

Germany
Feller



 CO 600 D

**Convection
Oven**

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

INTRODUCTION



MULTI CONVECTION OVEN

A NEW GENERATION IN COOKING

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

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

The Multi Oven improves upon traditional convection ovens in the following ways:

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

Consider these other benefits:

- Meat and poultry turn out brown and crisp on all sides, moist and juicy on the inside.
- Sliced potatoes can be "air fried" with a small amount of oil and will turn out crisp and golden brown.
- Breads and pastries rise higher and turn out fluffier and moister than in a standard oven.
- You can save up to 60 percent of the energy consumed by a standard oven.

- Multi-level cooking allows you to cook an entire meal at one time. All this – and cook two to three times faster than a standard oven! That is why the Multi Oven represents “A New Generation in Cooking”.

BENEFITS OF THE MULTI OVEN

The OVEN roasts – broils – bakes – steams food perfectly.

- The OVEN cooks food in less time than the average convection oven.
- This convection cooking without the expense of installing wall units,
- Easy to operate, just set time, temperature and fan speed.
- Hot air circulates around food, therefore, the food cooks evenly.
- Meat sears quickly on the outside, sealing juices on the inside.
- Hot air circulation makes baked food rise higher.
- OVEN uses less electricity than your conventional oven.
- OVEN thaws frozen foods quickly.
- OVEN has a built in cleaning cycle.

FEATURES OF THE MULTI OVEN

10 APPLIANCES IN ONE

- Standard Oven
- Grill
- Broiler Oven
- Deep
- fat Fryer
- Microwave Oven
- Convection Oven
- Toaster Oven
- Electric Frying Pan
- Rotisserie
- Electric Steamer

COOKS EIGHT WAYS:

- Broils
- Roasts
- Bakes
- Grills
- Barbecues
- Boils without water
- Fries without oil
- Steams

A HEALTHIER LIFESTYLE

With the Multi Oven, you are always cooking with hot air (dry roasting) and with the food suspended on wire rack. As a result, retention of fat is minimized, leading to fewer calories, lower fat and cholesterol consumption and a healthier lifestyle. You will find that, with the Multi Oven, it is not necessary to add fat, oil, butter or margarine to most recipes. However, you can do so if you wish.

We recommend the following steps to further improve your health:

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

SAFETY PRECAUTIONS

- Read all the instructions – then save for further reference.
- Do not let cord hang over edge of counter.
- Place oven securely in center of counter or work space.
- Always unplug oven before attempting to move it.
- Oven surface are hot – always supervise children while in the kitchen.
- Secure lid on the bowl to before turn on power.
- Always turn oven off before remove and always place lid on a rack.
- Do not operate with a damaged cord.
- Always unplug the cord and cool the oven before cleaning.
- Use two hands when moving the oven.
- Do not allow the lid to get wet.

WARNING

all glass surfaces of the oven get very hot. touching these surfaces before oven cools will cause a burn. do not touch any glass part of the oven until it has a chance to cool

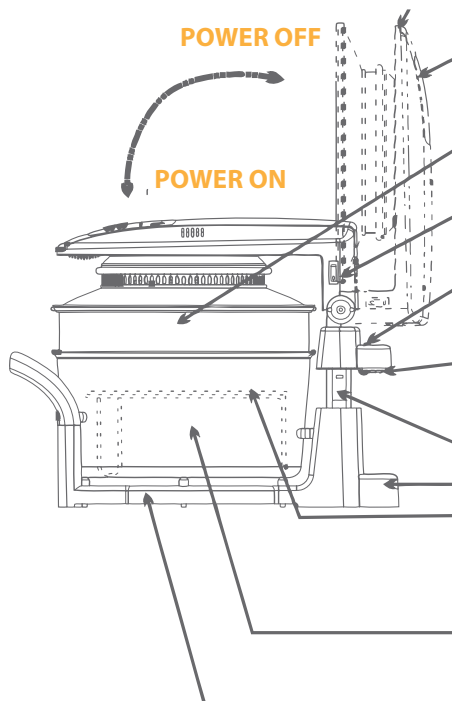


USING YOUR MULTI OVEN

Power safety Device

...when lid is straight up,
heating element and fans
are off.

...when down, unit is on.



**Time, Fan Speed and
Cooking Controls**

**Optional 90mm
Extender Ring**

Power Switch

Safety Lock

... to prevent the push Button
be pressed accidentally.

Push Button

... to release the Expansion
Device Lock.

Expansion Device

Anti-Tipover Plate

Elevated wire Rack

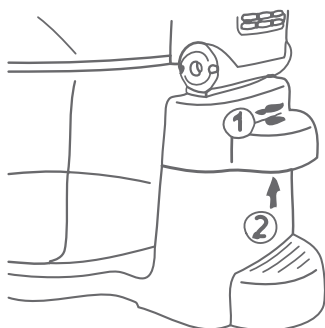
... to be placed in glass bowl over
lower rack for dual level cooking.

Glass Bowl

... removable for easy cleaning

Bowl Stand and Handle

... newly designed handle,
more comfortable and styiiish.



How to use Expansion Device:

1. Press the safety Button and Hold
at its release position.
2. Press the Push Button upward
and lift the Lid to expended Position.

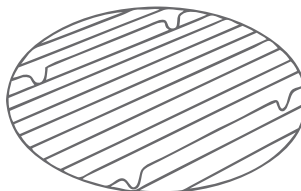
Warning: Do not press the Safety Button during moving or holding the appliance.



PRODUCT DIAGRAMS

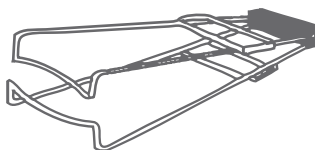
Low Rack

...sits in bottom of glass bowl to allow air to circulate around food.

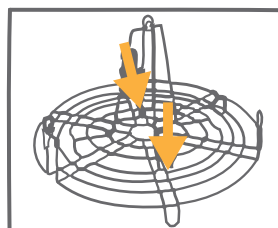
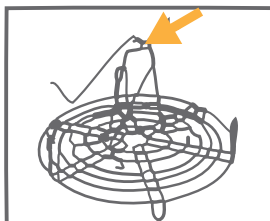
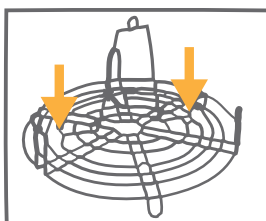


Tongs

...for removing hot racks and food from oven.



OPTIONAL ACCESSORIES



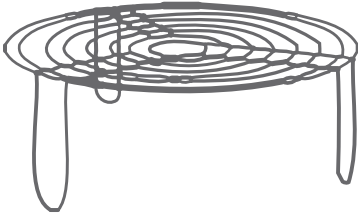
ROAST RACK (Must accompany with Extender Ring.)

TO ASSEMBLY

1. Put the hooks at the both end of the bracket with eyelet into the notches of the dual rack.
2. Put the other bracket through the eyelet and put its hooks into the notches.
3. Make sure the roast rack is stable.

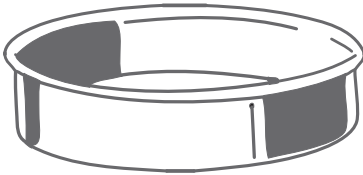
This accessory can roast the chicken vertically.

OPTIONAL ACCESSORIES



High Rack

...to be placed in glass bowl over lower rack for dual level cooking
...or, holds lid.



Extender Ring

...for use in cooking turkeys and other large foods

BEFORE YOU BEGIN COOKING

PREPARING YOUR MULTI OVEN

The OVEN should be heated once before cooking with it.

While preparing the oven according to the following instructions, the oven will give off a slight burning odor. The oven is actually burning off excess lubricants and will not harm you or the oven.

FOLLOW THESE EASY STEPS:

- Plug the electrical cord into an AC outlet.
- Wipe the inside of the glass bowl with a damp sponge.
- Place the lid in the horizontal position.
- Press the "Preheat" button.

The oven will heat for 6 minutes and shut off automatically. (The fan will continue for 90 seconds after preheating is complete.)

- Allow to cool for 5 minutes or unit cool to the touch.
- Wipe inside of the glass bowl with a damp sponge a second time.



IMPORTANT! remember to use the preheat cycle.

