درپوش را گذاشته و دکمه‌ی EASY COOKING را فشار دهید. عملکرد E5 را انتخاب کرده و در انتها دکمه‌ی START را فشار دهید.
۵. بعد از ۵۰ دقیقه، مرغ بریان شده آماده است. با استفاده از قاشق، آب درون ظرف را روی مرغ بپاشید.

- نمک: ۷ گرم
- روغن: ۳۰ میلی لیتر
- ۱. پوست میگوهای بدون سر و با دم را بکنید. سیاهرگ روده را جدا کنید. سپس میگو را زیر آب سرد شسته و با حوله‌ی آشپزخانه آنها را خشک کنید.
- ۲. همزن پارویی را درجای خود قرار داده و آون را همراه با روغن، موسییر و فلفل قرمز از پیش گرم کنید.
- ۳ میگوها را درون ظرف دستگاہ بریزید. درپوش را گذاشته و دکمه‌ی EASY COOKING را فشار دهید. عملکرد E2 را انتخاب کرده و در انتها دکمه‌ی START را فشار دهید.
- ۴. بعد از ۸ دقیقه، میگوها آماده است. با جعفری آنها را تزئین کنید.



املت با گوجه

مواد لازم:

- تخم مرغ: ۸ عدد
- گوجه فرنگی تازه (تکه‌های مکعبی): ۲۰۰ گرم
- پیاز تازه (ریز شده): ۱۵ گرم
- پودر مرغ: ۷ گرم
- شکر: ۱۵ گرم
- پودر فلفل سیاه: ۷ گرم
- روغن گیاهی: ۳۰ میلی لیتر
- نمک: ۷ گرم
- روغن کنجد (برای چاشنی): ۵ میلی لیتر
- ۱. تخم مرغها را با همه‌ی سبزیجات و ادویه‌ها به خوبی مخلوط کنید.
- ۲. همزن پارویی را درجای خود قرار داده و آون را همراه با روغن گیاهی از پیش گرم کنید.
- ۳. مخلوط تخم مرغ را درون ظرف دستگاہ بریزید.
- ۴. درپوش را گذاشته و دکمه‌ی EASY COOKING را فشار دهید. عملکرد E3 را انتخاب کرده و در انتها دکمه‌ی START را فشار دهید.
- ۵. بعد از ۱۰ دقیقه، غذا آماده است. چاشنی روغن کنجد را روی آن بریزید.



پخت با بخار

مواد لازم:

- بروکلی / گل کلم
- هویج (در قطعات ریز شده)
- پیاز (ورقه شده)
- سیر (پوست کنده و ورقه شده)

سیبزمینی سرخ‌کرده



مواد لازم:

- سیبزمینی: ۱۰۰۰ گرم (۴ عدد متوسط)
- روغن گیاهی: ۱۵ میلی لیتر
- فلفل سیاه به مقدار لازم برای طعم‌دهی
- نمک به مقدار لازم برای طعم‌دهی

۱. ابتدا سیبزمینی‌ها را پوست کنده و در قطعات 1×1 (سانتی‌متر) برش دهید. آنها را به مدت ۳۰ دقیقه در آب سرد قرار دهید تا خیس بخورد. سپس آنها را در جایی قرار دهید که آب آن خارج شود و با حوله یا دستمال آشپزخانه آنها را خشک کنید. سیبزمینی‌های برش داده را کاملاً با روغن مخلوط کنید.

۲. همزن پارویی را درجای خود قرار داده و آون را از پیش گرم کنید.

۳. سیبزمینی‌های برش داده را به‌طوری مرتب درون ظرف آون قرار دهید. درپوش را گذاشته و دکمه‌ی EASY COOKING را فشار دهید. عملکرد E1 را انتخاب کرده و در انتها دکمه‌ی START را فشار دهید.

۴. بعد از ۴۵ دقیقه، سیبزمینی‌ها آماده است. قبل از سرو کردن برای طعم دهی مقداری نمک و فلفل روی آن بپاشید.

