

Germany
Feller

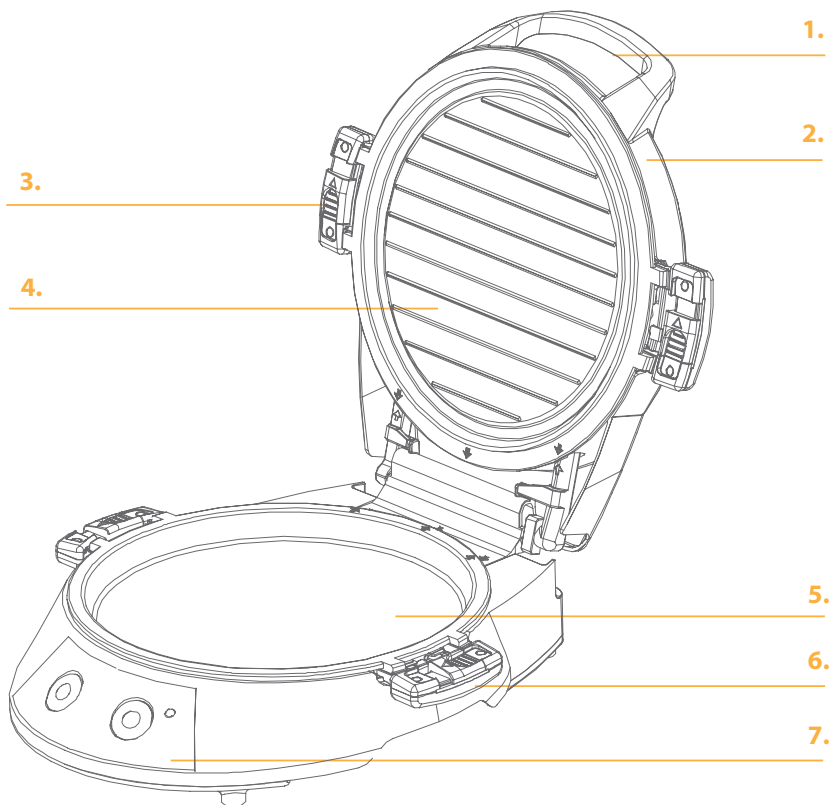


MC 300 B/W/S

**Multi
Cooker**

Before operating this unit, Please read the instruction manual carefully.

PRODUCT PARTS DESCRIPTION

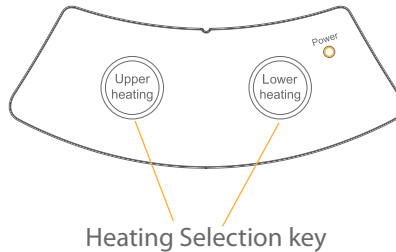


- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1. Handle | 5. Lower removable baking pan |
| 2. Upper cover | 6. Baking pan handle |
| 3. Baking pan handle | 7. Control panel |
| 4. Upper removable baking pan | |

TECHNICAL DATA

Power Supply:..... 220-240 W/50-60 Hz
 Rated Power: 1200 W

FUNCTION INTRODUCTION



Use Directions

Please read the Use Directions completely and operate according to the requirements.

1. When starting to use, check the upper and lower baking pans for reliable installation.

Wipe the upper and lower baking pans with a wet cloth, and smear a little edible oil.

2. After the plug is inserted, the buzzer gives a short beep, all indicators go out after flashing once, and the scone machine is at standby.

3. The product preheats.

After the "Upper Pan Heat" key on the control panel is pressed, the buzzer gives a short beep, the indicators around the "Upper Pan Heat" key illuminate, and the upper pan heating tube powers on for heating; after the "Lower Pan Heat" key is pressed, the buzzer gives a short beep, the indicators around the "Lower Pan Heat" key illuminate, and the lower pan heating tube powers on for heating, meanwhile the thermostat indicator illuminating.

Without preheating function, the product can directly go into on-off operation of the upper and lower heating tubes; the baking effect will become better if food to be baked is put in after the machine operates for 2-3 min.

The "Upper Pan Heat" key and the "Low Pan Heat" key achieve separate actions, without mutual interference. If relevant keys are pressed cyclically, corresponding keys go out cyclically, and corresponding heating plates switch off cyclically.

