



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	2
Electrical supply	3
Precautions	4
Installation instructions	5
Suitable cooking utensils	6
Introduction	7
Main features	8
Control panel	9
Operating instructions:	
Manual mode	10-11
Programing number pads	12
Running a Program	13
Daily cleaning	14
Problem solving	15
Technical specification	15
Service Contact Details	16

PLEASE READ THE FOLLOWING SAFETY INSTRUCTIONS CAREFULLY

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

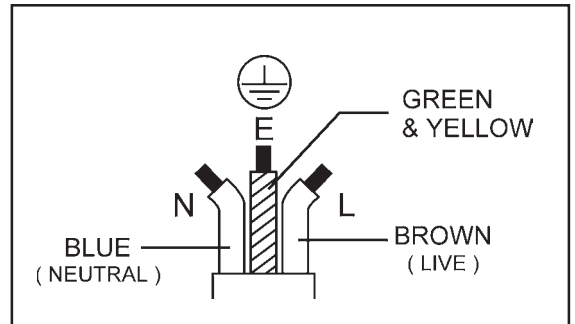
ELECTRICAL SUPPLY

WARNING

These appliances must be earthed. Failure to do so may result in electric shock and death.

Microcook TA1725

All UK models are supplied with a fitted and approved 13Amp moulded plug. We strongly recommend that this plug is never removed. However, certain establishments may require a different plug to be fitted. In this case, the wiring instructions in the diagram should be observed. In order to enable isolation of this appliance, the 13Amp plug must be positioned where it is easily accessible.



Microcook TA1925XE is NOT suitable for connection by means of a 13 amp plug and must be connected to a separate mains supply by a qualified and approved electrician.

A suitable rated isolating switch with at least a 3.0mm contact gap on each pole should be fitted for each oven installed. The installation wiring (hard wired or socket fitting) must be in accordance with current IEE regulations and safety standards.

Single-Phase single lead 240V supply (30amps)

The mains electricity lead is located at the rear of the oven.

A pre-fitted 240V 32A single-phase plug to ISO309/ BS4343 is supplied to suit a 32A 240V wall socket.

Circuit breaker should be rated at 45A(Type C)

Microcook TA1925EE is designed to be connection by means of 2 x 13 amp plug and must be connected to the mains supply by a double output socket or 2 single output sockets.

NOTE. Both plugs *must* be connected.
And *must not* be connected by extension leads.

2 x Single-Phase single lead 240V (2 x 13AMPS)

The mains electricity leads is located at the rear of the oven.

A pre-fitted 240V 13A single-phase plug to BS1363 is supplied to each lead, to suit a 13A 240V wall socket.

Circuit breaker should be rated at 30A(Type C)

INSTALLATION NOTE:

The oven must be installed by a qualified and approved electrician. The installation wiring (hard wired or socket fitting) must be in accordance with current IEE regulations and safety standards.

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, a (Type C) circuit breaker (designed specifically for this type of equipment) must be fitted. An individual, suitably rated circuit breaker should be fitted for each oven installed.

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

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

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** in Turboaire mode.
11. Eggs and whole hard-boiled eggs should **not** be heated 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. 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.
15. Do not use plastic plates and containers in Turboaire mode.
16. DO NOT attempt to operate this oven with: object caught in door, door that does not close properly or damaged door, hinge, latch sealing surface or without food in the oven.

INSTALLATION

Remove packing material and protective film from the oven.

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

LOCATION AND POSITIONING

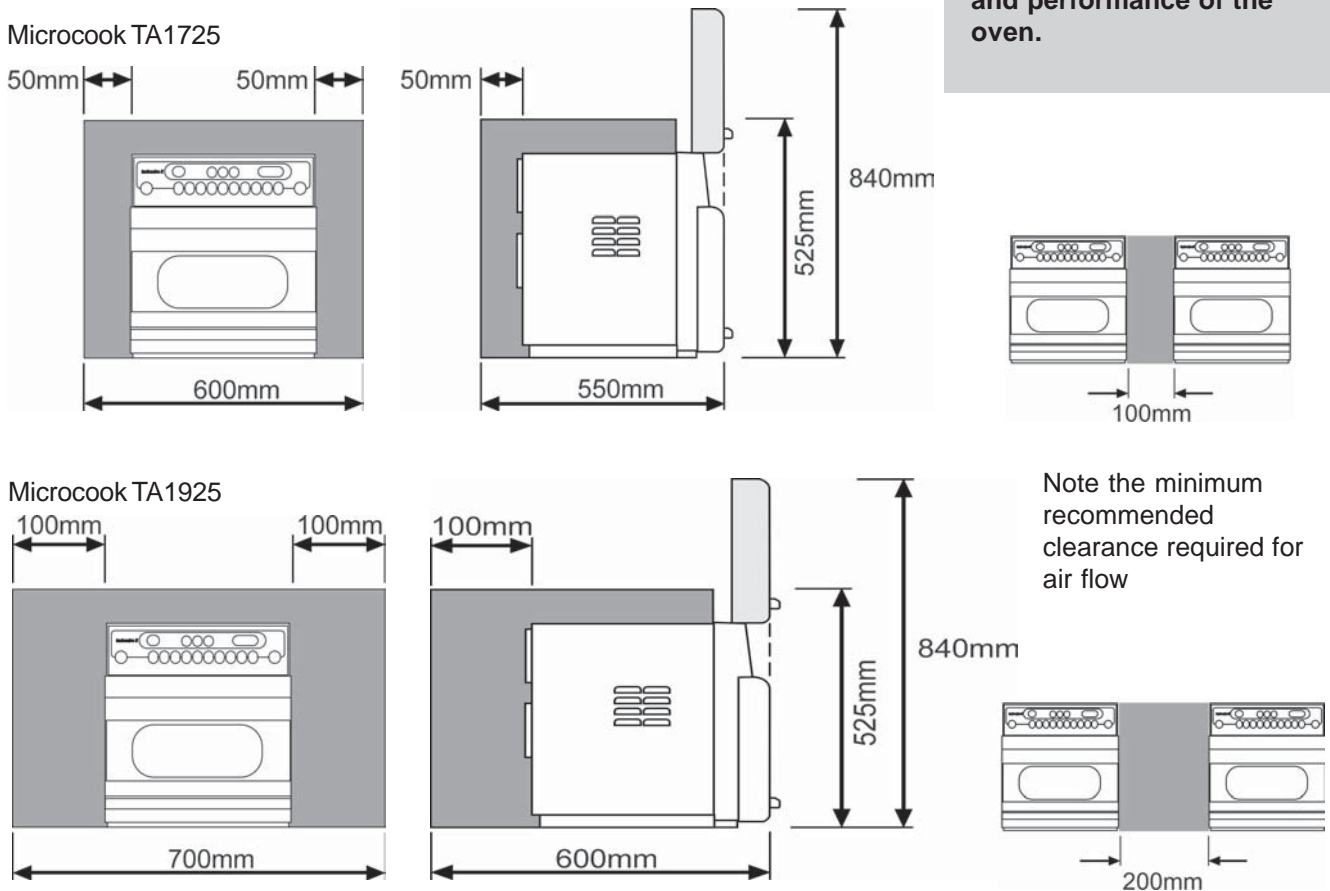
Choose a site away from major heat sources.

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

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

Note:

The air intake is located under each side and at the rear 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.



Place the oven on a flat surface that is **LEVEL, STRONG** and **STABLE**. Allow a minimum clearance of 50mm for Microcook TA1725 and 100mm for Microcook TA1925 to the rear, top and each side to allow air to circulate freely.

The air intake is located under each side and rear 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 (TA1725), 100mm (TA1925) clearance above the oven for hot air to escape.

Allow sufficient clearance for the door to open fully upwards.

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:

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

DO NOT USE METAL CONTAINERS these may cause arcing and damage the oven door and cavity

If you are unsure about the suitability of a non-metallic container the following test may be performed:

1. Stand the container in the middle of the oven
2. Place a glass of water on the test container
3. Heat for 1 minute
4. **USE** if the water is warmer in the test container
DO NOT USE if the test container is warmer than the water.

INTRODUCTION

We hope you enjoy using this advanced high speed oven which has been designed to achieve very high quality food results with rapid cooking times.

There are many advanced features in this product described below and we would ask all operators to carefully read the instructions given in the following sections. In particular, close attention **MUST** be given to the safety and installation instructions.

Key features of the Microcook TA models

- **Turboaire**
The revolutionary patented Turboaire oven combines microwave energy with instantaneous hot air to provide crispness in pastries, toasted sandwiches and french fries and many other products.
- **Low Temperature Cavity**
The door remains cool throughout operation. During the last 10 seconds of the cycle the oven will enter a cooling phase. No microwave energy or hot air will enter the cavity while the fan is cooling the Turboaire nozzle.
- **Programs**
The oven can be pre-programmed to allow up to 10 repetitive cooking programs (time and power) to be recalled and activated.
- **Multi-Stage Program**
Each program can have up to 3 stages allowing independent control of stage time and Power Level.

Microcook TA1725

Has the following power settings:

100% (1725W) and 50% microwave power plus, TURBO mode-50% Microwave power and convected heat (1400W) combined.

Microcook TA1925

Has the following power settings:

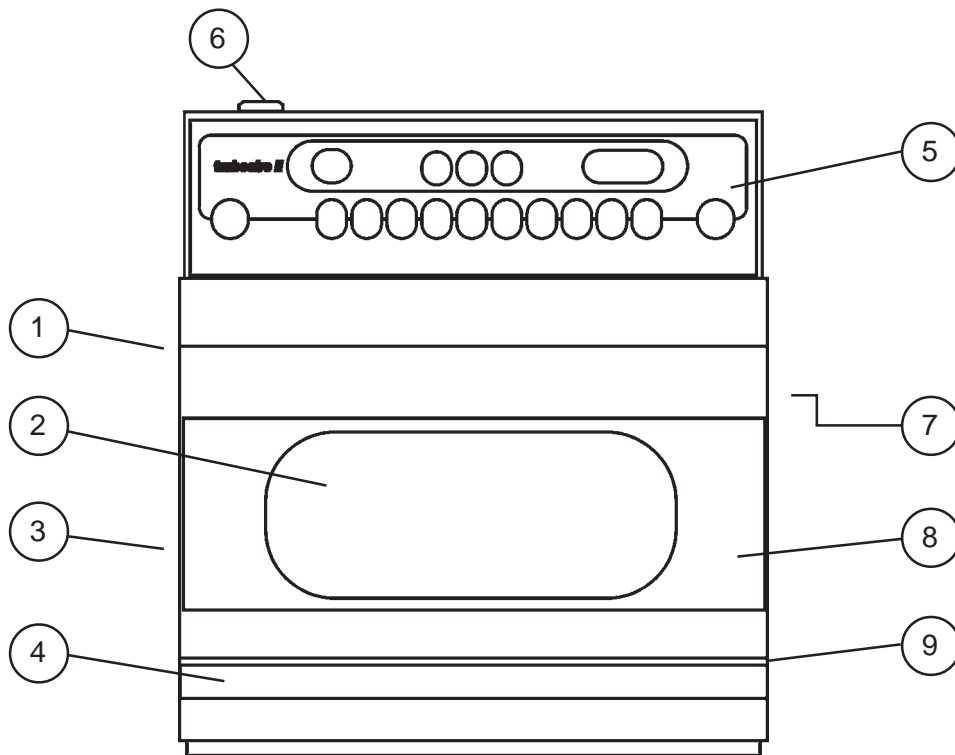
100% Microwave power (1925W), Convection only (2000W), plus TURBO mode-100% Microwave and Convection heat combined.

Disposable SUSCEPTOR PLATES (Part No. 32Z4015) are available for use with Microcook TA models. When placed underneath food items, a susceptor plate will absorb microwave energy, heating the plate and crisping the underside of the product. These specialised plates are used once only and then thrown away.

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

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

MAIN FEATURES



1 AIR OUTLETS

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

2 OVEN CAVITY

The cavity is constructed mainly from stainless steel. It must be kept clean (see CLEANING).

3 AIR INLET FILTER (AT REAR)

Situated on the rear panel. These are part of the ventilation system and must be kept free of obstruction and cleaned on a daily basis.

4 DOOR HANDLE

On the lower edge of the door

5 CONTROL PANEL

See page 10.

