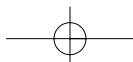
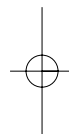

THOMSON

FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
DE BETRIEBSANLEITUNG

Four
Oven
Backofen



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).

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 :

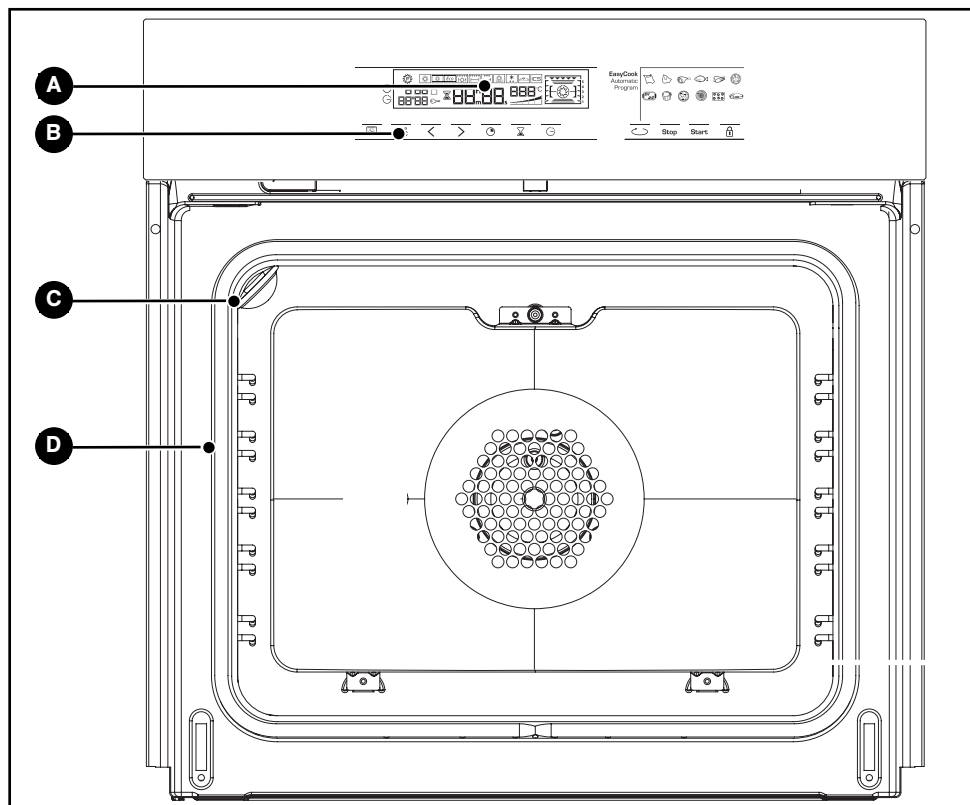
Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE**FR**

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	4
• Accessoires _____	5
• Présentation du programmateur _____	6
• Présentation des touches de sélections _____	7
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmateur	
◦ Comment régler l'heure _____	8
◦ Cuisson immédiate _____	9
• Cuisson programmée	
◦ Départ immédiat _____	10
◦ Départ différé _____	11
• Utilisation de la fonction minuterie _____	12
• Personnalisation de la température préconisée _____	13
• Verrouillage des commandes _____	13
• La fonction "Easy Cook."	
◦ Départ immédiat _____	14
◦ Départ différé _____	15
3 / GUIDE DES FONCTIONS EASY COOK. _____	16
4 / MODES DE CUISSON DU FOUR _____	18
5 / NOTES _____	20

FR 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• PRESENTATION DE VOTRE FOUR



A Programmeur

D Gradients fil

B Touches de commandes

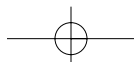
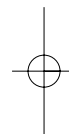
C Lampe

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

FR

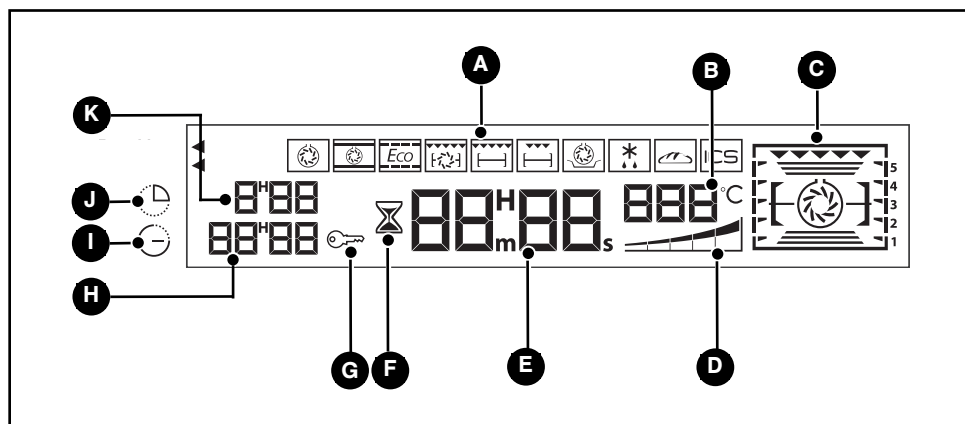
• *Accessoires*

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.

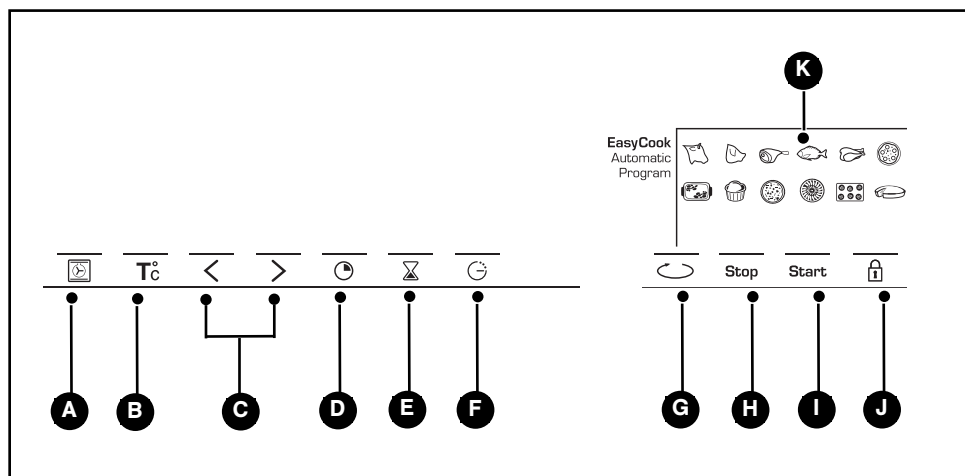


FR 1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL

• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR



- | | |
|---|--------------------------------------|
| A Affichage des modes de cuisson | H Affichage fin de cuisson |
| B Affichage de la température du four | I Indicateur fin de cuisson |
| C Indicateur de gradins et du mode de cuisson choisis | J Indicateur durée de cuisson |
| D Indicateur de montée en température | K Affichage durée de cuisson |
| E Affichage de l'horloge ou de la minuterie | |
| F Indicateur de minuterie | |
| G Indicateur de verrouillage clavier (sécurité enfant) | |

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL**FR****• PRESENTATION DES TOUCHES DE SELECTIONS**

- | | |
|---|---|
| A Sélection des modes de cuisson | G Touche d'Easy Cook |
| B Température de cuisson | H Stop |
| C Touches de réglages | I Start |
| D Durée de cuisson | J Verrouillage du clavier (sécurité enfants) |
| E Minuterie | K Indicateur de plats choisis avec l'Easy Cook |
| F Fin de cuisson | |

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL


• Comment régler l'heure

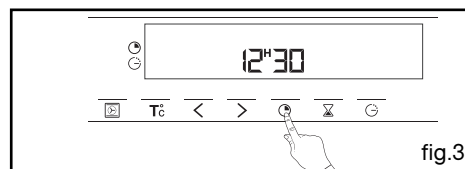
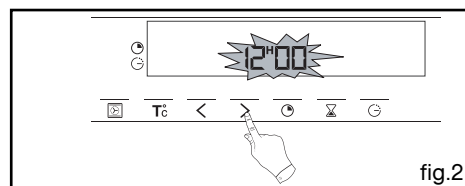
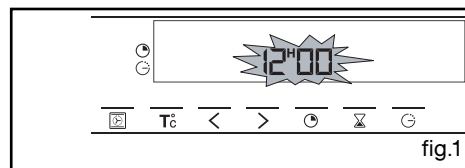
- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12H00 (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.3).

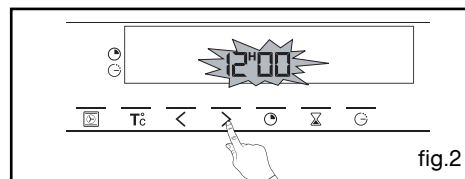
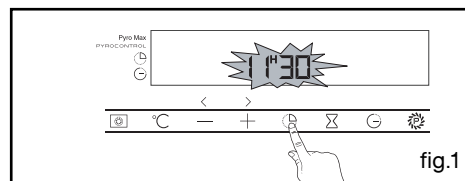


- Pour remettre à l'heure l'horloge

Appuyez sur les touches  et  pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'afficheur (fig.1), puis relâchez.
Des bips sonores indiquent que le réglage est alors possible.

Ajustez le réglage de l'heure avec les touches < et > (fig.2).
Appuyez sur la touche  pour valider.

⚠ 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.

Appuyez sur la touche  (fig.1) puis sélectionnez avec les touches < ou > la cuisson choisie (fig.2).

Exemple :  → gradin 2 conseillé.

– Validez avec la touche "Start" (fig.3).

L'indicateur de cuisson et la température préconisée se figent. L'indicateur de gradins et les éléments en fonctionnement apparaissent.


Le four se met en marche.

Placez votre plat dans le four selon la préconisation indiquée dans l'afficheur.


Votre four vous propose la température optimale pour ce type de cuisson.

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en appuyant sur la touche "°C" située sous l'afficheur (fig.4).

Le "°C" clignote dans l'afficheur et indique que vous pouvez ajuster la température en appuyant sur les touches < ou > (fig.5).

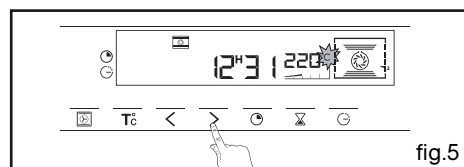
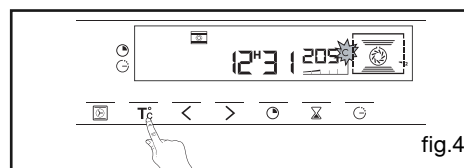
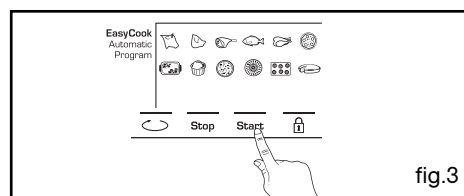
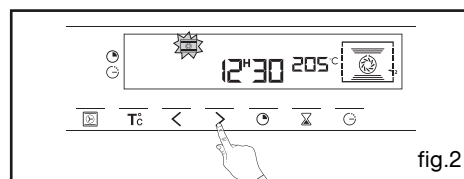
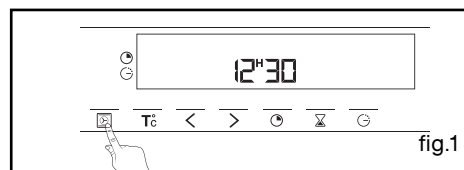
Exemple :  → ajustée à 220°C.

– Validez avec la touche "Start".

L'indicateur de montée en température  signale la progression de la température à l'intérieur du four.

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

Pour arrêter la cuisson, appuyez quelques secondes sur la touche "Stop".



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 (voir paragraphe : cuisson immédiate).

- 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.1).

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

Exemple : 30 min de cuisson (fig.2).

L'enregistrement du temps de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou validez avec la touche **"Start"**.

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.3),

- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes. L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur **"Stop"**.

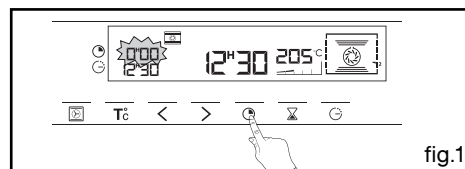


fig.1

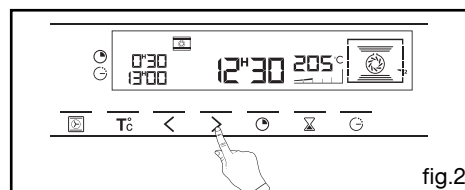


fig.2

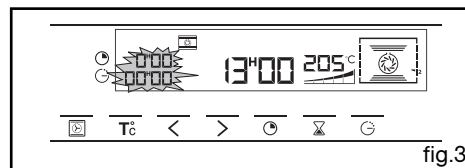


fig.3



2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

• CUISSON PROGRAMMEE

- Cuisson avec départ différé et heure de fin choisie

Procédez comme une cuisson programmée.

- 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 16h (fig.2).

L'enregistrement de la fin de cuisson est automatique au bout de quelques secondes ou validez avec la touche **"Start"**.
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 16h.

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 **"Stop"**.

L'affichage repasse à l'heure du jour.

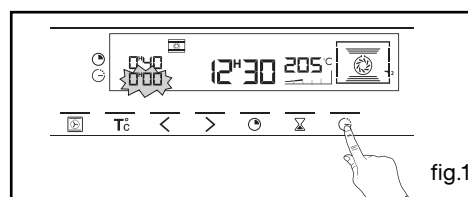


fig.1

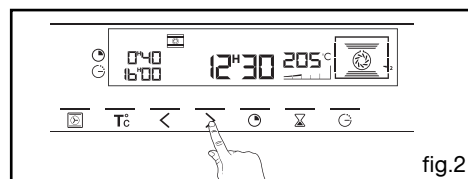


fig.2

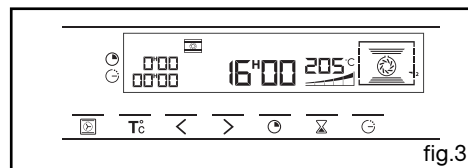



fig.3

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).

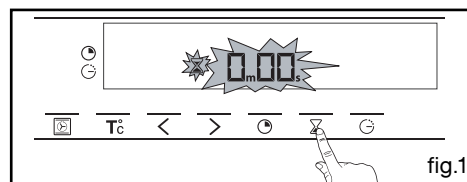



fig.1

Le symbole minuterie  et 0m00s clignotent dans l'afficheur.

- Ajustez le temps choisi en appuyant sur les touches < ou > (fig.2).

- Appuyez sur la touche  pour valider ou attendre quelques secondes.

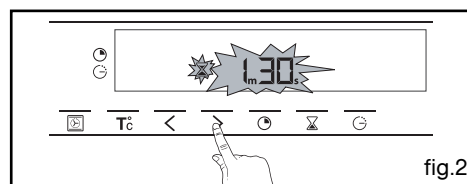


fig.2

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 **"Stop"**.

L'affichage repasse à l'heure du jour.



Attention

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

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

• PERSONNALISATION DE LA TEMPERATURE PRECONISEE

Sélectionnez la fonction de cuisson.

- Appuyez sur **Start**.

Si vous souhaitez personnaliser la température préconisée :

- Appuyez sur la touche °C jusqu'à faire clignoter la température.


- Appuyez sur la touche < ou > jusqu'à la température désirée.

- Appuyez sur **Start** pour valider.


• VERROUILLAGE DES COMMANDES (SÉCURITE ENFANTS)

FOUR A L'ARRET

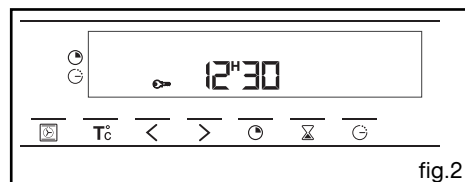
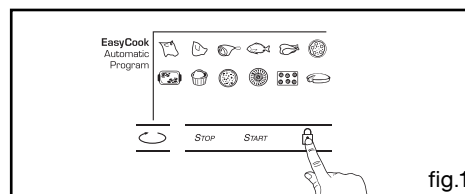
Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :

le four étant **à l'arrêt**, appuyez sur la touche  pendant quelques secondes (fig.1),

une "clé" vient alors s'afficher dans l'écran -> l'accès aux commandes de votre four est bloqué (fig.2).

Pour le débloquer, appuyez pendant quelques secondes sur la touche .

Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.



Attention

Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.

FR 2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

• LA FONCTION "EASY COOK"

La fonction EASY COOK saura vous faciliter entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson), grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

FONCTIONNEMENT DE LA FONCTION EASY COOK :


Ce mode de cuisson s'effectue en 2 phases :

1) une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

- Appuyez sur la touche "EASY COOK" (fig.1).

Le four propose un choix de 12 plats :

- Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner votre plat (fig.2).

Exemple : Soufflés 

- Rôti de bœuf
- Rôti de porc
- Agneau
- Poissons
- Poulet
- Pizza
- Légumes farcis
- Soufflés
- Tartes salées
- Tartes sucrées
- Petits biscuits
- Gâteaux

Une fois le plat sélectionné, enfournez votre plat au niveau de gradin demandé.

- Validez en appuyant sur le bouton **Start** pour démarrer la cuisson (fig.3).

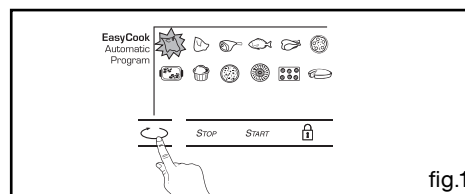


fig.1

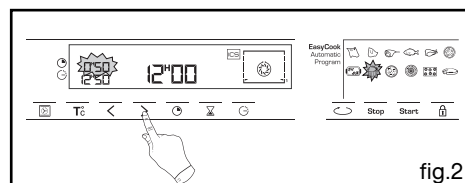


fig.2

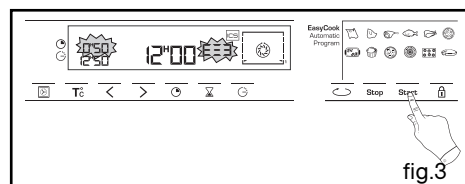


fig.3

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

FR

• LA FONCTION "EASY COOK"

N.B.: aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction EASY COOK. La cuisson doit **IMPERATIVEMENT** débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson, sinon des bips sonores signalent que le four est chaud.

IMPORTANT : ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données.

Cette phase de recherche est symbolisée par les flèches tournantes.

2) une deuxième phase de cuisson : le four a déterminé le temps nécessaire, l'affiche ainsi que l'heure de fin de cuisson. La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase. Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, par exemple pour arroser le rôti.

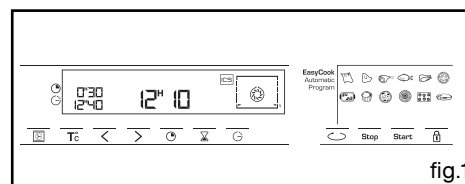




fig.1

- Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée.













FONCTION DEPART DIFFERE :

Pour procéder à un départ différé,

- Appuyez sur la touche fin de cuisson  jusqu'à faire clignoter l'indicateur  et changez l'heure de fin de cuisson.

REMARQUE : Si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec EASY COOK, attendre le refroidissement total du four. Cependant, une utilisation de la fonction "Manuelle" est possible même à four chaud.

FR 3 / GUIDE DES FONCTIONS EASY COOK

	Rôti de Bœuf	<ul style="list-style-type: none"> • Rôtis de bœuf (cuisson saignante) ⚠ • Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite. <p>Vous pouvez le retourner lorsque le temps de cuisson devient fixe.</p>
	Rôti de Porc	<ul style="list-style-type: none"> • Rôtis de porc <ul style="list-style-type: none"> - échine - filet
	Agneau	<ul style="list-style-type: none"> • Gigot de 1kg à 2,5kg ⚠ • Posez le gigot sur la grille de l'ensemble grille + lèche-frite. <p>Vous pouvez le retourner lorsque le temps de cuisson devient fixe.</p>
	Poissons	<ul style="list-style-type: none"> • Poissons entiers (dorade, colinot, truites, maquereaux...) • Rôti de poisson
	Poulet	<ul style="list-style-type: none"> • Poulets de 1 kg à 1,700 kg • Canette, pintade...
	Pizza	<ul style="list-style-type: none"> • Pizza traiteur fraîches • Pizza pâtes prêtes à l'emploi • Pizza pâtes "maison" • Pizza surgelées
	Légumes farcis	<ul style="list-style-type: none"> • Tomates, poivrons... farcis • Lasagnes (frais ou surgelés) • Hachis parmentier, brandade...
	Soufflé	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21cm
	Tartes salées	<ul style="list-style-type: none"> • Quiches fraîches • Quiches surgelées • Paniers surgelés
	Tartes sucrées	<ul style="list-style-type: none"> • Tartes fraîches • Tartes surgelées
	Petits Biscuits	<ul style="list-style-type: none"> • Petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants, petits pains, pains aux raisins en boîte, croque-monsieur.
	Gâteaux	<ul style="list-style-type: none"> • Gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts • Préparations toutes prêtes proposées en sachets.

3 / GUIDE DES FONCTIONS EASY COOK**FR**

- Sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson :
- Vous allez obtenir un rôti saignant; si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
- Otez le maximum de barde : elle provoque des fumées.
- En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher.

- Sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débiter la cuisson : plus la viande est froide, plus elle le sera en fin de cuisson.
- Utilisez un plat en terre. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau.
- En fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher. Salez en fin de cuisson.

- Sortez la viande du réfrigérateur 1 heure minimum avant la cuisson :
- Choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué.
- Laissez reposer après la cuisson le gigot emballé d'une feuille de papier aluminium.

- Réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés avec aromates et vin blanc (les poissons grillés ou cuits en papillote nécessitent un préchauffage du four).

- Cuisson au plat : préférez les plats en terre pour éviter les projections.
- Piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.

- Posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante.
(Vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage.)
- Posez sur la plaque à pâtisserie pour obtenir une pâte moelleuse.

- Adaptez correctement les dimensions de votre plat à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.

- Beurrez le moule et ne touchez pas l'intérieur avec les doigts, sinon le soufflé ne montera pas.

- Utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.
- Retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.

- Utilisez un moule en aluminium non adhésif :
- La pâte sera plus croustillante dessous.

- Petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie posée sur la grille.
- ⚠ La pâte à chou doit être cuite sur "GATEAUX" pour obtenir de bons résultats.

- Gâteaux préparés dans un moule à cake, rond, carré... et toujours posés sur la grille.
- Possibilités de cuire 2 cakes moules côte à côte.

FR 4 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR



* CHALEUR TOURNANTE

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

- La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air.
 - Montée rapide en température : Certains plats peuvent être enfournés four froid.
 - Recommandé pour garder le moelleux des viandes blanches, poissons, légumes.
- Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux.



CHALEUR COMBINÉE

(température préconisée **205°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.
- Trois sources de chaleur associées : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril pour dorer.
- Recommandé pour les quiches, tourtes, tarte aux fruits juteux, posés dans un plat en terre de préférence.



* ECO

(température préconisée **200°C** mini 35°C maxi 275°C)

- La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur.
- Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson.
- La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique.
- Toutes les cuissons se font **sans préchauffage**.



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.
- Glissez la lèchefrite au gradin du bas.



MAINTIEN AU CHAUD

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

- Cette position permet un maintien au chaud de vos aliments par un dosage de l'élément situé au fond du four associé au brassage d'air.
- Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).

* 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.

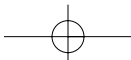
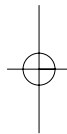
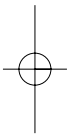
4 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR**FR****DECONGELATION**(température préconisée **30°C** mini 30°C maxi 50°C)

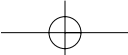
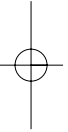
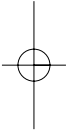
- La décongélation des plats se fait avec apport limité de chaleur et par brassage d'air.
- Idéal pour les aliments délicats (tartes aux fruits, à la crème,...).
- La décongélation des viandes, petits pains, etc...se fait à 50°C (viandes posées sur la grille avec un plat dessous pour récupérer le jus de décongélation qui n'est pas consommable).

**PAIN**(température préconisée **205°C** mini 35°C maxi 275°C)

- Séquence de cuisson préconisée pour la cuisson du pain.
- Après un préchauffage, posez la boule de pain sur le plat pâtisserie - 2ème gradin.
- N'oubliez pas de déposer un ramequin d'eau sur la sole pour obtenir une croûte croustillante et dorée.

FR 5 / NOTES





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:

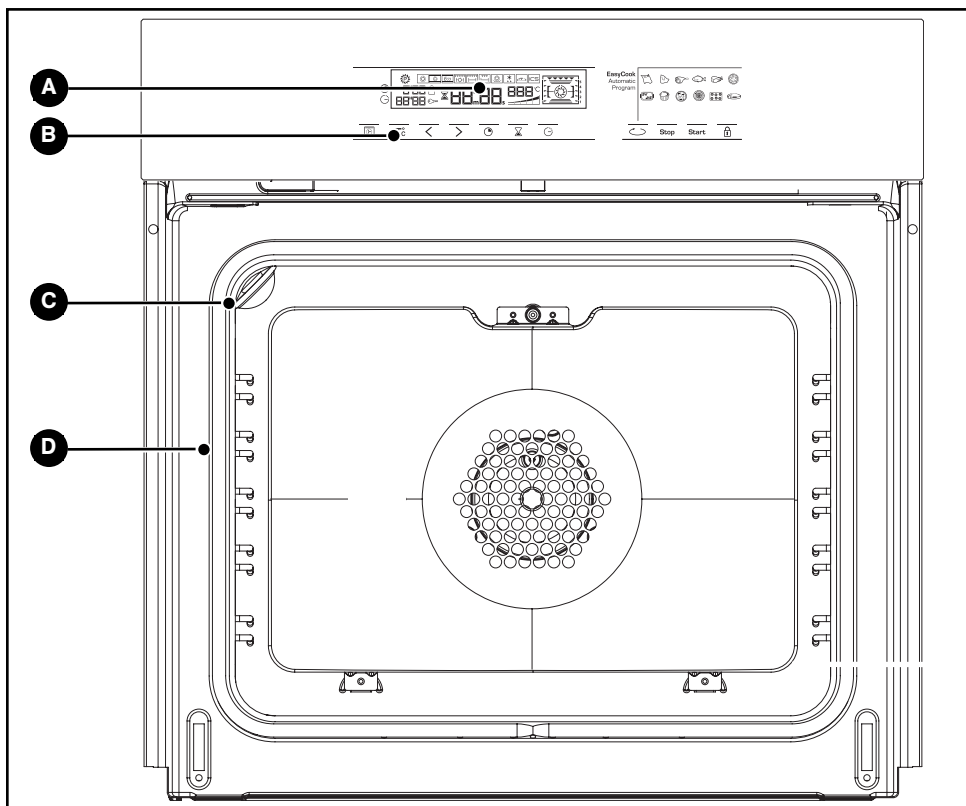
Before installing and using your appliance, please read this Installation and Usage Guide carefully, as it will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

TABLE OF CONTENTS**EN**

1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE	
• Introduction to your oven _____	4
• Accessories _____	5
• Introduction to the programmer _____	6
• Introduction to the selection buttons _____	7
2 / USING YOUR APPLIANCE	
• Using the programmer	
◦ How to set the time _____	8
◦ Immediate cooking _____	9
• Programmed cooking	
◦ Immediate start _____	10
◦ Delayed start _____	11
• Using the timer function _____	12
• Personalising the recommended temperature _____	13
• Locking the controls _____	13
• "EASY COOK." Function	
◦ Immediate start _____	14
◦ Delayed start _____	15
3 / GUIDE TO EASY COOK FUNCTIONS _____	16
4 / OVEN COOKING MODES _____	18
5 / NOTES _____	20

EN 1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

• INTRODUCTION TO YOUR OVEN



A Programmer

D Wire shelf supports

B Control buttons

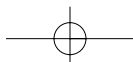
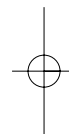
C Lamp

1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

EN

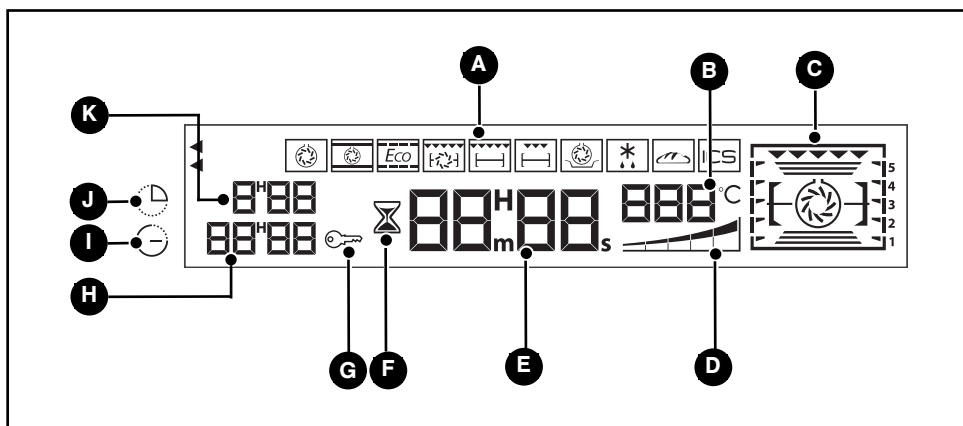
• **Accessories**

Your appliance is equipped with 2 safety grids with handles and 2 baking trays, 20 and 45 millimetres high.

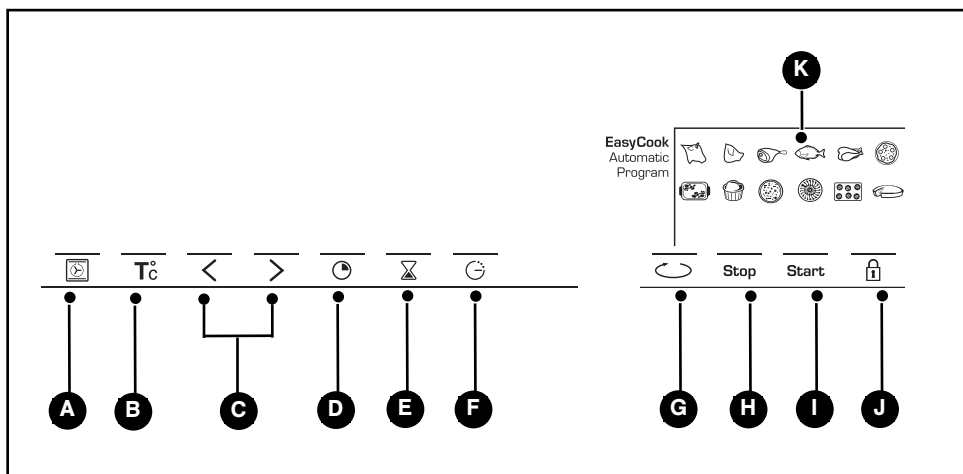


EN 1 / DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE

• INTRODUCTION TO THE PROGRAMMER



- | | |
|---|-------------------------------------|
| A Cooking modes display | H Cooking end time display |
| B Oven temperature display | I Cooking end time indicator |
| C Shelf support indicator and selected cooking mode indicator. | J Cooking time indicator |
| D Temperature rise indicator | K Cooking time display |
| E Clock or timer display | |
| F Timer indicator | |
| G Control panel lock indicator (child safety device). | |

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

- A** Selecting cooking modes
- B** Cooking temperature
- C** Adjustment buttons
- D** Cooking time
- E** Timer
- F** End of cooking

- G** EASY COOK button
- H** Stop
- I** Start
- J** Control panel locking (child safety device)
- K** Indicator of dishes selected with EASY COOK

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

• USING THE PROGRAMMER


• How to set the time

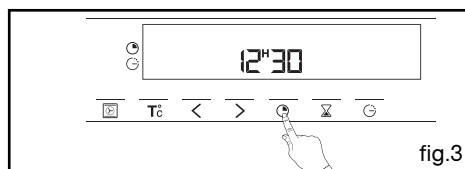
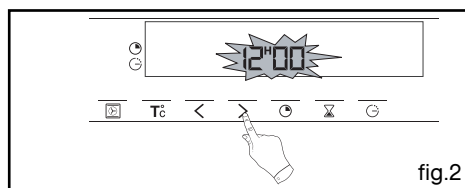
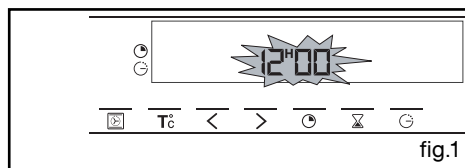
- When plugged in

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 (fig.3).




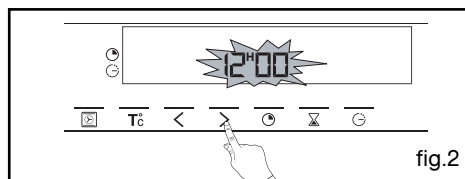
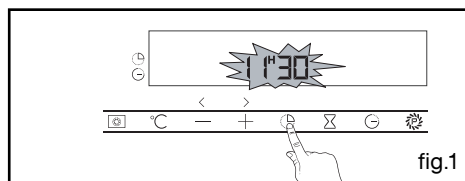
- To set the time on the clock

Press and hold the “” button for a few seconds until the display is flashing (fig.1), then release.


Audible beeps indicate that it is now possible to set the time.

Adjust the clock setting with the < and > buttons (fig.2).

Press the  button to confirm.



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.

Press the  button (fig.1) then select your cooking programme using < or > (fig.2).

Example:  → shelf support 2 recommended.

– Confirm with the button **"Start"** (fig.3).

The indicator for cooking programme and recommended temperature freeze. The shelf support indicator and the working elements appear.


The oven begins heating.

Place your dish in the oven based on the recommendation shown in the display.


Your oven recommends the optimal temperature for the chosen cooking mode.

However, you can still adjust the temperature by pressing the **"T°C"** button under the display (fig.4).

The "°C" flashes in the display to indicate that you can adjust the temperature by pressing the < or > buttons (fig.5).

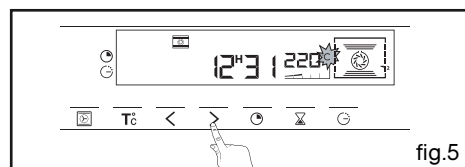
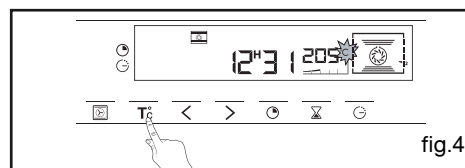
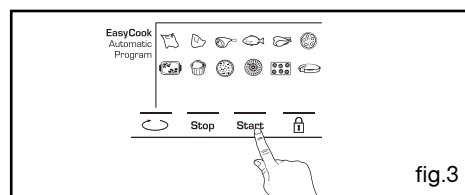
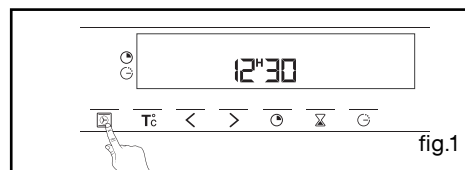
Example:  → set to 220°C.

– Confirm with the **"Start"** button.

The  temperature rise indicator indicates the temperature increase in the oven.

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

To stop cooking, press and hold the **"Stop"** button for a few seconds.



Warning

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

Warning

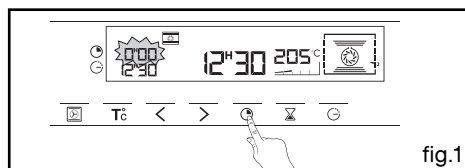
All types of cooking are done with the door closed.



EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

• PROGRAMMED COOKING

- *Cooking with immediate start and programmed duration*

- Select the desired cooking mode and adjust the temperature (see paragraph: immediate cooking).



- 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.1).

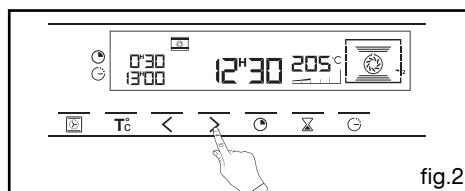
- Press the < or > buttons to set the desired time.

Example: 30 mins cooking time (fig.2).

The cooking time is recorded automatically after several seconds or alternatively, confirm by pressing the **"Start"** button.

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:

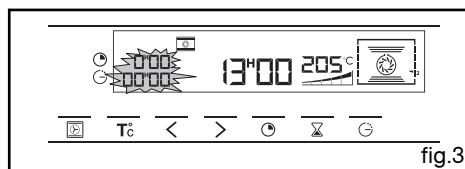
A series of beeps will sound when the oven reaches the selected temperature.

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

- the oven turns off;

- the cooking time indicator and 00:00 both flash (fig.3),

- a series of beeps sounds for a few minutes. The beeping can be stopped by pressing **"Stop"**.





2 / USING YOUR APPLIANCE

EN

• PROGRAMMED COOKING

- Cooking with delayed start and chosen cooking end time

Proceed as with programmed cooking.

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

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 16:00 (fig.2).

The cooking end time is recorded automatically after a few seconds or alternatively, valide by pressing the **"Start"** button.

The cooking end time display stops flashing.

After these 3 steps, the oven heating is delayed so that cooking ends at 16:00.

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. The beeping can be stopped by pressing **"Stop"**.

The display returns to the time of day.

In the case of programmed cooking cycles, the cavity lights up until cooking begins, and remains lit until cooking is finished.

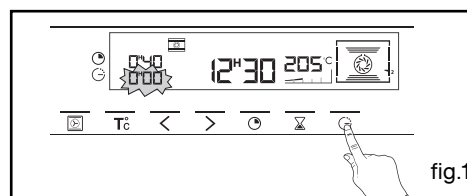


fig.1

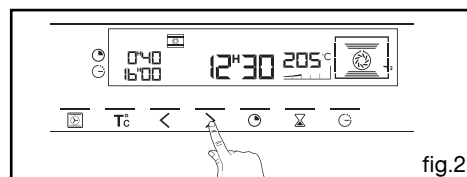


fig.2

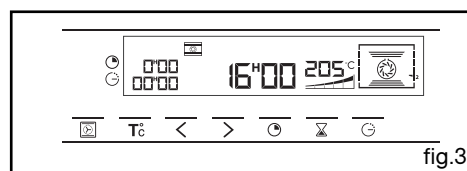


fig.3


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.

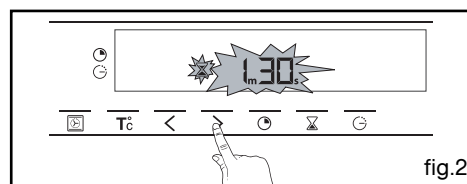
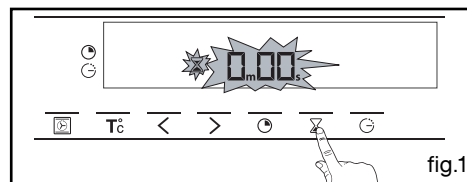
In this case, the timer display has priority over the clock display.

- Press the  button (fig.1).

The  time symbol and 0m00s flash in the display.

- Adjust the chosen time by pressing the < or > buttons (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.

The beeping can be stopped by pressing **"Stop"**.

The display returns to the time of day.

Warning

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

2 / USING YOUR APPLIANCE

EN

• PERSONALISING THE RECOMMENDED TEMPERATURE

Select the cooking function.

- Press **Start**.

If you wish to customise the recommended temperature:

- Press the °C button until the temperature display begins flashing.


- Press the < or > button until the desired temperature appears.

- Press **Start** to confirm.


• LOCKING THE CONTROLS (CHILD SAFETY)

OVEN OFF

You have the option of preventing access to the oven controls by taking the following steps:

when the oven is **off** press the  button for a few seconds (fig.1),

a "key" appears in the display -> access to your controls is locked (fig.2).

To unlock access, press on the  button for a few seconds.

The oven controls are once again accessible.

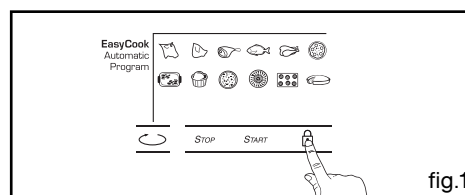


fig.1

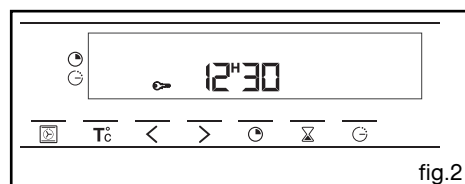


fig.2



Warning

You cannot lock the oven if you have programmed a cooking cycle.

EN 2 / USING YOUR APPLIANCE

• “EASY COOK” FUNCTION

The EASY COOK function will completely simplify cooking for you because the oven will automatically calculate all the cooking parameters (temperature, cooking time, cooking mode) based on the selected dish thanks to its electronic sensors located in the oven that constantly measure the moisture level and temperature variations.

OPERATING THE EASY COOK FUNCTION:


This cooking mode takes place in two phases:

1) a data search phase during which the oven begins heating and determines the ideal cooking time. This phase lasts between 5 and 40 minutes depending on the dish.

- Press the “EASY COOK” button (fig.1).

The oven offers a choice of 12 dishes:

- Press the < or > button to select your dish (fig.2).

Example: Soufflés 

- Roast beef
- Pork roast
- Lamb
- Fish
- Chicken
- Pizza
- Stuffed vegetables
- Soufflés
- Savoury tarts
- Pies
- Small biscuits
- Cakes

Once you have selected your dish, slide it into the oven at the shelf support requested.

- Confirm by pressing the **Start** button to start cooking (fig.3).

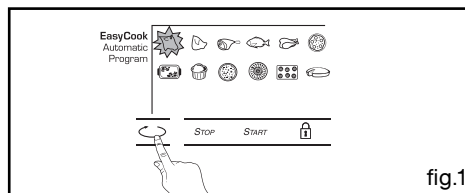


fig.1

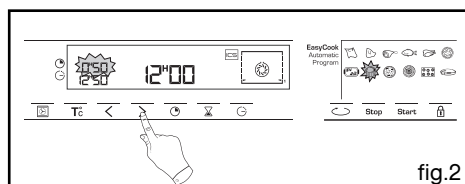


fig.2

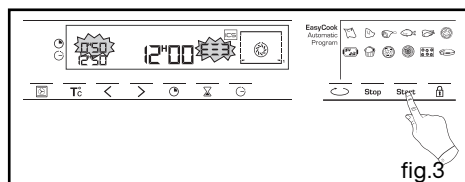


fig.3

2 / USING YOUR APPLIANCE

EN

• “EASY COOK” FUNCTION

N.B.: No preheating is required to use the EASY COOK function. Cooking **ABSOLUTELY** must begin in a cool oven. It is useful to wait for your oven to cool down completely before starting a second cooking programme, if not, it will start beeping to indicate that the oven is hot.

IMPORTANT: Do not open the door during this phase or you may disturb the recording of data.



This data search phase is symbolised by rotating arrows.

2) a second cooking phase: The oven has determined the time required and displays it, along with the cooking end time. The remaining cooking time indicated takes into account the cooking time from the first phase. You can now open the door (e.g. to baste a roast).

- The oven turns itself off when the cooking time has ended.

DELAYED START FUNCTION:

To program a delayed start,

- Press the  button until the indicator starts flashing  and change the hour for the cooking end time.

PLEASE NOTE: If you want to programme a subsequent EASY COOK cooking cycle, wait until the oven has cooled completely. However, you can use the “Manual” function even if the oven is hot.

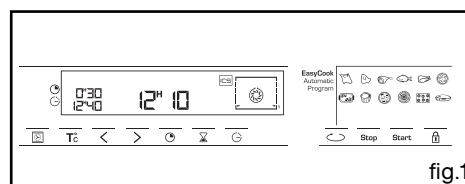










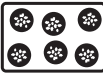



fig.1

EN 3 / GUIDE TO EASY COOK FUNCTIONS

	Roast Beef	<ul style="list-style-type: none"> • Roast beef (prepared rare) ⚠ • Place the roast on the grid using the grid + drip tray assembly. <p>You can turn it over when the cooking time becomes fixed.</p>
	Roast Pork	<ul style="list-style-type: none"> • Pork roasts <ul style="list-style-type: none"> - Loin - Tenderloin
	Lamb	<ul style="list-style-type: none"> • Leg of 1kg to 2,5kg ⚠ • Place the roast on the grid using the grid + drip tray assembly. <p>You can turn it over when the cooking time becomes fixed.</p>
	Fish	<ul style="list-style-type: none"> • Whole fish (sea bream, pollock, trout, mackerel, etc.) • Roasted fish
	Chicken	<ul style="list-style-type: none"> • Chickens weighing 1 to 1.7 kg • Duck, guinea fowl, etc.
	Pizza	<ul style="list-style-type: none"> • Fresh store-bought pizza • Ready-to-use pizza dough • Home-made pizza dough • Frozen pizza
	Vegetables stuffed	<ul style="list-style-type: none"> • Tomatoes, stuffed peppers & vegetables • Lasagna (fresh or frozen) • Shepherd's pie, brandade, etc.
	Soufflé	<ul style="list-style-type: none"> • Use a tall mould with straight edges and a diameter of 21cm.
	Tarts (savoury)	<ul style="list-style-type: none"> • Fresh quiches • Frozen quiches • Frozen mini-pastry
	Tarts (sweet)	<ul style="list-style-type: none"> • Fresh tarts • Frozen tarts
	Small Biscuits	<ul style="list-style-type: none"> • Small individual pastries: cookies, croissants, buns, fruit bread in a mould, croque-monsieur.
	Cakes	<ul style="list-style-type: none"> • Home-style cakes: sweet or savoury loaves, pound cake. • Ready-to-mix batters in packets.

3 / GUIDE TO EASY COOK FUNCTIONS**EN**

- Take the roast out of the refrigerator at least one hour before starting the cooking programme:
- If you prefer meat rare; if you prefer it well done, opt for a traditional cooking function.
- Trim away as much fat as possible: it causes smoke.
- At the end of cooking, allow the meat to sit for 7 to 10 minutes wrapped in a sheet of aluminium foil before carving.

- Take the roast out of the refrigerator at least one hour before starting the cooking programme: the colder the meat is, the closer it will be to the end of cooking.
- Use an earthenware dish. Add one to two tablespoons of water.
- At the end of cooking, allow the meat to sit for 7 to 10 minutes wrapped in a sheet of aluminium foil before carving. Add salt when cooking is finished.

- Take the meat out of the refrigerator at least one hour before starting the cooking programme:
- Select a leg that is round and plump rather than long and lean.
- Wrap the meat in aluminium and let it sit after cooking.

- Use this function only for whole fish cooked with herbs and white wine.
(Grilled fish or papillote preparations require that the oven be preheated.)

- Cooking in a dish: Opt for earthenware dishes to avoid splattering.
- Pierce the skin of poultry to avoid splattering.

- Place it on the grid for a crispy crust (you can place a sheet of parchment paper between the grid and the pizza to protect the oven from cheese drippings).
- Place the pizza on the baking tray for a soft crust.


- Properly adjust the dimensions of the dish to the quantity of food to be cooked to avoid juices spilling over.

- Butter the mould and do not touch the inside with your fingers or the soufflé will not rise.

- Use a non-stick aluminium mould: the crust will be crispy on the bottom.
- Remove the tray from frozen quiches before placing them on the grid.

- Use a non-stick aluminium mould:
- The crust will be crispy on the bottom.

- Small individual cakes made on a pastry tray and placed on the grid.

 puff pastry must be cooked on "CAKES" to achieve good results.

- Cakes made in a cake mould, round, square... and always placed on the grid.
It is possible to place two cake moulds side by side.

EN 4 / OVEN COOKING MODES



CIRCULATING HEAT

(recommended temperature **180°C** min 35°C max 235°C)

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

For cooking multiple items on up to 3 levels.



COMBINED HEAT

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

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements and by the fans.
- Three combined sources of heat: a lot of heat from the bottom, a little circulating heat and a bit from the grill.
- Recommended for quiches, pies, wet fruit tarts, placed preferable on an earthenware dish.



ECO

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

- Cooking controlled by the upper and lower heating elements.
- This position allows for energy savings while preserving the quality of the cooking.
- The ECO position is used for energy label performance.
- All types of cooking are done **without preheating**.



FAN GRILL

(recommended temperature **200°C** min 180°C max 230°C)

- Cooking controlled, alternately, by the upper element and by the fan.
- Preheating is unnecessary. Roasts and poultry are juicy and crispy all over.
- Slide the drip tray onto the bottom shelf support.



KEEPING THINGS WARM

(recommended temperature **80°C** min 35°C max 100°C)

- This position allows you to keep your dishes hot by occasional heating from the bottom of the oven along with the fan.
- Recommended for letting dough rise for bread, brioche, kugelhof...without exceeding 40°C (plate warming, defrosting).

** 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.*

4 / OVEN COOKING MODES**EN****DEFROSTING**

(recommended temperature **30°C** min 30°C max 50°C)

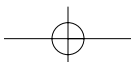
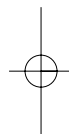
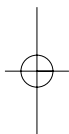
- Dishes are defrosted by a limited amount of heat and the fan.
- Ideal for delicate dishes (fruit tart, custard pie, etc).
- Meat, buns, etc, are defrosted at 50°C (meat should be placed under the grill with a dish underneath to catch drips from the defrosting which are not edible).

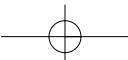
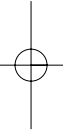
**BREAD**

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

- Cooking sequence recommended for baking bread.
- After preheating, place the ball of dough on the pasty dish - 2nd shelf.
- Do not forget to place a ramekin of water on the bottom to get a crispy, shiny crust.

EN 5/ NOTES





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 im Zuge der technischen Weiterentwicklung das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern.



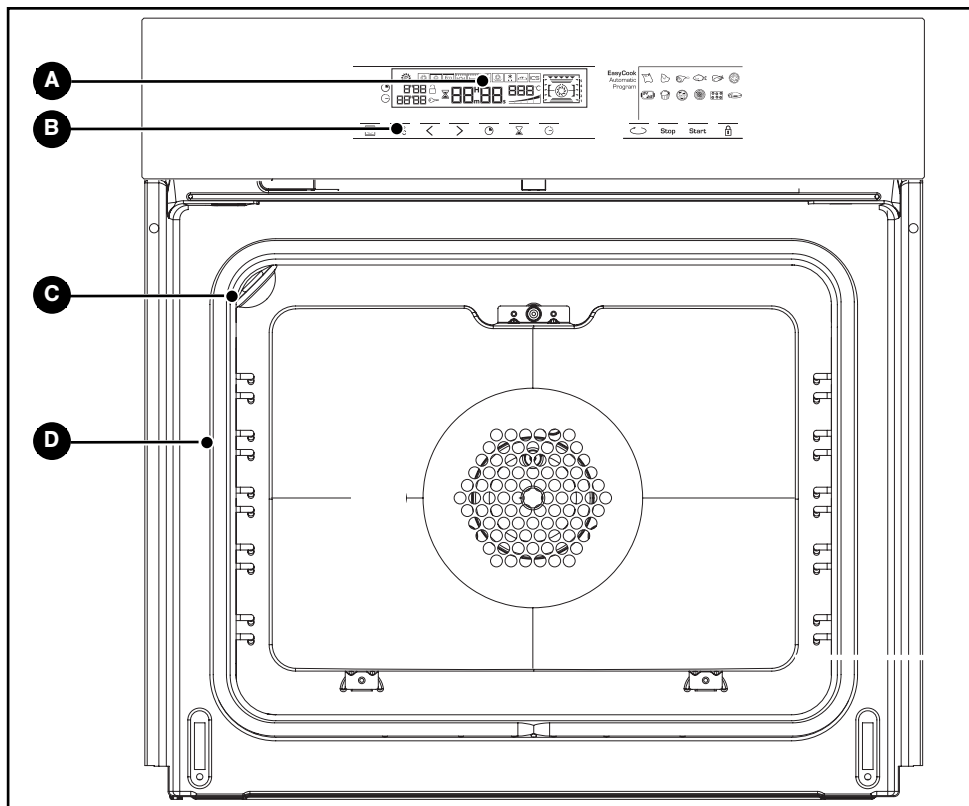
Wichtig:
Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zu Einbau und Gebrauch aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.

INHALT**DE**

1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS	
• Übersicht über den Ofen _____	4
• Zubehör _____	5
• Beschreibung des Programmierers _____	6
• Wahlkosten _____	7
2 / BENUTZUNG DES GERÄTS	
• Nutzung des Programmierers _____	
◦ Einstellung der Uhr _____	8
◦ Sofortiger Garvorgang _____	9
• Programmierter Garvorgang	
◦ Sofortiger Start _____	10
◦ Späterer Start _____	11
• Nutzung der Funktion Kurzzeitwecker _____	12
• Veränderung der empfohlenen Temperatur _____	13
• Verriegelung der Bedienungselemente _____	13
• "EASY COOK."-Funktion	
◦ Sofortiger Start _____	14
◦ Späterer Start _____	15
3 / EINFÜHRUNG IN DIE EASY COOK-FUNKTIONEN _____	16
4 / BACKTABELLE FÜR DEN BACKOFEN _____	18
5 / NOTIZEN _____	20

DE 1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS

• ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN



A Programmierer

D Einschubleistenhalter

B Bedientasten

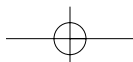
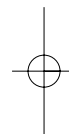
C Lampe

1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS

DE

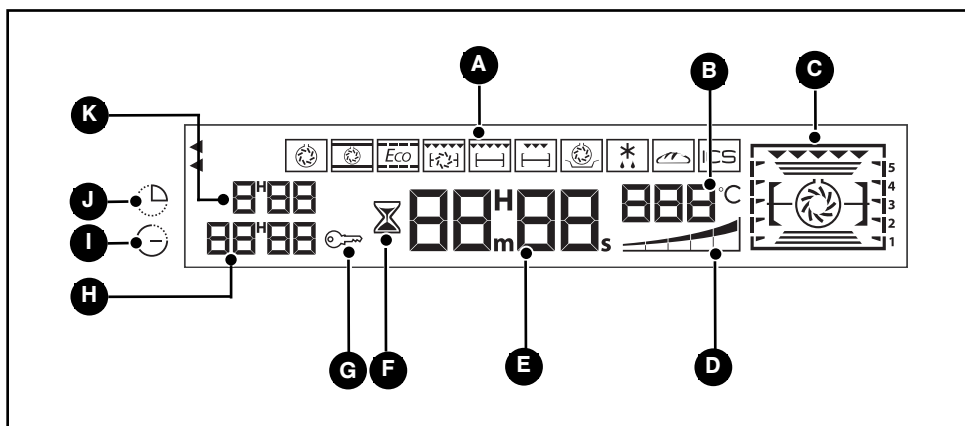
• *Zubehör*

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

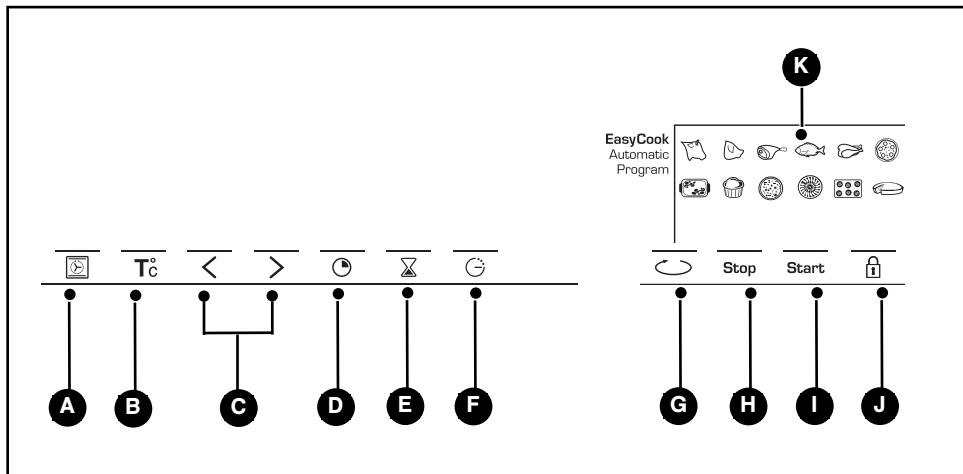


DE 1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS

• BESCHREIBUNG DES PROGRAMMIERERS



- | | |
|---|---|
| A Anzeige der Gararten | H Anzeige für Ende des Garvorgangs |
| B Anzeige der Ofentemperatur | I Anzeige des Endes der Garzeit |
| C Anzeige der gewählten
Einschubleiste und Garart | J Anzeiger der Gardauer |
| D Anzeige für den Temperaturanstieg | K Anzeige der Gardauer |
| E Anzeige der Uhr oder des Kurzzeitweckers | |
| F Anzeige des Kurzzeitweckers | |
| G Anzeiger für die Tastensperre
(Kindersicherung) | |

1 / BESCHREIBUNG DES GERÄTS**DE****• WAHLTASTEN****A** Auswahl der Gararten**B** Gartemperatur**C** Einstelltasten**D** Garzeit**E** Kurzzeitwecker**F** Ende der Garzeit**G** EASY COOK-Taste**H** Stopp**I** Start**J** Tastenverriegelung (Kindersicherung)**K** Anzeige der ausgewählten Gerichte mit EASY
COOK

DE 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

• NUTZUNG DES PROGRAMMIERERS


• *Einstellung der Uhr*

- Bei Anschluss an den Strom

Die Anzeige blinkt auf 12.00 Uhr (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.3).

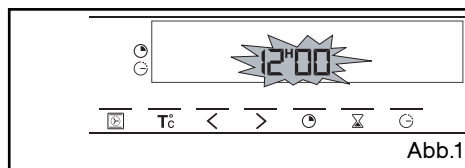


Abb.1

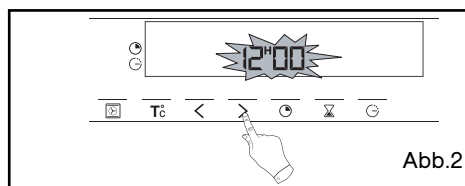


Abb.2

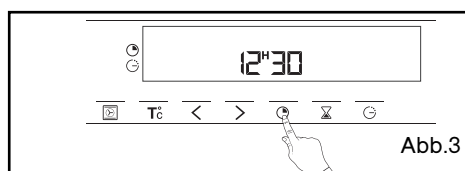




Abb.3

- Einstellung der korrekten Uhrzeit

Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten, bis die Anzeige blinkt (Abb.1), dann loslassen.

Signaltöne geben an, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann.

Die Uhrzeit mit den Tasten < und > einstellen (Abb.2).

Zur Bestätigung die Taste  drücken.

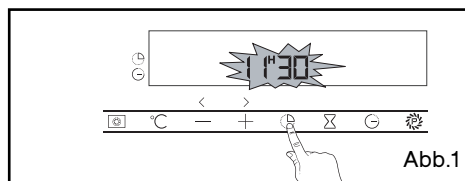


Abb.1

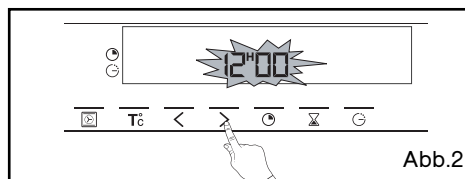



Abb.2

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.

Auf die Taste  (Abb.1) drücken und anschließend mit den Tasten < oder > die Garart auswählen (Abb.2).

Beispiel:  → die kleine Ziffer am rechten Rand des Bildschirms gibt die empfohlene Einschubhöhe an, z. B. "2" (Abb. 2).

– Mit Taste **"Start"** (Abb.3) bestätigen.

Die Anzeige für Garzeit und empfohlene Temperatur leuchten permanent. Die Anzeige für die Einschubleisten und die eingeschalteten Elemente leuchtet auf.


Der Backofen geht an.

Das Gericht nach den Empfehlungen in der Anzeige in den Backofen stellen.


Der Backofen schlägt die für die gewählte Garart optimale Temperatur vor.

Jedoch kann die Temperatur über die Taste **"T°C"** unter der Anzeige (Abb.4) angepasst werden.

"°C" blinkt in der Anzeige und bedeutet, dass die Temperatur über die Tasten < oder > angepasst werden kann (Abb.5).

Beispiel:  → auf 220°C angepasst.

– Mit Taste **"Start"** bestätigen.

Der Anzeiger für den Temperaturanstieg  zeigt die Temperaturentwicklung im Backofen an.

Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, ertönen Signaltöne.

Zum Abschalten des Garvorgangs die Taste **"Stop"** einige Sekunden lang drücken.

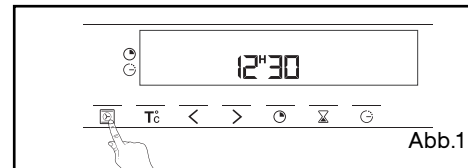


Abb.1

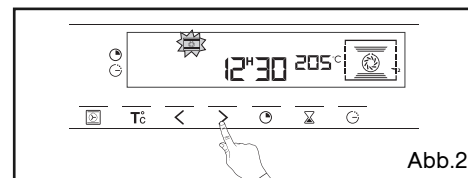


Abb.2

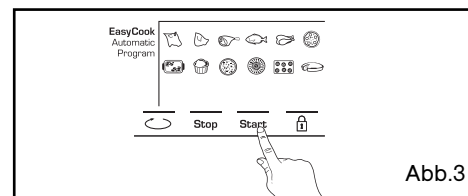


Abb.3

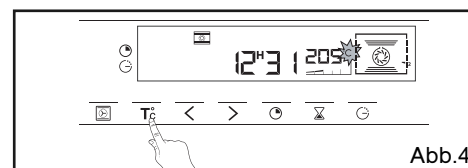


Abb.4

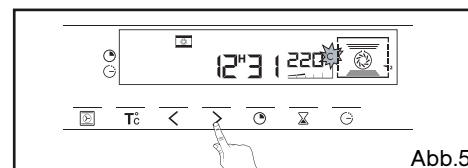


Abb.5

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 (s. Absatz: sofortiger Garvorgang).

- Die Taste  drücken, bis die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt .

Die Anzeige 0:00 blinkt und zeigt an, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann (Abb.1).

- Über Taste < oder > die gewünschte Zeit einstellen.

Beispiel: 30 Minuten Garzeit (Abb.2).

Das Ende der Garzeit wird nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert, oder kann über die Taste **"Start"** bestätigt werden. 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.3),

- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Das akustische Signal kann durch Druck auf **"Stop"** abgestellt werden.

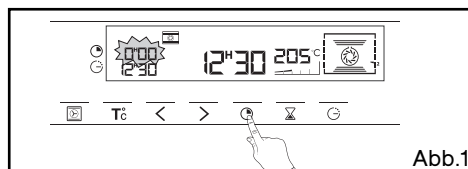


Abb.1

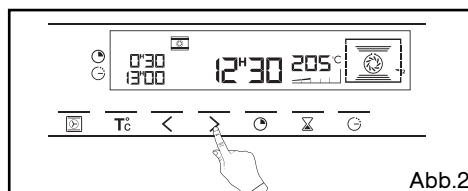


Abb.2

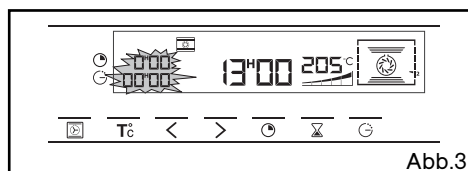


Abb.3



2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

DE

• PROGRAMMIERTER GARVORGANG

- Zeitlich versetzt anlaufende Garzeit und Wahl des Endzeitpunkts des Garvorgangs

Wie bei einem programmierten Garvorgang vorgehen.

- Die Taste  drücken, bis die Anzeige für das Ende der Garzeit blinkt .

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

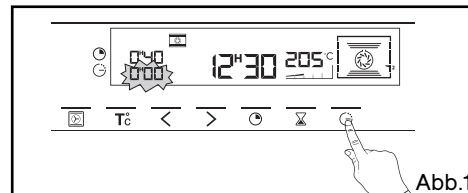


Abb.1

- Den gewünschten Endzeitpunkt mit dem Wahlschalter < oder > einstellen.

Beispiel: Ende der Garzeit um 16 Uhr (Abb.2).

Das Ende der Garzeit wird nach einigen Sekunden automatisch abgespeichert, oder kann über die Taste **"Start"** bestätigt werden. Die Anzeige für das Ende der Garzeit blinkt nicht mehr.

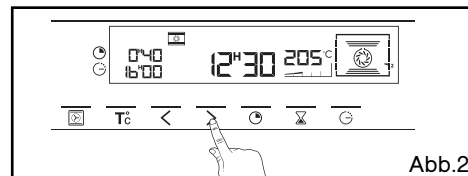


Abb.2

Nach diesen 3 Schritten wird das Aufheizen zeitlich so versetzt, dass der Garvorgang um 16.00 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. Das akustische Signal kann durch Druck auf **"Stop"** abgestellt werden.

Die Anzeige springt wieder auf die Uhrzeit um.

Bei programmierten Garvorgängen ist der Ofenraum beleuchtet, wenn der Garvorgang anläuft und erlischt nach Ende des Garvorgangs.

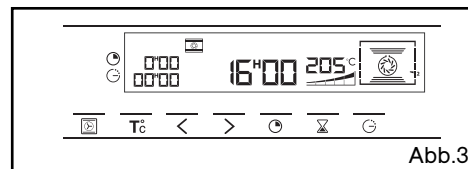


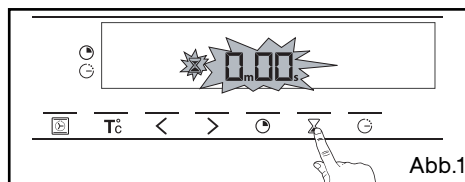
Abb.3


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.

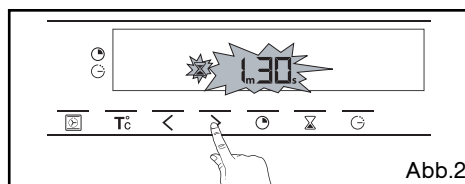
- Auf die Taste  drücken (Abb.1).



Das Symbol des Kurzzeitweckers  und 0m00s blinken in der Anzeige.

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

- Über die Taste  abspeichern, oder einige Sekunden warten.



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.

Das akustische Signal kann durch Druck auf **“Stop”** abgestellt werden.

Die Anzeige springt wieder auf die Uhrzeit um.



Achtung

Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden.

2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

DE

• VERÄNDERUNG DER EMPFOHLENE TEMPERATUR

Die Garfunktion wählen.

- Auf **Start** drücken.

Wenn die empfohlene Temperatur verändert werden soll:


- Die Taste °C drücken, bis die Temperatur blinkt.

- Die Taste < oder > bis zur gewünschten Temperatur drücken.



- Zur Bestätigung Taste **Start** drücken.

• VERRIEGELUNG DER BEDIENUNGSELEMENTE (KINDERSICHERUNG) BEI AUSGESCHALTETEM BACKOFEN

Der Zugriff zu den Bedienelementen des Backofens kann folgendermaßen gesperrt werden:

Bei **ausgestelltem** Backofen einige Sekunden die Taste  gedrückt halten (Abb.1),

ein "Schlüssel" wird auf dem Display angezeigt -> die Bedienelemente des Ofens sind verriegelt (Abb.2).

Für die Freigabe einige Sekunden lang die Taste   drücken.

Die Bedienelemente des Backofens sind erneut zugänglich.

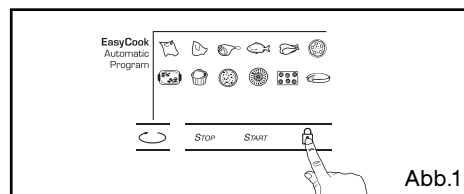


Abb.1



Abb.2



Achtung

Bei programmiertem Garvorgang kann der Backofen nicht gesperrt werden.

DE 2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

• **“EASY COOK.”-FUNKTION**

Die Funktion EASY COOK erleichtert die Aufgabe erheblich, denn der Backofen berechnet automatisch alle Garparameter je nach ausgewähltem Gericht (Temperatur, Gardauer, Garmodus) durch elektronische Sonden im Backofen, die ständig den Feuchtigkeitsgrad und die Temperaturveränderungen messen.

WIE FUNKTIONIERT DIE FUNKTION EASY COOK?

Dieser Garmodus läuft in 2 Phasen ab:

1) Eine Suchphase, während der der Backofen mit dem Aufheizen beginnt und die ideale Gardauer bestimmt. Diese Phase dauert je nach Gericht 5 bis 40 Minuten. Das Garen des Gerichts beginnt bereits während der Suchphase..

- Taste “EASY COOK” (Abb.1) drücken.

Der Backofen schlägt 12 Gerichte vor:

- Zur Auswahl des Gerichts auf Taste + oder - drücken (Abb.2).

Beispiel: Soufflés 

- Rinderbraten
- Schweinebraten
- Lamm
- Fisch
- Hähnchen
- Pizza
- Gefülltes Gemüse
- Soufflés
- Salzige Tarte
- Süße Tarte
- Kleingebäck
- Kuchen

Nach Auswahl des Gerichtes die Zubereitung auf der angezeigten Einschubleiste einführen.

- Über die Taste **Start** den Garvorgang einleiten (Abb.3).

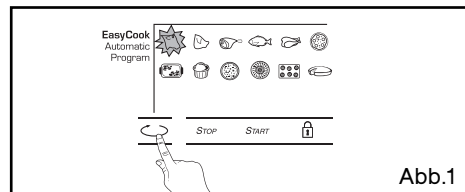


Abb.1

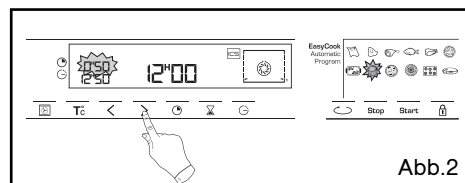


Abb.2

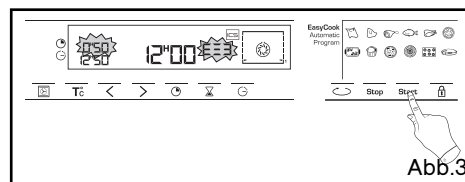


Abb.3

2 / BENUTZUNG DES GERÄTS

DE

• **“EASY COOK.”-FUNKTION**

N.B.: Für die Funktion **EASY COOK** ist keinerlei Vorheizen des Backofens erforderlich. Der Garvorgang muss **UNBEDINGT** bei kaltem Backofen beginnen. Vor dem nächsten Garvorgang muss der Backofen vollständig abkühlen, ansonsten machen akustische Signale darauf aufmerksam, dass der Backofen warm ist.

WICHTIG: Während dieser Phase die Backofentür nicht öffnen, damit die Aufzeichnung der Daten nicht gestört wird.

Die Symbole dieser Suchphase sind drehende Pfeile.

2) Eine zweite Garphase: Der Backofen hat die notwendige Zeit bestimmt und zeigt sie sowie den Zeitpunkt des Endes der Garzeit an. Die angegebene verbleibende Zeit berücksichtigt die Gardauer der ersten Phase. Jetzt kann die Tür geöffnet werden, zum Beispiel, um den Braten zu begießen.

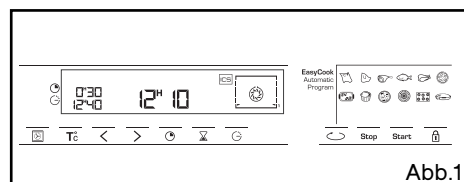


Abb.1

-- Der Ofen schaltet sich am Ende der Garzeit selbsttätig aus.

FUNKTION ZEITVERSETZTES GAREN:

Für das zeitversetzte Garen,

- Taste Ende der Garzeit drücken, bis die Anzeige blinkt und das Ende der Garzeit ändern.

BEMERKUNG: Wenn ein zweiter Garvorgang mit **EASY COOK** durchgeführt werden soll, abwarten, bis der Backofen vollkommen abgekühlt ist. Eine Benutzung der manuellen Funktion ist jedoch auch bei heißem Ofen möglich.

DE 3 / EINFÜHRUNG IN DIE EASY COOK-FUNKTIONEN



Rinderbraten

- Rinderbraten (halb durchgebraten)
 - ⚠ • Den Braten auf den Gitterrost mit der Fettpfanne darunter legen.
- Wenn die Garzeit permanent leuchtet, kann er Schweinebraten werden.**



Schweinebraten

- Schweinebraten
 - Schweinekamm
 - Filet



Lamm

- Keule 1 kg bis 2 1/2 kg
 - ⚠ • Die Keule auf das Gitter mit der Fettpfanne darunter legen.
- Wenn die Garzeit permanent leuchtet, kann sie gewendet werden.**



Fisch

- Ganze Fische (Goldbrasse, Seehecht, Forellen, Makrelen...)
- Fischbraten



Hähnchen

- Hähnchengewicht 1 kg bis 1.700 kg
- Entchen, Perlhuhn ...



Pizza

- Frische Pizza aus dem Feinkostgeschäft
- Pizza aus Fertigteig
- Hausgemachter Pizzateig
- Tiefkühl-Pizza



Gefülltes Gemüse

- Gefüllte Tomaten, Paprikaschoten ...
- Lasagne (frisch oder tiefgekühlt)
- Hackfleisch mit Kartoffelbrei, Brandade ...



Soufflé

- Eine hohe Form mit geraden Kanten mit 21cm Durchmesser wählen.



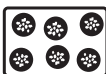
Salzige Tarte

- Frischer Speckkuchen
- Tiefgekühlter Speckkuchen
- Tiefgekühlte Körbe



Süße Tarte

- Frische Tarte
- Tiefgekühlte Tarte



Kleingebäck

- Kleine Plätzchen: Cookies, Kleingebäck, Croissants, Brötchen, Rosinenbrötchen aus der Dose, Croque-Monsieur.



Kuchen

- Kuchen für die Familie: Englischer Kuchen (salzig, süß), Sandkuchen.
- Gebrauchsfertige Zubereitungen in der Tüte.

3 / EINFÜHRUNG IN DIE EASY COOK-FUNKTIONEN**DE**

- Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen:
- Der Braten wird nicht durchgebraten; wenn gut durchgebratenes Fleisch gewünscht wird, eine herkömmliche Bratfunktion auswählen.
- Möglichst viel von der Speckschicht entfernen: sie führt zu Rauchentwicklung.
- Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird.

- Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen: je kälter das Fleisch ist, je kälter ist es am Ende der Garzeit.
- Einen Tontopf verwenden. 1 bis 2 EL Wasser hinzufügen.
- Nach dem Garvorgang den Braten 7 bis 10 Minuten in Aluminiumfolie gewickelt ruhen lassen, bevor er aufgeschnitten wird. Am Ende der Garzeit salzen.

- Das Fleisch mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen:
- Eher eine runde und pralle Keule als eine lange und dünne wählen.
- Nach dem Garvorgang die in Aluminiumfolie eingewickelte Keule ruhen lassen.

- Diese Funktion nur für ganze Fische verwenden, die mit Gewürzen und Weißwein zubereitet werden. (Bei gegrilltem oder in Folie gebackenem Fisch ist das Vorheizen des Backofens erforderlich.)

- Garen auf dem Teller: Besser Tonteller verwenden, damit Spritzer vermieden werden.
- Um Spritzer zu vermeiden, die Haut des Geflügels einstechen.

- Pizza auf das Gitter legen, um einen knusprigen Teig zu erhalten. (Es kann ein Backpapier zwischen Gitter und Pizza eingeschoben werden, damit der Backofen vor tropfendem Käse geschützt wird).
- Pizza auf das Backblech legen, um einen weichen Teig zu erhalten.

- Die Größe des Behälters entsprechend der zu garenden Menge auswählen, damit kein Saft überläuft.

- Die Form innen mit Butter bestreichen, die Innenseite nicht mit den Fingern berühren, denn sonst geht das Soufflé nicht auf.


- Eine Form aus Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung benutzen: Der Teig wird unten knusprig.
- Die tiefgekühlten Speckkuchen aus der Schale nehmen, bevor sie auf das Gitter gelegt werden.


- Eine Form aus Aluminium mit Anti-Haft-Beschichtung benutzen:
- Der Teig wird unten knuspriger.


- Kleine Plätzchen auf dem Backblech auf dem Gitter.
- ⚠ Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, muss Brandteig auf "KUCHEN" gebacken werden.


- In runder, eckiger ... Kuchenform zubereiteter Kuchen, immer auf dem Rost. Es können 2 Kuchen in Formen nebeneinander gebacken werden.


DE 4 / BACKTABELLE FÜR DEN BACKOFEN

- *  **UMLUFT-PLUS**
(empfohlene Temperatur **180°C**, mindestens 35°C, maximal 235°C)
- Das Garen erfolgt durch das Heizelement an der Rückwand des Backofens und die Luftschraube.
 - Schneller Temperaturanstieg: Gewisse Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
 - Für saftiges helles Fleisch, Fisch und Gemüse empfohlen.
- Für Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen.

-  **UMLUFT-PLUS MIT ZUSÄTZLICHER OBER- UND UNTERHITZE**
(empfohlene Temperatur **205°C**, mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Garen erfolgt durch Ober- und Unterhitze sowie Luftumwälzung.
 - Kombination dreier Wärmequellen: viel Unterhitze, ein wenig Umlufthitze und etwas Grillwirkung zum Anbräunen.
 - Für Quiches, Blätterteigpasteten, saftige Obstkuchen vorzugsweise in Tongefäßen empfohlen.

- *  **OBER- UND UNTERHITZE (ECO)**
(empfohlene Temperatur **200°C**, mindestens 35°C, maximal 275°C)
- Das Backen erfolgt durch Unter- und Oberhitze.
 - Mit dieser Einstellung kann unter Beibehaltung gleicher Backergebnisse Energie gespart werden.
 - Die Energiesparposition dient als Grundlage für die Angaben auf dem Energieetikett.
 - Alle Garvorgänge erfolgen **ohne Vorwärmen**.

-  **UMLUFT-**
(empfohlene Temperatur **200°C**, mindestens 180°C, maximal 230°C)
- Das Garen erfolgt abwechselnd durch Oberhitze und Umluft.
 - Die Fettpfanne auf die untere Einschubleiste einschieben.

-  **WARM HALTEN**
(empfohlene Temperatur **80°C**, mindestens 35°C, maximal 100°C)
- In dieser Position können Zubereitungen durch dosierte Wärmeabgabe des rückwärtigen Wärmeelements in Kombination mit Umluft warm gehalten werden.
 - Empfohlen, um das Aufgehen von Brot-, Hefe- und Kugelhopfteig zu begünstigen, ohne 40°C zu überschreiten (Teller aufwärm- oder Auftautemperatur).

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

4 / BACKTABELLE FÜR DEN BACKOFEN**DE****AUFTAUEN**

(empfohlene Temperatur **30°C** mindestens 30°C, maximal 50°C)

- Zum Auftauen wird wenig Wärme zugeführt und die Luft umgewälzt.
- Ideal für empfindliche Nahrungsmittel geeignet (Obstkuchen, Sahnezubereitungen ...)
- Das Auftauen von Fleisch, Brötchen ... erfolgt bei 50 °C (Fleisch auf das Rost legen, ein Gefäß zum Auffangen der Auftauflüssigkeit darunter stellen. Diese Flüssigkeit ist nicht für den Verzehr geeignet).

**BROT**

(empfohlene Temperatur **205°C**, mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Empfohlene Einstellung zum Backen von Brot.
- Nach dem Vorheizen die Teigkugel auf das Kuchenblech legen - Einschubleiste 2.
- Nicht vergessen, eine Form mit etwas Wasser unten in den Ofen zu stellen. Dadurch entsteht eine knusprige, goldbraune Kruste.

DE 5 / NOTE

