



Mealstream EC501, RD501

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 18

DEUTSCH



WARNUNG

WICHTIGE INFORMATIONEN

VOR ANWENDUNG LESEN

DIESE ANLEITUNG AUFBEWAHREN

SIEHE
SEITE 34

ESPAÑOL



ADVERTENCIA

INFORMACIÓN IMPORTANTE LEER

ANTES DE LA UTILIZACIÓN

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

VÉASE
PÁGINA 50

CONTENTS

Safety instructions	3
Electrical supply	3
Precautions	4
Installation instructions	5
Suitable cooking utensils	6
Introduction	8
Main features	9
Control panel	10
Operating instructions:	
Manual mode.....	11
Programing number pads	12
Running a Program	13
Manual controls (RD501 models)	14
Daily cleaning	15
Problem solving	16
Technical specification	16
Service Contact Details	17

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY

WARNING: It is hazardous for anyone other than a skilled person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy

1. DO NOT operate empty, without food or liquid inside the oven, as this will result in overheating and may cause damage.
2. NEVER remove any fixed internal parts of the oven.
3. NEVER tamper with the control panel, door, seals, or any other part oven.
4. DO NOT obstruct air vents/filters or steam outlet.
5. NEVER hang tea towels or cloths on any part of the oven.
6. If the door seals are damaged, the oven must be repaired by an approved Engineer.
7. If the power cable is damaged in any way it MUST be replaced by an approved Engineer.
8. When handling hot liquids, foods, and containers, care should be taken to avoid scalds and burns.
9. When heating liquids using microwave only or combination function, the contents should be stirred prior to heating to avoid eruptive boiling.
10. 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.
11. 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.
12. Never attempt to deep fry in the oven.
13. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
14. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance

ELECTRICAL SUPPLY

WARNING

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

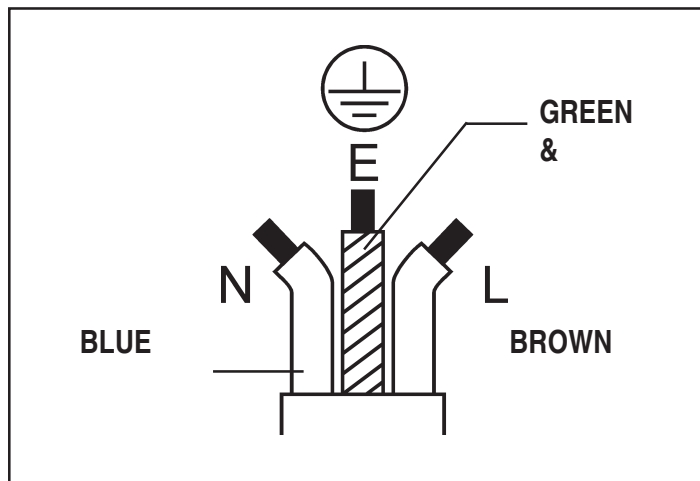
The oven must be installed by a qualified and approved electrician . This equipment is not suitable for connection to mains supply via a standard 13amp plug.

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.

WARNING: A double isolating switch must be fitted. This must have a 3mm contact break on both poles.

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

It is essential that the electrical 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.

If fitted with a plug type connection then the socket should be located in an easily accessible position.

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. When using the microwave only function, cover the food to prevent splashing the walls of the cavity.
9. Food in combustible plastic or paper containers should only be used in microwave only function and checked frequently to avoid the possibility of ignition.
10. Items should be **unwrapped** when using convection and combination functions.
11. Eggs and whole hard-boiled eggs should **not** be heated using the microwave or combination function as they may explode.
12. Food with a skin, e.g. potatoes, apples, sausages etc. should be pierced before heating.
13. Food should not be heated in a completely sealed container as the build-up of steam may cause it to explode.
14. Excess fat should be removed during 'roasting' and before lifting heavy containers from the oven.
15. 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.

INSTALLATION

Remove packing material and protective film from the oven.

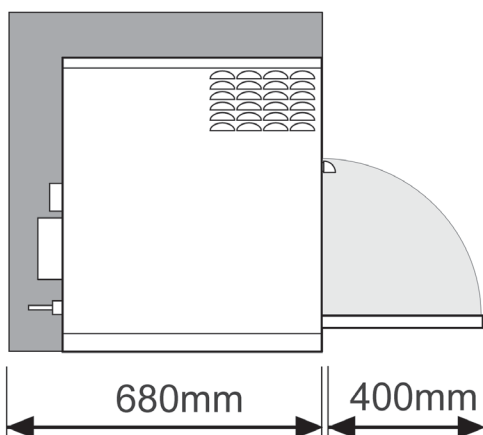
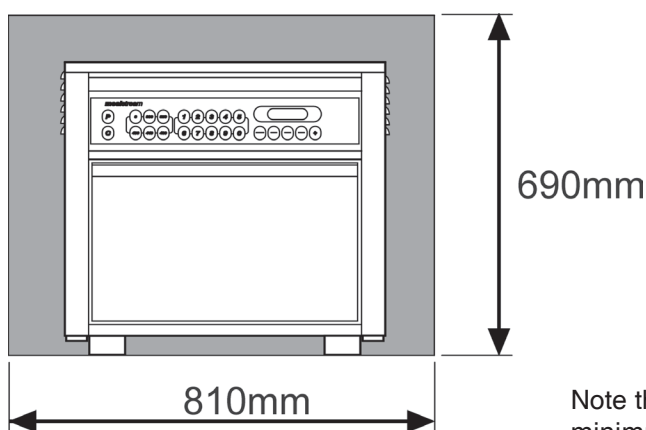
Check for obvious signs of transit damage. If necessary, inform the supplier IMMEDIATELY.

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.

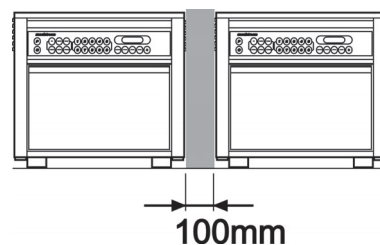
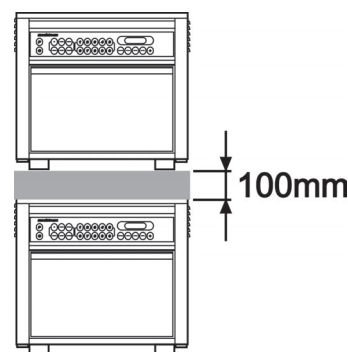
A heat barrier to the height of the oven must be installed if sited next to a hob, stove or range.



Note the minimum recommended clearance required for air flow

Note:

The air intake is located under each side 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.



Do not stack the oven directly on top of another. Use a separate shelf or double tiered stand.

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.

The air intake is located under each side 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

WARNING:

Check that the **AIR FILTERS** are 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:

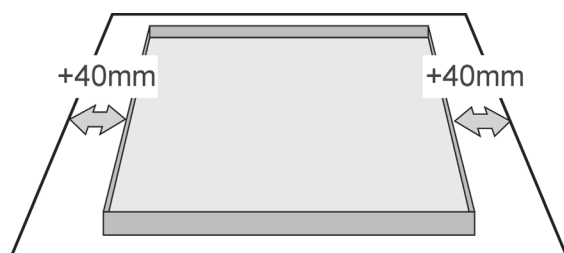
	combination	convection only	microwave only	
Heat resistant containers				
Toughened glass	✓	✓	✓	Do not use items with metallic decoration.
Vitreous ceramics	✓	✓	✓	
Earthenware	✓	✓	✓	
(porcelain, crockery, china etc.)				
Metallic Trays				
Metallic trays (on oven runners)	✓	✓	✓	Metallic trays may only be used when placed between the vitrous runners on each side of the oven cavity
DO NOT USE ANY OTHER METAL CONTAINERS				
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)	✗	✗	✓	Cling film should not come into contact with food.
Microwave-suitable cling film	✗	✗	✓	
Other utensils				
Tie tags	✗	✗	✗	No kitchen utensil should be left in food while it is cooking
Cutlery	✗	✗	✗	
Temperature probes	✗	✗	✗	

THE USE OF METALLIC ITEMS IN COMBINATION AND MICROWAVE ONLY FUNCTIONS

Some of the interior panels in Mealstream 501 ovens are vitreous enamel which acts as an insulator and allows safe use of metal in controlled conditions.

(The vitreous enamel tray supplied can be upturned and used as a permanent base.)

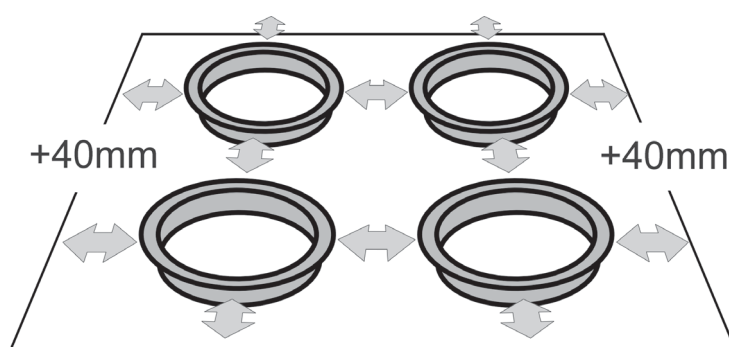
Position large metal pans and trays centrally in the oven at least 40mm (1.5 inches) from side walls.



WARNING:

Care must be taken to position containers correctly. If metal containers are placed too close to each other or the sides of the oven, arcing may occur which may damage the oven.

Position individual metal containers evenly at least 1.5 inches (40mm) from each other and the side walls



WARNING:

If a metallic, crackling sound is heard during combination or microwave only functions, open the door to stop cooking and reposition containers correctly.

If metal items (including silver serving flats) become spot burned due to arcing, discontinue their use in the oven.

Avoid using metal pans greater than 2.5 inches (65mm) in depth as this may reflect microwaves and alter the time required to heat the food thoroughly.

INTRODUCTION

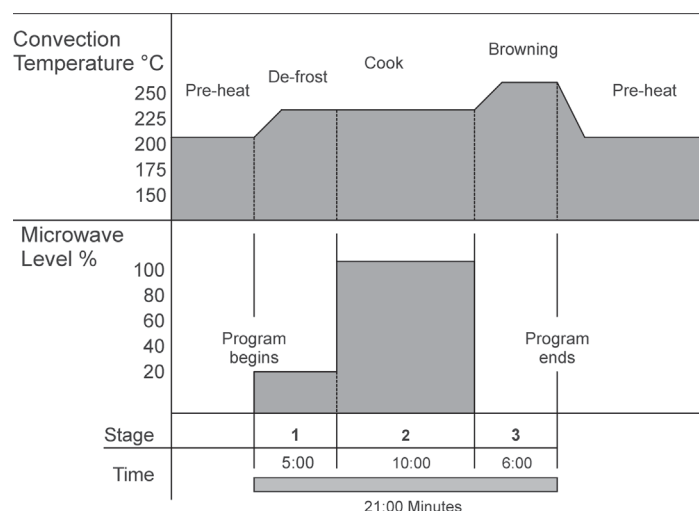
The Mealstream 501 oven offers catering kitchens the flexibility of three heating functions; microwave only, convection only, and combination cooking.

Combination cooking enables high quality results to be achieved in a fraction of the time taken by conventional cooking, particularly when baking, browning, roasting, grilling or producing gratinee dishes.

Once established, precise instructions for combination or convection cooking of selected items may be programmed into the ovens memory so that they can be repeated easily and accurately.

Multi-Stage Programming

The Mealstream EC501 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.



A typical 3-stage program is shown. The Oven is pre-heated at 200°C. Stage 1 begins by applying a gentle microwave power of 25% (ideal for defrosting) while the convection temperature rises to 225°C. In Stage 2 the microwave power increases to maximum (100%). In the final, browning stage the convection temperature is increased to 250°C with no microwave energy applied.

This is only one example of an infinite number of possible multi-stage programs that can be created and stored. Programs can have one, two, or three stages.

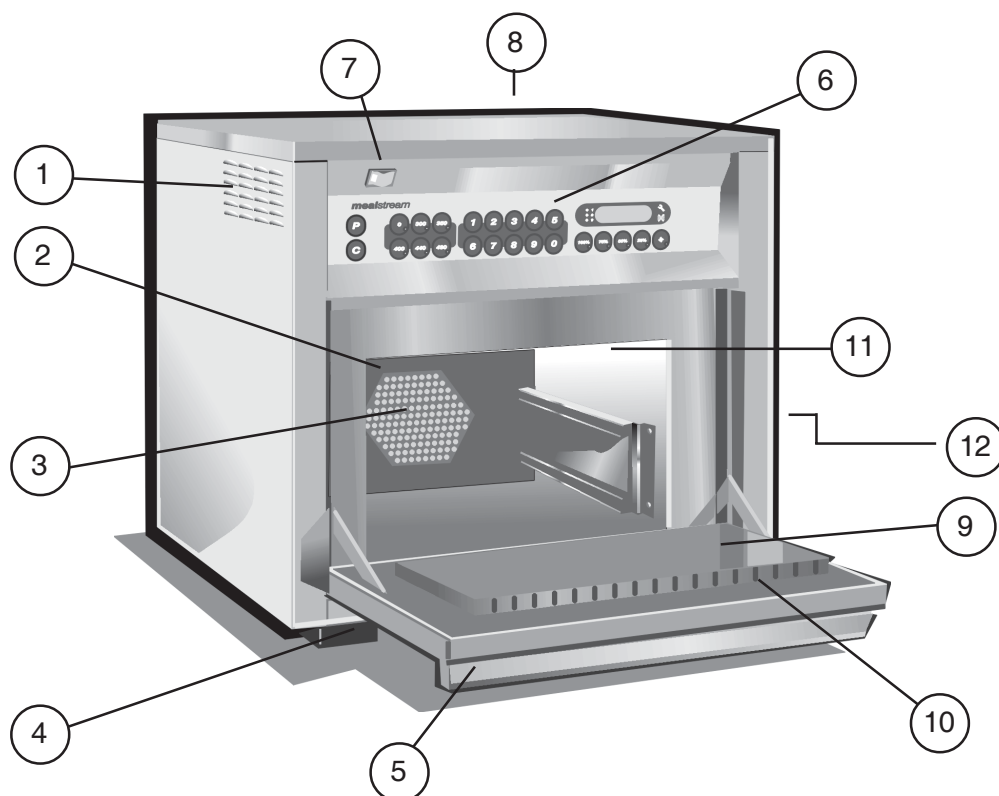
Note:

Remember convection temperature takes time to change. Do not expect an instant response when a different temperature is activated.

Care should be taken when de-frosting in a hot oven. Defrost first thing in the morning when the oven is still cold.

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

The cavity is constructed mainly from stainless steel and vitreous enamelled panel on the door. It must be kept clean (see CLEANING).

3 CONVECTION FAN

The fan draws air over the heating elements and into the cavity over the edges of the rear baffle plate, producing perfect heat distribution for combination cooking. The metal grill covering the fan must be kept clean and free of debris (See CLEANING)

4 AIR INLET FILTERS (LEFT & RIGHT)

Situated at the left and right hand side of the base at the front. These are part of the ventilation system and must be kept free of obstruction and cleaned on a daily basis.

5 DOOR HANDLE

This is a rigid bar which is pulled downwards and towards you to open.

6 CONTROL PANEL

See page 10.

7 ON/OFF SWITCH

When switched ON, the control panel will illuminate. The fan and ventilation system will also operate.

8 RATING PLATE

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

9 DOOR

This is a precision-made energy barrier with three microwave safety interlocks. It must be kept clean (see CLEANING section). The door should NOT be used to support heavy dishes.

10 DOOR SEALS

These ensure a tight seal around the door. They 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.

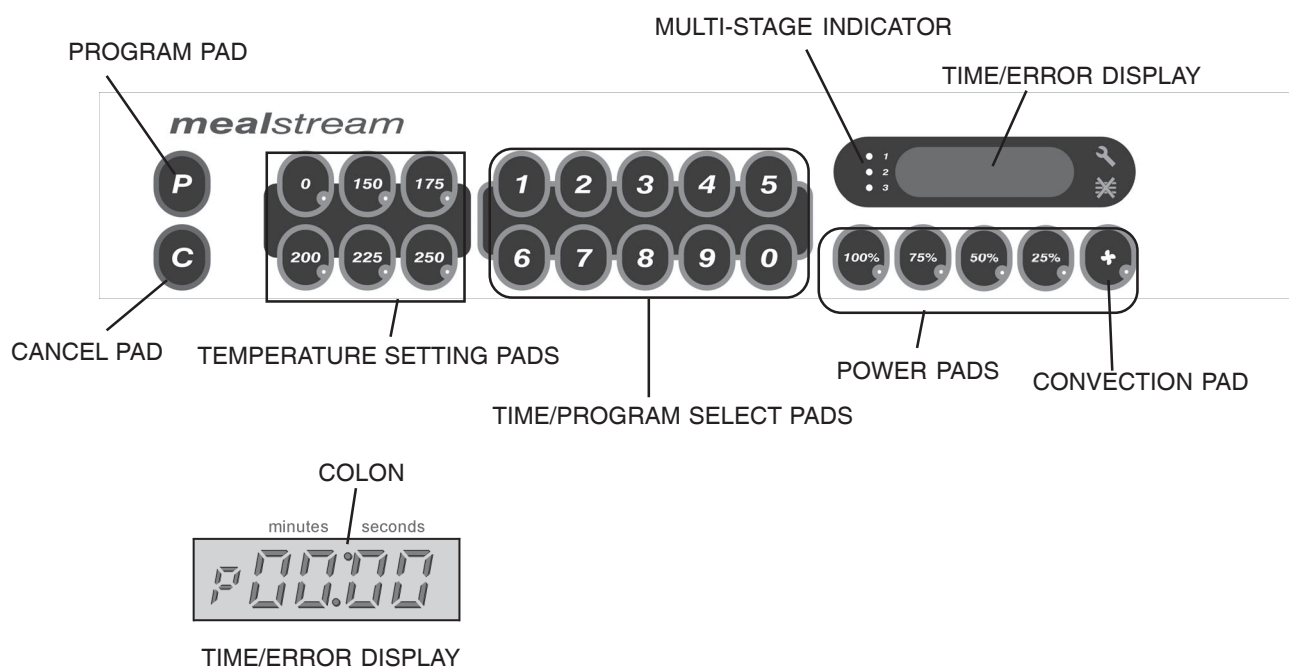
11 TEMPERATURE SENSOR

This monitors the temperature inside the oven. Care should be taken when cleaning to prevent damage.

12 STEAM VENT (on rear of oven)

This enables steam to escape and prevents build up of condensation. It will not allow microwave energy to escape.

CONTROL PANEL



POWER PADS

There are 4 Microwave Power Pads to select from: 25%, 50%, 75%, and 100%. A light will indicate the one in use.

