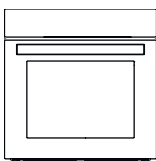


Bedienungs- und Montageanleitung



SILVERLINE

Für folgende Modelle:

BO 640 MG

BO 640 MS

YT610.6504.52 /15.04.2024

Vor Beginn aller Arbeiten Anleitung lesen!

SILVERLINE Küchengeräte und Handel GmbH

Lilienthalstraße 26

41515 Grevenbroich

Telefon: +49 (0) 2181 -75668 -0

Telefax: +49 (0) 2181 -75668 -11

E-Mail: info@silverline24.de

Internet: www.silverline24.de

1, de_DE

Inhaltsverzeichnis

1	VORWORT	4
2	WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT	5
3	POSITION DES TYPENSCHILDES	11
4	INSTALLATION DES GERÄTES	12
5	STROMANSCHLUSS	16
	5.1 Tipps zum Energiesparen.....	18
6	AUSSTATTUNG	19
	6.1 Zubehör.....	20
7	VOR DER ERSTEN INBETRIEBINNAHME	21
8	TECHNISCHE DATEN UND BETRIEB DES GERÄTES ...	22
	8.1 Spezifikationen des Gerätes.....	22
9	BEDIENUNG	28
	9.1 Temperatureinstellung am Gerät.....	28
10	VERWENDUNG DER TELESKOP AUSZUGS- SCHIENEN	29
11	REINIGUNG UND PFLEGE	31
12	WECHSELN DER BELEUCHTUNG	37
13	Zubehör und Ersatzteile	38
	13.1 Fensterkippschalter.....	38
	13.2 Zubehör.....	38
	13.2.1 Tiefes Backblech	38
	13.2.2 Flaches Backblech.....	38
	13.2.3 Gitterrost.....	39
	13.2.4 T. Kopik Ray Hettch Pim Kay. Sağ-Sol.....	39
14	Technische Daten	40
15	ÜBERSICHT DER BETRIEBSARTEN	43
16	Entsorgung	45
	16.1 Environmental protection and saving energy.....	45
17	GARANTIE	46

1 VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für ein SILVERLINE Backofen (nachstehend "Gerät") entschieden haben. Diese Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise enthalten alle notwendigen Informationen für eine sichere Montage und störungsfreies und sicheres Bedienen.

Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte diese Anleitung und die Sicherheitsinformationen gründlich. Bewahren Sie die Anleitung an einem geeigneten Ort. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie bitte die Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise mit. Das nicht Beachten dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen und Schäden führen. Wir haften nicht für Schaden, die aufgrund nicht Beachten dieser Bedienungsanleitung entstehen. Die Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung dienen dazu, die Handlungen zu visualisieren. In den Abbildungen wird kein spezielles Modell dargestellt.

Produkte, Zubehör, Ersatzteile und umfassende Informationen über den Service, finden Sie im Internet unter www.silverline24.de.

Urheberrechte:

Diese Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt. Ohne die ausdrückliche schriftliche Zustimmung der SILVERLINE Küchengeräte und Handel GmbH ("Hersteller"), darf diese Bedienungsanleitung nicht an Dritte abgetreten werden, – auch wenn es sich nur um Zitat handeln sollte, – die Reproduktion in irgendeiner Form oder Art, sowie die Bewertung und/oder Teilung des Inhalts, außer für interne Zwecke ist verboten. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadenersatz. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zusätzliche Ansprüche geltend zu machen.

Technische Hotline

Telefon

+49 (0) 2181 -75668 -350

Fax

+49 (0) 2181 -75668 -33

E-Mail

kundendienst@silverline24.de

Orderline (für die Länder Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande, Luxemburg)

Telefon

+49 (0) 2181 -75668 -0

Fax

+49 (0) 2181 -75668 -11

E-Mail

info@silverline24.de

2 WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT

- Dieser Backofen entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Schäden an Personen und Sachen führen.
- **HINWEIS**

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Verletzungen und Schäden ab, die aus der Nichtbeachtung der Hinweise und Anleitungen zur Installation, Wartung und Bedienung des Gerätes entstanden sind.
- Dieser Backofen ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt, die Verwendung im Außenbereich ist nicht erlaubt. Verwenden Sie den Backofen ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Backen, Braten, Grillen, Garen, Auftauen von Lebensmitteln.

Alle anderen Anwendungsarten sind nicht erlaubt.
- Personen und Kinder bis 8 Jahren, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, den Backofen sicher zu bedienen, müssen bei der Bedienung beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Backofens aufhalten. Lassen Sie Kinder niemals mit dem Backofen spielen.
- Erstickungsgefahr! Kinder können sich beim Spielen in Verpackungsmaterial (z. B. Folien) einwickeln oder es sich über den Kopf ziehen und ersticken. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Durch unsachgemäße Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Installations- und Wartungsarbeiten oder Reparaturen dürfen nur von SILVERLINE autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Bei Installations- und Wartungsarbeiten sowie Reparaturen muss der Backofen vollständig vom Stromnetz getrennt sein,
- Die Betriebsspannung Ihres Backofens ist 220 bis 240 Volt. Schließen Sie Ihren Backofen an eine Steckdose mit einer 16 Ampere Sicherung an. Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel sind nicht erlaubt. Wenn Sie sich nicht sicher sind kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker. Im Falle einer Beschädigung aufgrund eines falschen Anschlusses, oder der Versuch einer selbstständigen Reparatur erlischt die Garantie für das Gerät.

**WARNUNG!**

Gefahr durch elektrischen Strom! Der Kontakt mit stromführenden Leitungen oder Bauteilen kann tödlich sein!

**WARNUNG!****Verbrennungsgefahr.**

Der Backofen wird im Betrieb heiß. Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Backofens können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen. Verwenden Sie den Backofen niemals zum Beheizen von Räumen. Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Backofen bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt. Nicht backofentaugliches Kunststoffgeschirr schmilzt bei hohen Temperaturen und kann den Backofen beschädigen oder anfangen zu brennen.

Verwenden Sie nur backofentaugliches Kunststoffgeschirr. Beachten Sie die Angaben des Geschirrhersellers.

- Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.
- Entsorgung des Altgerätes Elektro- und Elektronikgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Hausmüll.
- Die Entsorgung muss nach den jeweils örtlich gültigen Bestimmungen vorgenommen werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Entsorgungsfirma.
- Nutzen Sie offiziellen Sammel- und Rücknahmestellen zur Abgabe und Verwertung der Elektro- und Elektronikgeräte.

**WARNUNG!**

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- **Vor dem ersten Gebrauch das Gerät gründlich reinigen.**
Bevor Sie den Backofen benutzen, sollte dieser 45 Minuten mit maximaler Temperatur aufgeheizt werden, damit mögliche Fertigungsrückstände verbrennen.
- Mitgelieferte Zubehörteile (wie z.B. Backblech, Grillrost) können in dieser Zeit im Gerät verbleiben. Ansonsten ist der Geräteinnenraum leer zu halten und die Gerätetür zu schließen.
- Eine hierbei auftretende Geruchsbelästigung und geringfügige Rauchbildung durch die entweichenden Dämpfe und Gerüche ist normal und kein Grund zur Besorgnis. Sorgen Sie bitte während des Vorgangs für eine gute Belüftung des Raumes.
- Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie ihn wie im Kapitel Reinigung und Pflege beschrieben.
Nach Beendigung dieses Vorgangs ist der Backofen betriebsbereit.
- Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder spitze Metallgegenstände zur Reinigung der Glasoberfläche.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals einen Dampfreiniger.
- Der Dampf eines Dampfreinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

**VORSICHT!**

Für den Austausch der Lampe, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung am Sicherungskasten aus.

- Eine falsch oder unsachgemäß durchgeführte Reparatur birgt Gefahren für den Benutzer.
- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer Elektrofachkraft ausgetauscht werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät von der Stromversorgung (Sicherung) abgeschaltet ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder die Glühbirne im Backofen austauschen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder reparieren.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals Hochdruckreiniger. Eindringene Flüssigkeiten können die elektrischen Bauteile erreichen. **Gefahr eines elektrischen Schlages!** Heißer Dampf kann zu Schäden an den Kunststoffteilen führen.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals brennbare Substanzen wie Farbverdünner, Kerosin, Benzin oder Säuren.

- Das Gerät muss trocken sein, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

WARNHINWEISE VOR DER INSTALLATION UND WÄHREND DER INSTALLATION

- Den Einbau, Installation und den Anschluß des Gerätes immer durch qualifiziertes Fachpersonal durchführen lassen.
- Ihr Gerät verfügt über eine leistungsstarke Hochleistungs-Luftzirkulationssystem für ein besseres Kochen und Reinigen. Befolgen Sie die Anweisungen zur Installation um dies zu gewährleisten.
- Der Backofen benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr. Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank). Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden.
- Wenn der Backofen hinter einer Möbelfront (z. B. einer Tür) eingebaut wurde, schließen Sie diese niemals, während Sie den Backofen verwenden. Hinter der geschlossenen Möbelfront stauen sich Wärme und Feuchtigkeit. Dadurch können Backofen, Umbauschrank und Fußboden beschädigt werden. Schließen Sie eine Möbeltür erst, wenn der Backofen vollständig abgekühlt ist.
- Vor der ersten Inbetriebnahme stellen Sie sicher, dass Sie alle Verpackungen und Verpackungsreste entfernt haben. Verwenden Sie Ihr Gerät gemäß die bestimmungsgemäße Verwendung in der erläutert nur Betriebsanleitung.
- Das Gerät darf nur so verwendet werden, wie es in der Gebrauchsanweisung beschrieben ist. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke. Jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß und kann zu Schäden oder Verletzungen führen.
- Betreiben Sie das Gerät nur ordnungsgemäß installiert. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Schützen Sie sie vor direktem Sonnenlicht und Feuchtigkeit.

■ WARNHINWEISE ZUM BETRIEB

- Achten Sie darauf, alle Verpackungen und Verpackungsreste zu entfernen, bevor Sie Ihr Gerät das erste mal benutzen.
- Dieser Backofen ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt, die Verwendung im Außenbereich ist nicht erlaubt. Verwenden Sie den Backofen ausschließlich im haushaltsüblichen Rahmen zum Backen, Braten, Grillen, Garen, Auftauen von Lebensmitteln.
Alle anderen Anwendungsarten sind nicht erlaubt.
- Jede andere Verwendung gegen die Nutzungsregeln gilt als nicht bestimmungsgemäß und ist untersagt. Über Schäden, die aufgrund durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden, übernimmt die Firma SILVERLINE keine Haftung und Verantwortung.
- Gegenstände in der Nähe des eingeschalteten Backofens können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.