4. Food cooking operation Put on the upper cover after food to be baked is placed on the heating plate.

When referring to the Reference Table of Food Processing Time for automatic cooking counting, grasp the time by rule of thumb, and generally when steam reduces around the scone machine, it indicates that the food has been cooked completely.

The Reference Table of Food Processing Time is for reference only, and it is related to voltage, air temperature and material, hardness and size of food.

Rational adjustment can be made on the basis of food to be baked.

Use Directions

- When the multi - function scone machine is operating, it is prohibitory to touch the heating plate and food surface to avoid scald.
- The multi - function scone machine uses a suspending design, so product height can be adjusted automatically depending on food thickness.
- During baking, when a temperature inside the scone machine reaches a set working temperature, the machine will carry out intermittent heating automatically to maintain a constant temperature. When, for MC 300 models, the heating tube for the lower pan stops heating, the thermostat indicators on the control panel can go out simultaneously.

5. Heating selection of upper and lower heating tubes.

Each model is provided with heating selection function of upper and lower heating tubes. After preheating or during cooking, press the "Upper Pan Heat" key or the "Lower Pan Heat" key to directly start or close the power of a corresponding heating tube. If the indicator illuminates, it indicates the switch-on of a corresponding heating tube; if the indicator goes out, it indicates the switch-off of a corresponding tube.

6. Buzzer prompt

Each mode is provided with buzzer prompt function. Every time an effective key (except for the time adjustment key "+" and "-"), the buzzer gives a short beep, and after completion of food processing, the buzzer gives several short beeps.

7. After use, for MC 300 models, when the "Upper Pan Heat" key is pressed, the buzzer gives a short beep, the indicator around the "Upper Pan Heat" key goes out; when the "Lower Pan Heat" key is pressed, the buzzer gives a short beep, the indicator around the "Lower Pan Heat" key goes out, and a corresponding heating tube switches off. Take off the plug, and after cooling for several minutes, wipe the machine with a wet rag, but if it is to be stored for a long time, detergent should be used in cleaning.

INSTRUCTION ON USE OF SPECIAL FUNCTIONS

1. Suspending 180 flattening structure function

The model is equipped with suspending 180 flattening structure function. When the scone machine is opened at 105°, lift up the handle about 8mm, spread it out to a 180° position.

2. Removal and installation of removable baking pans

Removal of baking pan

With both hands, hold the left and right handles for the baking pan, press

lightly the baking pan, press your thumbs on the handle sliders, and according to the arrow direction on the slider, push the slider to another end. When the entire pan to remove it. After removal, clean the baking pan directly under the water tap.

Care shall be given that a metal brush is not used to avoid scuffing the coating.

Installation of baking pan

After cleaning the baking pan, with both hands hold the left and right handles for the baking pan, press your thumbs on the handle sliders, push the slider to another end according to the arrow direction on the slider, and the slider drives the slide bar to act. As per the mounting arrow direction marked on the baking pan (the installation arrow on the baking pan is aligned with the arrow position on the hinge), put the baking pan on over the heating tube lightly, adjust the slider slightly to have the slide bar to align with the mounting dent of the baking pan, press the baking pan into the product, and release the handle slider. The handle slider automatically resets, and drives the slide bar to snap into the product, completing the installation.

Care shall be given that, after installation, lift the baking pan to confirm whether the baking pan is loose or not installed in place.

A baking pan of different type can also be replaced, such as a frying pan for pies, a baking pan for roast.



CAUTIONS

- Before switch on, confirm the used electric parameters are consistent with those indicated on the product. The power supply shall be earthed securely.
- Put the machine on a flat and stable, and note to keep it away from fire sources and flammables.
- When the product is operating, never touch the heating plate and product surface with your hand to avoid scald.
- During use of the product, do not open the cover forcibly as this may cause the heating plate to bounce down.
- Do not have a child operate the machine unattended. Place the machine in a place out of the reach of children to avoid dangerous accidents such as burn or electric shock.
- Please wipe away any overflow oil. Never allow oil stain to flow into the product, as this may affect normal work of the scone machine.
- During operation, never cut food with in the heating plate with a knife or metallic appliance. Never wipe the heating plate of the scone machine with metal or coarse articles to avoid damage to the non-stick coating.
- After use, disconnect the power supply, and clean up the stain in internally

and externally but never put the product in water or rinse it with water to avoid damage to insulation properties.

