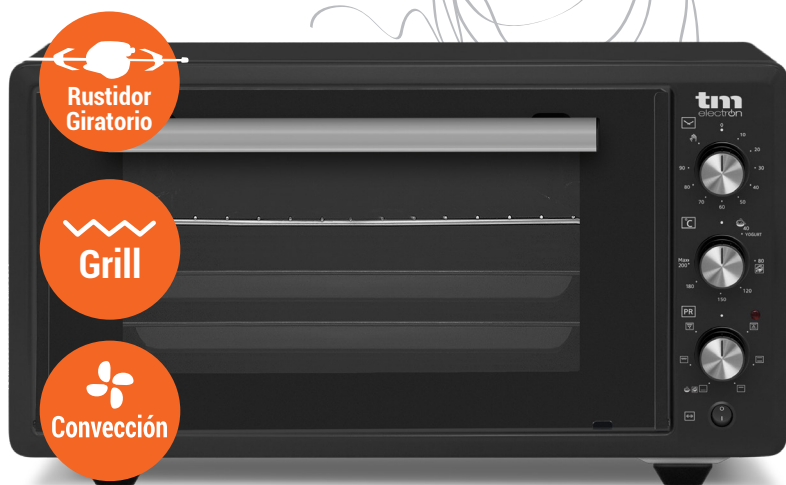


# HORNO DE CONVECCIÓN 45L

## 45L CONVECTION OVEN

TMPHO045



### Función Yogur y Limpieza a Vapor

### Yogurt and Steam Cleaning Function

**1400W**

POTENCIA  
Power

**45L**

CAPACIDAD  
Capacity

**200°C**

TEMPERATURA  
Temperature

**90M**

TEMPORIZADOR  
Timer



LUZ INTERIOR  
Inner light





## CERTIFICADO POR TRES AÑOS DE GARANTIA

Artículo \_\_\_\_\_

Marca **TM ELECTRON** \_\_\_\_\_ Modelo \_\_\_\_\_

Nombre del Comprador \_\_\_\_\_

Domicilio \_\_\_\_\_

Población \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Teléfono \_\_\_\_\_

Fecha \_\_\_\_\_

Establecimiento \_\_\_\_\_

Sello y firma del establecimiento

### CONDICIONES GENERALES DE GARANTIA

Es necesaria la presentación de este Certificado de Garantía, debidamente sellado por el establecimiento vendedor, para obtener cualquier intervención de nuestro Servicio Post-Venta sin cargo.

Esta garantía tendrá validez únicamente cuando consten todos los datos del modelo, fecha de venta y nombre o sello del establecimiento vendedor.

No están cubiertos por esta Garantía los daños o averías producidos por causas catastróficas, caídas y golpes o uso incorrecto por parte del usuario, así como la alimentación errónea por fuentes de energía o piezas sometidas a un desgaste natural, consecuencia de un uso indebido o inapropiado.

Este producto perderá su Garantía en caso de ser manipulado por técnicos o talleres ajenos a nuestra empresa.

Si la reparación no fuera satisfactoria, se sustituirá el artículo o se devolverá el valor.

Esta garantía tiene validez únicamente en España, Portugal y Andorra.



### CERTIFICADO DE GARANTIA

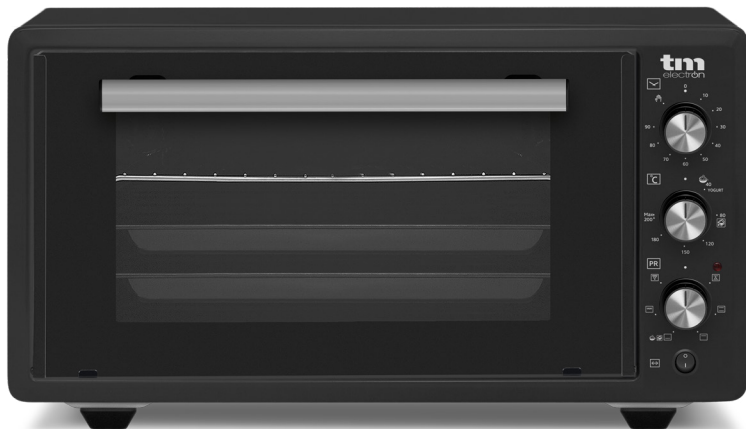
Este producto será reparado gratuitamente durante el periodo de **DOS AÑOS** de cualquier defecto o vicio de fabricación, así como de los daños por ello ocasionados.

En caso de avería envíe esta garantía debidamente cumplimentada al Servicio Técnico Central:

**Todomando S.L.**  
Avda. de los Cantillos, 4.  
Parc. C5, Sec. XXV. 28891,  
Velilla de San Antonio, Madrid

Nosotros nos pondremos en contacto con su servicio de venta.