- Verwenden Sie den Backofen niemals zum Beheizen von Räumen.
Öle und Fette können sich bei Überhitzung entzünden. Lassen Sie den Backofen bei Arbeiten mit Ölen und Fetten niemals unbeaufsichtigt.
Löschen Sie niemals Öl- und Fettbrände mit Wasser. Schalten Sie den Backofen aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Tür geschlossen lassen.
Beim Grillen von Lebensmitteln führen zu lange Grillzeiten zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Grillguts. Halten Sie die empfohlenen Grillzeiten ein.
Einige Lebensmittel trocknen schnell aus und können sich durch die hohen Grilltemperaturen selbst entzünden.
Verwenden Sie niemals Grillbetriebsarten zum
- Wenn Sie bei der Zubereitung von Lebensmitteln alkoholische Getränke verwenden, beachten Sie, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Dieser Dampf kann sich an den heißen Heizkörpern entzünden.
- Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!
- Während des normalen Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Emaille-Beschichtung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion und der sonstigen Gebrauchseigenschaften des Gerätes dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör von SILVERLINE. Sollten andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

**WARNUNG!**

Verletzungsgefahr durch falsches Zubehör, Ersatzteile oder unsachgemäßen Gebrauch! Durch Verwendung von nicht originaleem oder unsachgemäßem Zubehör oder Ersatzteile kann es zu Personenschäden und Problemen wie Schäden, Fehlfunktionen oder vollständige Deaktivierung des Geräts führen.

- Verwenden Sie nur vom Hersteller zugelassene Original-Ersatzteile oder Zubehör oder Teile des Herstellers.
- Bei Unsicherheit nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf.

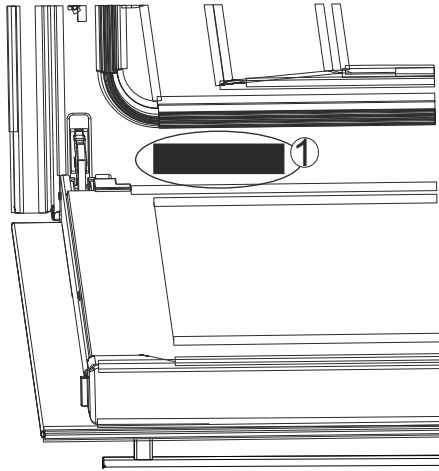
Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich nur von einem hierfür qualifizierten Fachmann ausgeführt werden. Eine falsch bzw. nicht fachgerecht durchgeführte Reparatur bringt Gefahr für den Benutzer und führt zu einem Verlust des Garantieanspruchs

**VORSICHT!**

Verwenden Sie den Ofengriff an der Vordertür nicht zum tragen des Gerätes, oder zum herausnehmen aus der Verpackung.

- Technische und gestalterische Änderungen im Rahmen der kontinuierlichen Produktentwicklung bleiben vorbehalten. Alle gerätespezifischen Daten des Energieetiketts wurden vom Hersteller unter Laborbedingungen nach europaweit genormten Messverfahren ermittelt.
- Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der Nutzung ab und kann daher auch über den vom Hersteller unter Standardbedingungen ermittelten Werten liegen.
- Dieses Gerät wurde nach allen relevanten aktuellen CE-Richtlinien, wie z. B. der Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit und der Niederspannungsrichtlinie, geprüft und ist nach den neuesten Sicherheitsvorschriften gebaut worden.

3 POSITION DES TYPENSCHILDES



Das Typenschild befindet sich, wenn Sie die Backofentür öffnen, unten links und beinhaltet die unten genannten Informationen:

- Modell
- Artikelnummer
- Marke
- Revisionsnummer
- Seriennummer
- Herstellerinformationen
- Technische Daten

Abb. 1

4 INSTALLATION DES GERÄTES

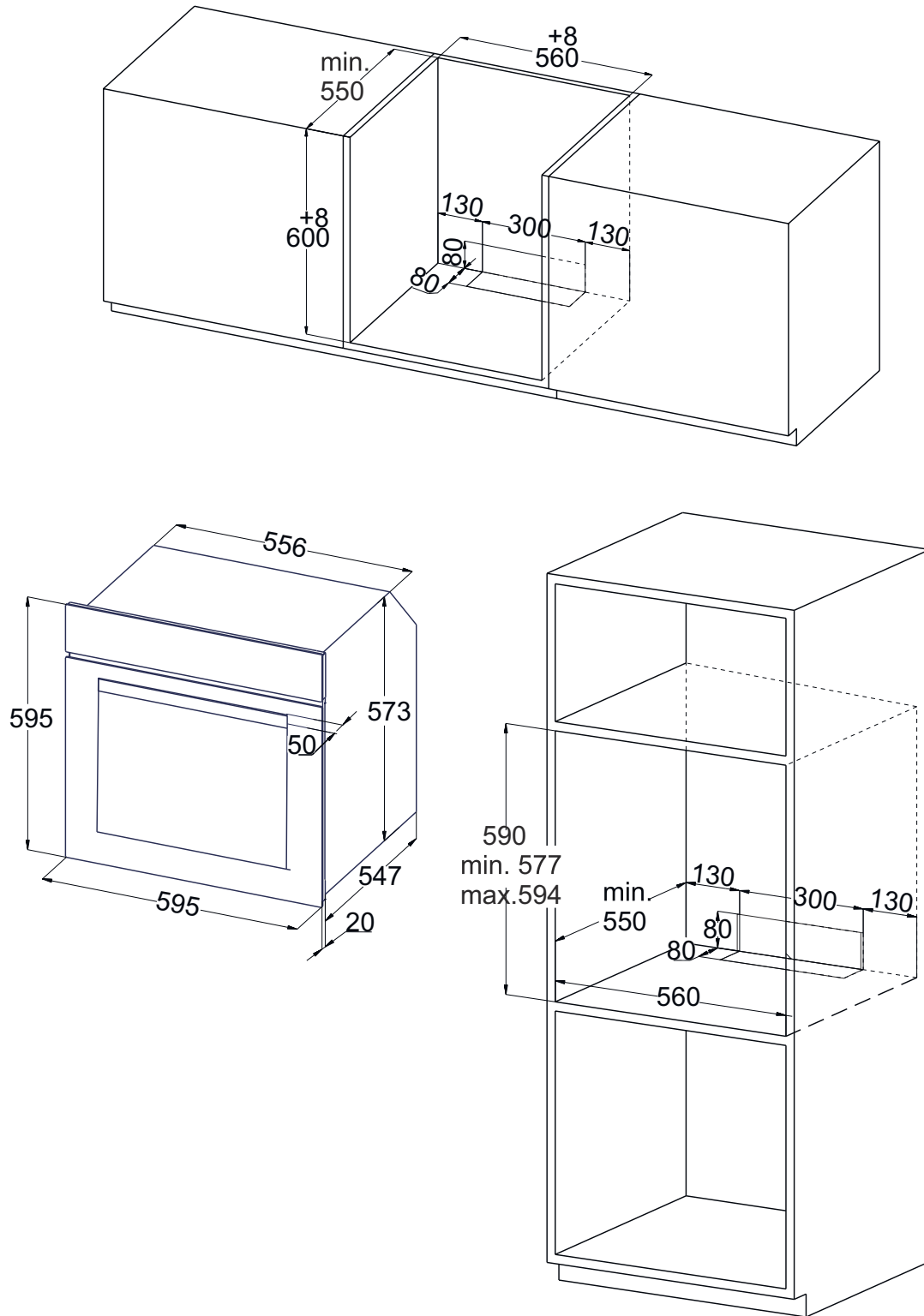


Abb. 2

Eckeinbau des Gerätes

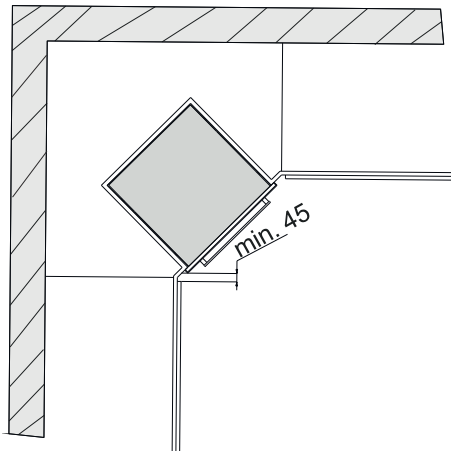


Abb. 3

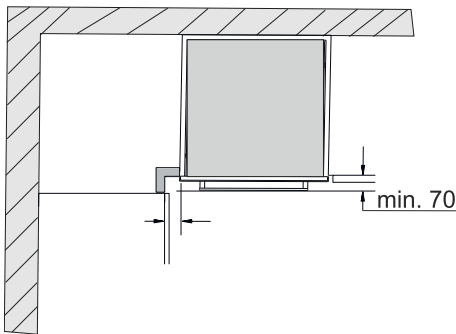


Abb. 4

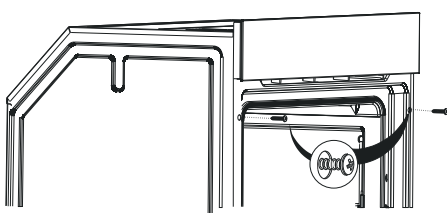


Abb. 5



Die verwendeten Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung dienen der Veranschaulichung.



Maßangaben in den Zeichnungen sind in mm angegeben.

Achten Sie bei der Eckmontage auf das Maß in der Abb. 3 zum Öffnen der Gerätetür.

Abb. 4 Die Abmessung hängt von der Dicke ab der Vorderseite des unter dem Griff platzierten Möbels.

- Das Gewicht des Gerätes verringert sich wenn Sie die Backofentür für die Montage ausbauen.
- Platzieren Sie das Gerät, indem Sie es mittig in den Einbaugeräteschrank stellen.
- Verschrauben Sie das Gerät mit dem Einbauschränk.
- Der Freiraum zwischen Arbeitsplatte und dem Gerät darf nicht durch zusätzliche Schwellen oder Zierleisten geschlossen werden.



