



MAGNETRON/ GRILL/ CONVECTIE-OVEN

FOUR COMBINÉ MICRO-ONDES/ GRIL/ CONVECTION

GEBRUIKERSHANDLEIDING

MANUEL D'UTILISATION

LEES EERST ZORVULIJK DEZE HANDLEIDING ALVORENS DE OVEN IN GEBRUIK TE NEMEN.
LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

MC-806BL/ MC-806BLR

P/ No: 3828W5A4334

Voorzorgsmaatregelen

Voorzorgsmaatregelen om overmatig energieverbruik te voorkomen.

Als gevolg van ingebouwde veiligheidsvoorzieningen kunt u de oven niet gebruiken met de ovendeur in geopende stand. Deze veiligheidsvoorzieningen schakelen automatisch elke kookactiviteit uit op het moment dat de deur wordt geopend. Persoonlijke blootstelling aan microgolven kan namelijk schadelijk zijn.

Het is daarom belangrijk dat er niet met de veiligheidsvoorzieningen wordt geknoeid.

Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de deur en zorg ervoor dat zich geen vuil of etensresten kunnen ophopen tussen de afdichtingen.

Gebruik de oven in geen geval wanneer deze beschadigd is. Het is daarom zeer belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan: (1) deur(frame), (2) scharnieren en grendels (gebroken of los), (3) deurafdichtingen en sluitoppervlakken.

Uw oven mag alleen door gekwalificeerd servicepersoneel worden geïnstalleerd en gerepareerd.

Waarschuwing

Controleer of de kooktijden correct zijn ingesteld, aangezien het overschrijden van bereidingstijden kan leiden tot het verbranden van het GERECHT waardoor schade aan uw oven kan worden veroorzaakt.

Wanneer u vloeistoffen zoals soepen, sauzen en drankjes in de magnetron opwarmt, kan er een vertraagde spatreactie optreden zonder zichtbare luchtballen vooraf. Dit kan resulteren in een plotseling overkoken van de hete vloeistof. Om dit te voorkomen gaat u als volgt te werk:

- 1 Gebruik geen rechtwandige bekervormen met smalle halsopening.
- 2 Vermijd oververhitting.
- 3 Roer de vloeistof eerst door alvorens deze in de oven te zetten en roer nogmaals halverwege de opwarmtijd.
- 4 Laat de vloeistof na het opwarmen nog even in de oven staan, roer of schud nogmaals zorgvuldig (vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding) en controleer vóór consumptie de temperatuur om brandwonden te voorkomen (vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding).
Wees voorzichtig met het vastpakken van de beker.

Waarschuwing

Laat voedsel altijd enige tijd na het opwarmen in de magnetron staan en controleer de temperatuur alvorens het te consumeren. Vooral bij babyflessen en potjes met babyvoeding.

Hoe een magnetron werkt.

Microgolven van een magnetron zijn te vergelijken met radio- en televisiegolven en gewoon daglicht. Gewoonlijk bewegen microgolven zich buitenwaarts wanneer ze door de atmosfeer reizen en ze verdwijnen zonder effect. Magnetron-ovens zijn echter dusdanig ontworpen dat zij gebruik maken van microgolven als energie. De elektriciteit die naar de magnetrontube wordt gevoerd, wordt gebruikt om microgolf-energie op te wekken.

Deze microgolven komen de kookruimte binnen door de openingen binnenin de oven. Een draaiplateau of bakplaat wordt op de bodem van de oven geplaatst. Microgolven kunnen niet door de metalen wanden van de oven dringen, maar gaan wel door materialen als glas, porselein en papier. Dit zijn de materialen waarvan magnetronbestendig serviesgoed is gemaakt.

Microgolven verwarmen niet het serviesgoed, maar dit wordt op hun beurt wel verwarmd door de warme voedingsmiddelen die ze bevatten.

Een zeer veilige toepassing

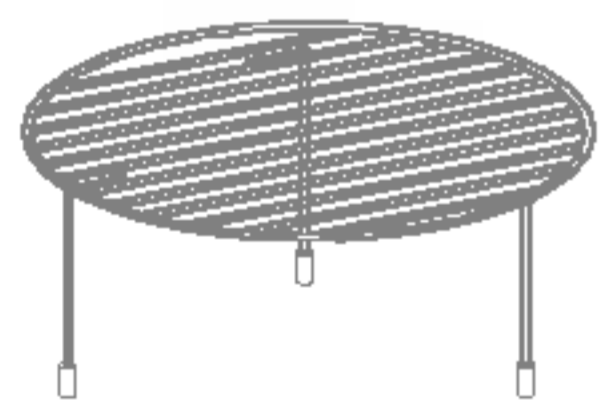
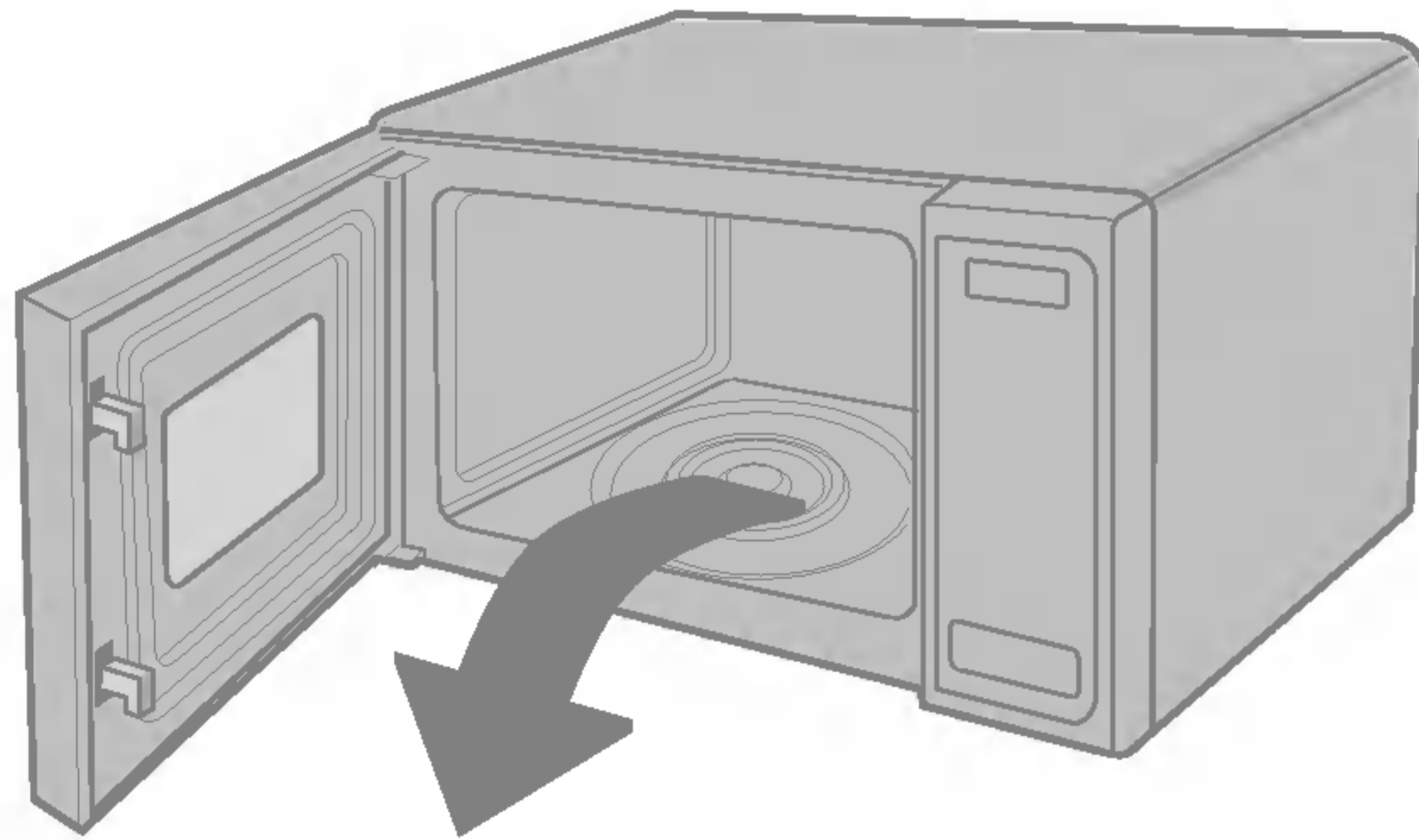
Uw magnetron-oven is één van de veiligste huishoudelijke elektrische apparaten. Als de deur wordt geopend, stopt de oven automatisch met het produceren van microgolven. Microgolf-energie wordt bij het binnendringen in het voedsel volledig omgezet in warmte. Het laat geen enkele rest-energie over die schadelijk voor u zou kunnen zijn wanneer dit voedsel gegeten wordt.

Voorzorgsmaatregelen	2
Inhoud	3
Uitpakken en installeren	4 - 5
De klok instellen	6
Kinderslot	7
Koken met de magnetron	8
Niveau magnetronvermogen	9
Koken op twee standen	10
Quick start	11
Langer of korter koken	12
Grillen	13
Convectie-bereidingen	14 - 15
Combistand	16 - 17
Automatisch ontdooien	18 - 19
Automatisch koken	20 - 21
Automatisch braden	22 - 23
Draaispit	24 - 25
Aandachtig lezen en bijhouden voor latere raadpleging	26 - 27
Magnetron – veilig keukengereedschap	28
Voedseleigenschappen en koken in de magnetron	29 - 30
Vragen en antwoorden	31
Elektrische aansluiting / Technische gegevens	32

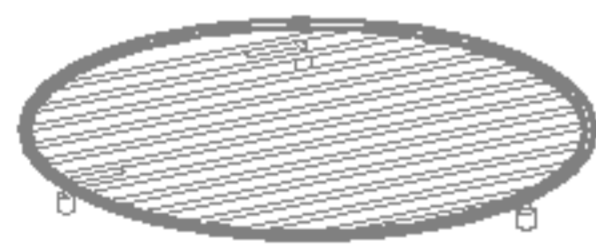
Uitpakken en installeren

Door het juist opvolgen van de basisstappen, zoals uiteengezet op deze twee bladzijden, kunt u snel controleren of de oven correct functioneert. Let goed op de richtlijnen over waar u de oven moet installeren. Let er bij het uitpakken op, dat u alle accessoires en verpakkingsmateriaal verwijdert. Controleer tevens of de oven tijdens het transport niet is beschadigd.

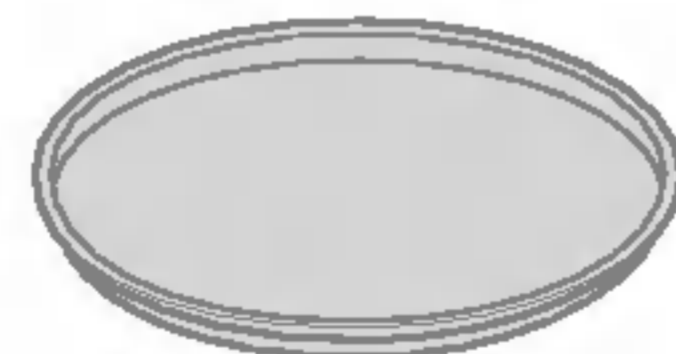
- 1** Pak de oven uit en plaats hem op een horizontaal oppervlak.



