

## EN CAS D'ANOMALIE

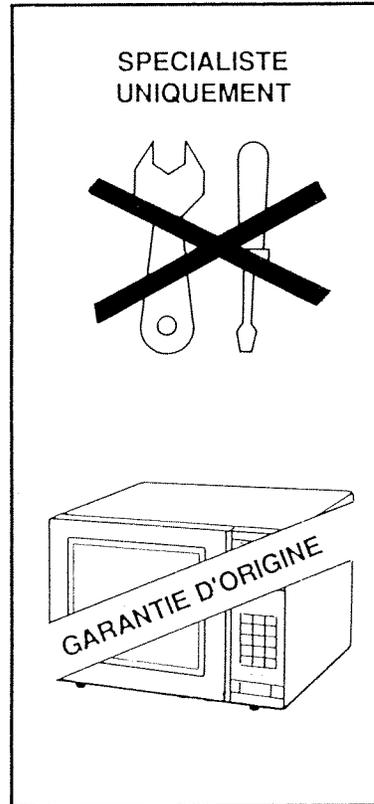
◇ Si l'appareil a subi une avarie quelconque :  
- vérifiez que la porte n'est pas déformée.

◇ Si l'appareil ne fonctionne pas, avant d'appeler le réparateur :  
- vérifiez l'alimentation électrique,  
- vérifiez la bonne fermeture de la porte,  
- vérifiez la programmation.

### NE CHERCHEZ JAMAIS A INTERVENIR VOUS-MEME

◇ Dans tous les cas, seul un technicien spécialisé sur les micro ondes est habilité à faire des vérifications ou réparations sur votre appareil.

◇ Si vous faites appel à votre réparateur, précisez les références (type, numéro de série) qui figurent sur la plaque signalétique située au dos de l'appareil et sur le certificat de garantie.



### PIECES D'ORIGINE

Lors d'une intervention, demandez à votre distributeur que seules des pièces détachées certifiées d'origine, soient utilisées pour remplacer les pièces défectueuses.

Les descriptions et caractéristiques figurant dans 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.



# Microstar

notice d'utilisation

**THOMSON**

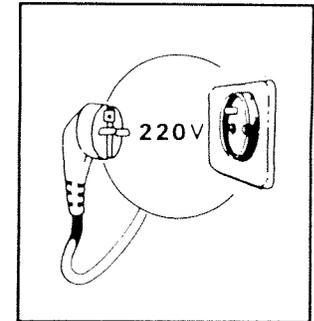
# INSTALLATION

---

## AVANT BRANCHEMENT

◇ Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport. Si vous constatez un dommage quelconque, signalez-le à votre revendeur.

◇ Vérifiez la tension du secteur, dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (190 - 200 Volts), consultez votre installateur.



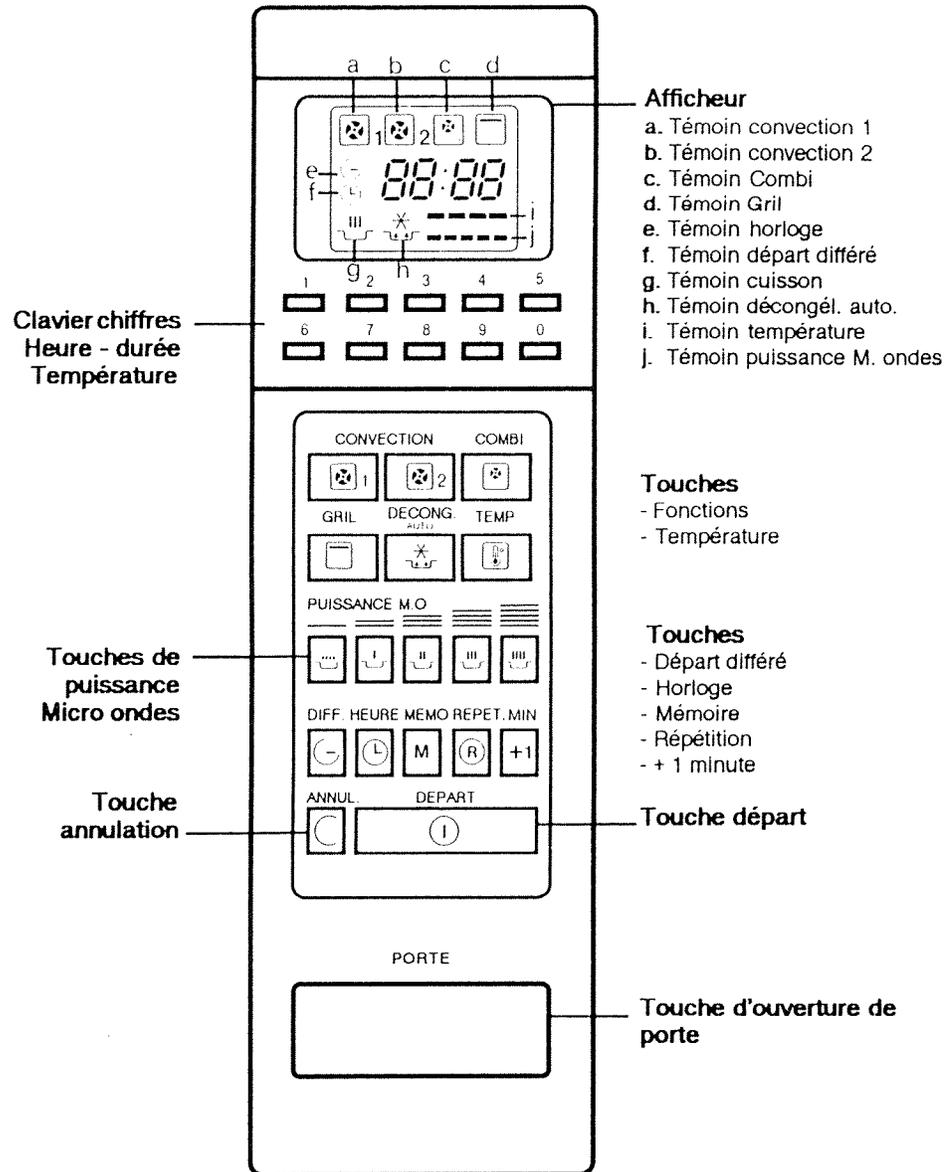
## BRANCHEMENT

- ◇ Votre installation doit être protégée par un fusible thermique de 16 Ampères.
- ◇ Utilisez une prise de courant comportant une borne de mise à la terre et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- ◇ Si la prise de courant n'est pas accessible, prévoyez un interrupteur dans votre installation.

## EMPLACEMENT

- ◇ Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- ◇ Choisissez un emplacement éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur.
- ◇ Assurez-vous de la libre circulation de l'air autour de l'enceinte. Laissez un espace suffisant entre l'appareil et le mur de 5 cm pour les faces latérales et 10 cm pour la face arrière.
- ◇ Veillez à ne rien poser sur le four, de manière à ne pas obstruer les orifices de ventilation.

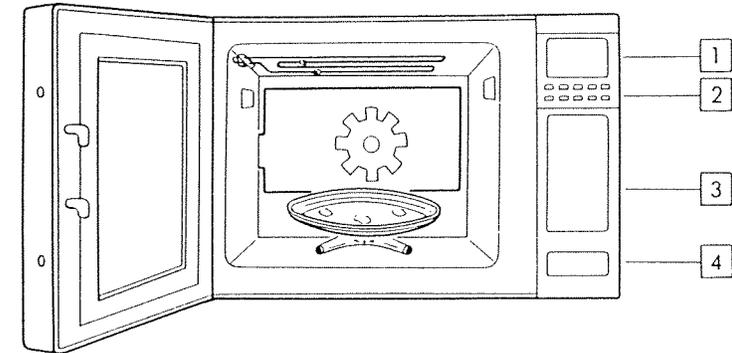
# TABLEAU DE COMMANDE



# PRESENTATION

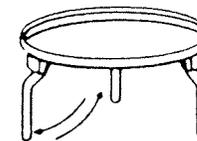
Cet appareil est à la fois un four micro ondes et un four traditionnel. Plusieurs fonctions sont à votre disposition :

- MICRO ONDES
- CONVECTION
- GRIL
- COMBINEE



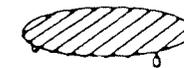
- 1 AFFICHEUR
- 2 CLAVIER CHIFFRES
- 3 PROGRAMMATION
- 4 TOUCHE D'OUVERTURE DE PORTE

## ACCESSOIRES



### TREPIED

Il se pose dans le plateau tournant. Il peut être utilisé en convection ou en "Gril". Assurez-vous que les pieds sont bien dépliés.



### CLAYETTE

Elle peut être utilisée pour toutes les fonctions



### SOLE TOURNANTE

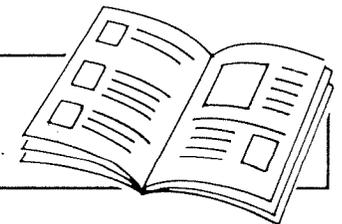
D'un diamètre intérieur de 300 mm, elle se place sur l'entraîneur. Veillez à son bon positionnement.



### ENTRAINEUR

Il se place sur l'axe situé au centre de la cavité. Retirez-le uniquement pour le nettoyer.

Vous trouverez dans le LIVRE DE RECETTES qui accompagne votre appareil, tous les conseils et temps de cuisson qui vous permettront de bien l'utiliser.



## QUELQUES CONSEILS

### ATTENTION

- En fonctionnement traditionnel, la porte est chaude, éloignez les enfants.
- En fonctionnement micro ondes, veillez à ne jamais utiliser le four à vide, dans le cas de très faible charge, poser un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Dans le cas de réchauffage de biberons, agitez le lait et testez la température sur le dos de la main.

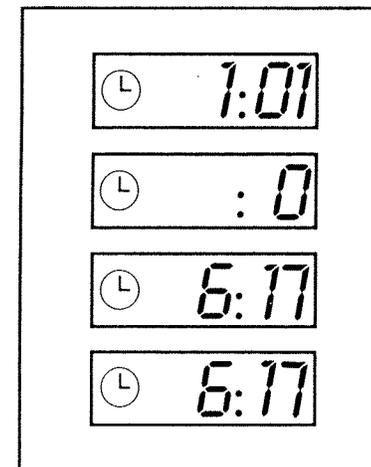
### Signal sonore

En fin de programme, 3 BIPS sonores retentissent, si vous oubliez de retirer l'aliment, si vous n'ouvrez pas la porte ou si vous n'appuyez pas sur l'une des touches à l'exception des touches chiffres et de la touche départ, 3 BIPS se feront entendre toutes les deux minutes, pour vous rappeler que vous avez quelque chose dans votre appareil.

- Si vous ouvrez la porte avant la fin d'un programme, celui-ci reste mémorisé. Appuyez sur la touche départ pour remettre l'appareil en fonctionnement.
- Dans le cas d'une erreur de programmation, pour modifier un programme en cours ou lorsque vous arrêtez une cuisson avant la fin du programme : appuyez sur la touche annulation pour introduire de nouvelles données.

### MISE A L'HEURE

- ◇ Après avoir raccordé votre four sur le secteur, l'afficheur indique
- ◇ Appuyez sur la touche "HEURE" (L)
- ◇ Appuyez sur la touche "ANNULATION" (C) dans les 5 secondes qui suivent.
- ◇ Programmez l'heure à l'aide des touches chiffres 6.1.7.
- ◇ Appuyez sur la touche "HEURE", (L) les points clignent. L'horloge est à l'heure. Dans le cas de coupure de courant ou de remise à l'heure : procédez comme ci-dessus.

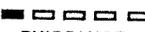


- ◇ Pour faire réapparaître l'heure en cours de cuisson ou après une annulation, appuyez sur la touche Horloge, l'heure du jour s'affiche pendant 5 secondes.

# LES FONCTIONS MICRO ONDES

## TABLEAU D'EQUIVALENCES DES FONCTIONS

Chacune des touches correspond à une puissance.  
Vous trouverez également des informations dans le livre de recettes.

 <b>MAINTIEN</b>	Pour maintenir ou mettre à température du beurre, de la crème, du fromage, de la glace, du vin, etc...	 PUISSANCE
 <b>CUISSON TRES DOUCE</b>	Pour terminer les cuissons fragiles ou cuire très lentement. Pour décongeler des aliments fragiles.	 PUISSANCE
 <b>MIJOTAGE</b>	Pour terminer les préparations démarrées en "cuisson forte" telles que haricots, lentilles, laitages, etc...	 PUISSANCE
 <b>CUISSON DOUCE</b>	Pour terminer la cuisson de plats démarrée en "cuisson forte" qui risquent de trop cuire en surface. Pour réchauffer les plats cuisinés frais ou surgelés à base d'oeuf, de fromage et les viandes rôties.	 PUISSANCE
 <b>CUISSON FORTE</b>	Légumes, poissons, volailles, potages. Pour chauffer tous les liquides. Pour réchauffer tous les restes, plats cuisinés frais ou surgelés. Pour le préchauffage du plat brunisseur. Pour mettre à température les plats cuisinés et les légumes surgelés.	 PUISSANCE
 <b>DECONGELATION</b>	Pour les viandes, les poissons, les fruits, les pains, les viennoiseries, les pâtisseries et tous les aliments non cuisinés.	 PUISSANCE

## CUISSON PAR MICRO ONDES

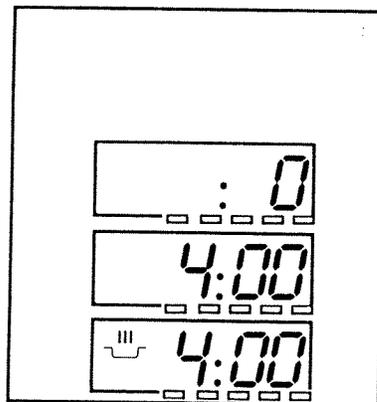
Vous avez 5 niveaux de puissance à votre disposition. Pour leur utilisation, voir tableau ci-dessus.

Ex. : pour effectuer une cuisson de 4 min en cuisson forte 

◇ Appuyez sur la touche 

◇ Affichez le temps de cuisson à l'aide des touches chiffres

◇ Appuyez sur la touche départ   
le voyant de cuisson et le four s'éclairent.  
Le temps se décompte.



# DECONGELATION AUTOMATIQUE

Ce système vous permet d'obtenir les meilleurs résultats tant en rapidité qu'en efficacité. Lorsque vous appuyez sur la touche "DECONGELATION", quatre voyants de puissance s'éclairent puis s'éteignent au fur et à mesure que le temps s'écoule. Le programme commence en cuisson douce et se termine en "maintien".

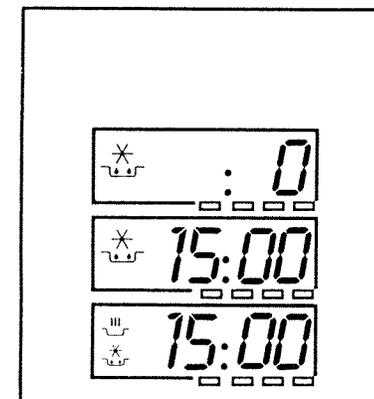
"Le temps de décongélation doit être diminué après utilisation de votre four en cuisson traditionnelle, s'il est encore chaud."

Ex. : pour effectuer une décongélation de 15 min,

◇ Appuyez sur la touche décongélation 

◇ Affichez un temps à l'aide des touches chiffres 1.5.0.0.

◇ Appuyez sur la touche départ   
Le voyant de cuisson et le four s'éclairent, le temps se décompte.



## REMARQUES

Après une cuisson en gril ou convection, un temps d'attente porte ouverte est nécessaire pour que le four se refroidisse, avant de programmer une décongélation, sinon votre afficheur indique **Err3** pour **erreur**. Pour entrer un nouveau programme, appuyez sur la touche annulation 

La touche  cuisson très douce vous permet également de décongeler

## CUISSON AVEC GRIL

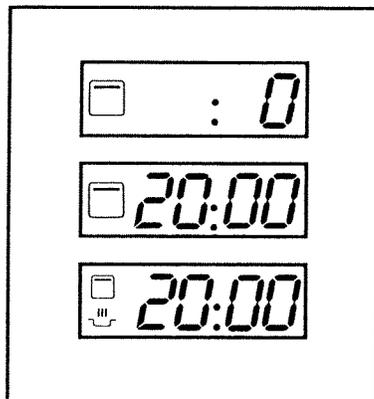
Cette fonction permet de griller viandes, poissons, de dorer et de gratiner.  
Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats!!

Ex. : pour griller une viande pendant 20 min :

◇ Appuyez sur la touche "GRIL" 

◇ Affichez le temps de cuisson à l'aide des touches chiffres 2.0.0.0.

◇ Appuyez sur la touche "DEPART"    
Le voyant de "CUISSON" et le four s'éclairent, le temps se décompte.



En fin de cuisson, 3 BIPS sonores retentissent : l'éclairage s'éteint et le plateau s'arrête de tourner.

Le temps de cuisson au gril est limité à 45 min.

"Le "GRIL" est amovible, ceci pour faciliter son entretien et celui de la cavité.  
Il ne doit pas être immergé. Veillez lors du nettoyage de la cavité à ne pas mettre d'eau dans la prise du gril. Lors de sa remise en place, l'élément qui maintient les deux broches doit être en contact avec la prise femelle."

## CUISSON EN CONVECTION

Cette fonction permet de cuire et de colorer les aliments.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Vous avez deux touches "convection" à votre disposition. En convection "1", le plateau est fixe, ce qui permet d'utiliser des grands plats. En convection "2", le plateau tourne

La température est programmable de 100 degré à 250 degré et de 10 en 10 degré

Ex. : pour cuire en convection 2,  
30 min à 180 degré 

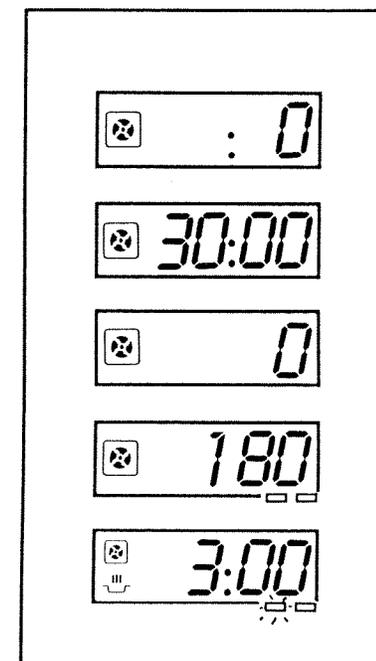
◇ Appuyez sur la touche convection 2

◇ Affichez un temps de cuisson à l'aide des touches chiffres 3.0.0.0.

◇ Appuyez sur la touche température 

◇ Sélectionnez une température à l'aide des touches chiffres 1.8.

◇ Appuyez sur la touche départ  
Le voyant de cuisson et le four s'allument.  
Le temps se décompte. Le premier témoin de température clignote jusqu'à ce que la température atteigne 180 degré.



## CUISSON COMBINEE

Cette fonction combine les micro ondes et la convection, ce qui permet une cuisson rapide.

A utiliser pour les viandes blanches, volailles, porc, gratin, etc...

Ex. : Pour effectuer une cuisson combinée, de 25 min en "chaleur pulsée 2" à 200 degré et micro ondes cuisson douce

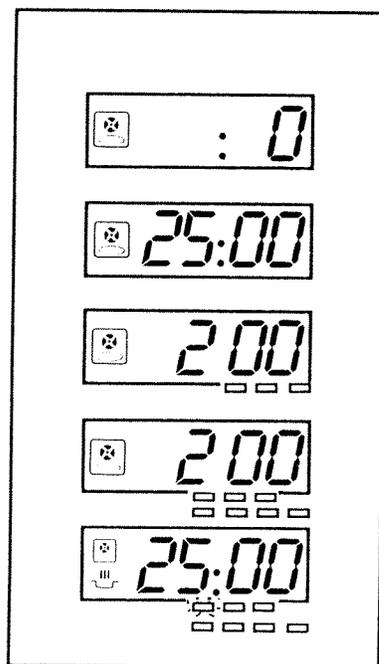
◆ Appuyez sur la touche Combi

◆ Affichez le temps de cuisson à l'aide des touches chiffres 2.5.0.0.

◆ Appuyez sur la touche température  
Sélectionnez la température à l'aide de la touche chiffre 2

◆ Sélectionnez la fonction micro ondes en appuyant sur la touche cuisson douce

◆ Appuyez sur la touche départ  
Le voyant de cuisson et le four s'éclairent, le temps se décompte, le premier voyant, puis le deuxième clignotent jusqu'à ce que la température soit atteinte.



## FONCTIONS ENCHAINEES

Vous avez la possibilité d'enchaîner jusqu'à 3 fonctions. (Voir tableau page 12).

La programmation peut se faire dans n'importe quel ordre, mais se déroulera toujours en commençant par une fonction micro ondes selon les données.

Ex. : pour enchaîner une décongélation de 20 min et une fonction combinée pendant 22 min en mijotage et en convection 180 degré.

◆ Appuyez sur la touche décongélation

◆ Affichez un temps à l'aide des touches chiffres 2.0.0.0.

◆ Appuyez sur la touche Combi

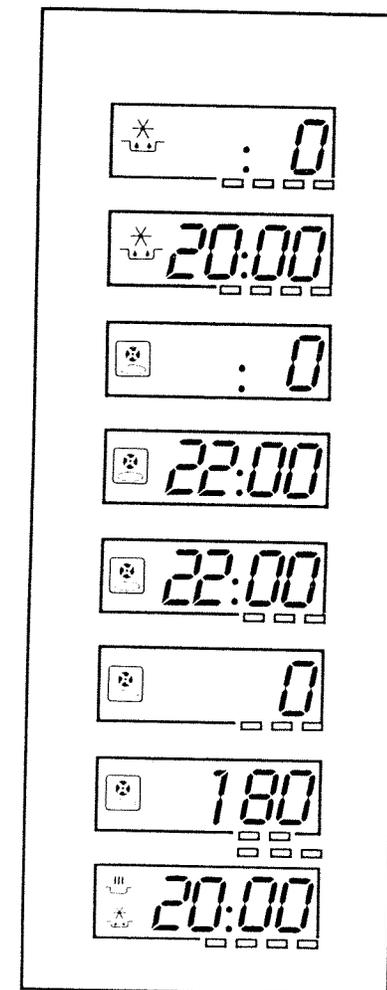
◆ Affichez un temps à l'aide des touches chiffres 2.2.0.0.

◆ Appuyez sur la touche mijotage

◆ Appuyez sur la touche température

◆ Affichez la température à l'aide des touches chiffres 1.8.

◆ Appuyez sur la touche départ  
le voyant de cuisson et le four s'éclairent, le temps se décompte.



Pour vérifier la programmation, appuyez successivement sur les touches de fonctions avant d'appuyer sur la touche départ.

## DEPART DIFFERE

Cette touche vous permet de différer l'heure de départ d'un programme.

### LES DIFFERENTES PROGRAMMATIONS POSSIBLES :

DEPART DIFFERE -->

- Gril
- Convection
- Décongélation --> Convection
- Fonction micro ondes
- Décongélation --> Fonction micro ondes --> Convection
- Décongélation --> Fonction micro ondes Gril
- Décongélation --> Combi
- Combi

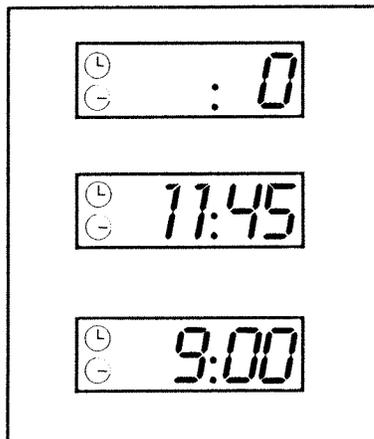
Veillez à ce que l'heure du jour soit exacte.

◇ Appuyez sur la touche départ différé   
Le témoin départ différé s'éclaire.

◇ Programmez l'heure du départ souhaitée en appuyant sur les touches chiffres 1.1.4.5.

◇ Entrez le programme désiré.

◇ Appuyez la touche départ   
Le voyant départ différé clignote. L'heure du jour apparaît.



Lorsque l'heure programmée est atteinte, la cuisson commence.

Vous avez la possibilité de modifier la programmation en cours :

◇ Appuyez sur la touche Annulation 

◇ Recommencez les opérations ci-dessus depuis le début.

## AUTRES FONCTIONS

### Touche MEMOIRE M

Cette touche permet de mémoriser un programme fréquemment utilisé, ce qui évite de le recomposer à chaque fois.

Vous avez la possibilité de mémoriser soit un programme en gril, convection, combi, décongélation auto, cuisson micro ondes, soit une programmation enchaînée. (Voir les différentes possibilités page 12).

◇ Comment mémoriser un programme :

- Introduisez les données

Ex. : une décongélation auto, durant 15 min, enchaînée à une cuisson forte durant 10 min.

- Appuyez sur la touche Mémoire M pour valider.

◇ Comment rappeler le programme mémorisé :

- Appuyez sur la touche Mémoire M, le programme mémorisé apparaît sur l'afficheur.

- Appuyez sur la touche Départ , le voyant de cuisson et le four s'éclairent, le temps se décompte.

Pour annuler le programme mémorisé, effectuez une nouvelle programmation, dans l'ordre indiqué précédemment. Lors de coupures de courant, il est nécessaire de reprogrammer la mémoire.

### Touche + 1 MINUTE

Cette touche permet de prolonger le temps de cuisson de 1 à 3 min, seulement en cuisson forte. Ce qui évite de refaire une programmation complète, lorsque la cuisson est terminée et que vous la jugez insuffisante.

◇ Comment l'utiliser :

- Appuyez sur la touche  : une pression, l'afficheur indique 1 min ; deux pressions, l'afficheur indique 2 min ; trois pressions, 3 min ; quatre pressions, l'afficheur indique à nouveau 1 min, puis appuyez sur la touche Départ 

### Touche REPETITION

Cette touche permet lors de réchauffage ou de cuisson de portions individuelles d'un même mets, de ne pas réintroduire les données pour chaque portion.

◇ Comment procéder :

Ex. : pour réchauffer une première portion en cuisson forte  durant 3 min :

- Appuyez sur la touche cuisson forte 

- Appuyez sur les touches chiffres pour entrer le temps

- Appuyez sur la touche départ.

Lorsque la cuisson est terminée, retirer la première portion, introduire la seconde dans l'appareil

- Appuyez sur la touche répétition 

- Appuyez sur la touche départ, le programme précédent s'affiche.

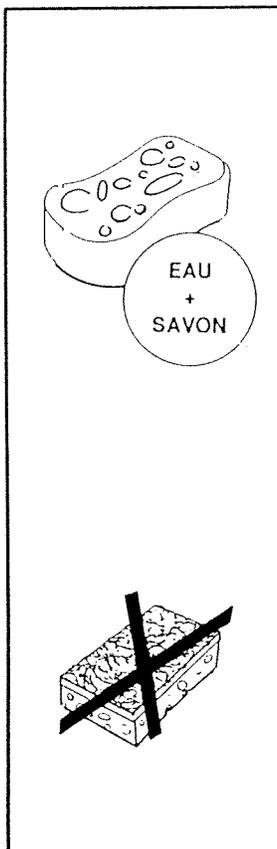
## NETTOYAGE

- ◇ Nettoyez l'extérieur au moyen d'une éponge humide savonneuse.
- ◇ La paroi arrière est catalytique et ne demande aucun entretien. Néanmoins, il est bon de faire fonctionner l'appareil à vide uniquement en fonction "GRIL" ou en CONVECTION durant un quart d'heure pour dissoudre les salissures.
- ◇ Les parois en inox sont faciles à entretenir à l'aide d'une éponge humide savonneuse. En cas de salissures grasses, nettoyez les lorsque le four est encore tiède à l'aide d'un détergent doux.
- ◇ Le plateau peut être retiré pour cette opération. Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe du moteur.

*N'OUBLIEZ PAS DE REMETTRE L'ENTRAINEUR ET LE PLATEAU*

## RECOMMANDATIONS

- ◇ Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent être propres en permanence. Si, par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagées, faites appel à un technicien spécialiste avant d'utiliser votre appareil.
- ◇ L'emploi de produits abrasifs, d'alcool, de diluant ou de produit pour four est déconseillé, cela risquerait de rayer ou de détériorer l'appareil.
- ◇ En cas d'odeurs, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 minutes.



- 2 - Installation
- 3 - Tableau de commande
- 4 - Présentation
- 5 - Quelques conseils  
Mise à l'heure
- 6 - Les fonctions micro ondes  
cuisson micro ondes
- 7 - Décongélation automatique
- 8 - Cuisson en Gril
- 9 - Cuisson en Convection
- 10 - Cuisson Combinée
- 11 - Fonctions enchaînées
- 12 - Départ différé
- 13 - Autres fonctions  
(mémoire, + 1 min, répétition)
- 14 - Entretien
- 15 - Sommaire
- 16 - Anomalie

**ALIMENTATION :** 220 V, 50 Hz monophasé.

**PUISSANCE ABSORBÉE :**

Micro ondes 1 250 W ; Convection 1 450 W ; Gril 1 400 W ; Combinée 2 650 W

**PUISSANCE RESTITUÉE :**

Micro ondes 650 W (obtenue avec une charge de 2 litres d'eau).

**MINUTERIE :**

de 1 à 45 min en Gril ; de 1 à 99 min 99 secondes en micro ondes

**VOLUME UTILISABLE :** 25 litres

**CONSOMMATION EN CONVECTION :**

de montée en température à 200 degré : 0,2 kWh

de maintien en température à 200 degré pendant 1 heure : 0,9 kWh

total : 1,1 kWh selon les normes CENELEC.H.D. 376

Appareil conforme à l'arrêté du 19 août 1985 (J.O. du 1er septembre 1985 relatif à la limitation des perturbations radio-électriques).