نکته: نوع سیبزمینی و ضخامت برشها، بر زمان پخت تأثیر گذار است. اگر لازم است زمان پخت را تنظیم کنید. همچنین توجه به این موضوع مهم است که برای داشتن سیبزمینی سرخ‌کرده‌ی ترد، شما سیبزمینی‌های برش داده را بعد از خیساندن در آب کاملاً خشک کرده باشید.

میگو



مواد لازم:

- میگوی بزرگ بدون سر: ۴۵۰ گرم
- کدو سبز تازه: ۱۵۰ گرم (برش نیم دایره به ضخامت ۳ میلی‌متر)
- ساقه‌ی کرفس: ۶۰ گرم (برش یک سانتی‌متری)
- پرتقال: ۱ عدد (برش ۸ تکه مساوی با ضخامت نیم سانتی‌متری)
- لیمو ترش: ۱ عدد (برش ۸ تکه مساوی با ضخامت نیم سانتی‌متری)
- موسیر خردشده: ۱۵ گرم
- فلفل قرمز تازه: ۱۵ گرم
- سبزی جعفری خردشده: ۳ گرم
- پودر فلفل سیاه: ۷ گرم

زمان (دقیقه)	هم‌زنی	مقدار	تنظیم پخت	
۴۵	•	۱۰۰۰ گرم	سیب‌زمینی سرخ‌کرده	E1
۸	•	۷۵۰ گرم	میگو	E2
۱۰	•	۸ عدد	املت	E3
۲۰		۷۰۰ گرم	سبزیجات بخار داده شده	E4
۵۰		۱۵۰۰ گرم	مرغ بریانی	E5
۵-۱۰		۱۰۰۰ گرم	گوشت استیک کبابی	E6
۱۵		۲۶ سانتی‌متر	پیتزای یخ‌زده	E7

نکته:

- حداکثر مواد برای هم‌زدن ۱۰۰۰ گرم است. ظرف را بیش از اندازه پُر نکنید.

دکمه‌ی SPEED (سرعت فن): از دکمه‌ی SPEED برای تغییر سرعت فن استفاده می‌شود. چراغ نشانگر از چپ به راست حرکت می‌کند. بعد از رسیدن سرعت فن به High، چرخه‌ی سرعت فن دوباره روی حالت Low قرار می‌گیرد.

دکمه‌ی EASY COOKING (پخت آسان): برای پخت غذاهای گوناگون، ۷ نوع تنظیم دما و زمان از پیش تعیین شده در حافظه‌ی دستگاه ذخیره شده است. با فشار دادن دکمه‌ی Easy cooking، پیغام E1 روی صفحه‌ی نمایش ظاهر می‌شود و نشان می‌دهد که این عملکرد فعال است.

دکمه‌ی START (شروع): برای شروع پخت، دکمه‌ی START را بزنید. اگر دما، زمان و سرعت فن تنظیم نشود و در انتها درپوش ایمنی قابل‌مه قرار نگیرد، دستگاه روشن نخواهد شد.

نکته: جداکردن دوشاخه از پریز برق تمامی تنظیمات را پاک خواهد کرد.

دکمه‌ی CLEAR (پاک کردن تنظیمات): برای پاک کردن همه‌ی تنظیمات این دکمه را فشار دهید.

پخت آسان

قبل از انجام پخت، ابتدا تمام دستورات را بخوانید:

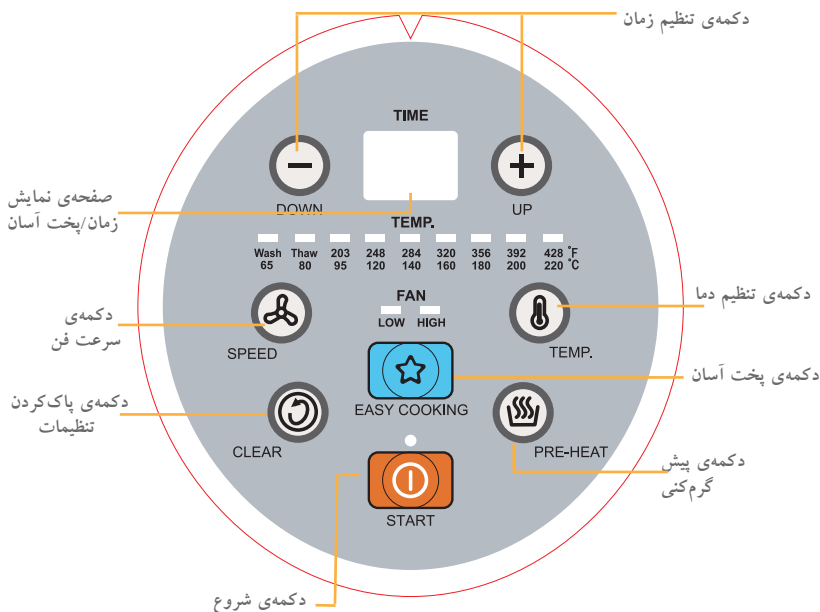
۱. برای تهیه‌ی مواد لازم، کتابچه‌ی آشپزی را بخوانید
۲. اگر لازم است آون را از پیش گرم کنید. غذا را درون ظرف گذاشته و در آون را محکم ببندید.
۳. برای انتخاب نوع پخت مورد نظر، دکمه‌ی EASY COOKING را فشار دهید. اگر لازم است، زمان را تنظیم کنید.
۴. برای شروع پخت دکمه‌ی START را فشار دهید.

نکته:

- ۷ نوع تنظیمات از پیش تعیین شده، به شما امکان انتخاب دمای پخت را خواهد داد. تنظیمات دما و زمان، مقادیر انتخابی هستند که شما ممکن است بخواهید آنها را کاهش یا افزایش دهید.
- هنگام استفاده از کارکرد عادی آون، همیشه به خاطر داشته باشید که از قفسه‌ی پایینی استفاده کنید تا هوای داغ میان منافذ جریان داشته باشد.

تمام سطوح شیشه‌ای، قابلمه‌ی داخلی و لوازم جانبی در هنگام روشن بودن دستگاه بسیار داغ می‌شوند. تماس با این سطوح و لوازم، قبل از خنک شدن دستگاه باعث سوختگی می‌شود. هیچ یک از قسمت‌های شیشه‌ای، قابلمه‌ی داخلی و لوازم جانبی دستگاه را تا قبل از خنک شدن لمس نکنید.

کنترل پنل



راهنمای عملکردها

دکمه‌ی PREHEAT پیش گرم کنی:

در نتیجه‌ی فشار دادن این دکمه، آون به مدت ۳ دقیقه در بالاترین دما و سرعت فن کار خواهد کرد. در صورت نیاز می‌توانید با کمک دکمه‌ی + زمان آن را افزایش دهید.

دکمه‌ی تنظیم زمان (TIME): زمان انتخابی پخت را با آرام فشار دادن دکمه‌های + یا - افزایش یا کاهش دهید. زمان پخت از یک دقیقه تا ۹۹ دقیقه قابل تنظیم است. با نگه داشتن دکمه‌ی + یا - زمان پخت سریعتر عوض می‌شود.

دکمه‌ی تنظیم دما (TEMPERATURE): با فشار دادن دکمه‌ی TEMP ردیفی از دماهای پخت که روی صفحه‌ی نمایش قرار داد، از چپ به راست قابل انتخاب است. دمای انتخابی توسط یک چراغ نشان داده می‌شود. زمانی که دمای دستگاه به ۲۲۰ درجه‌ی سانتی‌گراد برسد، چرخه‌ی دمای پخت دوباره روی حالت WASH (دمای مناسب شستشو) قرار می‌گیرد.

آماده کردن دستگاه برای پخت

فقط هنگام راه اندازی!

قبل از هر بار استفاده، آون باید یکبار گرم شود. هنگام راه اندازی آون برای پخت روغن های اضافی که روی المتهای گرمایشی قرار دارند، می سوزند. این اتفاق طبیعی بوده و به شما و دستگاهتان آسیبی نخواهد رساند.

مراحل سادهی زیر را انجام دهید:

• حلقه ی گسترنده را که بین قابلمه ی داخلی و پایه ی بدنه قرار دارد را طبق تصویر ۱ بیرون بیاورید.



