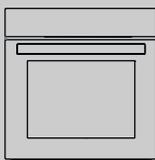


## OVEN USER GUIDE

EN



**SILVERLINE**

### MODELS

B06504X02 -B06504B02

B06504W02

**PRODUTTORE**

Merzifon OSB AMASYA, Silverline Endüstri ve Ticaret A.Ş

**IMPORTATORE**

Via Carlo Porta 4 20813 Bovisio Masciago (MB) - Italy

1, en\_US

# Table of contents

<b>1</b>	<b>PREFACE</b> .....	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY</b> .....	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>SPECIFICATIONS OF THE OVEN</b> .....	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>INSTALLATION OF APPLIANCE</b> .....	<b>12</b>
<b>5</b>	<b>POWER CONNECTION</b> .....	<b>16</b>
	5.1 Energy Efficiency of the Oven.....	18
<b>6</b>	<b>INTRODUCTION OF APPLIANCE</b> .....	<b>20</b>
	6.1 Accessories of the Oven.....	20
<b>7</b>	<b>BEFORE FIRST USE</b> .....	<b>22</b>
<b>8</b>	<b>SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>23</b>
	8.1 Specifications of the Oven.....	23
	8.2 Using Pizza Stone (Option).....	29
<b>9</b>	<b>THE USE OF THE DEVICE</b> .....	<b>30</b>
	9.1 Temperature Setting of the Appliance.....	30
<b>10</b>	<b>HOW TO USE TELESCOPIC RAIL</b> .....	<b>31</b>
<b>11</b>	<b>CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>33</b>
<b>12</b>	<b>REPLACEMENT OF THE LAMP</b> .....	<b>39</b>
<b>13</b>	<b>MAIN FUNCTION DESCRIPTION</b> .....	<b>40</b>
<b>14</b>	<b>COOKING CHART</b> .....	<b>42</b>

# 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.

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

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

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

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

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

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

**DECLARATION OF CONFORMITY**

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

- 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.

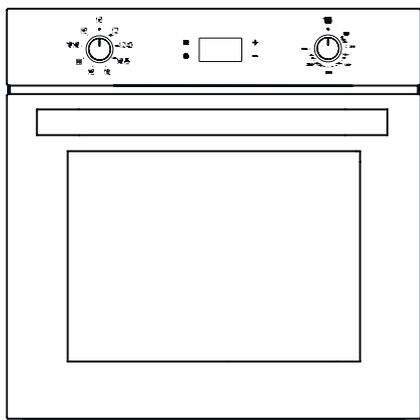
Therefore, deliver your appliance to the certain collection centers by consulting your manufacturer to ensure that the electrical and electronic parts are re-used.

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.

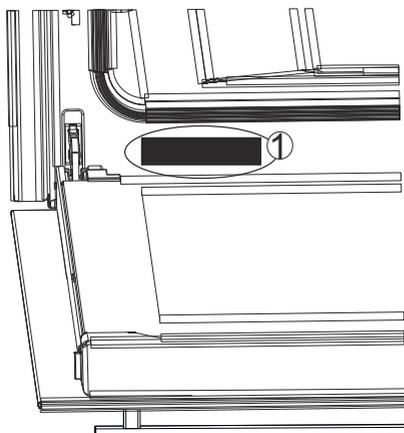
### 3 SPECIFICATIONS OF THE OVEN

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



*Fig. 1*

	<b>B06504X02 -B06504B02 - B06504W02</b>
Function	8
Oven Lamp	15 W
Product Dimensions (Width)	595 mm
Product Dimensions (Depth)	547 mm
Product Dimensions (Height)	595 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Width)	560 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Depth)	550 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Height)	600 mm
Capacity	72 lt
Voltage	220-240 V
Maximum Power	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

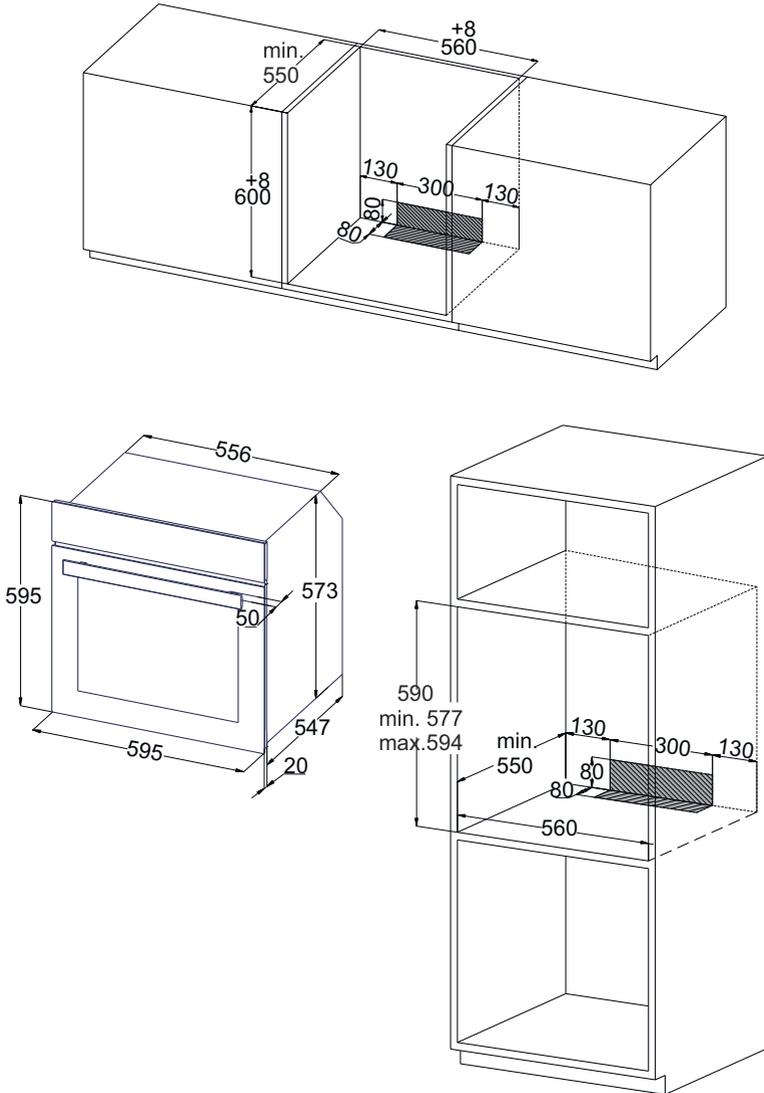
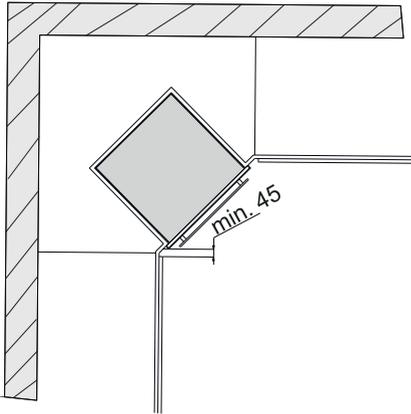
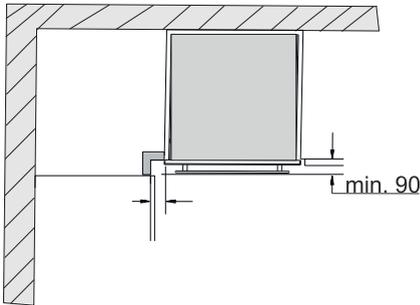


Fig. 3

**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.

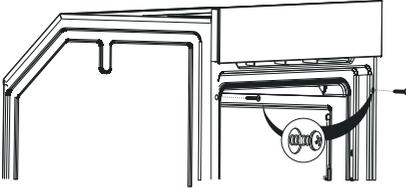


Fig. 6

- 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.



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Use protective gloves to prevent injuries.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 5 POWER CONNECTION

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



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

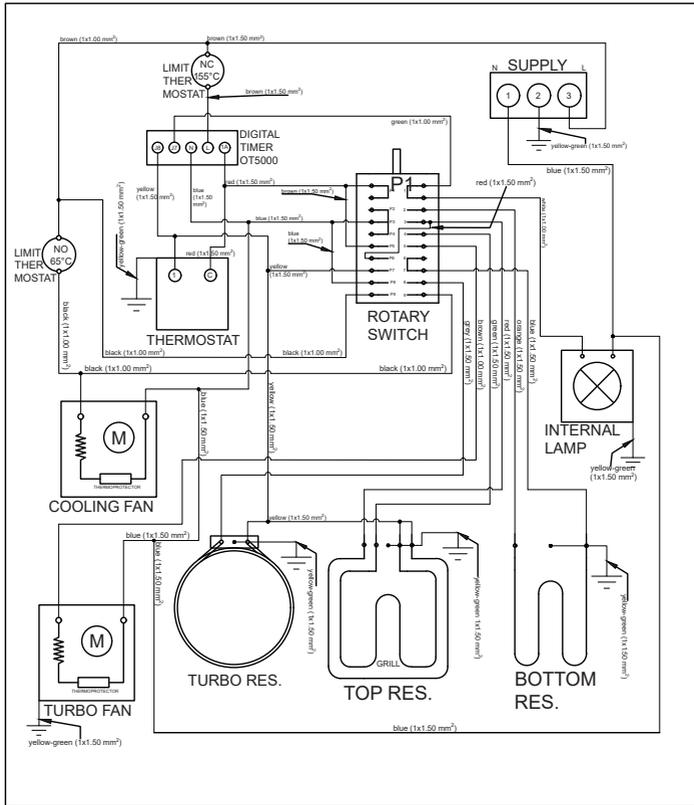
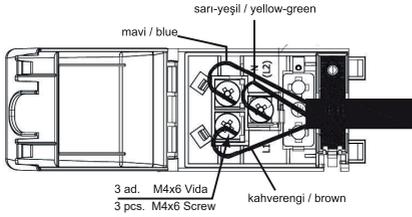
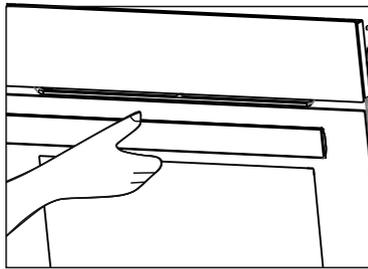


Fig. 7

**THINGS TO DO FOR THE FIRST OPERATION OF THE APPLIANCE**

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

*Fig. 8*

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

**CAUTION!**

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

## 5.1 Energy Efficiency of the Oven

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

# 6 INTRODUCTION OF APPLIANCE

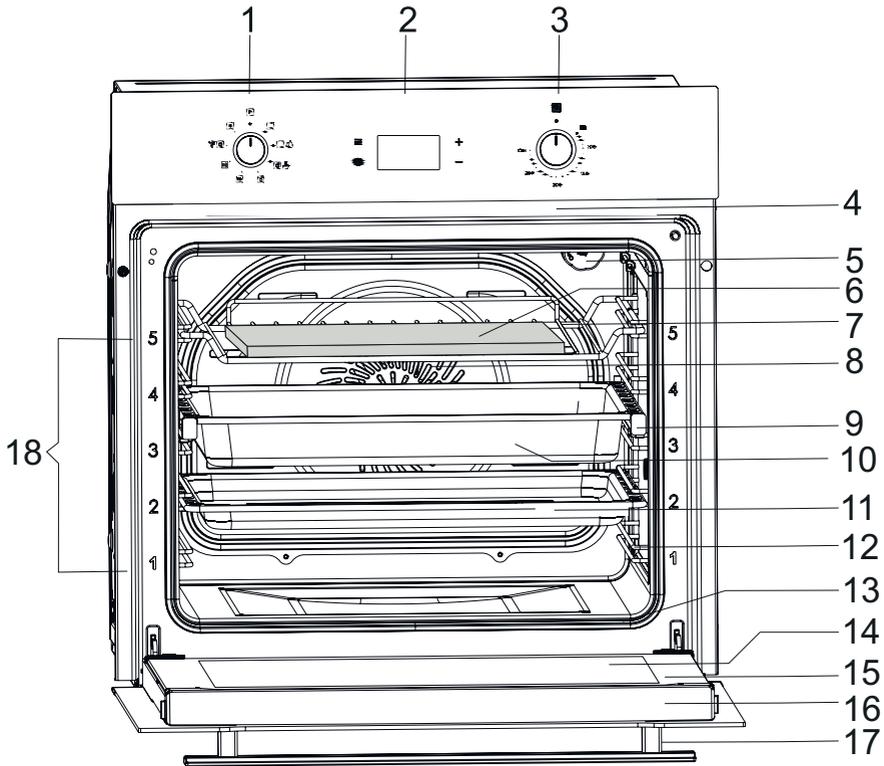


Fig. 9

- |                                   |                                   |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 - Function Selection Button     | 10 - Deep Tray (Option)           |
| 2 - Digital Oven Clock            | 11 - Shallow Tray                 |
| 3 - Oven Temperature Setting Knob | 12 - Wire Rack                    |
| 4 - Upper Resistance              | 13 - Lower Resistance (Concealed) |
| 5 - Lamp                          | 14 - Internal Glass               |
| 6 - Pizza Stone (Option)          | 15 - Oven Door                    |
| 7 - Oven Grill                    | 16 - Door Top Plastic             |
| 8 - Fan                           | 17 - Oven Handle                  |
| 9 - Telescopic Rail (Option)      | 18 - 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

It is used for pastries like cooky and biscuit.

### Deep Tray

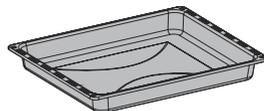


Fig. 12

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.

