



ENGLISH



WARNING

**IMPORTANT INFORMATION
READ BEFORE USE**
PLEASE SAVE THESE INSTRUCTIONS

SEE
PAGE 2

FRANÇAIS



ATTENTION

**INFORMATIONS IMPORTANTES
LIRE AVANT UTILISATION**
INSTRUCTIONS À CONSERVER

VOIR
PAGE 17

DEUTSCH



WARNUNG

**WICHTIGE INFORMATIONEN
VOR ANWENDUNG LESEN**
DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

SIEHE
SEITE 32

ESPAÑOL



ADVERTENCIA

**INFORMACIÓN IMPORTANTE LEER
ANTES DE LA UTILIZACIÓN**
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

VÉASE
PÁGINA 47

CONTENTS

Safety instructions	3
Electrical supply	3
Precautions	4
Installation instructions	5
Suitable cooking utensils	6
Introduction	7
Main features	8
Control panel	9
Operating instructions:	
Manual mode	10
Programing number pads	12
Running a Program	13
Daily cleaning	14
Problem solving	15
Technical specification	15
Service Contact Details	16

**PLEASE READ THE FOLLOWING
SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. DO NOT operate oven empty, without food or liquid inside the oven, as this will result in overheating and may cause damage.
2. NEVER remove the outer casework of the oven.
3. NEVER remove any fixed internal parts of the oven.
4. NEVER tamper with the control panel, door, seals, or any other part oven.
5. DO NOT obstruct air vents/filters or steam outlet.
6. NEVER hang tea towels or cloths on any part of the oven.
7. If the door seals are damaged, the oven must be repaired by an approved Engineer.
8. All service and repair work must be carried out by an approved Engineer.
9. If the power cable is damaged in any way it MUST be replaced by an approved Engineer.
10. When handling hot liquids, foods, and containers, care should be taken to avoid scalds and burns.
11. When heating liquids the contents should be stirred prior to heating to avoid eruptive boiling.
12. Feeding bottles and baby food jars should be opened when heating, the contents stirred or shaken and the temperature checked prior to consumption to avoid burns.
13. Never use the oven to heat alcohol, e.g. brandy, rum etc. Also, food containing alcohol, such as Christmas pudding, can more easily catch fire if overheated.
14. Never attempt to deep fry in the oven.

ELECTRICAL SUPPLY

WARNING

This appliance must be earthed. Failure to do so may result in electric shock and death.

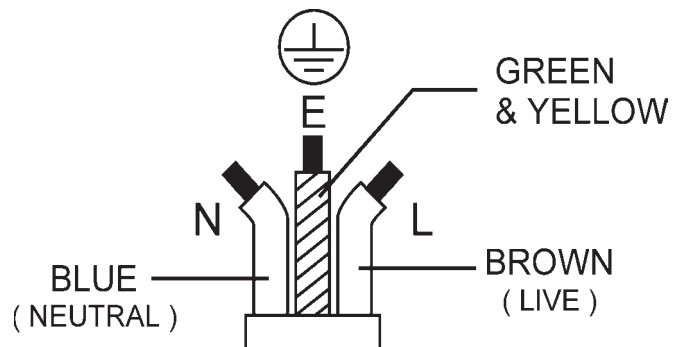
The oven must be installed by a qualified and approved electrician.

In order to enable isolation of this appliance, the mains plug must be positioned where it is easily accessible

The installation wiring (hard wired or socket fitting) must be in accordance with current IEE regulations and safety standards. The electrical supply lead is located at the rear of the oven.

If you are in any doubt about your electrical supply, seek the advice of a qualified and approved electrician.

All UK models are supplied with a fitted and approved 13Amp moulded plug. We strongly recommend that this plug is never removed. However, certain establishments may require a different plug to be fitted. In this case, the following wiring instructions should be observed.



It is essential that the mains supply is properly installed and earthed. It should be fed from a circuit which is suitable for very high power electrical appliances and it is important that this circuit is not overloaded.

Establishments with standard (Type 'B') circuit breakers are sensitive to 'surges' which occur on switching on freezers, refrigerators and other catering equipment, including microwave ovens. Because of this , we strongly recommend that a separate Type 'C' circuit breaker (designed specifically for this type of equipment) is fitted to each oven installation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PRECAUTIONS TO BE OBSERVED

1. Read this manual before using your oven.
2. As with all electrical appliances, it wise to have the electrical connections inspected periodically.
3. The oven interior, door seals should be cleaned frequently, following the instructions described in the CLEANING section.
4. There is no need to switch off your oven after each function but remember to switch off at the end of the day or period of operation.
5. Microwave energy should not be used to dry linen or warm plates.
6. As with any cooking appliance, care should be taken to avoid combustion of the items within the oven.

If smoke is observed:

- Switch off
- Isolate from the electrical supply
- Keep door the closed to stifle any flames

7. Ensure food is placed centrally in cavity for best results.
8. Cover the food to prevent splashing the walls of the cavity.
9. Eggs and whole hard-boiled eggs should **not** be heated in a oven micowave as they may explode.
10. Food with a skin, e.g. potatoes, apples, sausages etc. should be pierced before heating.
11. Food should not be heated in a completely sealed container as the build-up of steam may cause it to explode.
12. In the event of glass breaking or shattering within the oven, ensure that food is totally free of glass particles. If in doubt, dispose of any food that was in the oven at the time of the breakage.
13. DO NOT attempt to operate this oven with: object caught in door, door that does not close properly or damaged door, hinge, latch, sealing surface or without food in the oven.

INSTALLATION

Remove packing material and protective film from the oven.

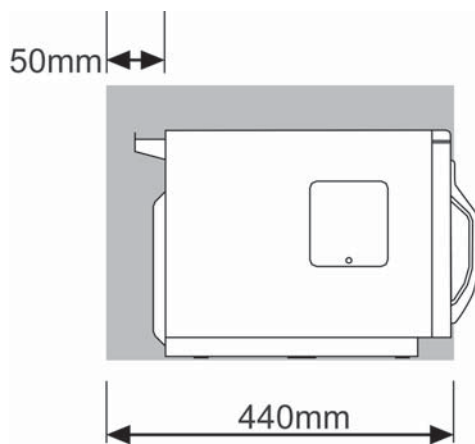
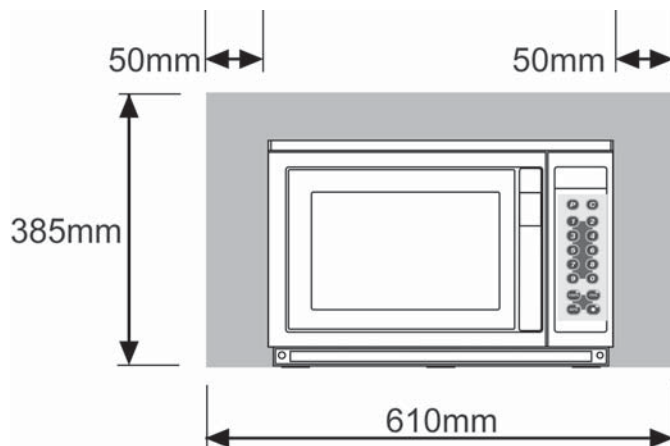
Check for obvious signs of transit damage. If necessary, inform the supplier IMMEDIATELY.

LOCATION AND POSITIONING

Choose a site away from major heat sources.

DO NOT position so that hot air is drawn in from fryers, grills, griddles, etc.

A heat barrier to the height of the oven must be installed if sited next to a hob, stove or range.



Note the minimum recommended clearance required for air flow

Place the oven on a flat surface that is **LEVEL, STRONG** and **STABLE**. Allow a minimum clearance of 50mm to the rear, top and each side to allow air to circulate freely for each oven (see diagram).

The air intake is located at the base of the oven, even with the clearance specified above it is important that airflow is as cool as possible and not pre heated by other appliances such as fryers, grills or griddles.

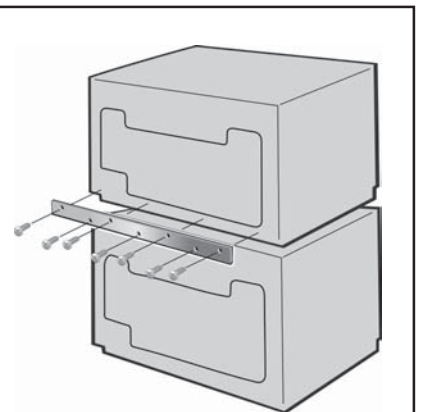
Allow a minimum of 50mm clearance above the oven for hot air to escape.

Allow sufficient clearance, 400mm in front of the oven for the door to open fully

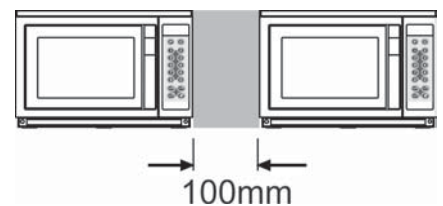
Do not affix labels/stickers to oven other than those applied by the manufacturer

Note:

The air intake is located at the base of the oven, even with the clearance specified below it is important that airflow is as cool as possible and not pre-heated by other appliances such as fryers, grills and griddles as this will deteriorate the life and performance of the oven.



Always ensure that ovens are fixed together as shown using the fixing plate provided. **THIS OVEN MUST NOT BE STACKED MORE THAN THREE HIGH.**



Note: 100mm clearance is required between two ovens side by side

WARNING:

Check that the **AIR FILTER** is in place prior to operation (see Main Features)

SUITABLE COOKING UTENSILS

Manufacturer's instructions should be checked to determine the suitability of individual containers or utensils using each of the cooking functions.

The following chart provides general guidelines:

	microwave only	
Heat resistant containers Toughened glass Vitreous ceramics Earthenware (<i>porcelain, crockery, china etc.</i>)	✓ ✓ ✓	Do not use items with metallic decoration.
Metallic Trays	✗	Do not use metal items.
Plastic containers Rigid, boilable, plastic containers	✓	Dual-ovenable plastic containers (up to certain temperatures) are now available. Check manufacturer's instructions before use
Disposables Combustibles (paper, card, etc) Microwave-suitable cling film	✓ ✓	Cling film should not come into contact with food.
Other utensils Tie tags Cutlery Temperature probes	✗ ✗ ✗	No kitchen utensil should be left in food while it is cooking

INTRODUCTION

Merrychef Microwave ovens use microwave energy to cook or heat food in a fraction of the time of conventional ovens.

The microwaves are confined within the sealed metal cavity of the oven and cannot pass through the reinforced glass window of the door. The door is electrically sealed with three interlocking safety switches which ensures that the energy stops automatically as soon as the door moves.

It is important to understand the amount of energy produced inside your oven, known as the power output (see TECHNICAL SPECIFICATIONS section), because this determines the amount of time required to heat an item. Also, with a given amount of energy inside the cavity, two items will take longer than one.

Just like any other heating method, if food is left cooking in a microwave oven for too long it will burn and eventually catch fire. If you are unsure about the required heating time it is safest to underestimate and monitor the items closely but always check that the minimum core temperature has been achieved.

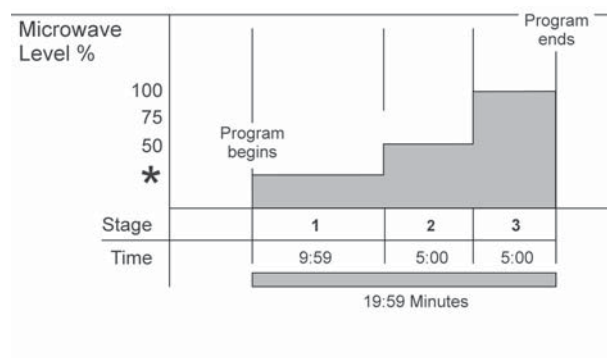
Once established, precise cooking instructions for selected items may be programmed into the oven's memory so that they can be repeated easily and accurately.

Multi-stage Programming

The Microcook MD Series offers even greater flexibility by allowing multi-stage programming. This enables the exact conditions required for quality results to be set according to the food type. Programs can have one, two or three stages.

A typical 3-Stage program is shown below. In stage 1 the item is defrosted for 9 minutes 59 seconds (by applying a gentle microwave power-*). In stage 2 the microwave power increases to 50% for 5 minutes and for the final 5 minutes-Stage 3- power is increased to 100%.

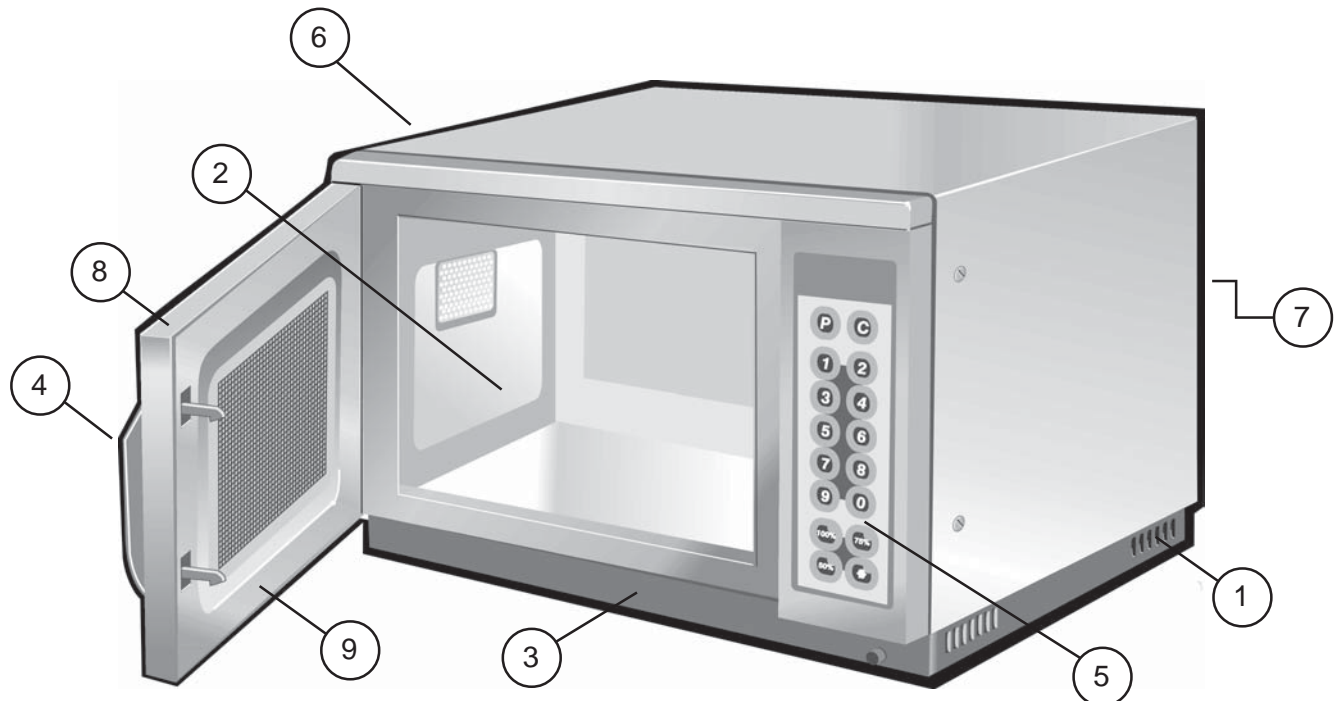
This is only one example of a multi-staged program that can be stored.



The instructions outlined in this guide are intended to ensure the safety and long life of your microwave oven.

It is important that all staff are fully trained before using the oven.

MAIN FEATURES



1 AIR OUTLETS

These vents on the side and rear panels enable air which has been used to cool internal components to escape. It will not allow microwave energy to escape into the environment. They must be kept free from obstruction.

2 OVEN CAVITY

This has a sealed, easy clean floor and stainless steel floor. It must be kept clean (see CLEANING).

3 AIR FILTER

The air filter is a wire mesh. This is part of the ventilation system and must be kept free of obstruction, cleaned and refitted on a daily basis.

4 DOOR HANDLE

This is situated at the right hand edge of the door.

5 CONTROL PANEL

See page 9.

6 LIGHT BULB HOUSING

This panel allows access to to the interior light bulb for replacement purposes

7 RATING PLATE

Found on the rear panel, this states the serial number, model type, electrical specifications and Merrychef address and telephone number.

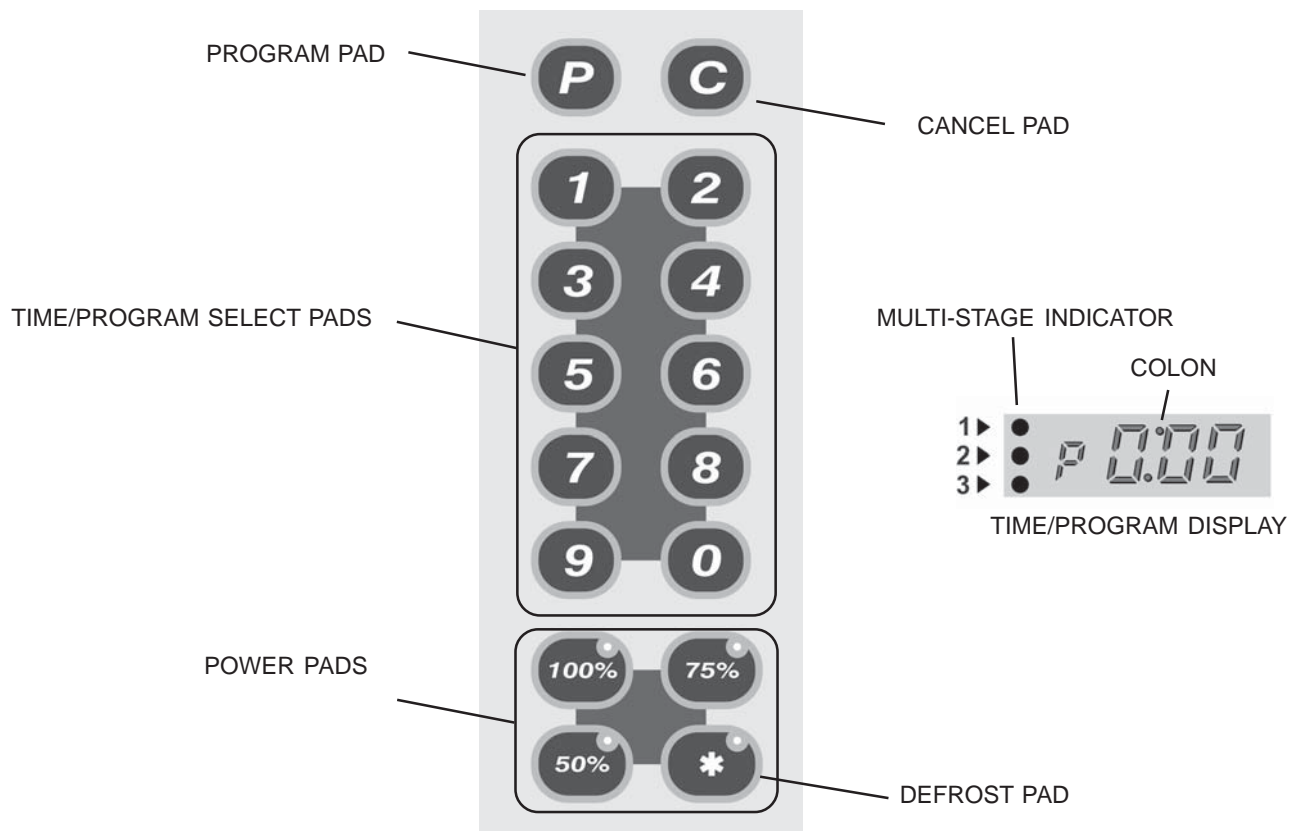
8 DOOR

This is a precision-made energy barrier with three microwave safety interlocks. It must be kept clean (see CLEANING section).

9 DOOR CHOKE SECTION

These ensure a tight seal around the door. It should be kept clean and checked regularly for signs of damage. At the first sign of wear they should be replaced by an approved Service engineer.

