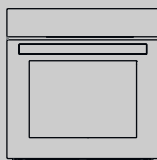


OVEN USER GUIDE

EN



SILVERLINE

MODELS

OVE-64 W - OVE-64 G

OVE-64 IB

1, en_US

Table of contents

1	PREFACE	4
2	IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY	5
3	SPECIFICATIONS OF THE OVEN	10
4	INSTALLATION OF APPLIANCE	12
5	POWER CONNECTION	16
	5.1 Energy Efficiency of the Oven.....	18
6	INTRODUCTION OF APPLIANCE	20
	6.1 Accessories of the Oven.....	21
7	BEFORE FIRST USE	22
8	SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE	23
	8.1 Specifications of the Oven.....	23
9	THE USE OF THE DEVICE	29
	9.1 Temperature Setting of the Appliance.....	29
10	USING TELESCOPIC RAILS	30
11	CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE	32
12	REPLACEMENT OF THE LAMP	38
13	MAIN FUNCTION DESCRIPTION	39
14	COOKING CHART	41

1 PREFACE

DEAR COSTUMER

We sincerely thank you for purchasing our product.

This product has been manufactured at modern facilities respectful to the environment without harming nature.

Please read all instructions and warnings in this user manual carefully. This manual includes important information for safe installation, use and maintenance of your product and necessary warnings to get the most out of your appliance. Keep this manual in a safe place where it can easily be reached to use it when required in the future. The manufacturer shall not be held responsible for damages to persons, environment or other materials that may occur due to the translation or printing errors of this manual, or improper operation of the appliance.

2 IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

- Operating voltage of your oven is 220 to 240 Volts.
- Connect your oven to a fuse with a rating of 16A. If the current value of the fuse in your house is less than 16A, have a qualified electrician install a 16A fuse.
- Always use your oven with a grounded power outlet. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be held responsible for damages that might occur as a result of using the product with an ungrounded outlet.
- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage. Not observing these instructions may void any warranty and our company shall not be responsible for any damage that may occur.
- If the electrical connections inside the appliance are taken out so that they may be accessible, cut off the power of the appliance against an electric shock and contact the authorized service.
- Avoid contacting the heating elements inside the oven as it shall overheat during operation. Be careful as the oven surface may get very hot during the grilling function.
- Flammable objects that are kept on the cooking compartment may get ignited. Do not keep the flammable objects on the cooking compartment.
- Use oven gloves when you are taking hot food or utensils such as trays, etc. from the oven or the grill. Components of the oven the utensils (tray, etc.) used shall be very hot during operation.
- The appliance and its accessories becomes hot during operation. Avoid touching heated parts.
- Do not open the door of the appliance if smoke is coming out of it. Turn off the appliance, unplug it or switch off the circuit breaker.
- Cooking paper may come in contact with heating elements and catch fire. Do not randomly place cooking paper during pre-heating on the accessory. Always place a container or a cake tin on the cooking paper. Place the paper only on the required area. The cooking paper shall not be on the accessory.




CAUTION!

This appliance may be used by children above age of 8 and persons with limited physical, perceptual or mental abilities or persons with an inadequate of experience and knowledge only if they are supervised by an adult or when they comply with the instructions given on the operation of the appliance and understand the risks that may be encountered.

Children shall not play with the appliance.

- Cleaning and maintenance of the appliance shall not be carried out by children without supervision.
- The device may heat up during operation. Be careful while touching the heating elements inside the oven. Keep away from children.
- Do not use harsh and abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the door glass of the oven as this may cause breaking of the glass or scratching of the surface.
- Ovens shall be installed away from flammable environments.
- Use the temperature probe recommended for this oven only (optional).
- Do not use steam cleaners to clean the oven.
- Accessible parts may be hot. Small children should be kept away during use of grill.
- Spilt food stains shall be removed before cleaning.

WARNINGS BEFORE INSTALLATION AND DURING INSTALLATION

-  **CAUTION!**
Unplug the appliance or cut off power from the main switch to prevent electrocution before replacing the lamp.
- The appliance shall always be installed by an Authorized Service.
- Your appliance features a high performance air circulation system for better cooking and cleaning. Follow the instructions on installation to ensure this.
- Use your appliance after it is installed so that it shall operate safely.
- Appliance shall be placed on the installation cabinet so that its rear faces the wall.
- Ensure you remove all packaging material before starting to operate the appliance.
- Use your appliance according to the intended use explained in the operation manual only.
- This appliance has been designed for cooking at home kitchens only. It is not suitable for industrial or laboratory operation.
- Do not use or leave the appliance outdoors.
- Do not use the appliance near water bodies, on a wet ground or in the vicinity of a pool.
- This appliance is not designed to be operated with an external timer or with a remote control system.
- In case of a damaged power cord, it shall be replaced with a specific cord or a cord that is approved by the manufacturer or the authorized service.
- To prevent damages that may be caused by improper placement of the thermal circuit breaker, this device shall not be connected to external circuit devices such as timers or always-on or always-off circuits.

- This appliance is not suitable to be operated by children, persons with mental disabilities or by inexperienced persons without a competent adult who shall take responsibility.
- Do not operate the appliance until it is repaired by an authorized service if the door or the gaskets on the door of the appliance are damaged.
- Do not hang down the power cord from the edge of the table or the countertop.
- Never cook or fry on the bottom of the oven.
- Pay attention that alcoholic beverages used for cooking some dishes may evaporate at high temperatures and ignite on hot surfaces.
- Canning operation or heating may cause high pressures in enclosed containers, the containers may explode as a result of this pressure. Do not can food in closed containers or do not heat closed containers.

WARNINGS ON OPERATION

- Ensure you remove all packaging material before you use your product.
- This appliance shall not be used for a purpose other than cooking. It is dangerous and inappropriate to use it for any other purpose (e.g. to heat the room it is in). Our company shall not be held responsible for damages that may occur on people, animals or objects due to improper, incorrect or impractical operations of the oven.
- When you operate the oven for the first time, a smell caused by the insulation materials and heating elements may occur for once. In such a case, operate the oven without putting any food inside it for 30 minutes at maximum temperature with the upper and lower heater (and 3D, if applicable) function turned on.
- Plastic containers that are not oven-compatible may melt and damage the oven or may start a fire at high temperatures.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil.
- Unplug the appliance while moving, cleaning, or servicing the oven.
- Never attempt to remove the plug by pulling it from the cord.
- Never touch the appliance if your hands or feet are wet or damp.
- Do not allow children or minors to use the appliance without supervision.
- In case of negligence, the oven door may hurt your hands if it is removed from its hinge.
- In case of failure or improper operation of the oven, turn it off and unplug the oven.
- When the oven is not used, ensure that all functions are switched to the "OFF" position.
- Always wear oven gloves while removing the tray from the oven.
- Always keep the oven clean for your safety and to ensure the cleanliness of the oven. Oil residues left inside the oven after operation may damage the surface of the oven in the course of time.

- All maintenance and repair operations shall be performed by authorized service and original spare parts shall be used only.
- When the door of the appliance is open, do not place any heavy object on the door or allow children sit on it. This may cause tipping over of the appliance or damage to the door of the appliance.
- Our company shall be held responsible for any damages caused by hazardous or improper operation of the oven.
- Damage to your oven may occur if you do not follow any warning given above.



CAUTION!

Do not use the oven handle on the front door to carry the oven or to remove it from its packaging.

This product stops cooking in case of any power cut. Depending on the model of the product, you can keep cooking or you may need readjust cooking time.

To prevent steam condensation in front of the clock when you open the door when the cooking is finished, open the door of the oven at least within 3 minutes after the end of cooking.

DECLARATION OF CONFORMITY

The components of this appliance that may contact with food comply with the requirements of the EEC Directive no. 89/109.

CE With the CEE marking, we declare that it is responsibility to ensure the compliance of this appliance to the European directives and meeting the legal requirements in terms of safety, health and environment.


Ensure that the oven is good condition and not damaged when you take it out of its package. Do not use the appliance in case of any doubt: Contact authorized service.

Put packaging materials such as nylon packaging, polystyrene foam and nails away from the reach of children as these may pose a danger for children.

- Keep the original package of the appliance.
- Use the original packaging to transport the appliance, follow the handling signs on the package. If the original packaging is missing;
- Avoid impacts to the outer surface of the appliance.

- Do not place heavy loads on the appliance.
- During transporting, place your appliance parallel to the ground (with the upper side facing up).

Packaging


All packaging materials are recyclable. Dispose of remains of packaging material in recycling containers to help protection of the environment. 

Disposing of Old Appliances

Appliances that are too old or not in operable condition shall not be disposed of directly in the trash. Old electrical and electronic devices may contain components that may be reused and utilized. Otherwise, the appliances that include components that operate the appliance and the ones sent to the landfill may include materials that may be harmful to the environment.

Therefore, deliver your appliance to the certain collection centers by consulting your manufacturer to ensure that the electrical and electronic parts are re-used.

Keeping this user manual is recommended since this provides information regarding the operation of the appliance, if the appliance is transferred to another user. You have to prevent the potential negative outcomes against human health and environment before scrapping and disposing of this appliance. Otherwise, the appliance will be an unsuitable waste.

 This symbol on the product aims the appliance to be considered as domestic waste, and to warn for delivery to electrical and electronic waste collection centres. Appliance disposal must be conducted in accordance with local environment regulations. You can obtain detailed information on disposing of the appliance, reusing and recycling it from authorities.

3 SPECIFICATIONS OF THE OVEN

These appliances are designed to operate with a single phase supply voltage of 220-240V at 50-60Hz.

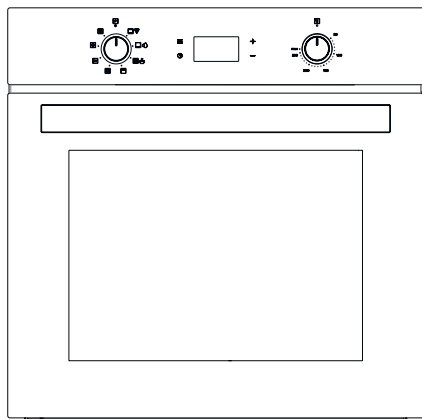
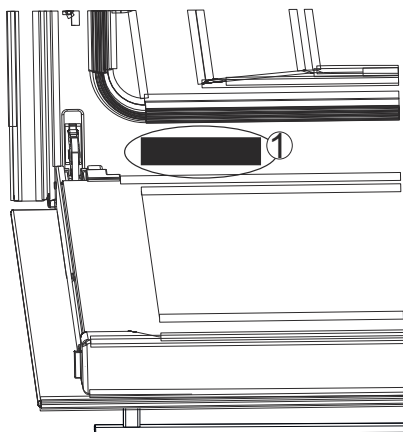


Fig. 1

	OVE-64 W - OVE-64 G - OVE-64 IB
Function	8
Oven Lamp	15 W
Product Dimensions (Width)	595 mm
Product Dimensions (Depth)	547 mm
Product Dimensions (Height)	595 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Width)	560 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Depth)	550 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Height)	600 mm
Capacity	72 lt
Voltage	220-240 V
Maximum Power	2650 W



You may access the nameplate of the oven indicating technical specifications of the oven even after installing the oven in the kitchen. You may see this nameplate when you open the door the oven. Use the information provided in this nameplate to specify the model of your oven while ordering a spare part (Fig. 2/1).

Fig. 2

4 INSTALLATION OF APPLIANCE

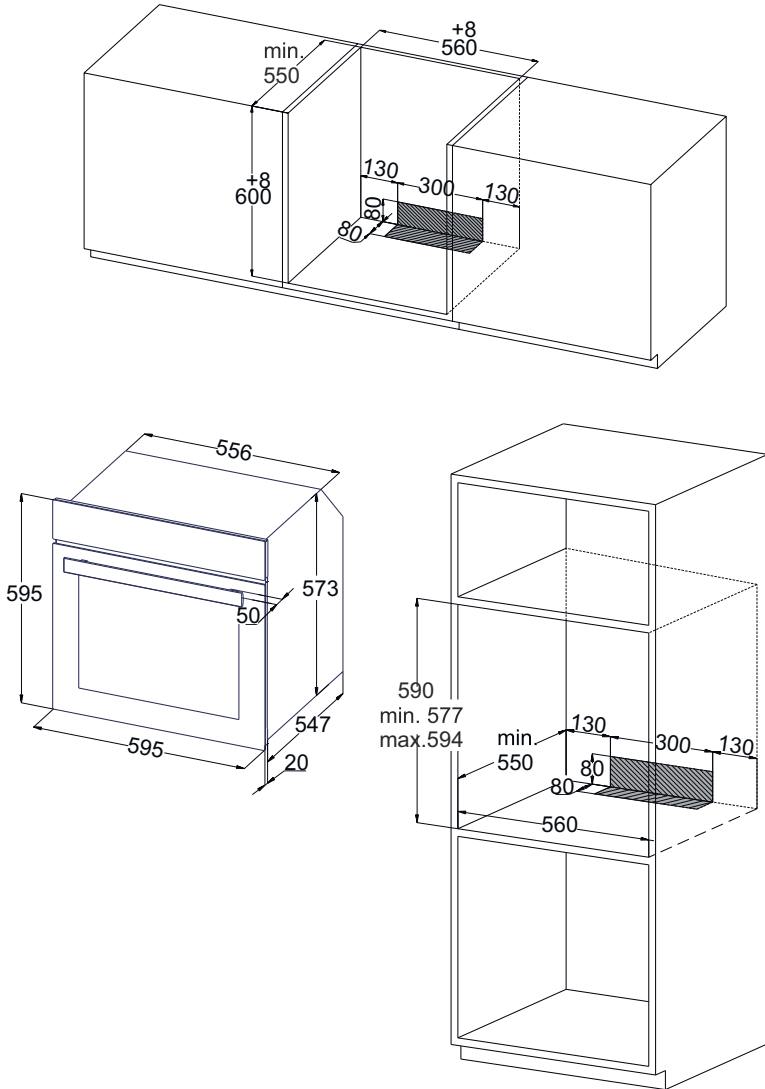
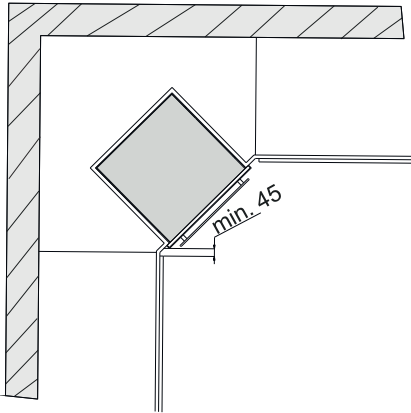
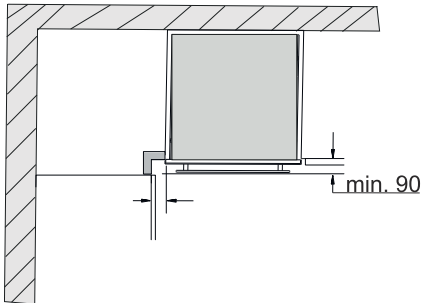


Fig. 3

Corner Installation*Fig. 4**Fig. 5*

The illustrations used in the user manual are for representative purposes.



Dimensional information provided in the drawings are given in mm.

Pay attention to the dimension Fig. 4 during the corner installation to allow opening of the door of the appliance. Fig. 5 The dimension depends on the thickness of the front face of the furniture placed under the handle.

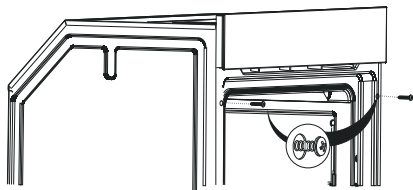


Fig. 6

- The fact that the oven becomes lighter when the door and the accessories are removed facilitates in the placement of the oven inside the cabinet.
- Place the appliance by centering it inside the built-in appliance cabinet.
- Screw the appliance securely.
- The clearance between the worktop and the appliance shall not be closed with additional sills or mouldings.



Installing the screw without drilling a hole suitable for the screw diameter in the furniture may cause damage to your furniture.

- Be careful not to damage the installation holes by applying too much pressure on the screws during installation.
- The appliance may be installed on a high-placed cabinet or under the counter as desired.
- We recommended you to provide a minimum clearance of 70 mm from the rear of the kitchen unit where the oven is installed
- Parts that provide insulation and protection shall be installed so that they cannot be removed by using any tool.
- When a built-in stove is installed on the counter on top of the oven, power cords of the oven and the stove shall be separated for safety purposes and to ease the removal of the oven from this stove when required.

The appliance shall always be installed by an Authorized Service. Our company shall not be held responsible for damages that may occur on people, surroundings or other materials due to incorrect installation of the appliance.

Inspect the appliance after opening the packaging. Do not perform the connection of the appliance in case of a transport damage.

Take off and remove all packaging materials and adhesive tapes from the cooking compartment and the door before operating the appliance.

Carefully read the installation pages for the installation of the accessories.

The installation dimensions to be used for all installation types of the appliance are provided in Fig. 3, Fig. 4, Fig. 5.

Do not install the appliance behind a decoration or a furniture cover. This would pose a risk due to overheating.

Cutting operations on the furniture shall be performed before the installation of the appliance. Remove any burrs. They may have an adverse effect on the functioning of electrical units.

Use protective gloves to prevent injuries.

You shall provide the shaded areas shown in the drawings for ventilation and cooling inside the cabinet or cupboard to ensure correct operation of the appliance (Fig. 3).

The connection outlet of the appliance shall be inside the shaded area shown or it shall be out the installation area (Fig. 3).

Surfaces on the furnitures where the appliance is built-in shall withstand temperatures up to 120 °C.

A support that may handle the weight of the oven shall be put under it while placing the oven.

For safety reasons, direct contact of the appliance with electrical parts shall be prevented when the installation is complete.

Parts that provide insulation and protection shall be installed so that they cannot be removed by using any tool.

We recommended you to install the appliance in a wall cabinet to ensure a more efficient air circulation.

Rear compartment of the cabinet in the kitchen unit shall be removed to ensure a more efficient air circulation.

We recommended you to provide a minimum clearance of 70 mm from the rear of the kitchen unit where the appliance is installed.

We do not recommend installation of the appliance near a refrigerator or deep freezer. Otherwise, the performance of such appliances shall be affected adversely due to the dissipated heat.

To make your oven ready for operation, have the location it shall be placed in built with the electrical installation. Then, call the Authorized Service.

5 POWER CONNECTION

- The appliance shall be connected to the main electrical installation as per the current rules and legislation and by an authorized service only.
- Ensure that the power received from the mains meet the power specified in the nameplate placed on the bottom front of the appliance.
- If the current value of the switch in your house is less than 16A, have a qualified electrician install an 16A fuse switch.
- The appliance shall always be grounded. Have an authorized electrician set grounding equipment.
- Power cable of your oven is fitted with a grounded plug. This plug must be used with a grounded line.
- Place the appliance so that the outlet or double pole switch used for power connection may be reached easily.
- Do not place the power cord in contact with hot surfaces and do not pinch it to the product cover.
- The temperature of the power cord shall not reach a temperature that is 50 °C above the ambient temperature.
- Please contact the nearest Authorized Service when the power cord gets damaged. Have the authorized service replace the cord with a new one with the same dimensions and plastic insulation and that may withstand the electrical current required by the appliance.
- If the appliance shall be connected directly to the mains, a double pole switch suitable for carrying the desired load as per the current legislation and with a clearance of 3mm between its contact points shall be installed between the appliance and the mains. Grounding wire shall not be cut off by the double pole switch.
- We do not recommend usage of adapters, multi sockets or extension cords. If it is absolutely required, you may use adaptors or extension cords by complying with the applicable safety legislation. However, you shall never exceed the maximum current capacity and the maximum power specified for the adaptor.
- Test the heating elements for 3 minutes when the connection is complete.



Electrical safety of the appliance is guaranteed when it is correctly connected to a suitable source with proper grounding as per the applicable rules only. Our company shall not be held responsible for damages that may occur on people, animals or objects due to improper grounding of the appliance.

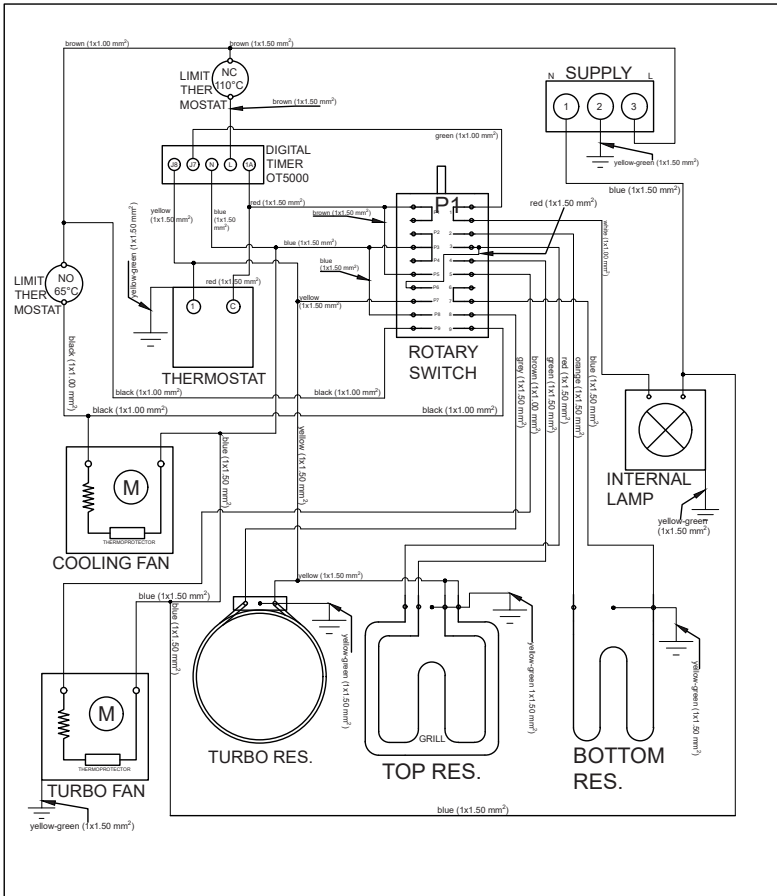
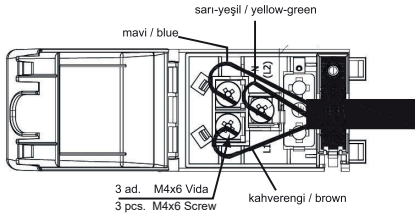


Fig. 7

THINGS TO DO FOR THE FIRST OPERATION OF THE APPLIANCE

- Set the temperature to maximum level.
- Set the function button to lower and upper grill position (or 3D position, if applicable).
- Operate the oven in empty condition for 30 minutes in this way.
- Open the windows to ventilate your room.
- At this time, a smell and smoke caused by the insulation materials and heating elements may occur for once. In such a case, wait until the smell and smoke wears off before putting any food inside the oven.
- Clean the inside of the oven using a soft cloth slightly dampened with soapy water.

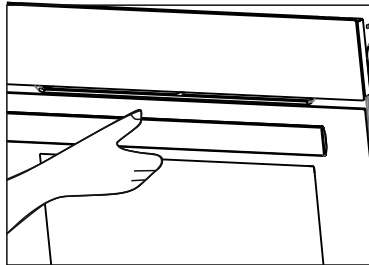


Fig. 8

Always grab the handle from its center to open the oven door.



CAUTION!

Wash the components such as tray or grill with alkaline (non-abrasive) cleaning agents before operating the oven for the first time.

5.1 Energy Efficiency of the Oven

- Ovens with high efficiency of power and with heat insulation shall be preferred.
- Opening the oven door frequently during cooking allows the cold air enter inside the oven each time, thus it causes loss of energy. Therefore, do not open the oven door more than required.
- Try to cook multiple dishes simultaneously in the oven. Take the meal cooked with a lower temperature out first, and use less energy without changing the oven temperature.
- Excess heat remaining after cooking a meal shall be used for the next meal, too. This shall save power.

- Use the pre-heating function of the oven for a short time (10 minutes at maximum).
- Frozen food shall be thawed before cooking in the oven.
- The oven would continue cooking with the current temperature using less energy when it is turned off a few minutes before the cooking time.

