

THOMSON

FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
DE BETRIEBSANLEITUNG

Four à micro ondes
Microwave Oven
Mikrowellengerät

THOMSON

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four THOMSON et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits THOMSON, un vaste choix de cuisinières, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge, de réfrigérateurs et congélateurs que vous pourrez coordonner à votre four THOMSON.

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

Et connectez-vous aussi sur notre site www.thomson-line.com où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

THOMSON

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

 **Important :**

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

www.thomson-line.com



Instructions de sécurité importantes.**Lire avec attention et garder pour les futures utilisations.**

1	Protection de l'environnement	3
2	Installation	4
3	Mises en garde	5
4	Présentation	6
5	Bandeau de commande	7
6	Mise à l'heure / Equivalence des puissances micro ondes	8
7	L'afficheur et le sélecteur	9
8	Programmation	10
9	Programmation auto	11
10	Speed defrost	12
11	Recommandations	13
12	Entretien & nettoyage	14
13	Un petit problème! Que faire?	15

FR 1 / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Avant branchement

- Vérifiez que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électricien.

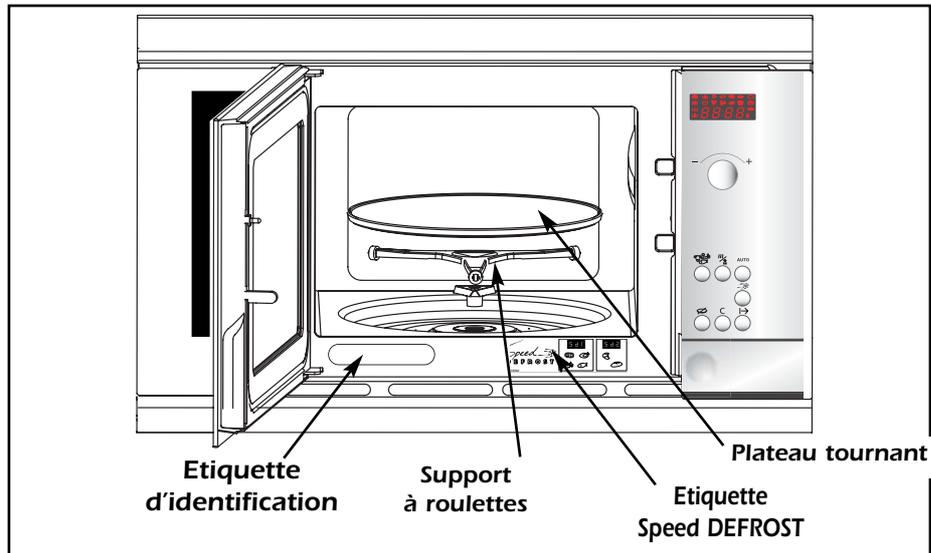
Raccordement électrique

- Vérifier que : la puissance de l'installation est suffisante, les lignes d'alimentation sont en état, le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation, votre installation est équipée d'une protection thermique de 10 ampères.
En cas de doute, veuillez consulter votre installateur électricien.

Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de déconnecter l'appareil du secteur soit pas la fiche de courant, soit par un interrupteur conformément aux règles d'installation.

- Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.
- La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.
- L'appareil doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph + 1N + terre) qui doivent être raccordés sur le réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph + 1N + terre normalisée CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
- Dans le cas d'un branchement avec fiche de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil. Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Attention:
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident ou d'incident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.
- Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Vérifier que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Pendant le réchauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, garder un oeil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.
- ICet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
- Il est recommandé de ne pas chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.
- Le réchauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.



▪ **LE PLATEAU Tournant :**

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
- Il est guidé dans sa rotation par l'entraîneur et le support à roulettes.
- Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
- S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.

