


Germany
Feller



 CO 135 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 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 before turning on the power.
- Always turn the oven off before removing 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

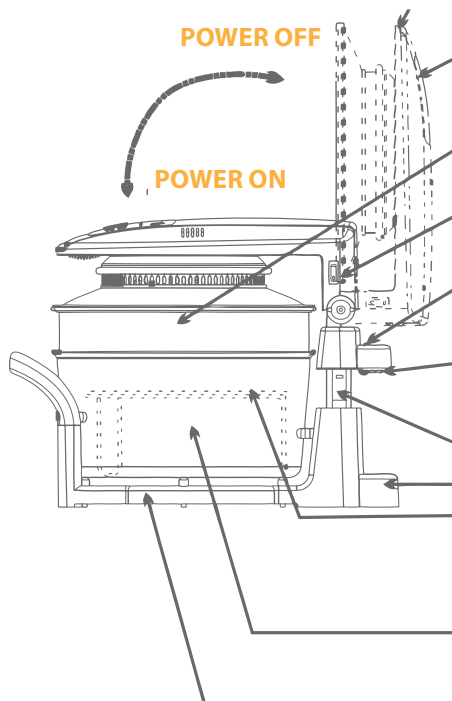


USING YOUR MULTI OVEN

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

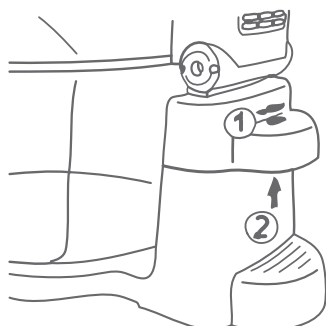
... to be placed in glass bowl over
lower rack for dual level cooking.

Glass Bowl

... removable for easy cleaning

Bowl Stand and Handle

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



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.

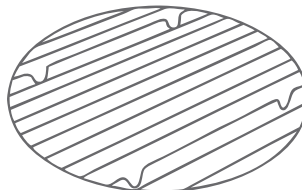
Warning: Do not press the Safety Button during moving or holding the appliance.



PRODUCT DIAGRAMS

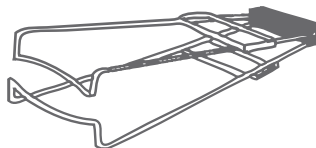
Low Rack

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

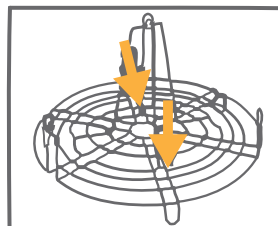
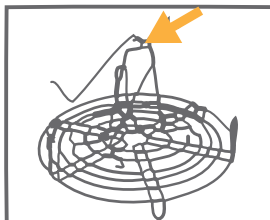
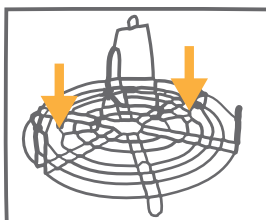


Tongs

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



OPTIONAL ACCESSORIES



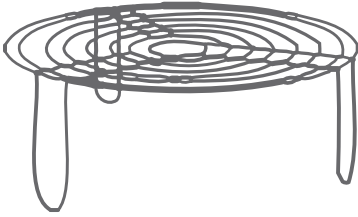
ROAST RACK (Must accompany with Extender Ring.)

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.

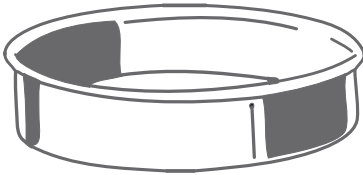
This accessory can roast the chicken vertically.

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 CONVECTION OVEN

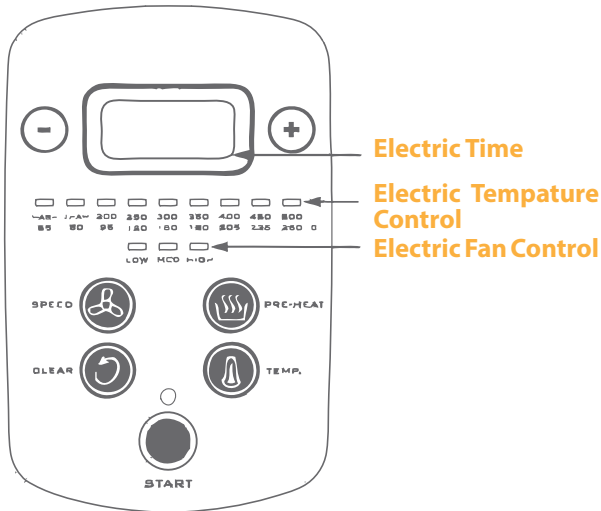
- Plug one end of Power Cord into the socket of the body and the power plug in a standard AC outlet.
- The timer will display “00:00”, the temperature indicator light will stay at 65°C (wash) and the fan speed indicator light at «High». If not, press “Clear” button to bring out the above status.
- Place 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 – SAFE 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 firm, 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 medium-high heat.

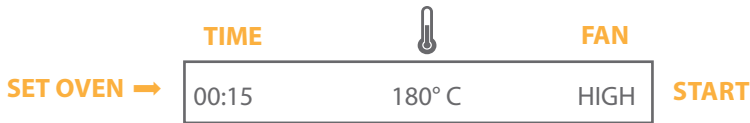
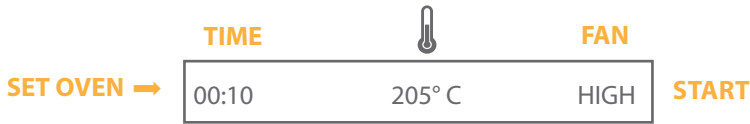
Stirring occasionally, cook sauce for 10 minutes. Remove from heat and cool thoroughly.

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

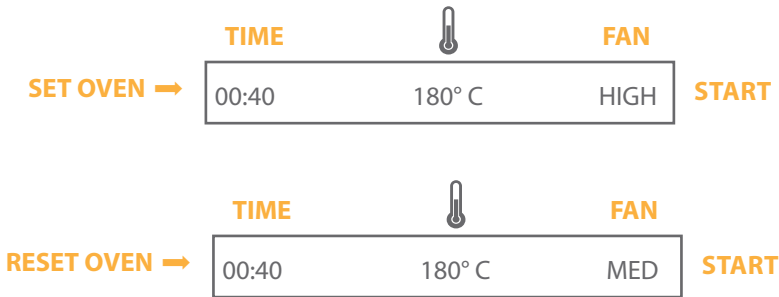
water, pat dry. Set chicken aside.

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.

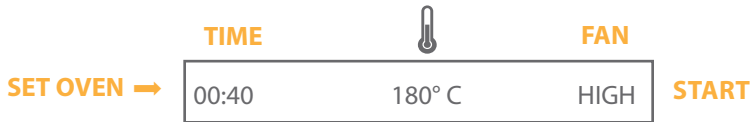
STEP TWO

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.

Elektrikli cihaz kullandığınız zaman aşağıda verilen temel güvenlik tedbirlerine daima uyulmalıdır.

TANITIM

PIŞİRİMİNDE YENİ BİR NESİL ÇOKLU KONVEKSİYON FIRIN

Çoklu Konveksiyon Fırın ile lezzetli, sağlıklı yemekler hazırlayabileceğiniz gibi geleneksel metotların yarı zamanı kadar az bir süre içinde yemek yapabilirsiniz. Bizim devrim niteliğinde yaklaşımımızla birlikte kesin zamanlama yapabilen yöntemler ile süper sonuçlar alabilirsiniz.

Uzun zamandır profesyonel aşçılar geleneksel fırınlar üzerinde fırın içi sıcak havanın çabuk bir şekilde içeride dolaşımını sağlanması için fan kullanarak geliştirmişlerdir. Bu geleneksel fırınların bir tarafında metal bir kutu içerisinde fan bulunmaktadır.

Aşağıda verilen şekillerle çoklu fırınlar geleneksel fırınlara göre geliştirilmişlerdir.

- Çoklu fırınlar camdan yapılmıştır, metalden değil. Böylece yemek pişerken yemeğin her tarafını görme imkanı elde edersiniz.
- Çoklu Fırın dairesel hazne ve kapağı üzerine yerleştirilmiş fan ile birleştirilerek sıcak havanın alta yemeğe doğru gelmesini, hazne etrafını gezerek tekrar fana doğru geçmesini sağlar. Bu devamlı bir hortum etkisi yaratarak süper ısı ile yemekleri tamamen, kahverenginde ve hızlı bir biçimde pişirir.
- Çoklu fırında bulunan iki farklı raf ile aynı anda iki farklı yemek yapma olanağı sağlar. İlave olarak et, tavuk ve balık gibi gıdaları alt rafta pişirirken yağ ve sıvılarının ızgaradan süzülür. Böylece besin değeri yüksek sağlıklı hafif yemekler yapabilirsiniz.

Bunların diğer faydalarını düşünün:

- Et ve tavuğun gevrek bir şekilde kızararak nem ve suyunun içerisinde kalmasını sağlar.
- Patates dilimlerini çok az bir sıvı yağ kullanarak "Hava ile kızartma" özelliği ile altın sarı ve gevrek olmasını sağlar.
- Ekmek ve hamur işlerinin standart fırınlara göre çok kabarmasını, yumuşak ve nemli olmasını sağlar.
- Standart fırınlara göre % 60 oranında enerji tüketiminden tasarruf sağlar.

