

# **SILVERLINE**

---

**Horno Electrico Encastrado**  
**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**Forno Eléctrico Encastrado**  
**MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**Built-in Electric Oven**  
**User Manual**

---

**MODELO/MODEL**  
**OVE-65P IB**

GUARDE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES  
Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar su horno y guardelas  
con cuidado.

Si sigue las instrucciones, su horno le brindará muchos años de buen  
servicio.



## **INDICE**

### **4 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD**

5 Advertencia

7 Causas del daño

### **8 INSTALACIÓN**

### **9 FUNCIONAMIENTO DEL APARATO**

9 Identificación del aparato

9 OVE-65P BI

9 Componente

10 Antes de usar el aparato

11 Tipos de calentamiento

12 Usando su electrodoméstico

### **15 ACCESORIOS**

### **18 USO ENERGÉTICO EFICIENTE**

### **18 MEDIO AMBIENTE**

### **18 SALUD**

### **19 MANTENIMIENTO DE SU APARATO**

21 Función de autolimpieza pirolítica

### **28 PUERTA DEL APARATO**

### **30 REVISAR TU APARATO CUANDO SEA NECESARIO**

### **33 SERVICIO AL CLIENTE**

### **34 CONSEJOS Y TRUCOS**

### **36 RECETAS TÍPICAS**

37 Tortas

37 Pan y pizza

38 Carne

### **38 APTITUD A LA FUNCIÓN SEGÚN EN 60350-1**

### **39 EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN EN 60350-1**

### **40 COCCIÓN EN MODO ECO**

### **40 FICHA TÉCNICA (UE 65/2014 y UE 66/2014)**

### **41 CONDICIONES DE LA GARANTÍA**

### **42 CONFORMIDAD CE**

## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Gracias por comprar el horno de encastre SILVERLINE. Antes de desembalarlo, lea atentamente estas instrucciones. Solo entonces podrá utilizar su aparato de forma segura y correcta. Recomendamos encarecidamente conservar el manual de instrucciones y las instrucciones de instalación para uso futuro o para propietarios posteriores.

1. Se deben incorporar medios para la desconexión en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado. Se debe prever una desconexión incorporada en el cableado fijo.
2. El aislamiento del cableado fijo debe protegerse, por ejemplo, con un manguito aislante que tenga una clasificación de temperatura adecuada.
3. La desconexión incorporada en el cableado fijo cumple con AS/NZS 3000
4. El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
5. Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
6. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
7. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. El aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción.
8. Los niños no deben jugar con el aparato.
9. No use limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del cristal. No se debe utilizar un limpiador a vapor.
10. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
11. El exceso de derrame debe eliminarse antes de limpiar.
12. En condiciones de limpieza, las superficies pueden calentarse más de lo normal. El horno debe apagarse antes de quitar la protección y después de la limpieza, la protección debe volver a colocarse de acuerdo con las instrucciones.
13. Verifique el aparato si hay algún daño después de desembalarlo. No conecte el aparato si está dañado. Solo un profesional con licencia puede conectar electrodomésticos sin enchufes. Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.
14. Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de descarga eléctrica.
15. Utilice este aparato únicamente en interiores. El aparato sólo debe utilizarse para la preparación de alimentos y bebidas. El aparato debe ser supervisado durante su funcionamiento.

16. Deslice siempre los accesorios en la cavidad en el sentido correcto.

17. La información anterior está bajo la guía de IEC 60335-1 / EN 60335-1 / UNE-EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6 / UNE-EN 60335-2-6.

## **ADVERTENCIA**

1. ¡Peligro de descarga eléctrica! Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones y los cables de alimentación dañados solo pueden ser realizados por uno de nuestros técnicos posventa capacitados. Si el aparato está defectuoso, desenchúfelo de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio postventa.

2. El aislamiento del cable de los aparatos eléctricos puede derretirse al tocar las partes calientes del aparato. Nunca ponga los cables de los aparatos eléctricos en contacto con las partes calientes del aparato.

3. No utilice limpiadores de alta presión o de vapor, ya que pueden provocar una descarga eléctrica.

4. Un aparato defectuoso puede causar una descarga eléctrica. Nunca encienda un aparato defectuoso. Desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio postventa.

### **¡Riesgo de fuego!**

1. Los elementos combustibles almacenados en la cavidad pueden incendiarse. Nunca almacene elementos combustibles en la cavidad. Nunca abra la puerta del aparato si hay humo en el interior. Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica o apague el disyuntor en la caja de fusibles.

2. Se crea una corriente de aire cuando se abre la puerta del aparato. El papel resistente a la grasa puede entrar en contacto con el elemento calefactor e incendiarse. No coloque papel vegetal suelto sobre los accesorios durante el precalentamiento. Aplaste siempre el papel vegetal con un plato o un molde para horno. Cubrir únicamente la superficie requerida con papel vegetal. El papel vegetal no debe sobresalir de los accesorios.

### **¡Riesgo de lesiones!**

1. El cristal rayado en la puerta del aparato puede convertirse en una grieta. No utilice un raspador de cristal, productos de limpieza o detergentes afilados o abrasivos.

2. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y usted puede quedar atrapado. Mantenga sus manos alejadas de las bisagras.

### **¡Peligro de quemaduras!**

1. El aparato se calienta mucho. Nunca toque las superficies interiores del aparato o los elementos calefactores.

2. Siempre permita que el aparato se enfríe.

3. Mantenga a los niños a una distancia segura.
4. Los accesorios y utensilios para horno se calientan mucho. Utilice siempre guantes para horno para retirar accesorios o utensilios de la cavidad del horno.
5. Los vapores de alcohol pueden incendiarse en el compartimiento de cocción caliente. Nunca prepare alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol. Utilice únicamente pequeñas cantidades de bebidas con alto contenido alcohólico. Abra la puerta del aparato con cuidado.

### **¡Peligro de quemaduras!**

1. Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. Nunca toque las partes calientes. Mantenga a los niños a una distancia segura.
2. Al abrir la puerta del aparato, puede salir vapor caliente. El vapor puede no ser visible, dependiendo de su temperatura. Al abrir, no se acerque demasiado al aparato. Abra la puerta del aparato con cuidado. Mantenga a los niños alejados.
3. El agua en una cavidad caliente puede generar vapor caliente. Nunca vierta agua en la cavidad caliente.

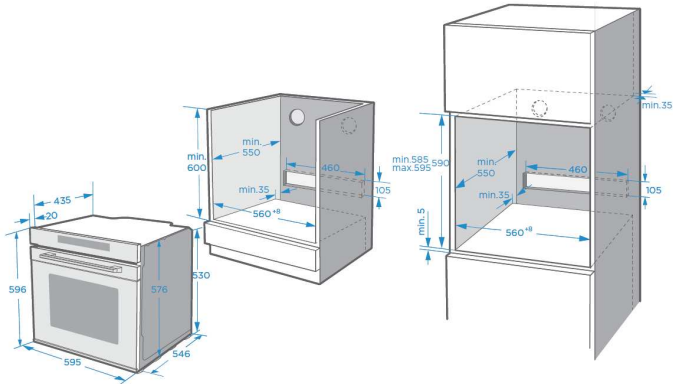
### **¡Peligro por magnetismo!**

Los imanes permanentes se utilizan en el panel de control o en los elementos de control. Pueden afectar a los implantes electrónicos, por ejemplo, marcapasos cardíacos o bombas de insulina. Los usuarios de implantes electrónicos deben mantenerse a una distancia mínima de 10 cm del panel de control.

## Causas del daño

1. Accesorios, papel de aluminio, papel resistente a la grasa o recipientes para horno en el piso de la cavidad: no coloque accesorios en el piso de la cavidad. No cubra el piso de la cavidad con ningún tipo de lámina o papel resistente a la grasa. No coloque recipientes sobre el suelo de la cavidad si se ha ajustado una temperatura superior a 50°C. Esto hará que se acumule calor. El esmalte se dañará.
2. Papel de aluminio: El papel de aluminio en la cavidad no debe entrar en contacto con el cristal de la puerta. Esto podría causar una decoloración permanente del cristal de la puerta.
3. Sartenes de silicona: No utilice sartenes de silicona, ni tapetes, cubiertas o accesorios que contengan silicona. El sensor del horno puede ser dañado.
4. Agua en un compartimento de cocción caliente: no vierta agua en el interior de la cavidad cuando esté caliente. Esto causará vapor. El cambio de temperatura puede causar daños en el esmalte.
5. Humedad en la cavidad: durante un período de tiempo prolongado, la humedad en la cavidad puede provocar corrosión. Deje que el aparato se seque después de su uso. No mantenga alimentos húmedos en la cavidad cerrada durante largos períodos de tiempo. No guarde alimentos en la cavidad.
6. Refrigeración con la puerta del aparato abierta: Después del funcionamiento a altas temperaturas, deje que el aparato se enfríe únicamente con la puerta cerrada. No atrape nada en la puerta del aparato. Incluso si la puerta se deja abierta solo un poco, el frente de los muebles cercanos puede dañarse con el tiempo. Solo deje secar el aparato con la puerta abierta si se produjo mucha humedad durante el funcionamiento del horno.
7. Zumo de frutas: cuando hornee tartas de frutas especialmente jugosas, no llene demasiado la bandeja de horno. El jugo de frutas que gotea de la bandeja para hornear deja manchas que no se pueden quitar. Si es posible, utilice la bandeja universal más profunda.
8. Junta extremadamente sucia: si la junta está muy sucia, la puerta del aparato ya no cerrará correctamente durante el funcionamiento. Los frentes de las unidades adyacentes podrían dañarse. Mantenga siempre la junta limpia.
9. La puerta del electrodoméstico como asiento, estante o encimera: No se sienta en la puerta del electrodoméstico ni coloque ni cuelgue nada sobre ella. No coloque utensilios de cocina ni accesorios en la puerta del aparato.
10. Inserción de accesorios: según el modelo del aparato, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrar la puerta del aparato. Inserte siempre los accesorios en la cavidad tanto como sea posible.
11. Transporte del aparato: no transporte ni sujete el aparato por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
12. Si utiliza el calor residual del horno apagado para mantener calientes los alimentos, puede producirse un alto contenido de humedad en el interior de la cavidad. Esto puede provocar condensación y causar daños por corrosión en su electrodoméstico de alta calidad, así como dañar su cocina. Evite la condensación abriendo la puerta o utilice el modo "Descongelar".

# INSTALACIÓN



Para operar este electrodoméstico de manera segura, asegúrese de que se haya instalado de acuerdo con un estándar profesional que respete las instrucciones de instalación. Los daños que se produzcan debido a una instalación incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Mientras realiza la instalación, use guantes protectores para evitar cortes con bordes afilados.

Compruebe el aparato si hay algún daño antes de la instalación y no lo conecte si lo hay.

Antes de encender el aparato, limpie todos los materiales de embalaje y la película adhesiva del aparato.

Las dimensiones adjuntas están en mm.

Es necesario tener el enchufe accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, para desconectar el aparato de la red después de la instalación cuando sea necesario.

Advertencia: El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.



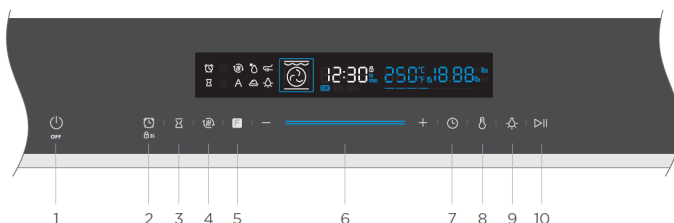
# FUNCIONAMIENTO DEL APARATO











## IDENTIFICACIÓN DEL APARATO

Confirme el número de modelo. Puede distinguir el número de modelo por el panel de control.

### OVE-65P BI

#### COMPONENTE



-  1. Apagado - Apagar el horno.
-  2. Temporizador / Bloqueo a prueba de niños - Utilice la función de temporizador/utilice el bloqueo a prueba de niños con una pulsación de 3 s
-  3. Hora de finalización - Establezca una hora de finalización para la duración de la cocción.
-  4. Precalentamiento rápido - Use esto para tener un precalentamiento rápido.
-  5. Horno – Función - Presione este símbolo para cambiar el modo de calentamiento, mantenga presionado 3 segundos para cambiarlo rápidamente.
-  6. Deslizador - Deslícelo para cambiar los valores de ajuste que se muestran en la pantalla.
-  7. Configuración de duración y reloj - Establezca un tiempo de duración, luego seleccione la función y configure el reloj en modo de espera.
-  8. Ajuste de temperatura - Presione para configurar la temperatura.
-  9. Lámpara ENCENDIDA / APAGADA - Encender y apagar la lámpara.
-  10. Inicio / Pausa - Iniciar y pausar el proceso de cocción.

## ANTES DE UTILIZAR EL APARATO


### Primer uso para la primera vez

Antes de usar el aparato para preparar alimentos por primera vez, debe limpiar la cavidad y los accesorios.

1. Retire todas las pegatinas, láminas de protección de superficies y piezas de protección para el transporte.
2. Retire todos los accesorios y las parrillas laterales de la cavidad.
3. Limpie a fondo los accesorios y las rejillas laterales con agua jabonosa y un paño de cocina o un cepillo suave.
4. Asegúrese de que la cavidad no contenga restos de embalaje, como gránulos de poliestireno o piezas de madera que puedan causar riesgo de incendio.
5. Limpie las superficies lisas de la cavidad y la puerta con un paño suave y húmedo.
6. Para eliminar el olor a electrodoméstico nuevo, caliente el electrodoméstico cuando esté vacío y con la puerta del horno cerrada.
7. Mantenga la cocina bien ventilada mientras el aparato se calienta por primera vez. Mantenga a los niños y las mascotas fuera de la cocina durante este tiempo. Cierra la puerta de las habitaciones adyacentes.
8. Ajuste la configuración indicada. Puede averiguar cómo configurar el tipo de calentamiento y la temperatura en la siguiente sección.

"Uso de su electrodoméstico" en la página 16

### Ajustes

Modo de calentamiento 




Tiempo: 2 horas

#### Después de que el aparato se haya enfriado:

1. Limpie las superficies lisas y la puerta con agua jabonosa y un paño de cocina.
2. Seque todas las superficies
3. Instale las rejillas laterales

### Configuración de la hora

Antes de que se pueda usar el horno, se debe configurar el tiempo.













1. Después de que el horno se haya conectado eléctricamente, toque el símbolo del reloj  y luego puede configurar la hora del día en horas mediante el control deslizante o el símbolo "+/-".
2. Toque el símbolo del reloj  nuevamente y luego puede configurar el tiempo en minutos mediante el control deslizante o el símbolo "+/-".
3. Toque el símbolo del reloj  para finalizar la configuración.

NOTA: El reloj tiene una pantalla de 24 horas.

## TIPOS DE CALENTAMIENTO

Su electrodoméstico tiene varios modos de funcionamiento que hacen que su electrodoméstico sea más fácil de usar.

Para que pueda encontrar el tipo de calentamiento correcto para su plato, aquí le explicamos las diferencias y los ámbitos de aplicación.

Tipos de Calentamiento	Temperatura	Utilizar
 Convencional	30 ~ 250°C	Para horneados y asados tradicionales en un solo nivel. Especialmente indicado para tartas con coberturas húmedas.
 Convección	50 ~ 250°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El calor proviene resistencia circular que rodea el ventilador de manera uniforme.
 ECO	140 ~ 240°C	Para cocinar con ahorro de energía.
 Convencional + Turbina	50 ~ 250°C	Para hornear y asar en uno o más niveles. La turbina distribuye el calor de los elementos calefactores uniformemente alrededor de la cavidad.
 Calor radiante	150 ~ 250°C	Para asar al Grill pequeñas cantidades de alimentos y para dorar alimentos. Coloque la comida en la parte central debajo del elemento calefactor del Grill.
 Grill Doble + Turbina	50 ~ 250°C	Para asar al Grill artículos planos y para dorar alimentos. La turbina distribuye el calor uniformemente alrededor de la cavidad.
 Grill Doble	150 ~ 250°C	Para asar al Grill artículos planos y para dorar alimentos.
 Pizza	50 ~ 250°C	Para pizza y platos que necesitan mucho calor por debajo. La resistencia inferior y la resistencia circular funcionarán.
 Calor inferior	30 ~ 220°C	Para agregar dorado extra a las bases de pizzas, tartas y pasteles. El calentamiento proviene de la resistencia inferior.
 Descongelación	-	Para descongelar suavemente alimentos congelados.
 Fermentación	30 ~ 45°C	Para hacer masa de levadura y masa madre para leudar y cultivar yogur.
 Piroclítico - Autolimpieza	No ajustable	Calentar a una temperatura muy alta. Los residuos se quemarán

## Notas

1. Para descongelar grandes porciones de alimentos, es posible quitar las parrillas laterales y colocar el recipiente en el piso de la cavidad.
2. Para calentar la vajilla, es conveniente quitar las rejillas laterales y son útiles los modos de calentamiento "Grill con aire caliente" y "Calentamiento con turbina" con un ajuste de temperatura de 50°C. Se debe usar "Grill con aire caliente" si más de la mitad del piso de la cavidad está cubierto por la vajilla.
3. Debido a una óptima distribución uniforme del calor dentro de la cavidad durante el "Calentamiento con turbina" la turbina funcionará en ciertos momentos del proceso de calentamiento para garantizar el mejor rendimiento posible.

## Precaución




1. Si abre la puerta del aparato durante una operación en curso, la operación se pausará. Tenga especial cuidado con el riesgo de quemaduras.
2. No cubra las ranuras de ventilación. De lo contrario, el aparato podría sobrecalentarse. Para que el aparato se enfríe más rápidamente después de la operación, el motor de refrigeración puede continuar funcionando durante un período posterior.


## Motor de refrigeración

El motor de refrigeración se enciende y se apaga según sea necesario. El aire caliente se escapa por encima de la puerta.

# USO DE SU APARATO


## Cocinar con horno

1. Después de que el horno se haya conectado eléctricamente, toque el símbolo de función del horno para seleccionar funciones, use el control deslizante o el símbolo "+/-" para establecer la temperatura de cocción.
2. Toque el símbolo , el horno comenzará a funcionar, si no, el horno volverá al reloj después de 10 minutos.
3. Durante el proceso de cocción, puede tocar  para cancelarlo o  pausarlo.

NOTA: Después de configurar la temperatura, puede tocar el símbolo del reloj  para configurar el tiempo de duración de la cocción, puede configurarlo mediante el control deslizante o el símbolo "+/-".




## Precalentamiento rápido

Puede utilizar el precalentamiento rápido para acortar el tiempo de precalentamiento. Cuando

seleccione una función, toque el símbolo de precalentamiento rápido , la marca de precalentamiento rápido en la pantalla se iluminará. Si esta función no puede precalentar rápidamente, entonces habrá un "bip", las funciones de descongelación, fermentación y "ECO" no se pueden precalentar rápidamente.


## Establecer una hora de finalización

Luego de haber terminado la configuración de la hora, puede establecer una hora cuando finalice la cocción.

1. Toque , luego puede usar el control deslizante o el símbolo "+/-" para establecer la hora de finalización en horas, toque  nuevamente y luego configúrelo en minutos. Cuando haya terminado la configuración, toque  para asegurarse.
2. Cuando configura la hora de finalización, debe configurar el tiempo de duración de la cocción. Consulte la NOTA de cocción con horno para ver cómo configurar el tiempo de duración de la cocción.
3. Por ejemplo, cuando establece que la hora de finalización es a las 10 en punto y el tiempo de duración de la cocción es de 1 hora, el horno se calentará a las 9 en punto y terminará a las 10 en punto.

## Cambiar durante la cocción

Durante el período de funcionamiento del aparato, puede cambiar el ajuste del tipo de calentamiento y el ajuste de temperatura mediante la función del horno o el control deslizante. Después del cambio, si no hay otra acción después de 6 segundos, el horno se calentará como lo que cambió.

Si desea cambiar el tiempo de duración de la cocción en el proceso de cocción, toque  y cámbielo con el control deslizante o el símbolo "+/-". Después del cambio, si no hay otra acción después de 6 segundos, el horno funcionará como lo cambió. Durante el proceso de cocción con un ajuste de tiempo de finalización, no puede hacer ningún cambio.

Cuando desee cancelar el proceso de cocción, toque .





## Notas

El cambio de modos/temperatura/tiempo de cocción en reposo puede tener algunas influencias negativas en el resultado de la cocción, le recomendamos encarecidamente que no lo haga a menos que tenga mucha experiencia en la cocina.

## ¡Precaución!

Después de apagar el aparato, se calienta mucho, especialmente dentro de la cavidad. Nunca toque las superficies interiores del aparato o los elementos calefactores. Use guantes para horno para quitar los accesorios o utensilios para horno de la cavidad y deje que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura al mismo tiempo para evitar lesiones por quemaduras.



## Temporizador

Puede usar la función de temporizador al tocar . Cuando llegue el momento, el horno emitirá un "bip" para recordar. Con el primer toque de , configure el temporizador por horas, luego toque  nuevamente, configure el temporizador por minutos. Toque  de nuevo y la configuración habrá finalizado. Puede configurar el temporizador antes y durante el proceso de cocción, pero cuando selecciona la función y la temperatura, no está disponible.

## Bloqueo a prueba de niños

Su electrodoméstico tiene un seguro para niños para que los niños no puedan encenderlo accidentalmente o cambiar cualquier configuración.

Cuando presiona prolongadamente durante 3 segundos, se activa el seguro para niños. Una pulsación larga durante 3 segundos de nuevo el horno se desbloquea.


Puede activar y desactivar el seguro para niños cuando el horno está funcionando o no. Dé  una pulsación larga durante 3 segundos puede encender y apagar el seguro para niños. Cuando la función a prueba de niños está activada, habrá un  en la barra de estado.

## OVE-65P IB

### DEMO CON MODO SABBAT

#### Modo de demostración


Modo de demostración, con función de ahorro de datos de apagado. Función de ahorro de energía: por ejemplo, cuando el modo de demostración está activado, el apagado y el encendido siguen activos. Después de encender el modo de demostración, el conducto de calentamiento no funciona.

1. En el modo de espera, mantenga presionada la tecla  para ingresar al modo de demostración y mostrar "apagado";
2. Deslice el control deslizante hacia la derecha para abrir el modo de demostración y mostrar "apagado"; deslice el control deslizante hacia la izquierda para cerrar el modo de demostración y mostrar "encendido";


#### Nota:

Puede presionar la tecla cancelar para salir de la configuración, o esperar 3 segundos para salir automáticamente del estado de configuración del modo de demostración y volver al estado de espera.

#### Modo Sabbath

El modo Sabbath tiene la función de ahorro de datos de apagado. Guarda los datos de cocción cada 25 minutos. Si se corta la alimentación durante el funcionamiento, después de volver a encender, el modo Sabbath seguirá funcionando hasta que el tiempo de cocción sea 0, o presione la tecla  para volver al modo de espera.

#### Nota:

1. Durante la operación, solo la tecla  es válida y otras teclas no son válidas.
2. Durante la operación del modo Sabbath, la puerta del horno se abre o se cierra y la luz del horno no está encendida.

## ACCESORIOS

Su aparato va acompañado de una gama de accesorios. Aquí puede encontrar una descripción general de los accesorios incluidos e información sobre cómo usarlos correctamente.

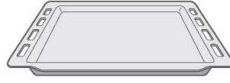
### Accesorios incluidos

Su aparato está equipado con los siguientes accesorios:



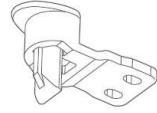
**Parrilla**

Para utensilios de horno, moldes para tartas y fuentes para horno.  
Para asados y comidas a la parrilla



**Bandeja de hornear**

Para horneados en bandeja y pequeños productos horneados



**Bloqueo de la puerta**

Evita que los niños abran la puerta y se quemen horneados

Puede usar la bandeja para colocar líquidos o cocinar alimentos con jugo.

Utilice únicamente accesorios originales. Están especialmente adaptados para su electrodoméstico.

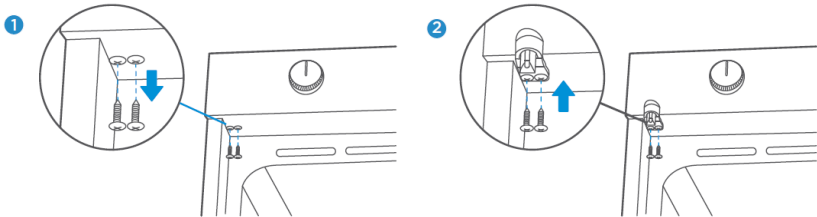
Puede comprar accesorios en el servicio posventa, en tiendas especializadas o en línea.

### Nota

Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Esto no afecta su función.

Una vez que se han vuelto a enfriar, recuperan su forma original.

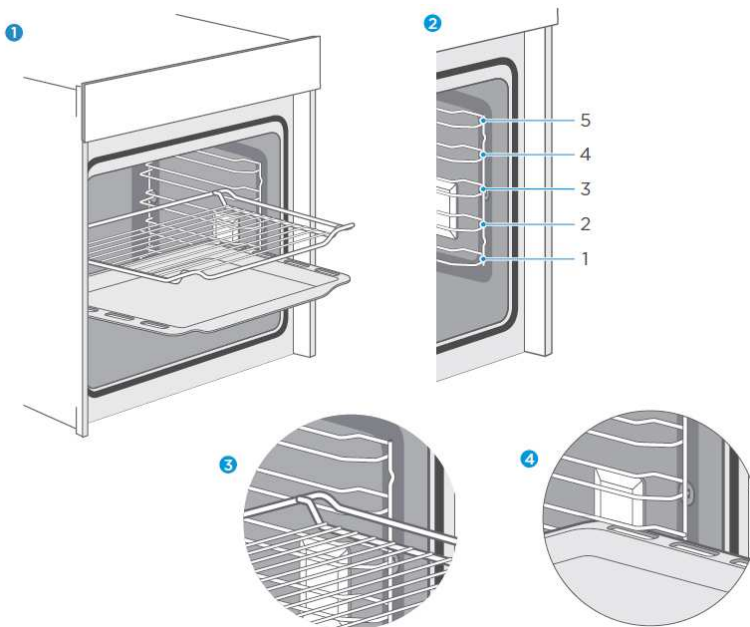
1. Afloje dos tornillos en la esquina inferior izquierda del panel de control, como se muestra en la imagen **1**;
2. Saque la cerradura de la puerta del accesorio y fíjela con dos tornillos en la parte inferior del panel de control como se muestra en la imagen **2**.
3. Si la función de bloqueo de la puerta no es necesaria, simplemente mantenga dos tornillos en el panel sin instalar.