▪ **Le plateau en position arrêt**  :

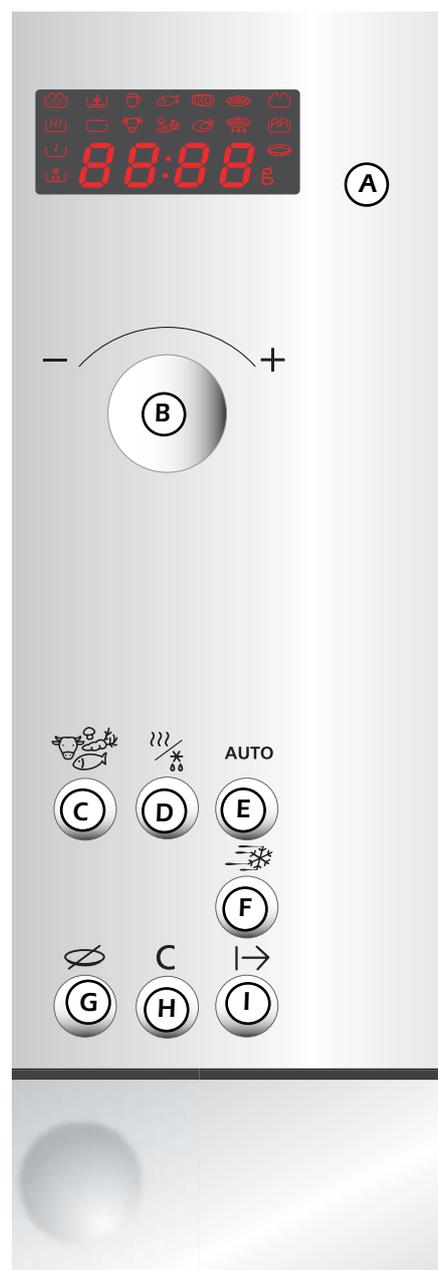
permet l'utilisation des grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient et de mélanger son contenu à mi-cuisson.

▪ **LE SUPPORT A ROULETTES :**

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

- **L'ÉTIQUETTE Speed DEFROST :** collez-l'étiquette autocollante en bas du four à l'endroit indiqué ci-dessus.

- A L'afficheur :**
vous facilite la programmation en affichant :
les catégories d'aliments et de fonctions,
le temps ou le poids programmé, et l'heure.
- B Le sélecteur :**
permet de choisir l'aliment, la fonction,
le temps ou le poids.
- C La touche ALIMENTS  :**
permet de choisir la catégorie d'aliment,
à l'aide du sélecteur.
- D La touche FONCTIONS  :**
permet de choisir la fonction appropriée,
à l'aide du sélecteur.
- E La touche AUTO :**
permet une programmation automa-
tique en fonction du poids de l'aliment.
- F La touche "Speed DEFROST"  :**
permet une décongélation rapide des ali-
ments.
- G La touche ARRÊT PLATEAU:  :**
permet l'arrêt du plateau tournant.
- H La touche PAUSE/ANNULATION:  :**
permet d'interrompre ou d'effacer un pro-
gramme en cours (un appui pour PAUSE,
deux appuis pour ANNULATION).
Elle permet également de mettre l'horloge
à l'heure.
- I La touche DÉPART:  :**
permet de débiter votre programme.



FR 6 / MISE A L'HEURE

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, l'horloge indique 00:00, les deux points : clignotent.



Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez pendant 5 secondes sur la touche **PAUSE / ANNULATION**. C
Les 4 chiffres clignotent, et un bip sonore vous invite à régler l'heure.



- Programmez l'horloge en tournant le sélecteur.

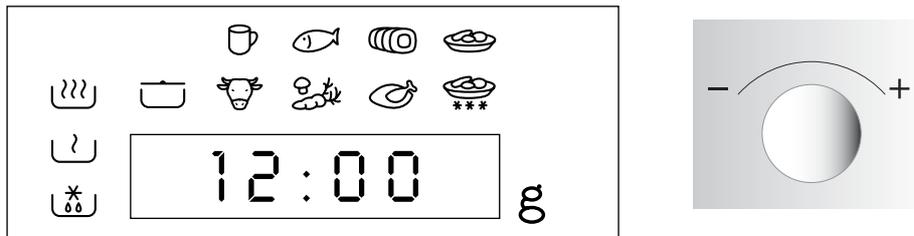
- Validez d'une simple pression sur la touche **PAUSE / ANNULATION**. C
Votre horloge est à l'heure.



