



Outperform every day.™

ENGLISH

Operator's Manual

English, Spanish, French

HEAVY DUTY COMMERCIAL MICROWAVE OVENS



| Item | Model | Description | Voltage | Hz | Watts | Plug |
|-------|---------|----------------------|---------|----|----------------|-------|
| 40819 | MWA7025 | Microwave Oven | 120V | 60 | 1,000 (output) | 5-15P |
| 40830 | MWA7125 | Microwave Oven, Dial | 120V | 60 | 1,000 (output) | 5-15P |

Thank you for purchasing this Vollrath Equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. Please read carefully.

WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that *can* cause severe personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.

CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that *will* or *can* cause *minor* personal injury or property damage if the caution is ignored.

NOTE

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

For Your Safety!

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others.

WARNING

Fire and burn injuries or death can occur if this equipment is not used properly.

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

Important Safety Instructions

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific section : *PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.*
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. Read and follow the section: *UNPACKING THE EQUIPMENT AND INITIAL SETUP.*
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food.
7. Do not operate unattended. Closely supervise units operating in public areas and/or around children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel, contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
12. Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.

13. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.
14. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - c. If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
15. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. This could result in very hot liquids suddenly boiling over when the container is disturbed or a utensil is inserted into the liquid. To reduce the risk of injury to person:
 - a. Do not overheat the liquid.
 - b. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - c. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - d. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
16. Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
17. Have equipment installed by a qualified personnel in accordance with local codes and ordinances.
18. Use equipment in a flat, level position.
19. Turn off and unplug equipment, let it cool before cleaning or moving.
20. Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
21. Do not clean the equipment with steel wool.
22. Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
23. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples, chestnuts and etc., before cooking.
24. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving, in order to avoid burns.
25. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the utensil.
26. Use only thermometers which are specifically designed for use in microwave ovens.
27. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door-open, since, open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. Do not to modify or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

3. Do not operate the oven if it is damaged. It is important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - a. Door (bent).
 - b. Hinges and latches (broken or loosened).
 - c. Door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

FUNCTION AND PURPOSE

This unit is intended to be used for heating/cooking fresh or frozen foods in commercial foodservice operations only. It is not intended for household, commercial, or laboratory use.

UNPACKING THE EQUIPMENT AND INITIAL SETUP

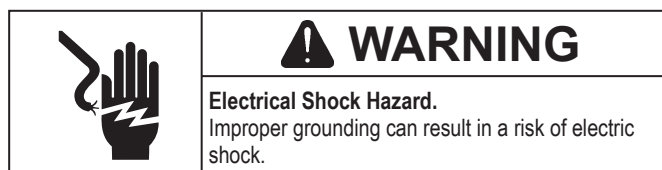
When no longer needed, dispose of all packaging and materials in an environmentally responsible manner.

Before using this equipment it must be cleaned thoroughly. Clean all surfaces before use. Failure to clean surfaces before using the unit could cause food contamination.

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the unit. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
2. Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven but contact qualified service personnel.
3. This microwave oven must be placed on a flat, level, and stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be heated/cooked in the oven.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 8" (20 cm) of space above the oven, 4" (10 cm) at the back and 2" (5 cm) on each side. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet on which oven stands.
6. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
7. The electrical plug must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.
8. Plug equipment into a properly grounded electrical supply matching the nameplate rating. Damage to the equipment can occur if incorrect power is supplied to equipment. After the oven is plugged in, beeping and blue background light indicates the oven is ready for input.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



FEATURES AND CONTROLS

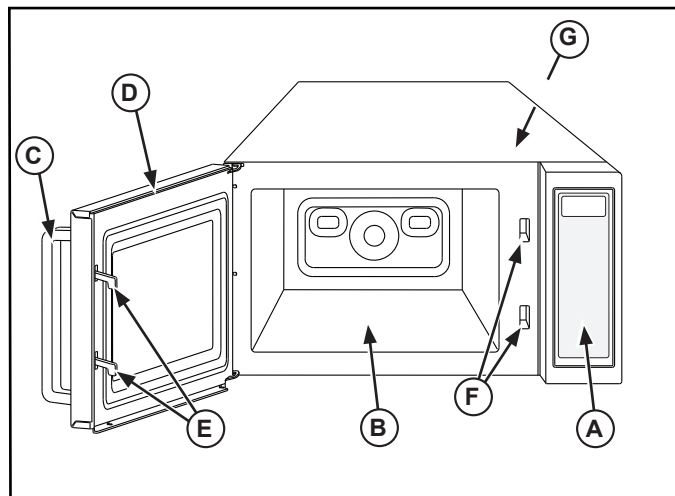
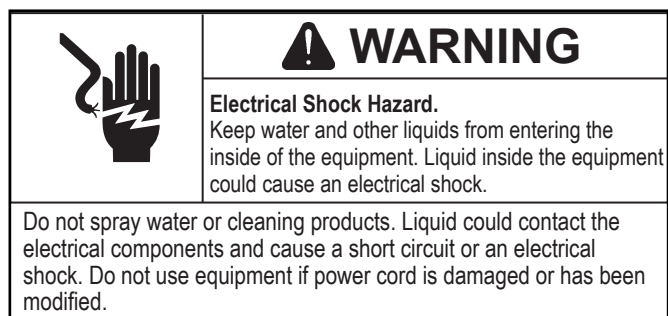
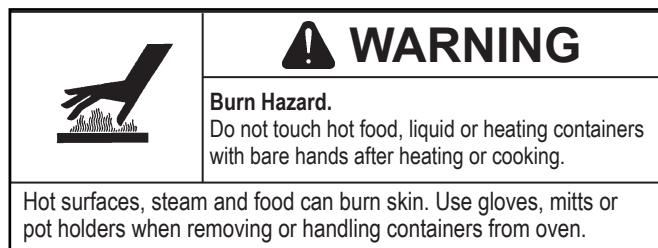


Figure 1. Features and Controls.

- (A) CONTROL PANEL
- (B) OVEN FLOOR
- (C) DOOR HANDLE
- (D) DOOR
- (E) DOOR SAFETY LATCH
- (F) DOOR LATCH OPENINGS
- (G) BULB (125V, 20W)

OPERATION

There are two microwave ovens covered by this manual. The manual control model features a manual power selection knob, a manual time/start/stop knob and a digital display. The digital control model features push-button controls and a digital display.



MANUAL CONTROL MODEL

The control panel consists of two manual function controls and a digital display. One is a timer control knob, and another a power control knob.

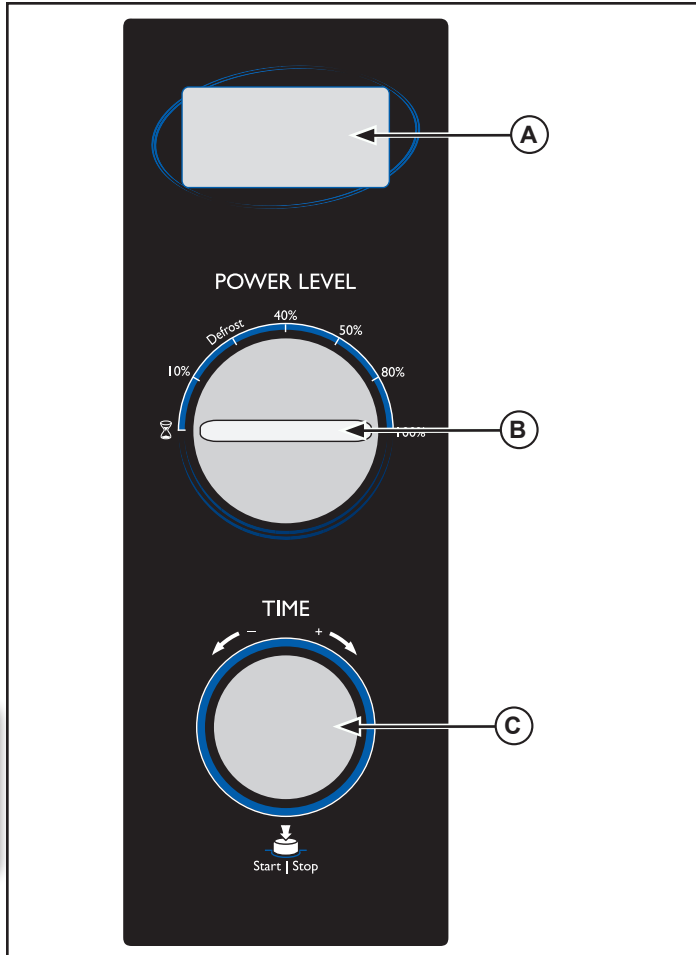


Figure 2. Manual Control Model Control Panel.

- (A) CONTROL PANEL. Displays the power level, time and program.
- (B) POWER SELECTOR CONTROL. Rotate the dial to select the level of power. Use this control to choose a power level. There are 6 power levels to choose from. Power level increases by turning the knob clockwise. The power levels can be classified as the following:

| Power Output | Description |
|---------------|-------------|
| 100% | High |
| 80% | Medium High |
| 50% | Medium |
| 40% | Medium Low |
| Defrost (30%) | Defrost |
| 10% | Low |

- (C) TIME SET/START/STOP CONTROL. Rotate the dial to set the time for heating/cooking. Turn the time knob to select a desired heating/cooking time up to 60 minutes per cooking session. Pressing the time knob will start a heating/cooking session. During cooking, press the time knob once to stop heating/cooking and press it again to restart the heating/cooking cycle.

Time Control Adjustment Increments

10 second increment from 0 minutes to 5 minutes

30 second increment from 5 minutes to 10 minutes

1 minute increment from 10 minutes to 30 minutes

5 minute increment from 30 minutes to 60 minutes

NOTE:

Pressing the Time Control repeatedly will set the time up to 12 minutes. During the operation the power and time may be changed.

To begin a heating/cooking session:

1. Place the food product in oven and close the door.
2. Turn the Power Selector Control to select a power level.
3. Use the Time Control to set a cooking time
4. Press the TIME Control to start.

