

Germany  
**Feller**



EO 205 W

**Electric  
Oven**

## EO 205

The following basic safety warnings should be followed before using electric appliances

**SAFETY INSTRUCTIONS****General information**

Please read these instructions carefully and retain them for reference. Use this appliance solely in accordance with these instructions

Without supervision this appliance may not be used by children or persons who have a physical or mental restriction and therefore are not able to use the appliance safely

Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

**Electricity and heat**

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

fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.

- Never leave the appliance unsupervised whilst it is in use.
- Never move the appliance whilst it is switched on or is still hot. Switch off the appliance, and wait until it has cooled down before you move it.
- Make sure there is sufficient free space around the appliance (at least 10cm), as well as above the appliance (at least 30cm).
- The oven's glass door becomes hot during use. Therefore, always use the handle to open and close the door.
- Use the removal tool to remove the baking tray, the grille or the roasting spit from the hot oven.
- Do not place the following items on top of the appliance: cardboard, plastic, paper, candles or flammable objects.
- Do not place heavy objects on the oven door when it is open.
- Carefully remove the baking tray when it contains hot juices or fat.
- Avoid water coming into contact with the oven door during or shortly after use.

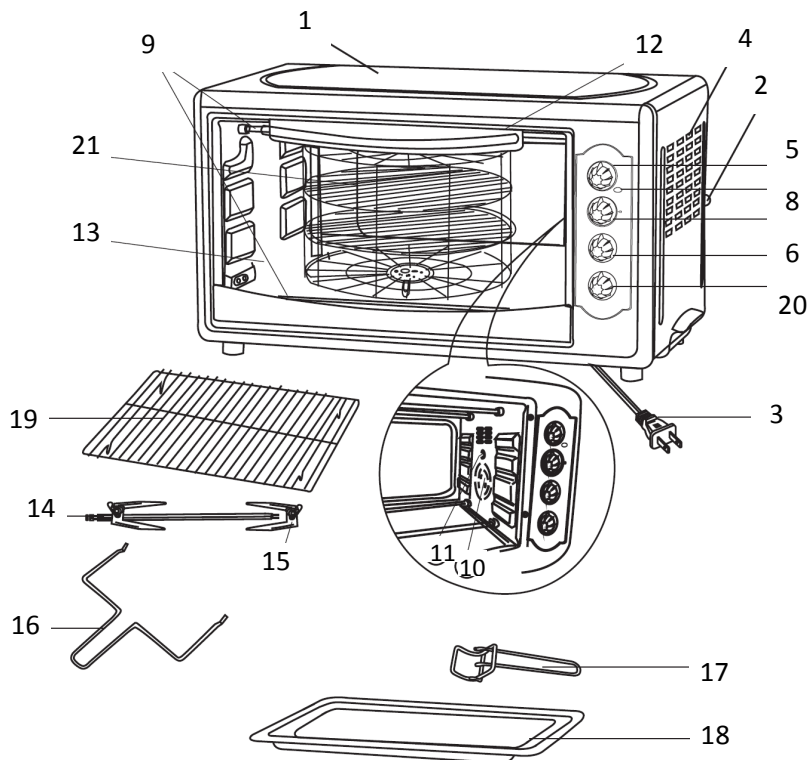
This may cause the glass to break.

- Do not place the appliance near a gas ring or another heat source, nor immediately next to an electrical fan. They may have a negative effect on the appliance's temperature control.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the device again.
- Clean the appliance thoroughly after use (see "Cleaning and maintenance").
- Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other fluid.

## DURING USE

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in a humid room.
- Place the appliance on a stable and flat surface where it cannot fall over.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.

## OPERATION



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

## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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




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



## PREHEATING









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

## CONVECTION FUNCTION


(By setting the function switch at position  or  or )

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

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

position control switch	settings	function switch position	settings
off	off	off	off
	top heat		convection
	bottom heat		Grille
	top and bottom heat		convection and grille
			convection and pizza
			pizza

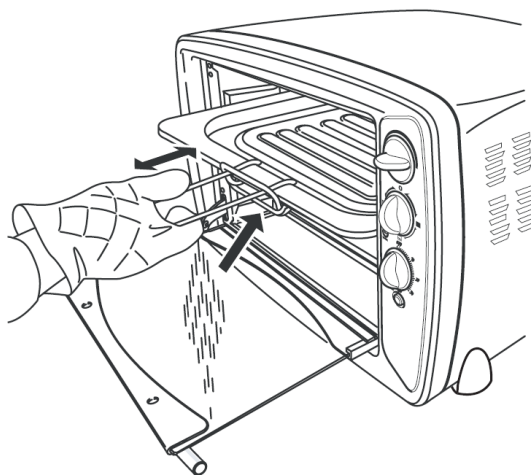
## BAKING

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



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

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



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

## GRILLING

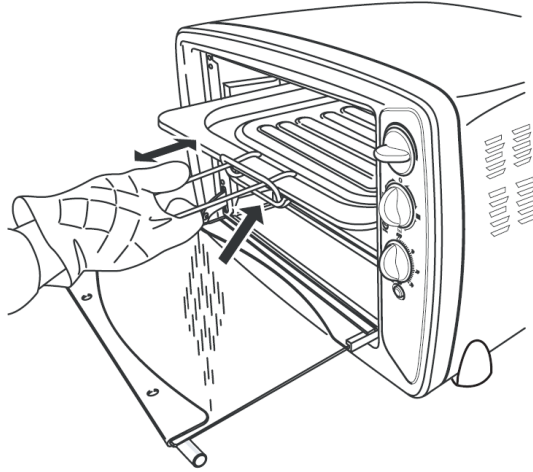
You can use the grill function to give fish, poultry and oven dishes a golden brown crust.

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

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



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



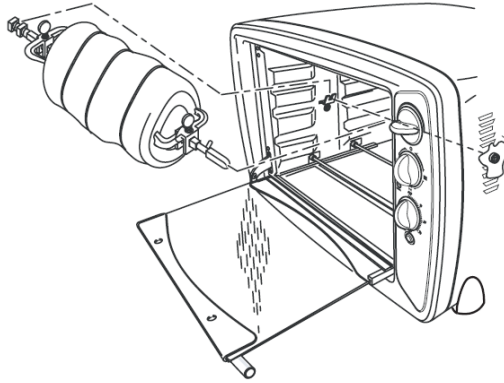
11. Use the removal tool to remove the grille with the food from the oven.
12. Remove the food from the grille and put it on a plate. Take care! The food is hot.
13. Use the removal tool to remove the baking tray from the oven. Take care! Any juice and fat on the baking tray will be hot!
14. Close the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

### Using the roasting spit

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

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





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



Leave the oven door slightly open so as to allow the air to circulate.