- درون درپوش شیشه ای و قابلمه ی داخلی را با پارچه ای مرطوب تمیز کنید.
- درپوش را روی آون محکم ببندید.
- زمان سنج را روی ۵ دقیقه تنظیم کنید.
- دما را روی ۲۲۰ درجه ی سانتی گراد تنظیم نموده و دستگاه را روشن کنید.
- بعد از خاموش شدن دستگاه، بگذارید تا دستگاه به مدت ۵ دقیقه خنک شود.
- داخل درپوش و قابلمه ی داخلی را مجدداً با پارچه ای مرطوب تمیز کنید.



نکته: وقتی دستگاه روشن می شود، تمام چراغ های روی صفحه ی نمایش به مدت دو ثانیه روشن سپس خاموش شده و در حالت انتظار قرار می گیرند. برای روشن کردن مجدد دستگاه، می توانید هر یک از دکمه ها را بزنید.

- دستگاه را روی زمان ۵ دقیقه و دمای ۲۲۰ درجه ی سانتی گراد تنظیم کنید. سپس دکمه ی **START** را فشار دهید.



مهم:

فقط لوازم جانبی و قابلمه ی داخلی را می توان با آب شست. دستگاه را در آب فرو نبرده یا در ماشین لباسشویی نشوید. سطح بیرونی دستگاه را می توان با دقت با پارچه یا اسفنجی نرم مرطوب تمیز کرد.

اگر سیم دستگاه آسیب دید، حتماً باید توسط تولیدکننده، مرکز خدمات پس از فروش یا تعمیرکاری معتبر تعویض گردد تا از بروز خطر جلوگیری شود.



۱. صفحه‌ی نمایش

۲. درپوش شیشه‌ای

۳. چراغ نشانگر توان

۴. دکمه‌ی روشن/خاموش

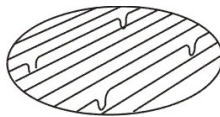
۵. قابلمه‌ی داخلی

۶. پایه

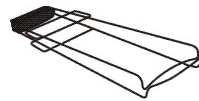
لوازم جانبی استاندارد



پایه‌ی دوگانه



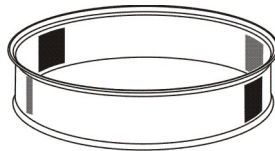
پایه‌ی پایینی



انبهر



پارویی برای تفت دادن



حلقه‌ی گسترنده

فقط برای مصارف خانگی موارد ذکر شده را به‌خاطر بسپارید

نسل جدید لوازم پخت و پز

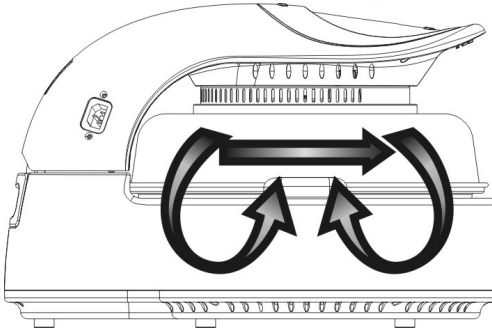
با این آون که دارای عملکرد چندگانه‌ی پخت با هوای داغ است، می‌توانید غذاهای خوشمزه و سالمی را در کمتر از نصف مدت زمان روشهای سنتی آماده کنید. دستاورد چشمگیر در پخت، نتیجه‌ی رویکرد تحول‌گرایانه‌ی ما به روشهای پختی است که سبب صرفه‌جویی در زمان پخت غذا می‌شوند.

آشپزهای حرفه‌ای تجربه‌ای طولانی در این موضوع دارند که با استفاده از فن هوای داغ می‌توان با آون‌های سنتی کیفیت پخت را بهبود بخشید. فن، جریان گردش هوای داغ آون را تسریع می‌بخشد. در آون‌های مدرن پخت با هوای داغ، فن بر روی یکی از جدّاره‌های محفظه‌ی آون تعبیه شده است.

