

Feller Germany



EOB 622

**Built-In
Electric
Oven**

**Before operating this unit, Please read the instruction manual carefully.
This product is for household use only.**

ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

TECHNICAL DATA

Power Supply: 220-240 V/50-60 Hz
 Rated Power: 3100 W
 Gross Weight: 42.9 KG
 Net Weight: 39.6 KG



WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. This is completely normal, if it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass of the oven. This can scratch the surface and may result in permanent damage to the glass.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Conductors of supply cords shall have a nominal cross-sectional area not less than 3G or 1.5 mm².
- 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 person responsible for their safety.



SAFETY HINTS

- The oven must be used only of the purpose for which it has been designed; it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating is a breach of use and therefore is dangerous. Feller Company will not be held liable or responsible for any damage to a property caused through incorrect use. When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.
- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- Do not allow children or irresponsible people to use the oven unless they are carefully supervised.
- If the above instructions are not adhered to appliance, Feller can not guarantee the safe operation of the oven.
- Do not use the power cord with an adaptor, power board or extension cable.
- If the cable is damaged it must be replaced promptly by after sale service centre of Feller.
- If the oven breaks down or develops a fault, switch it off at the mains and do not touch it. Please contact with after sale service centre of Feller.



If the cable is damaged it must be replaced promptly.

When replacing the cable, follow these instructions.

- Remove the power cable and replace it with one of the H05VV-F, and H05V2V2-F type.
 - The cable must be able to bear the electrical current required by the oven.
 - Cable replacement must be carried out by after sale service centre of Feller.
 - The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.
- Heating resistance temperature of power cord is above 70 °C. The power cord should be connected with duplex switch, which is no less than 250 V and 20 A (no need to be connected with plug).

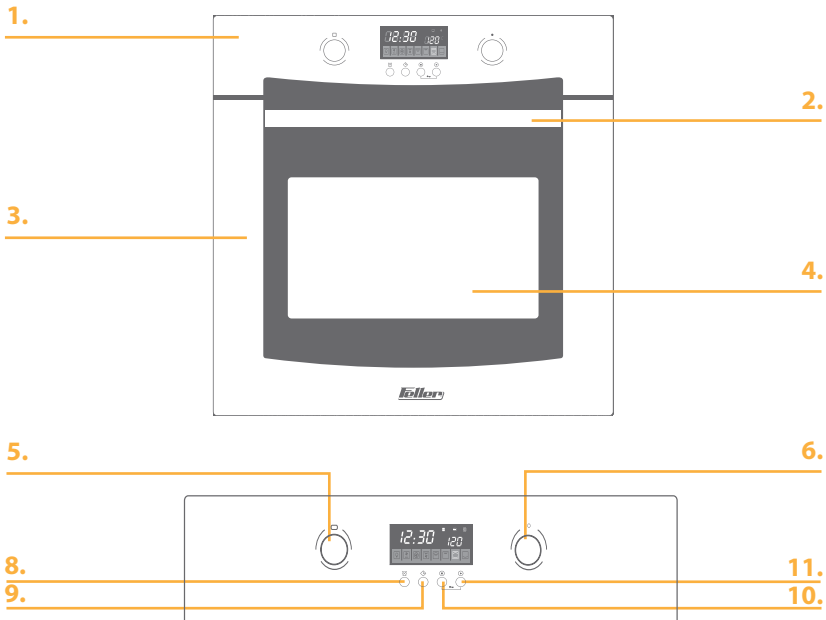
DECLARATION OF COMPLIANCE















When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: Contact with after sale service centre of Feller.

Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Door Handle
3. Door
4. Triple-glass window of the door
5. Function button
6. Selector
7. Clock button
8. Time button
9. Stop button
10. Start button

Symbol	Function Description
	Oven Light.
	<p>This oven function setting serves for defrosting of food. Air at room temperature is forced into the internal cavity of the oven.</p> <p> Note: This function is suitable for defrosting food or raw products before final preparation.</p>
	<p>Heating the oven using the circular heater and the fan function. The air circulation creates an even temperature throughout the oven. The temperature can be set within the range of 50-240 °C.</p> <p> Note: This function is also suitable for baking/roasting food in two separate baking dishes simultaneously (suitable for baking larger and thicker baked goods, such as cakes, or a larger amount of food).</p> <p>Preheating of the oven is not necessary.</p>
	<p>Grill using the fan function. Due to the hot air circulation, the temperature in the oven is hotter in the upper part. The temperature can be set within the range of 50-200 °C.</p> <p> Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. Leave the oven door closed.</p> <p>Preheating the oven is not necessary.</p>
	<p>Big grill. The big grill uses infrared heat. The temperature can be set within the range of 180-240 °C.</p> <p> Note: Ideal for bigger pieces of meat. During cooking, refrain from opening the oven door.</p> <p>During grilling, place the food as high as possible.</p>
	<p>Infrared grill. The temperature can be set within the range of 180-240 °C.</p> <p> Note: Use for smaller or thinner pieces of meat. During cooking, refrain from opening the oven door.</p> <p>During grilling, put the food as high as possible.</p>
	<p>Heating the oven using the top and bottom elements. The temperature can be set within the range of 50-250 °C.</p> <p>Put the food in the oven after it has reached the preset temperature.</p> <p>During cooking, refrain from opening the door.</p>



Heating the oven using the bottom element. Preset temperature to 60 °C.



