

CAMERON

EO-647D

НЕЗАВИСИМЫЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДУХОВОЙ ШКАФ



**РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
ХАРАКТЕРИСТИКИ И ФУНКЦИИ ПРИБОРА	4
СТАНДАРТНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
МОНТАЖ ПРИБОРА	6
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ	8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	9
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВОГО ШКАФА	12
ТАБЛИЦА НАСТРОЕК ДУХОВОГО ШКАФА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РЕЖИМА ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ ЖАР	13
ТАБЛИЦА НАСТРОЕК ДУХОВОГО ШКАФА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ	14
ЧИСТКА ПРИБОРА	16
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	17
СПЕЦИФИКАЦИЯ	18

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим Вас за приобретение товара марки CAMERON.

Мы надеемся, Вы убедитесь в том, что этот прибор надежен и прост в эксплуатации, как и все товары нашей марки.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство! Оно поможет Вам ознакомиться со всеми возможностями прибора, правилами использования и обслуживания.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И ФУНКЦИИ ПРИБОРА

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Панель управления из нержавеющей стали
- Покрытие из нержавеющей стали на дверце духовки
- Электронный программатор
- Тангенциальное охлаждение
- Встроенный в духовку вентилятор
- Двойные стекла в дверце духовки
- Три нагревательных элемента: верхний, нижний и круговой нагревательные элементы
- Самоочищающиеся каталитические панели
- Подсветка духовки

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Размораживание
- Верхний и нижний жар
- Конвекция
- Экономичный гриль
- Полный гриль
- Гриль и конвекция
- Нижний жар и конвекция

СТАНДАРТНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Малая решетка
- Большая решетка
- Противень со съемной ручкой

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Сохраните данное руководство, чтобы иметь возможность, при необходимости обратиться к нему.

После распаковки товара убедитесь, что он не имеет повреждений.

Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не держитесь за дверцу духового шкафа, когда перемещаете его с места на место - для этого есть специальные ручки по бокам.

ВНИМАНИЕ:

Не позволяйте детям подходить к работающему прибору, особенно при использовании гриля.

ЗАМЕЧАНИЕ:

При первом включении прибора возможно появление неприятного запаха и небольшого количества дыма - это не является поломкой. Дым и запах являются следствием сгорания остатков производственных материалов.

Подождите, пока запах и дым полностью пропадут перед тем, как класть продукты в духовой шкаф. Никогда не кладите продукты на дно духовки.

ВАЖНО:

Используйте данный прибор только для приготовления еды. Использование прибора в каких-либо других целях может привести к его поломке или травме пользователя.

Производитель не несет ответственности за любой ущерб возникший в следствии неправильного использования прибора.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА:

- Отключайте прибор от электросети перед чисткой, обслуживанием и перемещением его на новое место.
- Отключая прибор от электросети, держитесь за штепсель, а не за шнур питания.
- Не прикасайтесь к прибору влажными руками.
- Не позволяйте детям и инвалидам использовать прибор без присмотра ответственного лица.
- Будьте внимательны при открывании и закрывании дверцы печи, не повредите Ваши руки.
- Не пытайтесь починить прибор самостоятельно. При возникновении каких-либо неполадок в работе прибора обратитесь в сервисный центр.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Отсортируйте упаковочные материалы перед их утилизацией. Утилизируйте прибор в соответствии с соответствующими законами Вашей страны.

ПРЕНЕБРЕЖЕНИЕ ИНФОРМАЦИЕЙ, ПРИВЕДЕННОЙ В ДАННОМ РАЗДЕЛЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТРАВМЕ ИЛИ ПОЛОМКЕ ПРИБОРА!

МОНТАЖ ПРИБОРА

МОНТАЖ

Монтаж прибора должен быть выполнен компетентным специалистом. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный неправильным монтажом прибора.

ГАБАРИТЫ

Ширина: $560 \pm 1,5$ мм
Высота: $589 \pm 0-2,5$ мм

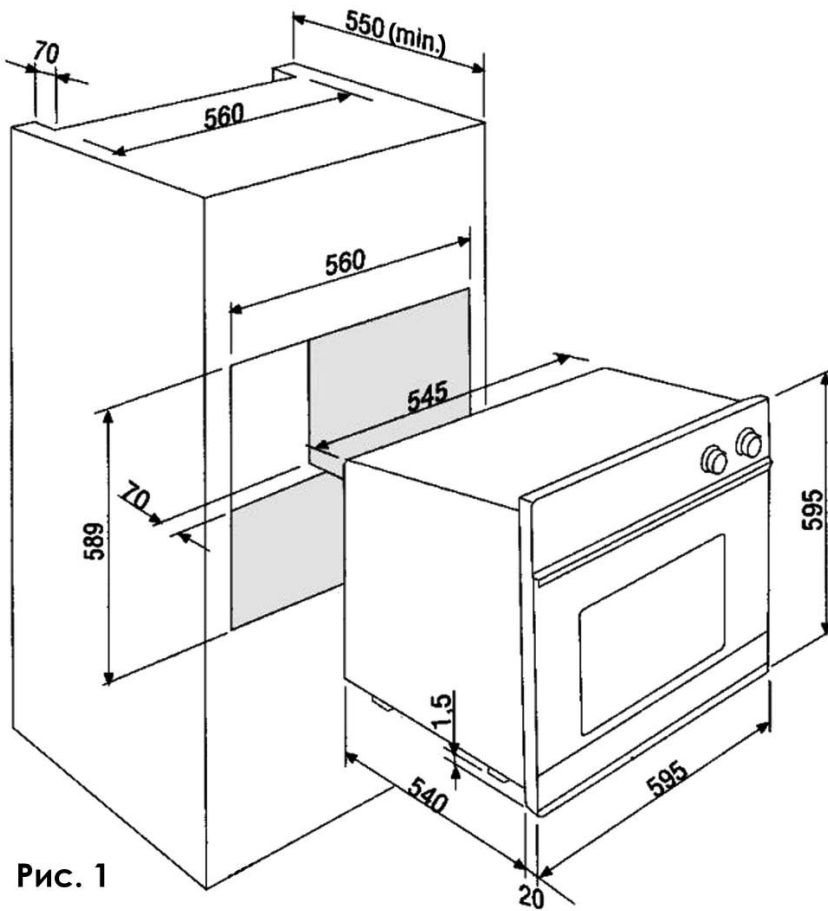


Рис. 1

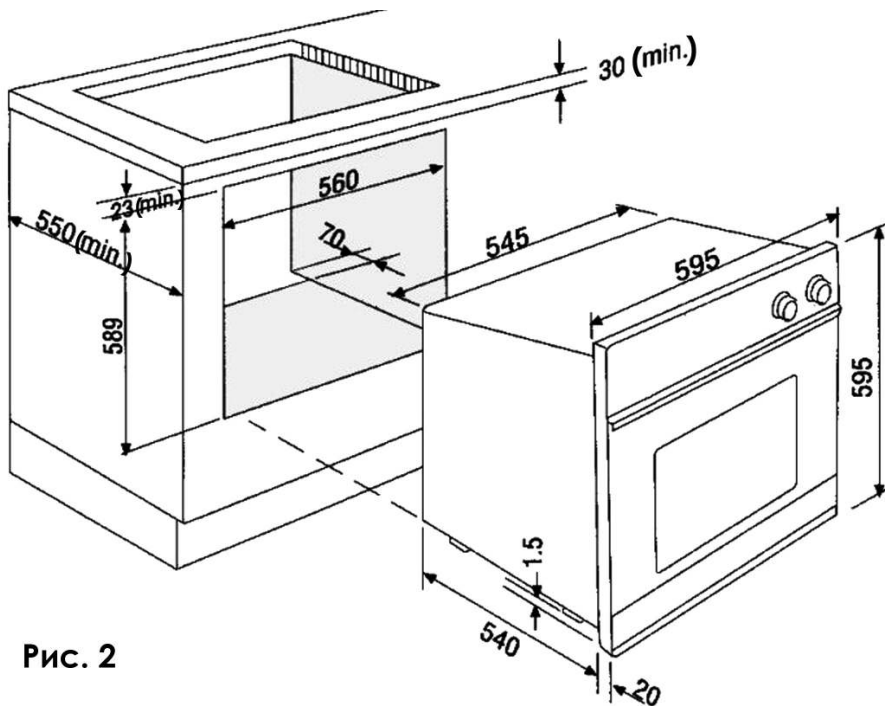
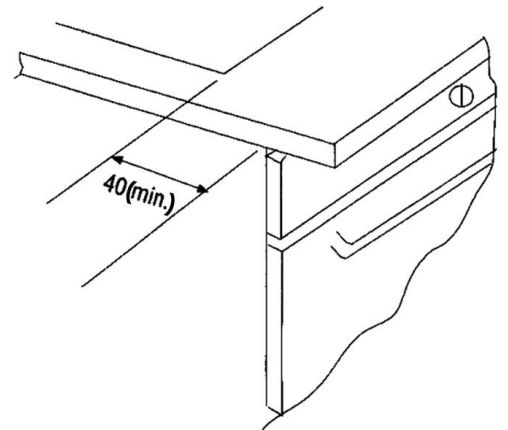
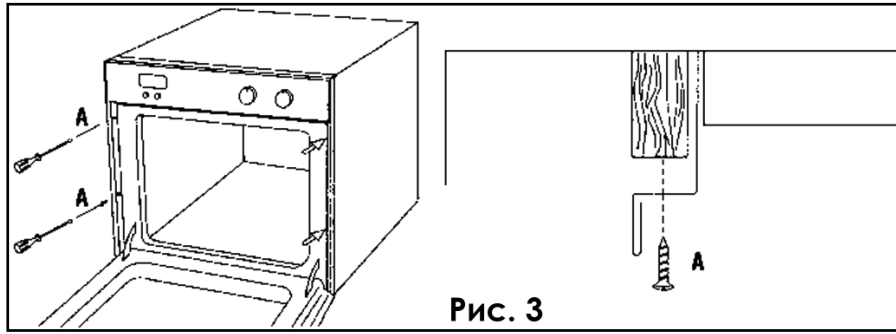


Рис. 2



КРЕПЛЕНИЕ ПРИБОРА

Закрепите прибор в модуле кухонной мебели (ниже варочной поверхности и выше какого-либо другого прибора) используя 4 винта. Отверстия для заворачивания винтов Вы можете обнаружить на передней рамке духового шкафа при открытой дверце (Рис. 3).