• Çok-seviye pişirim bir kerede tüm yiyeceklerin pişirilmesine olanak sağlar. Bütün bunlarla birlikte Çoklu-Fırın standart fırınlara göre 2 ve 3 kez fazla hızlı pişirim yapar. Bu nedenlerden dolayı “PİŞİRİMİNDE YENİ BİR NESİL”

ÇOKLU FIRININ FAYDALARI

Mükemmel FIRIN-rosto-ızgara-fırın-buğulama yapar.

- FIRIN gıda pişirimlerini ortalama konveksiyon fırınlardan daha az sürede yapar.
- Bu konveksiyon duvar ünitesi gibi masraf çıkarmadan pişirim yapar.
- Kolay uygulanabilir sadece zaman, sıcaklık ve fan hızını ayarlamanız yeterlidir.
- Sıcak hava dolaşımı ile yemeklerin eşit olarak pişmesini sağlar.
- Et çabuk kızarır ve sıvısı içinde kalır.
- Sıcak hava hamur işlerini daha fazla kabarmasını sağlar.
- FIRIN sizin konveksiyon fırınından daha az elektrik harcar.
- FIRIN donmuş gıdaları daha çabuk çözer.
- FIRIN temizlik döngüsüne sahiptir.

ÇOKLU FIRININ ÖZELLİKLERİ

BİR SEFERDE 10 CİHAZ:

- Standart fırın
- Izgara
- Kızartma fırını
- Derin
- Yağ kızartıcı
- Mikrodalga fırın
- Konveksiyon fırın
- Ekmek kızartma fırını
- Elektrikli kızartma tavası
- Döner
- Elektrikli buharlama

SEKİZ ŞEKİLDE PİŞİRİM:

- Kızartmalar
- Rosto
- Fırınlama
- Izgara
- Barbekü
- Susuz haşlama
- Yağsız kızartma
- Buharlama

SAĞLIKLI BİR YAŞAM ŞEKLİ

Çoklu fırında gıda rafa yayılarak sıcak hava yardımı ile (Kuru kızartma) pişirilmektedir. Sonuç olarak yağ miktarını azaltarak kaloriyi bir kaçlara indirerek düşük yağ ve kolesterol tüketimi ile sağlıklı bir beslenme sağlar. Çoklu fırında daha önceden verilmiş olan tarifelerdeki gibi yağ, margarin,

sıvı yağlara ihtiyaç duymadığınızı göreceksiniz. Eğer dilerseniz tabiki uygulayabilirsiniz.

1. Günlük olarak tüm gıda gruplarından çeşitli olarak yiyiniz.
2. Tatlı ve şekeri, tereyağı, yağ ve sucuk, sosis az yiyiniz.
3. Çok fazla meyve ve sebze yiyiniz (Tercihen Buharlanmış)
4. Alkolü sadece uygun bir miktar tüketiniz.
5. Her gün çok fazla su içiniz.
6. İşlem görmüş gıdalardan çok taze yiyecekler yiyiniz.
7. Düzenli fakat aynı anda az yiyiniz.
8. Tuzu idareli kullanınız.
9. Mümkün oldukça kuru kızartmalar tercih ediniz.

GÜVENLİK TALİMATLARI

- Tüm talimatları okuyunuz ve ileride başvurmak için saklayınız.
- Elektrik kablosunu masa ve tezgah köşelerinin üzerine asılı olarak bırakmayınız
- Cihazı çalışma yeri ya da tezgahın ortasına güvenli bir şekilde koyunuz.
- Cihazı hareket ettirmeden önce daima elektrik fişini çıkarınız
- Fırın yüzeyi sıcaktır, Daima çocukları mutfakta kontrol ediniz.
- Hazne üzerindeki emniyet kapağını kapatınız ve çalıştırınız.
- Daima raf üzerindeki kapağı kapalı tutunuz ve hareket ettirmeden önce cihazı kapatınız.
- Hasarlı elektrik kablosu ile çalıştırmayınız.
- Temizlik öncesi ya da kullanım dışında elektrik fişini çıkarınız. Cihazın parçalarını çıkarmadan ya da koymadan önce soğumasına izin veriniz.
- Cihazı hareket ettirirken iki elinizi de kullanınız.
- Kapağın ıslanmasına izin vermeyiniz.

UYARI

Fırın cam yüzeyleri çok sıcak olacaktır bu yüzden yanmalara neden olmamak için dokunmayınız ve fırının tamamen soğumasına izin veriniz.

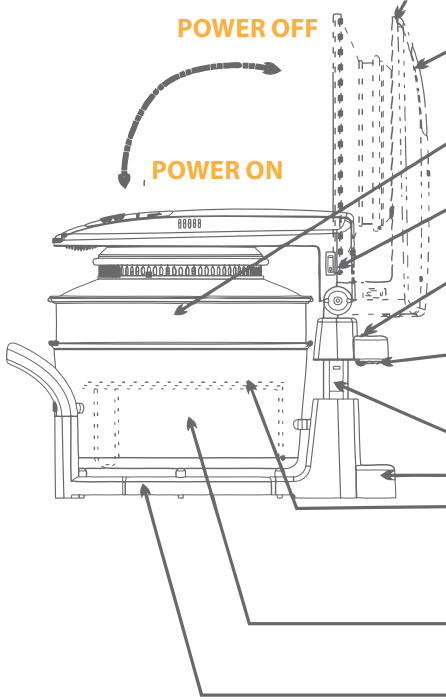


ÇOKLU FIRININIZIN KULLANILMASI

Güç emniyet cihazı

...Cihazın kapağı dik konumda iken fan ve ısıtma elementleri çalışmaz.

..... Aşağıda ise çalışır.



Saat, Fan ve pişirme kontrolleri

İsteğe bağlı 90 mm.lik .genişletme halkası

Güç düğmesi

Emniyet kilidi

Kaza ile açma düğmesine basılarak açılmayı engeller.

Basma Düğmesi

Genişleme cihaz kilidini serbest bırakır.

Genişletme cihazı

Anti-Boşalma Plaka

.Tel rafı kaldırır

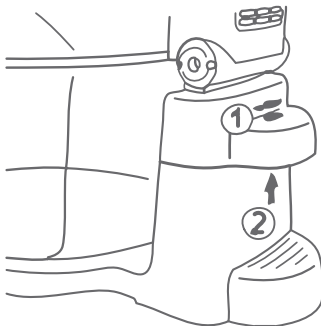
Çift seviye pişirimler için alt raf üzerine yerleşebilen cam hazne. Hazne kase

Cam Hazne

Kolay temizlenebilir ve çıkarılabilir.

Hazne standı ve Tutacağı

Yeni tasarlanmış tutacak, Çok konforlu bir stil.



Genişletme Cihazı Nasıl Kullanılır:

1. Emniyet butonuna basınız ve serbest kalma pozisyonunda tutunuz.
2. İtme butonuna üste doğru basınız ve genişleme pozisyonu için kapağını

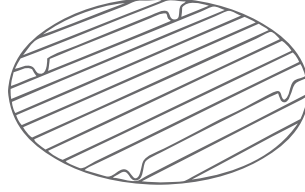
Uyarı: Cihazı tutarken veya taşıırken Emniyet Butonuna basmayınız.



ÜRÜN DİYAGRAMI

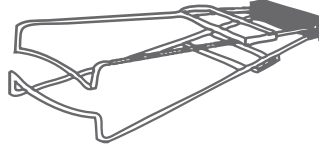
Alt Raf

Cam hazne altında bulunur ve yemek etrafındaki hava dolaşımının tamamlanmasına yardımcı olur.

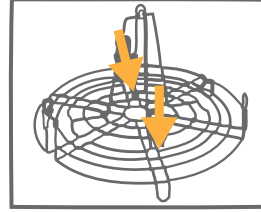
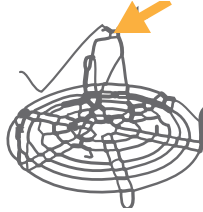
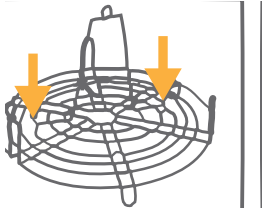


Maşa

Sıcak yemek ve rafın çıkarılmasına yardımcı olur.



İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR



ROSTA RAFI (Genişletme halkası ile birlikte kullanılır)

MONTAJ

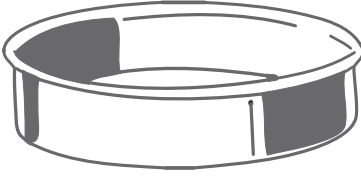
- 1 . Çiftli rafın girintisi içerisindeki gözlü dirseklerin her iki son tarafına kancasını takınız.
2. Diğer dirseği göze doğru koyunuz ve gözün içerisinde kancasını takınız.
3. Rosta rafının düz durduğundan emin olunuz. Bu aksesuarla tavuğu dikey olarak kızartabilirsiniz.

İSTEĞE BAĞLI AKSESUARLAR



Yüksek Raf

...Çift taraflı pişirim için alt raf üzerine
cam hazneyi yerleştiriniz.
... Ya da kapağı tutunuz.



Genişletme Halkası

... Hindi veya daha büyük
gıda pişirimi için kullanılır.

