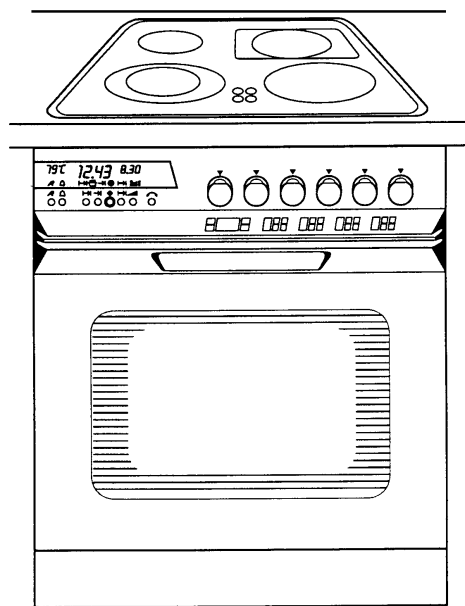


KÜPPERSBUSCH SERVICE APRES-VENTE



Manuel technique *EEHM - EEBM*

Küppersbusch

Le coeur de votre cuisine.

VKT	Information technique EEHM - EEBM		H2-120-01-1																								
Rédigée par: H. Streckert / H. Piplak	Corrigée par: K.H. Hiby	Téléphone: (0209) 401-732	Datum: 31.08.93																								
Pour les cuisinières et fours encastrables avec four à micro-ondes intégré <table> <tr> <td>Modèle:</td><td>EEHM 640</td><td>Type:</td><td>KEH 015</td></tr> <tr> <td></td><td>EEHM 670</td><td></td><td>KEH 012</td></tr> <tr> <td></td><td>EEHM 690</td><td></td><td>KEH 010</td></tr> <tr> <td></td><td>EEBM 640</td><td></td><td>KEH 015</td></tr> <tr> <td></td><td>EEBM 670</td><td></td><td>KEH 012</td></tr> <tr> <td></td><td>EEBM 690</td><td></td><td>KEH 010</td></tr> </table>				Modèle:	EEHM 640	Type:	KEH 015		EEHM 670		KEH 012		EEHM 690		KEH 010		EEBM 640		KEH 015		EEBM 670		KEH 012		EEBM 690		KEH 010
Modèle:	EEHM 640	Type:	KEH 015																								
	EEHM 670		KEH 012																								
	EEHM 690		KEH 010																								
	EEBM 640		KEH 015																								
	EEBM 670		KEH 012																								
	EEBM 690		KEH 010																								
Sommaire																											
1. PREFACE 2. Précautions 3. DONNEES TECHNIQUES 3.1 Parties conventionnelle 3.2 Partie du four à micro-ondes 3.3 Principaux composants 3.4 Dimensions et poids 4. Porte et surveillance de la porte 4.1 Porte du four 4.2 Ajustage de la porte intérieure 4.3 Commutateur de surveillance de la porte 5. MONTAGE DE L'APPAREIL 5.1 Composants + Lieu d'installation 5.2 Commutateur de sélection du four Diagramme EEHM + EEBM 5.3 Manuel d'utilisation, horloge digitale 5.4 Commutateur d'énergie 6. CONTROLE DES COMPOSANTS 6.1 Transformateur haute tension 6.2 Condensateur haute tension (avec la résistance de décharge incorporée)) 6.3 Diode haute tension 6.4 Magnétron 7. MESURE DE LA FUITE DE RADIATION 8. MESURE DE LA PUISSANCE 8.1 Tableau de comparaison 8.2 Comparaison de la puissance 8.3 Calcul des temps de cuisson																											
			Küppersbusch Le cœur de votre cuisine.																								

1. Préface

Lisez attentivement ces indications, en particulier les **précautions** et suivez exactement les **instructions**. En cas de travail inattentionné, vous pourriez être soumis à des radiations du four à micro-ondes.

Les réparations des appareils KAG ne doivent être effectuées que par des personnes qualifiées et conseillées par **KÜPPERSBUSCH**.

2. Précautions

Avant d'enlever le coffret, ouvrez **le dispositif de séparation à l'endroit d'installation**.

ATTENTION! HAUTE TENSION!

Après l'enlèvement du couvercle de la partie haute tension, déchargez le condensateur haute tension.

ATTENTION AUX RADIATIONS DU FOUR A MICRO-ONDES!

Le personnel du service après-vente ne doit jamais être soumis aux radiations du four à micro-ondes qui peuvent être émises du magnétron lors d'une utilisation inattentionnée ou d'une mauvaise connexion. Toutes les entrées et sorties, le guide d'ondes, les connecteurs et garnitures d'étanchéité du four à micro-ondes doivent avoir une bonne sûreté. Lors du fonctionnement de l'appareil, ne jamais regarder dans le guide d'ondes ou dans la source de rayonnement. Lors d'essai de fonctionnement, ne touchez pas aux composants ou aux câbles

Lors des tests des fonctions, n'utilisez que des pinces-crocodiles isolées.

PAS DE MESURE DE HAUTE TENSION!

L'appareil ne doit jamais être mis en marche, lorsqu'une partie quelconque de celui-ci manque ou que le commutateur de sécurité ou le circuit de commutation ont été supprimés.

N'UTILISEZ QUE DES PIECES ORIGINALES!

Après chaque réparation (par ex. remplacement du régleur du foyer de cuisson), mesurez les fuites de radiation.

Si la sécurité de l'appareil n'est pas assurée par:

- impossibilité de réparation,
- contrôle non satisfait,
- réparation non totalement effectuée, parceque le l'utilisateur (client) a voulu ainsi,

l'utilisateur doit être mis au courant, par écrit, des dangers pouvant provenir de l'appareil.

3. DONNEES TECHNIQUES

Puissance	ca. 11,0 kW (Cuisinière) ca. 4,0 kW (Four)
Tension	380V 3N 50Hz (Cuisinière) 380V 2N 50Hz (Four)
Element	380V 2N 50Hz (Cuisinière)

3.1 Partie conventionnelle

Chaleur de sole	1200 W
Chaleur de voûte	1100 W
Gril	2400 W
Gril à grande surface (chaleur de voûte + Gril)	3500 W
Corps de chauffe circulaire	2400 W
Niveau de cuisson intensif (chaleur de voûte + corps de chauffe circulaire)	3500 W
Lampe de la zone de cuisson	2 x 25 W/220-230V, 300°C, E14

UNIQUEMENT POUR LE FOUR ENCASTRABLE:

Régleur de niveau de cuisson avant gauche	Régleur d'énergie avec cuisson automatique et fin de cuisson
Régleur de niveau de cuisson arrière gauche	Régleur d'énergie
Régleur de niveau de cuisson avant droit	Régleur d'énergie avec commutateur de fin de cuisson
Régleur de niveau de cuisson arrière droit EEHM 670/690	Régleur d'énergie avec cuisson automatique et fin de cuisson
EEHM 640	Régleur d'énergie

3.2 Partie du four à micro-ondes

Fréquence de fonctionnement	2450 ±50 MHz
Puissance d'entrée	1500 W
Puissance haute fréquence	650 W
EEHM 640, EEBM 640	0 à 650 W sans niveau (horloge 60 min.r)
EEHM 670/690, EENM 670/690	90/180/360/650 W (contrôle électrique)

Installation pour la sécurité

Fusible F2, surveillance de porte	F 0,1A/250V, 5x20 mm
Fusible F3 four à micro-ondes	T 6,3A/250V, 5x20 mm
Surveillance de la température N9	
Magnétron (supérieur)	Ouverture 140 °C ± 10 %
Fusible F4 Chauffage d'anode	---

3.3 Composants principaux

Magnétron	2M 167B-M23
Condensateur haute tension	1,14µF, 2100V, résistance de décharge dans le condensateur
Transformateur haute tension	GK 600 oder ANE 600BB 82 GS
Diode haute tension	SRK-12ZB097DC
Contrôle:	
EEHM 640	Régleur d'énergie 50.17011.800 + horloge 620
EEHM 670 + 690	Contrôle électronique avec orbitron FM

3.4 Dimensions et poids

Dimensions (HxBxT)	585x559x529 mm
Dimensions, avant compris	595x592x550 mm
Zone de cuisson	430x305x400 mm
Volume de la zone de cuisson	ca. 52 litres
Poids sans l'emballage	ca. 76 kg

4. Porte et porte de surveillance

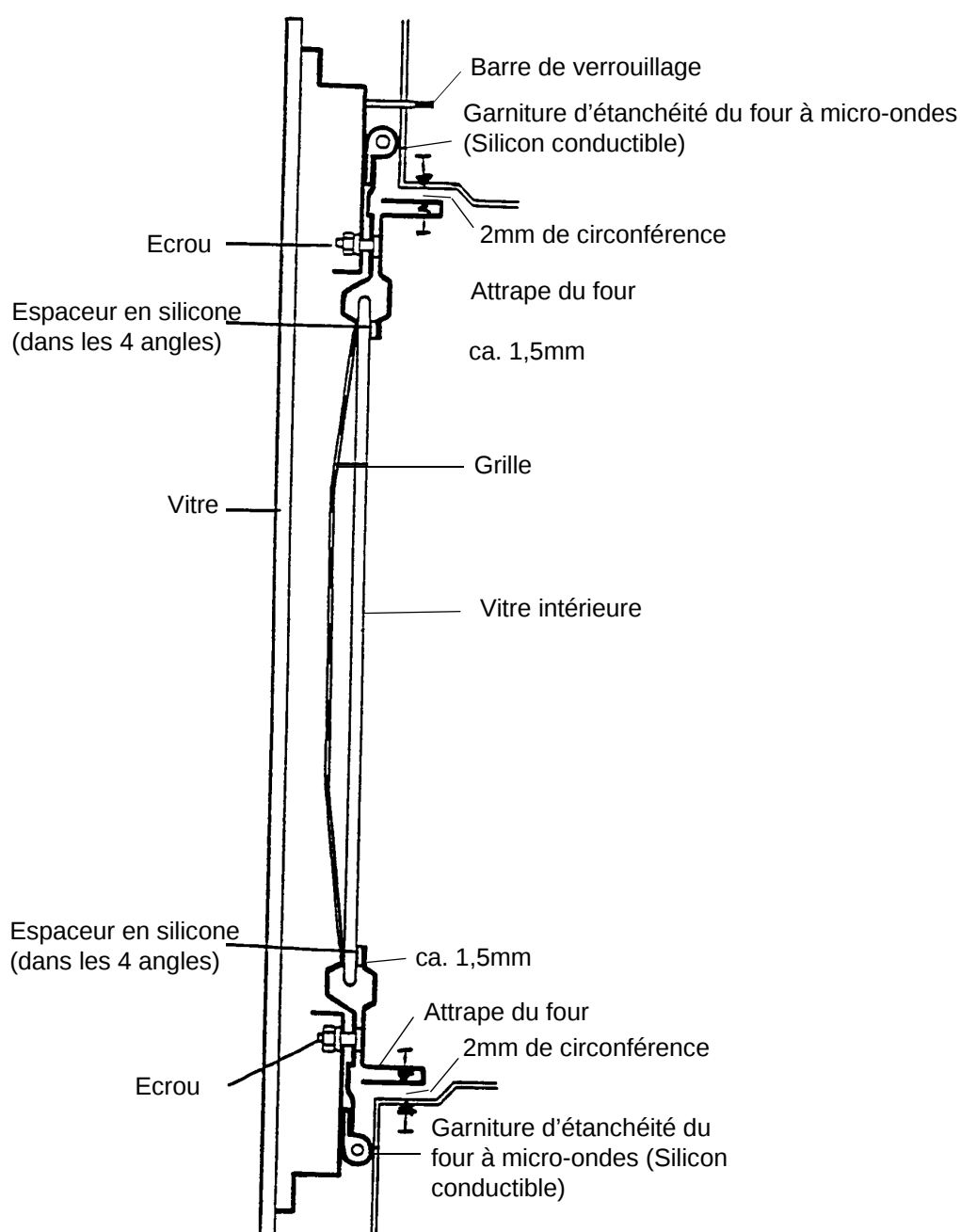
4.1 Porte du four

La porte doit être correctement installée et ne doit être endommagée; le bon fonctionnement du commutateur de sécurité doit être garanti.

La garniture d'étanchéité de la porte et les surfaces d'étanchéité ne doivent pas être tordues, usées ou avoir d'autres dégâts.

Les surfaces d'étanchéité doivent être toujours gardées propres.

Ne jamais utiliser des produits de vaisselle agressifs, et corrosifs.



4.2 Réglage de la porte intérieure

Le réglage de la porte intérieure est nécessaire:

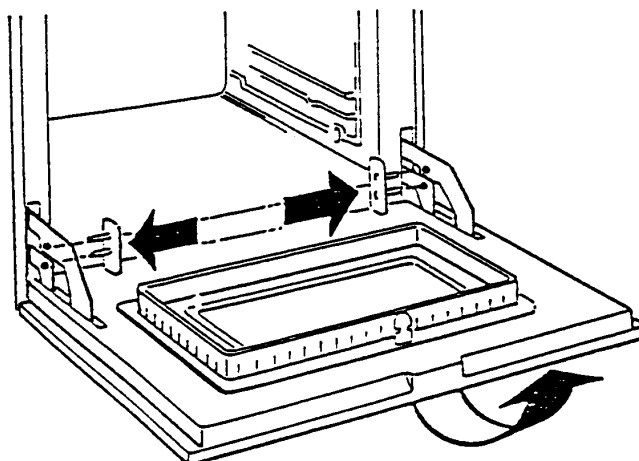
- lorsque la porte se coince ou traîne
- lorsque la garniture d'étanchéité du four doit être remplacée ou
- lorsque la vitre intérieure doit être remplacée

Installation de la porte du four

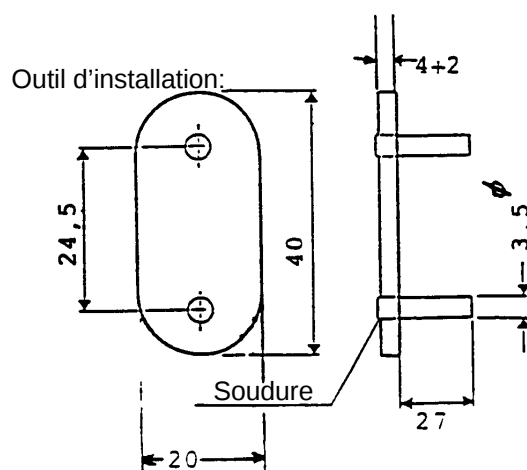
Un outil d'aide à l'installation sera utilisé.

Ouvrez la porte du four.

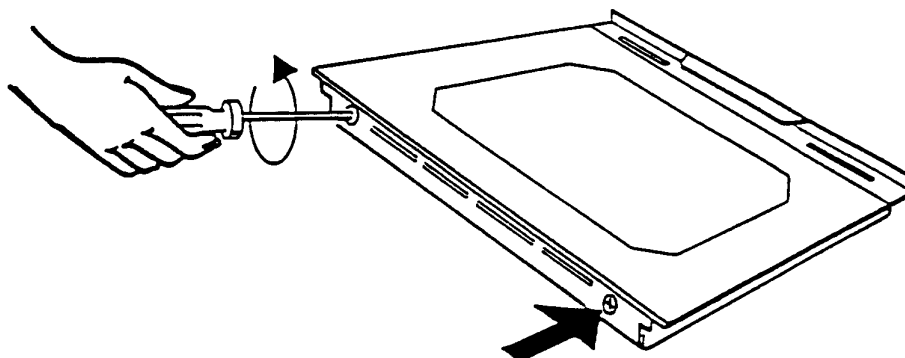
Placez l'outil d'installation à droite et à gauche des trous de la charnière tout en soulevant légèrement la porte.



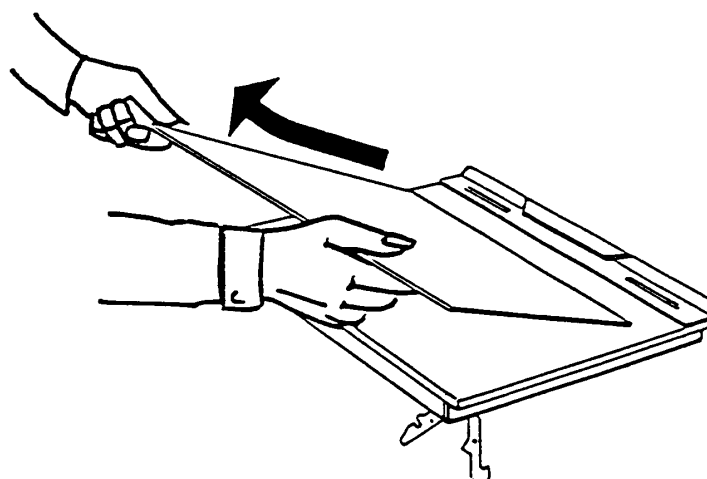
Soulevez la porte en position de fermeture et tirez le bas vers l'avant.



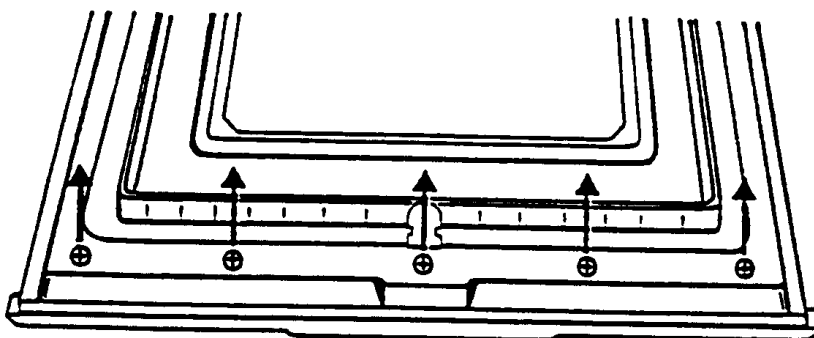
Desserrez les deux vis en dessous de la bordure inférieure de la porte.



Soulevez et enlevez la vitre.



Desserrez éventuellement les vis arrières de la griffe du four.
Enlevez les vis en cas de griffe en barre.

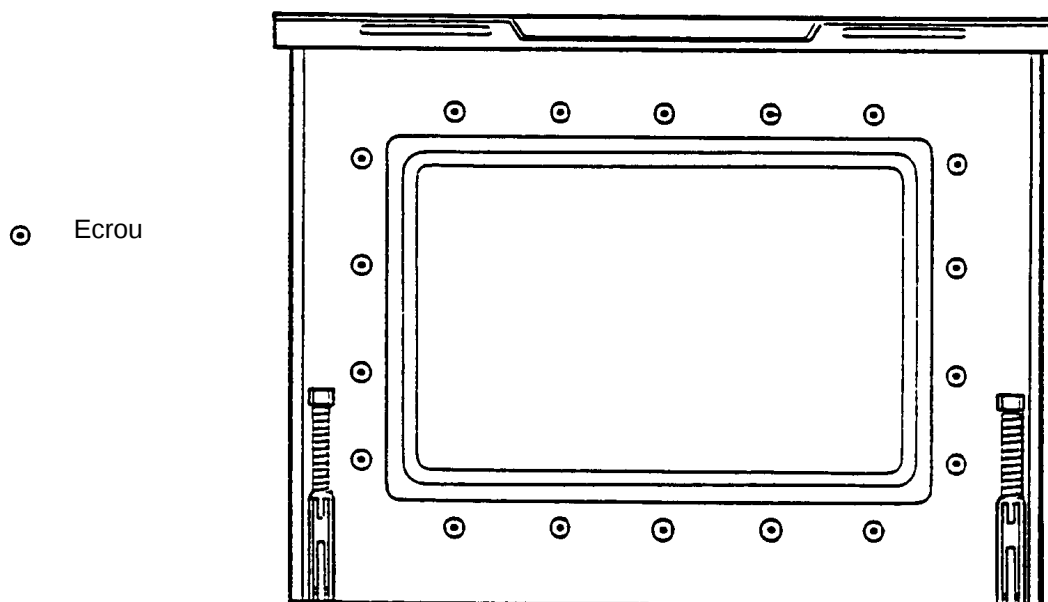


4.2.1 Remplacement de la garniture d'étanchéité du four à micro-ondes

- Décrochez la porte du four (voir 4.2)
- Enlevez la vitre de décoration
- Desserrez les écrous
- Placez la garniture d'étanchéité
- Faites la moyenne de la porte intérieure
- Serrez les écrous
- Remplacez la vitre de décoration

4.2.2 Remplacement de la vitre intérieure

La procédure est comme décrite ci-dessus, mais par contre, desserrez complètement les écrous des verroux de soudage. Faites attention à ce que les attrapes du four à micro-ondes ne soient tournées à 180° (entaille vers le haut).



Pour assurer une bonne fermeture et ouverture la porte du four, la porte intérieure doit contourner le moufle tout en gardant un espace de 2mm.

Pour garder les 2mm d'espace, les lignes en téflon peuvent être utilisées.

Serrez de nouveau les écrous.

Remplacez la vitre de décoration.

Installation de la porte:

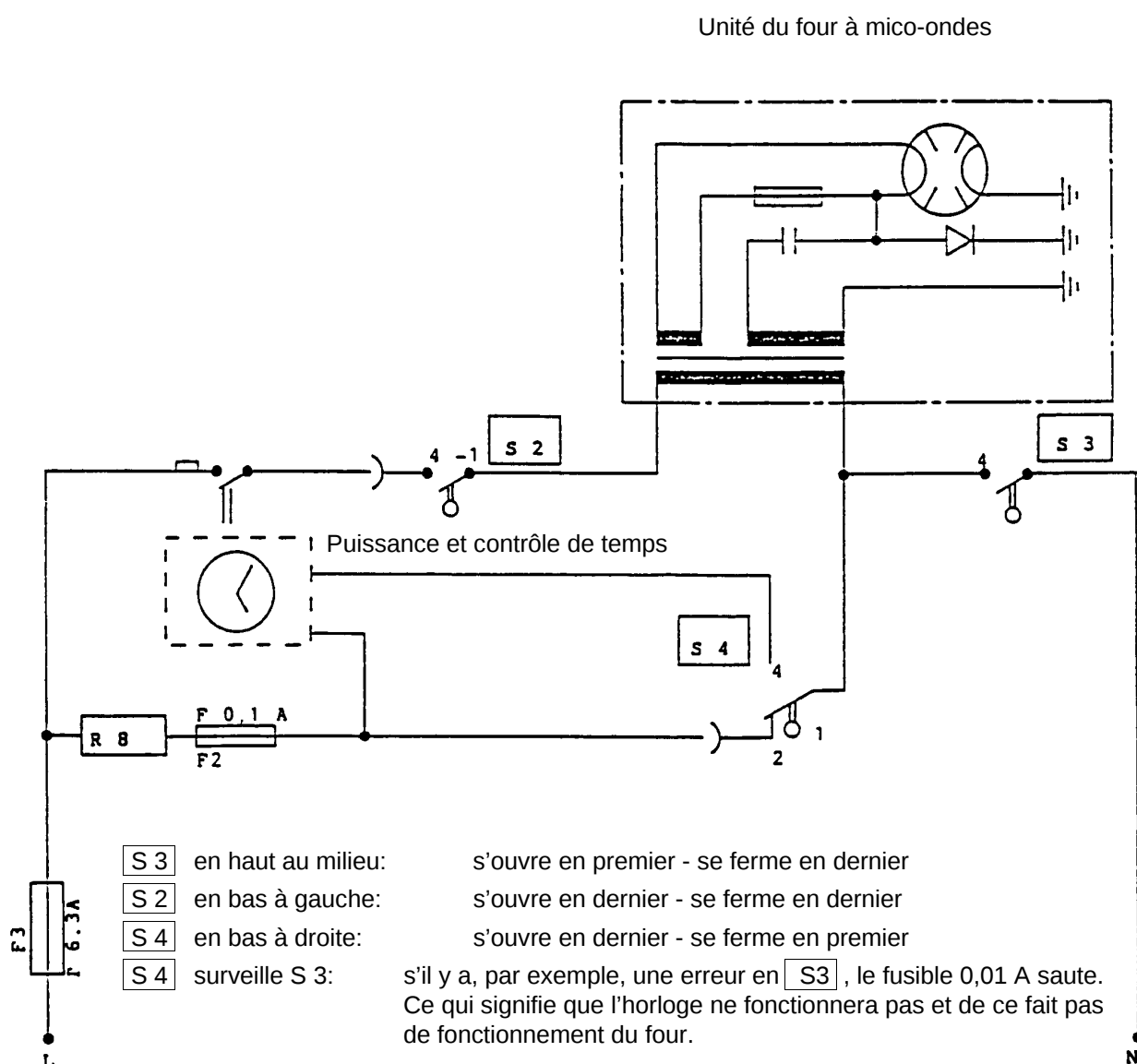
- Poussez dans la porte, à l'aides des deux étriers, dans les ouvertures prévues pour.
- Ouvrez complètement la porte.
- Enlevez l'outil d'installation.
- Fermez la porte

4.3 Commutateur de surveillance de porte

Matériel de contrôle: adaptateur, jauge d'espacement, appareil de mesure de radiation.

Grâce à un commutateur de sécurité (3 micro-commutateurs), le fonctionnement du four à micro-ondes est impossible lorsque sa porte est ouverte.

Description du principe de surveillance de la porte du four et du système de sécurité



N'utilisez que des fusibles possédant les valeurs indiquées.

En cas d'utilisation de fusible à valeur plus élevée, la résistance R8 pourrait brûler.

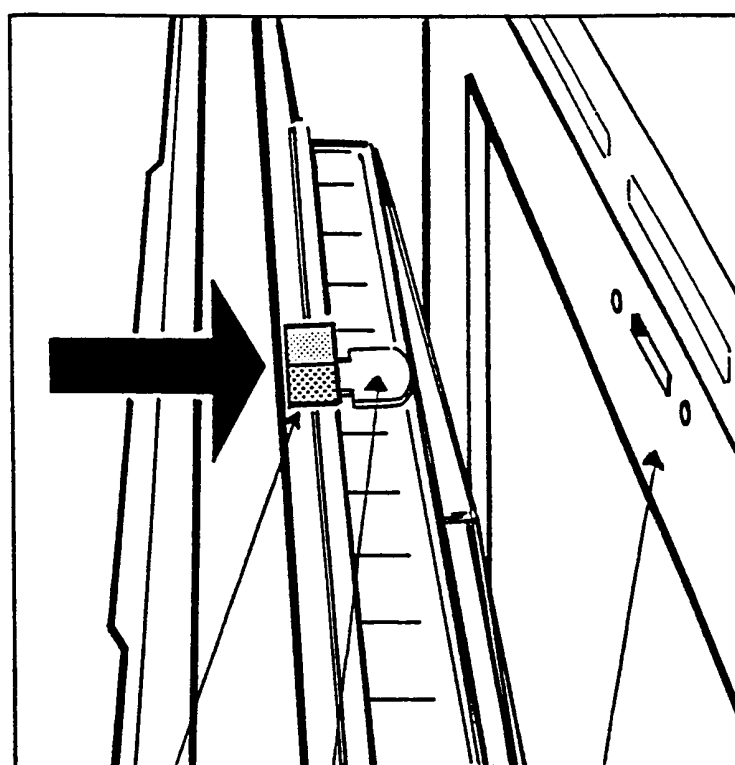
4.3.1 Contrôle et en cas de besoin, ajustage des commutateurs de surveillance de la porte

Ouvrez le dispositif de séparation à l'endroit d'installation .

Ouvrez les commutateurs mâle et femelles (7 pièces) et branchez l'adaptateur.

Amenez la porte de l'état fermé à celui ouvert. Pour cette action, placez sur le verrou les 3 jauges d'espacement avec leur côté MARCHE/ARRET l'un après l'autre et fermez la porte de telle sorte que les jauges d'espacement se placent ensemble à l'avant.

Faites attention à l'état des diodes lumineuses.

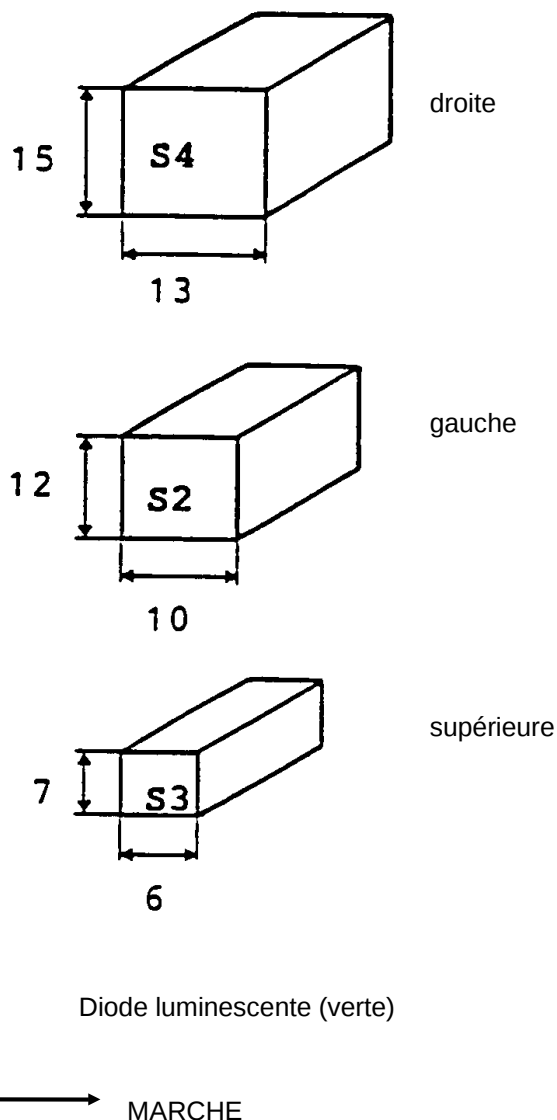


Jauge
d'espacement

Verrou

Avant

Jauge d'espacer

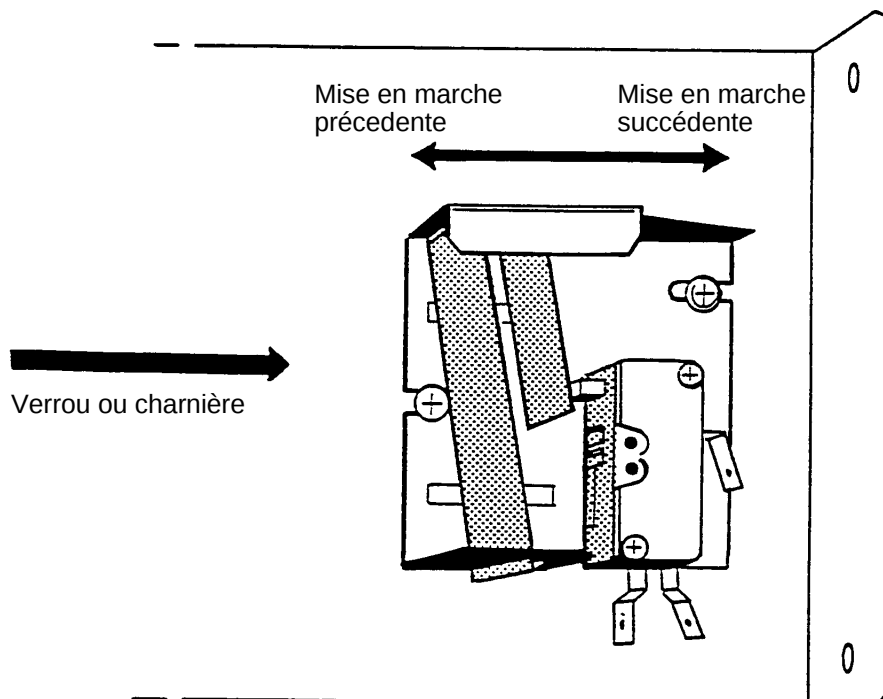


4.3.2 Diagramme d'illumination des diodes

	Diodes lumineuses			
	S 4		S 2	S 3
	rouge	verte	verte	rouge
Porte ouverte	X	—	—	—
S 4 fermé	—	X	—	—
S 2 fermé	—	X	X	—
S 3 fermé	—	X	X	X
Porte fermée	—	X	X	X

4.3.3 Adaptateur de contrôle pour l'ajustage des commutateurs de surveillance de la porte

Si la fonction de basculement des commutateurs de surveillance de la porte n'est pas correctement réglée, un ajustement est alors nécessaire.



Pour le réglage des commutateurs, desserrez les vis de fixation et décaliez les plaques d'ajustement. Mettez une **COUCHE DE PEINTURE** sur les vis après le réglage.

4.3.4 Contrôle des fonctions de commutation

Mettez l'appareil dans les conditions de fonctionnement prévues.

Fermez le dispositif de séparation à l'endroit d'installation.

Placez de quoi chauffer dans le four à micro-ondes (par ex.. 1 l d'eau).

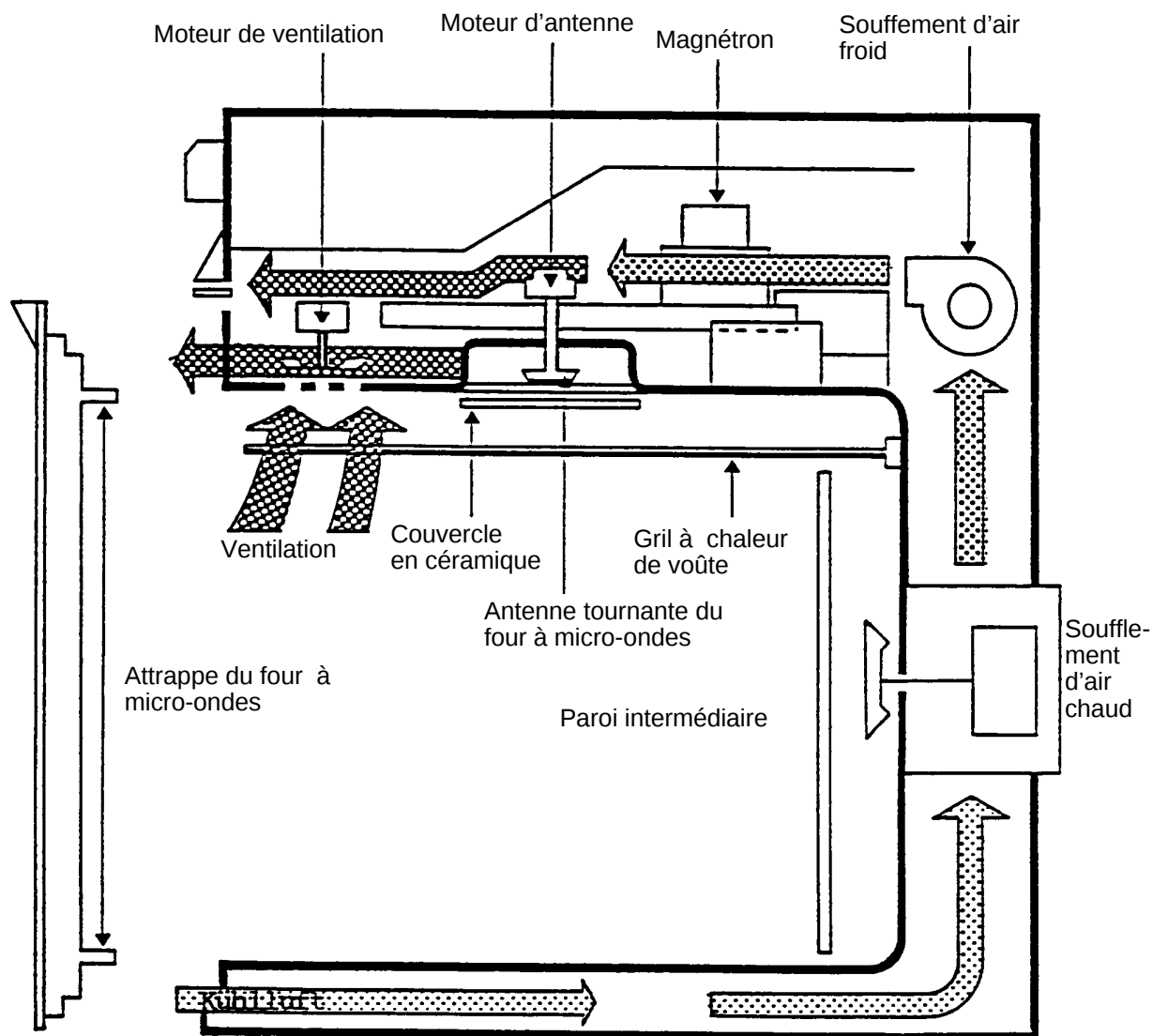
Mettez le four en marche!

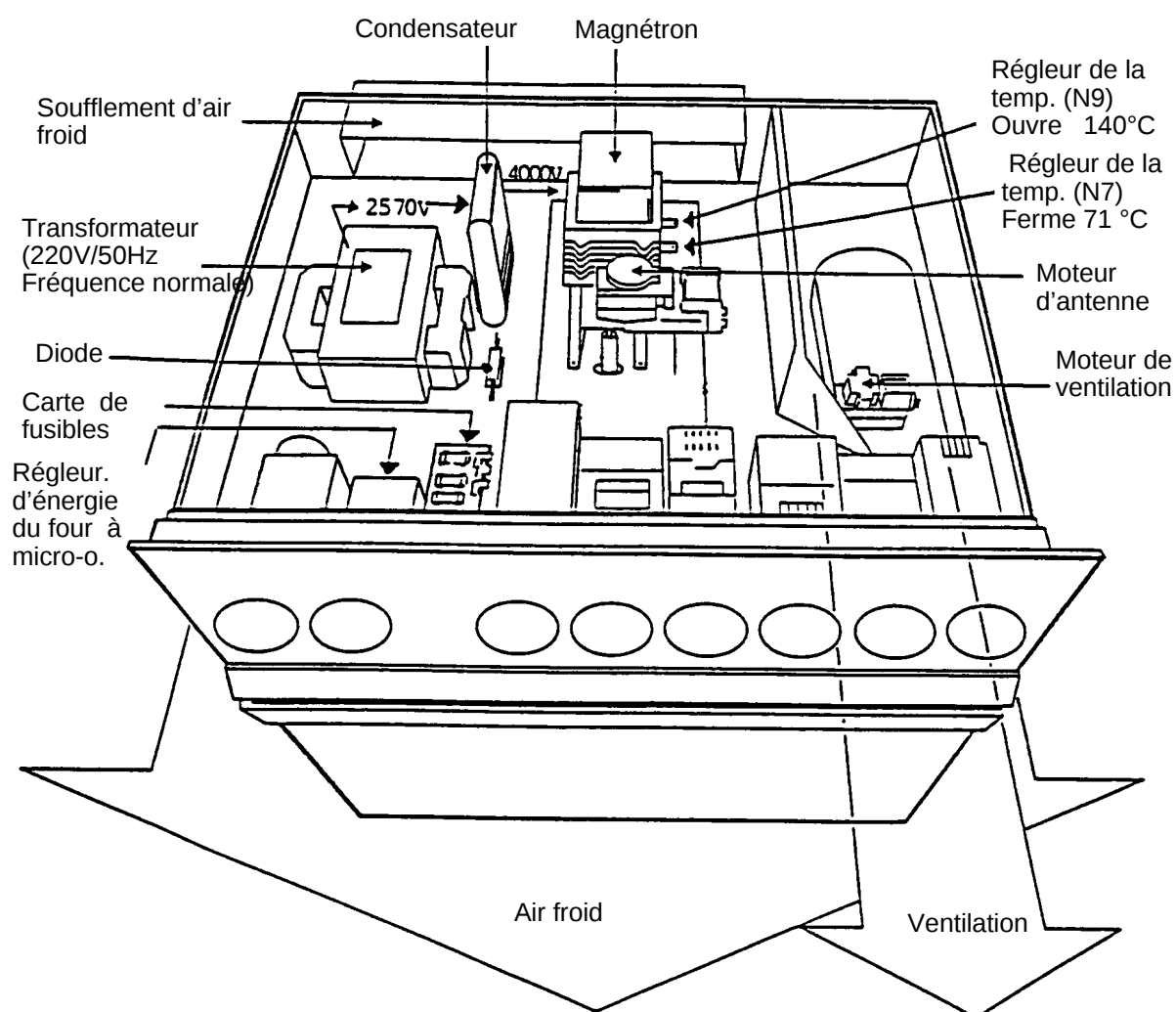
Après la mise en marche du four, la soufflerie, les lampes et le magnétron doivent être en état de fonctionnement.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, vous devez constater l'arrêt immédiat de son fonctionnement. (Par ex. au moyen d'un ampèremètre)

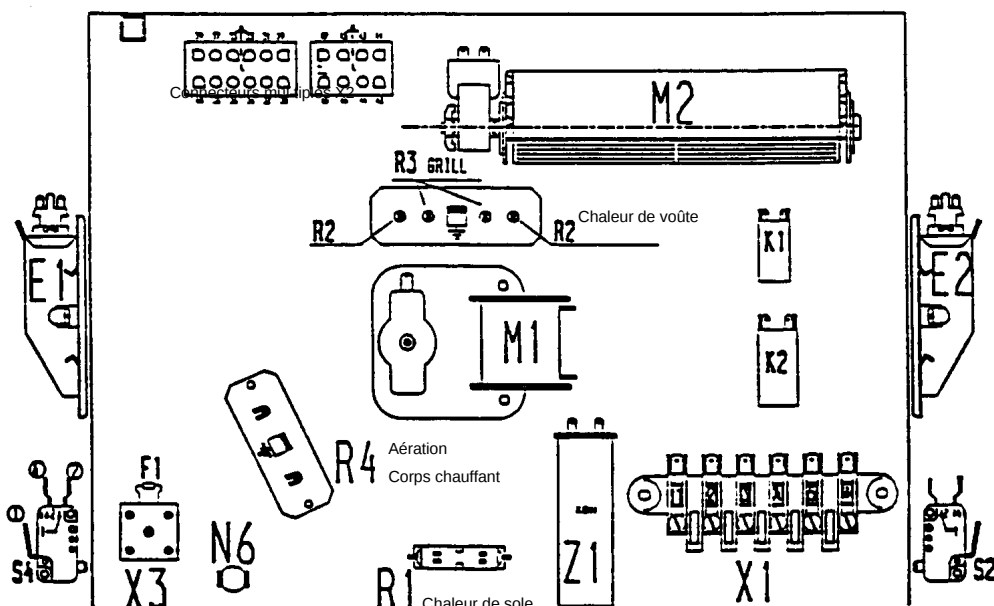
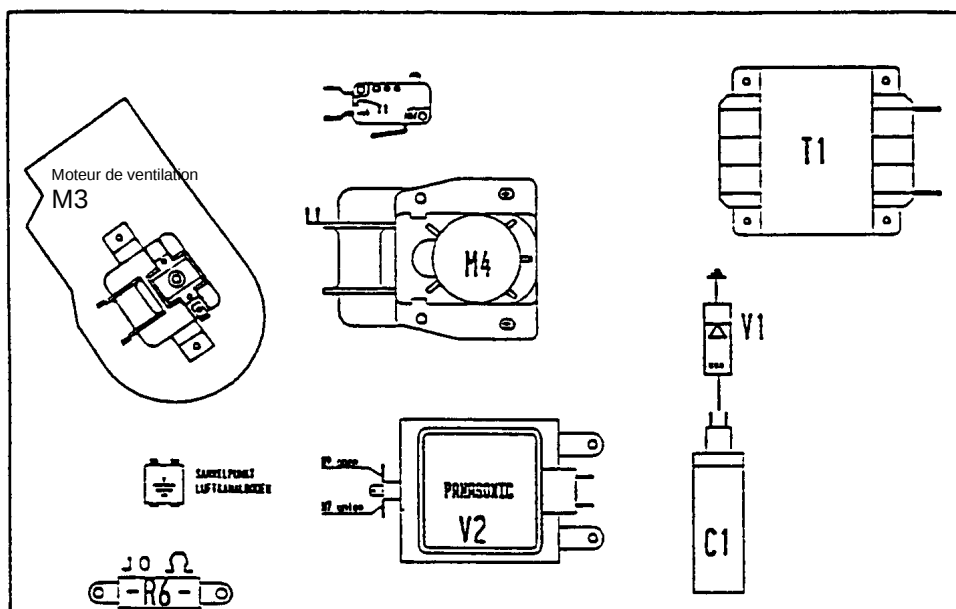
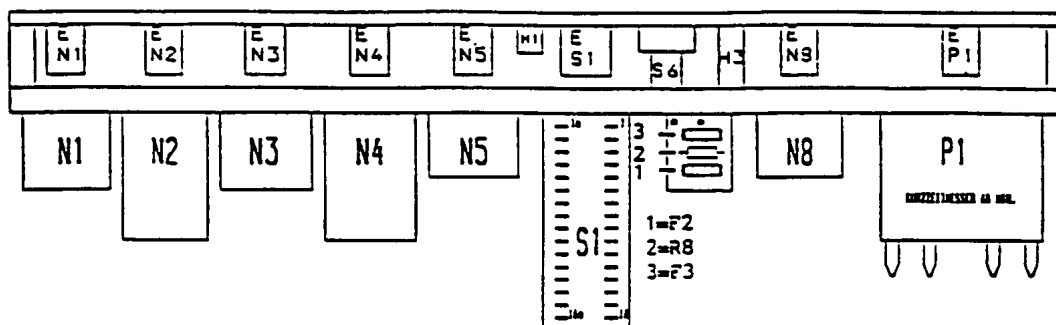
Fermez de nouveau la porte du four et appuyez sur la touche de mise en marche.

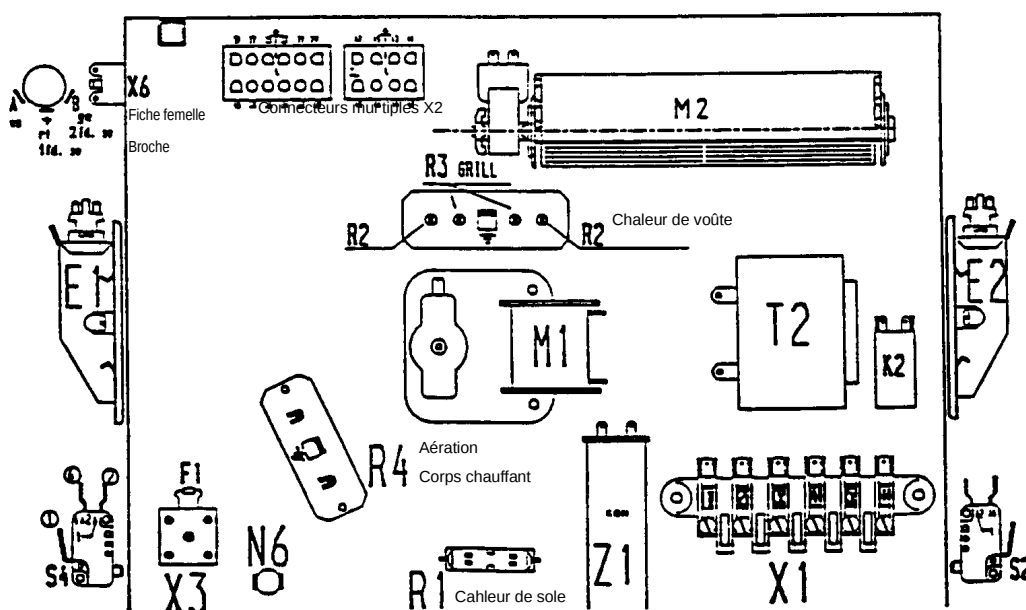
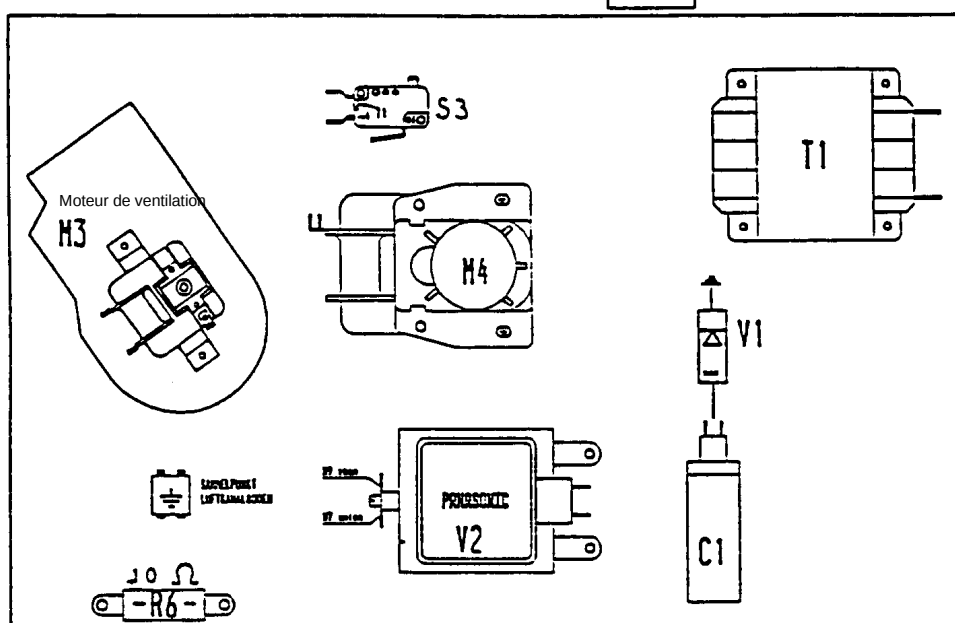
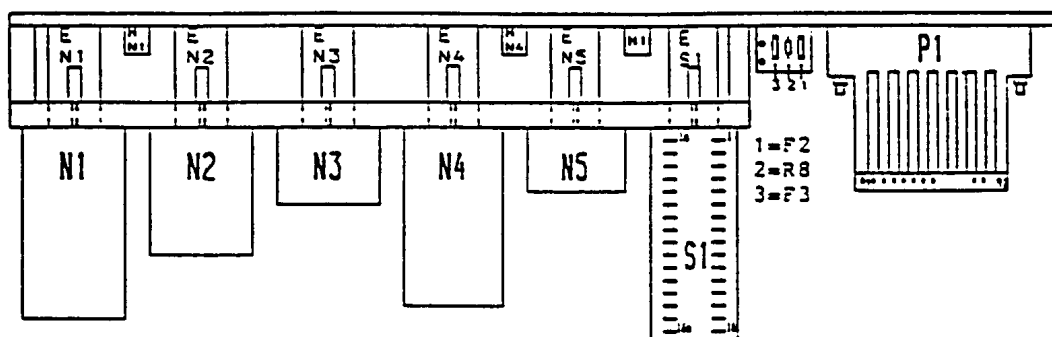
5. Montage de l'appareil

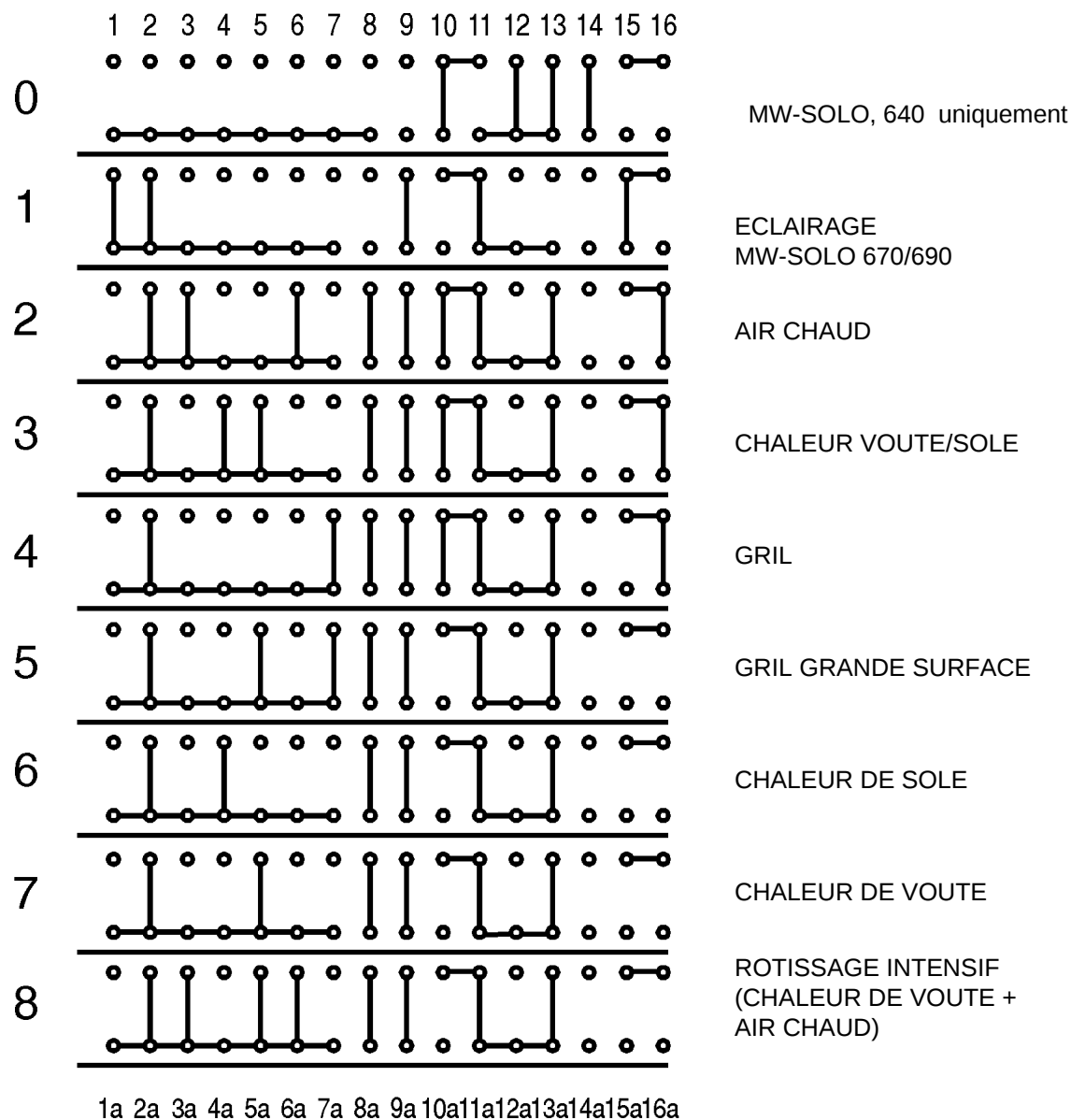




EEHM640

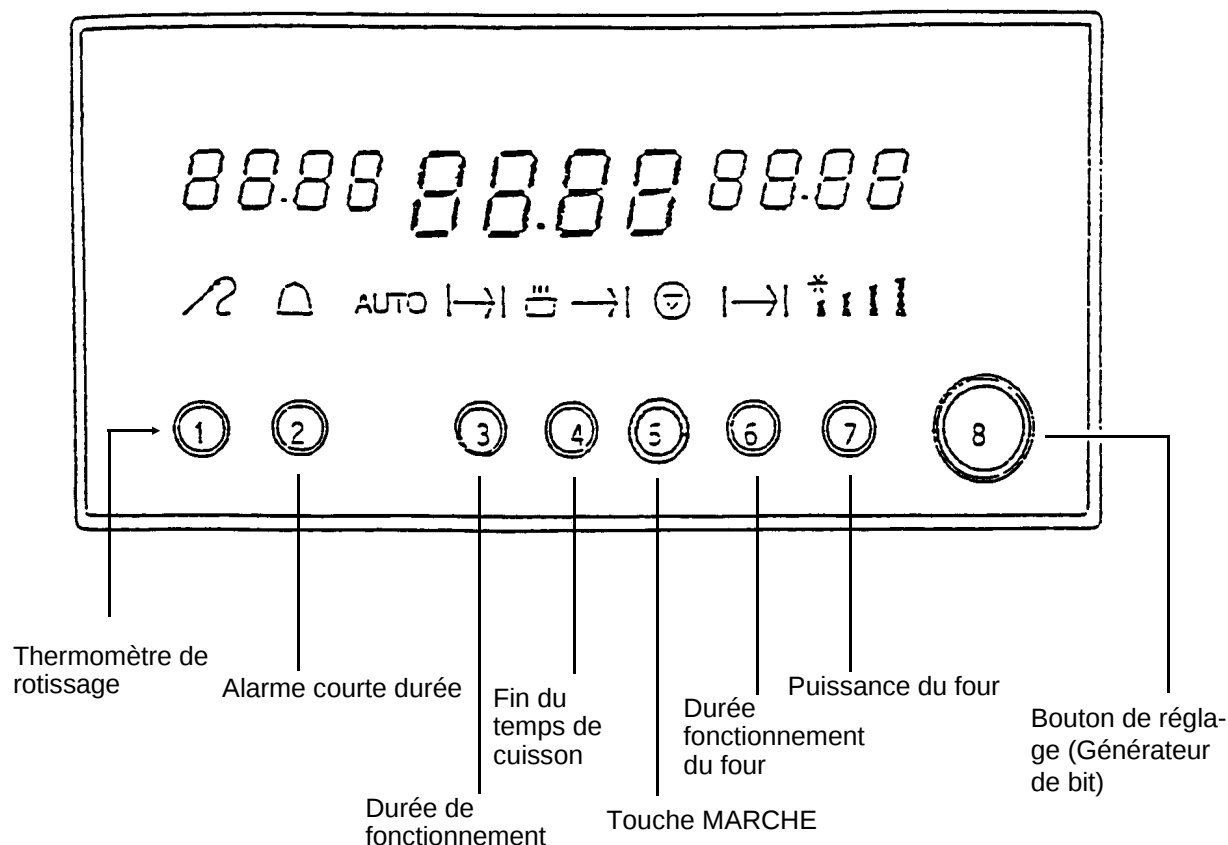






Küppersbusch
Le coeur de votre cuisine.

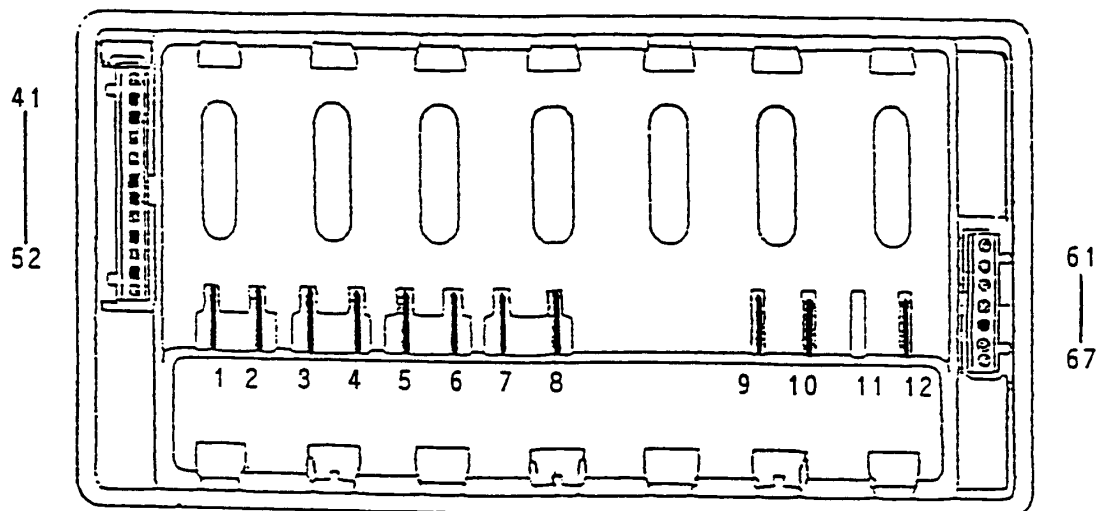
EEHM 690... / EEHM 670... / EEBM 670...



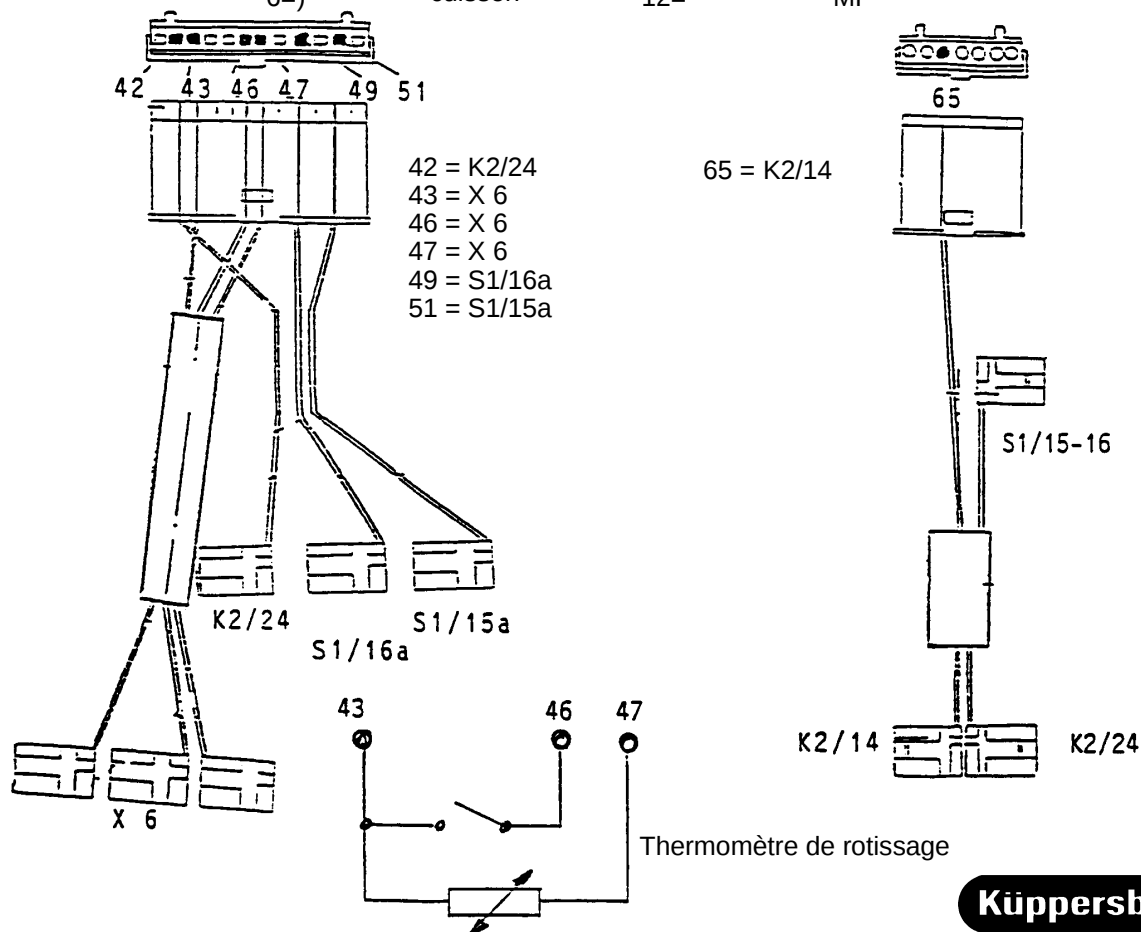
- Thermomètre de rotissage 20° à 99°
- Alarme courte durée max 99 min.
- Durée de fonctionnement max. 23 Std. 59 min.
- Durée de fonct. du four max. 99 min.
- Puissance du four 650/360/180/65 Watt

- Appui des différentes touches: Le bouton de réglage doit être activé dans les 4 s suivantes.
- Gardez la touche appuyée: Utilisation du bouton de réglage sans limitation de temps
- Appel des données entrées: Appuyez sur les touches correspondantes
- Annulation des données entrées: Tournez le bouton sur 0.00
A l'exception du four à micro-ondes: appuyez sur 6 + 7
- Annulation du signal d'alarme: Automatiquement après 2 minutes
Avant tout: appuyez n'importe quelle touche ou ouvrez la porte du four.
Toutes les données et signal d'alarme seront annulés une fois que le commutateur de la fonction du four est mis sur 0.
L'annulation du signal d'alarme s'effectue par l'appui sur la touche 2.

Connexions de l'horloge EEHM/EEBM 670 + 690



- | | | | |
|-----|----------------|------|-------|
| 1=) | Four à micro - | 7=) | Four |
| 2=) | ondes 2 | 8=) | |
| 3=) | Four à micro - | 9=) | 240 V |
| 4=) | ondes 1 | 10=) | 220 V |
| 5=) | Foyer de | 11=) | - |
| 6=) | cuisson | 12=) | MP |



Küppersbusch

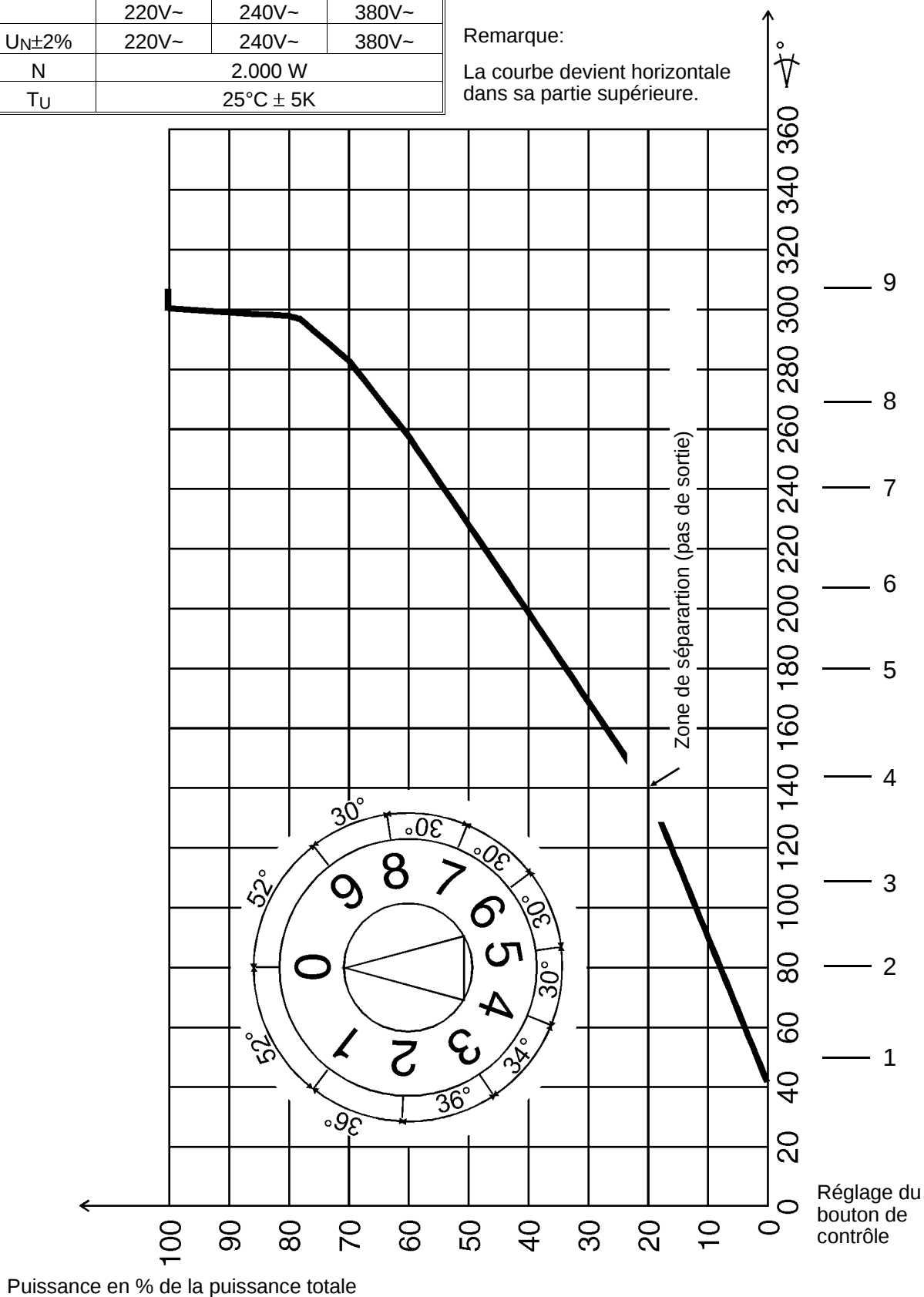
Le coeur de votre cuisine.

Conditions de mesure pour

	Types		
	220V~	240V~	380V~
$U_N \pm 2\%$	220V~	240V~	380V~
N	2.000 W		
T_U	$25^\circ\text{C} \pm 5\text{K}$		

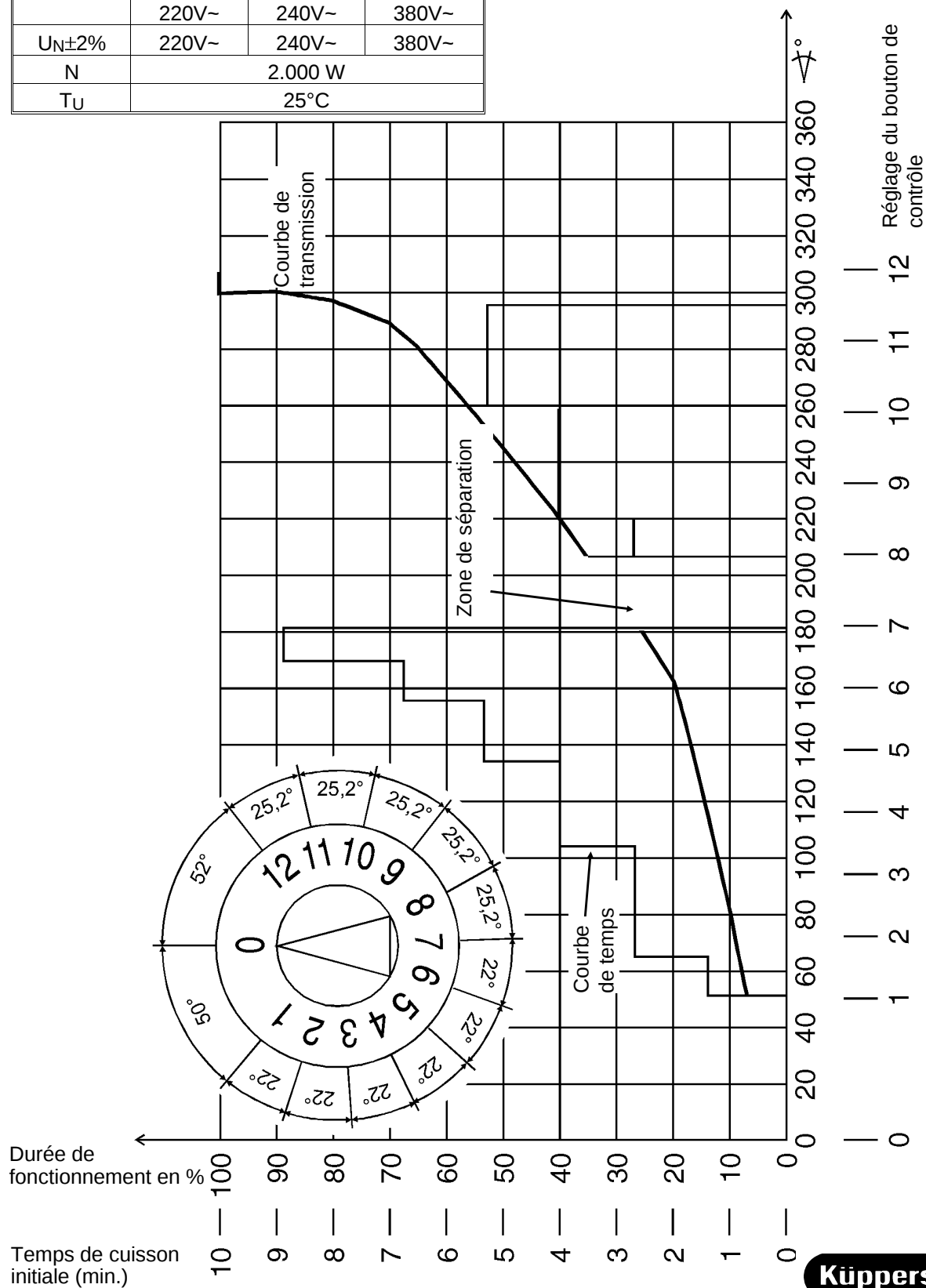
Remarque:

La courbe devient horizontale dans sa partie supérieure.



Conditions de mesure pour

	Types		
	220V~	240V~	380V~
$U_N \pm 2\%$	220V~	240V~	380V~
N	2.000 W		
T_U	25°C		



Küppersbusch

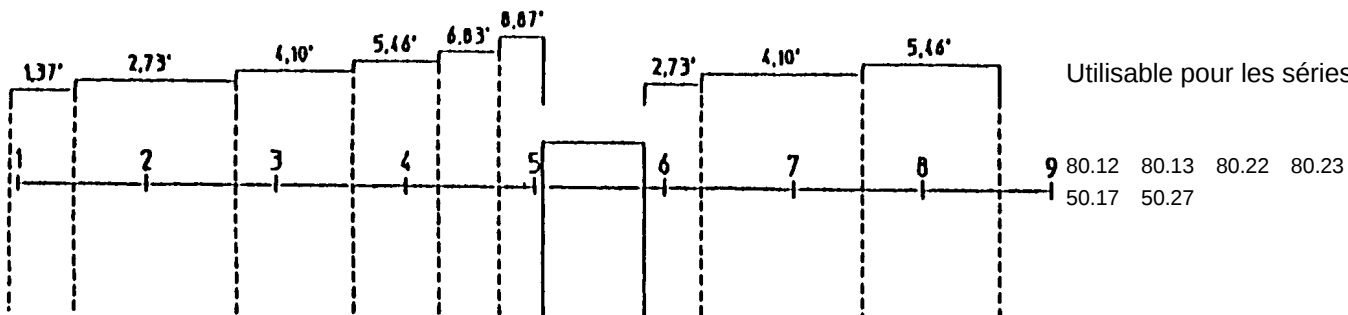
Le cœur de votre cuisine.

Courbe de réglage pour le régulateur d'énergie

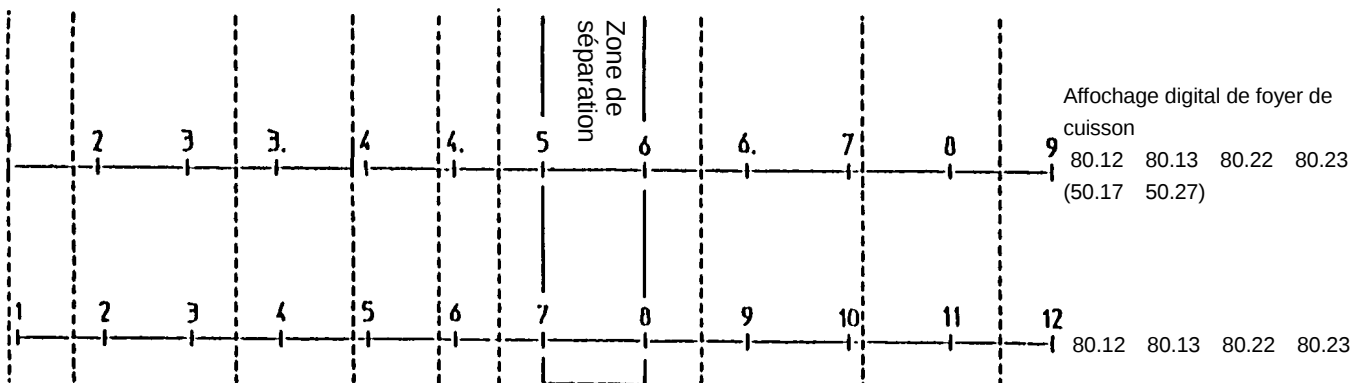
Temps de cuisson initial
80.13

Utilisable pour les séries:

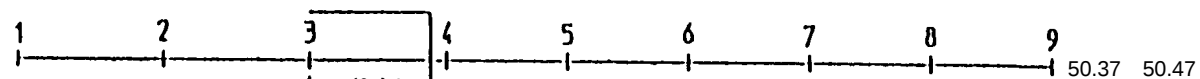
Bld 3



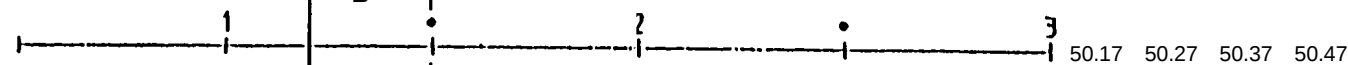
Bld 4



Bld 2



Bld 1

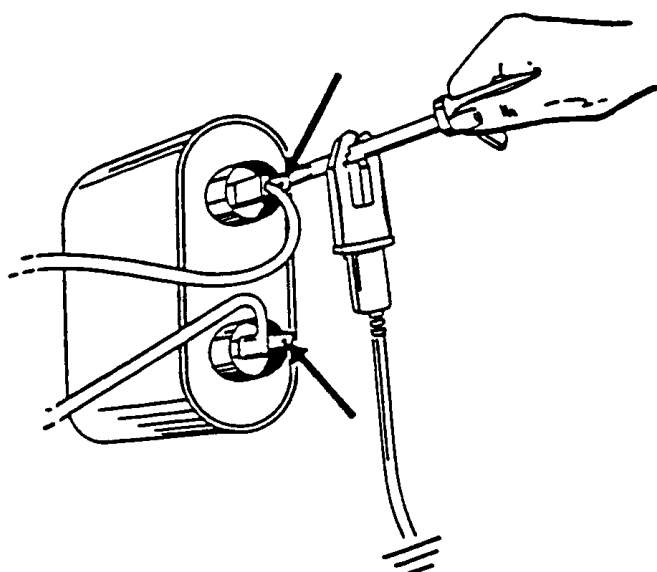


6. CONTROLE DES COMPOSANTS

Ouvrez le dispositif de séparation à l'endroit d'installation avant de d'effectuer la maintenance.

DANGER EN CAS DE HAUTE TENSION! NE PAS MESURER LA HAUTE TENSION!

Une résistance de décharge est incorporée dans le condensateur de haute tension. Néanmoins, déchargez le condensateur de haute tension après avoir enlevé le couvercle.



Pour décharger, utilisez un tournevis plat muni d'une griffe isolante, ensemble avec un pince-câble et un câble fixe de haute tension d'une longueur d'env. 30 cm.

Pacez d'abord le bout du pince-câble à la masse du boîtier et fixez la pince métal du tournevis.

Gardez le tournevis sur chaque borne du condensateur pendant quelques secondes.

6.1 Transformateur haute tension

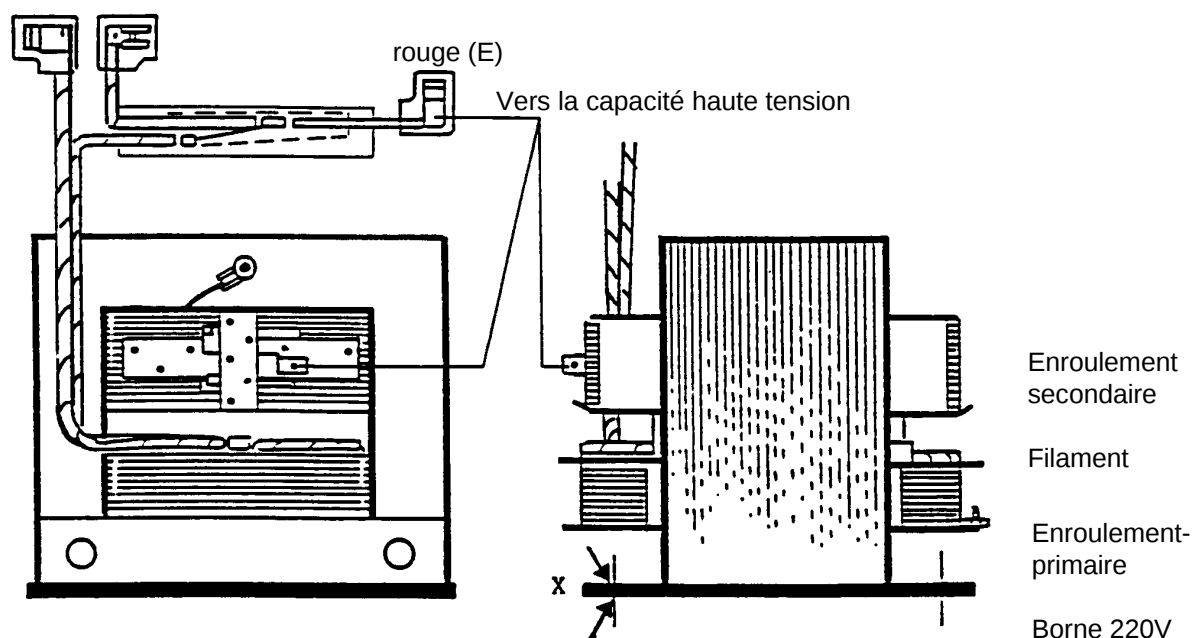
Desserrez les connecteurs du transformateur haute tension et mesurez les valeurs en Ohm de l'enroulement; i.e.d. mesurez et contrôlez la conductibilité de la masse G/x (voir la figure ci-dessous).

Si les connecteurs sont défectueux, rétablissez une bonne conductibilité de la masse entre les points G/x.

Si le résultat des mesures diffèrent énormément des valeurs spécifiées ou si aucune valeur infinie n'est obtenue, le transformateur haute tension doit être remplacé.

Concernant le magnétron rouge FA
 bleu F

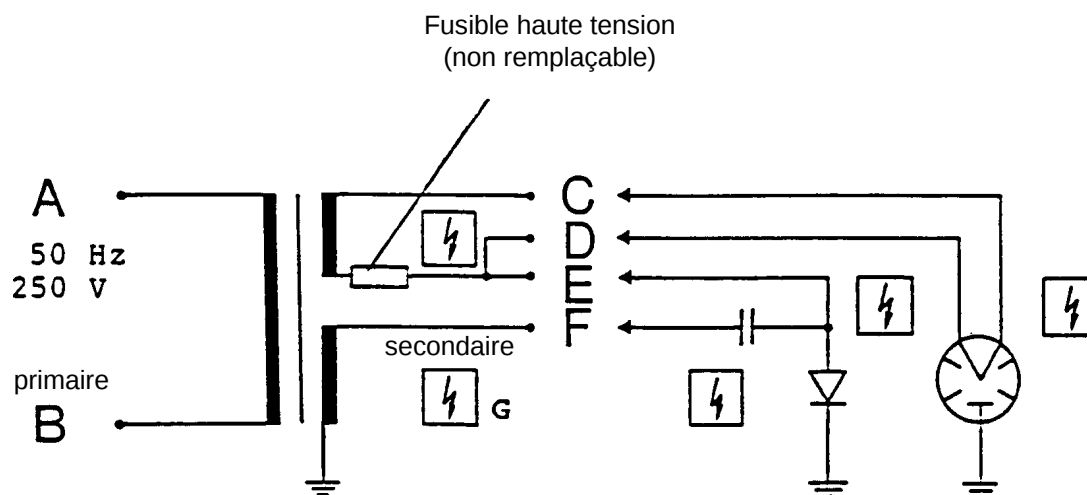
rouge (C) bleu (D)



Dénudez les 4 points de fixation.

Prévoir une rondelle dentée pour chaque point de fixation.

Zone de haute tension du four à micro-ondes:



Le signe  est utilisé pour désigner les composants sous tension de plus de 250 V

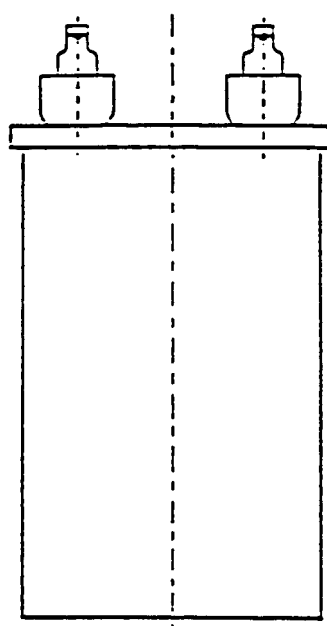
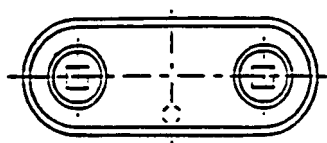
Résistance des enroulements:

A - B :	0,8	Ohm	] i.e.d. < 1 Ohm i.e.d. < 0,1 Ohm
C - D :	0,05	Ohm	
C - E :	0,05	Ohm	
F - G :	44	Ohm	

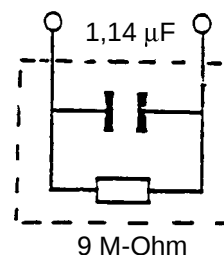
A ou B - G: infinie

C, D ou E - G: infinie

6.2 Condensateur haute tension (avec résistance de décharge)



Circuit:



Mesurez en Ohm le courant du condensateur haute tension:

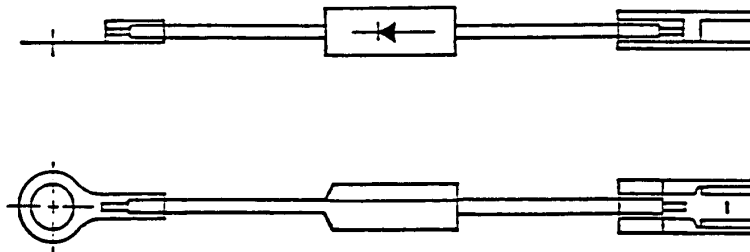
- débranchez tous les condensateurs
- sélectionnez le plus haut calibre
- mesurez entre les deux points de contact

Résultat:

On constate un courant de l'ordre de 9 M-Ohm (valeur de la résistance de décharge).

Si l'une des conditions décrites ci-dessus n'est pas remplie, remplacez le condensateur.

6.3 Diode haute tension

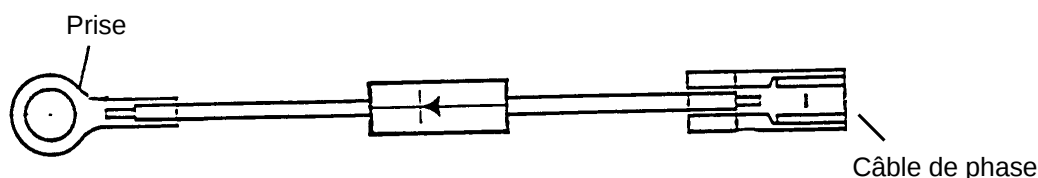


Retirez la diode haute tension du condensateur haute tension.

Contrôlez la bonne conductibilité du câble de la masse et son contact au boîtier (à l'endroit de la vis).

Mesurez la haute tension de la diode à l'aide du mini testeur 0701-N:

Placez la prise (utilisateur) $\pm$ du mini testeur sur la cosse du câble de la diode,



Appuyez sur les câbles de phase du mini testeur de la touche B des alvéoles pour contacts latéraux:
conduction (0)

Mesurez en sens inverse:

pas de conduction (∞)

L'apparition de toute autre valeur intermédiaire implique une erreur; remplacez dans ce cas la diode haute tension.

Mesurez le bobinage chauffant:

- Retirez les alvéoles en F et FA.
- Faites les mesures du bobinage au niveau de la prise des alvéoles à l'aide de l'ohmmètre.

Résultat: 0 Ohm env., ce qui veut dire conduction

Remplacement

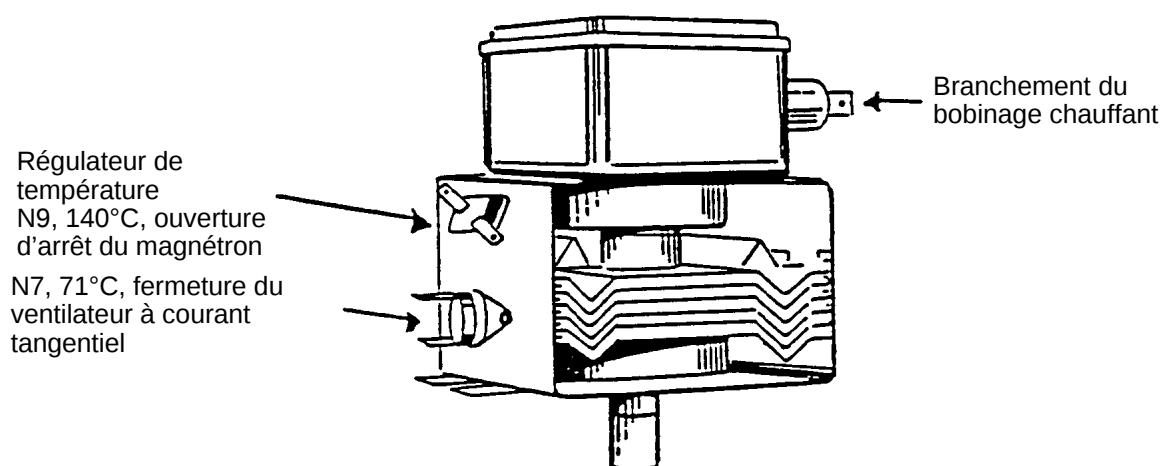
- Retirez les alvéoles du régulateur de température N6 et N7.
- Desserrez les écrous de fixation.
- Faites attention lors de l'installation.
- Montez d'abord N6 et N7.
- Faites attention aux branchements de F et FA.

(FA = rouge, F = bleu)

Mesure de fuite de radiation

- Faites la mesure lentement et avec précaution sur tout l'appareil et pas seulement aux environs de la porte.

6.4 Magnétron



Lorsque le four à micro-ondes ne fonctionne pas alors que l'alimentation en courant a eu lieu (au primaire du transformateur: 220V) et que les composants (transformateur, condensateur, diodes) ne présentent aucune défaillance, remplacez alors le magnétron.

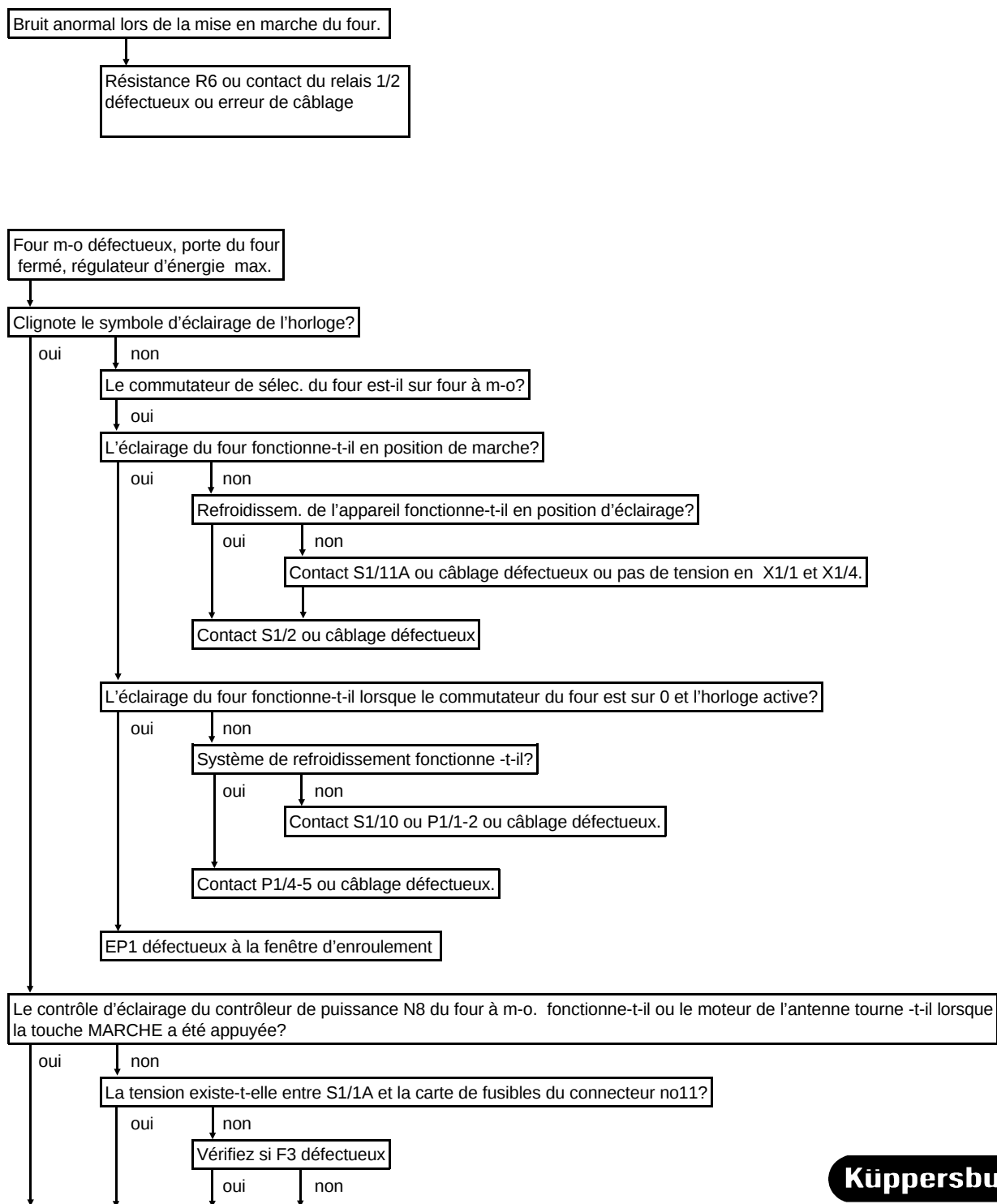
Contrôlez d'abord:

La connexion à la masse du magnétron

Les 4 vis de fixation doivent bien être serrées. La conductibilité du guide d'onde avec le four à moule doit être parfaite (résistance de transfert < 0,1 Ohm). La moule doit être placée sur les points de fixation du guide d'ondes après l'enlèvement du couvercle.

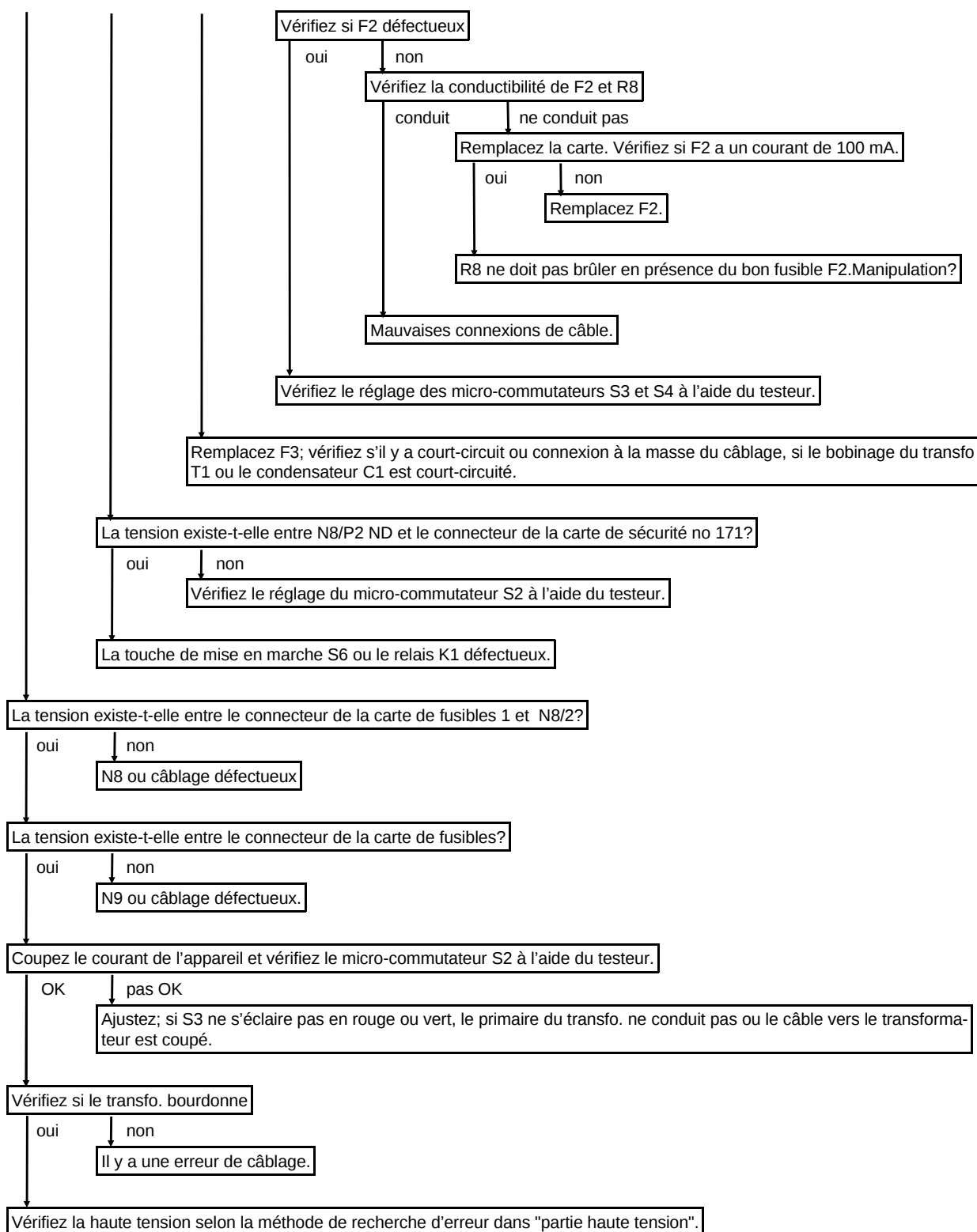
Guide de recherche d'erreur (four à micro-ondes)

**EEBM
EEHM 640**

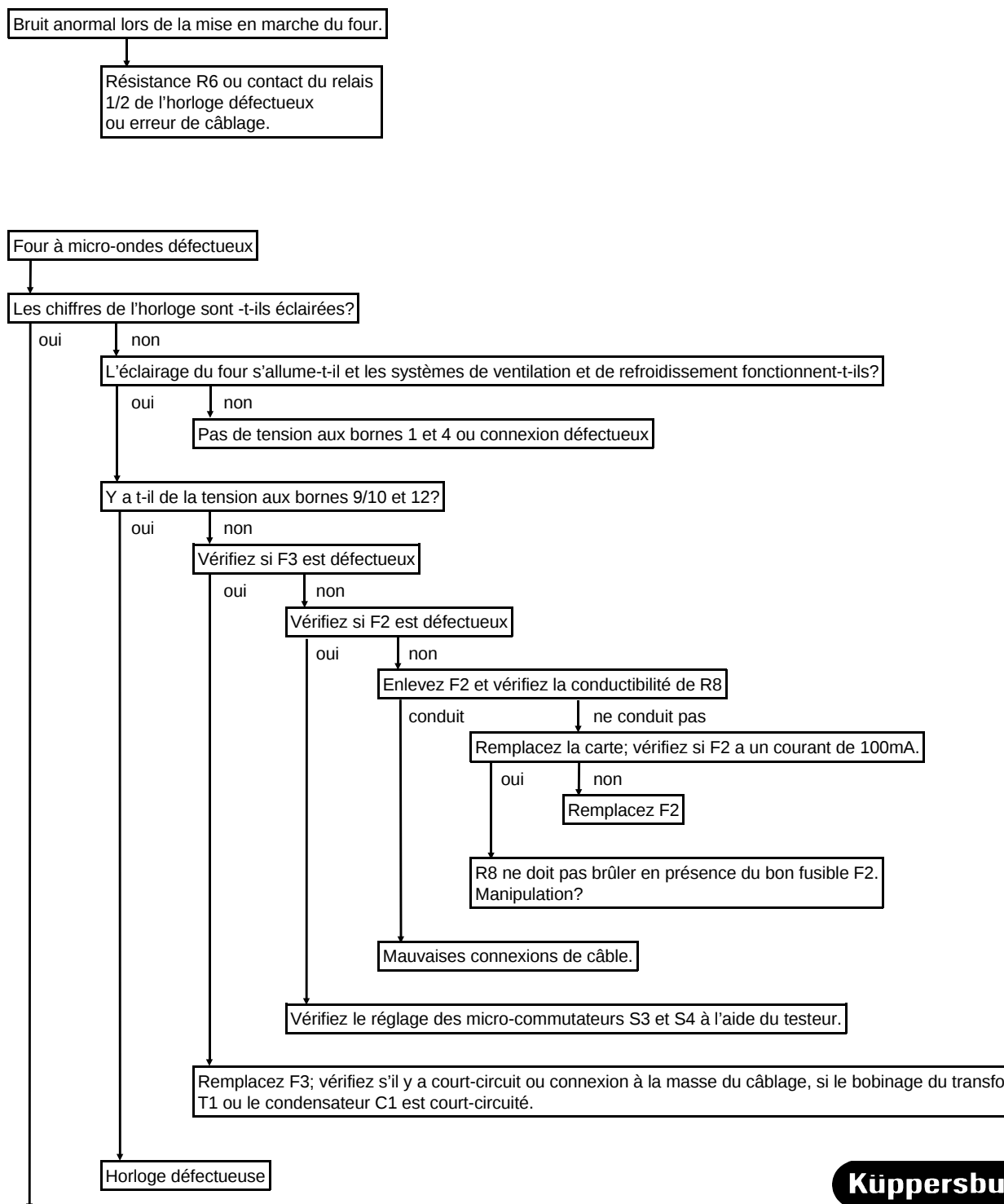


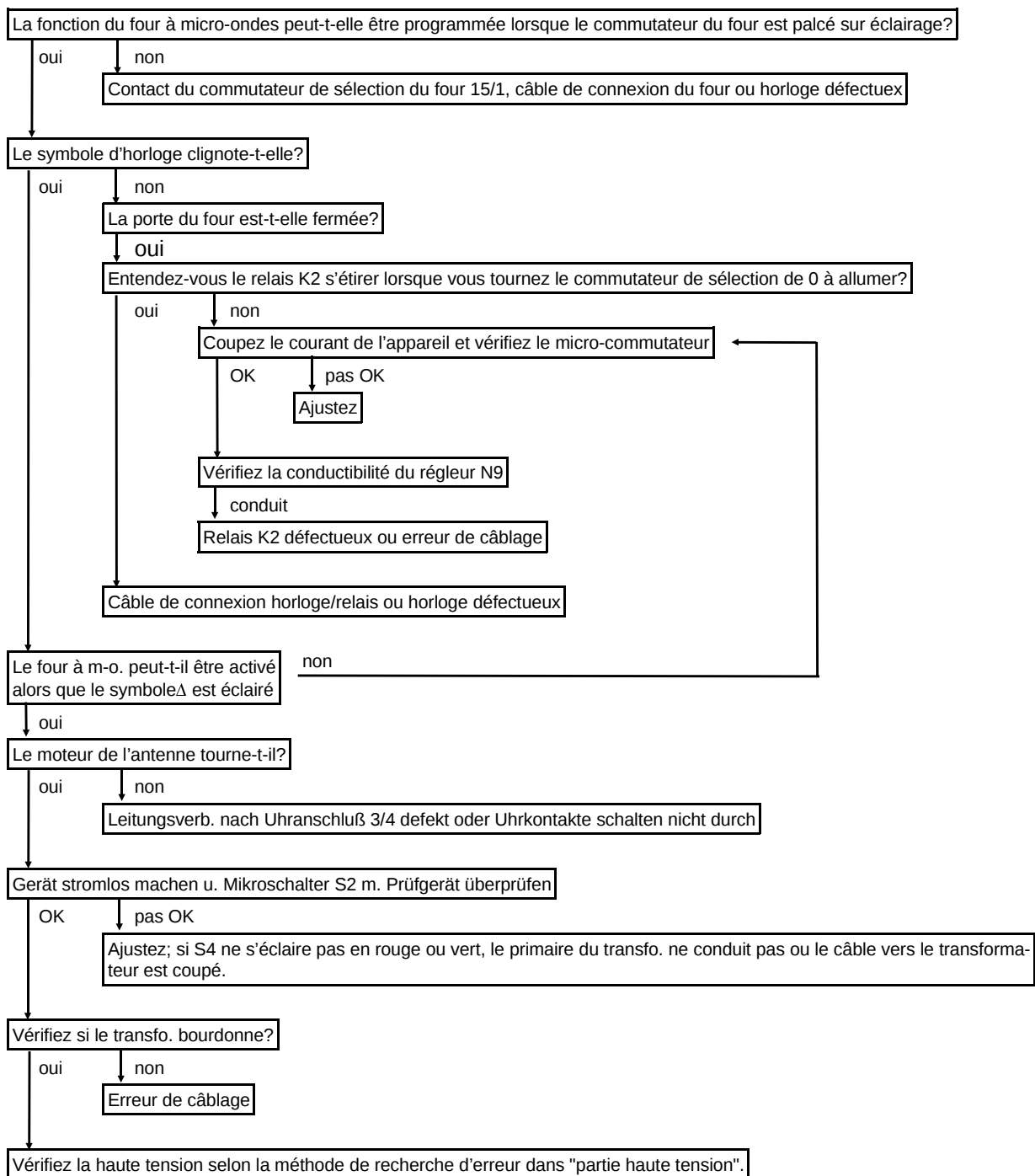
Küppersbusch

Le coeur de votre cuisine.

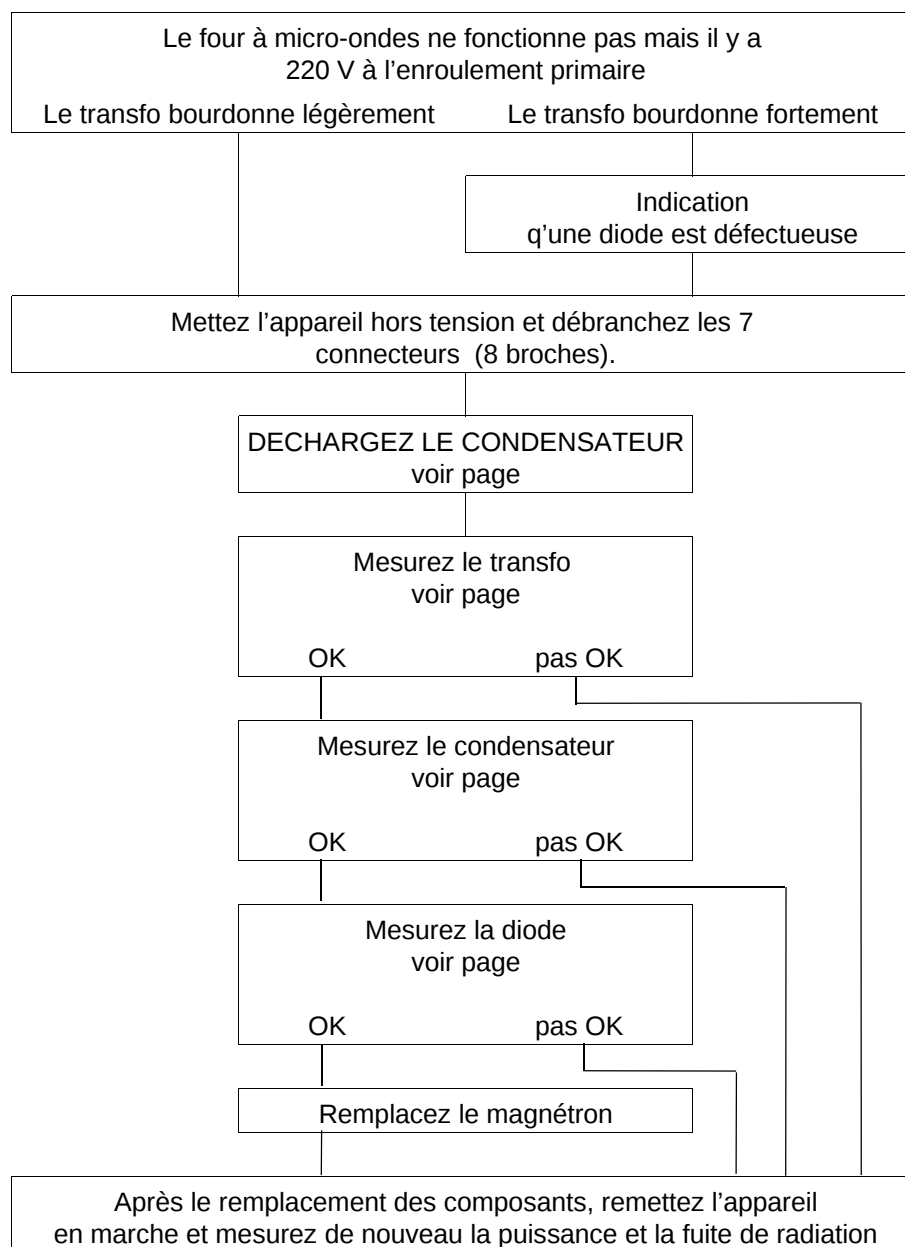


Guide de recherche d'erreur

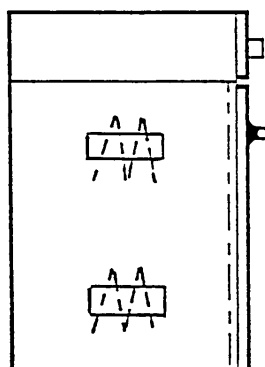
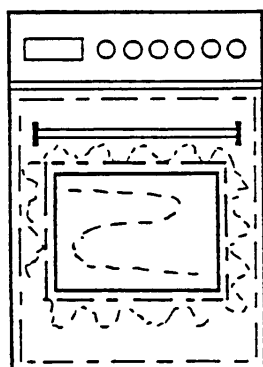




Guide de recherche d'erreur



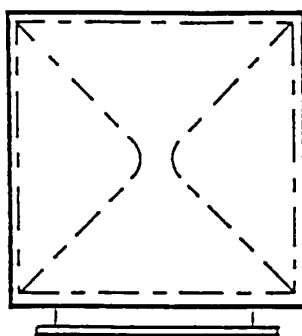
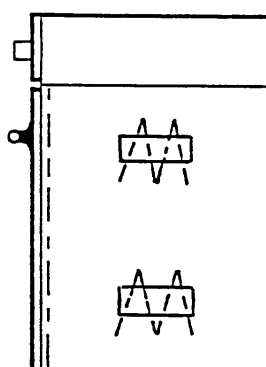
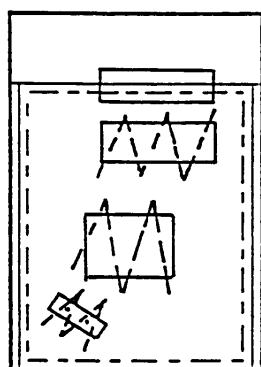
7. MESURE DE LA RADIATION



Après chaque réparation d'un four à micro-ondes, une mesure de la fuite de radiation doit être effectuée.

Placez de ce fait, env. 274 ml d'eau au centre de la moule et mettez le four à sa puissance maximale.

Sondez avec un appareil adéquat toutes les parties extérieures accessibles de l'appareil, en particulier autour de la porte du four.



La fuite de radiation mesurée ne doit pas dépasser 5 mW/cm^2 selon les prescription de la loi.

Les valeurs normales de mesure sont en dessous de 1 mW/cm^2 .

ATTENTION:

Le verre d'eau doit être toujours rempli. L'eau ne doit pas être chauffé jusqu'au point d'ébullition.

Pour chauffer un liquide, mettez toujours une cuillère dans le récipient contenant le liquide pour empêcher le liquide de bouillir. La température d'ébullition sera atteinte sans que les bulles de bouillonnement n'apparaissent. De très léger bouillonnement peut entraîner le débordement du liquide.

DANGER DE BRULURE!

8. MESURE DE LA PUISSANCE

Mesure de la puissance

La puissance du four à micro-onde peut être mesurée par simple test de la chaleur de l'eau

La puissance de sortie dépend de la tension d'alimentation. La tension d'alimentation doit être de 220V +/-1V. Lorsque la tension d'alimentation est en dessous de cette valeur, les valeurs mesurées seront également en dessous de la valeur de tolérance.

Moyen d'aide nécessaire:

1. Un thermomètre digital avec une échelle de 0,1°C
 2. Deux verres de 1 litre, pas épais, remplis d'eau avec marquage de la quantité.
-
- a) Remplissez les deux verres avec exactement 1 litre d'eau et notez la température de chaque verre. Remuez l'eau dans les verres pour avoir une température uniforme
 - b) Placez les deux verres l'un à côté de l'autre au centre du four (à froid) et fermez la porte du four.
 - c) Réglez le temps sur 2 minutes à l'aide de l'horloge. (S'il n'y a pas de contre indication, l'appareil fonctionnera à une puissance de 650 Watt).
 - d) Après écoulement du temps réglé, ouvrez la porte et retirez aussitôt les deux verres.
 - e) Remuez le contenu de chaque verre et mesurez les températures (T1, T2) (°C).

Attention: une erreur de 0,1 °C équivaut à une erreur de mesure de 7 W.

Détermination de la puissance

Les différences de température des valeurs mesurées seront additionnées et avec l'aide du tableau suivant, les valeurs de la puissance correspondante seront déterminées.

8.1 Tableau de comparaison: Température initiale de l'eau

	15 °C	17 °C	20 °C	23 °C	25 °C
Δ J/K	P/W	P/W	P/W	P/W	P/W
14	483	487	490	497	504
15	518	521	525	533	540
16	552	556	560	568	576
17	587	591	595	604	612
18	621	626	630	639	648
19	656	660	665	675	684
20	690	695	700	710	720



Addition de la différence de température des 2 récipients t = 120s

2 litres d'eau chaude dans 2 récipients à 100 mm

1 niveau à partir du centre inférieur

La grille de rabattement vers le bas

8.2 Comparaison de la puissance

ALIMENT	REGLAGE		TEMPS DE CUISSON		
	Air chaud chaleur de voûte/sole	Four à micro- ondes et air chaud	Air chaud chaleur de voûte/sole	Four à micro- ondes et air chaud	Gain de temps (valeur moyenne)
Rôti de porc 2000 g	150 °C 180 °C	Niveau 2 160 °C	110 - 120 min.	75- 80 min.	33 %
Roastbeef 2000 g	180 °C 220 °C	Niveau 2 180 ° - 200 °C	70 - 90 min.	30 - 50 min.	50 %
Poulet 1000 g	180 °C 220 °C	Niveau 3 200 °C	50 - 60 min.	20 - 25 min.	60 %
Oie 5000 g	150 °C/180 °C 210 °C - 220 °C	Niveau 2 180 °C	150 - 180 min.	90 - 100 min.	42 %
Crêpe	160 °C 180 °C	Niveau 2 200 °C	50 - 60 min.	15 min.	70 %
Gateau de pru- ne	160 °C 220 °C	Niveau 2 180 °C	40 - 50 min.	30 - 35 min.	28 %

8.3 Calcul du temps de cuisson

Le problème est le suivant:

Les temps de cuisson ne sont pas exactement calculés, mais évalués. Même les temps spécifiés, dans les livres de cuisine pour four à micro-ondes, doivent être pris comme temps de cuisson approximatifs. Il est tout d'abord nécessaire de savoir le poids de l'aliment à cuire. Si vous ne voulez pas être "totalement nager", ne mettez jamais d'aliment dans le four sans savoir au préalable son poids

Vous pouvez alors procéder approximativement de telle sorte qu'à 600 W, 100 g soit chauffé à 1 degré par seconde. Ce qui signifie que 100 g d'eau nécessite 1 minute pour atteindre 60 degrés à 600 W.

Ceci signifie aussi que 100 g de légume fraîche et mouillée à une température ambiante nécessitera environ 90 secondes pour être cuite, mais d'autre part, ce temps de cuisson moyen peut varier selon le genre de légume.

D'autre procédure approximative: les temps de cuisson indiqués en général dans les livres de cuisson doivent être réduits de moitié.

Résultat de tous ces calculs d'approximation: voir ci-dessous.

L'important est de prendre un peu de temps, d'observer l'aliment pendant la cuisson et de noter le temps optimal de cuisson observé.

QUELLE EFFET ENTRAINENT LES DIFFERENTES PUISSANCES DE CUISSON?

Si le temps de cuisson est habituellement calculé suivant une puissance de cuisson de 600 W dans la plupart des livres de cuisine, le temps de cuisson pour d'autres niveaux de puissance de cuisson peut être calculé en pourcentage: à 650 W, le temps de cuisson serait d'env. 10% plus court, à 700/720 W de 25% plus court et à 500 W de 20% plus long.

Le temps de cuisson, dans ce tableau, est calculé sur cette base (avec un minimum d'arrondi vers le haut et bas).

500 W min./sec.	600 W min.	650 W min./sec.	700/720W min./sec.	750W min./sec.
1,00	1	0,55	0,50	0,45
2,30	2	2,00	1,30	1,30
3,30	3	2,30	2,30	2,30
5,00	4	3,30	3,00	3,00
6,00	5	4,30	4,00	4,00
7,00	6	5,30	5,00	4,30
8,30	7	6,00	5,30	5,30
9,30	8	7,00	6,30	6,00
11,00	9	8,00	7,00	7,00
12,00	10	9,00	8,00	7,30
13,00	11	10,00	9,00	8,30
14,30	12	11,00	9,30	9,00
15,30	13	11,30	10,30	10,00
17,00	14	12,30	11,00	10,30
18,00	15	13,30	12,00	11,30
19,00	16	14,30	13,00	12,00
20,30	17	15,00	13,30	13,00
21,30	18	16,00	14,30	13,30
23,00	19	17,00	15,00	14,30
24,00	20	18,00	16,00	15,00