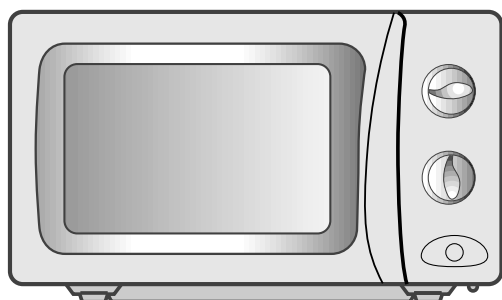


DAEWOO

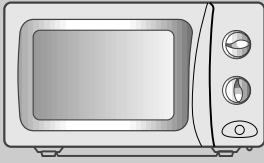
MIKROWELLENHERD

KOR-63Y5



Bedienung sanleitung

DEUTSCH



WARNUNG

Kochen Sie Flüssigkeiten, z. B. Suppen, Soßen oder Getränke, über ihren Siedepunkt hinaus weiter, können sie plötzlich, ohne vorherige Anzeichen (Blubbern), überkochen.

Beachten Sie deshalb:

- ◆ Meiden Sie geradwandige Gefäße mit engem Hals.
- ◆ Lassen nicht überkochen.
- ◆ Rühren Sie Flüssigkeiten um, am Anfang und nach halber Kochzeit.
- ◆ Lassen Sie sie nach dem Kochen kurze Zeit im Herd stehen, rühren oder schütteln sie und prüfen vor dem Verzehr ihre Temperatur (besonders Babynahrung aus Flaschen oder Gläsern).

Wichtiger Zusatzhinweis

Sicherheitshinweis:

Nach dem Auspacken des Gerätes muss dieses auf äußere Beschädigungen vor dem Anschließen an das Stromnetz überprüft werden. Insbesondere darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt sind.

Untersuchen Sie Ihren Herd nach dem Auspacken sofort nach Beschädigungen. Sehen Sie eine verzogene oder beschädigte Tür, Beulen im Garraum usw. stellen Sie den Herd nicht auf, sondern verständigen umgehend Ihren Fachhändler.

Sicher mit der Mikrowelle

- ◆ Nutzen Sie den Herd nicht, wenn er eine Beschädigung aufweist. Wichtig ist besonders, daß die Tür richtig schließt. Die Tür darf nicht verzogen, Scharniere und Riegel nicht gebrochen, verbogen oder lose und die Dichtungsflächen nicht angegriffen sein.
- ◆ Ihr Herd enthält nichts, was Sie selbst reparieren könnten, deshalb lassen Sie ihn ausschließlich von einem qualifizierten Fachmann justieren oder reparieren.
- ◆ Versuchen Sie niemals den Herd mit offener Tür zu betreiben. Sie könnten sich gefährlichen Mengen Mikrowellenenergie aussetzen. Manipulieren Sie deshalb niemals an den Sicherheitsverschlüssen und Scharnieren.
- ◆ Lassen Sie keine Ablagerungen von Schmutz und Reinigungsmitteln auf den Dichtungsflächen zu.
- ◆ **Benutzen Sie Ihren Herd ausschließlich zum Kochen,** nicht zum Trocknen von Tieren, Kleidung, Papier, usw. oder zum Sterilisieren oder als Stauraum für Bücher, Kochgeräte usw.

Platz für den Mikrowellenherd

- ◆ Der Herd soll auf einer flachen, stabilen Fläche stehen. Er wurde nur als Standgerät entwickelt.
- ◆ Rund um den Herd muß Frischluft zur Kühlung zirkulieren können.
- ◆ Stellen Sie Ihren Herd nicht in die Nähe von Radio, Fernseher usw., um eventuellen Störungen vorzubeugen.
- ◆ Stellen Sie ihn nicht so auf, daß ihn heiße Luft, Wasserdampf und Feuchtigkeit erreichen können.

