



MODE D'EMPLOI du Microcook



INFORMATIONS IMPORTANTES
LIRE AVANT UTILISATION
INSTRUCTIONS À CONSERVER

SOMMAIRE

1	Importantes consignes de sécurité	3
	Alimentation électrique	3
	Précautions d'emploi	4
2	Montage de l'appareil	5
3	Ustensiles de cuisine transparents	6
4	Introduction	7
5	Fonctions principales... ..	8
6	Panneau de commandes	9
7	Directives :	
	Mode manuel	10
	Pavé numérique de programmation	12
	Activer un programme	13
8	Entretien	14
9	Résolution de problèmes	15
10	Spécifications techniques	15
10	Service de Maintenance Merrychef	16

**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, la porte, les joints ou 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.

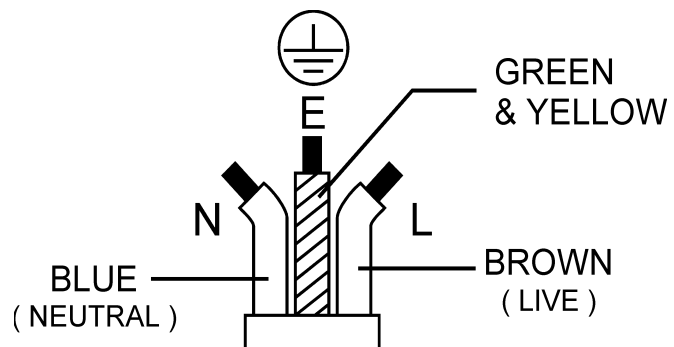
Pour permettre l'isolation de l'appareil, la prise du secteur doit être située à un endroit facile d'accès.

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 aux normes britanniques BS1363. 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

PRÉCAUTIONS 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. Avec la fonction micro-ondes uniquement, couvrir la nourriture pour éviter les éclaboussures sur les parois de la cavité du four.
9. Pour la nourriture se trouvant dans des récipients en matière plastique ou autre matériau combustible, n'utiliser que la fonction micro-ondes et surveiller la cuisson pour empêcher une éventuelle inflammation.
10. En mode convection et mode combiné, les aliments doivent être mis au four **sans leur emballage**.
11. **Ne jamais** faire cuire des oeufs à la coque ou durs avec la fonction micro-ondes ou en mode combiné, puisqu'ils pourraient exploser.
12. Les aliments recouverts d'une peau, comme les pommes de terre, les pommes, les saucisses, etc., doivent être percés avant d'être chauffés.
13. 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.
14. L'excès de graisse doit être enlevé au cours du rôtissage et avant de retirer les récipients lourds du four.
15. 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.
16. 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 endommagée, ou encore si le four ne contient aucune préparation.

MONTAGE DE L'APPAREIL

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

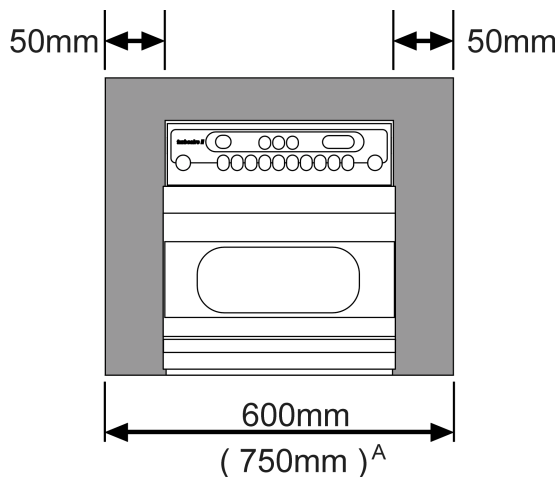
Vérifier que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Si tel est le cas, en informer le fournisseur IMMÉDIATEMENT.

EMPLACEMENT ET POSITIONNEMENT

Placer le four loin de toute source de chaleur.

