

# **SILVERLINE**

---

## **Indbygningsovn Brugervejledning**

---

**MODEL  
BO 7001 SR**

**Tak, fordi du valgte dette produkt.**

Denne brugervejledning indeholder vigtige sikkerhedsoplysninger samt vejledning til betjening og vedligeholdelse af dit apparat.

Læs denne brugervejledning, inden du tager apparatet i brug. Gem denne bog til senere brug.

Ikon	Type	Betydning
	<b>ADVARSEL</b>	Alvorlig skade eller risiko for dødsfald
	<b>RISIKO FOR ELEKTRISK STØD</b>	Risiko for farlig elektrisk spænding
	<b>BRAND</b>	Advarsel; Brandfare/brændbare materialer
	<b>FORSIGTIG</b>	Risiko for skader på personer eller materialer
	<b>VIGTIGT/BEMÆRK</b>	Korrekt betjening af systemet

# INDHOLD


1.SIKKERHEDSFORSKRIFTER .....	4
1.1 Generelle sikkerhedsforskrifter.....	4
1.2 Advarsler i forbindelse med installation .....	6
1.3 Under brug .....	7
1.4 Under rengøring og vedligeholdelse.....	8
2.INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG .....	10
2.1 Vejledning til installatøren.....	10
2.2 Installation af ovnen.....	10
2.3 Elektrisk tilslutning og sikkerhed.....	11
3.PRODUKTETS FUNKTIONER.....	13
4.SÅDAN ANVENDES PRODUKTET .....	14
4.1 Ovnens betjeningsknapper.....	14
4.2 Tilberedningstabel .....	15
4.3 Sådan bruges den digitale timer.....	15
4.4 Tilbehør .....	18
5.RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE .....	19
5.1 Rengøring .....	19
5.2 Vedligeholdelse .....	21
6.FEJLFINDING OG TRANSPORT.....	22
6.1 Fejlfinding .....	22
6.2 Transport .....	22
7.TEKNISKE SPECIFIKATIONER.....	23
7.1 Skema over Strømforbru.....	23


# 1. SIKKERHEDSFORSKRIFTER



- Læs alle anvisninger grundigt, inden du tager apparatet i brug. Gem dem til senere brug på et passende sted.
- Denne vejledning er udarbejdet for mere end én model. Derfor har dit apparat muligvis ikke alle de funktioner, der nævnes heri. Af denne årsag er det vigtigt at lægge særligt mærke til figurerne, mens du læser betjeningsvejledningen.

## 1.1 Generelle sikkerhedsforskrifter

- Apparatet kan bruges af børn på 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring og viden, hvis disse holdes under opsyn eller er oplyst omkring brugen af apparatet på en sikker måde og forstår farerne, der kan opstå ved brug af apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugsvedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.


 **ADVARSEL:** Apparatet og dets synlige dele kan blive varme under brug. Pas på, at du ikke rører ved varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke bruge produktet, medmindre de er under konstant opsyn.


  **ADVARSEL:** Brandfare: Du må ikke opbevare genstande på kogepladen.

  **ADVARSEL:** Hvis overfladen på din keramiske kogeplade revner, skal du slukke for apparatet. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

- Du må ikke betjene apparatet med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Apparatet bliver varmt under brug. Pas på, at du ikke rører ved varmeelementerne inde i ovnen.

- Håndtagene kan blive varme, kort tid efter ovnen er taget i brug.
- Du må ikke bruge skrappe rengøringsmidler med slibemiddel eller skuresvampe til at rengøre ovnens overflader. De kan ridse overfladerne, hvilket kan medføre at glasset i ovnlågen går i stykker, eller at overfladerne bliver ødelagt.
- Brug ikke damprengøring til at rengøre apparatet.

 **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, inden du skifter pæren. Ellers kan du risikere at få elektrisk stød.

 **FORSIGTIG:** De synlige dele kan blive varme, når du bruger ovnen eller griller i den. Hold små børn væk fra apparatet, mens det er i brug.

- Fjern pyrolytisk overskydende spild, ovnhylde, hyldestøtter, trådhylder og alt tilbehør inden rengøring.
- Dit apparat er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder og regulativer.
- Vedligeholdelse og reparationsarbejde må kun udføres af autoriserede fagpersoner. Installations- og reparationsarbejde kan være farligt, hvis det udføres af andre end autoriserede fagpersoner. Du må ikke ændre produktspecifikationerne på nogen måde. Forkerte komfurbeskyttere kan være skyld i ulykker.
- Inden du tilslutter dit apparat, skal du kontrollere, at de lokale forhold (forbindelsen og trykket af naturgassen eller den elektriske spænding og frekvens) og apparatets specifikationer er kompatible. Apparatets specifikationer er angivet på mærkatet.

 **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til

tilberedning af mad og er kun beregnet til almindeligt husholdningsbrug indenfor. Apparatet må ikke bruges til andre formål eller på andre måder som f.eks. til kommercielt brug eller til opvarmning af et rum.

- Du må ikke bruge ovnens håndtag til at løfte eller flytte apparatet.
- Vi har truffet alle tænkelige foranstaltninger af hensyn til din sikkerhed. Undgå at ridse glasset under rengøring, da det kan gå i stykker. Undgå at slå tilbehør ind i glasset.
- Sørg for, at strømkablet ikke sidder fast eller bliver ødelagt under installationen. Hvis strømkablet bliver ødelagt, skal det erstattes af producenten, dennes servicemontør eller andre lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Lad ikke børn klatre op på ovnlågen eller sidde på den, mens den er åben.
- Hold børn og dyr væk fra apparatet.

## **1.2 AdvArsler i forbindelse med inst All Ation**

- Betjen ikke dette apparat, inden det er helt installeret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret fagperson. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert placering og installation af andre end autoriserede fagpersoner.
- Når apparatet pakkes ud, skal du kontrollere, at det ikke er blevet beskadiget under transport. Hvis apparatet er defekt, må det ikke bruges, og du skal kontakte en autoriseret fagperson med det samme. Emballagen består af følgende materialer: nylon, flamingo osv., som kan være farlig for børn. Disse materialer bør indsamles og fjernes med det samme.

- Beskyt dit apparat mod omgivelserne. Apparatet må ikke udsættes for sol, regn, sne, støv eller usædvanlig fugtighed.
- Alle materialer rundt om apparatet (f.eks. skabe) skal kunne tåle temperaturer på mindst 100° C.
- Apparatet må ikke installeres bag et cover. Ellers kan det overophede.

