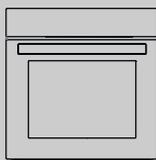


## OVEN USER GUIDE

EN



**SILVERLINE**

### MODELS

BO65T5X01 - BO65T5W01 -  
BO65T5B01

**MANUFACTURER**

Merzifon OSB AMASYA, Silverline

**IMPORTER**

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

# 1 PREFACE

## DEAR COSTUMER

We sincerely thank you for purchasing our product.

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

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

## 2 IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

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



### CAUTION!

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

Children shall not play with the appliance.

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

#### WARNINGS BEFORE INSTALLATION AND DURING INSTALLATION

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

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

### **WARNINGS ON OPERATION**

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

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



**CAUTION!**

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

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

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

**DECLARATION OF CONFORMITY**

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

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

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

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

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

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

### **Packaging**

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

### **Disposing of Old Appliances**

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

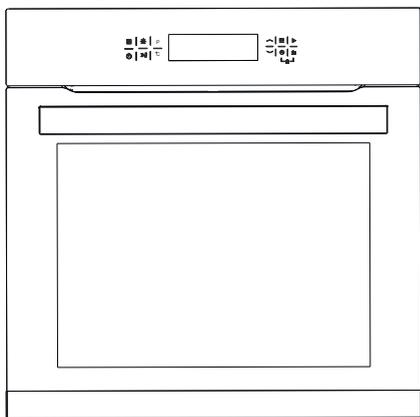
Therefore, deliver your appliance to the certain collection centers by consulting your manufacturer to ensure that the electrical and electronic parts are re-used.

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

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

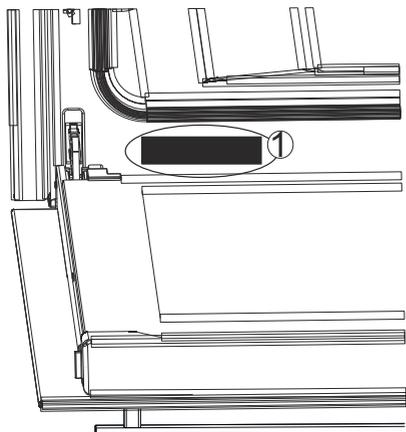
### 3 SPECIFICATIONS OF THE OVEN

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



*Fig. 1*

	<b>BO65T5X01 - BO65T5W01 - BO65T5B01</b>
Function	14
Oven Lamp	15 W
Product Dimensions (Width)	595 mm
Product Dimensions (Depth)	547 mm
Product Dimensions (Height)	595 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Width)	560 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Depth)	550 mm
Product Installation Cabinet Dimensions (Height)	600 mm
Capacity	72 lt
Voltage	220-240 V
Maximum Power	2750 W



*Fig. 2*

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

# 4 INSTALLATION OF APPLIANCE

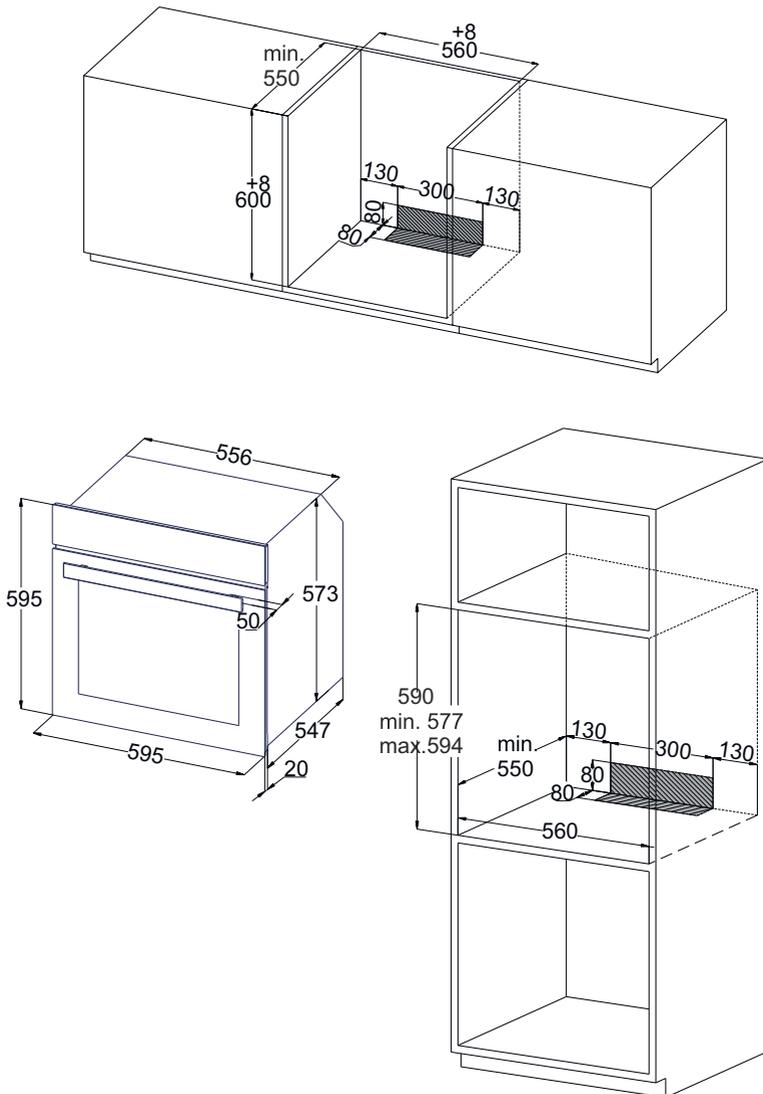
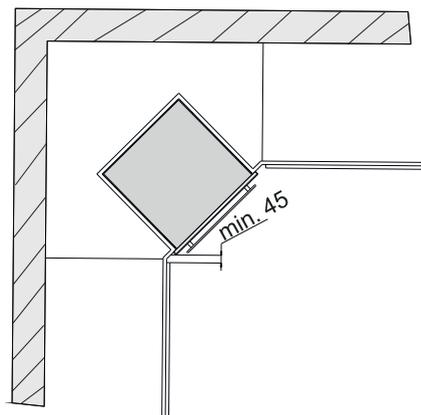
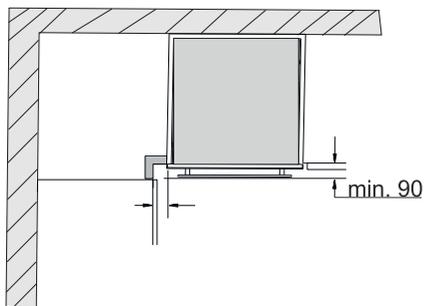


Fig. 3

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

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



*Dimensional information provided in the drawings are given in mm.*

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

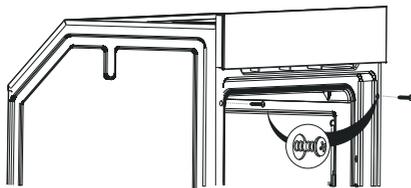


Fig. 6

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

### i

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Use protective gloves to prevent injuries.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

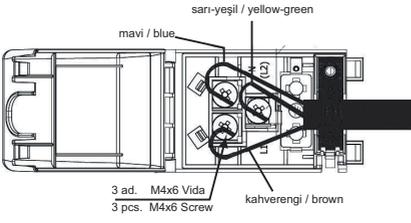
To make your oven ready for operation, have the location it shall be placed in built with the electrical installation. Then, call the Authorized Service.

## 5 POWER CONNECTION

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



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



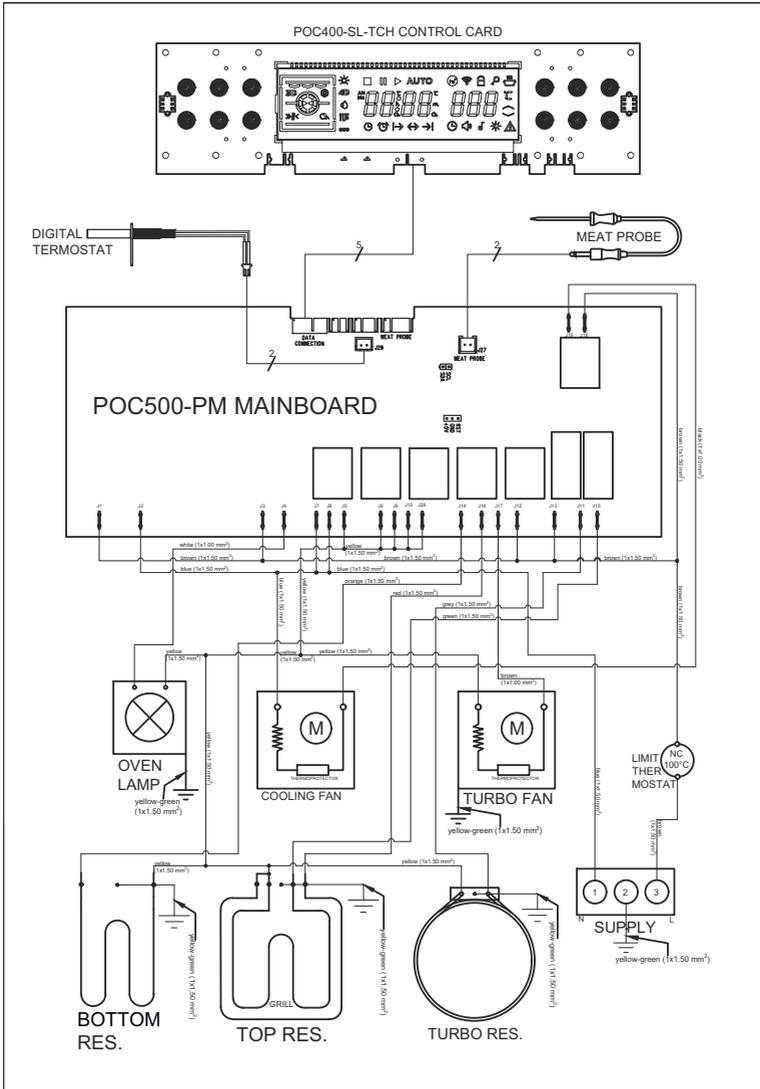
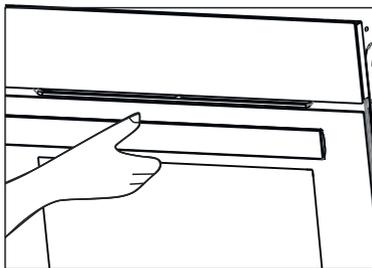


Fig. 7

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

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

*Fig. 8*

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

**CAUTION!**

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

## 5.1 Energy Efficiency of the Oven

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

# 6 INTRODUCTION OF APPLIANCE

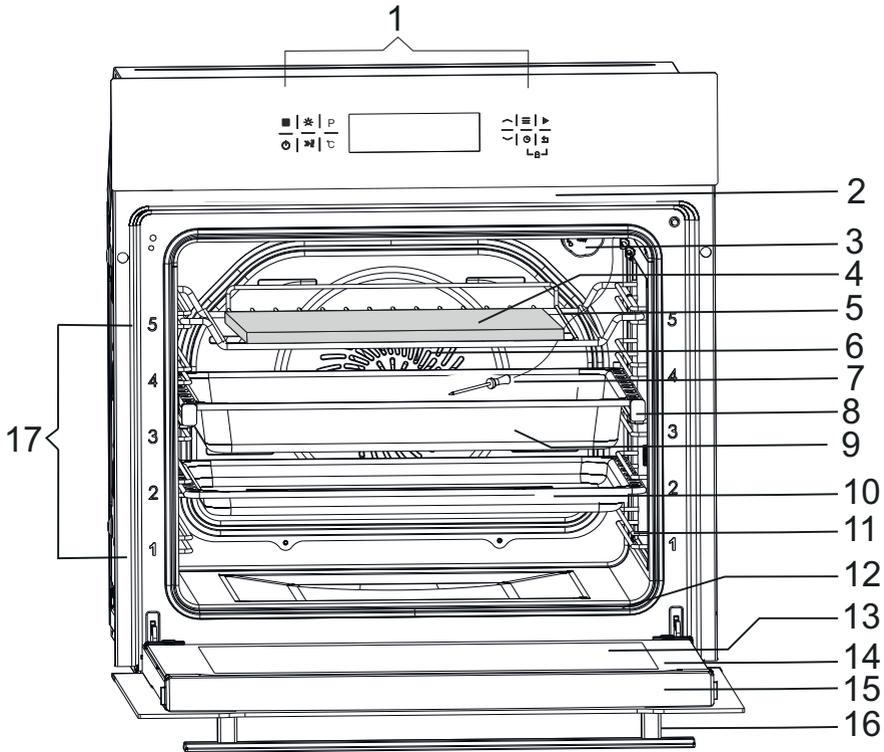


Fig. 9

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

## 6.1 Accessories of the Oven

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

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

### Oven Grill

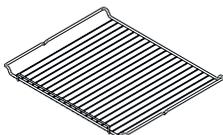


Fig. 10

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

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

### Shallow Tray

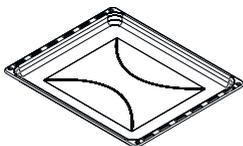


Fig. 11

For cakes and cookies made in the tray.