Для обеспечения необходимой циркуляции воздуха, место установки прибора должно отвечать условиям отображенным на рисунках 1 и 2.

Сзади прибора должно быть достаточно свободного места (около 70 мм) для нормальной циркуляции воздуха. При необходимости удалите заднюю стенку модуля кухонной мебели, в который устанавливается прибор (Рис. 4 и 5).

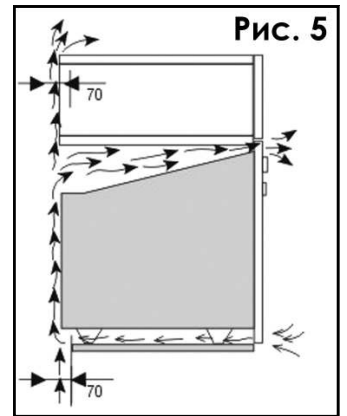
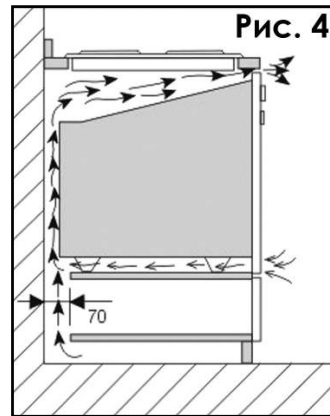
ЗАМЕЧАНИЕ:

При установке духовки вместе с варочной поверхностью, используйте инструкцию по установке варочной поверхности совместно с данным руководством.

ВАЖНО:

Стенки мебели, в которую устанавливается печь, должны быть сделаны из жаростойкого материала. Если стенки мебели сделаны из ДСП с пластиковым покрытием убедитесь, что оно выдерживает температуру до 120° С. В противном случае пластиковые детали мебели будут деформированы.

Во время монтажа прибора убедитесь, что после установки к его корпусу не будут прикасаться какие-либо провода или части приборов находящиеся под напряжением. При необходимости закрепите провода и части приборов так, чтобы невозможно было их переместить без использования инструмента.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН!

- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению прибора.
- При подключении прибора к электросети убедитесь, что штепсель надежно вставлен в электрическую розетку. Если Ваша модель не имеет штепселя, обратитесь к квалифицированному специалисту для установки соответствующего штепселя с заземлением.
- Провод заземления - желто-зеленый. Этот провод не должен подключаться к какому-либо прерывателю или переключателю.
- Если штепсель прибора не подходит к Вашей электрической розетке, обратитесь к квалифицированному специалисту для установки соответствующей розетки или замены штепселя.
- Подключение электропитания можно произвести через переключатель монофазы с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, соответствующих нагрузке и силе тока.
- Розетка или переключатель монофазы к которым подключен прибор должны находиться в легкодоступном месте.
- Безопасность электрического подключения прибора можно гарантировать только при соблюдении приведенных в данном разделе указаний.

ВАЖНО:

- Шнур питания должен находиться вдали от источников тепла и не прикасаться к стенкам прибора. Температура шнура питания не должна превышать температуру окружающей среды больше чем на 50° С.
- Производитель не несет ответственности за любой ущерб, возникший в следствие нарушения или пренебрежения правилами данного раздела.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРОВОДОВ

ВСЕГДА ОТКЛЮЧАЙТЕ ПРИБОР ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ ПЕРЕД ПРОИЗВЕДЕНИЕМ КАКИХ-ЛИБО СЕРВИСНЫХ РАБОТ.

Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен на шнур питания, имеющий аналогичные характеристики и длину. Способ подключения проводов шнура питания к терминалу электропитания духового шкафа отображен на рис. 6.

Провод заземления (желто-зеленый) подключается к клемме с обозначением \perp и должен быть на 10 мм длиннее остальных проводов; Нулевой провод - синий, подключается к клемме "N" (рис. 6). Фаза (черный, коричневый или красный провод) подключается к клемме "L" (рис. 6).

ТИП ШНУРА ПИТАНИЯ

Пожалуйста, используйте трехжильный шнур питания с сечением каждого провода не менее 1,5 мм. Максимальная сила тока не должна превышать 16 А.

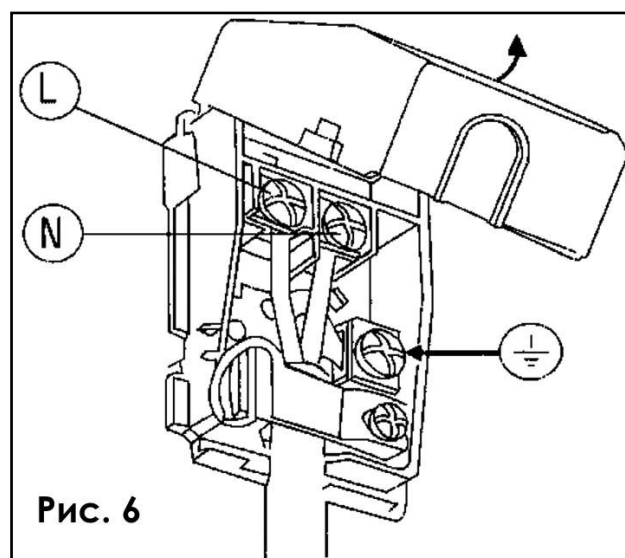
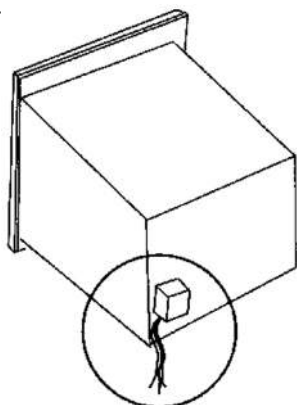
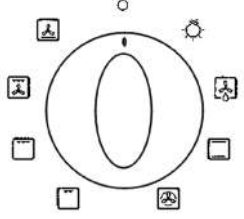






Рис. 6

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ОПИСАНИЕ РУЧЕК “РЕЖИМ” И “ТЕРМОСТАТ”

 <p style="text-align: center;">Режим</p>	 <p style="text-align: center;">Термостат</p>	<p>Оснащение духовки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нижний нагревательный элемент; - верхний нагревательный элемент/гриль (внешний и внутренний контур); - круговой нагревательный элемент, окружающий вентилятор; - вентилятор.
		<p>После установки ручки в положение  все последующие операции сопровождаются подсветкой.</p>
	-	<p>Размораживание Работает только вентилятор. Воздух температуры окружающей среды быстро циркулирует по духовке.</p>
	50 - MAX	<p>Верхний и нижний жар (Натуральная конвекция) Работают внешний контур верхнего нагревательного элемента и нижний нагревательные элементы. Этот режим подходит для традиционного приготовления выпечки, запекания и обжаривания продуктов.</p>
	50 - MAX	<p>Конвекция Круговой нагревательный элемент работает вместе с вентилятором. Горячий воздух быстро и равномерно распространяется по духовке. Идеально подходит для приготовления мяса и рыбы. Одновременно можно готовить три блюда, при этом их вкус и запах не будут смешиваться.</p>
	MAX	<p>Экономичный гриль Работает внутренний контур верхнего нагревательного элемента. Этот режим подходит для обжаривания небольшого количества продуктов.</p>
	MAX	<p>Полный гриль Работает внутренний и внешний контур верхнего нагревательного элемента. Полнофункциональный гриль.</p>
	50 - 200	<p>Гриль и конвекция Работает внутренний, внешний контур верхнего нагревательного элемента и вентилятор. Горячий воздух циркулирует по духовке. Наилучшим образом подходит для приготовления большого количества дичи, сосисок и мяса.</p>
	50 - 200	<p>Нижний жар и конвекция Работает нижний нагревательный элемент и вентилятор. Этот режим наилучшим образом подходит для приготовления деликатных блюд, разогрева предварительно приготовленных блюд и стерилизации посуды.</p>

ПРОГРАММАТОР

Ваш духовой шкаф оборудован электронным программатором (рис. справа).

