SILVERLINE

Horno Electrico Encastrado
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Forno Elétrico Encastrado
MANUAL DE INSTRUÇÕES

Built-in Electric Oven
User Manual

MODELO/MODEL

OVE-64P IB

GUARDE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES
Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar su horno y guardelas con cuidado.
Si sigue las instrucciones, su horno le brindará muchos años de buen servicio.

CARTA DE AGRADECIMIENTO

¡Gracias por elegir Silverline! Antes de utilizar su nuevo producto Silverline, lea atentamente este manual para asegurarse de que conoce cómo operar las características y funciones que su nuevo electrodoméstico ofrece de manera

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES		01-03
INSTALACCION DE PRODUCTO	Diagrama de Instalación (en columna)	04
	Diagrama de Instalación (bajo encimera)	05
	Instrucciones importantes de instalación	06
	Instalación paso a paso	07
INFORMACION DE PRODUCTO	Horno	08
	Accesorios	08
	Utilización de accesorios	09
	Panel de control	10
	Antes del primer uso	11
	Ajustes del reloj	11
	Funciones Start/Pausa/Cancelación	11
	Ajustes de funciones	12
	Iluminación	12
	Avisador	12
	Función Ayuda	12
	Ahorro de Energía	13
	Bloqueo niños	13
	Función espera	13
	Función Pirolisis	14
	Detección de puerta abierta	14
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	Limpieza	15
	Cambio de lámpara	15
GUIA DE RESOLUCION DE PROBLEMAS	LISTADO DE VERIFICACION	16
ESPECIFICACIONES	ESPECIFICACIONES	16
RECICLADO DEL PRODUCTO	GESTION DE RESIDUOS	20

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ESTAS ADVERTENCIAS SE PROPORCIONAN EN INTERÉS DE LA SEGURIDAD. LÉALAS ATENTAMENTE ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.

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

- Llamar solo a los Centros de Servicio autorizados por la tienda donde compró el horno.
- Siempre utilizar repuestos originales.

1. Al encender el horno por primera vez, es posible que emita un olor desagradable. Esto se debe al agente de unión utilizado en los paneles aislantes del interior del horno. Le recomendamos que realice un ciclo de calentamiento del nuevo producto vacío utilizando la función de cocción convencional a 250°C durante 90 minutos, con el fin de limpiar las impurezas de aceite presentes en la cavidad.
2. Durante el primer uso, es completamente normal que se produzca un ligero humo y olor en el horno. Si esto ocurre, abra las ventanas y asegure una estancia ventilada. Se recomienda esperar a que el olor desaparezca antes de colocar alimentos en el horno.
3. Por favor, utilice el producto en un entorno abierto.
4. El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados de manera continua.
5. Si observa cualquier desperfecto, en cristales o componentes, apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
6. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, siempre y cuando se les haya proporcionado supervisión o instrucciones sobre cómo utilizar el electrodoméstico de manera segura y comprendan los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

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

21. No utilice el horno a menos que lleve algo en los pies. No toque el horno con las manos o los pies mojados o húmedos.
22. Para el horno: la puerta del horno no debe abrirse con frecuencia durante el período de cocción.
23. El electrodoméstico debe ser instalado por un técnico autorizado y puesto en uso. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan ser causados por una colocación defectuosa o una instalación realizada por personal no autorizado.
24. Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada sobre ellos, ya que podría desequilibrar el electrodoméstico o romper la puerta.
25. Algunas partes del electrodoméstico pueden conservar su calor durante mucho tiempo; es necesario esperar a que se enfríen antes de tocar los puntos que están expuestos directamente al calor.
26. Si no va a utilizar el electrodoméstico durante mucho tiempo, se recomienda desenchufarlo.
27. Antes de activar la función de limpieza pirolítica, retire cualquier derrame excesivo y asegúrese de que el horno esté vacío. No deje nada dentro (por ejemplo, sartenes, bandejas de hornear, bandejas de goteo, soporte deslizante, etc.), ya que esto podría dañarlos gravemente.

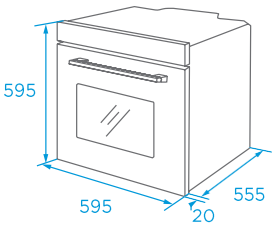
DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO

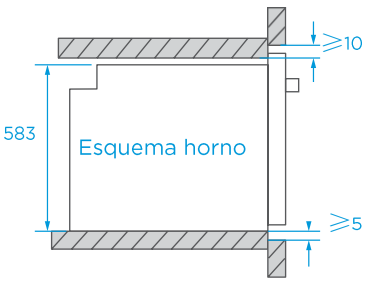
Cuando desempaque el horno, asegúrese de que no haya sufrido ningún daño. Si tiene alguna duda, no lo utilice: póngase en contacto con una persona cualificada profesionalmente. Mantenga los materiales de embalaje, como bolsas de plástico, poliestireno o clavos, fuera del alcance de los niños, ya que son peligrosos para ellos.

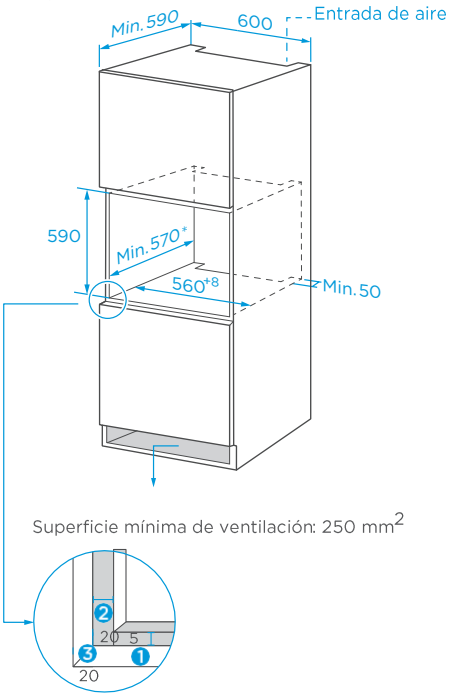
INSTALACION

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

Diagrama de instalación (en columna)