DIGITAL CONTROL MODEL

The control panel consists digital control buttons and a digital display.

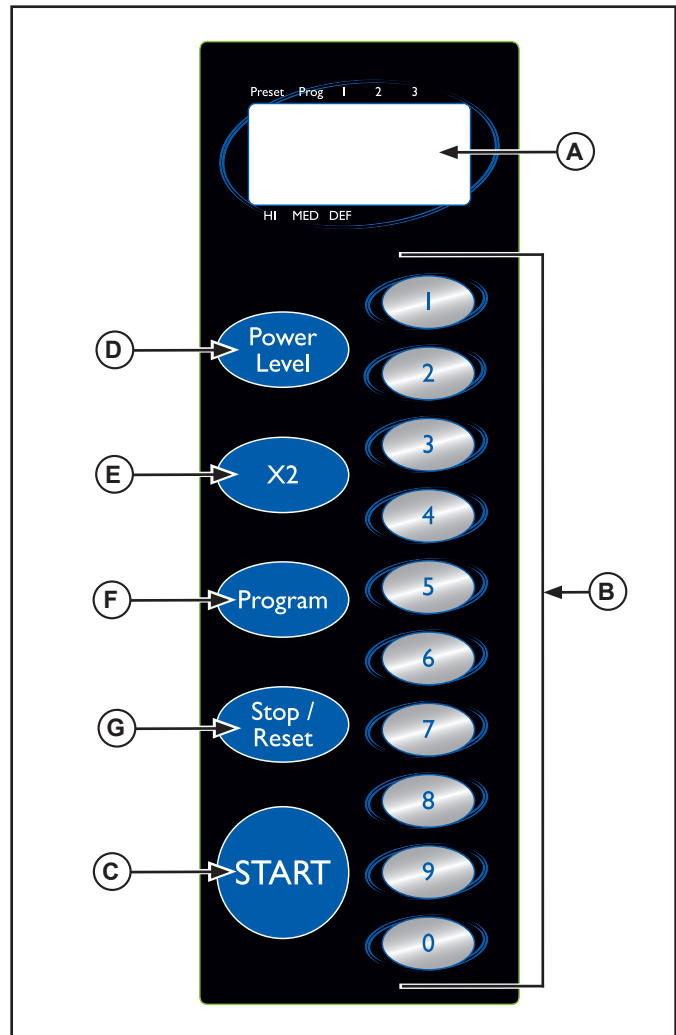


Figure 3. Digital Control Model Control Panel.

- A** CONTROL PANEL. Displays the power level, time and program.
- B** NUMBER BUTTONS. Used to set the heating/cooking time and select program(s).
- C** START BUTTON. Press once to start the heating/cooking cycle.
- D** POWER LEVEL BUTTON. Used to select the power level. The power level is indicated in the digital display.

| Press Power Level Button | Power Level |
|--------------------------|-------------|
| 1 Time | High |
| 2 Times | Medium |
| 3 Times | Defrost |

- E** X2 BUTTON. Used to recall or save a cooking program to a number key.
- F** PROGRAM BUTTON. Used to set a heating/cooking program.
- G** STOP/RESET BUTTON. Used to stop or reset a heating/cooking session. Pressing this button once during heating/cooking will stop the session, pressing this button twice will end the session.

To begin a heating/cooking session manually programming the time and power level:

- Place the food product in oven and close the door.
- Press the Power Level Button and select a power level. Press the Number Button(s) to set cooking time; maximum 99 minutes and 99 seconds.
- Press the Start Button to start.

To begin a heating/cooking session using preset power level and time programs:

Each of the number keys is factory preset with a heating/cooking program.

- In ready mode, press one of the ten number buttons for a preset program, power level and time:

| Number Button | Preset Time | Preset Power Level |
|---------------|-------------|--------------------|
| 1 | :10 | High |
| 2 | :20 | High |
| 3 | :30 | High |
| 4 | :45 | High |
| 5 | 1:00 | High |
| 6 | 1:30 | High |
| 7 | 2:00 | High |
| 8 | 2:30 | High |
| 9 | 3:00 | High |
| 0 | 3:30 | High |

- Press the Start Button to start.

To begin a heating/cooking session using preset X2 power level and time programs:

- In ready mode, press X2 and then one of the ten number buttons to recall the X2 preset cooking program. The following are the default settings for the X2 number key programs:

| Number Button | Preset Time | Preset Power Level |
|---------------|-------------|--------------------|
| 1 | :20 | High |
| 2 | :40 | High |
| 3 | 1:00 | High |
| 4 | 1:30 | High |
| 5 | 2:00 | High |
| 6 | 3:00 | High |
| 7 | 4:00 | High |
| 8 | 5:00 | High |
| 9 | 6:00 | High |
| 0 | 7:00 | High |

- Press the Start Button to start.

Creating and Recalling Programs

You can save frequently used cooking programs to a number key and recall at a later time. While each number key is factory preset, the user is able to reset the cooking program stored under each of the ten number keys. Each program may contain up to three stages of consecutive cooking periods with different power levels. To designate a number key to a user defined program, take the following steps:

Example: To set a cooking program and save it to number button 1.

- In ready mode, press Program Button once.
- Press the number "1" Number Button.
- Use Power Level Button to set the desired cooking power.
- Use Number Buttons to set desired cooking time.
- Press Program Button to save.

You can set a two or three stage cooking program by repeating steps 3 and 4 once or twice again before pressing Program Button, step 5. When complete, the screen will display the total cooking time by pressing Start Button.

NOTE:

To start program immediately after you press any of the number keys, press and hold down the Start Button for 5 seconds.

Recall Cycles of Operation

You can read the count of how many times the oven has been used. To do this:

- Open the door.
- Press and hold the Stop/Reset Button and press the Power Level Button. The number on the display shows how many times the oven has been used.

This function can be useful for the operator to analyze the usage of the oven and the traffic flow at a particular location where the oven is being used commercially.

Control Panel Lock

In ready mode, press and hold the Program Button for 5 seconds. The panel is locked and intermittent pressing of the buttons will have no effect.

To release the panel lock:

In ready mode, press and hold Program for 5 seconds, the oven returns to normal operation.

HEATING/COOKING TIPS

The Following Items are **NOT RECOMMEND** for use in the Microwave Oven:

- Glass jars and bottles — Regular glass is too thin to be used in a microwave. It can shatter and cause damage and injury.
- Paper bags — Paper and paper bags are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- Styrofoam plates and cups — Styrofoam can melt and leave an unhealthy residue on the food.
- Plastic storage and food containers — Containers not specifically designed and intended for microwaves, such as margarine tubs, can melt in the microwave.
- Metal utensils — Metal can damage your oven. Remove all metal and foil before cooking.
- Metal food containers — Metal containers will not allow proper cooking in the microwave and can also damage the appliance.

DEFROSTING FROZEN FOODS

1. If you try to completely defrost frozen foods in the microwave oven, uneven defrosting may occur due to the differences in the thickness and shape of the food. Drippings may also result, and sometimes a part of the food cooks although other parts still remain frozen. In actual usage of frozen foods, you should not normally completely defrost food, but 70% defrosting in the oven may be helpful for the next step of preparing the food for cooking.
2. To defrost evenly, turn over or rearrange the food during defrosting.
3. To defrost fatty meat, heat for a short time in the oven and leave it to stand at room temperature, or heat it intermittently until defrosted.
4. When you defrost a whole chicken, or any frozen food of irregular shape, wrap legs or thin parts with aluminum foil. Otherwise thin parts will be defrosted faster and sometimes cooked before other parts have properly defrosted. For big pieces of meat, wrap the sides with aluminum foil so that they will be uniformly thawed by vertical microwaves only.
5. Ice should be removed at times during defrosting.

FOR BEST RESULTS

1. When determining time for particular foods, always consider the minimum cooking time and check occasionally during cooking for progress. The microwave oven cooks quickly, therefore it is easy to overcook your foods.
2. Be careful of the cooking time for small quantities of foods, or foods with low water content. Food may burn if cooked too long.
3. Do not use the oven for drying kitchen towels or napkins. Items may burn if heated too long.
4. Open the door and give the dish a half turn, or turn the food over during cooking. This helps to achieve more even cooking. When you cook chicken the legs cook faster than other parts. Wrap the legs with aluminum foil during cooking to reflect the microwave energy in order to create even cooking.
5. Remember that after the heating cycle has been completed, internal food temperatures continue to rise slightly in foods heated in this oven. Always verify the food has been cooked to required temperatures with a food thermometer.
6. Breads, pastries and pies are drier than typical foods and therefore may heat slower. They also tend to be overheated with resulting poor quality therefore, baked foods should only be heated until the crust is warm to the touch, 113°F - 131°F (45°C - 55°C).
7. Do not overheat your food: 99% of the food quality complaints of microwave heated foods can be traced to overheating.

8. Factors determine the success of microwave food preparation include:
 - a) Temperature of foods: frozen or refrigerated food items require longer heating times to reach a desired serving temperature than foods from room temperature.
 - b) Food components: foods high in sugar, salt, fats and moisture content heat faster because these properties attract microwave energy. Denser foods high in protein and fiber absorb microwave energy slower which means a lengthier heating time.
 - c) Bulk/volume: the greater the mass of food, the longer it takes to heat.
 - d) Containers: Heating foods with either high sugar or high fat content should be done only in high temperature resistant containers since these foods get very hot. Low temperature restaurant glass or plastic platters may crack or warp under similar conditions. Do not heat food in a sealed container or bag. Foods expand when heated and can break the container or bag.
 - e) Heated liquids can erupt if not mixed with air. Do not heat liquids in your microwave oven without first stirring.