Das Vorbohren der Löcher für das Anbringen der Schrauben, verhindert die Beschädigung Ihrer Möbel.

- Achten Sie darauf, die Schrauben nicht zu überdrehen.
- Das Gerät kann je nach Wunsch auf einem Hochschrank oder unter der Arbeitsplatte installiert werden.

- Wir empfehlen Ihnen, einen Mindestabstand von 70 mm zur Rückseite des Küchenblocks vorzusehen, in dem der Backofen installiert wird.
- Wenn ein Einbauherd auf der Arbeitsplatte über dem Ofen installiert wird, müssen die Netzkabel des Ofens und des Herds aus Sicherheitsgründen getrennt werden und um das Entfernen des Ofens von diesem Herd bei Bedarf zu erleichtern.

Das Gerät muss immer von einem autorisierten Service installiert und angeschlossen werden. Die Firma SILVERLINE haftet nicht für Schäden, die an Personen, Umgebung oder anderen Materialien aufgrund einer falschen Installation des Geräts entstehen können.

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Öffnen der Verpackung. Führen Sie bei einem Transportschaden den Anschluss des Gerätes nicht durch.

Nehmen Sie alle Verpackungsmaterialien und Klebebänder vom Garraum und der Tür ab und entfernen Sie sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung für die Installation des Zubehörs sorgfältig durch.

Die für alle Einbauarten des Gerätes zu verwendenden Einbaumaße sind in Abb. 2, Abb. 3, Abb. 4 angegeben.

Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekoration oder einer Möbelabdeckung. Es besteht die Gefahr der Überhitzung und eines Brandes .

Sägearbeiten an den Möbeln müssen vor der Installation des Geräts durchgeführt werden. Entfernen Sie alle Späne. Sie können die Funktion elektrischer Geräte beeinträchtigen und beim Betrieb des Gerätes einen Brand auslösen..

Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Der Backofen benötigt für den einwandfreien Betrieb eine ausreichende Kühlluftzufuhr. Achten Sie darauf, dass die Kühlluftzufuhr nicht beeinträchtigt wird (z. B. durch den Einbau von Wärmeschutzleisten im Umbauschrank). Darüber hinaus darf die erforderliche Kühlluft nicht durch andere Wärmequellen (z. B. Festbrennstoff-Öfen) übermäßig erwärmt werden. (Abb. 2).

Der Anschlussausgang des Geräts muss innerhalb des schattierten Bereichs oder außerhalb des Installationsbereichs liegen (Abb. 2).

Oberflächen von Möbeln, in denen das Gerät eingebaut ist, müssen Temperaturen bis 120 °C standhalten.

Aus Sicherheitsgründen ist nach Abschluss der Installation der direkte Kontakt des Gerätes mit elektrischen Teilen zu vermeiden.

Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in einem entsprechenden Einbauschränk zu installieren, um eine effizientere Luftzirkulation zu gewährleisten.

Wir empfehlen Ihnen, einen Mindestabstand von 70 mm zur Rückseite des Küchenblocks vorzusehen, in dem das Gerät installiert wird.

Wir empfehlen, das Gerät nicht in der Nähe eines Kühl- oder Gefrierschranks aufzustellen. Andernfalls wird die Leistung solcher Geräte durch die abgegebene Wärme beeinträchtigt.

5 STROMANSCHLUSS

- Das Gerät darf gemäß den geltenden Vorschriften und Gesetzen, nur von einem autorisierten Service an die elektrische Hauptinstallation angeschlossen werden.
- Stellen Sie sicher, dass die vom Netz empfangene Leistung der Leistung entspricht, die auf dem Typenschild an der Unterseite der Vorderseite des Geräts angegeben ist.
- Wenn der Stromwert des Schalters in Ihrem Haus weniger als 16 A beträgt, lassen Sie einen qualifizierten Elektriker einen 16-A-Sicherungsschalter installieren.
- Das Netzkabel Ihres Ofens ist mit einem geerdeten Stecker ausgestattet. Dieser Stecker muss mit einer geerdeten Leitung verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die für den Stromanschluss verwendete Steckdose leicht und schnell erreichbar ist.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen und klemmen Sie es nicht an die Produktabdeckung.
- Die Temperatur des Netzkabels darf keine Temperatur erreichen, die 50 °C über der Umgebungstemperatur liegt.
- Wenden Sie sich bitte an den nächsten autorisierten Kundendienst, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Lassen Sie das Kabel vom autorisierten Kundendienst durch ein neues mit den gleichen Abmessungen und der gleichen Kunststoffisolierung ersetzen, das dem für das Gerät erforderlichen elektrischen Strom standhalten kann.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Wenn es unbedingt erforderlich ist, können Sie unter Beachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften Adapter oder Verlängerungskabel verwenden. Sie dürfen jedoch niemals die maximale Stromkapazität und die maximale Leistung überschreiten, die für den Adapter angegeben sind.



Die elektrische Sicherheit des Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn es ordnungsgemäß an eine geeignete Quelle mit ordnungsgemäßer Erdung gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen ist. Die Firma SILVERLINE haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße Erdung des Geräts an Personen, Tieren oder Gegenständen entstehen können.

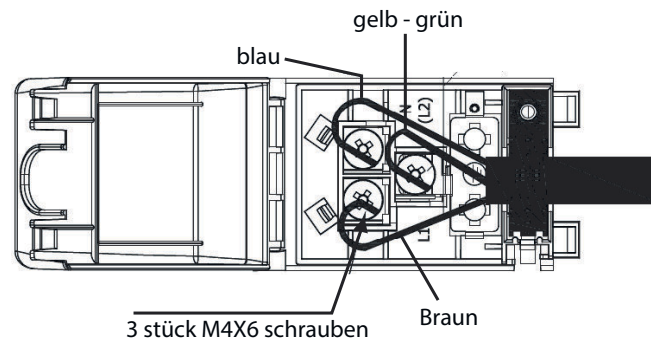


Abb. 6

VORGEHENSWEISE BEI DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

- Stellen Sie die Temperatur auf die maximale Stufe ein.
- Stellen Sie die Funktionstaste auf untere und obere Grillposition (oder 3D-Position, falls zutreffend).
- Betreiben Sie den Backofen auf diese Weise 30 Minuten im leeren Zustand.
- Öffnen Sie die Fenster, um Ihr Zimmer zu lüften.
- Dabei kann es ausnahmsweise zu einer Geruchs- und Rauchentwicklung durch die Isoliermaterialien und Heizelemente kommen. Warten Sie in einem solchen Fall, bis Geruch und Rauch verfliegen sind, bevor Sie Lebensmittel in den Ofen stellen.
- Reinigen Sie das Innere des Ofens mit einem weichen, leicht mit Seifenwasser angefeuchteten Tuch.

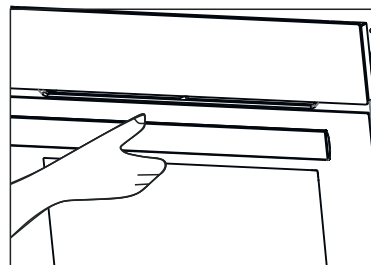


Abb. 7

Fassen Sie den Griff immer in der Mitte an, um die Backofentür zu öffnen.



VORSICHT!

Reinigen Sie das Zubehör wie Backblech oder Rost mit alkalischen (nicht scheuernden) Reinigungsmitteln, bevor Sie den Backofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

5.1 Tipps zum Energiesparen

Das häufige Öffnen der Ofentür während des Garens entweicht die aufgeheizte Luft im Backofen, wodurch Energie verloren geht. Öffnen Sie deshalb die Backofentür nicht mehr als nötig.

Versuchen Sie, mehrere Gerichte gleichzeitig im Ofen zu garen.

Verwenden Sie die Vorheizfunktion des Backofens für kurze Zeit.

Gefrorene Lebensmittel müssen vor dem Garen im Ofen aufgetaut werden.

Schalten Sie den Backofen frühzeitig aus, um mit der vorhandenen Restwärme die Gerichte weiterzugaren.