FR 6/ EQUIVALENCE DES PUISSANCES MICRO ONDE

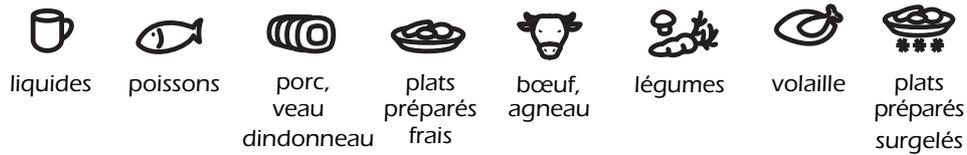
PUISSANCE - WATT	UTILISATION
 DECONGEL. 150	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, du pain ou des aliments délicats.
 CUISSON TRÈS DOUCE 250	Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
 CUISSON DOUCE 350	Pour terminer la cuisson de plats commencée en "CUISSON FORTE" qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc...
 MIJOTAGE 500	Pour tous les poissons et volailles. Pour terminer les préparations commencées en "CUISSON FORTE", telles que haricots, lentilles, laitages.
 RECHAUFFAGE 700	Pour réchauffer tous vos plats cuisinés frais ou congelés. Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.
 CUISSON FORTE 750	Pour cuire tous les légumes et potages. Pour chauffer tous les liquides.

PUISSANCE MICRO-ONDES RESTITUEE : 750 W



L’afficheur et le sélecteur vous guident pour choisir :

Les aliments



Les fonctions



Le poids pour une programmation **AUTO** g

Le temps de programmation (ou l’horloge) 12:00

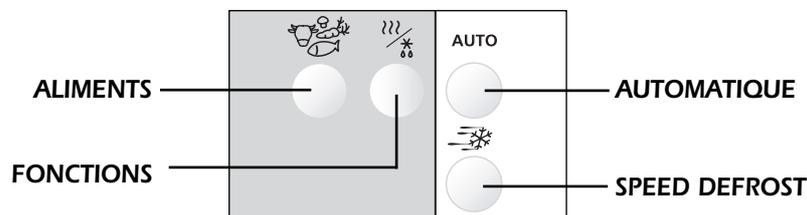
L’aliment ou la fonction en cours de sélection clignote.

Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.

Ouvrez la porte, placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.

Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.

Faites votre programmation avec les touches :

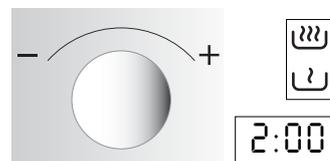


- Lorsque l'appareil s'arrête, un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.
- Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la touche **ARRÊT PLATEAU**  avant ou en cours de programme.
- En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche **ANNULATION C** .

Les programmations à votre disposition :

Programmation express

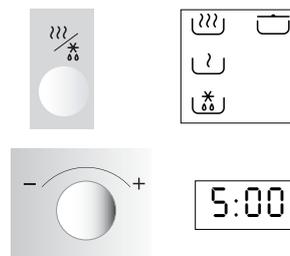
- ▼ programmez le temps désiré (ex. 2 minutes) à l'aide du sélecteur. Les fonctions  et  clignotent alternativement pour indiquer la puissance express 900 W.



- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART**  .

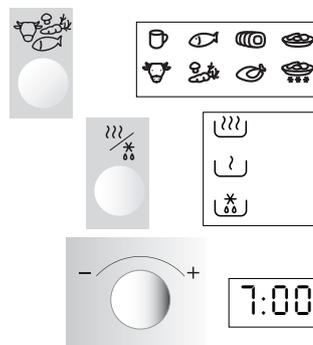
Programmation par la fonction

- ▼ Appuyez sur la touche **FONCTIONS**, faites votre choix.
Dans ce mode, la fonction **MUOTAGE**  est disponible.
- ▼ Attendez que "00:00" clignote,
programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.
- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** \rightarrow .



Programmation par l'aliment

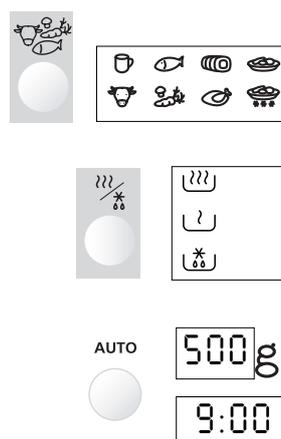
- ▼ Appuyez sur la touche **ALIMENTS**, faites votre choix.
- ▼ Appuyez sur la touche **FONCTIONS**, faites votre choix;
la puissance micro-ondes sera adaptée à l'aliment choisi.
- ▼ Attendez que "00:00" clignote,
programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.
- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** \rightarrow .



Programmation automatique

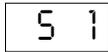
Avec la touche **AUTO**, le temps est calculé **automatiquement** en fonction du poids de l'aliment.

- ▼ Appuyez sur la touche **ALIMENTS**, faites votre choix.
- ▼ Appuyez sur la touche **FONCTIONS**, faites votre choix.
- ▼ Appuyez sur la touche **AUTO**, **50** g clignote,
vous demandant d'indiquer le poids à l'aide du sélecteur.
- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** \rightarrow .
Le temps adéquat s'affiche automatiquement.

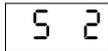


La touche **Speed DEFROST** permet une décongélation rapide des aliments d'un poids maximum de 500 grammes, ceci afin de garantir de bons résultats. Au delà de ce poids, utilisez la touche **FONCTIONS** pour les décongeler (voir page précédente).

- ▼ Pour la décongélation rapide des viandes, volailles, poissons, légumes et liquides, appuyez une fois sur la touche **Speed DEFROST** :

 s'affiche.

- ▼ Pour la décongélation rapide des pains, brioches et viennoiseries, appuyez deux fois sur la touche **Speed DEFROST** :

 s'affiche.

- ▼ Attendez que  g s'affiche.

- ▼ Rentrez le poids de votre aliment avec le sélecteur (dans la limite de 500 grammes).

- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** . 

Le temps de décongélation est calculé automatiquement en fonction du poids de l'aliment. Ce temps peut varier selon la température initiale de l'aliment. (Les temps indiqués correspondent à des produits surgelés à -18°C).
Le temps s'affiche et le four démarre.

En fonctions **Speed DEFROST** et décongélation  une sonnerie à mi-programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART**  pour redémarrer le four.

EN COURS DE CUISSON :

- Si vous avez fait une programmation par le **TEMPS** ou avec la touche **AUTO** :
 - **vous pouvez modifier la durée à tout moment.**
- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de cuisson en appuyant sur la touche **ARRÊT PLATEAU** .
- Pour modifier le choix de la **FONCTION** ou de l'**ALIMENT**, il faut appuyer deux fois sur la touche **PAUSE/ANNULATION**  et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART**  pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche **ANNULATION**. .

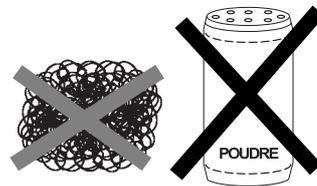
REMARQUES :

- Si, après avoir commencé une programmation, vous n'appuyez pas sur la touche **DÉPART**  au bout de trois minutes, le programme sera annulé (l'heure s'affichera de nouveau).

- **MISE EN GARDE** : Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utiliser une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.



- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.
- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



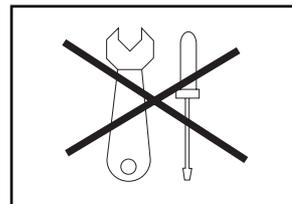
Attention

Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoir métalliques durs pour nettoyer la la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement de verre.

- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.
- Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur. N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.



- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :
 - **Vérifiez que la porte n'est pas déformée.**
- Si l'appareil ne fonctionne pas, **avant** d'appeler le réparateur :
 - Vérifiez l'alimentation électrique.
 - Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
 - Vérifiez votre programmation.



ATTENTION : ne cherchez jamais à intervenir vous-même.

MISE EN GARDE : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait du couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Problèmes

- ▼ Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)
- ▼ Le four est bruyant
- ▼ Vous constatez de la buée sur la vitre
- ▼ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▼ L'appareil produit des étincelles

Conseils

- ▲ Appuyer sur la touche **ARRÊT PLATEAU**  pendant 5 secondes.
- ▲ Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Essuyer l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon, afin d'éviter toute corrosion
- ▲ Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Vérifier que l'entraîneur et le support à roulettes soient bien positionnés. Bien nettoyer l'appareil : retirer graisses, particules de cuisson. Eloigner tout élément métallique des parois du four.