

Germany
Feller



EO 282

**Electric
Oven**

Die nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise für den Gebrauch von elektrischen Geräten sollten stets beachtet werden:

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses Grillbackofens, mit dem Sie die leckersten Gerichte tosten, grillen und backen können. Der Ofen verfügt über einen variablen Thermostat, Heißluftfunktion, oben und unten über Heizelemente für eine gleichmäßige Ober- und Unterhitze und er hat ein Fassungsvermögen von 26 Litern.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN**Allgemein**

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

Elektrizität und Wärme

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.



- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Sorgen Sie bei der Benutzung eines Verlängerungskabels dafür, dass dieses komplett ausgerollt wird.
- Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht

in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

WÄHREND DER BENUTZUNG

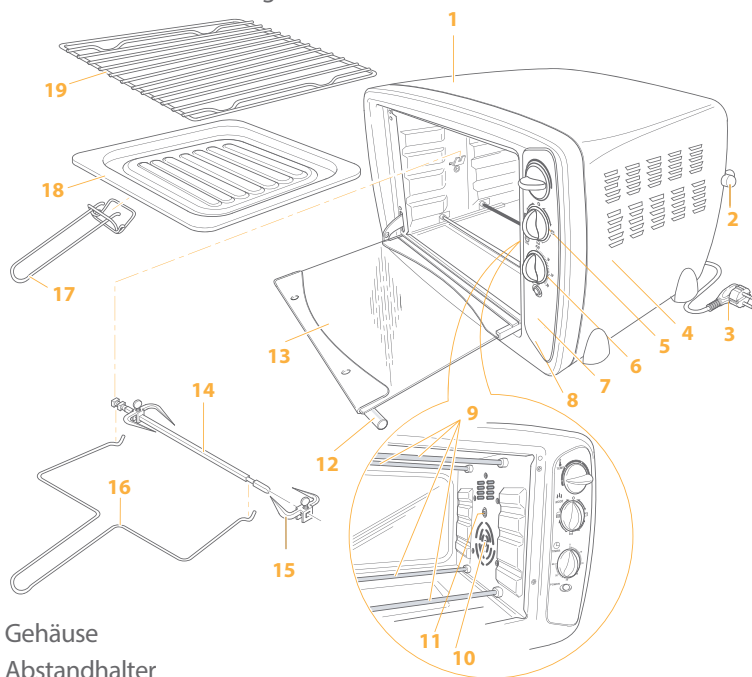
- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker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

- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker des Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten

FUNKTION

Allgemein

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



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Gehäuse | 12. Türgriff |
| 2. Abstandhalter | 13. Tür |
| 3. Kabel mit Stecker | 14. Drehspieß |
| 4. Lüftungsschlitze | 15. Drehspießklemme |
| 5. "TEMP"-Taste (Temperatur) | 16. Pfannengriff Drehspieß |
| 6. "MODE"-Taste (Ober- und/oder Unterhitze) | 17. Pfannengriff Fettpfanne/Rost |
| 7. "TIMER"-Taste (Zeit) | 18. Fettpfanne |
| 8. Ein/Aus-Kontrolllampe | 19. Rost |
| 9. Heizelemente | |
| 10. Umluftventilator | |
| 11. Antriebshülse Drehspieß | |

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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



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

VERWENDUNG

Vorheizen


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

Heißluftfunktion

Der Ventilator in der Seitenwand verteilt die heiße Luft, mit der die Speisen erhitzt werden, durch den Ofen. Sie können auf mehreren Ebenen zugleich backen und so Energie sparen. Durch die intensive Wärmeübertragung können Sie eine um ca. 20°C niedrigere Temperatur einstellen als in herkömmlichen Rezepten angegeben. Die Heißluftfunktion eignet sich besonders zum Backen von Kuchen und Plätzchen. Sie können sogar auf mehreren Schienen gleichzeitig backen. Dabei müssen die Kuchenformen jedoch genau untereinander stehen. Backbleche mit Plätzchen müssen auf die zweite und dritte Schiene von unten geschoben werden.

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

Backen

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Schieben Sie die Fettpfanne mit den Esswaren auf der gewünschten Höhe in die Schienen des Ofens.
3. Schließen Sie die Ofentür.
4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der "TEMP"-Taste ein.
5. Drehen Sie die "MODE"-Taste auf die  Einstellung .
6. Stellen Sie die gewünschte Backzeit mit der "TIMER"-Taste ein. Die Zubereitungszeit hängt von der Art der Lebensmittel und der Menge ab. Die Ein/Aus-Kontrolllampe schaltet sich ein.
7. Backen Sie die Esswaren, bis sie gar sind. Am Ende der Backzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Die Ein/Aus- Kontrolllampe erlischt.



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

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

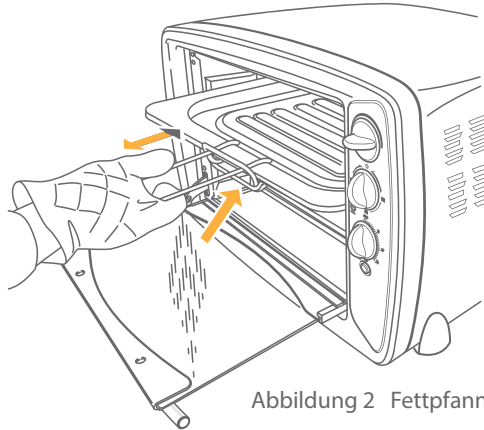


Abbildung 2 Fettpfanne herausnehmen

10. Nehmen Sie die Fettpfanne mit dem Pfannengriff aus dem Ofen.
11. Schließen Sie die Ofentür.
12. Nehmen Sie die Esswaren von der Fettpfanne herunter und legen Sie sie auf einen Teller. Vorsicht! Die Esswaren sind heiß.

13. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, dann stellen Sie die "SELECTOR"-Taste auf "OFF" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Grillen