HOW TO OPERATE THE MULTI OVEN

- Plug one end of Power Cord into the socket of the body and the power plug in a standard AC outlet.
- The timer will display “00:00”, temperature indicator light will stay at 65°C (wash) and the fan speed indicator light at «High». If not, press “Clear” button to bring out the above status.
- Place lower wire rack in the glass bowl of the oven. (Note: Use the lower rack for all recipes unless otherwise noted.) Place food directly on rack unless otherwise specified.
- Close the lid by placing the lid in the horizontal “On” position.
- Press the “Preheat” button. This will cause the oven to operate at its highest temperature and fan speed for 6 minutes. Preheating is complete when the timer reaches “00:00” and the fan light flashes. Press the up arrow to increase the preheating time, if needed.
- Time Selection: press the up or down arrow lightly to raise or lower the time selected in increments of 1 minute up to 23 hours and 59 minutes. Holding an arrow button down will cause the increment more quickly. The “Clear” button will reset the timer to zero. (Note: you may change the cooking time during cooking by pressing the up or down arrow.)
- Temperature Selection: Press the “Temp” button gently to move the temperature selector through the temperatures one at a time from left to right.

A light will indicate the selected temperature. Once 260°C (500°F) is reached the cycle will start all over again at “Wash” (Note: you may change the temperature setting during cooking by pressing the “Temp” button).

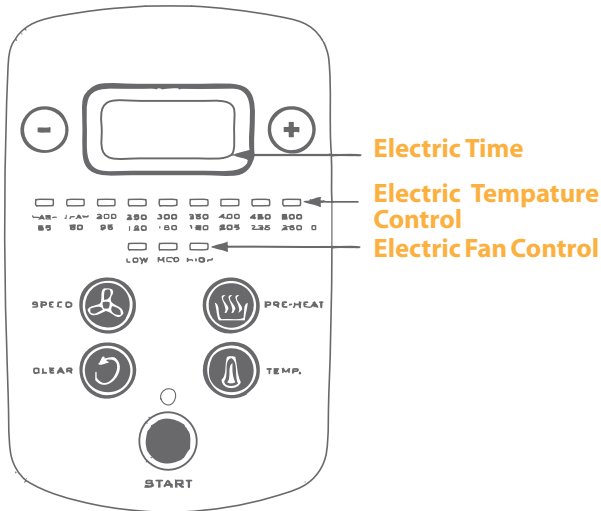
- Select Fan Speed: Press the “Speed” button to change the fan speed. The indicator light will move from left to right. Once “High” is reached the cycle will start over again at “Low” (Note: you may change the fan speed during cooking by pressing the “Speed” button).
- To begin cooking, press the “Start” button. The unit will not operate unless time, temperature and fan speed are set and safety handle (or lid) is down.

Note: Unplugging the oven will erase all settings.



- When the timer reaches "00:00", the cooking cycle is finished and the appliances will beep 6 times. At the same time, the power light goes off but the temperature indicator light is still on. If the oven temperature is over 150°C (350°F), the fan speed indicator light will flash and the fan will continue to operate to allow the heating element to cool. When the oven temperature drops down to 150°C (350°F), the fan will stop operating and the fan speed indicator light will stop flashing..
- Press the "Clear" bouton to reset all functions. The timer will be reset to "00:00", temperature indicator light switched to "65°C (Wash)" and fan speed indicator light switched to "High".
- If the safety handle or lid is raised to a vertical position during cooking the heating element will shut off and the timer will stop. The fan will stop operating while the oven temperature is below 150°C (300°F). However, if the oven temperature is over 180°C (350°F), the fan speed will switch to low speed and start to dissipate heat. At the same time, the fan speed indicator light stays at the original position and flashes until the oven temperature is dropped down to 150°C (300°F).
- When the oven temperature reaches the selected temperature during cooking, the temperature indicator light will flash. However, when the oven temperature drops below the selected temperature, the light will stay at "on" again without flashing.

CONTROL PANEL



CLEANING YOUR OVEN

LIGHT CLEANING

- Unplug oven and let cool.
- Use a sponge or dishcloth with a mild dishwashing detergent and warm water to wipe glass bowl clean.
- Rinse well to remove all detergent. Note: Never immerse lid in any liquid.

NORMAL CLEANING

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

SELF CLEANING OF GLASS BOWL

• To self clean glass bowl, fill with approximately 4 cm of hot water.

DO NOT FILL ABOVE THE 4CM LEVEL.

- Add one squeeze of mild dishwashing detergent.
- Replace lid and plug in.
- Set time to 10 minutes.
- Select “Wash (65°C)” on the temperature control panel.
- Set fan speed to “Low”. Press the “Start” button.
- After cycle is completed, rinse in warm water to remove all soap residue

DISHWADHER – SAVE GLASS BOWL

The glass bowl and wire racks may also be washed in the dishwasher.

However, never wash the lid in a dishwasher or immerse it in liquid.

Remove the glass bowl from its stand before dishwashing.

REMEMBER:

- Unplug oven before cleaning the lid.
- Let oven cool before washing.
- Never immerse lid in liquid.
- Do not add water above the 4cm level when self cleaning.
- Do not let fan assembly get wet.

HELPFUL HINTS

COOKING TIPS

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

• WHENEVER POSSIBLE PLACE FOOD DIRECTLY ON THE WIRE RACK

Cooking on a wire rack allows the hot air to circulate freely around the food, cooking it quickly and evenly without turning.

• COOKING A COMPLETE MEAL AT ONCE

By using two levels of racks, it is easy to cook an entire meal at once. Keep in mind that different foods and different weights of foods take different

amounts of time to cook. Think ahead. Put the food that takes the longest amount of time to cook on the bottom rack. Later on during the cooking process, put the other food on the top rack. Now your complete meal of meat, potatoes and vegetables are all cooked together and will be ready at the same time.

- **PLACING FOODS FOR OPTIMUM COOKING**

When placing several pieces of food in the wire rack, be sure to leave at least 1.5cm between the food and the side of the glass bowl. This space allows the air to flow freely through the oven. Also avoid stacking food on food in order to cook more at one time. The hot air must circulate freely in order to cook the food properly.

- **KEEPING FOOD CRISP**

After the food is cooked, reset the temperature control to “Thaw” and the fan speed to “Low”. This will keep the food hot and crisp temporarily until you are ready to serve.

- **TO MAKE YOUR CLEAN-UP EVEN EASIER**

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

- **ADAPTING RECIPES**

As a rule of thumb, when using recipes intended for conventional ovens, temperatures will remain the same but cooking times will be less. After a short time you will easily be able to adapt your favorite recipes for the OVEN.

IMPORTANT! REMEMBER TO USE THE PREHEAT CYCLE.



- **COOKING TIME**

The cooking times in the recipes in this book should be used as a guide. You need to judge whether the food you are cooking weighs more or less than that which is used in the recipes and slightly adjust your cooking time.

Also, you'll want to adjust for degree of crispness desired. When working with the OVEN, we suggest using a meat thermometer. Watch the cooking progress through the glass bowl.

SELECTING YOUR FOOD

MEAT

Select rich, red, fine-textured meat with a light covering of fat (having a marbled appearance). Buy whole pieces and cut to suit – you can really save a lot.. Lamb Select lean meat. Meat should be soft, pinkish-red and fine textured. Pork Select lean meat. Meat should be very light pink in color, fine textured and fresh smelling.

FISH

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

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

POULTRY

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

VEGETABLES / FRUIT

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

PREPARATION

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

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

PRESENTATION

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

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

Float small, flat candles in a large, clear bowl filled with water. The effect is magical.

IV- RECIPES

For all the recipes, we have the following measures:

- 1 teaspoon = 5 ml
- 1 tablespoon = 15 ml
- 1 cup = 250 ml

A- APPETIZERS

The OVEN makes entertaining even easier. Most frozen appetizers can be

served within 4 to 8 minutes after removing them from the freezer. You can also make your own appetizers and cook them at lightning speed in the OVEN.



IMPORTANT! remember to use the preheat cycle.

ORANGE SPARERIBS

Makes 6 to 8 servings

Marinate 4 to 8 hours

Cooking time: 25 minutes

1.5 kg (3 pounds) pork spareribs, trimmed

Marinade:

2 oranges

2 tablespoons honey

1 tablespoon lemon juice

1 tablespoon Worcestershire sauce

1 teaspoon soy sauce

Salt and pepper to taste

STEP ONE

Cut ribs into serving pieces, set aside.

