

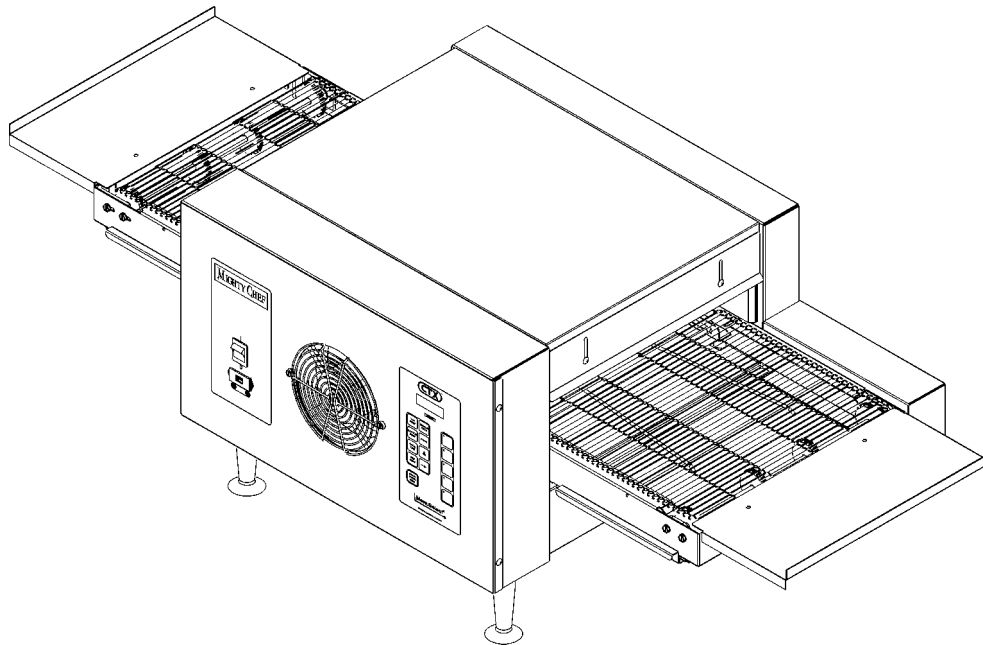
TCO2114

US-Version, Standard- und
europäische Export-Version

Englisch/DEUTSCH
Französisch/Spanisch



Teilenummer 43336
Rev. B • V1 • 5/00



MIGHTY CHEF™ Förderbandofen

Modelle:

- TCO21140063
(US- und Standard-Export-Version, 208V)
- TCO21140066
(US- und Standard-Export-Version, 240V)
- TCO21140035
(Europäische Export-Version, 230V)
- TCO21140077
(Europäische Export-Version, 380-400V)

Kombinationen:

- Einfach-Ofen
- Doppel-Ofen (zwei Etagen)
- Dreifach-Ofen (drei Etagen)

INSTALLATIONS- UND BENUTZERHANDBUCH

© 2000 CTX, A Middleby Company



ist eine eingetragene Marke von Middleby Marshall, Inc. Alle Rechte vorbehalten.

Middleby Cooking Systems Group • 1400 Toastmaster Drive • Elgin, IL 60120 • Tel.: 1-847-741-3300 • Fax: 1-847-741-4406



ENGLISH
page 1

DEUTSCH
Seite 13

FRANÇAIS
page 25

ESPAÑOL
página 37

WARNUNG: IM FALLE EINES BRANDES

TRENNEN SIE DEN OFEN SOFORT VOM STROMNETZ. DURCHAUSSCHALTEN DER ELEKTRISCHEN HEIZELEMENTE KANN DER OFEN ABKÜHLEN, WODURCH DER BRAND EINFACHER ZU LÖSCHEN IST.

WARNUNG: ZU IHRER EIGENEN SICHERHEIT

LAGERN UND VERWENDEN SIE KEIN BENZIN ODER ANDERE ENTZÜNDLICHE FLÜSSIGKEITEN ODER DÄMPFE IN DER UNMITTELBAREN UMGEBUNG DIESES UND ANDERER GERÄTE.

WARNUNG

UNSACHGEMÄßE INSTALLATION, EINSTELLUNGEN, MODIFIKATION ODER WARTUNG KANN ZU SACHSCHÄDEN, VERLETZUNGEN UND TOD FÜHREN. LESEN SIE SICH VOR INSTALLATION ODER WARTUNG DIESES GERÄTS SORGFÄLTIG DIE ANWEISUNGEN ZU INSTALLATION, BETRIEB UND WARTUNG DURCH.

WARNUNG

TRENNEN SIE DEN OFEN VOR REINIGUNGS- UND WARTUNGSARBEITEN VOM STROMNETZ.

VORSICHT

Die Verwendung anderer Teile als CTX-Originalteile enthebt den Hersteller von jeglicher Verpflichtung.