Экран

При включении какой-либо функции загорается соответствующий индикатор. Далее приведена таблица с условными обозначениями:

КНОПКИ


TIMER

 - Таймер



- Время приготовления

STOP

 - Время завершения приготовления



- Ручной режим

(-)


- Уменьшить значение

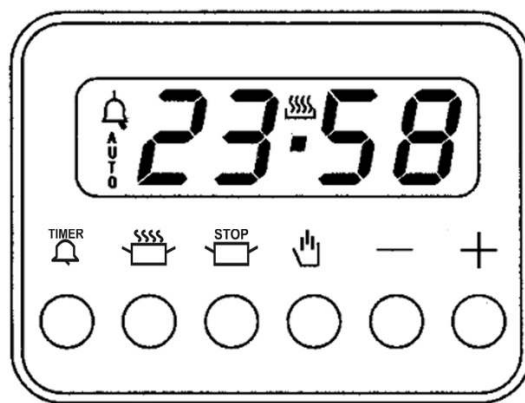
(+) - Увеличить значение

ИНДИКАТОРЫ

 - Таймер

AUTO - автоматический и полуавтоматический режим работы

 - Процесс приготовления



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА


Включение прибора

При подключении к сети на дисплее мигает время "0:00" и индикатор "AUTO".

Установка часов



Одновременно нажмите две любые кнопки, чтобы войти в режим установки часов. Используя кнопки +/- установите текущее время на часах.

Ручной режим




После установки часов загорается индикатор "". Ваш духовой шкаф находится в ручном режиме. Установите нужный Вам режим приготовления и выберите температуру, используя ручки на панели управления, как описано выше.

Прибор включится после поворота ручки термостата.

Для выключения духового шкафа поверните ручки термостата и режима в положение "●".

Для возврата в ручной режим из автоматических режимов (см. ниже) нажмите кнопку ручной настройки () при этом погаснет индикатор "AUTO" и загорится индикатор "".




Полуавтоматический режим с установкой времени работы

Используя соответствующую ручку, выберите режим. Нажмите кнопку , используя кнопки + и -, установите нужное время. Зажгутся индикаторы "AUTO" и "". Процесс приготовления продуктов начнется после того, как Вы установите температуру с помощью ручки термостата. По истечении установленного времени индикатор "" погаснет, духовка подаст звуковой сигнал, а индикатор "AUTO" будет мигать. Приготовление прекратится.





ЗАМЕЧАНИЕ:


При установке автоматических и полуавтоматических режимов необходимо вводить время в течение 5 секунд после нажатия кнопок активации.

Полуавтоматический режим с установкой времени окончания работы




Используя соответствующую ручку, выберите режим. Нажмите кнопку  STOP, на экране отобразится текущее время. Установите время, в которое духовка должна выключиться, используя кнопку +. Зажгутся индикаторы "AUTO" и "". Процесс приготовления продуктов начнется после того, как Вы установите температуру с помощью ручки термостата. Когда текущее время сравняется с установленным Вами временем, индикатор "" погаснет и духовка подаст звуковой сигнал. Приготовление прекратится.

Автоматический режим с установкой времени приготовления и времени окончания работы (отложенное приготовление)

Нажмите кнопку  и, используя кнопки **+** и **-**, установите нужное время приготовления. Загнутся индикаторы "AUTO" и . Нажмите кнопку , на экране отобразится текущее время. Установите время, в которое духовка должна выключиться, используя кнопку **+**. Индикатор  погаснет. С помощью ручки термостата установите нужную температуру.

Приготовление начнется, когда время дня сравняется с временем начала приготовления (время начала приготовления = время окончания - время приготовления). По истечении установленного времени индикатор  погаснет, духовка подаст звуковой сигнал, а индикатор "AUTO" будет мигать. Приготовление прекратится.

Таймер

Нажмите кнопку  и, используя кнопки **+** и **-**, установите нужное время. Загорится индикатор  и начнется обратный отсчет установленного времени. Когда истечет установленное время прибор подаст звуковой сигнал, а индикатор  выключится.

ВНИМАНИЕ:

Таймер не отключает духовку!

Используйте его, чтобы контролировать процесс готовки.

Звуковой сигнал

Звуковой сигнал подается после завершения работы программы или по истечении установленного таймером времени. Сигнал звучит в течение 15 минут. Чтобы выключить его, нажмите любую из функциональных кнопок.

Запуск и проверка программы

Программа запускается через 4 секунды после установки. Ход выполнения программы можно проверить в любой момент, нажав соответствующую кнопку.

Ошибки при установке программы

Сообщение об ошибке отображается на экране духовки в том случае, если устанавливаемое Вами время начала или окончания работы программы не сопоставимо с текущим временем. В этом случае Вам нужно установить другие значения времени начала и окончания работы программы.

Отмена установок

Чтобы отменить текущие установки, нажмите кнопку  и, нажимая кнопку **-** установите время: 00:00.

ИНДИКАЦИЯ

Индикатор термостата, расположенный над ручкой термостата, загорается, когда идет нагрев духовки и потухает, когда температура в духовке достигает установленной температуры. Индикатор термостата может периодически загораться во время работы духовки - это означает идет временный нагрев духовки для поддержания установленного уровня температуры.

РЕЖИМЫ, НЕ ИСПОЛЬЗУЮЩИЕ ВЕНТИЛЯТОР

Верхний и нижний жар

Разогрейте печь (10-15 минут). Смажьте поднос маслом, положите на него мясо и установите его в духовку. В середине процесса приготовления переверните его, открывая дверцу духовки на минимально возможное время.

Гриль

Разогревайте печь, пока нагревательные элементы не станут красными (5 минут). Разложите заранее подготовленное мясо на решетку для гриля. Установите решетку для гриля на верхнюю полку. Установите поддон с небольшим количеством воды в духовку.

Режим "Гриль" можно использовать для создания золотистой корочки на уже приготовленных продуктах.

РЕЖИМЫ, ИСПОЛЬЗУЮЩИЕ ВЕНТИЛЯТОР

Размораживание

Перед разморозкой оберните продукты алюминиевой фольгой. Положите их на блюдо и поместите его на решетку в центре духовки.

Использование духовки с включенным вентилятором

Предварительный разогрев духовки не обязателен, за исключением случаев, когда нужен короткий срок обработки продуктов или в том случае, если продукты содержат много жидкости (фрукты, торты и т.п.).

Вы можете обрабатывать различные продукты с примерно одинаковым временем приготовления одновременно. Разложите их на различные полки, чтобы избежать смешивания вкусов и запахов.

Когда вентилятор духовки включен, снижается потеря тепла при открывании дверцы. Температура приготовления ниже, чем при использовании натуральной конвекции (выпечка - на 20° - 30° С, мясо - на 30° - 40° С), но время приготовления больше.

Гриль и вентиляция

Этот способ не требует предварительного нагревания духовки.

Расстояние от нагревательного элемента до продуктов выбирается исходя из следующих условий:

- маленькое расстояние - быстро образуется коричневая корка;
- большое расстояние - хорошо прожаривается середина продукта.

При использовании режима "Гриль" на нижнюю полку необходимо устанавливать поддон с небольшим количеством воды.

ДОПОЛНЕНИЕ

Маринованное мясо и мясо без костей готовится быстрее. Степень готовности мяса можно определить по надрезу.

Подождите 15 минут перед тем, как разрезать мясо для подачи на стол, чтобы дать соку впитаться.

Не используйте слишком высокую температуру при приготовлении мяса покрытого салом, чтобы избежать разбрызгивания жира.

Начинку в открытые пироги следует класть спустя 2/3 времени выпекания теста. Оставшееся время приготовления зависит от количества и типа начинки. В жидком тесте не должно быть слишком много воды, иначе время приготовления увеличится.

Не ставьте посуду на дно духовки, т.к. чрезмерное тепло может привести к повреждению эмалированного покрытия.

**ТАБЛИЦА НАСТРОЕК ДУХОВОГО ШКАФА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ
РЕЖИМА ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ ЖАР**

Блюдо		Кол-во	Температура °С	Полка (начиная снизу)	Время
ВЫПЕЧКА:					
Мягкое тесто:	Пирог		175	1-я полка	40 - 50
	Бисквит		170	1-я полка	30
Песочные коржи:	Фруктовый торт		180-190	1-я полка	20 - 30
Опара:	Райский пирог		160	1-я полка	40 - 45
	Пирог "Маргарита"		160	1-я полка	40-45
	Шоколадный пирог		160	1-я полка	25-35
Яичный белок:	Безе		100	1-я полка	90
Слоеное тесто:	Слоеный пирог (Волонан)		200	1-я полка	20
	Слойки		200	1-я полка	20
МЯСО:					
	Ростбиф	1,5 кг	190	1-я полка	90
	Жареная телятина	1 кг	150 - 160	1-я полка	120 - 150
	Тушеная телятина	2 кг	170 - 190	1-я полка	60 - 90
	Жареная баранина	1.5 кг	150 - 160	1-я полка	60 - 75
	Жареный козленок	1.5 кг	150 - 160	1-я полка	50 - 60
	Нога косули	1.5 кг	200	1-я полка	90
	Нога кабана	1.5 кг	190	1-я полка	120
ДИЧЬ:					
	Индюшка	2 кг	150	1-я полка	180 - 240
	Гусь	4 кг	160	1-я полка	240 - 270
	Утка	2.5 кг	175	1-я полка	90 - 150
	Курица	1.5 кг	170	1-я полка	60 - 80
	Каплун	2.5 кг	170	1-я полка	120 - 150
РЫБА:					
	Форель	1 кг	200	1-я полка	15 - 25
	Треска	1 кг	190	1-я полка	50
ПРОЧЕЕ:					
	Лазанья		200	1-я полка	40
	Суфле		180 - 200	1-я полка	20
	Пицца		200	1-я полка	20