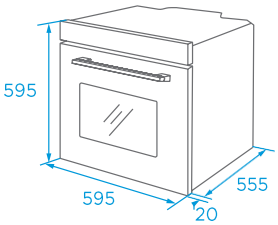


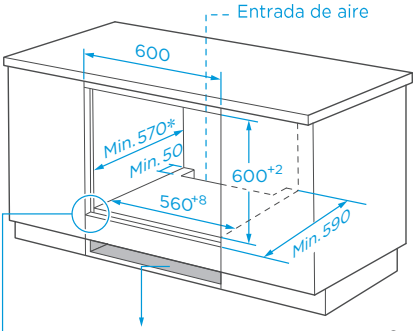


1. Reserve 5 mm para el panel de la puerta en la parte superior e inferior respectivamente.
2. Reserve 20 mm para el panel de la puerta en el lado izquierdo y derecho respectivamente.
3. Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

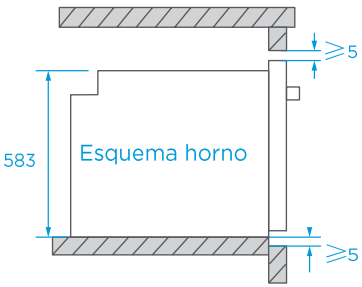
1. El grosor del tablero del armario es de 20 mm.
2. Si el enchufe de alimentación está instalado en la parte trasera del electrodoméstico, la profundidad de la apertura del armario deberá aumentarse de un mínimo de 590 mm a 620 mm.
3. Las dimensiones en las figuras están en mm.

Diagrama de Instalación (bajo encimera)

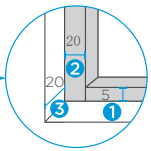




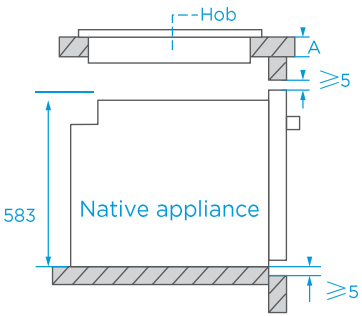
Superficie mínima de ventilación: 250 mm^2



Sin placa de cocción



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



Con placa de cocción

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

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

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

Importante instrucciones de Instalación

El contenido marcado significa que es obligatorio

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

El contenido marcado significa que está prohibido

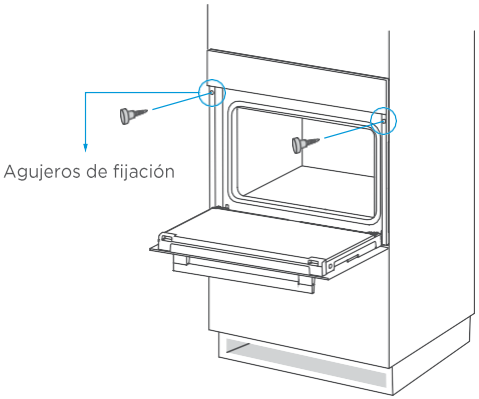
1. No instale el electrodoméstico detrás de una puerta decorativa o la puerta de un mueble de cocina, ya que esto puede hacer que el electrodoméstico se sobrecaliente.
2. Verifique el electrodoméstico en busca de daños después de desembalarlo. No conecte el electrodoméstico si ha sufrido daños durante el transporte.
3. No bloquee la ventilación del electrodoméstico ni el espacio entre el armario y el electrodoméstico.
4. Tenga extrema precaución al mover o instalar el electrodoméstico. Es muy pesado, no levante el electrodoméstico por el tirador de la puerta.
5. Si el cable de alimentación o el enchufe de alimentación están dañados, deje de usar el electrodoméstico de inmediato para evitar incendios, descargas eléctricas u otras lesiones.

El contenido marcado son advertencias

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

Instalación paso a paso

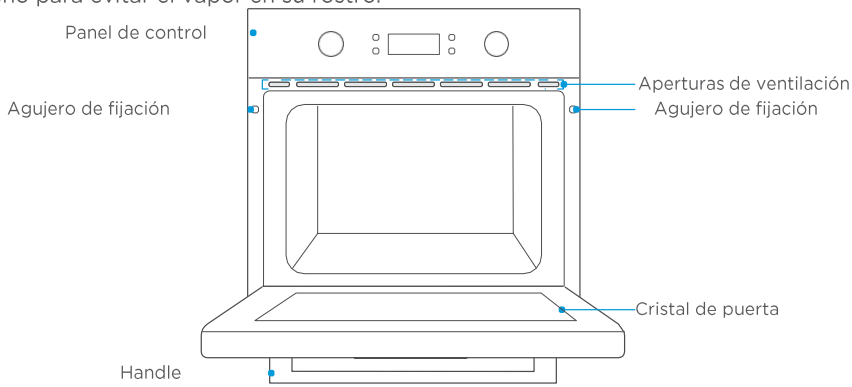
1. Personalice el mueble de acuerdo con el "Diagrama del Armario".
2. Antes de la instalación, verifique que haya un enchufe de corriente normal y una conexión a tierra adecuada, y verifique si las dimensiones del armario cumplen con los requisitos de instalación.
3. Coloque el electrodoméstico en ubicaciones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



DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Horno

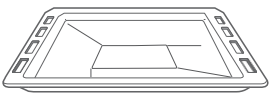
¡Al momento de retirar alimentos, por favor use guantes aislantes de calor para evitar quemaduras!
Al abrir la puerta del horno, preste atención al vapor. Abra la puerta en un ángulo pequeño para evitar el vapor en su rostro.



