

Germany  
**Feller**

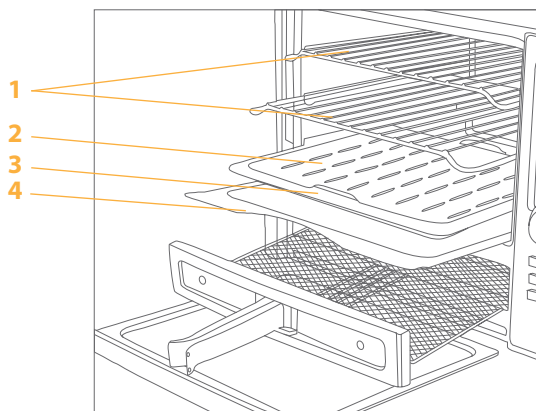


EO 202

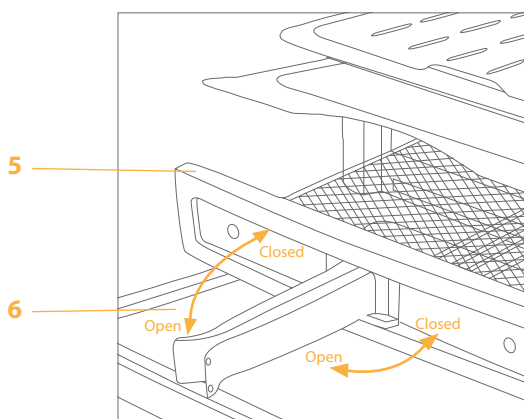
**Electric  
Oven**

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

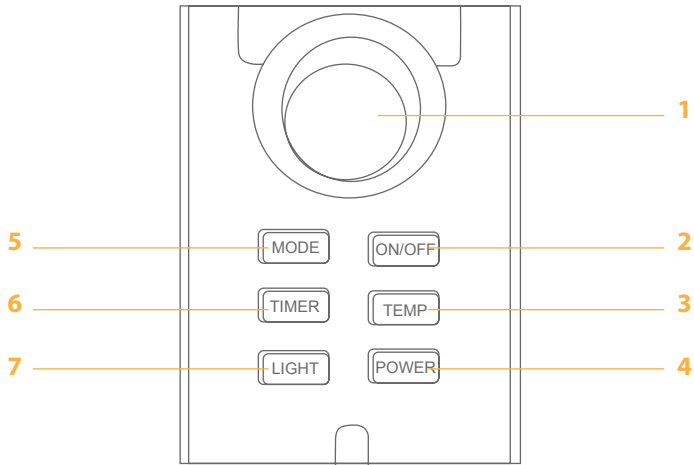
### KNOW YOUR DUAL CONVECTION OVEN



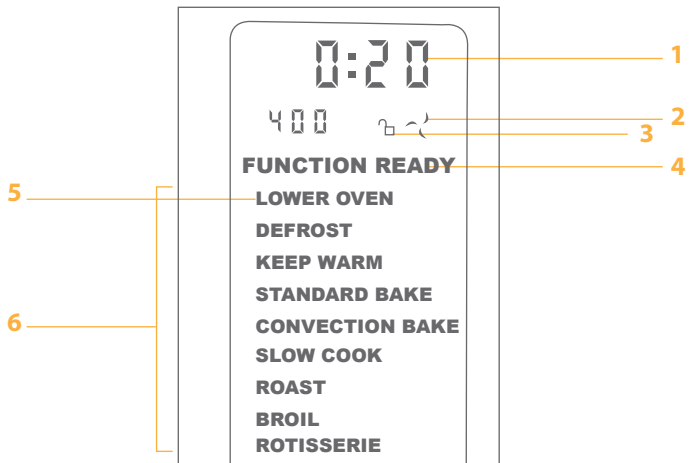
1. Baking Racks
2. Broil Pan Insert
3. Drip/Broil Pan
4. Upper Oven Crumb Tray



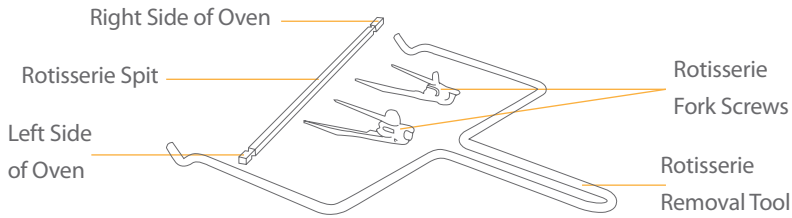
5. Lower Oven Drawer
6. Lower Oven Crumb Tray



- 1. Temperature/Timer Adjustment Knob
- 2. On/Off Control
- 3. Temperature Selector
- 4. Power button
- 5. Function Selector
- 6. Timer Selector
- 7. Oven Light



- 1. Timer
- 2. Convection Fan On
- 3. Child Lock Indicator
- 4. Preheat Indicator
- 5. Active Function/Mode Indicator
- 6. Function/Mode Settings



## USING YOUR OVEN HELPFUL HINTS

Read all instructions in this manual carefully. The information included in this book will help you to use your Bistro Convection Oven with Rotisserie to its fullest.

Place your oven on a level surface such as a countertop or table. Be sure the sides, back and top of the oven are at least four inches away from any walls, cabinets or objects on the counter or table.

Wash the Baking Racks, Drip Pan, , and Broil Rack Insert in hot, soapy water or in the dishwasher. DO NOT use abrasive cleaners or metal scouring pads to clean the oven rack, Broiling/Roasting rack or Drip Pan. The Crumb Trays and Lower Oven Drawer should be washed in hot, soapy water and dried thoroughly, do not place these items in the dishwasher. Clean stubborn stains with a nylon or polyester mesh pad and a mild, nonabrasive cleaner. Rinse and dry thoroughly.

We recommend a “trial run” at a high temperature to familiarize yourself with your oven and to eliminate any protective substance or oil that may have been used for packing and shipping.

1. Set the MODE to CONVECTION BAKE, the TEMP to 230°C, and the TIMER to 20 minutes.
2. Press the ON/OFF button to begin the trial run preheat process. Once the oven is preheated you will hear 3 short beeps and READY will show next to FUNCTION on the display panel. Press the ON/OFF button to start the countdown timer. When the upper oven preheat cycle has completed, you should also conduct a trial run on the Lower Oven.
3. Set the MODE to LOWER OVEN, the TEMP to 230°C, and the TIMER to 20 minutes.
4. Press the ON/OFF button to begin the trial run preheat process. Once the LOWER OVEN is preheated you will hear 3 short beeps and READY will

show next to FUNCTION on the display panel. Press the ON/OFF button to start the countdown timer.

During the trial run process a small amount of smoke and odor may be detected. This is normal. To avoid scratching, marring, discoloration or fire hazard, do not store anything on top of the oven, especially during operation. This appliance requires 1,500 watts and should be the only appliance operating on the circuit.

## USING YOUR OVEN

### 1 Set MODE

Press the MODE button to scroll through the 9 separate modes of your oven. You will notice an arrow next to the selected mode.

### 2 Set TEMP

Press the TEMP button to set the temperature. Scroll through the temperature turning the adjustment knob to the desired temperature. You cannot set the Temperature for DEFROST and KEEP WARM modes.

### 3 Set TIMER

Press the TIMER button once to set the cooking time. Scroll through the temperature range by turning the adjustment knob left or right until the desired cooking time is selected.

For times longer than 3 hours do not use the oven's TIMER as the oven will turn off after the displayed time has elapsed. To use your oven in STAY ON mode without using the TIMER do not press ON/OFF once the oven is preheated. Your oven will stay on at the set temperature until you turn it off manually. Once the display shows READY use a standard kitchen timer. If you press ON/OFF once the display shows READY your oven will turn off after the displayed time has expired.

### 4 Starting Oven

Once all settings have been made, press the ON/OFF button to begin the preheat process. Your oven will preheat for approximately 10 minutes depending on temperature setting. Once the oven is preheated, you will hear 3 short beeps and will see a READY indicator on the control panel. Please note that ROTISSERIE and DEFROST modes do not require a preheat cycle.

If you are using the oven timer, once your oven has completed the preheat cycle and the display shows READY, press the ON/OFF button to begin

the TIMER. The TIMER will not start until the oven is preheated (except for ROTISSERIE and DEFROST modes).

You can adjust the TIMER or TEMP during the cooking process by selecting either option and turning the adjustment knob to the desired setting. When changing these settings during the cooking process, you will no longer see the READY indicator displayed as the preheat cycle has already been completed.

You cannot adjust the MODE setting once you have started the cooking process; you must press the ON/OFF button once and END will be displayed on the control panel.

### 5 Turning the Oven Off

If you are using the oven timer, your oven will turn off after the cooking time has expired. The LCD cooling fan will run for an additional 15 minutes. To manually turn the oven off press the ON/OFF button once, the LCD will remain illuminated and the LCD cooling fan will run for an additional 10 minutes. After the cooling cycle has completed press the POWER button and unplug your oven from the wall outlet.

### 6 Optional CHILD LOCK Feature

Your Convection Oven comes with a CHILD LOCK feature that prevents changes to the oven during the cooking cycle. To invoke the CHILD LOCK feature hold down the TIMER and ON/OFF button for approximately 3 seconds and you will see a LOCK symbol on the LCD panel. You will no longer be able to make any changes to the oven until you unlock this feature. To unlock hold the TIMER and ON/OFF button for approximately 3 seconds and you will see an unlock symbol on the control panel.

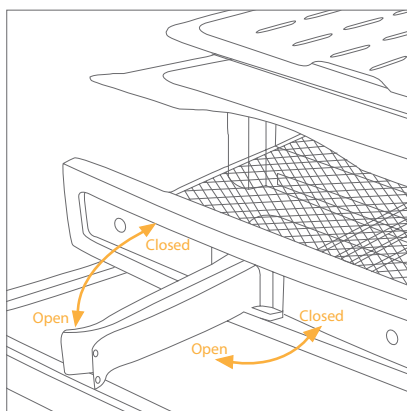
### Mode: Lower Oven

TEMPERATURE °C FROM TO	PREHEAT MODE	CONVECTION FAN
65° 200°	Yes	Off

In LOWER OVEN mode, only the heating elements in the lower pizza drawer will operate. You cannot use the lower oven and the upper oven at the same time due to wattage constraints. When running the Lower Oven, the temperature in the upper oven will warm to approximately 95°C from the

residual heat. This is the perfect temperature to act as a plate warmer, or for keeping food warm.

