

# LES 7 QUESTIONS À SE POSER AVANT D'ACHETER



## LES MICRO-ONDES

Pratique et simple d'utilisation, le micro-ondes est devenu l'appareil indispensable dans toute cuisine : décongeler, réchauffer, cuire...il sait tout faire. Mais avant de faire votre choix, plusieurs critères sont à prendre en compte. A travers ce guide, découvrez tous les conseils à connaître avant d'acheter votre appareil.

Les 7 questions :

### 1 Monofonction, grill ou combiné, quel modèle choisir ?

Il existe 3 types de micro-ondes :

- **Micro-ondes monofonction :**

Permet de décongeler, réchauffer ou cuire certains aliments.

- **Micro-ondes + Grill :**

Bénéficie des mêmes fonctions que le micro-ondes simple, de plus il peut dorer ou gratiner toutes vos préparations culinaires.

- **Micro-ondes combiné (multifonction) :**

Allie les avantages d'un four à micro-ondes classique et ceux d'un four traditionnel à chaleur tournante pour préparer viandes, poissons, gratins ou gâteaux. Le grill et la chaleur tournante peuvent être utilisés en même temps que la fonction micro-ondes.

→ [Cliquez pour voir notre configurateur micro-ondes](#)

## 2 Pose-libre ou Encastrable ?

Vous disposez de place dans votre cuisine ? Optez pour un **micro-ondes pose-libre**.

→ Découvrez tous nos Micro-ondes

Vous avez une cuisine équipée et manquez de place pour poser votre micro-ondes ? Pensez à **la solution intégrable** ! Monofonction ou multifonction, le micro-ondes intégrable se glissera en toute discrétion dans votre cuisine.

→ Découvrez tous nos micro-ondes intégrables



## 3 Quelle capacité de la cavité et quel diamètre du plateau choisir ?

Les micro-ondes ne disposent pas tous de la même **capacité de la cavité**. Ce volume est **exprimé en litres**. Il varie entre **20 et 40 litres**.

Faites votre choix en fonction de vos besoins ou de l'espace dont vous disposez :

- Les **micro-ondes simples** et ceux disposant d'une **fonction grill** sont dotés d'une **capacité** qui varie entre **20 et 30 litres**.
  - Les **micro-ondes combinés** proposent une contenance allant de **25 à 40 litres**.
- Pensez à prendre en compte le **diamètre de vos plats** qui doivent pouvoir entrer dans le micro-ondes.

## 4 La puissance, quelle importance ?

Exprimée en **Watts**, la puissance détermine **la vitesse de décongélation** et de **cuisson de vos aliments**. Plus votre micro-ondes est puissant, plus il est rapide.

Par exemple, pour cuire un aliment à cœur, une puissance de minimum 700 Watts est nécessaire.

## 5 Programmation mécanique, électromécanique ou électrique, quelle différence ?

Il existe 3 **types de programmation** pour les micro-ondes :

- **Mécanique** : s'appuie sur une minuterie, un sélecteur de puissance et un sélecteur de fonction.
- **Electromécanique** : allie la simplicité de la programmation mécanique à la précision d'une minuterie électronique.

- **Electronique** : c'est la plus performante. Très précise, elle propose diverses fonctions :

- **La touche mémoire** : pratique pour toutes les cuissons fréquentes (tasse de café, assiette de légume, bol de lait...)
- **Des fonctions automatiques de cuisson et de décongélation** (il suffit d'afficher simplement la nature de l'aliment et son poids, et le temps de cuisson est calculé automatiquement)
- **Le départ différé** : vous permet de programmer la cuisson

## Bon à savoir

### Programmateur et fonctions

Monofonction ou multifonction, certains modèles proposent de nombreuses fonctions :

- cuisson à la vapeur
- cuisson « croustillante » (pour les pizzas et les pâtes à tartes croustillantes)
- cuisson automatique
- cuisson enchaînée (décongélation + cuisson)
- balance électronique
- maintien au chaud (garde votre plat au chaud jusqu'à une demi-heure après la cuisson)
- capteur d'humidité
- touche mémoire
- plateau débrayable

## 6 Quel revêtement pour la cavité ?

En époxy, inox, émail ou céramique émail, le revêtement intérieur a un rôle important dans l'utilisation.

- **L'époxy** : offre une grande facilité de nettoyage

- **L'inox** : solide et facile à nettoyer

- **La céramique émail** : absorbe et diffuse la chaleur. La cuisson se fait en profondeur, les qualités nutritives des aliments sont conservées. De plus, la céramique émail se nettoie d'un coup d'éponge et ne se raye pas.

## 7 Quelle garantie pour accompagner votre micro-ondes en toute circonstance ?

En choisissant une garantie complémentaire (payante) lors de votre achat, vous bénéficiez de 3 ou 5 ans de tranquillité.

**Notre engagement** : votre produit réparé ou échangé à neuf sous 12 jours\* en cas de panne.

→ [Tout savoir sur la Garantie Confo Excelence](#)

## Bon à savoir

### L'Entretien et le Nettoyage de votre micro-ondes

Recouvrez les plats à l'aide d'un couvercle (clochette) pour éviter le dessèchement et la projection d'aliments sur les parois de votre micro-ondes.

Ne fermez jamais hermétiquement un récipient, il pourrait se fissurer ou exploser. Percez les films plastiques avec une fourchette dans le cas de barquettes closes hermétiquement.

Nettoyez régulièrement les parois, l'intérieur de la porte et les joints avec une lavette humide. Évitez les éponges et produits abrasifs qui peuvent rayer et endommager l'appareil.

### Quels sont les plats compatibles avec les micro-ondes ?

Les micro-ondes doivent être utilisés avec de la vaisselle et des récipients spécialement adaptés. Les matériaux de ces plats sont le plus souvent en verre, en porcelaine, en faïence, en plastique (certains plastiques sont inadaptés à l'utilisation en micro-ondes).

Ne jamais mettre de métaux et de matières contenant des métaux (inox, aluminium, fer). La faïence décorée avec des filets dorés ou argentés ne doit pas être utilisée au four à micro-ondes.

## Notre sélection

Micro-ondes 23 L blanc  
**SAMSUNG MW82N-X**



[→ voir la fiche produit](#)

Micro-ondes combiné 27 L coloris blanc  
**WHIRLPOOL FT 337 WH**



[→ voir la fiche produit](#)