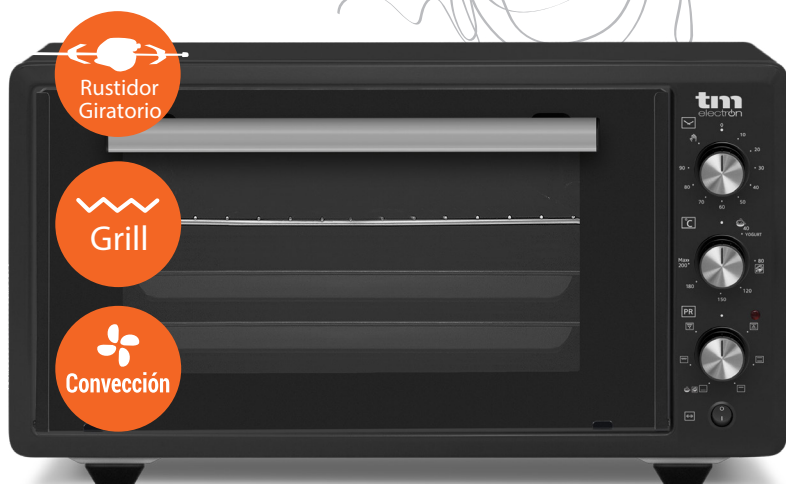




HORNO DE CONVECCIÓN 45L

45L CONVECTION OVEN

TMPH0045



1400W

POTENCIA
Power

45L

CAPACIDAD
Capacity

200°C

TEMPERATURA
Temperature

90M

TEMPORIZADOR
Timer



LUZ INTERIOR
Inner light

CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA

Todos los productos TM ELECTRON cuentan con el reconocimiento y la protección de la garantía legal de conformidad según la legislación vigente.

Todos los productos vendidos a partir del 1 de enero de 2022 están cubiertos por una garantía legal de tres años frente a las faltas de conformidad, y ello en virtud de lo previsto en el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Para que su producto pueda ser reparado sin ningún coste (costes de envío no incluidos), debe cumplir las condiciones de garantía. Le ofrecemos una garantía de fábrica estándar de 3 años para todos los productos. Dentro del periodo de garantía, el producto se repara libre de costes siempre que cumpla dichas condiciones. Si no pudiéramos reparar el artículo, se cambiará por otro sin ningún tipo de coste. Una vez expire el periodo de garantía, podemos seguir ofreciéndole reparar el producto. Le enviaremos cotización de reparación a través del correo electrónico.

Vea las condiciones de garantía a continuación:

- La garantía es válida si el producto se ha utilizado de acuerdo con las instrucciones indicadas en el manual del usuario y con el propósito para el que se diseñó.
- En los aparatos obtenidos en promociones o compra online, asegúrese de aportar algún documento (factura, tiquet o recibo) que indique el modelo, la fecha de entrega y la identificación del proveedor. Sin ese documento la garantía no tendrá validez.
- Tenemos una responsabilidad limitada respecto al coste de la reparación y/o intercambio del producto en garantía.
- Nuestra garantía solo cubre defectos de fabricación. No se incluyen accesorios de cristal o accesorios como baterías, lámparas, etc.
- Quedan exentas de la garantía las operaciones de ajuste y limpieza, explicadas en los libros de instrucciones y necesarias para el buen funcionamiento del aparato.

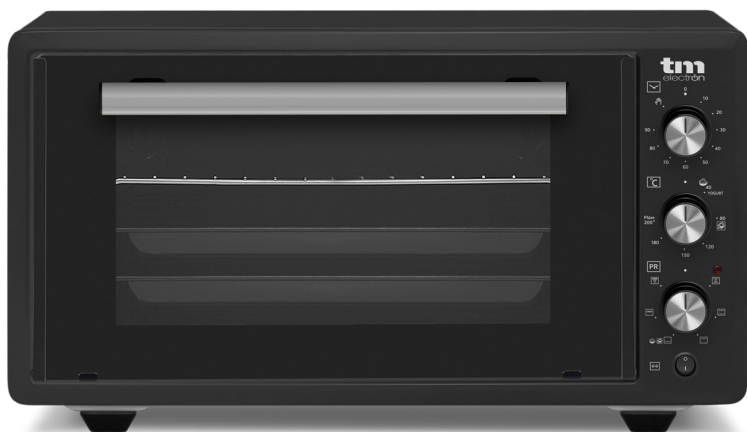
La garantía se considerará nula si el defecto (de cualquier forma) ha sido provocado por uso indebido, negligencia y falsificación o ajustes incorrectos. Se considerará nula si se realizan alteraciones o reparaciones por personal no autorizado. La garantía tampoco será válida en los siguientes casos:

1. En caso de la reparación de un producto doméstico utilizado en un entorno comercial y/o industrial;
2. Cuando sea necesaria la reparación a causa de una instalación incorrecta en su hogar;
3. Si personas no autorizadas realizan reparaciones o alteraciones en el producto o si el producto se ha reparado en un centro de servicio no autorizado o si se han utilizado accesorios o piezas de reparación no originales para una reparación;
4. Cuando un accesorio o repuesto adicional, no suministrado o aconsejado por TODO MANDO SLU haya causado problemas y/o daños al producto;
5. No cubre las roturas o averías producidas por caídas, la pérdida de accesorios o partes del aparato ni tiene efecto sobre los componentes y accesorios que son objeto de desgaste por el uso, así como de los percederos, tales como compuestos plásticos, goma, cristal, lámparas, papel, filtros, esmaltes, pinturas o recubrimientos deteriorados por un uso indebido o reacción a agentes como calor, luz solar, agua o productos químicos externos;
6. Averías producidas en enchufes, cables o conectores debido a un mal uso o por la sulfatación de los contactos de las pilas o baterías debido al deterioro de éstas;
7. Si se ha eliminado el número de serie del producto.

TRAMITE LA GARANTÍA A TRAVÉS DEL FORMULARIO DE RECOGIDA

Para tramitar cualquier incidencia y en su caso, hacer uso de la garantía legal del producto, el Cliente podrá hacerlo a través del teléfono de Atención al cliente + 34 918729038.

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.

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.

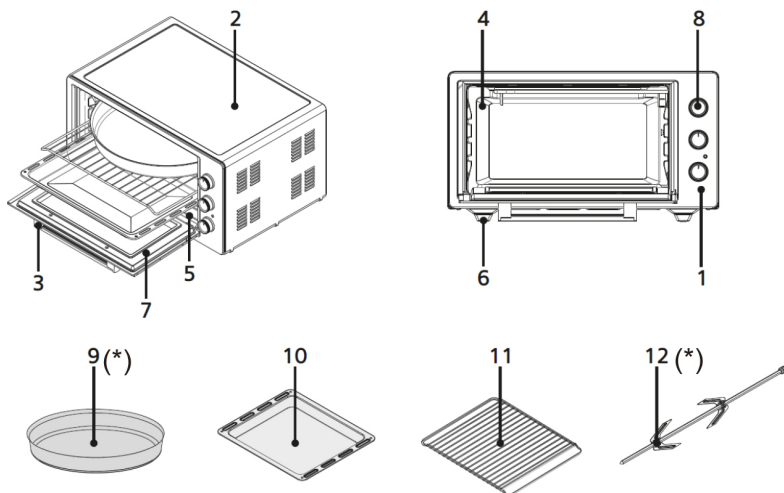
La vida útil de este producto es de 10 (diez) años.

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

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Panel de control | 8. Botones de control |
| 2. Cuerpo de horno | 9. Bandeja oval (opción) |
| 3. Mango | 10. Bandeja rectangular |
| 4. Olla | 11. Rejilla de alambre |
| 5. Calentadores | 12. Rustidor giratorio |
| 6. Pies del horno | |
| 7. Puerta de cristal interior del horno | |

Especificaciones técnicas:

Voltaje: 220-240V

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.

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

Conecta el horno al enchufe con toma de tierra. Lleva el temporizador al 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 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

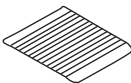
	Bandeja cuadrada grande Pasteles (galletas, bizcochos, etc.), alimentos congelados.
	Rejilla Se puede utilizar para pizzas, tostar...
	Rustidor giratorio Se puede utilizar para asar pollos, piezas de carne grande...

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

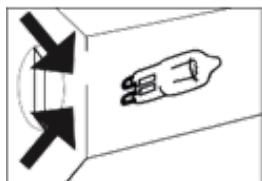
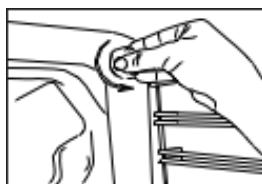
LUZ DEL HORNO

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	Asegúrese 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.

El consumo máximo de energía medido en modo apagado es de 0,001 W. Las pruebas realizadas se rigen por el reglamento 1275/2008 + 801/2013.

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.

GENERAL WARRANTY CONDITIONS

All TM ELECTRON products have the recognition and protection of the legal guarantee of conformity according to current legislation.

All products sold from January 1, 2022 are covered by a three-year legal guarantee against lack of conformity, and this by virtue of the provisions of Royal Legislative Decree 1/2007, of November 16, by which approves the consolidated text of the General Law for the Defense of Consumers and Users.

