MANUEL

THOMSON
TMFP72BX2

NOTICE D’UTILISATION

Tous nos Tutos vidéo
Darty.com
Tous nos magasins
Communauté SAV Darty

THOMSON

TMFP72BX2

FOUR ENCASTRABLE
INBOUWOVEN
BUILT-IN OVEN



MANUEL D'UTILISATION HANDLEIDING OPERATING INSTRUCTIONS

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES……2
DESCRIPTION DU PRODUIT……8
ACCESSOIRES……10
Utilisation des accessoires……10
Installation des accessoires……11
MODES DE CHAUFFAGE (FONCTIONS)……13
INSTALLATION……15
BRANCHEMENT ELECTRIQUES……18
AVANT D'UTILISER LE FOUR……18
Réglage de l'heure……19
UTILISATION……19
Fonction de rappel……19
Fonction barbecues……20
Préchauffage rapide……20
Sécurité enfants……20
Fonction friteuse sans huile……21
Menu automatique……21
Éclairage intérieur……25
UTILISATION EFFICACE EN ÉNERGIE……25
NETTOYAGE ET ENTRETIEN……26
GUIDE DE DÉPANNAGE……32
SPÉCIFICATIONS……34
MISE AU REBUT……35

Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité des Etablissements Darty et Fils (S.A.S). THOMSON, et le logo THOMSON sont des marques utilisées sous licence par les Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – pour plus d'informations : www.thomson-brand.com .
Tous autres produits, services, denominations sociales, marques, nom commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.
  Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.
- MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.
  Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
  Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs

pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

-  Ces surfaces peuvent devenir chaudes.
- Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage.
- Dans la mode de l'autonettoyage par pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et qu'il convient d'éloigner les enfants.
- Placez le plateau et la grille au même niveau des deux côtés, assurez-vous qu'ils sont en position horizontale et stable.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- La lampe qui se trouve à l'intérieur de l'appareil est utilisée pour éclairer l'appareil. Cette lampe ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter sa surchauffe.
- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de la fixation et les dimensions nécessaires, référez-vous à la section "INSTALLATION".
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- L'appareil doit être installé en respectant les règles nationales d'installation électrique NF C 15-100.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concerne l'entretien par l'usager et le remplacement de l'ampoule, référez-vous aux sections "UTILISATION" et "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode d'installation et le raccordement du câble électrique, référez-vous à la section "BRANCHEMENT ELECTRIQUES".
- Après un cycle de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner

pendant un certain temps, afin de garantir un refroidissement plus rapide et une meilleure fiabilité du four.
- Toutes les cuissons se font porte fermée de préférence.
- Ne pas accrocher de linge ou de torchon à la poignée du four.
- Ne recouvrez pas l'intérieur du four de papier aluminium pour économiser un nettoyage : en provoquant une surchauffe, vous endommageriez l'émail qui recouvre la cavité.
- L'isolation des canalisations fixes doit être protégée, par exemple au moyen d'un manchon isolant ayant une caractéristique de température appropriée.
- Pendant l'autonettoyage par pyrolyse, tous les accessoires et ustensiles doivent être enlevés de la cavité du four.

Utilisez cet appareil uniquement à l'intérieur. L'appareil ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments et de boissons. L'appareil doit être surveillé pendant son fonctionnement.
Faites toujours glisser correctement les accessoires dans la cavité.

Risque de choc électrique !

1. Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations et le remplacement des câbles électriques endommagés ne peuvent être effectués que par l'un de nos techniciens après-vente formés. Si l'appareil est défectueux, débranchez l'appareil de la prise de courant ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
2. L'isolation des câbles des appareils électriques peut fondre au contact des parties chaudes de l'appareil. Ne mettez jamais les câbles des appareils électriques en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
3. N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur, car cela peut entraîner un choc électrique.
4. Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne mettez jamais en marche un appareil défectueux. Débranchez l'appareil de la prise de courant ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.

Risque d'incendie !

1. Les objets combustibles stockés dans la cavité peuvent prendre feu. Ne stockez

jamais d'objets combustibles dans la cavité. N'ouvrez jamais la porte de l'appareil s'il y a de la fumée à l'intérieur. Éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.

2. Un courant d'air se crée lorsque la porte de l'appareil est ouverte. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec l'élément chauffant et s'enflammer. Ne placez pas de papier sulfurisé sans l'ajuster sur les accessoires pendant le préchauffage. Aplatissez toujours le papier sulfurisé avec un plat ou un moule à pâtisserie. Ne recouvrez que la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

Risque de blessure !

1. Le verre rayé de la porte de l'appareil peut se fissurer. N'utilisez pas de grattoir à verre, de produits de nettoyage tranchants ou abrasifs ni de détergents.
2. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et vous risquez de vous coincer. N'approchez pas vos mains des charnières.

Risques de brûlures !

1. L'appareil peut devenir très chaud. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ou les éléments chauffants.
2. Laissez toujours refroidir l'appareil.
3. Gardez les enfants à une distance sûre.
4. Les accessoires et les ustensiles de cuisson deviennent très chauds. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les accessoires ou la vaisselle de la cavité.
5. Les vapeurs alcoolisées peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud. Ne préparez jamais d'aliments contenant de grandes quantités de boissons à forte teneur en alcool. N'utilisez que de petites quantités de boissons à forte teneur en alcool. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

Risque de brûlures !

1. Les parties accessibles deviennent chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez jamais les parties chaudes.
2. Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, de la vapeur chaude peut s'échapper. La

vapeur peut ne pas être visible, selon sa température. Lors de l'ouverture, ne vous tenez pas trop près de l'appareil. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. Gardez les enfants éloignés.

3. L'eau dans une cavité chaude peut créer de la vapeur chaude. Ne versez jamais d'eau dans la cavité chaude.

Danger dû au magnétisme !

Des aimants permanents sont utilisés dans le panneau de commande ou dans les éléments de commande. Ils peuvent affecter les implants électroniques, par exemple les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les porteurs d'implants électroniques doivent se tenir à une distance d'au moins 10 cm du panneau de commande.

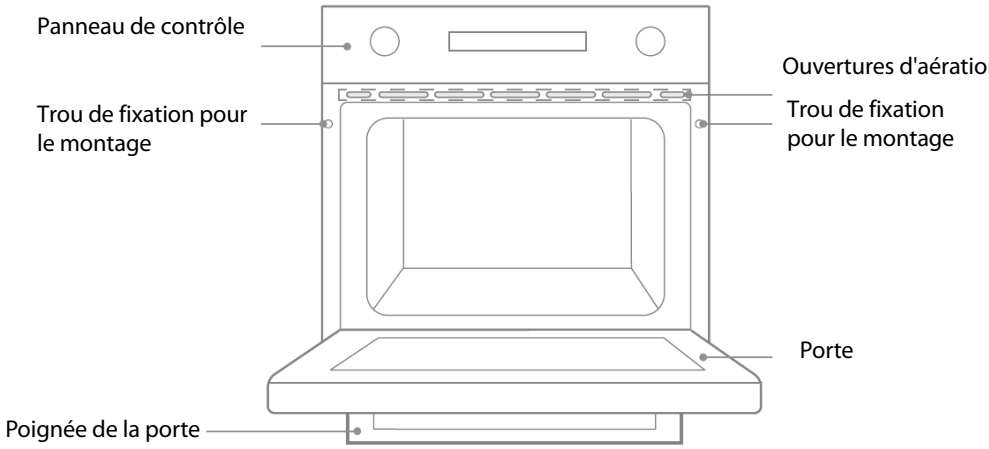
Causes des dommages

1. Accessoires, papier d'aluminium, papier sulfurisé ou ustensiles de cuisson sur le fond de la cavité : ne placez pas d'accessoires sur le fond de la cavité. Ne recouvrez pas le fond de la cavité d'une feuille d'aluminium ou de papier sulfurisé. Ne placez pas d'ustensiles de cuisson sur le fond de la cavité si une température supérieure à 50 °C a été réglée. Cela entraînerait une accumulation de chaleur. L'émail sera endommagé.
2. Papier d'aluminium : Les feuilles d'aluminium présentes dans la cavité ne doivent pas entrer en contact avec la vitre de la porte. Cela pourrait entraîner une décoloration permanente de la vitre de la porte.
3. Poêles en silicone : N'utilisez pas de casseroles en silicone, ni de tapis, de housses ou d'accessoires contenant du silicone. Le capteur du four pourrait être endommagé.
4. Eau dans un compartiment de cuisson chaud : ne versez pas d'eau dans la cavité lorsqu'elle est chaude. Cela provoquerait de la vapeur. Le changement de température peut endommager l'émail.
5. Humidité dans la cavité : Sur une période prolongée, l'humidité dans la cavité peut entraîner de la corrosion. Laissez l'appareil sécher après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans la cavité fermée pendant une période prolongée. Ne stockez pas d'aliments dans la cavité.

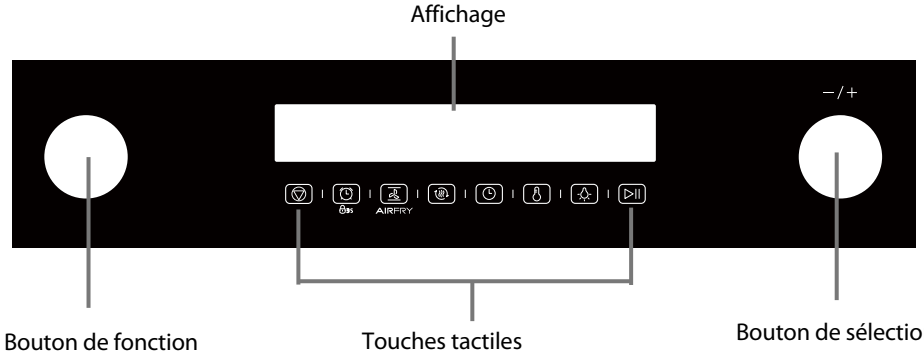
6. Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Après un fonctionnement à haute température, ne laissez refroidir l'appareil qu'avec la porte fermée. Ne bloquez rien dans la porte de l'appareil. Même si vous laissez la porte entrouverte, vous risquez d'endommager à la longue la façade des meubles situés à proximité. Ne laissez sécher l'appareil avec la porte ouverte que si le four a produit beaucoup d'humidité pendant son fonctionnement.
7. Jus de fruits : lorsque vous faites cuire des tartes aux fruits particulièrement juteuses, ne tassez pas la plaque de cuisson trop généreusement. Le jus de fruits qui s'écoule de la plaque de cuisson laisse des taches impossibles à enlever. Si possible, utilisez le moule universel plus profond.
8. Joint extrêmement sale : Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne pourra plus être fermée correctement pendant l'utilisation. Ce qui peut provoquer la détérioration du devant des unités adjacentes. Veillez à toujours maintenir le joint propre.
9. La porte de l'appareil comme siège, étagère ou plan de travail : Ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil, ne placez ou n'accrochez rien dessus. Ne placez pas d'ustensile ou d'accessoire sur la porte de l'appareil.
10. Insertion d'accessoires : selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer le panneau de porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Insérez toujours les accessoires dans la cavité aussi loin que possible.
11. Transport de l'appareil : ne portez pas et ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait casser.
12. Si vous utilisez la chaleur résiduelle du four éteint pour maintenir les aliments au chaud, un taux d'humidité élevé peut se produire à l'intérieur de la cavité. Cela peut entraîner la formation de condensation et provoquer des dommages dus à la corrosion de votre appareil. Pour éviter la condensation, ouvrez la porte ou utilisez le mode « Dégivrage ».

DESCRIPTION DU PRODUIT

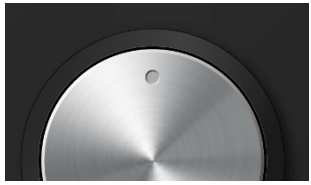
Lorsque vous sortez des aliments, portez des gants isolants de la chaleur pour éviter les brûlures !
Faites attention à l'air chaud lorsque vous ouvrez la porte du four.



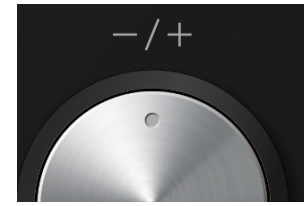
Panneau de contrôle



Les deux boutons sont rétractables.
Avant d'utiliser les boutons, vous devez appuyer sur les boutons pour les faire sortir.







Lorsque les points des deux boutons sont en position centrale, appuyez sur les boutons qui sortiront ou se rétracteront.





Lorsque les boutons sont sortis, tournez-les pour sélectionner la fonction ou le réglage souhaité.

Tournez le bouton de sélection des fonctions pour sélectionner la fonction cuisson.

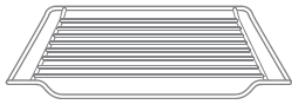
Tournez ce bouton pour régler la durée ou la température.

Boutons tactiles

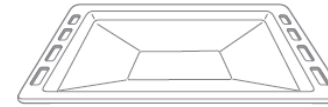
1		Annuler le réglage en cours et retourner à l'état de veille.
2		Appuyez brièvement pour accéder ou quitter la sécurité enfant. Pour activer ou désactiver la sécurité enfant, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.
3		L'air chaud assure une distribution rapide et uniforme de la chaleur et élimine l'humidité présente à la surface des aliments, ce qui permet d'obtenir une friture croustillante et croquante.
4		Préchauffer la cavité pour garantir le goût des aliments.
5		Régler la durée.
6		Régler la température.
7		Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la lampe.
8		Démarrez et mettez en pause le processus de cuisson.

ACCESSOIRES

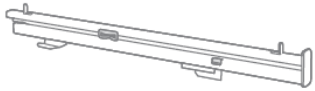
Utilisation des accessoires



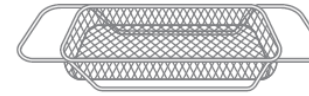
Grille de cuisson x1
Griller les aliments ou placer des récipients de cuisson résistants à la chaleur



Plat à four x 1
Cuisson des aliments ou récupération des restes d'aliments



Rail coulissant x 2



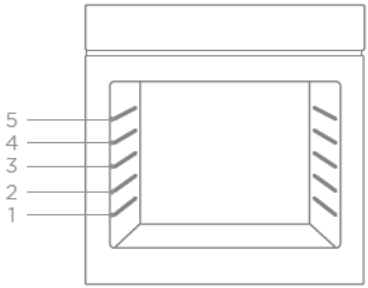
Panier cuisson sans huile x 1
Spécifique à la fonction de cuisson sans huile

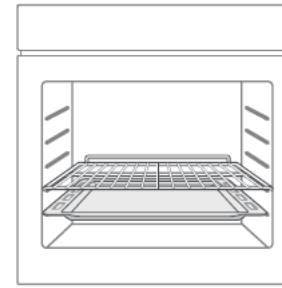
N'utilisez que des accessoires d'origine. Ils sont spécialement adaptés à votre four.

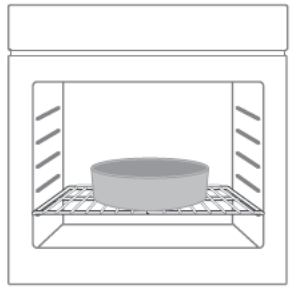
Installation des accessoires

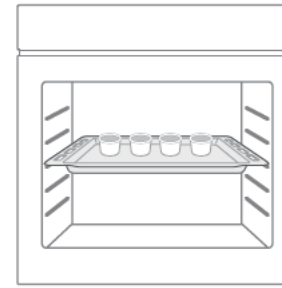
La cavité comporte cinq positions d'étagère. Les positions des étagères sont comptées de bas en haut.

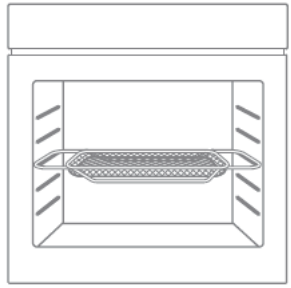
Pour que le four fonctionne correctement, la grille de cuisson et le plat à four doivent uniquement être placés entre le premier et le cinquième niveau. Lorsqu'ils sont utilisés ensemble, placez le plat à four sous la grille de cuisson.

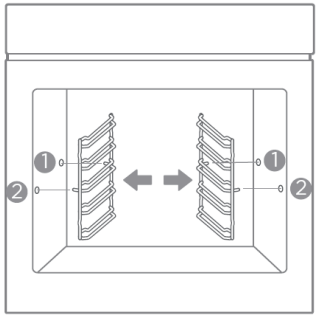


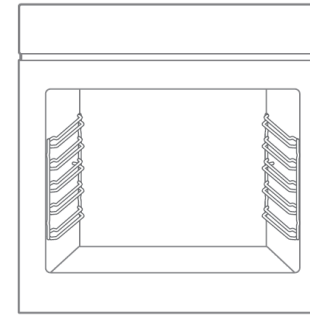


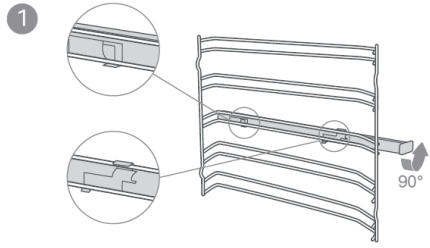


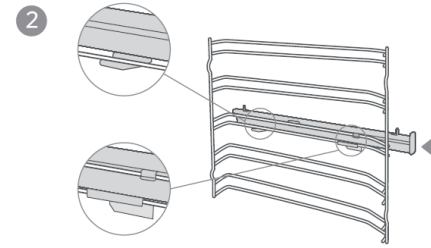


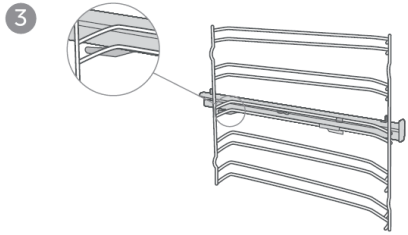



1
2
1
2




1
90°


2


3

MODES DE CHAUFFAGE (FONCTIONS)

Votre four dispose de plusieurs modes de chauffe qui facilitent son utilisation.
Pour vous permettre de trouver le mode de chauffage adapté à votre plat, consultez le tableau ci-dessous.

Mode de chauffage		Temps	Température	Préchauffer	Utilisation
1	 Convection naturelle	0 ~ 9 heures	30°C ~ 250°C	en option	Pour la cuisson traditionnelle et le rôtissage sur un seul niveau. Convient particulièrement aux gâteaux avec une garniture humide.
2	 Chaleur tournante pulsée	0 ~ 9 heures	50°C ~ 250°C	en option	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. La chaleur provient de l'anneau chauffant qui entoure le ventilateur de manière uniforme.
3	 ÉCO	0 ~ 9 heures	140°C ~ 240°C	Non	Pour une cuisson économe en énergie
4	 Chaleur tournante brassée	0 ~ 9 heures	50°C ~ 250°C	en option	Pour cuire et rôtir sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur distribue la chaleur des éléments chauffants de manière homogène autour de la cavité.
5	 Chaleur rayonnante	0 ~ 9 h heures	150°C ~ 250°C	en option	Pour griller de petites quantités d'aliments et pour faire dorer les aliments. Veuillez placer les aliments dans la partie centrale, sous l'élément chauffant du gril.
6	 Double gril + ventilateur	0 ~ 9 heures	50°C ~ 250°C	en option	Pour griller des aliments plats et les faire dorer. Le ventilateur répartit la chaleur uniformément autour de la cavité.
7	 Double gril	0 ~ 9 heures	150°C ~250°C	en option	Pour griller des aliments plats et les faire dorer.
8	 Pizza	0 ~ 9 heures	50°C ~ 250°C	en option	Pour les pizzas et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur par le dessous. Le chauffage inférieur et le chauffage annulaire fonctionneront.
9	 Chaleur par le bas	0 ~ 9 heures	30°C ~ 220°C	en option	Pour ajouter un brunissement supplémentaire aux bases de pizzas, tartes et pâtisseries. Le chauffage provient de l'élément chauffant inférieur.