### 1.3 Under br UG

- Der kan forekomme en svag lugt, første gang du bruger produktet. Dette er helt normalt og skyldes isolationsmaterialerne på varmeelementerne. Vi anbefaler, at du tømmer ovnen og kører den på den maksimale temperatur i 45 minutter, inden du skal bruge den for første gang. Sørg for, at området, hvor produktet er installeret, er godt ventileret.
- Pas på, når du åbner ovnlågen under og efter brug. Du kan brænde dig på den varme damp fra ovnen.
- Du må ikke placere brandfarlige eller brændbare materialer i eller i nærheden af apparatet, når det er tændt.
- Brug altid ovnhandsker eller grydelapper til at fjerne og sætte ting ind i ovnen, mens den kører.
- Ovnen må under ingen omstændigheder fores med sølvpapir, da dette kan forårsage overophedning.
- Undgå at sætte service eller bageplader direkte på ovnens bund under tilberedning. Bunden bliver meget varm, og dette kan beskadige produktet.



Forlad ikke apparatet uden opsyn, mens du tilbereder olie i fast eller flydende form. De kan antændes under ekstreme varmekon forhold. Hæld aldrig vand på olieskabte flammer. Sluk i stedet apparatet, og dæk panden med et låg eller et brandtæppe.


- Apparatet slukkes, hvis det ikke bruges i en længere periode.
- Sørg for, at betjeningsknapperne altid står i positionen "0" (stop), når du ikke bruger apparatet.
- Pladerne hælder, når de trækkes ud. Pas på du ikke spilder eller taber varm mad, når du tager det ud af ovnen.
- Du må ikke stille noget på ovnlågen, mens den er åben. Det kan bringe ovnen ud af balance eller beskadige lågen.
- Hæng ikke viskestykker, karklude eller tøj på apparatet eller fra dets håndtag.

#### **1.4 Under ren Gørin G oG vedli Geholdelse**


- Sørg for, at dit apparat er slukket på stikkontakten, inden du rengør det eller udfører vedligeholdelsesarbejde.
- Du må ikke fjerne betjeningsknapperne for at rengøre betjeningspanelet.
- For at opretholde dit apparats ydeevne og sikkerhed anbefaler vi, at du altid bruger originale reservedele og tilkalder vores autoriserede fagpersonale, hvis du har brug for hjælp.



## CE-overensstemmelseserklæring

 Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger og de anførte standarder, der henvises til.

Dette apparat er udelukkende designet til madlavning. Enhver anden brug (som f.eks. opvarmning af et rum) er forkert og farligt.

 Betjeningsvejledningen gælder for flere modeller. Der kan være uoverensstemmelser mellem denne vejledning og din model.

## 2. INSTALLATION OG FORBEREDELSE MED HENBLIK PÅ BRUG

**⚠ ADVARSEL :** Dette apparat skal installeres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

- Forkert installation kan medføre skade på ting eller personer, som producenten ikke kan holdes ansvarlig for. Garantien erklæres ligeledes ugyldig.
- Inden installationen skal du kontrollere, at de lokale forhold (elektrisk spænding og frekvens) og justeringerne på apparatet er compatible. Apparats justeringsforhold er angivet på mærkatet.
- Du skal altid følge den lokale lovgivning samt de lokale bekendtgørelser, direktiver og standarder (sikkerhedsbestemmelser, korrekt genanvendelse i overensstemmelse med regulativerne osv.).

### 2.1 vejledning til installationen Generelle anvisninger

- Når du har fjernet emballagen fra apparatet og dets tilbehør, skal du kontrollere, at apparatet ikke er

beskadiget. Hvis du tror, at apparatet er beskadiget, må du ikke bruge det. Kontakt en autoriseret fagperson eller kvalificeret tekniker med det samme.

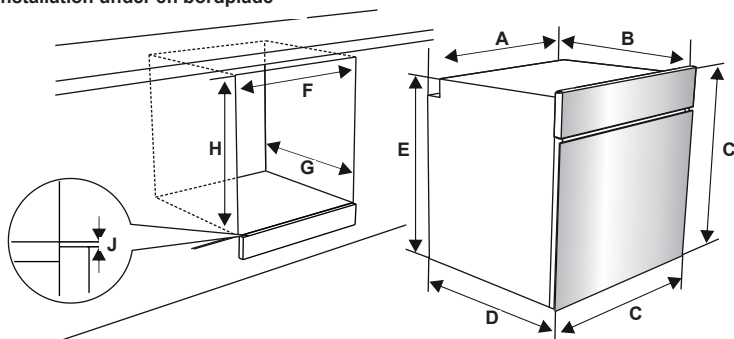
- Sørg for, at der ikke er brandfarlige eller brændbare materialer i umiddelbar nærhed af apparatet som f.eks. gardiner, olie, tøj osv. som kan blive antændt.
- Bordpladen og møbler i nærheden af apparatet skal være fremstillet af materialer, som kan holde til temperaturer over 100° C.
- Apparatet må ikke installeres direkte over opvaskemaskiner, køleskabe, frydere, vaskemaskiner eller tørretumblere.

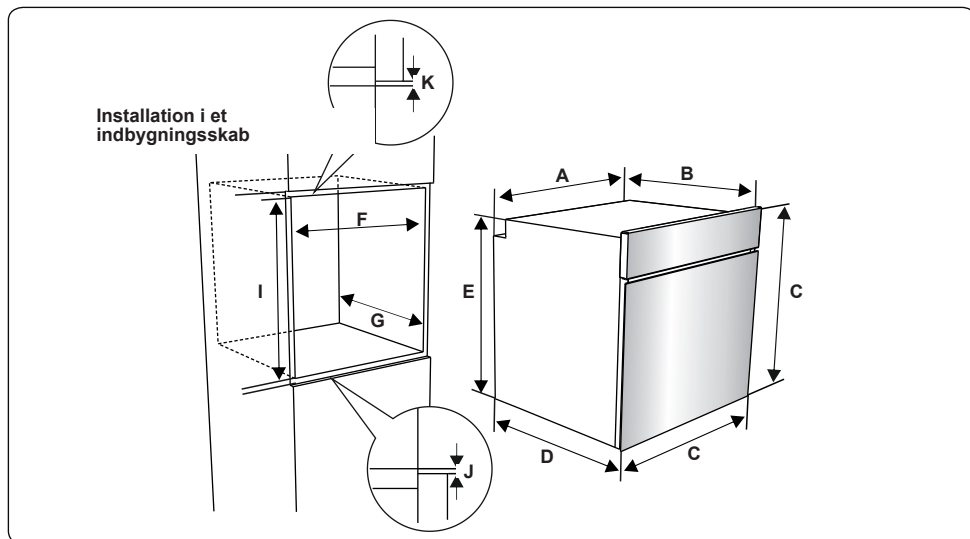
### 2.2 Installation Af ovnen

Apparaterne leveres med et installationssæt og kan installeres på en bordplade, hvis den har de rigtige mål. Målene for installation af kogeplade og ovn vises herunder.