WARRANTY CONDITIONS

In order for your product to be repaired free of charge (shipping costs not included), it must comply with the warranty conditions. We offer a standard 3-year factory warranty on all products. Within the warranty period, the product is repaired free of charge as long as these conditions are met. If we are unable to repair the item, it will be exchanged for another free of charge. After the warranty period expires, we can still offer to repair the product. We will send you a repair quote via email.

See the warranty conditions below:

- The guarantee is valid if the product has been used in accordance with the instructions indicated in the user manual and for the purpose for which it was designed.
- For devices obtained in promotions or online purchases, be sure to provide some document (invoice, ticket or receipt) that indicates the model, delivery date and supplier identification. Without this document the guarantee will not be valid.
- We have limited liability for the cost of repair and/or exchange of the product under warranty.
- Our warranty only covers manufacturing defects. Glass accessories and accessories such as batteries, lamps, etc. are not included.
- Adjustment and cleaning operations, explained in the instruction books and necessary for the proper functioning of the appliance, are exempt from the guarantee.

The guarantee will be considered void if the defect (in any way) has been caused by misuse, negligence and falsification or incorrect adjustments. It will be considered void if alterations or repairs are made by unauthorized personnel.

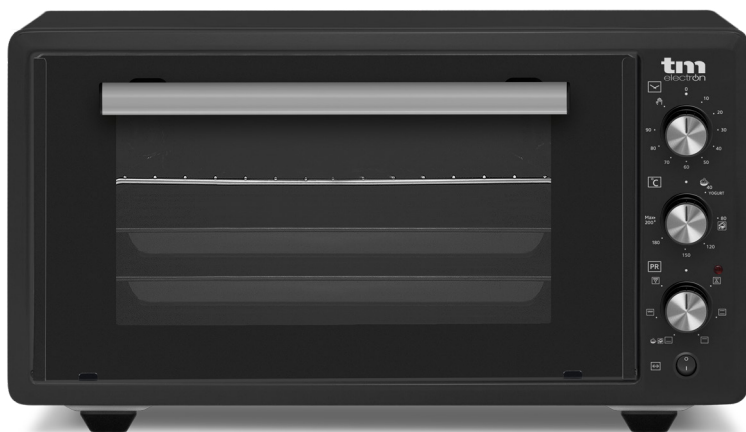
The guarantee will not be valid in the following cases:

1. In case of the repair of a domestic product used in a commercial and/or industrial environment.
2. When repair is necessary due to improper installation in your home.
3. If repairs or alterations are made to the product by unauthorized persons or if the product has been repaired at an unauthorized service center or if non-original repair parts or accessories have been used for a repair.
4. When an additional accessory or spare part, not supplied or recommended by TODO MANDO SLU, has caused problems and/or damage to the product.
5. It does not cover breakages or breakdowns caused by falls, the loss of accessories or parts of the device, nor does it have an effect on components and accessories that are subject to wear and tear, as well as perishable items, such as plastic compounds, rubber, glass, lamps, paper, filters, enamels, paints or coatings damaged by improper use or reaction to agents such as heat, sunlight, water or external chemicals.
6. Failures produced in plugs, cables or connectors due to misuse or by the sulfation of the contacts of the batteries or batteries due to their deterioration.
7. If the serial number of the product has been removed.

PROCESS THE WARRANTY USING THE COLLECTION FORM

To process any incident and, where appropriate, make use of the legal guarantee of the product, the Customer may do so by calling Customer Service + 34 918729038.

ISTRUCCION MANUAL



CONVECTION OVEN 45L TMPHO045

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.

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, tulles, 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

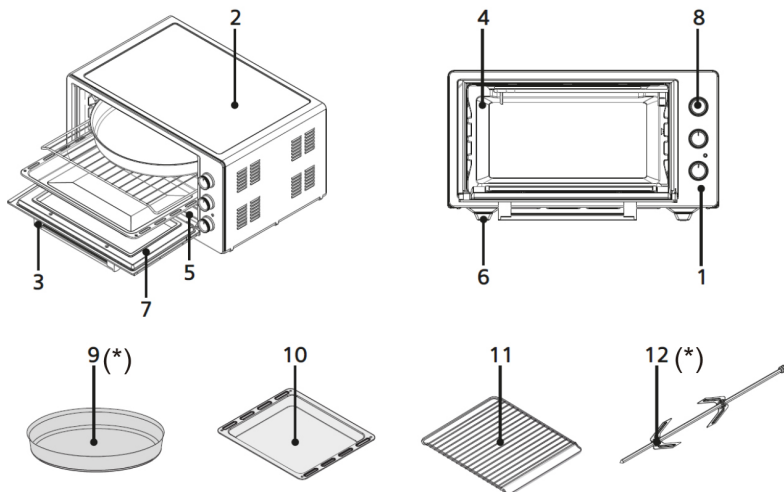
Have the appliance installed by qualified persons, if required.

