

Table des matières

MISES EN GARDE.....	2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	6
INSTALLATION.....	6
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	7
DESCRIPTION DU FOUR	8
UTILISATION	11
Régler l'horloge.....	11
Cuire	12
Régler la fonction Rappel	13
Cuisson différée	13
Verrou enfant	14
Fonction d'économie d'énergie	15
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	15
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	18
MISE AU REBUT.....	19

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

MISES EN GARDE

- ❖ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- ❖ 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'utilisateur 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.
- ❖ Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- ❖ **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.
- ❖ 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.
- ❖ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- ❖ L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter sa surchauffe.
- ❖ 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 la méthode de la fixation et les dimensions nécessaires, référez-vous dans la section « INSTALLATION ».
- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, des précautions qui concernent l'entretien par l'utilisateur et le remplacement des ampoules, référez-vous aux sections « UTILISATION » et « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
- ❖ En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de l'installation et le raccordement du câble électrique, référez-vous dans la section « RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE »

- ❖ 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.
- ❖ 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.
- ❖ **MISE EN GARDE: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**
- ❖ Placez le plateau et la grille au même niveau des deux côtés, assurez-vous qu'ils sont en position horizontale et stable.



Ces surfaces peuvent devenir chaudes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez toutes les instructions

attentivement et conservez-les pour consultation ultérieure.

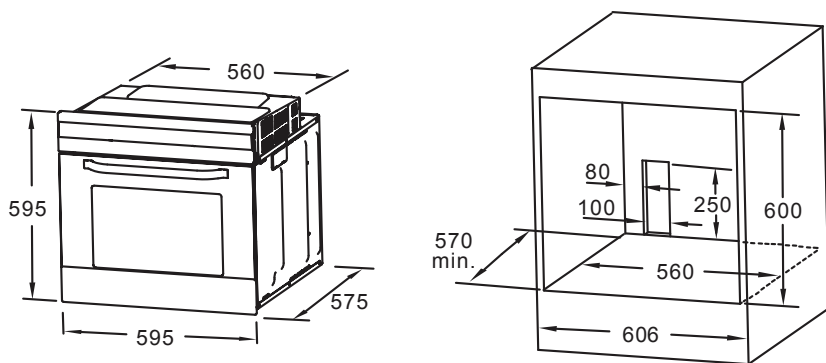
- ❖ Le four doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié. Nous ne serons pas responsables en cas de dommage pouvant être dû au non-respect des présentes instructions.
- ❖ Ne portez pas de vêtements amples ou tombants pendant l'utilisation du four. Ils pourraient s'enflammer s'ils touchent un élément chauffant brûlant et vous risquez d'être brûlé.
- ❖ Ne stockez pas de matériaux inflammables sur ou près du four. Cela peut générer un risque d'incendie.
- ❖ Les opérations de maintenance et de réparation ne doivent être effectuées que par des réparateurs agréés.
- ❖ Toute modification des spécifications de l'appareil est dangereuse.
- ❖ N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant la poignée de sa porte.
- ❖ Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'asseoir dessus.
- ❖ Utilisez toujours des maniques pour sortir ou rentrer des aliments dans le four.
- ❖ Veillez à ce que les boutons de contrôle soient toujours dans leur position d'arrêt quand l'appareil n'est pas utilisé.

INSTALLATION

Le schéma ci-dessous indique les dimensions correctes d'installation du four dans un meuble. Ce four peut également être installé sous un comptoir.

Les parois entourant le four doivent être constituées d'un matériau résistant à la chaleur. Les placages en plastique et les adhésifs utilisés doivent pouvoir résister à une température de 120 °C pour éviter qu'ils se décollent ou se déforment.

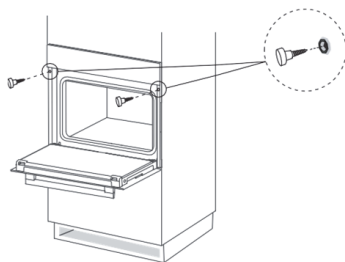
Les dimensions ci-jointes sont en mm.



Étapes d'installation

1. Veuillez monter les armoires en vous basant sur les données du « Schéma de montage d'armoire ».
2. Avant l'installation, veuillez vérifier si la prise de courant est reliée à la terre et si la taille de l'armoire répond aux exigences d'installation.
3. Installez la machine à l'endroit prévu dans la cuisine et placez-la dans une armoire verticale.
4. Ouvrez la porte du four, repérez les deux trous d'installation sur le cadre, et fixez la machine à la position de montage à l'aide des vis accompagnant le produit.

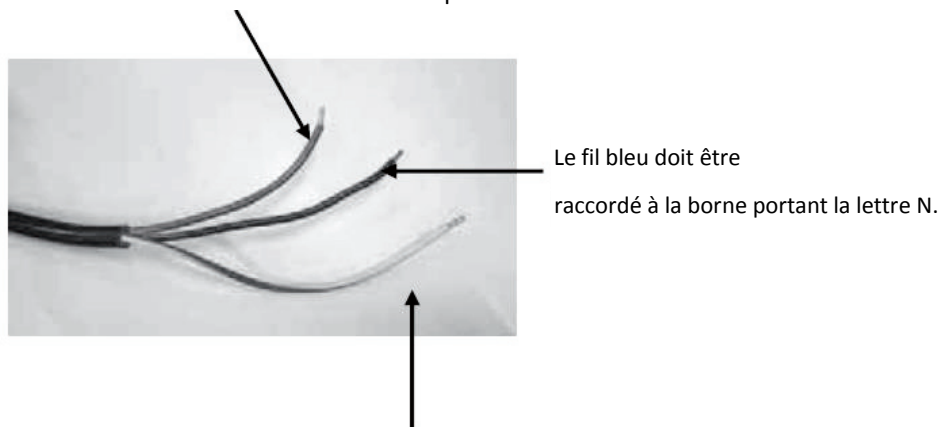
Schéma de fixation de l'armoire




RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Les branchements électriques ne doivent être effectués que par un électricien qualifié et agréé.

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

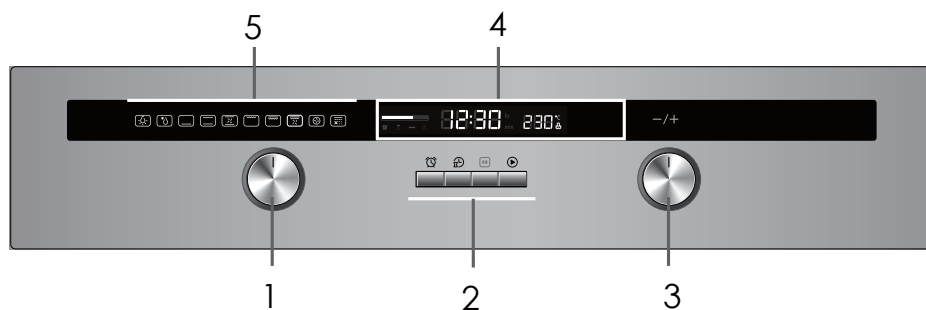


Le fil vert et jaune doit être raccordé à la borne portant la lettre E ou le symbole de terre .

DESCRIPTION DU FOUR

Panneau de contrôle

Le four est conçu avec deux boutons de contrôle rétractables. Ces boutons peuvent être complètement enfoncés dans le panneau de contrôle quand vous ne voulez pas utiliser le four.