Accesorios

Parrilla

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



Bandeja

Cocine porciones grandes de alimentos o utilícela bajo la parrilla.

Manilla

Para extraer la parrilla o la bandeja
(solo en algunos modelos)

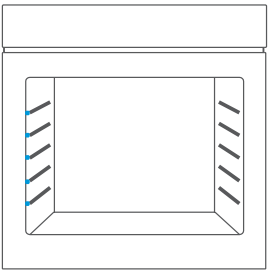
Parrilla interior pequeña

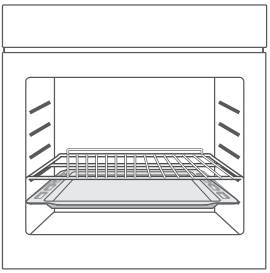
Para alimentos muy pequeños
(Solo en algunos modelos)

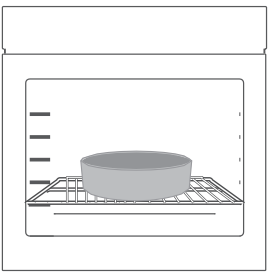
Utilización de accesorios (Solo en algunos modelos)

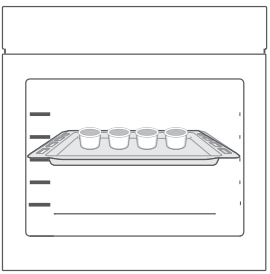
Para que el horno funcione correctamente, la rejilla del grill y la bandeja del grill solo deben colocarse entre el primer y quinto nivel. Cuando se usan juntos, coloque la bandeja debajo de la rejilla del grill.

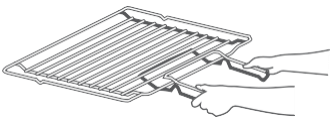
5
4
3
2
1

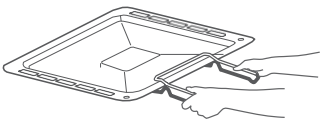


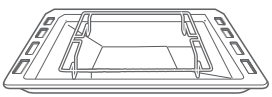




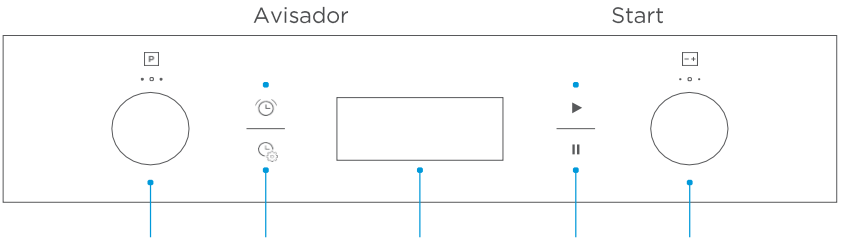








Panel de control



Símbolo	Explicación función
Lamp	El proceso de cocción se puede observar en condiciones iluminadas, excepto durante las funciones de Pirólisis y ECO.
Descongelar	Descongelación: La circulación de aire a temperatura ambiente permite descongelar más rápido los alimentos congelados (sin utilizar calor).
Grill doble ventilado	The radiant heating element and top heating element are working with fan.
Grill doble	El elemento calefactor radiante y el elemento calefactor superior funcionan con el ventilador.
Grill sencillo	elemento de grill interno se enciende y se apaga para mantener la temperatura. Se puede utilizar para asar una pequeña cantidad de alimentos.
Convencional+fan	La combinación del ventilador y los elementos calefactores superior e inferior proporciona una penetración de calor y coloración más uniforme, especialmente para cocinar carne.
Convencional	La combinación de las resistencias superior e inferior proporcionan el modo de cocinado convencional
Calor inferior	El calentamiento se proporciona mediante tubos calefactores en la parte inferior del horno. Principalmente se utiliza para mantener caliente y dar color a los alimentos.
Turbo	En el modo de convección, el ventilador se enciende automáticamente para proporcionar un calor uniforme para hornear en una sola capa o en varias capas. Esto es especialmente adecuado para hornear alimentos que requieren un colorido uniforme.
Pyrolytic	Cuando seleccionamos la función pirolisis, la pantalla muestra “PyR”. La temperatura propuesta para asegurar la limpieza es de 450℃ y la duración puede ser ajustada entre 1:30 o 2:00 horas, en función de la intensidad que se precise.
ECO	Para cocinar de manera más eficiente energéticamente, se cocina suavemente los ingredientes seleccionados y el calor proviene de la parte superior y la parte inferior.

Antes del primer uso

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

Función	Temperatura	Tiempo
Convencional	250℃	0.5-1 Hour

Ajustes del reloj

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

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

Notas:

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

Funciones Start/Pausa/Cancelación

1. Una vez

2. Una vez que el reloj se ha puesto en hora, podrá ya cocinar con su horno. Presione la Tecla " " para comenzar. También si el horno esta en pausa, podrá presionar la tecla " " para continuar el cocinado.

3. Durante el proceso de cocinar, presione la tecla " " para pausar el cocinado. Si presiona la tecla dos veces, procederá a cancelar el cocinado.

Selección de funciones

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

Notas

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

Función Lámpara

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

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

Función avisador

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

1. Presione la Tecla " ", y los dígitos de hora parpadearan.
2. Gire el mando " k2 " para ajustar los dígitos de hora.
3. Precione la Tecla " y los dígitos de minutos parpadearan.
4. Gire el mando " K2 " para ajustar los dígitos de mínutos.
5. Presione la tecla " ▶ " para finalizar la programación, El incono " " permanecerá encendido y la cuenta regresiva comenzará. Cuando finalice el tiempo programado, alarma sonará y el icono de temporización " " se apagará.

Notas

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

Consulta estado

Podrás consultar el estado de tu horno en cualquier momento, presionando las teclas o que te mostrarán el estado de programación o avisador.