6 AUSSTATTUNG

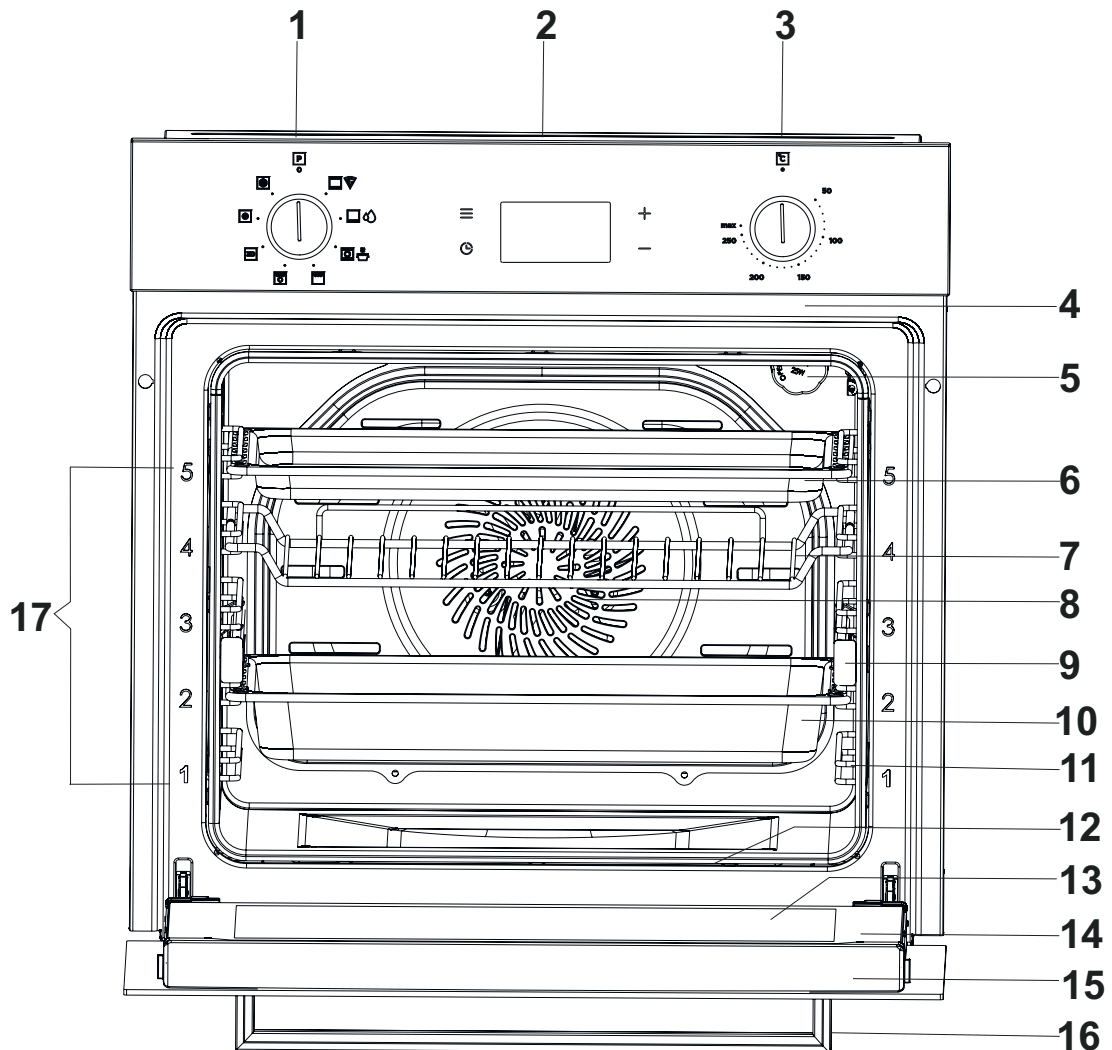


Abb. 8

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1- Funktionsauswahl taste | 10- Tiefes Backblech |
| 2- Digitale Ofenuhr | 11- Gitterrost |
| 3- Einstellknopf-Ofentemperatur | 12- unteres Heizelement (verdeckt) |
| 4- oberes Heizelement | 13- Glasabdeckung innen liegend |
| 5- Lampe | 14- Backofentür |
| 6- Flaches Backblech | 15- Türober teil aus Kunststoff |
| 7- Heizelement | 16- Griff Backofentür |
| 8- Lüfter | 17- Garraumebenen |
| 9- Teleskop schiene | |

6.1 Zubehör

Gitterrost

Reinigen Sie das Zubehör des Backofens vor der ersten Inbetriebnahme.

Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum, die beim Garen nicht benötigt werden.

Wenn Sie den Grillrost zum Braten oder Grillen verwenden, empfehlen wir, ein Backblech mit etwas Wasser auf die untere Führungsschiene zu legen um tropfendes Fett aufzufangen.



Abb. 9

Flaches Backblech

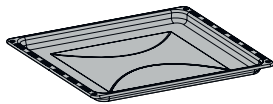


Abb. 10

Tiefes Backblech

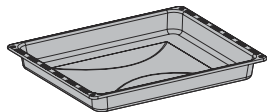


Abb. 11

Teleskopschienen



Abb. 12

Das Gerät ist im Garraum mit Teleskopschienen ausgestattet. Dank der Teleskopschienen lassen sich Backofenbleche oder Grillroste einfach einschieben und herausnehmen.

7 VOR DER ERSTEN INBETRIEBINNAHME

Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Prüfen Sie, ob sich das Gerät im einwandfreien Zustand befindet. Bei Zweifel das Gerät nicht benutzen und den Kundendienst kontaktieren.

Vor Inbetriebnahme Gerät gründlich reinigen.

Bei der ersten Inbetriebnahme den Backofen mit maximaler Temperatur für ca. 30 Minuten aufheizen, damit mögliche Fertigungsrückstände verbrennen und Kondenswasser verdampft.

Mitgelieferte Zubehörteile wie z.B. Backblech, Grillrost können in dieser Zeit im Gerät verbleiben. Ansonsten ist der Geräteinnenraum leer zu halten und die Gerätetür zu schließen.

Eine hierbei auftretende Geruchsbelästigung und geringfügige Rauchbildung durch die entweichenden Dämpfe und Gerüche ist normal und kein Grund zur Besorgnis. Sorgen Sie bitte während des Vorgangs für eine gute Belüftung des Raumes.

Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie ihn wie im Kapitel Reinigung und Pflege beschrieben.

Nach Beendigung dieses Vorgangs ist der Backofen betriebsbereit.

8 TECHNISCHE DATEN UND BETRIEB DES GERÄTES

8.1 Spezifikationen des Gerätes

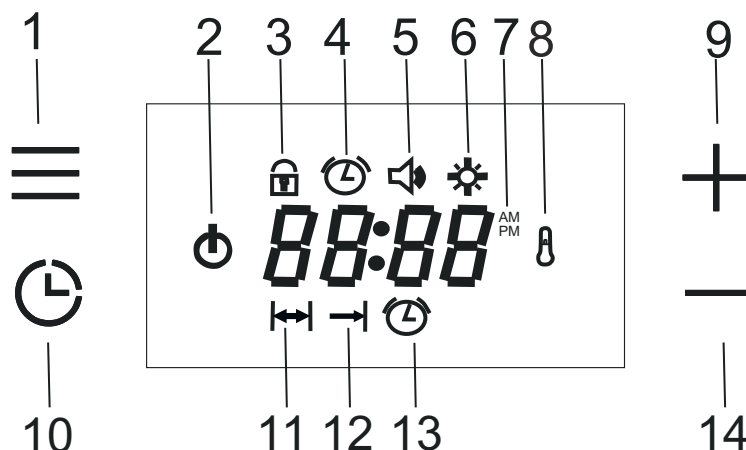


Abb. 13

- | | |
|---|----------------------|
| 1- Menü-Taste | 8- Thermostat-Symbol |
| 2- Funktionstaste | 9- Plus-Taste |
| 3- Kindersicherung | 10- Programmtaste |
| 4- Zeit | 11- Garzeit |
| 5- Lautstärke des Alarmtons | 12- Restzeit |
| 6- Einstellung der Bildschirmhelligkeit | 13- Alarm |
| 7- AM/PM Zeitanzeige | 14- Minus-Taste |

Verwendung der Menü-Taste:

Beim drücken der Sensortaste werden nacheinander die Modi Kindersicherung, Zeiteinstellung (wenn die Garzeit nicht eingestellt ist), Einstellung der Alarmtonlautstärke und Einstellung der Bildschirmhelligkeit aktiviert und das entsprechende Symbol wird während der Einstellung angezeigt.

Programmtaste:

Beim drücken der Sensortaste werden der Reihe nach die Modi zum Einstellen der Endzeit des Garvorgangs (falls die Garzeit eingestellt ist) und der Lautstärke des Alarmtons aktiviert und das entsprechende Symbol wird während der Einstellung angezeigt.

Kindersicherung:

Diese Funktion dient dazu, unbeabsichtigte Änderungen der vom Benutzer vorgenommenen Einstellungen an der Backofenuhr zu verhindern.

Wenn die Kindersicherung aktiviert wird, während kein Garprogramm läuft und der Backofen ausgeschaltet ist, werden die Tasten gesperrt und der Backofen deaktiviert. Alle Tasten außer der Menü-Taste werden deaktiviert. Das Symbol Uhr auf der Backofenuhr blinkt.

Der Backofen kann nicht betrieben werden, bis die Kindersicherung deaktiviert ist. Wird die Kindersicherung bei aktivem Garprogramm aktiviert, sind nur die Tasten gesperrt. Alle Sensortasten außer der Menüschaftfläche werden deaktiviert.

Das Symbol Kindersicherung auf der Backofenuhr leuchtet auf. Bei aktiver Kindersicherung, wenn der Garvorgang beendet ist und der Funktionsregler auf geschlossen eingestellt ist, wird die Kindersicherung aktiviert und der Backofen kann nicht mehr betrieben werden.

Die Ofenuhr ist betriebsbereit, wenn die Kindersicherung deaktiviert ist.

Um die Kindersicherung zu aktivieren, wenn Sie sich in keinem Menü befinden;

Wenn die Symboltaste „Menü“ einmal berührt wird, blinkt das Symbol Kindersicherung. Der Text „OFF“ erscheint auf dem Bildschirm.

'+' durch Antippen dieser Taste, Kindersicherung deaktivieren. „ON“ erscheint auf dem Bildschirm und das Symbol bleibt fest auf dem Bildschirm.

Wenn die Symboltaste „Menü“ angetippt wird, blinkt das Symbol auf dem Bildschirm. Der Text „ON“ erscheint auf dem Bildschirm.

'-' durch Antippen dieser Symboltaste die Kindersicherung deaktivieren. „OFF“ erscheint auf dem Bildschirm und das Symbol verschwindet vom Bildschirm.

Uhreinstellung;

Wenn das Gerät an die Stromquelle angeschlossen ist, erscheint das Uhrzeitsymbol auf dem Display und der Text OFF blinkt.

Um den Backofen zu benutzen, drücken Sie einmal die Sensortaste „Menü“ und anschließend die Sensortasten Tasten „+“ / „-“ um die Uhr einzustellen. Nach dem Einstellen der Uhrzeit können Sie den Einstellmodus beenden, indem Sie auf die Sensortaste „Menü“ tippen oder 5 Sekunden warten und die Uhrzeit verschwindet aus dem Display.

Um die zuvor für Ihren Backofen eingestellte Tageszeit einzustellen, bzw. wenn Sie sich nicht in einem Menü befinden:

Wenn Sie zweimal auf die Sensortaste „Menü“ tippen, blinkt das Symbol. Drücken Sie die Sensortasten „+“ / „-“, um die Tageszeit einzustellen.

Beenden Sie nach dem Einstellen der Uhrzeit den Einstellmodus, indem Sie die Sensortaste „Menü“ berühren oder 5 Sekunden warten.



Die Tageszeit kann nicht eingestellt werden, wenn eine Gareinstellung vorgenommen wurde.

Zeiteinstellung 24-Stunden-/12-Stunden Anzeige

Die Standardeinstellung ist 24 Stunden. Um in den 12-Stunden-Modus zu wechseln, berühren Sie die Sensortaste „Plus“(+) 5 Sekunden lang, wenn Sie sich in keinem Einstellungsmodus befinden und Zeit auf dem Bildschirm angezeigt wird. Beim Ändern des Modus ertönt ein Piepton . Im 12-Stunden-Modus wird das Symbol „AM“ oder „PM“ auf dem Bildschirm angezeigt. Derselbe Prozess wird durchgeführt, um zu dem anderen Modus überzugehen.