PIŞİRİME BAŞLAMADAN ÖNCE

Öncelikle FIRIN pişirime başlamadan önce ısıtılmalıdır.

Aşağıdaki talimatlara göre fırın hazırlanırken fırından hafif bir koku yayılacaktır. Bu safhada fırın içerisinde bulunan fazla yağlar yanmaktadır bu ne size nede fırınıza zarar verecektir.

BU KOLAY ADIMLARI UYGULAYINIZ:

- Elektrik kablosunu AC elektrik fişi içerisine takınız.
- Cam hazne içerisini nemli bir süngerle siliniz.
- Kapağı yatay pozisyona getiriniz
- "Ön Isıtma" butonuna basınız

Fırın 6 dakika ısınacaktır ve otomatik olarak kapanacaktır. (Ön ısıtma tamamlandıktan sonra Fan ise 90 saniye daha fazla çalışmaya devam edecektir.

- Üniteye dokunmak için en az 5 dakika soğumasını bekleyiniz.
- Cam haneyi kısa bir süre ıslak bir süngerle siliniz.



ÖNEMLİ: ÖN ISITMA FONKSİYONUNU KULLANMAYI HATIRLAYINIZ.

- Güç kablosunu önce gövde soketine takınız ve daha sonra standart güç AC prizine takınız.
- Zamanlayıcı "00:00" ı gösterecek, sıcaklık gösterge ışığı 65 C de duracak ve fan hız gösterge ışığı "Yüksek" olacaktır. Eğer olmaz ise "Temiz" butonuna basarak yukarıdaki konuma tekrar getiriniz.
- Fırının cam haznesi içerisine alt rafı yerleştiriniz. (Not: Aksi belirtilmedikçe tüm yemek tariflerinde alt rafı kullanınız) ve yemekleri direk olarak bu rafa yatırınız.
- Kapağını yatay olarak kapatınız ve "Açık" pozisyona getiriniz.
- "Ön ısıtma" butonuna basınız. Bu durumda fırın en yüksek sıcaklıkta ve fanı 6 dakika çalışacaktır. Ön ısıtma tamamlandıktan sonra zamanlayıcı "00:00" olacak ve fan ışığı yanıp sönmeye başlayacaktır. Eğer gerekirse ok işareti ile alt ve üst duruma basarak ön ısıtma zamanını artırabilir veya azaltabilirsiniz.
- Zaman Seçimi: Üst ve alt oklar vasıtası ile zamanı yavaşça 1 dakikadan 23 saat ve 59 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz. Ok işaretine devamlı basarak bu işlemleri hızlandırabilirsiniz. " Temiz" butonu ile zamanı sıfıra tekrar ayarlayabilirsiniz. (Yine oklar vasıtası ile çalışma esnasında bile bu tuşlara basarak yeni pişirme zaman ayarlamasını yapabilirsiniz).
- Sıcaklık Seçimi: "Sıcaklık" butonuna yavaşça basarak soldan sağa doğru sıcaklık durumunu belirleyiniz. Işık göstergesi ile seçilen sıcaklık görülecektir. Bir kez 260 C sıcaklığa gelindiğinde bu safhada tekrar "Yıkama" başlayacaktır. (Not: Pişirme esnasında da "Sıcaklık" butonu ile sıcaklığı tekrar ayarlayabilirsiniz).
- Fan Hızı Seçimi: "Hız" butonu ile fan hızını ayarlayabilirsiniz. Gösterge ışığı soldan sağa doğru hareket edecektir bir kez hız "Yüksek" duruma geldiğinde tekrar "Düşük" duruma gelecektir. . (Not: Pişirme esnasında da "Hız" butonu ile fan hızını tekrar ayarlayabilirsiniz).
- Pişirimin Başlatılması: "Başlama" butonuna basınız, cihaz zaman ayarı, sıcaklık ayarı ve fan hız ayarı ayarlanmamış ve emniyet kilidi (yada kapak) kapalı değil ise çalışma başlamayacaktır.

Not: Elektrik fişinin çıkarılması ile yapılan tüm ayarlanmalar silinecektir.



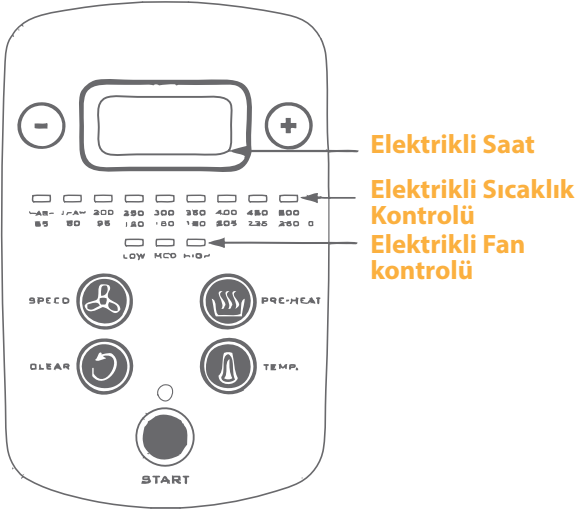
- Zamanlayıcının "00:00" olması durumunda pişirme safhası tamamlanmış olacaktır ve cihazdan 6 kez ikaz sesi yayılacaktır. Aynı anda güç ışığı kaybolacak fakat sıcaklık gösterge ışığı açık kalacaktır. Eğer fırın sıcaklığı 150 C üzerine çıkarsa fan hız gösterge ışığı yanıp sönecektir ve fan cihazın ısıtma elementlerini soğutmak için çalışmaya devam edecektir. Ve yine sıcaklık 150 derece altına geldiğinde fan gösterge ışığı sönecek ve fan duracaktır.

- "Temiz" butonuna basarak yapılan tüm ayarları sıfırlayabilirsiniz. Zamanlayıcı " 00:00", sıcaklık gösterge ışığı 65 C (Yıkama) ve fan hızı "Yüksek" seviyeye gelecektir.

- Pişirme esnasında eğer emniyet kilidi veya kapak dikey konuma getirildiğinde ısıtma elementleri kapanacak ve zamanlayıcı duracaktır. Ve yine sıcaklık 150 derece altına geldiğinde fan gösterge ışığı sönecek ve fan duracaktır.

Fakat sıcaklık 180 C derece üzerine geldiğinde fan hızı düşük seviyeye gelecek ve sıcaklık yaymaya başlayacaktır ve aynı zamanda fan hız gösterge ışığı orijinal pozisyonda kalacak ve fırın sıcaklığı 150 C dereceye düşene kadar yanıp sönecektir.

- Çalışma esnasında fırın sıcaklığı ayarlanan sıcaklığa geldiğinde sıcaklık göstergesi yanıp sönecektir. Fakat fırın sıcaklığı istenilen seviyede olmaz ise ışık yanıp sönmeyecek sadece "Açık" durumda kalacaktır.



HAFİF TEMİZLİK

- Fırının elektrik fişini çıkarınız ve soğutunuz
- Sünger veya bir bezi sıcak deterjanlı su ile cam hazne içerisini temizleyiniz.
- Tüm deterjanları durulayınız. Not: Kapağı asla suya batırmayınız.

NORMAL TEMİZLİK

- Fırının elektrik fişini çıkarınız ve soğutunuz
- Fırın kapak ve fanını deterjanlı sulu bez veya sünger ile iyice temizleyiniz.
- Aşındırıcı maddeler veya çelik bulaşık teli kullanmayınız.
- Rafları yumuşak deterjanlı su ile yıkayınız
- Metal parçalarını deterjanlı sulu bez veya sünger ile iyice temizleyiniz.

Eğer kazıyıcı maddeye ihtiyaç olursa plastik veya naylon olanından kullanınız.

CAM HAZNENİN KENDİ KENDİNE TEMİZLİĞİ

- Cam hazne kendi kendine temizliği için yaklaşık 4 cm kadar sıcak su ile

doldurunuz.

4 CM ÜZERİNDE SU DOLDURMAYINIZ.

- Biraz ezilmiş yumuşak deterjan ekleyiniz.
- Kapağını yerleştiriniz ve fişini takınız
- 10 dakika zaman ayarını yapınız
- Kontrol panelde sıcaklığı 65 C dereceye getiriniz.
- Fan hızını “Düşük” ayarlayınız ve “BAŞLAMA” düğmesine basınız
- Bu döngü tamamlandığı zaman sıcak su ile durulayıp tüm deterjanları temizleyiniz.

BULAŞIK MAKİNESİ – CAM HAZNENİN KORUNMASI

Cam hazne ve tel raflar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat kapağını asla suya ve benzeri sıvılara batırmayınız.

Bulaşık makinesine koymadan önce kapağını çıkarınız.

HATIRLAYINIZ:

- Kapağı temizlemeden önce elektrik fişini çıkarınız.
- Yıkamadan önce fırının soğumasını bekleyiniz.
- Kapağı asla sıvıya batırmayınız
- Kendi kendine yıkamada asla 4 cm seviye üzerinde su doldurmuyunuz.
- Fan ve aksamını ıslak bırakmayınız.

YARDIMCI İPUÇLARI

PIŞİRME İPUÇLARI

FIRININIZIN POTANSİYELLERİNDEN AZAMI FAYDALANMANIZ İÇİN SİZLERE HATIRLAYACAĞINIZ BAZI İPUÇLARI VERELİM

• GIDALARI MÜMKÜN OLDUĞU KADAR TEL RAFIN ÜZERİNE KOYUNUZ.