1. Bouton de la fonction

2. 4 Touches :



Rappel



Horloge














Pause/Stop



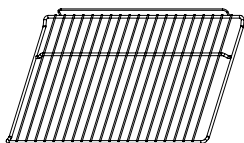
Démarrer

3. Bouton du thermostat
4. Écran
5. Indicateurs lumineux des fonctions

Indicateurs lumineux des fonctions	Description
	<p>Éclairage du four</p> <p>Cette fonction permet d'allumer la lampe du four sans aucune fonction de cuisson. (sauf fonction ECO)</p>
	<p>Décongélation</p> <p>Cette fonction fait circuler de l'air à la température ambiante autour des aliments.</p>
	<p>Chaleur de sole</p> <p>Cette fonction est idéale pour les ragoûts, les currys et toutes les cuissons lentes. La température peut être réglée entre 60 et 120 °C, la température par défaut est de 60 °C.</p>
	<p>Conventionnel</p> <p>Cette fonction est idéale pour un plat à rôtir traditionnel seul. Le four doit d'abord être préchauffé à la température requise. Pour une cuisson optimale, placez les aliments au centre du four. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C, la température par défaut est de 220 °C.</p>
	<p>Convection à air pulsé</p> <p>Cette fonction utilise les éléments chauffants supérieurs et inférieurs, ainsi qu'un ventilateur qui fait circuler l'air. Elle est idéale pour griller ou rôtir de grandes pièces de viande. La température peut être réglée entre 50 et 250 °C, la température par défaut est de 220 °C.</p>
	<p>Gril radiant</p> <p>Cette fonction utilise une partie des éléments supérieurs. Elle est idéale pour griller de petites quantités d'aliments. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C, la température par défaut est de 210 °C.</p>
	<p>Gril double</p> <p>Cette fonction utilise tous les éléments supérieurs. Elle est idéale pour griller de grandes quantités d'aliments. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C, la température par défaut est de 210 °C.</p>

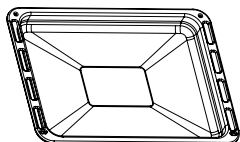
	<p>Gril double à air pulsé</p> <p>Cette fonction utilise tous les éléments supérieurs, ainsi que le ventilateur qui fait circuler la chaleur autour des aliments. Elle est idéale pour griller de grandes quantités d'aliments. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C, la température par défaut est de 210 °C.</p>
	<p>Chaleur pulsée</p> <p>Quand cette fonction est sélectionnée, le ventilateur s'allume automatiquement pour améliorer la circulation de l'air afin de répartir uniformément la chaleur pendant la cuisson. La température peut être réglée entre 50 et 240 °C, la température par défaut est de 180 °C.</p>
	<p>Pyrolyse</p> <p>Quand cette fonction est sélectionnée, l'écran affiche « PyR ». La température par défaut est de 450 °C. La durée de nettoyage peut être réglée entre 1,5 et 2 heures.</p>
	<p>Cette fonction garantit des économies d'énergie pendant la cuisson.</p>

Accessoires du four



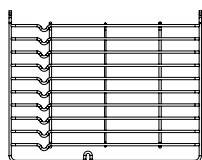
Grille :

Pour les plats et les articles servant à rôtir et à griller.



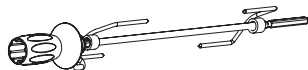
Lèche-frite :

Permet de cuire de grandes quantités d'aliments, par exemple des gâteaux moelleux, des pâtisseries, des aliments congelés, etc. Elle permet également de récupérer les projections, les graisses et le jus des viandes.



Rail support (2) :

Ils sont placés sur les côtés droit et gauche de la cavité du four et peuvent être retirés pour le nettoyage. Ils permettent de soutenir la grille et la lèche-frite à la hauteur désirée.

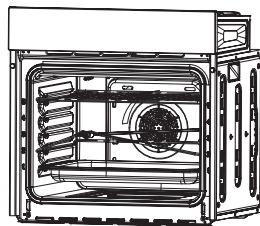


Tournebroche :
Embrochez de la viande sur la broche et bloquez-la avec les fourches.

Placez la grille/lèche-frite entre les barres de guidage des rails support dans le four et enfoncez-la au maximum.

Si la grille et la lèche-frite sont toutes les deux insérées dans le four, positionnez la grille plus haut que la lèche-frite.

Insérez la broche à rôtisserie dans la petite ouverture de la paroi droite de la cavité du four.






UTILISATION

Avant d'utiliser le four, essuyez soigneusement les parois de sa cavité interne avec un chiffon légèrement humidifié. Nettoyez la grille, la lèche-frite et la broche/fourche à l'eau chaude savonneuse avant de les utiliser. Rincez et séchez entièrement.

Après avoir raccordé le four à une alimentation électrique, il bipet et son écran affiche « 0:00 ».





Régler l'horloge

L'horloge affiche l'heure sur 24 heures.

1. Appuyez sur . Les chiffres des heures clignotent.
2. Tournez le bouton du thermostat pour régler les chiffres des heures.
3. Appuyez sur  pour confirmer, les chiffres des minutes clignotent.
4. Tournez le bouton du thermostat pour régler les chiffres des minutes.
5. Appuyez sur  pour confirmer. Les deux points « : » clignotent.

Cuisson



1. Tournez le bouton de la fonction pour sélectionner la fonction désirée.

- L'indicateur de la fonction correspondant s'allume.
- Si vous avez sélectionné la fonction conventionnel (), grill radiant () ou grill double (), l'écran affiche le symbole tournebroche () pour indiquer la cuisson par rôtissoire.

2. Tournez le bouton du thermostat pour régler la température désirée.

- **REMARQUE** : Vous ne pouvez pas régler la température dans les fonctions Éclairage du four et Décongélation.

3. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson.



- L'écran affiche la barre d'avancement () et la température sélectionnée. La durée de cuisson par défaut (9 heures) clignote à l'écran.
- Le nombre de blocs de la barre d'avancement baisse au fur et à mesure de l'avancement du cycle.
- Pendant la cuisson, vous pouvez afficher l'horloge en appuyant sur  . L'horloge reste affichée 3 secondes environ, puis l'écran retourne au statut actuel.


4. Pendant la cuisson, vous pouvez régler la durée et la température de cuisson en tournant respectivement les boutons de la fonction et du thermostat.

Appuyez sur  pour confirmer.

- **REMARQUE** : Vous ne pouvez pas régler la durée de cuisson dans la fonction Éclairage du four.
- La durée de cuisson par défaut et maximale est de 9 heures (9:00).
- Si vous ne confirmez pas le réglage dans les 3 secondes après avoir réglé la durée et la température de cuisson, le four retourne à la durée et à la température de cuisson précédentes pour poursuivre la cuisson.
- Quand vous tournez le bouton de la fonction pour régler la durée de cuisson, celle-ci augmente par incréments de 1 minute pour les 30 premières minutes, puis elle augmente par incréments de 5 minutes jusqu'à 9 heures.

5. Une fois la cuisson terminée, le four sonne cinq fois.






• Pour interrompre la cuisson, appuyez sur . Appuyez sur  pour la reprendre.

• Vous pouvez stopper la cuisson à tout moment en appuyant deux fois sur .

Régler la fonction Rappel

Cette fonction vous permet de régler un rappel sonore vous indiquant de démarrer la cuisson après un délai réglable entre 1 minute (0:01) et 9 h 59 (9:59).

Cette fonction ne peut être réglée que lorsque le four est en veille.

1. Appuyez sur .
 - Le symbole Rappel  s'affiche et les chiffres des heures clignotent à l'écran.
2. Tournez le bouton du thermostat pour régler les chiffres des heures (entre 0 et 9).
3. Appuyez sur  pour confirmer. Les chiffres des minutes clignotent.
4. Tournez le bouton du thermostat pour régler les chiffres des minutes (entre 0 et 59).
5. Appuyez sur  pour confirmer.
 - Les deux points « : » clignotent. Le décompte du délai commence.
6. Une fois le délai écoulé, le four sonne 10 fois et le symbole  s'affiche à l'écran pour vous rappeler de démarrer la cuisson.

REMARQUE : Vous pouvez annuler la fonction Rappel pendant le réglage en appuyant








sur . Après avoir réglé la fonction Rappel, vous pouvez l'annuler en appuyant

deux fois sur . Le symbole Rappel  disparaît de l'écran.


Cuisson différée



Cette fonction vous permet de régler l'heure à laquelle vous voulez démarrer la cuisson. Elle vous permet également de régler la durée de cuisson désirée.

Pour utiliser cette fonction, vous devez d'abord régler l'horloge (voir le chapitre « Régler l'horloge »).