## 7 BEFORE FIRST USE

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

### **Cleaning of the cooking compartment and the accessories**

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

### **Cleaning of the cooking compartment**

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

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

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

### **Cleaning of the accessories**

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

## 8 SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE

### 8.1 Specifications of the Oven

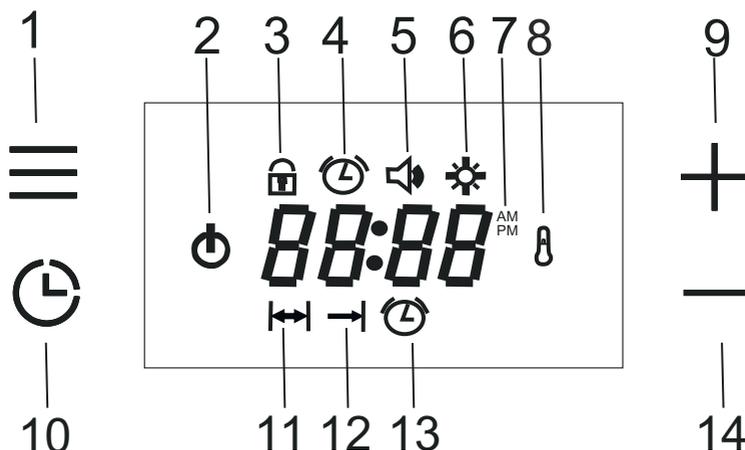


Fig. 14

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

#### Menu Key Usage:

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

#### Program Button:

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

## Child Lock

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I want to deactivate the child lock

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

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

## Clock Setting;

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

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

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

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

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

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



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

### **Clock Setting Mode 24h/12h Option**

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

### **Alarm Tone Setting**

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

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

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

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



### **NOTICE!**

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

### **Screen Brightness Setting:**

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

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

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

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

### 3. TIMER FUNCTIONS

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



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



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

#### Semi-Automatic Cooking:

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

The  icon flashes when the Program key is touched once

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



#### NOTICE!

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

#### Full Automatic Cooking

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

The  icon flashes when the Program key is touched once

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

When you tap the Program key twice,  symbol flashes.

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

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

When the cooking is completed;

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

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



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

### To Cancel the Automatic Cooking Time;

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

### Reminder Timer

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

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

### When the alarm time is completed

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

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

### To cancel the set time;

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



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

## COMMUTATOR INPUT FUNCTIONS

### 1 Function Commutator

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

The  icon disappears when the function commutator is switched off.

### 2. Thermostat

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

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



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



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

## 8.2 Using Pizza Stone (Option)

### Tips for cooking at pizza stone



Fig. 15

- 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 maximum level. Start cooking operation with the start key.



*Pre-heating shall be activated automatically in the pizza function. Preheating 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 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 dishwasher (washing with water may cause cracks on the stone while using it, and its porous structure retains the detergent).*

## 9 THE USE OF THE DEVICE

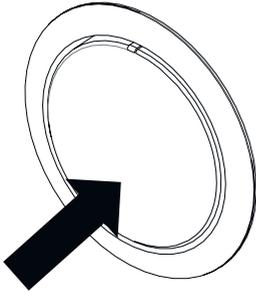


Fig. 16: Pop out off

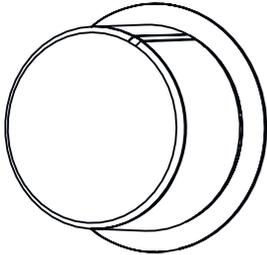


Fig. 17: Pop out on

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

- Press inward to pop out the button and then adjust (Fig. 17).
- When cooking is finished, turn the switch to the off (top) position and press it inwards (Fig. 16).

### 9.1 Temperature Setting of the Appliance

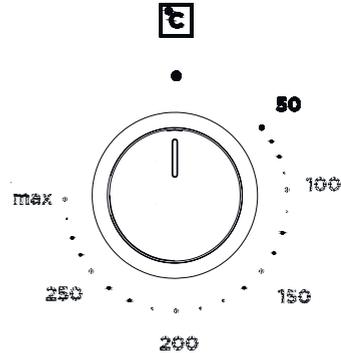


Fig. 18

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

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

## 10 HOW TO USE TELESCOPIC RAIL

### Inserting Telescopic Rails

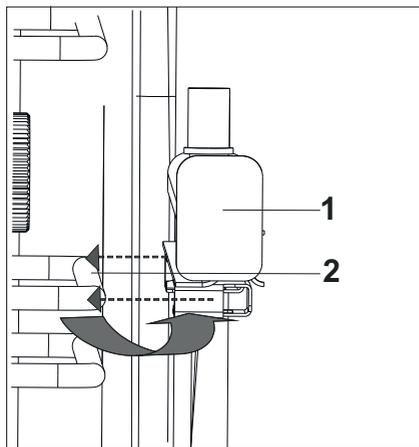


Fig. 19

Install the telescopic rail to the wire rack as shown (Fig. 19).

### Removing Telescopic Rails

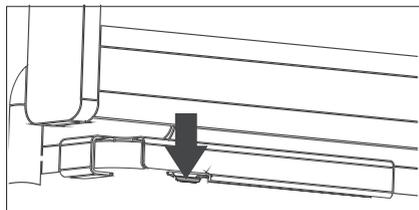


Fig. 20

To remove the telescopic rail from the wire rack, remove it by pressing on the tab specified with an arrow on the telescopic rail (Fig. 20).



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



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



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

### Using Telescopic Rail

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



*Do not wash telescopic rails in the dishwasher.*



*Do not oil telescopic rails.*

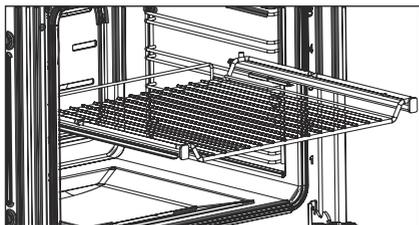


*Prior to closing the oven door, ensure the telescopic rails are fully inserted in the device.*



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

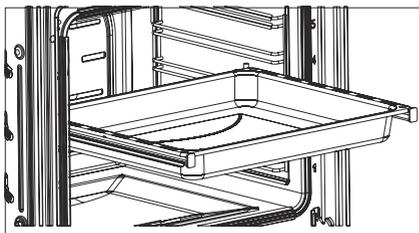
### Using the Wire Grill



*Fig. 21*

Place the wire grill to the telescopic rails with their legs looking down (Fig. 21).

### Using Cooker



*Fig. 22*

Place the cooker on the telescopic rails (Fig. 22).

# 11 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

## General Cleaning

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

## Steam Cleaning

- Before using the steam cleaning function, remove all accessories from the oven;
- Put 100 ml of water to the base of your oven and another 400 ml of water inside the shallow tray placed on the 2nd level (we recommend you to use soft water) and close the door of the oven.
- Bring the function selection switch to bottom heater position.
- Set the oven temperature to 70 °C, and operate the oven for 30 minutes.
- To end steam cleaning process, switch the button to Off.
- Clean the interior surface of the oven with a soft and damp cloth when the oven reaches a temperature that shall not burn your hands, i.e. before it is completely cooled down.
- After cleaning, keep the door ajar at 15° to completely dry the enamel interiors.

**!** **DANGER!**

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

Risk of burns.

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

- **Cleaning the side walls of the oven**

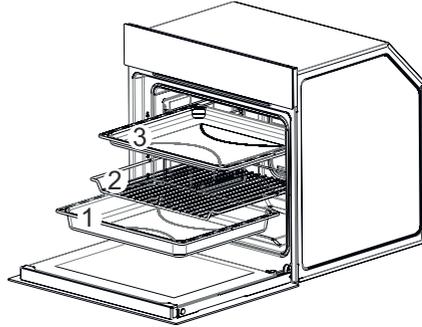


Fig. 23

- Remove the trays and the grill respectively (1-2-3 / Fig. 23).

#### Removing Telescopic Rails

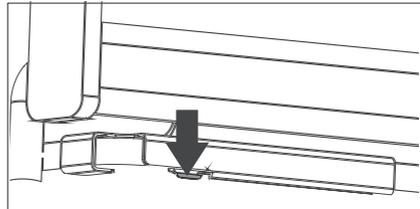


Fig. 24

To remove the telescopic rail from the wire rack, remove it by pressing on the tab specified with an arrow on the telescopic rail (Fig. 24).



*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.

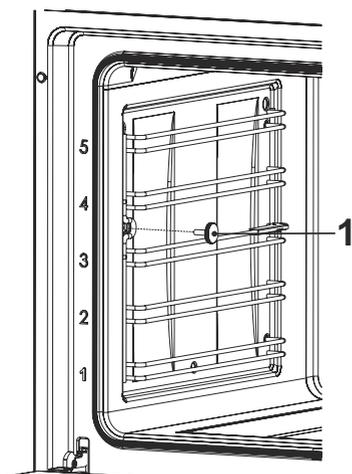


Fig. 25

Remove the serrated screw inside the oven by rotating it counter-clockwise to clean the wire rack inside the oven (Fig. 25).

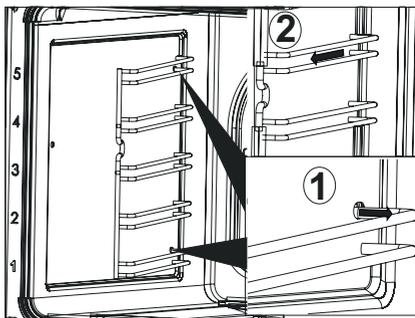


Fig. 26

Pull the wire rack towards the inside of the oven and remove the legs of the wire rack from their seats. Remove the wire rack from the oven after releasing the wire rack from its legs (Fig. 26).

### Removal of the Oven Door

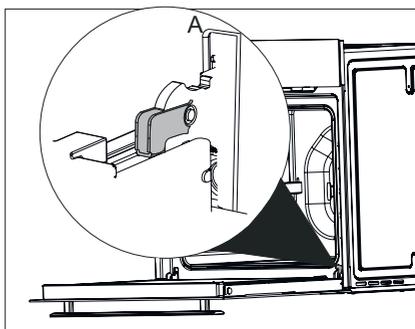


Fig. 27

Open the door completely by pulling the oven door toward you (Fig. 27).

Then, bring the hinge lock to the widest angle as shown in (Fig. 27/A). Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

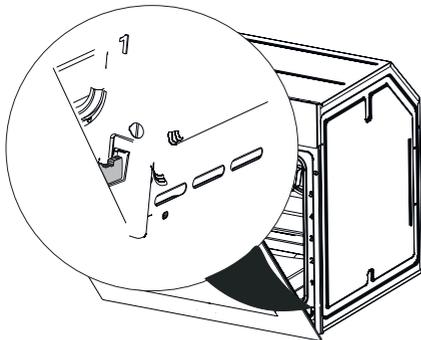


Fig. 28

Close the oven door so that it contacts the hinge lock as shown in (Fig. 28).

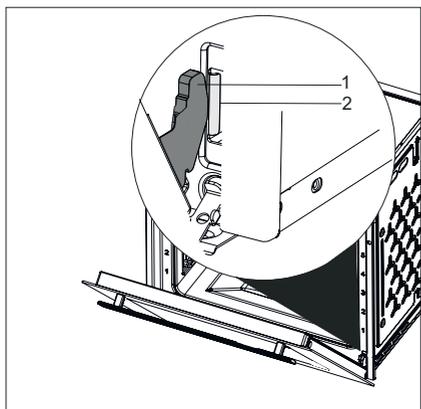


Fig. 29

- 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. 29).



*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

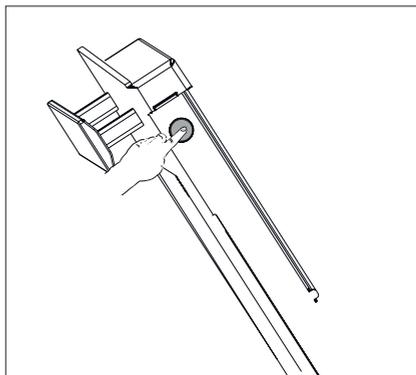


Fig. 30

Open the door of the appliance slightly.

Push on the left and right-hand sides of the door top plastic (Fig. 30).

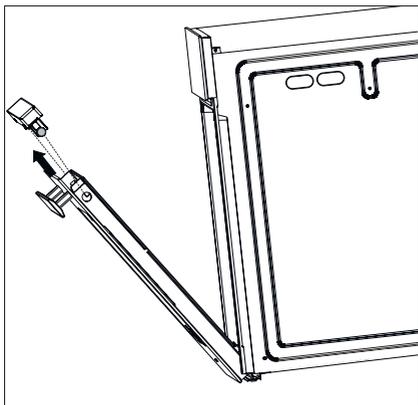


Fig. 31

Remove the door top plastic (Fig. 31).