WICHTIGER HINWEIS

Wenden Sie sich für Wartungs- und Reparaturarbeiten an Ihre Vertragswerkstatt. Dem Ofen liegt ein Verzeichnis der Vertragswerkstätten bei.

WICHTIGER HINWEIS

CTX (als Hersteller) behält sich jederzeit ankündigungsfreie Änderungen an den technischen Daten und dem Produktdesign vor. Derartige Weiterentwicklungen begründen keinen Anspruch des Käufers auf entsprechende Änderungen, Verbesserungen, Erweiterungen oder Teileaustausch an zuvor gekauften Geräten.

DIESES HANDBUCH DIENT ALS NACHSCHLAGEWERK. BEWAHREN SIE ES SORGFÄLTIG AUF.

Dieses Handbuch enthält detaillierte Angaben zu Installation und Betrieb des Förderbandofens. Weiterhin enthält es wichtige Informationen, die im Falle einer Fehlfunktion bei der Diagnose des Problems helfen können. Dieses Handbuch ist von großer Bedeutung für den Bediener des Ofens und sollte daher stets verfügbar sein.

© 2000 CTX, A Middleby Company



ist eine eingetragene Marke von CTX, A Middleby Company. Alle Rechte vorbehalten.

CTX • 1400 Toastmaster Drive • Elgin, IL 60120 • USA • Tel.: 1-847-741-3300 • Fax: 1-847-741-4406

Middleby Corp. 24-Stunden-Service-Hotline: 1-800-238-8444

www.middleby.com

INHALT

ABSCHNITT 1	
BESCHREIBUNG	15
A. Produktmerkmale	15
B. Komponenten	15
C. Elektrische Daten	15
ABSCHNITT 2	
INSTALLATION	16
A. Installationsoptionen und verfügbare Kits	16
B. Zusammenbau	16
C. Elektrischer Anschluss	16
ABSCHNITT 3	
BETRIEB	17
A. Lage und Funktion der Bedienelemente	17
B. Normaler Einschaltvorgang	17
C. Betrieb	18
D. Normaler Ausschaltvorgang	18
E. Programmieren eigener Garprogramme	19
F. Empfehlungen für Garzeiten und Temperaturen	20
G. Einstellen der Abschlussbleche	20
H. Tägliche Reinigung	21
I. Meldungen und Fehlercodes	22
ABSCHNITT 4	
VERKABELUNGS- UND SCHALTPLÄNE .	23
A. Verkabelungs- und Schaltplan: TCO21140063 (US- und Standard-Export- Version, 208V) und TCO21140066 (US- und Standard-Export-Version, 240V)	23
B. Verkabelungs- und Schaltplan: TCO21140035 (Europäische Export- Version, 230V)	23
C. Verkabelungs- und Schaltplan: TCO21140077 (Europäische Export- Version, 380-400V)	24

ABSCHNITT 1 - BESCHREIBUNG

A. PRODUKTMERKMALE

Der Förderbandofen Modell TCO2114 Mighty Chef™ wurde für das schnelle und einfache Garen, Backen und Grillen einer Vielzahl von Gerichten mit gleichbleibender Qualität entwickelt. Der Ofen eignet sich ideal für die Zubereitung von Pizza, Knoblauchbrot, Cookies, Sandwiches u. v. a. m. Der Mighty Chef verfügt über die folgenden Produktmerkmale:

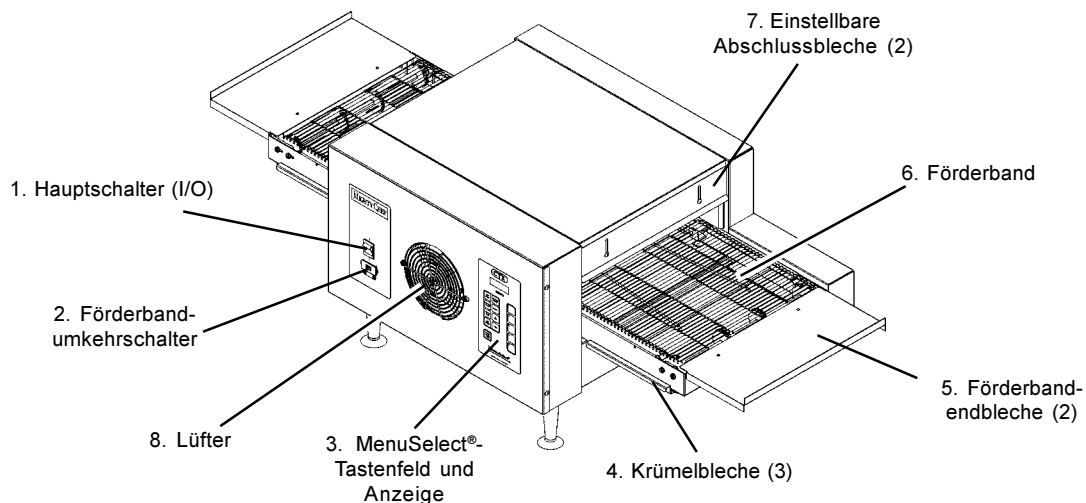
- Die programmierbare elektronische Steuerung erlaubt die Auswahl von fünf verschiedenen Garprogrammen.
- Das hitzeisolierte Außengehäuse sorgt für erhöhte Sicherheit.
- Das 14 Zoll (356mm) breite Förderband kann in beiden Laufrichtungen betrieben werden.
- Die einstellbaren Abschlussbleche reduzieren das Eindringen von Zugluft in den Ofen sowie die Abgabe von Hitze an die Umgebung.
- Verschweißte und verstärkte Stahlkonstruktion
- Schnelle Installation - es sind keine zusätzlichen Komponenten erforderlich.

