



Horno Electrico Encastrado
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Forno Elétrico Encastrado
MANUAL DE INSTRUÇÕES

Built-in Electric Oven
User Manual

MODELO/MODEL

OVE-645 W / OVE-645 G / OVE-655 B / OVE-645 IB

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

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

CARTA DE AGRADECIMIENTO

Antes de utilizar su nuevo producto Silverline, lea manual para asegurarse de que conoce cómo operar las características y funciones que su nuevo electrodoméstico ofrece de manera

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

01-03

INSTALACION DE PRODUCTO	Diagrama de instalación (en columna)	04
	Diagrama de Instalación (bajo encimera)	05
	Importante instrucciones de Instalación	06
	Instalación paso a paso	07
INFORMACION DE PRODUCTO	Horno	08
	Accesorios	08
	Utilización de accesorios	09
	Panel de control	10
	Antes del primer uso	11
	Ajustes del reloj	11
	Funciones Start/Pausa/Cancelacion	11
	Selección de funciones	12
	Función Lámpara	12
	Función avisador	12
	Consulta estado	12
	Función de ahorro de energía	13
	Función Bloqueo Niños.	13
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Limpieza	14
	Cambio de lámpara	14
	Advertencias	14
RESOLUCION DE PROBLEMAS	ESQUEMA DETECCION PROBLEMAS	15
ESPECIFICACIONES	ESPECIFICACIONES	15
RECICLADO DEL PRODUCTO	RECICLADO DE PRODUCTO	20

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ESTAS ADVERTENCIAS SE PROPORCIONAN EN INTERES DE LA SEGURIDAD. LEALAS ATENTAMENTE ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR EL ELECTRODOMESTICO.

Para mantener la EFICIENCIA y SEGURIDAD de este electrodoméstico, recomendamos:

- Llamar solo a los Centros de Servicio autorizados por la tienda donde compró el horno.
 - Siempre utilizar repuestos originales.
1. Al encender el horno por primera vez, es posible que emita un olor desagradable. Esto se debe al agente de unión utilizado en los paneles aislantes del interior del horno. Le recomendamos que realice un ciclo de calentamiento del nuevo producto vacío utilizando la función de cocción convencional a 250°C durante 90 minutos, con el fin de limpiar las impurezas de aceite presentes en la cavidad.
 2. Durante el primer uso, es completamente normal que se produzca un ligero humo y olor en el horno. Si esto ocurre, abra las ventanas y asegure una estancia ventilada. Se recomienda esperar a que el olor desaparezca antes de colocar alimentos en el horno.
 3. Por favor, utilice el producto en un entornoabierto.
 4. El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados de manera continua.
 5. Si observa cualquier desperfecto, en cristales o componentes, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
 6. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se les haya proporcionado supervisión o instrucciones sobre cómo utilizar el electrodoméstico de manera segura y comprendan los riesgos involucrados.

7. Durante el uso, el electrodoméstico se calienta mucho. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.
8. No permita que los niños se acerquen al horno cuando esté en funcionamiento, especialmente cuando el grill este encendido.
9. Asegúrese de que el electrodoméstico este apagado antes de reemplazar la lámpara del horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
10. Los medios de desconexión deben estar incorporados en la instalación fija de su domicilio de acuerdo con las regulaciones de instalaciones eléctricas.
11. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
12. Este electrodoméstico no está destinado al uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya proporcionado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
13. Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga alejados a los niños pequeños.
14. Se debe incorporar un medio de desconexión de todos los polos en la instalación eléctrica fija de acuerdo con las normas de cableado.
15. Si el cable de alimentación esta dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas calificadas de manera similar para evitar riesgos.
16. No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del vidrio.
17. Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
18. No utilice una limpiadora a vapor.
19. El electrodoméstico no está destinado a ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
20. Este electrodoméstico no está diseñado para su uso profesional

21. No utilice el horno a menos que lleve algo en los pies. No toque el horno con las manos o los pies mojados o húmedos.
22. Para el horno: la puerta del horno no debe abrirse con frecuencia durante el periodo de cocción. Esto incrementa el consumo y puede perjudicar la cocción
23. El electrodoméstico debe ser instalado por un técnico autorizado y puesto en uso. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan ser causados por una colocación defectuosa o una instalación realizada por personal no autorizado.
24. Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada sobre ellos, ya que podría desequilibrar el electrodoméstico o romper la puerta.
25. Algunas partes del electrodoméstico pueden conservar su calor durante mucho tiempo; es necesario esperar a que se enfríen antes de tocar los puntos que están expuestos directamente al calor.
26. Si no va a utilizar el electrodoméstico durante mucho tiempo, se recomienda desenchufarlo.