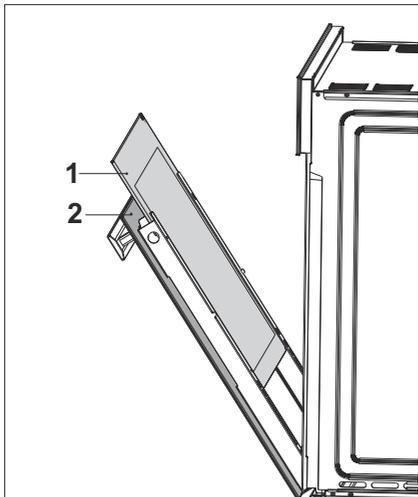


Fig. 32

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

- Remove the internal glass of the appliance to clean it (Fig. 32).
- 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.*

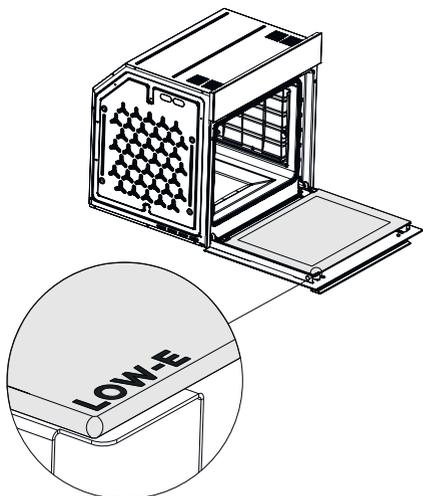


Fig. 33



*When the door of your oven is in horizontal position, the LOW-E inscription on the interior glass of your oven door shall be as shown in (Fig. 33)*

### 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.

## 12 REPLACEMENT OF THE LAMP

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



### WARNING!

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



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



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

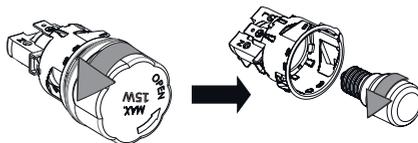


Fig. 34

Remove lamp cover Remove the faulty bulb and replace with a new one with the same rating. Fig. 34



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

## 13 MAIN FUNCTION DESCRIPTION

The main function descriptions are below.

Function	Explanation of function
	No program is selected in your appliance.
	Upper and lower heaters are on. Food is heated from the bottom and top simultaneously. This is suitable for cakes, patties or cakes and stews cooked in pans. Cook using a single tray.
	Only the lower heater is on. This is applicable for instance to food that requires to be browned on the lower section.
	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.
* 	Larger grill on the oven roof is on. This is suitable for grilling more meat. Place the large or medium sized portions on the correct rack position under the grill heater to grill. Set the temperature to maximum level. Turn the food upside down halfway through the cooking process.
	Upper heating, lower heating and fan heating are open. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Use a single tray for cooking. With this function, you can also preheat quickly.

	To cook pastries like pizza, pita, and lahmacun, lower heating and fan preheating is provided. It is not a suitable for cooking, it is just for preheating.
	Lower heating and fan heating are on. Suitable only for pizza, pita, lahmacun, etc.
	For cooking and frying at one or more levels. The fan distributes the heat of the round heater on the rear panel evenly in the cooking zone. Cook using a single tray.



\* Max. 200°C.

## 14 COOKING CHART

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

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

### Turning off the oven before the expected time

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

### Cooking Times Chart



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



*1st rack of the oven is the bottom rack.*



### CAUTION!

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

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

Cake in pan		Single level	2	180	40...50
Cake in sheet		Single level	3	175	25...30
Sponge cake		Single level	3	200	5...10
Cookie		Single level	3	175	25...30
Filo pastry		Single level	2	200	30...40
Buns		Single level	2	200	25...35
Leaven dough		Single level	2	200	35...45
Lasagne		Single level	2	200	30...40
Pizza		Single level	2	200...220	15...20
Beef (full) / Roast		Single level	3	25 minutes 250, then 180...190	100...120
Leg of lamb (stew)		Single level	3	25 minutes 250after 190	70...90
Roasted chicken		Single level	2	15 minutes 250, then 180...190	55...65

Turkey (5.5 kg)	 	Single level	1	25 minutes 250, then 180...190	150...210
Fish	 	Single level	3	200	20...30

Pre-heating is recommended for all kinds of food.



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

### Hints for cakes

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

### Hints for pastry

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



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

### Hints for vegetable dishes

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

### Pizza Heating Types



*Push the pizza stone with the help of oven door.*



*After preheating, place your food without removing the pizza stone from the oven.*



*Do not use baking paper, aluminum foil, etc. when cooking with pizza stone.*

Food	Accesso-ry	Pre-heating Function	Pre-heating Time (min)	Cooking Function	Cooking Time (min)	Rack Position	Temperature (°C)
Pizza	Pizza stone		30		5...8	2	Max. temperature
Pitta	Pizza stone		30		7...10	2	Max. temperature
Minced meat pizza	Pizza stone		30		3...5	2	Max. temperature

**Pizza in tray**

Pizza	Shallow tray		15	 	15...25	2	Max. temperature
-------	--------------	---	----	---	---------	---	------------------

Perform the pre-heating while the pizza stone is placed inside the oven.

**! NOTICE!**

In order to distribute the temperature homogeneously to the pizza stone, use pizza stone on the wire grill.



*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.

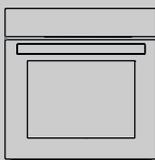
Serve hot.



*The recipe is for 3-4 people.*

## GUIDA PER L'UTENTE DEL FORNO

IT



**SILVERLINE**

MODELLI

B06504X02 -B06504B02

B06504W02

**PRODUTTORE**

Merzifon OSB AMASYA, Silverline Endüstri ve Ticaret A.Ş

**IMPORTATORE**

Via Carlo Porta 4 20813 Bovisio Masciago (MB) - Italy

1, it\_IT

# Indice

<b>1</b>	<b>PREFAZIONE</b> .....	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA</b> .....	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>SPECIFICHE DEL FORNO</b> .....	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA</b> .....	<b>12</b>
<b>5</b>	<b>COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA</b> .....	<b>17</b>
	5.1 Efficienza energetica del forno.....	20
<b>6</b>	<b>INTRODUZIONE AL DISPOSITIVO</b> .....	<b>22</b>
	6.1 Accessori del forno.....	22
<b>7</b>	<b>PRIMA DI INIZIARE A USARE IL DISPOSITIVO</b> .....	<b>24</b>
<b>8</b>	<b>SPECIFICHE E FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>25</b>
	8.1 Specifiche del forno.....	25
	8.2 Utilizzo della Pietra per pizza (Opzione).....	31
<b>9</b>	<b>USO DEL PRODOTTO</b> .....	<b>33</b>
	9.1 Impostazione della temperatura dell'apparecchio.....	33
<b>10</b>	<b>COME USARE GUIDE TELESCOPICHE</b> .....	<b>34</b>
<b>11</b>	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>36</b>
<b>12</b>	<b>SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA</b> .....	<b>42</b>
<b>13</b>	<b>DESCRIZIONE FUNZIONI PRINCIPALI</b> .....	<b>43</b>
<b>14</b>	<b>TABELLA DI COTTURA</b> .....	<b>45</b>

# 1    **PREFAZIONE**

## **GENTILE CLIENTE**

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto.

Questo prodotto è stato realizzato in strutture moderne e rispettose dell'ambiente, senza danneggiare la natura.

Leggere attentamente tutte le istruzioni e le avvertenze contenute in questo manuale utente. Questo manuale contiene informazioni importanti per l'installazione, l'uso e la manutenzione sicura del prodotto e le avvertenze necessarie per ottenere sempre il massimo dall'apparecchio. Conservare il presente manuale in un luogo sicuro, dove sia facilmente raggiungibile per poterlo utilizzare in futuro, se necessario. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni a persone, ambiente o ad altri materiali, che possono verificarsi a causa di errori di traduzione o di stampa del presente manuale, o per l'uso improprio dell'apparecchio.

## 2 INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- La tensione di utilizzo del forno va da 220 a 240 Volt.
- Collegare il forno ad un fusibile da 16A. Se il valore del fusibile in casa è inferiore a 16A, fare installare un fusibile da 16A da un elettricista qualificato.
- Utilizzare sempre il forno con una presa di corrente con messa a terra. Chiedere ad un elettricista qualificato di effettuare l'installazione di un impianto di messa a terra. L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che potrebbero verificarsi a seguito dell'utilizzo del prodotto con una presa senza messa a terra.
- Questa sezione include le istruzioni di sicurezza necessarie per evitare il rischio di lesioni personali e danni materiali. La mancata osservanza di queste istruzioni può annullare qualsiasi garanzia e l'azienda non è responsabile di eventuali danni che possano verificarsi.
- Se i collegamenti elettrici all'interno dell'apparecchio vengono rimossi in modo da renderli accessibili, interrompere l'alimentazione dell'apparecchio per scongiurare il rischio di scossa elettrica e contattare il servizio di assistenza autorizzato.
- Evitare il contatto con gli elementi riscaldanti all'interno del forno in quanto esso si surriscalda durante il funzionamento. Prestare attenzione in quanto la superficie del forno potrebbe surriscaldarsi molto durante la funzione grill.
- Gli oggetti infiammabili che si trovano sul comparto cottura possono prendere fuoco. Non conservare gli oggetti infiammabili sul comparto cottura.
- Utilizzare dei guanti da forno quando si prendono cibi caldi o utensili come teglie, ecc. dal forno o dalla griglia. I componenti del forno e gli utensili utilizzati (teglie, ecc.) sono molto caldi durante il funzionamento.
- L'apparecchiatura e gli accessori si riscaldano molto durante l'uso. Evitare di toccare le parti riscaldate.
- Non aprire lo sportello dell'apparecchio in caso di fuoriuscita di fumo. Spegnerne l'apparecchio, staccare la spina o spegnere l'interruttore automatico.
- La carta da cucina può venire a contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Non appoggiare la carta da cucina a caso durante il preriscaldamento dell'accessorio. Posizionare sempre un contenitore o una tортiera sulla carta da cucina. Collocare la carta solo sull'area necessaria. La carta da cucina non deve trovarsi sull'accessorio.


**ATTENZIONE!**

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, percettive o mentali o da persone con un'esperienza e conoscenze inadeguate, solo se sorvegliati da un adulto o se rispettano le istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio e comprendono i rischi in cui possono incorrere.

I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura.

- La pulizia e gli interventi di manutenzione sull'apparecchio non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Durante il funzionamento l'apparecchio può riscaldarsi. Prestare attenzione al contatto con gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi oppure raschietti metallici appuntiti per pulire il vetro dello sportello del forno, in quanto ciò potrebbe causarne la rottura o creare dei graffi sulla superficie.
- I forni devono essere installati lontano da ambienti infiammabili.
- Utilizzare la sonda di temperatura consigliata esclusivamente per questo forno (opzionale).
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.


**ATTENZIONE!**

Scollegare l'apparecchio o togliere l'alimentazione dall'interruttore principale, per evitare l'elettrocuzione, prima di sostituire la lampadina.

- In caso di cavo di alimentazione danneggiato, esso deve essere sostituito con un cavo specifico o un cavo approvato dal produttore o dal servizio di assistenza autorizzato.
- Per evitare danni che possono essere causati da un errato posizionamento dell'interruttore termico, il dispositivo non deve essere collegato a dispositivi con circuiti esterni, come i timer, o circuiti sempre accesi o sempre spenti.
- Le parti accessibili possono essere calde. I bambini piccoli vanno tenuti a distanza durante l'uso della griglia.
- Le macchie di cibo fuoriuscito devono essere rimosse prima della pulizia.

**AVVERTENZE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DURANTE L'INSTALLAZIONE**

- L'apparecchio deve essere sempre installato dal servizio Autorizzato Silverline.
- L'apparecchio è dotato di un sistema di circolazione dell'aria ad alte prestazioni per una migliore cottura e pulizia. Seguire le istruzioni per l'installazione.

- Usare l'apparecchio successivamente all'installazione, per garantire il corretto funzionamento.
  - L'apparecchio deve essere posizionato sull'armadietto di installazione in modo che la parte posteriore sia rivolta verso la parete.
  - Prima di mettere in funzione l'apparecchio, rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
  - Utilizzare l'apparecchio esclusivamente secondo l'uso previsto, come illustrato nelle istruzioni per l'uso.
  - Questo apparecchio è stato progettato per il solo uso in cucine domestiche. Non è stato pensato per uso industriale o di laboratorio.
  - Non utilizzare o lasciare l'apparecchio all'aperto.
  - Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di corpi d'acqua, su un terreno umido o in prossimità di una piscina.
  - Questo apparecchio non è progettato per funzionare con timer esterno o con un sistema di comando a distanza.
  - Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di bambini, persone con disabilità mentali o persone inesperte, senza la supervisione di un adulto competente che se ne assume la responsabilità.
  - Non mettere in funzione l'apparecchio fino a quando non viene riparato da un servizio di assistenza autorizzato, se lo sportello o le guarnizioni su di esso sono danneggiate.
  - Non appendere il cavo di alimentazione al bordo del tavolo o del piano di lavoro.
- ### **AVVERTENZE SUL FUNZIONAMENTO**
- Assicurarsi di rimuovere tutto il materiale di imballaggio prima di utilizzare il prodotto.
  - Questo apparecchio non deve essere utilizzato per scopi diversi dalla cottura. È pericoloso e inappropriato utilizzarlo per qualsiasi altro scopo (ad esempio per riscaldare l'ambiente in cui esso si trova). L'azienda non si assume alcuna responsabilità per danni a persone, animali o oggetti dovuti a un uso improprio, scorretto o poco pratico del forno.
  - Quando si utilizza il forno per la prima volta, può presentarsi dell'odore, causato da materiali isolanti e da elementi riscaldanti. In tal caso, far funzionare il forno senza mettervi del cibo all'interno per 30 minuti a temperatura massima, con la funzione di riscaldamento superiore e inferiore (ed eventualmente 3D) attiva.
  - I contenitori in plastica che non sono compatibili con il forno si potrebbero sciogliere e danneggiare il forno oppure, ad alte temperature, potrebbero causare incendi.
  - Non cuocere o friggere sul fondo del forno.
  - Fare attenzione: le bevande alcoliche utilizzate per la cottura di alcuni piatti potrebbero evaporare ad alte temperature e prendere fuoco sulle superfici calde.