1. Always ensure that the retractable handle is in the open position.



2. Set the MODE to LOWER OVEN.
3. Set the TEMP Control to the recommended temperature. (65°C to 200°C)
4. Set the TIMER Control to the shortest baking time in the recipe. The maximum allowable time for the lower oven is 30 minutes.
5. Press the ON/OFF button to begin the preheating process.
6. Once preheated and the READY Indicator is displayed on the control panel, add your food to the oven and press the ON/OFF button to start the countdown timer.

### Mode: Defrost

TEMPERATURE °C FROM	TO	PREHEAT MODE	CONVECTION FAN
0°	0°	No	On

The heating elements do not operate for the DEFROST MODE.

The convection fan circulates air to thaw food in a shorter period of time than conventional methods of defrosting.

**Important:** Defrosted foods should be cooked as soon as possible after thawing and should never be left at room temperature when completely thawed as harmful bacteria can begin to grow. DO NOT defrost large

amounts of food at one time.

1. Place the Drip Pan in the lower rails of the oven.
2. Place the oven rack in the desired position facing up.
3. Place the food to be defrosted on the center of the oven rack.
4. Set the MODE to DEFROST.
5. Set the Time Control to the shortest amount of time necessary for defrosting.
6. Press the ON/OFF button to begin the DEFROST MODE.

### Mode: Keep Warm

TEMPERATURE °C FROM	TO	PREHEAT MODE	CONVECTION FAN
80°	80°	Yes	On

In the KEEP WARM mode, the temperature stays fixed at 80°C and cannot be adjusted. The convection fan circulates the air throughout the oven to ensure even heat distribution. The convection fan will not begin to operate until preheating has completed.

1. Place the oven rack or baking pan in the desired rack position, facing up.
2. Set the MODE Control to KEEP WARM
3. Set the TIMER Control to the desired setting
4. Press the ON/OFF button to begin the preheating process.
5. Once preheated and the READY Indicator is displayed on the control panel, add your food to the oven and press the ON/OFF button to start the countdown timer.

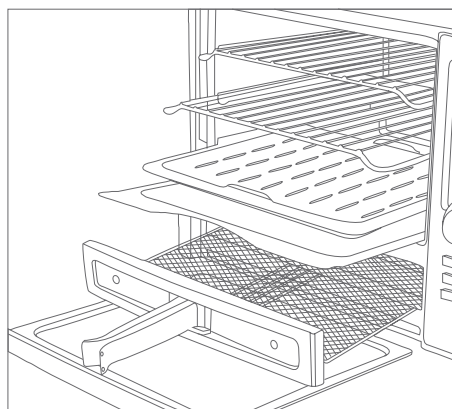
### Mode: Standard Bake

TEMPERATURE °C FROM	TO	PREHEAT MODE	CONVECTION FAN
65°	230°	Yes	Off

In most cases you should use the lowest rack position; however, if more browning is desired, place in the upper racks. Always use the Baking Rack facing up, see Figure 2. The Drip Pan included with your oven can be used



for baking. It is enamel-coated, making it easy to clean. When not in use, the Drip Pan should always be removed from the oven as it will interfere with the flow of hot air from the bottom elements. When it is being used, the pan should be placed in the middle rack (depending on size of food), and the temperature must be increased by 10° C.



1. Place the oven rack or baking pan in the desired rack position.
2. Set the MODE to STANDARD BAKE.
3. Set the TEMP Control to the recommended temperature.  
(If using the black baking pan that comes with your oven adjust the temperature up by 10°C)
4. Set the TIMER Control to the shortest baking time in the recipe.
5. Press the ON/OFF button to begin the preheating process.
6. Once preheated and the READY Indicator is displayed on the control panel, add your food to the oven and press the ON/OFF button to start the countdown timer.

### Mode: Convection Bake

TEMPERATURE °C FROM	TO	PREHEAT MODE	CONVECTION FAN
65°	230°	Yes	On

During convection baking, a fan circulates hot air around the food making baked goods rise quickly and evenly. In many convection ovens, it is

necessary to lower the baking temperature to achieve acceptable results. Your Convection Oven has been designed for easy use. Lowering the baking temperature is not necessary. Follow package or recipe directions and check after the shortest baking time.

In most cases you should use the lowest rack position; however, if more browning is desired, place in the upper racks. Always use the Baking Rack facing up, see Figure 2. The Drip Pan included with your oven can be used for baking. It is enamel-coated, making it easy to clean. When not in use, the Drip Pan should always be removed from the oven as it will interfere with the flow of hot air from the bottom elements. When it is being used, the pan should be placed in the middle rack position, and the temperature must be increased by 10° C.

1. Place the oven rack or baking pan in the desired rack position, facing up.
2. Set the MODE to CONVECTION BAKE.
3. Set the TEMP Control to the recommended temperature.
4. Set the TIMER Control to the shortest baking time in the recipe.
5. Press the ON/OFF button to begin the preheating process.
6. Once preheated and the READY Indicator is displayed on the control panel, add your food to the oven and press the ON/OFF button to start the countdown timer (if used).

#### CONVECTION BAKING TIPS

1. Your Eo 202 Convection Oven can bake up to 25% percent faster than standard ovens using radiant heat. The fan on the side of the oven circulates the heated air and removes colder air from around your food, allowing the heat to penetrate faster.
2. Expect food to be done in less time (up to 25% less) than it would be in a conventional oven. Recipes that cook for hours, such as large roasts and poultry, will give you a greater time savings than baking cakes or cookies which only take up to 12 - 20 minutes.
3. When convection baking, select pans with shallow sides which will allow greater air circulation to reach your food.
4. It may be necessary to rotate your food halfway through the cooking cycle for even browning. Almost all convection ovens, including commercial ovens, require turning halfway through the cooking process.

**5.** Your convection oven comes equipped with an interior light and a large glass door for viewing the cooking process of your food.

Do not open the door to check on your baked goods as this will let out a significant amount of heat and create longer baking times.

The only time the door should be opened is if you need to rotate your baked goods halfway through the cooking process. When cooking a roast or large poultry we suggest using an oven safe thermometer that you can keep in the meat to monitor the temperature while the food is cooking. (Do not use a thermometer when using the rotisserie to avoid damage to the interior of the oven, or the rotisserie motor.)

**6.** Follow the temperature guidelines in this manual. Using higher than suggested temperatures will not cook your food any faster, instead it will dry out the food.

**7.** For better results you should always bake food that has been thoroughly thawed. The only exception to this is rule is when baking packaged frozen dinners and or pizzas. Follow the manufacturer's instructions for required time. If the manufacturer does not recommend using convection bake, simply use the STANDARD BAKE Mode.

**8.** Always distribute the food evenly around the inside of the oven. Give equal space around the pans as well as above and below.

**9.** Do not use aluminum foil or parchment paper to cover your food in the CONVECTION BAKE Mode. The foil will defeat the purpose of circulating the air in the oven. In addition, the foil could become loose and potentially get caught in the fan causing damage to the oven.

### Mode: Slow Cook

TEMPERATURE °C FROM TO	PREHEAT MODE	CONVECTION FAN
65° 120°	Yes	Off

Slow cooking is a long cooking process at a low temperature used to tenderize less tender cuts of meat and blend flavors in soups and stews.

Foods to be slow cooked are usually placed in a covered casserole with some liquid and cooked at 120°C for 4 to 12 hours. This MODE will only allow you to set the temperature between 65°C to 120°C.

1. Place the baking rack in the lowest rack position facing upward.
2. Set the MODE to SLOW COOK.
3. Set the TEMP Control to 120°C.
4. Since the TIMER can only be set to a maximum of three hours, you will need to manually track your time in the SLOW COOK mode, as most recipes call for slow cooking from 4 to 12 hours.
5. Press the ON/OFF button to begin the preheating process.
6. Once preheated and the READY indicator is displayed, add your food to the oven and use a separate kitchen timer to track the cooking time. Place the covered casserole with food to be slow cooked on the center of the baking rack. Do not press the ON/OFF button after preheat as this will start the countdown timer, forcing the oven to turn off after the displayed time has elapsed.

**NOTE:** The Drip Pan should always be removed from oven when slow cooking as it will interfere with the flow of hot air from the bottom elements



### Mode: Roast

TEMPERATURE °C FROM TO	PREHEAT MODE	CONVECTION FAN
150° 230°	Yes	Off

1. Place the Drip Pan in the lower racks of the oven.
2. Set the MODE to ROAST.
3. Set the TEMP Control to the desired temperature.
4. Set the TIMER Control to the shortest time. If more than 3 hours, use a separate kitchen timer.
5. Press the ON/OFF button to begin the preheating process.
6. Once preheated and the READY Indicator is displayed on the control panel, add your food to the oven and press the ON/OFF button to start the countdown timer. Place the meat fat side up in the Drip Pan (unless otherwise directed).

Use the following table as a guide for roasting. Use a reliable meat

thermometer for the most accurate results. Roasts should stand for 10 to 15 minutes before carving. During this time, they will continue to cook, increasing the meat thermometer reading a bit.

## ROASTING CHART

Food Type	Weight (lbs)	Time / Lb	Desired Doneness
<b>Beef</b>			
Sirloin Tip/ Top Round	3 - 8	20 - 22min	Rare 120 - 130
		23 - 24 min	Med 140 - 150
		25 - 27 min	Well 160 - 170
Eye Round	3 - 6	18 - 20min	Rare 120 - 130
		21 - 23 min	Med 140 - 150
		24 - 26 min	Well 160 - 170
Standing Rib	3 - 6	20 - 22min	Rare 120 - 130
		23 - 24 min	Med 140 - 150
		25 - 27 min	Well 160 - 170
<b>Smoked Ham</b>			
Fully cooked/w bone			
Half	6 - 8	15min	140
Whole	8 - 12	15 - 17 min	140

Food Type	Weight (lbs)	Time / Lb	Desired Doneness
<b>Lamb</b>			
Leg	6 - 8	20 - 23 min	Med 170
		25 min	Well 180
<b>Chicken</b>			
Chicken (unstuffed)	6 - 8	20 min	180
Chicken (stuffed)	6 - 8	20 min	180

These cooking times are an average and should be adjusted to individual preferences. The temperature for your oven should be set at 190°C.