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 bread and pizza..
	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 pizza or spicy pancake.
	Grill heater operates with fan motor simultaneously. Suitable for meatballs, 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  yoghurt 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

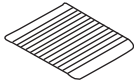
This allows cleaning of the dirt that is softened by the steam occurred inside the oven without using chemicals.

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

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

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

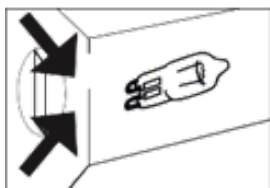
OVEN LAMP

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 offthe oven a few minutes before the end of cooking. In this case, do not open the ovendoor.

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.

Measured max power consumption for off-mode is 0.001 W./Tests carried out are covered by regulation 1275/2008 + 801/2013.



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.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

Todos os produtos TM ELECTRON têm o reconhecimento e proteção da garantia legal de conformidade de acordo com a legislação vigente.

Todos os produtos vendidos a partir de 1º de janeiro de 2022 estão cobertos por uma garantia legal de três anos contra a falta de conformidade, e isso em virtude do disposto no Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de novembro, pelo qual aprova o texto consolidado do General Lei de Defesa dos Consumidores e Usuários.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para que o seu produto seja reparado gratuitamente (despesas de envio não incluídas), este deve cumprir as condições da garantia. Oferecemos uma garantia padrão de fábrica de 3 anos para todos os produtos. Dentro do período de garantia, o produto é reparado gratuitamente desde que estas condições sejam cumpridas. Se não conseguirmos consertar o item, ele será trocado por outro gratuitamente. Após o término do período de garantia, ainda podemos nos oferecer para reparar o produto. Enviaremos um orçamento de reparo por e-mail.

Veja abaixo as condições de garantia:

- A garantia é válida se o produto for utilizado de acordo com as instruções indicadas no manual do utilizador e para o fim para o qual foi concebido.
- Para aparelhos obtidos em promoções ou compras online, certifique-se de fornecer algum documento (fatura, boleto ou recibo) que indique o modelo, data de entrega e identificação do fornecedor. Sem este documento a garantia não será válida.
- Temos responsabilidade limitada pelo custo de reparo e/ou troca do produto sob garantia.
- A nossa garantia cobre apenas defeitos de fabrico. Os acessórios de vidro e os acessórios, como baterias, lâmpadas, etc.
- Estão isentas da garantia as operações de regulação e limpeza, explicadas nos manuais de instruções e necessárias ao bom funcionamento do aparelho.

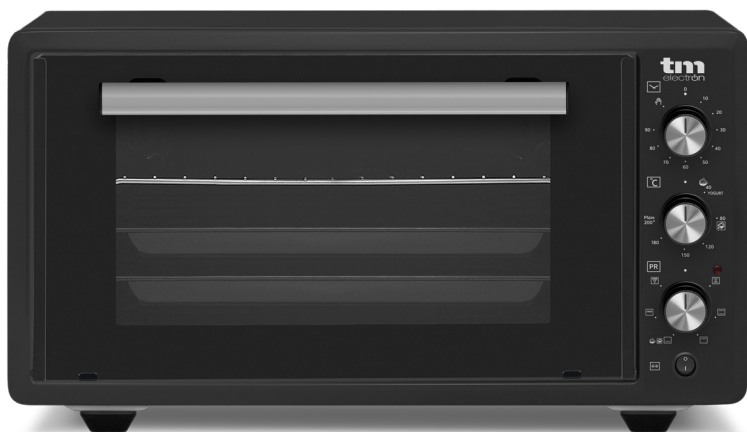
A garantia será considerada nula se o defeito (de qualquer forma) tiver sido causado por uso indevido, negligência e falsificação ou ajustes incorretos. Será considerado nulo se alterações ou reparos forem feitos por pessoal não autorizado. A garantia não será válida nos seguintes casos:

1. No caso de reparação de produto doméstico utilizado em ambiente comercial e/ou industrial;
2. Quando o reparo for necessário devido à instalação inadequada em sua casa;
3. Se forem feitas reparações ou alterações ao produto por pessoas não autorizadas ou se o produto tiver sido reparado num centro de assistência não autorizado ou se tiverem sido utilizadas peças de reparação ou acessórios não originais para a reparação;
4. Quando um acessório adicional ou peça de reposição, não fornecida ou recomendada pela TODO MANDO SLU, tenha causado problemas e/ou danos ao produto;
5. Não cobre quebras ou avarias causadas por quedas, perda de acessórios ou partes do aparelho, nem afeta componentes e acessórios sujeitos a desgaste, bem como itens perecíveis, como compostos plásticos, borracha, vidro, lâmpadas, papel, filtros, esmaltes, tintas ou revestimentos danificados por uso indevido ou reação a agentes como calor, luz solar, água ou produtos químicos externos;
6. Avarias produzidas em fichas, cabos ou conectores por mau uso ou pela sulfatação dos contactos das baterias ou baterias devido à sua deterioração;
7. Se o número de série do produto tiver sido removido.