ТАБЛИЦА НАСТРОЕК ДУХОВОГО ШКАФА ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РЕЖИМА КОНВЕКЦИИ

Блюдо		Кол-во	Температура °С	Полка (начиная снизу)	Время
ВЫПЕЧКА:					
Мягкое тесто:	Пирог		175	2-я полка	45
	Бисквит		170	2-я полка	35
	Торт		170	2-я полка	40
Песочные коржи:	Яблочный пирог		200	2-я полка	35
	Торт		200	2-я полка	35
Опара:	Пирог		170	2-я полка	35
	Круглый пирог		170	2-я полка	40
	Булочка		180	2-я полка	25
Яичный белок:	Безе		110	1-я и 2-я полка	35
Слоеное тесто:	Малый слоеный пирог (Волован)		200	2-я полка	20
МЯСО:					
Свинина:	Жаренная	1 кг	220	2-я полка	90
	Котлеты	1 кг	200	1-я полка	60
	Филе	1 кг	200	1-я полка	60
	Нога	1.5 кг	200	1-я полка	90
	Рулет	1 кг	180	2-я полка	85
	Сосиски	1.5 кг	170	1-я полка	45
Говядина:	Шашлык	1 кг	220	1-я полка	95
	Филе	1 кг	220	1-я полка	75
	Ростбиф	1 кг	240	2-я полка	45
	Жаркое	1 кг	230	1-я полка	45
Телятина:	Нога	1 кг	200	1-я полка	95
	Жаренная	1 кг	180	2-я полка	90
	Окорок	2 кг	180	1-я полка	100
	Грудная часть	1 кг	180	1-я полка	60
Ягнятина:	Нога	1 кг	200	2-я полка	95
	Плечо	1 кг	175	1-я полка	70
Баранина:	Плечо	1 кг	180	1-я полка	85
	Нога	1.5 кг	200	1-я полка	90
	Грудная часть	1.5 кг	180	1-я полка	70
Прочее:	Жареный фазан	1 кг	200	1-я полка	70
	Жареный заяц	2 кг	175	1-я полка	75
ДИЧЬ:	Индюшка	1.5 кг	180	2-я полка	70
	Цесарка	1 кг	180	2-я полка	65
	Утка	2 кг	180	1-я полка	90
	Курица	1 кг	175	2-я полка	75
	Цыпленок табака	1 кг	200	1-я полка	75

Блюдо		Кол-во	Температура °С	Полка (начиная снизу)	Время
РЫБА:	Дентекс	1.5 кг	180	1-я полка	45
	Камбала	1 кг	200	1-я полка	25
ПРОЧЕЕ:	Лазанья		200	2-я полка	40
	Трубочки из теста		200	2-я полка	40
	Пицца		200	1-я и 2-я полка	45
	Пудинг		175	1-я полка	45
	Слойка с кремом		175	2-я полка	20
	Суфле		175	1-я полка	35
	Печеные яблоки		180	1-я полка	60

ЧИСТКА ПРИБОРА

Подождите, пока прибор полностью остынет перед тем, как чистить его.

Отключите духовой шкаф от электросети. Чистите хромированные, эмалированные и окрашенные части прибора тканью с теплой водой и нейтральным моющим средством. Не используйте кислотные и абразивные моющие средства.

Для чистки частей из нержавеющей стали используйте денатурат.

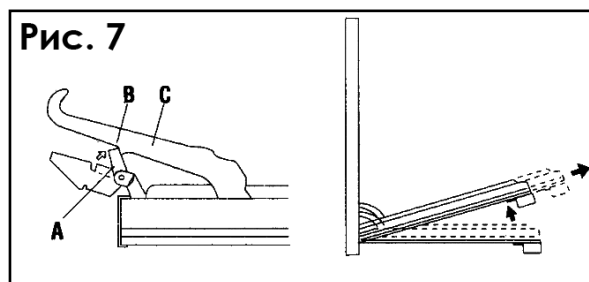
Протирайте алюминиевые части прибора сначала ватой смоченной в растительном масле, а потом денатуратом.

Не используйте отбеливающие вещества для чистки прибора.

По возможности быстро вытирайте едкие вещества (лимонный сок, уксус и т.п.) с любых поверхностей прибора.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ (рис. 7)

Чтобы облегчить чистку прибора - снимите дверцу. Для этого откройте дверцу и наденьте скобу "А" (рис. 7) на крючок "В". Двумя руками поднимите дверцу до половины ее хода и потяните на себя. Для установки дверцы обратно, повторите эту процедуру в обратном порядке. Будьте внимательны при установке креплений "С" в корпус прибора" (рис. 7).

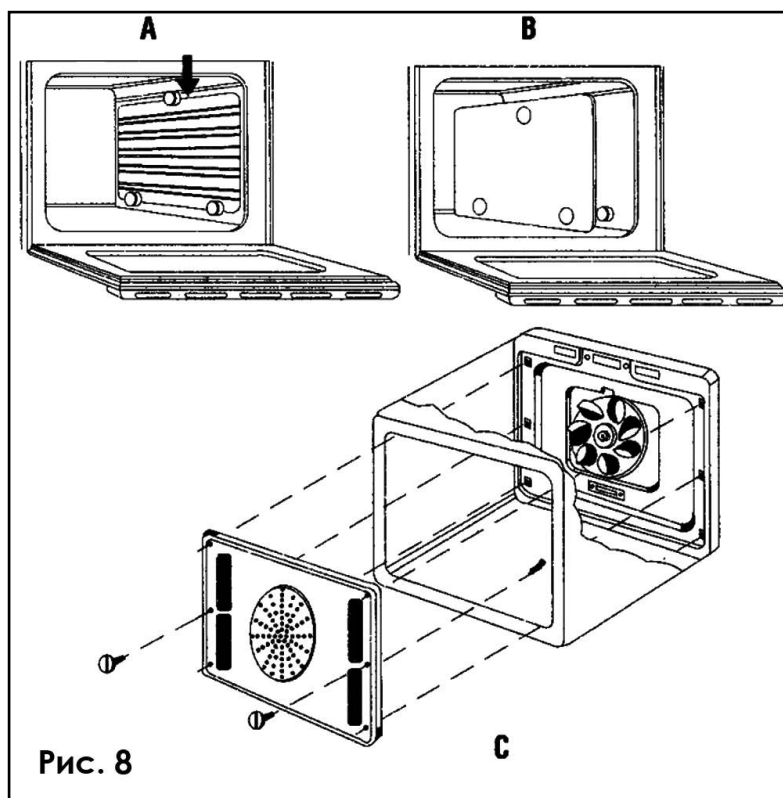


САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ ПАНЕЛИ (рис. 8)

Самоочищающиеся каталитические панели превращают капли жира в светлую пыльцу. Эту пыльцу можно удалить с помощью губки после того, как прибор остынет. Самоочищающиеся панели легко снимаются. Рамка с полками для установки полок крепится к трем замкам. Чтобы снять рамку аккуратно надавите на эти замки (рис. 8А).

После этого снимите боковые самоочищающиеся панели (рис. 8В).

Чтобы снять заднюю панель, служащую также защитой для вентилятора обратитесь к рисунку 8С. В некоторых моделях эти панели не установлены, а самоочищающееся каталитическое покрытие нанесено на внутренние стенки духовки.



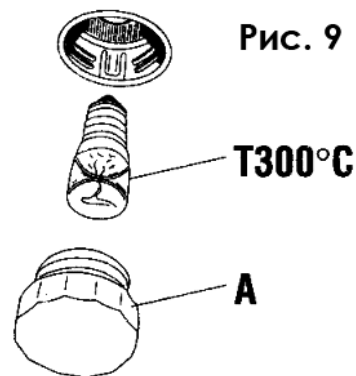
ПОДСВЕТКА ДУХОВКИ (рис. 9)

Лампочка духовки выполнена из специальных жаростойких материалов. При замене лампочки необходимо отключить прибор от электросети. После этого снимите защитное стекло (А) и замените старую лампочку на аналогичную новую. В завершение установите защитное стекло на место.

ВАЖНО:

Даже сломанный духовой шкаф может быть опасной для детей. Поэтому, при его утилизации необходимо отрезать шнур питания и снять дверцу.

Утилизируйте духовой шкаф в соответствии с местными законами утилизации подобного рода оборудования.



УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

В данной таблице приведены типичные результаты, которые могут возникнуть во время приготовления продуктов:

РЕЗУЛЬТАТ	ПРИЧИНА	РЕКОМЕНДАЦИИ
Верхняя корка очень темная, а нижняя часть недостаточно поджарена	Недостаточно тепла от нижнего элемента	<ul style="list-style-type: none">- Используйте режим натурально конвекции- Устанавливайте более низкую температуру для пышных пирогов- Переставьте продукты на полку выше
Нижняя часть очень темная, а верхняя недостаточно поджарена	Слишком много тепла от нижнего элемента	<ul style="list-style-type: none">- Используйте режим натурально конвекции- Используйте форму с более низкими краями- Установите более низкую температуру- Переставьте продукты на полку ниже
Поверхность продукта обжарена, а середина - нет	Слишком высокая температура	Снизьте температуру и увеличьте время приготовления
Продукт слишком высушен	Низкая температура	Увеличьте температуру и уменьшите время приготовления

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Данный прибор приспособлен для работы от электросети 220 - 230 В ~ 50 Гц. Перед тем, как включить прибор рекомендуется убедиться в том, что рабочее напряжение прибора совпадает с напряжением в электросети.