**Mode: Broil**

TEMPERATURE °C FROM TO		PREHEAT MODE	CONVECTION FAN
150°	230°	Yes	Off

When broiling, the top heating elements cycle on and off to maintain the selected temperature in the oven. During the preheat function both the top and bottom elements will come on to shorten the preheat time. Once preheated only the top elements will remain on. The convection fan will not operate in the BROIL function.

Barbecue or other sweet sauces should be brushed on during the last few minutes of broiling. They will burn if applied too early in the cooking.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Set the MODE to BROIL.
3. Set the TEMP Control to the desired temperature. Most broiling is done at the maximum temperature (230°C).
4. Set the TIMER Control according to recipe instructions.
5. Press the ON/OFF button to begin the preheating process.
6. While the oven is preheating, place the food to be broiled directly on the

Drip Pan or you may use the broiling pan and place directly into the Drip Pan, unless otherwise directed.

7. Once preheated and the READY Indicator is displayed on the control panel, place the Drip Pan in the upper rack position and press the ON/OFF button to start the countdown timer (if used).



**Warning:**

Do not leave the oven unattended during broiling.

Food Type	Weight/ Thickness	Desired Doneness	Time
<b>Lamb</b>			
Steak broil	1 inch	Rare	18 - 20 min
Top round		Medium	21 - 23 min
		Well done	24 - 28 min
Hamburger	6 ounces	Rare	15 - 17 min
		Medium	18 - 21 min
		Well done	22 - 25 min
<b>Chicken</b>			
Pieces w/ Skin	-	Well done	20 - 25 min
Boneless Breasts-each	-	Well done	12 - 15 min
Halves w/ skin-each	-	Well done	30 - 40 min
<b>Fish</b>			
Fillets	1/2 inch	Well done	10 - 12 min
Steaks	1 inch	Well done	15 - 20 min

These cooking times are an average and should be adjusted to individual preferences. Turn foods halfway through cooking time.

**Mode: Rotisserie**

TEMPERATURE °F		PREHEAT	CONVECTION
FROM	TO	MODE	FAN
150°	400°	No	Off

Rotisserie roasting is a healthy way to cook meats because the slow-turning spit provides natural basting of meats while fats drip away. The rotisserie can be used to roast meats up to 6 pounds.

It is not necessary to preheat the oven for rotisserie roasting. If desired, at the end of the cooking process, you can set your oven temperature to 65°C to keep food warm on the spit until you are ready to carve.

**Warning:**

Never use your Rotisserie without the Black Drip Pan in the lower rails of the oven.



1. Place one Rotisserie Fork on the end of the Rotisserie Spit opposite the point with the tines facing the center and tighten the screw slightly.
2. Slide the pointed end of the Rotisserie Spit through the center of the food to be cooked.
3. Place the other Rotisserie Fork on the other end of the Rotisserie Spit with the tines facing the roast.
4. Adjust the roast so that it is centered on the Rotisserie Spit. Make sure the forks secure the roast on the spit and tighten the screws.  
When cooking poultry it is necessary to secure legs and wings to the body with string to make the chicken as compact as possible.
5. Season or baste as desired.
6. Put the rounded end of the Rotisserie Spit in the drive socket on the right interior wall of the oven.
7. Place the grooved end on the spit support on the left interior wall of the oven.
8. Set the MODE to ROTISSERIE. Set the TEMP Control to 200°C.
9. Set the TIMER Control to the shortest time. If more than 3 hours, use a separate kitchen timer.

**Warning:**

Ensure that the food placed on the rotisserie freely spins and does not touch the upper heating elements when turning.



10. When the roast is done, press the ON/OFF button until the display turns off (do not hold button down). Unplug your oven from the wall outlet.
11. Remove the Rotisserie Spit from the oven using the Rotisserie Removal



Tool included with your oven.

**12.** Place the roast on a cutting board or platter and allow to stand for 10 - 15 minutes.

**13.** Using a pot holder, loosen the screws on the Rotisserie Forks and remove the Rotisserie Spit from the roast.



**Caution:** The Rotisserie Spit, Rotisserie Forks, screws and the roast will be hot.

### ROTISSERIE TABLE

Use the following chart as a guide for rotisserie roasting. Use a reliable meat thermometer for the most accurate results. Roasts should stand for 10 to 15 minutes before carving. During this time they will continue to cook, increasing the meat thermometer reading a bit.

Food Type	Weight	Time
chickan	3 - 4 lb.	1 1/2 - 2 hours
	4 - 5 lb.	2 - 2 1/2 hours
Pork Roast	4 - 5 lb.	1 1/2 - 2 hours
Roast Beef	3 - 5 lb.	1 1/2 hours (rare)
		1 3/4 hours (med)
		2 hours (well)
Cornish Hens	2-1.5 lbs. each	1 hours
Smoked Ham Boneless	4 - 5 lb.	1 1/2 - 2 hours

These cooking times are an average and should be adjusted to individual preferences. The temperature for your oven should be set at 200°C.

Do not exceed 6 pounds on the rotisserie spit to avoid damage to the rotisserie motor.

## CARE AND CLEANING

1. Ensure that your oven is unplugged from the wall outlet and completely cool prior to cleaning.
2. Clean the outside of the oven with a damp cloth and dry thoroughly. Clean stubborn stains with a non-abrasive liquid cleaner. Rinse and dry thoroughly. Do not use metal scouring pads or abrasive cleaners that will scratch the surface.
3. Clean the glass door with a cloth or sponge dampened with warm, sudsy water and dry thoroughly.
4. Wash the Baking Racks, Drip Pan, Broil Pan insert in hot, soapy water or in the dishwasher. DO NOT use abrasive cleaners or metal scouring pads to clean the oven rack, Broiling/Roasting rack or Drip Pan. The Crumb Trays and Lower Oven Drawer should be washed in hot, soapy water and dried thoroughly. Do not place these items in the dishwasher. Clean stubborn stains with a nylon or polyester mesh pad and a mild, nonabrasive cleaner. Rinse and dry thoroughly.

## REPLACING THE LIGHT BULB

The light bulb inside the oven can be replaced if it burns out. New light bulbs may be obtained by Feller. Do not exceed 15 watts. To remove the old light bulb ensure that the oven is off and has completely cooled. Rotate the glass lens cover counter-clockwise to remove the cover. Turn the bulb counterclockwise to remove. Place the new bulb in the socket and turn the bulb clockwise to tighten. Replace the glass lens cover by turning clockwise, do not over tighten, hand tighten only.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible	Cause Solution
<p>I see smoke and detect an odor during my first use of the Oven.</p>	<p>Smoke and odor is expected during the initial use of your Oven as protective coatings used during shipment burn off.</p>	<p>We recommend a trial run of your oven as outlined in the section BEFORE YOUR FIRST USE of this manual.</p>
<p>I hear a fan running when I am using a function that is not supposed to use the Convection fan.</p>	<p>The LCD cooling fan is running.</p>	<p>Your oven is equipped with two fans, one for convection baking, and one that acts as a cooling fan for the electronic control panel. Similar to a computer cooling fan, the electronic liquid crystal display needs to be cooled during the cooking process. The cooling fan does not circulate air within oven cavity.</p>
<p>I can't set the temperature in my oven.</p>	<p>You are in DEFROST or KEEP WARM function.</p>	<p>Select a MODE other than DEFROST or KEEP WARM.</p>
	<p>The CHILD LOCK feature is enabled.</p>	<p>Disable the CHILD LOCK feature by holding down the TIMER and ON/OFF buttons for 3 seconds until you see an UNLOCK indicator on the display.</p>

Problem	Possible	Cause Solution
My timer is not counting down.	You have not pressed ON/OFF button once the preheat indicator displays READY.	Once the oven is preheated, you must press ON/OFF to begin the TIMER. This prevents your TIMER from starting until the proper oven temperature has been reached.
	The CHILD LOCK feature is enabled.	Disable the CHILD LOCK feature by holding down the TIMER and ON/OFF buttons for 3 seconds until you see an UNLOCK indicator on the display.
My oven is not heating.	You have not pressed ON/OFF after making your selections to MODE, TIMER and TEMP.	Once your selections are made, you need to press ON/OFF to begin the preheat cycle.
The READY indicator does not show on my display.	The oven is not preheated.	Wait until the oven has reached the proper operating temperature. Depending on selected temperature, it can take up to 10 minutes for the oven to preheat.
	You have not pressed ON/OFF after making your selections to MODE, TIMER and TEMP.	Once your selections are made, you need to press ON/OFF to begin the preheat cycle.

Problem	Possible	Cause Solution
The READY indicator does not show on my display.	Changes were made to TIMER or TEMP settings after the initial preheat cycle has completed.	The READY indicator will no longer display when changes are made after the cooking process has started. This is normal and there is no need to wait for the READY light to display.
	You are in a mode that does not require a preheat cycle - ROTISSERIE and DEFROST	These two cooking cycles do not require a preheat cycle. DEFROST mode does not use any heat, and ROTISSERIE mode works by proximity to heating elements, not radiant oven temperature (for more information on ROTISSERIE Mode see the ROTISSERIE section of the manual.)
I hear a clicking noise inside the oven during the cooking process.	Thermostat is turning on and off during the cooking process	The thermostat will cycle on and off during the cooking process to maintain the selected temperature.
I cannot set the TIMER above 3 hours.	The maximum TIMER setting of your oven is 3 hours.	For cooking times greater than 3 hours, do not use the oven TIMER. After selecting the MODE and TEMP, press ON/OFF. Once the oven is preheated and the READY indicator is displayed add your food to the oven. Do not press ON/OFF as this will start the oven's timer, use a separate timer to track the time. At the end of the cooking cycle, press the ON/OFF button until the display turns off and unplug the oven from the wall outlet.

Problem	Possible	Cause Solution
My rotisserie spit is not turning.	You have not selected ROTISSERIE mode.	Ensure that you have selected ROTISSERIE Mode on your control panel.
	Food type is too large for oven and is rubbing against the top or bottom of oven cavity.	Select a smaller food type, or ensure that your food is properly tied with twine.
	You did not place the skewer forks on the rotisserie spit.	The skewer forks must be used for all food types on the rotisserie spit.
	The screws are missing from the skewer forks, or have become loose.	Place the screws into the skewer forks and ensure that they are properly tightened.