PROCESSAR A GARANTIA ATRAVÉS DO FORMULÁRIO DE RECOLHA

Para processar qualquer incidente e, se for o caso, fazer uso da garantia legal do produto, o Cliente poderá fazê-lo através do Serviço de Apoio ao Cliente + 34 918729038.

MANUAL DE INSTRUÇÕES



FORNO DE CONVECÇÃO TMPH0045

Obrigado por escolher os nossos produtos. Para uma configuração e funcionamento adequados, leia atentamente o manual antes de utilizar o aparelho.

É muito importante que guarde este manual de instruções para futuras consultas.

ADVISOS

O forno é fabricado de acordo com normas de segurança que devem ser cumpridas para evitar danos nas pessoas ou no aparelho. Não coloque materiais inflamáveis, combustíveis ou que gerem danos por calor no interior do forno para evitar possíveis riscos, mesmo quando o aparelho não está a ser utilizado. O aparelho não foi concebido para operação remota.

A superfície da porta pode atingir temperaturas elevadas durante o funcionamento.

Não deite água fria no tabuleiro ou no interior do forno enquanto a superfície do aparelho ainda estiver quente. A superfície do forno pode ser danificada devido a uma mudança repentina de temperatura.

A utilização prolongada do aparelho pode exigir ventilação adicional, como abrir uma janela ou utilizar uma saída de ar superior para aumentar a ventilação mecânica. Não coloque materiais inflamáveis sobre o aparelho.

O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, pessoas com capacidades físicas ou mentais limitadas ou pessoas sem experiência e conhecimento, desde que sigam as instruções supervisionadas sobre o funcionamento do aparelho e quaisquer riscos potenciais.

As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Este aparelho é adequado para uso doméstico e em ambientes similares.

Não pressione a porta do forno com objetos pesados quando esta estiver aberta; não se apoie nela.

Utilize o aparelho apenas para cozinhar e aquecer alimentos. Não o utilize para fins não previstos (aquecimento de ambientes, utilização comercial, etc.). Certifique-se de que o aparelho está desligado da tomada antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choque elétrico.

A vida útil deste produto é de 10 (dez) anos.

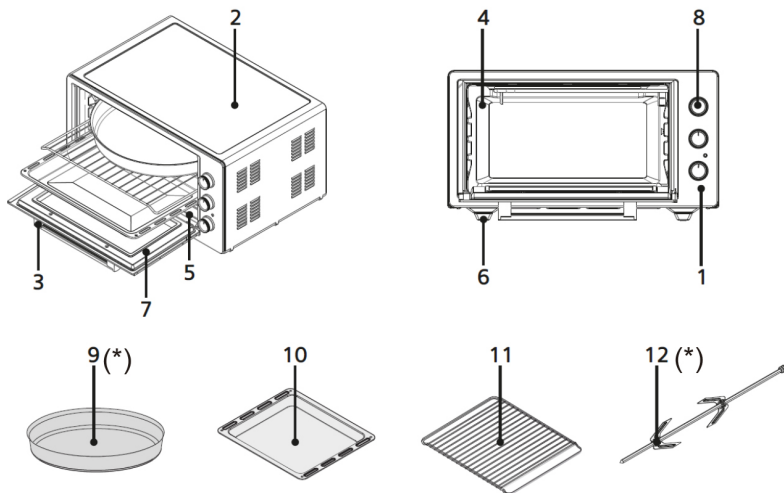
LIGAÇÃO ELÉTRICA E SEGURANÇA

O seu aparelho foi concebido para uma fonte de alimentação de 220-240 V, 50/60 Hz. Se as especificações da sua fonte de alimentação forem diferentes das listadas, contacte a assistência técnica autorizada. Ligue o seu aparelho apenas a uma tomada instalada de acordo com as normas aplicáveis. Contacte a assistência técnica autorizada se não existir uma tomada disponível no local onde o aparelho vai ser instalado. O fabricante não se responsabiliza por danos causados por tomadas sem ligação à terra.

