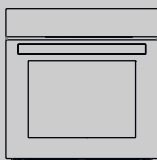


OVEN USER GUIDE

EN



SILVERLINE

MODELS

OVE-65 IB

1, en_US

Table of contents

1	PREFACE	4
2	IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY	5
3	SPECIFICATIONS OF THE OVEN	10
4	INSTALLATION OF APPLIANCE	13
5	POWER CONNECTION	17
	5.1 Energy Efficiency of the Oven.....	20
6	INTRODUCTION OF APPLIANCE	22
	6.1 Accessories of the Oven.....	22
7	BEFORE FIRST USE	25
8	SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE	26
	8.1 Specifications of the Oven.....	26
9	HOW TO USE TELESCOPIC RAIL	48
10	CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE	50
11	REPLACEMENT OF THE LAMP	58
12	MAIN FUNCTION DESCRIPTION	60
13	COOKING CHART	63
	13.1 Test Meals Cooking Chart	67

1 PREFACE

DEAR COSTUMER

We sincerely thank you for purchasing our product.

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

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

2 IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

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



CAUTION!

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

Children shall not play with the appliance.

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

**CAUTION!**

Unplug the appliance or cut off power from the main switch to prevent electrocution before replacing the lamp.

- In case of a damaged power cord, it shall be replaced with a specific cord or a cord that is approved by the manufacturer or the authorized service.
 - To prevent damages that may be caused by improper placement of the thermal circuit breaker, this device shall not be connected to external circuit devices such as timers or always-on or always-off circuits.
- Accessible parts may be hot. Small children should be kept away during use of grill.
 - Spilt food stains shall be removed before cleaning.

WARNINGS BEFORE INSTALLATION AND DURING INSTALLATION

- The appliance shall always be installed by an Authorized Service.
- Your appliance features a high performance air circulation system for better cooking and cleaning. Follow the instructions on installation to ensure this.
- Use your appliance after it is installed so that it shall operate safely.
- Appliance shall be placed on the installation cabinet so that its rear faces the wall.
- Ensure you remove all packaging material before starting to operate the appliance.
- Use your appliance according to the intended use explained in the operation manual only.
- This appliance has been designed for cooking at home kitchens only. It is not suitable for industrial or laboratory operation.
- Do not use or leave the appliance outdoors.
- Do not use the appliance near water bodies, on a wet ground or in the vicinity of a pool.
- This appliance is not designed to be operated with an external timer or with a remote control system.

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

WARNINGS ON OPERATION

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

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




CAUTION!

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

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

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

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

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

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


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

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

DECLARATION OF CONFORMITY

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

Packaging


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

Disposing of Old Appliances

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

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

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

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

3 SPECIFICATIONS OF THE OVEN

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

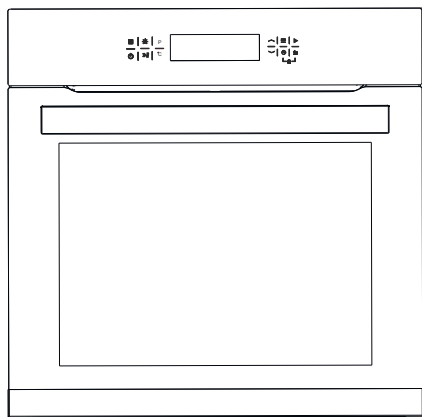


Fig. 1

	OVE-65 IB
Function	14
Oven Lamp	15 W
Product Dimensions (Width)	595 mm
Product Dimensions (Depth)	547 mm
Product Dimensions (Height)	595 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Width)	560 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Depth)	550 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Height)	600 mm
Capacity	72 lt
Voltage	220-240 V
Maximum Power	2750 W

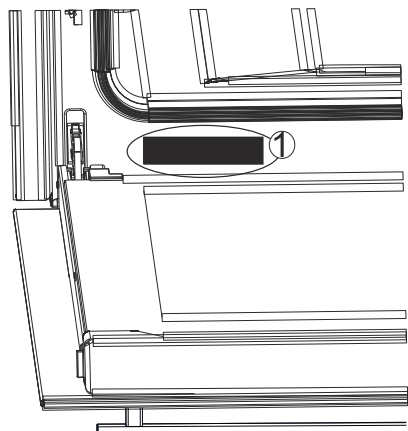


Fig. 2

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

4 INSTALLATION OF APPLIANCE

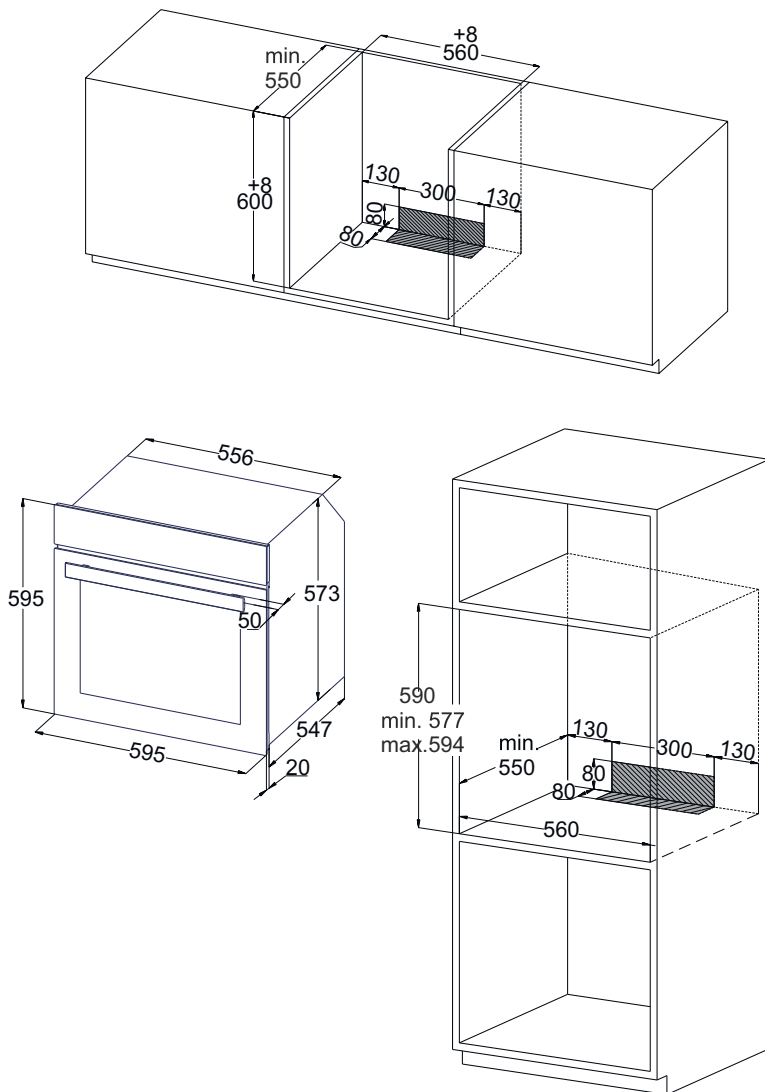
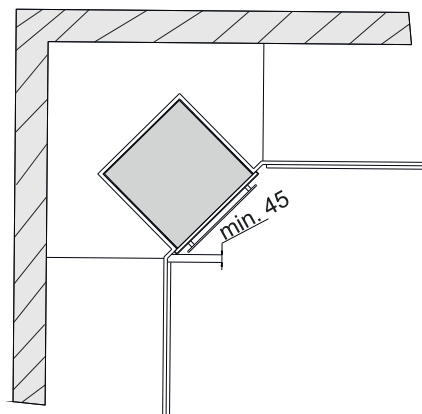
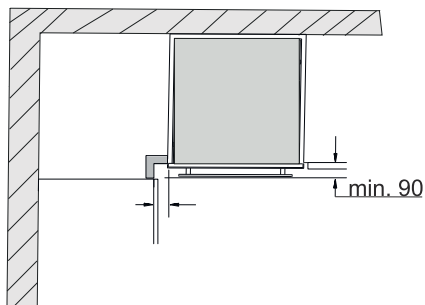


Fig. 3

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

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



Dimensional information provided in the drawings are given in mm.

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

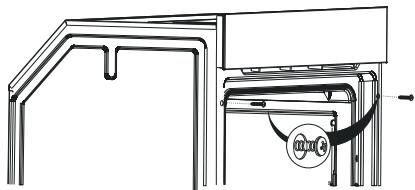


Fig. 6

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

i

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Use protective gloves to prevent injuries.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

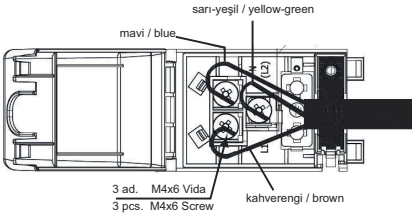
To make your oven ready for operation, have the location it shall be placed in built with the electrical installation. Then, call the Authorized Service.

5 POWER CONNECTION

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



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



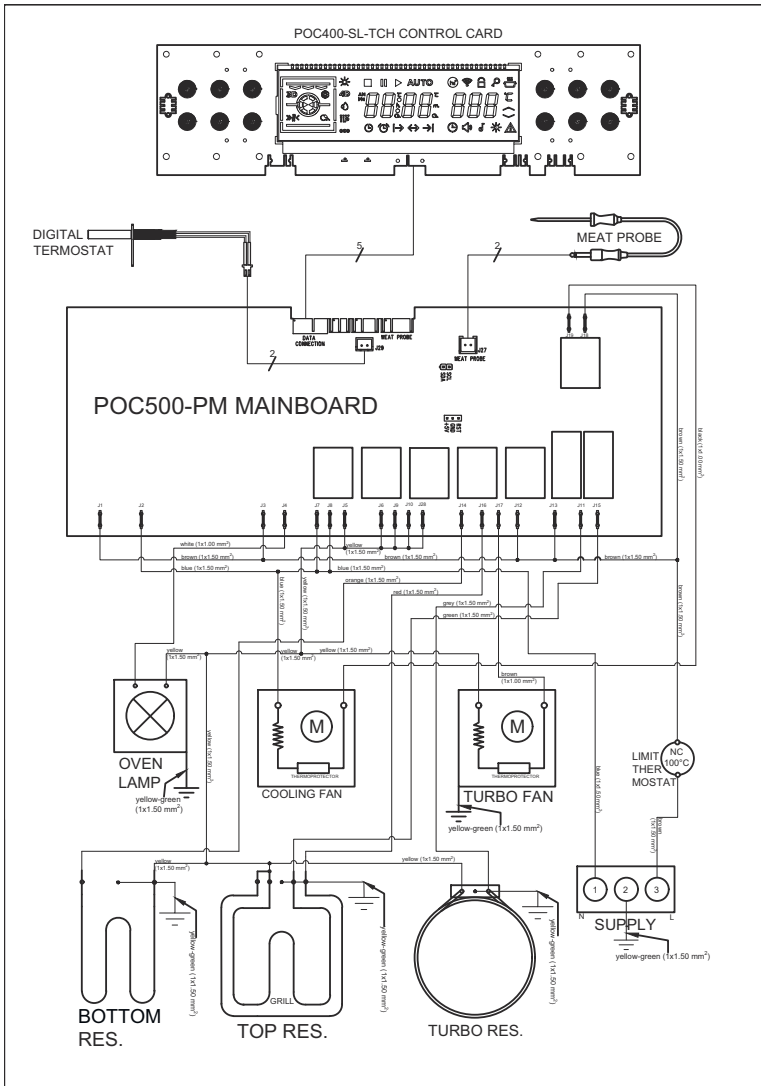
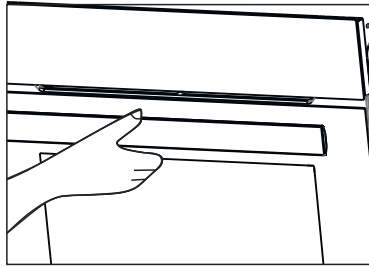


Fig. 7

THINGS TO DO FOR THE FIRST OPERATION OF THE APPLIANCE

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

*Fig. 8*

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

**CAUTION!**

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

5.1 Energy Efficiency of the Oven

- Ovens with high efficiency of power and with heat insulation shall be preferred.
- Opening the oven door frequently during cooking allows the cold air enter inside the oven each time, thus it causes loss of energy. Therefore, do not open the oven door more than required.
- Try to cook multiple dishes simultaneously in the oven. Take the meal cooked with a lower temperature out first, and use less energy without changing the oven temperature.
- Excess heat remaining after cooking a meal shall be used for the next meal, too. This shall save power.
- Use the pre-heating function of the oven for a short time (10 minutes at maximum).
- Frozen food shall be thawed before cooking in the oven.
- The oven would continue cooking with the current temperature using less energy when it is turned off a few minutes before the cooking time.

6 INTRODUCTION OF APPLIANCE

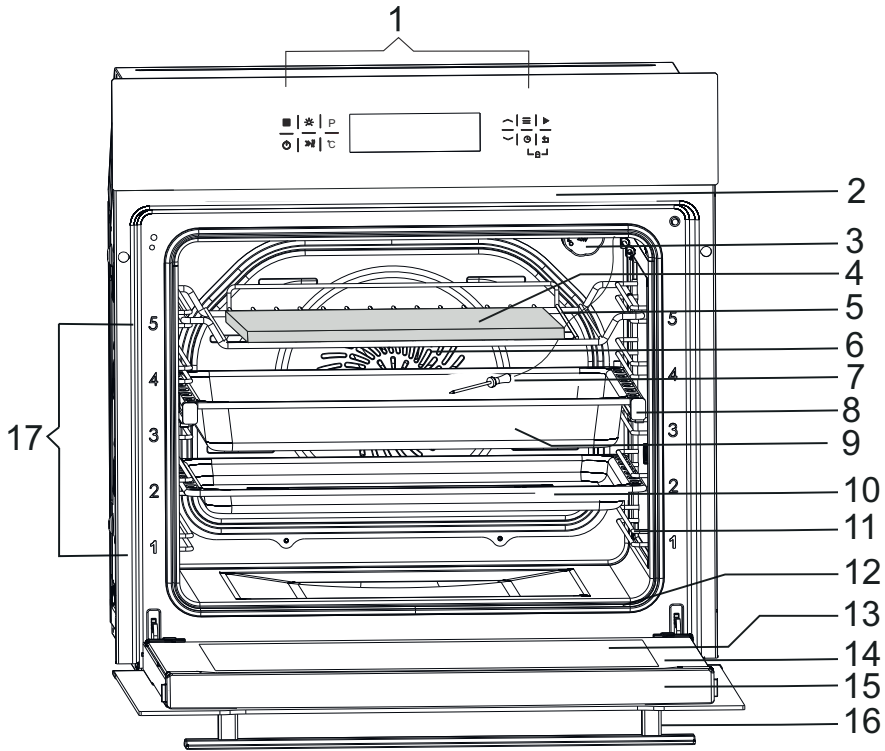


Fig. 9

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 - Touch Indicator | 9 - Deep Tray |
| 2 - Upper Resistance | 10 - Shallow Tray |
| 3 - Lamp | 11 - Wire Rack |
| 4 - Pizza Stone | 12 - Lower Resistance (Concealed) |
| 5 - Oven Grill | 13 - Internal Glass |
| 6 - Fan | 14 - Oven Door |
| 7 - Meat Probe (Placed on the top inside the oven) | 15 - Door Top Plastic |
| 8 - Telescopic Rail | 16 - Oven Handle |
| | 17 - Rack Level |

6.1 Accessories of the Oven

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

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

Oven Grill

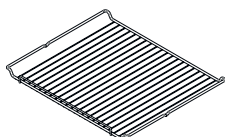


Fig. 10

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

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

Shallow Tray

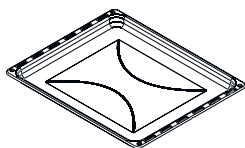


Fig. 11

For cakes and cookies made in the tray.

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

Deep Tray

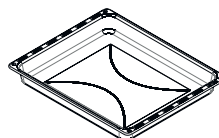


Fig. 12

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

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

Telescopic Rail



Fig. 13

Thanks to the telescopic shelves, trays or wire grill may be easily inserted and removed.

While using trays and wire grills together, pay attention that the rear side of the telescopic shelf contacts the edges of the grill and the tray.

Meat Probe (Cooking Thermometer)

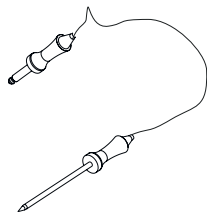


Fig. 14

Shows the internal temperature of the meat instantaneously on the screen. Thus, you may cook your meat at the desired temperature.

Pizza Stone

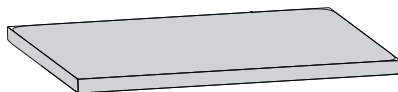


Fig. 15

Used for cooking pastry that is usually used in stone oven such as pizza, pitta, bread, minced meat pizza.

7 BEFORE FIRST USE

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

Cleaning of the cooking compartment and the accessories

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

Cleaning of the cooking compartment

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

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

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

Cleaning of the accessories

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

8 SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE

8.1 Specifications of the Oven

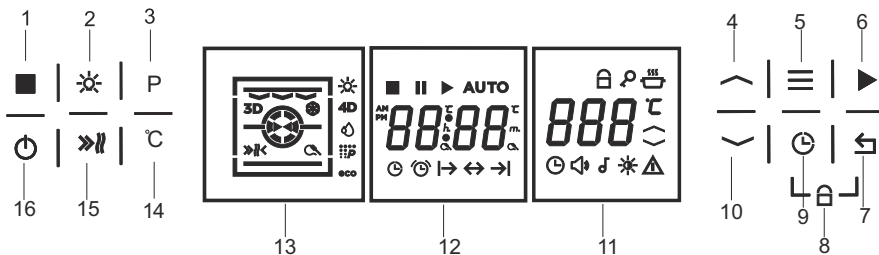


Fig. 16

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1 - Stop Button | 9 - Clock Setting Key |
| 2 - Light Key | 10 - Down/Minus Key |
| 3 - Function Selection Button | 11 - Temperature Symbols Section |
| 4 - Up/Plus Key | 12 - Time - Time / Meat Probe Section |
| 5 - Settings Key | 13 - Function Symbols |
| 6 - Start Key | 14 - Degree Key |
| 7 - Return Key | 15 - Boost Key |
| 8 - Key Lock Symbol | 16 - On / Off Button |

🔔: Alarm Symbol

▶: Cooking Start Symbol

↔: Cooking Time Symbol

▶: Cooking End Time Symbol

🔒: Key Lock Symbol

🔊: Volume Level Setting Symbol

🎵: Sound Tone Setting Symbol

🍖: Meat Probe Symbol

☀: Screen Brightness Symbol

⚠: Warning Symbol

🕒: Day Time

On/Off

The screen is empty and black when your appliance is off. Your appliance shall turn on when you press the on/off key (⏻) for about 3 seconds to operate your appliance. The display illuminates and switches to standby screen.

You shall press and hold the on/off key (⏻) for 3 seconds to turn off your appliance. The oven shall give an audible warning in 1 second and it shall be turned off after 3 seconds.



Your appliance shall not turn off if you stop pressing the on/off key before 3 seconds.

If there is a program running while your appliance is turning off, the symbol of the running function flashes on the screen, warning symbol flashes and an audible warning is heard.



CAUTION!

If the oven is turned off by pressing the on/off key while there is a running program, the oven is turned on with the main menu screen and there is no need to set the clock when the oven is turned on again.



When the appliance is energized for the first time, current time information shall be entered to operate the oven functions. You may not use the functions of the oven without entering the current time information.

Setting the Time of the Day (when the appliance is energized for the first time)

Time/Hour digits will flash when you first plug in your device. During this flashing, you can set the time by up/down (⏶/⏷) keys. Then when you press on/off key for once, the minute digits will start to flash. During this flashing, you can set the minute.

The setting section shall switch between the hours and minutes with each press on / off key. Press on/off key long to save the time of the day you have set and/or to start using the oven.




Now, the time of day is set and you may start using the oven.

Return Key:

Use this key to leave the settings section without confirmation. Also, while you are inside the menu, all keys are locked when a parameter setting is performed. This may be used for deactivating the lock status.

Settings Key:

If there is no cooking program in effect, you can switch between sub-menus (setting the time of day, volume, sound type, etc.) by pressing the settings button.

Up/down () keys are used to skip between menus. Start key () is used to confirm the selected value, and return () key is used to exit settings menu.


If this key is pressed while there is no cooking function that is running, the day of the time is displayed on the screen.



If no button is pressed within 5 seconds, the display shall return to the main menu without saving the selected value.

Boost Key:

This key turns the booster mode on or off.

Boost mode shall be activated when you press the boost key after pressing the pause key () for 1 second to stop the oven while it is operating. Similarly, when the booster is active and your oven is operating, the boost mode will be active when the cooking process is stopped by pressing stop key for 1 second and then pressing the booster key.

Also, if you keep the booster key pressed for 3 seconds, keep warm function shall be displayed directly on the screen. You may start the function by pressing the start key.

Light Key:

This key is used for turning the internal lighting of the oven on or off.

Light is illuminated when you press the light key without activating any program. It shall turn off after 30 seconds if any key is not pressed.

Light shall turn on automatically at all programs or when you enter the cooking menu. You may turn off the light by pressing the light key while the oven is operating. Light shall be on until the end of the program as long as you do not press the light key. It shall turn off automatically after 30 seconds when the program ends.

Light symbol is displayed at all functions where the light is active, and the symbol disappears when the light is turned off.




At Eco mode, the light shall turn off automatically after 1 minute while the oven is operating.

Start Key:

This key is used for starting the cooking operation.

It is used for confirming the changed values.

When the oven is paused during operation, if any setting is done or not, the program is resumed by pressing the start key.

The symbols of the relevant buttons must lit when function selection is done with up/down () keys by pressing P key.




Any key other than the light key, pause key, on/off key, child lock, clock setting key will not be operated after the oven starts to operate.

Pause / Cancel:

Pressing this key for 1 second while the cooking program is active pauses the cooking program, and pressing for 3 seconds cancels the cooking program.

Cooking is paused when this button is pressed for 1 seconds, degree and pause symbols flash on the screen.

Function and temperature values are displayed first to allow changing of these values. Then, you may resume the program by pressing the play key (▶) if no change shall be made on the time setting.

If a change shall be made on the cooking time, press the timer key and enter the time specified with up/down () keys. Press the start key (▶) to save the set value. Then the program is resumed when the start key is pressed again, and AUTO symbol is displayed.



When you enter the cooking selection screen with the function selection key in the main menu, if no key is pressed for 30 seconds while the pause and degree symbols are flashing, the oven returns to the start screen where the time of the day is displayed.



It shall not return to the start key after 30 seconds of inactivity when the oven is paused while cooking.




Clock Setting Key (Timer Key):

Each time this button is pressed, cooking time, delayed cooking end time (if the cooking time is set) and the reminder alarm mode settings are displayed respectively.

Return key () shall be used for cancelling and exiting from the setting section.

When 1 minute is left to the activation of the alarm or to the end of the program, the digits of the remaining time (timer) flash.



Program Button:



Cooking setting menu is displayed when this button is pressed in start screen. The cooking program is selected with up and down keys. When the user interface is in stop mode (on the screen,  and degree symbols flash), pressing up () key once, and then down () key once will display the previous cooking function and default cooking temperature by flashing. Settings shall illuminated continuously when the cooking is confirmed for the oven. Cooking functions are as follows respectively.

Functions	Default Temperature (Degrees)	Max. Temperature (Degrees)
Top + Bottom	200°C	280°C
Top + Bottom + Turbo	175°C	280°C
3D	205°C	280°C
Ring + Turbo	180°C	280°C

Bottom + Turbo	210°C	280°C
Maxi Grill + Turbo	200°C	230°C
Maxi grill	230°C	230°C
Mini grill	230°C	230°C
ECO	180°C	230°C
Bottom	180°C	280°C
Keep Warm	60°C	60°C
Thawing	-	-
Steam Cleaning	70°C	70°C
Pizza	310°C	310°C

Degree Key:

After the selection of the cooking program, degree symbol is pressed to select the temperature value. When this key is pressed, set the cooking temperature value by pressing up () and down () keys.




When the user interface is in stop mode, you can increase the value by pressing up () key, and decrease by pressing down () key. Pause and degree symbols flash on the screen if the Timer or Settings keys are not pressed in the Stop mode. Temperature setting is used while the degree symbol is flashing on the screen, and the timer is used when the timer digits are flashing.


All functions shall be displayed at default temperature on the screen. Temperature must be increased with increments of 1 degree between 30 degrees and 70 degrees, and of 5 degrees between 70 degrees and the max. temperature value.

NOTICE!

Max. and Min. temperature values may differ according to the function.

Key Lock:

To activate the key lock function, press return key () and timer key () simultaneously for 3 seconds while no settings menu is active. The lock () symbol indicating that the key lock is activated shall be displayed on the upper right side of the screen.

While the key lock is active, only the on/off () key of the appliance is active and other keys and knobs are passive.

To deactivate the key lock, press the timer and return keys simultaneously for 3 seconds. Key lock symbol on the screen disappears. All functions are enabled.

While the key lock is active, the oven shall turn off when the user holds the on/off key (🔌) pressed for 3 seconds. Oven is turned on with the key lock active when it is turned on again.

Key lock function is not affected by the power fail. If power fail is experienced when the key lock is enabled, the key lock will be enabled when the power is restored.

Time of the Day Setting:

If no cooking program is active, you shall enter the clock setting mode when the Settings key is pressed for the first time. Day of the time symbol flashes in the clock setting mode. Time of the day is set with up/down keys. You may save the time of the day set by pressing the start key, and 12/24 hours display selection screen is displayed. Select a 12/24 hours display setting using the up/down keys, press the Start key and the setting shall be saved.

! NOTICE!

If any key other than the start key is pressed after setting the time of the day, you shall leave the screen without saving the time of the day set.

Moreover, it is also possible to change the 12/24 hours display by pressing the Clock Setting (Timer) key for 5 seconds.

Volume Level Setting:

You may turn off the sounds other than the alarms and audible warnings at the end of the cooking program on your appliance.



Press settings key (≡) 2 times to enter the volume level setting mode. The volume level symbol (🔊) starts to flash. Volume level may be set to one of the 3 levels with the up/down keys, confirm the selected level with the start key (▶) and ON/OFF symbol shall be displayed on the screen. Select either sound on or off mode and confirm the selection again.

When the sound off mode is selected, only the audible warnings at the end of the functions where audible warnings cannot be turned off are made.

And when the sound on mode is selected, all audible warnings shall be active.

Sound Tone Setting:



To change the sound tone of the appliance, press the settings key (≡) 3 times to enter the sound tone setting mode.


The sound tone setting symbol () starts to flash. You may set one of the 3 different sound tones with the up/down keys. The option preferred by the user may be confirmed with the start key ().



There are 3 sound tones in total. These are key tone, alarm tone and warning tone. Key tone and the alarm tone are the same sound tones, but with different frequency values.

Screen Brightness Setting:

To change the screen brightness of the appliance, press the settings key () 4 times to enter the screen brightness setting mode, and the screen brightness symbol () starts to flash.

Brightness of the screen is set with up/down keys. The brightness set shall be reflected on the screen. Confirm the option you have specified with the start key ().








If the changes that are made in the setting menu are not confirmed with the start key, they shall not be saved.

Reminder Alarm Setting:

You may use the alarm function on your appliance completely independent of the cooking functions. You may set the alarm to sound at the end of the time period set or at the time you have set.

Reminder Alarm Period Setting

1.  Press the clock setting (timer) key () to enter the reminder alarm period setting menu. The alarm symbol () flashes.
2.  You may set the desired alarm period in hours:minutes with up/down keys. To store the set period, press the start key.
3.  Alarm symbol and the digits of the time period flash on the screen when the set period is under 1 minute.

Reminder End Time Setting

1. ➤ Press the clock setting (timer) key (🕒) twice to enter the reminder alarm end time setting menu. The alarm symbol (🕒) flashes.
2. ➤ You may set the desired alarm period end time in hours:minutes with up/down keys. To store the set end time, press the Start key.

Canceling and Automatic Ending of the Alarm:

When the alarm period ends, the alarm symbol (🕒) flashes on the screen together with the audible warning. Pressing any key shall turn off the alarm sound (audible warning shall sound for 7 minutes if this does not happen).



To cancel an active reminder alarm without sounding, press the alarm key (🕒) for 3 seconds while in the reminder alarm setting menu. To save when the time is reset, press the start key.



When the alarm period ends, the alarm symbol (🕒) flashes on the screen together with the audible warning. Pressing any key shall turn off the alarm sound (audible warning shall sound for 7 minutes if this does not happen).

Cooking

Manual Cooking:

Main display shall always display the current time. Navigate to the function selection screen with the knob for switching between the menus. When the function is selected, the default temperature shall be displayed on the screen. You may select the function with the knob for switching between the menus on the left, and change the temperature setting with the switching knob on the right. If you want to resume without entering a time, you may operate the oven without time setting by pressing the Play key.

Semi-Automatic Cooking:

If you want to resume by entering a time, you shall enter the time by pressing the clock setting (timer) key. You may set the desired time with the switching knob. The time settings entered are confirmed when you press the start key.

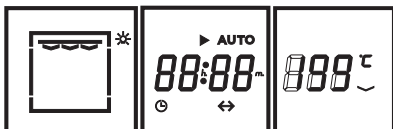


Fig. 17

The display (Fig. 17) shall be as follows when cooking time is entered. The program shall start when the play key is pressed again (Automatic Cooking).



Fig. 18

If you do not want to set a cooking time, press return key (↵) to return to the screen (Fig. 18). You may operate the oven by pressing the Play key (▶) (Manual Cooking).