CLEANING

To maintain the appearance and increase the service life, clean your equipment daily.

| | |
|--|--|
| | WARNING |
| | Burn Hazard. Do not touch hot food, liquid or heating containers with bare hands after heating or cooking. |
| Hot surfaces, steam and food can burn skin. Use gloves, mitts or pot holders when removing or handling containers from oven. | |

| | |
|---|---|
| | WARNING |
| | Electrical Shock Hazard. Keep water and other liquids from entering the inside of the equipment. Liquid inside the equipment could cause an electrical shock. |
| Do not spray water or cleaning products. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Do not use equipment if power cord is damaged or has been modified. | |

NOTE:

Do not clean the equipment with steel wool.

1. Turn off the oven and unplug before cleaning.
2. Do not immerse cord, plug or unit in water or any other liquid.
3. Keep the inside of the oven clean using a damp cloth.
4. For stubborn splatters or spills, mild soap and water can be used. Avoid the use of harsh cleaners as they can damage the surface of the oven.
5. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. Do NOT allow water to seep into ventilation openings.
6. Do NOT allow control panel to get wet. Use a damp cloth and keep door open to prevent the unit from accidentally turning on.

SERVICE AND REPAIR

There are no user serviceable parts within this appliance. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the equipment or replace a damaged power cord yourself. Do not send equipment directly to the Vollrath Company. Please contact the qualified professional repair service listed below.

VOLLRATH Technical Service • 1-800-628-0832 • Email: techservicereps@vollrathco.com

When contacting the Authorized Professional Service Center, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH Co. L.L.C.

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year, except as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt.

Warranty does not cover:

- Light Bulbs

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit www.vollrath.com.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2014 The Vollrath Company, L.L.C.



Outperform every day.™

ESPAÑOL

Manual del operador

HORNOS MICROONDAS COMERCIALES DE SERVICIO PESADO



| Artículo | Modelo | Descripción | V | Hz | Vatios | Enchufe |
|----------|---------|----------------------------|------|----|---------------------|---------|
| 40819 | MWA7025 | Horno microondas | 120V | 60 | 1,000 (rendimiento) | 5-15P |
| 40830 | MWA7125 | Horno microondas, selector | 120V | 60 | 1,000 (rendimiento) | 5-15P |

Gracias por comprar este equipo Vollrath de sobremesa para cocinar. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Este manual contiene precauciones de seguridad que se explican a continuación. Léelas atentamente.



ADVERTENCIA

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales graves, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.



PRECAUCIÓN

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará o puede provocar* lesiones personales o daños materiales leves si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!

Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.



ADVERTENCIA

El uso incorrecto de este equipo puede causar incendio, quemaduras o la muerte.

Para disminuir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones personales o exponerse excesivamente a energía de microondas:

Instrucciones de seguridad importantes

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.
2. Lea y acate la sección específica: *PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS*.
3. Este artefacto debe tener puesta a tierra. Conéctelo solamente en un tomacorriente correctamente puesto a tierra. Lea y acate la sección específica: *DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL*.
4. Instale o ubique este artefacto sólo de acuerdo con las instrucciones de instalación que se proporcionan.
5. Algunos productos, tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo frascos de vidrio cerrados, pueden explotar, y por lo tanto no deben calentarse en este horno.
6. Use este artefacto sólo para los propósitos para los cuales está diseñado según se describe en este manual. No use productos químicos ni vapores corrosivos en este artefacto. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshumedecer alimentos.
7. No lo deje operando solo. Supervise de cerca las unidades en áreas públicas y/o cerca de niños.
8. No opere este artefacto si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si se ha dañado o caído.
9. Este artefacto debe ser reparado solamente por personal de servicio calificado. Comuníquese con el servicio técnico autorizado más cercano para que realice tareas de inspección, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna abertura del artefacto.
11. No guarde ni use este artefacto a la intemperie. No use este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina ni en lugares similares.
12. No sumerja el cable ni el enchufe en agua. Mantenga el cable lejos de

superficies calientes. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.

13. Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que se unen al cerrarse la puerta, use jabones o detergentes suaves no abrasivos solamente aplicándolos con una esponja o paño suave.
14. Para disminuir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - a. No cocine excesivamente el alimento. Preste atención especial al artefacto cuando coloque papel, plástico u otros materiales combustibles en el horno para facilitar la cocción.
 - b. Quite los cierres de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarlas en el horno.
 - c. Si los materiales dentro del horno comienzan a arder, mantenga la puerta del horno cerrada, apague la unidad y desconecte el cable eléctrico o corte el suministro desde el panel de fusibles o cortacircuitos.
 - d. No use la cavidad del horno para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni alimentos en la cavidad cuando la unidad no esté en uso.
15. Los líquidos, tales como el agua, café o té pueden recalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que estén hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre es visible el burbujeo o la ebullición cuando se saca el recipiente del horno microondas. Esto puede hacer que los líquidos muy calientes entren en ebullición repentinamente cuando se introduzca una cuchara u otro utensilio en el líquido. Para disminuir el riesgo de lesiones personales:
 - a. No caliente demasiado los líquidos.
 - b. Revuelva el líquido antes de la cocción y en la mitad del tiempo de calentamiento.
 - c. No utilice recipientes con lados rectos y cuellos angostos.
 - d. Luego de calentarlo, deje reposar el recipiente en el microondas por un periodo corto antes de retirarlo.
 - e. Tenga sumo cuidado cuando introduzca una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
16. No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
17. Haga que personal calificado instale el equipo en cumplimiento con los códigos y ordenanzas locales.
18. Use el equipo en posición plana y nivelada.
19. Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
20. No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
21. No limpie el equipo con lana de acero.
22. Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
23. Pinche los alimentos con cáscaras gruesas tales como papas, calabazas enteras, manzanas, castañas etc. antes de cocinarlos.
24. Los contenidos de los biberones y frascos de alimento para bebés deben revolverse o agitarse, y se debe controlar la temperatura antes de servirlos a fin de evitar quemaduras.
25. Los utensilios de cocina pueden calentarse a causa del calor que transfieren los alimentos calientes. Es posible que deba usar tomaollas para manipular los utensilios.
26. Utilice solamente termómetros que estén diseñados específicamente para usarse en hornos microondas.
27. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

1. No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que dicho funcionamiento puede ocasionar exposición perjudicial a energía de microondas. No modifique ni manipule indebidamente los interbloques de seguridad.
2. No ubique objetos entre la superficie delantera del horno y la puerta ni permita que se acumulen restos de suciedad ni limpiadores en las superficies de sellado.

3. No opere el horno si está dañado. Es importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no estén dañados los siguientes elementos:
 - a. Puerta (doblada).
 - b. Bisagras y pestillos (rotos o sueltos).
 - c. Sellos de puertas y superficies de sellado.
4. El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona que no pertenezca al personal de servicio debidamente calificado.

FUNCIÓN Y PROPÓSITO

Esta unidad está exclusivamente diseñada para calentar/cocinar alimentos frescos o congelados en operaciones comerciales de servicio de comidas. No está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

DESEMBALADO DEL EQUIPO Y CONFIGURACIÓN INICIAL

Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse completamente. Limpie todas las superficies antes de usarlo. Si no se limpian las superficies antes de usar la unidad, los alimentos podrían contaminarse.

1. Retire de la unidad todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
2. Revise el horno por si presenta daños, tales como puerta desalineada o doblada, sellos de la puerta y superficie de sellado dañadas, bisagras y pestillos de la puerta rotos o sueltos y abolladuras dentro de la cavidad o en la puerta. Si presenta daños, no lo opere y llame a personal de servicio calificado.
3. Este horno debe ubicarse en una superficie estable, plana y nivelada que soporte su peso y el alimento más pesado que pueda calentarse/cocinarse en el mismo.
4. No coloque el horno donde se genere calor, humedad o alta humedad ni cerca de materiales combustibles.
5. Para una operación correcta, el horno debe contar con suficiente flujo de aire. Deje un espacio de 20 cm (8") por encima del horno, 10 cm (4") por detrás y 5 cm (2") a cada lado. No cubra ni bloquee ninguna abertura del artefacto. No retire las patas sobre las cuales se posa el horno.
6. Cerciórese de que el cable eléctrico no esté dañado y no pase por debajo del horno ni por ninguna superficie caliente o filosa.
7. Se debe poder acceder sin problemas al enchufe para desconectarlo fácilmente en caso de emergencias.
8. Enchufe el equipo en un suministro eléctrico correctamente puesto a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria. El equipo puede resultar dañado si recibe suministro eléctrico incorrecto. Tras enchufarse el horno, el tono y la luz azul de fondo indican que está listo para usarse.

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

Este artefacto debe tener puesta a tierra. En caso de cortocircuito, la puesta a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un alambre de escape para la corriente. Este artefacto está equipado con un cable que cuenta con un alambre de puesta a tierra con enchufe a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente correctamente instalado y puesto a tierra.

| | |
|---|--------------------|
| | ADVERTENCIA |
| Peligro de descarga eléctrica. La puesta a tierra incorrecta puede causar riesgo de descarga eléctrica. | |

CARACTERÍSTICAS Y CONTROLES

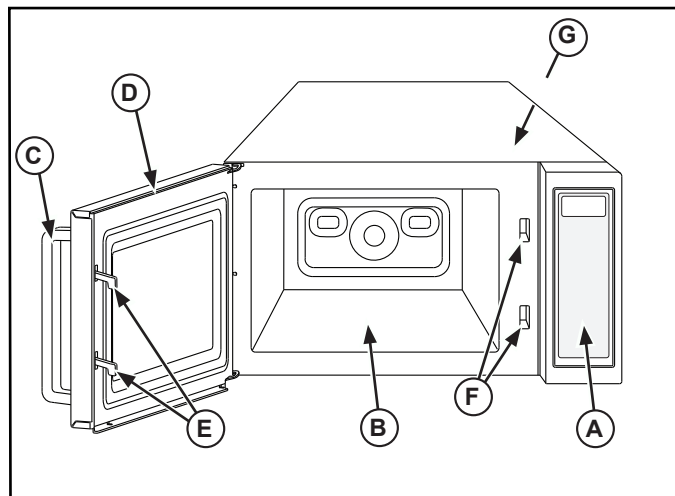


Figura 1. Características y controles.

