THOMSON

FR GUIDE D'UTILISATION
DE BETRIEBSANLEITUNG
EN USER GUIDE
IT MANUALE D'USO
NL GEBRUIKSHANDLEIDING

Four
Backofen
Oven
Forno
Oven

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 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).

Et connectez-vous aussi sur notre site où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

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 :

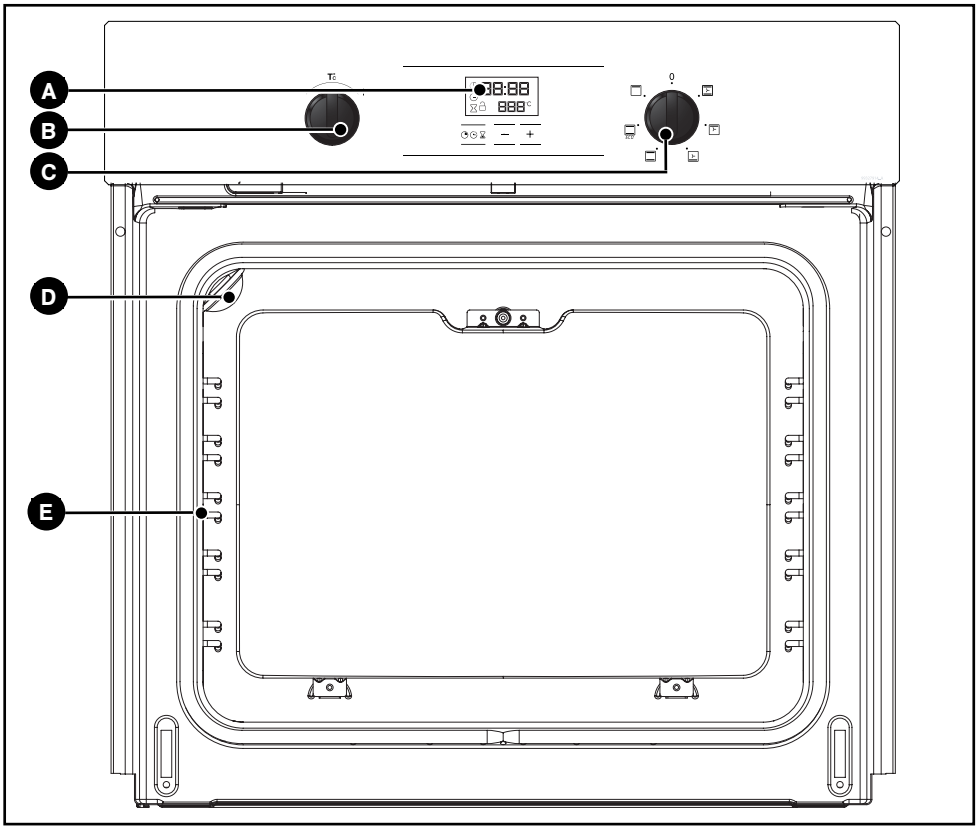
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL
- Présentation de votre four 4
- Accessoires 4
- Présentation du programmateur 5

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL
- Utilisation du programmateur
  - Comment régler l'heure 6
  - Cuisson immédiate 7
- Cuisson programmée
  - Départ immédiat 8
  - Départ différé 9
- Utilisation de la fonction minuterie 10

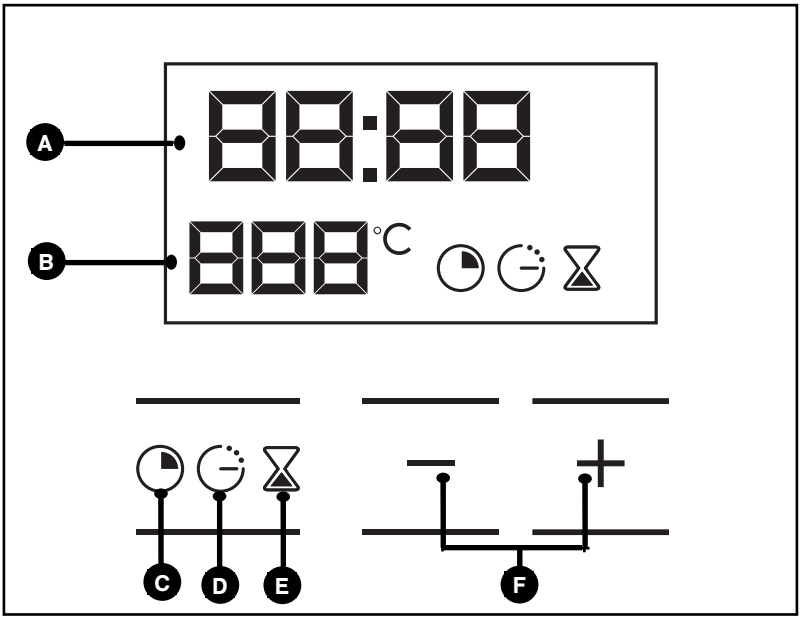
3 / MODES DE CUISSON DU FOUR 11

• *PRESENTATION DE VOTRE FOUR*



- **A** Programmateur
- **B** Sélecteur de température
- **C** Sélecteur de fonctions
- **D** Lampe
- **E** Gradins fil

• *PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR*



- **A** Affichage de l'heure et des durées
- **B** Affichage de la température
- **C** Indicateur de durées de cuisson
- **D** Indicateur de fin de cuisson
- **E** Indicateur du minuterie
- **F** Touches de réglage (durée et fin de cuisson)

• *UTILISATION DU PROGRAMMATEUR*

• *Comment régler l'heure*

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00 (fig.1).

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + et - (le maintien de la touche permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche " ⏲ " pour valider. L'affichage ne clignote plus.

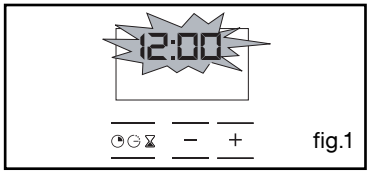


fig.1

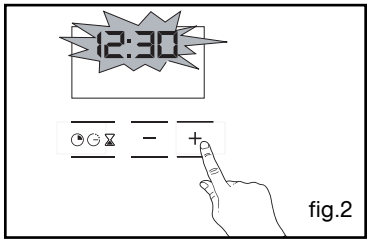


fig.2

- Pour remettre à l'heure l'horloge

Le sélecteur de fonction doit obligatoirement être sur la position 0 (fig.1).

Appuyez sur la touche " ⏲ " pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.2), puis relâchez. Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches + et - (fig.3).

Appuyez sur la touche " ⏲ " pour valider (fig.4).

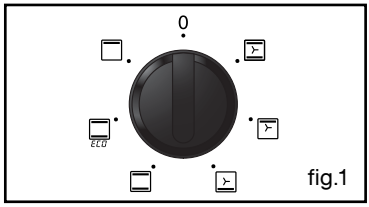


fig.1

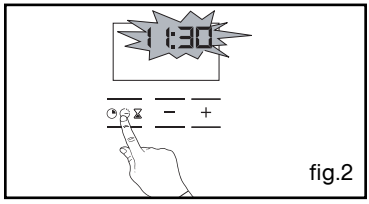


fig.2

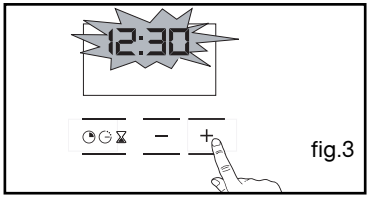


fig.3

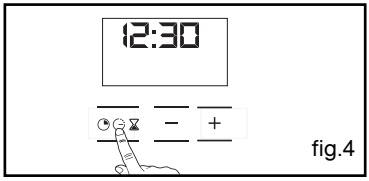


fig.4

⚠ *Attention*

S'il n'y a pas de validation par la touche " ⏲ ", l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.

• *Cuisson immédiate*

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

Celle-ci ne doit pas clignoter (fig.1).

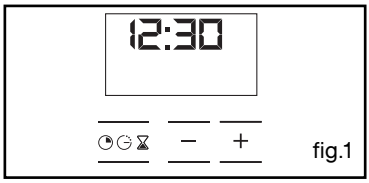


fig.1

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.
Exemple : position (fig.2).

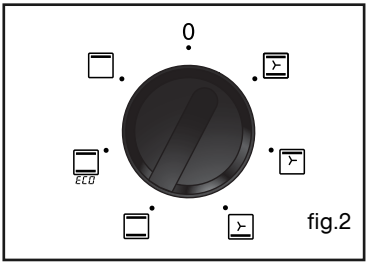


fig.2

Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson (fig.3).
Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette de sélection de température vers **+** ou **-** (fig.4).

Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

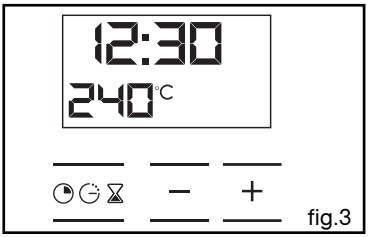


fig.3

Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.
Celle-ci cesse de clignoter.

Pour arrêter la cuisson, ramenez le sélecteur de fonctions sur 0.

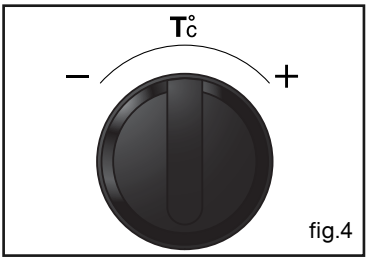


fig.4

Attention

Après un cycle de cuisson, la turbine de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de garantir une bonne fiabilité du four.

Attention

Toutes les cuissons se font porte fermée.

• *CUISSON PROGRAMMEE*

- *Cuisson avec départ immédiat et durée programmée*

- Choisissez le mode de cuisson souhaité et ajustez la température (fig.1).

fig.1

- Appuyez sur la touche “ ” jusqu’à faire clignoter l’indicateur de durée de cuisson “ ”.

L’affichage clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

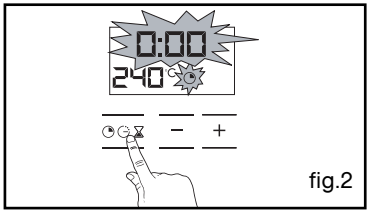


fig.2

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler le temps souhaité.
Exemple : 30 min de cuisson (fig.3).
L’enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L’affichage de la durée ne clignote plus.
Le décompte de la durée se fait immédiatement après le réglage.

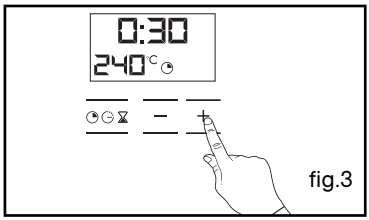


fig.3

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s’arrête,
- l’indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.4),
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n’importe quelle touche.

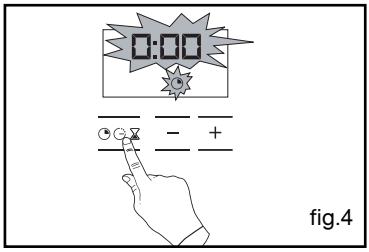


fig.4

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5).

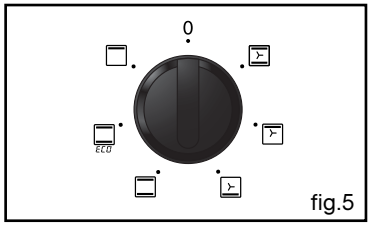


fig.5

• *CUISSON DIFFEREE*

- ***Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie***

Procédez comme une cuisson programmée.

- Après le réglage de la durée de cuisson, appuyez sur la touche “ ” jusqu’à faire clignoter l’indicateur de fin de cuisson “ ”.

L’affichage clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.2).

- Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler l’heure de fin de cuisson souhaitée.
Exemple : fin de cuisson à 13h30 (fig.3).

L’enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes.
L’affichage de la fin de cuisson ne clignote plus.

Après ces 3 actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h30.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s’arrête,
- l’indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.4),
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L’arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur n’importe quelle touche.

L’affichage repasse à l’heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.5).

La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson et reste allumé en fin de cuisson.

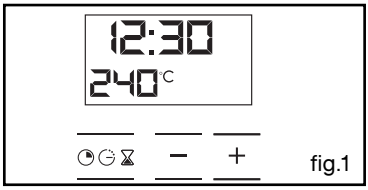


fig.1

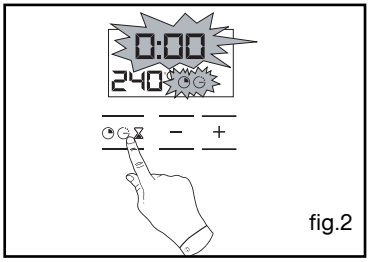


fig.2

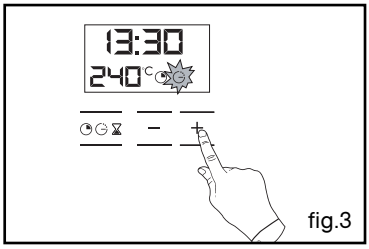


fig.3

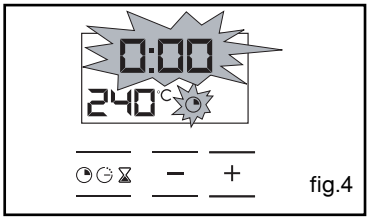


fig.4

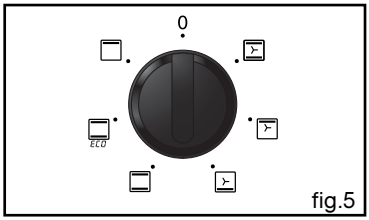


fig.5

• *UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE*

- Le programmateur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.
Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.
- Appuyez sur la touche " " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie.
-> 0.00 et un petit sablier clignotent.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches **+** ou **-** (fig.2).
- Appuyez sur la touche " " pour valider ou attendre quelques secondes.

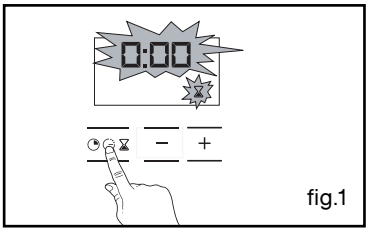


fig.1

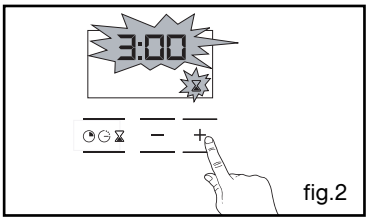


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.
Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.
L'arrêt de ces bips se fait en appuyant sur n'importe quelle touche.

Attention
Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.

* TRADITIONNEL PULSE
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les **viandes**, **poissons**, **légumes**, posés dans un plat en terre de préférence.

GRIL PULSE
(température préconisée **200°C** mini 180°C maxi 230°C)
- La cuisson s'effectue , alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile. Volailles et rôtis juteux et croustillants sur toutes les faces.
- Recommandé pour toutes les **volailles** ou **rôtis** , pour saisir et cuire à coeur **gigot**, **côtes de boeuf**. Pour garder leur fondant aux pavés de **poissons**.

SOLE PULSEE
(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par l'élément inférieur associé à un léger dosage du gril et à l'hélice de brassage d'air.
- Cuisson par le dessous avec léger dosage dessus. Placez la grille sur le gradin bas.
- Recommandé pour les **plats humides** (quiches, tartes aux fruits juteux...). La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour **les préparations qui lèvent** (**cake, brioche**, **kouglof...**) et pour les **soufflés** qui ne seront pas bloqués par une croûte dessus.
les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.

TRADITIONNEL
(température préconisée **225°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur .
- Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
- Recommandé pour les **viandes**, **poissons**, **légumes**, posés dans un plat en terre de préfé rence.

* TRADITIONNEL ECO
(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie d'environ 25% en conservant les qua lités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Vous réaliserez une économie d'énergie tout au long de la cuisson mais le temps peut être plus long.

GRIL FORT
(température préconisée **275°C** mini 180°C maxi 275°C)
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la léchefrite sur le gradin du bas pour rceuillir le graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes**, **saucisses**, **tranches de pain**, **gambas posées sur la grille**.

**** Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.***

CZ5700633-00 09/10