6 INTRODUCTION OF APPLIANCE

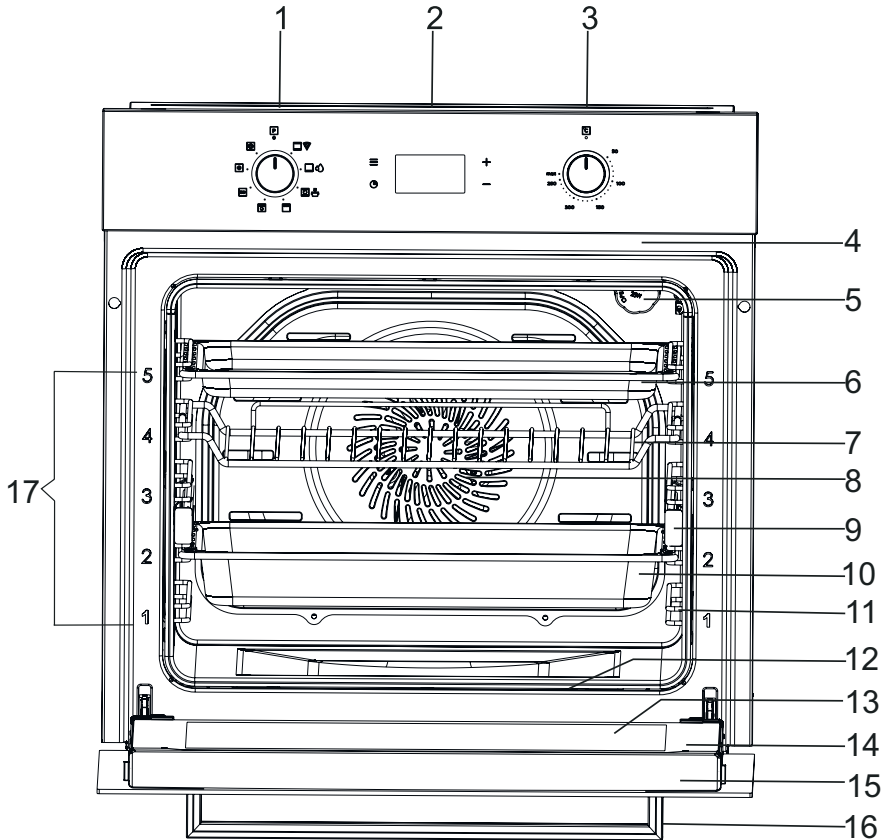


Fig. 9

- | | |
|----------------------------------|----------------------|
| 1- Function Selection Button | 10- Deep Tray |
| 2- Touchscreen Timer | 11- Wire Rack |
| 3- Oven Temperature Setting Knob | 12- Lower Resistance |
| 4- Upper Resistance | 13- Internal Glass |
| 5- Lamp | 14- Oven Door |
| 6- Shallow Tray | 15- Door Top Plastic |
| 7- Oven Grill | 16- Oven Handle |
| 8- Fan | 17- Rack Level |
| 9- Telescopic Rails | |

6.1 Accessories of the Oven

Clean the accessories of the oven before first operation. After cleaning and washing with a sponge, wipe them dry.

Remove any accessories you do not need from the cooking compartment.

Oven Grill



Fig. 10

Plate, for cake pans and ramekins For frying, frying pieces and frozen food.

Wire racks remain in horizontal position even when they are pulled out of the oven thanks to their special structure. There is risk of sliding the plate and spilling the food.

Shallow Tray

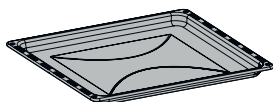


Fig. 11

For cakes and cookies made in the tray.

Do not use the shallow tray for cooking as it shall cause smell and oils may splash out of the tray and soil the oven.

Deep Tray

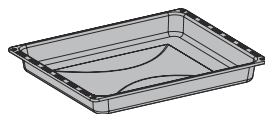


Fig. 12

Universal pan For cakes, soft cakes, frozen food and meat dishes with big pieces of meat.

It may be used as grease collecting plate when you grill directly on the wire grill.

Telescopic Rail



Fig. 13

For racks and trays.

Telescopic rails increase the oven rack level. When telescopic rail is used, there is no risk of slipping and spilling the food.

7 BEFORE FIRST USE

You shall make some settings first before using your new appliance.

Cleaning of the cooking compartment and the accessories

Clean the cooking compartment and the accessories first before cooking a meal for the first time.

Cleaning of the cooking compartment

Heat the cooking compartment while it is empty and closed to remove the smell of a new appliance.

Ensure that no packaging residues such as styrofoam are left inside the cooking compartment and remove adhesive tapes on or inside the appliance. Wipe the straight surfaces of the cooking compartment with a soft, damp cloth before heating. Ventilate the kitchen as long as the heating operation continues.

Clean the straight surfaces with detergent water and a dish cloth after cooling of the cooking compartment.

Cleaning of the accessories

Clean the accessories thoroughly with a soft brush or detergent water and a dish cloth.

8 SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE

8.1 Specifications of the Oven

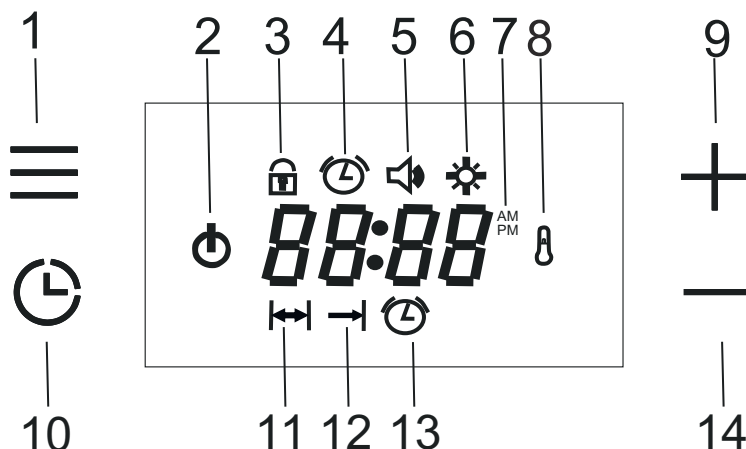


Fig. 14

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1- Menu Button | 8- Thermostat Icon |
| 2- Function Commutator | 9- Plus Button |
| 3- Child Lock | 10- Program Button |
| 4- Day Time | 11- Brewing Time |
| 5- Alarm Sound Volume | 12- Cooking End Time |
| 6- Screen Brightness Setting | 13- Alarm |
| 7- AM/PM Time Display | 14- Minus Button |

Menu Key Usage:


Each time pressed on this button, the child lock, time setting (if cooking time is not set), alarm sound volume setting and screen brightness setting modes are activated in order and the relevant symbol is displayed during the setting.

Program Button:

Each time pressed on this button, cooking end time (if cooking time is set) and alarm sound volume setting modes are activated in order and the relevant symbol is displayed during the setting.

Child Lock

This function serves to prevent unintended changes of the settings made by the user on the oven clock.

If the child lock is activated when a cooking program is not running and the oven is turned off, the keys will be locked and the oven will be deactivated. All buttons except menu button will be deactivated. The on the oven  clock will flash.

The oven will not be operated until the child lock is deactivated.


If the key lock is activated while there is an active cooking program, only the keys are locked. All buttons except menu button will be deactivated.

The lock symbol on the oven clock will illuminate. When the child lock is active, when the cooking process is completed and the function controller is set as closed, the child lock function will be activated and the oven cannot be operated again.

The oven clock shall be available for operation when the key lock is cancelled.


To activate the key lock, when you are not in any menu, respectively;

When "Menu" button is touched once ( Key Lock) icon flashes. 'OFF' text appears on the screen.

'+' by tapping this key, deactivate child lock. 'ON' appears on the screen, and the  icon remains fixed on the screen.

I want to deactivate the child lock

When the 'Menu' key is tapped, the  icon flashes on the screen. 'ON' text appears on the screen.

'-' by tapping this key, deactivate child lock. "OFF" appears on the screen and the  icon disappears from the screen.

Clock Setting;

When the product is connected to the supply source, the time of day icon pops up on the display and the OFF text flashes.

To use the oven, press the menu button once, then clock is set by using "+" / "-" buttons. After the time has been set, you can end the setting mode by tapping the Menu key or waiting 5 seconds and the time of day disappears from the display.

To set the day time being previously set for your oven, when you are not in any menu, respectively:

When you tap the "Menu" key twice,  symbol flashes.

press '+' / '-' keys to set the time of day.

After setting the time, end the setting mode by touching the "Menu" button or by waiting 5 seconds.




The day time cannot be set if any cooking setting is done.

Clock Setting Mode 24h/12h Option

The default setting is 24 hours. To switch to the 12-hour (AM/PM) mode, touch the "Plus (+) key for 5 seconds when you are not in any setting mode and there is time on the screen, a beep sound is heard when the mode changes. In 12-Hour Mode, The "AM" or "PM" icon is displayed on the screen. The same process is made to pass to the other mode.

Alarm Tone Setting

To change the alarm tone, when you are not in any menu, respectively:

When you tap the "Menu" key three times,  symbol flashes on the screen press ' + ' and ' - ' to select the desired volume.

After adjusting the volume, touch the Menu key or wait 5 seconds to end the setting mode.

The factory default setting is "b-03", which is the highest volume.




NOTICE!

The adjusted sound volume is displayed as "b-01, b-02 or b-03" and the related icon disappears at the end of setting mode.

Screen Brightness Setting:

To change the screen brightness, when you are not in any menu, respectively:

When you tap the "Menu" key four times,  symbol flashes on the screen. press ' + ' and ' - ' to select the desired brightness level.

After setting the brightness level, touch the Menu key or wait 5 seconds to end the setting mode.

The default setting is "d-03" and it is the brightest level.

3. TIMER FUNCTIONS

Auto-cooking means that in an oven where the cooking function is selected and the temperature is set, the timer will be set to end automatically.



If you want to operate the oven without a timer, you can set the function controller and the thermostat and start cooking.




When the oven is not in use, the function and thermostat switches must be in off position. If not, the cooking will continue for an indefinite time.

Semi-Automatic Cooking:

This method is used when it is desired that the cooking is started immediately, and the desired cooking time is entered.

The  icon flashes when the Program key is touched once

adjust the cooking time by tapping the ' + ' and ' - ' keys. After setting the cooking time, the  icon remains fixed on the display.



NOTICE!


In cooking programs set up in under an hour, the time appears on the screen in minutes and seconds.



Full Automatic Cooking

This method is used when the food is desired to be ready at a certain time in the future. Therefore, it is also called as the delayed cooking.

The  icon flashes when the Program key is touched once

press ' + ' and ' - ' to adjust the cooking time and exit the cooking mode.

When you tap the Program key twice,  symbol flashes.

tap ' + ' and ' - ' to adjust the cooking time you want.  the light on the (cooking time) and  (cooking end time) icons remains lit.

When the cooking start time is reached, the →| icon disappears on the display and the ↔| symbol remains on the display with the remaining cooking time.

When the cooking is completed;

The ↔| icon flashes in the display, End appears and the alarm signal starts to run for 7 minutes.

Press the Program key to cancel the Alarm. The End text disappears from the screen, and the time of day appears on the screen.



When the alarm sounds, End will not disappear when the alarm is silenced by touching any key other than the Program key. Only the alarm is silenced.

To Cancel the Automatic Cooking Time;

- Cancel the cooking program and reminder timer if installed by pressing the Program key for about 3 seconds. The End caption and ↔|(Cooking Time) icon appear on the display.
- Another option is;
- When the Program key is touched, ↔|(Cooking Time) icon flashes. touch ' - ' the set cooking time is reduced to 00: 00. The "End" caption and ↔|(Cooking Time) icon appears on the display.

Reminder Timer

You can use the oven clock as an alarm or reminder timer. To set the alarm, respectively:


- The ⌚ icon flashes when the Program key is touched 2 times (3 times if cooking time is set).
- Set the desired alarm time by tapping the '+' and '-' buttons. Once the alarm is set, the corresponding icon remains lit on the display and is displayed until the alarm time is reset. The maximum time that may be set is 23 hours and 59 minutes.

When the alarm time is completed

The ⌚ icon flashes on the display and the 7-minute alarm signal starts to sound.

Pressed to any button to cancel the alarm and then turns back to show the day time on the screen.


To cancel the set time;

- Press the Program key for approximately 3 seconds to cancel the reminder timer and, if installed, the cooking program, or touch the Program key until the  icon flashes. by tapping '-', the alarm time is set to "00:00" and the reminder timer is cancelled.




If the alarm time and cooking time are set same, then the shorter one is displayed.


COMMUTATOR INPUT FUNCTIONS**1 Function Commutator**

When the function commutator is turned to any ON position, the  icon appears on the display.

The  icon disappears when the function commutator is switched off.

2. Thermostat

If the oven temperature is lower than the set temperature, the  icon appears on the screen.

When the oven temperature reaches the set temperature, the  icon disappears from the screen.



Thermostat symbol indicates the current temperature of the oven. It cannot utilize cooking in the oven alone. However when a function is selected with function controller, the cooking process can be utilized.



When the cooking time is set, the function commutator and thermostat icon disappears from the screen after delayed cooking is set, until cooking starts, and after power outages that require clock setting.

9 THE USE OF THE DEVICE

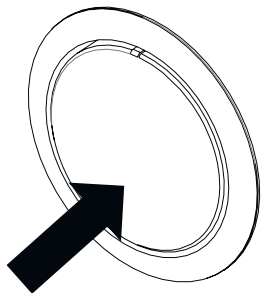


Fig. 15: Pop out off

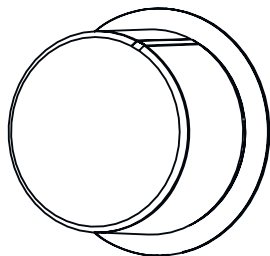


Fig. 16: Pop out on

The buttons of your oven are the type of pop-out buttons that pop out when pressed in.

- Press inward to pop out the button and then adjust (Fig. 16).
- When cooking is finished, turn the switch to the off (top) position and press it inwards (Fig. 15).

9.1 Temperature Setting of the Appliance

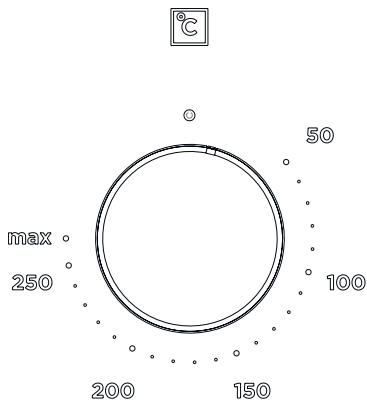


Fig. 17

Your appliance starts heating just a few seconds later when you set the temperature.

Turn off the appliance by bringing the function selection switch to zero position when your food is ready.

10 USING TELESCOPIC RAILS

Inserting Telescopic Rails

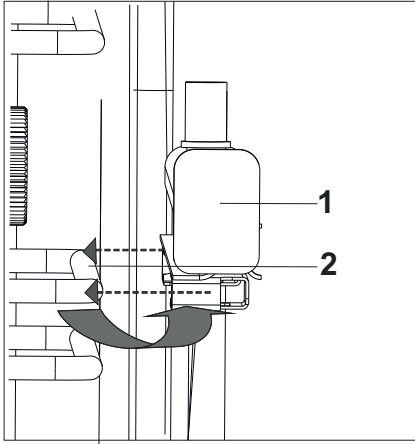


Fig. 18

Install the telescopic rail to the wire rack as shown (Fig. 18).

Removing Telescopic Rails

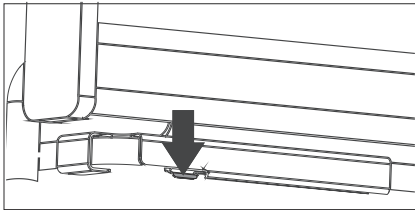


Fig. 19

To remove the telescopic rail from the wire rack, remove it by pressing on the tab specified with an arrow on the telescopic rail (Fig. 19).



Repeat this process for all telescopic rails on both sides of the oven.



When you remove Telescopic rails, hold it with one hand in order to prevent it falling in the oven and causing damage.



To remove the telescopic rails, wait for the oven to cool down.

Using Telescopic Rail

By using telescopic rails, you can use the trays and grills with ease.



Do not wash telescopic rails in the dishwasher.



Do not oil telescopic rails.



Prior to closing the oven door, ensure the telescopic rails are fully inserted in the device.



The high edges around the telescopic rail is a special design to prevent the cooker to slip.

Using the Wire Grill

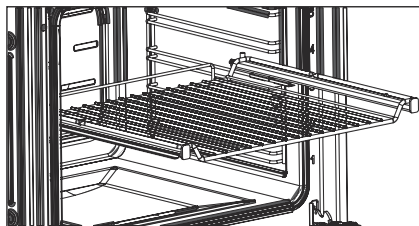


Fig. 20

Place the wire grill to the telescopic rails with their legs looking down (Fig. 20).

Using Cooker

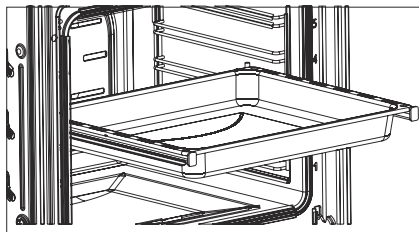


Fig. 21

Place the cooker on the telescopic rails (Fig. 21).

11 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

General Cleaning

- Always allow the appliance to cool after operating it. Ensure that no residues are left on the door at this time. The kitchen furniture around the appliance may be affected in the long term even if the door is left ajar.
- Failure to maintain the appliance regularly and to keep it clean may cause deterioration of the surface and reduce the service life of the appliance, and thus cause risks as a result of these.
- Unplug the appliance or switch off the power of the appliance by bringing the On/off button on the appliance to off position before any cleaning operation.
- Wait for the appliance to cool down before starting cleaning.
- Ensure that the cleaning agents you use when cleaning your product does not have particles that can scratch enamelled or painted surfaces.
- When cleaning the control panel and the knobs, avoid using liquid cleaners with abrasive particles and wire wool to prevent erasing of the symbols.
- Do not clean the oven with materials such as bleachers, nitric acid or hydrochloric acid.
- Do not clean your oven using steam cleaners.
- Do not try to remove the buttons from the control panel as these are not removable in some models.
- Do not use cleaning agents that contain abrasives (wire wool, cleaning powder, oven sprays, abrasive hard sponges), acids (bleachers) or chlorine.
- You can obtain Silverline's oven cleaner from our authorised services and use it to remove spilled, dried waste oil stains and for perfect cleaning. Spray the oven cleaning spray on stained surface, close the lid and wait for 10 minutes.
- Do not leave abrasive and acidic stains (lemon juice, vinegar etc.) on enamelled, painted and stainless steel surfaces.

Steam Cleaning

- Before using the steam cleaning function, remove all accessories from the oven;
- Put 100 ml of water to the base of your oven and another 400 ml of water inside the shallow tray placed on the 2nd level (we recommend you to use soft water) and close the door of the oven.
- Bring the function selection switch to bottom heater position.
- Set the oven temperature to 70 °C, and operate the oven for 30 minutes.
- To end steam cleaning process, switch the button to Off.

- Clean the interior surface of the oven with a soft and damp cloth when the oven reaches a temperature that shall not burn your hands, i.e. before it is completely cooled down.
- After cleaning, keep the door ajar at 15° to completely dry the enamel interiors.

**DANGER!**

Ensure that the appliance cooled down prior to coming to contact with it.

Risk of burns.

- **Cleaning of the Interior of the Oven**
- Be sure to clean your oven after each operation.
- The best time to clean the enamelled surface inside the oven is when the oven is warm.
- Remove the trays and the grill. Clean the interior by wiping with a cloth dampened with warm, soapy water. Then, wipe once more with a damp cloth and dry.
- Do not use abrasive materials such as sandpaper, steel wool or bleachers. Otherwise, the enamelled part of the oven may get damaged.
- Clean the oven thoroughly using a proper oven cleaning agent in regular intervals.
- You may use cleaning agents used for stainless steel or some vinegar in case of harsh stains.

- The stains left by such fluids may harm the brightness of the oven, but does not affect its performance in any way.
- Do not use the appliance for storage purposes by putting food such as bread, cakes, cookies, etc. inside the oven.
- **Cleaning the side walls of the oven**

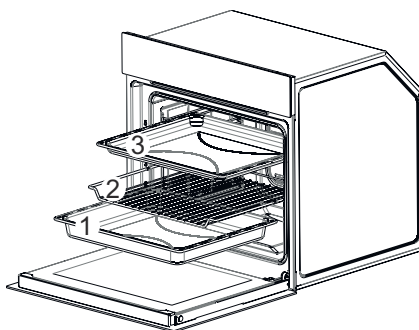


Fig. 22

- Remove the trays and the grill respectively (1-2-3 / Fig. 22).

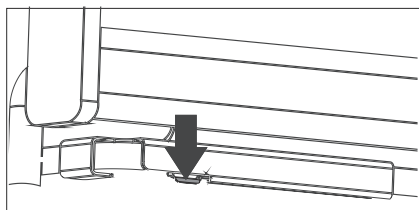
Removing Telescopic Rails

Fig. 23

To remove the telescopic rail from the wire rack, remove it by pressing on the tab specified with an arrow on the telescopic rail (Fig. 23).



Repeat this process for all telescopic rails on both sides of the oven.



When you remove Telescopic rails, hold it with one hand in order to prevent it falling in the oven and causing damage.



To remove the telescopic rails, wait for the oven to cool down.

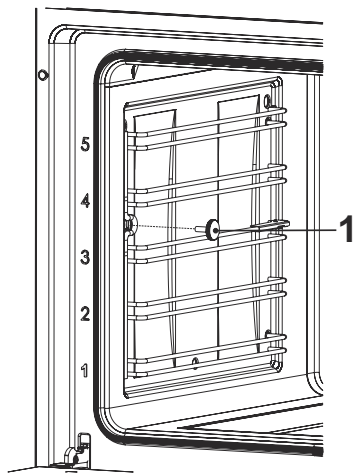


Fig. 24

Remove the serrated screw inside the oven by rotating it counter-clockwise to clean the wire rack inside the oven (Fig. 24).

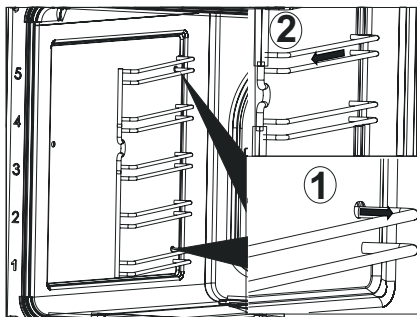


Fig. 25

Pull the wire rack towards the inside of the oven and remove the legs of the wire rack from their seats. Remove the wire rack from the oven after releasing the wire rack from its legs (Fig. 25).

Removal of the Oven Door

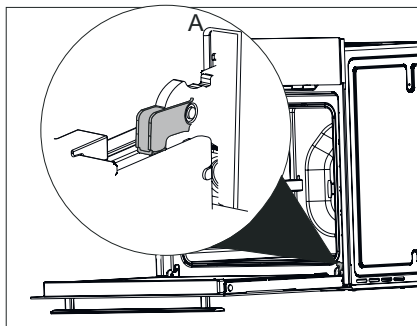


Fig. 26

Open the door completely by pulling the oven door toward you (Fig. 26).

Then, bring the hinge lock to the widest angle as shown in (Fig. 26/A). Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

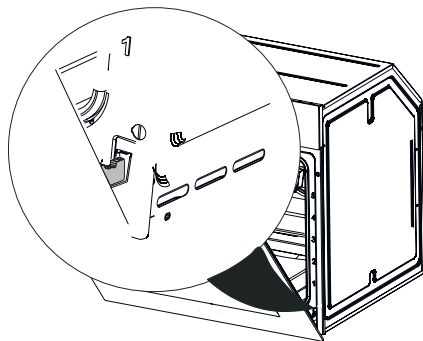


Fig. 27

Close the oven door so that it contacts the hinge lock as shown in (Fig. 29).

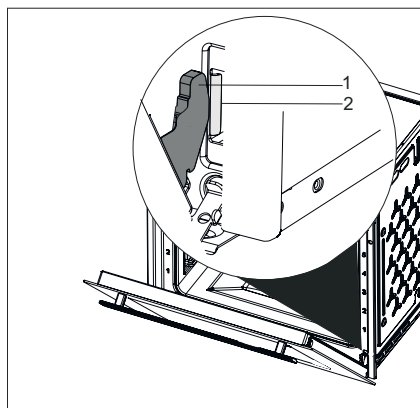


Fig. 28

- 1 Hinge
- 2 Hinge Housing

Remove the hinges from the hinge housing by holding the door with both hands to remove the oven door (Fig. 28).



Reverse the removal procedure for installation procedure of the door. Remember to close the clips on the hinge housing while installing the door.

Cleaning of the Oven Glass

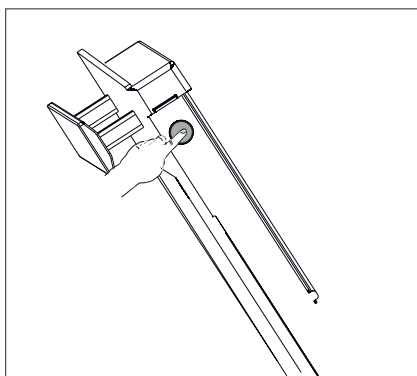


Fig. 29

Open the door of the appliance slightly.

Push on the left and right-hand sides of the door top plastic (Fig. 29).

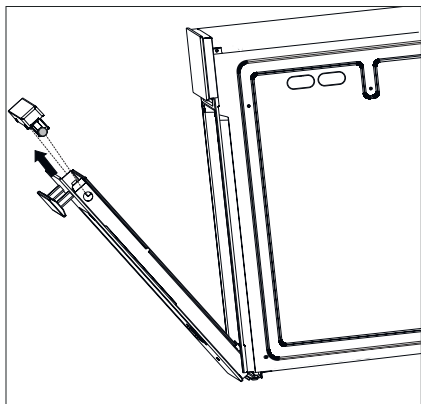


Fig. 30

Remove the door top plastic (Fig. 30).