## Inserción de accesorios

La cavidad tiene cinco posiciones de estante. Las posiciones de los estantes se cuentan de abajo hacia arriba. Los accesorios se pueden extraer aproximadamente hasta la mitad sin que se vuelquen.

1. Asegúrese de insertar siempre los accesorios en la cavidad en el sentido correcto, como se muestra en la imagen a continuación.
2. Siempre inserte los accesorios completamente en la cavidad para que no toquen la puerta del aparato.



## Protección antivuelco

Los accesorios se pueden sacar aproximadamente hasta la mitad hasta que encajen en su lugar. La función de bloqueo evita que los accesorios se inclinen con la gravedad de los alimentos y los propios accesorios mientras se extraen. Los accesorios deben insertarse en la cavidad correctamente para la protección contra la inclinación. Al insertar la rejilla, asegúrese de que esté en la dirección correcta, como se muestra en la imagen 1 3.

Al insertar la bandeja de hornear, asegúrese de que la bandeja de hornear esté en la dirección correcta como se muestra en la imagen 1 4.



## Accesorios Opcionales

Puede comprar accesorios opcionales en el servicio posventa, en tiendas especializadas o en línea. Los accesorios a continuación están disponibles para comprar, y también le invitamos a ver sus folletos de ventas para obtener más detalles.



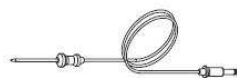
### **Sistema rotatorio**

Para asar carne como el pollo, pavo, conejo, etc.;



### **Pincho de barbacoa**

Para hacer una barbacoa como la carne y las verduras;



### **Sonda de carne**

(depende de su máquina) inserte la sonda en el centro de carnes o aves. Lejos de la grasa o el hueso OVE-65P IB (único)

## Inserción de accesorios:

Los pinchos para barbacoa solo son adecuados con el sistema rotatorio. Cuando utilice pinchos para barbacoa, colóquelos en la rejilla del sistema rotatorio. Y antes de insertar accesorios en la cavidad, asegúrese de que toda la comida esté bien puesta, luego insérteles ligeramente en el nivel 2 de la cavidad.

## Notas

1. El sistema giratorio no gira continuamente, puede optar por hacerlo girar durante el proceso de cocción en función del rendimiento de los alimentos. Asegúrese de colocarse guantes aislantes del calor y tenga cuidado con el calor que sale mientras abre la puerta del horno. El sistema giratorio puede hacer rotaciones de 90 grados y probablemente ni siquiera necesite girarlo.
2. Los pinchos de barbacoa son peligrosas con cabeza cuspidal, asegúrese de que los niños y las personas discapacitadas estén lejos de ellos. Y verifique que las varillas no estén en la cubierta convencional antes de que se encienda el horno porque esto dañará el horno y también podría lastimar a las personas.
3. Recomendamos encarecidamente utilizar el nivel 2 de la cavidad, la función de calentamiento superior e inferior para hornear mientras se utiliza el sistema giratorio y los pinchos para asar.

Al comprar, indique siempre el número de pedido exacto del accesorio opcional.

Accesorios Opcionales	Número de orden
<b>Parrilla:</b> Para utensilios de horno, moldes para tartas y fuentes para horno. Para asados y comidas a la parrilla	7NM20M1-17030
<b>Bandeja de hornear:</b> Para horneados en bandeja y pequeños productos horneados.	7NM20M1-17012
<b>Sartén universal:</b> Para tortas húmedas, pasteles, comidas congeladas y asados grandes.	7NM20M1-17011
<b>Sistema rotatorio:</b> Para asar carne como pollo, pavo, conejo, etc.	7NM30E0-06040
<b>Pincho de barbacoa:</b> Para hacer unas barbacoas como carnes y verduras;	7NM30E0-06051

## USO ENERGÉTICO EFICIENTE

1. Retire todos los accesorios que no sean necesarios durante el proceso de cocción y horneado.
2. No abra la puerta durante el proceso de cocción y horneado.
3. Si abre la puerta durante la cocción y el horneado, cambie el modo a "Lámpara" (sin cambiar el ajuste de temperatura).
4. Disminuya el ajuste de temperatura en los modos no asistidos por ventilador a 50°C entre 5 y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción y horneado. Entonces puede usar el calor de la cavidad para completar el proceso.
5. Utilice "Calentamiento ventilado", siempre que sea posible. Puede reducir la temperatura entre 20°C y 30°C.
6. Puede cocinar y hornear usando "Calentamiento ventilado" en más de un nivel al mismo tiempo.
7. Si no es posible cocinar y hornear diferentes platos al mismo tiempo, puede calentar uno tras otro para usar el estado de precalentamiento del horno.
8. No precaliente el horno vacío, si no es necesario.

Si es necesario, introduzca los alimentos en el horno inmediatamente después de alcanzar la temperatura indicada apagando la luz indicadora por primera vez.

9. No utilice papel reflectante, como papel de aluminio para cubrir el suelo de la cavidad.
10. Utilice el temporizador y/o una sonda de temperatura siempre que sea posible.
11. Use un acabado mate oscuro y moldes y recipientes para hornear ligeros. Trate de no usar accesorios pesados con superficies brillantes, como acero inoxidable o aluminio.

## MEDIO AMBIENTE



El embalaje está hecho para proteger su nuevo aparato contra daños durante el transporte.

Los materiales utilizados se seleccionan cuidadosamente y deben reciclarse. El reciclaje reduce el uso de materias primas y residuos. Los aparatos eléctricos y electrónicos a menudo contienen materiales valiosos. Por favor, no lo deseche con la basura doméstica.

## SALUD

La acrilamida se produce principalmente al calentar alimentos ricos en almidón (es decir, papas, papas fritas, pan) a temperaturas muy altas durante períodos prolongados.

### Consejos

1. Use tiempos de cocción cortos.

2. Cocine los alimentos hasta que la superficie tenga un color amarillo dorado, no los queme hasta que adquieran un color marrón oscuro.
3. Las porciones más grandes tienen menos acrilamida.
4. Use el modo "Calentamiento ventilado" si es posible.
5. Patatas fritas: Utilizar más de 450g por bandeja, colocarlas repartidas uniformemente y darles la vuelta de vez en cuando. Utilice la información del producto, si está disponible, para obtener el mejor resultado de cocción.

## MANTENIMIENTO DE SU APARATO

### Agente de limpieza

Con un buen cuidado y limpieza, su electrodoméstico conservará su apariencia y permanecerá en pleno funcionamiento durante mucho tiempo. Aquí le explicaremos cómo debe cuidar y limpiar correctamente su electrodoméstico.

Para asegurarse de que las diferentes superficies no se dañen por el uso de un agente de limpieza inadecuado, tenga en cuenta la información de la tabla. Dependiendo del modelo de electrodoméstico, es posible que no todas las áreas enumeradas estén sobre/dentro de su electrodoméstico.

### ¡Precaución!

#### Riesgo de daños en la superficie

##### No utilice:

1. Agentes de limpieza fuertes o abrasivos.
2. Agentes de limpieza con alto contenido de alcohol.
3. Estropajos duros o esponjas de limpieza.
4. Limpiadoras de alta presión o limpiadoras de vapor.
5. Limpiadores especiales para limpiar el aparato en caliente.

Lave bien los paños de esponja nuevos antes de usarlos.

### Consejo

Los productos de limpieza y cuidado altamente recomendados se pueden adquirir a través del servicio postventa.

Observe las instrucciones del fabricante respectivo.

Área exterior del aparato	Limpieza
Exterior del aparato	<p><b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. Elimine las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (p. ej., huevo blanco) inmediatamente.</p>

Fronte de acero inoxidable	La corrosión puede formarse debajo de tales manchas. Los productos de limpieza especiales para acero inoxidable adecuados para superficies calientes están disponibles en nuestro servicio posventa o en tiendas especializadas. Aplicar una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Plástico	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. No utilice limpiacristales o un raspador de cristales.
Superficies pintadas	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave.
Panel de control	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. No utilice limpiacristales ni un raspador de cristales.
Paneles de puertas	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. No utilice un raspador de vidrio o un estropajo de acero inoxidable.
Tirador de la puerta	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. Si el descalcificador entra en contacto con la manija de la puerta, límpiela inmediatamente. De lo contrario, las manchas no se podrán eliminar.
Superficies esmaltadas y superficies autolimpiables	Observe las instrucciones para las superficies del compartimento de cocción que siguen a la tabla.
Cubierta de vidrio para la iluminación interior	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina y luego secar con un paño suave. Si el compartimento de cocción está muy sucio, utilice un limpiador de hornos.
Junta de la puerta No quitar	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina. No fregar.
Cubierta de puerta de acero inoxidable	<b>Limpiador de acero inoxidable:</b> Observe las instrucciones del fabricante. No utilice productos para el cuidado del acero inoxidable. Retire la cubierta de la puerta para limpiarla.
Accesorios	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Remoje y limpie con un paño de cocina o un cepillo. Si hay grandes depósitos de suciedad, utilice un estropajo de acero inoxidable.
Rieles	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Remoje y limpie con un paño de cocina o un cepillo.
Sistema de extracción	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina o un cepillo. No elimine el lubricante mientras los rieles extraíbles están tirados fuera. Es mejor limpiarlos cuando se empujan hacia adentro. No limpiar en lavavajillas.
Termómetro para carne	<b>Agua jabonosa caliente:</b> Limpiar con un paño de cocina o un cepillo. No limpiar en lavavajillas.

## Notas

1. Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato se deben al uso de diferentes materiales, como vidrio, plástico y metal.

2. Las sombras en los paneles de las puertas, que parecen rayas, son causadas por los reflejos de la iluminación interior.
3. El esmalte se hornea a temperaturas muy altas. Esto puede causar una ligera variación de color. Esto es normal y no afecta el funcionamiento. Los bordes de las bandejas delgadas no pueden esmaltarse por completo. Como resultado, estos bordes pueden ser ásperos. Esto no perjudica la protección anticorrosión.
4. Mantenga siempre el aparato limpio y elimine la suciedad inmediatamente para que no se acumulen depósitos de suciedad persistentes.

### **Consejos**

1. Limpiar el compartimento de cocción después de cada uso. Esto asegurará que la suciedad no se queme.
2. Elimine siempre inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, clara de huevo).
3. Retire inmediatamente las partículas de alimentos con contenido de azúcar, si es posible, cuando las partículas aún estén calientes.
4. Utilice recipientes adecuados para asar, por ejemplo, un plato para asar.

### **Función de autolimpieza pirolítica**

Su aparato está equipado con el modo "Autolimpieza pirolítica". Puede utilizar este modo para limpiar el compartimento de cocción sin esfuerzo.

El compartimento de cocción se calienta a una temperatura muy alta. Los residuos de asar, asar a la parrilla y hornear se quemarán. Por ahora solo proporcionamos una configuración de limpieza para su seguridad, la temperatura y el tiempo de funcionamiento no se pueden ajustar con este modo de funcionamiento.

### **Notas**

Para su seguridad, el compartimento de cocción bloquea la puerta automáticamente. No se puede abrir hasta que la temperatura se reduzca a una sección que sea relativamente segura. La iluminación interior permanece apagada durante la limpieza.

## **ADVERTENCIA**

### **Riesgo de quemaduras**

1. El compartimento de cocción se calienta mucho durante el modo pirolítico. Nunca abra la puerta del aparato. Deje que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños, personas discapacitadas y personas mayores sin la capacidad de cuidarse a sí mismas lejos del aparato.
2. El aparato se calentará mucho por fuera durante la función de limpieza. Nunca toque la puerta del aparato. Deje que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños, discapacitados y ancianos sin capacidad de autocuidado lejos del aparato.

## **Riesgo de daño a la salud**

El modo pirolítico calienta el compartimento de cocción a una temperatura muy alta para quemar los restos de asar, asar a la parrilla, hornear, etc. Este proceso libera vapores que pueden irritar las membranas mucosas. Mientras se ejecuta la función de limpieza, mantenga la cocina bien ventilada. No permanezca en la habitación durante períodos prolongados. Mantenga alejados a los niños y las mascotas y siga siempre las instrucciones del manual o del profesional.

## **Antes de iniciar el modo pirolítico**

### **¡Precaución!**

1. Retire los accesorios y utensilios de cocina, incluidos los rieles extraíbles, del compartimento de cocción antes de ejecutar el modo pirolítico. No se permite que el exceso de derrame quede retenido en la cavidad. Al hacer esto, no solo se asegurará de lograr buenos resultados de limpieza en todo el compartimento de cocción, sino que también se asegurará de que los accesorios puedan cumplir con el requisito de una larga vida útil.
2. Antes de iniciar la función de limpieza, elimine manualmente los peores restos de comida.
3. Limpie el interior de la puerta del aparato y los bordes del compartimento de cocción en la zona de la junta. No frote ni retire la junta.
4. Mientras realiza estas operaciones, asegúrese de que el horno esté apagado.

## **ADVERTENCIA**



### **¡Riesgo de fuego!**


1. Una gran cantidad de restos de comida, grasa y jugos de carne pueden incendiarse cuando el modo pirolítico está en curso. Antes de iniciar la función de limpieza, elimine siempre lo peor de los residuos y restos de alimentos del compartimento de cocción. No utilice el modo pirolítico para la limpieza de accesorios.
2. El aparato se calentará mucho por fuera durante el modo pirolítico. Nunca cuelgue objetos combustibles, por ejemplo, paños de cocina, en el tirador de la puerta. No coloque nada contra la parte delantera del aparato. Mantenga a los niños alejados del aparato.
3. Si la junta de la puerta está dañada, se generará una gran cantidad de calor alrededor de la puerta. No frote ni retire la junta. Nunca opere el aparato si la junta está dañada o falta.

### **¡Peligro de daños graves para la salud!**

El aparato se calienta mucho cuando el modo pirolítico está en curso. El revestimiento de las bandejas y los moldes para hornear se destruye y se liberan gases nocivos. Nunca limpie las bandejas o los moldes para hornear con el modo pirolítico. En general, no debe utilizar el modo pirolítico para la limpieza de accesorios.

## Configuración del modo de autolimpieza pirolítica

1. Encienda el horno presionando el botón .
2. Seleccione el modo de funcionamiento "Pirolítico" pulsando .

Cuando el área de función se cambia a un ícono , significa modo pirolítico.


3. Compruebe si se han quitado todos los accesorios y alimentos, cierre bien la puerta.

4. Presione el botón "Iniciar/detener"  para iniciar la operación de limpieza.

Ventile la cocina cuando la función de limpieza esté en marcha.

El compartimento de cocción bloquea la puerta poco después de que comience el funcionamiento. El compartimento de cocción no se puede abrir hasta que la temperatura se reduzca a una sección que sea relativamente segura.

## Señal de fin de modo de pirólisis

Una señal audible suena continuamente y el horno deja de calentar. Significa que el modo pirolítico se termina. Puede presionar el botón  para apagar los sonidos, o los sonidos se apagarán automáticamente más tarde.

## La puerta del horno no se puede abrir

Una vez que se activa el modo de pirólisis, el horno se bloqueará automáticamente y la puerta del horno no se podrá abrir.

## Ajuste de la configuración de limpieza

Una vez que comienza la limpieza, no puede cambiar ninguna configuración excepto pausar y detener.

## Una vez finalizado el modo pirolítico

Una vez que el compartimento de cocción se haya enfriado, utilice un paño húmedo para limpiar la ceniza que haya quedado en el compartimento de cocción y alrededor de la puerta del aparato.

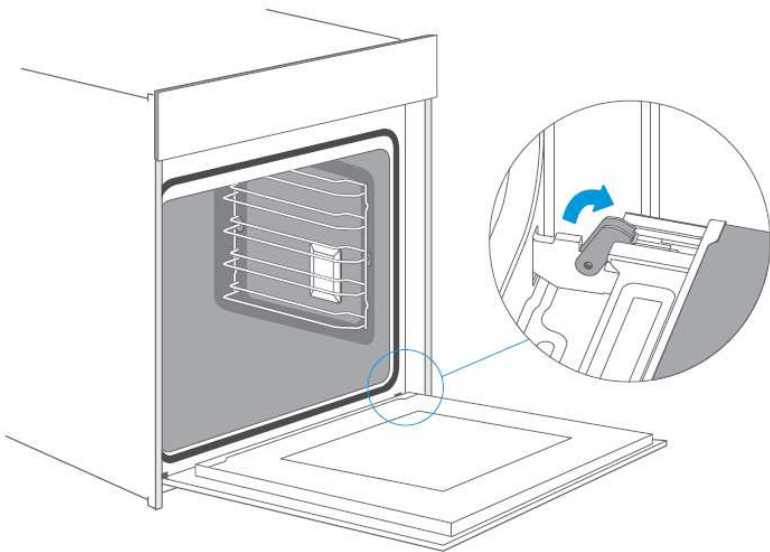
Después de la limpieza, el protector debe ser reemplazado de acuerdo con las instrucciones.

## Notas

1. Durante el modo pirolítico, el marco en el interior del aparato puede decolorarse. Esto es normal y no afecta el rendimiento. La decoloración se puede eliminar con la ayuda de un agente de limpieza para acero inoxidable.
2. La mala suciedad puede hacer que queden depósitos blancos en las superficies de esmalte. Estos son residuos de la comida y son inofensivos. No afecta el rendimiento. Puede eliminar estos residuos con jugo de limón u otros tipos de agentes de limpieza si es necesario.

## Quitar la puerta del aparato

1. Abra completamente la puerta del aparato.
2. Abra las dos palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha.
3. Cierre la puerta del aparato hasta el tope.
4. Con ambas manos, sujete la puerta por el lado izquierdo y derecho y tire de ella hacia arriba.





## Montaje de la puerta del aparato

Vuelva a colocar la puerta del aparato en la secuencia opuesta a la extracción.

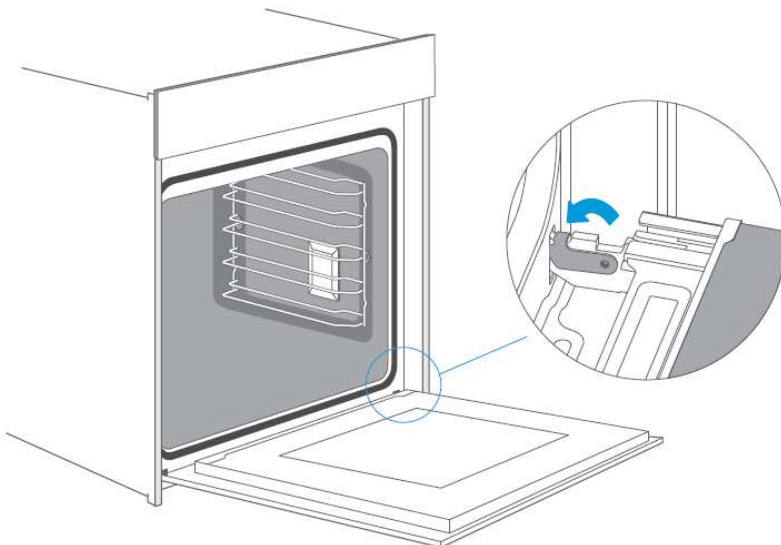
1. Al colocar la puerta del electrodoméstico, asegúrese de que ambas bisagras estén colocadas en los orificios de instalación del panel frontal de la cavidad.

Asegúrese de que las bisagras estén insertadas en la posición correcta. Debe poder insertarlos fácilmente y sin resistencia. Si puede sentir alguna resistencia, verifique que las bisagras estén insertadas en los orificios correctos.

2. Abra completamente la puerta del aparato. Mientras abre la puerta del electrodoméstico, puede hacer otra verificación si las bisagras están en la posición correcta. Si hace mal el montaje, no podrá hacer que la puerta del aparato se abra completamente.

Vuelva a cerrar ambas palancas de bloqueo.

3. Cierre la puerta del compartimento de cocción. Al mismo tiempo, le recomendamos encarecidamente que compruebe una vez más si la puerta está en la posición correcta y si las ranuras de ventilación no están selladas a medias.

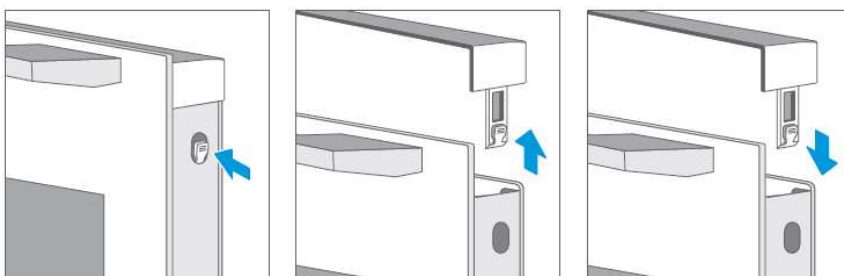


## Quitar la cubierta de la puerta

La incrustación de plástico en la cubierta de la puerta puede decolorarse. Para realizar una limpieza a fondo, puede retirar la tapa.

Retire la puerta del aparato como se indica arriba.

1. Presione en el lado derecho e izquierdo de la cubierta.
2. Retire la cubierta.
3. Después de quitar la cubierta de la puerta, las partes restantes de la puerta del electrodoméstico se pueden quitar fácilmente para que pueda continuar con la limpieza. Cuando haya terminado de limpiar la puerta del aparato, vuelva a colocar la tapa y presiónela hasta que encaje audiblemente.
4. Montar la puerta del aparato y cerrarla.



## ¡Precaución!

Mientras la puerta del electrodoméstico está bien instalada, la cubierta de la puerta también se puede quitar, en este momento.

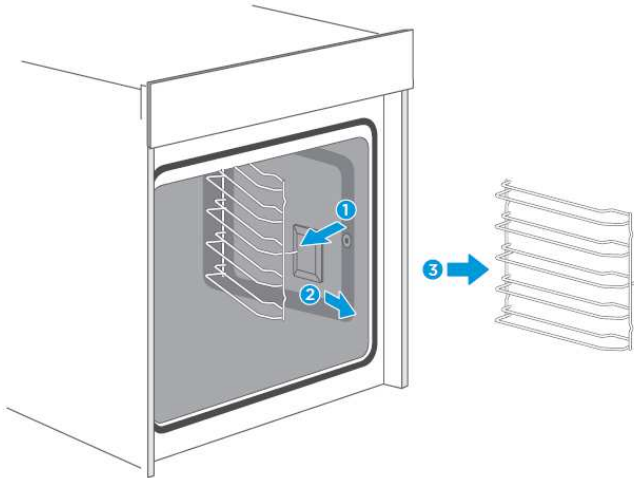
1. Retirar la cubierta de la puerta significa liberar el cristal interior de la puerta del electrodoméstico, el cristal se puede mover fácilmente y causar daños o lesiones.
2. Quitar la cubierta de la puerta y el cristal interior significa reducir el peso total de la puerta del aparato. Las bisagras pueden ser más fáciles de mover al cerrar la puerta y usted puede quedar atrapado. Mantenga sus manos alejadas de las bisagras.

Debido a los 2 puntos anteriores, le recomendamos enfáticamente que no quite la cubierta de la puerta a menos que haya quitado la puerta del aparato. Los daños causados por una operación incorrecta no están cubiertos por la garantía.

## Rieles

Cuando desee tener una buena limpieza de los rieles y la cavidad, puede quitar los estantes y limpiarlos. De esta manera, su electrodoméstico conservará su apariencia y permanecerá completamente funcional durante mucho tiempo.

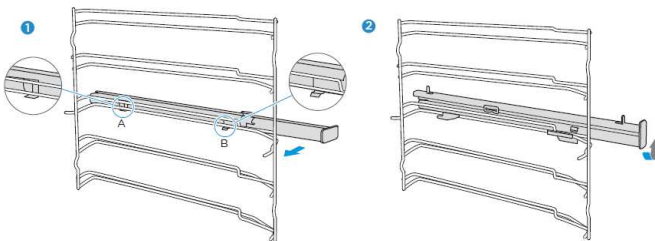
1. Tire de la parte delantera de los rieles laterales horizontalmente en la dirección opuesta hasta que salga ❶ la prestación; Más tarde, puede quitar los estantes como se muestra en la imagen a continuación.
2. Para volver a colocar los rieles laterales en la cavidad, primero haga que la parte posterior de los estantes se inserte correctamente en los orificios de la cavidad, luego inserte ❶ la prestación nuevamente en la cavidad.

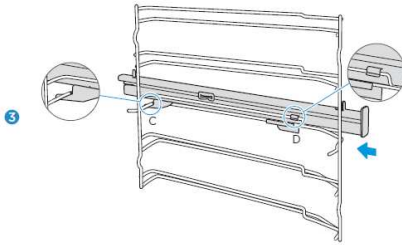


### Fijar las guías telescópicas

(tome el lado izquierdo, por ejemplo, lo mismo para el lado derecho)

1. Coloque el punto A y B de las guías telescópicas en posición horizontal sobre el eje exterior.
2. Gire las guías telescópicas en el sentido contrario a las agujas del reloj (en el sentido de las agujas del reloj para el lado derecho) 90 grados.
3. Empuje hacia adelante las guías telescópicas, haga que el punto C se abraque en el eje inferior y el punto D se abraque en el eje superior.