Нижний нагревательный элемент	1200 Вт	Верхний нагревательный элемент (внутренний контур)	1050 Вт
Верхний нагревательный элемент (внешний контур)	850 Вт	Верхний нагревательный элемент (сумма контуров)	1900 Вт
Круговой нагревательный элемент	2100 Вт	Мотор вентилятора	32 Вт
Подсветка духовки	15 Вт	Тангенциальный двигатель	25 Вт
Класс энергопотребления	B		

В ЦЕЛЯХ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ДИЗАЙН И СПЕЦИФИКАЦИЯ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!

По истечении срока службы товара, необходимо обратиться в сервисный центр за консультацией по дальнейшей эксплуатации товара. В противном случае дальнейшая эксплуатация может повлечь невозможность нормального использования товара.

Срок службы данного изделия - 3 года с момента продажи



"КОРТЛАНД ИНДАСТРИЗ"
A08 P2-Б4 билдинг, Кеджинан 2 Роад, С энд Т Индастри Парк, Шензень,
Гуандонг Провинс, Китай
Произведено в Китае.

CAMERON

ELECTRONIC BUILT-IN INDEPENDENT OVEN



**Instruction
Manual**

EO-647D

CONTENT

INTRODUCTION	22
FEATURES AND FUNCTIONS	22
STANDARD ACCESSORIES	22
SAFETY PRECAUTIONS	23
INSTALLING THE APPLIANCE	24
CONNECTION THE APPLIANCE	26
CONTROL PANEL	27
USEFUL NOTES FOR COOKING	30
INDICATIVE TIMINGS AND TEMPERATURES FOR COOKING WITH CONVECTIONAL OVEN	31
INDICATIVE TIMINGS AND TEMPERATURES FOR COOKING WITH FAN OVEN	32
CLEANING AND MAINTENANCE	34
TROUBLESHOOTING	35
SPECIFICATION	36

INTRODUCTION

Thank you for purchase the goods of CAMERON mark.

We hope, you are convinced that this device is reliable and simple in operation, as well as all goods of our mark.

Please, closely read through this instruction! It will help you to familiarize with all functions of the device.

FEATURES AND FUNCTIONS

FEATURES

- Stainless steel fascia panel
- Stainless steel covered oven door
- Electronic LED programmer
- Cooling fan
- 2 glasses oven door

FUNCTIONS

- Light
- Defrost
- Upper + bottom heating element
- Fan cooking
- Half grill
- Full grill
- Full grill + Fan
- Fan+Bottom heating element

STANDARD ACCESSORIES

- One small wire shelf
- One big wire shelf
- One tray with handle
- Self-cleaning

SAFETY PRECAUTIONS

Read carefully all the instructions contained in this booklet. It provides you with important information regarding the safe installation, use and maintenance of the appliance as well as useful advice for getting the best out of your oven.

Keep this booklet in a safe place for future reference. After removing the packing, check that the appliance is not damaged in any way. Do not throw the packaging of your appliance into the dust bin, but pick out the different materials (e.g. foil, paperboard, polystyrene) according to the local rules for rubbish elimination.

Be careful not to leave the packing materials (plastic sheeting, expanded polystyrene etc.) where children can get at them, as they can be dangerous.

IMPORTANT:

Do not use the oven door handle to move the appliance, such as to remove it from the packaging.

ATTENTION:

It is therefore a good rule that children do not approach the oven when it is functioning, particularly when the grill is used.

NOTE:

The first time you switch the oven on, acrid smelling smoke may appear. This is caused by the heating of the adhesive used on the insulation panels surrounding the oven.

There is nothing unusual about this. If it happens, simply wait until the smoke disappears before putting any food in the oven. Never roast or bake on the oven base.

IMPORTANT:

This appliance must be used exclusively for cooking food and not for any other purpose.

Any other use of the appliance (such as heating a room) is improper and therefore dangerous.

The manufacturer will not accept responsibility for any damage caused by the improper and unreasonable use of the appliance.

There are certain basic rules which must be observed when using any electrical appliance, i.e.:

- disconnect the appliance from the electric mains supply before carrying out any cleaning or maintenance operation.
- never try to remove a plug from the mains supply socket by pulling on the cable
- never touch an appliance if your hands or feet are wet or damp
- never operate an appliance if you are barefoot
- never allow children or incompetent people to use the appliance unsupervised.
- in case of negligent use near the oven door hinges, you could hurt your hands
- if the appliance breaks down and/or does not work properly, switch off and do not tamper with it.

All repairs should be carried out only by an approved service agent. You should insist that only original spare parts are used.

Failure to follow the above advice can affect the safety of your appliance.

INSTALLING THE APPLIANCE

INSTALLING THE APPLIANCE

Installation should be carried out according to the instructions by a professionally qualified person.

The manufacturer declines all responsibility for any damage to persons, animals or things due to a wrong installation.

FITTING DIMENSIONS

General tolerance for fitting dimension:

Width: 560*7-1,5 mm

Height: 589 +0-2,5 mm

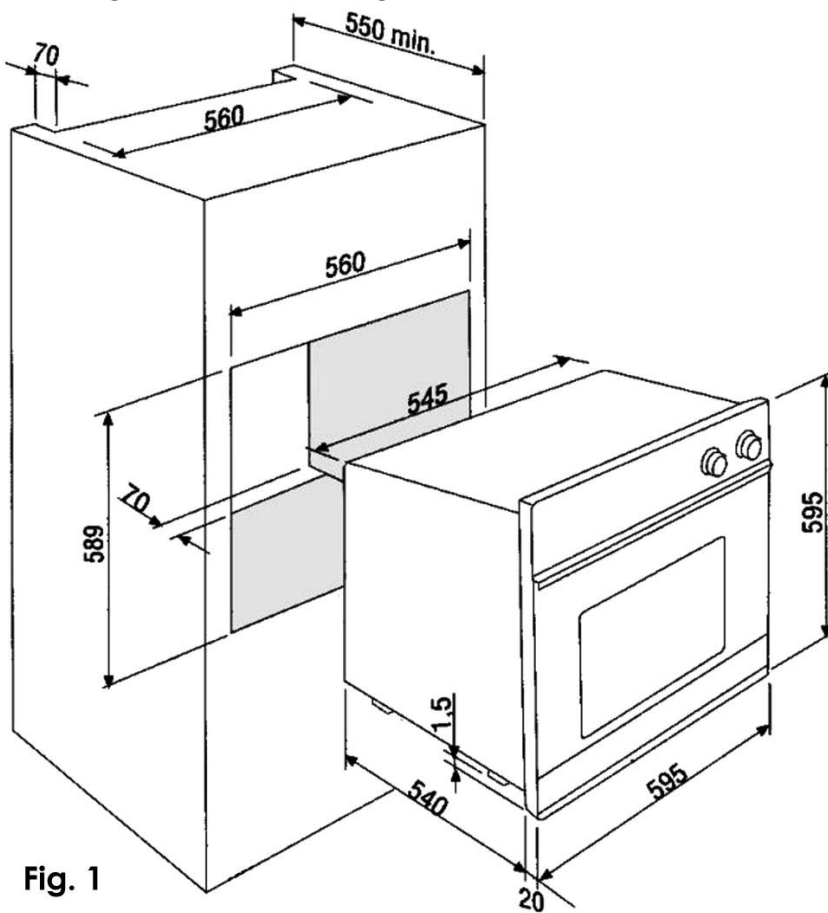


Fig. 1

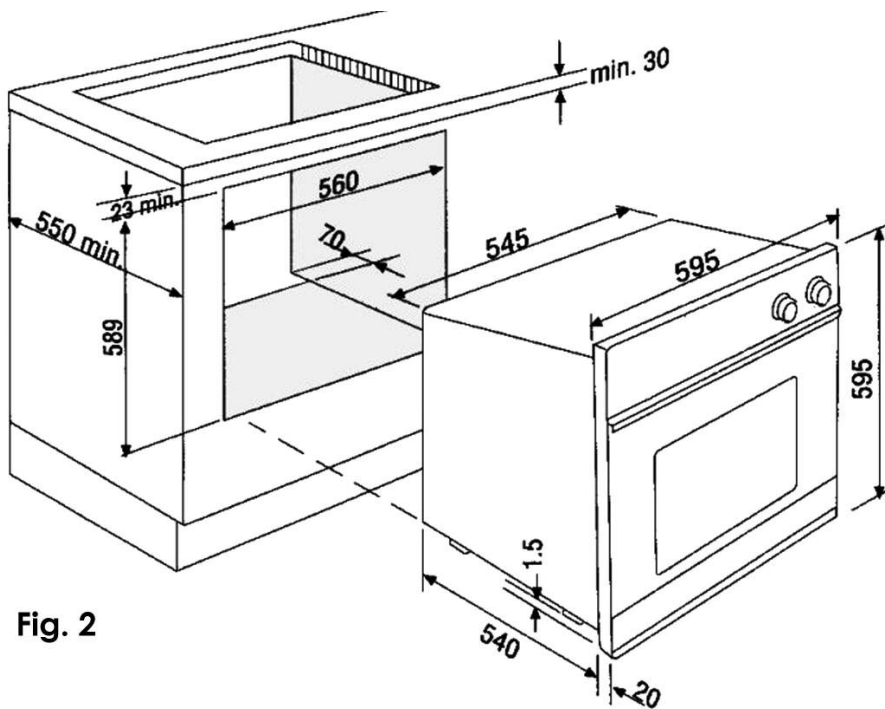
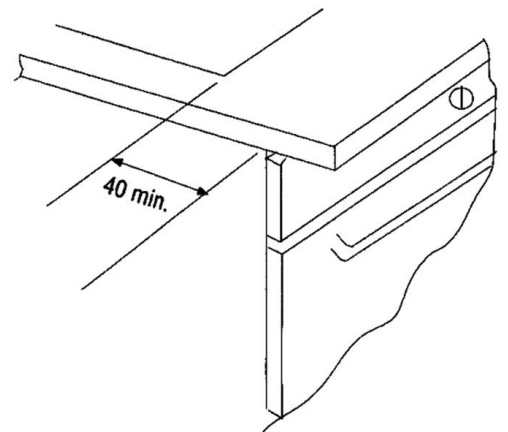