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

### Deep Tray

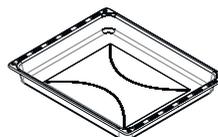


Fig. 12

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

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

### Telescopic Rail

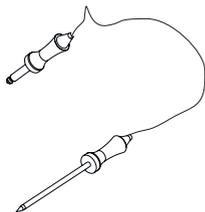


Fig. 13

For racks and trays.

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

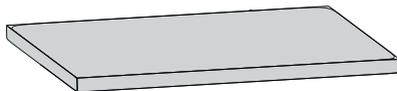
### Meat Probe (Cooking Thermometer)



*Fig. 14*

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

### Pizza Stone



*Fig. 15*

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

## 7 BEFORE FIRST USE

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

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

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

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

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

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

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

### **Cleaning of the accessories**

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

## 8 SPECIFICATIONS AND OPERATION OF THE APPLIANCE

### 8.1 Specifications of the Oven

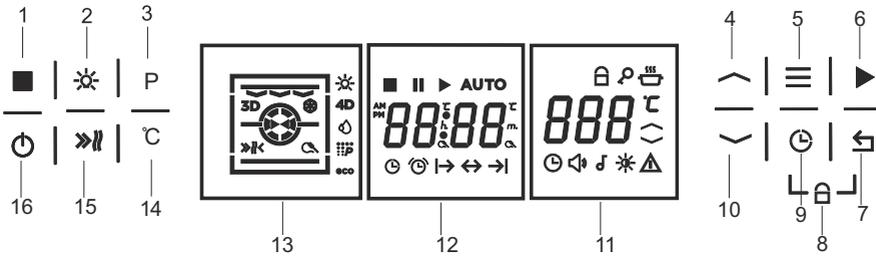


Fig. 16

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

🔔: Alarm Symbol

▶: Cooking Start Symbol

↔: Cooking Time Symbol

▶: Cooking End Time Symbol

🔒: Key Lock Symbol

🔊: Volume Level Setting Symbol

🎵: Sound Tone Setting Symbol

🍖: Meat Probe Symbol

☀: Screen Brightness Symbol

⚠: Warning Symbol

🕒: Day Time

## On/Off

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

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



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

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



### CAUTION!

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



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

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

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

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

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

**Return Key:**

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

**Settings Key:**

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

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

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



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

**Boost Key:**

This key turns the booster mode on or off.

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

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

**Light Key:**

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

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

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

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



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

### **Start Key:**

This key is used for starting the cooking operation.

It is used for confirming the changed values.

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

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



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

### **Pause / Cancel:**

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

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

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

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



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



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

### **Clock Setting Key (Timer Key):**

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

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

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

### **Program Button:**

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

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

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

### Degree Key:

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

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

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

### NOTICE!

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

### Key Lock:

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

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

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

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

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

### Time of the Day Setting:

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

### ! NOTICE!

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

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

### Volume Level Setting:

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

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

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

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

### Sound Tone Setting:

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

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



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

### Screen Brightness Setting:

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

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



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

### Reminder Alarm Setting:

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

#### Reminder Alarm Period Setting

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

## Reminder End Time Setting

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

## Canceling and Automatic Ending of the Alarm:

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



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



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

## Cooking

### Manual Cooking:

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

### Semi-Automatic Cooking:

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



Fig. 17

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



Fig. 18

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

#### Full Automatic (Delayed) Cooking:

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

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

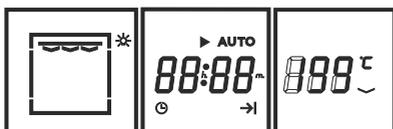


Fig. 19

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



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



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

### Pausing, Editing and Ending of the Cooking:

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

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



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

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



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



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

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

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

### **To change the default temperature of the cooking functions;**

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

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

### **Safety;**

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

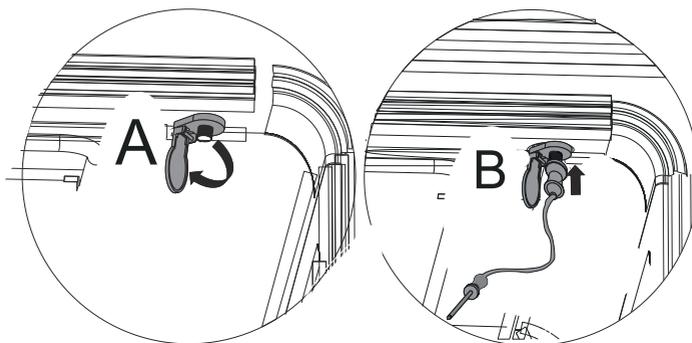
Manual cooking times are as follows:

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



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

### Cooking with Meat Probe (Cooking Thermometer):



*Fig. 20*

To install the meat probe;

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

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

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

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



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



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



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



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

**CAUTION!**

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

**Core temperatures of different food**

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

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

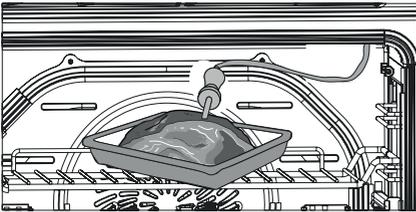
**Meat:**

Fig. 21

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

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

**Poultry**

Fig. 22

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



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



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



### CAUTION!

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

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

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

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

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

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

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



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

**When the Automatic Cooking time has ended:**

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

**Booster (Quick Heating)**

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

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

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

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



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



*Quick heating is not allowed while cooking at ECO mode.*

## Tips for cooking at pizza stone

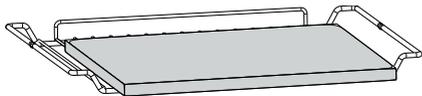


Fig. 23

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



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

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



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

## Using Instructions for Pizza Stone

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

Stone itself is pyrolytic.

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



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

### **In case of a power failure:**

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

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

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



### **CAUTION!**

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

## **ERROR CODES**

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



### **CAUTION!**

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

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

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

## 9 HOW TO USE TELESCOPIC RAIL

### Inserting Telescopic Rails

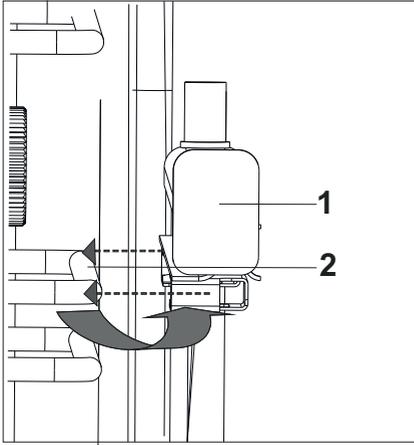


Fig. 24

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

### Removing Telescopic Rails

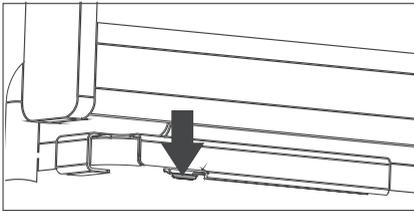


Fig. 25

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



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



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



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

### Using Telescopic Rail

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

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

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



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

*Do not wash telescopic rails in the dishwasher.*



*Do not oil telescopic rails.*



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

### Using Cooker

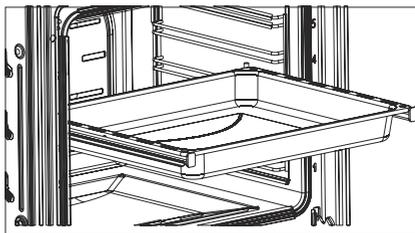


Fig. 27

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



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

### Using the Wire Grill

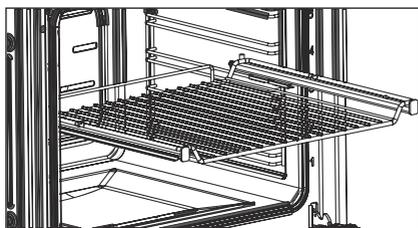


Fig. 26

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

# 10 CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

## General Cleaning

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

## Steam Cleaning

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

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

**DANGER!**

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

Risk of burns.

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

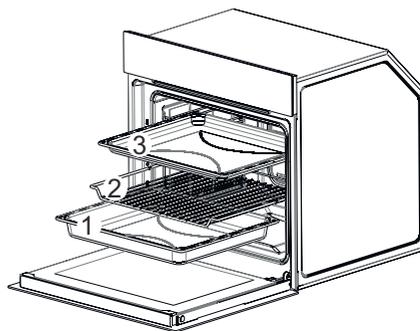


Fig. 28

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



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

## Removing Telescopic Rails

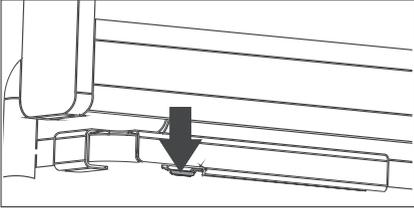


Fig. 29

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



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



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



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

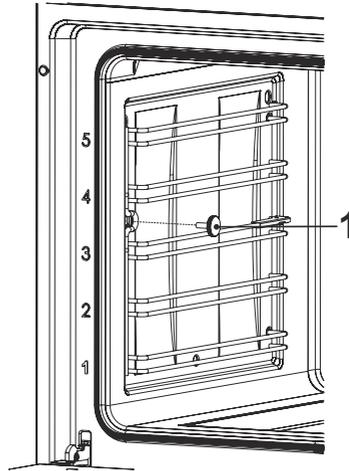


Fig. 30

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

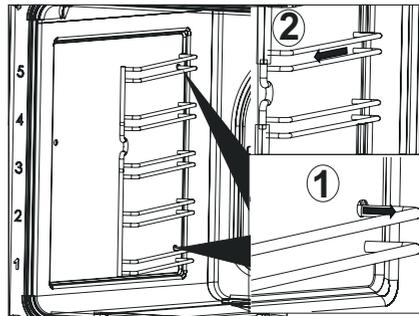


Fig. 31

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

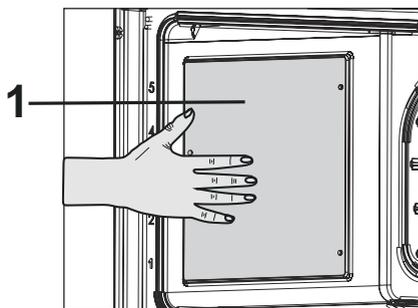


Fig. 32

1 - Catalytic Wall



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



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

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

### Removal of the Oven Door

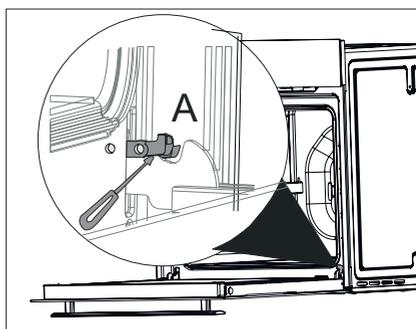


Fig. 33

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

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

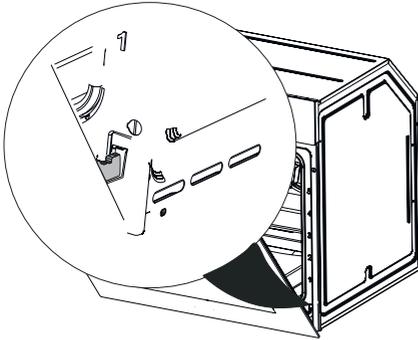


Fig. 34

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

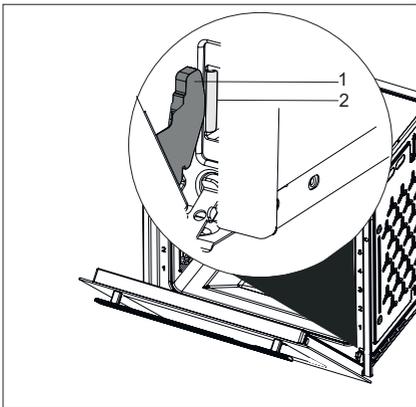


Fig. 35

- 1 Hinge
- 2 Hinge Housing

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



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

### Cleaning of the Oven Glass

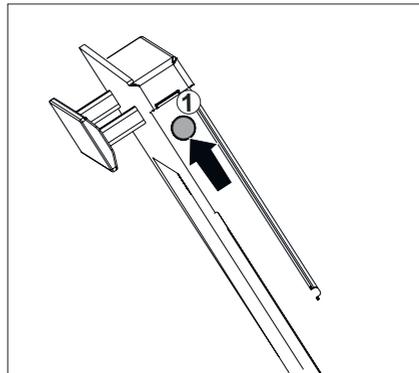


Fig. 36

Open the door of the appliance slightly.

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

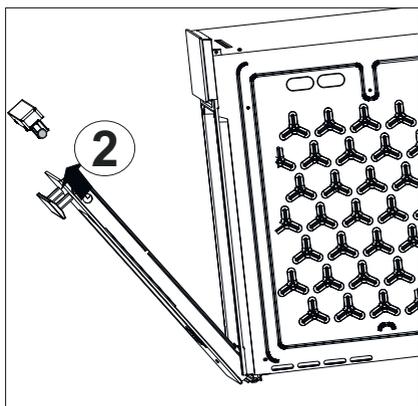


Fig. 37

Remove the door top plastic (Fig. 37).