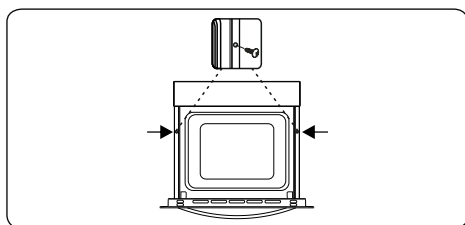
<b>A (mm)</b>	557	<b>min./max. F (mm)</b>	560/580
<b>B (mm)</b>	550	<b>min. G (mm)</b>	555
<b>C (mm)</b>	595	<b>min. H/I (mm)</b>	600/590
<b>D (mm)</b>	575	<b>min. J/K (mm)</b>	5/10
<b>E (mm)</b>	574		

Installation under en bordplade





Når du har forbundet de elektriske tilslutninger, skal du sætte ovnen ind i skabet ved at skubbe den fremad. Åbn ovenlågen, og sæt 2 skruer i hullerne i ovenrammen. Sørg for, at produktets ramme rører ved skabets træramme, og stram skruerne.



### 2.3 elektrisk tilslutning og sikkerhed

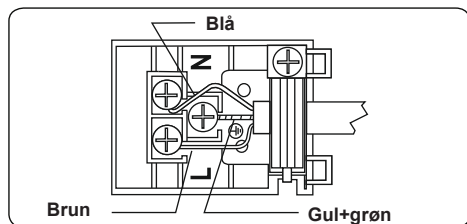
**⚠ ADVARSEL:** Dette apparats tilslutning til el bør udføres af en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker i overensstemmelse med anvisningerne i denne vejledning samt gældende lokale bestemmelser.

**⚠ ADVARSEL: APPARATET SKAL HAVE JORDFORBINDELSE.**


- Inden du slutter apparatet til netstrømmen, skal du kontrollere, at den nominelle spænding for apparatet (præget i apparatets ID-plade) svarer til forsyningsspændingen, og at apparatets nominelle belastning (også angivet på ID-pladen) passer til elnettet.

- Sørg for, at du kun bruger isolerede kabler under installationen. En forkert forbindelse kan skade apparatet. Hvis strømkablet er beskadiget og skal udskiftes, skal dette gøres af en kvalificeret fagperson.
- Brug ikke adapterer, stikdåser og/eller forlængerledninger.
- Strømkablet skal holdes væk fra apparatets varme dele og må ikke bøjes eller klemmes. Hvis ikke dette overholdes, kan kablet blive beskadiget, og apparatet kan kortslutte.
- Hvis apparatet ikke er forbundet til elnettet via et stik, skal der bruges en flerpolet afbryder (med mindst 3 mm mellem hver kontakt) for at leve op til sikkerhedsbestemmelserne.
- Apparatet er designet til en forsyningsspænding på 220-240 V~ og 380-415 V 3N~. Hvis din forsyning er anderledes, skal du kontakte en autoriseret fagperson eller kvalificeret elektriker.
- Strømkablet (H05VV-F) skal være lang nok til at blive forbundet med apparatet, selv hvis apparatet stilles foran skabet.
- Sørg for, at alle forbindelser er tilstrækkeligt strammet til.
- Sæt strømkablet i kabelklemmen, og luk dækslet.

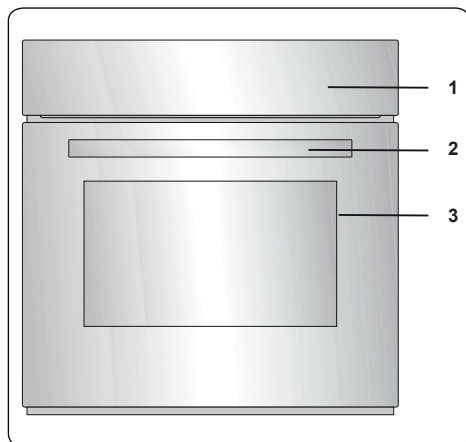
- Forbindelsesstykket til klemkassen er placeret på klemkassen.



### 3. PRODUKTETS FUNKTIONER

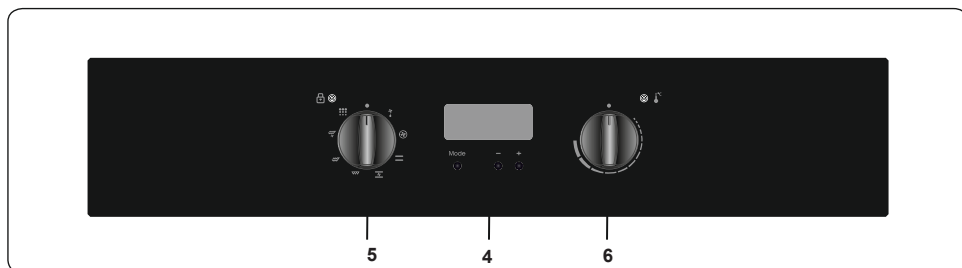
 **Vigtigt:** De forskellige produktspecifikationer kan variere. Dit apparat kan se anderledes ud, end de apparater der vises i figurene herunder.

#### Liste over komponenter



1. Betjeningspanel
2. Håndtag til ovnlågen
3. Ovnlåge

#### Betjeningspanel



4. Timer
5. Betjeningsknap til ovnens funktioner
6. Ovnens termostatknop

## 4. SÅDAN ANVENDES PRODUKTET

### 4.1 ovnsens betjenin GsknApper

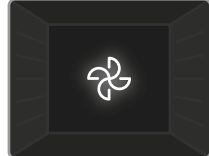
#### Betjeningsknap til ovnsens funktioner

Drej knappen om på det symbol, der svarer til din ønskede tilberedningsfunktion. Se "Ovnfunktioner" for flere oplysninger om de forskellige funktioner.