10	Dégivrage	0 ~ 9 heures	50°C	Non	Pour décongeler en douceur les aliments surgelés
11	Fermentation	0 ~ 9 heures	30°C ~ 45°C	Non	Pour faire de la pâte levée et du levain pour la culture du yaourt.

Fonction supplémentaire	Temps	Température	Préchauffer	Utilisation
Pyrolytique Auto nettoyage	2 heures	450°C	Non	Pour chauffer à très haute température. Les résidus brûleront.

Attention :

- Si vous ouvrez la porte du four pendant une opération en cours, l'opération ne sera pas interrompue. Faites particulièrement attention aux risques de brûlures.
- Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Sinon, l'appareil risque de surchauffer. Pour que le four refroidisse plus rapidement après l'opération, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant un certain temps.

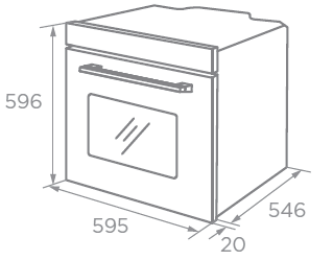
Garder au chaud

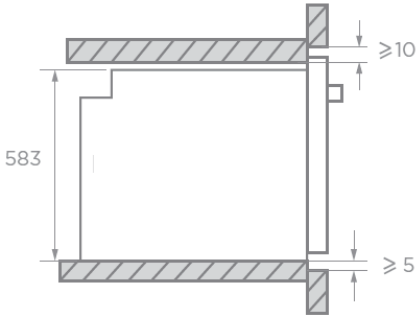
Mode de chauffage	Temps	Température	Préchauffer	Utilisation
	0 ~ 9 heures	65°C ~ 120°C	Non	Pour garder au chaud les plats cuisinés

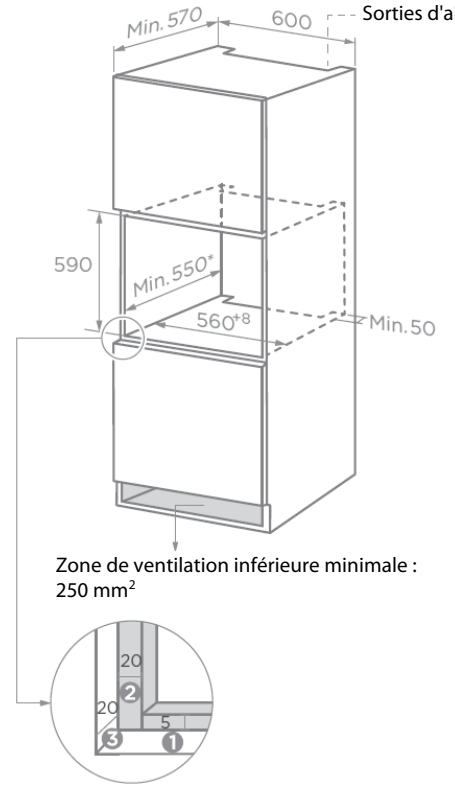
INSTALLATION

Dimensions de l'installation (mesures en mm)

Schéma du placard (placard sur pied)



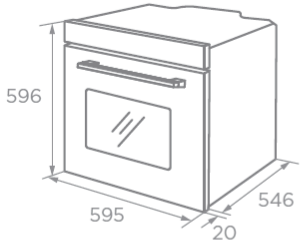


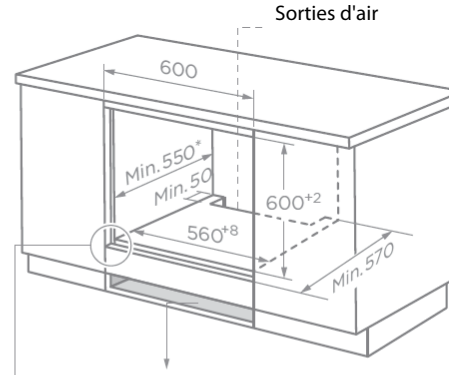


❶ Réservez 5 mm pour le panneau de la porte en haut et en bas respectivement.
❷ Réservez 20 mm pour le panneau de la porte à gauche et à droite respectivement.
❸ Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de la porte.

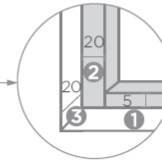
1. L'épaisseur du panneau du placard est de 20 mm.
2. Si la prise de courant est installée à l'arrière de l'appareil, il faut augmenter la profondeur de l'ouverture du placard de 590 mm minimum à 620 mm.

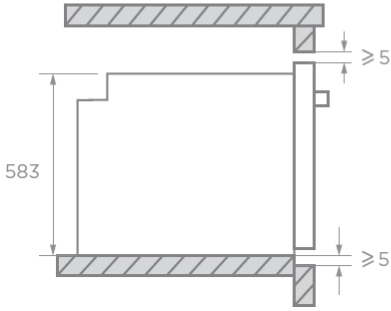
Schéma du placard (placard au sol)





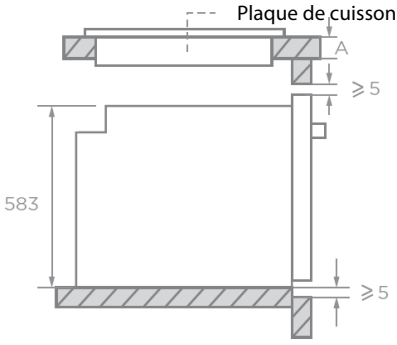
Zone de ventilation inférieure minimale : 250 mm²





Sans plaque de cuisson

❶ Réservez 5 mm pour le panneau de la porte en haut et en bas respectivement.
❷ Réservez 20 mm pour le panneau de la porte à gauche et à droite respectivement.
❸ Réservez 20 mm d'épaisseur pour le panneau de la porte.



Avec plaque de cuisson

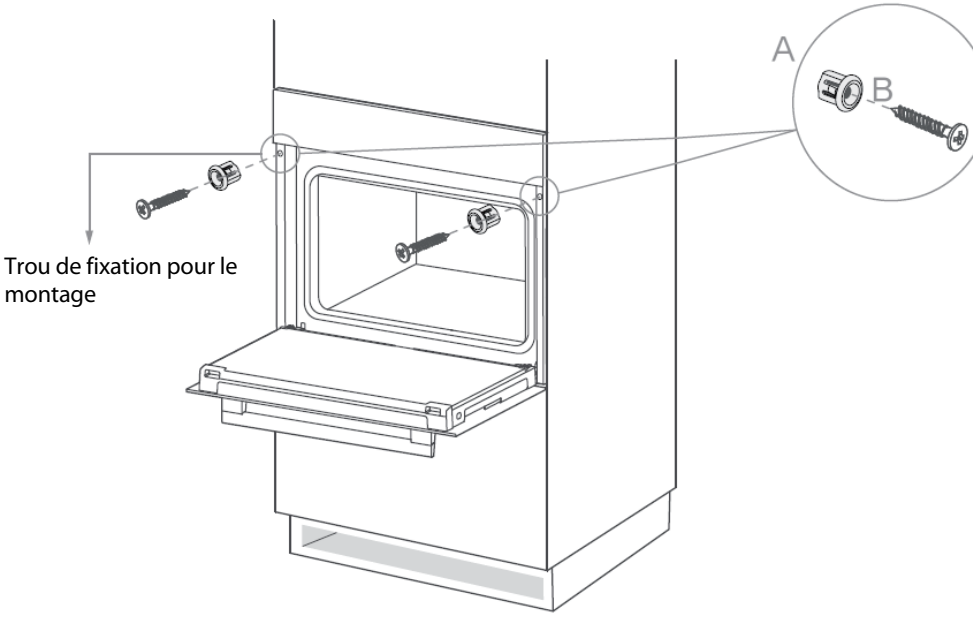
Si l'appareil est installé sous une plaque de cuisson, l'épaisseur minimale du plan de travail A est indiquée ci-dessous :

Type de plaque de cuisson	Plan de travail A
Plaque de cuisson à induction	37 mm
Plaque à induction pleine surface	47 mm
Plaque de cuisson au gaz	30 mm
Plaque de cuisson électrique	27 mm

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, assurez-vous qu'il a été installé selon des normes professionnelles en respectant les instructions d'installation. Les dommages causés par une

installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
Pendant l'installation, portez des gants de protection pour éviter de vous couper avec des bords tranchants.
Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant l'installation et ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé.
Avant d'allumer l'appareil, veuillez retirer tous les matériaux d'emballage et le film adhésif de l'appareil.
Il est nécessaire d'avoir la prise accessible ou d'incorporer un interrupteur dans le câblage fixe, afin de déconnecter l'appareil de l'alimentation après l'installation si nécessaire.
Avertissement : L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter toute surchauffe.

Montage du four dans le meuble

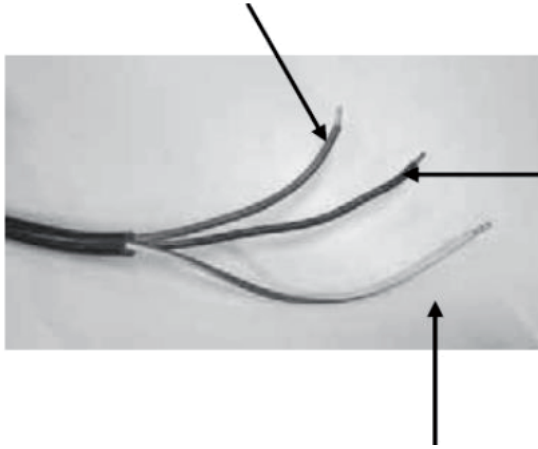


1. Insérez délicatement le four dans le meuble en veillant à bien le centrer.
2. Insérez les bagues (A) dans les trous sur la façade du four.
3. Fixez le four au meuble à l'aide des vis (B).
   ATTENTION : Ne serrez pas trop les vis pour éviter d'endommager le boîtier du four. Utilisez uniquement un tournevis !

BRANCHEMENT ELECTRIQUES

Les branchements électriques ne doivent être effe c tués que par un électricien qualifié et agréé.

Le fil marron doit être raccordé à la borne portant la lettre L.



Le fil bleu doit être raccordé à la borne portant la lettre N.

Le fil vert et jaune doit être raccordé à la borne portant la lettre E ou le symbole de terre ⏚.

AVANT D'UTILISER LE FOUR

Avant d'utiliser le four pour préparer des aliments pour la première fois, vous devez nettoyer la cavité et les accessoires.

1. Retirez tous les autocollants, les films de protection de surface et les pièces de protection pour le transport.
2. Retirez tous les accessoires de la cavité.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon à vaisselle ou une brosse douce.
4. Assurez-vous que la cavité ne contient pas de restes d'emballage, tels que des granulés de polystyrène ou des morceaux de bois qui peuvent entraîner un risque d'incendie.
5. Essuyez les surfaces lisses de la cavité et de la porte avec un chiffon doux et humide.
6. Pour éliminer l'odeur de neuf, faites chauffer l'appareil lorsqu'il est vide et que la porte du four est fermée.
7. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée pendant que l'appareil chauffe pour la première fois. Ne laissez pas les enfants et les animaux domestiques entrer dans la cuisine pendant cette période. Fermez la porte des pièces adjacentes.
8. Réglez les paramètres indiqués. Pour savoir comment régler le mode de chauffage et la température, consultez le chapitre FONCTIONNEMENT.

Paramètres	
Mode de chauffage	 Traditionnel
Température	250°C
Durée	0.5 heure

Une fois que le four a refroidi :

1. Nettoyez les surfaces lisses de la cavité et de la porte avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon à vaisselle.
2. Séchez toutes les surfaces.

Réglage de l'heure

Avant de pouvoir utiliser le four, vous devez régler l'heure.

1. Après le raccordement électrique du four, appuyez sur .
2. Vous pouvez régler l'heure en tournant le bouton de droite.
3. Appuyez à nouveau sur .
4. Vous pouvez régler les minutes en tournant le bouton de droite.
5. Appuyez sur  pour terminer le réglage.

REMARQUE : L'horloge a un affichage de 24 heures.

UTILISATION

Fonction de rappel

1. En veille et pendant la cuisson, touchez  pour accéder au réglage du rappel.
2. Tournez le bouton de droite pour régler les heures.
3. Touchez  pour confirmer.
4. Tournez le bouton de droite pour régler les minutes.
5. Touchez  pour terminer le réglage.

REMARQUE

- Pendant la cuisson, touchez  pour afficher la durée restante.
- La durée restante a été réglée. Pendant la cuisson, touchez  pour modifier la durée restante.

Fonction barbecues

1. En état de veille ou de rappel, tournez le bouton de gauche pour sélectionner la fonction.
2. Tournez le bouton de droite pour régler la température.
3. Touchez  pour accéder au réglage de la durée.
4. Tournez le bouton de droite pour régler la durée.
5. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson. Pendant la cuisson, vous pouvez toucher  pour mettre en pause.

REMARQUE

- Pendant la cuisson, touchez  plusieurs fois pour modifier la température et la touche  pour modifier la durée.
- Pendant la cuisson, la fonction peut être modifiée en tournant le bouton de gauche, et la durée reste inchangée. La température est la température par défaut de la fonction en cours. La fonction commencera 6 secondes après la modification.

Préchauffage rapide

1. En état de veille ou de rappel, tournez le bouton de gauche pour sélectionner la fonction.
2. Tournez le bouton de droite pour régler la température.
3. Touchez  pour accéder au réglage de la durée.
4. Tournez le bouton de droite pour régler la durée.
5. Touchez  pour démarrer le préchauffage.

REMARQUE

- Le préchauffage peut raccourcir le temps de cuisson et améliorer le goût des aliments.
- Après le préchauffage, mettez les ingrédients dans le four pour la cuisson.
- Lorsque la température de préchauffage est atteinte, l'avertisseur sonore retentit et la barre de progressions reste allumée.

Sécurité enfants

Votre four est équipé d'une sécurité enfants afin que les enfants ne puissent pas l'allumer accidentellement ou modifier des réglages.

Lorsque vous maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, la sécurité enfants est activée. Le symbole de verrouillage  s'affiche.

Si vous appuyez et maintenez à nouveau la touche  pendant 3 secondes, le four est déverrouillé. Le symbole de verrouillage  disparaît de l'affichage.
Vous pouvez activer ou désactiver la sécurité enfants lorsque le four fonctionne ou non.

Fonction friteuse sans huile

1. En veille ou en mode rappel, touchez 

.
2. Tournez le bouton de droite pour régler la température.
3. Touchez  pour accéder au réglage de la durée.
4. Tournez le bouton de droite pour régler la durée.
5. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

REMARQUE

Pendant la cuisson, touchez  plusieurs fois pour modifier la température et la touche  pour modifier la durée.

Menu automatique

1. En mode de veille, touchez 

pendant environ 3 secondes pour accéder au réglage du menu automatique.
2. Tournez le bouton de droite pour sélectionner le menu.
3. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.

REMARQUE

- Pour le menu sans programme de préchauffage, le compte à rebours démarre directement après son lancement.
- Pour le menu avec programme de préchauffage, vous devez attendre le préchauffage avant d'enfourner les ingrédients.

Code :	Nom du menu	Poids	Mode	Heure	Température	Préchauffage
Ar01	Frites	350 g		19 min	200 °C	Oui
Ar02	Frites	750 g		23 min	230 °C	Oui
Ar03	Cuisses de poulet	500 g		20+10 min	250 °C	Non
Ar04	Cuisses de poulet	1000 g		20+12 min	250 °C	Non
Ar05	Nuggets de poulet	200 g		17 min	250 °C	Oui
Ar06	Nuggets de légumes	180 g		11,5 min	250 °C	Oui
Ar07	Frites à la mozzarella	120 g		10 min	250 °C	Oui
Ar08	Rondelles d'oignon épais	160 g		11,5 min	220 °C	Oui
Ar09	Champignons panés	125 g		13 min	230 °C	Oui
Ar10	Champignons panés	250 g		13 min	230 °C	Oui

Table de menu suggérée

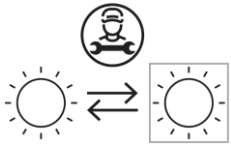
Nom du menu	Forme	Mode	Temps	Température	Niveau
Génoise (simple) en forme de boîte	Boîte		50 min	170 °C	2
Génoise (simple) en forme de boîte	Boîte		70 min	140 °C	1
Génoise aux fruits de forme ronde	Forme ronde		50 min	150 °C	1
Génoise aux fruits sur un plateau	Plateau		70 min	140°C	1
Mufins briochés aux raisins secs (gâteau à la levure)	Forme de muffins		Préchauffage : 19 min Cuisson : 11 min	220 °C	2
Gugelhupf (avec levure)	Plateau		Préchauffage : 11 min Cuisson : 60 min	150 °C	1
muffins	Forme de muffins		Préchauffage : 8,5 min Cuisson : 30 min	160 °C	1
muffins	Forme de muffins		Préchauffage : 8,5 min Cuisson : 30 min	150 °C	1
Gâteau à la levure de pommes sur un plateau	Plateau		Préchauffage : 10 min Cuisson : 42,5 min	160 °C	1
Génoise à l'eau (6 œufs)	Moule à charnière		Préchauffage : 9,5 min Cuisson : 41 min	160 °C	1
Génoise à l'eau (4 œufs)	Moule à charnière		Préchauffage : 9 min Cuisson : 26 min	160 °C	1
Gâteau éponge	Moule à charnière		Préchauffage : 9,5 min Cuisson : 41 min	160 °C	1
Gâteau à la levure de pommes sur un plateau	Plateau		Préchauffage : 8 min Cuisson : 42 min	150 °C	2
Hefezopf (Callah)	Plateau		40 min	150 °C	2
Petits gâteaux 20	Plateau		36 min	150 °C	2
Petits gâteaux 40	Plateau		Préchauffage : 10 min Cuisson : 34 min	150 °C	2+4
Gâteau au beurre et à la levure	Plateau		Préchauffage : 8 min Cuisson : 30 min	150 °C	2
Shortbread	Plateau		Préchauffage : 8 min Cuisson : 13 min	170 °C	2
Shortbread 2 plateaux	Plateau		Préchauffage : 8,3 min Cuisson : 12 min	160 °C	2+4

Nom du menu	Forme	Mode	Temps	Température	Niveau
Biscuits à la vanille	Plateau		Préchauffage : 8 min Cuisson : 10 min	160 °C	2
Biscuits à la vanille	Plateau		Préchauffage : 8 min Cuisson : 14 min	150 °C	2+4
Pain Blanc (1 kg de farine) Forme boîte	Boîte		Préchauffage : 9 min Cuisson : 50 min	170 °C	1
Pain Blanc (1 kg de farine) Forme boîte	Boîte		Préchauffage : 12 min Cuisson : 45 min	170 °C	1
Pizza fraîche (fine)	Plateau		Préchauffage : 9,5 min Cuisson : 21 min	170 °C	2
Pizza fraîche (épaisse)	Plateau		Préchauffage : 10 min Cuisson : 45 min	170 °C	2
Pizza fraîche (épaisse)	Plateau		Préchauffage : 8 min Cuisson : 41 min	170 °C	2
Pain	Plateau		Préchauffage : 9 min Cuisson : 30 min	190 °C	1
Filet de bœuf tendre 1,6 kg	Plateau		55 min	180 °C	2
Pain de viande 1 kg viande	Plateau		75 min	180 °C	1
Poulet 1 kg	Plateau		50 min	180 °C	Grille:2 Plateau:1
Poisson 2,5 kg	Plateau		70 min	170 °C	2
Côtes Tomahawk cuites B.T.	Plateau		85 min	120 °C	3
Rôti de cou de porc 1,2 kg	Plateau		82 min	160 °C	1
Poulet 1,7 kg	Plateau		78 min	180 °C	Grille:2 Plateau:1

Éclairage intérieur

Lorsque vous ouvrez la porte du four, l'éclairage intérieur s'allume.

Vous pouvez toucher pour activer ou désactiver l'éclairage intérieur.



Source lumineuse remplaçable par un professionnel

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

UTILISATION EFFICACE EN ÉNERGIE

1. Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires pendant le processus de cuisson.
2. N'ouvrez pas la porte pendant le processus de cuisson.
3. Diminuez la température à 50 °C en mode non ventilé 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Vous pouvez ainsi utiliser la chaleur de la cavité pour terminer le processus.
4. Utilisez le mode de chauffage ECO eco, chaque fois que possible. Vous pouvez réduire la température de 20 °C à 30 °C.
5. Vous pouvez cuisiner et cuire en utilisant le mode de chauffage ECO eco sur plusieurs niveaux en même temps.
6. S'il n'est pas possible de cuisiner et de cuire différents plats en même temps, vous pouvez les chauffer l'un après l'autre pour utiliser l'état de préchauffage du four.
7. Ne préchauffez pas le four vide, si cela n'est pas nécessaire.
   Si nécessaire, mettez les aliments dans le four immédiatement après avoir atteint la température.
8. N'utilisez pas de papier réfléchissant, comme du papier d'aluminium pour couvrir le fond de la cavité.
9. Utilisez des moules et des récipients de cuisson au fini mat foncé et au poids léger. Essayez de ne pas utiliser d'accessoires lourds aux surfaces brillantes, comme l'acier inoxydable ou l'aluminium.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage, éteignez le four et retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

 Risque de choc électrique !
La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de nettoyeur haute-pression ni de nettoyeur vapeur.

 Risques de brûlures !
Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. Laissez l'appareil refroidir.

Pour garantir que les différentes surfaces ne sont pas endommagées par l'utilisation d'un ustensile ou produit de nettoyage, respectez les informations du tableau.
N'utilisez pas :

- des produits de nettoyage tranchants ou abrasifs,
- des grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte du four,
- des grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de la porte.
- des éponges et tampons à récurer durs.
- des produits de nettoyage à haute teneur d'alcool.

Lavez complètement les chiffons éponges neufs avant de les utiliser.
Laissez toutes les surfaces sécher intégralement avant de réutiliser l'appareil.

Zone	Nettoyage
Façade en acier inoxydable	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un chiffon à vaisselle, puis séchez avec un chiffon doux. Enlevez immédiatement les taches de tartre, graisse, amidon et albumine (par exemple les blancs d'œuf). La corrosion peut se former sous de telles taches. N'utilisez pas de nettoyant pour verre ni de grattoir verre ou métal pour nettoyer.
Façade en plastique	Eau chaude savonneuse :

	Nettoyez avec un chiffon à vaisselle, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour verre ni de grattoir verre ou métal pour nettoyer.
Panneaux de porte	Nettoyant pour verre : Nettoyez avec un chiffon à vaisselle, puis séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoir pour verre.
Poignée de la porte	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un chiffon à vaisselle, puis séchez avec un chiffon doux. Si du détartrant entre en contact avec la poignée de porte, essuyez-le immédiatement. Sinon, les taches éventuelles ne pourront pas être éliminées.
Joint de porte	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec un chi_on à vaisselle. Ne pas frotter.
Cavité du four	Eau chaude savonneuse ou solution de vinaigre : Nettoyez avec un torchon et séchez avec un chiffon doux. Si le four est très sale : N'utilisez pas de spray pour four, d'autres nettoyants pour four agressif ou des matériaux abrasifs. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les ustensiles/produits de nettoyage des ustensiles de cuisson ne conviennent pas non plus. Ces articles rayeront les surfaces. Laissez les surfaces intérieures sécher entièrement.
Accessoires (plaque de gril, plateau en émail et plateau en verre)	Eau chaude savonneuse : Faites tremper et nettoyez avec un chiffon à vaisselle ou une brosse. En cas de dépôts importants de saleté, utilisez un tampon à récurer en acier inoxydable.

Remarques :

- De légères différences de couleur sur le devant de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux, par exemple le verre, le plastique et le métal.
- Les ombres sur les panneaux de porte, qui ressemblent à des stries, sont causées par les réflexions faites par l'éclairage intérieur.
- L'émail est cuit à très haute température. Cela peut entraîner une légère variation

de couleur. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement. Les bords des plateaux minces ne peuvent pas être complètement émaillés. En conséquence, ces bords peuvent être rugueux. Cela ne nuit pas à la protection anticorrosion.

- Gardez toujours l'appareil propre et enlevez immédiatement les saletés afin d'éviter les dépôts tenaces de saleté.

Conseils

1. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi que la saleté ne s'incruste.
2. Enlevez toujours immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (blanc d'œuf, par exemple).
3. Retirez immédiatement les morceaux d'aliments contenant du sucre, si possible lorsqu'ils sont encore chauds.
4. Utilisez des ustensiles adaptés au rôtissage, par exemple un plat à rôtir.

Fonction d'auto-nettoyage pyrolytique

Votre four est équipé du mode « Auto-nettoyage pyrolytique ». Vous pouvez utiliser ce mode pour nettoyer le compartiment de cuisson sans effort.
Le compartiment de cuisson est chauffé à une température très élevée. Les résidus de rôtissage, de grillade et de cuisson brûleront. Dans ce mode, la température et la durée de fonctionnement ne peuvent pas être ajustées.

REMARQUE :

Pour votre sécurité, la porte du four est verrouillée et ne peut pas être ouverte jusqu'à ce que la température diminue à un degré relativement sûr. L'éclairage intérieur reste éteint pendant le nettoyage.

AVERTISSEMENTS

Risque de brûlures !

Le compartiment de cuisson devient extrêmement chaud pendant le mode d'auto-nettoyage pyrolytique. N'ouvrez jamais la porte du four. Laisser le four refroidir.

Éloignez du four les enfants, les personnes handicapées et les personnes âgées ne pouvant pas prendre soin d'elles-mêmes.

Risque d'atteinte à la santé !
En mode d'auto-nettoyage pyrolytique, l'espace de cuisson est chauffé à une température très élevée afin de brûler les restes de cuisson (rôtissage, grillage, cuisson au four, etc.). Ce processus dégage des vapeurs qui peuvent irriter les muqueuses. Pendant que la fonction de nettoyage est en cours d'exécution, assurez-vous que la cuisine est bien aérée. Ne restez pas dans la pièce pendant de longues périodes. Éloignez les enfants et les animaux domestiques du four.

Avant de démarrer le mode pyrolytique

Attention !
- Retirez les accessoires et les ustensiles de cuisson du compartiment de cuisson avant de lancer le mode pyrolyse. Aucun déversement excessif ne doit être laissé dans la cavité.
- Un grand nombre de restes d'aliments, de graisses et de jus de viande peuvent s'enflammer lorsque le mode pyrolytique est en cours. Avant de démarrer la fonction de nettoyage, retirez toujours les résidus et restes d'aliments du compartiment de cuisson.
- Nettoyez l'intérieur de la porte de l'appareil et le long des bords du compartiment de cuisson dans la zone autour du joint. Ne frottez pas et ne retirez pas le joint.

Risque d'incendie !
- L'extérieur de l'appareil deviendra très chaud pendant le mode pyrolyse. N'accrochez jamais d'objets combustibles, par exemple des torchons, à la poignée de la porte. Ne placez rien contre la façade du four. Éloignez les enfants du four.
- Si le joint de la porte est endommagé, une grande quantité de chaleur sera générée autour de la porte. Ne frottez pas et ne retirez pas le joint. Ne faites jamais fonctionner le four si le joint est endommagé ou manquant.

Réglage du mode d'auto-nettoyage pyrolytique

1. Tournez le bouton de fonction jusqu'à ce que l'écran affiche le symbole .

2. Appuyez sur  pour démarrer le nettoyage. La durée de nettoyage par défaut est de 2 heures (2:00).
    - La porte du four se verrouille automatiquement et ne peut pas être ouverte.
    - Une fois le nettoyage commencé, vous ne pouvez modifier aucun réglage, sauf en cas de pause ou d'arrêt.
3. Lorsque le processus de nettoyage est terminé, le four émet un signal sonore.
4. Une fois que le compartiment de cuisson a refroidi, utilisez un chiffon humide pour essuyer les cendres qui ont été laissées dans le compartiment de cuisson et autour de la porte du four.

REMARQUES :

- Pendant le mode pyrolytique, le cadre à l'intérieur du four peut se décolorer. Ceci est normal et n'affecte pas les performances. Cette décoloration peut être éliminée à l'aide d'un produit de nettoyage pour acier inoxydable.
- Un encrassement tenace peut entraîner la formation de dépôts blancs sur les surfaces émaillées. Ce sont des résidus d'aliments et ils sont inoffensifs. Cela n'affecte pas les performances. Vous pouvez éliminer ces résidus en utilisant du jus de citron ou d'autres types d'agents de nettoyage si nécessaire.

Nettoyage de la porte

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son apparence et restera pleinement fonctionnel pendant longtemps.

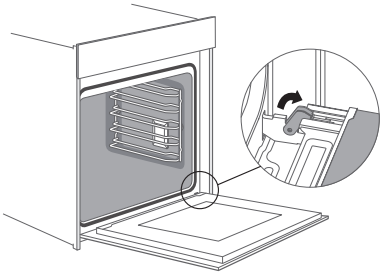
Vous pouvez détacher la porte et ses panneaux de l'appareil à des fins de nettoyage. Un levier de verrouillage se trouve sur les charnières gauche et droite de la porte de l'appareil. Lorsque ces leviers sont fermés, la porte de l'appareil est verrouillée. Il ne peut pas être détaché. Lorsque les leviers de verrouillage sont ouverts pour détacher la porte de l'appareil, les charnières sont verrouillées. Elles ne peuvent pas se fermer.

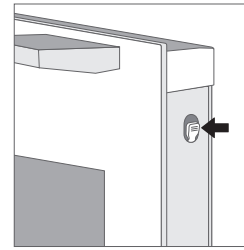
Avertissement

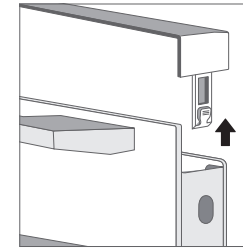
1. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture/fermeture de la porte et vous risquez d'être coincé. Gardez vos mains éloignées des charnières.
2. Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se refermer avec une grande force. Assurez-vous que les leviers de verrouillage sont toujours complètement fermés ou, lorsque vous retirez la porte de l'appareil, complètement ouverts.

Démontage et montage de la porte du four

1. Ouvrez complètement la porte de l'appareil.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage gauche et droit.
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'à la butée.
4. Saisissez la porte des deux mains par les côtés gauche et droit et la soulever.
5. La garniture en plastique dans le couvercle de la porte peut se décolorer. Vous pouvez retirer le couvercle pour effectuer un nettoyage en profondeur. Appuyez sur les interrupteurs gauche et droit du couvercle.
6. Après avoir retiré le couvercle de la porte, les autres parties de la porte de l'appareil peuvent être facilement retirées pour continuer le nettoyage. Lorsque le nettoyage de la porte de l'appareil est terminé, remettez le couvercle en place et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible







REMARQUE

L'installation de la porte de l'appareil se fait dans l'ordre inverse du retrait.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
Le four ne démarre pas.	• L'alimentation n'est pas activée. • L'interrupteur principal est sur la position éteint. • La porte du four n'est pas fermée.	• Branchez l'alimentation électrique. • Mettez l'appareil sous tension. • Refermez la porte du four.
La lampe ne s'allume pas.	Elle est cassée.	Contactez le service après-vente.
Odeur âcre ou de fumée	première utilisation	Aucun traitement nécessaire
Les aliments ne sont pas cuits.	• La température est trop basse. • Les portions sont trop grandes.	• Utilisez une température plus élevée. • Cuisez les aliments en plus petites portions ou augmentez le temps de cuisson.
Aliments brûlés ou cuits de façon inégale	• La température est trop élevée ou le temps de cuisson est trop long. • Les aliments sont trop prés de la résistance.	• Réglez la température ou le temps de cuisson. • Réglez le placement des accessoires.
Le ventilateur ne s'est pas arrêté après avoir arrêté le chauffage.	Le ventilateur tarde à se mettre en marche pour dissiper la chaleur.	Aucun traitement nécessaire

		cuisson.
Aliments brûlés ou cuits de façon inégale	• La température est trop élevée ou le temps de cuisson est trop long. • Les aliments sont trop prés de la résistance.	• Réglez la température ou le temps de cuisson. • Réglez le placement des accessoires.
Le ventilateur ne s'est pas arrêté après avoir arrêté le chauffage.	Le ventilateur tarde à se mettre en marche pour dissiper la chaleur.	Aucun traitement nécessaire

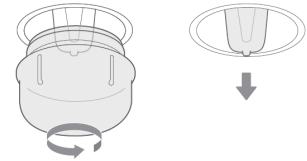
Avertissement - Risque d'électrocution !
Les réparations incorrectes sont dangereuses. Les réparations et le remplacement des câbles électriques endommagés ne peuvent être effectués que par l'un de nos techniciens après-vente formés. Si l'appareil est défectueux, débranchez l'appareil de la prise de courant ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles. Contactez le service après-vente.

Remplacement de la lampe du coin de la cavité
Si la lampe de la cavité tombe en panne, elle doit être remplacée.
Lorsque vous manipulez la lampe halogène, utilisez un chiffon sec. Cela augmentera la durée de vie de la lampe.

Risque d'électrocution !
Lors du remplacement de la lampe, les contacts de la douille de la lampe sont sous tension. Avant de remplacer la lampe, débranchez l'appareil de la prise de courant ou coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.

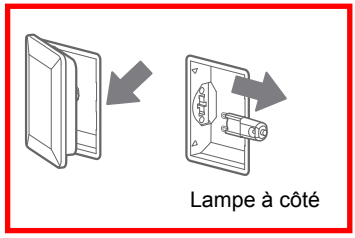
Risque de brûlures !
L'appareil peut devenir très chaud. Ne touchez jamais les surfaces intérieures de l'appareil ou les éléments chauffants. Laissez toujours refroidir l'appareil. Gardez les enfants à une distance sûre.

1. Placez une serviette dans la cavité froide pour éviter tout dommage.
2. Tournez le couvercle en verre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
3. Retirez la lampe - ne la tournez pas.
4. Installez une nouvelle lampe.
5. Remettez le couvercle en verre en place.



Spécifications de la lampe :
Lampes halogènes 25 watts, 230 V

Si le couvercle en verre de la lampe halogène est endommagé, il doit être remplacé.



Informations concernant les fours domestiques			
	Symbole	**Valeur**	**Unité**
Identification du modèle	TMFP72BX2		
Type de four	Four électrique		
Masse de l'appareil	M	41,0	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	électricité		
Volume par cavité	V	72	l
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	1,00 (à )	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0,65 (à )	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	$EEI_{\text{cavité}}$	Conventionnel (à ): 117,6 Chaleur tournante (à ): 76,5	

Tension et fréquence d'alimentation/nominales	220-240V~ 50-60Hz
Puissance maximale	3,2 kW
Puissance de la lampe du four	25 W
Élément chauffant supérieur (W)	900 W
Élément chauffant Gril (W)	1370 W
Élément chauffant inférieur (W)	1070 W
Élément chauffant Convection (W)	1904 W
Ventilateur de refroidissement (W)	37 W
Nettoyage (émail/catalyse/pyrolyse)	Pyrolyse
Poids net (kg)	41.0 kg
Dimensions extérieures (LxPxH)	595 * 546 * 596 mm
Dimensions du compartiment du meuble (LxPxH)	560 * 550 * 590 mm
Classe Énergétique (lettre sur l'étiquette) *	A^{+}
Volume utilisable (litres)	72L
Taille : (Petit/Moyen/Grand)	Grand
Fabriqué en	R.P. de Chine

* Classe énergétique : A^{+++} … D (A^{+++} = économique D = moins économique)

MISE AU REBUT

En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.
Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

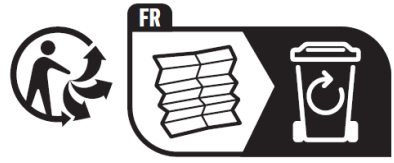
Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.
Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.
Apportez l'appareil à un point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

Hotline Darty France
Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

Hotline Vanden Borre
Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au samedi de 8h à 18h.

Hotline Fnac France
Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France,
avant de vous déplacer en magasin Fnac, appelez le 0 969 324 334 du lundi au samedi (8h30-21h00) et le dimanche et jours fériés (10h00-18h00).
(prix d'un appel local)





Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/10/2023

INHOUDSOPGAVE

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....2
PRODUCTOVERZICHT.....7
ACCESSOIRES.....9
Het toebehoren gebruiken.....9
Installatie van de accessoires.....10
VERWARMINGSMODI (FUNCTIES).....11
INSTALLATIE.....13
ELEKTRISCHE AANSLUITING.....16
ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN.....16
De tijd instellen.....17
GEBRUIK.....17
Herinneringsfunctie.....17
Barbecuefunctie.....18
Snel voorverwarmen.....18
Kinderslot.....18
Airfry-functie.....19
Automatisch menu.....19
Binnenverlichting.....20
ENERGIEZUINIGE WERKING.....23
REINIGING EN ONDERHOUD.....24
PROBLEEMOPLOSSING.....30
SPECIFICATIES.....32
VERWIJDERING.....33

Dit product is vervaardigd en verkocht onder de verantwoordelijkheid van Etablissements Darty et Fils (S.A.S).
THOMSON en het THOMSON logo zijn handelsmerken die onder licentie worden gebruikt door Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – meer informatie op www.thomson-brand.com .
Alle andere producten, diensten, bedrijven, handelsmerken, handels- of productnamen en logo's waarnaar hierin wordt verwezen, zijn eigendom van hun respectieve eigenaars.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

LEES DE VOLGENDE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

WAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of andere toepassingen, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verzwakt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan, instructies hebben ontvangen betreffende het veilige gebruik van dit apparaat en de mogelijke gevaren van het gebruik ervan begrijpen.
  Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
  Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, een erkende reparateur of een ander vakbekwaam persoon om elk gevaar te vermijden.
- De toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens de werking heet worden.
- Het apparaat wordt heet tijdens de werking. Raak de warmte elemente nin de oven niet aan.
- WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens de werking.
  Raak de verwarmingselementen niet aan.
  Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Maak de glazen ovendeur niet schoon met agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers, deze kunnen het oppervlak van het apparaat krassen wat tot breuk van het glas kan leiden.
-  Deze oppervlakken kunnen heet worden.

- Overmatig gemorst materiaal moet vóór het reinigen worden verwijderd.
- De oppervlakken kunnen in bepaalde omstandigheden warmer dan gewoonlijk zijn, houd kinderen aldus uit de buurt.
- De oppervlakken kunnen in de pyrolytische zelfreinigingsmodus warmer dan gewoonlijk zijn, houd kinderen aldus uit de buurt.
- Plaats de ovenplaat en het rooster aan weerskanten op dezelfde hoogte, zodat ze zich in en stabiele positie bevinden.
- Er mag geen stoomreiniger worden gebruikt.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het toestel is uitgeschakeld (zekering staat open) vooraleer U de lamp vervangt om de kans op elektrocutie te vermijden.
- De lamp in het product wordt gebruikt voor de verlichting van het product. Deze lamp is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.
- Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur om oververhitting te vermijden.
- De stekker moet na het installeren van het apparaat eenvoudig bereikbaar zijn.
- Voor instructies over alle nodige afstanden met afmetingen, de bevestigingsmethode en hoe het apparaat aan de steun vast te maken, raadpleeg de rubriek “INSTALLATIE”.
- Een ontkoppelingsmechanisme moet in de vaste bedrading en in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften worden geïntegreerd.
- Installeer het apparaat in overeenstemming met de nationale bedradingsvoorschriften NF C 15-100.
- Voor gedetailleerde instructies en waarschuwingen om het apparaat op een juiste manier te gebruiken en te onderhouden en het vervangen van de lamp, raadpleeg de secties "GEBRUIK" en "REINIGING EN ONDERHOUD".
- Voor de bevestigingsmethode en het aansluiten van de kabels, raadpleeg de sectie “ELEKTRISCHE AANSLUITING”.
- De koelventilator blijft na elke kookcyclus nog gedurende enige tijd draaien om te zorgen voor een snelle afkoeling en veilige werking van de oven.
- Het is aanbevolen om de deur tijdens alle kookmodi gesloten te houden.
- Hang geen doek of kledingstuk aan het handvat van de oven.
- Bedek de ovenruimte niet met aluminiumfolie voor een eenvoudige reiniging: De oven kan oververhitten en de emaillaag van de ovenruimte kan worden beschadigd.

- De vaste bedradingsisolatie moet worden beschermd door middel van bijvoorbeeld isolatiehulzen met een gepaste temperatuurwaarde.
- Wanneer de pyrolytische zelfreinigingsmodus actief is, moeten alle accessoires uit de ruimte verwijderd zijn.

Gebruik dit apparaat alleen binnenshuis. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van eten en drinken. Houd toezicht op het apparaat wanneer in werking.
Schuif de accessoires altijd juist in de oven.

Risico op een elektrische schok!

1. Een verkeerde reparatie kan gevaar opleveren. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd en beschadigde stroomkabels mogen alleen worden vervangen door een van onze opgeleide reparateurs. Als het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de meterkast uit.
2. De kabelisolatie van elektrische apparaten kan smelten wanneer de hete onderdelen van het apparaat worden aangeraakt. Breng de kabels van elektrische apparaten nooit in contact met de hete onderdelen van het apparaat.
3. Gebruik geen hogedrukreiniger of stoomreiniger, dit kan leiden tot een elektrische schok.
4. Een defect apparaat kan een elektrische schok veroorzaken. Schakel nooit een defect apparaat in. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de meterkast uit.

Brandgevaar!

1. Brandbare voorwerpen die in de oven worden bewaard, kunnen vlam vatten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de oven. Open nooit de deur van het apparaat als er rook in zit. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Er ontstaat tocht wanneer de deur van het apparaat wordt geopend. Bakpapier kan in contact komen met het verwarmingselement en vlam vatten. Leg tijdens het voorverwarmen geen bakpapier los over de accessoires. Weeg het bakpapier altijd af met een schaal of een bakvorm. Bedek alleen het benodigde oppervlak met bakpapier. Bakpapier mag niet over de accessoires komen.

Risico op letsel!

1. Bekrast glas in de deur van het apparaat kan barsten. Gebruik geen glasschraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of reinigingsmiddelen.
2. De scharnieren op de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur en u kunt bekneld raken. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

Risico op brandwonden!

1. Het apparaat wordt zeer heet. Raak nooit de binnenoppervlakken van het apparaat of de verwarmingselementen aan.
2. Laat het apparaat altijd afkoelen.
3. Houd kinderen op een veilige afstand.
4. De accessoires en het ovengerei worden zeer heet. Gebruik altijd ovenwanten om de accessoires of het ovengerei uit de oven te halen.
5. Alcoholische dampen kunnen in de oven vlam vatten. Bereid nooit voedsel dat veel drank met een hoog alcoholgehalte bevat. Gebruik alleen weinig drank met een hoog alcoholgehalte. Open de deur van het apparaat voorzichtig.

Voorkom brandwonden!

1. De toegankelijke delen kunnen tijdens de werking heet worden. Raak de hete onderdelen niet aan.
2. Als u de deur van het apparaat opent, kan er hete stoom ontsnappen. Stoom is mogelijk niet zichtbaar, afhankelijk van de temperatuur. Ga bij het openen niet te dicht bij het apparaat staan. Open de deur van het apparaat voorzichtig. Houd kinderen uit de buurt.
3. Water in een hete oven kan hete stoom veroorzaken. Giet nooit water in de hete oven.

Gevaar door magnetisme!

Permanente magneten worden gebruikt in het bedieningspaneel of in de bedieningselementen. Deze kunnen een impact hebben op elektronische implantaten, zoals een pacemaker of insulinepomp. Dragers van elektronische implantaten dienen minimaal 10 cm van het bedieningspaneel verwijderd te blijven.

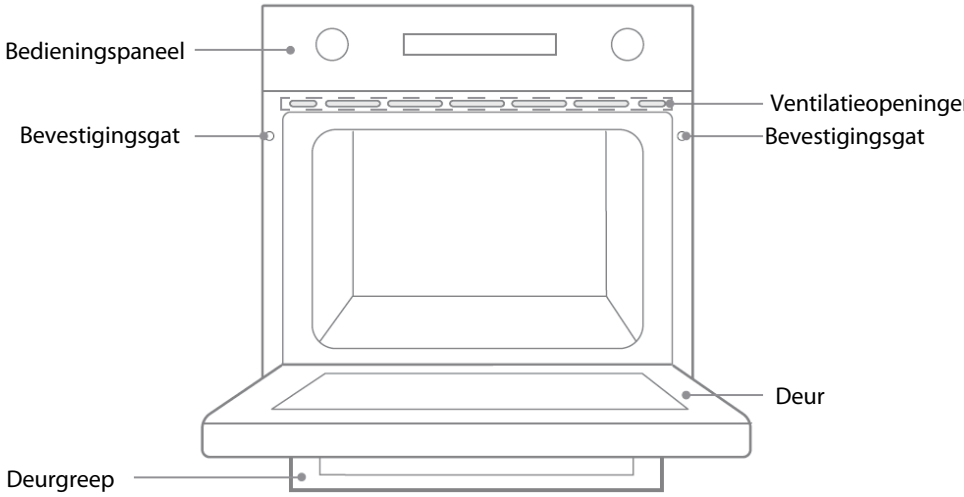
Oorzaken van schade

1. Accessoires, folie, bakpapier of ovengerei op de bodem van de oven: plaats geen accessoires op de bodem van de oven. Dek de bodem van de oven niet af met folie of bakpapier. Plaats geen ovengerei op de bodem van de oven als er een temperatuur van meer dan 50°C is ingesteld. De warmte zal hierdoor ophopen. Het email zal worden beschadigd.
2. Aluminiumfolie: Aluminiumfolie in de oven mag niet in contact komen met het deurglas. Dit kan een permanente verkleuring van het deurglas veroorzaken.
3. Siliconen pannen: Gebruik geen siliconen pannen of matten, deksel of accessoires die silicone bevatten. De ovensensor kan worden beschadigd.
4. Water in een hete kookruimte: giet geen water in de oven als deze heet is. Dit zal stoom produceren. De temperatuurverandering kan schade aan het email veroorzaken.
5. Vocht in de oven: Over een langere periode kan vocht in de oven leiden tot corrosie. Laat het apparaat na gebruik drogen. Bewaar vochtig voedsel niet voor langere tijd in een gesloten oven. Bewaar geen voedsel in de oven.
6. Koel het apparaat af met de deur open. Laat het apparaat na gebruik op een hoge temperatuur alleen met gesloten deur afkoelen. Zorg dat er niets in de deur van het apparaat komt vast te zitten. Zelfs als de deur slechts op een kier open staat, kan de voorkant van aangrenzende meubels na verloop van tijd beschadigd raken. Laat het apparaat alleen drogen met de deur open als er veel vocht tijdens de werking van de oven werd geproduceerd.
7. Vruchtensap: bij het bakken van sappige vruchtentaarten, breng niet te veel op de bakplaat aan. Vruchtensap dat van de bakplaat druipt, laat vlekken achter die niet kunnen worden verwijderd. Gebruik indien mogelijk een diepere braadslede.
8. Extreem vuile afdichting: Als de afdichting zeer vuil is, zal de deur niet langer juist sluiten wanneer het apparaat in werking is. De apparaten voor of naast het toestel kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting altijd schoon.
9. Ovendeur als zitplaats, legplank of werkblad: Ga niet op de deur van het apparaat zitten en plaats of hang er niets aan. Plaats geen kookgerei of accessoires op de deur van het apparaat.

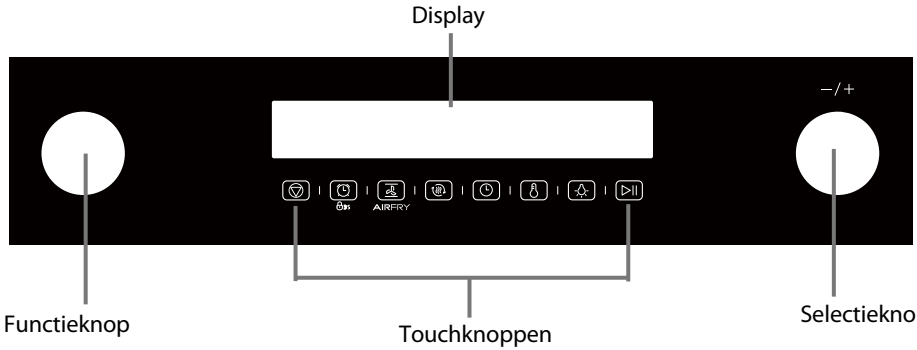
10. Accessoires plaatsen: afhankelijk van het model van het apparaat kunnen de accessoires bij het sluiten van de deur van het apparaat krassen op het deurpaneel veroorzaken. Schuif de accessoires altijd zo ver mogelijk in de oven.
11. Het apparaat dragen: draag of houd het apparaat niet vast aan de deurgreep. Het deurhandvat kan het gewicht van het apparaat niet dragen en aldus afbreken.
12. Als u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt om gerechten warm te houden, kan er een hoog vochtgehalte in de oven ontstaan. Dit kan leiden tot condensatie en corrosieschade aan uw apparaat veroorzaken. Voorkom condensatie door de deur te openen of gebruik de 'Ontdooien' modus.

PRODUCTOVERZICHT

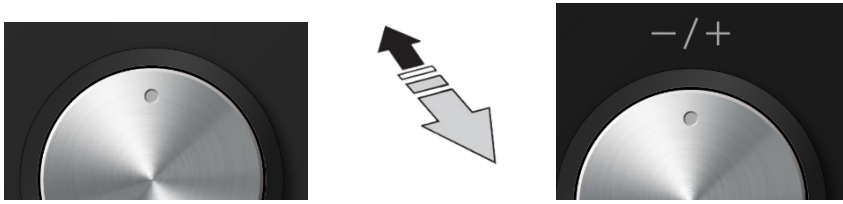
Draag hittebestendige handschoenen tijdens het uithalen van het voedsel om brandwonden te vermijden!
Let op voor de hete lucht wanneer de ovendeur wordt geopend.



Bedieningspaneel



De twee knoppen zijn uittrekbaar.
Alvorens de knoppen te gebruiken, duw op de knoppen om ze naar buiten te laten springen.



Wanneer de punten op de twee knoppen zich in de middenpositie bevinden, duw op de knop om ze naar binnen of buiten te brengen.



Wanneer de knoppen zich buiten bevinden, draai ze naar de gewenste functie of instelling.

Draai deze functieknop om de bakfunctie te selecteren.

Druk deze knop om de tijd of temperatuur te regelen.

Touchknoppen

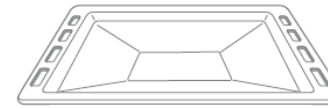
1		Annuleer de huidige instelling en keer terug naar stand-by.
2		Druk kort om de instelling van de herinneringsfunctie te openen. Houd 3 seconden ingedrukt om het kinderslot te activeren of deactiveren.
3		Zorgt voor een snelle en gelijkmatige warmteverdeling. De hete lucht neemt tevens het vocht aan de buitenkant van het voedsel weg voor knapperige en krokante bakprestaties.
4		Verwarm de binnenruimte voor een lekker smaak van het voedsel.
5		Open de tijdinstelmodus.
6		Open de temperatuurinstelmodus.
7		Druk op deze knop om de lamp aan of uit te zetten.
8		Start en pauzeer het kookproces.

ACCESSOIRES

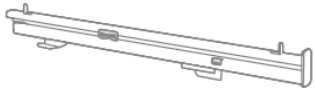
Het toebehoren gebruiken



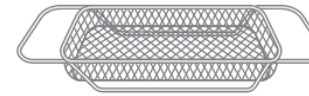
Rooster x1
Voor het grillen van voedsel of het plaatsen van ovenschalen



Bakplaat x1
Voor het bakken van voedsel of het opvangen van etensresten



Zijrail x2

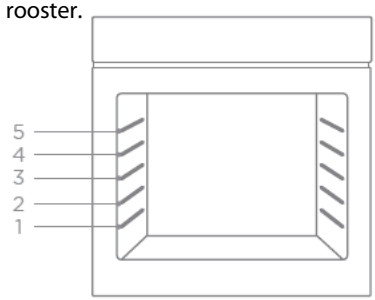


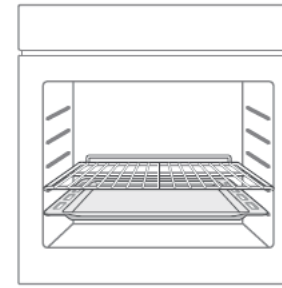
Airfrymand x1
Specifiek om te airfryen

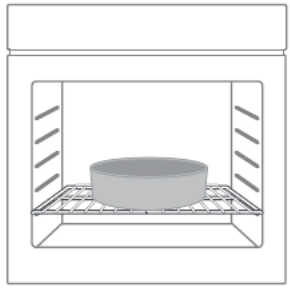
Gebruik alleen originele accessoires. Ze zijn speciaal voor uw oven bestemd.

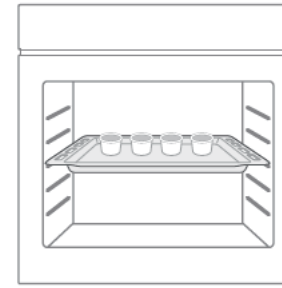
Installatie van de accessoires

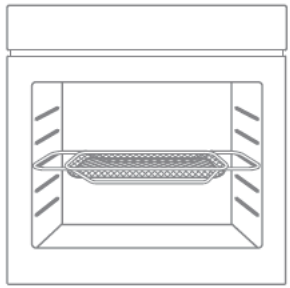
De binnenruimte heeft vijf hoogteposities. De posities worden van onder naar boven geteld. Voor een juiste werking van de oven, plaats het rooster en de bakplaat alleen tussen het eerste en vijfde niveau. Wanneer ze samen worden gebruikt, plaats de bakplaat onder het rooster.

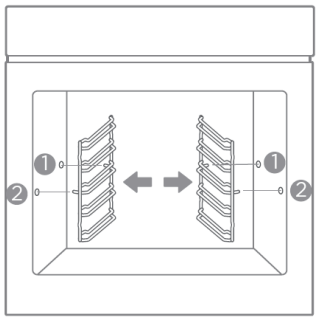


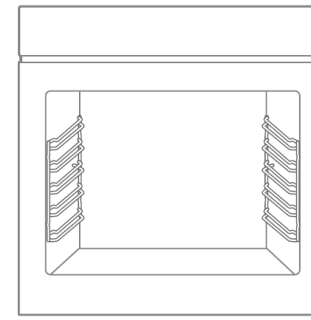


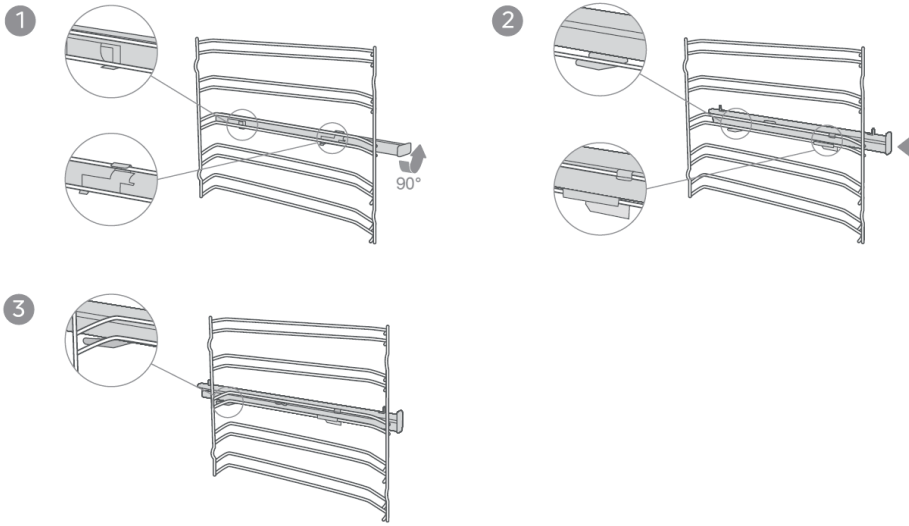












VERWARMINGSMODI (FUNCTIES)

Uw oven heeft verschillende verwarmingsmodi voor een gebruiksvriendelijke bediening. Raadpleeg de onderstaande tabel om de juiste verwarmingsmodus voor uw gerecht te vinden.

Verwarmingsmodus		Tijd	Temperatuur	Voorverwarmen	Werking
1 Conventioneel	0 ~ 9 uur	30°C ~ 250°C	Optioneel	Voor traditioneel bakken en braden op één niveau. Vooral geschikt voor taarten met vochtige toppings.
2 Convectie	0 ~ 9 uur	50°C ~ 250°C	Optioneel	Voor het bakken en roosteren op één of meerdere niveaus. Warmte komt van de ringverwarming die zich gelijkmatig rond de ventilator bevindt.
3 ECO	0 ~ 9 uur	140°C ~ 240°C	Nee	Voor energiebesparend koken
4 Conventioneel + Ventilator	0 ~ 9 uur	50°C ~ 250°C	Optioneel	Voor het bakken en roosteren op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig over de oven.

5	Stralingswarmte	0 ~ 9 uur	150°C ~ 250°C	Optioneel	Voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel en het bruineren van voedsel. Plaats het voedsel in het midden onder het verwarmingselement van de grill.
6	Dubbele grill + Ventilator	0 ~ 9 uur	50°C ~ 250°C	Optioneel	Voor het grillen van platte stukken voedsel en voor het bruineren van voedsel. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig over de oven.
7	Dubbele grill	0 ~ 9 uur	150°C ~250°C	Optioneel	Voor het grillen van platte stukken voedsel en voor het bruineren van voedsel.
8	Pizza	0 ~ 9 uur	50°C ~ 250°C	Optioneel	Voor pizza's en gerechten die veel warmte van onderaf nodig hebben. De onderste verwarming en ringverwarming werken.
9	Onderste verwarming	0 ~ 9 uur	30°C ~ 220°C	Optioneel	Voor het extra bruinen van de bodems van pizza's, taarten en gebak. Verwarming komt van de onderste verwarming.
10	Ontdooien	0 ~ 9 uur	50°C	Nee	Voor het voorzichtig ontdooien van diepvriesproducten
11	Fermentatie	0 ~ 9 uur	30°C ~ 45°C	Nee	Voor het maken van gistdeeg en zuurdeeg om yoghurt te maken.

Extra functie	Tijd	Temperatuur	Voorverwarmen	Gebruik
Pyrolytisch Zelfreiniging	2 uur	450°C	Nee	Om tot een zeer hoge temperatuur op te warmen. De resten zullen verbranden.

Voorzichtig:

- Als u de ovendeur tijdens de werking opent, wordt de werking niet onderbroken. Wees vooral voorzichtig met het risico op brandwonden.
- Dek de ventilatiegleuven niet af, het apparaat kan oververhit raken.
  Om de oven na gebruik sneller af te laten koelen, is het mogelijk dat de koelventilator nog enige tijd blijft draaien.

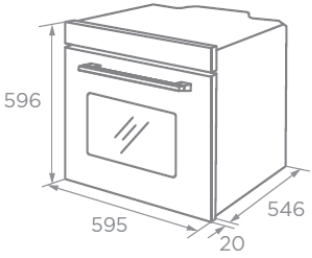
Blijf warm

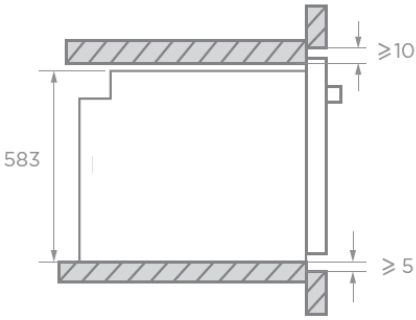
Verwarmingsmodus	Tijd	Temperatuur	Voorverwarmen	Werking
	0 ~ 9 uur	65°C ~ 120°C	Nee	Voor het warmhouden van het bereide voedsel

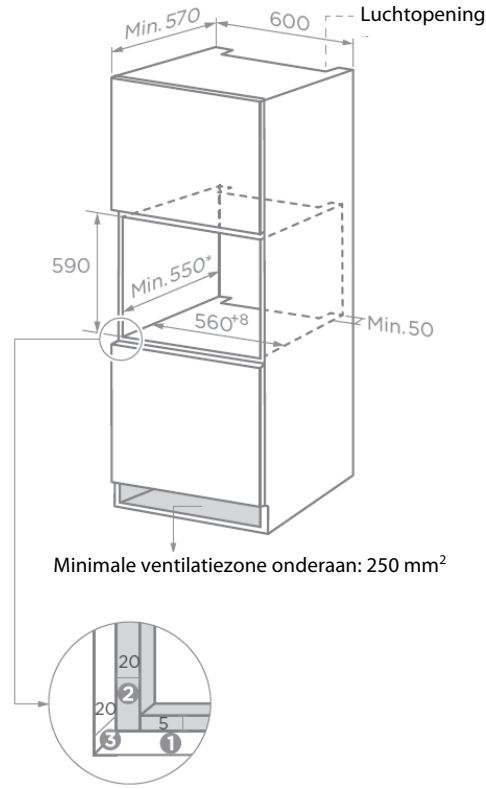
INSTALLATIE

Installatie-afmetingen (metingen in mm)

Schema van de kast (staande kast)



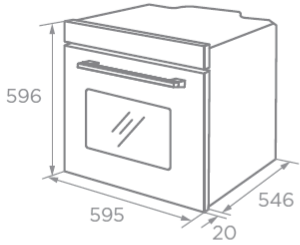


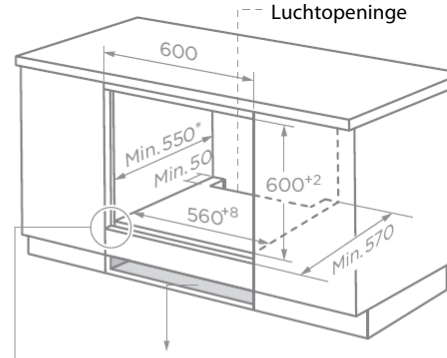


❶ Voorzie een ruimte van 5 mm voor het deurpaneel aan de boven- en onderkant.
❷ Voorzie een ruimte van 20 mm voor het deurpaneel aan de linker- en rechterkant.
❸ Voorzie een ruimte van 20 mm voor de dikte van het deurpaneel.

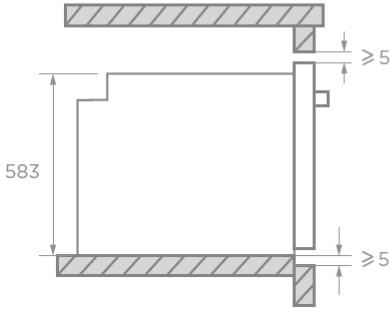
1. De dikte van de kist is 20mm.
2. Als het stopcontact zich aan de achterkant van het apparaat bevindt, dient de diepte van de kastopeningen minstens 590 mm tot 620 mm te zijn.

Schema van de kast (liggende kast)

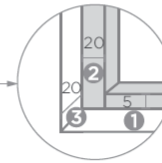




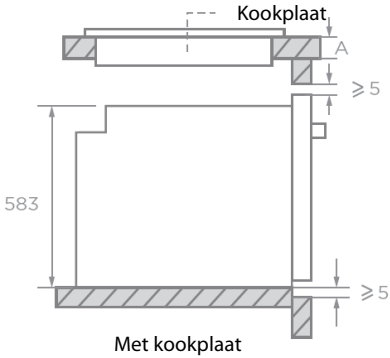
Minimale ventilatiezone onderaan: 250 mm²



Zonder kookplaat



❶ Voorzie een ruimte van 5 mm voor het deurpaneel aan de boven- en onderkant.
❷ Voorzie een ruimte van 20 mm voor het deurpaneel aan de linker- en rechterkant.
❸ Voorzie een ruimte van 20 mm voor de dikte van het deurpaneel.



Met kookplaat

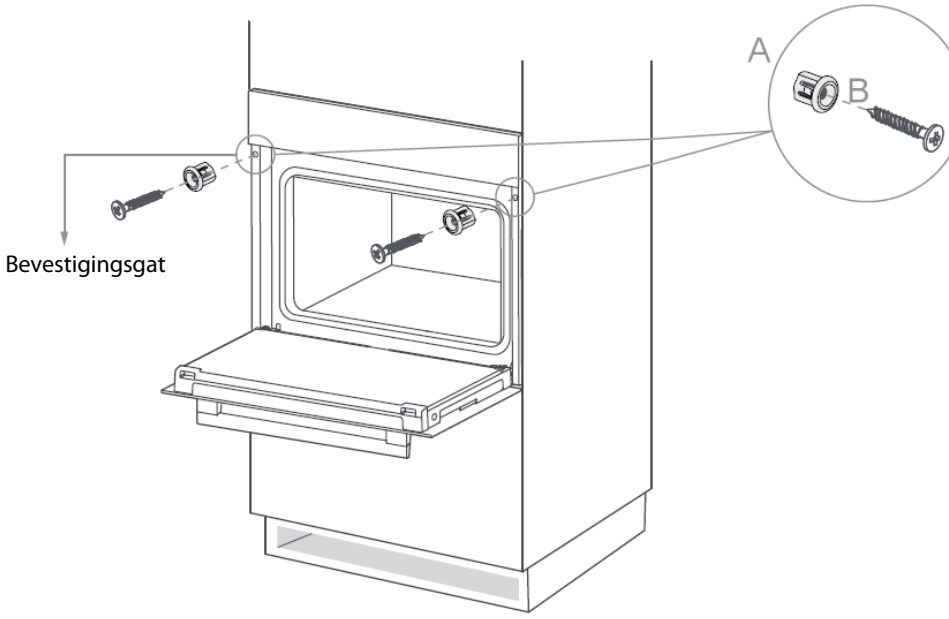
Als het apparaat onder de kookplaat wordt geïnstalleerd, houd rekening met de minimale dikte van aanrecht A zoals hieronder weergegeven:

Type kookplaat	Aanrecht A
Inductiekookplaat	37 mm
Oppervlakte-inductiekookplaat	47 mm
Gaskookplaat	30 mm
Elektrische kookplaat	27 mm

Om dit apparaat veilig te gebruiken, zorg ervoor dat het op een professionele wijze geïnstalleerd is met inachtneming van de installatie-instructies. Schade ontstaan door een verkeerde installatie valt niet onder de garantie.
Draag tijdens de installatie beschermende handschoenen om te voorkomen dat u door de

scherpe randen snijwonden oploopt.
Controleer het apparaat voor de installatie op beschadigingen en sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.
Voordat u het apparaat inschakelt, verwijder al het verpakkingsmateriaal en de plakfolie van het apparaat.
Het is noodzakelijk om de stekker toegankelijk te hebben of een schakelaar in de vaste bedrading op te nemen, om het apparaat na installatie indien nodig snel van de voeding te kunnen ontkoppelen.
Waarschuwing: Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur om oververhitting te vermijden.

De oven in de kast monteren

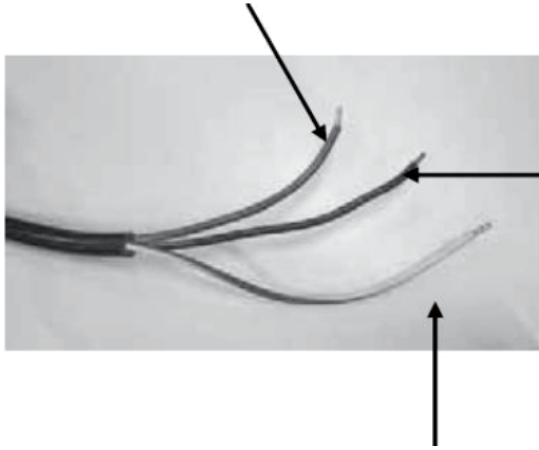


1. Duw de oven voorzichtig in de kast. Zorg dat het zich mooi in het midden bevindt.
2. Steek de doorvoeren (A) in de gaten aan de voorkant van de oven.
3. Maak de oven aan de kast vast met behulp van de schroeven (B).
   VOORZICHTIG: Draai de schroeven niet te hard vast om de buitenkant van de oven niet te beschadigen. Gebruik alleen een schroevendraaier!

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Elektrische aansluitingen mogen alleen door een vakbekwame en erkende elektricien uitgevoerd worden.

Sluit de bruine draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter L.



Sluit de blauwe draad aan op de aansluitklem gemarkeerd de letter N.

Sluit de groen en gele draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter E of het aardingssymbool ⏚.

ALVORENS DE OVEN TE GEBRUIKEN

Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt om voedsel te bereiden, moet u de binnenruimte en de accessoires reinigen.

1. Verwijder alle stickers, oppervlaktebeschermfolies en transportbeschermers.
2. Verwijder alle accessoires uit de oven.
3. Reinig de accessoires grondig in een warm sopje met behulp van een vaatdoek of zachte borstel.
4. Zorg ervoor dat de binnenruimte geen resten van verpakking bevat, zoals piepschuimbolletjes of houten stukken die brandgevaar kunnen opleveren.
5. Veeg de gladde oppervlakken in oven en de deur schoon met een zachte en vochtige doek.
6. Om de geur van een nieuw apparaat te verwijderen, verwarm het apparaat wanneer het leeg is en met de ovendeur gesloten.
7. Houd de keuken goed geventileerd terwijl het apparaat voor de eerste keer wordt opgewarmd. Houd kinderen en huisdieren gedurende deze tijd uit de keuken. Sluit de deur naar aangrenzende kamers.
8. Stel het apparaat op de aangegeven instellingen in. Lees de volgende sectie BEDIENING om de juiste verwarmingsmodus en temperatuur in te stellen.

Instellingen	
Verwarmingsmodus	 Conventioneel
Temperatuur	250°C
Tijd	0,5 uur

Nadat de oven is afgekoeld:
1. Reinig de gladde oppervlakken in de oven en de deur met een warm sopje en een vaatdoek.
2. Veeg alle oppervlakken droog.

De tijd instellen

Voordat de oven gebruikt kan worden, moet de tijd worden ingesteld.

1. Nadat de oven op de voeding is aangesloten, tik op .
2. U kunt het juiste uur instellen door aan de rechter knop te draaien.
3. Tik opnieuw op .
4. U kunt dan de juiste minuten instellen door opnieuw aan de rechter knop te draaien.
5. Tik op  om het instellen te voltooien.

OPMERKING: De klok heeft de tijd in het 24 uur formaat weer.

GEBRUIK

Herinneringsfunctie

1. Tik in stand-by of tijdens het bakproces op  om de herinneringsinstelling te openen.
2. Draai aan de rechter knop om de uurweergave aan te passen.
3. Tik op  om te bevestigen.
4. Draai aan de rechter knop om de minutenweergave aan te passen.
5. Tik op  om de instelling te bevestigen.

OPMERKING

- Tik tijdens het bakproces op  om de herinneringstijd te bekijken.
- De herinneringstijd is ingesteld. Tik tijdens het bakproces tweemaal op  om de herinneringstijd te wijzigen.

Barbecuefunctie

1. Draai in stand-by of de herinneringsmodus aan de linker knop om de functie te selecteren.
2. Draai aan de rechter knop om de temperatuur te regelen.
3. Tik op  om de tijdinstelling te openen.
4. Draai aan de rechter knop om de tijd te regelen.
5. Tik op  om het bakproces te starten. Tik tijdens het bakproces op  om de werking te onderbreken.

OPMERKING

- Tik tijdens het bakproces herhaaldelijk op  om de temperatuur aan te passen en tik herhaaldelijk op  om de tijd aan te passen.
- De functie kan tijdens het bakproces worden gewijzigd door aan de linker knop te draaien en de tijd blijft ongewijzigd. De temperatuur is de standaard temperatuur van de huidige functie en wordt 6 seconden na de wijziging gestart.

Snel voorverwarmen

1. Draai in stand-by of de herinneringsmodus aan de linker knop om de functie te selecteren.
2. Draai aan de rechter knop om de temperatuur te regelen.
3. Tik op  om de tijdinstelling te openen.
4. Draai aan de rechter knop om de tijd te regelen.
5. Tik op  om het snel voorverwarmen te starten.

OPMERKING

- Voorverwarmen kan de baktijd verkorten en de smaak van het voedsel verbeteren.
- Na het voorverwarmen, doe de ingrediënten in de oven om ze te bakken.
- Wanneer de voorverwarmingstemperatuur is bereikt, gaat de zoemer af en is de voortgangsbalk altijd ingeschakeld.

Kinderslot

Uw oven heeft een kinderslot zodat kinderen deze niet per ongeluk kunnen inschakelen of instellingen kunnen wijzigen.

Het kinderslot wordt geactiveerd wanneer u  3 seconden ingedrukt houdt. Het slotsymbool  wordt weergegeven.

Houd  nogmaals 3 seconden ingedrukt en de oven is ontgrendeld. Het slotsymbool  verdwijnt van het scherm.

U kunt het kinderslot activeren of deactiveren wanneer de oven al dan niet werkt.

Airfry-functie

1. Tik in stand-by of de herinneringsmodus op 

.
2. Draai aan de rechter knop om de temperatuur te regelen.
3. Tik op  om de tijdinstelling te openen.
4. Draai aan de rechter knop om de tijd te regelen.
5. Tik op  om het bakproces te starten.

OPMERKING

Tik tijdens het bakproces herhaaldelijk op  om de temperatuur aan te passen en tik herhaaldelijk op  om de tijd aan te passen.

Automatisch menu

1. In stand-by, houd 

3 seconden ingedrukt om de automatische menu-instelling te openen.
2. Draai aan de rechter knop om het menu te selecteren.
3. Tik op  om het bakproces te starten.

OPMERKING

- Voor een menu zonder voorverwarmingsprogramma, start het aftellen onmiddellijk na het starten.
- Voor een menu met voorverwarmingsprogramma, wacht totdat het voorverwarming is beëindigd alvorens de ingrediënten in de oven te plaatsen.

Code	Naam van menu	Gewicht	Modus	Tijd	Temperatuur	Voorverwarmen
Ar01	Friet	350g		19min	200°C	Ja
Ar02	Friet	750 g		23min	230°C	Ja
Ar03	Kippenbouten	500g		20+10min	250°C	Nee
Ar04	Kippenbouten	1000g		20+12min	250°C	Nee
Ar05	Kippennuggets	200g		17min	250°C	Ja
Ar06	Groentenuggets	180g		11,5min	250°C	Ja
Ar07	Mozzarella friet	120g		10min	250°C	Ja
Ar08	Uienringen dik gesneden	160g		11,5min	220°C	Ja
Ar09	Gepaneerde champignons	125g		13min	230°C	Ja
Ar10	Gepaneerde champignons	250g		13min	230°C	Ja

Tabel met menu-aanbevelingen

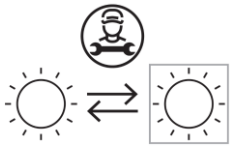
Naam menu	Vorm	Modus	Tijd	Temperatuur	Niveau
Sponstaart (eenvoudig) in een doosvorm	Doos		50 min.	170 °C	2
Sponstaart (eenvoudig) in een doosvorm	Doos		70 min.	140 °C	1
Sponstaart met vruchten in een ronde vorm	Ronde vorm		50 min.	150 °C	1
Sponstaart met vruchten op een plaat	Plaat		70 min.	140 °C	1
Rozijnen brioche muffins (gisttaart)	Muffinvorm		Voorverwarmen: 19 min. Bakken: 11 min.	220 °C	2
Gugelhupf (met gist)	Plaat		Voorverwarmen: 11 min. Bakken: 60 min.	150 °C	1
Muffins	Muffinvorm		Voorverwarmen: 8,5 min. Bakken: 30 min.	160 °C	1
Muffins	Muffinvorm		Voorverwarmen: 8,5 min. Bakken: 30 min.	150 °C	1
Appelgisttaart op een plaat	Plaat		Voorverwarmen: 10 min. Bakken: 42,5 min.	160 °C	1
Watersponstaart (6 eieren)	Veerform		Voorverwarmen: 9,5 min. Bakken: 41 min.	160 °C	1
Watersponstaart (4 eieren)	Veerform		Voorverwarmen: 9 min. Bakken: 26 min.	160 °C	1
Watersponstaart	Veerform		Voorverwarmen: 9,5 min. Bakken: 41 min.	160 °C	1
Appelgisttaart op een plaat	Plaat		Voorverwarmen: 8 min. Bakken: 42 min.	150 °C	2
Hefezopf (callah)	Plaat		40 min.	150 °C	2
Kleine taarten 20	Plaat		36 min.	150 °C	2
Kleine taarten 40	Plaat		Voorverwarmen: 10 min. Bakken: 34 min.	150 °C	2+4

Naam menu	Vorm	Modus	Tijd	Temperatuur	Niveau
Roombotergisttaat	Plaat		Voorverwarmen: 8 min. Bakken: 30 min.	150 °C	2
Zandkoek	Plaat		Voorverwarmen: 8 min. Bakken: 13 min.	170 °C	2
Zandkoek 2 platen	Plaat		Voorverwarmen: 8,3 min. Bakken: 12 min.	160 °C	2+4
Vanille koekjes	Plaat		Voorverwarmen: 8 min. Bakken: 10 min.	160 °C	2
Vanille koekjes	Plaat		Voorverwarmen: 8 min. Bakken: 14 min.	150 °C	2+4
Wit brood (1 kg meel) doosvorm	Doos		Voorverwarmen: 9 min. Bakken: 50 min.	170 °C	1
Wit brood (1 kg meel) doosvorm	Doos		Voorverwarmen: 12 min. Bakken: 45 min.	170 °C	1
Verse pizza (dun)	Plaat		Voorverwarmen: 9,5 min. Bakken: 21 min.	170 °C	2
Verse pizza (dik)	Plaat		Voorverwarmen: 10 min. Bakken: 45 min.	170 °C	2
Verse pizza (dik)	Plaat		Voorverwarmen: 8 min. Bakken: 41 min.	170 °C	2
Brood	Plaat		Voorverwarmen: 9 min. Bakken: 30 min.	190 °C	1
Runderlende 1,6 kg	Plaat		55 min.	180 °C	2
Gehaktbrood 1 kg vlees	Plaat		75 min.	180 °C	1
Kip 1 kg	Plaat		50 min.	180 °C	Rek: 2 Plaat: 1
Vis 2,5 kg	Plaat		70 min.	170 °C	2
Tomahawk rib gekookt	Plaat		85 min.	120 °C	3
Varkensgebraad van de nek 1,2 kg	Plaat		82 min.	160 °C	1
Kip 1,7 kg	Plaat		78 min.	180 °C	Rek: 2 Plaat: 1

Binnenverlichting

De binnenverlichting brandt wanneer de ovendeur wordt geopend.

Tik op om de binnenverlichting aan of uit te zetten.



De lichtbron mag alleen door een vakman worden vervangen

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

ENERGIEZUINIGE WERKING

1. Verwijder alle accessoires die tijdens het kook- en bakproces niet nodig zijn.
2. Open de deur niet tijdens het kook- en bakproces.
3. Verlaag de temperatuurinstelling in niet ventilator-ondersteunde modi naar 50°C op 5 min tot 10 min voor het einde van de kook- en baktijd. U kunt aldus de aanwezige warmte van de oven gebruiken om het proces te beëindigen.
4. Gebruik wanneer mogelijk de ECO-verwarmingsmodus eco. U kunt de temperatuur met 20°C tot 30°C verlagen.
5. Met de ECO-verwarmingsmodus eco kunt u op meer dan één niveau tegelijk koken en bakken.
6. Als het niet mogelijk is om verschillende gerechten tegelijk te bereiden en te bakken, kunt u ze na elkaar verwarmen met gebruik van de voorverwarmingsstatus van de oven.
7. Verwarm de lege oven niet voor als dit niet nodig is.
   Indien nodig, plaats het voedsel onmiddellijk in de oven nadat het op de juiste temperatuur is.
8. Gebruik geen reflecterende folie, zoals aluminiumfolie, om de bodem van de oven af te dekken.
9. Gebruik donkere en lichtgewicht bakvormen en houders met een matte afwerking. Probeer geen zware accessoires met glanzende oppervlakken te gebruiken, zoals roestvrij staal of aluminium.

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel de oven uit en haal de stekker ut het stopcontact alvorens de oven schoon te maken.

 Risico op een elektrische schok!
Het indringen van vocht kan een elektrische schok veroorzaken. Gebruik geen hogedruk- of een stoomreiniger.

 Risico op brandwonden!
Reinig het toestel nooit onmiddellijk nadat het is uitgeschakeld. Laat het toestel afkoelen.

Om ervoor te zorgen dat de verschillende oppervlakken niet worden beschadigd door het verkeerde schoonmaakmiddel te gebruiken, houd rekening met de informatie in de tabel. Gebruik geen

- scherpe of agressieve schoonmaakmiddelen,
- metaal- of glaskrabbers om het glas in de ovendeur te reinigen,
- metaal- of glaskrabbers om de deurpakking te reinigen,
- schuursponsjes of harde sponzen,
- reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte,

Was nieuwe vaatdoeken grondig voor gebruik.
Laat alle oppervlakken grondig drogen voordat u het toestel opnieuw gebruikt

Zone	Reiniging
Roestvrijstalen voorkant	Warm sopje: Reinig met een vaatdoek en veeg vervolgens droog met

	een zachte doek. Verwijder kalk-, vlek-, zetmeel- en albumineresten (bijv. eiwit) onmiddellijk. Roestvorming kan onder dergelijke vlekken optreden. Gebruik geen glasreiniger of metaal- of glaskrabber.
Kunststof voorkant	Warm sopje: Reinig met een vaatdoek en veeg vervolgens droog met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of metaal- of glaskrabber.
Deurpanelen	Glasreiniger: Reinig met een vaatdoek en veeg vervolgens droog met een zachte doek. Gebruik geen glaskrabber
Deurhandvat	Warm sopje: Reinig met een vaatdoek en veeg vervolgens droog met een zachte doek. Als er ontkalkingsmiddel met de deurklink in aanraking komt, veeg het dan onmiddellijk weg. Eventuele vlekken kunnen anders niet worden verwijderd.
Deurafdichting	Warm sopje: Maak schoon met een vaatdoek. Gebruik geen schuurmiddel.
Binnenruimte	Warm sopje of een azijnoplossing: Reinig met een vaatdoek en veeg droog met een zachte doek. Als de oven zeer vuil is: Maag geen gebruik van een ovenspray, een ander agressief schoonmaakmiddel of een schuurmiddel. Schuursponsjes, harde sponsen en panreinigers zijn tevens niet geschikt. Deze middelen kunnen krassen achterlaten. Laat de binnenkant volledig drogen.
Toebehoren (grillrooster, email ovenplaat en glazen ovenplaat)	Warm sopje: Reinig met een vaatdoek, en geen schuursponsje. In geval van hardnekkig vuil, gebruik een roestvrijstalen schuursponsje.

Opmerkingen:

- Een kleine kleurwijziging aan de voorkant van het toestel kan worden waargenomen door het gebruiken van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduw op het deurpaneel kan op strepen lijken, dit wordt veroorzaakt door de weerspiegeling van de binnenverlichting.
- Het email wordt gebakken op een zeer hoge temperatuur. Dit kan enige lichte kleurvariatie veroorzaken. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking. De randen van dunne platen kunnen niet volledig geëmailleerd worden. Hierdoor kunnen deze randen ruw aanvoelen. Dit doet geen afbreuk aan de anticorrosiebescherming.
- Houd het apparaat altijd schoon en verwijder vuil onmiddellijk om ophoping van hardnekkig vuil te vermijden.

Tips

1. Maak de binnenruimte van de oven na elk gebruik schoon. Dit vermijdt het aankoeken van vuil.
2. Verwijder kalk-, vlek-, zetmeel- en albumineresten (bijv. eiwit) onmiddellijk.
3. Verwijder voedselvlekken met suikergehalte onmiddellijk, indien mogelijk, wanneer de vlekken nog warm zijn.
4. Gebruik het gepaste ovengerei voor het braden, bijv. een braadslede.

Pyrolytische zelfreinigende functie

Uw oven is uitgerust met de modus 'Pyrolytische zelfreiniging'. Met deze modus wordt de binnenruimte moeiteloos schoongemaakt.
De binnenruimte wordt tot een zeer hoge temperatuur verwarmd. Resten van het braad-, grill of bakproces branden weg. In deze modus kunnen de temperatuur en de bedrijfstijd niet worden aangepast.

OPMERKING:

Voor uw veiligheid is de ovendeur vergrendeld en kan deze niet worden geopend totdat de temperatuur is gedaald tot een relatief veilige waarde. Tijdens het schoonmaken blijft de binnenverlichting uit.

WAARSCHUWINGEN

Risico op brandwonden!

Tijdens de pyrolytische zelfreiniging wordt de binnenruimte extreem heet. Open de ovendeur nooit. Laat de oven afkoelen. Houd kinderen, mensen met een beperking en oude mensen zonder zelfzorgvermogen uit de buurt van de oven.

Gevaar voor schade aan de gezondheid!

In de pyrolytische zelfreinigende modus warmt de binnenruimte op tot een zeer hoge temperatuur, zodat de resten van het braad-, grill of bakproces, etc. wegbranden. Bij dit proces komen dampen vrij die de slijmvliezen kunnen irriteren. Houd de keuken goed geventileerd terwijl de reinigingsfunctie actief is. Blijf niet te lang in de kamer. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de oven.

Voordat de pyrolytische modus wordt gestart

Opgelet!

- Verwijder accessoires en kookgerei uit de binnenruimte voordat u de pyrolytische modus inschakelt. Zorg dat er geen grote etensresten in de binnenruimte achterblijven.
- Een grote hoeveelheid etensresten, vet en vleessappen kunnen vlam vatten wanneer de pyrolytische modus actief is. Voordat u de reinigingsfunctie start, moet u altijd de etensresten en overblijfselen uit de binnenruimte verwijderen.
- Reinig de binnenkant van de ovendeur en langs de randen van de binnenruimte rond de afdichting. Schrob of verwijder de afdichting niet.

Brandgevaar!

- Tijdens de pyrolysemodus wordt het apparaat aan de buitenkant erg heet. Hang nooit brandbare voorwerpen, bijv. een theedoek, aan het deurhandvat. Plaats niets tegen de voorkant van de oven. Houd kinderen uit de buurt van de oven.
- Als de deurafdichting beschadigd is, zal er een grote hoeveelheid warmte rond de deur worden gegenereerd. Schrob of verwijder de afdichting niet. Gebruik de oven nooit als de afdichting beschadigd is of ontbreekt.

De pyrolytische zelfreinigende modus instellen

1. Draai aan de functieknop totdat het scherm  weergeeft.
2. Tik op  om de reiniging te starten. De standaard reinigingstijd is 2 uur (2:00).
    - De ovendeur wordt automatisch vergrendeld en kan niet worden geopend.
    - Zodra de reiniging is gestart, kunt u geen enkele instelling meer wijzigen, behalve pauzeren en stoppen.
3. Wanneer het reinigingsproces is voltooid, hoort u pieptonen.
4. Als de binnenruimte is afgekoeld, veeg de as die in de binnenruimte en rond de ovendeur is achtergebleven weg met een vochtige doek.

OPMERKINGEN:

- Tijdens de pyrolytische modus kan het frame in de oven verkleuren. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties. De verkleuring kan worden verwijderd met behulp van een reinigingsmiddel speciaal voor rvs.
- Vuil kan een witte aanslag op de oppervlakken van email achterlaten. Dit zijn etensresten en is ongevaarlijk. Het heeft geen invloed op de prestaties. Deze resten kunt u eventueel verwijderen met citroensap of andere reinigingsmiddelen.

Deur reinigen

Bij goed onderhoud en reiniging zal uw apparaat er lang mooi blijven uitzien en correct blijven functioneren.

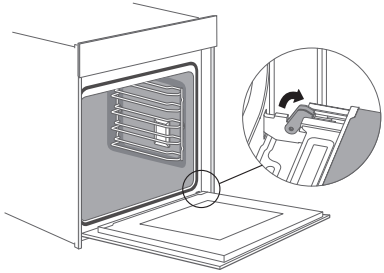
U kunt de deur van het apparaat verwijderen om deze te reinigen en om de deurpanelen te verwijderen. Er zit een vergrendelingshendel op de linker- en rechterscharnieren van de deur van het apparaat. Als de vergrendelingshendels gesloten zijn, is de deur van het apparaat vergrendeld op zijn plaats. Het kan niet worden verwijderd. Als de vergrendelingshendels geopend zijn om de deur van het apparaat te verwijderen, zijn de scharnieren vergrendeld. Ze kunnen niet dichtklappen.

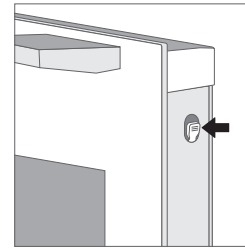
Waarschuwing

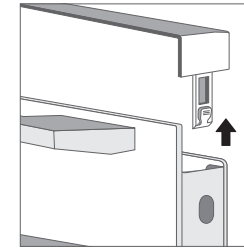
1. De scharnieren van de deur van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur. U kunt bij het openen en sluiten van de deur bekneld raken. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.
2. Als de scharnieren niet vergrendeld zijn, kunnen ze met grote kracht dichtklappen. Zorg dat de vergrendelingshendels altijd volledig gesloten zijn of, wanneer de deur van het apparaat wordt verwijderd, volledig geopend zijn.

Ovendeur verwijderen en bevestigen

1. Open de deur van het apparaat volledig.
2. Klap de twee vergrendelingshendels links en rechts open.
3. Sluit de deur van het apparaat tot aan de eindaanslag.
4. Pak met beide handen de deur aan de linker- en rechterkant vast en trek deze omhoog.
5. De kunststof inleg in de deurafdekking kan verkleuren. Voor een grondige reiniging kunt u het afdekking verwijderen. Druk op de linker- en rechterbevestiging van de afdekking.
6. Na het verwijderen van de deurafdekkking kan de rest van de deur van het apparaat gemakkelijk worden verwijderd, zodat u verder kunt gaan met het reinigen. Wanneer het reinigen van de deur van het apparaat is voltooid, plaatst u de afdekking terug en drukt u erop totdat deze hoorbaar vastklikt







OPMERKING

Bevestig de deur van het apparaat weer in de omgekeerde volgorde als bij het verwijderen.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De oven wordt niet ingeschakeld.	• De stekker zit niet in het stopcontact. • De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld. • De ovendeur is niet dicht	• Steek de stekker in het stopcontact. • Schakel de hoofdschakelaar in. • Sluit de ovendeur.
De lamp brandt niet.	De lamp is stuk.	Neem contact op met de klantenservice.
Er is een scherpe geur of rook aanwezig.	Eerste gebruik	Geen actie nodig
Het voedsel wordt niet gebakken.	• Temperatuur is te laag. • Voedsel is in te grote stukken	• Stel een hogere temperatuur in. • Snij het voedsel in kleinere stukken of verleng de baktijd.
Aangebrand of ongelijkmatig gebakken voedsel	• De temperatuur is te hoog ingesteld of de baktijd is te lang. • Het voedsel is te dicht bij de verwarmingsbuis.	• Pas de baktemperatuur of-tijd aan. • Pas de positie van de accessoires aan.
De ventilator stopt niet met draaien na het beëindigen van de verwarming.	De ventilator blijft werken om de warmte af te voeren.	Geen actie nodig

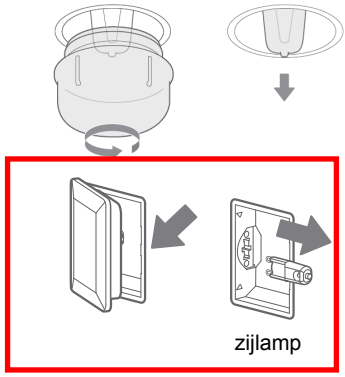
Waarschuwing – Risico op elektrische schokken!
Een verkeerde reparatie kan gevaar opleveren. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd en beschadigde stroomkabels mogen alleen worden vervangen door een van onze opgeleide reparateurs. Als het apparaat defect is, trek de stekker dan uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Vervangen van de lamp op de hoek van de binnenruimte
Als de ovenlamp defect is, moet deze worden vervangen.
Gebruik bij het hanteren van de halogeenlamp een droge doek. Dit verlengt de levensduur van de lamp.

Gevaar voor elektrische schok!
Bij het vervangen van de lamp staan de contacten van de lampfitting onder spanning. Trek voor het vervangen van de lamp de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in de meterkast uit.

Risico op brandwonden!
Het apparaat wordt zeer heet. Raak nooit de binnenoppervlakken van het apparaat of de verwarmingselementen aan. Laat het apparaat altijd afkoelen. Houd kinderen op een veilige afstand.

1. Leg een handdoek in de koude binnenruimte om beschadiging te voorkomen.
2. Draai het glazen deksel tegen de klok in om het te verwijderen.
3. Trek de lamp uit - draai deze niet.
4. Monteer een nieuwe lamp.
5. Breng het glazen deksel opnieuw aan.



Lampspecificaties :
25 watt, 230 V halogeenlampen

Als het glazen deksel van de halogeenlamp beschadigd is, moet het worden vervangen.

SPECIFICATIES

Informatie met betrekking tot huishoudelijke ovens			
	Symbool	**Waarde**	**Eenheid**
Identificatie van het model	TMFP72BX2		
Type oven	Elektrische oven		
Massa van het toestel	M	41,0	kg
Aantal ovenruimten		1	
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)			
Volume per ovenruimte	V	72	l
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)	$EC_{elektrische\ ovenruimte}$	1,00 (bij )	kWh/cyclus
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie)	$EC_{elektrische\ ovenruimte}$	0,65 (bij )	kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte	$EEI_{ovenruimte}$	Conventionele (bij ): 117,6 Hetelucht (bij ): 76,5	

Voedingspanning en frequentie	220-240V~ 50-60Hz
Max vermogen	3,2 kW
Vermogen ovenlamp	25 W
Bovenste verwarmingselement (W)	900 W
Grill-verwarmingselement (W)	1370 W
Bodemverwarmingselement (W)	1070 W
Convectie-verwarmingselement (W)	1904 W
Koelventilator (W)	37 W
Reiniging (Email/Katalytisch/Pyrolytisch)	Pyrolytisch
Netto gewicht kg	41.0 kg
Buitenafmetingen (B*D*H)	595 * 546 * 596 mm
Uitsparing kast/meubilair (B*D*H)	560 * 550 * 590 mm
Energieklasse (letter voor de sticker) *	A^{+}
Bruikbare inhoud (liter)	72L
Grootte: (Klein/Med ium/Groot)	Groot
Gemaakt in	PRC

* Energieklasse : A^{+++} … D (A^{+++} = besparend D = minder besparend)

VERWIJDERING



Als verantwoordelijke handelaar dragen we zorg voor het milieu.
We moedigen u aan om de juiste verwijderingsprocedure voor uw apparaat en verpakkingsmateriaal te volgen. Dit draagt bij tot het behoud van de natuurlijke rijkdommen door deze te recyclen zodat zowel de menselijke gezondheid en het milieu worden beschermd.

Gooi dit apparaat en de verpakking weg in overeenstemming met de geldende wetgeving en voorschriften.
Aangezien dit apparaat elektronische componenten bevat moet het apparaat en toebehoren aan het einde van hun levensduur afzonderlijk van het huisafval worden weggegooid.

Neem contact op met uw gemeente voor informatie over afdanking en recycling.
Lever het apparaat in bij het inzamelpunt van uw gemeente voor recycling. Bij sommige inzamelpunten kunt u het apparaat gratis inleveren.

Hotline Vanden Borre
Dienst naverkoop is bereikbaar op tel.nr. +32 2 334 00 00, van maandag tot zaterdag 8u – 18u.

We verontschuldigen ons voor enig ongemak veroorzaakt door kleine inconsistenties in deze gebruikershandleiding, die kunnen ontstaan door productverbetering of –ontwikkeling.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/10/2023

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....2
PRODUCT OVERVIEW.....7
ACCESSORIES.....9
Using the Accessories.....9
Accessory Installation.....10
HEATING MODES (FUNCTIONS) 12
INSTALLATION.....14
ELECTRICAL CONNECTION.....17
BEFORE USING THE OVEN.....17
Setting the Time.....18
OPERATION.....18
Reminder function.....18
Barbecues function.....19
Quick preheating.....19
Childproof lock.....19
Air fry function.....20
Automatic menu.....20
Interior lighting.....21
ENERGY EFFICIENT USE.....24
CLEANING AND MAINTENANCE.....25
TROUBLESHOOTING.....30
SPECIFICATIONS.....31
DISPOSAL.....32

This product has been manufactured and sold under the responsibility of Etablissements Darty et Fils (S.A.S).
THOMSON, and the THOMSON logo are trademarks used under license by Etablissements Darty et Fils (S.A.S) – further information at www.thomson-brand.com .
All other products, services, companies, trademarks, trade or product names and logos referenced herein are the property of their respective owners.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY WARNINGS AND THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNINGS

- This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- This appliance can be used by children ages from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
  Children shall not play with the appliance.
  Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
  Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface which may result in shattering of the glass.
-  These surfaces can get hot.
- Excessive spillage must be removed before cleaning.
- Under Pyrolytic Self-cleaning mode, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

- Place the tray and wire rack at the same level on both sides, make sure they are in a horizontal and stable position.
- A steam cleaner is not to be used.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The lamp inside the product is used for lighting of the product. This lamp is not suitable for household room illumination.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.
- Regarding the instructions for all necessary spaces with dimensions, the method of fixing and how the appliance is to be fixed to its support, refer to the section "INSTALLATION".
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The appliance shall be installed in accordance with national wiring regulations NF C 15-100.
- Regarding the detailed instructions for the safe use of the appliance, the precautions during user maintenance and bulb replacement, refer to the sections "OPERATION" and "CLEANING AND MAINTENANCE".
- Regarding the method of fixing and cables connection, refer to the section "ELECTRICAL CONNECTION".
- After each cooking cycle, the cooling fan will continue to run for a while to ensure quick cooling and safe operation of the oven.
- The door should preferably be closed in all cooking modes.
- Do not hang any cloth or garment to the handle of the oven.
- Do not line the oven's cavity with aluminium foil for easier cleaning: The oven may overheat and the enamel coating of the cavity may be damaged.
- The fixed wiring insulation must be protected, for example, by insulating sleeving having an appropriate temperature rating.
- When in Pyrolytic Self-cleaning mode, all accessories must be removed from the chamber.

Only use this appliance indoors. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation.
Always slide accessories into the cavity correctly.

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains socket or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains socket or switch off the circuit breaker in the fuse box.

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains socket.
2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g., heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

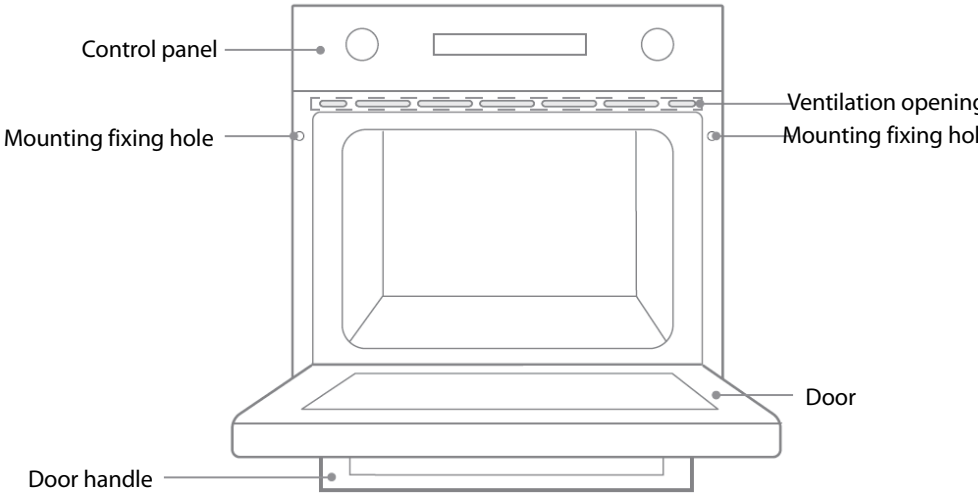
Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50°C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminium foil: Aluminium foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.

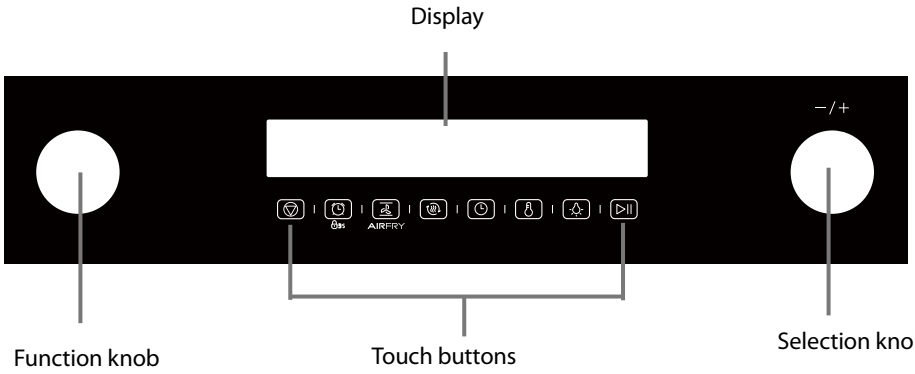
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your appliance. Avoid condensation by opening the door or use "Defrost" mode.

PRODUCT OVERVIEW

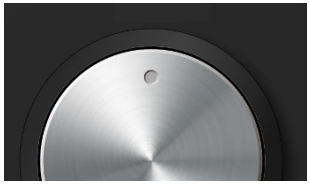
When taking out food, please wear heat-insulating gloves to prevent burns!
Pay attention to the hot air when opening the oven door.



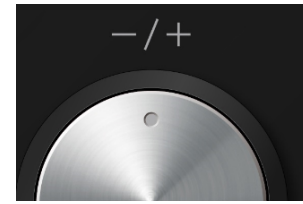
Control Panel



The two knobs are retractable.
Before using the knobs, you need to push buttons to make them pop out.







When the points on two knobs are in the central positions, push the knobs which will pop out or retract.





When the knobs pop out, turn them to select the desired function or setting.

Turn this function knob to select the cooking function.

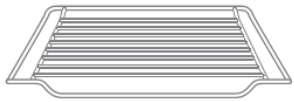
Turn this knob to adjust the time or temperature.

Touch buttons

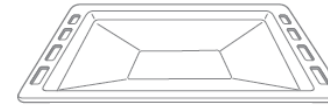
1		Cancel the current setting and return to the standby state.
2		Press briefly to enter the reminder function setting. Press and hold for 3 seconds to enter or exit the child lock state.
3		Provide fast and even heat distribution, the hot air also takes away the moisture on the surface of the food, generating crunchy and crispy frying.
4		Preheat the cavity to ensure the taste of food.
5		Enter the time setting state.
6		Enter the temperature setting state.
7		Press this key to turn on or off the lamp.
8		Start and pause the cooking process.

ACCESSORIES

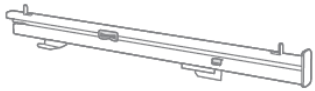
Using the Accessories



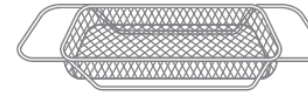
Grill rack x1
Grill food or place heat-resistant cooking containers



Grill tray x1
Cooking food or receiving food scraps



Slide rail x2

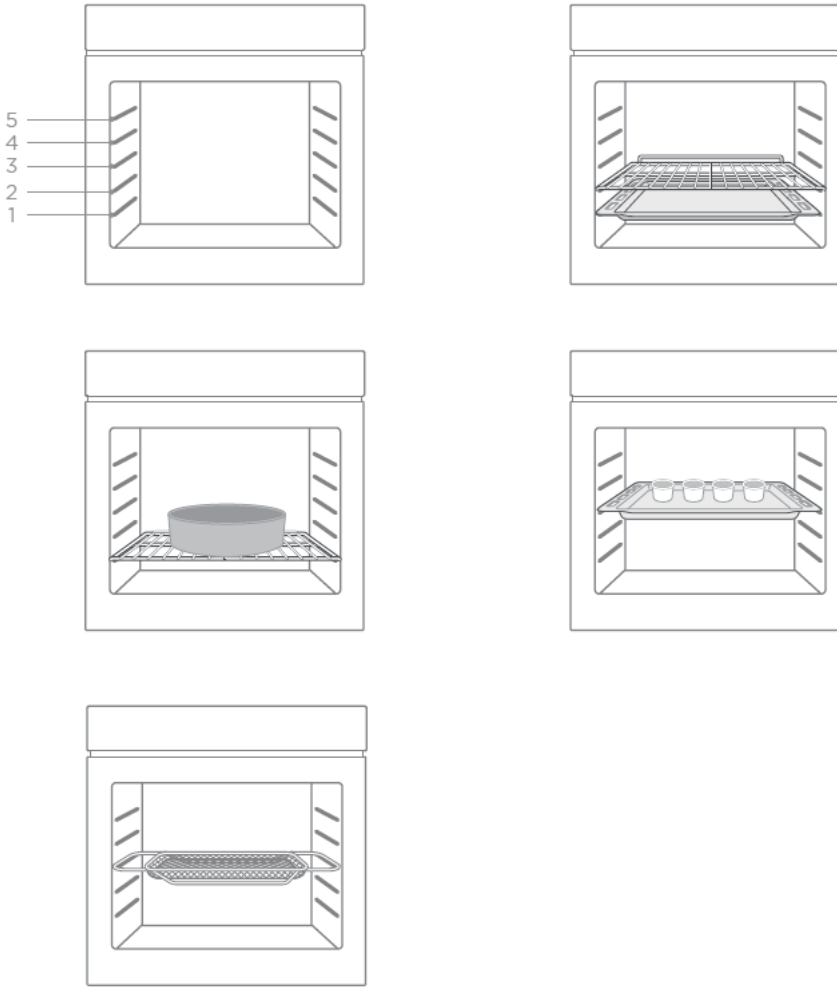


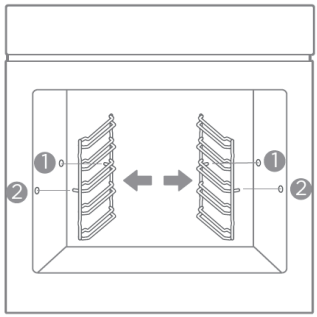
Air fry basket x1
Air fry function specific

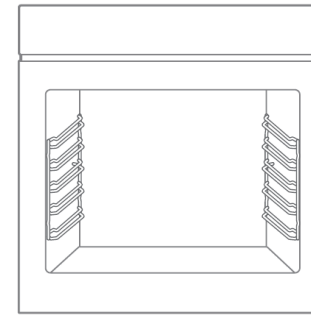
Only use original accessories. They are specially adapted for your oven.

Accessory installation

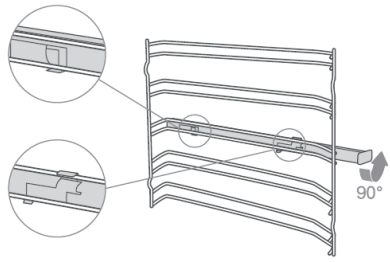
The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up.
For the oven to work properly, the grill rack and grill tray should only be placed between the first and fifth levels. When used together, place the grill tray under the grill rack.



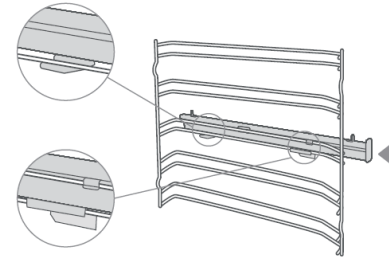




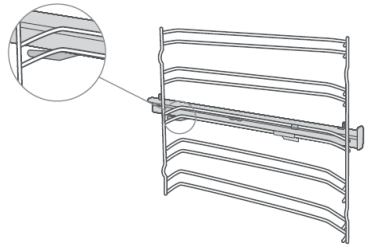
1



2



3



HEATING MODES (FUNCTIONS)

Your oven has various heating modes which make your oven easier to use.
To enable you to find the correct heating mode for your dish, please refer to the below table.

Heating Mode		Time	Temperature	Preheat	Use
1	Conventional	0 ~ 9 hours	30°C ~ 250°C	Optional	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings.
2	Convection	0 ~ 9 hours	50°C ~ 250°C	Optional	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
3	ECO	0 ~ 9 hours	140°C ~ 240°C	No	For energy-saving cooking
4	Conventional +Fan	0 ~ 9 hours	50°C ~ 250°C	Optional	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
5	Radiant Heat	0 ~ 9 hours	150°C ~ 250°C	Optional	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
6	Double Grill + Fan	0 ~ 9 hours	50°C ~ 250°C	Optional	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
7	Double Grill	0 ~ 9 hours	150°C ~250°C	Optional	For grilling flat items and for browning food
8	Pizza	0 ~ 9 hours	50°C ~ 250°C	Optional	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
9	Bottom Heat	0 ~ 9 hours	30°C ~ 220°C	Optional	For adding extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating comes from the bottom heater.
10	Defrost	0 ~ 9 hours	50°C	No	For gently defrosting frozen food
11	Fermentation	0 ~ 9 hours	30°C ~ 45°C	No	For making yeast dough and sour dough to culture yogurt.

Additional function		Time	Temperature	Preheat	Use
	Pyrolytic Self-cleaning	2 hours	450°C	No	To heat up to a very high temperature. Residues will burn.

Caution :

- If you open the oven door during an ongoing operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.
- Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.
  To make the oven cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

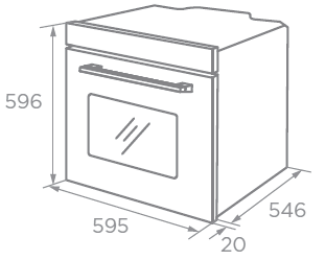
Keep warm

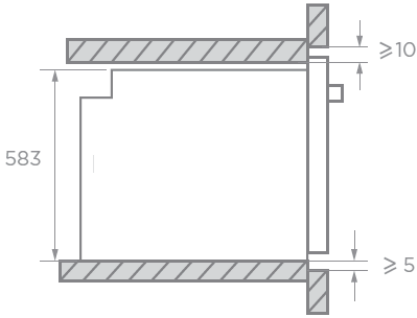
Heating Mode	Time	Temperature	Preheat	Use
	0 ~ 9 hours	65°C ~ 120°C	No	For keeping warm the ready food

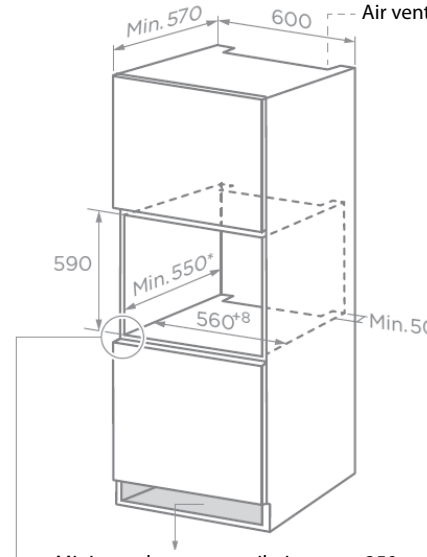
INSTALLATION

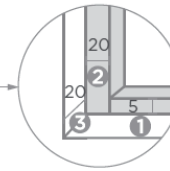
Installation dimensions (measurements in mm)

Cupboard Diagram (Standing Cupboard)





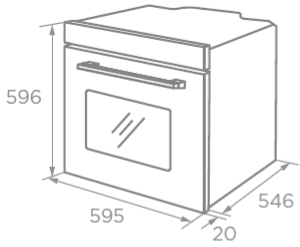


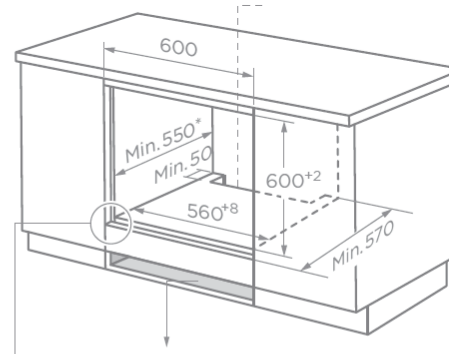


❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.

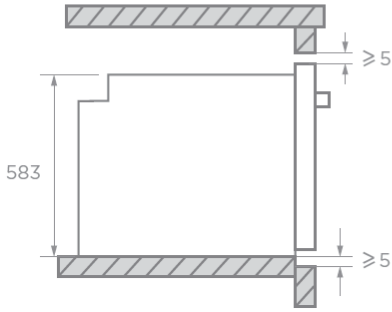
1. The thickness of the cupboard board is 20 mm.
2. If the power socket is installed on the back of the appliance, the depth of the cupboard opening shall be increased from a minimum of 590 mm to 620 mm.

Cupboard Diagram (Ground Cupboard)

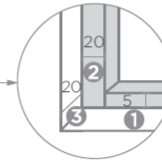




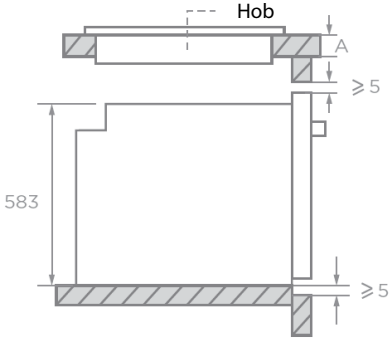
Minimum bottom ventilation area: 250 mm^2



Without hob



❶ Reserve 5 mm for the door panel at the top and bottom respectively.
❷ Reserve 20 mm for the door panel on the left and right respectively.
❸ Reserve 20 mm for the door panel in thickness.



With hob

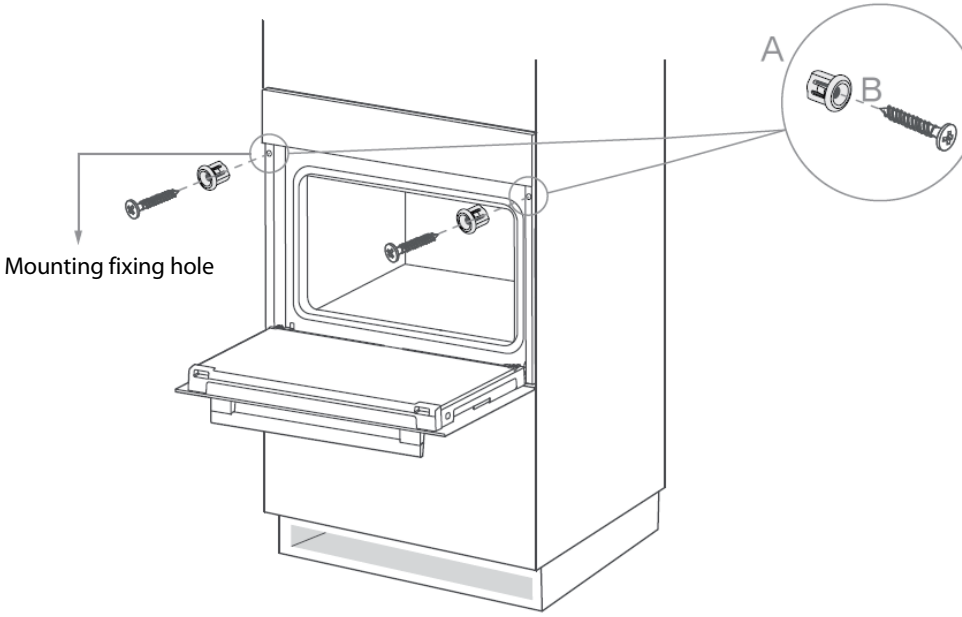
If the appliance is installed under the hob, the minimum thickness of worktop A is shown below:

Hob type	Worktop A
Induction hob	37 mm
Full-surface induction hob	47 mm
Gas hob	30 mm
Electric hob	27 mm

To operate this appliance safe, please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions. Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.
During installation, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges.

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if the appliance is damaged.
Before turning on the appliance, please remove all the packaging materials and adhesive film from the appliance.
It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.
Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Mounting the oven in the cabinet

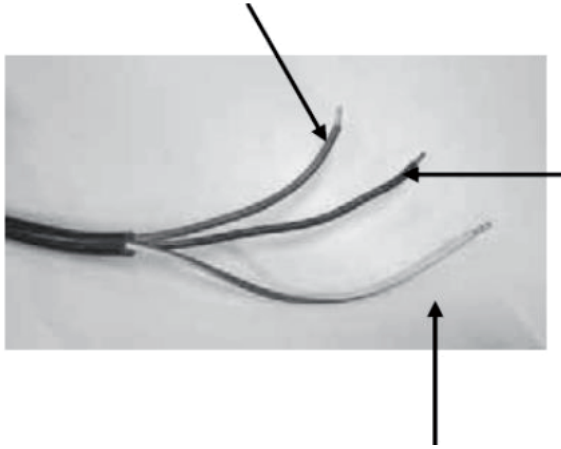


1. Carefully push the oven into the cabinet, making sure that it is in the centre.
2. Insert the bushings (A) into the holes on the oven front.
3. Secure the oven to the cabinet using the screws (B).
   CAUTION : Do not over tighten the screws to avoid damage to the oven housing. Use a screwdriver only !

ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connections must only be performed by a qualified and authorised electrician.

The brown wire must be connected to the terminal marked L.



The blue wire must be connected to the terminal marked N.

The green and yellow wire must be connected to the terminal marked E or the earth symbol ⏚.

BEFORE USING THE OVEN

Before using the oven to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories from the cavity.
3. Clean the accessories thoroughly with warm soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up for the first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating mode and the temperature in the next section OPERATION.

Settings	
Heating mode	 Conventional
Temperature	250°C
Time	0,5 hour

After the oven has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces in the cavity and the door with warm soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.

Setting the Time

Before the oven can be used, the time should be set.

1. After the oven has been electrically connected, touch .
2. You can set time of day in hours by turning the right knob.
3. Touch  again.
4. You can set time in minutes by turning the right knob.
5. Touch  to finish the setting.

NOTE : The clock has a 24-hour display.

OPERATION

Reminder function

1. In the standby state and during cooking, touch  to enter the reminder setting.
2. Turn the right knob to adjust the hour digit.
3. Touch  to confirm.
4. Turn the right knob to adjust the minute digits.
5. Touch  to complete the setting.

NOTE

- During cooking, touch  to view the reminder time.
- The reminder time has been set. During cooking, touch  twice to modify the reminder time.

Barbecues function

1. In standby state or reminder state, turn the left knob to select the function.
2. Turn the right knob to adjust the temperature.
3. Touch  to enter the time setting.
4. Turn the right knob to adjust the time.
5. Touch  to start cooking. During cooking, you can touch  to pause.

NOTE

- During cooking, repeatedly touch  to modify the temperature and repeatedly touch  to modify the time.
- During cooking, the function can be changed by turning the left knob, and the time remains unchanged. The temperature is the default temperature of the current function, and it will start running 6 seconds after the change.

Quick preheating

1. In standby state or reminder state, turn the left knob to select the function.
2. Turn the right knob to adjust the temperature.
3. Touch  to enter the time setting.
4. Turn the right knob to adjust the time.
5. Touch  to start quick preheating.

NOTE

- Preheating can shorten the cooking time and improve the taste of food.
- After preheating, put the ingredients in the oven for cooking.
- When the preheating temperature is reached, the buzzer sounds and the progress bar is always on.

Childproof lock

Your oven has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

When you touch and hold  for 3 seconds, childproof lock is activated. The lock symbol  will be displayed.

Touch and hold  for 3 seconds again, the oven is unlocked. The lock symbol  will disappear from the display.

You can activate or deactivate childproof lock when the oven is working or not.

Air fry function

1. In standby or reminder state, touch 

.
2. Turn the right knob to adjust the temperature.
3. Touch  to enter the time setting.
4. Turn the right knob to adjust the time.
5. Touch  to start cooking.

NOTE

During cooking, repeatedly touch  to modify the temperature and repeatedly touch  to modify the time.

Automatic menu

1. In standby state, touch and hold 

for 3 seconds to enter the automatic menu setting.
2. Turn the right knob to select the menu.
3. Touch  to start cooking.

NOTE

- For the menu without preheating program, the countdown starts directly after it is started.
- For the menu with preheating program, you need to wait for preheating before putting the ingredients in the oven.

Code	Menu name	Weight	Mode	Time	Temperature	Preheat
Ar01	French Fries	350g		19min	200°C	Yes
Ar02	French Fries	750g		23min	230°C	Yes
Ar03	Chicken drumsticks	500g		20+10min	250°C	No
Ar04	Chicken drumsticks	1000g		20+12min	250°C	No
Ar05	Chicken Nugget	200g		17min	250°C	Yes
Ar06	Vegetable Nuggets	180g		11,5min	250°C	Yes
Ar07	Mozzarella Fries	120g		10min	250°C	Yes
Ar08	Onion Rings thick cut	160g		11,5min	220°C	Yes
Ar09	Breaded Mushrooms	125g		13min	230°C	Yes
Ar10	Breaded Mushrooms	250g		13min	230°C	Yes

Suggested menu table

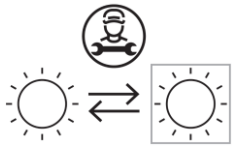
Menu name	Form	Mode	Time	Temperature	Level
Sponge cake (simple) in a box shape	Box		50min	170 ˚C	2
Sponge cake (simple) in a box shape	Box		70min	140 ˚C	1
Sponge cake with fruits in a round form	Round form		50min	150 ˚C	1
Sponge cake with fruits on a tray	Tray		70min	140 ˚C	1
Raisins brioche mu□ns (yeast cake)	Muffin form		Preheat: 19min Baking: 11min	220 ˚C	2
Gugelhupf (with yeast)	Tray		Preheat: 11min Baking: 60min	150 ˚C	1
Mu□ns	Muffin form		Preheat: 8.5min Baking: 30min	160 ˚C	1
Muffins	Muffin form		Preheat: 8.5min Baking: 30min	150 ˚C	1
Apple yeast cake on a tray	Tray		Preheat: 10min Baking: 42.5min	160 ˚C	1
Water sponge cake (6 eggs)	Spring form		Preheat: 9.5min Baking: 41min	160 ˚C	1
Water sponge cake (4 eggs)	Spring form		Preheat: 9min Baking: 26min	160 ˚C	1
Water sponge cake	Spring form		Preheat: 9.5min Baking: 41min	160 ˚C	1
Apple Yeast cake on a tray	Tray		Preheat: 8min Baking: 42min	150 ˚C	2
Hefezopf (Callah)	Tray		40min	150 ˚C	2
Small cakes 20	Tray		36min	150 ˚C	2
Small cakes 40	Tray		Preheat: 10min Baking: 34min	150 ˚C	2+4
Butter yeast cake	Tray		Preheat: 8min Baking: 30min	150 ˚C	2
Shortbread	Tray		Preheat: 8min Baking: 13min	170 ˚C	2
Shortbread 2 trays	Tray		Preheat: 8.3min Baking: 12min	160 ˚C	2+4
Vanilla cookies	Tray		Preheat: 8min Baking: 10min	160 ˚C	2

Menu name	Form	Mode	Time	Temperature	Level
Vanilla cookies	Tray		Preheat: 8min Baking: 14min	150 ˚C	2+4
White bread (1 kg flour) box shape	Box		Preheat: 9min Baking: 50min	170 ˚C	1
White bread (1 kg flour) box shape	Box		Preheat: 12min Baking: 45min	170 ˚C	1
Fresh Pizza (thin)	Tray		Preheat: 9.5min Baking: 21min	170 ˚C	2
Fresh Pizza (thick)	Tray		Preheat: 10min Baking: 45min	170 ˚C	2
Fresh Pizza (thick)	Tray		Preheat: 8min Baking: 41min	170 ˚C	2
Bread	Tray		Preheat: 9min Baking: 30min	190 ˚C	1
Beef tender loin 1.6 kg	Tray		55min	180 ˚C	2
Meatloaf 1 kg meat	Tray		75min	180 ˚C	1
Chicken 1 kg	Tray		50min	180 ˚C	Rack:2 Tray:1
Fish 2.5 kg	Tray		70min	170 ˚C	2
Ribs tomahawk cooked B.T.	Tray		85min	120 ˚C	3
Pork Roast of the neck 1.2 kg	Tray		82min	160 ˚C	1
Chicken 1.7 kg	Tray		78min	180 ˚C	Rack:2 Tray:1

Interior lighting

When you open the oven door, the interior lighting switches on.

You can touch  to activate or deactivate the internal lighting.



Replaceable light source by a professional

This product contains a light source of energy efficiency class G.

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process.
2. Do not open the door during the cooking & baking process.
3. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
4. Use ECO heating mode , whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C.
5. You can cook and bake using ECO heating mode  on more than one level at the same time.
6. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
7. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
   If necessary, put the food into the oven immediately after reaching the temperature.
8. Do not use reflective foil, like aluminium foil to cover the cavity floor.
9. Use dark mat finish and light weighted baking moulds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminium.

CLEANING AND MAINTENANCE

Turn the oven off and remove the power plug from the mains socket before cleaning.

 Risk of electric shock !

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

 Risk of burns !

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the oven door,
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.
Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning
Stainless steel front	Hot soapy water : Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Plastic front	Hot soapy water : Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Door panels	Glass cleaner : Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.

	If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Door seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution : Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Accessories	Hot soapy water : Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless-steel scouring pad.

Notes :

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
- Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

Pyrolytic self-cleaning function

Your oven is equipped with "Pyrolytic Self-cleaning" mode. You can use this mode to clean the cooking compartment effortlessly.
The cooking compartment is heated up to a very high temperature. Residues from roasting, grilling and baking will burn. In this mode, the temperature and operating time cannot be adjusted.

NOTE :
For your safety, the oven door is locked and cannot be opened until the temperature reduces to a section which is relatively safe. The interior lighting remains off during cleaning.

WARNINGS

Risk of burns !

The cooking compartment becomes extremely hot during the pyrolytic self-cleaning mode. Never open the oven door. Allow the oven to cool down. Keep children , disabled and old people without self-care ability away from the oven.

Risk of harm to health !

In the pyrolytic self-cleaning mode, the cooking compartment heats up to a very high temperature so that remnants left over from roasting, grilling, baking and so on will burn off. This process releases vapors, which can irritate the mucous membranes. While the cleaning function is running, keep the kitchen well ventilated. Do not remain in the room for long periods. Keep children and pets away from the oven.

Before starting the pyrolytic mode

Caution !

- Remove accessories and cookware from the cooking compartment before running the pyrolytic mode. No excess spillage allowed to be retained in the cavity.
- A large number of food remnants, fat and meat juices may catch fire when pyrolytic mode is in progress. Before you start the cleaning function, always remove the food residues and remnants from the cooking compartment.
- Clean the inside of the appliance door and along the edges of the cooking compartment in the area around the seal. Do not scrub or remove the seal.

Risk of fire !

- The appliance will become very hot on the outside during pyrolytic mode. Never hang combustible objects, e.g. tea towels, on the door handle. Do not place anything against the front of the oven. Keep children away from the oven.
- If the door seal is damaged, a large amount of heat will be generated around the door. Do not scrub or remove the seal. Never operate the oven if the seal is damaged or missing.

Setting pyrolytic self-cleaning mode

1. Turn the function knob until the display show the symbol  .
2. Touch  to start cleaning. The default cleaning time is 2 hours (2:00).
    - The oven door will automatically lock and cannot be opened.
    - Once cleaning starts, you cannot change any setting expect pausing and stopping.
3. When the cleaning process is finished, the oven will beep.
4. Once the cooking compartment has cooled down, use a damp cloth to wipe off the ash that has been left behind in the cooking compartment and around the oven door.

NOTES :

- During the pyrolytic mode, the frame inside the oven may discolour. This is normal and does not affect performance. The discolouration can be removed with the help of stainless-steel cleaning agent.
- Bad soiling may cause white deposits to remain on the enamel surfaces. These are residues from the food and are harmless. It does not affect performance. You can remove these residues using lemon juice or other kinds of cleaning agents if needed.

Door Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

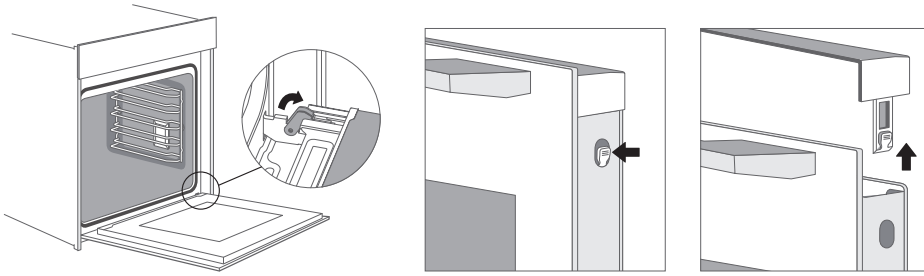
For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. There is a lock lever on the left and right hinges of the appliance door. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

Warning

1. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.
2. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.

Removal and installation of oven door

1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right.
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.
5. The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover. Press the left and right switches of the cover.
6. After removing the door cover , that rest parts of the appliance door can be easily taken o so that you can go on with the cleaning . When the cleaning of the appliance door has finished , put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place



NOTE

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Possible Solution
The oven does not start.	• Power is not connected. • The main power switch is not turned on. • Oven door is not closed.	• Connect power supply. • Turn on the power switch. • Close the oven door.
Lamp does not come on.	It's broken.	Contact after-sales service.
Has a pungent odour or smoke	first use	No processing required
Food is not cooked.	• Temperature is too low. • Food portion is too large.	• Use a higher temperature. • Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	• The temperature is set too high or the cooking time is too long. • The food is too close to the heating tube.	• Adjust the cooking temperature or time. • Adjust the placement layers of accessories.
The fan did not stop working after stopping the heating.	Fan delays blowing for heat dissipation.	No processing required

Warning – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains socket or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced.
When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

Risk of electric shock !

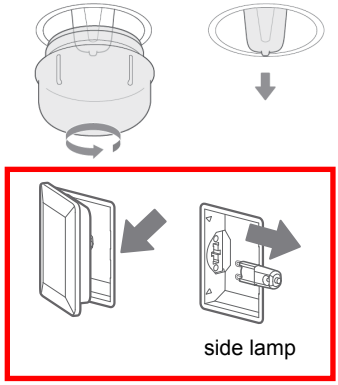
When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains socket or switch off the circuit breaker in the fuse box.

Risk of burns !

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anticlockwise to remove it.
3. Pull out the lamp – do not turn it.
4. Assemble a new lamp.
5. Assemble the glass cover back in.

SPECIFICATIONS



Lamp specifications :
25 watt, 230 V halogen lamps

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced.

Information for domestic ovens			
	Symbol	**Value**	**Unit**
Model identification	TMFP72BX2		
Type of oven	Electric oven		
Mass of the appliance	M	41,0	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity		
Volume per cavity	V	72	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	$EC_{electric\ cavity}$	1,00 (at)	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	$EC_{electric\ cavity}$	0,65 (at eco)	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI_{cavity}	Conventional (at): 117,6 Fan-forced (at eco):76,5	

Rating / Supply voltage and frequency	220-240V~ 50-60Hz
Max power	3,2 kW
Oven lamp power	25 W
Top heating element (W)	900 W
Grill heating element (W)	1370 W
Bottom heating element (W)	1070 W
Convection heating element (W)	1904 W
Cooling fan (W)	37 W
Cleaning (Enamel/catalytic/Pyrolytic)	Pyrolytic
Net weight kg	41.0 kg
Outside dimensions (W*D*H)	595 * 546 * 596 mm
Cabinet/furniture cut-out sizes (W*D*H)	560 * 550 * 590 mm
Energy Class (letter for the sticker) *	A^{+}
Usable volume (litres)	72L
Size : (Small/Medium/Large)	Large
Made in	PRC

* Energy class : A^{+++} … D (A^{+++} = economical D = less economical)

DISPOSAL



As a responsible retailer we care about the environment. As such we urge you to follow the correct disposal procedure for the appliance and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this appliance and its packaging according to local laws and regulations.
Because this appliance contains electronic components, the appliance and its accessories must be disposed of separately from household waste when the appliance reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.
The appliance should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept appliance free of charge.

We apologize for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs, 94200 Ivry-sur-Seine, France 20/10/2023

FNAC DARTY

Etablissements Darty & fils ©,
9 Rue des Bateaux-Lavoirs,
94200 Ivry-sur-Seine, France

Déclaration UE de Conformité N°862023100027

EU Declaration of Conformity
EU- Conformiteitsverklaring
Declaración UE de Conformidad
Declaração UE de Conformidade

Description du produit – FOUR ENCASTRABLE

Product Description: *BUILT-IN OVEN*
Productbeschrijving: *INBOUWOVEN*
Descripcion del producto:
Descriçào do produto:



Marque – THOMSON
Brand /Merk /Marca:

Référence commerciale – TMFP72BX2
Model number:
/Modelnummer / Numero de modelo /
Numero do modelo:

L'objet de la déclaration décrit ci-dessus est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

The object of the declaration described above is in conformity with the relevant Union harmonisation legislation:

Het hierboven beschreven voorwerp is in overeenstemming met de desbetreffende harmonisatiewetgeving van de Unie:

El objeto de la declaración descrita anteriormente es conforme con la legislación de armonización pertinente de la Unión:

O objeto da declaração acima descrito está em conformidade com a legislação de harmonização da União aplicável:

Reference number	Title
☒ 2014/30/EU	EMC Directive (EMC)
☒ 2014/35/EU	Low Voltage Directive (LVD)
☒ 2009/125/EC	Eco design requirements for energy-related products (ErP)
☒ 2011/65/EU & (EU) 2015/863	RoHS

EMC:

EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1: 2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

LVD :

EN 60335-2-6: 2015 + A1:2020 + A11:2020
EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 + A1: 2019 + A14: 2019 + A2: 2019 + A15: 2021
EN 62233:2008

ErP :

(EC) No 1275/2008
(EU) No 66/2014
(EU) No 65/2014
EN 50564:2011
EN 60350-1:2016

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant.
This declaration of conformity is drawn up under the sole responsibility of the manufacturer.
Deze conformiteitsverklaring wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid afgelegd van de fabrikant.
Esta declaración de conformidad se redacta bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante.
Esta declaração de conformidade é redigida sob a responsabilidade exclusiva do fabricante.

Le responsable de cette déclaration est :
The person responsible for this declaration is:
De verantwoordelijloe persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsavel por esta declaraçào é:

Signé par et au nom de – Signed by and on behalf of**: Etablissements Darty & Fils**
Nom – Name *:* **Predrag Petricevic**
Fonction – Position*:* **Directeur du Laboratoire Fnac Darty**

Place, Date / Lieu :
Ivry-sur-Seine, octobre 27, 2023

DocuSigned by:
Predrag Petricevic
EA30F3FB8F314D0...

QUALITY ASSURANCE SERVICE
FNAC DARTY

PN:16171100A41360