



Art: 517501
Cobolt Engelssprekende magnetron

Inleiding

Hartelijk dank voor de aanschaf van de Cobolt Engelssprekende magnetron. Neem even de tijd om deze instructies te lezen, vooral die over **INSTALLATIE** en de **WAARSCHUWINGEN & VEILIGHEIDSVOORZORGSMATREGELEN** voordat u de magnetron aansluit op het lichtnet.

In de magnetron vindt u dit instructieboekje, een glazen draaiplateau en een draaiplateau-ring.

Installatie

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en accessoires en bewaar ze voor het geval u de magnetron in de toekomst naar ons moet terugsturen.
2. Plaats de magnetron op een vlakke ondergrond en zorg ervoor dat er minstens 30 cm ruimte is aan de bovenkant en 10 cm aan de achterkant en zijkanten voor een goede ventilatie. Uitlaatopeningen bevinden zich aan de achterkant en zijkant van de magnetron - het blokkeren van deze openingen kan schade aan de magnetron veroorzaken.

3. Zorg ervoor dat de draairing in het midden op de bodem van de magnetron staat en dat u het draaiplateau op de middenstaander plaatst en plat op de draairing.

4. Steek de stekker van de magnetron in het stopcontact (230 V). Zorg ervoor dat het elektrische circuit ten minste 13 ampère bedraagt en dat uw magnetron het enige apparaat is dat op het stopcontact is aangesloten!

Andere apparaten, in het bijzonder diepvriezers, kunnen aanzienlijke storingen veroorzaken die de werking van magnetrons kunnen verstoren als ze op hetzelfde dubbele stopcontact of dezelfde aftakking van het elektriciteitsnet zijn aangesloten. Zet het apparaat nog NIET AAN - lees eerst de volgende WAARSCHUWINGEN & VEILIGHEIDSVORZORGSMATREGELEN!

Waarschuwingen & veiligheidsmaatregelen

Dit apparaat moet geaard zijn.

Gebruik de magnetron niet met de deur open en open de deur niet terwijl de magnetron aan staat zonder eerst het koken te pauzeren of te stoppen, aangezien dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven. Kom niet aan de veiligheidsvergrendelingen.

Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de magnetron en de deur en laat geen vuil of reinigingsresten achter op de afdichtingsoppervlakken.

Gebruik de magnetron niet als deze beschadigd is. Het is vooral belangrijk dat de magnetrondeur goed afsluit en dat de deur of het glas niet gebogen of gebroken zijn. Let op dat de scharnieren en vergrendelingen niet afgebroken zijn of loszitten, en dat de deurafdichtingen en afdichtingsoppervlakken schoon en onbeschadigd zijn.

De magnetron mag alleen worden afgesteld of gerepareerd door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.

Zorg ervoor dat de bereidingstijden correct zijn ingesteld, omdat overkoken kan leiden tot brand en schade aan de magnetron.

Gebruik de magnetron nooit als deze leeg is. Het is raadzaam om een glas water in de magnetron te laten staan als deze niet in gebruik is. Dit zal de microgolven veilig absorberen, mocht de magnetron per ongeluk ingeschakeld worden.

Plaats nooit een metalen voorwerp in de magnetron. Controleer voorwerpen altijd op metalen schroefdraad, bestek, folieverpakkingen en metalen afwerkingen op serviesgoed.

Droog geen kleding in de magnetron en gebruik geen houten keukengerei - dit kan brandwonden veroorzaken.

Plaats het draaiplateau niet onmiddellijk na het koken in water - het kan breken.

Prik de schil van appels, aardappels enz. in en kook eieren niet in hun schaal om te voorkomen dat ze barsten.

Frituur niet in de magnetron.

Wees voorzichtig wanneer u hete vloeistoffen uit de magnetron haalt. Ze kunnen boven het kookpunt worden verhit zonder dat er belletjes ontstaan en kunnen overkoken - laat hete vloeistoffen altijd een paar minuten staan voordat u de deur opent.

Als uw magnetron niet aangeeft wanneer de deur geopend of gesloten is, of niet goed spreekt wanneer hij in gebruik is, haal dan de stekker uit het stopcontact en neem contact op met Cobolt Systems Ltd voor advies voordat u de magnetron weer gebruikt.