HOOG ROOSTER

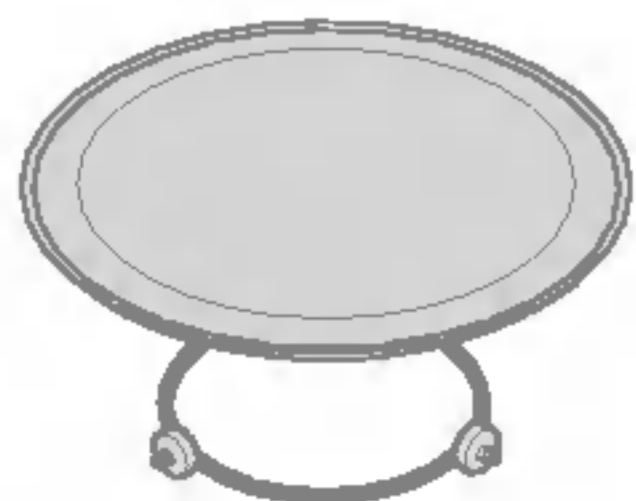


LAAG ROOSTER



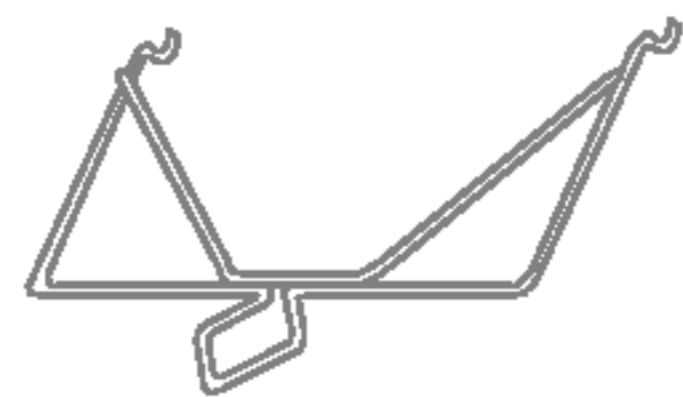
METALEN BAKPLAAT

GLAZEN BAKPLAAT

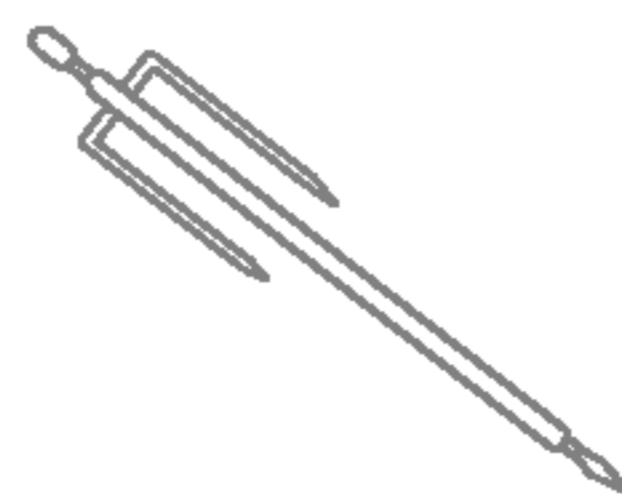


DRAAIENDE RING

ALLEEN VOOR MC-806BLR



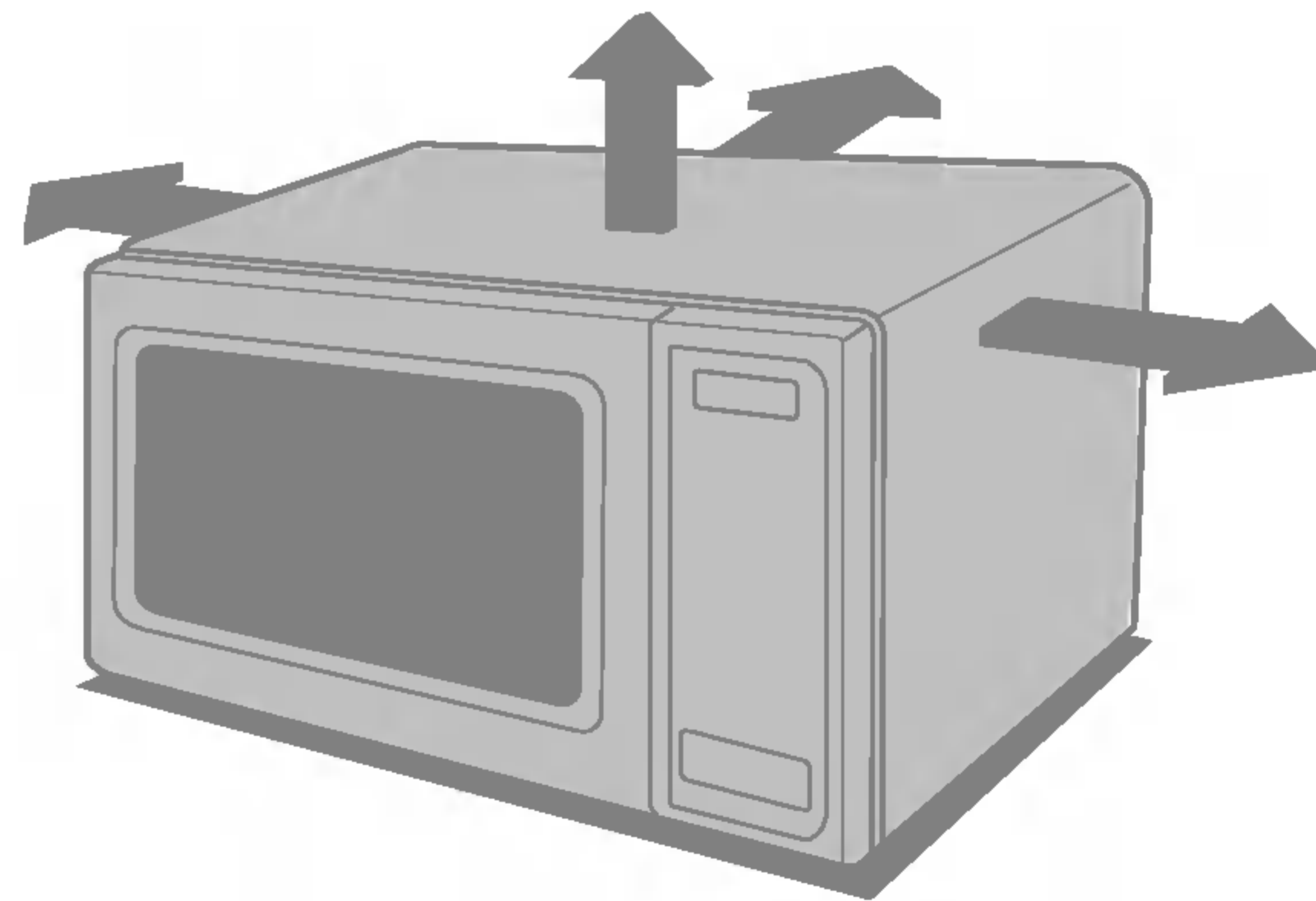
BEUGEL



DRAAISPIJT

- 2** Plaats de oven in de ruimte van uw keuze. Deze ruimte moet meer dan 85 cm hoog zijn en voor een goede ventilatie moet er minstens 30 cm over blijven boven de oven en 10 cm aan de achterkant. De voorzijde van de oven moet minstens 8 cm van de rand af staan om voorover kantelen te voorkomen.

Er is een luchtopening voorzien bovenop of aan de zijkant van de oven. Het afdekken van deze luchtopening kan beschadiging van de oven tot gevolg hebben.

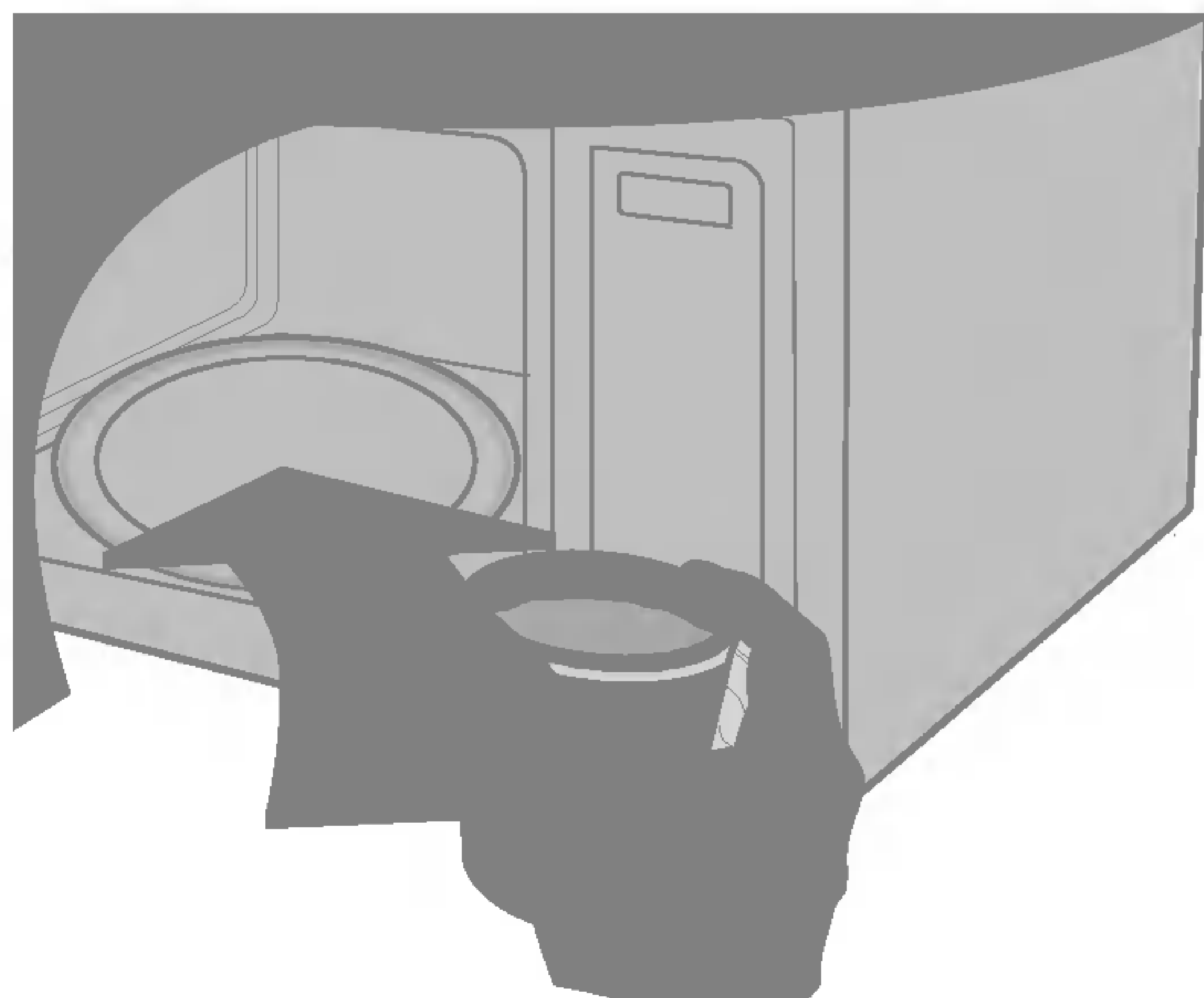


DEZE OVEN MAG NIET WORDEN GEBRUIKT VOOR COMMERCIËEL CATERINGGEBRUIK

3 Steek de stekker in een standaard stopcontact. Controleer of de oven het enige elektrische huishoudelijke apparaat is dat op deze wandcontactdoos is aangesloten. **Indien de oven niet juist functioneert, trek dan de stekker uit het stopcontact en steek hem er opnieuw in.**

4 Open de ovendeur door aan de **DEURHANDEL** te trekken. Zet de **DRAAIENDE RING** in de oven en plaats er de **GLAZEN BAKPLAAT** bovenop.

5 Vul een **bak of kom die geschikt is voor magnetrongebruik** met 300 ml (1/2 kop) water. Zet het op de **GLAZEN BAKPLAAT** en sluit de ovendeur. Indien u niet zeker weet welk soort serviesgoed u in de oven mag gebruiken, raadpleeg dan bladzijde 28.



6 Druk op de **STOP**-toets.

Druk vervolgens zes keer op de **START**-toets om 3 min. kooktijd in te stellen. Bij elke keer dat u op de toets drukt, hoort u een **PIEPSIGNAAL**. De oven zal beginnen te werken reeds voordat u voor de zesde keer heeft gedrukt; maak u niet ongerust, dit is normaal.



7 Op het **DISPLAY** kunt u zien dat er wordt afgeteld vanaf 3 minuten. Wanneer het **DISPLAY 0** bereikt, hoort u een **PIEPSIGNAAL**. Open de deur en controleer de temperatuur van het water. Als de oven goed werkt, dan moet het water nu warm zijn. **Pas op wanneer u de bak of kom uit de oven haalt, want deze kan heet zijn.**



UW OVEN IS NU GEÏNSTALLEERD

Het instellen van de klok

U kunt de klok instellen op 12:00 uur of op 24:00 uur. In het onderstaande voorbeeld wordt getoond hoe u een tijd instelt van 14:35 uur bij gebruik van de 24:00 uur klok.

Controleer of u alle verpakkingsmateriaal uit de oven heeft verwijderd.



Als de oven voor de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten of opnieuw wordt aangesloten na een stroomonderbreking, worden de cijfers automatisch op 0 gezet; u dient de klok dan opnieuw in te stellen.

Als de klok (of het display) vreemde symbolen vertoont, haal dan de stekker van de oven uit het stopcontact, steek de stekker er weer in en stel de klok opnieuw in.

Tijdens het instellen van de klok zal de **START**-knop knipperen. Nadat de klok is ingesteld, zal de **START**-knop stoppen met knipperen.

Controleer **1** de oven correct heeft geïnstalleerd zoals op de vorige bladzijden is beschreven.

Druk op **STOP/ CLEAR**.



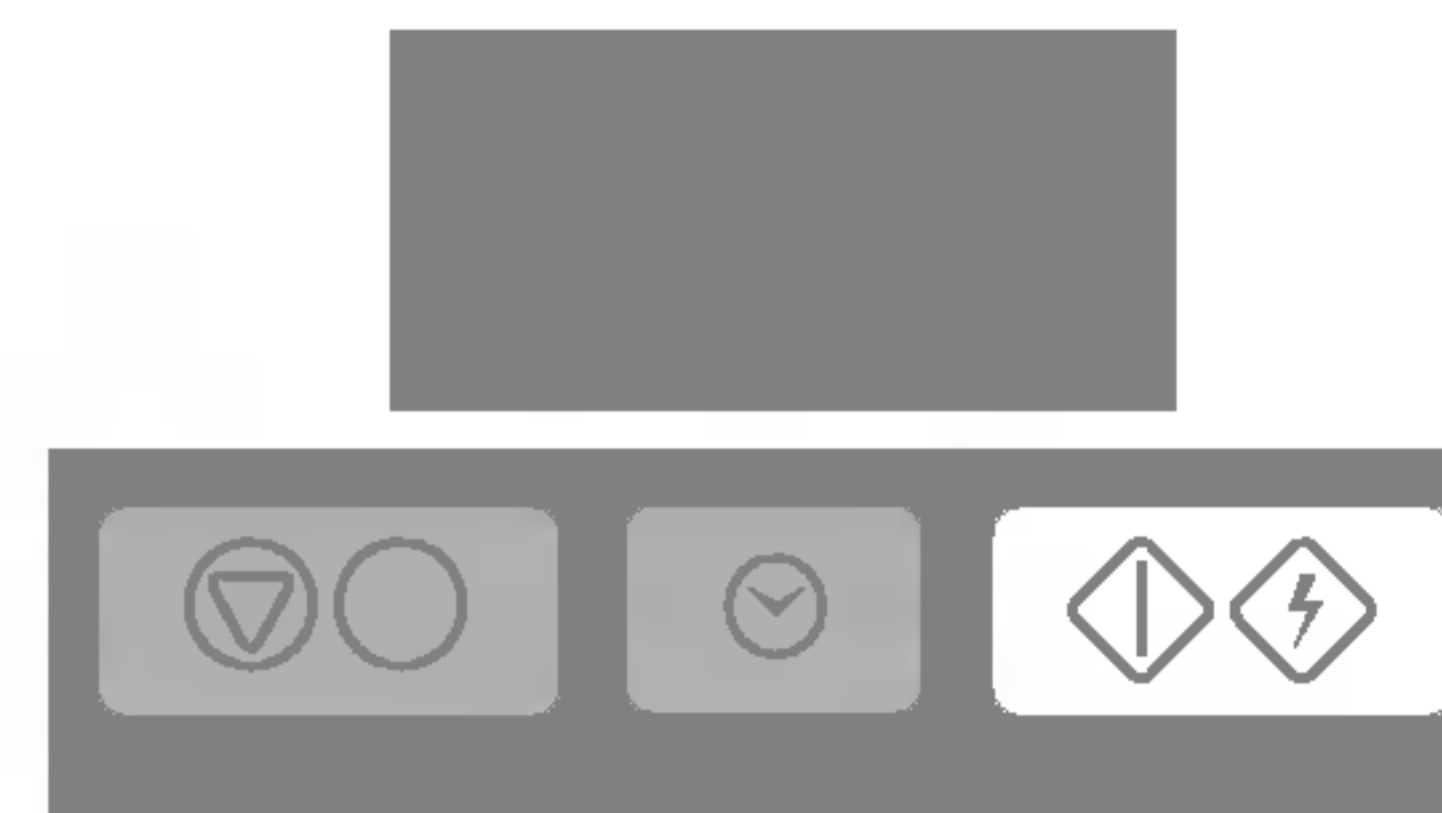
Druk één keer op **CLOCK**.

(Als u de 12 uur klok wilt gebruiken, toets dan nogmaals op **CLOCK**. Als u deze optie wilt wijzigen, dan dient u de stekker uit het stopcontact te halen en hem er opnieuw weer in te steken.)



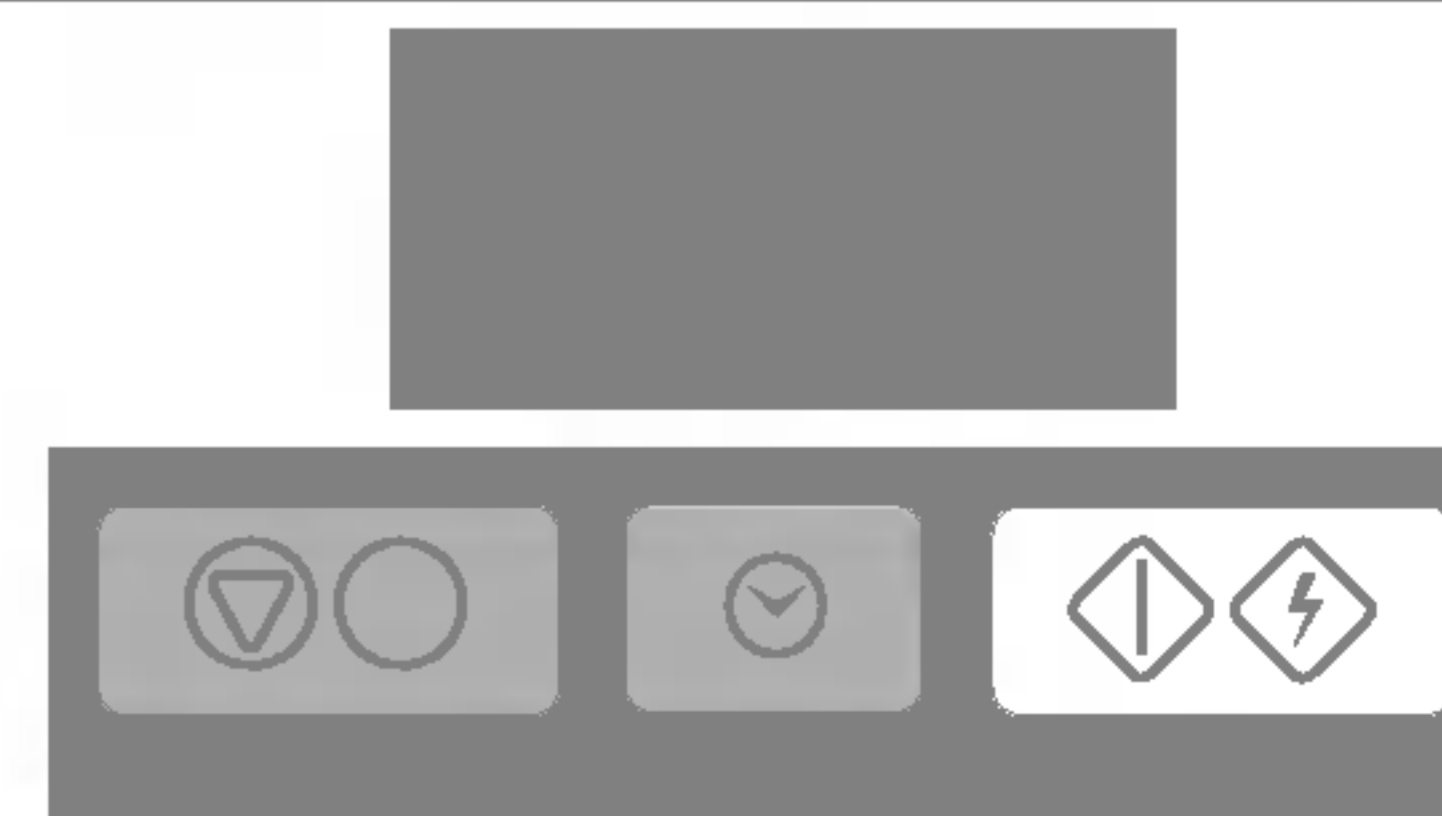
Draai de **DIAL** tot het display "14:00" aangeeft.