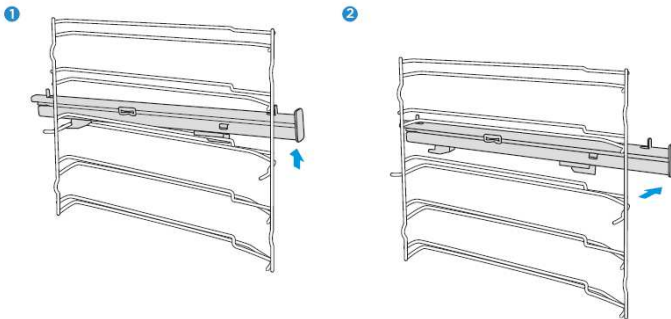




### Retire las guías telescópicas

(tome el lado izquierdo, por ejemplo, lo mismo para el lado derecho)

1. Levante un extremo de las guías telescópicas con fuerza.
2. Levante toda la guía telescópica y retírela hacia atrás.



## PUERTA DEL APARATO

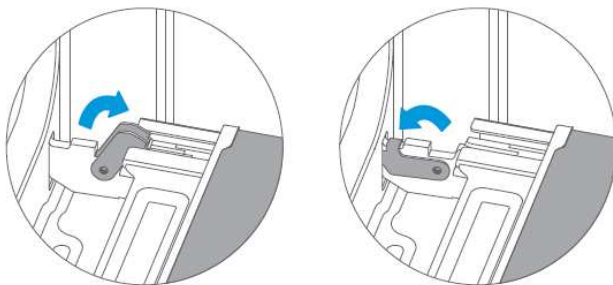
Con buen cuidado y limpieza, su electrodoméstico conservará su apariencia y seguirá siendo completamente funcional durante mucho tiempo. Esto le indicará cómo retirar la puerta del aparato y limpiarla.

Para la limpieza y para quitar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del aparato.

Cada una de las bisagras de la puerta del aparato tiene una palanca de bloqueo.

Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato está asegurada en su lugar. No se puede separar.

Cuando las palancas de bloqueo están abiertas para separar la puerta del aparato, las bisagras están bloqueadas. No puede cerrarse de golpe.



### Advertencia – ¡Peligro de lesiones!

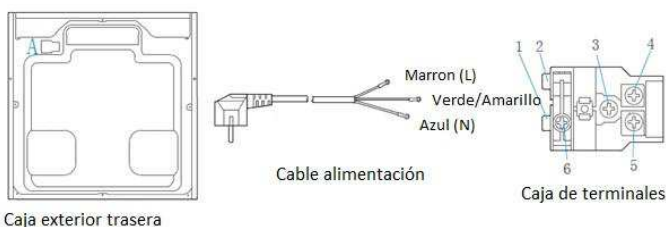
1. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con mucha fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, al desmontar la puerta del aparato, completamente abiertas.
2. Las bisagras de la puerta del aparato se mueven al abrir y cerrar la puerta y usted puede quedar atrapado. Mantenga sus manos alejadas de las bisagras.

### Cambiar el cable de alimentación

La posición A muestra la posición de la caja de terminales en la parte posterior de la carcasa exterior trasera y está cerrada.

Pasos:

- a. Corte la alimentación, use un destornillador plano pequeño para abrir dos broches 1, 2.
- b. Utilice un destornillador Phillips para quitar los tornillos 3, 4, 5 y 6.
- c. Cambie el nuevo cable de alimentación, fije el cable amarillo/verde en 3, el cable marrón en 4 y el cable azul en 5.
- d. Gire el tornillo 6 para cerrar la tapa de la caja de terminales y terminar el cambio.



## REMEDIA TU APARATO CUANDO SEA NECESARIO

Si ocurre un fallo, antes de llamar al servicio postventa, asegúrese de que no se deba a operaciones incorrectas y consulte la tabla de fallos, intente corregir el fallo usted mismo.

A menudo, usted mismo puede solucionar fácilmente los fallos técnicos del aparato.

Si un plato no sale exactamente como usted quería, puede encontrar muchos consejos e instrucciones para la preparación al final del manual de instrucciones.

Fallo	Posible causa	Notas/remedio
El aparato no funciona	Fusible defectuoso	Verifique el disyuntor en la caja de fusibles
	Corte de energía	Compruebe si la luz de la cocina u otro electrodoméstico está funcionando
Los mandos se han caído del soporte en el panel de control.	Los mandos se han desenganchado accidentalmente	Los mandos se pueden quitar. Simplemente vuelva a colocar los mandos en su soporte en el panel de control y empújelos para que encajen y puedan girarse como de costumbre.
Los mandos ya no se pueden girar fácilmente	Hay suciedad debajo de los mandos	Los mandos se pueden quitar. Para desenganchar los mandos, simplemente retírelos del apoyo. Alternativamente, presione el borde exterior de los mandos para que se inclinen y puedan levantarse fácilmente. Limpie cuidadosamente los mandos con un paño y agua jabonosa. Seque con un paño suave. No utilice materiales afilados o abrasivos. No remoje ni limpie en el lavavajillas. No quite los mandos con demasiada frecuencia para que el soporte permanezca estable.
El ventilador no funciona todo el tiempo en el modo: "Calentamiento ventilado"		Esta es una operación normal debido a la mejor distribución posible del calor y al mejor rendimiento posible del horno.
Después de un proceso de cocción se puede escuchar un ruido y se puede observar un flujo de aire cerca del panel de control.		El motor de refrigeración sigue funcionando para evitar condiciones de alta humedad en la cavidad y enfriar el horno para su conveniencia. El motor de refrigeración se apagará automáticamente.
La comida no está suficientemente cocida en el tiempo que indica la receta		Si utiliza una temperatura diferente a la receta. Comprueba dos veces las temperaturas. Las cantidades de los ingredientes son diferentes a la receta. Verifica dos veces la receta.
Dorado desigual		El ajuste de temperatura es demasiado alto o se podría optimizar el nivel del estante. Vuelva a verificar la receta y la configuración. El acabado de la superficie, el color o el material de los utensilios para hornear no fueron la mejor opción para la función del horno seleccionada. Cuando use calor radiante, como el modo "Calentamiento Boveda+Solera", use utensilios para horno ligeros, de colores oscuros y con acabado mate.
La lámpara no enciende		La lámpara necesita ser reemplazada

## **Advertencia- ¡Riesgo de descarga eléctrica!**

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones y los cables de alimentación dañados solo pueden ser realizados por uno de nuestros técnicos posventa capacitados. Si el aparato está defectuoso, desenchúfelo de la red eléctrica o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio postventa.

## **Tiempo máximo de funcionamiento**

El tiempo máximo de funcionamiento de este aparato es de 9 horas, para evitar que se te olvide desconectar la corriente.

## **Reemplazo de la lámpara en la esquina de la cavidad.**

Si la lámpara de cavidad falla, debe ser reemplazada. Las lámparas halógenas resistentes al calor de 25W y 230V están disponibles en el servicio de asistencia técnica o en tiendas especializadas.

Cuando manipule la lámpara halógena, utilice un paño seco. Esto aumentará la vida útil de la lámpara.

# **ADVERTENCIA**

## **¡Riesgo de shock eléctrico!**

Al reemplazar la lámpara, los contactos del portalámparas están activos. Antes de reemplazar la lámpara, desconecte el aparato de la red eléctrica o apague el disyuntor en la caja de fusibles.

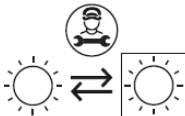
El producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

La fuente de luz no puede ser reemplazada por el usuario final. Se necesita servicio postventa.

La fuente de luz incluida no está diseñada para usarse en otras aplicaciones.

**¡Advertencia! La lámpara está diseñada específicamente para su uso en electrodomésticos de cocina. No es adecuado para la iluminación de la habitación del hogar.**

Número de registro Eprel: 935114

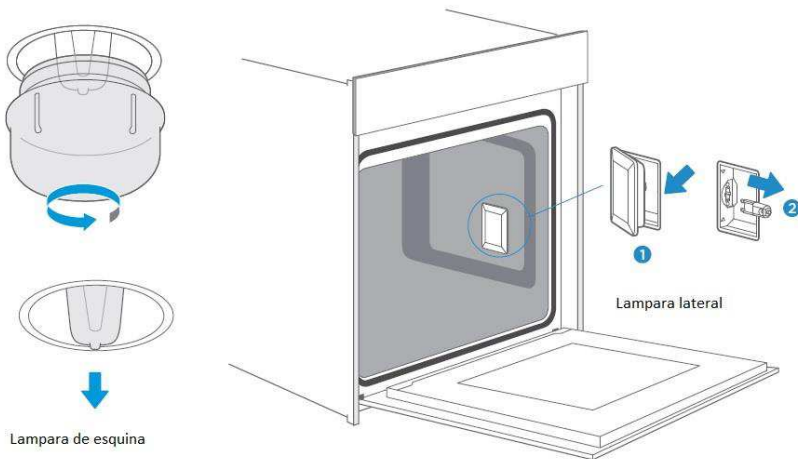


Fuente de luz reemplazable por un profesional

## ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta mucho. Nunca toque las superficies interiores del aparato o los elementos calefactores. Deje siempre que el aparato se enfríe. Mantenga a los niños a una distancia segura.

1. Coloque una toalla en la cavidad fría para evitar daños.
2. Gire la cubierta de vidrio en el sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla (Lámpara de esquina); Extraiga la rejilla lateral y luego haga palanca en la cubierta de vidrio con una herramienta de cabeza plana (Lámpara lateral).
3. Saque la lámpara, no la gire.
4. Vuelva a montar la cubierta de vidrio.
5. Retire la toalla y encienda el disyuntor para ver si la lámpara se enciende.
6. Para la lámpara lateral, si funciona bien después del reemplazo, recuerde volver a colocar la rejilla lateral.



## Cubierta de vidrio

Si la cubierta de vidrio de la lámpara halógena está dañada, debe reemplazarse. Puede obtener una nueva cubierta de vidrio en el servicio posventa. Especifique el número E y el número FD de su aparato.



## SERVICIO AL CLIENTE

Nuestro servicio posventa está a su disposición si necesita reparar su electrodoméstico. Siempre encontraremos una solución adecuada.

### **Dirección de Servicio de Asistencia Técnica responsable:**

Teléfono: **(+34) 876 036 660**

Internet: **www.silverline-home.com**

Los pedidos de reparación también pueden solicitarse en línea.

Cuando nos llame, proporcione el número de modelo y S/N para que podamos brindarle el asesoramiento correcto. La placa de características con estos números se encuentra al abrir la puerta del aparato.

Modelo: OVE-65P BI

Tensión nominal: 220-240V~

Frecuencia nominal: 50Hz-60Hz

Energía eléctrica: 3,2 kilovatios

Compañía: JEELPERG, SL

Dirección: Av. Juan Pablo II, núm. 35, planta 3. 50009 Zaragoza España Teléfono: +34 876 506 301



Para ahorrar tiempo, puede anotar el modelo de su electrodoméstico y el número de teléfono del servicio posventa en el espacio a continuación, en caso de ser necesario.

### **TARJETA DE MANTENIMIENTO**

Número de modelo:

Fecha de compra:

Número de serie:

Tienda de compra:

### **Advertencia**

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las normas vigentes y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.

### **Nota**

Tenga en cuenta que la visita de un ingeniero de servicio posventa no es gratuita, incluso durante el período de garantía.

Confíe en la profesionalidad del fabricante. Por lo tanto, puede estar seguro de que la reparación la llevan a cabo técnicos de servicio capacitados que cuentan con repuestos originales para sus electrodomésticos.

Antes, gracias nuevamente por comprar el horno de encastre SILVERLINE, y deseamos que nuestro electrodoméstico le brinde una comida deliciosa y una vida feliz.

<b>CONSEJOS Y TRUCOS</b>	
Quieres cocinar tu propia receta	Trate de usar configuraciones de recetas similares primero y optimice el proceso de cocción debido al resultado.
¿Está listo el pastel horneado?	Coloque un palo de madera dentro del pastel unos 10 minutos antes de que se alcance el tiempo de cocción indicado. Si no hay masa cruda en el palo después de sacarlo, el pastel está listo.
El pastel pierde mucho volumen durante el enfriamiento después de hornear	Intente bajar el ajuste de temperatura en 10°C y verifique dos veces las instrucciones de preparación de alimentos con respecto al manejo mecánico de la masa.
La altura del pastel es mucho más alta en el medio que en el anillo exterior.	No engrase el anillo exterior de la forma de muelle.
El pastel está demasiado marrón en la parte superior.	Use un nivel de estante más bajo o use una temperatura establecida más baja (esto puede llevar a un tiempo de cocción más prolongado)
El pastel está demasiado seco.	Use una temperatura establecida 10°C más alta (esto puede conducir a un tiempo de cocción más corto)
La comida tiene buen aspecto, pero la humedad en el interior es demasiado alta.	Use una temperatura establecida 10°C más baja (esto puede llevar a un tiempo de cocción más largo) y vuelva a verificar la receta
El dorado es desigual.	Use una temperatura establecida 10°C más baja (esto puede llevar a un tiempo de cocción más prolongado). Utilice el modo "Calentamiento Boveda+Solera" en un nivel.
El pastel está menos dorado en la parte inferior.	Elige un nivel inferior
Hornear en más de un nivel al mismo tiempo: Un estante es más oscuro que el otro.	Use un modo asistido por ventilador para hornear en más de un nivel y saque las bandejas individualmente cuando esté listo. No es necesario que todas las bandejas estén listas al mismo tiempo.
Condensación de agua durante la cocción	El vapor es parte del horneado y la cocción sale normalmente del horno junto con el flujo de aire de enfriamiento. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies en el horno o cerca del horno y acumular gotas de agua. Este es un proceso físico y no se puede evitar por completo.
¿Qué tipo de utensilios para hornear se pueden utilizar?	Se pueden utilizar todos los utensilios para hornear resistentes al calor. Se recomienda no










	<p>utilizar aluminio en contacto directo con los alimentos, especialmente cuando son ácidos. Asegúrese de que haya un buen ajuste entre el recipiente y la tapa.</p>
<p>¿Cómo usar la función grill?</p>	<p>Precalentar el horno durante 5 minutos y colocar los alimentos en el nivel dado por este manual. Cierre la puerta del horno cuando utilice cualquier modo de asado. No utilice el horno con la puerta abierta, excepto para cargar/retirar/controlar los alimentos.</p>
<p>¿Cómo mantener limpio el horno durante el asado?</p>	<p>Utilice la bandeja llena con 2 litros de agua en el nivel 1. Casi todos los líquidos que gotean de los alimentos colocados en la rejilla serán capturados por la bandeja.</p>
<p>El elemento calefactor en todos los modos de asado se enciende y se apaga con el tiempo.</p>	<p>Es una operación normal y depende del ajuste de temperatura.</p>
<p>¿Cómo calcular la configuración del horno, cuando el peso de un asado no viene dado por una receta?</p>	<p>Elija los ajustes junto al peso del asado y cambie ligeramente el tiempo. Utilice una sonda de carne si es posible para detectar la temperatura dentro de la carne. Coloque la cabeza de la sonda para carne con cuidado en la carne, siguiendo las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que la cabeza de la sonda esté colocada en el medio de la parte más grande de la carne, pero no cerca de un hueso o un agujero.</p>
<p>¿Qué sucede si se vierte un líquido sobre un alimento en el horno durante el proceso de horneado o cocción?</p>	<p>El fluido hervirá y surgirá vapor como un proceso físico normal. Tenga cuidado, porque el vapor está caliente. Consulte también “Condensación de agua durante el horneado” para obtener más información. Si el líquido contiene alcohol, el proceso de ebullición será más rápido y puede provocar llamas en la cavidad. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada durante este tipo de procesos. Controle cuidadosamente el proceso de cocción o horneado. Abra la puerta muy suavemente y solo si es necesario.</p>



RECETAS TÍPICAS					
PASTEL	Forma	Nivel	Modo	Temperatura en °C	Duración en minutos
Bizcocho (sencillo) en forma de caja	Caja	2	Convencional con Ventilador	170	50
Bizcocho (sencillo) en forma de caja	Caja	1	Convencional	140	70
Bizcocho con frutas en forma redonda	Forma redonda	1	Convencional con Ventilador	150	50
Bizcocho con frutas en bandeja	Bandeja	1	Convencional	140	70
Brioche de pasas Muffins (pasteles de levadura)	Forma de muffin	2	Convencional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (con levadura)	Bandeja	1	Convencional	150	.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Forma de muffin	1	Convencional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Forma de muffin	1	Convencional con Ventilador	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Pastel de levadura de manzana en una bandeja	Bandeja	1	Convencional con Ventilador	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Bizcocho de Agua (6 Huevos)	Forma de muelle	1	Convencional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Bizcocho de Agua (4 Huevos)	Forma de muelle	1	Convencional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Bizcocho de agua	Forma de muelle	1	Convención	160	35
Pastel de levadura de manzana en una bandeja	Bandeja	2	Convencional con Ventilador	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Trenza de levadura (Callah)	Bandeja	2	Convencional con Ventilador	150	40
20 Tartas pequeñas	Bandeja	2	Convención	150	36
40 Tartas pequeñas	Bandeja	2+4	Convención	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Pastel de levadura de mantequilla	Bandeja	2	Convencional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Tiras de sable (Mantecada)	Bandeja	2	Convencional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Tiras de sable en 2 bandejas (Mantecada)	Bandeja	2+4	Convencional con Ventilador	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Galletas de vainilla	Bandeja	2	Convencional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Galletas de vainilla	Bandeja	2+4	Convencional con Ventilador	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00

<b>PAN</b>	<b>Forma</b>	<b>Nivel</b>	<b>Modo</b>	<b>Temperatura en °C</b>	<b>Duración en minutos</b>
Pan Blanco (1 kg Harina Convencional) Forma Caja	Caja	1	Convencional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Pan Blanco (1 kg Harina) Forma Caja	Caja	1	Convencional con Ventilador	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Pizza fresca (delgada)	Bandeja	2	Convencional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja	2	Convencional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Pizza fresca (gruesa)	Bandeja	2	Convencional con Ventilador	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 41:00
Pan	Bandeja	1	Convención	190	p.h.t.:9:00 b.t.: 30:00

Nota: **p.h.t.** significa tiempo de precalentamiento, **b.t.** significa tiempo de horneado.

CARNE	Forma	Nivel	Modo	Temperatura en °C	Duración en minutos
Solomillo de ternera 1,6Kg	Bandeja	2	Doble Grill con ventilador	180	55
Pastel de carne 1 kg carne	Bandeja	1	Convencional	180	75
Pollo 1 kilo	Bandeja	L2: Bastidor 180 L1: Bandeja	Doble Grill con ventilador	180	50
Pescado (2,5 kg )	Bandeja	2	Convencional	170	70
Costillas Tomahawk Cocido B.T.	Bandeja	3	Convención	120	85
Asado de cuello de cerdo (1,2kg)	Bandeja	1	Convención	160	82
Pollo 1,7kg	Bandeja	L2: Bastidor 180 L1: Bandeja	Convención	180	78

ENSAYOS DE COCINADOS SEGÚN EN 60350-1						
RECETAS	Accesorios	Función	Temperatura °C	Nivel	Tiempo (min)	Precalentar
Bizcocho	Molde desmontable Ø 26cm		170	1	30-35	NO
Bizcocho	Molde desmontable Ø 26cm		160	1	30-35	NO
Tarta pequeña	1 bandeja		150	2	30-40	SI
Tarta pequeña	1 bandeja		150	2	40-50	SI
Tarta pequeña	2 bandejas		150	L2 y L4	30-35	SI
Tarta de queso	Molde desmontable Ø 26cm		150	1	70-80	NO
Tarta de manzana	Molde desmontable Ø 20cm		170	1	80-85	NO
Tarta de manzana	Molde desmontable Ø 20cm		160	1	70-80	NO
Pan	1 bandeja		210	1	30-35	SI
Pan	1 bandeja		190	1	30-35	SI

Tostada	Estante		Máximo	5	6-8	SI 5 minutos
Pollo	Estante y bandeja		180	Estante 2 Bandeja 1	75-80	SI

En la receta de pollo, comience con la parte trasera hacia arriba y volteo el pollo después de 30 minutos al lado superior.

Use un molde esmerilado oscuro y colóquelo en el estante.

Saque las bandejas en el momento en que la comida esté lista, incluso cuando no esté al final del tiempo de cocción indicado.

Elija la temperatura más baja y verifique después del tiempo más corto que se indica en la tabla.

Si utiliza la bandeja para recoger los líquidos que gotean de los alimentos colocados en la rejilla durante cualquier modo de asado, la bandeja debe configurarse en el nivel 1 y llenarse con un poco de agua.

Las hamburguesas deben darse la vuelta después de 2/3 del tiempo.

## EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN EN 60350-1

Tenga en cuenta la siguiente información:

1. La medición se realiza en el modo "ECO" para determinar los datos relativos al modo de aire forzado y la clase de etiqueta.
2. La medición se lleva a cabo en el modo "Calentamiento Bóveda + Solera" para determinar los datos con respecto al modo convencional.
3. Durante la medición, solo el accesorio necesario está en la cavidad. Todas las demás partes deben retirarse.
4. El horno se instala como se describe en la guía de instalación y se coloca en el medio de la cavidad.
5. Es necesario para la medición cerrar la puerta como en los electrodomésticos, incluso cuando el cable interfiere con la función de sellado de la junta durante la medición.

Para asegurarse de que no haya efectos negativos con respecto al sellado alterado debido a los datos de energía, es necesario cerrar la puerta con cuidado durante la medición.

Es posible que se requiera el uso de una herramienta para garantizar el sellado de la junta como en los electrodomésticos, donde ningún cable interfiere con la función de sellado.

6. La determinación del volumen de la cavidad realizada para el uso "Descongelación" como se describe en la página 14. Para garantizar un uso eficiente del horno, se retiran todos los accesorios, incluidos los laterales cromados.

## COCCIÓN EN MODO ECO

El modo ECO es calor por calentamiento de la Solera y Circular, con este modo puede ahorrar energía durante la cocción.

RECETAS	Accesorios	Temperatura °C	Nivel	Tiempo (minutos)	Precalentar
Pan trenzado	1 bandeja	180	1	45-50	NO
Cerdo asado	1 bandeja	200	1	80-85	NO
Pastel de cereza Clafouti	Forma redonda	200	1	55-60	NO
Ternera Asada 1.3kg	1 bandeja	200	1	80-85	NO
Brownies	Estante y placa de cristal	180	1	55-60	NO
Gratinado de patatas	Estante y placa de cristal	180	1	65-70	NO
Lasaña	Estante y placa de cristal	180	1	75-80	NO
Tarta de queso	Molde desmontable Ø 20cm	160	1	80-90	NO

<b>FICHA TÉCNICA (UE 65/2014 y UE 66/2014)</b>	
<b>SILVERLINE OVE-65P IB</b>	
Masa del horno	42 Kg
Nº de cavidades	1
Fuente de calor	Eléctrica
Volumen utilizable	72 l
EC <sub>eléctrico</sub> , cavidad (Convencional)	0,96kWh/ciclo
EC <sub>eléctrico</sub> , cavidad (Aire forzado)	0,65kWh/ciclo
Cavidad EEI	76,5
Clase de eficiencia energética (A+++ a D)	A+

### Nota

Todos los modos del horno descritos en la página 9 son funciones principales del horno.



## **CONDICIONES DE LA GARANTIA**

Como comprador de uno de nuestros productos, usted tiene derecho a las garantías legales del contrato de compra con su distribuidor.

Para ello, recuerde conservar la FACTURA o el TICKET DE COMPRA pues es el único modo válido para mostrar la fecha de comienzo del periodo de Garantía. Sin ellos no se aplicará ninguna reparación cubierta por la Garantía del fabricante.

Adicionalmente, le proporcionamos las siguientes condiciones:

### **Vigencia de la garantía**

La garantía tiene una duración de 36 meses a partir de la fecha de compra (se debe presentar un comprobante de compra). Los fallos o defectos en el equipo se rectifican de forma gratuita durante los primeros 24 meses, siempre que el equipo sea accesible para reparaciones sin ningún esfuerzo especial. En los 12 meses posteriores, el comprador está obligado a demostrar que el fallo o defecto ya existía desde la entrega.

Su producto no ha sido diseñado para uso comercial (por ejemplo, en hoteles, bares, restaurantes, ...) o para uso compartido por varios hogares. En estos casos, la garantía no será de aplicación.

Al hacer uso de la garantía, la garantía no se extiende para el equipo ni para las piezas recién instaladas.

### **Alcance de las medidas correctivas**

Repararemos todos los defectos del equipo, dentro de los períodos especificados, que se puedan atribuir de manera demostrable a una fabricación defectuosa o a defectos de los materiales. Las piezas reemplazadas se convierten en nuestra propiedad.

### **Queda excluido lo siguiente:**

Desgaste normal, daños intencionales o por negligencia, daños causados por el incumplimiento de las instrucciones de uso, colocación o instalación incorrecta del equipo, conexión a una tensión de red incorrecta, daños debidos a efectos químicos o electrotérmicos u otras condiciones ambientales anormales, daños en el vidrio, en la pintura, en el esmalte y eventuales diferencias de color, así como bombillas defectuosas. Los defectos en el equipo también se excluyen si se deben a daños en el transporte. Tampoco realizamos ningún servicio si, personas no autorizadas realizan algún trabajo en el equipo y no se utilizan piezas originales.

### **Alcance de validez de la garantía**

Nuestra garantía se aplica a equipos que se adquirieron en España o Portugal y que están en funcionamiento en España o Portugal.

Para aparatos instalados en cualquier otro país, el consumidor deberá dirigirse al Servicio Oficial de la filial consultando la página Web de la marca, que ejercerá la garantía conforme a la legislación de su país.

Para las órdenes de reparación fuera del período de garantía aplica lo siguiente:

Si se repara un equipo, las facturas de reparación vencen de inmediato y son pagaderas sin deducción.

Si un equipo es revisado o una reparación que ha comenzado no se termina, se calcularán los gastos de transporte y del trabajo hecho. El asesoramiento por parte de nuestro centro de atención al cliente es gratuito.

El servicio de asistencia técnica cuenta con una extensa red de centros por toda la geografía española y portuguesa.

En caso de precisar una atención técnica o para ordenar repuestos, comuníquese con nuestro departamento de servicio al cliente: **(+34) 876 036 660**

## **CONFORMIDAD CE**

En el momento de su lanzamiento a la venta, este equipo cumple con los requisitos de la Directiva RL 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la Armonización de las Legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética, y sobre la Comercialización de equipos eléctricos destinados a utilizarse con determinados límites de tensión RL 2014/35/UE.

Este equipo está marcado con el símbolo CE y cuenta con un Certificado de Conformidad para inspección por parte de las autoridades responsables de la vigilancia del mercado.

\*Nos reservamos el derecho de realizar modificaciones técnicas.





# SILVERLINE

---

## Forno Elétrico Encastrado MANUAL DE INSTRUÇÕES

---

MODELO  
OVE-65P IB

GUARDE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES  
Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o seu forno, e guarde-o  
devidamente para futura referência.  
Se seguir as instruções, o seu forno irá proporcionar-lhe muitos anos de  
bom serviço.

# ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....	3
ADVERTÊNCIA.....	4
Causas dos Danos .....	7
INSTALAÇÃO .....	9
FUNCIONAMENTO DO FORNO .....	10
IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO .....	10
OVE-65P IB.....	10
COMPONENTES .....	10
ANTES DE UTILIZAR O FORNO.....	11
MODOS DE AQUECIMENTO .....	12
UTILIZAÇÃO DO FORNO.....	13
ACESSÓRIOS.....	16
USO EFICIENTE DA ENERGIA .....	19
MEIO AMBIENTE .....	19
SAÚDE.....	19
MANUTENÇÃO DO FORNO.....	20
Função de autolimpeza pirolítica .....	22
PORTA DO FORNO.....	29
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS .....	31
SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE .....	34
DICAS E TRUQUES .....	35
RECEITAS TÍPICA .....	37
BOLO .....	37
PÃO .....	38
CARNE.....	39
TESTAR ALIMENTOS DE ACORDO COM A EN 60350-1.....	39
EFICIÊNCIA ENERGÉTICA DE ACORDO COM A EN 60350-1 .....	40
COZINHAR COM O MODO ECO.....	41
CONDIÇÕES DE GARANTIA .....	42
CONFORMIDADE CE .....	43

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Obrigado por comprar o forno de encastre SILVERLINE. Antes de o desembalar, por favor leia atentamente estas instruções. Só então poderá operar o seu aparelho de forma segura e correta. Recomenda-se que retenha o manual de instruções e as instruções de instalação para utilização futura ou para os proprietários subsequentes.

1. Devem ser incorporados meios para desligar totalmente o forno da instalação fixa, de acordo com os regulamentos de instalação. Deve ser fornecida uma desconexão incorporada na instalação fixa.
2. O isolamento da instalação fixa deve ser protegido, por exemplo, por mangas isolantes com uma classificação de temperatura apropriada.
3. A desconexão incorporada na instalação fixa está de acordo com a AS/NZS 3000.
4. O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. As crianças devem manter-se afastadas.
5. O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ser tomado cuidado especial para evitar tocar nos elementos dentro do forno.
6. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, se lhes for dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.
7. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas. As crianças devem ser vigiadas para não brincarem com o aparelho. O aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que lhes tenha sido dada supervisão ou instrução.

8. As crianças não devem brincar com o aparelho.
9. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro. Não utilize uma máquina de limpar a vapor.
10. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
11. O excesso de líquidos derramados deve ser removido antes da limpeza.
12. Em condições de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual. O forno deve ser desligado antes da remoção da proteção e, após a limpeza, a proteção deve ser substituída de acordo com as instruções.
13. Verificar primeiro se o aparelho tem algum dano depois de o desembalar. Não ligar o aparelho se este estiver danificado. Apenas um profissional licenciado pode ligar aparelhos sem fichas. Os danos causados por ligação incorreta não estão cobertos pela garantia.
14. Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
15. Utilizar este aparelho apenas dentro de casa. O aparelho só deve ser utilizado para a preparação de alimentos e bebidas. O aparelho deve ser supervisionado durante o seu funcionamento.
16. Por favor, deslizar sempre os acessórios para dentro da cavidade da forma correta.
17. A informação acima está sob a orientação da IEC 60335-1/ EN 60335-1/ IEC 60335- 2-6/ EN 60335-2-6.

## **ADVERTÊNCIA**

### **Risco de Choque Elétrico!**

1. As reparações incorretas são perigosas. As reparações só podem ser efetuadas e os cabos elétricos danificados podem ser substituídos por um



dos nossos técnicos pós-venda qualificados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis. Contacte o serviço pós-venda.

2. O isolamento do cabo nos aparelhos elétricos pode derreter ao tocar nas peças quentes do aparelho. Nunca coloque cabos elétricos do aparelho em contacto com as peças quentes do aparelho.
3. Não utilize qualquer aparelho de limpeza a alta pressão ou a vapor, isto pode resultar num choque elétrico.
4. Um aparelho danificado pode causar choques elétricos. Nunca ligar um aparelho danificado. Desligar o aparelho da rede elétrica ou desligar o disjuntor na caixa de fusíveis. Contacte o serviço pós-venda.

### **Risco de Incêndio!**

1. Os artigos combustíveis armazenados na cavidade podem pegar fogo. Nunca armazenar artigos combustíveis na cavidade. Nunca abrir a porta do aparelho se houver fumo no interior. Desligue o aparelho e desconecte-o da rede elétrica ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis.
2. É criada uma corrente de ar quando a porta do aparelho é aberta. O papel vegetal pode entrar em contacto com a resistência ao calor e incendiar-se. Não colocar papel vegetal solto por cima dos acessórios durante o pré-aquecimento. Coloque sempre peso por cima do papel vegetal, tal como um prato ou uma forma. Cobrir apenas a superfície necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobrepor-se aos acessórios.

### **Risco de lesão!**

1. O vidro riscado na porta do aparelho pode evoluir para uma rachadela. Não utilizar raspadores de vidro, produtos de limpeza afiados ou abrasivos ou detergentes.
2. As dobradiças da porta do aparelho movem-se ao abrir e fechar a porta, podendo ficar presas. Mantenha as mãos longe das dobradiças.

## **Risco de queimaduras!**

1. O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores do aparelho ou nos elementos de aquecimento.
2. Permita sempre que o aparelho arrefeça.
3. Manter as crianças a uma distância segura.
4. Os acessórios e os recipientes do forno aquecem muito. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
5. Os vapores do álcool podem incendiar-se na cavidade de cozedura quente. Nunca preparar alimentos que contenham grandes quantidades de bebidas com elevado teor alcoólico. Utilizar apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abrir a porta do aparelho com cuidado.

## **Risco de escaldamento!**

1. As partes acessíveis podem ficar quentes durante o funcionamento. Evite tocar nas partes quentes. As crianças devem permanecer longe do aparelho.
2. Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. O vapor nem sempre é visível, dependendo da sua temperatura. Ao abrir, não se aproxime demasiado do aparelho. Abra cuidadosamente a porta do forno. Mantenha as crianças afastadas.
3. A água numa cavidade quente pode criar vapor quente. Nunca deite água na cavidade quente.

## **Perigo devido ao magnetismo!**

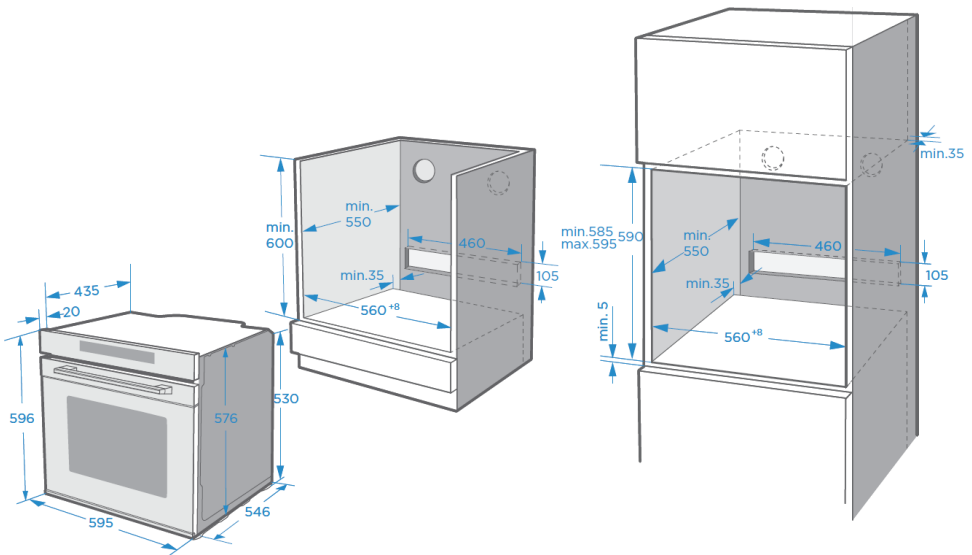
Os ímanes permanentes são utilizados no painel de controlo ou nos elementos de controlo. Podem afetar os implantes eletrónicos, por exemplo, pacemakers cardíacos ou bombas de insulina. Os utilizadores de implantes eletrónicos devem permanecer a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.

## **Causas dos Danos**

1. Acessórios, papel de alumínio, papel vegetal ou recipientes no chão da cavidade: não colocar acessórios no chão da cavidade. Não cobrir o chão da cavidade com qualquer tipo de folha ou papel vegetal. Não colocar recipientes no chão da cavidade se tiver sido regulada uma temperatura superior a 50°C. Isto provocará a acumulação de calor. O esmalte ficará danificado.
2. Folha de alumínio: A folha de alumínio na cavidade não deve entrar em contacto com o vidro da porta. Isto poderá causar uma descoloração permanente do vidro da porta.
3. Recipientes de silicone: Não utilizar quaisquer recipientes de silicone, ou quaisquer tapetes, tampas ou acessórios que contenham silicone. O sensor do forno pode ficar danificado.
4. Água no compartimento de cozinhar quente: não deitar água na cavidade quando esta estiver quente. Isto irá causar vapor. A mudança de temperatura pode causar danos no esmalte.
5. Humidade na cavidade: Durante um longo período, a humidade na cavidade pode levar à corrosão. Permita que o aparelho seque após a sua utilização. Não mantenha os alimentos húmidos na cavidade fechada durante longos períodos de tempo. Não armazenar os alimentos na cavidade.
6. Arrefecimento com a porta aberta: Após o funcionamento a altas temperaturas, deixe o aparelho arrefecer apenas com a porta fechada. Não prender nada na porta do aparelho. Mesmo que se esteja uma fenda da porta aberta, a frente dos móveis próximos pode ficar danificada com o tempo. Deixe apenas o aparelho a secar com a porta aberta se for produzida muita humidade enquanto o forno estiver a funcionar.
7. Sumo de fruta: quando cozer tartes de fruta particularmente suculentas, não embalar o tabuleiro do forno com demasiada generosidade. O sumo de fruta a pingar do tabuleiro deixa manchas que não podem ser removidas. Se possível, utilizar o tabuleiro universal mais fundo.
8. Vedante extremamente sujo: Se o vedante estiver muito sujo, a porta do aparelho deixará de fechar corretamente durante o funcionamento. As frentes das unidades adjacentes podem ficar danificadas. Manter sempre o vedante limpo.

9. Porta do forno como assento, prateleira ou tampo de trabalho: Não se sente na porta do forno, nem coloque ou pendure nada sobre a mesma. Não coloque qualquer utensílio de cozinha ou acessórios sobre a porta do forno.
10. Introdução de acessórios: dependendo do modelo do aparelho, os acessórios podem riscar o painel da porta ao fechá-la. Insira sempre os acessórios na cavidade até ao limite da cavidade.
11. Transporte do aparelho: não transporte ou segure o aparelho pelo puxador da porta. O puxador da porta não suporta o peso do aparelho e pode partir.
12. Se utilizar o calor residual do forno desligado para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior da cavidade. Isto pode levar à condensação e pode causar danos por corrosão do seu aparelho de alta qualidade, assim como danificar a sua cozinha. Evite a condensação ao abrir a porta ou utilize o modo "Descongelação".

# INSTALAÇÃO



Para o funcionamento seguro deste aparelho, certifique-se de que foi instalado segundo um padrão profissional, respeitando as instruções de instalação. Os danos ocorridos devido a instalação incorreta não se encontram dentro da garantia.

Ao fazer a instalação, por favor, utilize luvas de proteção para evitar cortes com arestas vivas.

Verifique se o aparelho tem algum dano antes da instalação, se existir algum dano não o ligue.

Antes de ligar o aparelho, remova todos os materiais de embalagem e película adesiva do aparelho.

As dimensões anexas estão em mm.

É necessário ter a ficha acessível ou incorporar um interruptor na cablagem fixa, a fim de desligar o aparelho da alimentação após a instalação, quando necessário.

Advertência: O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa a fim de evitar o sobreaquecimento.

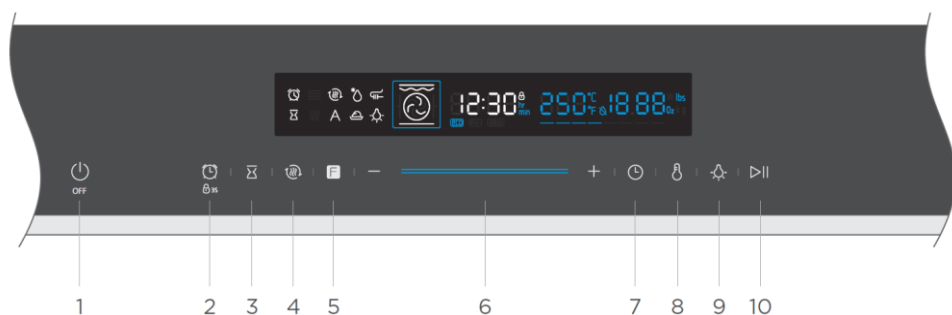
# FUNCIONAMENTO DO FORNO

## IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO

Confirmar o número do modelo. É possível distinguir o número do modelo através do painel de controlo.

### OVE-65P IB

## COMPONENTES



	1. Desligar	Desligar o forno.
	2. Temporizador/ Bloqueio de segurança	Utilizar a função de temporizador/ utilizar bloqueio de segurança pressionar durante 3seg.
	3. Fim de cozinhado	Definir um tempo final para a duração do cozinhado.
	Pré-aquecimento rápido	Utilize esta função para ter um pré-aquecimento rápido.
	5. Forno – Função	Pressione este ícone para mudar o modo de aquecimento, pressione durante 3s para o alterar rapidamente.
	6. Botão deslizante	Deslize para alterar os valores de ajuste mostrados no ecrã.
	7. Duração e Configuração do relógio	Definir um tempo de duração e depois selecionar a função & definir relógio em modo de espera.
	8. Configuração da temperatura	Pressione para definir a temperatura.
	9. Ligar/ Desligar Luz	Ligar e desligar a luz.
	10. Start/ Pausa	Iniciar e pausar o cozinhado.

## ANTES DE UTILIZAR O FORNO


---

### Primeira utilização

**Antes de utilizar o aparelho para cozinhar alimentos pela primeira vez, deve limpar a cavidade e os acessórios.**

1. Remova todos os autocolantes, películas de proteção de superfície e peças de proteção de transporte.
2. Remova todos os acessórios e as grelhas laterais da cavidade.
3. Limpe bem os acessórios e as grelhas laterais utilizando água com sabão e um pano ou escova macios.
4. Certifique-se de que a cavidade não contém quaisquer restos de embalagem, tais como aglomerados de poliestireno ou peças de madeira que possam causar risco de incêndio.
5. Limpe as superfícies lisas na cavidade e a porta com um pano macio e húmido.
6. Para remover o cheiro a aparelho novo, aqueça o aparelho enquanto vazio e com a porta do forno fechada.
7. Mantenha a cozinha altamente ventilada enquanto o aparelho estiver a aquecer pela primeira vez. Mantenha as crianças e animais de estimação fora da cozinha durante este período. Feche a porta dos compartimentos próximos.
8. Regule as configurações indicadas. Para saber como configurar o tipo de aquecimento e a temperatura consulte a secção seguinte.  
→ “Utilização do forno” na página 13

### Definições




Modo de aquecimento	
Tempo	2h

Depois de o forno arrefecer:

1. Limpe as superfícies lisas e a porta com água com sabão e um pano.
2. Seque todas as superfícies
3. Instale os as grelhas laterais.













### Configuração do Relógio

Antes de o forno poder ser utilizado, o relógio deve ser configurado.

1. Após a ligação elétrica do forno, pressione o símbolo do relógio  e depois defina a hora com do botão deslizante ou do símbolo "+/-".
2. Pressione novamente no símbolo do relógio , de seguida, pode definir os minutos através do botão deslizante ou do símbolo "+/-".
3. Pressione o símbolo do relógio  para terminar a configuração.

**NOTA:** O relógio tem uma visualização de 24 horas.

## MODOS DE AQUECIMENTO

Modo de Aquecimento		Temperatura	Uso
	Convencional	30 ~ 250°C	Para cozer e assar de forma tradicional num só nível. Especialmente adequado para bolos com coberturas húmidas.
	Convecção	50 ~ 250°C	Para cozer e assar em um ou mais níveis. O calor vem do radiador redondo que rodeia o ventilador de forma uniforme.
	ECO	140 ~ 240°C	Para cozinhar com poupança de energia.
	Convencional + Ventilação	50 ~ 250°C	Para cozer e assar em um ou mais níveis. O ventilador distribui o calor a partir dos elementos de aquecimento em redor da cavidade de forma uniforme.
	Grill	150 ~ 250°C	Para grelhar pequenas quantidades de alimentos e para dourar os alimentos. Por favor, colocar a comida na parte central debaixo do elemento de aquecimento da grelha.
	Duplo Grill + Ventilação	50 ~ 250°C	Para grelhar alimentos planos e para dourar os alimentos. O ventilador distribui o calor uniformemente em redor da cavidade.
	Duplo Grill	150 ~ 250°C	Para grelhar alimentos planos e para dourar os alimentos.
	Pizza	50 ~ 250°C	Para pizza e pratos que necessitam muito de calor por baixo. A resistência inferior e o radiador redondo funcionam.
	Calor Inferior	30 ~ 220°C	Para adicionar um dourado extra às bases de pizzas, tartes e bolos. O aquecimento vem a partir da resistência inferior.
	Descongelação	-	Para descongelar suavemente os alimentos congelados.
	Fermentação	30 ~ 45°C	Para fazer massa levedada e massa com fermento para levedar e cultivar iogurte.
	Autolimpeza Pirolítico	Não é possível ajustar	Para aquecer até uma temperatura muito elevada. Os resíduos irão queimar.

### Notas

1. Para descongelar grandes porções de comida, é possível remover as grelhas laterais e colocar o recipiente no chão da cavidade.
2. Para aquecer louça, é benéfico remover as grelhas laterais e os modos de aquecimento "Grill com Ventilação" e "Convecção" com ajuste de temperatura a 50°C são úteis. Deve



ser utilizado "Grill com Ventilação", se mais de metade do chão da cavidade estive coberto pela louça.

3. Devido a uma distribuição uniforme ótima do calor dentro da cavidade durante a "Convecção", o ventilador funcionará em certos momentos do processo de aquecimento, para garantir o melhor desempenho possível.

### Atenção

1. Se abrir a porta do forno durante uma operação em curso, a operação entrará em pausa. Por favor, tenha especial cuidado com o risco de queimaduras.
2. Não cubra as aberturas de ventilação. Caso contrário, o aparelho pode sobreaquecer. Para que o aparelho arrefeça mais rapidamente após a operação, o ventilador de arrefecimento pode continuar a funcionar durante um período posterior.




### Ventilador de arrefecimento


O ventilador de arrefecimento liga e desliga conforme necessário. O ar quente sai por cima da porta.

## UTILIZAÇÃO DO FORNO


---

### Cozinhar com o forno

1. Depois de conectar o forno, pressione o símbolo da função do forno para selecionar funções, utilize o botão deslizante ou os símbolos "+/-" para definir a temperatura do cozinhado.
2. Pressione no símbolo , O forno começa a funcionar, caso contrário, o forno volta para o relógio após 10 minutos.
3. Durante o cozinhado, pode pressionar  para cancelar ou  para o interromper.




NOTA: Após a definição da temperatura, pode pressionar o símbolo de relógio  para definir o tempo de cozinhado, pode ajustá-lo através do botão deslizante ou dos símbolos "+/-".

### Pré-Aquecimento Rápido

Pode utilizar o pré-aquecimento rápido para diminuir o tempo de pré-aquecimento. Quando selecionar uma função, pressione o símbolo de pré-aquecimento rápido , o símbolo de pré-aquecimento rápido aparece no ecrã. Se esta função não tiver pré-aquecimento rápido disponível, então o forno emitirá um "bip", descongelação, fermentação e funções "ECO" não podem ter pré-aquecimento rápido.


## Definição do tempo de fim de cozinhado

Depois de definir o tempo, pode definir o tempo para o fim do cozinhado.

1. Pressione , depois utilize o botão deslizante ou os símbolos "+/-" para definir a hora de fim de cozinhado, pressione novamente  e defina os minutos. Quando terminar a definição, pressione  para confirmar.
2. Quando definir o tempo de fim de cozinhado, é necessário definir o tempo de duração do cozinhado. Por favor, verifique o capítulo "Cozinhar com o forno". → NOTA: para ver como definir o tempo de cozinhado.
3. Por exemplo, quando definir o tempo de fim de cozinhado é 10 horas, e a duração do cozinhado é 1 hora, o forno aquecerá às 9 horas, e terminará às 10 horas.

## Alteração durante o cozinhado

Durante o período de funcionamento, é possível alterar a definição do modo de aquecimento, temperatura ao pressionar na função de forno ou no botão deslizante. Após a alteração, se não houver outra ação após 6 segundos, o forno funcionará conforme a configuração atual.

Se desejar alterar o tempo do cozinhado durante o funcionamento do forno, pressione  e faça a alteração com o botão deslizante ou dos símbolos "+/-". Após a alteração, se não houver outra ação após 6 segundos, o forno funcionará conforme a configuração atual. Durante o cozinhado com definição de tempo de fim de cozinhado, não pode fazer qualquer alteração.

Quando quiser cancelar o processo de cozinhado, pressione .





### Notas:

A alteração dos modos/temperatura/tempo de repouso pode ter influências negativas para o resultado do cozinhado, recomendamos vivamente que não o faça, a menos que tenha uma boa experiência de cozinha.

## Atenção!

Depois de desligar o forno este fica muito quente, especialmente no interior da cavidade. Nunca toque nas superfícies interiores do aparelho ou nos elementos de aquecimento. Utilize luvas de forno para remover acessórios ou utensílios de cozinha da cavidade, e permita que o aparelho arrefeça. Mantenha as crianças a uma distância segura, ao mesmo tempo, para evitar queimaduras.



## Temporizador

Pode utilizar a função temporizador ao pressionar . Quando o tempo terminar, o forno emitirá um "bip" para o avisar. A primeira vez que pressionar , definir as horas do temporizador, depois pressione novamente , defina os minutos. Pressione novamente  e a definição fica concluída.

Pode definir o temporizador antes e durante o cozinhado, mas quando selecionar a função e a temperatura, esta não está disponível.

## Bloqueio de segurança

O seu forno tem um bloqueio de segurança para que as crianças não o possam ligar acidentalmente ou alterar quaisquer definições.


Se pressionar durante 3 segundos, o bloqueio é ativado. Se pressionar novamente durante 3 segundos o forno é desbloqueado. Pode ativar e desativar o bloqueio de segurança quando o forno está em funcionamento ou não. Pressione  durante 3 segundos, para ligar e desligar o bloqueio de segurança. Quando o bloqueio de segurança estiver ativo, aparecerá no ecrã o símbolo .

## OVE-65P IB

# MODO DEMONSTRAÇÃO E MODO SABBAT

### Modo de Demonstração

Modo de demonstração, com função de desligar os dados economizando energia. Função de poupança de energia: por exemplo, quando ligar o modo de demonstração, as cargas de aquecimento são desligadas. Depois de ligar o modo de demonstração, o tubo de aquecimento não funciona.

1. Em standby, mantenha pressionada a tecla "" para entrar no modo de demonstração, o ecrã exibe "off";
2. Deslize o botão deslizante para a direita para abrir o modo de demonstração e o ecrã exibe "off"; deslize o botão deslizante para a esquerda para fechar o modo de demonstração e o ecrã exibe "on".

### Nota:


Pode pressionar a tecla de cancelar para sair da configuração, ou esperar 3 segundos para automaticamente sair do estado de definição do modo de demonstração e regressar ao modo standby.

### Modo Sabbath

O modo *Sabbath* tem a função de desligar os dados para poupar energia. Guarda dados do cozinhado a cada 25 minutos. Se a energia for cortada durante o funcionamento, quando voltar a ligar, o modo *Sabbath* continuará a funcionar até que o tempo de cozedura seja 0, ou prima o botão modo standby.