راه حل	علت بروز	عیب
<p>برای پخت بیش از ۳ ساعت، از TIMER استفاده نکنید. بعد از انتخاب MODE و TEMP، دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید. زمانیکه مرحله «از پیش گرم کردن» پایان یافت و نشان گر READY روی صفحه‌ی نمایش گر ظاهر شد، غذا را درون ظرف آون بریزید. دکمه‌ی ON/OFF را فشار ندهید. چون زمان سنج دستگاه به کار می‌افتد. از یک زمان سنج مجزا در آشپزخانه استفاده کنید. در پایان چرخه پخت، دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید تا صفحه‌ی نمایش گر خاموش شود. دو شاخه‌ی دستگاه را از بریز جدا کنید.</p>	<p>حداکثر برای تنظیم دستگاه، ۳ ساعت است</p>	<p>زمان بیش از ۳ ساعت را نمی‌توانم روی دستگاه ببینم.</p>
<p>مطمئن شوید وضعیت ROTISSERIE را از صفحه‌ی کنترل انتخاب کرده‌اید.</p>	<p>وضعیت ROTISSERIE را انتخاب نکرده‌اید.</p>	
<p>یک نوع غذای کوچکتر انتخاب کنید و مطمئن شوید به خوبی با نخ چندلا بسته شده است.</p>	<p>نوع غذای شما برای آون خیلی بزرگ است و هنگام چرخیدن به بالا و پائین محافظه‌ی آون برخورد می‌کند.</p>	<p>سیخ جوجه گردان نمی‌چرخد.</p>
<p>این سیخ حتماً باید در انواع غذاها روی سیخ جوجه گردان قرار گیرد.</p>	<p>چنگال‌های سیخ را روی جوجه گردان قرار نداده‌اید.</p>	
<p>پیچها را روی چنگال‌های سیخ نصب کنید و مطمئن شوید کاملاً محکم باشد.</p>	<p>چنگال‌ها فاقد پیچ بوده یا پیچ‌های چنگال شل شده‌اند.</p>	



راه حل	علت بروز	عیب
<p>زمانی که تغییرات بعد از شروع پخت انجام شود، نشان‌گر READY دیگر روی صفحه‌ی نمایش ظاهر نخواهد شد. این اتفاق کاملاً عادی است و نیازی نیست منتظر بمانیم تا چراغ READY ظاهر شود.</p>	<p>تغییر در تنظیمات TIMER و TEMP بعد از پایان گرم شدن اولیه‌ی آون صورت گرفته است.</p>	
<p>در این دو وضعیت نیازی به «از پیش گرم شدن» نیست. در وضعیت DEFROST گرمائی مصرف نمی‌شود و در وضعیت ROTISSERIE با نزدیکی گرمای المنت‌های حرارتی، هوای داغ تولید می‌شود. در صورتی که دردیگر آونها دما توسط اشعه‌ی گرمازا تولید می‌گردد (برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد وضعیت ROTISSERIE، بخش ROTISSERIE در این دفترچه را ببینید.</p>	<p>آون در وضعیت‌هایی مانند ROTISSERIE و DEFROST قرار دارد که نیازی به «از پیش گرم شدن» نیست.</p>	<p>نشان‌گر READY روی صفحه‌ی نمایش‌گر ظاهر نمی‌شود.</p>
<p>برای حفظ دمای انتخاب شده، ترموستات به طور متناوب روشن خاموش می‌شود.</p>	<p>آون در وضعیت‌هایی مانند ROTISSERIE و DEFROST قرار دارد که نیازی به «از پیش گرم شدن» نیست.</p>	<p>در حین پخت صدائی تیک تیک مانند از داخل آون می‌شنوم.</p>

راه حل	علت بروز	عیب
<p>زمانی که آون گرم شد، برای فعال شدن TIMER و شروع شمارش معکوس باید دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید. این عملکرد تا رسیدن دستگاه به دمای مناسب باعث جلوگیری از شروع کار زمان‌سنج خواهد نمود.</p>	<p>زمانی که نمایش‌گر «از پیش گرم کردن» عبارت را READY را نمایش می‌دهد، شما دکمه‌ی ON/OFF را فشار نداده‌اید</p>	<p>زمان‌سنج شمارش معکوس نمی‌کند.</p>
<p>دکمه‌ی TIMER و دکمه‌ی ON/OFF را به‌طور هم‌زمان حدود ۳ ثانیه نگه‌دارید. در این هنگام، علامت بازشدن قفل UNLOCK را روی صفحه‌ی LCD مشاهده خواهید کرد.</p>	<p>علامت CHILD LOCK فعال گشته است.</p>	
<p>بعد از انجام انتخاب‌ها، دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید.</p>	<p>بعد از انتخاب، MODE، TIMER و TEMP، دکمه‌ی ON/OFF را فشار نداده‌اید.</p>	<p>آون گرما تولید نمی‌کند.</p>
<p>صبر کنید تا آون به دمای مناسب پخت برسد. زمان آن بستگی به دمای انتخاب‌شده از قبل دارد ولی معمولاً ۱۰ دقیقه طول می‌کشد تا آون گرم شود.</p>	<p>آون از پیش گرم نشده است.</p>	<p>نشانه‌گر READY روی صفحه‌ی نمایش‌گر ظاهر نمی‌شود.</p>
<p>بعد از انجام انتخاب‌ها، دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید.</p>	<p>بعد از انتخاب‌های MODE، TIMER و TEMP، دکمه‌ی ON/OFF را فشار نداده‌اید.</p>	

راه حل	علت بروز	عیب
<p>توصیه می‌کنیم استفاده آزمایشی از دستگاه آن‌چنان که در بخش قبل از اولین استفاده آمده است را انجام دهید.</p>	<p>انتظار بو و دود را در زمان استفاده از دستگاه برای اولین بار داشته باشید. چون روکش‌های محافظ حمل در این هنگام می‌سوزند.</p>	<p>در حین استفاده از آن برای اولین بار، بو و دود از داخل آن احساس می‌کنم.</p>
<p>آن مجهز به دو فن است. یکی برای پخت به روش هوای داغ و دیگری فن خنک‌کننده جهت صفحه‌ی کنترل الکترونیکی که در طول فرآیند پخت باید خنک بماند. فن خنک‌کننده‌ی LCD هوای محفظه را به جریان نمی‌اندازد.</p>	<p>فن خنک‌کننده LCD در حال کار کردن است.</p>	<p>زمانی که دستگاه در وضعیتی است که احتمالاً نیازی به فن هوای داغ ندارد، ولی صدای کارکردن فنی را می‌شنوم.</p>
<p>MODE به غیر از KEEP WARM یا DEFROST را انتخاب کنید.</p>	<p>شما در وضعیت KEEP WARM یا DEFROST قرار دارد.</p>	
<p>دکمه‌ی TIMER و دکمه‌ی ON/OFF را به‌طور هم‌زمان حدود ۳ ثانیه نگه دارید. در این هنگام، علامت باز شدن قفل UNLOCK را روی صفحه‌ی LCD مشاهده خواهید کرد.</p>	<p>علامت CHILD LOCK فعال گشته است.</p>	<p>دمای آن را نمی‌توانم تنظیم کنم.</p>

زمان‌های ارائه‌شده در بالا برای پخت، بطور میانگین بوده و باید بر اساس اولویت‌ها تنظیم گردد.

توجه داشته باشید دمای آون باید در  $200^{\circ}\text{C}$  تنظیم شود.

برای جلوگیری از آسیب به موتور آون، از قراردادن بیش از ۳ کیلوگرم مواد غذایی روی سیخ خودداری کنید.

## نگهداری و تمیزکردن

۱. قبل از تمیزکردن مواظب باشید که دوشاخه‌ی آون به پریز متصل نباشد و دستگاه کاملاً خنک باشد.

۲. فضای بیرونی دستگاه را با پارچه‌ای نرم و خشک تمیز کنید. لکه‌های سخت را با مایعات شست‌وشو که خاصیت غیرساینده‌ی دارند بشوئید و به‌خوبی خشک کنید. از سیم‌های ظرف‌شوئی مخصوص آهن یا پاک‌کننده‌های ساینده که باعث ایجاد خش روی سطح دستگاه می‌شود استفاده نکنید.

۳. درب شیشه‌ای آون را با استفاده از پارچه یا اسفنج نمناک با آب‌داغ و کف‌صابون تمیز کنید. سپس آنرا کاملاً خشک کنید.

۴. برای شستن قفسه‌های پخت، سینی چکه و ماهی تابه سرخ کردن از آب‌داغ و کف‌صابون استفاده کنید یا آنها را در ماشین ظرف‌شوئی بشوئید. از تمیزکننده‌های ساینده و سیم‌های ظرف‌شوئی مخصوص آهن برای تمیزکردن قفسه‌ها، سینی چکه و ماهی تابه سرخ کردن استفاده نکنید. سینی‌های مخصوص خردریز و کشوی آون باید در آب‌داغ و کف‌صابون شسته سپس کاملاً خشک شود. این اجزاء را در ماشین ظرف‌شوئی نشوئید. لکه‌های سخت را با استفاده از توری یا اسفنج نرم نایلونی یا پلی استر و مایع غیرساینده شست‌وشو، سپس کاملاً خشک کنید.

## تعویض لامپ روشنایی

در صورتی که لامپ روشنایی داخل آون سوخت، با مرکز خدمات پس از فروش فلر تماس بگیرید. اگر لامپ مورد نظر بیش از ۱۵ وات نباشد. برای درآوردن لامپ قدیمی ابتدا مطمئن شوید دستگاه، خاموش و کاملاً خنک است. برای برداشتن پوشش لنز شیشه‌ای آن‌را در جهت عکس گردش عقربه‌های ساعت بچرخانید. سپس لامپ را نیز در جهت عکس گردش عقربه‌های ساعت بچرخانید تا باز شود. لامپ جدید را در جای خود در جهت گردش عقربه‌های ساعت پس پوشش آنرا نیز در جهت گردش عقربه‌های ساعت روی لامپ نصب کنید. آنها را بیش از اندازه محکم نکنید. فقط کافیست آنها را با استفاده از دست ببندید.



**هشدار:** مطمئن شوید که ماده غذایی به راحتی داخل چرخ های آزاد جوجه گردان می چرخد و در زمان چرخش به المنت های آون برخورد نمی کند.

