



MARQUE: THOMSON
REFERENCE: TMFP 70 iX
CODiC: 4209168



NOTICE
↓

THOMSON

TMFP 70 IX

**FOUR ENCASTRABLE
BUILT-IN OVEN
INBOUWOVEN**



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	15
Fonction d'économie d'énergie	15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	15
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	17

MISES EN GARDE

- ❖ 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'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.**



Ces surfaces peuvent devenir chaudes.



Nos emballages/
produits peuvent faire l'objet

d'une consigne de tri,
pour en savoir plus:

www.quefairedemesdechets.fr

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

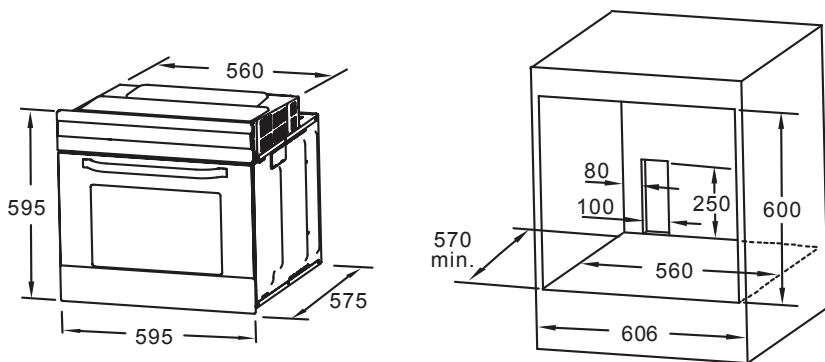
attentivement et conservez-les pour consultation ultérieure.

- ❖ 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

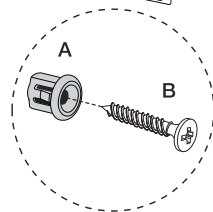
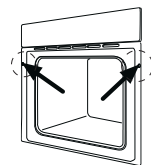
Le schéma ci-dessous indique les dimensions correctes d'installation du four dans un meuble. Ce four peut également être installé sous un comptoir.

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.



Fixation du four dans un meuble

1. Insérez le four dans le renforcement du meuble.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four dans le meuble avec deux supports (A) d'une taille appropriée aux trous du châssis du four et avec deux vis (B).

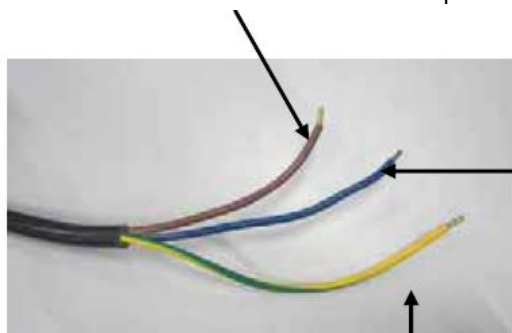


AVERTISSEMENT : Pour garantir une ventilation adéquate, veillez à ce qu'il y ait des entrées et des sorties d'air appropriées de ventilation de l'intérieur du meuble.


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.



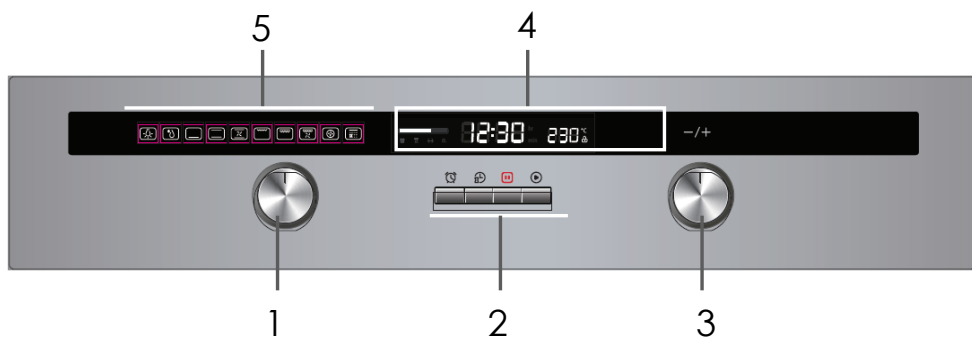
Le fil bleu doit être
raccordé à la borne portant la lettre N.

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

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



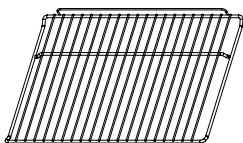
Démarrer

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

Indicateurs lumineux des fonctions	Description
	<p>Éclairage du four Cette fonction permet d'allumer la lampe du four sans aucune fonction de cuisson.</p>
	<p>Décongélation Cette fonction fait circuler de l'air à la température ambiante autour des aliments.</p>
	<p>Chaleur de sole 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>Convection 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 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 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 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>

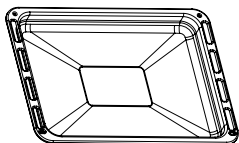
	<p>Gril double à air pulsé</p> <p>Cette fonction utilise tous les éléments supérieurs, ainsi que le ventilateur qui fait circuler la chaleur autour des aliments. Elle est idéale pour griller de grandes quantités d'aliments. La température peut être réglée entre 180 et 240 °C, la température par défaut 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 « PYA ». La température par défaut est de 450 °C.</p> <p>La durée de nettoyage peut être réglée entre 1,5 et 2 heures.</p>

Accessoires du four



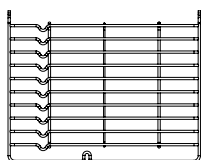
Grille :

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) :

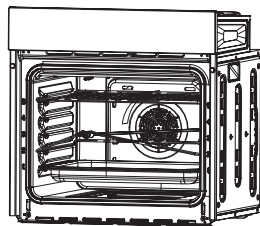
Ils sont placés sur les côtés droit et gauche de la cavité du four et peuvent être retirés pour le nettoyage. Ils permettent de soutenir la grille et la lèche-frite à la hauteur désirée.



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 bipa 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 Gril radiant () ou Gril double (),

l'écran affiche le symbole Rôtissoire  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 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. 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 bipes 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 activer cette fonction, maintenez  et  appuyés simultanément jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que le symbole Verrou  s'affiche à l'écran.
Tous les boutons de contrôle et toutes les touches sont verrouillés.

- Pour désactiver cette fonction, maintenez  et  appuyés simultanément jusqu'à ce que vous entendiez un bip et que le symbole Verrou  disparaisse 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)

Essayez 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 « PYA ».

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.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

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

Identification du modèle	TMFP 70 IX
Type de four	Four électrique encastré
Poids de l'appareil (M)	39kg
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 standardisée dans une cavité d'un four chauffé électrique pendant un cycle du mode à convection par cavité (énergie électrique finale) ($EC_{\text{cavité électrique}}$)	0.99 kWh/cycle
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge standardisée dans une cavité d'un four chauffé électrique pendant un cycle du mode à ventilation forcée par cavité (énergie électrique finale) ($EC_{\text{cavité électrique}}$)	0.89 kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité ($EEl_{\text{cavité}}$)	106

Exigences Ecodesign conformes au règlement UE N° 66/2014				
Item	Valeur	Étape 1	Étape 2	Étape 3
$EEl_{\text{cavité}}$	106	<input checked="" type="checkbox"/> 1 an après la mise en service < 146	<input type="checkbox"/> 3 ans après la mise en service < 121	<input type="checkbox"/> 5 ans après la mise en service < 96

Tension et fréquence d'alimentation/nominales	220-240 V~ 50/60 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)	36 W
Nettoyage (émail/catalyse/pyrolyse)	Pyrolyse
Poids net (kg)	39 kg
Dimensions extérieures (LxPxH)	595 x 575 x 595 mm
Dimensions du compartiment du meuble (LxPxH)	606 x 570 x 600
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 EN60350-1:2013.

THOMSON est une marque commerciale de Technicolor ou de ses Filiales utilisée sous licence par DARTY.

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 vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

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.

Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France 29 / 04 / 2016