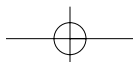
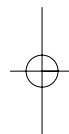

THOMSON

FR GUIDE D'INSTALLATION ET INSTRUCTIONS D'EMPLOI
EN GUIDE TO INSTALLATION AND USE
DE EINBAU- UND BETRIEBSANLEITUNG



THOMSON

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four THOMSON et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits THOMSON, un vaste choix de cuisinières, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre four THOMSON.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

THOMSON

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.



Important :

Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE**FR**

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR	
• Consignes de sécurité _____	04
• Respect de l'environnement _____	05
2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL	
• Choix de l'emplacement _____	06
• Encastrement _____	06
• Raccordement électrique _____	07
• Changement de câble d'alimentation _____	08
3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Accessoires _____	09
4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Nettoyage de la surface extérieure _____	11
• Nettoyage de la porte	
◦ Démontage de la porte _____	11
◦ Remontage de la porte _____	12
• Démontage des gradins fils _____	13
• Information sur Pyrolyse _____	14
5 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL	
• Remplacement de la lampe du four _____	15
6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	16
7 / SERVICE APRES-VENTE _____	17

FR 1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR**Important**

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

• CONSIGNES DE SÉCURITÉ

– Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

– Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

– A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire.

– Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.

– Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.

– **MISE EN GARDE:** les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

– Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.

– Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez le à vide pendant 15 minutes environ. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée. Vous constaterez peut être une odeur particulière ou un petit dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

– **MISE EN GARDE:** les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il est recommandé d'éloigner les enfants.

– Lors de son utilisation, l'appareil devient

chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

– En enfournant ou en sortant vos plats du four, n'approchez pas vos mains des éléments chauffants supérieurs, utilisez des gants thermiques de cuisine.

– Pendant un nettoyage, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.

– Avant de procéder à un nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolierie et enlevez les éclaboussures excessives. Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.

– Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche...).

– Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole (voir chapitre description de votre four), la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'email.

– Sur la porte ouverte du four, ne posez pas de charges lourdes, et assurez vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.

– Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.

– Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

– En plus des accessoires fournis avec votre four, n'utilisez que des plats résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

– Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position arrêt.

– Ne vous servez pas de votre four comme garde-manger ou pour stocker quelconques éléments après utilisation.

1 / A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

FR

– N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

– Pour votre sécurité, votre four est équipé d'un ARRET AUTOMATIQUE, si par mégarde vous oubliez d'éteindre votre four. Après 23h30 de fonctionnement, la fonction AS (Auto Stop) s'active et votre four s'arrête de chauffer. AS ou Auto Stop s'affiche à la place de l'heure et une série de bips successifs est émise pendant un certain temps.

• RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage



des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



Attention

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive Basse Tension 2006/95/CE pour l'apposition du marquage CE.

- Directive Compatibilité Electromagnétique 89/336/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE pour l'apposition du marquage CE.

- Règlement CE n° 1935/2004 concernant les matériaux et objet destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

FR 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

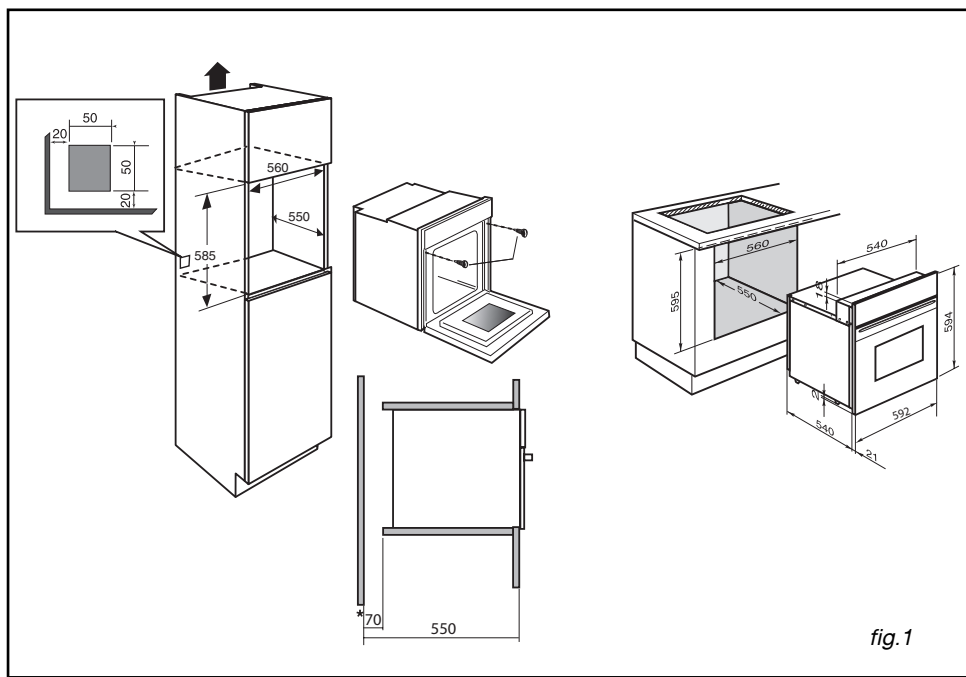


fig. 1

• CHOIX DE L'EMPLACEMENT • ENCASTREMENT

Les schémas ci-dessus déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

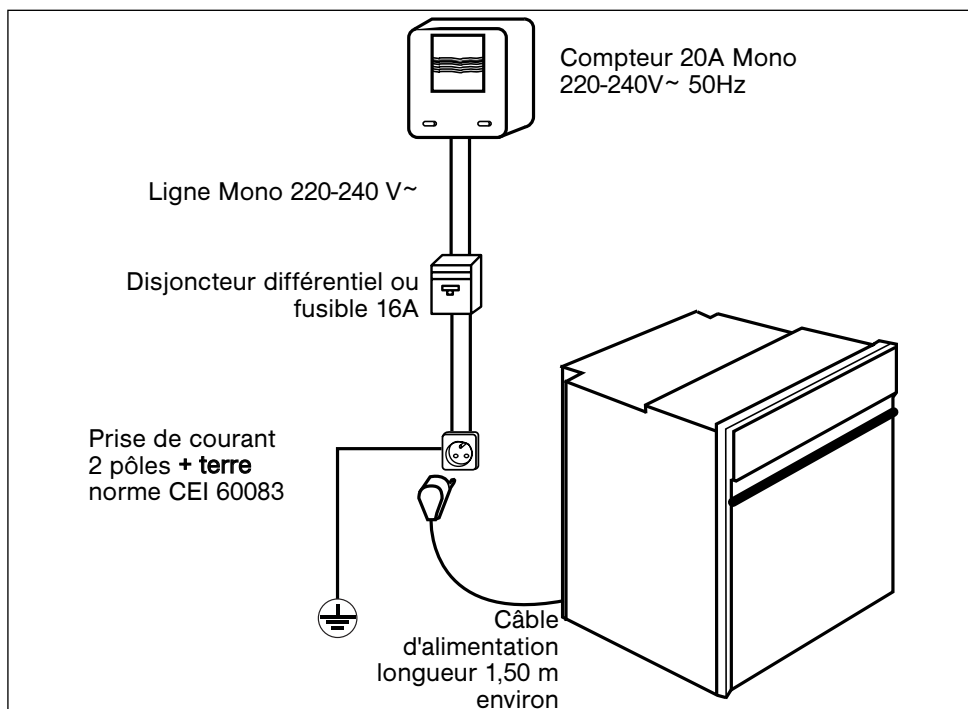
- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement ou le revêtement de celui-ci doit résister à la chaleur.
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (fig.1).

Pour ce faire :

- 1) Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2) Effectuez un trou dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3) Fixez le four avec les 2 vis.
- 4) Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

(*) si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).

Conseil
Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL**FR****• RACCORDEMENT ELECTRIQUE**

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation.

Votre four doit être branché avec un cordon d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de $1,5\text{mm}^2$ (1ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240V~ monophasé

par l'intermédiaire d'une prise de courant 1ph + 1 neutre + terre normalisée CEI 60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire conformément aux règles d'installation.

⚠ Attention

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit être accessible après installation.

Le fusible de l'installation doit être de 16 ampères.


FR 2 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL**Attention**

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

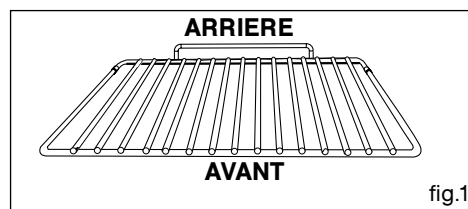
• CHANGEMENT DE CÂBLE D'ALIMENTATION

- Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.
Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.

3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**FR****• ACCESSOIRES (suivant modèle)****• Grille sécurité avec poignée (fig.1)**

La grille équipée à l'arrière d'une sécurité anti-basculement peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

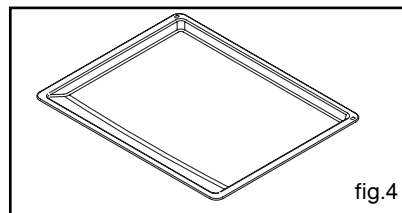


FR 3 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• ACCESSOIRES (suivant modèle)

• Plat multi usages (fig.4)

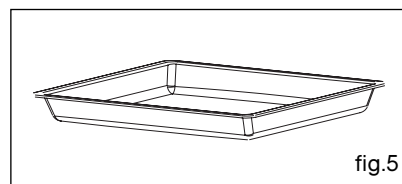
Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...