1. Em modo standby, mantenha pressionada a tecla de pré-aquecimento rápido durante 3 segundos para entrar no modo *Sabbath*, o ecrã mostra "5A8". O intervalo de ajuste do tempo é de 24-80 horas.
2. O tempo de cozedura pode ser ajustado deslizando o botão deslizante.
3. Pressione a tecla Start ou inicie automaticamente o modo *Ramadan* após 8 segundos.

### Nota:

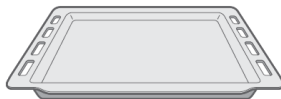
1. Durante o funcionamento, apenas a tecla  é válida, e as outras teclas são inválidas.
2. Durante a operação do modo Sabbath, a porta do forno é aberta ou fechada, e a luz do forno não acende.

# ACESSÓRIOS

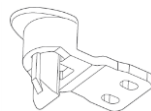
O seu aparelho é acompanhado por uma gama de acessórios. Aqui, pode encontrar uma visão geral dos acessórios incluídos e informações sobre como utilizá-los corretamente.



**Grelha**  
Para louça, formas de bolos e pratos próprios para o forno. Para assados e alimentos grelhados



**Tabuleiro**  
Para bolos de tabuleiro e pequenos cozinhados.



**Tranca da porta**  
Para que as crianças não abram a porta e não se queimarem

Pode utilizar o tabuleiro para colocar líquidos ou cozinhar alimentos com sumo. Utilizar apenas acessórios originais. São feitos especialmente para o seu aparelho. Pode comprar acessórios no serviço pós-venda, em lojas especializadas ou online.

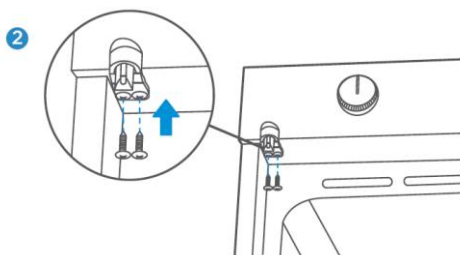
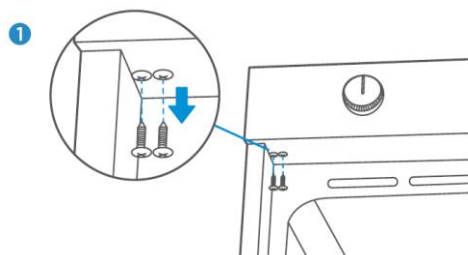
## Nota

Os acessórios podem deformar-se quando ficam quentes. Isto não afeta a sua função. Depois de arrefecer, recuperam a sua forma original.

## Instalação da tranca da porta

Se o seu aparelho estiver equipado com uma tranca da porta (depende do modelo), siga os passos abaixo:

1. Desaperte os dois parafusos no canto inferior esquerdo do painel de controlo, como mostra a imagem **1**;
2. Retire a tranca da porta, e aperte-o com os dois parafusos na parte inferior do painel de controlo, como mostra na imagem **2**.
3. Se a função de bloqueio da porta não for necessária, basta manter dois parafusos no painel sem instalação.

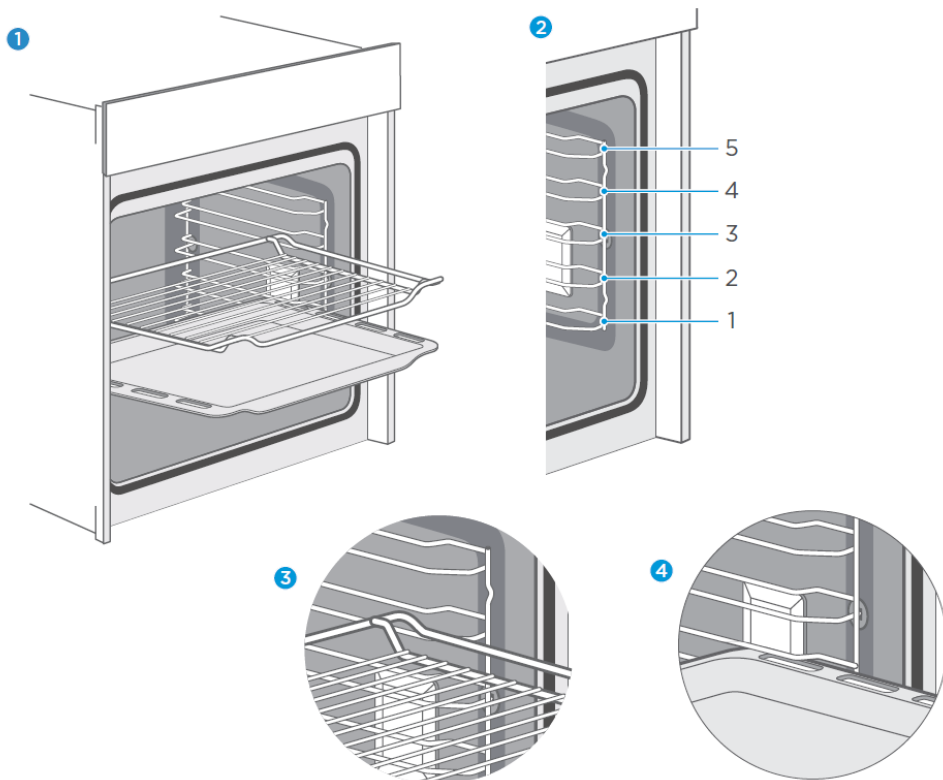


## Inserção dos acessórios

A cavidade tem cinco posições de prateleira. As posições das prateleiras são contadas de baixo para cima. Os acessórios podem ser puxados para fora aproximadamente até meio sem inclinação.

### Notas

1. Certifique-se de que insere sempre os acessórios na cavidade da forma correta como na imagem abaixo.
2. Insira sempre os acessórios completamente na cavidade de modo a que não toquem na porta do forno.



## Proteção contra inclinação

Os acessórios podem ser aproximadamente puxados até metade para fora até ficarem no lugar. A função de bloqueio impede que os acessórios se inclinem com a gravidade dos alimentos e dos próprios acessórios enquanto são puxados para fora. Os acessórios devem ser inseridos corretamente na cavidade para que a proteção de inclinação funcione. Ao inserir a grelha, certifique-se de que esta está virada para a direção correta, tal como a imagem **1 3**

Ao inserir a bandeja, certifique-se de que esta está virada para a direção correta como na imagem **2 4**

## Acessórios opcionais

Pode comprar acessórios opcionais no serviço pós-venda, em lojas especializadas ou online. Os acessórios abaixo estão disponíveis para compra, e é também bem-vindo a ver os seus folhetos de vendas para mais detalhes.



**Sistema rotativo**  
Para assar carne como frango, peru, coelho e outros



**Espeto para churrasco**  
Para fazer churrascos como carne e vegetais.



**OVE-65P IB unique**  
Sonda de carne  
(depende do modelo)  
Coloque a sonda de carne no centro da carne ou do frango.  
Longe de gordura ou osso

## Inserção dos acessórios

Os espetos para churrasco só são adequados com sistema rotativo, quando utilizar espetos para churrasco, coloque-os na grelha de arame do sistema rotativo. E antes de inserir os acessórios na cavidade, por favor, assegure-se de que todos os alimentos estão bem colocados, depois insira-os ligeiramente no nível 2 da cavidade.

## Notas

1. O sistema rotativo não está em rotação contínua, pode optar por fazê-lo girar durante o processo de cozinhado com base no desempenho dos alimentos. Assegure-se de que usa umas luvas isolantes térmicas e tenha cuidado com o calor a sair quando abrir a porta do forno. O sistema rotativo pode fazer rotações de 90 graus e provavelmente nem sequer necessita de o rodar.
2. Os espetos de churrasco são perigosos com pontas aguçadas, por favor certifique-se de que as crianças e as pessoas incapacitadas estão longe destas. E verifique se os espetos não estão dentro da tampa da convenção antes de ligar o forno, pois isto causa danos no forno e pode também ferir as pessoas.
3. Sugerimos vivamente a utilização do nível 2 da cavidade, função Convencional para assar enquanto se utiliza o sistema rotativo e os espetos de churrasco.

Ao comprar, indique sempre o número de encomenda exato do acessório opcional.

Acessórios opcionais	Número de Encomenda
<b>Grelha</b> Para louça, formas de bolos e pratos próprios para o forno. Para assados e alimentos grelhados	7NM20M1-17030
<b>Bandeja</b> Para bolos de tabuleiro e pequenos cozinhados	7NM20M1-17012
<b>Bandeja universal</b> Para bolos húmidos, massas, refeições congeladas e grandes assados.	7NM20M1-17011
<b>Sistema Rotativo</b> Para assar carne como frango, peru, coelho e outros	7NM30E0-06040
<b>Espeto para churrasco</b> Para fazer churrascos como carne e vegetais.	7NM30E0-06051

## USO EFICIENTE DA ENERGIA

1. Remova todos os acessórios, que não são necessários durante o processo de confeitura.
2. Não abra a porta durante o processo de cozinhado.
3. Se abrir a porta durante o cozinhado, ative o modo para "Luz" (sem alterar a definição de temperatura).
4. Diminua a temperatura nos modos não combinados com ventilador para 50°C de 5min a 10min antes do fim do tempo de confeitura. Assim pode utilizar o calor da cavidade para concluir o processo.
5. Utilizar "Ventilador", sempre que possível. Pode reduzir a temperatura em 20°C a 30°C.
6. Pode cozinhar e assar utilizando o "Ventilador" em mais do que um nível ao mesmo tempo.
7. Se não for possível cozinhar e assar pratos diferentes ao mesmo tempo, pode aquecer um após o outro para utilizar o estado de pré-aquecimento do forno.
8. Não pré-aqueça o forno vazio, se este não for necessário.
9. Se necessário, coloque os alimentos no forno imediatamente após ter atingido a temperatura indicada ao acender o indicador luminoso na primeira vez.
10. Não usar folha refletora, como folha de alumínio para cobrir o chão da cavidade.
11. Utilize o temporizador e/ou uma sonda de temperatura sempre que possível.
12. Utilize formas e recipientes com acabamento mate escuro e de leve. Tente não utilizar acessórios pesados com superfícies brilhantes, como aço inoxidável ou alumínio.

## MEIO AMBIENTE

A embalagem é feita para proteger o seu novo aparelho contra danos durante o transporte. Os materiais utilizados são cuidadosamente selecionados e devem ser reciclados. A reciclagem reduz a utilização de matérias-primas e resíduos. Os aparelhos elétricos e eletrônicos contêm frequentemente materiais valiosos. Por favor, não se desfaça dele com o lixo doméstico.



## SAÚDE

A acrilamida ocorre principalmente através do aquecimento de alimentos ricos em amido (ou seja, batata, batatas fritas, pão) em temperaturas muito elevadas durante longos períodos de tempo.

### Dicas

1. Utilize curtos tempos de confeitura.
2. Cozinhe os alimentos até ter uma cor de superfície amarela dourada, não os queimar até obter cores castanhas escuras.
3. As porções maiores têm menos acrilamida.
4. Utilize o modo "Ventilador" se possível.
5. Batatas fritas: Utilize mais de 450g por bandeja, coloque-as uniformemente espalhadas e vire-as ao longo do tempo. Confira a informação do produto, se disponível, para obter o melhor resultado de confeitura.

# MANUTENÇÃO DO FORNO

## Produtos de limpeza

Com os cuidados e limpeza certos, o seu forno conservará a sua aparência e permanecerá em pleno funcionamento durante muito tempo. Explicaremos aqui como deve cuidar e limpar corretamente o seu forno.

Para garantir que as diferentes superfícies não fiquem danificadas pela utilização do agente de limpeza errado, observe as informações contidas na tabela. Dependendo do modelo do aparelho, nem todas as áreas listadas podem estar no seu forno.

## Atenção!

### Risco de danos superficiais

#### Não utilize:

1. Produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
2. Produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
3. Raspadores metálicos ou esponjas de limpeza.
4. Máquinas de alta pressão ou de limpar a vapor.
5. Produtos de limpeza especiais para a limpeza do forno enquanto está quente.

**Lavar cuidadosamente os panos esponja novos antes da sua utilização.**

## Dicas

Os produtos de limpeza e cuidados altamente recomendados podem ser adquiridos através de o serviço pós-venda.

Observar as instruções do respetivo fabricante.

Área exterior do aparelho	Limpeza
Exterior do aparelho Frente em aço inoxidável	<b>Água quente com sabão:</b> Limpar com um pano e depois secar com um pano macio. Remover imediatamente manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, gema de ovo). A corrosão pode formar-se sob estas manchas. Produtos especiais de limpeza para aço inoxidável adequados para superfícies quentes estão disponíveis no nosso serviço pós-venda ou em revendedores especializados. Aplique uma camada muito fina do produto de limpeza com um pano macio.
Plástico	<b>Água quente com sabão:</b> Limpar com um pano e depois secar com um pano macio. Não utilizar detergente para vidros ou raspador de vidros.
Superfícies pintadas	<b>Água quente com sabão:</b> Limpar com um pano e depois secar com um pano macio.



Área exterior do aparelho	Limpeza
Painel de controlo	<p><b>Água quente com sabão:</b> Limpar com um pano e depois secar com um pano macio. Não utilizar detergente para vidros ou raspador de vidros.</p>
Painéis da porta	<p><b>Água quente com sabão:</b> Limpar com um pano e depois secar com um pano macio. Não utilizar um raspador de vidro ou um esfregão de aço.</p>
Puxador	<p><b>Água quente com sabão:</b> Limpar com um pano e depois secar com um pano macio. Se o descalcificador entrar em contacto com o puxador, limpe-o imediatamente. Caso contrário, quaisquer manchas não poderão ser removidas.</p>
Superfícies de esmalte e superfícies de autolimpeza	<p>Observe as instruções para as superfícies da cavidade que seguem a tabela.</p>
Tampa de vidro para a iluminação interior	<p><b>Água quente com sabão:</b> Limpar com um pano e depois secar com um pano macio. Se a cavidade estiver muito suja, utilize um produto de limpeza para o forno.</p>
Junta da porta Não remover	<p><b>Água quente com sabão:</b> Limpar com um pano. Não esfregar.</p>
Tampa da porta de aço inoxidável	<p>Produto de limpeza para aço inoxidável: Observar as instruções do fabricante. Não utilizar produtos de limpeza de aço inoxidável. Retirar a tampa da porta para limpeza.</p>
Acessórios	<p><b>Água quente com sabão:</b> Molhar e limpar com um pano ou escova. Se houver um grande depósito de sujidade, utilizar um esfregão de aço inoxidável.</p>
Guias	<p><b>Água quente com sabão:</b> Molhar e limpar com um pano ou escova.</p>
Calhas extensíveis	<p><b>Água quente com sabão:</b> Limpar com um pano ou escova. Não remover o lubrificante enquanto as calhas extensíveis são puxadas para fora. É melhor limpá-las quando são empurradas para dentro. Não lavar na máquina de lavar.</p>
Termómetro de Carne	<p><b>Água quente com sabão:</b> Molhar e limpar com um pano ou escova. Não lavar na máquina de lavar.</p>

## Notas

1. Ligeiras diferenças de cor na frente do aparelho são causadas pela utilização de diferentes materiais, tais como vidro, plástico e metal.
2. As sombras nos painéis das portas, que parecem riscas, são causadas por reflexos feitos pela iluminação interior.
3. O esmalte é cozido a temperaturas muito elevadas. Isto pode causar uma ligeira variação de cor. Isto é normal e não afeta o funcionamento. As extremidades das bandejas finas não podem ser completamente esmaltadas. Como resultado, estas extremidades podem ser rugosas. Isto não prejudica a proteção anti corrosão.
4. Manter sempre o aparelho limpo e remover imediatamente a sujidade, para que os depósitos de sujidade persistente não se acumulem.

## Dicas

1. Limpar a cavidade após cada utilização. Isto assegurará que a sujidade não possa ser cozinhada.
2. Remover imediatamente manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, gema de ovo).
3. Remover as manchas de alimentos com teor de açúcar imediatamente, se possível, quando a mancha ainda estiver quente.
4. Utilizar utensílios de cozinha adequados para assar, por exemplo, um prato de assar.

## Função de autolimpeza pirolítica

O seu aparelho está equipado com o modo "Autolimpeza Pirolítica". Pode utilizar este modo para limpar a cavidade sem esforço.

A cavidade aquece até uma temperatura muito elevada. Os resíduos de assar, grelhar e cozer irão queimar. Por agora só fornecemos uma configuração de limpeza para sua segurança, a temperatura e o tempo de funcionamento não podem ser ajustados com este modo de funcionamento.

## Notas

Para sua segurança, a cavidade tranca automaticamente a porta. Não pode ser aberta até que a temperatura reduza até uma temperatura relativamente segura. A iluminação interior permanece desligado durante a limpeza.

## ADVERTÊNCIA

### Risco de queimaduras

1. A cavidade fica extremamente quente durante o modo pirolítico. Nunca abra a porta do forno. Permita que o aparelho arrefeça. Mantenha as crianças, pessoas incapacitadas e idosos sem capacidade de autocuidado longe do aparelho.
2. O exterior do forno fica muito quente durante a função de limpeza. Nunca toque na porta do aparelho. Permita que o aparelho arrefeça. Mantenha as crianças, pessoas incapacitadas e idosos sem capacidade de autocuidado longe do aparelho.

## Risco de danos para a saúde!

O modo pirolítico aquece a cavidade a uma temperatura muito elevada, de modo a que os restos de assar, grelhar, cozer, etc., se queiem.

Este processo liberta vapores, que podem irritar as membranas mucosas. Enquanto a função de limpeza estiver a decorrer, mantenha a cozinha bem ventilada. Não permaneça no compartimento durante longos períodos de tempo. Mantenha as crianças, animais de estimação afastados e siga sempre as instruções do manual ou do profissional.

## Antes de iniciar o modo pirolítico

### Atenção!

1. Remover os acessórios e utensílios de cozinha, incluindo as calhas extensíveis da cavidade antes de executar o modo pirolítico. Não é permitido que o excesso de derrame seja retido na cavidade. Ao fazer isto, irá não só garantir bons resultados de limpeza em todo o compartimento de cozedura, mas também garantir que os acessórios possam satisfazer o requisito de uma longa vida útil.
2. Antes de iniciar a função de limpeza, remova manualmente os piores restos de comida.
3. Limpe o interior da porta do aparelho e ao longo dos cantos da cavidade na área em redor da junta. Não esfregue ou remova a junta.
4. Ao fazer estas operações, certifique-se de que o forno está desligado.

## ADVERTÊNCIA





### Risco de incêndio!

1. Um grande número de restos de comida, gordura e sumos de carne podem incendiar-se quando o modo pirolítico está em curso. Antes de iniciar a função de limpeza, remova sempre os piores resíduos alimentares e restos de comida da cavidade. Não utilize o modo pirolítico para a limpar os acessórios.
2. O exterior do forno fica muito quente durante o modo pirolítico. Nunca pendure objetos combustíveis, por exemplo, panos da louça, no puxador da porta. Não coloque nada contra a parte da frente do aparelho. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
3. Se a junta da porta estiver danificada, será gerada uma grande quantidade de calor à volta da porta. Não esfregue nem remova a junta. Nunca utilize o aparelho se a junta estiver danificada ou faltar.


### Risco de danos graves para a saúde!

O forno fica muito quente quando o modo pirolítico está em progresso. O revestimento de tabuleiros e forma é destruído e os gases nocivos são libertados. Nunca limpe os tabuleiros ou formas de cozer utilizando o modo pirolítico. Em geral, não se deve utilizar o modo pirolítico para a limpeza de acessórios.

## Definir a função de autolimpeza pirolítica

1. Ligue o forno pressionando a tecla .
2. Selecione o modo de funcionamento "Pirolítico", pressionando a tecla .  
Quando a área funcional é alterada para um ícone e mostra , significa modo pirolítico.
3. Verifique se todos os acessórios e alimentos foram removidos, feche bem a porta.
4. Pressione a tecla "Start/stop"  para iniciar o processo de limpeza.

## Sinal de fim de modo de pirólise

Um sinal sonoro soa continuamente e o forno pára de aquecer. Significa que o modo pirolítico acabou. Pressione a tecla  para desligar o sinal sonoro, ou este desligar-se-á automaticamente mais tarde.

## A porta do forno não abre

Uma vez ativado o modo de pirólise, o forno bloqueará automaticamente e a porta do forno não pode ser aberta.

## Ajustar a configuração de limpeza

Uma vez iniciada a limpeza, não se pode alterar nenhuma configuração exceto pausar e parar.

## Uma vez terminado o modo pirolítico

Quando a cavidade tiver arrefecido, utilize um pano húmido para limpar as cinzas que foram deixadas na cavidade e à volta da porta do forno.

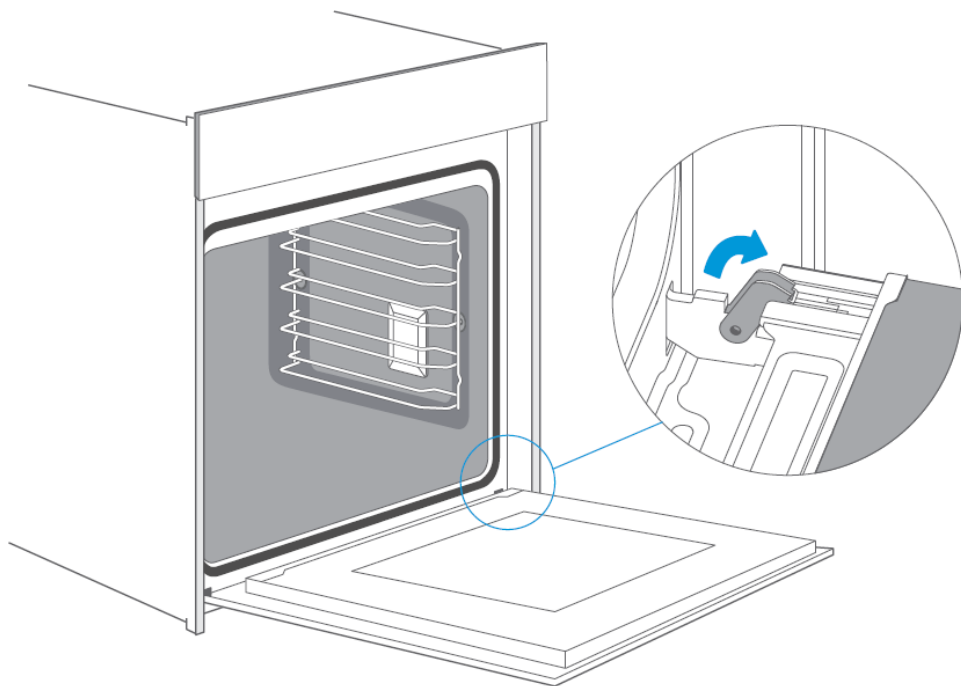
Após a limpeza, o protetor deve ser substituído, de acordo com as instruções.

## Notas

1. Durante o modo pirolítico, a moldura no interior do aparelho pode desbotar. Isto é normal e não afeta o desempenho. A descoloração pode ser removida com a ajuda de um produto de limpeza para aço inoxidável.
2. Muita sujeira pode causar a permanência de depósitos brancos sobre as superfícies do esmalte. Isto são resíduos dos alimentos e é inofensivo. Não afeta o desempenho. Se necessário, pode remover estes resíduos utilizando sumo de limão ou outros tipos de produtos de limpeza.

## Remover a porta do forno

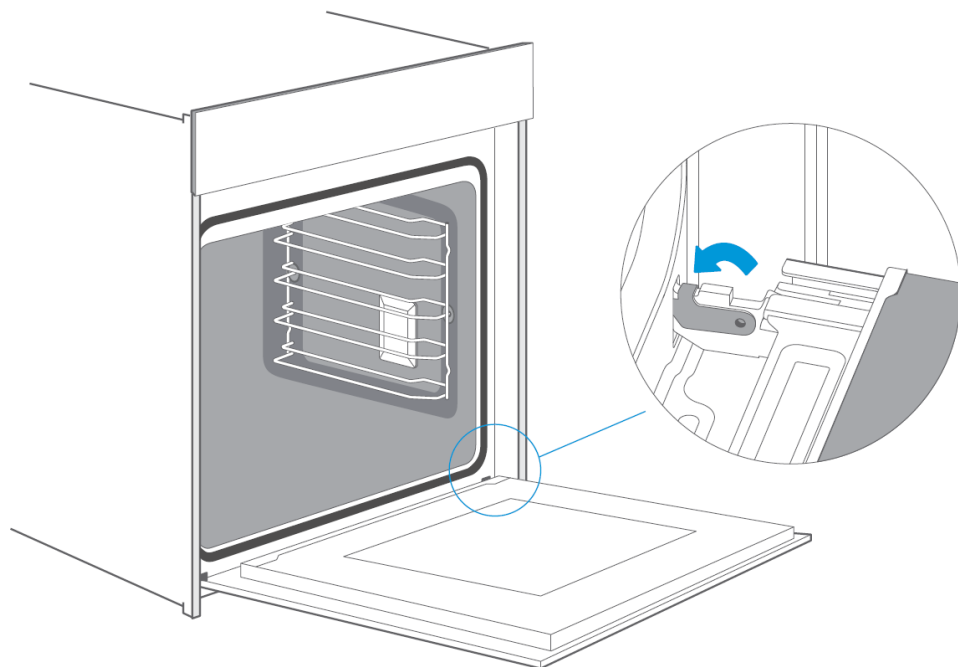
1. Abra completamente a porta do aparelho.
2. Dobre as duas alavancas de bloqueio à esquerda e à direita.
3. Feche a porta do aparelho até ao limite da paragem.
4. Com ambas as mãos, agarre na porta do lado esquerdo e direito, e puxe-a para fora para cima.