B. KOMPONENTEN

Abbildung 1 zeigt die Position der einzelnen Komponenten.

- 1-3. Ofen-Steuerung - siehe Abschnitt 3, **Betrieb**.
4. Krümelbleche (insgesamt 3) - Diese dienen zum Auffangen der durch das Förderband fallenden Krümel. Ein zentrales Krümelblech befindet sich unterhalb des Förderbandes in der Ofenkammer. An BEIDEN Enden des Förderbandes befindet sich jeweils ein weiteres Krümelblech.
5. Förderbandendbleche - Diese bieten an den Enden des Förderbandes zusätzliche Arbeitsflächen für das Be- und Entladen des Förderbandes.
6. Förderband - Dieses transportiert die Gerichte zwischen den oberen und unteren Heizelementen durch den Ofen.
7. Einstellbare Abschlussbleche (insgesamt 2) - Diese reduzieren das Eindringen von Zugluft in den Ofen sowie die Abgabe von Hitze an die Umgebung.
8. Lüfter - Kühlt die internen Komponenten des Ofens.

Abbildung 1 - Komponenten



C. ELEKTRISCHE DATEN

	<i>TCO21140063</i>	<i>TCO21140066</i>	<i>TCO21140035</i>	<i>TCO21140077</i>
Betriebsspannung	208V	240V	230V	380-400V
Netzfrequenz	50/60Hz	50/60Hz	50Hz	50Hz
Phasen	einphasig	einphasig	einphasig	dreiphasig
Anschlusswert	5,0 kW	5,3 kW	5,0 kW	5,0 kW
Strombedarf	24,0 A (gesamt)	22,1 A (gesamt)	21,1 A (gesamt)	
L1	Nicht belegt	Nicht belegt	Nicht belegt	0,3 A
L2	Nicht belegt	Nicht belegt	Nicht belegt	10,5 A
L3	Nicht belegt	Nicht belegt	Nicht belegt	10,3 A
N	Nicht belegt	Nicht belegt	Nicht belegt	10,3 A
Informationen zu Kabel und Stecker	Fest angeschlossenes Kabel mit NEMA-6-30P-Stecker	Fest angeschlossenes Kabel mit NEMA-6-30P-Stecker	Kabelmetal HO7RN-F-Kabel mit drei 4,0-mm-Leitern und angegeschlossenem IEC 309-Stecker, Steckerklassifizierung: 230VAC, 32A	Nicht belegt

ABSCHNITT 2 - INSTALLATION

Wichtiger Hinweis

DER KUNDE IST DAFÜR VERANTWORTLICH, DEM FRACHTFÜHRER SICHTBARE UND VERBORGENE SCHÄDEN ZU MELDEN.

A. INSTALLATIONSOPTIONEN UND VERFÜGBARE KITS

Für die Installation von zwei oder drei Öfen übereinander ist das separat erhältliche Stapel-Kit (Teilenummer T2114STACK) erforderlich. Bei einem Doppel-Ofen benötigen Sie ein Kit, bei einem Dreifach-Ofen zwei Kits. **Es dürfen maximal drei Öfen übereinander installiert werden.**

Wo die dem Stapel-Kit beiliegenden Anweisungen von den folgenden Anweisungen abweichen, haben die Anweisungen des Stapel-Kits Vorrang.