STEP TWO

Prepare marinade: Using smallest holes of grater, grate outside peel of one orange, then scrape into saucepan. Juice both oranges and add to saucepan along with honey, lemon juice, Worcestershire and soy sauce. Bring to a simmer over mediumhigh heat.

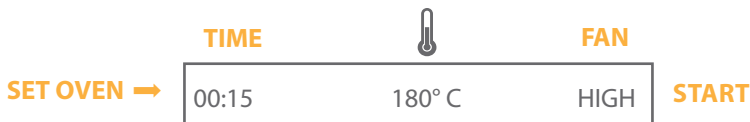
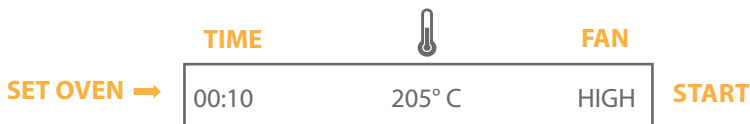
Stirring occasionally, cook sauce for 10 minutes. Remove from heat and cool thoroughly.

STEP THREE

Pour marinade over ribs, cover and refrigerate for at least 4 hours..

STEP FOUR

Place wire rack into glass bowl of oven. Drain marinade from ribs, reserving marinade to use for basting. Place ribs directly on wire rack and set oven



Baste ribs every 5 minutes with reserved marinade.

GARLIC TOAST

Makes 4 servings

Cooking time: 6 minutes

- Remember to use the preheat cycle.

1 loaf of French or Italian bread

1/2 cup butter, room temperature

2 tablespoons grated parmesan cheese

2 cloves garlic peeled and minced

Salt and pepper to taste

STEP ONE

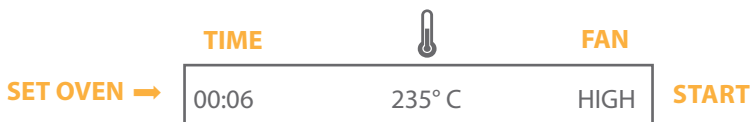
Slice bread on diagonal into one-inch (2.5cm) pieces.

STEP TWO

Thoroughly mix butter, parmesan cheese, garlic, salt and pepper. Spread butter mixture on one side of bread slices.

STEP THREE

Place wire rack into the glass bowl of oven. Place 4 or 5 bread slices directly on wire rack. Set oven.



Bread should be golden brown. Repeat with remaining slices of bread.



Tip: For herb bread, add 2 teaspoons of chopped herb, such as parsley, basil or rosemary to butter mixture, instead of galic.

MEATS, FISH AND POULTRY

The **OVEN** is the perfect oven for cooking all your meat, poultry and fish. Its fan forces hot air to circulate down the side of the meat, then it bounces off the bottom of the oven and cooks the underside simultaneously. This forced-air cooking process is so quick that it sears the outside of the meat, sealing in all the natural juices. Meats cooked in the **OVEN** will have a full roasted flavor, while being cooked at microwave speeds.

ROAST CHICKEN

Makes 4 servings

Cooking time: 20 minutes per pound or about 1 hour and 20 minutes.

- Remember to use the preheat cycle.

1 chicken (approx. 2 kg)

Dressing:

1 tablespoon butter

1 small onion, peeled and finely chopped

100 g (4 ounces) mushrooms, thinly sliced

1 1/2 cups soft bread crumbs

1 tablespoon chopped parsley

1 teaspoon grated fresh lemon peel

1/4 teaspoon dried marjoram

1/8 teaspoon nutmeg

1 egg

STEP ONE

Remove any excess fat from chicken and discard. Wash chicken under cold

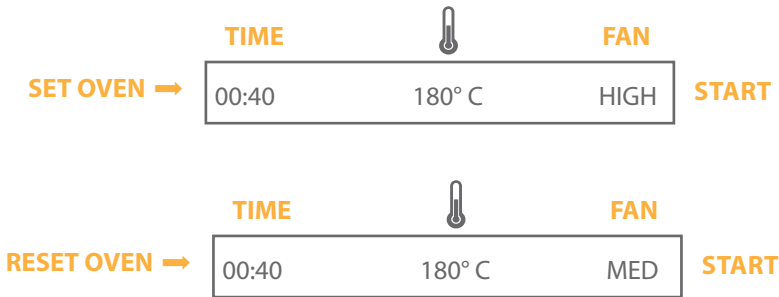
water, pat dry. Set chicken aside.

STEP TWO

Melt butter in a skillet over medium-high heat. Add onion and saute until soft, about 1 minute. Add mushrooms and saute one minute. Add bread crumbs, salt, pepper, parsley, lemon rind, marjoram, nutmeg and egg; mix thoroughly. Spoon bread crumb stuffing into the chicken's cavity. Rub skin with salt and pepper. Set aside.

STEP THREE

Place wire rack into glass bowl of oven. Put chicken directly on wire rack. Set oven.



ORIENTAL GRILLED CHICKEN

Makes 4 servings

Marinate: at least 1 hour

Cooking time: 25 minutes

- Remember to use the preheat cycle.

Chicken (approx. 2 kg), quartered

Marinade:

1 tablespoon vegetable oil

1/2 teaspoon chili powder

1 small onion, peeled and finely chopped

2 cloves garlic, peeled and minced

2 tablespoons soy sauce

1/2 cup water

2 tablespoons lime juice

STEP ONE

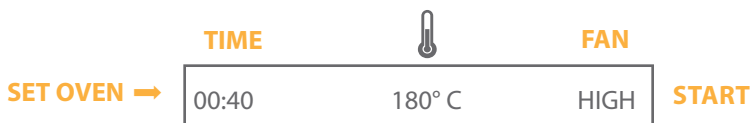
Remove excess fat from chicken. Set chicken aside.

STEP TWO

Heat oil with chili powder in a saucepan over medium heat. Add onion and saute for one minute. Add garlic and saute for one minute. Stir in soy sauce, water and lime juice. Bring to a boil, reduce heat and simmer for 3 minutes. Arrange chicken in a glass baking dish. Cool marinade. Pour over chicken, cover and refrigerate for 1 to 3 hours.

STEP THREE

Place wire rack into glass bowl of oven. Drain marinade from chicken, reserving marinade. Place chicken directly on wire rack. Set oven.



Baste with marinade after 10 minutes. Bring reserved marinade to a boil until it reduces to 3/4 cup; pour over chicken before serving.

Makes 8 servings

Cooking time: unstuffed - 12 minutes per pound or 2 hours
stuffed – 15 minutes per pound or 2-1/2 hours

- Remember to use the preheat cycle.

Optional extender ring needed in order for turkey to fit in the oven.

One 4.5 kg (10 pound) turkey

1/4 cup oil, melted butter or margarine

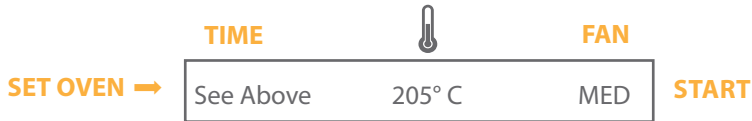
Salt and pepper (if desired)

STEP ONE

Wash turkey under cold water, pat dry. Remove and discard any excess fat. Set turkey aside.

STEP TWO

Place wire rack into glass bowl of oven. Put the turkey directly on wire rack, add the extender ring (optional accessory) to the top of the glass bowl if needed. The turkey should be basted at 20 – minute intervals with the butter, oil, or margarine (this will seal in the turkey's natural juices); salt and pepper as needed. Set oven.



گام دوم

پایه‌ی سیمی را در کاسه‌ی شیشه‌ای آون بگذارید. بوقلمون را مستقیماً بر روی پایه‌ی سیمی بگذارید.

در صورت نیاز، حلقه گسترنده (لوازم جانبی اختیاری) را بر روی کاسه‌ی شیشه‌ای سوار کنید، بوقلمون را به مدت ۲۰ دقیقه با کره، روغن یا مارگارین چرب کنید. (این کار لعاب طبیعی گوشت بوقلمون را حفظ می‌کند). در صورت لزوم نمک و فلفل نیز اضافه نمایید. آون را تنظیم کنید.



زمان

فن

تنظیم آون

بالارابینید

۲۰۵ درجه‌ی سانتی‌گراد

زیاد

آغاز

گام اول

چربی اضافه‌ی مرغ را جدا نمایید.