Druk op **START** voor bevestiging van het uur.



Draai de **DIAL** tot het display "14:35" aangeeft.

Druk op **START**.
De klok begint nu te lopen.





Uw oven is voorzien van een veiligheidsvoorziening die voorkomt dat de oven per ongeluk begint te werken. Vanaf het moment dat het kinderslot is geactiveerd, kunnen er geen kookactiviteiten plaatsvinden en kan er geen informatie worden ingebracht. Uw kind kan echter nog wel de ovendeur open maken.



Druk en houdt de **STOP/ CLEAR** toets vast totdat een "L" in het display verschijnt en u een **PIEPSIGNAAL** hoort. Het **KINDERSLOT** is nu geactiveerd.

De tijdweergave zal eerst van het display verdwijnen maar keert na enkele seconden weer terug.



Bij het indrukken van de knop zal de letter "L" in het display verschijnen.



Om het **KINDERSLOT** uit te zetten drukt u en houdt u **STOP/ CLEAR** vast totdat de "L" verdwijnt. Er klinkt een **PIEPSIGNAAL** op het moment dat het is gedeactiveerd.



Koken in de magnetron

Het volgende voorbeeld laat zien hoe u in 5 minuten en 30 seconden iets kunt klaar maken op een vermogenstand van 80 %



De magnetronoven heeft vijf verschillende vermogenstanden. Hiermee kunt u op de meest gebruikte vermogenniveaus te koken. Hoog vermogen wordt automatisch geselecteerd, maar door herhaaldelijk op de MICRO-toets te drukken, kunt u ook andere vermogenstanden kiezen.

VERMOGEN	Druk op MICRO	%
HOOG	1 keer	100%
MEDIUM HOOG	2 keer	80%
MEDIUM	3 keer	60%
ONTDOOIEN/ MEDIUM LAAG	4 keer	40%
LAAG	5 keer	20%

Controleer of de oven correct heeft geïnstalleerd zoals op de vorige bladzijden is beschreven.

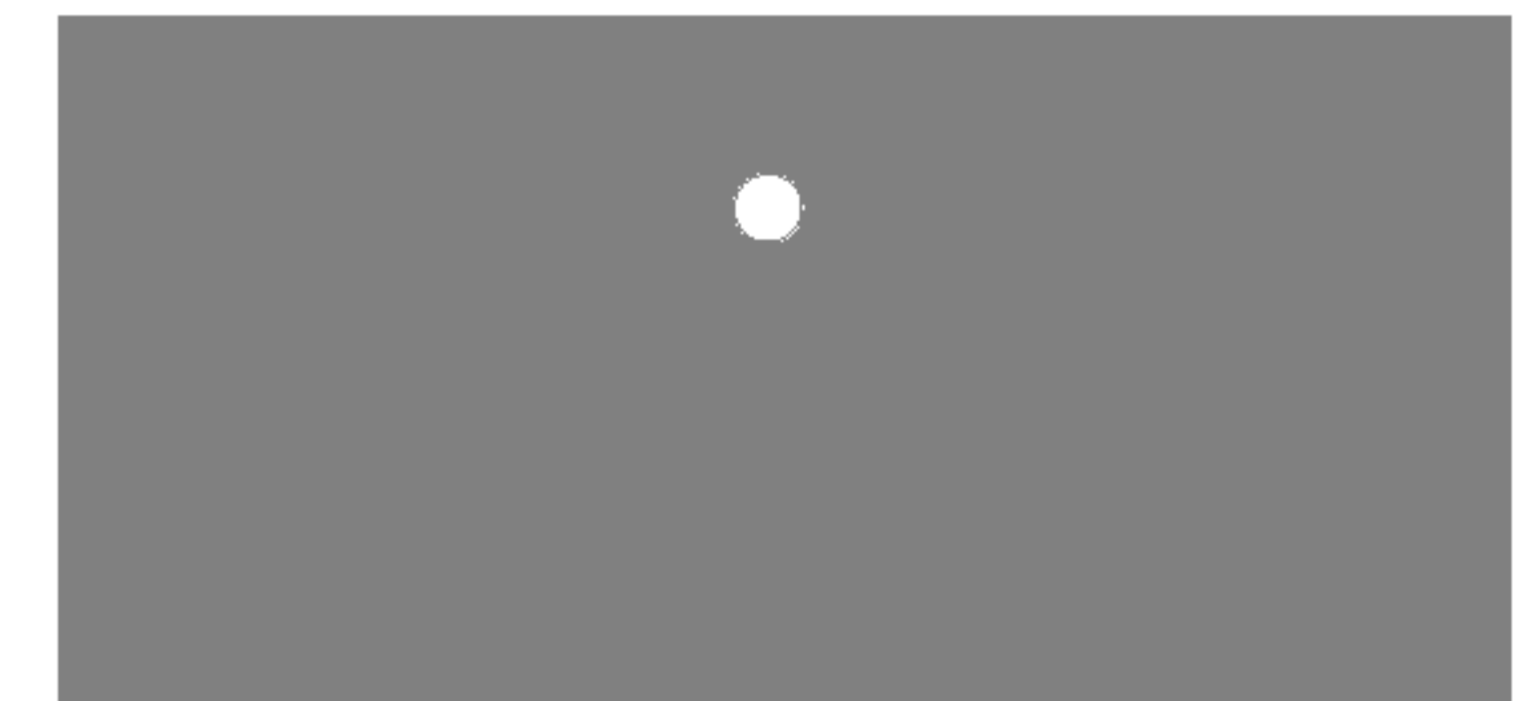
Druk op **STOP/ CLEAR**.



Druk twee keer op **MICRO** om een vermogenstand van 80 % te selecteren. In het display verschijnt "80".



Druk op **START** als het display 5:30 aangeeft.



Druk op **START**.



Uw magnetron beschikt over 5 vermogenstanden. Dit geeft u maximale flexibiliteit en controle bij het koken. De onderstaande tabel geeft voorbeelden van gerechten en op welke vermogenstand ze het best kunnen worden bereid.

HOOG	100%	<ul style="list-style-type: none">* Water koken* Bruin laten worden van gehakt* Bereiding stukken gevogelte, vis, groenten* Bereiding van fijne stukken vlees
MEDIUM HOOG	80 %	<ul style="list-style-type: none">* Alle opnieuw op te warmen gerechten* Braden van vlees en gevogelte* Bereiding van paddestoelen en schaaldieren* Bereiding van alle voedsel dat kaas en eieren bevat
MEDIUM	60 %	<ul style="list-style-type: none">* Bakken van cake en koekjes* Eieren* Bereiding van custard* Koken van rijst, soep
ONTDOOIEN / MEDIUM LAAG	40 %	<ul style="list-style-type: none">* Ontdooien van alle voedsel* Smelten van boter en chocolade* Bereiding van minder fijn vlees
LAAG	20 %	<ul style="list-style-type: none">* Zacht laten worden van boter en kaas* Zacht laten worden van ijs* Laten rijzen van gistdeeg



Koken op twee vermogenstanden

In het onderstaande voorbeeld kunt u zien hoe u voedsel kunt bereiden met twee vermogenstanden. Op de eerste stand wordt het gerecht gekookt gedurende 11 minuten op HOOG vermogen; op de tweede stand gedurende 35 minuten op 40 % vermogen.



Tijdens het koken op twee standen kan de deur op elk moment worden geopend en het gerecht gecontroleerd. Sluit de deur en druk op **START**, de oven vervolgt gewoon het programma.

Aan het einde van de kooktijd op stand 1 hoort u een PIEPSIGNAAL, het programma gaat door op stand 2.

Wilt u het programma wissen, druk dan twee keer op **STOP/ CLEAR**.

Druk op **STOP/ CLEAR**.

Stel het vermogen en de kooktijd in voor **stand 1**.

Druk één keer op **MICRO** om HOOG vermogen te selecteren.



Druk op **START** het display "11:00" verschijnt.



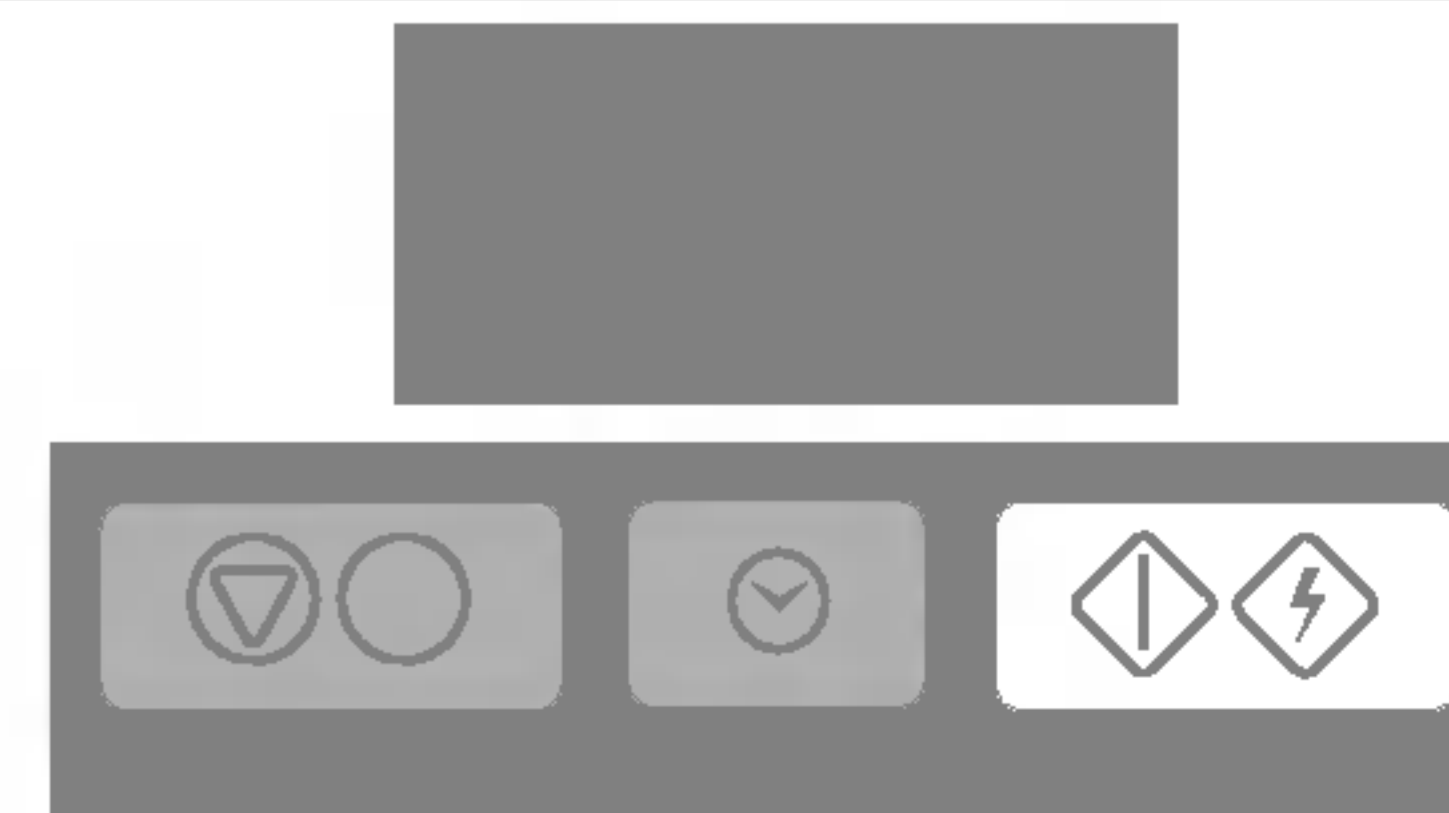
Stel het vermogen en de kooktijd in voor **stand 2**.

Druk vier keer op **MICRO** om 40 % vermogen te selecteren.



Draai de **START** knop in het display "35:00" verschijnt.

Druk op **START**.



Quick Start

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u 2 minuten op hoog vermogen instelt.



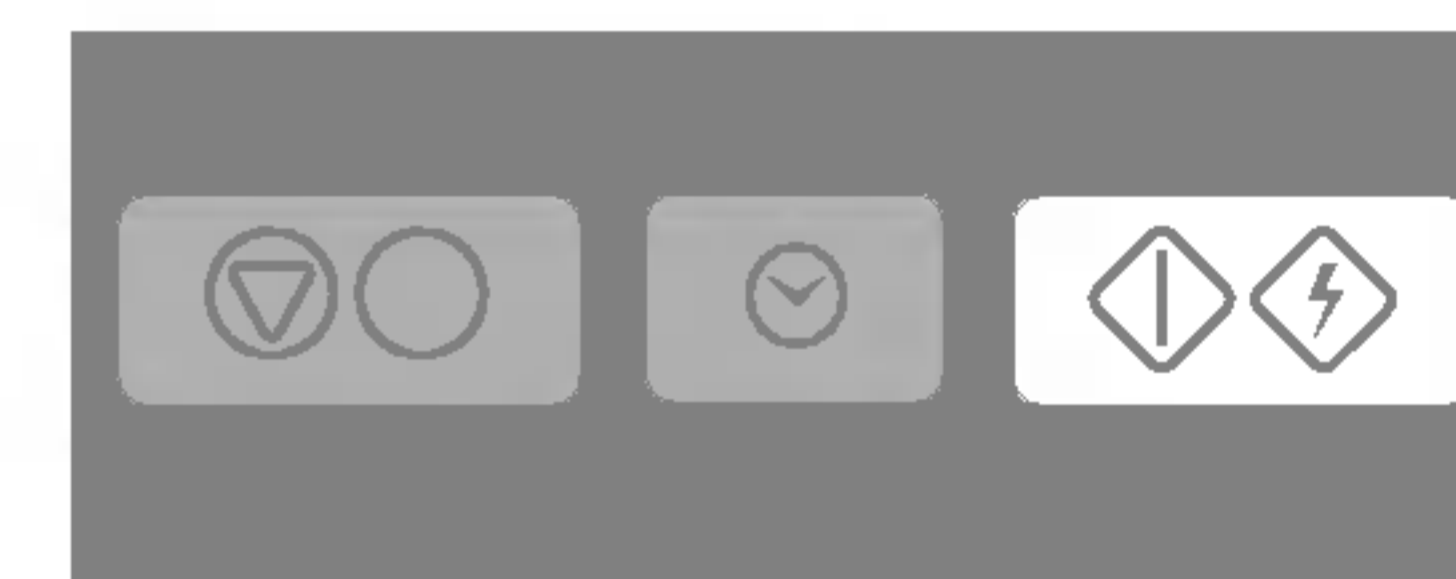
Met **QUICK START** kunt u steeds 30 seconden bereidingstijd op HOOG vermogen toevoegen door een druk op de **QUICK START**-knop.