## Montar a porta do forno

Voltar a fixar a porta do aparelho na sequência oposta à de remoção.

1. Ao fixar a porta no forno, certifique-se de que ambas as dobradiças são colocadas diretamente nos orifícios de instalação do painel frontal da cavidade. Assegure-se de que as dobradiças são inseridas na posição correta. Deve ser capaz de as inserir facilmente e sem resistência. Se conseguir sentir alguma resistência, verifique se as dobradiças estão inseridas corretamente nos orifícios.
2. Abrir completamente a porta do forno. Ao abrir a porta do forno, pode fazer outra verificação se as dobradiças estão na posição correta. Se a montagem estiver errada, não será possível fazer com que a porta do forno fique totalmente aberta. Dobre ambas as alavancas de bloqueio novamente.
3. Feche a porta da cavidade. Ao mesmo tempo, recomendamos vivamente que verifique mais uma vez, se a porta está na posição correta e se as ranhuras de ventilação não estão semifechadas.

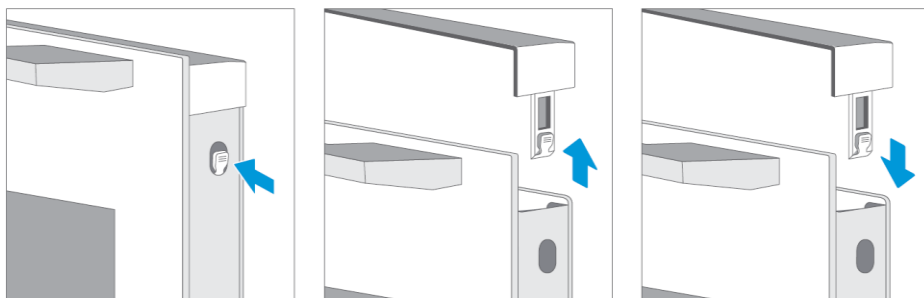


## Remover a tampa da porta

A película de plástico na tampa da porta pode ficar sem cor. Para realizar limpeza, pode retirar a tampa.

### Remova a porta do forno como descrito acima

1. Pressione no lado direito e esquerdo da tampa.
2. Remova a tampa.
3. Após remover a tampa da porta, as partes restantes da porta do forno podem ser facilmente removidas para que se possa continuar com a limpeza. Quando a limpeza da porta do forno tiver terminado, volte a colocar a tampa e pressione-a até que encaixe de forma audível.
4. Coloque a porta no forno e feche-a.



### Atenção!

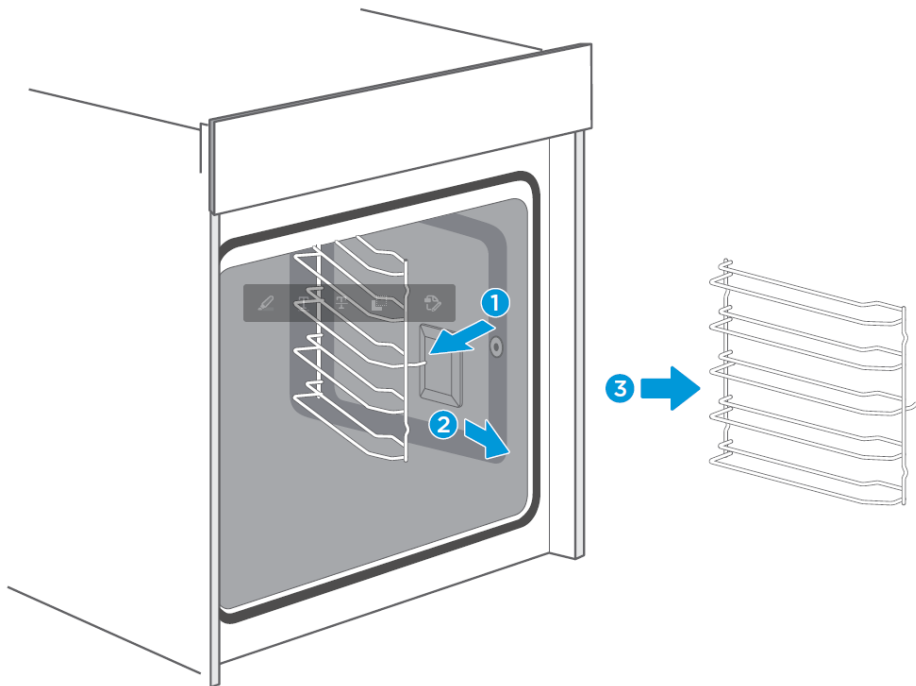
Embora a porta do aparelho esteja bem instalada, a tampa da porta pode também ser removida a qualquer altura.

1. Remover a tampa da porta significa soltar o vidro interior da porta do forno, o vidro pode facilmente deslocar-se e causar danos ou ferimentos.
2. Ao remover a tampa da porta e o vidro interior significa reduzir o peso total da porta do forno. As dobradiças podem ser mais fáceis de mover ao fechar a porta e você pode ficar preso. Mantenha as mãos longe das dobradiças.
3. Devido aos 2 pontos acima, recomendamos fortemente que não remova a tampa da porta, a menos que a porta do aparelho tenha sido removida. Os danos causados por funcionamento incorreto não estão cobertos pela garantia.

## Guias

Quando quiser fazer uma boa limpeza às guias e cavidade, pode remover as grelhas e limpá-las. Desta forma, o seu aparelho manterá a sua aparência e permanecerá totalmente funcional durante muito tempo.

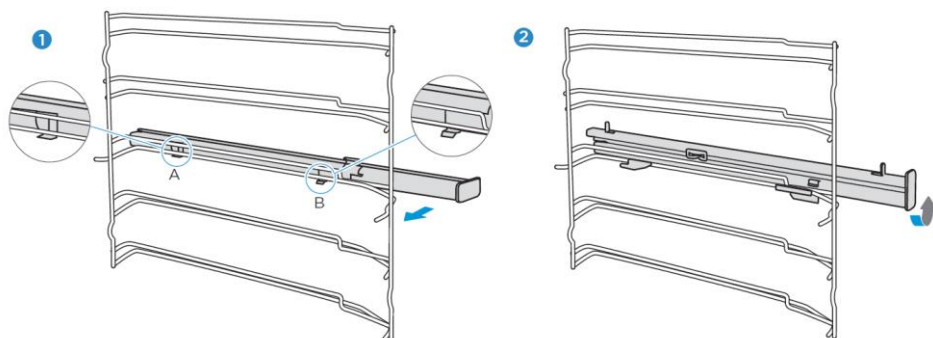
1. Puxe a parte da frente das guias laterais horizontalmente para a direção oposta até a característica ❶ sair; mais tarde poderá remover as prateleiras para fora como mostra a seguinte figura.
2. Para voltar a colocar as guias laterais na cavidade, primeiro faça com que a parte de trás das prateleiras seja inserida corretamente nos orifícios da cavidade, e depois insira a característica ❶ de volta na cavidade.



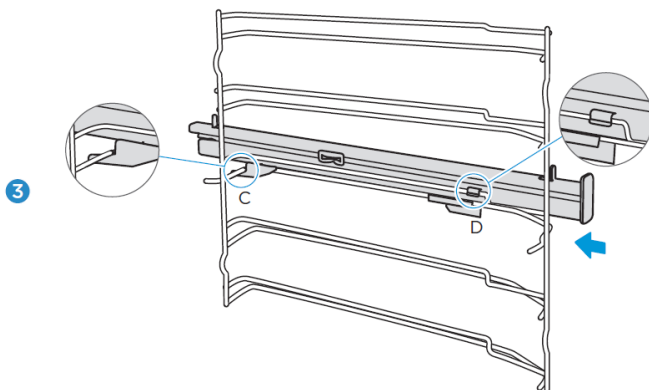
## Fixar as guias telescópicas

**(tome o lado esquerdo como exemplo e faça o mesmo para o lado direito)**

1. Coloque os pontos A e B das guias telescópicas na horizontal no fio exterior.
2. Rode as guias telescópicas no sentido anti-horário (sentido horário para o lado direito) em 90 graus.
3. Empurre as guias telescópicas para a frente, faça o ponto C prender-se ao fio inferior e o ponto D preso sobre o fio superior.



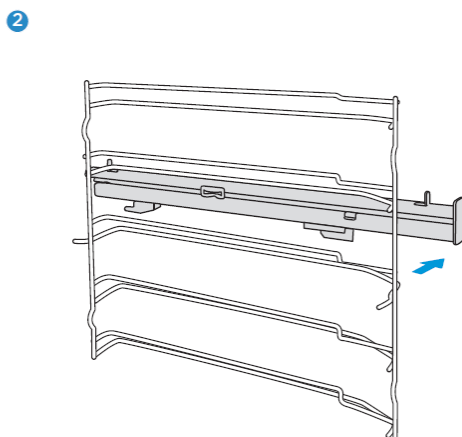
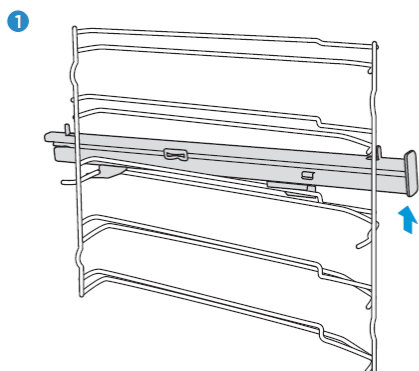




## Remover as guias telescópicas

(tome o lado esquerdo como exemplo e faça o mesmo para o lado direito)

1. Levante uma das extremidades das guias telescópicas com força.
2. Levante toda a guia telescópica e remova para trás.



## PORTA DO FORNO

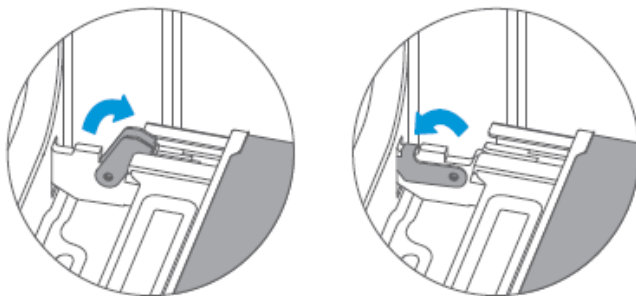
Com bons cuidados e limpeza, o seu forno manterá a sua aparência e permanecerá totalmente funcional durante muito tempo. Isto dir-lhe-á como remover a porta do aparelho e limpá-la.

Para efeitos de limpeza e para remover os painéis da porta, pode remover a porta do forno.

Cada dobradiça da porta do forno tem uma alavanca de bloqueio.

Quando as alavancas de bloqueio estão fechadas, a porta do aparelho está fixa no seu lugar. Não pode ser desencaixada.

Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para remover a porta, as dobradiças estão fechadas. Não podem ser trancadas.



## Aviso - Risco de lesões!

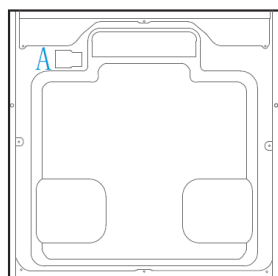
1. Se as dobradiças não estiverem fechadas, podem fechar-se com grande força. Certifique-se de que as alavancas de bloqueio estão sempre totalmente fechadas ou, ao soltar a porta do aparelho, totalmente abertas.
2. As dobradiças da porta movem-se ao abrir e fechar a porta, e você pode ficar preso. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.

## Trocar o cabo de alimentação

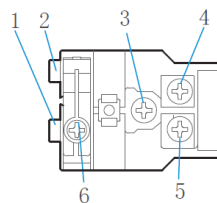
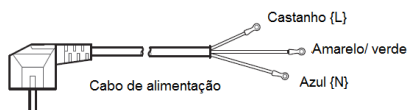
A posição A mostra a posição da caixa de terminais na parte de trás da caixa exterior e está fechado.

Passos:

- a. Desligue o forno da alimentação, utilize uma pequena chave de fendas plana para abrir dois encaixes 1, 2
- b. Utilize uma chave de fendas Phillips para remover os parafusos 3, 4 e 5.
- c. Troque o novo cabo de alimentação, fixe o fio amarelo/verde no 3, o fio castanho no 4 e o fio azul no 5.
- d. Aperte o parafuso 6, feche a tampa da caixa de terminais para concluir a troca.



Parte traseira da caixa exterior



Caixa de terminais

# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se ocorrer uma falha, antes de ligar para o serviço pós-venda, certifique-se de que não é devido a operações incorretas e consulte a tabela de falhas, e tente corrigir a falha. Muitas vezes é possível corrigir facilmente as falhas técnicas do aparelho por si próprio. Se um prato não sair exatamente como desejava, pode encontrar muitas dicas e instruções para preparação no final do manual de instruções.

Problema	Possível causa	Notas/Solução
O forno não funciona	Fusível avariado.	Verificar o disjuntor na caixa de fusíveis
	Corte de energia.	Verificar se a luz da cozinha ou outros dispositivos da cozinha estão a funcionar.
Os botões caíram do apoio no painel de controlo.	Os botões foram acidentalmente desengatados.	Os botões podem ser removidos. Basta colocar os botões de volta no seu suporte no painel de controlo e empurrá-los para dentro para que se encaixem e possam ser rodados como de costume.
Já não se consegue rodar os botões com facilidade.	Existe sujidade por baixo dos botões.	Os botões podem ser removidos. Para desencaixar os botões, basta removê-los do suporte. Em alternativa, pressionar na borda exterior dos botões de modo a que estes se inclinem e possam ser levantados facilmente. Limpar cuidadosamente os botões utilizando um pano e água com sabão. Secar com um pano macio. Não utilizar qualquer material afiado ou abrasivo. Não mergulhar ou lavar na máquina de lavar louça. Não remover os botões com demasiada frequência para que o suporte permaneça estável.
O ventilador não funciona sempre no modo: "Ventilador".		Esta é uma operação normal devido à melhor distribuição possível do a calor e melhor desempenho possível do forno
Após um processo de cozinhado pode ser ouvido um ruído e pode-se observar um fluxo de ar perto do painel de controlo.		O ventilador de arrefecimento continua a funcionar, para evitar condições de humidade elevada na cavidade e arrefecer o forno para a sua conveniência. A ventoinha de arrefecimento desliga-se automaticamente.
A comida não é cozinhada o suficiente no tempo dado pela receita.		É utilizada uma temperatura diferente da receita. Verificar a temperatura. As quantidades dos ingredientes são diferentes das da receita. Verificar a receita.
Escurecimento irregular		A temperatura está demasiado elevada, ou o nível da prateleira poderia ser otimizado. Verificar a receita e as definições.

Problema	Possível causa	Notas/Solução
		O acabamento superficial e/ou a cor e/ou material utilizado para cozinhar não foram a melhor escolha para a função do forno selecionado. Quando utilizar calor radiante, tal como o modo "Convencional", utilizar utensílios de cozinha com acabamento mate, de cor escura e de peso leve.
A lâmpada não acende		A lâmpada necessita de ser trocada

## Advertência - Risco de choque elétrico!

As reparações incorretas são perigosas. As reparações só podem ser efetuadas e os cabos elétricos danificados substituídos por um dos nossos técnicos pós-venda qualificados. Se o aparelho estiver avariado, desligue-o da rede elétrica ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis. Contacte o serviço pós-venda.

## Tempo máximo de funcionamento

O tempo máximo de funcionamento deste aparelho é de 9 horas, para evitar que se esqueça de desligar a energia.

## Substituição da lâmpada no canto da cavidade

Se a lâmpada da cavidade falhar, deve ser substituída. Lâmpadas halógenas resistentes ao calor, 25 watt, 230 V estão disponíveis no serviço pós-venda ou num distribuidor especializado.

Ao manusear a lâmpada de halogéneo, utilize um pano seco. Isto irá aumentar a vida útil da lâmpada.

## ADVERTÊNCIA

### Risco de choque elétrico!

Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão ligados. Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da rede elétrica ou desligue o disjuntor na caixa de fusíveis.

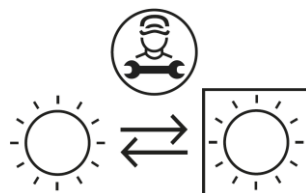
O produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética G.

A lâmpada não pode ser substituída pelo utilizador final. É necessário o serviço pós-venda.

A lâmpada incluída não se destina a ser utilizada noutras aplicações.

Atenção! A lâmpada foi concebida especificamente para utilização em dispositivos de cozinha.

Não é adequado para a iluminação de divisões domésticas.

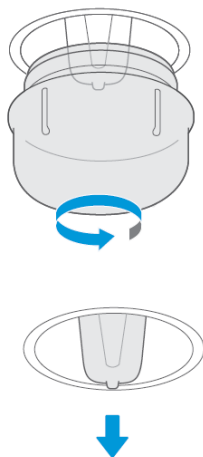


Lâmpada substituível por um profissional

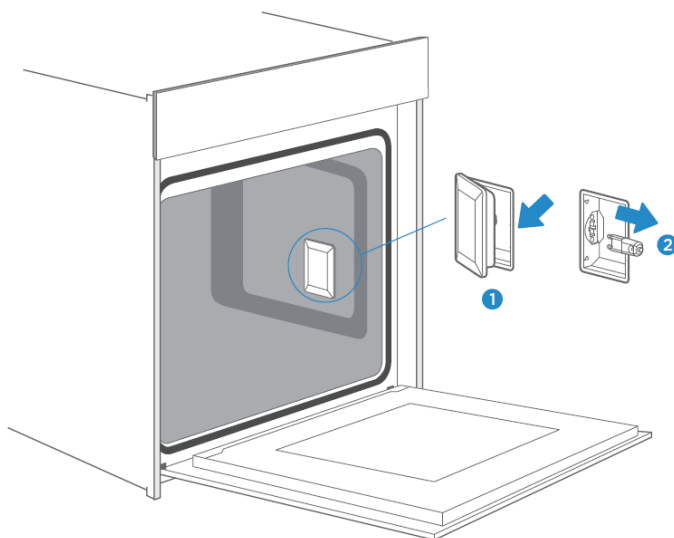
## Risco de Queimaduras!

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores do aparelho ou nos elementos de aquecimento. Permita sempre que o aparelho arrefeça. Mantenha as crianças à distância.

1. Coloque uma toalha na cavidade fria para evitar danos.
2. Rode a tampa de vidro no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a remover (Lâmpada no canto); Puxe a grelha lateral para fora e depois tire ligeiramente a tampa de vidro com uma ferramenta com uma cabeça plana (Lâmpada lateral).
3. Puxe a lâmpada para fora - não a vire.
4. Coloque a tampa de vidro de novo.
5. Retire a toalha e ligue o disjuntor para ver se a lâmpada se liga.
6. Para a lâmpada lateral, se esta funcionar bem após a substituição, lembre-se de voltar a colocar a grelha lateral.



Lâmpada do canto



Lâmpada Lateral

## Tampa de vidro

Se a tampa de vidro da lâmpada de halogéneo estiver danificada, esta deve ser substituída. Pode obter uma nova tampa de vidro no serviço pós-venda. Por favor especifique o número E e número FD do seu aparelho.

# SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

O nosso serviço pós-venda está à sua disposição caso o aparelho necessite de ser reparado. Iremos sempre encontrar uma solução adequada.

Ao contactar-nos, por favor indique o número do modelo e N/S para que possamos fornecer-lhe os melhores conselhos. A placa de características com estes números encontra-se ao abrir a porta do aparelho. As encomendas de reparação também podem ser feitas online.

Modelo: OVE-65P IB

Tensão nominal: 220-240V~

Frequência nominal: 50Hz-60Hz

Potência elétrica: 3.2 kW

## Endereço do Serviço de Assistência Técnica responsável:

Telefone: **(+34) 876 036 660**

Internet: [www.silverline-home.com](http://www.silverline-home.com)



Para poupar tempo, caso seja necessário, pode tomar nota do modelo do seu aparelho e do número de telefone do serviço pós-venda no espaço abaixo.

CARTÃO DE MANUTENÇÃO			
Número do Modelo		Data de compra	
Número de Série		Loja de compra	

## Advertência

Este aparelho deve ser instalado de acordo com os regulamentos em vigor e utilizado apenas num espaço bem ventilado. Leia as instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.

## Nota

Por favor note que a visita de um engenheiro de serviço pós-venda não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Confie no profissionalismo do fabricante. Pode, portanto, ter a certeza de que a reparação é efetuada por técnicos de serviço formados que transportam peças de reposição originais para o seu aparelho.

Mais uma vez obrigado por comprar o forno de encastre SILVERLINE, e desejamos que os nossos aparelhos lhe tragam comida deliciosa e uma vida feliz.

## DICAS E TRUQUES

Quer cozinhar a sua própria receita	Tente utilizar primeiro configurações de receitas semelhantes e otimizar o processo de confeção, devido ao resultado.
O bolo já está bem cozido?	Coloque um palito no interior do bolo cerca de 10 minutos antes de atingir o tempo de cozedura dado. Se não houver massa crua no palito depois de o remover, o bolo está pronto.
O bolo perde um volume massivo durante o arrefecimento depois da cozedura	Tente baixar a temperatura em 10°C e verifique as instruções de preparação de alimentos relativamente ao manuseamento mecânico da massa.
A altura do bolo é no meio muito mais alto do que no lado exterior	Não coloque gordura no anel exterior da forma de mola
O bolo está muito acastanhado no topo	Utilize um nível de prateleira inferior ou coloque uma temperatura inferior (isto pode levar a um maior tempo de cozedura)
O bolo está muito seco	Utilize uma temperatura mais alta 10°C (isto pode levar a um menor tempo de cozedura)
A comida está com bom aspeto, mas por dentro está com muita humidade	Utilize uma temperatura mais baixa 10°C (isto pode levar a um tempo de cozedura mais longo) e volte a verificar a receita
Escurecimento irregular	Utilize uma temperatura mais baixa 10°C (isto pode levar a um tempo de cozedura mais longo) Utilize o modo "Convencional" num só nível.
O bolo está menos escuro na parte de baixo	Coloque um nível abaixo
Cozinha em mais do que um nível ao mesmo tempo: Uma prateleira fica mais escura do que a outra.	Utilize um modo de cozinhado combinado com ventilador para cozinhar em mais do que um nível e retirar os tabuleiros individualmente quando estiverem prontos. Não é necessário que todas as bandejas estejam prontas ao mesmo tempo.
Água de condensação durante o cozinhado	O vapor faz parte dos cozinhados e sai normalmente do forno juntamente com o fluxo de ar de arrefecimento. Este vapor pode condensar em diferentes superfícies no forno

	ou perto do forno e formar gotículas de água. Este é um processo físico e não pode ser completamente evitado.
Que tipo de recipientes podem ser utilizadas?	Todos os utensílios de cozinhado resistentes ao calor podem ser utilizados. É recomendada a não utilização de alumínio em contacto direto com a comida, especialmente quando é amarga. Por favor, garanta um bom encaixe entre o recipiente e a tampa.
Como utilizar a função grill?	Pré-aqueça o forno durante 5 minutos e coloque os alimentos no nível recomendado neste manual. Feche a porta do forno quando estiver a utilizar qualquer modo de grill. Não utilize o forno quando a porta estiver aberta, exceto para colocar/ remover / verificar os alimentos.
Como manter o forno limpo durante a função grill?	Utilize o tabuleiro cheio com 2 litros de água no nível 1. Quase todos os fluidos que escorrem dos alimentos colocados na prateleira são capturados pelo tabuleiro.
O elemento de aquecimento em todos os modos de grill liga e desliga ao longo do tempo.	É uma operação normal e depende da temperatura configurada.
Como calcular as configurações do forno, quando o peso de um assado não é fornecido numa receita?	Escolha as configurações próximas do peso do assado e altere ligeiramente o tempo. Utilize uma sonda de carne, se possível, para detetar a temperatura dentro da carne. Colocar cuidadosamente a ponta da sonda de carne no alimento, conforme as instruções do fabricante. Certifique-se de que a ponta da sonda está colocada no meio da parte maior da carne, mas não na proximidade de um osso ou buraco.
O que acontece se um líquido for vertido num alimento dentro do forno durante processo de cozinhado?	O líquido ferverá e o vapor surgirá como um processo físico normal. Por favor, tenha cuidado, porque o vapor sai quente. Veja também "Condensação de água durante o cozinhado" para mais informações. Se o líquido contiver álcool, o processo de ebulição será mais rápido e pode levar a chamas na cavidade. Certifique-se de que a porta do forno está fechada durante este tipo de processos. Por favor, controle cuidadosamente o processo de confeção. Abra a porta com muito cuidado e apenas se necessário.