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

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

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



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

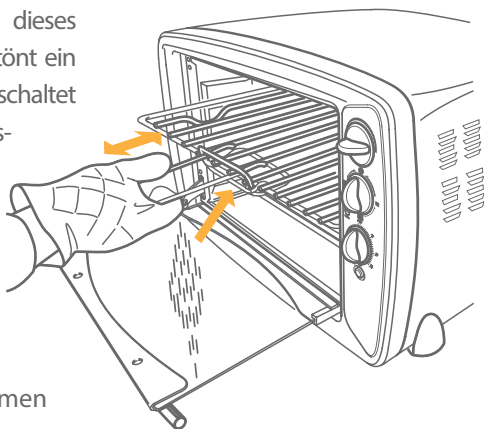


Abbildung 3 Rost herausnehmen

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

Verwendung des Drehspießes

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

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

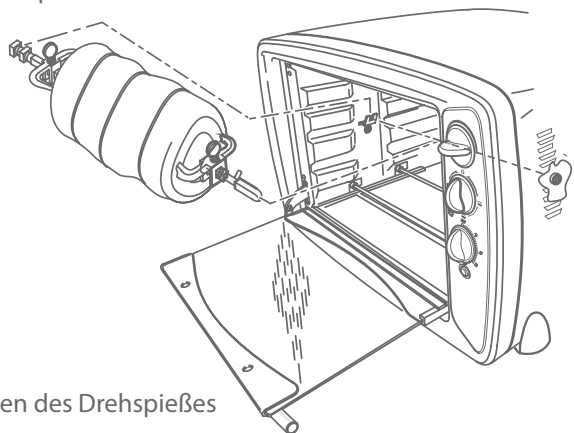



Abbildung 4 Einsetzen des Drehspießes

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



6. Platzieren Sie den Drehspieß mit dem Fleisch oder Geflügel im Ofen. Stecken Sie das abgerundete Ende des Drehspießes in die Antriebshülse. Legen Sie das rechte Ende des Drehspießes auf die Stütze.
7. Lassen Sie die Ofentür einen Spalt breit geöffnet, damit die Luft zirkulieren kann.
8. Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit der "TEMP"-Taste ein.
9. Drehen Sie die "MODE"-Taste auf die Einstellung .
10. Stellen Sie die gewünschte Grillzeit mit der "TIMER"-Taste ein. Die Zubereitungszeit hängt von der Art der Esswaren und der Menge ab. Die Ein/Aus-Kontrolllampe schaltet sich ein.
11. Grillen Sie das Fleisch oder Geflügel, bis es gar ist. Am Ende der Röstzeit ertönt ein akustisches Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus. Die Ein/Aus-Kontrolllampe erlischt.

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



12. Verwenden Sie Topflappen.
13. Öffnen Sie die Ofentür. Vorsicht! Die Tür ist heiß.
14. Nehmen Sie den Drehspieß mit dem Fleisch oder Geflügel mithilfe des Pfannengriffs aus dem Ofen heraus und legen Sie ihn auf einen Teller.



Abbildung 5 Herausnehmen des Drehspießes

15. Schließen Sie die Ofentür.

16. Entfernen Sie die Klemme am abgerundeten Ende des Drehspießes und ziehen Sie den Drehspieß aus dem Fleisch oder Geflügel heraus. Vorsicht! Der Drehspieß und das Fleisch oder Geflügel sind heiß.

17. Nehmen Sie die Fettpfanne mit dem Pfannengriff aus dem Ofen. Vorsicht! Eventuell auf der Fettpfanne vorhandene Bratensäfte oder vorhandenes Fett sind bzw. ist heiß!

18. Wenn Sie mit dem Rösten fertig sind, dann stellen Sie die "SELECTOR"-Taste auf "OFF" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.



1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

2. Reinigen Sie die Fettpfanne, den Rost, den Drehspieß und die Klemmen sowie die Pfannengriffe in warmem Wasser mit Spülmittel. Spülen Sie die Teile gut ab und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

3. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Ofens und die Tür mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie anschließend alles gründlich ab.

4. Bringen Sie alle Zubehörteile wieder im Ofen an und verstauen Sie ihn.

VORSICHT



- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Steckdose angeschlossen ist.

- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).

- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker des Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

TECHNISCHE GEGEVENS

Type: EO 282

Leistung: 1600W

Netzspannung: 230V ~ 50 Hz



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

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

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

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



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

IMPORTANT SAFEGUARDS



Congratulations with the purchase of this grill-oven, which you can use to toast, bake, grill and roast the most delicious dishes. The oven has a variable thermostat, convection function and top and bottom heating elements to equally heat the top and bottom of the 26 litre oven.

SAFETY INSTRUCTIONS

General information



- Please read these instructions carefully and retain them for reference.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Have any repairs carried out solely by after sale service center of Feller. Never try to repair the appliance yourself.

Electricity and heat



- Before use please verify that the mains voltage is the same as indicated on the rating plate of the appliance.
- Make sure that you always use an earthed wall socket to connect the appliance.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
- Remove the plug from the wall socket by pulling the plug, not the power cord.
- Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged.
- 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 may get hot. Do not touch these parts to prevent burning yourself.
- To prevent the risk of fire the appliance needs space to allow it to loose heat.
- Make sure that it has sufficient space around, and that it makes no contact with flammable material. Do not cover the appliance. Also make sure that the air vents are not covered or blocked.

- Never use the appliance when it is close to flammable materials.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not make contact with hot services, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not make contact with water

DURING USE

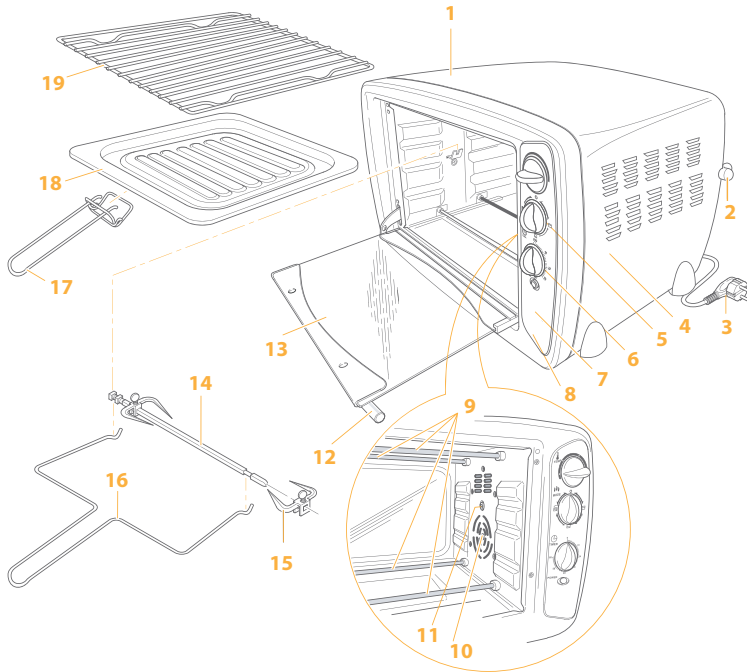
- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in a humid room.
- Place the appliance on a flat, stable surface.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unsupervised while it is in use.
- Never move the appliance while 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 and do not use the appliance any more.
- 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.

General information

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



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Housing | 11. Roasting spit drive sleeve |
| 2. Spacer | 12. Door handle |
| 3. Power cord and plug | 13. Door |
| 4. Ventilation slots | 14. Roasting spit |
| 5. 'TEMP' knob (temperature) | 15. Roasting spit clamp |
| 6. 'MODE' knob
(top and/or bottom heating element) | 16. Roasting spit removal tool |
| 7. 'TIMER' knob | 17. Baking tray/grill removal tool |
| 8. On/Off indicator light | 18. Baking tray |
| 9. Heating elements | 19. Grill |
| 10. Convection ventilator | |

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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



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

USE


Preheating

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

Convection function

The fan in the back of the oven blows hot air into the oven. This is used to heat the dishes. You can use several levels at the same time, thus saving energy. Because of the intensive heat you can select a temperature of 20 °C lower than indicated in the conventional recipe. The hot air system is highly suitable for baking cakes, cookies and apple tarts. You can bake on multiple levels simultaneously if desired, in which case the tins should be aligned directly under one another. Baking sheets with cookies should be positioned on the second and third levels.