Druk vierde keer op **QUICK START** om 2 minuten op HOOG vermogen te koken.

De oven gaat nu aan en begint te werken voordat u voor de vierde keer hebt gedrukt.

2



Tijdens het koken op de **QUICK START**-stand, kunt u de bereidingstijd uitbreiden naar 10 minuten door verschillende keren op de **QUICK START**-knop te drukken.

3

Langer (+) of korter (-) koken

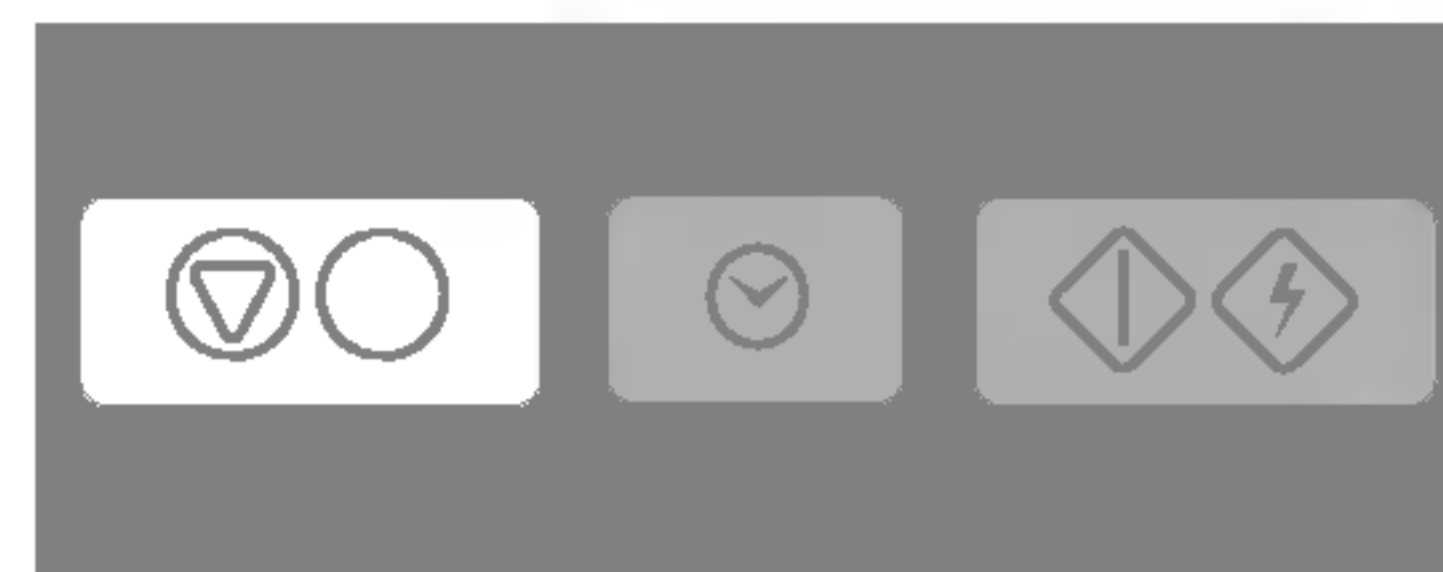
In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u in de stand voor Automatisch koken de bereidingstijd kunt verlengen of korter maken.



Wanneer u vindt dat het gerecht te lang of te kort wordt gekookt op de AUTO COOK-stand, dan kunt u de bereidingstijd verlengen of korter maken door op de **+/-**-knop" te drukken.

Wanneer u in de automatisch stand of d.m.v. de handmatige functie kookt, dan kunt u de bereidingstijd op elk moment verlengen of korter maken door op de **+/-**-knop" te drukken. U hoeft het kookproces daarvoor niet te onderbreken.

Druk op **START**.



Stel het gewenste **AUTO COOK**-programma in.

2

Selecteer het gewicht van het voedsel dat u wilt bereiden.

Druk op **START**.

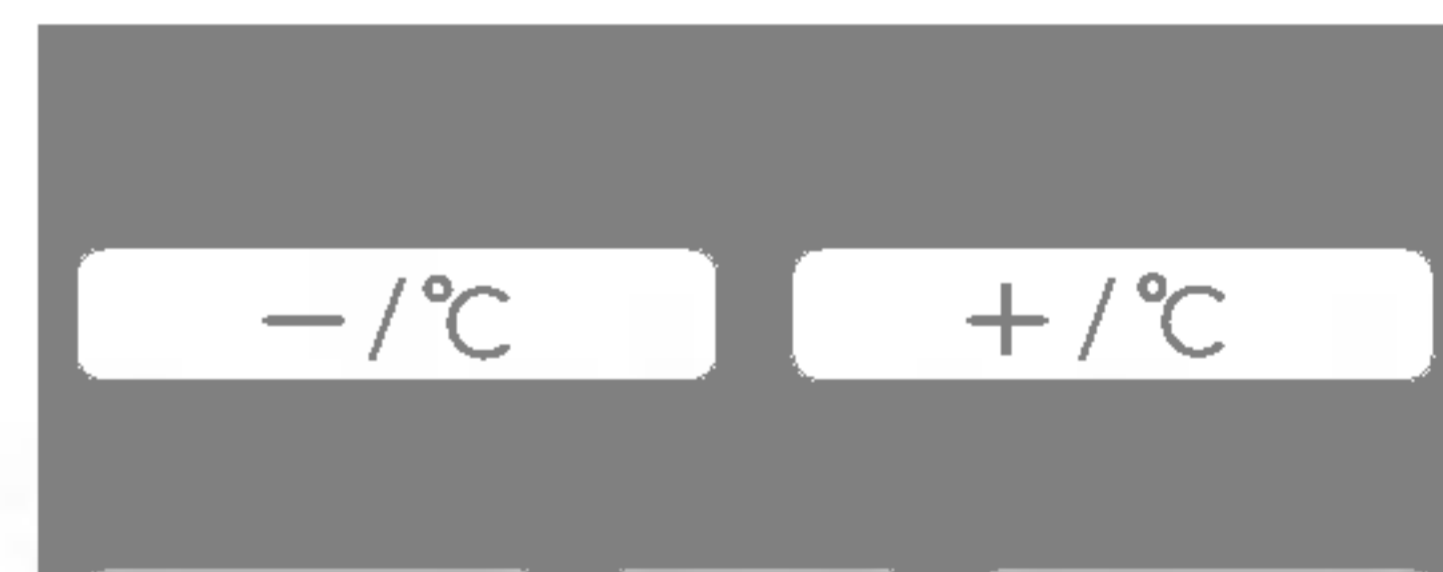


Druk op **LESS (+)**.

3
De kooktijd zal met elke druk op de knop steeds met 10 seconden worden verlengd.

Druk op **LESS (-)**.

De kooktijd zal met elke druk op de knop steeds met 10 seconden worden verkort.



In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u voedsel kunt grillen gedurende 12 minuten en 30 seconden.

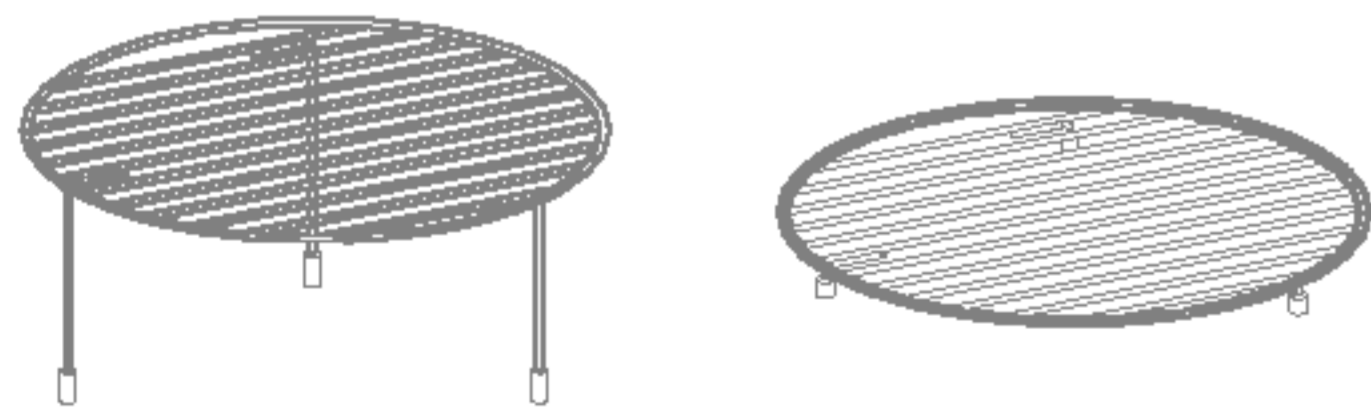
Grillen



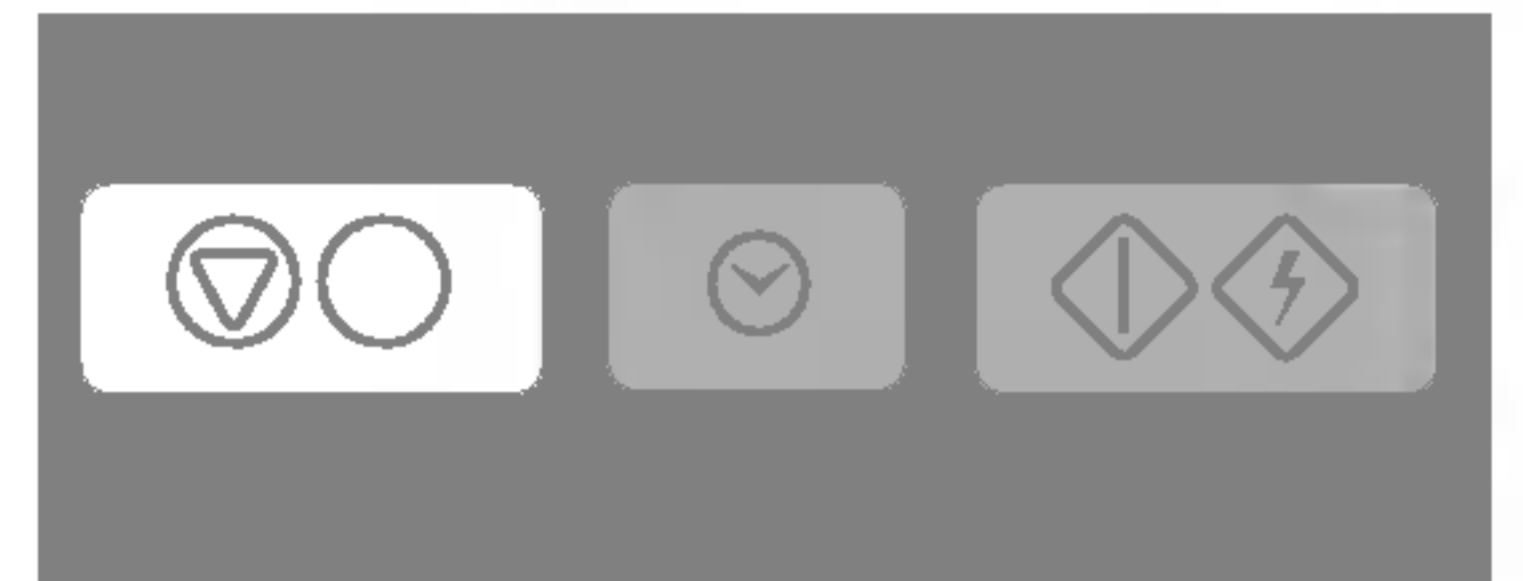
Dit model beschikt over een **KWARTSGRILL**, daarom is voorverwarmen niet nodig.

Met dit type grill kunt u uw gerechten snel bruin en knapperig laten worden.

Gebruik tijdens het grillen altijd het grillrooster (d.i. het hoge grillrooster).



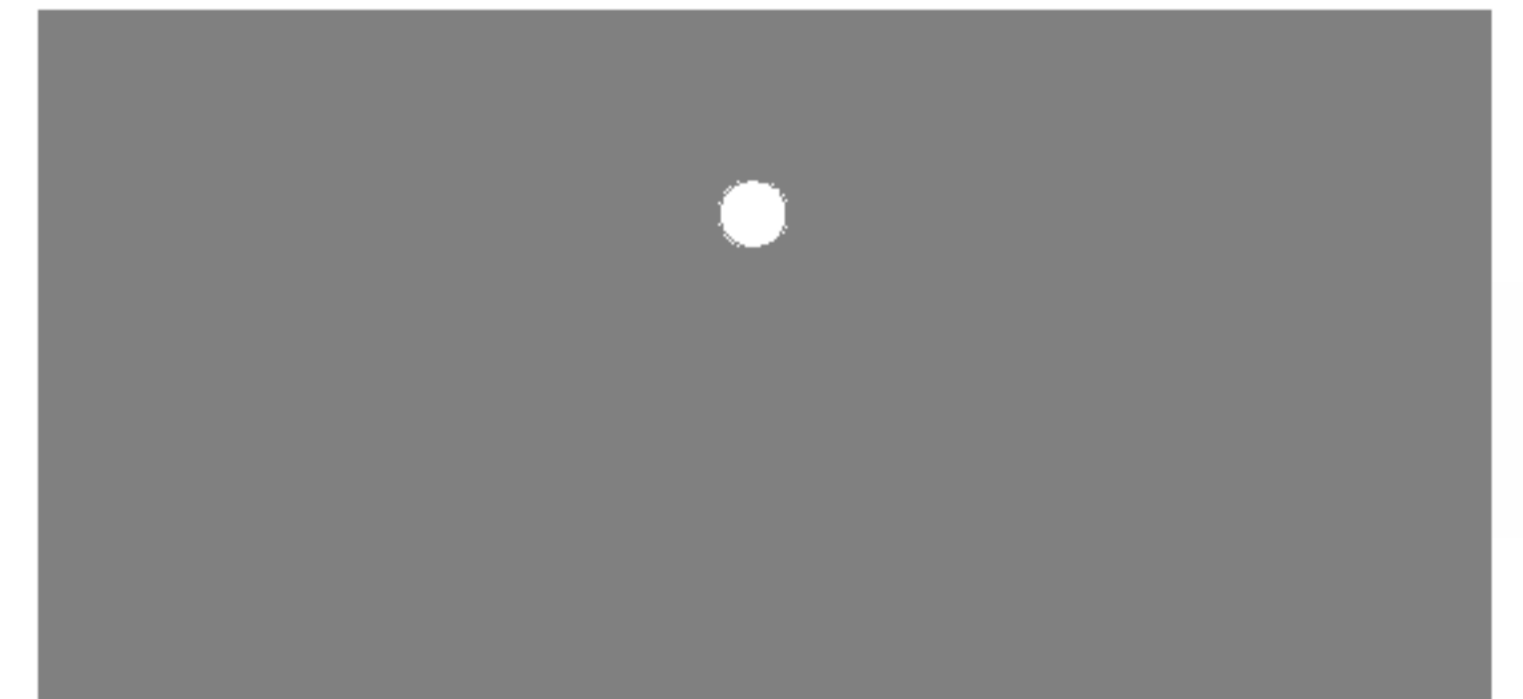
Druk op **PREPARE**



Druk op **START**



Druk op **STOP** in het display "12:30" verschijnt



Druk op **PREPARE**



Convectionbereidingen

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u de oven eerst voorverwarmt en vervolgens een gerecht bereidt gedurende 50 minuten op 230 °C.



De convectionoven heeft een temperatuurbereik van 40 °C en van 100 °C - 250 °C. (180 °C wordt automatisch ingesteld bij het selecteren van de convectionstand.)