**8.** Use the TEMPERATURE knob to set the required temperature.

**9.** Rotate the SELECTOR knob to the E;j setting.

**10.** Use the TIMER knob to set the roasting time. The amount of time required

depends on the type and quantity of food. The On/Off indicator will be lit.

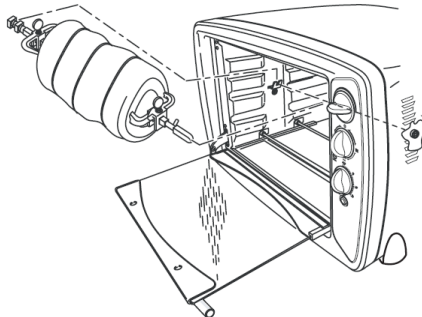
**11.** Roast the meat or poultry until it is cooked. The oven will turn itself off automatically and a sound signal will be heard once the roasting time has elapsed. The On/Off indicator light will go out.

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



**12.** Wear oven gloves.

**13.** Open the oven door. Take care! The door is hot.



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

### Using the Pizza Function

#### A) Bake one Pizza

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

#### B) Bake two Pizza

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

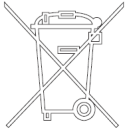
#### C) Bake three Pizza

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

## TECHNICAL INFORMATION

Type:-----EO 205  
Output:-----2100w  
Power supply:-----220-240V 50/60Hz

## THE ENVIRONMENT



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

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

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

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

## CLEANING AND MAINTENANCE



Clean the appliance every time after use.

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.

2. Use warm water with a small amount of washing-up liquid to clean the baking tray, the grille, the roasting spit

and the removal tool. Rinse the items with plenty of water and dry them thoroughly.

3. Use a damp cloth to clean the interior and exterior of the oven and the door. Dry them thoroughly.

4. Place all the items back in the oven and store the oven

### PLEASE NOTE:

Make sure the plug has been removed from the plug socket before cleaning the appliance.

Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.

Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other fluid.



## EO 205

Elektrikli cihaz kullandığınız zaman aşağıda verilen temel güvenlik tedbirlerine daima uymalısınız

**GÜVENLİK TALIMATLARI****Genel Bilgiler**

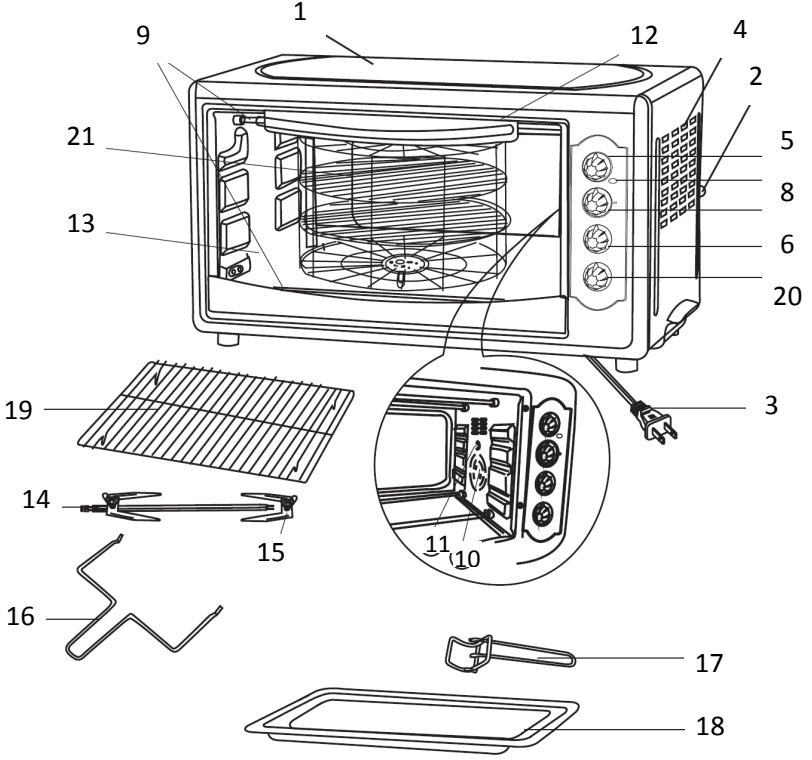
- Lütfen bu talimatları dikkatlice okuyunuz ve ileride kullanmak için saklayınız.
- Bu cihazı sadece talimatlarda verilen şekilde kullanınız.
- Yetişkin bir kişinin sorumluluğunda, gözetiminde veya cihazı kullanmak için bir talimat verilmedikçe bu cihazın çocuklar, fiziksel ve zihinsel yetenekleri az olan kişilerce kullanılması onların güvenliği için uygun değildir.
- Herhangi bir onarım durumunda bunun yetkili uzman elektrikçilerle yapılması gerekmektedir. Kendi kendinize asla cihazı onarmaya çalışmayınız.

**Elektrik ve Isı**

- Kullanmadan önce cihazdaki plaka tipi üzerinde belirtilen voltaj ile ana voltajın aynı olduğunu doğrulayınız.
- Cihazı sadece toprak hatlı bir prize takınız.
- Cihazı kullandığınız zamanlar da daima elektrik fişini cihazdan çıkarınız.
- Cihazın elektrik kablosunu prizden çıkarırken daima elektrik fişinden tutarak çekiniz kablosundan çekerek çıkarmayınız.
- Cihazın elektrik kablosunun zarar görmediğinden emin olmak için düzenli aralıklarda kablosunu kontrol ediniz. Cihazı asla zarar görmüş elektrik kablosu ile kullanmayınız. Zarar görmüş kablosunu yetkili uzman servisinin değiştirmesi gerekmektedir.
- Uzatma kablosu kullanma durumunda daima tüm kablonun makarasından sarılmamış açılmış olarak durması gerekmektedir.
- Sadece onaylanmış uygun uzatma kablosu kullanınız.
- Cihazın belli bölümleri ısınabilir onlara dokunmayınız sizde yanabilirsiniz.
- Cihazın ısısının kaçması için bir yere ihtiyacı vardır böylece yangın riskini engellenir. Cihazın kullandığınız yerin ve etrafının uygun olduğuna emin olunuz ve yanıcı maddelerle temas etmesin. Cihazın üzeri kapatmamalıdır.
- Cihazı asla yanıcı ve parlayıcı maddeler olan bir alanda kullanmayınız.
- Cihazın kendisi, fişi ve elektrik kablosunun çıplak ateş gören yer ve sıcak ocak gibi yerlere temas etmeyecek olduğundan emin olunuz.
- Cihazın kendisi, fişi ve elektrik kablosunun su ile temas etmediğinden emin olunuz.

