



**HORNO
EMPOTRABLE**
THE070310MD

TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

MANUAL DE INSTRUCCIONES

RECONOCIMIENTO

Tomamos ofreciendo productos de calidad más que sus expectativas como una Gracias por la compra de nuestro producto. Esperamos que usted disfrute de las muchas características y beneficios que proporciona. Antes de utilizar este producto, estudiar todo este manual de instrucciones con cuidado. Guarde este manual en un lugar seguro para futuras consultas. Asegúrese de que otras personas que utilizan el producto están familiarizados con estas instrucciones también.

ADVERTENCIA

- Cuando el horno se enciende por primera vez, puede desprender un olor desagradable. Esto es debido al agente de unión utilizado para los paneles aislantes dentro del horno. Por favor, ejecute el nuevo producto vacío con la función de cocción convencional, 250°C, 90 minutos para limpiar las impurezas del aceite dentro de la cavidad.
- Durante la primera utilización, es completamente normal que habrá un ligero humo y olores. Si esto ocurre, usted sólo tiene que esperar a que el olor se aclare antes de colocar los alimentos en el horno.
- Utilice el producto bajo medio ambiente abierto.
- El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad se mantendrán lejos a menos que estén supervisados continuamente.
- Si se agrieta la superficie, apagar el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y las personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y comprender la peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del usuario no deberá ser hecho por los niños sin supervisión.
- Si durante el uso, el aparato se calienta mucho. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calefacción en el interior del horno.
- No permita que los niños se acerquen al horno cuando esté en funcionamiento, sobre todo cuando la parrilla esté encendida.
- Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar el bombillo del horno para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Los medios de desconexión deben incorporarse en el cableado fijo de acuerdo con las especificaciones de cableado.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- Un medio de desconexión de todos los polos deben estar incorporado en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar riesgos.
- No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- Los aparatos no están destinados a ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- Las instrucciones para los hornos que tienen estantes deberá incluir detalles que indican las instalaciones correctas de los estantes.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

- No utilice el horno a menos que usted está usando algo en los pies. No toque el horno con las manos o los pies mojados o húmedos.
- Para horno: La puerta del horno no debe ser abierta con frecuencia durante el período de cocción.
- El aparato debe ser instalado por un técnico autorizado y puesto en uso. El productor no se hace responsable de los daños que puedan ser causados por la colocación defectuosa, y la instalación por personal no autorizado.
- Cuando la puerta o el cajón del horno están abiertos no dejar nada en él, es posible que Desequilibre su aparato o se quiebre la puerta.
- Algunas partes del aparato pueden mantener su calor durante mucho tiempo; es necesario esperar a que se enfríe antes de tocar en los puntos que se exponen al calor directamente.
- Si no va a utilizar el aparato durante mucho tiempo, se recomienda desenchufar apagado.

MONTAJE DEL HORNO EN LA UNIDAD DE COCINA

Coloque el horno en el espacio provisto en la unidad de la cocina; se pueden instalar debajo de una superficie de trabajo o en un armario en posición vertical. Fijar el horno en la posición atornillado en su lugar, utilizando los dos orificios de fijación en el marco. Para localizar los agujeros de fijación, abra la puerta del horno y mirar dentro. Para permitir una ventilación adecuada, las medidas y distancias se adhirió a la hora de fijar el horno.