Fig. 2

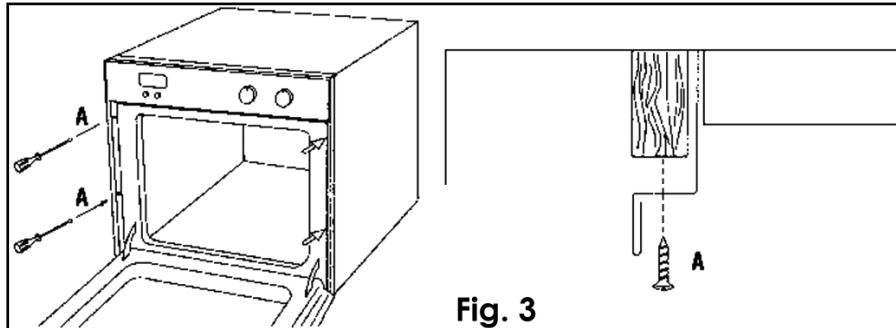


FITTING THE APPLIANCE

Fit the appliance into its surround (beneath a work-top or above another appliance) by inserting screws into the 4 holes that can be seen in the frame of the oven when the door is open.

For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimensions shown in fig. 1-2.

The rear panel of the cabinet must be removed so that air can circulate freely. The panel to which the oven is fitted should have a gap of at least 70 mm at the rear.



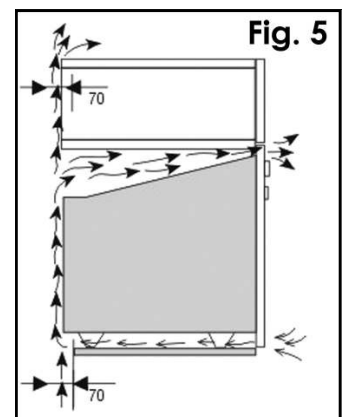
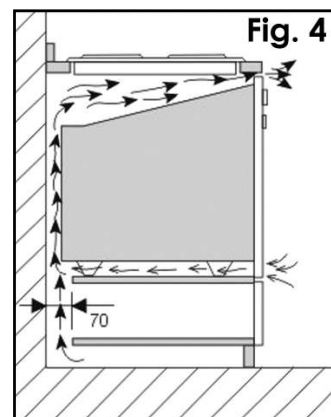
IMPORTANT

For a built-in oven to work well the cabinet must be of the right type.

The panels of the adjoining furniture should be heat resistant. Particularly when the adjoining furniture is made of veneered wood, the adhesives should be able to withstand a temperature of 120°C. Plastic materials or adhesive which cannot withstand this temperature will become deformed or unstuck.

To comply with safety regulations, once the appliance has been fitted it should not be possible to make contact with the electrical parts.

All parts which offer protection should be fixed in such a way that they cannot be removed without the use of a tool.



CONNECTION TO THE MAINS SUPPLY

THE APPLIANCE MUST BE CONNECTED IN ACCORDANCE WITH THE RULES CURRENTLY IN FORCE, AND ONLY BY AN AUTHORIZED ELECTRICAL INSTALLER.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED!

- Check that the power rating of the mains supply and of the sockets are suitable for the maximum power of the appliance as indicated on the specification plate.
- Fit the plug into a socket fitted with a third contact which corresponds with the earth connection. This should be properly connected, if the appliance does not come already fitted with a plug, fit a regulation plug to the cable which is capable of taking the power indicated on the specification plate.
- The earth wire is yellow/green. The yellow/green earth wire should not be controlled by the switch.
- If the plug fitted to the appliance, and the socket, are incompatible, get a professionally qualified person to fit the correct type of plug. The same person should have also make sure that the thickness of the cable is suitable for the power absorbed by the appliance.
- Mains connection can also be made by fitting a mono-phase switch with a minimum gap between the contacts of 3 mm, proportionate to the load and complying with the regulations in force.
- The plug or mono-phase switch used for mains supply connection should be easy to get at, once the appliance is in position.
- The electrical safety of the appliance can only be guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed power supply, as laid down in the regulations for electrical safety.

IMPORTANT:

- Position the mains supply cable so that it is never subjected to a temperature which is more than 50°C above ambient temperature.
- The manufacturer cannot be held responsible for any damage to persons or objects due to the lack of an earth connection.

WIRES CONNECTION

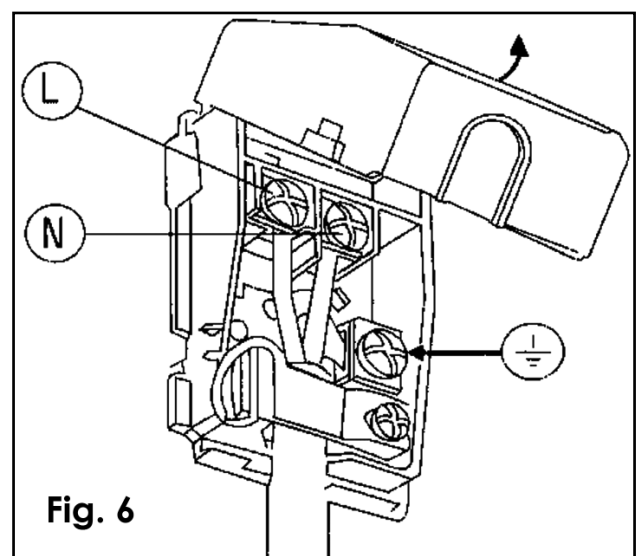
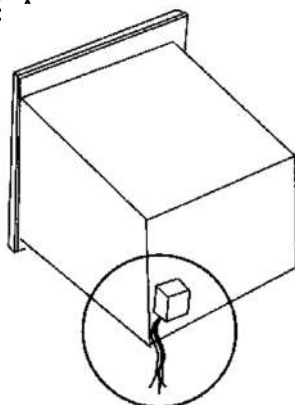
ALWAYS UNPLUG THE PLUG FROM THE CURRENT SOCKET OR SWITCH OFF THE CURRENT ON THE POWER SUPPLY LINE BY MEANS OF THE MAINS CIRCUIT SWITCH, BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE ON THE OVEN,

If the cable is damaged, remove it and replace with one of the same length which is rubber insulated (see fig. 6) and suitable for the power rating of the appliance.

The "yellow/green" earth wire, which must be connected to terminal (⊕), has to be about 10 mm longer than the other wires; the "blue" neutral wire has to be connected to the terminal marked with letter N. "Black, brown, red" live wires have to be connected to terminal L.

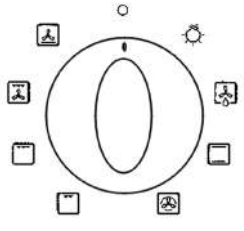
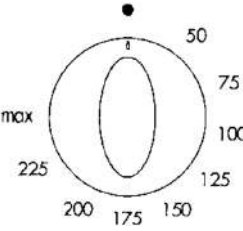









TYPE AND SECTION OF SUPPLY CABLE

Please use three-core cable with cross section of each wire non less than 1.5 mm. The maximum amperage is 16 A



CONTROL PANEL

SELECTOR AND THERMOSTAT KNOB

 <p>Selector knob</p>	 <p>Thermostat</p>	<p>All functions will start after selecting the oven temperature with the thermostat knob.</p> <p>The oven is fitted with:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a lower heating element; - an upper heating element, which according to the cooking mode can be used for grilling or baking. - a circular heating element, which surrounds the fan.
		<p>When you turn the control knob to position  the light will be on for all the following operations.</p>
	<p>50 - MAX</p>	<p>Defrosting with fan The air at ambient temperature is distributed inside the oven for defrosting food more quickly and without proteins adulteration.</p>
	<p>50 - MAX</p>	<p>Natural convection Both the lower and upper heating elements operate together. This is the traditional cooking, very good for roasting joints, ideal for biscuits, baked apples and crisping food. You obtain very good results when cooking on a shelf adjusting the temperature between 50°C and MAX.</p>
	<p>MAX</p>	<p>Fan oven Both the fan and the circular heating element operate together. The hot air adjustable between 50°C and MAX is evenly distributed inside the oven. This is ideal for cooking several types of food (meat fish) at the same time without affecting taste and smell. It is indicated for delicate pastries.</p>
	<p>MAX</p>	<p>Half grill It is indicated for grilling and roasting small Quantities of traditional food.</p>
	<p>MAX</p>	<p>Total grill It is indicated for grilling and roasting traditional food.</p>
	<p>50 - 200</p>	<p>Fan assisted total grill The air which is heated by the grill heating element is circulated by the fan and so helps to distribute the heat between 50 and 200°C. The fan assisted grill replaces perfectly the turnspit. You can obtain very good results also with large quantities of poultry, sausage, red meat.</p>
	<p>50 - 200</p>	<p>Lower heating element + fan The air which is heated by the lower heating element is circulated by the fan and so helps to distribute the heat between 50 and 200°C. This function can be used for sterilizing glass jars.</p>

LED PROGRAMMER

Features

24 hours clock with automatic programme and minutes counter.