- Because of change in internal temperatures, “click” may be heard due to shrinkage and expansion of parts, which is normal.
- The baking pan handle can be used for removal and installation of the baking pan instead of for moving the entire machine.
- The product shall not be operated until a matched baking pan is installed.

Operation is strictly prohibited if the baking pan has not been installed properly; (this may cause burnout of the temperature fuse of the product)

- The upper baking pan can be removed and installed after the product is spread to 180.
- **This product can be used indoor only.**

WARNING



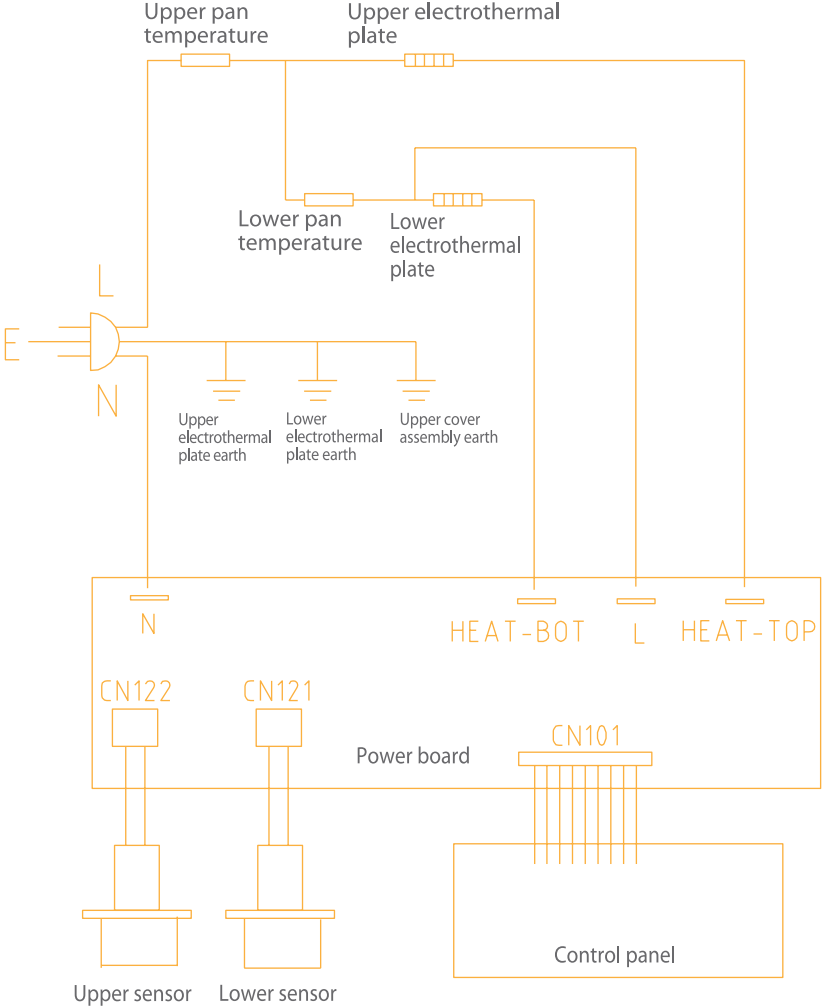
- The scone machine is for use with 220V/50Hz AC power supply only, and under - voltage or over-voltage may affect product performance.
- When a single-phase three-hole socket, ground protection must be provided. Sharing the same socket with other electric appliance shall be prevented.
- Without authorization, do not carry out dismantlement for inspection or removal of the back cover when it is live. In case of any failure, send the product to an authorized service agency.
- The damaged power cord shall be replaced by the manufacturer or its service agency or similar qualified personnel.