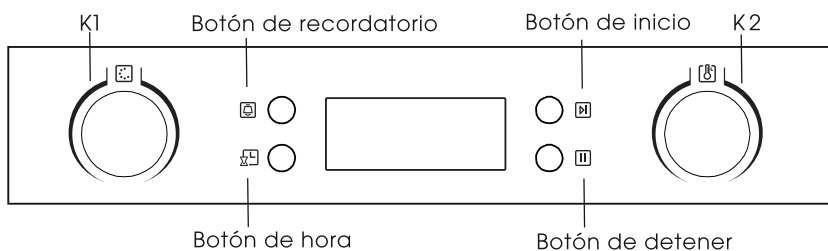
IMPORTANTE










Para que el horno funcione correctamente, la carcasa de cocina debe ser adecuada. Los paneles de la unidad de cocina que están al lado del horno deben estar hechos de un material resistente al calor. Asegúrese de que las colas de las unidades que están hechos de madera chapada puedan soportar temperaturas de al menos 120 °C. Los plásticos o pegamentos que no pueden soportar estas temperaturas se derretirán y deformarán la unidad, una vez que el horno se ha presentado dentro de las unidades, las partes eléctricas deben estar completamente aisladas. Este es un requisito de seguridad jurídica. Todos los guardias deben estar firmemente fijados en su lugar por lo que es imposible eliminarlos sin necesidad de utilizar herramientas especiales. Retire la parte posterior de la unidad de cocina para asegurar que una corriente adecuada de aire circule alrededor del horno. La placa debe tener un hueco posterior de al menos 45 mm.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Cuando haya desembalado el horno, asegúrese de que no haya sido dañado de alguna manera. Si usted tiene alguna duda, no lo use; póngase en contacto con una persona profesionalmente calificada. Mantenga los materiales tales como bolsas de plástico, poliestireno, o clavos fuera del alcance de los niños, y el embalaje porque son peligrosos para los niños.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO



Symbolo	Descripción de Funciones
	Bombillo del Horno: Le permite al usuario observar el progreso de la cocción sin abrir la puerta. El bombillo se encenderá para todas las funciones de cocción.
	Descongelación: La circulación de aire a temperatura ambiente permite la descongelación rápida de los alimentos congelados, (sin el uso de cualquier calor). Es una forma suave pero rápida para acelerar el tiempo de descongelación y el deshielo de los platos preparados y productos llenos de crema.
	Calentador inferior: Un elemento oculto en la parte inferior del horno proporciona un calor más concentrado a la base de los alimentos sin tener que navegar. Esto es ideal para los platos de cocción lenta, como cazuelas, guisos, pastas y pizzas donde se desea una base crujiente. La temperatura se puede ajustar dentro del rango de 60-120C. La temperatura por defecto es de 60C.
	Cocina Convencional: La parte superior e inferior trabajan juntos para proporcionarla cocción por convección. La temperatura se puede ajustar dentro del rango de 50 a 250C. La temperatura por defecto es de 220C
	Convenio con ventilador: La combinación tanto del ventilador como del elemento del calefactor ofrecen una penetración del calor más uniforme, ahorrando hasta un 30-40% de la energía. Los platos están ligeramente dorados por fuera y todavía húmedos en el interior. Nota: Esta función es ideal para asar grandes trozos de carne a una temperatura más alta. La temperatura se puede ajustar dentro del rango de 50-250C. La temperatura predeterminada es de 220C.
	Parrilla radiante: La resistencia de la rejilla interior se enciende y apaga para mantener la temperatura. La temperatura se puede ajustar dentro del rango de 180-240C. La temperatura por defecto es de 210C.
	Doble parrilla: El elemento radiante en el interior y la parte superior del elemento están trabajando. La temperatura se puede ajustar dentro del rango de 180-240C. La temperatura por defecto es de 210C
	Parrilla doble con ventilador: El elemento radiante en el interior y el elemento superior están trabajando con el ventilador. La temperatura se puede ajustar dentro del rango de 180-240C. La temperatura predeterminada es de 210C
	Convección: Un elemento alrededor del ventilador de convección proporciona una fuente adicional de calor para cocinar al estilo de convección. En el modo de convección el ventilador se enciende automáticamente para mejorar la circulación del aire dentro del horno y crea un calor uniforme para cocinar. La temperatura se puede ajustar dentro del rango de 50-240C. La temperatura predeterminada es de 180C

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Ajuste del reloj

Después de conectar el aparato a la red, los símbolos "0:00" serán visibles en la pantalla.

1> Presione " " , las cifras de la hora parpadearán.