Tel rafın üzerine koyulan gıdaların pişirilmesi durumunda hava akımının serbestçe dolaşımının sağlar ve gıdaların çevrilmesine gerek kalmadan çabuk ve eşit pişirilmesine imkan verir.

• YEMEĞİN BİR SEFERDE TAMAMEN PIŞİRİLMESİ

Çift seviye rafın kullanılması ile bir kerede yemeğin kolay ve tamamen pişirilmesini sağlar. Değişik gıda ve miktarlara göre yemek yaparken pişirme zamanı da farklı olacağını unutmayınız. Uzun sürede pişecek gıdaları alt rafına koyunuz. Daha sonra yapılacak yemeğe göre diğer gıdayı üst rafına koyunuz. Böylece patates, et ve sebzelerden oluşan yemekleriniz tamamen ve aynı zaman içerisinde hazır olacaktır.

• OPTİMUM PIŞİRİM İÇİN GIDALARIN YERLEŞTİRİLMESİ

Birkaç parça gıdanın rafın üzerine koyulması durumunda yiyecekler ile cam hazne kenarına en az 1,5 cm kadar bir boşluk bırakınız. Bu aralık hava akımının devamını kolaylaştırır. Daha fazla yemek yapmak için gıdaları üst üste yığmaktan kaçınınız. Yemeklerin iyice ve tamamen pişirilmesi için sıcak havanın serbestçe dolaşması gerekmektedir.

• YEMEĞİN GEVREK TUTULMASI

Pişirim tamamlandıktan sonra sıcaklık kontrolünü "ISITMA" ve fan hızını "DÜŞÜK" e getiriniz. Bu yemeğinizin servis yapana kadar gevrek ve sıcak kalmasını sağlayacaktır.

• TEMİZLİĞİNİZİN DAHA DA KOLAY YAPABİLMENİZ İÇİN

Pişirim öncesi rafa veya tavasına ve fırınına yapışmaz üründen spre yapınız. Böylece pişirim sonunda oluşan yağ ve kalıntıların çıkarılması kolaylaşacaktır.

• TARİFELERİN ADAPTASYONU

Pratik kural olarak yemek tariflerinizin konveksiyon fırında pişirimlerinin uyumla hale getirebilmeniz için tarifede verilen sıcaklığın aynı tutulması ve pişirme zamanının daha az olması gerekmektedir. Kısa bir süre için tarifelerin FIRIN ile uyum haline geldiğini fark edeceksiniz.

ÖNEMLİ: Ön ısıtma fonksiyonunu kullanmayı hatırlayınız.



• PIŞİRME ZAMANI

Bu kitapta verilen tarifelere göre pişirme zamanlarına başvurabilirsiniz. Yemeklerinizin ağırlığına göre de bu pişirme zamanlarını aşağı yukarı tahmin ederek ayarlamalısınız.

Ayrıca bu zamanı yemeğin gevreklik durumunu da dikkate alıp ayarlayabilirsiniz. Bu FIRIN ile çalışırken, et termometresi kullanmanızı tavsiye ederiz. Pişirme safhasını cam haznedan takip ediniz.

ET

Dana Eti:

Zengin, kırmızı ve ince dokulu et ve üzerini hafifçe kaplayan bir yağ ilseçiminizi yaparak ya da tüm bir parça satın alarak uygun bir biçimde keserek tasarruf edebilirsiniz. Kuzu eti için ise yağsız et seçiniz. Et yumuşak, pembemsi kırmızı ve ince dokulu ve taze kokulu olmalıdır.

BALIK

Taze ve tüm bir balığı seçiniz. Tazeliğin belirtisi olan gözleri temiz ve solungaçları parlak Olmalıdır – çamursu olmamalıdır. Balık denizden yeni çıkmış gibi görünmeli ve Kokmalıdır. Eti sert ve diri olmalıdır.

Fileto seçimi esnasında Sadece renk değiştirmemiş sıkı ve deniz kokusu üzerinde olan bir Fileto seçiniz. Filetoya dokunulduğunda donuk ve çamurumsu olmaması gerekir.

TAVUK

Taza bir tavuk eti seçiniz. Görünümü iyi ve taze kokmalıdır.

SEBZE/MEYVE

Sağlam ve neredeyse olgun meyve seçiniz; çürükleri ve lekelerini kontrol ediniz. Rengi berrak ve parlak olmalıdır.

Sebzeler gevrek ve iyi renkte olmalıdır. Sıkı plastik ambalajlarda sarılmış sebzeleri satın almaktan kaçınınız bunlar çabuk çürür. Yumuşak ve gevşek meyveleri asla satın almayınız.

HAZIRLIK

Malzeme hazırlığına iştah açıcı, sağlıklı ve lezzetli yemekler yapmak için dikkat göstermelisiniz. Aşırı yağlardan sakının.

Temiz ve ayıklanmış sebze ve garnitürlerden tüm çürük ve lekeleri temizleyiniz. Sadece taze et ve sebze kullanınız.

Tüm yemek malzemeleri daima doğru pişirme zamanına ayarlanmalıdır. Buda genelde değişik başlama zamanlarına göre önceden planlanmalıdır.

SUNUM

Masanızı şenlendirmek ve herhangi bir yemeği festival havasında sunmak için şu birkaç yöntemi yapabilirsiniz:

- Taze ekmek dilimlerini renkli peçetelerle birlikte bir sepete sıralayınız. Tereyağı veya margarin, yumuşak ve karışık peynir rendesiyle, sarımsak ve diğer tercih ettiğiniz baharatlar ile servis yapınız.
- Ana yemeği veya eti cazip hale getirmek için geniş bir tepside turp veya havuçları gül şeklinde keserek(patates kesme aleti ile) , maydanozlar ile süsleyerek sunum yapabilirsiniz.
- Cam ya da porselen kaplarda sosları düzenleyerek misafirlerin kolayca alabileceği bir plaka üstünde servis yapabilirsiniz.
- Masa etrafında çiçekler daima etkilidir. Favori çiçek ve ev bitkilerini kullanabilirsiniz.
- Mumlar akşam yemeğinizi güzelleştirecektir. Işıkları kapatıp ve cazibeyi açınız. Büyük ve düz mumları su dolu şeffaf kase içerisinde bırakınız. Büyüleyici bir etki gösterecektir.

TARİFELER

Tüm tarifeler için biz şu ölçekleri kullanıyoruz.

- 1 çay kaşığı = 5 ml.
- 1 çorba kaşığı = 15 ml.
- 1 fincan = 250 ml.

A- APERATİFLER

FIRIN yemeklerinizi kolay ve eğlenceli yapmanızı sağlar. Birçok donmuş

gıdalar dondurucudan çıkarıldıktan 4 ila 8 dakika arasında aperatif olarak servis edilebilir. Ayrıca FIRINDA kendi ara sıcaklarınızı da daha hızlı bir biçimde yapma imkanı elde edebilirsiniz.



ÖNEMLİ: ÖN ISITMA FONKSİYONUNU KULLANMAYI HATIRLAYINIZ.

PORTAKALLI DOMUZ PİRZOLASI

4 ila 8 saat arası terbiye ediniz.

Pişirme Zamanı: 25 dakika

1,5 kilo domuz pirzolası

Terbiye Edilmesi:

2 adet portakal

2 çorba kaşığı bal

1 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı worcestershire sos

1 çay kaşığı soya sosu

Tuz ve biber

ADIM BİR

Kaburgaları kesin ve bir yerde bekletin

ADIM İKİ


Terbiyenin hazırlanması: Rendenin küçük delikli tarafını kullanarak bir portakalın kabuğunu rendeleyin ve sos tavası içerisinde eziniz. İki portakal suyunu bal, worcestershire sos, soya sos ve limon suyu ile birlikte sos kabına ilave ediniz. Hafif ateşte biraz ısıtınız karıştırarak 10 dakika kadar karıştırarak pişiriniz ve daha sonra ateşten hemen alıp soğumaya bırakınız.


ADIM ÜÇ

Karışımı pirzoların üzerine sürünüz ve 4 saat kadar buzdolabında dinlendiriniz.

ADIM DÖRT

Cam hazne içerisindeki rafına etleri koyunuz ve pirzolanın suyunu süzünüz.

	ZAMAN		FAN	
FIRIN AYARI →	00:10	205° C	HIGH	BAŞLAMA

	ZAMAN		FAN	
FIRIN AYARI →	00:15	180° C	HIGH	BAŞLAMA

Her 5 dakikada bir terbiyesini üzerine sürünüz.

SARIMSAKLI EKMEK KIZARTMASI

Makes 4 servings

Piştirme zamanı: 6 dakika

- Ön ısıtma fonksiyonunu kullanacağınızı hatırlayınız.

1 somun Fransız veya İtalyan ekmeği

½ fincan tereyağı

2 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peynir

2 diş sarımsak ezilmiş.

Tuz ve biber

ADIM BİR

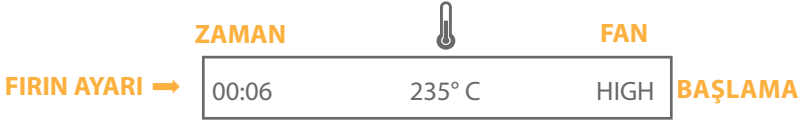
2,5 cm kalınlığında ekmekleri dilimleyiniz.