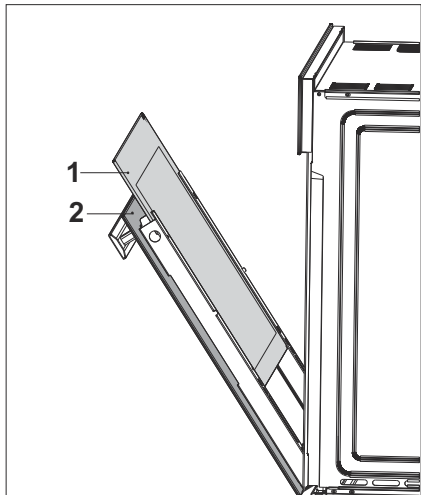


Fig. 31

- 1- Internal Glass of the Oven
- 2- Teeth Glass of the Oven

- Remove the internal glass of the appliance to clean it (Fig. 31).
- Wipe the glass cover with soft sponges and clothes cleaning and drying.
- Do not use harsh abrasive cleaning agents and sharp metal scrapers to clean the oven glass. Cleaning in such a way may scratch the surface of the glass and may cause the glass to break.
- Do not lean over and apply weight on the oven door.



CAUTION!

As the door loses weight when the glasses are removed, it may close abruptly and cause injuries.



Reverse the same procedure to install the oven glass.

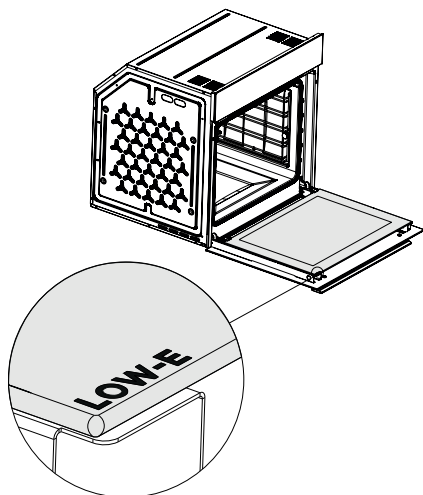


Fig. 32



When the door of your oven is in horizontal position, the LOW-E inscription on the interior glass of your oven door shall be as shown in (Fig. 32)

Oven Door Gasket

- Condensation may occur inside the front door and on the door gasket when the oven is operated for a long period. Remove the possible condensation using a dry cloth or sponge.
- Inspect the condition of this gasket in regular intervals. Clean without using abrasive cleaning agents when required.
- Door may not be closed properly when dirt is collected on the door gasket after some time.
- Please contact the nearest Silverline Authorized Service when the gasket gets damaged. Do not use the oven until it is repaired.

12 REPLACEMENT OF THE LAMP

Bulb Power (W)	15
Lampholder / Socket	E 14
Bulb Voltage (V)	220 240
Size (mm)	42x65
Energy Class	G



WARNING!

Disconnect the electrical supply of the hood. Leave the lamps to cool down first because they could burn your hands when they are hot.



It indicates the maximum power consumption of the lamp. A lamp with same power rating should be used when replacing the lamp.



To find out the power rating used in the product, see the declaration label in the product.

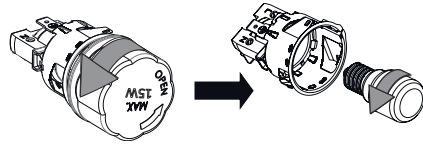


Fig. 33

Remove lamp cover Remove the faulty bulb and replace with a new one with the same rating. Fig. 33

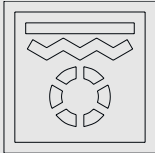
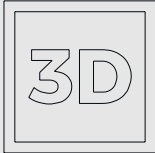
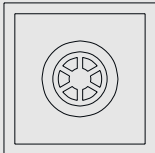
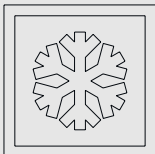


Contact the dealer or customer service when any lamp of the appliance fails.

13 MAIN FUNCTION DESCRIPTION

The main function descriptions are below.

Function	Explanation of function
	<p>No program is selected in your appliance.</p>
 	<p>Upper and lower heaters are on. Food is heated from the bottom and top simultaneously. This is suitable for cakes, patties or cakes and stews cooked in pans. Cook using a single tray.</p>
 	<p>Only the lower heater is on. This is applicable for instance to bake pizza or food that requires to be browned on the lower section.</p>
 	<p>Lower and upper heaters and the fan (on the rear wall) are on. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Use a single tray for cooking.</p>
<p>*</p> 	<p>Larger grill on the oven roof is on. This is suitable for grilling more meat. Place the large or medium sized portions on the correct rack position under the grill heater to grill. Set the temperature to maximum level. Turn the food upside down halfway through the cooking process.</p>

<p>*</p> 	<p>Hot air heated with the bigger grill is distributed rapidly inside the oven thanks to the fan. This is suitable for grilling more meat. Place the large or medium sized portions on the correct rack position under the grill heater to grill. Set the temperature to maximum level. Turn the food upside down halfway through the cooking process.</p>
	<p>Upper heating, lower heating and fan heating are open. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Use a single tray for cooking. With this function, you can also preheat quickly.</p>
	<p>For cooking and frying at one or more levels. The fan distributes the heat of the round heater on the rear panel evenly in the cooking zone. Cook using a single tray.</p>
	<p>The oven is not heated, only the fan works. Grained frozen food dissolves slowly at room temperature, cooked food dissolves.</p>



* Shall be used at Max. 200°C

14 COOKING CHART

- Place your food in the oven.
- Select the operation mode and the temperature.

The oven is heated up to the pre-set temperature and preserves this temperature until the end of selected cooking time.

Turning off the oven before the expected time

- Turn the oven off with the function and/or temperature buttons.

Cooking Times Chart



Values specified are determined under laboratory conditions. Your values may differ from these values.
















1st rack of the oven is the bottom rack.



CAUTION!

Do not place an aluminium foil on the bottom of the oven while cooking. This may cause fire and damage to your appliance and furniture.

Food	Operating Function	Tray to be Used	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking time (min.)approx.
Cake in tray		Single level	3	175	25...30
Cake in pan		Single level	2	180	40...50

Cake in sheet		Single level	3	175	25...30
Sponge cake		Single level	3	200	5...10
Cookie		Single level	3	175	25...30
Filo pastry		Single level	2	200	30...40
Buns		Single level	2	200	25...35
Leaven dough		Single level	2	200	35...45
Lasagne		Single level	2	200	30...40
Pizza		Single level	2	200...220	15...20
Beaf (full) / Roast		Single level	3	25 minutes 250, then 180...190	100,120
Leg of lamb (stew)		Single level	3	25 minutes 250after 190	70...90
Roasted chicken		Single level	2	15 minutes 250, then 180...190	55...65
Turkey (5.5 kg)		Single level	1	25 minutes 250, then 180...190	150...210
Fish		Single level	3	200	20...30

Pre-heating is recommended for all kinds of food.



For cooking operations which require pre-heating, perform the pre-heating until the oven reaches the desired temperature at the start of the cooking.

Hints for cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature about 10 °C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or decrease the temperature about 10 °C.
- If the top of the cake is burnt, place it on a lower rack, decrease the temperature and increase the cooking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature about 10 °C and decrease the cooking time. Dampen the sheets of dough with a sauce made of milk, butter, egg and yoghurt.
- If the cooking time of your pastry is too long, ensure that the thickness of the pastry does not exceed the tray.
- If the top of the pastry is cooked, but the bottom is not cooked, ensure that the amount of the sauce you use for the pastry is less on the bottom side of the pastry. Try to spread a frying sauce evenly between the sheets of dough and on the pastry.

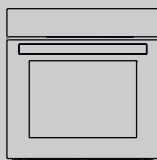


Cook your pastry with the position and temperature specified in the cooking chart. If the bottom part is fried less again, place it at a lower rack on the next time.

Hints for vegetable dishes

- If the vegetable dish loses its juice and gets dry, cook inside a closed pot instead of the tray. Closed pots contain the juice of the dish.
- If the vegetable dish is undercooked, boil the vegetables or prepare them as preserved food first, and then put them inside the oven.

MANUAL DO UTILIZADOR DO FOGÃO
PT



SILVERLINE

MODELOS
OVE-64 W - OVE-64 G
OVE-64 IB

1, pt_PT

Índice

1	INTRODUÇÃO	4
2	INFORMAÇÃO IMPORTANTE RELATIVAMENTE À SEGURANÇA	5
3	ESPECIFICAÇÕES DO FORNO	10
4	INSTALAÇÃO DO APARELHO	12
5	LIGAÇÃO ELÉTRICA	17
	5.1 Eficiência energética do forno.....	19
6	APRESENTAÇÃO DO APARELHO	21
	6.1 Acessórios do forno.....	22
7	ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	23
8	ESPECIFICAÇÕES E FUNCIONAMENTO DO APARELHO	24
	8.1 Especificações do forno.....	24
9	USO DO ELETRODOMÉSTICO	31
	9.1 Definição de temperatura do eletrodoméstico.....	31
10	UTILIZANDO AS CALHAS TELESCÓPICAS	32
11	LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO	35
12	SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA	41
13	DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO PRINCIPAL	42
14	TABELA DE COZEDURA	45

1 INTRODUÇÃO

CARO CLIENTE

Obrigado por comprar o nosso produto.

Este produto foi fabricado em instalações modernas, respeitando o meio ambiente sem prejudicar a natureza.

Deve ler cuidadosamente todas as instruções e advertências incluídas neste manual do utilizador. Este manual inclui informação importante para uma instalação segura. Utilização e manutenção do seu produto e as advertências necessárias para tirar o melhor benefício do seu aparelho. Mantenha este manual à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário. O fabricante não poderá ser responsabilizado por danos a pessoas, ambiente ou outros materiais que possam ocorrer devido a erros de tradução ou impressão deste manual, ou utilização imprópria do electrodoméstico.

2 INFORMAÇÃO IMPORTANTE RELATIVAMENTE À SEGURANÇA

- Tensão de funcionamento do seu forno é de 220 a 240 Volts.
- Ligar o seu forno a um fusível com uma classificação de 16A. Se o valor da corrente do fusível na sua casa for inferior a 16A, é necessário a instalação de um fusível de 16A por um electricista qualificado.
- Utilizar sempre o seu forno com uma tomada com ligação a terra. Pedir a um electricista autorizado o equipamento de ligação à terra. A nossa empresa não pode ser responsabilizada por danos que possam ocorrer em resultado do uso do produto com uma tomada sem ligação a terra.
- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais. A não observância destas instruções pode anular qualquer garantia e a nossa empresa não deve ser responsabilizada por qualquer dano que possa ocorrer.
- Se as ligações elétricas no interior do aparelho forem retiradas para fora para poderem estar acessíveis, deve cortar a alimentação do aparelho contra um choque eléctrico e deve contactar a assistência autorizada.
- Evitar o contacto com os elementos de aquecimento dentro do forno dado os mesmos sobreaquecerem durante o funcionamento. Deve ser tido cuidado dado a superfície do forno ficar quente durante a função grelhar.
- Os objetos inflamáveis que são mantidos no compartimento de cozedura podem incendiar-se. Não manter objetos inflamáveis no compartimento de cozedura.
- Usar luvas de forno quando estiver a retirar alimentos quentes ou utensílios como tabuleiros, etc. do forno ou do grelhador. Os componentes do forno, os utensílios (tabuleiro, etc.) usados irão ficar quentes durante o funcionamento.
- O aparelho e os respetivos acessórios ficam quentes durante o funcionamento. Evitar tocar nas partes aquecidas.
- Não abrir a porta do aparelho se estiver a sair fumo do mesmo. Desligar o aparelho ou desligar o disjuntor.
- O papel de cozinha pode entrar em contacto com os elementos de aquecimento e incendiar-se. Não colocar aleatoriamente o papel de cozinha durante o pré-aquecimento no acessório. Colocar sempre um recipiente ou uma forma de bolo sobre o papel de cozinha. Colocar o papel apenas na zona em que é necessário. O papel de cozinha não deve estar sobre o acessório.

**CUIDADO!**

O aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos, pessoas com capacidades físicas, perceptivas ou mentais limitadas ou pessoas com falta de experiência e conhecimento só se forem supervisionadas por um adulto ou receberem instruções sobre o funcionamento do aparelho e entenderem os riscos que podem ser encontrados.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

- A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- O dispositivo pode aquecer durante o funcionamento. Deve ter cuidado quando tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno. Manter afastado de crianças.
- Não usar agentes de limpeza abrasivos agressivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno dado isso poder resultar na quebra do vidro ou em riscos na superfície.
- O forno deve ser instalado afastado de ambientes inflamáveis.
- Usar apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno (opcional).
- Não usar equipamento de limpeza a vapor para limpar o forno.

**CUIDADO!**

Desligar o aparelho da tomada elétrica ou cortar a alimentação para evitar uma eletrocussão antes de substituir a lâmpada.

- No caso do cabo de alimentação estar danificado, deve ser substituído por um cabo específico ou um cabo que seja aprovado pelo fabricante ou pela assistência autorizada.
- Para impedir danos que possam ser provocados pela colocação incorreta do corta-circuitos térmico, este dispositivo não deve ser ligado a dispositivos de circuitos externos como temporizadores ou circuitos sempre ligados ou sempre desligados.
- As partes acessíveis podem estar quentes. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas durante a utilização do grelhador.
- As manchas de salpicos dos alimentos devem ser removidas antes da limpeza.

ADVERTÊNCIAS ANTES E DURANTE A INSTALAÇÃO

- O aparelho deve ser sempre instalado por um Serviço Autorizado.
- O seu aparelho está equipado com um sistema de circulação de ar de elevado desempenho para uma melhor cozedura e limpeza. Deve seguir as instruções sobre a instalação para assegurar isto.
- Usar o seu aparelho depois de ser instalado de modo que o mesmo deve operar com segurança.

- O aparelho deve ser colocado neste compartimento de instalação de modo a que a traseira fique voltada para a parede.
- Assegurar que remove todo o material de embalagem antes de começar a utilizar o aparelho.
- Utilizar o seu aparelho de acordo com o uso a que é destinado explicado apenas no manual de funcionamento.
- Este aparelho foi concebido apenas para cozinhar em cozinhas domésticas. Não está concebido para funcionamento industrial ou laboratorial.
- Não usar nem deixar o aparelho no exterior.
- Não usar o aparelho perto de recursos hídricos, num solo molhado ou nas proximidades de uma piscina.
- Este aparelho não está destinado a ser operado com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto.
- Este aparelho não é adequado para ser operado por crianças, pessoas com deficiências mentais ou pessoas inexperientes sem um adulto competente que deve assumir a responsabilidade.
- Não operar o aparelho até ser reparado por uma serviço autorizado se a porta ou os vedantes na porta do aparelho estiverem danificados.
- Não suspender o cabo de alimentação no rebordo da mesa ou da bancada.

ADVERTÊNCIAS SOBRE O FUNCIONAMENTO

- Assegurar que remove todo o material de embalagem antes de utilizar o seu produto.
- Este aparelho não deve ser usado para uma finalidade diferente além de cozinhar. É perigoso e não adequado usar o mesmo para qualquer outro fim (exemplo: para aquecer o espaço em que se encontra). A nossa empresa não pode ser responsabilizada por danos que possam ocorrer em pessoas, em animais ou objetos devido a utilizações não adequadas, incorretas ou inviáveis do produto.
- Ao operar o forno pela primeira vez, um cheiro causado pelos materiais de isolamento e elementos de aquecimento pode ocorrer pela primeira vez. Neste caso, operar o forno sem colocar nenhum alimento dentro do mesmo por 30 minutos na temperatura máxima com a função de aquecedor superior e inferior (e 3D, se aplicável) ativada.
- Os recipientes de plástico não compatíveis com o forno podem derreter e danificar o forno ou podem iniciar um incêndio em altas temperaturas.
- Nunca cozinhar ou fritar na base do forno.
- Prestar atenção que as bebidas alcoólicas usadas para cozinhar nalguns pratos podem evaporar em altas temperaturas e incendiar-se em superfícies quentes.

- O enlatamento ou o aquecimento pode provocar altas pressões em recipientes fechados, os recipientes podem explodir em resultado desta pressão. Não enlatar alimentos em recipientes fechados ou não aquecer recipientes fechados.
- Não cobrir o fundo do forno com película de alumínio.
- Desligar o aparelho quando o estiver a deslocar, limpar ou a fazer a manutenção do forno.
- Nunca tentar desligar a ficha puxando pelo cabo.
- Nunca tocar o aparelho com as mãos molhadas ou com os pés molhados ou húmidos.
- Não permitir que as crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- Em caso de negligência, a porta do forno pode magoar as mãos se for removida da dobradiça.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do forno, deve desligar o mesmo e retirar a ficha da tomada.
- Quando o forno não for utilizado, assegurar que todas as funções estão na posição “DESLIGAR”.
- Usar sempre luvas de forno quando retirar o tabuleiro do forno.
- Manter o forno sempre limpo para sua segurança e para garantir a limpeza do forno. Os resíduos de óleo deixados no interior do forno após o funcionamento podem danificar a superfície do mesmo com o passar do tempo.
- Qualquer reparação ou manutenção deve apenas ser realizada por um serviço autorizado e devem apenas ser usadas as peças de substituição originais.
- Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças do aparelho se sentem nela. Isto pode fazer o aparelho tombar ou danificar a porta do aparelho.
- A nossa empresa não deve ser considerada responsável por quaisquer danos provocados por um funcionamento perigoso ou inadequado do forno.
- Podem ocorrer danos no seu forno se não seguir qualquer das advertências acima referidas.

**CUIDADO!**

Não utilizar a pega do forno na porta frontal para transportar o forno ou para o retirar da embalagem.

Este produto para de cozinhar no caso de interrupção de energia. Dependendo do modelo do produto, pode continuar a cozinhar ou pode precisar de reajustar o tempo de cozedura.

Para evitar a condensação de vapor na frente do relógio ao abrir a porta quando a cozedura terminar, deve abrir a porta do forno pelo menos 3 minutos após o fim da cozedura.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Os componentes deste aparelho que possam entrar em contacto com os alimentos cumprem com os requisitos da Diretiva nº 89/109 da CEE.

CE Com a marcação, declaramos que é da responsabilidade garantir a conformidade deste aparelho com as diretivas europeias e o cumprimento dos requisitos legais em termos de segurança, saúde e ambiente.

Assegurar que o forno está em boas condições e não está danificado quando o retirar da embalagem. Não utilizar este aparelho em caso de dúvida: Contactar a assistência autorizada.

Colocar os materiais da embalagem, como embalagens de nylon, espuma de poliestireno e pregos fora do alcance das crianças, pois podem representar um perigo para as mesmas.

- Guardar a embalagem original do aparelho.
- Usar a embalagem original para transportar o aparelho, seguir os sinais de manuseamento na embalagem.
Se a embalagem original estiver em falta:
- Evitar impactos na superfície exterior do aparelho.
- Não colocar cargas pesadas sobre o aparelho.
- Durante o transporte, colocar o seu aparelho na posição paralela ao chão, com o lado de cima voltado para cima).

Embalagem

Todos os materiais da embalagem são recicláveis. Eliminar os resíduos do material da embalagem em recipientes para reciclagem para ajudar a proteger o ambiente.




Eliminar os aparelhos usados

Os aparelhos muito velhos ou fora de funcionamento não devem ser eliminados diretamente no lixo. Os dispositivos elétricos e eletrônicos antigos podem conter componentes que podem ser reaproveitados e utilizados.

De outro modo, os aparelhos que incluem componentes que operam o aparelho e os que são enviados para o aterro sanitário podem incluir materiais que podem ser prejudiciais para o ambiente.

Portanto, deve colocar o seu aparelho em determinados centros de recolha após consultar o fabricante para garantir que as partes elétricas e eletrônicas são reaproveitadas.

É recomendado guardar este manual dado que o mesmo fornece informação relativamente ao funcionamento do aparelho, se o aparelho for transferido para outro utilizador. Tem de evitar os resultados potencialmente negativos contra a saúde humana e o ambiente antes de o colocar na sucata e antes de eliminar o aparelho. Caso contrário, o aparelho será um resíduo não adequado.

 Este símbolo no produto tem a finalidade de o aparelho ser considerado como lixo doméstico e avisa para a entrega em centros de recolha de lixo elétrico e eletrónico. A eliminação do aparelho deve ser realizado de acordo com as regulamentações ambientais locais. Pode obter informações detalhadas sobre a eliminação, reaproveitamento e reciclagem do aparelho junto das autoridades.

3 ESPECIFICAÇÕES DO FORNO

Estes eletrodomésticos foram concebidos para operar com uma tensão de alimentação monofásica de 220-240V a 50-60Hz.

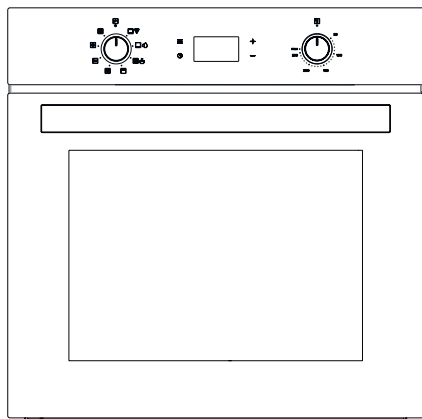
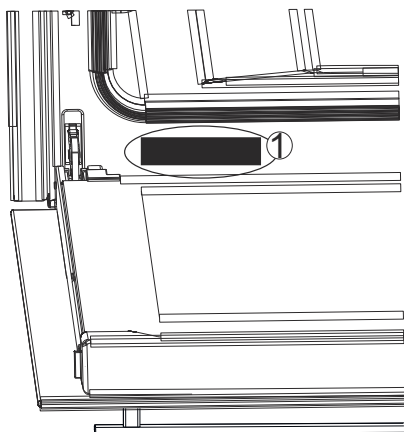


Fig. 1

	OVE-64 W - OVE-64 G - OVE-64 IB
Função	8
Lâmpada do forno (*)	15 W
Dimensões do produto (largura)	595 mm
Dimensões do produto (profundidade)	547 mm
Dimensões do produto (altura)	595 mm
Dimensões do gabinete de instalação do produto (largura)	560 mm
Dimensões do gabinete de instalação do produto (profundidade)	550 mm
Dimensões do gabinete de instalação do produto (altura)	600 mm
Capacidade	72 l
Voltagem	220 - 240 V
Consumo máximo de energia	2650 W



A placa de identificação do forno, que indica as especificações técnicas do mesmo, pode ser acessada mesmo depois da instalação na cozinha. Você pode ver esta placa de identificação quando abrir a porta do forno. Use as informações fornecidas nesta placa de identificação para especificar o modelo do seu forno ao pedir uma peça de reposição (Fig. 2/1)

Fig. 2

4 INSTALAÇÃO DO APARELHO

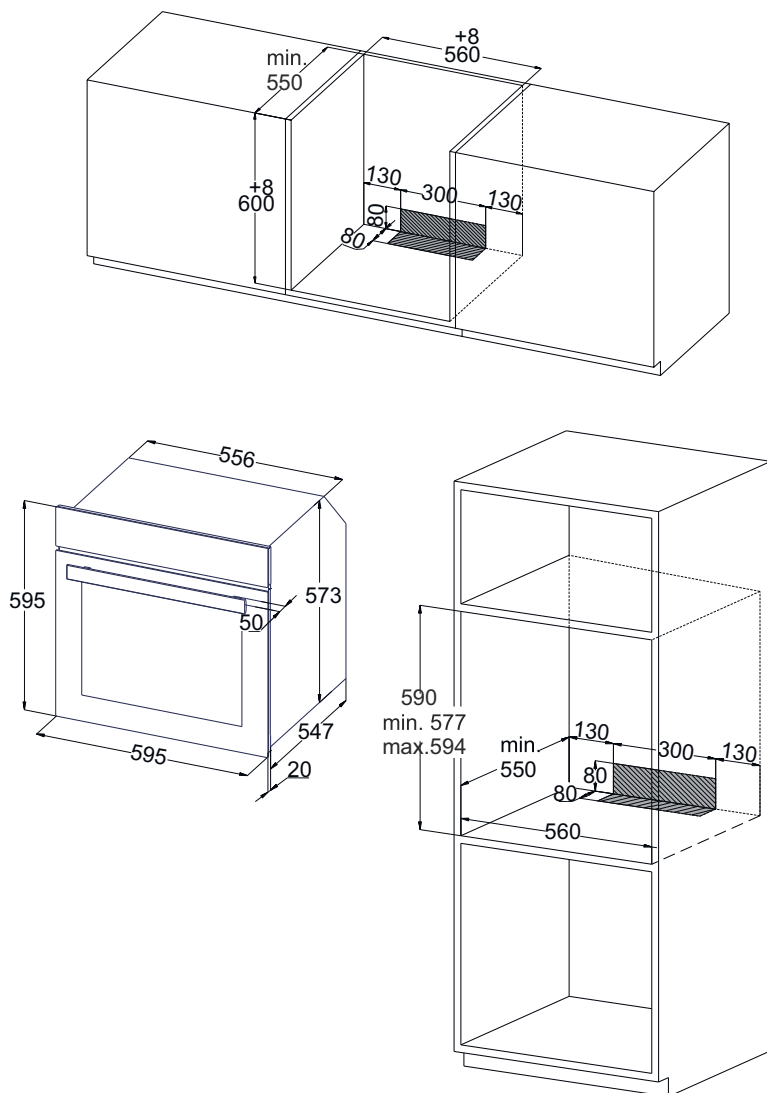


Fig. 3

Instalação de canto

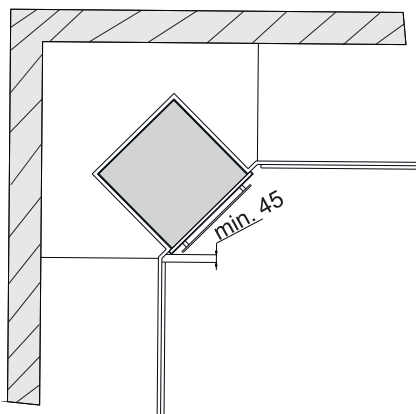


Fig. 4

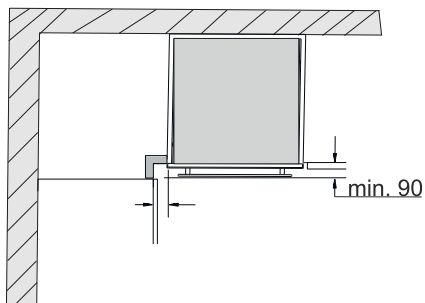


Fig. 5



As ilustrações usadas no manual do utilizador são para fins representativos.