- ۱۰. وقتی کباب پخته شد، دکمه ی ON/OFF را فشار دهید تا صفحه ی نمایشگر خاموش شود ( دکمه را نگه ندارید).
- سپس دو شاخه را از پریز جدا کنید.
- ۱۱. با استفاده از وسیله ی بیرون آوردن که همراه با آون شما است ، سیخ کباب را از آون خارج کنید.
- ۱۲. کباب را روی تخته یا دیس برش قرار دهید و بگذارید ۱۵-۱۰ دقیقه بماند.
- ۱۳. با استفاده از انبر پیچ های روی چنگال جوجه گردان را شل کنید و سیخ را از کباب بیرون بیاورید.



**احتیاط:** بعد از پخت سیخ، چنگال ها، پیچ ها و کباب های جوجه گردان داغ خواهند شد.

#### جدول جوجه گردان

از جدول زیر به عنوان راهنما در پخت به روش جوجه گردان استفاده کنید. برای دستیابی به دقیق ترین نتایج از یک گرماسنج مطمئن مخصوص گوشت استفاده کنید. کباب ها قبل از تکه تکه شدن باید ۱۵-۱۰ دقیقه داخل آون خاموش بمانند. در طول این مدت آنها با کمی افزایش دما به فرآیند پختن ادامه خواهند داد.

نوع غذا	وزن (کیلوگرم)	زمان (دقیقه)
گوشت مرغ	۱/۵-۲	۲-۱/۵ ساعت
	۲/۵-۲	۲-۲/۵ ساعت
رست بیف (گوشت گاو کبابی)	۱/۵-۲/۵	نیم پز ۱/۵ ساعت ملایم ۱/۴۵ ساعت برشته ۲ ساعت
ران نمک زده بی استخوان	۲-۲/۵	۱-۱/۵ ساعت

فن گرمازا	وضعیت «از پیش گرم کردن»	دما بر حسب سانتی‌گراد از تا
خیر	خیر	۶۵ درجه تا ۲۰۰ درجه

کیاب به روش جوجه‌گردان راهی سالم برای پخت گوشت است زیرا چرخش آرام سیخ کیاب با ریزش چگه‌های چربی باعث چرب‌شدن طبیعی گوشت می‌گردد. جوجه‌گردان آن می‌تواند تا ۳ کیلوگرم گوشت را کیاب کند. در این وضعیت لازم نیست آن را از پیش گرم کرد. اگر مایل باشید در پایان پخت برای گرم نگه‌داشتن کیاب تا زمانی که آماده‌ی تکه‌تکه کردن شوید، می‌توانید دمای آن را در ۲۰۰°C تنظیم کنید.

**هشدار:** در وضعیت جوجه‌گردان هرگز بدون ماهی‌تابه سیاه در ریل‌های پائینی از آن استفاده نکنید.



۱. یک چنگال جوجه‌گردان را در انتهای سیخ کیاب روبه‌روی دندان‌های رو به مرکز قرار دهید و پیچ آنرا به آرامی ببندید.
۲. برای پخت بهتر، انتهای نوک تیز سیخ کیاب را به قسمت میانی گوشت بکشید.
۳. پیچ چنگال دیگر جوجه‌گردان را در انتهای دیگر سیخ به طوری که دندان‌های آن به سمت ماده غذایی باشد، به آرامی ببندید.
۴. ماده غذایی را در مرکز سیخ کیاب قرار دهید. مطمئن شوید که چنگال‌ها به خوبی روی سیخ کیاب پیچ شده باشند. در زمان پخت مرغ لازم است با نخ، پاها و بالهای آن را ببندید. در این صورت کیاب بدست آمده تا جائیکه امکان دارد جمع و فشرده می‌شود.
۵. اگر مایلید از ادویه استفاده کنید و گوشت‌ها را با روغن مناسب چرب کنید.
۶. انتهای گرد سیخ را درون حفره‌ی چرخان که در سمت راست محفظه است، قرار دهید.
۷. انتهای شیاردار تکیه گاه سیخ را در سمت چپ محفظه قرار دهید.
۸. MODE را در وضعیت ROTISSERIE و TEMP را روی ۲۰۰°C قرار دهید.
۹. TIMER را روی کوتاه‌ترین زمان تنظیم کنید. اگر زمان پخت مورد نظر شما بیش از ۳ ساعت است از یک زمان‌سنج مناسب آشپزخانه استفاده کنید.

## جدول سرخ کردن

نوع غذا	وزن/ ضخامت	نوع پخت	زمان (دقیقه)
<b>گوشت گاو</b>			
استیک راسته کبابی	۲/۵ سانتی متر	نیمه پز	۱۸-۲۰
		معتدل	۲۱-۲۳
		برشته	۲۴-۲۸
همبرگر	۱۷۰ گرم	نیمه پز	۱۵-۱۷
		معتدل	۱۸-۲۱
		برشته	۲۲-۲۵
<b>جوجه کباب</b>			
تکه‌ها/با پوست	—	برشته	۲۰-۲۵
سینه بدون استخوان	—	برشته	۱۲-۱۵
ران و بال/ با پوست	—	برشته	۳۰-۴۰
<b>گوشت ماهی</b>			
فیله	۱/۵ سانتی متر	برشته	۱۰-۱۲
استیک	۲/۵ سانتی متر	برشته	۱۵-۲۰

زمان‌های پخت، نسبی هستند و می‌توان آن‌ها را بر اساس سلیقه‌ی افراد، تنظیم نمود. زمانی که یک طرف مواد غذایی پخت، آنرا برگردانید تا طرف دیگر نیز به خوبی پخته شود.

زمان‌های ارائه شده در بالا برای پخت، بطور میانگین بوده و باید بر اساس اولویت‌ها تنظیم گردد.  
توجه داشته باشید دمای آون باید در ۱۹۰°C تنظیم شود.

### وضعیت: سرخ کردن

فن گرمازا	وضعیت «از پیش گرم کردن»	دما بر حسب سانتی‌گراد از تا
خیر	بله	۱۵۰ درجه تا ۲۳۰ درجه

برای نگه‌داشتن دمای آون در هنگام سرخ‌کردن المنت‌های بالائی در چرخه‌های متعدد زمانی روشن و خاموش می‌شوند. برای کوتاه‌کردن فرآیند «از پیش گرم کردن»، المنت‌های بالائی و پائینی به‌کار خواهند افتاد. زمانی که آون گرم شود فقط المنت‌های بالائی روشن خواهند ماند. فن گرمازا در این وضعیت خاموش خواهد بود.

سس‌های باربکیو و دیگر سس‌های شیرین باید در آخرین دقایق سرخ‌کردن، روی مواد غذایی مالیده شوند. اگر زودتر آنها را روی مواد غذایی بریزید، خواهند سوخت.

۱. همه‌ی لوازم جانبی را از محفظه‌ی آون خارج کنید.

۲. MODE را در وضعیت BROIL قرار دهید.

۳. TEMP را در دمای ارائه شده قرار دهید. معمولاً در اکثر زمان‌ها از دمای ۲۳۰°C برای سرخ‌کردن استفاده می‌کنیم.

۴. TIMER را بر اساس زمان توصیه شده‌ی دستورالعمل آشپزی تنظیم کنید.

۵. برای شروع مرحله «از پیش گرم کردن»، دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید.

۶. زمانیکه آون در حال گرم شدن است، مواد غذایی را مستقیماً داخل سینی چکه قرار دهید یا می‌توانید ظرف سرخ‌کردنی را مستقیماً داخل سینی چکه قرار دهید (مگر آنکه روش دیگری مورد نظر باشد).

۷. زمانی که مرحله «از پیش گرم کردن» پایان یافت و نشان‌گر READY روی صفحه‌ی نمایشگر ظاهر شد، سینی چکه را در طبقه بالای محفظه‌ی آون قرار دهید و دکمه‌ی ON/OFF را برای آغاز شمارش معکوس زمان‌سرخ (اگر استفاده می‌شود) فشار دهید.

**هشدار:** زمانی که در حال سرخ‌کردن غذا هستید، آون را بدون مراقبت رها نکنید.





نوع غذا	وزن (کیلوگرم)	زمان (دقیقه در هر کیلوگرم)	دمای دل خواه
<b>گوشت گاو</b>			
فیله	۱/۵-۳	۳۶-۴۰	نیم پز (دمای گوشت پخته شده ۵۰ درجه سانتیگراد)
		۴۲-۴۶	معتدل (دمای گوشت پخته شده ۶۰ درجه سانتیگراد)
		۴۸-۵۲	برشته (دمای گوشت پخته شده ۷۰ درجه سانتیگراد)
دنده	۱/۵-۳	۴۰-۴۲	نیم پز (دمای گوشت پخته شده ۵۰ درجه سانتیگراد)
		۴۸-۴۶	معتدل (دمای گوشت پخته شده ۶۰ درجه سانتیگراد)
		۵۰-۵۵	برشته (دمای گوشت پخته شده ۷۰ درجه سانتیگراد)
<b>ران نمک زده</b>			
تمام پخته / با استخوان			
نصف گوشت	۶-۸	۱۵	۶۰ درجه سانتی گراد
تمام گوشت	۸-۱۲	۱۵-۱۷	۶۰ درجه سانتی گراد
<b>گوشت بره</b>			
ران	۳-۴	۲۰-۲۳	نیم برشته (۷۵ درجه سانتی گراد)
		۴۲-۴۶	کاملاً برشته (۸۰ درجه سانتی گراد)
<b>گوشت مرغ</b>			
جوجه (بامحتویات)	۳-۴	۲۰	کاملاً برشته (دمای گوشت پخته شده ۸۰ درجه سانتیگراد)
جوجه (بدون محتویات)	۳-۴	۲۰	کاملاً برشته (دمای گوشت پخته شده ۸۰ درجه سانتیگراد)

## وضعیت: برشته کردن

فن گرمازا	وضعیت «از پیش گرم کردن»	دما بر حسب سانتی‌گراد از تا
خیر	بله	۱۵۰ درجه تا ۲۳۰ درجه

۱. سینی چکمه، را در سطوح پائین محفظه‌ی آون قرار دهید.
  ۲. MODE را در وضعیت ROAST قرار دهید.
  ۳. TEMP را در دمای ارائه‌شده قرار دهید.
  ۴. TIMER را روی کوتاهترین زمان تنظیم کنید. اگر مایلید زمان پخت بیش از ۳ ساعت باشد، از یک زمان‌سنج مجزا استفاده کنید.
  ۵. برای شروع مرحله «از پیش گرم کردن»، دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید.
  ۶. زمانی که مرحله «از پیش گرم کردن» پایان یافت و نشان‌گر READY روی صفحه‌ی نمایش‌گر ظاهر شد، غذا را درون ظرف آون بریزید و دکمه‌ی ON/OFF را برای آغاز شمارش معکوس زمان‌سنج فشار دهید. قسمت چربی دار گوشت را به سمت بالا درون ظرف چکه قرار دهید (مگر آنکه روش دیگری مورد نظر باشد).
- برای کباب‌کردن از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید. برای دستیابی به بهترین نتایج از دماسنج مخصوص گوشت استفاده کنید. کباب‌ها قبل از تکه‌تکه شدن باید به مدت ۱۵-۱۰ دقیقه در داخل آون قرار گیرند. در این مدت کباب‌ها با کمی افزایش دما به پخت ادامه می‌دهند.