- L'operazione di inscatolamento o di riscaldamento potrebbero causare elevate pressioni nei contenitori chiusi. In seguito a questa pressione i contenitori potrebbero esplodere. Non inscatolare alimenti in contenitori chiusi o non riscaldare contenitori chiusi.
- Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio.
- Scollegare l'apparecchio durante lo spostamento, la pulizia o la manutenzione.
- Non tentare mai di rimuovere la spina tirandola dal cavo.
- Non toccare mai l'apparecchio, se le mani o i piedi sono bagnati o umidi.
- Non consentire ai bambini di usare l'apparecchio senza supervisione.
- In caso di negligenza, lo sportello del forno può ferire le mani, se rimosso dalla cerniera.
- In caso di guasto o di uso improprio del forno, spegnerlo e scollegarlo.
- Quando il forno non viene utilizzato, assicurarsi che tutte le funzioni siano su "OFF".
- Indossare sempre i guanti da forno durante la rimozione di una teglia.
- Mantenere sempre il forno pulito per la propria sicurezza e per garantirne la pulizia. I residui di olio lasciati all'interno del forno dopo il funzionamento possono danneggiare la sua superficie anche nel corso del tempo.
- Tutte le operazioni di manutenzione e riparazione devono essere eseguite solo da personale autorizzato e devono essere utilizzati solo ricambi originali.
- Quando la porta dell'apparecchiatura è aperta, non appoggiare nessun oggetto pesante sulla porta e non permettere ai bambini di sedersi sopra. Ciò potrebbe causare il ribaltamento dell'apparecchiatura o danneggiare la porta dell'apparecchiatura stessa.
- L'azienda non è responsabile di eventuali danni causati da un uso pericoloso o improprio del forno.
- L'inosservanza delle avvertenze di cui sopra può causare danni al forno.

**ATTENZIONE!**

Non utilizzare la maniglia del forno sullo sportello anteriore per trasportare il forno o per rimuoverlo dall'imballaggio.

Questo prodotto smette di cucinare in caso di interruzione di corrente. A seconda del modello del prodotto, è possibile continuare a cucinare oppure, in alternativa, potrebbe essere necessario apportare una modifica al tempo di cottura.

Al fine di evitare la condensa del vapore davanti all'orologio in fase di apertura dello sportello al termine del processo di cottura, aprire lo sportello del forno come minimo entro 3 minuti dalla fine del processo di cottura

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

I componenti di questo apparecchio che possono venire a contatto con gli alimenti sono conformi ai requisiti della Direttiva CEE n. 89/109.

**CEE** Con il marchio CEE, dichiariamo che è nostra responsabilità garantire la conformità di questo apparecchio alle direttive europee e il rispetto dei requisiti di legge in termini di sicurezza, salute e ambiente.

Assicurarsi che il forno sia in buone condizioni e non sia danneggiato quando lo si estrae dall'imballaggio. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbi: Contattare il servizio autorizzato.

Mettere i materiali di imballaggio come le parti in nylon, la schiuma di polistirolo e i chiodi lontano dalla portata dei bambini, in quanto possono rappresentare un pericolo.

- Conservare la confezione originale dell'apparecchio.
- Utilizzare l'imballaggio originale per il trasporto dell'apparecchio, seguire le indicazioni di spostamento riportate sulla confezione. Se manca la confezione originale;
- Evitare urti sulla superficie esterna dell'apparecchio.
- Non posizionare carichi pesanti su di esso.
- Durante il trasporto, posizionare l'apparecchio parallelamente al suolo (con il lato superiore rivolto verso l'alto).

### **Imballaggio**

Tutti i materiali dell'imballaggio sono riciclabili. Smaltire il materiale di imballaggio in contenitori di riciclaggio per contribuire alla tutela dell'ambiente. 

### **Smaltimento di vecchi apparecchi**

Gli apparecchi troppo vecchi o non funzionanti non possono essere smaltiti direttamente nella spazzatura. I vecchi apparecchi elettrici ed elettronici possono contenere componenti che possono essere riutilizzate e utilizzate.

In caso contrario, gli apparecchi che con componenti che li fanno funzionare e quelli mandati in discarica possono includere materiali che possono essere dannosi per l'ambiente.

Pertanto, consegnare l'apparecchio ad appositi centri di raccolta, consultando il produttore, per assicurarsi che le parti elettriche ed elettroniche vengano riutilizzate.

Si raccomanda di conservare questo manuale d'uso, in quanto fornisce informazioni sul funzionamento dell'apparecchio, se lo stesso viene trasferito a un altro utente. Prima di rottamare e smaltire l'apparecchio è necessario prevenire i potenziali effetti nocivi per la salute umana e l'ambiente. In caso contrario, l'apparecchio sarà un rifiuto non idoneo.

 Questo simbolo sul prodotto ha lo scopo di avvertire che il dispositivo non deve essere considerato come rifiuto domestico, ma è da consegnare ai centri di raccolta rifiuti elettrici ed elettronici. Lo smaltimento dell'apparecchio deve essere effettuato in conformità con le norme ambientali locali. Informazioni dettagliate sullo smaltimento, il riutilizzo e il riciclaggio dell'apparecchio possono essere richieste alle autorità competenti.

### 3 SPECIFICHE DEL FORNO

Questi apparecchi sono progettati per il funzionamento con tensione di alimentazione monofase di 220-240V a 50-60Hz.

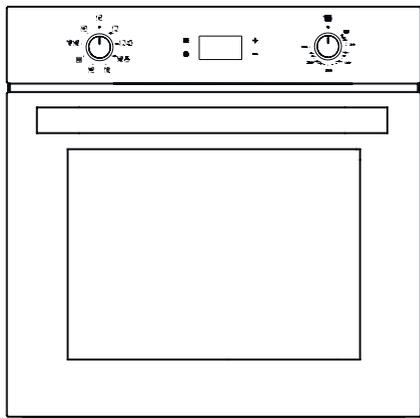
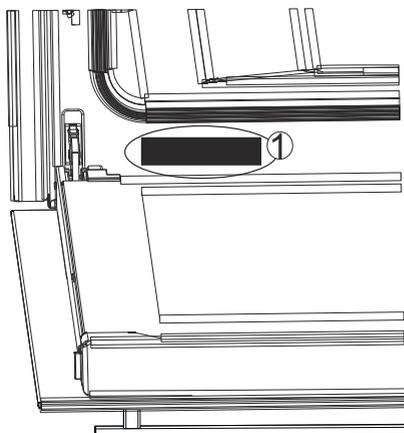


Fig. 1

	<b>B06504X02 -B06504B02 - B06504W02</b>
Funzione	8
Luce del forno	15 W
Dimensioni prodotto (larghezza)	595 mm
Dimensioni prodotto (profondità)	547 mm
Dimensioni prodotto (altezza)	595 mm
Dimensioni dell'armadietto di installazione del prodotto (larghezza)	560 mm
Dimensioni dell'armadietto di installazione del prodotto (profondità)	550 mm
Dimensioni dell'armadietto di installazione del prodotto (altezza)	600 mm
Capacità	72 l
Tensione	220-240 V
Massima potenza	2750 W



*Fig. 2*

È possibile accedere alla targhetta del forno con le caratteristiche tecniche anche dopo l'installazione del forno in cucina. Questa targhetta può essere visualizzata quando si apre lo sportello del forno. Per ordinare un pezzo di ricambio (Fig. 2/1), utilizzare le informazioni fornite in questa targhetta per specificare il modello del forno.

## 4 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

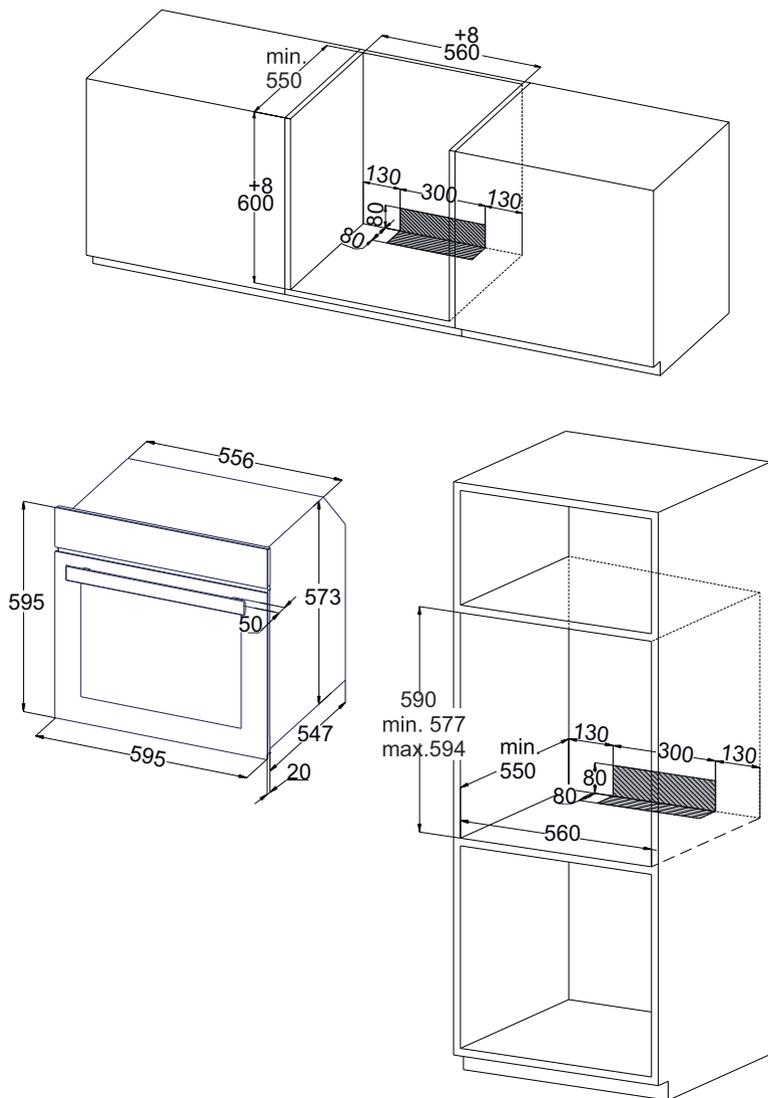


Fig. 3

## Installazione angolare

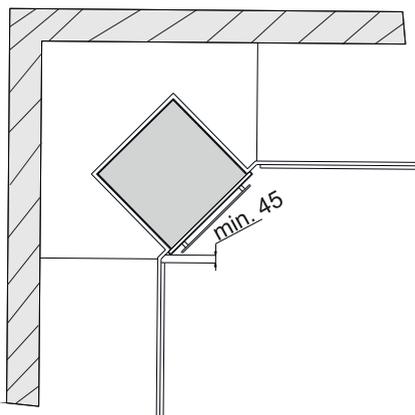


Fig. 4

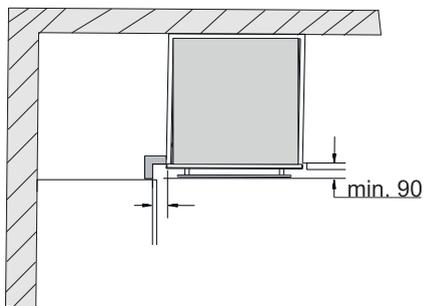


Fig. 5



*Le illustrazioni usate nel manuale dell'utente sono unicamente a fini rappresentativi.*



*Le informazioni dimensionali fornite nei disegni sono espresse in mm.*

Fare attenzione alle dimensioni Fig. 4 durante l'installazione angolare al fine di consentire l'apertura della porta dell'apparecchiatura. Fig. 5 Le dimensioni dipendono dallo spessore del lato anteriore del mobile collocato sotto la maniglia.

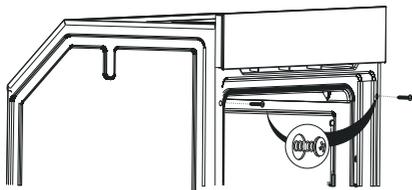


Fig. 6

- Il fatto che il forno diventi più leggero quando la porta e gli accessori vengono rimossi facilita il posizionamento del forno all'interno del mobiletto.
- Posizionare l'apparecchio centrandolo all'interno dell'armadietto incorporato.
- Avvitare saldamente l'apparecchiatura.
- Lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchiatura non dovrebbe chiuso ricorrendo a davanzali o modanature extra.

## i

*L'installazione della vite senza praticare un foro adatto al diametro nel mobile può causare danni al mobile.*

- Fare attenzione a non danneggiare i fori di installazione esercitando una pressione eccessiva sulle viti durante l'installazione.
- L'apparecchio può essere installato su un mobile alto o sotto il bancone, a piacere.
- Si consiglia di lasciare una distanza minima di 70 mm dalla parte posteriore del mobile della cucina in cui è installato il forno
- Le parti che assicurano isolamento e protezione devono essere installate in modo che non possano essere rimosse con alcun attrezzo.
- In caso di installazione di una stufa da incasso sul bancone in cima al forno, i cavi di alimentazione del forno e della stufa devono essere separati per motivi di sicurezza e per facilitare la rimozione del forno dalla stufa quando necessario.

L'apparecchio deve essere sempre installato dal servizio Autorizzato Silverline. L'azienda non può essere ritenuta responsabile per danni che possono verificarsi a persone, ambiente circostante o altri materiali a causa di un'errata installazione dell'apparecchio.

Ispezionare l'apparecchio dopo l'apertura dell'imbballaggio. Non eseguire il collegamento dell'apparecchio in caso di danni dovuti al trasporto.

Togliere e rimuovere tutti i materiali di imballaggio e i nastri adesivi dal comparto di cottura e dallo sportello prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Leggere attentamente le pagine di installazione per l'installazione degli accessori.

Le dimensioni di installazione da utilizzare per tutti i tipi di installazione dell'apparecchio sono fornite in Fig. 3, Fig. 4, Fig. 5.

Non installare l'apparecchio dietro una decorazione o un rivestimento dei mobili. Ciò comporta un rischio di surriscaldamento.