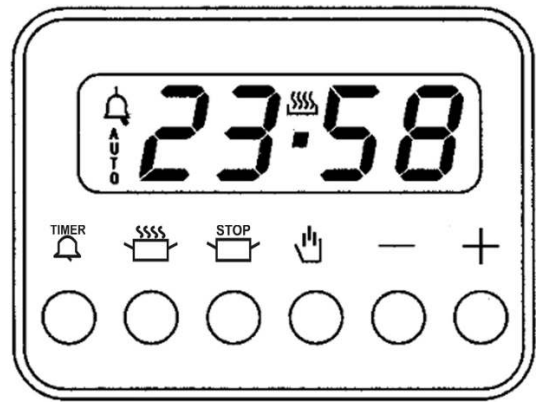
Functions





Cooking time, cooking end time, manual position, clock, minutes counter, times to be set up to 23 hours 59 minutes.

Display

4-figures, 7-segments display for cooking times and time of day.

The symbols light up when the corresponding functions are selected.



 - Cooking time	 - Manual	"-" - Subtract time
 - End time	 - Minutes counter	"+" - Add time

Setting

To set, press and release the desired function, and within 5 seconds set the time with + and - buttons.

+ and - buttons.

The + and - buttons increase or decrease the time at a speed depending on how long the button is pressed.

Setting the time

Press any two buttons (cooking time, end time, minutes counter) at the same time, and + or - button to set the desired time. This deletes any previously set programme.

The contacts are switched off and the AUTO symbol flashes.

Manual use

By pressing the manual button the relay contacts switch on, the AUTO symbol switches off and the saucepan symbol lights up.

Manual operation can only be enabled after the automatic programme is over or it has been cancelled.

Automatic use

Press the cooking time or end time button to switch automatically from the manual to the automatic function.

Semi-automatic use with cooking time setting

Press the cooking time button and set the desired time with + or -. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on immediately. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and cooking time symbol switch off, the sound signal rings and the AUTO symbol flashes.

Semi-automatic use with end time setting

Press the end time button. The time of day appears on the display. Set the cooking end time with + button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay contacts switch on. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and the cooking time symbol switch off. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings and both the relay and the cooking time button switch off.

Automatic use with cooking time and end time setting

Press the cooking time button and select the length of the cooking time with + or - button. The AUTO and cooking time symbols light up continuously. The relay switches on. By pressing the cooking end time button the next cooking end time appears on the display. Set the cooking end time with + button. The relay and the cooking time symbol switch off. The symbol lights up again when the time of day corresponds to the cooking start time. When the cooking time is up, the AUTO symbol flashes, the sound signal rings, the cooking time symbol and the relay switch off.

Minutes counter

Press the minutes counter button and set the cooking time with + or • button.

The bell symbol lights up when the minutes counter is operating. When the set time is up, the sound signal rings and the bell symbol switches off.

Sound signal

The sound signal starts at the end of a program or of the minutes counter function and it lasts for 15 minutes.

To stop it, push any one of the functions buttons.

Start program and check

The program starts 4 seconds after it has been set. The program can be checked at any time by pressing the corresponding button.

Setting error

A setting error is made if the time of day on the clock falls within the cooking start and end times. To correct the setting error, change the cooking time or cooking end time.

The relays switch off when a setting error is made.

Canceling a setting

To cancel a setting, presses the cooking time button and then press the - button until 00:00 appears on the display. A set program will automatically cancel on completion.

INDICATOR LIGHTS

The indicator lights situated above the control panel go on and off when the heating elements are inserted or removed. During the thermostatic functioning of the oven, the neon light remains on until the pre-chosen temperature is reached and when it goes out, this is a sign that the temperature has been reached. When the oven cools, the thermostat determines the re-insertion of the heating elements with consequent re-lighting of the indicator lights. In some models the internal oven light, which is always on when any function is in operation, is considered as an operating warning light.

COOKING WITHOUT FAN

Natural convection

Preheat the oven for 10-15 minutes. Grease the meat with a little oil, put it on the drip-tray and place everything quickly into the oven. In mid-cooking change the meat position, avoiding any further opening of the door, if possible.

Grilling

Preheat the grill for about 5 minutes (till the heating element becomes red).

Prepare natural or aromatized meat and place it on the grill pan. Place on the shelf near the top. Place the drip-tray with a little water underneath for collecting the cooking juices.

The grill can be used to roasting and brown after normal cooking.

COOKING WITH FAN

Defrosting

To defrost food, place it stiif wrapped up in its aluminium or polyethylene sheet protection on a dish.

Place everything on the grid in the oven centre. The door must be closed.

Fan oven

It is not necessary to preheat the oven, except for very short cooking times or food with considerable quantity of liquid (e.g. fruit tortes) to avoid condensation.

In case of batch cooking, you can introduce food with approximately equal cooking temperatures (even if the length of time differs) on two or more shelves without mixing tastes and flavours.

It is possible to put food into the oven or to take it out of it without heat losses caused by the door opening. Heat will be quickly recovered by means of the fan.

Cooking temperatures are lower than those of the convectional oven (from 20 to 30°C for pastries and from 30 to 40°C for meats) whereas times are longer (50° -10 minutes).

Fan assisted grill

It does not need preheating. Cooking must be operated with the door closed. The distance between grill and food should be proportionate to the required results:

- nearer for undone meat brown on its surface
- far from it for food perfectly baked inside.

The drip-tray with a little water for collecting meat juices has to be placed on the first shelf underneath.

MISCELLANEOUS

Marinated meat and boneless meat cook quicker than other sorts; cooking progress can be checked by pressing the meat with a fork; if it does not yield, it is properly cooked.

Before slicing the meat wait at least 15 minutes, to allow the juice to settle

If the meat is covered by bacon or fat, it should not be cooked at too high temperatures to avoid splattering.

Pastry cakes should be cooked blind for 2/3 of the cooking time before being filled. The remaining cooking time depends on the garnishing (fruit, jam). Beaten doughs should not be too much fluid, as this could only extend cooking times.

Do not place pans directly on to the oven base as the heat which comes from below cannot escape. This may cause breakage or cracking of the enamelling.

INDICATIVE TIMING AND TEMPERATURES FOR COOKING WITH CONVENTIONAL OVEN

Dish		Q-ty	Oven temp. in °C	Shelf position from the bot- tom	Cooking time in minutes
PASTRY:					
Soft dough:	Cake		175	1st shelf	40 - 50
	Sponge cake		170	1st shelf	30
Shortbread:	Fruit tart		180-190	1st shelf	20 - 30
Leaven dough:	Paradise cake		160	1st shelf	40 - 45
	Margareth cake		160	1st shelf	40-45
	Chocolate cake		160	1st shelf	25-35
Albumen sweet:	Meringue		100	1st shelf	90
Puff pastry:	"Vol au vent"		200	1st shelf	20
	Puff pastry		200	1st shelf	20
MEAT					
	Roast beef	1,5 kg	190	1st shelf	90
	Roast veal	1 kg	150 - 160	1st shelf	120 - 150
	Veal stew	2 kg	170 - 190	1st shelf	60 - 90
	Roast lamb	1.5 kg	150 - 160	1st shelf	60 - 75
	Roast kid	1.5 kg	150 - 160	1st shelf	50 - 60
	Leg of roe -buck	1.5 kg	200	1st shelf	90
	Leg of wild boar	1.5 kg	190	1st shelf	120
POULTRY:					
	Roast pigeon		150 - 160	1st shelf	45
	Turkey	2 kg	150	1st shelf	180 - 240
	Goose	4 kg	160	1st shelf	240 - 270
	Duck	2.5 kg	175	1st shelf	90 - 150
	Chicken	1.5 kg	170	1st shelf	60 - 80
	Capon	2.5 kg	170	1st shelf	120 - 150
FISH:					
	Trout		200	1st shelf	15 - 25
	Cod-fish	1 kg	190	1st shelf	50
VARIOUS:					
	Lasagne		200	1st shelf	40
	Souffles		180 - 200	1st shelf	20
	Cram puff		200	1st shelf	20
	Pizza		200	1st shelf	20