## جدول برشته کردن

نوع غذا	وزن (کیلوگرم)	زمان (دقیقه در هر کیلوگرم)	دمای دل‌خواه
<b>گوشت گاو</b>			
		۴۰-۴۵	نیم پز (دمای گوشت پخته شده ۵۰ درجه سانتیگراد)
راسته / فیله کبابی	۱/۵-۴	۴۶-۵۰	معتدل (دمای گوشت پخته شده ۶۰ درجه سانتیگراد)
		۵۱-۵۵	برشته (دمای گوشت پخته شده ۷۰ درجه سانتیگراد)

حرارت، ضعیف شده و جلوی دریچه‌ی فن را می‌گیرند. در نتیجه باعث آسیب به دستگاه می‌شوند.

### وضعیت: آرام‌پزی

وضعیت «از پیش گرم کردن»	دما بر حسب سانتی‌گراد از	فن گرمازا
بله	۶۵ درجه تا ۱۲۰ درجه	خیر

آرام‌پزی فرآیند پختی طولانی در دمای پائین است که برای تردکردن برش‌های نازک‌تر مواد غذایی و مخلوط کردن طعم‌ها در سوپ و پخت گوشت و سبزی مورد استفاده قرار می‌گیرد. معمولاً در این نوع پخت، غذاها درون ظرف درپوش‌دار با مقداری آب در دمای  $120^{\circ}\text{C}$  به مدت ۴ تا ۱۲ ساعت قرار می‌گیرند. در این وضعیت شما مجازید از دمای بین  $65^{\circ}\text{C}$  تا  $120^{\circ}\text{C}$  استفاده کنید.

۱. ظرف خوراک پزی، را در پائین‌ترین سطح به سمت بالا قرار دهید.
۲. MODE را در وضعیت SLOW COOK قرار دهید.
۳. TEMP را در دمای  $120^{\circ}\text{C}$  قرار دهید.
۴. اکثر دستورالعمل‌های آشپزی زمان ۴ تا ۱۲ ساعت را توصیه می‌کنند. از آنجا که TIMER آون می‌تواند حداکثر تا ۳ ساعت تنظیم شود، شما باید به صورت دستی زمان پخت را تنظیم و پی‌گیری کنید.
۵. برای شروع مرحله «از پیش گرم کردن»، دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید.
۶. بعد از آنکه آون گرم شد و نشانگر READY بر روی صفحه‌ی نمایش‌گر ظاهر شد، مواد غذایی را درون آون قرار دهید و برای بررسی زمان پخت از یک زمان‌سنج مجزای آشپزخانه استفاده کنید. ظرف خوراک‌پزی درپوش‌دار را همراه با غذاهای درون آن در وسط قفسه‌ی پخت قرار دهید. دکمه‌ی ON/OFF را فشار ندهید چون باعث به‌کارانداختن زمان‌سنج آون نموده و آون را بعد از پایان ۳ ساعت خاموش خواهد نمود.



#### توجه:

در زمان پخت آرام، سینی چگه همیشه باید بیرون از آون قرار داده شود چون وجود این سینی مانعی در برابر جریان هوای داغی خواهد بود که از المنت‌های پائینی پخش می‌گردد.

شمارش معکوس زمان سنج فشار دهید.

## نکات مهم در پخت به روش انتقال حرارت

۱. آون انتقال هوای داغ EO202 ۲۵ درصد زودتر از آون‌های معمول انتقال گرما از طریق اشعه، غذا را می‌پزد. فنی که در کنار محفظه ی این نوع آون قرار دارد، هوای گرم را در تمام فضای آون پخش می‌کند. این فن هوای سرد پیرامون غذای سرد را از بین می‌برد و باعث نفوذ سریعتر گرما به آن می‌شود.
۲. انتظار داشته باشید که این نوع آون ۲۵ درصد سریعتر از دیگر آون‌های معمول غذا را بپزد. در پخت‌های زمان‌بر مانند حجم زیادی کباب و جوجه در مقایسه با کیک و شیرینی که حداکثر ۱۲ تا ۲۰ دقیقه وقت نیاز دارد، زمان بیشتری صرفه‌جویی می‌شود.
۳. در پخت انتقال حرارت، ظروفی را انتخاب کنید که سطوح کم عمق‌تری دارند تا جریان هوای بیشتری به مواد غذایی برسند.
۴. ممکن است لازم باشد که در حین پخت مواد غذایی را مقداری بچرخانید تا برشته‌تر شوند. تقریباً در همه‌ی آون‌های تجاری از جمله «آون‌های انتقال حرارت» لازم است مواد غذایی را در حین پخت چرخاند.
۵. آون شما مجهز به چراغ داخلی و یک در شیشه‌ای بزرگ برای مشاهده فرآیند پخت غذا است. برای بررسی مواد در حال پخت، در آون را باز نکنید چون در این حالت گرمای بسیار زیادی از آون خارج می‌شود و زمان بیشتری برای پخت نیاز خواهد بود. تنها زمان مناسب برای باز کردن در آون وقتی است که می‌خواهید غذای درون ظرف را برگردانید. برای آگاهی از دمای پخت کباب یا مرغ بریانی درون آون توصیه می‌کنیم از دماسنج مطمئن آون و قراردادن آن داخل گوشت استفاده کنید (برای جلوگیری از آسیب به آون و موتور، در وضعیت جوجه‌گردان از دماسنج استفاده نکنید).
۶. از دمای پیشنهادی راهنماها در این دفترچه پیروی کنید. به‌کارگیری دمای بالاتر از دمای پیشنهادی نه تنها باعث پخت سریع‌تر غذا نخواهد شد بلکه غذا را خشک خواهد کرد.
۷. برای دستیابی به نتایج بهتر، غذا باید قبل از پخت کاملاً یخ‌زدائی شود. تنها استثناء برای این قانون شامل غذاها و پیتزاهای یخ زده‌ی بسته بندی شده است. در این موارد از دستورالعمل‌های تولیدکننده استفاده کنید. اگر تولیدکننده پخت به روش انتقال هوای گرم را پیشنهاد نمی‌کند، می‌توانید با خاطری آسوده از روش STANDARD BAKE استفاده کنید.
۸. همیشه بطور صاف و یکدست غذا را روی ماهی تابه‌ها پخش کنید. فضای بین، بالا و پائین ماهی تابه‌ها را به طور یکسان و برابر تنظیم کنید.
۹. از فویل آلومینیومی یا کاغذ پوستی برای پوشش مواد غذایی در وضعیت CONVECTION MODE استفاده نکنید. این پوشش‌ها مانع جریان هوای داغ می‌شوند. به علاوه بر اثر

۶. زمانی که مرحله «از پیش گرم کردن»، پایان یافت و نشانگر READY روی صفحه‌ی نمایش‌گر ظاهر شد، غذا را درون ظرف آون بریزید و دکمه‌ی ON/OFF را برای آغاز شمارش معکوس زمان سنج فشار دهید.

### پخت به روش انتقال حرارت

فن گرم‌ازا	وضعیت «از پیش گرم کردن»	دما بر حسب سانتی‌گراد از تا
روشن	بله	۶۵ درجه تا ۲۳۰ درجه

در این نوع پخت، فن گرما را با پخش یک‌دست هوای داغ، غذا را با کیفیت مناسب می‌پزد. در اکثر آون‌های انتقال حرارت برای دستیابی به نتایج بهتر لازم است دمای پخت را در درجه‌ی پائین نگه داریم. این آون انتقال حرارت به گونه‌ای طراحی شده است که استفاده از آن آسان باشد. در این نوع آون نیازی به پائین آوردن دما نیست. از دستورات آشپزی و دفترچه راهنما پیروی کنید و بعد از تنظیم زمان پخت به کوتاه‌ترین مدت، دمای ایده‌آل را مورد بررسی قرار دهید.

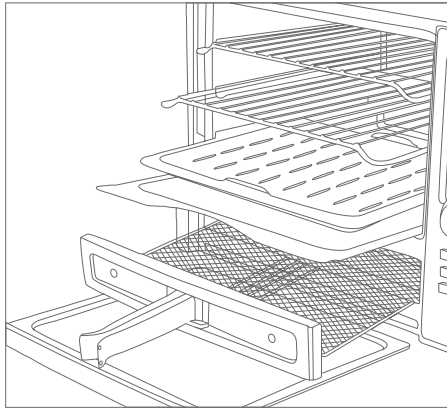
در بیشتر اوقات برای پخت‌های معمول باید از پائین‌ترین سطح قفسه استفاده نمود. با این وجود اگر می‌خواهید غذا برشته‌تر شود، می‌توانید سطوح بالاتر قفسه را به کار گیرید. همیشه دقت کنید تا روی قفسه پخت طبق تصویر شماره‌ی ۲ به سمت بالا باشد. از سینی چکه داخل آون می‌توان برای پخت غذا استفاده نمود. روکش لعاب این سینی، تمیزکردن آن را آسان می‌کند. از آنجا که وجود این سینی در پائین سطح آون مانعی برای جریان هوای گرمی خواهد بود که از المنت‌های پائینی پخش می‌شود، در هنگام پخت می‌توانید آن را از آون بیرون بیاورید. زمانی که از این سینی برای پخت استفاده می‌کنید باید آن را در سطح میانی محفظه‌ی آون قرار دهید و به دمای آون  $100^{\circ}\text{C}$  اضافه کنید.