## MANUAL DE INSTRUCCIONES



## HORNO DE CONVECCION 45L TMPH0045

Muchas gracias por confiar en nuestros productos. Para una correcta puesta en marcha y funcionamiento del producto lea atentamente el manual antes de usar el aparato.

Es muy importante que conserve este manual de instrucciones para encontrar respuesta a futuras consultas.

## INDICE

Advertencias .....	6
Conexión eléctrica y seguridad .....	7
Partes del horno.....	8
Uso del horno/funciones.....	9
Uso de los accesorios. ....	12
Tabla de cocción.....	13
Luz del horno.....	14
Sugerencias para el ahorro de energía.....	15
Resolución de problemas.....	16
Limpieza y mantenimiento .....	17

## ADVERTENCIAS

El horno se fabrica de acuerdo con las normas de seguridad que se deben cumplir para no causar daño a la persona o dispositivo. No coloque ningún material inflamable, combustible o material que pueda derretirse o deformarse debido al calor dentro del horno con el fin de evitar los posibles riesgos incluso cuando su dispositivo no esté en funcionamiento. El dispositivo no está diseñado para ser utilizado de forma remota.

La superficie de la puerta puede alcanzar temperaturas elevadas cuando está en funcionamiento.

No vierta agua fría en la bandeja o dentro del horno mientras la superficie del dispositivo aún esté caliente. La superficie del horno puede dañarse como resultado de un cambio repentino de temperatura.

El uso prolongado del electrodoméstico puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana, o una ventilación superior, para aumentar el nivel de ventilación mecánica. **No coloque materiales inflamables sobre el aparato.**

El dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con capacidades físicas o mentales limitadas o personas con falta de experiencia y conocimiento siempre que sigan las instrucciones supervisadas sobre el funcionamiento del dispositivo y cualquier riesgo que pueda surgir.

**Los niños no deben jugar con el dispositivo.** La limpieza y el mantenimiento del dispositivo por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión. Mantenga el dispositivo y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Se debe vigilar que los niños no jueguen con el dispositivo.

**Este dispositivo es adecuado para su uso en el hogar y entornos parecidos.**

No aplique presión sobre la puerta del horno con objetos pesados cuando la puerta esté abierta; no se apoye.

Utilice su dispositivo solo para cocinar y calentar la comida. No utilice su dispositivo para fines no previstos (calentar la habitación, con fines comerciales, etc.). Asegúrese de que el electrodoméstico esté desenchufado antes de reemplazar la lámpara de su electrodoméstico para evitar un riesgo de descarga eléctrica.

La vida útil de este producto es de 10 (diez) años.

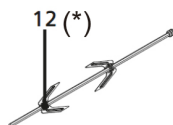
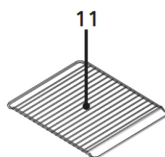
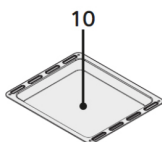
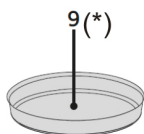
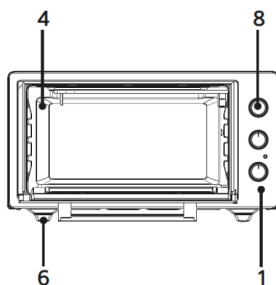
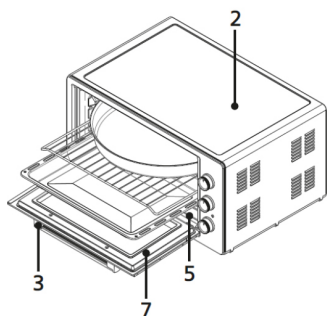
## CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

Su dispositivo está diseñado para una fuente de alimentación de 220-240V, 50/60 Hz. Si las especificaciones de la fuente de alimentación son diferentes de los valores especificados, comuníquese con el servicio autorizado. La conexión eléctrica de su electrodoméstico solo debe realizarse con enchufes instalados de acuerdo con las normativas. Comuníquese con el servicio autorizado si no se dispone de un tomacorriente en el lugar donde se colocará el dispositivo. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por tomacorrientes sin tierra.

Si el cable de alimentación (cable enchufado) está dañado, éste debe ser reemplazado por el importador o su agente de servicio o un personal igualmente cualificado para evitar una situación peligrosa.

El cable de alimentación no debe entrar en contacto con los componentes calientes del electrodoméstico.