CONTROL PANEL



POWER PADS

There are 4 Microwave Power Pads to select from: DEFROST, 50%, 75%, and 100%. A light will indicate the one in use.

TIME/PROGRAM SELECT PADS

These pads are used for setting the cooking time in 1 second steps to a maximum of 30 minutes. They are also used for programmes from 01-10.

TIME AND PROGRAM DISPLAY

Shows the time set in minutes and seconds and counts down in 1 second steps during a cooking cycle.

The program display indicates the program number selected. 'P' indicates programming.

Also displays **ERROR** messages. (See **PROBLEM SOLVING** page 15)

CANCEL/ CALLBACK 'C' PAD

Cancels all timed cooking cycles, pre-programmed operations and stop the microwave energy. It does not alter the oven temperature. This pad will also cancel any incorrect operations. It will not erase programs. It can also be used to view the details of stored programs.

(see **CALL BACK** page 12)

PROGRAM 'P' PAD

Activate or set program

MULTI-STAGE INDICATOR

Indicates stage in multi-stage cooking

COLON

When programming the colon will flash to indicate the time may now be entered.

OPERATING INSTRUCTIONS: MANUAL MODE

The oven can be operated in manual or programmed mode. It is important to understand manual mode prior to attempting program operation.

- 1 Place the food in the oven and close the door.
- 2 Set required cooking time by pressing the numeric TIME SELECT PADS.

Example: 2 Minutes 35 seconds

Only valid times of Minutes and Seconds will be accepted.

e.g. 1minute 1 second *not* 61 secs

- 3 To cook the food press one of the POWER PADS either 100%, 75%, 50% or Defrost. The LED within the selected pad will light.



- 4 The timer will now count down. When the remaining time reaches zero an audible signal will be given. Remove the food from the cavity.



- 5 To ensure the required core temperature has been reached, test the food with a temperature probe before serving. Taking normal precautions to avoid burning yourself, open the door and remove the food.

WARNING:

**DO NOT APPLY MICROWAVE ENERGY WHEN OVEN IS EMPTY
DO NOT USE THE OVEN WITHOUT A
CLEAN AIR FILTER IN POSITION**

To familiarise yourself with the controls place a bowl containing approximately 1.5 litres of water in the oven prior to operation.

MAXIMUM TIME

The time set cannot exceed 9 minutes 59 seconds
Total cooking for multiple items cannot exceed 30 minutes.
(If 30 minutes is exceeded error code E:3 will be displayed)

TO STOP THE COOK CYCLE

The cycle may be stopped and cancelled at any time by pressing the CANCEL PAD



PAUSE

The cycle may be interrupted by opening the oven door. On opening the door the timer will be held at this point and the light on the relevant POWER PAD (microwave or convection) will flash to indicate an interrupted cycle.

TO CONTINUE the cycle close the door, an audible warning sounds as a reminder to press any power pad to restart the timer.

'STAND BY' FACILITY

To conserve energy and extend the life of components, the oven will go into 'standby status if not in use for approximately 5 minutes. The interior light will go out, the fans will stop and the displays will dim.

Simply touch any pad to restart the oven

AUDIBLE WARNING

At the end of every timed cycle an audible warning will sound.



The audible warning stops when the door is opened.

On closing the door after interrupting the cycle the audible warning sounds as a reminder to start the timer (see PAUSE FACILITY).

The audible warning can be stopped by touching the cancel pad.



PAUSE FACILITY

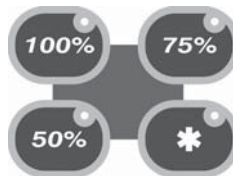
A cooking cycle may be interrupted by opening the door. This facility is useful when stirring, repositioning or if temperature readings are required during a heating cycle

On opening the door the timer will be held at this point and the light on the relevant power pad will illuminate to indicate an interrupted cycle.



TO CONTINUE

To continue the cycle or program close the door an audible warning sounds as a reminder to press any POWER PAD to restart the timer.



MULTIPLE ITEM COOKING (PROGRAM MODE)

Two and three food items take longer to cook than a single item. The required cooking time, however, is not simply two or three-fold. A multiplication factor is used which takes into account the number of items to be cooked and the level of microwave energy to be applied.

Once the program has been saved for a single item of food, the MULTIPLE ITEM COOKING facility enables this program to be used for two and three items of the same food. The items are simply placed in the oven. The number of items is entered (i.e. 2 or 3) the program pad is touched and the program entered. the length of time required for cooking is calculated automatically and the cooking cycle begins.

This facility is intended as a guide to multiple item cooking. Always check that the required core temperature has been reached. If necessary, return food and cook for a little longer.

PROGRAMMING NUMBER PADS (0-9)

Pre-programming allows repetitive cooking procedures to be stored for ease of use.

Each program can comprise up to three stages, allowing at each independent control of Stage time and Microwave power level. However, programs must be used with caution since if the food to cook varies in weight or density then good results and more importantly adequately cooked food may not be achieved. Therefore, it is vital that all food prepared for service should be checked to ensure that core temperatures have been achieved.

An amount of experimentation will be required to determine the correct program for a particular product.

- 1 Press and hold PROGRAM PAD until a flashing 'P' appears in the PROGRAM DISPLAY



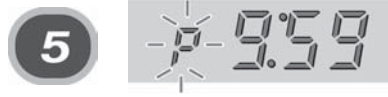
- 2 Enter required cooking time by pressing the TIME SET PADS (The display colons flash to indicate a time is required).



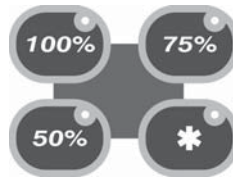
Only valid times of Minutes and Seconds will be accepted.



e.g. 1 minute 1 second *not* 61 secs



- 3 Select the required microwave power level POWER PADS 100%, 75%, 50% or Defrost. The LED within the selected pad will light.



To save as a single stage program

Having entered steps 1-3 press the required number pad to save the program.

example: stage 1 saved as Program 8



The program details are displayed momentarily as the program is saved.

To save a multi-stage program

Follow steps 1– 3 for each stage of cooking and on completing press the PROGRAM PAD to enter a second and third stage of cooking to the program. Press the required number pad to save the program.

example: stage 1, stage 2, stage 3 saved as Program 8



The program details are displayed momentarily as the program is saved

CALL BACK

To review program details use CALLBACK. Press and hold CANCEL until a flashing 'C' appears in the program display



Press the number pad for the program you wish to check and the details will be displayed. We recommend you keep a note of program instructions for future reference

RUNNING A PROGRAM

Using number pad keys to run a programme

Programs 0 to 9 can be recalled using the number pad keys. The following procedure should be used to activate these programs.

1 Place the food in the oven and close the door

2 Press the PROGRAM PAD the 'P' will appear in the PROGRAM DISPLAY.



3 Press the number pad key you wish to activate (0-9) The program number and total cooking time appear on the display and the first stage indicator will light.

example: Program 8



The program will now operate with the **total remaining time** counting down on the display.

When the time reaches "0:00" an audible signal will be given.



4 Taking normal precautions to avoid burning yourself, open the door and remove the food.

To ensure the required core temperature has been reached, test the food with a temperature probe before serving. If necessary, replace the food in the oven and cook for a little longer to achieve the required core temperature.

TO STOP THE COOK CYCLE

The cycle may be stopped and cancelled at any time by pressing the CANCEL PAD.



PAUSE

The cycle may be interrupted by opening the oven door. On opening the door the timer will be held at this point and the light on the relevant POWER PAD (microwave or convection) will flash to indicate an interrupted cycle.

TO CONTINUE the cycle close the door, an audible warning sounds as a reminder to press any power pad to restart the timer.

To review a program use CALLBACK

MULTIPLE ITEM COOKING

This facility automatically calculates the cooking time required for two or three food items when using a programmed cook cycle.

1 Enter the number of items to be cooked, i.e. 2 or 3.

2 Touch the program pad, a 'P' will appear in the program display



3 Press the desired program selection pad. The required cooking time is calculated and the cycle begins.

4 When the cooking cycle has finished, test the food with a temperature probe before serving. If necessary, replace the food in the oven and cook for a little longer to achieve the required core temperature.

CLEANING

For the oven to operate at peak efficiency, the cavity, door and the air filter must be kept clean.

A daily cleaning routine will ensure that you comply with the required hygiene standards and will help to maintain and prolong the efficiency of your oven.

Follow the SAFETY INSTRUCTIONS at the beginning of this manual.

- **ALWAYS** switch off at the electrical supply.
- **As required, wipe out spillages with disposable paper wipes**
- **NEVER** use steel wool, knives or harsh abrasives on any part of the oven

As with all electrical appliances, it is wise to have the electrical connections inspected periodically.

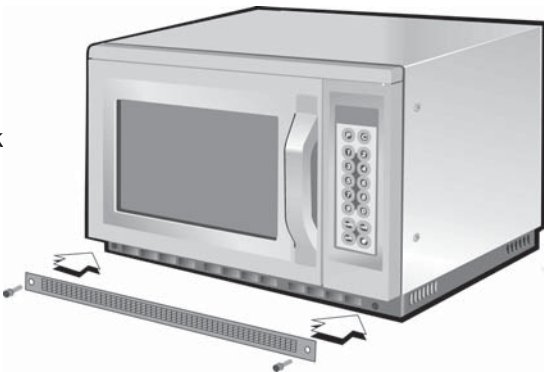
Faults arising from neglect or misuse including use without clean filters in place are not covered by the guarantee. Service visits as a result of such faults will be chargeable.

Cleaning the Air filter

- 1 Remove the air filter from along the lower edge of the oven.
- 2 Wash in clean, warm soapy water, rinse and pat dry. Put back into position.

Cleaning the oven cavity and door

- 1 Wipe down the sides and floor of the cavity with a damp cloth.
- 2 Gently wipe the ceiling. Take care not to press upwards as this could damage the stirrer cover.



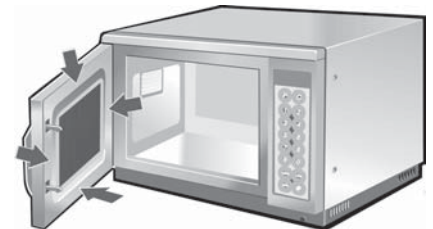
Cleaning the control panel and exterior surfaces

Wipe down regularly with a damp cloth.

DO NOT USE THE OVEN WITHOUT A CLEAN AIR FILTER IN POSITION

Hints and Tips for stubborn stains in the oven cavity

- 1 Place a container of water (1.5 litres) into the centre of the oven cavity.
- 2 Set timer to 9 minutes.
- 3 Set microwave power to 100%.
- 4 At end of steam cycle wipe out cavity with a clean cloth.



Replacing the Light bulb

WARNING:

Disconnect the oven from the electrical supply before removing the light bulb cover

- 1 Undo screw on panel on side of the oven and remove panel
- 2 Replace light bulb Part No. 33M0038 and replace panel and tighten screw.



NOTE: Light bulbs are not covered by the warranty and can be purchased by contacting Merrychef Service Department



PROBLEM SOLVING

Error code display

The Microcook MD will identify some of the most common problems by flashing an error message code in the time display window.

Error code display	Fault	Recommended action
	Door not fully shut. Possible electrical fault	Close door fully. Call Merrychef Service Dept.
	No time has been set. Invalid time has been set. e.g. 61secs The required cooking time for multiple items exceeds 30minutes	Set a time Set time in correct format 1:01
	Display shows 0:00 but the cavity light and cooling fans do not operate	Oven has gone into 'stand-by' mode normal operation of oven
	Control panel lights do not operate with oven connected to mains supply.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check oven is connected to electrical supply 2. Check plug fuse is correct value and in good order. 3. Oven has overheated. Allow to cool and check filters are clean 4. Call Merrychef Service Dept.

Please remember - No servicing or repairs should be carried out other than by an approved Service Engineer

Technical Specifications

	Height (mm)	Width (mm)	Depth (mm)	Wt. (kgs)	Microwave Power output (watts)
MD 1000	335	510	390	20	1000
MD 1400				30	1400
MD 1800				30	1800
Manufacturers recommended clearances	50	50* each side	50	* For 2 ovens side by side clearance is 100mm	

Power Supply: See rating plate at rear of oven

This equipment complies with the following EEC directives:
EMC 89/336 EEC
LVD 73/23 EEC



Merrychef reserves the right to alter specifications without prior notice.

MERRYCHEF SERVICE DEPARTMENT

To register for service visits, please complete and return the SERVICE REGISTRATION CARD enclosed with this guide. Unless this card is received, the terms of the guarantee will commence from the date of despatch from the manufacturer and **NOT** from the date of purchase.

If, after referring to the PROBLEM SOLVING section, you need a service engineer, telephone the Merrychef Service Control Centre.

MERRYCHEF SERVICE DEPARTMENT
Tel. +44(0)1252 378007 Monday-Friday 8.45am-5.00pm
(24hr Answerphone)

Fax +44(0)1252 371007

Please make a note of the following before you call and for future reference:

Model number
Serial number
Proof of purchase
Oven address

Post code
Telephone number:
Name to contact:
Hours of access:

Your nearest Merrychef approved engineer will be notified immediately and will endeavor to respond within 24 hours. However, there are certain circumstances when such rapid service may not be possible, e.g. public holidays, weekends, remote areas etc.

Each engineer is able to carry out repairs and replacements 'on site'. The oven need not be removed to a workshop unless access is limited to the engineer, e.g. offshore establishments. On such occasions it is the customer's responsibility to return the oven to an authorised service centre for repair.

During the Guarantee period, service calls are chargeable when:

- The oven has been incorrectly installed.
- The oven has been damaged, whether by accident, neglect, abuse etc.
- Incorrect cooking techniques have been used.
- A leakage check is requested outside normal service routine.
- The light bulb fails.

SERVICE CONTRACTS

Service contracts may be **extended** at the time of purchase. Contact the Merrychef Service Department for more details.

SOMMAIRE

Importantes consignes de sécurité	18
Alimentation électrique	18
Précautions d'emploi	19
Montage de l'appareil	20
Ustensiles de cuisine transparents	21
Introduction	22
Fonctions principales... ..	23
Panneau de commandes	24
Directives :	
Mode manuel	25
Pavé numérique de programmation	27
Activer un programme	28
Entretien	29
Résolution de problèmes	30
Spécifications techniques	30
Le service/ l'assistance technique	31

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT
LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ QUI SUIVENT

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. NE PAS faire fonctionner le four à vide, sans nourriture ou liquide à l'intérieur, puisque cela risque de provoquer une surchauffe et d'endommager l'appareil.
2. NE JAMAIS enlever les panneaux extérieurs du four.
3. NE JAMAIS enlever les composants internes du four.
4. NE JAMAIS toucher au panneau de commandes, à la porte, aux joints ou à tout autre composant du four.
5. NE PAS obstruer les grilles d'aération/filtres à air ou les sorties de vapeur.
6. NE PAS étendre de torchons ou de serviette sur quelque partie du four.
7. Si les joints de la porte sont endommagés, le four doit être réparé par un technicien agréé.
8. Tout service de maintenance et de réparation doit être effectué par un technicien agréé.
9. Si le câble d'alimentation est endommagé d'une manière ou d'une autre, il doit IMPÉRATIVEMENT être remplacé par un technicien agréé.
10. Pour éviter de s'échauffer ou se brûler, manipuler avec précaution les liquides, la nourriture et les plats sortant du four.
11. Pour éviter qu'un liquide en ébullition ne se projette dans la cavité du four, il est préférable de le mélanger avant de le chauffer.
12. Ouvrir les biberons et les petits pots pour bébé avant de les chauffer, mélanger ou secouer le contenu et vérifier la température avant consommation pour éviter les brûlures.
13. Ne jamais utiliser le four pour chauffer de l'alcool (cognac, rhum, etc.). De même, des préparations alcoolisées, comme le baba au rhum, peuvent prendre feu plus facilement si elles restent trop longtemps dans le four.
14. Ne jamais tenter de faire de la friture dans le four.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

ATTENTION

Cet appareil électroménager doit être relié à la masse. Si cela n'est pas le cas, il existe un risque d'électrocution pouvant être mortel.

Le four doit être installé par un électricien qualifié et agréé.

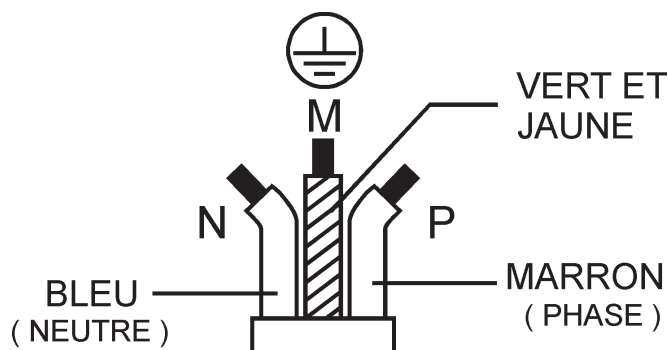
Pour permettre l'isolation de l'appareil, la prise du secteur doit être située à un endroit facile d'accès.

Le câblage (installation des raccordements fixes ou des prises) doit être conforme aux réglementations et normes de sécurité de l'IEE. Le fil d'alimentation se trouve à l'arrière du four.

Si vous avez un doute quelconque sur votre alimentation électrique, veuillez demander conseil à un électricien qualifié et agréé.

Il est essentiel que l'alimentation secteur soit installée correctement et mise à la masse. Le circuit électrique qui alimente le secteur doit être adapté aux appareils électriques à forte intensité et ne doit surtout pas être surchargé.

Tous les modèles provenant du Royaume-Uni sont fournis avec une prise moulée 13 Amp. Nous déconseillons vivement d'enlever cette prise. Cependant, certains établissements peuvent requérir l'installation d'une prise différente. Dans ce cas, veuillez suivre les instructions de câblage ci-dessous.



Les établissements équipés de disjoncteurs standards (Type 'B') sont sensibles aux surtensions transitoires qui surviennent en mettant en marche les congélateurs, réfrigérateurs et autres appareils de restauration, y compris les fours à micro-ondes. C'est pour cela que nous recommandons vivement d'équiper chaque four d'un disjoncteur Type 'C' séparé (conçu spécialement pour ce type d'appareil).

INSTRUCTIONS À CONSERVER

PRECAUTIONS D'EMPLOI

1. Lire ce mode d'emploi avant d'utiliser le four.
2. Il est conseillé de faire vérifier ses branchements électriques régulièrement comme pour tout appareil électrique.
3. L'intérieur du four et les joints de la porte doivent être souvent nettoyés en suivant les instructions décrites à la section ENTRETIEN.
4. Il n'est pas nécessaire d'éteindre le four après avoir utilisé une fonction, mais il est important de le faire à la fin de la journée ou après chaque longue période d'utilisation.
5. L'énergie des micro-ondes ne doit pas être utilisée pour sécher du linge ou réchauffer des assiettes.
6. Faire attention à ce qu'aucun aliment n'entre en combustion dans le four, comme pour tout autre appareil de cuisson.

Si de la fumée apparaît :

- Eteindre l'appareil
- Couper l'alimentation électrique de l'appareil
- Laisser la porte fermée pour étouffer d'éventuelles flammes

7. Pour un fonctionnement optimal, placer la nourriture au centre de la cavité du four.
8. Recouvrir la nourriture pour éviter les éclaboussures sur les parois de la cavité du four.
9. **Ne jamais** faire cuire des oeufs à la coque ou durs dans un four à micro-ondes puisqu'ils pourraient exploser.
10. Les aliments recouverts d'une peau, comme les pommes de terre, les pommes, les saucisses, etc., doivent être percés avant d'être chauffés.
11. Le récipient qui contient les aliments à chauffer ne doit pas être hermétiquement clos puisque l'accumulation de vapeur risquerait de mettre dangereusement le récipient sous pression.
12. Si un récipient en verre se casse dans le four, veiller à ce que la nourriture ne contienne aucun éclat de verre. Si un doute subsiste, jeter tout aliment qui se trouvait dans le four au moment où le récipient s'est cassé.
13. NE PAS utiliser ce four si : un objet est coincé dans la porte, si la porte ne ferme pas bien, si la porte, la charnière, le loquet ou la surface d'étanchéité est endommagé, ou encore si le four ne contient aucune préparation.