ADIM İKİ

Yukarıda verilen tereyağı, peynir, sarımsak ve tuz biberi karıştırıp ekmeklerin bir yüzüne sürünüz.

ADIM ÜÇ

Tel rafı cam hazneye yerleştiriniz ve 3 4 ekmeğin dilimini üzerine koyup fırını ayarlayınız.



Ekmekler altın rengi kızarana kadar bekleyiniz. Kalan dilimleri de aynı şekilde fırında yapınız.

ET, BALIK VE TAVUK

FIRIN size mükemmel bir et, tavuk ve balık pişirilmesine yardımcı olacaktır. Sıcak hava dolaşımı fırın altına nüfus ederek aynı zamanda etlerin alt tarafını da eşit ve tamamen pişmesini sağlar.

Bu hava ile pişirme yöntemi ile yemeklerin dış yüzeylerinin çabuk ve tam kızarması sağlarken doğal et suyunun da içeride kalmasını sağlar. FIRIN tüm yemeklerinizi mikrodalga hızında ve tamamen rosto lezzetinde yapar.

TAVUK ROSTO

4 kişilik servis

Pişirme zamanı: 20 dakika her pound için ya da yaklaşık 1 saat 20 dakika.

• Ön ısıtma fonksiyonunu kullanacağınızı hatırlayınız.

1 tavuk(yaklaşık 2 Kg.)

İçindekiler:

1 çorba kaşığı tereyağı

1 küçük soğan, soyunuz ve ince doğranmış

100 gr. mantar ince doğranmış

1 ½ fincan yumuşak ekmek ufalanmış

1 kaşık doğranmış maydanoz

1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

¼ çay kaşığı marjoram

1/8 çay kaşığı Hindistan cevizi

1 yumurta

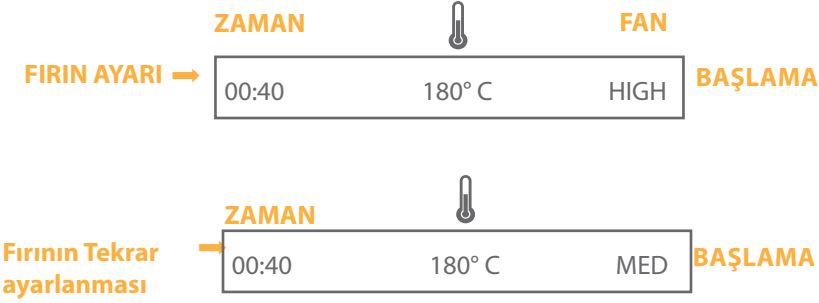
ADIM BİR

Tavuğun fazla yağlarını alınız soğuk suda yıkayınız ve durulanması için bir yerde bekletiniz.

ADIM İKİ

Bir tavada tereyağını eritiniz soğanları ekleyiniz yumuşayana kadar bir süre karıştırınız yaklaşık 1 dakika. Mantarları da ekleyip 1 dakika karıştırınız. Ekmek, tuz, biber, maydanoz, rende limon, Hindistan cevizi ve yumurtayı da karıştırarak tavaya koyunuz. Bunları tavuğun içerisine doldurunuz tavuğun üzerine tuz ve biber sürerek bırakınız.

ADIM ÜÇ



DOĞU USULÜ IZGARA TAVUK

4 kişilik servis

Terbiye: En az 1 saat

Pişirme zamanı: 25 dakika

- Ön ısıtma fonksiyonunu kullanacağınızı hatırlayınız.

1 tavuk(yaklaşık 2 Kg.) 4' e bölünmüş

Terbiye malzemeleri:

1 çorba kaşığı bitki yağı

½ çay kaşığı acı toz biber

1 adet kuru soğan ince doğranmış

2 diş sarımsak ezilmiş

2 çorba kaşığı soya sosu

½ fincan su

2 çorba kaşığı limon suyu

ADIM BİR

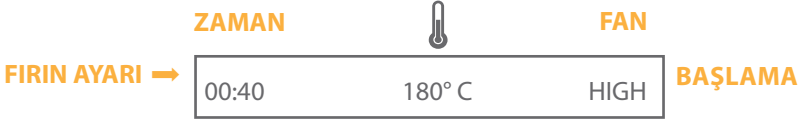
Tavuğun fazla yağlarını ayıklayıp bir yere koyunuz.

ADIM İKİ

Orta sıcaklıkta bir tavada bitki yağını kırmızı toz biberle karıştırınız ve soğanları ekleyerek 1 dakika karıştırınız. Sarımsakları ekleyip 1 dakika karıştırınız. Soya sosu, limon suyu ve suyu karıştırınız ve kaynatınız sonra 3 dakika yavaş ateşte tutunuz. Tavuğu cam bir hazneye koyunuz ve soğutulan terbiye malzemelerini üzerine koyup üzerini kapatarak 1 veya 3 saat buzdolabında bekletiniz.

ADIM ÜÇ

Tel rafı fırının cam haznesi içine yerleştiriniz. Tekrar kullanmak üzere tavuğun terbiyesini süzünüz. Tavuğu tel rafa koyunuz ve Fırın ayarını yapınız.



10 dakika sonra terbiye malzemelerini $\frac{3}{4}$ azalacak şekilde kaynatarak tavuğun üzerine koyunuz ve servis ediniz.

8 kişilik servis

Pişirme zamanı: Her pound için 12 dakika ya da 2 saat, doldurulmamış tavuk için.

Her pound için 15 dakika ya da 2 – 2 ½ saat, doldurulmuş tavuk için.

- Ön ısıtma fonksiyonunu kullanacağınızı hatırlayınız.

İsteğe bağlı olarak hindiye fırına yerleştirmek için genişletme halkasını kullanmanız gerekebilir.

1 adet 4,5 kg. lık hindi

$\frac{1}{4}$ fincan sıvı yağ, erimiş tereyağı veya margarin

Tuz ve biber (Eğer isterseniz)

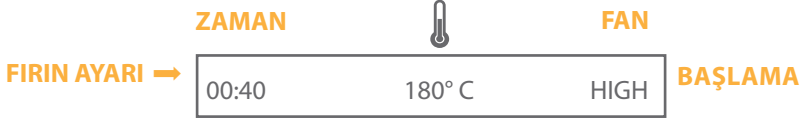
ADIM BİR

Hindiye soğuk suda yıkayıp fazla yağlarını ayıklayıp bir yere koyunuz.

ADIM İKİ

Fırın cam haznesi içerisine tel rafını yerleştiriniz. Hindiye direk olarak rafın üzerine koyunuz, genişletme halkasını gerekir ise cam hazne üzerine yerleştiriniz. Hindiye en az 20 dakika kadar yağ ve margarin sürerek

bekletmeniz gerekmektedir.(Bu hindinin doğal suyunu muhafaza etmeye yarayacaktır.) Tuz ve biberini (gerekirse) ekleyiniz. Fırının pişirme ayarını yapınız.



گام سوم

پایه‌ی سیمی را در کاسه‌ی شیشه‌ای آون بگذارید. ماریناد را از مرغ جدا کنید و در ظرفی ننگه دارید. مرغ را مستقیماً بر روی پایه‌ی سیمی قرار دهید. آون را تنظیم کنید.

فَن	دما	زمان
آغاز HIGH	۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۰۰:۴۰ آون را تنظیم کنید

بعد از ۱۰ دقیقه، با ماریناد روی بال مرغ‌ها را چرب کنید. سپس ماریناد موجود را بجوشانید تا سه چهارم آن بخار شود. ماریناد باقی‌مانده را قبل از سرو روی بال مرغ‌ها بریزید.

گام سوم

پایه‌ی سیمی بالایی را دورن ظرف شیشه‌ای آون و مرغ آماده‌شده را روی پایه‌ی سیمی قرار داده و آون را برای پخت تنظیم کنید.

فن	دما	زمان
آغاز HIGH	۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۰۰:۴۰

آون را تنظیم کنید

فن	دما	زمان
آغاز MED	۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۰۰:۴۰

آون را مجدداً تنظیم کنید

خوراک بال مرغ پر ادویه

برای ۴ نفر

مدت زمان خواباندن در ماریناد: حداقل یک ساعت

مدت زمان پخت: ۲۵ دقیقه

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

• حدود دو کیلوگرم بال مرغ، پاک‌شده ماریناد:

- یک قاشق روغن گیاهی
- نیم قاشق غذاخوری پودر فلفل قرمز
- یک پیاز پوست‌کنده ریزشده
- دو عدد سیر درشت، کاملاً ریز شده
- دو قاشق سُس سویا
- نیم فنجان آب
- ۲ قاشق آبلیمو

گام اول

روغن اضافی را از مرغ بگیرید و مرغ‌ها را درکناری بگذارید.

گام دوم:

روغن را با پودر فلفل قرمز درون قابلمه با دمایی ملایم حرارت دهید. سیر را اضافه کنید و به مدت یک دقیقه سُرخ کنید. سپس سُس سویا، آب و آبلیمو را اضافه کرده و تفت دهید. بگذارید مواد درون قابلمه به جوش آید سپس حرارت را کم کنید و بگذارید تا به مدت ۳ دقیقه آهسته بجوشد. سپس مرغ‌ها را درون کاسه‌ی شیشه‌ای بچینید. مارینادِ خنک را روی مرغ‌ها ریخته و روی آن را بپوشانید و به مدت ۱ تا ۳ ساعت در یخچال نگه دارید.