Full Automatic (Delayed) Cooking:

If you want to set the cooking end time, enter the cooking time and save the entered time by pressing the play key. Then, if you press the clock setting (timer) key (⊖) 2 times, you may access the screen that you may set the cooking end time.

After entering the desired cooking time, if you press the start key 2 times, Full Automatic Cooking will begin.

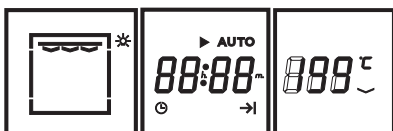


Fig. 19

After entering the desired cooking time, if you press the start key (▶) 2 times, the screen shall be as follows (Fig. 19) (Automatic Cooking).



It is not possible to set the cooking time while the meat probe is installed.





*Time passed while cooking shall be displayed as minutes:seconds up to 1 hour, and as hours:minutes after 1 hour **h**, and together with the **m**, symbols.*

Pausing, Editing and Ending of the Cooking:

When the pause key (■) is pressed for 1 second while manual cooking is resumed, the cooking is paused, start symbol (▶) disappears from the screen and the degree symbol flashes together with the || symbol on the screen. You can change the cooking function with up and down keys by pressing P key, and change the temperature with up and down keys by pressing C key and continue cooking by pressing start key (▶).

If you want to add a cooking time, press the clock setting (timer) key (⌚). Time symbols flash. User may be able to select the relevant operation interval whenever he/she presses the clock setting (timer) key. Time can be set with up and down keys. Press the start key to save the set value. Cooking program is continued by pressing Start key once again.



While the temperature is being increased during cooking, the  symbol flashes. The  symbol disappear from the screen when the set temperature is reached. The symbol does not flash when the program is paused.

When the pause key (■) is pressed for 1 second while automatic cooking is resumed, the cooking is paused, and the degree symbol flashes together with the || symbol on the screen. Like in the manual cooking, the cooking function and temperature may be changed with the relevant keys (P and C) and up-down keys, the cooking is continued by pressing the start key (▶) or by pressing the timer (⌚) key before, you can access the menus where you can change the settings for the previously determined cooking time and end time.




When you enter the cooking selection screen by pressing P key in the main menu, if no key is pressed for 30 seconds while the pause and degree symbols are flashing, the oven returns to the start screen where the time of the day is displayed.



It shall not return to the start key after 30 seconds of inactivity when the oven is paused while cooking.

Pressing the stop key (■) for 3 seconds shall cancel the cooking operation. Alarm sounds after 1 second, and cancels after 3 seconds. The (■) symbol illuminates on the screen during this period. You shall switch to the standby screen when the cooking is cancelled, and the (■) symbol flashes for 7 seconds and then disappears.

When the cooking is cancelled or program ends, the  symbol and the Hot message flash on the screen until the oven temperature drops below 60°C.

To change the default temperature of the cooking functions;

Select the function of which the default temperature shall be changed when no cooking is active. You access to the screen where you can change the temperature value by pressing C key. The new default temperature value is set with up/down keys. Press the settings key for 5 seconds.

New default temperature value for the function displayed shall be saved to the permanent memory which is not affected by the power failure. After that, the new value stored shall be displayed as the default cooking temperature when the relevant function is selected.

Safety;

If the cooking operation is not ended by you within the periods specified below, heaters shall be deactivated for safety reasons and the relevant error code shall be displayed on the screen.

Manual cooking times are as follows:

30-120°C	10 hours
121-200°C	6 hours
201-280°C	3 hours
>280°C	90 minutes



When the automatic cooking time is set, the maximum cooking time is 10 hours independent of the set temperature.

Cooking with Meat Probe (Cooking Thermometer):

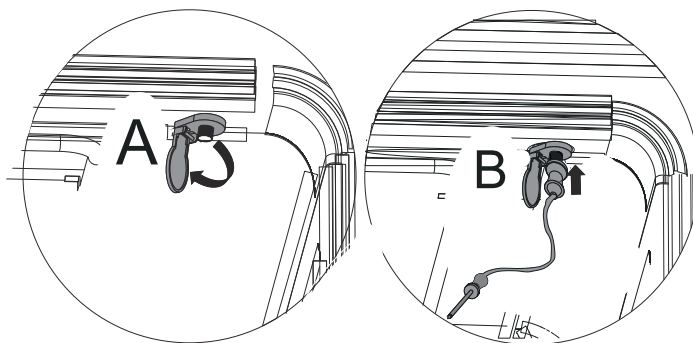





Fig. 20

To install the meat probe;

Open the cover of the meat probe (/A), then plug the meat probe (/ B).

Shows the internal temperature of the meat instantaneously on the screen. Thus, you may cook your meat at the desired temperature.

While you are in the cooking menu, the meat probe symbol is displayed when the meat probe is installed in the oven. In this case time-dependent programs such as cooking time and cooking end time are not allowed. Cooking shall be ended automatically when the meat stabbed with the meat probe reaches the desired temperature.

1.  Select the cooking function by applying the first 2 steps of manual cooking and perform the temperature setting.
2.  Press the clock setting (timer) key (🕒) to enter the meat probe temperature setting menu. Pause and degree symbols flash while you are in this menu. On the left side of the screen the instantaneous temperature value being measured by the meat probe, and on the right side of the screen, the temperature value that the cooking shall be ended as set in the factory (80°C) shall be displayed. Set the cooking end temperature value with up/down keys.
3.  You may store the cooking end temperature value set by pressing the start key. Press the start key again to start cooking with meat probe.



Minimum temperature value that may be set for the cooking end temperature is (minimum 20°C or) 2°C higher of the temperature value measured by the meat probe instantaneously.



Maximum allowed cooking end temperature value may be set as 99°C.



If you press the 🕒 key while the oven is operating, you may choose between the reminder alarm options.



If you press the start key without pressing the clock setting (timer) key (🕒), the meat probe shall be disregarded and manual cooking shall be started.

**CAUTION!**

The cooking area, accessories and the cooking thermometer heat excessively. Always remove the hot accessory and cooking thermometer from the cooking area with a kitchen glove.

Core temperatures of different food

Place the cooking thermometer inside the food to be cooked before placing your meal in the cooking area.

Do not use frozen food. Values specified in the table are average values. These values depend on the quality and specifications of the food.

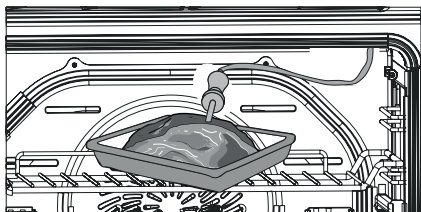
Meat:

Fig. 21

For thick slices, insert the cooking thermometer completely inside the meat from top to bottom as inclined.

For thin slices, insert it to the thickest point horizontally.

Poultry

Fig. 22

Insert the cooking thermometer completely inside the breast part of the poultry with thickest meat. Place the cooking thermometer horizontally or vertically as per the condition of the poultry meat. Then turn the poultry upside down and place it so that the breast part shall be on the bottom in the wire grill.



Do not remove the cooking thermometer if you want to turn the food upside down. Check if the cooking thermometer is at correct position after turning the food upside down.



If you remove the cooking thermometer during the process, all settings shall be reset and you shall perform the settings again.



CAUTION!

Pay attention to prevent jamming of the cord of the cooking thermometer. To prevent damage to the cooking thermometer due to high temperature, the distance of the cooking thermometer to the grill heaters and to the grill surface shall be at least a few centimeters. Meat may swell while being cooked.

Food	Core temperature is °C
Poultry	
Chicken	80 and 90
Chicken breast	74 and 79
Duck	79 and 84
Turkey	79 and 84

Goose	79 and 89
Beef	
Leg	85 and 90
Veal	
Roast beef, shoulder	74 and 79
Lamb	
Leg of lamb, rare	65 and 75
Leg of lamb, well-done	75 and 80
Fish	
Whole fish	64 and 69

Pausing, Editing and Ending of the Cooking with Meat Probe:

When the pause key (■) is pressed for 1 second while Meat Probe cooking is resumed, the cooking is paused, and the cooking function and its temperature flash together with the || symbol on the screen. If you want, you can change the cooking function and temperature with the relevant keys (P and C) and up-down keys, and continue cooking by pressing start key (▶).

When the cooking is paused by pressing the pause key (■) for a second or when the clock setting (timer) key (⌚) is pressed during the pause mode, the cooking end temperature setting screen shall start to flash. You may change the cooking end temperature with up/down keys, and store the temperature value you have set by pressing the Start key.

You may resume/continue cooking with the newly set values by pressing the start key for the 2nd time.



You may change the cooking end temperature with meat probe during the setting mode.

When the Automatic Cooking time has ended:

All cooking types other than the manual cooking are ended automatically when the programmed cooking time has expired (or when the meat has reached the set temperature in case of cooking with meat probe). Cooking complete warning ('End' message) is displayed on the screen, the **AUTO** symbol flashes and an audible warning is heard. You may press any key to end the warning and switch to the standby screen.

Booster (Quick Heating)

You may use the quick heating function to bring the oven temperature to the set temperature rapidly. Specified heaters and the turbo fan are activated temporarily and the oven is brought to the set temperature rapidly with the hot air circulation during quick heating.

You may activate the quick heating function by pressing the **»||«** key while cooking function is displayed on the screen (on the pause mode screen). The **»||«** symbol is displayed on the screen on section for indication of the cooking function. While the quick heating is active, it may be cancelled by pressing the **»||«** key again on the pause mode.

When the internal temperature of the oven has reached the set temperature, quick heating function is deactivated automatically, an audible warning is given and the **»||«** symbol disappears.

Keep Warm function can be enabled by pressing quick heating key for 3 seconds. Keep Warm function will be displayed when the key is pressed for 3 seconds. You may start the function by pressing the start key.



Quick heating is not allowed if the difference between the current temperature of the oven and the set value is less than 50 °C, if the set temperature is less than 100 °C or if cooking is performed at a grill function.



Quick heating is not allowed while cooking at ECO mode.

Tips for cooking at pizza stone

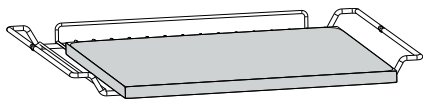


Fig. 23

- Before operating the oven, ensure that the raised part is at the back. Place the pizza stone on the 2nd rack of the wire grill.
- Select the Pizza function.
- Set the temperature to 310 °C. Start cooking operation with the start key.



Pre-heating shall be activated automatically in the pizza function. Pre-heating for approximately 30 minutes is recommended to ensure that the pizza stone reaches the specified temperature rapidly.

- When the pre-heating is completed, place the food to be cooked on the pizza stone (do not place frozen food). Cook for 5-7 minutes.
- When the cooking is complete, remove the food. Leave the pizza stone inside the oven until it is cooled.



For successive pizza cooking operations, we recommend you to wait for 2-5 minutes between each cooking operation.

Using Instructions for Pizza Stone

Discolouration or darkening may occur during use. This is not contamination. Do not attempt to clean.

Stone itself is pyrolytic.

Any residues on the stone may be removed by scraping with a spatula or or the tip of a knife.



It shall be cleaned by wiping with a humid cloth. Do not wash with water and detergent. Not suitable for washing with the dish washer. Washing with water may cause cracks on the stone while using it, and its porous structure retains the detergent.

In case of a power failure:

If the power fails during any cooking program, the program shall not be resumed when the power is restored. Program and temperature values set prior to the electric failure appear, pause and degree symbols flash. You may use the functions of the oven without making the clock setting.

In case of a power failure, the time settings available in the timed programs are not reset.

Current time is not reset in power failures. Current time shall be displayed on the clock display of the appliance when the power is restored.



CAUTION!

The appliance returns to factory settings in power failures over 4 hours. The stored cooking program, time settings and day of the time are reset. Only the default temperature that has been changed is not reset.

ERROR CODES

Error codes are displayed when a condition that prevents normal operation of the appliance occurs. Appliance switches to error mode, and any cooking operation present is cancelled. The error mode is continued to be displayed until return (↵) key is pressed, even the error of the appliance is removed.



CAUTION!

To obtain full performance from your oven and to avoid the following error codes, operate your oven in environments with a temperature above 0°C.

Error Code	Error Explanation
Error 1	Communication error between the display board and main board
Error 2	Temperature sensor open circuit error The connector of the temperature sensor may be removed.
Error 3	Temperature sensor short circuit error Temperature sensor may be faulty. Power module circuit (main board) may be faulty.
Error 4	Excessive heating error on front panel (display board)
Error 5	Excessive heating error on power module circuit (main board)
Error 6	Temperature error on the display board Ambient temperature is lower or higher than the operational temperature of the processor.
Error 7	Temperature error on the main board Ambient temperature is lower or higher than the operational temperature of the processor.

Error 8	Error indicating that there is no change (increase or decrease) on the central temperature of the oven for a long period The component control relays available on the oven control board are faulty. Oven does not heat or cool down.
Error 11	Maximum cooking error Maximum cooking time (10 hours) is exceeded.

9 HOW TO USE TELESCOPIC RAIL

Inserting Telescopic Rails

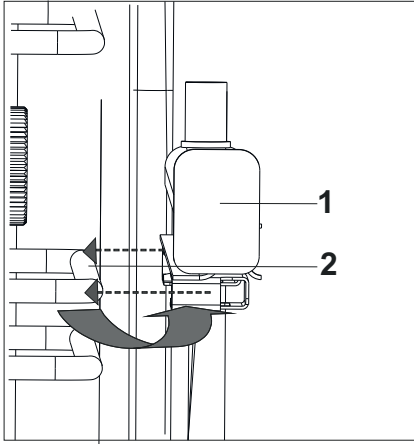


Fig. 24

Install the telescopic rail to the wire rack as shown in Fig. 24.

Removing Telescopic Rails

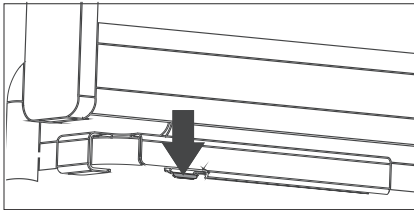


Fig. 25

To remove the telescopic rail from the wire rack, remove it by pressing on the tab specified with an arrow (Fig. 25) on the telescopic rail.



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



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



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

Using Telescopic Rail

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

If the ball bearing is stuck due to the harsh stains or overflowing food residues on the telescopic rail surfaces, soften the dirt on the telescopic rails with hot water and clean with a soft brush.

Harsh stains may cause discolourations or glistening of the material, but this does not affect the functional features adversely.



The special lubricant of the telescopic rails may be removed during the cleaning, and thus it may become harder to pull the rail.

Do not wash telescopic rails in the dishwasher.



Do not oil telescopic rails.



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

Using Cooker

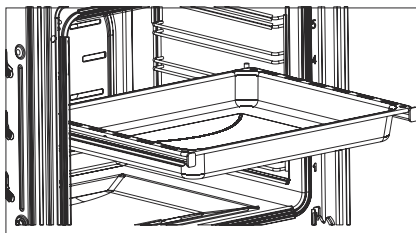


Fig. 27

Place the cooker on the telescopic rails (Fig. 27).



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

Using the Wire Grill

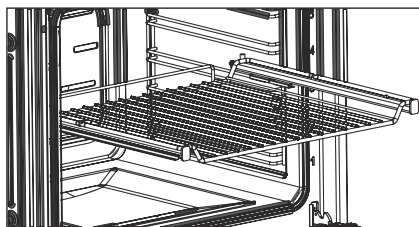


Fig. 26

Place the wire grill to the telescopic rails with their legs looking down (Fig. 26).

10 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

General Cleaning

- Always allow the appliance to cool after operating it. Ensure that no residues are left on the door at this time. The kitchen furniture around the appliance may be affected in the long term even if the door is left ajar.
- Failure to maintain the appliance regularly and to keep it clean may cause deterioration of the surface and reduce the service life of the appliance, and thus cause risks as a result of these.
- Unplug the appliance or switch off the power of the appliance by bringing the On/off button on the appliance to off position before any cleaning operation.
- Wait for the appliance to cool down before starting cleaning.
- Ensure that the cleaning agents you use when cleaning your product does not have particles that can scratch enamelled or painted surfaces.
- When cleaning the control panel and the knobs, avoid using liquid cleaners with abrasive particles and wire wool to prevent erasing of the symbols.
- Do not clean the oven with materials such as bleachers, nitric acid or hydrochloric acid.
- Do not clean your oven using steam cleaners.
- Do not try to remove the buttons from the control panel as these are not removable in some models.
- Overflowing liquor of the dishes may cause permanent discolouration or opaqueness on the enamelled surfaces. These spots do not affect the functional features adversely.
- Do not use cleaning agents that contain abrasives (wire wool, cleaning powder, oven sprays, abrasive hard sponges), acids (bleachers) or chlorine.
- To remove the waste grease residues splashed, dried in the oven and for perfect cleaning, you may procure and use the oven the cleaner recommend by Silverline from our authorized services. Spray the oven cleaning spray to the stained surface, close the door and wait 10 minutes.
- Do not leave abrasive and acidic stains (lemon juice, vinegar etc.) on enamelled, painted and stainless steel surfaces. Some dirt that are not cleaned for a long period of time may not be removed. Successive operation without cleaning may render the cleaning of the appliance more difficult.

Steam Cleaning

- Before using the steam cleaning function, remove all accessories from the oven;
- Put 100 ml of water to the base of your oven and another 400 ml of water inside the shallow tray placed on the 2nd level (we recommend you to use soft water) and close the door of the oven.

- Select to Steam Cleaning (☁) function with the knob for switching between the menus. Then start the program by pressing the start key.
 - Press the Pause key for 3 seconds to end the steam cleaning operation.
 - Clean the interior surface of the oven with a soft and damp cloth when the oven reaches a temperature that shall not burn your hands, i.e. before it is completely cooled down.
 - After cleaning, keep the door ajar at 15° to completely dry the enamel interiors.
- Clean the oven thoroughly using a proper oven cleaning agent in regular intervals.
 - You may use cleaning agents used for stainless steel or some vinegar in case of harsh stains.
 - The stains left by such fluids may harm the brightness of the oven, but does not affect its performance in any way.
 - Do not use the appliance for storage purposes by putting food such as bread, cakes, cookies, etc. inside the oven.
 - **Cleaning the side walls of the oven**

**DANGER!**

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

Risk of burns.

- **Cleaning of the Interior of the Oven**
- Be sure to clean your oven after each operation.
- The best time to clean the enamelled surface inside the oven is when the oven is warm.
- Remove the trays and the grill. Clean the interior by wiping with a cloth dampened with warm, soapy water. Then, wipe once more with a damp cloth and dry.
- Do not use abrasive materials such as sandpaper, steel wool or bleachers. Otherwise, the enamelled part of the oven may get damaged.

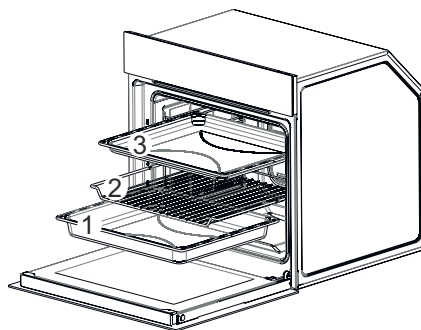


Fig. 28

- Remove the trays and the grill respectively (Fig. 28/ 1-2-3).



Remove the pizza stone first, if a pizza stone is present in your appliance.

Removing Telescopic Rails

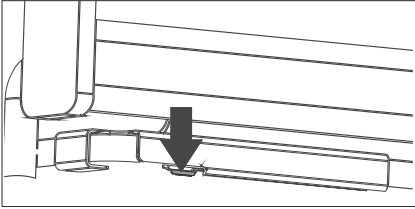


Fig. 29

To remove the telescopic rail from the grill rack, remove it by pressing on the tab specified with an arrow (Fig. 29) on the telescopic rail. .



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



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



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

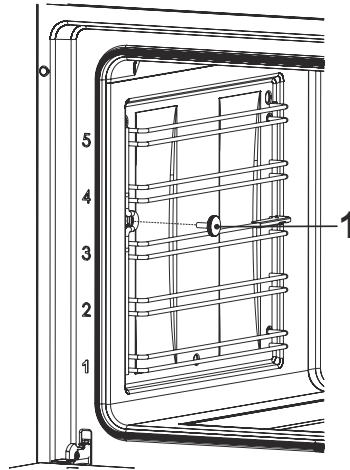


Fig. 30

Remove the serrated screw inside the oven by rotating it counter-clockwise to clean the wire rack inside the oven (Fig. 30).

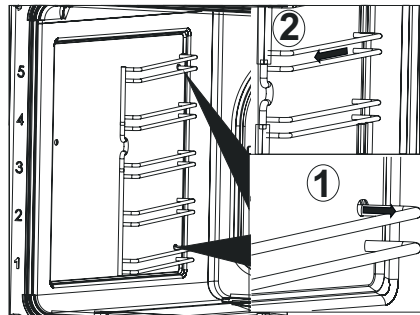


Fig. 31

Pull the wire rack to the inside of the oven (Fig. 31/1), then remove the wire rack by pulling it towards yourself (Fig. 31/2).

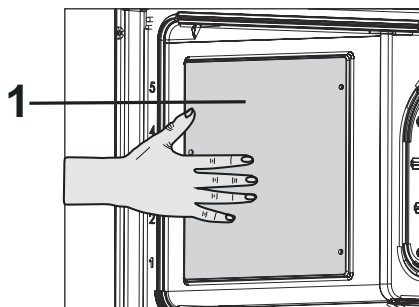


Fig. 32

1 - Catalytic Wall



Hold the catalytic panels with your hand to prevent falling of the catalytic panels on the side walls while removing the wire rack (Fig. 32).



Remove the catalytic walls before using the oven cleaner. Catalytic walls lose their self-cleaning properties due to the abrasive cleaning agents and hard brushes and sponges.

The catalytic wall have a light matte porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned. The porous surface of the catalytic wall is cleaned by itself by absorbing and transforming of the grease splashed (vapour and carbon dioxide).

Removal of the Oven Door

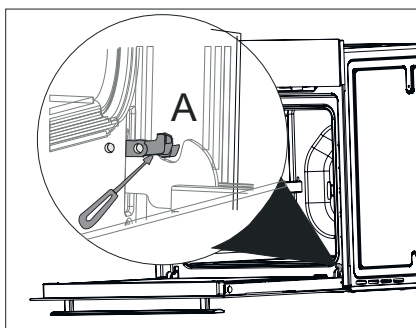


Fig. 33

Open the door completely by pulling the oven door toward you.

Then, bring the hinge lock to the widest angle as shown in (Fig. 33/A) with a screwdriver. Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

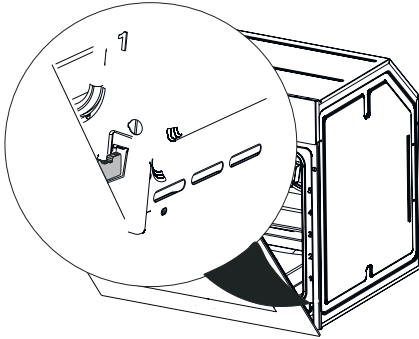


Fig. 34

Close the oven door so that it contacts the hinge lock as shown in (Fig. 34).

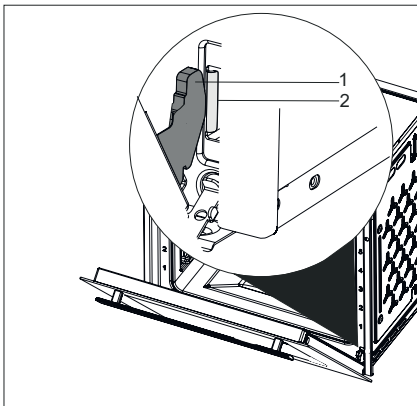


Fig. 35

- 1 Hinge
- 2 Hinge Housing

Remove the hinges from the hinge housing by holding the door with both hands to remove the oven door (Fig. 35).



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

Cleaning of the Oven Glass

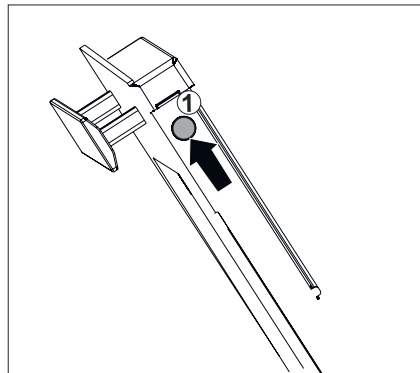


Fig. 36

Open the door of the appliance slightly.

Push on the left and right-hand sides of the door top plastic (Fig. 36).

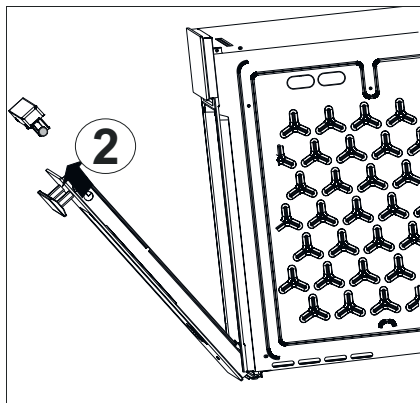


Fig. 37

Remove the door top plastic (Fig. 37).

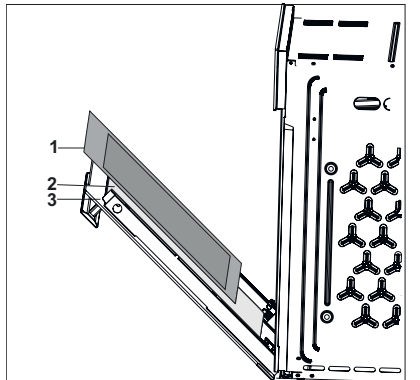


Fig. 38

- 1 - Internal Glass of the Oven
- 2 - Intermediate Glass of the Oven
- 3 - External Glass of the Oven

- Remove the internal and intermediate glass of the appliance to clean it (Fig. 38).
- Wipe the glass cover with soft sponges and clothes cleaning and drying.
- Do not use harsh abrasive cleaning agents and sharp metal scrapers to clean the oven glass. Cleaning in such a way may scratch the surface of the glass and may cause the glass to break.
- Do not lean over and apply weight on the oven door.



CAUTION!

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



Reverse the same procedure to install the oven glass.

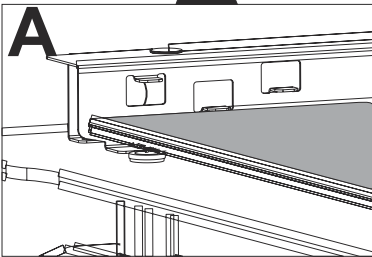
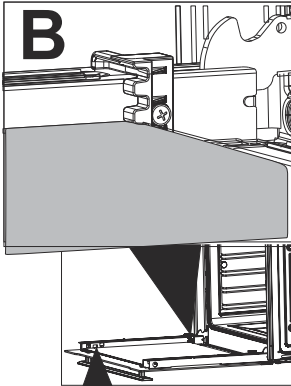


Fig. 39



The glass holder tab where the intermediate glass of the oven is installed shall be as shown in (Fig. 39).

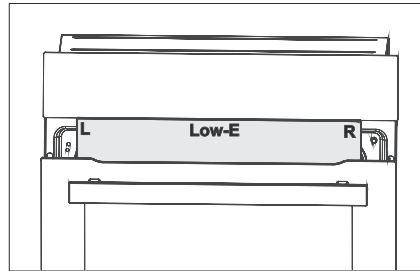


Fig. 40



Ensure that the L-R or Low-E inscriptions on the glass may be read straightly from the exterior of the oven while installing the intermediate glass of the oven (Fig. 40).

Oven Door Gasket

- Condensation may occur inside the front door and on the door gasket when the oven is operated for a long period. Remove the possible condensation using a dry cloth or sponge.
- Inspect the condition of this gasket in regular intervals. Clean without using abrasive cleaning agents when required.

- Door may not be closed properly when dirt is collected on the door gasket after some time.
- Please contact the nearest Authorized Service when the gasket gets damaged. Do not use the oven until it is repaired.

11 REPLACEMENT OF THE LAMP



Disconnect power supply and wait for the oven to cool down to eliminate the risk of electrocution before replacing the oven lamp.

Hot surfaces may cause burns.



Fig. 41

2A/250V AC

Screw size E14

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



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

The bulb used in this product is not suitable for illumination of households. The purpose of this lamp is to help the user to see the food.

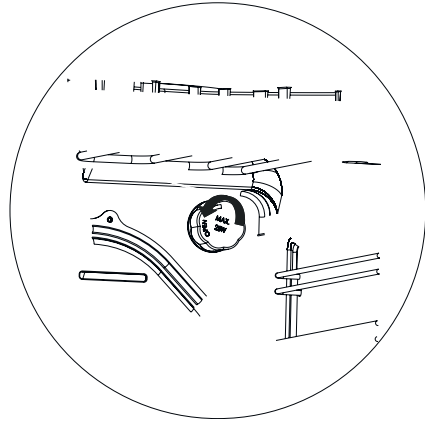


Fig. 42

Unplug the appliance.

Remove the lamp cover by rotating it counter-clockwise (Fig. 42).

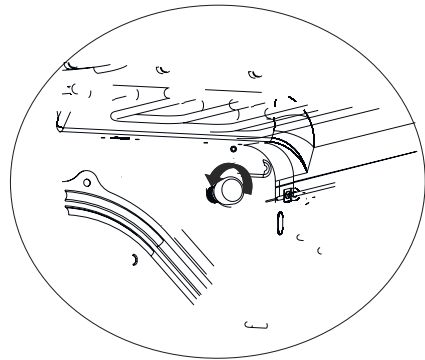




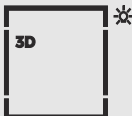


Fig. 43






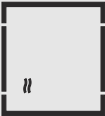
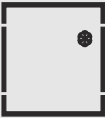
Remove and replace the oven lamp by rotating it counter-clockwise (Fig. 43).