#### Ovnsens termostatknop

Når du har valgt en tilberedningsfunktion, skal du indstille den ønskede temperatur ved at dreje på denne knop. Ovnens termostatlys tændes, når termostaten er i brug til opvarmning af ovnen eller vedligeholdelse af temperaturen. Ovnfunktioner

\* Funktionerne i din ovn kan være anderledes afhængigt af ovnsens model.



#### Optøningsfunktion:

Ovnsens advarselslamper vil tændes og ventilatoren vil begynde at snurre. Ved brug af optøningsfunktionen

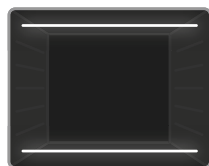
skal du tage dine frosne madvarer og placere dem i ovnen på en hynde i den tredje rille fra bunden. Det anbefales, at placere en ovnbakke under madvarerne, der er under optøning, for at opfange vandet, der samler sig pga. den smeltende is. Denne funktion vil ikke lave mad eller bage din mad, den vil kun bidrage til at optø maden.



#### Turbo-funktion:

Ovnsens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og ringvarmelegemet og ventilatoren vil blive aktiveret.

Turbofunktionen fordeler varmen jævnt i ovnen., så al mad på alle plader tilberedes jævnt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



#### Statisk tilberedningsfunktion:

Ovnsens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme.

Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning af maden.

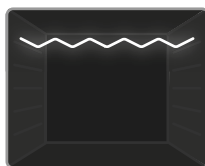
Dette er ideelt til kager, småkager, bagt pasta, lasagne og pizza. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er bedst kun at anvende én bageplade ad gangen med denne funktion.



#### Ventilatorfunktion:

Ovnsens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme,

og ventilatoren vil sætte i gang. Denne funktion er meget god til bagning af wienerbrød. Madlavning foretages med det øverste og nederste varmelegeme i ovnen og med ventilatoren, der giver luftcirkulation, hvilket giver en svag grilleffekt til maden. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



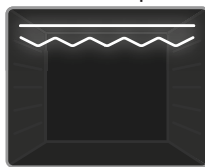
#### Grillfunktion:

Ovnsens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og grillelementet vil begynde at varme. Denne funktion bruges

til grilning og ristning af madvarer. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



**Advarsel:** Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.



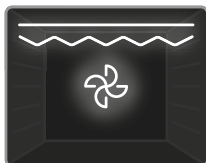
#### Hurtigere grillfunktion:

Ovnsens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

vil begynde at varme. Denne funktion bruges til hurtigere grilning og til at dække større overflader af maden, såsom grilning af kød. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



**Advarsel:** Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.



### Dobbelt grill- og ventilatorfunktion:

Ovnens termostat og advarslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme

og ventilatoren vil sætte i gang. Funktionen anvendes til hurtigere grilning af tykkere fødevarer og til at dække et større overfladeareal. Både de øverste varmeelementer og grill bliver aktiveret sammen med ventilatoren for at sikre jævn tilberedning. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke under madvarerne til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

**Advarsel:** Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.



### Pyrolyse rengøringsfunktion:

Denne funktion giver dig mulighed for at rengøre ovnens inderside grundigt.

**Advarsel:** Inden ovnens pyrolyse rengøringsfunktion aktiveres, skal alt overskydende spild tørres op og der skal sikres, at ovnen er tom. Der bør ikke efterlades noget inde i ovnen for at forhindre beskadigelse.

- Inden pyrolyse rengøringsfunktionen aktiveres, skal der fjernes bageplader og riste samt holderne til pladerne (hvis de er tilgængelige) fra ovnen og sørges for, at ovndøren er lukket.
- Ovndøren låses, når pyrolysefunktionen startes.
- Når pyrolysefunktionen er i gang, frarådes det at bruge komfurplade, hvis de er placeret oven over ovnen. Dette kunne forårsage overophedning og beskadigelse af begge apparater.
- Under pyrolyse rengøringen bliver ovndøren varm. Børn skal holdes væk, indtil den er afkølet.
- Ved afslutningen af pyrolyse rengøringsproces viser displayet tidspunktet på dagen.

**BEMÆRK:** Rengøringsprogrammet kan gentages, hvis der skulle være behov for det.

## 4.2 tilberednin GstAbel

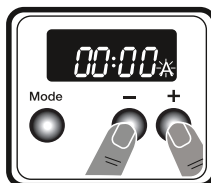
Funktion	Retter			
Statisk	Butterdej	2-3-4	170-190	35-45
	Kage	2-3-4	170-190	30-40
	Småkage	2-3-4	170-190	30-40
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	1 - 2	200	45-60
Ventilator	Butterdej	1 - 2	170-190	25-35
	Kage	2-3-4	150-170	25-35
	Småkage	2-3-4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
	Kylling	1 - 2	200	45-60
Turbo	Butterdej	2-3-4	170-190	35-45
	Kage	2-3-4	150-170	30-40
	Småkage	2-3-4	150-170	25-35
	Gryderet	2	175-200	40-50
Grillning	Grillede frikadeller	5	200	10-15
	Kylling	*	190	50-60
	Kotelet	4-5	200	15-25
	Engelsk bøf	4-5	200	15-25

\*Tilbered med stegt kyllingespyd, hvis det er tilgængeligt.

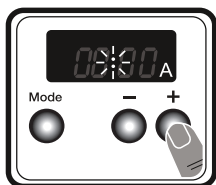
## 4.3 sådAn br UGes den di GitAle timer

### Justering af tid

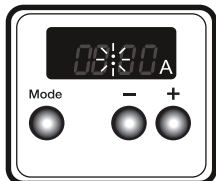
Du skal indstille tiden, inden du bruger ovnen. Efter strømtilslutningen blinker symbolet "A" og "000" på displayskærmen.



1. Tryk på tasterne "+" and "-" samtidig. Prikkerne i midten af skærmen vil begynde at blinke.



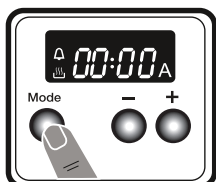
2. Juster tiden ved hjælp af knapperne "+" og "-" mens prikkerne blinker.