As informações dimensionais fornecidas nos desenhos são fornecidas em mm.

Deve prestar atenção à dimensão Fig. 4 durante a instalação do canto para permitir a abertura da porta do aparelho. Fig. 5 A dimensão depende da espessura da face frontal do móvel colocado por baixo da pega.

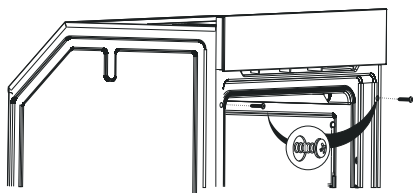


Fig. 6

- O facto de o forno ficar mais leve com a retirada da porta e dos acessórios facilita a colocação do mesmo no interior do compartimento do mesmo.
- Colocar o aparelho centrando-o dentro do compartimento do aparelho de encastrar.
- Aparafusar bem o aparelho.
- A folga entre a bancada e o aparelho não deve ser fechada com peitoris ou molduras adicionais.



Instalar o parafuso sem fazer um orifício adequado para o diâmetro do parafuso no móvel pode provocar danos no seu móvel.

- Deve ser tido cuidado para não danificar os orifícios de instalação ao aplicar muita pressão nos parafusos durante a instalação.
- O aparelho pode ser instalado num compartimento alto ou por baixo da bancada, conforme desejado.
- Recomendamos que seja deixado um espaço livre mínimo de 70 mm da parte traseira do armário de cozinha onde o forno for instalado

- As peças que fornecem isolamento e proteção devem ser instaladas de forma que não possam ser removidas com o uso de qualquer ferramenta.
- Quando for instalado um fogão encastrado na bancada por cima do forno, os cabos de alimentação do forno e do fogão devem ser separados para fins de segurança e para facilitar a retirada do forno deste fogão quando for necessário.

O aparelho deve ser sempre instalado por um Serviço Autorizado. A nossa empresa não pode ser responsabilizada por danos que possam ocorrer em pessoas, em algo que o rodeie ou outros materiais devido a uma instalação incorreta do aparelho.

Inspecionar o aparelho após abrir a embalagem. Não realizar a ligação do aparelho no caso de existir algum dano no transporte.

Retirar e remover todos os materiais de embalagem e as frotas adesivas do compartimento de cozedura e a porta antes de operar com o aparelho.

Deve ler cuidadosamente as páginas da instalação em relação à instalação dos acessórios.

As dimensões da instalação a ser usada para todos os tipos de instalação do aparelho são indicadas em Fig. 3, Fig. 4, Fig. 5.

Não instalar o aparelho por trás de uma tampa decorativa ou de um móvel. Isto irá colocar um risco devido a sobreaquecimento.

As operações de corte no móvel devem ser realizadas antes da instalação do aparelho. Remover todas as rebarbas. As mesmas podem ter um efeito adverso no funcionamento das unidades elétricas.

Usar luvas de proteção para evitar lesões.

Deve providenciar as zonas sombreadas mostradas nos desenhos para ventilação e para arrefecimento interior do compartimento ou do armário para assegurar o funcionamento correto do aparelho (Fig. 3).

A tomada de ligação do aparelho deve estar dentro da zona sombreada mostrada ou deve estar fora da zona de instalação (Fig. 3).

As superfícies nos móveis onde o aparelho é encastrado devem suportar temperaturas até 120 °C.

Deve ser colocado um apoio que suporte o peso do forno por baixo do mesmo enquanto estiver a colocar o forno.

Por razões de segurança, o contacto direto do aparelho com as partes elétricas deve ser evitado quando a instalação estiver concluída.

As peças que fornecem isolamento e proteção devem ser instaladas de forma que não possam ser removidas com o uso de qualquer ferramenta.

Recomendamos a instalação do aparelho num compartimento de parede para assegurar uma circulação de ar mais eficiente.

A parte traseira do compartimento no móvel de cozinha deve ser removida para assegurar uma circulação de ar mais eficiente.

Recomendamos que seja deixado um espaço livre mínimo de 70 mm da parte traseira do armário de cozinha onde o aparelho for instalado.

Não recomendamos a instalação do aparelho junto a um frigorífico ou a um congelador. Caso contrário, o desempenho de tais aparelhos será afetado de forma adversa devido ao calor dissipado.

Para que o seu forno fique pronto para funcionar, o local onde vai ser colocado deve ter a instalação elétrica. Seguidamente, chamar o serviço autorizado.

5 LIGAÇÃO ELÉTRICA

- O eletrodoméstico deve ser conectado à instalação elétrica principal de acordo com as regras e legislação atuais e apenas por um serviço autorizado.
- Verifique se a energia recebida da rede elétrica atende à energia especificada na placa de identificação colocada na parte inferior frontal do aparelho.
- Se o valor atual do interruptor em sua casa for menor que 16A, solicite a um eletricista qualificado que instale um interruptor de fusível 16A.
- O eletrodoméstico deve estar sempre ligado à terra. Mandar um eletricista autorizado instalar equipamento devidamente ligado à terra.
- O cabo de alimentação do seu forno está equipado com uma ficha conectada à terra. Esta ficha deve ser usada com uma linha conectada à terra.
- Coloque o eletrodoméstico de forma que a tomada ou o interruptor de dois pólos usados para a conexão de energia possam ser alcançados facilmente.
- Não coloque o cabo de alimentação em contato com superfícies quentes e não o prenda na tampa do produto.
- A temperatura do cabo de alimentação não deve atingir uma temperatura de 50 °C acima da temperatura ambiente.
- Entre em contato com o serviço autorizado mais próximo quando o cabo de alimentação for danificado. Faça com que o serviço autorizado substitua o cabo por um novo com as mesmas dimensões e isolamento plástico e que possa suportar a corrente elétrica exigida pelo aparelho.
- Se o eletrodoméstico deve ser conectado diretamente à rede elétrica, um interruptor de dois pólos, adequado para transportar a carga desejada conforme a legislação vigente, e com uma folga de 3 mm entre seus pontos de contato, deve ser instalado entre o eletrodoméstico e a rede elétrica. O cabo à terra não deve ser cortado pelo interruptor de dois pólos.
- Não é recomendado o uso de adaptadores, soquetes múltiplos ou cabos de extensão. Se for absolutamente necessário, pode usar adaptadores ou cabos de extensão, cumprindo a legislação de segurança aplicável. No entanto, nunca deve exceder a capacidade máxima de corrente e a potência máxima especificada para o adaptador.
- Teste os elementos de aquecimento por 3 minutos quando a conexão estiver concluída.



A segurança elétrica do eletrodoméstico é garantida quando conectado corretamente a uma fonte adequada, conexão à terra adequada, de acordo com as regras aplicáveis. Nossa empresa não se responsabiliza por danos que possam ocorrer em pessoas, animais ou objetos devido a conexão à terra inadequada do eletrodoméstico.

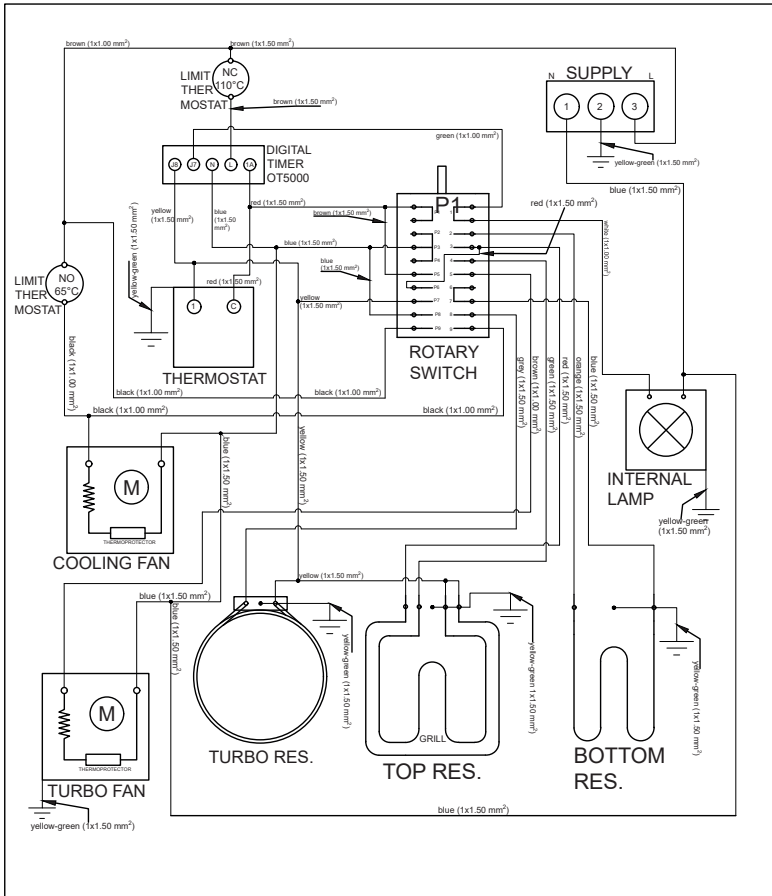
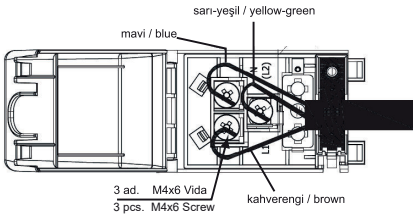


Fig. 7

O QUE FAZER NA PRIMEIRA OPERAÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO

- Defina a temperatura para o nível máximo.
- Coloque o botão de função na posição grelha inferior e superior (ou na posição 3D, se aplicável).
- Ligue o forno em condições vazias por 30 minutos.
- Abra as janelas para ventilar o espaço.
- Neste momento, um cheiro e fumaça causados pelos materiais de isolamento e elementos de aquecimento podem ocorrer pela primeira vez. Nesse caso, aguarde até que o cheiro e a fumaça desapareçam antes de colocar qualquer alimento dentro do forno.
- Limpe o interior do forno usando um trapo macio levemente humedecido com água e sabão.

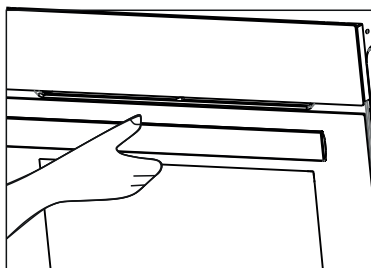


Fig. 8

Sempre pegue o puxador do centro para abrir a porta do forno.



CUIDADO!

Lave os componentes, como os tabuleiros ou a grelha, com agentes de limpeza alcalinos (não abrasivos) antes de operar o forno pela primeira vez.

5.1 Eficiência energética do forno

- Fornos com alta eficiência de energia e com isolamento térmico devem ser preferidos.
- A abertura frequente da porta do forno durante o cozimento permite que o ar frio entre no interior a cada vez, causando assim perda de energia. Portanto, não abra a porta do forno mais do que o necessário.
- Tente cozinhar vários pratos simultaneamente no forno. Leve a refeição cozida com uma temperatura mais baixa primeiro e utilize menos energia sem alterar a temperatura do forno.
- O excesso de calor restante após o cozimento de uma refeição também deve ser usado na próxima refeição. Isso economizará energia.
- Use a função de pré-aquecimento do forno por um curto período de tempo (10 minutos no máximo).
- Os alimentos congelados devem ser descongelados antes de serem cozidos no forno.
- O forno continuará a cozedura com a temperatura atual usando menos energia quando desligado alguns minutos antes do tempo de cozedura.

6 APRESENTAÇÃO DO APARELHO

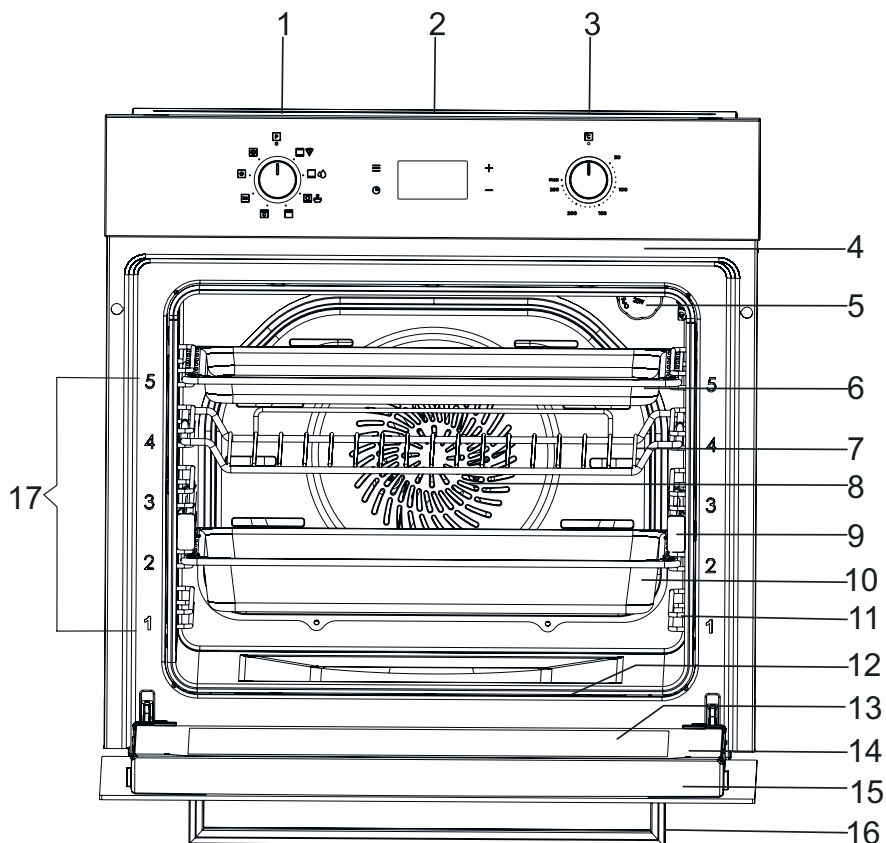


Fig. 9

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1- Botão de seleção da função | 9- Calhas telescópicas |
| 2- Temporizador do ecrã táctil | 10- Tabuleiro fundo |
| 3- Botão de ajuste da temperatura do forno | 11- Prateleira de arame |
| 4- Resistência superior | 12- Resistência baixa |
| 5- Lâmpada | 13- Vidro interno |
| 6- Tabuleiro raso | 14- Porta do forno |
| 7- Grelhas de forno | 15- Plástico do topo da porta |
| 8- Ventilador | 16- Puxador do forno |
| | 17- Nível do suporte |

6.1 Acessórios do forno

Limpe os acessórios do forno antes da primeira operação. Após limpar e lavar com uma esponja, limpe-os a seco.

Retire todos os acessórios desnecessários do compartimento de cozedura.

Grelhas de forno



Fig. 10

Prato, para formas de bolo e ramequins ara fritar, fritar em pedaços e alimentos congelados.

As prateleiras de arame permanecem na posição horizontal, mesmo quando são retiradas do forno, graças à sua estrutura especial. Existe o risco de deslizar o prato e derramar os alimentos.

Tabuleiro raso

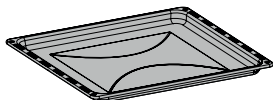


Fig. 11

Para bolos e biscoitos feitos no tabuleiro.

Não utilize o tabuleiro raso para cozedura, pois ela deve causar cheiro e óleos podem salpicar da bandeja e sujar o forno.

Tabuleiro fundo

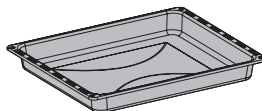


Fig. 12

Panela universal para bolos, bolos macios, alimentos congelados e pratos de carne com grandes pedaços.

Pode ser usado como placa coletora de gordura quando grelhar diretamente na grelha de arame.

Calha telescópica



Fig. 13

Para os suportes e tabuleiros.

As calhas telescópicas aumentam o nível do suporte do forno. Quando a calha telescópica é utilizada, não há risco de escorregar e derramar os alimentos.

7 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Você deve fazer algumas configurações antes de usar seu novo eletrodoméstico.

Limpeza do compartimento de cozedura e dos acessórios

Limpe o compartimento de cozedura e os acessórios antes de cozinhar uma refeição pela primeira vez.

Limpeza do compartimento de cozedura

Aqueça o compartimento de cozedura enquanto estiver vazio e fechado para remover o cheiro de eletrodoméstico novo.

Certifique-se de que nenhum resíduo de embalagem, como esferovite, seja deixado dentro do compartimento de cozedura e remova as fitas adesivas sobre ou dentro do aparelho. Limpe as superfícies do compartimento de cozedura com um trapo macio e húmido antes de aquecer. Ventile a cozinha enquanto a operação de aquecimento continuar.

Limpe as superfícies com sabão líquido e um trapo de prato após esfriar o compartimento de cozedura.

Limpeza dos acessórios

Limpe bem os acessórios com uma escova macia ou sabão líquido e um trapo de prato.

8 ESPECIFICAÇÕES E FUNCIONAMENTO DO APARELHO

8.1 Especificações do forno

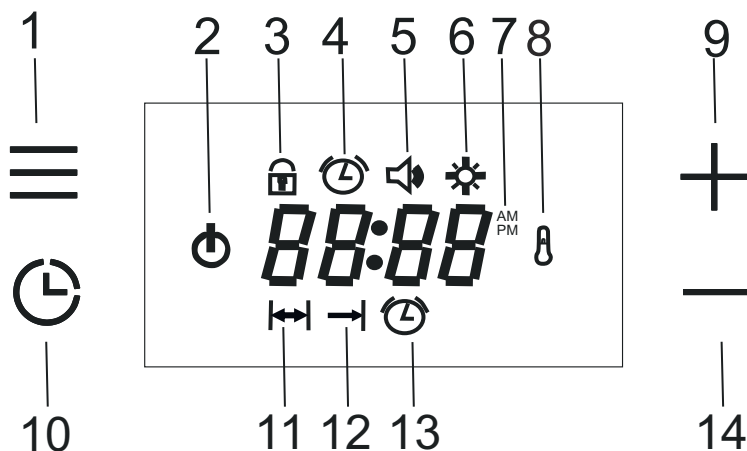


Fig. 14

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1- Botão do menu | 8- Ícone do termostato |
| 2- Função comutador | 9- Botão mais |
| 3- Bloqueio de crianças | 10- Botão do programa |
| 4- Hora do dia | 11- Tempo de fermentação |
| 5- Volume do alarme sonoro | 12- Tempo de final de cozedura |
| 6- Definição de brilho do ecrã | 13- Alarme |
| 7- Exibição da hora | 14- Botão menos |

Menu utilização da teclado:


Cada vez que este botão é pressionado, o bloqueio de crianças, a definição da hora (se o tempo de cozedura não estiver definido), a definição do volume do alarme sonoro e os modos de definição da luminosidade do ecrã são ativados em ordem e o símbolo relevante é exibido durante a definição.

Botão do programa:

Cada vez que este botão é pressionado, o tempo final de cozedura (se o tempo de cozedura estiver definido) e os modos de ajuste do volume do alarme sonoro são ativados em ordem e o símbolo correspondente é exibido durante o ajuste.

Bloqueio de crianças

Esta função serve para impedir alterações não intencionais das definições feitas pelo utilizador no relógio do forno.

Se o bloqueio de crianças for ativada quando um programa de cozedura não estiver em execução e o forno estiver desligado, as teclas serão travadas e o forno será desativado. Todos os botões, exceto o botão de menu, serão desativados no forno  o relógio piscará.

O forno não funcionará até que a trava infantil seja desativada.


Se o bloqueio de teclado for ativado enquanto houver um programa de cozedura ativo, apenas as teclas estarão bloqueadas. Todos os botões, exceto o botão de menu, serão desativados

O símbolo de cadeado no relógio do forno acenderá. Quando o bloqueio de crianças estiver ativo, quando o processo de cozedura estiver concluído e o controlador de função estiver fechado, a função de bloqueio de crianças será ativada e o forno não poderá ser operado novamente.


O relógio do forno estará disponível para operação quando o bloqueio de teclado for cancelado.


Para ativar o bloqueio de teclado, quando não estiver a aceder nenhum menu, proceda da seguinte forma:

Quando o botão "Menu" é tocado uma vez  o ícone bloqueio de teclado pisca. O palavra 'Desligado' aparece no ecrã.

Ao tocar na tecla '+', desativa o bloqueio de crianças. A palavra 'LIGADO' aparece no ecrã e o  ícone permanece fixo no ecrã.

Desativar o bloqueio de crianças

Quando a tecla 'Menu' é tocada, o  ícone pisca no ecrã. O texto 'LIGADO' aparece no ecrã.


Ao tocar na tecla '-', desativa o bloqueio de crianças. A palavra "DESLIGADO" aparece no ecrã e o  ícone desaparece do ecrã.

Definições do relógio

Quando o produto está conectado à fonte de suprimento de energia, o ícone da hora do dia aparece no ecrã e o texto DESLIGADO pisca.

Para usar o forno, pressione o botão menu uma vez e o relógio é ajustado usando os botões "+" / "-". Após o tempo ter sido definido, pode finalizar o modo de definição tocando na tecla Menu ou esperando 5 segundos e a hora do dia desaparece do ecrã.

Para definir a hora do dia previamente definida no forno, quando não está em nenhum menu, faça o seguinte:

Quando você tocar na tecla "Menu" duas vezes,  o símbolo pisca.

Pressione as teclas '+' / '-' para definir a hora do dia.

Após ajustar a hora, termine o modo de definição pressionando o botão "Menu" ou esperando 5 segundos.




A hora do dia não pode ser definida se qualquer configuração de cozedura for feita.

Modo de definição de relógio, opção de 24h/12h

A configuração por defeito é de 24 horas. Para mudar para o modo de 12 horas (AM/PM), toque na tecla "Mais (+)" por 5 segundos quando você não estiver em nenhum modo de definição e houver tempo na tela, um sinal sonoro é ouvido quando o modo muda. No modo de 12 Horas, o ícone "AM" ou "PM" é exibido no ecrã. O mesmo processo é feito para mudar ao outro modo.

Definição do tom de alarme

Para alterar o tom de alarme, quando não estiver em nenhum menu, faça o seguinte:

Quando você toca na tecla "Menu" três vezes, o símbolo  pisca na tela

Pressione '+' e '-' para selecionar o volume desejado.

Após ajustar o volume, toque na tecla Menu ou aguarde 5 segundos para finalizar o modo de definição.

A definição por defeito de fábrica é "b-03", que é o volume mais alto.

! AVISO!

O volume do som ajustado é apresentado como "b-01, b-02 ou b-03" e o ícone relacionado desaparece no final do modo de definição.

Definição de brilho do ecrã:

Para alterar o brilho do ecrã, quando não estiver em nenhum menu, faça o seguinte:

Quando tocar na tecla "Menu" quatro vezes, o símbolo ✨ pisca na tela.

Pressione '+' e '-' para selecionar o nível de brilho desejado.

Após definir o nível de brilho, toque na tecla Menu ou aguarde 5 segundos para finalizar o modo de definição.

A definição por defeito é "d-03" e é o nível mais brilhante.

3. FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

A cozedura automática refere-se a um forno onde a função de cozedura está selecionada e a temperatura é ajustada, o temporizador será ajustado para findar automaticamente.