TROUBLE SHOOTING

No.	Failure	Causes	Solution
1.	Control panel or keying indicators having no display	Heating plate not heating 1. Power supply not connected 2. Abnormal operation leading to overheat protection 3. Power board or control panel damaged 4. Circuit board connection broken 5. Fuse damaged	1. Inspect whether the switch, plug, socket, fuse and power lead are in good condition, and whether the plug and socket are inserted completely. 2. Power failure, restarting after cooling down 3. Send it to authorized service agency. 4. Send it to authorized service agency. 5. Send it to authorized service agency.
	Heating plate heating	1. Power board or control panel damaged 2. Circuit board connection broken	Send it to authorized service agency.
2.	Control panel or keying indicators having display	Heating plate not heating 1. Heating tube damaged 2. Fuse damaged 3. Internal lead or circuit board connection broken 4. Sensor failure 5. Power board damaged	Send it to authorized service agency.
3.	Food not cooked well after a long time	1. Sensor failure 2. Power board damaged 3. Too much food	1. Send it to authorized service agency. 2. Send it to authorized service agency 3. Reduce food amount or increase processing time
4.	Food scorched in a short time	1. Sensor failure 2. Power board failure	Send it to authorized service agency.
5.	Thermostat indicator not bright or not going out	1. Lower pan sensor failure 2. Power board failure	Send it to authorized service agency.
6.	"C1" appearing on the display window, all LED flashing	Open circuit of lower pan sensor	Send it to authorized service agency.
7.	"C2" appearing on the display window, all LED flashing	Short circuit of lower pan sensor	Send it to authorized service agency.
8.	"C3" appearing on the display window, all LED flashing	Open circuit of upper pan sensor	Send it to authorized service agency.
9.	"C4" appearing on the display window, all LED flashing	Short circuit of upper pan sensor	Send it to authorized service agency.

CIRCUIT DIAGRAM



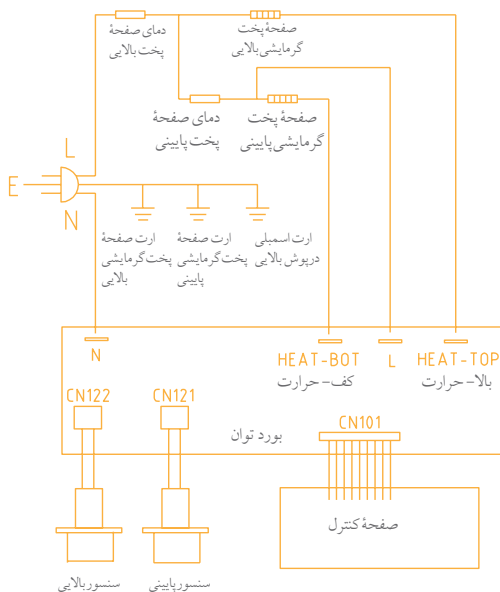
Note

A series of horizontal dotted lines for note-taking.

A series of horizontal dotted lines for taking notes, extending from the left margin to the right edge of the page, following the "یادداشت" header.

ردیف	مشکل	دلیل	راه حل
۴.	غذا زود می سوزد.	۱. سنسور مشکل پیدا کرده است. ۲. مشکل مدار برق	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.
۵.	چراغ نشانگر ترموستات روشن یا خاموش نمی شود.	۱. سنسور مشکل پیدا کرده است. ۲. مشکل مدار برق	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.
۶.	«C1» روی نمایشگر نشان داده می شود. تمام نشان گرهای LED چشمک می زنند.	قطعی مدار سنسور صفحه پخت پایین	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.
۷.	«C2» روی نمایشگر نشان داده می شود. تمام نشان گرهای LED چشمک می زنند.	قطعی مدار سنسور صفحه پخت پایین	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.
۸.	«C3» روی نمایشگر نشان داده می شود. تمام نشان گرهای LED چشمک می زنند.	قطعی مدار سنسور صفحه پخت بالایی	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.
۹.	«C4» روی نمایشگر نشان داده می شود. تمام نشان گرهای LED چشمک می زنند.	قطعی مدار سنسور صفحه پخت بالایی	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.

دیگرام مدار جریان



مجاز تحویل دهید.

• برای تعمیر یا تعویض سیم برق آسیب دیده، دستگاه را به یکی از مراکز مجاز خدمات پس از فروش فلر تحویل دهید.