De werking van uw magnetron

Magnetrons hebben een energievorm die lijkt op radio- en televisiegolven, en op gewoon daglicht. Alles zendt microgolven uit, zelfs mensen, maar gewoonlijk verspreiden deze golven zich naar buiten als ze door de atmosfeer reizen en verdwijnen ze zonder enig effect. Uw magnetron is gemaakt om elektriciteit om te zetten in microgolfenergie met behulp van een magnetronbuis. Deze microgolven worden vervolgens naar het kookgedeelte geleid. Ze kunnen doordringen in materialen als glas, porselein en papier, d.w.z. de materialen waarvan magnetronbestendige kookgerei is gemaakt, maar ze kunnen niet doordringen in de metalen magnetronwanden of in het ingebouwde deurrooster. De microgolven verhitten het voedsel door het oppervlak te penetreren en het vochtgehalte in het voedsel op te warmen. De verpakkingen worden niet direct verhit, hoewel deze wel heet kunnen worden omdat ze in contact komen met het voedsel.

Voedselkenmerken die het bereiden beïnvloeden

Dichtheid - Lichte, luchtige etenswaren zoals cake en brood worden sneller gaar dan zware, compacte etenswaren zoals braadstukken en stoofschotels. Bij het bereiden van poreuze etenswaren moet u erop letten dat de buitenranden niet droog en broos worden. In dit geval is het raadzaam om het vermogen te verlagen.

Hoogte - De bovenkant van een groot stuk vlees, vooral braadstukken, zullen sneller gaar zijn dan de onderkant. Het is verstandig om grote stukken vlees tijdens het bereiden regelmatig om te keren.

Vocht - Relatief droge etenswaren zoals braadstukken en bepaalde groenten kunnen het beste met water besprenkeld worden voor het bereiden, of afgedekt worden om stoom vast te houden.

Bot- en vet - Botten geleiden warmte en grote hoeveelheden vet verhitten snel, dus wees voorzichtig bij het bereiden van bot of vet vlees om te voorkomen dat het ongelijkmatig gaart of te gaar wordt.

Hoeveelheid - Hoe meer etenswaren in de magnetron, hoe langer de bereidingstijd.

Vorm - Microgolven dringen ongeveer 2,5 cm in het voedsel. Dit betekent dat de buitenste laag direct gaar wordt door de microgolven en dat de binnenkant gaar wordt door convectie terwijl de warmte zich naar binnen verplaatst. Daarom is een dikke vierkante vorm de meest ongunstige vorm - de hoeken zullen sneller gaar zijn dan het middelste gedeelte.

Bereidingstechnieken

Bruinbakken - Vlees en gevogelte die 15 minuten of langer worden verwarmd, worden licht bruin in hun eigen vet. Etenswaren die korter worden verwarmd, kunnen worden ingesmeerd met een bruine saus.

Afdekken - Door een deksel of schaal te gebruiken, wordt de warmte en stoom vastgehouden en hierdoor zullen etenswaren sneller gaar worden.

Boterhammen en gerechten met voorgebakken brood moeten worden afgedekt voordat ze in de magnetron worden bereid om uitdroging te voorkomen.

Afstand - Etenswaren zullen gelijkmatiger opwarmen als ze op gelijke afstand van elkaar in de magnetron worden geplaatst, bij voorkeur in een cirkelvormig patroon. Het is aan te raden om dikkere porties vlees, gevogelte en vis aan de buitenkant van de magnetronbakjes te plaatsen, zodat ze gelijkmatiger gaar worden. Stapel etenswaren niet op elkaar.

Roeren – Normaal gesproken wordt het eten geroerd om het te mengen. Bij voedsel dat in de magnetron wordt bereid, moet u ook roeren om de warmte te verspreiden. Roer altijd van buiten naar het midden, omdat de buitenkant van het voedsel het eerst wordt verwarmd.

Omdraaien - De meeste etenswaren kunnen het beste tijdens het bereiden worden gekeerd om de warmte gelijkmatig te verdelen.

Omhoog zetten - Dikkere porties kunnen omhoog worden gezet, zodat de microgolven door de onderkant van het voedsel worden geabsorbeerd.

Doorprikken - Etenswaren die omhuld zijn met een schaal, huid of membraan zullen waarschijnlijk barsten tenzij ze voor het koken worden doorgepikt. Voorbeelden van dit soort etenswaren zijn eieren, schaaldieren, worstjes, gepofte aardappelen, kant-en-klaarmaaltijden en etenswaren verpakt in huishoudfolie etc.

Laten rusten - Etenswaren worden erg snel gaar in een magnetron, maar de meeste voedingsmiddelen, waaronder vlees en gevogelte, garen verder als u ze een aantal minuten laat rusten. Het is over het algemeen aan te bevelen om etenswaren af te dekken als u het laat rusten om warmte en vocht vast te houden.

Magnetronbestendig keukengerei

Gebruik nooit metaal of keukengerei met metalen randen in uw magnetron. Microgolven kunnen niet door metaal doordringen en worden in de magnetron gereflecteerd. Hierdoor kunnen vonken ontstaan en gevaarlijke situaties wat kan leiden tot schade aan de binnenkant van de magnetron. Het meeste hittebestendige, niet-metalen keukengerei kunt u veilig in de magnetron gebruiken, maar als u niet zeker bent over een bepaald item, moet u het testen.

Keukengerei testen. Plaats het te testen keukengerei naast een kom met water in de magnetron. Zet de magnetron 1 minuut op hoog vermogen aan. Als het water warm wordt en het keukengerei blijft koel, dan kunt u dit keukengerei veilig in de magnetron gebruiken. Als het water koel blijft en het keukengerei warm, dan mag het niet in de magnetron gebruikt worden.

Dinerborden. Veel soorten zijn magnetronbestendig. Raadpleeg bij twijfel de voorschriften van de fabrikant of voer de hierboven beschreven test uit. Verwarm geen borden op in de magnetron zonder etenswaren.

Glaswerk. Hittebestendig glaswerk kunt u veilig in de magnetron gebruiken. Gebruik geen thermosbekers of wijnglazen in de magnetron voor het verwarmen van vloeistof aangezien deze gemakkelijk kunnen barsten.

Papier. Papieren borden en bakjes zijn handig en veilig in gebruik mits de bereidingstijd kort is en het voedsel weinig vet en vocht bevat. Papieren doekjes zijn handig om voedsel in te wikkelen en om vet voedsel in te doen. Vermijd gekleurd papier, want kleuren kunnen doorlopen.

Plastic bakjes. Deze mogen alleen worden gebruikt voor etenswaren die snel opnieuw verwarmd moeten worden. Let op dat dit heel kort gebeurt, omdat door heet voedsel de plastic bakjes kunnen smelten.

Aardewerk, porselein en keramiek. Bakjes gemaakt van deze materialen zijn meestal veilig voor gebruik in de magnetron, maar ze moeten voor gebruik getest worden zoals hierboven beschreven.

Bediening

Uw magnetron heeft rechtsvoor een bedieningspaneel met veertien toetsen in zes rijen. Links van het paneel, aan de rechterkant van de deur, zit de deurgreep. Hieronder volgt een overzicht van de toetsen op het bedieningspaneel;

Eerste rij:	CLOCK, TIMER
Tweede rij:	POWER, DEFROST
Derde rij:	COOK 1, COOK 2
Vierde rij:	10 MIN - 1LB/1KG 1 MIN - 1OZ/100G 10 SEC - METRISCHE/ENGELSE EENHEDEN
Vijfde rij:	3 FAVORIETE TOETSEN

Zesde rij: STOP, START

Gebruik

Spraakvolume

Zet de magnetron aan. U hoort een nummer gevolgd door "CLOCK IS NOT SET". (Dit nummer is het versienummer van uw magnetron, bijv. twee punt vier). Als de deur niet gesloten is, hoort u ook "DOOR OPEN".

Druk op de "CLOCK" toets - de magnetron herhaalt "CLOCK IS NOT SET" - houd de toets ingedrukt en de magnetron zegt "SET VOLUME". Laat de "CLOCK" toets los en gebruik de "10 MIN" en "1 MIN" toetsen om het spraakvolume in te stellen.

Druk nogmaals op de "CLOCK" toets om het spraakvolume in te stellen.

Klok

De klok is een standaard sprekende klok en, in tegenstelling tot de meeste magnetrons, hoeft u de klok niet in te stellen voordat u de magnetron kunt gebruiken.

Druk op de "CLOCK" toets – u hoort "CLOCK IS NOT SET". Houd de toets ingedrukt en u hoort "SET VOLUME" gevolgd door "SET CLOCK". Gebruik de toetsen "10 MIN" en "1 MIN" om de tijd in te stellen. Als u klaar bent, drukt u nogmaals op de "CLOCK" toets om de tijd in te stellen.

Door op de "CLOCK" toets te drukken, kunt u de tijd opvragen, ongeacht of de magnetron aan staat.

Timer

Druk op de "TIMER" toets - de magnetron zegt nu "TIMER ONLY". De drie toetsen op de derde rij gebruikt u om de afteltijd in te stellen (de linkertoets verhoogt met 10 minuten, de middelste toets met 1 minuut en de rechertoets met 10

seconden). Door op de "START" toets te drukken start de timer. Als u daarna op de "TIMER" toets' drukt, wordt de resterende tijd weergegeven. Een druk op de "STOP" toets pauzeert de timer, die vervolgens geannuleerd kan worden door een tweede druk op de "STOP" toets of opnieuw gestart kan worden door het indrukken van de "START" toets. Als u op de 'AUTO MIN' toets drukt terwijl de timer loopt, wordt er 1 minuut toegevoegd bij elke druk op de toets. Zodra de geselecteerde tijd is verstreken, klinkt er een toon en hoort u "COMPLETE".

LET OP: DE TIMER SCHAKELT DE MAGNETRON NIET IN!

Normale bereiding

Selecteer het vermogen met de "POWER" toets. Er zijn vijf standen beschikbaar - hoog, medium-hoog, medium, medium-laag en laag. (Als u geen vermogen selecteert, gaat de magnetron ervan uit dat een hoog vermogen vereist is).

Voer de gewenste bereidingstijd in met de drie toetsen op de derde rij. De linkertoets selecteert van nul tot 90 minuten in stappen van 10 minuten. De middelste toets selecteert van nul tot 9 minuten in stappen van 1 minuut. De rechertoets gaat van nul tot vijftig seconden in stappen van 10 seconden. Dit betekent dat de bereidingstijd kan worden ingesteld van 10 seconden tot 99 minuten en 50 seconden.

De aan/uit-knop en de tijdtoets kunnen in willekeurige volgorde worden ingedrukt om de instellingen aan te passen.

Druk op de "START" toets om het bereidingsproces te starten. De magnetron herinnert u aan de ingestelde bereidingstijd en geeft een toon en zegt "COMPLETE" als deze klaar is. Als u op de "TIMER" toets drukt tijdens het bereidingsproces, wordt altijd de resterende bereidingstijd aangegeven. Als u tijdens het bereiden op de "AUTO MIN" toets drukt, wordt bij elke druk op de toets een minuut aan bereidingstijd toegevoegd.

Geprogrammeerde bereiding

U kunt de standaard programma's gebruiken om verschillende soorten etenswaren automatisch te ontdooien of te verwarmen.

Selecteer het ontdooiprogramma door op de toets "DEFROST" toets te drukken, een bereidingsprogramma door op de "COOK 1" toets te drukken of selecteer het kant-en-klaar programma door op de "COOK 2" toets te drukken. Door herhaaldelijk op deze toetsen te drukken, doorloopt u de beschikbare opties. Als u op een verkeerde toets drukt, hoeft u niet op de "STOP" te drukken om opnieuw te beginnen, maar kunt u de invoer corrigeren door op de juiste toets te drukken. Sommige bereidingsprogramma's bieden tot 3 opties voor elk soort voedsel. U kunt hiermee experimenteren om uit te vinden welke u het beste bevalt. Enkele suggesties vindt u op pagina 16 en 17.

Voer het gewicht van het te bereiden voedsel in met de toetsen op de derde rij.

De linkertoets selecteert van nul tot 15 Lb of 9 kg in stappen van 1 Lb of 1 kg.

De middelste toets selecteert van 0 tot 15 Oz of 900 g in stappen van 1 Oz of 100 g.

De rechertoets schakelt tussen Engelse en metrische eenheden.

Dit betekent dat elk gewicht kan worden ingesteld tussen 1 Oz en 15 Lb 15 Oz of 100 g en 9 kg 900 g.

Druk op de 'START' toets om het bereidings-/ontdooiproces te starten. De magnetron zal het geselecteerde programma en het gewicht bevestigen, evenals de tijd die het programma in beslag zal nemen.

Auto minute bereiding

Als u op de "AUTO MIN" toets drukt, start de magnetron direct op vol vermogen gedurende 1 minuut. Door meerdere keren te drukken kunt u elke keer 1 minuut toevoegen.

Pauzeren

Tijdens elke bereidings- of ontdooicyclus kan het proces tijdelijk gestopt worden door op de "STOP" te drukken. De magnetron zegt dan "PAUSE", het bereidingsproces stopt en de timer stopt. U kunt deze optie gebruiken om de deur te openen en zo de voortgang te controleren of om het proces tijdelijk te onderbreken. Als u nogmaals op de 'STOP' toets drukt, wordt de hele cyclus geannuleerd. Het proces kan hervat worden door op de 'START' toets te drukken.

Tijdens sommige programma's zal de magnetron u vragen om het eten halverwege om te keren. Open de deur - de magnetron heeft zichzelf uitgeschakeld - roer of keer het voedsel om, sluit de deur en druk op de 'START' toets om het programma te hervatten.

Aan het einde van sommige programma's adviseert de magnetron u om het voedsel te laten staan. De exacte tijd dat het voedsel moet staan voor gebruik varieert, maar aan het einde van deze handleiding vindt u een aantal suggesties.

Algemeen

Als u op enig moment op een verkeerde toets drukt, zal de magnetron "INCORRECT KEY" zeggen en de ingedrukte toets negeren.

Elk willekeurig proces kan geannuleerd worden door op de "STOP" toets te drukken - als bij de eerste keer drukken de magnetron "PAUSE" zegt, zal bij de tweede keer drukken het proces gestopt worden.

Als u begint met het invoeren van vermogen, tijd of gewicht, maar de invoer niet voltooit, zal de magnetron na twee minuten

automatisch de ingevoerde annuleren en een "CANCEL" uitvoeren.

Reiniging en onderhoud

Zorg ervoor dat de magnetron uitgeschakeld en afgekoeld is voordat u deze reinigt.

Reinig de magnetron met een sopje en een vochtige doek en droog daarna af. Gebruik geen schuurmiddel in de magnetron en giet er nooit water in. De binnenkant van de magnetron moet schoon en droog worden gehouden, vooral tussen de deur en de magnetron zodat de deur goed sluit.

De ring van het draaiplateau moet minstens een keer per week worden verwijderd en gereinigd in een warm sopje om te voorkomen dat vet de rotatie van de wieltjes belemmert.

Tabel vermogensniveau

Vermogen	Output	Gebruik
HOOG	100%	Water koken Opnieuw opwarmen Vers fruit en verse groenten bereiden Vis bereiden Braadschotel voorverwarmen Uien, selderij & paprika sauteren
MEDIUM HOOG	80%	Braad vlees & gevogelte Champignons bereiden Gerechten met kaas & eieren bereiden
MEDIUM	60%	Taarten, scones bakken Eieren bereiden Vlees, gevogelte bereiden Custard bereiden Rijst, soep bereiden

MEDIUM LAAG	40%	Alles ontdooien Boter en chocolade smelten Minder mals vlees koken
LAAG	20%	Boter en kaas zachter maken IJs zachter maken Gistdeeg laten rijzen

WAARSCHUWING - DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN

De draden in de voedingskabel zijn gekleurd volgens de onderstaande codes:

BLAUW - Nuldraad
BRUIN - Fasedraad(onder spanning)
GROEN & GEEL – Aardedraad

Omdat de kleuren van de draden in de voedingskabel van dit apparaat mogelijk niet overeenkomen met de gekleurde markeringen van de aansluitingen in uw stekker, gaat u als volgt te werk:

De BLAUWE draad moet worden aangesloten op de aansluiting met de letter N of ZWART gekleurde aansluiting.

De BRUINE draad moet worden aangesloten op de aansluiting die is gemarkeerd met de letter L of ROOD gekleurde aansluiting.

De GROENE & GELE draad moet worden aangesloten op de aansluiting die is gemarkeerd met de letter E of

OPMERKING: Dit apparaat mag niet worden gebruikt voor commerciële cateringdoeleinden.

Specificaties

Netvoeding 230 V AC, 50 Hz

Vermogen 850 watt (IEC 705-norm)

Microgolffrequentie 2450 MHz

Buitenafmetingen 507 mm (B) x 274 mm (H) x 435 mm (D)

Stroomverbruik 1250 watt

Nettogewicht ca. 16 kg

Voldoet aan E.E.C. richtlijn 82/499/E.E.C.

De getoonde afmetingen zijn bij benadering.

Omdat we er voortdurend naar streven onze producten te verbeteren, kunnen specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Worldwide Vision

Koperslagerij 15

4762 AR Zevenbergen

T 013 528 56 66

E info@worldwidevision.nl

I www.worldwidevision.nl