Alarmton-Einstellung:

Wenn Sie dreimal auf die Sensortaste „Menü“ tippen, blinkt das Symbol auf dem Bildschirm. Drücken Sie „+“ und „-“, um die gewünschte Lautstärke auszuwählen.

Berühren Sie nach dem Einstellen der Lautstärke die Sensortaste „Menü“ oder warten Sie 5 Sekunden, um den Einstellmodus zu beenden.

Die Werkseinstellung ist „b-03“, was die höchste Lautstärke ist.



HINWEIS! INFORMATION

Die angepasste Lautstärke wird als „b-01, b-02 oder b-03“ angezeigt und das entsprechende Symbol erlöscht am Ende des Einstellmodus.

Einstellung der Bildschirmhelligkeit:

Wenn Sie viermal auf die Symboltaste „Menü“ tippen, blinkt das Symbol auf dem Bildschirm. Drücken Sie „+“ und „-“, um die gewünschte Helligkeitsstufe auszuwählen.

Berühren Sie nach dem Einstellen der Helligkeitsstufe die Symboltaste „Menü“ oder warten Sie 5 Sekunden, um den Einstellungsmodus zu beenden.

Die Standardeinstellung ist „d-03“ und es ist die hellste Stufe.

TIMER-FUNKTIONEN

Automatisches Kochen bedeutet, dass in Ihrem Backofen, in dem die Garfunktion ausgewählt und die Temperatur eingestellt ist, der Timer so eingestellt wird, dass er automatisch endet und der Backofen ausgeschaltet wird.




Wenn Sie den Backofen ohne Zeitschaltuhr betreiben möchten, können Sie den Funktionsregler und das Thermostat einstellen und mit dem Garen beginnen.




Wenn der Backofen nicht benutzt wird, müssen sich die Funktions- und Thermostatschalter in der Aus-Position befinden. Wenn nicht, wird das Garen auf unbestimmte Zeit fortgesetzt.

Halbautomatisches Garen:

Diese Methode wird verwendet, wenn der Garvorgang sofort gestartet werden soll und die gewünschte Kochzeit eingegeben wird.

Das Symbol  blinkt, wenn die Symboltaste einmal berührt wird. Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie auf die Tasten „+“ und „-“ tippen.


Nach dem Einstellen der Garzeit bleibt das Symbol  dauerhaft auf dem Display.


**HINWEIS!
Information!**


Bei Garprogrammen, die auf weniger als eine Stunde eingestellt sind, erscheint die Garzeit auf der Bildschirm in Minuten und Sekunden.



Vollautomatisches Garen:


Diese Einstellung wird verwendet, wenn das Essen zu einem bestimmten Zeitpunkt fertig sein soll. Daher wird es auch als verzögertes Kochen bezeichnet.

Das Symbol  blinkt, wenn die Programmtaste berührt wird. Drücken Sie einmal „+“ und „-“, um die Garzeit einzustellen und den Garmodus zu verlassen.

Wenn Sie zweimal auf die Programmtaste  tippen, blinkt das Symbol.

Tippen Sie auf „+“ und „-“, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Die Kontrollleuchte der Symbole  (Garzeit) und (Endzeit des Garvorgangs) leuchtet weiter.

Wenn die Startzeit erreicht ist, verschwindet das Symbol  auf dem Display und das Symbol  mit der verbleibenden Garzeit bleibt auf dem Display.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist; Im Display blinkt das Symbol  und der Alarmton ertönt für 7 Minuten.

Drücken Sie die Programmtaste, um den Alarm abubrechen. Die Information "End" erlöscht und die Tageszeit erscheint auf dem Bildschirm.



Wenn der Alarm ertönt, verschwindet die Information "End" nicht durch das betätigen einen anderen Symboltaste. Nur der Alarm wird stummgeschaltet.



Stellen Sie vor dem Einstellen der Funktion (wenn Grill ausgewählt ist) und der Temperatur "Stopp" und "Ende" ein und dann die Funktion und Temperatur. Wenn die Startzeit zum Kochen erreicht ist, blinken "Kindersicherung" und "Kochendzeit" auf dem Display und die Heizelemente werden nicht aktiviert. Drücken Sie eine der Tasten "+", "-" oder "Menü", um Ihr Gerät zu aktivieren.

Wenn die Funktion (wenn der Grill ausgewählt ist) und die Temperatur eingestellt sind, sehen Sie "Ende" nicht nach der Warnung "Stopp".

Abbrechen der automatischen Garzeit:

Unterberechnen und löschen Garprogrammes und den Erinnerungstimer, indem Sie die Programmtaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Information "Ende" und das (Garzeit)-Symbol erscheinen auf dem Display.

Eine andere Option ist;

Wenn die Programmtaste berührt wird, blinkt das Symbol (Garzeit) . Berühren Sie „-“, um die eingestellte Garzeit auf 00:00 zu reduzieren. Die Information „Ende“ und das Symbol (Garzeit) erscheinen auf dem Display.

Erinnerungstimer

Sie können die Backofenuhr als Alarm- oder Erinnerungstimer verwenden. So stellen Sie den Alarm ein:

Das Symbol blinkt, wenn die Programmtaste 2 Mal berührt wird (3 Mal, wenn die Garzeit eingestellt ist).

Stellen Sie die gewünschte Alarmzeit ein, indem Sie auf die Schaltflächen „+“ und „-“ tippen. Sobald der Alarm eingestellt ist, bleibt das entsprechende Symbol auf dem Display bis die Alarmzeit zurückgesetzt wird. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

Wenn die Weckzeit abgelaufen ist:

Das Symbol blinkt auf dem Display auf und der Alarm ertönt 7 Minuten lang.

Durch drücken einer beliebigen Symboltaste stellen Sie den Alarmton ab.

Zum Abbrechen der eingestellten Zeit:

Drücken Sie die Programmtaste etwa 3 Sekunden lang, um den Erinnerungstimer zu löschen, oder berühren Sie die Programmtaste, bis das Symbol blinkt. Durch Tippen auf „-“ wird die Alarmzeit auf „00:00“ eingestellt und der Erinnerungstimer gelöscht.



Wenn die Alarmzeit und die Garzeit gleichzeitig eingestellt sind, wird auf dem Display die kürzere Zeit angezeigt.

Anzeigen der Symbole

Wenn eine Funktion ausgewählt wird, erscheint das entsprechende Symbol auf der Anzeige (🔥)

Das Symbol verschwindet, wenn die Funktion ausgeschaltet ist (🔥).

Temperaturregler

Wenn die Temperatur im Garraum niedriger als die eingestellte Temperatur ist, erscheint das Symbol 🌡️ auf dem Bildschirm.

Wenn die Temperatur im Garraum die eingestellte Temperatur erreicht, verschwindet das Symbol 🌡️ vom Bildschirm.



Das Thermostatsymbol zeigt die aktuelle Temperatur des Garraumes an.



Wenn die Garzeit eingestellt ist, verschwindet das Thermostatsymbol vom Bildschirm.

9 BEDIENUNG

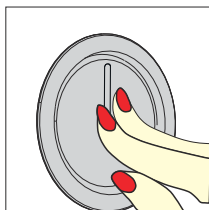


Abb. 14: versenkter Drehknopf

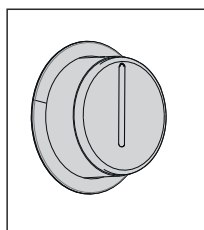


Abb. 15: ausgefahrener Drehknopf

Die Drehknöpfe Ihres Backofens sind versenkbar.

- Im versenktem Zustand reicht ein leichter Druck aus um sie herauszufahren (Abb. 15).
- Wenn der Garvorgang beendet ist, drehen Sie den Drehschalter in die Aus-Position (12 Uhr Position) und drücken den Drehschalter nach innen (Abb. 14).

9.1 Temperatureinstellung am Gerät

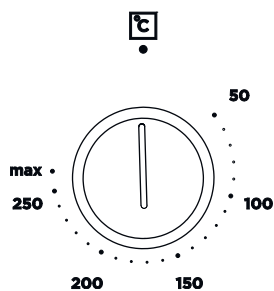


Abb. 16

Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Drehschalter mit der Markierung in die obere Position (12 Uhr Position) drehen.

10 VERWENDUNG DER TELESKOP AUSZUGSSCHIENEN

Einsetzen der Teleskopschienen

Montieren Sie auf jeder Seite die Teleskopschiene am Gitterrost, wie abgebildet (Abb. 17).

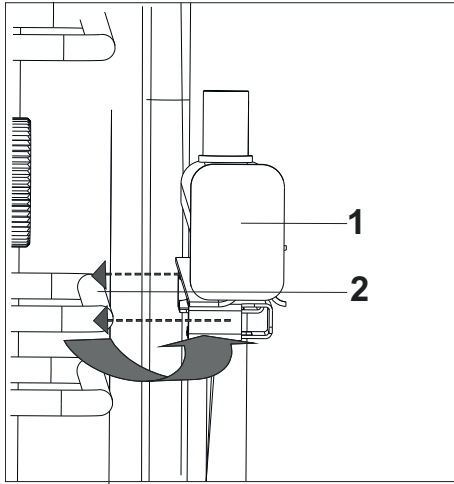


Abb. 17

Teleskopschienen ausbauen

Um die Teleskopschienen zu entfernen, drücken Sie auf die mit einem Pfeil gekennzeichnete Lasche an der Teleskopschiene (Abb. 18).

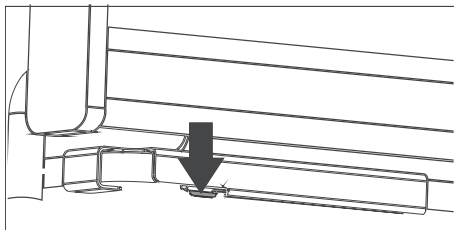


Abb. 18



Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Teleskopschienen auf beiden Seiten des Backofens.



Halten Sie die Teleskopschienen beim Entfernen mit einer Hand fest, um zu verhindern, dass sie in den Backofen fallen und Schäden verursachen.



Um die Teleskopschienen zu entfernen, warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.

Benutzung der Teleskopschienen

Teleskopschienen erleichtern Ihnen die Arbeit am Backofen.



Teleskopschienen nicht in der Spülmaschine reinigen.



Die Teleskopschienen nicht einölen oder einschmieren.



Stellen Sie vor dem Schließen der Backofentür sicher, dass die Teleskopschienen vollständig in das Gerät eingeschoben sind.

