



Sac de cuisson au micro-ondes

fr Fiche produit

Chère cliente, cher client!

Avec votre nouveau sac de cuisson au micro-ondes, vous allez pouvoir cuire en quelques minutes au micro-ondes des pommes de terre ou tout autre légume adapté à ce mode de cuisson.

Le sac de cuisson est idéal pour préparer des salades de pommes de terre, des pommes de terre en robe des champs, etc.

Il est lavable et réutilisable.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cet article et un bon appétit!

L'équipe Tchibo



www.fr.tchibo.ch/notices

Consignes de sécurité

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Domaine d'utilisation

Le sac de cuisson est conçu pour faire cuire au micro-ondes des pommes de terre et tout autre légume adapté à ce mode de cuisson, comme les carottes et les patates douces, p. ex. Il faut faire cuire les légumes dans leur entier.

Le sac de cuisson ne doit pas être utilisé au four traditionnel.

AVERTISSEMENT: risque de brûlure

- Le sac devient très chaud pendant la cuisson des aliments. Utilisez donc des gants de cuisine pour le sortir du micro-ondes ou en sortir les pommes de terre.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Ne faites pas chauffer le sac de cuisson à vide au micro-ondes.
- Si vous utilisez un micro-ondes à plateau tournant, veillez à ce que le plateau puisse tourner librement afin d'éviter les risques d'incendie.
- Tenez le sac de cuisson loin de toute flamme nue et de tout objet chaud, comme les plaques de cuisinière, p. ex.
- N'utilisez pas le sachet de cuisson pour faire cuire des aliments gras ou frits.
- Ne laissez pas le micro-ondes sans surveillance quand vous faites cuire des aliments dans le sachet de cuisson.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Réglez toujours le micro-ondes sur une puissance moyenne et sur 4 minutes maximum. Ne réglez pas la puissance maximum.

- Respectez également les remarques figurant dans le mode d'emploi de votre micro-ondes.
-

Entretien

- ▷ Avant la première utilisation, lavez le sac de cuisson à la machine à 60 °C. Tenez compte des conseils d'entretien se trouvant sur l'étiquette.
 - ▷ Après chaque utilisation, retournez le sac de cuisson pour laisser l'humidité s'échapper.
 - ▷ Après chaque utilisation et chaque lavage, laissez le sac de cuisson sécher complètement avant de le ranger.
-

Utilisation

1. Lavez 1 à 4 pommes de terre de taille moyenne, mettez-les encore mouillées dans le sac de cuisson, sans les éplucher ni les couper.
2. Fermez le sac et mettez-le dans le micro-ondes avec l'ouverture vers le bas.
3. Réglez la puissance et le temps de cuisson et allumez le micro-ondes. Lisez le point «Temps de cuisson».



Si vous utilisez un micro-ondes sans plateau tournant, arrêtez la cuisson et retournez prudemment le sac de cuisson. Utilisez des gants de cuisine!



AVERTISSEMENT - risque de brûlure

- Utilisez des gants de cuisine pour sortir le sac de cuisson du micro-ondes et les pommes de terre du sac.

4. A la fin du temps de cuisson, sortez le sac de cuisson du micro-ondes, sortez-en les pommes de terre et vérifiez si elles sont cuites en y enfonçant une pointe de couteau.
 - Si le couteau s'enfonce facilement, les pommes de terre sont cuites.
 - Si vous sentez une résistance, remettez les pommes de terre à cuire.
 5. Si vous voulez remettre les pommes de terre à cuire, laissez-les d'abord refroidir quelques secondes. Faites-les ensuite cuire une à deux minutes de plus à la même puissance et vérifiez à nouveau si elles sont cuites. Répétez l'opération jusqu'à ce que les pommes de terre aient le degré de cuisson souhaité.
-

Temps de cuisson

Le temps de cuisson est fonction de la taille des pommes de terre, du nombre de pommes de terre et de la puissance réglée.

Plus la puissance est faible, plus le temps de cuisson sera long.

Réglez dans un premier temps la puissance sur 600 watts environ et le temps de cuisson sur 4 minutes maximum.

Le temps de cuisson varie aussi selon le type de légume. Les patates douces, p. ex., cuisent plus vite que les pommes de terre, mais elles sont aussi généralement un peu plus grosses.

Avec l'expérience, vous saurez mieux comment régler votre micro-ondes.

Référence: 367 926