Reverse the procedure provided in (Fig. 42) for the installation of the lamp cover.

12 MAIN FUNCTION DESCRIPTION

The main function descriptions are below.

Function	Function Definition
	<p>Upper and Lower Heating Elements</p> <p>Upper and lower heaters are on. The food is cooked simultaneously from top and bottom. It is applicable for instance for cooking cake, patty or cakes or stew in moulds or containers. Cook using a single tray.</p>
	<p>Upper - Lower and Turbo fan Elements</p> <p>Lower and upper heaters and the fan (on the rear wall) are on. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Use a single tray for cooking.</p>
	<p>3D Function</p> <p>Upper heating, lower heating and fan heating are open. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly.</p>
	<p>Ring Heater and Turbo fan Elements</p> <p>The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. This is suitable for cooking of your food at different rack levels and there is no need for pre-heating most of the time.</p>
	<p>Lower and Turbo Fan Elements</p> <p>Lower heater and the turbo fan on the rear wall operate simultaneously. Suitable for cooking pizza.</p>

	<p>Max. Grill and Turbo Elements</p> <p>Hot air heated with the bigger grill is distributed rapidly inside the oven thanks to the fan. This is suitable for grilling more meat.</p>
	<p>Max. Grill</p> <p>Inner and outer sections of the upper heater on the ceiling of the oven operate simultaneously. Suitable for grilling large and medium sized meat.</p>
	<p>Min. Grill</p> <p>Only the inner section of the upper heater on the ceiling of the oven operates. Suitable for grilling small and medium sized meat.</p>
	<p>Eco</p> <p>To save power, you may use this function instead of cooking with fan support for cooking operations between 160-220°C. However, the cooking time shall be a little longer.</p>
	<p>Lower heating</p> <p>Only the lower heater is on. This is applicable for instance to bake pizza or food that requires to be browned on the lower section.</p>
	<p>Keep Warm</p> <p>Used to keep the food at proper temperature for serving for a long period of time.</p>
	<p>Thawing</p> <p>The oven does not heat, only the fan works. Suitable for thawing granular frozen food slowly at room temperature and for cooling cooked food.</p>

**Steam Cleaning**

This allows cleaning of the dirt that is softened by the steam occurred inside the oven and the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

**Pizza**

Lower heating and fan heating are on. Suitable for cooking pizza.



Grill functions shall be used at max. 230°C.



At temperatures over 280°C, your oven operates for a maximum of 90 minutes.

13 COOKING CHART

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

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

Turning off the oven before the expected time

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

Cooking Times Chart



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



1st rack of the oven is the bottom rack.




























CAUTION!

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



Push the tray with the oven door when you place the tray to the oven. Do not bring the tray close to the fan, otherwise causes quick cooking.

Food	Operating Function	Number of Trays	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking time (min.) approx.
Cake in tray	 *	Single Tray	3	175	25...35
Cake in pan	 *	Single Tray	2	180	45...55
Cake in sheet	 *	Single Tray	3	175	25...30
Small cakes	 *	Single Tray	3	160	25...30
Fruit cake, from pastry dough, special	 *	Single Tray	2	180	45...60
Sponge cake	 *	Single Tray	3	200	5...10
Small cakes with syrup	 *	Single Tray	3	180	35...40
Cookie	 *	Single Tray	3	175	25...35
Pie	 *	Single Tray	3	200	30...40
Souffle, sweet	 *	Single Tray	2	190	45...60
Filo pastry	 *	Single Tray	3	190	40...50
Buns	 *	Single Tray	3	180	25...35

Leaven dough	 *	Single Tray	2	200	35...45
Sweet yeast bread	 *	Single Tray	2	180	25...30
Macaroni and cheese	 *	Single Tray	2	230	30...40
Lasagne	 *	Single Tray	2	200	30...40
Pizza	 *	Single Tray	2	220	15...20
Duck (2 kg)	 *	Single Tray	1	200	100...110
Goose (3 kg)	 *	Single Tray	2	180	120...150
Roast Beef (1.5 kg)	 *	Single Tray	2	170	100...120
Beef (full) / Roast	 *	Single Tray	3	25	100...120
Leg of lamb (stew)	 *	Single Tray	3	25	70...90
Deboned leg of lamb, medium (1.5 kg)	 *	Single Tray	2	190	55...80
Roasted chicken	 *	Single Tray	2	15	55...65
Turkey (5.5 kg)	 *	Single Tray	1	25	150...210

Fish		Single Tray	3	20	20...30
------	---	-------------	---	----	---------

Preheating your oven is absolutely recommended to ensure cooking with maximum performance and minimum energy consumption.



For cooking operations that require pre-heating, the pre-heating function is deactivated and the oven resumes to cook at the set function when the oven reaches the set temperature.



Pre-heat using boost mode for cooking pizza in tray.

Hints for cakes

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

Hints for pastry

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



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

Hints for vegetable dishes

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

13.1 Test Meals Cooking Chart





Eco Heating Types

Your food shall be cooked with fan support.

Your food shall be stewy and rarely grilled. You shall save power, too.

Remove the unused accessories from the cooking area.

Place your food without pre-heating and ensure that you have closed the door of the oven.

Food	Operating Function	Number of Trays	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking time (min.) approx.
Salty cookie		Single Tray	3	180	30...35
Meltaway cookies		Single Tray	3	180	25...30
Lamb shoulder		Single Tray	3	190	180...190
Buns		Single Tray	3	180	25...30

3D Heating Types

Cooks your food homogeneously, rapidly and up to 3 trays.



Pre-heating for 10 minutes before putting your food inside the oven shall improve your cooking quality.











For multi-tray cooking, the food placed on the oven at the same time shall not always be cooked at the same period. You may take your cooked food and resume cooking with the other tray.



You may change the directions of trays on multi-tray cooking.

You shall also consider that cooking quality shall be lower than cooking with a single tray in case of multi-tray cooking.

Food	Accessory	Operating Function	Number of Trays	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking time (min.) approx.
Buns	Shallow Tray + Deep Tray		2 Trays	4+2	180	35...40 minutes
Cookie	Shallow Tray + Deep Tray		2 Trays	4+2	175	30...35 minutes

Food	Accessory	Operating Function	Number of Trays	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking time (min.)ap prox.
Pie	Deep tray	 *	3 Trays	1 (telescopic rail between rack 1 and 2)	180	60
Buns	Shallow tray	 *	3 Trays	3	180	45
Brownie	Grill (in borate glass)	 *	3 Trays	4	180	35
Buns	Deep tray	 *	3 Trays	2	180	55
Cookie	Shallow tray	 *	3 Trays	3	180	50
Brownie	Grill (in borate glass)	 *	3 Trays	4	180	40


Pizza Heating Types



Pre-heating shall be activated automatically when you want to perform cooking with the pizza function. Preheating for approximately 30 minutes to heat the stone is required for cooking with pizza stone.

Food	Accessory	Operating Function	Number of Trays	Rack Position	Temperature (°C)	Cooking time (min.) approx.
Pizza	Pizza stone	 *	Single Tray	2	310	5...6 minutes
Pitta	Pizza stone	 *	Single Tray	2	310	7...10 minutes
Minced meat pizza	Pizza stone	 *	Single Tray	2	310	3...5

Pizza in tray

Pizza	Shallow tray	 *	Single Tray	2	220	20...23
-------	--------------	---	-------------	---	-----	---------



Cooking times may differ as per the thickness of the dough.



For successive pizza cooking operations, we recommend you to wait for 2-5 minutes between each cooking operation.

Pizza Recipe**MATERIALS****For the dough:**

- 500 g of flour
- 300 g of lukewarm water (drinking water)
- 4 table spoon of olive oil
- 1 pack instant yeast
- 1 dessert spoon of salt
- 1 table spoons sugar

For the sauce;

- 6 tomatoes
- 2 table spoon of tomato paste
- 4 table spoons of olive oil
- 2 teaspoon of salt
- 1 dessert spoon of thyme
- 1 dessert spoon of basil

For the top;

- 400 g of grated mozzarella
- 400 g of sausage
- 400 g of bologna sausage
- 100 g of sliced olives
- 100 g of frozen corn

Preparation;

- Mix water, olive oil, yeast and powdered sugar in a bowl.
- Add flour in a separate bowl and open up at the center.
- Pour the prepared liquid mixture into the center of the flour and knead for 10 minutes.
- Add salt and continue to knead for 3-4 minutes.
- Put the dough you have prepared in a bowl and cover it with a stretch wrap.
- Let it rise for 1 hour at room temperature.
- Divide the fermented dough into 3 or 4 equal parts and roll each.
- Sprinkle flour into a large bowl and put the rolled dough in it and let it rest for 30 minutes by covering it with a damp cloth.
- Grate the tomatoes and mix all the ingredients for the sauce in a bowl.
- Cut the sausage and bologna required for the top as desired.
- Roll out the dough with the help of a rolling pin.
- Spread the tomato sauce on the dough you opened and add the topping material prepared as desired.

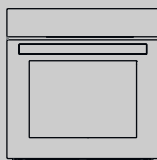
Cook your food on the pizza stone on the second shelf of your oven when the pre-heating operation is completed.

Serve hot.



The recipe is for 3-4 people.

MANUAL DO UTILIZADOR DO FORNO
PT



SILVERLINE

MODELOS
OVE-65 IB

1, pt_PT

Índice

1	INTRODUÇÃO	4
2	INFORMAÇÃO IMPORTANTE RELATIVAMENTE À SEGURANÇA	5
3	ESPECIFICAÇÕES DO FORNO	10
4	INSTALAÇÃO DO APARELHO	13
5	LIGAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO	18
	5.1 Eficiência energética do forno.....	22
6	APRESENTAÇÃO DO APARELHO	23
	6.1 Acessórios do forno.....	23
7	ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	26
8	ESPECIFICAÇÕES E FUNCIONAMENTO DO APARELHO	27
	8.1 Especificações do forno.....	27
9	COMO USAR A CALHA TELESCÓPICA	50
10	LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO APARELHO	52
11	SUBSTITUIR A LÂMPADA	60
12	DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO PRINCIPAL	62
13	TABELA DE CULINÁRIA	66
	13.1 Teste da tabela de cozedura de refeições	70

1 INTRODUÇÃO

CARO CLIENTE

Obrigado por comprar o nosso produto.

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

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

2 INFORMAÇÃO IMPORTANTE RELATIVAMENTE À SEGURANÇA

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

**CUIDADO!**

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

As crianças não devem brincar com o aparelho.

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

**CUIDADO!**

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

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

ADVERTÊNCIAS ANTES E DURANTE A INSTALAÇÃO

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

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

ADVERTÊNCIAS SOBRE O FUNCIONAMENTO

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

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

**CUIDADO!**

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

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

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

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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

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

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

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

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

Embalagem

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




Eliminar os aparelhos usados

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

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

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

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

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

3 ESPECIFICAÇÕES DO FORNO

Estes aparelhos são destinados a operar com uma tensão de alimentação de fase única de 220-240V a 50-60Hz.

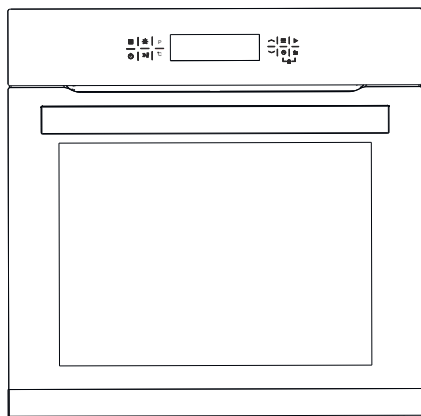


Fig. 1

	OVE-65 IB
Função	14
Lâmpada do forno	15 W
Dimensões do produto (Largura)	595 mm
Dimensões do produto (Profundidade)	547 mm
Dimensões do produto (Altura)	595 mm
Dimensões do compartimento de instalação do produto (Largura)	560 mm
Dimensões do compartimento de instalação do produto (Profundidade)	550 mm
Dimensões do compartimento de instalação do produto (Altura)	600 mm
Capacidade	72 lt
Tensão	220-240 V
Potência máxima	2750 W

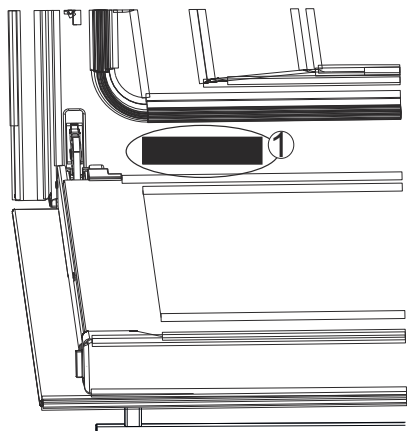


Fig. 2

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

4 INSTALAÇÃO DO APARELHO

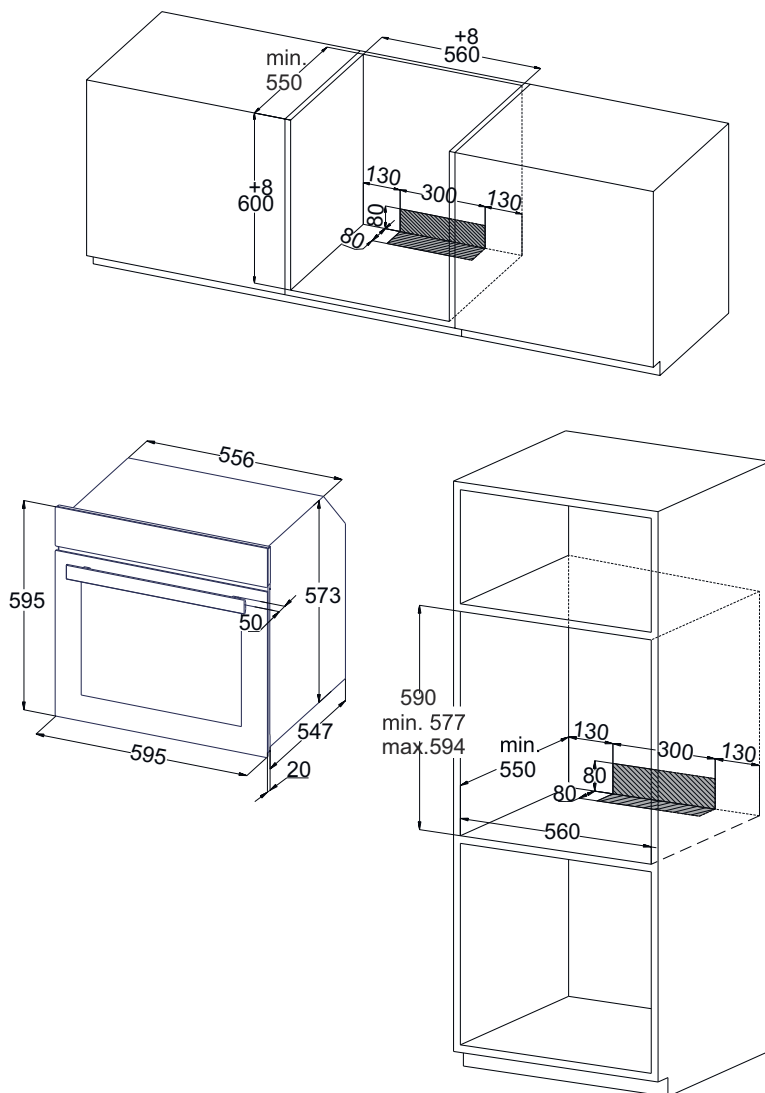


Fig. 3

Instalação de canto

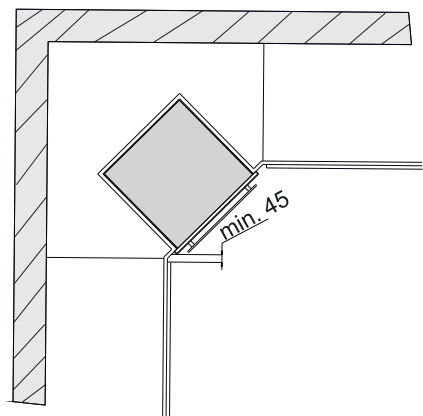


Fig. 4

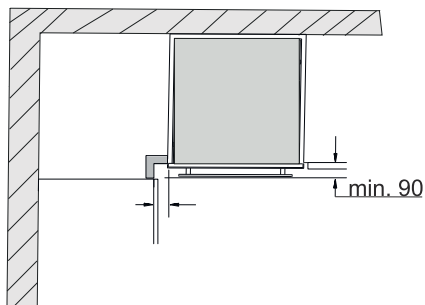


Fig. 5



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



As informações dimensionais fornecidas nos desenhos são fornecidas em mm.

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

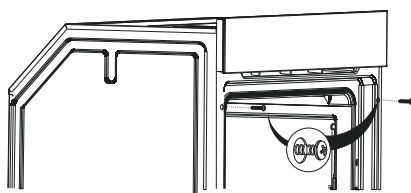


Fig. 6

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Usar luvas de proteção para evitar lesões.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

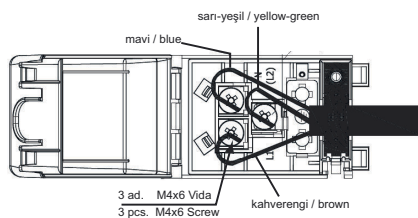
Para que o seu forno fique pronto para funcionar, o local onde vai ser colocado deve ter a instalação elétrica. Seguidamente, chamar o serviço autorizado.

5 LIGAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO

- O aparelho deve ser ligado à instalação elétrica principal de acordo com as normas e legislação atuais e somente por um serviço autorizado.
- Assegurar que a alimentação recebida da alimentação elétrica está de acordo com a alimentação especificada na placa de identificação colocada na parte frontal inferior do aparelho.
- Se o valor da corrente do disjuntor na sua casa for inferior a 16A, é necessário a instalação de um disjuntor de 16A por um electricista qualificado.
- O aparelho deve ter sempre ligação à terra. Pedir a um electricista autorizado o equipamento de ligação à terra.
- O cabo de alimentação do seu forno está equipado com uma ficha de terra. Esta ficha tem de ser usada com uma linha com ligação à terra.
- Colocar o aparelho de modo que a tomada ou o disjuntor de pólo duplo usado para ligação da alimentação possa estar facilmente acessível.
- Não colocar o cabo de alimentação em contacto com as superfícies quentes e não comprimir o mesmo contra a tampa do produto.
- A temperatura do cabo de alimentação não deve atingir uma temperatura que seja mais 50° C acima da temperatura ambiente.
- Deve contactar o Serviço Autorizado mais próximo quando o cabo de alimentação ficar danificado. Solicitar ao serviço autorizado a substituição do cabo por outro novo com as mesmas dimensões e com o isolamento em plástico e que possa suportar a corrente elétrica exigida pelo aparelho.
- Se o aparelho for ligado diretamente à eletricidade, deve ser instalado entre o aparelho e a alimentação elétrica um disjuntor de dois polos adequado para suportar a carga pretendida conforme a legislação em vigor e com uma distância de 3 mm entre os pontos de contacto. O fio terra não deve ser cortado pelo disjuntor de dois polos.
- Não recomendamos a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas ou cabos de extensão. É absolutamente exigido, pode usar adaptadores ou cabos de extensão cumprindo com a legislação de segurança aplicável. No entanto, nunca deve exceder a capacidade máxima de corrente e a alimentação máxima especificada para o adaptador.
- Testar os elementos de aquecimento durante 3 minutos quando a ligação estiver concluída.



A segurança elétrica do aparelho está garantida somente quando o mesmo for corretamente ligado a uma fonte adequada com a ligação à terra correta de acordo com as normas aplicáveis. A nossa empresa não pode ser responsabilizada por danos que possam ocorrer em pessoas, em animais ou objetos devido a ligação incorrecta à terra.



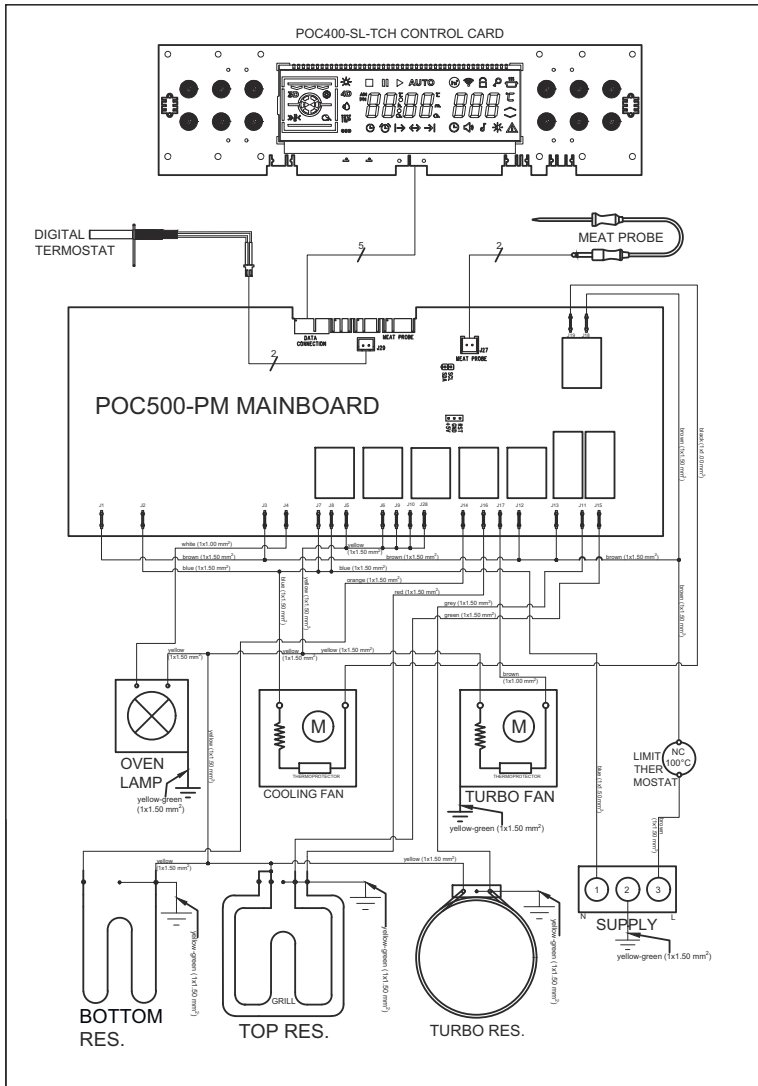
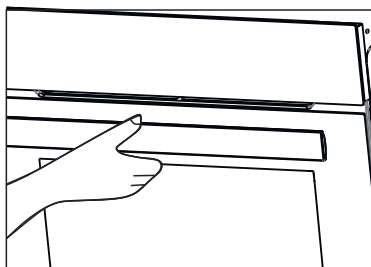


Fig. 7

AÇÕES A FAZER PARA O PRIMEIRO FUNCIONAMENTO DO APARELHO

- Definir o botão de função na posição do grelhador inferior ou superior (ou posição 3D, se aplicável).
- Definir o nível máximo da temperatura.
- Operar com o forno nestas condições e vazio durante 30 minutos.
- Abrir as janelas para ventilar o espaço.
- Neste momento, pode ocorrer uma única vez fumo provocado pelos materiais de isolamento e pelos elementos de aquecimento. Neste caso, aguardar até que o cheiro e o fumo desapareçam antes de colocar alimentos dentro do forno.
- Limpar o interior do forno usando um pano macio ligeiramente humedecido com água com detergente.

*Fig. 8*

Segurar sempre na pega no centro da mesma para abrir a porta do forno.

**CUIDADO!**

Lavar os componentes como o tabuleiro ou o grelhador com soluções de limpeza alcalinas (não abrasivas) antes de operar com o forno pela primeira vez.

5.1 Eficiência energética do forno

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

6 APRESENTAÇÃO DO APARELHO

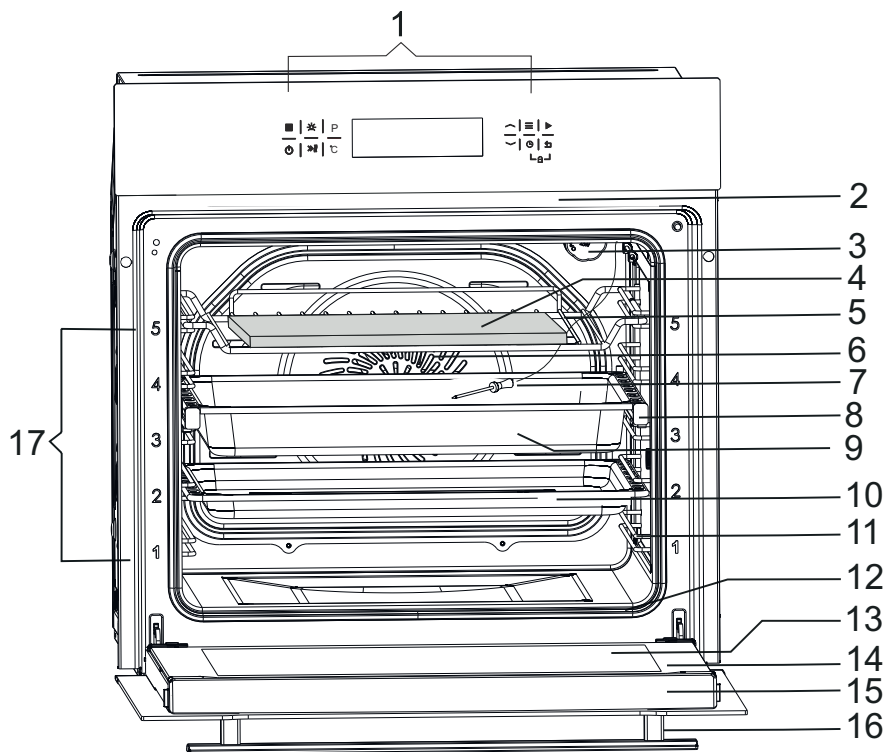


Fig. 9

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1 - Indicador tátil | 9 - Tabuleiro fundo |
| 2 - Resistência superior | 10 - Tabuleiro raso |
| 3 - Lâmpada | 11 - Grelha de arame |
| 4 - Pedra para pizza | 12 - Resistência inferior (oculta) |
| 5 - Grelhador do forno | 13 - Vidro interior |
| 6 - Ventilador | 14 - Porta do forno |
| 7 - Sonda para carne (colocada na parte superior do interior do forno) | 15 - Plástico superior da porta |
| 8 - Guia telescópica | 16 - Pega do forno |
| | 17 - Nível da prateleira |

6.1 Acessórios do forno

Limpar os acessórios do forno antes do primeiro funcionamento. Depois de limpar e lavar com uma esponja, deve secar os mesmos.

Remover quaisquer acessórios que não necessite do compartimento de cozedura.

Grelhador do forno

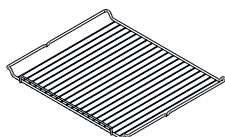


Fig. 10

Prato, para formas de bolo e ramekins para fritar, fritar pedaços e alimentos congelados.

As prateleiras horizontais mantêm-se na posição horizontal mesmo quando são puxadas para fora do forno graças à estrutura especial das mesmas. Existe um risco de o prato deslizar e de entornar os alimentos.

Tabuleiro raso

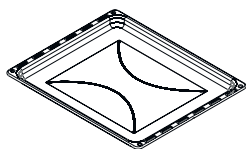


Fig. 11

Para bolos e biscoitos feitos em tabuleiro.

Não usar o tabuleiro raso para cozinhar porque isso irá provocar cheiro e os óleos podem salpicar para fora do tabuleiro e sujar o forno.

Tabuleiro fundo

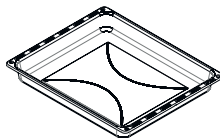


Fig. 12

Recipiente universal para bolos, bolos moles, alimentos congelados e pratos de carne com grandes pedaços de carne.

Pode ser usado como prato de recolha da gordura quando estiver a grelhar diretamente na grelha de arame de aço.

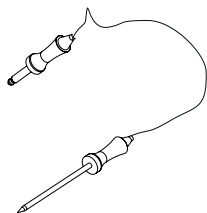
Guia telescópica



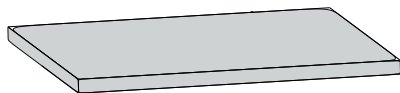
Fig. 13

Graças às prateleiras telescópicas, os tabuleiros ou grelha de arame de aço podem ser facilmente inseridos e removidos.

Enquanto estiver a usar os tabuleiros e as grelhas de arame de aço, deve prestar atenção que o lado traseiro da prateleira telescópica contacte os rebordos da grelha e do tabuleiro.

Sonda de carne (Termómetro de cozedura)*Fig. 14*

Mostra instantaneamente no ecrã a temperatura no interior da carne. Portanto, pode cozinhar a sua carne na temperatura desejada.

Pedra para pizza*Fig. 15*

Usada para cozinhar pastelaria que é geralmente usada em forno de pedra como pizza, pitta, pão, pizza de carne picada.