Anschluß für den Mikrowellenherd

- ◆ Ihr Herd braucht einen elektrischen Anschluß mit 230 V~ / 50 Hz, der mit 12 Amp. abgesichert ist.
- ◆ Stecken Sie den Stecker nur in eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose. Fragen Sie im Zweifel einen Fachmann.
- ◆ Ein falscher Anschluß kann zu Feuer und anderen Gefahren führen oder zu unbefriedigenden Ergebnissen. DAEWOO haftet nicht für Schäden, die aus einem falschen Anschluß entstehen.
- ◆ Ein defektes Anschlußkabel muß ein Fachmann mit einem gleichwertigen neuen Spezialkabel von DAEWOO ersetzen.

Bevor Sie Ihren Herd benutzen, lesen Sie bitte unbedingt diese Anleitung mit ihren Sicherheitshinweisen und Tips.

Inhalt

Mikrowelle und Gerät

Sicher kochen mit der Mikrowelle 2

Das Gerät 3

Kochen mit Mikrowelle

Wärmen und Auftauen - Kochen 4

So geht's 5

Anhang

Tips und Richtlinien 6 - 7

Bevor Sie einen Fachmann fragen 8

Mikrowellengeeignete Kochutensilien - Wartung und Pflege 9

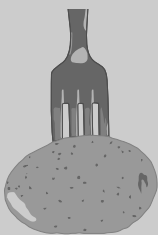
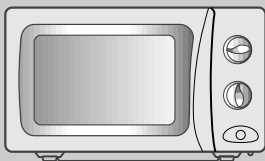
Technische Daten 10

DEUTSCH



- ◆ Auf den folgenden Seiten sehen Sie Bilder der Tasten, die Sie für die beschriebenen Funktionen brauchen. Dazu sehen Sie ebenfalls, falls vorhanden, Rückmeldungen der Anzeige.

MIKROWELLE u n d G E R Ä T



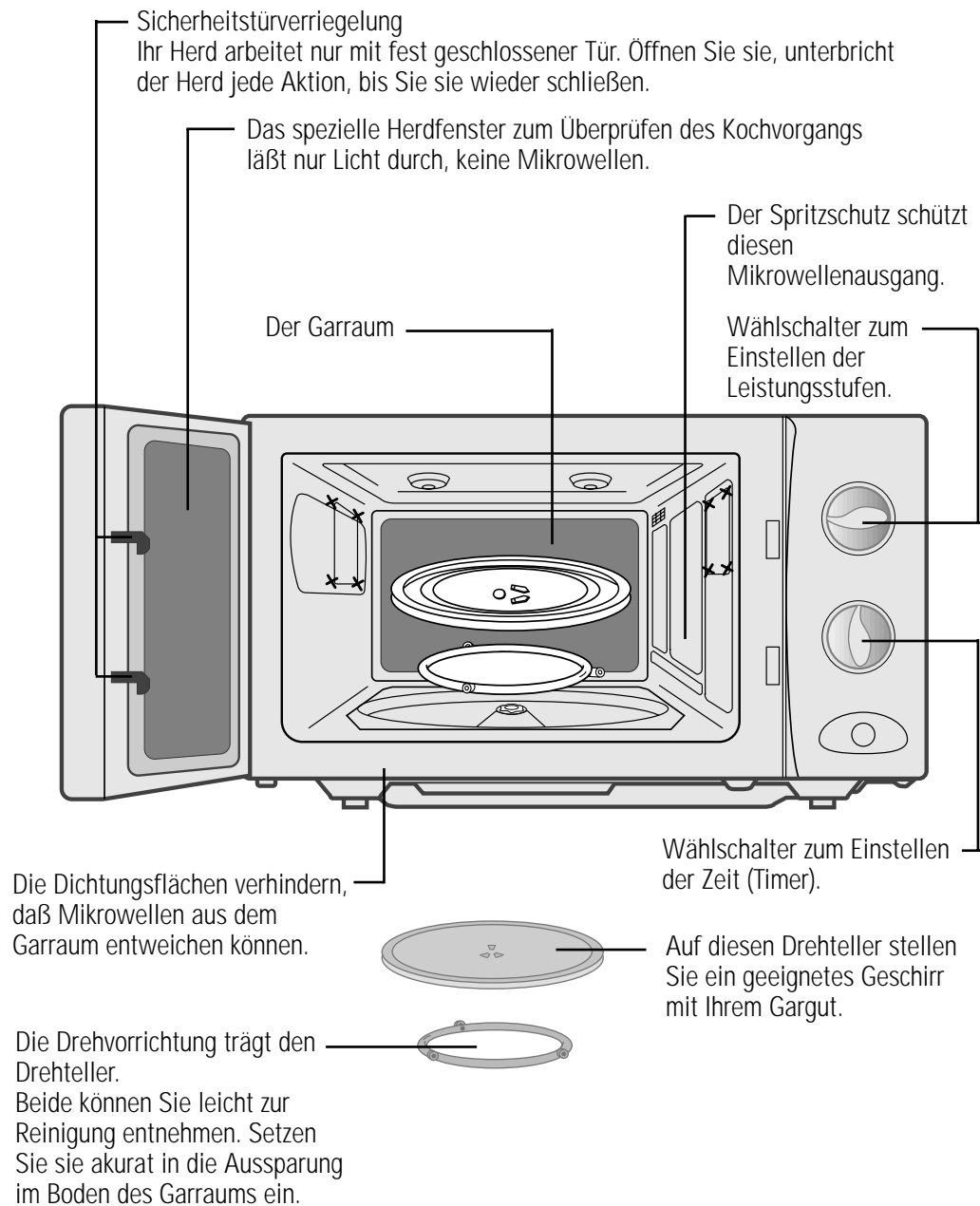
Beachten Sie auch die Angaben der Lebensmittelhersteller, besonders bei Fertiggerichten und die **Tips und Richtlinien** am Ende dieser Anleitung.