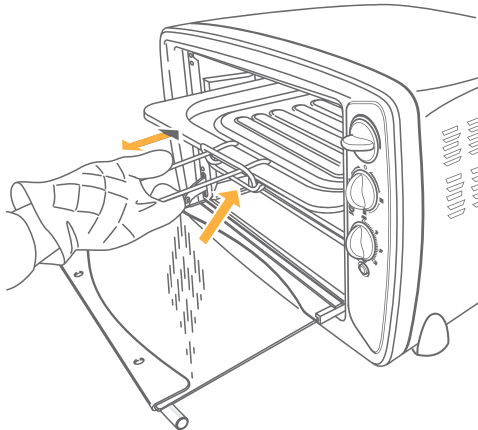
Position Control Switch	Settings
OFF	OFF
	Top heat
	Bottom heat
	Top and bottom heat

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 TEMP knob to set the required temperature.
5. Rotate MODE knob to the  setting.
6. Use the TIMER knob to set the baking time. The amount of time required depends on the type and quantity of food. The On/Off indicator will be lit.
7. Bake the food until it is cooked. The oven will turn itself off automatically and a sound signal will be heard once the baking time has elapsed. The On/Off indicator light will go out.

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



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




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.

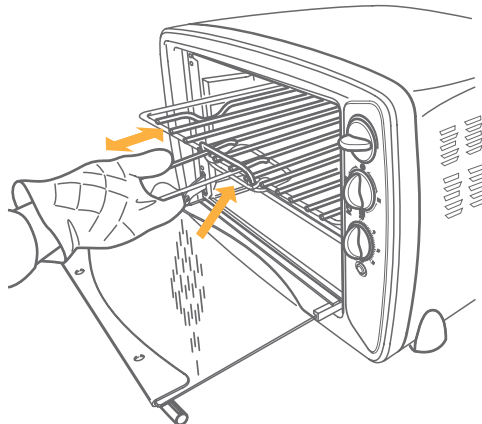
GRILLING

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 TEMP knob to set the required temperature.
6. Rotate the MODE knob to the  setting.
7. Use the TIMER knob to set the grilling time. The amount of time required depends on the type and quantity of food. The On/Off indicator will be lit.
8. Grill the food until it is cooked. The oven will turn itself off automatically and a sound signal will be heard once the grilling time has elapsed. The On/Off indicator light will go out.
9. Wear oven gloves.



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.

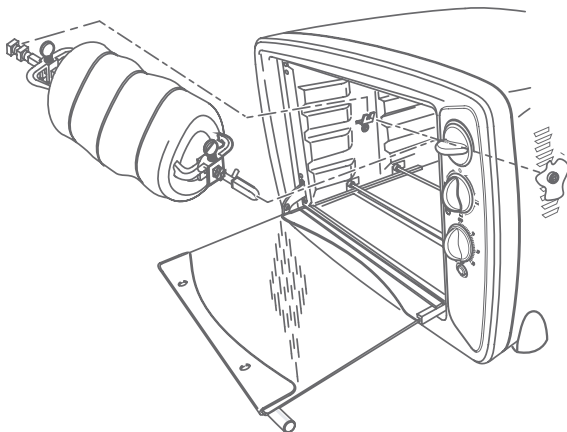


10. Open the oven door. Take care! The door is hot.
11. Use the removal tool to remove the grille with the food from the oven.
12. Remove the food from the grille and put it on a plate. Take care! The food is hot.
13. Use the removal tool to remove the baking tray from the oven. Take care! Any juice 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.



7. Leave the oven door slightly open so as to allow the air to circulate.
8. Use the TEMPERATURE knob to set the required temperature.
9. Rotate the SELECTOR knob to the  setting.

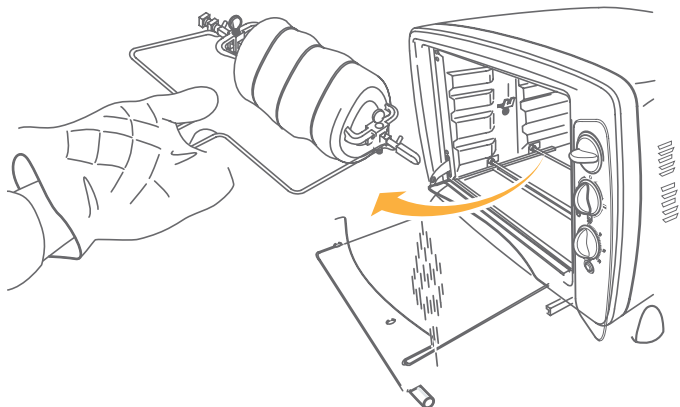
When using the roasting spit we advise you to use only the top heat, because the bottom heat elements are covered by the baking tray which catches grease and therefore it has no effect.

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.

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.

TECHNICAL INFORMATION

Type:EO 282
Output: 1600W
Power supply: 230V ~ 50Hz

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.

Elektrikli cihaz kullandığınız zaman aşağıda verilen genel güvenlik tedbirlerine daima uymalısınız.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ



Bu ızgara-fırını aldığınız için sizleri tebrik ederiz ve birçok lezzetli yemekler sunmanız için bu cihazı ekmek kızartma, fırın, ızgara ve rosto yapmak amaçlı kullanabilirsiniz. 26 litrelik olan bu fırın üst ve altı eşit olarak ısıtabilen alt ve üst ısıtma elementleri, konveksiyon fonksiyonu ve çeşitli termostatlara sahiptir.

GÜVENLİK TALIMATLARI

Genel Bilgiler



- Lütfen bu talimatları dikkatlice okuyunuz ve ileride kullanmak için saklayınız.
- Yetişkin bir kişinin sorumluluğunda, gözetiminde veya cihazı kullanmak için bir talimat verilmedikçe bu cihazın (çocuklar dahil), fiziksel ve zihinsel yetenekleri az olan kişilerce kullanılması onların güvenliği için uygun değildir.
- Herhangi bir onarım durumunda bunun Feller satış sonrası servis merkezince yapılması gerekmektedir. Kendi kendinize asla cihazı tamir etmeye 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 kullanmadığınız 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 kaza riski engellenir.
- Cihazın kullandığınız yerin ve etrafının uygun olduğuna emin olunuz ve yanıcı maddelerle temas etmesin. Cihazın üzerini ve havalandırmasını

kapatmamalısınız.