MONTAGE DE L'APPAREIL

Sortir le four de son emballage et enlever le film protecteur.

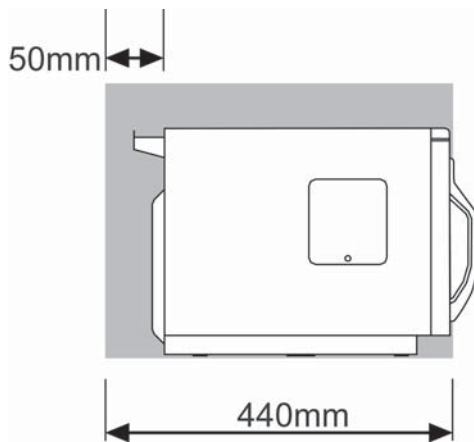
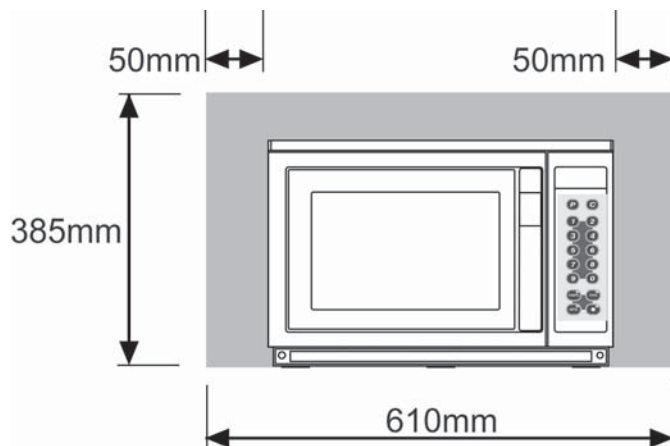
Vérifier que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Si tel est le cas, en informer le fournisseur IMMÉDIATEMENT.

EMPLACEMENT ET POSITIONNEMENT

Placer le four loin de toute source de chaleur.

NE PAS positionner l'appareil près de friteuses, grils, poêles à frire, etc., pour éviter que l'air chaud n'entre dans le four.

Une barrière thermique de la hauteur du four doit être installée si l'appareil est placé près d'une cuisinière électrique ou à gaz.



Prendre note de l'espace minimum requis pour la circulation de l'air

Positionner le four sur une surface plane HORIZONTALE, SOLIDE et STABLE. Laisser un espace d'au moins 50 mm à l'arrière, au-dessus et de chaque côté du four pour permettre à l'air de circuler librement autour du four (voir diagramme).

La prise d'air se trouve sous la base du four. Même en laissant un espace comme stipulé ci-dessus, il est important que l'air qui circule soit le moins chaud possible. C'est pourquoi des appareils comme les friteuses, grils ou poêles à frire, ne doivent pas chauffer l'air qui circule dans le four avant même utilisation.

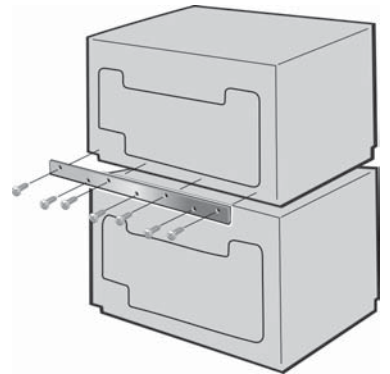
Laisser un espace d'au moins 50 mm au-dessus du four pour permettre à l'air chaud de s'échapper.

Laisser suffisamment d'espace, 400 mm à l'avant du four, pour que la porte puisse s'ouvrir complètement.

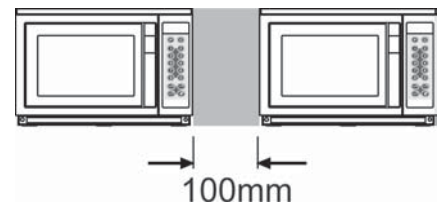
Ne pas poser d'étiquettes/autocollants sur le four, autres que ceux posés par le fabricant.

Remarque :

La prise d'air se trouve sous la base du four. Même en laissant un espace comme stipulé ci-dessus, il est important que l'air qui circule soit le moins chaud possible. Pour ne pas détériorer l'appareil et réduire sa durée de vie, les appareils comme les friteuses, grils ou poêles à frire, ne doivent pas chauffer l'air qui circule dans le four avant même utilisation.



Toujours s'assurer que les fours sont bien fixés l'un à l'autre grâce à la plaque fournie, comme expliqué ci-dessus. **NE PAS SUPERPOSER PLUS DE DEUX FOURS DE CE MODÈLE.**



Remarque : Un espace minimum de 100 mm doit être laissé entre les deux fours mis côte à côte.

ATTENTION :

Vérifier que les FILTRES À AIR sont bien en place avant utilisation du four. (voir Fonctions principales)

USTENSILES DE CUISINE TRANSPARENTS

Il est conseillé de se référer aux instructions du fabricant pour déterminer la transparence de chaque récipient ou ustensile pour chaque mode de cuisson.

Le tableau suivant donne des recommandations générales :

	micro-ondes uniquement	
Récipients résistants à la chaleur Verre trempé Céramique vitrifiée Vaisselle (<i>terre cuite, grés, porcelaine, etc.</i>)	✓ ✓ ✓	Ne pas utiliser d'objets avec des ornements métalliques.
Plateaux métalliques	✗	Ne pas utiliser d'objets métalliques.
Récipients en plastique Récipients en plastique, rigides, conçus pour la cuisson.	✓	Les récipients en plastique allant au four et au micro-ondes (jusqu'à certaines températures) sont maintenant disponibles. Se référer aux instructions du fabricant avant utilisation.
Récipients jetables Combustibles (papier, carton, etc.) Papier cellophane allant au four à micro-ondes	✓ ✓	Le papier cellophane ne doit pas entrer en contact avec la nourriture.
Autres ustensiles Attaches Couverts Sondes thermiques	✗ ✗ ✗	Aucun ustensile de cuisine ne doit être laissé dans la préparation au cours de la cuisson.

INTRODUCTION

Les fours à micro-ondes Merrychef utilisent l'énergie des micro-ondes pour cuire ou réchauffer la nourriture en beaucoup moins de temps qu'il n'en faut pour les fours traditionnels.

Les micro-ondes sont confinées dans la cavité métallique étanche du four et ne peuvent traverser le hublot de la porte. La porte est verrouillée électriquement par un système composé de trois interrupteurs de sécurité, qui stoppe automatiquement le micro-ondes dès que la porte est ouverte.

Connaître la quantité de puissance restituée, soit la puissance produite à l'intérieur du four (voir la section SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES), est essentiel puisqu'elle détermine la durée nécessaire pour réchauffer une portion alimentaire. De plus, deux portions, à une puissance restituée déterminée, exigeront plus de temps de cuisson qu'une seule portion.

Comme c'est le cas pour toutes les méthodes de cuisson, si une préparation est laissée trop longtemps à cuire dans un four à micro-ondes, elle risque de brûler et même de prendre feu. Si vous avez des doutes sur le temps de cuisson, il est préférable de chauffer moins de temps et de surveiller de près les produits dans le four. En revanche, il faut vérifier que la température au centre est bien au minimum requis.

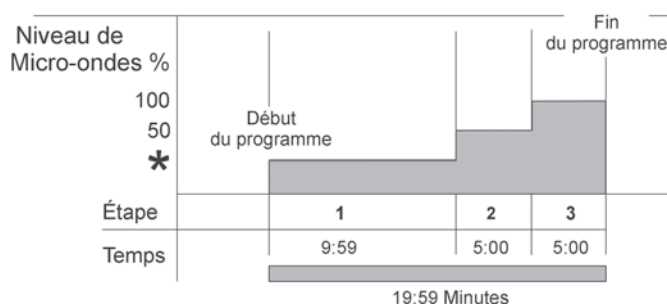
Une fois établies précisément, les instructions de cuisson pour les produits sélectionnés doivent être programmées dans la mémoire du four afin d'être reproduites sans difficulté et avec précision.

Programmation échelonnée (Multi-Stage)

Le four de la série Microcook MD offre une plus grande flexibilité d'utilisation grâce à la programmation échelonnée. Celle-ci permet de cuire les aliments précisément dans les conditions requises par chaque type de nourriture et donne donc des résultats de cuisson de meilleure qualité. Les programmes peuvent se diviser en une, deux ou trois étapes.

Ci-dessous, un programme type à trois étapes. Au cours de l'étape 1, le produit est décongelé pendant 9 minutes 59 secondes (sous l'action de faibles micro-ondes*). Au cours de l'étape 2, la puissance des micro-ondes augmente de 50 % pendant 5 minutes, puis de 100 % au cours de la dernière étape de 5 minutes.

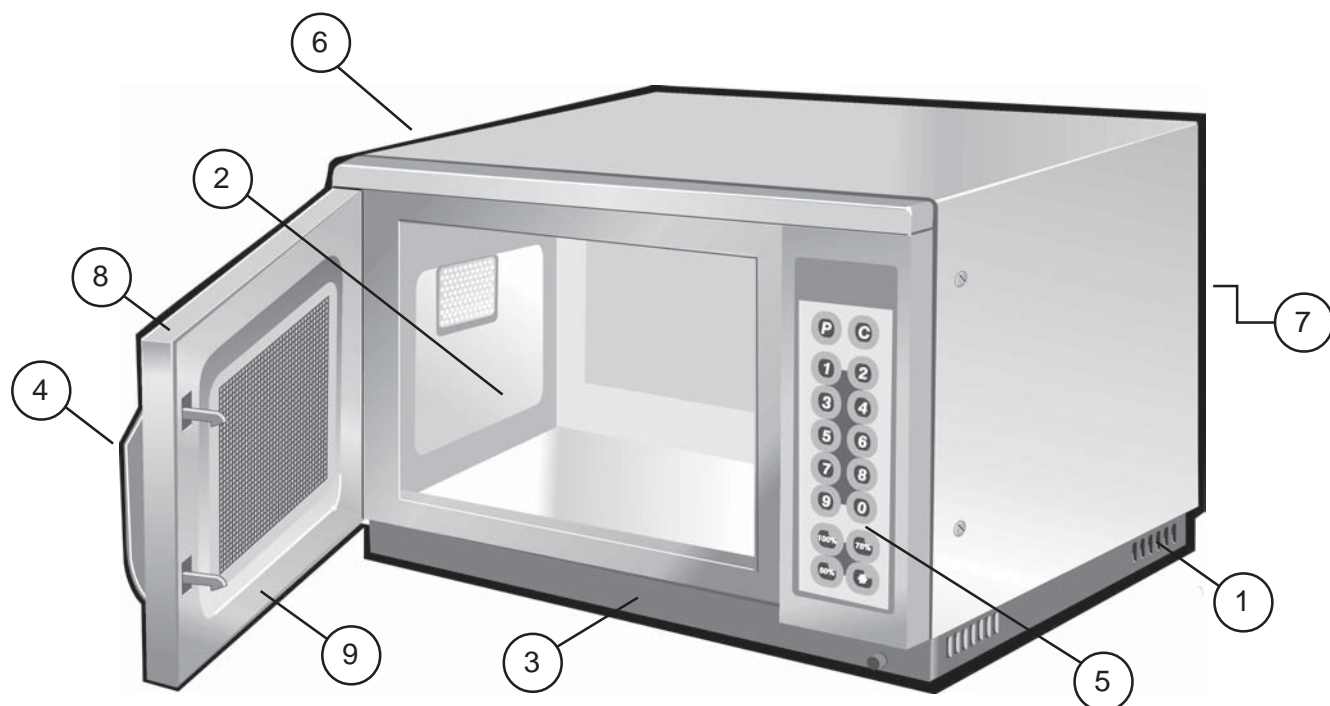
Ceci est un exemple de programme échelonné qui peut être mémorisé.



Les instructions contenues dans ce mode d'emploi ont pour objectif d'assurer la sécurité et la durée de vie de votre four à micro-ondes.

Il est essentiel que tout membre du personnel reçoive une formation avant d'utiliser le four.

FONCTIONS PRINCIPALES



1 LES SORTIES D'AIR

Ces aérations sur les panneaux latéraux et arrière permettent à l'air utilisé pour refroidir les composants internes, de s'échapper. Elles ne laissent pas les micro-ondes s'échapper dans l'atmosphère. Ne pas obstruer ces aérations.

2 CAVITÉ DU FOUR

La cavité est faite principalement d'acier inoxydable. Elle doit rester propre (voir ENTRETIEN).

3 FILTRE À AIR

Le filtre à air est un grillage qui fait partie intégrante du système de ventilation. Ne pas obstruer. Nettoyer et remettre en place tous les jours.

4 POIGNÉE DE LA PORTE

Elle est située sur le côté droit de la porte.

5 PANNEAU DE COMMANDE

Voir page 24.

6 BOÎTIER DE L'AMPOULE ÉLECTRIQUE

Ce panneau permet d'atteindre et de remplacer l'ampoule électrique à l'intérieur du four.

7 PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Située sur le panneau arrière, elle indique le numéro de série, le type de modèle, les spécifications électriques ainsi que l'adresse et le numéro de téléphone de Merrichef.

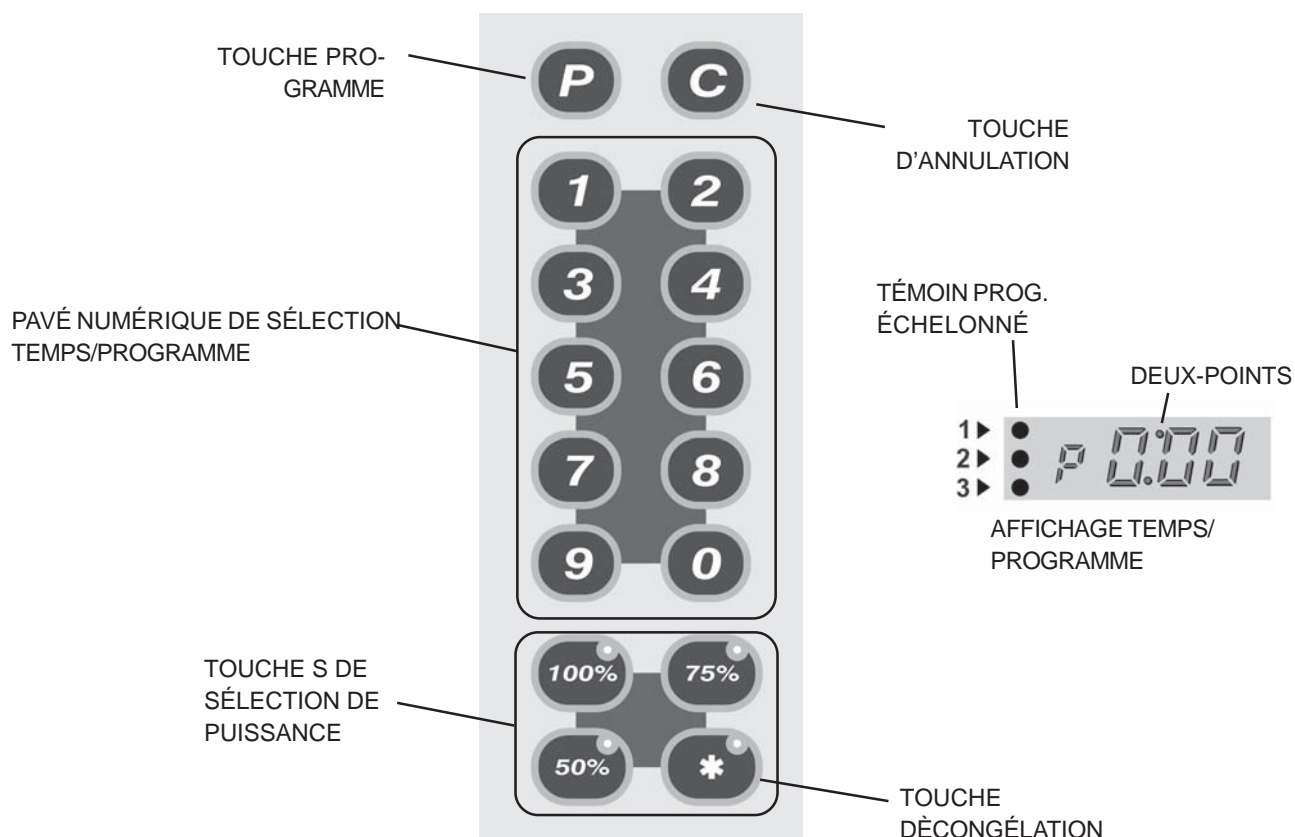
8 PORTE

C'est une barrière thermique fabriquée avec grande précision équipée de trois verrouillages de sécurité. Elle doit rester propre (voir la section ENTRETIEN).

9 TREILLIS MÉTALLIQUE DE LA PORTE

Il permet une complète étanchéité de la porte. Maintenir propre et vérifier régulièrement son bon état. Au premier signe d'usure, il devra être remplacé par un technicien de maintenance agréé.

PANNEAU DE COMMANDE



TOUCHES DE SÉLECTION DE LA PUISSANCE

4 touches de puissance des micro-ondes permettent de sélectionner : DÉCONGÉLATION, 50 %, 75 % et 100 %. Un voyant lumineux indique quelle option fonctionne.

PAVÉ NUMÉRIQUE DE SÉLECTION TEMPS/PROGRAMME

Il permet de régler à la seconde près le temps de cuisson allant jusqu'à 30 minutes. Il sert également à sélectionner un programme de 01 à 10.

AFFICHAGE DU TEMPS ET DU PROGRAMME

Indique le temps réglé en minutes et secondes, et effectue un compte à rebours de seconde en seconde durant le cycle de cuisson. L'affichage du programme indique le numéro du programme sélectionné. La lettre P indique qu'il y a programmation.

Il affiche également les messages d'ERREUR. (Voir **RÉSOLUTION DES PROBLÈMES**, page 30)

TOUCHE 'C' : ANNULER ou RAPPELER UN PROGRAMME

Annule tous les cycles de cuisson minutés, les opérations pré-programmées et stoppe l'émission de micro-ondes sans altérer la température. Cette touche annule également toute opération incorrecte mais n'efface pas les programmes. Elle permet enfin de voir les informations relatives aux programmes sauvegardés. (voir l'encadré **RAPPEL**, page 27)

TOUCHE 'P' : PROGRAMME

Pour activer ou régler un programme.

TÉMOIN PROG. ÉCHELONNÉ

Indique les étapes au cours de la cuisson échelonnée

DEUX-POINTS

Au cours de la programmation, les deux-points clignotent pour indiquer qu'un temps de cuisson doit être entré.

DIRECTIVES : MODE MANUEL

Le four peut fonctionner en mode manuel ou programmé. Il est essentiel de comprendre le mode manuel avant de s'essayer à la programmation.

1 Mettre la nourriture dans le four et fermer la porte.

2 Régler le temps de cuisson requis en utilisant le pavé numérique de sélection du temps.

Exemple : 2 minutes 35 secondes

Le nombre de minutes et de secondes doit être valide pour être accepté.

Par ex. :

1minute 1 seconde et non 61 secondes

3 Pour cuire les aliments, appuyer sur une des touches de sélection de la puissance : 100 %, 75 %, 50 % ou Décongélation. La diode électroluminescente de la touche sélectionnée s'allume.

4 La minuterie se met alors en marche. Quand le temps restant atteint zéro, un signal sonore se fait entendre. Retirer la nourriture de la cavité du four.

5 Contrôler la température des aliments avec une sonde pour être sûr que la température au centre est celle requise. Ouvrir la porte et retirer le plat du four en prenant toutes les précautions habituelles pour ne pas se brûler.