- Cihazı asla dışarıda kullanmayınız.
- Nemli bir odada cihazı kullanmayınız.
- Cihazın düşmemesi için düz ve dengeli bir zeminde kullanınız.
- Cihaza, kablosuna ve fişine dokunmadan önce elinizin ıslak olmadığından emin olunuz.
- Kullanım esnasında arıza olduğunda, temizlik öncesi, aksesuarların takılıp çıkarılması anında ya da cihazı kullandıktan sonra saklayacaksanız önce cihazı kapalı düğmesi ile kapatıp elektrik fişini prizinden çıkarınız.
- Cihazı asla gözetimsiz olarak yalnız başına çalıştırmayınız.
- Cihaz çalışma durumunda veya hala sıcak ise hareket ettirmeyiniz. Cihazı kapatınız ve hareket ettirmeden önce soğumasını bekleyiniz.
- Cihazın etrafında uygun boş bir yerin olduğundan emin olunuz ( En az 10 cm ) özellikle yukarı kısım için ( en az 30 cm ) tutunuz.
- Fırının cam kapağı çalışma esnasında ısınacaktır. Kapağı açarken daima tutacak kullanınız.
- Izgara ve rosto yaptıktan sonra fırın tepsisini çıkarırken daima ilgili aletlerini kullanınız.
- Karton, plastik, kağıt, mum veya yanıcı maddeler gibi cisimleri fırının üzerinde bulundurmuyunuz.
- Fırın kapağını açarken ağır cisimleri fırın üzerinde tutmayınız.
- Fırın tepsisinde sıcak su ve yağ var iken dikkatlice çıkarınız.
- Kısa bir süre kullanım veya kullanım sonrasında fırın kapağının kontak kısmından sızan suya dikkat ediniz bu kapak camının kırılmasına neden olabilir.
- Cihazı asla bir gaz ocağı yakınına, ısı kaynaklı bir yere ve elektrikli vantilatör yakınında tutmayınız. Bunlar cihazın sıcaklık kontrol sistemine negatif etkide bulunabilir.
- Cihaz suya düşmüş ise sudan çıkarmayınız elektrik fişini prizden çıkarınız ve cihazı asla bir daha kullanmayınız.
- Cihazı kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. (Temizlik ve Bakım kısmına bakınız).
- Cihazı, elektrik kablosunu, fişini su ve benzeri sıvılara batırmayınız.

## OPERASYON



1. Gövde
2. Ara levha
3. Güç kablosu ve fişi
4. Havalandırma yarığı
5. SICAKLIK düğmesi
6. SEÇİCİ düğme ( Alt ve üst ısıtma plakası )
7. ZAMANLAYICI düğmesi
8. Açık / Kapalı gösterge ışığı
9. Isıtma elementleri
10. Konveksiyon vantilatör
11. Rosto şiş sürme kolu
12. Kapak kolu
13. Kapı, kapak
14. Rosto şiş
15. Rosto şiş mandalı
16. Rosto şiş çıkarma aleti
17. Fırın tepsi / Izgara çıkarma aleti
18. Fırın tepsi
19. Izgara
20. Fonksiyon düğmesi
21. Pizza rafı

## İlk Kullanım öncesi

1. Paketlerinden çıkarınız.
2. Üretim esnasında kalan tortuları ve tüm aksesuarlarını temizleyiniz. ("Temizlik ve Bakım" kısmına bakınız). Onları iyice kurutunuz.
3. Kapağı açırken ısıtma elementlerini en yüksek seviyede açarak 15 dakika çalıştırınız. Bu cihazdaki paketleme esnasında oluşan tüm kötü kokuları yok edecektir.

**Not:** İlk kullanım esnasında bu cihazdan biraz duman ve özel bir koku yayılacaktır. Bu normaldir ve kısa bir süre sonra duracaktır. Cihazın iyi bir şekilde havalandırıldığından emin olunuz.



## ÖN ISITMA







Fırının ön ısıtması gerekmemektedir. Fakat bazı durumlarda örneğin orta veya az pişirilecek et için veya kek yapımı için daha etkili sonuçlar alabilmek için ön ısıtmaya gerek duyulabilir.

## KONVEKSİYON FONKSİYONU


(Fonksiyon düğmelerini  veya  bu pozisyonda tutarak ayarlayabilirsiniz)

Aynı zamanda birkaç seviye ayarını kullanabilirsiniz böylece enerji tasarruf sağlanmış olur. Bu ısı yüklemesinden dolayı konveksiyon tarifi içerisinde belirtilenden 20 C daha düşük ayarlayabilirsiniz.

Sıcak hava sistemi ile kek, bisküvi ve elma turtası yapmak son derece uygundur. Arzunıza göre çok çeşitli seviyede fonksiyonları aynı anda çalıştırabilirsiniz. Bu durumda fırın tepsilerini alt alta hizaya getirip koyabilirsiniz. Bisküvi yapımı için 2. Ve 3. Seviye pozisyonunda olmalıdır.

Pozisyon Kontrol Düğmesi	Ayarlamalar	Fonksiyon Düğme Pozisyonu	Ayarlamalar
Kapalı	Kapalı	Kapalı	Kapalı
	Üst Isıtma		Konveksiyon
	Alt Isıtma		Izgara
	Üst ve Alt Isıtma		Konveksiyon & Izgara
			Konveksiyon & Pizza
			pizza

## FIRINLAMA

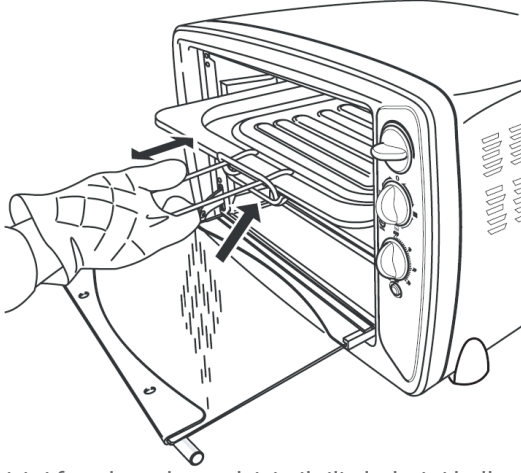
1. Fırın kapağını açın
2. Gıda ile dolu fırın tepsisini fırının oluğu içerisindeki istenilen yüksekliğe ayarlayınız.
3. Fırın kapağını kapatınız.
4. "SICAKLIK" düğmesi ile istenilen sıcaklığı ayarlayınız.
5. "Seçici" düğmesini  bu kısma doğru çeviriniz.
6. "ZAMANLAYICI" düğmesini kullanarak istenilen zaman ayarını yapınız. Pişirilecek gıdanın miktar ve cinsine göre bu zaman ayarı değişecektir." Açık/Kapalı" düğmesi ile fırını açınız.
7. Gıda pişene kadar fırınlayınız. Ayarlanan zaman geçtikten sonra fırın otomatik olarak kapanacak ve ses ikazı verecektir. "Kapalı/Açık" düğme gösterge ışığı sönecektir.