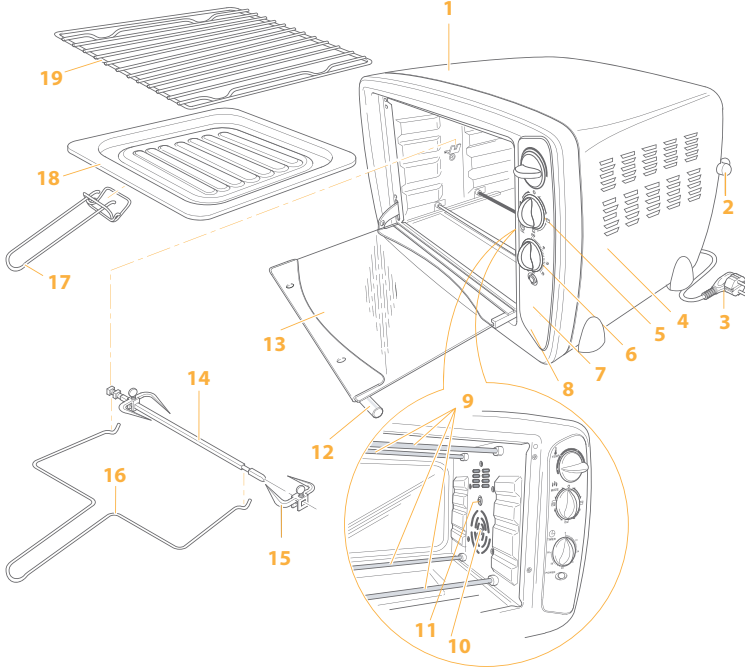
- Cihazı asla yanıcı ve parlayıcı maddeler olan bir alanda kullanmayınız.
- Cihazın kendisi, fişi ve elektrik kablosunun çıplak ateş gören yer ve sıcak ocak gibi yerlere temas etmeyecek olduğundan emin olunuz.
- Cihazın kendisi, fişi ve elektrik kablosunun su ile temas etmediğinden emin olunuz.

KULLANIM ESNASINDA

- Cihazı asla dışarıda kullanmayınız.
- Nemli bir odada cihazı kullanmayınız.
- Cihazı 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 yer 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, fırın tepsisi veya döner şiş yaptıktan sonra sıcak fırından 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 tepsinde 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.

Genel Bilgiler

Bu ızgara-fırın sadece dâhili kullanımlar için tasarlanmıştır. Profesyonel maksatlı değildir.



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

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 açıkken ısıtma elementlerini en yüksek seviyede açarak 15 dakika çalıştırınız. Bu cihazdaki paketleme esnasında oluşan tüm kötü kokuları yok edecektir.



Not: İl 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.

KULLANIM

Ön Isıtma


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.

Konveksiyon Fonksiyonu

Fırının arkasındaki fan sayesinde fırın içerisine sıcak hava üfler. Bu tabakları ısıtmak içindir. 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. Arzuunuza 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.

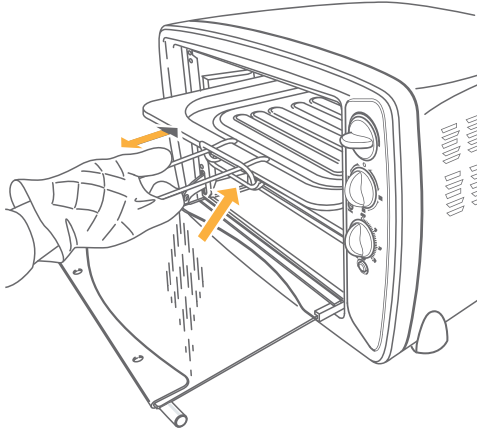
Pozisyon Kontrol Düğmesi	Ayarlamalar
Kapalı	Kapalı
	Üst Isıtma
	Alt Isıtma
	Üst ve Alt Isıtma

1. Fırın kapağını açın
2. Gıda ile dolu fırın tepsisini fırının oluğu içerisindeki istenilen yüksekliğe ayarlayınız.
3. Fırın kapağını kapatınız.
4. "TEMP" düğmesi ile istenilen sıcaklığı ayarlayınız.
5. "MODE" düğmesini  bu kısma doğru çeviriniz.
6. "TIMER" 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 göstergesi 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 tepsi içerisindeki yemekleri bir tabağa koyunuz. Yemek sıcaktır dikkatli olunuz.

13. Tüm işlemler bittikten sonra fırını “Kapalı” durumuna getiriniz ve elektrik fişini prizinden çıkarınız.

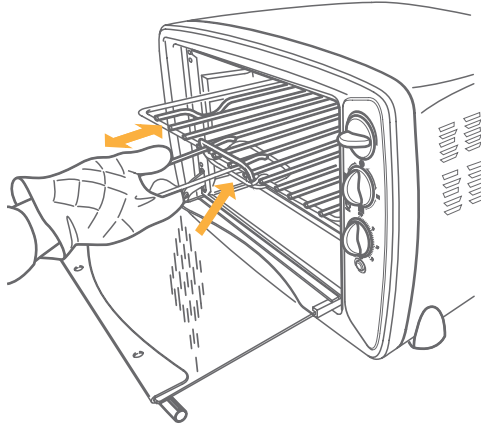
IZGARA

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

1. Fırın kapağını açınız.
2. Fırın tepsisini alttaki oluğuna 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 oluğundan birisine yerleştiriniz.
4. Fırın kapağını biraz açık tutarak havalandırmayı sağlayınız.
5. “TEMP” düğmesi vasıtası ile istenilen sıcaklığı ayarlayınız.
6. “MODE” düğme ile fırını  durumunda ayarlayınız.
7. “TIMER” 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.



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



“Açma / Kapatma” gösterge ışığı sönecektir.

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 ŞİŞİNİN KULLANILMASI

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

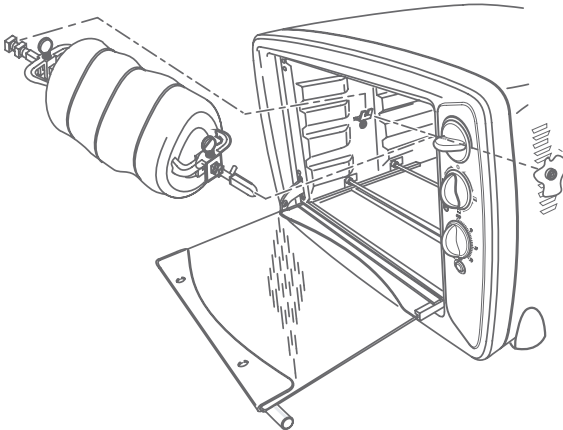
1. Fırın kapağını açınız.

2. Fırın tepsisini alttaki oluğuna yerleştiriniz. Fırın tepsisi çalışma esnasında 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.



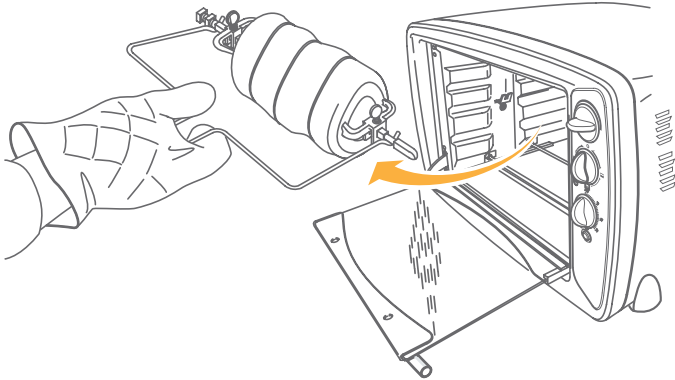
Not: Rosto şişteki tavuk veya etin dönerken üst elemente temas etmediğinden emin olunuz.