2> Rotar " K2" para ajustar las cifras de la hora, (la hora debe estar dentro de 0--23).

3> Presione " " , los minutos parpadearán.

4> Gire "K2 " para ajustar los minutos, (el tiempo debe estar dentro 0--59).

5> Presione " " para terminar de ajustar el reloj. " " parpadeará y se iluminará. Nota: El reloj es de 24 horas. Tras el encendido, sino se ajusta, el reloj mostrará "0:00".

2. Configuración de las Funciones

1> Rotar " K1 " para seleccionar la función de cocción que requiere. El símbolo relacionado se iluminará.

2> Rotar " K2 " para ajustar la temperatura.

3> Presione para confirmar el inicio de la cocción.

4> Si el paso 2 es ignorado, Presione para confirmar el inicio de la cocción y el tiempo determinado es de 9 horas, la temperatura determinada se mostrará en LED.

NOTA:

1>Los pasos para el ajuste del tiempo con la perilla son los siguientes:

0--0:30min: paso 1 minuto 0:30--9:00 horas: paso 5 minutos

2>Los pasos para el ajuste de temperatura es 5OC, y la función de la parrilla es 30OC.

3>Rotar " K1" para ajustar el tiempo de cocción cuando la cocción inicia. Luego presione para confirmar.

Si no se presione dentro 3 segundos, el horno volverá a la temperatura previa para continuar la cocción.

4>Rotar " K2 " para ajustar la temperatura cuando la cocción inicia. El indicador correspondiente se iluminará. Luego presione" para iniciar la cocción. Sino se presiona dentro de 3 segundos, el horno volverá a la temperatura anterior para continuar la cocción.

3. Ajuste de la lámpara

1> Rotar "K1" para seleccionar la función relevante, entonces el icono correspondiente se encenderá.

2> Presione para iniciar "0:00" y el icono de la lámpara se iluminará, " : " y parpadeará.

4. Función de Información

En los siguientes estados, puede usar la función de información, después de 3 segundos regresa al estado actual.

1> Durante el estado de trabajo, si se ha configurado el reloj, presione el botón para ver la hora actual; si la función de recordatorio fue ajustada, presione el botón para ver la hora del recordatorio.

2> En estado de recordatorio, si el reloj fue ajustado, presione el botón para ver la hora actual.

3> En estado de visualización del reloj, si la función de reservación se ajusto, presione el botón para ver el tiempo de reservación.

5. Función de Bloqueo para Niños

Para bloquear: presione y simultáneamente por tres segundos, habrá un largo sonido "beeping" y se iluminará.

Desbloqueo: presione los botones simultáneamente por tres segundos, habrá un sonido largo "beeping" indicando que el bloqueo para niños se libera.

Nota: Durante el modo de trabajo, si desea detener la cocción, pulse el botón de parada rápida. No necesita presionar mucho el botón de detener, es inválido.

6. Función de Recordatorio:

Esta función le ayudará a recordarle que debe empezar a cocinar en un tiempo determinado de 0:01 a 09:59.

Sólo cuando el horno en modo de espera, el recordatorio se puede ajustar. Siga a continuación para configurar el recordatorio:

- 1> Presione el botón de ajuste de recordatorio;
- 2> Gire " K2 " para ajustar la hora de recordatorio. (El tiempo debe estar dentro 0--9).
- 3> Presione el botón de ajuste de recordatorio de nuevo;
- 4> Gire "K2 " para ajustar los minutos del recordatorio (El tiempo debe estar dentro de 0--59).
- 5> Presione el boton para confirmar el ajuste. El tiempo se inicia en cuenta regresiva.

Nota: El zumbador del horno sonará durante 10 veces después de la hora de vuelta a la hora cero. Usted puede cancelar el recordatorio durante el ajuste pulsando el botón de parada; Después de que el recordatorio se ha configurado, puede cancelarlo pulsando el botón STOP dos veces.

