

TEKVIS

FOUR À MICRO - ONDES

MANUEL DE L'UTILISATEUR ET GUIDE DE CUISSON

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT DE VOUS
SERVIR DU FOUR QUE VOUS VENEZ D'ACQUERIR.

MS-1905C
MS-1907C



PRECAUTIONS A PRENDRE POUR EVITER UNE EXPOSITION TROP LONGUE AUX MICRO-ONDES

N'essayez pas de faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte ; cela pourrait avoir des effets dangereux, liés à l'exposition aux micro-ondes. Ne touchez jamais aux dispositifs de verrouillage.

Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte, et ne laissez pas s'accumuler des résidus ou des dépôts de produit de nettoyage sur les surfaces d'étanchéité.

Ne faites jamais fonctionner le four s'il est endommagé. Il est indispensable que la porte ferme correctement. Vérifiez (1) qu'elle n'est pas tordue, (2) que les gonds et le loquet de fermeture ne sont ni brisés ni desserrés, et (3) que les joints et les surfaces d'étanchéité sont propres.

Ce four ne doit pas être réglé ou réparé par une personne non qualifiée.

ATTENTION

Vérifiez aussi vos temps de cuisson. En effet, si vous laissez brûler des aliments, ils peuvent s'enflammer et endommager le four.

NOTE IMPORTANTE

A la différence des autres appareils de cuisson, votre four à micro-ondes ne chauffe pas le récipient mais uniquement son contenu.

Un réel danger de brûlure de la gorge et du palais existe, si vous ne contrôlez pas la température des aliments avant de les absorber.

Nous vous recommandons plus particulièrement de vérifier la température du lait (ou autre liquide), contenu dans un récipient (biberon par exemple) à donner aux nourrissons et enfants.

Ne jamais faire chauffer de liquide dans un récipient fermé.

(risque d'éclatement du récipient, avant, pendant ou après l'ouverture de la porte)

Le remplacement du câble d'alimentation et/ou toute intervention nécessitant l'ouverture de l'appareil ne doit s'effectuer que par du personnel technique qualifié.

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.

SPECIFICATIONS

MODEL	MS-1907C	MS-1905C
Alimentation	230V courant alternatif, 50Hz	
Sortie	800 Watts (STANDARD IEC 705)	750 Watts (STANDARD IEC 705)
Fréquence micro-ondes	2450 MHz	
Dimensions extérieures	483(L) X 285(H) X 334(P) mm	
Consommation	1250 Watts	1150 Watts

* Conforme à la directive de la CEE 82/499/E.E.C.

* Les dimensions indiquées sont approximatives.

* Les constantes améliorations que nous apportons à nos produits peuvent nous conduire à modifier les spécifications sans avis préalable.

TABLE DES MATIERES

SPECIFICATIONS	3
INSTRUCTIONS GENERALES	4
SCHEMA DU FOUR	4
PROGRAMMATION.....	5
DECONGELATION EN FONCTION DU POIDS.....	5
VERIFICATIONS.....	5
INTRODUCTION	6
NIVEAUX DE PUISSANCE DU FOUR A MICRO-ONDES	9
CONSEILS POUR LA CUISSON DES VIANDES	10
CONSEILS POUR LA CUISSON DES VOLAILLES.....	10
CONSEILS POUR LA CUISSON DES POISSONS.....	11
RECHAUFFAGE.....	12
DELAIS A RESPECTER POUR LES ALIMENTS CONGELES	13
PRECAUTIONS A PRENDRE.....	15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
QUESTIONS ET REPONSES	17

INSTRUCTIONS GENERALES

INSTALLATION

Pour installer votre four, procédez en trois étapes :

1. Déballez le matériel et tous ses accessoires.
2. Placez le four à l'endroit que vous avez choisi, en laissant un espace libre d'au moins 10 centimètres au-dessus et derrière, pour la ventilation. Dégagez le dessus du four et ne bouchez pas le trou d'échappement situé à la base : vous risqueriez d'endommager l'appareil.
3. Branchez le four sur une prise domestique standard de 230 volts. Assurez vous que le circuit électrique est d'au moins 13 ampères et que le four est le seul appareil branché sur ce circuit.

REMARQUES : Si votre four ne fonctionne pas correctement, débranchez la prise, puis rebranchez-la.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins de restauration commerciale.

INSTRUCTIONS SUR L'INSTALLATION ELECTRIQUE

IMPORTANT

Les fils du câble électrique sont colorés selon les codes suivants :

Bleu :	Neutre
Marron :	Phase
Vert et jaune :	Terre

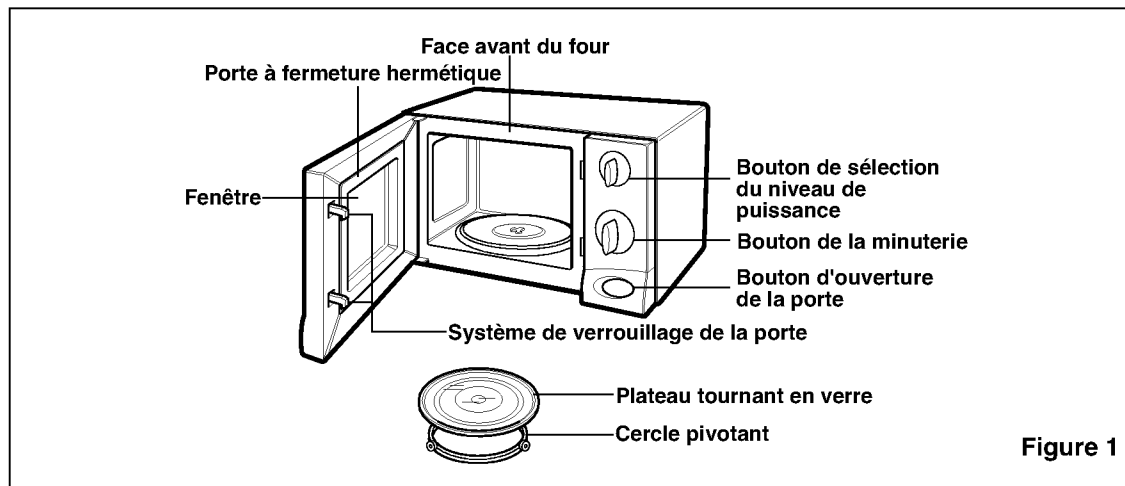
Si les couleurs des fils de votre prise électrique ne correspondent pas avec celles du câble, procédez de la manière suivante :

Connectez le fil bleu sur la borne marquée avec la lettre N ou colorée en noir.

Connectez le fil marron sur la borne marquée avec la lettre L ou colorée en rouge.