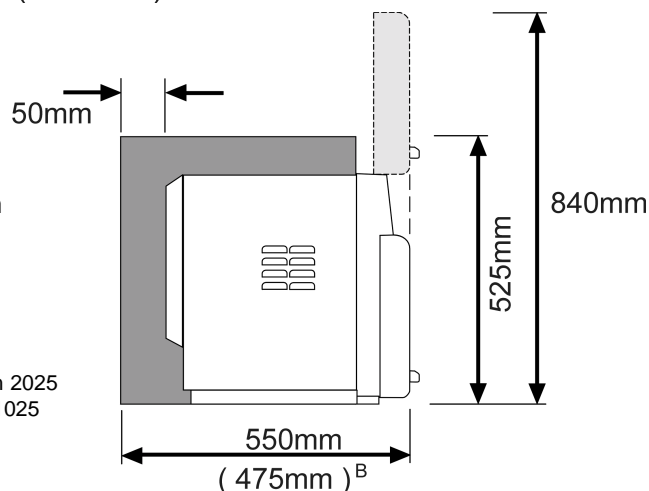
NE PAS positionner l'appareil près de friteuses, grils, poêles à frire, etc., pour éviter que l'air chaud n'entre dans le four.

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

A - Modèle Gastronorm 2025
B - Modèle Microcook 1025



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.

Les prises d'air se trouvent sous chaque côté et à l'arrière 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.

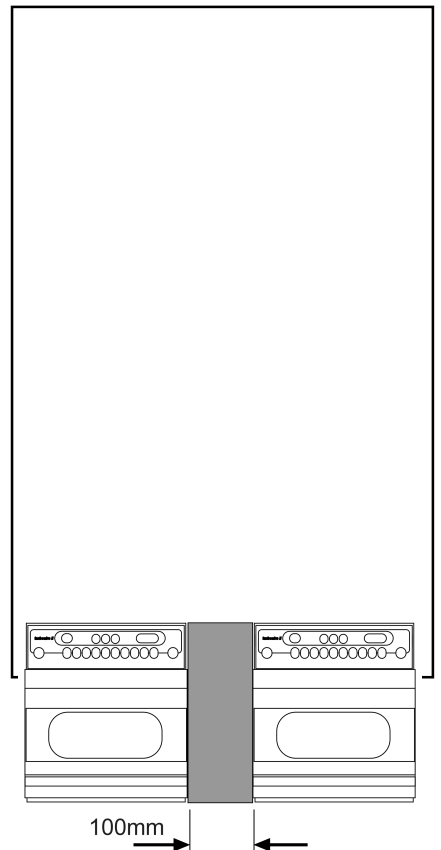
Laisser un espace d'au moins 50 mm au-dessus du four pour permettre à l'air chaud de s'échapper.

Laisser suffisamment d'espace pour que la porte puisse s'ouvrir complètement vers le haut.

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

Remarque :

Les prises d'air se trouvent sous chaque côté et à l'arrière 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.



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

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

Merci d'avoir acheté le Microcook/Microvend. Nous espérons que vous aimez utiliser ce four moderne à grande vitesse de cuisson qui a été conçu pour obtenir d'excellents résultats de cuisson pour toutes vos préparations en un temps minimum.

Ce produit possède de nombreuses fonctions modernes décrites ci-dessous. Nous demandons à tous les utilisateurs de bien vouloir lire attentivement les instructions présentées dans la section suivante et tout particulièrement, les consignes de sécurité et la notice d'installation.

Fonctions clés :

- **Programmes**

Le four peut être pré-programmé. Jusqu'à 10 programmes de cuisson consécutifs (temps et puissance) peuvent être sélectionnés et activés à votre convenance.

- **Programme échelonné (Multi-Stage)**

Chaque programme peut se constituer de 3 étapes dont le temps et le niveau de puissance sont contrôlés indépendamment.

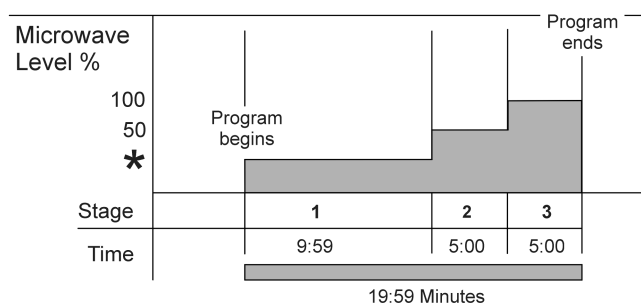
Voici un exemple de programme à 3 étapes typique :

Étape 1 : Décongélation pendant 9 minutes 59 secondes maximum

Étape 2 : Augmentation de la puissance des micro-ondes de 50 % pendant 5 minutes

Étape 3 : Augmentation de la puissance de 100 % pendant les 5 dernières minutes.

