

**Feller** Germany

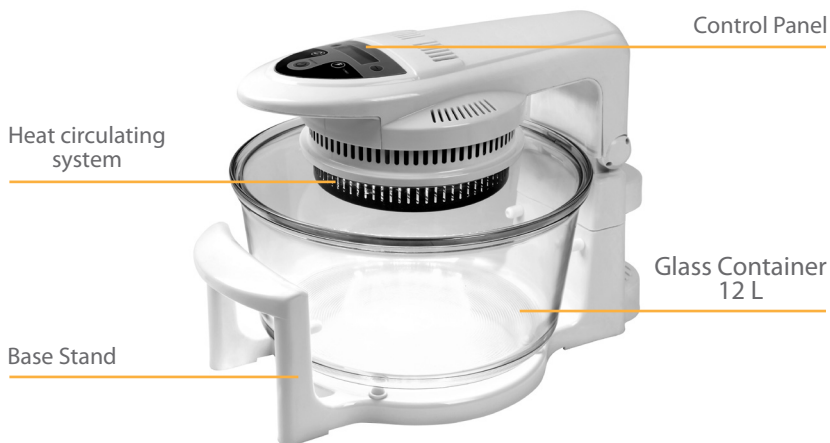


CO 400 D

**Convection  
Oven**

**PLEASE KEEP AND SAVE THIS BOOKLET PROPERLY.  
HOUSE HOLD USE ONLY.**

## PRODUCT INTRODUCTION



## TECHNICAL SPECIFICATION

Voltage/Frequency	220-240V/50Hz
Rated power	1200-1400W
Thermostat	50-250°C
Timer	0-120 minutes
Container capacity	Ø330×150mm(12L)
Gross Weight	8.5Kg
Net Weight	7Kg

## GUIDE TO SAFE OPERATION



- Surfaces become very hot during operation, and remain hot for some time after the unit is switched off .Do not touch the lid or the sides of the oven without protective oven gloves.
- All metal items in the oven ,such as the cooking grill ,can get very hot during cooking .Please be careful when removing these items from a hot

oven .Always wear oven gloves or use the tongs supplied.

- Due to high surface temperatures this product reaches when in use, keep children and pets away from this product.
- Never place unprotected hands inside the oven when in use.
- Use on a secure and stable worktop, and do not place near the edge of the worktop. Always make sure that children cannot reach the product or any loose cables.
- Do not place the product where it can either fall or be pulled into water or any other liquid.
- Never immerse the cord, plug, or lid/control panel of the product in water or other liquids.
- Never leave the product unattended while in use.
- Use the handle and wear oven gloves when lifting the lid from the glass oven.
- Use the product for its intended use only.
- Do not use any other accessories or attachments not recommended by Feller. They may result in fire, electrical shock, or personal injury.
- Never operate the Convection oven if it has a damaged cord or plug. If the Convection oven has been dropped or damaged, please return this product to after sale service centre of Feller for examination and repair.
- Only touch the product on the handles when in use.
- The lid/control panel should be placed on the worktop resting on its side.
- Always remove the lid away from you so the escaping steam is channeled away from your face.
- Do not move the oven when in use.
- Take care when removing the lid for possible drips or splashes.
- Always remove the plug from the socket whenever the oven is not in use, when cleaning, or whenever there is a power failure. Remove from the socket by pulling on the actual plug not the cable.
- Regularly check the cable and plug for any signs of damage.
- For safety reasons, a broken or damaged mains cable may only be replaced by an equivalent cable by Feller.
- Never use the cord to carry the product.
- Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop, or touch hot surfaces.
- The Convection oven is for domestic use only; it is designed to handle normal household quantities. It is not suitable for continuous or commercial

operation.

- Do not use outdoors or operate where aerosol (spray) products are being used or where oxygen is being administered.
- Re-tighten screws if base becomes loose.
- The halogen heating element will switch on and off for temperature regulation. This is quite normal.
- **Please note:** The handle on the lid works as a safety mechanism, if the lid is not on properly or the lid is off the oven, it will automatically turn off.
- Do not disassemble the product or attempt to modify the plug in any way. There are no user serviceable parts.
- Do not place on or near a hot gas or electric hob or in a heated oven.
- Be careful when disposing of hot liquids, particularly fat or oil.
- Use extreme caution when removing pans or cooking racks from the Convection oven.
- If baking cakes, for best results use a cake ring mould (with a hole in the middle).

#### BEFORE USE

- Wash the glass oven, plastic base and cooking rack in hot soapy water and allow drying thoroughly.
- Always ensure that the oven is on a stable heat proof surface.

#### GENERAL CLEANING AND CARE INSTRUCTIONS

- Ensure the unit is off.
- Unplug and let the unit cool before cleaning.
- All parts, except the lid and plastic base, are dishwasher safe. To protect the metal and plastic surfaces; do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- The outer surface of the heater/control assembly can be cleaned by wiping with a damp cloth.

#### WARNING



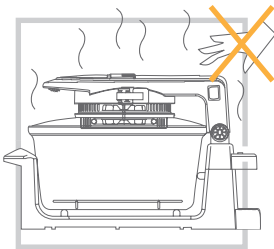
**Do not place the lid on or close to any flammable or combustible items. It may cause fire or explosion.**

## CAUTION

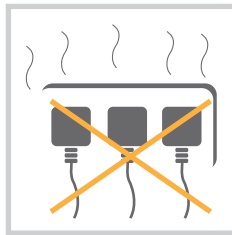
1. Do not put water or plastic containers inside cooking pot during operation.
2. Food must be placed on a rack in the pot. Make sure there is space between food and cooking pot cover, and interior airflow circulation should not be blocked.
3. Do not overload power socket.
4. Unplug power cord and cool down cooking pot before cleaning or washing.
5. Wipe cooking pot cover with a soft and dry cloth; do not rinse it with water.
6. Clean glass container, base stand and supplied accessories with mild soap; cool down cooking pot before any cleaning procedure.
7. Avoid any form of tapping, knocking or striking against cooking pot.
8. When strange noise is heard or severe vibration occurs, do not open cooking pot cover. Unplug power immediately, and contact with after sale service centre of Feller for a check-up.

## INCORRECT OPERATION

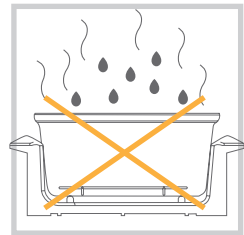
Please do **NOT** do the followings:



Touch cooking pot cover or glass container with hand during operation



Overload power socket



pour water into container immediately after operation


## IMPORTANT TIPS


- Check the power source for proper operation. Do not operate the unit with other major appliances in the same power socket. Risk of fusing circuit!
- Check to see if electrical plug is properly plugged into the outlet.
- Always unplug the unit before washing.




- Moisture may build up inside the Convection oven when cooked food is not removed soon after cook time has expired. The steam/moisture build-up can be avoided by removing food as soon as it is cooked.


## OPERATING INSTRUCTION


- Standby mode: : Put the plug into the outlet , the LCD display will show the time and the temperature, then you can hear one sound “D”, it means the oven is ready to work. . (Please note: You will hear the indicate sound when pressing the buttons )


- Switch Button  : switch the function between the time and the temperature when setting the time and the temperature.
- Adjustment of the time or the temperature: The left side of LCD display shows the temperature, the right side shows the time. At first, press the switch button to select the time or the temperature.
- When the oven is in temperature adjustment, the left side of LCD display will

twinkle. Press  or  to adjust temperature. It will start from 50°C and the most setting temperature is 250°C.

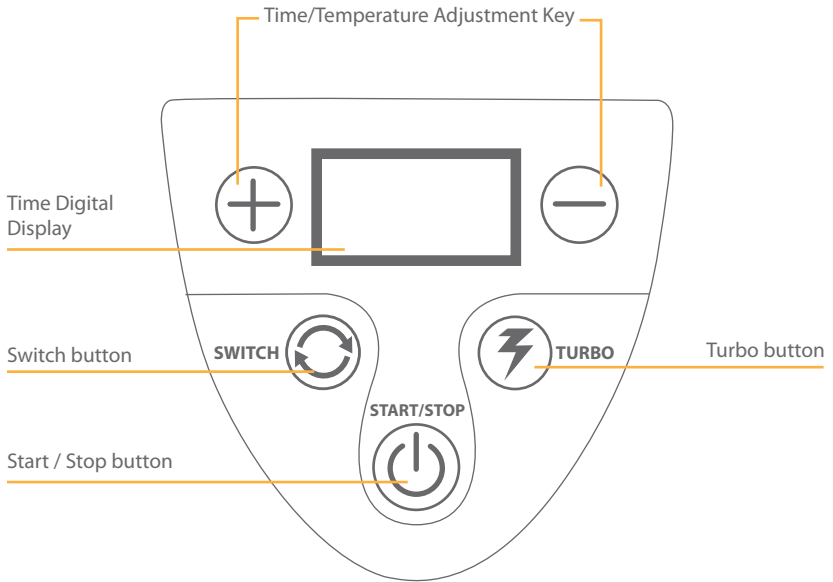
- When turning to the time adjustment, just need press the switch button  the right side of LCD display will twinkle. Press  or  to adjust the cooking time. The most setting time is 120 mins.

- Cooking Function: After setting the time and the temperature, press the start button  to make the oven start working.

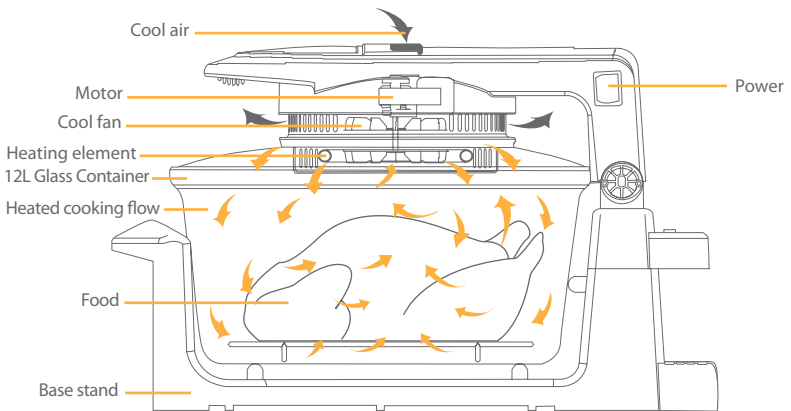
Or press the “Turbo Button”  directly; the oven goes into working mode. You can adjust the time and the temperature while working. After the working time is finished, the oven will ring six times, and then it will get back to standby mode.

- Cancel function: Only press the stop button  that will stop working. And you can reset all the function.
- Protection function: When in working mode, put up the oven lid, It stops working, but when put down the oven lid, It will continue to work..
- Please note that after the working time is finished, the motor inside the oven will continue working till the temperature inside the glass pot is lower than 100°C.

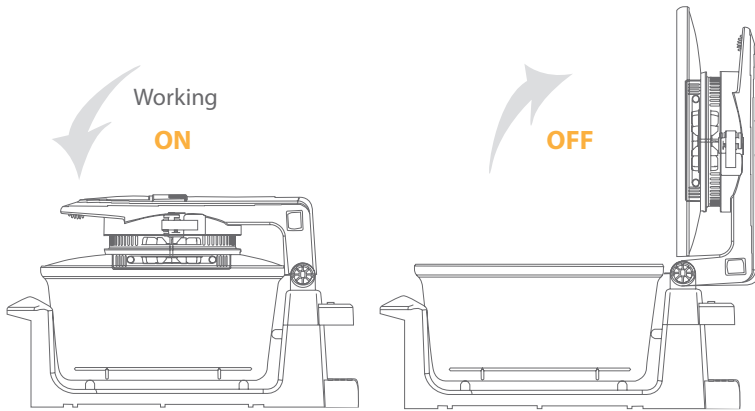
## CONTROL PANEL



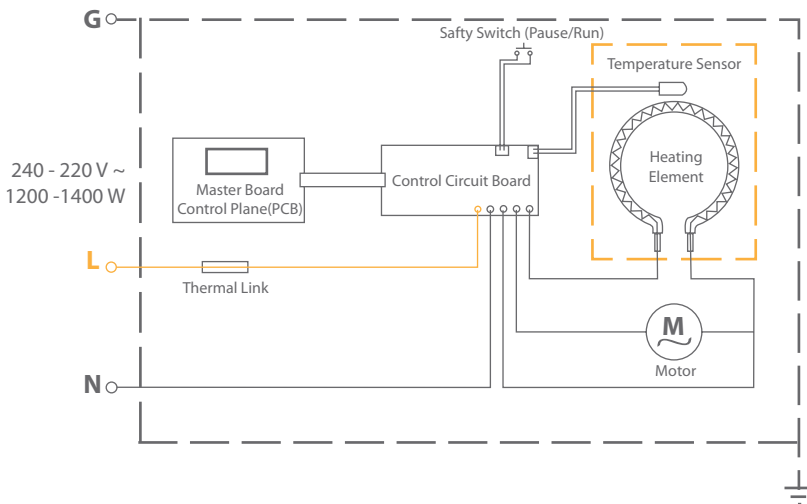
## ROASTER FEATURES



## PAUSE COOKING OPERATION



## ELEMENTARY DIAGRAM



## SUGGESTED RECIPES

All cooking times are approximate. Always ensure food is piping hot throughout before serving. The following recipe temperatures and timings are for guidance only; timings may vary according to the weight of the food being cooked, and individual taste.



## BAKED CRUMB-TOPPED COD-SERVES:4 INGREDIENTS

4X150g(5 1/2oz)  
Skinless firm white cod steaks  
1 beef steak tomato  
1 medium leek  
4 tbsp stuffing mix  
100g (4oz) grated mature Cheddar cheese

## METHOD

- 1) Preheat the Convection oven to 400 F/200 C.
- 2) Wash and pat dry the fish steaks and place on a baking sheet lined with baking parchment.
- 3) Thinly slice the tomato. Trim and shred the leek. Arrange the tomato over the fish overlapping and pile on the leek.
- 4) Sprinkle over the stuffing mix, and top with the cheese.
- 5) Bake in the Convection oven for 10-15 minutes or until tender and cooked through.

## CLASSIC ENGLISH FRUIT CAKE – SERVES: 10 INGREDIENTS

170g butter  
170g light brown sugar  
4 medium sized eggs  
100ml apple juice  
170g raisins  
250g plain flour  
55g ground almonds  
2 table spoons black treacle  
1 tea spoon mixed spice  
1/2 tea spoon grated nutmeg  
1/2 tea spoon freshly ground cinnamon  
1 pinch bicarbonate of soda  
55g toasted flaked almonds, chopped  
255g mixed dried fruit, chopped  
30g glace cherries, halved

## METHOD

- 1) Preheat the Convection oven to 290° F/140° C.
- 2) Whisk the butter and sugar together until light and fluffy.
- 3) Beat the eggs, and add to the butter, a little at a time, beating well between each addition.
- 4) Stir in the treacle.
- 5) Sift the flour and dry ingredients together, add the fruit and stir into the butter mixture. Add just enough apple juice to moisten.
- 6) Turn the mixture into a 25cm (9 inch) deep, prepared cake tin(ideally a ring shaped tin) and bake in the Convection oven for 45 minutes-1 hour. If cooked, a skewer will come out clean, when inserted into the middle of the cake.
- 7) Leave to cool for 15 minutes, before lifting onto a wire rack.

## MACARONI BAKE-SERVES:4 INGREDIENTS

125g leeks, thinly sliced  
150g macaroni  
2 red onions, finely sliced  
1 red pepper, finely chopped  
15ml spoon olive oil  
150ml carton natural yogurt  
150g Light cream cheese  
400g can chopped tomatoes, drained  
Salt and freshly ground black pepper  
65g Cheddar cheese, grated

## METHOD

- 1) Preheat the Convection oven to 350 F/180 C
- 2) Put the leeks into a saucepan of boiling water. Bring back to the boil and drain
- 3) Cook the macaroni in a large pan of boiling salted water for 10-20 minutes.
- 4) Drain
- 5) Mix together the onions and pepper. Heat the oil in a large frying pan and fry for 3-4 minutes until softened but not brown.
- 6) In a bowl, mix together the yogurt, cream cheese, tomatoes and season-

ing. Mix in the macaroni and the vegetables.

7) Put into a suitable dish and sprinkle with the grated cheese. Bake for 20-30 minutes until golden.

### OPEN APPLE PIE- SERVES:6 INGREDIENTS

Base: 450g short crust pastry mix

Filling: 500g Brimley apples, peeled, cored and chopped

1 pinch ground cloves

5ml tea spoon ground cinnamon

1 pinch freshly grated nutmeg

50g raisins

### METHOD

- 1) Preheat the Convection oven to 400 F /200 C.
- 2) For the pastry base: Make up the pastry as per the pack instructions, use 3/4 to line a 23cm pie dish. Cut the remaining rolled pastry into strips 1 cm wide.
- 3) For the filling: Combine together all the filling ingredients and pile into the pastry-lined pie dish. Top with the pastry strips to form a lattice.
- 4) To top: Glaze with a little of the egg and sprinkle over the sugar.
- 5) Cook for 25-35 minutes in the Convection oven.
- 6) Serve immediately with ice cream or cream.

### CONVECTION OVEN COOKING TIMES

	Temp	Time Taken
Roast Chicken (1.6Kg)	200°C	70 Mins
Roast Beef (1Kg)	180°C	75 Mins
Cod Steak (150g)	200°C	24 Mins
Chicken Breast (350g)	190°C	20 Mins
Peppers (halved)	200°C	34 Mins
Onion (whole, Small)	200°C	60 Mins
Potatoes (roast, small, cut in two)	200°C	36 Mins
Parsnips (strips~ 2cm diameter)	200°C	36 Mins
Potato (baked, medium size)	200°C	75 Mins
Onion (quarter)	200°C	60 Mins
Yorkshire pudding (ready made)	200°C	12 Mins
Sliced potato (frozen)	200°C	18 Mins



- ۱- آون انتقال حرارتی را با دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد از پیش گرم نمایید.
- ۲- تهیه پایه‌ی کیک: پودر کیک را همانند دستورالعمل روی بسته آماده، آن را تا ارتفاع ۳/۴ قالب مخصوص پای بریزید. سپس مابقی مخلوط را به تکه‌هایی با عرض ۱ سانتی‌متر برش دهید.
- ۳- تهیه‌ی محتویات: تمام مواد را با هم ترکیب کنید و درون ظرف شیاردار مخصوص تهیه‌ی پای بریزید. مابقی خمیرهای برش داده شده را طبق سلیقه‌ی خود روی شیرینی بچینید.
- ۴- برای تهیه‌ی مواد رویی: با اندکی تخم‌مرغ، روی مخلوط حاصل از بند ۳ را پوشش دهید و شکر بپاشید.
- ۵- آن را به مدت ۳۵-۲۵ دقیقه درون آون انتقال حرارتی بپزید.
- ۶- بلافاصله با خامه یا بستنی سرو نمایید.

### زمان‌های پخت آون انتقال حرارتی

مدت زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتی‌گراد)	مواد لازم (میزان)
۷۰	۲۰۰	جوجه بریانی (۱/۶ کیلوگرم)
۷۵	۱۸۰	رست بیف (۱ کیلوگرم)
۲۴	۲۰۰	ماهی سفید (۱۵۰ گرم)
۲۰	۱۹۰	سینه‌ی جوجه (۳۵۰ گرم)
۳۴	۲۰۰	لفل (دونیم شده)
۶۰	۲۰۰	پیاز (کامل، کوچک)
۳۶	۲۰۰	سیب‌زمینی (برشته، کوچک، دو قسمت شده)
۳۶	۲۰۰	زردک (قطعاتی با قطر حدوداً ۲ سانتی‌متر)
۷۵	۲۰۰	سیب‌زمینی (پخته، کوچک)
۶۰	۲۰۰	پیاز (۱/۴ شده)
۱۲	۲۰۰	پودینگ (آماده)
۱۸	۲۰۰	سیب‌زمینی خردشده (منجمد)

تره فرنگی ورقه شده، ۱۲۵ گرم  
 ماکارونی، ۱۵۰ گرم  
 پیاز قرمز ورقه شده، ۲ عدد  
 فلفل قرمز خرد شده، ۱ عدد  
 روغن زیتون، ۱۵ میلی لیتر  
 ماست طبیعی، ۱۵۰ میلی لیتر  
 پنیرخامه ای سفید، ۱۵۰ گرم  
 گوجه فرنگی خرد شده و بدون آب، ۴۰۰ گرم  
 نمک و فلفل سیاه آسیاب شده و تازه به میزان لازم  
 پنیر چدار رنده شده، ۶۵ گرم

### روش

- ۱- آون انتقال حرارتی را با دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد، از پیش گرم نمایید.
- ۲- تره‌ها را در تابه‌ی آب جوش بریزید. سپس به کاسه برگردانده و آن را خشک نمایید.
- ۳- ماکارونی را در قابلمه ای بزرگ و با آب داغ و نمک، به مدت ۲۰-۱۰ دقیقه بپزید.
- ۴- آن را خشک کنید.
- ۵- پیازها و فلفل را با هم ترکیب کنید. روغن را در تابه ای داغ، به مدت ۴-۳ دقیقه حرارت دهید تا نرم گردد اما تیره رنگ نشود.
- ۶- در یک کاسه ماست، پنیر خامه ای، گوجه ها و ادویه جات را مخلوط نمایید. آن را با ماکارونی و سبزیجات ترکیب کنید.
- ۷- ترکیبات را در ظرف مناسبی ریخته و با پنیر رنده شده بپوشانید؛ سپس به مدت ۳۰-۲۰ دقیقه طبخ نمایید تا طلایی گردد.

### پای سیب رو باز: برای ۶ نفر

پایه: پودرکیک، ۴۵۰ گرم  
 محتویات: سیب عطری بدون پوست، بدون هسته و خردشده، ۵۰۰ گرم  
 اندکی میخک آسیاب شده  
 دارچین آسیاب شده ۵ قاشق چای خوری  
 اندکی جوز رنده شده  
 کشمش، ۵۰ گرم

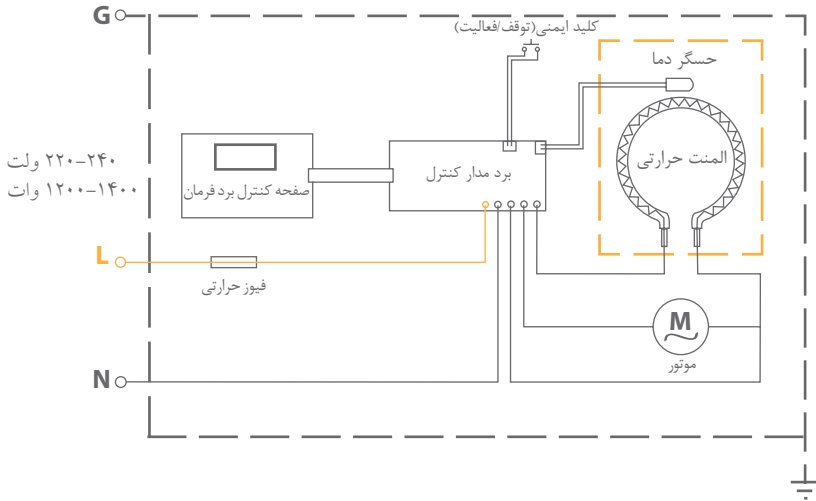
- کاغذ آشپزی قرار داده‌اید، بگذارید.
- ۳- گوجه‌فرنگی را بصورت باریک ببرید. تره‌فرنگی را بطور مرتب خرد کنید. تکه‌های گوجه‌فرنگی را در اطراف ماهی که با تره پوشیده شده، بچینید.
- ۴- ادویه‌ی مخلوط را روی غذا ریخته و با پنیر پوشش دهید.
- ۵- آن را به مدت ۱۵-۱۰ دقیقه و تازمانیکه ترد و بطور کامل پخته شود، در آون انتقال حرارتی طبخ نمایید.

#### کیک میوه ای سنتی انگلیسی : برای ۱۰ نفر

- کره، ۱۷۰ گرم  
 شکر قهوه‌ای، ۱۷۰ گرم  
 تخم‌مرغ متوسط، ۴ عدد  
 آب‌سیب، ۱۰۰ میلی لیتر  
 کشمش، ۱۷۰ گرم  
 آرد ساده، ۲۵۰ گرم  
 بادام زمینی، ۵۵ گرم  
 شیر قند غلیظ، ۲ قاشق غذاخوری  
 ادویه مخلوط، ۱ قاشق غذاخوری  
 جوز رنده‌شده، ۱/۲ قاشق چای‌خوری  
 دارچین آسیاب شده و تازه، ۱/۲ قاشق چای‌خوری  
 اندکی جوش شیرین  
 مغز بادام بدون پوست، برشته شده و خردشده، ۵۵ گرم  
 میوه‌های خشک خردشده، ۲۵۵ گرم  
 گیلایس یخ زده و دونیم شده، ۳۰ گرم

#### روش

- ۱- آون انتقال حرارتی را با دمای ۱۴۰ درجه سانتی گراد، از پیش گرم نمایید.
- ۲- کره و شکر را با هم مخلوط کنید تا نرم و روشن گردد.
- ۳- تخم مرغ ها را بشکنید و ذره ذره به کره اضافه کرده و خوب مخلوط نمایید.
- ۴- مخلوط را با شیر ترکیب کنید.
- ۵- آرد و مواد خشک را الک کرده، میوه‌ها را به آن افزوده و به مخلوط کره اضافه نمایید. سپس به اندازه‌ای آب‌سیب اضافه‌نمایید که مخلوط، نمناک گردد.
- ۶- پیش از قرار دادن روی سینی مشبک و داخل آون، مخلوط را به مدت ۱۵ دقیقه استراحت دهید تا خنک گردد.



### دستورالعمل‌های پیشنهادی آشپزی

تمامی زمان‌های پخت، تقریبی هستند. همواره مطمئن شوید غذا پیش از سرو کردن، از داخل پخته شده است. دماها و زمان‌های دستورالعمل‌های زیر تنها برای راهنمایی هستند؛ تعیین زمان ممکن است برحسب وزن غذای در حال پخت و طعم‌های مورد نظر اشخاص، متفاوت باشد.

### ماهی سفید پخته شده با پنیر چدار: برای ۴ نفر

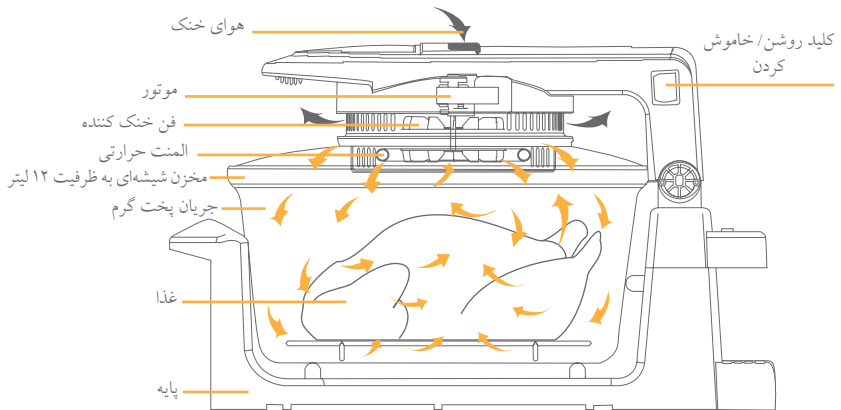
۴ قطعه ماهی سفید بدون پوست، هر کدام ۱۵۰ گرم  
 گوجه فرنگی ۱ عدد  
 تره فرنگی، ۱ عدد متوسط  
 ادویه‌ی مخلوط، ۴ قاشق غذاخوری  
 پنیر چدار رنده شده، ۱۰۰ گرم

### روش

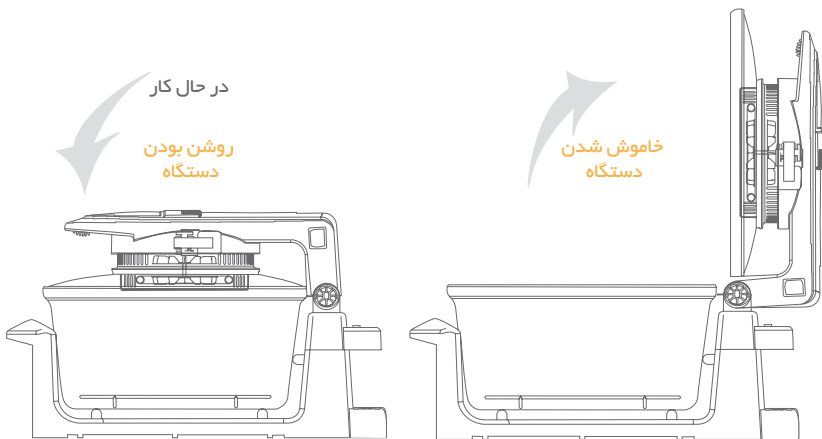
- ۱- آون انتقال حرارتی را با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد یا ۴۰۰ درجه‌ی فارنهایت، از پیش گرم نمایید.
- ۲- قطعه‌های ماهی را شسته و خوب خشک کنید و در سینی مشبک که کف آن



## ویژگی‌های سرخ‌کن

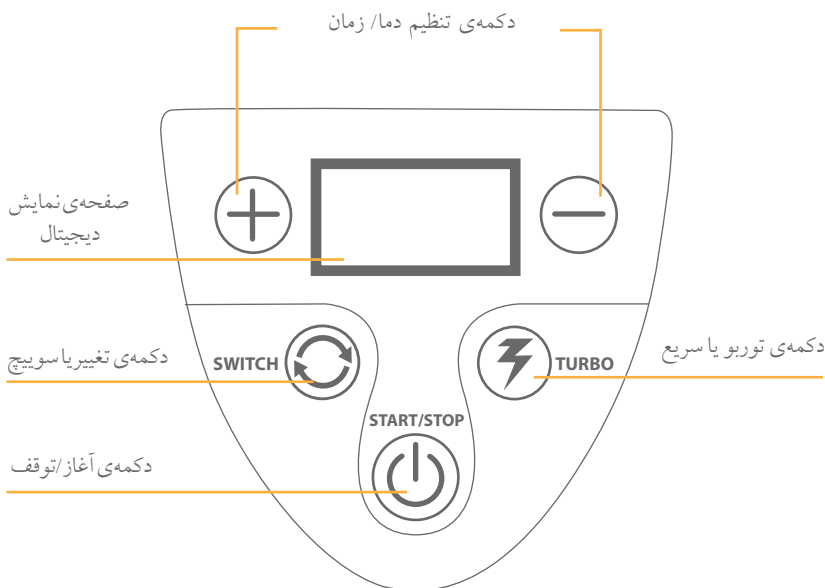


## عملکرد توقف پخت



- عملکرد لغو: فقط دکمه‌ی توقف (🔌) را فشار دهید تا عملکرد، لغو گردد. شما می‌توانید تمام عملکردها را دوباره تنظیم نمایید.
- عملکرد محافظت: در زمان کارکرد، درپوش را بلند کنید، عملکرد متوقف خواهد شد؛ اما با بستن درپوش، به کار ادامه خواهد داد.
- لطفاً توجه داشته‌باشید که پس از اتمام کار، موتور داخلی آن به کار ادامه خواهد داد تا دمای داخلی محفظه‌ی شیشه‌ای به کمتر از ۱۰۰ درجه‌ی سانتی‌گراد برسد.

## صفحه‌ی کنترل



- جریان برق را به منظور عملکرد مناسب، کنترل نمایید. این دستگاه را با سایر دستگاه‌های پرمصرف، به یک پریز برق متصل نکنید. خطر قطع شدن مدار وجود دارد.
- کنترل کنید که دوشاخه‌ی دستگاه به‌درستی به پریز برق متصل شده‌باشد.
- همواره پیش از شست‌وشو، دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید.
- زمانیکه غذای طبخ‌شده بلافاصله پس از اتمام پخت از آون انتقال حرارتی خارج نشود ممکن است رطوبت ایجاد شود. تولید بخار/رطوبت می‌تواند با برداشتن غذا، بلافاصله پس از پخته‌شدن رفع گردد.

## دستورالعمل استفاده

- حالت انتظار: دوشاخه را به پریز برق متصل نمایید، صفحه‌ی نمایش LCD زمان و دما را نشان خواهد داد، سپس شما صدایی شبیه “دی” خواهید شنید که به معنای آماده بکار بودن آون است. (لطفاً دقت نمایید: شما در زمان فشار دادن دکمه‌ها، صدای نشانگر را خواهید شنید.)
- سوییچ  : عملکرد بین زمان و دما را در زمان تنظیم آنها، تغییر خواهد داد.
- تنظیم زمان و دما: سمت چپ صفحه‌ی نمایش LCD دما و سمت راست، زمان را نشان می‌دهد. ابتدا، دکمه‌ی تغییر را فشار دهید تا زمان یا دما انتخاب گردد.
- زمانیکه آون در حالت تنظیم دما است، سمت چپ صفحه‌ی نمایش LCD خواهد درخشید. برای تنظیم دما،  یا  را فشار دهید. این مقدار از ۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد آغاز شده و بیشترین مقدار تنظیم، ۲۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد است.
- برای بازگشت به تنظیم زمان، فقط باید دکمه‌ی  را فشار دهید، سمت راست صفحه‌ی نمایش خواهد درخشید. برای تنظیم مدت زمان پخت،  یا  را فشار دهید. زمان مورد استفاده، ۱۲۰ دقیقه است.
- عملکرد پخت: پس از تنظیم زمان و دما، دکمه‌ی آغاز  را فشار دهید تا آون، شروع به کار کند. یا اینکه مستقیماً دکمه‌ی “Turbo” (سریع)  را فشار دهید؛ آون وارد حالت کار می‌شود. می‌توانید دما و زمان را در حین کار نیز تنظیم کنید. پس از اتمام پخت، شش مرتبه صدایی از آون شنیده می‌شود و دستگاه وارد حالت انتظار می‌گردد.

- سطح بیرونی دستگاه یا قسمت کنترل را می‌توان با یک پارچه‌ی مرطوب تمیز کرد.

### هشدار



درپوش را در برابر یا نزدیکی هر گونه مواد قابل اشتعال قرار ندهید. این امر ممکن است باعث آتش‌سوزی یا انفجار گردد.

### احتیاط

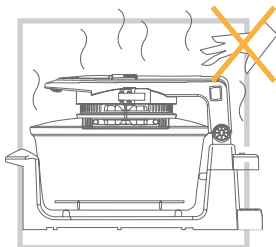


- ۱- در حین عملکرد، ظروف و مخزن‌های آب یا پلاستیکی را درون دستگاه قرار ندهید.
  - ۲- غذا باید بر روی سینی مشبک قرار گیرد. مطمئن شوید بین مواد غذایی و پوشش محل پخت غذا فاصله وجود دارد و چرخش جریان داخلی هوا نباید مسدود گردد.
  - ۳- بیش از مقدار مجاز، از پریز برق استفاده نکنید. (نباید چندین مصرف کننده همزمان با این دستگاه، از یک پریز برق استفاده کنند)
  - ۴- پیش از تمیزکار یا شست‌وشو، دوشاخه را از پریز برق جدا نموده و اجازه دهید محفظه‌ی پخت بطور کامل خنک گردد.
  - ۵- پوشش محفظه‌ی پخت را با یک پارچه‌ی نرم و خشک، تمیز نمایید. آن را درون آب شست‌وشو نکنید.
  - ۶- مخزن شیشه‌ای، پایه‌ی نگهدارنده و لوازم همراه دستگاه را با آب ولرم و مایع شوینده تمیز نمایید. پیش از هر گونه شست‌وشو اجازه دهید ظرف، بطور کامل خنک گردد.
  - ۷- از هرگونه ضربه زدن، کوبیدن یا صدمه زدن به محفظه‌ی دستگاه خودداری نمایید.
  - ۸- زمانیکه صدایی نامعمول یا لرزشی شدید در دستگاه احساس شد، درپوش محفظه‌ی پخت را باز نکنید.
- فوراً دستگاه را از پریز برق جدا نموده و برای بررسی با مرکز خدمات پس از فروش فلر تماس بگیرید.

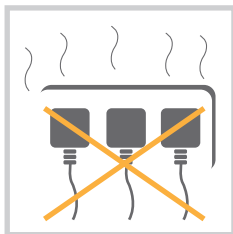
### عملکرد اشتباه



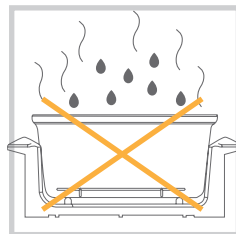
لطفاً اقدامات زیر را انجام ندهید:



در زمان عملکرد، لمس نمودن پوشش محفظه‌ی آشپزی یا ظرف شیشه‌ای



استفاده‌ی چندین مصرف کننده از پریز برق



ریختن آب درون ظرف، بلافاصله پس از عملکرد

داغ قرار گیرد.

- آون انتقال حرارتی تنها مختص مصارف خانگی است؛ این دستگاه برای استفاده در مقادیر متداول خانگی طراحی شده است و برای استفاده ی مستمر (بدون وقفه) یا مصارف تجاری مناسب نیست.
- از این دستگاه در فضای باز، در مجاورت دستگاه هایی با شدت جریان هوای زیاد یا در برابر گاز اکسیژن استفاده نکنید.
- چنانچه پایه ی دستگاه در جای خود سست شد، پیچ های آن را محکم کنید.
- المنت حرارتی هالوژنی برای تنظیم نمودن دما، روشن و خاموش خواهد شد. این امر کاملاً طبیعی است.
- لطفاً توجه نمایید که: دستگیره ی روی درپوش به عنوان یک سازوکار ایمنی عمل می کند، اگر درپوش در محل مناسب یا روی آون نباشد، دستگاه بطور خودکار خاموش خواهد شد.
- قطعات فنی دستگاه را از یکدیگر جدا نکرده و خودتان به هیچ وجه اقدام به تعمیر دوشاخه نکنید. در این دستگاه، قطعه ای که توسط مشتری قابل تعمیر باشد وجود ندارد.
- دستگاه را در نزدیکی یا در مقابل گازهای قابل اشتعال، اجاق گاز برقی یا درون اجاق گرم قرار ندهید.
- در زمان برداشتن مایعات داغ، به ویژه روغن، احتیاط نمایید.
- در زمان برداشتن سینی ها یا انبرهای آشپزی از درون آون انتقال حرارتی بسیار دقت نمایید.
- در زمان پخت کیک، برای داشتن بهترین نتیجه، از قالب گرد کیک پزی (که حفره ای در میان آن است) استفاده نمایید.

### پیش از استفاده

- بدنه ی شیشه ای، پایه ی پلاستیکی و سینی مشبک را با آب گرم و مایع شوینده، شست و شو دهید و اجازه دهید بطور کامل خشک شود.
- همیشه مطمئن شوید که آون روی سطحی پایدار و مقاوم در برابر حرارت قرار دارد.

### دستورالعمل های عمومی تمیزکاری و نگهداری

- مطمئن شوید دستگاه خاموش است.
- پیش از تمیزکاری، دوشاخه را از پریز برق جدا کرده و اجازه دهید دستگاه خنک شود.
- تمام قطعات، بجز درپوش و پایه ی پلاستیکی، توسط ماشین ظرفشویی قابل شست و شو هستند. برای حفاظت از سطوح فلزی و پلاستیکی، از شوینده های ساینده یا پارچه های صیقل دهنده استفاده نکنید.

- تمام لوازم فلزی درون آون مانند سینی مشبک پخت، در زمان طبخ ممکن است بسیار داغ شوند. لطفاً در زمان برداشتن آنها از آون داغ، احتیاط نمایید. همواره از دستکش‌های محافظ یا انبرهای مخصوص استفاده نمایید.
- به دلیل دمای زیادی که سطوح در دسترس در زمان استفاده به آن می‌رسند، کودکان و حیوانات اهلی را از آن دور نگه دارید.
- هرگز در زمان کارکرد آون، دست بدون محافظ را وارد آن نکنید.
- از دستگاه، روی سطحی ایمن و پایدار استفاده کنید و آن را در نزدیکی لبه‌ی محل کار قرار ندهید. همواره مطمئن شوید کودکان نمی‌توانند به دستگاه یا سیم‌های آزاد آن دسترسی پیدا کنند.
- دستگاه را در محلی که ممکن است سقوط کرده یا درون آب یا هر مایع دیگری بیفتد، قرار ندهید.
- هرگز سیم برق، دوشاخه، درپوش یا صفحه‌ی کنترل دستگاه را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
- هرگز دستگاه را در زمان استفاده، به حال خود رها نکنید.
- در زمان برداشتن درپوش آون شیشه‌ای، از دستگیره استفاده کرده و دستکش به دست کنید.
- از این محصول فقط برای مقاصد تعیین شده استفاده نمایید.
- از لوازمی که توسط شرکت فلر پیشنهاد نشده استفاده نکنید. آنها ممکن است باعث آتش سوزی، برق گرفتگی یا صدمه‌ی شخصی گردند.
- اگر سیم برق یا دوشاخه آون انتقال حرارتی آسیب دیده، از دستگاه استفاده نکنید. چنانچه آون انتقال حرارتی به زمین افتاد یا آسیب دید، لطفاً آن را برای بررسی و تعمیر به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر انتقال دهید.
- در زمان کارکرد، دستگاه را فقط به کمک دستگیره‌ها لمس کنید.
- درپوش یا صفحه‌ی کنترل باید در جایگاه خود و روی دستگاه تکیه داده شود.
- همواره درپوش را از خود دور نگه دارید تا بخار در حال خروج از آن در مقابل صورت شما قرار نگیرد.
- زمانی که آون در حال کار است آن را جابجا نکنید.
- در زمان برداشتن درپوش، مراقب ریزش احتمالی قطره‌ها یا مواد اطراف آن باشید.
- در زمان عدم استفاده از دستگاه، هنگام تمیز کاری یا قطع برق، دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید. دوشاخه را مستقیماً و بدون کشیدن سیم برق، از پریز جدا نمایید.
- بطور منظم سیم برق و دوشاخه را برای تشخیص هر گونه آسیب کنترل نمایید.
- به دلایل ایمنی، سیم برق آسیب دیده یا بریده شده بایستی با یک سیم مشابه و توسط شرکت فلر تعویض گردد.
- هرگز از سیم برای جابجا کردن دستگاه استفاده نکنید.
- اجازه ندهید سیم برق از لبه‌ی میز یا محل خود آویزان شود یا در تماس با سطوح

## CO 400 D

دستورالعمل‌های این دفترچه را نزد خود حفظ نمایید.  
این دستگاه فقط برای استفاده‌ی خانگی می‌باشد.

## توصیف اجزای دستگاه



## مشخصات فنی

ولتاژ/ فرکانس	ولت ۲۴۰-۲۲۰/۵۰ هرتز
توان	۱۴۰۰-۱۲۰۰ وات
ترموستات	۲۵۰-۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد
تایمر (زمان سنج)	۱۲۰-۰ دقیقه
ظرفیت مخزن	۱۲ لیتر (Ø ۳۳۰ × ۱۵۰ میلی‌متر)
وزن کلی	۸/۵ کیلوگرم
وزن خالص	۷ کیلوگرم



## راهنمای استفاده بطور ایمن

- در زمان عملکرد دستگاه، سطوح آن بسیار داغ می‌شوند و مدتی پس از خاموش شدن دستگاه نیز داغ باقی می‌مانند. بدون دستکش‌های محافظ، درپوش و جداری آون را لمس نکنید.

**Feller** Germany



CO 400 D



أون هواپرز