# RECEITAS TÍPICAS


BOLO	Forma	Nível	Função	Temp. em °C	Duração em minutos
Bolo de Esponja (simples) em forma de quadrada	Caixa	2	Convencional + Ventilação	170	50
Bolo de Esponja (simples) em forma de caixa	Caixa	1	Convencional	140	70
Bolo de Esponja com frutos em forma redonda	Forma redonda	1	Convencional + Ventilação	150	50
Bolo de Esponja com frutos na bandeja	Bandeja	1	Convencional	140	70
Queques brioche com passas (Bolo de levedura)	Forma de queque	2	Convencional	220	t.p.a.: 19:00 t.c.: 11:00
Gugelhupf (com levedura)	Bandeja	1	Convencional	150	t.p.a.: 11:00 t.c.: 60:00
Queques	Forma de queque	1	Convencional	160	t.p.a t.: 8:30 t.c.: 30:00
Queques	Forma de queque	1	Convencional + Ventilação	150	t.p.a.: 8:30 t.c.: 30:00
Bolo levedado de maçã numa bandeja	Bandeja	1	Convencional + Ventilação	160	t.p.a.: 10:00 t.c.: 42:30
Bolo de esponja molhado (6 ovos)	Forma de mola	1	Convencional	160	t.p.a.: 9:30 t.c.: 41:00
Bolo de esponja molhado (4 ovos)	Forma de mola	1	Convencional	160	t.p.a.: 9:00 t.c.: 26:00
Bolo de esponja molhado	Forma de mola	1	Convencional	160	35
Bolo levedado de maçã numa bandeja	Bandeja	2	Convencional + Ventilação	150	t.p.a.: 8:00 t.c.: 42:00

Hefezopf (Callah)	Bandeja	2	Convencional + Ventilação	150	40
Bolos pequenos 20	Bandeja	2	Convecção	150	36
Bolos pequenos 40	Bandeja	2+4	Convecção	150	t.p.a.: 10:00 t.c.: 34:00
Bolo Levedado de Manteiga	Bandeja	2	Convencional	150	t.p.a.: 8:00 t.c.: 30:00
Bolachas de manteiga	Bandeja	2	Convencional	170	t.p.a.: 8:00 t.c.: 13:00
Bolachas de manteiga 2 bandejas	Bandeja	2+4	Convencional + Ventilação	160	t.p.a.: 8:20 t.c.: 12:00
Bolachas de baunilha	Bandeja	2	Convencional	160	t.p.a.: 8:00 t.c.: 10:00
Bolachas de baunilha	Bandeja	2+4	Convencional + Ventilação	150	t.p.a.: 8:00 t.c.: 14:00
<b>PÃO</b>	<b>Forma</b>	<b>Nível</b>	<b>Função</b>	<b>Temp. em °C</b>	<b>Duração em minutos</b>
Pão Branco (1kg Farinha) Forma de caixa	Caixa	1	Convencional	170	t.p.a.: 9:20 t.c.: 50:00
Pão Branco (1kg Farinha) Forma de caixa	Caixa	1	Convencional + Ventilação	170	t.p.a.: 12:00 t.c.: 45:00
Pizza fresca (massa fina)	Bandeja	2	Convencional	170	t.p.a.: 9:30 t.c.: 21:00
Pizza fresca (massa grossa)	Bandeja	2	Convencional	170	t.p.a.: 10:00 t.c.: 45:00
Pizza fresca (massa grossa)	Bandeja	2	Convencional + Ventilação	170	t.p.a.: 8:00 t.c.: 41:00
Pão	Bandeja	1	Convecção	190	t.p.a.: 9:00 t.c.: 30:00







Nota: t.p.a. significa tempo de pré-aquecimento e t.c. significa tempo de cozedura.

CARNE	Forma	Nível	Função	Temp. em °C	Duração em minutos
Lombo de Carne de Vaca 1,6kg	Bandeja	2	Duplo Grill + Ventilação	180	55
Rolo de carne 1kg de carne	Bandeja	1	Convencional	180	75
Frango 1kg	Bandeja	N2: Grelha N1: Bandeja	Duplo Grill + Ventilação	180	50
Peixe (2,5kg)	Bandeja	2	Convencional	170	70
Costelas Tomahawk cozinhadas T.C.	Bandeja	3	Convecção	120	85
Carne do cachaço de porco assada (1,2kg)	Bandeja	1	Convecção	160	82
Frango 1,7kg	Bandeja	N2: Grelha N1: Bandeja	Convecção	180	78

## TESTAR ALIMENTOS DE ACORDO COM A EN 60350-1

RECEITA	Acessórios	F	°C	Nível	Duração (min.)	Pré-aquecimento
Bolo de Esponja	Forma de mola Ø26cm		170	1	30 – 35	Não
Bolo de Esponja	Forma de mola Ø26cm		160	1	30 – 35	Não
Bolos pequenos	1 Bandeja		150	2	30 – 40	Sim
Bolos pequenos	1 Bandeja		150	2	40 – 50	Sim
Bolos pequenos)	2 Bandejas		150	N2 + N4	30 – 35	Sim
Cheesecake	Forma de mola Ø26cm		150	1	70 – 80	Não

## TESTAR ALIMENTOS DE ACORDO COM A EN 60350-1

RECEITA	Acessórios	F	°C	Nível	Duração (min.)	Pré-aquecimento
Tarte de maçã	Forma de mola Ø20cm		170	1	80 – 85	Não
Tarte de maçã	Forma de mola Ø20cm		160	1	70 – 80	Não
Pão	1 Bandeja		210	1	30 – 35	Sim
Pão	1 Bandeja		190	1	30 – 35	Sim
Tostar	Grelha		Max.	5	6 – 8	Sim 5min.
Frango	Grelha + Bandeja		180	Grelha 2 Bandeja 1	75 - 80	Sim

1. Na receita de frango, comece com a parte de baixo para cima e vire o frango após 30 min. para o lado de cima.
2. Use uma forma escura e fosca e coloque-a sobre a prateleira.
3. Remova as bandejas no momento, quando a comida estiver pronta, mesmo quando não esteja no fim do tempo de cozedura programado.
4. Escolha a temperatura mais baixa e verifique após o tempo mais curto, indicado na tabela.
5. Se utilizar a bandeja para recolher os líquidos que pingam dos alimentos colocados na grelha durante qualquer modo grill, a bandeja deve ser colocada no nível 1 e enchido com alguma água.
6. Os hambúrgueres devem ser virados ao contrário após 2/3 do tempo.

## EFICIÊNCIA ENERGÉTICA DE ACORDO COM A EN 60350-1

Por favor, tenha em atenção a seguinte informação:

1. A medição é realizada no modo "ECO" para determinar os dados relativos ao modo de ar forçado e à classe de etiqueta.

2. A medição é realizada no modo "Aquecimento Superior e Inferior" para determinar os dados relativos ao modo convencional.
3. Durante a medição, o único acessório necessário encontra-se na cavidade. Todas as outras peças têm de ser removidas.
4. O forno é instalado conforme descrito no guia de instalação e colocado no meio do móvel.
5. É necessário que na medição a porta seja fechada como em casa, mesmo que o cabo perturbe a função de vedação da junta durante a medição. Para ter a certeza de que não há efeitos negativos em relação à vedação perturbada devido aos dados energéticos, é necessário fechar cuidadosamente a porta durante a medição. Pode ser necessário utilizar uma ferramenta para garantir a vedação da junta, como em casa, onde nenhum cabo perturba a função de vedação.
6. A definição do volume da cavidade realizada para a utilização da "Descongelamento", tal como descrito na página 13. Para assegurar uma utilização eficiente do forno, todos os acessórios, incluindo as grelhas laterais são removidos.

## COZINHAR COM O MODO ECO

O modo ECO é gerado pelo calor da resistência inferior e a ventoinha, com este modo pode poupar energia durante o cozinhado.

RECEITA	Acessórios	°C	Nível	Duração (min.)	Pré-aquecimento
Challah	1 Bandeja	180	1	45 – 50	Não
Assado de porco	1 Bandeja	200	1	80 – 85	Não
Bolo de Cerejeira Clafouti	Forma redonda	200	1	55 – 60	Não
Carne assada 1,3kg	1 Bandeja	200	1	80 – 85	Não
Brownies	Grelha e prato de vidro	180	1	55 – 60	Não
Gratinado de batata	Grelha e prato redondo	180	1	65 – 70	Não
Lasanha	Grelha e prato de vidro	180	1	75 – 80	Não
Cheesecake	Forma de mola Ø20cm	180	1	80 - 90	Não

# FICHA TÉCNICA (EU 65/2014 & EU 66/2014)

## SILVERLINE OVE-65P IB

Peso do forno	42kg
Nº de cavidades	1
Fonte de calor	Elétrico
Volume útil	72L
ECElectric, cavidade (Convencional)	0.96kWh/ ciclo
ECElectric, cavidade (Convecção)	0.65kWh/ ciclo
EEl Cavidade	76.5
Classe de Eficiência Energética	A+

### Nota

Todas as funções do forno descritas na página 10 são funções principais do forno.

## CONDIÇÕES DE GARANTIA

Como comprador de um dos nossos produtos, tem direito às garantias legais do contrato de compra com o seu revendedor.

Para tal, lembre-se de manter a FATURA ou o TALÃO DE COMPRA, pois esta é a única forma válida de mostrar a data de início do período da Garantia. Sem estes, nenhuma reparação coberta pela garantia do fabricante será aplicada.

Além disso, oferecemos-lhe as seguintes condições:

### Duração da garantia

O período de garantia é de 36 meses a partir da data de compra (é necessária prova de compra). Falhas ou defeitos no equipamento são corrigidos gratuitamente durante os primeiros 24 meses, desde que o equipamento esteja acessível para reparações sem qualquer esforço especial. Nos 12 meses seguintes, o cliente é obrigado a provar que a falha ou defeito já existia no momento da entrega.

O seu produto não foi concebido para uso comercial (por exemplo, em hotéis, bares, restaurantes,...) ou para uso partilhado por vários lares. Nestes casos, a garantia não se aplica.

Ao fazer uso da garantia, a garantia não se estende ao equipamento e às peças recentemente instaladas.

### Abrangência das medidas corretivas

Procederemos à reparação de todos os defeitos no equipamento, dentro dos prazos especificados, que sejam comprovadamente devidos a um trabalho defeituoso ou a anomalias nos materiais. As peças substituídas tornam-se nossa propriedade.

## **Estão excluídos os seguintes:**

Desgaste normal, danos intencionais ou negligentes, danos causados pelo não cumprimento das instruções de funcionamento, posicionamento ou instalação incorreta do dispositivo, ligação a uma tensão de rede incorreta, danos devidos a efeitos químicos ou eletrotérmicos ou outras condições ambientais anormais, danos no vidro, pintura, esmalte e possíveis diferenças de cor, assim como lâmpadas avariadas. Os defeitos no equipamento estão também excluídos se forem devidos a danos de transporte. Também não realizamos qualquer serviço de reparação caso pessoas não autorizadas realizem trabalhos no dispositivo e se não forem utilizadas peças originais.

## **Âmbito de validade da garantia**

A nossa garantia aplica-se ao equipamento que foi adquirido em Espanha ou Portugal e que está em funcionamento em Espanha ou Portugal.

Para equipamentos instalados em qualquer outro país, o consumidor deve contactar o serviço oficial da filial consultando o website da marca, que exercerá a garantia em conformidade com a legislação do seu país.

Para pedidos de reparação fora do período de garantia, aplica-se o seguinte:

Se o equipamento for reparado, as faturas de reparação são pagas de imediato e sem dedução.

Se um dispositivo for revisto ou se uma reparação iniciada não for concluída, os custos de transporte e trabalho efetuado serão calculados. O parecer do nosso centro de serviço ao cliente é gratuito.

O serviço de assistência técnica dispõe de uma extensa rede de centros em toda a Espanha e Portugal.

Caso necessite de assistência técnica ou para encomendar peças de substituição, por favor contacte o nosso departamento de serviço ao cliente:

**(+34) 876 036 660**

## **CONFORMIDADE CE**

No momento da disponibilização para venda, este equipamento cumpre os requisitos da Diretiva RL 2014/30/UE do Parlamento Europeu e do Conselho relativa à harmonização das legislações dos Estados-Membros respeitantes à compatibilidade eletromagnética e à colocação no mercado de material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão RL 2014/35/UE.

Este equipamento tem a marcação CE e um Certificado de Conformidade para inspeção pelas autoridades responsáveis pela fiscalização do mercado.

\* Reservamo-nos o direito de fazer modificações técnicas.





# **SILVERLINE**

---

## **Built-in Electric Oven User Manual**

---

**MODEL  
OVE-65P IB**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY**

Read these instructions carefully before using your oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.



# CONTENTS

4 **SAFETY INFORMATION**

5 Warning

7 Causes of damage

---

8 **INSTALLATION**

9 **OPERATING THE APPLIANCE**

9 Identifying the appliance

9 **OVE-65P IB**

9 Component

10 Before using the appliance

11 Types of heating

12 Using your appliance

---

15 **ACCESSORIES**

18 **ENERGY EFFICIENT USE**

18 **ENVIRONMENT**

18 **HEALTH**

19 **MAINTENANCE YOUR APPLIANCE**

21 Pyrolytic self-cleaning function

28 **APPLIANCE DOOR**

30 **CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED**

33 **CUSTOMER SERVICE**

34 **TIPS AND TRICKS**

---

36 **TYPICAL RECIPES**

37 Cakes

37 Bread & pizza

38 Meat

---

38 **TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1**

39 **ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1**

40 **COOKING BY ECO MODE**

40 **DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)**

# SAFETY INFORMATION

Thank you for buying SILVERLINE Built-in Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

1. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules . A disconnection incorporated in the fixed wiring is to be provided .
2. Fixed wiring insulation must be protected , for example , by insulating sleeving having an appropriate temperature rating .
3. Disconnection incorporated in the fixed wiring is in accordance with AS/NZS 3000
4. The appliance and its accessible parts become hot during use . Young children should be kept away.
5. During use the appliance becomes hot . Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven .
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical , sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved .
7. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised . Children being supervised not to play with the appliance . The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical , sensory or mental capabilities , or lack of experience and knowledge , unless they have been given supervision or instruction .
8. Children shall not play with the appliance .
9. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface , which may result in shattering of the glass. A steam cleaner is not be used .
10. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision .
11. Excess spillage must be remove before cleaning .
12. Under cleaning conditions the surfaces may be get hotter than usual . The oven must be switched off before removing the guard and after cleaning , the guard must be replaced in accordance with instructions .
13. Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.
14. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock .

15. Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.
16. Please always slide accessories into the cavity the right way round.
17. Above information is under the guidance of IEC 60335-1 / EN 60335-1 / IEC 60335-2-6 / EN 60335-2-6 .

## **WARNING**

### **Risk of electric shock!**

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sale service.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### **Risk of fire!**

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

### **Risk of injury!**

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

### **Risk of burns!**

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

### **Risk of scalding!**

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

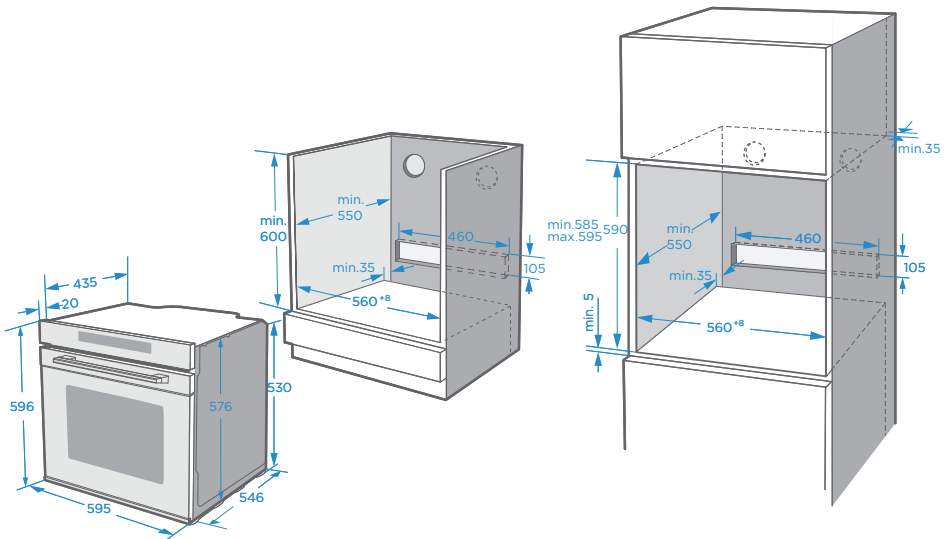
### **Hazard due to magnetism!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

## Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.

# INSTALLATION



To operate this appliance safe , please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions . Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation , please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges .

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is .

Before turning on the appliance , please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.

The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning : The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.



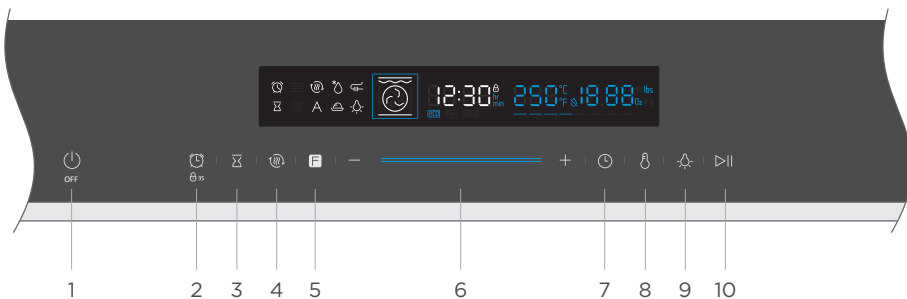
# OPERATING THE APPLIANCE











## IDENTIFYING THE APPLIANCE

Confirm the model number. You can distinguish model number by the control panel.

### OVE-65P IB

## COMPONENT



	1. OFF	Switch off oven.
	2. Timer / Child-Proof Lock	Use timer function/use child-proof lock with 3s press
	3. End time	Set an end time to the cooking duration.
	4. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
	5. Oven - Function	Press this symbol to change heating mode, hold on 3s to change it quickly.
	6. Slider	Slide it to change the adjustment values shown in the display.
	7. Duration & Clock Setting	Set a duration time then select function & set clock in standby mode.
	8. Temperature Setting	Press to set temperature.
	9. Lamp ON / OFF	Switch on and off the lamp.
	10. Start / Pause	Start and pause the cooking process.

# BEFORE USING THE APPLIANCE

---

## First using for the first time

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.  
→"Using Your Appliance" on page 16

### Settings




Heating Mode	
Time	2h

## After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces
3. Install the side-racks

## Setting the time

Before the oven can be used, the time should be set.


1. After the oven has been electrically connected, touch the clock symbol  then you can set time of day in hours by slider or "+/-"symbol.
2. Touch clock symbol  again then you can set time in minutes by slider or "+/-"symbol.
3. Touch clock symbol  to finish the setting.

**NOTE:** The clock has a 24 hour display.

## TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30~250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
	Convection	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	ECO	140~240 °C	For energy-saved cooking.
	Conventional + Fan	50~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150~250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50~250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150~250 °C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50~250 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30~220 °C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	—	For gently defrosting frozen food.
	Fermentation	30~45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

Types of additional function	Temperature	Use
 Pyrolytic Self-cleaning	Unadjustable	To heat up to a very high temperature. Residues will burn

## Notes

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

## Caution




1. If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will be paused. Please be especially careful with the risk of burns.
2. Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat. To make the appliance cools down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterward.


## Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.


# USING YOUR APPLIANCE

## Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, touch the oven-function symbol to select functions, use the slider or “+/-”symbol to set cooking temperature.
2. Touch  symbol, oven begin to work, if not, oven will back to clock after 10 minutes.
3. During the cooking process, you can touch  to cancel or  to pause it.




NOTE: After temperature setting, you can touch clock symbol  to set the cooking duration time, you can set it by slider or “+/-”symbol.

## Quick preheat

You can use quick preheat to shorten the preheat time. When you select a function, touch the quick preheat symbol , the mark of quick preheat in the screen will light up. If this function can't quick preheat, then there will be a “beep”, defrost, fermentation and “ECO” functions cannot be preheated quickly.


## Set a finish time

Then you finished the time setting, you can set a time when cooking end.

1. Touch , then you can use slider or "+/-"symbol to set end time in hours, touch  again then set it in minutes. When you finished the setting, touch  to make sure.
2. When you set the end time, you need set cooking duration time. Please check cooking with oven→NOTE to see how to set cooking duration time.
3. For example, when you set end time is 10 o'clock, and cooking duration time is 1 hour, then oven will heat up at 9 o'clock, and finish at 10 o'clock.

## Change during cooking

During the period of appliance operating, you can change the heating type setting and temperature setting by oven-function or slider. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

If you want change cooking duration time in the cooking process, please touch  and change it by slider or "+/-"symbol. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will work as what you changed. During the cooking process with a end time setting, you can't do any change.

When you want cancel the cooking process, please touch  .





## Notes

1. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.
2. Changing modes/temperature/rest cooking time may have some negative influences for the result of cooking, we warmly recommend you not to do so unless you are well experienced on cooking.

## Caution!

After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.

## Timer



You can use timer function by touch  . When the time arrived, oven will give "beep" for remind. At the first touch of , set timer by hours, then touch  again, set timer by minutes. Touch  again and the setting is finished.

You can set the timer before and during cooking process, but when you are selecting function and temperature, it's not available.

## Childproof lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

When you give a long press for 3 seconds, childproof lock is activated. A long press for 3 seconds again the oven is unlocked.


You can activate and deactivate childproof lock when the oven is work or not. Give  a long press for 3a long press for 3 seconds you can switch on and off the childproof lock. When the childproof is on, there will be a  in the status bar.

## OVE-65P IB

# DEMO WITH SABBAT MODE

## Demo mode


Demonstration mode, with power-off saving data function. Power off saving function: for example, when the demo mode is set to on, power off and then on is still on. After the demonstration mode is turned on, the heating pipe does not work.

1. In standby mode, press and hold the " " key to enter the demonstration mode and display "off";
2. Slide the slider to the right to open the demonstration mode and display "off"; slide the slider to the left to close the demonstration mode and display "on";

## Note:


you can press the cancel key to exit the setting, or wait for 3 seconds to automatically exit the demo mode setting state and return to the standby state.

## Sabbath mode

Sabbath mode has the function of power-off saving data. Save cooking data every 25 minutes. If the power is cut off during operation, after power on again, the Sabbath mode will continue to run until the cooking time is 0, or press the  key to return to standby mode.

1. In standby mode, press and hold the fast preheating key for 3 seconds to enter sabbath mode, display "5A8". The time adjustment range is 24-80 hours. Turn
- 2.The cooking time can be adjusted by sliding the slider.
3. Press start key or start Ramadan mode automatically after 8 second.

## Note:

1. During operation, only the  key is valid, and other keys are inval.
2. During the operation of sabbath mode, the furnace door is opened or closed, and the furnace light is not on.

# ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

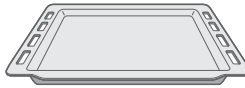
## Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



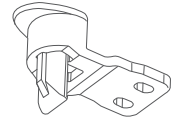
Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.



Door Lock

Stop children opening the door and getting burn

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

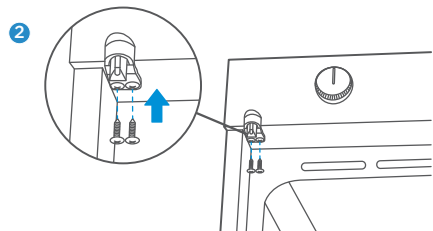
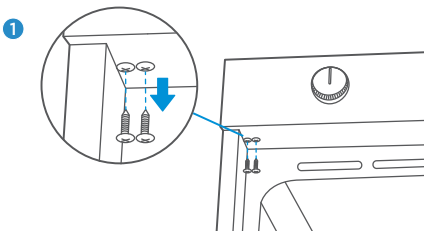
## Note

The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

## Doorlock installation

If your appliance is equipped with a door lock (depends on the actual machine), follow the steps below :

1. Loosen two screws at left bottom corner of control panel, as shown in picture ① ;
2. Take out the doorlock from the accessory ,and fasten it with two screws at the bottom of control panel as shown in picture ②.
3. If the doorlock function is not necessary, just keep two screws in the panel without installing.

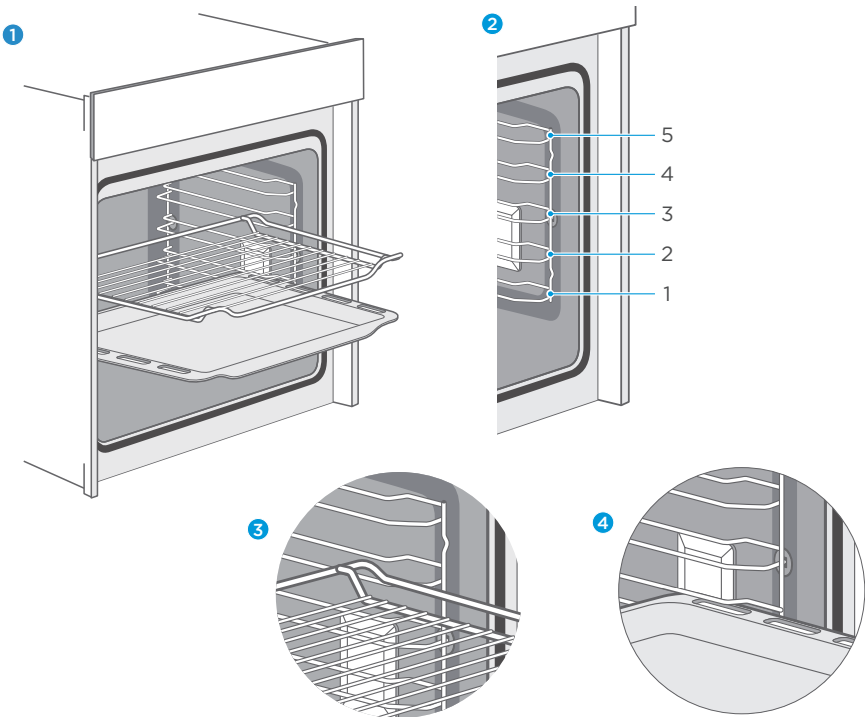


## Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

### Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round like the picture below.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



### Tilt protection

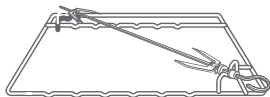
Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture 1 3.

When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture 1 4.



## Optional accessories

You can buy optional accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Accessories below are available to be purchased, and you are also welcome to see your sales brochures for more details.