De oven heeft een temperatuurstand van 40 °C om bijv. deeg te laten gisten. Als de oven warmer is dan 40 °C moet u deze eerst laten afkoelen, omdat de gistingsfunctie niet gebruikt kan worden als de oven warmer is dan 40 °C.

Het duurt enkele minuten voor de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt.

Op het moment dat de oven de geselecteerde temperatuur heeft bereikt, hoort u een PIEPSIGNAAL, ten teken dat de oven op temperatuur is. Plaats op dat moment het gerecht in de oven en druk op START.

1. Om voor te verwarmen.

Druk op **1** START/CLEAR.



Druk



Druk 5 knippen **3** + om 230 °C te selecteren.

U kunt de baktemperatuur wijzigen door op de +/- -knop te drukken.



Druk

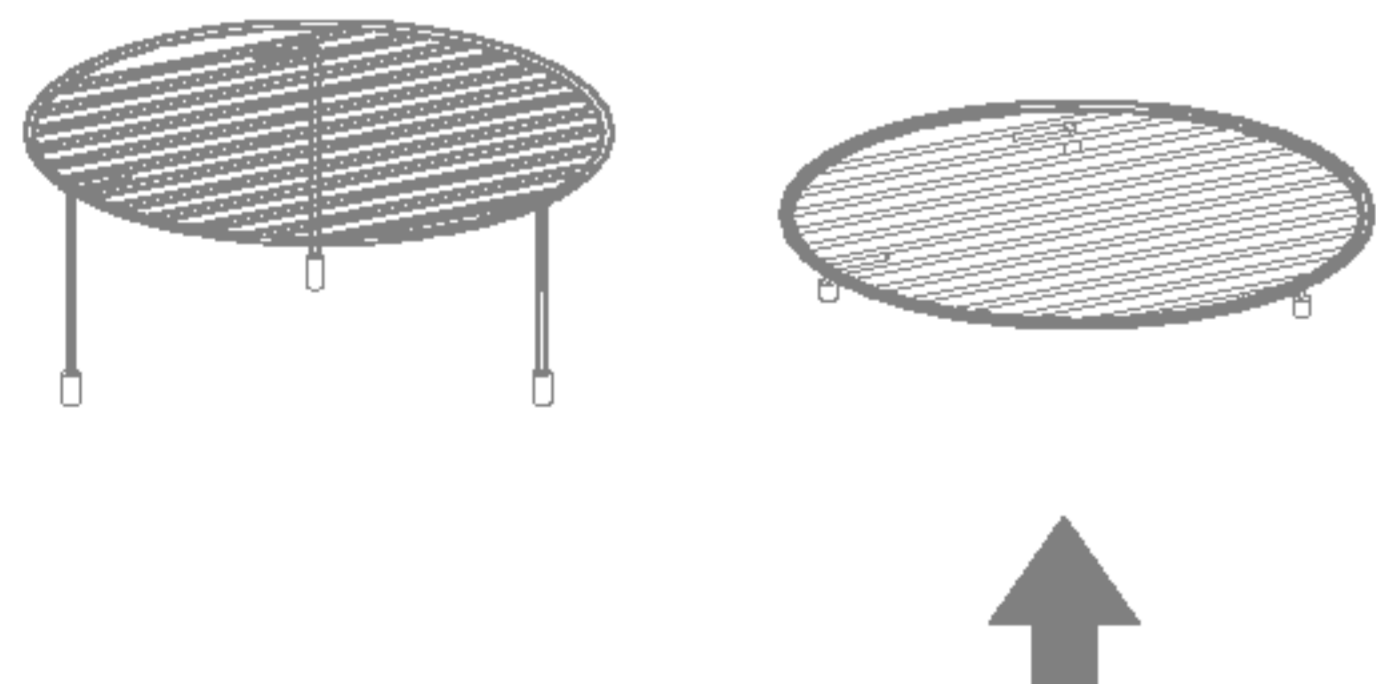


Convectionbereidingen



Als u geen temperatuur kiest, dan stelt de oven zichzelf automatisch in op 180 °C. De bereidingstemperatuur kan worden gewijzigd met de "meer- of minderknop".

Tijdens conventiebereidingen moet het convectionrooster (d.i. het lage rooster) worden gebruikt.



2. Om te koken

1
Druk op **STOP/CLEAR**.



Druk vervolgens op **+** om 230 ° te selecteren. De bereidingstemperatuur kan worden gewijzigd met de "meer- of minderknop".

3



Druk vervolgens op **STOP/CLEAR** het display "50:00" toont.



Koken in de combistand

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u de oven programmeert voor een vermogenstand van 40 % en kunt grillen in een bereidingstijd van 25 minuten.



Uw oven beschikt over een combinatiestand waarmee u tegelijkertijd voedsel kunt bereiden in de **opwarmfunctie** en in de **magnetronfunctie**, of na elkaar. In het algemeen wordt bereidingstijd hierdoor korter.

In de combistand beschikt u over drie vermogenstanden: 20 %, 40 % en 60 %.

1. GRILCOMBINATIE

Druk op **START** **CLEAR**.



Druk op **MICRO** voor het kiezen van vermogenstand 40 %.



Druk op **START** het display "25:00" toont.



Druk op **START** **5** **/-** knop".
Tijdens het koken kunt u de bereidingstijd verlengen of korter maken met behulp van de **5** **/-** knop".



Pas op wanneer u het gerecht uit de oven haalt want de schaal is heet!

Koken in

de combi-stand

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u de oven programmeert voor een magnetron vermogenstand van 40 % op een convectietemperatuur van 200 °C gedurende 25 minuten.



Uw oven beschikt over een combinatiestand waarmee u tegelijkertijd of na elkaar voedsel kunt bereiden met het **verwarmingselement** en met de **magnetronfunctie**. In het algemeen wordt hiermee de bereidingstijd korter.

2. CONVECTIE-COMBINATIE

Druk op **START** **CLEAR**.



Druk twee keer op **+** voor een convectietemperatuur van 200 °C.



Druk op **MICRO** voor een vermogenstand van 40 %.



Druk op **START** en het display "25:00" toont.



Druk op **START** **5**. Tijdens het koken kunt u de bereidingstijd verlengen of korter maken met behulp van de **+** / **-** -knop.

Pas op wanneer u het gerecht uit de oven haalt want de schaal is heet!



Automatisch ontdooien ontdooien

De temperatuur en de dichtheid van voedsel varieert. Het is aan te bevelen het voedsel te controleren voordat u met koken begint. Let vooral op grote stukken vlees en kip, niet alle voedsel dient eerst ontdooid te worden. Vis bijvoorbeeld wordt zo snel gaar, dat het soms beter is al met de bereiding te beginnen wanneer het nog licht bevroren is. Het programma voor BROOD is geschikt om broodjes of een niet al te groot heel brood te ontdooien. Dit brood moet even blijven staan om ook de kern te laten ontdooien. In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe 1,4 kg gevogelte wordt ontdooid.



Uw oven beschikt over vier magnetron ontdooistanden: VLEES, GEVOGELTE, VIS en BROOD. Elke ontdooicategorie heeft verschillende vermogenstanden. Door op de AUTO DEFROST toets te drukken kunt u een verschillende stand kiezen.

Categorie	druk op AUTO DEFROST
VLEES	1 keer
GEVOGELTE	2 keer
VIS	3 keer
BROOD	4 keer

Druk op **STOP/ CLEAR**.

Weeg het voedsel dat u wilt gaan ontdooien. Verwijder alle sluitingen waarin metaal kan zijn verwerkt. Plaats het voedsel in de oven en sluit de ovendeur.



Druk twee keer op **AUTO DEFROST** om het programma voor het ontdooien van **GEVOGELTE** te selecteren. In het display verschijnt "dEF2".

2



Stel het gewicht van het voedsel in dat u wilt gaan ontdooien. Draai de **Display** toets in het display "1.4" verschijnt.

3







Druk



De oven zal een PIEPSIGNAAL geven tijdens de ontdooicyclus. Op dat moment opent u de deur en kunt u het voedsel omdraaien en uit elkaar halen zodat het gelijkmatig ontdooit. Haal de porties die reeds ontdooid zijn eruit of scherm ze af zodat het ontdooien langzamer verloopt. Sluit na controle de deur en druk op **START** om de ontdooicyclus te vervolgen. **De oven STOPT pas met ontdooien (ook tijdens het PIEPSIGNAAL) wanneer u de deur open doet.**

TABEL VOOR AUTOMATISCH ONTDOOIEN PER PRODUCTGEWICHT

PRODUCTGROEP		GERECHT	MIN./ MAX.
1. VLEES 	Rundvlees	gehakt, steakfilet, blokjes rundvlees voor stampot, Sirloin steak, stoofvlees, dikke lende, beefburger.	0,1/ 4,0 kg
	Lamsvlees	lamskoteletten (2,5 cm dik), lamsrollade.	
	Varkensvlees	varkenskoteletten (1,2 cm dik), spareribs, varkensrollade, worst.	
	Kalfsvlees	kalfslapjes (450 gr, 1,2 cm dik).	
2. GEVOGELTE 	Kip	Hele kip (minder dan 2 kg), kipfilet, kippenpoten.	0,1/ 4,0 kg
	Kalkoen	Kalkoenfilet (minder dan 2,5 kg).	
3. VIS 	Vis	filets, steaks, hele vis	0,1/ 4,0 kg
	Schaaldieren	krabvlees, kreeftenstaart, garnalen, mosselen.	
4. BROOD 		boterhammen wit/ bruin, broodjes wit/ bruin, stokbrood, baguette, croissant.	0,1/ 0,5 kg

- Het voordeel bij Auto Defrost is, dat het ontdooiproces automatisch kan worden ingesteld en beheerd. Maar net als bij de conventionele manier van ontdooien, moet u tijdens het dooiproces wel blijven controleren.
- Om het beste resultaat te bereiken, dient u vis, schaaldieren, vlees en gevogelte te ontdoen van al hun verpakkingsmateriaal, ook van plastic folie. Folie houdt stoom en sappen dicht op het vlees, waardoor het oppervlak kan gaan koken.
- Leg het voedsel in een ondiepe glazen ovenschaal om de sappen op te vangen.
- Het voedsel mag in de kern nog enigszins bevroren zijn op het moment dat u het uit de oven haalt.
- Wanneer de folie zich moeilijk laat verwijderen, laat dan het voedsel eerst voor een kwart van de totale dooitijd ontdooien, welke aan het begin van de dooicyclus in het display wordt weergegeven. Haal vervolgens het voedsel uit de oven en verwijder de folie.
- Boterhammen kunt u het best met een theedoek ertussen ontdooien; broodjes ontdooien het best wanneer ze doormidden zijn gesneden.



Automatisch koken

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u 0.6 kg aardappelen in de schil kunt bereiden.



Met de stand **AUTOMATISCH KOKEN** kunt u de meeste van uw favoriete gerechten bereiden door eenvoudig het voedseltype te selecteren en met een simpele vingerdruk het **GEWICHT** in te toetsen.



Draai de **DIJ** tot het display "Ac-1" toont.

3

Druk op **START** voor bevestiging van het soort gerecht.



Draai de **DIJ** tot het display "0.6" toont.

4

Druk op **START**.



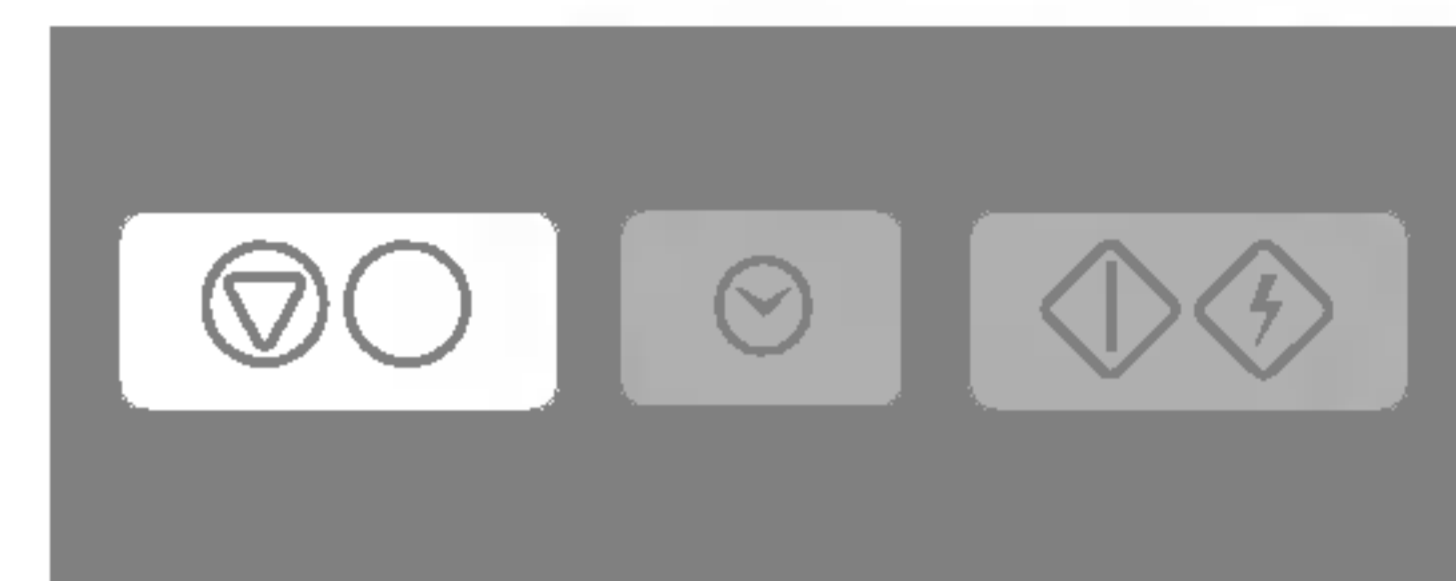
SOORT GERECHT	GEWICHT	HULPSTUKKEN	VOEDSEL-TEMPERATUUR	INSTRUCTIES
1. AARDAPPELEN IN DE SCHIL	0,2 – 1,0 kg	Glazen bakplaat Keukenpapier	20 °c	Was de aardappelen en dep ze droog. Prik hier en daar met een vork in de aardappelen. Na bereiding nog 5 min met folie afgedekt laten staan.
2. RIJST/ PASTA	0,1 – 0,3 kg	Glazen bakplaat	20 °c	Doe rijst en koud water met een _ tot 1 theelepel zout in een grote kom. Doe het deksel erop of dek af met plastic folie. ** Rijst – Na de kooktijd doorroeren en 5 tot 10 min afgedekt laten staan. ** Pasta – Na de kooktijd pasta afspoelen met koud water.
3. VERSE GROENTEN	0,2 – 0,8 kg	Glazen bakplaat	20 °c	Leg de groente in een schaal of kom die geschikt is voor de magnetron. Voeg 30 cc water per 0,2 kg groente toe. Dek af met plastic folie. Na de bereidingstijd nog 2 tot 3 min afgedekt laten staan.
4. DIEPVRIESGROENTEN	0,2 – 0,8 kg	Glazen bakplaat	-18 °c	Leg de groente in een schaal of kom die geschikt is voor de magnetron. Dek af met plastic folie. Na de bereidingstijd nog 2 tot 3 min laten staan.
5. GEKOELDE PIZZA	0,2 – 0,4 kg	Glazen bakplaat + Metalen bakplaat + Grillrooster	5 °c	Deze functie is bestemd voor het opwarmen van overgebleven, in de koeling bewaarde pizza. Plaats de gekoelde pizza op het hoge rooster. Na de opwarmtijd meteen uit de oven nemen en nog 2-3 min laten staan.
6. DIEPVRIESPIZZA	0,1 – 0,5 kg	Glazen bakplaat + Metalen bakplaat + Grillrooster	-18 °c	Deze functie is bestemd voor diepvriespizza. Verwijder alle verpakkingsmateriaal en plaats de pizza op het hoge rooster boven de metalen en glazen bakplaat. Na de bereidingstijd nog 1-2 min laten staan.
7. FRIETEN FRIET	0,2 – 0,4 kg	Glazen bakplaat + Metalen bakplaat + Grillrooster	-18 °c	Verdeel de frieten op de metalen bakplaat op het hoge grillrooster. Bij het PIEPSIGNAAL de frieten keren. Het beste resultaat bereikt u door de frieten in slechts een laag te bakken. Na de bereidingstijd de frieten uit de oven halen en nog 1 – 2 min laten staan.
8. GRATIN	0,5 – 1,2 kg	Glazen bakplaat + Convectierooster	20 °c	Gebruik deze bakmogelijkheid om huisgemaakte gratins te bereiden. Na de bereidingstijd nog 1 - 3 min laten staan. (niet afdekken)

Automatisch braden

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe 1,4 kg rundvlees wordt gebraden.



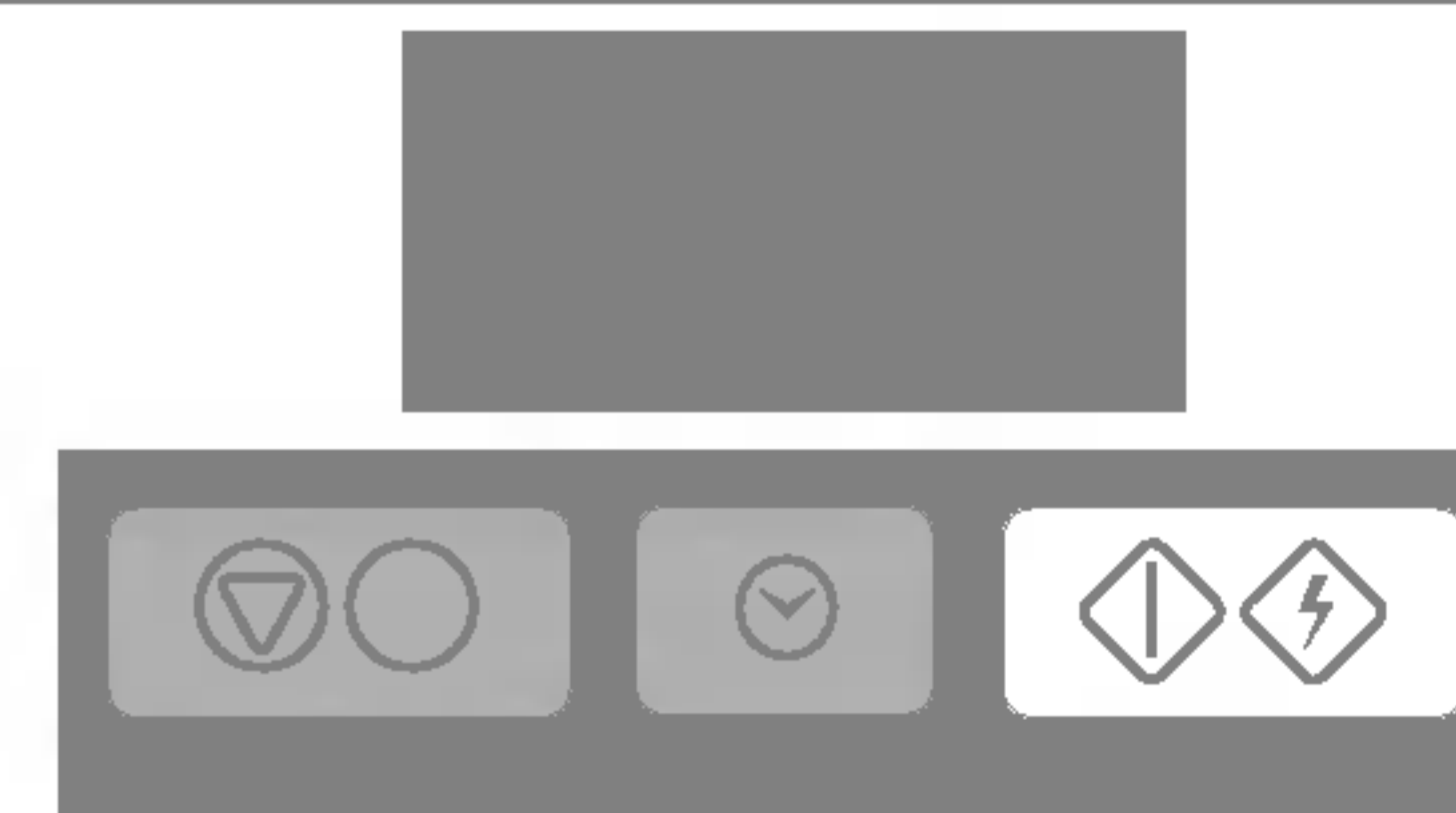
Met de functie **AUTOMATISCH BRADEN** kunt u de meeste van uw favoriete gerechten bereiden door eenvoudig het voedseltype te selecteren en met een simpele vingerdruk het **GEWICHT** in te toetsen.



Draai de **DIAL** tot het display "Ar-1" toont.

3

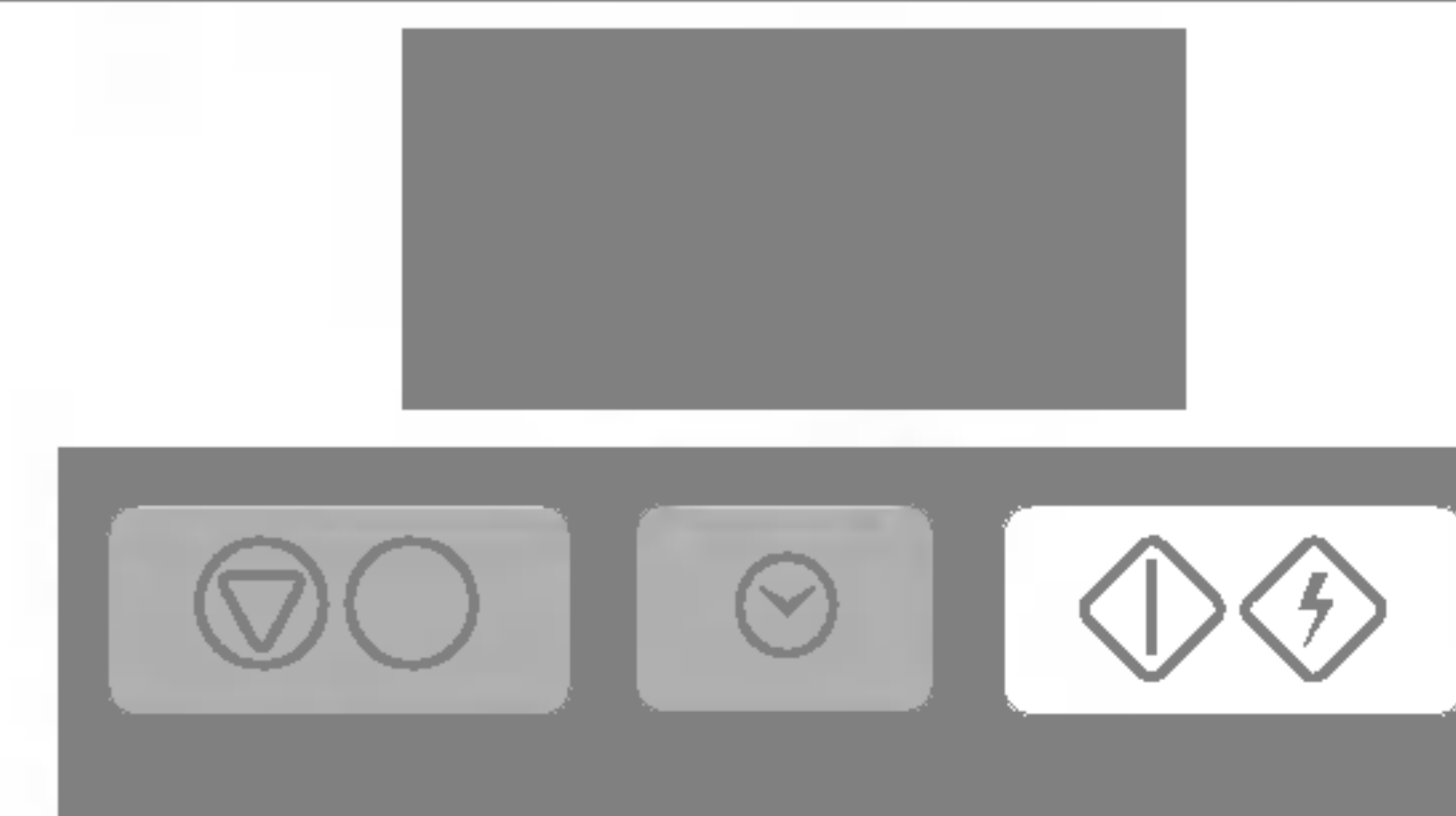
Druk op **STA.** voor bevestiging van het soort gerecht.



Draai de **DIAL** tot het display "1.4" toont.

4

Druk op **STA.**

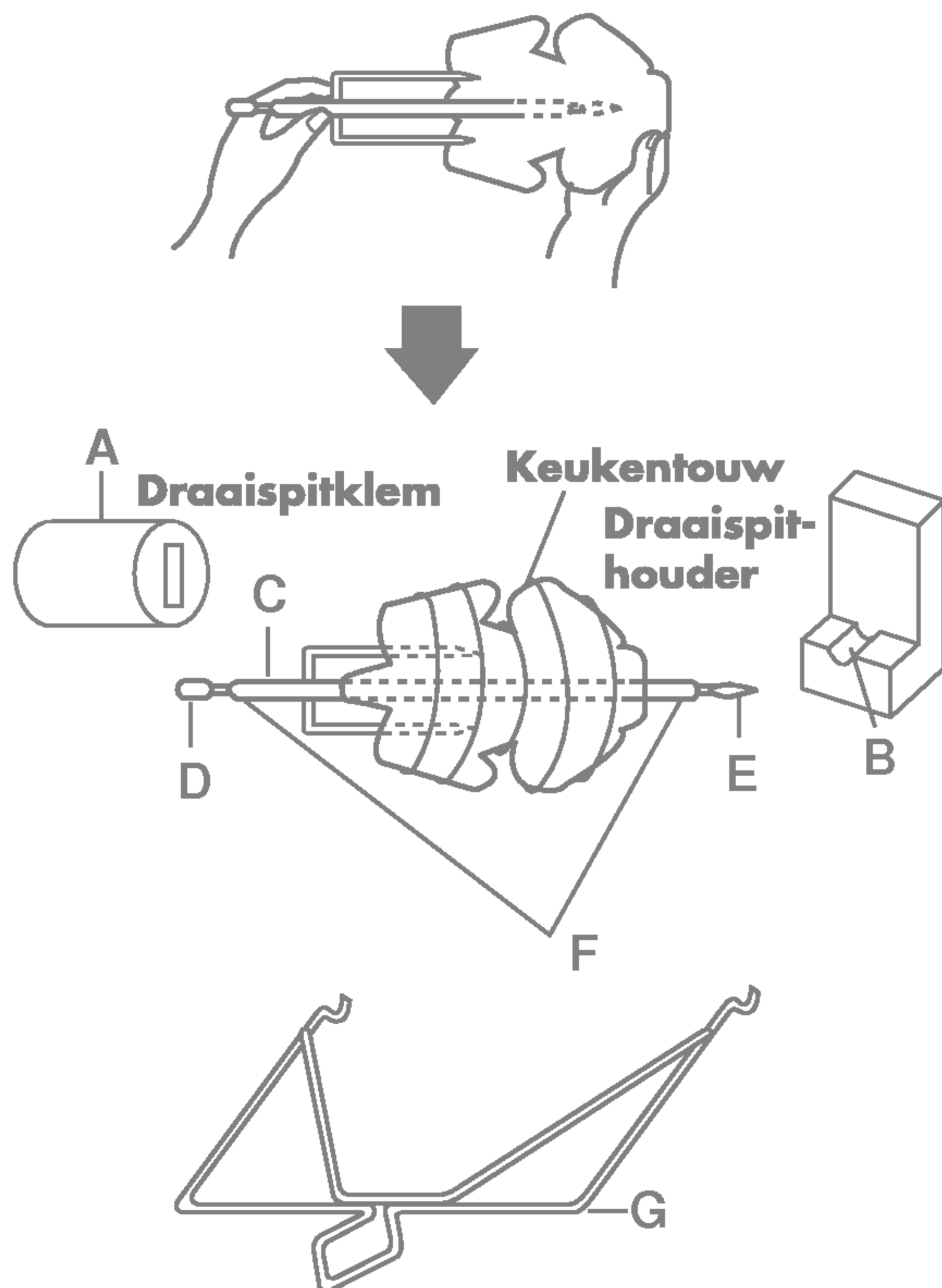


SOORT GERECHT	GEWICHT	HULPSTUKKEN	VOEDSEL- TEMPERATUUR	INSTRUCTIES
1. ROSBIEF	0,5 – 1,5 kg	Glazen bakplaat + Metalen bakplaat + Convectorooster	5 °c	Smeer het vlees in met gesmolten margarine of boter. Plaats het op het lage rooster boven de metalen en glazen bakplaat. Na het braden nog 10 min met folie afgedekt laten staan.
2. GEBRADEN VARKENSVLEES	0,5 – 1,5 kg	Glazen bakplaat + Metalen bakplaat + Convectorooster	5 °c	Smeer het vlees in met gesmolten margarine of boter. Plaats het vlees op het lage rooster boven de metalen en glazen bakplaat. Na het braden nog 10 min met folie afgedekt laten staan.
3. HELE KIP	0,8 – 1,5 kg	Glazen bakplaat + Metalen bakplaat	5 °c	Smeer de kip in met gesmolten margarine, boter of kruiden naar wens. Plaats de hele kip op de metalen op de glazen bakplaat. Na het PIEPSIGNAAL de vleessappen verwijderen en de kip meteen keren. Na het braden nog 10 min met folie afgedekt laten staan.

Braadspit

For MC-806BLR only

In het volgende voorbeeld kunt u zien hoe u een hele kip aan het spit kunt grillen.



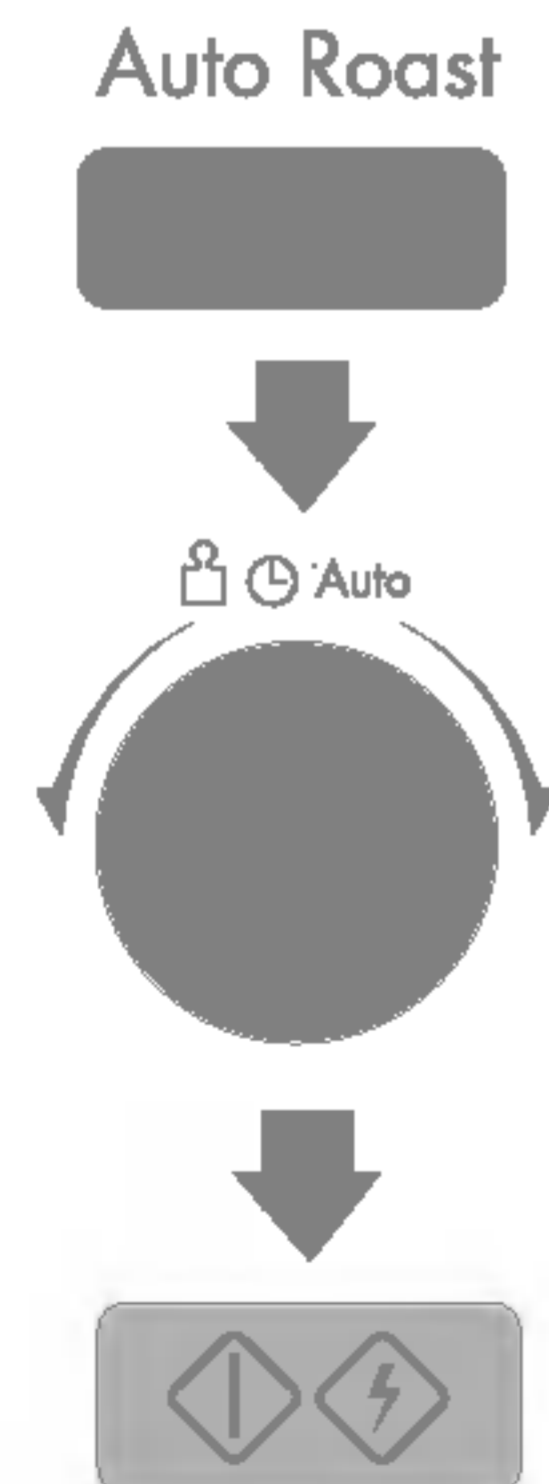
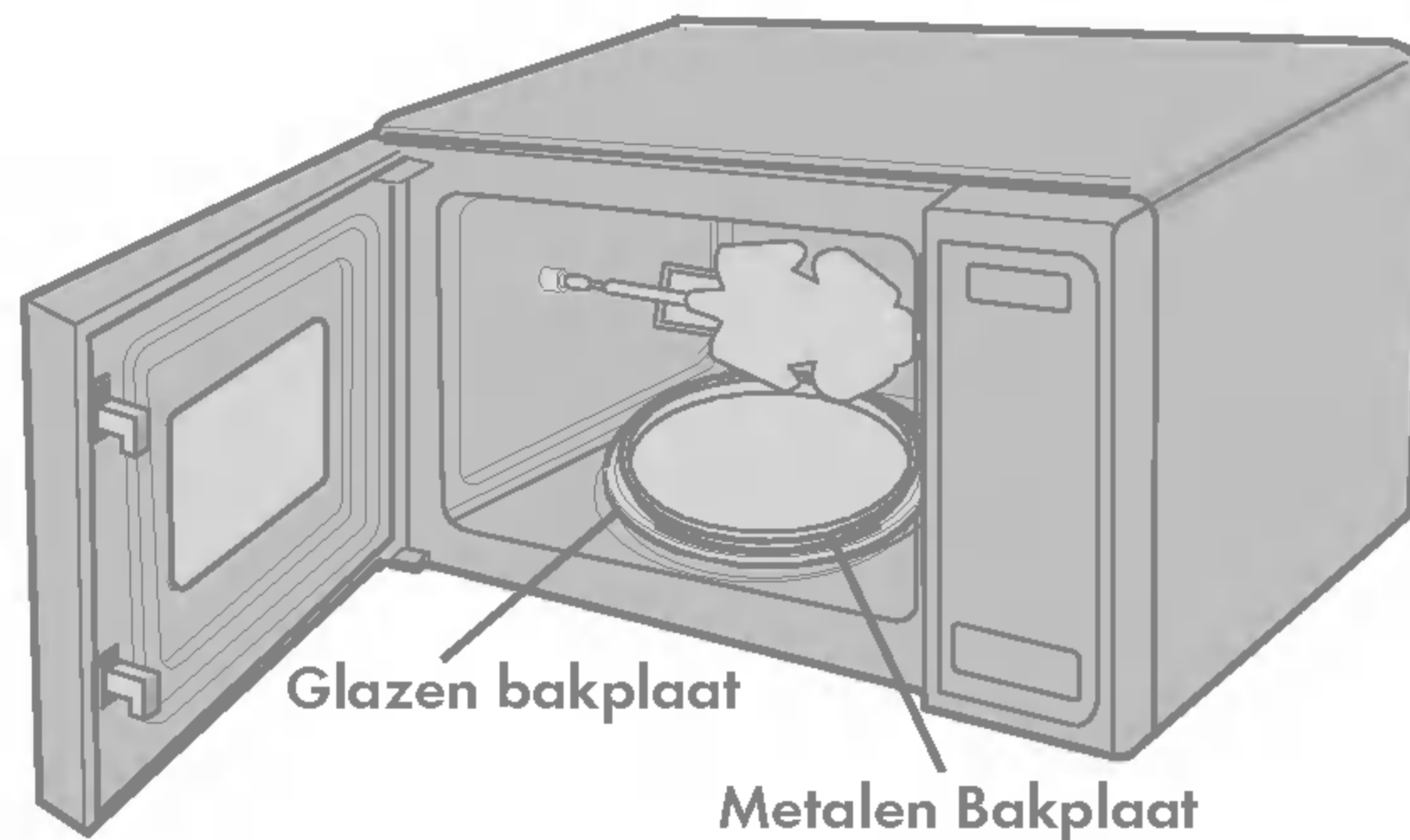
1. Steek de volledig ontdooide kip aan het spit. Zorg ervoor dat het spit precies door het midden van de kip gaat om een goede balans bij het draaien te krijgen. Bind indien nodig de kip met keukentouw aan het spit.

LET OP: HET IS BELANGRIJK DAT DE KIP VOLLEDIG ONTDOOID IS VOORDAT U BEGINT TE GRILLEN. ONVOLLEDIGE ONTDOOIING RESULTEERT IN KIP DIE NIET GAAR IS.

2. Steek het uiteinde van het draaispit (D) in de klem (A) aan de linkerkant van de ovenwand. Druk het naar links, terwijl u het spit lichtjes draait zodat het in de klem (A) past.
3. Schuif het andere uiteinde van het draaispit (E) in de uitsparing van de draaispithouder (B).
4. Plaats het ovenbestendige serviesgoed voorzichtig in de magnetron, bovenop het glazen draaiplateau.
5. Volg de aanwijzingen voor **AUTO ROAST**-bereidingen (bladzijde 22) nadat u de oven heeft gesloten.
6. Plaats beugel (G) na het grillen onder de beide uiteinden (F) van het draaispit en til het rechteruiteinde lichtjes op. Haal het geheel uit de oven vanaf het rechter uiteinde.

Braadspit

For MC-806BLR only



OPMERKING:

1. Het gebruik van het draaispits is geschikt voor het grillen van vlees en gevogelte. De buitenkant van het vlees wordt gelijkmatig bruin zonder dat u zelf het vlees hoeft te keren.
2. Het draaispits kan zowel in de magnetronstand, combistand, grillstand, automatisch braden (auto roast) en automatisch koken (auto cook) worden gebruikt.
3. Het draaispits is alleen voor het grillen aan het spit. Verwijder het spit uit de oven zodra u er mee klaar bent en berg het op bij de andere accessoires.

VOORZICHTIG

1. TIJDENS DE BEREDING WORDT DE METALEN BAKPLAAT ZEER HEET.
2. Verwijder telkens na gebruik het vet van het draaiplateau. Vet op het draaiplateau dat heet wordt, kan rook veroorzaken.

Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

Aandachtig lezen en bijhouden voor latere raadpleging

Waarschuwing

Zorg ervoor dat u de bereidingstijden correct instelt, want als u het voedsel te lang bereidt, kan het vuur vatten en uw OVEN BESCHADIGEN.

1. Aan de oven, het bedieningspaneel, de veiligheidsvergrendelingen of enig ander deel van de oven mag u niets veranderen en geen afstellingen of herstellingen uitvoeren. Het is gevaarlijk om service of herstellingen uit te voeren waarbij een deksel dat bescherming tegen de blootstelling aan microgolven biedt, moet worden verwijderd. Herstellingen mogen alleen door een erkende onderhoudstechnicien worden uitgevoerd.
2. Laat de oven niet werken als hij leeg is. U plaatst best een glas water in de oven wanneer u hem niet gebruikt. Het water slorpt veilig alle microgolven op als de oven onbedoeld in werking wordt gesteld.
3. Não utilize o forno para secar objectos (p.ex. jornais molhados, roupas, brinquedos, animais domésticos, pequenos aparelhos elétricos, etc.). Pode pôr em risco a integridade dos objectos e a segurança da sua casa.
4. Bereid geen levensmiddelen die in keukenpapier zijn gewikkeld, tenzij uw kookboek hierover aanwijzingen bevat voor het specifieke voedsel dat u bereidt.
5. Gebruik geen krant in plaats van keukenpapier voor de bereidingen.
6. Gebruik geen houten recipiënten. Deze kunnen oververhit geraken en verkolen. Gebruik geen keramische recipiënten met een metalen (bv. gouden of zilveren) versiering. Verwijder altijd metalen draden. Metalen voorwerpen in de oven kunnen vonken veroorzaken, die ernstige schade kunnen toebrengen.
7. Laat de oven niet werken met keukenpapier, een servet of enige ander voorwerp tussen de oven en de voorste randen van de oven, want hierdoor kan de microgolvenenergie uit de oven ontsnappen.
8. Gebruik geen producten van kringlooppapier, want deze kunnen onzuiverheden bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken in de oven.
9. Spoel de draaitafel niet door ze onmiddellijk na een bereiding in water te plaatsen. Ze kan hierdoor breken.
10. Kleine hoeveelheden voedsel vergen een kortere kooktijd of verwarmingstijd. Als u de tijd niet aanpast, kunnen ze oververhit geraken en verbranden.
11. U moet de oven zo plaatsen dat de voorzijde van de oven zich 8 cm achter de rand bevindt van het oppervlak waarop hij is geplaatst, om te voorkomen dat de oven kan kantelen.
12. Prik door de schil van aardappelen, appels of ander dergelijk fruit of groenten alvorens ze te koken.
13. Kook eieren niet in hun schaal. De druk in het ei stijgt en doet de schaal barsten.
14. Probeer niet in uw oven te frituren.
15. Alvorens levensmiddelen te bereiden of te ontdooien moet u de plasticverpakking verwijderen. Let er echter op dat in sommige gevallen het voedsel met een plasticfolie moet worden afgedekt om het te verwarmen of te bereiden.
16. Als de oven of deurafdichtingen beschadigd geraken, mag u de oven niet gebruiken tot hij hersteld is door een erkende onderhoudstechnicien.
17. Als u rook opmerkt, moet u de oven onmiddellijk uitschakelen of het snoer uit het stopcontact trekken en de oven gesloten houden om eventuele vlammen te onderdrukken.
18. Als u eetwaar verwarmt of kookt in wegwerpschaaltjes van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal moet u de oven vaak controleren om te zien of het schaalje geen vuur heeft gevat.
19. Als u kinderen de toestemming wilt geven om zonder toezicht de oven te gebruiken, moet u hen eerst duidelijke aanwijzingen geven zodat het kind in staat is om de oven op een veilige manier te gebruiken en het zich rekenschap geeft van de gevaren van een oneigenlijk gebruik.
20. Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet in afgesloten recipiënten worden verwarmd, omdat ze kunnen uiteenspatten.
21. Als de deurafdichting en omliggende onderdelen van de magnetronoven defect zijn, mag u de oven niet gebruiken tot hij hersteld is door een erkende onderhoudstechnicien.
22. Controleer of uw kookgerei magnetronbestendig is alvorens het in de oven te gebruiken.
23. Aangezien de oven, de buitenkant van de inbouwkast, de achterkant van de inbouwkast, de opening waarin de oven geplaatst is, de toebehoren en de schotels erg heet worden tijdens de modi grillen, convectiebereidingen en automatische bereidingen mag u deze niet aanraken zonder ovenhandschoenen. Wacht tot deze onderdelen zijn afgekoeld alvorens ze aan te raken.

Belangrijke veiligheidsrichtlijnen

Aandachtig lezen en bijhouden voor latere raadpleging

24. Gebruik uitsluitend gereedschappen die voor het magnetron zijn bedoeld.
25. Wanneer u eten in plastic- of papierbakjes voorverwarmt, houd de oven in de gaten om brand te voorkomen.
26. Indien u rook opmerkt, schakel het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur dicht om eventuele vlammen te doven.
27. Het verwarmen van drank in de magnetron kan een vertraagde maar plotselinge kookreactie veroorzaken, waardoor u het bakje voorzichtig dient te verwijderen.
28. Om verbranding te voorkomen, dient u, vóór consumptie, de inhoud van voedingsflesjes en potjes babyvoeding te roeren en te schudden en de temperatuur af te laten nemen.
29. Verwarm nooit eieren in hun dop of hele gekookte eieren in de magnetron, want ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de verwarmingstijd van de magnetron is beëindigd.
30. Details over het schoonmaken van deurafsluitingen, hoekjes en aanliggende delen.
31. De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en alle voedselrestjes worden verwijderd.
32. Indien u de oven niet schoon houdt, kan het oppervlakte van het apparaat verslechteren, waardoor het toestel minder lang mee gaat en een gevaarlijke situatie kan veroorzaken.

33. Gebruik uitsluitend de voor deze oven aanbevolen temperatuurpijl (voor apparaten die uitgerust zijn met een temperatuursensor mogelijkheid).
34. Indien u de meegeleverde verwarmingselementen gebruikt, zal het apparaat heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen de oven niet aanraakt.
35. Het toestel mag niet zonder toezicht worden gebruikt door jonge kinderen of door geestelijke gehandicapte mensen.

WAARSCHUWING: Indien de deur of de deurafsluiting is beschadigd, zal de oven niet werken tot een bevoegde technicus het probleem heeft verholpen.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk voor niet bevoegde personen het apparaat te openen of het deksel te verwijderen om het toestel te repareren, want het deksel beschermt tegen de magnetron uitstraling.

WAARSCHUWING: Verwarm nooit vloeistof en etenswaren in afgedekte bakjes, want ze kunnen ontploffen.

WAARSCHUWING: Laat kinderen alleen de oven zonder toezicht gebruiken nadat u duidelijke instructies heeft gegeven zodat het kind de oven op een veilige manier kan gebruiken en de gevaren van een onjuist gebruik begrijpt.

Magnetron – veilig

keukengereedschap

Gebruik nooit metaal of met metaal afgewerkt keukengereedschap in uw magnetron-oven.

Microgolven kunnen niet in metaal penetreren. Ze zullen van elk metalen object in de oven terugkaatsen en vonken veroorzaken. Het verschijnsel is gevaarlijk en lijkt op weerlichten. Het meeste hittebestendige niet metalen kookgerei is veilig voor gebruik in de magnetron, hoewel sommige toch metaal kunnen bevatten, waardoor ze dus niet geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Het is heel eenvoudig om uit te vinden of het gerei al dan niet in de magnetron gebruikt mag worden. Plaats het keukengerei waarover u twijfelt naast een met water gevulde glazen schaal in de magnetron. Laat de oven gedurende 1 minuut op HOOG vermogen werken. Als het water warm wordt en het gerei bij aanraking koud is, is het veilig voor gebruik in de magnetron. Indien echter het water niet van temperatuur is veranderd en het kookgerei warm geworden, dan betekent dit dat de microgolven door het gerei zijn geabsorbeerd en het derhalve niet geschikt is om in de magnetron te gebruiken. U heeft waarschijnlijk al heel wat kookgerei in uw keuken dat gewoon in de magnetron kan worden gebruikt. Lees zorgvuldig de onderstaande checklist.

Borden

Veel eetservies is geschikt voor gebruik in de magnetron. Als u twijfelt, lees dan de documentatie van de fabrikant of doe de magnetrontest.

Glaswerk

Hittebestendig glaswerk is veilig voor gebruik in de magnetron. Dit geldt voor alle merken hittebestendig ovenservies. Echter, gebruikt geen delicaat glaswerk zoals bekerglazen of wijnglazen. Deze kunnen namelijk uiteen spatten als de inhoud ervan heet wordt.

Plastic opbergbakken.

Deze kunnen gebruikt worden voor gerechten die snel kunnen worden opgewarmd. Ze kunnen echter niet gebruikt worden voor gerechten die langere tijd in de oven moeten staan, omdat de hete inhoud het plastic doet smelten.

Papier

Papieren borden en bakken zijn handig en veilig voor gebruik in de magnetron, op voorwaarde dat de kooktijd kort is en het te bereiden gerecht weinig vet en vocht bevat. Keukenpapier is in het algemeen handig om voedsel in te wikkelen en om bakplaten mee te bekleden waarop bijvoorbeeld bacon wordt opgewarmd. Gebruik echter geen gedecoreerd keukenpapier omdat de kleur kan uitlopen. Sommige gerecycleerde producten kunnen onzuiverheden bevatten die vonken of brand in de magnetron kunnen veroorzaken.

Plastic ovenzakken

Op voorwaarde dat deze speciaal bestemd zijn voor koken, zijn ovenzakken veilig voor gebruik in de magnetron. Maak altijd een snee in de zak, zodat de stoom kan ontsnappen. Gebruik nooit gewone plastic zakken voor gebruik in de magnetron, want deze zullen smelten en barsten.

Plastic keukengerei voor de magnetron

Een keuze aan vormen en maten in keukengerei voor gebruik in de magnetron is inmiddels te koop. Waarschijnlijk kunt voor het grootste gedeelte de producten die u al in huis heeft gewoon gebruiken en hoeft u niet te investeren in de aanschaf van nieuw kookgerei.

Aardewerk, steen en keramiek

Serviesgoed gemaakt van dit materiaal is meestal goed voor gebruik in de magnetron, maar test het eerst om er zeker van te zijn.

VOORZICHTIG

Sommig serviesgoed of glaswerk met een hoog gehalte aan lood of ijzer is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

Controleer dit altijd om er zeker van te zijn dat het geschikt is voor gebruik in de magnetron.

Voedseleigenschappen en koken in de magnetron

Voedseleigenschappen en koken in de magnetron Blijf opletten

De recepten in het boek zijn met grote zorg samengesteld, maar het succes van het klaarmaken van de gerechten hangt af van hoeveel aandacht die u er tijdens de bereiding aan besteedt. Uw magnetron is voorzien van een lampje dat automatisch aan gaat zodra de oven in werking is. Zo kunt u in de oven kijken en het kookproces volgen. Aanwijzingen die in de recepten worden gegeven zoals opkloppen of roeren e.d. zijn de minimale aanbevelingen die u moet opvolgen. Lijkt het gerecht niet overal gelijk gaar te worden of te koken, neem dan eenvoudig de maatregelen waarvan u denkt dat ze nodig zijn om het probleem op te lossen.

Factoren die van invloed zijn op de bereidingstijd in de magnetron.

Veel factoren zijn van invloed op de bereidingstijd. De temperatuur van de ingrediënten die in een recept gebruikt worden, maken een groot verschil in de kooktijd. Bijvoorbeeld een cake die gemaakt wordt met ijskoude boter, melk en eieren zal een aanzienlijk langere baktijd nodig hebben dan een die gemaakt wordt met ingrediënten op kamertemperatuur. Alle recepten in dit boek geven een temperatuurbereik voor de kooktijd. In het algemeen zult u merken dat de gerechten niet gaar zijn binnen de kortst aangegeven kooktijd in het bereik; en wellicht wilt u een ander gerecht wat langer in de oven houden dan staat aangegeven. Houd u rekening met het basisprincipe van dit boek. Hierin zijn namelijk de conservatieve bereidingstijden aangehouden, aangezien gerechten die te lang in de oven staan voorgoed zijn verknoeid. In sommige recepten, bijvoorbeeld die voor brood, cake en custard wordt aangeraden om het gerecht reeds uit de oven te halen op het moment dat het nog net niet helemaal gaar is. Dit is geen vergissing. Als u deze gerechten nog een poosje afgedekt buiten de oven laat staan, dan garen ze nog na dankzij de warmte die in de buitenste delen is opgeslagen en geleidelijk naar binnen trekt. Als u het dus tot het einde van de baktijd in de oven zou laten staan, dan zullen de buitenkanten te gaar worden en zouden zelfs kunnen verbranden. Naar mate u meer recepten probeert, zult u steeds meer ervaring opdoen bij het schatten van de bereidingstijden.

Dichtheid van het voedsel

Lichte, poreuze voedingsproducten zoals cake en brood worden sneller gaar dan zware, dichte producten zoals braad- en stoofvlees. Let op bij het bereiden van poreus voedsel dat de buitenkant niet te droog en te bros wordt.

Hoogte van het gerecht

Het bovenste gedeelte van hoge stukken braadvlees, zal sneller gaar worden dan het lagere gedeelte. Het is daarom verstandig om het een aantal keren om te draaien tijdens de bereiding.

Hoeveelheid vocht in het voedsel

Omdat de door de microgolven ontwikkelde warmte het vocht doet verdampen, is aan te bevelen relatief droog voedsel zoals braadvlees en sommige groenten eerst voor de bereiding te besprenkelen met water of af te dekken zodat het vocht erin blijft.

Botten en vet in het voedsel

Botten geleiden warmte en vet is sneller gaar dan vlees. Let dus op bij het bereiden van vlees dat botten en vet bevat, dat het vlees niet ongelijk of te gaar wordt.

Hoeveelheid voedsel

De hoeveelheid microgolven in uw magnetron is steeds hetzelfde, ongeacht de hoeveelheid die u aan het bereiden bent. Daarom geldt: hoe groter de hoeveelheid, hoe langer de bereidingstijd. Denk eraan dat u de kooktijd op z'n minst met een derde vermindert bij halvering van het recept.

Vorm van het voedsel

Microgolven dringen ongeveer slechts 2 cm het voedsel binnen. Het binnenste gedeelte wordt gaar doordat de warmte vanaf de buitenkant naar binnen dringt. Alleen de buitenkant wordt gaar door microgolfenergie, de rest door inductiewarmte. De moeilijkste vorm voor bereiding in de magnetron is dan ook een dik vierkant stuk. De hoeken zullen al lang verbrand zijn eer de warmte de kern heeft bereikt. Ronde, dunne en ringvormige producten zijn dus beter geschikt voor bereiding in de magnetron.

Afdekken

Een deksel sluit damp in waardoor het voedsel eerder gaar wordt. Gebruik echter een deksel dat niet hermetisch afsluit of magnetronfolie waarvan een hoek is teruggevouwen zodat het niet scheurt.

Bruin laten worden.

Vlees en gevogelte dat vijftien minuten of langer in de oven verblijft, zal lichtbruin kleuren in het eigen vet. Producten die een kortere bereidingstijd hebben kunt u insmeren met een bruine saus zoals worcestershire saus, sojasaus of barbecuesaus voor een mooie bruine kleur. Gebruik dit in een kleine hoeveelheid zodat de smaak van het gerecht niet verandert.

Afdekken met vetvrij papier

Vetvrij papier voorkomt spatten en helpt mee om het gerecht op temperatuur te houden. Echter, het sluit minder goed af dan een deksel of folie, zodat de kans op uitdroging groter is.

Rangschikken en ruimte

Individuele porties voedsel zoals 'aardappel in de schil', kleine cake en hors d'oeuvres zullen meer opwarmen wanneer u ze met een gelijkmatige tussenruimte in de oven rangschikt, bij voorkeur in een cirkelpatroon. Stapel voedsel nooit bovenop elkaar.

Voedseleigenschappen en koken in de magnetron

Roeren

Roeren is een van de belangrijkste dingen bij het koken in de magnetron. Bij de conventionele manier van koken dient roeren om het voedsel te mengen. Bij koken in de magnetron dient roeren om de warmte te verspreiden. Roer altijd van buiten naar binnen omdat de buitenkant het eerste warm wordt.

Omkeren

Grote, hoge stukken vlees en hele kip moeten gedraaid worden zodat het bovenste en onderste deel gelijkmatig gaar wordt. Het is ook aan te bevelen om stukken kip of karbonaden te keren.

Dikkere porties buitenwaarts schikken

Aangezien microgolven naar de buitenste delen van het voedsel worden getrokken, is het aan te bevelen om dikkere porties vlees, kip en vis aan de buitenzijde van de bakplaat te leggen. Op deze manier zullen de dikste delen de meeste microgolvenenergie opvangen en dus gelijkmatiger gaar worden.

Afschermen

Aluminium folie (dat microgolven tegenhoudt) kan over de hoeken of randen van vierkante voedselproducten worden gelegd, teneinde te voorkomen dat deze stukken te gaar worden. Gebruik nooit teveel folie en let erop dat de folie goed aansluit aan de schotel omdat het anders vonken kan veroorzaken in de oven.

Hoger leggen

Dikke of voedselproducten met een dichte structuur kunnen hoger in de oven gelegd worden, zodat de microgolven door de onderste delen en de kern van het product kunnen worden geabsorbeerd.

Doorprikken

Voedsel dat is opgesloten in een schil of schaal kan gemakkelijk openbarsten. Prik het altijd van tevoren met de vork hier en daar in zodat er geen druk kan worden opgebouwd. Dit geldt ook voor eidooiers en eiwitten, mosselen, oesters en hele groente en vruchten.

Controleren of iets gaar is

Gerechten koken zo snel gaar in de magnetron dat regelmatig controleren noodzakelijk is. Sommige gerechten kunnen in de oven blijven totdat ze volledig gaar zijn, maar de meeste gerechten, inclusief vlees en gevogelte, kunnen het beste reeds uit de oven worden gehaald wanneer ze nog net niet helemaal gaar zijn. Deze producten garen nog na wanneer ze uit de oven gehaald zijn. De interne temperatuur zal nog met 3 °C tot 8 °C oplopen tijdens het nagaren.

Nagaren

U kunt gerechten nog gemakkelijk 3 tot 10 minuten laten staan nadat ze uit de oven gehaald zijn. Dek het gerecht af tijdens het nagaren om het warm te houden en om te voorkomen dat het uitdroogt, tenzij het juist een droge textuur moet hebben (bijv. cake en koekjes). Nagaren dient om de bereiding te voltooien en het helpt ook om de smaken in elkaar te laten overgaan en te ontwikkelen.

Het reinigen van de oven

1 Houd de oven van binnen schoon

Voedselspatten of geknoeid kookvocht gaat kleven aan de ovenwanden en tussen de deuropervlakken en deurafdichtingen. Reinig daarom de oven direct na gebruik. Kruiden en achtergebleven voedselresten absorberen microgolvenenergie en verlengen zodoende de kooktijd van de gerechten. Gebruik een vochtige doek om de kruiden te verwijderen die tussen de deur en het frame zijn terechtgekomen. Het is belangrijk dat dit gebied goed schoon gehouden wordt, i.v.m. een goede deursluiting. Verwijder vetspatten met een zeepproduct en een vochtige doek, wrijf en droog na. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. De glazen bakplaat kan met de hand of in de vaatwasmachine worden gewassen.

2 Houd de oven van buiten schoon

Reinig de buitenzijde van de oven met een zeepproduct, dan met schoon water en droog na met een zachte doek of keukenpapier. Om te voorkomen dat de operationele delen binnen in de oven worden beschadigd, moet u er voor zorgen dat het water niet door de ventilatieopeningen naar binnen kan sijpelen. Reinig het bedieningspaneel met de deur open. Zo kan de oven niet per ongeluk opstarten. Wrijf na met een vochtige doek en nadrogen. Druk op STOP/ CLEAR na het reinigen.

3 Verwijder condensvocht binnen en buiten de oven met een zachte doek.

Condensvorming kan zich voordoen wanneer de ovendeur wordt geopend en er veel vocht aanwezig is. Het betekent niet dat de oven slecht functioneert.

4 Houd de deur en de deurafdichting goed schoon. Gebruik alleen warm water met een zeepproduct, Reinig nogmaals met schoon water en droog goed na.

GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN, ZOALS VLOEIBARE SCHUURMIDDELEN, STAALWOL OF KUNSTSTOF SCHUURSPONSJES.

Metalen zijn gemakkelijker te onderhouden wanneer u ze regelmatig schoon maakt met een vochtige doek.

Vragen en Antwoorden

Vraag: Waarom brandt de ovenverlichting niet?

Antwoord: Er kunnen verschillende redenen zijn waarom de ovenverlichting het niet doet.

Het lampje is stuk

De ovendeur is niet dicht

Vraag: Kunnen microgolven door de ruit in de deur van de oven passeren?

Antwoord: Nee. De openingen, of doorkijkglazen dienen om het licht door te laten; ze laten geen microgolfenergie door.

Vraag: Waarom klinkt er een piepsignaal wanneer één van de knoppen op het bedieningspaneel wordt aangeraakt?

Antwoord: Door het piepsignaal weet u dat uw gegevens correct worden ingevoerd.

Vraag: Is het schadelijk voor de oven wanneer deze leeg wordt aangezet?

Antwoord: Ja. Laat de oven nooit leeg of zonder de glazen bakplaat werken.

Vraag: Hoe komt het dat eieren soms ploffen?

Antwoord: Eieren kunnen tijdens het koken, bakken of pocheren uiteenspatten als gevolg van stoom die binnen het vlies van de eidooier wordt opgebouwd. U kunt dit eenvoudig voorkomen door het vlies van de eidooier door te prikken. Kook nooit eieren in de magnetron in hun schaal.

Vraag: Waarom is nagaren van gerechten aanbevolen na bereiding in de magnetron?

Antwoord: Nadat de bereidingstijd in de magnetron is voltooid, gaart het gerecht nog na, ook nadat het uit de oven is genomen. Dit nagaren vindt plaats door het hele gerecht heen. De duur van het nagaren is afhankelijk van de structuurdichtheid van het voedsel.

Vraag: Is bereiding van popcorn in de magnetron mogelijk?

Antwoord: Ja. Mits bereid op een van de twee onderstaande methodes.

1 Met behulp van speciaal voor de magnetron bestemde hulpmiddelen voor de bereiding van popcorn.

2 Speciaal voor de magnetron voorverpakte popcorn, die in specifiek aangegeven tijd en vermogen moet worden klaargemaakt voor een acceptabel eindproduct.

VOORZICHTIG

GEBRUIK NOOIT BRUINE PAPIEREN ZAKKEN OM POPCORN KLAAR TE MAKEN. PROBEER NOOIT OVERGEBLEVEN KORRELS TE BEREIDEN.

Vraag: Waarom kookt mijn magnetron niet zo snel gaar als in de aanwijzingen staat?

Antwoord: Controleer nogmaals het instructieboekje om er zeker van te zijn dat u de aanwijzingen juist heeft opgevolgd en ga na wat de oorzaak kan zijn van het verschil in bereidingstijd. De tijden en temperaturen in het boekje zijn slecht indicatief. Ze dienen om u te helpen om te lang koken te voorkomen, hetgeen het meest voorkomend probleem is bij het leren koken in de magnetron. Verschillen in afmeting, vorm en gewicht van het gerecht vragen een langere bereidingstijd. Gebruik uw eigen inzicht, in combinatie met de aanbevelingen in het boekje om tot een goed resultaat te komen, net zoals u zou doen bij de gewone manier van koken.

Informatie over elektrische aansluiting

Technische gegevens

Waarschuwing

De draden in de toevoerkabel hebben de kleur overeenkomstig de volgende codes:

BLAUW - min

BRUIN – plus

GROEN-GEEL – aarde

Het kan zijn dat de kleuren van de bedrading in de toevoerkabel van dit apparaat niet overeenkomen met de kleurmarkeringen van uw contactpunt. Ga als volgt te werk:

De BLAUWE draad moet aangesloten worden aan de letter N of de kleur ZWART.

De BRUINE draad moet aangesloten worden aan de letter L of de kleur ROOD.

De GROEN-GELE of GROENE draad moet aangesloten worden aan de letter E of 

Indien de toevoerkabel is beschadigd, dan moet deze door de leverancier, serviceagent of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon worden vervangen om gevaar te vermijden.

Technische specificatie

	MC-806BL/ MC-806BLR
Voltage	230 V AC / 50Hz
Vermogen	850 W (IEC60705 rating standard)
Microgolffrequentie	2450 MHz
Buitenafmetingen	530 mm(W) X 322 mm(H) X 500 mm(D)
Energieverbruik	
Magnetron	1350 Watts
Grill	1250 Watts
Combinatie	2650 Watts
Convectie	1350 Watts(Max 2550 Watts)