• Plat multi usages 45 mm (fig.5)

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.

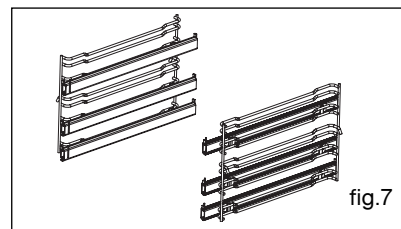
Évitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.



• Support de plat sortant (fig.7)

Grâce à ce système, vous pouvez extraire entièrement votre plat et accéder très facilement à vos mets en cours de cuisson.

A retirer du four avant de démarrer un nettoyage pyrolyse.



4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL**FR****• NETTOYAGE DE LA SURFACE EXTERIEURE**

Pour nettoyer la fenêtre du programmateur électronique, ainsi que la porte du four, utilisez un chiffon doux, imbibé de produit à vitre.

N'utilisez pas de crèmes à récurer, ni d'éponge grattoir.

• NETTOYAGE DE LA PORTE (modèle AVEC fonction PYROLYSE)**• Démontage de la porte**

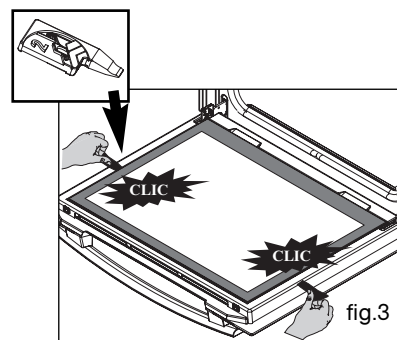
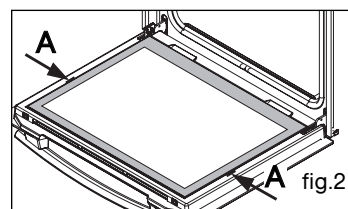
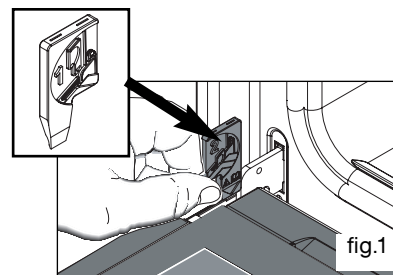
⚠ Attention
Avant de procéder au déclippage de la glace, laissez refroidir l'appareil.

- Ouvrez complètement la porte et la bloquer à l'aide de deux butées rouges (fig.1). Elles sont fournies dans la pochette plastique de votre appareil.

- Retirez la première glace clipée de la manière suivante:
Insérez les deux autres butées rouges dans les emplacements **A** prévus à cet effet (fig.2). Faire lever sur ces pièces afin de déclipper la glace (fig.3).

- Nettoyez votre glace à l'aide d'une éponge douce et de produit vaisselle.
Ne pas immerger la glace dans l'eau.
Ne pas utiliser de crèmes à récurer, ni d'éponges grattantes. Rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon non pelucheux.

⚠ Attention
Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.



FR 4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

• Remontage de la porte

- Si nécessaire, retirez l'ensemble des glaces intérieures de la porte. Cet ensemble est composé d'une ou deux glaces selon modèle avec à chaque coin une butée caoutchouc noire (fig.4).

- Après nettoyage, repositionnez vos quatre coins caoutchouc en prenant soin que sur la glace soit indiqué :

* en haut à gauche : L

* en haut à droite : R

Placez votre ensemble de glaces intérieures dans la porte afin que L et R se situent côté charnières.

- Si votre four est équipé d'une seule glace intérieure, celle-ci doit se trouver au plus proche de la glace clipée.

Votre appareil est de nouveau opérationnel.

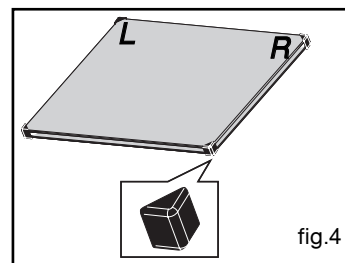


fig.4

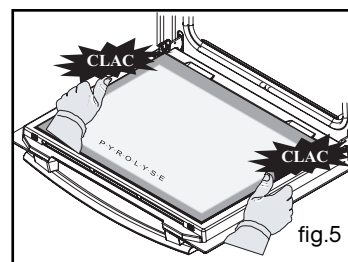


fig.5



Attention
Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL**FR****• DEMONTAGE DES GRADINS FILS**

Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position ARRET.

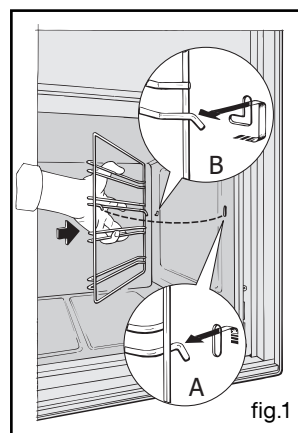
**Attention**

- Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.

- Parois latérales avec gradins fils :

Décrochez le gradin fil (**B fig.2**) à l'avant en le soulevant (*schéma A fig.1*). Tirez vers soi l'ensemble du gradin, le soulever afin de décrocher l'attache de fixation arrière

(*schéma B fig.1*).



FR 4 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE APPAREIL

• QU'EST-CE QU'UNE PYROLYSE ?

- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

• DANS QUEL CAS FAUT-IL EFFECTUER UNE PYROLYSE ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

Cuissons peu salissantes	Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés...	Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée.
Cuissons salissantes	Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis.	La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons.
Cuissons très salissantes	Grosses pièces de viandes à la broche.	La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes.



Conseil

Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisse pour effectuer ce nettoyage.

5 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL**FR****• REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR**

⚡ Mise en garde
S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Intervenez lorsque l'appareil est refroidi.

La lampe est accessible:

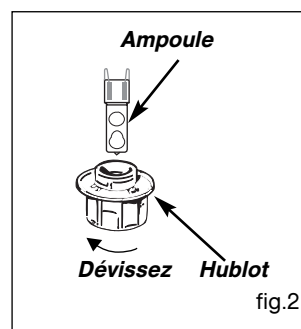
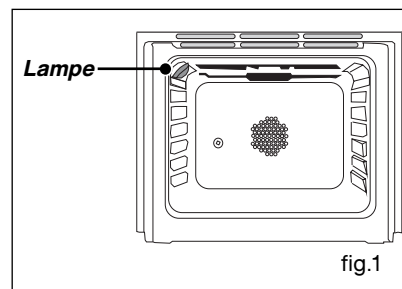
A l'intérieur du four (fig.1).

L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Dévissez le hublot vers la gauche (fig.2),
- Tirez l'ampoule.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W,
 - 220-240 V~,
 - 300°C,
 - E14.
- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.



🔍 Conseil
Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

FR 6 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. *Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :*

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
Votre four ne chauffe pas.	- Le four n'est pas branché. - Le fusible de votre installation est hors service. - La température sélectionnée est trop basse.	➔ Branchez votre four. ➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A). ➔ Augmentez la température sélectionnée.
* Le cadenas clignote.	- Défaut de verrouillage de la porte.	➔ Faire appel au Service Après-Vente.
La lampe de votre four ne fonctionne plus.	- La lampe est hors service. - Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.	➔ Changez la lampe. ➔ Branchez votre four ou changez le fusible.
* Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas.	- La porte est mal fermée. - Le système de verrouillage est défectueux.	➔ Vérifiez la fermeture de la porte. ➔ Faire appel au Service Après-Vente.
Votre four émet des bips.	- En cours de cuisson. - En fin de cuisson.	➔ La température de consigne de votre choix est atteinte. ➔ Votre cuisson programmée est terminée.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	- La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C - Si pas d'arrêt après 1 heure.	➔ Ouvrir la porte pour accélérer le refroidissement du four. ➔ Faire appel au Service Après-Vente.

* Pour les modèles avec fonction pyrolyse uniquement.


Attention

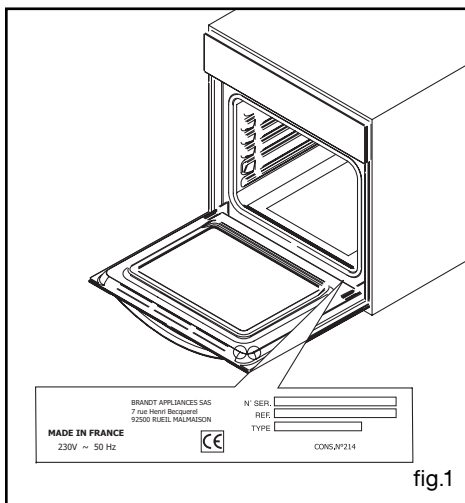
- Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être source de dangers pour l'utilisateur.


Conseil

Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.

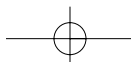
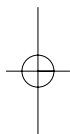
7 / SERVICE APRES-VENTE**FR****• INTERVENTIONS**

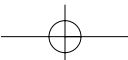
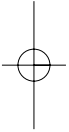
Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique (fig.1).

**PIÈCES D'ORIGINE**

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.







THOMSON

Dear Customer,

You have just acquired a THOMSON oven and we would like to thank you.

We have invested all our dedication and know-how in this appliance so that it would best meet your needs. With innovation and performance, we designed it to be always easy to use.