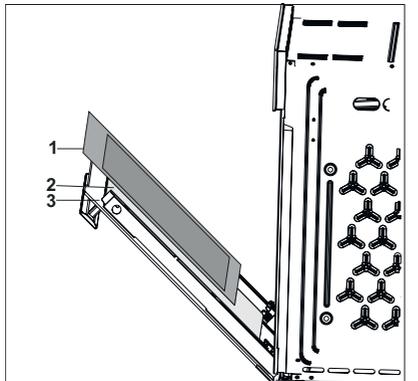


Fig. 38

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

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



### CAUTION!

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



*Reverse the same procedure to install the oven glass.*

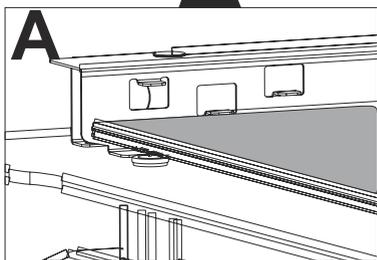
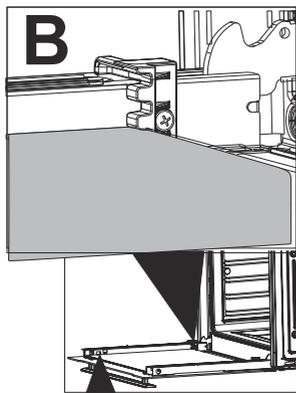


Fig. 39



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

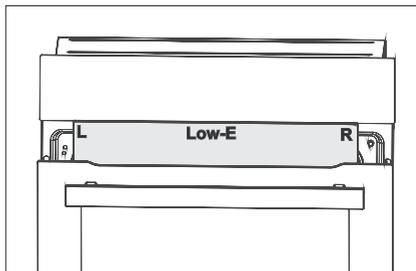


Fig. 40



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

### Oven Door Gasket

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

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

# 11 REPLACEMENT OF THE LAMP



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

*Hot surfaces may cause burns.*



Fig. 41

2A/250V AC

Screw size E14

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



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

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

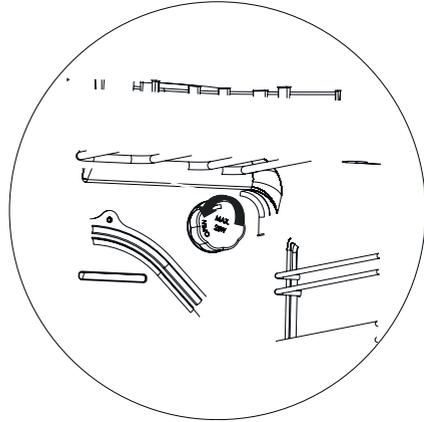


Fig. 42

Unplug the appliance.

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

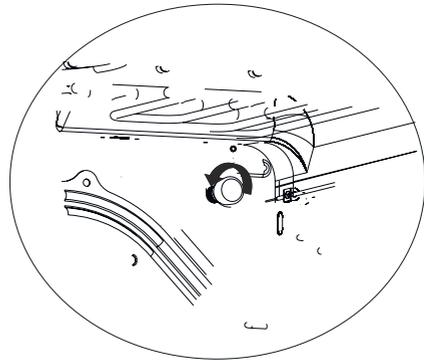


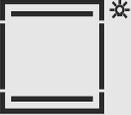
Fig. 43

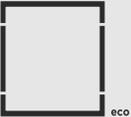
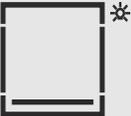
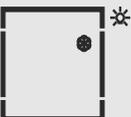
Remove and replace the oven lamp by rotating it counter-clockwise (Fig. 43).

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

## 12 MAIN FUNCTION DESCRIPTION

The main function descriptions are below.

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

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

**Steam Cleaning**

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

**Pizza**

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



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



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

## 13 COOKING CHART

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

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

### Turning off the oven before the expected time

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

### Cooking Times Chart



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



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



### CAUTION!

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



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

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

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

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

Pre-heating is recommended for all kinds of food.



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



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

### Hints for cakes

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

### Hints for pastry

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



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

### Hints for vegetable dishes

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

## 13.1 Test Meals Cooking Chart

### Eco Heating Types

Your food shall be cooked with fan support.

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

Remove the unused accessories from the cooking area.

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

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

### 3D Heating Types

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



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



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



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

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

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

Food	Accesso-ry	Oper-ating Function	Number of Trays	Rack Position	Temper-ature (°C)	Cooking time (min.)ap prox.
Pie	Deep tray	 *	3 Trays	1 (tele-scopic rail between rack 1 and 2)	180	60
Buns	Shallow tray	 *	3 Trays	3	180	45
Brownie	Grill (in borate glass)	 *	3 Trays	4	180	35
Buns	Deep tray	 *	3 Trays	2	180	55
Cookie	Shallow tray	 *	3 Trays	3	180	50
Brownie	Grill (in borate glass)	 *	3 Trays	4	180	40

### Pizza Heating Types



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

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

**Pizza in tray**

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



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



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

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

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

**For the sauce;**

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

**For the top;**

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

**Preparation;**

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

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

Serve hot.

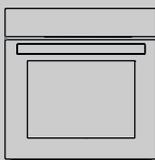


*The recipe is for 3-4 people.*



## GUIDA PER L'UTENTE DEL FORNO

IT



**SILVERLINE**

MODELLI

BO65T5X01 - BO65T5W01 -

BO65T5B01

**MANUFACTURER**

Merzifon OSB AMASYA, Silverline

**IMPORTER**

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>13</b>
<b>5</b>	<b>COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA</b> .....	<b>18</b>
	5.1 Efficienza energetica del forno.....	21
<b>6</b>	<b>INTRODUZIONE AL DISPOSITIVO</b> .....	<b>23</b>
	6.1 Accessori del forno.....	23
<b>7</b>	<b>PRIMA DI INIZIARE A USARE IL DISPOSITIVO</b> .....	<b>26</b>
<b>8</b>	<b>SPECIFICHE E FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>27</b>
	8.1 Specifiche del forno.....	27
<b>9</b>	<b>COME USARE GUIDE TELESCOPICHE</b> .....	<b>50</b>
<b>10</b>	<b>PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO</b> .....	<b>52</b>
<b>11</b>	<b>SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA</b> .....	<b>60</b>
<b>12</b>	<b>DESCRIZIONE FUNZIONI PRINCIPALI</b> .....	<b>62</b>
<b>13</b>	<b>TABELLA DI COTTURA</b> .....	<b>65</b>
	13.1 Tabella di cottura dei tipi di pasti .....	69

# 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!**

Scollare 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.

 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.

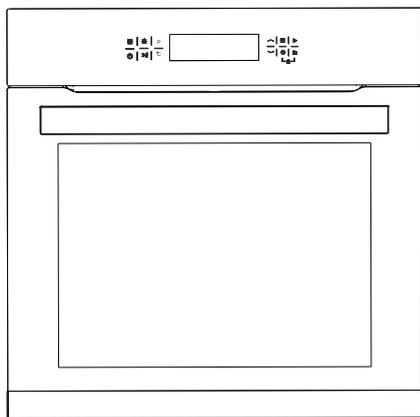
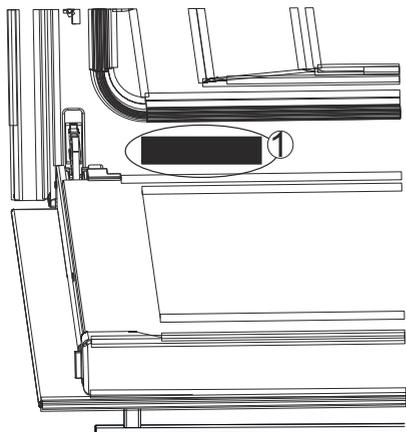


Fig. 1

	<b>BO65T5X01 - BO65T5W01 - BO65T5B01</b>
Funzione	14
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

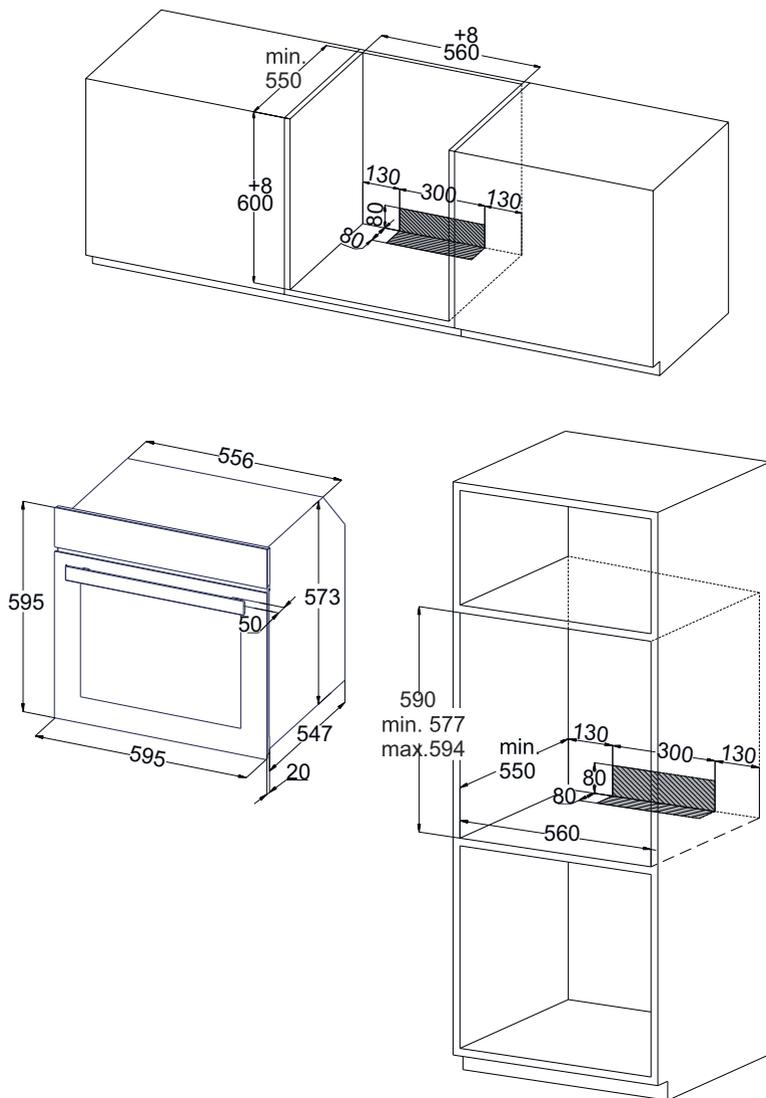
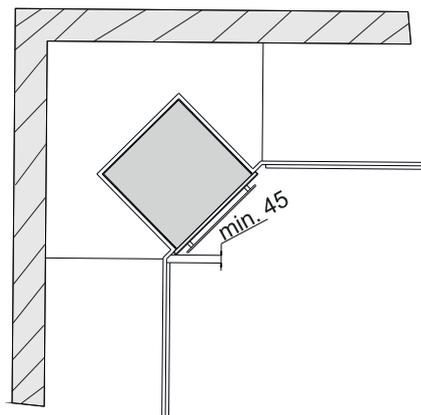
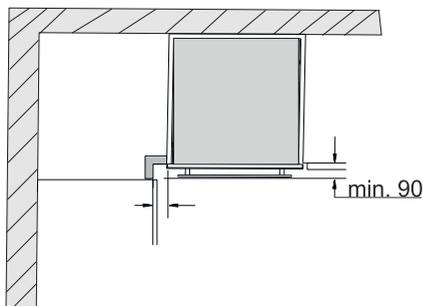


Fig. 3

**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.

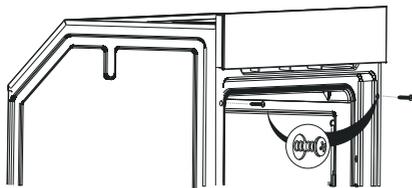


Fig. 6

- 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 essere 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'imballaggio. 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.

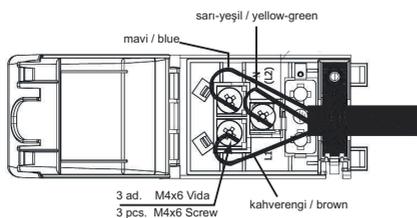
Per rendere il forno pronto al funzionamento, fare in modo che il luogo in cui si trova sia integrato con l'impianto elettrico. Quindi, contattare il Servizio autorizzato.

