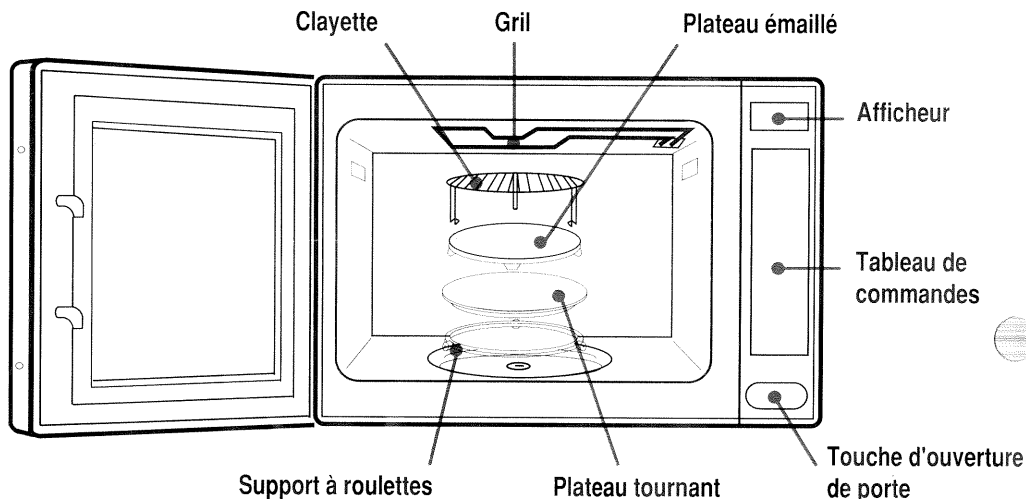


Micro-ondes

notice d'utilisation

E l e c t r o m é n a g e r
THOMSON 

Votre appareil



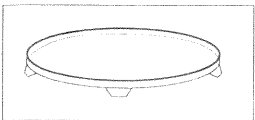
Ses accessoires

LE PLATEAU TOURNANT (plateau en verre)



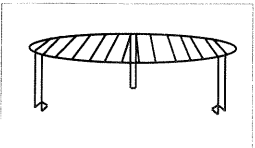
Il permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation. Il est guidé dans sa rotation par l'axe d'entraînement et le support à roulettes, il tourne indifféremment dans les deux sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés. Il peut être utilisé comme plat de cuisson.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

LE PLATEAU ÉMAILLÉ



Il permet la cuisson des pâtisseries. Il peut être utilisé en fonction gril ou chaleur tournante. Il se pose sur le plateau en verre.

LA CLAYETTE



En fonction gril, elle permet de dorer les aliments de faible hauteur. Lors de son utilisation en fonction micro-ondes, elle doit obligatoirement être bien positionnée sur le plateau en verre. Celle-ci ne doit en aucun cas être utilisée avec des récipients métalliques en fonction micro-ondes. La clayette peut être utilisée pour cuire sur deux niveaux en chaleur tournante. Dans ce cas **seulement** elle peut être posée sur le plateau émaillé.

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.

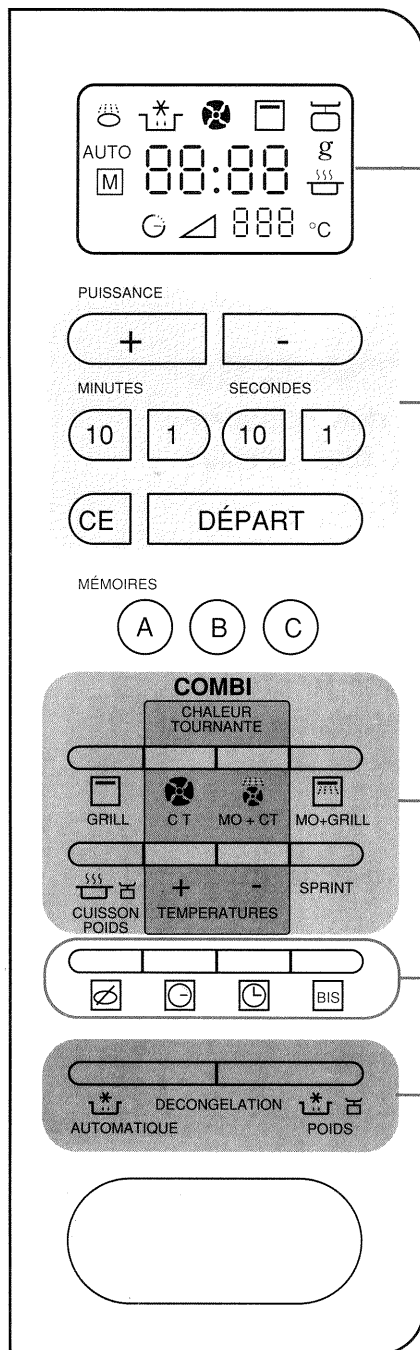
Forts de notre appartenance à un groupe puissant et assurés du soutien de nos six usines françaises, nous avons tout mis en oeuvre pour que le produit qui se trouve aujourd'hui en votre possession vous apporte pleine et entière satisfaction.