7. Inicio/Pausa/Cancelar Función

- 1> Si el tiempo de cocción se ha fijado, presione para iniciar la cocción. Si la cocción esta pausada, presione para reanudar la cocción.
- 2> Durante el proceso de cocción, presione una vez para pausar la cocción. Presione dos veces para cancelar la cocción.

8. Función de Ahorro de Energía

- 1> En estado de espera y estado de recordatorio presione durante 3 segundos, la pantalla LED se apagará y se ajusta a modo de ahorro de energía.
- 2> Si no hay ninguna operación en 10 minutos en el estado de espera, el indicador LED se apagará y entrará en el modo de ahorro de energía.
- 3> En el modo de ahorro de energía, presione cualquier tecla o gire cualquier perilla para salir del modo de ahorro de energía.

9. Función de Reservación

1> Para usar la función de reservación, el reloj debe de ajustarse de antemano. Luego, en modo de ajustar el reloj, se debe ajustar el tiempo de reserva cuando el horno inicia la cocción (a.Presione el botón de ajuste de reservación, b.Gire "K2" para seleccionar la hora del tiempo de reservación. El tiempo debe estar dentro de 0-23. c. Presione el botón de ajuste de reservación de nuevo; Gire "K2" para seleccionar los minutos del tiempo de reservación. (El tiempo debe estar dentro de 0-59), pero no presione el reloj en este momento. A continuación, gire la perilla "K1" para seleccionar la función.

2> Presione el botón para seleccionar el tiempo de cocción y la temperatura. Luego gire la perilla a "K1" para ajustar el tiempo, y "K2" para ajustar la temperatura.

3> Presione el botón para finalizar el ajuste de la cocción, y el reloj estará en la pantalla con el signo de reserva que siempre parpadeará. Pero ningún otros signos de función están presentes. El tiempo de reservación puede ser chequeado presionando, 3 segundos después la pantalla mostrará el reloj de nuevo.

4> En el tiempo de reservación, la cocción iniciará automáticamente después de un zumbido. El símbolo de reservación se apagará, y otros signos de indicación trabajarán normalmente.

Nota:

1. Bombillo, descongelación, y la sonda no pueden ser reservados.

2. Durante el estado de reserva, presione el botón de cancelar una vez, el menú de tiempo y temperatura se mostrará con un icono en el menú que parpadeará constantemente. Presione de nuevo, vuelve a la pantalla el reloj, o presione el botón de inicio para regresar al estado de reservación.

3. La función de recordatorio es inválida durante el estado de reservación.

10. Nota

1> El bombillo del horno se encenderá para todas las funciones.

2> Una vez que el programa de cocción se ha establecido y el botón no ha sido presionado dentro de los 5 minutos, el tiempo actual se mostrará o gire de nuevo para esperar el estado. El ajuste del programa será inválido.

3> El zumbido sonará una vez cuando se presiona efectivamente, sino se presiona efectivamente no habrá respuesta.

4> El zumbido sonará 5 veces para recordarte que la cocción ha finalizado.

ACCESORIOS

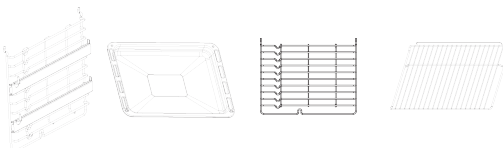
Estante de alambre: Para la parrilla, platos, cazuela de pastel con artículos para asar y asar a la parrilla.

Soporte deslizador: Esta rejilla lateral sobre el lado derecho e izquierdo del horno se pueden quitar para la limpieza de las paredes del horno. (Sólo para modelos específicos)

Bandeja universal: Para cocinar grandes cantidades de alimentos como pasteles jugosos, pastas, alimentos congelados, etc., o para recoger los jugos de grasa / derrames y carne.

Telescópico con guías: Algunos modelos podrían venir con guías telescópicas para facilitar el uso del horno.

Estas guías telescópicas podrían ser desmontadas para la limpieza, desenrosque los tornillos utilizados para fijarlo, (solo para modelos específicos).