Función de ahorro de energía

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

Función Bloqueo Niños.

1. Para entrar en el modo de bloque niñose, presione las techas " ⏸ " y " ▶ " simultáneamente durante 3 segundos. Escuchará una alarma sonora y el icono" 🔒 " se iluminará, indicando que el modo bloque niños esta activado.

2. Para apagar la función bloque niños, deberá pulsar de nuevo ambas teclas simulateneamente durante 3 segundos.

Función Programación

1. Recuerde que la hora debe estar previamente ajustada.
2. Presione la tecla " ⏲ " para entrar en el modo de ajuste de duración.
3. Gire el mando "K2" para seleccionar la hora.
4. Presione la tecla " ⏲ " como confirmación.
5. Gire el mando "K2" para seleccionar los minutos.
6. Gire el mando "K1" para seleccionar la función y presione la tecla " ▶ " como confirmación.
7. Gire el mando "K1" para ajustar el cocinado y gire el mando "K2" para ajustar temperatura.
8. Presiona la tecla " ▶ " para comenzar el cocinado. Se mostrará el icono iluminado " ⧖ " para indicar que está programado. El horario seleccionad lo podrá consultar presionando la tecla " ⏲ ", y volverá a su posición normal a los 3 segundos.
9. Cuando llegue el horario que ha programado, se activará una alarma Sonora para avisar de que comienza a cocinar, y el símbolo de Programación " ⧖ " se apagará.

Notas

1. La función avisador no se puede utilizar cuando el horno está programado.
2. Las funciones lámpara y descongelación no se pueden programar
3. Si se olvida de indicar función de cocinado y temperatura, tenga en cuenta que se cocinará con la función y temperatura propuesta.
4. If you skip step 7, you will cook according to the default temperature and time.
5. Durante el proceso de programación utilice la tecla " ⏸ " para regresar al modo anterior.

Función Pirolisis

Esta función limpiará la cavidad del horno.

1. Gire el mando "K1" para seleccionar la función pirolisis. El display mostrará las letras " PyR".
2. Presione la tecla " ▶ para confirmar, y se propondrá como standard 2 horas de duración.
3. Gire el mando "K1" para ajustar la duración del ciclo pirlitico. El tiempo es ajustable entre 1:30 horas y 2:00 horas.

Notas

1. Si la Puerta no esta correcta, al presionar la tecla START, no hará nada, indicando el display “door ", " PYR".
2. Si la temperatura interior del horno es superior a 320 °C, al presionar la Tecla START no hará nada. El display indicará " COOL " and " PYR ". Puede cancelar el proceso con la tecla de PAUSE, pulsando una vez si la temperature es superior a 200 ºC. Cuando la temperatura es inferior a 200 ºC, pulsando una vez activará la pausa. Pulsando dos veces cancelará el proceso
3. Al abrir la puerta mientras el horno está en funcionamiento, el LED mostrará "door" y la alarma sonará continuamente hasta que la puerta se cierre o se presione el botón de cancelar.
4. Antes de activar la función de limpieza pirolítica, retire cualquier derrame excesivo y asegúrese de que el horno esté vacío. No deje nada en su interior (por ejemplo, sartenes, bandejas de hornear, bandejas de goteo, soportes deslizantes, etc.), ya que esto podría dañarlos gravemente.
5. Cuando finalice la limpieza pirolítica, no interrumpa la alimentación durante una hora. El horno mantendrá el motor de refrigeración encendido.

Control de detección de puerat abierta (Solo algunos modelos)

1. Al abrir la puerta del horno durante la cocción, el horno entrará en un estado de pausa (excepto la función de la lámpara).
2. Cuando se abre la puerta del horno, presione la tecla " ▶", y la pantalla mostrará "door". En este momento, el horno no se puede iniciar.
3. Durante el proceso de reserva, al abrir la puerta del horno, cuando se alcance el tiempo de reserva, el horno entrará en un estado de pausa (excepto las funciones pirolítica, de lámpara y de descongelación).
4. Después de que haya pasado el tiempo de reserva de la función pirolítica, si la puerta del horno está abierta, el horno volverá al estado de espera.
5. Abrir la puerta del horno no afecta el funcionamiento de la función de la alarma.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

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

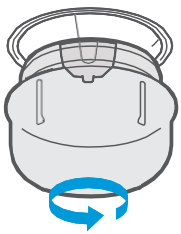
1. Después de cocinar, espere a que el horno se enfríe por completo.
2. Retire los accesorios del horno, enjuáguelos con agua tibia y séquelos.
3. Limpie los restos de comida del interior del horno.
4. Limpie el horno con un paño suave impregnado de detergente y luego séquelo con un paño suave y seco.

Notas

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

Cambio de lámpara

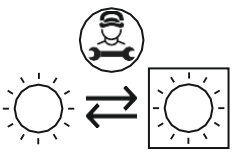
1. Apague y desconecte la alimentación del horno. Asegúrese de que las partes internas estén frías antes de tocarlas.
2. Retire la cubierta de la lámpara girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (ten en cuenta que puede estar ajustada), y reemplace la bombilla por una nueva del mismo tipo.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



Advertencias

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

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



Número de registro Eprel: 935114

Remplazar la lámpara por profesional

ESQUEMA DETECCION PROBLEMAS

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

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

ESPECIFICACIONES

Modelo	OVE-64P IB
Volumen útil	70L
Voltaje	220-240V~
Frecuencia	50Hz-60Hz
Potencia	3.2kW

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

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

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

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

HOJA DE CARACTERISTICIAS (EU 65/2014 & EU 66/2014)

Silverline	OVE-64P IB
Peso	40,4kg
Numero de cavidades	1
Fuente de energía	Electric
Volumen util	70L
EC Etiqueta energética (Conventional)	0,97 kWh/cycle
EC Etiqueta energética (Forced Air)	0,76 kWh/cycle
EEI	89,6
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A

Nota

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

RECICLADO DE PRODUCTO

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

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

SERVICIO AL CLIENTE

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

Dirección de Servicio de Asistencia Técnica responsable: Teléfono: **(+34) 876 036 660**
Internet: **www.silverline-home.com**
Los pedidos de reparación también pueden solicitarse en línea.