- (A) PANEL DE CONTROL
- (B) PISO DEL HORNO
- (C) MANGO DE LA PUERTA
- (D) PUERTA
- (E) PESTILLO DE SEGURIDAD DE LA PUERTA
- (F) ABERTURAS DEL PESTILLO DE SEGURIDAD
- (G) BOMBILLA (125V, 20W)

OPERACIÓN

En este manual se describen dos tipos de microondas. El modelo de control manual cuenta con una perilla manual de selección de potencia, una perilla manual de tiempo/arranque/parada y una pantalla digital. El modelo con control digital cuenta con botones de mando y una pantalla digital.

| | |
|--|--------------------|
| | ADVERTENCIA |
| Peligro de quemaduras. No toque la comida, los líquidos ni los recipientes calientes con las manos descubiertas después de calentar o cocinar. | |
| Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Use guantes, mitones o tomaollas al retirar o manipular recipientes del horno. | |
| | ADVERTENCIA |
| Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. | |
| No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. No use el equipo si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado. | |

MODELO DE CONTROL MANUAL

El panel de control consta de dos controles de función manuales y una pantalla digital. Uno es una perilla controladora del temporizador y el otro es la perilla controladora de potencia.

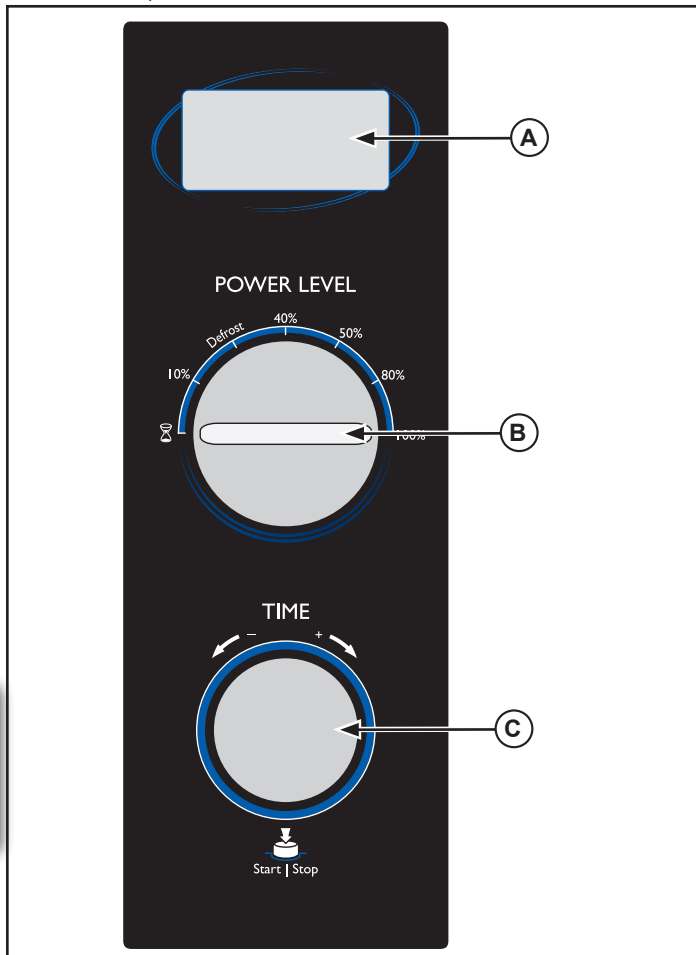


Figura 2. Panel de control del modelo de control manual.

- (A) PANEL DE CONTROL. Muestra el nivel de potencia, el tiempo y el programa.
- (B) CONTROL SELECTOR DE POTENCIA. Gire el selector para fijar el nivel de potencia. Use este control para escoger un nivel de potencia. Hay 6 niveles de potencia que escoger. La potencia aumenta girando la perilla en sentido horario. Los niveles de potencia pueden clasificarse de la siguiente manera:

| Salida de potencia | Descripción |
|--------------------|-------------|
| 100% | Alta |
| 80% | Medio alta |
| 50% | Mediana |
| 40% | Medio baja |
| Descongelar (30%) | Descongelar |
| 10% | Baja |

- (C) CONTROL DE TIEMPO/ARRANQUE/PARADA. Gire el selector para fijar el tiempo de calentamiento/cocción. Gire la perilla de tiempo para seleccionar el tiempo de calentamiento/cocción hasta 60 minutos por sesión de cocción. Al pulsarse la perilla de tiempo se iniciará la sesión de calentamiento/cocción. Durante la cocción, pulse la perilla de tiempo una vez para detener el calentamiento/cocción y vuelva a pulsarla para reiniciar el ciclo de calentamiento/control.

Incrementos del ajuste del control del tiempo

Incremento de 10 segundos, de 0 a 5 minutos

Incremento de 30 segundos, de 0 a 10 minutos

Incremento de 1 minuto, de 10 a 30 minutos

Incremento de 5 minutos, de 30 a 60 minutos

NOTA:

Si se pulsa el control de tiempo repetidas veces el tiempo de funcionamiento se fijará en hasta 12 minutos. Durante la operación, se puede cambiar la potencia y el tiempo.

Para iniciar una sesión de calentamiento/cocción:

1. Coloque el alimento en el horno y cierre la puerta.
2. Gire el control selector de potencia para seleccionar el nivel de potencia.
3. Use el control de tiempo para fijar la duración de la cocción
4. Pulse el control de tiempo (TIME) para comenzar.

MODELO CON CONTROL DIGITAL

El panel de control consta de los botones con control digital y una pantalla digital.

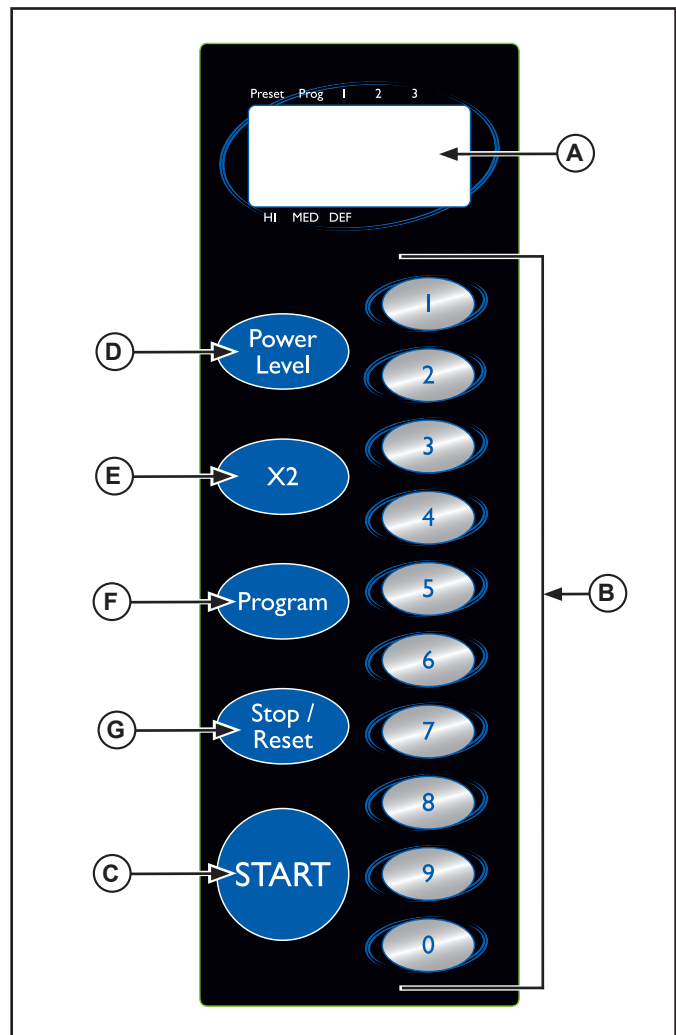


Figura 3. Panel de control del modelo con control digital.

- A** PANEL DE CONTROL. Muestra el nivel de potencia, el tiempo y el programa.
- B** BOTONES NUMÉRICOS. Se usan para fijar el tiempo de calentamiento/cocción y seleccionar el o los programas.
- C** BOTÓN DE ARRANQUE (START). Púlselo una vez para iniciar el ciclo de calentamiento/cocción.
- D** BOTÓN DEL NIVEL DE POTENCIA. Se usa para seleccionar el nivel de potencia. El nivel de potencia se indica en la pantalla digital.

| Pulse el botón de nivel de potencia (Power Level) | Nivel de potencia |
|---|-------------------|
| 1 vez | Alto |
| 2 veces | Mediano |
| 3 veces | Descongelar |

- E** BOTÓN X2. Se usa para recuperar o guardar un programa de cocción en una tecla numérica.
- F** BOTÓN DE PROGRAMA (PROGRAM). Se usa para fijar un programa de calentamiento/cocción.
- G** BOTÓN DE PARADA/REINICIO (STOP/RESET). Se usa para parar o reiniciar una sesión de calentamiento/cocción. Pulse este botón una vez durante el calentamiento/cocción para detener la sesión, púlselo dos veces para terminarla.

Para iniciar una sesión de calentamiento/cocción programando manualmente el tiempo y el nivel de potencia:

- Coloque el alimento en el horno y cierre la puerta.
- Pulse el botón de nivel de potencia (Power Level) y seleccione un nivel. Pulse el o los botones numéricos para fijar el tiempo de cocción; máximo de 99 minutos y 99 segundos.
- Pulse el botón de arranque (Start) para comenzar.

Para iniciar una sesión de calentamiento/cocción usando niveles de potencia y programas de tiempo prefijados:

Cada una de las teclas numéricas viene prefijada de fábrica con un programa de calentamiento/cocción.

- En el modo listo, pulse uno de los diez botones numéricos de un programa, nivel de potencia y tiempo prefijados:

| Botón numérico | Tiempo prefijado | Nivel de potencia prefijado |
|----------------|------------------|-----------------------------|
| 1 | :10 | Alto |
| 2 | :20 | Alto |
| 3 | :30 | Alto |
| 4 | :45 | Alto |
| 5 | 1:00 | Alto |
| 6 | 1:30 | Alto |
| 7 | 2:00 | Alto |
| 8 | 2:30 | Alto |
| 9 | 3:00 | Alto |
| 0 | 3:30 | Alto |

- Pulse el botón de arranque (Start) para comenzar.

Para iniciar una sesión de calentamiento/cocción usando programas de tiempo y niveles de potencia X2 prefijados:

- En el modo listo, pulse X2 y luego uno de los diez botones numéricos para recuperar el programa de cocción prefijado X2. Los siguientes son los ajustes predeterminados para los programas de la tecla numérica X2:

| Botón numérico | Tiempo prefijado | Nivel de potencia prefijado |
|----------------|------------------|-----------------------------|
| 1 | :20 | Alto |
| 2 | :40 | Alto |
| 3 | 1:00 | Alto |
| 4 | 1:30 | Alto |
| 5 | 2:00 | Alto |
| 6 | 3:00 | Alto |
| 7 | 4:00 | Alto |
| 8 | 5:00 | Alto |
| 9 | 6:00 | Alto |
| 0 | 7:00 | Alto |

- Pulse el botón de arranque (Start) para comenzar.

Creación y recuperación de programas

Puede guardar programas de cocción frecuentemente usados en una tecla numérica y recuperarlos más tarde. Si bien cada tecla numérica viene prefijada de fábrica, el usuario puede restablecer el programa de cocción almacenado bajo cada una de las diez teclas numéricas. Cada programa puede contener hasta tres etapas de períodos de cocción consecutivos con diferentes niveles de potencia. Siga estos pasos para designar una tecla numérica para un programa definido por el usuario:

Ejemplo: Para fijar un programa de cocción y guardarlo en el botón numérico

- En el modo listo, pulse una vez el botón de programa (Program).
- Pulse el botón numérico "1".
- Use el botón de nivel de potencia (Power Level) para fijar la potencia de cocción deseada.
- Use los botones numéricos para fijar el tiempo de cocción.
- Pulse el botón de programa (Program) para guardar.

Puede guardar un programa de cocción de dos o tres etapas repitiendo los pasos 3 y 4 una sola vez o nuevamente dos veces antes de pulsar el botón de programa (Program), paso 5. Cuando lo haya completado, la pantalla mostrará el tiempo de cocción total tras pulsarse el botón de arranque (Start).

NOTA:

Para iniciar el programa inmediatamente después de pulsarse una de las teclas numéricas, mantenga pulsado el botón de arranque (Start) durante 5 segundos.

Recuperar ciclos de operación

Puede leer la cantidad de veces que el horno se ha utilizado. Para ello:

- Abra la puerta.
- Mantenga pulsado el botón de parada/reinicio (Stop/Reset) y oprima el botón de nivel de potencia (Power Level). El número en la pantalla muestra las veces que se ha usado el horno.

Esta función puede ser útil para que el operador analice el uso del horno y el flujo de tráfico en un local en particular donde se use el horno en forma comercial.

Traba del panel de control

En el modo listo, mantenga pulsado el botón de programa (Program) durante 5 segundos. El panel está bloqueado y el oprimir intermitentemente los botones no servirá.

Para destrabar el panel:

En el modo listo, mantenga pulsado el botón de programa (Program) durante 5 segundos, el horno vuelve a la operación normal.

CONSEJOS DE CALENTAMIENTO/COCCIÓN

NO SE RECOMIENDA usar los siguientes elementos en el horno microondas:

- Frascos y botellas de vidrio — El vidrio común es demasiado delgado para usarlo en el microondas. Puede quebrarse y provocar daños y lesiones.
- Bolsas de papel — Constituyen un riesgo de incendio, salvo las bolsas de palomitas de maíz que están diseñadas para ser usadas en el microondas.
- Platos y vasos de espuma de poliestireno — Pueden derretirse y dejar restos insalubres en los alimentos.
- Recipientes plásticos para almacenamiento de alimentos — Los recipientes no diseñados específicamente para microondas tales como los envases de margarina pueden derretirse.
- Utensilios metálicos — El metal puede dañar el horno. Saque todos los elementos de metal y papel de aluminio antes de cocinar.
- Recipientes metálicos para alimentos — Los recipientes metálicos no permiten la cocción correcta en el microondas y pueden dañar el artefacto.

DESCONGELAMIENTO DE ALIMENTOS

1. Si trata de descongelar en el horno microondas alimentos completamente congelados, puede producirse un descongelamiento disperejo debido al grosor y forma del alimento. También puede producirse goteo, y a veces parte del alimento puede cocerse mientras que otras partes aún permanecen congeladas. En el uso real de alimentos congelados, normalmente no se descongela completamente el alimento, sin embargo un descongelamiento del 70% en el horno puede ayudar para la siguiente etapa de la preparación de la comida para la cocción.
2. Para descongelar de manera uniforme, volteo o reacomode el alimento durante el descongelamiento.
3. Para descongelar carne grasosa, caliéntela un poco en el horno o déjela a temperatura ambiente, o bien caliéntela de manera intermitente hasta descongelarla.
4. Cuando descongele un pollo entero, o todo tipo de alimento con forma irregular, cubra las patas o partes delgadas con papel de aluminio. De lo contrario estas partes se descongelarán más rápido y a veces se cocerán antes de que las demás partes se hayan descongelado. Para trozos de carne grandes, envuelva los lados con papel de aluminio de modo que se descongelen de manera uniforme mediante microondas verticales solamente.
5. Retire el hielo en algún momento durante el descongelamiento.

PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS

1. Cuando determine el tiempo para alimentos en particular, siempre considere el tiempo de cocción mínimo y revise ocasionalmente el progreso durante la cocción. El horno microondas cocina rápido, por lo tanto las comidas pueden cocerse fácilmente de manera excesiva.
2. Tenga cuidado con el tiempo de cocción de cantidades pequeñas de alimentos, o alimentos con bajo contenido de agua. El alimento puede quemarse si se cocina demasiado tiempo.
3. No use el horno para secar servilletas ni paños de cocina. Tales artículos pueden quemarse si se calientan demasiado tiempo.
4. Abra la puerta y dele medio giro al disco, o volteo el alimento durante la cocción. Ello permite lograr una cocción más uniforme. Cuando se cocina pollo, las patas se cuecen más rápido que las demás partes. Envuelva las

patas con papel de aluminio durante la cocción para reflejar la energía de microondas a fin de lograr una cocción uniforme.

5. Recuerde que después de completarse el ciclo de calentamiento, las temperaturas internas de los alimentos continúan aumentando levemente en las comidas calentadas en el horno. Siempre verifique con un termómetro que el alimento se haya cocido a las temperaturas exigidas.
6. El pan, los productos de repostería y pastelería son más secos que los alimentos comunes y por lo tanto se calientan más lentamente. También tienden a sobrecalentarse obteniéndose una calidad deficiente, por lo tanto los alimentos horneados sólo deben calentarse hasta que la corteza quede tibia al tacto, 45°C - 55°C (113°F - 131°F).
7. No caliente excesivamente el alimento: El 99% de quejas por la calidad de los alimentos calentados en microondas corresponde a calentamiento excesivo.
8. Entre los factores que determinan el éxito de la preparación de alimentos en microondas se incluyen:
 - a) La temperatura de los alimentos: En comparación con las comidas a temperatura ambiente, los alimentos congelados o refrigerados requieren tiempos de calentamiento más largos para alcanzar la temperatura de servicio deseada.
 - b) Componentes de los alimentos: los alimentos ricos en azúcar, sal, grasas y humedad contienen el calor más rápidamente porque estas propiedades atraen la energía de microondas. Los alimentos más densos, altos en proteínas y fibras absorben más lentamente la energía de microondas, lo cual significa que requieren un tiempo de calentamiento más prolongado.
 - c) Tamaño/volumen: mientras más masa tenga, más tarda el alimento en calentarse.
 - d) Recipientes: Los alimentos con alto contenido de azúcar o sal deben calentarse solamente en recipientes resistentes a altas temperaturas, ya que estos alimentos se tornan demasiado calientes. Los platos de vidrio o plástico de restaurantes para baja temperatura pueden romperse o combarse bajo condiciones similares. No caliente los alimentos en un recipiente o bolsa sellados. Los alimentos se expanden al calentarse y pueden romper el recipiente o la bolsa.
 - e) Los líquidos calentados pueden estallar si no se mezclan con aire. No caliente líquidos en el microondas sin revolverlos antes.

LIMPIEZA

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el equipo.

| | |
|---|--|
| | ADVERTENCIA |
| | Peligro de quemaduras. No toque la comida, los líquidos ni los recipientes calientes con las manos descubiertas después de calentar o cocinar. |
| Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Use guantes, mitones o toallas al retirar o manipular recipientes del horno. | |

| | |
|--|--|
| | ADVERTENCIA |
| | Peligro de descarga eléctrica. Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior del equipo, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. |
| No rocíe agua ni agentes de limpieza. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. No use el equipo si el cable eléctrico está dañado o se ha modificado. | |

NOTA:**No limpie el equipo con lana de acero.**

1. Apague el horno y desenchúfelo antes de limpiarlo.
2. No sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
3. Mantenga el interior del horno aseado limpiándolo con un paño húmedo.
4. Para salpicaduras o derrames, puede usarse detergente suave y agua. Evite el uso de limpiadores abrasivos ya que pueden dañar la superficie del horno.
5. Las superficies externas deben limpiarse con un paño húmedo. NO deje que el agua se filtre por las aberturas de ventilación.
6. NO deje que el panel de control se moje. Use un paño húmedo y mantenga la puerta abierta para impedir que la unidad se encienda accidentalmente.

SERVICIO Y REPARACIÓN

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar la estufa de inducción ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe las unidades directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de reparación de productos de inducción de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (EE. UU.) • E-mail: techservicereps@vollrathco.com

Al comunicarse con el centro de servicio de reparación profesional autorizado, esté listo para proporcionar el número de modelo, número de serie y el comprobante de compra que muestre la fecha en que adquirió la unidad

CLÁUSULA DE GARANTÍA DE THE VOLLRATH Co. L.L.C.

Esta garantía no se aplica a los productos adquiridos para uso personal, familiar ni doméstico, y The Vollrath Company LLC no ofrece una garantía por escrito a los compradores para dichos usos.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica o distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica en nuestra cláusula de garantía completa. En todos los casos, la garantía rige desde la fecha de compra original del usuario final que aparece en el recibo.

Para obtener información de garantía, inscripción de productos y anuncios de productos nuevos, visite www.vollrath.com.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2014 The Vollrath Company, L.L.C.

Manuel d'utilisation

FOURS À MICRO-ONDES COMMERCIAUX ULTRA-ROBUSTES



| Article | Modele | Description | V | Hz | Watts | Fiche |
|---------|---------|----------------------------|------|----|-------------------|-------|
| 40819 | MWA7025 | Four à micro-ondes | 120V | 60 | 1,000 (puissance) | 5-15P |
| 40830 | MWA7125 | Four à micro-ondes, cadran | 120V | 60 | 1,000 (puissance) | 5-15P |

Merci d'avoir acheté cet appareil de cuisson sur comptoir Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Ce manuel contient des consignes de sécurité, présentées ci-dessous. Lisez-les attentivement.



AVERTISSEMENT

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures graves, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.



ATTENTION

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra causer* des blessures mineures ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie et de brûlures, voire mort d'homme, si cet appareil n'est pas correctement utilisé.

Pour réduire le risque de brûlures, d'électrocution, d'incendie et de blessures ou d'exposition à une énergie de micro-ondes excessive :

Consignes de sécurité importantes

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez en particulier la section : **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION À UNE ÉNERGIE DE MICRO-ONDES EXCESSIVE.**
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez-le uniquement sur une prise de terre. Lisez et suivez la section : **DEBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE.**
4. Installez ou placez cet appareil en suivant scrupuleusement les instructions d'installation fournies.
5. Certains produits tels que les œufs et les boîtes fermées – par exemple, des bocaux fermés – peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. Utilisez cet appareil uniquement aux fins indiquées comme expliqué dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour faire chauffer, cuire ou déshydrater les aliments.
7. N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller. Surveillez de près les appareils utilisés dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
8. N'utilisez pas cet appareil s'il a un cordon ou une fiche abîmé(e), s'il fonctionne mal ou s'il a été endommagé ou est tombé par terre.
9. La maintenance de cet appareil doit être confiée à un personnel technique qualifié ; contactez le centre de réparation agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
10. Ne couvrez ou ne bouchez pas les ouvertures de l'appareil.
11. Ne stockez ou n'utilisez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près d'eau, par exemple, près d'un évier, dans un sous-sol mouillé, près d'une piscine ou à des endroits similaires.
12. Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau. Tenez le cordon à l'écart de la surface chauffée. Ne laissez pas pendre le cordon d'une table ou d'un

comptoir.

13. Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui se rejoignent à la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons doux non abrasifs ou des détergents appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
14. Pour réduire le risque d'incendie dans le compartiment du four :
 - a. Ne cuisez pas excessivement les aliments. Surveillez l'appareil de près quand du papier, du plastique ou une autre matière combustible est placé(e) dans le four pour faciliter la cuisson.
 - b. Enlevez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
 - c. Si des matières s'enflamment dans le four, laissez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.
 - d. N'utilisez pas le compartiment aux fins de stockage. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans le compartiment du four inutilisé.
15. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé sont capables de surchauffer au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir en raison de la tension superficielle du liquide. Une ébullition visible au sortir du récipient du four à micro-ondes n'est pas toujours présente. Ceci peut engendrer le débordement soudain de liquides très chauds du récipient lorsqu'il est déplacé ou qu'un ustensile est inséré dans le liquide. Pour réduire le risque de blessures :
 - a. Ne surchauffez pas le liquide.
 - b. Mélangez le liquide avant et à mi-temps de chauffe.
 - c. N'utilisez pas de récipients à parois verticales et col étroit.
 - d. Après la chauffe, laissez reposer le récipient dans le four à micro-ondes pendant une courte période avant d'enlever le récipient.
 - e. Faites extrêmement attention lors de l'insertion d'une cuillère ou d'un autre ustensile dans le récipient.
16. N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
17. L'appareil doit être installé par un personnel qualifié conformément à tous les décrets locaux.
18. Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
19. Éteignez et débranchez l'appareil, puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
20. Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
21. Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
22. Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
23. Percez les aliments à peau épaisse tels que les pommes de terre, la courge entière, les pommes, les marrons, etc., avant de les faire cuire.
24. Le contenu de biberons et de pots pour bébé doit être mélangé ou secoué et la température doit être vérifiée avant le service, pour éviter les brûlures.
25. Les ustensiles pourront chauffer suite au transfert de chaleur des aliments chauffés. Des maniques pourront être nécessaires pour manipuler l'ustensile.
26. Utilisez uniquement des thermomètres spécialement conçus pour une utilisation dans des fours à micro-ondes.
27. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION À UNE ÉNERGIE DE MICRO-ONDES EXCESSIVE.

1. N'essayez pas d'utiliser ce four la porte ouverte sous peine d'exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Ne modifiez pas les interverrouillages de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre la face du four et la porte et ne laissez pas de salissures ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

3. N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est important que la porte se ferme correctement et que les composants suivants soient intacts :
 - a. Porte (non déformée).
 - b. Charnières et loquets (non cassés ou desserrés).
 - c. Joints de porte et surfaces d'étanchéité.
4. Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quelqu'un d'autre d'un personnel technique qualifié.

FONCTION ET OBJET

Cet appareil permet de faire chauffer/cuire les aliments frais ou surgelés dans les opérations de restauration commerciales seulement. Il n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION INITIALE

Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé. Nettoyez toutes les surfaces avant usage sous peine de contamination alimentaire.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
2. Vérifiez l'état du four - porte mal alignée ou déformée, joints de porte et surface d'étanchéité abîmés, charnières et loquets cassés ou desserrés, et intérieur du compartiment ou porte du four cabossé(e). En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez un réparateur qualifié.
3. Ce four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane, de niveau et stable pour supporter son poids et les aliments les plus lourds censés être chauffés/cuits dans le four.
4. Ne placez pas le four là où de la chaleur, de l'humidité ou une forte humidité est produite ou près de matières combustibles.
5. Pour fonctionner correctement, le four doit bénéficier d'une circulation d'air suffisante. Laissez un espace de 20 cm (8 po) au-dessus du four, de 10 cm (4 po) à l'arrière et de 5 cm (2 po) de chaque côté. Ne couvrez ou ne bouchez pas les ouvertures de l'appareil. N'enlevez pas les pieds du four.
6. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est intact et ne passe pas sous le four ou sur une surface chauffe ou coupante.
7. La fiche électrique doit être facilement accessible pour pouvoir être rapidement débranché en cas d'urgence.
8. Branchez l'appareil sur une prise électrique correctement mise à la terre correspondant aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique. L'appareil risque d'être abîmé s'il est alimenté par une alimentation non conforme. Une fois le four branché, un bip et la lumière de fond bleu indiquent que le four est prêt.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil de fuite au courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un fil de terre et d'une fiche de terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

| | |
|--|--|
| | AVERTISSEMENT |
| | Risque d'électrocution. Une mauvaise mise à la terre peut créer un risque d'électrocution. |

CARACTÉRISTIQUES ET COMMANDES

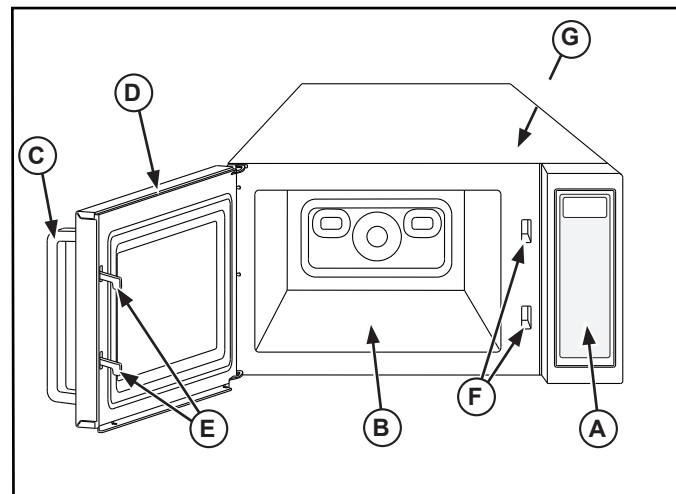


Figure 1. Caractéristiques et commandes

- (A) PANNEAU DE COMMANDE
- (B) BAS DU FOUR
- (C) POIGNÉE DE PORTE
- (D) PORTE
- (E) LOQUET DE SÉCURITÉ DE PORTE
- (F) OUVERTURES DU LOQUET DE PORTE
- (G) AMPOULES (125V, 20W)

MODE D'EMPLOI

Ce manuel décrit deux fours à micro-ondes. Le modèle à commande manuelle a un sélecteur de puissance manuel, un sélecteur temps/marche/arrêt manuel et un affichage numérique. Le modèle à commande numérique a des boutons-poussoirs de commande et un affichage numérique.

| | |
|---|---|
| | AVERTISSEMENT |
| | Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments, le liquide ou récipients chauds les mains nues après chauffage ou cuisson.. |
| Les surfaces, la vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Utilisez des gants de fours ou des maniques pour enlever ou manier des récipients qui sortent du four. | |
| | AVERTISSEMENT |
| | Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. |
| Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié. | |

MODÈLE À COMMANDE MANUELLE

Le panneau de commande a deux commandes manuelles et un affichage numérique. L'une est un bouton pour la minuterie, l'autre un sélecteur de puissance.

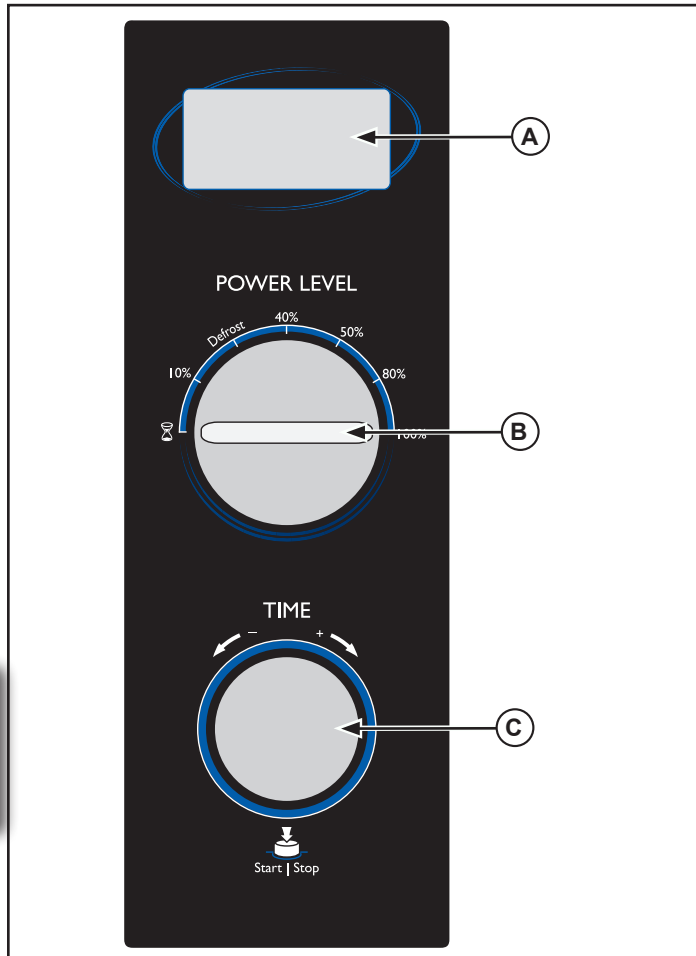


Figure 2. Panneau de commande du modèle à commande manuelle.

- (A) PANNEAU DE COMMANDE Affiche le niveau de puissance, le temps et le programme.
- (B) SÉLECTEUR DE PUISSANCE. Tournez le cadran pour sélectionner le niveau de puissance. Utilisez cette commande pour choisir un niveau de puissance. Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance. Le niveau de puissance augmente lorsque vous tournez le bouton dans le sens horaire. Les niveaux de puissance peuvent être ainsi classés :

| Puissance | Description |
|----------------|-------------------|
| 100% | Haut |
| 80% | Moyennement haute |
| 50% | Moyen |
| 40% | Moyennement basse |
| Defrost (30 %) | Décongélation |
| 10% | Basse |

- (C) TEMPS/MARCHE/ARRÊT. Tournez le cadran pour définir l'heure de chauffe/cuisson. Tournez le bouton pour sélectionner un temps de chauffe/cuisson de 60 minutes maximum par cycle. Appuyez sur le

bouton pour lancer le cycle de chauffe/cuisson. Durant la cuisson, appuyez une fois sur le bouton pour arrêter la chauffe/cuisson et appuyez dessus pour reprendre le cycle de chauffe/cuisson.

REMARQUE :

Une pression répétée sur le bouton TIME permet de régler le temps à 12 minutes maximum. En cours de fonctionnement, la puissance et le temps sont modifiables.

Pour commencer un cycle de chauffe/cuisson :

1. Placez le produit alimentaire dans le four et fermez la porte.
2. Tournez le sélecteur de puissance pour sélectionner un niveau de puissance.
3. Utilisez le bouton TIME pour définir un temps de cuisson.
4. Appuyez sur le bouton TIME pour démarrer le cycle.

MODÈLE À COMMANDE NUMÉRIQUE

Le panneau de commande comprend des boutons de commande numérique et un affichage numérique.

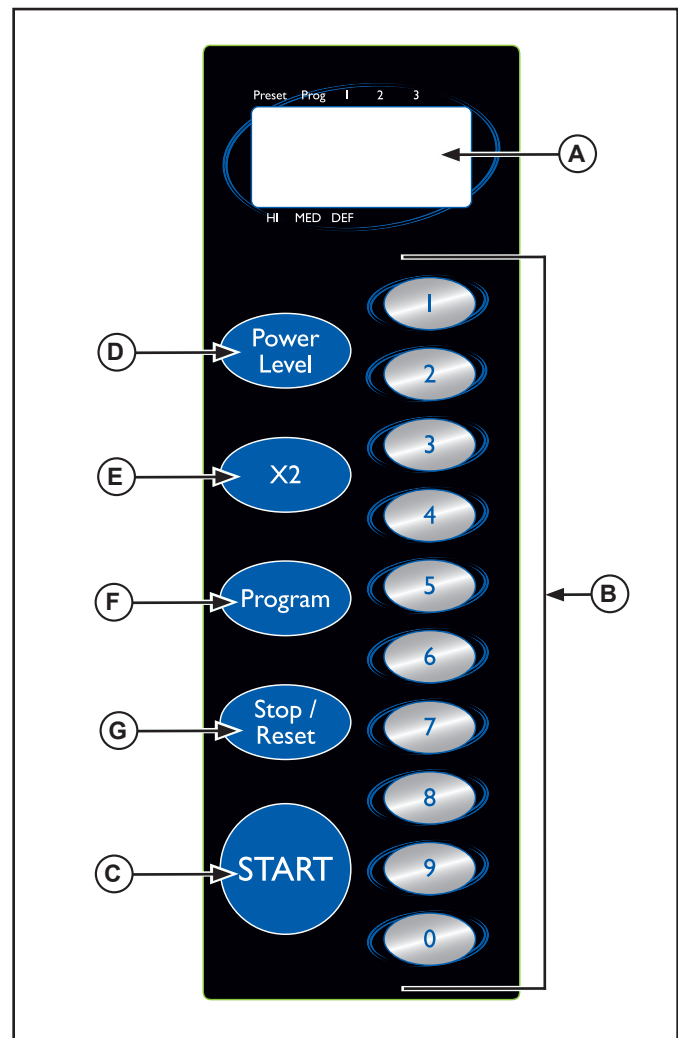


Figure 3. Panneau de commande du modèle à commande numérique

- A** PANNEAU DE COMMANDE Affiche le niveau de puissance, le temps et le programme.
- B** TOUCHES NUMÉRIQUES. Permettent de définir le temps de chauffe/cuisson et de sélectionner le(s) programme(s).
- C** TOUCHE START. Appuyez une fois dessus pour lancer le cycle de chauffe/cuisson.
- D** TOUCHE POWER LEVEL. Permet de sélectionner le niveau de puissance. Le niveau de puissance apparaît dans l'affichage numérique.

| Appuyez sur le bouton Power Level | Niveau de puissance |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1 fois | Haut |
| 2 fois | Moyen |
| 3 fois | Décongélation |

- E** TOUCHE X2. Permet de rappeler ou d'enregistrer un programme de cuisson sous une touche numérique.
- F** TOUCHE PROGRAM. Permet de programmer un cycle de chauffe/cuisson.
- G** TOUCHE STOP/RESET. Permet d'arrêter un cycle de chauffe/cuisson. Une pression sur ce bouton en cours de chauffe/cuisson arrête le cycle ; deux pressions sur ce bouton mettent fin au cycle.

Pour lancer un cycle de chauffe/cuisson en programmant manuellement le temps et le niveau de puissance :

- Placez le produit alimentaire dans le four et fermez la porte.
- Appuyez sur la touche Power Level et sélectionnez un niveau de puissance. Appuyez sur les touches numériques pour définir le temps de cuisson ; 99 minutes et 99 secondes maximum.
- Appuyez sur le bouton START pour démarrer le cycle.

Pour lancer un cycle de chauffe/cuisson en utilisant des programmes temps/niveau de puissance prédéfinis :

Chacune des touches numériques est préaffectée à l'usine d'un programme de chauffe/cuisson.

- En mode Prêt, appuyez sur l'une des touches numériques correspondant à un programme niveau de puissance/temps prédéfini :

| Touche numérique | Temps prédéfini | Niveau de puissance prédéfini |
|------------------|-----------------|-------------------------------|
| 1 | :10 | Haut |
| 2 | :20 | Haut |
| 3 | :30 | Haut |
| 4 | :45 | Haut |
| 5 | 1:00 | Haut |
| 6 | 1:30 | Haut |
| 7 | 2:00 | Haut |
| 8 | 2:30 | Haut |
| 9 | 3:00 | Haut |
| 0 | 3:30 | Haut |

- Appuyez sur le bouton START pour démarrer le cycle.

Pour lancer un cycle de chauffe/cuisson en utilisant des programmes temps/niveau de puissance X2 prédéfinis :

- En mode Prêt, appuyez sur X2, puis sur l'une des touches numériques pour rappeler le programme de cuisson prédéfini X2 : Les réglages par défaut sont les suivants pour les programmes de touche numérique X2 :

| Touche numérique | Temps prédéfini | Niveau de puissance prédéfini |
|------------------|-----------------|-------------------------------|
| 1 | :20 | Haut |
| 2 | :40 | Haut |
| 3 | 1:00 | Haut |
| 4 | 1:30 | Haut |
| 5 | 2:00 | Haut |
| 6 | 3:00 | Haut |
| 7 | 4:00 | Haut |
| 8 | 5:00 | Haut |
| 9 | 6:00 | Haut |
| 0 | 7:00 | Haut |

- Appuyez sur le bouton START pour démarrer le cycle.

Création et rappel de programmes

Vous pouvez enregistrer des programmes de cuisson souvent utilisés sous une touche numérique pour rappel ultérieur. Bien que chaque touche numérique soit pré-réglée à l'usine, l'utilisateur est capable de redéfinir le programme de cuisson stocké sous chacune des dix touches numériques. Chaque programme pourra contenir trois stades maximum de périodes de cuisson consécutives correspondant à différents niveaux de puissance. Pour affecter une touche numérique d'un nouveau programme défini par l'utilisateur, procédez comme suit :

Exemple : Pour définir un programme de cuisson et l'enregistrer sous la touche numérique 1.

- En mode Prêt, appuyez une fois sur le bouton Program.
- Appuyez sur la touche numérique 1.
- Utilisez la touche Power Level pour définir la puissance de cuisson souhaitée.
- Utilisez les touches numériques pour définir le temps de cuisson souhaité.
- Appuyez sur la touche Program pour enregistrer.

Vous pouvez définir un programme de cuisson à deux ou trois stades en répétant les étapes 3 et 4 une ou deux fois avant d'appuyer sur la touche Program, étape 5. Une fois cette programmation terminée, l'écran affiche le temps total de cuisson appuyant sur Start.

REMARQUE :

Pour démarrer un programme juste après une pression sur une des touches numériques, appuyez pendant 5 secondes sur Start.

Rappel de cycles de fonctionnement

Vous pouvez lire le nombre d'utilisations du four. Pour cela :

- Ouvrez la porte.
- Appuyez en continu sur la touche Stop/Reset et appuyez sur Power Level. Le nombre sur l'affichage correspond au nombre d'utilisations du four.

Cette fonction permet à l'opérateur d'analyser l'utilisation du four et le trafic à un endroit spécifique où le four est utilisé à des fins commerciales.

Verrou du panneau de commande

En mode Prêt, appuyez en continu sur la touche Program pendant 5 secondes. Le panneau est verrouillé et une pression intermittente sur les touches sera sans effet.

Pour déverrouiller le panneau :

En mode Prêt, appuyez en continu sur la touche Program pendant 5 secondes - le four reprend son fonctionnement normal.

CONSEILS DE CHAUFFE/CUISSON

L'utilisation des articles suivants est **DÉCONSEILLÉE** dans le four à micro-ondes :

- Bocaux et bouteilles — Le verre ordinaire est trop fin pour être utilisé dans un four à micro-ondes. Il peut se briser en mille morceaux et causer des dégâts et des blessures.
- Sacs en papier — Les sacs en papier présentent un risque d'incendie, à l'exception des sacs à popcorn, spécialement conçus pour une utilisation au four à micro-ondes.
- Assiettes et godets en polystyrène — Le polystyrène peut fondre et laisser des résidus toxiques sur les aliments.
- Boîtes en plastique — Les boîtes non spécialement conçues et prévues pour les fours à micro-ondes, telles que les boîtes à margarine, peuvent fondre dans le four.
- Ustensiles métalliques — Le métal peut abîmer le four. Enlevez tout métal et papier alu avant de faire cuire.
- Récipients métalliques — Les récipients métalliques ne permettront pas une cuisson correcte dans le four à micro-ondes et peuvent aussi abîmer l'appareil.

DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS

1. Si vous essayez de décongeler complètement des aliments dans le four à micro-ondes, une décongélation irrégulière est possible étant donné les différences d'épaisseur et de forme de l'aliment. Des coulures peuvent aussi en résulter et parfois, une partie de l'aliment cuit tandis que les autres parties restent congelées. Normalement, vous devriez complètement décongeler les aliments, mais une décongélation à 70 % dans le four pourra être utile pour l'étape suivante de préparation des aliments à la cuisson.
2. Pour décongeler uniformément, retournez ou redispensez les aliments en cours de décongélation.
3. Pour décongeler les viandes grasses, faites chauffer pendant une courte période dans le four et laissez reposer à température ambiante ou faites chauffer par intermittence jusqu'à décongélation complète.
4. Quand vous décongelez un poulet entier ou des aliments congelés de forme irrégulière, enveloppez les pattes ou les parties minces de papier aluminium. Sinon, les parties minces seront décongelées plus vite et commenceront parfois à cuire avant la décongélation correcte des autres parties. Pour les gros morceaux de viande, enveloppez les côtés de papier alu pour qu'ils soient uniformément décongelés par les micro-ondes verticales seulement.
5. La glace doit être enlevée à tout moment en cours de décongélation.

POUR LES MEILLEURS RÉSULTATS

1. Pour déterminer le temps de cuisson d'aliments particuliers, prenez toujours en compte le temps de cuisson minimum et vérifiez de temps en temps l'avancement de la cuisson. Comme le four à micro-ondes cuit rapidement, il est facile de trop cuire les aliments.
2. Attention au temps de cuisson pour les petites quantités d'aliments ou les aliments à faible teneur en eau. Les aliments risquent de brûler s'ils cuisent trop longtemps.
3. N'utilisez pas le four pour y faire sécher des torchons ou des serviettes. Ces articles risquent de brûler s'ils sont trop longtemps chauffés.
4. Ouvrez la porte et donnez un demi-tour au plat ou retournez l'aliment en

cours de cuisson. Ceci permet d'obtenir une cuisson plus uniforme. Lorsque vous faites cuire un poulet, les cuisses peuvent cuire plus vite que les autres parties. Enveloppez les pattes de papier alu durant la cuisson pour réverbérer l'énergie des micro-ondes afin de créer une cuisson uniforme.

5. Rappelez-vous qu'après le cycle de cuisson, la température interne des aliments continue à monter légèrement. Assurez-vous toujours que l'aliment a cuit aux températures requises avec un thermomètre pour aliments.
6. Comme les pains, les pâtisseries et les tartes sont plus secs que les aliments typiques, ils peuvent chauffer plus longtemps. Ils ont aussi tendance à surchauffer avec une qualité médiocre résultante ; par conséquent, les pains et autres viennoiseries doivent uniquement être chauffés jusqu'à ce que la croûte soit chaude au toucher - 45 à 55 °C (113 à 131 °F).
7. Ne surchauffez pas les aliments : 99 % des plaintes liées à la qualité des aliments chauffés au four à micro-ondes peuvent être imputées à une surchauffe.
8. Parmi les facteurs de réussite de préparation des aliments au four à micro-ondes, notons :
 - a) Température des aliments : les aliments congelés ou réfrigérés exigent des temps de chauffe plus longs pour atteindre la température de service souhaitée que les aliments à température ambiante.
 - b) Ingrédients : les aliments riches en sucre, sel, graisse et eau chauffent plus vite parce que ces propriétés attirent l'énergie des micro-ondes. Les aliments plus denses riches en protéines et en fibres absorbent l'énergie des micro-ondes plus lentement, ce qui se solde par un temps de chauffe plus long.
 - c) Volume : plus la masse des aliments est importante, plus ils mettent de temps à chauffer.
 - d) Récipients : pour réchauffer les aliments riches en sucre ou en graisse, il faut uniquement utiliser des récipients résistant aux hautes températures, dans la mesure où ces aliments chauffent beaucoup. Les plats en plastique ou en verre résistant aux basses températures peuvent se fissurer ou se déformer dans des conditions similaires. Ne chauffez pas les aliments dans une boîte ou un sac fermé(e). Les aliments se dilatent une fois chauffés et peuvent casser la boîte ou percer le sac.
 - e) Les liquides chauffés risquent d'exploser s'ils ne sont pas mélangés avec l'air. Ne chauffez pas les liquides au four à micro-ondes sans les mélanger dans un premier temps.

NETTOYAGE

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

| | |
|--|---|
| | AVERTISSEMENT |
| | Risque de brûlure. Ne touchez pas les aliments, le liquide ou récipients chauds les mains nues après chauffage ou cuisson.. |
| Les surfaces, la vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Utilisez des gants de fours ou des maniques pour enlever ou manier des récipients qui sortent du four. | |

| | |
|---|---|
| | AVERTISSEMENT |
| | Risque d'électrocution. Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. |
| Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié. | |

REMARQUE :**Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.**

1. Éteignez le four et débranchez-le avant de le nettoyer.
2. Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
3. Gardez propre l'intérieur du four avec un chiffon humide.
4. Sur les projections ou déversements tenaces, vous pouvez utiliser un savon doux et de l'eau. Évitez d'utiliser des nettoyeurs puissants sous peine d'abîmer la surface du four.
5. Les surfaces extérieures doivent être nettoyées avec un chiffon humide. Veillez à NE PAS laisser d'eau entrer par les bouches d'aération.
6. Veillez à NE PAS mouiller le panneau de commande. Utilisez un chiffon humide et gardez la porte ouverte pour éviter que l'appareil ne se mette accidentellement en marche.

SAV ET RÉPARATIONS

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service technique VOLLRATH • 1-800-628-0832 • E-mail: techservicereps@vollrathco.com

Lorsque vous contacterez le service de réparation professionnel, tenez-vous prêt à fournir le numéro de modèle, le numéro de série et le justificatif d'achat indiquant la date d'achat de l'appareil.

GARANTIE DE LA VOLLRATH Co. L.L.C.

Cette garantie ne s'applique pas aux produits achetés pour un usage personnel, familial ou ménager, et la Vollrath Company LLC ne propose aucune garantie écrite aux acheteurs pour de telles utilisations.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de malfaçons pendant une période d'un an, sauf indication contraire dans notre déclaration complète de garantie. Dans tous les cas, la garantie entre en vigueur à la date d'achat par l'utilisateur initial indiquée sur le reçu.

Pour des informations complètes sur la garantie, l'enregistrement des produits et l'annonce de nouveaux produits, consultez www.vollrath.com.



www.vollrath.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560

© 2014 The Vollrath Company, L.L.C.