## 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.*



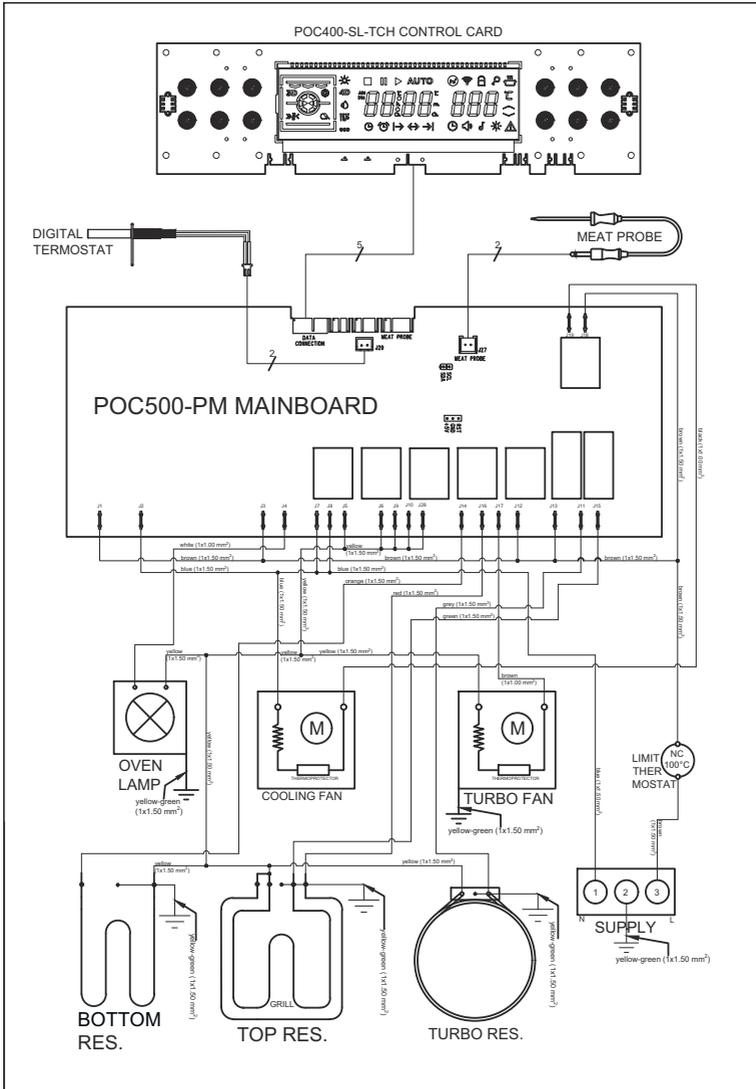
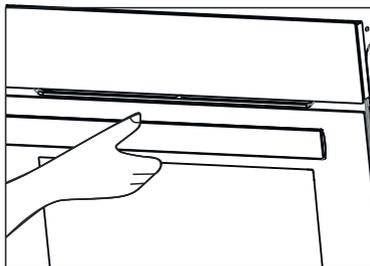


Fig. 7

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

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

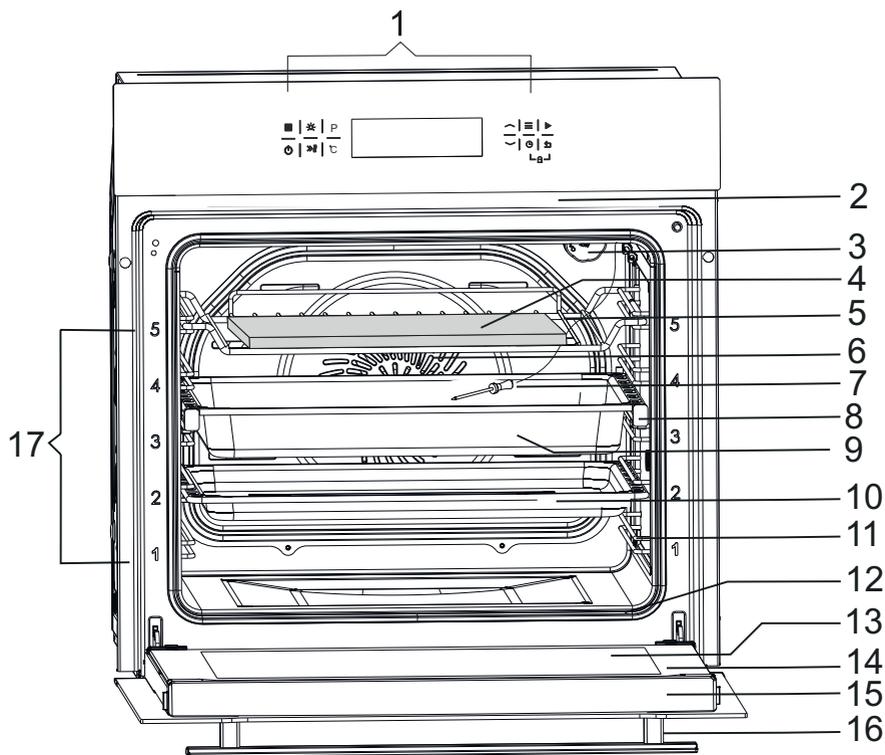


Fig. 9

- |   |  |
|---|--|
| 1- Indicatore touch   | 9- Teglia profonda                     |
| 2- Resistenza superiore   | 10- Teglia poco profonda               |
| 3- Lampada  | 11- Griglia in filo metallico          |
| 4- Pietra per pizza (opzionale)                                       | 12- Resistenza inferiore (nascosta)    |
| 5- Griglia del forno  | 13- Vetro interno                      |
| 6- Ventola  | 14- Sportello del forno                |
| 7- Termometro per carne (Sulla parte superiore all'interno del forno) | 15- Plastica parte superiore sportello |
| 8- Guida telescopica  | 16- Manico del forno                   |
|   | 17- 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

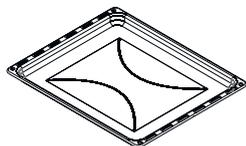


Fig. 11

Per torte e biscotti realizzati su teglia.

Non utilizzare la teglia poco profonda per la cottura, in quanto può generare odori e oli che possono da essa fuoriuscire e sporcare il forno.

### 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.

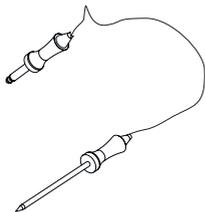
### Guida telescopica



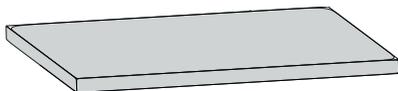
Fig. 13

Per ripiano e vassoi.

Le guide telescopiche aumentano il livello della griglia del forno. Quando si utilizza la guida telescopica, non vi è alcun rischio di scivolo e rovescio il cibo.

**Termometro per carne (termometro per la cottura)***Fig. 14*

Mostra istantaneamente sullo schermo la temperatura interna della carne. In questo modo è possibile cuocere la carne alla temperatura desiderata.

**Pietra per pizza***Fig. 15*

Utilizzata per la cottura dei prodotti che di solito necessitano di forno a pietra come la pizza, la pitta, il pane, il pasticcio.

## 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

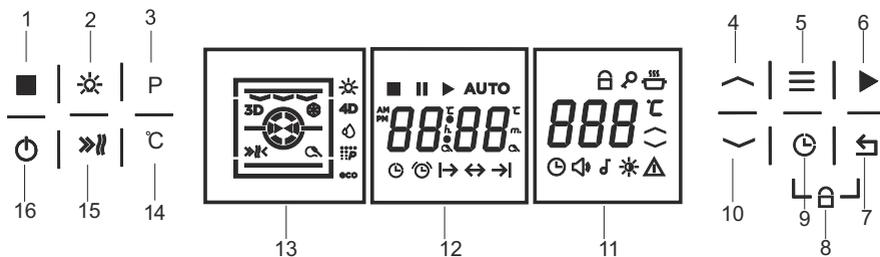


Fig. 16

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1- Tasto di arresto            | 10- Tasto Giù/Meno                               |
| 2- Tasto luce                  | 11- Sezione simboli della temperatura            |
| 3- Pulsante selezione funzione | 12- Tempo - Tempo / Sezione termometro per carne |
| 4- Tasto Su/Più                | 13- Simboli funzione                             |
| 5- Tasto impostazioni          | 14- Tasto di Grado                               |
| 6- Tasto avvio                 | 15- Tasto boost                                  |
| 7- Tasto indietro              | 16- Pulsante On/Off                              |
| 8- Simbolo blocco tasti        |  |
| 9- Tasto impostazione orologio |  |

🚨: Simbolo Allarme

➡: Simbolo di avvio cottura

↔: Simbolo tempo di cottura

➡: Simbolo tempo di fine cottura

🔒: Simbolo blocco tasti

🔊: Simbolo di impostazione del livello del volume

🎵: Simbolo di impostazione del tono sonoro

🍖: Simbolo termometro per la carne

☀: Simbolo luminosità dello schermo

⚠: Simbolo di avviso

🕒: Ora del giorno

## On/Off

Lo schermo è nero quando l'apparecchio è spento. L'apparecchio si accende quando si preme il tasto on/off (🔌) per circa 3 secondi per far funzionare l'apparecchio. Il display si illumina e passa allo schermo di standby.

Per spegnere l'apparecchio, tenere premuto il tasto on/off (🔌) per 3 secondi. Il forno emette un segnale acustico dopo un 1 secondo e si spegne dopo 3 secondi.



*L'apparecchio non si spegne se si smette di premere il tasto on/off prima di 3 secondi.*

Se c'è un programma in esecuzione mentre l'apparecchio è spento, il simbolo della funzione in esecuzione lampeggia sullo schermo, il simbolo di avviso lampeggia e viene emesso un segnale acustico.



### ATTENZIONE!

Se il forno si spegne premendo il tasto on/off mentre è in corso un programma, il forno si accende con la schermata del menu principale e non è necessario impostare l'orologio quando il forno viene riacceso.



*Quando l'apparecchio viene alimentato per la prima volta, per far operare le funzioni del forno occorre inserire le informazioni sull'ora corrente. Non è possibile utilizzare le funzioni del forno senza aver inserito le informazioni sull'ora.*

## Impostazione dell'ora (quando l'apparecchio è sotto tensione per la prima volta)

Le cifre del tempo/ora lampeggeranno quando si collega per la prima volta il dispositivo. Durante questo lampeggiamento, è possibile impostare l'ora tramite i tasti su/giù (↕). Quindi, quando si preme il tasto on/off per una volta, le cifre dei minuti inizieranno a lampeggiare. Durante questo lampeggiamento è possibile impostare i minuti.

La sezione di impostazione passa da ore a minuti con ogni pressione del tasto on/off. Premere a lungo il tasto on/off per memorizzare l'ora impostata e/o per iniziare a utilizzare il forno.

A questo punto l'ora è stata impostata e si può iniziare a utilizzare il forno.

### **Tasto indietro:**

Con questo tasto si esce dalla sezione impostazioni senza confermare. Inoltre, mentre si è all'interno del menu, tutti i tasti sono bloccati quando viene eseguita l'impostazione di un parametro. Ciò può essere utilizzato per disattivare lo stato di blocco.

### **Tasto Impostazioni:**

Se non è attivo alcun programma di cottura, è possibile passare da un sottomenu all'altro (impostazione dell'ora del giorno, del volume, del tipo di suono, ecc.) premendo il pulsante delle impostazioni.

I tasti su/giù (  ) vengono utilizzati per saltare tra i menu. Tasto di avvio (▶) viene utilizzato per confermare il valore selezionato e il tasto indietro (◀) viene utilizzato per uscire dal menu delle impostazioni.

Se questo tasto viene premuto mentre non è operativa alcuna funzione di cottura, sullo schermo viene visualizzata l'ora.



*Se non viene premuto alcun tasto entro 5 secondi, il display ritorna al menu principale senza salvare il valore selezionato.*

### **Tasto boost:**

Questo tasto attiva o disattiva la modalità boost.

La modalità Boost si attiva quando si preme il tasto boost dopo aver premuto il tasto pausa (■) per 1 secondo, per arrestare il forno mentre è in funzione. Allo stesso modo, quando il booster è attivo e il forno è in funzione, la modalità boost sarà attiva quando il processo di cottura viene interrotto premendo il tasto di arresto per 1 secondo e quindi premendo il tasto booster.

Inoltre, se si tiene premuto il tasto boost per 3 secondi, la funzione di tenuta in caldo viene visualizzata direttamente sullo schermo. È possibile avviare la funzione premendo il tasto avvio.

**Tasto luce:**

Questo tasto serve per accendere o spegnere l'illuminazione interna del forno.

La luce si illumina quando si preme il tasto luce, senza attivare alcun programma. Si spegne dopo 30 secondi, se non viene premuto alcun tasto.

La luce si accende automaticamente con tutti i programmi o quando si entra nel menu di cottura. La luce può essere spenta premendo il tasto luce mentre il forno è in funzione. La luce resta accesa fino alla fine del programma, a condizione che non si preme il tasto luce. La luce si spegne automaticamente dopo 30 secondi alla fine del programma.

Il simbolo della luce viene visualizzato in tutte le funzioni in cui la luce è attiva e scompare quando la luce viene spenta.



*In modalità eco, la luce si spegne automaticamente dopo 1 minuto mentre il forno è in funzione.*

**Tasto avvio:**

Questo tasto serve per avviare l'operazione di cottura.

Si utilizza per confermare i valori modificati.

Quando il forno è in pausa durante il funzionamento, indipendentemente dall'impostazione, il programma viene ripreso premendo il tasto di avvio.

I simboli dei relativi pulsanti devono accendersi quando si seleziona la funzione con i tasti su/giù (  ) premendo il tasto P.



*Qualsiasi tasto che non sia il tasto luce, pausa, on/off, blocco bambini, di impostazione dell'orologio non verrà azionato dopo l'avvio del forno.*

**Pausa / Annulla:**

Premendo questo tasto per 1 secondo mentre il programma di cottura è attivo, si mette in pausa il programma di cottura e, premendolo per 3 secondi, si annulla il programma di cottura.

La cottura è in pausa quando si preme questo tasto per 1 secondo, i simboli dei gradi e di pausa lampeggiano sullo schermo.

I valori di funzione e temperatura vengono visualizzati prima per consentirne la modifica. Poi, si può riprendere il programma premendo il tasto play (▶) se non viene effettuata alcuna modifica sull'impostazione dell'ora.