Se quiser utilizar o forno sem um temporizador, pode definir o controlador de funções e o termostato e começar a cozedura.




Quando o forno não está em uso, os interruptores de função e termostato devem estar na posição desligado. Se não, a cozedura continuará por tempo indeterminado.

COZEDURA SEMI AUTOMÁTICA

Este método é utilizado quando se deseja que a cozedura seja iniciado imediatamente e o tempo de cozedura desejado seja inserido.

O ícone  pisca quando a tecla Program é tocada uma vez

Ajuste o tempo de cozedura tocando nas teclas '+' e '-'. Após definir o tempo de cozedura, o ícone  permanece fixo no ecrã.

AVISO!


Nos programas de cozedura ajustados para menos de uma hora, o tempo aparece no ecrã em minutos e segundos.



Cozedura automática integral



Este método é utilizado quando se deseja que os alimentos estejam prontos num determinado momento no futuro. Portanto, também é chamado de cozedura retardada.

O ícone  pisca quando a tecla Programa é tocada uma vez.


Pressione '+' e '-' para ajustar o tempo de cozedura e sair do modo de cozedura.

Quando tocar na tecla Programa duas vezes, o símbolo  pisca.

Toque em '+' e '-' para ajustar o tempo de cozedura desejado.  A luz nos ícones (tempo de cozedura) e  (tempo final de cozedura) permanece acesa.

Quando chegar a hora de iniciar a cozedura, o ícone  desaparece no ecrã e o símbolo  permanece no ecrã com o tempo restante de cozedura.

Quando a cozedura estiver concluído;




O ícone  pisca no ecrã, a palavra Fim aparece e o sinal de alarme começa a funcionar por 7 minutos.

Pressione a tecla Programa para cancelar o Alarme. A palavra Fim desaparece do ecrã e a hora do dia aparece no ecrã.




Quando o alarme tocar, a palavra Fim não desaparecerá quando o alarme for silenciado tocando em qualquer tecla que não seja a tecla Programa. Somente então o alarme é silenciado.

Para Cancelar o Tempo de cozedura automática;


- Cancele o programa de cozedura e o temporizador do lembrete, se instalado, pressionando a tecla Programa por cerca de 3 segundos. A palavra Fim e ícone  (Tempo de cozedura) aparecem no ecrã.
- Outra opção é:
- Quando a tecla Programa é tocada, o ícone  (Tempo de cozedura) pisca. Toque em '-' para ajustar o tempo de cozedura para 00:00. A palavra "Fim" e o ícone  (Tempo de cozedura) aparece no ecrã.

Temporizador do lembrete

Você pode usar o relógio do forno como alarme ou temporizador do lembrete. Para definir o alarme, faça o seguinte:


- O ícone  pisca quando a tecla Programa é tocada 2 vezes (3 vezes se o tempo de cozedura estiver definido).
- Defina o tempo de alarme desejado tocando nos botões '+' e '-'. Após o alarme é definido, o ícone correspondente permanece aceso no ecrã e é apresentado até que a hora do alarme seja redefinida. O tempo máximo que pode ser definido é de 23 horas e 59 minutos.

Quando o tempo do alarme estiver findado

O ícone  pisca no ecrã e o sinal de alarme de 7 minutos começa a soar.

Pressione qualquer botão para cancelar o alarme e depois a hora do dia volta a ser apresentada no ecrã.

Para cancelar o tempo definido;


- Pressione a tecla Programa por aproximadamente 3 segundos para cancelar o temporizador do lembrete e, se instalado, o programa de cozedura, ou pressione a tecla Programa até que o ícone  pisque. Ao tocar em '-', a hora do alarme é definida como "00:00" e o lembrete é cancelado.




Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos da mesma forma, o menor será apresentado.


FUNÇÕES DE ENTRADA DO COMUTADOR


1 Comutador de função

Quando o comutador de função é girado para qualquer posição de LIGADO, o ícone  aparece no ecrã.

O ícone  desaparece quando o comutador de funções é desligado.

2. Termóstato

Se a temperatura do forno for inferior à temperatura definida, o ícone  aparece no ecrã.

Quando a temperatura do forno atingir a temperatura definida, o ícone  desaparece do ecrã.



O símbolo do termostato indica a temperatura atual do forno. Não pode utilizar a cozedura apenas no forno. No entanto, quando uma função é selecionada com o controlador de função, o processo de cozedura pode ser utilizado.



Quando o tempo de cozedura é definido, o ícone do comutador de funções e do termostato desaparece do ecrã após a cozedura retardada é definida, até o início da cozedura e depois das falhas de energia que requerem ajuste do relógio.

9 USO DO ELETRODOMÉSTICO

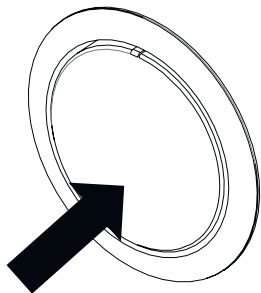


Fig. 15: Desligar função de destaque

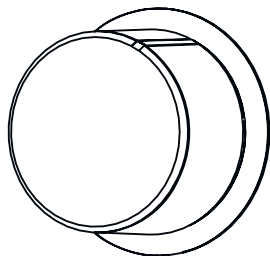


Fig. 16: Ligar função de destaque

Os botões do seu forno são do tipo que destaca quando pressionados.

- Pressione para destacar o botão e depois ajuste (Fig. 16)
- Quando a cozedura findar, coloque o interruptor na posição desligado (topo) e pressione (Fig. 15).

9.1 Definição de temperatura do eletrodoméstico

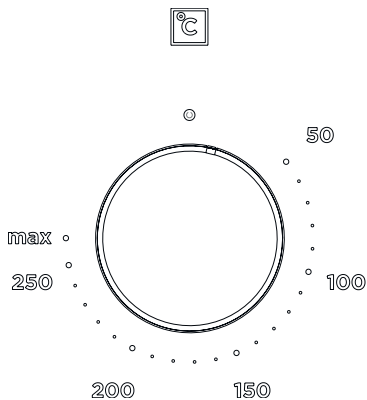


Fig. 17

Seu eletrodoméstico começa a aquecer apenas alguns segundos depois quando você define a temperatura.

Desligue o eletrodoméstico colocando o interruptor de seleção de funções na posição zero quando a comida estiver pronta.

10 UTILIZANDO AS CALHAS TELESCÓPICAS

COMO UTILIZAR AS CALHAS TELESCÓPICAS

Remover as calhas telescópicas

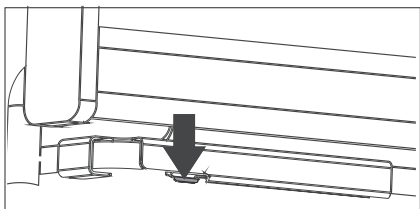


Fig. 18

Para remover a calha telescópica da grelha de arame, remover a mesma premendo na guia especificada com uma seta (Fig. 18) na calha telescópica. .



Repetir este processo com todas as calhas telescópicas nos dois lados do forno.



Quando remover as calhas telescópicas, segurar a mesma com uma mão de modo a impedir que a mesma caia para dentro do forno podendo provocar danos.



Para remover as calhas telescópicas, deve deixar o forno arrefecer.

Inserir as calhas telescópicas

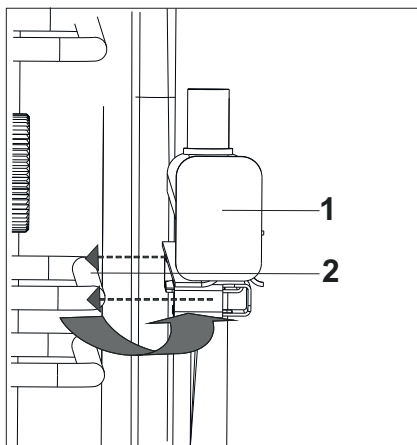


Fig. 19

Instalar a guia telescópica na grelha de arame conforme mostrado (Fig. 19).

Usar a calha telescópica

A usar as calhas telescópicas, pode usar os tabuleiros e as grelhas com facilidade.



Não lavar as calhas telescópicas na máquina de lavar louça.



Não lubrificar as calhas telescópicas.



Antes de fechar a porta do forno, assegurar que as calhas telescópicas estão totalmente inseridas no dispositivo.

Usando as calhas telescópicas

Com os trilhos telescópicos, pode usar os tabuleiros e grelhas com facilidade.



Não lave as calhas telescópicas na lavadora louça.



Não lubrifique as calhas telescópicas



Antes de fechar a porta do forno, verifique se as calhas telescópicas estão totalmente inseridas no eletrodoméstico.

Utilização da grade de arame

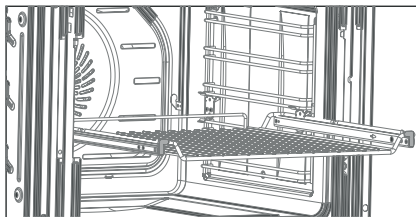


Fig. 20

Coloque a grelha nas calhas telescópicas com as pernas voltadas para baixo (Fig. 20).

Usando o forno

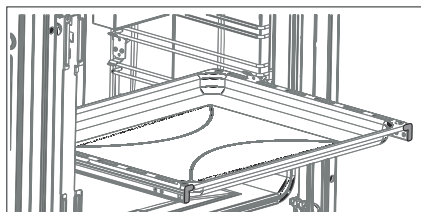


Fig. 21

Coloque o forno nas calhas telescópicas (Fig. 21).



As bordas altas ao redor da calha telescópica é uma concepção especial para evitar que o forno escorregue.

11 LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO

Limpeza geral

- Deixe sempre o eletrodoméstico esfriar após operá-lo. Utilize-se desse tempo e certifique-se de que não há resíduos na porta. O mobiliário da cozinha perto do aparelho pode ser afetados a longo prazo, mesmo que a porta seja deixada entreaberta.
- A não manutenção e limpeza regular do eletrodoméstico pode causar deterioração da superfície e reduzir a vida útil do mesmo e, assim, causar riscos como resultado destes.
- Retire o aparelho da tomada ou desligue a energia do aparelho, mudando o botão da Ligar/desligar no eletrodoméstico para a posição desligar antes de qualquer operação de limpeza.
- Aguardar que o aparelho arrefeça antes de iniciar a limpeza.
- Assegurar que as soluções de limpeza que usa quando está a limpar os seus produtos não têm partículas que podem riscar as superfícies pintadas ou esmaltadas.
- Ao limpar o painel de controlo e os botões, evite usar limpadores líquidos com partículas abrasivas e lã de aço para evitar apagar os símbolos.
- Não limpe o forno com materiais como branqueadores, ácido nítrico ou ácido clorídrico.
- Não limpe o forno usando produtos de limpeza a vapor.
- Não tente remover os botões do painel de controlo, pois eles não são removíveis em alguns modelos.
- Não utilize produtos de limpeza que contenham abrasivos (lã de aço, pó de limpeza, sprays de forno, esponjas duras e abrasivas), ácidos (branqueadores) ou cloro.
- Você pode obter o limpador de forno da Silverline em nossos serviços autorizados e usá-lo para remover manchas de óleo residual derramadas e secas e para uma limpeza perfeita. Pulverize o spray de limpeza do forno sobre a superfície manchada, feche a tampa e aguarde 10 minutos.
- Não deixar manchas abrasivas e ácidas (sumo de limão, vinagre, etc.) em superfícies esmaltadas, pintadas e de aço inoxidável.

Limpeza a vapor

- Antes de usar a função de limpeza a vapor, remova todos os acessórios do forno;
- Coloque 100 ml de água na base do forno e outros 400 ml de água dentro da bandeja rasa colocada no 2º nível (recomendamos que você utilize água pura) e feche a porta do forno.
- Coloque o interruptor de seleção de função na posição aquecedor inferior.
- Defina a temperatura do forno para 70 °C e opere o forno por 30 minutos.
- Desligue para finalizar o processo de limpeza a vapor.

- Limpe a superfície interior do forno com um trapo macio e húmido quando o forno atingir uma temperatura que não queime as mãos, ou seja, antes de esfriar completamente.
- Após a limpeza, mantenha a porta entreaberta a 15 °C para secar completamente o interior do esmalte.



PERIGO!

Verifique se o eletrodoméstico esfriou antes de entrar em contato com ele.

Risco de queimaduras.

- **Limpeza do interior do forno**
- Certifique-se de limpar o forno após cada operação.
- O melhor momento para limpar a superfície esmaltada dentro do forno é quando o forno está quente.
- Retire os tabuleiros e a grelha. Limpe o interior com um trapo humedecido em água morna e sabão. Em seguida, limpe mais uma vez com um trapo húmido e seque.
- Não utilize materiais abrasivos, como lixa, lã de aço ou branqueadores. Caso contrário, a parte esmaltada do forno pode ficar danificada.
- Limpe o forno cuidadosamente usando um agente de limpeza adequado em intervalos regulares.
- Você pode utilizar agentes de limpeza utilizados para aço inoxidável ou vinagre em caso de manchas severas.

- As manchas deixadas por esses líquidos podem prejudicar o brilho do forno, mas não afetam de maneira alguma o seu desempenho.
- Não utilize o aparelho para fins de armazenamento colocando alimentos como pão, bolos, biscoitos etc. dentro do forno.
- **Limpar as paredes laterais do forno**

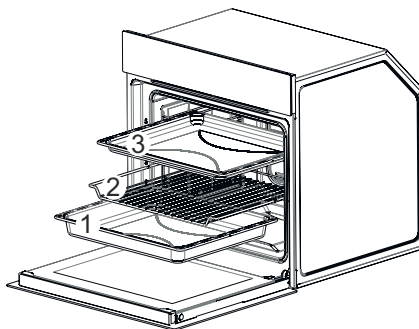


Fig. 22

- Remova os tabuleiros e a grelha respectivamente (1-2-3 / Fig. 22).

Remover as calhas telescópicas

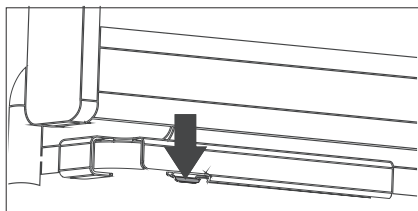


Fig. 23

Para remover a calha telescópica da grelha de arame, remover a mesma premindo na guia especificada com uma seta (Fig. 23) na calha telescópica. .



Repetir este processo com todas as calhas telescópicas nos dois lados do forno.



Quando remover as calhas telescópicas, segurar a mesma com uma mão de modo a impedir que a mesma caia para dentro do forno podendo provocar danos.



Para remover as calhas telescópicas, deve deixar o forno arrefecer.

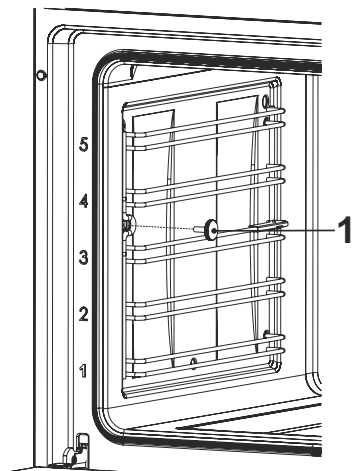


Fig. 24

Remova o parafuso serrilhado dentro do forno, girando-o no sentido anti-horário para limpar a grade de arame dentro do forno (Fig. 24).

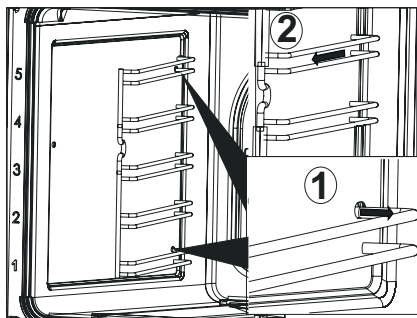


Fig. 25

Puxe o suporte metálico na direção da parte interna do forno e remova as pernas do suporte metálico dos seus suportes. Retire o prateleira de arame do forno após soltar a grelha de suas pernas (Fig. 25).

Remoção da porta do forno

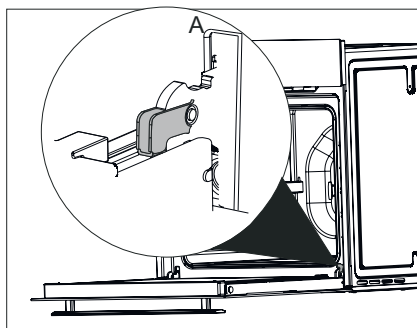


Fig. 26

Abra a porta completamente, puxando a porta do forno em sua direção (Fig. 26).

Em seguida, coloque a trava da dobradiça no ângulo mais amplo, como mostrado em (Fig. 26/A). Traga as duas dobradiças que conectam a porta do forno à mesma posição.

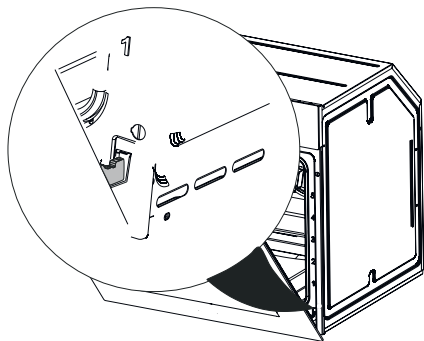


Fig. 27

Feche a porta do forno para que entre em contato com a trava da dobradiça, conforme mostrado em (Fig. 27).

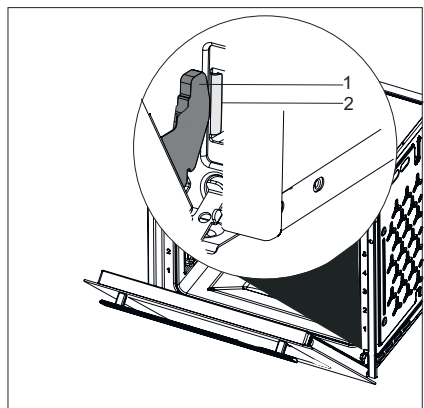


Fig. 28

- 1 Dobradiça
- 2 Invólucro da dobradiça

Remova as dobradiças do invólucro da dobradiça segurando a porta com as duas mãos para remover a porta do forno (Fig. 28).



Inverta o procedimento de remoção para o procedimento de instalação da porta. Lembre-se de fechar os grampos no invólucro da dobradiça ao instalar a porta.

Limpeza do vidro do forno

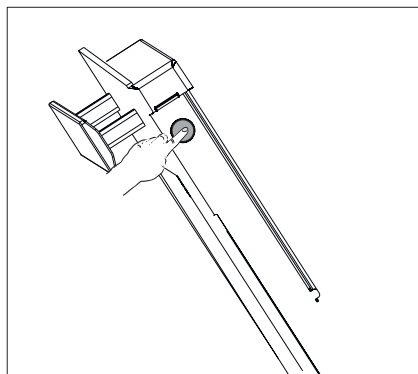


Fig. 29

Abra a porta do eletrodoméstico ligeiramente.

Empurre os lados esquerdo e direito do plástico do topo da porta (Fig. 29).

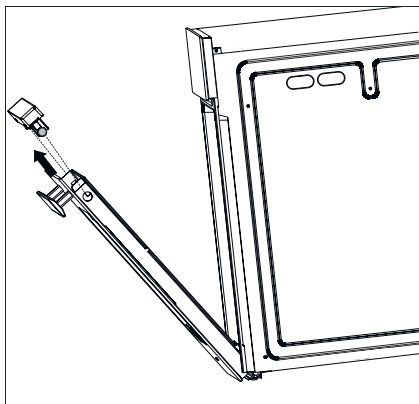


Fig. 30

Retire o plástico do topo da porta (Fig. 30)

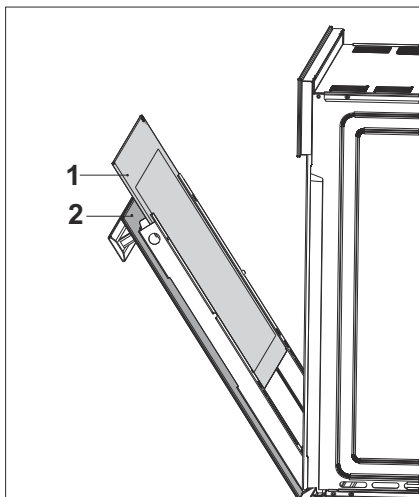


Fig. 31

- 1- Vidro interior do forno
- 2- Vidro exterior do forno

- Remova o vidro interno do eletrodoméstico para limpá-lo (Fig. 31).
- Limpe a tampa de vidro com esponjas macias e trapos para limpar e secar.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos agressivos e raspadores de metal afiados para limpar o vidro do forno. A limpeza dessa maneira pode arranhar a superfície do vidro e fazer com que ele se quebre.
- Não se incline e aplique peso na porta do forno.



CUIDADO!

Como a porta perde peso quando os vidros são removidos, ela pode fechar abruptamente e causar ferimentos.



Inverta o mesmo procedimento para instalar o vidro do forno.

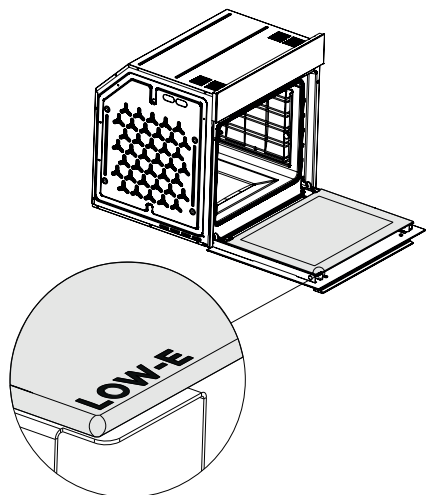


Fig. 32



Quando a porta do seu forno estiver na posição horizontal, a inscrição LOE-E no vidro interior da porta do forno deverá ser mostrada em (Fig. 32)

Junta da porta do forno

- Pode ocorrer condensação dentro da porta frontal e na junta da porta quando o forno é operado por um longo período. Remova a possível condensação usando um trapo seco ou uma esponja.
- Verifique regularmente as condições desta junta. Limpe sem usar produtos de limpeza abrasivos quando necessário.
- A porta pode não ser fechada corretamente quando houver sujeira na junta da porta após algum tempo.
- Entre em contato com o serviço autorizado da Silverline mais próximo quando a junta for danificada. Não utilize o forno até que ele seja reparado.

12 SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Potência da lâmpada (W):	15
Suporte da lâmpada/Tomada	E 14
Tensão da lâmpada (V)	220 240
Dimensão (mm)	42x65
Classe energética	G



ATENÇÃO

Desligar a alimentação elétrica do exaustor. Deixar as lâmpadas arrefecer primeiro porque lhe podem queimar as mãos quando estiverem quentes.



max 15 W

Indica o consumo máximo de energia da lâmpada. Deve ser usada uma lâmpada com a mesma classificação energética quando substituir a lâmpada.



Para saber a classificação energética usada no produto, deve verificar a etiqueta de classificação no produto.

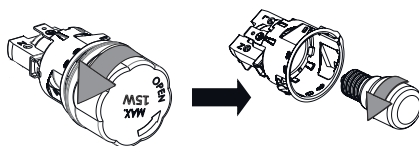


Fig. 33

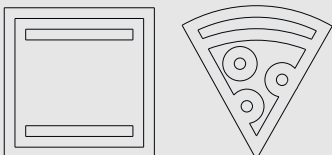
Remover a tampa da lâmpada
Remover a lâmpada defeituosa e substituir por outra nova do mesmo tipo. Fig. 33



Contactar o revendedor ou o serviço ao cliente quando a lâmpada do aparelho avariar.

13 DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO PRINCIPAL

As descrições das principais funções estão abaixo.

Função	Explicação da função
	<p>Nenhum programa está selecionado no seu eletrodoméstico.</p>
	<p>Os aquecedores superior e inferior estão ligados. Os alimentos são aquecidos desde baixo e de cima simultaneamente. Isso é adequado para bolos, rissóis ou ensopados cozidos em panelas. Cozinhe utilizando um único tabuleiro.</p>
	<p>Apenas o aquecedor inferior está ligado. É aplicável, por exemplo, para assar pizza ou alimentos que precisam de ser dourados na parte inferior.</p>
	<p>Os aquecedores inferior e superior e o ventilador (na parede traseira) estão em ar quente é distribuído igualmente e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. Usar um único tabuleiro para cozedura.</p>

<p>*</p> 	<p>Uma grelha maior no topo do forno está ligada. Isso é adequado para grelhar mais carne. Coloque as porções de tamanho grande ou médio na posição correta do suporte, sob o aquecedor da grelha para grelhar. Defina a temperatura para o nível máximo. Vire os alimentos de cabeça para baixo no meio do processo de cozedura.</p>
<p>*</p> 	<p>O ar quente aquecido com a grelha maior é distribuído rapidamente no interior do forno graças ao ventilador. Isso é adequado para grelhar mais carne. Coloque as porções de tamanho grande ou médio na posição correta do suporte, sob o aquecedor da grelha para grelhar. Defina a temperatura para o nível máximo. Vire os alimentos de cabeça para baixo no meio do processo de cozedura.</p>
	<p>Aquecimento superior, aquecimento inferior e aquecimento do ventilador estão abertos. Cada lado do produto a cozinhar é cozinhado igualmente e rapidamente. Usar um único tabuleiro para cozedura. Com esta função, você também pode pré-aquecer rapidamente.</p>
	<p>Para cozedura e fritar em um ou mais níveis. O ventilador distribui uniformemente o calor do aquecedor redondo no painel traseiro na zona de cozedura. Cozinhe utilizando um único tabuleiro.</p>
	<p>O forno não está aquecido, apenas o ventilador está a funcionar. Os alimentos congelados em grão dissolvem-se lentamente à temperatura ambiente, os alimentos cozinhados dissolvem-se.</p>



** Deve ser usado no máximo 200 °C*

14 TABELA DE COZEDURA

- Coloque a sua comida no forno.
- Selecione o modo de operação e a temperatura.