این 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، عطر و طعم کبابی را خواهد داشت و به‌علاوه خیلی سریع، با سرعت برابر مایکروویو می‌پزد.

مرغ بریانی

مدت زمان پخت: ۲۰ دقیقه برای هر ۴۵۰ گرم، یا حدوداً ۱ ساعت و ۲۰ دقیقه
 *عمل Preheat (پیش‌گرمایش) را فراموش نکنید.

• یک عدد مرغ (حداکثر ۲ کیلوگرمی)

تهیه‌ی سُس:

- یک قاشق غذاخوری کره
- یک عدد پیاز کوچک، پوست‌گرفته و کاملاً خردشده
- ۱۰۰ گرم قارچ (به‌صورت باریک بریده شده)
- یک فنجان و نیم خرده‌نان
- یک قاشق غذاخوری جعفری خردشده
- یک قاشق چای‌خوری پوست لیموی رنده‌شده
- یک چهارم قاشق چای‌خوری مرزن‌جوش خشک‌شده
- یک‌هشتم قاشق چای‌خوری پودر جوز
- یک عدد تخم‌مرغ

گام اول

چربی‌های اضافه را از دورن و بیرون مرغ درسته جدا کنید و دور بریزید. مرغ را با آب سرد بشویید، فوراً آن را خشک کنید و کناری بگذارید.

گام دوم

کره را در ظرفی بر روی شعله‌ای تقریباً بالا آب کنید. پیاز را اضافه کنید. حدود یک دقیقه سرخ کنید تا نرم شود. قارچ را اضافه نمایید و یک دقیقه سرخ کنید. خرده‌های نان، نمک، قارچ، جعفری، پوست رنده‌شده‌ی لیمو، مرزن‌جوش، گرد جوز و تخم‌مرغ را اضافه کنید و کاملاً مخلوط کنید. مخلوط خرده‌های نان با دیگر مواد را با قاشق درون شکم مرغ بریزید. پوست مرغ را به نمک و فلفل آغشته کنید و در ظرفی قرار دهید.

فن	دما	زمان
آغاز HIGH	۱۸۰ درجه‌ی سانتی‌گراد	۰۰:۱۵

آون را مجدداً تنظیم کنید

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

نان برشته‌ی سبیر

برای ۴ نفر

مدت زمان پخت: ۶ دقیقه

* عملکرد preheat (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 ریزشده
- نمک و فلفل برای طعم‌دهی

گام اول

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

گام دوم

کره، پنیر پارمزان، سبیر، نمک و فلفل را به دقت مخلوط کنید. مخلوط را روی یک طرف 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. سپس آون را برای پخت تنظیم کنید.



توصیه: برای تهیه‌ی نان سبزیجات به جای سبیر، دو قاشق سبزی خردشده مانند جعفری، ریحان، رُزماری را به مخلوط کره (گام دوم) اضافه کنید.

برای ۶ تا ۸ نفر

خواباندن در ماریناد (مخلوطی از آب نمک، سرکه و ادویه و ...) برای ۴ تا ۸ ساعت یک و نیم کیلوگرم گوشت دنده‌ی گاو
زمان پخت: ۲۵ دقیقه

مواد تشکیل دهنده‌ی ماریناد:

- ۲ عدد پرتقال
- دو قاشق غذاخوری عسل
- یک قاشق غذاخوری آب‌لیمو
- یک قاشق غذاخوری سس «بالزامیک شیرین انگور»
- یک قاشق چای‌خوری سس سویا
- نمک و فلفل برای طعم‌دهی

گام اول

گوشتها را در قطعات قابل سرو، بپزید.

گام دوم

ماریناد را آماده کنید: با رنده‌ای بسیار ریز، پوسته‌ی بیرونی یک پرتقال را رنده کنید، سپس پوسته‌ی رنده‌شده را در قابلمه‌ی محتوی ماریناد بگذارید. دو پرتقال را آبگیری کنید و همراه با عسل، آب‌لیمو، سس بالزامیک و سس سویا به قابلمه اضافه نمایید و آن را بر روی شعله‌ی ملایمی، به آهستگی بجوشانید. در طول پخت هرچند وقت یکبار، آن را هم بزنید. سس آن را به مدت زمان ۱۰ دقیقه حرارت دهید تا پخته شود. قابلمه را از روی شعله بردارید و بگذارید کاملاً خنک شود.

گام سوم

مایع ماریناد را روی گوشت دنده بریزید و آن را بپوشانید و به مدت ۴ ساعت در یخچال نگهداری کنید.

گام چهارم

پایه‌ی سیمی را داخل کاسه‌ی شیشه‌ای آون قرار دهید، مایع ماریناد را از گوشت جدا کنید و از ماریناد برای روغن‌زدن روی گوشت استفاده نمایید. گوشتها را مستقیماً بر روی پایه‌ی سیمی قرار دهید. سپس آون را برای پخت تنظیم کنید.

زمان

دما

فن

آون را تنظیم کنید

۰۰:۱۰

۲۰۵ درجه‌ی سانتی‌گراد

HIGH

آغاز

برخی از این شیوه‌های جالب را امتحان کنید تا به سفره‌ی خود جلوه‌ی بهتری ببخشید و هر وعده غذایی را به مناسبتی شادی آور تبدیل نمایید.

• یک تکه‌ی تازه پخته‌شده‌ی نان باگت را در سبدی که با دستمال سفره‌ای رنگین پوشیده شده، قرار دهید. آن را با مارگارین یا کره‌ی معمولی که با پنیر رنده شده ترکیب شده است، همراه با نمک، سیر یا چاشنی دلخواه‌تان میل کنید.

• اگر وعده‌ی گوشتی غذایان در دیس بزرگی با جعفری تازه و حلقه‌های هویج (که با سیب‌زمینی پوست‌کن درست شده) و تربچه‌ی قرمز تزیین شده باشد، زیبا و جذاب می‌شود.

• سُس را در ظرف چینی یا شیشه‌ای ظریفی سر سفره بیاورید. ملاقه‌ای در آن بگذارید و آن را روی بشقاب گذاشته و سر میز بیاورید تا جابجا کردن ظرف بین مهمان‌ها آسان باشد.

• قرار دادن یک دسته گل حتی گیاهان کوچک خانگی روی میز همیشه جذاب است. البته اگر همراه با روبان دور، درون گلدانی سفالی باشد.

• شمع‌های برافروخته، احساسی گرم و راحت به مهمانان می‌دهد، می‌توانید چراغ‌ها را خاموش و شمع‌ها را روشن کنید! (شعله‌های کوچک شمع‌های تخت و شناور در کاسه‌ی بزرگ و شفاف آب جادو می‌کنند.)

دستور تهیه‌ی ۴ غذا

در تمام دستورهای طرز تهیه، پیمانه‌های زیر با وزن تقریبی آنها در نظر گرفته می‌شود:

۱ قاشق چای‌خوری = ۵ میلی‌لیتر

۱ قاشق غذاخوری = ۱۵ میلی‌لیتر

۱ فنجان = ۲۵۰ میلی‌لیتر

پیش‌غذاها

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



نکته‌ی مهم: به یاد داشته باشید که قبل از پخت، 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 با چربی کم انتخاب کنید که نرم، به رنگ قرمز مایل به صورتی و دارای بافت ریز 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 سفت باشد و پس از فرورفتگی بر اثر تماس دست، به جای اولش برگردد.

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. دقت کنید که نشانه‌های لکه و پژمردگی 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.

آماده‌سازی و تزئین مواد غذایی**آماده‌سازی**

دقت در تهیه‌ی مواد غذایی، منجر به غذایی خوشمزه، سالم و اشتهاآور می‌شود. چربی‌های اضافه را بگیرید و گوشت‌ها را تر و تمیز کنید. میوه‌جات و مخلفات تزیینی را نیز تمیز کنید و لک و خال میوه‌ها را بزدایید. فقط از گوشت و سبزیجات تازه استفاده کنید. همیشه مطمئن شوید که تمام قسمت‌های گوشت به موقع پخته شود. برای این کار، باید برای آغاز پخت، زمانهای مختلفی را انتخاب و مراحل پیش رو را برنامه‌ریزی کنید.

تزئین غذا

نچینید؛ هوای داغ باید آزادانه جریان داشته باشد تا غذا به شکلی مناسب بپزد.

• **ترد نگه‌داشتن غذا**

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

• **برای سهولت تمیزکاری**

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

• **تهیه‌ی غذا بر اساس دستورالعمل‌های آشپزی**

به عنوان یک قانون کلی، هنگام تهیه‌ی غذاها با آون‌های معمول، دما ثابت است؛ اما مدت زمان پخت کمتر خواهد بود. بعد از مدت زمان کمی شما می‌توانید دستورهای آشپزی خود را با این آون هماهنگ کنید.



نکته‌ی مهم: به یاد داشته باشید که قبل از پخت، فرآیند پیش‌گرمایش را انجام دهید.

• **مدت زمان پخت**

مدت زمان‌های پخت که در راهنمای طرز تهیه در این دفترچه به آنها اشاره شده است را صرفاً به عنوان الگو در نظر بگیرید. باید به این موضوع توجه داشته باشید که آیا وزن مواد غذایی از وزن ذکر شده در راهنمای طرز تهیه بیشتر یا کم‌تر است؛ سپس به دقت مدت زمان پخت را تنظیم کنید.