CONVECTION PAD

This is used when foods only require browning(no microwave)

Note: when cooking the MICROWAVE and CONVECTION pads start the cycle and timer. You may alter power levels during a manual cooking cycle. When cooking is interrupted, a light will flash as a reminder that the time is being held (see PAUSE).

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

TEMPERATURE SETTING PADS

These pads are used to set the convection temperature. A light will indicate the temperature set. Selecting the '0' key will switch convection off. If a temperature key is pressed and held the current oven temperature will be displayed in the time display window.

CANCEL/ CALLBACK 'C' PAD

Cancels all timed cooking cycles, pre-programmed operations and stop the microwave energy. It does not alter the oven temperature . If the oven is hot food will continue to cook and should be removed from the oven immediately. 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)

PROGRAM 'P' PAD

Activate or set program

TIME AND PROGRAM DISPLAY

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

Also displays error messages and oven temperature. (PROBLEM SOLVING)

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

MULTI-STAGE INDICATOR

Indicates stage in multi-stage cooking

COLON

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

ON/OFF SWITCH

ERROR DISPLAY

See PROBLEM SOLVING Section 8.

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.

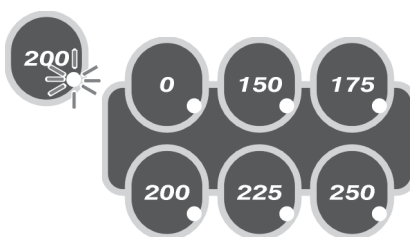
WARNING:

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

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

- 1 Switch the oven on
- 2 Set the required oven temperature by pressing one of the TEMPERATURE SETTING PADS 150°, 175°, 200°, 250°C. The light in the pad will flash to indicate it has been selected.

Note: The temperature within the oven cavity will now begin to rise. It may take up to 15 minutes to reach the value if the oven is cold when you start.



The cavity temperature can be checked at any time by pressing the selected temperature button. The cavity temperature in °C will be displayed.

- 3 When the oven temperature is within 25°C of the set level the light will no longer flash. WAIT UNTIL THIS TEMPERATURE IS REACHED before using the oven.

- 4 Set required cooking time by pressing the numeric TIME SELECT PADS

Example: 2 Minutes 35 seconds

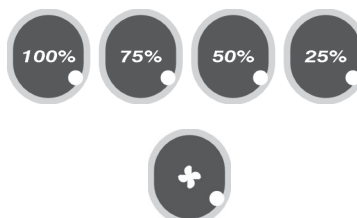
Only valid times of Minutes and Seconds will be accepted.
 e.g. 1minute 1 second *not* 61 secs



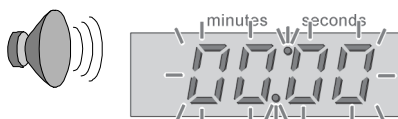
Convection only cooking can be carried out without setting a time
 Combination and convection only cooking may be carried out on a rising temperature but extra attention must be given to timings

- 5 Taking all the necessary precautions to ensure you do not burn yourself, place the food into the cavity and close the door.
 Always keep the period that the door is open to a minimum.

- 6 To cook the food using a combination of convected heat and microwave press one of the POWER PADS either 100%, 75%, 50% or 25%.
 To cook using convection only press the button marked with the fan symbol.



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



TO STOP THE COOK CYCLE

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



PAUSE

The cycle may 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

Note:
 when the cycle is interrupted or stopped the oven will remain at the temperature set and the food inside the oven will continue to cook

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 Convection temperature, 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 Lights on the TEMPERATURE SETTING PADS flash to indicate that a temperature must be selected.

Press the pad for the required temperature, the light on the selected pad will continue to flash, the others will go out.

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

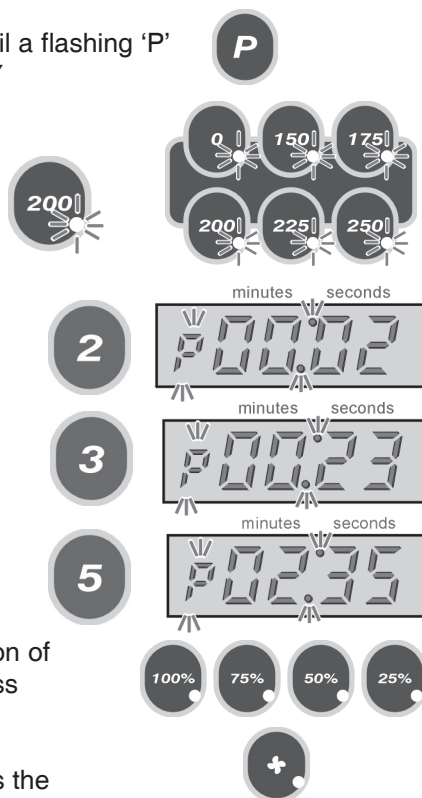
Only valid times of Minutes and Seconds will be accepted.

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

4 To cook the food using a combination of convected heat and microwave press one of the POWER PADS

100%,75%,50% or 25%.

To cook using convection only press the button marked with the fan symbol.



Check program details on the flashing display. Settings can be changed by stepping back through the program using the CANCEL BUTTON.

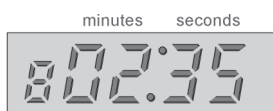


- Enter a valid time up to 30 minutes e.g. 1 minute 1 second *not* 61 seconds.
- Information may be programmed into the memory whether the oven is hot or cold.
- To review a program use CALLBACK see page 14.

We recommend you keep a note of program instructions for future reference.

To save as a single stage program

Press the required number pad



example: stage 1 saved as Program 8

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

To save as a multi-stage program

Follow steps 1– 4 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

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 Pre-heat the oven to the required starting temperature by pressing a TEMPERATURE SETTING PAD. Wait until the selected temperature light stops flashing.



You can check the oven temperature by pressing the Temperature pad again

example: 200°C

- 2 Avoiding contact with hot surfaces, place the food item to be cooked in to the oven and close the door.

- 3 Press the PROGRAM PAD the 'P' will appear in the PROGRAM DISPLAY.

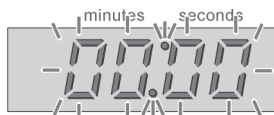


Press the number pad key you wish to activate (0-9). The program number and total cooking time appear on the display and the first stage indicator will light.

example: Program 8



The program will now operate with the total remaining time displayed counting down on the display (all stage time added together). When the time reaches "0:00" an audible signal will be given.



- 4 Remove the food from the oven and close the door.

CALL BACK

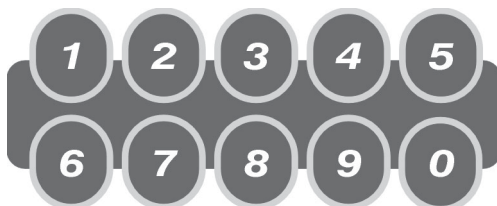
CALL BACK to review a program allows the program to be reviewed stage by stage.

Press and hold the CANCEL PAD.

After a few seconds the TIME DISPLAY will blank.



Now press one of the program numbers on the NUMBER PAD (0-9).



The display will show the contents of that program. This will be shown with temperature, time and power level illuminated one stage at a time for a few seconds.

Note:

If the required starting temperature has not been reached, an error code is displayed (E:6). If this happens remove food from the oven IMMEDIATELY and wait until the required temperature light stops flashing. Begin again from Step 2.

At the end of the programmed cycle, the oven temperature will revert to that set before the cycle began

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.

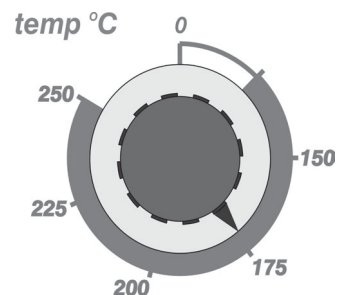
TO CONTINUE the cycle close the door, an audible warning sounds as a reminder to press any power pad to restart the timer.

To review a program use CALLBACK

MANUAL CONTROLS (MODEL RD501)

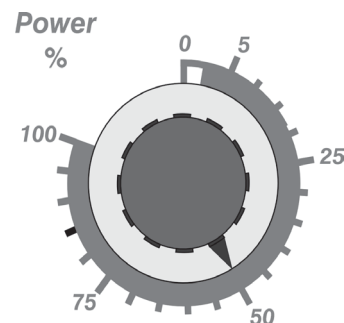
- 1 Switch on oven.
- 2 Set required oven temperature by turning the temperature control dial clockwise. The convection temperature indicator will illuminate until the set temperature is achieved. For best results, wait for this to happen. The indicator will go on and off as temperature within the oven is maintained.

e.g. 175°C



- 3 Set required microwave power level by turning the microwave control dial.

e.g. 50%



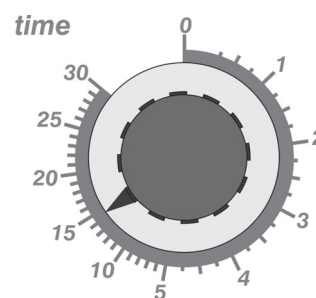
- 4 Set required cooking time by turning the time set dial clockwise.

e.g. 15 Minutes

- 5 Press the START button. The start indicator will illuminate and timer will count down to zero.



A buzzer alerts the operator when cooking is completed.



Note:

- For microwave only cooking, the convection temperature dial should be set to '0'. For best results the oven should be cold.
- For convection only cooking, the microwave dial should be set to '0'. Convection only cooking can be carried out without setting a time.
- Care should be taken when defrosting in a hot oven. Products should be turned frequently to prevent 'edge- burning'. For best results, defrost first thing in the morning when the oven is still cold.
- Combination and convection only cooking may be carried out on a rising temperature but extra attention must be given to timings.
- Microwave heating may be introduced part-way through a manually set convection only cycle. However, we strongly recommend that only the most experienced microwave operator uses this facility as the microwave energy will then be on a time set for convection cooking.
- Cooking may be interrupted by opening the door (PAUSE). Close the door and touch the start button to continue.

CLEANING

For the oven to operate at peak efficiency, the cavity, door and air filters 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 and allow oven to cool for at least 20 minutes before cleaning
- As required, remove carousel and wipe out spillages with disposable paper wipes
- **NEVER** use steel wool, knives or harsh abrasives on any part of the oven

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.

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

1. Remove the air filters from each side of the oven by sliding the filter out from the front.
2. Wash in clean, warm soapy water, rinse and pat dry. Slide back into position through slots.

Cleaning the oven cavity and door

1. Remove food particles from the gap between the rear baffle plate and the floor of the oven with a clean, dry brush.
(Location A)

Remove food particles from between the inside edge of the door and the front of the oven floor using a clean, dry brush.
(Location B)

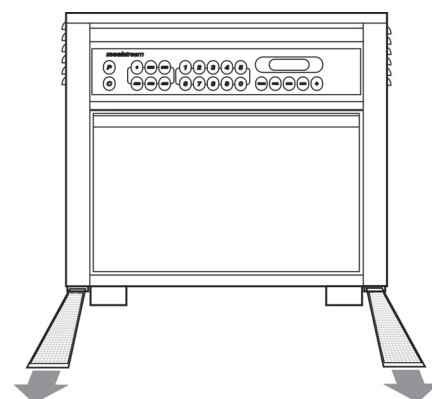
2. Apply non-caustic oven cleaner to interior surfaces except door seals. Leave for the recommended time. Wash off using a clean cloth and plenty of clean, warm water. Dry using a fresh, clean cloth.
3. Wipe hinges with a clean, damp cloth.
DO NOT apply lubricating oil.
4. Wipe door seals carefully with a clean damp cloth. Examine for signs of wear or damage.

Cleaning the control panel and exterior surfaces

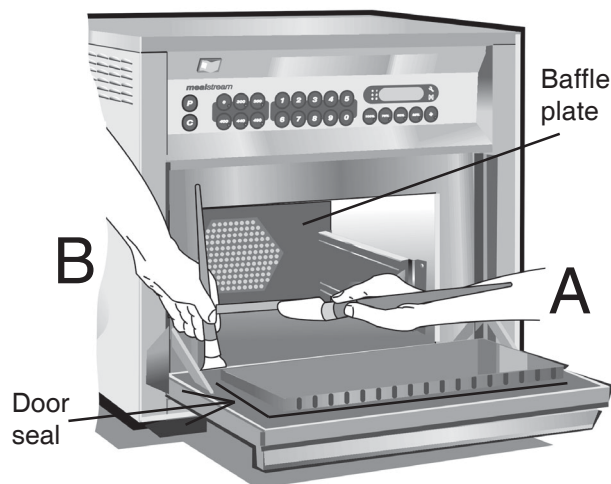
Wipe down regularly with a damp cloth.

Hints and Tips for stubborn stains in the oven cavity

1. Switch on oven with microwave power only (without heat).
2. Place a container of water (1.5 litres) into the centre of the oven cavity.
3. Set microwave power to 100%.
4. Set timer to 30 minutes and press start button.
At end of steam cycle, wipe out cavity with a clean cloth.



DO NOT USE THE OVEN WITHOUT CLEAN AIR FILTERS IN POSITION



If the door seals are damaged, the oven must be repaired by an approved Service Engineer

PROBLEM SOLVING

Error code display

The Mealstream EC501 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 Oven has overheated	Close door fully. Call Merrychef Service Dept. Clean air filter and vents Leave oven switched on but not cooking for 4-5 minutes.
	No time has been set. Invalid time has been set. e.g. 61secs	Set a time Set time in correct format 1:01
	Oven not heating up to temperature Possible component failure	Switch off and do not use ISOLATE FROM ELECTRICAL-SUPPLY Call Merrychef Service Dept.
	Oven cavity is overheating Possible component failure	Switch off and do not use ISOLATE FROM ELECTRICAL-SUPPLY Call Merrychef Service Dept.
	Oven is not at correct temperature	Remove food. Wait until correct temperature light stops flashing and stays illuminated
	An internal fault has been detected	Call Merrychef Service Dept.
	Oven has overheated	Clean air filter Relocate oven to a position with more ventilation
	The oven is switched on but the control panel does not illuminate and fans do not operate	Check the fuse/circuit breakers and electrical supply (this should be carried out by a qualified electrician).

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)	Convection Power output (kw)
Mealstream CTM3	640	710	630	90	1425	2.5
Mealstream CTM5	640	710	630	90	1425	3.0
Manufacturers recommended clearances	690	810	680			

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.

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	19
Alimentation électrique	19
Précautions d'emploi	20
Montage de l'appareil	21
Ustensiles de cuisine transparents	22
Introduction	24
Fonctions principales	25
Panneau de commande	26
Directives :	
Mode manuel	27
Pavé numérique de programmation	28
Activer un programme	29
Commandes manuelles (modèles RD501)	30
Entretien	31
Résolution de problèmes	32
Spécifications techniques	32
Le Service/ l'assistance technique	33

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SUIVANTES

ATTENTION : Effectuer un contrôle maintenance ou une réparation qui nécessite d'enlever les panneaux de protection contre l'émission de micro-ondes, est une opération dangereuse pour toute personne non-qualifiée.

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 composants internes du four.
3. NE JAMAIS toucher au panneau de commande, la porte, les joints ou tout autre composant du four.
4. NE PAS obstruer les grilles d'aération/filtres à air ou les sorties de vapeur.
5. NE PAS étendre de torchons ou de serviettes sur quelque partie du four.
6. Si les joints de la porte sont endommagés, le four doit être réparé par un technicien agréé.
7. Si le câble d'alimentation est endommagé d'une manière ou d'une autre, il doit IMPÉRATIVEMENT être remplacé par un technicien agréé.
8. Pour éviter de s'échauffer ou se brûler, manipuler avec précaution les liquides, la nourriture et les plats sortant du four.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Ne jamais tenter de faire de la friture dans le four.
13. L'utilisation de cet appareil n'est pas adaptée aux enfants et aux personnes infirmes.
14. Surveiller les enfants pour les empêcher de jouer avec cet appareil.

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.

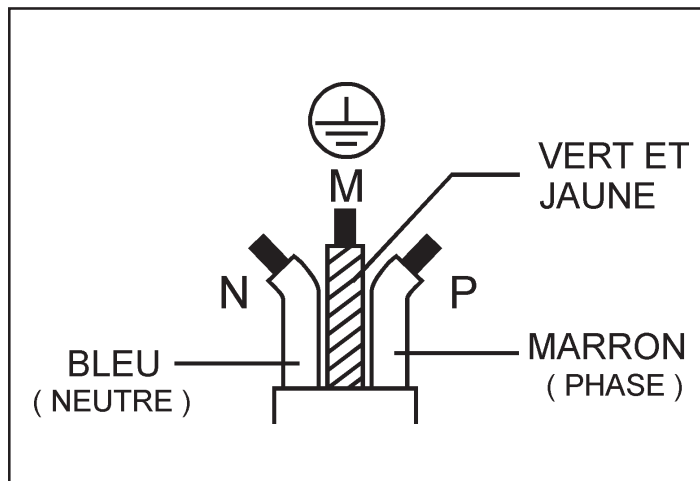
Le four doit être installé par un électricien qualifié et agréé. Cet appareil ne doit pas être branché sur le secteur au moyen d'une prise standard 13 A.

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.

ATTENTION : Un interrupteur d'isolement double, avec un intervalle de contact de 3 mm aux deux pôles, doit être installé.

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.



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).

La prise électrique, si elle est installée avec un connecteur à contacts mâles, doit être située à un endroit facile d'accès.

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.

MONTAGE DE L'APPAREIL

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

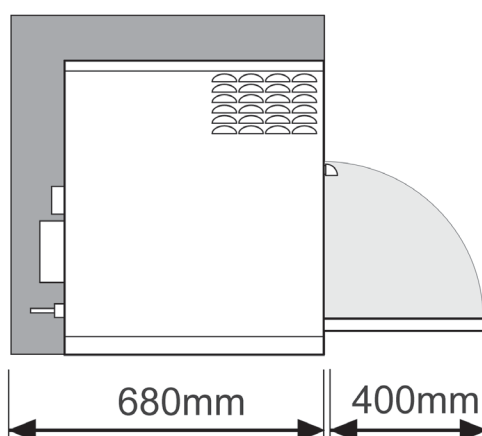
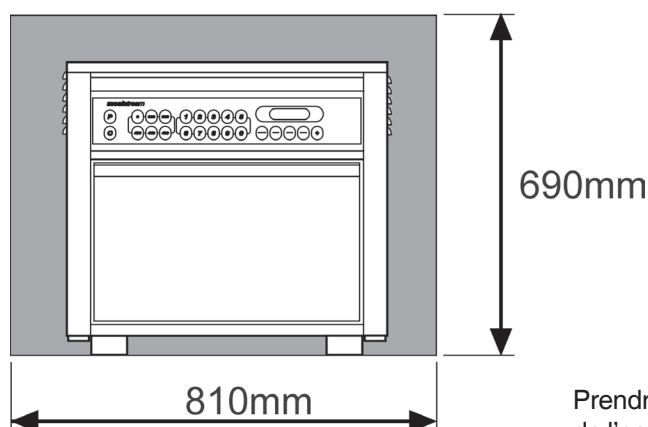
Vérifier que l'appareil n'a pas été endommagé au cours du transport. Si tel est le cas, en informer le fournisseur IMMÉDIATEMENT.