O forno é aquecido até a temperatura predefinida e preserva essa temperatura até o final do tempo de cozimento selecionado.

Desligando o forno antes da hora prevista

- Desligue o forno com os botões de função e/ou temperatura.

TABELA DE TEMPOS DE COZEDURA



Os valores especificados são determinados em condições de laboratório. Seus valores podem diferir desses valores.





A primeiro suporte do forno é o suporte inferior.



CUIDADO!

Não coloque papel alumínio no fundo do forno enquanto estiver cozinhando. Isso pode causar incêndio e danos ao seu aparelho e mobiliário.

Alimento	Função de operação	Tabuleiro a ser usado	Posição do suporte	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min.)aprox.
Bolo em tabuleiro		Nível único	3	175	25...30
Bolo na panela		Nível único	2	180	40...50

Bolo na folha		Nível único	3	175	25...30
Bolo esponja		Nível único	3	200	5...10
Biscoito		Nível único	3	175	25...30
Massa filo		Nível único	2	200	30...40
Brioches		Nível único	2	200	25...35
Massa fermentada		Nível único	2	200	35...45
Lasanha		Nível único	2	200	30...40
Piza		Nível único	2	200...220	15...20
Carne (integral) / Assado		Nível único	3	25 minutos a 250 e depois a 180 ... 190	100 120
Perna de cordeiro (ensopado)		Nível único	3	25 minutos a 250 e depois a 190	70...90
Frango assado		Nível único	2	15 minutos a 250 e depois a 180 ... 190	55...65
Peru (5,5 kg)		Nível único	1	25 minutos a 250 e depois a 180 ... 190	150...210

Peixe		Nível único	3	200	20...30
-------	---	-------------	---	-----	---------

O pré-aquecimento é recomendado para todos os tipos de alimentos.



Para operações de cozedura que requerem pré-aquecimento, execute o pré-aquecimento até que o forno atinja a temperatura desejada no início da cozedura.

Sugestões para bolos

- Se o bolo estiver muito seco, aumente a temperatura em cerca de 10 °C e diminua o tempo de cozedura.
- Se o bolo estiver molhado, utilize menos líquido ou diminua a temperatura em cerca de 10 °C.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a num suporte inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozedura.
- Se a parte interna do bolo estiver bem cozida, mas a parte externa estiver pegajosa, utilize menos líquido, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozedura.

Sugestões para pastelaria

- Se a massa estiver muito seca, aumente a temperatura em cerca de 10 °C e diminua o tempo de cozedura. Humedeça as folhas de massa com um molho feito ao leite, manteiga, ovo e iogurte.
- Se o tempo de cozedura da sua massa for muito longo, verifique se a espessura da massa não excede a do tabuleiro.
- Se a parte superior da massa estiver cozida, mas o fundo não, verifique se a quantidade de molho que usou para a massa é menor no lado inferior da massa. Tente espalhar o molho uniformemente entre a massa folhada e a massa.

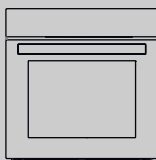


Cozinhe a massa com a posição e temperatura especificadas na tabela de cozedura. Se a parte inferior for menos fritada novamente, coloque-a num suporte inferior na próxima vez.

Sugestões para pratos de legumes

- Se o prato de legumes perder o suco e secar, cozinhe dentro de uma panela fechada em vez do tabuleiro. Panelas fechadas contêm o suco do prato.
- Se o prato de legumes estiver mal cozido, ferva os legumes ou prepare-os como alimentos em conserva primeiro e depois coloque-os no forno.

GUÍA DE USUARIO DEL HORNO ES



SILVERLINE

MODELOS
OVE-64 W - OVE-64 G
OVE-64 IB

1, es_ES

Índice de contenido

1	PREFACIO	4
2	IMPORTANTE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	5
3	ESPECIFICACIONES DEL HORNO	10
4	INSTALACIÓN DEL APARATO	12
5	CONEXIÓN ELÉCTRICA	16
	5.1 Eficiencia Energética del Horno.....	19
6	INTRODUCCIÓN DEL APARATO	21
	6.1 Accesorios del Horno.....	22
7	ANTES DEL PRIMER USO	23
8	ESPECIFICACIONES Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO	24
	8.1 Especificaciones del horno.....	24
9	USO DEL DISPOSITIVO	31
	9.1 Ajuste de Temperatura del Aparato.....	31
10	USO DE RIELES TELESCÓPICOS (GUIAS TELESCOPICAS)	32
11	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL APARATO	34
12	SUSTITUCIÓN DE LÁMPARA	41
13	DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN PRINCIPAL	42
14	TABLA DE COCCIÓN	44

1 PREFACIO

ESTIMADOS CLIENTES

Sinceramente le damos gracias por elegir nuestros productos.

Este producto fue fabricado en instalaciones modernas respetuosas con el medio ambiente y sin dañar la naturaleza.

Por favor, lea detenidamente todas las instrucciones y advertencias de este manual del usuario. Este manual cuenta con información importante para la instalación, el uso y el mantenimiento seguros del producto y las advertencias necesarias a fin de aprovechar de su dispositivo al máximo. Almacene este manual en un lugar seguro donde pueda alcanzarlo de manera fácil a fin de utilizar en caso necesario en el futuro. El fabricante no se hará responsable por los daños a las personas, al medio ambiente o a los otros materiales que se puedan causar por los errores de traducción o impresión de este manual, o por funcionamiento incorrecto del aparato.

2 IMPORTANTE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- La tensión de funcionamiento del horno es de 220 a 240 voltios.
- Conecte el horno a un fusible con una clasificación de 16A. En caso de que el valor actual de corriente en el hogar es inferior a 16A, haga que se instale un fusible de 16 A por un electricista calificado.
- Conecte siempre el horno a una toma de corriente con toma a tierra. Encargue a un electricista autorizado la instalación de la toma a tierra. La empresa no asume responsabilidad alguna por los daños que se puedan causar como resultado del uso del aparato en una toma de corriente sin toma a tierra.
- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar riesgos de lesiones personales o daños materiales. En caso de incumplir estas instrucciones la garantía se anula y la empresa no asume responsabilidad por daños ocurridos.
- En caso de que se sobresalgan las conexiones eléctricas que se encuentran dentro del electrodoméstico, corte la energía del electrodoméstico contra una descarga eléctrica y comuníquese con el servicio autorizado.
- Evite el contacto con los elementos calefactores que se encuentran dentro del horno, ya que se estos elementos se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante la función de grill, la superficie del horno se puede calentar mucho; tenga por lo tanto cuidado.
- Es posible que los objetos inflamables que se mantienen en el compartimento de cocción se enciendan. Dentro el compartimento de cocción no ponga objetos inflamables.
- Utilice guantes al sacar del horno o de la parrilla alimentos o utensilios calientes tales como bandejas, etc.. Los componentes del horno y los utensilios (bandeja, etc.) se calientan mucho durante el funcionamiento.
- El aparato y sus accesorios se calientan durante el uso. Evite tocar las partes calientes.
- Si sale humo, no abra la puerta del aparato. Apague el aparato, desenchúfelo o apague el disyuntor de circuito.
- Es posible que papel de hornear entre en contacto con elementos calefactores y que se prenda fuego. No ponga papel de hornear al azar durante el pre-calentamiento en el accesorio. Ponga siempre un recipiente o un molde para pasteles sobre el papel de hornear. Ponga el papel solo en el área requerida. Papel de hornear no debe estar sobre el accesorio.

 ¡ATENCIÓN!

Es posible que este aparato sea utilizado por niños mayores de 8 años y personas con limitadas capacidades físicas, perceptivas o mentales o personas con poca experiencia y inadecuado conocimiento con tal de que estén supervisados por un adulto o cuando cumplen con las instrucciones dadas sobre el funcionamiento del aparato y entiendan los riesgos que se pueden encontrar.

Los niños no deben jugar con el aparato.

- La limpieza y el mantenimiento no se puede realizar por los niños sin supervisión.
- El aparato se puede calentar durante el funcionamiento. Tenga cuidado al tocar los elementos calentadores que se encuentran dentro del horno. Manténgalo alejado de los niños.
- Para limpiar el vidrio de la puerta del horno no utilice agentes ásperos y abrasivos de limpieza ni raspadores metálicos afilados ya que estos pueden romper el vidrio o rayar la superficie.
- Es necesario instalar los hornos lejos de ambientes inflamables.
- Utilice la sonda de temperatura recomendada sólo para este horno (opcional).
- No use limpiadores de vapor para limpiar el horno.

 ¡ATENCIÓN!

Antes de reemplazar la lámpara desenchufe el aparato o desconecte la corriente apagando el interruptor principal, a fin de evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- Cuando el cable de corriente se daña, debe reemplazarse con un cable específico o un cable aprobado por el fabricante o el servicio autorizado.
- Este dispositivo no debe conectarse a dispositivos de circuitos externos como temporizadores o circuitos siempre encendidos o siempre apagados, a fin de evitar daños que se pueden causar por la colocación inadecuada del disyuntor térmico.
- Las partes accesibles pueden estar calientes. Los niños pequeños deben mantenerse alejados durante el uso del grill.
- Antes de hacer la limpiar es necesario quitar las manchas derramadas de comida.

ANTES DE LA INSTALACIÓN Y DURANTE LA INSTALACIÓN HAY QUE CONSIDERAR LO SIGIENTE

- El aparato deberá ser instalado siempre por un Servicio Técnico Autorizado.
- Para una mejor cocción y limpieza, el aparato cuenta con un sistema de circulación de aire de alto rendimiento. A fin de asegurarse de esto siga las instrucciones de instalación.

- Utilice el aparato después de la instalación para que funcione con seguridad.
- El aparato se ubicará en la cabina de instalación de modo que la parte posterior mire hacia la pared.
- Antes de comenzar a utilizar el aparato asegúrese de haber quitado todo el material de embalaje.
- Utilice el aparato solamente conforme al uso previsto explicado en el manual de uso.
- Este aparato ha sido diseñado solo para cocción en hogar. No está diseñado para el uso industrial o uso en laboratorio
- No utilice ni deje el aparato al aire libre.
- No utilice el aparato cerca de cuerpos de agua, en un suelo húmedo o cerca de una piscina.
- Este aparato no está diseñado para su uso por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- Sin presencia y supervisión de un adulto competente, este aparato no se puede utilizar por parte de niños, personas con discapacidades mentales o personas sin experiencia.
- Cuando la puerta o las juntas de la puerta del aparato están dañadas no utilice el aparato hasta que lo repare un servicio autorizado.
- No permite que el cable de corriente se cuelgue desde el borde de una mesa o una encimera.
- Asegúrese de eliminar todo el material de embalaje antes de utilizar el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado para un propósito que no sea cocinar. Es peligroso e inapropiado utilizarlo para cualquier otro propósito (por ejemplo, para calentar una habitación). Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse en personas, animales u objetos debido a operaciones incorrectas o inadecuadas del horno.
- Al funcionar el horno por primera vez, es posible que se produzca un olor causado por los materiales aislantes y los elementos calefactores. En tal caso, utilice el horno sin poner ningún alimento dentro, durante 30 minutos a temperatura máxima con la función de calentador superior e inferior (y 3D, si corresponde) activada.
- Los recipientes de plástico que no son compatibles con el horno pueden derretirse y dañar el horno o pueden provocar un incendio a altas temperaturas.
- Nunca cocine ni fríe en el fondo del horno.
- Preste atención a que las bebidas alcohólicas utilizadas para cocinar algunos platos pueden evaporarse a altas temperaturas y encenderse en las superficies calientes.
- La manipulación o calentamiento de enlatados pueden causar altas presiones en los recipientes cerrados, los recipientes pueden explotar como resultado de esta presión. No guarde los alimentos en recipientes cerrados o no caliente los recipientes cerrados.

ADVERTENCIAS SOBRE EL USO

- En el fondo del horno no ponga con papel de aluminio.
- Si desea mover limpiar o reparar el horno, desenchúfelo.
- Nunca intente quitar el enchufe tirando del cable.
- Nunca toque el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.
- No deje que niños o menores utilicen el aparato sin supervisión.
- En caso de negligencia, la puerta del horno puede lastimarse las manos si se retira de la bisagra.
- En caso de falla o funcionamiento inapropiado del horno, apague y desenchufe el horno.
- Cuando no se utiliza el horno, asegúrese de que todas las funciones estén en la posición "OFF" (APAGADO).
- Mientras retira una bandeja del horno, Siempre utilice guantes adecuados.
- Para su seguridad y para garantizar la limpieza del horno, mantenga el horno limpio siempre. Los residuos de aceite que quedan en el interior del horno después del funcionamiento, pueden dañar la superficie del horno.
- Todos los trabados de mantenimiento y reparación se debe llevar a cabo por un servicio autorizado utilizando solamente repuestos originales.
- Cuando la puerta del aparato esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre la puerta ni permita que los niños se sienten sobre ella. Esto puede provocar el vuelco del aparato o daños en la puerta del mismo.

- Nuestra empresa será responsable de los daños causados por el funcionamiento peligroso o incorrecto del horno.
- Cuando usted no siga las advertencias mencionadas anteriormente, es posible que el horno se dañe.



¡ATENCIÓN!

Para transportar el horno o para sacarlo del embalaje no sostenga del mango del horno que se encuentra en la puerta delantera.

Este aparato detiene la cocción en caso de cualquier corte eléctrico. Dependiendo del modelo del aparato, puede seguir cocinando o puede necesitar reajustar el tiempo de cocción.

Para evitar la condensación de vapor delante del reloj al abrir la puerta al finalizar la cocción, abra la puerta del horno al menos dentro de los 3 minutos siguientes al final de la cocción.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Los componentes de este aparato que pueden entrar en contacto con alimentos cumplen con los requisitos de la Directiva CEE Núm. 89/109.


CE Con el marcado, declaramos que es responsable de garantizar la conformidad de este aparato con las directivas europeas y el cumplimiento de los requisitos legales en materia de seguridad, salud y medio ambiente.

Al sacarlo del paquete asegúrese de que el horno esté en buenas condiciones y no esté dañado. No utilice el aparato en caso de duda: Póngase en contacto con el servicio autorizado.

Almacena los materiales de embalaje como el embalaje de nailon, la espuma de poliestireno y las uñas fuera del alcance de los niños, ya que estos materiales representan un peligro para los niños.

- Guarde el paquete original del aparato.
- Para transportar el aparato utilice el embalaje original, siga las indicaciones que se muestran en paquete.
Si falta el empaque original;
- Evite impactos en la superficie exterior del aparato.
- No ponga objetos pesados encima del aparato.
- Durante el transporte, ponga el aparato paralelo al suelo (con la parte superior hacia arriba).

Embalaje

Todos materiales de embalaje son reciclables. A fin de ayudar a proteger el medio ambiente, deseche los restos de material de embalaje en contenedores de reciclaje. 


Desecho de Aparatos Utilizados

No hay que tirar directamente a la basura los aparatos demasiado antiguos o aparatos que no estén en condiciones operativas. Los dispositivos eléctricos y electrónicos pueden contener componentes de posible re-uso.

En caso contrario, pueden ser perjudiciales para el medio ambiente los aparatos que incluyen componentes que hacen que el aparato funcione, y los que se envían al vertedero.

Así que, a fin de asegurarse de que las partes eléctricas y electrónicas se reutilicen, entregue el aparato a centros de recolección consultando al fabricante.

Se recomienda conservar este manual de usuario, ya que proporciona información sobre el funcionamiento del aparato, en caso de que éste sea transferido a otro usuario. Antes de descartar y desechar este aparato, debe evitar los posibles resultados negativos contra la salud humana y el medio ambiente. En caso contrario, el aparato será un desperdicio inadecuado.

 Este símbolo que se encuentra en el aparato tiene como objetivo demostrar que el electrodoméstico se considere como basura doméstica y advertir la entrega a los centros de recolección de desechos eléctricos y electrónicos. La eliminación del aparato se debe llevar a cabo conforme a las locales regulaciones ambientales. Es posible obtener información detallada de las autoridades sobre cómo deshacerse del aparato, reutilizarlo y reciclarlo.

3 ESPECIFICACIONES DEL HORNO

Estos dispositivos están diseñados para funcionar con una tensión de alimentación monofásica de 220-240 V a 50/60Hz.

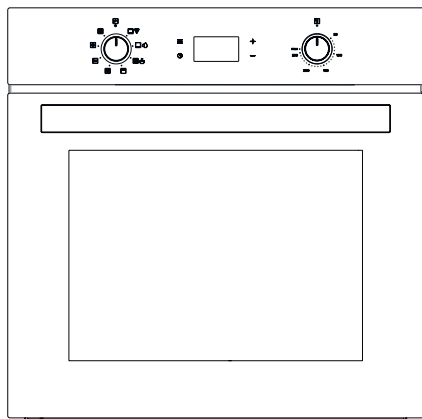


Fig. 1

	OVE-64 W - OVE-64 G - OVE-64 IB
Función	8
Lámpara de Horno	15 W
Dimensiones del Producto (Ancho)	595 mm
Dimensiones del Producto (Profundidad)	547 mm
Dimensiones del Producto (Altura)	595 mm
Dimensiones del mueble de Instalación del Producto (Ancho)	560 mm
Dimensiones del mueble de Instalación del Producto (Profundidad)	550 mm
Dimensiones del mueble de Instalación del Producto (Altura)	600 mm
Capacidad	72 lt
Tensión	220-240 V
Potencia Máxima	2650 W

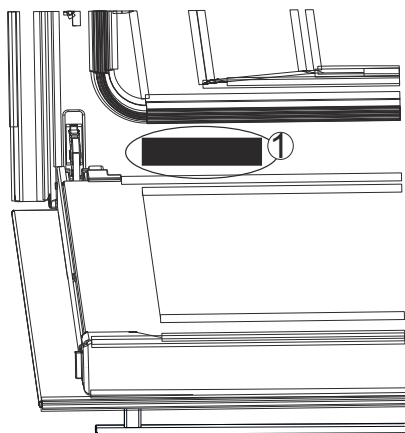


Fig. 2

Incluso después de instalar el horno en la cocina se puede acceder a la placa de identificación del horno que indica las especificaciones técnicas del horno. Al abrir la puerta del horno se puede ver esta placa de identificación. A fin de especificar el modelo de su horno mientras solicita una pieza de repuesto utilice la información provista en esta placa de identificación (Fig. 2/1).

4 INSTALACIÓN DEL APARATO

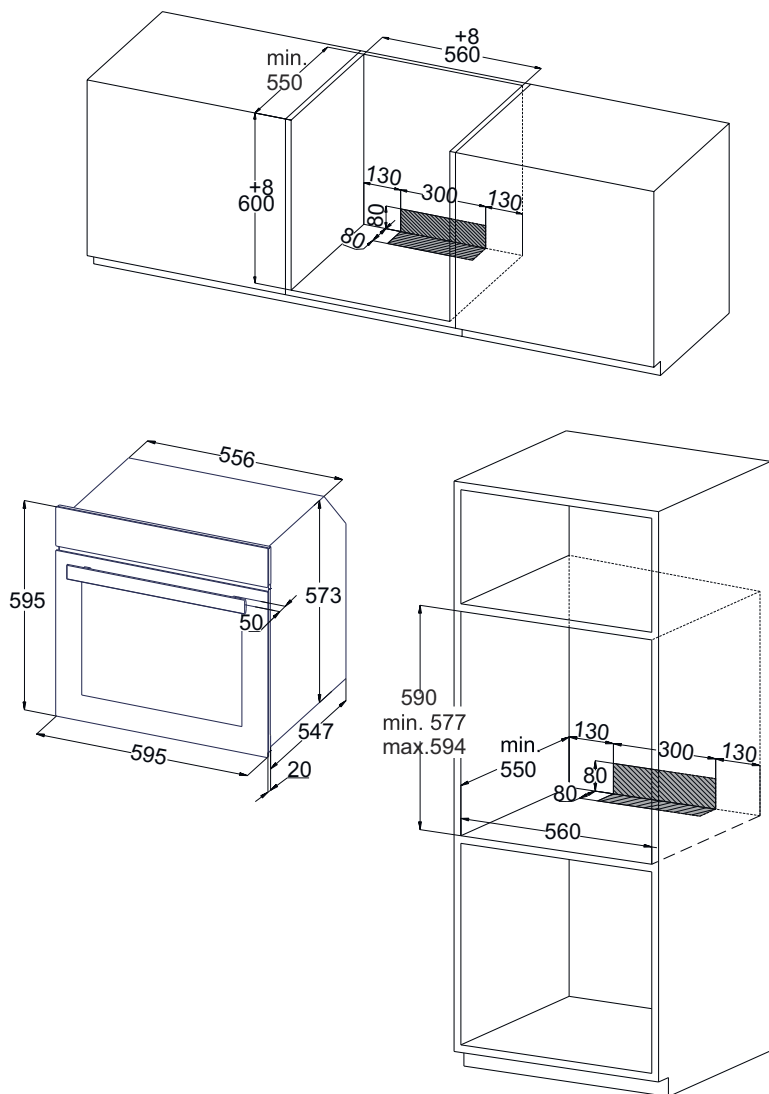


Fig. 3

Instalación en esquinas

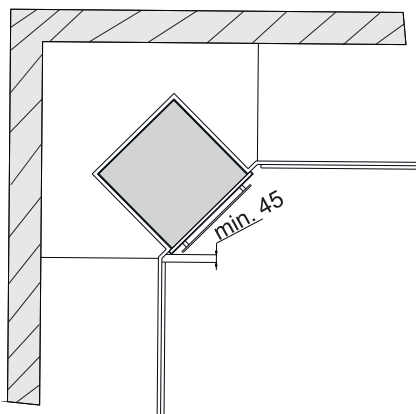


Fig. 4

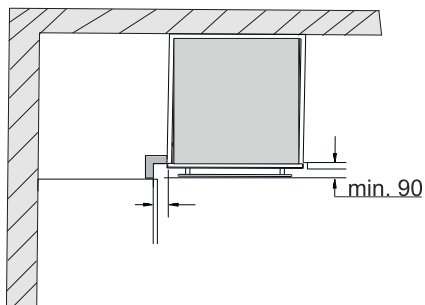


Fig. 5



Las ilustraciones utilizadas en el manual de usuario son representativas.



La información de dimensión se proporciona en los dibujos como mm.

Preste atención a la dimensión Fig. 4 durante la instalación de la esquina para permitir la apertura de la puerta del aparato. Fig. 5 La dimensión depende del grosor de la cara frontal del mueble colocado bajo el asa.

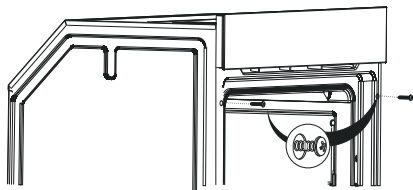


Fig. 6

- El hecho de que el horno sea más ligero cuando se retira la puerta y los accesorios facilita la colocación del horno dentro del armario.
- Ponga el aparato centrándolo dentro del gabinete incorporado.
- Atornille bien el aparato.
- El espacio libre entre la encimera y el aparato no se cerrará con listones o molduras adicionales.



Instalar el tornillo sin perforar un orificio adecuado para el diámetro del tornillo puede dañar el mueble.

- Aplicar demasiada presión sobre los tornillos durante la instalación puede dañar los orificios de instalación.
- El aparato puede instalarse en un gabinete sobre o debajo del mostrador, según su preferencia.
- Le recomendamos que proporcione un espacio libre mínimo de 70 mm desde la parte posterior de la unidad de cocina donde está instalado el aparato
- Las piezas que proporcionan aislamiento y protección deben ser instaladas de modo que no puedan eliminarse con ninguna herramienta.
- Al instalar una placa incorporada en el mostrador que se ubica en la parte superior del horno, a fin de asegurar la seguridad y facilitar la extracción del horno cuando sea necesario, los cables de corriente del horno y de la placa se deben separar.

El aparato deberá ser instalado siempre por un Servicio Técnico Autorizado. Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse en personas y materiales por la instalación inapropiada del aparato.

Inspeccione el aparato después de abrir el embalaje. En caso de encontrar daños causados por el transporte no lleve a cabo la conexión del aparato.

Antes de utilizar el aparato quite y retire todos los materiales de embalaje y cintas adhesivas del compartimento de cocción y de la puerta.