**Not:** Yemek pişmiş ise ve fırınlama zamanı daha geçmemişse fırını "kapalı" düğmesine getirerek kapatabilirsiniz zamanlama devam edecektir fakat fırın daha fazla ısıtma yapmayacaktır.

8. Fırın eldivenlerini takınız
9. Fırın kapağını açınız. Kapak sıcaktır dikkatli olunuz.






10. Fırın tepsisini fırından çıkarmak için ilgili aletlerini kullanınız.
11. Fırın kapağını kapatınız.
12. Fırın tepsisi içerisindeki yemekleri bir tabağa koyunuz. Yemek sıcaktır dikkatli olunuz.
13. Tüm işlemler bittikten sonra fırını "Kapalı" durumuna getiriniz ve elektrik fişini prizinden çıkarınız.

## IZGARA or

Izgara fonksiyonunu kullanarak balık, tavuk ve diğer fırın yemeklerini altın kahve kızarmış bir biçimde yapabilirsiniz.

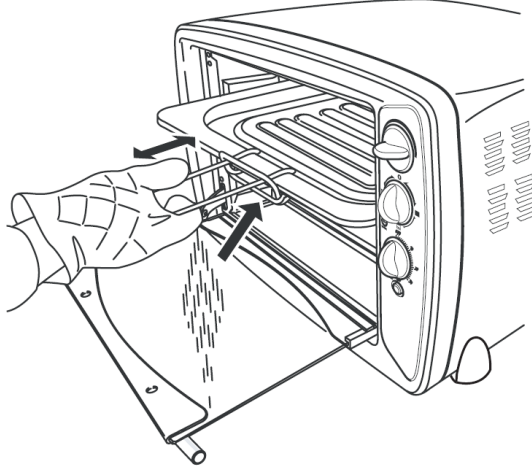
1. Fırın kapağını açınız.
2. Fırın tepsisini alttaki oluşuna yerleştiriniz. Fırın tepsisi çalışma esnasında yemekten çıkacak su ve yağların dökülmesini ve alt ısıtma elementine gelmesini engelleyecektir.
3. Izgara ile yemeği fırının orta ve üst oluşundan birisine yerleştiriniz.
4. Fırın kapağını biraz açık tutarak havalandırmayı sağlayınız.
5. "SICAKLIK" düğmesi vasıtası ile istenilen sıcaklığı ayarlayınız.
6. "SEÇİCİ" düğme ile fırını  durumunda ayarlayınız.
7. "ZAMANLAYICI" düğmesi ile ızgara zamanını ayarlayınız. Pişirilecek gıda miktar ve cinsine göre bu süre değişkendir. "Açma / Kapama" düğmesine basarak çalıştırınız.
8. Yiyecekler tamamen ızgara olana kadar bekleyiniz. Fırın otomatik olarak kapalı duruma geçecektir ve ızgara süresi dolunca ses ikazı verecektir. "Açma / Kapatma" gösterge ışığı sönecektir.

**Not:** Yemek pişmiş ise ve ızgara zamanı daha geçmemişse fırını "kapalı" düğmesine getirerek kapatabilirsiniz zamanlama devam edecektir fakat fırın daha fazla ızgara yapmayacaktır.



9. Fırın eldivenlerini takınız

10. Fırın kapağını açınız. Kapak sıcaktır dikkatli olunuz.



11. Izgarayı yemekle birlikte fırından çıkarmak için ilgili aletlerini kullanınız.

12. Izgara üzerindeki çıkarınız ve yemekleri bir tabağa koyunuz. Yemek sıcaktır dikkatli olunuz.

13. Fırın tepsisini de çıkarmak için ilgili aletlerini kullanınız ve sıcak su ve yağlara dikkat ediniz.

14. Fırın kapağını kapatınız.

15. Tüm işlemler bittikten sonra fırını "Kapalı" durumuna getiriniz ve elektrik fişini prizinden çıkarınız.

### **Rosto Şişinin Kullanılması**

Rosto şiş fonksiyonunu kullanarak tavuk ve et yemeklerini altın kahve kızarmış bir biçimde yapabilirsiniz.

1. Fırın kapağını açınız.

2. Fırın tepsisini alttaki oluğuna yerleştiriniz. Fırın tepsi çalışırken yemekten çıkacak su ve yağların dökülmesini ve alt ısıtma elementine gelmesini engelleyecektir.

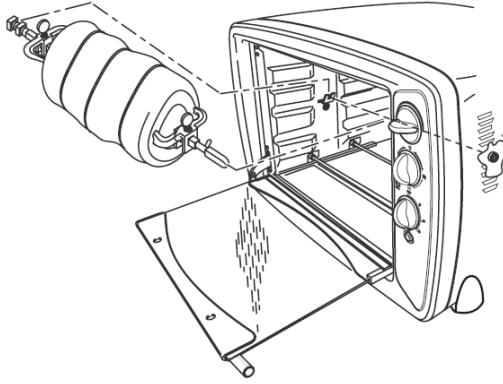
3. Rosto şişin sonundaki yuvarlak kısımdan mandalını çıkarınız.

4. Et ya da tavuğunuzu rosto şiş sonundan başlayarak saplayınız. Rosto şişin et ya da tavuğun tam ortasından saplandığından emin olunuz.

5. Rosto şiş mandalını kullanarak et ya da tavuğun güvenli takılmasını sağlayınız.

6. Rosto şişini tavuk veya et takılı bir biçimde fırına yerleştiriniz. Rosto şiş yuvarlak kısmını döner yuvasına takınız ve şişi ileri doğru destekleyerek yerleştiriniz.

7. İçeride havalandırmayı sağlamak için kapıyı hafif ara bırakınız.



**Not:** Rosto şişteki tavuk veya etin dönerken üst elemente temas etmediğinden emin olunuz.



**8.** "SICAKLIK" düğmesi vasıtası ile istenilen sıcaklığı ayarlayınız.**9.** Rotate the SELECTOR knob to the E<sub>1</sub> setting.

**9.** "SEÇİCİ" düğme ile fırını  durumunda ayarlayınız.

**10.** "ZAMANLAYICI" düğmesi ile ızgara zamanını ayarlayınız. Pişirilecek gıda miktar ve cinsine göre bu süre değişkendir. "Açma / Kapama" düğmesine basarak çalıştırınız.