6 ON/OFF SWITCH

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

7 RATING PLATE

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

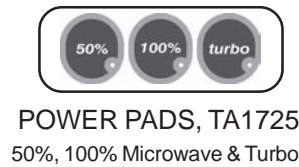
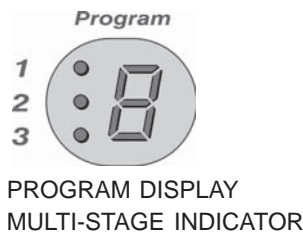
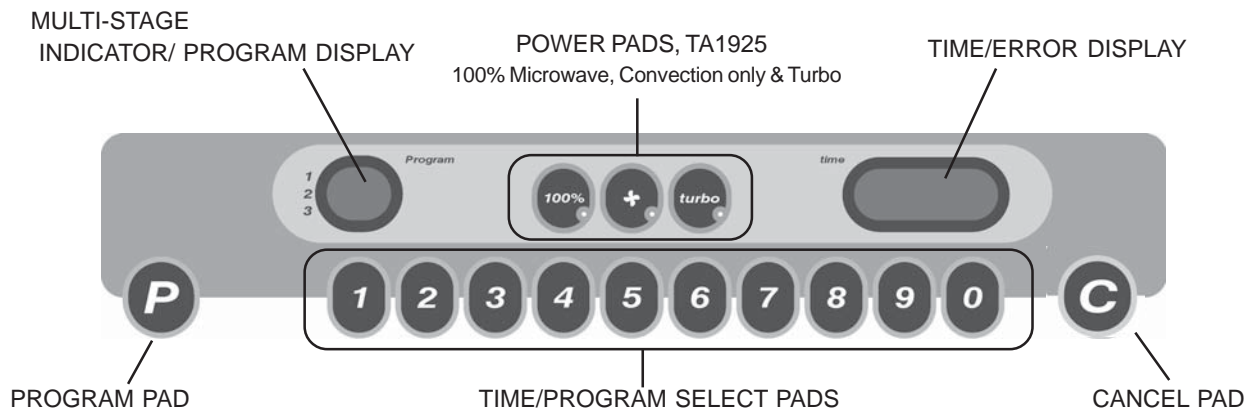
8 DOOR

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

9 DOOR 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.

CONTROL PANEL



PROGRAM DISPLAYMULTI-STAGE INDICATOR

The program display indicates the program number selected. 'P' indicates programming Indicates stage in multi-stage program.

POWER PADS

The Power Pads select 100% and 50% (Microcook TA1725 only) Microwave power. A light will indicate when in use.

HOT AIR ONLY (Microcook TA1925 only)

This is used when foods only require browning (no microwave). A light will indicate when in use.

TURBO PAD

Turboaire mode combines microwave energy with instantaneous heat in the form of hot air. A light will indicate when in use.

TIME DISPLAY & ERROR DISPLAY

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

(See PROBLEM SOLVING)

CANCEL/ CALLBACK 'C' PAD

Cancels all timed cooking cycles, pre-programmed operations and stops the microwave energy. 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)

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 1-9.

PROGRAM PAD

Activates multi-stage cooking and programming.

OPERATING INSTRUCTIONS: MANUAL MODE

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

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

Example: 2 Minutes 35 seconds

Only valid times of Minutes and Seconds will be accepted.

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

- 3 To cook the food press one of the POWER PADS, Turbo or Convection Heat (TA1925 only). The LED within the selected pad will light.



Note: Model TA1925 power pads shown

- 4 The timer will now count down. When the remaining time reaches zero the door will 'pop-up'. Remove the food from the cavity.
- 5 To ensure the required core temperature has been reached, test the food with a temperature probe before serving. Taking normal precautions to avoid burning yourself, open the door and remove the food.

WARNING:

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

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

MAXIMUM TIME

The time set cannot exceed 9

minutes 59 seconds

Total cooking for multiple items cannot exceed 30 minutes.

(If 30 minutes is exceeded error code E:3 will be displayed)

TO STOP THE COOK CYCLE

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



PAUSE

The cycle may be interrupted by opening the oven door.

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

TO CONTINUE the cycle close the door and press any power pad to restart the timer.

'STAND BY' FACILITY

To conserve energy and extend the life of components, the oven will go into 'standby status if not in use for approximately 5 minutes.

The interior light will go out, the fans will stop and the displays will dim.

Simply touch any pad to restart the oven

AUDIBLE WARNING

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



The audible warning stops when the door is opened.

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

The audible warning can be stopped by touching the cancel pad but it is important to remember that food in the oven will continue to brown until removed.



PAUSE FACILITY

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

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



TO CONTINUE

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



MULTIPLE ITEM COOKING

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

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

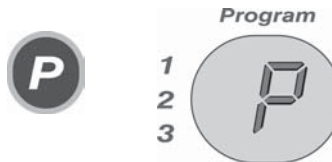
This facility is intended as a guide to multiple item cooking. It is still advisable to check that the required core temperature has been reached. If necessary, return food and cook for a little longer.

PROGRAMMING NUMBER PADS (0-9)

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

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

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



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



Only valid times of Minutes and Seconds will be accepted.

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



3 Select the power setting press one of the POWER PADS Convection Heat or Turbo. The LED within the selected pad will light.



Note: Model TA1925 power pads shown

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 a multi-stage program

Press the PROGRAM PAD to enter up to 2 further stages to the program.

Follow steps 1–3 for each stage of cooking and on completing press the required number pad to save.

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



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

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



CALL BACK

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



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

RUNNING A PROGRAM

Using number pad keys to run a programme

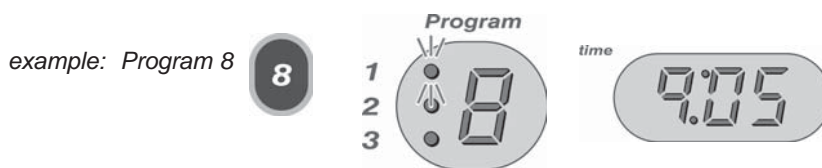
Programs 0 to 9 can be recalled using the number pad keys. The following procedure should be used to activate these programs.

1 Place the food in the oven and close the door

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

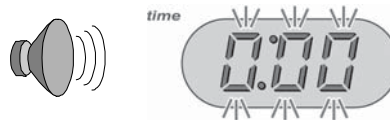


3 Press the number pad key you wish to activate (0-9) The program number and total cooking time appear on the display and the first stage indicator will light.



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

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



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

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

TO STOP THE COOK CYCLE

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



PAUSE

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

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

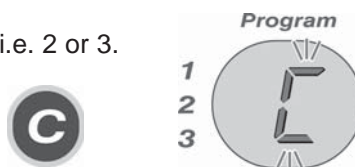
To review a program use CALLBACK

MULTIPLE ITEM COOKING

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

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

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



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

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

CLEANING

For the oven to operate at peak efficiency, the cavity, door and 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.**
- **As required, wipe out spillages with disposable paper wipes**
- **NEVER use steel wool, knives or harsh abrasives on any part of the oven**

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

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

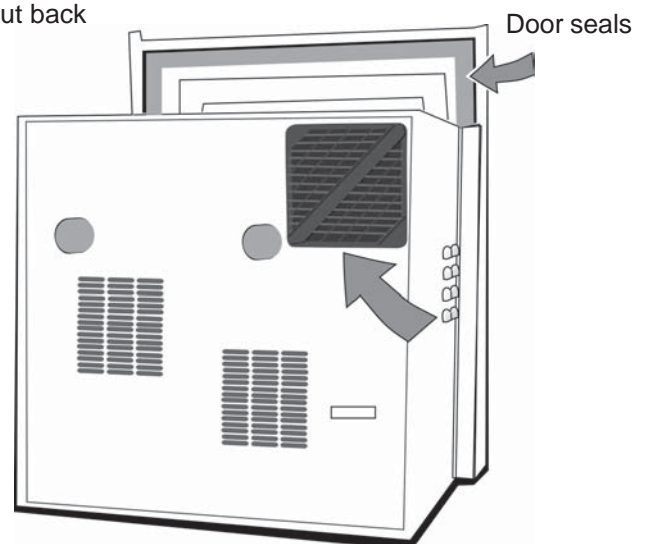
Cleaning the Air filter

- 1 Ease the air filter cover from the top of the rear panel.
- 2 Wash in clean, warm soapy water, rinse and pat dry. Put back into position.

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

Cleaning the door

- 1 Lift the door up and out of the channels.
- 2 Wipe the door and seals with a damp cloth.
NEVER IMMERSE DOOR IN WATER.
- 3 Examine the door and seals for signs of wear and damage.
Refer to SAFETY INSTRUCTIONS
- 4 Using both hands slot the door back into its channels and slide firmly down.



Cleaning the oven cavity

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

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 (2.5 pints, 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.

PROBLEM SOLVING

Error code display

The Microcook TA oven 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 The required cooking time for multiple items exceeds 30minutes	Set a time Set time in correct format 1:01 Remove one item and try again
	Convected hot air failure	Call Merrychef Service Dept.
	Display shows 0:00 but the cavity light and cooling fans do not operate Control panel lights do not operate with oven connected to mains supply.	Oven has gone into 'stand-by' mode, press any pad to restart. 1. Check oven is connected to electrical supply 2. Check fuse is correct value and in good order. 3. Oven has overheated. Allow to cool and check filters are clean 4. Call Merrychef Service Dept.

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

Technical Specifications

	Height (mm)	Width (mm)	Depth (mm)	Wt. (kgs)	Microwave Power output (watts)	Heater Power (watts)
Microcook TA1725	485	496	472	42.5	800	1400
Microcook TA1925	485	496	500	42.5	1925	2000
Manufacturers recommended clearances	TA1725 50	50*	50	Note: For 2 ovens side by side clearance is 100mm		
	TA1925 100	100*	100	Note: For 2 ovens side by side clearance is 200mm		

*each side

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.

Pt No. 32Z3386 Issue 05

MERRYCHEF SERVICE DEPARTMENT

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

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

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

Fax +44(0)1252 371007

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

Model number
Serial number
Proof of purchase
Oven address

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

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

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

During the Guarantee period, service calls are chargeable when:

The oven has been incorrectly installed.

The oven has been damaged, whether by accident, neglect, abuse etc.

Incorrect cooking techniques have been used.

A leakage check is requested outside normal service routine.

SERVICE CONTRACTS

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

SOMMAIRE

Importantes consignes de sécurité	18
Alimentation électrique	19
Précautions d'emploi	20
Montage de l'appareil	21
Ustensiles de cuisine transparents	22
Introduction	23
Fonctions principales	24
Panneau de commande	25
Directives :	
Mode manuel	26-27
Pavé numérique de programmation	28
Activer un programme	29
Entretien	30
Résolution de problèmes	31
Spécifications techniques	31
Service Maintenance de Merrychef	32

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ QUI SUIVENT

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

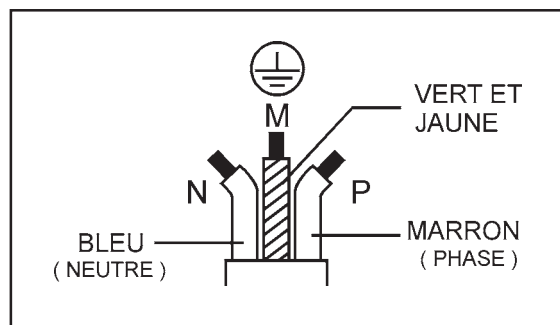
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

ATTENTION

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

Turboaire I

Tous les modèles provenant du Royaume-Uni sont fournis avec une prise moulée 13 A. Nous déconseillons vivement d'enlever cette prise. Cependant, certains établissements peuvent requérir l'installation d'une prise différente. Dans ce cas, veuillez suivre les instructions de câblage du schéma ci-contre. Pour permettre l'isolation de l'appareil, la prise 13 Amp doit être située à un endroit facile d'accès.



Le Turboaire II XE n'est ABSOLUMENT PAS compatible avec les prises 13 Amp. Il doit être relié à un circuit électrique indépendant par un électricien agréé.

Un interrupteur d'isolement réglé selon le courant assigné, avec un intervalle de contact de 3 mm aux deux pôles, doit être mis en place pour chaque four installé. Le câblage (installation des raccordements fixes ou des prises) doit être conforme aux réglementations et normes de sécurité de l'IEE

Alimentation monophasée 240 V , câble simple (30 A)

Les câbles électriques de l'alimentation secteur sont situés à l'arrière du four.

Une fiche électrique monophasée 240V, 32A, pré-installée selon les normes ISO309/ BS4343, est fournie pour aller sur une prise murale 32A, 240V.

Le disjoncteur doit être réglé à 45A (Type C)

Le Turboaire II EE est conçu pour être branché sur secteur avec deux fiches 13A. Il doit être relié à l'alimentation secteur au moyen d'une prise double sortie ou deux prises simples.

REMARQUE : Les deux fiches doivent *impérativement* être connectées.
Ne surtout pas utiliser de rallonges.

2 x câble simple monophasé 240V (2 x 13A)

Les câbles électriques sont situés à l'arrière du four.

Pour chaque câble, une fiche électrique monophasée 240V, 13A, pré-installée selon les normes BS1363, est fournie pour aller sur une prise murale 13A, 240V.

Le disjoncteur doit être réglé à 30A (Type C)

CONSIGNE DE MONTAGE :

Le four doit être installé par un électricien qualifié ou agréé. Le câblage (installation des raccordements fixes ou des prises) doit être conforme aux réglementations et normes de sécurité de l'IEE.

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). Chaque four installé doit être équipé d'un disjoncteur adapté au courant assigné.

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

En cas de doute quant à l'alimentation électrique, demander l'avis d'un électricien qualifié.

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 Turboaire, 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. 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.
15. En mode Turboaire, ne pas utiliser d'assiettes ou de récipients en plastique.
16. NE PAS utiliser ce four si : un objet est coincé dans la porte, si la porte ne ferme pas bien, si la porte, la charnière ou la surface d'étanchéité du loquet est endommagée, ou encore si le four ne contient aucune préparation.