A fin de instalar los accesorios lea detenidamente las páginas sobre instalación.

Las dimensiones de instalación que deben utilizarse para todos los tipos de instalación del aparato se indican en Fig. 3, Fig. 4, Fig. 5.

No instale el aparato detrás de una cubierta de decoración o de mueble. Esto podría causar un riesgo por el sobrecalentamiento.

Las operaciones de corte en los muebles se llevarán a cabo antes de la instalación del aparato. Quite todas rebabas. Estos podrían causar un efecto adverso en el funcionamiento de las unidades eléctricas.

A fin de evitar lesiones utilice guantes protectores.

Deberá prever las zonas sombreadas que se muestran en los dibujos para la ventilación y la refrigeración dentro del armario o gabinete para garantizar el correcto funcionamiento del aparato (Fig. 3).

La salida de conexión del aparato deberá estar dentro de la zona sombreada indicada o deberá estar fuera de la zona de instalación (Fig. 3).

Las superficies de los hornos en los que está empotrado el aparato deben soportar temperaturas de hasta 120 °C.

Al introducirlo, se debe colocar debajo del horno un soporte que pueda aguantar el peso del horno.

Cuando se complete la instalación, se evitará el contacto directo del aparato con las partes eléctricas por razones de seguridad.

Las piezas que proporcionan aislamiento y protección deben ser instaladas de modo que no puedan eliminarse con ninguna herramienta.

A fin de garantizar una eficiente circulación de aire le recomendamos instalar el aparato en un armario de pared.

A fin de garantizar una eficiente circulación de aire se debe quitar el compartimento trasero del gabinete en la unidad de cocina.

Es recomendable proporcionar un espacio libre mínimo de 70 mm desde la parte posterior de la unidad de cocina donde está instalado el aparato.

No se recomienda la instalación del aparato cerca de un refrigerador o congelador. En caso contrario, el rendimiento de tales aparatos afectará negativamente por el calor disipado.

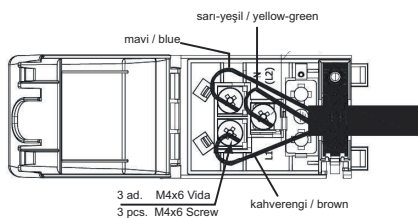
Proporcione una ubicación que cuente con la instalación eléctrica para que el horno esté listo para funcionar. A continuación, llame al servicio técnico autorizado.

5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

- El aparato se debe conectar a la instalación eléctrica principal conforme a las normas y legislaciones vigentes y la conexión solamente se debe llevar a cabo por un servicio autorizado.
- Asegúrese de que la energía recibida desde la red eléctrica cumpla con la energía especificada en la placa de identificación que se encuentra en la parte inferior frontal del aparato.
- En caso de que el valor actual de corriente en su hogar sea inferior a 16A, haga que se instale un fusible de 16 A por un electricista cualificado.
- El aparato se debe utilizar siempre en una toma puesta a tierra. Haga que el equipo de puesta a tierra se realice por un electricista autorizado.
- El cable de alimentación de su horno está equipado con un enchufe con puesta a tierra. Este enchufe debe ser utilizado en una línea con puesta a tierra.
- Ubica el aparato de manera que se pueda acceder fácilmente a la toma de corriente o al interruptor de doble polo utilizado para la conexión de alimentación.
- No ponga el cable de alimentación en contacto con superficies calientes o sobre la cubierta del producto.
- La temperatura de cable de alimentación no debe llegar a 50 °C por encima de la temperatura ambiente.
- Si el cable de alimentación se daña, por favor, póngase en contacto con el servicio autorizado más cercano. Haga que el servicio autorizado reemplace el cable por uno nuevo con las mismas dimensiones y con aislamiento de plástico para que pueda soportar la corriente eléctrica requerida por el aparato.
- En caso de conectar el aparato directamente a la red eléctrica, se instalará un interruptor de doble polo adecuado para llevar la carga deseada según la legislación vigente y se dejará un espacio libre de 3 mm entre los puntos de contacto. El cable de puesta a tierra no debe ser cortado por el interruptor de doble polo.
- No se recomienda utilizar adaptadores, enchufes múltiples o cables de extensión. Cuando sea necesario, puede utilizar adaptadores o cables de extensión cumpliendo con la legislación de seguridad aplicable. Pero, la capacidad de corriente máxima y la potencia máxima especificada para el adaptador nunca se debe exceder.
- Al completar la conexión pruebe los elementos calefactores durante 3 minutos.



La seguridad eléctrica del aparato está garantizada cuando está correctamente conectado a una fuente adecuada con una conexión de puesta a tierra adecuada conforme a las reglas aplicables. Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse en personas, animales u objetos debido a una inadecuada puesta a tierra del aparato.



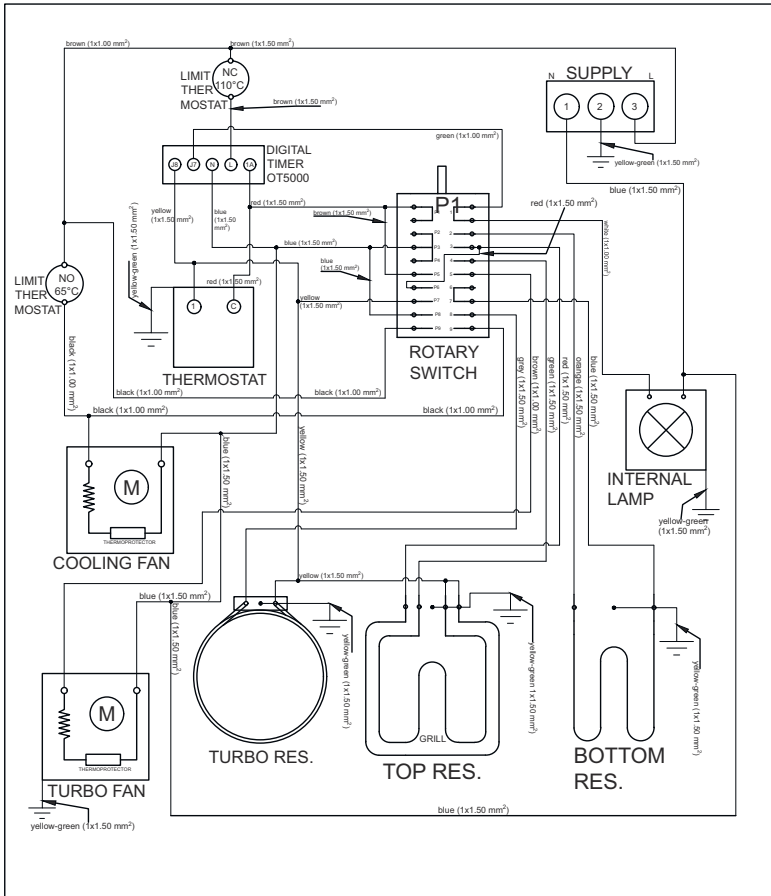


Fig. 7

PARA LA PRIMERA OPERACIÓN DEL APARATO HAY QUE HACER LOS SIGUIENTES

- Ajuste la temperatura al nivel máximo.
- Ajuste el botón de función en la posición inferior y superior de la resistencia (o en la posición 3D, si corresponde).
- Funcione el horno en vacío durante 30 minutos de esta manera.

- Abra las ventanas para ventilar su habitación.
- En este momento, puede producirse, solamente por una vez, un olor y humo causado por los materiales aislantes y los elementos de calentamiento. En tal caso, antes de colocar cualquier alimento dentro del horno, espere que desaparezca el olor y el humo.
- Limpie el interior del horno con un paño suave ligeramente humedecido en agua jabonosa.

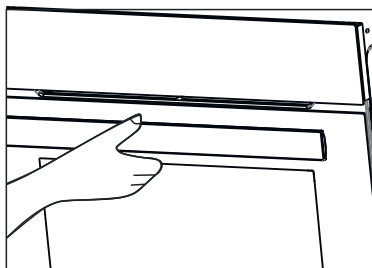


Fig. 8

Siempre agarre el tirador desde el centro para abrir la puerta del horno.



¡ATENCIÓN!

Antes de operar el horno por primera vez, lave los componentes, como la bandeja o la parrilla, con agentes alcalinos de limpieza (no abrasivos).

5.1 Eficiencia Energética del Horno

- Se preferirán hornos con alta eficiencia energética y con aislamiento térmico.
- Abrir muchas veces la puerta del horno durante la cocción hará que el aire frío entre en el interior, y esto provoca pérdida de energía. Así que, no abra la puerta del horno más de lo necesario.
- Intente cocinar varios platos simultáneamente en el horno. Primero saque la comida cocinada con una temperatura más baja y utilice menos energía sin cambiar la temperatura del horno.
- Es posible utilizar para la siguiente comida el exceso de calor que queda después de cocinar una comida. Esto ahorrará energía.
- Utilice la función de pre-calentamiento del horno por un corto tiempo (como máximo 10 minutos).

- Hay que descongelar los alimentos congelados antes de ponerlos dentro del horno.
- El horno se puede apagar unos minutos antes de tiempo de cocción así el horno continuaría cocinando con la temperatura actual, gastando menos energía.

6 INTRODUCCIÓN DEL APARATO

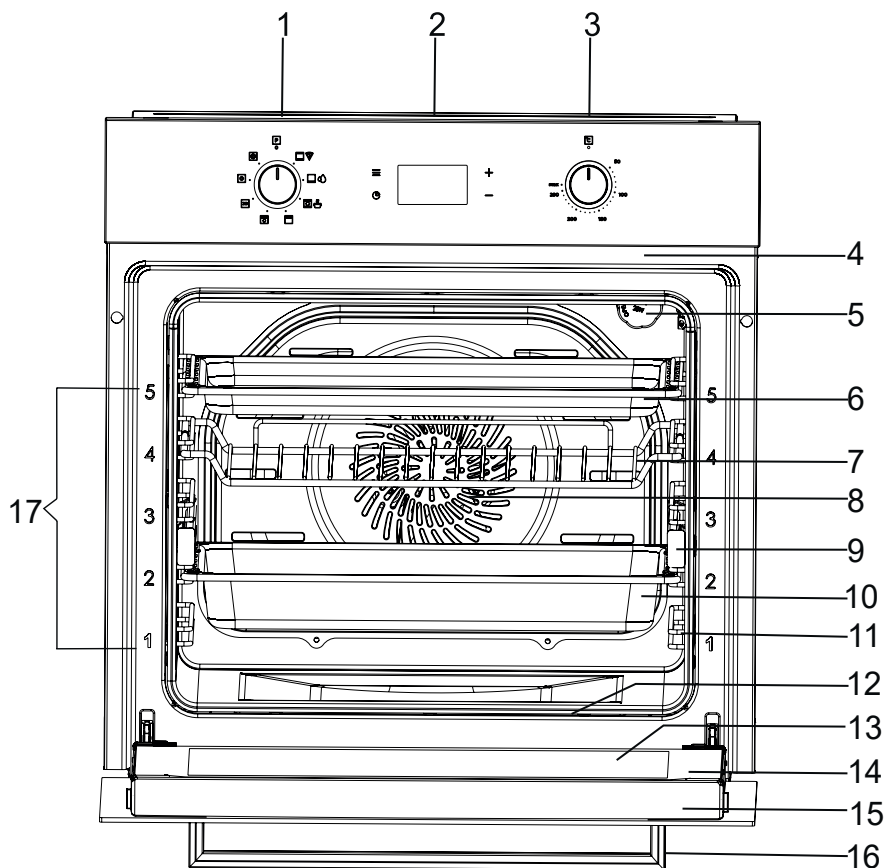


Fig. 9

- | | |
|---|---|
| 1- Botón de Selección de Funciones | 9- Rieles telescópicos (Guías telescópicas) |
| 2- Temporizador de la pantalla táctil | 10- Bandeja Profunda |
| 3- Mando para ajustar temperatura del horno | 11- Rejilla de metal |
| 4- Resistencia Superior | 12- Resistencia Inferior |
| 5- Bombilla | 13- Vidrio Interno |
| 6- Bandeja Poco Profunda | 14- Puerta del Horno |
| 7- Parrilla del Horno | 15- Plástico Superior de Puerta |
| 8- Ventilador | 16- Tirador del Horno |
| | 17- Nivel de Estante |

6.1 Accesorios del Horno

Antes de la primera operación limpie los accesorios del horno. Después de limpiar y lavar con una esponja, séquelos.

Retire del compartimento de cocción todos accesorios que no necesite.

Parrilla del Horno



Fig. 10

Plato para moldes de pasteles y plato para freír, plato para alimentos congelados.

Gracias a su estructura especial las parrillas permanecen en posición horizontal incluso cuando se sacan del horno. Tenga cuidado para no deslizar el plato y derramar la comida.

Bandeja Poco Profunda

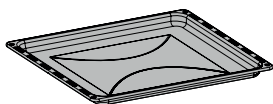


Fig. 11

Para pasteles y galletas hechas en la bandeja.

No utilice la bandeja poco profunda para cocinar, ya que provocará olores y los aceites pueden salpicar de la bandeja y ensuciar el horno.

Bandeja Profunda

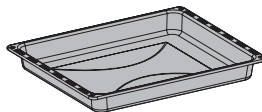


Fig. 12

Bandeja universal Para pasteles, masas de pasteles, alimentos congelados y platos de carne con grandes trozos de carne.

Se puede utilizar como placa recolectora de grasa cuando cocine directamente sobre la parrilla.

Rieles telescópicos (Guías telescópicas)



Fig. 13

Para los estantes y bandejas.

Las guías telescópicas aumentan la altura de las bandejas del horno. Cuando se utiliza la guía telescópica, no hay riesgo de derramar la comida.

7 ANTES DEL PRIMER USO

Antes de utilizar su nuevo dispositivo, primero se debe llevar a cabo algunos ajustes.

Limpieza del compartimento de cocción y de los accesorios.

Antes de cocinar una comida por primera vez, primero limpie el compartimento de cocción y los accesorios.

Limpieza del compartimento de cocción.

A fin de quitar el olor de un nuevo electrodoméstico, caliente el compartimento de cocción mientras está vacío y cerrado.

Asegúrese de que dentro del compartimento de cocción no queden residuos de embalaje, como espuma de poliestireno, y retire las cintas adhesivas del interior del aparato. Antes de calentar limpie las superficies rectas del compartimento de cocción utilizando un paño suave y húmedo. Ventile la cocina mientras continúe la operación de calentamiento.

Después de enfriar el compartimento de cocción limpie superficies rectas con agua detergente y un paño.

Limpieza de accesorios

Limpie los accesorios completamente utilizando un cepillo suave o agua con detergente y un paño de cocina.

8 ESPECIFICACIONES Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

8.1 Especificaciones del horno

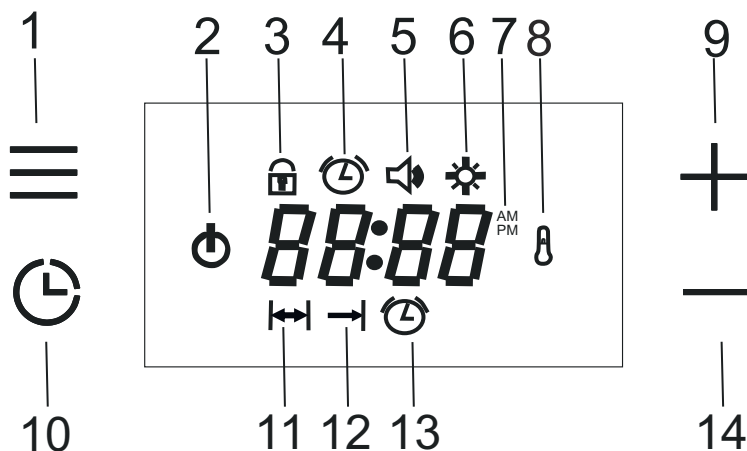


Fig. 14

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1- Botón de menú | 8- Icono del termostato |
| 2- Función Conmutador | 9- Botón de añadir |
| 3- Bloqueo niños | 10- Botón de programa |
| 4- Día | 11- Tiempo de cocción |
| 5- Volumen del sonido de la alarma | 12- Tiempo de finalización de cocción |
| 6- Ajuste del brillo de la pantalla | 13- Alarma |
| 7- Visualización de la hora AM/PM | 14- Botón de restar |

Uso de los botones del menú:


Cada vez que se pulse este botón, se activa el bloqueo para niños, el ajuste de la hora (si no se ha ajustado el tiempo de cocción), el ajuste del volumen del sonido de la alarma y los modos de ajuste del brillo de la pantalla, y el símbolo correspondiente se muestra durante el ajuste.

Botón de programa:

Cada vez que se pulse este botón, se activan los modos de ajuste del tiempo de finalización de cocción (si se ha ajustado el tiempo de cocción) y volumen del sonido de la alarma se activan en orden, y el símbolo correspondiente se muestra durante el ajuste.

Bloqueo niños

Esta función sirve para evitar cambios involuntarios del usuario en los ajustes realizados en el reloj del horno.

Si el bloqueo para niños se activa cuando un programa de cocina no está funcionando y el horno se apaga, los botones se bloquearán y el horno se desactivará. Todos los botones, excepto el del menú, estarán desactivados. El reloj del horno  parpadeará.


El horno no funcionará hasta que se desactive el bloqueo para niños.


Si el bloqueo se activa mientras hay un programa de cocción activo, sólo se bloquean los botones. Todos los botones excepto el botón de menú se desactivarán

El símbolo de bloqueo del reloj del horno se iluminará. Cuando el bloqueo para niños está activo, cuando el proceso de cocción se ha completado y el controlador de funciones está apagado, la función de bloqueo para niños se activará y el horno no podrá volver a funcionar.

El reloj del horno estará disponible para su funcionamiento cuando se cancele el bloqueo.


Cuando usted no se encuentre en ningún menú, deberá hacer lo siguiente para activar el bloqueo de los botones;

Cuando se toque el botón "Menú" una vez, el icono "Bloqueo de botones"  parpadeará. El texto 'OFF' aparece en la pantalla.

"+" al tocar este botón, desactiva el bloqueo para niños. El "ON" aparece en la pantalla, y el icono  permanece fijo en la pantalla.

Quiero desactivar el bloqueo para niños

Cuando se toca el botón "Menú", el icono  parpadea en la pantalla. El texto "ON" aparece en la pantalla.


tocando este botón, se desactivará el bloqueo para niños. "OFF" aparece en la pantalla y el icono  desaparece de la pantalla.

Ajuste del reloj;

Cuando el producto se conecta a la fuente de alimentación, la hora aparece en la pantalla y el texto OFF parpadea.

Para utilizar el horno, pulse el botón del menú una vez, luego ajuste el reloj con los botones "+" / "-". Una vez ajustada la hora, puede finalizar el modo de ajuste tocando el botón Menú o esperando 5 segundos y la hora desaparecerá de la pantalla.

Para fijar la hora que se ha seleccionado previamente para su horno, si usted no se encuentra en ningún menú, deberá hacer lo siguiente:

Cuando toque el botón "Menú" dos veces, el símbolo  parpadea.

presione las teclas '+' / '-' para fijar la hora.

Después de ajustar la hora, finalice el modo de ajuste tocando el botón "Menú" o esperando 5 segundos.




La hora no puede ser ajustada si se ha realizado previamente un ajuste de cocción.

Opción del Modo de ajuste del reloj 24h/12h

El ajuste predeterminado es 24 horas. Para cambiar al modo de 12 horas (AM/ PM), toque el botón "Más (+)" durante 5 segundos cuando no esté en ningún modo de ajuste y se vea la hora en la pantalla, entonces se oirá un pitido cuando cambie el modo. En el modo de 12 horas, se muestra el icono "AM" o "PM" en la pantalla. El mismo proceso se hace para pasar al otro modo.

Ajuste del tono de la alarma

Para cambiar el tono de la alarma, cuando no esté en ningún menú, realice lo siguiente:

Cuando toque el botón "Menú" tres veces, el símbolo  parpadea en la pantalla presione '+' y '-' para seleccionar el volumen deseado.

Después de ajustar el volumen, toque el botón de Menú o espere 5 segundos para terminar el modo de ajuste.


El ajuste predeterminado de fábrica es "b-03", que es el volumen más alto.

! ¡AVISO!

El volumen del sonido ajustado se muestra como "b-01, b-02 o b-03" y el icono correspondiente desaparece al final del modo de ajuste.

Ajuste del brillo de la pantalla:

Para cambiar el brillo de la pantalla, cuando no esté en ningún menú, realice lo siguiente:

Cuando toque el botón "Menú" cuatro veces, el símbolo  parpadea en la pantalla.

presione ' + ' y ' - ' para seleccionar el nivel de brillo deseado.

Después de ajustar el nivel de brillo, toque el botón de Menú o espere 5 segundos para finalizar el modo de ajuste.

El ajuste predeterminado es "d-03" y es el nivel más brillante.

3. FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR

La cocción automática significa que en un horno en el que se seleccione la función de cocción y se fije la temperatura, el temporizador se ajustará para que la cocción termine automáticamente.



Si desea usar el horno sin un temporizador, puede ajustar el controlador de funciones y el termostato y comenzar a cocinar.




Cuando el horno no está en uso, los interruptores de función y del termostato deben estar en posición de apagado. Si no, la cocción continuará por tiempo indefinido.

Cocción Semi-Automática:

Este método se utiliza cuando se desea que la cocción se inicie inmediatamente, y se conoce el tiempo de cocción deseado.

El icono  parpadea cuando se toca el botón de Programa una vez.

ajuste el tiempo de cocción pulsando las teclas ' + ' y ' - '. Después de ajustar el tiempo de cocción, el icono  permanece fijo en la pantalla.

¡AVISO!


En los programas de cocción de menos de una hora, el tiempo de cocción aparece en la pantalla en minutos y segundos.



Cocción automática completa



Este método se utiliza cuando se desea que el alimento esté listo en un momento determinado del futuro. Por lo tanto, también es llamada como cocción retardada.

El icono  parpadea cuando se toca el botón de Programa una vez.


presione ' + ' y ' - ' para ajustar el tiempo de cocción y salga del modo de cocción.

Cuando toque el botón de Programa dos veces, el símbolo  parpadeará.

pulse ' + ' y ' - ' para ajustar el tiempo de cocción que desee.  la luz de los iconos (tiempo de cocción) y  (tiempo de finalización de cocción) permanece encendida.

Cuando se alcanza la hora de inicio de la cocción, el icono  desaparece de la pantalla y el símbolo  permanece en la pantalla con el tiempo de cocción restante.

Cuando la cocción esté terminada;




El icono  parpadea en la pantalla, se mostrará End y la señal de alarma empezará a sonar durante 7 minutos.

Presione el botón de Programa para detener la Alarma. El texto End desaparecerá de la pantalla, y la hora aparecerá en la pantalla.




Cuando suene la alarma y esta se silencie, End desaparecerá únicamente tocando el botón de Programa. Sólo la alarma está silenciada.

Para cancelar el tiempo de cocción automática;


- Detenga el programa de cocción y el recordatorio del temporizador, si este está instalado en su producto, pulsando el botón de Programa durante unos 3 segundos. El mensaje END y el icono  (Tiempo de cocción) aparecen en la pantalla.
- Otra opción es;
- Cuando se pulsa el botón de Programa, el icono  (Tiempo de cocción) parpadea. Si se pulsa '-' el tiempo de cocción establecido se reduce a 00:00. El texto "End" y el icono  (Tiempo de cocción) aparecen en la pantalla.

Recordatorio del Temporizador

Puedes usar el reloj del horno como alarma o recordatorio. Para ajustar la alarma, haga lo siguiente:


- El icono  parpadea cuando se toca el botón de Programa 2 veces (3 veces si el tiempo de cocción está fijado).
- Establezca la hora de alarma deseada tocando los botones '+' y '-'. Una vez ajustada la alarma, el icono correspondiente permanece iluminado en la pantalla y se visualiza hasta que se reajuste la hora de la alarma. El tiempo máximo que puede fijarse es de 23 horas y 59 minutos.

Cuando la hora de la alarma expire,

El icono  parpadeará en la pantalla y la señal de alarma de 7 minutos comenzará a sonar.

Presione cualquier botón para detener la alarma y luego pulse volver para que la hora se muestre en la pantalla.

Para cancelar la hora establecida;


- Presione el botón de Programa durante aproximadamente 3 segundos para cancelar el recordatorio del temporizador y, si está instalado, el programa de cocción, o toque el botón de Programa hasta que el icono  parpadee. Al tocar '-', la hora de la alarma se ajusta a "00:00" y el recordatorio del temporizador se cancelará.



Si la hora de la alarma y el tiempo de cocción están ajustados igual, entonces se muestra el más corto.


FUNCIONES DE ENTRADA DEL CONMUTADOR


1 Función conmutador

Cuando el conmutador se gira a cualquier posición ON, el icono  aparece en la pantalla.

El icono  desaparece cuando se apaga el conmutador.

2. Termostato

Si la temperatura del horno es inferior a la temperatura establecida, el icono  aparece en la pantalla.