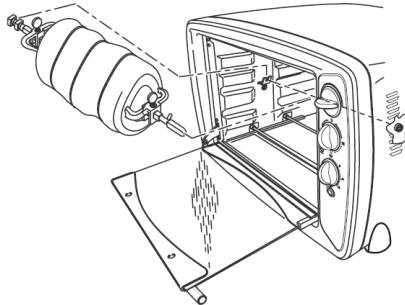
**11.** Et veya tavuk tamamen rosto olana kadar bekleyiniz. Fırın otomatik olarak kapalı duruma geçecektir ve rosto süresi dolunca ses ikazı verecektir. "Açma / Kapatma" gösterge ışığı sönecektir.

**Not:** Yemek pişmiş ise ve rosto zamanı daha geçmemişse fırını "kapalı" düğmesine getirerek kapatabilirsiniz zamanlama devam edecektir fakat fırın daha fazla ısıtma yapmayacaktır.



**12.** Fırın eldivenlerini takınız

**13.** Fırın kapağını açınız. Kapak sıcaktır dikkatli olunuz.



**14.** Rosto şişi tavuk ya da et ile birlikte fırından çıkarmak için ilgili aletlerini kullanınız ve bir tabağa koyunuz.

**15.** Fırın kapağını kapatınız.

**16.** Rosto şiş sonundaki yuvarlak kısmın mandalını çıkarınız ve şişten çıkarınız. Rosto şiş tavuk ve et sıcaktır dikkatli olunuz!

**17.** Fırın tepsisini de çıkarmak için ilgili aletlerini kullanınız ve sıcak su ve yağlara dikkat ediniz.

**18.** Tüm işlemler bittikten sonra fırını "Kapalı" durumuna getiriniz ve elektrik fişini prizinden çıkarınız.

### **Pizza Fonksiyonunun Kullanılması**

**A) Bir pizza yapılması**

**1.** Taze hazırlanmış pizzayı orta rafa yerleştiriniz.

**2.** Termostatı 250 C'ye ayarlayınız.

**3.** Fırın üst & alt ısıtma tüp pozisyonuna ayarlayınız.

**4.** Fırını Pizza ya da Pizza& Konveksiyon durumuna getiriniz.

**5.** 18 dakikaya ayarlayınız.

**B. İki pizza Yapılması**

**1.** Taze hazırlanmış iki pizzayı üst ve alt rafa yerleştiriniz.

**2.** Termostatı 250 C'ye ayarlayınız.

**3.** Fırın üst & alt ısıtma tüp pozisyonuna ayarlayınız.

**4.** Fırını Pizza ya da Pizza& Konveksiyon durumuna getiriniz.

**5.** Pizza yapımı için 10 dakikaya ayarlayınız. Zaman dolduğunda zamanlayıcı kapanacaktır.

**6.** Sonra iki pizzayı alttakini üste ve üsttekini alta gelecek şekilde yer değiştirip tekrar 10 dakikaya ayarlayınız.

**7.** Kızartma işlemi bittikten sonra fırını kapatınız.

**C. Üç pizza yapılması**

**1.** Üç pizzayı da fırın raflarına yerleştiriniz.

**2.** Termostatı 250 C'ye ayarlayınız.

**3.** Fırın üst & alt ısıtma tüp pozisyonuna ayarlayınız.

**4.** Fırını Pizza ya da Pizza& Konveksiyon durumuna getiriniz.

**5.** Pizza yapımı için 8 dakikaya ayarlayınız. Zaman dolduğunda zamanlayıcı kapanacaktır.

**6.** Sonra üç pizzayı sırasıyla alttakini = Orta rafa, Orta raftaki pizzayı = Üst rafa, Üst raftaki pizzayı= En alt rafa koyarak yerlerini değiştiriniz.

**7.** Zaman ayarını tekrar 8 dakikaya ayarlayınız.

**8.** 6 numaralı madde içinde verilen yer değişikliklerine önem veriniz ve rast gele değişiklikler yapmayınız. Aksi halde pizza yanacak ya da az pişecektir.

## TEKNİK BİLGİLER

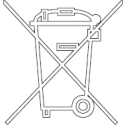
Tip:-----EO 205  
Çıkış:-----21oow  
Güç Kaynağı:-----220-240V 50/60Hz

## ÇEVRE



Paketleme ambalajlarını plastik ya da karton kutu gibi atıkları uygun çöp kutusuna koyunuz.

Bu ürün yaşam ömrünü tamamladığında ve artık kullanılmaz durumda ise ürünü çöp bidonuna koymayınız.



Bu ürünü elektrik ve elektronik atık toplayan ilgili merkezlerine teslim ediniz. Lütfen ürün üzerindeki sembollere, kullanma talimatlarına ya da paketleme talimatlarına başvurunuz.

Materyaller belirtilen şekilde tekrar kullanılabilir. Tekrar kullanılmasına veya geri dönüşümüne yardımlarınız sonucu çevreyi de korumuş olmaktadır.

Size en yakın uygun atık toplama merkezini öğrenmek için belediyeleri arayabilirsiniz.

## BAKIM VE TEMİZLİK



Her kullanım sonrası cihazınızı temizleyiniz.

1. Önce elektrik fişini prizinden çıkarınız ve cihazın soğumasını bekleyiniz.

2. Fırın tepsisini çok az bir deterjan kullanarak sıcak su ile yıkayınız. Izgara rosto şiş ve diğer çıkarılabilen aletlerini

bolca suda yıkayınız ve sonra kurulayınız.

3. Nemli bir bez ile fırın iç ve dış kısmını siliniz ve iyice kurulayınız.

4. Tekrar tüm parçalarını yerleştirip saklayınız.

### LÜTFEN DİKKAT :

- Temizlik öncesi cihazın elektrik fişinin prizinden çıkmış olduğuna emin olunuz.
- Cihazı temizlerken aşındırıcı temizlik maddeleri ve keskin cisimler kullanmayınız ( Bıçak veya sert fırçalar ).
- Cihazı, kablосunu ve fişini asla su ve benzeri sıvı içerisine batırmayınız.







### لطفاً توجه کنید:

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

### محیط زیست

موارد بسته‌بندی همانند پلاستیک و جعبه‌ها را در کیسه‌های مناسب دور بیندازید. پس از پایان عمر مفید دستگاه، آن را با زباله‌های خانگی دور بیندازید. دستگاه را به محل‌های ویژه‌ی جمع‌آوری و بازیافت تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی تحویل دهید. به علامت‌های روی دستگاه، دفترچه‌ی راهنما یا بسته‌بندی دستگاه رجوع نمایید. مواد به کار رفته در دستگاه قابل بازیافت هستند. بازیافت یا هرگونه استفاده‌ی دوباره از تجهیزات مستعمل الکتریکی، گامی مهم در راستای محافظت از محیط زیست است.