Sicher kochen mit der Mikrowelle

- ◆ **Mikrowellen** sind, wie Fernsehwellen, hochfrequente elektromagnetische Wellen. Sie erzeugen Wärme, indem sie Wasser-, Fett-, und Zuckermoleküle in Schwingung versetzen. Sie dringen bis zu einer gewissen Tiefe (bei Fleisch ca. 25 mm) in das Lebensmittel ein, darüber hinaus wird es durch Wärmeleitung erwärmt.
- ◆ **Geschirr** muß für Mikrowellen geeignet sein. Es kann aus temperaturbeständigem Glas, Keramik, Porzellan und Kunststoff bestehen. Verwenden Sie keine geschlossenen Metallgefäße, sie reflektieren die Mikrowellen, aber die Speise wird nicht warm.
- ◆ Sie können jedoch Fertiggerichte in offenen Aluminiumschalen wärmen.
- ◆ Die Mikrowelle kann Teller mit **Goldrand** oder Silberdekor beschädigen.
- ◆ **Niemals** Lebensmittel in verschlossenen Gefäßen kochen; sie explodieren dann.
- ◆ Lebensmittel mit **Schale oder Haut** können platzen. Garen Sie deshalb keine Eier in der Mikrowelle. Stechen Sie Haut oder Schale von Kartoffeln, Hühnerleber, usw. ein, damit Dampf entweichen kann.
- ◆ Erwärmen Sie keine **alkoholischen** Getränke auf höhere Temperatur; sie können sich selbst entzünden.
- ◆ Zum Erhitzen **kleiner Mengen Flüssigkeit** stellen Sie einen Löffel in das Gefäß (Tasse), um eventuellem heftigen Überkochen vorzubeugen.
- ◆ Mittels **Mikrowelle gekochte Speisen** erwärmen sich nach dem Abschalten des Herds weiter. Bevor Sie anderen, besonders Kindern oder älteren Menschen, Speisen oder Getränke anbieten, probieren Sie zunächst selbst (Verbrennungsgefahr).
- ◆ Mittels **Rühren und Wenden** können Sie eine gleichmäßige Wärmeverteilung, besonders nach kurzen Wärmzeiten, erreichen.
- ◆ Benutzen Sie die Mikrowelle **nicht ohne Gargut** im Garraum; Sie könnten sie überlasten und beschädigen.
- ◆ **Metallgeschirr** darf nicht in die Nähe der Garraumwände geraten, es kann zu Funkenbildung und damit zu Feuer kommen.
- ◆ Schließen Sie aus **Rauchentwicklung** im Herd auf Feuer, lassen Sie die Herdtür geschlossen, schalten das Gerät aus und ziehen den Netzstecker.