ADVERTENCIA DE COLOCACION DE LA PLATAFORMA

Para asegurar que los estantes del horno operen de forma segura, la colocación correcta de los estantes entre el riel lateral es imprescindible. Esto asegurará que durante la extracción cuidadosa de la plataforma o bandeja, los alimentos calientes no se deslicen fuera.

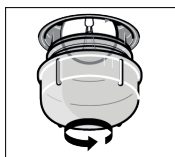


REEMPLAZO DEL BOMBILLO

Para el reemplazo, el proceso es el siguiente:

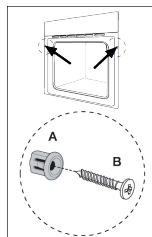
- 1>.Desconecte el horno del toma corriente o apague el interruptor del toma corriente de la unidad.
- 2>.Desenrosque la tapa del bombillo de cristal girando en sentido contrario a las agujas del reloj (nota, puede ser rígido) y sustituya el bombillo por uno nuevo del mismo tipo.
- 3> Atornillar la tapa de la lámpara de cristal en su lugar.

NOTA: Use solo 25-40W/220V-240V, T300°C bombillos de halógenos.



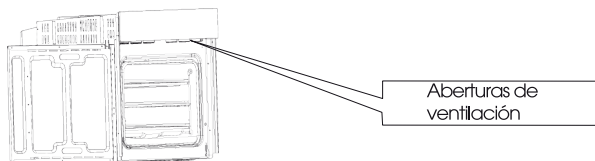
ASEGURAR EL HORNO PARA EL MUEBLE

1. Ajuste el horno en el mueble empotrado.
2. Abra la puerta del horno.
3. Asegure el horno al gabinete de la cocina con dos soportes de distancia "A" que se ajustan a los agujeros en el marco del horno y coloque los dos tornillos "B".

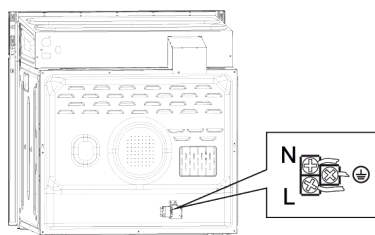


ABERTURAS DE VENTILACIÓN

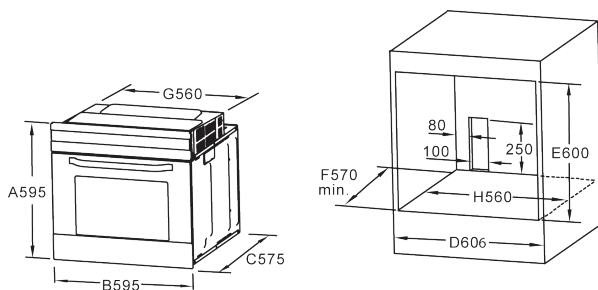
Cuando la cocción ha terminado o está en estado de pausa o en estado de espera, si la temperatura del centro del horno es de más de 75 grados, el ventilador de refrigeración continuará trabajando durante 15 minutos. O cuando la temperatura del centro del horno se hace inferior a 75 grados, el ventilador se detendrá por anticipado.



CONEXIÓN DEL HORNO



INSTALACIÓN



Observación:

- 1 Solo mas desviaciones son admisibles para toda dimensión.
2. El gabinete, el interruptor de alimentación o el enchufe no se incluyen.

NOTA: El número de accesorios incluidos depende del aparato en particular comprado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

En áreas de una buena apariencia y confiabilidad, mantener la unidad limpia. El moderno diseño de la unidad facilita el mantenimiento al mínimo. Las partes de la unidad que entran en contacto con los alimentos tienen que ser limpiados con regularidad.