In the THOMSON product range, you will also find a wide choice microwaves, cooking hobs, ventilation hoods, that you can coordinate with your new THOMSON oven.

Visit our website where you will find all of our products, as well as useful and complementary information.

THOMSON

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.



Warning: Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

TABLE OF CONTENTS**EN**

1 / NOTICES TO THE USER	
• Safety instructions _____	4
• Caring for the Environment _____	5
2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE	
• Choice of location _____	6
• Build-in _____	6
• Electrical connection _____	7
• Changing the power supply cable _____	8
3 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE	
• Accessories _____	9
4 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE	
• Cleaning the outer surfaces _____	11
• Cleaning the door	
◦ Disassembling the door _____	11
◦ Reassembling the door _____	12
• Self-degreasing catalytic _____	13
• Changing the catalytic panels	
Dismantling the wire supports _____	13
• What is pyrolysis? _____	14
• In what situations should pyrolysis be used? _____	14
5 / ADJUSTING YOUR APPLIANCE	
• Replacing the oven lamp _____	15
6 / TROUBLESHOOTING _____	16
7 / AFTER-SALES SERVICE _____	17

EN 1 / NOTICES TO THE USER

Important
Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your oven. They were written for your safety and the safety of others.

- **SAFETY INSTRUCTIONS**

- This oven was designed for use by private individuals in their homes. It is intended solely for cooking foodstuffs. This oven does not contain any asbestos-based components.
- Please make sure children do not play with the appliance.
- When you receive the appliance, unpack it or have it unpacked immediately. Give it an overall inspection. Make note of any concerns or reservations on the delivery slip and make sure to keep a copy of this form.
- Your appliance is intended for standard household use. Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than that for which it was designed.
- Do not modify or attempt to modify any of the characteristics of this appliance. This would be dangerous to your safety.
- **WARNING:** accessible parts may be hot when in use. It is advisable to keep small children away from the appliance.
- Never pull your appliance by the door handle.
- Before using your oven for the first time, heat it while empty for approximately 15 minutes. Make sure that the room is sufficiently ventilated. You may notice a particular odour, or a small release of smoke. All of this is normal.
- **WARNING:** accessible parts may become hot when the grill is used. It is advisable to keep children away from the appliance.
- When in use, the appliance becomes hot. Be careful not to touch the heating elements located inside the oven.
- When placing dishes inside or removing them from the oven, do not place your hands close to the upper heating elements and use heat-protective kitchen gloves.
- During pyrolysis, the exposed surfaces become hotter than during normal use. It is advisable to keep small children away from the oven.
- Before beginning a pyrolysis cleaning cycle in your oven, remove all parts of your grids, trays and accessories and remove major spill residue. During pyrolysis, exposed surfaces become hotter than during normal use. It is advisable to keep small children away from the oven.
- At the end of cooking, do not pick up oven or grill items (grid, rotisserie,...) with your bare hands.
- Never place aluminium foil directly in contact with the floor of the oven (see the chapter on oven description), as accumulated heat may cause deterioration of the enamel.
- Do not place heavy weights on the oven door when open, and make sure that children cannot climb or sit on it.
- The oven must be turned off when cleaning inside the oven.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or persons lacking experience or awareness, unless using it with the help of a person responsible for their safety, or under supervision and with prior instruction in its use.
- In addition to the accessories supplied with your oven, only use dishes capable of withstanding high temperatures (follow the manufacturer's instructions).
- After using your oven, make sure that all the controls are in their stop position.
- Do not use your oven as a larder or to store any items after use.

1 / NOTICES TO THE USER

EN

- Never use steam or high-pressure devices to clean the oven (electrical safety requirement).
- For your safety, your oven is equipped with an AUTOMATIC STOP, if you forget to turn off your oven by mistake. After 23 hours and 30 minutes of continuous use, the AS (Automatic Stop) feature will be activated and your oven will turn itself off. AS or Auto Stop will be displayed instead of the time and a series of successive beeps will be emitted for a short time.

• CARING FOR THE ENVIRONMENT

- This appliance's packing materials are recyclable. Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in local authority containers provided for this purpose.
- Your appliance also contains many recyclable materials. It is therefore marked with this logo to indicate that used appliances must not be mixed with other waste. Recycling of the appliances organised by your manufacturer will thus be undertaken in optimum conditions, in accordance with European directive 2002/96/CE relating to electrical and electronic equipment waste. Contact your local council or your retailer to find out the drop-off points for used appliances that are nearest to your home.
- We thank you for your help in protecting the environment.



Warning

Installation should only be performed by qualified installers and technicians.

This appliance complies with the following European directives:

- *Low Voltage Directive 2006/95/CE for affixing the CE mark.*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 89/336/CEE modified by directive 93/68/CEE for attaching the CE mark.*
- *CE regulation 1935/2004 concerning materials and objects intended for contact with food substances.*

EN 2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE

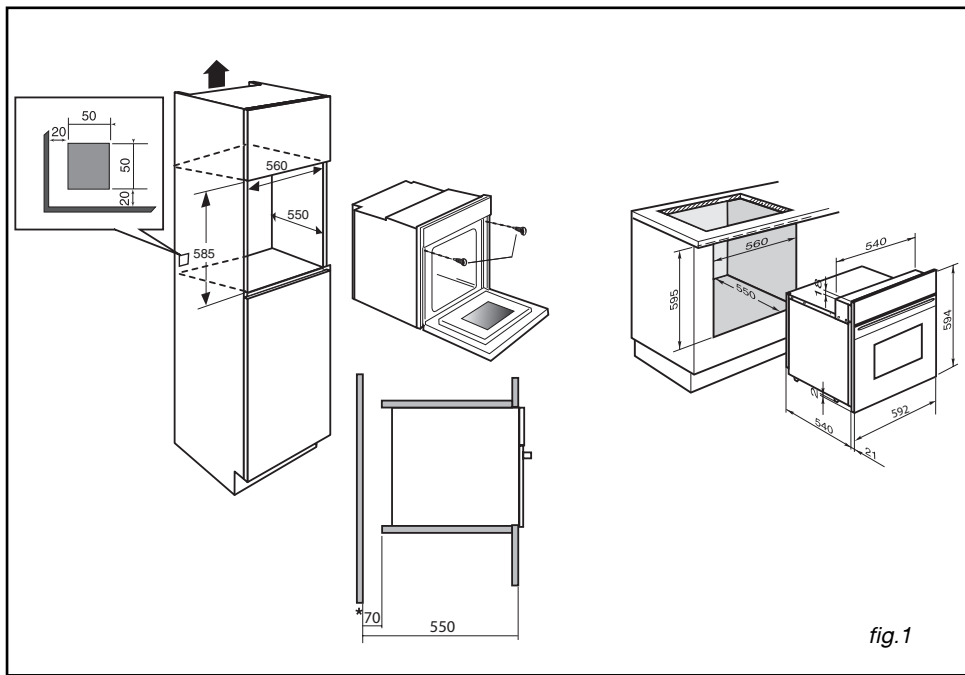


fig.1

• CHOICE OF LOCATION

The above diagrams show the dimensions of a cabinet that will be able to hold your oven.

The oven can be installed under a work top or in a column of cabinetry (open* or closed) having the appropriate dimensions for built-in installation (see adjacent diagram).

Your oven has optimised air circulation that allows it to achieve remarkable cooking and cleaning results if the following guidelines are followed:

- Centre the oven in the cabinet so as to guarantee a minimum distance of 5 mm between the appliance and the cabinet beside it.
- The material or coating of the cabinet must be heat-resistant.
- For greater stability, attach the oven in the cabinet with two screws through the holes provided for this purpose on either side of the front inner panel (fig.1).

• BUILD-IN

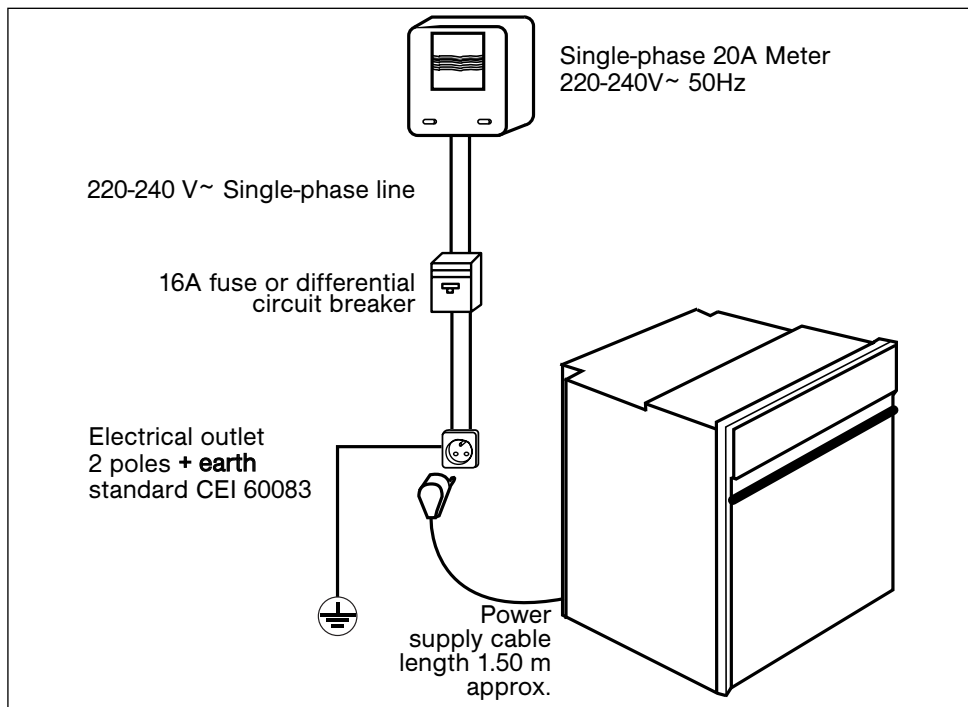
To do this:

- 1) Remove the rubber screw covers to access the mounting holes.
- 2) Drill a hole in the cabinet panel to avoid splitting the wood.
- 3) Attach the oven with the 2 screws.
- 4) Replace the rubber screw covers (they also absorb the shock caused by closing the oven door).

(*) if the cabinet is open, its opening must be 70 mm (maximum).

Tip

To be certain that you have properly installed your appliance, do not hesitate to call on a household appliance specialist.

2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE**EN****• ELECTRICAL CONNECTION**

The appliance must be fitted correctly to guarantee electrical safety. During fitting and maintenance operations, the appliance must be unplugged from the electrical grid. Fuses must be switched off or removed.

The electrical connections are made before the appliance is installed in its housing.


Ensure that:

- the electrical installation has sufficient voltage,
- the electrical wires are in good condition,
- the diameter of the wires complies with the installation requirements.

Your oven must be connected with a (standard) power cable with 3 conductors of 1.5mm² (1 live + 1 neutral + earth) which must be connected to a 220-240V~ single-phase

grid by means of a 1 live + 1 neutral + earth CEI 60083 standard power socket or via an all-poles cut-off device in compliance with the installation rules.

**Warning**

The safety wire (green-yellow) is connected to the appliance's  terminal and must be connected to the earth terminal of the electrical set-up.

If the connection is to an electric wall socket, it must remain accessible after installation. The fuse in your set-up must be 16 amperes.

EN 2 / INSTALLING YOUR APPLIANCE



Warning

We cannot be held responsible for any accident resulting from inexistent, defective or incorrect earthing.

If the electrical installation in your residence requires any changes in order to hook up your appliance, contact a professional electrician.

If the oven malfunctions in any way, unplug the appliance or remove the fuse corresponding to the sector where the oven is hooked up.

• **CHANGING THE POWER SUPPLY CABLE**

– The power cable (H05 RR-F, H05 RN-F or H05 VV-F) must be of sufficient length to be connected to the build-in oven while it sits on the floor in front of the cabinet.

To do this the appliance must be disconnected from the electrical network:

– Open the inspection flap located at the lower right of the back cover by unscrewing the two screws, then pivot the inspection flap.

– Strip 12 mm along each wire of the new power cable.


– Carefully twist the strands together.

– Loosen the screws from the terminal board and remove the power cord to be replaced.

– Insert the power cable through the side of the cover into the cable clip located to the right of the terminal board.

– All the strands of the electrical wires must be secured tightly under the screws.

– The phase wire on the L terminal.

– The green-yellow coloured earth wire should be connected to the terminal .

– The neutral wire (blue) on the N terminal.

– Screw down tightly the screws on the terminal board and check the connection by pulling on each wire.

– Attach the cable with the cable clip located to the right of the terminal board.

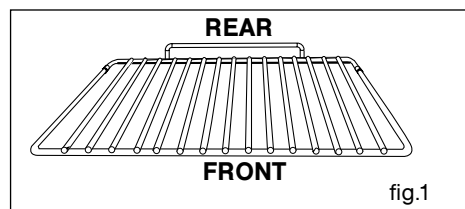
– Close the inspection flap using the two screws.

3 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE**EN**

- **ACCESSORIES** *(depending on the model)*

- **Anti-tipping safety grid (fig.1)**

The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned. It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).

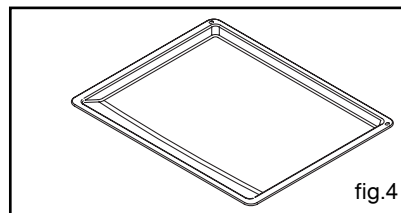


EN 3 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

• **ACCESSORIES** (depending on the model)

• **Multi-purpose dish (fig.4)**

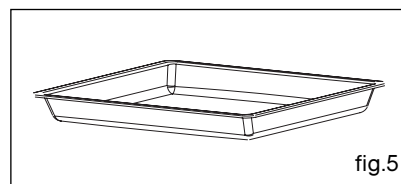
This serves as a cake dish and has a sloped edge. It is used for cooking pastries such as cream puffs, meringues, cup cakes, puff pastry, etc.



• **Multi-purpose 45 mm dish (fig.5)**

When inserted in the supports under the grid, it collects juice and fat from grilling, and can be used half-filled with water as a double-boiler.

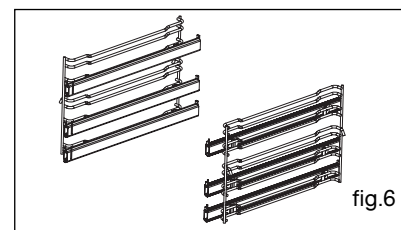
Avoid placing roasts or meat directly in the dish because this is certain to cause significant spattering on the oven walls.



• **Dish extracting support (fig.6)**

Thanks to this system, you can slide out your enamelled dish all the way and easily access your preparations during cooking.

Remove from the oven before starting pyrolytic cleaning.



4 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE**EN****• CLEANING THE OUTER SURFACES**

To clean both the electronic programmer window and the oven door, use a window washing product applied to a soft cloth.

Do not use abrasive creams or scouring sponges.

• CLEANING THE DOOR**• Disassembling the door**

Warning
Before removing the glass, allow the appliance to cool down.

- Open the door completely and block it open using the two red stops (fig.1). They are supplied with your machine in the plastic pack.

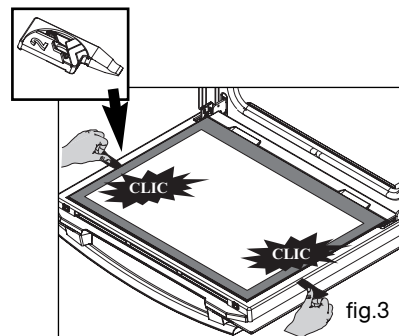
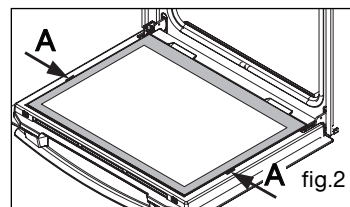
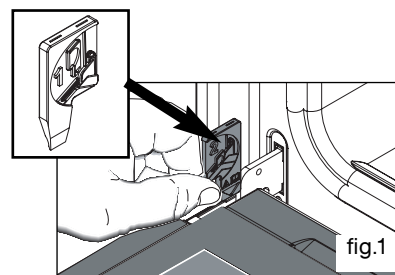
- Remove the first attached window as follows: Insert the two red stops in the **A** slots designed for this (fig.2). Lever these parts to release the glass (fig.3).

- Clean the glass using a soft sponge and washing-up liquid.

Do not immerse the glass in water.

Do not use abrasive creams or scouring sponges. Rinse with clean water and dry off with a lint-free cloth.

Warning
Do not use abrasive cleaning products or hard metallic scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scuff the surface and cause the glass to shatter.



EN 4 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE

• Reassembling the door (ALL models)

- If necessary, remove the door's inner glass assembly. This assembly is composed of one or two sheets of glass (depending on model), each of which has a black rubber corner pad (fig.4).

- After cleaning, reposition the four rubber pads, taking care to follow the indications on the glass:

* top left: L

* top right: R

Place your inner glass assembly in the door so that L and R are located on the hinge side.

- If your oven is equipped with a single inner sheet of glass, it must be located as close as possible to the clipped glass.

- Clip in your last glass sheet by placing the indication "PYROLYSIS" so that it faces you (fig.5).

- Remove the red plastic stops.

Your appliance is again operational.

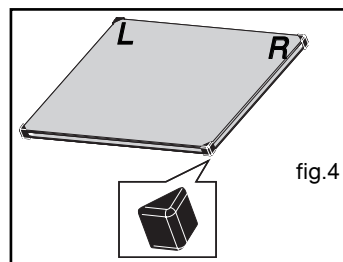


fig.4

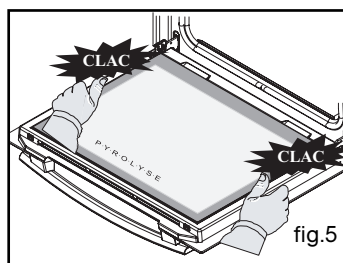


fig.5



Warning

Do not use abrasive cleaning products or hard metallic scrapers for cleaning the oven's glass door, as they could scuff the surface and cause the glass to shatter.

4 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE

EN

• DISMANTLING THE WIRE SUPPORTS

Before starting to disassemble, allow the appliance to cool down and check that the cooking selector is in the STOP position.



Warning

- The oven must be turned off when cleaning inside the cavity.

- Side panels with wire supports:

Unhook the wire shelf support (**B fig.2**) at the front by lifting it (*diagram A fig.1*). Pull the shelf support structure towards you, lifting it so as to unhook the rear attachment (*diagram B fig.1*).

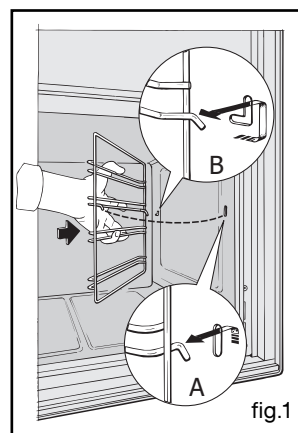


fig.1

EN 4 / CARING FOR AND CLEANING YOUR APPLIANCE

• WHAT IS PYROLYSIS?



Tip

Your oven is equipped with enamelled wire shelf supports: these need to be removed before running the pyrolysis cycle.

- Pyrolysis is a cycle during which the oven cavity is heated to a very high temperature in order to eliminate spatters and spills. Smoke and odours released during pyrolysis are destroyed by moving through a catalyzer.

- Pyrolysis is not necessary after each cooking cycle, simply when the degree of soiling warrants it.

- As a safety measure, the cleaning operation only begins after the door has automatically locked. As soon as the internal temperature of the oven exceeds cooking temperatures, it is impossible to unlock the door even if the "function selector" is set to 0.

• IN WHAT SITUATIONS SHOULD PYROLYSIS BE USED?

If your oven emits smoke during preheating or releases large amounts of smoke during cooking. If your oven releases an unpleasant odour when cooled after various types of cooking (lamb, fish, grills, etc...).

Relatively clean cooking operations	Biscuits, vegetables, pastry, quiches, soufflés...	Splatter-free cooking: pyrolysis is not warranted.
Messy cooking operations	Meat, fish (in a dish), stuffed vegetables.	Pyrolysis may be warranted after every 3 cooking cycles.
Very messy cooking operations	Large cuts of meat on the spit.	Pyrolysis can be performed after one cooking application of this kind, as there is a lot of splattering.



Tip

You should not wait until the oven is overly coated in grease to initiate a cleaning cycle.

5 / ADJUSTING YOUR APPLIANCE**EN**

- **REPLACING THE OVEN LAMP**

⚡ Warning
Make sure the appliance is disconnected from the power before replacing the lamp in order to avoid the risk of electric shock. Change the lamp only when the appliance has cooled down.

The lamp is accessible:

Inside the oven (fig.1).

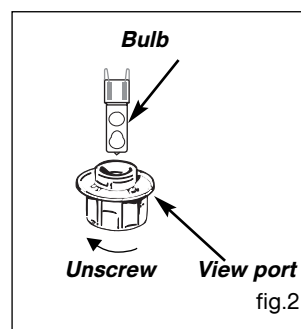
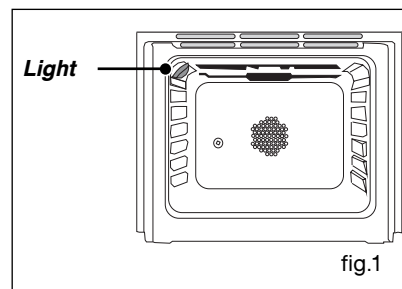
The bulb is located on the ceiling of your oven's cavity.

- Unscrew the view port counter-clockwise (fig.2),
- Pull out the bulb.

Bulb specifications:

- 15 W
- 220-240 V~
- 300°C
- E14.

- Replace the bulb then replace the view port and reconnect your oven.



🔍 Tip
To unscrew the view port and the light, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

EN 6 / TROUBLESHOOTING

If you have a doubt about the correct functioning of your oven, this does not necessarily mean that there is a malfunction. *In any event, check the following points:*

YOU OBSERVE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
The oven is not heating.	<ul style="list-style-type: none"> - The oven is not connected to the power supply. - Your fuse is not working. - The selected temperature is too low. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Plug in your oven. ➔ Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A). ➔ Increase the selected temperature.
*The padlock is flashing.	<ul style="list-style-type: none"> - Problem with the door's locking mechanism. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Call the After-Sales Service Department.
The oven light is not working.	<ul style="list-style-type: none"> - The light is not working. - The oven is not connected or the fuse is not working. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Change the bulb. ➔ Plug in your oven or change the fuse.
*The pyrolysis cleaning cycle does not begin.	<ul style="list-style-type: none"> - The door is not properly closed. - The locking system is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Verify that the door is locked. ➔ Call the After-Sales Service Department.
Your oven is beeping.	<ul style="list-style-type: none"> - During cooking. - At the end of a cooking cycle. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ The temperature recommended for your choice has been reached. ➔ Your programmed cooking cycle is finished.
The cooling fan continues to operate after the oven stops.	<ul style="list-style-type: none"> - The fan should work for up to an hour after cooking, or when the oven temperature is greater than 125°C. - If it does not stop after 1 hour. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Open the oven door to cool down the oven faster. ➔ Call the After-Sales Service Department.

* Only for models with the pyrolysis function.

Warning

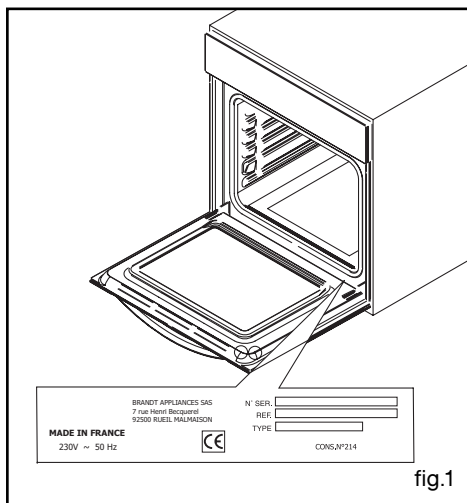
- Repairs to your appliance should only be performed by professionals. Non-standard repairs may be a source of danger for the user.

Tip

In all circumstances, if your efforts are not sufficient, contact the After-Sales Service Department without delay.

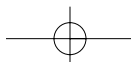
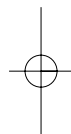
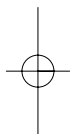
7 / AFTER-SALES SERVICE**EN****• SERVICE CALLS**

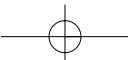
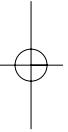
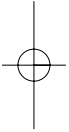
Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand. When you call, mention your appliance's complete reference (model, type, serial number). This information appears on the manufacturer's nameplate (*fig.1*).

**GENUINE REPLACEMENT PARTS**

During maintenance work, request that only **certified genuine replacement parts are used.**







THOMSON

Liebe Kundin, lieber Kunde,


Sie haben soeben einen THOMSON Backofen erworben, und wir danken Ihnen dafür.

Wir haben in dieses Gerät unsere ganze Leidenschaft und unser Know-how einfließen lassen, damit es Ihre Bedürfnisse bestmöglich erfüllt. Es ist innovativ, leistungsfähig, und wir haben es so konzipiert, daß auch seine Benutzung immer einfach bleibt.

In der THOMSON Produktpalette finden Sie auch eine breite Auswahl an Mikrowellenherden, Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Wäschetrocknern, Kühlschränken, Gefrierschränken und Tiefkühltruhen, die Sie mit Ihrem neuen THOMSON Backofen abstimmen können.

THOMSON

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.

 **Wichtig:** Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Einbau- und Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.

INHALT**DE**

1 / FÜR DEN BENUTZER	
• Sicherheitshinweise _____	4
• Umweltschutz _____	5
2 / EINBAU DES GERÄTS	
• Wahl des Aufstellungsortes _____	6
• Einbau _____	6
• Stromanschluss _____	7
• Austausch des Stromkabels _____	8
3 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS	
• Zubehör _____	9
4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS	
• Reinigung der Außenfläche _____	11
• Reinigung der Tür	
◦ Ausbau der Tür _____	11
◦ Wiedereinbau der Tür _____	12
• Ausbau der Einschubleisten _____	13
• Was ist eine Pyrolyse? _____	14
• Wann eine Pyrolyse durchführen? _____	14
5 / EINSTELLUNG DES GERÄTS	
• Austausch der Ofenlampe _____	15
6 / BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN _____	16
7 / KUNDENDIENST _____	17

DE 1 / FÜR DEN BENUTZER**Wichtig**

Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass sie auch die Betriebsanleitung bekommt. Vor der Installation und Benutzung des Geräts sollten diese Hinweise zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.

• SICHERHEITSHINWEISE

– Dieses Gerät ist für die Benutzung durch Privatpersonen in ihrem Haushalt konzipiert worden. Es ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln bestimmt. Dieser Backofen enthält keinerlei asbesthaltige Bestandteile.

– Es ist darauf zu achten, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug nutzen.

– Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Sein allgemeines Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.

– Das Gerät ist für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es nicht für kommerzielle, industrielle oder andere Zwecke als diejenigen benutzen, für die es konzipiert worden ist.

– Die Merkmale dieses Geräts nicht verändern oder versuchen, sie zu verändern. Dies würde eine Gefahr für Sie darstellen.

– **WARNUNG:** zugängliche Teile können sich während der Nutzung erhitzen. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.

– Das Gerät nie am Türgriff ziehen.

– Vor der ersten Nutzung des Ofens, diesen leer 15 Minuten lang heizen. Für hinreichende Raumbelüftung sorgen. U. U. stellen Sie einen besonderen Geruch oder leichte Rauchentwicklung fest. Das ist normal.

– **WARNUNG:** Bei Nutzung des Grills können zugängliche Bereiche heiß werden. Kinder sollten ferngehalten werden.

– Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die Heizelemente im Backofen nicht berühren.

– Wenn die Zubereitungen in den Backofen eingeführt oder aus dem Backofen herausgeholt werden, die oberen Heizelemente nicht mit den Händen berühren. Die Hände mit Topfhandschuhen schützen.

– Während einer Reinigung werden zugängliche Flächen heißer als bei normaler Benutzung. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.

– Vor der Pyrolysereinigung alles Zubehör aus dem Ofen nehmen und größere übergelaufene Reste entfernen. Während einer Pyrolyse werden erreichbare Flächen heißer als bei normaler Benutzung. Kleinkinder sollten ferngehalten werden.

– Nach der Zubereitung das Zubehör (Rost, Spieß ...) nicht mit bloßen Händen berühren.

– Nie Alu-Folie direkt auf den Backofenboden legen (s. Kapitel Beschreibung des Ofens). Die sich dort sammelnde Hitze könnte die Emaillierung beschädigen.

– Keine schweren Lasten auf die offene Backofentür stellen und sicher stellen, dass kein Kind auf die Tür klettert oder sich darauf setzt.

– Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

– Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, von Personen (und Kindern) mit körperlich, sensorisch oder mental eingeschränkten Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt zu werden, außer, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht werden oder zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen worden sind.

– Abgesehen von dem mit dem Ofen gelieferten Zubehör nur hitzebeständiges Geschirr verwenden (Herstellerhinweise befolgen).

– Nach der Ofenbenutzung sicher stellen, dass alle Schalter ausgeschaltet sind.

– Benutzen Sie den Ofen nach Nutzung nicht als Vorratskammer oder zur Aufbewahrung von Gegenständen.

1 / FÜR DEN BENUTZER**DE**

– Niemals Dampf- oder Hochdruckgeräte zur Reinigung des Ofens benutzen (Anforderungen an die elektrische Sicherheit).

– Zur erhöhten Sicherheit ist der Ofen mit einer AUTOMATISCHEN ABSCHALTUNG ausgestattet, sollten Sie aus Versehen vergessen, den Ofen auszuschalten. Nach 23 1/2 Stunden Betriebszeit wird die AS-Funktion (Automatikstopp) aktiviert und der Ofen heizt nicht mehr. Anstelle der Uhrzeit wird AS oder Auto Stop angezeigt und es ertönt eine Zeit lang eine Serie 2 aufeinanderfolgender Signaltöne.

- **UMWELTSCHUTZ**

– Die Verpackung des Gerätes kann wieder verwertet werden. Führen sie sie der Wiederverwertung zu und leisten sie einen Beitrag zum Umweltschutz, indem sie die Verpackung in den dazu bestimmten Containern Ihrer Gemeinde entsorgen.

– In das Gerät wurden viele wiederverwertbare Materialien eingebaut. Dieses Logo zeigt an, dass alte Geräte nicht mit anderen Abfällen zu mischen sind. Die vom Hersteller organisierte Wiederverwertung erfolgt unter optimalen Bedingungen unter Einhaltung der europäischen Richtlinie 2002/96/EG zu Abfällen aus elektrischen und elektronischen Geräten. Fragen sie in der Gemeindeverwaltung oder bei Ihrem Händler nach den Ihnen am nächsten gelegenen Sammelpunkten für Altgeräte.

– Wir danken für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

**Achtung**

Die Installation darf nur von qualifizierten Installateuren und Technikern vorgenommen werden.

Dieses Gerät entspricht folgenden europäischen Richtlinien:

- *Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG zur CE-Kennzeichnung.*
- *Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 89/336/EWG, novelliert durch die CE-Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG.*
- *Verordnung EG Nr. 1935/2004 zu Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen.*

DE 2 / EINBAU DES GERÄTS

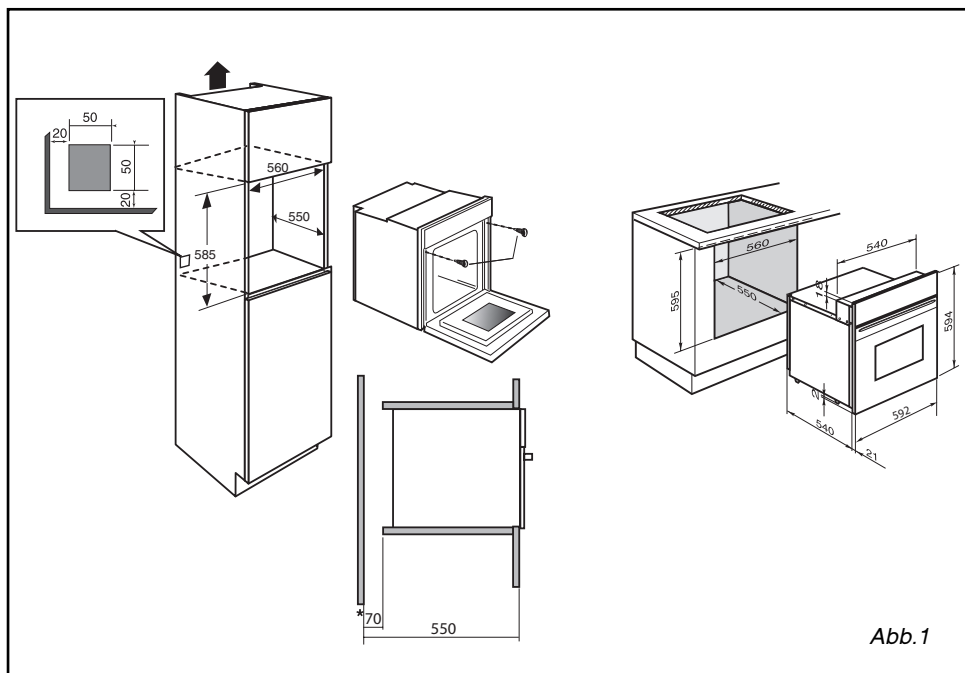


Abb. 1

• WAHL DES AUFSTELLUNGORTES • EINBAU

Aus obenstehenden Abbildungen gehen die Maße eines Schrankes hervor, in den der Ofen eingesetzt werden kann.

Der Backofen kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel (offen* oder geschlossen) mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden (siehe nebenstehendes Schema).

Durch die optimierte Lüftung des Backofens werden beim Backen und Säubern unter Berücksichtigung folgender Punkte bemerkenswerte Ergebnisse erzielt:

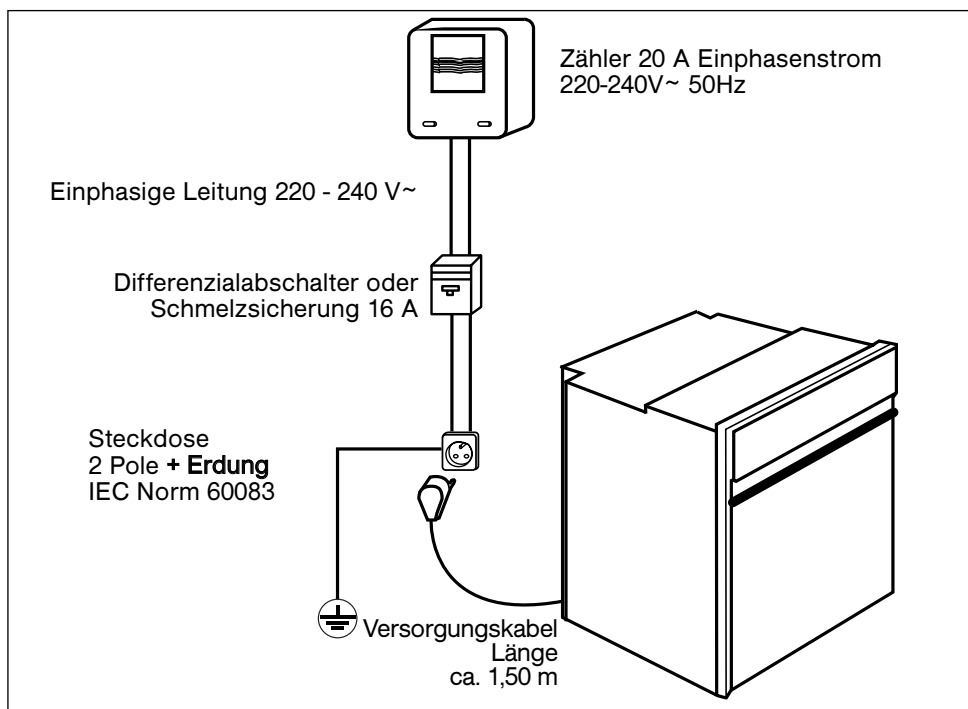
- Den Backofen mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 5 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.
- Das Material des Einbaumöbels oder die Beschichtung dieses Möbels muss hitzebeständig sein.
- Für bessere Stabilität den Backofen mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen (Abb.1).

Hierfür:

- 1) Die Gummi-Schraubenabdeckungen entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen.
- 2) In die Möbelwand ein Loch bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.
- 3) Den Backofen mithilfe der 2 Schrauben befestigen.
- 4) Die Gummi-Schraubenabdeckungen wieder aufsetzen (sie dienen auch zur Dämpfung beim Schließen der Backofentür).

(* Bei einem offenen Möbel muss die Öffnung (maximal) 70 mm groß sein.

Empfehlung
Sich von einem Fachmann für Haushaltsgeräte die Konformität der Installation bestätigen lassen.

2 / EINBAU DES GERÄTS**DE****• STROMANSCHLUSS**

Die elektrische Sicherheit ist über korrekten Einbau sicher zu stellen. Bei Einbau und Wartungsvorgängen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt, die Schmelzsicherungen müssen abgeschaltet oder herausgenommen werden.

Der Stromanschluss wird hergestellt, bevor das Gerät in das Möbel eingeschoben wird.


Prüfen, ob:

- die Leistung der Installation ausreicht,
- die Versorgungsleitungen in gutem Zustand sind,
- der Drähtequerschnitt mit den Installationsregeln übereinstimmt.

Der Backofen muss mit einem (genormten) Stromkabel mit 3 Leitern mit 1,5 mm² (1 Ph + 1N + Erde) angeschlossen werden, die an das

einphasige 220 - 240 V~ Netz über eine Steckdose 1 ph + 1 N + Erdung nach ICE-Norm 60083 oder über eine omnipolare Abschaltvorrichtung gemäß Installationsregeln angeschlossen sein müssen.

⚠ Achtung

Der Schutzdraht (grün-gelb) ist an die Klemme  des Geräts angeschlossen und muss mit der Erdung der Anlage verbunden sein.

Im Falle eines Anschlusses mit Steckdose muss diese auch nach der Installation des Gerätes zugänglich sein.

Die Schmelzsicherung der vorhandenen Anlage muss 16 Ampere aufweisen.

DE 2 / EINBAU DES GERÄTS



Achtung

Wir übernehmen keine Haftung für Unfälle oder Zwischenfälle aufgrund nicht vorhandener oder nicht ordnungsgemäßer Erdung.

Wenn die Stromanlage der Wohnung für den Anschluss des Geräts geändert werden muss, sich an einen qualifizierten Elektriker wenden.

Wenn der Ofen irgendeine Störung aufweist, das Gerät vom Netz trennen oder die Sicherung für die Anschlussleitung des Geräts herausnehmen.

• **AUSTAUSCH DES STROMKABELS**

– Das Stromkabel (H05 RR-F, H05 RN-F oder H05 VV-F) muss ausreichend lang sein, damit es an den einzubauenden und auf dem Boden vor dem Möbel stehenden Backofen angeschlossen werden kann.

Hierfür muss das Gerät vom Netz getrennt werden:

– Das Fach unten rechts von der rückwärtigen Haube durch das Losschrauben von 2 Schrauben öffnen und die Klappe wegschwenken.

– Jeden Draht des neuen Stromkabels über 12 mm freilegen.


– Die Adern sorgfältig verdrehen.

– Die Schrauben des Klemmenhalters lockern und das auszutauschende Stromkabel entfernen.

– Das Stromkabel von der Seite der Haube in die Kabelklemme rechts vom Klemmenhalter einführen.

– Alle Adern der Stromkabel müssen von den Schrauben erfasst werden.

– Der Draht der Phase an die Klemme L.

– Der grün-gelbe Erdungsdraht muss an die Klemme  angeschlossen werden.

– Der Draht des Nulleiters (blau) an die Klemme N.

– Die Schrauben des Klemmenhalters festschrauben und den Anschluss durch Ziehen an jedem Draht überprüfen.

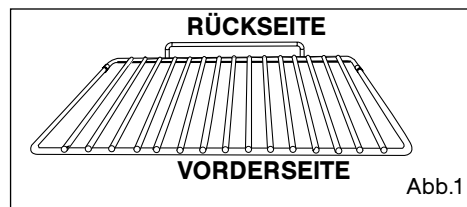
– Das Kabel mit der Kabelklemme rechts des Klemmenhalters fixieren.

– Das Fach wieder mit den 2 Schrauben schließen.

3 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS**DE****• ZUBEHÖR (je nach Modell)****• Gitterrost mit Sicherheitsbügel (Abb.1)**

Zur leichteren Handhabung mit Griff an der Vorderseite. Der Rost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenform zum Kochen oder Überbacken geeignet.

Er wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt darauf gelegt).

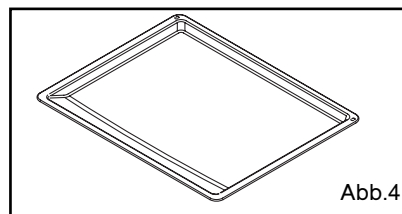


DE 3 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS

• ZUBEHÖR (modellabhängig)

• Mehrzweckblech (Abb.4)

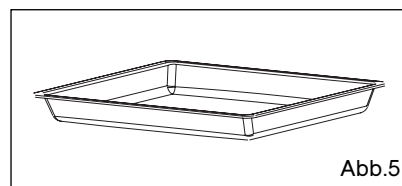
Es dient als Kuchenblech und hat eine schräg abgewinkelte Kante. Es wird für das Backen von Backwaren wie Windbeuteln, Baisers, Madeleines, Blätterteig ... benutzt.



• Mehrzweckblech 45 mm (Abb.5)

Schiebt man es in die Einschubleisten unter dem Gitterrost ein, fängt es Bratensaft und Fett des Grillgutes auf. Zum Garen im Wasserbad kann es zur Hälfte mit Wasser gefüllt werden.

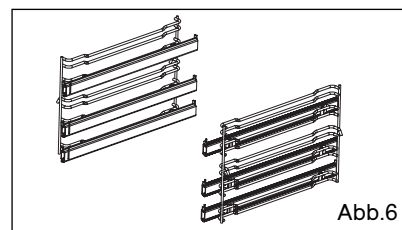
Braten oder andere Fleischstücke sollten nicht direkt auf das Mehrzweckblech gegeben werden, denn dies würde starke Spritzer an den Innenwänden des Ofens verursachen.



• Gleitschienen-Vollauszüge (Abb.6)

Dank dieses Systems kann das Blech während des Garens ganz aus dem Backofen herausgezogen werden, so dass das Gericht von allen Seiten leicht zugänglich ist.

Die Gleitschienen-Vollauszüge sind vor der Pyrolysereinigung aus dem Ofen zu entfernen.



4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS

DE

• REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHE

Die Bedienleiste und die Ofentür mit einem weichen Tuch und Glasreiniger reinigen. Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden.

• REINIGUNG DER TÜR (Modell MIT PYROLYSEFUNKTION)

• Ausbau der Tür

Achtung *Bevor die Clips von der Scheibe entfernt werden, das Gerät abkühlen lassen.*

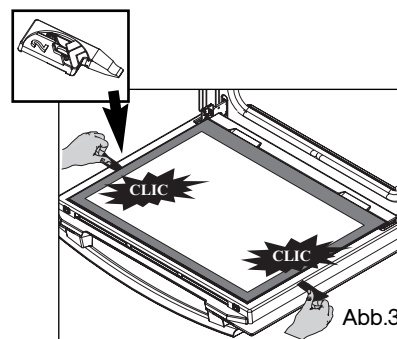
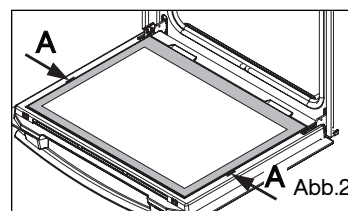
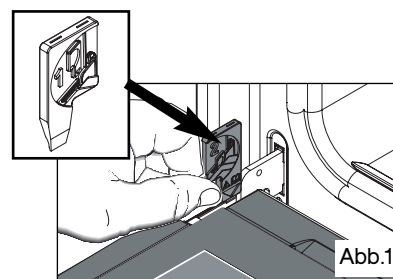
- Tür vollständig öffnen und mit zwei der vier roten Distanzstücke arretieren (Abb.1). Sie liegen in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte.

- Die erste mit Clip befestigte Scheibe folgendermaßen entfernen:
Die beiden anderen roten Distanzstücke in die dazu vorgesehenen Öffnungen **A** einführen (Abb.2).

Auf diese Teile eine Hebelwirkung ausüben, um die Clips von der Scheibe zu entfernen (Abb.3)

- Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und Geschirrspülmittel reinigen.
Scheibe nicht in Wasser tauchen.
Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und einem nicht fusselden Tuch abtrocknen.

Achtung *Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Platzen des Glases führen kann.*



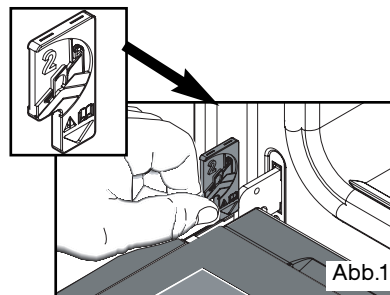
DE 4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS

• REINIGUNG DER TÜR (Modell OHNE PYROLYSEFUNKTION)

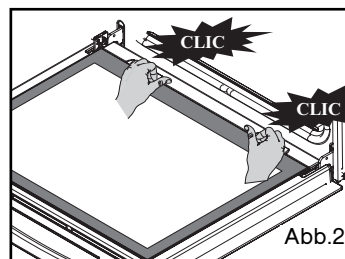
• Ausbau der Tür

Achtung
 Bevor die Clips von der Scheibe entfernt werden, das Gerät abkühlen lassen.

- Tür vollständig öffnen und mit den roten Distanzstücken arretieren (Abb.1).
 Sie liegen in der mit dem Gerät gelieferten Plastiktüte.



- Die erste mit Clips befestigte Scheibe mit beiden Händen gleichzeitig fassen und abnehmen (Abb.2).



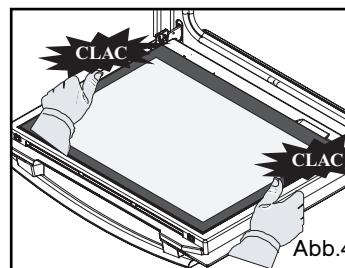
Achtung
 Nie die Scheibe nach hinten ziehen.

- Die Scheibe mit einem weichen Schwamm und Geschirrspülmittel reinigen.
 Scheibe nicht in Wasser tauchen.
 Weder Scheuermittel noch Scheuerschwamm verwenden. Mit klarem Wasser spülen und mit einem nicht fuselnden Tuch abtrocknen.

• Wiedereinbau der Tür (ALLE Modelle)

Nach der Reinigung:
 - Die Scheibe mit den Clips befestigen (Abb.4).
 - Die roten Distanzstücke entfernen.

Das Gerät ist nun wieder betriebsbereit.



Achtung
 Keine Scheuermittel oder harten Metallschaber zur Reinigung der Ofenglastür verwenden, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und u. U. zum Platzen des Glases führen kann.

4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS**DE**

- **AUSBAU DER EINSCHUBLEISTEN**

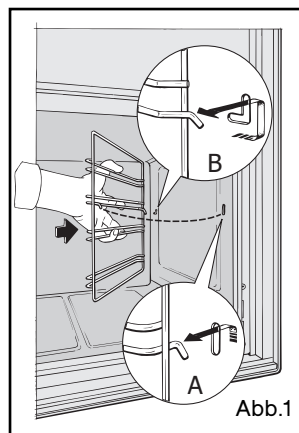
Vor Ausbau den Backofen kalt werden lassen und sicher stellen, dass der Wahlschalter für den Garvorgang auf Position 0 (Stop) steht.

**Achtung**

- Den Ofenraum nur bei abgeschaltetem Ofen reinigen.

- Seitenwände mit Einschubleisten:

Die Einschubleisten (**B Abb.2**) durch Anheben nach vorne herausnehmen (*Darstellung A Abb.1*). Die gesamte Einschubleistenhalterung nach hinten ziehen und anheben, um die hintere Befestigung zu lösen (*Darstellung B Abb.1*).



DE 4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES GERÄTS

• WAS IST EINE PYROLYSE?



Empfehlung

Ihr Ofen ist mit emaillierten Führungsschienen ausgestattet: diese brauchen bei einer Pyrolyse nicht entfernt zu werden.

- Die Pyrolyse ist ein Heizzyklus des Backofenraums bei sehr hoher Temperatur, bei dem alle Verschmutzungen durch Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten beseitigt werden. Freigesetzte Dünste und Gerüche werden beim Durchgang durch den Katalysator vernichtet.

- Die Pyrolyse ist nicht nach jeder Benutzung erforderlich, sondern erst bei einem entsprechenden Grad der Verschmutzung gerechtfertigt.

- Aus Sicherheitsgründen erfolgt der Reinigungsvorgang erst nach automatischer Verriegelung der Backofentür. Sobald die Temperatur im Backofen die Gartemperaturen übersteigt, kann die Backofentür auch dann nicht mehr entriegelt werden, wenn der "Funktionswahlschalter" auf 0 gestellt wird.

• WANN EINE PYROLYSE DURCHFÜHREN?

Der Backofen raucht beim Vorheizen oder während der Benutzung stark.

Nach verschiedenen Garvorgängen (Lamm, Fisch, Grillgerichte, ...) gibt der Backofen im Kaltzustand einen unangenehmen Geruch ab.

Wenig verschmutzende Garvorgänge	Gebäck, Gemüse, Backwaren, Speckkuchen, Soufflés	Garvorgänge ohne Spritzer: Eine Pyrolyse ist nicht gerechtfertigt.
Verschmutzende Garvorgänge	Fleisch, Fisch, (in einem Kochgefäß), gefülltes Gemüse	Die Pyrolyse kann alle 3 Garvorgänge gerechtfertigt sein.
Sehr stark verschmutzende Garvorgänge	Große Fleischstücke am Spieß.	Die Pyrolyse kann nach einem derartigen Bratvorgang durchgeführt werden, wenn es zu erheblichen Spritzern kam.



Empfehlung

Nicht warten, bis der Backofen stark verfettet ist, um eine Reinigung vorzunehmen.

5 / EINSTELLUNG DES GERÄTS**DE****• AUSTAUSCH DER OFENLAMPE****Warnung**

Um Stromschläge zu vermeiden, vor Austausch der Lampe sicher stellen, dass die Stromversorgung des Ofens abgeschaltet ist. Den Eingriff nur bei kaltem Ofen vornehmen.

Die Lampe ist zugänglich:

Im Innenraum des Ofens (Abb.1).

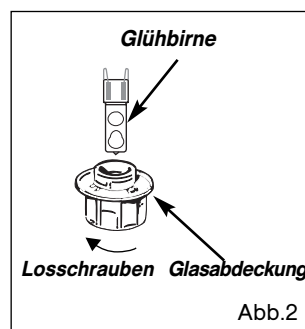
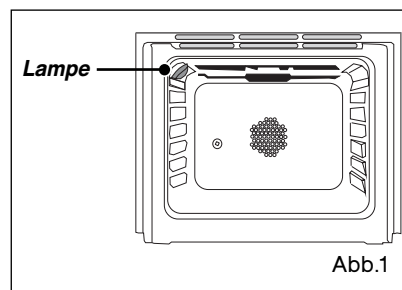
Die Glühbirne befindet sich an der Decke des Ofenraums.

- Die Lampenabdeckung nach links drehen (Abb.2),
- Die Glühbirne herausziehen.

Merkmale der Glühbirne:

- 15 W
- 220-240 V~
- 300°C
- E 14

- Die Glühbirne austauschen, die Abdeckung festschrauben und den Backofen wieder anschließen.

**Empfehlung**

Die Glasabdeckung und die Lampe lassen sich leichter herausdrehen, wenn ein Gummihandschuh getragen wird.

DE 6/ BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

Wenn Sie Zweifel haben, ob der Backofen richtig funktioniert, bedeutet das nicht unbedingt, dass eine Störung vorliegt. **Überprüfen Sie zunächst die folgenden Punkte:**

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
Der Backofen heizt nicht.	<ul style="list-style-type: none"> - Der Backofen ist nicht angeschlossen. - Die Schmelzsicherung der Anlage ist außer Betrieb. - Die gewählte Temperatur ist zu niedrig. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Ofen anschließen. ➔ Die Schmelzsicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A). ➔ Höhere Temperatur einstellen.
* Das Schloss-Symbol blinkt.	- Backofentür nicht richtig verriegelt.	➔ Den Kundendienst rufen.
Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.	<ul style="list-style-type: none"> - Die Lampe ist defekt. - Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Glühbirne austauschen. ➔ Ofen anschließen oder Sicherung austauschen.
* Die Pyrolysereinigung funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> - Die Tür ist nicht richtig geschlossen. - Das Verriegelungssystem ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Schließen der Backofentür überprüfen. ➔ Den Kundendienst rufen.
Der Backofen gibt Signaltöne ab.	<ul style="list-style-type: none"> - Garvorgang läuft. - Nach dem Garvorgang. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Die gewünschte Temperatur ist erreicht. ➔ Der programmierte Garvorgang ist beendet.
Das Kühlgebläse läuft nach Abschalten des Backofens weiter.	<ul style="list-style-type: none"> - Das Gebläse funktioniert maximal 1 Stunde nach dem Garvorgang oder wenn die Temperatur im Backofen über 125°C liegt. - Schaltet sich der Ventilator nach 1 Stunde nicht aus. 	<ul style="list-style-type: none"> ➔ Backofentür öffnen, um das Abkühlen des Backofens zu beschleunigen. ➔ Den Kundendienst rufen.

* Nur für Modelle mit Pyrolyse.

Achtung

- Das Gerät ist nur von geschultem Fachpersonal zu reparieren. Unsachgemäße Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer bedeuten.

Empfehlung

Wenn Ihr Eingriff nicht zum Erfolg, auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.

7 / KUNDENDIENST**DE****•REPARATURARBEITEN**

Eventuelle Reparaturarbeiten an dem Gerät müssen von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden. Bei Benachrichtigung des Kundendienstes die vollständigen Geräteangaben (Modell, Typ und Seriennummer) mitteilen. Diese Angaben sind dem Typenschild (Abb.1) zu entnehmen.

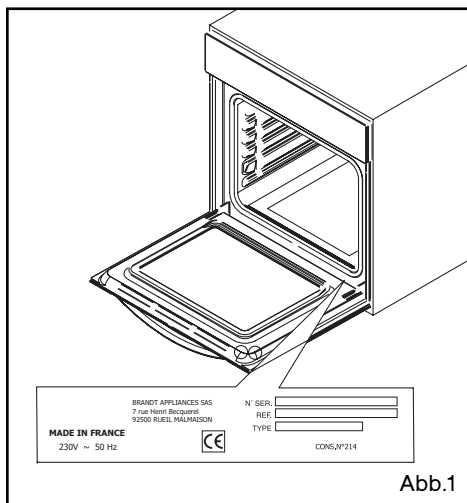


Abb.1

ORIGINAL ERSATZTEILE

Bei Reparaturarbeiten darum bitten, dass ausschließlich **zertifizierte Original Ersatzteile verwendet werden.**