7. İçeride havalandırmayı sağlamak için kapıyı hafif ara bırakınız.
8. "TEMP" düğmesi vasıtası ile istenilen sıcaklığı ayarlayınız.
9. "MODE" düğme ile fırını  durumunda ayarlayınız.
10. "TIMER" 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 şiş 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.

TEMİZLİK VE BAKIM

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.



DİKKAT LÜTFEN



• Temizlik öncesi cihazın elektrik fişinin prizinden çıkmış olduğuna emin olunuz.

• Cihazı temizlerken aşındırıcı temizlik maddeleri ve keskin cisimler kullanmayınız (Bıçak veya sert fırçalar).

• Cihazı, kablosunu ve fişini asla su ve benzeri sıvı içerisine batırmayınız.

TEKNİK BİLGİLER

Model:EO 282

Çıkış: 1600W

Güç Kaynağı:230V ~ 50Hz



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.





از اجزاء این دستگاه آن طور که ذکر شد، می توان استفاده ی مجدد کرد. مساعدت شما در بکارگیری مجدد قطعات، بازیافت و دیگر کاربردهای ابزاری تجهیزات برقی به محافظت از محیط زیست کمک می کند. با شهرداری محل اقامت یا مراکز جمع آوری وسایل برقی تماس بگیرید.

محیط زیست

در صورت عیوب ساخت و/یا کمبود اجزاء، واردکننده به مدت ۲ سال از زمان خرید با شرایط زیر این کالا را ضمانت می کند.

۱. هیچ هزینه ای بابت دستمزد تعمیر یا تعویض قطعات برعهده ی شما نخواهد بود. پس از پایان دوره ی ضمانت، هیچگونه تعمیر بدون هزینه، ادامه نخواهد داشت.

۲. در صورت تعویض قطعات یا دستگاه توسط واردکننده، قطعات یا دستگاه معیوب خودبخود تحت اختیار واردکننده قرار می گیرد.

۳. هرگونه مطالبه بابت ضمانت نامه ی دستگاه باید همراه با برگه ی فروش کالا اعلام شود.

۴. هرگونه مطالبه بابت ضمانت نامه ی دستگاه باید به فروشنده ای که کالا از آن خریداری شده است، ارجاع داده شود.

۵. این ضمانت نامه برای اولین خریدار دستگاه صادر خواهد شد و به خریداران بعدی منتقل نخواهد شد.

۶. موارد زیر تحت پوشش ضمانت نامه قرار نمی گیرد:

الف. صدمه ی ناشی از ضربه، استفاده ی نادرست، مستهلک شدن یا اهمال کاری

ب. نصب ناقص و/یا تخلف و تخطی از قوانین فنی و ایمنی

پ. نصب دستگاه به ولتاژی غیر از ولتاژ تعیین شده روی دستگاه

ت. تغییر غیرمجاز قطعات از جمله تعمیر

ث. تعمیرات توسط اشخاص متفرقه

ج. حمل بدون مراقبت دستگاه مانند عدم استفاده از جعبه و محافظ

۷. در صورت بروز موارد زیر مطالبه بابت مزایای ضمانت نامه معتبر نخواهد بود:

الف. خسارات ایجادشده در هنگام حمل

ب. برداشتن یا تغییر دادن شماره سریال کالا

۸. این ضمانت نامه، سیم برق، لامپ و قطعات شیشه ای را تحت پوشش قرار نمی دهد.

۹. به جز تعمیر و/یا تعویض قطعات معیوب، هیچ مطالبه ای بابت اجزاء دیگر کالا شامل این ضمانت نامه نمی گردد. واردکننده هرگز مسئول پیامدهای مربوط به صدمات مربوط به استفاده ی غیر مجاز از دستگاه نخواهد بود.

۱۰. تمام هزینه های مربوط به حمل و دیگر هزینه های حمل برعهده ی خریدار خواهد بود.

۱۱. دستگاه برای استفاده ی صنعتی مناسب نیست

۱۴. برای بیرون آوردن سیخ جوجه‌گردان از آون از انبر مخصوص (۱۶) که همراه با دستگاه موجود است، استفاده کنید.

۱۵. درب آون را ببندید.

۱۶. گیره‌های مخصوص را از انتهای گرد سیخ جدا کرده و گوشت یا مرغ بریانی شده را از سیخ بیرون بیاورید. مراقب باشید! سیخ و گوشت یا مرغ داغ هستند.

۱۷. برای بیرون آوردن سینی پخت از آون از انبر مخصوص (۱۷) استفاده کنید. مراقب باشید! در این لحظه چربی و مایعات روی سینی داغ هستند.

۱۸. در پایان پخت، دکمه‌ی MODE را روی OFF قرار دهید و دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.

تمیزکاری و نگهداری

بعد از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید.



۱. دوشاخه را از پریز جدا کرده و صبر کنید تا دستگاه کاملاً خنک شود.

۲. برای تمیز کردن سینی پخت، سینی گریل، سیخ جوجه‌گردان و انبرهای مخصوص، از آب گرم و مقدار کمی مایع ظرفشویی استفاده کنید. این وسایل را با آب کافی شسته سپس کاملاً خشک کنید.

۳. برای تمیز کردن محفظه‌ی داخلی، بدنه و درب آون از دستمالی نرم‌دار استفاده کنید.

۴. تمام ابزار را درون آون بگذارید و آون را درجایی مناسب قرار دهید.

لطفاً توجه کنید



- قبل از تمیزکاری دستگاه، مطمئن شوید که دوشاخه از پریز جدا باشد.
- برای تمیزکاری دستگاه از مواد تمیزکننده‌ی جلابخش و ساینده یا اشیاء تیز استفاده نکنید.
- هرگز دستگاه، سیم برق یا دوشاخه را در آب یا هیچ مایع دیگر قرار ندهید.

اطلاعات فنی

مدل: EO 282.....
توان: وات ۱۶۰۰
ولتاژ/فرکانس برق: ولت-۵۰ هرترز

محیط زیست




مواد بسته‌بندی مانند پلاستیک و جعبه را در سطل‌های زیاله بریزید. زمانیکه عمر مفید دستگاه پایان یافت، آن را در سطل آشغال نیندازید. آن را به مراکز جمع‌آوری وسایل برقی ببرید تا از تجهیزات برقی و الکترونیکی آن استفاده‌ی مجدد شود. لطفاً به علامتهای روی دستگاه، دفترچه و بسته بندی توجه کنید.

۶. با قراردادن انتهای گرد سیخ درون شکاف محور مخصوص، سیخ را درون محفظه‌ی آون قرار دهید.

توجه: مطمئن شوید که گوشت یا مرغ به المنتهای بالایی یا پایینی تماس پیدا نمی‌کند.