Se si deve effettuare una modifica sul tempo di cottura, premere il tasto timer e inserire l'ora specificata con i tasti su / giù (  /  ). Premere il tasto di avvio (▶) per salvare il valore impostato. Successivamente il programma viene ripreso quando si preme di nuovo il tasto avvio e viene visualizzato il simbolo AUTO.



*Quando si entra nella schermata di selezione della cottura con il tasto di selezione funzioni nel menu principale, se non viene premuto alcun tasto per 30 secondi mentre i simboli pausa e gradi lampeggiano, il forno ritorna alla schermata di avvio dove viene visualizzata l'ora.*



*Quando il forno è in pausa durante la cottura, non ritorna al tasto avvio dopo 30 secondi di inattività.*

### **Tasto impostazione orologio (tasto timer):**

Ogni volta che si preme questo tasto, vengono visualizzati rispettivamente il tempo di cottura, il tempo di fine cottura ritardata (se il tempo di cottura è stato impostato) e le impostazioni della modalità di allarme promemoria.

Il tasto indietro (◀) deve essere utilizzato per l'annullamento e l'uscita dalle impostazioni.

Quando manca 1 minuto all'attivazione dell'allarme o alla fine del programma, le cifre del tempo rimanente (timer) lampeggiano.

### **Pulsante programma:**

Il menu delle impostazioni di cottura viene visualizzato quando si preme questo pulsante nella schermata di avvio. Il programma di cottura si seleziona con i tasti su e giù. Quando l'interfaccia utente è in modalità di arresto (sullo schermo,  e i simboli dei gradi lampeggiano), premendo il tasto su (  ) una volta, quindi il tasto giù (  ) una volta visualizzerà la funzione di cottura precedente e la temperatura di cottura predefinita lampeggiano. Le impostazioni si illuminano continuamente quando la cottura è confermata. Le funzioni di cottura sono rispettivamente le seguenti.

Specifiche del forno

Funzioni	Temperatura predefinita (gradi)	Temperatura max. (gradi)
Superiore + Fondo	200°C	280°C
Parte superiore + Parte inferiore + Turbo	175°C	280°C
3D	205°C	280°C
Resistenza + Turbo	180°C	280°C
Parte inferiore + Turbo	210°C	280°C
Maxi Grill + Turbo	200°C	230°C
Maxi grill	230°C	230°C
Mini grill	230°C	230°C
ECO	180°C	230°C
Parte inferiore	180°C	280°C
Funzione Tenere in caldo	60°C	60°C
Scongelamento	-	-
Pulizia a vapore	70°C	70°C
Pizza	310°C	310°C

### Tasto di Grado:

Dopo la selezione del programma di cottura, premendo il simbolo dei gradi si seleziona il valore di temperatura. Alla pressione di questo tasto impostare il valore della temperatura di cottura premendo i tasti su (  ) e giù (  ).

Quando l'interfaccia utente è in modalità di arresto, è possibile aumentare il valore premendo il tasto su (  ) e diminuire premendo il tasto giù (  ). I simboli Pausa e dei gradi lampeggiano sullo schermo se i tasti Timer o Impostazioni non vengono premuti in modalità di arresto. L'impostazione della temperatura viene utilizzata mentre il simbolo dei gradi lampeggia sullo schermo e il timer viene utilizzato quando le cifre del timer lampeggiano.

Tutte le funzioni vengono visualizzate sullo schermo alla temperatura predefinita. La temperatura deve essere aumentata con incrementi di 1 grado tra 30 e 70 gradi e di 5 gradi tra 70 e il valore massimo della temperatura.

**! NOTA!**

Max. e min. i valori di temperatura possono differire a seconda della funzione.

**Blocco tasti:**

Per attivare la funzione blocco tasti premere il tasto indietro (←) e il tasto timer (⌚) insieme per 3 secondi quando non è attivo nessun menu impostazioni. Il simbolo di blocco (🔒) che indica che il blocco è attivato deve essere presente sul lato superiore destro dello schermo.

Mentre il blocco tasti è attivo, solo il tasto on/off (🔌) dell'apparecchio è attivo, mentre gli altri tasti e manopole non lo sono.

Per disattivare il blocco tasti, premere il tasto timer e indietro insieme per 3 secondi. Il simbolo del blocco dei tasti sullo schermo scompare. Tutte le funzioni sono abilitate.

Mentre il blocco tasti è attivo, il forno si spegne quando l'utente tiene premuto il tasto on/off (🔌) per 3 secondi. Il forno si accende con il blocco tasti attivo quando viene riacceso.

La funzione di blocco dei tasti non è influenzata dalla mancanza di corrente. Se si verifica un'interruzione di corrente quando il blocco dei tasti è abilitato, il blocco dei tasti verrà abilitato quando viene ripristinata l'alimentazione.

**Impostazione dell'ora:**

Se non è attivo nessun programma di cottura, si può entrare in modalità di impostazione orologio quando si preme per la prima volta il tasto Impostazioni. Il simbolo dell'ora lampeggia in modalità di impostazione dell'orologio. L'ora del giorno viene impostata con i tasti su/giù. È possibile salvare l'ora impostata premendo il tasto di avvio, e viene visualizzata la schermata di selezione del display 12/24 ore. Selezionare un'impostazione di visualizzazione di 12/24 ore con i tasti su/giù, premere il tasto di Avvio e l'impostazione viene salvata.

**! NOTA!**

Se dopo aver impostato l'ora si preme un tasto diverso dal tasto avvio, si esce dalla schermata senza salvare l'ora impostata.

Inoltre, è anche possibile modificare la visualizzazione di 12/24 ore, premendo il tasto Impostazione orologio (Timer) per 5 secondi.

### Impostazione del livello del volume:

È possibile disattivare i suoni diversi dagli allarmi e dagli avvisi acustici alla fine del programma di cottura dell'apparecchio.

Premere il tasto impostazioni (≡) 2 volte per entrare nella modalità di impostazione del livello del volume. Il simbolo del livello del volume (🔊) inizia a lampeggiare. Il livello del volume può essere impostato su uno dei 3 livelli con i tasti su/giù, confermare il livello selezionato con il tasto avvio (▶) e il simbolo ON/OFF verrà visualizzato sullo schermo. Selezionare la modalità di attivazione o disattivazione del suono e confermare nuovamente la selezione.

Quando si seleziona la modalità di disattivazione del suono, vengono emessi solo gli avvisi acustici alla fine delle funzioni, che non è possibile disattivare.

E quando è selezionata la modalità audio attivo, tutti gli avvisi acustici sono attivi.

### Impostazione del tono sonoro:

Per modificare il tono sonoro dell'apparecchio, premere il tasto impostazioni (≡) 3 volte per entrare nella modalità di impostazione del tono sonoro.

Il simbolo di impostazione del tono sonoro (🔊) inizia a lampeggiare. È possibile impostare uno dei 3 diversi toni sonori con i tasti su/giù. L'opzione preferita dall'utente può essere confermata con il tasto avvio (▶).



*Ci sono 3 toni sonori in totale. Questi sono il tono dei tasti, il tono di allarme e il tono di avviso. Il tono dei tasti e di allarme sono uguali, ma con diversi valori di frequenza.*

### Impostazione luminosità dello schermo:

Per modificare la luminosità dello schermo dell'apparecchio, premere il tasto impostazioni (≡) 4 volte per entrare nella modalità di impostazione luminosità dello schermo, e il simbolo della luminosità dello schermo (☀️) inizia a lampeggiare.

La luminosità dello schermo viene impostata con i tasti su/giù. La luminosità impostata si riflette sullo schermo. Confermare l'opzione specificata con il tasto avvio (▶).



*Se le modifiche effettuate nel menu di impostazione non vengono confermate con il tasto avvio, non vengono salvate.*

### **Impostazione allarme promemoria:**

È possibile utilizzare la funzione di allarme sull'apparecchio in modo completamente indipendente dalle funzioni di cottura. L'allarme può essere impostato in modo che suoni alla fine del lasso di tempo impostato o all'ora impostata.

### **Impostazione periodo di allarme promemoria**

1. ➤ Premere il tasto di impostazione orologio (timer) (🕒) per entrare nel menu impostazione periodo di allarme promemoria. Il simbolo allarme (🕒) lampeggia.
2. ➤ È possibile impostare il periodo di allarme desiderato in ore: minuti con i tasti su/giù. Per memorizzare il periodo impostato, premere il tasto avvio.
3. ➤ Il simbolo di allarme e le cifre del lasso di tempo lampeggiano sullo schermo quando il lasso di tempo impostato è inferiore a 1 minuto.

### **Impostazione promemoria dell'ora di fine**

1. ➤ Premere due volte il tasto di impostazione dell'orologio (timer) (🕒) per entrare nel menu di impostazione dell'ora di fine allarme promemoria. Il simbolo allarme (🕒) lampeggia.
2. ➤ È possibile impostare l'ora di fine del periodo di allarme desiderato in ore: minuti con i tasti su/giù. Per memorizzare l'ora finale impostata, premere il tasto avvio.

### **Annullamento e fine automatica dell'allarme:**

Quando il periodo di allarme termina, il simbolo dell'allarme (🕒) lampeggia sullo schermo insieme all'avviso acustico. Il suono d'allarme si spegnerà premendo un tasto qualsiasi (l'avviso acustico suonerà per 7 minuti se ciò non avviene).



Per annullare un allarme di promemoria attivo senza farlo suonare, premere il tasto di allarme (🕒) per 3 secondi mentre si è nel menu di impostazione allarme promemoria. Per salvare quando il tempo viene azzerato, premere il tasto avvio.



Quando il periodo di allarme termina, il simbolo dell'allarme (🕒) lampeggia sullo schermo insieme all'avviso acustico. Il suono d'allarme si spegnerà premendo un tasto qualsiasi (l'avviso acustico suonerà per 7 minuti se ciò non avviene).

## Cottura

### Cottura manuale:

Sul display principale viene sempre visualizzata l'ora corrente. Procedere fino alla schermata di selezione delle funzioni con la manopola per passare da un menu all'altro. Quando la funzione è selezionata, la temperatura predefinita viene visualizzata sullo schermo. Si può selezionare la funzione con la manopola per passare da un menu all'altro a sinistra e modificare l'impostazione della temperatura con la manopola di commutazione a destra. Se si desidera riprendere senza inserire l'ora, è possibile azionare il forno senza impostare l'ora, premendo il tasto Play.

### Cottura semiautomatica:

Se si desidera riprendere inserendo un orario, si deve inserire l'orario premendo il tasto di impostazione orologio (timer). L'ora desiderata può essere impostata con la manopola di commutazione. Le impostazioni dell'ora inserite vengono confermate quando si preme il tasto avvio.

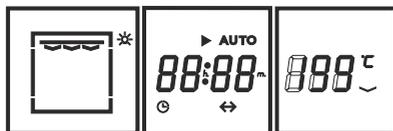


Fig. 17

Quando si immette il tempo di cottura, il display (Fig. 17) deve essere come segue. Il programma si avvia quando si preme nuovamente il tasto play (Cottura automatica).



Fig. 18

Se non si desidera impostare un tempo di cottura, premere il tasto indietro (←) per tornare alla schermata (Fig. 18). Si può azionare il forno premendo il tasto play (▶) (cottura manuale).

#### Cottura completamente automatica (Ritardata):

Per impostare il tempo di fine cottura, inserire il tempo di cottura e salvare il tempo inserito premendo il tasto play. Poi, se si preme il tasto di impostazione orologio (timer) (⌚) 2 volte, si può accedere alla schermata per impostare l'ora di fine cottura.

Dopo aver inserito il tempo di cottura desiderato, se si preme il tasto avvio 2 volte, inizierà la Cottura Automatica Completa.

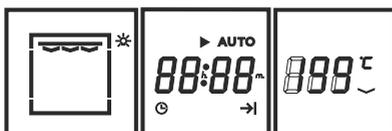


Fig. 19

Dopo aver inserito il tempo di cottura desiderato, se si preme il tasto avvio (▶) 2 volte, la schermata sarà la seguente (Fig. 19) (cottura automatica).



*Non è possibile impostare il tempo di cottura mentre il termometro per la carne è installato.*



*Il tempo trascorso durante la cottura deve essere visualizzato come minuti:secondi fino a 1 ora, e come ore:minuti dopo 1 ora **h**, e insieme ai simboli **m**.*

### **Pausa, modifica e fine della cottura:**

Quando il tasto pausa (■) viene premuto per 1 secondo durante la ripresa della cottura manuale, la cottura viene messa in pausa, il simbolo di avvio (▶) scompare dallo schermo e il simbolo dei gradi lampeggia insieme al simbolo **||** sullo schermo. È possibile modificare la funzione di cottura con i tasti su e giù premendo il tasto P, e modificare la temperatura con i tasti su e giù premendo il tasto C e continuare la cottura premendo il tasto di avvio (▶).

Per aggiungere un tempo di cottura, premere il tasto di impostazione orologio (timer) (⌚). I simboli del tempo lampeggiano. L'utente può essere in grado di selezionare il relativo intervallo di funzionamento ogni volta che preme il tasto di impostazione dell'orologio (timer). Il tempo può essere impostato con i tasti su e giù. Premere il tasto di avvio per salvare il valore impostato. Il programma di cottura prosegue premendo nuovamente il tasto Start.