MONTAGE DE L'APPAREIL

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

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

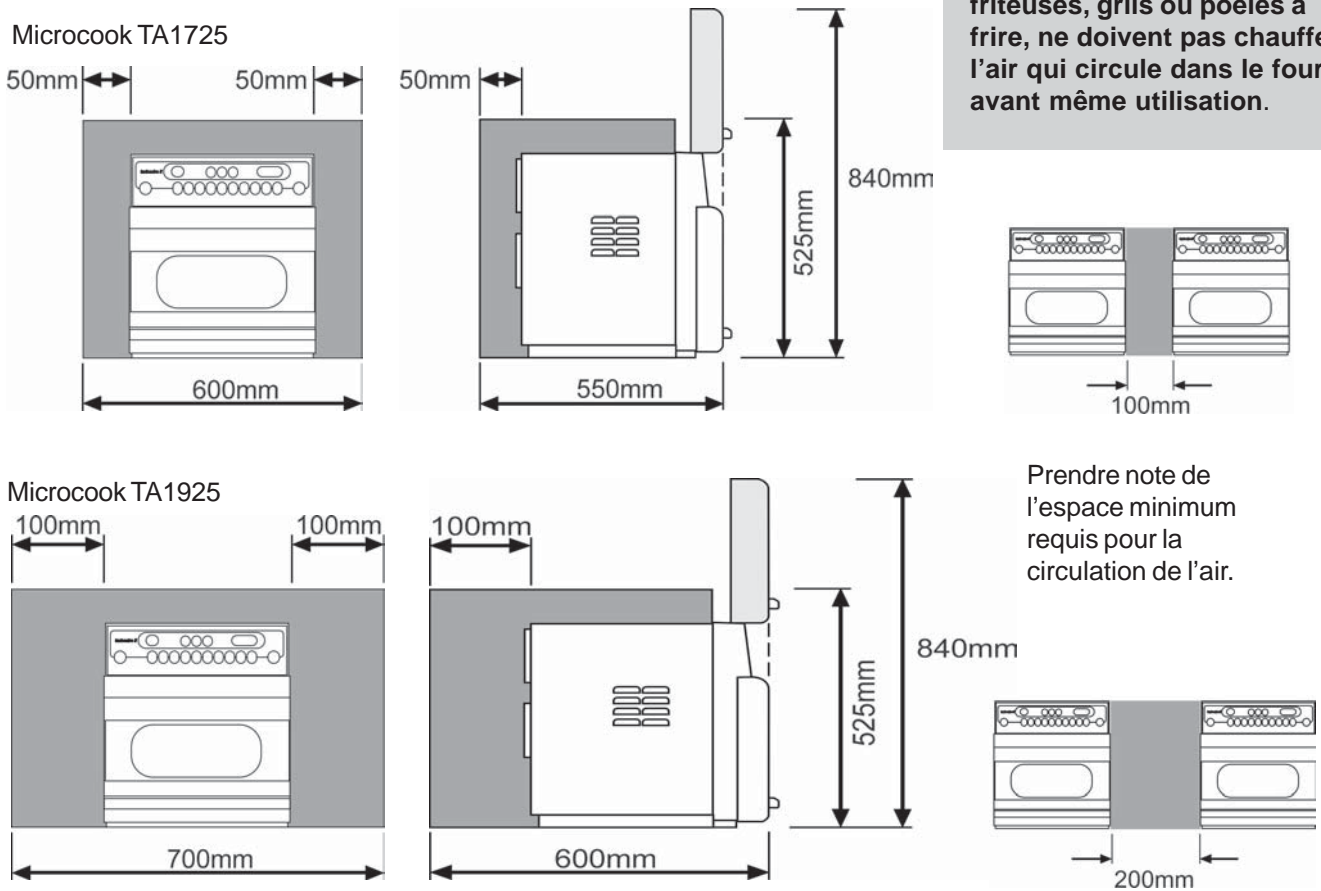
EMPLACEMENT ET POSITIONNEMENT

Placer le four loin de toute source de chaleur.

NE PAS positionner l'appareil près de friteuses, grils, poêles à frire, etc.

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

Remarque :
Les prises d'air se trouvent sous chaque côté et à l'arrière de four. Même en laissant un espace comme stipulé ci-dessous, 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.



Positionner le four sur une surface plane HORIZONTALE, SOLIDE et STABLE.

Laisser un espace d'au moins 50 mm pour le Microcook TA 1725 et 100 mm pour le Microcook TA1925, à l'arrière, au-dessus et de chaque côté du four pour permettre à l'air de circuler librement.

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

Laisser un espace d'au moins 50 mm (TA1725), 100mm (1925) au-dessus du four pour permettre à l'air chaud de s'échapper.

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

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

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

ATTENTION :

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

USTENSILES DE CUISINE TRANSPARENTS

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

Le tableau suivant donne des recommandations générales :

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

NE PAS UTILISER DE RÉCIPIENTS MÉTALLIQUES. Cela risquerait de générer des arcs électriques et endommagerait la porte et la cavité du four.

En cas de doute quant à la transparence d'un récipient non-métallique, il est conseillé d'effectuer le test suivant :

1. Placer le récipient au centre du four
2. Poser un verre d'eau sur le récipient testé
3. Faire chauffer pendant 1 minute
4. **UTILISER** si l'eau est plus chaude que le récipient testé
NE PAS UTILISER si le récipient testé est plus chaud que l'eau.

INTRODUCTION

Nous espérons que vous appréciez ce four moderne à grande vitesse de cuisson qui a été conçu pour obtenir d'excellents résultats de cuisson pour toutes vos préparations et ce, en un temps minimum.

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

Fonctions clés du Microcook TA1725 & TA1925 :

- **Turboaire**

Le Turboaire, un four breveté révolutionnaire, combine l'énergie des micro-ondes à l'air chaud généré instantanément pour rendre vos feuilletés, croque-monsieur, friands, etc. croustillants.

- **Cavité à basses températures**

La porte ne chauffe pas pendant le fonctionnement du four. Au cours des 10 dernières secondes du cycle, le four entrera en phase de refroidissement. L'énergie des micro-ondes ou l'air chaud n'entrera pas dans la cavité du four pendant que les ventilateurs refroidissent le gicleur du Turboaire.

- **Programmes**

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

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

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

Le Microcook TA1725 possède les réglages de puissance suivants :

puissance micro-ondes à 100 % (1725W) et 50 %, mode TURBO - 50 % puissance micro-ondes et chaleur par convection (1400W) combinées

Le Microcook TA1925 possède les réglages de puissance suivants :

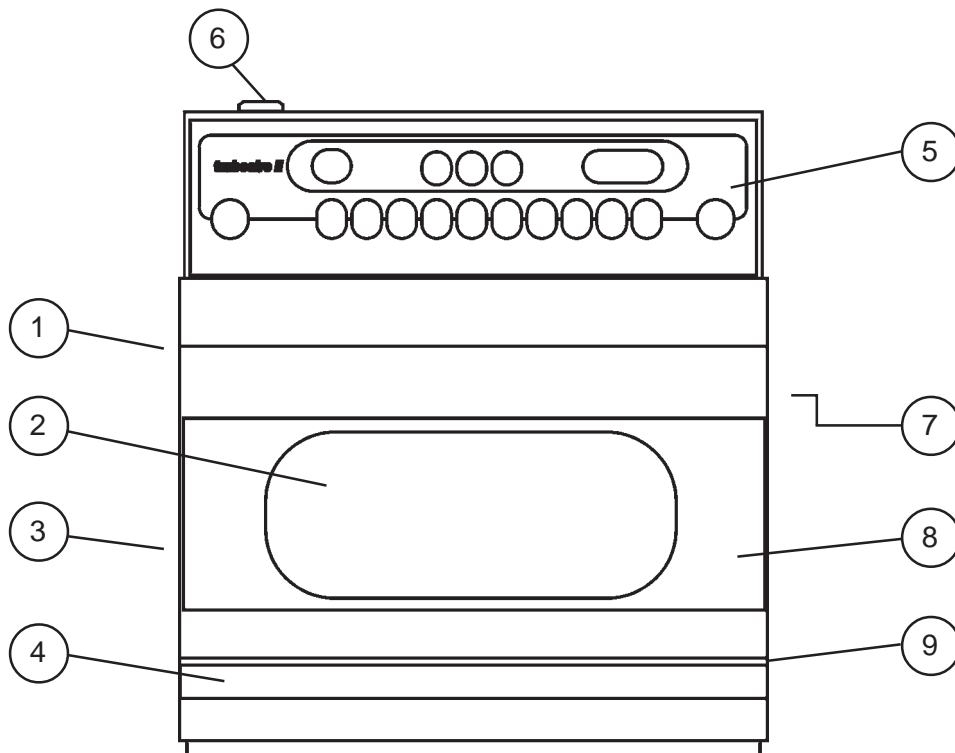
puissance des micro-ondes à 100 % (1925W), mode convection uniquement (2000W), mode TURBO - 100 % micro-ondes et chaleur par convection combinée.

Des SUSCEPTEURS jetables (Code article 32Z4015) sont disponibles pour les modèles Microcook TA. Placé sous un produit alimentaire, un suscepteur absorbera l'énergie micro-ondes permettant ainsi de chauffer le plat et de rendre la préparation croustillante à la base. Ces plats spéciaux ne doivent être utilisés qu'une seule fois et jetés ensuite.

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

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

FONCTIONS PRINCIPALES



1 LES SORTIES D'AIR

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

2 LA CAVITÉ DU FOUR

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

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

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

4 POIGNÉE DE LA PORTE

En bas de la porte

5 PANNEAU DE COMMANDE

Voir page 25.

6 BOUTON MARCHE/ARRÊT

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

7 PLAQUE SIGNALÉTIQUE

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

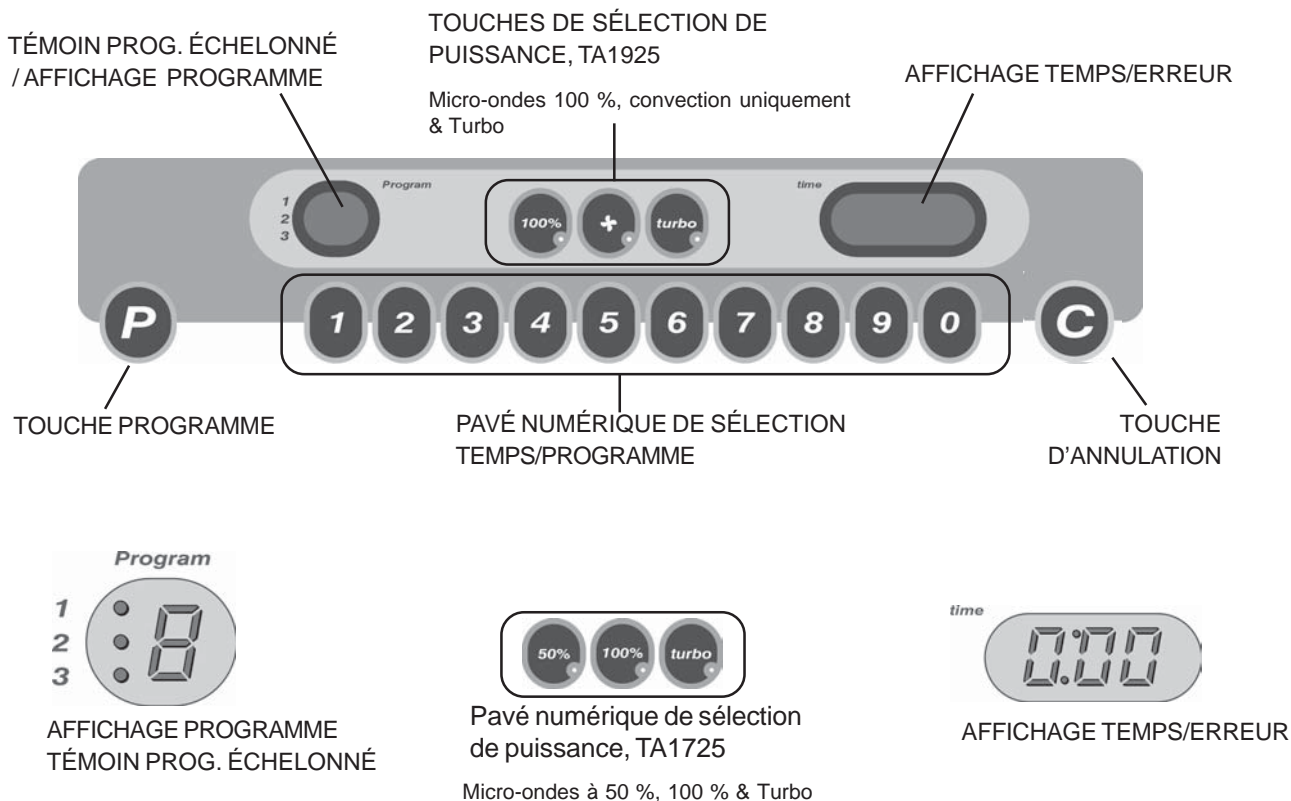
8 PORTE

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

9 JOINTS ÉTANCHES DE LA PORTE

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

PANNEAU DE COMMANDE



AFFICHAGE PROGRAMME/TÉMOIN PROG. ÉCHELONNÉ

L'affichage programme indique le numéro du programme sélectionné. 'P' indique à quelle étape du programme échelonné le four opère.