Connectez le fil vert et jaune sur la borne marquée avec le symbole terre (\equiv) ou colorée en vert.

SCHEMA DU FOUR



Déballez votre four et tous les accessoires. Vous y trouverez les éléments suivants :

Plateau en verre tournant.....	1 pièce
Cercle pivotant.....	1 pièce
Manuel de l'utilisateur et guide de cuisson.....	1 pièce

N'UTILISEZ PAS CE FOUR POUR UNE ACTIVITE COMMERCIALE.

IL EST CONÇU UNIQUEMENT POUR UN USAGE MENAGER.

PROGRAMMATION

Ce four à micro-ondes est simple à utiliser. Suivez les instructions suivantes.

1. Placez les aliments dans un récipient approprié à ce type de cuisson. Ouvrez la porte du four et posez le récipient au centre du four, sur le plateau tournant (vois page 15, la section "Précautions à prendre").
2. FERMEZ LA PORTE DU FOUR.
3. Sélectionnez le niveau de puissance en fonction des aliments. Vous pouvez choisir les niveaux suivants:
FAIBLE [90 Watt], DECONGELATION [DEFROST] (**), MOYEN [360 Watt], MOYEN-FORT [600 Watt], FORT [MAX]. Ces chiffres correspondent à un pourcentage moyen de la puissance disponible.
4. Réglez le temps de cuisson en tournant le BOUTON DE LA MINUTERIE dans le sens des aiguilles d'une montre.
REMARQUE: La cuisson commence dès que vous avez tourné le bouton. Les chiffres correspondent à des minutes. Pour obtenir un réglage précis, dépassez légèrement le temps de cuisson requis, puis tournez le bouton vers l'arrière jusqu'au paramètre requis.
5. Lorsque le temps de cuisson est atteint, la MINUTERIE émet un bip sonore et le four s'arrête automatiquement.
6. Ouvrez la porte et sortez les aliments du four.
7. Pour interrompre la cuisson avant la fin du temps de cuisson, ouvrez la porte ou réglez le bouton de la minuterie sur zéro.
REMARQUE: Pour ouvrir le four pendant la cuisson, appuyez sur la touche d'ouverture de la porte. La minuterie s'interrompt et le four cesse de dégager de l'énergie. Lorsque vous refermez la porte, la cuisson reprend jusqu'à la fin du temps de cuisson sélectionné. A la fin de cette période, le bouton de la minuterie est sur zéro.

DECONGELATION EN FONCTION DU POIDS

Les fours à micro-ondes vous permettent de décongeler les aliments surgelés. La décongélation est plus rapide qu'au réfrigérateur et plus sûre qu'à température ambiante, car elle ne favorise pas le développement de bactéries.

N'oubliez pas que la décongélation prend plus de temps que la cuisson normale. Pendant l'opération, vérifiez les aliments en les retournant au moins une fois.

1. Sélectionnez le mode "décongélation" à l'aide du bouton de sélection du niveau de puissance.
2. Sélectionnez le poids des aliments à décongeler en tournant le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre.
REMARQUE: Le four se met en marche dès que la minuterie a été réglée. Les indications de poids correspondent à des livres Kg.

VERIFICATIONS

Lorsque vous avez déballé votre four, vérifiez s'il est en état de marche. Cela est très important, car un four en mauvais état risque de laisser s'échapper l'énergie produite par les micro-ondes. Videz l'intérieur du four et vérifiez son fonctionnement dans tous les cas de figure.

1. Branchez le câble de l'alimentation électrique sur une prise électrique avec mise à la terre..
2. Installez le plateau tournant à l'intérieur du four.
3. Placez une tasse remplie d'eau (à la température ambiante) à l'intérieur du four, sur le plateau.
4. Fermez la porte.
5. Réglez le bouton de sélection du niveau de puissance sur FORT [MAX].
6. Réglez la minuterie sur 3 ou 4 minutes (la lampe du four s'allume et les micro-ondes entrent en activité).
7. A la fin du temps de cuisson, un bip sonore retentit (la lampe s'éteint et le four cesse de produire des micro-ondes).
8. Si le four fonctionne correctement, l'eau doit être bouillante.

INTRODUCTION

1. MODE DE FONCTIONNEMENT DU FOUR A MICRO-ONDES

On désigne par micro-ondes une forme d'énergie similaire à celle des ondes radioélectriques (radio et télévision) ou à la lumière du jour ordinaire. Tout ce qui existe, de l'évier à la cafetière, émet des micro-ondes, y compris les personnes. Mais le plus souvent, ces ondes se dispersent en traversant l'atmosphère et disparaissent sans laisser de trace. Les fours à micro-ondes sont précisément conçus pour utiliser cette énergie. L'électricité est transformée en micro-ondes par le magnétron. Les micro-ondes sont ensuite envoyées dans la zone de cuisson par des ouvertures pratiquées sur le côté du four. Une plaque ou un plateau tournant est installé sur le plancher du four. Les micro-ondes ne passent pas à travers les parois métalliques du four, mais elles traversent le verre, la porcelaine et le papier, matières de base des récipients adaptés à ce type cuisson. Les ondes n'ont aucun effet sur les récipients; ces derniers se réchauffent éventuellement sous l'action de la chaleur dégagée par les aliments.

Un appareil très sûr. Votre four à micro-ondes est l'un des plus sûrs du marché. Lorsque la porte est ouverte, il cesse automatiquement de produire des micro-ondes. Aussi, bien que les fours à micro-ondes existent depuis le milieu des années 50, aucun accident n'a jamais été déploré. En outre, l'énergie des micro-ondes ne laisse AUCUNE trace dans les aliments, car elle est entièrement convertie en chaleur pendant le processus de cuisson.

2. TIRER LE MEILLEUR PARTI DU FOUR A MICRO-ONDES

Surveiller la cuisson. Bien que les recettes proposées dans ce manuel aient fait l'objet d'une grande attention de notre part, votre succès de cuisinier dépend surtout de la manière dont vous surveillez la cuisson des aliments. Votre four est équipé d'une lampe qui s'allume automatiquement quand il fonctionne, vous permettant ainsi de suivre l'état de cuisson. Les conseils qui accompagnent les recettes ("remuer", etc.) décrivent les opérations minimales requises. Si la cuisson des aliments ne vous semble pas homogène, agissez en conséquence.

Facteurs influant sur les temps de cuisson.

Pour vérifier la consommation de votre four, reportez-vous au début de ce manuel. De nombreux facteurs influent sur les temps de cuisson. Ils dépendent notamment de la température des ingrédients utilisés dans une recette. Un gâteau préparé avec du beurre, du lait et des œufs froids, par exemple, prendra plus de temps à cuire que si les ingrédients sont à température ambiante. Les temps de cuisson proposés dans les recettes de ce manuel correspondent à des fourchettes de temps. En règle générale, la limite inférieure indiquée donne une cuisson insuffisante et il vous faudra parfois dépasser la limite supérieure pour obtenir une cuisson qui vous convienne. Nous avons adopté ce principe car il est toujours possible de prolonger la cuisson, tandis qu'un plat trop cuit est définitivement perdu. Dans certaines recettes (pain, gâteaux, crème anglaise), nous vous conseillons cependant de retirer les aliments avant qu'ils ne soient cuits. Il ne s'agit pas d'une erreur. En effet, si vous couvrez ces aliments immédiatement après leur sortie du four et que vous les laissez reposer, la chaleur emprisonnée dans les parties externes se diffuse vers l'intérieur et achève la cuisson. Si vous laissez ces aliments à l'intérieur du four jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits, les bords risquent d'être trop cuits, voire même brûlés. Avec l'expérience, vous saurez bientôt évaluer avec précision les temps de cuisson et les délais pendant lesquels vous devez laisser reposer les différents aliments.

3. INFLUENCE DES CARACTERISTIQUES DES ALIMENTS SUR LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

Densité des aliments: Les aliments légers et poreux, comme les gâteaux et le pain, cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, comme les rôtis et les ragoûts. Pour éviter que l'extérieur des aliments poreux ne devienne sec et friable sous l'effet des micro-ondes, couvrez les bords avec du papier d'aluminium ou faites cuire à niveau faible.

Hauteur des aliments: Le dessus des aliments volumineux (en particulier pour les rôtis) cuit plus rapidement que la partie inférieure. Il est donc conseillé de retourner ces aliments une ou même plusieurs fois en cours de cuisson.

Humidité des aliments: Les micro-ondes étant attirées par l'humidité, nous vous conseillons d'asperger d'eau les aliments relativement secs, comme les rôtis et certains légumes, avant de les cuire, ou bien de les couvrir de manière à conserver la vapeur.

Os et gras dans les aliments: Les os sont bons conducteurs de chaleur et la graisse en grosse quantité attire les micro-ondes. Lorsque vous faites cuire des morceaux de viande gras ou avec les os, veillez à ce que la cuisson ne soit pas trop inégale ou la viande trop cuite.

Quantité de nourriture: Le nombre de micro-ondes à l'intérieur du four reste constant, quelle que soit la quantité de nourriture. Par conséquent, plus le volume de nourriture est grand, plus le temps de cuisson nécessaire est grand. Pensez à réduire les temps de cuisson d'au moins un tiers lorsque vous suivez une recette.

Forme des aliments: Les micro-ondes ne pénètrent pas plus de 2,5 cm à l'intérieur des aliments. L'intérieur cuit sous l'effet de la chaleur générée sur les bords, qui se diffuse vers l'intérieur. Seule la surface extérieure des aliments est cuite directement par l'énergie des micro-ondes, le reste étant cuit par convection. Il en résulte que le cube est la forme la moins appropriée à une cuisson aux micro-ondes. En effet, les arêtes seront cuites bien avant le centre. Les aliments peu épais, de forme ronde ou circulaire, au contraire, sont parfaitement adaptés à ce type de cuisson.

4. TECHNIQUES SPECIALES POUR LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

Faire roussir: Les viandes et les volailles qui cuisent au moins quinze minutes deviendront légèrement dorées grâce à leur propre jus. Pour donner à votre viande une couleur appétissante lorsque le temps de cuisson est plus court, faites-la roussir en l'arrosant avec de la sauce. Les roux les plus courants sont la sauce Worcester (sauce épicée au soja et au vinaigre) la sauce de soja et la sauce barbecue. Il suffit d'ajouter une petite quantité de sauce, ce qui ne modifiera le goût original des aliments.

Couvrir: Couvrir les aliments permet de retenir la chaleur et la vapeur, ce qui accélère la cuisson. Utilisez au choix un couvercle ou un film alimentaire transparent pour micro-ondes, en laissant un coin découvert pour éviter que la pression de la vapeur ne les fasse sauter.

Couvrir avec du papier sulfurisé: Le papier sulfurisé empêche les éclaboussures et conserve une certaine chaleur. Plus lâche qu'un couvercle ou qu'un film alimentaire, il permet d'obtenir des aliments légèrement plus secs en fin de cuisson.

Envelopper dans du papier sulfurisé ou des serviettes en papier: Pour éviter qu'ils ne deviennent trop secs, les sandwichs et de nombreuses préparations à base de pain déjà cuit doivent être enveloppés avant d'être mis au four.

Disposer et espacer les aliments: Pour obtenir une cuisson plus homogène des portions individuelles (pommes de terre cuites, petits gâteaux, hors-d'œuvre), disposez-les à intervalles réguliers, si possible en arc de cercle. Ne les empilez jamais les uns sur les autres.

Remuer: Il s'agit d'une opération essentielle pour la cuisson aux micro-ondes. Normalement, on remue les aliments pour les mélanger. Dans le cas des micro-ondes, il s'agit surtout de répartir la chaleur d'une manière homogène. Les aliments situés à l'extérieur étant les premiers à cuire remuez toujours de l'extérieur vers le centre.

Retourner: Pour obtenir une cuisson homogène, il est indispensable de retourner les aliments volumineux, tels les poulets et les rôtis, au cours de la cuisson. Nous vous conseillons même de procéder ainsi pour poulets découpés et les côtelettes.

Tourner les parties épaisses vers l'extérieur: Dans la mesure où les micro-ondes sont attirées vers la partie externe des aliments, il semble logique de disposer les parts de viande les plus épaisses sur les bords extérieurs du plat. Elles recevront plus d'énergie et la cuisson de l'ensemble sera plus homogène.

Protéger les aliments: Pour éviter que certaines parties des aliments ne cuisent trop, couvrez les arêtes ou les bords à angle droit avec des morceaux de papier d'aluminium, qui ne laissent passer les micro-ondes. N'employez que de petites quantités d'aluminium et veillez à ce qu'il soit bien serré autour des aliments ou tendu sur le plat, pour éviter de provoquer des étincelles.

Placer en hauteur: Nous vous conseillons de placer les aliments épais ou denses en hauteur, afin qu'ils puissent absorber les micro-ondes par en dessous et par le centre.

Piquer les aliments: Les aliments recouverts d'une coquille, d'une peau ou d'une membrane (jaunes et blancs d'œufs, coquillages, huîtres, certains légumes et certains fruits) risquent d'éclater à l'intérieur du four s'ils n'ont pas été piqués avant la cuisson.

Vérifier la cuisson: La cuisson aux micro-ondes est très rapide. Il est donc nécessaire de goûter souvent la nourriture. Certains aliments doivent rester au four jusqu'à la fin de la cuisson, mais la plupart (viandes, volailles, etc.) peuvent être sortis du four peu avant d'être cuits. Il faut alors les laisser reposer un certain temps, pour laisser la cuisson se terminer. La température interne des aliments peut s'élever de 5 à 8 C pendant ce délai.

Temps d'attente: Les aliments peuvent souvent être servis 3 à 10 minutes après avoir été sortis du four à micro-ondes. Il est alors conseillé de les couvrir pour qu'ils puissent conserver la chaleur, à moins qu'il s'agisse d'aliments secs (comme certains gâteaux ou des biscuits, par exemple). Cette période de repos permet à la cuisson de se terminer et aux arômes de se développer.

5. USTENSILES COMPATIBLES AVEC LES MICRO-ONDES

Ne placez jamais d'ustensiles métalliques ou comportant des parties métalliques à l'intérieur du four à micro-ondes. Les micro-ondes ne traversent pas le métal. Elles sont renvoyées vers les parois du four par tous les objets métalliques qui s'y trouvent, provoquant d'inquiétantes étincelles. La plupart des ustensiles de cuisson non métalliques qui résistent à la chaleur sont parfaitement adaptés pour la cuisson aux micro-ondes. Certains contiennent cependant des matières impropres à cet usage. En cas de doute sur un ustensile particulier, un simple test vous permettra d'établir s'il peut être utilisé dans le four.

Test des ustensiles pour la cuisson aux micro-ondes: Placez le récipient à l'intérieur du four près d'un bol rempli d'eau. Mettez le four en marche au niveau FORT pendant 1 minute. Si l'eau bout et que l'ustensile reste froid au toucher, vous pouvez vous en servir sans risque. Si, au contraire, l'eau reste froide et l'ustensile chauffe, évitez de vous en servir, car il absorbe les ondes. Parmi les ustensiles que vous avez à votre disposition, la plupart sont probablement compatibles avec votre four. Avant de les utiliser, lisez cependant la checklist suivante.

1. Assiettes: De nombreux types d'assiettes supportent la cuisson aux micro-ondes. En cas de doute, consultez la notice du fabricant ou effectuez le test ci-dessus.

2. Verre: Tous les verres à l'épreuve de la chaleur, notamment tous les verres trempés, résistent aux micro-ondes. Evitez cependant d'utiliser des récipients fins, des verres à vin ou ce type d'ustensiles, car ils risquent d'éclater sous l'effet de la chaleur dégagée par les aliments.

3. Papier: Vous pouvez utiliser en toute sécurité les assiettes et les ustensiles en carton, pourvu que le temps de cuisson soit court et que les aliments soient pauvres en graisse et en humidité. Les serviettes en papier peuvent s'avérer très utiles pour envelopper les aliments. Vous pouvez également vous en servir sur les plaques utilisées pour la cuisson des aliments très gras (bacon, etc.).

En règle générale, évitez les papiers colorés; la couleur risque de se répandre sur les aliments.

4. Récipients de conservation en plastique: Vous pouvez vous en servir avec les aliments qui se réchauffent rapidement. Mais évitez de les laisser longtemps à l'intérieur du four: la chaleur dégagée par les aliments risque, à la longue, de faire fondre le plastique.

5. Sachets de cuisson en plastique: Les sachets plastifiés spécialement conçus pour la cuisson peuvent être utilisés en toute sécurité avec le four à micro-ondes. Veillez à percer les sachets pour que la vapeur puisse s'échapper. Evitez les sacs en plastique ordinaire, qui risquent de fondre ou de se déchirer.

6. Ustensiles en plastique compatibles avec les micro-ondes: Vous pouvez utiliser des récipients de toutes tailles et de toutes formes. En attendant de pouvoir investir pour équiper votre cuisine, servez-vous des ustensiles appropriés que vous avez à votre disposition.

7. Poteries, grès et céramiques: Ces matières sont le plus souvent adaptées à la cuisson aux micro-ondes. Néanmoins, il est préférable de s'en assurer en effectuant le test.

NIVEAUX DE PUISSANCE DU FOUR A MICRO-ONDES

TABLEAU DES NIVEAUX DE PUISSANCE

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE DE SORTIE (WATTS)	UTILISATION
FORT	MAX	<ul style="list-style-type: none">● Faire bouillir de l'eau.● Saisir du bifteck haché.● Cuire des fruits et des légumes frais.● Cuire du poisson, de la viande et de la volaille.● Préchauffer des mets pour les faire dorer.● Faire chauffer des plats pré-cuisinés.● Faire sauter des oignons, du céleri et du poivre vert.
FORT MOYEN	600 Watt	<ul style="list-style-type: none">● Réchauffer des aliments.● Rôtir de la viande et de la volaille.● Cuire des champignons et des crustacés.● Cuire des aliments avec du fromage et des œufs.
MOYEN	360 Watt	<ul style="list-style-type: none">● Cuire des gâteaux et des scones.● Préparer des œufs.● Cuire de la viande et de la volaille.● Cuire des crèmes.● Préparer du riz et de la soupe.
DECONGELATION	DEFROST (☞)	<ul style="list-style-type: none">● Décongeler toutes sortes d'aliments.● Faire fondre du beurre et du chocolat.● Faire cuire des morceaux de viande moins tendres.
FAIBLE	90 Watt	<ul style="list-style-type: none">● Faire ramollir du beurre et du fromage.● Faire ramollir de la glace.● Faire lever de la pâte.

CONSEILS POUR LA CUISSON DES VIANDES

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS D'ALUMINIUM PENDANT LE CYCLE DE CUISSON.

1. Aucune technique particulière ne doit être respectée impérativement. Préparez et épicez (éventuellement) la viande à rôtir selon votre méthode habituelle. Veillez à faire entièrement décongeler la viande avant de la cuire.
2. Placez votre morceau de viande sur une plaque de rôtissage pour micro-ondes ou sur un plat spécial four, et posez ce dernier sur le plateau tournant.
3. Réglez la cuisson en vous basant sur les indications du tableau ci-dessous. Programmez le temps de cuisson long pour les petits morceaux et court pour les gros morceaux. Pour les tranches épaisses, choisissez le temps de cuisson long.
4. Retournez une fois la viande au milieu de la période de cuisson.
5. Après la cuisson, LAISSEZ REPOSER la nourriture 5 à 10 minutes en l'enveloppant dans du papier d'aluminium. Ce délai est essentiel, car il permet à la cuisson de se terminer.
6. Avant de passer à table, vérifiez que la viande est entièrement cuite (en particulier pour le porc).

TABLEAU DE CUISSON DE LA VIANDE - CUISSON AUX MICRO-ONDES

MORCEAU	TEMPS DE CUISSON POUR 448 g	REGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE
Bœuf		
Gîte/Tranche grasse - Saignant	8 1/2 - 9 minutes	MOYEN FORT (600 Watt)
- A point	9 - 10 minutes	MOYEN FORT (600 Watt)
- Bien cuit	11 - 12 1/2 minutes	MOYEN FORT (600 Watt)
Hamburger	7 - 9 minutes	MOYEN (360 Watt)
Viande hachée (à faire revenir pour un ragoût)	6 - 8 minutes	MOYEN FORT (600 Watt)
Saucisses 2	2 - 3 minutes	FORT (MAX)
4	4 - 5 minutes	FORT (MAX)
6	5 - 7 minutes	FORT (MAX)
Agneau		
Gigot, filet, épaule	13 - 16 minutes	MOYEN FORT (600 Watt)
Porc		
Filet, jambonneau	12 - 15 minutes	MOYEN FORT (600 Watt)
Bacon	Environ 1 minute par tranche	FORT (MAX)

N.B. Les temps de cuisson du tableau ci-dessus sont purement indicatifs. Il vous serviront de repères pour obtenir une cuisson adaptée à votre goût et à vos préférences. Ces temps peuvent varier suivant la forme, la découpe et la texture de la viande.

CONSEILS POUR LA CUISSON DES VOLAILLES

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS D'ALUMINIUM PENDANT LE CYCLE DE CUISSON.

1. Aucune technique particulière ne doit être respectée impérativement. Préparez la volaille en procédant tout à fait normalement. Rajoutez éventuellement des épices.
2. La volaille doit être complètement décongelée. Retirez les abats et enlevez les bagues métalliques.
3. Piquez la peau et enduisez-la d'huile végétale, à moins qu'elle ne soit suffisamment grasse.
4. Placez la volaille sur une plaque de rôtissage pour micro-ondes ou sur un plat spécial four, et posez ce dernier sur le plateau tournant.
5. Réglez la cuisson en vous basant sur les indications du tableau suivant. Retournez une fois la volaille au milieu de la période de cuisson.
En raison de la forme des volailles, la cuisson a tendance à être inégale, surtout dans les parties très osseuses. Retourner l'animal pendant la cuisson permet d'obtenir une cuisson plus homogène de ces parties.
N.B. Pour faire cuire des volailles farcies, tenez compte du poids de l'oiseau avec la farce pour calculer le temps de cuisson.
6. Après la cuisson, LAISSEZ REPOSER la volaille 5 à 10 minutes en l'enveloppant dans du papier d'aluminium, avant de la découper. Ce délai est essentiel, car il permet à la cuisson de se terminer.

7. Vérifiez que la volaille est entièrement cuite avant de passer à table. La cuisson est correcte si un jus clair s'écoule lorsque vous piquez l'une des cuisses avec un couteau pointu. Si vous faites cuire des morceaux de volaille, enfoncez le couteau dans les parties les plus épaisses pour vérifier la clarté du jus et la fermeté de la viande.

TABLEAU DE CUISSON DES VOLAILLES-CUISSON AUX MICRO-ONDES

Volaille	Temps de cuisson pour 448 g	Réglage du niveau de puissance
Poulet		
Entier	9 - 11 minutes	MOYEN FORT (600 Watt)
Blanc (carcasse désossée)	8 - 10 minutes	MOYEN FORT (600 Watt)
Portions	9 - 11 minutes	MOYEN FORT (600 Watt)
Dinde		
Entière	8 - 11 minutes	MOYEN FORT (600 Watt)

N.B. Les temps de cuisson du tableau ci-dessus sont purement indicatifs. Ils vous serviront de repères pour obtenir une cuisson adaptée à votre goût et à vos préférences. Ces temps peuvent varier suivant la forme et de la composition des aliments.

CONSEILS POUR LA CUISSON DES POISSONS

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS D'ALUMINIUM PENDANT LE CYCLE DE CUISSON.

1. Disposez le poisson dans un récipient ou dans une casserole large, sans profondeur et non métallique.
2. Recouvrez le récipient d'une fine pellicule de plastique ou placez son couvercle sur la casserole.
3. Installez le récipient sur le plateau tournant.
4. Programmez la cuisson en vous basant sur les indications du tableau ci-dessous. Rajoutez éventuellement des amandes effilées ou une noix de beurre.
5. LAISSEZ REPOSER en respectant les temps d'attente indiqués dans le tableau ci-dessous.
6. Avant de servir, vérifiez que le poisson est entièrement cuit. Il doit être opaque et s'écailler facilement.

TABLEAU DE CUISSON POUR LES POISSONS

Poisson	Temps de cuisson pour 448 g (1 livre)	Réglage du four	Méthode	Temps d'attente
Filets de poisson	4 - 6 minutes	MAX	Ajouter 1 - 2 x 15 ml de lait	2 - 3 minutes
Tranches de morue/haddock	5 - 7 minutes	MAX	Ajouter 1 - 2 x 15 ml de lait	3 - 4 minutes
Filet de sole au citron	2 1/2 - 4 minutes	MAX	Ajouter 1 - 2 x 15 ml de lait	2 - 3 minutes
Sole à la manière de Douvres	4 - 6 minutes	MAX	Ajouter 1 - 2 x 15 ml de lait	2 - 3 minutes
Maquereau entier (nettoyé et préparé)	4 - 6 minutes	MAX		3 - 4 minutes
Truite entière (nettoyée et préparée)	5 - 7 minutes	MAX		3 - 4 minutes
Tranches de saumon	5 - 6 minutes	MAX	Ajouter 1 - 2 x 15 ml de lait	3 - 4 minutes

RECHAUFFAGE

GENERALITES

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS D'ALUMINIUM PENDANT LE CYCLE DE CUISSON.

La nourriture réchauffée dans un four à micro-ondes a le même goût que lorsqu'elle vient d'être cuite. Pour le réchauffage, respectez les règles suivantes:

1. Ne faites réchauffer les aliments qu'une seule fois.
2. Si possible, faites bien décongeler les aliments avant de les réchauffer.
3. Réchauffez-les en suivant les indications du tableau ci-dessous, sans oublier de les remuer (si possible) pour répartir la chaleur.
4. LAISSEZ REPOSER 3 à 4 minutes avant de servir, afin que toute la chaleur puisse se diffuser dans les aliments.
5. Vérifiez que les aliments sont bien chauds avant de les servir. Ils doivent normalement dégager de la vapeur. Dans le cas contraire, remettez le plat au four. Lorsqu'il n'est pas possible de remuer les aliments (lasagnes, par exemple), vérifiez s'ils sont assez chauds en enfonçant un couteau au centre du plat.

Article	Quantité	Réglage du four	Durée	Méthode
Haricots cuits	224 g (8 onces)	MAX	2 - 4 minutes	Couvrir, remuer à mi-cuisson, puis laisser reposer 2 minutes.
	448 g (1 livre)	MAX	3 - 5 minutes	
Soupe	420 g (15 onces)	MAX	3 1/2 - 4 1/2 minutes	Couvrir, remuer à mi-cuisson, puis laisser reposer 2 minutes.
	210 g (7 1/2 onces)	MAX	2 - 2 1/2 minutes	
Légumes en boîte	330 g (12 onces)	MAX	1 1/2 - 2 1/2 minutes	Couvrir, remuer à mi-cuisson.
Riz au lait en boîte	420 g (15 onces)	MAX	3 - 4 minutes	Couvrir, remuer à mi-cuisson.
Portions de poulet, côtelettes, hamburger	2 portions	600 Watt	4 1/2 - 6 minutes	Couvrir légèrement, retourner les morceaux à mi-cuisson, puis laisser reposer 3 - 5 minutes
Tranches de viande, bœuf, agneau, dinde ou porc	1 ou plusieurs portions	600 Watt	3 - 6 minutes par portion	Verser de la sauce ou couvrir avec un film plastifié pour micro-ondes, vérifier après une minute, puis laisser reposer 3 - 4 minutes.
Poulet en cocotte	1 portion	MAX	3 - 5 minutes	Couvrir, laisser reposer 3 - 5 minutes.
	224 g (8 onces) pour 4 personnes	600 Watt	13 - 16 minutes	Laisser reposer 5 minutes. Couvrir, remuer deux fois en cours de cuisson et laisser reposer 5 minutes.
Pudding	4 parts	MAX	1 - 1 1/2 minutes	Couvrir, laisser reposer 3 - 5 minutes.
Fruits en compote	4 parts	MAX	3 - 4 minutes	Couvrir, laisser reposer 3 - 5 minutes.
Crème anglaise	500 ml	600 Watt	3 - 4 minutes	Couvrir, remuer à mi-cuisson, puis laisser reposer 2 minutes.
	250 ml	600 Watt	1 1/2 - 2 1/2 minutes	
Assiette avec de la viande et des légumes	Parts moyennes	MAX	4 - 6 minutes	Couvrir, puis laisser reposer 2-3 minutes.

Ces temps sont approximatifs et dépendent de la température au début de la cuisson, du récipient et de la taille des parts.

N.B.: PRENEZ DES PRECAUTIONS POUR LE RECHAUFFAGE DES "CHRISTMAS PUDDING" ET DES TARTELETTES.

Certains desserts doivent faire l'objet d'une surveillance particulière, le sucre ayant tendance à attirer l'énergie des micro-ondes et à se réchauffer plus rapidement que la pâte et le gâteau.

Laissez-les reposer un certain temps après le réchauffage, afin que la température interne puisse se répartir d'une manière homogène.

DELAIS A RESPECTER POUR LES ALIMENTS CONGEELES

GENERALITES

1. Les tourtes recouvertes d'une croûte doivent être fendues en leur centre à l'aide d'un couteau, pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
2. Programmez la cuisson en vous basant sur les indications du tableau ci-dessous.
3. LAISSEZ REPOSER les aliments en respectant le délai indiqué, afin que la cuisson puisse se terminer.
4. Vérifiez que les aliments sont bien chauds avant de les servir. De la vapeur doit normalement s'échapper par toutes les fentes que vous avez pratiquées. Sinon, remettez le plat au four. Lorsqu'il n'est pas possible de remuer les aliments (lasagnes, par exemple), vérifiez s'ils sont assez chauds en enfonçant un couteau au centre du plat.

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS D'ALUMINIUM PENDANT LE CYCLE DE CUISSON.

TABLEAU DE CUISSON ET DE RECHAUFFAGE POUR LES ALIMENTS CONGEELES

Aliments	Quantité	Méthode	Décongélation (niveau 30 %)	Temps cuisson Réglage four 4-5 minutes	Commentaires
Viande Viande congelée (sachet individuel à faire cuire)	284 g (10 onces)	Ouvrir le sachet et disposer les aliments sur une assiette	6 - 7 minutes Laisser reposer 3 minutes	MAX	Laisser reposer 2 minutes.
Viande en sauce	100 g (4 onces)	Sortir la nourriture du moule en aluminium, ou bien ouvrir le sachet et disposer les aliments sur une assiette.	4 - 5 minutes	2 - 3 minutes MAX	Si possible, séparer les tranches après la décongélation. Laisser reposer 2 à 3 minutes.
Assiette pour une personne	Viande, pommes de terre, avec 2 légumes	Disposer les aliments sur une assiette et les couvrir avec un film plastifié pour micro-ondes	7 - 8 minutes Laisser reposer 4 minutes	3 - 4 minutes MAX	Laisser reposer 2 à 3 minutes.
Poisson Filets de cabillaud	2 x 165 g (5 1/2 onces)	Disposer les aliments sur une assiette	5 - 6 minutes Laisser reposer 4 minutes	3 - 4 minutes MAX	Retourner les aliments en milieu de cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes.
Haddock (sachet à faire cuire)	175 g (6 onces)	Ouvrir le sachet et disposer les aliments sur une assiette	5 - 6 minutes Laisser reposer 4 minutes	4 - 5 minutes MAX	Retourner les aliments en milieu de cuisson. Séparer les filets après la décongélation. Laisser reposer 2 à 3 minutes.
Hareng (sachet à faire cuire)	200 g (8 onces)	Ouvrir le sachet et disposer les aliments sur une assiette	3 - 4 minutes Laisser reposer 4 minutes	2 1/2 - 3 1/2 minutes MAX	Retourner les aliments en milieu de cuisson. Séparer les filets après la décongélation. Laisser reposer 2 à 3 minutes.
Filets de poisson en sauce (sachet à faire cuire)	170 g (6 onces)	Ouvrir le sachet et disposez les aliments sur une assiette.	3 - 4 minutes Laisser reposer 4 minutes	3 - 4 minutes MAX	Retourner les aliments en milieu de cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes.

TABLEAU DE CUISSON DES LEGUMES FRAIS

Légume	Quantité	Méthode	Temps de cuisson	Temps d'attente
Artichaut	2 moyens	Ajouter 65 ml d'eau et 1 x 5 ml de sel., couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	6-8 min.	3 min.
Asperges	336 g (12 onces)	Ajouter 65 ml d'eau et 1 x 5 ml de sel, remuer après 3 minutes, couvrir avec un couvercle ou un film plastifié.	3-5 min.	3 min.
Aubergines	1 moyenne	Eplucher et couper en tranches; ajouter 65 ml d'eau et 1/4 x 5 ml de sel. Couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	4-6 min.	3 min.
Haricots, fèves	448 g (1 livre)	Ajouter 125 ml d'eau. Remuer après 4 min.. Couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	7-9 min.	3 min.
Betterave	4 moyennes	Rajouter de l'eau. Couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	18-22 min.	3-5 min.
Brocolis	224 g (8onces)	Enlever la partie dure des queues, couper en morceaux la partie tendre. Ajouter 4 x 15 ml d'eau et couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	5-7 min.	3 min.
Choux de Bruxelles	224 g (8onces)	Ajouter 3 x 15 ml d'eau, remuer après 3 min. et couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	4-6 min.	3 min.
Chou	1 moyen	Laver, enlever les feuilles extérieures, couper en quartiers et hacher. Ajouter 3 x 15 ml d'eau et couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	7-9 min.	2 min.
Carottes	224 g	Eplucher, couper en tranches, ajouter 2 x 15 ml d'eau et couvrir avec un couvercle ou un film plastifié.	6-8 min.	3 min.
Chou-fleur	224 g (8onces)	Détacher les bouquets. Ajouter 2 x 15 ml d'eau et couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	7-9 min.	3 min.
Céleri	48 g (1 livre)	Ajouter 65 ml d'eau et couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	7-9 min.	3 min.
Epis de maïs	par 2 par 4 par 6	Enlever les soies après avoir dégagé les enveloppes (conservez ces dernières ou enveloppez les épis dans du papier sulfurisé); enduire les grains de beurre fondu, puis replacer les enveloppes et les attacher avec de la ficelle ou envelopper les épis dans des sachets plastifiés.	4 -5 min. 7 -9 min. 10-13 min.	5 min. 5 min. 5 min.
Courgettes	2 moyennes	Couper en fines rondelles, ajouter 28 g (1 once) de beurre, remuer après 4 minutes et couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	6-8 min.	3 min.
Poireaux	224 g (8 onces)	Couper en rondelles, ajouter 28 g (1 once) de beurre, couvrir avec un couvercle ou un film plastifié.	3-4 min.	3 min.
Champignons	224 g (8 onces)	Ajouter 28 g (1 once) de beurre, couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	3-4 min.	3 min.
Oignons	2 gros	Couper en rondelles, ajouter 65 ml d'eau et couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	4-7 min.	3 min.
Panais	4 moyens	Couper en cubes, ajouter 65 ml d'eau et couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	8-10 min.	3 min.
Pois	280 g (10 onces)	Ecosser, ajouter 2 x 15 ml d'eau, remuer après 3 minutes et couvrir avec un couvercle ou un film plastifié.	4-5 min.	3 min.
Pommes de terre				
Cuites	2 moyennes	Piquer, envelopper dans une serviette en papier; peler, couper en morceaux; ajouter 2 x 15 ml d'eau et couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	9-11 min.	5-10 min.
Bouillies	4 moyennes		12-16 min.	5-10 min.
Nouvelles	224 g (8 onces)		6-8 min.	3 min.
	224 g (8 onces)		5-7 min.	3 min.
Epinars	280 g (10 onces)	Enlever les feuilles épaisses et les laver, ajouter 2 x 15 ml d'eau, couvrir avec un couvercle ou un film plastifié.	3-5 min.	2 min.
Choux précoces	224 g (8 onces)	Laver et découper les feuilles en lambeaux, ajouter 2 x 15 ml d'eau, couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	5-6 min.	2 min.
Rutabaga	224 g (8 onces)	Eplucher, couper en cubes, ajouter 2 x 15 ml d'eau, couvrir avec un couvercle ou un film plastifié.	4-6 min.	2 min.
Tomates	4 grosses	Nettoyer, peler, couper en deux, ajouter 1-1/2 x 15 ml d'eau, couvrir avec un couvercle ou un film plastifié.	5-6 min.	2 min.
Navets	224 g (8 onces)	Laver, éplucher et couper en cubes, ajouter 65 ml d'eau, remuez après 5 minutes, couvrir avec un couvercle ou un film plastifié pour micro-ondes.	7-9 min.	3 min.

TOUS LES LEGUMES DOIVENT ETRE CUITS DANS UN RECIPIENT COUVERT

PRECAUTIONS A PRENDRE

1. N'essayez pas de bricoler, de régler ou de réparer la porte, le panneau de commandes, les manettes de verrouillage ou une autre partie du four. Seul un personnel qualifié peut effectuer ces opérations.
2. Ne faites pas fonctionner le four à vide. Nous vous conseillons de laisser un verre d'eau à l'intérieur, lorsque vous ne vous en servez pas. En cas d'allumage accidentel, l'eau absorbera l'énergie des micro-ondes.
3. N'utilisez pas votre four pour faire sécher des vêtements : ils peuvent être carbonisés ou prendre feu, s'ils chauffent trop longtemps.
4. Evitez de cuire de la nourriture enveloppée dans des serviettes papier, à moins que votre livre de cuisine ne contienne des instructions précises à ce sujet.
5. N'utilisez pas de papier journal à la place des serviettes en papier.
6. Evitez les récipients en bois, qui pourraient être brûlés s'ils étaient trop chauffés. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou des récipients en céramique avec des parties métalliques (or ou argent, par exemple). Ne laissez jamais de fils torsadés à l'intérieur du four. Les objets métalliques peuvent produire des étincelles et causer des dégâts.
7. Ne faites pas fonctionner le four après avoir introduit un torchon à vaisselle ou une serviette entre la porte et la face avant du four. Cela pourrait entraîner une perte d'énergie.
8. N'utilisez pas de papier recyclé. Il peut contenir des impuretés susceptibles de déclencher des étincelles et risque de s'enflammer pendant la cuisson.
9. Ne plongez pas le plateau dans l'eau juste après la cuisson. Vous risquez de le faire éclater.
10. Pour de petites quantités de nourriture, le temps de cuisson ou de réchauffage est plus court. Si vous appliquez les temps de cuisson normaux, vos aliments risquent d'être trop cuits ou brûlés.
11. Pour éviter de faire tomber accidentellement votre appareil, veillez à le placer à plus de 8 centimètres du bord de la surface sur laquelle il est installé.
12. Epluchez les pommes de terre, les pommes et les autres fruits avant de les faire cuire.
13. Ne faites pas cuire les œufs dans leur coquille. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression interne.
14. Ne faites pas frire des morceaux de gras épais à l'intérieur du four.
15. Sortez les aliments de leur emballage en plastique avant de les faire cuire ou décongeler. Les livres traitant de la cuisine à micro-ondes recommandent cependant, dans certains cas, de recouvrir les aliments d'un film plastifié, pour la cuisson ou le réchauffage.
16. Le four ne doit pas être utilisé si les joints de la porte sont en mauvais état.
17. Lors de la cuisson ou du réchauffage de liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans mouvement apparent de l'élément liquide. Quand vous sortez le récipient du four, le liquide peut commencer de bouillonner violemment. Vous risquez alors d'être brûlé.
18. Si une fumée apparaît, laissez la porte du four à micro-ondes fermée, éteindre le four et le débrancher.
19. Quand le produit est réchauffé ou cuit dans des récipients jetables ou du papier plastique ou tout autre matériaux combustibles faire attention au four.

ATTENTION - Vérifiez vos temps de cuisson. Si vous laissez brûler les aliments, ils peuvent PRENDRE FEU et ENDOMMAGER le FOUR.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR EST ETEINT AVANT DE LE NETTOYER.

Gardez les surfaces internes du four propres et sèches. En règle générale, nettoyez le four chaque jour, à moins que vous ne vous en serviez pas.

PAROIS INTERIEURES

Enlevez la nourriture et les miettes tombées entre la porte et le four à l'aide d'un chiffon humide. Cet endroit doit être particulièrement propre, pour ne pas gêner la fermeture de la porte. Pour le gras et les éclaboussures, utilisez un chiffon avec du savon, puis rincez et essuyez. N'employez jamais une matière abrasive, susceptible de gratter et d'abîmer la peinture qui recouvre la surface du four.

NE VERSEZ JAMAIS D'EAU A L'INTERIEUR DU FOUR.

PORTE

La porte et ses joints d'étanchéité doivent rester propres. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et du savon, rincez et essuyez.

N'EMPLOYEZ AUCUNE MATIERE ABRASIVE, TELS POWDRES NETTOYANTES OU LES GRATTOIRS EN METAL OU EN PLASTIQUE.

L'entretien des parties métalliques s'avérera plus facile si vous les frottez régulièrement avec un chiffon humide.

EXTERIEUR

Pour nettoyer le coffre métallique du four sans abîmer la peinture, utilisez un savon léger et de l'eau chaude, puis rincez et séchez avec un chiffon sec. Evitez de faire couler de l'eau dans les orifices de ventilation. Si le câble d'alimentation est graisseux, essuyez-le avec un chiffon sec ou nettoyez-le avec un peu d'eau savonneuse.

VERIFIEZ TOUJOURS QUE LES JOINTS DE LA PORTE SONT PROPRES.

CERCLE PIVOTANT

Pour éviter que des dépôts graisseux ne gênent sa rotation, le cercle pivotant doit être enlevé et nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse au moins une fois par semaine.

ATTENTION

Lors de la cuisson ou du réchauffage de liquides (soupes, sauces, boissons, etc.), la température d'ébullition peut être atteinte sans mouvement apparent de l'élément liquide. Quand vous sortez le récipient du four, le liquide peut commencer de bouillonner violemment et vous risquez d'être brûlé. Pour éviter cela, procédez de la manière suivante :

1. Evitez les récipients droits avec un culot étroit.
2. Evitez de faire trop chauffer les liquides.
3. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four et en cours de cuisson.
4. Après avoir fait chauffer vos aliments, laissez-les reposer dans le four pendant un moment, puis remuez encore avant de sortir le récipient. Vérifiez la température avant de consommer (surtout pour les biberons et la nourriture pour bébés).

QUESTIONS ET REPONSES

Q. Que se passe-t-il lorsque la lampe du four ne s'allume pas ?

R. ■ L'ampoule est morte.
■ La porte est mal fermée.

Q. Pourquoi de la vapeur s'échappe-t-elle du trou d'aération ?

R. La cuisson produit normalement de la vapeur. Le trou d'aération a justement été conçu pour lui permettre de s'échapper.

Q. L'énergie des micro-ondes passe-t-elle à travers la fenêtre de la porte ?

R. Non. La fenêtre renvoie l'énergie à l'intérieur du four.
Les trous ou les hublots ont été conçus de manière à laisser passer la lumière, mais pas les micro-ondes.

Q. Risque-t-on d'abîmer le four en le faisant fonctionner à vide ?

R. Oui. Ne le mettez jamais en marche lorsqu'il est vide.

Q. Pourquoi les œufs éclatent-ils parfois ?

R. Quand vous faites cuire un œuf, la coquille peut éclater sous l'effet de la vapeur qui se produit à l'intérieur de l'œuf. Pour éviter cela, percez la coquille à l'aide d'un cure-dent, avant de faire cuire l'œuf.

Q. Pourquoi faut-il attendre un certain temps, une fois que l'opération de cuisson est terminée ?

R. Ce délai est très important. En effet, lorsque vous cuisez des aliments dans un four à micro-ondes, la chaleur se trouve dans la nourriture, non dans le four. Et certains aliments (gros morceaux de viande, gâteaux et légumes) accumulent suffisamment de chaleur pour continuer de cuire quand vous les retirez du four. La cuisson interne peut ainsi se terminer sans que l'extérieur ne brûle.

Q. Pourquoi la durée de cuisson est-elle souvent plus longue, comparée aux indications figurant dans le guide de cuisson micro-ondes ?

R. Consultez de nouveau votre guide et vérifiez si vous avez suivi exactement les directives.
Recherchez les causes possibles de ces variations dans les temps de cuisson. Les temps et les niveaux de cuisson indiqués dans le guide sont de simples indications pour vous éviter de laisser brûler vos aliments. Le principal problème est de vous habituer à votre four. Le poids, les dimensions et la forme influent sur le temps de cuisson nécessaire. Fiez-vous à votre propre jugement, en vous basant sur les indications du guide, pour contrôler la cuisson de vos plats, exactement comme vous le feriez avec un four normal.

Q. Pourquoi des étincelles et des crépitements se produisent-ils dans le four ?

R. Ce phénomène peut avoir plusieurs raisons :

- Le four contient plusieurs plats avec des parties ou des garnitures métalliques (argent ou or).
- Vous avez oublié une fourchette ou un autre ustensile métallique à l'intérieur du four.
- Le four contient une grande quantité de papier d'aluminium.



P/NO. 3828W5A0736