*Mentre la temperatura viene aumentata durante la cottura, il simbolo  lampeggia. Il simbolo  scompare dallo schermo al raggiungimento della temperatura impostata. Il simbolo non lampeggia quando il programma è in pausa.*

Quando il tasto pausa (■) viene premuto per 1 secondo durante la ripresa della cottura automatica, la cottura viene messa in pausa e il simbolo dei gradi lampeggia insieme al simbolo **||** sullo schermo. Come nella cottura manuale, è possibile modificare la funzione di cottura e la temperatura con i relativi tasti (P e C) e con i tasti su-giù, la cottura prosegue premendo il tasto di avvio (▶) o premendo il tasto di timer (⌚) prima si accede ai menù in cui è possibile modificare le impostazioni per il tempo di cottura e l'ora di fine precedentemente determinati.



*Quando si entra nella schermata di selezione della cottura premendo il tasto P nel menu principale, se non viene premuto alcun tasto per 30 secondi mentre i simboli pausa e gradi lampeggiano, il forno ritorna alla schermata di avvio dove viene visualizzata l'ora.*



*Quando il forno è in pausa durante la cottura, non ritorna al tasto avvio dopo 30 secondi di inattività.*

Premere il tasto di stop (■) per 3 secondi cancellerà le operazioni di cottura. L'allarme suona dopo 1 secondo e si annulla dopo 3. Il simbolo (■) si illumina sullo schermo durante questo lasso di tempo. Annullata la cottura, si passa alla schermata di standby e il simbolo (■) lampeggia per 7 secondi, prima di sparire.

Quando si annulla la cottura o termina il programma, il simbolo  e il messaggio "Hot" lampeggia fino a quando la temperatura del forno non scende sotto ai 60°C.

### **Per modificare la temperatura predefinita delle funzioni di cottura;**

Selezionare la funzione di cui modificare la temperatura predefinita quando non è attiva alcuna cottura. Si accede alla schermata in cui è possibile modificare il valore della temperatura premendo il tasto C. Il nuovo valore di temperatura predefinito viene impostato con i tasti su/giù. Premere il tasto di impostazione per 5 secondi.

Il nuovo valore di temperatura predefinito della funzione visualizzata viene salvato nella memoria permanente che non è influenzata da eventuale mancanza di corrente. Dopo di che, il nuovo valore memorizzato viene visualizzato come temperatura di cottura predefinita quando viene selezionata la relativa funzione.

### **Sicurezza:**

Se l'operazione di cottura non viene terminata dall'utente entro i periodi specificati di seguito, le unità riscaldanti devono essere disattivate per motivi di sicurezza e il relativo codice di errore deve essere visualizzato sullo schermo.

I tempi di cottura manuale sono i seguenti:

30-120°C	10 ore
121-200°C	6 ore
201-280°C	3 ore
>280°C	90 minuti



*Quando il tempo di cottura automatico viene impostato, il tempo di cottura massimo è di 10 ore, indipendentemente dalla temperatura impostata.*

#### Cottura con termometro per carne (termometro per la cottura):

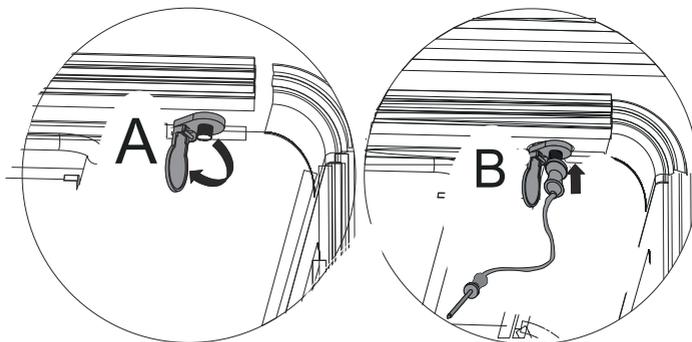


Fig. 20

Per installare il termometro per la carne;

Aprire la custodia del termometro per la carne (/A), quindi inserire il termometro (/ B).

Mostra istantaneamente sullo schermo la temperatura interna della carne. In questo modo è possibile cuocere la carne alla temperatura desiderata.

Quando si è nel menu di cottura, il simbolo del termometro per la carne viene visualizzato quando esso è installato nel forno. In questo caso non sono ammessi programmi a tempo, come per il tempo di cottura e il tempo di fine cottura. La cottura termina automaticamente quando la carne in cui è stato inserito il termometro raggiunge la temperatura desiderata.

1. ➤ Selezionare la funzione di cottura applicando le prime 2 fasi della cottura manuale e impostare la temperatura.
2. ➤ Premere il tasto di impostazione orologio (timer) (🕒) per inserire la temperatura del termometro nel menu impostazioni. I simboli di pausa e dei gradi lampeggiano mentre ci si trova in questo menu. Sul lato sinistro dello schermo viene visualizzato il valore istantaneo della temperatura, misurato dal termometro per la carne, e sul lato destro dello schermo viene visualizzato il valore di temperatura per terminare la cottura, come preimpostato dal produttore (80°C). Impostare il valore della temperatura di fine cottura con i tasti su/giù.
3. ➤ È possibile memorizzare il valore di temperatura di fine cottura impostato, premendo il tasto avvio. Premere nuovamente il tasto avvio per avviare la cottura con termometro.



*Il valore minimo della temperatura che può essere impostato per la temperatura di fine cottura è di (minimo 20°C o) 2°C più alto del valore di temperatura misurato istantaneamente dalla sonda per la carne.*



*Il valore massimo consentito per la temperatura di fine cottura può essere impostato a 99°C.*



*Premendo il tasto 🕒 mentre il forno è in funzione, è possibile scegliere tra le opzioni di allarme promemoria.*



*Se si preme il tasto avvio senza premere il tasto di impostazione orologio (timer) (⌚), il termometro viene ignorato e si avvia la cottura manuale.*



### **ATTENZIONE!**

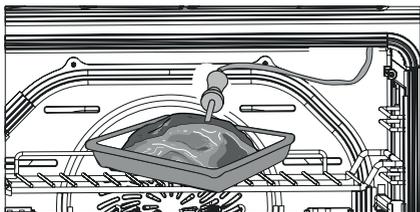
La zona di cottura, gli accessori e il termometro di cottura si riscaldano eccessivamente. Togliere sempre l'accessorio caldo e il termometro dalla zona di cottura avvalendosi di un guanto da cucina.

### **Temperature al centro dei diversi alimenti**

Posizionare il termometro all'interno del cibo da cuocere prima di mettere la piana nella zona di cottura.

Non utilizzare cibi surgelati. I valori indicati nella tabella sono valori medi. Questi valori dipendono dalla qualità e dalle specifiche dell'alimento.

#### **Carne:**



*Fig. 21*

Per le fette spesse, inserire il termometro completamente all'interno della carne dall'alto verso il basso, inclinato.

Per le fette sottili, inserirlo nel punto più spesso in orizzontale.

#### **Pollame**



*Fig. 22*

Inserire il termometro completamente all'interno della parte del petto, ove vi è più carne. Posizionare il termometro orizzontalmente o verticalmente secondo le condizioni del pollame. Poi girare il pollame e posizionarlo in modo che la parte del petto si trovi sul fondo nel ripiano con griglia.



*Non togliere il termometro se si vuole girare il cibo. Controllare se il termometro è nella posizione corretta dopo aver capovolto il cibo.*



*Se si toglie il termometro durante il processo, tutte le impostazioni devono essere ripristinate e reimpostate.*



### **ATTENZIONE!**

Fare attenzione a non incastrare il cavo del termometro. Per evitare di danneggiare il termometro a causa dell'alta temperatura, la distanza del termometro dal grill e dalla superficie del grill deve essere di almeno alcuni centimetri. La carne può aumentare di volume durante la cottura.

<b>Alimenti</b>	<b>Temperatura centrale in °C</b>
<b>Pollame</b>	
Pollo	80 e 90
Petto di pollo	74 e 79
Canard	79 e 84
Tacchino	79 e 84
Oca	79 e 89
<b>Manzo</b>	

Specifiche del forno

Coscia	85 e 90
<b>Vitello</b>	
Arrostato di manzo, spalla	74 e 79
<b>Agnello</b>	
Coscia di agnello, bassa cottura	65 e 75
Coscia di agnello, ben cotta	75 e 80
<b>Pesce</b>	
Intero pesce	64 e 69

### **Pausa, modifica e fine della cottura con termometro:**

Quando il tasto pausa (■) viene premuto per 1 secondo mentre viene ripresa la cottura con termometro, la cottura viene messa in pausa e la funzione di cottura e la sua temperatura lampeggiano insieme al simbolo ■■ sullo schermo. Se si desidera, è possibile modificare la funzione di cottura e la temperatura con i relativi tasti (P e C) e con i tasti su-giù, e proseguire la cottura premendo il tasto avvio (▶).

Quando si mette in pausa la cottura tramite il tasto pausa (■) per 1 secondo o quando viene premuto il tasto di impostazione orologio (timer) (⌚) durante la modalità di pausa, la schermata di impostazione della temperatura di fine cottura inizia a lampeggiare. È possibile modificare la temperatura di fine cottura con i tasti su/giù e memorizzare il valore di temperatura impostato premendo il tasto avvio.

È possibile riprendere/continuare la cottura con i nuovi valori impostati premendo il tasto avvio per la seconda volta.



*Durante la modalità di impostazione è possibile modificare la temperatura di fine cottura col termometro.*

**Quando il tempo di fine cottura automatico è terminato:**

Tutti i tipi di cottura diversi dalla cottura manuale vengono terminati automaticamente allo scadere del tempo di cottura programmato (o quando la carne ha raggiunto la temperatura impostata in caso di cottura con termometro). Sullo schermo viene visualizzato un avviso di cottura completa (messaggio "End"), il simbolo **AUTO** lampeggia e viene emesso un segnale acustico. Si può premere un tasto qualsiasi per terminare l'avviso e passare alla schermata di standby.

**Boost (riscaldamento rapido)**

Con la funzione di riscaldamento rapido è possibile portare rapidamente la temperatura del forno alla temperatura impostata. I riscaldatori specificati e la ventola turbo vengono attivati temporaneamente e il forno viene portato rapidamente alla temperatura impostata con la circolazione dell'aria calda durante il riscaldamento rapido.

La funzione di riscaldamento rapido può essere attivata premendo il tasto **»||«** mentre la funzione di cottura viene visualizzata sullo schermo (nella schermata della modalità di pausa). Il simbolo **»||«** viene visualizzato sullo schermo nella sezione della schermata per l'indicazione della funzione di cottura. Mentre il riscaldamento rapido è attivo, può essere annullato premendo di nuovo il tasto **»||«** in modalità pausa.

Quando la temperatura interna del forno ha raggiunto la temperatura impostata, la funzione di riscaldamento rapido viene disattivata automaticamente, viene emesso un segnale acustico e il simbolo **»||«** scompare.

La funzione Mantenimento in Caldo può essere abilitata premendo il tasto di riscaldamento rapido per 3 secondi. La funzione Mantenimento in Caldo verrà visualizzata quando il tasto viene premuto per 3 secondi. È possibile avviare la funzione premendo il tasto avvio.



*Il riscaldamento rapido non è consentito se la differenza tra la temperatura attuale del forno e il valore impostato è inferiore a 50 °C, se la temperatura impostata è inferiore a 100 °C o se la cottura viene eseguita con la funzione grill.*



*Il riscaldamento rapido non è consentito durante la cottura in modalità ECO.*

## Suggerimenti per la cottura su pietra per pizza

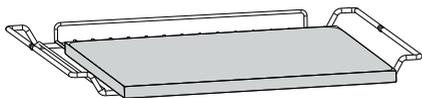


Fig. 23

- 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 a 310 °C. Avviare la cottura con il tasto avvio.



*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.*

- 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.



*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 adatto per il lavaggio in lavastoviglie. Il lavaggio con acqua può causare crepe sulla pietra durante l'uso e la sua struttura porosa trattiene il detersivo.*

**In caso di black-out:**

Se la corrente si interrompe durante un programma di cottura, il programma non deve essere ripreso quando viene ripristinata la corrente. Compaiono i valori del programma e della temperatura impostati prima del guasto elettrico, lampeggiano i simboli pausa e gradi. È possibile utilizzare le funzioni del forno senza impostare prima l'orologio.

In caso di mancanza di corrente, le impostazioni dell'ora disponibili nei programmi a tempo non vengono ripristinate.

L'ora non viene azzerata in caso di mancanza di corrente. L'ora viene visualizzata sul display dell'orologio dell'apparecchio quando viene ripristinata l'alimentazione.

**ATTENZIONE!**

L'apparecchio ritorna alle impostazioni di fabbrica in caso di mancanza di corrente per 4 ore. Il programma di cottura memorizzato, le impostazioni dell'ora e del tempo vengono resettati. Solo la temperatura predefinita che è stata modificata non viene ripristinata.

**CODICI DI ERRORE**

I codici di errore vengono visualizzati quando si verifica una condizione che impedisce il normale funzionamento dell'apparecchio. L'apparecchio passa in modalità di errore e qualsiasi operazione di cottura viene annullata. La modalità di errore continua ad essere visualizzata fino al ritorno () viene premuto, anche l'errore dell'apparecchiatura viene rimossa.