مزایای این آون با عملکرد چندگانه‌ی پختِ هوای داغ، نسبت به آونهای سنتی به شرح زیر است:

- درپوش این آون از شیشه ساخته شده است نه از فلز. بنابراین می‌توانید از تمام زوایا بر فرآیند پخت نظارت داشته باشید.
- در این آون، هماهنگی بین کاسه‌ی گرد با فن هوای داغ که در داخل درپوش بالایی دستگاه تعبیه شده، به گونه‌ای است که هوای داغ به سمت پایین و به روی غذا و اطراف جداره‌ی کاسه وزیده می‌شود و سپس مجدداً به سمت بالا و فن بر می‌گردد. این فرآیند، سبب تولید جریان هوای بسیار داغ چرخشی و پیوسته می‌شود که غذا را به‌طور کامل و به سرعت می‌پزد و برشته می‌کند.
- با استفاده از پایه‌های پخت در این آون، امکان پخت دوگانه‌ی غذا به صورت همزمان فراهم شده است. به علاوه، هنگامی که گوشت قرمز، ماکیان یا ماهی روی پایه‌ی سیمی پایینی در حال پخت است، روغن و چربی آنها گرفته می‌شوند. به این شیوه می‌توانید غذایی سبک و بسیار خوشمزه بپزید.
- این آون مجهز به وسیله‌ای پارویی شکل مخصوص تفت دادن است که به کمک آن، این امکان به شما داده

می‌شود تا انواع غذاها از جمله سیب‌زمینی سرخ‌کرده و دیگر غذاهایی که نیاز به تفت دادن دارند را با این آون بپزید.



- ۱۸ اجازه ندهید تا سیم برق دستگاه از میز یا پیشخوان آشپزخانه آویزان باشد.
۱۹. دستگاه را در نزدیکی اجاق گازی یا برقی روشن قرار ندهید.
۲۰. هنگامی که درون دستگاه، غذای داغ وجود دارد، آن را نکان ندهید. با احتیاط کامل درپوش، قابلمه‌ی داخلی و پایه‌های سیمی را بیرون بیاورید.
۲۱. این دستگاه برای مصارف خانگی در نظر گرفته شده است و به گونه‌ای طراحی شده است که مقدار معینی از مواد غذایی را بپزد و برای کاربرد و مصارف تجاری مناسب نیست.
۲۲. قطعات دستگاه را جدا نکنید زیرا درون دستگاه هیچ قطعه‌ای برای تعمیر توسط شما وجود ندارد.
۲۳. هنگامی که دستگاه روشن است، آن را بدون نظارت رها نکنید.
۲۴. برای برداشتن قابلمه‌ی داخلی از بدنه، از دستگیره‌ی قابلمه استفاده کنید.
۲۵. سطوح داغ دستگاه را لمس نکنید. از دستگیره‌ی ارائه شده استفاده کنید.
۲۶. قبل از برداشتن درپوش و مشاهده یا برگرداندن غذا، دستگاه را خاموش کنید.
۲۷. هنگام خارج کردن روغن داغ از دستگاه، کاملاً احتیاط کنید.
۲۸. این دستگاه برای استفاده توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور در نظر گرفته نشده است.
۲۹. برای جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی، دستگاه، دوشاخه یا درپوش را در آب یا هیچ مایع دیگر فرو نبرید.
۳۰. ابتدا یک سر سیم را به دستگاه و دوشاخه را به پریز وصل کنید. برای قطع جریان برق، دکمه‌ی روشن/خاموش دستگاه را بزنید و دوشاخه را از پریز جدا کنید.
۳۱. زمانی که دستگاه مورد استفاده قرار نمی‌گیرد یا قبل از تمیزکاری حتماً دستگاه را خاموش کنید.
۳۲. زمانی که سیم یا دوشاخه‌ی دستگاه آسیب دیده است یا دستگاه به درستی کار نمی‌کند یا خود دستگاه به هرشکلی آسیب دیده است، دستگاه را به نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش فلر ببرید.
۳۳. از دستگاه فقط برای مقاصد در نظر گرفته شده، استفاده کنید.
۳۴. سیم برق کوتاه برای جلوگیری از بروز خطر آویزان شدن یا سُرخوردن از روی میز در نظر گرفته شده است.
۳۵. سیم بلند یا رابط مخصوص نیز برای این دستگاه موجود است و در صورت احتیاط می‌توان از آنها نیز استفاده نمود.
۳۶. اگر از سیم بلند یا رابط مخصوص برق استفاده می‌کنید:
- الف) مقدار جریان برق سیم بلند یا رابط باید به اندازه‌ی جریان برق دستگاه باشد.
- ب) آنها را باید به گونه‌ای مرتب مورد استفاده قرار داد تا روی میز یا پیشخوان آشپزخانه آویزان نبوده و توسط کودکان کشیده نشود یا به طور ناخواسته دور خود نیچد.
- اگر دستگاه ارت شده باشد، سیم رابط نیز باید از نوع سیم ۳ تایی و متصل به زمین (ارت شده) باشد.