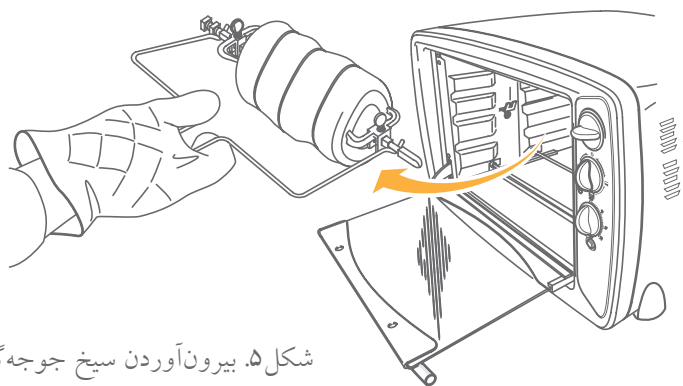


- ۷. درب آون را کمی باز بگذارید تا هوا در جریان باشد.
- ۸. برای تنظیم دمای مورد نیاز، از دکمه‌ی TEMP استفاده کنید.
- ۹. دکمه‌ی انتخابگر (MODE) را روی  تنظیم کنید.
- ۱۰. برای تنظیم زمان گریل از دکمه‌ی TIMER استفاده کنید. مقدار زمان بستگی به نوع و مقدار غذا دارد. سپس نشانگر On/Off روشن خواهد شد.
- ۱۱. برای بریانی شدن کامل غذا صبر کنید تا آون به پخت ادامه دهد. آون به صورت اتوماتیک خاموش و پیغامی صوتی شنیده می‌شود. در پایان پخت، چراغ نشانگر On/Off خاموش می‌شود.

توجه: اگر در طول کارکرد دستگاه متوجه شدید که غذا پخته است ولی زمان پخت هنوز پایان نیافته است، می‌توانید با چرخاندن دکمه‌ی MODE، آون را خاموش کنید. تایمر به کار خود ادامه می‌دهد ولی آون دیگر گرما پخش نمی‌کند.



- ۱۲. دستکش مخصوص آون را بپوشید.
- ۱۳. درب آون را باز کنید. مراقب باشید! درب داغ است.



شکل ۵. بیرون آوردن سیخ جوجه گردان

۹. دستکش مخصوص اون را بپوشید.

۱۰. درب اون را باز کنید. مراقب باشید! درب داغ است.

۱۱. برای بیرون آوردن سینی گریل از اون از انبر مخصوص (۱۷) که همراه با دستگاه موجود است، استفاده کنید.

۱۲. غذا را از درون سینی بردارید و در بشقابی قرار دهید. مراقب باشید! غذا داغ است.

۱۳. برای بیرون آوردن سینی پخت از اون از انبر مخصوص موجود (۱۷) استفاده کنید. مراقب باشید! در این لحظه چربی و مایعات روی سینی داغ هستند.

۱۴. درب اون را ببندید.

۱۵. سپس دکمه‌ی MODE را در وضعیت «OFF» قرار دهید و دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.

استفاده از سیخ جوجه‌گردان

برای بریانی کردن عالی و برشته کردن یکدست گوشت و مرغ می‌توان از این عملکرد استفاده کرد.

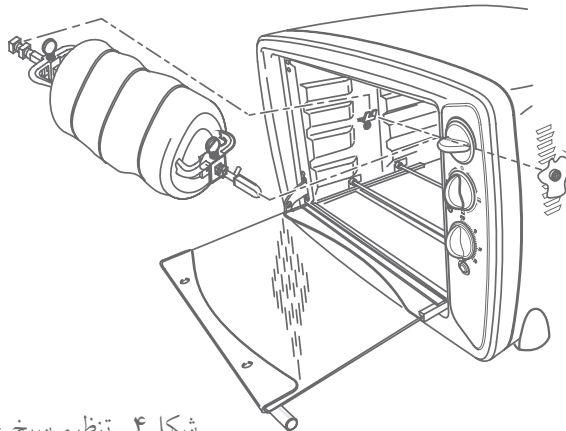
۱. درب اون را باز کنید.

۲. سینی پخت را در شیار پایینی محفظه قرار دهید. مایعات و چربی خارج شده از گریل کردن در سینی پخت جمع‌آوری می‌شود. این تمهید برای جلوگیری از ریختن مایعات داغ روی المنت در نظر گرفته شده‌است.

۳. گیره‌های مخصوص را از انتهای گِرد سیخ جدا کنید.

۴. برای بریانی کردن، گوشت یا مرغ را از انتهای گِرد سیخ عبور دهید. مطمئن شوید که سیخ از وسط گوشت یا مرغ عبور می‌کند.

۵. سپس برای محکم کردن گوشت یا مرغ روی سیخ، از گیره‌ها استفاده کنید.



شکل ۴. تنظیم سیخ جوجه‌گردان

۱۱. درب آون را ببندید.

۱۲. غذا را از درون سینی بردارید و در بشقابی قرار دهید.

۱۳. سپس دکمه‌ی MODE را در وضعیت «OFF» قرار دهید و دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.

گریل کردن

از عملکرد گریل (Grill) می‌توان برای برشته و طلایی کردن ماهی، مرغ و غذاهای مناسب آون استفاده کرد.

۱. درب آون را باز کنید.

۲. سینی پخت را در شیار پایینی محفظه قرار دهید. مایعات و چربی خارج شده از گریل کردن در سینی پخت جمع‌آوری می‌شود. این تمهید برای جلوگیری از ریختن مایعات داغ روی المنت در نظر گرفته شده‌است.

۳. سینی گریل را در شیار میانی یا بالایی قرار دهید.

۴. درب آون را کمی باز بگذارید تا هوا در جریان باشد.

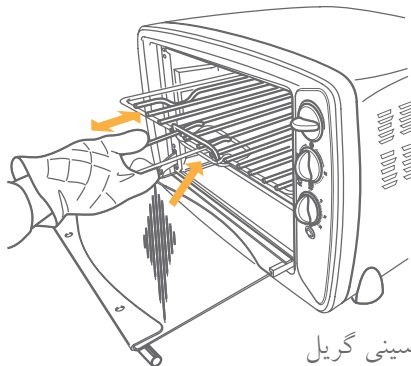
۵. برای تنظیم دمای مورد نیاز، از دکمه‌ی TEMP استفاده کنید.

۶. دکمه‌ی انتخابگر (MODE) را روی  تنظیم کنید.

۷. برای تنظیم زمان گریل از دکمه‌ی TIMER استفاده کنید. مقدار زمان بستگی به نوع و مقدار غذا دارد. سپس نشانگر On/Off روشن خواهد شد.

۸. برای پخت کامل غذا صبر کنید تا آون به گریل کردن ادامه دهد. آون به صورت اتوماتیک خاموش و پیغامی صوتی شنیده می‌شود. در پایان پخت، چراغ نشانگر On/Off خاموش می‌شود.