**ATTENZIONE!**

Al fine di ottenere una resa massima dal forno oltre che per evitare il verificarsi dei seguenti errori, servirsi del forno in ambienti con una temperatura superiore a 0°C.

Codice errore	Spiegazione errore
<b>Errore 1</b>	<b>Errore di comunicazione tra la scheda display e la scheda principale</b>
<b>Errore 2</b>	<b>Errore di circuito aperto del sensore di temperatura</b> Il connettore del sensore di temperatura può essere rimosso.
<b>Errore 3</b>	<b>Errore di cortocircuito del sensore di temperatura</b> Il sensore di temperatura può essere difettoso. Il circuito del modulo di potenza (scheda principale) può essere difettoso.
<b>Errore 4</b>	<b>Errore di eccessivo riscaldamento sul pannello frontale (scheda display)</b>
<b>Errore 5</b>	<b>Errore di eccessivo riscaldamento sul circuito del modulo di potenza (scheda principale)</b>
<b>Errore 6</b>	<b>Errore di temperatura sulla scheda display</b> La temperatura ambiente è inferiore o superiore alla temperatura operativa del processore.

<b>Errore 7</b>	<b>Errore di temperatura sulla scheda principale</b> La temperatura ambiente è inferiore o superiore alla temperatura operativa del processore.
<b>Errore 8</b>	<b>Errore che indica che non ci sono variazioni (aumento o diminuzione) sulla temperatura centrale del forno per lunghi periodi di tempo</b> I relè di controllo dei componenti disponibili sulla scheda di controllo del forno sono difettosi. Il forno non riscalda o raffredda.
<b>Errore 11</b>	<b>Errore cottura massima</b> Il tempo di cottura massimo (10 ore) viene superato.

## 9 COME USARE GUIDE TELESCOPICHE

### Inserimento di guide telescopiche

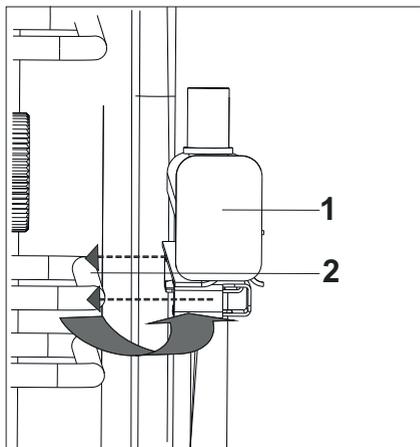


Fig. 24

Installare la guida telescopica sulla griglia come mostrato (Fig. 24).

### Rimozione delle guide telescopiche

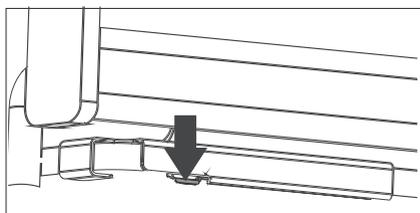


Fig. 25

Per rimuovere la guida telescopica dalla griglia, rimuoverla premendo sulla linguetta con una freccia (Fig. 25) 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.

Se il cuscinetto a sfera è bloccato a causa di macchie dure o residui di cibo in eccesso sulle superfici delle guide telescopiche, provvedere ad ammorbidire lo sporco sulle guide telescopiche servendosi di acqua calda. Quindi, pulire con una spazzola morbida.

Le macchie ostinate possono causare scolorimenti o luccichii del materiale, ma ciò non influisce negativamente sulle caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura.



*Il lubrificante speciale delle guide telescopiche può essere tolto in fase di pulizia, e quindi la guida potrebbe essere più difficile da tirare.*

*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.*

### Utilizzo del fornello

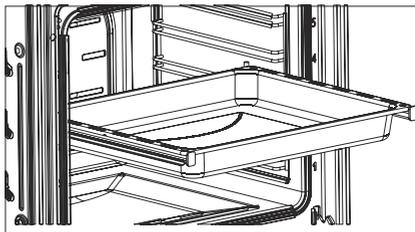


Fig. 27

Posizionare la cucina sulle guide telescopiche (Fig. 27).



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

### Utilizzo con Griglia a filo

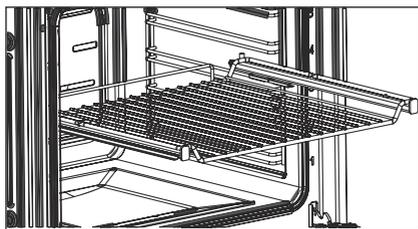


Fig. 26

Posizionare la griglia sulle guide telescopiche con le gambe rivolte verso il basso (Fig. 26).

## 10 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.
- Un eccesso di detersivo per i piatti può causare uno scolorimento permanente o delle opacità sulle superfici smaltate. Queste macchie non influiscono negativamente sulle caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura.
- Non utilizzare detersivi e strumenti che contengono abrasivi (lana metallica, polvere detersiva, spray da forno, spugne dure abrasive), acidi (candeggina) o cloro.
- Per rimuovere i residui di grasso e gli schizzi secchi, e per una perfetta pulizia, procurarsi e utilizzare un prodotto consigliato da Silverline presso i nostri servizi autorizzati. Spruzzare lo spray per la pulizia del 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.  
Alcuni tipi di sporco che non vengono puliti per lunghi periodi di tempo potrebbero non essere rimossi. Continuare a usare l'apparecchiatura senza pulizia può rendere più difficoltosi gli interventi di pulizia successivi.

### 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.
- Selezionare la funzione di pulizia a vapore (☉) con la manopola per passare da un menu all'altro. Avviare quindi il programma premendo il tasto di avvio.
- Premere il tasto pausa per 3 secondi per terminare l'operazione di pulizia a vapore.
- 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.

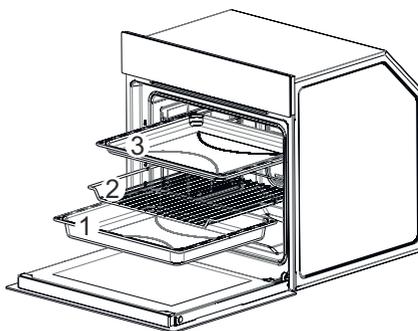

**PERICOLO!**

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 umidificato 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 detersivi 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. 28*

- Togliere le teglie e la griglia (Fig. 28/ 1-2-3).



*Togliere prima la pietra per pizza, se la pietra è presente nell'apparecchio.*

### Rimozione delle guide telescopiche

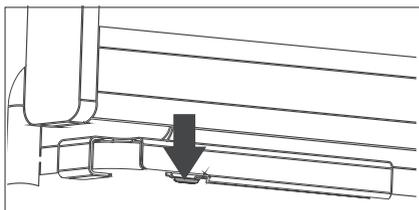


Fig. 29

Per rimuovere la guida telescopica, premere sulla linguetta con una freccia (Fig. 29) 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.*

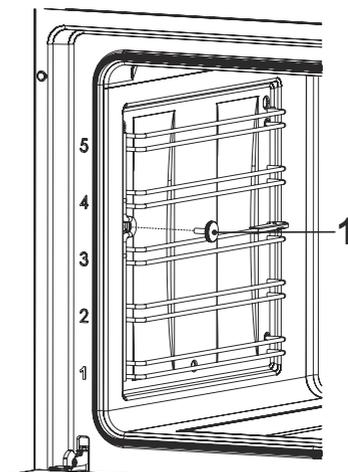


Fig. 30

Rimuovere la vite dentata all'interno del forno, ruotandola in senso antiorario per pulire la griglia all'interno dell'apparecchio (Fig. 30).

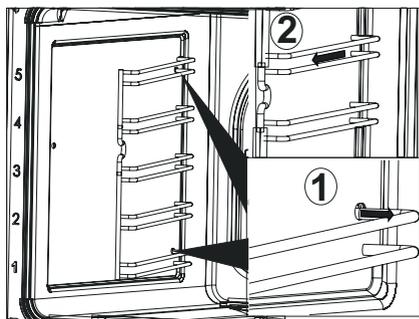


Fig. 31

Tirare la griglia all'interno del forno (Fig. 31/1), quindi rimuoverla tirandola verso di sé ( Fig. 31/2).

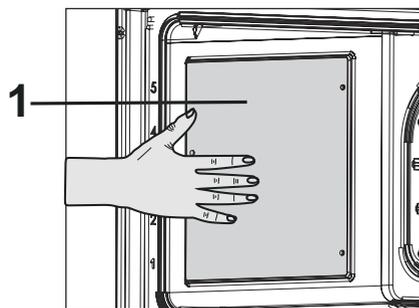


Fig. 32

1- Parete catalitica



*Tenere i pannelli catalitici con la mano per evitare la loro caduta sulle pareti laterali mentre si rimuove la griglia in filo metallico (Fig. 32).*



*Rimuovere le pareti catalitiche prima di usare il detergente per forno. Le pareti catalitiche perdono le loro proprietà auto-pulenti a causa dei detersivi abrasivi e delle spugne dure.*

La parete catalitica ha una superficie porosa leggermente opaca. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite. La superficie porosa della parete catalitica si pulisce da sola assorbendo e trasformando il grasso schizzato (vapore e anidride carbonica).

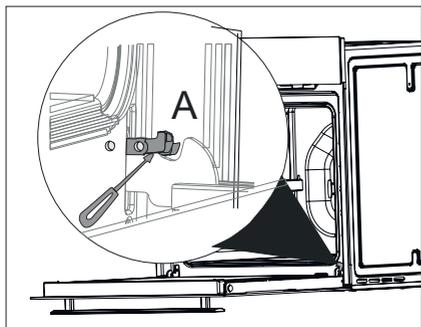
**Rimozione dello sportello del forno**

Fig. 33

Aprire completamente lo sportello tirandolo verso di sé.

Quindi, portare il blocco della cerniera all'angolo più ampio come indicato in (Fig. 33/A) con un cacciavite. Portare nella stessa posizione entrambe le cerniere che collegano lo sportello al forno.

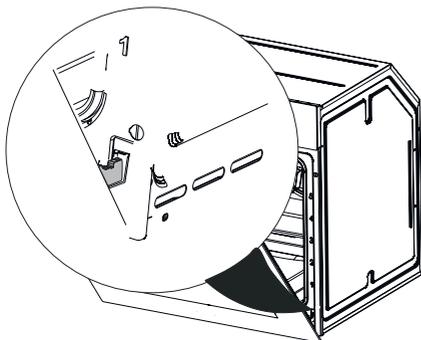


Fig. 34

Chiudere lo sportello del forno in modo che entri in contatto con il blocco della cerniera come indicato in (Fig. 34).

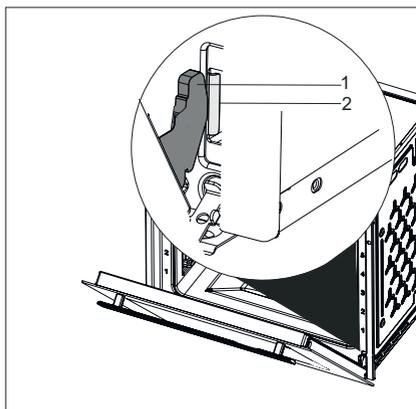


Fig. 35

- 1 Cerniera
- 2 Alloggiamento della cerniera

Rimuovere le cerniere dall'intercapedine tenendo lo sportello con entrambe le mani per rimuoverlo (Fig. 35).



*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

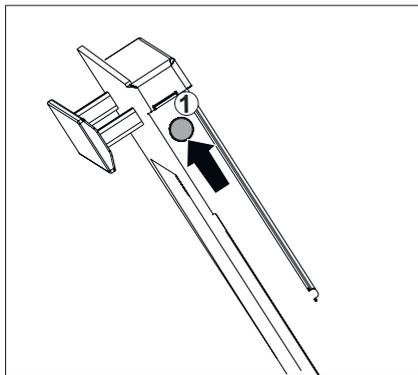


Fig. 36

Aprire leggermente lo sportello dell'apparecchio.

Spingere sul lato sinistro e destro della plastica nella parte superiore dello sportello (Fig. 36).

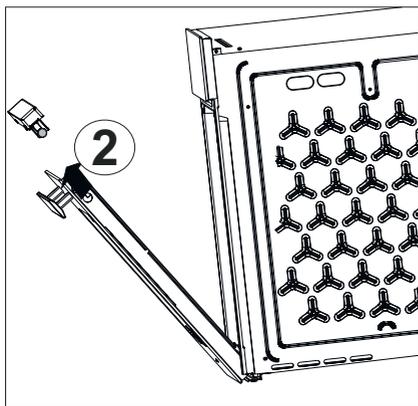


Fig. 37

Rimuovere la plastica della parte superiore dello sportello (Fig. 37).