MIKROWELLE u n d G E R Ä T

Das Gerät

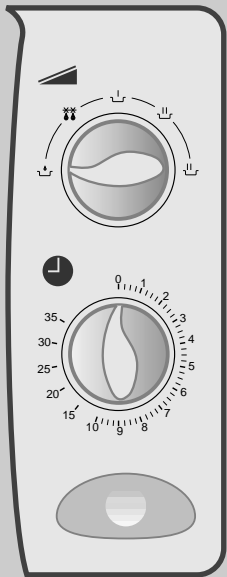
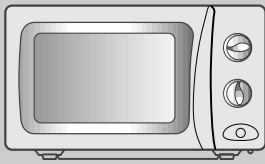


DEUTSCH



◆ Benutzen Sie den Herd nur mit korrekt aufgelegtem **Drehteller**.

KOCHEN mit Mikrowelle



Lesen Sie zu den Leistungsstufen und Kochzeiten Rezepte und entsprechende Tabellen.

Wärmen und Auftauen

Wenn Sie fertige Speisen wärmen wollen, kleinere Mengen weiterkochen, quellen lassen und tiefgefrorenes auftauen wollen.

Symbol Leistungsstufe

	Vorsichtiges Wärmen	130 W
	Auftauen	260 W

Kochen

Dieses sind die höchsten und schnellsten Stufen zum Vorheizen, Kochen, Garen, Braten, Erhitzen, Schmelzen usw.

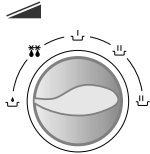
Symbol Leistungsstufe

	Niedrige Kochstufe	440 W
	Mittlere Kochstufe	610 W
	Höchste Kochstufe	800 W

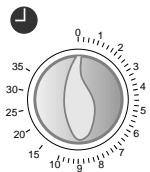
KOCHEN mit Mikrowelle

So geht's

Stellen Sie Ihr Gericht in einem geeigneten Geschirr auf den Drehteller und schließen Sie die Tür sorgfältig.



Wählen Sie eine der 5 Leistungsstufen mit dem Wählschalter.

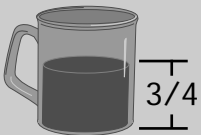
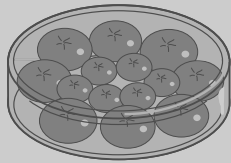
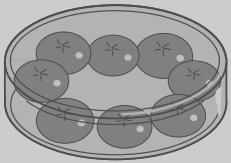
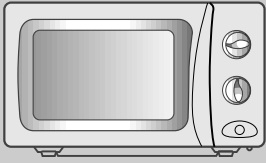


Stellen Sie jetzt die Wärmzeit ein. Der Herd startet dann sofort.