- Antes de cualquier operación de mantenimiento y limpieza, desconecte la alimentación.
- Ajuste todos los controles en la posición de "APAGADO".
- Espere hasta que el interior de la unidad no este caliente pero la limpieza es un poco más fácil cuando está ligeramente caliente que cuando está caliente. Limpie la superficie de la unidad con un paño húmedo, cepillo suave o una fina esponja y luego seque.
- En caso de mucha suciedad, use agua caliente con un producto de limpieza no abrasivo.
- Para limpiar el cristal de la puerta del horno, no utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados, estos pueden rayar la superficie o provocar que el cristal sea dañado.
- Nunca deje sustancias acidas (jugo de limón, vinagre) en las partes de acero inoxidable.
- No utilice un limpiador de alta presión para la limpieza de la unidad. Las bandejas pueden lavarse con un detergente suave.

Este aparato está marcado conforme a la directiva Europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE).

Para asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podrían derivarse de la incorrecta manipulación de este producto. El símbolo en el producto indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Este producto se debe entregar al punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La eliminación debe realizarse de acuerdo con las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, por favor póngase en contacto con su oficina local de la ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde adquirió el producto.



ACKNOWLEDGMENT

Thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using the many features and benefits it provides. Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.

WARNING

- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven. Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- An all-pole disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote- control system.
- The instructions for ovens that have shelves shall include details indicating the correct installations of the shelves.

SAFETY HINTS

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

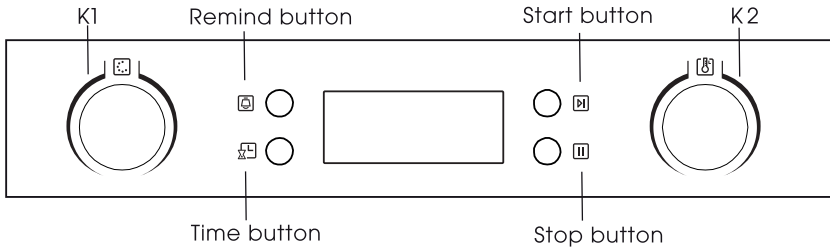
IMPORTANT










If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 oC. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools. Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

DECLARATION OF COMPLIANCE

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

PRODUCT DESCRIPTION



Symbol	Function description
	Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions.
	Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc..
	Bottom heater: A concealed element in the bottom of the oven provides a more concentrative heat to the base of food without browning. This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews, pastries and pizzas where a crispy base is desired. The temperature can be set within the range of 60-120OC. The default temperature is 60OC.
	Conventional cooking: The top and bottom work together to provide convectional cooking. The temperature can be set within the range of 50-250OC. The default temperature is 220OC.
	Convention with fan: Combination of the fan and both heating element provides more even heat penetration, saving up to 30-40% of energy. Dishes are lightly browned on the outside and still moist on the inside. Note: This function is suitable for grilling or roasting big pieces of meat at a higher temperature. The temperature can be set within the range of 50-250OC. The default temperature is 220OC.
	Radiant grilling: The inner grill element switches on and off to maintain temperature. The temperature can be set within the range of 180-240OC. The default temperature is 210OC.
	Double grilling: The inside radiant element and top element are working. The temperature can be set within the range of 180-240OC. The default temperature is 210OC.
	Double grilling with fan: The inside radiant element and top element are working with fan. The temperature can be set within the range of 180-240OC. The default temperature is 210OC.
	Convection: An element around the convection fan provides an additional source of heat for convection style cooking. In convection mode the fan automatically comes on to improve air circulation within the oven and creates an even heat for cooking. The temperature can be set within the range of 50-240OC. The default temperature is 180OC.

OPERATION INSTRUCTIONS

1. Clock Setting

After connecting the unit to the power, the symbols "0:00" will be visible on the display.

1> Press the hour figures will flash.

2> Rotate "K2" to adjust the hour figures, (time should be within 0--23).

3> Press the minutes will flash.

4> Rotate "K2" to adjust the minutes setting, (time should be within 0--59).

5> Press to finish the clock settings, ":" will flash, and the time will be illuminated.

Note: The clock is 24 hours. After power on, if not set, the clock will show "0:00".

2. Function Setting

1> Rotate "K1" to choose the cooking function you require. The related symbol will illuminated.

2> Rotate "K2" to adjust the temperature.