Cuando la temperatura del horno alcanza la temperatura establecida, el icono  desaparece de la pantalla.



El símbolo del termostato indica la temperatura actual del horno. No puede utilizar sólo la cocción en el horno. Sin embargo, cuando se selecciona una función con el controlador, se puede utilizar el proceso de cocción.



Cuando se ajusta el tiempo de cocción, el icono del conmutador y del termostato desaparecerán de la pantalla después de seleccionar la cocción retardada hasta que se inicie la cocción, y en caso de producirse cortes de energía, se requiere el ajuste de nuevo del reloj.

9 USO DEL DISPOSITIVO

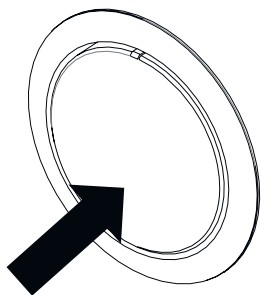


Fig. 15: Función "Pop out" off

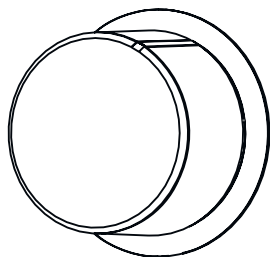


Fig. 16: Función "Pop out" on

Los botones de su horno disponen de la función "Pop out", es decir, se elevan cuando se presionan.

- Presione hacia adentro para sacar el botón y luego ajuste (Fig. 16).
- Cuando termine de cocinar, gire el interruptor a la posición de apagado (arriba) y presiónelo hacia adentro (Fig. 15).

9.1 Ajuste de Temperatura del Aparato

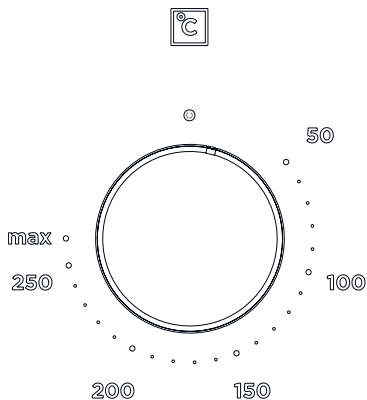


Fig. 17

Su aparato comienza a calentarse solamente unos segundos después de ajustar la temperatura.

Cuando la comida esté lista, apague el aparato colocando el interruptor de selección de funciones en la posición cero.

10 USO DE RIELES TELESCÓPICOS (GUIAS TELESCÓPICAS)

CÓMO USAR LA GUIA TELESCÓPICA

Retirar las guías telescópicas

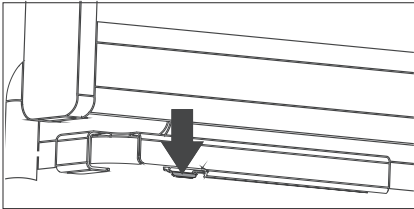


Fig. 18

Para extraer la guía telescópica del soporte, quítelo pulsando en la lengüeta especificada con una flecha (Fig. 18) en la guía telescópica.



Repita este proceso para todas las guías telescópicas a ambos lados del horno.



Cuando retire las guías telescópicas, sostengalas, con una mano para evitar que se caigan en el horno y causen daños.



Para quitar las guías telescópicas, espere a que el horno se enfríe.

Colocación de Guías Telescópicas

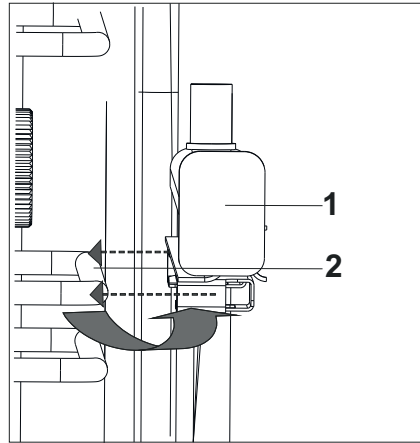


Fig. 19

Instale la guía telescópica en el soporte como se indica (Fig. 19).

Usar Guías Telescópicas

Usando guías telescópicas, puede usar bandejas y parrillas con facilidad.



No lave las guías telescópicas en el lavavajillas.



No lubrique las guías telescópicas.



Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que las guías telescópicas estén completamente insertadas en el dispositivo.

Uso del soporte

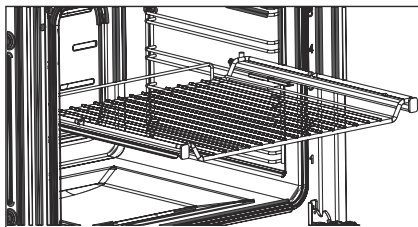


Fig. 20

Coloque el soporte en las guías telescópicas con las patas mirando hacia abajo (Fig. 20).

Usar la función "Cooker"

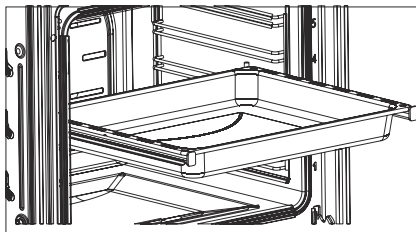


Fig. 21

Coloque el recipiente en las guías telescópicas (Fig. 21).



Los bordes altos alrededor de la guía telescópica tienen un diseño especial para evitar que los recipientes se resbalen.

11 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL APARATO

Limpieza General

- Después de utilizarlo permita que el aparato se enfríe. Asegúrese de no dejar residuos en la puerta. Los muebles de cocina alrededor del aparato se pueden ser afectados a largo plazo, incluso cuando la puerta se deja entreabierta.
- Dejar de mantener y limpiar regularmente el aparato podría causar el deterioro en la superficie y reducir la vida útil del aparato, por lo tanto causar riesgos como resultado de esto.
- Antes de cualquier operación de limpieza, desenchufe el aparato o apague el aparato colocando el botón de "On/Off" (Encendido/ Apagado) del aparato en la posición de apagado.
- Antes de comenzar a limpiar permite que el aparato se enfríe.
- Asegúrese de que los agentes de limpieza que utiliza al limpiar su producto no tengan partículas que puedan rayar las superficies esmaltadas o pintadas.
- Para la limpieza del panel de control y los mandos, a fin de evitar que se borren los símbolos, no utilice limpiadores líquidos con partículas abrasivas y lanas de alambre.
- No limpie el horno con materiales como blanqueadoras, ácidos nítricos o ácidos clorhídricos.
- No utilice limpiadores a vapor a fin de limpiar el aparato.
- No intente quitar los botones del panel de control, ya que en algunos modelos estos no son extraíbles.
- No utilice productos de limpieza que contengan abrasivos (lana de alambre, polvo de limpieza, aerosoles para hornos, esponjas duras abrasivas), ácidos (blanqueadoras) o cloro.
- Puede obtener el limpiador de hornos Silverline en nuestros proveedores autorizados y utilizarlo para eliminar las manchas de aceite residual derramadas y secas y para conseguir una limpieza perfecta. Rocíe el spray de limpieza del horno sobre la superficie manchada, cierre la tapa y espere 10 minutos.
- En superficies esmaltadas, pintadas y de acero inoxidable no deje manchas de abrasivos y ácidos (jugo de limón, vinagre, etc.).

Limpieza a vapor

- Antes de utilizar la función de limpieza con vapor, retire todos los accesorios del horno;
- Ponga 100 ml de agua en la base del horno y otros 400 ml de agua dentro de la bandeja poco profunda colocada en el 2º nivel (le recomendamos que use agua blanda) y cierre la puerta del horno.
- Seleccione la posición de resistencia inferior .
- Ajuste la temperatura del horno a 70 °C y hágalo funcionar durante 30 minutos.

- Para terminar el proceso de limpieza con vapor, ponga el botón en Off.
- Limpie la superficie interior del horno con un paño suave y húmedo cuando el horno alcance una temperatura que no le quemee las manos, es decir, antes de que se enfríe completamente.
- Después de la limpieza, mantenga la puerta entreabierta a 15° para secar completamente los interiores de esmalte.



¡PELIGRO!

Asegúrese de que el aparato se haya enfriado antes de tocarlo.

Riesgo de quemaduras.

- **Limpieza del Interior del Horno**
- Después de cada operación asegúrese de limpiar su horno.
- El mejor momento para limpiar la superficie esmaltada dentro del horno es cuando el horno está caliente.
- Retire las bandejas y la parrilla. El interior del aparato se debe limpiar con un paño humedecido en agua tibia y jabón. Luego, limpie otra vez utilizando un paño húmedo y seque.
- No utilice materiales abrasivos tales como papel de lija, lana de acero o blanqueadora. En caso contrario, se puede dañar la parte esmaltada del horno.
- Limpie el horno enteramente a intervalos regulares utilizando un agente de limpieza adecuado para los hornos.

- Se puede utilizar agentes de limpieza utilizados para acero inoxidable o vinagre en caso de manchas fuertes.
- Las manchas de estos fluidos pueden dañar el brillo del horno, pero no afectan su rendimiento de ninguna manera.
- No utilice el aparato a fin de almacenar, dentro del horno no coloque alimentos como pan, pasteles, galletas, etc..
- **Limpia las paredes laterales del horno**

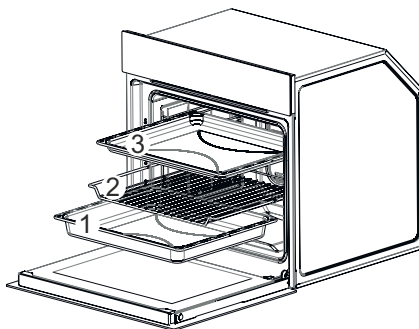


Fig. 22

- Retire las bandejas y la parrilla respectivamente (1-2-3 / Fig. 22).

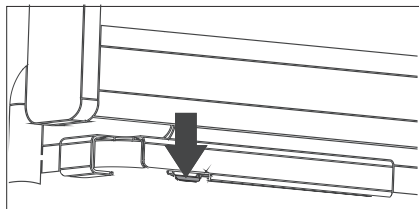


Fig. 23

Para extraer la guía telescópica del soporte, quítelo pulsando en la lengüeta especificada con una flecha (Fig. 23) en la guía telescópica



Repita este proceso para todas las guías telescópicas a ambos lados del horno.



Cuando retire las guías telescópicas, sosténgalos con una mano para evitar que se caigan en el horno y causen daños.



Para quitar las guías telescópicas, espere a que el horno se enfríe.

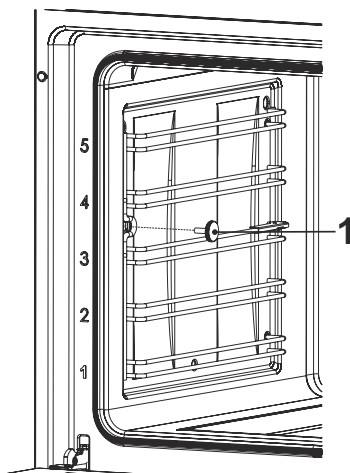


Fig. 24

Quite el tornillo dentado del interior del horno girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj para limpiar la rejilla de metal del interior del horno (Fig. 24).

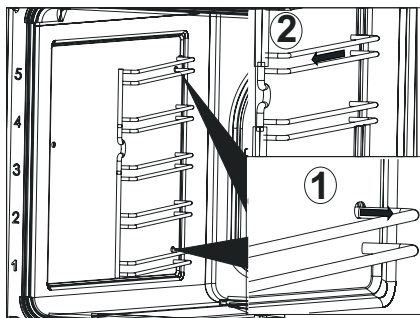


Fig. 25

Tire de la rejilla hacia el interior del horno y retire las patas de la rejilla de sus asientos. Retire la rejilla del horno después de soltar la rejilla de sus patas (Fig. 25).

Quitar la Puerta del Horno

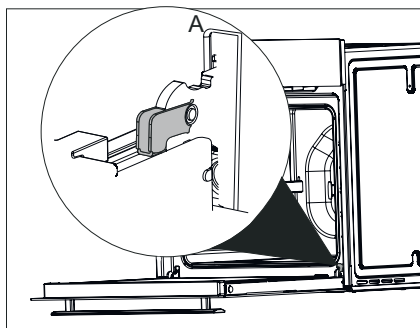


Fig. 26

Abra completamente la puerta tirando de ella hacia usted (Fig. 26).

Luego, lleve el bloqueo de bisagra en el ángulo más ancho como se muestra en la ilustración (A). Lleve a la misma posición ambas bisagras que conectan la puerta del horno a la embocadura.

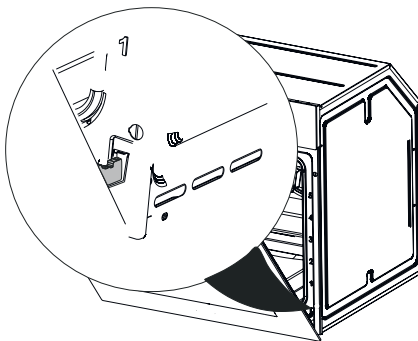


Fig. 27

Cierre la puerta del horno para que haga contacto con el bloqueo de bisagra como se muestra en (Fig. 27).

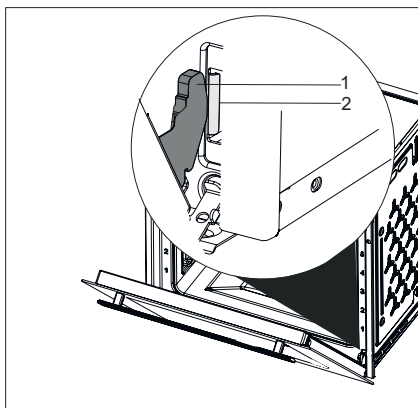


Fig. 28

- 1 Bisagra
- 2 Caja de Bisagra

A fin quitar la puerta del horno, saque las bisagras desde la caja de bisagra sosteniendo la puerta con ambas manos (Fig. 28).



Repita al revés el procedimiento de quitar para instalar la puerta otra vez. Al instalar la puerta, recuerde asegurar las abrazaderas en la caja de bisagra.

Limpeza del Cristal del Horno

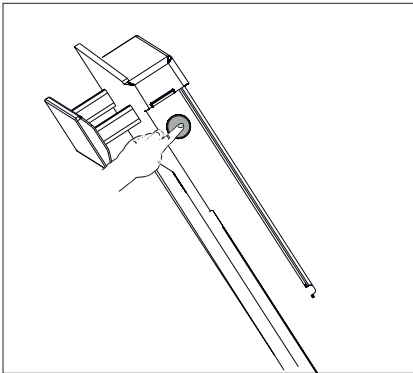


Fig. 29

Abra ligeramente la puerta del aparato

Presione sobre lados izquierdo y derecho del plástico superior de la puerta (Fig. 29).

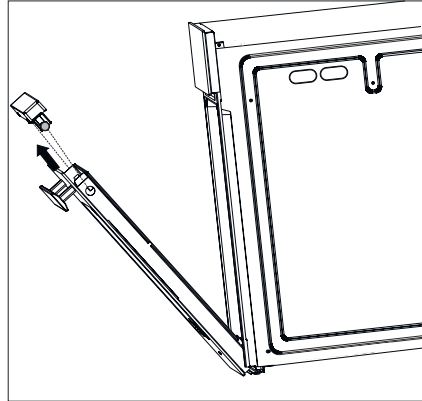


Fig. 30

Retire el plástico superior de puerta (Fig. 30).

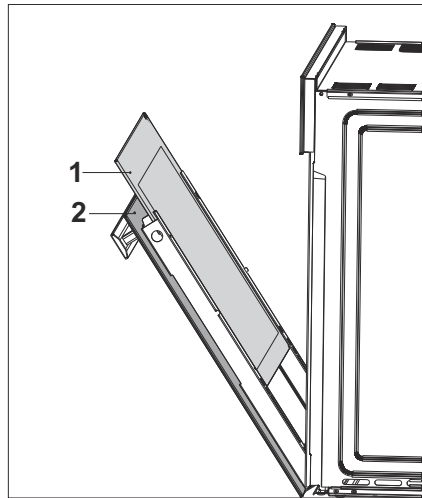


Fig. 31

- 1- Vidrio Interno del Horno
- 2- Vidrio Externo del Horno

- Retire el cristal interno del aparato para limpiarlo (Fig. 31).
- Limpie la cubierta de vidrio utilizando esponja suave y seque con paño.
- Para limpiar el cristal de la puerta del horno, no utilice agentes abrasivos de limpieza ni raspadores metálicos afilados. Utilizar dichos materiales para la limpieza, podría rayar la superficie del vidrio y causar la rotura del cristal.
- No se incline y aplique peso sobre la puerta del horno.

**¡ATENCIÓN!**

La puerta pierde peso al quitar los cristales, puede cerrarse bruscamente y causar lesiones.



Repita el mismo procedimiento a fin de instalar el cristal del horno.

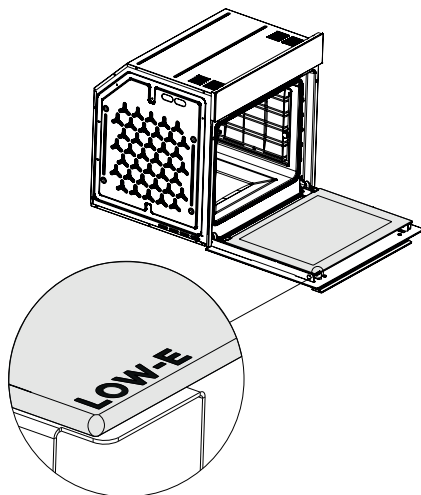


Fig. 32



Al estar la puerta de su horno en posición horizontal, la inscripción LOW-E en el vidrio interior de la puerta de su horno será como se muestra en (Fig. 32)

Junta de Puerta de Horno

- Cuando el horno funciona durante un período prolongado, es posible que se produzca condensación dentro de la puerta delantera y en la junta de puerta. Elimine la posible condensación con un paño seco o una esponja.
- Controle el estado de esta junta a intervalos regulares. Cuando sea necesario, limpie sin utilizar agentes abrasivos de limpieza.
- Cuando se acumula suciedad en la junta de la puerta, es posible que la puerta no se cierre correctamente.
- Si la junta se daña, por favor, póngase en contacto con el Servicio Autorizado de Silverline más cercano. No utilice el horno hasta que sea reparado.

12 SUSTITUCIÓN DE LÁMPARA

Potencia de la bombilla (W)	15
Portalámparas / Casquillo	E 14
Tensión de la bombilla (V)	220 240
Tamaño (mm)	42x65
Clasificación energética	G



¡ADVERTENCIA!

Desconecte el suministro eléctrico de la campana. Deje que las lámparas se enfríen primero porque podrían quemarle las manos cuando están calientes.



max 15 W

Indica el consumo máximo de energía de la bombilla. Al cambiar la bombilla se deberá sustituir por otra con la misma potencia.



Para conocer la potencia nominal utilizada en el aparato, consulte la etiqueta de declaración del mismo.

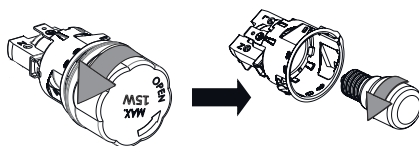


Fig. 33

Saque la bombilla defectuosa y cámbiela por una nueva de la misma capacidad. Fig. 33



Comuníquese con el distribuidor o el servicio de atención al cliente cuando falle alguna bombilla del aparato.

13 DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN PRINCIPAL

A continuación se describen las funciones principales.

Función	Explicación de función
	<p>No se seleccionó ningún programa en su dispositivo.</p>
	<p>Las resistencias superior e inferior están encendidas. La comida se calienta simultáneamente desde el fondo y desde la parte superior. Es apropiado para pasteles, empanadas o pasteles y guisos cocinados en sartenes. Cocine utilizando una sola bandeja.</p>
	<p>Solamente la resistencia inferior está encendida. También se puede aplicar, por ejemplo, para hornear pizza o alimentos que requieren ser dorados en la sección inferior.</p>
	<p>Las resistencias inferiores y superiores y el ventilador (en la pared trasera) están encendidos. El aire caliente se distribuye igual y rápidamente dentro del horno gracias al ventilador. Use una sola bandeja para cocinar.</p>

<p>*</p> 	<p>Está encendida la resistencia más grande en el techo del horno. Esto es adecuado para asar más carne. Para asar, coloque porciones grandes o medianas en la posición correcta por debajo de la resistencia. Ajuste la temperatura al nivel máximo. De la vuelta a la comida a la mitad del proceso de cocción.</p>
<p>*</p> 	<p>El aire caliente calentado con la resistencia más grande se distribuye rápidamente dentro del horno gracias al ventilador. Esto es aconsejable cuando se ase más carne. Para asar, coloque porciones grandes o medianas en la posición correcta por debajo de la resistencia. Ajuste la temperatura al nivel máximo. De la vuelta a la comida a la mitad del proceso de cocción.</p>
	<p>La resistencia superior, inferior y el ventilador están conectados. Cada parte del producto a cocinar se cocina de forma uniforme y rápida. Use una sola bandeja para cocinar. Con esta función, también puede precalentar rápidamente.</p>
	<p>Para cocinar y freír en uno o más niveles. El ventilador distribuye el calor de la resistencia redonda del panel trasero de forma uniforme en la zona de cocción. Cocine utilizando una sola bandeja.</p>
	<p>El horno no se calienta, sino que sólo funciona el ventilador. Los alimentos de grano congelados se descongelan más lentamente a temperatura ambiente, los alimentos cocinados también se descongelan.</p>



* Se debe usar a Máx. 200°C

14 TABLA DE COCCIÓN

- Coloque su comida en el horno
- Seleccione el modo de operación y la temperatura.

El horno se calienta a la temperatura preestablecida y conserva esta temperatura hasta el final del tiempo de cocción.

Apagar el horno antes del tiempo esperado.

- Apague el horno utilizando los botones de función y/o de temperatura.

Tabla de Tiempos de Cocción



Los valores especificados fueron determinados en condiciones de laboratorio. Sus valores podrían diferir de estos valores.






La 1a parrilla del horno es la parrilla inferior.



¡ATENCIÓN!

Mientras cocina, no ponga papel de aluminio en el fondo del horno. Esto puede causar incendios, daños a su aparato y a sus muebles.

Alimento	Función de Operación	Bandeja a Utilizar	Posición de Estante	Temperatura (°C)	Tiempo de Cocción (min.)aprox.
Pastel en bandeja	 	Un solo nivel	3	175	25...30
Pastel en sartén		Un solo nivel	2	180	40...50

Pastel en hoja		Un solo nivel	3	175	25...30
Biscocho		Un solo nivel	3	200	5...10
Galletas		Un solo nivel	3	175	25...30
Biscocho		Un solo nivel	2	200	30...40
Bollos		Un solo nivel	2	200	25...35
Levadura		Un solo nivel	2	200	35...45
Lasaña		Un solo nivel	2	200	30...40
Pizza		Un solo nivel	2	200...220	15...20
Carne de vacuno (completo) / Asado		Un solo nivel	3	25 minutos 250, luego 180... 190	100.120
Pata de cordero (guiso)		Un solo nivel	3	25 minutos a 250, después a 190	70...90
Pollo asado		Un solo nivel	2	15 minutos 250, luego 180... 190	55...65
Pavo (5,5 kg)		Un solo nivel	1	25 minutos 250, luego 180... 190	150...210
Pescados		Un solo nivel	3	200	20...30

Se recomienda pre-calentar para todo tipo de alimentos.



Para las operaciones de cocción que requieren pre-calentamiento, realice el pre-calentamiento hasta que el horno alcance la temperatura deseada.

Consejos para pasteles

- En caso de que el pastel esté demasiado seco, aumente la temperatura unos 10 °C y disminuya el tiempo de cocción.
- Si el pastel está húmedo, utilice menos líquido o disminuya la temperatura unos 10 °C.
- Si la parte superior del pastel se quemó, póngalo en la rejilla inferior, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.
- Cuando el interior del pastel está bien cocinado, pero el exterior está pegajoso, utilice menos líquido, disminuya la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

Consejos para pastelería

- Si la pastelería está demasiado seca, aumente la temperatura unos 10 °C y disminuya el tiempo de cocción. Humedezca la masa con una salsa hecha de leche, mantequilla, huevo y yogur.
- Si el tiempo de cocción de pastelería es demasiado largo, asegúrese de que el grosor de la masa no exceda la bandeja.
- Asegúrese de que la cantidad de salsa utilizada sea menor en el lado inferior de la masa, si la parte superior de la masa está cocida, pero la parte inferior no está cocinada. A fin de freír uniformemente, intenta untar una salsa entre las láminas de masa y sobre la masa.



Cocine su masa con la posición y temperatura que se especifica en la tabla de cocción. Cuando la parte inferior se fríe menos otra vez, ponga en un estante inferior.

Consejos para platos de verduras

- Si el plato de verduras pierde su jugo y se seca, utilice una olla cerrada en lugar de bandeja. Las ollas cerradas contienen el jugo del plato.
- Si el plato de verduras está poco cocinado, hierva las verduras primero o prepara las verduras como alimento en conserva, y luego póngalas dentro del horno.