1. Appuyez sur  . Les chiffres des heures clignent.
2. Tournez le bouton du thermostat pour régler les chiffres des heures.
3. Appuyez sur  pour confirmer. Les chiffres des minutes clignent.
4. Tournez le bouton du thermostat pour régler les chiffres des minutes.
5. Tournez le bouton de la fonction pour sélectionner la fonction désirée.
6. Appuyez sur  .
7. Tournez les boutons de la fonction et du thermostat pour régler respectivement la durée et la température de cuisson.
8. Appuyez sur  pour finaliser le réglage.
 - L'écran affiche l'horloge et le symbole Différé .
 - Pour afficher l'heure de cuisson différée, appuyez sur  . Après 3 secondes environ, l'écran retourne à l'affichage de l'horloge.
9. Une fois l'heure réglée atteinte, le four bip et démarre automatiquement la cuisson.
 - Le symbole Différé  disparaît de l'écran.


REMARQUE :


- Cette fonction Différé n'est pas disponible avec les fonctions Éclairage du four, Décongélation et Rappel.
- Quand la fonction Différé est activée, appuyez sur  pour afficher la durée et la température de cuisson réglées, ainsi que la fonction de cuisson sélectionnée.



Appuyez à nouveau sur  pour annuler la fonction Différé ou appuyez sur  pour retourner au statut différé.

Verrou enfant

- Pour verrouiller les boutons et les molettes : appuyez simultanément sur les boutons  et  pendant environ 3 secondes ; un long « bip » retentira et le témoin lumineux de verrouillage «  » s'allumera.

- À l'exception du bouton  , tous les autres boutons et molettes seront verrouillés.


REMARQUE : En mode de fonctionnement, le four est verrouillé. Si vous voulez arrêter la cuisson, vous pouvez appuyer directement sur le bouton  (il n'est pas nécessaire d'annuler le verrouillage).

- Pour déverrouiller les boutons et les molettes, appuyez simultanément sur les boutons  et  pendant environ 3 secondes, un long bip sonore retentira pour indiquer que le verrouillage est désactivé.

Le témoin lumineux de verrouillage «  » disparaîtra de l'écran.

Fonction d'économie d'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre four de manière plus écologique et à économiser l'énergie.

- Pour activer cette fonction, appuyez sur  pendant 3 s environ dans le mode veille. Quand vous n'effectuez aucune action pendant 10 minutes, l'écran s'éteint.
- Pour désactiver cette fonction, appuyez sur n'importe quelle touche ou tournez un bouton de contrôle. L'écran se rallume.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer le four, éteignez-le et débranchez-le de l'alimentation électrique et attendez qu'il ait complètement refroidi.

Nettoyer les surfaces extérieures

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez-le soigneusement.

N'utilisez jamais de nettoyant chimique ou abrasif.

Nettoyez l'intérieur du four (après chaque utilisation)

Essuyez l'intérieur du four avec un détergent ménager.

Nettoyez-le avec un chiffon légèrement humidifié et séchez-le soigneusement.

Nettoyer les accessoires amovibles


Lavez tous les accessoires amovibles à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les entièrement avant de les réutiliser.

Nettoyage automatique à pyrolyse

ATTENTION : Avant de démarrer un cycle de pyrolyse, RETIREZ TOUS LES ACCESSOIRES DU FOUR pour éviter qu'ils ne soient endommagés.

- ❖ Les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage.
- ❖ Dans ces conditions, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal et il est recommandé d'éloigner les enfants.

1. Tournez le bouton de la fonction jusqu'à ce que l'écran affiche « PyR ».

2. Appuyez sur  pour démarrer le nettoyage. La durée de nettoyage par défaut est de 2 heures (2:00).

3. Pour modifier la durée de nettoyage, tournez le bouton de la fonction pour sélectionner une durée de nettoyage (1:30 ou 2:00).

4. Appuyez sur  pour confirmer le réglage.

Changer l'ampoule du four

AVERTISSEMENT :

Vérifiez que l'appareil est éteint avant de changer l'ampoule pour éviter un choc électrique.

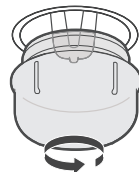
L'ampoule se trouve dans le four sur sa paroi arrière.

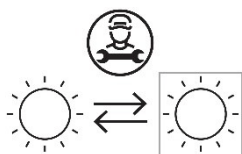
1. Tournez le capot de l'ampoule pour l'enlever.

2. Dévissez l'ampoule et retirez-la, puis changez-la par une ampoule neuve appropriée aux hautes températures (300 °C) et ayant les spécifications suivantes :

230 V, G9, 25 W.

3. Revissez le capot d'ampoule.





Source lumineuse remplaçable par un professionnel

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cette fiche concernant le four domestique est conforme au règlement UE N° 66/2014.

Identification du modèle	TMFP701IX
Type de four	Four électrique encastré
Poids de l'appareil (M)	40.5kg
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électrique ou au gaz)	Électrique
Volume par cavité (V)	70 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) ($EC_{\text{cavité électrique}}$)	0.99 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) ($EC_{\text{cavité électrique}}$)	0.79 kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité ($EEl_{\text{cavité}}$)	94

Exigences Ecodesign conformes au règlement UE N° 66/2014				
Item	Valeur	Étape 1	Étape 2	Étape 3
$EEl_{\text{cavité}}$	94	<input checked="" type="checkbox"/> 1 an après la mise en service < 146	<input checked="" type="checkbox"/> 3 ans après la mise en service < 121	<input checked="" type="checkbox"/> 5 ans après la mise en service < 96

Tension et fréquence d'alimentation/nominales	220-240 V~ 50 Hz - 60 Hz
Puissance maximale	3.2 kW
Puissance de la lampe du four	25 W
Élément chauffant supérieur (W)	950 W
Élément chauffant Gril (W)	2000 W

Élément chauffant Convection (W)	2000 W
Moteur de Convection (W)	34 W
Ventilateur de refroidissement (W)	30 W
Nettoyage (émail/catalyse/pyrolyse)	Pyrolyse
Poids net (kg)	40.5 kg
Dimensions extérieures (LxPxH)	595 x 575 x 595 mm
Dimensions du compartiment du meuble (LxPxH)	606 x 570 x 600 mm
Classe Énergétique (lettre sur l'étiquette) *	A
Volume utilisable (litres)	70L
Taille : (Petit/Moyen/Grand)	Grand
Fabriqué en	R.P. de Chine

* Classe énergétique : A⁺⁺⁺D (A⁺⁺⁺ = économique D = moins économique)

Le test a été effectué conformément aux exigences de EN60350-1:2016.

Thomson et le logo Thomson sont des marques de Technicolor (S.A.) ou de ses filiales et sont utilisées sous licence par Fnac Darty (S.A.).

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 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)

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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 11/03/2022



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

Table of Contents

WARNINGS	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
INSTALLATION.....	5
ELECTRICAL CONNECTION	6
DESCRIPTION OF THE OVEN	7
OPERATION.....	9
Setting the Clock	10
Cooking.....	10
Setting the Reminder	11
Cooking Time Reservation Function	11
Child Safety Lock Function	12
Energy Saving Function	12
CLEANING AND MAINTENANCE.....	13
TECHNICAL DATA SHEET.....	14
DISPOSAL.....	15

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

WARNINGS

- ❖ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- ❖ This appliance can be used by children aged 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.

- ❖ During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- ❖ **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.
- ❖ Place the pan 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.
- ❖ The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- ❖ The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- ❖ 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 instructions for the 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”.
- ❖ 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.
- ❖ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- ❖ **WARNING:** Accessible parts may become hot during use.
Young 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.



These surfaces can get hot.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Before installing and operating this appliance, please read all instructions carefully and keep them for future reference.