همچنین باید درجه‌ی برشته‌گی دلخواهتان را نیز انتخاب کنید. هنگام کار با آون توصیه می‌کنیم به فرآیند پخت در کاسه‌ی شیشه‌ای نظارت کنید.

- درپوش را ببندید و دوشاخه را به پریز برق متصل نمایید.
- مدت زمان عملکرد را 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 Low «کم» تنظیم کنید و دکمه‌ی Start «آغاز» 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 دستگاه 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 آن را از پریز برق بکشید.
- پیش از شست‌وشو، بگذارید آن خنک شود.
- هرگز درپوش را در آب فرو نبرید.
- هنگام عملکرد خود-تمیزکاری، بیش از ارتفاع ۴ سانتی‌متر، آب در کاسه نریزید.
- نگذارید فن دستگاه، نمناک شود.

نکات مفید

توصیه‌های آشپزی

- برای استفاده‌ی بهینه از آون، توصیه‌های 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 دو نوع پایه، با یک بار می‌توان هم‌زمان وعده‌ای کامل را به آسانی پخت. به یاد داشته باشید که غذاها، بسته به نوع و وزن آنها، برای پخت نیاز به مدت زمان‌های مختلف دارند. با برنامه‌ریزی عمل کنید؛ غذاهایی را که به طولانی‌ترین مدت زمان پخت نیاز دارند، بر روی پایه‌ی سیمی پایینی قرار دهید. 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.
- **شیوه‌ی چیدمان 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 روی هم



تمیزکاری آون

تمیزکاری مختصر

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

تمیزکاری کلی

- دوشاخه‌ی دستگاه را از پریز برق بکشید و بگذارید تا خنک شود.
- با اسفنج و پاک کننده‌ای 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 پاک کننده‌ی ملایمی بشوید.
- بخش‌های فلزی را با اسفنج و پاک کننده‌ای ملایم بشوید، سپس آن را تمیز کنید. اگر ساییدن آن ضروری است، از اسکاچ نایلونی یا پلی استری استفاده کنید.

خود-تمیزکاری کاسه‌ی شیشه‌ای

- برای تمیزکاری آن تا ارتفاع حدود ۴ سانتی متر آب داغ در کاسه‌ی شیشه‌ای بریزید.
- بیش از سطح ۴ سانتی متر، آب نریزید.
- یک قطره از پاک کننده‌ای ملایم به آن اضافه کنید.

- انتخاب سرعت چرخش فن: برای تغییر سرعت فن، دکمه‌ی Speed «سرعت» را فشار دهید. چراغ نشانگر از چپ به راست حرکت خواهد کرد، به محض این که سرعت به گزینه‌ی High «زیاد» رسید، این چرخه دوباره از گزینه‌ی Low «کم» تکرار خواهد شد. (نکته: می‌توان سرعت چرخش فن را هنگام پخت با فشردن دکمه‌ی سرعت تغییر داد).
- برای آغاز فرآیند پخت دکمه‌ی Start «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 «00:00» 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 آون 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 آون 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 «00:00» و چراغ نشانگر دما بر روی ۶۵ درجه‌ی سانتی‌گراد و چراغ نشانگر سرعت چرخش فن روی High «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 آون، پایین‌تر از ۱۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد است، فن خاموش خواهد شد. با این وجود، اگر دمای آون 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 آون به ۱۵۰ درجه‌ی سانتی‌گراد کاهش یابد.
- هنگامی که دمای آون در حین پخت به دمای تنظیم‌شده می‌رسد، چراغ نشانگر دما چشمک خواهد زد. اگر دمای آون پایین‌تر از دمای تنظیم‌شده باشد، این چراغ دوباره بر روی موقعیت On «روشن» باقی می‌ماند و چشمک نمی‌زند.

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



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

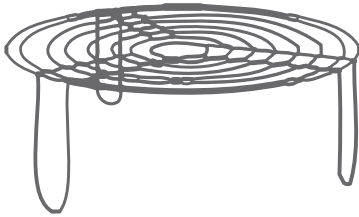
روش استفاده از آون هواپز

- یکی از سَری‌های سیم دستگاه را به سوکت بدنه‌ی آن و دوشاخه را به پریز برقی استاندارد بزنید.
- تایمر، زمان «00:00» را نشان می‌دهد، چراغ نشانگر دما بر روی ۶۵ درجه‌ی سانتی‌گراد (wash-دمای شستشو) 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 تنظیمات بالا آورده شود.
- پایه‌ی سیمی کوتاه را در کاسه‌ی شیشه‌ای آون بگذارید (توجه کنید که از پایه‌ی سیمی کوتاه برای تمام غذاها می‌توان استفاده کرد، مگر آنکه عدم استفاده از آن ذکر شده باشد). غذا را مستقیماً بر روی پایه‌ها قرار دهید، در صورتی که خلاف این کار توصیه نشده باشد.
- درپوش را ببندید و آن را در موقعیت افقی (On) «روشن» قرار دهید.
- دکمه‌ی "Preheat" (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 «00:00» را نشان می‌دهد و چراغ چشمک می‌زند، عملکرد پیش‌گرمایش پایان یافته است. در صورت لزوم، فلش رو به بالا را فشار دهید تا مدت زمان پیش‌گرمایش افزایش یابد.
- انتخاب مدت زمان: فلش‌های 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. نگره‌داشتن این دکمه اعداد را سریع‌تر عوض می‌کند. فشاردادن دکمه‌ی پاک کردن (Clear)، تایمر را صفر می‌کند (نکته: می‌توانید هنگام پخت، دمای تنظیم‌شده را با فشردن فلش‌های بالا و پایین 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 (از دمای ۶۵ درجه‌ی سانتی‌گراد) دوباره آغاز خواهد شد.
- (نکته: با فشردن دکمه‌ی Temp در هنگام پخت، می‌توان دمای تنظیم‌شده را تغییر داد).

نصب قطعات

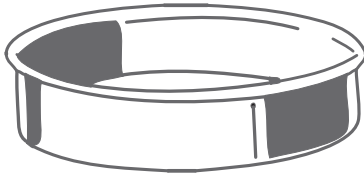
۱. چنگک‌ها را بر روی دو انتهای پایه بگذارید، به طوری که زبانه‌ها در شکاف پایه‌ی سیمی دوگانه قرار گیرند.
 ۲. پایه‌ی دیگر را بر روی شکاف قرار دهید و چنگک‌های پایه را در داخل شکاف‌ها محکم کنید.
 ۳. مطمئن شوید که پایه‌ی سیمی که مخصوص بریانی کردن در نظر گرفته شده است، در جایش محکم شده باشد.
- این وسیله می‌تواند 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 دوگانه را امکان‌پذیر می‌سازد یا درپوش را نگه می‌دارد.



حلقه‌ی گسترنده

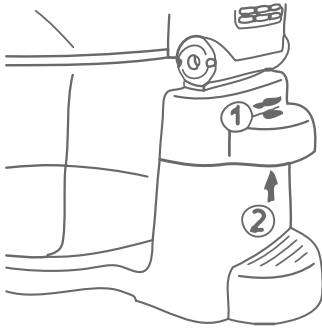
برای استفاده در پخت بوقلمون و غذاهای حجیم دیگر.

پیش از آغاز فرآیند پخت

آماده‌کردن آون هواپز

پیش از آغاز پخت با آون، ابتدا باید آن را گرم کنید. هنگام آماده‌سازی آون بر اساس دستورالعمل‌های زیر، دستگاه اندکی بوی سوختگی تولید می‌کند. دستگاه در این حالت، 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 اسفنجی مرطوب تمیز کنید.
 - در را در حالت افقی قرار دهید.
 - دکمه‌ی "Preheat" (پیش‌گرمایش) را فشار دهید.
- آون به مدت ۶ دقیقه گرم خواهد شد و به‌طور اتوماتیک خاموش می‌شود. (پس از پایان فرآیند پیش‌گرمایش، فن به مدت ۹۰ ثانیه دیگر هم عمل خواهد کرد).
- پیش از تماس دست با دستگاه، بگذارید تا دستگاه 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 (آزادکننده) نگه دارید.

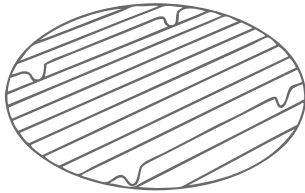
۲. دکمه ی فشاری را به سمت بالا فشار دهید و در پوش را بالا بکشید و تا آخرین حد ممکن آن را باز کنید.



هشدار:

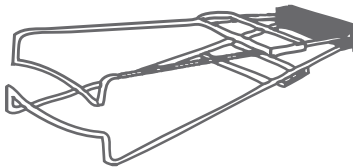
هنگام جابه جاکردن یا نگه داری دستگاه، دکمه ی ایمنی را فشار ندهید.