گام دوم

روغن را با پودر فلفل قرمز در قابلمه‌ای بر روی شعله‌ای ملایم گرم کنید. پیاز را به مدت زمان یک دقیقه به آن اضافه کنید و بجوشانید. سیر را نیز به آن اضافه کنید. سس سویا، آب و آب لیمو را در مخلوط بریزید. آن را بجوشانید، شعله را کم کنید و به مدت ۳ دقیقه، آرام بجوشانید. مرغ را در ظرف شیشه‌ای پخت آن قرار دهید. ماریناد را سرو کنید و بر روی مرغ بریزید. مرغ را بپوشانید و به مدت ۱ تا ۳ ساعت در یخچال بگذارید.

گام سوم

پایه‌ی سیمی را در کاسه‌ی شیشه‌ای آون بگذارید. ماریناد را از مرغ بزدایید و آن را جداگانه نگه دارید. مرغ را مستقیماً بر روی پایه‌ی سیمی قرار دهید. آون را تنظیم کنید.

	زمان		فن	
تنظیم آون	۰۰:۴۵	۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	زیاد	آغاز

پس از ده دقیقه، گوشت را با ماریناد چرب کنید. ماریناد باقی‌مانده را بجوشانید تا به سه‌چهارم فنجان کاهش یابد. پیش از سرو کردن مرغ، ماریناد را بر روی آن بریزید.

بوقلمون بریان

برای ۸ پرس غذا

- مدت زمان پخت (بوقلمون شکم خالی): ۱۲ دقیقه برای هر ۴۵۰ گرم یا دو ساعت
مدت زمان پخت (بوقلمون شکم پُر): ۱۵ دقیقه برای هر ۴۵۰ گرم یا دو و نیم ساعت
به یاد داشته باشید که دستگاه را از پیش گرم کنید.
- حلقه‌ی گسترش انتخابی، مورد نیاز برای قرار دادن بوقلمون در آون
 - یک عدد بوقلمون ۴/۵ کیلوگرمی
 - یک‌چهارم فنجان روغن، کره‌ی ذوب‌شده یا مارگارین
 - نمک و فلفل (به میزان دلخواه)

گام اول

بوقلمون را با آب سرد بشویید و فوراً خشک کنید. هرگونه چربی اضافی را جدا نمایید و سپس بوقلمون را درکناری بگذارید.

گام دوم

کره را در داخل ظرفی بر روی شعله‌ای ملایم آب کنید. پیاز را اضافه کنید تا حدود یک دقیقه بپزد و نرم شود. قارچ را به مدت یک دقیقه به آن اضافه نمایید. خرده‌های نان، نمک، فلفل، جعفری، پوست لیمو، مارچوبه، گرد جوز و تخم‌مرغ را اضافه کنید و به دقت مخلوط کنید. خرده‌های نان را در شکم مرغ بریزید. پوست مرغ را به نمک و فلفل آغشته کنید و آن را کنار بگذارید.

گام سوم

پایه‌ی سیمی را در کاسه‌ی شیشه‌ای آون قرار دهید. مرغ را مستقیماً بر روی پایه بگذارید. آون را تنظیم کنید.

زمان	فن
تنظیم آون	زیاد
۰۰:۴۰	۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد

مرغ را بر گردانید و آون را دوباره تنظیم کنید.

زمان	فن
تنظیم آون	متوسط
۰۰:۴۰	۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد

خوراک بال مرغ پر ادویه

برای ۴ پرس غذا

خواباندن در ماریناد: دست‌کم ۱ ساعت

مدت زمان پخت: ۲۵ دقیقه

به یاد داشته باشید که عمل پیش‌گرمایش را انجام دهید.

• مرغ (حدود ۲ کیلوگرم): چهار تکه شده
ماریناد:

- یک قاشق غذاخوری روغن مایع
- نیم قاشق چای‌خوری پودر فلفل قرمز
- یک عدد پیاز کوچک، پوست‌گرفته و کاملاً خردشده
- دو عدد سیر، پوست‌گرفته و خردشده
- دو قاشق غذاخوری سس سویا
- نیم فنجان آب
- دو قاشق غذاخوری آب لیمو

پایه‌ی سیمی بالایی را بردارید و آن را دوباره تنظیم کنید.



فن

زمان

آغاز

زیاد

۲۰۵ درجه‌ی سانتی‌گراد

۰۰:۱۰

تنظیم دوباره آن

گوشت‌ها، ماهی و ماکیان

آون دستگاهی مجهز برای پخت تمام انواع گوشت‌ها، ماهی و ماکیان است. فن، هوای داغ را با فشار به سمت لایه‌ی زیرین گوشت به گردش در می‌آورد و با برخورد به کف دستگاه، لایه‌ی زیرین گوشت را به‌طور یکنواخت می‌پزد. این فرآیند پخت با فشار هوای داغ، چندان سریع است که لایه‌ی بیرونی گوشت را برشته می‌کند و عصاره‌ی طبیعی داخل گوشت را حفظ می‌کند. گوشتی که در این آون پخته می‌شود، عطروطعم کبابی را خواهد داشت و افزون بر این، با سرعت مایکروویو می‌پزد.

جوجه‌کباب

برای ۴ پرس غذا
مدت زمان پخت: ۲۰ دقیقه برای هر ۴۵۰ گرم، یا حدوداً ۱ ساعت و ۲۰ دقیقه
عمل پیش‌گرمایش را فراموش نکنید.
• یک عدد مرغ (حداکثر ۲ کیلوگرمی)
سس:

- یک قاشق غذاخوری کره
- یک عدد پیاز کوچک، پوست‌گرفته و کاملاً خردشده
- ۱۰۰ گرم قارچ (با تکه‌های باریک)
- یک فنجان و نیم خرده‌نان
- یک قاشق غذاخوری جعفری خردشده
- یک قاشق چای‌خوری آب پوست لیموی رنده‌شده
- یک چهارم قاشق چای‌خوری مارچوبه‌ی خشک‌شده
- یک هشتم قاشق چای‌خوری پودر جوز
- یک عدد تخم‌مرغ

گام اول

چربی‌های اضافه را از گوشت مرغ جدا کنید. مرغ را با آب سرد بشویید، فوراً آن را خشک کنید و کناری بگذارید.



نکته:

برای تهیه نان گیاهی، به جای سیر، دو قاشق چای خوری گیاه ادویه‌ای خردشده مانند جعفری، ریحان یا رزماری به مخلوط کره اضافه نمایید.

خوراک بال مرغ پر ادویه

برای ۶ پرس غذا

مدت زمان خواباندن در ماریناد: دست کم ۳۰ دقیقه

مدت زمان پخت: ۳۰ دقیقه

به یاد داشته باشید که دستگاه را از پیش گرم کنید.

• یک‌ونیم کیلوگرم بال مرغ، پاک‌شده

ماریناد:

• نیم‌فنجان سس سویا

• نیم‌فنجان روغن گیاهی

• یک قاشق غذاخوری روغن فلفل قرمز

• یک عدد سیر درشت، کاملاً خردشده

گام اول

ماریناد را آماده کنید. سس سویا، روغن، روغن فلفل قرمز، و سیر را در کاسه‌ای بزرگ مخلوط کنید.

بال مرغ را اضافه کند و هم بزیند تا خوب با مخلوط آغشته شود. بال مرغ‌ها را بپوشانید و به مدت دست کم ۳۰ دقیقه در یخچال بگذارید.

گام دوم

دو پایه‌ی سیمی را در کاسه‌ی شیشه‌ای آون بگذارید. ماریناد را از بال مرغ بچکانید. بال‌ها را مستقیماً بر روی پایه‌های سیمی بچینید. نیمی از بال‌ها را بر روی پایه‌ی بالایی و نیم دیگر را بر روی پایه‌ی پایینی قرار دهید.

زمان	فن	آغاز
۰۰:۱۰	۲۳۵ درجه‌ی سانتی‌گراد	زیاد

زمان	فن	آغاز
۰۰:۱۰	۲۰۵ درجه‌ی سانتی‌گراد	زیاد

تنظیم دوباره آون



زمان

فن

تنظیم مجدد آون

۰۰:۱۵

۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد

زیاد

آغاز

قطعات گوشت را با ماریناد باقی‌مانده، هر پنج دقیقه یک بار، چرب کنید.