۶. محل پیتزاها را عوض کنید و دوباره تایمر را بر روی ۱۰ دقیقه تنظیم کنید.
۷. پس از پایان فرایند برشته شدن، تمامی تنظیم‌گرها را بر روی «صفر» تنظیم کنید (خاموش کنید).

### پخت سه پیتزا

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

### مشخصات فنی

مدل: EO 205.....

توان خروجی: ..... ۲۰۰۰ وات

ولتاژ/بسامد: ..... ۲۴۰-۲۲۰ ولت / ۵۰ هرتز

### تمیزکاری و نگهداری

پس از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید.

۱. دوشاخه را از پریز بکشید و بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.
۲. برای تمیزکاری ابزار بیرون‌آورنده، بریان‌کردن، شبکه‌ی گریل، سینی پخت، از آب گرم و مایعی شوینده استفاده کنید.
۳. با پارچه‌ای مرطوب سطوح داخلی و خارجی آن و در آن را تمیز



کنید و آنها را کاملاً خشک نمایید.

۴. تمام موارد را دوباره در آن قرار دهید و آن را کناری بگذارید.





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

۱۰. برای تنظیم مدت زمان بریان‌شدن از پیچ تایمر استفاده کنید. این زمان به نوع و مقدار ماده‌ی غذایی بستگی دارد. نشانگر روشن/خاموش (ON/OFF) روشن می‌شود.
۱۱. پس از پایان فرایند بریان‌کردن، دستگاه به طور اتوماتیک خاموش می‌شود و پیامی صوتی پایان زمان پخت را نشان می‌دهد. نشانگر روشن/خاموش (ON/OFF) خاموش می‌شود.
۱۲. از دستکش آون استفاده کنید.
۱۳. در آون را با احتیاط باز کنید؛ داغ است.
۱۴. با ابزار ویژه‌ی ارائه‌شده، جوجه‌گردان را بیرون آورید و آن را بر روی بشقابی قرار دهید.
۱۵. در آون را ببندید.
۱۶. گیره را از انتهای گرد جوجه‌گردان جدا کنید و را از گوشت بیرون آورید.
۱۷. برای بیرون آوردن سینی پخت از ابزار ویژه‌ی آن استفاده کنید، مراقب باشید! عصاره یا چربی درون سینی پخت، داغ است.
۱۸. پس از پایان فرایند پخت، انتخاب‌گر را بر روی موقعیت خاموش (OFF) قرار دهید و دوشاخه را از برق بکشید.

## روش استفاده از عملکرد پیتزا

### پخت یک پیتزا

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

### پخت دو پیتزا

۱. دو عدد پیتزای تازه را به صورت جداگانه بر روی پایه‌های بالایی و پایینی قرار دهید.
۲. ترموستات را بر روی ۲۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد تنظیم کنید.
۳. پیچ انتخاب‌گر آون را بر روی موقعیت المنت‌های بالایی و پایینی تنظیم کنید.
۴. تنظیم‌گر عملکرد را بر روی پیتزا یا پیتزا + پخت با فن هوای داغ تنظیم کنید.
۵. برای برشته‌کردن پیتزای تازه، تایمر را بر روی ۱۰ دقیقه تنظیم کنید. پس از پایان این زمان، تایمر را خاموش کنید.

برای بریان کردن گوشت قرمز و ماکیان به صورتی یکدست می‌توان از جوجه‌گردان استفاده کرد.

۱. در آون را باز کنید.

۲. سینی پخت را در شیار پایینی آون قرار دهید. سینی پخت، چربی و عصاره مواد غذایی را جمع‌آوری می‌کند و از چکیدن آن بر روی المنت گرمایشی پایینی پیش‌گیری می‌کند.

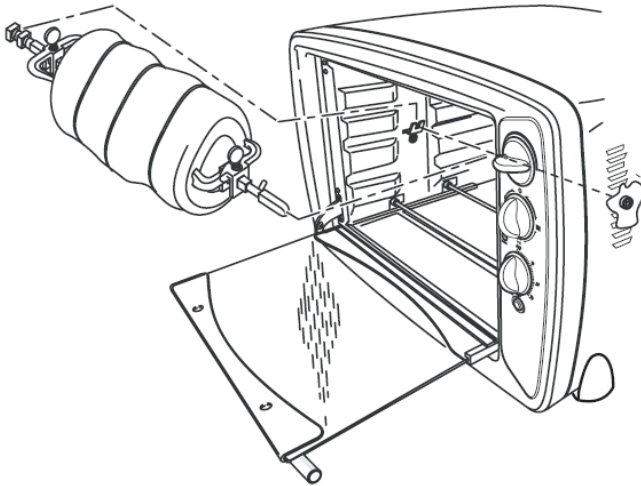
۳. گیره را از انتهای مدور جوجه‌گردان جدا کنید.

۴. گوشتی را که می‌خواهید بریان کنید، از انتهای مدور به جوجه‌گردان متصل کنید. مطمئن شوید که جوجه‌گردان از وسط تکه‌های گوشت عبور کرده باشد.

۵. با گیره‌ها، تکه‌های گوشت را بر روی جوجه‌گردان محکم کنید.

۶. گوشت را در آون قرار دهید. انتهای گرد را در سوراخ گرداننده قرار دهید. انتهای صاف جوجه‌گردان را بر روی حامل قرار دهید.

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



۸. مدت زمان پخت مورد نیاز را تنظیم کنید.

۹. انتخاب‌گر را بر روی موقعیت مربوط تنظیم کنید.

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



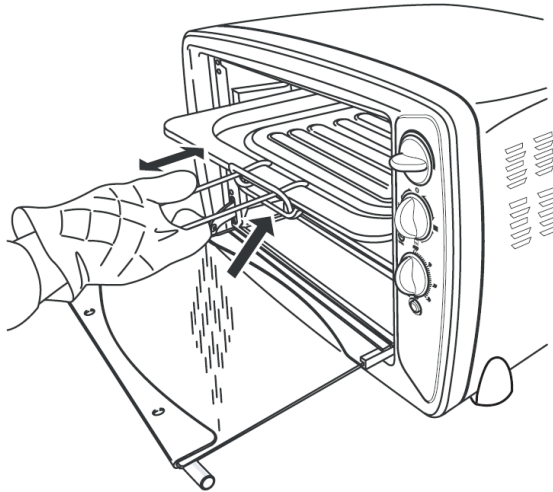
درون سینی پخت داغ است.

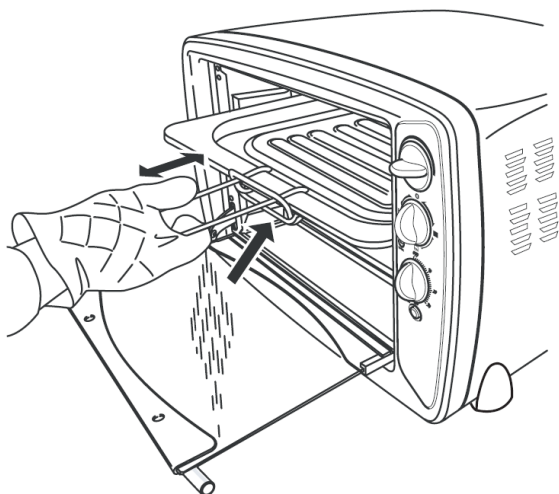
۱۴. در آون را ببندید.

۱۵. پس از پایان فرایند کباب‌پزی، انتخاب‌گر را بر روی موقعیت خاموش (OFF) قرار دهید و دوشاخه را از برق بکشید.



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





## کباب‌پزی

با عملکرد گریل می‌توانید پوسته‌ای طلایی رنگ به گوشت ماهی، ماکیان و غذاهای مناسب پخت با آون بدهید.

۱. در آون را باز کنید.

۲. سینی پخت را در شیار پایینی آون قرار دهید. سینی پخت در هنگام کباب‌پزی، چربی و عصاره‌ی مواد غذایی را جمع‌آوری می‌کند و از چکیدن آنها بر روی المنت گرمایشی جلوگیری می‌کند.

۳. شبکه‌ی گریل را با غذای روی آن، در شیارهای وسط یا بالای آون قرار دهید.

۴. بگذارید در آون اندکی باز بماند به طوری که هوا بتواند جریان پیدا کند.

۵. تنظیم‌کننده‌ی دما را بر روی دمای مورد نیاز تنظیم کنید.

۶. پیچ انتخاب‌گر را بچرخانید و بر روی موقعیت  قرار دهید.

۷. مدت زمان کباب‌پزی را تنظیم کنید. این زمان به نوع و مقدار ماده‌ی غذایی بستگی دارد. نشانگر روشن/خاموش (ON/OFF) خاموش می‌شود.

۸. پس از پایان کباب‌پزی، دستگاه به طور اتوماتیک خاموش می‌شود و پیامی صوتی شنیده می‌شود. نشانگر روشن/خاموش (ON/OFF) خاموش می‌شود.









۹. از دستکش آون استفاده کنید.

۱۰. در آون را باز کنید، مراقب باشید! در داغ است!

۱۱. برای بیرون‌آوردن شبکه‌ی گریل از درون آون، از ابزار ویژه‌ی ارائه‌شده با دستگاه

۱۲. غذا را از روی شبکه‌ی گریل بر روی بشقابی قرار دهید. غذا داغ است، احتیاط کنید!

۱۳. با ابزار ویژه، سینی پخت را از آون بیرون آورید. مراقب باشید! عصاره یا روغن

تنظیمات	موقعیت تنظیم‌گر عملکرد	تنظیمات	موقعیت انتخابگر گرمایش
خاموش	Off	خاموش	Off
فن هوای داغ		گرمایش بالایی	
گریل		گرمایش پایینی	
فن هوای داغ + گریل			
فن هوای داغ + پیتزا		گرمایش بالایی و پایینی	
پیتزا			

#### مراحل پخت

۱. در آون را باز کنید.
۲. سینی پخت حاوی غذا را در ارتفاع دلخواه، در شیارهای دیواره‌ی آون قرار دهید.
۳. در آون را ببندید.
۴. دکمه‌ی TEMPERATURE را بر روی دمای مورد نیاز تنظیم کنید.
۵. دکمه‌ی SELECTOR را روی تنظیم دلخواه بچرخانید.
۶. با دکمه‌ی TIMER (زمان‌سنج)، مدت زمان پخت را تنظیم کنید. زمان تنظیمی به نوع و مقدار غذا بستگی دارد. نشانگر روشن/خاموش، روشن خواهد شد.
۷. بگذارید غذا کاملاً بپزد. دستگاه به طور اتوماتیک خاموش می‌شود و علامتی صوتی پس از پایان مدت زمان پخت شنیده خواهد شد. نشانگر روشن/خاموش (ON/OFF) خاموش خواهد شد.
۸. از دستکش آون استفاده کنید.
۹. در آون را باز کنید. مراقب باشید! در داغ است!
۱۰. برای بیرون آوردن سینی پخت از آون، از ابزار ویژه‌ی ارائه‌شده استفاده کنید.
۱۱. در آون را ببندید.
۱۲. غذا را از روی صفحه‌ی پخت بر روی بشقابی قرار دهید، غذا داغ است، مراقب باشید!
۱۳. پس از پایان کار، انتخاب‌گر را روی موقعیت خاموش (OFF) بچرخانید و دوشاخه را از برق بکشید.

۱. موارد بسته‌بندی را بیرون آورید.
۲. تمامی لوازم جانبی را تمیز کنید و پسماندهایی را که احتمالاً از فرایند تولید به جا مانده‌اند، را پاک کنید (بخش تمیزکاری و نگه‌داری را ببینید) و آنها را کاملاً خشک کنید.
۳. در را باز کنید و المنت‌های گرمایشی بالایی و پایینی را به مدت زمان ۱۵ دقیقه با حداکثر دما به کار اندازید. این کار هرگونه بوی ناخوشایند مربوط به بسته‌بندی دستگاه را از بین می‌برد.

**نکته:** هنگام استفاده برای نخستین بار، اندکی بو و دود از دستگاه خارج می‌شود. این امر عادی است؛ و به زودی برطرف خواهد شد. مطمئن شوید که محیط کار دارای تهویه‌ی مناسب است.