تصاویر مربوط به دستگاه



پایه ی سیمی کوتاه

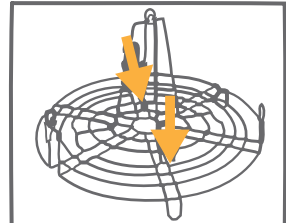
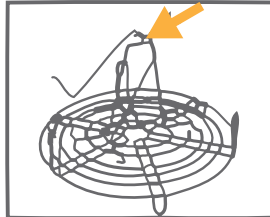
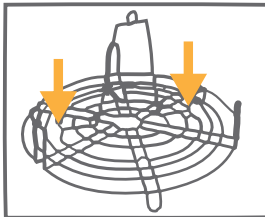
در کف کاسه ی شیشه ای قرار می گیرد و امکان گردش هوا در اطراف غذا را فراهم می سازد.



انبر کوچک

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

لوازم جانبی انتخابی



پایه ی سیمی مخصوص بریانی (باید همراه با حلقه ی گسترنده باشد).



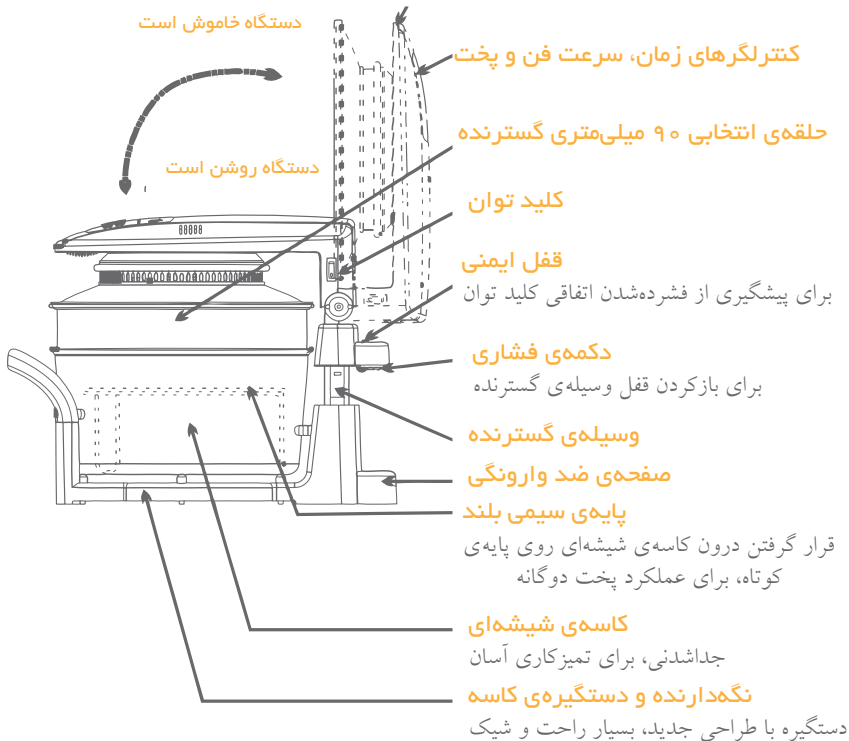
هشدار:

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

استفاده از آون چندکاره

وسیله‌ی ایمنی روشن بودن دستگاه

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



شما می‌توانید از این هواپز برای پخت مواد غذایی که روی پایه‌ی سیمی درون کاسه‌ی شیشه‌ای قرار دارند استفاده نمایید. با این کار، میزان چربی غذا به حداقل می‌رسد و مصرف چربی و کلسترول شما کاهش می‌یابد. در نتیجه سلامتی مواد غذایی آماده‌شده‌ی شما تضمین می‌شود. هنگام استفاده از این آون اضافه‌کردن چربی، روغن، کره یا مارگارین به اغلب غذاها ضروری نیست. در هر حال، اگر مایل باشید می‌توانید این مواد را به غذایتان اضافه کنید.

برای حفظ سلامتی‌تان، 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 کافی میوه و سبزیجات بخورید (بهتر است بخارپز شده باشد)

۴. هر روز مقدار کافی آب بنوشید.

۵. کمتر از غذاهای آماده استفاده نمایید. به‌جای آن از غذاهای تازه استفاده کنید.

۶. در هر وعده میزان کمی غذا بخورید، اما سعی کنید سر وقت غذا را میل کنید.

۷. نمک به مقدار کم مصرف کنید.

۸. تا حد امکان از روغن کمتری برای سرخ کردن استفاده نمایید. (غذا را خشک و توری کنید)



هشدارهای ایمنی

- تمام دستورالعمل‌ها را بخوانید و برای مراجعه‌های بعدی آن را نزد خود نگه دارید.
- نگذارید سیم برق دستگاه از پیشخوان آویزان شود.
- آون 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 آون داغ‌اند، همیشه هنگام استفاده بر فعالیت کودکان در آشپزخانه نظارت داشته باشید.
- 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.
- بعد از استفاده، همیشه دوشاخه‌ی دستگاه را از پریز برق جدا نمایید و پیش از تمیزکاری، منتظر شوید تا خنک شود.
- هنگام جابه‌جا کردن آون، از هر دو دست خود استفاده کنید.
- اجازه ندهید درپوش دستگاه منماک شود.

می‌شود.

• عملکرد پخت چند گانه، امکان پخت تمام وعده‌ی غذایی را در یک زمان فراهم می‌سازد.

برتریه‌ها از این قرار بود. گذشته از آن این آون، غذا را دو یا سه برابر سریع‌تر از آون معمولی می‌پزد. به دلیل این ویژگی‌ها، این هواپز چندکاره، نماینده‌ی نسل جدیدی از آون‌ها است.

مزایای هواپز

- غذا را به‌طور کامل بریان می‌کند، کباب می‌کند، می‌پزد و بخارپز می‌کند.
- غذا را در مدت زمانی کمتر از آون‌های معمولی می‌پزد.
- این دستگاه برای عملکرد پخت، نیاز به صرف هزینه‌ی نصب بر روی دیوار را ندارد.
- قابلیت استفاده‌ی آسان: تنها کافی است زمان، حرارت و سرعت فن را تنظیم کنید.
- هوای داغ در اطراف غذا جریان می‌یابد و بنابراین، غذا به‌طور یکنواخت می‌پزد.
- لایه‌ی بیرونی گوشت برشته می‌شود و لایه‌ی درونی آن مرطوب باقی می‌ماند.
- گردش هوای داغ سبب آماده‌شدن سریع غذا می‌شود.
- مصرف برق آن در مقایسه با آون‌های دیگر، کم‌تر است.
- غذاهای یخ‌زده را به سرعت یخ‌زدایی می‌کند.
- دارای چرخه‌ی تمیزکاری داخلی است.

ویژگی‌های دستگاه

۱۰ دستگاه در یک دستگاه

- آون معمولی
- گریل
- آون بریان‌کننده
- سرخ‌کن عمیق و معمولی
- سینی سرخ‌کن برقی
- بخارپز برقی
- آون مایکروویو
- آون با پخت هوای داغ
- آون توستر
- جوجه‌گردان

هشت شیوه‌ی پخت

- بریان کردن
- برشته کردن
- پخت معمولی
- گریل
- کباب کردن
- پخت بدون آب
- سرخ کردن بدون روغن
- بخارپز کردن

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



آون با عملکرد چندگانه‌ی پخت با هوای داغ

نسل جدیدی از آونها

با این آون که دارای عملکرد چندگانه پخت با هوای داغ است، می‌توانید غذاهای خوشمزه و سالمی را در کمتر از نصف مدت‌زمان روشهای سنتی آماده کنید. دستیابی به نتایج چشمگیر در پخت غذا، نتیجه‌ی رویکرد تحول‌گرایانه‌ی ما به روشهای پختی است که سبب صرفه‌جویی در زمان پخت غذا می‌شوند.

آشپزهای حرفه‌ای تجربه‌ای طولانی در این موضوع دارند که با استفاده از فن هوای داغ می‌توان با آون‌های سنتی کیفیت پخت را بهبود بخشید. فن، جریان گردش هوای داغ آون را تسریع می‌بخشد. در آون‌های مدرن پخت با هوای داغ، فن بر روی یکی از جدارهای محفظه‌ی آون تعبیه شده است.

مزایای این آون با عملکرد چندگانه‌ی پخت هوای داغ، 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 داشت.
- در این آون، هماهنگی بین کاسه‌ی دورانی با فن هوای داغ که در داخل درپوش بالایی دستگاه تعبیه شده، به گونه‌ای است که هوای داغ به سمت پایین و به روی غذا و اطراف جدارهای کاسه وزیده می‌شود و سپس مجدداً به سمت بالا و فن بر می‌گردد. این فرآیند، سبب تولید جریان هوای بسیار داغ چرخشی و پیوسته می‌شود که غذا را به‌طور کامل و به سرعت می‌پزد و برشته می‌کند.
- با استفاده از پایه‌های پخت در این آون، امکان پخت دوگانه‌ی غذا به صورت همزمان فراهم شده است. به‌علاوه، هنگامی که گوشت قرمز، ماکیان یا ماهی بر روی پایه‌ی سیمی پایینی در حال پخت است، روغن و چربی آنها گرفته می‌شوند. به این شیوه می‌توانید غذایی سبک و بسیار خوشمزه بپزید.
- به مزایای دیگر این دستگاه توجه کنید:
- تمامی رویه‌ی گوشت قرمز و ماکیان برشته و ترد می‌شوند و درون آن مرطوب و خوش‌عطر می‌ماند.
- سیب‌زمینی‌های خلال‌شده 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، ۶۰ درصد نسبت به آون‌های معمولی صرفه‌جویی در انرژی

Feller Germany



CO 135 D



أون هواپز