Le operazioni di taglio sui mobili devono essere eseguite prima dell'installazione dell'apparecchio. Rimuovere eventuali sbavature. Possono avere effetti negativi sul funzionamento degli apparecchi elettrici.

Utilizzare guanti protettivi per evitare lesioni.

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario prevedere le aree ombreggiate nei disegni per la ventilazione e il raffreddamento all'interno dell'armadietto o della struttura (Fig. 3).

L'uscita di collegamento dell'apparecchio deve trovarsi entro la zona ombreggiata mostrata o al di fuori della zona di installazione (Fig. 3).

Le superfici delle apparecchiature dove l'apparecchio è integrato devono resistere a temperature fino a 120 °C.

Un supporto che può sopportare il peso del forno deve essere posto sotto di esso durante l'installazione.

Per motivi di sicurezza, il contatto diretto dell'apparecchio con le parti elettriche deve essere evitato al termine dell'installazione.

Le parti che assicurano isolamento e protezione devono essere installate in modo che non possano essere rimosse con alcun attrezzo.

Si consiglia di installare l'apparecchio in un armadietto a parete, per garantire una più efficiente circolazione dell'aria.

Il vano posteriore dell'armadietto del mobile della cucina deve essere rimosso per garantire una più efficiente circolazione dell'aria.

Si consiglia di lasciare una distanza minima di 70 mm dalla parte posteriore del mobile della cucina in cui è installato l'apparecchio.

Si sconsiglia di installare l'apparecchio in prossimità di un frigorifero o di un congelatore. In caso contrario, le prestazioni di tali apparecchi saranno compromesse a causa del calore dissipato.

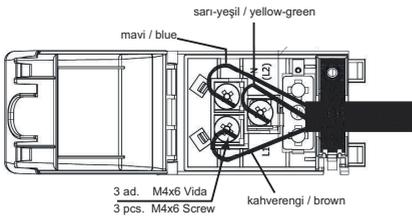
Per rendere il forno pronto al funzionamento, fare in modo che il luogo in cui si trova sia integrato con l'impianto elettrico. Quindi, contattare il Servizio autorizzato.

## 5 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

- L'apparecchio deve essere collegato all'impianto elettrico principale secondo le norme e le leggi vigenti e solo dal servizio autorizzato.
- Assicurarsi che la potenza ricevuta dalla rete elettrica corrisponda a quella specificata nella targhetta posta sul lato anteriore-inferiore dell'apparecchio.
- Se il valore di corrente dell'interruttore in casa è inferiore a 16A, fare installare un interruttore con fusibili da 16A da un elettricista qualificato.
- L'apparecchio deve essere sempre collegato con messa a terra. Chiedere ad un elettricista qualificato di effettuare l'installazione di un impianto di messa a terra.
- Il cavo di alimentazione del forno è dotato di spina con messa a terra. Questa spina deve essere utilizzata con linea di messa a terra.
- Posizionare l'apparecchio in modo che la presa o l'interruttore bipolare utilizzato per il collegamento elettrico sia facilmente raggiungibile.
- Non posizionare il cavo di alimentazione a contatto con superfici calde e non schiacciarlo nello sportello dell'apparecchio.
- La temperatura del cavo di alimentazione non deve superare i 50 °C rispetto alla temperatura ambiente.
- In caso di danni al cavo di alimentazione, contattare il servizio di assistenza autorizzato più vicino. Far sostituire il cavo di alimentazione dal servizio di assistenza autorizzato con uno nuovo, con le stesse dimensioni e isolamento in plastica e che possa sopportare la corrente elettrica richiesta dall'apparecchio.
- Se l'apparecchio deve essere collegato direttamente alla rete elettrica, tra l'apparecchio e la rete elettrica deve essere installato un interruttore bipolare idoneo al carico desiderato, secondo la normativa vigente e con una distanza di 3 mm tra i suoi punti di contatto. Il cavo di messa a terra non deve essere interrotto dall'interruttore bipolare.
- Si sconsiglia l'uso di adattatori, ciabatte o prolunghe. In caso di assoluta necessità, è possibile utilizzare adattatori o prolunghe, rispettando le norme di sicurezza applicabili. Tuttavia, non si deve mai superare la capacità massima di corrente e la potenza massima specificata per l'adattatore.
- Al termine del collegamento, testare gli elementi riscaldanti per 3 minuti.



*La sicurezza elettrica dell'apparecchio è garantita solo se correttamente collegato a una sorgente idonea con messa a terra adeguata, secondo le norme vigenti. L'azienda non si assume alcuna responsabilità per danni a persone, animali o oggetti dovuti a una messa a terra impropria dell'apparecchio.*



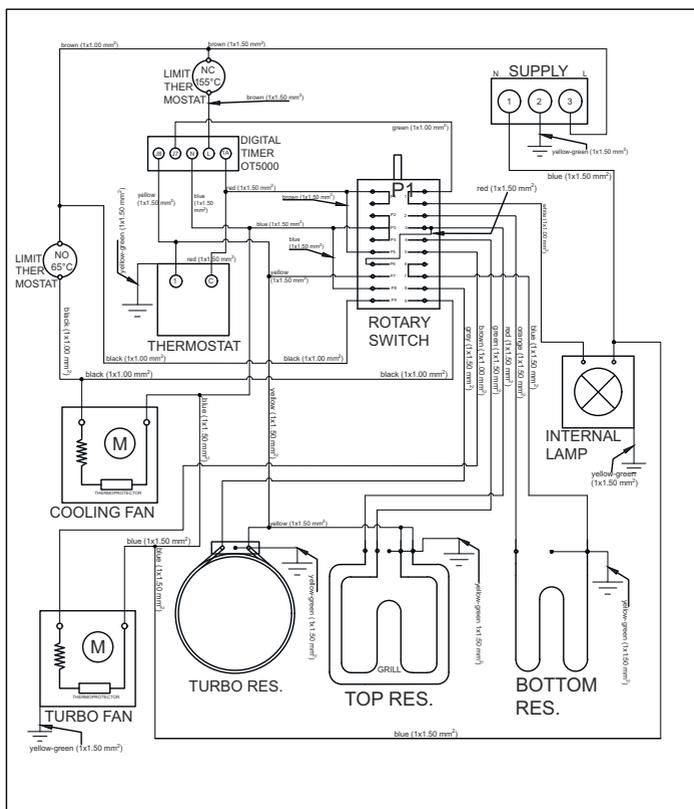


Fig. 7

## OPERAZIONI PER LA PRIMA MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO

- Impostare la temperatura al massimo.
- Impostare il pulsante di funzione sulla posizione inferiore e superiore della griglia (o sulla posizione 3D, se applicabile).
- Far funzionare il forno a vuoto per 30 minuti in questo modo.
- Aprire le finestre per ventilare l'ambiente.

Efficienza energetica del forno

- Per questa prima volta possono verificarsi odori e fumi causati dai materiali isolanti e dagli elementi riscaldanti. In tal caso, attendere che l'odore e il fumo svaniscano prima di mettere gli alimenti all'interno del forno.
- Pulire l'interno del forno con un panno morbido leggermente inumidito con acqua saponata.

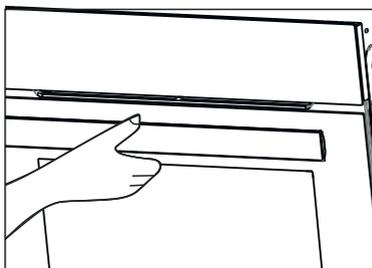


Fig. 8

Afferrare sempre la maniglia dal centro per aprire lo sportello del forno.



### ATTENZIONE!

Lavare i componenti come la teglia o la griglia con detergenti alcalini (non abrasivi) prima di accendere il forno per la prima volta.

## 5.1 Efficienza energetica del forno

- Sono da preferire forni ad alta efficienza energetica e con isolamento termico.
- L'apertura frequente dello sportello del forno durante la cottura permette all'aria fredda di entrare all'interno del forno, causando così uno spreco di energia. Pertanto, non aprire lo sportello del forno più del necessario.
- Provare a cucinare più piatti contemporaneamente nel forno. Prendere per primo il pasto cotto con una temperatura più bassa e utilizzare meno energia senza modificare la temperatura del forno.
- Il calore in eccesso che rimane dopo la cottura di un pasto deve essere utilizzato anche per il pasto successivo. In questo modo si risparmia energia.
- Utilizzare la funzione di preriscaldamento del forno per un breve periodo di tempo (10 minuti al massimo).
- Gli alimenti congelati devono essere scongelati prima della cottura in forno.
- Il forno continua la cottura con temperatura impostata utilizzando meno energia quando viene spento qualche minuto prima del tempo di cottura.

## 6 INTRODUZIONE AL DISPOSITIVO

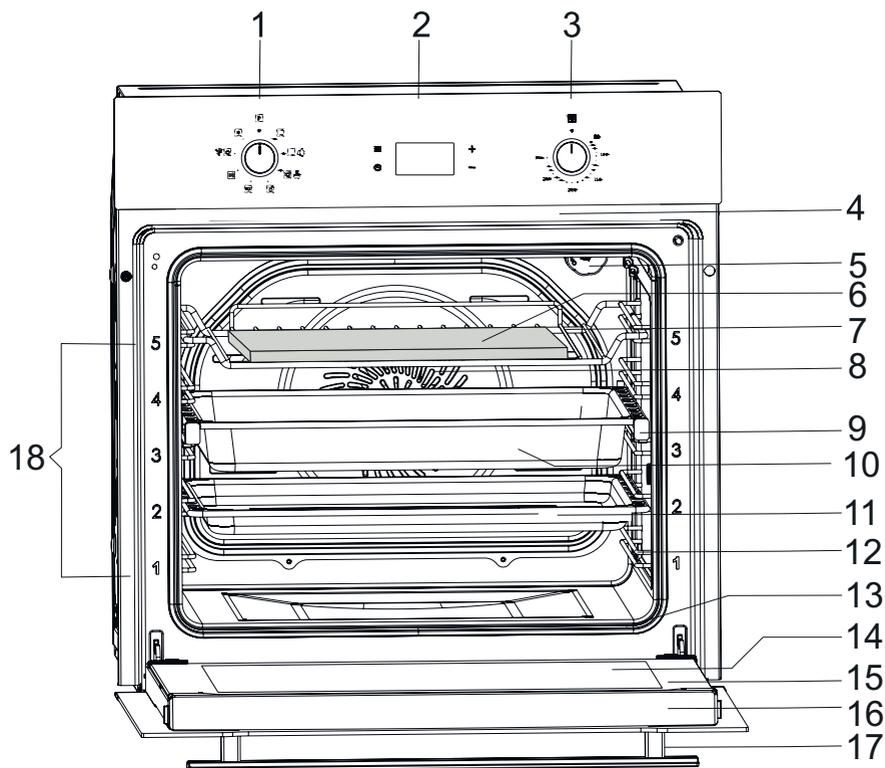


Fig. 9

- |  |  |
|--|--|
| 1- Pulsante selezione funzione             | 10- Teglia profonda (Opzione)          |
| 2- Orologio digitale da forno              | 11- Teglia poco profonda               |
| 3- Manopola impostazione temperatura forno | 12- Griglia in filo metallico          |
| 4- Resistenza superiore                    | 13- Resistenza inferiore (nascosta)    |
| 5- Lampada                                 | 14- Vetro interno                      |
| 6- Pietra per pizza (Opzione)              | 15- Sportello del forno                |
| 7- Griglia del forno                       | 16- Plastica parte superiore sportello |
| 8- Ventola                                 | 17- Manico del forno                   |
| 9- Guida telescopica (Opzione)             | 18- Livello ripiano                    |

## 6.1 Accessori del forno

Pulire gli accessori del forno precedentemente alla prima messa in funzione. Dopo la pulizia e il lavaggio con una spugna, asciugarli.

Rimuovere gli accessori non necessari dal comparto cottura.

### Griglia del forno



Fig. 10

Piatto, per tortiere e pirottini. Per friggere, cibi da friggere e cibi surgelati.

Le griglie rimangono in posizione orizzontale anche quando vengono estratte dal forno grazie alla loro particolare struttura. C'è il rischio di far scorrere il piatto e rovesciare il cibo.

### Teglia poco profonda



Fig. 11

Si usa per dolci come cookie e biscotti.

### Teglia profonda

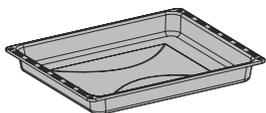


Fig. 12

Teglia universale. Per torte, dolci morbidi, surgelati e piatti a base di carne, con grandi pezzi di carne.

Può essere utilizzato come piatto raccogli grasso quando si griglia direttamente sulla griglia metallica.

### Guida telescopica



Fig. 13

Grazie alla presenza dei ripiani telescopici, sarà possibile inserire e togliere con facilità vassoi o griglie metalliche.

In caso di utilizzo congiunto di vassoi e griglie metalliche, prestare attenzione e verificare che il lato posteriore del ripiano telescopico sia a contatto con i bordi della griglia e del vassoio.

## 7 PRIMA DI INIZIARE A USARE IL DISPOSITIVO

Effettuare alcune impostazioni prima di utilizzare il nuovo apparecchio.

### **Pulizia del comparto cottura e degli accessori**

Pulire il comparto cottura e gli accessori prima di cuocere un pasto per la prima volta.

### **Pulizia del comparto cottura**

Riscaldare il comparto cottura mentre è vuoto e chiuso, per eliminare l'odore del nuovo apparecchio.

Accertarsi che all'interno del comparto cottura non rimangano residui di imballaggio come il polistirolo e rimuovere i nastri adesivi sopra o all'interno dell'apparecchio. Pulire le superfici dritte del comparto cottura con un panno morbido e umido prima di riscaldarlo. Ventilare la cucina fino a quando continua l'operazione di riscaldamento.