## پیش-گرمایش

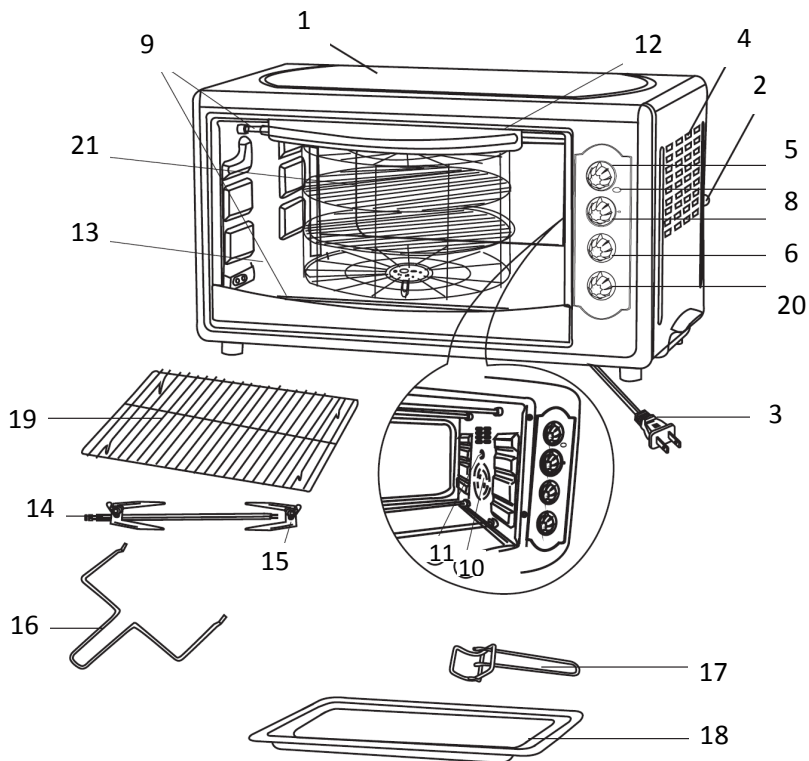
نیازی به از پیش گرم کردن دستگاه نیست. اما به هر حال، در برخی موارد، پیش‌گرمایش باعث دستیابی به نتایجی بهینه می‌شود؛ برای مثال، هنگام پخت کیک یا نیم‌پز کردن گوشت.

## عملکرد پخت با فن هوای داغ

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

فن پشت دستگاه، هوای داغ را به داخل آن هدایت می‌کند. از این عملکرد برای گرم کردن غذا استفاده می‌شود. می‌توانید همزمان از چندین پایه استفاده کنید و در انرژی صرفه‌جویی کنید. به دلیل حرارت زیاد، می‌توانید دما را ۲۰ درجه‌ی سانتی‌گراد کم‌تر از دمای نشان‌داده شده در طرز تهیه‌های سنتی تنظیم کنید.

سیستم هوای داغ برای پخت کیک، شیرینی و تارت سیب بسیار مناسب است. در صورت نیاز، می‌توان همزمان از چند پایه‌ی پخت استفاده کنید. سینی‌های پخت شیرینی را باید بر روی پایه‌های دوم و سوم قرار داد.



- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| ۱۳. در                             | ۱. بدنه‌ی دستگاه                   |
| ۱۴. جوجه گردان                     | ۲. جداکننده                        |
| ۱۵. چنگک جوجه گردان                | ۳. سیم برق و دوشاخه                |
| ۱۶. وسیله‌ی بیرون آوردن جوجه گردان | ۴. شیارهای تهویه                   |
| ۱۷. ابزار ویژه‌ی بیرون آوردن سینی  | ۵. دکمه‌ی TEMPERATURE (تنظیم دما)  |
| پخت/گریل                           | ۶. SELECTOR انتخابگر گرمایش (المنت |
| ۱۸. سینی پخت                       | بالایی و / یا پایینی)              |
| ۱۹. شبکه‌ی گریل                    | ۷. دکمه‌ی TIMER (زمان سنج)         |
| ۲۰. تنظیم گر عملکرد                | ۸. چراغ نشانگر On/Off (روشن/خاموش) |
| ۲۱. قفسه‌ی پیتزا                   | ۹. المنت‌های گرمایشی               |
|                                    | ۱۰. فن هوای داغ (Convection)       |
|                                    | ۱۱. محل اتصال گردان                |
|                                    | ۱۲. دستگیره‌ی در                   |

برق بکشید.

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

## هنگام استفاده

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



پیش از استفاده از وسایل برقی، هشدارهای ایمنی اولیه را باید در نظر داشت:



### هشدارهای مهم ایمنی

#### اطلاعات عمومی

لطفاً این دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید و آنها را برای مراجعات بعدی نگه دارید. از این دستگاه صرفاً براساس این دستورالعمل‌ها استفاده کنید. هنگام روشن بودن دستگاه بر کار کودکان و افرادی که دچار ناتوانی ذهنی یا جسمی اند و قادر به استفاده‌ی ایمن از دستگاه نیستند، باید نظارت داشته باشید. دستگاه را برای تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش فلر تحویل دهید؛ هیچ‌گاه خودتان سعی نکنید دستگاه را تعمیر کنید.

#### برق و حرارت

- پیش از استفاده، از یکی بودن ولتاژ برق مصرفی تان با ولتاژ درج شده در صفحه‌ی مشخصات دستگاه مطمئن شوید.
- دوشاخه دستگاه را تنها به پریزی بزنید که دارای سیم اتصال به زمین (ارت) باشد.
- هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، دوشاخه را از برق بکشید.
- برای قطع برق دستگاه، خود دوشاخه را در دست بگیرید و سیم دستگاه را نکشید.
- هر چند وقت یکبار، سیم برق را وارسی کنید و مطمئن شوید که آسیب ندیده باشد.
- اگر سیم برق آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید، دستگاه را به مرکز خدمات پس از فروش تحویل فلر دهید تا سیم برق را برایتان تعویض کنند.
- هنگام استفاده از سیم سیار، مطمئن شوید که آسیب ندیده باشد.
- تنها از سیم سیارهای مجاز استفاده کنید.
- هنگام روشن بودن دستگاه برخی قطعات دستگاه ممکن است داغ شوند. به این قطعات دست نزنید، خطر سوختگی وجود دارد!
- دستگاه برای خروج هوای گرم نیاز به فضایی در اطراف دارد که از خطر آتش‌سوزی پیشگیری می‌کند. مطمئن شوید که فضای کافی در پیرامون دستگاه وجود دارد و دستگاه با مواد اشتعال‌پذیر در تماس نیست. روی دستگاه را نپوشانید.
- هیچگاه در نزدیکی مواد اشتعال‌پذیر از دستگاه استفاده نکنید.
- مطمئن شوید که دستگاه، سیم برق و دوشاخه با منابع گرمایش مانند اجاق داغ یا شعله در تماس نباشند.
- مطمئن شوید که دستگاه، سیم برق و دوشاخه با آب در تماس نباشد.
- در صورت نقص عملکرد دستگاه، پیش از تمیزکاری، نصب یا جداکردن لوازم جانبی، یا هنگام کنار نهادن دستگاه پس از استفاده، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از

**Feller** Germany



EO 205 BK



أون برقی