Verwendung des Grillrostes

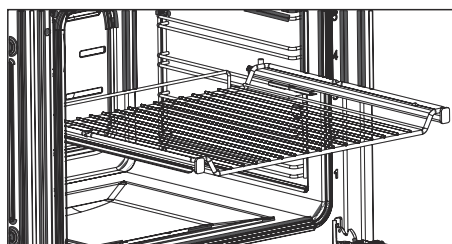


Abb. 19

Setzen Sie den Grillrost richtig herum auf die Teleskopschiene, wie in der Abbildung dargestellt (Abb. 19).

Verwendung der Backbleche

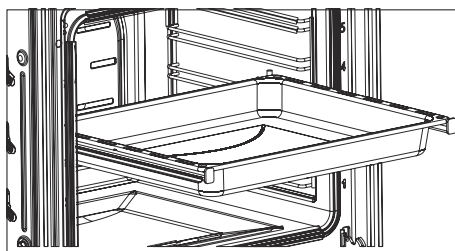


Abb. 20

Setzen Sie das Backblech richtig herum auf die Teleskopschiene, wie in der Abbildung dargestellt (Abb. 20).

11 REINIGUNG UND PFLEGE

- Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb immer abkühlen.
- Wenn das Gerät nicht regelmäßig gewartet und gereinigt wird, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche und einer Verringerung der Lebensdauer des Geräts führen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter am Gerät vor jedem Reinigungsvorgang in die Aus-Position bringen.
- Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Stellen Sie sicher, dass die Reinigungsmittel, die Sie zum Reinigen Ihres Gerätes verwenden, entsprechende Backofenreiniger sind. Ansonsten zerkratzen oder zerstören Sie die emailierte oder lackierte Oberflächen Ihres Backofens.
- Verwenden Sie beim Reinigen des Bedienfelds und der Knöpfe keine Scheuermittel oder harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerschwämme.
- Reinigen Sie den Backofen nicht mit Reinigern wie Bleichmittel, oder säurehaltigen Chemikalien.
- Reinigen Sie Ihren Backofen nicht mit Dampfreinigern.
- Versuchen Sie nicht, die Drehknöpfe vom Bedienfeld zu entfernen, da diese bei einigen Modellen nicht entfernt werden können.
- Reinigungsrückstände sorgfältig aufwischen.
- **Automatische Dampfreinigung**
Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum, bevor Sie die Dampfreinigungsfunktion verwenden.
- Geben Sie 100 ml Wasser auf den Boden Ihres Backofens und weitere 400 ml Wasser in das flache Blech auf der 2. Ebene und schließen Sie die Backofentür.
- Schalten Sie den Backofen ein und drehen den Funktionswahlschalter in die Position Unterhitze.
- Stellen Sie die Ofentemperatur auf 70 °C ein und heizen Sie den Backofen 30 Minuten lang auf.
- Nach 30 Minuten schalten Sie den Backofen wieder aus.
- Lassen Sie den Backofen etwas abkühlen und reinigen Sie die Innenfläche des Garraumes mit einem weichen und feuchten Tuch.
- Nach der Reinigung lassen Sie die Backofentür leicht geöffnet, damit eventuelle Restfeuchte entweichen und der Backofen trocknen kann.



GEFAHR!
Verbrennungsgefahr.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es berühren.

■ **Reinigung des Garraums**

Reinigen Sie Ihren Backofen nach jeder Benutzung.
Am besten reinigen Sie die emaillierte Oberfläche im Inneren des Backofens, wenn der Backofen warm ist.
Entfernen Sie die Backbleche und den Grillrost. Reinigen Sie das Innere des Backofens indem Sie es mit einem mit warmem Seifenwasser angefeuchteten Tuch abwischen. Anschließend noch einmal mit einem feuchten Tuch nachwischen und trocknen.

- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Bleichmittel. Andernfalls kann der emaillierte Teil des Innenraum Ihres Backofens beschädigt werden.
- Reinigen Sie den Innenraum Ihres Backofens in regelmäßigen Abständen gründlich mit einem geeigneten Backofenreiniger.
- Die von solchen Flüssigkeiten zurückgelassenen Flecken können die Helligkeit des Ofens beeinträchtigen, beeinträchtigen jedoch in keiner Weise seine Leistung.
- **Seitenwände des Backofens reinigen**

Entfernen Sie das Backblech bzw. den Grillrost (1-2-3 / Abb. 21).

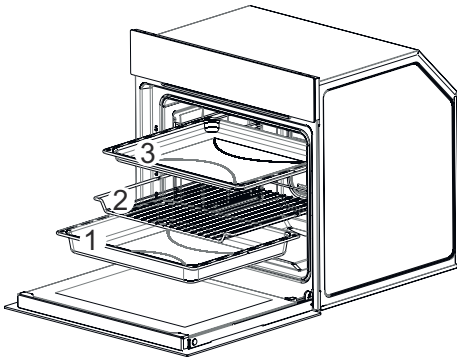


Abb. 21

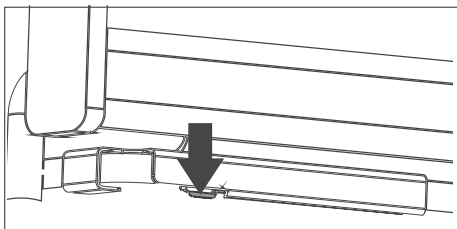


Abb. 22

Teleskopschienen entfernen

Um die Teleskopschienen zu entfernen, drücken Sie auf die mit einem Pfeil gekennzeichnete Lasche an der Teleskopschiene (Abb. 22).



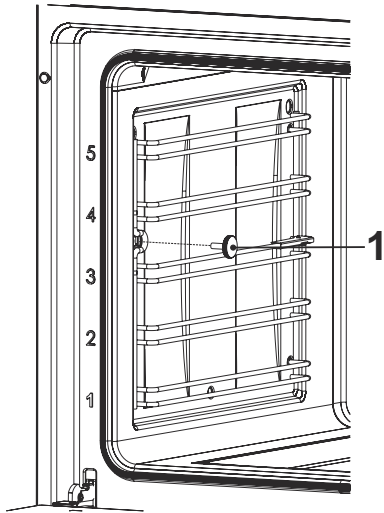
Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Teleskopschienen auf beiden Seiten des Backofens.



Halten Sie die Teleskopschienen beim Entfernen mit einer Hand fest, um zu verhindern, dass sie in den Backofen fallen und Schäden verursachen.

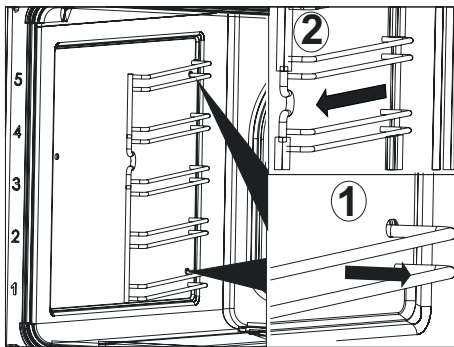


Um die Teleskopschienen zu entfernen, warten Sie, bis der Backofen abgekühlt ist.



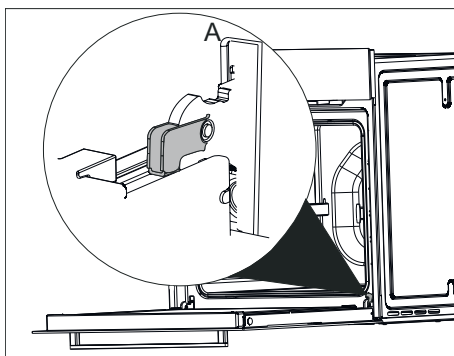
Entfernen Sie die Schraube im Inneren des Garraums, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Rost im Inneren des Ofens zu reinigen (Abb. 23).

Abb. 23



Entfernen Sie die Roste aus dem Backofen (Abb. 24).

Abb. 24



Ausbau der Backofentüre

Öffnen Sie die Backofentür um die Arretierungen zu entriegeln (Abb. 25/A).

Abb. 25

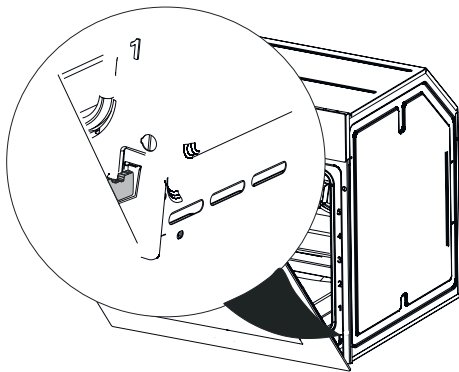


Abb. 26

Heben Sie die Backofentür soweit bis die Scharniere den Korpus des Backofens berühren, wie in (Abb. 26) gezeigt.

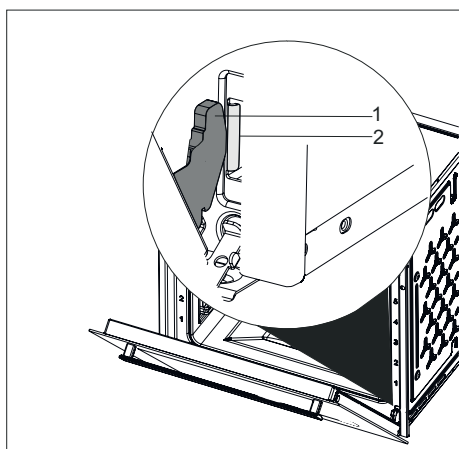


Abb. 27

- 1 Scharnier
- 2 Scharniergehäuse

Lösen Sie die Scharniere vom Scharniergehäuse, indem Sie die Backofentür mit beiden Händen an sich ziehen (Abb. 27).



Der Einbau der Backofentür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

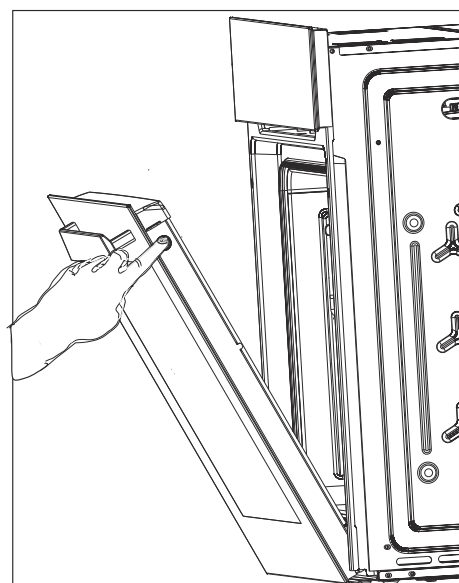


Abb. 28

Reinigung des Backofenglases

Öffnen Sie die Backofentür.