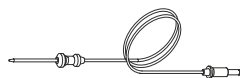
Rotary system

For roasting meat like chicken, turkey, rabbit and so on;



Barbecue stick

For making some barbecue like meat and vegetables;



OVE-65P IB unique

Meat probe  
(depends on your machine)  
Insert the probe into the center of meat or poultry.  
Away from fat or bone

## Inserting accessories:

Barbecue sticks are only suitable with rotary system, when using barbecue sticks, put them onto the wire rack of rotary system. And before inserting accessories into cavity, please ensure all the food is well put, then slightly insert them into level 2 of the cavity.

## Notes

1. The rotary system is not continuously rotating, you can choose to make it turned during the process of cooking based on the performance of food. Make sure you have dressed with heat insulating gloves and be careful with the heat rushing out while opening the door of the oven. The rotary system can make 90 degree rotations and probably you don't even need to turn it at all.
2. The barbecue sticks are dangerous with cuspidal heads, please make sure children and disabled people are away with them. And check sticks are not into the convention cover before oven gets turned on cause this will make damage to oven and could hurt people also.
3. We strongly suggest to use level 2 of cavity, top + bottom heating function to bake while using rotary system and barbecue sticks.

When purchasing, please always quote the exact order number of the optional accessory.

Optional accessories	Order number
Wire Rack For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food	7NM20M1-17030
Baking Tray For tray bakes and small baked products.	7NM20M1-17012
Universal pan For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts.	7NM20M1-17011
Rotary system For roasting meat like chicken, turkey, rabbit and so on;	7NM30E0-06040
Barbecue stick For making some barbecue like meat and vegetables;	7NM30E0-06051

## ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process
2. Do not open the door during the cooking & baking process
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to “Lamp” (Without change the temperature setting)
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use “Fan Heating”, whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C
6. You can cook and bake using “Fan Heating” on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.  
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible
11. Use dark mat finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

## ENVIRONMENT

The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.



## HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

### Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use “Fan Heating” mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

# MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

## Cleaning Agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

### Caution!

#### Risk of surface damage

##### Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

**Wash new sponge cloths thoroughly before use.**

### Tip

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sale service.

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic	<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	<b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.

Area Appliance exterior	Cleaning
Door panels	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.</p>
Door handle	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.</p>
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	<p>Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.</p>
Glass cover for the interior lighting	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.</p>
Door seal Do not remove	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth. Do not scour.</p>
Stainless steel door cover	<p>Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.</p>
Accessories	<p><b>Hot soapy water:</b> Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.</p>
Rails	<p><b>Hot soapy water:</b> Soak and clean with a dish cloth or brush.</p>
Pull-out system	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.</p>
Meat thermometer	<p><b>Hot soapy water:</b> Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.</p>

## Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

## Tips

1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

## Pyrolytic self-cleaning function

Your appliance is equipped with "Pyrolytic Self-cleaning" mode. You can use this mode to clean the cooking compartment effortlessly.

The cooking compartment is heated up to a very high temperature. Residues from roasting, grilling and baking will burn. For now we only provide one cleaning setting for your safety, the temperature and operating time can not be adjusted with this operating mode.

## Notes

For your safety, the cooking compartment locks door automatically. It cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe. The interior lighting remains off during cleaning.

## WARNING

### Risk of burns!

1. The cooking compartment becomes extremely hot during the pyrolytic mode. Never open the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance.
2. The appliance will become very hot on the outside during the cleaning function. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children, disabled and old people without self-care ability away from the appliance.

## Risk of harm to health!

Pyrolytic mode heats up the cooking compartment to a very high temperature so that remnants left over from roasting, grilling, baking and so on will burn off. This process releases vapours, which can irritate the mucous membranes. While the cleaning function is running, keep the kitchen well ventilated. Do not remain in the room for long periods. Keep children, pets away and always follow manual's or professional's instructions

## Before starting the pyrolytic mode

### Caution!

1. Remove accessories and cookware including pull-out rails from the cooking compartment before running the pyrolytic mode. No excess spillage allowed to be retained in the cavity. By doing this will you not only ensure that you achieve good cleaning results throughout the entire cooking compartment but also ensure that accessories can meet the requirement of long service life.
2. Before starting the cleaning function, remove the worst of the food remnants manually.
3. Clean the inside of the appliance door and along the edges of the cooking compartment in the area around the seal. Do not scrub or remove the seal.
4. While doing these operations, make sure that the oven switched off.

## WARNING


### Risk of fire!

1. A large number of food remnants, fat and meat juices may catch fire when pyrolytic mode is in progress. Before you start the cleaning function, always remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment. Do not use pyrolytic mode for cleaning accessories.
2. The appliance will become very hot on the outside during pyrolytic mode. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the appliance. Keep children away from the appliance.
3. If the door seal is damaged, a large amount of heat will be generated around the door. Do not scrub or remove the seal. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

### Risk of serious harm to health!

The appliance becomes very hot when pyrolytic mode is in progress. The coating on baking trays and tins is destroyed and noxious gases are released. Never clean baking trays or baking tins using pyrolytic mode. In general, you must not use pyrolytic mode for cleaning accessories.

## Setting pyrolytic self-cleaning mode

1. Switch on the oven by pressing the button  .

2. Select the "Pyrolytic" operating mode by pressing  .

When the function area is changed to an icon shows  ,it means pyrolytic mode.


3.Check if all the accessories and foods are removed , get the door well closed.

4.Press the "Start/stop" button  to start the cleaning operation.

Ventilate the kitchen when the cleaning function is running.

The cooking compartment locks the door shortly after operation starts. The cooking compartment cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe.

## Pyrolysis mode end signal

An audible signal sounds continuously and the oven stops heating. It means pyrolytic mode gets finished. You can press the button  to turn off the sounds, or the sounds will turns off automatically later.

## Furnace door cannot be opened

Once the pyrolysis mode is activated, the oven will automatically lock and the furnace door cannot be opened.

## Adjusting the cleaning setting

Once cleaning starts, you cannot change any setting expect pausing and stopping

## Once the pyrolytic mode has finished

Once the cooking compartment has cooled down, use a damp cloth to wipe off the ash that has been left behind in the cooking compartment and around the appliance door.

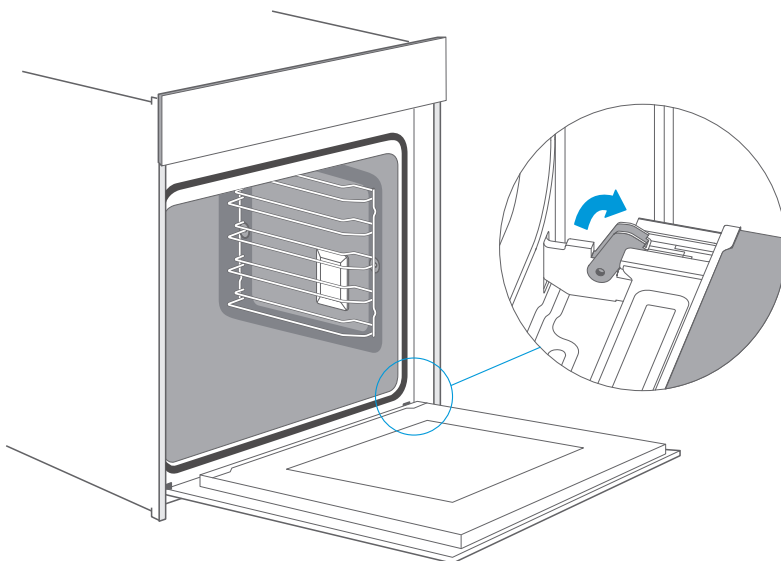
After cleaning, the guard must be replaced in accordance with instructions..

## Notes

1. During the pyrolytic mode, the frame on the inside of the appliance may discolour. This is normal and does not affect performance. The discolouration can be removed with the help of stainless-steel cleaning agent.
2. Bad soiling may cause white deposits to remain on the enamel surfaces. This is residues from the food and is harmless. It does not affect performance. You can remove these residues using lemon juice or other kinds of cleaning agents if needed

## Removing the appliance door

1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.

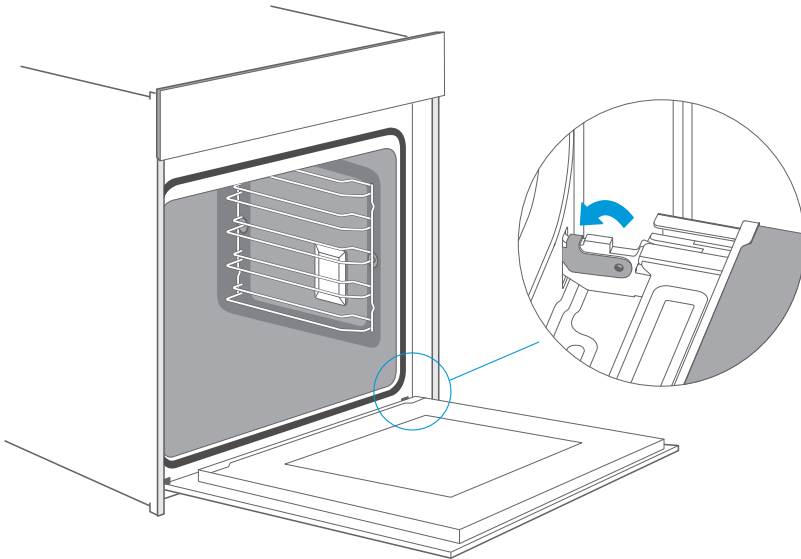




## Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity.  
Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.
2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door, you can make another check if the hinges are onto the right position. If you make the fitting wrong, you will not be able to make the appliance door fully opened. Fold both locking levers closed again.
3. Close the cooking compartment door. By the same time, we warmly recommend you to check one more time, if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed.

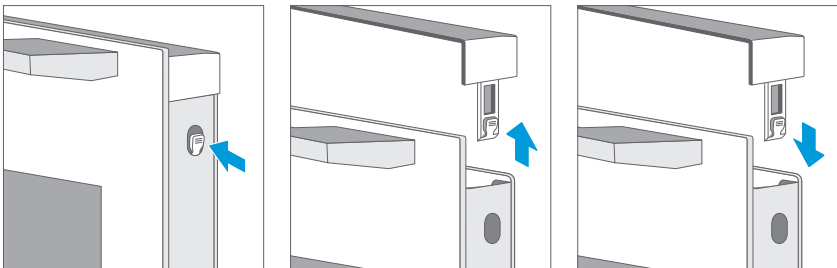


## Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door like instructed above.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, that rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.
4. Fitting the appliance door and close it.



## Caution!

While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time.

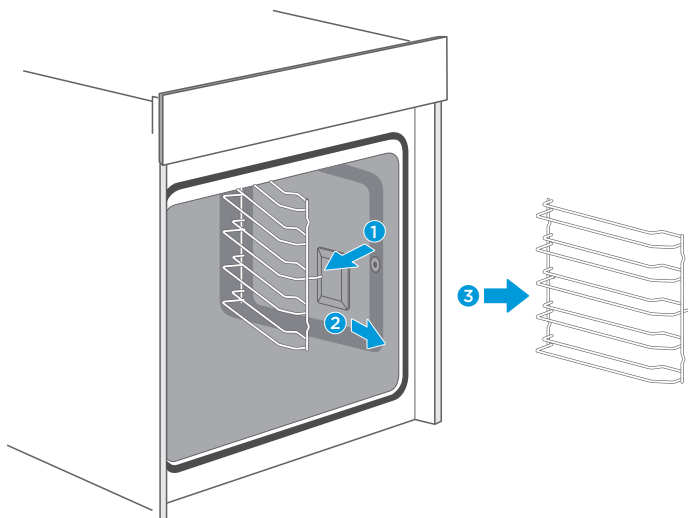
1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

## Rails

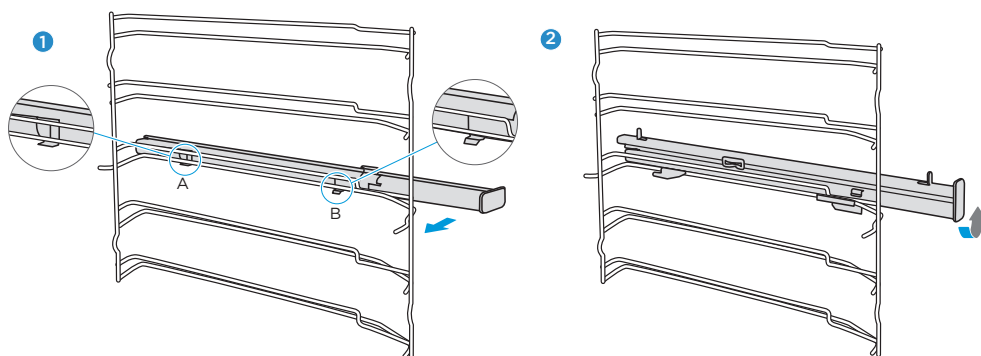
When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time.

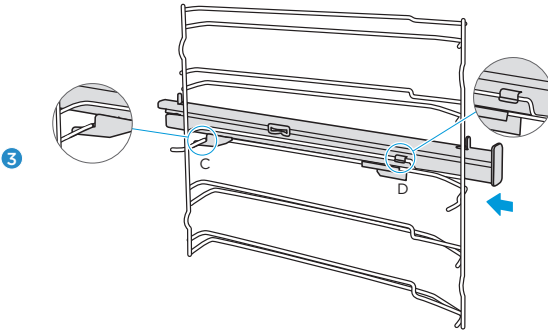
1. Pull the front part of the side rails horizontally to the opposite direction until the feature ❶ gets out; Later on you can remove the shelves out like the picture below.
2. To put the side rails back to the cavity, to make the back part of the shelves insert into the holes of cavity rightly first of all, then insert the feature ❶ back into the cavity.



**Fix the telescopic runners  
( take the left side for example same for right side)**

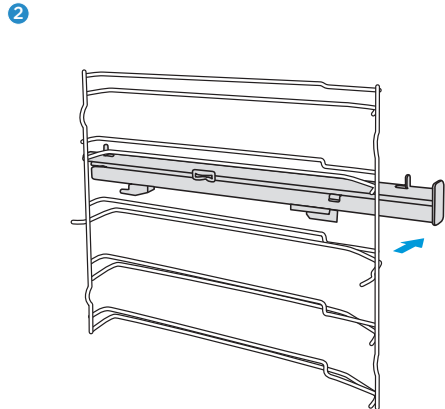
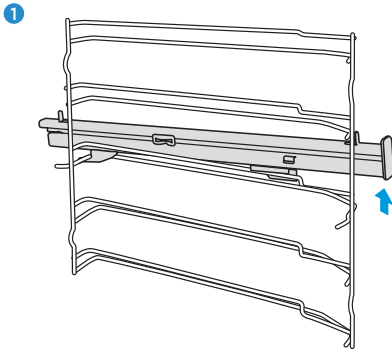
1. Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
2. Rotate the telescopic runners anti-clockwise (clockwise for right side) by 90 degrees.
3. Push forward the telescopic runners, make the point C buckled onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.





### Remove the telescopic runners ( take the left side for example same for right side)

1. Lift up one end of the telescopic runners hard.
2. Lift up the whole telescopic runners and remove backward.



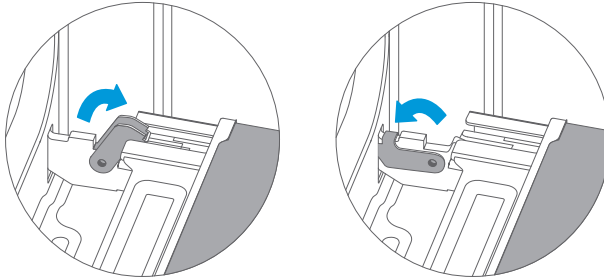
## APPLIANCE DOOR

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached.

When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.



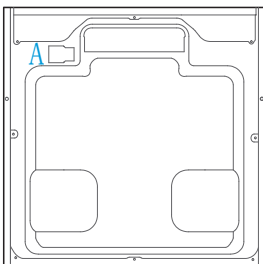
### Warning - Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

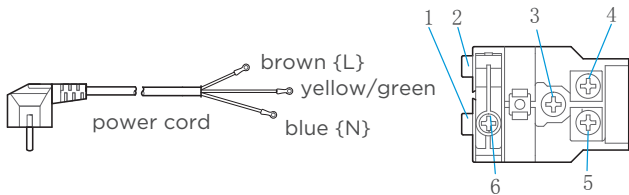
### Change the power cord

Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

- Steps:
- a. cut off the power, use small flat screwdriver to open two snap 1, 2.
  - b. use Phillips screwdriver to take off screws 3, 4, 5 and 6.
  - c. change the new power cord, fix the yellow/green wire on 3, brother wire on 4, blue wire on 5.
  - d. twist screw 6 closed the terminal box cover finish the changing.



back outer case



terminal box

## CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself. If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.
Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.

Uneven browning	The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use mat finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on	The lamp needs to be replaced.

### Warning-Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

### Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers.

When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

## WARNING

### Risk of electric shock!

When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

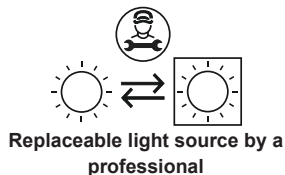
The product contains a light source of energy efficiency class G.

Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.

The included light source is not intended for use in other applications.

Warning! The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

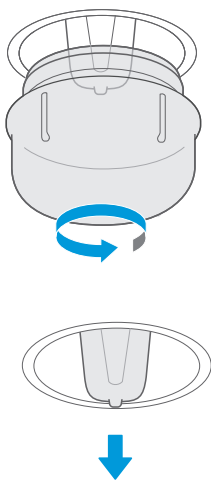
Eprel registration number : 935114



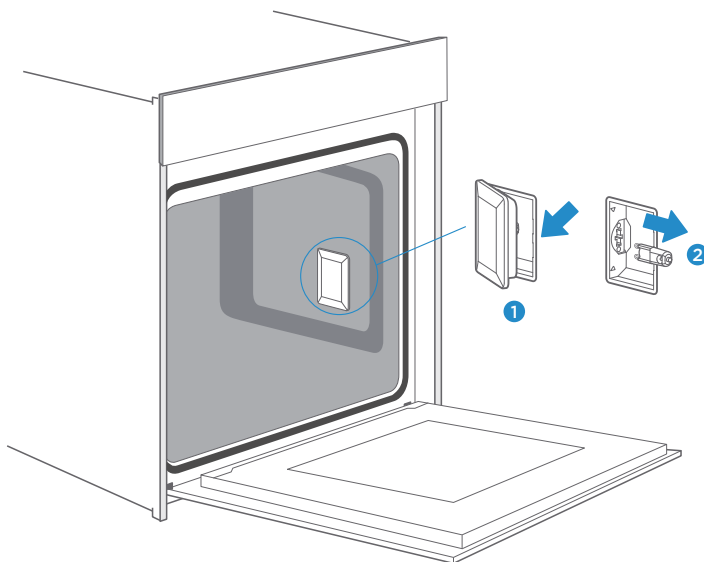
## Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it (Corner lamp); Pull the lateral grid out and then pry the glass cover off slightly by a tool with a flat head (Lateral lamp).
3. Pull out the lamp – do not turn it.
4. Assemble the glass cover back in.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.
6. For the lateral lamp , if it works well after the replacement , please remember to put the lateral grid back.



Corner Lamp



Lateral Lamp

## Glass cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.



## CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is at your disposal if you need to repair your appliance. We will always find a suitable solution.

Responsible Technical Assistance Service Department:

Telephone: (+34) 876 036 660

Internet: [www.silverline-home.com](http://www.silverline-home.com)

Repair orders can also be requested online.

When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Model: OVE-65P IB

Rated voltage: 220-240V-

Rated frequency: 50Hz-60Hz

Electric power: 3.2 kW

Company: JEELPERG, SL

Address: Avda. Juan Pablo II, num. 35, planta 3. 50009 Zaragoza Spain Phone: +34 876 506 301



## MAINTENANCE CARD

Model number	Purchasing date
Serial number	Purchasing store

### Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

### Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Above, thank you again for buying SILVERLINE Built-in Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

## TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the "Top & Bottom Heating" mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

<p>Which kind of baking ware can be used?</p>	<p>Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.</p>
<p>How to use the grill function?</p>	<p>Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.</p>
<p>How to keep clean the oven during grilling ?</p>	<p>Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.</p>
<p>The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.</p>	<p>It is a normal operation and depends on the temperature setting.</p>
<p>How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?</p>	<p>Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.</p>
<p>What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?</p>	<p>The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also “Condensing water during baking” for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.</p>

## TYPICAL RECIPES











CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	Muffin form	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake ( 6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake ( 4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Water sponge Cake	Spring form	1	Convention	160	35
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with Fan	150	40

<b>CAKE</b>	<b>Form</b>	<b>Level</b>	<b>Mode</b>	<b>Temp.in °C</b>	<b>Duration in minutes</b>
Small Cakes 20	Tray	2	Convention	150	36
Small Cakes 40	Tray	2+4	Convention	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Butter Yeast Cake	Tray	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Trays	Tray	2+4	Conventional with Fan	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla Cookies	Tray	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla Cookies	Tray	2+4	Conventional with Fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
<b>BREAD</b>	<b>Form</b>	<b>Level</b>	<b>Mode</b>	<b>Temp.in °C</b>	<b>Duration in minutes</b>
White Bread ( 1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
White Bread ( 1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional with Fan	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional with Fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Bread	Tray	1	Convention	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00



**Note** : p.h.t means preheat time, b.t. means baking time.

MEAT	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Beef Tender Loin 1,6 KG	Tray	2	Double Grill with fan	180	55
Meatloaf 1 kg Meat	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1 kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
Fish (2,5 kg )	Tray	2	Conventional	170	70
Ribs Tomahawk Cooked B.T.	Tray	3	Convention	120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg )	Tray	1	Convention	160	82
Chicken 1,7kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Convention	180	78

## TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Φ26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Φ26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Φ20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes

## TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should turned around after 2/3 of the time.

## ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the “ECO” mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class
2. The measurement is carried out in the “Top & Bottom Heating” mode to determine the data regarding the conventional mode
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It is may be required to use a tool to guaranty the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume carried out for the usage “Defrost” as described on page 14. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

## COOKING BY ECO MODE

ECO mode is heat by bottom and ring heater, with this mode you can save energy during cooking.

RECIPES	Accessories	C	Level	Time(min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasangne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform $\Phi$ 20cm	160	1	80-90	No

## DATASHEET (EU 65/2014 & EU 66/2014)

### SILVERLINE OVE-65P IB

Mass of the Oven	42kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	72L
EElectric, cavity (Conventional)	0.96kWh/cycle
EElectric, cavity (Forced Air)	0.65kWh/cycle
EEICavity	76.5
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A+

### Note

All oven modes described on Page 9 are main functions of the oven.



## **WARRANTY CONDITIONS**

As a purchaser of one of our products, you are entitled to the legal guarantees of the purchase contract with your distributor.

To do this, remember to keep the INVOICE or PURCHASE TICKET as it is the only valid way to show the start date of the Guarantee period. Without them, no repair covered by the Manufacturer's Warranty will be applied.

**Additionally, we provide you with the following conditions:**

### **WARRANTY PERIOD**

The warranty lasts for 36 months from the date of purchase (proof of purchase must be presented). Faults or defects in the equipment are rectified free of charge for the first 24 months, as long as the equipment is accessible for repairs without any special effort. In the following 12 months, the buyer is obliged to prove that the fault or defect already existed from the delivery.

Your product has not been designed for commercial use (for example, in hotels, bars, restaurants, ...) or for shared use by several households. In these cases, the guarantee will not apply.

When making use of the guarantee, the guarantee does not extend for the equipment or for the newly installed parts.

### **SCOPE OF CORRECTIVE MEASURES**

We will repair all equipment defects, within the specified periods, that can be demonstrably attributed to faulty workmanship or material defects. Replaced parts become our property.

#### **The following are excluded:**

Normal wear and tear, intentional or negligent damage, damage caused by non-compliance with the instructions for use, incorrect placement or installation of the equipment, connection to an incorrect mains voltage, damage due to chemical or electrothermal effects or other abnormal environmental conditions, damage to the glass, in the paint, in the enamel and eventual color differences, as well as defective light bulbs. Equipment defects are also excluded if they are due to shipping damage. We also do not perform any service if unauthorized persons perform any work on the equipment and original parts are not used.

## **SCOPE OF WARRANTY VALIDITY**

Our warranty applies to equipment that was purchased in Spain or Portugal and is in operation in Spain or Portugal.

For devices installed in any other country, the consumer must go to the Official Service of the subsidiary consulting the brand's website, which will exercise the guarantee in accordance with the legislation of their country.

### **For repair orders outside the warranty period the following applies:**

If equipment is repaired, repair invoices are due immediately and are payable without deduction.

If a piece of equipment is overhauled or a repair that has been started is not completed, transportation costs and work done will be calculated. Advice from our customer service center is free.

The technical assistance service has an extensive network of centers throughout the Spanish and Portuguese geography.

If you require technical assistance or to order spare parts, contact our customer service department: (+34) 876 036 660

## **CE CONFORMITY**

At the time of its launch for sale, this equipment complies with the requirements of Directive RL 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council on the Harmonization of the Legislations of the Member States regarding electromagnetic compatibility, and on the Marketing of electrical equipment intended for use with certain voltage limits RL 2014/35/UE.

This equipment is marked with the CE symbol and has a Certificate of Conformity for inspection by the authorities responsible for market surveillance.

\*We reserve the right to make technical changes.



Rev.21032022

**Company:**  
**JEELPERG, SL**  
**Address: Avda. Juan Pablo II,**  
**num. 35, planta 3.**  
**50009 Zaragoza Spain**  
**Phone: +34 876 506 301**