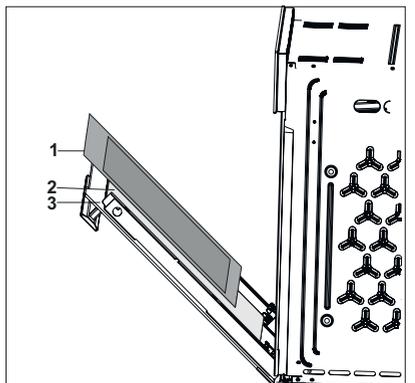


Fig. 38

- 1- Vetro interno del forno
  - 2- Vetro intermedio del forno
  - 3- Vetro esterno del forno
- Rimuovere il vetro interno e quello intermedio dell'apparecchio per pulirlo (Fig. 38).
  - 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.*

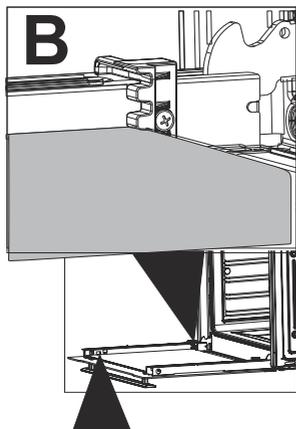


Fig. 39



*La linguetta del supporto in cui è installato il vetro intermedio del forno deve essere come mostrato in (Fig. 39).*

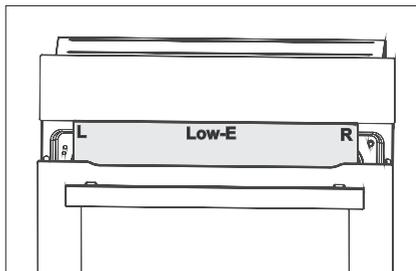


Fig. 40



*Assicurarsi che le scritte L-R o Low-E sul vetro possano essere lette direttamente dall'esterno del forno durante l'installazione del vetro intermedio del forno (Fig. 40).*

### **Guarnizione sportello del forno**

- 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 detersivi abrasivi, ove necessario.

- Lo sportello potrebbe non essere chiuso correttamente quando si raccogli dello sporco sulla guarnizione dopo un po' di tempo.
- Contattare il servizio di assistenza autorizzato più vicino, in caso di danni alla guarnizione. Non utilizzare il forno fino a quando non è stato riparato.

# 11 SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA



*Scollegare l'alimentazione elettrica e attendere il raffreddamento del forno, per scongiurare il rischio di folgorazione, prima di sostituire la lampadina del forno.*

*Le superfici calde possono causare ustioni.*



Fig. 41

2A/250V AC

Dimensione vite E14

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.*

La lampadina utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione delle abitazioni. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere il cibo.

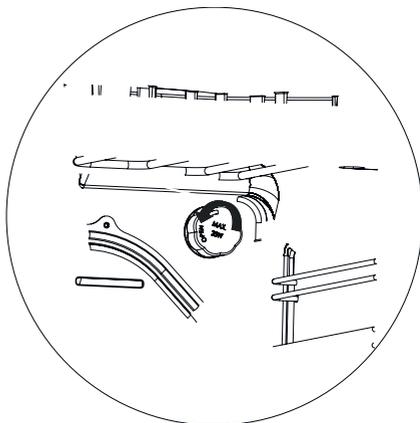


Fig. 42

Scollegare il dispositivo.

Rimuovere il coperchio della lampadina, ruotandolo in senso antiorario (Fig. 42).

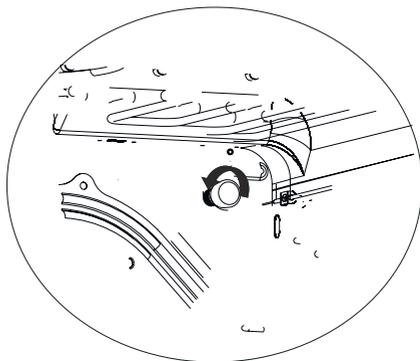


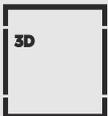
Fig. 43

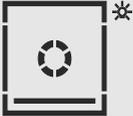
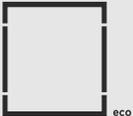
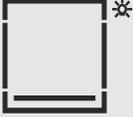
Rimuovere e sostituire la lampadina del forno ruotandola in senso antiorario (Fig. 43).

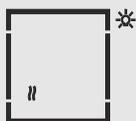
Invertire la procedura prevista in (Fig. 42) per il montaggio del coperchio della lampadina.

## 12 DESCRIZIONE FUNZIONI PRINCIPALI

A seguire, la descrizione delle funzioni principali.

Funzione	Definizione funzione
	<p><b>Elementi riscaldatori superiori e inferiori</b></p> <p>I riscaldatori superiore e inferiore sono accesi. Il cibo viene cotto contemporaneamente dall'alto e dal basso. Adatto, ad esempio, per la cottura di torte, pasticci o torte o stufato in stampi o contenitori. Cuocere con una sola teglia.</p>
	<p><b>Elementi superiore - inferiore e ventola turbo</b></p> <p>I riscaldatori inferiore e superiore e la ventola (sulla parete posteriore) sono accesi. L'aria calda viene distribuita in modo uniforme e rapido all'interno del forno, grazie alla ventola. Utilizzare un ripiano singolo per la cottura.</p>
	<p><b>Funzione 3D</b></p> <p>Il riscaldamento superiore, inferiore e con ventola sono attivi. Utilizzare ogni lato del prodotto per cuocere in maniera omogenea e rapida.</p>
	<p><b>Elementi resistenza e ventola turbo</b></p> <p>L'aria calda riscaldata dal termoventilatore è distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno tramite la ventola. Adatto per la cottura dei cibi a diversi livelli di ripiano, senza bisogno di preriscaldare nella maggior parte dei casi.</p>

	<p><b>Elementi inferiore e ventola turbo</b></p> <p>Il riscaldatore inferiore e la ventola turbo sulla parete posteriore funzionano contemporaneamente. Adatto per la cottura della pizza.</p>
<p>*</p> 	<p><b>Elementi max. grill e turbo</b></p> <p>L'aria riscaldata con la griglia più grande viene distribuita rapidamente all'interno del forno grazie al ventilatore. Adatta per grigliare più carne.</p>
<p>*</p> 	<p><b>Max. grill</b></p> <p>Le sezioni interna ed esterna del riscaldatore superiore sulla parete superiore del forno funzionano contemporaneamente. Adatto per la cottura alla griglia di carni di grandi e medie dimensioni.</p>
<p>*</p> 	<p><b>Min. grill</b></p> <p>Solo la sezione interna del riscaldatore superiore sulla parete del forno funziona. Adatto per la cottura alla griglia di carni di piccole e medie dimensioni.</p>
	<p><b>Eco</b></p> <p>Per risparmiare energia, è possibile utilizzare questa funzione invece di cucinare con il supporto della ventola, per operazioni di cottura tra i 160-220°C. Tuttavia, il tempo di cottura sarà un po' più lungo.</p>
	<p><b>Riscaldamento inferiore</b></p> <p>Solo il riscaldatore inferiore è acceso. Adatto ad esempio per cuocere la pizza o cibi che devono essere rosolati nella parte inferiore.</p>

**Funzione Tenere in caldo**

Utilizzata per mantenere il cibo alla giusta temperatura per un lungo periodo di tempo.

**Scongelamento**

Il forno non si riscalda, funziona solo la ventola. Adatto per scongelare lentamente i cibi surgelati a temperatura ambiente e per raffreddare i cibi cotti.

**Pulizia a vapore**

Permette di pulire facilmente lo sporco ammorbidito dal vapore che si è formato all'interno del forno e le goccioline d'acqua condensate nelle superfici interne del forno.

**Pizza**

Il riscaldamento inferiore e il riscaldamento tramite ventola sono accesi. Adatto per la cottura della pizza.



\* Le funzioni grill devono essere utilizzate a massimo 230°C.



A temperature superiori a 280°C, il forno funziona per un massimo di 90 minuti.

## 13 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.



*Spingere la teglia con lo sportello del forno quando si posiziona la teglia nel forno. Non avvicinare la teglia alla ventola, altrimenti provoca una cottura rapida.*

Alimenti	Funzione di utilizzo	Numero di teglie	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Durata della cottura (in min)circa
Torta su teglia	 *	Teglia singola	3	175	25...35
Torta in stampo	 *	Teglia singola	2	180	45...55
Torta su teglia	 *	Teglia singola	3	175	25...30
Torte di piccole dimensioni	 *	Teglia singola	3	160	25...30
Plum cake, pasta frolla, special	 *	Teglia singola	2	180	45...60
Torta con lievito in polvere	 *	Teglia singola	3	200	5...10
Piccole torte con sciroppi	 *	Teglia singola	3	180	35...40
Biscotti	 *	Teglia singola	3	175	25...35
Crostate	 *	Teglia singola	3	200	30...40
Soufflé, dolci	 *	Teglia singola	2	190	45...60
Pasta filo	 *	Teglia singola	3	190	40...50
Paninetti	 *	Teglia singola	3	180	25...35

Pasta lievitata	 *	Teglia singola	2	200	35...45
Pandolce lievitato	 *	Teglia singola	2	180	25...30
Pasta al forno con formaggio	 *	Teglia singola	2	230	30...40
Lasagne	 *	Teglia singola	2	200	30...40
Pizza	 *	Teglia singola	2	220	15...20
Anatra (2 kg)	 *	Teglia singola	1	200	100...110
Oca (3 kg)	 *	Teglia singola	2	180	120...150
Arrosto di manzo (1,5 kg)	 *	Teglia singola	2	170	100...120
Bovino (intero) / arrosto	 *	Teglia singola	3	25	100...120
Coscia di agnello (stufato)	 *	Teglia singola	3	25	70...90
Coscia di agnello disossata, media (1,5 kg)	 *	Teglia singola	2	190	55...80
Pollo arrosto	 *	Teglia singola	2	15	55...65
Tacchino (5,5 kg)	 *	Teglia singola	1	25	150...210

Pesce	 *	Teglia singola	3	20	20...30
-------	---	----------------	---	----	---------

Il preriscaldamento è consigliato per tutti i tipi di cibo.



*Per le operazioni di cottura che richiedono un preriscaldamento, la funzione di preriscaldamento è disattivata e il forno riprende a cuocere alla funzione impostata quando raggiunge la temperatura impostata.*



*Preriscaldare con la modalità boost per la cottura della pizza in teglia.*

### 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.

## 13.1 Tabella di cottura dei tipi di pasti

### Tipi di riscaldamento ecologico

Il cibo deve essere cucinato con il supporto di una ventola.

Il cibo deve essere stufato e raramente grigliato. Inoltre, si risparmierà energia.

Togliere gli accessori inutilizzati dalla zona di cottura.

Posizionare gli alimenti senza preriscaldare e assicurarsi di aver chiuso lo sportello del forno.

Alimenti	Funzione di utilizzo	Numero di teglie	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Durata della cottura (in min)circa
Biscotti salati		Teglia singola	3	180	30...35
Biscotti friabili		Teglia singola	3	180	25...30

Tabella di cottura dei tipi di pasti

Spalla di agnello		Teglia singola	3	190	180...190
Paninetti		Teglia singola	3	180	25...30

**Tipi di riscaldamento 3D**

Cuoce il cibo in modo omogeneo, rapido e fino a 3 teglie.



*Preriscaldare per 10 minuti prima di mettere il cibo nel forno migliorerà la qualità della cottura.*



*Per la cottura a più teglie, non sempre i cibi messi in forno contemporaneamente devono essere cotti insieme. È possibile estrarre il cibo cotto e riprendere la cottura con un'altra teglia.*



*Nella cottura a più teglie si possono cambiare le direzioni delle teglie.*

*Inoltre, in caso di cottura su più teglie, la qualità della cottura sarà inferiore a quella della cottura a teglia singola.*

Alimenti	Accessori	Funzione di utilizzo	Numero di teglie	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Durata della cottura (in min)circa
Paninetti	Teglia poco profonda + teglia profonda	 *	2 teglie	4+2	180	35...40 minuti
Biscotti	Teglia poco profonda + teglia profonda	 *	2 teglie	4+2	175	30...35 minuti

Alimenti	Accessori	Funzione di utilizzo	Numero di teglie	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Durata della cottura (in min)circa
Crostate	Teglia profonda	 *	3 teglie	1 (Guida telescopica tra rack 1 e 2)	180	60
Paninetti	Teglia poco profonda	 *	3 teglie	3	180	45
Brownie	Griglia (in vetro borato)	 *	3 teglie	4	180	35
Paninetti	Teglia profonda	 *	3 teglie	2	180	55

Tabella di cottura dei tipi di pasti

Biscotti	Teglia poco profonda	 *	3 teglie	3	180	50
Brownie	Griglia (in vetro borato)	 *	3 teglie	4	180	40

### Tipi di riscaldamento Pizza



*Il preriscaldamento si attiva automaticamente quando si desidera eseguire la cottura con la funzione pizza. Per la cottura con la pietra per pizza è necessario preriscaldare per circa 30 minuti il forno, per riscaldare la pietra.*

Alimenti	Accessori	Funzione di utilizzo	Numero di teglie	Posizione ripiano	Temperatura (°C)	Durata della cottura (in min)circa
Pizza	Pietra per pizza	 *	Teglia singola	2	310	5...6 minuti
Pitta	Pietra per pizza	 *	Teglia singola	2	310	7...10 minuti
Pizza con carne macinata	Pietra per pizza	 *	Teglia singola	2	310	3...5
<b>Pizza su teglia</b>						
Pizza	Teglia poco profonda	 *	Teglia singola	2	220	20...23



*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 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 confezione di lievito istantaneo
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di zucchero

#### **Per la salsa:**

- 6 pomodori
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di sale
- 1 cucchiaino 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:**

Tabella di cottura dei tipi di pasti

- 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.*