3> Press to confirm the start of cooking.

4> If step 2 is ignored, Press "" to confirm the start of cooking and the default time is 9 hours, the default temperature will display on the LED.

NOTE:

1>The step quantities for the adjustment time of the knobs are as follow:

0--0:30min: step 1 minute 0:30--9:00hour :step 5 minutes

2>The step quantities for the adjustment of temperature is 50C, and the grill function is 300C.

3>Rotate "K1" to adjust the cooking time when cooking begins. Then press to confirm. If not pressed within 3 seconds,the oven will revert back to the previous time to continue cooking. 4>Rotate"K2" to adjust the temperature when cooking begins.The related indicator will be illuminated. Then press to start cooking. If not pressed in 3seconds, the oven will revert back to the previous temperatue to continue cooking.

3.Lamp Setting

1> Rotate"K1" to select the relevant function, then the corresponding icon will be on.

2> Press button to start, "0:00" and lamp icon will light up, ":" will flash.

4.Inquiring function

In the following states, you can use inquiring function, after 3 seconds return to the current state.

1> During working state, if the clock was set, press button to see the current time; if the reminder function was set, press button to see the time of reminder.

2> In reminding state, if the clock was set, press button to see the current time.

3> In clock display state, if the reservation function was set, press button to see the time of reservation.

5. Child lock function

To Lock : press " " and " " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the " " will be illuminated.

Lock quitting : press " " and " " simultaneously for 3 seconds, there will be a long "beeping" sound indicating the child-lock is released.

Note: During working mode, if you want to stop cooking, press stop button quickly. Do not need to long pressing on stop button, it is invalid.

6. Reminder Function:

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59. Only when oven in standby mode, the reminder can be set. Follow below to set the reminder:

1> Press reminder setting button " ";

2> Rotate "K2" to set the hour time of reminder. (Time should be within 0--9). 3> Press reminder setting button " " again;

4> Rotate "K2" to set minute time of reminder. (Time should be within 0--59). 5> Press " " to confirm setting. The time will count down.

Note: The oven buzzer will sound for 10 times after the time back to the zero hour. You can cancel the reminder during setting by pressing the stop button; After the reminder has been set, you can cancel it by pressing stop button twice.

7. Start/Pause/Cancel Function

1> If the cooking time has been set, press " " to start cooking. If the cooking is paused, press " " to resume cooking.

2> During cooking process, press " " once to pause the cooking. Press " " twice to cancel the cooking.

8. Energy-Saving Function

1> In waiting state and reminding state, press " " for three seconds, the LED display will go off and set to energy-saving mode.

2> If no operation in 10 minutes under waiting state, the LED display will go off and go into energy-saving mode.

3> Under the energy-saving mode, press any key or rotate any knob can quit the energy-saving mode.

9. Reservation function

1> To use reservation function, clock must be set in advance. Then, in the way of setting the clock, reserved time that oven starts to cook must be set

(a. Press reservation setting button " "; b. Rotate "K2" to set the hour time of reservation. Time should be within 0--23. c. Press reservation setting button " " again; d. Rotate "K2" to set minute time of reservation. Time should be within 0--59.), but don't press clock this time. Next, turn knob "K1" to choose function.

2> Press button to set cooking time and temperature. Then turn knob "K1" to adjust time, and " K2 " to adjust temperature.

3> Press the button to finish cooking setting, and the clock will be on the screen with reservation sign always lighting. But no other function signals are presented. Reservation time can be checked by pressing, 3 seconds later the screen will show clock again.

4> At the time of reservation, cooking will start automatically after a buzzing sound. The reservation symbol "will put out, and other indicating signs will work normally.

Note:

1. Lamp, defrost, probe can't be reserved.

2. During the status of reservation, press cancel button once, time and temperature of reservation menu will be shown with menu icon lighting constantly. Press again, screen returns to clock, or press start button to return to reservation status.

3. Reminder function is invalid during reservation status.

10. Note

1> The oven lamp will be on for all functions.