Note: This function is ideal for keep warm the food .



The infrared elements with rotisserie motor are working.








The upper and lower heating elements along with the rotisserie motor are working.

OPERATION INSTRUCTIONS





1) CLOCK SETTING

After connecting the unit to the power, the symbol "00:00" will be visible on the display.

1. Press , the hour figures will flash.
2. Turn  to adjust the hour figures, (Time should be within 0-23).
3. Press , the minutes will flash.
4. Turn  to adjust the minutes setting, (time should be within 0-59).
5. Press  to finish the clock settings. ":" will flash, and the time will be illuminated.

 **Note:** The clock is 24 hours.

2) FUNCTION SETTING

1. Turn  to choose the cooking function you require .The related indicator will be illuminated.
2. Turn  to adjust the temperature.
3. Press  to confirm the start of cooking.
4. If step 2 is ignored, Press  to confirm the start of cooking. and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LCD.

 **NOTE:**



1. The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as


follow:


0-0:30 mins: 1 minute



0:30-9:00 hours: 5 minutes

2. The step quantities for the adjustment of temperature is 5 degrees.

3. Turn  to adjust the cooking time when cooking begins. Then press  to start cooking.

If  not pressed within 3 seconds, the oven will revert back to the previous time to continue cooking.

4. Turn  to adjust the temperature when cooking begins. The related indicator will be illuminated.

Then press  to start cooking. If  not pressed in 3 seconds, the oven will revert back to the previous temperature to continue cooking.




3) INQUIRING FUNCTION

During cooking process, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current working state.

1. During cooking mode, press  button to see the current time.

2. If the clock was set, press  button to ask for current time.

4) LOCK-OUT FUNCTION FOR CHILDREN


• **To Lock:** press  and  simultaneously for 3 seconds, there will be a long “beeping” sound indicating the children-lock is on and the  will be illuminated.

• **Lock quitting:** press  and  simultaneously for 3 seconds, there will be a long “beeping” sound indicating the child-lock is released.

5. REMINDER FUNCTION:



The oven has 9-hour reminder, this function will help to remind you to start cooking in a certain time from 1 minute to 9 hours. Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow beneath to set the reminder:

1. Press reminder setting button ;



2. Turn  to set the hour time of reminder.



3. Press reminder setting button  again.

4. Turn  to set minute time of reminder.


 **Note:** After the set time, the oven buzzer will sound for 10 times,  symbol disappears on the screen to remind you to start cooking. You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

6. START/PAUSE/CANCEL FUNCTION

1. If the cooking time has been set, press  to start cooking. If the cooking is paused, press  to resume cooking.

2. During cooking process, press  once to pause the cooking. Press  twice to cancel the cooking.

7. ENERGY-SAVING FUNCTION

1. In waiting state ,press  for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.


2. If no operation in 20 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.

3. Under the energy-saving mode, press any key or turn coding switch to exit energy-saving mode.



NOTE

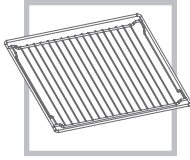
1. The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning.

2. Once the cooking program has been set and the  button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed. The setting will be cancelled.

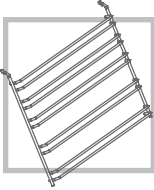
3. The buzzer sounds when effectively pressed,if not effectively pressed there will be no response.

4. The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

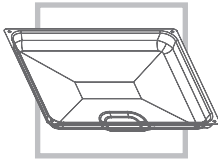
ACCESSORIES



Wire shelves: For grill dishes, cake pan with items for roasting and grilling.



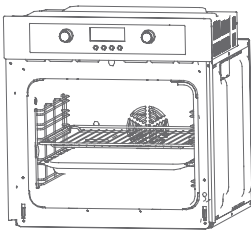
Slider bracket: These shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed for cleaning oven walls.



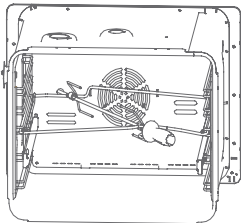
Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/ spillage and meat juices.



SHELF PLACEMENT WARNING



To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rails is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



USE OF ROTISSERIE ACCESSORIES

The rotisserie works in combination with the grill element to cook cuts of meat or poultry, at the same time browning to perfection.



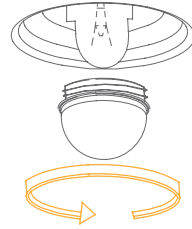
NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

BULB REPLACEMENT

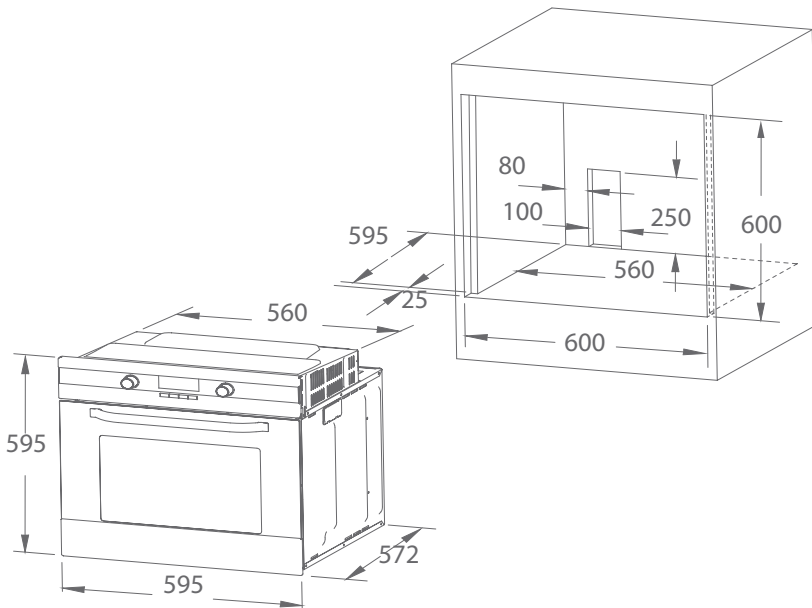
The bulb in the light is a special bulb, and has high temperature resistance (230-240 V~25 W).

For replacement, proceed as follows:

1. Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit mains outlet.
2. Unscrew the covering glass and replace the bulb with a new one of the same type.
3. Screw the covering glass back in place.



INSTALLATION



CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry. In case of heavy soiling, use hot water with non-abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use high pressure cleaners for cleaning the unit.
- The baking pans may be washed in mild detergent.



NOTICE


This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).







By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact with after sale service centre of Feller.

TABLE of TIPS

Food	Weight	Shelf Position	Cooking Method	Temp. (°C)	Time (min.)		Dish
					1st Side	2nd Side	
Biscuits	---	1+3		180	15-30	---	Baking tray
Sausages	400 g	4		240	5-10	3-6	Wire shelves
Toast	4 pieces	4		240	4-7	---	Wire shelves
Toast	9 pieces	4		240	4-7	---	Wire shelves
Beef	1000 g	2		210	10-20	5-15	Wire shelves
Chicken	1300 g	2		180	35-45	15-25	on ceramic plates + wire shelves
Burgers	1000 g	4		240	10-20	5-10	Wire shelves
Sausages	1000 g	4		240	4-8	3-5	Wire shelves
Filet of beef	400 g	4		240	10-20	5-15	Wire shelves
Rich biscuits	---	3		180	15-25	---	Baking tray
Victoria sandwich	---	2		170	23-35	---	Baking tray
Swiss Roll	---	3		200	10-18	---	Baking tray
Small cakes	---	3		160	20-30	---	---
Sponge cake	---	2		160	25-35	---	---
Apple pie	---	2		190	50-70	---	---
Apple pie	---	1+3		190	50-70	---	---
Small cakes	---	3		160	20-30	---	---
Small cakes	---	1+3		160	20-30	---	---
Bread(pieces)	---	4		240	1-3	---	---
Burgers	---	4		240	7-17	10-20	---

جدول نکات

ظرف	زمان (دقیقه)		دما (سانتی گراد)	شیوهی پخت	وضعیت طبقه	وزن	غذا
	یک طرف مادگی غذایی	طرف دیگر					
سینی پخت	---	۳۰-۱۵	۱۸۰		۳+۱	---	بیسکویت
طبقه‌های مشبک	۶-۳	۱۰-۵	۲۴۰		۴	۴۰۰ گرم	سوسیس
طبقه‌های مشبک	---	۷-۴	۲۴۰		۴	۴ قطعه	نان تست
طبقه‌های مشبک	---	۷-۴	۲۴۰		۴	۹ قطعه	نان تست
طبقه‌های مشبک	۱۵-۵	۲۰-۱۰	۲۱۰		۲	۱۰۰۰ گرم	گوشت گاو
صفحات سرامیکی+ طبقه‌های مشبک	۲۵-۱۵	۴۵-۳۵	۱۸۰		۲	۱۳۰۰ گرم	جوجه
طبقه‌های مشبک	۱۰-۵	۲۰-۱۰	۲۴۰		۴	۱۰۰۰ گرم	همبرگر
طبقه‌های مشبک	۵-۳	۸-۴	۲۴۰		۴	۱۰۰۰ گرم	سوسیس
طبقه‌های مشبک	۱۵-۵	۲۰-۱۰	۲۴۰		۴	۴۰۰ گرم	فیله‌ی گوشت گاو
سینی پخت	---	۲۵-۱۵	۱۸۰		۳	---	بیسکویت مغزی
سینی پخت	---	۳۵-۲۳	۱۷۰		۲	---	ساندویچ ویکتوریا
سینی پخت	---	۱۸-۱۰	۲۰۰		۳	---	رولت سوئیسی
	---	۳۰-۲۰	۱۶۰		۳	---	کیک‌های کوچک
	---	۳۵-۲۵	۱۶۰		۲	---	کیک اسفنجی
	---	۷۰-۵۰	۱۹۰		۲	---	پای سیب
	---	۷۰-۵۰	۱۹۰		۳+۱	---	پای سیب
	---	۳۰-۲۰	۱۶۰		۳	---	کیک‌های کوچک
	---	۳۰-۲۰	۱۶۰		۳+۱	---	کیک‌های کوچک
	---	۳-۱	۲۴۰		۴	---	نان (تکه شده)
	۲۰-۱۰	۱۷-۷	۲۴۰		۴	---	همبرگر

برای حفظ ظاهری مطلوب و رعایت مسائل ایمنی، دستگاه را تمیز نگه دارید. طراحی پیشرفته‌ی دستگاه، نگهداری آن را به کمترین مقدار می‌رساند. قطعاتی از دستگاه که با مواد غذایی در تماس‌اند باید مرتباً تمیز شوند.

- پیش از هر گونه عملیات نگهداری و تمیزکاری، دستگاه را از برق جدا نمایید.
- تمام تنظیم‌ها را خاموش نمایید.
- منتظر بمانید تا قسمت داخلی دستگاه خیلی نبوده داغ اما کمی گرم باشد. تمیزکاری آن زمانیکه کمی گرم است، راحت‌تر انجام می‌شود.
- سطح دستگاه را با یک پارچه‌ی نرم‌ناک، برس نرم یا اسفنج مناسب تمیز نمایید و سپس خشک کنید. چنانچه دستگاه بسیار آلوده است، از آب داغ و شوینده‌های غیرساینده استفاده نمایید.
- برای تمیزکاری شیشه‌ی درب آن، از تمیزکننده‌های ساینده یا لوازم فلزی برنده استفاده نکنید. این وسایل باعث خراشیده‌شدن سطح یا آسیب رساندن به شیشه می‌شوند.
- هرگز مواد اسیدی (مانند آب‌لیمو و سرکه) را روی قطعاتی از جنس فولاد ضدزنگ نریزید.
- برای تمیز کردن دستگاه از دستگاه‌های شوینده با فشار زیاد استفاده نکنید.
- سینی‌های آشپزی می‌توانند توسط پاک‌کننده‌ای ملایم تمیز شوند.

توجه



این دستگاه بر طبق دستورالعمل اروپایی «دورانداختن تجهیزات الکترونیکی و الکترونیکی» (WEEE) دارای نشان EC/2002/96 است.

با اطمینان از اینکه دستگاه به درستی دور انداخته شده، به جلوگیری از بروز نتایج منفی بالقوه برای محیط زیست و سلامتی انسان‌ها کمک خواهید کرد که در غیر این صورت، و به دلیل دورانداختن نامناسب دستگاه، این چنین نخواهد بود.



نماد روی دستگاه نشان می‌دهد که نمی‌توان با این محصول، همانند زباله‌ی خانگی رفتار نمود. در عوض، دستگاه باید برای استفاده‌ی مجدد از تجهیزات الکترونیکی و الکترونیکی به محل جمع‌آوری قطعات قابل استفاده ارسال شود. دور انداختن باید بر اساس قوانین مربوط به نابودی ضایعات محیط زیست صورت گیرد. برای داشتن اطلاعات بیشتر راجع به رفتار، بازیافت و استفاده‌ی مجدد از این دستگاه، لطفاً با شرکت فلر تماس بگیرید.

توجه: تعداد لوازم همراه دستگاه، به نوع دستگاه خریداری شده بستگی دارد.



تعویض لامپ

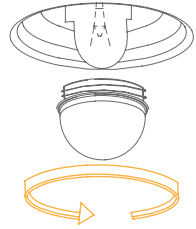
لامپ، نوع ویژه‌ای بوده و دارای مقاومت حرارتی بالایی است.
($230-240$ ولت ~ 25 آمپر)

برای تعویض این قطعه، به شرح زیر اقدام نمایید:

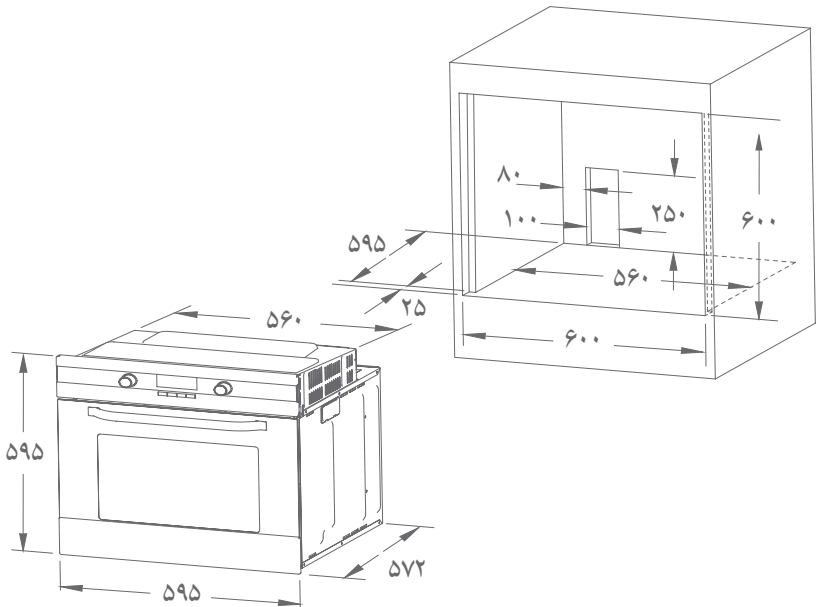
۱. جریان برق را از پریز یا توسط قطع کننده‌ی مدار برقی دستگاه، قطع نمایید.

۲. پیچ‌های پوشش شیشه‌ای را باز نموده و لامپ را با نمونه‌ای مشابه آن تعویض کنید.

۳. پیچ‌های پوشش شیشه‌ای را در محل خود ببندید.



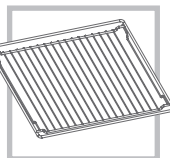
نصب



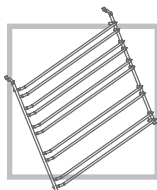
۴. زمانی که پخت به پایان رسید، صدای زنگ ۵ مرتبه به گوش می‌رسد تا این زمان را به شما یادآوری کند.

لوازم دستگاه

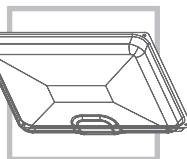
طبقه‌های مشبک: برای قرار دادن ظروف، سینی کیک و استفاده برای سرخ کردن و گریل.



طبقه‌ی کشویی: این طبقات برای نگهداری و تقویت ریل‌های سمت راست و چپ آن استفاده می‌شوند و برای تمیزکاری بدنه‌ی آن، قابل جابه‌جایی هستند.



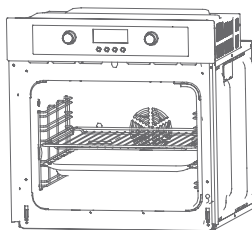
سینی چندمنظوره: برای طبخ مقادیر زیادی غذا مانند کیک‌هایی با محتویات مایع، شیرینی‌ها، مواد غذایی منجمد و ... یا برای جمع‌آوری چربی یا عصاره‌ی گوشت.



هشدار پیرامون قراردادن طبقه

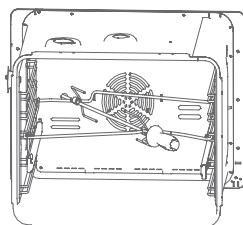


برای اطمینان حاصل کردن از عملکرد ایمن طبقات، به درستی قرار دادن طبقات بین لبه‌های ریل، امری ضروری است. این مسئله تضمین می‌کند که در زمان برداشتن طبقه یا سینی و با رعایت احتیاط، مواد غذایی داغ به سمت بیرون نمی‌لغزند.



استفاده از لوازم چرخان

این لوازم برای کاملاً برشته نمودن تکه‌های گوشت قرمز یا گوشت ماکیان، هم‌زمان با المنت گریل کار می‌کند.




۱. دکمه‌ی تنظیم عملکرد یادآوری‌کننده،  را فشار دهید.


۲. برای تنظیم ساعت این عملکرد،  را بچرخانید.

۳. مجدداً دکمه‌ی تنظیم عملکرد یادآوری‌کننده ، را فشار دهید.

۴. برای تنظیم دقیقه‌ی این عملکرد،  را فشار دهید.

! **توجه:** پس از تنظیم زمان، زنگ آون ۱۰ مرتبه به صدا درمی‌آید و نماد  از روی صفحه ناپدید می‌گردد تا به شما زمان آغاز طبخ را یادآوری نماید. شما می‌توانید در حین تنظیم، با فشار دادن دکمه‌ی توقف، عملکرد یادآوری‌کننده را لغو نمایید. پس از تنظیم شدن این عملکرد، می‌توانید با دو مرتبه فشار دادن دکمه‌ی توقف، آن را لغو نمایید.

۶) عملکردهای آغاز/توقف/لغو

۱. اگر مدت زمان طبخ تنظیم شده است، دکمه‌ی  را برای آغاز پخت فشار دهید.

اگر طبخ متوقف شده، برای بازگشتن به فرآیند پخت،  را فشار دهید.

۲. در حین فرآیند طبخ، برای متوقف کردن پخت، دکمه‌ی  را یک مرتبه فشار

دهید. برای لغو کردن پخت، دکمه‌ی  را دو مرتبه فشار دهید.


۷) عملکرد ذخیره‌ی انرژی

۱. در حالت انتظار، به مدت ۳ ثانیه دکمه‌ی  را فشار دهید. صفحه‌ی نمایش LED خاموش شده و حالت ذخیره سازی انرژی تنظیم خواهد شد.

۲. در حالت انتظار چنانچه به مدت ۲۰ دقیقه اقدامی صورت نگیرد، نمایش LED خاموش شده و حالت ذخیره‌سازی انرژی تنظیم خواهد شد.

۳. در حالت ذخیره‌سازی انرژی و برای خروج از این وضعیت، هر یک از دکمه‌ها یا دکمه‌ی تنظیم پلکانی زمان را فشار دهید.

۱. در زمان آغاز فعالیت و با چرخاندن دکمه، زنگ یک بار به صدا در می‌آید.

۲. زمانی‌که برنامه‌ی طبخ تنظیم شده اما دکمه‌ی  در مدت ۵ دقیقه فشار داده نشده، زمان فعلی نشان داده خواهد شد. این تنظیم لغو خواهد شد.

۳. صدای زنگ، زمانی به گوش می‌رسد که به خوبی فشار داده شده باشد؛ در غیر این صورت صدایی شنیده نخواهد شد.



توجه



پیش فرض، ۹ ساعت است و دمای پیش فرض، روی صفحه نمایش LCD نمایان خواهد شد.
توجه!

۱. مقادیر پلکانی تنظیم زمان به شرح زیر است:

۰:۳۰-----۰ دقیقه..... ۱ دقیقه



۰:۰۹-----۰:۳۰ ساعت ۵ دقیقه

۲. مقادیر پلکانی تنظیم دما، ۵ درجه است.

۳. در زمان آغاز عملیات طبخ، به منظور تنظیم زمان  را بچرخانید.  را فشار دهید تا طبخ، آغاز گردد.

چنانچه  پس از ۳ ثانیه فشار داده نشود، آون به زمان قبلی باز خواهد گشت و پخت را ادامه می دهد.

۴. در زمان شروع طبخ،  را برای تنظیم دما، بچرخانید. نمایشگر مربوط، روشن خواهد شد.

 را برای آغاز شدن پخت، فشار دهید. اگر  پس از ۳ ثانیه فشار داده نشود، آون به دمای قبلی باز خواهد گشت و پخت را ادامه خواهد داد.




۳) عملکرد بررسی وضعیت



در حین فرآیند طبخ، می توانید از عملکرد بررسی استفاده نمایید و پس از ۳ ثانیه، به وضعیت فعلی کاری باز گردید.

۱. در حین وضعیت طبخ، دکمه  را فشار دهید تا زمان فعلی را ببینید.

۲. اگر زمان تنظیم شده باشد، دکمه  را برای یافتن زمان فعلی فشار دهید.

۴) عملکرد قفل برای کودکان

• **برای قفل کردن:**  و  را به مدت ۳ ثانیه و بطور همزمان فشار دهید. صدای ممتدی شنیده می شود که نشانگر فعال شدن قفل کودکان است و نماد  نمایان خواهد شد.

• **خروج از حالت قفل:**  و  را به مدت ۳ ثانیه و بطور همزمان فشار دهید. صدای ممتدی شنیده می شود و نشان دهندهی خارج شدن از حالت قفل کودکان است.

۵) عملکرد یادآوری کننده

این آون دارای عملکرد ۹ ساعته است و به شما در به یاد آوردن زمان پخت در لحظه ای معین، از ۱ دقیقه تا ۹ ساعت، کمک می کند. زمانی که آون در حالت انتظار است، می توانید عملکرد یادآوری کننده را تنظیم نمایید. برای تنظیم کردن عملکرد فوق از موارد زیر پیروی نمایید:

آون با استفاده از المنت‌های بالایی و پایینی گرم می‌شود. دما می‌تواند در محدوده‌ی ۵۰ تا ۲۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد تنظیم گردد. پس از این‌که آون به دمای از پیش تنظیم‌شده رسید، آن را درون آون قرار دهید. در طی پخت، از باز نمودن درب آون خودداری نمایید.



آون با استفاده از المنت پایینی، گرم می‌شود. دما را روی ۶۰ درجه‌ی سانتی‌گراد تنظیم کنید.



توجه: این عملکرد برای گرم‌نگه‌داشتن غذا مناسب است.



المنت‌های مادون قرمز همراه با موتور چرخان در حال کار هستند.



المنت‌های بالایی و پایینی همراه با موتور چرخان در حال کار هستند.



دستورالعمل‌های عملکرد

۱) تنظیم ساعت

پس از اتصال دستگاه به برق، نماد «۰۰:۰۰» روی صفحه‌ی نمایش قابل رویت خواهد بود.

۱. را فشار دهید. نماد ساعت چشمک خواهد زد.

۲. برای تنظیم ساعت، را بچرخانید. (زمان بین ۰ تا ۲۳ خواهد بود).

۳. را فشار دهید، نماد دقیقه چشمک خواهد زد.

۴. برای تنظیم دقیقه را بچرخانید. (زمان بین ۰ تا ۵۹ خواهد بود).

۵. برای اتمام تنظیم ساعت، را فشار دهید. «:» چشمک خواهد زد و زمان، نمایان خواهد شد.

توجه: زمان، ۲۴ ساعت است.

۲) تنظیم عملکرد

۱. عملکرد آشپزی مورد نیاز خود را با چرخاندن انتخاب نمایید. نمایشگر مربوط، ظاهر خواهد شد.

۲. برای تنظیم دما، را بچرخانید.

۳. برای تأیید آغاز عملیات پخت، را فشار دهید.

۴. اگر مرحله‌ی دوم فراموش شد، را برای تأیید آغاز عملیات طبخ فشار دهید. زمان

۱. صفحه‌ی کنترل
۲. دستگیره‌ی درب
۳. درب
۴. پنجره‌ی شیشه‌ای سه‌لایه‌ی درب
۵. دکمه‌ی عملکرد
۶. انتخاب‌گر
۷. دکمه‌ی تنظیم ساعت
۸. دکمه‌ی تنظیم زمان
۹. دکمه‌ی توقف
۱۰. دکمه‌ی آغاز کار

نشانه	توضیح عملکرد
	چراغ آون
	این عملکرد آون برای یخزدایی غذا استفاده می‌شود. هوایی با دمای اتاق، به شدت وارد محفظه‌ی داخلی آون می‌شود. توجه: این عملکرد برای یخزدایی غذا یا مواد غذایی سرد، پیش از آخرین مرحله‌ی آماده‌سازی مناسب است.
	با استفاده از گرم‌کن چرخشی و فن، آون را گرم می‌کند. چرخش هوا باعث ایجاد دمایی یکنواخت در داخل آون می‌شود. دما می‌تواند در محدوده‌ی ۵۰ تا ۲۴۰ درجه‌ی سانتی‌گراد تنظیم گردد. توجه: این عملکرد برای طبخ یا برشته‌کردن غذا در دو بشقاب مجزا و به‌طور هم‌زمان نیز مناسب است (مناسب برای پخت مواد غذایی بزرگ‌تر و ضخیم‌تر مانند کیک، یا حجم بیشتری مواد غذایی). پیش‌گرم‌کردن آون ضروری نیست.
	عملکرد فن برای استفاده در گریل. به دلیل چرخش هوای داغ، دمای داخل آون در قسمت بالایی بیشتر است. دما می‌تواند در محدوده‌ی ۵۰ تا ۲۰۰ درجه‌ی سانتی‌گراد تنظیم گردد. توجه: این عملکرد برای گریل (کباب‌کردن) یا برشته نمودن قطعه‌های بزرگ گوشت در دماهای بالا مناسب است. درب آون را بسته نگه دارید. پیش‌گرم‌کردن آون ضروری نیست.
	گریل قطعات بزرگ. این عملکرد از گرمای امواج مادون قرمز استفاده می‌کند. دما می‌تواند در محدوده‌ی ۱۸۰ تا ۲۴۰ درجه‌ی سانتی‌گراد تنظیم گردد. توجه: برای قطعات بزرگ گوشت، ایده‌آل است. در طی پخت، از باز نمودن درب آون خودداری نمایید. در حین استفاده از گریل، غذا را تا حد ممکن در قسمت‌های بالایی قرار دهید.
	گریل با امواج مادون قرمز. دما می‌تواند در محدوده‌ی ۱۸۰ تا ۲۴۰ درجه‌ی سانتی‌گراد تنظیم گردد. توجه: برای قطعات کوچک‌تر یا نازک‌تر گوشت استفاده نمایید. در طی پخت، از باز نمودن درب آون خودداری نمایید. در حین استفاده از گریل، غذا را تا حد ممکن در قسمت‌های بالایی قرار دهید.

- سیم باید قادر باشد جریان الکتریکی لازم برای آون را تحمل نماید.
- تعویض سیم باید توسط مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر انجام گیرد.
- سیم اتصال به زمین (ارت)، (به رنگ زرد و سبز) باید ۱۰ میلی متر بلندتر از سیم برق باشد.

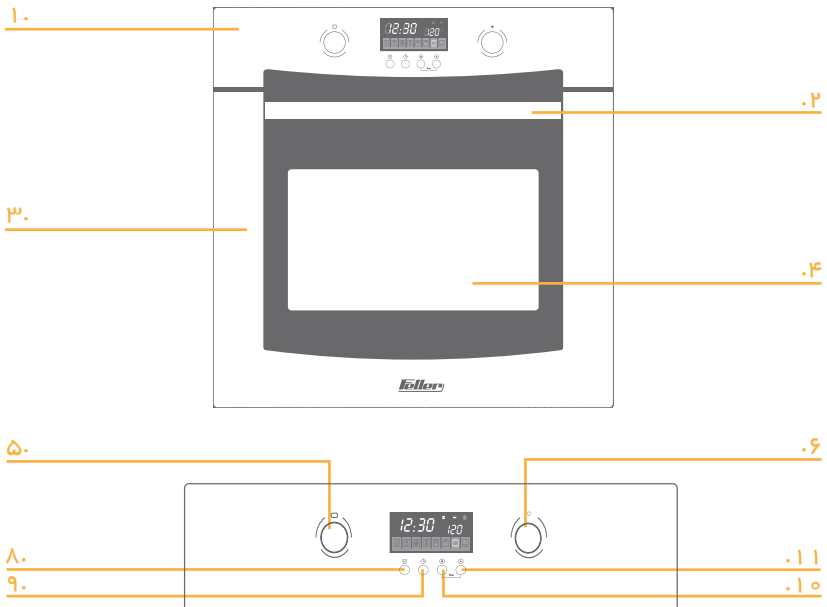
• دمای تحمل حرارت سیم برق، حدود ۷۰ درجه‌ی سانتی‌گراد است. سیم برق باید به کلید دورشته‌ای متصل گردد که کمتر از ۲۵۰ ولت و ۲۰ آمپر نباشد (نیاز نیست که به دوشاخه متصل گردد).

اظهارنامه‌ی دریافت



زمانی که آون را از بسته‌بندی خارج می‌کنید، مطمئن شوید که هیچ‌گونه آسیب‌دیدگی ندارد. اگر احساس تردید می‌کنید، از آن استفاده نکنید: با مرکز خدمات پس‌ازفروش شرکت فلر تماس بگیرید. مواد بسته‌بندی مانند کیف‌های پلاستیکی، پلی‌استایرن یا گیره‌های آن را دور از دسترس کودکان نگهداری نمایید زیرا برای کودکان خطرناک هستند.

توضیح دستگاه



داشته باشد.

• این دستگاه برای استفاده توسط افراد (شامل کودکان نیز می شود) مبتلا به ناتوانی جسمی، ذهنی یا حسی و یا کم تجربه مناسب نیست مگر این که مورد نظارت قرار گرفته یا آموزش داده شوند و مسئولیت امنیت آن‌ها را فردی به عهده گیرد.

نکات ایمنی



• آون باید تنها برای مقاصدی که طراحی شده، مورد استفاده قرار گیرد؛ این دستگاه باید تنها برای پخت غذا استفاده شود. هر گونه استفاده‌ی دیگر به شکل گرم نمودن، اشتباه است و بنابراین، خطرناک خواهد بود. شرکت فلر، مسئول هیچ گونه آسیب ناشی از استفاده‌ی نادرست از دستگاه، نیست. در زمان استفاده از هر گونه دستگاه الکتریکی، باید از چندین قانون اولیه پیروی نمایید.

• از آون استفاده نکنید مگر این که پوششی بر روی پاهایتان قرار داده باشید. دستگاه را با دست یا پاهای نمناک لمس نکنید.

• اجازه ندهید کودکان یا افراد نا آشنا به دستگاه، از آون استفاده کنند مگر این که به دقت مورد نظارت قرار گیرند.

• اگر دستورالعمل‌های فوق همراه دستگاه نباشد، شرکت فلر نمی تواند عملکرد ایمن آون را ضمانت کند.

• سیم برق را همراه آداپتور، سیم سیار (رابط) یا سیم برق بلند استفاده نکنید.

• چنانچه سیم برق آسیب دید، باید سریعاً توسط مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر تعویض گردد.

• اگر آون شکسته شد یا مشکلی در آن بوجود آمد، دستگاه را از برق جدا نمایید و آن را لمس نکنید. لطفاً با مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر تماس بگیرید.

هشدار: چنانچه سیم برق آسیب دید، باید سریعاً تعویض گردد.



در زمان تعویض سیم برق، از دستورالعمل‌های زیر پیروی نمایید:

• سیم برق را جدا نموده و با نمونه‌ی دیگری به مدل H05VV-F و H05V2V2-F تعویض نمایید.

پیش از استفاده، لطفاً دفترچه‌ی راهنما را به دقت بخوانید.
این دستگاه مختص استفاده برای مصارف خانگی است.

سیاسگزاری

ازاینکه دستگاه ما را خریداری نمودید، سیاسگزاریم. امیدواریم که از به کار بردن ویژگی‌ها و منافع متعدد این دستگاه، لذت ببرید. پیش از به کار بردن این دستگاه، لطفاً تمام این دفترچه‌ی راهنما را به دقت مطالعه نمایید. این دفترچه را برای مراجعات بعدی در جای ایمنی نگهداری کنید. مطمئن شوید سایر افرادی که از این دستگاه استفاده می‌کنند، به خوبی با دستورالعمل‌های آن آشنا هستند.

داده‌های فنی

ولتاژ/فرکانس: ۲۲۰-۲۴۰ ولت/۵۰-۶۰ هرتز
توان: ۳۱۰۰ وات
وزن کلی: ۴۲/۹ کیلوگرم
وزن خالص: ۳۹/۶ کیلوگرم

هشدار



- زمانی که دستگاه برای اولین مرتبه روشن می‌شود، ممکن است بوی ناخوشایندی از آن به مشام برسد. این امر به دلیل وجود عامل شیمیایی نگهدارنده‌ای است که برای عایق نمودن صفحات داخلی آن استفاده شده است. این مسأله کاملاً طبیعی بوده و چنانچه پیش از قرار دادن غذا درون آن اتفاق افتاد، فقط باید منتظر شوید تا بوز از بین برود.
- برای تمیز نمودن شیشه‌ی آن از تمیزکننده‌های ساینده یا لوازم فلزی تیز و برنده استفاده نکنید. این امر ممکن است باعث خراشیده کردن سطح شود و موجب آسیب دیدگی دائمی شیشه گردد.
- در زمان استفاده، دستگاه بسیار داغ می‌شود. باید برای جلوگیری از لمس کردن المنت‌های حرارتی داخل آن، بسیار دقت نمود.
- زمانی که دستگاه در حال کار است، به‌ویژه در زمان روشن بودن گریل، نباید به کودکان اجازه داد که به آن نزدیک گردند.
- پیش از تعویض لامپ آن و به منظور جلوگیری از برق‌گرفتگی، مطمئن شوید که دستگاه خاموش است.
- لوازم مربوط به قطع جریان برق باید با مشخصات مدار سیم‌کشی دستگاه هماهنگ باشد.
- قسمت رسانای سیم جریان برق باید حداقل ضخامتی برابر با ۳G یا ۱/۵ میلی‌متر مربع

Germany
Feller



EOB 622

أون برقی
نوکار

