

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

FR GUIDE D'UTILISATION

EN GUIDE TO INSTALLATION

Backofen

Four

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 cuisinières, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre four THOMSON.*

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

**THOMSON**

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

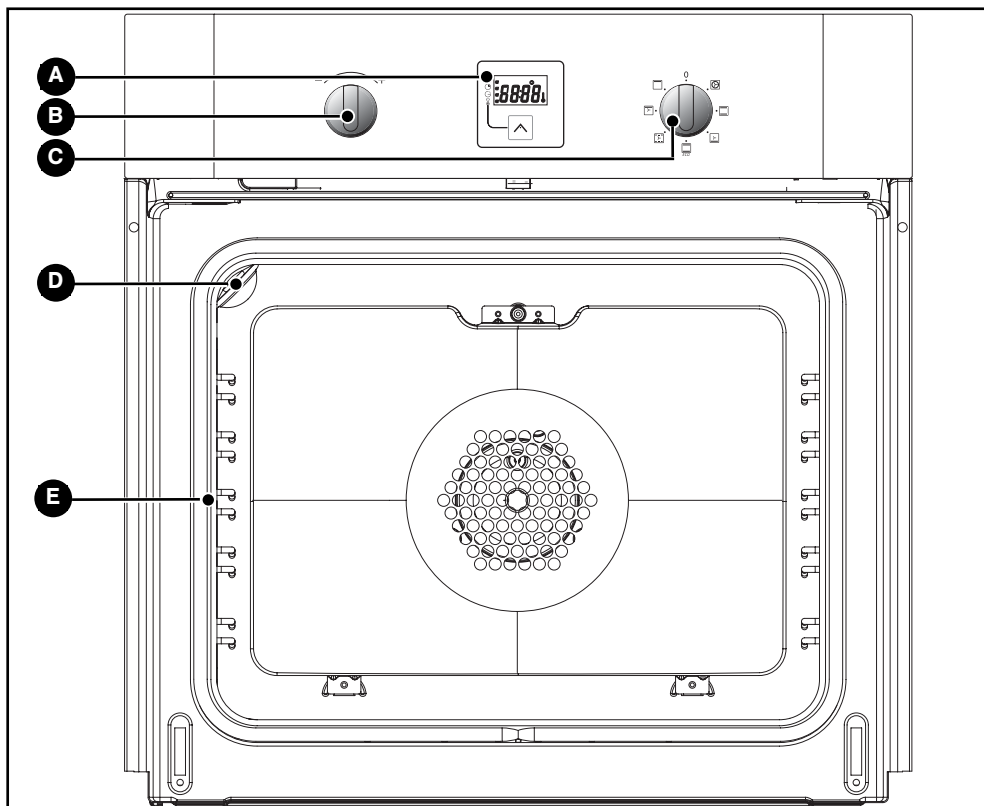


**Important :**

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

1 / DESCRIPTION DE VOTRE APPAREIL	
• Présentation de votre four _____	4
• Description des accessoires _____	5
• Description de votre programmateur _____	6
2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL	
• Utilisation du programmateur _____	7
Comment régler l'heure _____	7
◦ Comment modifier l'heure _____	8
◦ Cuisson immédiate _____	9
◦ Cuisson programmée _____	10
◦ Utilisation de la fonction minuterie _____	11
3 / LES MODES DE CUISSON DU FOUR _____	12
4 / ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT _____	13
• Changement de l'ampoule _____	14

## • PRESENTATION DE VOTRE FOUR



**A** Programmateur

**B** Sélecteur de température

**C** Sélecteur de fonctions

**D** Lampe

**E** Gradins fil



### Conseil

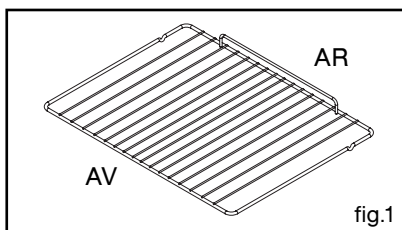
*Ce guide d'installation et d'utilisation est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.*

## • ACCESSOIRES

### • Grille sécurité anti-basculement (fig.1)

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

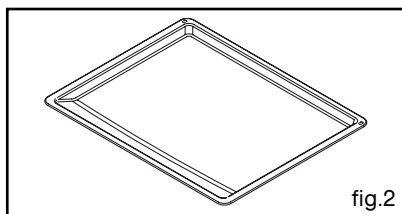
Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

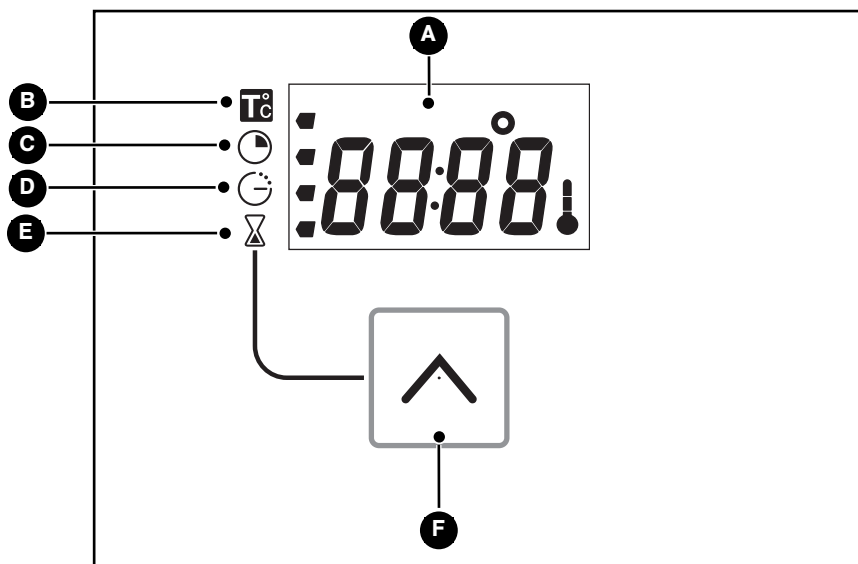


### • Plat multi usages (fig.2)

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

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain -marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



**• PRESENTATION DU PROGRAMMATEUR**

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Affichage de l'heure et des durées | <b>D</b> Indicateur de fin de cuisson           |
| <b>B</b> Indicateur de température          | <b>E</b> Indicateur du minuteur                 |
| <b>C</b> Indicateur de durée de cuisson     | <b>F</b> Touche de sélection (durées et heures) |

## • UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

### • Comment régler l'heure

- A la mise sous tension

L'afficheur clignote à 12:00. (fig.1)

Réglez l'heure à l'aide du sélecteur de réglage + ou - (le maintien sur + ou - permet d'obtenir un défilement rapide) (fig.2).