Se o cabo de alimentação (cabo ligado à tomada) estiver danificado, deverá ser substituído pelo importador, pelo seu agente de assistência ou por pessoal qualificado semelhante para evitar situações de risco.

O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com qualquer componente quente do aparelho.

PARTES DO FORNO



1. Painel de Controlo
2. Corpo do Forno
3. Puxador
4. Panela
5. Aquecedores
6. Pés do Forno
7. Porta Interna de Vidro do Forno

8. Botões de Controlo
9. Bandeja Oval (opcional)
10. Bandeja Retangular
11. Grelha
12. Espeto Giratório

Especificações técnicas:

Tensão: 220-240V

Frequência: 50/60Hz

Potência total: 1400W

UTILIZAÇÃO/FUNÇÕES DO FORNO

Insira a ficha numa tomada aterrada. Ajuste o temporizador para cozedura manual ou automática. Ajuste o termóstato para a temperatura adequada de acordo com a tabela de cozedura. Quando o temporizador estiver ajustado para o tempo desejado, ouvirá um sinal sonoro no final do ciclo de cozedura e o processo estará concluído.



A. Função: Permite selecionar as funções do forno. As funções são explicadas na secção seguinte. Além do botão seletor de funções, deve ajustar o termóstato do forno para a temperatura escolhida. Caso contrário, o botão da função selecionada não funcionará.



B. Temporizador: Permite definir o tempo de cozedura. Assim que o tempo definido expirar, o temporizador desligará a alimentação dos elementos de aquecimento e da zona de cozedura, alertando-o com um sinal sonoro. Para desligar o aparelho, ajuste o temporizador, o programa e o termóstato para '0'. Se desejar definir o temporizador para menos de 10 minutos, rode primeiro o botão do temporizador 90 graus e, em seguida, ajuste-o para o tempo pretendido.



C. Regulação da Temperatura

Esta opção define o intervalo de temperatura do forno. É utilizada em conjunto com o botão de controlo do programador do forno. Quando a temperatura no interior do forno atinge o valor definido, o termóstato e a sua luz indicadora apagam-se. Quando a temperatura desce abaixo do valor definido, o termóstato volta a ligar.

	Apenas a resistência inferior é ativada. É ideal para pizzas e outros alimentos que queira dourar por baixo.
	Apenas o elemento de aquecimento superior é ativado. É adequado para cozer, preparar caçarolas e pão em formas. Cozinhe com um único tabuleiro.
	Os aquecedores superior e inferior estão ligados. O alimento é aquecido simultaneamente por cima e por baixo.
	Os elementos de aquecimento superior e inferior são alimentados por um motor turboventilador. O ar quente é distribuído uniformemente por todo o forno. Esta função é ideal para uma cozedura mais rápida.
	Esta função utiliza a resistência inferior e o ventilador turbo. É adequada para cozer massas e doces.
	O elemento de aquecimento inferior funciona em conjunto com o motor do ventilador turbo. O ar quente é distribuído uniformemente por todo o forno. Isto é ideal para alimentos como pizza e pão pita, que precisam de ser cozinhados completamente de baixo para cima.
	A grelha funciona em conjunto com o motor do ventilador. É adequada para utilização com alimentos como almôndegas, frango e empanadas.
	É utilizada para grelhar carnes como bife, salsicha e peixe.
	Fogão
	Temporizador
	Termostato
	Programador

Ligue o forno a uma tomada com ligação à terra. Ajuste o temporizador para a posição de cozedura automática ou manual. Ajuste o termóstato para a temperatura adequada, de acordo com a tabela de cozedura. Se o temporizador não estiver definido para o tempo desejado, será emitido um sinal sonoro quando o tempo de cozedura terminar.

Na primeira vez que utilizar o forno, poderá notar um ligeiro fumo e odor, uma vez que os materiais de proteção sobre os elementos de aquecimento endurecem. Isto é normal e não é um defeito de fabrico.

Descongelação: Retire o alimento a descongelar do recipiente e coloque-o na grelha. Coloque a assadeira quadrada sob a grelha para recolher o excesso de água dos alimentos descongelando, evitando que cozinhe no seu próprio suco. Nunca utilize a água do alimento descongelado para cozinhar.

Pode utilizar a função de descongelação conforme indicado na **tabela de cozedura**. Não é recomendável utilizar outras funções durante o descongelamento.  

Como o tempo de descongelação depende do peso do produto, verifique o processo e o tempo periodicamente. Não coza no forno utilizando assadeiras ovais e quadradas simultaneamente. Recomendamos pré-aquecer o forno durante 8 a 10 minutos antes de iniciar o processo de cozedura. Este forno foi concebido apenas para uso doméstico. Não o utilize para qualquer outro fim.