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

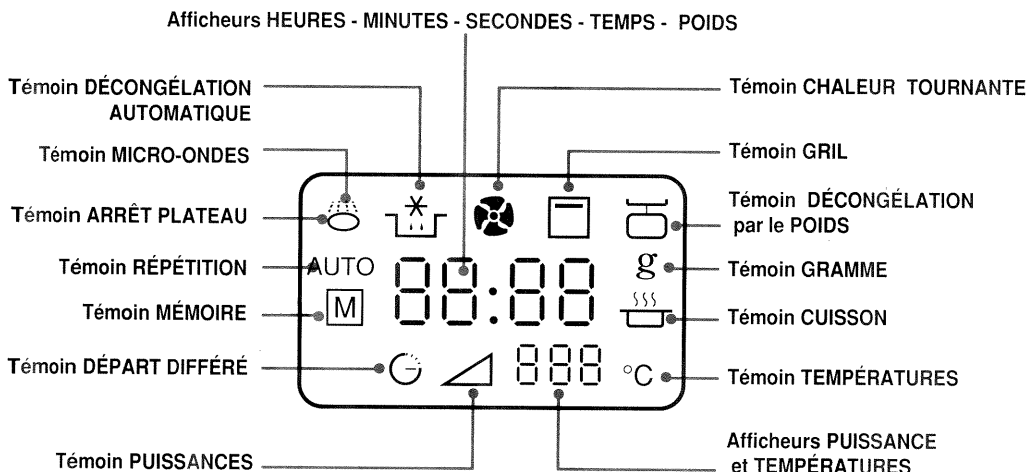
Sommaire



- **Comment interpréter l'afficheur** Pages 2
- **Comment effectuer la mise à l'heure** Pages 2
- **Votre appareil** Pages 4
- **Ses accessoires** Pages 4
- **Familiarisez-vous avec votre MAESTRO !**
Les MICRO-ONDES au quotidien Pages 5, 6
- **La CUISSON sous toutes ses formes**
 - Fonction GRIL Pages 7, 8
 - Fonction CHALEUR TOURNANTE Pages 7, 8
 - Fonction COMBI Pages 7, 8
 - Fonction SIMULTANÉE Pages 7, 8
 - Fonction CUISSON et RÉCHAUFFAGE par le poids Pages 9
- **Des petits" plus " qui simplifient la vie**
 - Fonction MÉMOIRE Pages 11
 - Fonction SPRINT Pages 11
 - Fonction ARRÊT DU PLATEAU Pages 12
 - Fonction DÉPART DIFFÉRÉ Pages 12
 - Fonction BIS (RÉPÉTITION) Pages 12
- **La décongélation sur mesure**
 - La DÉCONGÉLATION par le poids Pages 10
 - La DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE par le temps Pages 10
- **L'enchaînement des fonctions** Pages 13



Comment interpréter l'afficheur

Conservez cette page ouverte ! Ainsi vous aurez à votre disposition l'interprétation des différents symboles qui s'affichent lors de l'utilisation de votre appareil.





Comment effectuer la mise à l'heure de l'horloge

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, l'afficheur indique 1 : 01

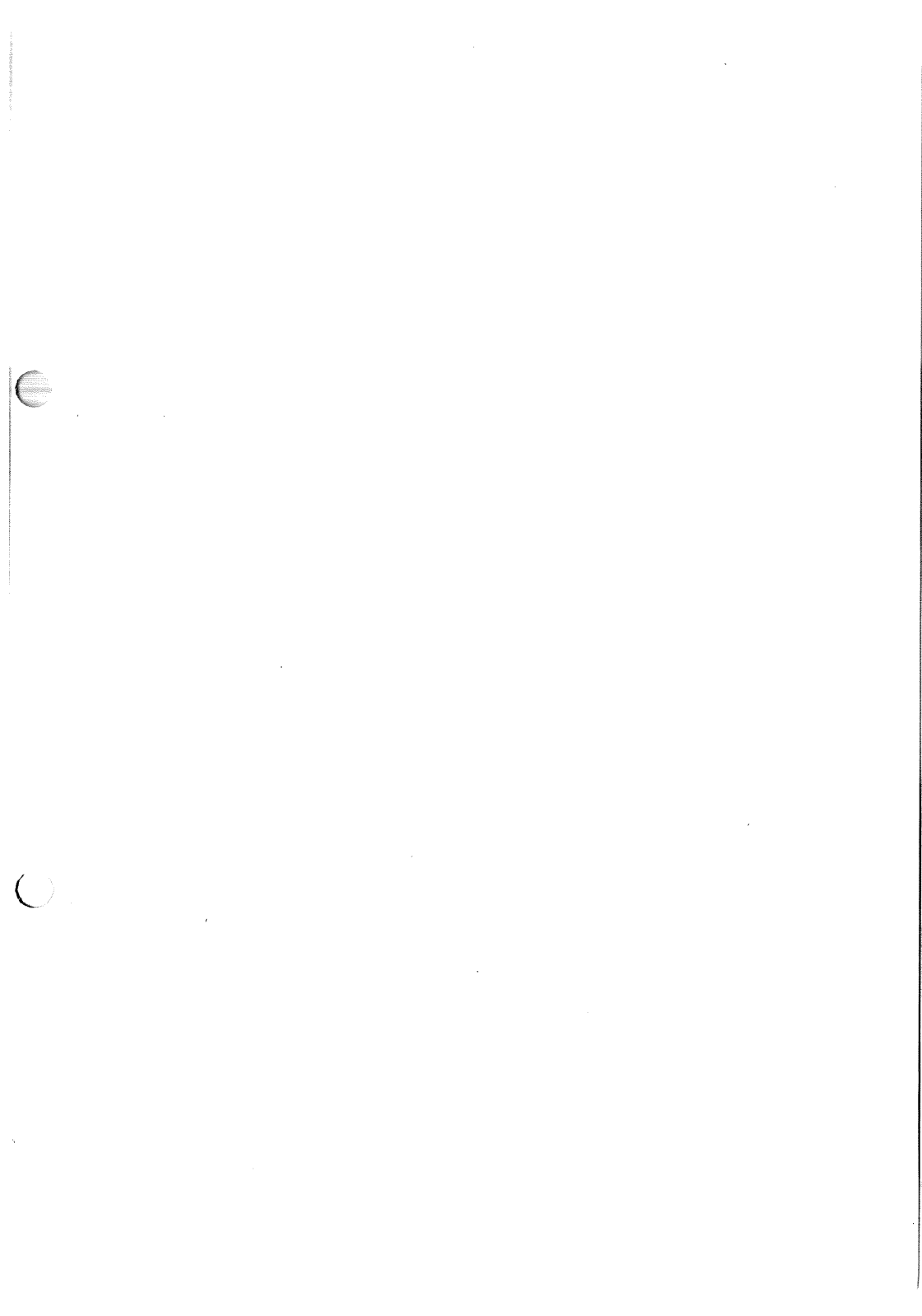
- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur la touche "CE" dans les 5 secondes qui suivent.
- Programmez l'heure à l'aide des touches "MINUTES" pour les heures et "SECONDES" pour les minutes.
- Validez à l'aide de la touche , les deux points clignotent, l'horloge est à l'heure.

Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations ci-dessus.

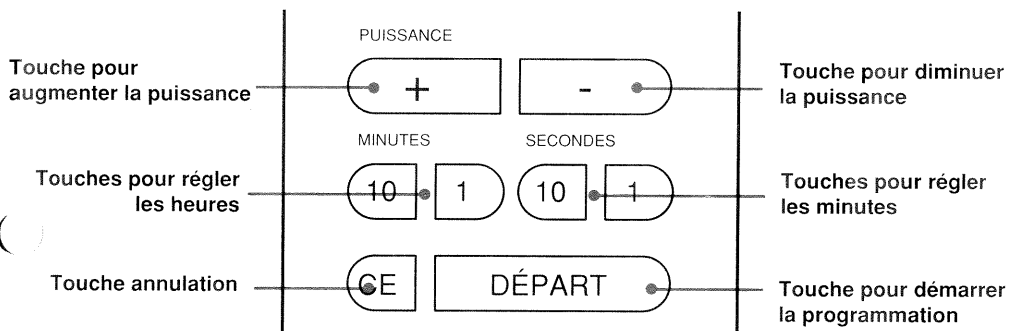
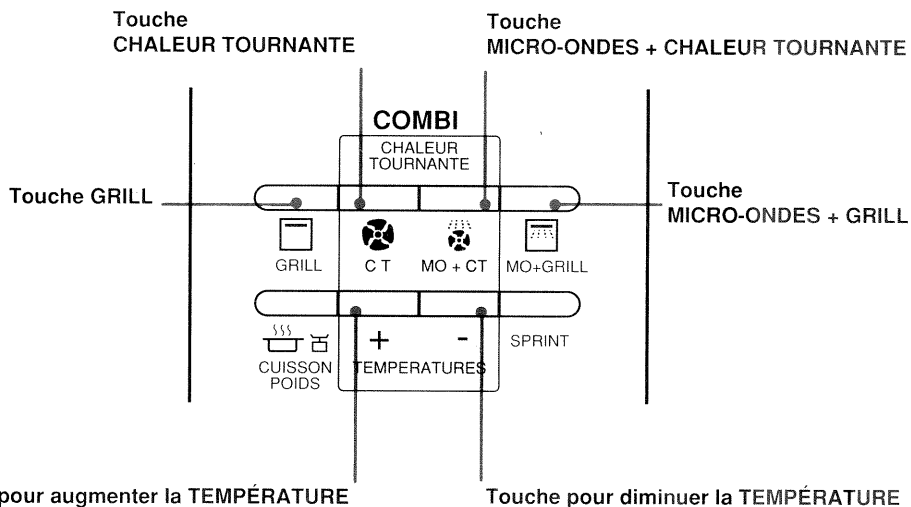
Exemple : Effectuez les réglages suivants :

- Appuyez sur la touche .
- Appuyez sur la touche "CE" dans les 5 secondes qui suivent.
- Programmez les heures en appuyant 2 fois sur la touche "MINUTES 10" et 2 fois sur la touche "MINUTES 1".
- Programmez les minutes en appuyant 1 fois sur la touche "SECONDES 10" et 5 fois sur la touche "SECONDES 1".
- Validez à l'aide de la touche , les deux points clignotent, l'horloge indique 22 : 15.

Après avoir effectué l'exemple décrit ci-dessus, réglez l'horloge en fonction de l'heure du jour.



La CUISSON sous toutes ses formes



Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.
 Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées à l'aide de la touche " CE ", avant de reprogrammer .

Fonction gril

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins, viandes ... Elle peut être utilisée après ou avant la cuisson micro-ondes selon la recette.

Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tel que le verre à feu ou la céramique.

Le temps d'utilisation de la fonction gril est limité à 45 minutes.

Exemple : Gratin de pâtes 12 minutes .

- Sélectionnez la touche " **GRILL** " .
- Affichez le temps en appuyant 1 fois sur la touche " **MINUTES 10** " et 2 fois sur la touche " **MINUTES 1** " .
- Appuyez sur la touche " **DÉPART** " ; le four s'allume, la résistance rougit au bout de 3 minutes environ.

Fonction chaleur tournante

Cette fonction permet de cuire et de dorer les aliments comme dans un four traditionnel.

La température est programmable de 100°C à 250°C par étapes de 5 °C .

Un appui sur la touche " **TEMPÉRATURES +** " ou " **TEMPÉRATURES -** " affiche automatiquement 200°C . Selon votre choix, diminuer ou augmenter la valeur en appuyant sur ces même touches.

Exemple : cuisson d'un quatre-quart 40 minutes à 200°C en plateau tournant :

- Sélectionnez la touche " **CHALEUR TOURNANTE** " .
- Affichez le temps en appuyant 4 fois sur la touche " **MINUTES 10** " .
- Appuyez sur la touche " **TEMPÉRATURES +** " ou " - " jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.
- Appuyez sur la touche " **DÉPART** " ; les témoins et le four s'allument, le plateau tourne. Les afficheurs de températures clignotent jusqu'à ce que la température demandée soit atteinte.

Fonction combi (micro-ondes + chaleur tournante)

Cette fonction permet d' utiliser en simultané les micro-ondes et la chaleur tournante ce qui permet un gain de temps important .

Exemple : cuisson d'un poulet : 30 minutes, chaleur tournante 200°C et micro-ondes puissance 5 :

- Appuyez sur la touche " **MO + CT** " , la puissance 9 s'affiche automatiquement.
- Modifiez la puissance en appuyant 4 fois sur la touche " **PUISSANCE -** " .
- Affichez le temps en appuyant 3 fois sur la touche " **MINUTES 10** " .
- Appuyez sur l'une des touches " **TEMPÉRATURES +** " ou " - " .
- Appuyez sur la touche " **DÉPART** " ; le plateau tourne, les témoins et le four s'allument. Les afficheurs de températures clignotent jusqu'à ce que la température demandée soit atteinte.

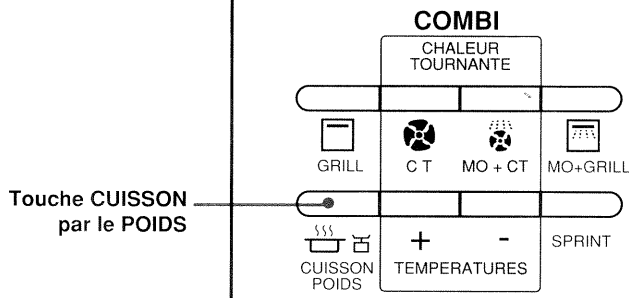
Fonction simultanée (micro-ondes + gril)

Cette fonction permet d' utiliser en simultané le gril et les micro-ondes à la puissance choisie.

Placez l'aliment sur le plateau de verre ou sur la clayette selon le type d'aliment à cuire.

- Sélectionnez la touche " **MO + GRILL** " , la puissance 9 s'affiche automatiquement.
- Modifiez la puissance, si nécessaire, à l'aides des touches " **PUISSANCE** " .
- Affichez le temps à l'aide des touches " **MINUTES** " et " **SECONDES** " .
- Appuyez sur la touche " **DÉPART** " ; le plateau tourne, le four s'allume.

La CUISSON sous toutes ses formes



Touche **CUISSON**
par le **POIDS**

Cuisson et réchauffage par le poids

Cette touche permet, en entrant un poids de 100 g à 4000 g (4 kg), de programmer sans avoir à entrer un temps. Vous avez 8 programmes à votre disposition qui correspondent chacun à un type d'aliment. Leur sélection se fait par appuis successifs sur la touche "**CUISSON par le POIDS**".

Programmes

Cuisson

- C 1** Pommes de terre (entières ou en morceaux)
- C 2** Poireaux, carottes, choux (émincés)
- C 3** Poisson (en portions, tranches ou filets)
- C 4** Volailles (entières ou en morceaux)

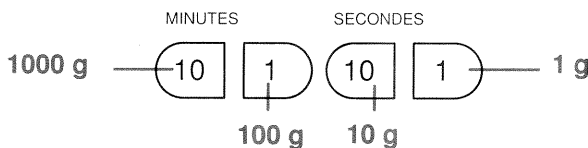
Réchauffage

- C 5** Pots de bébé (**enlevez le couvercle avant réchauffage et mélangez avant de consommer**), café, thé, lait, potages
- C 6** Conserves en boîte (versez le contenu dans un récipient adapté), plats cuisinés
- C 7** Restes, plats cuisinés réfrigérés
- C 8** Plats cuisinés et légumes surgelés.

Pour programmer le poids, utilisez

les touches "**MINUTES**" et "**SECONDES**"

qui correspondent à :



Exemple : 500 g de carottes :

- Sélectionnez le programme 2 en appuyant 2 fois sur la touche "**CUISSON par le POIDS**".
- Affichez le poids en appuyant 5 fois sur la touche "**MINUTES 1**".
- Appuyez sur la touche "**DÉPART**"; le temps se décompte, le four s'éclaire.

Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.

Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées à l'aide de la touche "**CE**", avant de reprogrammer.

La décongélation sur mesure

Touche
**DÉCONGÉLATION
AUTOMATIQUE**
par le temps


* * * DÉCONGÉLATION * * *
AUTOMATIQUE POIDS

Touche
DÉCONGÉLATION
par le poids

Décongélation automatique par le temps

Vous avez à votre disposition un programme de décongélation qui utilise successivement plusieurs niveaux de puissance afin d'obtenir une décongélation rapide et homogène.

Exemple : Pour effectuer une décongélation de 15 minutes :

- Appuyez sur la touche " **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** " .
- Appuyez une fois sur la touche " **MINUTES 10** ", puis 5 fois sur la touche " **MINUTES 1** " .
- Appuyez sur la touche " **DÉPART** " ; les témoins et le four s'allument, le temps se décompte .

Décongélation par le poids

Cette touche permet de décongeler sans avoir à programmer le temps. Vous disposez de 3 programmes qui correspondent chacun à un type d'aliment. Vous pouvez décongeler de 100 g à 4000 g (4 kg).

Leur sélection se fait par appuis successifs sur la touche " **DÉCONGÉLATION par le POIDS** "

Programmes

D1

Volailles entières ou en morceaux.

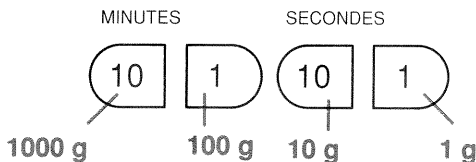
D2

Veau, boeuf, porc, agneau en rôti ou en morceaux.

D3

Poissons entiers ou en morceaux.

Pour programmer le poids, utilisez les touches " **MINUTES** " et " **SECONDES** " qui correspondent à :



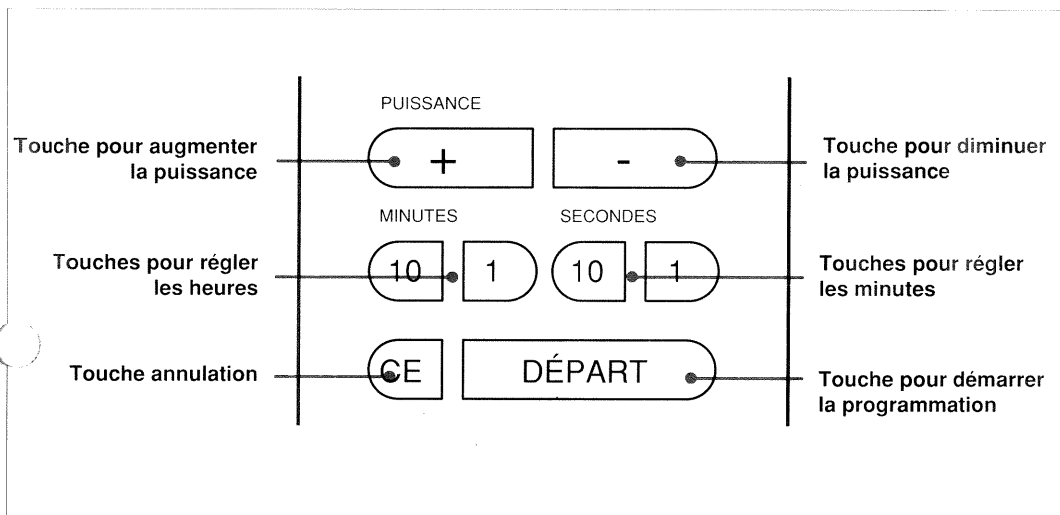
Exemple : Décongélation d'un rôti de boeuf de 1000 g (programme 2).

- Sélectionnez le programme D2 par appuis successifs sur la touche " **DÉCONGÉLATION par le POIDS** " .
- Affichez le poids à l'aide de la touche " **MINUTES 10** " qui correspond à 1000 g (1 kg).
- Appuyez sur la touche " **DÉPART** " ; le temps s'affiche, les témoins et le four s'éclairent .

Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.

Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées à l'aide de la touche " **CE** ", avant de reprogrammer.

Les MICRO-ONDES au quotidien



MAINTIEN AU CHAUD AUTOMATIQUE 15 MIN

Cette fonction permet de maintenir l'aliment à sa température de fin de cuisson.

En fin de cuisson par micro-ondes, 3 bips sonores se font entendre, la ventilation fonctionne, le plateau tourne. Après 5 minutes, si vous n'ouvrez pas la porte, le four marche par intermittence durant 10 minutes et l'afficheur indique l'heure du jour. Cette fonction n'existe pas sur les programmes DÉCONGÉLATION.

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 s 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.**

Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.

Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées à l'aide de la touche " CE ", avant de reprogrammer .

Vous disposez de 9 niveaux de puissance (voir le tableau ci-dessous).

Lorsque vous appuyez sur la touche " **PUISSANCE -** " (9 à 0) , systématiquement la puissance 9 s'affiche, (ou sur la touche " **PUISSANCE +** " (0 à 9), la puissance 0 s'affiche).

Important : Avant de réaliser les exemples ci-dessous, posez un verre d'eau dans votre appareil.

Exemple 1 : Effectuer une cuisson de 4 minutes en puissance 7.


- Appuyez 3 fois sur la touche " **PUISSANCE -** " pour afficher le programme 7.
- Appuyez 4 fois sur la touche " **MINUTES 1** " .
- Appuyez sur la touche " **DÉPART** " ; les témoins et le four s'éclairent, le temps se décompte.


Exemple 2 : Effectuer une cuisson de 1 heure 10 minutes (60 + 10 minutes) en puissance 5.

- Appuyez 5 fois sur la touche " **PUISSANCE -** " pour afficher le programme 5.
- Appuyez 7 fois sur la touche " **MINUTES 10** " .
- Appuyez sur la touche " **DÉPART** " ; les témoins et le four s'éclairent, le temps se décompte.

Remarques :

A tout moment vous pouvez :

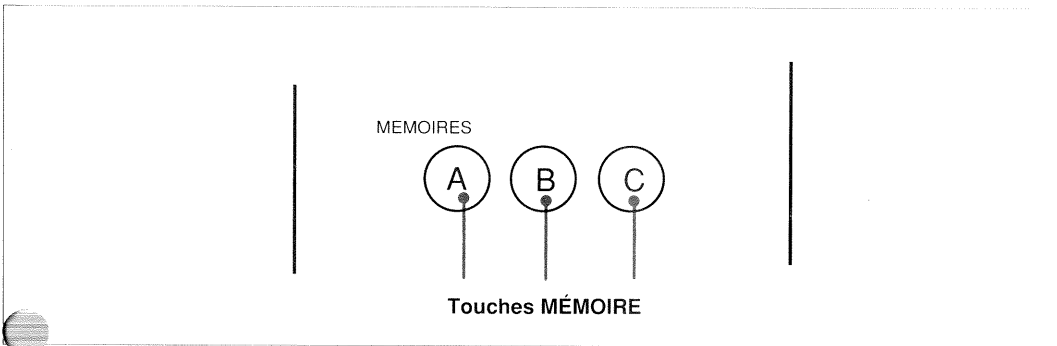
- faire apparaître l'heure durant 5 secondes en appuyant sur la touche "  ",
- ouvrir la porte pour vérifier la cuisson, les données restent mémorisées, pour remettre l'appareil en marche, appuyez simplement sur la touche " **DÉPART** " .

Puissances	Programmes	
1	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.
2 / 3	CUISSON TRES DOUCE	Pour terminer les cuissons fragiles ou pour cuire très lentement. Pour décongeler les aliments fragiles.
4 / 5	MIJOTAGE	Pour terminer les préparations commencées en " CUISSON RAPIDE " tels que haricots, lentilles, laitages. 
6 / 8	CUISSON DOUCE	Pour terminer des cuissons de plats commencées en " CUISSON RAPIDE " qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc.... Pour cuire des poissons fragiles : rougets, sardines....
9	CUISSON RAPIDE	Pour les légumes, poissons, volailles et potages. Pour chauffer tous les liquides. Pour réchauffer tous les restes, plats cuisinés frais ou congelés. Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.

**DÉCONGÉLATION
AUTOMATIQUE PAR LE TEMPS**

A utiliser pour les aliments qui ne sont pas mentionnés en "décongélation par le poids" (voir page 10)

Des petits " plus " qui simplifient la vie



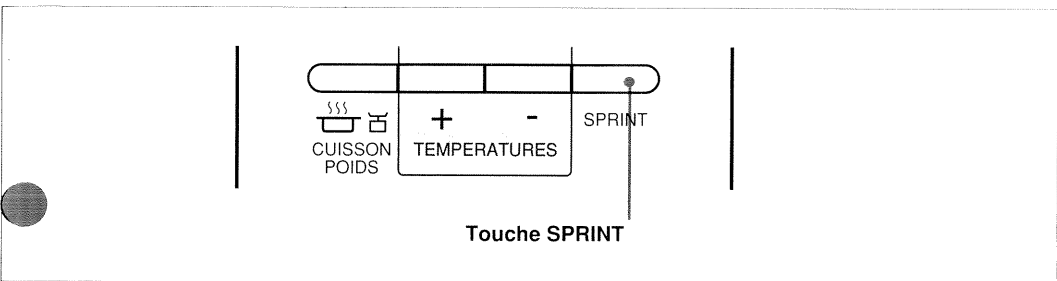
Fonction " MÉMOIRES "

Ces trois touches servent à mémoriser trois programmes fréquemment utilisés, ce qui évite de les recomposer à chaque fois. Vous avez la possibilité de mémoriser une cuisson, une décongélation, une cuisson au grill, une cuisson chaleur tournante, une programmation enchaînée ou simultanée.

Exemple : Programmez une décongélation durant 5 minutes, puis une cuisson durant 6 minutes :

- Effectuez les opérations de programmation.
- Mémorisez à l'aide de l'une des touches " **MÉMOIRES** ".
- Appuyez à nouveau sur cette touche.
- Appuyez sur la touche " **DÉPART** ".

Pour annuler une mémoire, la sélectionner à l'aide de la touche concernée et dans les 5 secondes qui suivent, entrez un nouveau programme.



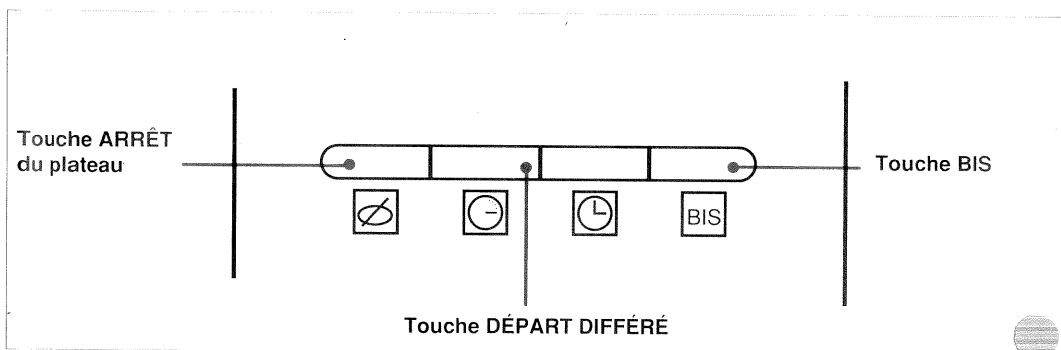
Fonction " SPRINT "

Cette touche permet de prolonger le temps de cuisson maxi de 1 à 3 minutes, ou d'effectuer une programmation rapide lorsque le temps correspond à 1, 2 ou 3 minutes.

- Appuyez sur la touche " **SPRINT** " 1, 2 ou 3 fois selon le besoin, puis sur la touche " **DÉPART** ".

Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.

Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées à l'aide de la touche " **CE** ", avant de reprogrammer .



Fonction " ARRÊT DU PLATEAU "

Cette fonction permet d'utiliser de grands plats sur toute la surface du four.

- Appuyez sur la touche "**ARRÊT DU PLATEAU**" après avoir effectué votre programmation et avant d'appuyer sur la touche "**DÉPART**". A mi-cuisson, mélanger ou tourner votre plat afin d'obtenir une cuisson homogène.

Fonction " DÉPART DIFFÉRÉ "

Veillez à ce que l'heure du jour soit exacte.

- Appuyez sur la touche "**DÉPART DIFFÉRÉ**". Le témoin de départ différé s'éclaire.
- Programmez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les touches "**MINUTES**" ou "**SECONDES**".
- Entrez le programme désiré.
- Appuyez sur la touche "**DÉPART**"; le voyant de départ différé clignote, l'heure du jour apparaît. Vous avez la possibilité de différer une programmation enchaînée.
Pour modifier la programmation en cours : appuyez sur la touche "**CE**" et reprogrammez.
- A tout moment, vous pouvez vérifier l'heure choisie en appuyant sur la touche "**DÉPART DIFFÉRÉ**".

Fonction " BIS " (répétition)

Cette touche permet de répéter le dernier programme lors de réchauffage ou de cuisson en fonction micro-ondes de plusieurs portions identiques.

Exemple : Vous venez de réchauffer une première portion. Pour réchauffer une portion identique :

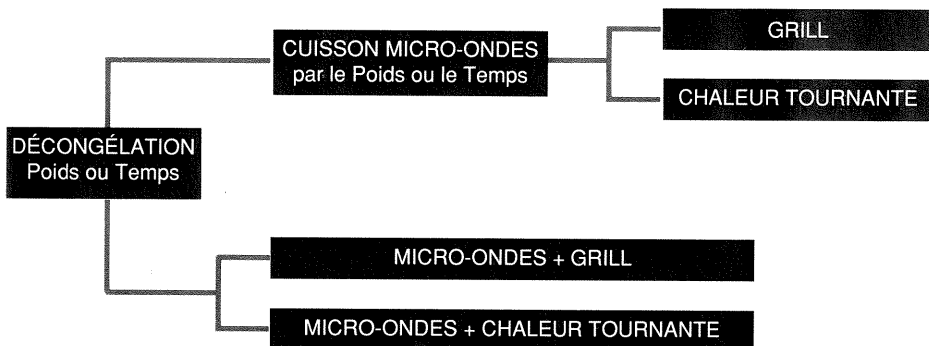
- Appuyez simplement sur la touche "**BIS**", puis sur la touche "**DÉPART**".

Lors d'une coupure de courant ou d'une erreur de programmation, recommencez les opérations.

Lors d'un programme, si vous retirez l'aliment avant la fin de la durée de cuisson, annulez les données qui restent affichées à l'aide de la touche "**CE**", avant de reprogrammer.

L'enchaînement des fonctions

Votre appareil vous offre toutes les possibilités d'enchaînement schématisées ci-dessous.



Un exemple parmi toutes les combinaisons possibles

Nous vous proposons d'effectuer une décongélation automatique enchaînée à une cuisson micro-ondes par le poids.



- Appuyez sur la touche " **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** ",
- Programmez un temps à l'aide des touches " **MINUTES** " et " **SECONDES** ",
- Appuyez sur la touche " **CUISSON par le POIDS** ",
- Programmez un poids à l'aide des touches " **MINUTES** " et " **SECONDES** ",
- Appuyez sur la touche " **DÉPART** "

Remarque :

Lorsque vous enchaînez une cuisson par le poids à une décongélation par le poids; programmez le poids en décongélation ainsi qu'en cuisson.

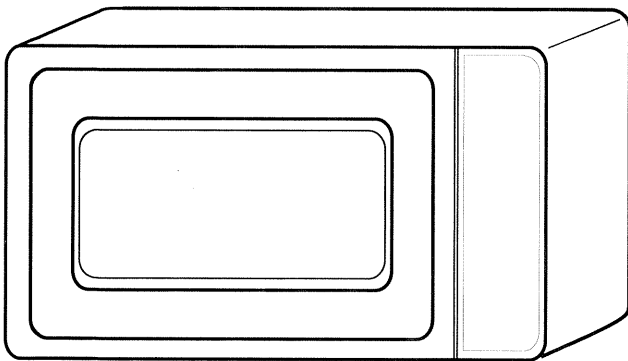
MESSAGE E : °C

Après une cuisson par le gril ou par chaleur pulsée, il est nécessaire d'attendre un peu que la température du four soit en-dessous de 60° pour programmer une décongélation par le temps ou par le poids. Sinon, l'afficheur indique E : °C

**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 

C'EST AUSSI LE MINITEL ...

...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**

Les descriptions et caractéristiques figurant sur ce document sont données à titre d'information et non d'engagement. En effet, soucieux de la qualité de nos produits nous nous réservons le droit d'effectuer, sans préavis, toute modification ou amélioration. Tous droits de reproduction, d'adaptation et d'exécution réservés pour tous pays.