توجه: اگر در طول کارکرد دستگاه متوجه شدید که غذا پخته است ولی زمان پخت هنوز پایان نیافته است، می‌توانید با چرخاندن دکمه‌ی MODE، آون را خاموش کنید. تایمر به کار خود ادامه می‌دهد ولی آون دیگر گرما پخش نمی‌کند.



شکل ۳. بیرون آوردن سینی گریل

تنظیمات	دکمه‌ی کنترل وضعیت
خاموش	خاموش
	گرما از بالا
	گرما از پایین
	گرما از بالا و پایین

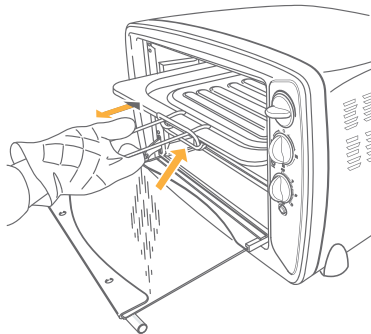
مراحل پخت

۱. درب آون را باز کنید.
۲. سینی پخت محتوی غذا را در ارتفاع دلخواه درون شیارهای محفظه قرار دهید.
۳. درب آون را ببندید.
۴. برای تنظیم دمای موردنیاز، از دکمه‌ی TEMP استفاده کنید.
۵. دکمه‌ی انتخابگر (MODE) را روی  قرار دهید.
۶. برای تنظیم زمان پخت از دکمه‌ی تایمر (TIMER) استفاده کنید. زمان پخت بستگی به نوع و مقدار غذا دارد. سپس نشانگر On/Off روشن خواهد شد.
۷. برای پخت کامل غذا صبر کنید تا آون به پخت ادامه دهد. آون به صورت اتوماتیک خاموش و پیغامی صوتی شنیده می‌شود. در پایان پخت چراغ نشانگر On/Off خاموش می‌شود.



توجه: اگر در طول کارکرد دستگاه متوجه شدید که غذا پخته است ولی زمان پخت هنوز پایان نیافته است، می‌توانید با چرخاندن دکمه‌ی MODE، روی OFF آون را خاموش کنید. تایمر به کار خود ادامه می‌دهد ولی آون دیگر گرما پخش نمی‌کند.

۸. دستکش مخصوص اون را بپوشید.
۹. درب آون را باز کنید. مراقب باشید! درب داغ است.



شکل ۲. بیرون آوردن سینی پخت

۱۰. برای بیرون آوردن سینی پخت از آون از انبر مخصوص که همراه با دستگاه موجود است، استفاده کنید.



نکاتی مهم:

به طور کلی، نیازی به ازپیش گرم کردن آون نیست. ولی پیش از پختن برخی از غذاهای لطیف و خاصی چون گوشت برخی از حیوانات و انواع کیک‌ها، ازپیش گرم کردن آون نتایجی بهتر به دست می‌دهد.

راه‌اندازی دستگاه

۱. بسته‌بندی را باز کنید.
۲. همه‌ی لوازم جانبی را تمیز کنید تا ذرات باقی‌مانده از فرایند تولید دستگاه پاک شود. (قسمت "تمیزکاری" را ببینید.) سپس آنها را کاملاً خشک کنید.
۳. درحالی‌که درب دستگاه باز است، به مدت ۱۵ دقیقه المنت‌های بالایی و پایینی را در بالاترین دما روشن نگه‌دارید. این کار همه‌ی بوهای ناشی از بسته‌بندی را از بین می‌برد.

نکته: در هنگام روشن کردن دستگاه برای اولین بار دود و بویی خاص از دستگاه خارج می‌شود. این اتفاق عادی است و به‌زودی متوقف می‌شود. مطمئن شوید که فضای مناسبی برای تهویه‌ی دستگاه وجود دارد.



مراحل استفاده

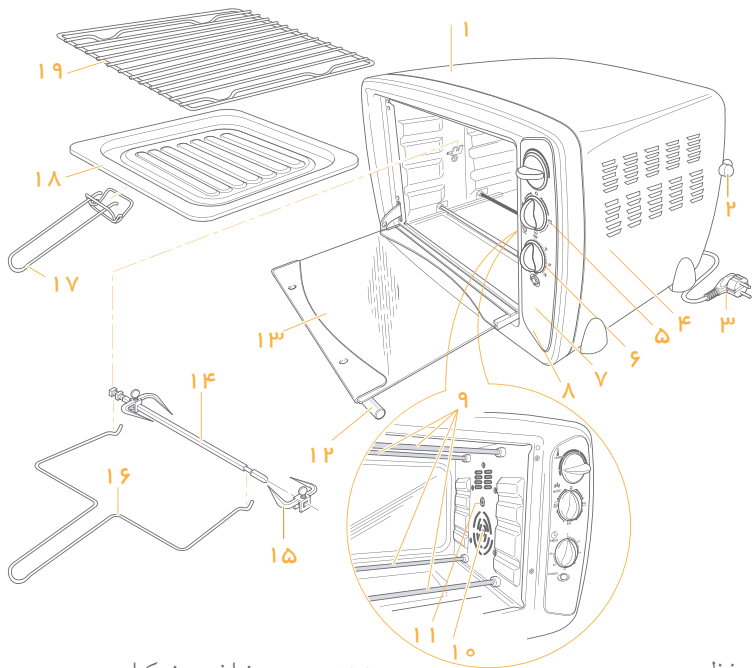
پیش‌گرم‌کنی

لازم نیست که از عملکرد Preheating آون استفاده کنید... با این وجود در برخی موارد از جمله مغزپخت شدن گوشت یا پخت کیک برای دستیابی به نتایج بهتر آشپزی می‌توانید عملکرد پیش‌گرم‌کنی دستگاه را نیز به‌کار اندازید.

پخت با فن هوای داغ

فن موجود در پشت دستگاه هوای داغ را در محفظه‌ی آون پخش می‌کند. از این عملکرد برای گرم کردن غذاهای اصلی نیز استفاده می‌شود. در یک زمان می‌توانید از چندین سطح گرما استفاده نمایید. این کار در مصرف بهینه‌ی انرژی نقش مهمی دارد. به‌دلیل گرمای قدرتمند فن، می‌توانید غذاها را ۲۰ درجه کمتر از آنچه در کتابچه‌ی آشپزی همراه با این دستگاه آمده است تنظیم کنید.

سیستم هوای داغ برای پخت انواع کیک، شیرینی و تارت انواع میوه مناسب است. اگر مایل باشید می‌توانید همزمان در چندین سطح آنها را بپزید. در این حالت سینی‌ها باید در یک ردیف قرار گیرند. برای پخت شیرینی، سینی‌ها را باید در ردیف‌های دوم و سوم قرار داد.



- | | |
|--|-------------------------------------|
| ۱. محفظه | ۱۱. مهره چرخان سیخ کباب |
| ۲. جداکننده | ۱۲. دستگیره در |
| ۳. سیم برق و دوشاخه | ۱۳. در |
| ۴. منافذ تهویه | ۱۴. سیخ کباب |
| ۵. دکمه‌ی تنظیم دما | ۱۵. گیره سیخ کباب |
| ۶. دکمه‌ی انتخابگر(المنت‌های حرارتی بالا و/یا پائین) | ۱۶. انبر مخصوص بیرون آوردن سیخ کباب |
| ۷. دکمه‌ی تایمر | ۱۷. انبر مخصوص بیرون آوردن کباب‌پز/ |
| ۸. چراغ نشانگر روشن/خاموش | سینی طبخ |
| ۹. المنت‌های گرمایشی | ۱۸. سینی پخت |
| ۱۰. فن هوای داغ | ۱۹. کباب‌پز |

روش استفاده

پیش از استفاده از آون برای نخستین بار:

- همه‌ی لوازم جانبی آون و ملزومات آن را با مایع ظرفشویی ملایم و آب، کاملاً بشویید سپس با آب تمیز شستشو کنید و در آخر همه‌ی آنها را کاملاً خشک کرده، در جای خودشان درون آون قرار دهید.
- آون را با حداکثر دما و به مدت تقریباً ۱۵ دقیقه گرما دهید تا بوی نویی دستگاه و مواد محافظ به کاررفته درون کارخانه از بین برود.

- این دستگاه نیاز به مقداری فضای باز در اطراف خود دارد تا جریان هوا بتواند از آن عبور کند و مانع بروز خطر آتش گرفتگی گردد. مطمئن شوید فضایی آزاد در اطراف دستگاه وجود دارد و دستگاه در معرض مواد اشتعال زا نیست. روی دستگاه را نباید پوشاند.
- هرگز از دستگاه در مجاورت مواد اشتعالزا استفاده نکنید.
- مطمئن شوید که دستگاه، سیم برق و دوشاخه در تماس با منبع گرما مانند صفحات داغ پخت و شعله‌ی مستقیم قرار ندارد.
- مطمئن شوید که دستگاه، سیم برق و دوشاخه با آب در تماس نیستند.

موارد احتیاط آمیز هنگام استفاده

- هرگز از دستگاه در فضای روباز استفاده نکنید.
- هرگز از دستگاه در اتاق مرطوب استفاده نکنید.
- دستگاه را روی سطحی ثابت و پایدار که امکان افتادن آن وجود نداشته باشد، قرار دهید.
- قبل از لمس کردن دستگاه، دوشاخه یا سیم برق مطمئن شوید که دستانتان خشک باشد.
- در صورت درست کار نکردن و قبل از تمیزکاری، نصب قطعات، جداکردن لوازم جانبی یا جمع آوری دستگاه بعد از استفاده، ابتدا آن را خاموش کرده سپس دوشاخه را از پریز جدا کنید.
- در صورت روشن بودن دستگاه هرگز آن را بدون مراقبت رها نکنید.
- در هنگام روشن بودن دستگاه یا زمانی که دستگاه هنوز داغ است، آن را حرکت ندهید.
- دستگاه را خاموش کنید و قبل از حرکت دادن آن صبر کنید تا کاملاً خنک شود.
- مطمئن شوید که فضای آزاد کافی در اطراف دستگاه (حداقل ۱۰ سانتی متر) و بالای دستگاه (حداقل ۳۰ سانتی متر) وجود دارد.
- در هنگام روشن بودن دستگاه، درب شیشه‌ای داغ می‌شود. بنابراین همیشه برای باز و بسته کردن آن از دستگیره‌ی روی درب استفاده کنید.
- برای بیرون آوردن سینی پخت، گریل یا سیخ جوجه‌گردان از ابزار مخصوص که همراه با آن موجود است، استفاده کنید.
- از قرار دادن این اشیاء در بالای آون خودداری کنید: مقوا، پلاستیک، کاغذ، شمع و مواد اشتعالزا
- زمانی که درب دستگاه باز است، اشیاء سنگین روی آن قرار ندهید.
- زمانی که درون سینی پخت، مایعات یا روغن داغ وجود دارد آن را با دقت بیرون بیاورید.
- در زمان روشن بودن یا زمانی که درب آون هنوز داغ است از تماس آب با درب دستگاه، خودداری کنید. این کار باعث شکستن شیشه خواهد شد.

روش استفاده

اطلاعات عمومی:

این آون کباب‌پز فقط برای مصارف خانگی ساخته شده است. از آن استفاده‌ای صنعتی نکنید.

پیش از بکاربردن وسایل برقی، باید اقدامات پیشگیرانه‌ی ایمنی، به شرح زیر مد نظر قرار گیرد:



دستورالعمل‌های کاربردی

بابت خرید آون برقی که شما می‌توانید از آن برای برشته‌کردن، پختن، گریل کردن و بریانی کردن لذیذترین غذاها استفاده کنید، از شما سپاسگزاریم. این آون ۲۶ لیتری دارای ترموستات قابل تنظیم، عملکرد فن هوای داغ و المنت‌های گرمایشی بالا و پایین برای داغ‌کردن یکدست بالا و پایین محفظه‌ی آون است.

عملکردهای ایمنی

موارد عمومی



لطفاً این دستورالعمل‌ها را به‌دقت بخوانید و برای مراجعات آینده نزد خود نگه‌دارید.

- از این دستگاه فقط مطابق با دستورالعمل‌های این دفترچه استفاده کنید.
- اجازه ندهید کودکان یا اشخاصی با محدودیت‌های حسی، جسمی یا ذهنی که قادر به استفاده از دستگاه نیستند، بدون نظارت افراد با تجربه دستگاه را به‌کار بیاورند.
- برای تعمیر دستگاه، حتماً آن را به مرکز خدمات پس از فروش فلر ببرید. هرگز سعی نکنید خودتان آن را تعمیر کنید.

نکات احتیاط‌آمیز برقی و گرمایشی



قبل از استفاده، ولتاژ برق محل استفاده را با ولتاژ دستگاه بررسی کنید و از هماهنگی بین آنها مطمئن شوید.

- دوشاخه‌ی دستگاه را فقط به پریز ارت‌دار وصل کنید.
- زمانی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، همیشه دوشاخه را از پریز جدا نگه‌دارید.
- برای جداکردن دوشاخه از پریز خود دوشاخه را در دست بگیرید. از کشیدن سیم برای جداکردن دوشاخه، خودداری کنید.
- به‌طور منظم سیم دستگاه را مورد بررسی قرار دهید تا از سالم بودن آن مطمئن شوید. در صورت آسیب‌دیدگی از برق‌کاری ماهر یا مرکز خدمات پس از فروش فلر بخواهید تا آن را برایتان تعویض کند.
- در زمان استفاده از سیم رابط مطمئن شوید که سیم از ابتدا تا انتها سالم باشد.
- فقط از سیم رابط معتبر استفاده کنید.
- در هنگام روشن بودن دستگاه، قسمتهایی از آن داغ می‌شود. از تماس با آنها خودداری کنید چون ممکن است خود را بسوزانید.

Germany
Feller



EO 282

أون برقی