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.

Les prises d'air se trouvent sous chaque côté 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.

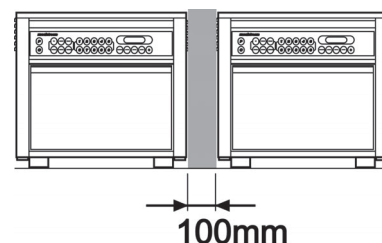
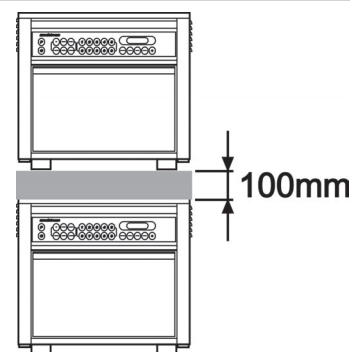
Laisser un espace d'au moins 50 mm au-dessus du four pour permettre à l'air chaud de s'échapper.

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

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 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.



Ne pas superposer deux fours en contact direct. Utiliser deux étagères différentes ou un support à double étage.

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 :

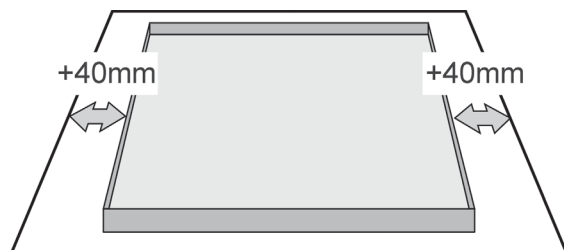
	mode combiné	convection uniquement	micro-ondes uniquement	
Récipients résistants à la chaleur				
Verre trempé	✓	✓	✓	Ne pas utiliser d'objets avec des ornements métalliques.
Céramique vitrifiée	✓	✓	✓	
Vaisselle	✓	✓	✓	
(terre cuite, grés, porcelaine, etc.)				
Plateaux métalliques				
Plateaux métalliques (sur les glissières du four)	✓	✓	✓	Les plateaux métalliques utilisés doivent être impérativement insérés dans les glissières en émail sur chaque côté de la cavité du four.
NE PAS UTILISER D'AUTRES RÉCIPIENTS 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.)	✗	✗	✓	Le papier cellophane ne doit pas entrer en contact avec la nourriture.
Papier cellophane allant au four à micro-ondes	✗	✗	✓	
Autres ustensiles				
Attaches	✗	✗	✗	Aucun ustensile de cuisine ne doit être laissé dans la préparation au cours de la cuisson.
Couverts	✗	✗	✗	
Sondes thermiques	✗	✗	✗	

OBJETS MÉTALLIQUES EN MODE COMBINÉ ET MICRO-ONDES UNIQUEMENT

Certains des panneaux intérieurs des fours Mealstream 501 sont en émail vitrifié, matériau isolant qui permet l'utilisation sans risque d'objets métalliques dans des conditions contrôlées.

(Le plateau en émail vitrifié fourni avec l'appareil peut être mis à l'envers et servir de base permanente.)

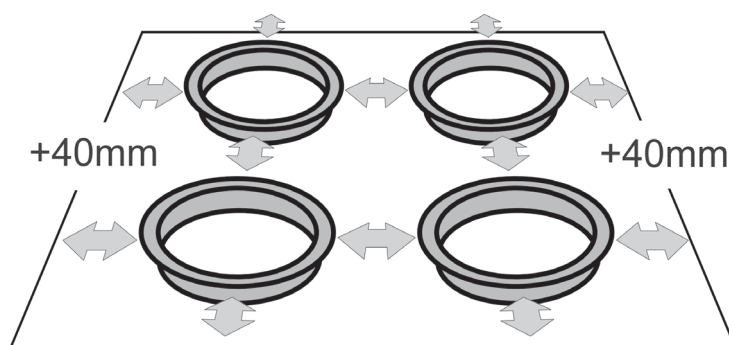
Disposer les grands plats et plateaux métalliques au centre du four, à au moins 40 mm des parois de la cavité.



ATTENTION :

Prendre bien soin de positionner les récipients correctement. Si les récipients métalliques sont trop près les uns des autres ou des parois de la cavité, cela peut provoquer des arcs électriques et endommager le four.

Disposer de manière égale les récipients individuels en métal en laissant au moins 40 mm entre chacun d'entre eux ainsi qu'entre les récipients et les parois du four.



ATTENTION :

Si un grésillement métallique se fait entendre quand le four est en mode combiné ou micro-ondes, ouvrir la porte pour arrêter la cuisson et redistribuer les récipients correctement.

Ne pas mettre dans le four des objets métalliques (y compris des plats de service en argent) qui présentent, à certains endroits, des brûlures provoquées par des arcs électriques.

Éviter d'utiliser des plats métalliques de plus de 65 mm de profondeur. Les micro-ondes pourraient ricocher et le temps de cuisson nécessaire serait altéré de manière conséquente.

INTRODUCTION

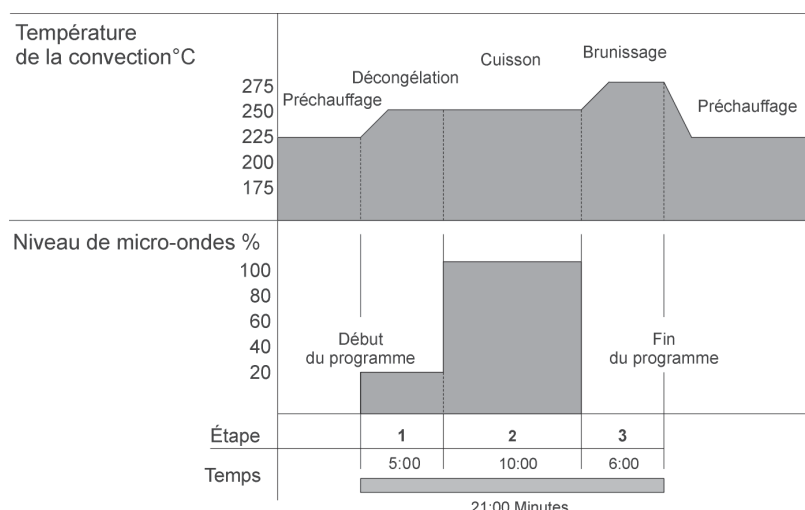
Les fours Mealstream 501 offrent une grande souplesse d'utilisation aux cuisines des établissements de restauration, grâce à ces trois modes de cuisson : micro-ondes uniquement, convection uniquement et combiné.

La cuisson combinée donne des résultats d'excellente qualité en moins de temps qu'il n'en faut pour les fours traditionnels, tout particulièrement pour faire cuire, dorer, rôtir, griller ou gratiner des préparations culinaires.

Une fois établies précisément, les instructions de cuisson en mode combiné ou convection 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 Mealstream EC501 offre une plus grande souplesse d'utilisation grâce à la programmation échelonnée. Celle-ci permet de cuire les aliments dans les conditions précisément requises par chaque type d'aliment.



Ceci est un programme type à trois étapes. Préchauffer le four à 200°C. L'étape 1 commence avec une faible puissance des micro-ondes à 25 % (idéale pour la décongélation) tandis que la température de la convection monte à 225°C. Au cours de l'étape 2, la puissance des micro-ondes atteint son maximum (100 %). Dans l'étape finale, l'étape de brunissage, la température monte jusqu'à 250°C sans l'action des micro-ondes.

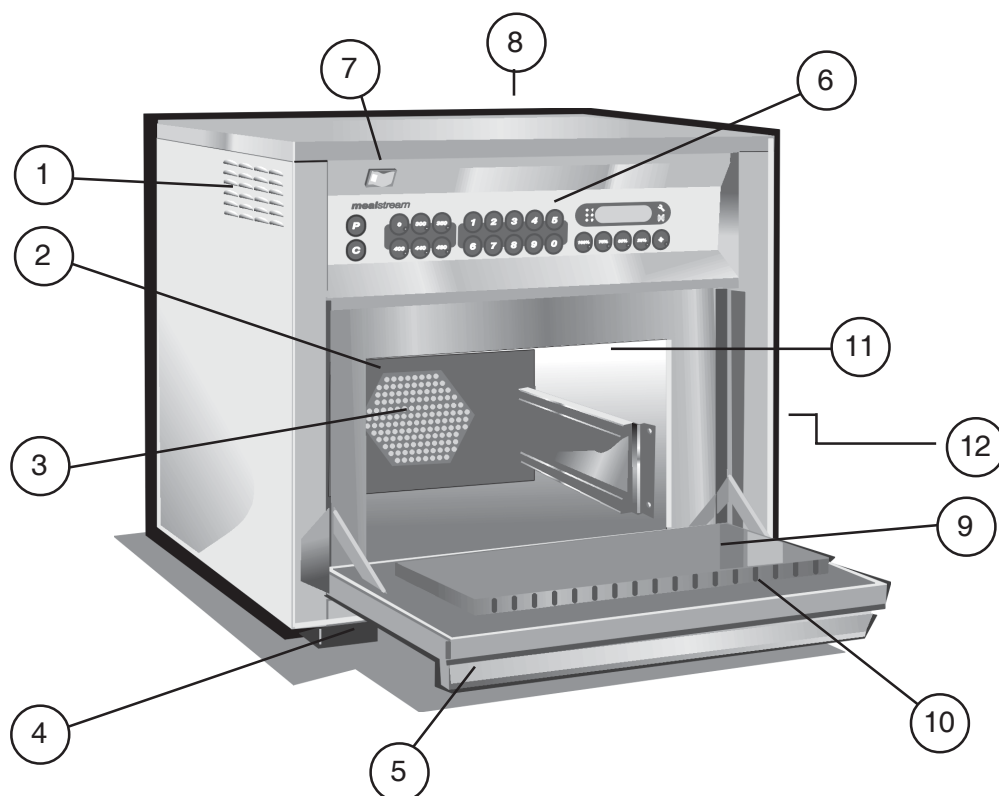
C'est un exemple parmi tant d'autres de programme échelonné pouvant être créé et mémorisé. Les programmes peuvent se diviser en une, deux ou trois étapes.

Remarque : Ne pas oublier qu'il faut du temps pour que la température de convection change. Quand une température différente est réglée, il ne faut donc pas s'attendre à une réaction instantanée.

Attention à la décongélation dans un four chaud. Il est conseillé de décongeler les produits le matin, tant que le four est encore froid.

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

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 VENTILATEUR POUR LA CIRCULATION DE L'AIR

Il fait circuler l'air sur les éléments chauffants et sur les bords du cache déflecteur arrière, dans la cavité du four, permettant de distribuer la chaleur parfaitement pour la cuisson en mode combiné. La grille métallique qui recouvre le ventilateur doit être propre et sans débris. (Voir la section ENTRETIEN)

4 FILTRES D'ENTRÉE DE L'AIR (GAUCHE & DROIT)

Situés au gauche et à droite de la base du four, ils font partie du système de ventilation. Ne pas obstruer et nettoyer tous les jours.

5 POIGNÉE DE LA PORTE

C'est une barre rigide qu'il faut abaisser et tirer vers soi pour ouvrir la porte.

6 PANNEAU DE COMMANDE

Voir page 10.

7 BOUTON MARCHÉ/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.

8 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 Merrychef.

9 PORTE

C'est une barrière thermique fabriquée avec grande précision équipée de trois verrouillages de sécurité. Elle doit rester propre (voir la section ENTRETIEN). NE PAS poser de plats lourds sur la porte.

10 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.

11 SONDE THERMIQUE

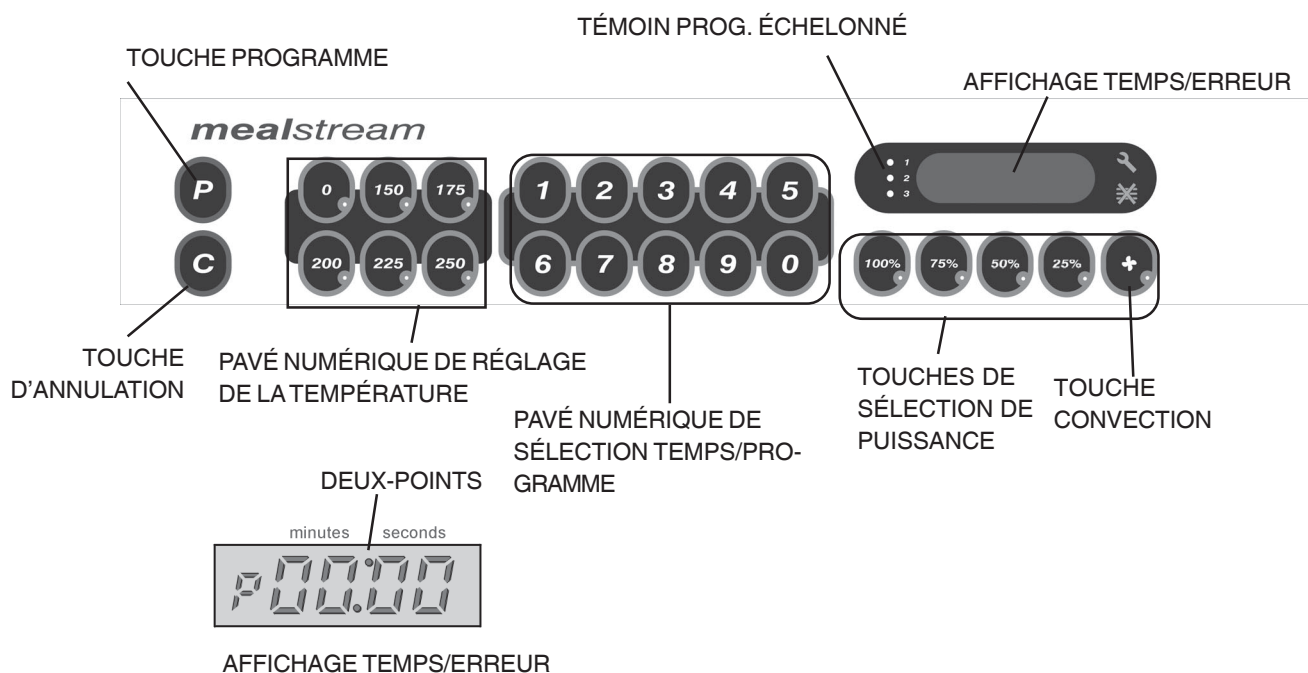
Elle contrôle la température à l'intérieur du four. En nettoyant le four, faire attention à ne pas l'endommager.

12 ORIFICE D'ÉVACUATION DE LA VAPEUR

(à l'arrière du four)

Il permet l'évacuation de la vapeur et empêche la formation de condensation, sans pour autant laisser passer les micro-ondes.

PANNEAU DE COMMANDE



PAVÉ NUMÉRIQUE DE SÉLECTION DE LA PUISSANCE

4 touches permettent de régler la puissance des micro-ondes à 25 %, 50 %, 75 % ou 100 %. Un voyant lumineux indique à quelle puissance le four est réglé.

TOUCHE CONVECTION

Elle est utilisée quand il s'agit seulement de dorer les aliments (pas de micro-ondes).

Remarque : Les touches MICRO-ONDES et CONVECTION déclenchent le cycle de cuisson et la minuterie. Il est possible de modifier les niveaux de puissance au cours d'un cycle de cuisson manuel. Quand la cuisson est interrompue, un voyant clignote pour indiquer que la minuterie est en attente (voir PAUSE).

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 10.

PAVÉ NUMÉRIQUE DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Il est utilisé pour régler la température de convection. Un voyant lumineux indique quelle température est réglée. En appuyant sur la touche '0', le mode convection s'arrête. En appuyant et en maintenant la pression sur une de ces touches, la température du four utilisée s'affiche sur l'écran du timer.

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. It does not alter the oven temperature. Retirer immédiatement les aliments du four puisqu'ils continueront à cuire si le four est encore chaud. 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)

TOUCHE 'P' : PROGRAMME

Pour activer ou régler un programme.

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. Il affiche également les messages d'erreur et la température du four. (Voir RÉOLUTION DES PROBLÈMES) L'affichage du programme indique le numéro du programme sélectionné. 'PP' indique qu'il y a programmation.

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.

BOUTON MARCHE/ARRÊT

AFFICHAGE DES ERREURS

Voir RÉOLUTION DES PROBLÈMES, section 8.

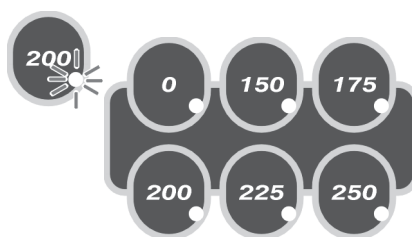
DIRECTIVES : MODE MANUEL

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 le four en marche.

2 Régler la température du four en appuyant sur une des touches de **RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE** 150°C, 175°C, 200°C, 250°C. Un voyant lumineux sur la touche clignote pour indiquer quelle température a été choisie.

Remarque : La température dans la cavité du four commence alors à augmenter. Si le four est froid au départ, il faudra peut-être 15 minutes pour atteindre la température désirée.



3 Si la température du four est au niveau requis, à 25°C près, le voyant cesse de clignoter. **ATTENDRE QUE LA TEMPÉRATURE REQUISE SOIT ATTEINTE** pour utiliser le four.

4 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.

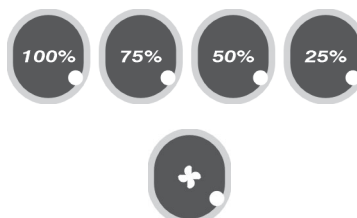
Par ex. :

1 minute 1 seconde et non 61 secondes

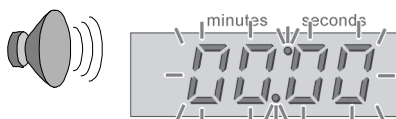


5 Mettre les aliments dans la cavité du four et fermer la porte, en faisant bien attention à ne pas se brûler. Toujours essayer de garder la porte ouverte le moins longtemps possible.

6 Pour cuire des aliments en utilisant la chaleur convectée et l'énergie micro-ondes, appuyer sur une des touches de sélection de la puissance (100 %, 75 %, 50 % ou 25 %). Pour n'utiliser que le mode convection, appuyer sur le bouton portant le symbole du ventilateur.



7 La minuterie commence alors son compte à rebours. Quand le temps restant atteint zéro, la porte s'ouvre automatiquement. Retirer la préparation du four.



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.