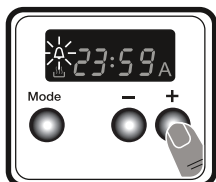
3. Prikkerne stopper med at blinke efter få sekunder og forbliver lysende.


### Justering af den hørbare advarselstid

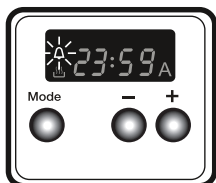
Advarselstonens timer kan indstilles til en hvilken som helst tid mellem timerne **0:00** og **23:59**. Advarselstonen er kun til advarelsformål, ovnen aktiveres ikke med denne funktion.





1. Tryk på "TILSTAND". Symbolet  vil begynde at blinke, og "000" vises.



2. Vælg det ønskede tidsrum ved hjælp af "+" og "-"-tasterne mens  blinker.



3. Symbolet  forbliver lysende. Tiden gemmes, og advarslen indstilles.

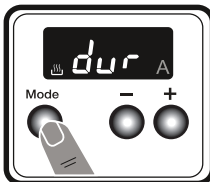
Når timeren når nul, lyder advarselstonen og symbolet  begynder at blinke. Tryk på hvilken som helst tast for at stoppe advarselstonen, og symbolet forsvinder.

### Halvautomatisk tidsjustering (tilberedningstid)

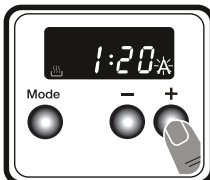
Denne funktion hjælper dig med at tilberede mad i et fastlagt tidsrum. Du kan vælge et tidsrum mellem 0 og 10 timer. Gør maden

klar til tilberedning, og kom det ind i ovnen.

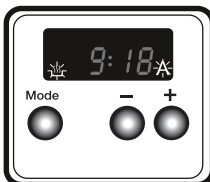
1. Indstil den ønskede tilberedningsfunktion og temperatur ved hjælp af betjeningsknapperne.




2. Tryk på "TILSTAND" indtil "dur" vises på displayet. Symbolet "A" begynder at blinke.



3. Vælg den ønskede tilberedningstid ved hjælp af tasterne "+" og "-".



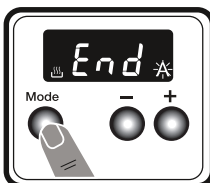
4. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og  forbliver lysende.

Ovnen slukkes, når timeren når nul, og der lyder en advarselstone. Symbolerne "A" blinker. Drej begge betjeningsknapper til positionen "0", og tryk på hvilken som helst tast på timeren for at stoppe lyden. Symbolet forsvinder, og timeren skifter tilbage til den manuelle funktion.

### Halvautomatisk tidsjustering (sluttidspunkt)

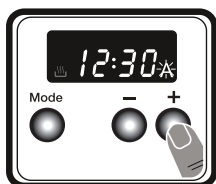
Denne funktion tænder ovnen automatisk, så tilberedningen er færdig på et angivet tidspunkt. Du kan indstille sluttiden med op til 10 timer fra det aktuelle tidspunkt på dagen. Gør maden klar til tilberedning, og kom det ind i ovnen.

1. Indstil den ønskede tilberedningsfunktion og temperatur ved hjælp af betjeningsknapperne.

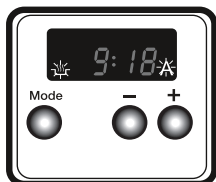



2. Tryk på "TILSTAND" indtil "slut" vises på displayet. Symbolet "A" og det aktuelle tidspunkt på dagen blinker.





3. Brug knapperne "+" og "-" til at indstille det ønskede sluttidspunkt.



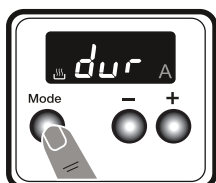
4. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og  forbliver lysende.

Ovnen slukkes, når timeren når nul, og der lyder en advarselstone. Symbolerne "A" blinker. Drej begge betjeningsknapper til positionen "0", og tryk på en hvilken som helst tast på timeren for at stoppe lyden. Symbolet forsvinder, og timeren skifter tilbage til den manuelle funktion.

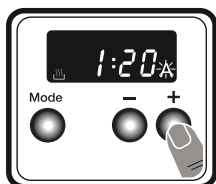
### Helt automatisk programmering

Denne funktion bruges til at starte tilberedningen efter en bestemt periode og med en bestemt varighed. Du kan indstille et tidspunkt med op til 10 timer fra det aktuelle tidspunkt på dagen. Gør maden klar til tilberedning, og kom det ind i ovnen.

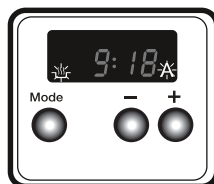
1. Indstil den ønskede tilberedningsfunktion og temperatur ved hjælp af betjeningsknapperne.




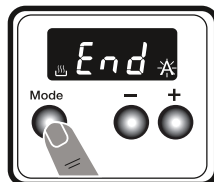
2. Tryk på "TILSTAND" indtil "dur" vises på displayet. Symbolet "A" begynder at blinke.



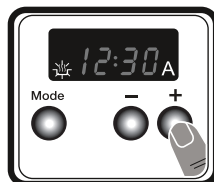
3. Vælg den ønskede tilberedningstid ved hjælp af tasterne "+" og "-".



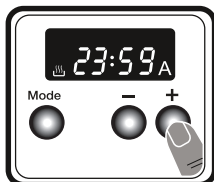
4. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og  forbliver lysende.



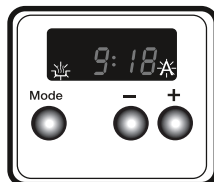
5. Tryk på "TILSTAND" indtil "slut" vises på displayet. Symbolet "A" og det aktuelle tidspunkt på dagen blinker.




6. Vælg det ønskede sluttidspunkt ved hjælp af tasterne "+" og "-".



7. Føj tilberedningstiden til det aktuelle tidspunkt på dagen. Du kan indstille tiden med op til 23 timer og 59 minutter efter dette tidspunkt.



8. Den aktuelle tid vises på displayet igen, og symbolerne "A" og  forbliver lysende.

Tilberedningstiden beregnes og ovnen tændes automatisk, så tilberedningen er færdig på det indstillede sluttidspunkt. Ovnen slukkes, når timeren når nul, og der lyder en advarselstone. Symbolerne "A" blinker. Drej begge betjeningsknapper til positionen "0", og tryk på hvilken som helst tast for at stoppe lyden. Symbolet forsvinder, og timeren skifter tilbage til den manuelle funktion.

### Justering af lyd

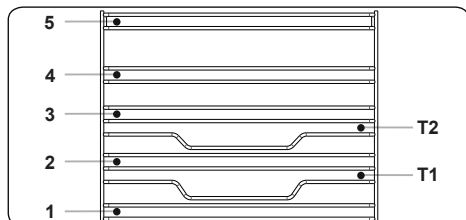
For at justere lydstyrken på advarselstønen skal du trykke på tasten "TILSTAND" tre gange, mens signalet lyder. Knappen til indstilling af ovnfunktionen skal stå på "0". "L3" vises på displayskærmen. Tryk på knapperne "+" og "-" for at justere lydniveauet. Slip knapperne, og efter nogle

få sekunder indstilles lydstyrken.

#### 4.4 t tilbehør

##### EasyFix trådhylde

Rengør tilbehøret grundigt med varmt vand, rengøringsmiddel og en blød klud ved første brug.



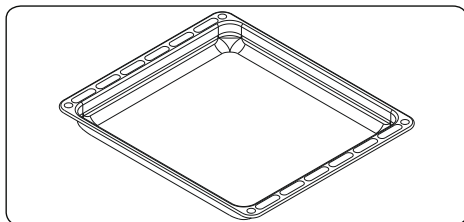
- Indsæt tilbehøret i den korrekte position inde i ovnen.
- Der skal være mindst 1 cm frirum mellem ventilatordækslet og tilbehøret.
- Tag forsigtigt kogegrej og/eller tilbehør ud af ovnen. Varme madvarer eller tilbehør kan forårsage forbrændinger.
- Tilbehør kan miste faconen, hvis det er varmt. Når det er kølet ned, vil det få sin oprindelige facon og ydeevne tilbage.
- Bakker og trådrister kan placeres på alle niveauer mellem 1 og 5.
- Teleskopskinner kan anbringes på niveauerne T1, T2, 3, 4, 5.
- Niveau 3 anbefales til tilberedning på kun ét niveau.
- Niveau T2 anbefales til tilberedning på kun ét niveau med teleskopskinner.
- Trådristen skal anbringes i niveau 3.
- Niveau T2 anvendes til trådristen med teleskopskinner.

\*\*\*\*Tilbehør kan variere, alt efter hvilken model, du har købt.

##### Dyb bradepande

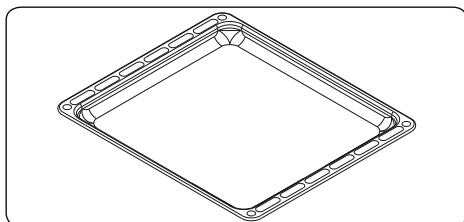
Den dybe bradepande er velegnet til tilberedning af stuvninger og sammenkogte retter.

Sæt bagepladen ind på en af ribberne. Sørg for at den er placeret korrekt ved at skubbe den helt ind.



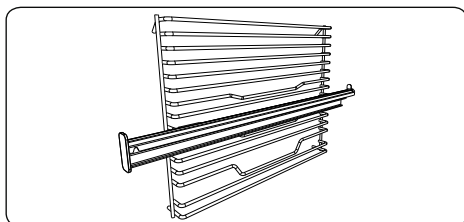
##### Bagepladen

Bagepladen er bedst til at bage småkager. Skub bagepladen helt ind på ribben, så den er placeret korrekt.



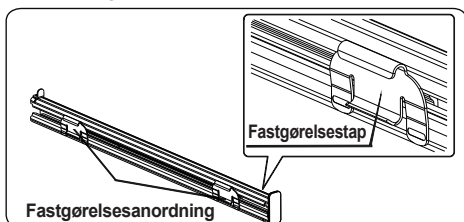
##### Trådhylde med Easyfix halvteleskopisk skinne

Den halvteleskopiske hylde strækker sig halvvejs, således at du får nem adgang til madvarerene.



##### Teleskopskinner

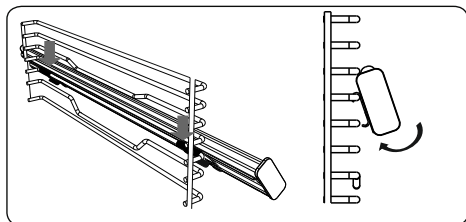
Rengør tilbehøret grundigt med varmt vand, rengøringsmiddel og en blød klud ved første brug.



- På hver teleskopskinne findes

fastgørelser, som gør det muligt at fjerne dem ved rengøring og genplacering.

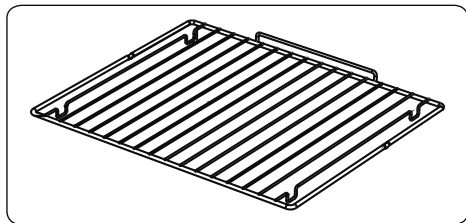
- Fjern sideløberen. Se afsnittet "Fjernelse af trådhyld".



- Hæng teleskopskinnens topfastgørelsesanordning på sidehyldens referencetråd, og tryk samtidigt på fastgørelsesanordningen i bunden, indtil du klart hører, at fastgørelsesanordningen klikker på plads i sidehyldens niveaufastgørelsestråd.
- Når du vil fjerne den, skal du holde fast i skinnens overflade og gentage proceduren i modsat rækkefølge.

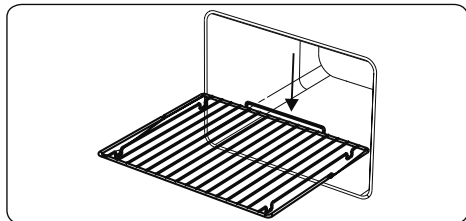
### Ovnristen

Ovnristen egner sig bedst til at grille samt tilberedning af mad i ovnvenlige beholdere.



### ADVARSEL

⚠ Sæt risten korrekt ind i den ønskede ribbe i ovnen, og skub den helt ind.



### Vandsamleren

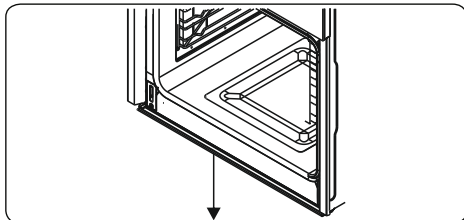
Ved tilberedning af nogle madretter kan

der dannes kondens på indersiden af ovnlågens glas. Dette er ikke en fejl på produktet.

Åbn ovnlågen til grillpositionen, og lad den stå i denne position i 20 sekunder.

Vandet drypper ned i samleren.

Lad ovnen køle ned, og tør indersiden af ovnen med et tørt viskestykke. Denne metode skal bruges regelmæssigt.



## 5. RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### 5.1 RENGØRING

⚠ **ADVARSEL:** Sluk apparatet, og lad det afkøle inden du rengør det.

#### Generelle anvisninger

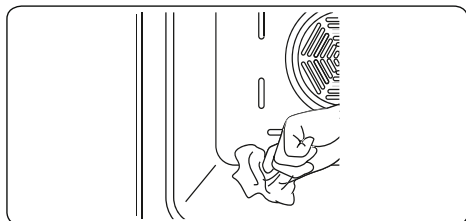
- Kontrollér at rengøringsartiklerne er passende og anbefales af producenten, inden du bruger dem på dit produkt.
- Brug rengøringscremer eller -væsker, som ikke indeholder slibemiddel. Brug ikke kaustiske (ætsende) rengøringscremer, rengøringspulvere med slibemiddel, ståluld eller hårde redskaber, da de kan beskadige overfladen på apparatet.
- ⚠ Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder slibemiddel, da det kan ridse glasset, emaljen og/eller malede dele på dit apparat.
- Hvis der kommer væske på apparatet i forbindelse med madlavning, bør det tørres op med det samme for at undgå skader på delene.
- ⚠ Brug ikke damprengøring til at rengøre nogen dele af apparatet.

#### Rengøring af ovnens inderside

- Indersiden af emaljerede ovne rengøres bedst, mens ovnen er varm.
- Hver gang ovnen har været brugt, skal du tørre den af med en blød klud, der

er vredet op med lidt sæbevand. Tør herefter ovnen af med en våd klud, og tør til sidst efter med en tør klud.

- Lejlighedsvist kan det være nødvendigt at anvende et flydende rengøringsmiddel for at rengøre ovnen helt.



### Pyrolyserengøring

**⚠ ADVARSEL:** Inden ovnens pyrolyserengøringsfunktion aktiveres, skal alt overskydende spild tørres op og man skal sikre sig, at ovnen er tom. Efterlad ikke noget inde i ovnen, såsom trådgitre, bakker eller ovnhylde og understøtninger (hvis disse findes), da de kan blive beskadiget under pyrolyserengøringen.

- Ovnrummet er belagt med en speciel emalje, der kan tåle høje temperaturer. Under pyrolyserengøringen kan temperaturen i ovnen nå op til 475°C.
- Ovnlågen låses automatisk af hensyn til din sikkerhed, mens pyrolyserengøringsfunktionen er i drift. Når rengøringen er afsluttet starter køleventilatoren, og ovnen forbliver låst, indtil den er kølet af.
- Det anbefales at tørre ovnen over med en svamp med varmt vand efter hver brug eller pyrolyserengøring.
- Under pyrolyserengøringen vil der forekomme lugt og lidt dampe på grund af nedbrydningen af madrester i ovnen. Dette er helt normalt. Ovnrengøringsdampe kan være livsfarlige for fugle, børn og kæledyr, så alle bør holdes på afstand, indtil rengøringen er afsluttet.
- Området, hvor ovnen er installeret, skal holdes godt ventileret, især under pyrolyserengøringen, og alle døre, der fører ind i området, skal være lukket for at undgå, at duft og dampe siver igennem.

### Rengøring af glasdele

- Rengør glasdelene på din ovn regelmæssigt.
- Brug glasrens til at rengøre indersiden og ydersiden af glasdelene. Skyl dem af, og tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.

### Rengøring af dele i rustfrit stål (hvis relevant)

- Rengør regelmæssigt de delene på ovnen, som er i rustfrit stål.
- Tør delene, der er af rustfrit stål, af med en blød klud vredet op med vand. Tør dem herefter grundigt efter med en tør klud.



Du må ikke rengøre delene i rustfrit stål, mens de stadig er varme efter madlavning.



Lad ikke pletter fra eddike, kaffe, mælk, salt, vand, citron eller tomajuce sidde på det rustfrit stål i længere tid.

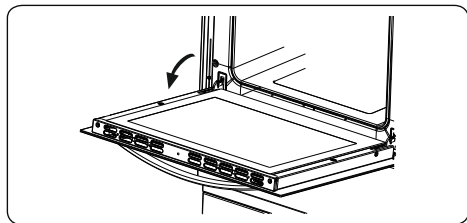
### Rengøring af malede overflader (hvis relevant)

- Pletter med tomat, tomatpuré, ketchup, citron, olie, mælk, sukkerholdige fødevarer, sukkerholdige drikkevarer og kaffe skal omgående fjernes med en klud, der er dyppet i varmt vand. Hvis disse pletter ikke fjernes med det samme og tørrer ind på overfladerne, må du IKKE fjerne dem senere ved hjælp af hårde genstande (som f.eks. spidse genstande, ståluld og skuresvampe) eller rengøringsmidler, der indeholder høje mængder alkohol, pletfjernere, affedtningsmidler eller slibemidler. Brug af disse kan medføre ætsning på de pulvermalede overflader og danne pletter. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår ved brug af upassende rengøringsmidler eller metoder.

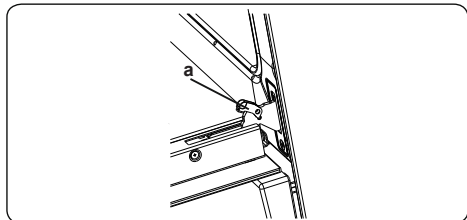
### Fjernelse af ovnlågen

Inden du rengør glasset i ovnlågen, skal du fjerne ovnlågen som vist nedenfor.

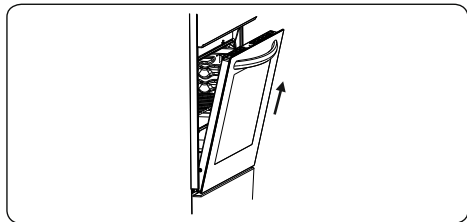
#### 1. Åbn ovnlågen



2. Åbn låsemekanismen (a) (ved hjælp af en skruetrækker) op til slutpositionen.