لطفاً قبل از استفاده، تمامی این دستورات، نکات ایمنی و هشدارها را بخوانید.

زمانی که دستگاههای برقی در حال استفاده هستند و کودکان نیز در محل حضور دارند، نکات مهم و احتیاط آمیز از جمله موارد زیر باید پیروی شوند:



هشدارهای مهم ایمنی

۱. تمام دستورالعملهای دفترچه را بخوانید.
۲. دستگاه را در جایی که در معرض سقوط یا افتادن در آب یا هر مایع دیگر قرار گیرد، قرار ندهید.
۳. دستگاهی را که افتاده است یا در آب فرو رفته است، را مورد استفاده قرار ندهید.
۴. قبل از اتصال دوشاخه به پریز یا جدا کردن آن، همیشه دستگاه را خاموش کنید.
۵. دستگاه را به شکلی ایمن در وسط میز یا محل استفاده قرار دهید.
۶. قبل از جابجایی دستگاه، ابتدا همیشه آن را خاموش و از دوشاخه جدا کنید.
۷. قبل از روشن کردن دستگاه، درپوش آن را محکم ببندید.
۸. برای جابجایی دستگاه از دو دست خود استفاده کنید.
۹. در هنگام تمیز کردن دستگاه، مراقب باشید تا قسمتهایی برقی دستگاه خیس نشوند.
۱۰. در هنگام استفاده، دستگاه را به دیوار نچسبانید. حدود ۵ سانتی متر بین دیوار و دستگاه فاصله بگذارید.
۱۱. در هنگام روشن بودن دستگاه، از تماس با درپوش، ظرف داخلی یا سطوح دیگر دستگاه خودداری کنید. هوای محفظه‌ی پخت به حدود ۲۲۰ درجه‌ی سانتی‌گراد می‌رسد که باعث داغ شدن بدنه و در صورت تماس موجب سوختگی می‌گردد.
۱۲. این دستگاه برای استفاده اشخاص (کودکان) با قابلیت‌های پایین جسمانی یا ذهنی و افرادی که از تجربه و دانش کافی برخوردار نیستند، توصیه نمی‌شود، مگر تحت نظارت افرادی که مسئولیت ایمنی دستگاه را به عهده دارند، قرار گیرند.
۱۳. در هنگام روشن بودن دستگاه، بزرگسالان باید کودکان را تحت نظارت قرار دهند و مطمئن شوند که آنها با دستگاه بازی نمی‌کنند.
۱۴. از این دستگاه فقط برای مقاصدی که در این دفترچه ذکر گردیده است، استفاده کنید. از لوازم جانبی که توسط تولیدکننده، توصیه و ارائه نشده است، استفاده نکنید زیرا ممکن است خطر آتش سوزی، برق‌گرفتگی و آسیب‌های فردی به همراه داشته باشد.
۱۵. اگر دستگاه به درستی کار نمی‌کند از آن استفاده نکنید. اگر دستگاه افتاد، صدمه دید، در آب فرو رفت یا سیم و دوشاخه‌ی آن آسیب دید، دستگاه را برای بازرینی، تعمیر یا تنظیم به مرکز خدمات پس از فروش فلر ببرید.
۱۶. اگر سیم برق دستگاه آسیب دید، حتماً باید توسط تعمیرکاری مجاز یا مرکز خدمات پس از فروش فلر تعمیر گردد.
۱۷. در محیط روباز از دستگاه استفاده نکنید. در محیطی که قوطی اسپری در آن استفاده شده است یا در محیطی که اکسیژن به طور مصنوعی تولید و تزریق می‌شود نیز از دستگاه استفاده نکنید.

Feller Germany



CO 108 D



آون هواپز