۱. قفسه یا سینی پخت را در سطح دل‌خواه به سمت بالا قرار دهید.
۲. MODE را در وضعیت BAKE CONVECTION قرار دهید.
۳. TEMP را در دمای ارائه‌شده تنظیم کنید.
۴. TIMER را روی کوتاه‌ترین زمان پخت توصیه شده در دستورالعمل آشپزی تنظیم کنید.
۵. برای شروع مرحله «از پیش گرم کردن»، دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید.
۶. زمانی که مرحله «از پیش گرم کردن»، پایان یافت و نشانگر READY روی صفحه‌ی نمایش‌گر ظاهر شد، غذا را درون ظرف آون بریزید و دکمه‌ی ON/OFF را برای آغاز

## پخت معمولی

فن گرمازا	وضعیت «از پیش گرم کردن»	دما بر حسب سانتی گراد از تا
خاموش	بله	۶۵ درجه تا ۲۳۰ درجه

در بیشتر اوقات برای پخت‌های معمول باید از پائین‌ترین سطح قفسه استفاده نمود. با این وجود اگر می‌خواهید غذا برشته‌تر شود، می‌توانید سطوح بالاتر قفسه را به کار گیرید. همیشه دقت کنید تا روی قفسه پخت طبق تصویر شماره ۲ به سمت بالا باشد. از سینی چکه داخل آن می‌توان برای پخت غذا استفاده نمود. روکش لعاب این سینی، تمیز کردن آن را آسان می‌کند. از آنجا که وجود این سینی در پائین سطح آن مانعی برای جریان هوای گرمی خواهد بود که از المنت‌های پائینی پخش می‌شود، در هنگام پخت می‌توانید آنرا از آن بیرون بیاورید. زمانی که از این سینی برای پخت استفاده می‌کنید، باید آنرا در سطح میانی محفظه آن قرار دهید و به دمای آن  $100^{\circ}\text{C}$  اضافه نمایید.



۱. قفسه آن و ماهی تابه‌ی پخت را در سطح دل‌خواه محفظه قرار دهید.
۲. MODE را در وضعیت BAKE STANDARD قرار دهید.
۳. TEMP را در دمای ارائه‌شده تنظیم کنید (اگر از ماهی‌تابه‌ی سیاه آن استفاده می‌کنید، به دمای دستگاه  $100^{\circ}\text{C}$  اضافه نمایید).
۴. TIMER را روی کوتاهترین زمان پخت توصیه شده در دستورالعمل آشپزی تنظیم کنید.
۵. برای شروع مرحله‌ی «از پیش گرم کردن»، دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید.



### نکاتی مهم:

غذاهای یخ زدائی شده به محض آب شدن سریعاً باید پخته شوند و هرگز نباید آنها را در دمای محیط رها کرد. چون باکتری‌ها در این مواقع رشد خواهند نمود. هرگز حجم زیادی از موادغذائی را در یک‌زمان یخ‌زدائی نکنید.

۱. سینی چگه را در ریل‌های پائینی آون قرار دهید.
۲. قفسهٔ پخت را در جای دل‌خواه به سمت بالا قرار دهید.
۳. غذائی را که می‌خواهید یخ‌زدائی کنید در وسط قفسه بگذارید.
۴. MODE را به وضعیت DEFROST تنظیم کنید.
۵. کوتاه‌ترین زمان لازم را برای یخ‌زدائی روی TIMER انتخاب کنید.
۶. برای شروع DEFROST MODE، دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید.

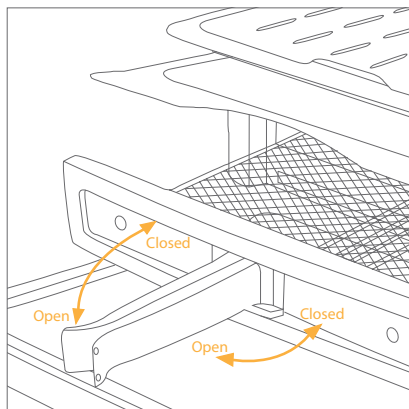
### وضعیت گرم نگهداشتن

فن گرم‌ازا	وضعیت «از پیش گرم کردن»	دما بر حسب سانتی‌گراد از تا
روشن	بله	۸۰ درجه تا ۸۰ درجه

در وضعیت KEEP WARM، دما در ۸۰ درجه سانتیگراد ثابت است و قابل تغییر نخواهد بود. فن گرم‌ازا هوا را در تمام فضای آون پخش خواهد نمود. این فن فقط زمانی که مرحله «از پیش گرم کردن» پایان یابد، کار خواهد کرد.

۱. قفسه یا ماهی‌تابه پخت را در سطح دلخواه به سمت بالا قرار دهید.
۲. دکمه‌ی MODE را در وضعیت KEEP WARM قرار دهید.
۳. دکمه‌ی TIMER را در دمای ارائه شده قرار دهید.
۴. برای شروع مرحله «از پیش گرم کردن»، دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید.
۵. زمانی که مرحله «از پیش گرم کردن» پایان یافت و نشانگر READY روی صفحه‌ی نمایشگر ظاهر شد، غذا را درون ظرف آون بریزید و دکمه‌ی ON/OFF را برای آغاز شمارش معکوس زمان سنج فشار دهید.

پائینی به طور هم‌زمان استفاده نمود.  
 در زمان استفاده از آون پائینی به علت ایجاد گرمای مجاور، دمای آون بالائی را حدوداً تا ۹۳ درجه سانتی‌گراد افزایش خواهد داد. این دما در آون بالائی برای گرم کردن صفحه‌ی پخت یا گرم نگه‌داشتن غذا عالی است.  
 ۱. همیشه مطمئن شوید دستگیره در حالت باز باشد.



۲. MODE را به وضعیت LOWER OVEN قرار دهید.
۳. TEMP را در دمای ارائه‌شده بین ۶۵ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.
۴. TIMER را در کوتاه‌ترین زمان پخت توصیه شده در دستورالعمل آشپزی تنظیم کنید. حداکثر زمان مجاز برای آون پائینی ۳۰ دقیقه است.
۵. برای شروع مرحله «از پیش گرم کردن» دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید.
۶. زمانی که مرحله «از پیش گرم کردن» پایان یافت و نشانگر READY روی صفحه‌ی نمایش‌گر ظاهر شد، غذا را درون ظرف آون بریزید و دکمه‌ی ON/OFF را برای آغاز شمارش معکوس زمان سنج فشار دهید.

### وضعیت DEFROST

فن گرمازا	وضعیت «از پیش گرم کردن»	دما بر حسب سانتی‌گراد از تا
روشن	خیر	۰ درجه تا ۰ درجه

المنت‌های حرارتی در DEFROST MODE کار نخواهند کرد. فن گرمازا با پخش هوای داغ، یخ غذا را در زمان کمتر از روش‌های مرسوم ذوب خواهد نمود.



اگر از زمان‌سنج دستگاه استفاده می‌کنید، زمانی که مرحله «از پیش گرم کردن» پایان یافت و صفحه‌ی نمایش عبارت READY را نشان داد، برای شروع به کار TIMER، دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید. توجه داشته باشید زمانی که مرحله «از پیش گرم شدن» صورت نگیرد، TIMER به کار نخواهد افتاد (به استثناء وضعیت‌های DEFROST و ROTISSERIE). شما می‌توانید در حین فرایند پخت، TIMER و TEMP را با انتخاب هر یک از گزینه‌ها و چرخاندن دکمه‌ی تنظیم به حالت دلخواه، دما و زمان پخت را تنظیم کنید. زمانی که در حین پخت این تنظیمات را تغییر دهید، بعد از پایان مرحله «از پیش گرم کردن» نشانگر READY روی صفحه‌ی نمایش ظاهر نخواهد شد.

نمی‌توانید تنظیمات MODE را در هنگام شروع کار دستگاه، تغییر داد. برای اینکار حتماً باید دکمه‌ی ON/OFF را یکبار فشار دهید تا عبارت END روی صفحه‌ی نمایش ظاهر گردد.

### ۵. خاموش کردن دستگاه

زمانی که از زمان‌سنج آن استفاده می‌کنید، بعد از پایان زمان پخت، دستگاه خاموش می‌شود. جهت خنک کردن فن LCD به مدت ۱۵ دقیقه زمان‌سنج به کار خود ادامه می‌دهد. برای خاموش کردن آن به صورت دستی یکبار دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید. در این حالت چراغ LCD روشن می‌ماند و فن خنک‌کننده‌ی LCD به مدت ۱۰ دقیقه کار خواهد کرد. بعد از پایان چرخه‌ی خنک‌کردن، دکمه‌ی POWER را فشار دهید و دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.

### ۶. ویژگی گزینه‌ی اختیاری قفل کودک CHILD LOCK

آون برقی شما دارای قفل کودک است. این فن‌آوری در هنگام پخت، هیچ تغییری در عملکرد عادی دستگاه صورت نخواهد داد. برای فعال‌کردن قفل کودک دکمه‌ی TIMER و ON/OFF را به‌طور هم‌زمان حدود ۳ ثانیه نگه‌دارید در این هنگام علامت قفل (LOCK) روی صفحه‌ی LCD ظاهر خواهد شد. با قفل کردن دستگاه شما نمی‌توانید هیچ تغییری در عملکرد دستگاه صورت دهید. برای بازکردن قفل کودک دوباره دکمه‌ی TIMER و ON/OFF را به‌طور هم‌زمان حدود ۳ ثانیه نگه‌دارید. در این هنگام شما علامت بازشدن قفل UNLOCK را روی صفحه‌ی LCD مشاهده خواهید کرد.

### وضعیت: آون پایینی

فن گرمازا	وضعیت «از پیش گرم کردن»	دما بر حسب سانتی‌گراد از تا
خاموش	بله	۶۵ درجه تا ۲۰۰ درجه

در وضعیت LOWER OVEN، فقط المنت‌های حرارتی کشوی پایینی جهت پخت پیتزا کار خواهند کرد. به علت وجود محدودیت‌های مصرف برق، نمی‌توان از آون بالایی و

دهید. زمانی که آون از پیش گرم شود، شما ۳ بوق کوتاه خواهید شنید و عبارت READY بر روی صفحه‌ی نمایش در کنار عبارت FUNCTION ظاهر خواهد شد. دکمه‌ی ON/OFF را برای شروع زمان‌سنج شمارش معکوس فشار دهید. در حین فرآیند استفاده‌ی آزمایشی مقدار کمی دود یا بو ممکن است احساس شود. این اتفاق کاملاً عادی است. برای جلوگیری از خراش، آسیب، رنگ‌رفتگی یا خطر آتش‌سوزی، هیچ چیز به ویژه زمانی که دستگاه روشن است روی آون قرار ندهید. این دستگاه برای پخت غذا ۱۵۰۰ وات انرژی نیاز دارد و باید تنها دستگاه روشن در مدار برق محل مورد استفاده باشد.