Drücken Sie auf der rechten und linken Seite die Entriegelungen um die Schiene oberhalb der Backofentür zu lösen (Abb. 28).

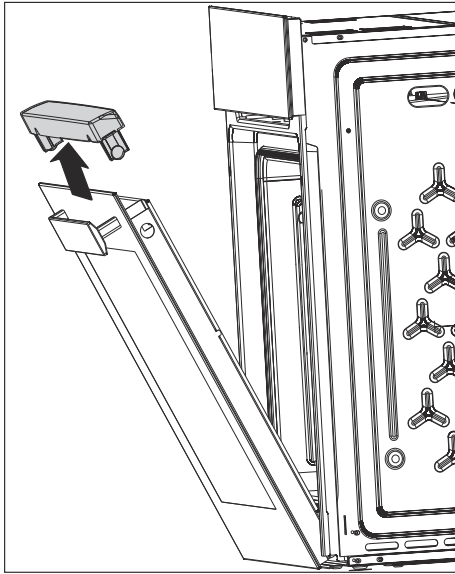


Abb. 29

Entfernen Sie die Schiene der Backofentür (Abb. 29).

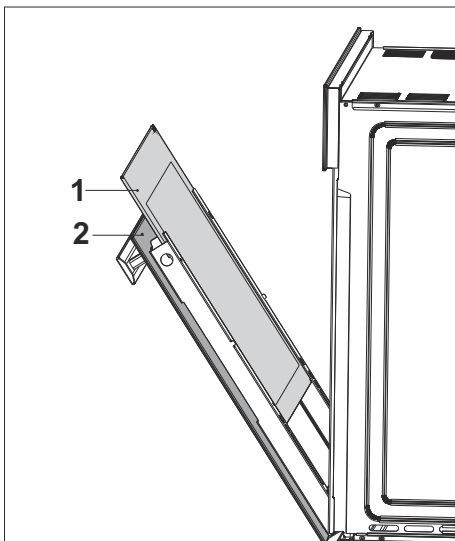


Abb. 30

- 1- innenliegendes Glas des Backofens
- 2- äusseres Glas des Backofens

- Entfernen Sie das innenliegende Glas der Backofentür, um es zu reinigen (Abb. 30).
- Verwenden Sie keine scharfen scheuernden Reinigungsmittel um das Backofenglas zu reinigen.

**VORSICHT!**

Da die Backofentür beim Abnehmen der Gläser an Gewicht verliert, kann sie schlagartig schließen und Verletzungen verursachen.

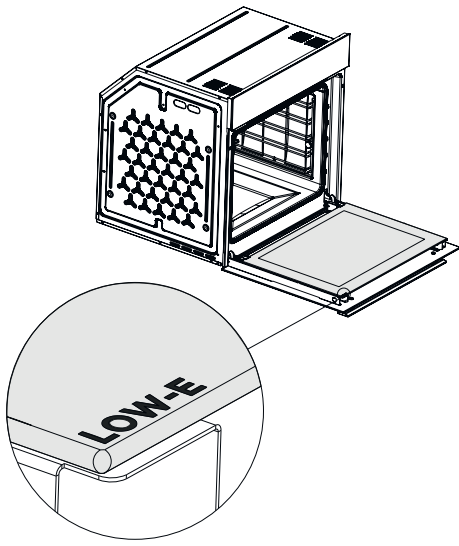


Abb. 31



Der Einbau des Glases erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Achten Sie auf den richtigen Einbau des Backofenglases. Die Aufschrift "LOW E" auf dem Innenglas Ihrer Backofentür muss wie in (Abb. 31) gezeigt aussehen.

Dichtung Backofentür

Bei längerem Betrieb des Backofens kann sich an der Innenseite der Backofentür und an der Türdichtung Kondenswasser bilden.

Eventuelles Kondenswasser mit einem trockenen Tuch oder Schwamm entfernen.

Kontrollieren Sie den Zustand dieser Dichtung in regelmäßigen Abständen.

Die Tür wird nicht richtig geschlossen, wenn sich nach einiger Zeit Schmutz auf der Türdichtung angesammelt hat.

Wenden Sie sich bitte an den nächsten autorisierten Kundendienst, wenn die Dichtung beschädigt ist.

Benutzen Sie den Backofen nicht, bis die Dichtung ausgetauscht.

12 WECHSELN DER BELEUCHTUNG



Maximale Leistungsaufnahme der Lampe. Beim Austausch der Lampe sollte eine Lampe mit der gleichen Nennleistung verwendet werden.



WARNUNG!

Trennen Sie die Stromversorgung der Gerätes. Lassen Sie die Lampen erst abkühlen, bevor Sie sie wechseln.



Die Nennleistung finden Sie auf dem Typenschild. Dieses befindet sich, wenn Sie die Backofentür öffnen, unten links.

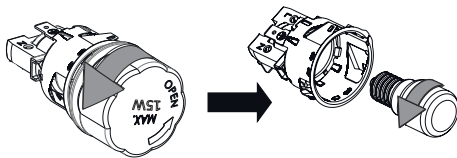


Abb. 32

Lampenabdeckung entfernen und die defekte Lampe durch eine neue mit der gleichen Leistung ersetzen (Abb. 32).

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse "G"



Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör von SILVERLINE. Sollten andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

13 Zubehör und Ersatzteile

13.1 Fensterkippschalter



WARNUNG!

Verletzungsgefahr durch falsches Zubehör Ersatzteile oder unsachgemäßen Gebrauch!

Durch Verwendung von falschem oder unsachgemäßem Zubehör oder Ersatzteile kann es zu Personenschäden und Problemen wie Schäden, Fehlfunktionen oder vollständige Deaktivierung des Geräts führen.

- Verwenden Sie nur vom Hersteller zugelassene Original-Ersatzteile oder Zubehör oder Teile des Herstellers.
- Bei Unsicherheit nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienst auf .



Bei Verwendung von unzulässigem Zubehör oder Ersatzteil erlischt die Herstellergarantie.

13.2 Zubehör

Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör von SILVERLINE. Sollten andere Teile an- oder eingebaut werden, gehen Ansprüche aus Garantie, Gewährleistung und/oder Produkthaftung verloren.

Zubehörbestellnummer

Für Bestellungen von Original-Zubehör kontaktieren Sie die Orderline ☎ *Tabelle auf Seite 4.*

13.2.1 Tiefes Backblech

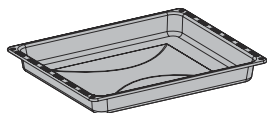


Abb. 33

YM192.6500.612

Abb. 33

13.2.2 Flaches Backblech

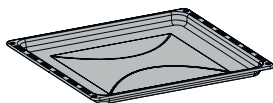


Abb. 34

YM192.6500.613

Abb. 34

13.2.3 Gitterrost

Abb. 35

YT901.6500.03

Abb. 35

13.2.4 T. Kopik Ray Hettch Pim Kay. Sağ-Sol

Abb. 36

YT900.6500.06

Abb. 36

14 Technische Daten

Bestellnummer	BO 640 MG	BO 640 MS
Bauart	Backofen	
Oven type	BIOVEN	
Gewicht [kg]	26,2	25,9
Funktionen	8	
Lampenleistung	15	
Fassung	E 14	
Spannung	220 - 240	
Größe	42x65	
Lampe energieeffizienzklasse	G	
Volumen des Garraums	72 lt	
Max. Leistung	2650 W	
Netzanschluß / Spannung	220-240 V	
Netzanschluss	220-240 V(~) 50/60 Hz	
Geräte Größe (Breite/Tiefe/Höhe)	595x547x595	

PRODUCT FICHE / Produkt Merkblatt		
Energy Label Directive for Electric Ovens / Energielabel-Richtlinie für Elektrobacköfen EU2010/30/EU-No 65/2014 - EN 60350-1:2016 + A1:2021		
Brand / Marke		SILVERLINE
Model / Modell		BO 640 MS
Number of cavities / Anzahl der Hohlräume		1
EEl _{cavity} / EEl _{Hohlraum}		95,0
Energy Efficiency Class / Energie-Effizienz klasse		A
Energy consumption (kWh) per cycle for the conventional heating function / Energieverbrauch (kWh) pro Zyklus für die konventionelle Heizfunktion	kWh/cycle kWh/Zyklus	0,85
Energy consumption (kWh) per cycle for the forced air convection heating function / Energieverbrauch (kWh) pro Zyklus für die Umluftheizfunktion	kWh/cycle kWh/Zyklus	0,81
Heat source per cavity / Wärmequelle pro Hohlraum		Electricity / Elektrizität
Volume per cavity / Volumen pro Hohlraum	Liter	72
PRODUCT TECHNICAL INFORMATION		
Complies with EU Directive / Entspricht der EU-Richtlinie 2009/125/EC - Regulation / Verordnung 66/2014 - EN 60350-1:2016 + A1:2021		
Model / Modell		BO 640 MS
Type of oven / Art des Ofens		Built-In
Mass of the domestic oven / Gewicht des Haushaltsbackofens	kg	26,9
Number of cavities / Anzahl der Hohlräume		1
Heat source per cavity / Wärmequelle pro Hohlraum		Electricity / Elektrizität
Volume of the cavity / Volumen des Hohlraums	Liter	72
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) / Energieverbrauch (Elektrizität), der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Garraum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum zu erwärmen	kWh/cycle kWh/Zyklus	0,85
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) / Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Last in einem Garraum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im Umluftbetrieb pro Garraum (elektrische Endenergie)	kWh/cycle kWh/Zyklus	0,81
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) / Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Last in einem gasbeheizten Garraum eines Backofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb pro Garraum (Gasendenergie)	MJ/cycle ⁽¹⁾ kWh/cycle kWh/Zyklus	-
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) / Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Last in einem gasbeheizten Garraum eines Backofens während eines Zyklus im Umluftbetrieb pro Garraum (Gasendenergie)	MJ/cycle kWh/cycle kWh/Zyklus	-
Energy Efficiency Index per cavity / Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum		95,0
⁽¹⁾ 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle. 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.		