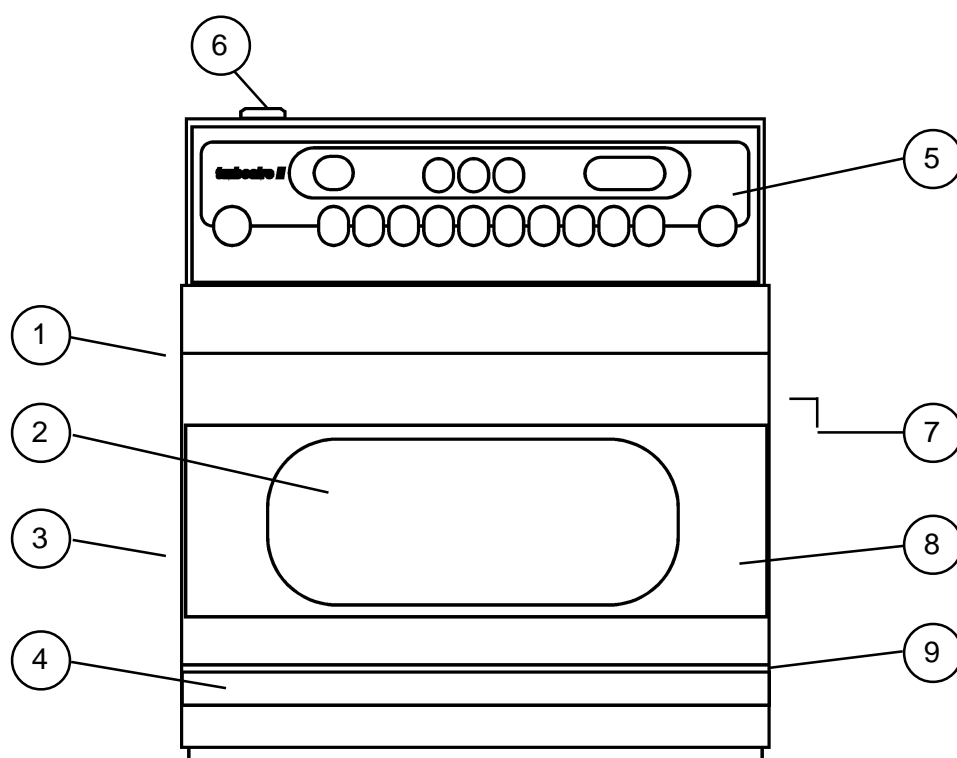
Ceci est un exemple de programme échelonné qui peut être créé et mémorisé.



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 LA CAVITÉ DU FOUR

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

3 FILTRE DE L'ENTRÉE D'AIR (À L'ARRIÈRE)

Ce filtre, situé sur le panneau arrière, fait partie intégrante du système de ventilation. Ne pas obstruer et nettoyer tous les jours.

4 POIGNÉE DE LA PORTE

En bas de la porte

5 PANNEAU DE COMMANDE

Voir page 10.

6 BOUTON MARCHE/ARRÊT

Quand le four est en marche, le panneau de commande s'éclaire. Le ventilateur et tout le système de ventilation se mettent en marche.

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.

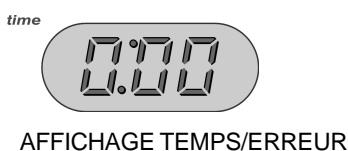
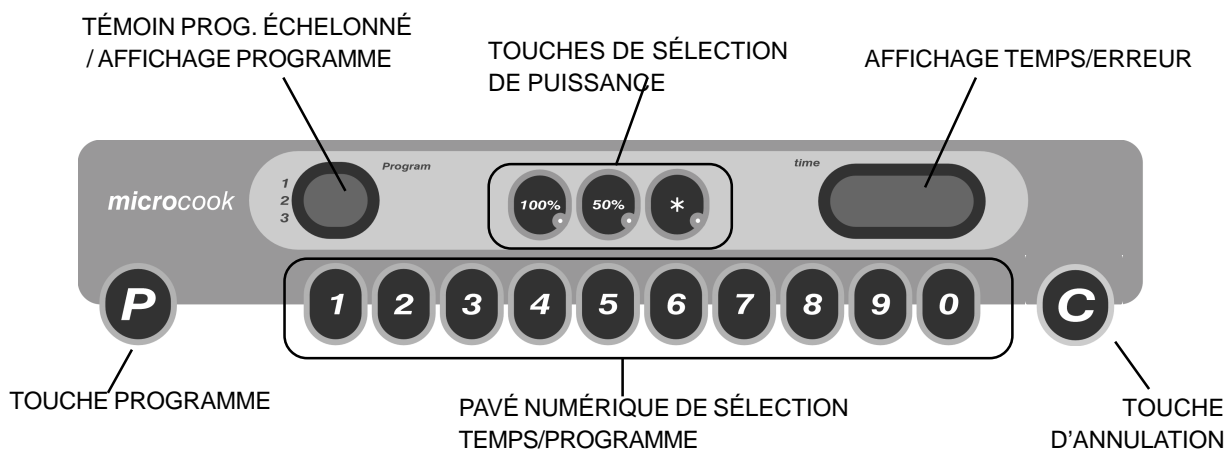
8 PORTE

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

9 JOINTS ÉTANCHES DE LA PORTE

Ils permettent de garder le cadre de la porte bien étanche. Nettoyer et vérifier régulièrement que les joints sont en bon état. Au premier signe d'usure, ils devront être remplacés par un technicien agréé.

PANNEAU DE COMMANDE



AFFICHAGE PROGRAMME/TÉMOIN PROG. ECHELONNÉ

L'affichage programme indique le numéro du programme sélectionné. La lettre 'P' indique à quelle étape la cuisson se trouve dans un programme échelonné.

TOUCHES DE SÉLECTION DE LA PUISSANCE (pour Microcook seulement)

Ces touches permettent de sélectionner une puissance de micro-ondes fonctionnant à 100 % ou à 50 %, ou l'option de décongélation. Un voyant lumineux indique quelle option fonctionne. (Ces touches sont laissées en blanc pour les modèles Microvend.)

AFFICHAGE DU TEMPS ET DES ERREURS

Il permet d'indiquer le temps en minutes et secondes, et effectue un compte à rebours de seconde en seconde durant le cycle de cuisson. Il affiche également les messages d'erreur. (Voir **RÉSOLUTION DES PROBLÈMES**)

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. 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**).

PAVÉ NUMÉRIQUE DE SÉLECTION TEMPS/PROGRAMME

Il sert à régler à la seconde près le temps de cuisson allant jusqu'à 30 minutes.
Il sert également à sélectionner un programme de 1 à 9.

TOUCHE PROGRAMME

Active le mode de cuisson en plusieurs étapes et permet de programmer les touches de prééglage.

DIRECTIVES : MODE MANUEL (Modèles Microcook)

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 %, 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, la porte s'ouvre automatiquement. Enlever la préparation de la cavité du four.

Remarque : La porte à ouverture verticale automatique n'est pas installées sur les modèles Microcook/Microvend 1025 & CD². Sur ces modèles, un signal sonore se fait entendre à la fin du cycle et la porte doit être ouverte manuellement en la soulevant.

5 Contrôler la température des aliments avec une sonde pour être sûr que la température au centre est celle requise. Si nécessaire, replacer les aliments au four pour les faire cuire un peu plus longtemps.

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.

FONCTION DE PAUSE

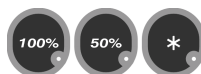
Il est possible d'interrompre un cycle de cuisson en ouvrant la porte. Cette fonction est utile si l'utilisateur désire mélanger, repositionner ou s'il est requis de prendre la température des aliments au cours du cycle.

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. (Remarque : le modèle 1025 n'a qu'un programme simple.)

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



Program

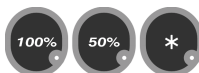
2 Régler le temps de cuisson requis en utilisant le pavé numérique de sélection du temps.



(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

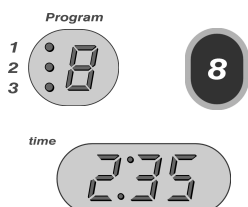


3 Appuyer sur une des touches de sélection de la puissance : 100 %, 75 %, 50 % ou Décongélation. La diode électroluminescente de la touche sélectionnée s'allume.

Enregistrer en programme simple

Appuyer sur la touche au numéro requis

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



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

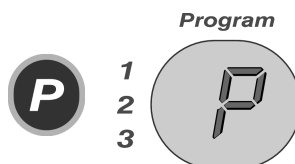
Il est possible de sélectionner les programmes de 0 à 9 en utilisant le pavé numérique.

Pour activer ces programmes, suivre la procédure suivante :

- 1 Mettre la nourriture au centre du four et abaisser la porte.

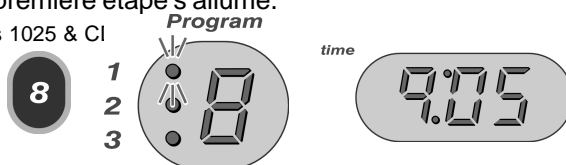
- 2 **Seulement pour les modèles Microcook**

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



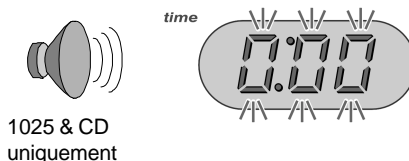
- 3 Sélectionner la touche du pavé numérique désirée pour activer un programme (0-9). Le numéro de programme et le temps de cuisson total s'affiche sur l'écran et le voyant lumineux pour la première étape s'allume.

(ne concerne pas les modèles 1025 & CI)
exemple : Programme 8



Le programme fonctionne alors pour le **temps total restant** qui défile régressivement sur l'écran. Quand le temps atteint "0:00" la porte du four se soulèvera automatiquement.

(Ouverture manuelle sur 1025 & CD)



1025 & CD
uniquement

- 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.

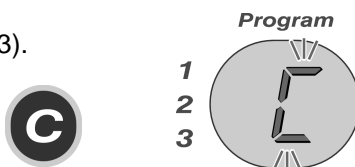
Pour revisualiser un programme, appuyer sur CALLBACK.

CUISSON MULTI-PORCTIONS (Non disponible sur modèles 1025 & CD)

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.

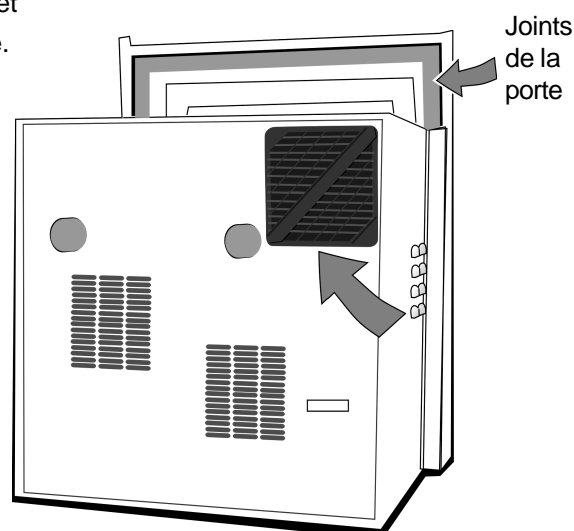
Nettoyer le filtre à air

- 1 Défaire le couvercle du filtre à air, sur le haut du panneau arrière.
- 2 Nettoyer dans de l'eau savonneuse propre et tiède. Rincer et tamponner avec un torchon pour sécher. Remettre en place.

NE PAS UTILISER UN FOUR SANS FILTRE À AIR PROPRE.

Nettoyer la porte

1. Soulever la porte et la faire coulisser en dehors du cadre.
2. À l'aide d'un chiffon humide, nettoyer la porte et les joints. **NE JAMAIS PLONGER LA PORTE DANS L'EAU.**
3. Vérifier que la porte et les joints sont en bon état. Se reporter aux **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**.
4. En tenant la porte à l'aide des deux mains, la recouler dans les fentes du cadre jusqu'à ce qu'elle soit bien au bout.



Nettoyer la cavité du four

1. À l'aide d'un chiffon humide propre, essuyer énergiquement les parois latérales 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 risquerait d'endommager les répartiteurs d'ondes intégrés au plafond.**

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.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Affichage des codes d'erreur

Le four 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 Surchauffe du four	Fermer la porte complètement Contacter le Service Maintenance de Merrychef Nettoyer le filtre à air et les aérateurs Laisser le four en marche (sans le mettre en mode cuisson) pendant 4-5 minutes
	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) Retirer un article et réessayer
	L'écran affiche 0:00 mais l'éclairage de la cavité et les ventilateurs de refroidissement ne fonctionnent pas. Les voyants lumineux du panneau de commande ne fonctionnent pas quand le four est branché sur le secteur.	Si le four s'est mis en veille, appuyer sur une touche pour le redémarrer. 1. Vérifier que le four est bien branché sur le secteur. 2. Vérifier que les fusibles ont la bonne valeur et sont dans le bon ordre. 3. 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)	Puissances de micro-ondes restituées (watts)
Microcook/ Microvend 1025	489	500	425	40	1025
Microcook/ Microvend 1425	489	500	500	42.5	1425
Microcook/ Microvend 1725				42.5	1725
Microcook/ Microvend 1925				42.5	1925
Microcook Gastronorm	489	650	500	42.5	2025
Espaces pour la circulation de l'air recommandés 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.

N° Pdt : 32Z3046 Édition 02

SERVICE MAINTENANCE DE MERRYCHEF

Pour recevoir la visite d'un technicien de maintenance, veuillez nous retourner la carte d'inscription auprès du service après-vente, dûment remplie, jointe à ce manuel. Sans la réception de cette fiche, la clause de garantie prendra effet à la date à laquelle le produit est parti de l'usine de fabrication et **NON** à partir de la date d'achat.

Si, après avoir consulté la section RÉSOLUTION DES PROBLÈMES, vous avez besoin d'un ingénieur services, contactez le Service Maintenance de Merrychef.

MERRYCHEF SERVICE DEPARTMENT (Service Maintenance)

Tél. : +44(0)1252 378007 du lundi au vendredi, de 8h45 à 17h00

(Répondeur téléphonique 24h/24)

Fax : +44(0)1252 371007

Veuillez prendre note des informations suivantes avant de téléphoner et les conserver pour références futures :

Numéro de modèle
Numéro de série
Preuve d'achat
Adresse (à laquelle se trouve le four)

Code postal :
Numéro de téléphone :
Nom de contact :
Heures pour contacter :

Le technicien agréé Merrychef le plus près de chez vous sera avisé immédiatement de votre achat et vous contactera dans les 24 heures. Toutefois, il est possible que vous ne bénéficiiez pas de ce service aussi rapidement selon les circonstances: par exemple, pendant les vacances ou les week-ends, si vous habitez dans une région isolée, etc.

Tous nos techniciens peuvent intervenir à domicile pour les réparations et remplacements. Le technicien se chargera de transporter le four dans l'atelier de réparation, à moins que l'accès ne soit limité, comme pour les bâtiments en mer. Dans ce cas, le transport du four dans un centre de maintenance agréé est de la responsabilité du client.

Au cours de la période de garantie, les prestations de service sont facturables quand :

- le four n'a pas été installé correctement
- le four a été endommagé par accident, négligence, mauvais usage, etc.
- de mauvaises techniques de cuisson ont été utilisées
- il s'agit d'un contrôle des fuites, en dehors des services de maintenance de routine

CONTRATS DE MAINTENANCE

Les contrats de maintenance peuvent être **prolongés** au moment de l'achat. Pour de plus amples informations, veuillez contacter le Service Maintenance de Merrychef.