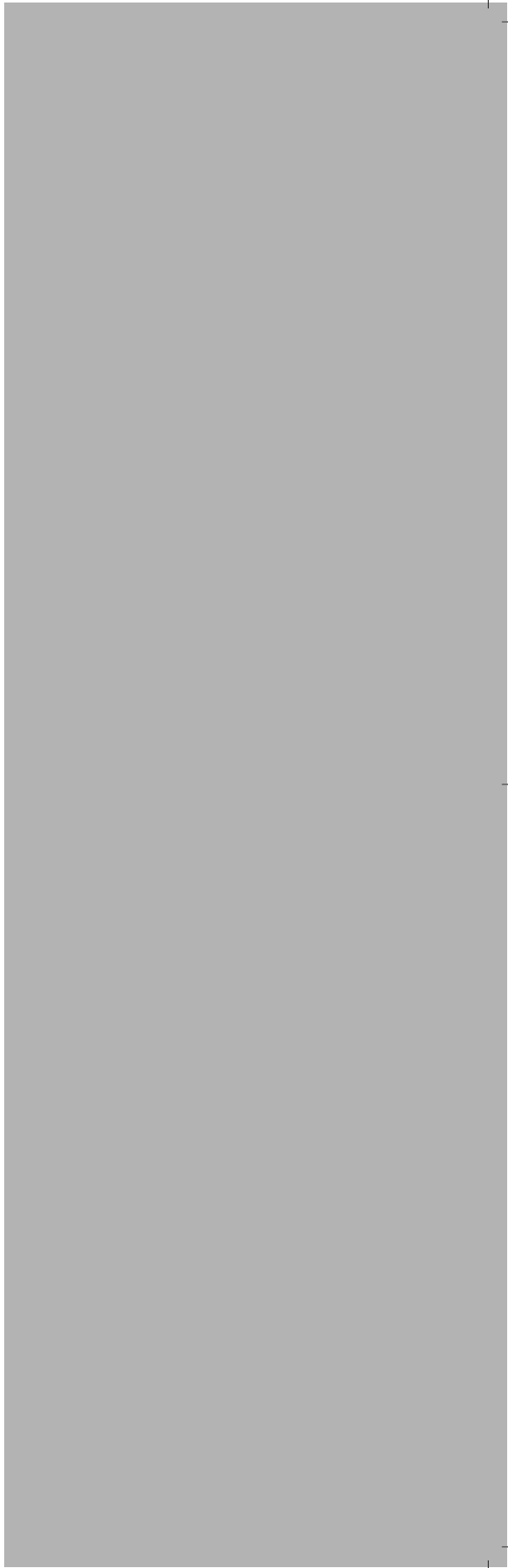
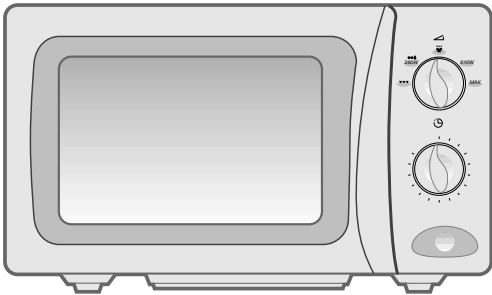


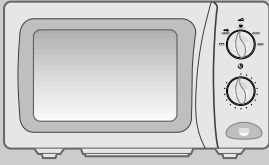
# DAEWOO

## MIKROWELLENHERD

# KOG-36A5



## Ce qu'il faut SAVOIR



### ATTENTION

ne poursuivez pas la cuisson de liquides, tels que soupes, sauces ou boissons, portés à ébullition. Ils pourraient déborder brusquement sans signe préalable (bulles).

Veillez donc à :

- ◆ ne pas utiliser de récipients droits à col étroit
- ◆ ne pas surveiller la cuisson des liquides
- ◆ remuer les liquides au début et en milieu de cuisson
- ◆ laisser reposer quelques instants les liquides portés à ébullition dans l'enceinte de cuisson, à les remuer ou à les secouer et à contrôler leur température avant de les consommer (notamment les aliments pour bébés en bouteilles ou en pots).



230 V~, 50 Hz

Après avoir déballé votre nouveau four à micro-ondes, vérifiez avant toutes choses son état. Si la porte du four est gauchie ou endommagée, si vous constatez la présence de bosses dans l'enceinte de cuisson ou d'autres dommages similaires, inutile de l'installer : avertissez immédiatement votre revendeur.

### Pour votre sécurité

- ◆ N'utilisez pas votre four s'il est endommagé. Veillez particulièrement à une étanchéité parfaite de la porte. La porte ne doit pas être déformée, les charnières et verrous ne doivent être ni dévissés ni cassés, les joints doivent être en état irréprochable.
- ◆ N'essayez pas de réparer vous-même votre four. La réparation et le réglage d'un four à micro-ondes sont exclusivement l'affaire de spécialistes qualifiés.
- ◆ N'essayez jamais de faire fonctionner votre four porte ouverte. Vous vous exposeriez à un contact direct avec les micro-ondes, particulièrement nuisible pour la santé. Evitez de manipuler les verrous de sécurité et les charnières.
- ◆ Les cadres d'étanchéité de la porte et du four doivent toujours être parfaitement propres et exempts de restes de produit nettoyant.
- ◆ **N'utilisez votre four que pour cuisiner**, et non pour y sécher des animaux, des vêtements, du papier, etc., y ranger des livres, des ustensiles de cuisine, etc., ou stériliser.

### L'installation de votre micro-ondes

- ◆ Placez votre four sur une surface plane et stable. Il n'est pas prévu pour une utilisation mobile.
- ◆ Veillez à ce que l'air puisse circuler librement tout autour de votre four. C'est indispensable pour un bon refroidissement.
- ◆ Ne disposez votre four à proximité d'une radio, d'un téléviseur, etc. Il risquerait éventuellement de les parasiter.
- ◆ N'exposez pas votre four à l'humidité ni à des dégagements d'air chaud ou de vapeur.

### Le branchement du micro-ondes

- ◆ L'appareil requiert une tension secteur de 230 V~ / 50 Hz. La protection du circuit doit être assurée par un fusible d'env. 13 A.
- ◆ Ne raccordez votre four qu'à une prise installée conformément aux normes en vigueur. En cas de doute, adressez-vous à un spécialiste.
- ◆ Un branchement incorrect peut être à l'origine d'un incendie ou de dysfonctionnements de l'appareil. DAEWOO décline toute responsabilité pour des dommages résultant d'un mauvais branchement.
- ◆ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un cordon spécial DAEWOO de même type. Confiez exclusivement ce travail à un spécialiste qualifié.

*Avant de vous servir de votre four, nous vous recommandons de lire attentivement la présente notice afin de pouvoir tirer parti des consignes de sécurité et des conseils d'utilisation que nous y avons rassemblés.*

# Ce qu'il faut SAVOIR

## Sommaire

### Votre four et les micro-ondes

Cuisiner en toute sécurité avec les micro-ondes .....	14
L'appareil .....	15

### Cuisiner avec les micro-ondes

Réchauffage et décongélation – Cuisson .....	16
Comment procéder ... ..	17

FRANÇAIS

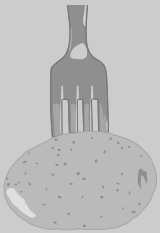
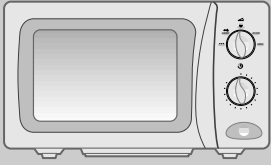
### Annexes

Conseils et recommandations .....	18-19
Avant de faire appel à un spécialiste .....	20
Ustensiles de cuisine résistant au four à micro-ondes – Nettoyage et entretien .....	21
Caractéristiques techniques .....	22



- ◆ Sur les pages suivantes, les touches à utiliser pour les différentes fonctions décrites sont représentées de même que les messages apparaissant éventuellement sur l'afficheur.

## VOTRE FOUR et les MICRO-ONDES



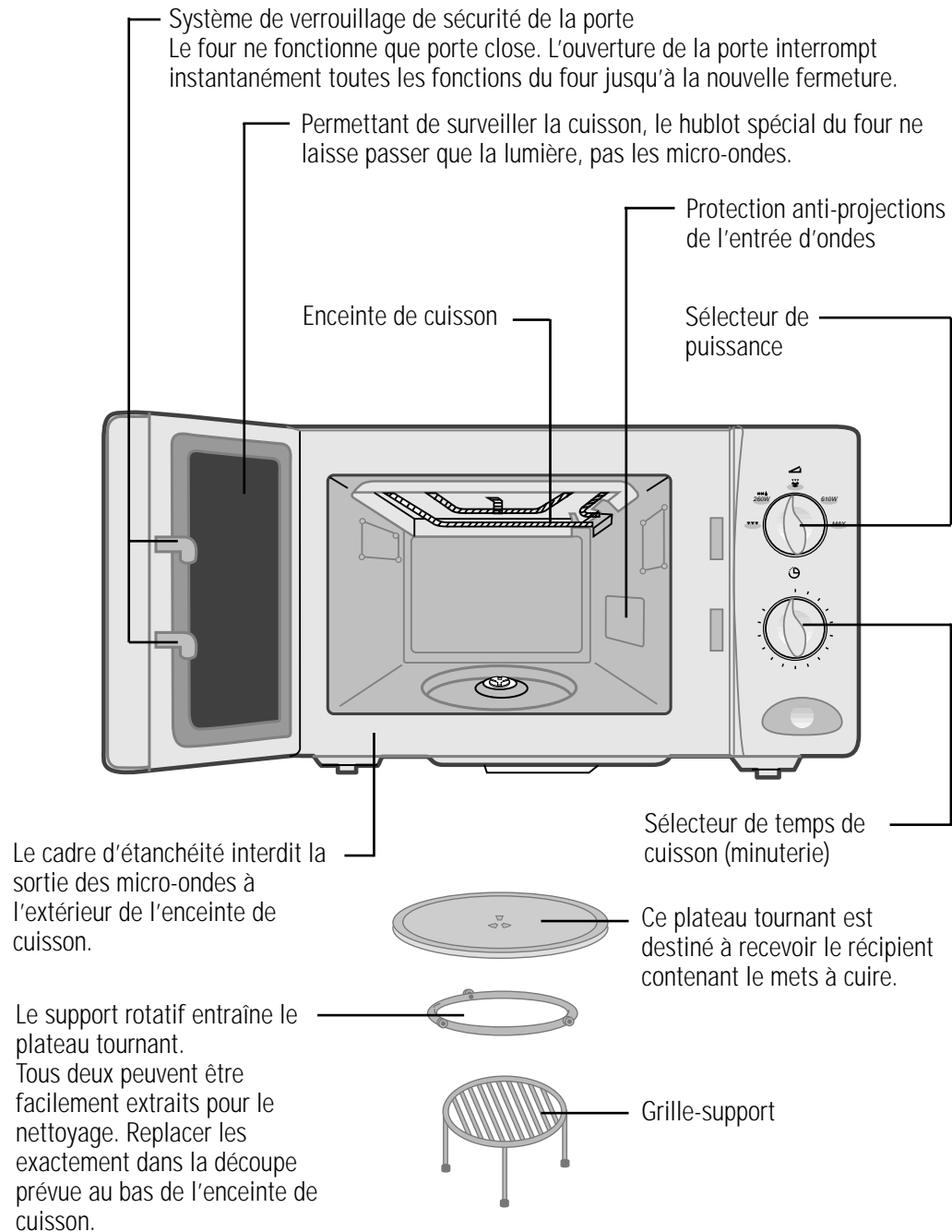
Respectez également les instructions des fabricants de produits alimentaires, notamment pour les plats cuisinés, ainsi que les **conseils et recommandations** figurant à la fin de la présente notice.

### Cuisiner en toute sécurité avec les micro-ondes

- ◆ Comme les ondes hertziennes de la télévision, les **micro-ondes** sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Elles génèrent de la chaleur en mettant en mouvement les molécules d'eau, de graisse et de sucre. Pénétrant jusqu'à une certaine profondeur dans les aliments (par ex. env. 25 mm dans la viande), elles les réchauffent par conduction thermique.
- ◆ La **vaisselle** doit convenir à l'emploi dans un micro-ondes. Le verre résistant à la chaleur, la céramique, la porcelaine et le plastique sont appropriés.  
N'utilisez pas de marmites en métal fermées, car elles réfléchissent les micro-ondes alors que le mets ne chauffe pas.
- ◆ Des plats cuisinés peuvent toutefois être réchauffés dans des barquettes en aluminium ouvertes.
- ◆ Les micro-ondes peuvent endommager les assiettes rehaussées de **filets or** ou argent.
- ◆ **Ne jamais cuire** des mets dans des récipients fermés. Les récipients hermétiquement clos risquent en effet d'exploser.
- ◆ Les aliments comportant **une coquille, une écorce ou une peau** peuvent éclater. Ne faites donc pas cuire des œufs dans votre micro-ondes. Piquer la peau des pommes de terre, des foies de volaille, etc. afin de permettre à la vapeur de s'échapper.
- ◆ Ne jamais réchauffer trop fortement des boissons **alcoolisées**. Elles pourraient s'enflammer.
- ◆ Pour réchauffer de **petites quantités de liquide**, placer une cuiller dans le récipient (tasse) afin d'éviter que le contenu ne déborde à l'ébullition.
- ◆ Les **aliments cuisinés au micro-ondes** continuent de chauffer après l'arrêt du four.  
Goûtez donc les mets ou les boissons avant de les servir, notamment à des enfants ou à des personnes âgées (risque de brûlures).
- ◆ **En remuant et en retournant** les aliments, il est possible de parvenir à une répartition régulière de la chaleur, en particulier après des temps de cuisson assez courts.
- ◆ Ne faites **jamais fonctionner le four à vide**. Il risquerait d'être endommagé.
- ◆ Veillez à placer les **récipients en métal** à une distance suffisante des parois internes du four. Ils pourraient provoquer des jaillissements d'étincelles susceptibles de donner lieu à un incendie.
- ◆ En cas de **dégagement de fumée** pouvant signaler un incendie du four, éteignez l'appareil sans ouvrir la porte et retirez la prise de courant.

# VOTRE FOUR et les MICRO-ONDES

## Le four

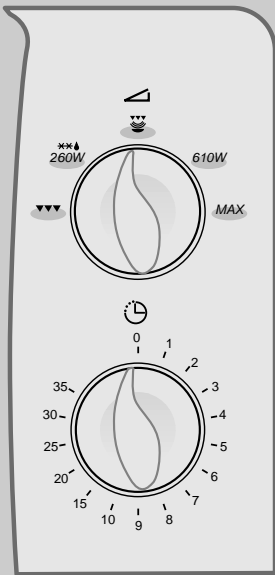
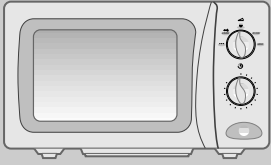


FRANÇAIS



- ◆ N'utilisez le four que **plateau tournant** parfaitement en place.

## Cuisiner avec les MICRO-ONDES



Réglez la puissance désirée et le temps de cuisson conformément aux indications figurant dans les recettes de cuisine et les tableaux correspondants.

### Cuisson

Puissances élevées pour préchauffer, cuisiner, cuire, rôtir, réchauffer, fondre, etc. rapidement.

Symbole	Position	Puissance
	Décongélation	33%
	Puissance élevée	77%
	Puissance maximale	100%

### Cuisson au grill et combinée

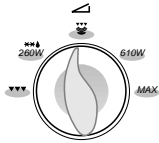
Deux positions pour rendre vos mets dorés et croustillants.

Symbole	Position
	Gril sans micro-ondes
	100% grill et micro-ondes

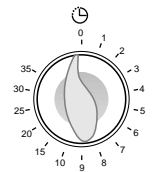
# Cuisiner avec les MICRO-ONDES

## Comment procéder...

Placez le mets dans un récipient approprié et fermez soigneusement la porte.



Programmez une des 5 puissances disponibles au moyen du sélecteur.



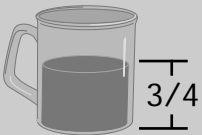
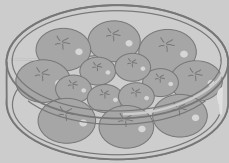
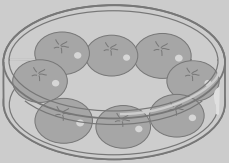
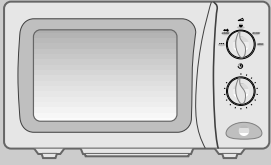
Programmez le temps de cuisson. Le four se met immédiatement en marche.

FRANÇAIS



- ◆ Pour retourner ou remuer un aliment voire pour vérifier la cuisson d'un mets, il suffit d'ouvrir la porte du four. La minuterie s'interrompt, l'émission de micro-ondes est coupée.  
Pour continuer la cuisson, refermez simplement la porte.
- ◆ Pour arrêter la cuisson, remettez la minuterie sur "0".
- ◆ A l'issue du temps de cuisson programmé (minuterie sur "0"), le micro-ondes cesse(nt) de fonctionner. Vous pouvez sortir le mets.
- ◆ Remettez impérativement la minuterie sur "0" pour sortir le mets avant l'écoulement du temps de cuisson programmé.
- ◆ Respectez également les instructions des fabricants de produits alimentaires, notamment pour les plats cuisinés.
- ◆ Respectez également les instructions des fabricants de produits alimentaires, notamment pour les plats cuisinés.
- ◆ N'utilisez le four que plateau tournant parfaitement en place.

# DAEWOO ANNEXES



*La cuisine avec un micro-ondes diffère sensiblement de la cuisine traditionnelle. C'est pourquoi nous avons rassemblé ci-après quelques conseils qui pourront vous être utiles pour l'utilisation de votre four.*

## Conseils et recommandations

### Le temps de repos à observer ...

Les micro-ondes ne traversant généralement pas entièrement les aliments, la cuisson se poursuit par conductivité thermique au cours du temps de repos observé après l'arrêt du four. La température à l'intérieur des aliments peut ainsi encore augmenter de 8 °C. Laissez reposer quelque temps dans le four les mets réchauffés avec le micro-ondes afin de permettre à la chaleur de s'uniformiser. Le temps de repos à observer est fonction du poids, du volume et de la densité des aliments (jusqu'à 10 minutes).

### Pour que les aliments soient cuits ... sans excès (mets desséchés, rousis) ...

- ◆ Sélectionnez la bonne puissance de cuisson.
- ◆ Sélectionnez le temps de cuisson correct. Les temps indiqués dans les recettes sont approximatifs et dépendent de la température initiale, du poids, de la densité des ingrédients, etc.
- ◆ Employez de la vaisselle résistant au four à micro-ondes.

### Pour décongeler ...

- ◆ Les aliments dégèlent plus vite dans les récipients plats.
- ◆ Dissociez les grosses pièces en partie dégelées, elles décongèleront plus facilement.
- ◆ Recouvrez les aliments de petite taille quand ils commencent à se réchauffer.
- ◆ Laissez au temps de repos le soin de décongeler entièrement les aliments.

### Les quantités ...

Le temps nécessaire pour réchauffer des aliments est d'autant plus grand que les quantités sont importantes. En règle générale, le temps nécessaire est pratiquement multiplié par deux en doublant la quantité.

### La température initiale ...

Plus les aliments sont froids et plus le temps nécessaire augmente.

### La composition des mets ...

Pour cuire un plat comportant plusieurs ingrédients, tenez compte du fait que la graisse et le sucre s'échauffent beaucoup plus rapidement que l'eau.

Les ingrédients à base de graisse ou de sucre atteignent ainsi des températures sensiblement plus élevées que ceux contenant de l'eau. Le temps de cuisson/décongélation d'un mets est d'autant plus long que sa densité est élevée. Des aliments très denses, comme la viande, se réchauffent donc moins vite que de la pâte à tarte.



# DAEWOO

## ANNEXES

### Coquilles, écorces ou peaux ...

Certaines denrées sont enfermées dans des coquilles (œufs) ou des écorces (poires, pommes de terre), d'autres encore dans des peaux (foie, saucisses, etc.).

En perçant ces coquilles, écorces et peaux au moyen d'une fourchette, par exemple, vous permettrez à la vapeur d'eau ou à la pression de dilatation de s'échapper et éviterez que les aliments n'éclatent.

### Eau ...

La cuisson au micro-ondes n'exige que très peu d'eau. Une cuiller à soupe d'eau suffit pour 100 g de légumes ou de pommes de terre.

### Couvrir les mets ...

Les mets peuvent être couverts de feuilles en plastique, de couvre-assiettes et de couvercles laissant passer les micro-ondes pour

- ◆ empêcher les projections,
- ◆ réduire le temps de cuisson et/ou
- ◆ éviter que les aliments ne dessèchent (→ Ustensiles de cuisine résistant au four à micro-ondes).

### La disposition des mets - taille et forme ...

Vous obtiendrez plus rapidement d'excellents résultats de cuisson en veillant à une disposition judicieuse des ingrédients.

Les aliments de petite taille cuisent plus vite que les gros.

La cuisson simultanée de plusieurs pièces sera d'autant plus uniforme qu'elles sont de dimensions semblables.

Les parties fines de pièces de forme irrégulière sont plus vite cuites que les autres.

Pour une cuisson régulière de plusieurs **aliments identiques**, par ex. des tomates farcies, disposez-les de préférence en rond.

Pour la cuisson de pièces de **forme et de taille irrégulières**, placez les plus petites ou les plus fines au milieu (qui se réchauffe moins vite) et les plus grosses (de densité plus élevée) à la périphérie. Les pièces plus fines peuvent éventuellement aussi être recouvertes de feuilles d'aluminium pour empêcher qu'elles ne dessèchent ou ne brûlent.

Le **poisson** sera placé de préférence la queue vers le milieu. Incisez la peau pour empêcher qu'elle ne se déchire ou n'éclate. La tête et la queue peuvent éventuellement aussi être recouvertes de feuilles d'aluminium pour éviter qu'elles ne dessèchent ou ne brûlent.

Préparez les **mets à réchauffer** en disposant les ingrédients les plus fins et les plus légers au milieu, les plus lourds et les plus denses au bord du plat.

Empilez les **tranches fines** (par ex. de jambon) les unes au-dessus des autres ou en léger décalage.

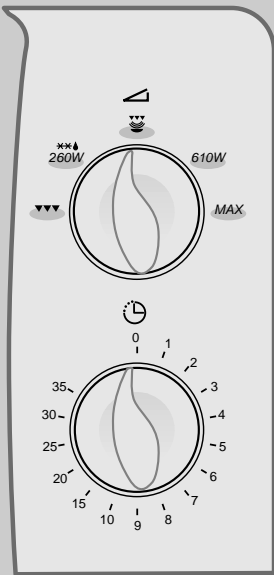
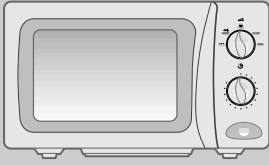
Serrez étroitement les saucisses.

Réchauffez de préférence **les boissons, les sauces et le jus de viande** séparément.

Choisissez à cet effet un récipient haut et fin et remplissez-le seulement aux  $\frac{3}{4}$ .

Les aliments se réchauffent plus uniformément si on prend soin de les **remuer ou de les retourner** de temps à autre.

# DAEWOO ANNEXES



N'essayez pas de réparer vous-même votre four. La réparation et le réglage d'un four à micro-ondes sont exclusivement l'affaire de spécialistes qualifiés.

## Avant de faire appel à un spécialiste ...

Veuillez vérifier les points suivants :

### Votre four ne fonctionne pas :

- ◆ Assurez-vous que la prise de courant est bien enfoncée.
- ◆ Assurez-vous que la porte est bien fermée.
- ◆ Assurez-vous qu'un temps de cuisson a été programmé.
- ◆ Assurez-vous que les disjoncteurs ou les fusibles de l'installation électrique sont intacts.

### Jaillissement d'étincelles dans l'enceinte de cuisson :

- ◆ Vérifiez si vous avez placé un plat en métal, de la vaisselle rehaussée de filets métalliques ou de la feuille d'aluminium dans l'enceinte de cuisson. Aucun objet métallique ne doit toucher les parois du four.

### Fonctionnement du micro-ondes à vide :

- ◆ Il n'est pas recommandé, mais ne cause aucun dommage au four s'il reste de courte durée.

### Utilisation du four sans plateau tournant :

- ◆ Elle est interdite. N'utilisez le four que support rotatif et plateau tournant en place.

### Ouverture de la porte pendant la cuisson :

- ◆ A l'ouverture de la porte pendant la marche du four (par ex. afin de retourner ou de remuer le mets), toutes ses fonctions sont immédiatement interrompues. Les programmations ne sont cependant pas perdues.

### Condensation sur les parois intérieures du four et la porte :

- ◆ La présence de condensation sur les parois intérieures est normale lors de la cuisson d'aliments dégageant de la vapeur.

### Perméabilité du hublot aux micro-ondes :

- ◆ Elle est absolument exclue. Une grille métallique spéciale intégrée dans la porte interdit le passage des micro-ondes.



- ◆ La réponse à certaines de vos questions figure peut être dans les chapitres d'introduction ou les présentes annexes.
- ◆ Si ces recommandations ne permettent pas de solutionner votre problème, contactez un spécialiste qualifié.

# DAEWOO

## ANNEXES

### Ustensiles de cuisine résistant au four à micro-ondes

La **vaisselle appropriée** laisse passer les micro-ondes. C'est le cas du plastique, du verre et de la céramique (idéaux s'ils sont de plus résistants au four).

Après une minute de cuisson en micro-ondes à la puissance maximale, la vaisselle appropriée est seulement tiède.

La vaisselle métallique, qui réfléchit les micro-ondes, **n'est pas appropriée.**

Ne conviennent pas non plus le cristal, la vaisselle à décor métallique (filets or ...), les gobelets en carton paraffiné ou les récipients en plastique ne supportant pas des températures élevées (120 °C).



- ◆ Vérifiez en cas de doute la présence de la mention "résistant au four à micro-ondes" sur l'emballage.
- ◆ **Marmites, feuilles d'aluminium et couvercles ne doivent pas toucher les parois intérieures du four.**

L'obtention du meilleur résultat de cuisson n'est toutefois pas seulement une question de matériau, mais aussi de **forme**.

Les récipients ronds favorisent un réchauffage uniforme des aliments, tandis que les mets disposés dans des plats carrés ou rectangulaires ont facilement tendance à se dessécher ou à roussir dans les coins.

Les récipients plats contribuent à une cuisson régulière.

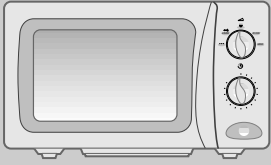
De petits morceaux de feuille d'aluminium sont idéaux pour recouvrir les parties particulièrement exposées (par ex. la queue d'un poisson).

FRANÇAIS

### Nettoyage et entretien

Votre four est doté d'équipements de sécurité ultramodernes. Toutefois ...

- ◆ Ne manipulez jamais les verrous de sécurité et les charnières.
- ◆ Les joints et les cadres d'étanchéité doivent toujours être parfaitement propres et exempts de restes de produit nettoyant.  
Nettoyez le four, et en particulier le cadre d'étanchéité de la porte et du four, avec un détergent non agressif. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de tampons à récurer.
- ◆ Évitez toute contrainte à la porte ouverte (par ex. une traction exercée par un enfant).  
N'utilisez jamais le four s'il est endommagé.  
Veillez particulièrement à une étanchéité parfaite de la porte. La porte ne doit pas être déformée, les charnières et verrous ne doivent être ni dévissés ni cassés, les joints doivent être en état irréprochable.

**DAEWOO**  
**ANNEXES**

230 V~, 50 Hz

### Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation	230 V~, 50 Hz
Micro-ondes	
Puissance absorbée	1200 Watt
Puissance restituée	800 Watt (IEC 705)
Fréquence	2450 MHz
Puissance absorbée gril	1050 Watts
Puissance absorbée micro-ondes/gril	2200 Watts
Dimensions hors-tout (L/H/P)	465 x 274 x 360 mm
Dimensions intérieures (L/H/P)	290 x 200 x 290 mm
Poids	14,5 kg

Sous réserve de modifications techniques