Exemple : 12H30

Appuyez sur la touche " ^ " pour valider.  
L'affichage ne clignote plus (fig.3).

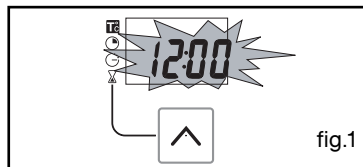


fig.1

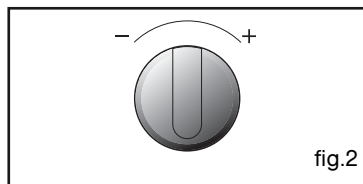


fig.2

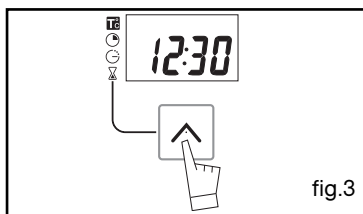


fig.3

- Pour remettre à l'heure l'horloge

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

Appuyez quelques secondes sur la touche " ^ " 0.00 apparaît. Maintenir appuyé jusqu'à réapparition de l'heure puis relâcher (fig.2).

Lorsque l'heure clignote, ajustez le réglage de l'heure avec le sélecteur (fig.3).

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

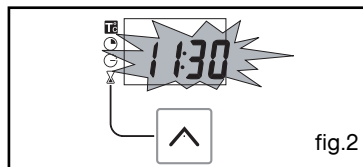


fig.2

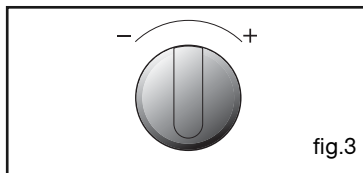


fig.3

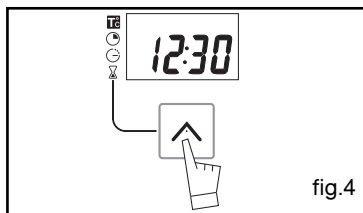


fig.4



### Attention


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

### • Cuisson immédiate

– Le programmateur ne doit afficher que l'heure.

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

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. Le symbole correspondant à la température clignote (fig.4).

Réglez la température à l'aide du sélecteur de réglage + ou - (fig.5).

Exemple : repère de température 210°C (fig.6).

**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.

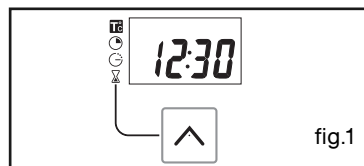


fig.1

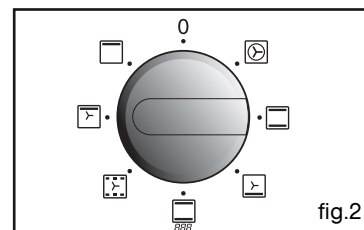


fig.2

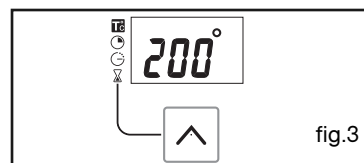


fig.3

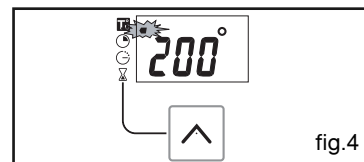


fig.4

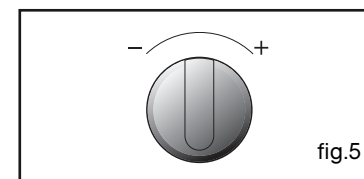


fig.5

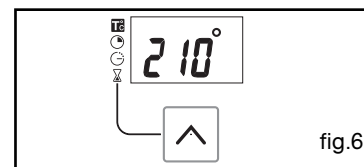


fig.6



#### Attention

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



#### Attention


Toutes les cuissons se font porte fermée.




## • CUISSON PROGRAMMÉE

### - Cuisson avec départ immédiat et durée programmée

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

Exemple : position , température 210° (fig.2).

- 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).

- Actionnez le sélecteur de réglage + ou - pour régler le temps souhaité.

Exemple : 25 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 et revient en mode température (fig.4).

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,

- 0:00 s'affiche (fig.5),

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

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.6),

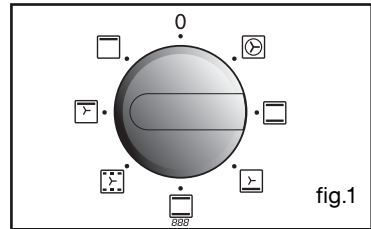


fig.1

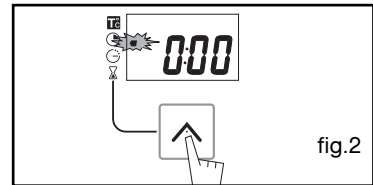


fig.2

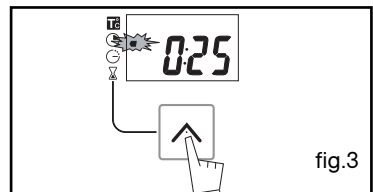


fig.3

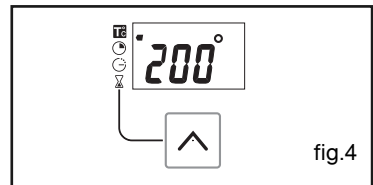


fig.4

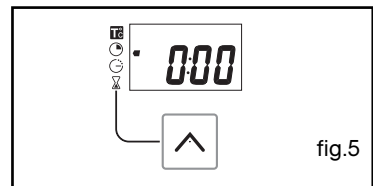


fig.5

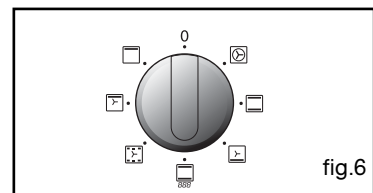


fig.6

## • CUISSON PROGRAMMÉE

### - 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 " ⌚ "

ter l'indicateur de fin de cuisson " ⌚ "

L'affichage de l'heure clignote pour indiquer que le réglage est alors possible (fig.1).

- Tournez le selectionneur + 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,

- 0:00 s'affiche,

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

L'affichage repasse à l'heure du jour en ramenant le sélecteur de fonctions sur 0 (fig.3),

*Dans le cas de cuissons programmées, la cavité est éclairée jusqu'au démarrage de la cuisson et reste allumée en fin de cuisson.*

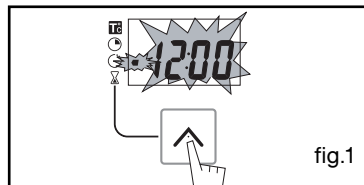


fig.1

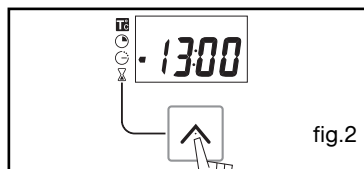


fig.2

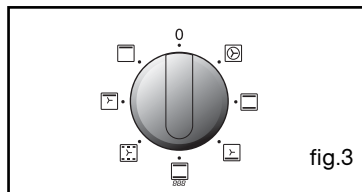



fig.3

## • 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'affichage de l'heure du jour.

- Appuyez sur la touche " ^ " (fig.1) jusqu'à faire clignoter le symbole minuterie

 -> 0.00 clignote.

- Ajustez le temps choisi en actionnant le sélecteur de réglage + ou -.

- Appuyez sur la touche " ^ " pour valider ou attendre quelques secondes (fig.2).

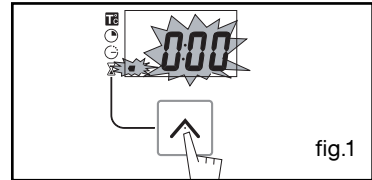


fig.1

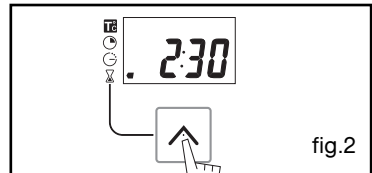


fig.2

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.


Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pour vous avertir.


L'arrêt définitif de ces bips se fait en appuyant sur la touche " ^ ".





### **Attention**

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


- \*  **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.

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

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
<b>Votre four ne chauffe pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le four n'est pas branché.</li> <li>- Le fusible de votre installation est hors service.</li> <li>- La température sélectionnée est trop basse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Branchez votre four.</li> <li>➔ Changez le fusible de votre installation et vérifiez sa valeur (16A).</li> <li>➔ Augmentez la température sélectionnée.</li> </ul>
<b>La lampe de votre four ne fonctionne plus.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La lampe est hors service.</li> <li>- Votre four n'est pas branché ou le fusible est hors service.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Changez la lampe.</li> <li>➔ Branchez votre four ou changez le fusible.</li> </ul>
<b>Votre four émet des bips.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- En cours de cuisson.</li> <li>- En fin de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ La température de consigne de votre choix est atteinte.</li> <li>➔ Votre cuisson programmée est terminée.</li> </ul>



### **Attention**

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



### **Conseil**

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

## • CHANGEMENT DE L'AMPOULE



### Attention

- Débranchez votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laissez refroidir si besoin l'appareil.



### Conseil

Pour dévisser le hublot et l'ampoule, utilisez un gant de caoutchouc qui facilitera le démontage.

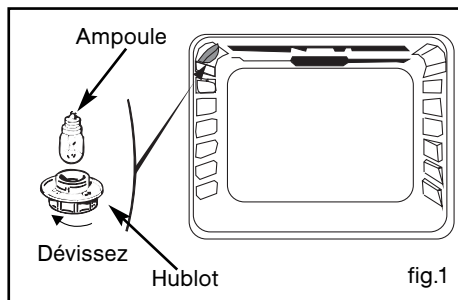
L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- a) Débranchez le four.
- b) Dévissez le hublot (fig.1).
- c) Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- culot E 14

- d) Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.









# THOMSON

*Dear Customer,*

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

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

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

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

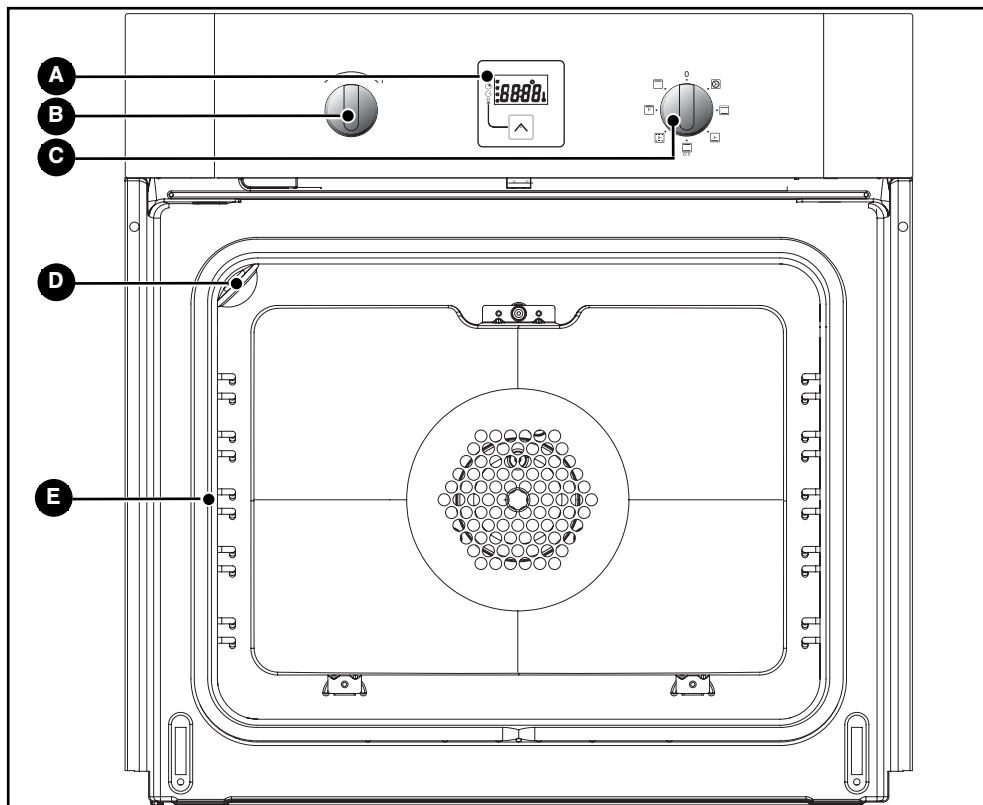
**THOMSON**

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



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

1/ DESCRIPTION OF YOUR APPLIANCE	
• Introduction to your oven _____	4
• Description of the accessories _____	5
• Description of your programmer _____	6
2/ USING YOUR APPLIANCE	
• Using the programmer _____	7
How to set the time _____	7
◦ How to adjust the time _____	8
◦ Instant cooking _____	9
◦ Programmed cooking _____	10
◦ Using the timer function _____	11
3 / OVEN COOKING MODES _____	12
4 / TROUBLESHOOTING _____	13
• Changing the bulb _____	14

**• INTRODUCTION TO YOUR OVEN**

- A** Programmer
- B** Temperature selector switch
- C** Function selector switch

- D** Light
- E** Wire shelf supports

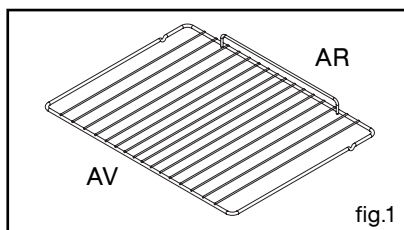
**Tip**

*This Guide to Installation and Use is valid for several models. Minor differences in details and fittings may emerge between your appliance and the descriptions provided.*

**• DESCRIPTION OF THE ACCESSORIES****• Anti-rocking safety grid (fig.1)**

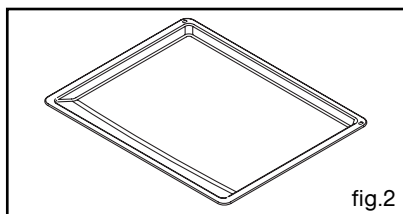
The grid can be used to hold all dishes and moulds containing foodstuffs to be cooked or browned.

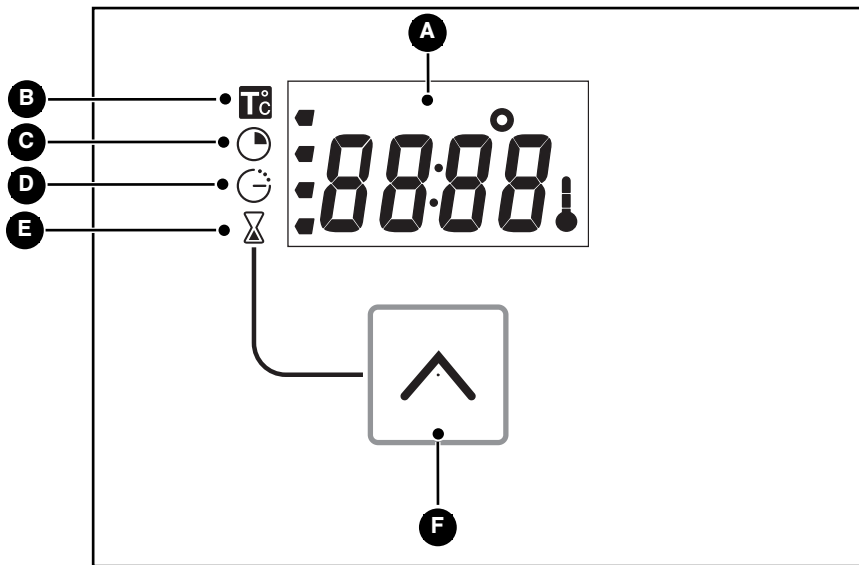
It can be used for barbecues (to be placed directly on the grid).

**• Multi-purpose dish (fig.2)**

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

Inserted under the grid, it catches barbecue juices and grease. It can also be used half-full of water for double-boiler cooking methods. Avoid placing roasts or meats directly in the dish because this is certain to cause significant spattering on the oven walls.



**• DESCRIPTION OF YOUR PROGRAMMER**

- |  |  |
|--|--|
| <b>A</b> Time and cooking time display | <b>D</b> Cooking end time indicator                      |
| <b>B</b> Temperature indicator         | <b>E</b> Timer indicator                                 |
| <b>C</b> Cooking time indicator        | <b>F</b> Selection touch control (cooking time and time) |

## • USING THE PROGRAMMER

### • How to set the time

- When supplied with electricity

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

Set the time using the + and - buttons (holding down the + or - makes the numbers go faster) (fig.2).

Example: 12:30

Press the “^” touch control to validate.  
The display stops flashing (fig.3).

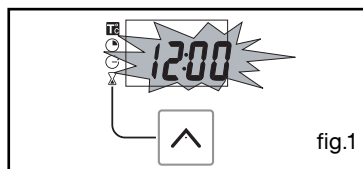


fig.1

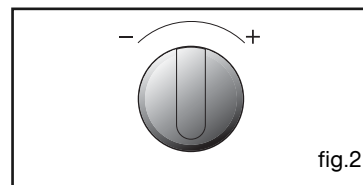


fig.2

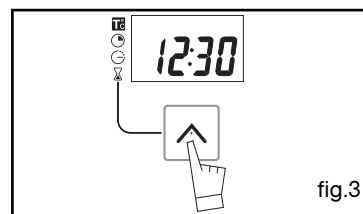


fig.3

### • How to adjust the time

- To set the time on the clock

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

Hold down the “^” button for a few seconds until 0.00 appears. Keep held down until the time appears again, then let go (fig.2).

While the time is flashing, set the time using the selector (fig.3).

Press the “^” touch control to validate (fig.4).

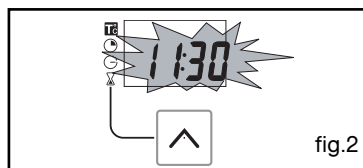


fig.2

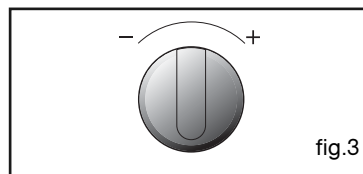


fig.3

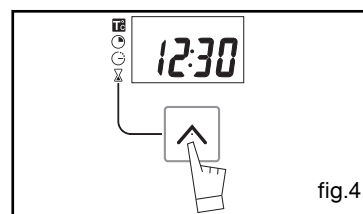


fig.4

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

### • Instant 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 ideal temperature for the chosen cooking mode (fig.3).

It is, however, possible to adjust the temperature. The temperature symbol flashes (fig.4).

Set the temperature using the + or - selector (fig.5).

Example: temperature set to 210°C (fig.6).

**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 be emitted when the oven reaches the selected temperature.

The temperature stops flashing.

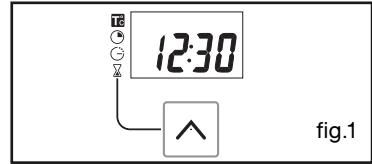


fig.1

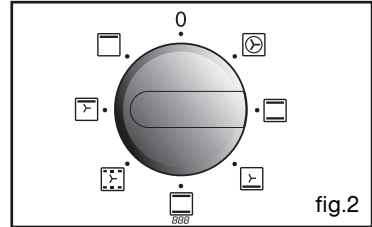


fig.2

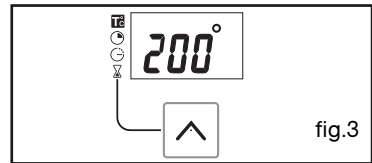


fig.3

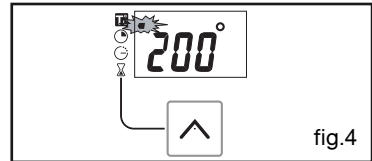


fig.4

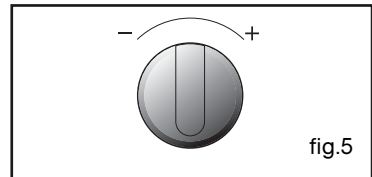


fig.5

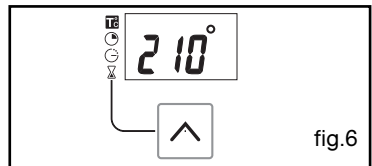


fig.6



#### **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.**

## • PROGRAMMED COOKING

### - *Cooking with immediate start and programmed duration*

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

Example: position , temperature 210° (fig.2).

- Press the “^” button until the cooking time indicator flashes “”.

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

Example: 25 mins cooking time (fig.3).

The cooking time is automatically recorded after a few seconds.

The cooking time display stops flashing and returns to temperature mode (fig.4).

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 be emitted when the oven reaches the selected temperature.

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

- the oven stops,

- 0:00 is displayed (fig.5),

- A series of beeps is emitted for a few minutes. The beeps can be stopped by pressing the “^” button.

The display shows the time once again when the function selector switch is returned to 0 (fig.6),

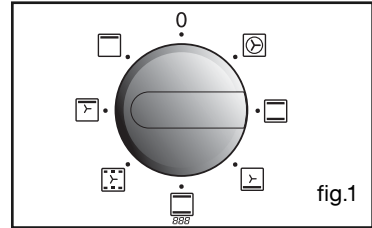


fig.1

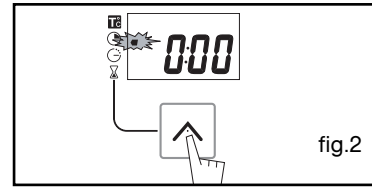


fig.2

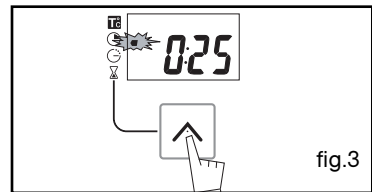


fig.3

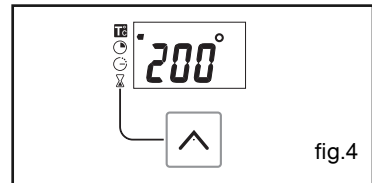


fig.4

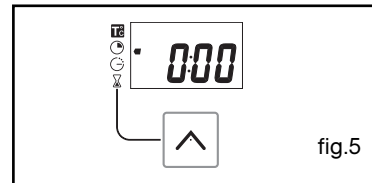


fig.5

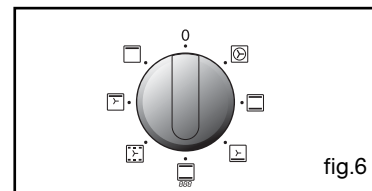


fig.6



## • PROGRAMMED COOKING

### - 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 “12:00”

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

- Press the + or - touch control 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.**

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

- the oven stops,

- 0:00 is displayed,

- A series of beeps is emitted for a few minutes. The beeps can be stopped by pressing the “^” button.

The display shows the time once again when the function selector switch is returned to 0 (fig.3),

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

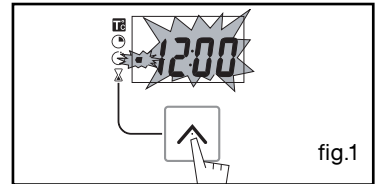


fig.1

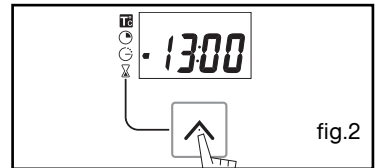


fig.2

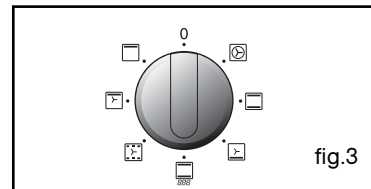



fig.3

## • 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 “^” (fig.1) button until the timer symbol begins to flash

 -> 0.00 flashes.

- Adjust the chosen time by pressing the + or - selectors.

- Press the “^” button to confirm or wait a few seconds (fig.2).

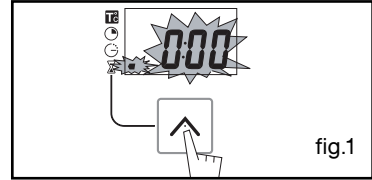


fig.1

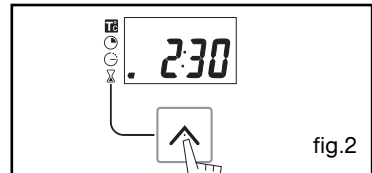


fig.2

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 beeps can be stopped by pressing the “^” button.



### **Warning**

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

\*

**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**).

**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, kugelhopf...)** and for **soufflés** that will not be stuck by a crust formed on the top.

\*

**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.

**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 **breads, brioche, and cakes...** without exceeding 40°C (warming plates, defrosting).

**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.

**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.

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

YOU OBSERVE THAT...	POSSIBLE CAUSES	WHAT SHOULD YOU DO?
<b>The oven is not heating.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The oven is not connected to the power supply.</li> <li>- Your fuse is out of order.</li> <li>- The selected temperature is too low.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Plug in your oven.</li> <li>➔ Replace the fuse in your electrical set-up and check its capacity (16A).</li> <li>➔ Increase the selected temperature.</li> </ul>
<b>The oven light is not working.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- The light is out of order.</li> <li>- The oven is not connected or the fuse is not working.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Change the bulb.</li> <li>➔ Plug in your oven or change the fuse.</li> </ul>
<b>Your oven starts beeping.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- During cooking.</li> <li>- At the end of a cooking cycle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ The recommended temperature of your choice has been reached.</li> <li>➔ Your programmed cooking cycle is finished.</li> </ul>



### **Warning**

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



### **Tip**

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

## • CHANGING THE BULB



### Warning

- Disconnect your oven before performing any task on the bulb to avoid the risk of electric shock and, if necessary, let the appliance cool down.



### Tip

To unscrew the port and the bulb, use a rubber glove, which will make disassembly easier.

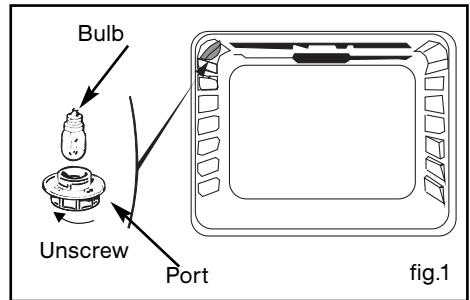
The bulb is located on the ceiling of your oven's cavity.

- a) Unplug the oven.
- b) Unscrew the lighting port (fig.1).
- c) Unscrew the bulb in the same direction.

Bulb specifications:

- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- E 14 cap

- d) Replace the bulb then reposition the port and reconnect your oven.





# THOMSON

*Liebe Kundin, lieber Kunde,*

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

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

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

**THOMSON**

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

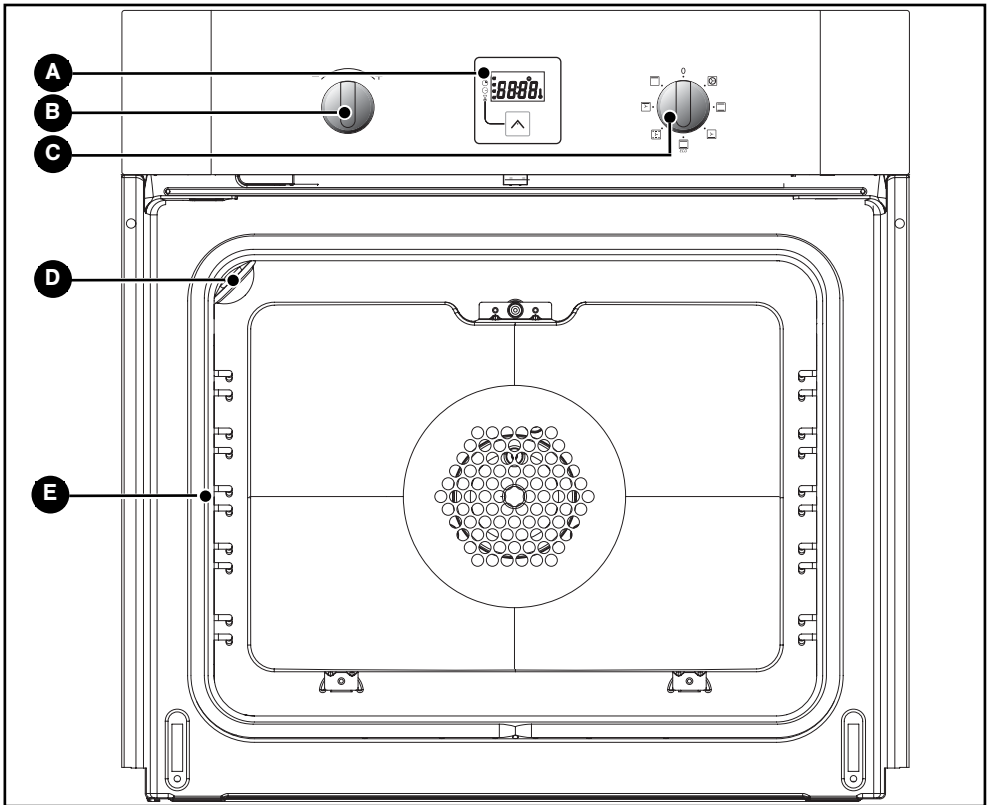


**Wichtig: Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Einbau- und Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.**

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



## • ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN



- A** Programmierer
- B** Temperaturwahlschalter
- C** Funktionswahlschalter

- D** Lampe
- E** Einschubleistenhalter



### **Empfehlung**

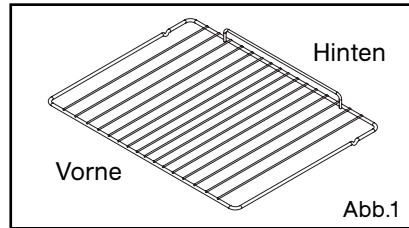
*Diese Einbau- und Betriebsanleitung gilt für mehrere Modelle. Ihr Gerät kann leicht von den gegebenen Beschreibungen und der Ausstattung abweichen.*

## • BESCHREIBUNG DES ZUBEHÖRS

### • Kippsicheres Rost (Abb. 1)

Das Rost ist für alle Kochgeschirre und Kuchenformen geeignet, die zu garende oder überbackende Lebensmittel enthalten.

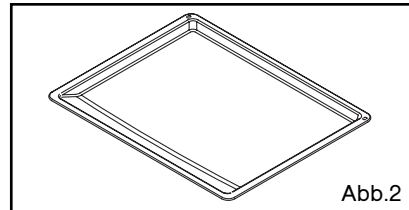
Es wird für Grillgerichte benutzt (sie werden direkt daraufgelegt).

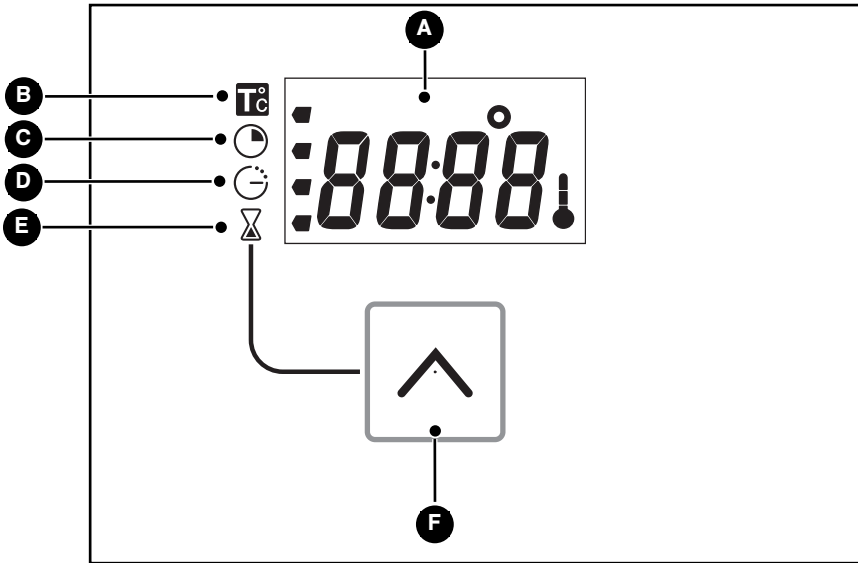


### • Mehrzweckblech (Abb. 2)

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

Wenn es unter dem Rost eingeschoben wird, fängt es Grillsäfte und Fett auf. Es kann auch zur Hälfte mit Wasser gefüllt und für Kochvorgänge im Wasserbad genutzt werden. Braten oder andere Fleischstücke sollten nicht direkt auf das Mehrzweckblech gegeben werden, denn dies würde automatisch zu starken Spritzern an den Ofenwänden führen.



**• BESCHREIBUNG DER PROGRAMMIERVORRICHTUNG**

**A** Anzeige von Uhrzeit und Dauer

**D** Anzeige des Endes der Garzeit

**B** Temperaturanzeiger

**E** Anzeige des Kurzzeitweckers

**C** Anzeiger der Gardauer

**F** Auswahl taste (Dauer und Zeit)

## • NUTZUNG DER PROGRAMMIERVORRICHTUNG

### • *Einstellung der Uhrzeit*

-Bei Anschluss an den Strom

Die Anzeige blinkt auf 12:00 (Abb.1).

Stellen Sie die Uhr mit den Einstelltasten + oder – ein (bei gedrückter Taste kann man die Ziffern abrollen lassen) (Abb. 2).

Beispiel: 12.30 Uhr

Zur Bestätigung die Taste “^” drücken.  
Die Anzeige blinkt nicht mehr (Abb. 3).

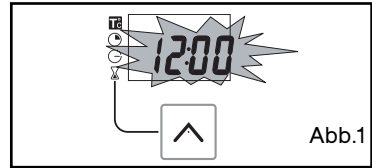


Abb.1

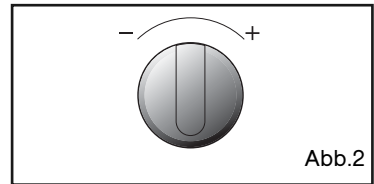


Abb.2

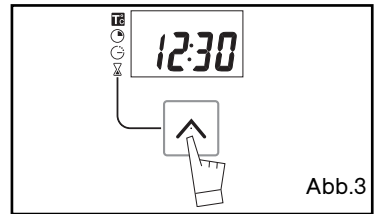


Abb.3

- Einstellung der korrekten Uhrzeit

*Der Funktionswahlschalter muss sich in Position 0 (Abb. 1) befinden.*

Einige Sekunden lang auf die Taste “^” drücken, bis 0.00 erscheint. Bis zum Wiederscheinen der Uhrzeit gedrückt halten und dann loslassen (Abb. 2).

Wenn die Uhrzeit blinkt, die Uhrzeit über den Wahlschalter einstellen (Abb. 3).

Zur Bestätigung die Taste “^” drücken (Abb. 4).

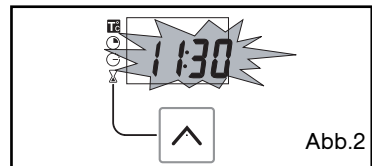


Abb.2

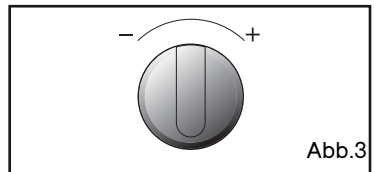


Abb.3

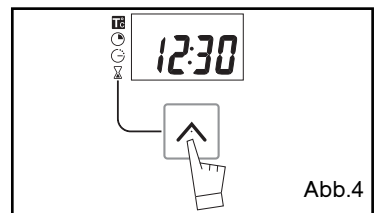


Abb.4



### **Achtung**

**Wenn keine Bestätigung über Taste “^” erfolgt, wird nach einigen Sekunden automatisch gespeichert.**

### • Sofortiger Garvorgang

– Der Programmierer darf nur die Uhrzeit anzeigen;

Diese darf nicht blinken (Abb. 1).

Den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel: Position  (Abb.2).

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

Die Temperatur kann jedoch angepasst werden. Das der Temperatur entsprechende Symbol blinkt (Abb. 4).

Die Temperatur mit den Wahlschaltern + oder - einstellen (Abb. 5).

Beispiel: Temperaturmarkierung 210°C (Abb. 6).

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

Danach heizt der Ofen, und die Temperaturanzeige blinkt.

Wenn die vorprogrammierte Temperatur erreicht wird, ertönen akustische Signale. Die Anzeige hört auf zu blinken.

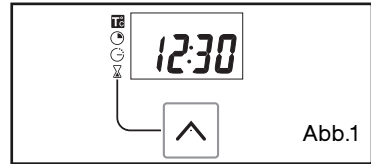


Abb.1

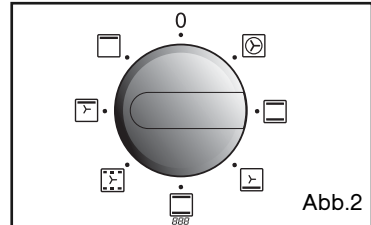


Abb.2

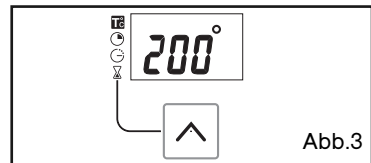


Abb.3

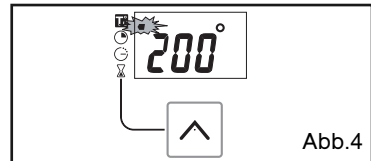


Abb.4

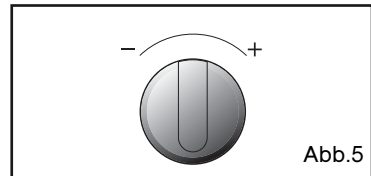


Abb.5

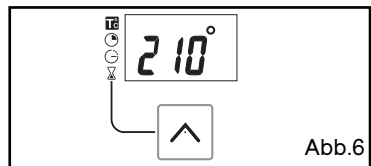


Abb.6



### Achtung

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




### Achtung

Garvorgänge erfolgen immer bei geschlossener Ofentür.

## • PROGRAMMIERTER GARVORGANG

### - *Unmittelbar anlaufender Garvorgang über vorprogrammierte Zeit*

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

Beispiel: Position , Temperatur 210° (Abb. 2).

- 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. 2).

- Die gewünschte Garzeit mit dem Wahlschalter + oder - einstellen.

Beispiel: 25 Minuten Garzeit (Abb. 3).

Nach einigen Sekunden wird die Garzeit automatisch abgespeichert.

Die Anzeige für die Dauer blinkt nicht mehr und kehrt in den Temperaturmodus zurück (Abb. 4).

Die eingestellte Zeit beginnt sofort nach Einstellung abzulaufen.

### **Nach diesen 3 Schritten beginnt der Ofen zu heizen:**

Wenn die vorprogrammierte Temperatur erreicht wird, ertönen akustische Signale.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,

- erscheint die Anzeige 0:00 (Abb. 5),

- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Das akustische Signal kann durch Druck auf die Taste “^” abgestellt werden.

Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb. 6), so erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

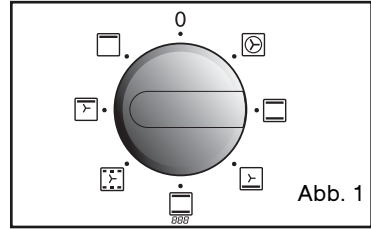


Abb. 1

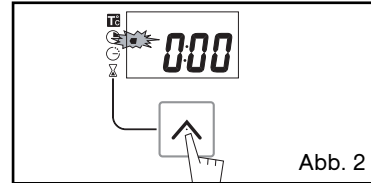


Abb. 2

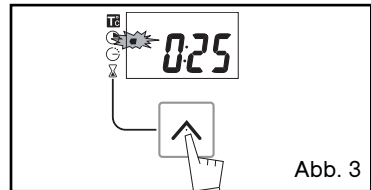


Abb. 3

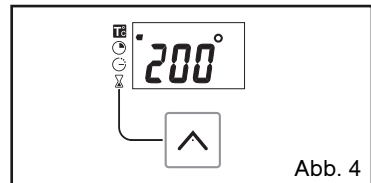


Abb. 4

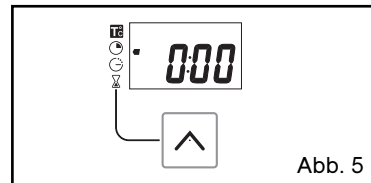


Abb. 5

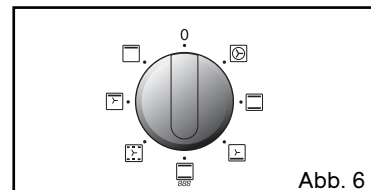


Abb. 6

## • 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 der Uhrzeit blinkt und zeigt an, dass die Garzeit jetzt eingestellt werden kann (Abb. 1).

- Den gewünschten Endzeitpunkt mit dem Wahlschalter + oder - einstellen.  
Beispiel: Ende der Garzeit um 13 Uhr (Abb. 2).

Das gewünschte Garzeitende wird automatisch nach einigen Sekunden abgespeichert.  
Die Anzeige für die Dauer 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,
- erscheint die Anzeige 0:00,
- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Das akustische Signal kann durch Druck auf die Taste " ^ " abgestellt werden.

Wird der Funktionswahlschalter auf 0 gestellt (Abb. 3), so erscheint die Tageszeit wieder in der Anzeige.

*Bei programmierten Garvorgängen ist der Ofenraum beleuchtet, bis der Garvorgang anläuft, und bleibt nach Ende des Garvorgangs beleuchtet.*

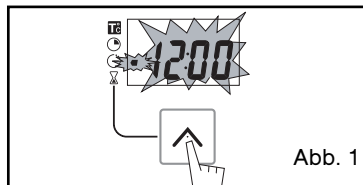


Abb. 1

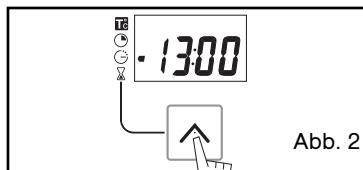


Abb. 2

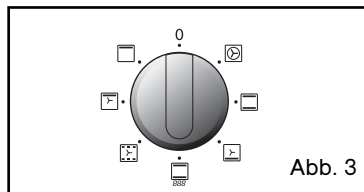



Abb. 3

## • 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

 -> 0.00 blinkt.

- Die gewünschte Zeit mit dem Wahlschalter + oder - einstellen.

- Über die Taste " ^ " abspeichern, oder einige Sekunden warten (Abb. 2).

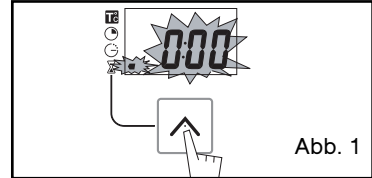


Abb. 1

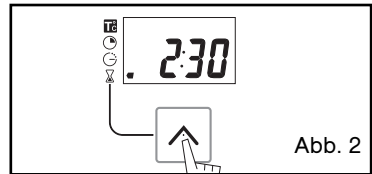


Abb. 2

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

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

Das akustische Signal kann durch Druck auf die Taste " ^ " abgestellt werden.



### **Achtung**

**Die Programmierung des Kurzzeitweckers kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden.**



\*

**UMLAUFHITZE**

(température préconisée 180°C mini 35°C maxi 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.
- Wird zur Erhaltung der vollen Qualität von weißem Fleisch, Fisch, Gemüse empfohlen Für Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen

**TRADITIONELL**

(empfohlene Temperatur 240°C mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Umluft.
- Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.
- Für langsame und empfindliche Garvorgänge empfohlen: saftiges Wild ... Zum Anbraten von Rinderbraten Zum Schmoren im geschlossenen Kochtopf nach der Vorbereitung auf dem Kochfeld (Hähnchen in Rotweinsauce, Hasenpfeffer)

**UNTERWÄRME 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 somit nicht durch die Ausbildung einer Kruste am Aufgehen gehindert werden.

\*

**TRADITIONNELL (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 Etikettierung mit Energieangaben benutzt.  
Hinweis: alle Garvorgänge ohne Vorheizen.

**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 Kugelhopfteig zu begünstigen, ohne 40°C zu überschreiten (Teller aufwärm- oder Auftautemperatur).

**GRILL 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.

**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, Bratscheiben 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.**

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

SIE STELLEN FEST, DASS...	MÖGLICHE URSACHEN	WAS IST ZU TUN?
<b>Der Backofen heizt nicht.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Der Backofen ist nicht angeschlossen.</li> <li>- Die Schmelzsicherung der Anlage ist außer Betrieb.</li> <li>- Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ofen anschließen.</li> <li>➔ Die Schmelzsicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A).</li> <li>➔ Höhere Temperatur einstellen.</li> </ul>
<b>Die Lampe des Backofens funktioniert nicht mehr.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Lampe ist außer Betrieb.</li> <li>- Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Glühbirne austauschen.</li> <li>➔ Ofen anschließen oder Sicherung austauschen.</li> </ul>
<b>Der Backofen gibt Signaltöne ab.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Garvorgang läuft.</li> <li>- Nach dem Garvorgang.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Die gewünschte Temperatur ist erreicht.</li> <li>➔ Der programmierte Garvorgang ist beendet.</li> </ul>



### **Achtung**

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



### **Empfehlung**

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

## • WECHSEL DER GLÜHBIRNE



### **Achtung**

*-Vor jedem Eingriff an der Glühlampe den Ofen vom Netz trennen, um Stromschläge zu vermeiden. Ggf. den Ofen abkühlen lassen.*



### **Empfehlung**

*Beim Herausdrehen der Glasabdeckung und der Lampe erleichtert das Tragen eines Gummihandschuhs die Arbeit.*

Die Glühlampe befindet sich an der Decke des Ofenraums.

- a) Ofen vom Strom trennen.
- b) Die Glasabdeckung entfernen (Abb. 1).
- b) Die Glühlampe in die gleiche Richtung herausdrehen.

Merkmale der Glühlampe:

- 15 W
- 220-240 V ~
- 300 °C
- Sockel E 14

- d) Die Glühlampe austauschen, die Abdeckung festschrauben und den Backofen wieder anschließen.