## PARTES DEL HORNO



### Especificaciones técnicas:

Voltaje: 220-240V

1. Panel de control
2. Cuerpo de horno
3. Mango
4. Olla
5. Calentadores
6. Pies del horno
7. Puerta de cristal interior del horno

8. Botones de control
9. Bandeja oval (opción)
10. Bandeja rectangular
11. Rejilla de alambre
12. Rustidor giratorio

Frecuencia: 50/60Hz

Potencia total: 1400W



## USO DEL HORNO / FUNCIONES

Inserte el conector en una toma de tierra. Ponga el temporizador en cocción manual o automática. Ajuste el termostato al valor de temperatura apropiado de acuerdo con los valores de la tabla de cocción. Cuando el temporizador esté ajustado al tiempo deseado, escuchará un sonido de advertencia al final de la cocción y la cocción terminará.



### A. Función

Le permite seleccionar las funciones del horno. Las funciones se explican en la siguiente sección. Junto con el botón selector de función, debe configurar el botón del termostato del horno a un valor de temperatura que haya elegido. De lo contrario, no funcionará el botón de función seleccionado.















### B. Temporizador

Le permite configurar el tiempo de cocción. Una vez expirado el tiempo establecido, el temporizador apagará la electricidad de los calentadores y la zona de cocción avisando con un zumbido. Para apagar su dispositivo, ajuste el temporizador, el programa y el botón del termostato a '0'. Si se desea programar el temporizador a menos de 10 minutos, primero se debe girar el botón del temporizador 90 grados y luego se debe llevar a la hora deseada.



### C. Ajuste de temperatura

Proporciona el rango de temperatura en el horno. Se utiliza con el botón de control del programador del horno. Cuando la temperatura dentro de su horno alcanza el valor establecido, el termostato y la luz del termostato se apagan. Cuando la temperatura desciende por debajo del valor establecido, el termostato se activa nuevamente.



	<p>Solo se activa el calentador inferior.</p> <p>Es adecuado para la pizza y los alimentos que se desean dorar desde abajo.</p>
	<p>Solo se activa el calentador superior. Es apto para repostería, guisados, panecillos en los moldes de cocción. Cocine con una sola bandeja.</p>
	<p>El calentador superior e inferior está activado. La comida se calienta desde arriba y abajo al mismo tiempo.</p>
	<p>El calentador inferior y superior funciona con el motor del ventilador turbo. El aire caliente se distribuye uniformemente en el horno.</p> <p>Esta función es ideal para cocinar más rápido.</p>
	<p>Esta función utiliza el elemento calefactor inferior y el ventilador turbo.</p> <p>Es apto para cocinar pastelería.</p>
	<p>El calentador inferior funciona junto con el motor de ventilador turbo. El aire caliente se distribuye uniformemente en el horno. Es idal para alimentos como pizza, pita, que se deben cocinar bien desde la parte inferior.</p>
	<p>Parrilla funciona junto con el motor del ventilador. Es adecuado para utilizar en alimentos tales como albóndigas, pollos y empanadas.</p>
	<p>Se utiliza para asar alimentos tipo carne tales como bistec, salchichas y tambien pescado.</p>
	<p>Fogón de cocción</p>
	<p>Temporizador</p>
	<p>Termostato</p>
	<p>Programador</p>

Conecta el horno al enchufe con toma de tierra. Lleva el temporizador a la posición de cocción automática o manual. Ajuste el termostato al adecuado valor de calor depende de tabla de cocción. Si el temporizador no está programado en el tiempo deseado, se escucha un sonido al final de tiempo de cocinar.

La primera vez que utiliza el horno se puede percibir un poco de humo y olor cuando se endurecen las materiales de protección que se encuentran sobre los calentadores. Es normal, no es un error de producción.



### Descongelar:


Saca la comida que va a descongelar de su contenedor y coloque sobre la rejilla. Ponga la bandeja cuadrada debajo de la parrilla para recoger el agua sobrante de la comida descongelada, evitando así que se cocine la comida en su propia agua. Nunca utilice para cocinar el agua que proviene de la comida descongelada.

Puede utilizar la función de descongelar según se determina en la tabla de cocción. Durante la descongelación, no se recomienda utilizar las funciones  .

Como el tiempo de descongelación depende del peso del producto, hay que controlar de vez en cuando el proceso y tiempo. No realice la cocción en el horno en bandeja oval y en bandeja cuadrada a la vez. Recomendamos precalentar el horno 8-10 minutos antes de empezar el proceso de cocción. Este horno se ha fabricado solo por el uso domestico. Por favor no utilice para otros fines.

## FERMENTACIÓN DE YOGUR

Cuando el horno está vacío  se elige el modo de yogur desde la parte parte de termostato,  el interruptor se arregla para resistencia baja, se realiza precalentamiento durante 10 minutos y se empieza el proceso de fermentación en un lugar separado.

Fermentación: la leche cuece a 90°C (temperatura de fermentación) durante 10-15 minutos, después se deja a enfriar hasta 43-45°C. Cuando la leche baja a esta temperatura, se añade levadura de 1-3% y se mezcla lentamente. La leche que ya contiene levadura, se coloca dentro del primer estante del horno precalentado y la puerta del horno se cierra  el tiempo se arregla a la posición manual. Después de 5 horas fermentando el yogur, se saca del horno y se espera durante 15-20 minutos, se pone el yogur en el refrigerador a 4°C y se deja reposar. Después de 1 día, el yogur está listo para servir.

## LIMPIEZA A VAPOR

Gracias al vapor acumulado dentro de horno, la suciedad que se forma se limpia sin utilizar productos químicos.

Retire todos los accesorios que se encuentran dentro del horno. Ponga 2 vasos de agua dentro de la bandeja cuadrada y ponga la bandeja en el estante inferior.

Lleva el termostato en el modo  limpieza a vapor. Tiempo, 30 minutos.

Coloque el interruptor para  resistencia inferior. Haga funcionar el horno durante 30 minutos y después abra la puerta y limpie la superficie interior con la ayuda de un paño húmedo.

## USO DE LOS ACCESORIOS

	<p><b>Bandeja cuadrada grande</b> Pasteles (galletas, bizcochos, etc.), alimentos congelados.</p>
	<p><b>Rejilla</b> Se puede utilizar para pizzas, tostar...</p>
	<p><b>Rustidor giratorio</b> Se puede utilizar para asar pollos, piezas de carne grande...</p>

## TABLA DE COCCIÓN

Abajo detallamos la información de los tipos de alimentos que hemos probado en nuestros laboratorios, determinado unos valores de cocción orientativos. Los tiempos de cocción pueden variar en función del voltaje de red, la calidad del material a cocinar, la cantidad y la temperatura.

Si los platos que cocina con estos valores no son adecuados para su gusto, puede establecer otros valores mas adecuados.

Precalienta el horno 10 minutos antes de cocinar.

No es necesario precalentar al tostar el pan en función: 

COMIDA	FUNCIÓN	°C	TIEMPO	BANDEJA	ACCESORIO
Pizza		220-max	10-20	3	Rejilla/Bandeja pizza
Pan tostado		Max	1-15	2	Rejilla
Salmón		220-max	30-40	2 o 3	Bandeja grande
Galletas		180-200	25-30	3	Bandeja grande/Pequeña
Empanada		180-200	30-40	3	Bandeja grande
Bizcocho		180-200	30-40	2 o 3	Rejilla /Bandeja grande
Pasta		180-200	20-30	2	Rejilla
Pescado		220- Máx.	30-40	2 o 3	Rejilla
Filete carne		220-max	60-90	2 o 3	Rejilla
Ternera		220-max	60-90	2 o 3	Rejilla
Bistec carne		220-max	60-90	2 o 3	Rejilla
Pieza de Pollo		220-max	35-45	2 o 3	Rejilla
Descongelar		off		2	Rejilla
Calentar		Max	10-20	4	Rejilla

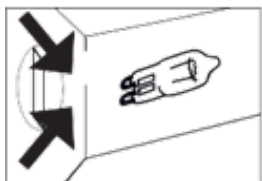
## LUZ DEL HORNO

### Reemplazo de la lámpara del horno

**ADVERTENCIA:** Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el horno este apagado.

- Primero apague la fuente de alimentación de su electrodoméstico y asegúrese de que se enfríe.
- Retire el protector de vidrio girándolo como se muestra en la figura.
- Si tiene dificultades para rotarlo, póngase unos guantes.
- Luego, retire la lámpara e instale la lámpara nueva con las mismas especificaciones.
- Reponga el protector de vidrio, enchufe el aparato y complete el procedimiento de reemplazo.
- Ahora puede usar su horno.

Bombilla tipo G9



Bombilla tipo E14



220-240 V, AC 18-25 W

## SUGERENCIAS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

- a) Mientras se cocina la comida, la puerta del horno no debe abrirse con frecuencia.
- b) Para obtener mejores resultados, utilice siempre los accesorios originales incluidos en el manual.
- c) Antes de cocinar, precaliente el horno si la receta o la tabla en el manual del usuario le recomienda precalentamiento.
- d) Cocine varios platos uno tras otro. El horno no perderá su calor. Apague el horno unos minutos antes de que finalice la cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En caso de determinar una situación anormal con respecto a su electrodoméstico, puede intentar solucionar el problema según las instrucciones de la tabla. Si su electrodoméstico no funciona según lo previsto, comuníquese con el servicio autorizado.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El dispositivo no funciona	El dispositivo no está conectado a una toma de corriente	Compruebe si el conector está insertado en el enchufe
	El fusible puede estar defectuoso o quemado	Compruebe el fusible. Si está quemado cámbielo.
	Posible bajada de la tensión de red	Desenchufe y enchufe el dispositivo
Emana vapor mientras el dispositivo está funcionando	Es normal ver vapor durante el funcionamiento	No es un fallo del producto
Se escuchan sonidos metálicos cuando se calienta el horno	Las piezas metálicas pueden expandirse y emitir sonidos cuando se calientan	No es un signo de un mal funcionamiento
El horno no se calienta	No hay electricidad	Asegurese de que la red esté operativa y compruebe los fusibles. Cámbielos si fuera necesario.
	El temporizador no está configurado	Ajuste el temporizador o cámbielo al icono de la mano
	El botón y/o temperatura no está configurada	Ajuste el botón de función y/o temperatura
La luz del horno no está encendida	No hay electricidad	Asegúrese de que la red esté operativa y compruebe los fusibles. Cámbielos si fuera necesario.
	La luz del horno puede estar averiada	Cambia la luz
	Es posible que el botón de función y/o temperatura no esté configurado	Ajuste el botón de función y/o temperatura



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecta su dispositivo del enchufe.
- Antes de limpiar su horno, asegúrese de que todos los botones de control estén apagados, que su dispositivo se haya enfriado y que el enchufe esté desconectado.
- No utilice agentes de limpieza que contengan partículas que puedan rayar las partes pintadas del horno.
- Utilice limpiadores en crema o líquidos que no contengan partículas.
- No utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, lana de alambre grueso o herramientas duras ya que pueden dañar las superficies. Limpie cualquier líquido derramado inmediatamente.
- Obtendrá los mejores resultados si limpia el interior del horno esmaltado mientras el horno está caliente.
- Limpie el horno con un paño suave humedecido en agua con jabón después de cada uso. Luego, límpielo una vez más con un paño húmedo y séquelo.
- De vez en cuando, puede ser necesario realizar una limpieza completa con un agente limpiador líquido. No limpiar con limpiadores secos y en polvo.
- No limpie las partes internas de su horno, la puerta, la bandeja y otras partes del horno con herramientas como cepillos duros, alambres de limpieza o cuchillos. Este producto fue fabricado con piezas y materiales reciclables y reutilizables de alta calidad. Por lo tanto, no deseche este producto con otros desechos domésticos al final de su vida útil. Llévelo a un punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a su administración local. Puede ayudar a proteger el medio ambiente y los recursos naturales mediante la entrega de los productos usados para su reciclaje.

## REGLAMENTO DE CONTROL DE RESIDUOS ELÉCTRICOS Y EQUIPOS ELECTRÓNICOS. CUMPLE CON LA NORMATIVA AEEE

Antes de desechar el dispositivo corte el cable de alimentación y haga que no funcione para la seguridad de los niños.

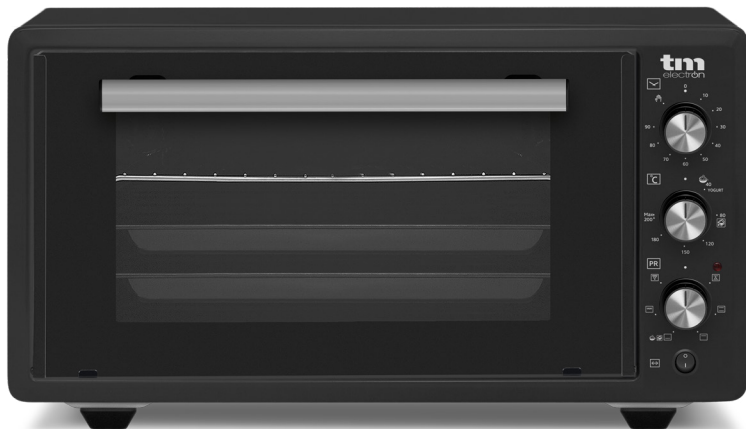
### RECICLAJE:



NO deseche los artefactos eléctricos como desechos municipales sin clasificar, use instalaciones de recolección separadas. Póngase en contacto con su gobierno local para obtener información sobre los sistemas de recolección disponibles. Si se arrojan los artefactos eléctricos a vertederos o vertederos, las sustancias peligrosas pueden filtrarse al agua subterránea e ingresar a la cadena alimenticia, lo que dañará su salud y bienestar. Al reemplazar electrodomésticos viejos por otros nuevos, el minorista está legalmente obligado a retirar su antiguo electrodoméstico para disposiciones, al menos, sin cargo. Nos reservamos el derecho de hacer enmiendas.



## INSTRUCCION MANUAL



## CONVECTION OVEN 45L TMPH0045

Thanks for choosing to buy our product.

Read all instructions of the manual thoroughly before use, even if you are familiar with this type of product. The safety precautions enclosed herein reduce the risk of fire, electric shock and injury when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference. If applicable, pass the instructions on to the next owner of the appliance.

## INDEX

Warnings.....	22
Electrical connection and safety.....	23
Usage of the oven. ....	24
Explanation of the oven and the control panel.....	25
Usage of the accesories.....	28
Cooking table .....	29
Oven lamp .....	30
Suggestion for energy saving.....	31
Troubleshooting .....	32
Maintenance and cleaning .....	33

## WARNINGS

This appliance is manufactured in accordance with the safety regulations. Operation against the rules cause harm both to the person and the appliance. Do not put any flammable, ignitable materials or material that may melt or deform due to the heat inside the oven against possible risks even when your appliance is not operated.

Appliance is not designed to be set from remote or to be remotely operated. Door surface may reach high temperatures when the appliance is operated. Do not pour cold water to the tray or inside the oven while the surface of the appliance is still hot. Surface of the appliance may get damaged as a result of the sudden change in the temperature, and it may cause scaldings.

Long term intense use of the appliance may require extra ventilation, for example, opening a window, or a better ventilation, such as increasing the mechanical ventilation level. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

Keep an eye on the children in the vicinity of the appliance. This appliance is not intended to be used by people with physical, sensory and mental disabilities (including children) or those who have not adequate experience and knowledge regarding its use, unless they are under the supervision of a person responsible for the safety of the appliance.

Appliance may be used by children above age of 8, persons with limited physical, perceptual or mental abilities or persons with a lack of experience and knowledge if they are supervised or given instructions on the operation of the appliance and any relevant risks they may be encountered. Children should not tamper with the appliance. Cleaning and user maintenance of the appliance shall not be performed by unattended children.

Appliance shall be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated; do not touch heater surfaces, and let children to touch these surfaces. Keep the appliance and cord away from children under 8. Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance is suitable for use at home and similar environments.

Do not apply pressure on the oven door with heavy objects when the door is open; do not lean, place heavy objects on the door or handle the appliance by holding its door. Use your appliance for cooking and heating your meal only.

Do not use your appliance for unintended purposes (heating the room, for commercial purposes etc.).

Ensure that the appliance is unplugged before replacing the lamp of your appliance to prevent a risk of electric shock. The usage life of this product is 10 (ten) years.

## **ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY**

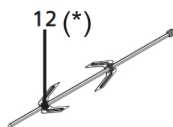
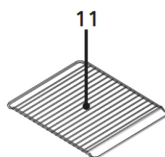
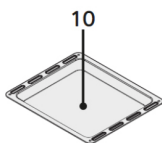
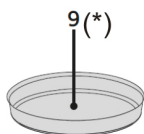
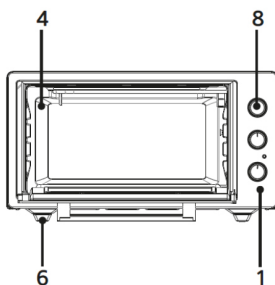
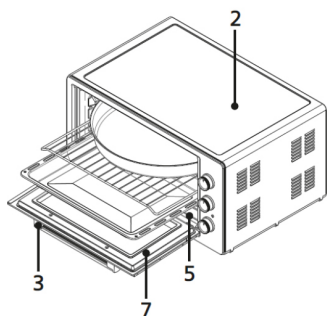
Have the appliance installed by qualified persons, if required.

Your appliance is designed for a power supply of 220-240V, 50/60Hz. If your mains supply specifications are different from the specified values, contact qualified persons.

Electrical connection of your appliance shall only be performed with earthed outlets installed as per the regulations. Contact authorized service if an earthed outlet is not available where the appliance shall be placed.

Manufacturer is not responsible for damages caused by unearthed outlets. If the mains cord (plugged cord) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation. Power cord of your appliance shall not come into contact with the hot components of the appliance.

## USAGE OF THE OVEN



### Tecnichal specifications:

Power: 220-240V

Frecuency: 50/60Hz

Power consume: 1400W

- 1. Control panel
- 2- Oven body
- 3- Handle
- 4- Cooker
- 5- Heaters
- 6- Oven pedestals

- 7- Oven glass door
- 8- Control buttons
- 9- Circular tray (Option\*)
- 10- Rectangular tray
- 11- Wire grill
- 12- Chicken roast set (option\*)



## EXPLANATION OF THE OVEN AND CONTROL PANEL

Insert the plug into a grounded socket. Set the timer to manual or automatic cooking. Adjust the thermostat to the appropriate temperature value according to the values in the cooking table. When the timer is set to the desired time, you will hear a warning sound at the end of cooking and cooking will end.



### A. Function

Allows you to select the oven functions. The functions are explained in the next section. Along with the function selector button, you need to set the oven thermostat button to a temperature value you have chosen. Otherwise, the function button you selected will not work.








### B. Timer




Allows you to set the cooking time. When the time you set expires, the timer will cut off the electricity of the heaters and cooking zone and give a warning with a ringing sound. To turn off your device, set the timer, program and thermostat button to '0'. If it is desired to set the timer in less than 10 minutes, first of all, the timer button should be turned 90 degrees and then it should be brought to the desired time.







### C. Temperature setting

It provides the temperature range in the oven. It is used with the oven programmer control button. When the temperature inside your oven reaches the value you set, the thermostat switches off and the thermostat light turns off. When the temperature drops below the set value, the thermostat is activated again.

	Only the lower heater is activated. It is suitable for pizza and the foods desired to be browned from the bottom..
	Only the upper heater is activated. E.g; It is suitable for pastries, cakes, casseroles, muffins in the cooking molds. Cook with a single tray.
	The upper and lower heater is activated. The food is heated from the top and bottom at the same time.
	The lower heater works with the Turbo Fan Motor. Hot air is evenly distributed in the oven. This function is ideal for better cooking and crunching of foods such as and pita..
	This function uses the lower heating element and the turbo fan. It is suitable for cooking patisserie (Pastry)

	Lower heating operates with turbo fan motor simultaneously. The hot air is dispersed homogeneously in the oven. To cook the bottom parts of crispy pita or spicy pancake.
	Grill heater operates with fan motor simultaneously. Suitable for meat-balls, chicken and pastry to be roasted.
	The grill cooker is used to grill meats such as steaks, sausages and fish. Place tray to the lower rack and put water inside the tray while

	Hotplate (Cooking Plate)
	Timer
	Thermostat
	Programmer

## OPERATION OF THE OVEN

Connect the plug to the earthed outlet. Bring the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to a proper temperature as per the values in the cooking chart. If you have set the timer to manual, you shall hear a warning sound at the end of cooking.



Some smoke and odour may occur while the protective materials on the heaters harden during the first operation of your oven. This is normal and not a manufacturing fault.

### Thawing:

Remove the food to be thawed from its container and place it on the grill. Slide the rectangular tray under the grill to collect dripping water.

Thus, thawed food shall not be kept inside its thawed water. Do not use thawed water (for health purposes) and discharge it.


You may use thawing feature as specified in the cooking chart.


Using   functions during defrost is recommended.

As the thawing times vary as per the weight of the food, check it once in a while. Do not cook using the rectangular and circular trays at the same time in the oven. We recommend you to pre-heat your oven 8 to 10 minutes before cooking.

This oven is intended for household cooking only. Do not use for other purposes.

## FERMENTING YOGHURT

Select  mode from thermostat section while the oven is empty, set the switch  to lower resistance, pre-heat for 10 minutes and start fermenting at somewhere else.

For fermenting, we boil the raw milk we have purchased at 90°C for 10-15 minutes, and then cool down to 43-45°C (yeasting temperature). Add yeast with a ratio of 1%-3% add stir slowly while the milk is at this temperature. Put the yeast added milk to the 1st shelf of the pre-heated oven without closing its lid and close the oven door  and set the timer to manual. After 5 hours, remove the fermented yoghurt from the oven and keep it at room temperature for 15-20 minutes, and keep the yoghurt without shaking it for 1 day at 4°C in a refrigerator. After 1 day, yoghurt is ready to be consumed.

## STEAM CLEANING


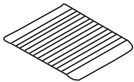

This allows cleaning of the dirt that is softened by the steam occurred inside the oven without using chemicals.

Remove all accessories from the oven. Put 2 glasses of water inside the square tray, and place the tray to the bottom shelf.

Bring the thermostat to steam cleaning  mode. Set the timer to 30 minutes.

Bring the switch  to lower resistance mode. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surface of oven with a damp cloth.

## USAGE OF THE ACCESORIES

	<p><b>Big square tray</b> Pastries (cookies, biscuits, etc...) used for frozen foods.</p>
	<p><b>Grid</b> It can be used for frying or food to be baker, fried and cooked in a casserole to settle on the desired shelf.</p>
	<p><b>Rotisserie</b> Can be used for roasting chickens, pieces of big meat ...</p>

## COOKING TABLE















You can find the information of the food types that we have tested in our laboratories and determined the cooking values in the table below.

Cooking times may vary depending on the mains voltage, the quality of the material to be cooked, the quantity and temperature.

If the dishes you cook using these values may not suit your taste, you can set different values to get different tastes and results that are suitable for your taste.

Pre-heat your oven for 10 min. before cooking.

There is no need to pre-heat when toasting your bread at  function.

FOOD	FUNCIÓN	°C	TIME	SHELF	ACCESSORY
Pizza		220-max	10-20	3	Grid/Pizza Tray
Toasting Bread		Max	1-15	2	Grid
Salmón		220-max	30-40	2 o 3	Big Square Tray
Cookie		180-200	25-30	3	Big Square/Small Square
Patty		180-200	30-40	3	Big Square
Cake		180-200	30-40	2 o 3	Grid/Big Square Tray
Paste		180-200	20-30	2	Grid
Fish		220- Máx.	30-40	2 o 3	Grid
Lamb meat		220-max	60-90	2 o 3	Grid
Veal		220-max	60-90	2 o 3	Grid
Steak meat		220-max	60-90	2 o 3	Grid
Piece of Chicken		220-max	35-45	2 o 3	Grid
Defrosting		off		2	Grid
Searing		Max	10-20	4	Grid

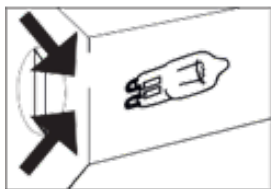
## OVEN LAMP

Replacement of the Oven Lamp. **WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp. (Open circuit means that the power is cut-off.)

Cut off the power supply of your appliance first, and ensure that the it is cooled down. Remove the glass protector by rotating as shown in the figure. Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.

Then, remove the lamp by rotating it, and install the new lamp with the same specifications. Replace the glass protector, plug the appliance and complete the replacement procedure. You can now use your oven.

Type G9 Bulb



Type E14 Bulb



220-240 V, AC 18-25 W

## **SUGGESTIONS FOR ENERGY SAVING**

- a) While the food is cooking, the oven door should not be opened frequently.
- b) Always use the original accessories included in the manual for better results.
- c) While cooking your food, preheat the oven if the recipe or the table in the usermanual says to preheat.
- d) Cook multiple dishes one after the other. The oven will not lose its heat. Turn off the oven a few minutes before the end of cooking. In this case, do not open the oven door.

## TROUBLESHOOTING

If you determine an abnormal situation regarding your appliance, you can try troubleshooting based on the explanations in the table. If your appliance is not operating as intended, contact the Call Centre. You can find authorized services list and contact information from the web site.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Appliance is not working	The appliance may not be plugged to a grounded outlet	Check whether the plug is inserted to the outlet
	Fuse may be faulty or blown	Check the fuse in your fuse box. If a fuse is blown, re-commission
	The mains voltage may have fluctuated	Unplug and plug the appliance
Vapour is emanated as the appliance is working	It is normal to see vapour during operation.	This is not a fault
Metal sounds are heard when the appliance is heated	Metal parts may expand and make sounds when heated	This is not a sign of malfunction
Oven is not heating	No electricity	Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. If required, re-commission the fuses
	For models that feature a timer, the timer may not be set	Adjust the timer or switch it to the hand icon
	Function and/or temperature button may not be set	Adjust the function and/or temperature button
Oven light is not on	No electricity	Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. If required, re-commission the fuses
	Oven lamp may be faulty	Replace the lamp
	Function and/or temperature button may not be set	Adjust the function and/or temperature button



## MAINTENANCE AND CLEANING

- Unplug your device from the socket.
- Before cleaning your oven, make sure that all control buttons are turned off, that your device has cooled down and that the plug is unplugged.
- Do not use cleaning agents containing particles that may scratch the painted parts of the oven. • Use cream or liquid cleansers that do not contain particles.
- As it may damage the surfaces; Do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, coarse wire wool or hard tools. Clean up any spilled liquids immediately.
- You will get the best results if you clean the inside of the enamel oven while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth dipped in soapy water after each use. Then wipe it once again with a wet cloth, then dry it.
- From time to time, it may be necessary to perform a complete cleaning using a liquid cleaning agent. Do not clean with dry and powder cleaners.
- Do not clean the inner parts of your oven, the door, the tray and other parts of the oven with tools such as hard brushes, cleaning wires or knives.

WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT CONTROL  
REGULATION. COMPLIES WITH AEEE REGULATIONS

Before disposing of the device, cut the power cord and make it not work for the safety of children.



DO not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact you local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being, When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge. We reserve the right to make amendments.





**WWW.TMELECTRON.COM**

**info@tmelectron.com**

**Telf: (+34) 918 719 276**

**Fax: (+34) 918 719 354**