

# Microstar

---

notice d'utilisation

**THOMSON** 

# UTILISATION

## Utilisation de la fonction micro-ondes

Après avoir branché votre appareil :

- Ouvrez la porte à l'aide de la **touche d'ouverture de porte** .
- Placez l'aliment à cuire dans l'appareil, fermez la porte.
- Assurez-vous que la porte est bien fermée, dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas.
- Sélectionnez le programme à l'aide **du bouton de programme** .
- Affichez le temps à l'aide **du bouton de minuterie**; le four s'éclaire.

Lorsque le temps désiré est inférieur à deux minutes, tournez le bouton de la minuterie au delà de deux minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.

- Appuyez sur la **touche "DEPART"**, le plateau tourne.
- La fin de la cuisson est signalée par une sonnerie, le four s'arrête automatiquement, l'éclairage s'éteint.

Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, appuyez sur la **touche "DEPART"** pour remettre votre appareil en fonctionnement.

## Equivalence des symboles



### MAINTIEN

Pour maintenir au chaud. Pour mettre à température ou décongeler du beurre, de la crème, du fromage, de la glace, du vin ou tout autre aliment fragile.



### DECONGELATION

Pour les petites pièces de viande, de poisson, fruits, pain, viennoiseries..., ou pour terminer les cuissons fragiles.



### MIJOTAGE

Pour terminer les préparations commencées en "**CUISSON MAXI**", tels que haricots, lentilles, laitage.



### CUISSON DOUCE

Pour terminer des cuissons de plats commencées en "**CUISSON MAXI**" qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc....  
Pour cuire des poissons fragiles : rougets, sardines....



### CUISSON MAXI

Pour les légumes, poissons, volailles et potages.  
Pour réchauffer tous les restes, plats cuisinés frais ou congelés....  
Pour le préchauffage du plat brunisseur (8 min maximum).  
Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.

Chère cliente, Cher client,

Merci de votre confiance dans les produits **THOMSON**

Depuis 1893 l'Electroménager **THOMSON** a pour vocation de mettre au service des consommateurs des appareils fiables, simples, bien conçus et porteurs des dernières innovations.

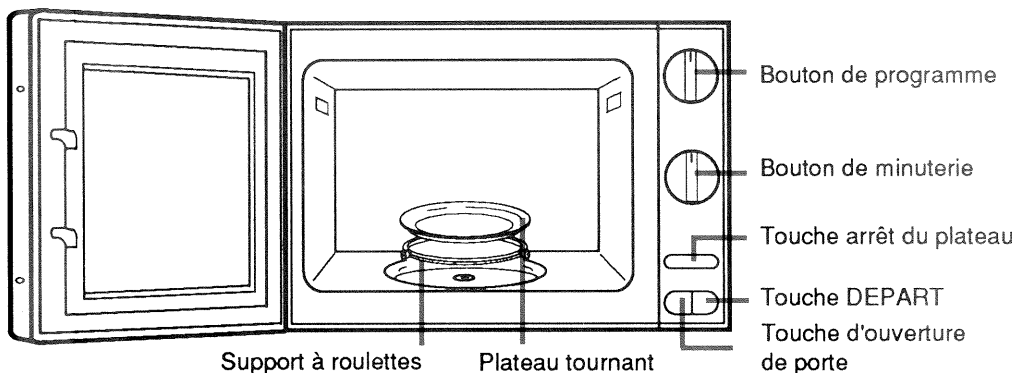
Forts de notre appartenance à un groupe puissant et assurés du soutien de nos six usines françaises, nous avons tout mis en oeuvre pour que le produit qui se trouve aujourd'hui en votre possession vous apporte pleine et entière satisfaction.

Lisez attentivement cette notice ainsi que le guide qui y est joint.

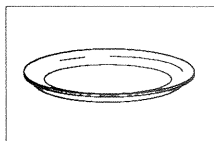
Ils vous permettront de découvrir tous les avantages de cet appareil et d'en tirer le meilleur parti.

**Christian GUILLERMO**  
Directeur général

# PRESENTATION



**LE PLATEAU TOURNANT** permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il est guidé dans sa rotation par l'axe d'entraînement et le support à roulettes, il tourne indifféremment dans les deux sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés. Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, appuyez sur le bord extérieur.



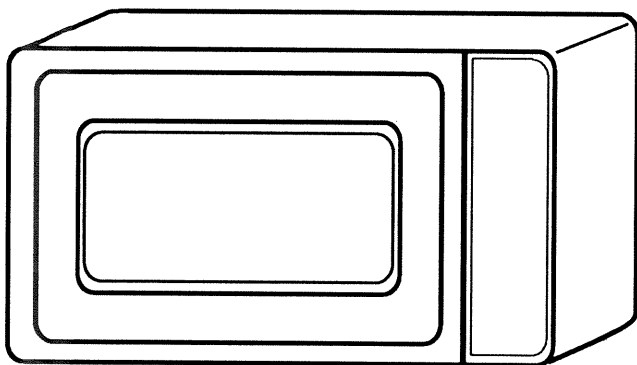
**L'ARRÊT DU PLATEAU** permet d'utiliser des grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le plat ou de mélanger à mi-cuisson. Pour obtenir cette fonction, sélectionnez la touche "arrêt du plateau".

## CONSEILS

- **Pour éviter de détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide et sans plateau.**
- Dans le cas de faibles charges (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Dans le cas de réchauffage de biberons (sans la tétine), agitez le lait et testez la température sur le dos de la main avant utilisation.
- Dans le cas de liquide en ébullition, afin d'éviter un débordement, attendre 20 sec. avant d'y introduire un élément quelconque et de le sortir de l'appareil.
- Utilisez des récipients en verre à feu, porcelaine, céramique....
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, ainsi que fourchettes, cuillères, couteaux et liens en métal pour sachets de congélation familiale. Cependant, occasionnellement, vous pouvez procéder à la remise à température d'aliments conditionnés en barquette d'aluminium de faible hauteur (maximum 4 cm) sans le couvercle. Toutefois le temps de réchauffage sera légèrement plus long. **Dans ce cas veillez à ce que la barquette soit bien positionnée au centre du plateau en verre et qu'en aucun cas elle ne soit en contact avec les parois métalliques et la porte de l'appareil.**

**IMPORTANT : Avant toute utilisation de votre appareil ,  
il est impératif de consulter le guide pratique !**

Consultez le guide du micro - ondes  
qui est joint à votre notice d'utilisation.  
Nous vous invitons à parcourir les chapitres suivants :



### Installation

- Avant branchement
- Branchement
- Emplacement

### Entretien

- Nettoyage
- Recommandations

### En cas d'anomalie

**THOMSON** 

...Pour en savoir plus sur ce produit  
ou sur n'importe quel autre appareil de notre gamme :

- Congélateurs ● Réfrigérateurs
- Micro-ondes ● Cuisinières
- Lave-vaisselle
- Lave-linge
- Sèche-linge

**TAPEZ 3615  
CODE THOMSON**