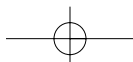
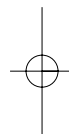

THOMSON

FR GUIDE D'UTILISATION
DE BETRIEBSANLEITUNG
EN USER GUIDE

Four
Backofen
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 :

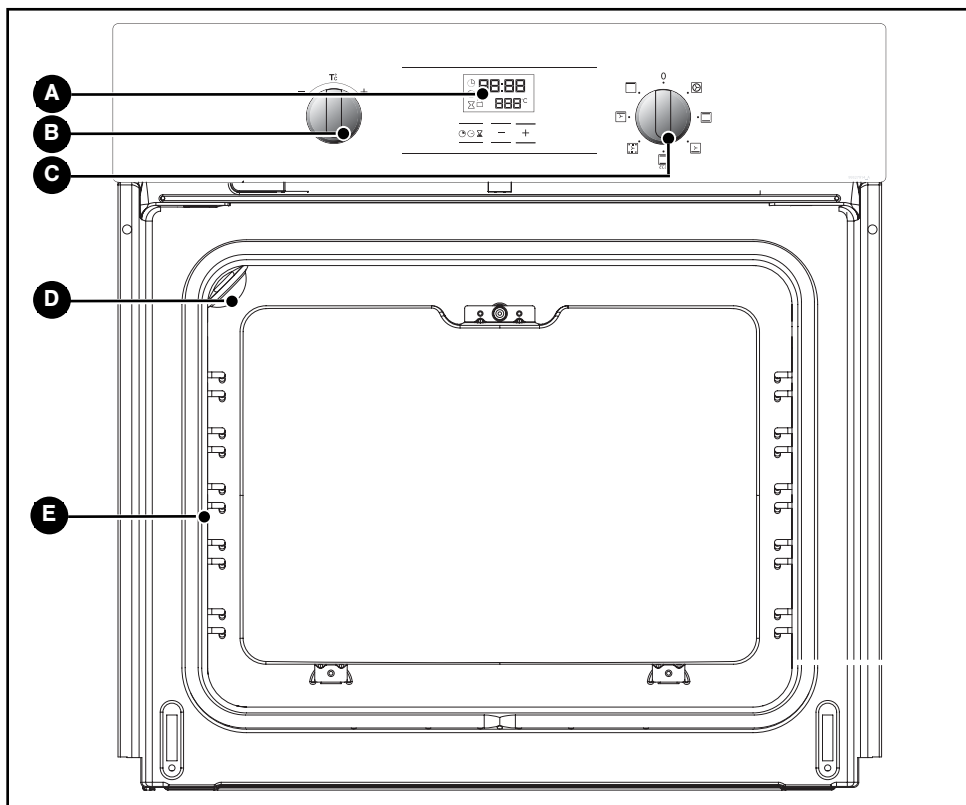
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE**FR**

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

FR 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

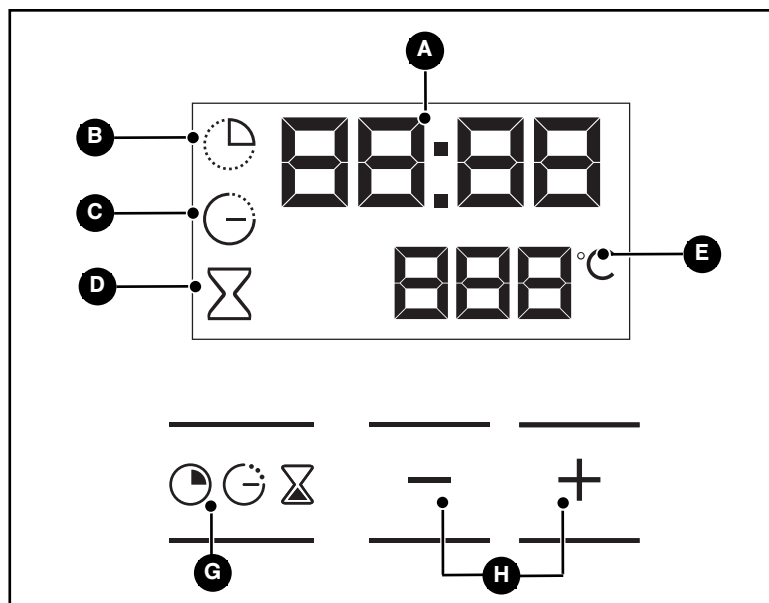
• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



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

• Accessoires

Votre appareil est équipé de deux grilles sécurité avec poignée, d'une grille avec poignées pour plat 45 mm et d'une pour plat 20 mm.

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**FR****• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR**

- A** Affichage de l'heure et des durées
- B** Indicateur de durée de cuisson
- C** Indicateur de fin de cuisson
- D** Indicateur du minuterie
- E** Affichage de la température
- G** Touche de sélection (durées et heures)
- H** Touches de réglage du temps

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

• Comment régler l'heure

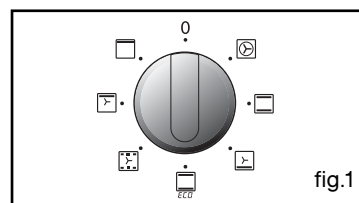
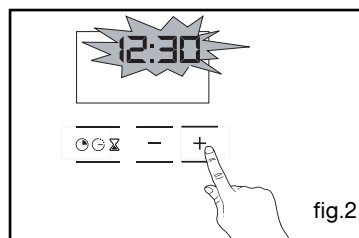
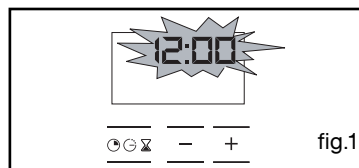
- A la mise sous tension

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.



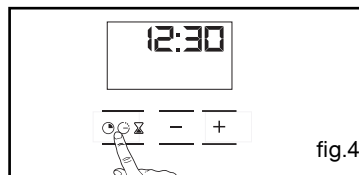
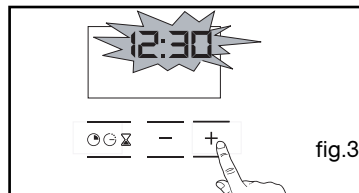
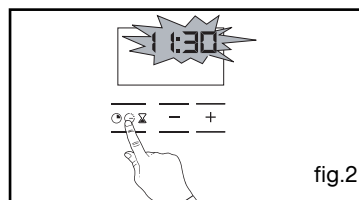
- Pour remettre à l'heure l'horloge

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).



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

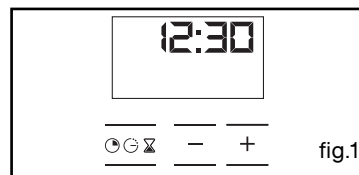
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

• Cuisson immédiate

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

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

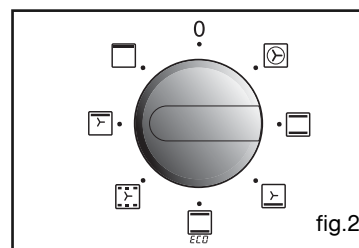


Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position  (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).

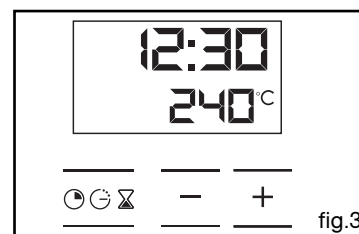


Placez votre plat dans le four selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

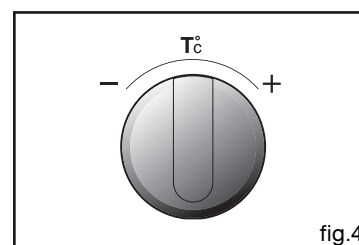
Après ces actions, le four chauffe, et l'indicateur de température clignote.

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.



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

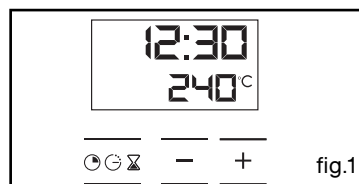
Toutes les cuissons se font porte fermée.

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• CUISSON PROGRAMMÉE

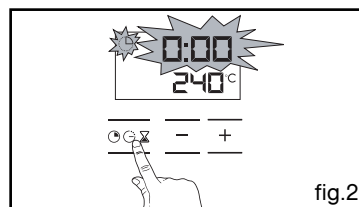
- Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

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



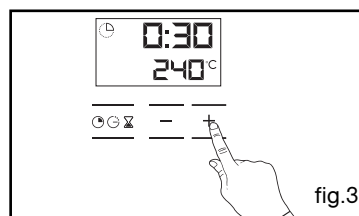
- Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps souhaité.

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.



Après ces 3 actions, le four chauffe :

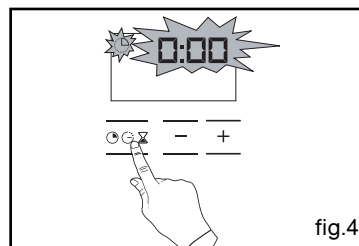
Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

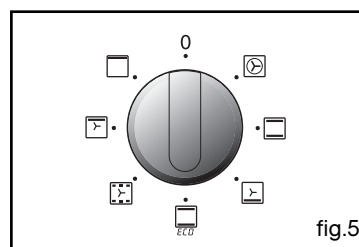
- le four s'arrête,

- 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.



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



2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

• 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.1).

- Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin de cuisson souhaitée.
Exemple : fin de cuisson à 13h (fig.2).

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 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson et 0:00 clignotent (fig.3),
- 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.4).

La cavité est éclairée à partir du démarrage de la cuisson et s'éteint en fin de cuisson.

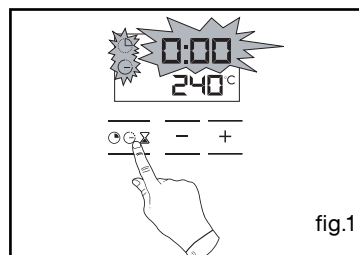


fig.1

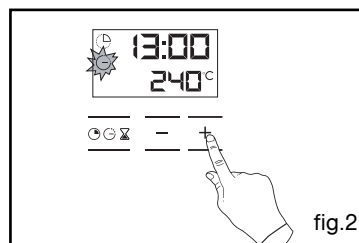


fig.2

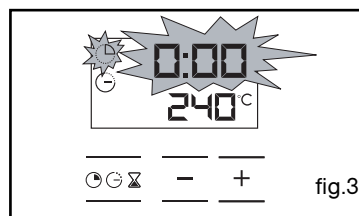


fig.3

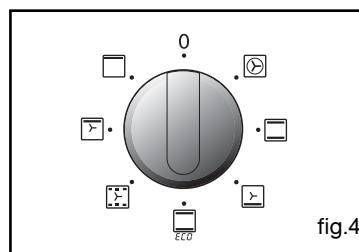


fig.4

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• UTILISATION DE LA FONCTION MINUTERIE

- Le programmeur de votre four peut être utilisé comme minuterie indépendante permettant de décompter un temps sans fonctionnement du four.

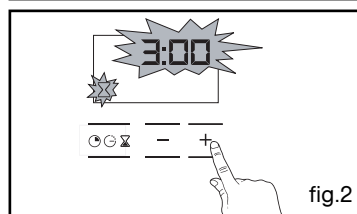
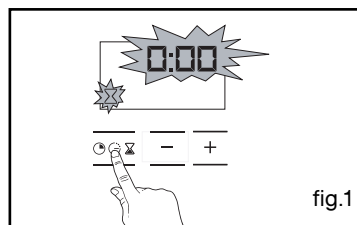
Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'afficheur de l'heure du jour.

- 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.



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.

3 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR

FR



CHALEUR TOURNANTE

(température préconisée **180°C** mini 35°C maxi 235°C)

- La cuisson s'effectue par la résistance placée au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
- Préchauffage inutile, sauf pour des cuissons exigeant des temps très courts (sablés sur plusieurs niveaux)
- Recommandé pour garder le moelleux des viandes, pour les légumes, poissons et pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.



TRADITIONNEL

(température préconisée **240°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.



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 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 qualités 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.



MAINTIEN AU CHAUD / PATE A PAIN

(température préconisée **80°C** mini 35°C maxi 100°C)

- Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.
- Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof...** en ne dépassant pas 40° (chauffe-assiette, décongélation).



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**.

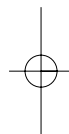
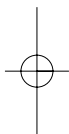


GRIL FORT

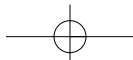
(température préconisée **275°C** mini 180°C maxi 275°C)

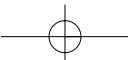
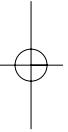
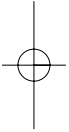
- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.
- Effectuez un préchauffage de 5 min. Glissez la lèche-frite sur le gradin du bas pour recueillir les graisses.
- Recommandé pour griller les **côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille**.

* 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.



99644951 12/07





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, Küchenherden, 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.

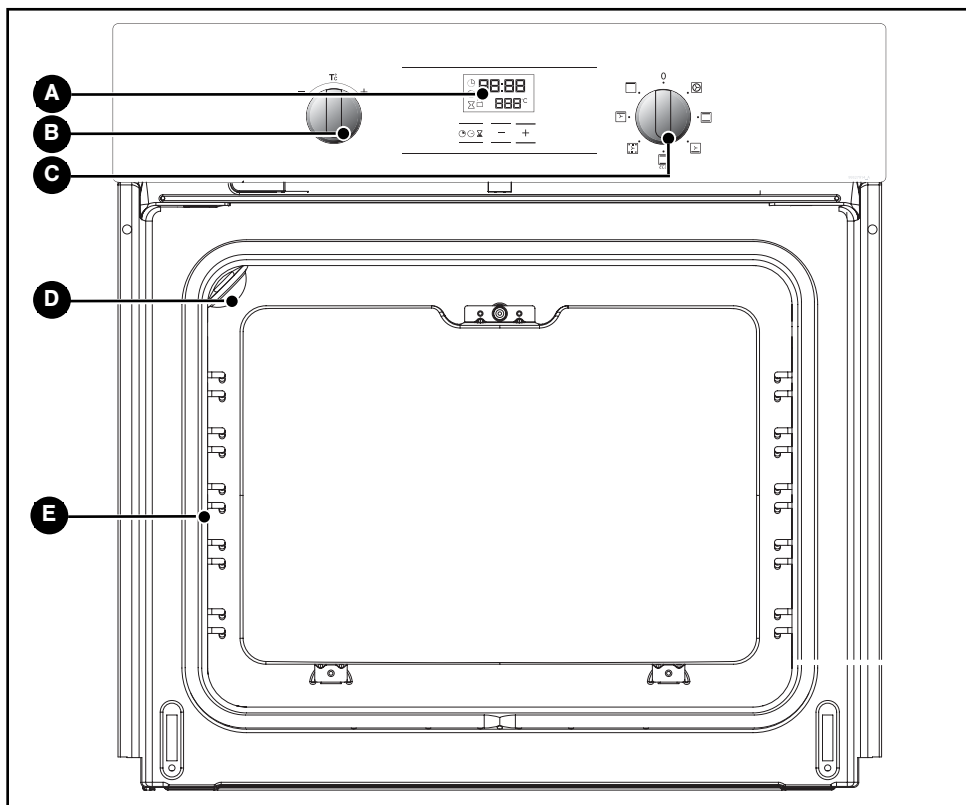
Wichtig: Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Einbau- und Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.

INHALT**DE**

1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS	
• Übersicht über den Ofen _____	4
• Zubehör _____	4
• Beschreibung des Programmierers _____	5
2 / BENUTZUNG DES GERÄTS	
• Nutzung des Programmierers	
◦ Einstellung der Uhr _____	6
◦ Sofortiger Garvorgang _____	7
• Programmierter Garvorgang	
◦ Sofortiger Start _____	8
◦ Späterer Start _____	9
• Nutzung der Funktion Kurzzeitwecker _____	10
3 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN _____	11

DE 1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS

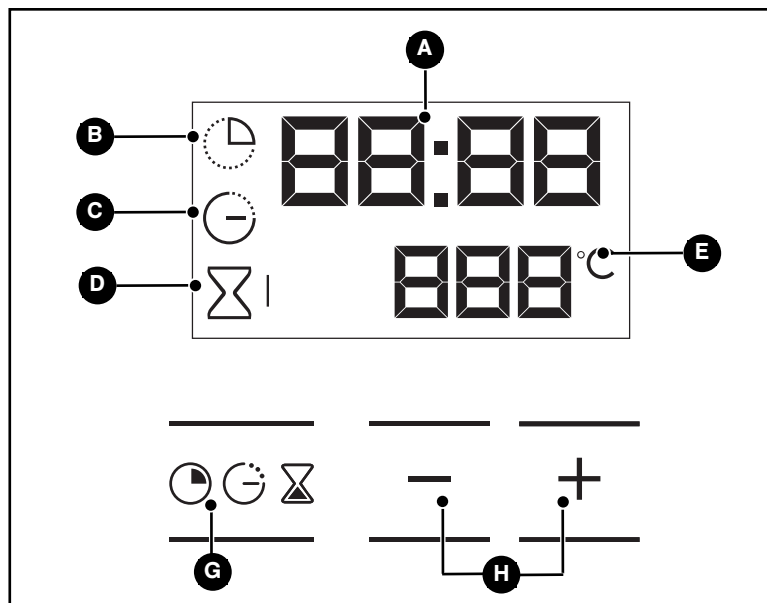
• ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN



- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| A Programmierer | D Lampe |
| B Temperaturwahlschalter | E Einschubleistenhalter |
| C Funktionswahlschalter | |

• Zubehör

Ihr Backofen wird mit 2 Multifunktions-Blechen (20 und 45 mm hoch) sowie 2 kippsicheren Gitterrosten mit Sicherheitsbügel geliefert..

1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS**DE****• BESCHREIBUNG DES PROGRAMMIERERS**

- | | |
|--|--|
| A Anzeige von Uhrzeit und Dauer | E Temperaturanzeige |
| B Anzeiger der Gardauer | G Auswahltaste (Dauer und Zeit) |
| C Anzeige des Endes der Garzeit | H Zeiteinstelltasten |
| D Anzeige des Kurzzeitweckers | |

DE 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

• NUTZUNG DES PROGRAMMIERERS

• *Einstellung der Uhrzeit*

- Bei Anschluss an den Strom

In der Anzeige blinkt 12:00 (Abb.1).

Die Uhrzeit durch Drücken der Tasten + und - einstellen (bei Festhalten der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf) (Abb.2).

Beispiel: 12.30 Uhr

Zur Bestätigung die Taste "⌚" drücken.
Die Anzeige blinkt nicht mehr.

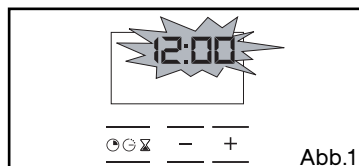


Abb.1

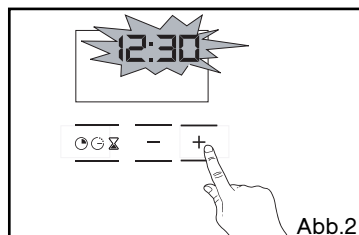


Abb.2

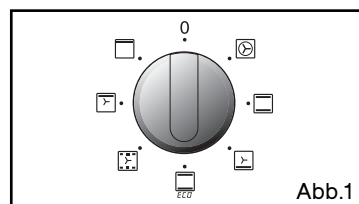


Abb.1

- Einstellung der korrekten Uhrzeit

Der Backofen muss ausgeschaltet sein (Funktionswahlschalter auf Position 0).

Taste "⌚" einige Sekunden lang gedrückt halten, bis die Anzeige blinkt (Abb.2), dann loslassen. Signaltöne geben an, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann.

Die Uhrzeit mit den Tasten + und - einstellen (Abb.3).

Zur Bestätigung die Taste "⌚" drücken (Abb.4).

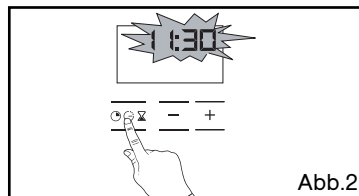


Abb.2

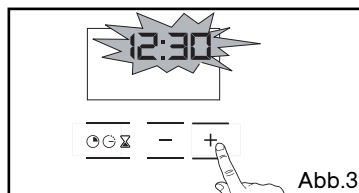


Abb.3

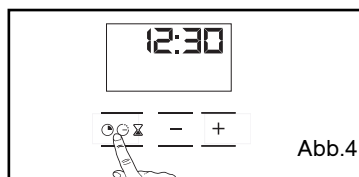


Abb.4

⚠ Achtung

Wenn keine Bestätigung über Taste "⌚" erfolgt, wird nach einigen Sekunden automatisch gespeichert.

2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

DE

• SOFORTIGER GARVORGANG

– Der Programmierer darf nur die Uhrzeit anzeigen;

Diese darf nicht blinken (Abb.1).

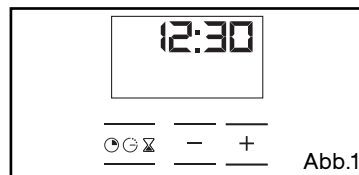


Abb.1

Den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel: Position  (Abb.2).

Der Backofen schlägt die für die gewählte Garart optimale Temperatur vor.(Abb.3)

Die Temperatur kann jedoch noch reguliert werden. Dazu den Temperaturwahlschalter in Richtung + oder - (Abb.4) drehen.

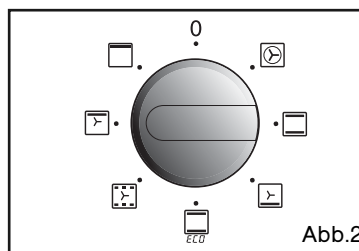


Abb.2

Die Zubereitung entsprechend den Empfehlungen der Gartabelle in den Ofen schieben.

Danach heizt der Ofen und die Temperaturanzeige blinkt.

Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, ertönen Signaltöne.

Die Anzeige hört auf zu blinken.

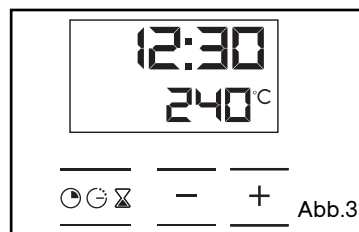


Abb.3

Zum Stoppen des Garvorgangs den Funktionswahlschalter auf 0 stellen.

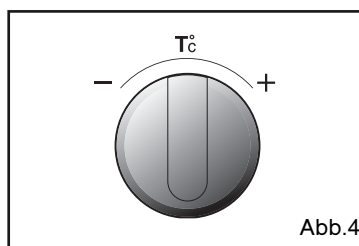


Abb.4



Achtung

Nach einem Garzyklus funktioniert die Gebläseturbine noch einige Zeit, um zuverlässigen Ofenbetrieb sicher zu stellen.



Achtung

Garvorgänge erfolgen immer bei geschlossener Ofentür.

DE 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

• PROGRAMMIERTER GARVORGANG

- *Unmittelbar anlaufender Garvorgang über vorprogrammierte Zeit*

- Garmodus wählen und Temperatur anpassen (Abb.1).

- Die Taste "⌚" drücken, bis die Anzeige für die Dauer der Garzeit "0:00" blinkt.

Die Anzeige 0:00 Uhr blinkt und zeigt an, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann (Abb.2).

- Über Taste + oder - die gewünschte Zeit einstellen.

Beispiel: 30 Minuten Garzeit (Abb.3).

Nach einigen Sekunden wird die Garzeit automatisch abgespeichert.

Die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt nicht mehr.

Die eingestellte Zeit läuft sofort ab Einstellung.

Nach diesen 3 Schritten beginnt der Ofen zu heizen:

Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, ertönen Signaltöne.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,

- blinken der Anzeiger für die Dauer der Garzeit und 0:00 (Abb.4),

- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Die Signaltöne können durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.

Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb.5), erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

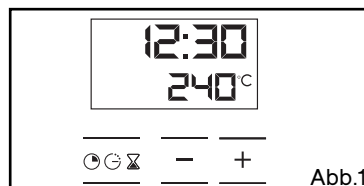


Abb.1

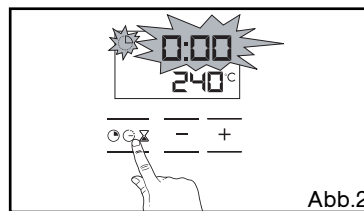


Abb.2

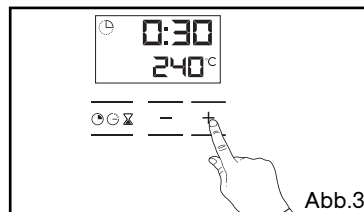


Abb.3

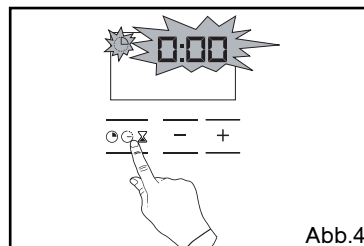


Abb.4

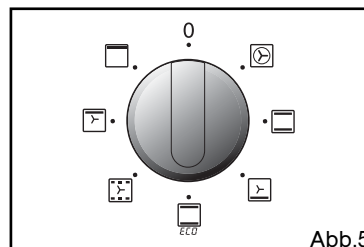


Abb.5

2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

DE

• PROGRAMMIERTER GARVORGANG

- Zeitlich versetzt anlaufende Garzeit und Wahl des Endzeitpunkts des Garvorgangs

Wie bei einem programmierten Garvorgang vorgehen.

- Nach Einstellung der Garzeit Taste "⊖" drücken, bis der Anzeiger für das Ende der Garzeit "⊖" blinkt.

Die Anzeige blinkt und zeigt an, dass die Einstellung vorgenommen werden kann (Abb.1).

- Den gewünschten Endzeitpunkt mit der Taste + oder - einstellen.

Beispiel: Ende der Garzeit um 13 Uhr (Abb.2).

Das gewünschte Ende der Garzeit wird nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert. Die Anzeige für das Ende der Garzeit blinkt nicht mehr.

Nach diesen 3 Schritten wird das Aufheizen zeitlich so versetzt, dass der Garvorgang um 13.00 Uhr abgeschlossen ist.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,
- blinken die Anzeige für die Dauer der Garzeit und 0:00 (Abb.3),

- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Die Signaltöne können durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.

Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb.4), erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

Die Beleuchtung des Ofenraums springt zu Beginn des Garvorgangs an und geht nach Abschluss des Garvorgangs wieder aus.

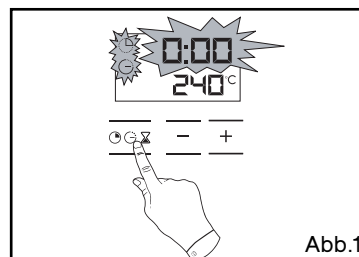


Abb.1

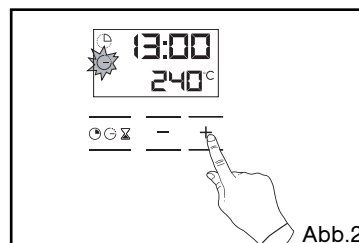


Abb.2

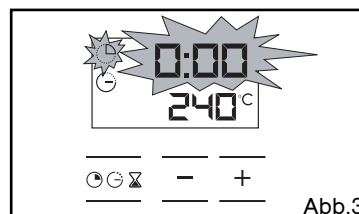


Abb.3

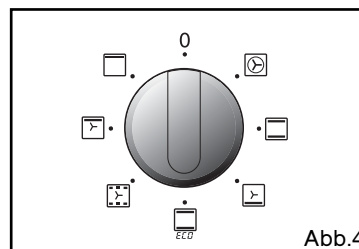


Abb.4

DE 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

• NUTZUNG DER FUNKTION KURZZEITWECKER

- Der Programmierer des Ofens kann als **unabhängiger Kurzzeitwecker eingesetzt werden, ohne dass der Ofen eingeschaltet ist.** In diesem Fall hat die Anzeige des Kurzzeitweckers Vorrang vor der Anzeige der Tageszeit.

- Taste "⌚" (Abb.1) drücken, bis das Symbol des Kurzzeitweckers $\Sigma \rightarrow$ 0.00 und eine kleine Sanduhr blinken.

- Die Zeiteinstellung über die Tasten + oder - (Abb.2) einstellen.

- Über die Taste "⌚" abspeichern, oder einige Sekunden warten.

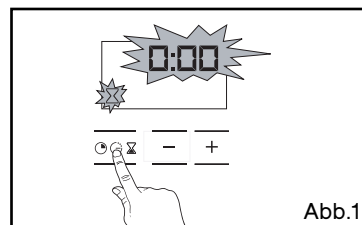


Abb.1

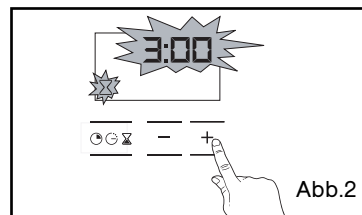


Abb.2

Der Anzeiger blinkt nach einigen Sekunden nicht mehr, der Kurzzeitwecker startet und zählt die Zeit sekundenweise rückwärts.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.








Dieses kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.



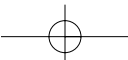
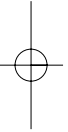
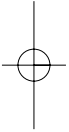
Achtung

Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden.

3 / ZUBEREITUNGSARTEN IM BACKOFEN**DE**

- *  **UMLUFT-PLUS**
(empfohlene Temperatur 180 °C, mindestens 35 °C, maximal 275 °C)
- Das Garen erfolgt durch das Heizelement an der Rückwand des Backofens und die Luftschraube.
 - Schneller Temperaturanstieg. Gewisse Gerichte können in den kalten Backofen geteilt werden.
 - Wird zur Erhaltung der Zartheit von weissem Fleisch, Fisch, Gemüse empfohlen Für Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen
-  **KLASSISCHE UMLUFT**
(empfohlene Temperatur 240°C mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben mit Umluft, aber ohne das Heizelement an der Rückseite.
 - Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.
 - Für langsame und empfindliche Garvorgänge empfohlen: für saftiges Wild, Braten und zum Schmoren in tönernen, geschlossenen Töpfen (Hähnchen in Weinsauce, Hasenpfefer).
-  **OBERHITZE MIT UMLUFT**
(empfohlene Temperatur 200°C mindestens 180°C maximal 230°C)
- Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und die Luftumwälzung.
 - Hinweis: alle Garvorgänge ohne Vorheizen.
 - Für das Anbraten und Durchbraten von rotem und weissem Fleisch.
- *  **OBER- UND UNTERHITZE (ECO)**
(empfohlene Temperatur 200°C mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Luftumwälzung
 - Mit dieser Position kann unter Beibehaltung gleicher Backergebnisse Energie eingespart werden.
 - Die Position ECO wird für die Ermittlung der Energieeffizienzklasse benutzt. Hinweis: alle Garvorgänge ohne Vorheizen.
-  **UNTERHITZE MIT UMLUFT**
(empfohlene Temperatur 205°C mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Garen erfolgt anhand des unteren Heizelements verbunden mit leichtem Grillen bei Umluft.
 - Garen mit Unterhitze und leichter Oberhitze. Das Rost in die untere Einschubleiste einschieben.
 - Empfohlen für feuchte Speisen (Speckkuchen, saftige Obsttorten...) Der Teig wird von unten gut gebacken. Empfohlen für aufgehende Zubereitungen (Sandkuchen, Brioche, Guglhupf ...) und Soufflees, die deren Aufgehen nicht durch eine Kruste behindert werden darf.
-  **WARM HALTEN**
(empfohlene Temperatur 80°C, mindestens 35°C, maximal 100°C)
- In dieser Position können Zubereitungen durch dosierte Wärmeabgabe des rückwärtigen Wärmelements in Kombination mit Umluft warm gehalten werden.
 - Empfohlen, um das Aufgehen von Brot-, Hefe- und Gugelhupfteig zu begünstigen, ohne 40°C zu überschreiten (Telleraufwärm- oder Auftautemperatur).
-  **STARKER GRILL**
(empfohlene Temperatur 275°C mindestens 180°C, maximal 275°C)
- Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelements ohne Umluft.
 - 5 Minuten vorheizen. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einführen, um ablaufendes Fett aufzufangen.
 - Wird für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost empfohlen.

* **Benutzte Sequenz(en) für die Angabe auf dem Energieetikett gemäß der europäischen Norm EN 50304 und der Europäischen Richtlinie 2002/40/EG.**



THOMSON

Dear Customer,

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

Our research teams have created this new generation of appliances for you. Their quality, appearance, functions and technological advances make them exceptional products, showcases of our unique know-how.

Your new THOMSON oven will blend harmoniously into your kitchen and perfectly combine cooking performance and ease of use. We wanted to offer you a product of excellence.

In the line of THOMSON products, you will also find a wide range of microwave ovens, steamers, hobs, ventilation hoods, dishwashers, washing machines, laundry dryers, refrigerators and freezers, all of which can be built in and coordinated with your new THOMSON oven.

Of course, in an ongoing effort to better satisfy your demands with regard to our products, our after-sales service department is at your disposal and ready to listen in order to respond to all of your questions and suggestions.

THOMSON

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



Important:

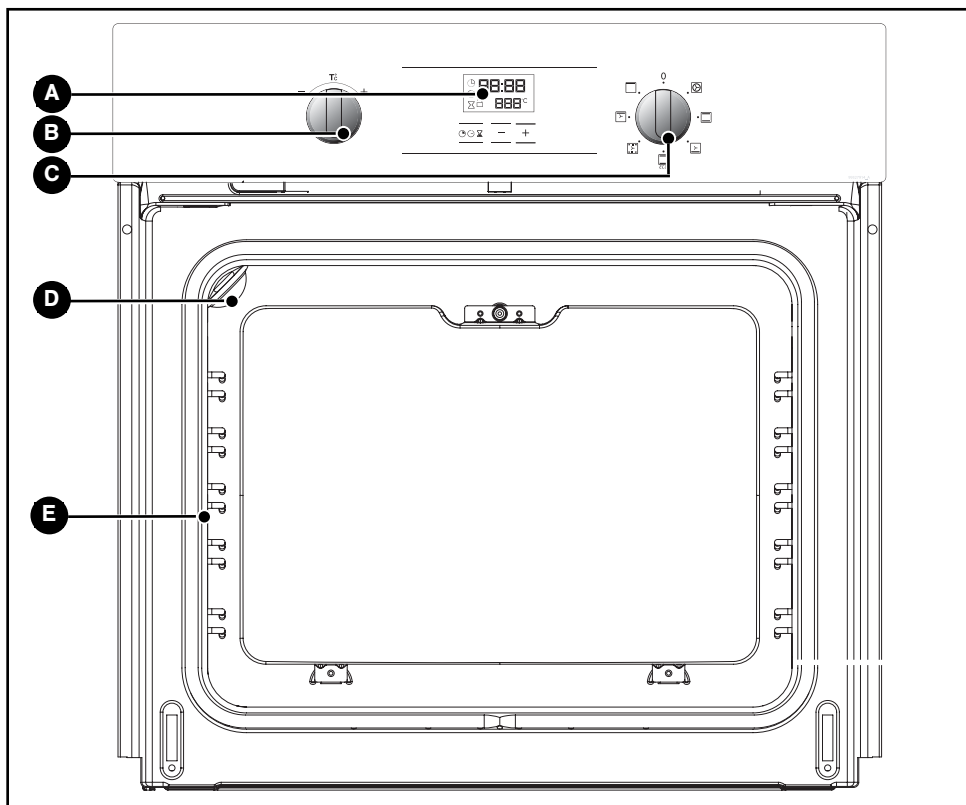
Before installing and using your appliance, please read this Installation and Usage Guide carefully, as it will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

TABLE OF CONTENTS**EN**

1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE	
• Introduction to your oven _____	4
• Accessories _____	4
• Introduction to the programmer _____	5
2 / USING YOUR APPLIANCE	
• Using the programmer	
◦ How to set the time _____	6
◦ Immediate cooking _____	7
• Programmed cooking	
◦ Immediate start _____	8
◦ Delayed start _____	9
• Using the timer function _____	10
3 / OVEN COOKING MODES _____	11

EN 1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

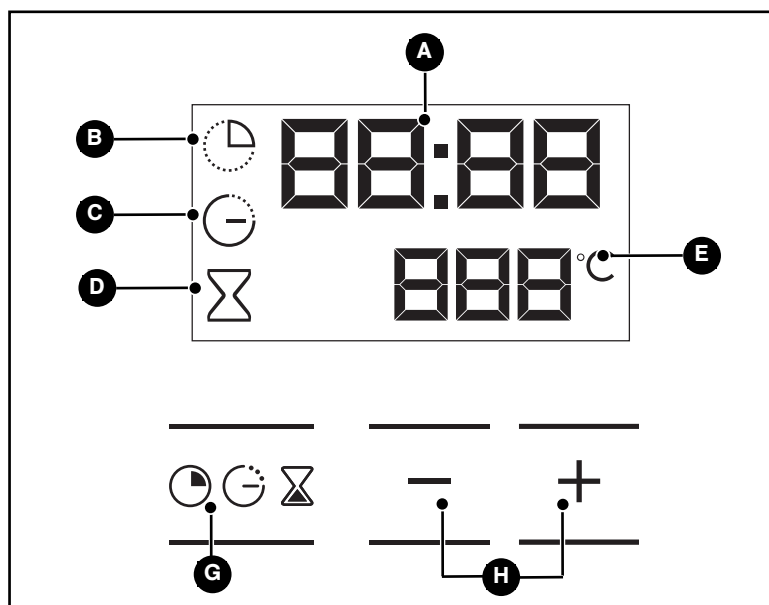
• INTRODUCTION TO YOUR OVEN



- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| A Programmer | D Light |
| B Temperature selector switch | E Wire shelf supports |
| C Function selector switch | |

• Accessories

Your appliance has a safety grid with a handle, one with handles for a 45 mm dish, a Lissium pastry dish and a 45 mm dish.

1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE**EN****• INTRODUCTION TO THE PROGRAMMER**

- A** Time and cooking time display
- B** Cooking time indicator
- C** Cooking end time indicator
- D** Timer display
- E** Temperature display
- G** Selection button (cooking time and time)
- H** Time setting buttons

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

• USING THE PROGRAMMER

• How to set the time

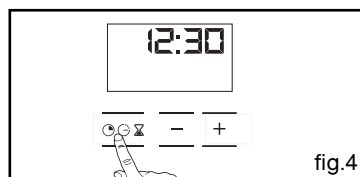
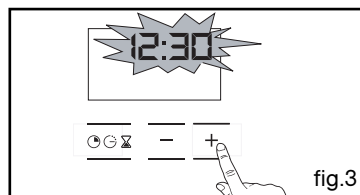
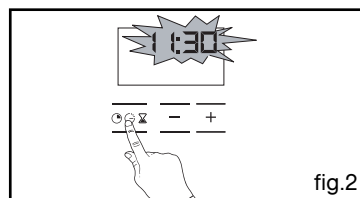
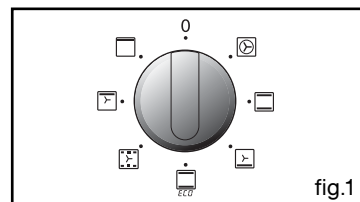
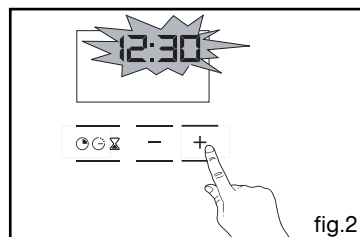
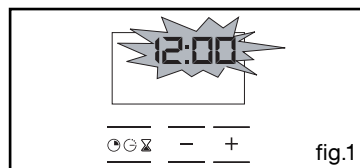
- When plugged in

The display flashes 12:00 (fig.1).

Set the time by pressing the + or - buttons (holding your finger on the button allows you to scroll through the numbers rapidly) (fig.2).

Example: 12:30

Press the “⌚” button to confirm.
The display stops flashing.



- To set the time on the clock

The function selector switch must be in the 0 position (fig.1).

Press and hold the “⌚” button for a few seconds until the display starts flashing (fig.2), then release. Audible beeps indicate that it is now possible to set the time.

Adjust the clock setting with the + and - buttons (fig.3).

Press the “⌚” button to confirm (fig.4).



Warning

If there is no confirmation from the “⌚” button, the time is recorded automatically after a few seconds.

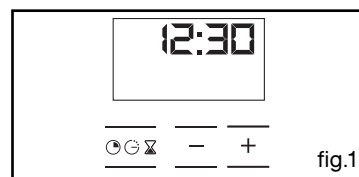
2 / USING YOUR APPLIANCE

EN

• Immediate cooking

– The programmer should display only the time.

It should not be flashing (fig.1).

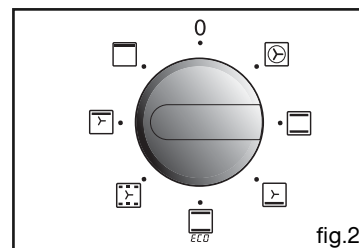


Turn the function selector to the position of your choice.

Example: position  (fig.2).

Your oven recommends the optimal temperature for the chosen cooking mode (fig.3).

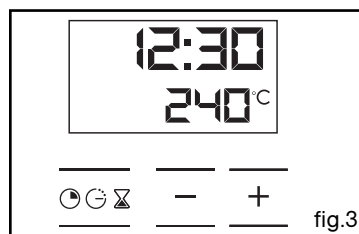
It is, however, possible to adjust the temperature by pushing the selection lever towards + or - (fig.4).



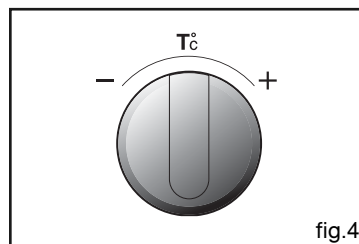
Place your dish in the oven based on the recommendations provided by the cook book.

After these steps, the oven heats up and the temperature indicator flashes.

A series of beeps will sound when the oven reaches the selected temperature. The temperature stops flashing.



To stop this heating, return the function selector to 0.



Warning

After a cooking cycle, the cooling fan continues to operate for a period of time in order to guarantee optimal oven reliability.



Warning

All types of cooking are done with the door closed.

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

• PROGRAMMED COOKING

- *Cooking with immediate start and programmed duration*

- Select the desired cooking mode and adjust the temperature (fig.1).

- Press the "⏸" button until the cooking time indicator starts to flash ⏸.

The display flashes 0:00 to indicate that you can now adjust the setting (fig.2).

- Press the + or - buttons to set the desired time.

Example: 30 mins cooking time (fig.3).

The cooking time is automatically recorded after a few seconds.

The cooking time display stops flashing.

The countdown of the cooking time begins immediately after it has been set.

After these three steps, the oven heats up:

A series of beeps will sound when the oven reaches the selected temperature.

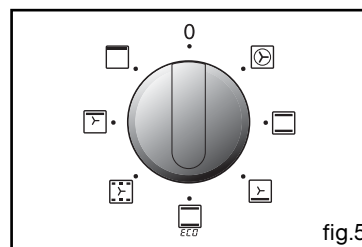
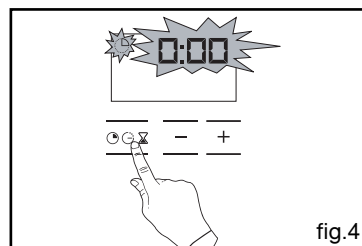
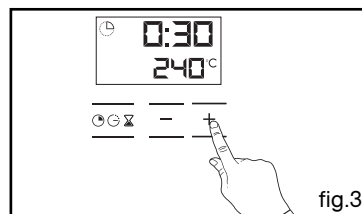
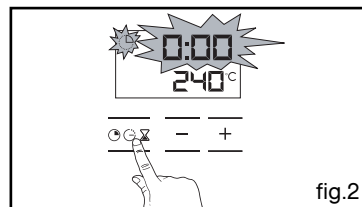
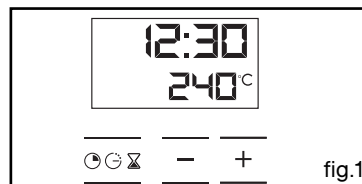
At the end of cooking (end of programmed time),

- the oven turns off,

- the cooking time indicator and 00:00 both flash (fig.4),

- a series of beeps sounds for a few minutes. Press any button to stop the beeping.

The display shows the time once again when the function selector switch is returned to 0 (fig.5).





2 / USING YOUR APPLIANCE

EN

• COOKING POSTPONED

- Cooking with delayed start and chosen cooking end time

Proceed as with programmed cooking.

- After setting the cooking time, press the “” button until the end of cooking indicator flashes “”.

The display flashes to indicate that you can now adjust the setting (fig.1).

- Press the + or - button to set the desired cooking end time.
Example: end of cooking at 13:00 (fig.2).

The cooking end time is automatically recorded after a few seconds.
The cooking end time display stops flashing.

After these 3 steps, the oven heating is delayed so that cooking ends at 13:00.

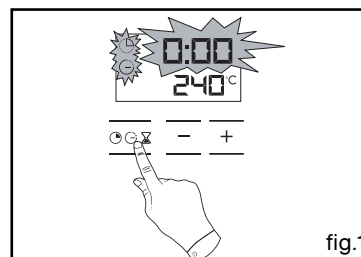


fig.1

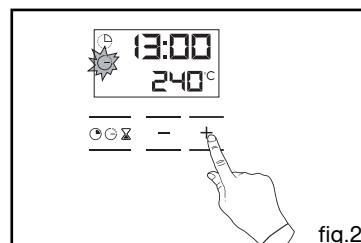


fig.2

At the end of cooking (end of programmed time),

- the oven turns off,
- the cooking time indicator and 0:00 both flash (fig.3),
- a series of beeps sounds for a few minutes. Press any button to stop the beeping.

The display shows the time once again when the function selector switch is returned to 0 (fig.4).

The light inside the oven turns on when cooking starts and goes out when cooking stops.

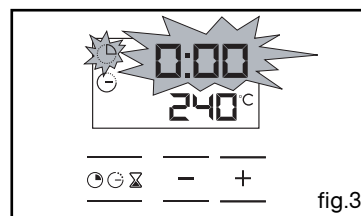


fig.3

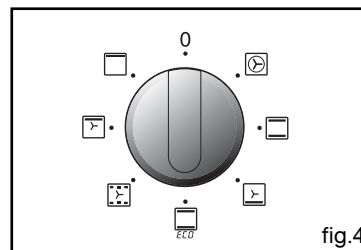


fig.4

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

• USING THE TIMER FUNCTION

- Your oven's programmer can be used as an independent timer that allows you to count down a time without operating the oven.

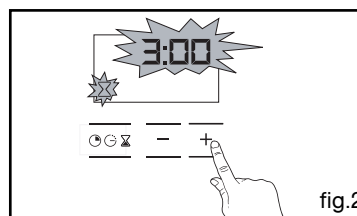
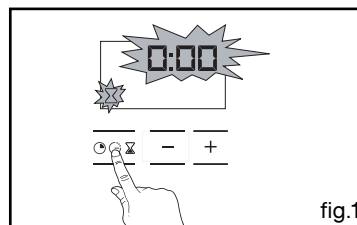
In this case, the timer display has priority over the clock display.

- Press the "⏸" button (fig.1) until the timer symbol begins flashing.

⏸ -> 0.00 and a small hourglass both flash.

- Adjust the chosen time by pressing the buttons + or - (fig.2)

- Press the button "⏸" to confirm, or wait for a few seconds.



The display stops flashing after a few seconds and the timer starts working, counting down the time in seconds.

Once the time has expired, the timer emits a series of beeps to notify you.

Press any button to stop the beeping.



Warning

It is possible to change or cancel the timer at any time.

3 / OVEN COOKING MODES**EN****CIRCULARE HEATING**(recommended temperature **180°C** min 35°C max 235°C)

- Cooking is controlled by the heating element located at the back of the oven and the fan
- Rapid temperature increase: Some dishes can be placed in the oven while it is still cold.
- Recommended for **meat, fish, vegetables**, preferably placed in a terracotta dish.

**TRADITIONAL**(recommended temperature **225°C** min 35°C max 275°C)

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements.
- Requires preheating before placing the dish in the oven.
- Recommended for **slow, gentle cooking: rich game...** For retaining the juices in **red meat roasts**. For simmering in a covered stew pan dishes that were begun on the hob (**coq au vin, stew**).

**GRILL FAN ASSISTED**(recommended temperature **200°C** min 180°C max 180°C)

- Cooking controlled by the upper element and by the fan.
- No need for preheating. Roasts and poultry that are crispy and juicy all the way around. Ability to roast a large piece of meat placed on the special grid with the hollow dish underneath to catch the cooking juices.

**TRADITIONAL ECO**(recommended temperature **200°C** min 35°C max 275°C)

- Cooking is controlled by the upper element with some heat from the lower element.
- This position provides energy saving while preserving the quality of the cooked **poultry**.
- Place the poultry in a terracotta dish, preferably on the grid in the first shelf support. There is no need to preheat the oven. You can turn the poultry half-way through cooking if you wish.

**PULSED OVEN SHELF**(recommended temperature **205°C** min 35°C max 275°C)

- Cooking is controlled by the lower element combined with reduced input from the grill and use of the fan.
- Cooking heat from the bottom with a small amount of heat from the top. Place the grid on the lowest shelf support.
- Recommended for **moist dishes** (quiches, juicy fruit tarts, etc...). The crust will be thoroughly cooked on the bottom. Recommended for **dishes that rise (cakes, brioche, kugelhof...)** and for **soufflés** that will not be stuck by a crust formed on the top.

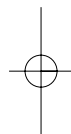
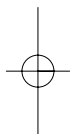
**HOLD WARM FUNCTION**(recommended temperature **200°C** min 35°C max 275°C)

- Heat regulated by the upper element with use of fan.
- Stabilisation at low temperatures.
- Recommended for **rising dough** for **bread, brioche, and cakes...** without exceeding 40°C (warming plates, defrosting).

**HIGH TEMPERATURE GRILL**(recommended temperature **275°C** min 180°C max 275°C)

- Cooking controlled by the upper element.
- Preheat the oven for five minutes. Slide the drip tray onto the bottom shelf support.
- Recommended for **grilling chops, sausages, toast or prawns** placed on the grid.

** Program(s) used to obtain the results indicated on the energy label in accordance with European standard EN 50304 and European Directive 2002/40/CE.*



99644951 12/07