Pulire le superfici dritte con acqua detergente e un canovaccio dopo il raffreddamento del comparto cottura.

### **Pulizia degli accessori**

Pulire accuratamente gli accessori con una spazzola morbida o acqua detergente e un canovaccio.

## 8 SPECIFICHE E FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

### 8.1 Specifiche del forno

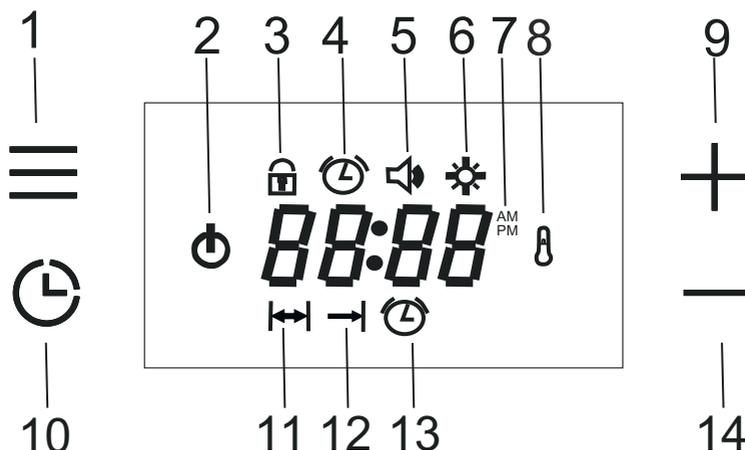


Fig. 14

- |  |                         |
|--|-------------------------|
| 1- Tasto Menu                            | 8- Icona termostato     |
| 2- Funzione commutatore                  | 9- Tasto Più            |
| 3- Blocco bambini                        | 10- Tasto Programma     |
| 4- Ora del giorno                        | 11- Tempo fermentazione |
| 5- Volume suono allarme                  | 12- Tempo fine cottura  |
| 6- Impostazione luminosità dello schermo | 13- Allarme             |
| 7- Display ora AM/PM                     | 14- Tasto Meno          |

#### Uso pulsanti menu:

Ogni volta che si preme questo tasto vengono attivate in sequenza la funzione di blocco bambini, l'impostazione dell'ora (se il tempo di cottura non è impostato), l'impostazione del volume del suono di allarme, le modalità di impostazione della luminosità dello schermo e durante l'impostazione viene visualizzato il relativo simbolo.

### **Pulsante programma:**

Ogni volta che si preme questo tasto, le modalità di impostazione del tempo di fine cottura (se il tempo di cottura è impostato) e del volume degli allarmi sonori vengono attivati nell'ordine menzionato e durante l'impostazione viene visualizzato il relativo simbolo.

### **Blocco bambini**

Questa funzione serve per prevenire modifiche involontarie delle impostazioni effettuate dall'utente sull'orologio del forno.

Se il blocco bambini è attivato quando un programma di cottura non è in esecuzione e il forno è spento, i tasti vengono bloccati e il forno viene disattivato. Tutti i tasti, tranne il tasto menu, vengono disattivati. L'orologio del forno  lampeggia.

Il forno non viene azionato finché il blocco bambini non viene disattivato.

Se il blocco tasti è attivato in presenza di un programma di cottura attivo, vengono bloccati solo i tasti. Tutti i tasti, ad eccezione del tasto menu, vengono disattivati.

Il simbolo di blocco sull'orologio del forno si illumina. Se il blocco bambini è attivo, quando il processo di cottura è terminato e il regolatore di funzione è impostato come chiuso, la funzione di blocco bambini viene attivata e il forno non può più essere azionato.

L'orologio del forno deve essere disponibile al funzionamento quando il blocco dei tasti viene annullato.

Per attivare il blocco tasti, quando non si è in nessun menu, allora;

Quando si tocca il tasto "Menu" una volta premuto il tasto Blocco tasti  l'icona lampeggia. La dicitura 'OFF' appare sullo schermo.

'+' Toccando questo tasto, si disattiva la funzione di blocco bambini. Sullo schermo appare 'ON' e l'icona  rimane fissa sullo schermo.

Voglio disattivare il blocco bambini

Quando si tocca il tasto "Menu", l'icona  lampeggia sullo schermo. Sullo schermo appare la dicitura "ON".

'-' Toccando questo tasto, si disattiva la funzione di blocco bambini. Sullo schermo appare 'OFF' e l'icona  scompare dallo schermo.

### **Impostazione orologio;**

Quando il prodotto è collegato alla fonte di alimentazione, sul display compare l'icona dell'ora del giorno e il testo OFF lampeggia.

Per utilizzare il forno, occorre premere una volta il tasto menu, quindi impostare l'orologio con i tasti "+" / "-". Dopo aver impostato l'ora, è possibile terminare la modalità di impostazione toccando il tasto Menu, oppure aspettando 5 secondi, così l'ora del giorno scompare dal display.

Per impostare l'ora del giorno precedentemente impostata per il forno, quando non ci si è in nessun menu:

Toccando due volte il tasto "Menu", il simbolo  lampeggia.

premere i tasti '+' / '-' per impostare l'ora del giorno.

Dopo aver impostato l'ora, terminare la modalità di impostazione toccando il tasto "Menu" o aspettando 5 secondi.



*L'ora del giorno non può essere impostata se si esegue una qualsiasi impostazione di cottura.*

### Modalità di impostazione dell'orologio 24h/12h Opzione

L'impostazione predefinita è 24 ore. Per passare alla modalità a 12 ore (AM/PM), premere il tasto "Più" (+) per 5 secondi, quando non ci si trova in alcuna modalità di impostazione e sullo schermo è presente l'ora; si avverte un segnale acustico quando la modalità cambia. In modalità 12 ore, l'icona "AM" o "PM" viene visualizzata sullo schermo. Lo stesso processo viene fatto per passare all'altra modalità.

### Impostazione del tono di allarme

Per cambiare il tono di allarme, quando non ci si trova in nessun menu, occorre:

Toccare due volte il tasto "Menu", di modo che il simbolo  lampeggi.

premere '+' '+' e '-' '-' per selezionare il volume desiderato.

Dopo aver regolato il volume, toccare il tasto Menu o attendere 5 secondi per terminare la modalità di impostazione.

L'impostazione predefinita è "b-03", che è il volume più alto.

### **!** NOTA!

Il volume regolato viene visualizzato come "b-01, b-02 o b-03" e la relativa icona scompare al termine della modalità di impostazione.

### Impostazione luminosità dello schermo:

Per cambiare la luminosità dello schermo, quando non ci si trova in nessun menu, occorre:

Toccare quattro volte il tasto "Menu", di modo che il simbolo ☼ lampeggi sullo schermo.

premere ' + ' + ' e ' - ' per selezionare il livello di luminosità desiderato.

Dopo aver regolato il livello della luminosità, toccare il tasto Menu o attendere 5 secondi per terminare la modalità di impostazione.

L'impostazione predefinita è "d-03" ed è il livello di luminosità più intenso.

### 3. FUNZIONE TIMER

Con cottura automatica si intende che in un forno dove la funzione di cottura è selezionata e la temperatura è impostata, il timer termina automaticamente.



*Se si desidera far funzionare il forno senza timer, è possibile impostare il regolatore di funzione e il termostato e avviare la cottura.*



*Quando il forno non è in funzione, gli interruttori di funzione e del termostato devono essere su off. In caso contrario, la cottura continua per un tempo indefinito.*

### Cottura semiautomatica:

Questo metodo viene utilizzato quando si desidera che la cottura si avvii immediatamente e si inserisce il tempo di cottura desiderato.

L'icona ⇄ lampeggia quando si tocca una volta il tasto Programma.

regolare il tempo di cottura toccando i tasti ' + ' e ' - '. Dopo aver impostato il tempo di cottura, l'icona ⇄ rimane fissa sul display.

**! NOTA!**

Nei programmi di cottura impostati per meno di un'ora, l'ora appare sullo schermo in minuti e secondi.

**Cottura completamente automatica**

Questo metodo viene utilizzato quando si desidera che il cibo sia pronto in un determinato momento futuro. Pertanto, è anche chiamato cottura ritardata.

L'icona  lampeggia quando si tocca una volta il tasto Programma.

premere ' + ' e ' - ' per regolare il tempo di cottura e uscire dalla modalità di cottura.

Toccando due volte il Programma, il simbolo  lampeggia.

toccare ' + ' e ' - ' per regolare il tempo di cottura desiderato.  la luce  sulle icone (tempo di cottura) e (tempo di fine cottura) rimane accesa.

Al raggiungimento dell'ora di inizio cottura, l'icona  scompare sul display e il simbolo  rimane sul display, indicando il tempo di cottura rimanente.

Al termine della cottura;

L'icona  lampeggia sul display, appare la dicitura Fine e il segnale di allarme si avvia per 7 minuti.

Premere il tasto Programma per spegnere l'Allarme. Il testo Fine scompare dalla schermata e sullo schermo appare l'ora del giorno.



*Quando suona l'allarme la dicitura "Fine" non scompare quando l'allarme viene silenziato toccando un qualsiasi tasto, che non sia Programma. Solo l'allarme viene silenziato.*

**Per annullare il tempo di cottura automatico;**

- Annullare il programma di cottura e il timer di promemoria se installato premendo il tasto Programma per circa 3 secondi. Sul display appaiono la didascalia di fine e l'icona  (Tempo di cottura).
- Un'altra opzione è:
- Quando si tocca il tasto Programma, l'icona  (Tempo di cottura) lampeggia. Toccare ' - ' e il tempo di cottura impostato viene ridotto a 00: 00. Sul display appare la dicitura Fine e l'icona  (Tempo di cottura).

## Timer promemoria

È possibile utilizzare l'orologio del forno come sveglia o timer promemoria. Per impostare la sveglia:

- L'icona  lampeggia quando il tasto Programma viene premuto 2 volte (3 volte se il tempo di cottura è impostato).
- Impostare l'ora dell'allarme desiderato toccando i pulsanti '+' e '-'. Una volta impostato l'allarme, l'icona corrispondente rimane accesa sul display e viene visualizzata fino all'azzeramento dell'ora dell'allarme. Il tempo massimo impostabile è 23 ore e 59 minuti.

### Quando l'ora d'allarme viene raggiunta

L'icona  lampeggia sul display e il segnale di allarme inizia a suonare per 7 minuti.

Premere su un pulsante qualsiasi per annullare la sveglia e poi tornare indietro per visualizzare l'ora del giorno sullo schermo.

### Per annullare l'ora impostata:

- Premere il tasto Programma per circa 3 secondi per annullare il timer di promemoria e, se installato, il programma di cottura, oppure toccare il tasto Programma fino a quando l'icona  non lampeggia. Toccando '-', l'ora della sveglia viene impostata su "00:00" e il timer di promemoria viene annullato.



*Se l'ora della sveglia e l'ora di cottura sono impostate allo stesso modo, viene visualizzato quello a scadenza più breve.*

## FUNZIONI INGRESSO COMMUTATORE

### 1 Funzione commutatore

Quando il commutatore viene portato su ON, l'icona  appare sul display.

L'icona  scompare quando il commutatore è spento.

### 2. Termostato

Se la temperatura del forno è inferiore alla temperatura impostata, sullo schermo appare l'icona .

Se la temperatura del forno raggiunge la temperatura impostata, dallo schermo scompare l'icona .



*Il simbolo del termostato indica la temperatura attuale del forno. Non può utilizzare la cottura nel solo forno. Tuttavia, quando si seleziona una funzione con il regolatore di funzione, è possibile utilizzare il processo di cottura.*



*Quando il tempo di cottura è impostato, l'icona del commutatore di funzione e del termostato scompaiono dallo schermo, dopo che la cottura ritardata è stata impostata, fino all'inizio della cottura e dopo interruzioni di corrente che richiedono l'impostazione dell'orologio.*

## 8.2 Utilizzo della Pietra per pizza (Opzione)

### Suggerimenti per la cottura su pietra per pizza

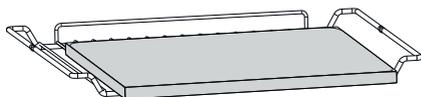


Fig. 15

- Prima di mettere in funzione il forno, assicurarsi che la parte sollevata sia nella parte posteriore. Posizionare la pietra per pizza sul secondo ripiano sulla griglia.
  - Selezionare la funzione Pizza.
  - Impostare la temperatura al massimo. Avviare l'operazione di cottura con il tasto di avvio.
- Al termine del preriscaldamento, posizionare il cibo da cuocere sulla pietra (non posizionare cibi congelati). Cuocere per 5-7 minuti.
  - Quando la cottura è terminata, togliere il cibo. Lasciare la pietra per pizza all'interno del forno fino al raffreddamento.



*Nella funzione pizza il preriscaldamento si attiva automaticamente. Si consiglia di preriscaldare per circa 30 minuti il forno, per far sì che la pietra raggiunga rapidamente la temperatura specificata.*

Utilizzo della Pietra per pizza (Opzione)



*Per le successive operazioni di cottura della pizza, attendere 2-5 minuti tra una cottura e l'altra.*

### **Istruzioni per la pietra per pizza**

Durante l'uso possono verificarsi scolorimenti o macchie scure. Non si tratta di contaminazione. Non tentare di pulire la pietra.

La pietra è pirolitica.

Eventuali residui sulla pietra possono essere rimossi raschiando con una spatola o con la punta di un coltello.



*Deve essere pulita strofinando con un panno umido. Non lavare con acqua e detersivo. Non è adatta al lavaggio in lavastoviglie (il lavaggio con acqua può causare crepe sulla pietra durante l'uso e la sua struttura porosa trattiene il detersivo).*

## 9 USO DEL PRODOTTO

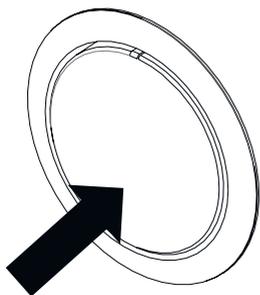


Fig. 16: Pulsante off

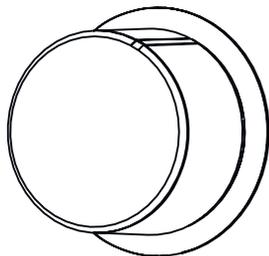


Fig. 17: Pulsante on

I pulsanti del forno sono a comparsa e compaiono quando vengono premuti.

- Premere verso l'interno per far uscire il pulsante e poi regolare (Fig. 17).
- Al termine della cottura, portare l'interruttore in posizione off (in alto) e premerlo verso l'interno (Fig. 16).

### 9.1 Impostazione della temperatura dell'apparecchio

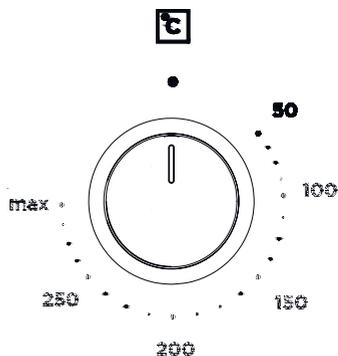


Fig. 18

L'apparecchio inizia a riscaldarsi solo pochi secondi dopo aver impostato la temperatura.

Spegnere l'apparecchio portando il selettore di funzione in posizione zero quando il cibo è pronto.

## 10 COME USARE GUIDE TELESCOPICHE

### Inserimento di guide telescopiche

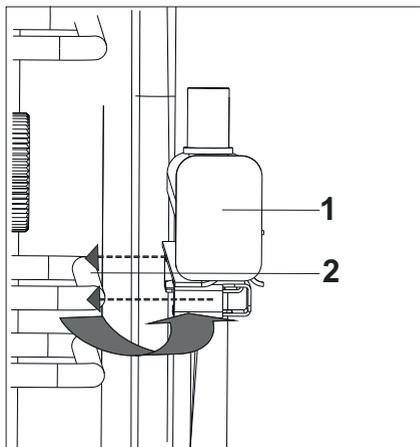


Fig. 19

Installare la guida telescopica sulla griglia come mostrato (Fig. 19).

### Rimozione delle guide telescopiche

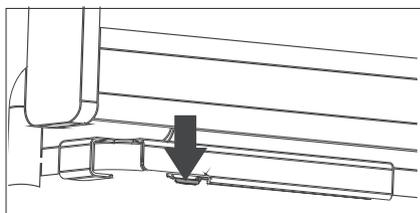


Fig. 20

Per rimuovere la guida telescopica dalla griglia, rimuoverla premendo sulla linguetta con una freccia (Fig. 20) sulla guida telescopica. .



*Ripetere questo processo per tutte le guide telescopiche su entrambi i lati del forno.*



*Quando si rimuovono le guide telescopiche, tenerle con una mano per evitare che cadano nel forno e causino i danni.*



*Per rimuovere le guide telescopiche, attendere che il forno si raffreddi.*

### Utilizzo guida telescopica

Utilizzando le guide telescopiche, è possibile utilizzare facilmente i vassoi e le griglie.



*Non lavare le guide telescopiche in lavastoviglie.*



*Non oliare le guide telescopiche.*

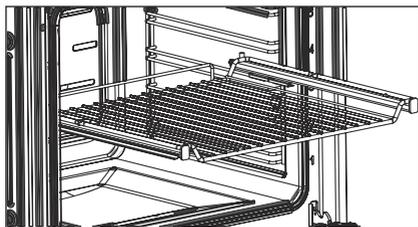


*Prima di chiudere la porta del forno, assicurarsi che le guide telescopiche siano completamente inserite nel dispositivo.*



*I bordi alti attorno alla guida telescopica hanno un design speciale per evitare che il fornello scivoli.*

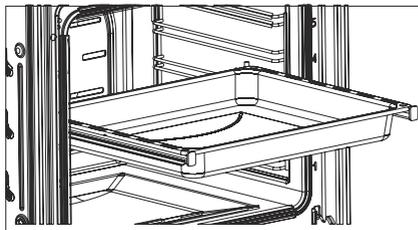
### **Utilizzo con Griglia a filo**



*Fig. 21*

Posizionare la griglia sulle guide telescopiche con le gambe rivolte verso il basso (Fig. 21).

### **Utilizzo del fornello**



*Fig. 22*

# 11 PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

## Pulizia generale

- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio dopo l'uso. Accertarsi che non vi siano residui sullo sportello. L'arredamento della cucina intorno all'apparecchio può essere compromesso nel lungo termine anche se lo sportello viene lasciato socchiuso.
- La mancata manutenzione e pulizia dell'apparecchio può causare il deterioramento della superficie e ridurre la durata di vita utile dell'apparecchio, con conseguenti rischi.
- Scollegare l'apparecchio o spegnere l'apparecchio portando il pulsante On/Off dell'apparecchio in posizione off prima di qualsiasi operazione di pulizia.
- Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di iniziare la pulizia.
- Assicurarsi che i detersivi utilizzati per la pulizia del prodotto non contengano particelle che possano graffiare le superfici verniciate o smaltate.
- Durante la pulizia del pannello di controllo e delle manopole, evitare l'uso di detersivi liquidi con particelle abrasive e lana metallica per evitare la cancellazione dei simboli.
- Non pulire il forno con materiali come candeggine, acido nitrico o acido cloridrico.
- Non pulire il forno con pulitori a vapore.
- Non tentare di rimuovere i pulsanti dal pannello di controllo in quanto in alcuni modelli essi non sono rimovibili.
- Non utilizzare detersivi e strumenti che contengono abrasivi (lana metallica, polvere detergente, spray da forno, spugne dure abrasive), acidi (candeggina) o cloro.
- Puoi ottenere il detersivo per forno Silverline dai nostri servizi autorizzati e utilizzarlo per rimuovere le macchie di olio esausto versate e secche e per una pulizia perfetta. Spruzzare lo spray detergente per forno sulla superficie macchiata, chiudere lo sportello e attendere 10 minuti.
- Non lasciare macchie di natura abrasiva e acida (succo di limone, aceto, ecc.) su superfici smaltate, verniciate e in acciaio inox.

## Pulizia a vapore

- Prima di utilizzare la funzione di pulizia a vapore, rimuovere tutti gli accessori dal forno;
- Metti 100 ml di acqua alla base del tuo forno e altri 400 ml di acqua all'interno della leccarda poco profonda posto al 2° livello (ti consigliamo di usare acqua dolce) e chiudi lo sportello del forno.
- Portare l'interruttore di selezione delle funzioni sulla posizione del riscaldatore inferiore .
- Impostare la temperatura del forno a 70 °C e far funzionare il forno per 30 minuti.

- Per terminare il processo di pulizia a vapore, impostare il pulsante su Off.
- Pulire la superficie interna del forno con un panno morbido e umido quando il forno raggiunge una temperatura che non deve bruciare le mani, ovvero prima che si raffreddi completamente.
- Dopo la pulizia, tenere la porta socchiusa a 15° per asciugare completamente gli interni smaltati.

**PERICOLO!**

Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di venire a contatto con esso.

Rischio di ustioni.

- **Pulizia dell'interno del forno**
- Assicurarsi di pulire il forno dopo ogni operazione.
- Il momento migliore per pulire la superficie smaltata all'interno del forno è quando il forno è caldo.
- Togliere le teglie e la griglia. Pulire l'interno con un panno inumidito con acqua calda e sapone. Successivamente, pulire ancora una volta con un panno umido e asciugare.
- Non utilizzare materiali abrasivi come carta vetrata, lana d'acciaio o candeggianti. In caso contrario, la parte smaltata del forno potrebbe danneggiarsi.
- Pulire accuratamente il forno con un detergente appropriato a intervalli regolari.
- In caso di macchie ostinate è possibile usare detergenti per l'acciaio inossidabile o un po' di aceto.

- Le macchie lasciate da tali fluidi possono danneggiare la brillantezza del forno, ma non ne influenzano in alcun modo le prestazioni.
- Non utilizzare l'apparecchio a scopo di stoccaggio, mettendovi all'interno alimenti come pane, torte, biscotti, ecc.
- **Pulizia delle pareti laterali del forno**

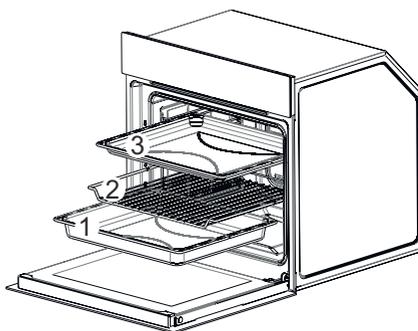


Fig. 23

- Togliere le teglie e la griglia (1-2-3 / Fig. 23).

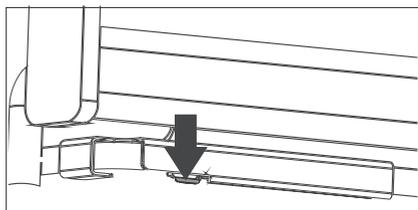
**Rimozione delle guide telescopiche**

Fig. 24

Per rimuovere la guida telescopica dalla griglia, rimuoverla premendo sulla linguetta con una freccia (Fig. 24) sulla guida telescopica.



Ripetere questo processo per tutte le guide telescopiche su entrambi i lati del forno.



Quando si rimuovono le guide telescopiche, tenerle con una mano per evitare che cadano nel forno e causino i danni.



Per rimuovere le guide telescopiche, attendere che il forno si raffreddi.

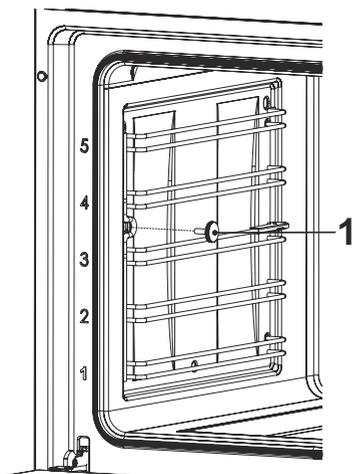


Fig. 25

Rimuovere la vite dentata all'interno del forno, ruotandola in senso antiorario per pulire la griglia all'interno dell'apparecchio (Fig. 25).

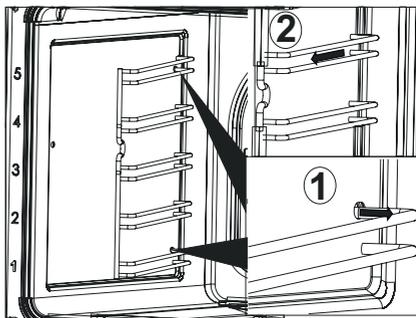


Fig. 26

Tirare la griglia verso l'interno del forno e rimuovere i suoi piedini dalle loro sedi. Rimuovere la griglia dal forno dopo averne liberati i piedini (Fig. 26).

#### Rimozione dello sportello del forno

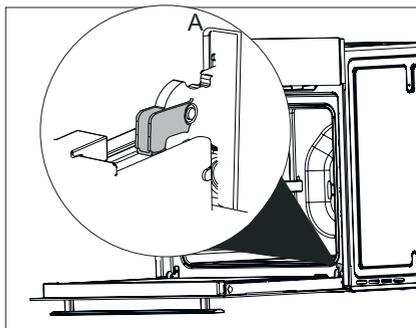


Fig. 27

Aprire completamente lo sportello tirandolo verso di sé (Fig. 27).

Quindi, portare il blocco della cerniera all'angolo più ampio come indicato in (Fig. 27/A). Portare nella stessa posizione entrambe le cerniere che collegano lo sportello al forno.

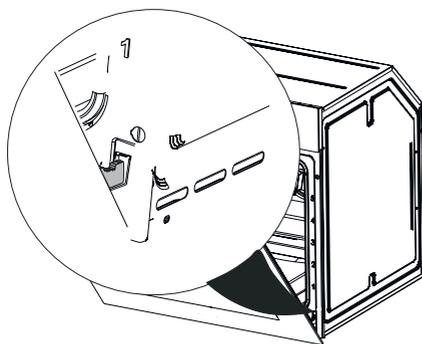


Fig. 28

Chiudere lo sportello del forno in modo che entri in contatto con il blocco della cerniera come indicato in (Fig. 28).

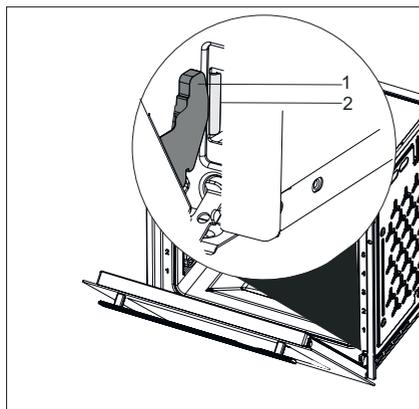


Fig. 29

- 1 Cerniera
- 2 Alloggiamento della cerniera

Rimuovere le cerniere dall'intercapedine tenendo lo sportello con entrambe le mani per rimuoverlo (Fig. 29).

**i**

*Invertire la procedura di rimozione per l'installazione dello sportello. Ricordarsi di chiudere le clip sull'intercapedine della cerniera durante l'installazione dello sportello.*

### Pulizia del vetro del forno

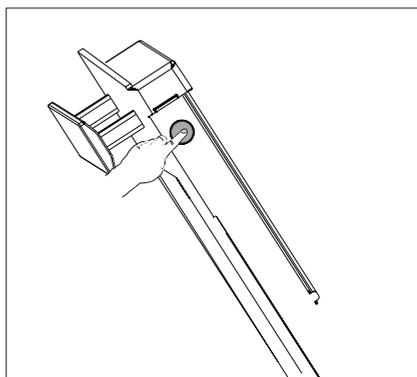


Fig. 30

Aprire leggermente lo sportello dell'apparecchio.

Spingere sul lato sinistro e destro della plastica nella parte superiore dello sportello (Fig. 30).

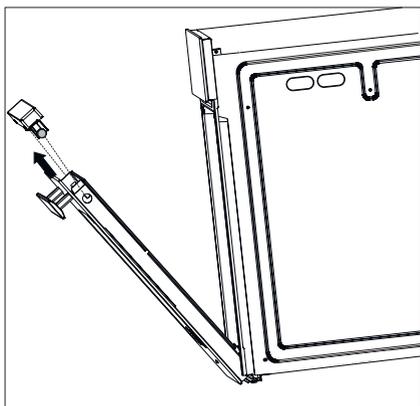


Fig. 31

Rimuovere la plastica della parte superiore dello sportello (Fig. 31).

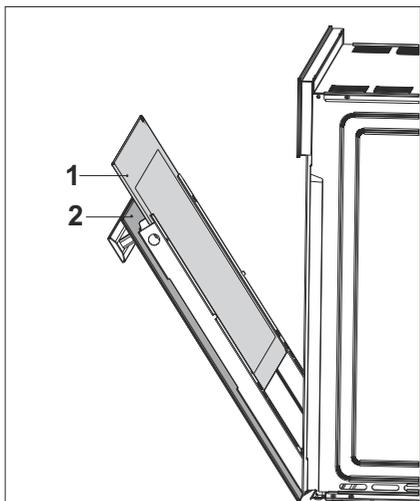


Fig. 32

- 1- Vetro interno del forno
- 2- Denti del vetro del forno

- Rimuovere il vetro interno dell'apparecchio per pulirlo (Fig. 32).
- Pulire il coperchio del vetro con spugne morbide e panni per la pulizia e l'asciugatura.
- Non usare detergenti abrasivi o raschietti in metallo per pulire il vetro del forno. Una simile pulizia può graffiare la superficie del vetro e causarne la rottura.
- Non appoggiarsi e non applicare del peso sullo sportello del forno.



#### ATTENZIONE!

Poiché lo sportello diminuisce di peso quando il vetro viene rimosso, esso può chiudersi bruscamente e causare lesioni.



*Invertire la procedura per installare il vetro del forno.*

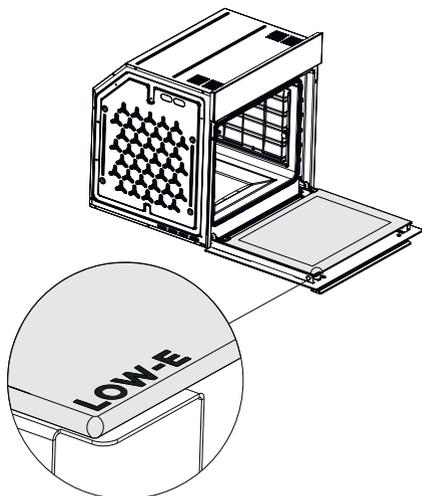


Fig. 33



*Quando la porta del forno si trova in posizione orizzontale, la dicitura LOW-E sul vetro interno della porta del forno sarà come indicato in (Fig. 33)*

- Può verificarsi della condensa all'interno dello sportello anteriore e sulla guarnizione dello sportello quando il forno è in funzione per un lungo periodo di tempo. Rimuovere l'eventuale condensa con un panno asciutto o una spugna.
- Controllare periodicamente lo stato della guarnizione. Pulire senza l'uso di detergenti abrasivi, ove necessario.
- Lo sportello potrebbe non essere chiuso correttamente quando si raccogli dello sporco sulla guarnizione dopo un po' di tempo.
- In caso di danni alla guarnizione contattare il servizio di assistenza autorizzato Silverline. Non utilizzare il forno fino a quando non è stato riparato.

## Guarnizione sportello del forno

## 12 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Potenza della Lampadina (W)	15
Portalampada / presa	E 14
Tensione della lampadina (V)	220 240
Dimensioni (mm)	42x65
Classe energetica	G



### AVVERTIMENTO!

Scollegare l'alimentazione elettrica della cappa. Lasciare prima raffreddare le lampade perché potrebbero bruciare le vostre mani quando sono calde.



# max 15 W

Indica il consumo massimo della lampada. Quando si sostituisce la lampada deve essere utilizzata una lampada con la stessa potenza.



Per conoscere la potenza nominale utilizzata nel prodotto, vedere l'etichetta di dichiarazione nel prodotto.

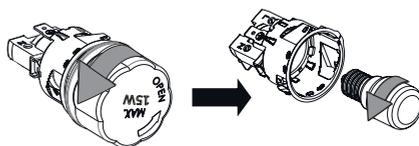


Fig. 34

Togliere il coperchio della lampada. Togliere la lampadina difettosa e sostituirla con una nuova della stessa potenza. Fig. 34



Contattare il rivenditore o il servizio clienti quando una lampadina dell'apparecchio non funziona.

## 13 DESCRIZIONE FUNZIONI PRINCIPALI

A seguire, la descrizione delle funzioni principali.

Funzione	Spiegazione della funzione
	Nessun programma selezionato nell'apparecchio.
	I riscaldatori superiore e inferiore sono accesi. Il cibo viene riscaldato dal basso e dall'alto contemporaneamente. Adatto per torte, pasticci e stufati cotti in teglia. Cuocere con una sola teglia.
	Solo il riscaldatore inferiore è acceso. Adatto ad esempio per cuocere cibi che devono essere rosolati nella parte inferiore.
	I riscaldatori inferiore e superiore e la ventola (sulla parete posteriore) sono accesi. L'aria calda è distribuita uniformemente e rapidamente all'interno del forno grazie alla ventola. Utilizzare un ripiano singolo per la cottura.
<p data-bbox="160 1061 171 1077">*</p> 	La griglia più grande sulla parte superiore del forno è accesa. Adatta per grigliare più carne. Collocare le porzioni di grandi o medie dimensioni nella corretta posizione del ripiano sotto riscaldatore della griglia per grigliare. Impostare la temperatura al massimo. Girare il cibo a metà del processo di cottura.



Il riscaldamento superiore, inferiore e con ventola sono attivi. Utilizzare ogni lato del prodotto per cuocere in maniera omogenea e rapida. Utilizzare un ripiano singolo per la cottura. Con questa funzione è inoltre possibile preriscaldare velocemente.



Per cucinare dolci come la pizza, la pita e il lahmacun, è previsto un riscaldamento inferiore e un preriscaldamento a ventola. Non è adatto per cucinare, serve solo per preriscaldare.



Il riscaldamento inferiore e il riscaldamento tramite ventola sono accesi. Adatto solo per pizza, pita, lahmacun, ecc.



Per cuocere e friggere su uno o più livelli. La ventola distribuisce il calore del riscaldatore circolare sul pannello posteriore in maniera uniforme nella zona cottura. Cuocere con una sola teglia.



\* Max. 200°C.

## 14 TABELLA DI COTTURA

- Mettere gli alimenti in forno.
- Selezionare la modalità di funzionamento e la temperatura.

Il forno viene riscaldato alla temperatura preimpostata e la mantiene fino al termine del tempo di cottura selezionato.

### Spegnimento del forno prima del tempo previsto

- Spegnerne il forno con i tasti funzione e/o temperatura.

### Tabella dei tempi di cottura



*I valori specificati sono determinati in condizioni di laboratorio. I valori necessari per l'utente possono quindi differire da questi valori.*



*Il primo ripiano del forno è quello inferiore.*



### ATTENZIONE!

Non appoggiare un foglio di alluminio sul fondo del forno durante la cottura. Ciò può causare incendi e danni all'apparecchio e ai mobili.

Alimenti	Funzione di utilizzo	Teglia da usare	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Durata della cottura (in min)circa
Torta su teglia		Livello singolo	3	175	25...30

Torta in stampo		Livello singolo	2	180	40...50
Torta su teglia		Livello singolo	3	175	25...30
Torta con lievito in polvere		Livello singolo	3	200	5...10
Biscotti		Livello singolo	3	175	25...30
Pasta filo		Livello singolo	2	200	30...40
Paninetti		Livello singolo	2	200	25...35
Pasta lievitata		Livello singolo	2	200	35...45
Lasagne		Livello singolo	2	200	30...40
Pizza		Livello singolo	2	200...220	15...20
Manzo (intero) / Arrosto		Livello singolo	3	25 min 250, poi 180...190	100...120
Coscia di agnello (stufato)		Livello singolo	3	25 minuti 250dopo 190	70...90
Pollo arrosto		Livello singolo	2	15 min 250, poi 180...190	55...65

Tacchino (5,5 kg)		Livello sin- golo	1	25 min 250, poi 180...190	150...210
Pesce		Livello sin- golo	3	200	20...30

Il preriscaldamento è consigliato per tutti i tipi di cibo.



*Per le operazioni di cottura che richiedono un preriscaldamento, eseguirlo fino a quando il forno non raggiunge la temperatura desiderata all'inizio della cottura.*

### Consigli per le torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, usare meno liquido o diminuire la temperatura di circa 10 °C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se l'interno della torta ben cotto, ma l'esterno non lo è, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

### Consigli per la pasticceria

- Se il prodotto è troppo secco, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Inumidire le sfoglie di pasta con una bagna a base di latte, burro, uova e yogurt.
- Se il tempo di cottura del prodotto è troppo lungo, assicurarsi che lo spessore della pasta non superi la teglia.
- Se la parte superiore della pasta è cotta, ma il fondo non lo è, assicurarsi che la quantità di bagna che si utilizza per la pasta sia minore sul lato inferiore della stessa. Provare a spalmare la bagna in modo uniforme tra le sfoglie di pasta e sulla pasta.



*Cuocere la pasta con la posizione e la temperatura specificata nella tabella di cottura. Se la parte inferiore viene di nuovo meno cotta, la prossima volta metterla su uno scaffale più basso.*

### **Consigli per piatti a base di verdure**

- Se il piatto a base di verdure perde acqua e si asciuga, cuocere in una pentola chiusa al posto della teglia. Le pentole chiuse trattengono il liquido della pietanza.
- Se il piatto a base di verdure è poco cotto, far bollire le verdure o prepararle prima come alimento, per poi metterle in forno.

### **Tipi di riscaldamento Pizza**



*Spingere la pietra per pizza con l'aiuto della porta del forno.*



*Dopo il preriscaldamento, posizionare gli alimenti o senza rimuovere la pietra per pizza dal forno.*



*Quando si cucina con la pietra per pizza, non usare carta da forno, foglio di alluminio, ecc..*

Alimenti	Accessori	Funzione di preriscaldamento	Tempo di preriscaldamento (min)	Funzioni di cottura	Tempo di cottura (min)	Posizione ripiano	Temperatura (°C)
Pizza	Pietra per pizza		30		5...8	2	Temperatura massima
Pitta	Pietra per pizza		30		7...10	2	Temperatura massima
Pizza con carne macinata	Pietra per pizza		30		3...5	2	Temperatura massima
<b>Pizza su teglia</b>							
Pizza	Teglia poco profonda		15		15...25	2	Temperatura massima

Eseguire l'operazione di preriscaldamento mentre la pietra per pizza si trova all'interno del forno.

### ! NOTA!

Per distribuire la temperatura in modo omogeneo alla pietra per pizza, utilizzare la pietra per pizza sulla griglia a filo.



*I tempi di cottura possono variare a seconda dello spessore dell'impasto.*



*Per le successive operazioni di cottura della pizza, attendere 2-5 minuti tra una cottura e l'altra.*

## Ricetta della pizza

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto:

- 500 g di farina
- 300 g di acqua tiepida (acqua potabile)
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 confezione di lievito istantaneo
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero

#### Per la salsa:

- 6 pomodori
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiaino d sale
- 1 cucchiaini di timo
- 1 cucchiaino di basilico

#### Per il condimento:

- 400 g di mozzarella grattugiata
- 400 g di salsiccia
- 400 g di mortadella
- 100 g di olive a fette
- 100 g di mais congelato

#### Preparazione:

- Mescolare in una coppa acqua, olio d'oliva, lievito e zucchero.
- Aggiungere la farina in una coppa a parte e aprirla al centro.
- Versare il composto liquido preparato al centro della farina e impastare per 10 minuti.
- Aggiungere il sale e continuare ad impastare per 3-4 minuti.

- Mettere l'impasto preparato in una ciotola e ricoprirlo con una pellicola trasparente.
- Lasciare lievitare per 1 ora a temperatura ambiente.
- Dividere la pasta fermentata in 3 o 4 parti uguali e arrotolarne ciascuna.
- Cospargere di farina una ciotola capiente e mettervi la pasta arrotolata e lasciarla riposare per 30 minuti, coprendola con un panno umido.
- Sminuzzare i pomodori e mescolare tutti gli ingredienti per la salsa in una ciotola.
- Tagliare a piacere la salsiccia e la mortadella necessarie per condire.
- Stendere la pasta con l'aiuto di un mattarello.
- Distribuire la salsa di pomodoro sull'impasto steso e aggiungere il condimento preparato a piacere.

Cuocere sulla pietra per pizza sul secondo ripiano del forno quando l'operazione di preriscaldamento è completata.

Servire caldo.



*Ricetta per 3-4 persone.*