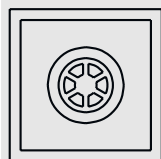
Abb. 37

PRODUCT FICHE / Produkt Merkblatt		
Energy Label Directive for Electric Ovens / Energielabel-Richtlinie für Elektrobacköfen EU2010/30/EU-No 65/2014 - EN 60350-1:2016 + A1:2021		
Brand / Marke		SILVERLINE
Model / Modell		BO 640 MG
Number of cavities / Anzahl der Hohlräume		1
EEl _{cavity} / EEl _{Hohlraum}		95,0
Energy Efficiency Class / Energie-Effizienz klasse		A
Energy consumption (kWh) per cycle for the conventional heating function / Energieverbrauch (kWh) pro Zyklus für die konventionelle Heizfunktion	kWh/cycle kWh/Zyklus	0,85
Energy consumption (kWh) per cycle for the forced air convection heating function / Energieverbrauch (kWh) pro Zyklus für die Umluftheizfunktion	kWh/cycle kWh/Zyklus	0,81
Heat source per cavity / Wärmequelle pro Hohlraum		Electricity / Elektrizität
Volume per cavity / Volumen pro Hohlraum	Liter	72
PRODUCT TECHNICAL INFORMATION		
Complies with EU Directive / Entspricht der EU-Richtlinie 2009/125/EC - Regulation / Verordnung 66/2014 - EN 60350-1:2016 + A1:2021		
Model / Modell		BO 640 MG
Type of oven / Art des Ofens		Built-In
Mass of the domestic oven / Gewicht des Haushaltsbackofens	kg	26,9
Number of cavities / Anzahl der Hohlräume		1
Heat source per cavity / Wärmequelle pro Hohlraum		Electricity / Elektrizität
Volume of the cavity / Volumen des Hohlraums	Liter	72
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) / Energieverbrauch (Elektrizität), der erforderlich ist, um eine standardisierte Last in einem Garraum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im konventionellen Modus pro Garraum zu erwärmen	kWh/cycle kWh/Zyklus	0,85
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) / Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Last in einem Garraum eines elektrisch beheizten Ofens während eines Zyklus im Umluftbetrieb pro Garraum (elektrische Endenergie)	kWh/cycle kWh/Zyklus	0,81
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) / Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Last in einem gasbeheizten Garraum eines Backofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb pro Garraum (Gasendenergie)	MJ/cycle ⁽¹⁾ kWh/cycle kWh/Zyklus	-
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) / Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Last in einem gasbeheizten Garraum eines Backofens während eines Zyklus im Umluftbetrieb pro Garraum (Gasendenergie)	MJ/cycle kWh/cycle kWh/Zyklus	-
Energy Efficiency Index per cavity / Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum		95,0
⁽¹⁾ 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle. 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.		

Abb. 38

15 ÜBERSICHT DER BETRIEBSARTEN

Funktion	Erläuterung der Funktion
	In Ihrem Gerät ist kein Programm ausgewählt.
	Ober- und Unterhitze sind eingeschaltet.
	Nur Unterhitze oder automatische Dampfreinigung
	Ober- und Unterhitze mit Umluftfunktion
	Der größere Grill auf dem Ofendach ist eingeschaltet. Dieser eignet sich zum Grillen von mehr Fleisch. Legen Sie die großen oder mittelgroßen Portionen zum Grillen auf den richtigen Rost unter den Grillofen. Stellen Sie die Temperatur auf die höchste Stufe. Drehen Sie die Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs um.
	Grillfunktion
	3D Heißluftfunktion für eine gleichmäßige Garfunktion auf mehreren Ebenen.



Zum Garen, Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Das Gebläse verteilt die Hitze des gleichmäßig im Garraum.



Der Ofen wird nicht beheizt, nur der Ventilator funktioniert. Körnige Tiefkühlkost löst sich bei Raumtemperatur langsam auf, gekochte Lebensmittel lösen sich auf.

Notiz beachten:



Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklassen- und Umweltdesignanforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß : IEC/ EN 60350-1.

16 Entsorgung

Wertvolle Rohstoffe können durch Recycling wiederverwendet werden.

1. ➤ Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. ➤ Schneiden Sie das Netzkabel durch
3. ➤ Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht freundliche Art.



Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie gekennzeichnet 2012/19/EU über gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte (Elektro- und Elektronikaltgeräte – WEEE). Die Richtlinie legt die Rahmenbedingungen für die Rücknahme und Verwertung von fest ggf. gebrauchte Geräte in der gesamten EU.

16.1 Environmental protection and saving energy

Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, funktioniert Ihr Gerät einwandfrei weniger Kraft.

Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn das Rezept oder die empfohlenen Einstellungen dies vorschreiben.

Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, kann der Energieverbrauch um bis zu 20 % gesenkt werden.

Öffnen Sie die Gerätetür währenddessen so wenig wie möglich Betrieb

Dadurch bleibt die Temperatur im Garraum erhalten und das Gerät ist nicht erforderlich zum Aufwärmen.

Wenn die Garzeit relativ lang ist, können Sie wechseln Schalten Sie das Gerät 10 Minuten vor der Garzeit aus endet

Entfernen Sie sämtliches Zubehör, das nicht verwendet wird Garraum.

Lassen Sie gefrorene Lebensmittel vor dem Garen auftauen

17 GARANTIE

In Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg

Wir garantieren dem Endkunden nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen, dass das an den Endkunden gelieferte Gerät innerhalb eines Zeitraums von 2 Jahren ab Auslieferung (Garantiefrist) frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sein wird.

Garantieansprüche können nur innerhalb eines Zeitraums von max. 2 Jahren, gerechnet ab Auslieferung, geltend gemacht werden.

Innerhalb dieser Garantiefrist beseitigen wir nach unserer Wahl, durch Reparatur oder Austausch des Geräts, unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Sonstige Ansprüche des Endkunden gegen uns, insbesondere auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Die vertraglichen oder gesetzlichen Rechte des Kunden gegenüber dem jeweiligen Verkäufer werden durch diese Garantie nicht berührt.

Ansprüche aus dieser Garantie bestehen nur, wenn

- das Gerät keine Schäden oder Verschleißerscheinungen aufweist, die durch einen von der normalen Bestimmung und den Vorgaben des Herstellers (gemäß Benutzerhandbuch) abweichenden Gebrauch verursacht sind,
- der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Geräts durch den Mangel nicht nur unerheblich beeinflusst ist,
- das Gerät bei sichtbaren äußeren Beschädigungen vor der Montage beanstandet wird,
- das Gerät keine Merkmale aufweist, die auf Reparaturen oder sonstige Eingriffe durch vom Hersteller nicht autorisierte Werkstätten schließen lassen,
- das Gerät keine Fehler und Folgeschäden aufweist, die durch falsche oder nicht ausreichend dimensionierte Abluftleitung verursacht wurden,
- in das Gerät nur vom Hersteller autorisiertes Zubehör eingebaut wurde,
- die Fabrikationsnummer nicht entfernt oder unkenntlich gemacht wurde,
- das Gerät oder die Zubehörteile frei zugänglich sind.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Verschleißteile, verwendete Filter, leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen mit der Ausnahme, dass bei der Leuchtmittel-Erstausrüstung eine Einschaltgarantie von 8 Tagen gewährt wird.

Ansprüche aus dieser Garantie setzen voraus, dass der Endkunde den für ihn örtlich zuständigen (im Benutzerhandbuch genannten) Kundendienst kontaktiert und diesem die Gelegenheit gegeben hat, innerhalb eines Zeitraums von 7 Tagen eine (telefonische) Fehleranalyse durchzuführen. Ansprüche aus der Garantie können anschließend nur durch Übergabe oder Einsendung des Gerätes an das vom Kundendienst genannte Reparatur-Center oder durch einen Vor-Ort-Service des Herstellers geltend gemacht werden, wenn der Kundendienst die Beanstandung zuvor als berechtigt

erklärt hat. Voraussetzung des Garantieanspruchs ist weiterhin die Vorlage der Originalrechnung und des Lieferscheins mit Lieferdatum. Die Kosten eines Vor-Ort-Services übernehmen wir. Hat jedoch der zuständige Kundendienst dem Endkunden für die Einsendung ein bestimmtes Frachtunternehmen genannt und nutzt der Kunde ein anderes Frachtunternehmen, kommen wir für die Kosten der Einsendung nicht auf. Der Endkunde ist nicht berechtigt, das Gerät auf unsere Kosten zurückzusenden, es sei denn wir sagen dem Kunden schriftlich eine Kostenübernahme zu. Andernfalls behalten wir uns das Recht vor, die Transportkosten an den Endkunden weiter zu belasten.

Werden Garantieansprüche geltend gemacht und stellt sich bei der Prüfung des Gerätes durch uns oder den zuständigen Kundendienst heraus, dass kein Fehler vorgelegen hat oder der Garantieanspruch aus einem der oben genannten Gründe nicht besteht, sind wir berechtigt, eine Service-Gebühr in Höhe von EUR 75,00 zu erheben. Dies gilt nicht, wenn der Endkunde nachweist, dass er den Umständen nach nicht erkennen konnte, dass der Garantieanspruch nicht bestand.

Diese Garantie gilt in dem vorstehend genannten Umfang und unter den oben genannten Voraussetzungen (einschließlich der Vorlage des Kauf- und Liefernachweises auch im Falle der Weiterveräußerung) für jeden späteren künftigen Eigentümer des Gerät.

Zur Geltendmachung von Garantieansprüchen sind uns darüber hinaus folgende Angaben zu machen:

- Name, Anschrift und Telefonnummer des Endkunden
- Angaben zur Person/Firma, die den Einbau durchgeführt hat
- Angaben auf dem Typenschild im Inneren des Geräts (Artikelnummer, Modellzeichnung, Revisionsnummer, Seriennummer)
- Tag des Einbaus beim Endkunden
- Genaue Mängelbeschreibung

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland, Österreich, Schweiz, Frankreich, Belgien, Niederlande und Luxemburg gekaufte Geräte. Für ins Ausland verbrachte Geräte, welche die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben.

Diese Garantie unterliegt dem Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Tragen Sie Ihre Gerätedaten hier ein:

Artikelnummer	
Modellbezeichnung	
Revisionsnummer	
Seriennummer	
Kaufdatum / Tag des Einbaus	



Bei Reklamationsanfragen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst .