

Sensotec



Sprekende combinatieoven Handleiding



Art: 517525

Handleiding Cobolt Speechmaster Sprekende Combi-Magnetron

Inhoudsopgave

1. Inleiding.....	2
2. Installatie.....	2
3. Waarschuwingen & Veiligheid	3
4. De werking van de magnetron.....	4
4.1 De magnetronovenfunctie (microgolven)	4
4.2 Grill	5
4.3 Convectieoven (hete lucht)	5
5. Bedieningspaneel.....	6
5.1 De toetsen van links naar rechts en van boven naar beneden	6
6. Het bedienen van de combi-magnetron.....	6
6.1 Volume (voor spraak).....	6
6.2 Klok	7
6.3 Timer	7
7. Algemene informatie over voedselbereiding in de combi-magnetron.....	8
8. Favourites (voorkeurprogramma's).....	8
9. De magnetronfunctie gebruiken.....	9
10. Grill gebruiken	10
11. De convectie-functie (hete luchtoven) gebruiken	10
11.1 Pre-heating (voorverwarmen)	11
12. Magnetron- en grillfunctie combineren.....	11
13. Magnetron- en convectie (hete luchtoven)functie combineren	12
14. Automatische programma's.....	12
14.1 Auto Defrost (automatisch ontdooien).....	13
14.2 Auto Cook (automatisch koken)	13
14.3 Auto Roast (automatisch bakken en braden)	13
15. Koken met de magnetron	14
15.1 Eigenschappen van voedsel die een rol spelen bij het bereiden in de magnetron	14
15.2 Bereidingswijze.....	15
15.3 Magnetron-veilig keukengerei	16
15.4 Tabel met de vermogensstanden van de magnetron	17
16. Automatische programma's gebruiken	18
16.1 Auto Cook programma's	18
16.2 Auto Roast programma's	21

17. Reiniging en Onderhoud.....	22
18. Specificaties	23

1. Inleiding

Dank voor uw aankoop van de Cobolt Speechmaster Spreekende Combi-Magnetron. Neemt u even de tijd om deze handleiding door te nemen, met name INSTALLATIE en WAARSCHUWINGEN & VEILIGHEID, voordat u uw magnetron op het electriciteitsnet aansluit.

In de magnetron treft u een boekje met de Engelse handleiding aan, een glazen draaiplateau, een draairing waarop het draaiplateau komt te rusten, 1 metalen rooster.

2. Installatie

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en toebehoren. Goed bewaren dan kunt u het gebruiken voor het geval dat u de combi-magnetron aan ons zou moeten opsturen.
2. Plaats de combi-magnetron op een vlak oppervlak, waarbij u ervoor moet zorgen dat er tenminste 30 cm vrije ruimte aan de bovenkant is en 10 cm aan achterkant en zijkanten. Dit is nodig om een goede ventilatie te waarborgen. De ventilatieopeningen bevinden zich aan de boven- en achterzijde van de magnetron. Het blokkeren van deze openingen kan schade aan uw apparaat toebrengen.
3. Zorg ervoor dat u de draairing in het midden op de bodem van de magnetron plaatst en dat het glazen draaiplateau over de centrale spil wordt geplaatst zodat het vlak op de draairing rust.
4. Sluit de magnetron aan op een standaard wandcontactdoos (230 volt). Zorg er daarbij voor dat de magnetron het enige hierop aangesloten apparaat is. Andere apparaten die op dezelfde dubbele wandcontactdoos of dezelfde groep zijn aangesloten, in 't bijzonder diepvriezers, kunnen forse interferentie veroorzaken. Dit kan de werking van de magnetron nadelig beïnvloeden
5. ZET DE MAGNETRON NU NOG NIET AAN! Lees eerst het onderdeel WAARSCHUWINGEN & VEILIGHEID hierna.

3. Waarschuwingen & Veiligheid

DIT APPARAAT KAN ZEER HEET WORDEN BIJ GEBRUIK VAN DE GRIL OF CONVECTIEOVEN. ZET NIETS BOVENOP DE MAGNETRON EN WEES VOORZICHTIG BIJ HET AANRAKEN VAN DE BEHUIZING, OF DE DEUR. WE RADEN U DRINGEND AAN OVENHANDSCHOENEN TE GEBRUIKEN. RAAK DE BOVENKANT VAN DE OVENRUIMTE TIJDENS OF NA GEBRUIK VAN DE OVENGRILL NIET AAN OMDAT HET GRILL-ELEMENT EXTREEM HEET KAN ZIJN. ER MOGEN GEEN BAKJES VAN PLASTIC OF VAN ONTVLAMBAAR MATERIAAL WORDEN GEBRUIKT BIJ HET GRILLEN OF KOKEN MET DE CONVECTIEOVEN, OF ALS DE OVEN NA RECENT GEBRUIK NOG HEET IS.

Dit apparaat moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.

Als tijdens het kookproces de deur van de magnetron moet worden geopend, drukt u eerst op STOP om het programma te onderbreken. Na het sluiten van de deur drukt u op START om door te gaan.

Gebruik de oven niet indien er zich een voorwerp bevindt tussen de deur en de deurpasvlakken. Zorg ervoor dat er geen resten van reinigingsmiddelen of vuil op de deurafdichtingen en aangrenzende onderdelen achterblijven.

Gebruik de magnetron niet als deze beschadigd is. Let er vooral op dat de deur goed sluit en dat de deur niet verbogen is of het glas stuk is, dat er niets los zit of stuk is aan de scharnieren en het vergrendelmechanisme, dat de afdichtlijst van de deur en de pasvlakken schoon zijn en niet beschadigd.

De magnetron aanpassen of repareren mag uitsluitend gebeuren door hiervoor gekwalificeerde onderhoudsmonteurs.

Let erop dat de bereidingstijd van gerechten correct wordt ingesteld aangezien een te lange bereidingstijd brand of beschadiging van de magnetron tot gevolg kan hebben.

In de magnetron mag geen kleding worden gedroogd of geen houten keukengerei worden gebruikt omdat deze in brand kunnen

raken.

Zet het draaiplateau niet meteen na het koken in het water - Het plateau kan dan barsten.

Prik gaatjes in de schil van appels, aardappels etc en kook geen eieren in de schaal om te voorkomen dat die openbarst.

Nooit frituren in de combi-magnetron!

Wees voorzichtig als u opgewarmde vloeistoffen uit de magnetron haalt. Ze kunnen boven het kookpunt verwarmd zijn zonder dat er kookbelletjes te bespeuren zijn en het is mogelijk dat de kokende inhoud over de rand van kopje, beker, glas of bakje stroomt. Laat daarom verwarmde vloeistoffen altijd een paar minuten staan voordat u de deur van de magnetron opent.

Als de magnetron u niet vertelt dat de deur geopend of gesloten is of als de spraak niet goed functioneert tijdens gebruik, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem, voordat u het apparaat weer gaat gebruiken, contact op met uw leverancier voor advies.

4. De werking van de magnetron

Deze combi-magnetron bestaat eigenlijk uit 3 apparaten die of elk afzonderlijk dan wel in combinatie kunnen worden gebruikt. Het gaat hierbij om een magnetron met een vermogen van 900 Watt, een grill en door een ventilator gekoelde convectie-oven. Als u gebruik maakt van één van deze functies afzonderlijk is de werking dezelfde als van het overeenkomende, conventionele oventype met dien verstande dat er spraak aan toegevoegd is.

Wanneer de functies van dit apparaat gecombineerd worden gebruikt - dit geldt in het bijzonder voor de voorkeuzeprogramma's voor koken (AUTO COOK) en braden (AUTO ROAST) - dan kunt u de bereidingstijd van maaltijden met ongeveer de helft verminderen terwijl de gerechten mooi gebruid worden en een krokant laagje krijgen. Dit resultaat zou u niet kunnen bereiken met een oven die alleen over een magnetronfunctie beschikt.

4.1 De magnetronovenfunctie (microgolven)

Microgolven zijn een vorm van energie die vergelijkbaar is met

radio- en televisiegolven en gewoon daglicht. Er is niets dat geen microgolven uitzendt - zelfs mensen doen dat - waarbij de golven zich in alle richtingen verspreiden en uiteindelijk in de atmosfeer verdwijnen zonder enig effect. Uw magnetron is zo geconstrueerd dat elektrische energie wordt omgezet in microgolfenergie door middel van een magnetronbuis. De microgolven worden vervolgens de ovenruimte ingevoerd. Ze zijn in staat door materiaal zoals glas, porselein en papier d.w.z. het materiaal dat geschikt en veilig is voor voedselbereiding in een magnetron, heen te dringen. De microgolven kunnen echter niet door de wanden van de oven en de glasplaat in de deur naar buiten. De microgolfstraling dringt het voedsel binnen en brengt daar de aanwezige watermoleculen in beweging het geen zorgt voor de opwarming van het voedsel. De schotels, schalen, enzovoorts waar het voedsel in zit, worden niet rechtstreeks verwarmt door de microgolfstraling, maar ze kunnen warm worden via contact met het warme voedsel.

Verderop leest u meer over technieken en voorzorgsmaatregelen die specifiek te maken hebben met koken met de magnetronfunctie.

4.2 Grill

Het grill-element bevindt zich boven in de ovenruimte. Als de grill in gebruik is, wordt het element ontzettend warm. Let er daarom op dat u het dan niet aanraakt. U moet het grillrooster gebruiken wanneer u voedsel grilt. Zet een bord op het glazen draaiplateau onder het rooster om afdruiwend vet op te vangen.

4.3 Convectionoven (hete lucht)

Het verwarmingselement voor de convectiefunctie is in de achterwand van de ovenruimte gemonteerd. Het is afgeschermd, maar, zoals bij elke hete luchtoven, worden de wanden van de ovenruimte erg heet, dus moet u erop letten dat uw onbeschermdde huid niet in aanraking komt met de wanden van de oven. Bij gebruik van de convectiefunctie zorgt een ventilator ervoor dat er een luchtstroom ontstaat die via het verwarmingselement de ovenruimte wordt ingestuurd om tenslotte door de ventilatieopeningen te worden afgevoerd. U moet het metalen rooster hierbij gebruiken.

5. Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel van de magnetron zit aan de voorkant rechts. Er zijn in totaal 19 toetsen gegroepeerd in 8 rijen. Links van het bedieningspaneel aan de rechterkant van de deur bevindt zich een uitsparing waar u een vinger in kunt zetten om de deur open te maken. Op de volgende bladzijde worden de bedieningstoetsen verder beschreven.

5.1 De toetsen van links naar rechts en van boven naar beneden

Row 1 CLOCK, TIMER

[Rij 1 KLOK, TIMER]

Row 2 MICROWAVE, GRILL

[Rij 2 MAGNETRON, GRILL]

Row 3, Combi, Convection

[Rij 3, Combi, Convection (hete luchtoven)]

Row 4 AUTO DEFROST, AUTO COOK, AUTO ROAST

[Rij 4 Automatisch ontdooien, koken, braden]

Row 5 TEMP DOWN or LESS, TEMP UP or MORE

[Rij 5 Temperatuur lager of Min, Temperatuur hoger of Plus]

Row 6 10 MIN or 1 lb/1 kg, 1MIN or 1 oz/100 gm,
METRIC/IMPERIAL

[Rij 6 10 minuten of 1 Engels pond/ 1 kilo, 1 minuut of 1 Engels ons/ 100 gram, Metrieke /Engelse maten]

Row 7 Three FAVOURITES'

[Rij 7 Drie voorkeuzeprogramma's]

Row 8 STOP/CANCEL, START

[Rij 8 Stoppen/Annuleren, Starten]

6. Het bedienen van de combi-magnetron

6.1 Volume (voor spraak)

Druk op de Kloктоets. U hoort: "Clock is not set" (De klok is niet ingesteld). Hou de toets ingedrukt totdat u hoort: "Set volume" (Stel het volume in). Laat de toets nu los en gebruik de 10 MIN-toets en de 1 MIN-toets (MIN = minuut) om het volume aan te passen. Druk nogmaals op de KLOK-toets om het ingestelde volume vast te leggen.

6.2 Klok

De klok is een standaard sprekende klok die niet, zoals bij de meeste ovens, eerst hoeft te worden ingesteld alvorens u de combi-magnetron kunt gebruiken.

Druk op de CLOCK-toets - u hoort: "Clock is not set" (De klok is niet ingesteld). Hou de toets ingedrukt totdat u hoort: "Set clock" (De klok instellen). Nu kunt u met behulp van de 10 MIN-toets het juiste uur en met de 1 MIN-toets de minuten instellen. Druk daarna nogmaals op de KLOK-toets om de ingestelde tijd vast te leggen.

Als u nu op de KLOK-toets drukt, krijgt u de huidige tijd te horen. Dit kunt u doen ongeacht of de combi-magnetron al dan niet in gebruik is.

6.3 Timer

De timer telt alleen af (van ingestelde tijd naar nul) en geeft aan hoe lang het nog duurt tot een bepaald programma voltooid is. U kunt de timer niet gebruiken om de combi-magnetron aan- of uit te zetten.

Druk op de TIMER-toets - u hoort: "Timer only" (alleen timer). Nu kunt u de drie toetsen op de zesde rij gebruiken om de Timer-tijd in te stellen. Met de linkertoets voegt u telkens 10 minuten toe, met de toets in het midden 1 minuut en met de rechertoets 10 seconden. Door op de START-toets te drukken wordt de timer gestart. Elke keer dat u nu op de TIMER-toets drukt, krijgt u te horen hoe lang de timer nog loopt. Door éénmaal op de STOP-toets te drukken wordt de timer in de pauzestand gezet. Door een tweede maal op de STOP-toets te drukken wordt de timer uitgeschakeld. Als u de timer na het pauzeren door wilt laten gaan, drukt u op de START-toets. Door op de LESS- (Min)- of MORE (Plus)-toetsen te drukken terwijl de timer loopt, zal de resterende tijd elke keer dat u op deze toetsen drukt met 10 seconden worden aangepast. Door het indrukken van de START-toets terwijl de timer loopt, wordt bij elke druk op deze toets 30 seconden aan de resterende looptijd toegevoegd. Zodra de ingestelde looptijd verstreken is, hoort u eerst een geluidssignaal en daarna "Complete" (Voltooid).

Als u tijdens het kookproces op de TIMER-toets drukt, hoort u hoe

lang het nog duurt tot de gerechten klaar zijn.

LET OP! DE COMBI-MAGNETRON AANZETTEN VIA DE TIMER IS NIET MOGELIJK

7. Algemene informatie over voedselbereiding in de combi-magnetron

Mocht het voorkomen dat u een verkeerde toets indrukt, dan hoort u de melding "Incorrect key" (Verkeerde toets) en wordt de toetsopdracht genegeerd.

Wanneer u tijdens het kookproces op de KLOK-toets drukt, wordt de huidige tijd gemeld terwijl bij een druk op de TIMER-toets de resterende bereidingstijd wordt gegeven.

Door het indrukken van ongeacht welke van de 7 toetsen van de drie volgende rijen eronder wordt het momenteel geselecteerde programma met bijbehorende kooktijd gemeld.

Als u de MORE- (Plus)toets of de LESS-(Min)toets indrukt tijdens het koken wordt de tijd met respectievelijk 10 seconden verlengd of verkort elke keer dat u de toets indrukt. Elke keer dat u tijdens het kookproces op de START-toets drukt, verlengt u de kooktijd met 30 seconden.

Wanneer u begint met het instellen van het vermogen, de tijd, het gewicht of als u een kookprogramma gaat toevoegen aan FAVOURITES maar u sluit de procedure niet af, zult u na 2 minuten "CANCEL" (Annuleren) horen en worden de gemaakte instellingen automatisch geannuleerd.

Het kookproces kan worden onderbroken door op de STOP-toets te drukken. Door op START te drukken wordt het kookproces voortgezet. Als u in dit stadium op STOP drukt, wordt u gevraagd te bevestigen of u het programma inderdaad wilt afbreken door nogmaals op STOP te drukken.

8. Favourites (voorkeurprogramma's)

Naarmate u meer vertrouwd raakt met het gebruik van uw combi-magnetron, zult u waarschijnlijk ervaren dat bepaalde patronen

regelmatig terugkomen. Van deze regelmatig terugkerende programma's met inbegrip van de AUTO COOK (Automatische kook)programma's kunt u er maximaal 3 toevoegen aan uw FAVOURITES (Voorkeuren). Dit doet u als volgt:

- Stel het kookprogramma dat u aan FAVOURITES wilt toevoegen op de normale manier in, indien gewenst, inclusief tijd en gewicht.
- Druk nu op één van de FAVOURITES (Voorkeurs)toetsen en hou deze 5 seconden lang ingedrukt totdat u hoort "Favourite stored (Voorkeur opgeslagen) plus de vermelding van het opgeslagen programma".
- Om een opgeslagen voorkeursprogramma te gebruiken drukt u op de FAVOURITES-toets met het gewenste programma. Druk vervolgens op START en het programma wordt uitgevoerd.

U kunt de FAVOURITES-toetsen zo vaak opnieuw programmeren als u wilt. De ingestelde functies blijven bewaard zelfs als u de stroom van de combi-magnetron uitschakelt.

9. De magnetronfunctie gebruiken

Druk op de MICRO-toets om de magnetronfunctie te selecteren. Door herhaald op deze toets te drukken wijzigt u het vermogen (wattage). U hebt de keuze uit 5 niveaus;

- high (hoog)
- medium high (middelmatig hoog)
- medium (gemiddeld)
- medium low (middelmatig laag)
- low (laag)

Als u geen specifiek niveau selecteert (dus maar één maal op MICRO drukt) zal het hoogste vermogen worden gebruikt.

Voer de gewenste bereidingstijd in met behulp van de 3 toetsen van de zesde rij.

- Met de linkertoets stelt u de tijd in van 0 tot 120 minuten in stapjes van telkens 10 minuten.
- Met de middelste toets stelt u van 1 tot en met 9 minuten in, telkens in stapjes van 1 minuut.
- De rechertoets gaat van 0 tot 50 seconden telkens in stapjes van 10 seconden. Dit betekent dus dat de kooktijd kan worden ingesteld van 10 seconden tot maximaal 129 minuten en 50 seconden.

Als u geen tijd instelt zal de magnetron 30 seconden lang werken.

U kunt de toetsen voor het vermogen (wattage) en de tijd in willekeurige volgorde indrukken om de instellingen aan te passen.

Druk nu op de START-toets om te beginnen met koken. U hoort hierbij welke instellingen u hebt geselecteerd. Aan het eind van het programma hoort u een geluidssignaal en de mededeling "Complete" (Gereed).

Snelle start

Door alleen maar op de START-toets te drukken werkt de magnetron 30 seconden lang op vol vermogen.

10. Grill gebruiken

Druk op de GRILL-toets om de grillfunctie te selecteren. Voer de gewenste griltijd in met behulp van de drie toetsen van de zesde rij. Met de linkertoets wordt de tijd aangepast in stapjes van 10 minuten, met de middelste in stapjes van 1 minuut en met de rechter in stapjes van 10 seconden. Als u geen tijd instelt, werkt de grill 30 seconden.

Druk op de START-toets om de grill aan te zetten. U hoort hierbij welke instellingen u hebt geselecteerd. Aan het eind van het programma hoort u een geluidssignaal en de mededeling "Complete" (Gereed).

11. De convectie-functie (hete luchtoven) gebruiken

Druk op de CONV-toets om de convectieoven-functie te selecteren. De oventemperatuur staat in eerste instantie op 180 graden ingesteld. U kunt de temperatuur aanpassen met behulp van de MORE- (Plus) en LESS-(Min)toets.

Voer de gewenste bereidingstijd in met behulp van de drie toetsen van de zesde rij. Met de linkertoets wordt de tijd aangepast in stapjes van 10 minuten, met de middelste in stapjes van 1 minuut en met de rechter in stapjes van 10 seconden. Als u geen tijd instelt, wordt de oven voorverwarmd (PRE-HEAT). Zie hieronder.

Druk op de START-toets om de oven aan te zetten. U hoort hierbij

welke instellingen u hebt geselecteerd. Aan het eind van het programma hoort u een geluidssignaal en de mededeling "Complete" (Gereed).

11.1 Pre-heating (voorverwarmen)

Indien u dat wenst, kunt u, voordat u met bakken begint, de oven voorverwarmen.

Druk op de CONV-toets om de convectieoven-functie te selecteren en pas de temperatuur aan zoals hierboven beschreven.

Voer nu nog geen bereidingstijd in.

Druk op START. U hoort wat u hebt ingesteld en het voorverwarmen begint. Wanneer de oven op de temperatuur komt die u hebt ingesteld, hoort u "Up to temperature" (Op temperatuur). Telkens als u op de TIMER-toets drukt, krijgt u te horen of de ingestelde temperatuur al dan niet bereikt is.

Zet het voedsel in de oven en stel de bereidingstijd in met de toetsen in de zesde rij.

Druk op START.

12. Magnetron- en grillfunctie combineren

Magnetron en grill kunnen tegelijkertijd worden gebruikt.

Druk herhaald op COMBI totdat u hoort: "Combination medium low power microwave and grill" (Combinatie middelmatig laag vermogen magnetron en grill).

Druk herhaald op de MICRO-toets om het gewenste vermogen van de magnetron te selecteren. Als u de MICRO-toets niet indrukt, blijft het vermogen op middelmatig laag (medium low) staan.

Gebruik de toetsen op de zesde rij om de bereidingstijd in te stellen. Als er geen tijd wordt ingesteld, werkt het programma 30 seconden.

Druk op de START-toets om de oven aan te zetten. U hoort hierbij welke instellingen u hebt geselecteerd. Aan het eind van het programma hoort u een geluidssignaal en de mededeling

"Complete" (Gereed).

13. Magnetron- en convection (hete luchtoven)functie combineren

Magnetron en convectionoven kunnen tegelijkertijd worden gebruikt.

Druk herhaald op de COMBI-toets totdat u hoort: "Combination medium low power microwave and 180 degrees C convection". (Combinatie middelmatig laag vermogen magnetron en 180 graden convection).

Druk herhaald op de MICRO-toets om het gewenste vermogen van de magnetron te selecteren. Als u de MICRO-toets niet indrukt, blijft het vermogen op middelmatig laag (medium low) staan.

Druk herhaald op de TEMP UP (Temperatuur Hoger) en TEMP Down (Temperatuur Lager 'toetsen') dus op MORE, Plus' en LESS (Min) om de gewenste temperatuur voor de convectionoven te selecteren. Als u niets doet, blijft de temperatuur op 180 graden staan.

Gebruik de toetsen op de zesde rij om de bereidingstijd in te stellen. Als er geen tijd wordt ingesteld, werkt de oven 30 seconden.

Druk op de START-toets om de oven aan te zetten. U hoort hierbij welke instellingen u hebt geselecteerd. Aan het eind van het programma hoort u een geluidssignaal en de mededeling "Complete" (Gereed).

14. Automatische programma's

Er zijn drie soorten automatische programma's, namelijk, Auto Defrost (Automatisch ontdooien), Auto Cook (Automatisch koken) en Auto Roast (Automatisch bakken en braden). Voor automatische programma's moet u het gewicht invoeren zodat de combi-magnetron kan berekenen hoe het programma het beste kan worden uitgevoerd en hoe lang dit moet duren. Zonder dat u iets hoeft te doen wordt automatisch bepaald welke functies van de combi-magnetron moeten worden gebruikt om het beste resultaat te verkrijgen.

14.1 Auto Defrost (automatisch ontdooien)

Hiervoor wordt alleen de magnetron-functie gebruikt.
Druk herhaald op de AUTO DEFROST-toets totdat u het type voedsel hoort dat u wilt ontdooien.

Gebruik de METRIC/IMPERIAL-toets (10 seconden-toets) op de zesde rij om te kiezen tussen de nederlandse (metric) of de Engelse (imperial) gewichtsaanduiding.

Gebruik de linker en middelste toets om het gewicht in te stellen.

Druk op START. Er wordt gemeld wat u hebt ingesteld en hoe lang het gaat duren. Aan het einde hoort u een geluidssignaal en de mededeling "Complete, leave to stand" (Gereed, laten staan).

14.2 Auto Cook (automatisch koken)

Bij automatisch koken worden de magnetron-, grill- en convectieovenfunctie gecombineerd gebruikt.

Druk herhaald op de AUTO COOK-toets totdat u het soort voedsel hoort dat u wilt bereiden.

Gebruik de METRIC/IMPERIAL-toets (10 seconden-toets) op de zesde rij om te kiezen tussen de nederlandse (metric) of de Engelse (imperial) gewichtsaanduiding.

Gebruik de linker en middelste toets op de zesde rij om het gewicht in te stellen.

Druk op START. Er wordt gemeld wat u hebt ingesteld en hoe lang het gaat duren. Aan het einde hoort u een geluidssignaal en de mededeling "Complete, leave to stand" (Gereed, laten staan).

14.3 Auto Roast (automatisch bakken en braden)

Bij automatisch bakken en braden worden de magnetron-, grill- en convectieovenfunctie gecombineerd gebruikt.

Druk herhaald op de AUTO ROAST-toets totdat u het soort vlees hoort dat u wilt bereiden.

Gebruik de METRIC/IMPERIAL-toets (10 seconden-toets) op de zesde rij om te kiezen tussen de nederlandse (metric) of de Engelse (imperial) gewichtsaanduiding.

Gebruik de linker en middelste toets op de zesde rij om het gewicht in te stellen.

Druk op START. Er wordt gemeld wat u hebt ingesteld en hoe lang het gaat duren. Aan het einde hoort u een geluidssignaal en de mededeling "Complete, leave to stand" (Gereed, laten staan).

15. Koken met de magnetron

15.1 Eigenschappen van voedsel die een rol spelen bij het bereiden in de magnetron

Voedselstructuur: Licht voedsel met een meer open structuur zoals cake en brood is sneller gaar dan stevig voedsel met een dichtere structuur zoals braadvlees, kip e.d. U moet ervoor zorgen dat voedsel met een meer open structuur niet droog en hard wordt aan de randen. Het is aan te bevelen een lager vermogen in te stellen als dit gebeurt.

Hoogte: het bovenste gedeelte van producten die hoog zijn zoals een braadstuk is sneller gaar dan het onderste deel. Het is daarom aan te raden het voedsel tijdens het garen om te draaien, soms meer dan eens.

Vocht: Voedsel dat relatief droog van aard is zoals braadvlees en bepaalde groentes kunt u het beste besprenkelen met wat water voordat het in de magnetron gaat. u kunt het voedsel ook afdekken zodat het eigen vocht niet kan ontsnappen tijdens het kookproces.

Botten en vet; Botten geleiden de warmte en grote hoeveelheden vet worden snel heet. u moet er dan ook voor zorgen dat stukken vlees waar bot in zit of waar veel vet aan zit, niet ongelijkmatig gaar of te gaar wordt.

Hoeveelheid: Hoe groter de hoeveelheid voedsel is die u in de magnetron hebt, hoe langer de gaartijd wordt.

Vorm: Microgolven dringen ongeveer 2,5 cm diep het voedsel binnen. Dit betekent dat de buitenste laag rechtstreeks door de microgolvenenergie gaat en dat het binnenste van het voedsel door convectie gaat omdat de warmte zich naar de kern verspreidt. De meest ongunstige vorm die voedsel in dit opzicht dan ook kan hebben is een groot hoog vierkant - de hoeken zullen sneller gaan worden dan het midden.

15.2 Bereidingswijze

Bruinen: Vlees en gevogelte dat een kwartier of langer in de magnetron wordt klaar gemaakt zal in 't algemeen bruin worden in het eigen vet. Etenwaren met een kortere bereidingstijd kunnen worden ingesmeerd met een sausje dat het bruinen bevordert.

Afdekken: Door een afdekkap of een schaal met een deksel te gebruiken kunnen warmte en stoom niet ontsnappen waardoor het eten sneller gaat worden. Brood en producten met voorgebakken brood erin moeten worden ingepakt voordat u ze in de magnetron klaar maakt om uitdrogen te voorkomen.

Tussenruimte: Om ervoor te zorgen dat lapjes, stukken of porties gelijkmatig worden verwarmd kunt u deze het beste op gelijke afstand van elkaar in een cirkelvormig patroon in de magnetron leggen. Het is aan te raden dikke stukken vlees, gevogelte of vis aan de rand van de schaal of plaat te leggen waardoor ze meer gelijkmatig gaan worden. Leg geen dingen op elkaar.

Roeren: Bij conventioneel koken wordt er in het eten geroerd om de vermenging te bevorderen. Voedsel dat in de magnetron wordt klaar gemaakt moet ook worden omgeroerd om de warmte te verspreiden en verdelen. Maak altijd roerbewegingen van buiten naar binnen omdat de buitenkant het eerste wordt verwarmd.

Draaien: Om te bevorderen dat de warmte gelijkmatig wordt verspreid tijdens het garen is het meestal aanbevelenswaardig het voedsel halverwege het proces om te draaien.

Hoog zetten: Voedsel met een grote omvang of met een dichte structuur kan omhoog worden gezet zodat de microgolven goed de onderkant kunnen bereiken.

Doorprikken: Voedsel waar een schil, schaal of velletje omzit kan gemakkelijk openbarsten tenzij er gaatjes in de schil, schaal of het velletje worden geprikt voordat het de magnetron ingaat. Dit geldt o.a. voor eieren, schelvis, worstjes, aardappelen in de schil, kant-en-klaar-gerechten waar plastic folie e.d. omheen zit.

Laten nagaren: Voedsel is snel klaar in de magnetron, maar voor het meeste voedsel met inbegrip van vlees en gevogelte is het een goede zaak om het enkele minuten te laten staan om na te garen nadat u het uit de magnetron hebt gehaald. Om de warmte en het vocht vast te houden kunt u het voedsel tijdens het nagaren het beste afdekken.

15.3 Magnetron-veilig keukengerei

Gebruik nooit metalen of met metaal afgezette voorwerpen in uw magnetron. Microgolven gaan niet door metaal heen waardoor de microgolven worden teruggekaatst in de ovenruimte. Dit leidt vaak tot de vorming van vonken wat aanleiding geeft tot paniek en schade aan de magnetron kan veroorzaken. Het meeste hittebestendige keukengerei dat niet van metaal is, is geschikt voor gebruik in een magnetron. Als u er niet zeker van bent of een bepaald voorwerp voor gebruik geschikt is, moet u dit eerst testen.

Voorwerpen testen: Leg het voorwerp dat u wilt testen in de magnetron naast een kom gevuld met water. Zet de magnetron 1 minuut lang aan op het hoogste vermogen. Als het water warm wordt en het voorwerp koud blijft kunt u het veilig in de magnetron gebruiken. Als het water koud blijft en het voorwerp warm wordt, moet u dit niet in de magnetron gebruiken.

Borden: De meeste borden kunnen veilig in de magnetron worden gebruikt. Als u twijfelt, kunt u de informatie van de fabrikant raadplegen of voer een test uit zoals hierboven beschreven. Verwarm borden niet in de magnetron zonder dat er voedsel op ligt.

Glasservies: Glasservies kunt u veilig in de magnetron gebruiken. Gebruik geen verfijnde, fragiele kelken, wijnglazen of dergelijke omdat deze gemakkelijk barsten als de inhoud wordt verwarmd.

Papier: Bordjes en bakjes van papier kunnen veilig worden

gebruikt als de bereidingstijd van het voedsel kort is en het voedsel niet veel vet of vocht bevat. Keukenpapier is zeer geschikt om voedsel in te wikkelen of om in schotels, schalen of bakjes te doen waarin u vettig voedsel kookt. Gebruik liever geen gekleurd papier omdat de kleuren kunnen uitlopen.

Plastic bakjes: Deze moet u alleen gebruiken om snel even voedsel in op te warmen. Dit mag maar kort duren omdat, wanneer voedsel erg heet wordt, de bakjes kunnen smelten.

Aardewerk e.d.: In 't algemeen kunt u dit veilig in de magnetron gebruiken maar u doet er goed aan voor gebruik de geschiktheid te testen zoals hierboven beschreven.

15.4 Tabel met de vermogensstanden van de magnetron

Vermogen	Niveau	Gebruiken voor
hoog	100%	Water koken Opwarmen Koken van vers fruit en verse groente Koken van vis Voorverwarmen van ovengerechten Sauteren van uien, selderij & pepers
middelmatig hoog	80%	Braden van vlees & gevogelte Bereiden van champignons Koken van gerechten waar eieren en kaas inzitten
middelmatig	60%	Bakken van cake, scones Bereiden van eieren Koken van vlees, gevogelte Koken van pudding, custard Bereiden van rijst, soep
middelmatig laag	40%	Ontdooien (alle levensmiddelen) Smelten van boter en chocola Garen van minder malse stukken vlees
laag	20%	Zacht maken van boter en kaas Zacht maken van ijs Laten rijzen van gegist deeg

16. Automatische programma's gebruiken

16.1 Auto Cook programma's

Programma	Gewicht van / tot	Accessoires	Voedseltemperatuur
Jacket Potato			
Aardappel in schil	100g-1,kg	Metalen plaat	kamertemperatuur

Middelgrote aardappelen wassen en droog maken. Schil verscheidene malen doorprikken met vork. Op de metalen plaat leggen. Stel gewicht in en druk op START. Na het koken uit de oven halen en afdekken met folie. Laat 5 minuten staan.

Let op! Het grill-element en de ovenruimte worden erg heet.

Gebruik ovenhandschoenen.

Programma	Gewicht van / tot	Accessoires	Voedseltemperatuur
Rice / pasta			
Rijst / pasta	100 gr. - 300 gr	magnetron-veilige schotel	kamertemperatuur

Rijst - Was de rijst en doe deze in een grote diepe schotel met kokend water en voeg een kwart tot een hele theelepel zout toe. Gebruik 250 ml water voor 100 gram rijst, 350 ml voor 200 gram en 480 ml voor 300 gram. Dek de schotel af. Roer de rijst tijdens het koken. Laat de rijst als het programma is afgelopen 5 minuten staan of totdat het water volledig is opgenomen.

Pasta - Doe de pasta in schotel met kokend water. Neem 300 ml water voor 100 gram pasta, 600 ml voor 200 gram, 900 ml voor 300 gram. Een aantal keren doorroeren tijdens het koken. Als het programma is afgelopen 1 tot 2 minuten laten staan, vervolgens met koud water afspoelen.

Programma	Gewicht van / tot	Accessoires	Voedseltemperatuur
-----------	-------------------	-------------	--------------------

Fresh Vegetables

Verse groente	200 gr. - 800 gr.	magnetron- veilige schotel	kamertemperatuur
---------------	-------------------	-------------------------------	------------------

Doe de groente in de schotel. Tot 0,4 kg 2 eetlepels water toevoegen, boven 0,4 kg 4 eetlepels water. Afdekken met bakpapier. Als het programma afgelopen is, doorroeren en laten staan.

Frozen vegetables

Bevroren groente	200 gr. - 800 gr.	magnetron- veilige schotel	bevroren
------------------	-------------------	-------------------------------	----------

Doe de groente in de schotel. Tot 0,4 kg 2 eetlepels water toevoegen, boven 0,4 kg 4 eetlepels water. Afdekken met bakpapier. Als het programma afgelopen is, doorroeren laten staan.

Programma	Gewicht van / tot	Accessoires	Voedseltemperatuur
-----------	-------------------	-------------	--------------------

Chilled Pizza

Gekoelde pizza	200 gr. - 400 gr.	metalen rooster & plaat	Uit de koelkast
----------------	-------------------	----------------------------	-----------------

Zet de pizza op het rooster met de metalen bakplaat eronder. Als de pizza klaar is, meteen uit de magnetron halen en 2 tot 3 minuten laten staan.

Frozen Pizza

Bevroren pizza	100 gr. - 500 gr.	metalen rooster & plaat	bevroren
----------------	-------------------	----------------------------	----------

Verwijder alle verpakking en zet de pizza op het rooster met de metalen bakplaat eronder. Als de pizza klaar is, 1 tot 2 minuten laten staan.

Programma	Gewicht van / tot	Accessoires	Voedseltemperatuur
-----------	-------------------	-------------	--------------------

Frozen Fries, oven chips

Diepvriesfrites,	200 gr. - 400 gr.	metalen rooster	bevroren
------------------	-------------------	-----------------	----------

& plaat

ovenfrites

Leg de bevroren frites uitgespreid op de metalen bakplaat en zet de plaat op het rooster. Voor het beste resultaat moet u maar een enkele laag frites op de bakplaat leggen. Als de frites klaar is, deze uit de oven halen en 1 tot 2 minuten laten staan.

Programma	Gewicht van / tot	Accessoires	Voedseltemperatuur
<hr/>			
Gratin			
Gratineren	500 gr. - 1,2 kg	metalen rooster & plaat	kamertemperatuur

Zet het te gratineren gerecht op het rooster met de metalen bakplaat eronder. Als het gerecht klaar is, haalt u het uit de magnetron en laat u het 1 tot 2 minuten staan.

RECEPT voor Gegratineerde Aardappelovenshotel

Ingrediënten

400 gr. aardappelen

100 gr. uien (in dunne schijfjes gesneden)

2/3 eetlepel boter

3 plakjes bacon

350 gr. witte saus

80 gr. in kleine stukjes gesneden mozzarella

Zout, zwarte peper

witte saus:

3 eetlepels boter

5 eetlepels bloem

2,5 kopje melk

Om witte saus te maken doet u de boter in een grote kom. Zet in de magnetron op de hoogste stand tot de boter smelt. Voeg de bloem toe en zet de magnetron 2 minuten aan op de hoogste stand. Voeg melk en zwarte peper toe en zet de magnetron 15 minuten aan op de hoogste stand. Regelmatig doorroeren tijdens het garen.

Bereiding

1. Gaar de aardappelen met het AUTO Cook programma "Aardappel in de schil". Schil daarna de aardappelen en snijd ze in kleine stukjes. Voeg peper en zout toe.
2. Doe de uien en de boter bij elkaar in een schotel en zet de magnetron 2 minuten aan op de hoogste stand.
3. Doe een derde van de witte saus in een gratineerschaal. Voeg aardappels uien en bacon toe. Doe daar de rest van de witte saus overheen.
4. Bestrooi met kaas. Bereiden met het programma "Gratineren" (zie hierboven).

16.2 Auto Roast programma's

Programma	Gewicht van / tot	Accessoires	Voedseltemperatuur
Roast Beef			
rundvlees braden	500 gr. - 1,5 kg	metalen bakplaat	koelkast

Bestrijk het vlees met gesmolten margarine of boter. Leg het op de metalen bakplaat. Druk op STOP wanneer dit gevraagd wordt en draai het vlees dan om. Hierna drukt u op START om verder te gaan. Als het vlees klaar is, afdekken met folie en 10 minuten laten staan

Programma	Gewicht van / tot	Accessoires	Voedseltemperatuur
Roast Pork & Roast Lamb			
varkens- & lamsvlees braden	500 gr. - 1,5 kg	metalen bakplaat	koelkast

Bestrijk het vlees met gesmolten margarine of boter. Leg het op de metalen bakplaat. Druk op STOP wanneer dit gevraagd wordt en draai het vlees dan om. Hierna drukt u op START om verder te gaan. Als het vlees klaar is, afdekken met folie en 10 minuten laten staan.

Programma	Gewicht van / tot	Accessoires	Voedseltemperatuur
Roast chicken legs			
kippenpoten braden	200 gr. - 800 gr.	metalen bakplaat	koelkast

Velletjes wassen en droog betten. Bestrijk de poten met gesmolten margarine of boter en leg ze op bakplaat. Druk op STOP wanneer dit gevraagd wordt en draai het vlees dan om. Hierna drukt u op START om verder te gaan. Als het vlees klaar is, afdekken met folie en 2 tot 5 minuten laten aan.

Whole Roast Chicken

hele kip braden	800 gr. - 1,5 kg	metalen bakplaat	koelkast
-----------------	------------------	------------------	----------

Vel wassen en droog betten. Bestrijk het vlees met gesmolten margarine of boter en leg het op de bakplaat. Druk op STOP wanneer dit gevraagd wordt en draai het vlees dan om. Hierna drukt u op START om verder te gaan. Als het vlees klaar is, afdekken met folie en 10 minuten laten staan.

17. Reiniging en Onderhoud

Zorg ervoor dat de magnetron uitstaat en is afgekoeld voordat u hem gaat schoon maken.

Maak de magnetron schoon met een vochtige doek met wat afwasmiddel erop. Na het schoon maken alles afdrogen. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen en giet nooit water in de ovenruimte. De binnenkant van de magnetron moet goed schoon gehouden worden en droog zijn, met name de deur en de vlakken waar de deur op sluit om ervoor te zorgen dat deze goed afsluit. U moet de draairing waar het draaiplateau op rust uit de oven halen en minstens eenmaal per week in een heet sopje wassen om te voorkomen dat opgehoopt vet het ronddraaien belemmert.

LET OP!

DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

Voor de aders (draadjes) in het netsnoer geldt de volgende kleurencode:

blauw = nul (voert de stroom af)
bruin = fase (is de stroomaanvoer)
geel & groen = aarde

Aangezien de kleuren van de aders in het netsnoer van dit apparaat mogelijk niet overeenkomen met de kleurmarkeringen die verwijzen naar de verbindingpunten in de door u gebruikte stekker, wordt hierna beschreven hoe u dan te werk dient te gaan.

Verbind de blauwgekleurde ader met het verbindingpunt dat met de letter N is gemerkt of dat zwart gekleurd is.

Verbind de bruingekleurde ader met het verbindingpunt dat met de letter L is gemerkt of dat rood gekleurd is.

Verbind de groen- en geelgekleurde ader met het verbindingpunt dat met de letter E is gemerkt

**N.B. DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR
BEDRIJFSMATIGE TOEPASSING.**

18. Specificaties

Netvoeding: 230 v wisselstroom, 50 Hz

Magnetronvermogen: 900 Watt (IEG 60705 Norm)

Magnetronfrequentie: 2450 MHz

Buitenafmetingen: 512mm(B) x 302mm(H) x 500mm(D)

Energieverbruik: Magnetron 1300 Watt

Grill 1000 Watt

Combinatie 2600 Watt

Convectie 1300 Watt

Netto gewicht: ca. 21 kg

Voldoet aan EG richtlijn 82/499/E.E.G.

De genoemde afmetingen zijn bij benadering.

Aangezien wij er voortdurend naar streven onze producten te verbeteren, kunnen wijzigingen in de specificaties optreden zonder dat dit van te voren wordt aangekondigd.

Sensotec

visionary technology



Sensotec n.v.

www.sensotec.be

info@sensotec.be

Service & Support

T +32 50 40 47 47

M support@sensotec.be

Inhoudelijke of technische vragen over dit product?
Vind je het antwoord niet in deze handleiding?
Dan staan onze Service & Support collega's voor je klaar.

Sensotec HQ

Vlamingveld 8
B-8490 Jabbeke
T +32 50 39 49 49

Sensotec Antwerpen

Antwerpse Steenweg 96
B-2940 Hoevenen-Stabroek
T+32 3 828 80 15

Sensotec Jambes

Rue de la Croix Rouge 39
B-5100 Namur (Jambes)
T +32 81 71 34 60