DECLARACION DE CUMPLIMIENTO

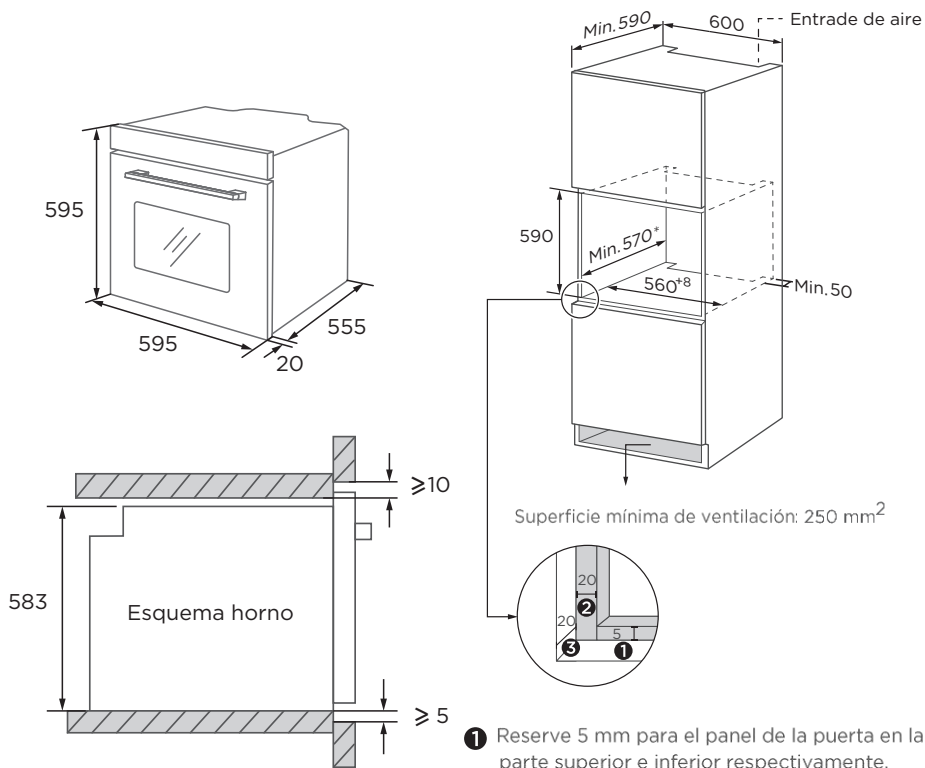
Cuando desempaque el horno, asegúrese de que no haya sufrido ningún daño. Si tiene alguna duda, no lo utilice: póngase en contacto con nuestro servicio técnico para cualquier aclaración.

Mantenga los materiales de embalaje, como bolsas de plástico, poliestireno o clavos, fuera del alcance de los niños, ya que son peligrosos para ellos.

INSTALACION

Si hay alguna discrepancia entre la ilustración y el producto real, por favor, consulte el producto real.