2> Once the cooking programme has been set and the " " button is not pressed within 5 minutes, the current time will be displayed or turn back to waiting state. The setting program will be invalid.

3> The buzzer will sound once when effectively pressed, if not effectively pressed there will be no response. 4> The buzzer will sound five times to remind you when cooking has finished.

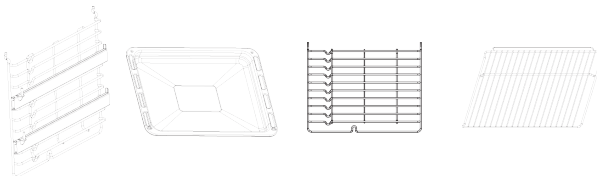
ACCESSORIES

Wire shelf : For grill .dishes, cake pan with items for roasting and grilling.

Slider bracket : These shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed for cleaning oven walls. (only for specific modles)

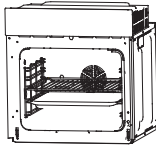
Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc,or for collecting fat/ spillage and meat juices.

Telescopic runner: Some of models might with telescopic runners to facilitate the use of oven. These telescopic runners could be disassembled for cleaning by unscrew the screws use to fix it. (only for specific modles)

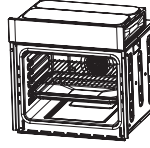


SHELF PLACEMENT WARNING

To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. This will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



OR



BULB REPLACEMENT

For replacement, process as follows:

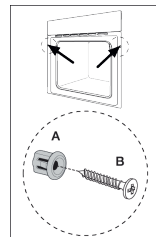
- 1>.Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
- 2>.Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
- 3>.Screw the glass lamp cover back in place.

NOTE: Only use 25-40W/220V-240V , T300°C halogen lamps.



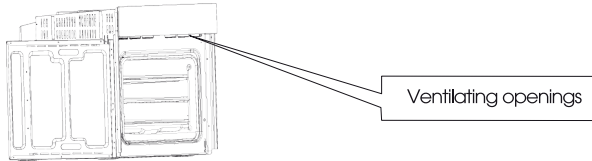
SECURING THE OVEN TO THE CABINET

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two screws "B".

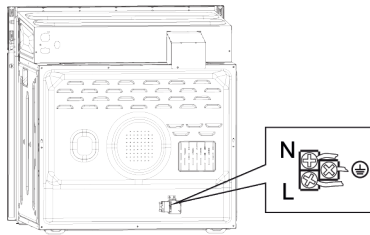


VENTILATING OPENINGS

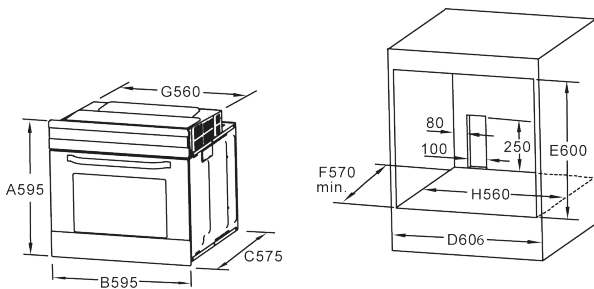
When cooking is finished or in pause state or in waiting state, if the oven's center temperature is over 75 degree, the cooling fan will continue working for 15 minutes. Or when the oven's center temperature becomes lower than 75 degree, the cooling fan will stop in advance.



CONNECTION OF THE OVEN



INSTALLATION



Remark:

- 2.The cabinet is not include the power switch or socket.
- 1.Only plus deviations are admissible for all dimension.

NOTE: The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

CLEANING AND MAINTENANCE

For the sake of a good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position.
- Wait until the inside of the unit is not hot but only slightly warm- cleaning is easier than when warm. Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
- In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment(WEEE).

By ensuring this product is disposed correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



**HORNO
EMPOTRABLE**
THE070310MD



TELSTAR

LA CALIDAD NO CUESTA MÁS

SERVICIO AL CLIENTE: