

FR GUIDE D'UTILISATION
DE BETRIEBSANLEITUNG
EN USER GUIDE

Four
Backofen
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, Küchenherden, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Wäschetrocknern, Kühlschränken, Gefrierschränken und Tiefkühltruhen, die Sie mit Ihrem neuen THOMSON Backofen abstimmen können.

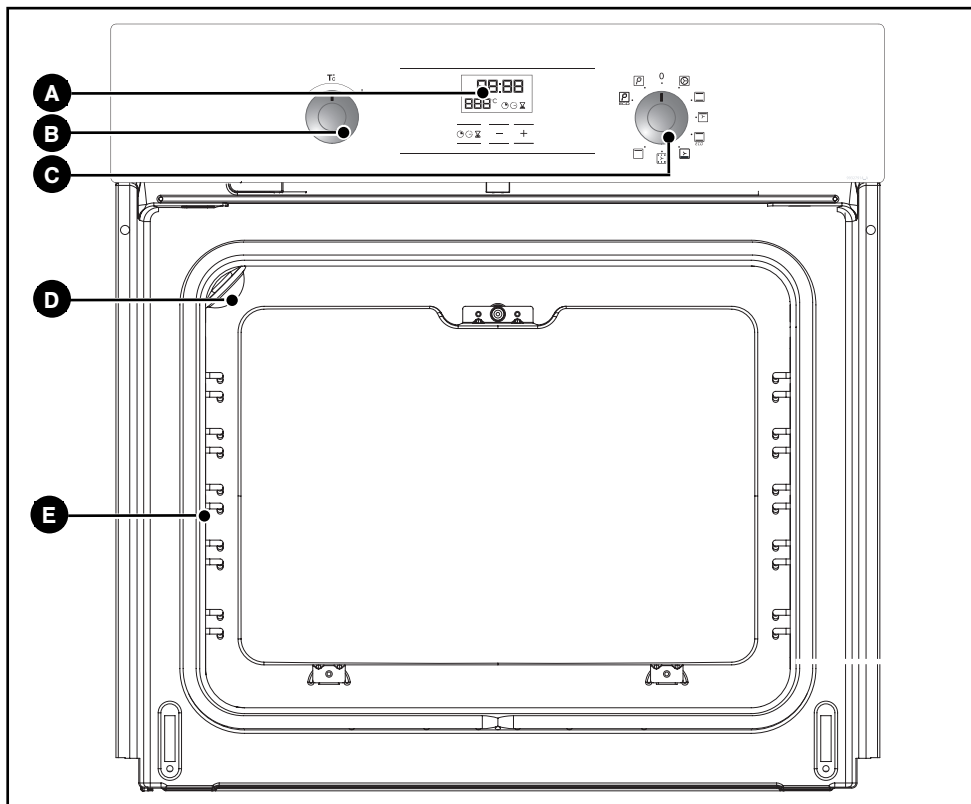
THOMSON

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

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

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
4 / PFLEGE UND REINIGUNG DES OFENS _____	12

• ÜBERSICHT ÜBER DEN OFEN



A Bildschirm

B Temperaturwahlschalter

C Funktionswahlschalter

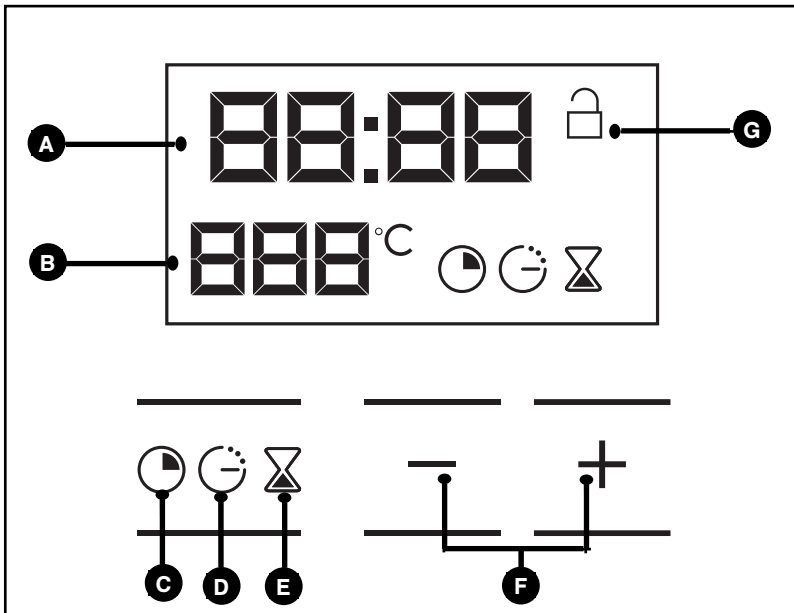
D Lampe

E Einschubleistenhalter

• Zubehör

Ihr Backofen wird mit 2 Multifunktions-Blechen (20 und 45 mm hoch) sowie 1 kipp sicheren Gitterrost mit Sicherheitsbügel geliefert.

• **BESCHREIBUNG DES PROGRAMMIERERS**



A Anzeige von Uhrzeit und Dauer

B Temperaturanzeige

C Anzeiger der Gardauer

D Anzeige des Endes der Garzeit

E Anzeige des Kurzzeitweckers

F Auswahltaste (Dauer und Zeit)Temperaturanzeige

G Zeiteinstelltasten.

• **NUTZUNG DES PROGRAMMIERERS**

• **Einstellung der Uhrzeit**

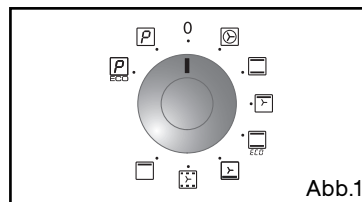
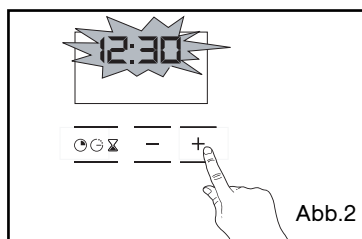
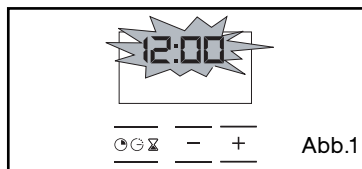
- Bei Anschluss an den Strom

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

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

Beispiel: 12.30 Uhr

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



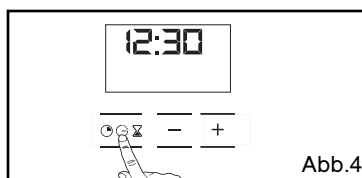
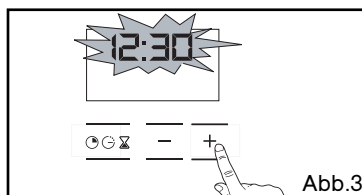
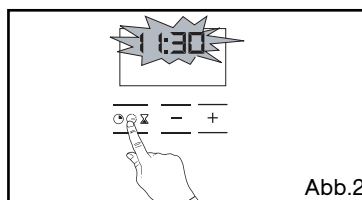
- Einstellung der korrekten Uhrzeit

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

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

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

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



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).

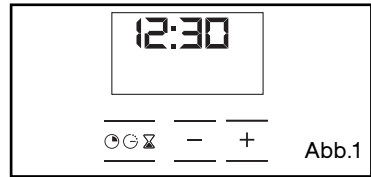


Abb.1

Den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

Beispiel: Position  (Abb.2).

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

Die Temperatur kann jedoch noch reguliert werden. Dazu den Temperaturwahlschalter in Richtung + oder - (Abb.3) drehen.

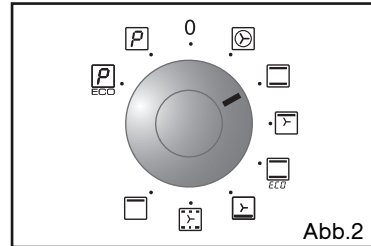


Abb.2

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

Danach heizt der Ofen und die Temperaturanzeige blinkt.

Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, ertönen Signaltöne.

Die Anzeige hört auf zu blinken.

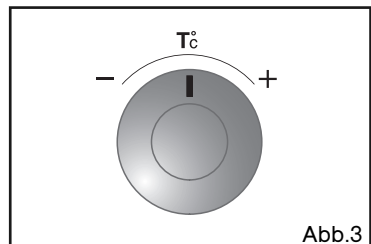


Abb.3

Zum Stoppen des Garvorgangs den Funktionswahlschalter auf 0 stellen.

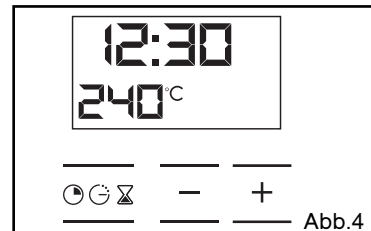


Abb.4

Achtung

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

Achtung

Garvorgänge erfolgen immer bei geschlossener Ofentür.

• PROGRAMMIERTER GARVORGANG

- Unmittelbar anlaufender Garvorgang über vorprogrammierte Zeit

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

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

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

- Über Taste + oder - die gewünschte Zeit einstellen.

Beispiel: 30 Minuten Garzeit (Abb.3).

Nach einigen Sekunden wird die Garzeit automatisch abgespeichert.

Die Anzeige für die Dauer der Garzeit blinkt nicht mehr.

Die eingestellte Zeit läuft sofort ab Einstellung.

Nach diesen 3 Schritten beginnt der Ofen zu heizen:

Wenn die gewählte Temperatur erreicht wird, ertönen Signaltöne.

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,

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

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

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



Abb.1

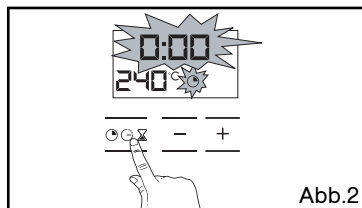


Abb.2

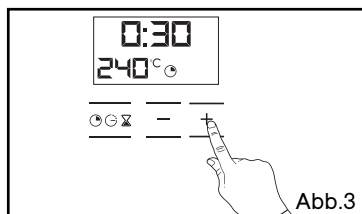


Abb.3

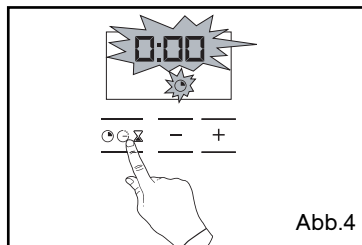


Abb.4

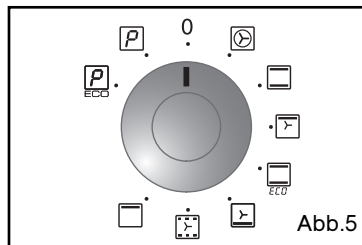


Abb.5

• PROGRAMMIERTER GARVORGANG

- **Zeitlich versetzt anlaufende Garzeit und Wahl des Endzeitpunkts des Garvorgangs**

Wie bei einem programmierten Garvorgang vorgehen.

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

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

- Den gewünschten Endzeitpunkt mit der Taste + oder - einstellen.
Beispiel: Ende der Garzeit um 13 Uhr 30 (Abb.2).

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

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

Am Ende der Garzeit (Ende der programmierten Garzeit)

- schaltet sich der Backofen aus,
- blinken die Anzeige für die Dauer der Garzeit und 0:00 (Abb.3),
- ertönt einige Minuten lang eine Reihe von Signaltönen. Die Signaltöne können durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.

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

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



Abb.1

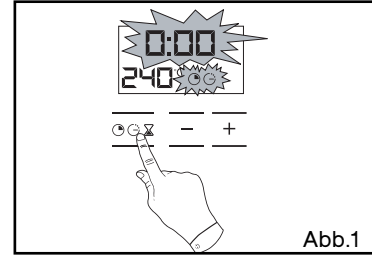


Abb.1

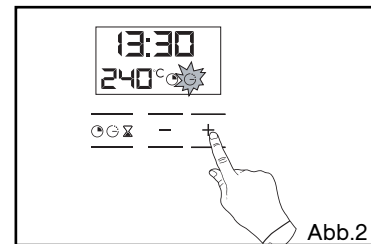


Abb.2

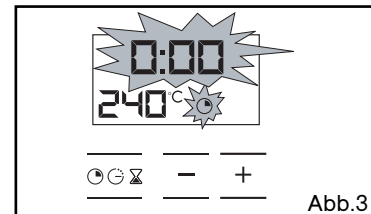


Abb.3

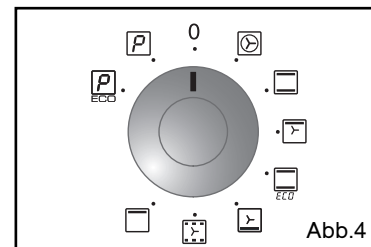


Abb.4

• NUTZUNG DER FUNKTION KURZZEITWECKER

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

- Taste "☺" (Abb.1) drücken, bis das Symbol des Kurzzzeitweckers ☹->sowie 0:00 blinken.

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

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

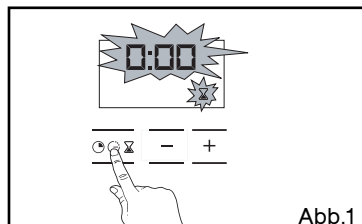


Abb.1

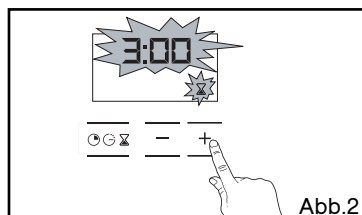


Abb.2

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

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

Dieses kann durch Druck auf eine beliebige Taste abgestellt werden.



Achtung

Die Programmierung des Kurzzzeitweckers kann jederzeit geändert oder aufgehoben werden.

*

**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 Umluftschraube.
- Schneller Temperaturanstieg. Gewisse Gerichte können in den kalten Backofen gestellt werden.
- Wird zur Erhaltung der Zartheit von weißem Fleisch, Fisch, Gemüse empfohlen für Koch- und Backvorgänge auf bis zu 3 Ebenen

**KLASSISCHE UMLUFT**

(empfohlene Temperatur 225°C mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben mit Umluft, aber ohne das Heizelement an der Rückseite.
- Erfordert ein Vorheizen, bevor das Gericht in den Backofen gestellt wird.
- Für langsame und empfindliche Garvorgänge empfohlen: für saftiges Wild, Braten und zum Schmoren in tönernen, geschlossenen Töpfen (Hähnchen in Weinsauce, Hasenpfeffer).

**OBERHITZE MIT UMLUFT**

(empfohlene Temperatur 200°C mindestens 180°C maximal 230°C)

- Das Garen erfolgt abwechselnd durch das obere Heizelement und die Luftumwälzung.
- Hinweis: alle Garvorgänge ohne Vorheizen.
- Für das Anbraten und Durchbraten von rotem und weißem Fleisch.

*

**OBER- UND UNTERHITZE (ECO)**

(empfohlene Temperatur 200°C mindestens 35°C, maximal 275°C)

- Das Backen erfolgt durch Heizelemente unten und oben ohne Luftumwälzung
- Mit dieser Position kann unter Beibehaltung gleicher Backergebnisse Energie eingespart werden.
- Die Position ECO wird für die Ermittlung der Energieeffizienzklasse benutzt. Hinweis: alle Garvorgänge ohne Vorheizen.

**UNTERHITZE MIT UMLUFT**

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

- Das Garen erfolgt anhand des unteren Heizelements verbunden mit leichtem Grillen bei Umluft.
- Garen mit Unterhitze und leichter Oberhitze. Das Rost in die untere Einschubleiste einschieben.
- Empfohlen für feuchte Speisen (Speckkuchen, saftige Obsttorten...) Der Teig wird von unten gut gebacken. Empfohlen für aufgehende Zubereitungen (Sandkuchen, Brioche, Guglhupf ...) und Soufflees, die deren Aufgehen nicht durch eine Kruste behindert werden darf.

**WARM HALTEN**

(empfohlene Temperatur 80°C, mindestens 35°C, maximal 100°C)

- In dieser Position können Zubereitungen durch dosierte Wärmeabgabe des rückwärtigen Wärmelements in Kombination mit Umluft warm gehalten werden.
- Empfohlen, um das Aufgehen von Brot-, Hefe- und Gugelhupfteig zu begünstigen, ohne 40°C zu überschreiten (Telleraufwärm- oder Auftautemperatur).

**STARKER GRILL**

(empfohlene Temperatur 275°C mindestens 180°C, maximal 275°C)

- Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelements ohne Umluft.
- 5 Minuten vorheizen. Die Fettpfanne in die untere Einschubleiste einführen, um ablaufendes Fett aufzufangen.
- Wird für das Grillen von Koteletts, Würstchen, Brotscheiben und Gambas auf dem Grillrost empfohlen.


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

• PYROLYSEVORGANG


• Sofortige Pyrolyse


Um die Restwärme im Backofen auszunutzen und Energie zu sparen, führen Sie eine Pyrolyse am besten direkt nach einem Garvorgang durch. Alles Zubehör aus dem Backofen nehmen und eventuell vorhandene stark übergelauene Reste entfernen.


Prüfen, dass der Programmierer die Tageszeit anzeigt und diese nicht blinkt (Abb. 1).


Den Funktionswahlschalter auf die Position „Pyrolyse “

(Abb. 2) oder „Pyrolyse ECO“  stellen.

Zu Beginn der Pyrolyse wird das Symbol  sowie die Dauer des Pyrolysezyklus in der Programmierleiste angezeigt.

Nach einigen Minuten erscheint außerdem das Symbol  in der Programmierleiste und zeigt die Türverriegelung an.

·Wird eine „Pyrolyse “ durchgeführt, steht Ihr Backofen während 2 ½ Stunden nicht zur Verfügung (120 Minuten Pyrolyse plus 30 Minuten Abkühlung).

·Wird eine „Pyrolyse ECO“ “ durchgeführt, steht Ihr Backofen während 2 Stunden nicht zur Verfügung (90 Minuten Pyrolyse plus 30 Minuten Abkühlung).

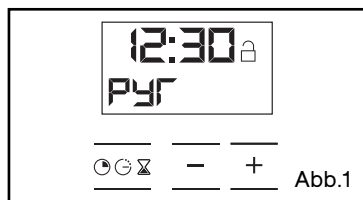


Abb.1

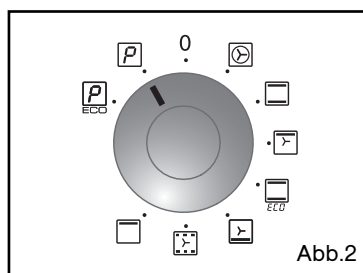


Abb.2

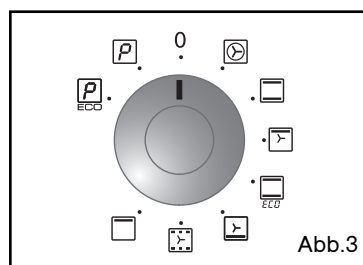


Abb.3

• PYROLYSEVORGANG

• Spätere Pyrolyse

-Die Anweisungen zur Vorbereitung einer Pyrolyse aus dem Absatz "Sofortige Pyrolyse" befolgen, anschließend:

-Den Funktionswahlschalter auf die Position der gewünschten Pyrolyse stellen.

-Taste  drücken.

Das Symbol für das Ende der Garzeit blinkt und gibt an, dass eine Einstellung vorgenommen werden kann (Abb.1).

- Den gewünschten Endzeitpunkt mit der Taste + oder - einstellen (Abb.2).

Beispiel: Ende der Pyrolyse um 18 Uhr.

-Anschließend wird der Beginn der Pyrolyse so verschoben, dass sie um 18.00 Uhr abgeschlossen ist.

Am Ende der Pyrolyse den Funktionswahlschalter ausstellen.

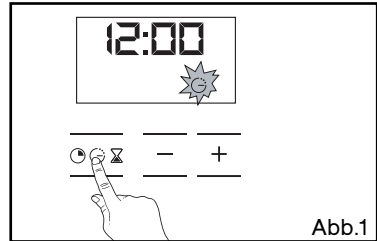


Abb.1

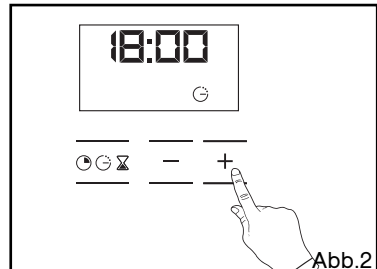


Abb.2