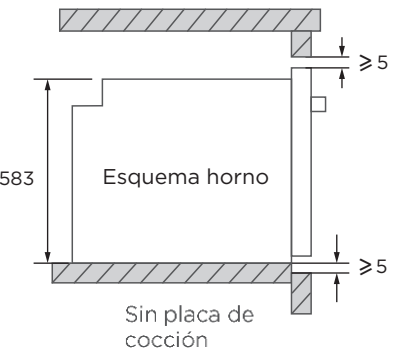
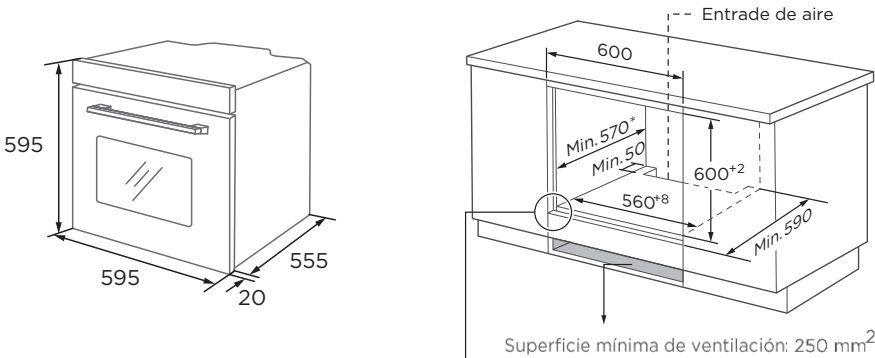
Diagrama de instalación (en columna)



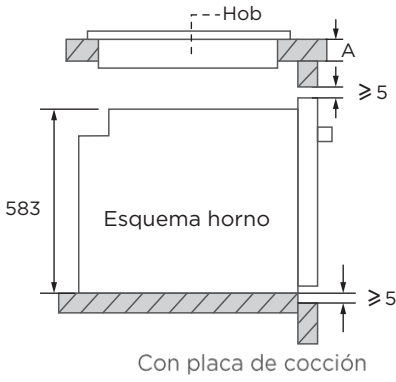
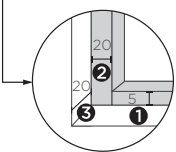
- ❶ Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
- ❷ Reserve 20 mm para el panel de la puerta en el lado izquierdo y derecho respectivamente.
- ❸ Reserve 20 mm para el espesor de la puerta

1. El grosor del tablero del armario es de 20 mm.
2. Si el enchufe de alimentación está instalado en la parte trasera del electrodoméstico, la profundidad de la apertura del armario deberá aumentarse de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones en las figuras están en mm.

Diagrama de Instalación (bajo encimera)



- 1 Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
- 2 Reserve 20 mm para los paneles de las puertas laterales
- 3 Reserve 20 mm para el espesor de la puerta



Cuando el horno es instalado bajo una encimera, las dimensiones mínimas de la encimera en función del tipo de placa se muestran a continuación:

Tipo de placa de cocción	Grosor A
Placa de inducción	37 mm
Superficie de inducción	47 mm
Placa a Gas	30 mm
Placa Eléctrica	27 mm

- 1. El grosor del tablero del armario es de 20 mm.
- 2. Si el enchufe de alimentación se instala en la parte trasera del electrodoméstico, la profundidad de la apertura del armario deberá aumentarse de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
- 3. Las dimensiones en las figuras están en milímetros.

Importante instrucciones de Instalaci6n



El contenido marcado significa que es obligatorio

1. La operaci6n segura de este electrodom6stico solo puede garantizarse si se ha instalado de acuerdo con las instrucciones de instalaci6n y por profesionales. El instalador ser6 responsable de cualquier da1o resultante de una instalaci6n incorrecta.
2. Todo el proceso de instalaci6n requiere la presencia de dos instaladores profesionales. Use guantes protectores secos durante la instalaci6n para evitar ara1azos o descargas el6ctricas.
3. Los muebles empotrados deben ser resistentes al calor hasta 90°C, y las partes frontales de las unidades adyacentes hasta 70°C.
4. Por favor, utilice un enchufe de 16A.



El contenido marcado significa que est6 prohibido

1. No instale el electrodom6stico detr6s de una puerta decorativa o la puerta de un mueble de cocina, ya que esto puede hacer que el electrodom6stico se sobrecaliente.
2. Verifique el electrodom6stico en busca de da1os despu6s de desembalarlo. No conecte el electrodom6stico si ha sufrido da1os durante el transporte.
3. No bloquee la ventilaci6n del electrodom6stico ni el espacio entre el armario y el electrodom6stico.
4. Tenga extrema precauci6n al mover o instalar el electrodom6stico. Es muy pesado, no levante el electrodom6stico por el tirador de la puerta.
5. Si el cable de alimentaci6n o el enchufe de alimentaci6n est6n da1ados, deje de usar el electrodom6stico de inmediato para evitar incendios, descargas el6ctricas u otras lesiones.

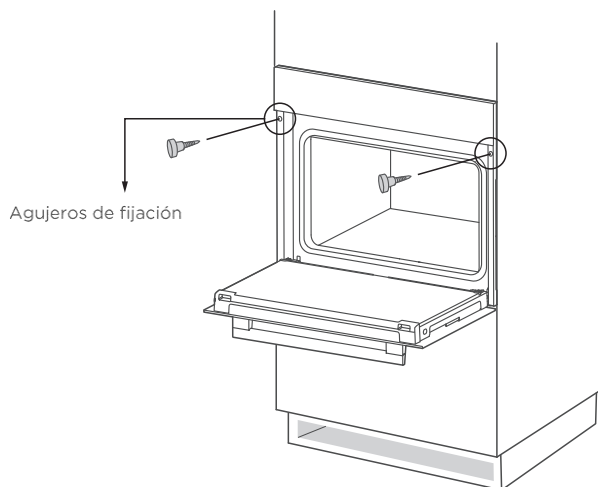


El contenido marcado son advertencias

1. Sea muy cuidadoso al mover o instalar el electrodom6stico para evitar da1os al electrodom6stico o da1os a los armarios.
2. Antes de poner en marcha el electrodom6stico, retire todos los materiales de embalaje y accesorios del interior.
3. El enchufe de alimentaci6n debe ser accesible para usted (como al lado del armario) para facilitar el apagado de la corriente.
4. Despu6s de completar la instalaci6n, aseg6rese de que el enchufe de alimentaci6n este firmemente insertado en el enchufe.
5. Por favor, consulte el "Diagrama del Armario" para conocer los requisitos de la profundidad neta del armario. El espacio libre entre la tabla inferior del armario y la tabla trasera (o la pared) no debe ser inferior a 50 mm.

Instalación paso a paso

1. Personalice el mueble de acuerdo con el "Diagrama del Armario".
2. Antes de la instalación, verifique que haya un enchufe de corriente normal y una conexión a tierra adecuada, y verifique si las dimensiones del armario cumplen con los requisitos de instalación.
3. Coloque el electrodoméstico en ubicaciones designadas en la cocina, instálelo en un armario vertical y conecte la fuente de alimentación.
4. Para ubicar los orificios de fijación, abra la puerta del electrodoméstico y observe el marco lateral del electrodoméstico (posición indicada arriba).
5. Fije el electrodoméstico al armario con los dos tapones de goma A y los tornillos B proporcionados con el electrodoméstico.

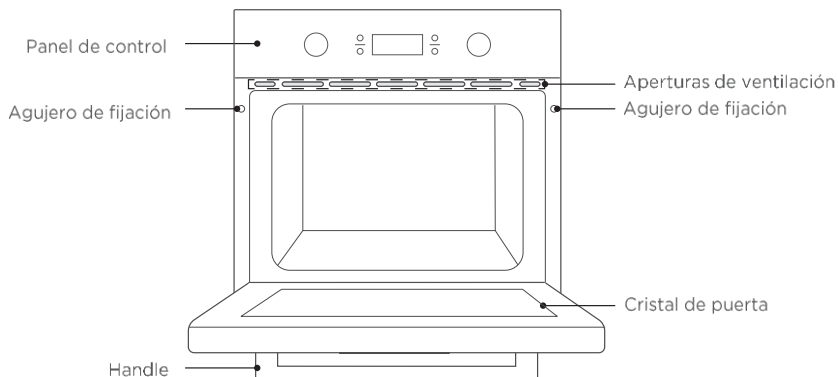


DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Horno

¡Al momento de retirar alimentos, por favor use guantes aislantes de calor para evitar quemaduras!

Al abrir la puerta del horno, preste atención al vapor. Abra la puerta en un ángulo pequeño para evitar el vapor en su rostro.

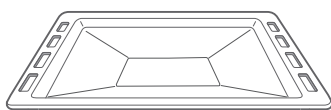


Accesorios



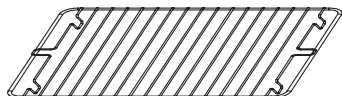
Parrilla

Ase los alimentos a la parrilla o coloque recipientes de cocina resistentes al calor.



Bandeja

Cocine porciones grandes de alimentos o utilícela bajo la parrilla.

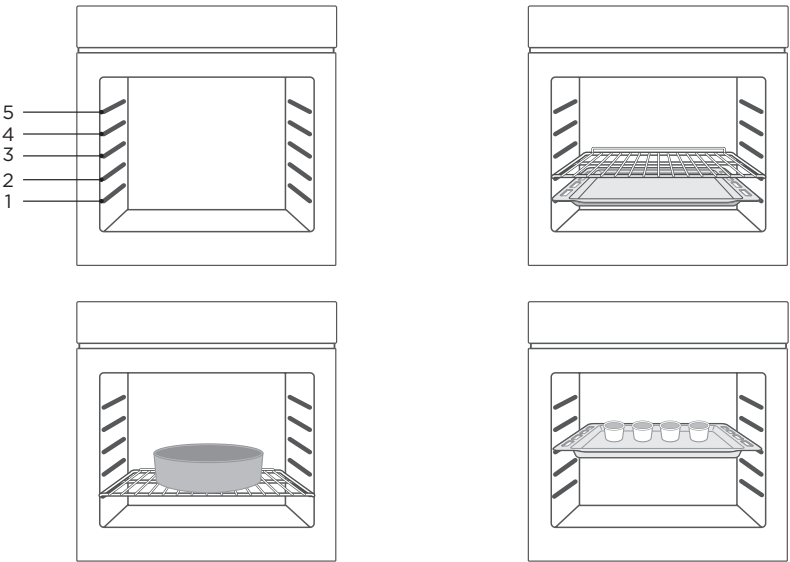


Parrilla

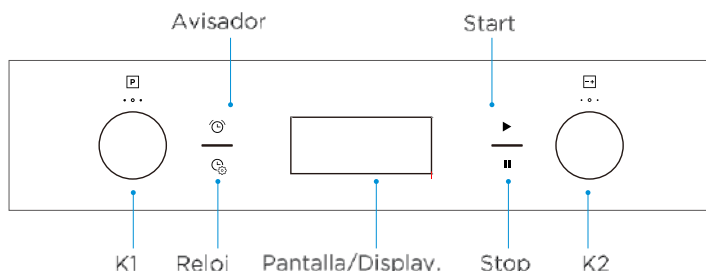
Ase los alimentos a la parrilla o coloque recipientes de cocina resistentes al calor.

Utilización de accesorios (Solo en algunos modelos)

Para que el horno funcione correctamente, la rejilla del grill y la bandeja del grill solo deben colocarse entre el primer y quinto nivel. Cuando se usan juntos, coloque la bandeja debajo de la rejilla del grill.



Panel de control



Símbolo	Explicación función
 Lamp	El proceso de cocción se puede observar en condiciones iluminadas, excepto durante las funciones de Pirólisis y ECO.
 Descongelar	Descongelación: La circulación de aire a temperatura ambiente permite descongelar más rápido los alimentos congelados (sin utilizar calor).
 Grill doble ventilado	The radiant heating element and top heating element are working with fan.
 Grill doble	El elemento calefactor radiante y el elemento calefactor superior funcionan con el ventilador.
 Grill sencillo	elemento de grill interno se enciende y se apaga para mantener la temperatura. Se puede utilizar para asar una pequeña cantidad de alimentos.
 Convencional+fan	La combinación del ventilador y los elementos calefactores superior e inferior proporciona una penetración de calor y coloración más uniforme, especialmente para cocinar carne.
 Convencional	La combinación de las resistencias superior e inferior proporcionan el modo de cocinado convencional
 Calor inferior EI	El calentamiento se proporciona mediante tubos calefactores en la parte inferior del horno. Principalmente se utiliza para mantener caliente y dar color a los alimentos.
 Turbo	En el modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para proporcionar un calor uniforme para hornear en una sola capa o en varias capas. Esto es especialmente adecuado para hornear alimentos que requieren un colorido uniforme.
 ECO	Para cocinar de manera más eficiente energéticamente, se cocina suavemente los ingredientes seleccionados y el calor proviene de la parte superior y la parte inferior.

Antes del primer uso

1. No se debe operar el horno hasta que este instalado correctamente.
2. Para evitar incendios, retire todos los materiales de protección del transporte y asegúrese de que el horno esté libre de residuos de embalaje y accesorios (como espuma, cartón, bandeja de grill, rejilla de grill, etc.).
3. Limpie la cavidad del horno y los accesorios con agua jabonosa y un paño suave.
4. Abra las ventanas de la cocina y las campanas extractoras para mantener una alta ventilación.
5. No permita que los niños o las mascotas entren en la cocina y cierre las puertas de las habitaciones adyacentes.
6. Después de conectar la alimentación, active el modo de horno, el tiempo y la temperatura en la tabla a continuación para eliminar los olores en la cavidad.
7. Después del primer uso, abra la puerta del horno en un ángulo pequeño y espere a que se complete el enfriamiento.

Función		Temperatura	Tiempo
	Convencional	250 °C	0,5-1 horas

Ajustes del reloj

Cuando el horno se conecta por primera vez a la corriente, y se enciende, el reloj debe ser puesto en hora:

1. Presione la tecla "  " los dígitos de hora parpadearán.
2. Gire el mando "K2" para ajustar la hora.
3. Presione la tecla "  " los dígitos de minutos parpadearán.
4. Gire el mando "K2" para ajustar los minutos.
5. Presione la tecla "  " para finalizar el ajuste de hora.

Notas:

1. El reloj funciona en 24 HORAS.
2. Antes de ponerse a cocinar con el horno, finalice el ajuste de hora.
3. Durante el proceso de ajuste de hora, puede pulsar la tecla "  " para cancelar el proceso.
4. Si Vd. necesita cambiar la hora del reloj, siga los pasos anteriores con el horno en "Stand-By".

Funciones Start/Pausa/Cancelacion

1. Una vez
2. Una vez que el reloj se ha puesto en hora, podrá ya cocinar con su horno. Presione la Tecla "  " para comenzar. También si el horno está en pausa, podrá presionar la tecla "  " para continuar el cocinado.
3. Durante el proceso de cocinar, presione la tecla "  " para pausar el cocinado. Si  presiona la tecla dos veces, procederá a cancelar el cocinado.

Selección de funciones

1. En modo Stand-By gire el mando " K1 " para seleccionar la función.
2. Gire el mando " K2 " para ajustar la temperatura.
3. Presione la tecla " ► " para comenzar a cocinar.
4. Si la temperatura propuesta por el horno es la que le conviene, no precisa ajuste de temperatura, presione directamente la tecla " ► " para comenzar el cocinado. El tiempo máxima pre-programado es de 9 horas. En el display podrá ver la temperatura seleccionada.

Notas

1. Durante el cocinado, puede ajustar la duración del mismo girando el mando "K1 ". Recuerde presionar la tecla " ► "durante 3 segundos para confirmar.
2. Durante el cocinado, puede ajustar la temperatura girando el mando " K2 ". Recuerde presionar la tecla " ► "durante 3 segundos para confirmar.

Función Lampara

La lampara permanecerá encendida durante las funciones de cocinado. Si desea apagar o encender la misma, haga lo siguiente:

1. Gire el mando " K1 "para seleccionar "☺".
2. Presione la tecla " ► " para confirmar

Función avisador

Esta función hace sonar una alarma para que le avise de lo que desee.

1. Presione la Tecla " ⌚ ", y los dígitos de hora parpadearan.
2. Gire el mando " K2 " para ajustar los dígitos de hora.
3. Presione la Tecla " ⌚ ", dígitos de minutos parpadearan.
4. Gire el mando " K2 " para ajustar los dígitos de minutos.
5. Presione la tecla " ► " para finalizar la programación, El icono " ⌚ " permanecerá encendido y la cuenta regresiva comenzara. Cuando finalice el tiempo, la alarma sonara y el icono de temporización " ⌚ ", se apagará.

Notas

1. Durante la programación, puede cancelar pulsando un vez la tecla " || "
2. Después de programar el avisador, puede cancelar pulsando dos veces la tecla " || "

Consulta estado

Podrás consultar el estado de tu horno en cualquier momento, presionando las teclas

" ⌚ " o " ⌚ " que te mostraran el estado de programación o avisador.

Función de ahorro de energía

1. En modo Stand-By, presione la Tecla " ► " durante 3 segundos para entrar en el modo ahorro de energía. Aquí podrá apagar el display.
2. Así, en el modo Stand-By, si no se produce ninguna operación con el horno durante 10 segundos, la pantalla de LED se apagará entrando en modo de ahorro de energía.
3. En el modo de ahorro de energía, presionando cualquier Tecla o girando los mandos, el display se encenderá de nuevo.

Función Bloqueo Niños.

1. Para entrar en el modo de bloque niños, presione las teclas " || " y " ► " simultáneamente durante 3 segundos. Escuchará una alarma sonora y el icono "  " se iluminará, indicando que el modo bloque niños está activado.
2. Para apagar la función bloque niños, deberá pulsar de nuevo ambas teclas simultáneamente durante 3 segundos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Desconecte el suministro de energía antes de limpiar y realizar el mantenimiento. Para asegurar la vida útil del horno, se debe limpiar a fondo con frecuencia. Los pasos de limpieza son los siguientes:

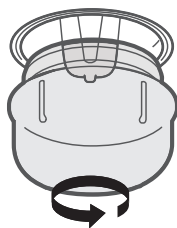
1. Después de cocinar, espere a que el horno se enfríe por completo.
2. Retire los accesorios del horno, enjuáguelos con agua tibia y séquelos.
3. Limpie los restos de comida del interior del horno.
4. Limpie el horno con un paño suave impregnado de detergente y luego séquelo con un paño suave y seco.

Notas

1. No utilice herramientas de limpieza afiladas, cepillos duros ni productos de limpieza corrosivos para evitar dañar el horno y sus accesorios.
2. No utilice agentes de limpieza abrasivos ni espátulas de metal afiladas para limpiar el vidrio de la puerta.

Cambio de lámpara

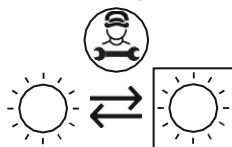
1. Apague y desconecte la alimentación del horno. Asegúrese de que las partes internas estén frías antes de tocarlas.
2. Retire la cubierta de la lámpara girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (ten en cuenta que puede estar ajustada), y reemplace la bombilla por una nueva del mismo tipo.
3. Inserte la nueva bombilla, la cual debe ser resistente a 300°C. Para obtener bombillas de repuesto, contacte con el centro de servicio local.
4. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado o solicite ayuda.



Advertencias

Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el suministro eléctrico del aparato esté apagado y el aparato esté completamente frío antes de quitar la lente de la lámpara.

El producto contiene una fuente de luz de eficiencia energética clase G. La fuente de luz no puede ser reemplazada por el usuario final. Se requiere servicio posventa. La fuente de luz incluida no está destinada a ser utilizada en otras aplicaciones. ¡Advertencia! La lámpara está diseñada específicamente para su uso en electrodomésticos de cocina domésticos. No es adecuada para la iluminación de habitaciones domésticas.



Número de registro Eprel: 935114

Reemplazar la lámpara por profesional

ESQUEMA DETECCION PROBLEMAS

Si el problema no puede ser resuelto, o es de otro tipo, contacte con el Servicio Técnico.

Problema	Posible razón	Solución
No podemos empezar	No hay energía	Conecte el cable de alimentación
	No se ha seleccionado la función	Seleccione la función
	La puerta no está cerrada	Cierre la puerta
Lámpara no enciente	Esta rota	Contacte con servicio técnico
Olores fuertes	Primer ciclo de calentamiento	Ventile y si el olor persiste, contacte con el servicio técnico.
Comida no es cocinada	Temperatura es muy baja	Ajuste para la siguiente vez
	Es necesario más tiempo	Revise los tiempos en función del peso del alimento
Quemado o mala distribución	Exceso de tiempo o temperatura	Ajuste correctamente
	Demasiado cerca a los elementos calefactores	Mueva la bandeja
El motor de refrigeración no para tras el cocinado.	Es normal. Solo parará cuando se haya reducido la temperatura	No es necesario ninguna acción

ESPECIFICACIONES

Modelo	OVE-645 W / OVE-645 G / OVE-655 B / OVE-645 IB
Volumen útil	70L
Voltaje	220-240V~
Frecuencia	50Hz-60Hz
Potencia	3.0kW

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

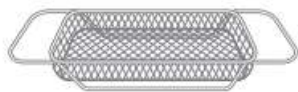
PAN	Forma	Nivel	Modo	Temperatura en °C	Duración en minutos
Pan Blanco (1 kg Harina Convencional) Forma Caja	Caja	1	Convencional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
Pan Blanco (1 kg Harina) Forma Caja	Caja	1	Convencional con Ventilador	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Pizza fresca (delgada)	Bandeja	2	Convencional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

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

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

FUNCIÓN FREIDORA – AIRE CALIENTE

Este horno dispone función Freidora. Esta función permite alcanzar una distribución rápida y uniforme del calor alrededor del alimento. Gracias a nuestro especial cesto, permite la eliminación rápida de la humedad de la superficie del alimento, alcanzando una fritura crujiente.



Cesto Freidora Aire

Para cocinar con aire caliente

Para la utilización de la función Freidora, seleccione la función convencional + ventilación y siga los siguientes pasos:

1. Gire el selector de función hasta el icono "  "
2. Ajuste la temperatura acorde a la recomendación de la siguiente tabla
3. Presione la tecla "  " para ajustar el tiempo
4. Presione la tecla "  " para comenzar el cocinado

No.	Menu	Peso	Tiempo	Temperatura	Precalent.
1	Patatas Fritas	350 gr	19 min	200 °C	Si
		750 gr	23 min	230 °C	
2	Nuggets	180 gr	11,5 min	250 °C	Si
3	Fritos con quesos	120 gr	10 min	250 °C	Si
4	Aros de cebolla (gordos)	160 gr	11,5 min	220 °C	Si
5	Rebozados vegetales	125 gr	13 min	230 °C	Si
		250 gr	13 min	230 °C	

HOJA DE CARACTERISTICIAS

CEU 65/2014 & EU 66/2014)



OVE-645 W / OVE-645 G / OVE-655 B / OVE-645 IB

Fuente de energía	Eléctrico
Numero de cavidades	70L
EC Etiqueta energética (Conventional)	0,99 kWh/cycle
EC Etiqueta energética (Forced Air)	0,79 kWh/cycle
EEi	89,6
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A

Nota

Los modos de funcionamiento esta explicados en la página 10 dentro de funciones principales.

RECICLADO DE PRODUCTO

Este símbolo en el producto o manual de instrucciones indica que su dispositivo debe ser desechado por separado de los residuos domésticos al final de su vida útil. Existe un sistema de reciclaje separado localmente para su reciclaje. Para obtener más información, comuníquese con la autoridad local o el minorista donde compró el producto.



Una vez que haya desempacado el homo, asegúrese de que no haya sufrido ningún daño. Si tiene alguna duda, no lo utilice: contacte a una persona cualificada profesionalmente. Mantenga los materiales de embalaje, como bolsas de plástico, poliestireno o clavos, fuera del alcance de los niños, ya que pueden resultar peligrosos para ellos.

SERVICIO AL CLIENTE

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

Dirección de Servicio de Asistencia Técnica responsable: Teléfono: **(+34) 876 036 660**

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

Los pedidos de reparación también pueden solicitarse en línea.

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

CONDICIONES DE LA GARANTIA

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

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

Adicionalmente, le proporcionamos las siguientes condiciones:

Vigencia de la garantía

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

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

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

Alcance de las medidas correctivas

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

Queda excluido lo siguiente:

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

Alcance de validez de la garantía

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

41

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

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

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

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

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

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



Empresa:
JEELPERG, SL
Avda. Juan Pablo II,
num. 35, planta 3.
50009 Zaragoza Spain
Tel: +34 876 506 301

Contacto: www.silverline-home.com