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

CONDICIONES DE LA GARANTIA

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

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

Adicionalmente, le proporcionamos las siguientes condiciones:

Vigencia de la garantía

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

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

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

Alcance de las medidas correctivas

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

Queda excluido lo siguiente:

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

Alcance de validez de la garantía

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

41

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

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

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

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

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

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

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

SILVERLINE

Built-in Electric Oven
User Manual

MODEL
OVE-64P IB

SAVE THESE INTRUCTIONS CAREFULLY
Read these instructions carefully before using your oven, and keep it carefully.
If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	01-03
PRODUCT INSTALLATION	Cupboard Diagram (Standing Cupboard)	04
	Cupboard Diagram (Ground Cupboard)	05
	Installation Important Instructions	06
	Installation steps	07
PRODUCT INTRODUCTION	Oven	08
	Accessories	08
	Accessories ues	09
	Control Panel	10
	Before using for the first tim	1 1
	Setting the clock	1 1
	Start/Pause/Cancel function	11
	Function setting	12
	Lamp function	12
	Reminder function	12
	Inquiring function	12
	Energy-Saving function	13
	Child lock function	13
	Reservation function	13
	Pyrolytic function	14
	Open door detection	14
CLEANING AND MAINTENANCE	Cleaning	15
	Lamp Replacement	15
TROUBLESHOOTING	TROUBLESHOOTING	16
SPECIFICATIONS	SPECIFICATIONS	16
PRODUCT RECYCLING	PRODUCT RECYCLING	20

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

THESE WARNINGS ARE PROVIDED IN THE INTEREST OF SAFETY. PLEASE READ THEM CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING THE APPLIANCE.
To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:
• Call only the Service Centers authorized by store where you buy the cooker
• Always use original Spare Parts

1. When the oven is fir t switched on, it may give o° an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run the new empty product with the conventional cooking function, 250°C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
2. During the fir t use, it is completely normal that there will be slight smoke and door. If it does occur, you should wait for the smell to be cleared before putting food into the oven.
3. Please use the product under an open environment.
4. The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
5. If the surface is cracked, switch o° the applianc e to avoid the possibility of electric shock.
6. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

7. During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
8. Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
9. Ensure that the appliance is switched o° bef ore replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
10. The means for disconnection must be incorporated in the fi ed wiring in accordance with the wiring specific tions.
11. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
13. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
14. An all-pole disconnection means must be incorporated in the fi ed wiring in accordance with the wiring rules.
15. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in o der to avoid a hazard.
16. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
17. Only use the temperature probe recommended for this oven.
18. A steam cleaner is not to be used.
19. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
20. The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

21. Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
22. For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
23. The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
24. When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, or you may unbalance your appliance or break the door.
25. Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
26. If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it o° .
27. Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.

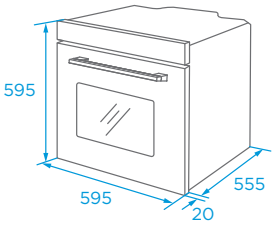
DECLARATION OF COMPLIANCE

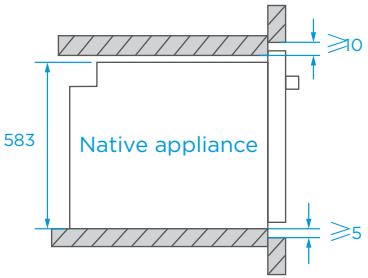
When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. eep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

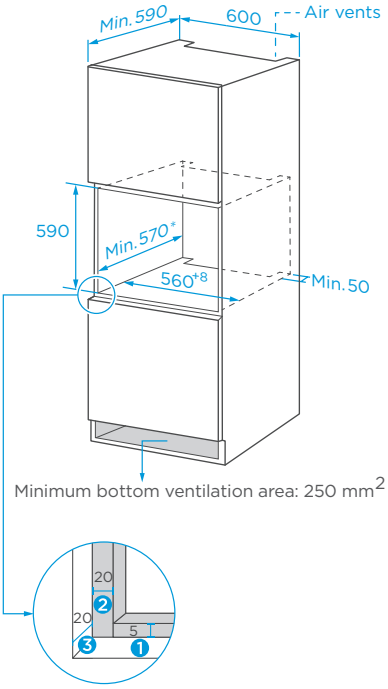
PRODUCT INSTALLATION

If there is any discrepancy between the illustration and the actual product, please refer to the actual product.

Cupboard Diagram (Standing Cupboard)



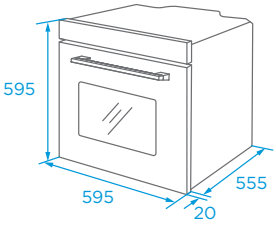


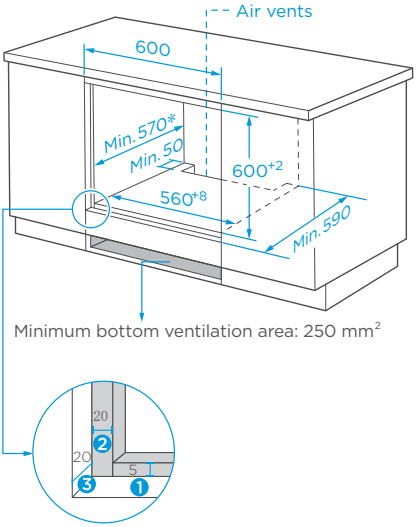


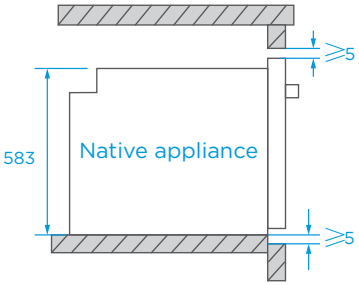
1. Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
2. Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
3. Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm

Cupboard Diagram (Ground Cupboard)

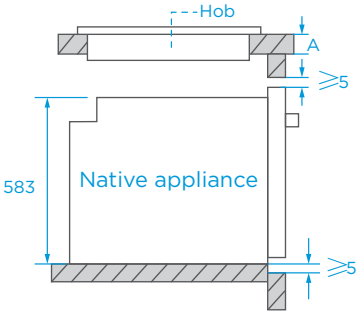






Without hob

1. Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
2. Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
3. Reserve 20 mm for the door panel in thickness.