## روش استفاده از آون

### ۱. تنظیم MODE

برای مرور ۹ وضعیت مجزای پخت، دکمه‌ی MODE را فشار دهید. در کنار وضعیت انتخاب شده، فلشی قابل مشاهده است.

### ۲. تنظیم TEMP

برای تنظیم دمای دستگاه، دکمه‌ی TEMP را فشار دهید. با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم، می‌توانید دمای دلخواه خود را روی دستگاه بیابید.

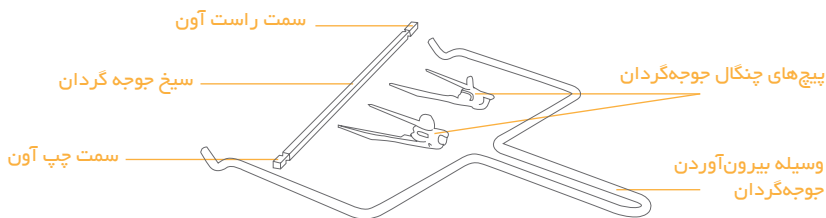
### ۳. تنظیم TIMER

برای تنظیم زمان پخت، دکمه‌ی TIMER را فشار دهید. برای یافتن زمان‌سنج دلخواه پخت، با چرخاندن دکمه‌ی تنظیم به سمت چپ و راست، می‌توانید ردیفی از زمان‌سنج‌های موجود را مرور کنید.

از آنجا که بعد از پایان زمان نمایش روی LCD (حداً کمتر ۳ ساعت) آون خاموش خواهد شد برای پخت‌های بیش از ۳ ساعت از TIMER استفاده نکنید. زمانی که آون در وضعیت «از پیش گرم شدن» است و می‌خواهید از آون در وضعیت STAY ON بدون TIMER استفاده کنید، دکمه‌ی ON/OFF را فشار ندهید. در این وضعیت تا زمانی که شما به صورت دستی آون را خاموش نکنید، دستگاه در دمای تنظیم شده روشن خواهد ماند. در این شرایط زمانی که صفحه‌ی نمایش عبارت READY را نشان می‌دهد، بهتر است از ساعت معمول آشپزخانه استفاده کنید. اگر زمانی که صفحه‌ی نمایش عبارت READY را نشان می‌دهد دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید، دستگاه بعد از نمایش زمان «پایان» خاموش خواهد شد.

### ۴. شروع کار آون

زمانیکه تمام تنظیمات انجام شد، برای شروع مرحله «از پیش گرم کردن آون» دکمه‌ی ON/OFF فشار دهید. دستگاه با توجه به دمای انتخاب شده، حدود ۱۰ دقیقه کار خواهد کرد. وقتی مرحله «از پیش گرم کردن» پایان یافت، ۳ بوق کوتاه شنیده می‌شود و بر روی صفحه‌ی نمایش نشانگر READY ظاهر خواهد شد. لطفاً توجه داشته باشید وضعیت‌های ROTISSERIE و DEFROST نیازی به «از پیش گرم کردن» نخواهند داشت.



## قبل از اولین استفاده

تمام دستورالعمل‌های این دفترچه را به دقت بخوانید. اطلاعات این دفترچه به شما کمک خواهد کرد تا در آشپزخانه خود بهترین استفاده را از این آون انتقال حرارت همراه با جوجه‌گردان کنید.

آون را روی سطحی صاف مانند پیش‌خوان یا میز آشپزخانه قرار دهید. مطمئن شوید کناره‌ها پشت و بالای آون حداقل ۱۰ سانتی متر از دیوار، کابینت یا اشیاء روی پیش‌خوان یا میز آشپزخانه فاصله داشته باشد.

قفسه‌های پخت، ماهی‌تابه چکمه و جا قفسه‌ی سرخ کردن را در آب داغ و کف صابون یا ماشین ظرف‌شوئی بشوئید. هرگز از پاک‌کننده‌های ساینده یا سیم ظرف‌شوئی برای تمیز کردن قفسه‌ی آون، قفسه‌ی سرخ کردن/کباب‌کردن یا سینی چکمه استفاده نکنید. سینی‌های مخصوص خرده ریز و کشوی آون پائینی باید درون آب داغ و کف صابون شسته سپس کاملاً خشک شوند. هرگز این وسایل را درون ماشین ظرف‌شوئی نشوئید. لکه‌های سخت را با اسفنج توری نایلونی یا پولی‌استر و پاک‌کننده غیرسایشی تمیز کنید. این لوازم را باید کاملاً شست‌وشو و خشک کنید.

برای آشنائی بیشتر با دستگاه و از بین بردن مواد یا چربی‌های محافظ که در بسته‌بندی و حمل استفاده می‌شود، توصیه می‌کنیم درجه بالا آون را مورد استفاده‌ی آزمایشی قرار دهید.

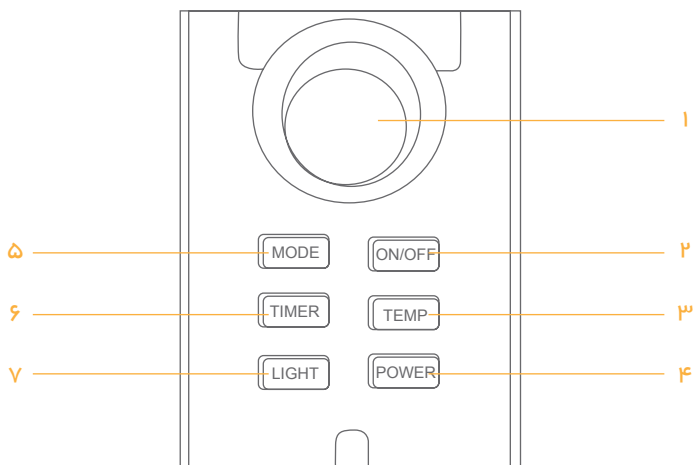
۱. دکمه‌ی MODE را در حالت CONVECTION BAKE و TEMP را در دمای  $230^{\circ}\text{C}$  و TIMER را روی ۲۰ دقیقه قرار دهید.

۲. برای شروع فرآیند استفاده‌ی آزمایشی «از پیش گرم کردن»، دکمه‌ی ON/OFF را فشار دهید. زمانی که آون از پیش گرم شد، شما ۳ بوق کوتاه خواهید شنید و عبارت READY بر روی صفحه‌ی نمایش در کنار عبارت FUNCTION ظاهر خواهد شد.

دکمه‌ی ON/OFF را برای شروع زمان‌سنج شمارش معکوس فشار دهید. زمانی که چرخه‌ی «از پیش گرم کردن» آون بالائی تمام شد، شما باید همه این اعمال را برای «از پیش گرم کردن» آون پائینی نیز انجام دهید.

۳. دکمه‌ی MODE را در حالت LOWER OVEN و TEMP را در دمای  $230^{\circ}\text{C}$  و TIMER را روی ۲۰ دقیقه قرار دهید.

۴. برای شروع فرآیند استفاده‌ی آزمایشی «از پیش گرم کردن»، دکمه‌ی ON/OFF را فشار



- ۱. دکمه‌ی تنظیم زمان سنج / دما
- ۲. دکمه‌ی روشن و خاموش
- ۳. انتخاب گر دما
- ۴. دکمه‌ی POWER
- ۵. انتخاب گر عملکرد
- ۶. انتخاب گر زمان سنج
- ۷. چراغ آون

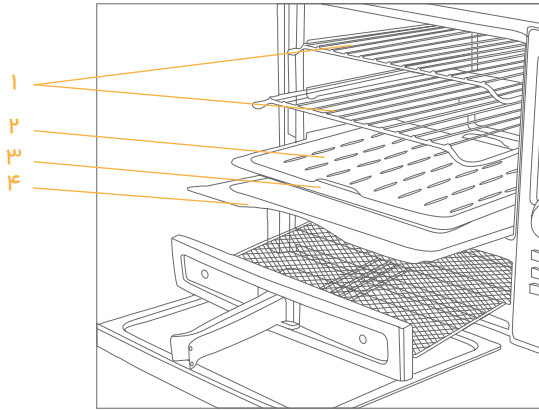


- ۱. زمان سنج
- ۲. فن هوای داغ روشن است
- ۳. نشان گر قفل کودک
- ۴. نشان گر «از قبل گرم کردن»
- ۵. نشانگر حالت / عملکرد فعال
- ۶. تنظیمات حالت / عملکرد

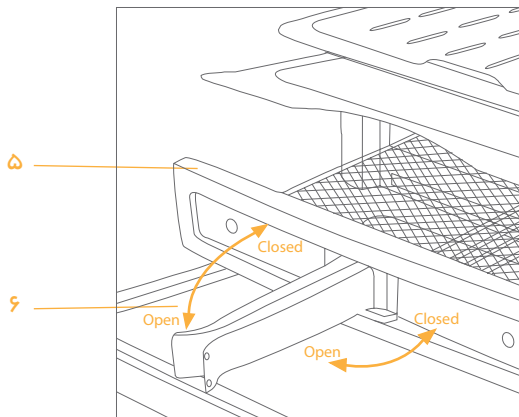
## EO 202

پیش از بکاربردن وسایل برقی، باید اقدامات پیشگیرانه‌ی ایمنی، به شرح زیر مد نظر قرار گیرد:

## آشنائی با گردش هوای دوگانه



۱. قفسه‌های پخت
۲. رویه ماهی‌تابه سرخ‌کردن
۳. ماهی‌تابه سرخ‌کردن/چگه
۴. سینی جمع‌آوری خردریز آون بالائی



۵. کشوی آون پائینی
۶. سینی جمع‌آوری خردریز آون پائینی

Germany  
**Feller**



EO 202



أون برقی