PAVÉ NUMÉRIQUE DE SÉLECTION DE PUISSANCE

Il permet de sélectionner une puissance de micro-ondes fonctionnant à 100 % ou à 50 % (pour le modèle TA1725) uniquement). Un voyant lumineux indique quelle option fonctionne.

AIR CHAUD UNIQUEMENT

(pour le modèle Microcook TA1925 uniquement)

Ce mode est utilisé quand on veut seulement faire dorer la préparation (sans micro-ondes). Un voyant lumineux indique quelle option fonctionne.

TOUCHE TURBO

Le mode Turboaire combine l'énergie micro-ondes à la chaleur générée instantanément sous forme d'air chaud. Un voyant lumineux indique quelle option fonctionne.

AFFICHAGE DU TEMPS ET DES ERREURS

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

TOUCHE 'C' : ANNULER ou RAPPELER UN PROGRAMME

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

PAVÉ NUMÉRIQUE DE SÉLECTION TEMPS/PROGRAMME

Il sert à régler à la seconde près le temps de cuisson allant jusqu'à 30 minutes.

Il sert également à sélectionner les programmes de 1 à 9.

TOUCHE PROGRAMME

Active le mode de cuisson échelonné et permet la programmation.

DIRECTIVES : MODE MANUEL

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

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

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

Exemple : 2 minutes 35 secondes

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

Par ex. :

1minute 1 seconde et non 61 secondes

3 Pour cuire les aliments, appuyer sur une des touches de sélection de la puissance : Turbo ou Chaleur convectée (TA1925 uniquement).

La diode électroluminescente de la touche sélectionnée s'allume.

4 La minuterie se met alors en marche. Quand le temps restant atteint zéro, la porte s'ouvre automatiquement. Enlever la préparation de la cavité du four.

5 Contrôler la température des aliments avec une sonde pour être sûr que la température au centre est celle requise. En faisant attention à ne pas se brûler, ouvrir la porte et enlever la nourriture 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.



Pavé numérique de sélection de puissance TA1925

TEMPS MAXIMUM

Le temps réglé ne peut pas excéder 9 minutes 59 secondes. Le temps total pour la cuisson multi-portions ne peut pas dépasser 30 minutes. (Au-delà de 30 minutes, le message d'erreur E:3 s'affichera.)

ARRÊTER LE CYCLE DE CUISSON

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



PAUSE

Il est possible d'interrompre le cycle de cuisson en ouvrant la porte du four.

Ainsi, la minuterie se met en pause et le voyant lumineux de la touche de puissance adéquate (mode micro-ondes ou convection) clignote pour indiquer que le cycle a été interrompu.

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

FONCTION DE MISE EN VEILLE

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

SIGNAL SONORE

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



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

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

Appuyer sur la touche 'C' d'annulation arrêtera le signal sonore. Toutefois, ne pas oublier que la nourriture continuera à dorer tant qu'elle sera dans la cavité du four.



FONCTION DE PAUSE

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

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



POUR CONTINUER

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



CUISSON EN MODE MULTI-PORIONS

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

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

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

PAVÉ NUMÉRIQUE DE PROGRAMMATION (0-9)

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

Chaque programme peut se diviser en trois étapes. Pour chacune d'entre elles, 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 de programme.

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

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

3 Appuyer sur une des touches de sélection de la puissance :
Chaleur par convection ou Turbo.
La diode électroluminescente de la touche sélectionnée s'allume.



Pavé numérique de sélection de puissance TA1925

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

Vérifier les informations concernant le programme sur l'écran clignotant. Les paramètres peuvent être changés en appuyant sur le bouton d'annulation C pour remonter dans le programme.



Enregistrer en programme simple

Appuyer sur la touche requise pour enregistrer le programme.

exemple : étape 1 enregistrée sous le numéro de programme 8



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

Enregistrer en prog. échelonné

appuyer ensuite sur la touche de programme pour ajouter une jusqu'à deux étapes au programme de cuisson.

Suivre les points 1 à 3 pour régler chaque étape de cuisson avant d'appuyer sur le numéro adéquat pour enregistrer le programme.

ex. : étape 1, 2 et 3 enregistrées sous le numéro de programme 8



RAPPEL

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



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

ACTIVER UN PROGRAMME

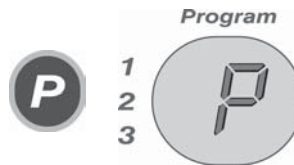
Utiliser le pavé numérique pour activer un programme

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

Pour activer ces programmes, suivre la procédure exposée ci-dessous :

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

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

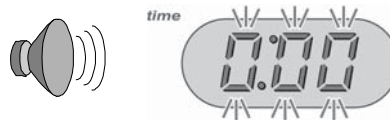


3 Sélectionner la touche du pavé numérique désirée pour activer un programme (0-9). Le numéro de programme et le temps de cuisson total s'affiche sur l'écran et le voyant lumineux pour la première étape s'allume.



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

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



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

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

ARRÊTER LE CYCLE DE CUISSON

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



PAUSE

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

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

CUISSON MULTI-PORCTIONS

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

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

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



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

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

ENTRETIEN

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

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

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

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

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

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

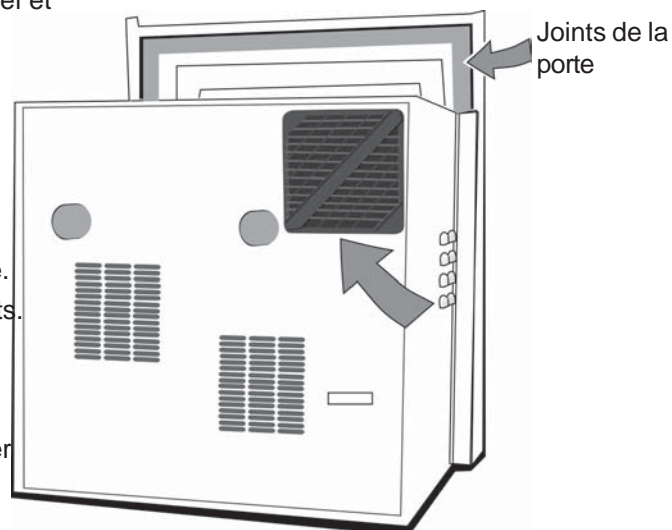
Nettoyer le filtre à air

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

NE PAS UTILISER UN FOUR SANS FILTRE À AIR PROPRE.

Nettoyer la porte

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



Nettoyer la cavité du four

1. À l'aide d'un chiffon humide propre, essuyer énergiquement les parois latérales et la base de la cavité du four.
2. Essuyer délicatement le plafond. **Attention à ne pas exercer de pression vers le haut. Cela risquerait d'endommager les répartiteurs d'ondes intégrés au plafond.**

Nettoyer le panneau de commande et les surfaces extérieures

Nettoyer régulièrement avec un chiffon humide.




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

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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Affichage des codes d'erreur

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

Affichage code d'erreur	Défaut	Action recommandée
	Porte mal fermée. Défaut électrique possible Surchauffe du four	Fermer la porte complètement Contacter le Service Maintenance de Merrychef Nettoyer le filtre à air et les aérateurs Laisser le four en marche (sans le mettre en mode cuisson) pendant 4-5 minutes
	Le temps n'a pas été réglé Temps réglé non valide (ex : 61s.) Le temps de cuisson pour plusieurs portions dépasse les 30 minutes.	Régler le temps Régler le temps correctement (ex : 1:01) Retirer un article et réessayer
	Problèmes avec la convection par air chaud	Contacter le Service Maintenance de Merrychef
	L'écran affiche 0:00 mais l'éclairage de la cavité et les ventilateurs de refroidissement ne fonctionnent pas. Les voyants lumineux du panneau de commande ne fonctionnent pas quand le four est branché sur le secteur.	Si le four s'est mis en veille, appuyer sur une touche pour le redémarrer. 1. Vérifier que le four est bien branché sur le secteur. 2. Vérifier que les fusibles ont la bonne valeur et sont dans le bon ordre. 3. Surchauffe du four. Laisser refroidir et vérifier la propreté des filtres. 3. Contacter le Service Maintenance de Merrychef

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

Spécifications techniques

		Hauteur (mm)	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Poids (kg)	Puissances des micro-ondes restituées (watts)	Puissance de chauffe (watts)
Microcook TA1725		485	496	472	42,5	800	1400
Microcook TA1925		485	496	500	42,5	1925	2000
Espaces pour la circulation de l'air recommandés par les fabricants	TA1725	50	50*	50	Pour placer 2 fours l'un à côté de l'autre, laisser un espace de 100 mm.		
	TA1925	100	100*	100	Pour placer 2 fours l'un à côté de l'autre, laisser un espace de 200 mm.		

*de chaque côté

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

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



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

N° Pdt : 32Z3386 Édition 05

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	34
Stromversorgung	35
Sicherheitsmaßnahmen	36
Aufbau	37
Geeignetes Kochgeschirr	38
Einleitung	39
Hauptmerkmale	40
Bedienfeld	41
Bedienungsanleitungen:	
Manueller Modus	42-43
Programmierung der Nummerntasten	44
Ablauf eines Programms	45
Tägliche Reinigung	46
Problembehandlung	47
Technische Daten	47
Kundendienstinformationen	48

DIE FOLGENDEN SICHERHEITSINSTRUKTIONEN BITTE AUFMERKSAM DURCHLESEN.

WICHTIGE SICHERHEITSINSTRUKTIONEN

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

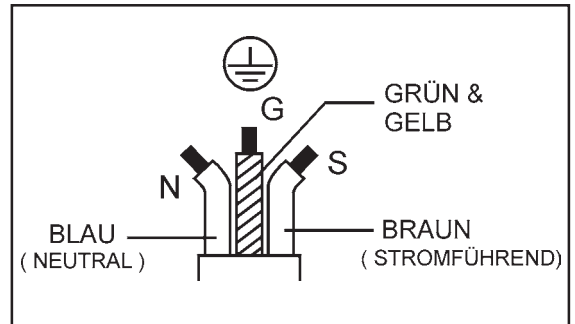
ENERGIEVERSORGUNG

WARNUNG

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

Microcook TA1725

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



Microcook TA1925XE eignet sich NICHT für den Anschluss mittels eines 13 Ampère-Steckers und muss von einem qualifizierten und zugelassenen Elektriker an eine separate Netzstromversorgung angeschlossen werden.

Ein geeigneter Trennschalter mit entsprechender Nennleistung samt einer 3 mm Kontaktöffnung an beiden Polen sollte für jeden installierten Herd angebracht werden. Die Installationsverdrahtung (festverdrahtet oder Steckdosenanschluss) muss den derzeitigen IEE Richtlinien und Sicherheitsstandards entsprechen.

Einphasige 240V Versorgung mit einem einzelnen Leitungskabel (30 Ampère)

Das Netzstromkabel befindet sich am hinteren Herdteil.

Ein vormontierter 240V 32A Einphasenstecker gemäß ISO309/ BS4343 wird mitgeliefert, der sich für eine 32A 240V Wandsteckdose eignet.

Lasttrennschalter sollten eine Nennleistung von 45 Ampère (Typ C) haben.

Microcook TA1925EE eignet sich für den Anschluss mittels zweier 13 Ampère Stecker und muss durch eine doppelte Ausgangsteckdose oder durch zwei einfache Ausgangsteckdosen mit der Netzstromversorgung verbunden sein.

HINWEIS: Es *müssen* beide Stecker angeschlossen werden.
Sie *dürfen nicht* mit Verlängerungskabeln angeschlossen werden.

2 x einphasige 240V Versorgung mit einem einzelnen Leitungskabel (2 x 13 Ampère)

Das Netzstromkabel befindet sich am hinteren Herdteil.

Ein vormontierter 240V 13A Einphasenstecker gemäß BS1363 wird für jedes Kabel mitgeliefert, der sich für eine 13A 240V Wandsteckdose eignet.

Lasttrennschalter sollten eine Nennleistung von 30 Ampère (Typ C) haben.

INSTALLATIONSHINWEIS:

Der Herd muss von einem qualifizierten und zugelassenen Elektriker installiert werden. Die Installationsverdrahtung (festverdrahtet oder Steckdosenanschluss) muss den derzeitigen IEE Richtlinien und Sicherheitsstandards entsprechen.

Einrichtungen mit Standardlasttrennschaltern (Typ 'B') sind empfindlich gegenüber 'Stromstößen', die auftreten, wenn Gefriertruhen, Kühlschränke und andere Gastronomiegeräte, einschließlich Mikrowellenherde, eingeschaltet werden. Deshalb muss ein (Typ C) Lasttrennschalter (speziell für diese Art Ausstattung entworfen) angebracht werden. Es muss ein extra Lasttrennschalter mit entsprechender Nennleistung angebracht werden. Es sollte ein extra Lasttrennschalter mit entsprechender Nennleistung für jeden aufgestellten Herd angebracht werden.

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

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

ZU BEACHTENDE SICHERHEITSMASSNAHMEN

1. Diese Anleitung vor Benutzung des Mikrowellenherdes durchlesen.
2. Wie 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 ausschalten.
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 der 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. Im Turboaire-Modus sollten Lebensmittel **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. 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.
15. Keine Plastikteller und -behälter im Turboaire-Modus benutzen.
16. Die Mikrowelle in folgenden Fällen NICHT verwenden: Es haben sich Gegenstände in der Tür verfangen, die Tür schließt nicht richtig, Tür, Türangel, Riegel oder Dichtungsfläche sind beschädigt, es befinden sich keine Lebensmittel im Herd.

AUFBAU

Verpackungsmaterial und Schutzfolie vom Herd entfernen.

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

AUFSTELLUNGORT UND POSITIONIERUNG

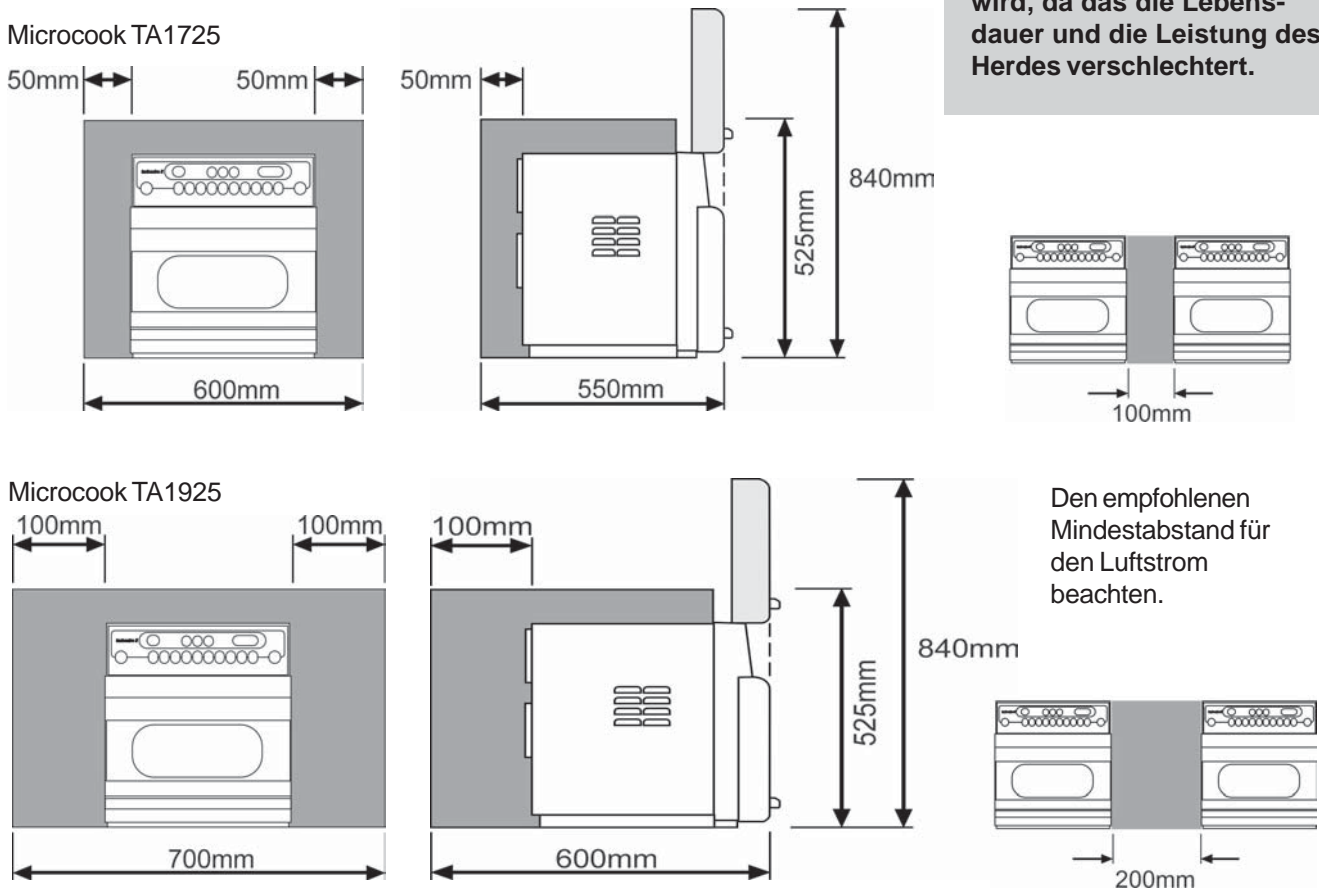
Wählen Sie einen Standort, der sich nicht in der Nähe starker Wärmequellen befindet.

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

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

Hinweis:

Der Lufteinlass befindet sich unter jeder Seite und am hinteren Teil 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.



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

Einen Mindestabstand zur Rückwand, Oberseite und allen Seiten von 50 mm beim Modell TA1725 und von 100 mm beim TA1925 einhalten, um einen freien Luftstrom zu ermöglichen.

Der Lufteinlass befindet sich unter jeder Seite und am hinteren Teil 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 (TA1725), 100mm (TA1925) über dem Herd zum Entweichen der heißen Luft einhalten.

Genügend Abstand einhalten, um die Tür ganz nach oben öffnen zu können.

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

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:

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

KEINE METALLBEHÄLTER VERWENDEN, da diese Funkendurchschlag verursachen und dadurch die Herdtür sowie den Garraum beschädigt werden können.

Sollten Sie sich nicht sicher sein, ob sich ein bestimmter, nichtmetallischer Behälter eignet, kann der folgende Test durchgeführt werden:

1. Den Behälter in die Mitte des Herdes stellen.
2. Ein Glas Wasser in den zu testenden Behälter stellen.
3. Eine Minute lang erwärmen.
4. Der Behälter kann **VERWENDET** werden, wenn das Wasser im Testbehälter wärmer ist.
NICHT VERWENDEN, wenn der Testbehälter wärmer als das Wasser ist.

Wir hoffen, dass Sie gern mit diesem modernen Hochgeschwindigkeitsherd arbeiten werden, der entwickelt wurde, um beim Kochen von Lebensmitteln nicht nur sehr hohe Qualität, sondern auch schnelle Kochzeiten zu erreichen.

Das im nachfolgenden beschriebene Produkt hat viele moderne Eigenschaften. Alle Benutzer sollten die Anleitungen in den folgenden Abschnitten aufmerksam durchlesen. Die Sicherheits- und Installationsanweisungen sind **BESONDERS** zu beachten.

Haupteigenschaften des Microcook TA1725 & TA1925

- **Turboaire**
Der revolutionäre, patentierte Turboaire-Herd verbindet Mikrowellenenergie mit sofort verfügbarer Heißluft, um knuspriges Gebäck, knusprige getoastete Sandwichs und Pommes frites sowie viele anderen Speisen zu bieten.
- **Garraum mit niedriger Innentemperatur**
Die Tür bleibt während des Betriebs kühl. Während der letzten 10 Sekunden des Kochvorgangs geht der Herd in eine Kühlphase über. Während das Gebläse die Turboairedüse abkühlt, tritt keine Mikrowellenenergie oder heiße Luft in den Garraum ein.
- **Programme**
Der Herd kann mit bis zu 10 wiederholbaren Kochprogrammen (Zeit und Leistung) vorprogrammiert werden, die wieder aufgerufen und aktiviert werden können.
- **Multistufen-Programm**
Jedes Programm kann bis zu 3 Stufen haben, wodurch eine unabhängige Kontrolle der Stufenzeit und des Leistungsniveaus ermöglicht wird.

Microcook TA1725

hat die folgenden Leistungseinstellungen:

100% (1725W) und 50% Mikrowellenleistung, plus eine Kombination aus TURBO Modus-50% Mikrowellenleistung und Heißluftwärme (1400W).

Microcook TA1925

hat die folgenden Leistungseinstellungen:

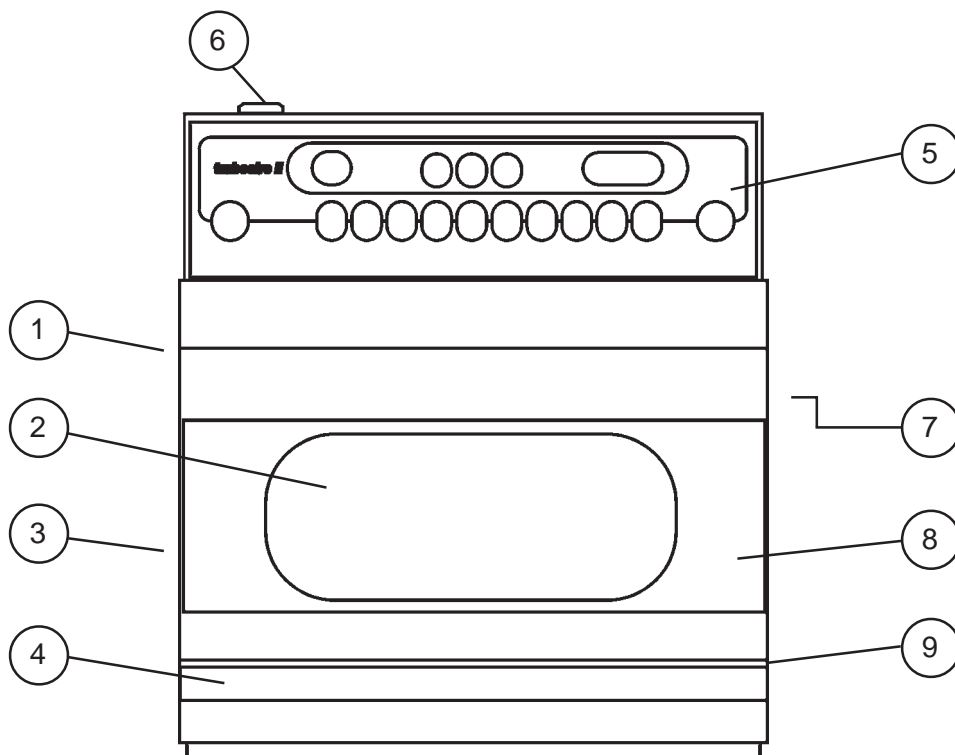
100% Mikrowellenleistung (1925W), nur Heißluft (2000W), plus eine Kombination aus TURBO Modus-100% Mikrowellenleistung und Heißluftwärme.

Einweg-Susceptorteller (Teilenr. 32Z4015) können zur Verwendung mit Microcook TA Modellen mitgeliefert werden. Werden Lebensmittel auf einen Susceptorteller gestellt, dann nimmt dieser Mikrowellenenergie auf, wodurch der Teller erwärmt und die Unterseite der Speise knusprig gegart wird. Diese Spezialteller werden nur einmal benutzt und dann weggeworfen.

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

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

HAUPTMERKMALE



1 LUFTABZÜGE

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

2 GARRAUM DES HERDES

Der Garraum besteht hauptsächlich aus Edelstahl. Er muss immer sauber gehalten werden (siehe REINIGUNG).

3 LUFTEINLASSFILTER (HINTEN)

Sie befinden sich an der Rückwand. Sie sind Teil des Ventilationssystems und dürfen nicht blockiert werden. Sie sollten täglich gereinigt werden.

4 TÜRGRIFF

Am unteren Ende der Tür.

5 BEDIENFELD

Siehe Seite 40.

6 EIN/AUS-SCHALTER

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

7 LEISTUNGSSCHILD

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

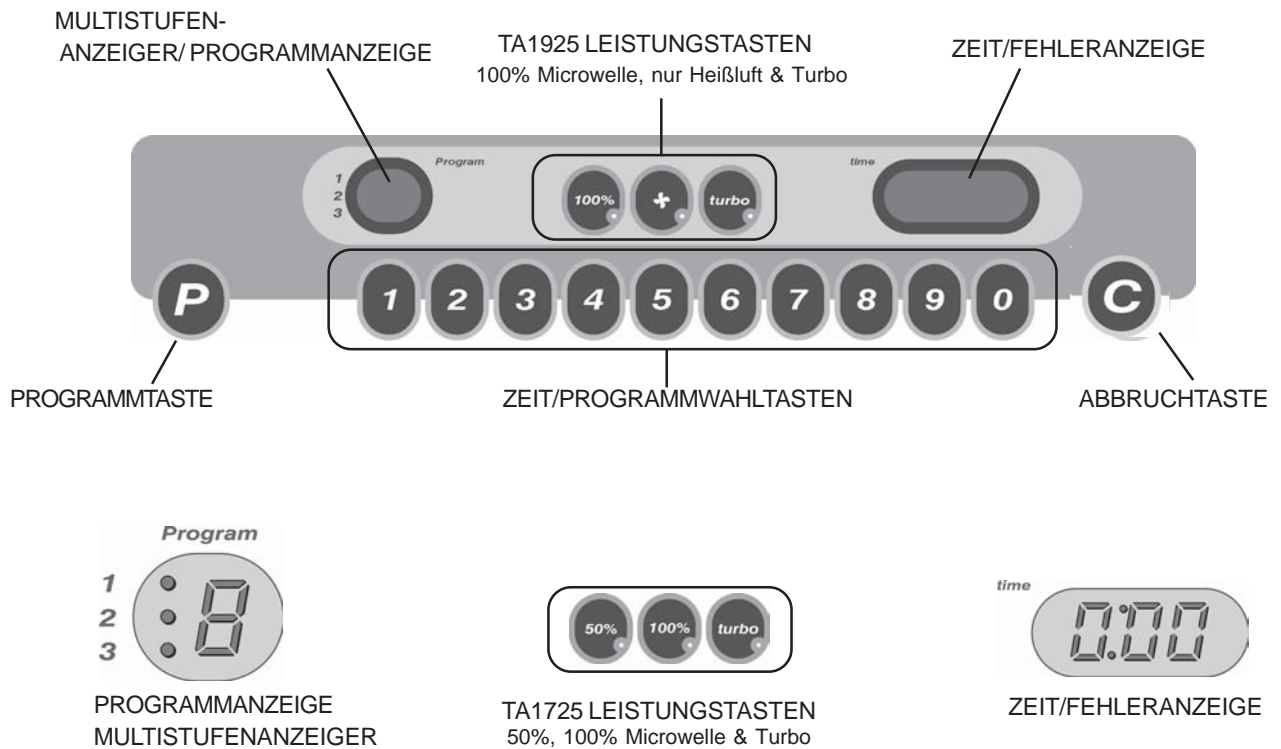
8 TÜR

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

9 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.

BEDIENFELD



PROGRAMMANZEIGE/MULTISTUFENANZEIGER

Die Programmanzeige zeigt die gewählte Programmnummer an. 'P' zeigt Programmierungsstufen bei einem Multistufen-Programm an.

LEISTUNGSTASTEN

Mit den Leistungstasten sind 100% oder 50% Mikrowellenleistung (nur beim TA1725 Modell) wählbar. Die Verwendung wird durch ein Lämpchen angezeigt.

NUR HEISSLUFT

(nur beim Microcook TA1925 Modell)

Diese Funktion wird benutzt, wenn Lebensmittel nur gebräunt werden sollen (kein Mikrowellenkochen). Die Verwendung wird durch ein Lämpchen angezeigt.

TURBOTASTE

Der Turboaire-Modus kombiniert Mikrowellenenergie mit sofortiger Wärme in Form von heißer Luft. Die Verwendung wird durch ein Lämpchen angezeigt.

ZEITANZEIGE & FEHLERANZEIGE

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

(Siehe PROBLEMBEHANDLUNG)

ABBRUCH/ABFRAGE 'C' TASTE

Bricht alle zeitgesteuerten Kochvorgänge und vorprogrammierten Abläufe ab und stoppt die Mikrowellenenergie. Mit dieser Taste können auch alle Fehlbedienungen abgebrochen werden. Mit ihr können keine Programme gelöscht werden. Sie kann auch zur Anzeige der Details gespeicherter Programme benutzt werden. (siehe ABFRAGE-Funktion)

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 1-9 benutzt.

PROGRAMMTASTE

Aktiviert das Multistufen-Kochen und die Programmierung.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN: MANUELLER MODUS

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

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

Beispiel: 2 Minuten 35 Sekunden

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

- 3 Zum Kochen des Garguts eine der LEISTUNGSTASTEN, Turbo oder Heißluft (nur bei TA1925) drücken.

Die LED-Diode in der gewählten Taste leuchtet auf.

- 4 Der Timer wird jetzt absteigend zählen. Wenn die Zeitzählung Null erreicht, öffnet sich die Tür automatisch.

Das Gargut aus dem Garraum nehmen.

- 5 Um sicherzustellen, dass die erforderliche Kerntemperatur erreicht wurde, das Gargut vor dem Servieren mit einem Temperaturfühler prüfen. Mit der notwendigen Vorsicht, um sich nicht zu verbrennen, die Tür öffnen und das Gargut heraus nehmen.

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.



Hinweis: vorhandene TA1925 Leistungstasten

MAXIMALZEIT

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

ANHALTEN DES KOCHVORGANGS

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



PAUSE

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

ZUM FORTSETZEN des Programms Tür schließen und eine beliebige Leistungstaste drücken, um den Timer erneut zu starten.

'STAND-BY'-FUNKTION

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

WARNTON

Am Ende eines jeden zeitgesteuerten Kochvorgangs ertönt ein Warnton.



Der Warnton stoppt bei Öffnen der Tür.

Wird die Tür nach Unterbrechung des Kochvorgangs geschlossen, ertönt der Warnton, um an das Starten des Timers zu erinnern. (Siehe PAUSE-FUNKTION)

Der Warnton kann durch Drücken der Abbruchtaste gestoppt werden. Allerdings wird das Gargut im Herd solange weiter bräunen, bis es heraus genommen wird.



PAUSE-FUNKTION

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

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



FORTSETZEN DES PROGRAMMS

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



KOCHEN MEHRERER LEBENSMITTEL

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

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

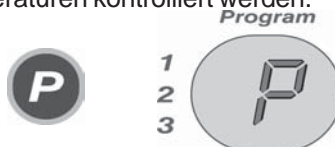
Diese Funktion ist als Hilfe für das Kochen mehrerer Lebensmittel gedacht. Es sollte immer geprüft werden, dass die erforderliche Kerntemperatur erreicht wurde. Falls nötig, das Gargut wieder zurückstellen und noch etwas länger kochen.

PROGRAMMIERUNG DER NUMMERNTASTEN (0-9)

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

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

1 Die PROGRAMMTASTE gedrückt halten, bis ein blinkendes 'P' in der PROGRAMMANZEIGE erscheint.



2 Erforderliche Kochzeit durch Drücken der ZEITWAHLTASTEN eingeben. (Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt, um zur Zeiteingabe aufzufordern.)



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



3 Die Leistungseinstellung durch Drücken einer der LEISTUNGSTASTEN, Heißluft oder Turbo auswählen.



Die LED-Diode in der gewählten Taste leuchtet auf.

Hinweis: vorhandene TA1925 Leistungstasten

Speichern eines Einstufenprogramms

Die erforderliche Nummerntaste drücken.

Beispiel: Stufe 1 gespeichert als Programm 8



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

Speichern eines Multistufen-Programms

Die PROGRAMMTASTE drücken, um bis zu zwei weitere Stufen zum Programm hinzuzufügen.

Nach den Schritten 1 - 3 für jede Kochstufe vorgehen und nach Abschluss die entsprechende Nummerntaste zum Speichern drücken.

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



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

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



ABFRAGE-FUNKTION

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



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

ABLAUF EINES PROGRAMMS

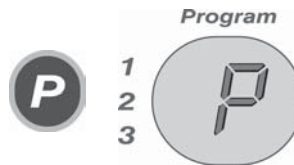
Verwendung der Nummerntasten zum Ablauf eines Programms

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

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

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

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



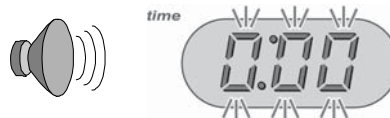
- 3 Die gewünschte Nummerntaste drücken (0-9). Die Programmnummer und die Gesamtkochzeit erscheinen auf der Anzeige. Der Anzeiger für die erste Stufe leuchtet auf.

Beispiel: Programm 8



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

Wenn die Zeitanzeige "0:00" erreicht, ertönt ein deutlich hörbares Signal.



- 4 Mit der notwendigen Vorsicht, um sich nicht zu verbrennen, die Tür öffnen und das Gargut heraus nehmen.

Um sicherzustellen, dass die erforderliche Kerntemperatur erreicht wurde, das Gargut vor dem Servieren mit einem Temperaturfühler prüfen. Falls nötig, das Gargut wieder zurückstellen und noch etwas länger kochen, um die erforderliche Kerntemperatur zu erreichen.

ANHALTEN DES KOCHVORGANGS

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



PAUSE

Der Vorgang kann durch Öffnen der Tür unterbrochen werden. Wird die Tür geöffnet, bleibt der Timer an diesem Punkt stehen und das Lämpchen in der entsprechenden LEISTUNGSTASTE (Mikrowelle oder 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.

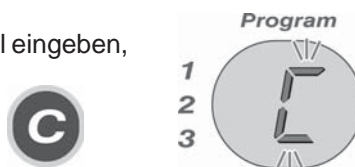
Um ein Programm erneut anzusehen, die ABFRAGE-Funktion benutzen.

KOCHEN MEHRERER LEBENSMITTEL

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

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

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



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

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

REINIGUNG

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

Eine tägliche Reinigungsroutine stellt sicher, dass die geforderten Hygienestandards erfüllt werden und trägt dazu bei, die Arbeitsleistung des Herdes beizubehalten und zu verlängern.

Die SICHERHEITSINSTRUKTIONEN zu Beginn dieser Anleitung beachten.

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

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

Reinigung der Luftfilter

- 1 Die Luftfilterabdeckung vorsichtig vom oberen Bereich der Rückwand entfernen.
- 2 In sauberer, warmer Seifenlauge reinigen, ausspülen und trockentupfen. Wieder einsetzen.

DEN HERD NICHT BENUTZEN, WENN KEINE SAUBEREN LUFTFILTER EINGESETZT SIND.

Reinigung der Tür

1. Die Tür hochschieben und aus den Rillen ziehen..
 2. Tür und Dichtungen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- TÜR NIEMALS IN WASSER EINTAUCHEN.**
3. Tür und Dichtungen auf Anzeichen von Verschleiß und Beschädigungen überprüfen.
Siehe SICHERHEITSINSTRUKTIONEN.
 4. Tür mit beiden Händen in die Rillen stecken und fest herunterschieben.

Reinigung des Garraums

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

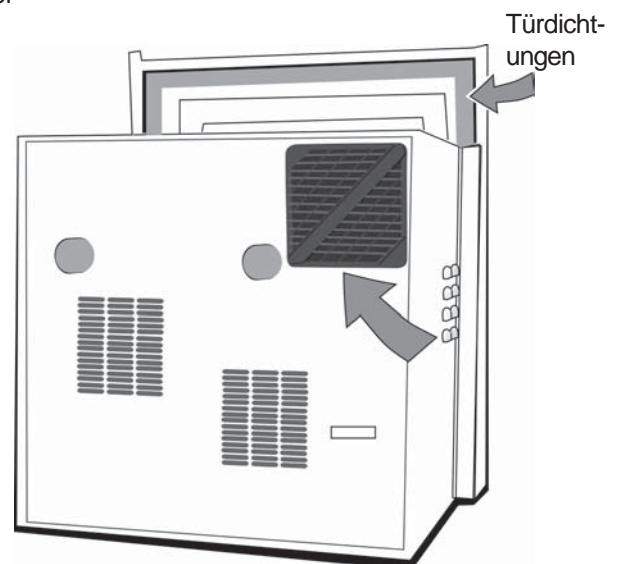
Reinigung des Bedienfelds und äußerer Oberflächen

Regelmäßig mit einem feuchten Tuch abwaschen.

Tipps bei hartnäckigen Flecken im Garraum

1. 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 die Starttaste drücken.
Am Ende des Dampfvorgangs Garraum mit einem sauberen 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.



PROBLEMBEHANDLUNG

Fehlercodeanzeige

Die Microcook TA Herde zeigen 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, aber 4-5 Minuten lang nicht kochen.
	Es wurde keine Zeit eingegeben. Ungültige Zeit wurde eingestellt, z. B. 61Sek. Die für mehrere Lebensmittel erforderliche Kochzeit überschreitet 30 Minuten.	Zeit eingeben. Zeit in korrektem Format 1:01 einstellen. Ein Lebensmittel herausnehmen und erneut versuchen.
	Fehler bei Heißluft	Merrychef Kundendienstabt. anrufen.
	Anzeige zeigt 0:00 an, aber die Garraumleuchte und die Kühlgebläse funktionieren nicht. Bedienfeldleuchten funktionieren nicht, wenn der Herd am Stromkreis angeschlossen ist.	Herd stellte sich auf 'Stand-by'-Modus; beliebige Taste zum erneuten Start drücken. 1. Prüfen, ob der Herd an Stromkreis angeschlossen ist. 2. Prüfen, ob elektrische Sicherung den richtigen Wert hat und in Ordnung ist. 3. Herd hat sich überhitzt. Abkühlen lassen und prüfen, ob Filter sauber sind. 4. Merrychef Kundendienstabt. anrufen.

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

Technische Daten

	Höhe (mm)	Breite (mm)	Tiefe (mm)	Gewicht (kg)	Mikrowellen- ausgangsleistung (Watt)	Erwärmungs- leistung (Watt)
Microcook TA1725	489	500	500	42,5	800	1400
Microcook TA1925I				42,5	1925	2000
Vom Hersteller empfohlene Abstände	50	50* beide Seiten	50	Hinweis: Bei 2 Herden nebeneinander beträgt der Abstand 100 mm.		

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.....	50
Suministro eléctrico	51
Precauciones	52
Instrucciones de instalación	53
Utensilios de cocina apropiados	54
Introducción	55
Características principales	56
Panel de control	57
Instrucciones de funcionamiento:	
Modo manual	58-59
Botones numéricos de programación	60
Funcionamiento de un programa	61
Limpieza diaria	62
Resolución de problemas	63
Especificaciones técnicas	63
Servicio y asistencia técnica	64

LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

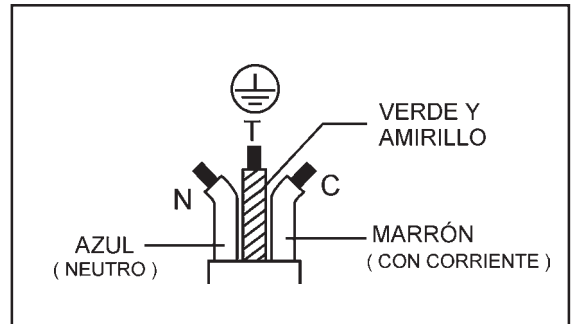
SUMINISTRO ELÉCTRICO

ADVERTENCIA

Estos aparatos deben conectarse a tierra. Si no se hace así pueden causar un electrochoque y la muerte.

Microcook TA1725

Todos los modelos del Reino Unido se suministran equipados con un enchufe moldeado de 13A. Recomendamos firmemente que nunca se retire este enchufe. Sin embargo, ciertos establecimientos pueden necesitar que esté equipado con un enchufe diferente. En este caso, deben observarse las siguientes instrucciones de cables. A fin de permitir la aislación de este aparato, el enchufe de 13 amperios debe colocarse en un sitio fácilmente accesible.



El Microcook TA1925XE NO es apropiado para conectarse a un enchufe de 13 amperios y un electricista autorizado debe conectarlo a un suministro de la red separado.

Cada horno instalado debe acompañarse con un interruptor aislador adecuado con un intervalo de contacto de al menos 3,0mm en cada polo. 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.

Un solo cable monofásico de 240V (30amperios)

El cable eléctrico de alimentación se encuentra en la parte posterior del horno.

Se suministra un cable monofásico de 240V y 32A conforme con ISO309/ BS4343, para encajar con una toma de corriente de 13A y 240V.

El cortacircuitos debería ser de 45A (Tipo C)

El Microcook TA1925EE está diseñado para conectarse con un enchufe de 2 x 13 amperios y debe conectarse al suministro de la red con un enchufe de doble salida o con 2 enchufes con una sola salida.

OBSERVACIÓN. Deben conectarse ambos enchufes.
Y **no deben** conectarse con alargadores.

2 x cable monofásico de 240V (2 x 13AMPERIOS)

El cable eléctrico de alimentación se encuentra en la parte posterior del horno.

Cada cable se suministra con un enchufe monofásico de 240V 13A conforme con BS1363, para encajar con una toma de corriente de 13A 240V.

El cortacircuitos debería ser de 45A (Tipo C)

OBSERVACIÓN SOBRE LA INSTALACIÓN:

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

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

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

PRECAUCIONES A TENER EN CUENTA

1. Lea este manual antes de utilizar el horno.
2. Como ocurre con todos los electrodomésticos, es aconsejable que las conexiones eléctricas se revisen 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 de 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 el modo Turboaire.
11. No deben calentarse huevos crudos ni huevos duros, 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. 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.
15. No utilice platos ni recipientes de plástico en el modo Turboaire.
16. NO INTENTE hacer funcionar el horno con: un objeto atrapado en la puerta, la puerta que no se cierra bien, o si la puerta, la bisagra, el pestillo o la superficie de precinto están rotas, o sin comida en el horno.

INSTALACIÓN

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

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

UBICACIÓN Y COLOCACIÓN

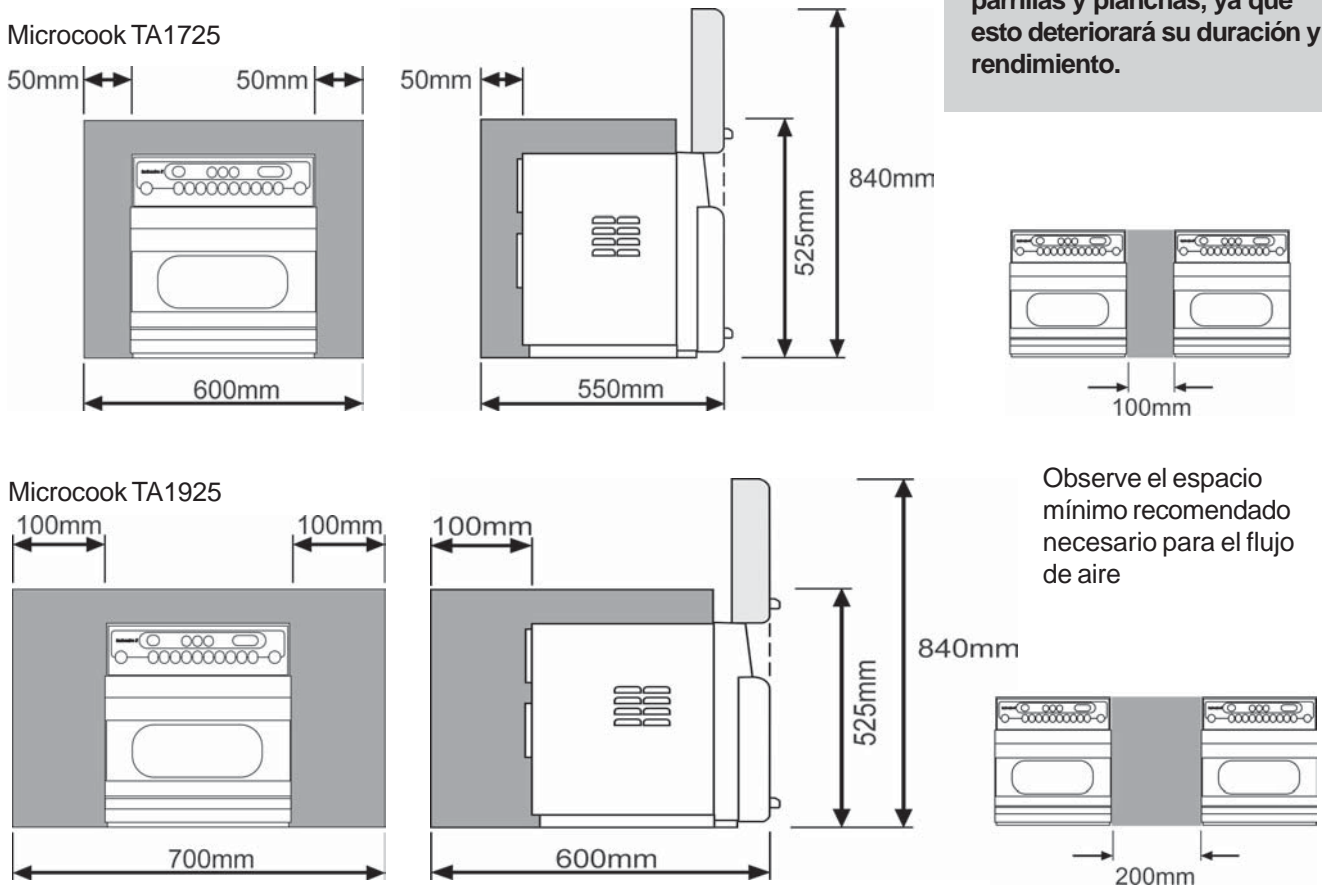
Elija un emplazamiento lejos de las fuentes de calor principales.

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

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

Observación:

La toma de aire se encuentra bajo cada lateral y en la parte trasera 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.



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

Deje un espacio mínimo de 50mm para el Microcook TA1725 y 100mm para el Microcook TA1925 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 y en la parte trasera 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 50mm (TA 1725), 100mm (TA 1925)

ADVERTENCIA:

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

UTENSILIOS DE COCINA APROPIADOS

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

La siguiente tabla proporciona pautas generales:

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

NO UTILICE RECIPIENTES DE METAL, éstos pueden causar formación de arco y estropear la puerta y cavidad del horno

Si no está seguro sobre la conveniencia de un recipiente no metálico puede realizar la siguiente prueba:

1. Coloque el recipiente en el centro del horno
2. Ponga un vaso de agua en el recipiente de prueba
3. Caliéntelo durante 1 minuto
4. **UTILÍCELO** si el agua está más caliente que el recipiente de prueba
NO LO UTILICE si el recipiente de prueba está más caliente que el agua.

INTRODUCCIÓN

Esperamos que disfrute utilizando este avanzado horno a alta velocidad que ha sido diseñado para conseguir resultados de comida de alta calidad con tiempos de cocción rápidos.

Hay muchas características avanzadas en este producto que están descritas más abajo y nos gustaría preguntar a todos los operarios que leyeran atentamente las instrucciones que se dan en los próximos apartados. En particular, se DEBE prestar mucha atención a las instrucciones de seguridad e instalación.

Características principales del Microcook TA1725 & TA1925

- **Turboaire**
El revolucionario horno Turboaire patentado combina la energía de microondas con aire caliente instantáneo para hacer que los pasteles, los sandwiches calientes y las patatas fritas y otros más productos sean crujientes.
- **Cavidad de baja temperatura**
La puerta se mantiene fría durante el funcionamiento. Durante los últimos 10 segundos del ciclo el horno entrará en una fase de refrigeración. Mientras el ventilador refrigera la tobera del Turboaire no entrará ni energía de microondas ni aire caliente en la cavidad.
- **Programas**
El horno puede pre-programarse para permitir que hasta 10 programas de cocción repetitivos (tiempo y potencia) sean seleccionados y activados.
- **Programa de varias etapas**
Cada programa puede tener hasta 3 etapas, permitiendo un control independiente del tiempo de la etapa y del nivel de potencia.

Microcook TA1725

Tiene las siguientes posiciones de potencia:

100% (1725W) y 50% de potencia de microondas, además del modo TURBO: 50% de potencia de microondas y calor de convección (1400W) combinados.

Microcook TA1925

Tiene las siguientes posiciones de potencia:

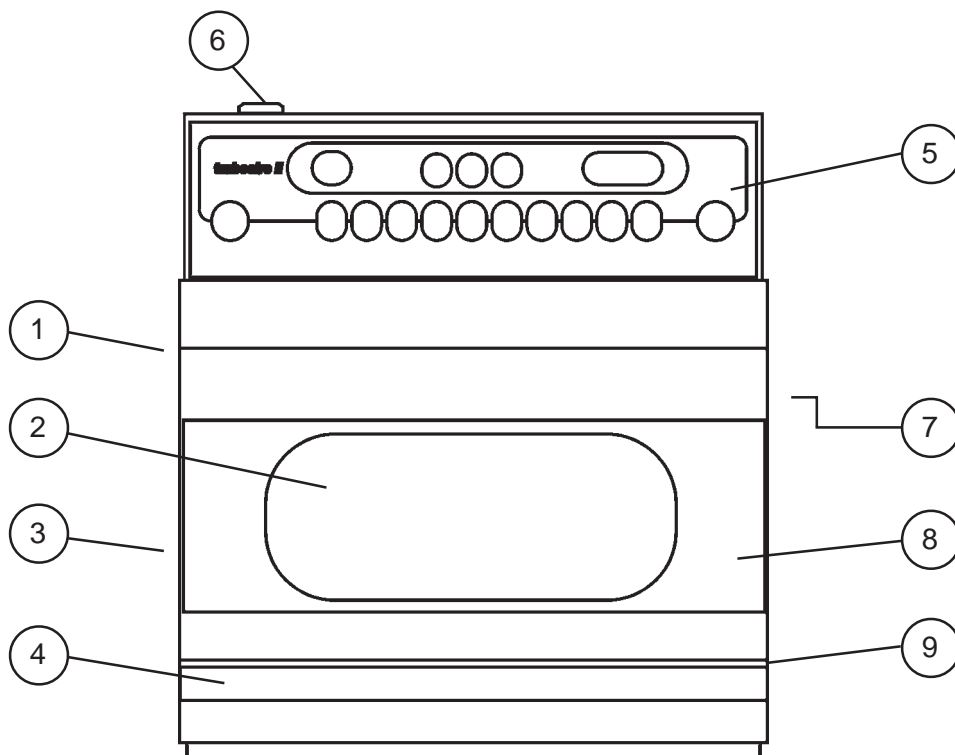
100% de potencia de microondas (1925W) y convección solamente (2000W), además del modo TURBO: 100% de microondas y calor de convección combinados.

Los PLATOS ABSORBENTES desechables (Número: 32Z4015) están disponibles para utilizarse con los modelos Microcook TA. Al colocarse debajo de los alimentos, un plato absorbente absorberá la energía de las microondas, calentando el plato y tostando la parte inferior del producto. Estos platos especializados se utilizan sólo una vez y luego se lanzan.

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

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

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES



1 SALIDAS DE AIRE

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

2 CAVIDAD DEL HORNO

La cavidad está fabricada principalmente con acero inoxidable. Debe mantenerse limpia (consulte el apartado de LIMPIEZA).

3 FILTRO DE ENTRADA DE AIRE (EN LA PARTE TRASERA)

Situado en el panel posterior. Éste forma parte del sistema de ventilación. No debe obstruirse y debe mantenerse limpio a diario.

4 MANILLA DE LA PUERTA

En la arista más inferior de la puerta

5 PANEL DE CONTROL

Véase la página 55.

6 CONMUTADOR DE ENCENDIDO/APAGADO

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

7 PLACA DE DATOS DE SERVICIO

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

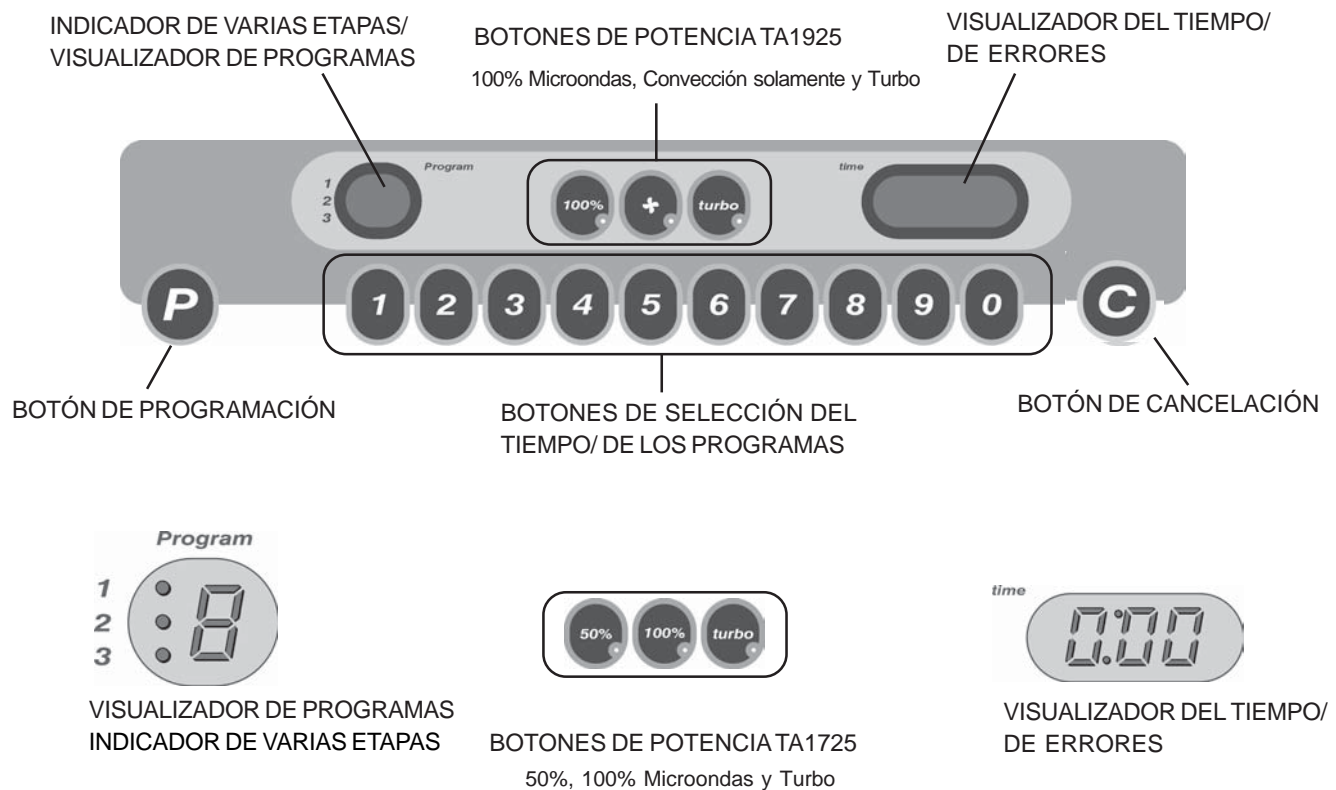
8 PUERTA

Es una barrera de energía hecha a precisión con tres cierres de seguridad del microondas. Debe mantenerse limpia (consulte el apartado de LIMPIEZA).

9 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.

PANEL DE CONTROL



VISUALIZADOR DE PROGRAMAS/ INDICADOR DE VARIAS ETAPAS

El visualizador de programas indica el número de programa seleccionado. "P" indica la etapa de programación en un programa de varias etapas.

BOTONES DE POTENCIA

Los botones de potencia seleccionan la potencia del microondas 100%, 50% (sólo en el modelo TA1725). Una luz indicará cuándo están en uso.

AIRE CALIENTE SOLAMENTE

(sólo en el modelo TA1925)

Éste se utiliza cuando los alimentos sólo requieren dorado (no microondas). Una luz indicará cuándo está en uso.

BOTÓN TURBO

El modo Turboaire combina energía de microondas con calor instantáneo en forma de aire caliente. Una luz indicará cuándo está en uso.

VISUALIZADOR DEL TIEMPO Y VISUALIZADOR DE ERRORES

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

También indica mensajes de error.

(Consulte el apartado de RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS)

BOTÓN DE CANCELACIÓN/RELLAMADA "C"

Cancela todos los ciclos de cocción programados y las operaciones pre-programadas y detiene la energía de microondas. 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)

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 1 al 9.

BOTÓN DE PROGRAMACIÓN

Activa la cocción en varias etapas y permite la programación

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO : MODO MANUAL

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

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

Ejemplo: 2 Minutos 35 segundos

Sólo se aceptarán tiempos en minutos y segundos válidos.

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

- 3 Para cocinar la comida pulse uno de los **BOTONES DE POTENCIA**, Turbo o calor de convección (sólo en el modelo Turboaire II).

Se iluminará el diodo electroluminiscente dentro del botón seleccionado.

- 4 Ahora el temporizador contará atrás. Cuando el tiempo restante alcance cero la puerta se abrirá automáticamente.
Retire la comida de la cavidad.

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

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

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



Observación: botones de potencia del modelo TA1925

TIEMPO MÁXIMO

El tiempo no puede pasar de 9 minutos 59 segundos.

La cocción total de varios alimentos no puede pasar de 30 minutos. (Si se pasa de 30 minutos se visualizará el código de error E:3)

PARA DETENER EL CICLO DE COCCIÓN

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



PAUSA

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

PARA CONTINUAR el ciclo cierre la puerta y pulse cualquier botón de potencia para reiniciar el temporizador.

FUNCIÓN DE "POSICIÓN DE ESPERA"

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

Simplemente toque cualquier botón para reiniciar el horno

SEÑAL AUDIBLE

Al final de cada ciclo programado se oirá una señal.

Al abrir la puerta, la señal audible se para.



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

La señal audible puede pararse tocando el botón de cancelación, pero es importante recordar que la comida en el horno continuará dorándose hasta que se retire.



FUNCIÓN DE PAUSA

Un ciclo de cocción puede interrumpirse abriendo la puerta.

Esta función es útil al remover y reponer la comida o por si se requieren leyendas de temperatura durante un ciclo de calentamiento

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

PARA CONTINUAR

Para continuar el ciclo o programa cierre la puerta. Sonará una señal como aviso de que debe pulsar cualquier BOTÓN DE POTENCIA para reiniciar el temporizador.



COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS

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

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

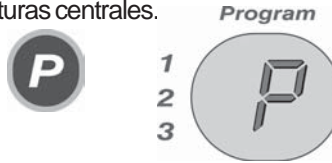
Esta función está diseñada como una guía para la cocción de varios alimentos. Es aconsejable comprobar que se ha alcanzado la temperatura central necesaria. Si es necesario, vuelva a poner la comida dentro y cuézala un rato más.

BOTONES NUMÉRICOS DE PROGRAMACIÓN (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 del tiempo de la etapa y del nivel de potencia del microondas. Sin embargo, los programas deben utilizarse con precaución, ya que si la comida a cocinar varía en peso o densidad luego pueden dejar de conseguirse resultados buenos y lo que es más importante, la comida puede no estar cocida adecuadamente. Por lo tanto, es fundamental que se compruebe toda la comida preparada para servir para asegurar que se han conseguido las temperaturas centrales.

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



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



Sólo se aceptarán tiempos de minutos y segundos válidos.
p.ej: 1 minuto 1 segundo, *no* 61 segs

3 Seleccione la potencia al pulsar uno de los **BOTONES DE POTENCIA**, Calor de convección o Turbo.

Se iluminará el diodo electroluminiscente dentro del botón seleccionado.



Observación: botones de potencia del modelo TA1925

Para guardar como un programa de una única etapa

Pulse el botón numérico necesario
ejemplo: etapa 1 guardada como programa 8



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

Para guardar un programa de varias etapas

Pulse el **BOTÓN DE PROGRAMACIÓN** para anotar en el programa hasta 2 etapas más. Siga los pasos 1– 3 para cada etapa de cocción y al finalizar pulse el botón numérico necesario para guardarlo.

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 de los programas en el visualizador que se ilumina de modo intermitente. Pueden cambiarse los ajustes volviendo atrás del programa con el **BOTÓN DE CANCELACIÓN**.



RELLAMADA

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

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



Pulse el botón numérico del programa que quiera comprobar y se desplegarán los detalles. Le recomendamos que guarde una anotación de las instrucciones de los programas para futura referencia

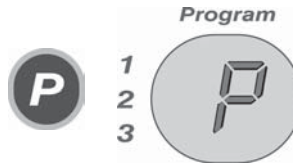
FUNCIONAMIENTO DE UN PROGRAMA

Utilizar los botones numéricos para activar un programa

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

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

- 2 Pulse el BOTÓN DE PROGRAMACIÓN, aparecerá una "P" en el VISUALIZADOR DE PROGRAMAS.



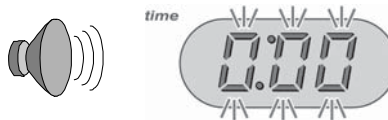
- 3 Pulse el botón numérico que desee activar (0-9)
El número de programa y el tiempo total de cocción aparecen en el visualizador y se encenderá el indicador de la primera etapa

ejemplo: programa 8



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

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



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

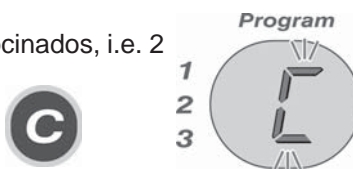
Para asegurar que se ha alcanzado la temperatura central necesaria, antes de servir la comida compruébelo con un sensor de temperatura. Si es necesario, vuelva a poner la comida en el horno y cuézala un rato más para conseguir la temperatura central necesaria.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS

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

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

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



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

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

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 como aviso de que para reiniciar el temporizador se debe pulsar cualquier botón de potencia.

Para revisar un programa utilice la **RELLAMADA**

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, limpie los derrames con servilletas desechables**
- **No utilice NUNCA estropajos de acero, cuchillos o abrasivos severos en ninguna parte del horno**

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

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

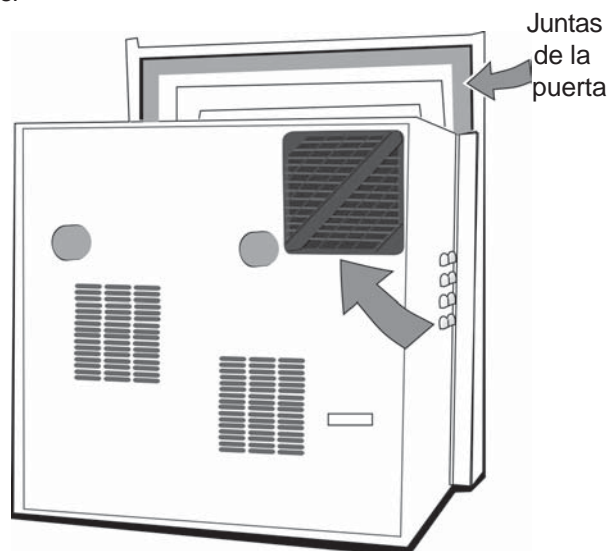
Limpeza del filtro de aire

1. Retire el filtro de aire del panel posterior del horno deslizando el filtro hacia arriba y hacia fuera de las ranuras.
2. Límpielo en agua limpia, caliente y con jabón, enjuáguelo y séquelo. Póngalo de nuevo en su sitio

NO UTILICE EL HORNO SIN UN FILTRO DE AIRE LIMPIO EN SU SITIO

Limpeza de la puerta

1. Levante la puerta hacia arriba y fuera de los canales.
2. Limpie la puerta y las juntas con un paño húmedo.
NO SUMERGIR LA PUERTA EN EL AGUA.
3. Examine la puerta y las juntas por si hay señales de desgaste y averías.
Remítase a las INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
4. Utilizando las dos manos vuelva a introducir la puerta dentro de los canales y deslícela firmemente hacia abajo.



Limpeza de la cavidad del horno

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

Limpeza 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.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Visualizador del código de errores

Los hornos Microcook TA identificarán alguno 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 los filtros de aire y los respiradores 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 El tiempo de cocción necesario para varios alimentos excede los 30 minutos.	Programa el tiempo Programa el tiempo en un formato correcto 1:01 Retire un alimento e inténtelo de nuevo
	Fallo en el aire caliente de convección	Llame al Dpto. de mantenimiento Merrychef
	El visualizador indica 0:00 pero la luz de la cavidad y los ventiladores de refrigeración no funcionan Las luces del panel de control no funcionan con el horno conectado a la alimentación.	El horno se ha puesto en modo de "posición de espera", pulse cualquier botón para reiniciarlo. 1. Compruebe que el horno está conectado al suministro eléctrico 2. Compruebe que el fusible es adecuado y está en regla. 3. El horno se ha sobrecalentado. Déjelo enfriar y compruebe que los filtros están limpios 4. Llame al Depto.de Mantenimiento Merrychef

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

Especificaciones técnicas

		Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Peso (kgs)	Potencia microondas (vatios)	Potencia del calor (vatios)
Microcook TA1725		485	496	472	42.5	800	1400
Microcook TA1925		485	496	500	42.5	1925	2000
Espacios recomendados por el fabricante	TA1725	50*	50*	50	Observación: Para 2 hornos uno al lado del otro el espacio es 100mm		
	TA1925	100*	100*	100			

*cada lado

Alimentación: Véase la placa de datos de servicio en la parte trasera 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.

Número: 32Z3386 Ejemplar 05

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