With hob

If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.
3. The dimensions in the figures are in mm

Installation Important Instructions

Content that means [mandatory]

1. The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed to a professional standard in accordance with these installation instructions. The installer shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
2. The entire installation process requires two professional installers. Wear dry protective gloves during installation to avoid scratch or electric shock.
3. Fitted units must be heat-resistant up to 90°C, and adjacent unit fronts up to 70°C.
4. Please use a 16A socket.

Content that means [prohibit]

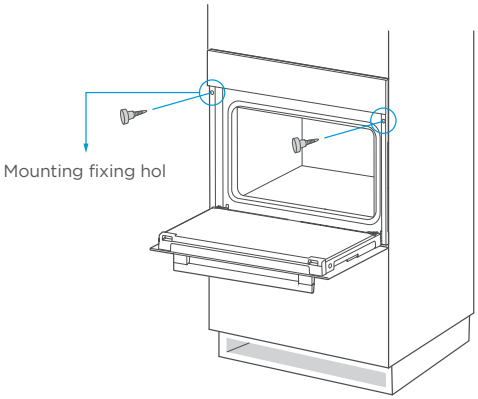
1. Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit, as this may cause the appliance to overheat.
2. Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
3. Do not block the vent of the appliance and the gap between the cupboard and the appliance.
4. Use extreme caution when moving or installing the appliance. It is very heavy, do not lift the appliance by the door handle.
5. If the power cord or power plug is damaged, stop using the appliance immediately, to avoid fire, electric shock or other injuries

Content that means [note]

1. Be very careful when moving or installing the appliance to avoid damage to the appliance or damage to the cupboards.
2. Before starting up the appliance, remove all packaging materials and accessories from the cavity.
3. The power socket shall be accessible to users (such as next to the cupboard) for easy power-o°.
4. After installation is complete, make sure that the power plug is firmly inserted into the socket.
5. Please refer to the "Cupboard Diagram" for the requirements of net depth of the cupboard. The clearance between the cupboard bottom board and the rear board (or wall) shall not be less than 50 mm.

Installation steps

1. Please customize the cupboard according to the "Cupboard Diagram".
2. Before installation, please check for normal power socket and appropriate grounding, and check whether the cupboard dimension meets the installation requirements.
3. Place the appliance in designated locations in the kitchen, install it in a vertical cupboard, and connect the power supply.
4. To locate the mounting fixing holes, open the appliance door and look at the side frame of the appliance (position shown above).
5. Fix the appliance to the cupboard with two rubber plugs A and screws B provided with the appliance.

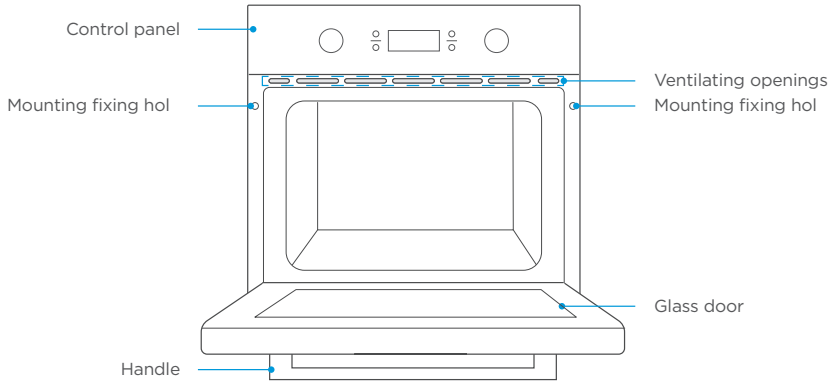


PRODUCT INTRODUCTION

Oven

When removing food, please wear heat insulating gloves to prevent burns!

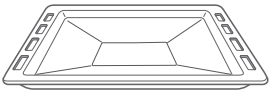
At the moment of opening the door of the furnace, pay attention to the steam. Please open the door at a small Angle to avoid the steam on your face.



Accessories

Grill rack

Grill food or place heat-resistant cooking containers



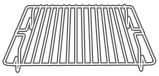
Grill tray

Cook large portions of food or catch food scraps

Clips

Remove the grill tray and grill rack

(Only for some models)



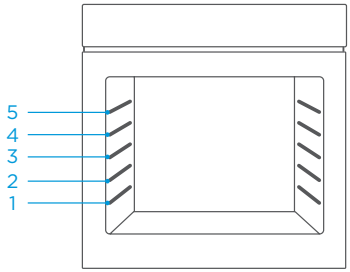
Small grill rack

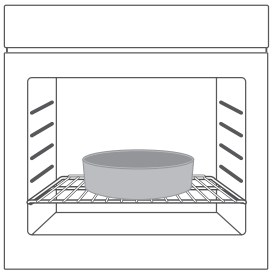
Cook smaller portions of food

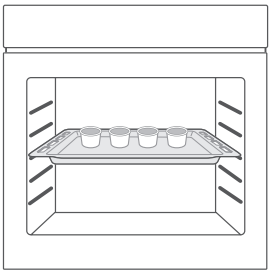
(Only for some models)

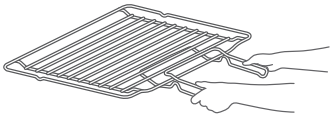
Accessories use (Only for some models)

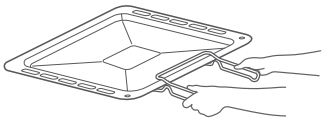
For the oven to work properly, the grill rack and Grill tray should only be placed between the fir t and fifth l vels. When used together, place the Grill tray under the grill rack.