Il est possible de contrôler la température du four à tout moment en appuyant sur le bouton qui correspond à la température sélectionnée. La température en C° s'affichera.

La cuisson par convection uniquement peut être activée sans régler de temps. Si la cuisson en mode combiné et par convection uniquement peut être opérée avec une température croissante, il faut toutefois redoubler de vigilance quant au réglage du temps.

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.

REMARQUE :

Quand le cycle est interrompu ou arrêté, le four reste à la même température et les aliments à l'intérieur continuent à cuire.

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 elles, la température de convection, 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 Les voyants des touches de réglage de la TEMPÉRATURE clignotent pour indiquer qu'une température doit être réglée.

Appuyer sur la touche correspondant à la température requise. Le voyant de cette touche sera alors le seul à clignoter.

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

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

4 Pour cuire des aliments en utilisant la chaleur par convection combinée avec les micro-ondes, appuyer sur une des touches de sélection de la puissance (100 %, 75 %, 50 % ou 25 %). Pour n'utiliser que le mode convection, appuyer sur le bouton portant le symbole du ventilateur.

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

Vérifier les informations sur le programme qui clignotent sur l'écran. Les réglages peuvent être changés en revenant en arrière dans le programme grâce au bouton d'annulation C.

C

- Entrer un temps valide inférieur à 30 minutes. Par ex. : 1 minute 1 seconde *et non* 61 secondes.
- Il est possible d'entrer les informations dans la mémoire que le four soit chaud ou froid.
- Pour revisualiser un programme, utiliser la touche de RAPPEL (voir page 14).
Il est conseillé de prendre note de ces informations et de les conserver pour références futures.

Enregistrer en programme simple

Appuyer sur la touche au numéro requis

8

minutes seconds
8 02:35

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. éc'helonné

Suivre les points 1 à 4 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.

minutes seconds
02:35
minutes seconds
12:00
minutes seconds
01:30

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

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 Préchauffer le four à la température de départ requise en appuyant sur la touche de température adéquate. Attendre que le voyant du bouton sélectionné cesse de clignoter.



Pour vérifier la température du four, appuyer à nouveau sur la touche de température.

exemple : 200°C

- 2 En évitant de toucher les surfaces chaudes, mettre la préparation à cuire dans le four et fermer la porte.

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



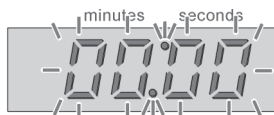
Sélectionner la touche du pavé numérique désirée pour activer un programme (0-9). Le numéro de programme et le temps de cuisson total s'affiche sur l'écran et le voyant lumineux pour la première étape s'allume.

exemple : programme 8



Le programme fonctionne alors pour le temps total restant qui défile régressivement sur l'écran (les temps de chaque étape regroupés).

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



- 4 Retirer la préparation du four et fermer la porte.

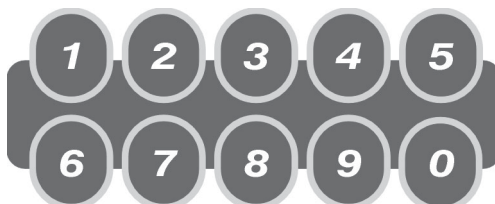
RAPPEL

La fonction de RAPPEL permet de revisualiser un programme étape par étape.

Appuyer sur la touche d'annulation C et maintenir la pression. Après quelques secondes, les chiffres de l'AFFICHAGE DU TEMPS disparaîtront.



Appuyer alors sur la touche correspondant au numéro de programme désiré (0-9).



Le contenu du programme apparaîtra sur l'écran. La température, le temps et le niveau de puissance de chaque étape s'allumeront sur l'écran pendant quelques secondes.

Remarque : Si la température de départ requise n'a pas été atteinte, un message d'erreur s'affiche (E:6).

Si tel est le cas, retirer les aliments du four IMMÉDIATEMENT et attendre que le voyant du bouton correspondant à la température requise cesse de clignoter. Reprendre la procédure au point 2.

Quand le cycle programmé est terminé, la température du four revient à celle qui a été réglée avant le début du cycle.

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

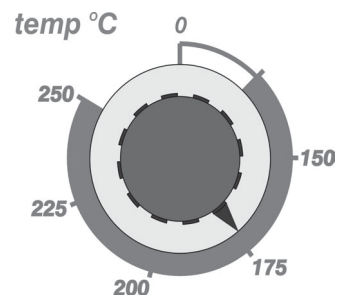
Il est possible d'interrompre le cycle de cuisson en ouvrant la porte du four. Ainsi, la minuterie se met en pause et le voyant lumineux de la touche de puissance adéquate (mode micro-ondes ou convection) clignote pour indiquer que le cycle a été interrompu.

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.

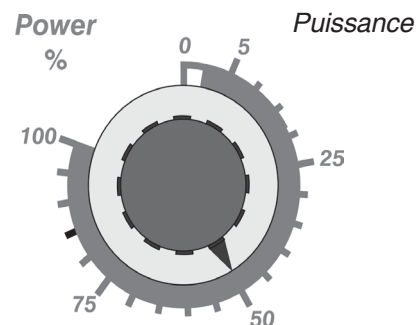
COMMANDES MANUELLES (MODÈLE RD401)

- 1 Mettre le four en marche.
- 2 En tournant le sélecteur de température (*temp °C*) dans le sens des aiguilles d'une montre, régler la température du four requise. Le témoin de la température obtenue par convection reste allumé tant que la température n'est pas atteinte. Il est préférable d'attendre que le témoin s'éteigne pour obtenir de meilleurs résultats. Il s'éteindra et s'allumera selon que la température reste ou non au niveau requis. par ex. 175°C

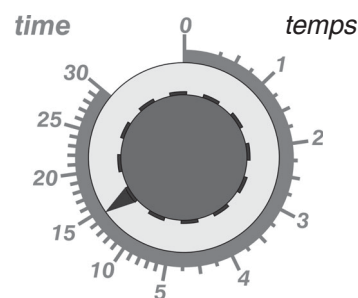


- 3 En tournant le sélecteur de puissance micro-ondes (*Power %*), régler la puissance au niveau requis.

par ex. 50 %



- 4 En tournant le sélecteur de temps dans le sens des aiguilles d'une montre, régler le temps de cuisson requis (*time*). par ex. 15 minutes



- 5 Appuyer sur le bouton de démarrage (*start*). Le témoin s'allumera et la minuterie entamera son compte à rebours.



Une sonnerie indique à l'utilisateur la fin de la cuisson.



Remarque :

- Pour une cuisson par micro-ondes uniquement, le sélecteur de la température par convection doit être mis sur '0'. Pour de meilleurs résultats, le four doit être froid.
- Pour une cuisson par convection uniquement, le sélecteur de micro-ondes doit être mis sur '0'. Ce mode de cuisson ne nécessite pas de réglage de temps.
- Faire attention pour la décongélation dans un four chaud. Les produits doivent être tournés régulièrement pour éviter que les bords ne brûlent. Pour de meilleurs résultats, décongeler les produits le matin quand le four est encore froid.
- La cuisson par convection uniquement ou en mode combiné peut être effectuée avec une température croissante mais il faut redoubler de vigilance quant au réglage du temps.
- Il est possible d'introduire une cuisson par micro-ondes à la moitié du cycle réglé manuellement en mode convection uniquement. Cependant, seuls les utilisateurs de micro-ondes avisés peuvent le faire, puisque le temps de cuisson réglé en mode convection ne sera pas modifié en mode micro-ondes.
- La cuisson peut être interrompue en ouvrant la porte (PAUSE). Fermer la porte et appuyer sur le bouton de démarrage pour continuer.

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 et laisser le four refroidir pendant au moins 20 minutes avant de le nettoyer.
- Si nécessaire, enlever le chariot à plateau tournant et 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.

Nettoyer le filtre à air

1. Enlever le filtre à air qui se trouve à l'arrière du four en le faisant glisser en dehors des fentes, vers le haut.
2. Nettoyer avec de l'eau savonneuse propre et tiède. Rincer et tamponner avec un torchon pour sécher. Remettre en place en le faisant glisser dans les fentes prévus à cet effet.

Nettoyer la cavité et la porte du four

- 1 Nettoyer les particules alimentaires entre le rebord intérieur de la porte et le rebord de la base du four à l'aide d'une brosse propre et sèche.
2. Appliquer un produit à four non caustique sur les surfaces intérieures, sauf sur les joints de la porte. Laisser agir le temps conseillé. Passer ensuite un chiffon propre et de l'eau tiède propre en quantité. Sécher en utilisant un nouveau chiffon sec.
3. Essuyer les charnières avec un chiffon propre humide. **NE PAS** appliquer d'huile lubrifiante.
4. Essuyer les joints de la porte soigneusement avec un chiffon propre humide et vérifier qu'ils sont en bon état..

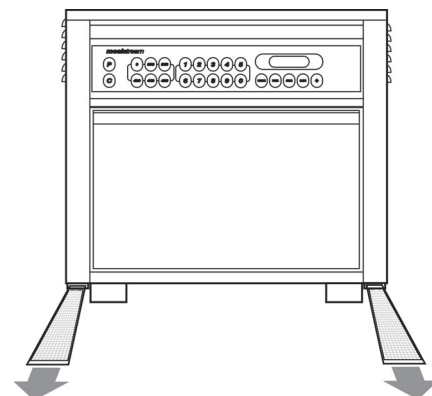
Nettoyer le panneau de commande et les surfaces extérieures

Nettoyer régulièrement avec un chiffon humide.

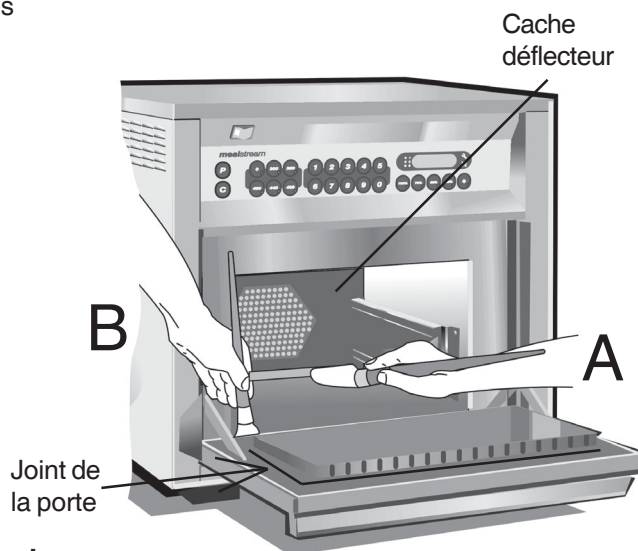
Trucs et astuces contre les taches résistantes dans la cavité du four

1. Mettre le four en marche sur le mode micro-ondes uniquement (sans air chaud).
2. Placer un récipient d'eau (1,5 litre) au centre de la cavité du four.
3. Régler la puissance de micro-ondes à 100 %.
4. Régler la minuterie à 30 minutes et appuyer sur le bouton de démarrage. À la fin du cycle, utiliser un chiffon propre pour nettoyer la cavité embuée.

Tous les 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.



NE PAS UTILISER LE FOUR SANS FILTRES À AIR PROPRES



Si les joints de la porte sont endommagés, le four doit être réparé par un technicien de maintenance agréé.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Affichage des codes

Le Mealstream EC501 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.)	Régler le temps Régler le temps correctement (ex : 1:01)
	Le four ne chauffe pas à la bonne température. Panne des composants possible	Éteindre et ne pas utiliser COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE Contacter le Service Maintenance Merrychef
	La cavité du four est en surchauffe Panne des composants possible	Éteindre et ne pas utiliser COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE Contacter le Service Maintenance Merrychef
	Le four n'est pas à la bonne température	Retirer les aliments du four Attendre que le voyant de la température réglée cesse de clignoter et reste allumé
	Un problème interne a été détecté.	Contacter le Service Maintenance de Merrychef
	Le four a été en surchauffe	Nettoyer le filtre à air Placer le four dans un endroit où l'air circule plus
	Le four est en marche mais le panneau de commande ne s'allument pas et les ventilateurs ne fonctionnent pas.	Vérifier les disjoncteurs/fusibles et l'alimentation électrique. Cette opération doit être effectuée par un électricien qualifié.

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)	Puissances restituées par convection (kw)
Mealstream CTM3	640	710	630	90	1425	2.5
Mealstream CTM5	640	710	630	90	1425	3.0
Espaces pour la circulation de l'air recommandés par les fabricants	690	810	680			

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	35
Stromversorgung	35
Sicherheitsmaßnahmen	36
Aufbau	37
Geeignetes Kochgeschirr	38
Einleitung	40
Hauptmerkmale	41
Bedienfeld	42
Bedienungsanleitungen:	
Manueller Modus	43
Programmierung der Nummerntasten	44
Ablauf eines Programms	45
Manuelle Bedienung (RD501 Modelle)	46
Tägliche Reinigung	47
Problembehandlung	48
Technische Daten	48
Kundendienstdetails	49

WICHTIGE SICHERHEITSINSTRUKTIONEN

DIE FOLGENDEN SICHERHEITSINSTRUKTIONEN BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN.

WARNUNG: Das Ausführen von Service- oder Reparaturarbeiten, bei denen eine Schutzabdeckung zur Abweisung von Mikrowellenenergie entfernt wird, stellen für jeden, der kein Fachmann ist, eine Gefahr dar.

1. Den Herd NICHT leer verwenden, also ohne Lebensmittel oder Flüssigkeit, da dies zur Überhitzung führt und Schäden verursachen kann.
2. KEINE festen Bauteile im Innern des Herdes entfernen.
3. Bedienfeld, Tür, Dichtungen oder irgendeinen anderen Teil des Herdes NICHT manipulieren.
4. Abzugsöffnungen/Luftfilter oder Dampfabzug NICHT blockieren.
5. KEINE Trockentücher oder Lappen über irgendeinen Teil des Herdes hängen.
6. Wenn die Türdichtungen beschädigt sind, muss der Herd von einem zugelassenen Techniker repariert werden.
7. Wenn das Stromkabel auf irgendeine Weise beschädigt ist, MUSS es durch einen zugelassenen Techniker ersetzt werden.
8. Vorsicht beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten, Lebensmitteln und Behältern, um Verbrühungen und Verbrennungen zu vermeiden.
9. Beim Erwärmen von Flüssigkeiten mit der reinen Mikrowellen- oder der Kombinationsfunktion sollte der Inhalt vor dem Erwärmen umgerührt werden, um plötzliches Überkochen zu vermeiden.
10. 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.
11. 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.
12. Nie im Herd frittieren.
13. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen gedacht.
14. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

ENERGIEVERSORGUNG

WARNUNG

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

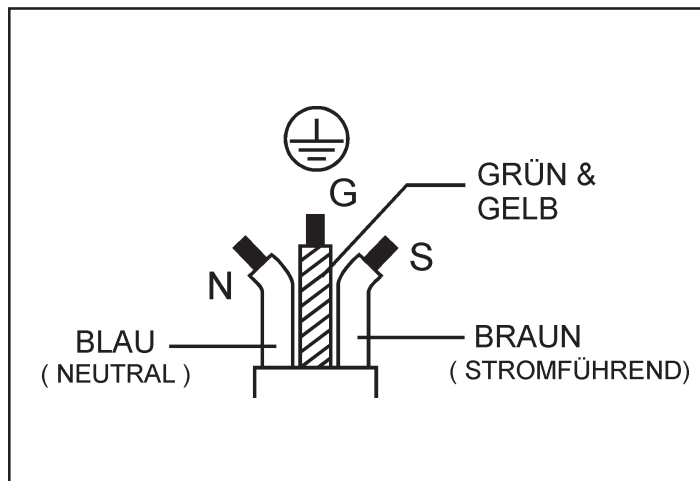
Der Herd muss von einem qualifizierten und zugelassenen Elektriker installiert werden. Das Gerät eignet sich nicht für den Anschluss an eine Netzstromversorgung über einen 13 Ampère Standardstecker.

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

WARNUNG: Ein doppelter Trennschalter muss angebracht werden, der einen Kontaktabstand von 3 mm an beiden Polen haben muss.

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

IEs 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.



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.

Wenn das Gerät mit einem Steckanschluss ausgestattet ist, sollte sich die Steckdose an einem leicht zugänglichen Ort befinden.

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. Bei Benutzung der reinen Mikrowellenfunktion die Lebensmittel abdecken, um ein Spritzen an die Wände des Garraums zu verhindern.
9. Lebensmittel in brennbaren Plastik- oder Papierbehältern sollten nur bei der reinen Mikrowellenfunktion verwendet und regelmäßig kontrolliert werden, um mögliches Entzünden zu vermeiden.
10. Lebensmittel sollten bei Benutzen der Heißluft- und Kombinationsfunktionen **nicht verpackt** sein.
11. Rohe und ganze, hartgekochte Eier sollten **nicht** in der Mikrowelle oder unter Benutzung der Kombinationsfunktion erhitzt werden, da sie explodieren können.
12. Lebensmittel mit Haut, z. B. Kartoffel, Äpfel, Würstchen usw., sollten vor dem Erwärmen eingestochen werden.
13. Lebensmittel sollten nicht in einem vollkommen dichten Behälter erhitzt werden, da die Dampfansammlung dessen Explosion verursachen kann.
14. Überschüssiges Fett sollte während des 'Bratens' und vor dem Herausnehmen schwerer Behälter aus dem Herd entfernt werden.
15. 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.

AUFBAU

Verpackungsmaterial und Schutzfolie vom Herd entfernen.

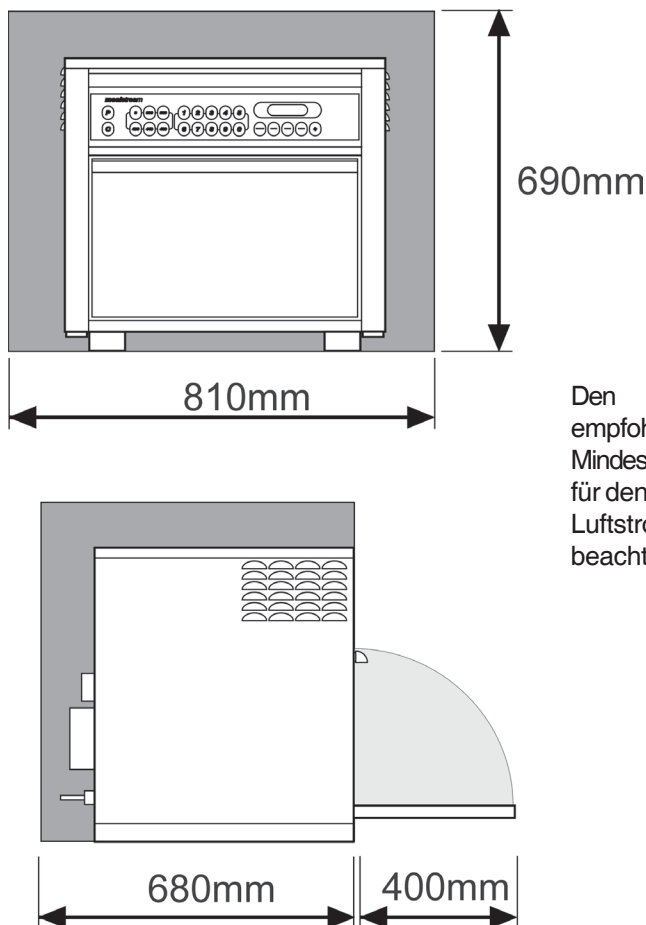
Auf offensichtliche Transportschäden prüfen. Falls notwendig, Lieferanten SOFORT informieren.

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,



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 zu ermöglichen.

Der Lufteinlass befindet sich unter jeder Seite 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.

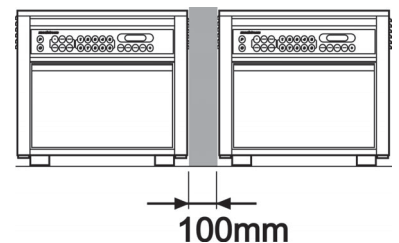
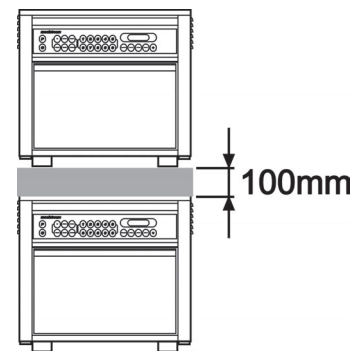
Einen Mindestabstand von 50 mm über dem Herd zum Entweichen der heißen Luft einhalten.

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.

Hinweis:

Der Lufteinlass befindet sich unter jeder Seite 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.



Herde nicht direkt übereinander stellen. Ein separates Regal oder einen zweistufigen Ständer

WARNUNG:

Kontrollieren, dass alle LUFTFILTER vor Inbetriebnahme richtig angebracht sind (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:

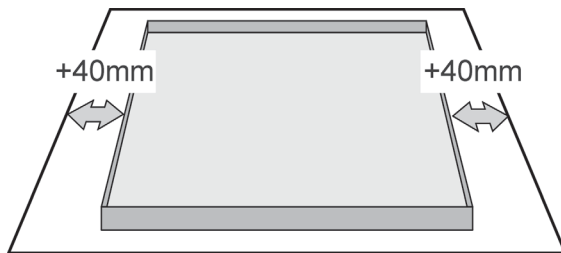
	Kombination	nur Heißluft	nur Mikrowelle	
Hitzebeständige Behälter Spezialglas Glaskeramik Töpferware (Porzellan, Steingut usw.)	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	Kein Geschirr mit metallischer Verzierung benutzen.
Metallbleche Metallbleche (auf Herdschienen) KEINE ANDEREN METALLBEHÄLTER VERWENDEN	✓	✓	✓	Metallbleche dürfen nur benutzt werden, wenn sie in die Glasschienen auf jeder Seite des Garraums eingeschoben werden.
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	✗ ✗	✗ ✗	✓ ✓	Frishhaltefolie sollte nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
Andere Utensilien Verschlussclips Besteck Temperaturfühler	✗ ✗ ✗	✗ ✗ ✗	✗ ✗ ✗	Während des Kochens darf kein Kochutensil in den Lebensmitteln gelassen werden.

VERWENDUNG METALLISCHER ARTIKEL BEI KOMBINATIONS- UND REINER MIKROWELLENFUNKTION

Einige der Innenwände der Herde der Mealstream 501 bestehen aus Glasemaille, die als Isolierung dient und eine sichere Anwendung von Metallen unter kontrollierten Bedingungen ermöglicht.

(Das mitgelieferte Blech aus Glasemaille kann umgedreht und als permanente Unterlage benutzt werden.)

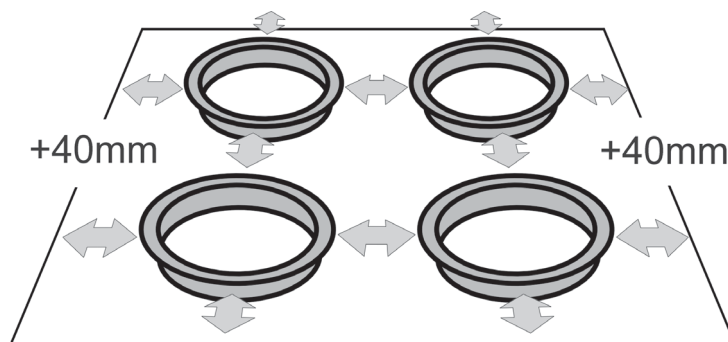
Große Metalltöpfe und -bleche in die Mitte des Herdes stellen und einen Abstand von mindestens 40 mm von den Seitenwänden einhalten.



WARNUNG:

Unbedingt darauf achten, dass die Behälter korrekt positioniert werden. Werden Metallbehälter zu dicht beieinander platziert oder zu nahe bei den Herdseiten, kann es zu Funkendurchschlag und dadurch zu einer Beschädigung des Herdes kommen.

Einzelne Metallbehälter gleichmäßig und mit mindestens 40 mm Abstand voneinander und den Seitenwänden platzieren.



WARNUNG:

Ist ein metallisches, knisterndes Geräusch während der Kombinations- oder reinen Mikrowellenfunktion vernehmbar, die Tür öffnen, um den Kochvorgang anzuhalten und die Behälter korrekt zu positionieren.

Wenn Metallartikel (einschließlich silberner Servietablets) durch Funkendurchschlag stellenweise verbrannt werden, diese nicht mehr im Herd verwenden.

Möglichst keine Metalltöpfe verwenden, die eine Tiefe von mehr als 65 mm haben, da dies Mikrowellen reflektieren und die zur vollständigen Erwärmung des Garguts erforderliche Zeit verändern kann.

EINLEITUNG

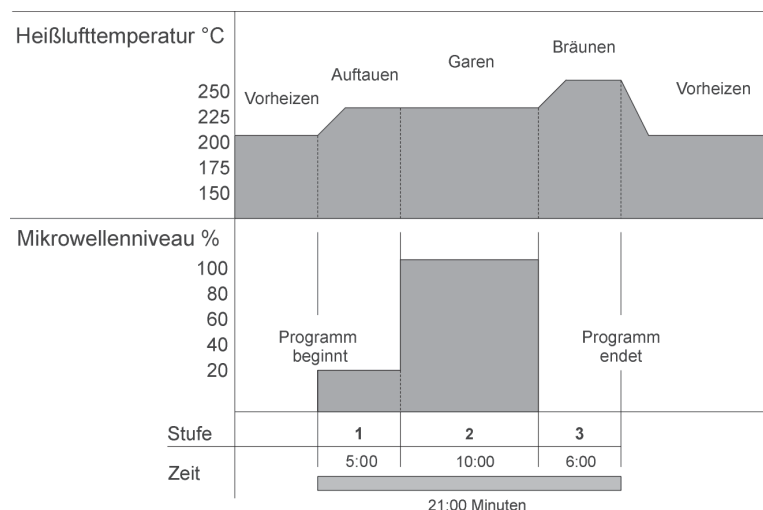
Die Herde der Mealstream 501 bieten Gastronomieküchen drei flexible Wärmefunktionen: nur Mikrowelle, nur Heißluft und Kombinationskochen.

Kombinationskochen ermöglicht es, dass Ergebnisse hoher Qualität in nur einem Bruchteil der Zeit erreicht werden können, die sonst das herkömmliche Kochen in Anspruch nimmt. Das ist besonders beim Backen, Bräunen, Braten, Grillen oder **Zubereiten** von Gratingerichten der Fall.

Wurden einmal präzise Anleitungen für das Kombinations- oder Heißluftkochen ausgewählter Lebensmittel festgestellt, können sie in den Speicher des Herdes programmiert werden, wodurch eine einfache und akkurate Wiederholung möglich wird.

Multistufen-Programmierung

Der Mealstream EC501 bietet eine noch größere Flexibilität, da **er** eine Multistufen-Programmierung ermöglicht. Dadurch können die exakten Bedingungen für die qualitativ hochwertigen Ergebnisse je nach Lebensmittelart eingestellt werden.



Hier wird ein typisches 3-Stufen-Programm gezeigt. Der Herd wurde bei 200°C vorgeheizt. Stufe 1 beginnt damit, dass eine geringe Mikrowellenleistung von 25% (ideal zum Auftauen) verwendet wird, während die Heißlufttemperatur auf 225°C ansteigt. In der Stufe 2 erhöht sich die Mikrowellenleistung auf das Maximum (100%) . In der abschließenden Bräunungsstufe wird die Heißlufttemperatur auf 250°C, wobei keine Mikrowellenenergie verwendet wird.

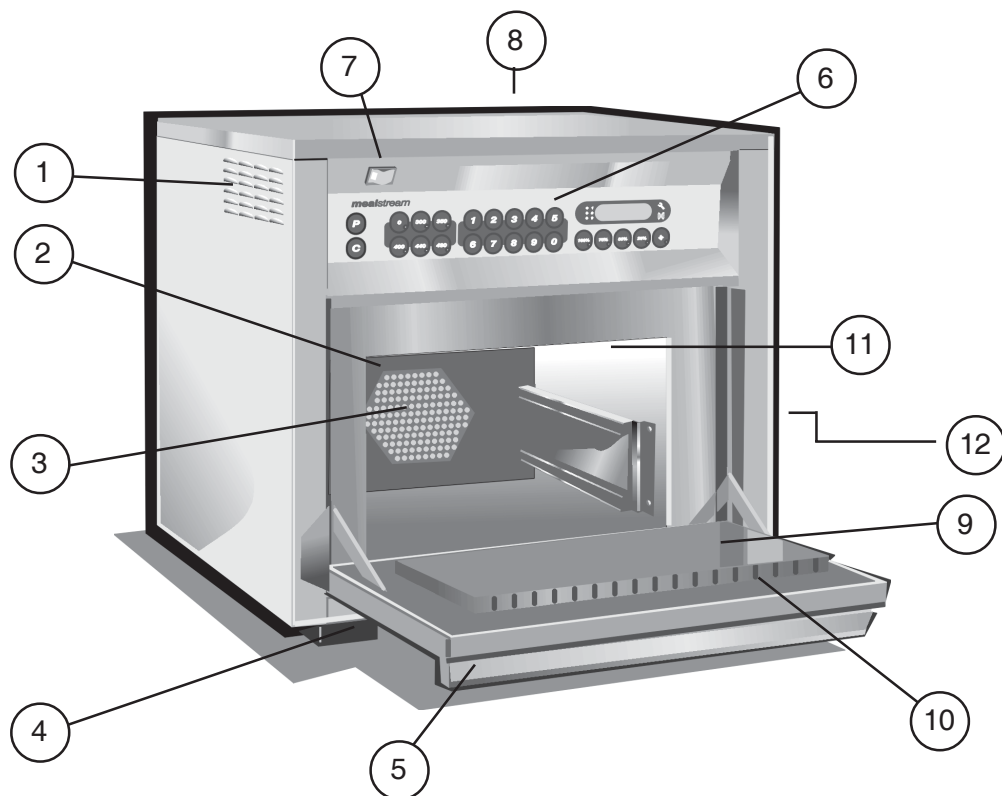
Hierbei handelt es sich nur um ein Beispiel einer grenzenlosen Zahl an möglichen Multistufen-Programmen, die erstellt und gespeichert werden können. Programme können

Hinweis: Es bedarf etwas Zeit, ehe sich Heißlufttemperaturen ändern. Erwarten Sie kein sofortiges Resultat, wenn eine andere Temperatur aktiviert wird.

Beim Auftauen im heißen Herd mit Vorsicht vorgehen. Lebensmittel am besten morgens auftauen, wenn der Herd noch kalt ist.

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

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

Der Garraum besteht hauptsächlich aus Edelstahl und aus einer Glasemaillescheibe an der Tür. Er muss sauber gehalten werden (siehe REINIGUNG).

3 HEISSLUFTGEBLÄSE

Das Gebläse zieht Luft über die Heizelemente und über die Ränder des rückseitigen Leitblechs in den Garraum, wodurch eine perfekte Wärmeverteilung für das Kombinationskochen geschaffen wird. Das Metallgitter, das das Gebläse abdeckt, muss sauber und schmutzfrei gehalten werden (siehe REINIGUNG).

4 LUFTEINLASSFILTER (LINKS & RECHTS)

Befinden sich an der linken und rechten Frontseite der Unterkante. Sie sind Teil des Ventilationsystems und dürfen nicht blockiert werden. Sie sollten täglich gereinigt werden.

5 TÜRGRIFF

Es handelt sich um einen harten Griff, der zum Öffnen nach unten und in Richtung des Benutzers gezogen wird.

6 BEDIENTELD

Siehe Seite 10.

7 EIN/AUS-SCHALTER

Wenn EINGeschaltet, leuchtet das Bedienfeld. Das Gebläse- und Ventilationssystem ist dann ebenfalls in Betrieb.

8 LEISTUNGSSCHILD

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

9 TÜR

Hierbei handelt es sich um eine hochpräzise hergestellte Energiebarriere mit drei Mikrowellen-Sicherheitsverriegelungen. Sie muss immer sauber gehalten werden (siehe Abschnitt REINIGUNG). Die Tür sollte NICHT zum Abstellen schwerer Gerichte benutzt werden.

10 TÜRDICHTUNGEN

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

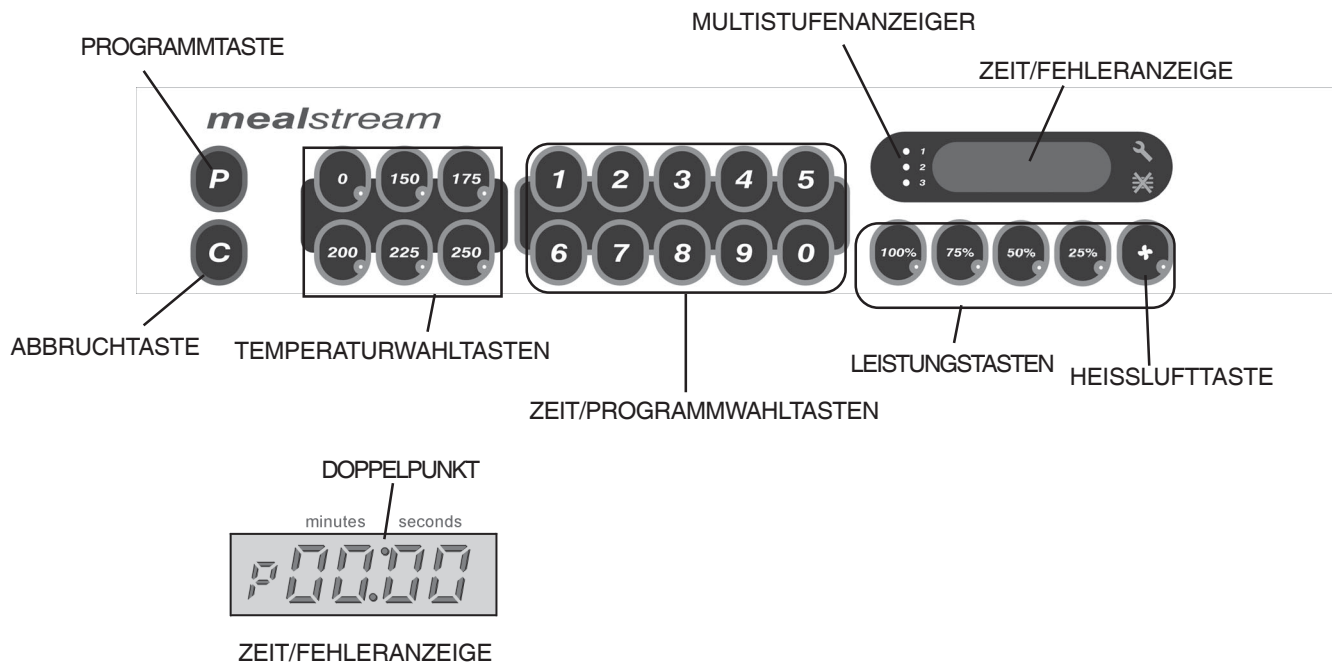
11 TEMPERATURSENSOR

Er überwacht die Temperatur im Herd. Beim Reinigen mit Vorsicht vorgehen, um Beschädigungen zu vermeiden.

12 DAMPFABZUG (am hinteren Herdteil)

Dadurch kann Dampf abziehen. Er verhindert eine Ansammlung von Kondensation. Mikrowellenenergie kann darüber nicht herausgelangen.

BEDIENFELD



LEISTUNGSTASTEN

Es stehen 4 Mikrowellenleistungstasten zur Wahl: 25%, 50%, 75% und 100%. Die gerade benutzte wird durch ein Lämpchen angezeigt.

HEISSLUFTTASTE

Sie wird benutzt, wenn Lebensmittel nur gebräunt werden sollen (kein Mikrowellenkochen).

Hinweis: Beim Kochen starten die MIKROWELLEN- und die HEISSLUFTTASTEN den Vorgang und den Timer. Sie können die Leistungsniveaus während eines manuellen Kochvorgangs verändern. Wird der Vorgang unterbrochen, blinkt ein Lämpchen auf, um daran zu erinnern, dass die Zeit angehalten wird (siehe PAUSE).

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.

TEMPERATURWAHLTASTEN

Diese Tasten dienen zur Einstellung der Heißlufttemperatur. Ein Lämpchen zeigt die eingestellte Temperatur an. Durch Wahl der Taste "0" wird die Heißluftfunktion ausgeschaltet. Wird eine Temperaturtaste gedrückt gehalten, wird die derzeitige Herdtemperatur im Zeitanzeigefeld angezeigt.

ABBRUCH/ABFRAGE 'C' TASTE

Bricht alle zeitgesteuerten Kochvorgänge und vorprogrammierten Abläufe ab und stoppt die Mikrowellenenergie. Die Herdtemperatur wird nicht durch sie verändert. Ist der Herd heiß, wird das Essen weiterhin kochen und sollte sofort aus dem Herd genommen werden. 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)

PROGRAMM 'P' TASTE

Aktiviert Programm oder stellt es ein.

ZEIT- UND PROGRAMMANZEIGE

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

Zeigt auch Fehlermeldungen und Herdtemperatur an. (PROBLEMBEHANDLUNG)

Die Programmanzeige zeigt die gewählte Programmnummer. 'PP' zeigt Programmierung an.

MULTISTUFENANZEIGER

Zeigt die Stufe beim Multistufenkochen an.

DOPELPUNKT

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

EIN/AUS-SCHALTER

FEHLERANZEIGE

Siehe PROBLEMBEHANDLUNG, Abschnitt 8.

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.

WARNUNG:

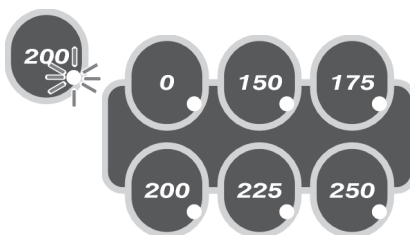
**MIKROWELLENENERGIE NICHT BEI LEEREM HERD BENUTZEN
DEN HERD NICHT BENUTZTEN, WENN KEINE SAUBEREN
LUFTFILTER EINGESETZT SIND**

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

1 Den Herd anstellen.

- 2 Die erforderliche Herdtemperatur durch Drücken einer der **TEMPERATURWAHLTASTEN**, entweder 150°, 175°, 200° oder 250°C, einstellen. Das Lämpchen in der Taste wird blinken, um anzuzeigen, dass diese gewählt wurde.

Hinweis: Die Temperatur im Garraum steigt jetzt an. Es kann bei kaltem Herd bis zu 15 Minuten dauern, ehe der Wert erreicht wird.



Die Garraumtemperatur kann jederzeit kontrolliert werden, indem die gewählte Temperaturtaste gedrückt wird. Die Garraumtemperatur wird in °C angezeigt.

- 3 Kommt die Herdtemperatur bis auf 25°C an den eingestellten Wert heran, wird das Lämpchen nicht mehr blinken.

WARTEN, BIS DIESE TEMPERATUR ERREICHT WURDE, ehe der Herd benutzt wird.

- 4 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.



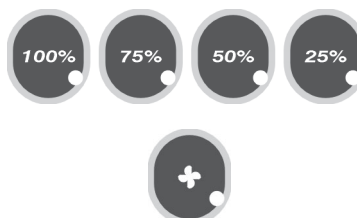
Reines Heißluftkochen ist ohne Zeiteinstellung möglich. Kombinations- und reines Heißluftkochen darf nur bei einer ansteigenden Temperatur durchgeführt werden. Dabei besondere Aufmerksamkeit auf Zeitvorgaben legen.

- 5 Mit der notwendigen Vorsicht, um sich nicht zu verbrennen, das Gargut in den Garraum stellen und die Tür schließen.

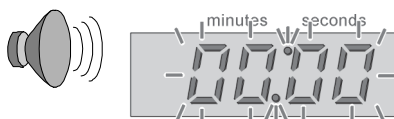
Die Zeit, in der die Tür geöffnet ist, immer auf ein Minimum halten.

- 6 Um Lebensmittel mit einer Kombination aus Heißluft und Mikrowelle zu kochen, wird eine der **LEISTUNGSTASTEN** gedrückt, entweder 100%, 75%, 50% oder 25%.

Um nur mit Heißluft zu kochen, die Taste mit dem Gebläsesymbol drücken.



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



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.

Hinweis:

Wird der Vorgang unterbrochen oder angehalten, bleibt der Herd auf der eingestellten Temperatur stehen und das Gargut im Herd kocht weiter.

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 Heißlufttemperatur, der Zeit der Stufen 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.

- 1 Die PROGRAMMTASTE gedrückt halten, bis ein blinkendes 'P' in der PROGRAMMANZEIGE erscheint.
- 2 Lämpchen in den TEMPERATURWAHLTASTEN blinken, um zur Temperatureinstellung aufzufordern. Die Taste für die erforderliche Temperatur drücken. Das Lämpchen der gewählten Taste wird weiterblinken, die anderen gehen aus.
- 3 Gewünschte Kochzeit durch Drücken der ZEITWAHLTASTEN einstellen.
(Die Doppelpunkte blinken, um zur Zeiteingabe aufzufordern.)

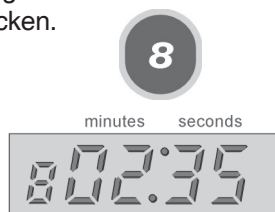
Es werden nur gültige Zeiten, also Minuten und Sekunden, akzeptiert.

z. B. 1 Minute 1 Sekunde *nicht* 61 Sek.

- 4 Um Lebensmittel mit einer Kombination aus Heißluft und Mikrowelle zu kochen, eine der LEISTUNGSTASTEN, 100%, 75%, 50% oder 25%, drücken.
Um nur mit Heißluft zu kochen, den Knopf mit dem Gebläsesymbol drücken.

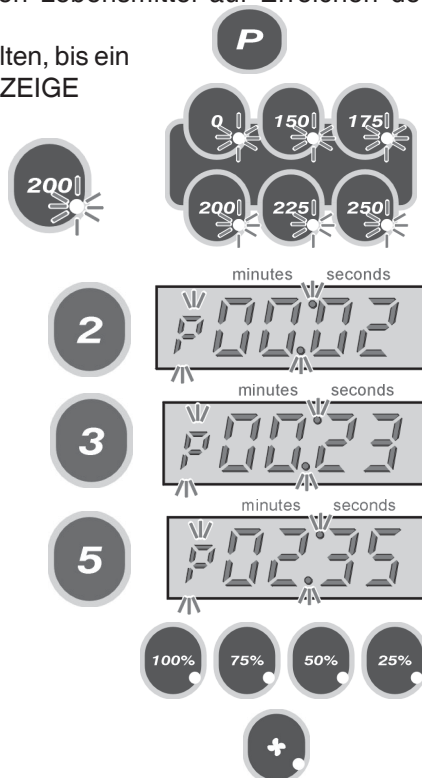
Speichern eines Einstufen-Programms

Die gewünschte Nummerntaste drücken.



Beispiel: Stufe 1 gespeichert als Programm 8

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



Speichern eines Multistufen-Programms

Nach den Schritten 1–4 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.



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

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

Programmdetails auf der Blinkenden Anzeige prüfen. Einstellungen können durch Zurückverfolgen der Schritte des Programms unter Verwendung der ABBRUCHTASTE verändert werden.



- Eine gültige Zeit von bis zu 30 Minuten eingeben, z. B. 1 Minute 1 Sekunde, *nicht* 61 Sekunden.
- Es können Information unabhängig davon einprogrammiert werden, ob der Herd heiß oder kalt ist.
- Um ein Programm erneut anzusehen, die ABFRAGE-Funktion benutzen, siehe Seite 14.
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.

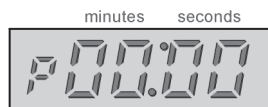
- 1 Den Herd auf die erforderliche Anfangstemperatur vorheizen, indem eine TEMPERATURWAHLTASTE gedrückt wird. Warten, bis das Lämpchen der gewählten Temperaturtaste nicht mehr blinkt. Sie können die Herdtemperatur durch erneutes Drücken der Temperaturtaste prüfen.



Beispiel: 200°C

- 2 Kontakt mit heißen Oberflächen vermeiden und das zu kochende Gargut in den Herd stellen. Tür schließen.

- 3 Die PROGRAMMTASTE drücken. Das 'P' erscheint in der PROGRAMMANZEIGE.

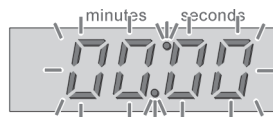


Die gewünschte Nummerntaste drücken (0-9). Die Programmnummer und die Gesamtkochzeit erscheinen auf der Anzeige. Der Anzeiger für die erste Stufe leuchtet auf.

Beispiel: Programm 8



Das Programm läuft jetzt, wobei die gesamte Restzeit auf der Anzeige absteigend gezählt wird (alle Stufenzeiten werden zusammengezählt). Wenn die Zeitanzeige "0:00" erreicht, ertönt ein deutlich hörbares Signal.

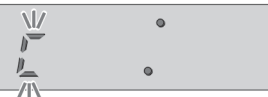


- 4 Das Gargut aus dem Herd nehmen und die Tür schließen.

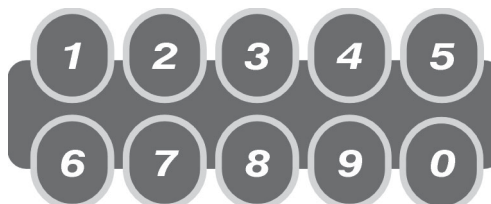
ABFRAGE-Funktion

Die Funktion ABFRAGE dient zum erneuten Ansehen eines Programms und ermöglicht ein Durchgehen von Stufe zu Stufe.

ABBRUCHTASTE gedrückt halten. Nach ein paar Sekunden ist die ZEITANZEIGE leer.



Jetzt eine der Programmnummern auf den NUMMERNTASTEN (0-9) drücken.



Auf der Anzeige wird der Inhalt des Programms angezeigt. Das wird durch Aufleuchten der Temperatur, Zeit und dem Leistungsniveau für jeweils eine einzelne Stufe für einige Sekunden geschehen.

Hinweis:

Wurde die erforderliche Anfangstemperatur nicht erreicht, erscheint ein Fehlercode im Anzeigefeld (E:6). Sollte das geschehen, das Gargut SOFORT aus dem Herd nehmen und warten, bis das entsprechende Temperaturlämpchen nicht mehr blinkt. Wieder ab Schritt 2 beginnen.

Am Ende des programmierten Kochvorgangs wird die Herdtemperatur wieder auf die vor dem Vorgang eingestellte Temperatur zurückkehren.

ANHALTEN DES KOCHVORGANGS

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



PAUSE

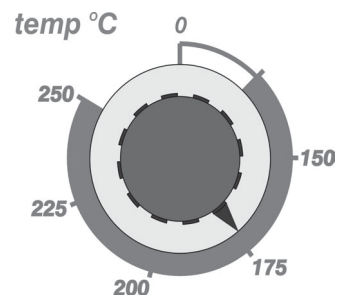
Der Vorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden. Wird die Tür geöffnet, bleibt der Timer an diesem Punkt stehen und das Lämpchen in der entsprechenden LEISTUNGSTASTE (Mikrowelle oder Heißluft) wird blinken, um das unterbrochene Programm anzuzeigen.

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

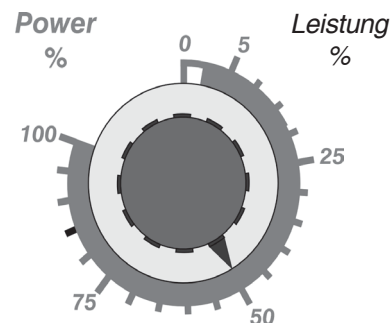
Um ein Programm erneut anzusehen, die ABFRAGE-Funktion benutzen.

MANUELLE STEUERUNGEN (MODELL RD501)

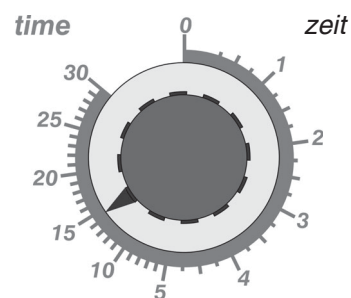
- 1 Herd anstellen.
- 2 Die erforderliche Herdtemperatur (*temp °C*) durch Drehen des Temperaturreglers im Uhrzeigersinn einstellen. Der Anzeiger der Heißlufttemperatur wird aufleuchten, bis die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Um beste Resultate zu erzielen, bis zum Erreichen dieser Temperatur warten. Der Anzeiger wird bei Temperaturschwankungen an- und ausgehen.
z. B. 175°C



- 3 Das erforderliche Mikrowellenleistungsniveau (*Power %*) durch Drehen des Mikrowellenreglers einstellen.
z. B. 50%



- 4 Die erforderliche Kochzeit (*time*) durch Drehen des Zeitreglers im Uhrzeigersinn einstellen.
z. B. 15 Minuten



- 5 Die START-Taste drücken. Der Startanzeiger leuchtet auf und der Timer zählt absteigend bis auf Null.



Ein Summer zeigt dem Benutzer die Beendigung des Kochvorgangs an.



Hinweis:

- Für die reine Mikrowellenkochfunktion sollte der Heißlufttemperaturregler auf "0" eingestellt werden. Um beste Resultate zu erreichen, sollte der Herd kalt sein.
- Für reines Heißluftkochen sollte der Mikrowellenregler auf "0" eingestellt werden. Reines Heißluftkochen ist ohne Zeiteinstellung möglich.
- Vorsicht beim Auftauen in einem heißen Herd. Die Speisen sollten häufig bewegt werden, um ein Verbrennen der Ecken zu vermeiden. Um beste Resultate zu erzielen, Speisen morgens auftauen, wenn der Herd noch kalt ist.
- Kombinations- und reines Heißluftkochen darf nur bei einer ansteigenden Temperatur durchgeführt werden. Besondere Aufmerksamkeit auf Zeitvorgaben legen.
- Ein Erwärmen mit der Mikrowelle kann auf halbem Wege bei einem manuell eingestellten, reinen Heißluftvorgang eingefügt werden. Wir empfehlen jedoch ausdrücklich, dass nur die im Umgang mit der Mikrowelle erfahrenste Person diese Funktion verwendet, da die Mikrowellenenergie dann auf einer Zeiteinstellung für Heißluftkochen sein wird.
- Das Kochen kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden (PAUSE). Die Tür schließen und die Starttaste zum Fortsetzen drücken.

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.

- **Die Stromzufuhr IMMER ausschalten und den Herd vor der Reinigung mindestens 20 Minuten lang abkühlen lassen.**
- **Falls nötig, den Drehteller entfernen und verschüttetes Essen mit Wegwerfpapiertüchern auswischen.**
- **NIEMALS Stahlwolle, Messer oder raue Scheuermittel an irgendeinem Teil des Herdes benutzen.**

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

1. Die Luftfilter von den beiden Seiten des Herdes durch Herausziehen der Filter nach vorn entfernen.
2. In sauberer, warmer Seifenlauge reinigen, ausspülen und trockentupfen. Richtig in die Schlitze zurückschieben.

Reinigung des Garraumes und der Tür

1. Speisereste mit einem sauberen, trockenen Pinsel aus dem Zwischenraum zwischen rückseitigem Leitblech und Garraumboden entfernen. (Bereich A)

Die Speisereste mit einem sauberen, trockenen Pinsel aus dem Zwischenraum zwischen Tür und Frontkante des Herdbodens entfernen. (Bereich B)

2. Nicht-ätzenden Herdreiniger auf den Innenflächen anbringen, nicht jedoch auf den Türdichtungen. Für den angegebenen Zeitraum einwirken lassen. Mit einem sauberen Tuch und viel sauberem, warmen Wasser abwaschen. Mit einem neuen, sauberen Tuch trocknen.
3. Scharniere mit sauberem, feuchten Tuch abwischen. KEIN Schmieröl verwenden.
4. Türdichtungen vorsichtig mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen. Auf Verschleiß und Beschädigungen kontrollieren..

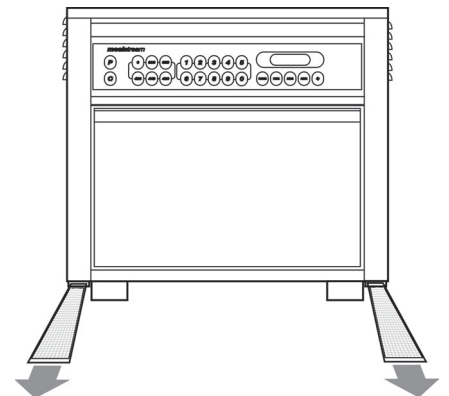
Reinigung des Bedienfelds und äußerer Oberflächen

Regelmäßig mit einem feuchten Tuch abwaschen.

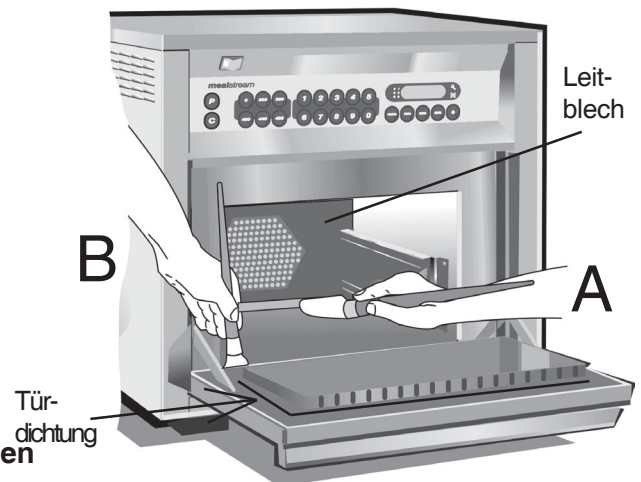
Tipps bei hartnäckigen Flecken im Garraum

1. Den Herd nur mit Mikrowellenleistung anstellen (ohne Wärme).
2. Einen Behälter mit Wasser (1,5 Liter) in die Mitte des Garraums stellen.
3. Mikrowellenleistung auf 100% einstellen.
4. Den Timer auf 30 Minuten einstellen und START drücken. 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.



Sind die Türdichtungen beschädigt, muss der Herd von einem zugelassenen Kundendiensttechniker repariert werden.

PROBLEMBEHANDLUNG

Fehlercodeanzeige

Die Mealstream EC501 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. Herd hat sich überhitzt.	Tür ganz schließen. Merrychef Kundendienstabt. anrufen. Luftfilter und Gebläse reinigen. Herd eingeschaltet lassen, 4-5 Minuten lang nicht kochen.
	Es wurde keine Zeit eingegeben. Ungültige Zeit wurde eingestellt, z. B. 61 Sek.	Zeit eingeben. Zeit in korrektem Format 1:01 einstellen.
	Herd erwärmt sich nicht auf Temperatur. Mögliches Bauteilversagen	Ausstellen und nicht benutzen. VON STROMVERSORGUNG ISOLIEREN. Merrychef Kundendienstabt. anrufen.
	Garraum überheizt. Mögliches Bauteilversagen	Ausstellen und nicht benutzen. VON STROMVERSORGUNG ISOLIEREN. Merrychef Kundendienstabt. anrufen.
	Herd steht nicht auf korrekter Temperatur.	Gargut heraus nehmen. Warten, bis Lämpchen der korrekten Temperatur nicht mehr blinkt und weiterleuchtet.
	Es wurde ein innerer Fehler entdeckt.	Merrychef Kundendienstabt. anrufen.
	Herd hat sich überhitzt.	Luftfilter reinigen. Herd an Ort mit mehr Ventilation stellen.
	Der Herd ist eingeschaltet und es leuchtet weder das Bedienfeld noch arbeitet das Gebläse.	Sicherung/Lasttrennschalter und Stromversorgung prüfen. (Das sollte von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.)

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)	HeiBluftaus- gangsleistung (kW)
Mealstream CTM3	640	710	630	90	1425	2,5
Mealstream CTM5	640	710	630	90	1425	3,0
Vom Hersteller empfohlene Abstände	690	810	680			

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	51
Suministro eléctrico	51
Precauciones	52
Instrucciones de instalación	53
Utensilios de cocina apropiados	54
Introducción	56
Características principales	57
Panel de control	58
Instrucciones de funcionamiento:	
Modo manual	59
Botones numéricos de programación	60
Funcionamiento de un programa	61
Controles Manuales (modelos RD501)	62
Limpieza diaria	63
Resolución de problemas	64
Especificaciones técnicas	64
Servicio y asistencia técnica	65

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Es arriesgado que cualquier persona que no sea especializada lleve a cabo cualquier tarea de mantenimiento o reparación que implique el quitar cualquier tapa que proteja contra la exposición de la energía de microondas

1. NO UTILIZAR el horno si está vacío, sin alimentos o líquido dentro, ya que puede sobrecalentarse y causar perjuicios.
2. NUNCA debe retirarse ninguna parte interna fija del horno.
3. NUNCA debe tratarse de forzar el panel de control, la puerta, las juntas, o cualquier otra parte del horno.
4. NO DEBEN obstruirse los respiraderos/ filtros de ventilación ni la salida de vapor.
5. NUNCA deben colgarse paños de cocina o trapos en ninguna parte del horno.
6. Si las juntas de la puerta están rotas, un técnico autorizado debe reparar el horno.
7. Si el cable de alimentación está estropeado de cualquier forma un técnico autorizado DEBE reemplazarlo.
8. Al manejar líquidos, alimentos, y recipientes calientes, debe prestarse cuidado para evitar escaldaduras y quemaduras.
9. Al calentar líquidos utilizando la función microondas solamente o la de combinación, los contenidos deben removerse antes de calentarse a fin de evitar una ebullición eruptiva.
10. 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.
11. 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.
12. No intentar nunca freír en el horno.
13. El aparato no está diseñado para que lo utilicen niños o personas enfermas.
14. Deben vigilarse los niños para asegurar que no juegan con el aparato

SUMINISTRO ELÉCTRICO

ADVERTENCIA

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

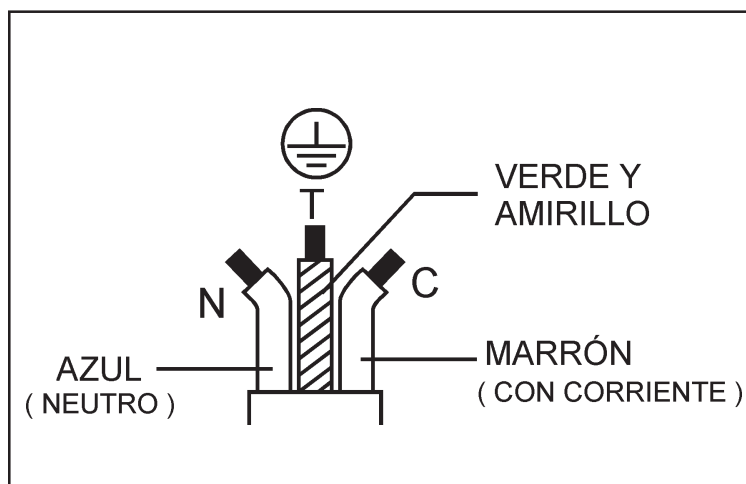
El horno debe ser instalado por un electricista cualificado y autorizado. Este equipo no es apropiado para conectarse al suministro de la red con un enchufe estándar de 13 amperios.

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 eléctrico se encuentra en la parte posterior del horno.

ADVERTENCIA: Se debe utilizar un interruptor aislador doble. Éste debe tener un intervalo de contacto de 3mm en ambos polos.

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

Es esencial que la toma de corriente esté instalada adecuadamente y conectada a tierra. Debería estar alimentada desde un circuito que sea adecuado para electrodomésticos de potencia muy alta y es importante que este circuito no esté sobrecargado.



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 equie con un cortacircuitos aparte, de Tipo 'C' (diseñado específicamente para este tipo de material).

Si se equipa con una conexión tipo tapón, la toma de corriente debe estar colocada en un sitio fácilmente accesible.

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. Al utilizar la función de microondas solamente, tape la comida para evitar que salpique por las paredes de la cavidad.
9. La comida en recipientes combustibles de plástico o de papel sólo debe utilizarse en la función de microondas solamente y debe comprobarse con frecuencia para evitar la posibilidad de ignición.
10. Los artículos deben estar **destapados** al utilizar las funciones de convección y combinación.
11. No deben calentarse huevos crudos ni huevos duros con la función microondas o combinación, ya que pueden explotar.
12. Los alimentos con piel, p.ej: patatas, manzanas, embutidos etc. deben pelarse antes de ser calentados.
13. La comida no debe calentarse en un recipiente completamente precintado, ya que la acumulación de vapor puede hacerlo explotar.
14. El exceso de grasa debe retirarse durante el 'asado' y antes de levantar los recipientes pesados del horno.
15. 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.

INSTALACIÓN

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

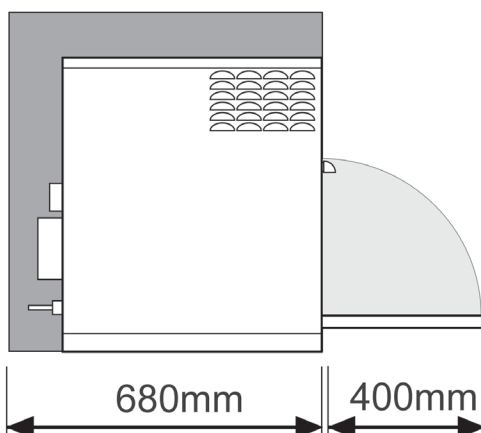
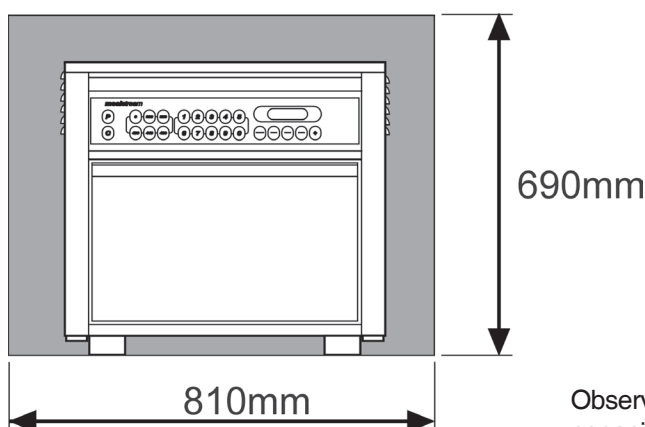
Compruebe si hay señales obvias de averías debido al transporte. Si es necesario, informe al proveedor INMEDIATAMENTE.

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.

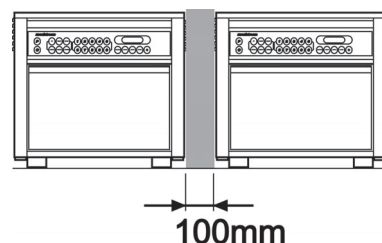
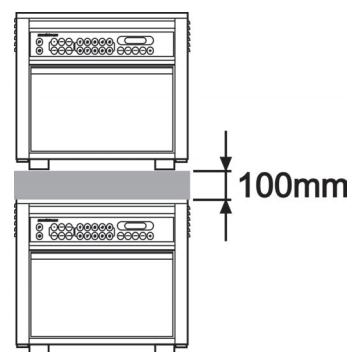
Si el horno está cerca de una cocina eléctrica o de gas, se debe poner una pantalla térmica a la altura del horno.



Observe el espacio mínimo recomendado necesario para el flujo de aire

Observación:

La toma de aire se encuentra bajo cada lateral 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.



No apile el horno directamente encima de otro. Utilice otra estantería o una de dos pisos separados.

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.

La toma de aire se encuentra bajo cada lateral 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 precalentado 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

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:

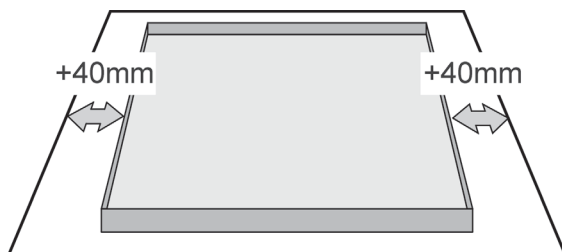
	combinación	convección solamente	microondas solamente	
Recipientes resistentes al calor Vidrio templado Vitrocerámica Barro (porcelana, vajilla, loza etc.)	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	✓ ✓ ✓	No utilice artículos con decoración metálica.
Bandejas de metal Bandejas de metal (en las guías del horno) NO UTILICE NINGÚN OTRO RECIPIENTE DE METAL	✓	✓	✓	Las bandejas de metal sólo deben utilizarse al estar colocadas entre las guías de vitreo que hay en cada lateral de la cavidad del horno
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

EL USO DE ARTÍCULOS METÁLICOS EN LAS FUNCIONES DE COMBINACIÓN Y MICROONDAS SOLAMENTE

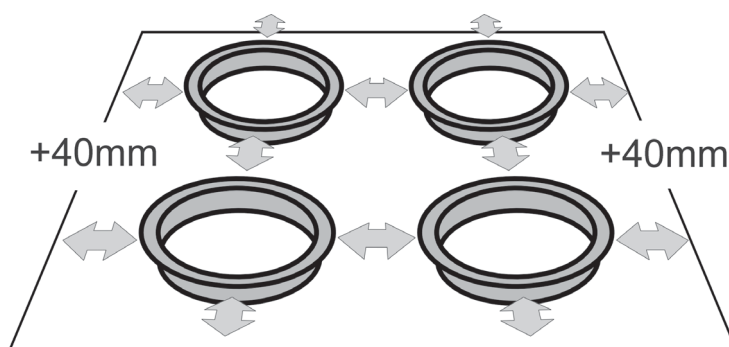
Algunos de los paneles interiores de los hornos de la serie 501 de Mealstream son de esmalte vítreo que actúa como aislante y permite un uso seguro de metales en condiciones controladas.

(La bandeja de esmalte vítreo suministrada puede girarse al revés y utilizarse como base permanente).

Coloque las cazuelas y las bandejas de metal grandes en el centro del horno, como mínimo a 40mm (1,5 pulgadas) de las paredes laterales.



Coloque los recipientes de metal individuales de manera regular como mínimo a 1,5 pulgadas (40mm) uno del otro y de las paredes laterales.



Evite utilizar cazuelas de metal más hondas que 2,5 pulgadas (65mm), ya que esto puede radiar microondas y alterar el tiempo que se necesita para calentar bien la comida.

ADVERTENCIA:

Debe tener cuidado en colocar los recipientes de manera correcta.

Si los recipientes de metal están colocados demasiado cerca uno del otro o de los laterales del horno, puede producirse una formación de arco y averiar el horno.

ADVERTENCIA:

Si se oye un sonido metálico o un crujido durante las funciones de combinación o microondas solamente, abra la puerta para detener la cocción y vuelva a colocar los recipientes correctamente.

Si los artículos de metal (incluso los utensilios de servir de plata) tienen trozos quemados debido a la formación de arco, deje de utilizarlos en el horno.

INTRODUCCIÓN

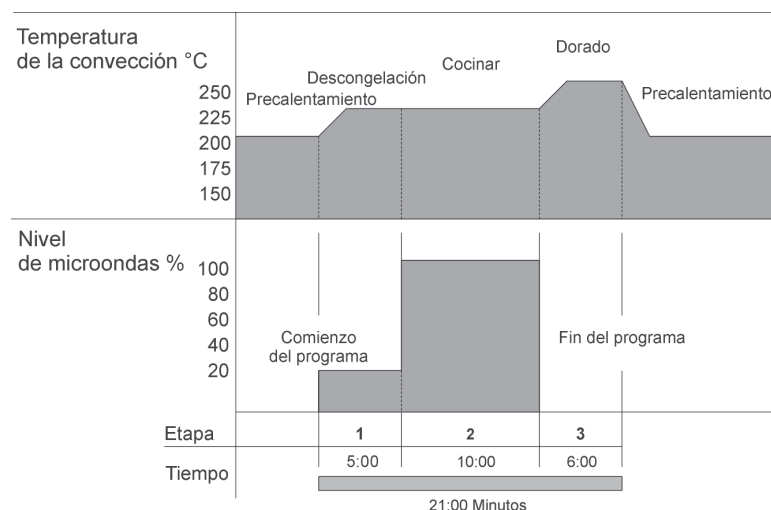
Los hornos de la serie 501 de Mealstream ofrecen a las cocinas de hostelería la flexibilidad de tres funciones de calentamiento: la cocción por microondas solamente, por convección solamente, y por combinación.

La cocción por combinación permite que se consigan unos resultados de alta calidad en un intervalo de tiempo mucho más inferior al que tarda la cocción convencional, particularmente al cocer al horno, al dorar, al asar, al asar a la parrilla o al preparar platos gratinados.

Una vez establecidas, las instrucciones precisas para la cocción por combinación o por convección 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 EC501 de Mealstream ofrece aún una 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.



Se muestra un programa típico de 3 etapas. Se precalienta el horno a 200°C. La etapa 1 empieza utilizando una potencia del microondas suave de 25% (ideal para descongelar) mientras que la temperatura de la convección incrementa a 225°C.. En la etapa 2 la potencia del microondas aumenta al máximo (100%). En la etapa final, de dorado, la temperatura de la convección aumenta a 250°C sin utilizar la energía de microondas.

Este es sólo un ejemplo de un número infinito de los posibles programas de varias etapas que pueden crearse y guardarse. Los programas pueden tener una, dos, o tres etapas.

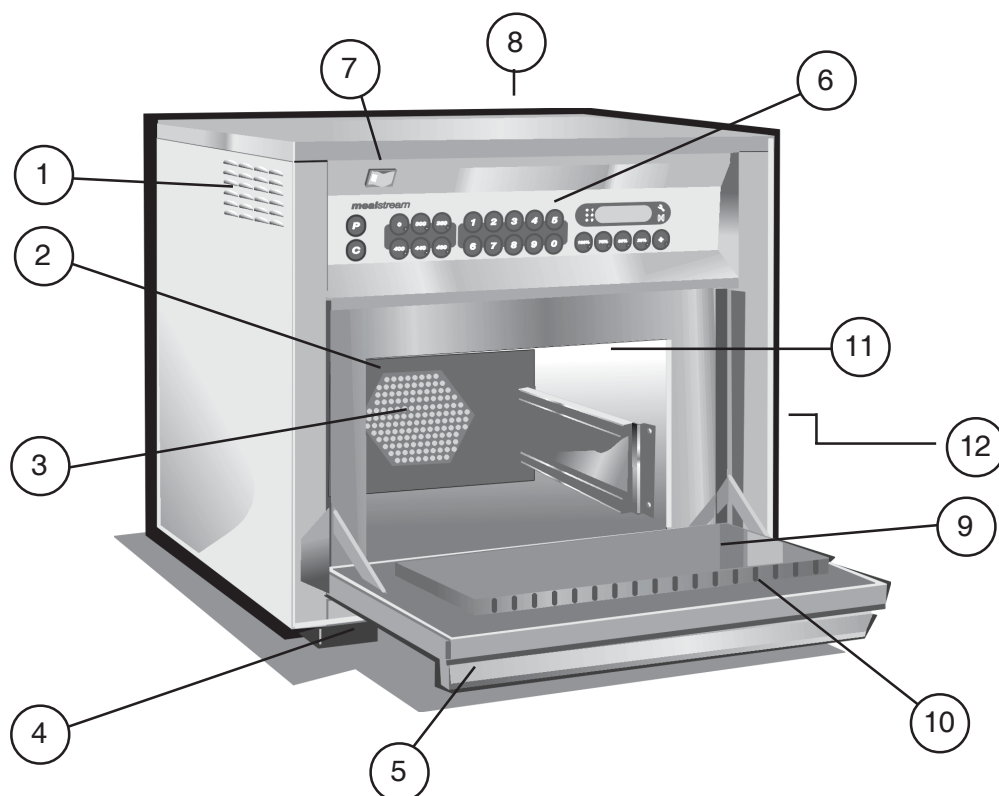
Observación:

Recuerde que la temperatura de convección tarda tiempo en cambiar. No espere una respuesta inmediata al activar una temperatura diferente.

Debe tenerse cuidado al descongelar en un horno caliente. Descongele primero por la mañana cuando el horno aún está frío.

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

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES



1 SALIDAS DE AIRE

Estos respiraderos en los paneles laterales 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

La cavidad está fabricada principalmente con acero inoxidable y un panel de vítreo esmaltado en la puerta. Debe mantenerse limpia (consulte el apartado de LIMPIEZA).

3 VENTILADOR DE CONVECCIÓN

El ventilador expulsa aire sobre los elementos de calentamiento y dentro de la cavidad sobre los bordes del deflector posterior, causando una distribución perfecta del calor para la cocción por combinación. La rejilla de metal que tapa el ventilador debe mantenerse limpia y libre de desechos (Consulte el apartado de LIMPIEZA).

4 FILTROS DE ENTRADA DE AIRE (IZQUIERDO Y DERECHO)

Situados a la izquierda y a la derecha de la parte delantera de la base. Éstos forman parte del sistema de ventilación. No deben obstruirse y deben mantenerse limpios a diario.

5 MANILLA DE LA PUERTA

Es una barra rígida que para abrirse se tira hacia abajo y hacia usted.

6 PANEL DE CONTROL

Véase la página 10.

7 CONMUTADOR DE ENCENDIDO/APAGADO

Al estar en marcha, el panel de control se iluminará. El ventilador y sistema de ventilación estarán también en marcha.

8 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.

9 PUERTA

Es una barrera de energía hecha a precisión con tres cierres de seguridad del microondas. Debe mantenerse limpia (consulte el apartado de LIMPIEZA). La puerta NO debe utilizarse para apoyar platos pesados.

10 JUNTAS DE ESTANQUIDAD DE LA PUERTA

Éstas 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.

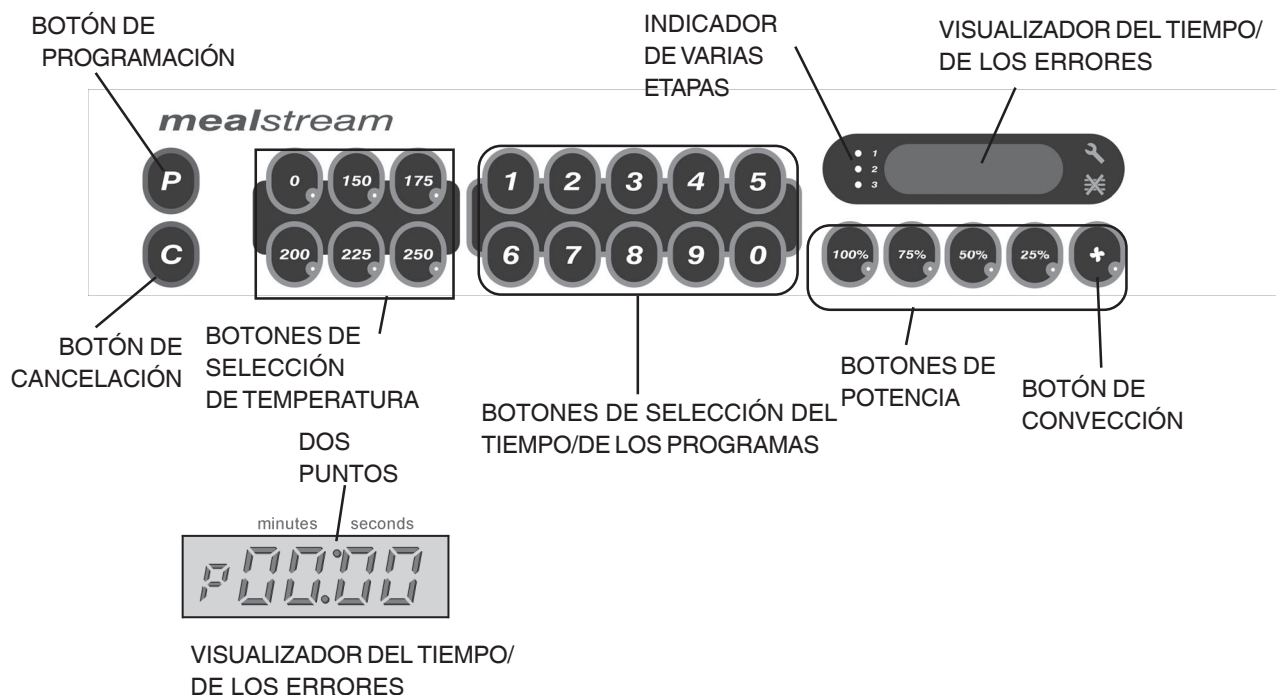
11 TERMOSTATO

Éste controla la temperatura de dentro del horno. Debe tener cuidado al limpiarlo para evitar estropearlo.

12 RESPIRADERO DE VAPOR (en la parte trasera del horno)

Éste permite la evacuación del vapor y evita la formación de condensación. No permitirá que la energía de microondas se escape.

PANEL DE CONTROL



BOTONES DE POTENCIA

Hay cuatro botones de potencia del microondas para elegir entre: 25%, 50%, 75%, y 100%. Una luz indicará el que está en uso.

BOTÓN DE CONVECCIÓN

Éste se utiliza cuando la comida sólo necesita dorarse (no microondas).

Observación: al cocinar, los botones de MICROONDAS y CONVECCIÓN inician el ciclo y el temporizador. Durante un ciclo de cocción manual, puede cambiar los niveles de potencia. Al interrumpir la cocción, se encenderá una luz de modo intermitente como aviso de que el tiempo se mantiene (consulte el apartado de PAUSA).

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.

BOTONES DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA

Estos botones se utilizan para seleccionar la temperatura de la convección. Una luz indicará la selección de temperatura. Seleccionando el botón '0' apagará la convección. Si se pulsa y se mantiene pulsado un botón de temperatura aparecerá la temperatura actual del horno en la ventana del visualizador del tiempo.

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)

BOTÓN DE PROGRAMACIÓN 'P'

Activa o selecciona un programa.

VISUALIZADOR DEL TIEMPO Y DE LOS PROGRAMAS

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

También indica mensajes de error y la temperatura del horno. (RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS)

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

INDICADOR DE VARIAS ETAPAS

Indica la etapa en la cocción de varias etapas.

DOS PUNTOS

Al programar, los dos puntos se encenderán de modo intermitente para indicar que ahora puede introducirse el tiempo.

CONMUTADOR DE ENCENDIDO/APAGADO

VISUALIZADOR DE ERRORES

Consulte el apartado 8 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO : MODO MANUAL

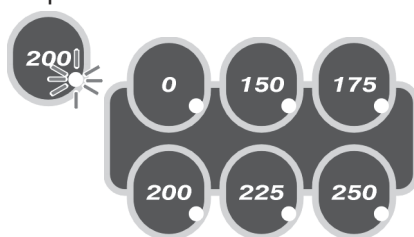
El horno puede funcionar en modo manual o programado. Es importante primero entender el modo manual antes de tratar de hacer funcionar el programa.

1 Ponga el horno en marcha.

2 Seleccione la temperatura del horno necesaria al pulsar uno de los **BOTONES DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA** 150°, 175°, 200°, 250°C.

La luz en el botón destellará para indicar que se ha seleccionado.

Observación: La temperatura dentro de la cavidad del horno empezará ahora a incrementar. Puede tardar hasta 15 minutos en alcanzar el grado si el horno está frío al empezar.



3 Cuando el nivel de temperatura del horno alcance 25°C del nivel seleccionado la luz ya no destellará más. **ESPERE HASTA QUE SE ALCANCE ESTA TEMPERATURA** antes de utilizar el horno.

4 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: 1 minuto 1 segundo, no 61 segs

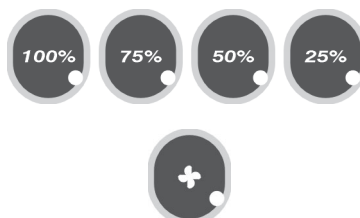


5 Tomando todas las precauciones necesarias para no quemarse usted, coloque la comida en la cavidad y cierre la puerta.

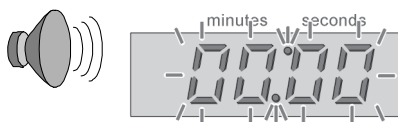
Intente tener la puerta abierta el menor tiempo posible

6 Para cocinar la comida utilizando una combinación del calor de convección y el microondas pulse uno de los **BOTONES DE POTENCIA** ya sea 100%, 75%, 50% o 25%.

Para cocinar utilizando convección solamente pulse el botón que tiene un ventilador dibujado.



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



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.

La temperatura de la cavidad puede comprobarse en cualquier momento al pulsar el botón de temperatura seleccionado. La temperatura de la cavidad se visualizará en °C.

La cocción por convección solamente puede llevarse a cabo sin poner un tiempo. La cocción por combinación y convección solamente pueden llevarse a cabo con un aumento de temperatura, pero debe prestarse atención extra a los temporizadores.

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.



Observación:

al interrumpir el ciclo o al pararlo, el horno se mantendrá a la temperatura seleccionada y la comida de dentro del horno continuará cocinándose.

BOTONES NUMÉRICOS DE PROGRAMACIÓN (0-9)

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 de la temperatura de la convección, el tiempo de la etapa y el 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' intermitente en el VISUALIZADOR DE PROGRAMAS

2 Se encienden las luces en los BOTONES DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA para indicar que debe seleccionarse una temperatura. Pulse el botón de la temperatura necesaria, la luz en el botón seleccionado seguirá encendida, las otras se apagarán.

3 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

4 Para cocinar la comida utilizando una combinación de calor de convección y microondas pulse unos de los BOTONES DE POTENCIA 100%, 75%, 50% o 25%.

Para cocinar utilizando convección solamente pulse el botón que tiene un ventilador dibujado.

Para guardar como un programa de una única etapa

Pulse el botón numérico necesario

8

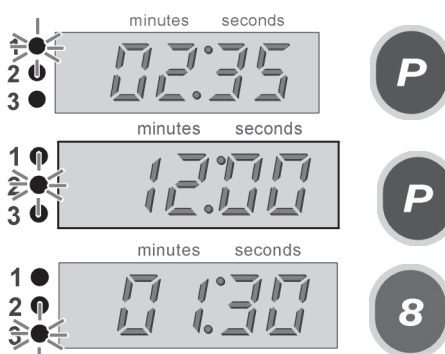
minutes seconds
8:02:35

ejemplo: etapa 1 guardada como programa 8

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

Para guardar como 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

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

Compruebe los detalles del programa en el visualizador que se ilumina. Las selecciones pueden cambiarse volviendo atrás del programa utilizando el BOTÓN DE CANCELACIÓN.

C

- Anote un tiempo válido de hasta 30 minutos p.ej: 1 minuto 1 segundo, *no* 61 segundos.
- La información puede programarse en la memoria tanto si el horno está caliente o frío.
- Para revisar un programa utilice la RELAMADA. Véase la página 14. 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 Pre-caliente el horno a la temperatura de inicio necesaria al pulsar un BOTÓN DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA.. Espere hasta que la luz de la temperatura seleccionada cese de destellar.
Puede comprobar la temperatura del horno al volver a pulsar el botón de temperatura



ejemplo: 200°C

- 2 Evitando el contacto con las superficies calientes, coloque el alimento a cocinar en el horno y cierre la puerta.

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



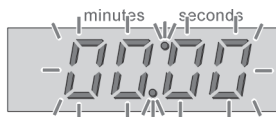
Pulse el botón numérico que desee activar (0-9)
El número de programa y el tiempo total de cocción aparecen en el visualizador y se encenderá el indicador de la primera etapa

ejemplo: Programa 8



El programa funcionará ahora con el **tiempo restante total** contando atrás en el visualizador (sumando todos los tiempos de las etapas).

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



- 4 Retire la comida del horno y cierre la puerta.

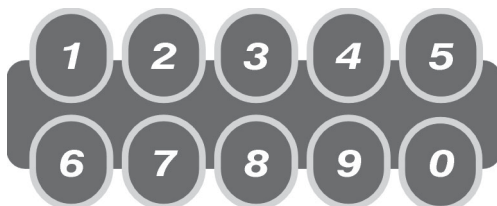
RELLAMADA

La RELLAMADA para revisar un programa permite revisar el programa etapa por etapa.

Pulse y mantenga pulsado el BOTÓN DE CANCELACIÓN.
Después de unos segundos el VISUALIZADOR DEL TIEMPO se pondrá en blanco.



Ahora pulse uno de los números de los programas en el BOTÓN NUMÉRICO (0-9).



El visualizador mostrará los contenidos de ese programa. Se mostrarán la temperatura, el tiempo y el nivel de potencia iluminados durante unos segundos etapa por etapa.

Observación:

Si no se ha alcanzado la temperatura de inicio necesaria, se visualizará un código de error (E:6).

Si esto ocurre, retire la comida del horno **INMEDIATAMENTE** y espere hasta que la luz de la temperatura necesaria cese de destellar. Empezar de nuevo desde el paso 2.

Al final del ciclo programado, la temperatura del horno volverá a la que era antes de que el ciclo empezara

PARA DETENER EL CICLO DE COCCIÓN

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



PAUSA

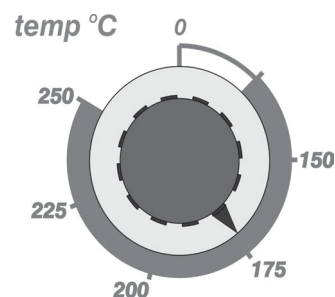
El ciclo puede interrumpirse abriendo la puerta del horno. Al abrir la puerta el temporizador permanecerá en este punto y destellará la luz en el BOTÓN DE POTENCIA (modo microondas o convección) para indicar un ciclo interrumpido.

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

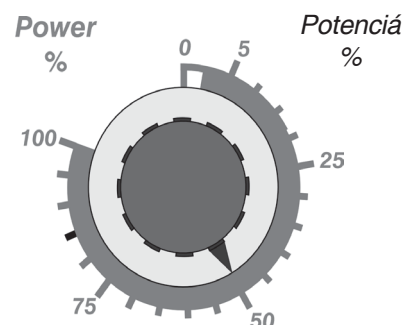
CONTROLES MANUALES (MODELO RD501)

- 1 Ponga el horno en marcha.
- 2 Establezca la temperatura (*temp °C*) del horno necesaria girando la esfera del control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj. El indicador de la temperatura de la convección se iluminará hasta que se consiga la temperatura seleccionada. Para mejores resultados, espere que esto ocurra. El indicador se encenderá y se apagará y la temperatura de dentro del horno se mantendrá.
p.ej: 175°C

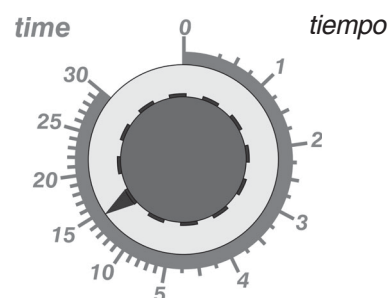


- 3 Establezca el nivel de potencia (*Power %*) del microondas necesario girando la esfera del control del microondas.

p.ej: 50%



- 4 Establezca el tiempo de cocción necesario (*time*) girando la esfera de selección del tiempo en el sentido de las agujas del reloj.
p.ej: 15 minutos



- 5 Pulse el botón de INICIO (*start*).
El indicador de inicio se iluminará y el temporizador contará atrás hasta cero.



Cuando la cocción ha finalizado, un timbre avisa al operario.



Observación:

- Para la cocción por microondas solamente, la esfera de la temperatura de la convección debe ponerse a '0'. Para obtener mejores resultados, el horno debería estar frío.
- Para la cocción por convección solamente, la esfera del microondas debe ponerse a '0'. La cocción por convección solamente puede llevarse a cabo sin poner ningún tiempo.
- Debe tenerse cuidado al descongelar en un horno caliente. Los productos deben girarse con frecuencia para evitar que se quemen los costados. Para obtener mejores resultados, descongele primero por la mañana cuando el horno aún está frío.
- La cocción por combinación y convección solamente puede llevarse a cabo con un aumento de temperatura pero debe prestarse atención extra a la temporización.
- Cuando un ciclo de convección solamente programado manualmente ya está en marcha, puede añadirse el calor de microondas. Sin embargo, recomendamos firmemente que sólo el operario del microondas más experimentado utilice esta función, ya que la energía de microondas estará luego en la selección de tiempo para la cocción por convección.
- La cocción puede interrumpirse abriendo la puerta (PAUSA). Cierre la puerta y toque el botón de inicio para continuar.

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 y deje que el horno se enfríe durante 20 minutos como mínimo antes de limpiarlo**
- **Como se requiere, retire la parte giratoria y 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.

1. Retire los filtros de aire de cada lateral del horno deslizando el filtro hacia fuera de la parte delantera.
2. Límpielo en agua limpia, caliente y con jabón, enjuáguelo y séquelo. Póngalo de nuevo en su sitio a través de las ranuras.

Limpieza de la cavidad del horno y de la puerta

- 1 Retire las partículas de comida del espacio que hay entre el deflector posterior y el suelo del horno con un cepillo limpio y seco.
(Posición A)

Retire las partículas de comida que haya entre el borde interior de la puerta y la parte frontal del horno utilizando un cepillo limpio y seco.
(Posición B)

2. Aplique un producto de limpieza para hornos no cáustico a las superficies interiores excepto a las juntas de la puerta. Déjelo durante el tiempo recomendado. Límpielo utilizando un trapo limpio y mucha agua caliente y limpia. Séquelo con un trapo limpio.
3. Frote las bisagras con un trapo limpio y húmedo.
NO aplique aceite lubricante.
4. Frote las juntas de la puerta con cuidado con un trapo limpio y húmedo.
Compruebe si hay señales de desgaste o avería.

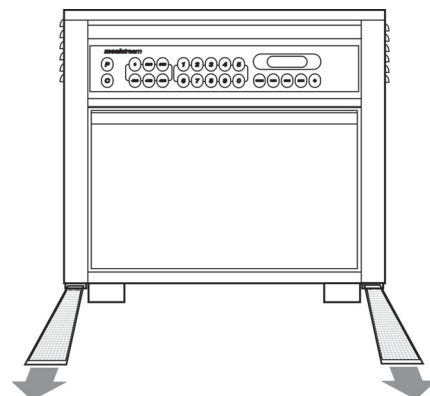
Limpieza del panel de control y de las superficies exteriores

Límpielos con un paño húmedo con regularidad.

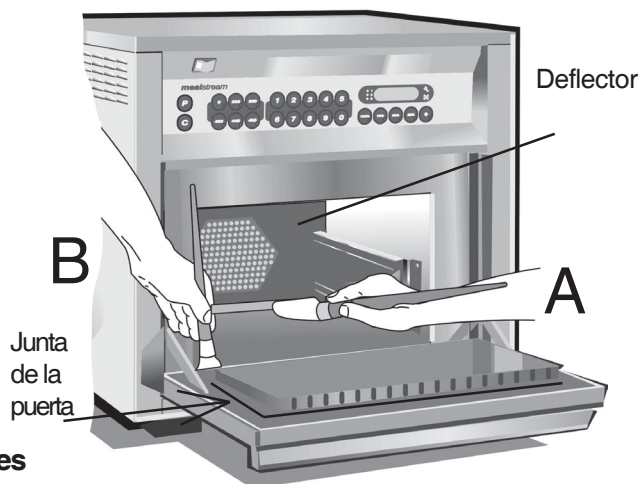
Consejos y sugerencias para las manchas difíciles en la cavidad del horno

1. Ponga el horno en marcha con la potencia del microondas solamente (sin calor).
2. Coloque un recipiente de agua (1,5 litros) en el centro de la cavidad del horno.
3. Ponga la potencia del microondas al 100%.
4. Ponga el temporizador a 30 minutos y pulse el botón de inicio.
Al final del ciclo de vapor, limpie la cavidad con un paño limpio.

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



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



Si se estropean las juntas de la puerta, un técnico de mantenimiento autorizado debe reparar el horno

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Visualizador del código de errores

El Mealstream EC501 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 El horno se ha sobrecalentado	Cierre la puerta completamente. Llame al Depto. de Mantenimiento Merrychef Limpie el filtro de aire y los respiraderos Deje el horno en marcha pero sin cocinar durante unos 4 ó 5 minutos.
	No se ha programado el tiempo. Se ha programado el tiempo inválido. p.ej: 61segs	Programe el tiempo Programe el tiempo en un formato correcto 1:01
	El horno no calienta la temperatura Posible avería de los componentes	Apáguelo y no lo utilice AÍSLELO DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO Llame al Depto. de Mantenimiento Merrychef
	La cavidad del horno se sobrecalienta Posible avería de los componentes	Apáguelo y no lo utilice AÍSLELO DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO Llame al Dpto. de Mantenimiento Merrychef
	El horno no está a la temperatura correcta	Retire la comida. Espere hasta que la luz de la temperatura correcta cese de destellar y esté iluminada
	Se ha detectado una avería interna	Llame al Depto. de Mantenimiento Merrychef.
	El horno se ha sobrecalentado	Limpie el filtro de aire Coloque el horno en un sitio con más ventilación
	El horno está en marcha pero el panel de control no se ilumina y los ventiladores no funcionan	Compruebe el fusible/ el cortacircuitos y el suministro eléctrico (esto debe realizarlo un electricista cualificado).

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)	Potencia convección (kw)
Mealstream CTM3	640	710	630	90	1425	2.5
Mealstream CTM5	640	710	630	90	1425	3.0
Espacios recomendados por el fabricante	690	810	680			

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