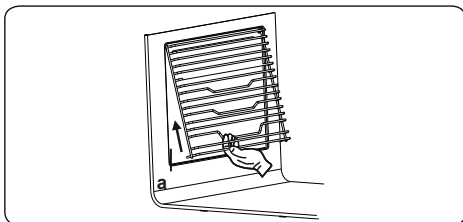


3. Luk lågen indtil den næsten er helt lukket, og fjern den ved at trække den mod hen mod dig.



## Fjernelse af ovnrubberne

For at fjerne ovnrubberne skal du trække i dem som vist i figuren. Når du har løsnet dem fra klemmerne (a), skal du løfte dem op.



## 5.2 vedli Geholdelse

**⚠ ADVARSEL:** Vedligeholdelse af dette apparat bør kun udføres af en autoriseret fagperson eller tekniker.

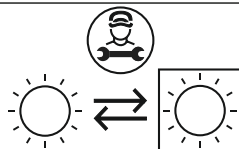
### Udskiftning af ovnpæren

**⚠ ADVARSEL:** Sluk dit apparat, og lad det afkøle inden du rengør det.

- Fjern glasset over pæren og fjern herefter pæren.
- Skru den nye pære i som erstatning for den fjernede pære. Pæren skal være 230 V, 15-25 Watt, Type E14 og kunne holde til varmegrader på op til 300 °C.
- Din ovn er klar til brug, når du har sat glasset tilbage over pæren.
- Produktet indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse G.
- Lyskilde kan ikke udskiftes af slutbruger. Eftersalgsservice er nødvendig.
- Den medfølgende lyskilde er ikke beregnet til brug i andre applikationer.



Pæren er designet specifikt til brug i husholdningsapparater. Den er ikke egnet til oplysning af rum.



**Udskiftelig lyskilde af en professionel**

## 6. FEJLFINDING OG TRANSPORT

### 6.1 fejlfindin G



Hvis du stadig har et problem med dit apparat efter at have tjekket disse grundlæggende fejlfindingstrin, bedes du kontakte en autoriseret serviceperson eller kvalificeret tekniker.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ovnen vil ikke tændes.	Strømmen er slået fra.	Kontrollér om strømmen er tilsluttet. Kontrollér også om andre køkkenredskaber virker.
Ingen varme eller ovnen varmer ikke op.	Ovnens temperaturbetjening er indstillet forkert. Ovnlågen har stået åben.	Sørg for, at betjeningsknappen til ovntemperatur er indstillet korrekt.
Lyset i ovnen (hvis relevant) tændes ikke.	Pæren virker ikke. Den elektriske tilslutning er deaktiveret eller slukket.	Udskift pæren efter anvisningerne. Sørg for, at der er tændt for den strømforsyningen på stikkontakten.
Ovnen tilbereder maden ujævnt.	Ovnristerne sidder forkert.	Kontrollér, at du bruger de anbefalede temperaturer og positioner til ristene. Lad være med at åbne ovnlågen ofte, medmindre du tilbereder madvarer, der skal vendes ofte. Hvis du åbner lågen hele tiden, vil temperaturen i ovnrummet falde, hvilket kan påvirke det endelige resultat af din mad.
Apparatets dør kan ikke åbnes; symbolet på dørlåsen eller signallampen lyser på displayet.	Apparatets dør er låst på grund af den pyrolytiske funktion.	Vent, indtil ovnrummet er afkølet, og dørlåse symbolet slukkes.
Der kan ikke trykkes ordentligt på timerens knapper.	Der sidder et fremmedlegeme mellem timerens knapper. Touch-model: Der er fugt på betjeningspanelet. Nøgletåsfunktionen er indstillet.	Fjern fremmedlegemet, og prøv igen. Fjern fugten, og prøv igen. Kontrollér om nøgletåsfunktionen er indstillet.
Ovnventilatoren er støjende.	Ovnristerne vibrerer.	Kontrollér, at ovnen står i vater. Kontrollér at ristene og bagepladerne ikke vibrerer eller rører ved ovnens bagpanel.
Efter rengøringscyklussen "pyrolyse" er det ikke muligt at vælge en funktion.	Ovnen afkøler sig selv ved at aktivere køleventilatoren efter "pyrolyse".	Kontroller, om dørlåsen er slukket. Hvis det ikke er tilfældet, er ovnen stadig i køleperioden. Når køleventilatoren er aktiv er det ikke muligt at betjene nogen funktion til madlavning.

### 6.2 t r Ansport

Hvis du skal transportere produktet, skal du anvende den originale emballage og fragte det i den originale indpakning. Følg transportmærkerne på emballagen. Tape alle enkelte dele på produktet fast for at undgå, at de medfører skade på produktet under transport.

Hvis du ikke har den originale emballage, kan du bruge en flyttekasse. Denne fores så apparatet, og særligt dets ydre overflader, er godt beskyttet mod eksterne påvirkninger.

## 7. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

### 1.1. Skema over Strømforbrug

Fabrikat		<b>SILVERLINE</b>
Model		BO 7001 SR
Type af ovn		ELEKTRISK
Masse	kg	35,6
Energieffektivitetsindeks - konventionel		103,6
Energieffektivitetsindeks - ventilator		94,0
Energiklasse		A
Energiforbrug (el) - konventionel	kWh/cycle	0,87
Energiforbrug (el) - ventilator	kWh/cycle	0,79
Antal hulrum		1
Varmekilde		ELEKTRISK
Volumen	l	
Denne ovn overholder EN 60350-1		68
Energibesparende tips		
Ovn		
-Tilbered flere retter på en gang, hvis det er muligt.		
- Forvarm ovnen i kort tid.		
- Undlad at forlænge kogetiden.		
- Husk at slukke ovnen efter endt tilberedning.		
- Åbn ikke ovnlågen under tilberedningen.		

Rev.27072021

[www.silverline.com](http://www.silverline.com)

**MANUFACTURER COMPANY**

SILVERLINE Ev Gereçleri Satış ve Pazarlama A.Ş.  
Orta Mah. Topkapı Maltepe Cad. No: 6 Silkar Plaza Kat: 3  
Bayrampaşa / İstanbul / TURKEY  
P.K. 34030 Tel: 0 212 484 48 00 Faks: 0 212 481 40 08

**52350795**