DEUTSCH



- ◆ Unterbrechen Sie eine Aktion, um zu wenden, rühren oder einfach nur um den Garzustand zu prüfen. Öffnen Sie einfach die Herdtür. Der Timer hält dann an, der Herd schaltet die Mikrowelle ab. Zum Weiterkochen schließen Sie einfach wieder die Tür.
- ◆ Wollen Sie eine Aktion abbrechen, drehen Sie den Zeitsteller auf "0".
- ◆ Der Herd schaltet die Mikrowelle aus, nachdem die eingestellte Zeit um ist, der Timer also auf "0" steht. Sie können dann Ihre Speisen herausnehmen.
- ◆ Drehen Sie unbedingt den Timer auf "0", wenn Sie Ihr Gericht vor dem Ende der eingestellten Zeit entnehmen!
- ◆ Beachten Sie auch die Angaben der Lebensmittelhersteller, besonders bei Fertiggerichten.
- ◆ Beachten Sie bitte auch unbedingt die Tips und Richtlinien am Anfang und Ende dieser Anleitung.
- ◆ Benutzen Sie den Herd nur mit korrekt aufgelegtem Drehteller.



Da Kochen mit Mikrowelle gewisse Unterschiede zum normalen Kochen aufweist, sollten Sie folgende Tips bedenken, wenn Sie mit Ihrem Herd arbeiten.

Tips und Richtlinien

Die Standzeit ...

Da Mikrowellen die Speisen in der Regel nicht komplett durchdringen, garen diese in der Standzeit durch Wärmeleitung nach, obwohl der Herd schon ausgeschaltet ist. Im Inneren Ihrer Speisen sind Temperatursteigerungen von 8 °C möglich.

Lassen Sie Speisen, die Sie mit der Mikrowelle erwärmt haben, einige Zeit im Herd stehen, damit sich die Temperaturen gleichmäßig verteilen können. Die Zeiten richten sich nach Gewicht, Volumen und Dichte der Speisen (bis zu 10 Minuten).

Damit Speisen gar werden ... und nicht zu gar (trocken, angebrannt) ...

- ◆ Wählen Sie die richtige Kochstufe.
- ◆ Wählen Sie die richtige Kochzeit. Die Zeiten in den Rezepten sind ungefähr, sie hängen von der Ausgangstemperatur, dem Gewicht, der Dichte der Zutaten, usw. ab.
- ◆ Nehmen Sie mikrowellene geeignetes Geschirr.

Zum Auftauen ...

- ◆ Flache Schalen verkürzen die Auftauzeit gegenüber hohen Gefäßen.
- ◆ Zerteilen Sie größere, angeaute Stücke, sie tauen dann leichter auf.
- ◆ Decken Sie kleinere Stückchen ab, wenn sie sich zu erwärmen beginnen.
- ◆ Lassen Sie nicht ganz auftauen, das kann in der Standzeit geschehen.

Die Menge ...

Wollen Sie mehr Speisen wärmen, brauchen Sie mehr Zeit.
Die Regel: doppelte Menge, fast doppelte Zeit.

Die Ausgangstemperatur ...

Je kälter die Speisen, desto mehr Zeit brauchen Sie.

Das Zusammenstellen von Speisen ...

Bedenken Sie, wenn Sie ein Gericht aus verschiedenen Zutaten kochen wollen, das Fett und Zucker schneller heiß werden als Wasser. So erreichen fett- oder zuckerhaltige Zutaten höhere Temperaturen als wasserhaltige.

Je dichter ein Nahrungsmittel ist, desto länger muß es kochen/auftauen. Sehr dichte Speisen, wie Fleisch, brauchen also länger zum Aufwärmen als ein Rührteigkuchen.

Schalen oder Häute ...

Einige Lebensmittel sind von Schalen (Eier, Äpfel, Kartoffeln), andere von Häuten (Leber, Würste) umgeben.

Diese Schalen und Häute müssen Sie z. B. mittels Gabel einstechen. So kann durch Wasserdampf oder wachsendes Volumen entstandener Druck entweichen und die Lebensmittel platzen nicht.

Wasser ...

Sie brauchen mit der Mikrowelle wenig Wasser zum Garen. Rechnen Sie pro 100 g Gemüse oder Kartoffeln 1 Eßlöffel Wasser.

Speisen abdecken ...

Sie können Speisen mit Folie oder Hauben und Deckeln bedecken, die die Mikrowellen durchlassen, um ...

- ◆ Spritzer zu vermeiden,
- ◆ die Kochzeit zu verkürzen oder/und
- ◆ die natürliche Feuchtigkeit der Nahrung zu erhalten. (→ Mikrowellengeeignete Kochutensilien).

Die Anordnung – Größe und Form – von Speisen ...

Für kürzere Garzeit mit besten Ergebnissen widmen Sie der Anordnung der Zutaten einige Aufmerksamkeit.

Kleine Stücke kochen schneller als große.

Gleichmäßig große Stücke garen gleichmäßiger als verschieden große.

Bei unregelmäßig geformten Stücken kochen die dünnen Stellen schneller als die dicken.

Kochen Sie mehrere **gleiche Speisen**, z. B. gefüllte Tomaten, ordnen Sie sie für gleichmäßiges Garen am besten ringförmig an.

Kochen Sie Teile von **unregelmäßiger Gestalt oder Dicke**, plazieren Sie die kleineren oder dünneren Stellen zur Mitte, die zuletzt heiß wird, und dickere (dichtere) zum Rand. Ggf. können Sie auch dünnere Teile mit Alufolie abdecken, um Austrocknen oder Anbrennen zu vermeiden.

Plazieren Sie **Fisch** möglichst mit dem Schwanz zur Mitte. Ritzen Sie die Haut ein, um Reißen oder Platzen vorzubeugen. Ggf. können Sie auch Kopf- und Schwanzende mit Alufolie abdecken, um Austrocknen oder Anbrennen zu vermeiden.

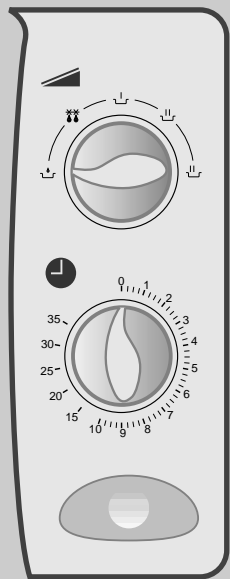
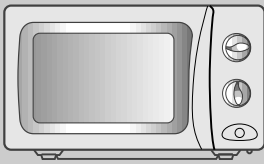
Bereiten Sie **Mahlzeiten zum Aufwärmen** vor, plazieren Sie die dünneren und leichteren Zutaten in der Mitte, die schweren und dichten am Rand des Geschirrs.

Legen Sie **dünne Scheiben** (z. B. Schinken) übereinander oder etwas versetzt übereinander.

Legen Sie **Würste** dicht zusammen.

Getränke, Soßen und Bratensoße sollten Sie in einem getrennten Gefäß erhitzen. Nehmen Sie ein schmales hohes und füllen es höchstens zu $\frac{3}{4}$.

Für eine gleichmäßige Erwärmung sorgt auch gelegentliches **Rühren oder Wenden** der Speisen.



Ihr Herd enthält nichts, was Sie selbst reparieren können, deshalb lassen Sie ihn ausschließlich von einem qualifizierten Fachmann justieren oder reparieren.

Bevor Sie einen Fachmann fragen

Prüfen Sie bitte zunächst folgendes bevor Sie einen Fachmann fragen.

Der Herd funktioniert nicht?

- ◆ Steckt der Netzstecker richtig?
- ◆ Ist die Herdtür geschlossen?
- ◆ Haben Sie eine Garzeit eingestellt?
- ◆ Kann ein Hauptschalter oder eine Sicherung der Hausanlage herausgesprungen sein?

Funken im Garraum?

- ◆ Befindet sich Metallgeschirr, Geschirr mit Metallrand oder Alufolie im Garraum? Metall darf die Innenwände des Garraums nicht berühren.

Die Mikrowelle einschalten, ohne Gargut im Garraum?

- ◆ Kurzzeitiges Anschalten beschädigt den Herd nicht, es ist aber nicht zu empfehlen.

Den Herd ohne Drehteller benutzen?

- ◆ Nein – benutzen Sie den Herd stets mit korrekt eingelegter Drehvorrichtung samt Teller.

Die Tür öffnen während des Kochens?

- ◆ Öffnen Sie die Tür jederzeit während des Betriebs (z. B. zum Wenden, Rühren ...), der Herd stoppt die Mikrowelle sofort. Er behält aber die Einstellungen. Sie können die Tür wieder schließen, der Herd kocht sofort weiter.

Wasserdampf an Herdinnenwänden und Tür?

- ◆ Feuchtigkeit an den Innenwänden ist normal bei dampfenden Speisen.

Mikrowellen durchs Türfenster?

- ◆ Nein – in die Tür ist ein Spezialgitter eingebaut, das keine Mikrowellen passieren läßt.



- ◆ Lesen Sie auch die einleitenden Kapitel und den Anhang aufmerksam, wenn Sie Fragen haben.
- ◆ Können diese Hinweise Ihr Problem nicht lösen, fragen Sie einen qualifizierten Fachmann.

Mikrowellengeeignete Kochutensilien

Geeignetes Geschirr für Mikrowellenherde sollte durchlässig für Mikrowellen sein, wie Kunststoff, Glas und Keramik (besonders wenn auch feuerfest).
Geeignetes Geschirr wird mit 1 Minute Mikrowellenkochen auf hoher Stufe nur handwarm.

Ungeeignet für Mikrowelle ist dagegen Metallgeschirr, das die Wellen reflektiert.
Ungeeignet sind auch: Bleiglas, Geschirr mit Metallapplikationen (Goldrand ...), Papp- oder Kunststoffbehälter, die keine höheren Temperaturen (120 °C) vertragen.



- ◆ Achten Sie im Zweifelsfall auf Verpackungshinweise wie "mikrowellengeeignet".
- ◆ **Töpfe, Folien oder Abdeckungen dürfen die Ofenwände nicht berühren.**

Gemeinsam mit dem Material sorgt auch eine **optimale Form** für beste Ergebnisse beim Kochen.

Runde Behälter unterstützen eine möglichst gleichmäßige Erwärmung, während quadratische oder rechteckige in den Ecken die Speisen leicht austrocknen oder anbrennen lassen.

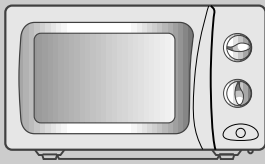
Flache Behälter fördern gleichmäßiges Garen.

Kleine Blättchen Aluminiumfolie sind gut, um gefährdete Bereiche (z. B. Schwanzende eines Fisches) abzudecken.

Wartung und Pflege

Ihr Herd ist mit den modernsten Sicherheitsvorkehrungen versehen, doch ...

- ◆ Manipulieren Sie niemals an Sicherheitsverschlüssen und Scharnieren.
- ◆ Lassen Sie keine Ablagerungen von Schmutz und Reinigungsmittelresten auf den Dichtungen und Dichtungsflächen zu.
Reinigen Sie den Herd, besonders die Dichtungszone an der Tür und am Herd mit einem milden Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel und -schwämme.
- ◆ Sie sollten nicht zulassen, daß die offene Herdtür belastet wird (z. B. ein Kind zerrt daran).
Nutzen Sie den Herd nicht, wenn er eine Beschädigung aufweist.
Wichtig ist besonders, daß die Tür richtig schließt. Die Tür darf nicht verzogen, Scharniere und Riegel nicht gebrochen, verbogen oder lose und die Dichtungsflächen nicht angegriffen sein.



Technische Daten

Stromversorgung	230 V~, 50 Hz
Mikrowelle	
Stromaufnahme	1200 Watt
Leistung	800 Watt (IEC 705)
Frequenz	2450 MHz
Abmessungen (BxHxT)	465 x 276 x 360 mm
Garraum (BxHxT)	290 x 220 x 306 mm
Gewicht	13.0 kg

Änderungen im Sinne technischer Verbesserungen vorbehalten.



DAEWOO Electronics Deutschland GmbH
Otto-Hahn-Straße 21
D-35510 Butzbach
Tel.-Nr.: 0 06 33 - 96 91 - 0
Fax-Nr.: 0 60 33 - 96 91 - 59/58

Bundesweite Service-Telefonnummer:
Weiße Ware

0 18 05 - 22 77 77

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf eines DAEWOO-Electronics-Gerätes entschlossen haben. Wir wünschen Ihnen, dass Sie an diesem Gerät viele Jahre Freude haben werden.

Im Falle einer erforderlichen Reparatur, beachten Sie bitte die Hinweise der unten erläuterten DAEWOO-NUMMER-SICHER-GARANTIE.

Ihre

DAEWOO Electronics Deutschland GmbH

Bedingungen der DAEWOO-NUMMER-SICHER-GARANTIE

1. Die DAEWOO-NUMMER-SICHER-GARANTIE gilt zusätzlich zu den Gewährleistungsansprüchen, die dem Käufer vonseiten des Händlers bei etwaigen Mängeln des Gerätes zustehen. Sie schränkt die Rechte des Käufers nicht ein, sondern erweitert sie.
2. Die DAEWOO-NUMMER-SICHER-GARANTIE beginnt mit dem Zeitpunkt des Kaufes. Von da an kann der Käufer ein Jahr lang gegenüber DAEWOO Electronics Mängel geltend machen.
3. Die DAEWOO-NUMMER-SICHER-GARANTIE beschränkt sich auf die kostenlose Beseitigung von Mängeln, die auf Material- oder Verarbeitungsfehlern beruhen. Sie räumt kein Recht auf Verringerung des Kaufpreises, auf Rückgängigmachung des Kaufes oder auf Schadensersatz wegen Nicht-erfüllung ein.
4. Nicht unter die DAEWOO-NUMMER-SICHER-GARANTIE fallen:
 - 4.1. Regelmäßige Wartung und durch normalen Verschleiß bedingter Teile-austausch, wie Austausch von Antriebsriemen, Andruckrollen, Video-kopfscheiben, etc.
 - 4.2. Transportkosten, -risiken und -schäden
 - 4.3. Schäden, die verursacht worden sind durch:
 - 4.3.1. Gebrauch des Gerätes für andere als seine normalen Zwecke, unsach-gemäße Behandlung, insbesondere aufgrund von Nichtbeachtung der DAEWOO-Bedienungsanleitung, sowie funktionelle Veränderungen des Gerätes.
 - 4.3.2. Reparaturversuche des Käufers oder unbefugter dritter Personen.
 - 4.3.3. Unfälle, höhere Gewalt oder andere von DAEWOO nicht zu verantworten-de Ursachen, wie Blitzschlag, Wasser, Feuer, etc.
 - 4.4. Geräte, deren Seriennummern am Gerät entfernt oder unkenntlich gemacht wurden.
5. Eine im Rahmen der DAEWOO-NUMMER-SICHER-GARANTIE erbrachte Garantieleistung führt nicht zur Verlängerung der Garantiezeit und begründet auch keine neue Garantiezeit.
6. Garantieleistungen werden erbracht, wenn die Rechnung oder der Kassen-beleg vorgelegt werden.
7. Die Garantieleistungen werden von dem Fachhändler erbracht, von dem das Gerät gekauft wurde. Darüber hinaus stehen die autorisierten Kundendienst-stellen der DAEWOO Electronics zur Verfügung.
Bitte benutzen Sie unbedingt die bundesweite Service-Telefonnummer:

0 18 05 - 22 77 77