FERMENTAÇÃO DE IOGURTE

Quando o forno estiver vazio,  selecione a função iogurte no termóstato,  ajuste o forno para uma temperatura baixa, pré-aqueça durante 10 minutos e inicie o processo de fermentação separadamente.

Fermentação: Aqueça o leite a 90°C (temperatura de fermentação) durante 10 a 15 minutos e, em seguida, deixe arrefecer até aos 43-45°C. Assim que o leite atingir esta temperatura, adicione 1 a 3% de fermento biológico e misture lentamente. Coloque o leite fermentado na primeira prateleira do forno pré-aquecido, feche a porta do forno e programe o  temporizador para o modo manual. Após 5 horas de fermentação, retire o iogurte do forno e deixe repousar durante 15 a 20 minutos. De seguida, coloque o iogurte no frigorífico a 4°C e deixe firmar. Passadas 24 horas, o iogurte estará pronto a servir.

LIMPEZA A VAPOR

Graças ao vapor que se acumula no interior do forno, a sujidade formada é removida sem recurso a produtos químicos.

Retire todos os acessórios do interior do forno. Coloque duas chávenas de água na assadeira quadrada e posicione-a na prateleira inferior.

Ajuste o termóstato para o modo  de limpeza a vapor. Tempo: 30 minutos.

Ajuste o interruptor para  a resistência inferior. Ligue o forno durante 30 minutos, depois abra a porta e limpe a superfície interior com um pano húmido.

UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

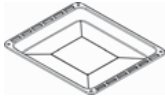
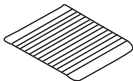
	Bandeja quadrada grande Pastéis (bolachas, bolos, etc.), alimentos congelados.
	Grelha de arame Pode ser utilizada para pizzas, tostas...
	Assadeira giratória Pode ser utilizada para assar frangos, grandes cortes de carne...

TABELA DE COZIMENTO

Abaixo, detalhamos informações sobre os tipos de alimentos que testamos nos nossos laboratórios, determinando os tempos de cozedura indicativos. Os tempos de cozedura podem variar em função da voltagem da rede elétrica, da qualidade dos ingredientes, da quantidade e da temperatura.

Se os pratos que preparar utilizando estes valores não forem do seu agrado, pode ajustá-los de acordo com as suas preferências.

Pré-aqueça o forno durante 10 minutos antes de cozinhar.

O pré-aquecimento não é necessário ao tostar pão utilizando a seguinte definição: 

COMIDA	FUNCIÓN	°C	TIEMPO	BANDEJA	ACCESORIO
Pizza		220-max	10-20	3	Assadeira/Bandeja para Pizza
Torrada		Max	1-15	2	Anel
Salmão		220-max	30-40	2 o 3	Bandeja grande
Biscoitos		180-200	25-30	3	Tabuleiro grande/Pequeno
Empanada		180-200	30-40	3	Bandeja grande
Bolo		180-200	30-40	2 o 3	Anel/Bandeja grande
Massa		180-200	20-30	2	Anel
Peixe		220-Máx.	30-40	2 o 3	Anel
Bife		220-max	60-90	2 o 3	Anel
Vitela		220-max	60-90	2 o 3	Anel
Carne de vitela		220-max	60-90	2 o 3	Anel
Pedaço de frango		220-max	35-45	2 o 3	Anel
Descongelar		off		2	Anel
Aquecer		Max	10-20	4	Anel

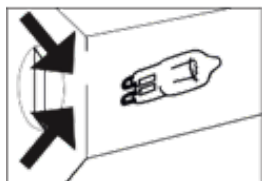
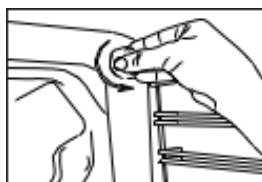
LÂMPADA DO FORNO

Substituição da Lâmpada do Forno

AVISO: Para evitar choques elétricos, certifique-se de que o forno está desligado.

- Primeiro, desligue a alimentação do seu aparelho e certifique-se de que arrefece completamente.
- Retire a tampa de vidro rodando-a conforme indicado no esquema.
- Se tiver dificuldade em rodá-la, use luvas.
- De seguida, retire a lâmpada e instale a lâmpada nova com as mesmas especificações.
- Volte a colocar a tampa de vidro, ligue o aparelho à tomada e conclua o procedimento de substituição.
- Agora já pode usar o seu forno.