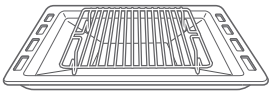




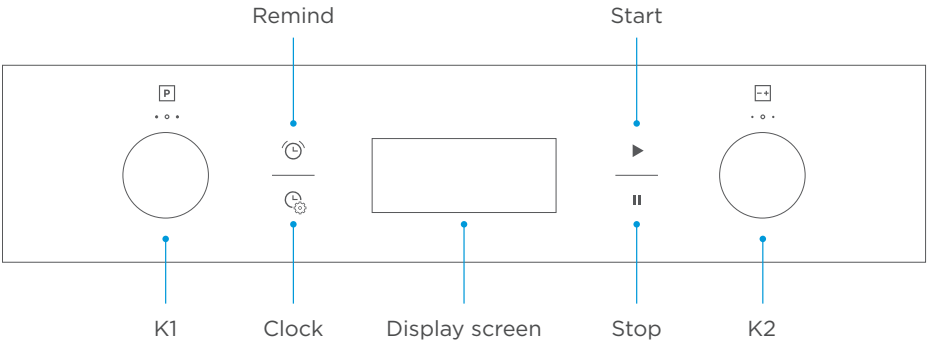








Control Panel



Function	Function introduction
Lamp	The cooking process can be observed under illuminated conditions. Except Pyrolytic function and ECO function.
Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
Double grill with fan	The radiant heating element and top heating element are working with fan.
Double grill	The radiant heating element and top heating element are working.
Single grill	The inner grill element switchs on and o° t o maintain temperature. Can be used to grill a small number of food.
Conventional+fan	The combination of fan and the top and bottom heating elements provides more even heat penetration and coloration, primarily for cooking meat.
Conventional	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
Bottom heating	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.
Convection	In convection mode, the fan turns on automatically to provide even heat for single or multi-layer baking. This is particularly suitable for baking foods that require even coloring.
Pyrolytic	When the function set to prolytic mode, LED screen " PyR ". The default temperature is 450℃ . The timer can be set 1:30 or 2:00 hours.
ECO	For energy-saving cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom.

Before using for the first time

1. The oven must not be operated until it has been correctly installed.
2. To avoid fi e, remove all transport protection materials and ensure that the oven is free of residual packaging items and accessories (e.g. foam, cardboard, grill tray, grill rack, etc.).
3. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
4. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
5. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
6. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.
7. After the fir t use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

Function	Temperature	Time
Conventional	250℃	0.5-1 Hour

Setting the clock

When the oven is first connected to the electrical supply and powered on, the clock will need to be set.

1. Press " " key, the hour digit flashes
2. Turn knob "K2" to adjust the hour digit.
3. Press " " key, the minute digit flashes
4. Turn knob "K2" to adjust the minute digit.
5. Press " " key to complete the clock setting.

Notes:

1. The clock is a 24 hour clock.
2. Before using the oven, please complete the clock setting.
3. During the clock setting process, you can press " ▌▌ " key to cancel the current clock setting.
4. If you need to reset the clock, please follow the "Setting the clock" steps in standby mode.

Start/Pause/Cancel function

1. If the cooking time has been set, press the " ▶ " key to start cooking. If the cooking is paused, press the " ▶ " key to continue cooking.
2. During cooking process, press the " ▌▌ " key once to pause the cooking. Press the " ▌▌ " key twice to cancel the cooking.

Function setting

1. In standby or reminder state, turn knob " K1 " to select the function.
2. Turn knob " K2 " to adjust the temperature.
3. Press the " ▶ " key to start cooking.
4. If you skip step 2, press the " ▶ " key to start cooking. The default time is 9 hours, and the display screen shows the default temperature.

Notes

1. During cooking, the time can be adjusted by turning the knob " K1 ". After adjusting the time, please press the " ▶ " key within 3 seconds to confirm
2. During cooking, the temperature can be adjusted by turning the knob " K2 ". After adjusting the temperature, please press the " ▶ " key within 3 seconds to confirm

Lamp function

Turning on the lamp can better observe the cooking situation of food. If you need to turn o° or turn on the lamp, you can follow these steps:

1. Turn knob " k1 " to select " ".
2. Press the " ▶ " key to confirm

Reminder function

This function will help to remind you to start cooking in a certain time. Only when oven in standby mode and clock setting, the reminder can be set.

1. Press the " " key, and the hour digit flashes
2. Turn knob " k2 " to adjust the hour digit.
3. Press the " " key, and the minute digit flashes
4. Turn knob " K2 " to adjust the minute digit.
5. Press the " ▶ " key to complete the setting, and the icon " " is always on, and the countdown starts. After the countdown is completed, the buzzer sounds and the icon " " goes out.

Notes

1. You can cancel the reminder by pressing the " ▌▌ " key during setup.
2. After setting the reminder, you can press the " ▌▌ " key twice to cancel the reminder.

Inquiring function

1. During cooking process, if the clock has been set, press the " " key to check the current time; If the reminder function is set, press the " " key to check the reminder time.
2. In reminder state, if the clock is set, press the " " key to check the current time.

Energy-Saving function

1. In standby or reminder state, press the " ▶ " key for 3 seconds to turn o° the LED screen and enter the energy-saving mode.
2. In standby state, If there is no operation in 10 minutes, the LED screen will go o° and enter the energy-saving mode.
3. In the energy-saving mode, press any key or turn the knob to exit the energy-saving mode.