نان برشته‌ی سبیر

برای ۴ پرس غذا

مدت زمان پخت: ۶ دقیقه

عمل پیش‌گرمایش دستگاه را فراموش نکنید.

- یک قرص نان فرانسوی
- نیم فنجان کره در دمای اتاق
- دو قاشق غذاخوری پنیر رنده شده پارمزان
- دو عدد سیر پوست‌گرفته و چرخ‌شده
- نمک و فلفل برای چاشنی

گام اول

نان را به صورت مورب به قطعات ۲/۵ سانتی‌متری ببرید.

گام دوم

کره، پنیر پارمیزان، سبیر، نمک و فلفل را به دقت مخلوط کنید. مخلوط را بر روی یکی از کناره‌های نان بمالید.

گام سوم

پایه‌ی سیمی را در کاسه‌ی شیشه‌ای آون قرار دهید. ۲ یا ۵ تکه نان را مستقیماً بر روی پایه‌ی سیمی بگذارید. آون را تنظیم کنید.



زمان

فن

تنظیم آون

۰۰:۰۶

۲۳۵ درجه‌ی سانتی‌گراد

متوسط

آغاز

نان باید به رنگ زرد طلایی درآید. این فرآیند را برای باقی‌مانده‌ی نان نیز تکرار کنید.

برای ۶ تا ۸ پرس غذا

خواباندن در ماریناد (مخلوطی از آب نمک، سرکه و ادویه و ...) ۴ تا ۸ ساعت.
یک و نیم کیلوگرم گوشت چرخ کرده دنده‌ی گاو
ماریناد:

- ۲ عدد پرتقال
- دو قاشق غذاخوری عسل
- یک قاشق غذاخوری آب لیمو
- یک قاشق غذاخوری سس «بالزامیک شیره انگور»
- یک قاشق چای خوری سس سویا
- نمک و فلفل برای چاشنی

گام اول

گوشت را به قطعات قابل سرو، تقسیم کنید.

گام دوم

ماریناد را آماده کنید: با رنده‌ای بسیار ریز، پوسته‌ی بیرونی یک پرتقال را رنده کنید، سپس پوسته‌ی رنده شده را در قابلمه بگذارید. آب دو پرتقال دیگر را بگیرید و همراه با عسل، آب لیمو، سس و سترشیر و سس سویا به قابلمه اضافه نمایید و آن را بر روی شعله‌ی ملایمی، به آهستگی بجوشانید. هر از چندگاهی، آن را هم بزنید. سس را به مدت زمان ۱۰ دقیقه بپزید. قابلمه را از روی شعله بردارید و بگذارید کاملاً خنک شود.

گام سوم

ماریناد را بر روی گوشت دنده بریزید و آن را بپوشانید و به مدت زمان ۴ ساعت در یخچال بگذارید.

گام چهارم

پایه‌ی پوشاننده را در داخل کاسه‌ی شیشه‌ای آون قرار دهید، ماریناد را از گوشت بگیرید و آن را برای روغن زدن استفاده نمایید. گوشت‌ها را مستقیماً بر روی پایه‌ی سیمی قرار دهید و آون را تنظیم کنید.



زمان

فن

تنظیم آون

۰۰:۱۰

۲۵۰ درجه‌ی سانتی گراد

زیاد

آغاز

ارایه‌ی غذا

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

یک تکه تازه پخته‌شده‌ی نان باگت را در سبیدی که با دستمال سفره‌ای رنگین پوشیده شده، قرار دهید.

آن را با مارگارین یا کره‌ی معمولی که با پنیر رنده شده ترکیب شده است، نمک، سیر یا چاشنی دلخواه‌تان میل کنید.

اگر قسمت اصلی گوشت، در دیس غذای بزرگی با جعفری تازه و حلقه‌های هویج (که با سیب‌زمینی پوست‌کن درست شده) و تربچه‌ی قرمز تزئین شده باشد، زیبا و جذاب می‌شود.

سس را در ظرف چینی یا شیشه‌ای ظریفی بر سر سفره بیاورید. ملاقه‌ای در آن بگذارید و ظرف را سر میز بیاورید تا جابجا کردن ظرف بین مهمان‌ها آسان شود.

یک دسته گل بر روی میز همیشه جذاب است، اما چند تا از سردیس‌های محبوب‌تان و گیاه‌های کوچک خانگی را نیز بر روی میز بگذارید.

شمع‌های برافروخته، حالتی خودمانی به میز شام می‌دهند، پس چراغ‌ها را خاموش کنید و چراغ جادو را روشن کنید! (شمع‌های کوچک روشن شناور در کاسه‌ی بزرگ و شفاف آب) جادو می‌کند.

روش‌های تهیه

در تمام روش‌های طرز تهیه، واحدهای اندازه‌گیری زیر در نظر گرفته شده است:

۱ قاشق چای‌خوری = ۵ میلی‌لیتر
۱ قاشق غذاخوری = ۱۵ میلی‌لیتر
۱ فنجان = ۲۵۰ میلی‌لیتر

اشتها‌آورها

با استفاده از آون پذیرایی از مهمان‌ها آسان می‌شود. اغلب خوردنی‌ها و نوشیدنی‌های اشتها‌آور را می‌توان در مدت زمان ۴ تا ۸ دقیقه پس از بیرون‌آوردن آنها از فریزر، سرو کرد. همچنین می‌توانید خوراکی اشتها‌آور دلخواه‌تان را آماده کنید و آن را با سرعتی برق‌آسا در آون بپزید.



نکته‌ی مهم: به یاد داشته باشید که فرآیند پیش‌گرمایش را انجام دهید.

گوشت

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

ماهی

درسته: ماهی تازه‌ای انتخاب کنید که چشم‌های سالم و شفاف و آبشش‌های روشن داشته باشد (اینها نشانه‌های تازگی ماهی هستند). همچنین پولک‌های آن باید درخشان و تمیز باشد. ماهی باید بوی تازگی بدهد و سالم به نظر برسد و گوشت آن پس از فرورفتگی بر اثر تماس دست، به جای اولش برگردد و سفت باشد. فیله: تنها فیله‌هایی نرم، بدون تغییر رنگ انتخاب کنید که بوی خوشایند دریا بدهند. فیله‌ها نباید تیره‌رنگ و نرم باشند و هنگام لمس، باید کاملاً تازه باشند.

ماکیان

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

سبزیجات/میوه‌جات

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

آماده‌کردن غذا و ارایه‌ی آن**آماده‌کردن**

دقت در فرآیند پخت غذا، منجر به دست‌یابی به غذایی خوشمزه، سالم و اشتهاآور می‌شود.

چربی‌های اضافه را بگیرید و گوشت‌ها را مرتب کنید. میوه‌جات و مخلفات تزینی را تمیز کنید و لک و خال میوه‌ها را بردارید. از گوشت و سبزیجات تازه استفاده کنید. از پخت کامل تمام بخش‌های غذا مطمئن شوید. برای این کار، به زمان‌های متفاوت آغاز عملکرد پخت نیاز است؛ که باید به دقت آنها را برنامه‌ریزی کرد. زمان‌های نوشته شده تقریبی هستند و بر حسب ذائقه، قابل تغییر هستند.

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

• **ترد نگه‌داشتن غذا**

پس از پخت غذا، دما را بر روی گزینه‌ی «یخ‌زدایی» (Thaw) و سرعت چرخش فن را بر روی میزان «کم» (Low) تنظیم کنید. این کار باعث می‌شود که غذا به‌طور موقت گرم و ترد بماند تا هنگام سرو آن فرا رسد.

• **برای سهولت تمیزکاری**

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

• **سازگار کردن پخت غذا با آون**

هنگام آماده‌کردن غذاها با آون‌های رایج، دما ثابت است؛ اما مدت زمان پخت کاهش می‌یابد. به راحتی می‌توانید سلیقه‌تان را در پخت غذاها با این آون سازگار نمایید.



نکته‌ی مهم: به یاد داشته باشید که فرآیند پیش‌گرمایش را انجام دهید.

• **مدت زمان پخت**

مدت زمان‌های پختی را که در راهنمای طرز تهیه، در این دفترچه به آنها اشاره شده است، صرفاً به عنوان الگو در نظر بگیرید. باید ببینید که آیا وزن مواد غذایی را که درست می‌کنید از وزن این مواد در راهنمای طرز تهیه بیشتر یا کم‌تر است؛ سپس به دقت مدت زمان پخت را تنظیم کنید. همچنین باید درجه‌ی برشتگی دلخواه‌تان را نیز انتخاب کنید. هنگام کار با آون پیشنهاد می‌کنیم به فرآیند پخت در کاسه‌ی شیشه‌ای نظارت کنید.

- درپوش را ببندید و دوشاخه را به پریز برق متصل نمایید.
- مدت زمان عملکرد را بر روی ۱۰ دقیقه تنظیم کنید.
- گزینه‌ی شستشو Wash (۶۵ درجه‌ی سانتی‌گراد) را بر روی صفحه‌ی کنترل دما انتخاب کنید.
- سرعت چرخش فن را بر روی میزان «کم» (Low) تنظیم کنید و دکمه‌ی «آغاز» (Start) را بزنید.
- پس از پایان این فرآیند، با آب گرم کاسه را بشوید تا پسماندهای مواد شوینده زدوده شوند.

کاسه‌ی شیشه‌ای با قابلیت شست‌وشو در ماشین ظرف‌شویی

کاسه‌ی شیشه‌ای و پایه‌های سیمی را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی نیز شست. هیچ‌گاه درپوش را در ماشین ظرف‌شویی نشوید یا آن را در مایعات فرو نبرید. پیش از شست‌وشوی کاسه‌ی شیشه‌ای، آن را از دستگاه جدا نمایید.

به یاد داشته باشید که:

- پیش از تمیزکاری درپوش، دوشاخه‌ی آون را از پریز برق بکشید.
- پیش از شست‌وشو، بگذارید آون خنک شود.
- هنگام عملکرد خودتمیزکاری، بیش از سطح ۴ سانتی‌متر، آب در کاسه نریزید.
- نگذارید فن دستگاه، نمناک شود.

پیش از آغاز فرآیند پخت

نکات پخت

برای استفاده‌ی بهینه از آون، نکات پخت زیر را به یاد داشته باشید.

- تا حد امکان، همیشه غذا را مستقیماً بر روی پایه‌ی سیمی بگذارید.

پخت غذا بر روی پایه‌ی سیمی، سبب گردش جریان هوای داغ در پیرامون غذا می‌شود و در نتیجه، بدون نیاز به برگرداندن آن، غذا را به سرعت و به‌طور یکنواخت می‌پزد.

• غذا را یکبار و به‌طور کامل بپزید.

با استفاده از پایه‌های دولایه‌ای، پخت هم‌زمان تمام غذا، آسان می‌شود. به یاد داشته باشید که غذاها، بسته به نوع و وزن آنها، برای پخت نیاز به مدت زمان‌های مختلف دارند. با برنامه عمل کنید؛ غذاهایی را که به طولانی‌ترین مدت زمان پخت نیاز دارند، بر روی پایه‌ی سیمی پایینی قرار دهید. بعدها، در طول فرآیند پخت، غذای دیگر را بر روی پایه‌ی بالایی قرار دهید. اکنون، یک وعده‌ی غذایی کامل با سیب‌زمینی و سبزیجات، هم‌زمان پخته و آماده می‌شود.



تمیزکاری آون

تمیزکاری آسان

- دوشاخه‌ی دستگاه را از پریز برق بکشید و بگذارید خنک شود.
- با اسفنج و ماده‌ی پاک‌کردنده‌ی ملایم و آب داغ، کاسه‌ی شیشه‌ای را تمیز کنید.
- به خوبی آب بکشید تا مواد پاک‌کننده زدوده شوند. نکته: هیچ‌گاه درپوش دستگاه را در هیچ مایعی فرو نبرید.

تمیزکاری معمولی

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

خودتمیزکاری کاسه‌ی شیشه‌ای

- برای تمیزکاری به این شیوه، در حدود ۴ سانتی‌متر آب داغ در کاسه‌ی شیشه‌ای بریزید. بیش از سطح ۴ سانتی‌متر، آب نریزید.
- یک قطره از ماده‌ی پاک‌کننده‌ی ملایمی در آن بریزید.

سرعت به گزینه‌ی «زیاد» رسید، این چرخه دوباره از گزینه‌ی «کم» تکرار خواهد شد. (نکته: می‌توان سرعت چرخش فن را هنگام پخت با فشردن دکمه‌ی سرعت تغییر داد).

- برای آغاز فرآیند پخت دکمه‌ی «آغاز» را فشار دهید. در صورتی که زمان، دما و سرعت چرخش فن تنظیم نشده باشد و دستگیره‌ی ایمنی (یا درپوش) پایین نباشد، دستگاه عمل نخواهد کرد. (نکته: کشیدن دوشاخه‌ی دستگاه از پریز برق، تمام تنظیم‌ها را لغو خواهد کرد).

- هنگامی که تایمر علامت «۰۰:۰۰» را نشان می‌دهد، فرآیند پخت پایان یافته است و دستگاه پایان عملکرد پخت را با شش علامت صوتی اعلام می‌کند. هم‌زمان با این کار، چراغ توان خاموش می‌شود، اما چراغ نشانگر دما هم چنان روشن می‌ماند. اگر دمای آن به بیش از ۱۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد برسد، چراغ نشانگر سرعت چرخش فن، چشمک می‌زند و فن به عملکرد خود ادامه می‌دهد تا المنت گرمایشی خنک شود. هنگامی که دمای آن به ۱۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد کاهش می‌یابد، عملکرد فن متوقف خواهد شد و چراغ نشانگر سرعت چرخش فن، از چشمک‌زدن باز می‌ماند.

- دکمه‌ی پاک کردن (Clear) را بزنید تا همه‌ی عملکردهای دستگاه لغو شود. در این حالت، تایمر بر روی «۰۰:۰۰» و چراغ نشانگر دما بر روی ۶۵ درجه‌ی سانتی‌گراد و چراغ نشانگر سرعت چرخش فن، بر روی «زیاد» تنظیم می‌شود.

- اگر دستگیره‌ی ایمنی یا درپوش، هنگام عملکرد پخت بالا آورده شوند (به حالت عمودی درآیند)، المنت گرمایشی خاموش خواهد شد و تایمر متوقف می‌شود. هنگامی که دمای آن، پایین‌تر از ۱۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد است، فن خاموش خواهد شد. به هر رو، اگر دمای آن بالاتر از ۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد (۳۵۰ درجه‌ی فارنهایت) باشد، سرعت چرخش فن کم خواهد شد و از شدت حرارت خواهد کاست. هم‌زمان، چراغ نشانگر سرعت چرخش فن، در حالت اولیه باقی می‌ماند و چشمک می‌زند تا دمای آن به ۱۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد کاهش یابد.

- هنگامی که دمای آن در حین پخت به دمای تنظیم‌شده می‌رسد، چراغ نشانگر دما چشمک خواهد زد. اگر دمای آن پایین‌تر از دمای تنظیم‌شده باشد، این چراغ دوباره بر روی موقعیت «روشن» (On) باقی می‌ماند و چشمک نمی‌زند.

- برای دومین بار، دیواره‌ی داخلی کاسه‌ی شیشه‌ای را با ابری مرطوب تمیز کنید. اکنون دستگاه شما برای پخت نخستین غذا آماده است.



نکته‌ی مهم: به یاد داشته باشید که عمل پیش‌گرمایش را انجام دهید.

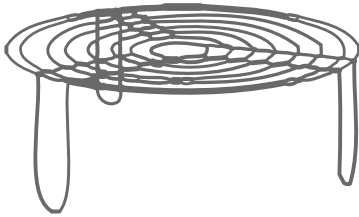
روش استفاده از آون چندکاره

- یکی از سری‌های سیم دستگاه را به سوکت بدنه‌ی آن و دوشاخه را به پریز برق استاندارد بزنید.
- تایمر، زمان «۰۰:۰۰» را نشان می‌دهد، چراغ نشانگر دما بر روی ۶۵ درجه‌ی سانتی‌گراد ثابت می‌ماند و چراغ نشانگر سرعت فن، علامت «زیاد» (high) را نشان می‌دهد. اگر این علامت نشان داده نشد، دکمه‌ی پاک کردن (Clear) را بزنید تا حالت بالا نشان داده شود.
- پایه‌ی سیمی کوتاه را در کاسه‌ی شیشه‌ای آون بگذارید (توجه کنید که از پایه‌ی سیمی کوتاه برای تمام غذاها می‌توان استفاده کرد، مگر این که خلاف این نکته تأکید شده باشد). غذا را مستقیماً بر روی پایه‌ها قرار دهید، در صورتی که خلاف این کار توصیه نشده باشد.
- در را ببندید و آن را در موقعیت افقی «روشن» (On) قرار دهید.
- دکمه‌ی پیش‌گرمایش را فشار دهید. این کار، سبب می‌شود که دستگاه با بیشترین میزان دما و سرعت فن به مدت ۶ دقیقه، آغاز به کار کند. هنگامی که تایمر علامت «۰۰:۰۰» را نشان می‌دهد و چراغ چشمک می‌زند، عملکرد پیش‌گرمایش پایان یافته است. در صورت لزوم، پیکان رو به بالا را فشار دهید تا مدت زمان پیش‌گرمایش افزایش یابد.
- انتخاب مدت زمان: پیکان‌های رو به بالا یا پایین را فشار دهید تا زمان انتخاب‌شده، کاهش یا افزایش یابد. از ۱ دقیقه تا ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه می‌توان مدت زمان را تنظیم کرد. فشار دادن دکمه‌ی پاک کردن (Clear)، تایمر را صفر می‌کند (نکته: می‌توانید هنگام پخت، دمای تنظیم‌شده را با فشردن دکمه‌ی «دما» تغییر دهید).
- انتخاب میزان دما: دکمه‌ی «دما» (Temp) را به آرامی فشار دهید تا انتخاب‌گر دما از چپ به راست حرکت کرده و هر بار بر روی یک دما مکث کند. چراغ، دمای انتخاب‌شده را نشان می‌دهد. به محض این که دما به ۲۶۰ درجه‌ی سانتی‌گراد (۵۰۰ درجه‌ی فارنهایت) رسید، این چرخه دوباره آغاز خواهد شد.
- نکته: با فشردن دکمه‌ی دما در هنگام پخت، می‌توان دمای تنظیم‌شده را تغییر داد.
- انتخاب سرعت چرخش فن: برای تغییر سرعت فن، دکمه‌ی «سرعت» (Speed) را فشار دهید. چراغ نشانگر از چپ به راست حرکت خواهد کرد، به محض این که

سرهم‌بندی

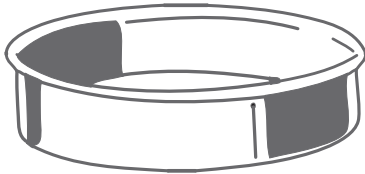
۱. چنگک‌ها را بر روی دو انتهای پایه بگذارید، به طوری که زبانه‌ها در شکاف پایه‌ی سیمی دوگانه قرار گیرند.
۲. پایه‌ی دیگر را بر روی شکاف قرار دهید و چنگک‌های پایه را در داخل شکاف‌ها محکم کنید.
۳. مطمئن شوید که پایه‌ی سیمی عملکرد تنوری کردن، در جایش محکم شده باشد. این وسیله می‌تواند جوجه را به صورت عمودی برشته کند.

لوازم انتخابی



پایه‌ی سیمی بلند

در درون کاسه‌ی شیشه‌ای و بر روی پایه‌ی سیمی کوتاه قرار می‌گیرد و پخت دولایه را امکان‌پذیر می‌سازد یا درپوش را نگه می‌دارد.



حلقه‌ی گسترنده

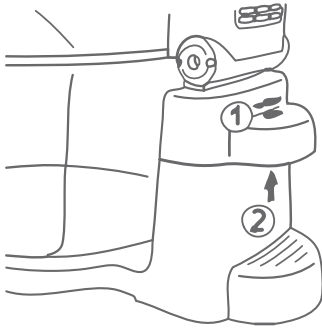
برای استفاده در پخت بوقلمون و غذاهای حجیم دیگر.

پیش از آغاز فرآیند پخت

آماده‌کردن آون چندکاره

پیش از آغاز پخت با آون، ابتدا آن را گرم کنید. هنگام آماده‌سازی آون بر اساس دستورالعمل‌های زیر، دستگاه اندکی بوی سوختگی تولید می‌کند. در این حالت، دستگاه گریس اضافی به کاربرده شده در کارخانه را می‌سوزاند، اما به شما یا آون آسیبی نمی‌رساند. به روش زیر عمل کنید:

- دوشاخه را به پریز برق متصل نمایید.
 - دیواره‌ی داخلی کاسه‌ی شیشه‌ای را با ابری مرطوب تمیز کنید.
 - در را در حالت افقی قرار دهید.
 - دکمه‌ی پیش‌گرمایش را فشار دهید.
- آون به مدت زمان ۶ دقیقه گرم خواهد شد و به‌طور خودکار خاموش می‌شود. (پس از پایان فرآیند پیش‌گرمایش، فن به مدت ۹۰ ثانیه دیگر هم عمل خواهد کرد).
- پیش از تماس دست با دستگاه، بگذارید به مدت ۵ دقیقه خنک شود.



شیوهی استفاده از حلقه ی گسترش

۱. دکمه ی ایمنی را فشار دهید و آن را در موقعیت رهاکنده اش نگاه دارید.

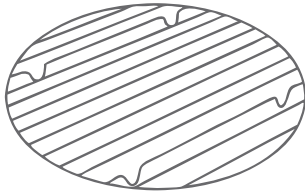
۲. دکمه ی فشاری را به سمت بالا فشار دهید و در را بالا بکشید و تا آخرین حد ممکن آن را باز کنید.



هشدار:

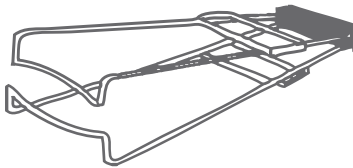
هنگام جابه جاکردن یا نگهداری دستگاه، دکمه ی ایمنی را فشار ندهید.

شکل های راهنمای دستگاه



پایه ی سیمی کوتاه

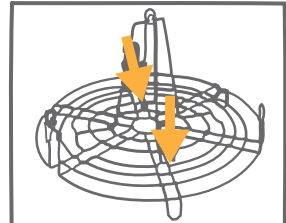
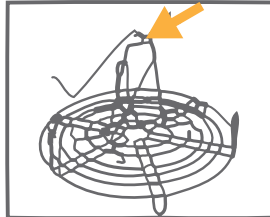
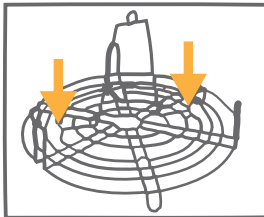
در کف کاسه ی شیشه ای قرار می گیرد و امکان گردش هوا در اطراف غذا را فراهم می سازد.



انبر کوچک

برای بیرون آوردن پایه های سیمی یا غذای داغ از درون آون.

لوازم جانبی انتخابی



پایه ی سیمی عملکرد تنوری کردن (باید همراه با حلقه ی گسترش دهنده باشد).

- شوید تا خنک شود.
- هنگام جابه‌جا کردن آون، از هر دو دست خود استفاده کنید.
- اجازه ندهید درپوش دستگاه نمناک شود.



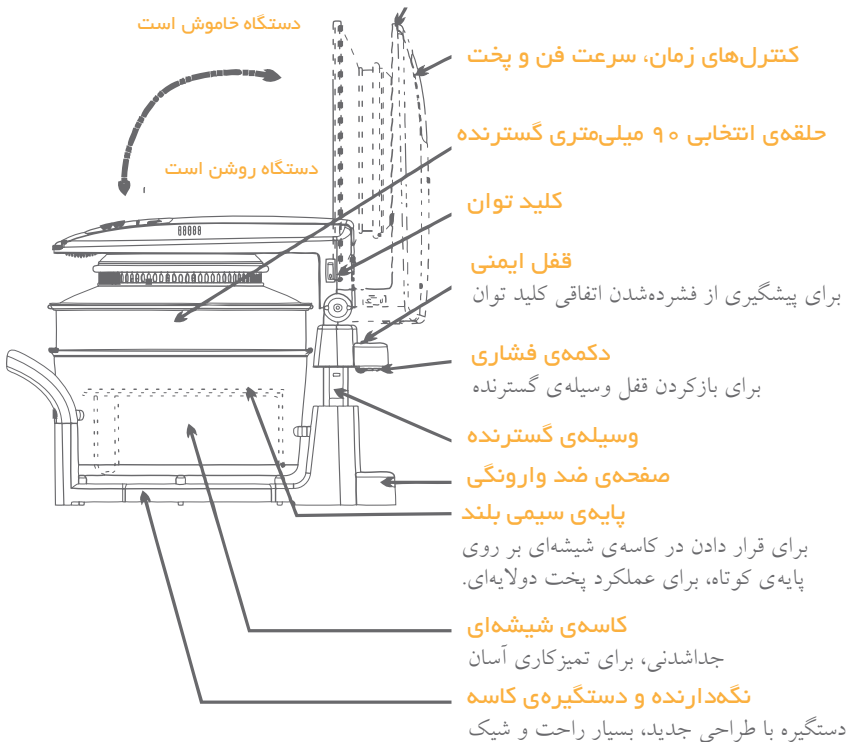
هشدار:

سطوح شیشه‌ای آون بسیار داغ می‌شوند. لمس این سطوح، پیش از خنک شدن آون، باعث سوختگی می‌شود.
منتظر بمانید که قطعات شیشه‌ای آون خنک شوند، سپس آنها را لمس کنید.

استفاده از آون چندکاره

وسپله‌ی ایمنی روشن بودن دستگاه

هنگامی که درپوش باز و عمود بر دستگاه است، المنت گرمایشی و فن خاموش‌اند.
هنگامی که درپوش بسته است، دستگاه خاموش است.



گریل
سرخ کردن بدون روغن
بخارپز کردن
پختن بدون آب
برشته کردن

زندگی سالم

شما می‌توانید با آن، از هوای داغ برای پخت مواد غذایی که روی سینی قرار دارند استفاده نمایید. با این کار، میزان چربی غذا به حداقل می‌رسد و مصرف چربی و کلسترول شما کاهش می‌یابد و سلامتی تضمین می‌شود. هنگام استفاده از آن چندکاره اضافه کردن چربی، روغن، کره یا مارگارین به اغلب غذاها ضروری نیست. در هر حال، اگر مایل باشید می‌توانید این مواد را به غذا اضافه کنید. برای حفظ سلامتی تان، موارد زیر را رعایت کنید:

۱. روزانه غذاهای گوناگونی را مصرف کنید که ترکیبی از گروه‌های غذایی متفاوت باشند.
۲. شکر، کره، روغن، چربی، سس و شیرینی کم‌تر بخورید.
۳. مقدار زیادی میوه و سبزیجات بخورید (بهتر است بخارپز شده باشد)
۴. هر روز مقدار زیادی آب بنوشید.
۵. کمتر از غذاهای آماده استفاده نمایید. استفاده از غذاهای تازه مفیدتر است.
۶. در هر وعده به میزان کمی غذا بخورید، اما سروقت غذا میل کنید.
۷. نمک، به مقدار کم مصرف کنید.
۸. تا حد امکان از روغن کمتری برای سرخ کردن استفاده نمایید. (غذا را خشک تنوری کنید)



هشدارهای ایمنی

- تمام دستورالعمل‌ها را بخوانید. سپس برای مراجعه‌های بعدی آن را نگه دارید.
- نگذارید سیم برق دستگاه از پیشخوان آویزان شود.
- آن را در مکانی امن، در مرکز میز یا پیشخوان قرار دهید.
- همیشه پیش از جابجایی دستگاه، دوشاخه‌ی آن را از پریز برق جدا نمایید.
- سطوح آن داغ‌اند، همیشه بر فعالیت کودکان در آشپزخانه نظارت کنید.
- پیش از روشن کردن دستگاه، درپوش کاسه را محکم کنید.
- همیشه پیش از برداشتن درپوش و گذاشتن آن بر روی پایه، دستگاه را خاموش کنید.
- اگر سیم برق دستگاه آسیب دیده‌بود، از آن استفاده نکنید.
- همیشه دوشاخه‌ی دستگاه را از پریز برق جدا نمایید و پیش از تمیزکاری، متظر

می شود.

- عملکرد پخت چند لایه، امکان پخت تمام غذا را فراهم می سازد.
- این آون، غذا را دو یا سه برابر سریع تر از آون معمولی می پزد. به دلیل این ویژگی ها، آون چندکاره ی، نماینده ی نسل جدیدی از آون هاست.

مزایای آون

- غذا را به طور کامل بریان می کند، کباب می کند، می پزد و بخارپز می کند.
- غذا را در مدت زمانی کم تر از آون های معمولی می پزد.
- این دستگاه برای عملکرد پخت، نیاز به صرف هزینه ی نصب ندارد.
- قابلیت استفاده ی آسان: تنها زمان، حرارت و سرعت فن را تنظیم کنید.
- هوای داغ در اطراف غذا جریان می یابد و بنابراین، غذا به طور یکنواخت می پزد.
- لایه ی بیرونی گوشت برشته می شود و لایه ی درونی آن مرطوب باقی می ماند.
- گردش هوای داغ سبب آماده شدن سریع غذا می شود.
- مصرف برق آن در مقایسه با آون های دیگر، کم تر است.
- غذاهای یخ زده را به سرعت یخ زدایی می کند.
- دارای چرخه ی توکار تمیزکاری است.

دستور العمل های استفاده

آون استاندارد
گریل
سرخ کن
آون با پخت همرفتی (هوای داغ)
تابه ی الکتریکی
بخارپز الکتریکی
آون توستر
جوجه گردان

هشت شیوه ی پخت

کباب کردن
پختن
بریان کردن

پیش از بکاربردن وسایل برقی، باید اقدامات پیشگیرانه‌ی ایمنی، را مد نظر قرار گیرد:



آون با عملکرد چندگانه‌ی پخت همرفتی

نسل جدیدی از آونها

با آون که دارای عملکرد چندگانه پخت همرفتی است، می‌توانید غذاهای خوشمزه و سالمی را در کم‌تر از نصف مدت‌زمان شیوه‌های سنتی آماده کنید. دست‌یابی به نتایج چشمگیر در پخت غذا، ناشی از رویکرد انقلابی ما به شیوه‌های پختی است که سبب صرفه‌جویی در مدت زمان پخت می‌شوند.

آشپزهای حرفه‌ای تجربه‌ای طولانی در این مسأله دارند که با استفاده از فن می‌توان پخت با آون‌های سنتی را بهبود بخشید. فن، جریان گردش هوای داغ آون را تسریع می‌کند. در آون‌های سنتی، فن بر روی یکی از جداره‌های محافظه‌ی آون تعبیه شده است.

مزایای این آون، با عملکرد چندگانه‌ی پخت همرفتی، نسبت به آون‌های سنتی به شرح زیر است:

- بدنه‌ی این آون از شیشه ساخته شده است نه از فلز. بنابراین می‌توانید از تمام زوایا بر فرآیند پخت نظارت کنید.
- در این آون، کاسه‌ی دورانی با فن که در داخل درپوش دستگاه تعبیه شده، ترکیب شده است. به گونه‌ای که هوای داغ به سمت پایین و به روی غذا و اطراف جداره‌ی کاسه جریان می‌یابد و سپس به سمت بالا و فن بر می‌گردد. این فرآیند، سبب تولید جریان هوای بسیار داغ، چرخشی و دایمی می‌شود که غذا را به‌طور کامل و به سرعت می‌پزد و برشته می‌کند.
- با استفاده از پایه‌های پخت در این آون، امکان پخت دولایه‌ی غذا به صورت هم‌زمان فراهم شده است. افزون بر این، هنگامی که گوشت قرمز، ماکیان یا ماهی بر روی پایه‌ی سیمی پایینی در حال پخت است، روغن و چربی گرفته می‌شوند. به این شیوه می‌توانید غذایی سبک و بسیار خوشمزه بپزید.
- به مزایای دیگر دستگاه نیز توجه کنید:
- تمامی رویه گوشت قرمز و ماکیان برشته و ترد می‌شود، و درون آن مرطوب و معطر می‌ماند.
- سیب‌زمینی‌های خلال شده را می‌توان با مقدار کمی روغن و به وسیله‌ی جریان هوا، سرخ کرد؛ به گونه‌ای که ترد و طلایی‌رنگ شوند.
- نان‌ها و شیرینی‌ها در این آون، بیش از آون‌های معمولی، نرم و حجیم می‌شوند.
- با استفاده از این آون، در ۶۰ درصد انرژی مصرفی آون‌های معمولی صرفه‌جویی

Germany
Feller



CO 600 D



آون هواپز