ATTENTION : NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE FOUR À MICRO-ONDES À VIDE NE PAS UTILISER LE FOUR S'IL N'EST PAS ÉQUIPÉ DE FILTRES À AIR PROPRES

Pour vous familiariser avec les commandes du four, disposer un récipient contenant environ 1,5 litre d'eau dans le four avant de le faire fonctionner.

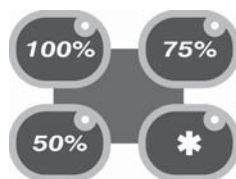


TEMPS MAXIMUM

Le temps réglé ne peut pas excéder 9 minutes 59 secondes

Le temps total pour la cuisson multi-portions ne peut pas dépasser 30 minutes.

(Au-delà de 30 minutes, le message d'erreur E:3 s'affichera.)



ARRÊTER LE CYCLE DE CUISSON

Pour arrêter ou annuler le cycle de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche d'annulation C.



PAUSE

Il est possible d'interrompre le cycle de cuisson en ouvrant la porte du four. Ainsi, la minuterie se met en pause et le voyant lumineux de la touche de puissance adéquate (mode micro-ondes ou convection) clignote pour indiquer que le cycle a été interrompu.

Pour CONTINUER le cycle, fermer la porte et un signal sonore rappellera d'appuyer sur une des touches de puissance pour redémarrer la minuterie.

FONCTION DE MISE EN VEILLE 'STAND BY'

Pour conserver l'énergie et prolonger la durée de vie des composants, le four se met en état de veille s'il n'est pas utilisé pendant environ 5 minutes. L'éclairage intérieur s'éteint, les ventilateurs s'arrêtent et les écrans d'affichage se mettent en veilleuse. Il suffit d'appuyer sur une des touches pour redémarrer le four.

SIGNAL SONORE

Quand le temps d'un cycle est écoulé, un signal sonore se fait entendre.



Le signal sonore s'arrête quand la porte est ouverte.

En fermant la porte, après avoir interrompu le cycle, le signal sonore retentit pour indiquer qu'il faut relancer la minuterie (voir FONCTION DE PAUSE).

Appuyer sur la touche 'C' d'annulation arrêtera le signal sonore.



FONCTION DE PAUSE

Il est possible d'interrompre un cycle de cuisson en ouvrant la porte. Cette fonction est utile si l'utilisateur désire mélanger, repositionner ou s'il est nécessaire de prendre la température des aliments au cours du cycle.

En ouvrant la porte, la minuterie se met en pause et le voyant lumineux de la touche de puissance adéquate clignote pour indiquer que le cycle de cuisson a été interrompu.



POUR CONTINUER

Pour continuer le cycle ou le programme, fermer la porte et appuyer sur une des touches de puissance pour redémarrer la minuterie.



CUISSON EN MODE MULTI-PORIONS

Il faut plus de temps pour cuire deux ou trois portions qu'une seule. Cependant, il ne suffit pas de multiplier par deux ou trois pour obtenir le temps de cuisson requis. Un facteur de multiplication qui prend en compte le nombre portions à cuire et le niveau de micro-ondes à appliquer, est utilisé.

Une fois un programme enregistré pour une seule portion, le mode MULTI-PORIONS permet de conserver ce programme pour la cuisson de deux ou trois portions identiques. Il suffit de disposer les portions dans le four et d'entrer le nombre d'articles (2 ou 3) et le programme requis en appuyant sur les touches adéquates. La durée de cuisson requise est calculée automatiquement et le cycle de cuisson commence alors.

Cette fonction a pour but d'aider à cuire plusieurs portions. Il est cependant recommandé de vérifier que la température au centre des aliments est au niveau requis. Si nécessaire, replacer la nourriture dans le four pour faire cuire un peu plus longtemps.

PAVÉ NUMÉRIQUE DE PROGRAMMATION (0-9)

Grâce à la pré-programmation, des modes de cuisson répétitifs peuvent être enregistrés pour faciliter l'utilisation du four.

Chaque programme peut se diviser en trois étapes. Pour chacune d'entre elle, le temps et la puissance des micro-ondes peuvent être commandés indépendamment. Toutefois, les programmes sont à utiliser avec précaution car, si les aliments à cuire varient en poids ou en densité, il est possible que les résultats soient médiocres et que les aliments ne soient pas cuits correctement. Il est donc essentiel de contrôler la température au centre de toutes les préparations avant de les servir.

1 Appuyer sur la touche de programme et maintenir la pression jusqu'à ce que la lettre 'P' clignote sur l'affichage PROGRAMME

2 Régler le temps de cuisson requis en utilisant le pavé numérique de sélection du temps.
(Les deux-points clignotant indiquent que le temps doit être entré).

Le nombre de minutes et de secondes doit être valide pour être accepté. Par ex. : 1 minute 1 seconde *et non 61 secondes*

3 Appuyer sur une des touches de sélection de la puissance : 100 %, 75 %, 50 % ou Décongélation. La diode électroluminescente de la touche sélectionnée s'allume.

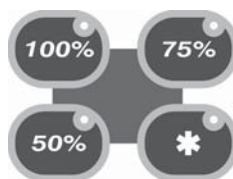
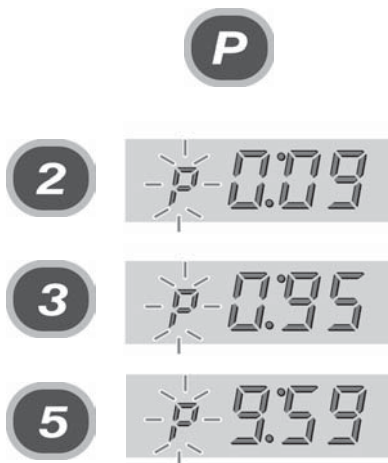
Enregistrer en programme simple

Après avoir exécuté les points de 1 à 3, appuyer sur la touche requise pour enregistrer le programme.

exemple : étape 1 enregistrée sous le numéro de programme 8



Les informations relatives au programme s'affichent momentanément lorsque le programme est enregistré.



Enregistrer en prog. échelonné

Suivre les points 1 à 3 pour régler chaque étape de cuisson et appuyer ensuite sur la touche de programme pour ajouter une deuxième et troisième étape de cuisson au programme. Appuyer sur le numéro adéquat pour enregistrer le programme.

exemple : étapes 1, 2 et 3 enregistrées sous le numéro de programme 8



Les informations relatives au programme s'affichent momentanément lorsque le programme est enregistré.

Plusieurs essais seront nécessaires pour déterminer le programme approprié à un produit particulier.

RAPPEL

Pour revisualiser les informations d'un programme, appuyer sur CALLBACK. Appuyer sur la touche C et maintenir la pression jusqu'à ce que la lettre 'C' s'affiche sur l'écran de programme.



Appuyer sur le numéro adéquat pour sélectionner le programme à vérifier. Les informations sur ce programme s'afficheront. Il est conseillé de prendre note des instructions relatives aux programmes pour références futures.

ACTIVER UN PROGRAMME

Utiliser le pavé numérique pour activer un programme

Il est possible de sélectionner les programmes de 0 à 9 en utilisant le pavé numérique.

1 Mettre la nourriture au centre du four et fermer la porte.

2 Appuyer sur la touche de programme. La lettre 'P' s'affichera sur l'écran de programme.



3 Sélectionner la touche du pavé numérique désirée pour activer un programme (0-9). Le numéro de programme et le temps de cuisson total s'affiche sur l'écran et le voyant lumineux pour la première étape s'allume.

exemple : Programme 8



Le programme fonctionne alors pour le **temps total restant** qui défile régressivement sur l'écran.

Quand le temps atteint "0:00", un signal sonore se fait entendre.



4 En prenant les précautions habituelles pour ne pas se brûler, ouvrir la porte et retirer la nourriture.

Pour s'assurer que la température au centre de la préparation est bien celle requise, utiliser une sonde thermique avant de servir. Si nécessaire, replacer la nourriture dans le four pour faire cuire un peu plus longtemps et obtenir la bonne température au centre.

ARRÊTER LE CYCLE DE CUISSON

Pour arrêter ou annuler le cycle de cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche d'annulation C à tout moment.



PAUSE

Il est possible d'interrompre le cycle de cuisson en ouvrant la porte du four. Ainsi, la minuterie se met en pause et le voyant lumineux de la touche de puissance adéquate (mode micro-ondes ou convection) clignote pour indiquer que le cycle a été interrompu.

Pour CONTINUER le cycle, fermer la porte et un signal sonore rappellera d'appuyer sur une des touches de puissance pour redémarrer la minuterie.

Pour revisualiser un programme, appuyer sur CALLBACK.

CUISSON MULTI-PORIONS

Cette fonction calcule automatiquement le temps de cuisson requis pour deux ou trois portions quand un cycle de cuisson programmé est utilisé.

1 Entrer le nombre de portions à cuire (2 ou 3).

2 Appuyer sur la touche de programme. La lettre 'P' s'affichera sur l'écran de programme.



3 Appuyer sur la touche de sélection du programme désiré. Le temps de cuisson requis est calculé et le cycle de cuisson commence alors.

4 Quand le cycle de cuisson est terminé, contrôler à l'aide d'une sonde la température de la préparation avant de la servir. Si nécessaire, replacer la nourriture dans le four pour faire cuire un peu plus longtemps et obtenir la bonne température au centre.

ENTRETIEN

Pour que le four fonctionne au mieux, la cavité, la porte et les filtres à air doivent rester propres.

En nettoyant chaque jour le four, les normes d'hygiène requises seront respectées et le four sera efficace plus longtemps.

Suivre les **CONSIGNES DE SÉCURITÉ** au début de ce manuel.

- **TOUJOURS** couper l'alimentation secteur.
- **Si nécessaire, nettoyer avec de l'essuie-tout les aliments ayant débordés.**
- **NE JAMAIS** utiliser de paille de fer, de couteaux ou de matériaux abrasifs solides sur quelque endroit du four.

Il est conseillé, comme pour tous les appareils électriques, de faire vérifier ses branchements électriques régulièrement.

Tous problèmes survenant suite à une négligence ou une mauvaise utilisation, y compris l'utilisation du four sans filtres à air propres, ne sont pas couverts par la garantie. Les visites de maintenance résultant de ces problèmes seront donc facturés.

Nettoyer le filtre à air

- 1 Enlever le filtre à air situé le long de la base du four.
- 2 Nettoyer dans de l'eau savonneuse propre et tiède. Rincer et tamponner avec un torchon pour sécher. Remettre en place.

Nettoyer la cavité et la porte du four

- 1 Avec un chiffon humide, essuyer vigoureusement les parois et la base de la cavité du four.
- 2 Essuyer délicatement le plafond. Attention à ne pas exercer de pression de bas en haut. Cela pourrait endommager le capot du répartiteur.

Nettoyer le panneau de commande et les surfaces extérieures

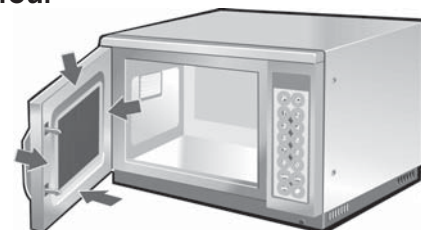
Nettoyer régulièrement avec un chiffon humide.

Trucs et astuces contre les taches résistantes dans la cavité du four

- 1 Placer un récipient d'eau (1,5 litre) au centre de la cavité du four.
- 2 Régler la minuterie à 9 minutes.
- 3 Régler la puissance des micro-ondes à 100 %
- 4 À la fin du cycle, utiliser un chiffon propre pour nettoyer la cavité embuée.



NE PAS UTILISER LE FOUR SANS FILTRE À AIR PROPRE



Remplacer l'ampoule électrique

ATTENTION :

Couper l'alimentation électrique du four avant d'enlever le couvercle du boîtier de l'ampoule.

- 1 Défaire les vis du panneau latéral du four et enlever le panneau.
- 2 Remplacer l'ampoule, N° de composant 33M0038, remettre le panneau et serrer les vis.



REMARQUE : Les ampoules électriques ne sont pas couvertes par la garantie et peuvent être achetées auprès du Service de Maintenance Merrychef



RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Affichage des codes d'erreur

Le four Microcook MD Series peut identifier certains des problèmes récurrents en faisant clignoter un code d'erreur dans l'écran d'affichage du temps.

Affichage code d'erreur	Défaut	Action recommandée
	Porte mal fermée. Défaut électrique possible.	Fermer la porte complètement. Contacter le Service Maintenance de Merrychef.
	Le temps n'a pas été réglé. Temps réglé non valide (ex : 61s.) Le temps de cuisson pour plusieurs portions dépasse les 30 minutes.	Régler le temps Régler le temps correctement (ex : 1:01)
	L'écran affiche 0:00 mais l'éclairage de la cavité et les ventilateurs de refroidissement ne fonctionnent pas.	Le four s'est mis en mode de veille fonctionnement normal du four
	Les voyants lumineux du panneau de commande ne fonctionnent pas quand le four est branché sur le secteur.	<ol style="list-style-type: none"> Vérifier que le four est bien branché sur le secteur. Vérifier que les fusibles ont la bonne valeur et sont dans le bon ordre. Le four a subi une surchauffe. Laisser refroidir et vérifier la propreté des filtres. Contacter le Service Maintenance de Merrychef.

Attention - Seul un technicien de maintenance agréé est habilité pour l'entretien et les dépannages sur ces appareils.

Spécifications techniques

	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Poids (kg)	Puissance de micro-ondes restituées (watts)
MD 1000	335	510	390	20	1000
MD 1400				30	1400
MD 1800				30	1800
Espaces pour la circulation de l'air par les fabricants	50	50* de chaque côté	50	* pour placer 2 fours l'un à côté de l'autre, laisser un espace de 100 mm	

Alimentation électrique : voir la plaque signalétique à l'arrière du four

Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :
EMC 89/336 CEE
LVD 73/23 CEE



Merrychef se réserve le droit de modifier les présentes spécifications sans préavis.

LE SERVICE / L'ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour le service et l'assistance technique, veuillez contacter votre fournisseur Merrychef.

Si vous ne pouvez pas trouver une assistance dans votre pays d'achat, veuillez contacter Merrychef:

Tél : +44 (0)1252 371000

Fax +44 (0)1252 371007

E-mail info@merrychef.com

INHALT

Sicherheitsinstruktionen	33
Stromversorgung	33
Sicherheitsmaßnahmen	34
Aufbau	35
Geeignetes Kochgeschirr	36
Einleitung	37
Hauptmerkmale	38
Bedienfeld	39
Bedienungsanleitungen:	
Manueller Modus	40
Programmierung der Nummerntasten.....	42
Ablauf eines Programms	43
Tägliche Reinigung	44
Problembehandlung	45
Technische Daten	45
Kundendienstinformationen	46

**DIE FOLGENDEN SICHERHEITSINSTRUKTIONEN
BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN**

WICHTIGE SICHERHEITSINSTRUKTIONEN

1. Den Herd NICHT leer verwenden, also ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit, da dies zur Überhitzung führt und Schäden verursachen kann.
2. Das Außengehäuse des Herdes AUF KEINEN FALL entfernen.
3. KEINE festen Bauteile im Innern des Herdes entfernen.
4. Bedienfeld, Tür, Dichtungen oder irgendeinen anderen Teil des Herdes NICHT manipulieren.
5. Abzugsöffnungen/Luftfilter oder Dampfabzug NICHT blockieren.
6. KEINE Trockentücher oder Lappen über irgendeinen Teil des Herdes hängen.
7. Wenn die Türdichtungen beschädigt sind, muss der Herd von einem zugelassenen Techniker repariert werden.
8. Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von einem zugelassenen Techniker durchgeführt werden.
9. Wenn das Stromkabel auf irgendeine Weise beschädigt ist, MUSS es durch einen zugelassenen Techniker ersetzt werden.
10. Vorsicht beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten, Lebensmitteln und Behältern, um Verbrühungen und Verbrennungen zu vermeiden.
11. Beim Erwärmen von Flüssigkeiten sollte der Inhalt vor dem Erwärmen umgerührt werden, um plötzliches Überkochen zu vermeiden.
12. Saugflaschen und Gläser mit Babynahrung vor dem Erwärmen öffnen. Den Inhalt umrühren oder schütteln und die Temperatur vor dem Verzehr prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. Den Herd auf keinen Fall zum Erwärmen von Alkohol, z. B. Brandy, Rum usw., verwenden. Zudem kann Nahrung, die Alkohol enthält, leichter Feuer fangen, wenn sie überhitzt wird.
14. Nie im Herd frittieren.

ENERGIEVERSORGUNG

WARNUNG

Dieses Gerät muss geerdet sein. Nichtbeachtung kann einen Stromschlag und Tod zur Folge haben.

Der Herd muss von einem qualifizierten und zugelassenen Elektriker installiert werden.

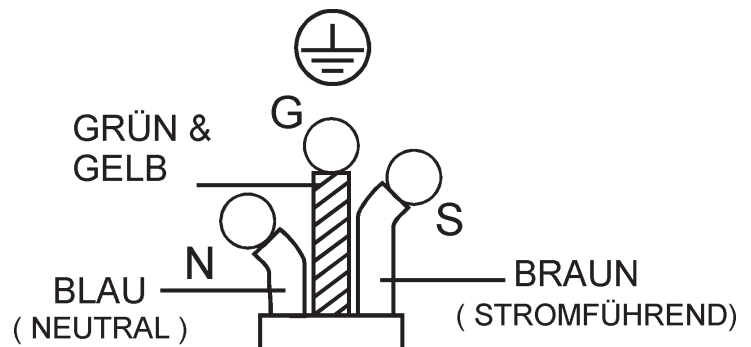
Um die Isolierung dieses Geräts zu ermöglichen, muss der Netzstecker leicht erreichbar angebracht werden

Die Installationsverdrahtung (festverdrahtet oder Steckdosenanschluss) muss den derzeitigen IEE Richtlinien und Sicherheitsstandards entsprechen. Die elektrische Speiseleitung befindet sich am hinteren Herdteil.

Sollten Sie Fragen zur Stromversorgung haben, wenden Sie sich an einen qualifizierten und zugelassenen Elektriker.

Es ist wichtig, dass der Netzanschluss richtig installiert und geerdet ist. Er sollte von einem Stromkreis gespeist werden, der sich für Elektrogeräte mit sehr hoher Leistung eignet. Es ist wichtig, dass dieser Stromkreis nicht überladen wird.

Alle Modelle für Großbritannien werden mit einem BS1363 zugelassenen, 13 Ampère-Dreistiftstecker geliefert. Wir empfehlen ausdrücklich, diesen Stecker nicht zu entfernen. Bestimmte Einrichtungen könnten jedoch die Anbringung eines anderen Steckers benötigen. In diesem Fall sollten die folgenden Verdrahtungsanleitungen beachtet werden.



Einrichtungen mit Standardlasttrennschaltern (Typ 'B') sind empfindlich gegenüber 'Stromstößen', die auftreten, wenn Gefriertruhen, Kühlschränke und andere Gastronomiegeräte, einschließlich Mikrowellenherde, eingeschaltet werden. Deshalb empfehlen wir ausdrücklich, dass ein separater Typ 'C' Lasttrennschalter (speziell für diese Art Ausstattung entworfen) für jeden Mikrowellenherd angebracht wird.

DIESE ANLEITUNGEN AUFBEWAHREN

ZU BEACHTENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN

1. Diese Anleitung vor Benutzung des Mikrowellenherdes durchlesen.
2. Wie bei allen elektrischen Geräten, sollten auch hier die elektrischen Anschlüsse regelmäßig geprüft werden.
3. Der Innenbereich des Herdes und die Türdichtungen sollten regelmäßig gereinigt werden. Dabei die Anleitungen des Abschnitts REINIGUNG beachten.
4. Es ist nicht nötig, den Herd nach jeder Funktion abzuschalten. Sie sollten ihn allerdings abends oder nach der Betriebsperiode abschalten.
5. Mikrowellenenergie sollte nicht zum Trocknen von Stoffen oder dem Aufwärmen von Tellern verwendet werden.
6. Wie bei allen Kochgeräten, sollte auch hier darauf geachtet werden, eine Verbrennung von Lebensmitteln und Behältern im Herd zu vermeiden.

Wird Rauch festgestellt:

- Abschalten
- Von Stromversorgung trennen
- Tür geschlossen halten, um etwaige Flammen zu ersticken

7. Um beste Resultate zu erzielen, Lebensmittel in der Mitte des Garraums platzieren.
8. Die Lebensmittel abdecken, um ein Spritzen an die Wände des Garraums zu verhindern.
9. Rohe und ganze, hartgekochte Eier sollten **nicht** in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können.
10. Lebensmittel mit Haut, z. B. Kartoffel, Äpfel, Würstchen usw., sollten vor dem Erwärmen eingestochen werden.
11. Lebensmittel sollten nicht in einem vollkommen dichten Behälter erhitzt werden, da die Dampfansammlung dessen Explosion verursachen kann.
12. Falls Glas im Herd zerbricht oder zerspringt, sicherstellen, dass die Lebensmittel keine Glasstückchen enthalten. Sollten Zweifel bestehen, die Lebensmittel, die sich zum Zeitpunkt des Bruchs im Herd befanden, wegwerfen.
13. Die Mikrowelle in folgenden Fällen NICHT verwenden: Es haben sich Gegenstände in der Tür verfangen, die Tür schließt nicht richtig, Tür, Türangel, Riegel oder Dichtungsfläche sind beschädigt, es befinden sich keine Lebensmittel im Herd.

AUFBAU

Verpackungsmaterial und Schutzfolie vom Herd entfernen.

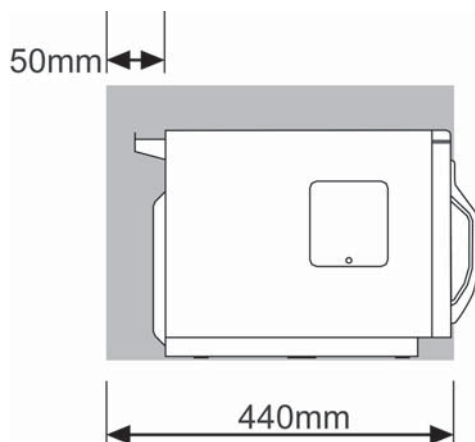
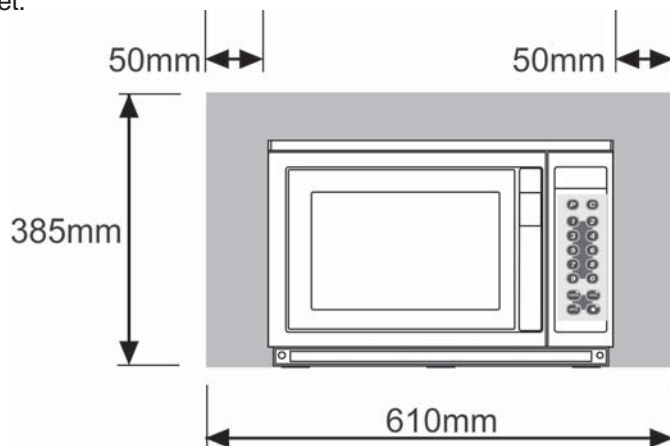
Auf offensichtliche Transportschäden prüfen. Falls notwendig, Lieferanten SOFORT informieren.

AUFSTELLUNGORT UND POSITIONIERUNG

Wählen Sie einen Standort, der sich nicht in der Nähe starker Wärmequellen befindet.

NICHT so aufstellen, dass heiße Luft von Frittiergeräten, Grills, Kontaktgrills usw. eingeblasen werden kann.

Es muss ein Hitzeschutz in der Höhe des Herdes angebracht werden, wenn sich der Standort neben einem Kochfeld, Ofen oder Küchenherd befindet.



Den empfohlenen Mindestabstand für den Luftstrom beachten.

Den Mikrowellenherd auf eine flache, EBENE, FESTE und STABILE Oberfläche stellen.

Einen Mindestabstand von 50 mm zur Rückwand, Oberseite und allen Seiten einhalten, um einen freien Luftstrom für jeden Herd zu ermöglichen (siehe Abbildung).

Der Lufteinlass befindet sich an der Unterkante des Herdes. Auch bei Einhalten des oben angegebenen Abstands ist es wichtig, dass der Luftstrom so kühl wie möglich ist und nicht durch andere Geräte, wie z. B. Frittiergeräte, Grills oder Kontaktgrills, vorgeheizt wird.

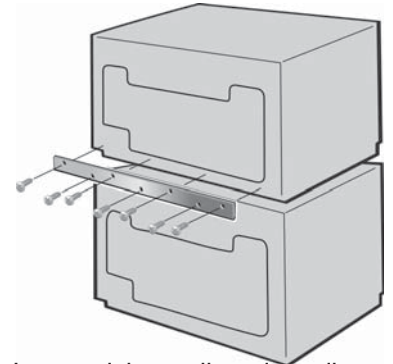
Einen Mindestabstand von 50 mm über dem Herd zum Entweichen der heißen Luft einhalten.

Genügend Abstand - 400 mm vor dem Herd - einhalten, um die Tür ganz öffnen zu können.

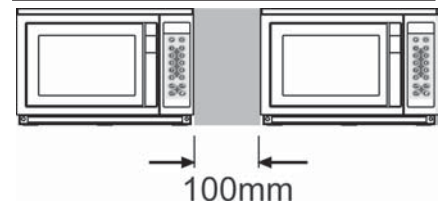
Keine Etiketten/Aufkleber am Herd anbringen, mit Ausnahme der vom Hersteller angebrachten manufacturer

Hinweis:

Der Lufteinlass befindet sich an der Unterkante des Herdes. Auch bei Einhalten des unten angegebenen Abstands ist es wichtig, dass der Luftstrom so kühl wie möglich ist und nicht durch andere Geräte, wie z. B. Frittiergeräte, Grills und Kontaktgrills vorgeheizt wird, da das die Lebensdauer und die Leistung des Herdes verschlechtert.



Immer sicherstellen, dass die Herde wie gezeigt aneinander befestigt sind. Dazu das mitgelieferte Befestigungsblech verwenden.
ES DÜRFEN NICHT MEHR ALS DREI DIESER HERD ÜBER-EINANDER GESTELLT WERDEN.



Hinweis: Ein Abstand von 100 mm zwischen zwei nebeneinander stehenden Herden ist erforderlich.

WARNUNG:

Kontrollieren, dass das LUFTFILTER vor Inbetriebnahme richtig angebracht ist (siehe Hauptmerkmale)

GEEIGNETES KOCHGESCHIRR

Die Anweisungen des Herstellers prüfen, um festzustellen, ob sich bestimmte Behälter oder bestimmtes Geschirr für die einzelnen Kochfunktionen eignet.

Die folgende Tabelle zeigt allgemeine Richtlinien auf:

	nur Mikrowelle	
Hitzebeständige Behälter Spezialglas Glaskeramik Töpferware (Porzellan, Steingut usw.)	✓ ✓ ✓	Kein Geschirr mit metallischer Verzierung benutzen.
Metallbleche	✗	Keine Metallbleche benutzen.
Plastikbehälter Harte, zum Kochen geeignete Plastikbehälter	✓	Mikrowellen- und ofenfeste Plastikbehälter (bis zu bestimmten Temperaturen) sind jetzt erhältlich. Herstelleranweisungen vor Verwendung prüfen
Wegwerfartikel Brennbares Material (Papier, Karton usw.) Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓ ✓	Frischhaltefolie sollte nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
Anderes Utensilien Verschlussclips Besteck Temperaturfühler	✗ ✗ ✗	Während des Kochens darf kein Kochutensil in den Lebensmitteln gelassen werden

EINLEITUNG

Merrychef Mikrowellenherde nutzen Mikrowellenenergie, um Lebensmittel in einem Bruchteil der Zeit zu kochen oder zu erwärmen, die von herkömmlichen Herden benötigt wird.

Die Mikrowellen sind im abgedichteten Garraum des Herdes eingeschlossen und können nicht durch die verstärkte Glasscheibe der Tür hinaus gelangen. Die Tür ist elektronisch mit drei Sicherheitsverriegelungsschaltern versiegelt, die dafür sorgen, dass die Mikrowellenenergie automatisch ausgeschaltet wird, sobald die Tür bewegt wird.

Es ist wichtig, sich mit der Energiemenge, die im Herd erzeugt wird - bekannt als die Ausgangsleistung -, auszukennen (siehe Abschnitt TECHNISCHE DATEN), da sie die zur Erwärmung eines Garguts benötigte Zeit bestimmt. Zudem benötigen zwei Nahrungsmittel bei einer vorgegebenen Menge an Energie im Garraum länger als ein Nahrungsmittel.

Wie bei jeder anderen Garmethode, so verbrennt auch hier Gargut, wenn es zu lange zum Kochen im Mikrowellenherd gelassen wird, und fängt schließlich Feuer. Sollten über die erforderliche Garzeit Zweifel bestehen, ist es am sichersten, sie unterzubewerten und die Lebensmittel laufend zu beobachten. Es sollte immer kontrolliert werden, dass die Mindestkerntemperatur erreicht wurde.

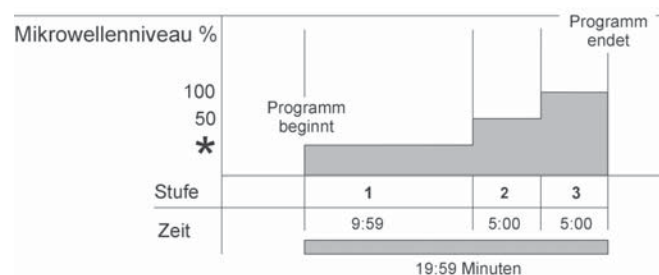
Wurden einmal präzise Anleitungen für das Kochen ausgewählter Lebensmittel festgestellt, können sie in den Speicher des Herdes programmiert werden, wodurch eine einfach und akkurat Wiederholung möglich wird.

Multistufen-Programmierung

Die Microcook MD Serie bietet eine noch größere Flexibilität durch das Multistufen-Programmieren. Dadurch können die genauen Bedingungen für qualitativ hochwertige Ergebnisse gemäß der Art des Garguts eingestellt werden. Programme können eine, zwei oder drei Stufen haben.

Im folgenden wird ein typisches 3-Stufen-Programm gezeigt. Bei Stufe 1 wird das Gargut 9 Minuten und 59 Sekunden lang aufgetaut (unter Anwendung einer geringen Mikrowellenleistung-^{*}). Bei der Stufe 2 erhöht sich die Mikrowellenleistung auf 50% für 5 Minuten und in den letzten 5 Minuten wird die Leistung der Stufe 3 auf 100% erhöht.

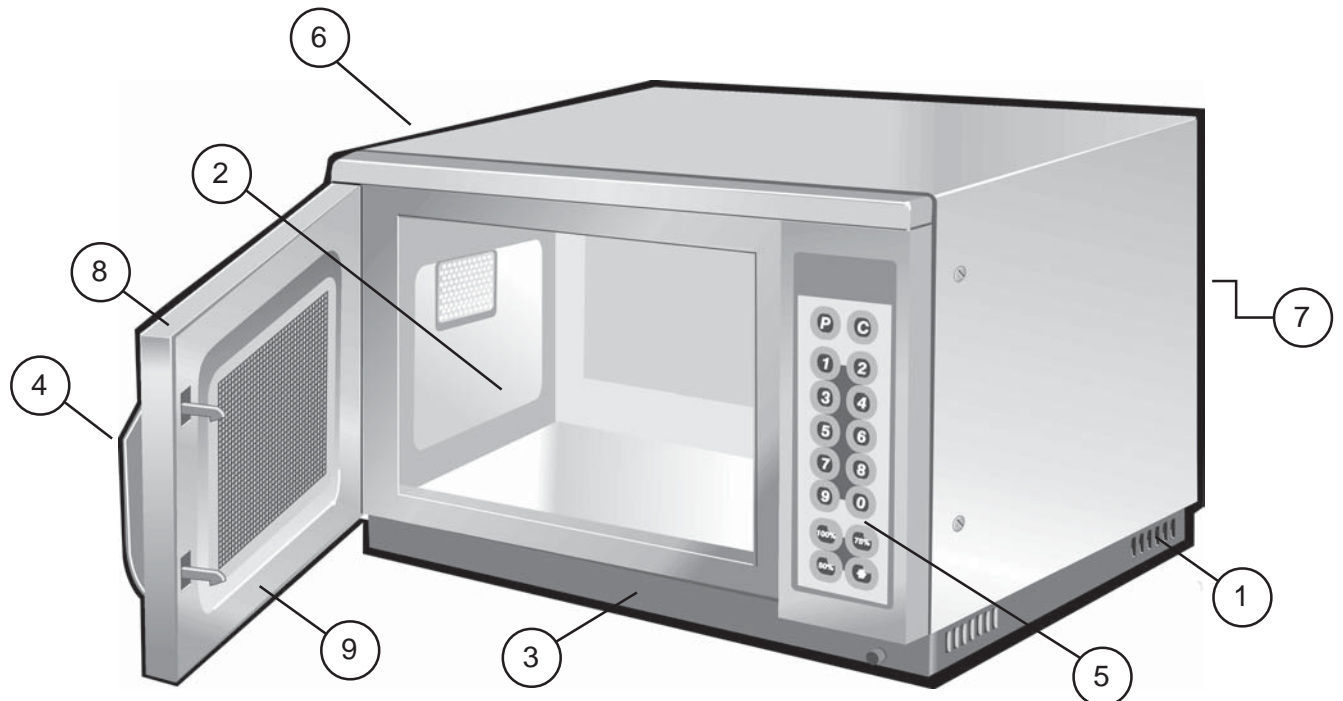
Hierbei handelt es sich um nur ein Beispiel eines Multistufen-Programms, das gespeichert werden kann.



Die in dieser Anleitung aufgeführten Anweisungen sind dazu gedacht, die Sicherheit und lange Lebensdauer Ihres Mikrowellenherdes zu gewährleisten.

Es ist wichtig, dass das Personal, das mit dem Herd arbeiten wird, zuvor komplett in dessen Umgang eingeführt wird.

HAUPTMERKMALE



1 LUFTABZÜGE

Diese Abzugsöffnungen an den Seitenwänden und der Rückwand dienen zum Entweichen der Luft, die zur Kühlung von Innenbauteilen benutzt wurde. Die Mikrowellenenergie kann darüber nicht in die Umwelt gelangen. Sie dürfen nicht blockiert werden.

2 GARRAUM DES HERDES

Er hat einen abgedichteten und leicht zu reinigenden Boden, der aus Edelstahl besteht. Er muss immer sauber gehalten werden (siehe REINIGUNG).

3 LUFTFILTER

Der Luftfilter besteht aus einem Drahtgeflecht. Er ist Teil des Ventilationssystem und darf nicht blockiert werden. Er muss täglich gereinigt und wieder eingesetzt werden.

4 TÜRGRIFF

Er befindet sich an der rechten Seite der Tür.

5 BEDIENFELD

Siehe Seite 39.

6 GEHÄUSE DER GLÜHBIRNE

Dieses Abdeckung ermöglicht den Zugang zur Garraumbeleuchtung, um die Birne ersetzen zu können.

7 LEISTUNGSSCHILD

Es befindet sich an der Rückwand und gibt die Seriennummer, den Modelltyp, die elektrischen Daten und Merrychefs Adresse und Telefonnummer an.

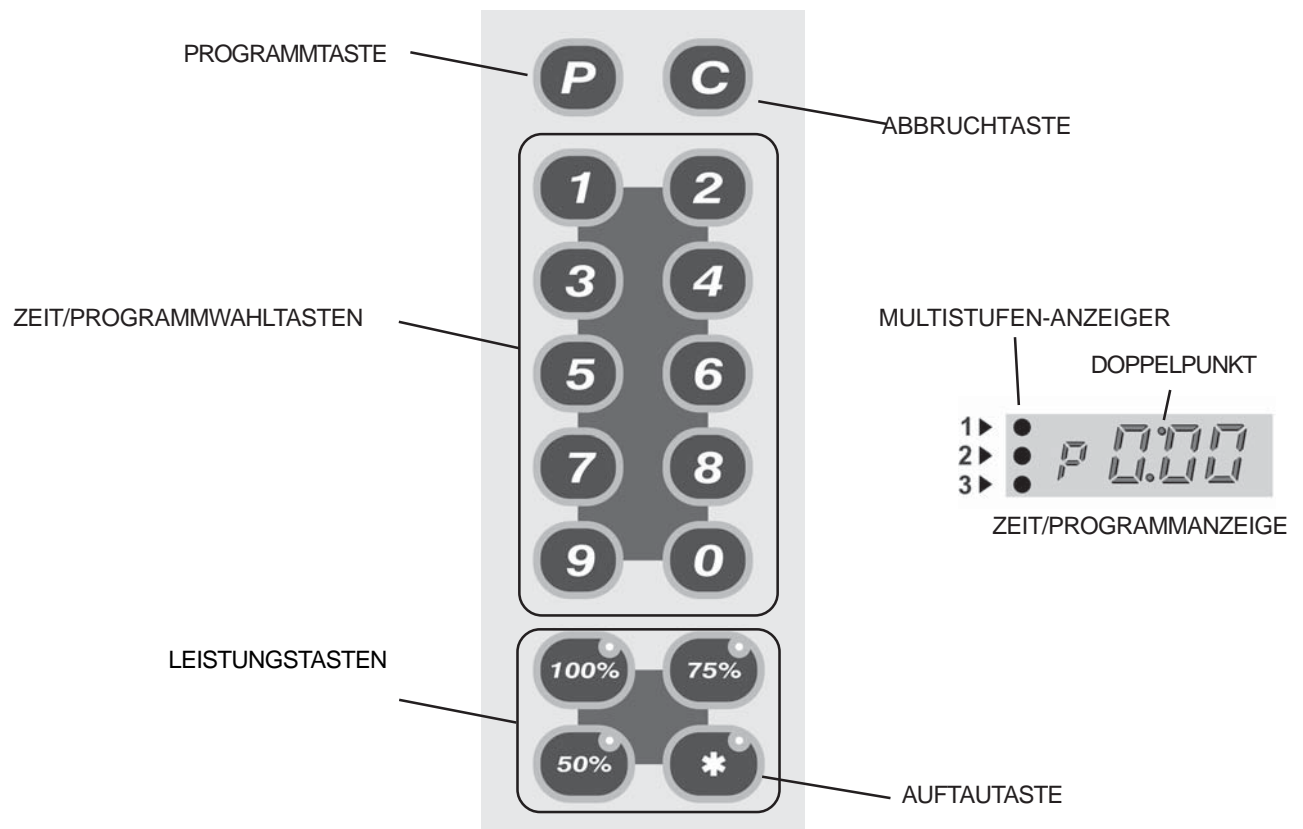
8 TÜR

Hierbei handelt es sich um eine hochpräzise hergestellte Energiebarriere mit drei Mikrowellen-Sicherheitsverriegelung. Sie muss immer sauber gehalten werden (siehe Abschnitt REINIGUNG).

9 TÜRABDICHTUNGSBEREICH

Dadurch wird eine dichte Abdichtung um die Tür sichergestellt. Er sollte sauber gehalten und regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen geprüft werden. Beim ersten Anzeichen von Abnutzung sollte er durch einen zugelassenen Kundendiensttechniker ersetzt werden.

BEDIENFELD



LEISTUNGSTASTEN

Es stehen 4 Mikrowellenleistungstasten zur Wahl: AUFTAUSTUFE, 50%, 75% und 100%. Die gerade benutzte wird durch ein Lämpchen angezeigt.

ZEIT/PROGRAMMWahltasten

Diese Tasten werden zur Einstellung der Kochzeit in Schritten von 1 Sekunde bis zum Maximum von 30 Minuten benutzt. Sie werden auch für die Programme von 01-10 benutzt.

ZEIT- UND PROGRAMMANZEIGE

Zeigt die in Minuten und Sekunden eingestellte Zeit an und zählt während eines Kochvorgangs in Schritten von 1 Sekunde absteigend.

Die Programmanzeige zeigt die gewählte Programmnummer an. 'P' zeigt Programmierung an. Zeigt auch **FEHLERMELDUNGEN** an. (Siehe **PROBLEMBEHANDLUNG** Seite 45)

ABBRUCH/ABFRAGE 'C' TASTE

Bricht alle zeitgesteuerten Kochvorgänge und vorprogrammierten Abläufe ab und stoppt die Mikrowellenenergie. Die Herdtemperatur wird nicht durch sie verändert. Diese Taste bricht auch alle Fehlbedienungen ab. Mit ihr können keine Programme gelöscht werden. Sie kann auch zur Anzeige der Details gespeicherter Programme benutzt werden.

(siehe ABFRAGE-Funktion Seite 42)

PROGRAMM 'P' TASTE

Aktiviert Programm oder stellt es ein.

MULTISTUFENANZEIGER

Zeigt die Stufe beim Multistufenkochen an.

DOPPELPUNKT

Wird programmiert, blinkt der Doppelpunkt, um anzuzeigen, dass die Zeit jetzt eingegeben werden kann.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN: MANUELLER MODUS

Der Herd kann im manuellen oder programmierten Modus betrieben werden. Vor Benutzung des programmierten Betriebs ist es wichtig, sich mit dem manuellen Modus bekannt zu machen.

- 1 Das Gargut in den Herd stellen und die Tür schließen.
- 2 Die gewünschte Kochzeit durch Drücken der numerischen ZEITWAHLTASTEN einstellen.

Beispiel: 2 Minuten 35 Sekunden

Es werden nur gültige Zeiten, also Minuten und Sekunden, akzeptiert.
z. B. 1 Minute 1 Sekunde *nicht* 61 Sek.

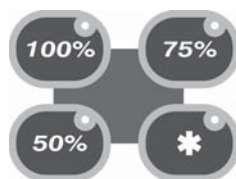
- 3 Zum Kochen des Garguts eine der LEISTUNGSTASTEN, entweder 100%, 75%, 50% oder Auftauen, drücken. Die LED-Diode in der gewählten Taste leuchtet auf.

- 4 Der Timer wird jetzt absteigend zählen. Wenn die Zeitzählung Null erreicht, ertönt ein deutliches Signal. Das Gargut aus dem Garraum nehmen.

- 5 Das Gargut mit einem Temperaturfühler prüfen, um sicherzustellen, dass die erforderliche Kerntemperatur erreicht wurde. Mit der notwendigen Vorsicht, um sich nicht zu verbrennen, die Tür öffnen und das Gargut herausnehmen.

WARNUNG: MIKROWELLENENERGIE NICHT BEI LEEREM HERD BENUTZEN DEN HERD NICHT BENUTZTEN, WENN KEIN SAUBERES LUFTFILTER EINGESETZT IST

Um sich an die Bedientasten zu gewöhnen, vor der Bedienung eine Schüssel mit etwa 1,5 Liter Wasser in den Herd stellen.



MAXIMALZEIT

Die eingestellte Zeit darf 9 Minuten 59 Sekunden nicht überschreiten. Die Gesamtkochzeit für mehrere Lebensmittel darf 30 Minuten nicht überschreiten. (Wenn 30 Minuten überschritten werden, erscheint die Fehlermeldung E:3 im Anzeigefeld.)

ANHALTEN DES KOCHVORGANGS

Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der ABBRUCHTASTE angehalten und abgebrochen werden.



PAUSE

Der Vorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden. Wird die Tür geöffnet, bleibt der Timer an diesem Punkt stehen und das Lämpchen in der entsprechenden LEISTUNGSTASTE (Mikrowelle oder Heißluft) wird blinken, um das unterbrochene Programm anzuzeigen.

ZUM FORTSETZEN des Programms Tür schließen. Es ertönt ein Warnton, um an das Drücken einer beliebigen Leistungstaste zum erneuten Starten des Timers zu erinnern.

'STAND-BY'-FUNKTION

Um Energie zu sparen und die Lebensdauer der Bauteile zu verlängern, schaltet der Herd auf 'Stand-by'-Modus, wenn er etwa 5 Minuten lang nicht benutzt wird. Die Garraumbeleuchtung geht aus, das Gebläse stoppt und die Anzeigen werden schwächer. Einfach eine Taste drücken, um den Herd erneut zu starten

WARNTON

Am Ende eines jeden zeitgesteuerten Kochvorgangs ertönt ein Warnton.



Der Warnton stoppt bei Öffnen der Tür.

Wird die Tür nach Unterbrechung des Kochvorgangs geschlossen, ertönt der Warnton, um an das Starten des Timers zu erinnern.

Der Warnton kann durch Drücken der Abbruchtaste gestoppt werden.



PAUSE-FUNKTION

Ein Kochvorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden. Diese Funktion ist dazu geeignet, wenn gerührt oder umpositioniert werden muss oder während eines Erwärmungsvorgangs Temperaturmessungen erforderlich sind.

Wird die Tür geöffnet, bleibt der Timer an diesem Punkt stehen und das Lämpchen in der entsprechenden Leistungstaste wird blinken, um das unterbrochene Programm anzuzeigen.



ZUM FORTSETZEN

Zum Fortsetzen des Programms Tür schließen. Es ertönt ein Warnton, um an das Drücken einer beliebigen LEISTUNGSTASTE zum erneuten Starten des Timers zu erinnern.



KOCHEN MEHRERER LEBENSMITTEL (PROGRAMMODUS)

Zwei oder drei Lebensmittel kochen länger als ein einzelnes Gargut. Die erforderliche Kochzeit ist jedoch nicht einfach zwei- oder dreimal so lang. Es wird ein Multiplikationsfaktor benutzt, der die Anzahl der zu kochenden Lebensmittel und das Niveau der anzuwendenden Mikrowellenenergie berücksichtigt.

Wurde das Programm für ein einzelnes Gargut gespeichert, ermöglicht es die Einrichtung zum KOCHEN MEHRERER LEBENSMITTEL, dass dieses Programm für zwei oder drei Lebensmittel derselben Art benutzt werden kann. Die Lebensmittel werden einfach in den Herd gestellt. Dann wird die Anzahl der Lebensmittel eingegeben (z. B. 2 oder 3), die Programmtaste gedrückt und das Programm eingegeben. Die für den Kochvorgang benötigte Zeit wird automatisch errechnet und der Kochvorgang beginnt.

Diese Funktion ist als Hilfe für das Kochen mehrerer Lebensmittel gedacht. Es sollte immer geprüft werden, dass die erforderliche Kerntemperatur erreicht wurde. Falls nötig, das Gargut wieder zurückstellen und noch etwas länger kochen.

PROGRAMMIERUNG DER NUMMERNTASTEN (0-9)

Das Vorprogrammieren ermöglicht es, dass sich wiederholende Kochvorgänge zur einfachen Anwendung gespeichert werden können.

Jedes Programm kann sich aus bis zu drei Stufen zusammensetzen, wodurch bei jeder Stufe eine unabhängige Kontrolle der Zeit dieser Stufe und des Niveaus der Mikrowellenleistung möglich ist. Diese Programme sollten jedoch mit Vorsicht benutzt werden, denn wenn die zu kochenden Lebensmittel ein unterschiedliches Gewicht oder eine andere Dichte haben, können eventuell gute Ergebnisse und, noch wichtiger, ein gleichmäßig gekochtes Essen nicht erreicht werden. Es ist daher wichtig, dass alle zum Verzehr vorbereiteten Lebensmittel auf Erreichen der Kerntemperaturen kontrolliert werden.

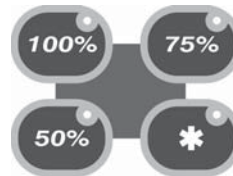
Mehrfaches Ausprobieren ist notwendig, um das richtige Programm für ein bestimmtes Produkt festzulegen.

- 1 Die PROGRAMMTASTE gedrückt halten, bis ein blinkendes 'P' in der PROGRAMMANZEIGE erscheint.
- 2 Gewünschte Kochzeit durch Drücken der ZEITWAHLTASTEN eingeben. (Der Doppelpunkt der Anzeige blinkt, um zur Zeiteingabe aufzufordern.)



Es werden nur gültige Zeiten, also Minuten und Sekunden, akzeptiert.
z. B. 1 Minute 1 Sekunde *nicht* 61 Sek.

- 3 Das erforderliche Mikrowellenleistungsniveau mit den LEISTUNGSTASTEN, 100%, 75%, 50% oder Auftaustufe, wählen.



Die LED-Diode in der gewählten Taste leuchtet auf.

Speichern eines Einstufen-Programms

Nach Eingabe der Schritte 1-3, die gewünschte Nummerntaste zum Speichern des Programms drücken.

Beispiel: Stufe 1 gespeichert als Programm 8

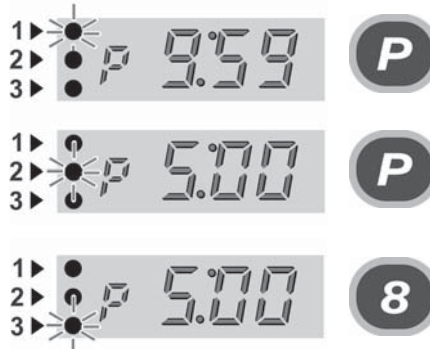


Die Details des Programms werden für einen Moment angezeigt, während das Programm gespeichert wird.

Speichern eines Multistufen-Programms

Nach den Schritten 1-3 für jede Kochstufe vorgehen und nach Abschluss die PROGRAMMTASTE drücken, um eine zweite und dritte Kochstufe ins Programm einzugeben. Die erforderliche Nummerntaste zum Speichern des Programms drücken.

Beispiel: Stufe 1, Stufe 2, Stufe 3 gespeichert als Programm 8



Die Details des Programms werden für einen Moment angezeigt, während das Programm gespeichert wird

ABFRAGE-FUNKTION

Um Programmdetails erneut anzusehen, die ABFRAGE-Funktion benutzen. ABBRUCH gedrückt halten, bis ein blinkendes 'C' in der Programmanzeige erscheint



Die Nummerntaste für das zu prüfende Programm drücken; die Details werden angezeigt. Wir empfehlen, dass Sie sich eine Notiz der Programm-instruktionen für späteren Gebrauch aufbewahren

ABLAUF EINES PROGRAMMS

Verwendung der Nummerntasten zum Ablauf eines Programms

Die Programme 0 bis 9 können mit den Nummerntasten wieder aufgerufen werden.

Um diese Programme zu aktivieren, sind folgende Schritte zu beachten.

- 1 Das Gargut in den Herd stellen und die Tür schließen

- 2 PROGRAMMTASTE drücken; 'P' erscheint in der PROGRAMMANZEIGE.



- 3 Die gewünschte Nummerntaste drücken (0-9). Die Programmnummer und die Gesamtkochzeit erscheinen auf der Anzeige. Der Anzeiger für die erste Stufe leuchtet auf.

Beispiel: Programm 8



Das Programm läuft jetzt, wobei die **gesamte Restzeit** auf der Anzeige absteigend gezählt wird.

Wenn die Zeitanzeige "0:00" erreicht hat, ertönt ein deutliches Signal.



- 4 Die Tür öffnen und das Gargut mit ausreichender Vorsicht herausnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Um sicherzustellen, dass die erforderliche Kerntemperatur erreicht wurde, das Gargut vor dem Verzehr mit einem Temperaturfühler testen. Falls nötig, das Gargut wieder in den Herd stellen und noch etwas länger kochen, um die erforderliche Kerntemperatur zu erreichen.

ANHALTEN DES KOCHVORGANGS

Der Vorgang kann jederzeit durch Drücken der ABBRUCHTASTE angehalten und abgebrochen werden.



PAUSE

Der Vorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden. Wird die Tür geöffnet, bleibt der Timer an diesem Punkt stehen und das Lämpchen in der entsprechenden LEISTUNGSTASTE (Mikrowelle oder Konvektion) wird blinken, um das unterbrochene Programm anzuzeigen.

Es ertönt ein Warnton, um an das Drücken einer beliebigen Leistungstaste zum erneuten Starten des Timers zu erinnern.

Um ein Programm erneut anzusehen, die ABFRAGE-Funktion benutzen

KOCHEN MEHRERER LEBENSMITTEL

Mit dieser Funktion wird die für zwei oder drei Speisen benötigte Kochzeit automatisch berechnet, wenn ein programmierter Kochvorgang benutzt wird.

- 1 Die Anzahl der zu kochenden Speisen eingeben, z. B. 2 oder 3.

- 2 Die Programmtaste drücken. Es erscheint ein 'P' in der Programmanzeige.



- 3 Die gewünschte Programmwahltaste drücken. Die erforderliche Kochzeit wird berechnet und der Kochvorgang beginnt.

- 4 Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, das Essen vor dem Servieren mit einem Temperaturfühler testen. Falls nötig, das Essen wieder in den Herd stellen und noch etwas länger kochen, um die erforderliche Kerntemperatur zu erreichen.

REINIGUNG

Damit der Herd mit optimaler Leistung arbeiten kann, müssen Garraum, Tür und Luftfilter sauber gehalten werden.

Eine tägliche Reinigungsroutine stellt sicher, dass die geforderten Hygienestandards erfüllt werden und trägt dazu bei, die Arbeitsleistung des Herdes beizubehalten und zu verlängern.
Die SICHERHEITSINSTRUKTIONEN zu Beginn dieser Anleitung beachten.

- **Stromzufuhr IMMER ausschalten.**
- **Falls nötig, verschüttetes Essen mit Wegwerfpapiertüchern auswischen.**
- **NIEMALS Stahlwolle, Messer oder raue Scheuermittel an irgendeinem Teil des Herdes benutzen.**

Wie bei allen Elektorgeräten, sollten auch hier die elektrischen Anschlüsse regelmäßig kontrolliert werden.

Reinigung der Luftfilter

- 1 Den Luftfilter von der unteren Kante des Herdes entfernen.
- 2 In sauberer, warmer Seifenlauge reinigen, ausspülen und trockentupfen. Wieder einsetzen.

Reinigung des Garraumes

- 1 Die Seiten und den Boden des Garraumes mit einem feuchten Tuch abwaschen.
- 2 Die Decke sanft reinigen. **Darauf achten, nicht nach oben zu drücken, da dies die eingebauten Reflektorflügel beschädigen könnte.**

Reinigung des Bedienfelds und äußerer Oberflächen

Regelmäßig mit einem feuchten Tuch abwaschen.

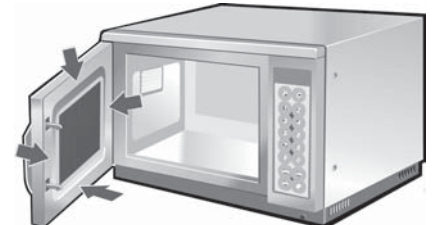
Tipps bei hartnäckigen Flecken im Garraum

- 1 Einen Behälter mit Wasser (1,5 Liter) in die Mitte des Garraums stellen.
- 2 Timer auf 9 Minuten einstellen.
- 3 Mikrowellenleistung auf 100% einstellen.
- 4 Am Ende des Dampfvorgangs Garraum mit sauberem Tuch auswischen.

Fehler, die durch Nachlässigkeit oder Missbrauch entstehen, einschließlich der Benutzung ohne saubere, korrekt angebrachte Filter, werden nicht durch die Garantie abgedeckt. Besuche des Kundendienstes aufgrund solcher Fehler sind gebührenpflichtig.



DEN HERD NICHT BENUTZEN,
WENN KEINE
SAUBEREN LUFTFILTER
EINGESETZT SIND



Ersetzen der Glühbirne

WARNUNG:

Den Herd von der Stromversorgung trennen, bevor die Abdeckung der Glühbirne entfernt wird.

- 1 Schraube in der Abdeckung an der Herdseite lösen und Abdeckung abnehmen.
- 2 Die Glühbirne, Teilenummer 33M0038, ersetzen und die Abdeckung wieder einsetzen, Schraube festziehen.



HINWEIS: Glühbirnen sind nicht Teil der Garantie. Sie können von der Merrychef Kundendienstabteilung erworben werden.



PROBLEMBEHANDLUNG

Fehlercodeanzeige

Die Microcook MD Serie zeigt einige der am häufigsten auftretenden Probleme durch Aufblinken einer Fehlermeldung im Feld der Zeitanzeige an.

Fehlercodeanzeige	Fehler	Empfohlene Behebung
	Tür nicht ganz geschlossen. Möglicher elektrischer Defekt.	Tür ganz schließen. Merrychef Kundendienstabt. anrufen.
	Es wurde keine Zeit eingegeben. Ungültige Zeit wurde eingestellt, z. B. 61Sek. Die für mehrere Lebensmittel erforderliche Kochzeit überschreitet 30 Minuten.	Zeit eingeben. Zeit in korrektem Format 1:01 einstellen.
	Anzeige zeigt 0:00 an, aber die Garraumleuchte und die Kühlgebläse funktionieren nicht.	Herd stellte sich auf 'Stand-by'-Modus Normalbetrieb des Herdes.
	Bedienfeldleuchten funktionieren nicht, wenn der Herd an Netzstromversorgung angeschlossen ist.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prüfen, ob der Herd an Stromkreis angeschlossen ist. 2. Prüfen, ob elektrische Sicherung den richtigen Wert hat und in Ordnung ist. 3. Herd hat sich überhitzt. Abkühlen lassen und prüfen, ob Filter sauber sind. 4. Merrychef Kundendienstabt. anrufen.

Bitte beachten: Wartungen oder Reparaturen sollten nur von zugelassenem Kundendiensttechniker ausgeführt werden.

Technische Daten

	Höhe (mm)	Breite (mm)	Tiefe (mm)	Gewicht (kg)	Mikrowellen- ausgangsleistung (Watt)
MD 1000	335	510	390	20	1000
MD 1400				30	1400
MD 1800				30	1800

Vom Hersteller empfohlene Abstände

50

50*
beide Seiten

50

* Bei 2 Herden nebeneinander beträgt der Abstand 100mm.

Stromzufuhr: Siehe Leistungsschild auf der Rückwand des Herdes

Dieses Gerät erfüllt die folgenden EG-Richtlinien:

EMC 89/336 EWG

LVD 73/23 EWG

Merrychef behält sich das Recht vor, Daten ohne vorherige Ankündigung zu ändern.



KUNDENDIENST/ TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG

Wenden Sie sich bei Fragen zum Kundendienst und zur technischen Unterstützung bitte an Ihren Merrychef Lieferanten.

Sollte Ihnen im Land, in dem Sie das Gerät kauften, nicht geholfen werden können, wenden Sie sich an Merrychef:

Tel. +44 (0)1252 371000

Fax +44 (0)1252 371007

E-mail info@merrychef.com

ÍNDICE

Instrucciones de seguridad.....	48
Suministro eléctrico	48
Precauciones	49
Instrucciones de instalación	50
Utensilios de cocina apropiados	51
Introducción	52
Características principales	53
Panel de control	54
Instrucciones de funcionamiento:	
Modo manual	56
Botones numéricos de programación	57
Funcionamiento de un programa	58
Limpieza diaria	59
Resolución de problemas	60
Especificaciones técnicas	60
Servicio y asistencia técnica	61

**POR FAVOR, LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. NO UTILIZAR el horno si está vacío, sin alimentos o líquido dentro, ya que puede sobrecalentarse y causar perjuicios.
2. NUNCA debe retirarse la parte exterior del horno.
3. NUNCA debe retirarse ninguna parte interna fija del horno.
4. NUNCA debe tratarse de forzar el panel de control, la puerta, las juntas, o cualquier otra parte del horno.
5. NO DEBEN obstruirse los respiraderos/filtros de ventilación ni la salida de vapor.
6. NUNCA deben colgarse paños de cocina o trapos en ninguna parte del horno.
7. Si las juntas de las puertas están rotas, un técnico autorizado debe reparar el horno.
8. Toda la tarea de mantenimiento y reparación debe llevarse a cabo por un técnico autorizado.
9. Si el cable de alimentación está estropeado de cualquier forma un técnico autorizado DEBE reemplazarlo.
10. Al manejar líquidos, alimentos, y recipientes calientes, debe prestarse cuidado para evitar escaldaduras y quemaduras.
11. Al calentar líquidos, los contenidos deben removerse antes de calentarse a fin de evitar una ebullición eruptiva.
12. Los biberones y los potitos de los bebés deben calentarse abiertos, y antes de la consumición deben removerse o agitarse los contenidos y debe comprobarse la temperatura, a fin de evitar quemaduras.
13. El horno no debe utilizarse nunca para calentar alcohol, p.ej: coñac, ron etc. También, los alimentos que contienen alcohol, tal como el pudín de Navidad, tienen más facilidad de prenderse fuego si se sobrecalientan.
14. No intentar nunca freír en el horno.

SUMINISTRO ELÉCTRICO

ADVERTENCIA

Este aparato debe conectarse a tierra. Si no se hace así puede causar un electrochoque y la muerte.

El horno debe ser instalado por un electricista calificado y autorizado.

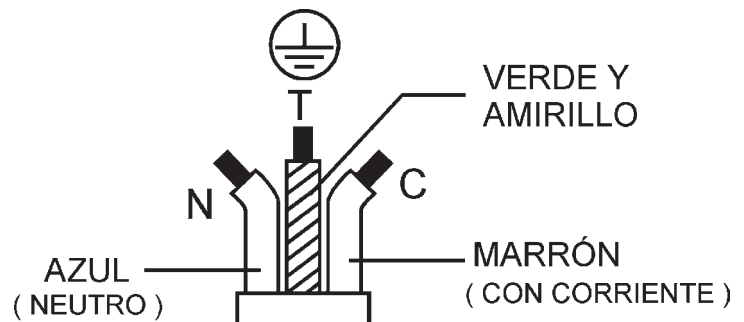
A fin de permitir el aislamiento de este aparato, el enchufe de la red debe situarse en un lugar donde sea fácilmente accesible

La instalación de los cables (el cableado o la toma de corriente) debe estar de acuerdo con las reglamentaciones y normas de seguridad actuales del IEE. El conductor del suministro de la red se encuentra en la parte posterior del horno.

Si tiene alguna duda sobre su suministro eléctrico, pida consejo a un electricista calificado y autorizado.

Es esencial que el suministro de la red esté instalado adecuadamente y conectado a tierra. Debería estar alimentado desde un circuito que sea adecuado para electrodomésticos de potencia muy alta y es importante que este circuito no esté sobrecargado.

Todos los modelos del Reino Unido se suministran equipados con un enchufe moldeado de 13A. Recomendamos firmemente que este enchufe no se retire nunca. Sin embargo, ciertos establecimientos pueden necesitar que esté equipado con un enchufe diferente. En este caso, deben observarse las siguientes instrucciones de cables.



Los establecimientos con cortacircuitos estándar (Tipo 'B') son susceptibles a las 'sobretensiones' que ocurren al poner en marcha congeladores, frigoríficos y otro material de equipamiento, incluyendo los hornos microondas. Por esto, recomendamos firmemente que la instalación de cada horno se equipe con un cortacircuitos aparte, de Tipo 'C' (diseñado específicamente para este tipo de material).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES A TENER EN CUENTA

1. Lea este manual antes de utilizar el horno.
2. Como ocurre con todos los electrodomésticos, es aconsejable que se revisen las conexiones eléctricas periódicamente.
3. El interior del horno y las juntas de la puerta deben limpiarse con frecuencia, siguiendo las instrucciones descritas en el apartado de LIMPIEZA.
4. No necesita apagar el horno después de cada función, pero acuérdesese de apagarlo al final del día o del periodo de funcionamiento.
5. La energía del microondas no debe utilizarse para secar paños ni para calentar los platos.
6. Como ocurre con cualquier aparato de cocina, debe prestarse atención para evitar la combustión de los artículos que hay dentro del horno.

Si observa humo:

- Apáguelo
- Aíslelo del suministro eléctrico
- Mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas

7. Para obtener mejores resultados, asegúrese de que la comida está colocada en el centro de la cavidad .
8. Tape la comida para evitar que salpique por las paredes de la cavidad.
9. No deben calentarse huevos crudos ni huevos duros con la función microondas o combinación, ya que pueden explotar.
10. Los alimentos con piel, p.ej: patatas, manzanas, embutidos etc. deben pelarse antes de ser calentados.
11. La comida no debe calentarse en un recipiente completamente precintado, ya que la acumulación de vapor puede hacerlo explotar.
12. En el caso de que se rompa el cristal o se haga pedazos dentro del horno, asegúrese de que la comida está completamente libre de partículas de vidrio. Si tiene alguna duda, deshágase de cualquier alimento que estaba en el horno en el momento de la rotura.
13. NO INTENTE hacer funcionar el horno con: un objeto atrapado en la puerta, la puerta que no se cierra bien, o si la puerta, la bisagra, el pestillo o la superficie de precinto están rotas, o sin comida en el horno.

INSTALACIÓN

Retire el material de embalaje y el plástico protector del horno.

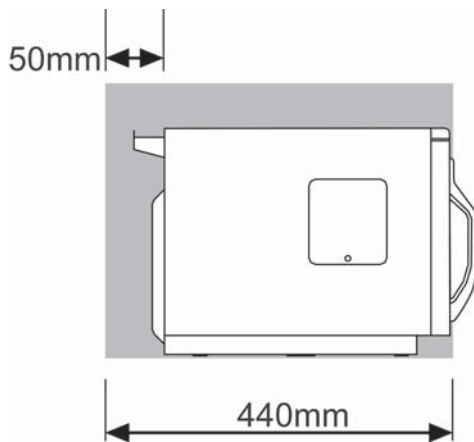
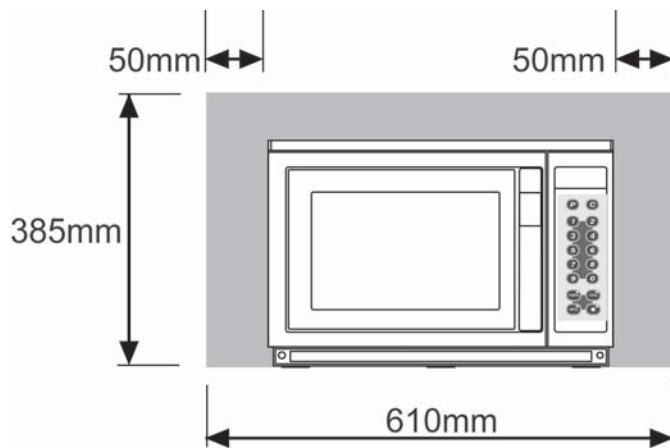
Compruebe si hay señales obvias de averías debido al transporte. Si es necesario, informe al proveedor INMEDIATAMENTE.

UBICACIÓN Y COLOCACIÓN

Elija un emplazamiento lejos de las fuentes de calor principales.

NO LO COLOQUE de tal modo que le llegue aire caliente de freidoras, parrillas, planchas, etc.

Si el horno está cerca de una cocina eléctrica o de gas, se debe poner una pantalla térmica a la altura del horno.



Observe el espacio mínimo recomendado necesario para el flujo de aire

Coloque el horno en una superficie plana que esté NIVELADA y sea SÓLIDA y ESTABLE..

Deje un espacio mínimo de 50mm en la parte trasera, superior y en cada lateral para permitir que el aire circule libremente en cada horno (véase el diagrama). La toma de aire se encuentra en la base del horno. Incluso con el espacio que se ha especificado más arriba, es importante que la corriente de aire sea tan fría como sea posible y que el horno no esté pre-calentado por otros aparatos tal como freidoras, parrillas o planchas.

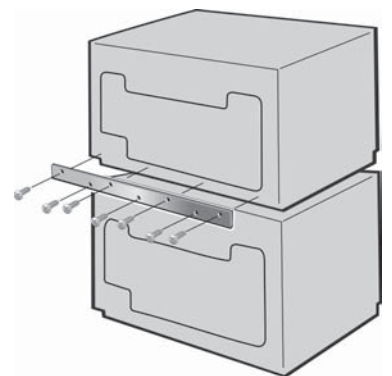
Deje un espacio mínimo de 150mm encima del horno para que escape el aire caliente.

Deje un espacio suficiente, 400mm, delante del horno para que la puerta pueda abrirse libremente

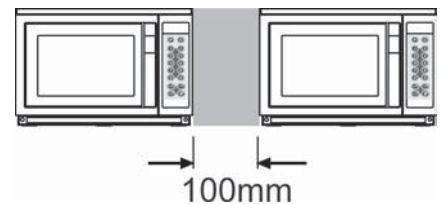
No pegue etiquetas / adhesivos al horno distintos a aquellos que le proporciona el fabricante

Observación:

La toma de aire se encuentra en la base del horno. Incluso con el espacio que se ha especificado más abajo, es importante que la corriente de aire sea tan fría como sea posible y que el horno no esté pre-calentado por otros aparatos tal como freidoras, parrillas y planchas, ya que esto deteriorará su duración y rendimiento.



Asegúrese siempre de que los hornos están sujetos como se muestra, utilizando la placa de sujeción que se suministra. ESTE HORNO NO DEBE APILARSE MÁS DE TRES PISOS.



Observación: se requiere un espacio de 100mm entre dos hornos uno al lado del otro

ADVERTENCIA:

Compruebe que los **FILTROS DE AIRE** están en su sitio antes del funcionamiento (consulte el apartado de las características principales)

UTENSILIOS DE COCINA APROPIADOS

Se deberían consultar las instrucciones del fabricante para determinar la conveniencia de recipientes o utensilios en particular utilizando cada una de las funciones de cocción.

La siguiente tabla proporciona pautas generales:

	microondas solamente	
Recipientes resistentes al calor Vidrio templado Vitrocerámica Barro (<i>porcelana, vajilla, loza etc.</i>)	✓ ✓ ✓	No utilice artículos con decoración metálica.
Bandejas de metal	✗	No utilice artículos de metal.
Recipientes de plástico Recipientes de plástico, rígidos, útiles para la cocción	✓	Los recipientes de plástico para ir tanto al horno como al microondas (hasta ciertas temperaturas) están ahora disponibles. Compruebe las instrucciones del fabricante antes de la utilización.
Desechables Combustibles (papel, cartón, etc) El plástico transparente apropiado para microondas	✓ ✓	El plástico transparente no debe entrar en contacto con la comida.
Otros utensilios Cierres de alambre o plástico para bolsas Cubertería Sensores de temperatura	✗ ✗ ✗	No debe dejarse ningún utensilio de cocina dentro de la comida cuando ésta se está cocinando

INTRODUCCIÓN

Los hornos microondas Merrychef utilizan la energía de microondas para cocinar o calentar comida en un intervalo de tiempo mucho más inferior al que tardan los hornos convencionales.

Las microondas están encerradas dentro de la cavidad de metal del horno y no pueden pasar a través de la ventana de cristal reforzada de la puerta. La puerta está cerrada eléctricamente con tres cierres conmutadores de seguridad que aseguran que la energía se detenga automáticamente tan pronto como se mueva la puerta.

Es importante entender la cantidad de energía que se genera en su horno, conocida como potencia (consulte el apartado de ESPECIFICACIONES TÉCNICAS), porque ésta determina la cantidad de tiempo que se necesita para calentar un alimento. También, con una cantidad determinada de energía dentro de la cavidad, dos alimentos tardarán más que uno.

Simplemente como cualquier otro método de calentamiento, si se deja la comida cocinando en el microondas durante demasiado tiempo se quemará y a la larga se prenderá fuego. Si no está seguro sobre el tiempo de calentamiento necesario, es más seguro calcular por bajo y controlar los alimentos con detalle. Aunque siempre debe comprobar si se ha conseguido la temperatura central.

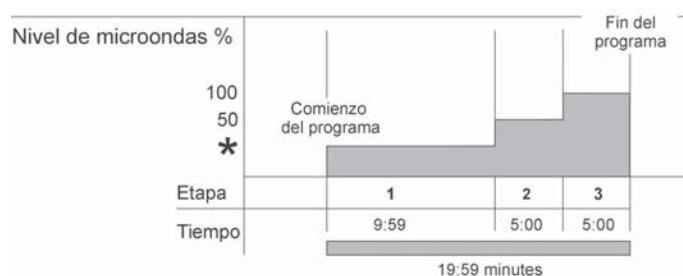
Una vez establecidas, las instrucciones precisas para la cocción de los alimentos seleccionados pueden programarse en la memoria del horno de tal modo que puedan repetirse fácilmente y con precisión.

Programación de varias etapas

La serie Microcook MD ofrece aún mayor flexibilidad al permitir la programación de varias etapas. Esto permite las condiciones exactas que se necesitan para establecer resultados de calidad de acuerdo con el tipo de comida. Los programas pueden tener una, dos o tres etapas.

Más abajo se muestra un programa típico de 3 etapas. En la etapa 1 se descongela el alimento durante 9 minutos 59 segundos (al utilizar una potencia del microondas ligera*). En la etapa 2 la potencia del microondas aumenta al 50% durante 5 minutos y durante los últimos 5 minutos-etapa 3- la potencia aumenta al 100%.

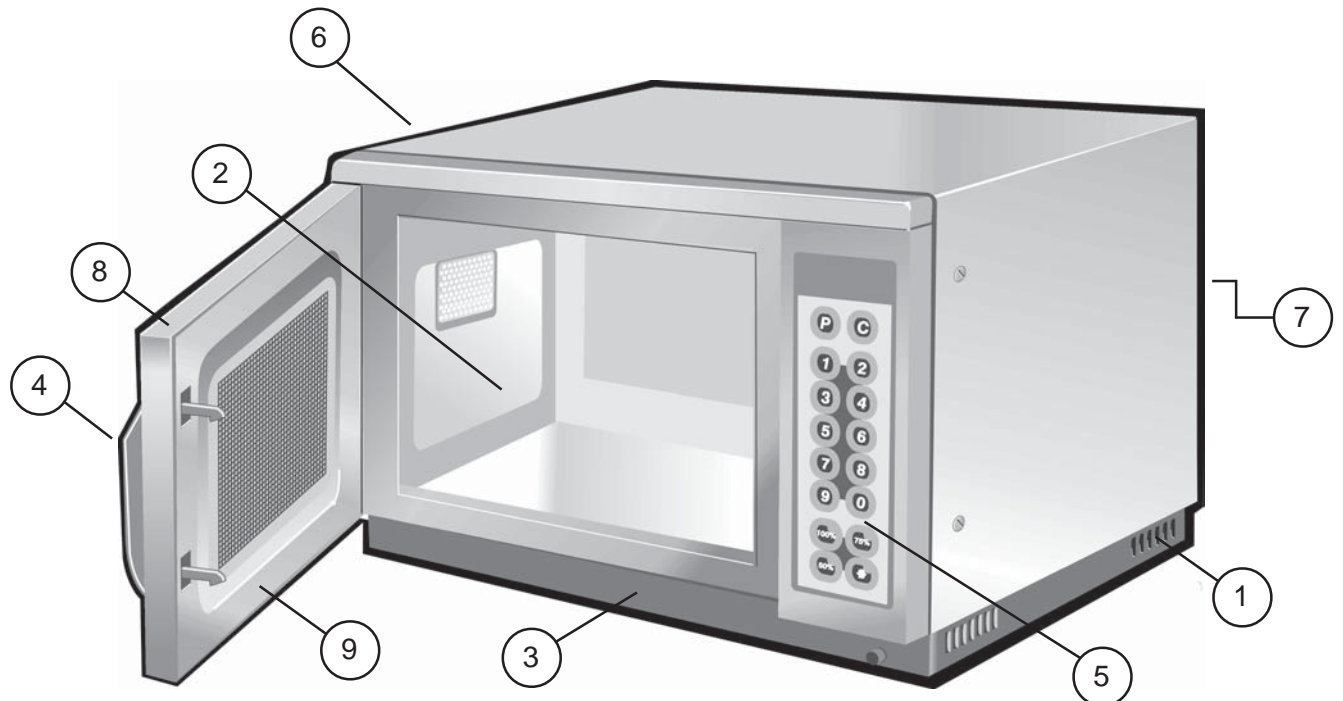
Este es sólo un ejemplo de un programa de varias etapas que puede guardarse.



Las instrucciones que se explican en esta guía están diseñadas con el propósito de asegurar la seguridad y la larga duración de su horno microondas.

Es importante que todo el personal esté bien capacitado antes de utilizar el horno.

MAIN FEATURES



1 SALIDAS DE AIRE

Estos respiraderos en los paneles laterales y posterior permiten que salga el aire que se ha utilizado para enfriar los componentes internos. No permitirán que la energía de microondas se escape en el ambiente. No deben obstruirse.

2 CAVIDAD DEL HORNO

Ésta tiene un suelo precintado, fácil de limpiar y de acero inoxidable. Debe mantenerse limpia (consulte el apartado de LIMPIEZA).

3 FILTRO DE AIRE

El filtro de aire es una malla metálica. Éste forma parte del sistema de ventilación. No debe obstruirse y debe mantenerse limpio a diario y luego volverse a poner.

4 MANILLA DE LA PUERTA

Está situada en el borde derecho de la puerta.

5 PANEL DE CONTROL

Véase la página 54.

6 CAJA PROTECTORA DE LA BOMBILLA

Este panel permite el acceso a la bombilla interna para poder cambiarla.

7 PLACA DE DATOS DE SERVICIO

Se encuentra en el panel posterior, indica el número de serie, el tipo de modelo, especificaciones eléctricas y la dirección y número de teléfono de Merrychef.

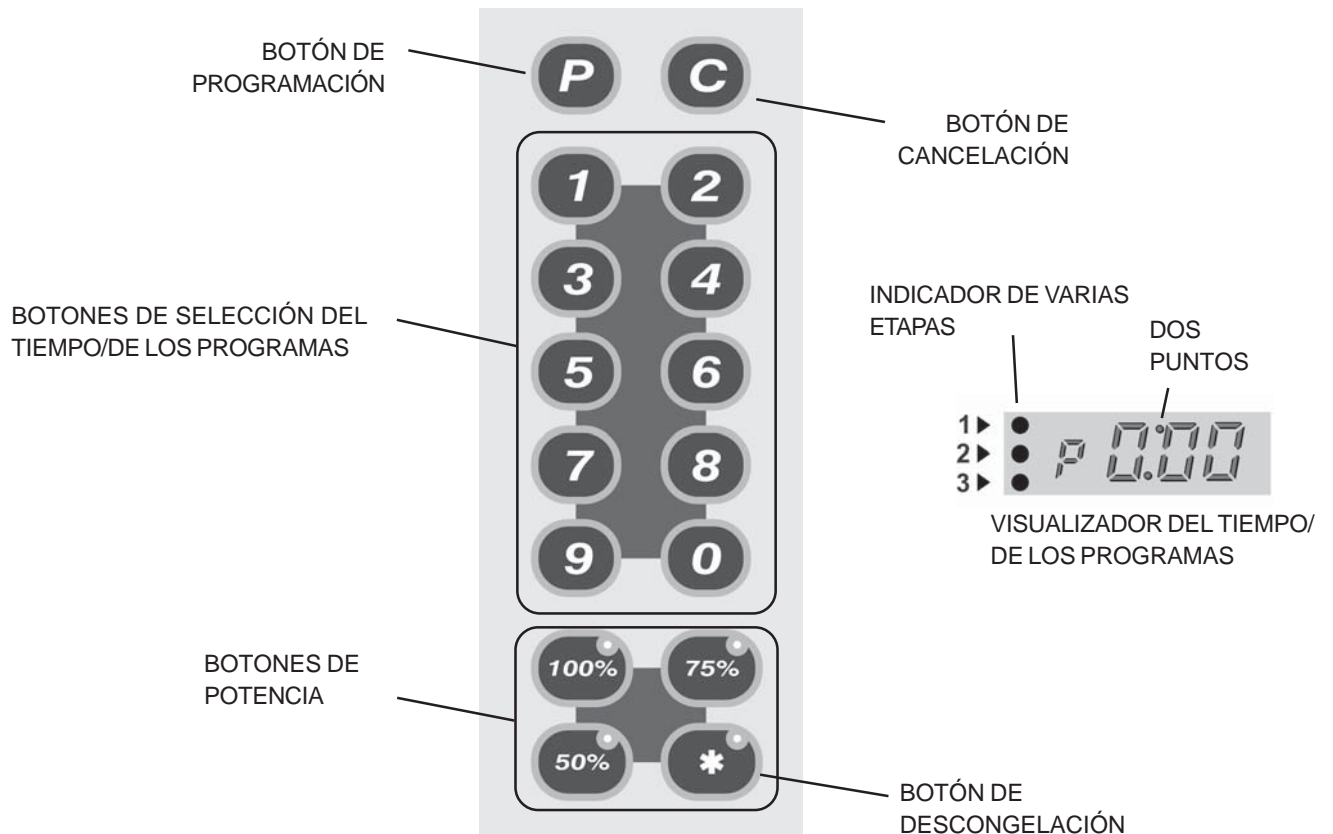
8 PUERTA

Es una barrera de energía hecha a precisión con tres cierres de seguridad del microondas. Debe mantenerse limpia (véase la sección de LIMPIEZA).

9 SECCIÓN DE JUNTAS DE ESTANQUIDAD DE LA PUERTA

Estas juntas aseguran un cierre ajustado alrededor de la puerta. Deben mantenerse limpias y comprobarse con regularidad por si se observan señales de avería. A la primera señal de desgaste, un técnico de mantenimiento autorizado debe reemplazarlas.

PANEL DE CONTROL



BOTONES DE POTENCIA

Hay cuatro botones de potencia del microondas para elegir entre: DESCONGELACIÓN, 50%, 75%, y 100%. Una luz indicará el que está en uso.

BOTONES DE SELECCIÓN DEL TIEMPO/DE LOS PROGRAMAS

Estos botones se utilizan para establecer el tiempo de cocción de segundo en segundo hasta un máximo de 30 minutos. También se utilizan para seleccionar los programas del 01 al 10

VISUALIZADOR DEL TIEMPO/DE LOS PROGRAMAS

Muestra el tiempo en minutos y segundos y cuenta atrás de segundo en segundo durante un ciclo de cocción.

El visualizador de programas indica el número de programa seleccionado. 'P' indica programación.

También muestra mensajes de **ERROR** (consulte el apartado de RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, página 60)

BOTÓN DE CANCELACIÓN/RELLAMADA 'C'

Cancela todos los ciclos de cocción programados y las operaciones pre-programadas y detiene la energía de microondas. No cambia la temperatura del horno. Si el horno está caliente la comida continuará cocinándose y debe retirarse del horno inmediatamente. Este botón anulará también cualquier operación incorrecta. No borrará los programas. Puede utilizarse también para ver los detalles de los programas guardados.

(Consulte el apartado de RELLAMADA, página 57)

BOTÓN DE PROGRAMACIÓN 'P'

Activa o selecciona un programa

INDICADOR DE VARIAS ETAPAS

Indica la etapa en la cocción de varias etapas

DOS PUNTOS

Al programar, los dos puntos destellarán para indicar que ahora puede introducirse el tiempo.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO : MODO MANUAL

El horno puede funcionar en modo manual o programado. Es importante primero entender el modo manual antes de tratar de hacer funcionar el programa.

- 1 Coloque la comida en el horno y cierre la puerta.
- 2 Seleccione el tiempo de cocción necesario al pulsar los **BOTONES DE SELECCIÓN DEL TIEMPO** numéricos.

Ejemplo: *2 Minutos 35 segundos*

Sólo se aceptarán tiempos en minutos y segundos válidos.

p.ej: 1minuto 1 segundo, *no 61 segs*

- 3 Para cocinar la comida pulse uno de los **BOTONES DE POTENCIA**, ya sea 100%, 75%, 50% o Descongelación. Se iluminará el diodo electroluminiscente dentro del botón seleccionado.

- 4 Ahora el temporizador contará atrás. Cuando el tiempo restante alcance cero se oirá una señal. Retire la comida de la cavidad.

- 5 Pruebe la comida con un sensor de temperatura para asegurar que se ha alcanzado la temperatura central necesaria. Tomando las precauciones de siempre para evitar quemarse usted, abra la puerta y retire la comida.

ADVERTENCIA:
NO HAGA FUNCIONAR EL HORNO MICROONDAS CUANDO ESTÁ VACÍO
NO UTILICE EL HORNO SIN LOS FILTROS DE AIRE LIMPIOS
EN SU SITIO

Para familiarizarse con los controles ponga en el horno un bol que contenga aproximadamente 1,5 litros de agua antes del funcionamiento.

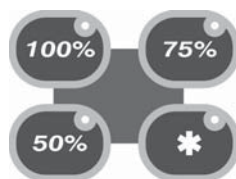


TIEMPO MÁXIMO

El tiempo no puede pasar de 9 minutos 59 segundos.

La cocción total de varios alimentos no puede pasar de 30 minutos.

(Si se pasa de 30 minutos se visualizará el código de error E:3)



PARA DETENER EL CICLO DE COCCIÓN

El ciclo puede detenerse y cancelarse en cualquier momento pulsando el **BOTÓN DE CANCELACIÓN**



PAUSA

El ciclo puede interrumpirse abriendo la puerta del horno. Al abrir la puerta el temporizador permanecerá en este punto y se encenderá una luz en el **BOTÓN DE POTENCIA** (modo microondas o convección) para indicar que hay un ciclo interrumpido.

PARA CONTINUAR el ciclo cierre la puerta. Suena una señal audible como aviso de que debe pulsar cualquier botón de potencia para reiniciar el temporizador .

FUNCIÓN DE 'POSICIÓN DE ESPERA'

Para ahorrar energía y prolongar la duración de los componentes, el horno se pondrá en 'posición de espera' si no se utiliza durante 5 minutos aproximadamente. La luz interior se apagará, los ventiladores se pararán y los visualizadores se atenuarán.

Simplemente toque cualquier botón para reiniciar el horno

SEÑAL AUDIBLE

Al final de cada ciclo programado se oirá una señal audible.

Al abrir la puerta, la señal audible se para.



Al cerrar la puerta después de interrumpir el ciclo suena la señal audible como aviso de que debe iniciar el temporizador (consulte el apartado de FUNCIÓN DE PAUSA).

La señal audible puede pararse tocando el botón de cancelación.



FUNCIÓN DE PAUSA

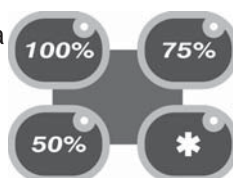
Un ciclo de cocción puede interrumpirse abriendo la puerta. Esta función es útil al remover y reponer la comida o por si se requieren leyendas de temperatura durante un ciclo de calentamiento

Al abrir la puerta el temporizador permanecerá en este punto y se encenderá una luz en el botón de potencia pertinente para indicar que hay un ciclo interrumpido.



PARA CONTINUAR

Para continuar el ciclo o programa cierre la puerta y pulse cualquier BOTÓN DE POTENCIA para reiniciar el temporizador. .



COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS (MODO PROGRAMADO)

Dos y tres alimentos necesitan más tiempo para cocerse que uno solo. El tiempo de cocción necesario, sin embargo, no es simplemente el doble o el triple. Se utiliza un factor de multiplicación que tiene en cuenta el número de alimentos a ser cocinados y el nivel de la energía de microondas a ser aplicado.

Una vez que se ha guardado el programa para un único alimento, la función de COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS permite que se utilice este programa para dos o tres alimentos iguales. Los alimentos se ponen simplemente en el horno. Se anota el número de alimentos (i.e. 2 ó 3), se toca el botón de potencia y se anota el programa. La duración del tiempo de cocción que se requiere se calcula automáticamente y empieza el ciclo de cocción

Esta función está diseñada como una guía para la cocción de varios alimentos. Es aconsejable comprobar que se ha alcanzado la temperatura central necesaria. Si es necesario, vuelva a poner la comida dentro y cuézala un rato más.

BOTONES NUMÉRICOS DE PROGRAMACIÓN

La pre-programación permite que los procedimientos de cocción repetitivos se guarden para facilidad de uso.

Cada programa puede comprender hasta tres etapas, permitiendo en cada una un control independiente del tiempo de la etapa y del nivel de potencia del microondas. Sin embargo, los programas deben utilizarse con precaución, ya que si la comida a cocinar varía en peso o densidad luego pueden dejar de conseguirse resultados buenos y lo que es más importante, la comida puede no estar cocida adecuadamente. Por lo tanto, es fundamental que se compruebe toda la comida preparada para servir para asegurar que se han conseguido las temperaturas centrales.

1 Pulse y mantenga pulsado el **BOTÓN DE PROGRAMACIÓN** hasta que aparezca una 'P' destellante en el **VISUALIZADOR DE PROGRAMAS**

2 Anote el tiempo de cocción necesario pulsando los **BOTONES DE SELECCIÓN DEL TIEMPO** (Los dos puntos del visualizador destellarán para indicar que se necesita un tiempo).

Sólo se aceptarán tiempos en minutos y segundos válidos.

p.ej: 1 minuto 1 segundo, *no* 61 segs

3 Seleccione el nivel de potencia del microondas necesario con los **BOTONES DE POTENCIA**, ya sea 100%, 75%, 50% o Descongelación. Se iluminará el diodo electroluminiscente dentro del botón seleccionado.

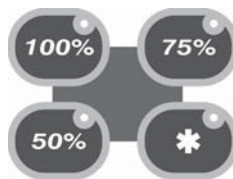
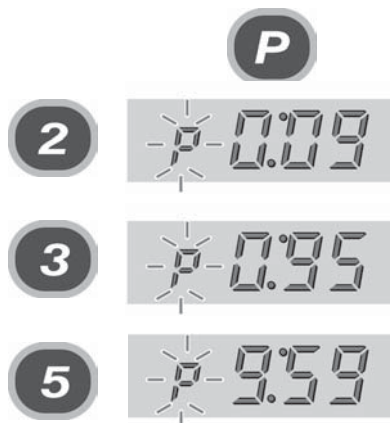
Para guardar como un programa de una única etapa

Después de anotar los pasos 1-3, pulse el botón numérico necesario para guardar el programa.

ejemplo: etapa 1 guardada como programa 8



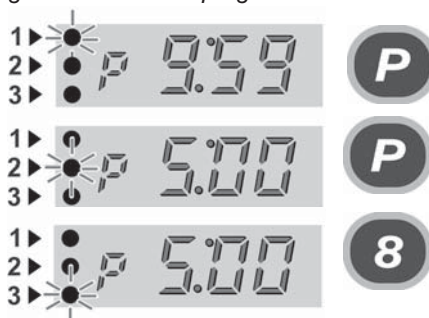
Los detalles del programa se visualizan momentáneamente así como se guarda el programa.



Para guardar un programa de varias etapas

Siga los pasos 1–4 para cada etapa de cocción y al finalizar pulse el **BOTÓN DE PROGRAMACIÓN** para anotar una segunda y una tercera etapa de cocción en el programa. Para guardar el programa, pulse el botón numérico necesario.

ejemplo: etapa 1, etapa 2, etapa 3 guardadas como programa 8



Los detalles del programa se visualizan momentáneamente así como se guarda el programa.

Se requiere un poco de experimentación para determinar el programa correcto para un producto en particular.

RELLAMADA

Para revisar los detalles de los programas utilice la **RELLAMADA**.

Pulse y mantenga pulsado el botón de **CANCELACIÓN** hasta que aparezca una 'C' destellante en el visualizador del programa



Pulse el botón numérico del programa que quiera comprobar y se desplegarán los detalles.

Le recomendamos que guarde una anotación de las instrucciones de los programas para futura referencia

FUNCIONAMIENTO DE UN PROGRAMA

Utilizar los botones numéricos para activar un programa

Los programas del 0 al 9 pueden seleccionarse utilizando los botones numéricos.

Para activar estos programas debe seguirse el procedimiento siguiente

- 1 Coloque la comida en el centro del horno y cierre la puerta

- 2 Pulse el BOTÓN DE PROGRAMACIÓN y la 'P' aparecerá en el VISUALIZADOR DE PROGRAMAS.



- 3 Pulse el botón numérico que desee activar (0-9)
El número de programa y el tiempo total de cocción aparecen en el visualizador y se encenderá el indicador de la primera etapa

ejemplo: Programa 8



El programa funcionará ahora con el **tiempo restante total** contando atrás en el visualizador

Cuando el tiempo alcance "0:00", se oirá una señal.



- 4 Tomando las precauciones normales para evitar quemarse, abra la puerta y retire la comida.

Para asegurar que se ha alcanzado la temperatura central necesaria, antes de servir la comida compruébelo con un sensor de temperatura. Si es necesario, vuelva a poner la comida en el horno y cuézala un rato más para conseguir la temperatura central necesaria.

PARA DETENER EL CICLO DE COCCIÓN

El ciclo puede detenerse y cancelarse en cualquier momento pulsando el BOTÓN DE CANCELACIÓN.



PAUSA

El ciclo puede interrumpirse abriendo la puerta del horno. Al abrir la puerta el temporizador permanecerá en este punto y destellará la luz en el BOTÓN DE POTENCIA (modo microondas o convección) para indicar un ciclo interrumpido.

PARA CONTINUAR el ciclo cierre la puerta. Suena una señal audible como aviso de que para reiniciar el temporizador se debe pulsar cualquier botón de potencia

Para revisar un programa utilice la **RELLAMADA**

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS

Esta función calcula automáticamente el tiempo de cocción necesario para dos o tres alimentos al utilizar un ciclo de cocción programado.

- 1 Anote el número de los alimentos a ser cocinados, i.e. 2 ó 3.

- 2 Toque el botón de programación, aparecerá una 'P' en el visualizador de programas



- 3 Pulse el botón de selección del programa deseado. Se calcula el tiempo de cocción necesario y empieza el ciclo.

- 4 Cuando el ciclo de cocción haya terminado, pruebe la comida con un sensor de temperatura antes de servirla. Si es necesario, vuelva a poner la comida en el horno y cuézala un rato más a fin de conseguir la temperatura central necesaria.

LIMPIEZA

Para que el horno funcione al máximo rendimiento, la cavidad, la puerta y los filtros de aire deben mantenerse limpios.

Una rutina de limpieza diaria asegurará que cumple con las normas de higiene requeridas y ayudará a mantener y prolongar la eficacia de su horno.

Siga las **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD** que hay al principio de este manual.

- **Desconéctelo SIEMPRE del suministro eléctrico.**
- **Como se requiere, limpie los derrames con servilletas desechables**
- **No utilice NUNCA estropajos de acero, cuchillos o abrasivos severos en ninguna parte del horno**

Como en el caso de todos los electrodomésticos, es aconsejable inspeccionar las conexiones eléctricas cada cierto tiempo.

La garantía no cubre las averías causadas por el descuido o el manejo inadecuado ni tampoco si se utiliza sin los filtros de aire limpios en su sitio. Las visitas de mantenimiento como resultado de dichas averías se cobrarán

Limpieza del filtro de aire

- 1 Retire el filtro de aire del borde más inferior del horno.
- 2 Límpielo en agua limpia, caliente y con jabón, enjuáguelo y séquelo. Póngalo de nuevo en su sitio.

Limpieza de la cavidad del horno y de la puerta

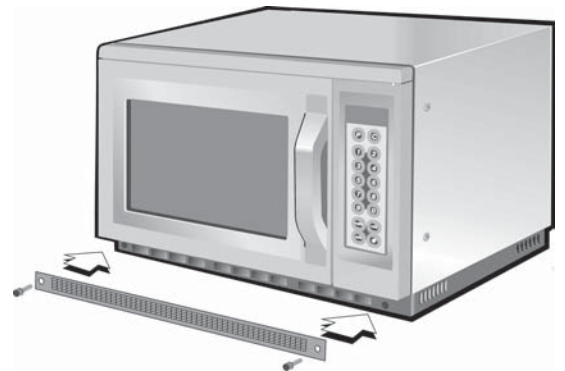
- 1 Limpie los laterales y la parte del suelo de la cavidad con un paño húmedo
- 2 Limpie suavemente el techo. Tenga cuidado en no apretar hacia arriba, ya que esto podría averiar la cubierta agitadora .

Limpieza del panel de control y de las superficies exteriores

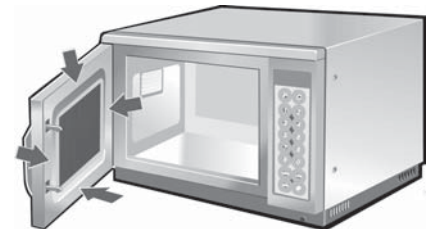
Límpielos con un paño húmedo con regularidad.

Consejos y sugerencias para las manchas difíciles en la cavidad del horno

- 1 Coloque un recipiente de agua (1,5 litros) en el centro de la cavidad del horno.
- 2 Ponga el temporizador a 9 minutos..
- 3 Ponga la potencia del microondas al 100%.
- 4 Al final del ciclo de vapor, limpie la cavidad con un paño limpio



NO UTILICE EL HORNO SIN LOS FILTROS DE AIRE LIMPIOS EN SU SITIO



Cambio de la bombilla

ADVERTENCIA:

Desconecte el horno del suministro eléctrico antes de retirar la tapa de la bombilla

- 1 Deshaga el tornillo que hay en el panel lateral del horno y retire el panel
- 2 Cambie la bombilla, número: 33M0038, y vuelva a colocar el panel y apriete el tornillo.



OBSERVACIÓN: Las bombillas no entran en la garantía y pueden adquirirse poniéndose en contacto con el departamento de mantenimiento Merrychef



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Visualizador del código de errores

La serie Microcook MD identificará algunos de los problemas más comunes al destellar un código de mensaje de error en la ventana del visualizador del tiempo..

Visualizador del código de errores	Avería	Acción recomendada
	La puerta no se cierra completamente. Posible avería eléctrica	Cierre la puerta completamente. Llame al Depto. de Mantenimiento Merrychef
	No se ha programado el tiempo. Se ha programado el tiempo inválido. p.ej: 61segs El tiempo programado supera los 30 mins	Programa el tiempo Programa el tiempo en un formato correcto 1:01
	El visualizador indica 0:00 pero la luz de la cavidad y los ventiladores de refrigeración no funcionan	El horno se ha puesto en modo de 'posición de espera'
	Las luces del panel de control no funcionan con el horno conectado al suministro de la red.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe que el horno está conectado al suministro eléctrico 2. Compruebe que el enchufe es adecuado y está en regla. 3. El horno se ha sobrecalentado. Déjelo enfriar y compruebe que los filtros están limpios 4. Llame al Depto. de Mantenimiento Merrychef

Recuerde, por favor - Sólo un técnico de mantenimiento puede llevar a cabo las tareas de mantenimiento y reparación

Especificaciones técnicas

	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Peso (kgs)	Potencia microondas (vatios)
MD 1000	335	510	390	20	1000
MD 1400				30	1400
MD 1800				30	1800

Espacios recomendados por el fabricante

50

50*
cada lado

50

*Para 2 hornos uno al lado del otro el espacio es 100mm

Alimentación: Véase la placa de datos de servicio en la parte posterior del horno
Este equipo cumple con las siguientes directivas de la CEE:
EMC 89/336 CEE
LVD 73/23 CEE



Merrychef se reserva el derecho de modificar las especificaciones sin previo aviso.

SERVICIO Y ASISTENCIA TÉCNICA

Servicio y asistencia técnica

Para el Servicio y la Asistencia Técnica, póngase en contacto con su proveedor Merrychef.

Si no puede encontrar asistencia en el país de compra, póngase en contacto con Merrychef:

Tel. +44 (0)1252 371000

Fax +44 (0)1252 371007

E-mail info@merrychef.com