Child lock function

1. Enter the child lock: Press the " ▶ " and " ⏸ " keys for 3 seconds at the same time, the buzzer will beep, and the icon " 🔒 " will light up, indicating that the child lock is entered.
2. Release the child lock: Press the " ▶" and " ⏸ " keys for 3 seconds at the same time, and the buzzer will beep, indicating that the child lock is released.

Reservation function

1. To use the reservation function, you must first set the clock. See "Setting the Clock" for the operation method.
2. Press the " ⏲ " key to enter the reservation settings.
3. Turn knob "K2" to set the reserved hour time.
4. Press the " ⏲ " key again.
5. Turn knob "K2" to set the minute time of the reservation.
6. Turn knob "K1" to select the function, , and press " ▶ " to confirm
7. Turn knob "K1" to adjust cooking and turn knob "K2" to adjust temperature.
8. Press the " ▶ " key to start cooking, and the LED shows " ⌛ ". The appointment time can be checked by pressing the " ⏲ " key, and return to the clock display state after 3 seconds.
9. When it's time to make an appointment for cooking, the buzzer will beep and start automatic cooking, and the icon " ⌛ " will disappear.

Notes

1. Reminder function is invalid during reservation status.
2. Lamp, defrost, probe can't be reserved.
3. If you skip step 7, you will cook according to the default temperature and time.
4. During the status of reservation, press " ⏸ " key once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press the " ⏸ " key again to return to the clock status, or press the " ▶ " key to return to the reservation status.

Pyrolytic function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.

1. Turn knob "K1" to select the pyrolytic function. LED will display " PyR ".
2. Press the " ▶ " key to confirm, and the default working time is 2 hours
3. Turn knob "K1" to adjust the working time. The time can be set 1:30 or 2:00 hours.

Notes

1. When the oven door is not closed, pressing start button will be invalid, LED display " door ", " PYR ".
2. When the oven's center temperature is highter than 320°C, pressing start button will be invalid. The LED will display " COOL " and " PYR ". When the oven's center temperature is lower than 200°C, press cancel button once, it will pause; press again, it will return to standby state. If highter than 200°C, press cancel button once, it will return to standby state directly.
3. Open the door when the oven is working, the LED will display " door " and the buzzer will sound continuously until the door was closed or press cancel button.
4. Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that oven is empty. Do not leave anything inside it (e.g. pans, baking tray, dripping pan, slider bracket etc.) as this could heavily damage them.
5. When finished pyrolytic cleaning, don't interrupt the power in an hour

Open door detection (Only for some models)

1. When the oven door is opened during cooking, the oven will enter a pause state (except the lamp function).
2. When the oven door is opened, press the " ▶ " key, and the screen displays "door". At this time, the oven cannot be started.
3. During the reservation process, open the oven door, When the reservation time is reached, the oven will enter a pause state (except pyrolytic, lamp and defrost functions).
4. After the booking time of pyrolytic function arrives, if the oven door is in the open state, the oven will return to the standby state.
5. Opening the oven door does not a°ect the operation of the alarm clock function.

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.
In order to ensure the life of the oven, it should be thoroughly cleaned frequently.
Cleaning steps are as follows:

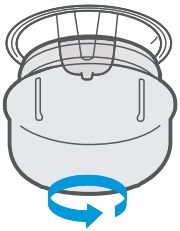
1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then dry with a dry soft cloth.

Notes

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

Lamp Replacement

1. Switch o° and disc onnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be sti°), replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. If in any doubt, consult a qualified electrician or help.

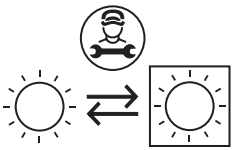


Warning

To avoid electric shocks-please ensure that the electricity supply to the appliance is switched o° and the applianc e is fully cold. before removing the lamp lens.

The product contains a light source of energy efficiency class G. Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed. The included light source is not intended for use in other applications. Warning! The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

Eprel registration number : 935114



Replaceable light source by a professional

TROUBLESHOOTING

If the problem cannot be solved or other problems occur, please contact the after-sales service.

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	• Power is not connected	• connect power supply
	• The main power switch is not turned on	• Turn on the power switch
	• Oven door not closed	• Close the oven door
lamp does not come on	• It's broken	• Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	• first us	• No processing required
Food is not cooked	• Temperature is too low	• Use a higher temperature
	• Food portion is too large	• Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	• The temperature is set too high or the heating time is too long	• Adjust the cooking temperature or time
	• The food is too close to the heating tube	• Adjust the placement layers of accessories
The fan did not stop working after stopping the heating	• Fan delays blowing for heat dissipation	• No processing required

SPECIFICATIONS

Model	**OVE-64P IB**
Usable Volume	**70L**
Rated voltage	**220-240V~**
Rated frequency	**50Hz-60Hz**
Electric power	**3.2kW**

TYPICAL RECIPES

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

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

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

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

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

Silverline	OVE-64P IB
Mass of the Oven	40,4kg
No of Cavities	1
Heat Source	Electric
Usable Volume	70L
ECelectric, cavity (Conventional)	0,97 kWh/cycle
ECelectric, cavity (Forced Air)	0,76 kWh/cycle
EEICavity	89,6
Energy Efficiency Class (A+++ to D)	A

Note

All oven modes described on Page 10 are main functions of the oven.

PRODUCT RECYCLING

This symbol on the product or instruction manual indicates that your device should be disposed of separately from your household waste at the end of its useful life.

There is a separate recycling system locally for recycling. For more information, please contact the local authority or retailer where you purchased the product.

CE

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. eep packing materials such as plastic bags, polys tyren, or nails out of the reach of children because these are dangerous to children.

Rev.07062023

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

PN:XXXXXXXXXXXX