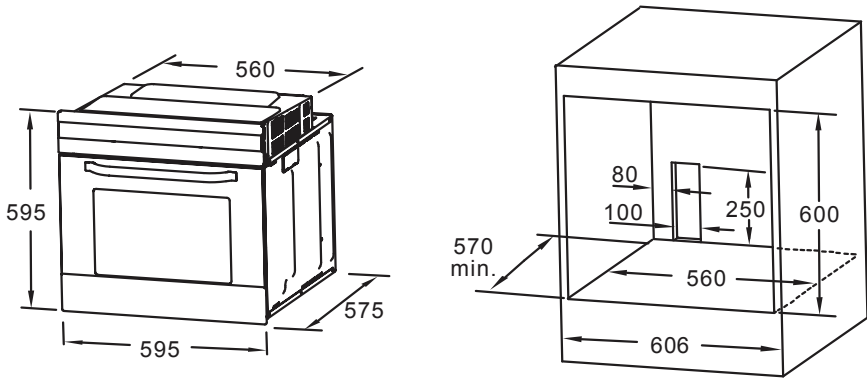
- ❖ The oven must be properly installed and grounded by a qualified technician. We will not be responsible for any damage that might be caused by failure to comply with these instructions.
- ❖ Do not wear loose or hanging garments when using the oven. They could ignite if they touch a hot heating element and this may lead to the risk of burning yourself.
- ❖ Do not store flammable materials on or near the oven. This may cause a fire hazard.
- ❖ Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians.
- ❖ It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- ❖ Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
- ❖ While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.
- ❖ Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- ❖ Make sure the control knobs are always in off position when the appliance is not used.

INSTALLATION

The diagram below determines the correct dimensions to install the oven in a cabinet. This oven can also be installed as an under counter oven.

The walls surrounding the oven must be made of heat-resistant material. Both the veneered plastic and the adhesive used must be resistant to temperatures of 120°C in order to prevent unsticking and deformation.

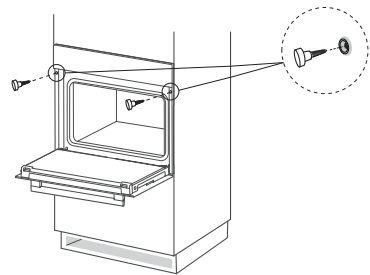
The attached dimensions are in mm.



Installation Steps

1. Please make cabinets based on the data of "Cabinet diagram".
2. Before installation, please check whether the power socket is grounded and the cabinet size meets the installation requirements.
3. Install the machine at the designated location in the kitchen and install it in an upright cabinet.
4. Open the furnace door, determine the two installation holes on the frame, and fix the machine at the installation position with the screws provided with the product.

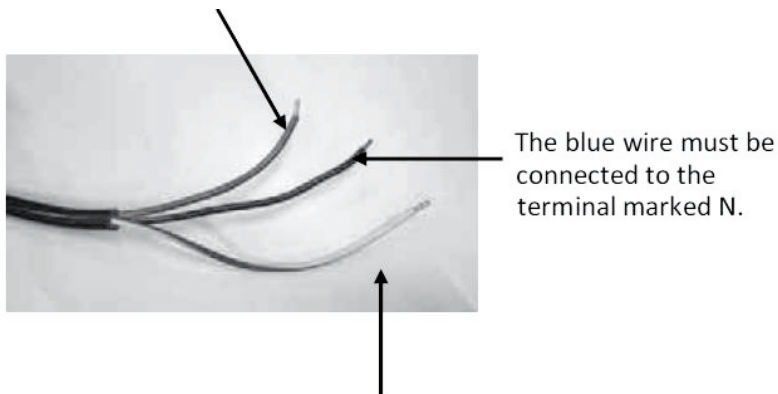
Schematic diagram of cabinet fixing




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.

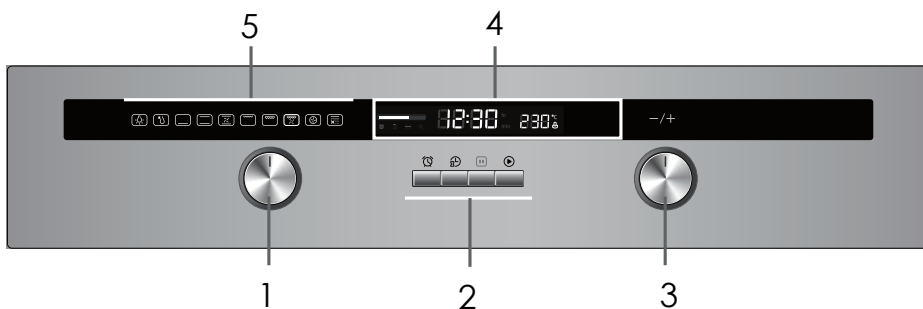


The green and yellow wire must be connected to the terminal marked E or the earth symbol .

DESCRIPTION OF THE OVEN

Control panel

The oven is designed with two push-pull control knobs. These knobs can be completely pushed inside the control panel when you do not operate the oven.



1. Function control knob

2. 4 Buttons:



Remind



Clock time



Pause/stop














Start

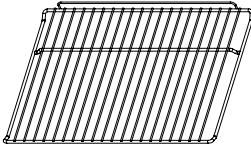
3. Thermostat control knob

4. Display

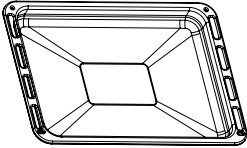
5. Function indicator lights

Function indicator lights	Description
	Oven lamp This function allows the oven lamp to be on without any cooking function. (except ECO function)
	Defrosting This function circulates room temperature air around the food.
	Bottom heat This function is ideal for casseroles, curries and any slow cooking. The temperature can be set in the range of 60-120°C and the default temperature is 60°C.
	Conventional This function is ideal for single traditional roasting. The oven needs to be preheated to the required temperature. Best cooking results can be achieved by placing food in the middle of the oven. The temperature can be set in the range of 50-250°C and the default temperature is 220°C.
	Convection with fan This function uses top and bottom heating elements with a fan to circulate the air and is ideal for grilling or roasting large pieces of meat. The temperature can be set in the range of 50-250°C and the default temperature is 220°C.
	Radiant grill The function uses part of the top elements and is ideal for grilling small quantities of food. The temperature can be set in the range of 180-240°C and the default temperature is 210°C.
	Dual grill This function uses all of the top elements and is ideal for grilling large quantities of food. The temperature can be set in the range of 180-240°C and the default temperature is 210°C.
	Dual grill with fan This function uses all of the top elements while the fan allows heat to circulate around the food. It is ideal for grilling large quantities of food. The temperature can be set in the range of 180-240°C and the default temperature is 210°C.
	Convection When this function is selected, the fan automatically turns on to improve air circulation and creates an even heat for cooking. The temperature can be set in the range of 50-240°C and the default temperature is 180°C.
	Pyrolytic When this function is selected, the display will show "PyR". The default temperature is 450°C. The cleaning time can be set for 1.5 or 2 hours.
	This function ensures energy savings during cooking.

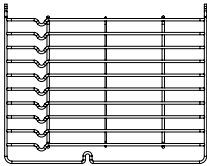
Oven accessories



Wire shelf:
for dishes and items for roasting and grilling



Pan:
for cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc. or for collecting fat/spillage and meat juices



Shelf support rail (2):
The shelf support rails on the left and right sides inside the oven can be removed for cleaning. Wire shelf and pan can be rested in the desired position between two runners.

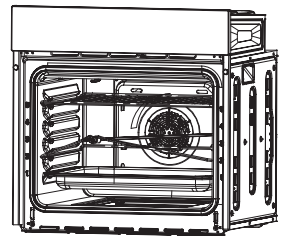


Rotisserie:
Skewer your desired meats onto the rotisserie rod and secure in place with the forks.

Push the wire shelf / pan between the guide bars of the shelf support rails in the oven, and push it to the end.

In case the wire shelf and the pan are inserted together, lay the wire shelf over the pan.

Insert the rotisserie skewer into the small opening on the right side of the oven wall cavity.






OPERATION

Before operating the oven, use a slightly damp cloth to carefully wipe the inner cavity wall. Clean the wire shelf, pan and rotisserie in warm soapy water before using. Rinse and dry thoroughly.









After connecting the oven to the power source, you will hear a beep and the display will show "0:00".

Setting the Clock



The clock is set on a 24-hour cycle.

1. Press . The hour digit will flash.
2. Turn the thermostat control knob to set the correct hour.
3. Press  to confirm and then the minute digits will flash.
4. Turn the thermostat control knob to set the correct minutes.
5. Press  to confirm. “:” will flash on the display.

Cooking

1. Turn the function knob to select the desired function.
 - The corresponding function indicator light will illuminate.
 - If you select the conventional heat (), radiant grill () or dual grill () function, the display will show the rotisserie symbol  indicating rotisserie cooking.
2. Turn the thermostat knob to select the desired temperature.
 - **NOTE:** You cannot adjust the temperature in oven lamp and defrosting functions.
3. Press  to start cooking.
 - The display will show the progress bar , the selected temperature. The default cooking time (9 hours) will flash on the display.
 - The progress bar will show progress by decreasing the progress blocks in this bar.
 - During cooking, you can check the clock time by pressing . The clock time will be displayed for about 3 seconds and then the display will return to the current state.
4. During cooking, you can adjust the cooking time and temperature by turning the function and thermostat knob respectively. Press  to confirm.
 - **NOTE:** You cannot set the cooking time in the oven lamp function.
 - The default and maximum cooking time is 9 hours (9:00).
 - If you do not confirm the setting within 3 seconds after adjusting the cooking time and temperature, the oven will revert back to the previous cooking time and temperature to continue cooking.
 - When turning the function knob to adjust the cooking time, the cooking time will be increased by 1 minute for the initial 30 minutes, and then increased by 5 minutes up to 9 hours.






5. When the cooking is finished, the oven buzzer will sound five times.




- To interrupt cooking, press . Press  to resume.
- You can stop cooking at any time by pressing  twice.

Setting the Reminder

This function will help to remind you to start cooking in a certain time from 0:01 to 9:59.

This function can be set only when the oven is in the standby state.



1. Press .
 - The reminder symbol  will appear and the hour digit will flash on the display.
2. Turn the thermostat knob to set the hour digit (The hour digit should be within 0-9).
3. Press  to confirm. The minute digits will flash.
4. Turn the thermostat knob to set the minute digits (The minute digits should be within 0-59).
5. Press  to confirm.
 - “:” will flash. The time will count down.
6. After the time back to the zero hour, the oven buzzer will sound for 10 times and the symbol  will disappear from the display to remind you to start cooking.







NOTE: You can cancel the reminder during setting by pressing . After the reminder has been set, you can cancel it by pressing  twice. The reminder symbol  will disappear from the display.

Cooking Time Reservation Function




This function allows you to set the time when you want to start cooking and you can also to set the desired cooking time.

To use this function, first set the clock (see the section “Setting the Clock”).









1. Press . The hour digit will flash.
2. Turn the thermostat knob to set the desired hour(s).
3. Press  to confirm. The minute digits will flash.
4. Turn the thermostat knob to set the desired minutes.
5. Turn the function knob to select the desired function.

6. Press .
7. Turn the function and thermostat knobs to set the desired cooking time and temperature respectively.
8. Press  to finish setting.
 - The display will show the clock time and the reservation symbol .
 - To check the reservation time, press  . After about 3 seconds, the display will return to show the clock time.
9. When the set reservation time has been reached, you will hear a beep and the oven will automatically start cooking.
 - The reservation symbol  will disappear from the display.

NOTE:

- This reservation function is not available for the oven lamp, defrost and reminder functions.
- During the status of reservation, press  to check the set cooking time and temperature for the selected cooking function. Press  again to cancel the reservation function or press  to return to the reservation status.


Child Safety Lock Function

- To lock the buttons and knobs : press  and  simultaneously for about 3 seconds, there will be a long "beeping" sound and the lock indicator light "  " will be illuminated.
- Except the  button, all other buttons and knobs are locked.
NOTE: During working mode, the oven is locked. If you want to stop cooking, you can press the  button directly (no need to cancel the child lock).
- To unlock the buttons and knobs, press  and  simultaneously for about 3 seconds, there will be a long beeping sound indicating the child-lock is released. The lock indicator light "  " will disappear from the display.

Energy Saving Function

The following information will help you to use the oven in an ecological way, and to save energy



- To activate this function, in standby state press and hold  for approximately 3 seconds. If there is no operation within 10 minutes, the display will turn off.
- To deactivate this function, press any button or turn the control knob. The display will turn on again.

CLEANING AND MAINTENANCE

Switch off and disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool completely before cleaning.

Cleaning the outer surface

Clean the outside of the appliance with a slightly damp cloth
Dry it thoroughly. Never use abrasive or chemical cleaning agents.

Cleaning the inside of the oven (after each use)

Wipe the inside of the oven using a household detergent. Wipe clean with a slightly damp cloth and dry thoroughly.

Cleaning removable accessories

Wash all the removal accessories in warm soapy water. Rinse and dry them thoroughly before use.


Pyrolytic self-cleaning function

ATTENTION: Before starting the Pyrolytic cycle, REMOVE ALL THE ACCESSORIES FROM THE OVEN to prevent them from getting damaged.

- ❖ Excessive spillage must be removed before cleaning.
- ❖ Under such conditions, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.


1. Turn the function knob until “PyR” appears on the display.



2. Press  to start cleaning. The default cleaning time is 2 hours (2:00).

3. To change the cleaning time, turn the function knob to select the cleaning time (1:30 or 2:00).



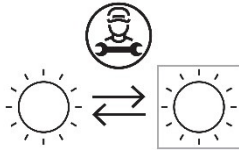
4. Press  to confirm the setting.

Replacing the oven light bulb

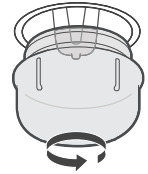
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The bulb is located inside the oven on the back wall.

1. Rotate the lamp cover to remove
2. Unscrew and replace the bulb with a new one suitable for high temperatures (300°C) with the followings: specification 230V, G9, 25W.
3. Twist the lamp cover back on.



Replaceable light source by a professional



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

TECHNICAL DATA SHEET

Below is the sheet of domestic oven according to EU regulation No. 66/2014.

Model identification	TMFP701IX
Type of oven	Built-in electric oven
Mass of the appliance (M)	40.5kg
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity
Volume per cavity (V)	70L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in convectional mode per cavity (electric final energy) ($EC_{\text{electric cavity}}$)	0.99 kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) ($EC_{\text{electric cavity}}$)	0.79 kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity (EEl_{cavity})	94

Ecodesign requirements according to EU regulation No. 66/2014				
Item	Value	Stage 1	Stage 2	Stage 3
EEl_{cavity}	94	<input checked="" type="checkbox"/> 1 year after enter into force <146	<input checked="" type="checkbox"/> 3 years after entry into force <121	<input checked="" type="checkbox"/> 5 years after entry into force <96

Rating / Supply Voltage and frequency	220-240 V~ 50 Hz - 60 Hz
Max power	3.2 kW
Oven lamp power	25 W
Top heating element (W)	950 W
Grill heating element (W)	2000 W
Convection heating element (W)	2000 W
Convection motor (W)	34 W
Cooling fan (W)	30 W
Cleaning (Enamel/catalytic/Pyrolytic)	Pyrolytic
Net Weight kg	40.5kg
Outside dimensions (W*D*H)	595*575*595 mm
Cabinet/furniture cut-out sizes (W*D*H)	606*570*600 mm
Energy Class (letter for the sticker) *	A
Usable volume (litres)	70L
Size : (Small/Medium/Large)	Large
Made in	PRC

* Energy class: A+++.....D (A+++=economical D=less economical)

The test is performed in compliance with the requirements of EN60350-1:2016.

Thomson and the Thomson logo are trademarks of Technicolor (S.A.) or its affiliates and are used under license by Fnac Darty (S.A.).

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 apologise 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 11/03/2022

Inhoudsopgave

WAARSCHUWINGEN	2
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	5
INSTALLATIE	6
ELEKTRISCHE AANSLUITING.....	7
BESCHRIJVING VAN DE OVEN.....	7
BEDIENING.....	10
De klok instellen	10
Koken.....	10
De herinnering instellen	11
Kooktijd reserveringsfunctie	12
Kinderslotfunctie.....	13
Energiebesparingsfunctie	13
REINIGING EN ONDERHOUD	14
TECHNISCH GEGEVENSBLAD	15
VERWIJDERING.....	16

LEES DE VOLGENDE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR VOORDAT U HET APPARAAT GEBRUIKT EN BLIJF VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

WAARSCHUWINGEN

- ❖ Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen zoals:
 - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen
 - bed & breakfasts.
- ❖ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale mogelijkheden, of die gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze onder toezicht staan of gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- ❖ Als het snoer is beschadigd, moet het worden

vervangen door de fabrikant, een erkend hersteller of een ander gekwalificeerd persoon om elk gevaar te vermijden.

- ❖ Het apparaat wordt heet tijdens de werking. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- ❖ **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.
- ❖ Plaats de bakplaat en het rooster aan weerskanten op dezelfde hoogte, zodat ze zich in een horizontale en stabiele positie bevinden.
- ❖ Gebruik geen stoomreiniger.
- ❖ Tijdens de werking van het apparaat kan de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken hoog oplopen.
- ❖ Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur om oververhitting te vermijden.
- ❖ 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 instructies over alle nodige afstanden met afmetingen, de bevestigingsmethode en hoe het apparaat aan de steun vast te maken, raadpleeg de rubriek "INSTALLATIE".
- ❖ 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 "Werking" 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 emallaag van de ovenruimte kan worden beschadigd.
- ❖ **WAARSCHUWING:** Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om risico op elektrische schokken te voorkomen.
- ❖ **WAARSCHUWING:** De bereikbare onderdelen kunnen warm worden tijdens gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- ❖ Plaats de ovenplaat en het rooster aan weerskanten op dezelfde hoogte, zodat ze zich in een horizontale en stabiele positie bevinden.



Deze oppervlakken kunnen heet worden.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Voordat u dit apparaat installeert en gebruikt, lees de gebruiksaanwijzing grondig door en bewaar deze voor latere raadpleging.

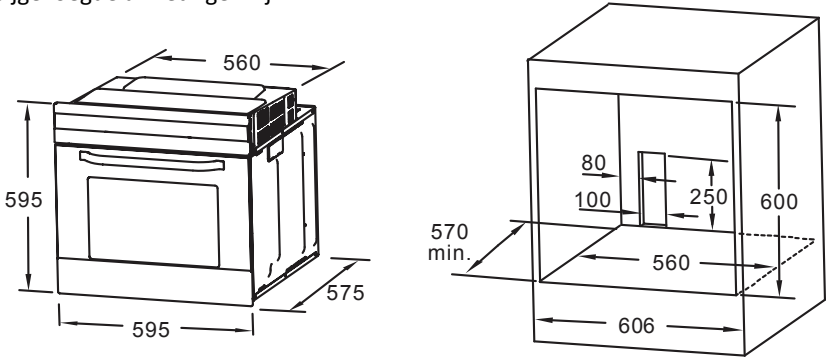
- ❖ De oven moet door een vakbekwame technicus worden geïnstalleerd en geaard.
We zijn niet verantwoordelijk voor enige schade veroorzaakt door het negeren van de instructies die in deze gebruikershandleiding zijn vermeld.
- ❖ Draag geen losse of hangende kledingstukken wanneer u de oven gebruikt. Deze kunnen vlam vatten als ze met een warm verwarmingselement in aanraking komen, waardoor u brandwonden kunt oplopen.
- ❖ Bewaar geen brandbare materialen op of in de buurt van de oven. Er bestaat brandgevaar.
- ❖ Laat onderhoud en reparatie alleen over aan erkende servicetechnici.
- ❖ Het is gevaarlijk om de specificaties te wijzigen of om het apparaat op enige wijze aan te passen.
- ❖ Verplaats of til het apparaat niet op door aan het deurhandvat te trekken.
- ❖ Als de ovendeur open is, zorg dat kinderen niet op de deur klimmen of erop gaan zitten.
- ❖ Gebruik altijd ovenwanten om levensmiddelen in de oven uit te halen of te verplaatsen.
- ❖ Zorg dat de bedieningsknoppen zich altijd in de positie 'off' (uit) bevinden wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

INSTALLATIE

Onderstaande figuur geeft de juiste afmetingen weer om de oven in een kast te installeren. Deze oven kan tevens onder het aanrecht worden geïnstalleerd.

De wanden rond de oven moeten van warmtebestendig materiaal gemaakt zijn. Zowel het gefineerd kunststof als het kleefband moeten bestand zijn tegen temperaturen tot 120°C om het loskomen of vervorming te vermijden.

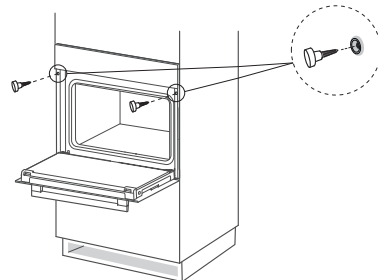
De bijgevoegde afmetingen zijn in mm.



Installatiestappen

1. Zorg ervoor dat de kasten op de gegevens van het "kastenschema" zijn gebaseerd.
2. Controleer vóór de installatie of het stopcontact is geaard en de kastafmeting voldoet aan de installatievereisten.
3. Installeer het apparaat op de aangewezen locatie in de keuken en installeer het in een staande kast.
4. Open de ovendeur, bepaal de twee installatiegaten op het frame en bevestig het apparaat op de installatiepositie met de bijgeleverde schroeven bij het product.

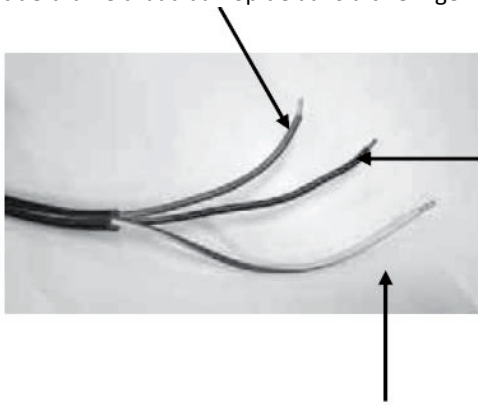
Schematisch schema van de kastbevestiging




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.



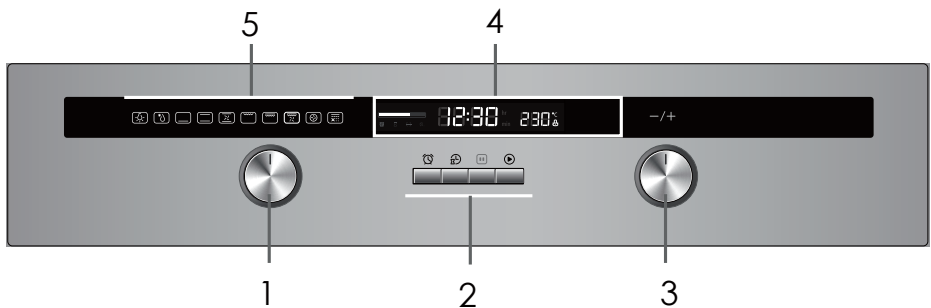
Sluit de blauwe draad aan op de aansluitklem gemarkeerd met de letter N.

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

BESCHRIJVING VAN DE OVEN

Bedieningspaneel

De oven is uitgerust met twee regelknoppen die zowel kunnen worden ingedrukt als uitgetrokken. Deze knoppen kunnen volledig in het bedieningspaneel worden gedrukt wanneer de oven niet wordt gebruikt.



1. Functieregelaar

2. 4 knoppen:



Herinnering



Kloktijd











Pauze/stop



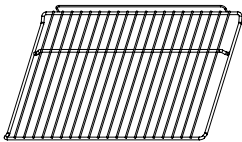
Start

3. Thermostaatregelknop
4. Display
5. Functiecontrolelampjes

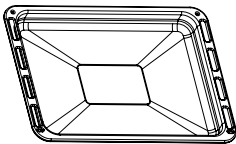
Functie controlelampjes	Beschrijving
	Ovenlamp Deze functie schakelt de ovenlamp in zonder enige bakfunctie. (behalve ECO-functie)
	Ontdooien Deze functie laat lucht op kamertemperatuur rond de levensmiddelen circuleren.
	Verwarming aan de onderkant Deze functie is ideaal voor ovenschotels, kerrieschotels en slow cooking. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 60°C en -120°C. De standaard temperatuur is 60°C.
	Conventionele Deze functie is ideaal om op traditionele wijze te roosteren. De oven moet naar de vereiste temperatuur worden voorverwarmd. Het beste bakresultaat wordt verkregen door het voedsel in het midden van de oven te plaatsen. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C en 250°C. De standaard temperatuur is 220°C.
	Convectie met ventilator Deze functie gebruikt de bovenste en onderste verwarmingselementen met een ventilator om de lucht te laten circuleren. Het is ideaal voor het grillen of roosteren van grote hoeveelheden vlees. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C en 250°C. De standaard temperatuur is 220°C.
	Grillen met warmtestraling Deze functie gebruikt een deel van de bovenste verwarmingselementen en is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden voedsel. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180°C en 240°C. De standaard temperatuur is 210°C.
	Dubbele grill Deze functie gebruikt alle bovenste verwarmingselementen en is ideaal voor het grillen van grote hoeveelheden voedsel. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180°C en 240°C. De standaard temperatuur is 210°C.
	Dubbele grill met ventilator Deze functie gebruikt alle bovenste verwarmingselementen terwijl de ventilator ervoor zorgt dat er warmte rond het voedsel circuleert. Het is ideaal voor het grillen van grote hoeveelheden voedsel. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 180°C en 240°C. De standaard temperatuur is 210°C.

	<p>Convectie</p> <p>In deze functie wordt de ventilator automatisch ingeschakeld voor een betere luchtcirculatie en zorgt voor een gelijkmatigere warmte tijdens het bakproces. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50°C en 240°C. De standaard temperatuur is 180°C.</p>
	<p>Pyrolytisch</p> <p>Als deze functie is geselecteerd, wordt "PyR" op het display weergegeven. De standaard temperatuur is 450°C. De reinigingstijd kan op 1,5 uur of 2 uur worden ingesteld.</p>
	<p>Deze functie zorgt voor energiebesparing tijdens het koken.</p>

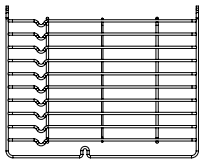
Oventoebehoren



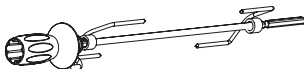
Rooster:
voor schotels en items om te roosteren en te grillen



Ovenplaat:
voor het bakken van grote hoeveelheden levensmiddelen zoals cakes, gebak, bevroren levensmiddelen, etc. of voor het opvangen van vet/morserij van vleessappen.



Draagrail (2):
De draagrails aan de linker- en rechterkant van de ovenruimte kunnen voor reiniging worden verwijderd. Installeer het rooster en de ovenplaat tussen twee glijders in de gewenste positie.

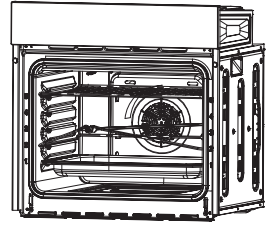


Roosterspits:
Breng uw vlees op de draaispits aan en zet vast met behulp van de vorken.

Duw het rooster / ovenplaat tussen de geleidestangen van de draagrails in de boven en duw volledig in.

In geval het rooster en de ovenplaat samen worden ingebracht, installeer het rooster boven de ovenplaat.

Breng het draaispit in de kleine opening aan de rechterkant van de ovenwand.






BEDIENING

Voordat u de oven gebruikt, veeg de ovenwand schoon met een licht bevochtigde doek. Reinig het rooster, de bakplaat en het draaispit in warm zeepwater voor gebruik. Spoel en droog grondig af.





Enmaal de oven op de voeding is aangesloten, hoort u een piepton en geeft het display "0:00" weer.








De klok instellen

De klok is ingesteld in het 24-uur formaat.

1. Druk op . De cijfers voor uurweergave knipperen.
2. Draai de thermostaatregelknop om het juiste uur in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen. De cijfers voor de minutenweergave zullen vervolgens knipperen.
4. Draai de thermostaatregelknop om de juiste minuten in te stellen.
5. Druk op  om te bevestigen. ":" knippert op het display.

Koken


1. Draai de functieknop om de gewenste functie te selecteren.
 - Het overeenkomstig functiecontrolelampje brandt.
 - Als u de functie conventionele (), Grillen met warmtestraling () of Dubbele grill () selecteert, geeft het display het draaispitsymbool  weer om aan te geven dat het draaispit in werking is.




2. Draai de thermostaatregelknop om de gewenste temperatuur te selecteren.
 - **OPMERKING:** Het is niet mogelijk om de temperatuur in de ovenlamp- of ontdoof functie te regelen.
3. Druk op  om het kookproces te starten.
 - Het display geeft de voortgangsbalk  en de geselecteerde temperatuur weer. De standaard kooktijd (9 uur) knippert op het display.
 - De voortgangsbalk geeft de voortgang weer door de voorgangsblokjes in deze balk te verminderen.
 - Tijdens het kookproces kunt u de kloktijd controleren door op  te drukken. De kloktijd wordt circa 3 seconden weergegeven waarna het display naar de huidige status terugkeert.
4. U kunt de kooktijd en temperatuur tijdens het kookproces aanpassen door zowel de functie- als thermostaatknop te draaien. Druk op  om te bevestigen.
 - **OPMERKING:** Het is niet mogelijk om de baktijd in de ovenlampfunctie in te stellen.
 - De standaard en maximum baktijd is 9 uur (9:00).
 - Als u de instelling na het aanpassen van de kooktijd en temperatuur binnen 3 seconden niet bevestigt, keert de oven terug naar de vorige kooktijd en temperatuur om het kookproces verder te zetten.
 - Tijdens het draaien aan de functieknop om de kooktijd aan te passen wordt de baktijd voor de eerste 30 minuten verhoogd in stappen van 1 minuut en vervolgens in stappen van 5 minuten tot 9 uur.
5. De zoemer van de oven gaat vijf keer af zodra het bakproces is voltooid.
 - Om het kookproces te onderbreken, druk op . Druk op  om te hervatten.
 - U kunt het kookproces op elk moment stoppen door tweemaal op  te drukken.




De herinnering instellen

Deze functie helpt u om te herinneren op een bepaald tijdstip (tussen 0:01 en 9:59) met het kookproces te starten.

Deze functie kan alleen worden ingesteld wanneer de oven in stand-by staat.

1. Druk op .
 - Het herinneringssymbool  verschijnt en de uurweergave knippert op het display.







2. Draai de thermostaatknop om de cijfers voor de uurweergave in te stellen (Het cijfer moet tussen 0 en 9 zijn).
3. Druk op  om te bevestigen. De minutenweergave knippert.
4. Draai de thermostaatknop om de cijfers voor de minutenweergave in te stellen (Het cijfer moet tussen 0 en 59 zijn).
5. Druk op  om te bevestigen.
 - “.” knippert. Het aftellen start.
6. Eenmaal de tijd nul bereikt, hoort u 10 pieptonen en verdwijnt het symbool  van het display om u eraan te herinneren het kookproces te starten.

OPMERKING: U kunt de herinnering tijdens het instellen annuleren door op  te drukken. Eenmaal de herinnering is ingesteld, kunt u het annuleren door tweemaal op  te drukken. Het herinneringssymbool  verdwijnt van het display.

Kooktijd reserveringsfunctie

Deze functie stelt u in staat om de tijd in te stellen wanneer u het kookproces wilt starten. U kunt tevens de gewenste kooktijd instellen.




Om deze functie te gebruiken, stel eerst de klok in (zie de sectie “De klok instellen”).

1. Druk op . De cijfers voor uurweergave knipperen.
2. Draai aan de thermostaatknop om de gewenste u(u)ren in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen. De minutenweergave knippert.
4. Draai aan de thermostaatknop om de gewenste minuten in te stellen.
5. Draai de functieknop om de gewenste functie te selecteren.
6. Druk op .
7. Draai de functie- en thermostaatknop om de gewenste kooktijd en de temperatuur in te stellen.
8. Druk op  om de instellingen te voltooien.
 - Het display geeft de kloktijd en het reserveringssymbool  weer.
 - Om de reserveringstijd te controleren, druk op . Het display keert na circa 3 seconden terug naar de kloktijd.

9. Eenmaal de reserveringstijd wordt bereikt, hoort u een pieptoon en wordt het kookproces automatisch gestart.

- Het reserveringssymbool  worden van het display verdwijnt.

OPMERKING:


- Deze reserveringsfunctie is niet beschikbaar in de ovenlamp-, ontdooi- en herinneringsfunctie.
- Tijdens de reserveringsstatus, druk op  om de kooktijd en de temperatuur voor de geselecteerde kookfunctie te controleren. Druk nogmaals op  om de reserveringsfunctie te annuleren of druk op  om naar de reserveringsstatus terug te gaan.

Kinderslotfunctie

- Om de knoppen en toetsen te vergrendelen: druk tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op  en . U hoort vervolgens een lange pieptoon en het vergrendelingscontrolelampje "" brandt.
- Alle knoppen en toetsen, uitgezonderd de  knop zijn vergrendeld.
OPMERKING: De oven is tijdens de werking vergrendeld. Als u het kookproces wilt stoppen, druk rechtstreeks op de  knop (het is niet nodig om het kinderslot te annuleren).
- Om de knoppen en toetsen te ontgrendelen: druk tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op  en . U hoort vervolgens een lange pieptoon om aan te geven dat het kinderslot gedeactiveerd is.
Het vergrendelingscontrolelampje "" verdwijnt van het scherm.

Energiebesparingsfunctie

De volgende informatie zal u helpen om de oven op een ecologische en energiebesparende manier te gebruiken:

- Om deze functie te activeren, in stand-by, druk en houd  circa 3 seconden ingedrukt. Het display wordt automatisch uitgeschakeld na een inactiviteit van 10 minuten.
- Om deze functie te deactiveren, druk op een willekeurige knop of draai aan de regelknop. Het display wordt opnieuw ingeschakeld.

REINIGING EN ONDERHOUD

Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

De buitenkant reinigen

Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een licht bevochtigde doek. Droog vervolgens grondig. Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakmiddelen.

De ovenruimte reinigen (na elk gebruik)

Maak de binnenkant van de oven schoon met een mild reinigingsmiddel.

Veeg schoon met een licht bevochtigde doek en droog vervolgens grondig.

Het afneembare toebehoren reinigen


Was alle afneembare toebehoren in een warm sopje. Spoel en droog vervolgens grondig voor gebruik.


Pyrolytische zelfreinigingsfunctie

OPGELET: Voordat u de pyrolytische functie start, HAAL ALLE TOEBEHOREN UIT DE OVEN om mogelijke schade te vermijden.

- ❖ Verwijder overmatig gemorst voordat u start met de reiniging.
- ❖ De oppervlakken kunnen in bepaalde omstandigheden warmer dan gewoonlijk zijn, houd kinderen aldus uit de buurt.

1. Draai de functieknop totdat "PyR" op het display verschijnt.

2. Druk op  om het reinigen te starten. De standaard reinigingstijd is 2 uur (02:00).
3. Om de reinigingstijd te wijzigen, draai de functieknop om de reinigingstijd te selecteren (1:30 of 2:00).

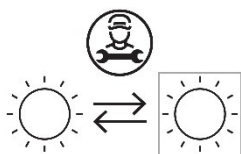
4. Druk op  om de instelling te bevestigen.

De ovenlamp vervangen

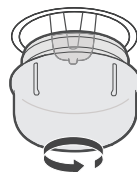
WAARSCHUWING: Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om risico op elektrische schokken te voorkomen.

De lamp bevindt zich op de achterwand van de ovenruimte.

1. Draai de lampenkap om te verwijderen.
2. Schroef de gloeilamp los en vervang door een nieuwe gloeilamp die specifiek voor hoge temperaturen (300°C) geschikt is en de volgende specificaties heeft: 230V, G9, 25W.
3. Draai de lampenkap opnieuw vast.



De lichtbron mag alleen door een vakman worden vervangen



Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.

TECHNISCH GEGEVENSBLAD

Hieronder vindt u de technische fiche van de huishoudelijke oven overeenkomstig het EU-verordeningnr. 66/2014

Identificatie van model	TMFP701IX
Type oven	Elektrische inbouwoven
Gewicht van het apparaat (M)	40.5kg
Aantal ruimtes	1
Warmtebron per ruimte (elektriciteit of gas)	Elektriciteit
Inhoud per ruimte (V)	70L
Energieverbruik (elektriciteit) nodig om een gestandaardiseerde lading in een ruimte van een elektrisch verwarmde oven tijdens een cyclus in de conventionele modus per ruimte te verwarmen (elektrische finale energie) ($EC_{\text{elektrische ruimte}}$)	0.99 kWh/cyclus
Energieverbruik nodig om een gestandaardiseerde lading in een ruimte van een elektrisch verwarmde oven tijdens een cyclus in de ventilator gedwongen modus per ruimte te verwarmen (elektrische finale energie (elektrische finale energie) ($EC_{\text{elektrische ruimte}}$)	0.79 kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per ruimte (EEl_{ruimte})	94

Ecodesign-vereisten overeenkomstig het EU-verorderingsnr. 66/2014.				
Item	Waarde	Fase 1	Fase 2	Fase 3
EEl _{ruimte}	94	<input checked="" type="checkbox"/> 1 jaar na de inwerkingtreding <146	<input checked="" type="checkbox"/> 3 jaar na inwerkingtreding <121	<input checked="" type="checkbox"/> 5 jaar na de inwerkingtreding <96

Voedingsspanning en frequentie	220-240 V~ 50 Hz - 60 Hz
Max vermogen	3.2 kW
Vermogen ovenlamp	25 W
Bovenste verwarmingselement (W)	950 W
Grill-verwarmingselement (W)	2000 W
Convectie-verwarmingselement (W)	2000 W
Convectiemotor (W)	34 W
Koelventilator (W)	30 W
Reiniging (Email/Katalytisch/Pyrolytisch)	Pyrolytisch
Netto gewicht kg	40.5 kg
Buitenafmetingen (B*D*H)	595*575*595 mm
Uitsparing kast/meubilair (B*D*H)	606*570*600 mm
Energieklasse (letter voor de sticker) *	A
Bruikbare inhoud (liter)	70L
Grootte: (Klein/Medium/Groot)	Groot
Gemaakt in	PRC

* Energieklasse: A+++.....D (A+++=besparend D=minder besparend)

De test is uitgevoerd in overeenstemming met de voorschriften van EN60350-1:2016.

Thomson en het Thomson-logo zijn handelsmerken van Technicolor (S.A.) of aangesloten maatschappijen en worden gebruikt onder licentie van Fnac Darty

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 als 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

De dienst na verkoop is bereikbaar van maandag tot zaterdag op +32 2 334 00 00, maandag tot zaterdag van 08.00 tot 18.00 uur.

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-Lavois, 94200 Ivry-sur-Seine, France 11/03/2022

Déclaration UE de Conformité N°862022032535

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

Description du produit –

FOUR ENCASTRABLE

*Product Description:
Productbeschrijving:
Descripción del producto:
Descrição do produto:*

BUILT-IN OVEN
INBOUWOVEN



Marque –

Brand /Merk /Marca:

THOMSON

Référence commerciale –

TMFP701IX

*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

- 2014/30/EU
- 2014/35/EU
- 2009/125/EC
- 2011/65/EU & (EU) 2015/863

Title

EMC Directive (EMC)
Low Voltage Directive (LVD)
Eco design requirements for energy-related products (ErP)
RoHS

EMC:

EN 55014-1:2017+A11:2020
EN 55014-2:2015
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013+A1:2019

LVD :

EN 60335-1:2012+A11+A13+A1+A14+A2
EN 60335-2-6:2015
EN 62233:2008

ErP :

(EU) No 66/2014
(EU) No 65/2014
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 verantwoordelijke persoon voor deze verklaring is:
La persona responsable de esta declaración es:
A pessoa responsável por esta declaração 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, mars 16, 2022

DocuSigned by:

Predrag Petricevic

EA30F3FB8F314D0...