رفع اشکالات دستگاه

ردیف	مشکل	دلیل	راه حل
۱.	صفحه کنترل یا نشانگر کلیدها خاموش هستند.	<p>۱. دستگاه به پریز برق وصل نیست.</p> <p>۲. استفاده غیرعادی از دستگاه باعث فعال شدن سیستم ایمنی محافظ در برابر «گرمایش بیش از حد» شده است.</p> <p>۳. مدار برق یا صفحه کنترل آسیب دیده است.</p> <p>۴. اتصال صفحه مدار، قطع شده است.</p> <p>۵. فیوز، آسیب دیده است.</p>	<p>۱. ببینید که آیا کلید برق، دوشاخه، پریز و سیم برق سالم اند و این که دوشاخه به طور کامل در پریز قرار گرفته است؟</p> <p>۲. قطع برق؛ پس از خنک شدن، دستگاه را دوباره روشن کنید.</p> <p>۳. دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.</p> <p>۴. دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.</p> <p>۵. دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.</p>
	صفحه پخت داغ است.	<p>۱. مدار برق یا صفحه کنترل آسیب دیده است.</p> <p>۲. اتصال صفحه مدار قطع شده است.</p>	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.
۲.	صفحه کنترل یا نشانگر کلیدها روشن هستند.	<p>۱. المنت گرمایشی آسیب دیده</p> <p>۲. فیوز آسیب دیده</p> <p>۳. سیم درونی یا اتصال صفحه مدار قطع شده است.</p> <p>۴. مشکل سنسور</p> <p>۵. مدار برق مشکل دارد.</p>	دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.
۳.	بعد از گذشت مدتی طولانی هم، غذا خوب نمی پزد.	<p>۱. مشکل سنسور</p> <p>۲. مدار برق آسیب دیده است.</p> <p>۳. مقدار غذا زیاد است.</p>	<p>۱. دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.</p> <p>۲. دستگاه را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش ببرید.</p> <p>۳. مقدار غذا را کاهش دهید یا زمان پخت را زیاد کنید.</p>

- در طول عملکرد پخت، صفحات پخت و هم‌چنین بدنه دستگاه را لمس نکنید؛ این کار، سبب سوختگی می‌شود.
- هنگام استفاده، هرگز درپوش را به زور باز نکنید؛ این کار می‌تواند سبب بیرون جهیدن صفحه شود.
- به منظور جلوگیری از ایجاد سوختگی یا برق‌گرفتگی، به کودکان اجازه بازی با این دستگاه را ندهید و آن را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
- لکه‌های روغن را از روی دستگاه پاک کنید. نگذارید روغن به درون بدنه دستگاه نفوذ کند؛ این کار باعث ایجاد اختلال در کارکرد عادی دستگاه خواهد شد.
- هنگام استفاده، هیچ‌گاه مواد غذایی روی صفحه پخت را با چاقو یا سایر وسایل فلزی نبرید. صفحات پخت را با مواد فلزی یا سایا تمیز نکنید تا از آسیب‌دیدگی پوشش نچسب و نسوز روی سطوح پیشگیری شود.
- پس از استفاده، دوشاخه را از پریز برق بکشید و آلودگی‌های درون دستگاه و بدنه آن را تمیز کنید؛ اما هیچ‌گاه دستگاه را درون آب فرو نبرید و آن را زیر شیر آب نگیرید تا به عایق‌بندی آن آسیبی وارد نشود.
- به دلیل تغییر دمای درونی دستگاه، و در اثر انقباض و انبساط اجزای آن، ممکن است صدایی شبیه به کلیک (تیک) به گوش رسد که امری کاملاً عادی است.
- می‌توان از دستگیره صفحات، برای جداکردن صفحات پخت و قراردادن آن‌ها درون دستگاه استفاده کرد؛ اما هرگز با این دستگیره، خود دستگاه را جابه‌جا نکنید.
- این دستگاه را فقط باید با نصب صفحات پخت مناسب و هم‌اندازه با خود آن مورد استفاده قرار دهید و هرگز آن را با یک یا چند صفحه پخت کاملاً جا نرفته، به کار اندازید (این کار می‌تواند سبب سوختن فیوز دمای دستگاه شود).
- پس از قرار دادن دستگاه در حالت ۱۸۰ درجه، می‌توان صفحه پخت بالایی را جدا یا سرهم کرد.
- این دستگاه تنها برای استفاده‌های خانگی طراحی شده است.



هشدارهای احتیاطی

- این دستگاه تنها با برق جریان متناوب ۲۴۰-۲۲۰ ولتی / ۵۰-۶۰ هرتزی قابل استفاده است. کم یا زیاد شدن ولتاژ و فرکانس، به کارایی دستگاه آسیب می‌رساند.
- از کاربرد پریزهای چندتایی، به‌طور مشترک برای این دستگاه و چندین دستگاه برقی دیگر، جداً خودداری نمایید.
- بدون برخورداری از مجوز قانونی، هرگز نباید پوشش پستی دستگاه متصل به برق را باز کنید؛ در صورت وجود هر گونه ایرادی در عملکرد دستگاه، آن را به مرکز خدمات

۱. حالت باز شدن به صورت ۱۸۰ درجه

این دستگاه دارای قابلیت باز شدن در حالت ۱۸۰ درجه است. هنگامی که دستگاه در حالت ۱۰۵ درجه باز است، دستگیره را حدود ۸ میلی‌متر بلند کرده و آن را تا قرار گرفتن در موقعیت ۱۸۰ درجه باز نمایید.

۲. نصب و جدا کردن صفحات پخت جداشدنی

• جدا کردن صفحات پخت

با دو دست، هر دو دستگیره سمت راستی و سمت چپی صفحه پخت را بگیرید، صفحه پخت را به آرامی فشار دهید، انگشت شست خود را بر روی لغزنده‌های روی دستگیره‌ها گذاشته و آن‌ها را طبق جهت نشان داده شده با پیکان، فشار داده و در انتهای دیگر قرار دهید.

• نصب صفحه پخت

پس از تمیز کردن صفحه پخت، با دو دست، هر دو دستگیره سمت راستی و سمت چپی صفحه پخت را بگیرید، انگشت شست خود را بر روی لغزنده‌های روی دستگیره‌ها گذاشته و آن‌ها را طبق جهت نشان داده شده با پیکان، فشار داده و در انتهای دیگر قرار دهید؛ مطابق با جهت نشان داده شده به وسیله پیکان نصب موجود بر روی صفحه پخت، صفحه پخت را به آرامی بر روی المنت گرمایشی قرار دهید و جهت قرارگیری لغزنده را درست کنید؛ صفحه پخت را به درون دستگاه فشار داده و لغزنده دستگیره را رها کنید؛ لغزنده روی دستگیره، به صورت خودکار تنظیم شده و سبب چفت شدن زبانه درون دستگاه می‌شود؛ در این جا مراحل نصب صفحه درون دستگاه، کامل شده است. دقت نمایید که پس از نصب صفحه، آن را بلند کنید تا از شل نبودن و نصب کامل آن در جای خود، مطمئن شوید.

انواع متفاوت صفحات پخت، هم‌چون صفحه مخصوص پخت پای (Pie)، صفحه مخصوص پخت انواع رُست‌ها و غیره نیز، قابل قرار گرفتن درون دستگاه هستند.

موارد احتیاطی



• پیش از روشن کردن دستگاه، از یکسان بودن ولتاژ برق مصرفی ساختمان با ولتاژ درج شده بر روی برچسب مشخصات دستگاه، مطمئن شوید. پریش مورد استفاده نیز باید سالم و دارای اتصال زمینی (ارت) مناسب باشد.

• دستگاه را بر روی سطحی صاف و پایدار قرار دهید؛ و آن را از مواد اشتعال‌پذیر و آتش دور نگه دارید.

کلی، هنگامی که بخار از کناره‌های دستگاه بیرون می‌آید، به این معناست که مواد غذایی آماده‌اند.

۲-۴) مدت زمان‌های پخت آمده درون جدول، تنها برای راهنمایی کاربرد است و بدیهیست است که مدت زمان پخت هم‌چنین به ولتاژ، دمای هوا، نوع ماده غذایی، میزان سفتی ماده غذایی و حجم آن نیز بستگی دارد. پس تنظیمات را می‌توان کاملاً بر اساس خصوصیات ماده غذایی مورد نظر، انتخاب کرده و انجام داد.

• هنگامی که دستگاه فعال است، به صفحات پخت دست نزنید؛ این کار سبب سوختگی می‌شود.

• این دستگاه، دستگاهیست چندمنظوره، که دارای طراحی انعطاف‌پذیر می‌باشد؛ به همین خاطر، بر اساس ضخامت مواد غذایی مورد استفاده، ارتفاع دستگاه به طور خودکار تنظیم می‌شود.

• در طول پخت و هنگامی که دمای درون دستگاه به دمای تنظیمی مورد نظر می‌رسد؛ دستگاه متناوباً و به طور خودکار، دما را کم و زیاد می‌کند تا دمای مطلوب برای پخت، به صورت ثابت و یکنواخت حفظ شود. در برخی از مدل‌ها، هم‌زمان با متوقف‌شدن گرمایش المنت صفحه پایینی، چراغ نشانگر ترموستات روی صفحه کنترل نیز خاموش خواهد شد.

۵. انتخاب نحوه گرمایش، یعنی با المنت گرمایشی بالایی یا پایینی:

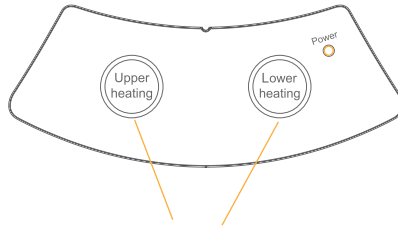
هر دستگاه دارای قابلیت انتخاب گرمایش با هر یک از المنت‌های بالایی و پایینی است.

پس از پیش-گرمایش یا در طول فرآیند پخت، دکمه «گرمایش صفحه پخت بالایی» یا پایینی را بزنید تا جریان برق صفحه مربوطه، وصل یا قطع گردد. اگر چراغ نشانگر روشن باشد، به این معناست که المنت گرمایشی مربوطه روشن است و در صورت خاموش شدن، المنت گرمایشی مربوطه نیز خاموش خواهد شد.

۶. علامت صوتی:

هر کدام از حالت‌های پخت، دارای علامت صوتی معینی هستند. با هر بار فشردن یک دکمه، (البته به غیر از دکمه‌های تنظیم زمان «+» و «-»)، یک علامت صوتی کوتاه پخش می‌شود، پس از اتمام فرآیند پخت نیز، چندین علامت صوتی کوتاه از دستگاه پخش خواهد شد.

۷. در برخی از مدل‌ها، پس از استفاده، با زدن دکمه گرمایش صفحه پخت بالایی، علامت صوتی کوتاهی پخش شده و چراغ نشانگر کلید مربوطه، خاموش می‌شود. با فشار دادن دکمه گرمایش صفحه پخت پایینی، علامت صوتی کوتاهی پخش شده، چراغ نشانگر کلید مربوطه و هم‌چنین المنت گرمایشی مربوط به آن، خاموش می‌شوند. دوشاخه را از پریز برق بکشید و پس از خنک‌شدن دستگاه، آن را با پارچه‌ای نرم‌دار تمیز کنید؛ اگر از دستگاه برای مدتی طولانی استفاده نمی‌کنید، برای تمیزکردن آن، از مواد پاک‌کننده شیمیایی استفاده نمایید.



دکمه‌های انتخاب صفحات گرمایش

دستورالعمل‌های استفاده:

لطفاً این دستورالعمل‌ها را به طور کامل بخوانید و بر اساس آن‌ها از دستگاه استفاده کنید.

۱. پیش از استفاده، مطمئن شوید که صفحات پخت به درستی جا رفته باشند. صفحات بالایی و پایینی را با پارچه‌ای نرم‌دار تمیز کنید و با کمی روغن خوراکی آن‌ها را چرب کنید.

۲. پس از زدن دوشاخه به پریز برق، علامت صوتی کوتاهی پخش شده، تمامی چراغ‌های نشانگرها هم پس از یکبار چشمک‌زدن، خاموش می‌شوند و سپس دستگاه به حالت «آماده به کار» یا «Standby» در می‌آید.

۳. در این هنگام دستگاه وارد حالت گرمایش می‌شود.

پس از زدن دکمه گرمایش بالایی بر روی صفحه کنترل، علامت صوتی کوتاهی شنیده می‌شود. نشانگر پیرامون این دکمه روشن شده، برق المنت بالایی وصل می‌شود و المنت را گرم می‌کند. پس از زدن دکمه گرمایش پایینی بر روی صفحه کنترل، علامت صوتی کوتاهی شنیده می‌شود. نشانگر پیرامون این دکمه روشن شده، برق المنت پایینی وصل می‌شود و المنت را گرم می‌کند؛ هم‌زمان، نشانگر ترموستات نیز روشن خواهد شد.

• بدون عملکرد پیش - گرمایش، دستگاه می‌تواند مستقیماً المنت‌های بالایی و پایینی را گرم کند. کیفیت پخت مواد هنگامی بهتر خواهد شد، که پس از ۲-۳ دقیقه گرم‌شدن دستگاه، مواد غذایی را بر روی صفحه پخت بگذارید.

• دکمه‌های صفحه بالایی و پایینی می‌توانند به صورت مستقل عمل کنند و در کار هم تداخلی ایجاد نخواهند کرد. اگر دکمه‌ها به صورت چرخه‌ای فشرده شوند، چراغ‌های نشانگر مربوطه نیز، به تناوب روشن خواهند شد.

۴. عملیات پخت مواد غذایی:

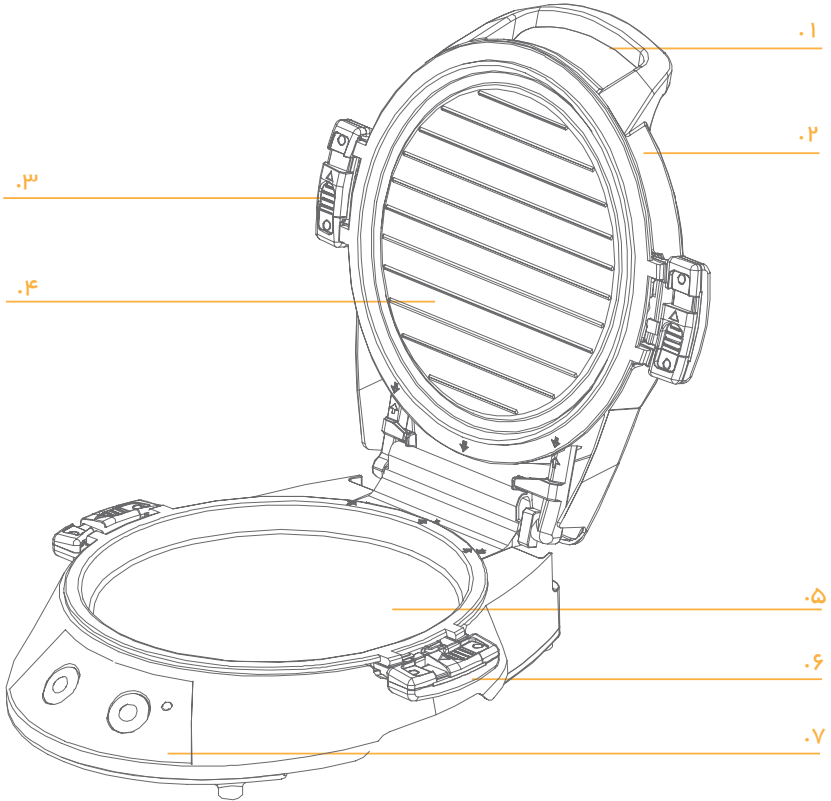
• پس از قرار دادن مواد غذایی بر روی صفحه پخت، درپوش بالایی را بر روی مواد قرار دهید.

۱-۴) کمیته‌های آماده در جدول مدت‌زمان‌های پخت خودکار، تقریبی هستند. به طور

MC 300 B

پیش از استفاده از این دستگاه، دستورالعمل‌های ایمنی را به‌طور کامل بخوانید.

توصیف اجزای دستگاه



۵. صفحه پخت جداشدنی پایینی

۶. دستگیره صفحه پخت

۷. صفحه کنترل

۱. دستگیره

۲. درپوش بالایی

۳. دستگیره صفحه پخت

۴. صفحه پخت جداشدنی بالایی

جدول داده‌های فنی

ولتاژ/فرکانس: ۲۲۰-۲۴۰ ولت/۵۰-۶۰ هرتز
توان: ۱۲۰۰ وات

Germany
Feller



MC 300 B/W/S

پخت وپز
چند منظوره