7 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

Limpeza do compartimento de cozedura e dos acessórios

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

Limpeza do compartimento de cozedura

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

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

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

Limpeza dos acessórios

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

8 ESPECIFICAÇÕES E FUNCIONAMENTO DO APARELHO

8.1 Especificações do forno

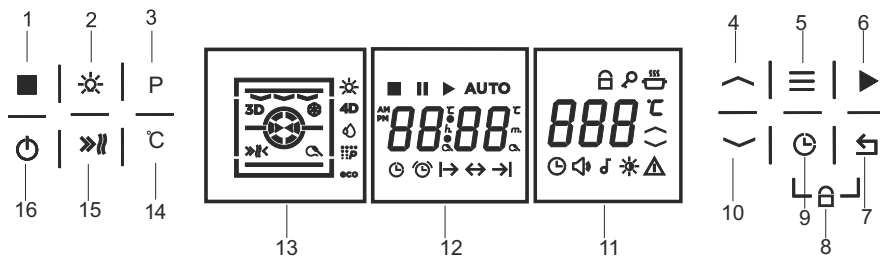


Fig. 16

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1 - Botão de paragem | 10 - Tecla para baixo/menos |
| 2 - Tecla da luz | 11 - Secção dos símbolos da temperatura |
| 3 - Botão de seleção de função | 12 - Tempo /Secção da sonda da carne |
| 4 - Tecla para cima/mais | 13 - Símbolos da função |
| 5 - Tecla de definições | 14 - Teclas dos graus |
| 6 - Tecla de início | 15 - Tecla de intensificação |
| 7 - Tecla voltar | 16 - Botão Ligar / Desligar |
| 8 - Símbolo de bloqueio de teclas | |
| 9 - Tecla de definição do relógio | |

🔔: Símbolo de alarme

▶: Símbolo do início de cozedura

↔: Símbolo do tempo de cozedura

→|: Símbolo de tempo de fim de cozedura

🔒: Símbolo de bloqueio de teclas

🔊: Símbolo de definição do nível do volume

🎵: Símbolo de definição do tom do som

🍖: Símbolo de sonda da carne

☀: Símbolo do brilho do ecrã

⚠: Símbolo de advertência

🕒: Hora do dia

Ligar/Desligar

O ecrã fica vazio e preto quando o seu aparelho é desligado. O seu aparelho deve ligar-se quando premir a tecla ligar/desligar (⏻) durante cerca de 3 segundos para operar o seu aparelho. O visor ilumina-se e muda para ecrã em espera.

Deve premir e manter premida a tecla ligar/desligar (⏻) durante 3 segundos para desligar o seu aparelho. O forno deve emitir um aviso sonoro durante 1 segundo a deve ser desligado após 3 segundos.



O seu aparelho deve desligar-se se deixar de premir a tecla ligar/desligar antes de 3 segundos.

Se houver um programa em execução enquanto o seu aparelho se está a desligar, o símbolo da função em execução ficar a piscar no ecrã, o símbolo de advertência fica a piscar e é ouvido um aviso sonoro.



CUIDADO!

Se o forno for desligado premindo a tecla ligar/desligar enquanto estiver um programa em execução, o forno é ligado com o ecrã do menu principal e não há necessidade de definir o relógio quando o forno for ligado novamente.



Quando o aparelho é ligado pela primeira vez, a informação da hora atual deve ser inserida para operar as funções do forno. Pode não ser possível usar as funções do forno sem inserir a informação da hora atual.

Definir a hora do dia (quando o aparelho é ligado pela primeira vez).

Os dígitos do tempo/hora irão piscar quando ligar o seu aparelho pela primeira vez. Enquanto estiverem a piscar, pode definir o tempo com as teclas para cima/para baixo (↕). Seguidamente, quando premir a tecla ligar/desligar uma vez, os dígitos do minuto começam a piscar. Enquanto estão a piscar, podem definir o minuto.

A secção de definição deve alternar entre as horas e os minutos cada vez que premir a tecla ligar/desligar. Premir a tecla ligar/desligar demoradamente para memorizar a hora do dia que definiu e/ou para começar a usar o forno.




Agora, a hora do dia está definida e pode começar a usar o forno.

Tecla voltar:

Usar esta tecla para sair da secção das definições sem confirmação. Além disso, enquanto estiver dentro do menu, todas as teclas estão bloqueadas quando é realizada uma definição de parâmetro. Isto pode ser usado para desativar o estado de bloqueio.

Tecla de definições:

Se não estiver em execução um programa de cozedura, pode alternar entre os sub-menus (definição da hora do dia, volume, tipo de som, etc.) premindo o botão das definições.

As teclas para cima/para baixo () são usadas para saltar entre menus.. A tecla iniciar () é usada para confirmar o valor seleccionado e a tecla voltar () é usada para sair do menu de definições.


Se esta tecla for premida enquanto não a função de cozedura não estiver a funcionar, o dia da hora é exibido no ecrã.



Se não for premido qualquer botão durante 5 segundos, o visor deve voltar ao menu principal sem salvar o valor seleccionado.

Tecla de intensificação:

Esta tecla liga ou desliga o modo de intensificação.

O modo de intensificação será ativado quando premir a tecla de intensificação depois de premir a tecla pausa () durante 1 segundo para parar o forno enquanto este estiver a funcionar. Da mesma forma, quando a intensificação está ativa e o seu forno estiver em funcionamento, o modo de intensificação estará ativo quando o processo de cozedura for parado premindo a tecla parar durante 1 segundo e depois premir a tecla de intensificação.

Assim, se mantiver a tecla de intensificação premida durante 3 segundos, a função manter quente deve ser exibida diretamente no ecrã. Pode iniciar a função premindo a tecla iniciar.

Especificações do forno

Tecla da luz:

Esta tecla é usada para ligar ou desligar a luz interior do forno.

A luz acende-se quando premir a tecla da luz sem ativar qualquer programa. Deve apagar-se após 30 segundos se não for premida qualquer tecla.

A luz deve acender-se automaticamente em todos os programas ou quanto entrar no menu da cozedura. Pode apagar a luz premindo a tecla da luz enquanto o forno estiver em funcionamento. A luz deve estar acesa até ao fim do programa desde que não seja premida a tecla da luz. Deve apagar-se automaticamente após 30 segundos quando o programa termina.

O símbolo é exibido EM todas as funções em que a luz está ativa e o símbolo desaparece quando a luz é desligada.





No modo Eco, a luz deve apagar-se automaticamente após 1 minuto enquanto o forno estiver em funcionamento.

Tecla de início:

Esta tecla é usada para iniciar a operação da cozedura.

É usada para confirmar os valores alterados.

Quando o forno for pausado durante a operação, se for feita ou não alguma definição, o programa é retomado premindo a tecla iniciar.

Os símbolos dos botões correspondentes devem acender quando a seleção da função é feita com as tecla para cima/para baixo ( / ) premindo a tecla P.



Qual outra tecla além da tecla da luz, a tecla pausa, tecla ligar/desligar, bloqueio de crianças, tecla de definição do relógio não serão ativadas após o forno ter começado a funcionar.

Pausa/Cancelar:

Ao premir esta tecla durante 1 segundo enquanto o programa de cozedura estiver ativo pausa o programa de cozedura e ao premir durante 3 segundos cancela o programa de cozedura.

A cozedura é pausada quando este botão for premido durante 1 segundo, os símbolos do grau e da pausa ficam intermitentes no ecrã.

Os valores da função e da temperatura são exibidos primeiro para permitir alterar estes valores. Seguidamente, pode retomar o programa premindo a tecla reproduzir (▶) se não for feita nenhuma alteração na definição do tempo.

Se for feita uma alteração no tempo de cozedura, premir a tecla temporizador e inserir o tempo especificado com as teclas para cima/para baixo (▲/▼). Premir a tecla iniciar (▶) para guardar o valor definido. Depois o programa é retomado quando a tecla iniciar é premida de novo e o símbolo AUTO é exibido.



Ao entrar no ecrã de seleção de cozedura com a tecla de seleção de funções do menu principal, se não for premida nenhuma tecla durante 30 segundos enquanto os símbolos de pausa e graus estão a piscar, o forno regressa ao ecrã inicial onde é exibida a hora do dia.



O forno não volta à tecla iniciar após 30 segundos de inatividade quando o for pausado durante a cozedura.

Tecla de definição do relógio (Tecla do temporizador):



Cada vez que este botão é premido, o tempo de cozedura, o tempo final diferido de cozedura (se o tempo de cozedura estiver definido) e as configurações do modo de alarme de lembrete são exibidos, respetivamente.

A tecla voltar (↶) deve ser usada para cancelar e sair da secção de configuração.

Quando faltar 1 minuto para o acionamento do alarme ou para o final do programa, os dígitos do tempo restante (temporizador) piscam.



Especificações do forno



Botão Programa

O menu de definição da cozedura é exibido quando este botão é premido no ecrã inicial. O programa da cozedura é selecionado com as teclas para cima e para baixo. Quando o interface do utilizador está no modo de parar (no ecrã **||** e os símbolos dos graus piscam), premir a tecla para cima () uma vez e depois para baixo () uma vez, irá exibir a função anterior de cozedura e a temperatura padrão de cozedura estão a piscar. As definições ficarão iluminadas continuamente quando a cozedura for confirmada para o forno. As funções de cozedura são respetivamente as seguintes.

Funções	Temperatura predefinida (Graus)	Temperatura Máx. (Graus)
Topo + Base	200°C	280°C
Topo + Base + Turbo	175°C	280°C
3D	205°C	280°C
Aro + Turbo	180°C	280°C
Base + Turbo	210°C	280°C
Maxi Grill + Turbo	200°C	230°C
Maxi grill	230°C	230°C
Mini grill	230°C	230°C
ECO	180°C	230°C
Base	180°C	280°C
Manter quente	60°C	60°C
Descongelar	-	-
Limpeza a vapor	70°C	70°C
Piza	310°C	310°C

Tecla dos graus:

Depois da seleção do programa de cozedura, o símbolo dos graus é premido para selecionar o valor da temperatura. Quando esta tecla é premida, definir o valor da temperatura premindo as teclas para cima () e para baixo ().




Quando o interface do utilizador está no modo para, pode aumentar o valor premindo a tecla para cima () e diminuir o mesmo premindo a tecla para baixo (). Os símbolos de pausa e dos graus piscam no ecrã se as teclas do Temporizador ou das Definições não forem premidas no modo Parar. A definição da temperatura é usada enquanto o símbolo dos graus estiver a piscar no ecrã, e o temporizador é usado quando os dígitos do mesmo estão a piscar.


Todas as funções devem ser exibidas na temperatura padrão no ecrã. A temperatura deve ser aumentada com incrementos de 1 grau entre 30 graus e 70 graus, e de 5 graus entre 70 graus e o valor máximo da temperatura.

AVISO!


Os valores mínimo e máximo da temperatura podem diferir conforme a função.

Bloqueio de tecla:

Para ativar a função de bloqueio de tecla, premir a tecla voltar () e a tecla do temporizador () simultaneamente durante 3 segundos enquanto nenhum menu de definições estiver ativo. O símbolo do bloqueio () está a indicar que o bloqueio da tecla está ativado e deve ser exibido no lado superior direito do ecrã.

Enquanto o bloqueio da tecla estiver ativo, apenas a a tecla ligar/desligar () do aparelho está ativa e as outras teclas e botões estão inativos.

Para desativar o bloqueio das teclas, premir as teclas do temporizador e voltar simultaneamente durante 3 segundos. O símbolo do bloqueio de tecla no ecrã desaparece. Todas as funções estão ativadas.

Enquanto o bloqueio da tecla estiver ativo, o forno deve desligar-se quando o utilizador manter premida a tecla ligar/desligar () durante 3 segundos. O forno é ligado com o bloqueio da tecla ativo quando for ligado novamente.

A função do bloqueio da tecla não é afetada por interrupção de alimentação. Se existir uma interrupção de alimentação quando o bloqueio da tecla estiver ativado, o bloqueio da tecla será ativado quando a alimentação for retomada.

Definição da hora do dia:

Se não estiver ativo qualquer programa de cozedura, deve entrar no modo de definição do relógio quando a tecla Definições for premida pela primeira vez. O símbolo do dia da hora pisca no modo de definição do relógio. A hora do dia é definida com as teclas para cima/para baixo. Pode guardar a hora do dia definida premindo a tecla iniciar e o ecrã de seleção de exibição de 12/24 horas é exibido. Selecionar uma definição de exibição de 12/24 horas usando as teclas para cima/para baixo, premir a tecla Iniciar e a definição será guardada.




! AVISO!

Se qualquer tecla diferente da tecla de início for pressionada após definir a hora do dia, deverá sair do ecrã sem guardar a hora do dia definida.

Além disso, também é possível alterar a exibição de 12/24 horas pressionando a tecla Definição do Relógio (Temporizador) durante 5 segundos.

Definição do nível do volume:


Pode desligar os diferentes sons dos alarmes e avisos sonoros no final do programa de cozedura no seu aparelho.



Premir a tecla definições () 2 vezes para inserir o modo de definição do nível do volume. O símbolo do nível de volume () começa a piscar. O nível de volume pode ser definido para um dos 3 níveis com as teclas para cima/para baixo, confirmar o nível selecionado com a tecla de início () e o símbolo LIGAR/DESLIGAR será exibido no ecrã. Selecionar o modo de som ligado ou desligado e confirmar a seleção novamente.

Quando o modo de desligamento do som é selecionado, apenas são emitidos os avisos sonoros no final das funções onde os mesmos não podem ser desligados.

Quando o modo de desligamento do som é selecionado, apenas os avisos sonoros no final das funções onde os avisos sonoros não podem ser desligados são feitos.

Definição do tom do som:



Para alterar o tom do som do aparelho, premir a tecla de configurações () 3 vezes para entrar no modo de configuração de tom de som.


O símbolo de definição do tom do som () começa a piscar. Pode definir um dos 3 tons de som diferentes com as teclas para cima/para baixo. A opção preferida pelo utilizador pode ser confirmada com a tecla de início ()



Existem 3 tons de som no total. Estes são o tom da tecla, o tom do alarme e o tom de aviso. O tom das teclas e o tom do alarme são os mesmos tons sonoros, mas com valores de frequência diferentes.

Definição do brilho do ecrã:

Para alterar o brilho do ecrã do aparelho, premir a tecla de configurações () 4 vezes para entrar no modo de definição do brilho do ecrã e o símbolo de brilho do ecrã () começa a piscar.

O brilho do ecrã é definida com as teclas para cima/para baixo. O brilho definido deve ser refletido no ecrã. Confirme a opção que você especificou com a tecla de início ()








Se as alterações feitas no menu de definições não forem confirmadas com a tecla iniciar, as mesmas não serão guardadas.

Definição do alarme do lembrete:

Pode usar a função de alarme no seu aparelho de forma totalmente independente das funções de cozedura. Pode definir o alarme para tocar no fim do período de tempo definido ou na hora que definiu.

Definição do período do alarme do lembrete

-  Premir a definição da tecla do relógio (temporizador) () para entrar no menu de definição do período do alarme do lembrete. O símbolo do alarme () fica a piscar.
-  Pode definir o período de alarme pretendido em horas:minutos com as teclas para cima/para baixo. Para memorizar o período definido, premir a tecla de início.
-  O símbolo do alarme e os dígitos do período de tempo começam a piscar no ecrã quando o período definido for inferior a 1 minuto.

Definição da hora de fim do lembrete

1. ➤ Premir duas vezes a tecla de definição do relógio (temporizador) (🕒) para entrar no menu de definição da hora de fim de alarme do lembrete. O símbolo do alarme (🔔) fica a piscar.
2. ➤ Pode definir a hora de fim do período de alarme pretendido em horas:minutos com as teclas para cima/para baixo. Para memorizar o tempo de fim definido, premir a tecla de início.

Cancelar e Fim Automático do Alarme:

Quando o período de alarme termina, o símbolo do alarme (🔔) fica a piscar no ecrã em conjunto com um aviso sonoro. Premir qualquer tecla deve desligar o som do alarme (aviso sonoro deve soar durante 7 minutos se isso não acontecer).



Para cancelar um alarme de lembrete ativo sem tocar, premir a tecla de alarme (🔔) durante 3 segundos enquanto estiver no menu de definição do alarme do lembrete. Para guardar quando a hora é retomada, premir a tecla de início.



Quando o período de alarme termina, o símbolo do alarme (🔔) fica a piscar no ecrã em conjunto com um aviso sonoro. Premir qualquer tecla deve desligar o som do alarme (aviso sonoro deve soar durante 7 minutos se isso não acontecer).

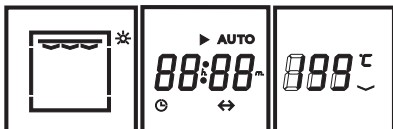
Posição para cozinhar

Cozedura manual:

O visor principal deve exibir sempre a hora atual. Navegar para a o ecrã de seleção da função com o botão para alternar entre os menus. Quando a função é selecionada, a temperatura predefinida deve se exibida no ecrã. Pode selecionar a função com o botão para alternar entre os menus no lado esquerdo e alterar a definição da temperatura com o botão para alternar à direita. Se pretender retomar sem inserir a hora, pode operar o forno sem a definição da hora premindo a tecla Reproduzir.

Cozedura semiautomática:

Se pretender retomar inserindo a hora, deve inserir a hora premindo a tecla de definição do relógio (temporizador). Pode definir a hora pretendida com o botão para alternar. As definições da hora inseridas são confirmadas quando premir a tecla de início.

*Fig. 17*

O visor (Fig. 17) deve estar como se segue quando é inserido o tempo da cozedura. O programa deve iniciar-se quando a tecla reprodução é premida novamente (Cozedura Automática).

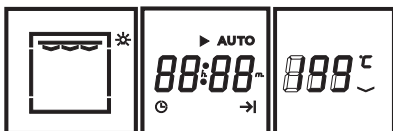
*Fig. 18*

Se não pretender definir um tempo de cozedura, premir a tecla voltar (↩) para voltar ao ecrã (Fig. 18). Pode operar o forno premindo a tecla Reproduzir (▶) (Cozedura Manual).

Cozedura totalmente automática (Diferida):

Se pretender definir o tempo de fim de cozedura, inserir o tempo de cozedura e guardar o tempo inserido premindo a tecla reproduzir. Depois, se premir a tecla de definição do relógio (temporizador) (⊕) 2 vezes, pode aceder ao ecrã para poder definir a hora de fim de cozedura.

Depois de inserir o tempo de cozedura desejado, se premir a tecla de início 2 vezes terá início a cozedura totalmente automática.

*Fig. 19*

Depois de inserir o tempo de cozedura pretendido, se premir a tecla de início (▶) 2 vezes, o ecrã deve ser o seguinte (Fig. 19) (Cozedura Automática).



Não é possível definir o tempo de cozedura enquanto a sonda da carne estiver instalada.



*O tempo que decorreu na cozedura deve ser exibido como minutos:segundos até 1 hora e as horas:minutos após 1 hora **h.** e em conjunto com os símbolos **m.***

Pausar, Editar e Finalizar a Cozedura:

Quando a tecla pausa (■) é premida durante 1 segundo enquanto a cozedura manual é retomada, a cozedura é pausada, o símbolo de início (▶) desaparece do ecrã e o símbolo dos graus fica a piscar em conjunto com o símbolo **||** no ecrã. Pode mudar a função de cozedura com as teclas para cima e para baixo premindo a tecla P e alterar a temperatura com as teclas para cima e para baixo premindo a tecla C e continuar a cozinhar premindo a tecla de início (▶).

Se pretender adicionar um tempo de cozedura, premir a tecla de definição do relógio (temporizador (⌚)). Símbolos da hora começam a piscar. O utilizador tem possibilidade de seleccionar o intervalo de funcionamento relevante sempre que ele/ela premir a tecla de definição do relógio (temporizador). O tempo pode ser definido com as teclas para cima e para baixo. Premir a tecla de início para guardar o valor definido. O programa de cozedura prossegue premindo de novo e uma vez a tecla de início.



*Enquanto a temperatura está a aumentar durante a cozedura, o símbolo **^** fica a piscar. O símbolo **^** desaparece do ecrã quando a temperatura definida é atingida. O símbolo não está a piscar quando o programa é pausado.*

Quando a tecla pausa (■) é premida durante 1 segundo enquanto a cozedura automática é retomada, a cozedura é pausada, o símbolo dos graus fica a piscar em conjunto com o símbolo ■■ no ecrã. Tal como na cozedura manual., a função da cozedura e a temperatura podem ser alteradas com as teclas respetivas (P e C) e as teclas para cima-para baixo, a cozedura continua premindo a tecla de início (▶) premindo antes a tecla do temporizador (⌚), pode aceder os menus onde pode alterar as definições para o tempo de cozedura determinado e para o tempo de fim.




Ao entrar no ecrã de seleção de cozedura premindo a tecla P, se não for premida nenhuma tecla durante 30 segundos enquanto os símbolos de pausa e graus estão a piscar, o forno regressa ao ecrã inicial onde é exibida a hora do dia.



O forno não volta à tecla iniciar após 30 segundos de inatividade quando o for pausado durante a cozedura.

Premir a tecla parar (■) durante 3 segundos deve cancelar a operação de cozedura. O alarme toca após 1 segundo e cancela após 3 segundos. O símbolo (■) acende-se no ecrã durante este período. Deve mudar para o ecrã em espera quando a cozedura é cancelada e o símbolo (■) pisca durante 7 segundos e depois desaparece.

Quando a cozedura é cancelada ou o programa termina, o símbolo  e a mensagem Quente fica a piscar no ecrã até que a temperatura do forno desce para abaixo de 60 °C.

Para alterar a temperatura predefinida das funções de cozedura;

Selecionar a função da qual a temperatura deve ser alterada quando não está qualquer cozedura ativa. Aceder ao ecrã onde pode alterar o valor da temperatura premindo a tecla C. O novo valor de temperatura predefinida é definido com as teclas para cima/para baixo. Premir a tecla de definições durante 5 segundos.

O novo valor de temperatura predefinida para a função exibida deve ser guardada na memória permanente que não é afetada por uma interrupção na alimentação. Depois, o novo valor memorizado deve ser exibido como temperatura predefinida da cozedura quando a função respetiva for selecionada.

Segurança:

Se a operação de cozedura não tiver terminado dentro dos períodos especificados abaixo, os aquecedores serão desativados por razões de segurança e o código de erro respetivo será exibido no ecrã.

Os tempos de cozedura manual são como se indica:

30-120°C	10 horas
121-200°C	6 horas
201-280°C	3 horas
>280°C	Duração 90 minutos



Quando é definido o tempo de cozedura automático, o tempo máximo de cozedura é de 10 horas independentemente da temperatura definida.

Cozinhar com sonda da carne (Termómetro):

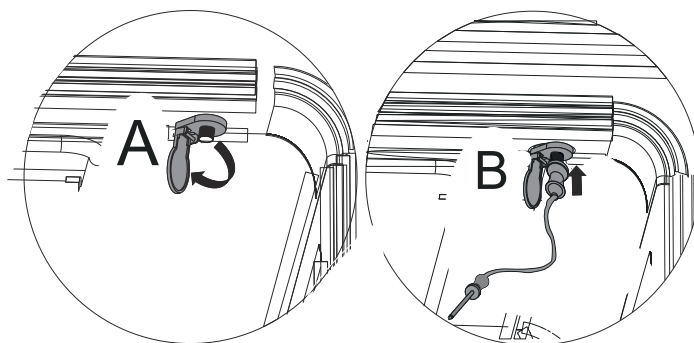


Fig. 20

Para instalar a sonda da carne:

Abrir a tampa da sonda da carne (/A), depois ligar a sonda da carne (/ B).

Mostra instantaneamente no ecrã a temperatura no interior da carne. Portanto, pode cozinhar a sua carne na temperatura desejada.

Enquanto estiver no menu cozinhar, o símbolo da sonda da carne é exibido quando a mesma estiver instalada no forno. Neste caso, os programas dependentes do tempo como o tempo de cozedura e o tempo de fim de cozedura não são permitidos. A cozedura deve terminar automaticamente quando a carne cortada com a sonda da carne atinge a temperatura pretendida.

1. ➤ Selecionar a função da cozedura aplicando os 2 primeiros passos da cozedura manual e efetuar a definição da temperatura.
2. ➤ Premir a tecla de definição do relógio (temporizador) (⌚) para entrar no menu de definição da temperatura da sonda da carne. Os símbolos de pausa e dos graus ficam a piscar enquanto estiver neste menu. No lado esquerdo do ecrã o valor de temperatura instantâneo a ser medido pela sonda da carne e no lado direito do ecrã, deve ser exibido o valor de temperatura com que a cozedura deve terminar conforme definido na fábrica (80 °C). Definir o valor de temperatura de fim da cozedura com as teclas para cima/para baixo.
3. ➤ Pode memorizar o valor definido da temperatura de fim da cozedura premindo a tecla de início. Premir a tecla de início novamente para iniciar a cozedura com a sonda da carne.




O valor de temperatura mínima que pode ser definido para a temperatura de fim de cozedura é (mínimo 20 °C ou) 2 °C mais alta do valor de temperatura medido instantaneamente pela sonda da carne.




O valor de temperatura máximo de fim de cozedura permitido pode ser definido como 99 °C.



Se premir a tecla  enquanto o forno está a funcionar, pode escolher entre as opções de lembrete do alarme.



Se premir a tecla de início sem premir a tecla de definição do relógio (temporizador ) , a sonda da carne deve ser ignorada e a cozedura manual deve ser iniciada..



CUIDADO!

A zona de cozedura, os acessórios e o termómetro de cozedura aquecem excessivamente. Remover sempre o acessório quente e o termómetro de cozedura da zona de cozedura com uma luva de cozinha.

Temperaturas principais de alimentos diferentes

Colocar o termómetro de cozedura dentro dos alimentos a serem cozinhados colocando a refeição na zona de cozedura.

Não usar alimentos congelados. Os valores especificados na tabela são valores médios. Estes valores dependem da qualidade e das especificações dos alimentos.

Carne:

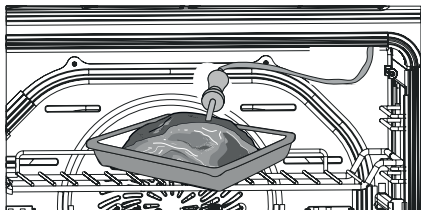


Fig. 21

Para pedaços grossos, inserir o termómetro de cozedura dentro da carne a partir do topo para a base conforme inclinado.

Para pedaços finos, inserir o mesmo horizontalmente no ponto mais grosso.

Aves*Fig. 22*

Inserir completamente o termómetro de cozadura dentro da parte do peito da ave com carne mais grossa. Colocar horizontalmente o termómetro de cozadura ou verticalmente conforme o estado da carne de aves. Depois rodar a ave de baixo para cima e colocar a mesma de modo que a parte do peito fique na base da grelha de arame.



Não remover o termómetro de cozadura se pretender voltar o alimento ao contrário. Verificar se o termómetro da cozadura está na posição correta depois de rodar o alimento ao contrário.



Se remover o termómetro de cozadura durante o processo, todas as definições devem ser retomadas e deve efetuar de novo a definição.

**CUIDADO!**

Deve prestar atenção para evitar que o cabo do termómetro de cozadura fique preso. Para evitar danos no termómetro de cozadura devido à temperatura elevada, a distância do termómetro de cozadura aos aquecedores do grelhador e a superfície do grelhador deve ser de pelo menos alguns centímetros. A carne pode inchar quando está a ser cozinhada.

Alimento	Temperatura núcleo é °C
Aves	
Frango	80 e 90,
Peito de frango	74 e 79,
Pato	79 e 84,
Peru	79 e 84,
Ganso	79 e 89,
Novilho	
Pé	85 e 90,
Vitela	
Carne assada, aba	74 e 79,
Borrego	
Perna de borrego, mal assada	65 e 75,
Perna de borrego, bem assada	75 e 80,
Peixe	
Peixe inteiro	64 e 69,

Pausar, Editar e Finalizar a Cozedura com sonda da carne:

Quando a tecla pausa (■) é premida durante 1 segundo enquanto a sonda de cozedura da carne é retomada, a cozedura é pausada e a função de cozedura e a respetiva temperatura ficam a piscar em conjunto com o símbolo ■■ no ecrã. Se pretender, pode alterar a função e a temperatura da função de cozedura com as teclas respetivas (P e C) e as teclas para cima-para baixo e continuar a cozinhar premindo a tecla de início (▶).

Quando a cozedura é pausada premindo a tecla pausa (■) durante um segundo ou quando a tecla de definição do relógio (temporizador) (⌚) é premido durante o modo pausa, o ecrã de definição de temperatura do fim da cozedura deve começar a piscar. Pode alterar a temperatura do fim de cozedura com as teclas para cima/para baixo e memorizar o valor da temperatura que definiu premindo a tecla de início.

Pode retomar/continuar a cozedura com os valores definidos recentemente premindo a tecla de início pela segunda vez.



Pode alterar a temperatura do fim de cozedura com a sonda da carne durante o modo de definição.

Quando o tempo de cozedura automática tiver terminado:

Todos os tipos de cozedura exceto a cozedura manual são terminados automaticamente quando o tempo de cozedura programado tiver terminado (ou quando a carne tiver atingido a temperatura definida no caso de cozedura com sonda da carne). Aviso de cozedura completa (mensagem "Fim") é exibido no ecrã, o símbolo **AUTO** começa a piscar e é ouvido um aviso sonoro. Pode premir qualquer tecla para terminar o aviso e mudar para o ecrã em espera.

Intensificador (Aquecimento Rápido)

Pode usar a função de aquecimento rápido para colocar rapidamente a temperatura do forno na temperatura definida. Os aquecedores especificados e o ventilador turbo podem ativar-se temporariamente e o forno atinge rapidamente a temperatura definida com a circulação de ar quente durante o aquecimento rápido.

Pode ativar a função de aquecimento rápido premindo a tecla **»||«** enquanto a função de cozedura é exibida no ecrã (no ecrã do modo pausa). O símbolo **»||«** é exibido no ecrã na secção para indicação da função de cozedura. Enquanto o aquecimento rápido está ativo, o mesmo pode ser cancelado premindo novamente a tecla **»||«** no modo pausa.

Quando a temperatura interior do forno tenha atingido a temperatura definida, a função de aquecimento rápido é automaticamente desativada, é emitido um aviso sonoro e o símbolo **»||«** desaparece.

A função manter quente pode ser ativada premindo a tecla de aquecimento durante 3 segundos. A função manter quente será exibida quando a tecla é premeida durante 3 segundos. Pode iniciar a função premindo a tecla iniciar.



O aquecimento rápido não é permitido se a diferença entre a temperatura atual do forno e o valor definido for inferior a 50 °C se a temperatura for inferior a 100 °C ou se a cozedura é realizada na função grelhador.



O aquecimento rápido não é permitido enquanto a cozedura estiver no modo ECO.

Dicas para cozinhar na pedra para pizza

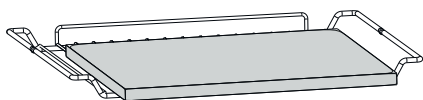


Fig. 23

- Antes de operar com o forno, assegurar que a parte elevada está na parte de trás.
Colocar a pedra de pizza na segunda prateleira da grelha de arame.
- Selecionar a função pizza.
- Definir a temperatura para 310° C. Iniciar a operação de cozedura com a tecla de início.



O pré-aquecimento deve ser ativado automaticamente na função pizza. É recomendado pré-aquecer durante aproximadamente 30 minutos para assegurar que a pedra para pizza atinge rapidamente a temperatura especificada.

- Quando o pré-aquecimento está completado, colocar os alimentos a serem cozinhados na pedra de pizza (não colocar alimentos congelados). Cozinhar durante 5- 7 minutos.
- Quando a cozedura estiver terminada, remover os alimentos. Deixar a pedra para pizza dentro do forno até a mesma estar fria.



Para operações sucessivas de cozedura da pizza, recomendamos aguardar por 2-5 minutos entre cada operação de cozedura.

Usar as instruções da pedra para pizza

A descoloração ou o escurecimento podem ocorrer durante o uso. Isto não é contaminação. Não tentar limpar.

A própria pedra é pirolítica.

Quaisquer resíduos na pedra podem ser removidos raspando com uma espátula ou com a ponta de uma faca.



Deve ser limpa enxugando com um pano húmido. Não lavar com água e detergente. Não adequada para lavar na máquina de lavar loiça. Lavar com água pode provocar fissuras na pedra enquanto a estiver a usar e a sua estrutura porosa retém o detergente.

No caso de falha de a energia:

Se a energia falhar durante qualquer programa de cozedura, o programa não deve ser retomado quando a a energia é reposta. O programa e os valores da temperatura definidos antes de surgir a falha de energia, os símbolos de pausa e dos graus ficam a piscar. Pode usar as funções do forno sem fazer a definição do relógio.

No caso de falha de energia, as definições disponíveis nos programas temporizados não são repostos.

A hora atual não é reposta em falhas de energia. A hora atual deve ser exibida no visor do relógio do aparelho quando a energia é reposta.



CUIDADO!

O aparelho fica nas definições predefinidas quando há falhas de energia superiores a 4 horas. O programa de cozedura memorizado, as definições da hora e do dia são repostos. Apenas temperatura predefinida que tenha sido alterada não é reposta.

CÓDIGOS DE ERRO

Os erros de código são exibidos quando ocorre a condição que impede o funcionamento normal do aparelho. O aparelho muda para o modo de erro e todas as operações de cozedura existentes são canceladas. O modo de erro continua a ser exibido até que a tecla voltar (↩) seja premida, até o erro do aparelho ser removido..

**CUIDADO!**

Para obter o desempenho total do seu forno e para evitar os códigos de erro seguintes, operar o seu forno em ambientes com uma temperatura superior a 0° C.

Erro código	Explicação do erro
Erro 1	Erro na comunicação entre a placa principal e a placa do visor
Erro 2	Erro do circuito aberto do sensor da temperatura O conetor do sensor da temperatura pode ser removido.
Erro 3	Erro de curto-circuito do sensor da temperatura O sensor da temperatura pode estar avariado. O circuito do módulo de alimentação (placa principal) pode estar avariado.
Erro 4	Erro de aquecimento excessivo no painel frontal (placa do visor)
Erro 5	Erro de aquecimento excessivo no circuito do módulo de alimentação (placa principal)
Erro 6	Erro da temperatura na placa do visor A temperatura ambiente é inferior ou superior à temperatura operacional do processador.
Erro 7	Erro da temperatura na placa principal A temperatura ambiente é inferior ou superior à temperatura operacional do processador.

Erro 8

Erro indicando que não há alteração (aumento ou diminuição) na temperatura central do forno durante um longo período de tempo.

Os relés do controlo do componente disponíveis na placa de controlo do forno está avariado.

O forno não aquece nem arrefece.

Erro 11

Erro de cozedura máxima

Tempo de cozedura máxima (10 horas) foi excedido.

9 COMO USAR A CALHA TELESCÓPICA

Inserir as calhas telescópicas

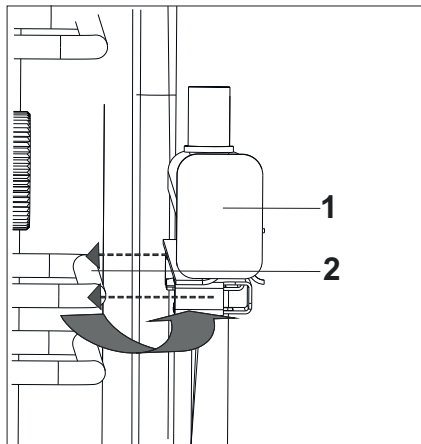


Fig. 24

Instalar a guia telescópica na grelha de arame conforme mostrado em Fig. 24.

Remover as calhas telescópicas

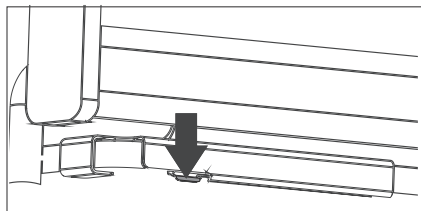


Fig. 25

Para remover a calha telescópica da grelha de arame, remover a mesma premendo na guia especificada com uma seta (Fig. 25) na calha telescópica.



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



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



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

Usar a calha telescópica

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

Se o rolamento de esferas estiver preso devido a manchas difíceis ou resíduos de vazamento de alimentos nas superfícies da calha telescópica, amaciar a sujidade na mesma com água quente e limpar com uma escova macia.

As manchas difíceis podem provocar descoloração ou brilho no material, mas isso não afeta de forma adversa as características funcionais.



O lubrificante especial das calhas telescópicas pode ser removido durante a limpeza e portanto pode ser mais difícil puxar a calha.

Não lavar as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça.



Não lubrificar as calhas telescópicas.



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

Usar a grelha de arame

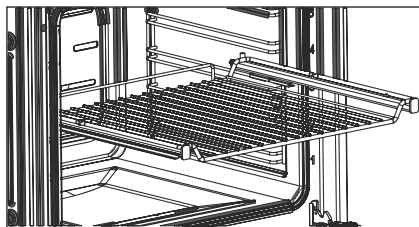


Fig. 26

Colocar a grelha de arame nas calhas telescópicas com os pés voltados para baixo (Fig. 26).

Usar uma panela

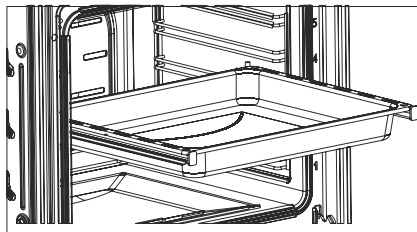


Fig. 27

Colocar a panela nas calhas telescópicas (Fig. 27).



Os rebordos altos em volta da calha telescópica têm um formato especial para impedir que a mesma deslize.

10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO APARELHO

Limpeza geral

- Permitir sempre que o aparelho arrefeça depois de o mesmo funcionar. Assegurar que neste momento não são deixados resíduos na porta. Os móveis de cozinha em volta do aparelho podem ser afetados a longo prazo mesmo que a porta seja deixada entreaberta.
- Falha em manter o aparelho regularmente e em o manter limpo pode provocar deterioração da superfície e reduzir a duração do mesmo e portanto provocar riscos em resultado dos mesmos.
- Desligar o aparelho ou desligar a alimentação do aparelho colocando o botão Ligar/Desligar no aparelho na posição desligar antes de qualquer operação de limpeza.
- Aguardar que o aparelho arrefeça antes de iniciar a limpeza.
- Assegurar que as soluções de limpeza que usa quando está a limpar os seus produtos não têm partículas que podem riscar as superfícies pintadas ou esmaltadas.
- Quando limpar o painel de controlo e os botões, deve evitar usar soluções de limpeza líquidas com partículas abrasivas e palha de aço para evitar apagar os símbolos.
- Não limpar o forno com materiais como lixívia, ácido nítrico ou ácido hidrocloreídrico.
- Não limpar o seu forno com equipamentos de limpeza a vapor
- Não tentar remover os botões do painel de controlo uma vez que nalguns modelos não são amovíveis.
- O vazamento dos líquidos dos pratos pode provocar descoloração ou opacidade permanentes nas superfícies esmaltadas. Estas manchas não afetam de forma adversa as características funcionais.
- Não usar soluções de limpeza que contenham abrasivos (palha de aço, pó de limpeza, sprays para forno, esponjas rijas abrasivas) ácidos (lixívias) ou cloro.
- Para remover os resíduos secos de salpicos de gordura secos no forno e para uma limpeza perfeita, pode comprar e usar o produto de limpeza do forno recomendado pela Silverline nos nossos serviços autorizados. Pulverizar a superfície manchada do forno com o mesmo, fechar a porta e aguardar 10 minutos.
- Não deixar manchas abrasivas e ácidas (sumo de limão, vinagre, etc.) em superfícies esmaltadas, pintadas e de aço inoxidável. Alguma da sujidade que não seja limpa durante um longo período de tempo pode não ser removida. O funcionamento sucessivo sem limpeza pode tornar a limpeza do aparelho mais difícil.

Limpeza a vapor

- Antes de usar a função de limpeza a vapor, remover todos os acessórios do forno.

- Colocar 100 ml de água na base do seu forno e mais 400 ml de água dentro do tabuleiro raso colocado no segundo nível, (recomendamos o uso de água macia) e fechar a porta do forno.
 - Seleccionar para a função de limpeza a vapor (☁) com o botão para alternar entre os menus. Depois iniciar o programa premindo a tecla de início.
 - Premir a tecla Pausa durante 3 segundos para terminar a operação de limpeza a vapor.
 - Limpar a superfície interior do forno com um pano macio e humedecido quando o forno atinge uma temperatura que não queime as suas mãos, isto é, antes de ter arrefecido totalmente.
 - Depois da limpeza, manter a porta entreaberta a 15° para secar totalmente o interior esmaltado.
- Remover os tabuleiros e o grelhador. Limpar o interior com um pano humedecido com água quente morna com detergente. Depois enxaguar uma vez com um pano humedecido e secar.
 - Não usar materiais abrasivos como lixa, palha de aço ou lixí-vias. Caso contrário, a parte esmaltada do forno pode ficar danificada.
 - Limpar o forno em profundidade com intervalos regulares usando uma solução de limpeza adequada para fornos.
 - Pode usar soluções de limpeza utilizadas para aço inoxidável ou vinagre no caso de manchas difíceis.
 - As manchas deixadas por líquidos podem danificar o brilho do forno, mas não afetam de forma alguma o seu desempenho.
 - Não usar o aparelho para fins de armazenamento colocando alimentos como pão, bolos, biscoitos, etc. dentro do forno.
 - **Limpar as paredes laterais do forno.**

**PERIGO!**

Assegurar que o aparelho arrefeceu antes de entrar em contacto com o mesmo.

Risco de queimaduras.

- **Limpeza do interior do forno**
- Assegurar que limpa o seu forno após cada operação.
- O melhor momento para limpar a superfície esmaltada dentro do forno é quando o forno está morno.

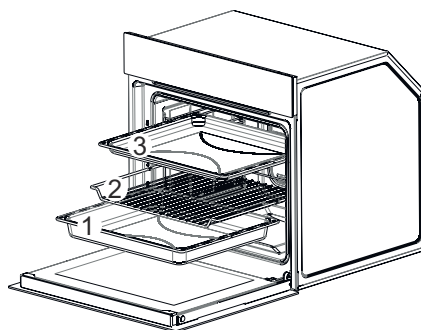


Fig. 28

- Remover os tabuleiros e o grelhador respetivamente (Fig. 28/ 1-2-3).



Remover a pedra para pizza, se a mesma existir no seu aparelho.

Remover as calhas telescópicas

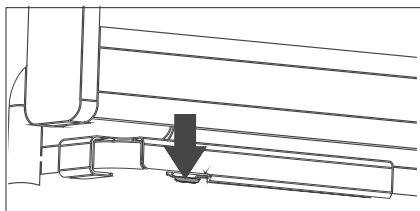


Fig. 29

Para remover a calha telescópica da prateleira do grelhador, remover a mesma premindo na guia especificada com uma seta (Fig. 29) na calha telescópica. .



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



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



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

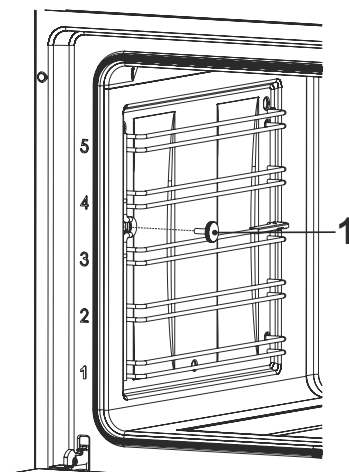


Fig. 30

Remover o parafuso serrilhado dentro do forno rodando o mesmo no sentido anti-horário para limpar a prateleira de arame dentro do forno (Fig. 30).

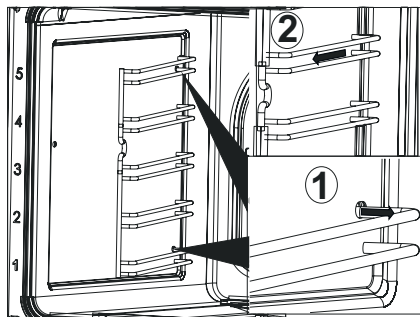


Fig. 31

Puxar a prateleira de arame para o interior do forno (Fig. 31/1), depois remover a mesma puxando-a em direção a si (Fig. 31/2).

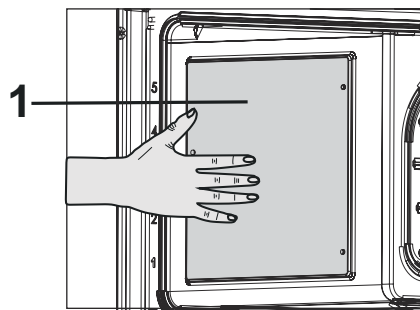


Fig. 32

1 - Paredes catalíticas



Segurar os painéis catalíticos nas paredes laterais com as mãos para impedir que caiam enquanto está remover a grelha de arame (Fig. 32)..



Remover as paredes catalíticas antes de usar a solução de limpeza do forno. As paredes catalíticas perdem as suas propriedades de auto-limpeza devido às soluções abrasivas de limpeza e às escovas e esponjas rijas.

As paredes catalíticas têm uma superfície porosa com cor mate clara. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas. A superfície porosa da parede catalítica é automaticamente limpa através da absorção e transformação da gordura salpicada (vapor e dióxido de carbono).

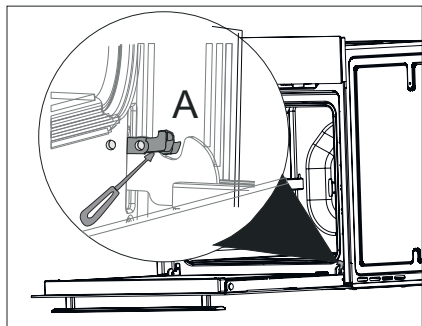
Remover a porta do forno

Fig. 33

Abrir totalmente a porta puxando a porta do forno em direção a si.

Depois, colocar o bloqueio da dobradiça no ângulo mais amplo, conforme mostrado na (Fig. 33/A) cm uma chave de fendas. Colocar as duas dobradiças que ligam a porta do forno ao forno na mesma posição.

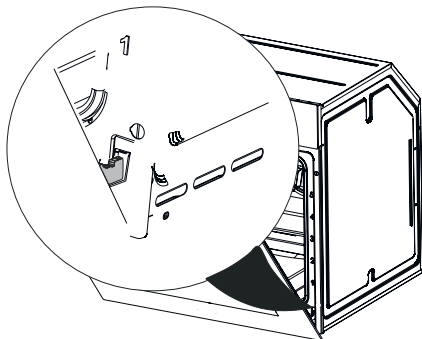


Fig. 34

Fechar a porta do forno de modo que a mesma contacte com o bloqueio da dobradiça conforme mostrado em (Fig. 34).

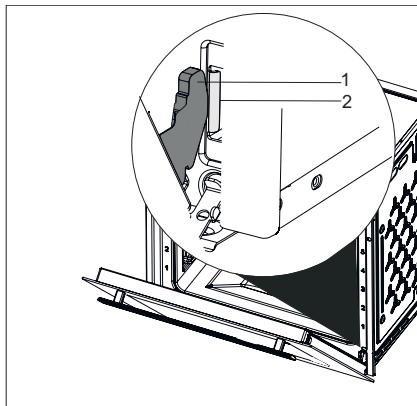


Fig. 35

- 1 Dobradiça
- 2 Compartimento da dobradiça

Remover as dobradiças do compartimento das mesmas segurando a porta com as duas mãos para remover a porta do forno (Fig. 35).



O procedimento de instalação da porta do forno é feito na forma inversa. Ter em atenção que os cliques no compartimento da dobradiça devem ficar fechados quando está a instalar a porta.

Limpar o vidro do forno

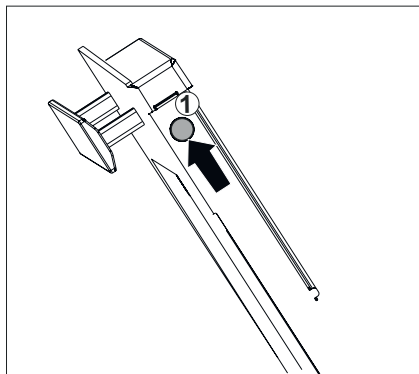


Fig. 36

Abrir ligeiramente a porta do aparelho.

Empurrar para os lados esquerdo e direito do plástico superior da porta (Fig. 36).

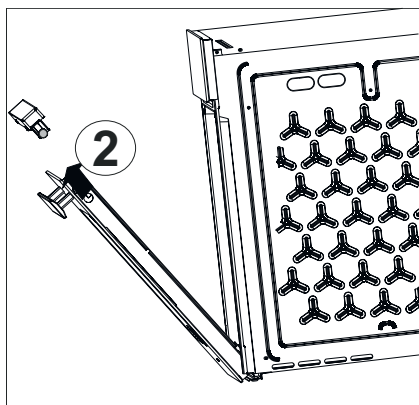


Fig. 37

Remover o plástico superior da porta (Fig. 37).

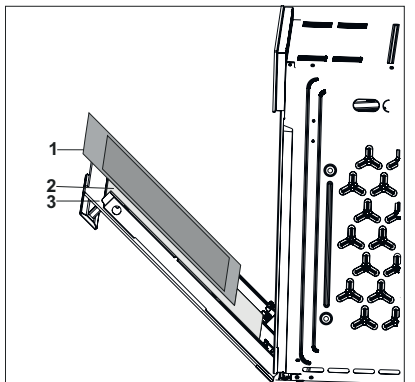


Fig. 38

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

- Remover o vidro interior e intermédio do aparelho para o limpar (Fig. 38).
- Limpar a tampa de vidro com esponjas macias e limpar e secar com um pano.
- Não usar agentes de limpeza abrasivos e agressivos e raspadores de metal para limpar o vidro do forno. Limpar com os mesmos pode riscar a superfície de vidro e pode provocar a quebra do mesmo.
- Não se apoiar e aplicar peso sobre a porta do forno.

! CUIDADO!

Dado que a porta perde peso quando os vidros são removidos pode fechar de forma repentina e provocar lesões.



Realizar o procedimento na forma inversa para instalar o vidro do forno.

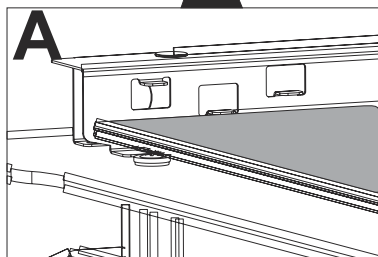
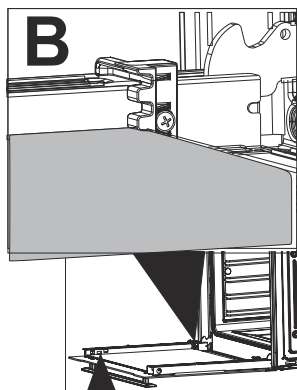


Fig. 39



O separador do suporte do vidro onde o vidro intermédio do forno é instalado deve estar com mostrado em (Fig. 39)..

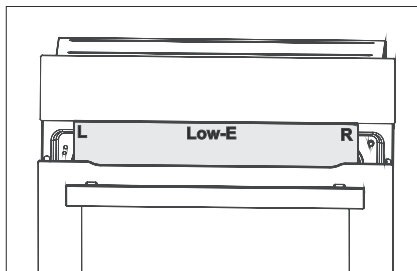


Fig. 40



Assegurar que as inscrições L-R ou Low-E no vidro podem ser lidas diretamente do exterior do forno durante a instalação do vidro intermédio do forno (Fig. 40).

Junta da porta do forno

- Pode ocorrer condensação dentro da porta frontal e na junta da porta quando o forno for operado durante um longo período. Remover a possível condensação com um pano seco ou esponja.
- Inspeccionar o estado desta junta em intervalos regulares. Limpar sem usar soluções de limpeza abrasivas quando necessário.

- A porta pode não ser fechada corretamente quando a sujidade se acumula na junta da porta após algum tempo.
- Deve contactar o Serviço Autorizado mais próximo quando a junta ficar danificada. Não usar o forno até o mesmo ser reparado.

11 SUBSTITUIR A LÂMPADA



Desligar a fonte de alimentação e aguardar até que o forno arrefeça para eliminar o risco de eletrocussão antes de substituir a lâmpada do forno.

As superfícies quentes podem provocar queimaduras.



Fig. 41

2A/250V CA

Tamanho do parafuso E-14

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



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

A lâmpada usada neste produto não é adequado para a iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os alimentos.

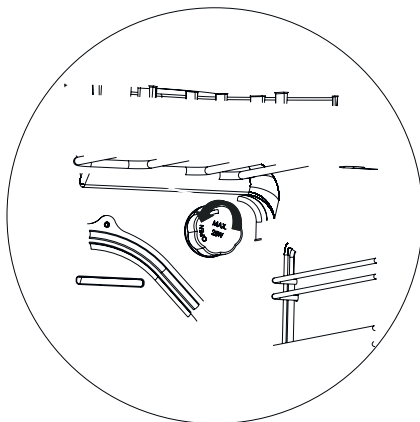


Fig. 42

Desligar o aparelho.

Remover a tampa da lâmpada rodando a mesma no sentido anti-horário (Fig. 42).

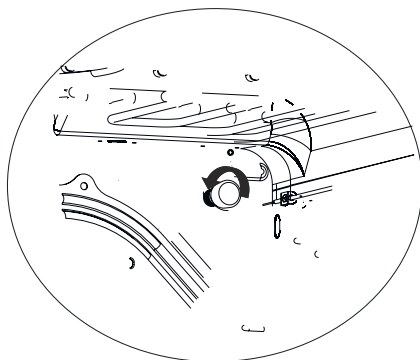




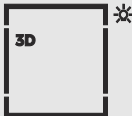
Fig. 43


Remover e voltar a colocar a lâmpada do forno rodando a mesma no sentido anti-horário (Fig. 43).


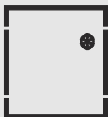

Procedimento na ordem inversa indicado em (Fig. 42) para a instalação da tampa da lâmpada..

12 DESCRIÇÃO DA FUNÇÃO PRINCIPAL

A descrição da função principal é indicada em baixo:

Função	Definição da função
	<p>Elementos de aquecimento superior e inferior</p> <p>Os aquecedores superior e inferior estão ligados. O alimento é cozinhado simultaneamente a partir de cima e de baixo. É aplicável, por exemplo, para cozinhar bolos, empadas ou bolos ou ensopados em formas ou recipientes. Cozinhar usando um tabuleiro individual.</p>
	<p>Superior - Inferior e elementos turbo do ventilador</p> <p>Os aquecedores inferior e superior e o ventilador (na parede traseira) estão ligados. O ar quente é distribuído uniforme e rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. Usar um único tabuleiro para cozinhar.</p>
	<p>Função 3D</p> <p>O aquecedor superior e inferior e o aquecimento do ventilador estão abertos. Cada lado do produto a ser cozinhado é cozinhado de forma igual e rapidamente.</p>

	Aquecedor de anel e elementos turbo do ventilador O ar quente aquecido pelo aquecedor ventilador é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequado para cozinhar alimentos em diferentes níveis de prateleiras e na maior parte das vezes não há necessidade de pré-aquecimento.
	Inferior e elementos turbo do ventilador Aquecedor inferior e ventilador turbo na parede traseira operam simultaneamente. Adequado para cozer pizza.
	Grelhador maxi e elementos turbo O ar quente aquecido com o grelhador maior é distribuído rapidamente dentro do forno graças ao ventilador. Este é adequado para grelhar mais carne.
	Grelhador maxi As partes interior e exterior do aquecedor superior no teto do forno funcionam ao mesmo tempo. É adequado para grelhar carnes de tamanho médio e grande.
	Mini grill Apenas funciona a parte interior do aquecedor superior no teto do forno. É adequado para grelhar carnes de tamanho médio e pequeno.
	Eco Para economizar energia, pode usar esta função em vez de cozinhar com suporte do ventilador para operações de cozedura entre 160-220 ° C. No entanto, o tempo de cozedura será um pouco mais longo.

	Aquecimento inferior Apenas o aquecedor inferior está ligado. Isto é aplicável, por exemplo, para assar pizza ou alimentos que precisam de ser dourados na parte inferior.
	Manter quente Usado para manter os alimentos à temperatura correta para servir durante um longo período de tempo.
	Descongela O forno não aquece, apenas funciona o ventilador. Adequado para descongelar lentamente os alimentos granulados congelados à temperatura ambiente e para arrefecer os alimentos cozinhados.
	Limpeza a vapor Isto permite com facilidade a limpeza da sujidade que é amaciada pelo vapor ocorrido no interior do forno e pelas gotas de água condensada nas superfícies interiores do forno.
	Piza O aquecedor inferior e o ventilador de aquecimento estão ligados. Adequado para cozer pizza.



As funções do grelhador devem ser usadas num máx. de 230 °C.



A temperatura superiores a 280 °C o seu forno funciona durante um máximo de 90 minutos.

13 TABELA DE CULINÁRIA

- Colocar os alimentos no forno.
- Selecionar o modo de funcionamento e a temperatura.

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

Desligar o forno antes do tempo esperado.

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

Gráfico do tempo de cozedura



Os valores especificados são determinados em condições laboratoriais. Os seus valores podem diferir destes valores.



A primeira prateleira do forno é a prateleira inferior.




























CUIDADO!

Não colocar uma película de alumínio na base do forno enquanto estiver a cozinhar. Isto pode causar um incêndio. E danificar o seu aparelho e o móvel.



Empurrar o tabuleiro com a porta do forno quando colocar o tabuleiro para o forno. Não colocar o tabuleiro perto do ventilador, caso contrário provoca uma cozedura rápida.

Alimento	Função de funcionamento	Número de tabuleiros	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min.)aprox.
Bolos no tabuleiro	 *	Tabuleiro individual	3	175	25...35
Bolo na forma	 *	Tabuleiro individual	2	180	45...55
Bolo em folha	 *	Tabuleiro individual	3	175	25...30
Bolos pequenos	 *	Tabuleiro individual	3	160	25...30
Bolo de fruta, de massa de pastelaria, especial	 *	Tabuleiro individual	2	180	45...60
Pão-de-ló	 *	Tabuleiro individual	3	200	5...10
Bolos pequenos com xarope	 *	Tabuleiro individual	3	180	35...40
Biscoito	 *	Tabuleiro individual	3	175	25...35
Tarte	 *	Tabuleiro individual	3	200	30...40
Suflé, doce	 *	Tabuleiro individual	2	190	45...60
Pastelaria filo	 *	Tabuleiro individual	3	190	40...50
Pãezinhos	 *	Tabuleiro individual	3	180	25...35

Massa com fermento	 *	Tabuleiro individual	2	200	35...45
Pão doce com fermento	 *	Tabuleiro individual	2	180	25...30
Macarrão e queijo	 *	Tabuleiro individual	2	230	30...40
Lasanha	 *	Tabuleiro individual	2	200	30...40
Piza	 *	Tabuleiro individual	2	220	15...20
Pato (2 kg)	 *	Tabuleiro individual	1	200	100...110
Ganso (3 kg)	 *	Tabuleiro individual	2	180	120...150
Carne assada (1,5 kg)	 *	Tabuleiro individual	2	170	100...120
Bovino (integral)/ Assado	 *	Tabuleiro individual	3	25	100...120
Perna de borrego (guisado)	 *	Tabuleiro individual	3	25	70...90
Perna de cordeiro sem osso, médio (1,5 kg)	 *	Tabuleiro individual	2	190	55...80
Fringo assado	 *	Tabuleiro individual	2	15	55...65
Peru (5,5 kg)	 *	Tabuleiro individual	1	25	150...210

Peixe	 *	Tabuleiro individual	3	20	20...30
-------	---	----------------------	---	----	---------

Pré-aquecer o seu forno é absolutamente recomendado para assegurar a cozedura com um desempenho máximo e um consumo de energia mínimo.



Para operações de cozedura que exijam um pré-aquecimento, a função de pré-aquecimento é desativada e o forno retoma a cozedura na função definida quando o forno atinge a temperatura definida.



Pré-aquecer usando o modo de intensificação para cozer pizza em tabuleiro.

Dicas para bolos

- Se o bolo estiver demasiado seco, aumentar a temperatura 10°C e diminuir o tempo de cozedura.
- Se o bolo for húmido, usar menos líquido ou diminuir a temperatura cerca de 10 °C.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Se a parte interior do bolo estiver bem cozida, mas o exterior está pegajoso, usar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

Dicas para pastelaria

- Se o bolo estiver demasiado seco, aumentar a temperatura 10°C e diminuir o tempo de cozedura. Humedecer as folhas de massa com um molho feito com leite, manteiga, ovo e iogurte.
- Se o tempo de cozimento da sua massa for muito longo, verifique se a espessura da massa não excede a do tabuleiro.
- Se a parte superior da massa estiver cozida, mas a parte inferior não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que usar para a massa seja menor na parte inferior da massa. Tentar espalhar um molho para fritar uniformemente entre as folhas de massa e sobre o bolo.



Cozinhar os seus produtos de pastelaria com a posição e na temperatura especificadas no gráfico de cozedura. Se a parte inferior for menos frita novamente, coloque-a em uma prateleira inferior na próxima vez.

Dicas para pratos vegetais.

- Se o prato de vegetais perder o molho e ficar seco, cozinhar dentro de um recipiente fechado em vez de um tabuleiro. Os recipientes fechados contêm o molho do prato.
- Se o prato de vegetais estiver mal cozinhado, ferver os vegetais ou preparar os mesmos primeiro como alimentos conservados e depois colocar os mesmos dentro do forno.

13.1 Teste da tabela de cozedura de refeições



Tipo de aquecimento eco



Os seus alimentos devem ser cozinhados com o apoio do ventilador.

Os seus alimentos devem ser guisados e raramente grelhados. Deve também economizar energia.

Remover os acessórios não usados da zona de cozedura.

Colocar os seus alimentos sem pré-aquecer e assegurar que fechou a porta do forno.

Alimento	Função de funcionamento	Número de tabuleiros	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min.)apro x.
Biscoito salgado		Tabuleiro individual	3	180	30...35
Biscoitos derretidos		Tabuleiro individual	3	180	25...30

Aba de carneiro		Tabuleiro individual	3	190	180...190
Pãezinhos		Tabuleiro individual	3	180	25...30

Tipos de aquecimento 3D

Cozinhar os seus alimentos de forma homogénea, rapidamente e até 3 tabuleiros.



O pré-aquecimento de 10 minutos antes de colocar os alimentos no forno melhorará a qualidade da sua cozedura.





No caso de cozedura em vários tabuleiros, os alimentos colocados no forno não serão cozinhados sempre ao mesmo tempo. Pode retirar os alimentos cozinhados e retomar a cozedura com o outro tabuleiro.



Pode alterar as direções dos tabuleiros na cozedura com vários tabuleiros. Deve também considerar que a qualidade da cozedura deve ser inferior do que cozinhar com um único tabuleiro no caso de cozinhar com vários tabuleiros.

Teste da tabela de cozedura de refeições

Alimento	Aces-sório	Função de funcionamento	Número de tabuleiros	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min.)aprox.
Pãezinhos	Tabuleiro raso + tabuleiro fundo	 *	2 tabuleiros	4+2	180	35...40 minutos
Biscoito	Tabuleiro raso + tabuleiro fundo	 *	2 tabuleiros	4+2	175	30...35 minutos




Alimento	Aces-sório	Função de funcionamento	Número de tabuleiros	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min.)aprox.
Tarte	Tabuleiro fundo	 *	3 tabuleiros	1 (calha telescópica entre a prateleira 1 e 2)	180	60
Pãezinhos	Tabuleiro raso	 *	3 tabuleiros	3	180	45
Brownie	Gre-lhador (em vidro borato)	 *	3 tabuleiros	4	180	35
Pãezinhos	Tabuleiro fundo	 *	3 tabuleiros	2	180	55

Biscoito	Tabuleiro raso		3 tabuleiros	3	180	50
Brownie	Gre-lhador (em vidro borato)		3 tabuleiros	4	180	40


Tipos de aquecimento de pizza



O pré-aquecimento deve ser ativado automaticamente quando quiser cozinhar com a função pizza. É necessário o pré-aquecimento de aproximadamente 30 minutos para aquecer a pedra para cozinhar na pedra para pizza.

Alimento	Acessório	Função de funcionamento	Número de tabuleiros	Posição da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min.)aprox.
Piza	Pedra para pizza		Tabuleiro individual	2	310	5...6 minutos
Pitta	Pedra para pizza		Tabuleiro individual	2	310	7...10 minutos
Pizza com carne picada	Pedra para pizza		Tabuleiro individual	2	310	3...5

Tabuleiro para pizza

Piza	Tabuleiro raso		Tabuleiro individual	2	220	20...23
------	----------------	---	----------------------	---	-----	---------



Os tempos de cozedura podem variar de acordo com a espessura da massa.



Para operações sucessivas de cozedura da pizza, recomendamos aguardar por 2-5 minutos entre cada operação de cozedura.

Receita de pizza

INGREDIENTES

Para a massa:

- 500 g de farinha
- 300 g de água morna (água de beber)
- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 pacote de fermento instantâneo
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 colher de sopa de açúcar

Para o molho:

- 6 tomates
- 2 colheres de sopa de pasta de tomate
- 4 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de cá de sal
- 1 colher de sobremesa de tomilho
- 1 colher de sobremesa de manjeriço

Para a cobertura:

- 400 g de mozzarella gratinada
- 400 g de salsichas
- 400 g de mortadela
- 100 g de azeitonas cortadas
- 100 g de milho congelado

Preparação:

- Misturar a água, azeite, fermento e açúcar em pó numa tigela.
- Adicionar a farinha numa tigela em separado e abra no centro.
- Despejar a mistura líquida preparada no centro da farinha e bater durante 10 minutos.
- Adicionar o sal e continuar a amassar durante 3-4 minutos.
- Colocar a massa que preparou numa tigela e tape com uma película.
- Deixar fermentar durante 1 hora à temperatura ambiente.
- Dividir a massa fermentada em 3 ou 4 partes iguais e enrolar cada uma.
- Polvilhar a farinha em uma tigela grande e colocar a massa enrolada nela e deixar descansar durante 30 minutos tapando-a com um pano húmido.
- Ralar os tomates e misturar todos os ingredientes do molho numa tigela.
- Cortar a salsicha e a mortadela necessária para a parte superior, conforme desejado.
- Esticar a massa com a ajuda de um rolo da massa.
- Espalhar o molho de tomate na massa que já estendeu e adicionar o material de cobertura conforme desejado.

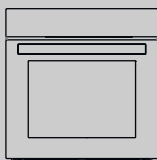
Cozinhar os seus alimentos na pedra para pizza na segunda prateleira do seu forno quando a operação de pré-aquecimento estiver concluído.

Servir quente.



A receita é para 3-4 pessoas.

GUÍA PARA EL USUARIO DEL HORNO ES



SILVERLINE

MODELOS
OVE-65 IB

1, es_ES

Índice de contenido

1	INTRODUCCIÓN	4
2	IMPORTANTE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	5
3	ESPECIFICACIONES DEL HORNO	10
4	INSTALACIÓN DEL APARATO	13
5	CONEXIÓN ELÉCTRICA	17
	5.1 Eficiencia Energética del Horno.....	20
6	INTRODUCCIÓN DEL APARATO	22
	6.1 Accesorios del Horno.....	22
7	ANTES DEL PRIMER USO	25
8	ESPECIFICACIONES Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO	26
	8.1 Especificaciones del horno.....	26
9	CÓMO USAR EL RIEL TELESCÓPICO	49
10	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL APARATO	51
11	SUSTITUCIÓN DE LÁMPARA	59
12	DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN PRINCIPAL	61
13	TABLA DE COCCIÓN	64
	13.1 Tabla de cocción de comidas de prueba	68

1 INTRODUCCIÓN

ESTIMADOS CLIENTES

Sinceramente le damos gracias por elegir nuestros productos.

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

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

2 IMPORTANTE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

 ¡ATENCIÓN!

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

Los niños no deben jugar con el aparato.

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

 ¡ATENCIÓN!

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

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

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

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

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

ADVERTENCIAS SOBRE EL USO

- Asegúrese de eliminar todo el

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

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



¡ATENCIÓN!

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

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

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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


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

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

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

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

Embalaje

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


Desecho de Aparatos Utilizados

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

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

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

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

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

3 ESPECIFICACIONES DEL HORNO

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

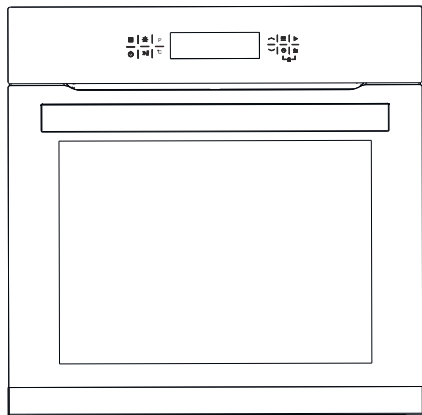


Fig. 1

	OVE-65 IB
Función	14
Luz del horno	15 W
Dimensiones del aparato (Ancho)	595 mm
Dimensiones del aparato (Profundidad)	547 mm
Dimensiones del aparato (Altura)	595 mm
Dimensiones de Cabina de Instalación del aparato (Ancho)	560 mm
Dimensiones de Cabina de Instalación del aparato (Profundidad)	550 mm
Dimensiones de Cabina de Instalación del aparato (Altura)	600 mm
Capacidad	72 l
Voltaje	220-240 V
Potencia máxima	2750 W

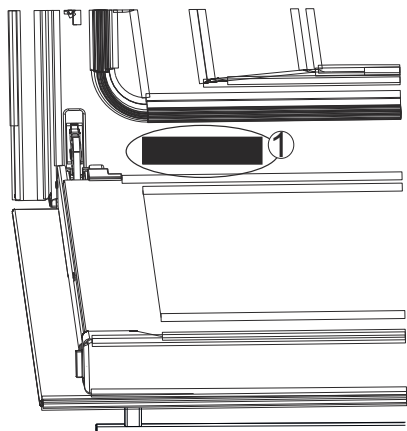


Fig. 2

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

4 INSTALACIÓN DEL APARATO

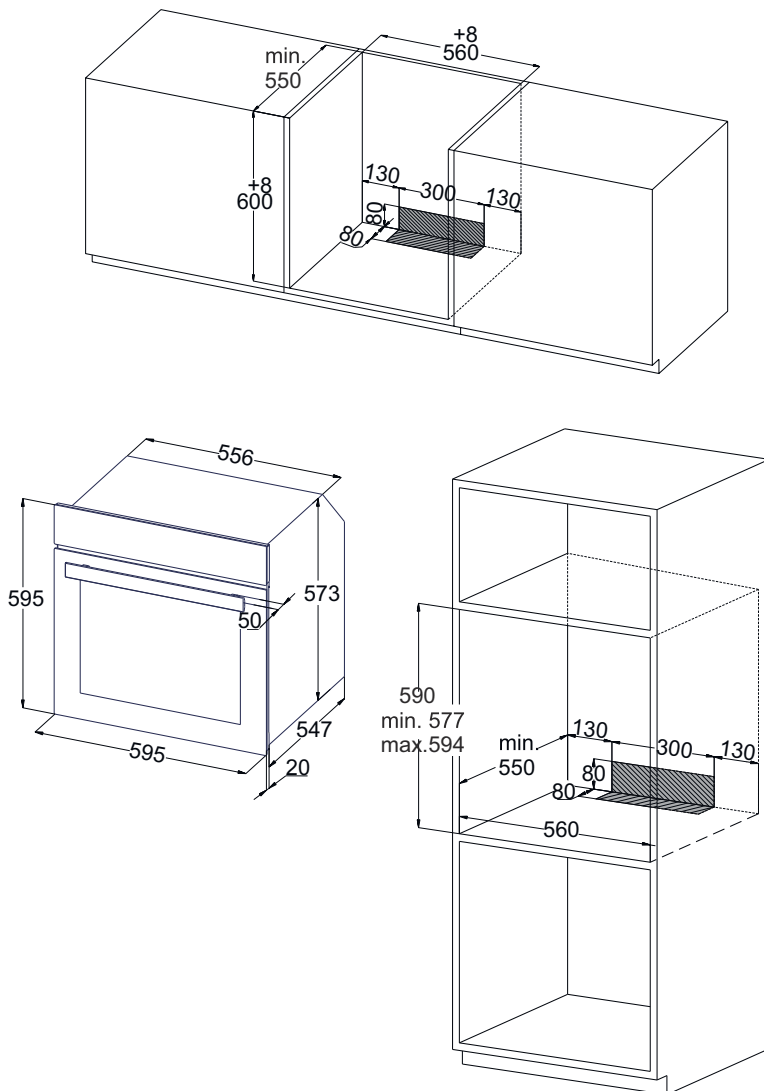


Fig. 3

Instalación en esquinas

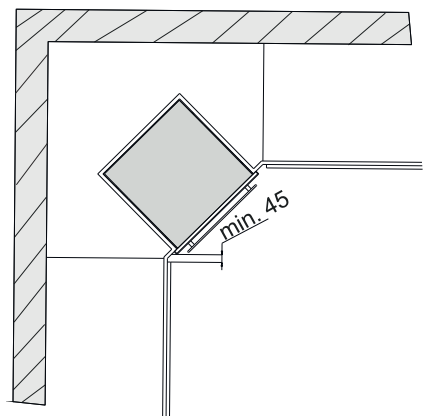


Fig. 4

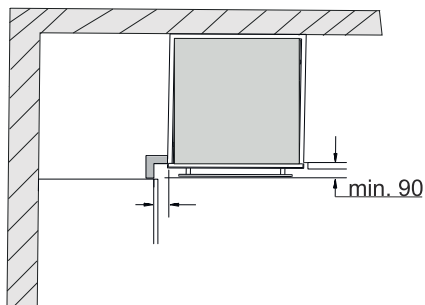


Fig. 5



Las ilustraciones utilizadas en el manual de usuario son representativas.



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

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

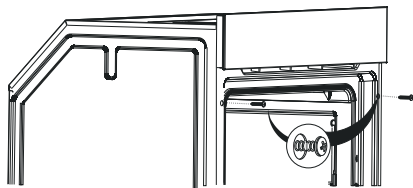


Fig. 6

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

i

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A fin de evitar lesiones utilice guantes protectores.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

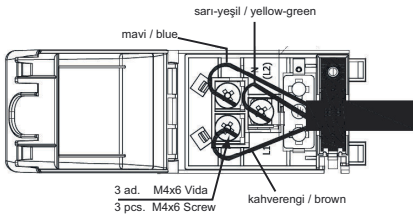
Proporcione una ubicación que cuente con la instalación eléctrica para que el horno esté listo para funcionar. A continuación, llame al servicio técnico autorizado.

5 CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

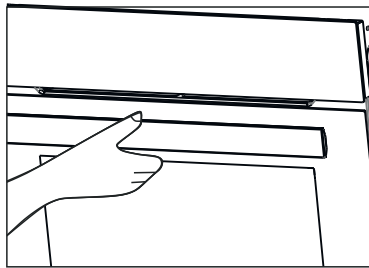


La seguridad eléctrica del aparato está garantizada cuando está correctamente conectado a una fuente adecuada con una conexión de toma a tierra adecuada conforme a las reglas aplicables. Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse en personas, animales u objetos debido a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



PARA EL PRIMER USO DEL APARATO HAY QUE HACER LO SIGUIENTE

- Ajuste el botón de función en la posición inferior y superior de la resistencia (o en la posición 3D, si corresponde).
- Ajuste la temperatura al nivel máximo.
- Funcione el horno en vacío durante 30 minutos de esta manera.
- Abra las ventanas para ventilar la habitación.
- En este momento, puede producirse, solamente por una vez, un olor y humo causado por los materiales aislantes y los elementos de calentamiento. En tal caso, antes de colocar cualquier alimento dentro del horno, espere que desaparezca el olor y el humo.
- Limpie el interior del horno con un paño suave ligeramente humedecido en agua jabonosa.

*Fig. 8*

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

**¡ATENCIÓN!**

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

5.1 Eficiencia Energética del Horno

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

6 INTRODUCCIÓN DEL APARATO

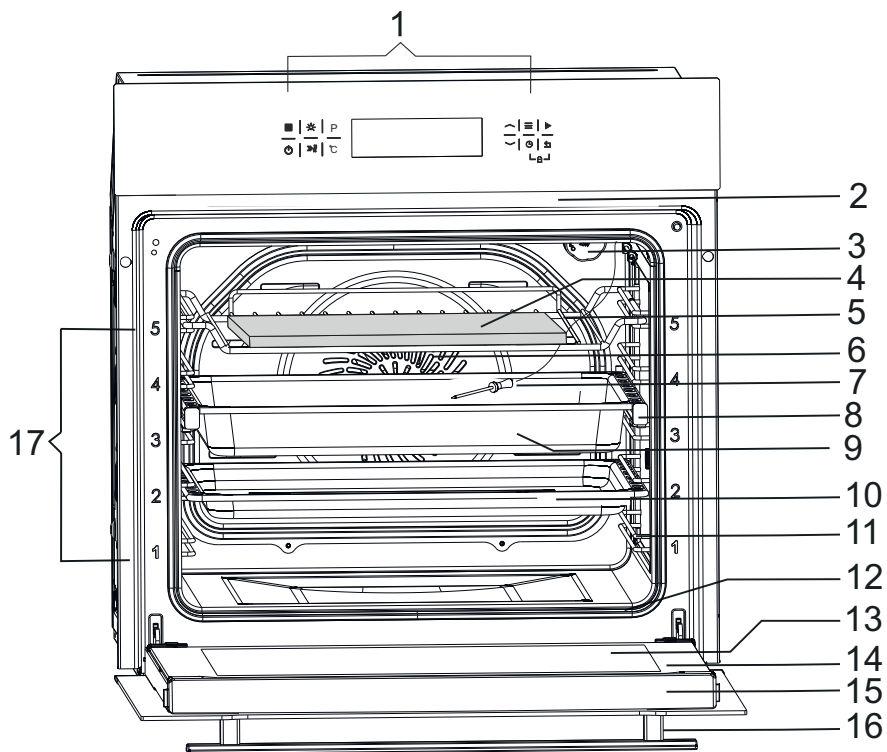


Fig. 9

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 - Indicador táctil | 9 - Bandeja honda |
| 2 - Resistencia superior | 10 - Bandeja llana |
| 3 - Bombilla | 11 - Estante de rejilla |
| 4 - Piedra de pizza | 12 - Resistencia Solera (oculta) |
| 5 - Parrilla del horno | 13 - Vidrio interior |
| 6 - Ventilador | 14 - Puerta del horno |
| 7 - Sonda para carne (Colocada en la parte superior dentro del horno) | 15 - Plástico superior de la puerta |
| 8 - Rieles telescópicos | 16 - Tirador del horno |
| | 17 - Nivel de estante |

6.1 Accesorios del Horno

Antes del primer uso, limpie los accesorios del horno. Después de limpiar y lavar con una esponja, séquelos.

Retire del compartimento de cocción todos accesorios que no necesite.

Parrilla del horno

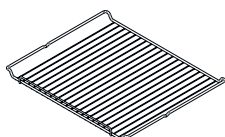


Fig. 10

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

Gracias a la estructura especial, los estantes de rejilla permanecen en posición horizontal incluso cuando se sacan del horno. Tenga cuidado para no deslizar el plato y derramar la comida.

Bandeja llana

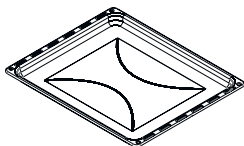


Fig. 11

Para pasteles y galletas hechas en la bandeja.

Como que podría causar olor y el aceite podría salpicar desde la bandeja y ensuciar el horno, no hay que utilizar la bandeja poco profunda para cocinar.

Bandeja honda

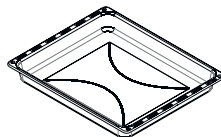


Fig. 12

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

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

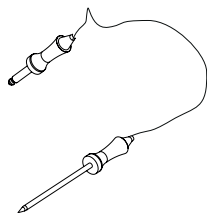
Rieles telescópicos



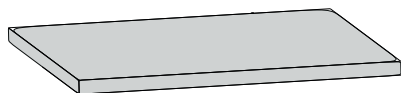
Fig. 13

Gracias a los estantes telescópicos, las bandejas o la parrilla se pueden introducir y extraer fácilmente.

Cuando utilice las bandejas y las parrillas metálicas juntas, preste atención a que la parte trasera de la bandeja telescópica entre en contacto con los bordes de la parrilla y la bandeja.

Sonda para carne (Termómetro de cocción)*Fig. 14*

Muestra la temperatura interna de la carne instantáneamente en la pantalla. De este modo, podrá cocinar la carne a la temperatura deseada.

Piedra de pizza*Fig. 15*

Sirve para la cocción de pastas que se suelen utilizar en el horno de piedra, como pizzas, pan pita, pan, o pizza de carne picada.

7 ANTES DEL PRIMER USO

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

Limpieza del compartimento de cocción y de los accesorios.

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

Limpieza del compartimento de cocción.

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

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

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

Limpieza de accesorios

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

8 ESPECIFICACIONES Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

8.1 Especificaciones del horno

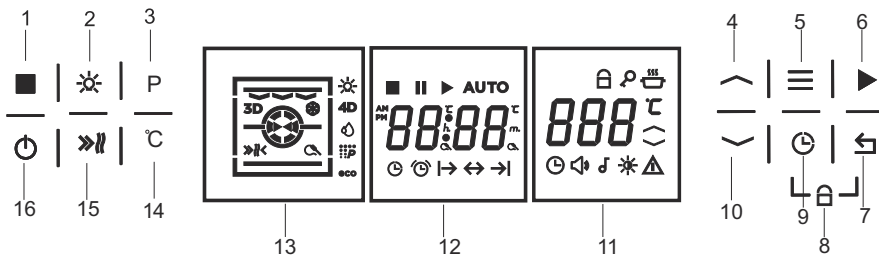


Fig. 16

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 - Botón "Stop" ("Detener") | 10 - Tecla abajo/menos |
| 2 - Tecla de iluminación | 11 - Sección de símbolos de temperatura |
| 3 - Botón de Selección de Funciones | 12 - Tiempo - Sección de la sonda de la carne |
| 4 - Tecla Arriba/Más | 13 - Símbolos de la función |
| 5 - Tecla de ajustes | 14 - Tecla de grados |
| 6 - Tecla de inicio | 15 - Tecla Boost |
| 7 - Tecla de retorno | 16 - Botón de Encendido/Apagado |
| 8 - Símbolo de bloqueo de teclas | |
| 9 - Tecla de ajuste del reloj | |

🔔: Símbolo de alarma

▶: Símbolo de inicio de cocción

↔: Símbolo del tiempo de cocción

→: Símbolo del tiempo de finalización de la cocción

🔒: Símbolo de bloqueo de teclas

🔊: Símbolo de ajuste del nivel de volumen

🎵: Símbolo de ajuste del tono de sonido

🍖: Símbolo de la sonda de carne

☀️: Símbolo de brillo de la pantalla

⚠️: Símbolo de advertencia

🕒: Hora del día

Encendido/Apagado

La pantalla está vacía y negra cuando el aparato está apagado. Su aparato se encenderá cuando pulse la tecla de encendido/apagado (⏻) durante unos 3 segundos para hacer funcionar el aparato. La pantalla se ilumina y pasa a la pantalla de espera.

Mantenga pulsada la tecla de encendido/apagado (⏻) durante 3 segundos para apagar el aparato. El horno emitirá un aviso sonoro en 1 segundo y se apagará después de 3 segundos.



Su aparato no se apagará si deja de pulsar la tecla de encendido/apagado antes de 3 segundos.

Si hay un programa en curso mientras se apaga el aparato, el símbolo de la función en curso parpadea en la pantalla, el símbolo de advertencia parpadea y se oye un aviso sonoro.





¡ATENCIÓN!

Si se apaga el horno pulsando la tecla de encendido/apagado mientras hay un programa en marcha, el horno se enciende con la pantalla del menú principal y no es necesario ajustar el reloj cuando se vuelve a encender el horno.



Cuando el aparato se pone en marcha por primera vez, la información de la hora actual deberá ser introducida para usar las funciones del horno. No puede utilizar las funciones del horno sin introducir la información de la hora actual.

Ajuste de la hora del día (cuando el aparato se pone en marcha por primera vez)

Los dígitos de la hora parpadean cuando se conecta el aparato por primera vez. Durante este parpadeo, puede ajustar el tiempo mediante las teclas arriba/abajo ( ). Entonces, al pulsar la tecla de encendido/apagado por una vez, los dígitos de los minutos comenzarán a parpadear. Durante este parpadeo, puede ajustar los minutos.

La sección de ajuste cambiará entre las horas y los minutos con cada pulsación de la tecla on / off. Pulse prolongadamente la tecla de encendido/apagado para guardar la hora del día que haya ajustado y/o para empezar a utilizar el horno.





Ahora, la hora del día está ajustada y puede empezar a utilizar el horno.

Tecla de retorno:

Utilice esta tecla para salir de la sección de ajustes sin confirmación. Además, mientras esté dentro del menú, todas las teclas estarán bloqueadas cuando se realice un ajuste de parámetros. Esta tecla sirve para desactivar el estado de bloqueo.

Tecla de ajustes:

Si no hay ningún programa de cocción en marcha, puede cambiar entre los sub-menús (ajustar la hora del día, el volumen, el tipo de sonido, etc.) pulsando la tecla de ajustes.

Las teclas Arriba/Abajo ( ) se utilizan para saltar entre los menús. La tecla de inicio () sirve para confirmar el valor seleccionado, y la tecla de retorno () sirve para salir del menú de ajustes.


Si se pulsa esta tecla mientras no hay ninguna función de cocción en marcha, la hora del día se muestra en la pantalla.



Si no se pulsa ninguna tecla en 5 segundos, la pantalla volverá al menú principal sin guardar el valor seleccionado.

Tecla Boost:

Esta tecla permite activar o desactivar el modo de refuerzo.

El modo Boost se activará al pulsar la tecla Boost después de haber pulsado la tecla de pausa () durante 1 segundo para detener el horno durante el funcionamiento. Asimismo, cuando el booster está activo y el horno está en funcionamiento, el modo boost se activará cuando se detenga el proceso de cocción pulsando la tecla stop durante 1 segundo y después la tecla booster.

Además, si mantiene pulsada la tecla de refuerzo durante 3 segundos, la función de mantener caliente se mostrará directamente en la pantalla. Puede iniciar la función pulsando la tecla de inicio.

Tecla de iluminación:

Esta tecla sirve para encender o apagar la iluminación interna del horno.

La luz se ilumina cuando se pulsa la tecla de luz sin activar ningún programa. Se apagará después de 30 segundos si no se pulsa ninguna tecla.

La luz se enciende automáticamente en todos los programas o al entrar en el menú de cocción. Puede apagar la luz pulsando la tecla de luz mientras el horno está en funcionamiento. La luz permanecerá encendida hasta el final del programa mientras no se pulse la tecla de luz. Se apagará automáticamente después de 30 segundos cuando el programa termine.

El símbolo de la luz se muestra en todas las funciones en las que la luz está activa, y el símbolo desaparece cuando la luz se apaga.




En el modo Eco, la luz se apagará automáticamente después de 1 minuto mientras el horno esté funcionando.

Tecla de inicio:

Esta tecla sirve para iniciar la cocción.

Sirve para confirmar los valores modificados.

Cuando el horno está en pausa durante el funcionamiento, si se realiza algún ajuste o no, el programa se reanuda pulsando la tecla de inicio.

Los símbolos de los botones correspondientes deben encenderse cuando la selección de funciones se realiza con las teclas arriba/abajo () pulsando la tecla P.




Cualquier otra tecla que no sea la de luz, la de pausa, la de encendido/apagado, la de bloqueo para niños o la de ajuste del reloj no se accionará después de que el horno comience a funcionar.

Pausa / Cancelación:

Pulsando esta tecla durante 1 segundo mientras el programa de cocción está activo, el programa de cocción se detiene, y pulsando durante 3 segundos se cancela el programa de cocción.

La cocción se pone en pausa cuando se pulsa este botón durante 1 segundo, los símbolos de grado y pausa parpadean en la pantalla.

Los valores de la función y de la temperatura se muestran primero para poder modificar estos valores. A continuación, podrá reanudar el programa pulsando la tecla de reproducción (▶) si no se realiza ningún cambio en el ajuste de la hora.

Si se desea modificar el tiempo de cocción, pulse la tecla del temporizador e introduzca el tiempo especificado con las teclas arriba/abajo (). Pulse la tecla de inicio (▶) para guardar el valor ajustado. A continuación, el programa se reanuda al pulsar de nuevo la tecla de inicio y se muestra el símbolo AUTO.



Al entrar en la pantalla de selección de cocción con la tecla de selección de funciones del menú principal, si no se pulsa ninguna tecla durante 30 segundos mientras parpadean los símbolos de pausa y grado, el horno vuelve a la pantalla de inicio donde se muestra la hora del día.



No debe volver a la tecla de inicio después de 30 segundos de inactividad cuando el horno está en pausa durante la cocción.



Tecla de ajuste del reloj (tecla del temporizador):

Cada vez que se pulsa este botón, se muestra el tiempo de cocción, la hora de finalización de la cocción retardada (si se ha ajustado el tiempo de cocción) y los ajustes del modo de alarma de recordatorio, respectivamente.

La tecla de retorno (↵) se utilizará para cancelar y salir de la sección de ajuste.



Cuando falta 1 minuto para la activación de la alarma o para el final del programa, los dígitos del tiempo restante (temporizador) parpadean.



Botón de programa:

El menú de ajustes de cocción se muestra cuando se pulsa este botón en la pantalla de inicio. El programa de cocción se selecciona con las teclas arriba y abajo. Cuando la interfaz de usuario está en modo de parada (en la pantalla, **||** y los símbolos de grado parpadean), al pulsar la tecla arriba () una vez, y luego la tecla abajo () una vez, se mostrará la función de cocción anterior y la temperatura de cocción predeterminada parpadeando. Los ajustes se iluminarán continuamente cuando se confirme la cocción para el horno. Las funciones de cocción son las siguientes respectivamente.

Funciones	Temperatura predeterminada (grados)	Temperatura Máxima (Grados)
Bóveda + Solera	200°C	280°C
Bóveda + Solera + Turbo	175°C	280°C
3D	205°C	280°C
Circular + Turbo	180°C	280°C
Solera + Turbo	210°C	280°C
Maxi Grill + Turbo	200°C	230°C
Maxi Grill	230°C	230°C
Mini grill	230°C	230°C
ECO	180°C	230°C
Solera	180°C	280°C
Mantener caliente	60°C	60°C
Descongelación	-	-
Limpieza a vapor	70°C	70°C
Pizza	310°C	310°C

Tecla de grados:

Tras la selección del programa de cocción, se pulsa el símbolo de grado para seleccionar el valor de la temperatura. Cuando se pulsa esta tecla, se ajusta el valor de la temperatura de cocción pulsando las teclas arriba () y abajo ().




Cuando la interfaz de usuario está en modo de parada, puede aumentar el valor pulsando la tecla arriba () y disminuirlo pulsando la tecla abajo (). Los símbolos de pausa y grado parpadean en la pantalla si no se pulsan las teclas de Temporizador o Ajustes en el modo de Parada. El ajuste de la temperatura se utiliza mientras el símbolo del grado parpadea en la pantalla, y el temporizador se utiliza cuando los dígitos del temporizador parpadean.


Todas las funciones se mostrarán con la temperatura predeterminada en la pantalla. La temperatura debe aumentarse con incrementos de 1 grado entre 30 grados y 70 grados, y de 5 grados entre 70 grados y el valor máximo de temperatura.

¡AVISO!


Los valores de temperatura máx. y mín. pueden diferir según la función.

Bloqueo de teclas

Para activar la función de bloqueo de teclas, pulse la tecla de retorno () y la tecla del temporizador () simultáneamente durante 3 segundos mientras no esté activo ningún menú de ajustes. El símbolo del candado () que indica que el bloqueo de la llave está activado aparecerá en la parte superior derecha de la pantalla.

Mientras el bloqueo de teclas está activo, sólo la tecla de encendido/apagado () del aparato está activa y las demás teclas y mandos son pasivos.

Para desactivar el bloqueo de teclas, pulse simultáneamente las teclas de temporización y retorno durante 3 segundos. El símbolo de bloqueo de teclas en la pantalla desaparece. Todas las funciones están activadas.

Mientras el bloqueo de teclas esté activo, el horno se apagará cuando el usuario mantenga pulsada la tecla de encendido/apagado () durante 3 segundos. El horno se enciende con el bloqueo de la llave activado cuando se vuelve a encender.

La función de bloqueo de teclas no se ve afectada por el corte eléctrico. Si se produce un fallo de corriente cuando el bloqueo de teclas está activado, el bloqueo de teclas se activará cuando se restablezca la corriente.

Ajuste de la hora del día:

Si no hay ningún programa de cocción activo, entrará en el modo de ajuste del reloj cuando se pulse la tecla de ajustes por primera vez. El símbolo del día parpadea en el modo de ajuste del reloj. La hora del día se ajusta con las teclas arriba/abajo. Puede guardar la hora del día ajustada pulsando la tecla de inicio, y se muestra la pantalla de selección de visualización de 12/24 horas. Seleccione un ajuste de pantalla de 12/24 horas con las teclas arriba/abajo, pulse la tecla de inicio y el ajuste se guardará.

! ¡AVISO!

Si se pulsa cualquier otra tecla que no sea la de inicio después de ajustar la hora del día, saldrá de la pantalla sin guardar la hora del día ajustada.

Además, también es posible cambiar la visualización de 12/24 horas pulsando la tecla de ajuste del reloj (temporizador) durante 5 segundos.

Ajuste del nivel de volumen:

Puede apagar los sonidos que no sean las alarmas y avisos sonoros al final del programa de cocción del aparato.

Pulse la tecla de ajustes (≡) 2 veces para entrar en el modo de ajuste del nivel de volumen. El símbolo del nivel de volumen (🔊) comienza a parpadear. El nivel de volumen puede ajustarse a uno de los 3 niveles con las teclas arriba/abajo, confirme el nivel seleccionado con la tecla de inicio (▶) y se mostrará el símbolo ON/OFF en la pantalla. Seleccione el modo de activación o desactivación del sonido y confirme de nuevo la selección.

Cuando se selecciona el modo de desactivación del sonido, sólo se realizan los avisos sonoros al final de las funciones en las que no se pueden desactivar los avisos sonoros.

Cuando se seleccione el modo de sonido activado, se activarán todos los avisos sonoros.

Ajuste del tono de sonido:

Para cambiar el tono de sonido del aparato, pulse la tecla de ajustes (≡) 3 veces para entrar en el modo de ajuste del tono de sonido.

El símbolo de ajuste del tono de sonido (🔊) comienza a parpadear. Puede ajustar uno de los 3 tonos de sonido diferentes con las teclas arriba/abajo. La opción preferida por el usuario puede confirmarse con la tecla de inicio (▶).



Hay 3 tonos de sonido en total. Estos son el tono de las teclas, el tono de alarma y el tono de aviso. El tono de las teclas y el tono de la alarma son los mismos tonos de sonido, pero con diferentes valores de frecuencia.

Ajuste del brillo de la pantalla:

Para cambiar el brillo de la pantalla del aparato, pulse la tecla de ajustes (≡) 4 veces para entrar en el modo de ajuste del brillo de la pantalla, y el símbolo de brillo de la pantalla (☼) comenzará a parpadear.

El brillo de la pantalla se ajusta con las teclas arriba/abajo. La luminosidad ajustada se reflejará en la pantalla. Confirme la opción que ha especificado con la tecla de inicio (▶).



Si los cambios realizados en el menú de ajuste no se confirman con la tecla de inicio, no se guardarán.

Ajuste de la alarma de recordatorio:

Puede utilizar la función de alarma del aparato con total independencia de las funciones de cocción. Puede ajustar la alarma para que suene al final del periodo de tiempo establecido o a la hora que haya fijado.

Ajuste del periodo de la alarma de recordatorio

1. ➤ Pulse la tecla de ajuste del reloj (temporizador) (⌚) para entrar en el menú de ajuste del periodo de la alarma de recordatorio. El símbolo de alarma (⌚) parpadea.
2. ➤ Puede ajustar el periodo de alarma deseado en horas:minutos con las teclas arriba/abajo. Para guardar el periodo ajustado, pulse la tecla de inicio.
3. ➤ El símbolo de alarma y los dígitos del periodo de tiempo parpadean en la pantalla cuando el periodo ajustado es inferior a 1 minuto.

Ajuste de la hora de finalización del recordatorio

1. ➤ Pulse la tecla de ajuste del reloj (temporizador) (⌚) dos veces para entrar en el menú de ajuste de la hora de finalización de la alarma. El símbolo de alarma (🔔) parpadea.
2. ➤ Puede ajustar la hora de finalización del periodo de alarma deseado en horas:minutos con las teclas arriba/abajo. Para guardar la hora de finalización ajustada, pulse la tecla de inicio.

Cancelación y finalización automática de la alarma:

Cuando el periodo de alarma termina, el símbolo de alarma (🔔) parpadea en la pantalla junto con el aviso sonoro. Al pulsar cualquier tecla se apagará el sonido de la alarma (si no lo hace, sonará un aviso acústico durante 7 minutos).



Para cancelar una alarma recordatoria activa sin que suene, pulse la tecla de alarma (🔔) durante 3 segundos mientras esté en el menú de ajuste de la alarma recordatoria. Para guardar la hora ajustada, pulse la tecla de inicio.



Cuando el periodo de alarma termina, el símbolo de alarma (🔔) parpadea en la pantalla junto con el aviso sonoro. Al pulsar cualquier tecla se apagará el sonido de la alarma (si no lo hace, sonará un aviso acústico durante 7 minutos).

Cocción

Cocción manual:

La pantalla principal mostrará siempre la hora actual. Navegue hasta la pantalla de selección de funciones con el mando para cambiar entre los menús. Cuando la función es seleccionada, la temperatura por defecto será mostrada en la pantalla. Puede seleccionar la función con el mando para cambiar entre los menús de la izquierda, y cambiar el ajuste de la temperatura con el mando de cambio de la derecha. Si desea reanudar la cocción sin introducir un tiempo, puede hacer funcionar el horno sin ajustar el tiempo pulsando la tecla de Reproducción.

Especificaciones del horno

Cocción Semi-Automática:

Si desea reanudar la cocción introduciendo un tiempo, deberá introducirlo pulsando la tecla de ajuste del reloj (temporizador). Puede ajustar la hora deseada con el botón de conmutación. Los ajustes de tiempo introducidos se confirman al pulsar la tecla de inicio.

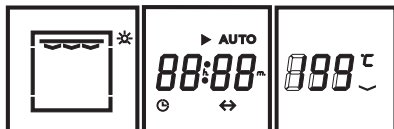


Fig. 17

Cuando se introduce el tiempo de cocción, la pantalla (Fig. 17) es la siguiente. El programa se iniciará cuando se vuelva a pulsar la tecla de reproducción (Cocción automática).

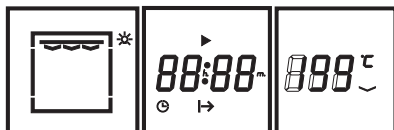


Fig. 18

Si no desea ajustar un tiempo de cocción, pulse la tecla de retorno (←) para volver a la pantalla (Fig. 18). Puede utilizar el horno pulsando la tecla de Reproducción (▶) (Cocción Manual).

Cocción totalmente automática (retardada):

Si desea ajustar la hora de finalización de la cocción, introduzca el tiempo de cocción y guarde el tiempo introducido pulsando la tecla Play. A continuación, si pulsa la tecla de ajuste del reloj (temporizador) (⌚) 2 veces, podrá acceder a la pantalla en la que podrá ajustar la hora de finalización de la cocción.

Después de introducir el tiempo de cocción deseado, si pulsa la tecla de inicio 2 veces, se iniciará la Cocción Automática Completa.

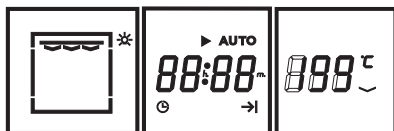


Fig. 19

Después de introducir el tiempo de cocción deseado, si pulsa la tecla de inicio (▶) 2 veces, la pantalla será la siguiente (Fig. 19) (Cocción automática).



No es posible ajustar el tiempo de cocción mientras la sonda de carne está instalada.



El tiempo transcurrido durante la cocción se mostrará como minutos:segundos hasta 1 hora, y como horas:minutos después de 1 hora h. y junto con los símbolos m. .

Pausa, edición y finalización de la cocción:

Cuando se pulsa la tecla de pausa (■) durante 1 segundo mientras se reanuda la cocción manual, la cocción se detiene, el símbolo de inicio (▶) desaparece de la pantalla y el símbolo de grado parpadea junto con el símbolo || en la pantalla. Puede cambiar la función de cocción con las teclas arriba y abajo pulsando la tecla P, y cambiar la temperatura con las teclas arriba y abajo pulsando la tecla C y continuar la cocción pulsando la tecla de inicio (▶).

Si desea añadir un tiempo de cocción, pulse la tecla de ajuste del reloj (temporizador) (.). Los símbolos de la hora parpadean. El usuario puede seleccionar el intervalo de funcionamiento correspondiente siempre que pulse la tecla de ajuste del reloj (temporizador). La hora se ajusta con las teclas arriba y abajo. Pulse la tecla de inicio para guardar el valor ajustado. El programa de cocción se continúa pulsando la tecla de Inicio una vez más.



Mientras se aumenta la temperatura durante la cocción, el símbolo ^ parpadea. El símbolo (^) desaparece de la pantalla cuando se alcanza la temperatura ajustada. El símbolo no parpadea cuando el programa está en pausa.

Cuando se pulsa la tecla de pausa (■) durante 1 segundo mientras se reanuda la cocción automática, la cocción se detiene y el símbolo de grado parpadea junto con el símbolo ■■ en la pantalla. Al igual que en la cocción manual, la función de cocción y la temperatura pueden modificarse con las teclas correspondientes (P y C) y con las teclas arriba-abajo, la cocción continúa pulsando la tecla de inicio (▶) o pulsando antes la tecla del temporizador (⌚), puede acceder a los menús en los que puede modificar los ajustes del tiempo de cocción y del tiempo de finalización previamente determinados.




Al entrar en la pantalla de selección de cocción pulsando la tecla P en el menú principal, si no se pulsa ninguna tecla durante 30 segundos mientras parpadean los símbolos de pausa y grado, el horno vuelve a la pantalla de inicio donde se muestra la hora del día.



No debe volver a la tecla de inicio después de 30 segundos de inactividad cuando el horno está en pausa durante la cocción.

Al pulsar la tecla de parada (■) durante 3 segundos se cancela la cocción. La alarma suena después de 1 segundo, y se cancela después de 3 segundos. El símbolo (■) se ilumina en la pantalla durante este periodo. Deberá pasar a la pantalla de espera cuando se cancele la cocción y el símbolo (■) parpadee durante 7 segundos y luego desaparezca.

Cuando se cancela la cocción o se termina el programa, el símbolo  y el mensaje Caliente parpadean en la pantalla hasta que la temperatura del horno desciende por debajo de los 60°C.

Para cambiar la temperatura por defecto de las funciones de cocción;

Seleccione la función cuya temperatura predeterminada se modificará cuando no haya ninguna cocción activa. Se accede a la pantalla donde se puede cambiar el valor de la temperatura pulsando la tecla C. El nuevo valor de temperatura por defecto se fija con las teclas arriba/abajo. Pulse la tecla de configuración durante 5 segundos.

El nuevo valor de temperatura predeterminado para la función mostrada se guardará en la memoria permanente que no se ve afectada por el corte eléctrico. Después, el nuevo valor almacenado se mostrará como temperatura de cocción por defecto cuando se seleccione la función correspondiente.

Seguridad;

Si no finaliza la cocción dentro de los periodos especificados a continuación, las resistencias se desactivarán por razones de seguridad y se mostrará el código de error correspondiente en la pantalla.

Los tiempos de cocción manual son los siguientes:

30-120°C	10 horas
121-200°C	6 horas
201-280°C	3 horas
>280°C	90 minutos



Cuando el tiempo de cocción automática está ajustado, el tiempo máximo de cocción es de 10 horas independientemente de la temperatura ajustada.

Cocinar con la sonda de carne (termómetro de cocción):

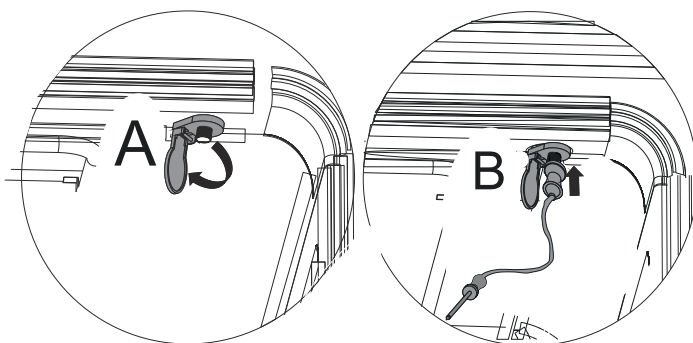


Fig. 20

Para instalar la sonda de carne;

Abra la tapa de la sonda de carne (/A), luego enchufe la sonda de carne (/ B).

Muestra la temperatura interna de la carne instantáneamente en la pantalla. De este modo, podrá cocinar la carne a la temperatura deseada.

Mientras se encuentra en el menú de cocción, el símbolo de la sonda de carne se muestra cuando la sonda de carne está instalada en el horno. En este caso los programas dependientes del tiempo, como el tiempo de cocción y la hora de finalización de la cocción, no están permitidos. La cocción finalizará automáticamente cuando la carne pinchada con la sonda de carne alcance la temperatura deseada.

1. ➔ Seleccione la función de cocción aplicando los 2 primeros pasos de la cocción manual y realice el ajuste de la temperatura.
2. ➔ Pulse la tecla de ajuste del reloj (temporizador) (⌚) para entrar en el menú de ajuste de la temperatura de la sonda de carne. Los símbolos de pausa y grado parpadean mientras se está en este menú. En la parte izquierda de la pantalla se muestra el valor de la temperatura instantánea que está midiendo la sonda de carne, y en la parte derecha de la pantalla, el valor de la temperatura con la que se terminará la cocción tal y como viene ajustada de fábrica (80°C). Ajuste el valor de la temperatura de fin de cocción con las teclas arriba/abajo.
3. ➔ Puede almacenar el valor de la temperatura de finalización de la cocción ajustado pulsando la tecla de inicio. Pulse de nuevo la tecla de inicio para iniciar la cocción con sonda de carne.




El valor mínimo de temperatura que puede fijarse para la temperatura final de la cocción es (como mínimo 20°C o) 2°C superior al valor de temperatura medido por la sonda de carne instantáneamente.




El valor máximo de la temperatura final de cocción permitida puede ser ajustado como 99°C.



Si pulsa la tecla  mientras el horno está en funcionamiento, podrá elegir entre las opciones de alarma de recordatorio.



Si pulsa la tecla de inicio sin pulsar la tecla de ajuste del reloj (temporizador) , no se tendrá en cuenta la sonda de carne y se iniciará la cocción manual.



¡ATENCIÓN!

La zona de cocción, los accesorios y el termómetro de cocción se calientan excesivamente. Retire siempre el accesorio caliente y el termómetro de cocción de la zona de cocción con un guante de cocina.

Temperaturas centrales de diferentes alimentos

Coloque el termómetro de cocción en el interior del alimento a cocinar antes de colocarlo en la zona de cocción.

No utilice alimentos congelados. Los valores especificados en la tabla son valores medios. Estos valores dependen de la calidad y las especificaciones de los alimentos.

Carnes:

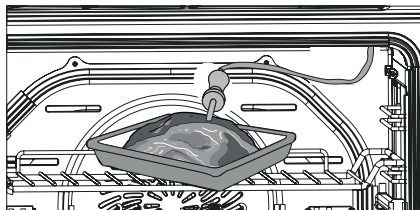


Fig. 21

Para las rebanadas gruesas, introduzca el termómetro de cocción completamente dentro de la carne de arriba a abajo según la inclinación.

Para las lonchas finas, introdúzcalo hasta el punto más grueso en sentido horizontal.

Aves



Fig. 22

Introduzca el termómetro de cocción completamente dentro de la parte de la pechuga de las aves de corral con carne más gruesa. Coloque el termómetro de cocción en posición horizontal o vertical según el estado de la carne de ave. A continuación, dé la vuelta a las aves de corral y colóquelas de forma que la parte de la pechuga quede en la parte inferior de la parrilla metálica.



No retire el termómetro de cocción si quiere dar la vuelta a los alimentos. Compruebe si el termómetro de cocción está en la posición correcta después de dar la vuelta a los alimentos.



Si retira el termómetro de cocción durante el proceso, se restablecerán todos los ajustes y deberá realizarlos de nuevo.



¡ATENCIÓN!

Preste atención para evitar que el cable del termómetro de cocción se atasque. Para evitar que el termómetro de cocción se dañe debido a la alta temperatura, la distancia del termómetro de cocción a las resistencias de Grill y a la superficie de grill deberá ser de al menos unos centímetros. La carne puede hincharse durante la cocción.

Comida	La temperatura central es de °C
Aves	
Pollo	80 y 90,
Pechuga de pollo	74 y 79,
Pato	79 y 84,
Pavo	79 y 84,
Ganso	79 y 89,
Vacuno	
Pata	85 y 90,
Tenera	
Carne asada, paleta	74 y 79,
Cordero	
Pierna de cordero, poco hecha	65 y 75,
Pierna de cordero muy hecha	75 y 80,
Pescados	
Pescado entero	64 y 69,

Pausa, edición y finalización de la cocción con sonda de carne:

Cuando se pulsa la tecla de pausa (■) durante 1 segundo mientras se reanuda la cocción con la sonda de carne, la cocción se detiene y la función de cocción y la temperatura parpadean junto con el símbolo ■■ en la pantalla. Si lo desea, puede cambiar la función de cocción y la temperatura con las teclas correspondientes (P y C) y las teclas arriba-abajo, y continuar la cocción pulsando la tecla de inicio (▶).

Cuando la cocción se detiene pulsando la tecla de pausa (■) durante un segundo o cuando se pulsa la tecla de ajuste del reloj (temporizador) (⌚) durante el modo de pausa, la pantalla de ajuste de la temperatura de fin de cocción comenzará a parpadear. Puede cambiar la temperatura de fin de cocción con las teclas arriba/abajo, y guardar el valor de temperatura que haya ajustado pulsando la tecla Start.

Puede reanudar/continuar la cocción con los nuevos valores ajustados pulsando la tecla de inicio por segunda vez.



Puede modificar la temperatura de fin de cocción con la sonda de carne durante el modo de ajuste.

Cuando el tiempo de cocción automática ha finalizado:

Todos los tipos de cocción, excepto la manual, finalizan automáticamente cuando ha transcurrido el tiempo de cocción programado (o cuando la carne ha alcanzado la temperatura ajustada en caso de cocción con sonda de carne). La advertencia de cocción completa (mensaje "Fin") se muestra en la pantalla, el símbolo **AUTO** parpadea y se escucha una advertencia audible. Puede pulsar cualquier tecla para finalizar el aviso y pasar a la pantalla de espera.

Booster (Calentamiento rápido)

Puede utilizar la función de calentamiento rápido para llevar la temperatura del horno a la temperatura establecida rápidamente. Los calentadores especificados y el ventilador turbo se activan temporalmente y el horno se lleva a la temperatura establecida rápidamente con la circulación de aire caliente durante el calentamiento rápido.

Puede activar la función de calentamiento rápido pulsando la tecla (»|«) mientras se muestra la función de cocción en la pantalla (en la pantalla del modo pausa). El símbolo »|« aparece en la pantalla en la sección de indicación de la función de cocción. Mientras el calentamiento rápido esté activo, podrá cancelarse pulsando de nuevo la tecla »|« en el modo de pausa.

Cuando la temperatura interna del horno ha alcanzado la temperatura ajustada, la función de calentamiento rápido se desactiva automáticamente, se emite un aviso sonoro y el símbolo »|« desaparece.

La función "Mantenimiento Calor" puede activarse pulsando la tecla de calentamiento rápido durante 3 segundos. La función Mantenimiento Calor se mostrará cuando se pulse la tecla durante 3 segundos. Puede iniciar la función pulsando la tecla de inicio.



El calentamiento rápido no está permitido si la diferencia entre la temperatura actual del horno y el valor ajustado es inferior a 50 °C, si la temperatura ajustada es inferior a 100 °C o si la cocción se realiza en una función de grill.



No se permite el calentamiento rápido mientras se cocina en modo ECO.

Consejos para cocinar a la piedra de la pizza

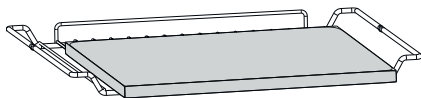


Fig. 23

- Antes de poner en funcionamiento el horno, asegúrese de que la parte elevada está en la parte trasera.
Coloque la piedra para pizza en la segunda rejilla de la parrilla metálica.
- Seleccione la función Pizza.
- Ajuste la temperatura a 310 °C. Inicie la cocción con la tecla de inicio.



El precalentamiento se activará automáticamente en la función de pizza. Se recomienda precalentar durante aproximadamente 30 minutos para que la piedra de la pizza alcance rápidamente la temperatura especificada.

- Una vez finalizado el precalentamiento, coloque los alimentos a cocinar sobre la piedra para pizza (no coloque alimentos congelados). Cocine de 5-7 minutos.
- Cuando la cocción haya finalizado, retire los alimentos. Deje la piedra de pizza dentro del horno hasta que se enfríe.



Para la cocción sucesiva de pizzas, se recomienda esperar de 2 a 5 minutos entre cada cocción.

Instrucciones de uso de la piedra para pizza

Puede producirse una decoloración u oscurecimiento durante el uso. Esto no es contaminación. No intente limpiar.

La piedra en sí es pirolítica.

Cualquier residuo en la piedra puede ser eliminado raspando con una espátula o con la punta de un cuchillo.



Se limpiará con un paño húmedo. No lavar con agua y detergente. No es adecuado para el lavado con el lavavajillas. El lavado con agua puede provocar grietas en la piedra durante el uso, y la estructura porosa retiene el detergente.

En caso de corte de corriente:

Si se produce un fallo en la corriente durante cualquier programa de cocción, el programa no se reanuda cuando se restablezca la corriente. Aparecen los valores del programa y de la temperatura ajustados antes del fallo eléctrico, y parpadean los símbolos de pausa y de grado. Puede utilizar las funciones del horno sin ajustar el reloj.

En caso de fallo de corriente, los ajustes de tiempo disponibles en los programas temporizados no se restablecen.

La hora actual no se restablece en caso de fallo de corriente. La hora actual se mostrará en la pantalla del reloj del aparato cuando se restablezca la corriente.

**¡ATENCIÓN!**

El aparato vuelve a los ajustes de fábrica en los cortes eléctricos de más de 4 horas. El programa de cocción almacenado, los ajustes de tiempo y la hora del día se restablecen. Sólo la temperatura predeterminada que ha sido modificada no se restablece.

CÓDIGOS DE ERROR

Los códigos de error se muestran cuando se produce una condición que impide el funcionamiento normal del aparato. El aparato pasa al modo de error y se cancela cualquier operación de cocción presente. El modo de error se sigue mostrando hasta que se pulsa la tecla de retorno (↵), incluso cuando se elimina el error del aparato.

**¡ATENCIÓN!**

Para obtener el máximo rendimiento del horno y evitar los siguientes códigos de error, haga funcionar el horno en ambientes con una temperatura superior a 0°C.

Código de error	Explicación del error
Error 1	Error de comunicación entre la placa de visualización y la placa principal
Error 2	Error de circuito abierto del sensor de temperatura El conector del sensor de temperatura puede ser retirado.
Error 3	Error de cortocircuito del sensor de temperatura El sensor de temperatura puede estar defectuoso. El circuito del módulo de potencia (placa principal) puede estar defectuoso.

Error 4	Error de calentamiento excesivo en el panel frontal (tablero de visualización)
Error 5	Error de calentamiento excesivo en el circuito del módulo de potencia (placa principal)
Error 6	Error de temperatura en el tablero de la pantalla La temperatura ambiente es inferior o superior a la temperatura de funcionamiento del procesador.
Error 7	Error de temperatura en la placa principal La temperatura ambiente es inferior o superior a la temperatura de funcionamiento del procesador.
Error 8	Error que indica que no hay cambios (aumento o disminución) en la temperatura central del horno durante un período prolongado Los relés de control de los componentes disponibles en la placa de control del horno están defectuosos. El horno no se calienta ni se enfría.
Error 11	Error de cocción máximo Se ha superado el tiempo máximo de cocción (10 horas).

9 CÓMO USAR EL RIEL TELESCÓPICO

Colocación de Rieles Telescópicos

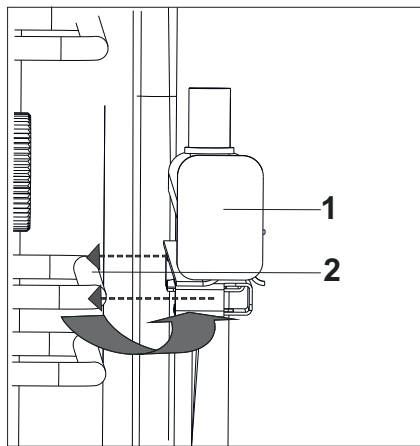


Fig. 24

Instale el riel telescópico en la rejilla metálica como se muestra en Fig. 24.

Retirar los rieles telescópicos

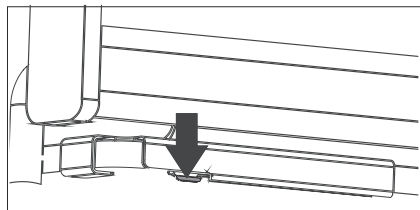


Fig. 25

Para extraer el riel telescópico del estante metálico, quítelo pulsando en la lengüeta especificada con una flecha (Fig. 25) en el riel telescópico.



Repita este proceso para todos los rieles telescópicos a ambos lados del horno.



Cuando retire los rieles telescópicos, sosténgalos con una mano para evitar que se caigan en el horno y causen daños.



Para quitar los rieles telescópicos, espere a que el horno se enfríe.

Usar Rieles Telescópicos

Usando rieles telescópicos, puede usar bandejas y parrillas con facilidad.

Si el rodamiento de bolas se atasca debido a las manchas difíciles o a los residuos de comida que se desbordan en las superficies de las guías telescópicas, ablande la suciedad de las guías telescópicas con agua caliente y límpielas con un cepillo suave.

Las manchas fuertes pueden provocar decoloraciones o brillos en el material, pero esto no afecta negativamente a las características funcionales.



El lubricante especial de las guías telescópicas puede eliminarse durante la limpieza, por lo que puede resultar más difícil tirar de la guía.

No lave los rieles telescópicos en el lavavajillas.



No lubrique los rieles telescópicos.



Antes de cerrar la puerta del horno, asegúrese de que los rieles telescópicos estén completamente insertados en el dispositivo.

Uso de la parrilla metálica

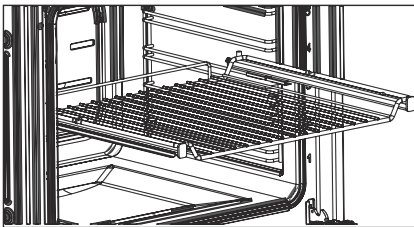


Fig. 26

Coloque la rejilla metálica en los rieles telescópicos con las patas mirando hacia abajo (Fig. 26).

Usar la función "Cooker"

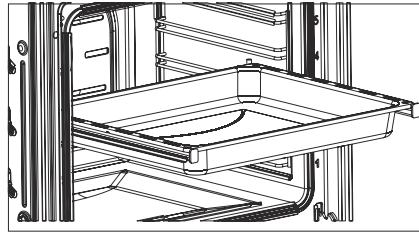


Fig. 27

Coloque el recipiente en los rieles telescópicos (Fig. 27).



Los bordes altos alrededor del riel telescópico tienen un diseño especial para evitar que los recipientes se resbalen.

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL APARATO

Limpieza general

- Después de utilizarlo permita que el aparato se enfríe. Asegúrese de no dejar residuos en la puerta. Los muebles de cocina alrededor del aparato pueden verse afectados a largo plazo, incluso cuando la puerta se deja entreabierta.
- La falta de mantenimiento regular del aparato y de mantenerlo limpio puede provocar el deterioro de la superficie y reducir la vida útil del aparato y, por tanto, generar riesgos como resultado de estos.
- Antes de cualquier operación de limpieza, desenchufe el aparato o apague el aparato colocando el botón de "On/Off" (Encendido/ Apagado) del aparato en la posición de apagado.
- Antes de comenzar a limpiar permita que el aparato se enfríe.
- Asegúrese de que los agentes de limpieza que utiliza al limpiar el aparato no tengan partículas que puedan rayar las superficies esmaltadas o pintadas.
- Para la limpieza del panel de control y los mandos, a fin de evitar que se borren los símbolos, no utilice limpiadores líquidos con partículas abrasivas y lanas metálicas.
- No limpie el horno con materiales como blanqueadoras, ácidos nítricos o ácidos clorhídricos.
- No utilice limpiadores a vapor a fin de limpiar el aparato.
- No intente quitar los botones del panel de control, ya que en algunos modelos estos no son extraíbles.
- El desbordamiento de la vajilla puede provocar una decoloración u opacidad permanente en las superficies esmaltadas. Estos puntos no afectan negativamente a las características funcionales.
- No utilice productos de limpieza que contengan abrasivos (lana de alambre, polvo de limpieza, aerosoles para hornos, esponjas duras abrasivas), ácidos (blanqueadoras) o cloro.
- Para eliminar los residuos de grasa salpicados, secados en el horno y para una perfecta limpieza, puede adquirir y utilizar el limpiador de hornos recomendado por Silverline en nuestros servicios autorizados. Rocíe el spray de limpieza del horno sobre la superficie manchada, cierre la puerta y espere 10 minutos.
- En superficies esmaltadas, pintadas y de acero inoxidable no deje manchas abrasivas y ácidas (jugo de limón, vinagre, etc.). Es posible que no se pueda eliminar la suciedad que no se ha limpiado durante un largo periodo de tiempo. El funcionamiento sucesivo sin limpieza puede dificultar la limpieza del aparato.

Limpieza a vapor

- Antes de utilizar la función de limpieza con vapor, retire todos los accesorios del horno;

- Ponga 100 ml de agua en la base del horno y otros 400 ml de agua dentro de la bandeja poco profunda colocada en el 2º nivel (le recomendamos que use agua blanda) y cierre la puerta del horno.
- Seleccione la función Limpieza a vapor (☁) con el mando para cambiar entre los menús. A continuación, inicie el programa pulsando la tecla de inicio.
- Pulse la tecla Pausa durante 3 segundos para finalizar la limpieza a vapor.
- Limpie la superficie interior del horno con un paño suave y húmedo cuando el horno alcance una temperatura que no le queme las manos, es decir, antes de que se enfríe completamente.
- Después de la limpieza, mantenga la puerta entreabierta a 15° para secar completamente los interiores de esmalte.

⚠ ¡PELIGRO!

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

Riesgo de quemaduras.

- **Limpieza del Interior del Horno**
- Después de cada uso, asegúrese de limpiar el horno.
- El mejor momento para limpiar la superficie esmaltada dentro del horno es cuando el horno está caliente.

- Retire las bandejas y la parrilla. El interior del aparato se debe limpiar con un paño humedecido en agua tibia y jabón. Luego, limpie otra vez utilizando un paño húmedo y seque.
- No utilice materiales abrasivos tales como papel de lija, lana de acero o blanqueadora. En caso contrario, se puede dañar la parte esmaltada del horno.
- Limpie el horno enteramente a intervalos regulares utilizando un agente de limpieza adecuado para los hornos.
- Se puede usar agentes de limpieza utilizados para acero inoxidable o vinagre en caso de manchas fuertes.
- Las manchas de estos fluidos pueden dañar el brillo del horno, pero no afectan el rendimiento de ninguna manera.
- No utilice el aparato a fin de almacenar, dentro del horno no coloque alimentos como pan, pasteles, galletas, etc..
- **Limpier las paredes laterales del horno**

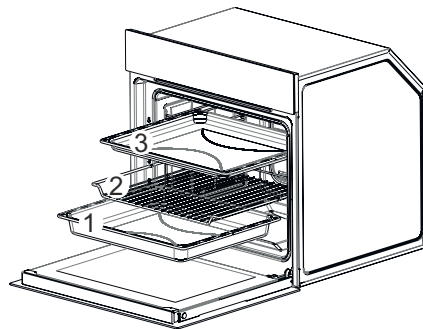


Fig. 28

- Retire las bandejas y la parrilla respectivamente (1-2-3 /Fig. 28).



Retire primero la piedra para pizza, si el aparato dispone de ella.

Retirar los rieles telescópicos

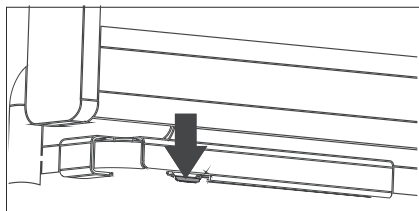


Fig. 29

Para retirar el riel telescópico de la rejilla metálica, retírelo presionando la lengüeta especificada con una flecha (Fig. 29) en el riel telescópico. .



Repita este proceso para todos los rieles telescópicos a ambos lados del horno.



Cuando retire los rieles telescópicos, sosténgalos con una mano para evitar que se caigan en el horno y causen daños.



Para quitar los rieles telescópicos, espere a que el horno se enfríe.

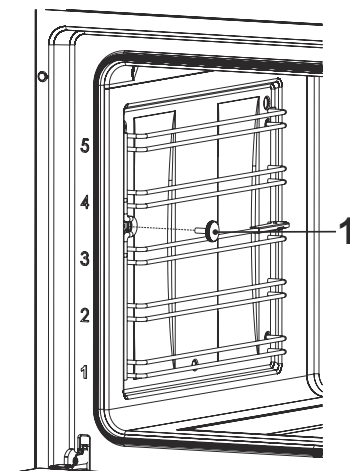


Fig. 30

Quite el tornillo dentado del interior del horno girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj para limpiar la rejilla metálica del interior del horno (Fig. 30).

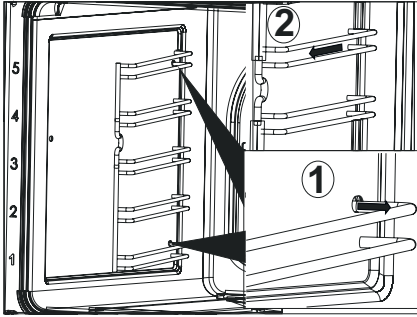


Fig. 31

Tire de la rejilla hacia el interior del horno (Fig. 31/1), luego retire la rejilla tirando de ella hacia usted (Fig. 31/2).

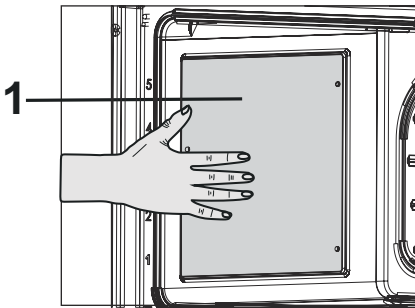


Fig. 32

1 - Pared catalítica



Sujete los paneles catalíticos con la mano para evitar que se caigan en las paredes laterales mientras retira la rejilla (Fig. 32).



Retire las paredes catalíticas antes de utilizar el limpiador del horno. Las paredes catalíticas pierden sus propiedades de autolimpieza debido a los agentes de limpieza abrasivos y a los cepillos y esponjas duros.

La pared catalítica tiene una superficie porosa de color mate claro. Las paredes catalíticas del horno no deben ser limpiadas. La superficie porosa de la pared catalítica se limpia por sí misma absorbiendo y transformando la grasa salpicada (vapor y dióxido de carbono).

Quitar la Puerta del Horno

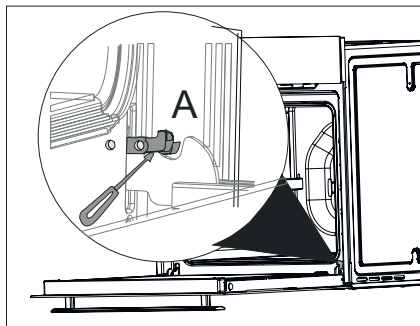


Fig. 33

Abra la puerta completamente tirando de la puerta del horno hacia usted (Fig. 33).

A continuación, lleve el cierre de la bisagra al ángulo más amplio como se muestra en (Fig. 33/A) con un destornillador. Lleve ambas bisagras que conectan la puerta del horno al horno en la misma posición.

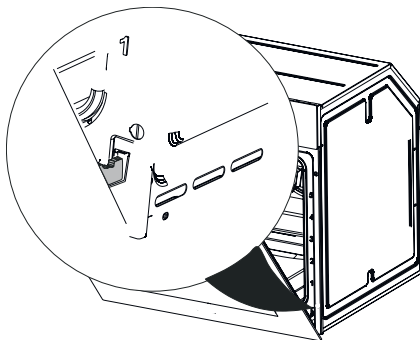


Fig. 34

Cierre la puerta del horno para que haga contacto con el bloqueo de bisagra como se muestra en (Fig. 34).

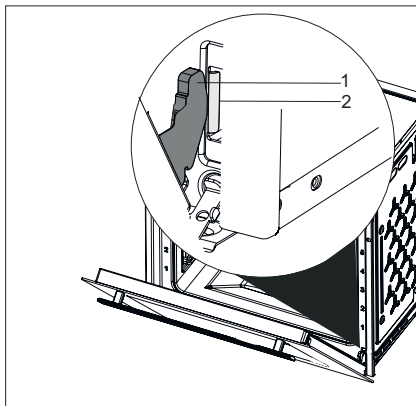


Fig. 35

- 1 Bisagra
- 2 Alojamiento de la bisagra

A fin quitar la puerta del horno, saque las bisagras desde la caja de bisagra sosteniendo la puerta con ambas manos (Fig. 35).



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

Limpeza del Cristal del Horno

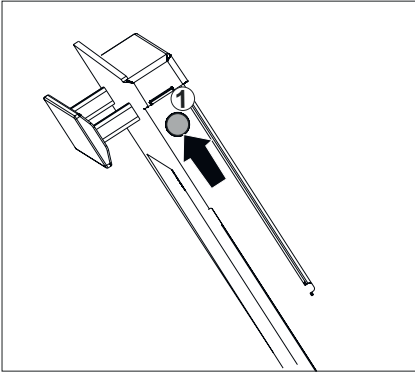


Fig. 36

Abra ligeramente la puerta del aparato

Presione sobre lados izquierdo y derecho del plástico superior de la puerta (Fig. 36).

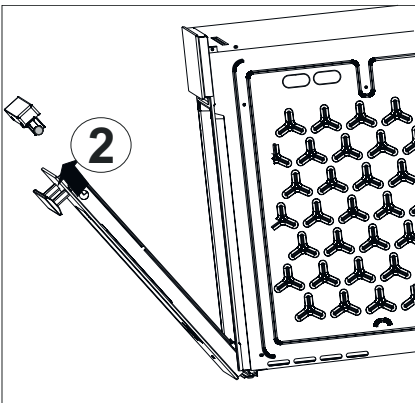


Fig. 37

Retire el plástico superior de puerta (Fig. 37).

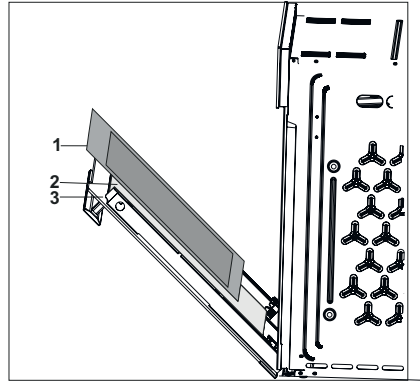


Fig. 38

- 1 - Cristal Interno del Horno
- 2 - Cristal intermedio del horno
- 3 - Cristal externo del horno

- Retire el cristal interno e intermedio del aparato para limpiarlo (Fig. 38).
- Limpie la cubierta de vidrio utilizando esponja suave y seque con paño.
- Para limpiar el vidrio de la puerta del horno, no utilice agentes abrasivos de limpieza ni raspadores metálicos afilados. Utilizar dichos materiales para la limpieza, podría rayar la superficie del vidrio y causar que se rompa el vidrio.
- No se incline y aplique peso sobre la puerta del horno.



¡ATENCIÓN!

Como que la puerta pierde peso al quitar los vidrios, puede cerrarse bruscamente y causar lesiones.



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

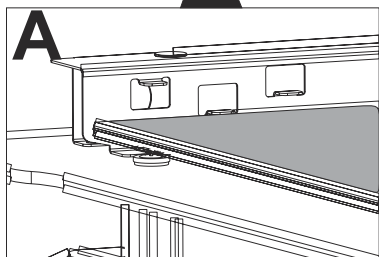
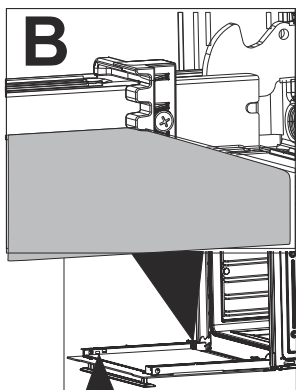


Fig. 39



La lengüeta del soporte del vidrio donde se instala el vidrio intermedio del horno será como se muestra en (Fig. 39).

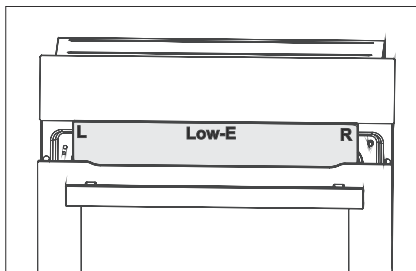


Fig. 40



Asegúrese de que las inscripciones L-R o Low-E en el cristal pueden leerse directamente desde el exterior del horno mientras se instala el cristal intermedio del horno (Fig. 40).

Junta de la puerta del horno

- Cuando el horno funciona durante un período prolongado, es posible que se produzca condensación dentro de la puerta delantera y en la junta de puerta. Elimine la posible condensación con un paño seco o una esponja.
- Controle el estado de esta junta a intervalos regulares. Cuando sea necesario, limpie sin utilizar agentes abrasivos de limpieza.

- Cuando se acumula suciedad en la junta de la puerta, es posible que la puerta no se cierre correctamente.
- Póngase en contacto con el Servicio Autorizado más cercano cuando la junta se dañe. No utilice el horno hasta que sea reparado.

11 SUSTITUCIÓN DE LÁMPARA



Antes de sustituir la lámpara del horno, desconecte la fuente de corriente y espere a que el horno se enfríe a fin de eliminar el riesgo de descarga eléctrica.

Las superficies calientes pueden causar quemaduras.



Fig. 41

2A/250V AC

Tamaño de tuerca E14

Indica el consumo máximo de energía de la bombilla. Se debe utilizar una bombilla con la misma potencia cuando se cambia la bombilla.



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

La bombilla utilizada en este aparato no es adecuada para la iluminación de hogares. Esta lámpara se ha colocado para que el usuario pueda ver la comida.

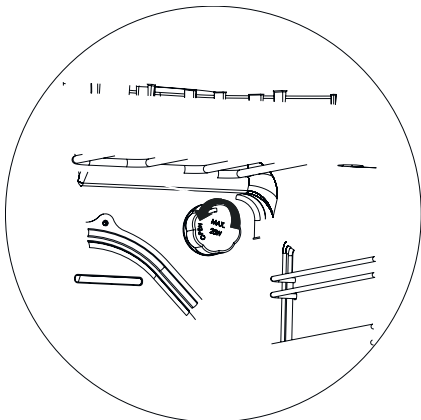


Fig. 42

Desconecte el aparato.

Retire la tapa de la lámpara girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (Fig. 42).

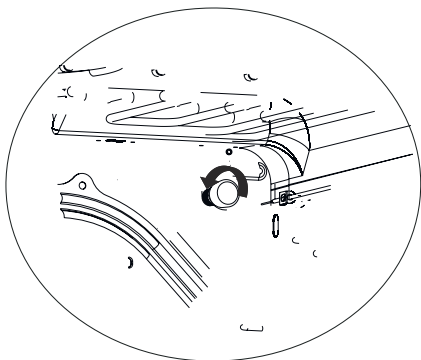




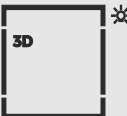
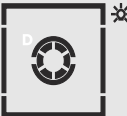
Fig. 43

Retire y sustituya la lámpara del horno girándola en sentido anti horario (Fig. 43).

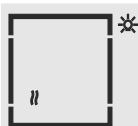
Para instalar la cubierta de la lámpara, repita al revés el procedimiento provisto en (Fig. 42).

12 DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN PRINCIPAL

A continuación se describen las funciones principales.

Función	Definición de Función
	<p>Elementos de calentamiento superior e inferior</p> <p>Los calentadores superior e inferior están encendidos. Los alimentos se cocinan simultáneamente por arriba y por abajo. Es aplicable, por ejemplo, para la cocción de pasteles, hamburguesas o guisos en moldes o recipientes. Cocine utilizando una sola bandeja.</p>
	<p>Elementos superior - inferior y turbo ventilador</p> <p>Los calentadores inferior y superior y el ventilador (en la pared posterior) están encendidos. El aire caliente se distribuye igual y rápidamente dentro del horno gracias al ventilador. Use una sola bandeja para cocinar.</p>
	<p>Función 3D</p> <p>El calentador superior, inferior y el ventilador están abiertos. Cada parte del producto a cocinar se cocina de forma uniforme y rápidamente.</p>
	<p>Elementos de calentamiento circular y del turbo ventilador</p> <p>El aire caliente calentado por el ventilador calefactor se distribuye igual y rápidamente por todo el horno con el ventilador. Esto es adecuado para la cocción de sus alimentos en diferentes niveles de parrilla y no hay necesidad de precalentamiento la mayor parte del tiempo.</p>

	<p>Elementos inferior y turbo ventilador</p> <p>El calentador inferior y el turbo ventilador de la pared trasera funcionan simultáneamente. Adecuado para cocinar pizza.</p>
	<p>Grill Max. y Turbo Elementos</p> <p>El aire caliente calentado con el Grill más grande se distribuye rápidamente dentro del horno gracias al ventilador. Esto es aconsejable cuando se ase más carne.</p>
	<p>Grill Máx.</p> <p>Las secciones interior y exterior del calentador superior en el techo del horno funcionan simultáneamente. Adecuado para asar carne de tamaño grande y mediano.</p>
	<p>Grill Min.</p> <p>Sólo funciona la sección interior del calentador superior en el techo del horno. Adecuado para asar carne de tamaño pequeño y mediano.</p>
	<p>Eco</p> <p>Para ahorrar energía, puede utilizar esta función en lugar de la cocción con soporte de ventilador para las cocciones entre 160-220°C. Sin embargo, el tiempo de cocción será un poco más largo.</p>
	<p>Calentamiento inferior</p> <p>Sólo funciona el calentador inferior. También se puede aplicar, por ejemplo, para hornear pizza o alimentos que requieren ser dorados en la sección inferior.</p>

**Mantener caliente**

Sirve para mantener los alimentos a la temperatura adecuada para servirlos durante un largo periodo de tiempo.

**Descongelación**

El horno no calienta, sólo funciona el ventilador. Adecuado para descongelar lentamente alimentos congelados a temperatura ambiente y para enfriar alimentos cocinados.

**Limpieza a vapor**

Esto permite limpiar fácilmente la suciedad que se ablanda por el vapor que se produce en el interior del horno y las gotas de agua condensadas en las superficies internas del horno.

**Pizza**

El calentador inferior y el ventilador están encendidos. Adecuado para cocinar pizza.



Las funciones del grill se utilizarán a un máximo de 230°C.



A temperaturas superiores a 280°C, el horno funciona durante un máximo de 90 minutos.

13 TABLA DE COCCIÓN

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

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

Apagar el horno antes del tiempo esperado.

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

Tabla de Tiempos de Cocción



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



La 1a parrilla del horno es la parrilla inferior.



























¡ATENCIÓN!

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



Empuje la bandeja con la puerta del horno cuando coloque la bandeja en el horno. No acerque la bandeja al ventilador, ya que de lo contrario provoca una cocción rápida.

Comida	Función operativa	Número de bandejas	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (mín.)aprox.
Pastel en bandeja	 *	Bandeja única	3	175	25...35
Pastel en sartén	 *	Bandeja única	2	180	45...55
Pastel en hoja	 *	Bandeja única	3	175	25...30
Pastelitos	 *	Bandeja única	3	160	25...30
Pastel de frutas, de masa de hojaldre, especial	 *	Bandeja única	2	180	45...60
Bizcocho	 *	Bandeja única	3	200	5...10
Pasteles pequeños con almíbar	 *	Bandeja única	3	180	35...40
Galletas	 *	Bandeja única	3	175	25...35
Tarta	 *	Bandeja única	3	200	30...40
Sopa, dulce	 *	Bandeja única	2	190	45...60
Pasta filo	 *	Bandeja única	3	190	40...50
Bollos	 *	Bandeja única	3	180	25...35

Masa de levadura	 *	Bandeja única	2	200	35...45
Pan dulce de levadura	 *	Bandeja única	2	180	25...30
Macarrón y queso	 *	Bandeja única	2	230	30...40
Lasaña	 *	Bandeja única	2	200	30...40
Pizza	 *	Bandeja única	2	220	15...20
Pato (2 kg)	 *	Bandeja única	1	200	100...110
Oca (3 kg)	 *	Bandeja única	2	180	120...150
Carne asada (1,5 kg)	 *	Bandeja única	2	170	100...120
Carne (completa) / Asado	 *	Bandeja única	3	25	100...120
Pata de cordero (guiso)	 *	Bandeja única	3	25	70...90
Pierna de cordero deshuesada, mediana (1,5 kg)	 *	Bandeja única	2	190	55...80
Pollo asado	 *	Bandeja única	2	15	55...65

Pavo (5,5 kg)		Bandeja única	1	25	150...210
Pescados		Bandeja única	3	20	20...30

El precalentamiento del horno es absolutamente recomendable para garantizar una cocción con el máximo rendimiento y el mínimo consumo eléctrico.



En las cocciones que requieren precalentamiento, la función de precalentamiento se desactiva y el horno reanuda la cocción en la función adecuada cuando el horno alcanza la temperatura ajustada.



Precaliente utilizando el modo boost para cocinar la pizza en la bandeja.

Consejos para la elaboración de pasteles

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

Consejos para la elaboración de hojaldres y masas

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



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

Consejos para platos de verduras

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

13.1 Tabla de cocción de comidas de prueba



Tipos de calentamiento ecológico

Los alimentos se cocinarán con ayuda del ventilador.

Los alimentos se cocinan con ayuda del ventilador. También debe ahorrar energía.

Retire los accesorios no utilizados de la zona de cocción.

Coloque sus alimentos sin precalentar y asegúrese de haber cerrado la puerta del horno.

Comida	Función operativa	Número de bandejas	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (mín.)aprox.
Galleta salada		Bandeja única	3	180	30...35
Galletas de fusión		Bandeja única	3	180	25...30

Paleta de cordero		Bandeja única	3	190	180...190
Bollos		Bandeja única	3	180	25...30

Tipos de calentamiento 3D

Cocina los alimentos de forma homogénea, rápida y hasta en 3 bandejas.



El precalentamiento durante 10 minutos antes de introducir los alimentos en el horno mejorará la calidad de la cocción.



Para la cocción en varias bandejas, los alimentos introducidos en el horno al mismo tiempo no se cocinarán siempre en el mismo periodo. Puede coger los alimentos cocinados y reanudar la cocción con la otra bandeja.









Puede cambiar la dirección de las bandejas en la cocción en varias bandejas.



También deberá tener en cuenta que la calidad de la cocción será inferior a la de la cocción con una sola bandeja en el caso de la cocción con varias bandejas.

TABLA DE COCCIÓN
SILVERLINE

Tabla de cocción de comidas de prueba

Comida	Accesorio	Función operativa	Número de bandejas	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (mín.)aprox.
Bollos	Bandeja superficial + Bandeja profunda	 *	2 bandejas	4+2	180	35...40 minutos
Galletas	Bandeja superficial + Bandeja profunda	 *	2 bandejas	4+2	175	30...35 minutos

Comida	Accesorio	Función operativa	Número de bandejas	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (mín.)aprox.
Tarta	Bandeja honda	 *	3 bandejas	1 (riel telescópico entre los estantes 1 y 2)	180	60
Bollos	Bandeja llana	 *	3 bandejas	3	180	45
Brownie (bizcocho de chocolate y nueces)	Grill (en vaso de borato)	 *	3 bandejas	4	180	35
Bollos	Bandeja honda	 *	3 bandejas	2	180	55

Galletas	Bandeja llana	 *	3 bandejas	3	180	50
Brownie (bizcocho de chocolate y nueces)	Grill (en vaso de borato)	 *	3 bandejas	4	180	40

Tipos de calentamiento de la pizza



El precalentamiento se activará automáticamente cuando quiera realizar la cocción con la función de pizza. El precalentamiento durante aproximadamente 30 minutos para calentar la piedra es necesario para cocinar con piedra para pizza.

Comida	Accesorio	Función operativa	Número de bandejas	Posición de la rejilla	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (mín.)aprox.
Pizza	Piedra de pizza	 *	Bandeja única	2	310	5...6 minutos
Pita	Piedra de pizza	 *	Bandeja única	2	310	7...10 minutos
Pizza de carne picada	Piedra de pizza	 *	Bandeja única	2	310	3...5
Pizza en bandeja						
Pizza	Bandeja llana	 *	Bandeja única	2	220	20...23



Los tiempos de cocción pueden variar según el grosor de la masa.



Para la cocción sucesiva de pizzas, se recomienda esperar de 2 a 5 minutos entre cada cocción.

Receta de pizza

MATERIALES

Para la masa:

- 500 g de harina
- 300 g de agua tibia (agua potable)
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 paquete de levadura instantánea
- 1 cucharada de postre de sal
- 1 cucharada de azúcar

Para la salsa;

- 6 tomates
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cuchara de postre de tomillo
- 1 cuchara de postre de albahaca

Para la parte superior;

- 400 g de mozzarella rallada
- 400 g de salchicha
- 400 g de salchicha de boloñesa
- 100 g de aceitunas en rodajas
- 100 g de maíz congelado

Preparación:

- Mezcle en un bol el agua, el aceite de oliva, la levadura y el azúcar en polvo.
- Añadir la harina en un bol aparte y abrir en el centro.
- Vierta la mezcla líquida preparada en el centro de la harina y amase durante 10 minutos.
- Añada la sal y continúe amasando durante 3-4 minutos.
- Ponga la masa que ha preparado en un bol y cúbrala con un envoltorio.
- Deje que suba durante 1 hora a temperatura ambiente.
- Dividir la masa fermentada en 3 o 4 partes iguales y enrollar cada una.
- Espolvoree harina en un bol grande y ponga la masa enrollada en él y déjela reposar durante 30 minutos cubriéndola con un paño húmedo.
- Ralle los tomates y mezcle todos los ingredientes para la salsa en un bol.
- Corte la salchicha y la mortadela necesarias para la parte superior como desee.
- Extienda la masa con la ayuda de un rodillo.
- Extienda la salsa de tomate sobre la masa abierta y añada el material de cobertura preparado al gusto.

Cocine sus alimentos en la piedra para pizza del segundo estante del horno cuando el precalentamiento haya finalizado.

Sirva caliente.



La receta es para 3-4 personas.