INDICATIVE TIMINGS AND TEMPERATURES FOR COOKING WITH FAN OVEN

Dish		Q-ty	Oven temp. in °C	Shelf position from the bot- tom	Cooking time in minutes
PASTRY:					
Soft dough:	Cake		175	2nd shelf	45
	Sponge cake		170	2nd shelf	35
	Tort		170	2nd shelf	40
Shortbread:	Apple pie		200	2nd shelf	35
	Tort		200	2nd shelf	35
Leaven dough:	Cake		170	2nd shelf	35
	Ring-shaped cake		170	2nd shelf	40
	Biscuits		180	2nd shelf	25
Albumen sweet:	Meringue		110	1st and 2nd shelf	35
Puff pastry:	Small "Vol au vent"		200	2nd shelf	20
MEAT:					
Pork:					
	Roast	1 kg	220	2nd shelf	90
	Cutlet	1 kg	200	1st shelf	60
	Filet	1 kg	200	1st shelf	60
	Leg	1.5 kg	200	1st shelf	90
	Meat-roll	1 kg	180	2nd shelf	85
	Sausage	1.5 kg	170	1st shelf	45
Beef:					
	Spit	1 kg	220	1st shelf	95
	Filet	1 kg	220	1st shelf	75
	Roast beef	1 kg	240	2nd shelf	45
	Roast potatoes	1 kg	230	1st shelf	45
Veal:					
	Leg	1 kg	200	1st shelf	95
	Roast	1 kg	180	2nd shelf	90
	Hock	2 kg	180	1st shelf	100
	Breast	1 kg	180	1st shelf	60
Lamb:					
	Leg	1 kg	200	2nd shelf	95
	Shoulder	1 kg	175	1st shelf	70
Mutton:					
	Shoulder	1 kg	180	1st shelf	85
	Leg	1.5 kg	200	1st shelf	90
	Breast	1.5 kg	180	1st shelf	70

Dish		Q-ty	Oven temp. in °C	Shelf position from the bot- tom	Cooking time in minutes
MEAT:					
Game:					
	Roast pheasant	1 kg	200	1st shelf	70
	Roast hare	2 kg	175	1st shelf	75
	Rabbit		175	1st shelf	75
POULTRY:					
	Turkey	1.5 kg	180	2nd shelf	70
	Guinea-fowl	1 kg	180	2nd shelf	65
	Duck	2 kg	180	1st shelf	90
	Chicken	1 kg	175	2nd shelf	75
	Devil chicken	1 kg	200	1st shelf	75
FISH:					
	Dentex	1.5 kg	180	1st shelf	45
	Gratinated sole	1 kg	200	1st shelf	25
VARIOUS:					
	Lasagne		200	2nd shelf	40
	Cannelloni		200	2nd shelf	40
	Pizza		200	1st and 2nd shelf	45
	Maraschino pud- ding		175	1st shelf	45
	Cream puff		175	2nd shelf	20
	Souffles		175	1st shelf	35
	Baked apples		180	1st shelf	60

CLEANING AND MAINTENANCE

Wait until the appliance has cooled down before attempting to clean it.

Disconnect it from the power supply, either by pulling the plug out or switching off the power supply at the mains. Clean enameled, chrome-plated or painted parts with warm water and soap, or non-corrosive liquid detergent.

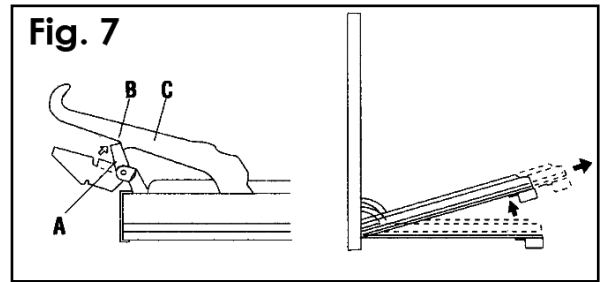
Clean stainless steel parts using methylated spirit or a suitable commercially produced solution.

Clean aluminium panels or edges with cotton wool or with a cloth soaked in vaseline or a seed-based oil. Clean and then go over it with methylated spirit. Never use abrasives, corrosive detergents, bleaches or acids for cleaning the oven.

Do not leave corrosive or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on enamelled, painted or stainless steel parts.

REMOVAL OF OVEN DOOR (fig. 7)

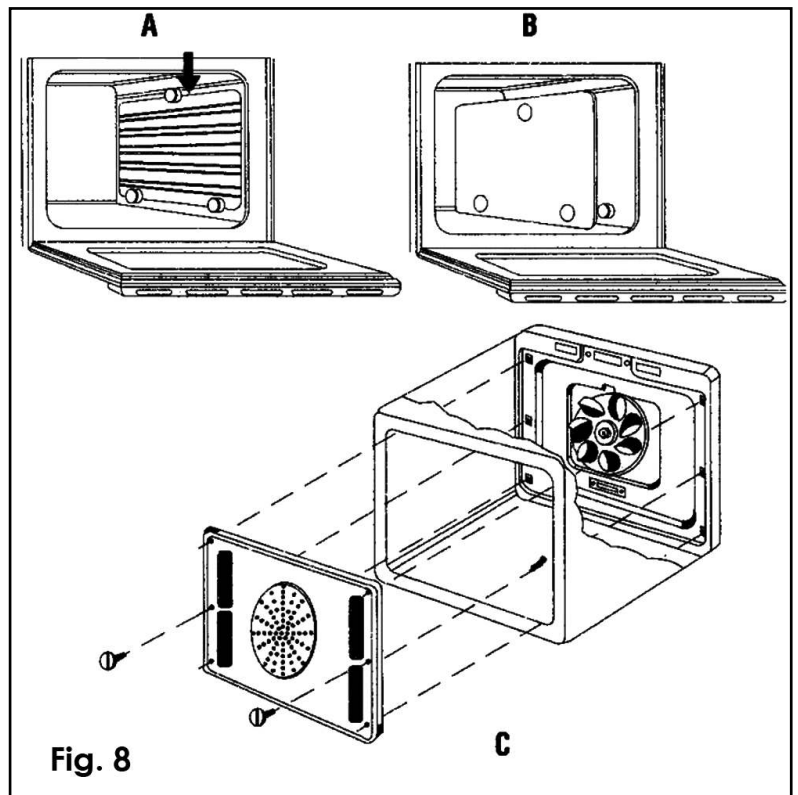
To make cleaning easier, remove the oven door as follows: insert hook A (fig. 7) in hinge slot B. Half open the door and, using both hands, pull the door towards you until it becomes unhooked. To refit the door, carry out the same operation in reverse, taking care to introduce the two sectors C correctly.



SELF-CLEANING PANELS (fig. 8)

If the oven is fitted with self-cleaning panels, at normal cooking temperatures the catalytic enamel helps transform grease splashes into a light dust. This dust can be removed with a damp sponge when the oven has cooled down. This helps keep the surface of the enamel porous and ensures maximum cleaning efficiency. The self-cleaning panels and the shelves frame are very easy to remove. The shelves holder frame is hooked on to three catches. Simply press the catches down slightly to remove the frame (fig. 8A).

This will also release the self-cleaning lateral panel (fig. 8B). To release the rear self-cleaning panel (which also acts as the fan guard), refer to fig. 8C. In some models these three panels are not installed, and the self-cleaning coating is on the oven side walls.



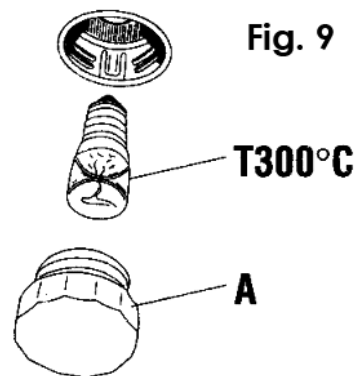
OVEN LIGHT (fig. 9)

The oven bulb is a special kind which is resistant to high temperatures. Replace it in the following way: disconnect the oven from the power supply, either by pulling the plug out or by switching off the power supply at the mains; remove the protective glass (A) and replace the burnt out bulb with one of the same type. Replace the protective glass.

IMPORTANT:

If you decide not to use the oven any more, it should be made inoperable by cutting the power supply cable, after unplugging it from the power supply,

Disused appliances can be a safety risk as children often play with them. For this reason it is advisable to make the oven safe.



TROUBLESHOOTING

In the following table, some indicative hints for cooking:

FAULTS	CAUSES	REMEDIES
The upper crust is dark and the lower part too pale	Not enough heat from the bottom	<ul style="list-style-type: none">- Use the natural convection position- Use deeper cake tins-Lower the temperature- Put the cake on a lower shelf
The lower part is dark and the upper crust too pale	Excessive heat from the bottom	<ul style="list-style-type: none">- Use the natural convection position- Use lower side tins- Lower the temperature- Put the cake on a higher shelf
The outside is too cooked and the inside not cooked enough	Too high temperature	Lower the temperature and increase the cooking time
The outside is too dry even though of the right color	Too low temperature	Increase the temperature and reduce the cooking time

SPECIFICATION

The ovens are designed to operate with a mono phase alternating current of 230 V ~ 50 Hz. Anyway, before the installation of the appliance, we suggest you to check always these specifications on the rating label applied on the outside rear part.

Powers absorbed in accordance with models			
Bottom heating element	1200 W	Medium grill power	1050 W
Top heating element	850 W	Total grill power	1900 W
Circular heating element	2100 W	Grill heating element	2000 W
Oven light	15 W	Fan motor	32 W
Accessories according to models			
Turn pit	4 W	Tangential motor	25 w
Energy consumption class	B		

DESIGN AND SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE!

Address to service center for consultation, when the service life of product has expired. Otherwise the further operation can entail impossibility of normal use of the product.

Service life of the given product - 3 years from the moment of sale