Lâmpada tipo G9



Lâmpada tipo E14



220-240 V, AC 18-25 W

DICAS PARA POUPAR ENERGIA

- a) Durante a cozedura, evite abrir a porta do forno com frequência.
- b) Para melhores resultados, utilize sempre os acessórios originais incluídos no manual.
- c) Antes de cozinhar, pré-aqueça o forno se a receita ou a tabela do manual do utilizador recomendar o pré-aquecimento.
- d) Cozinhe vários pratos, uns a seguir aos outros. O forno não perderá calor. Desligue o forno alguns minutos antes do final da cozedura. Nesse caso, não abra a porta do forno.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se detetar alguma anormalidade no seu dispositivo, tente resolver o problema seguindo as instruções da tabela. Caso o aparelho não funcione como esperado, contacte uma assistência técnica autorizada.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não está a funcionar.	O dispositivo não está ligado a uma tomada elétrica.	Verifique se o conector está inserido na tomada.
	O fusível pode estar com defeito ou queimado	Verifique o fusível. Se estiver queimado, substitua-o.
	Possível queda da tensão da rede elétrica	Desligue e volte a ligar o dispositivo.
Há emissão de vapor durante o funcionamento do aparelho.	É normal ver vapor durante o funcionamento.	Não se trata de um defeito do produto.
Ouve-se ruído metálico quando o forno aquece.	As peças metálicas podem expandir-se e emitir sons quando aquecidas.	Não é sinal de avaria.
O forno não está a aquecer.	Não há eletricidade.	Verifique se a rede está operacional e verifique os fusíveis. Substitua-os, se necessário.
	O temporizador não está configurado.	Ajuste o temporizador ou altere para o ícone de mão.
	O botão e/ou a temperatura não estão configurados.	Ajuste o botão de função e/ou a temperatura.
A luz do forno não acende.	Não há eletricidade.	Verifique se a fonte de alimentação está a funcionar e verifique os fusíveis. Substitua-os, se necessário.
	A lâmpada do forno pode estar partida.	Mude a luz
	O botão de função e/ou temperatura pode não estar configurado.	Ajuste o botão de função e/ou a temperatura

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho da tomada.
- Antes de limpar o forno, certifique-se de que todos os botões de controlo estão desligados, que o aparelho arrefeceu e que o cabo de alimentação está desligado.
- Não utilize produtos de limpeza que contenham partículas que possam riscar as partes pintadas do forno.
- Utilize cremes ou produtos de limpeza líquidos que não contenham partículas.
- Não utilize cremes cáusticos, pós de limpeza abrasivos, palha de aço ou ferramentas duras, pois podem danificar as superfícies. Limpe imediatamente qualquer salpico.
- Obterá melhores resultados se limpar o interior do forno esmaltado enquanto este estiver quente.
- Limpe o forno com um pano macio humedecido com água e sabão após cada utilização. Em seguida, limpe-o novamente com um pano húmido e seque-o.
- Ocasionalmente, pode ser necessária uma limpeza completa com um produto de limpeza líquido. Não limpe com produtos de limpeza em pó ou secos.
- Não limpe o interior do forno, a porta, o tabuleiro ou outras partes do forno com ferramentas como escovas rígidas, esponjas de aço ou facas. Este produto foi fabricado com peças e materiais recicláveis e reutilizáveis de elevada qualidade. Por isso, não descarte este produto com o lixo doméstico comum no final da sua vida útil. Leve-o a um ponto de recolha de equipamentos elétricos e eletrónicos. Consulte a câmara municipal local para obter mais informações. Pode ajudar a proteger o ambiente e os recursos naturais de-volvendo produtos usados para reciclagem.

Regulamentos para o Controlo de Resíduos Elétricos e Eletrónicos. Em conformidade com os regulamentos EEE.

Antes de eliminar o aparelho, corte o cabo de alimentação e certifique-se de que não está a ser utilizado para a segurança das crianças.

O consumo máximo de energia medido no modo desligado é de 0,001 W. Os testes são regidos pelos Regulamentos 1275/2008 + 801/2013.

RECICLAJE:

NÃO deite os eletrodomésticos como lixo doméstico comum; utilize pontos de recolha específicos. Contacte a câmara municipal da sua cidade para obter informações sobre os sistemas de recolha disponíveis. Se os eletrodomésticos forem descartados em aterros sanitários ou lixeiras, as substâncias perigosas podem contaminar o lençol freático e entrar na cadeia alimentar, prejudicando a sua saúde e bem-estar. Ao substituir os eletrodomésticos antigos por novos, o revendedor é legalmente obrigado a recolher o eletrodoméstico antigo para eliminação, pelo menos gratuitamente. Reservamo-nos o direito de fazer alterações.



WWW.TMELECTRON.COM

info@tmelectron.com

Telf: (+34) 918 719 276

Fax: (+34) 918 719 354