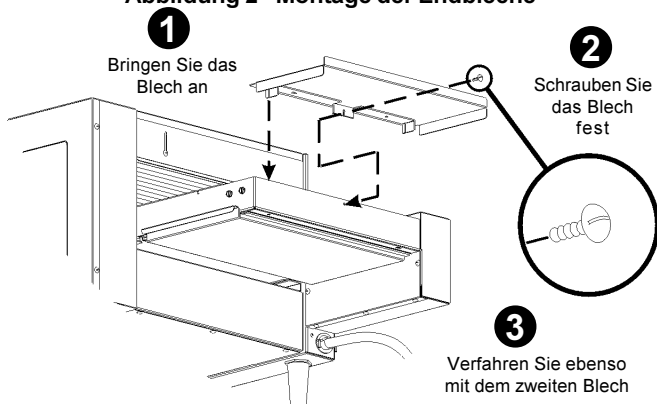
B. AUFSTELLUNG

1. *Installation der FüÙe*
 - a. Legen Sie den Ofen vorsichtig auf die Rückseite. Die Vorderseite (mit den Bedienelementen) sollte nach oben weisen.
 - b. Schrauben Sie die vier FüÙe an der Unterseite des Ofens in den dafür vorgesehenen Löchern fest. Ziehen Sie diese fest an, bis sie sicher sitzen.
2. *Installation der Förderbandendbleche*
 - a. Hängen Sie wie in Abbildung 2 dargestellt eines der Förderbandendbleche in das Ende des Förderbandrahmens ein.
 - b. Befestigen Sie das Endblech wie in Abbildung 2 dargestellt mit einer der mitgelieferten 8-32x3/8"-Schrauben.
 - c. Wiederholen Sie die Schritte a und b mit dem zweiten Endblech am entgegen gesetzten Ende des Förderbandrahmens.

VORSICHT

VOR INBETRIEBNAHME DES OFENS MÜSSEN DIE FÜÙE UND DIE ENDBLECHE MONTIERT WERDEN.

Abbildung 2 - Montage der Endbleche



C. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

WICHTIGER HINWEIS

- Auf den Seiten 23 und 24 dieses Handbuchs finden Sie die Verkabelungs- und Schaltpläne für den Ofen.
- Der elektrische Anschluss des Ofens muss über Leistungsschutzschalter oder Sicherungen abgesichert sein. Die Dimensionierung des Schutzschalters/der Sicherungen ergibt sich aus den anwendbaren nationalen und lokalen Bestimmungen. Die elektrischen Anschlusswerte finden Sie auf dem Typenschild des Ofens

sowie in der Tabelle Elektrische Daten in Abschnitt 1 dieses Handbuchs.

- Der Ofen wird über das Netzkabel und den Netzstecker geerdet. Sofern aufgrund nationaler oder regionaler Bestimmungen erforderlich muss außerdem eine separate Erdverbindung hergestellt werden.
 - Sofern nationale oder regionale Bestimmungen weitere Anforderungen an den elektrischen Anschluss stellen, sind diese zu erfüllen.
1. Kontrollieren Sie, dass die Stromversorgung den Anforderungen des Ofens (Spannung, Leistung) entspricht, bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren. Die entsprechenden Informationen finden Sie auf dem Typenschild sowie in der Tabelle Elektrische Daten in Abschnitt 1 dieses Handbuchs.



WARNUNG

VERGEWISSERN SIE SICH, DASS SOWOHL DER LEISTUNGS-SCHUTZSCHALTER/DIE SICHERUNG ALS AUCH DER HAUPTSCHALTER (I/O) AUSGESCHALTET (STELLUNG "0") SIND, BEVOR SIE FORTFAHREN.

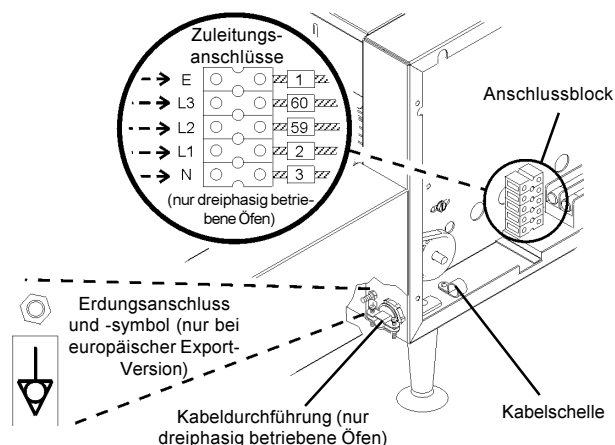


WARNUNG

VERGEWISSERN SIE SICH, DASS ALLE VERPACKUNGSRESTE AUS DER GARKAMMER DES OFENS ENTFERNT WURDEN.

2. *Bei einphasig betriebenen Mighty Chef-Öfen:*
 - Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Steckdose für den Stecker des Netzkabels vorhanden ist.
 - Führen Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose ein.
3. *Bei dreiphasig betriebenen Mighty Chef-Öfen:*
 - Entfernen Sie die beiden Schrauben der rückseitigen Abdeckung. Entfernen Sie dann die Abdeckung.
 - Führen Sie das Ende des Anschlusskabels durch die in Abbildung 3 dargestellte Kabeldurchführung.
 - Schließen Sie wie in Abbildung 3 dargestellt die einzelnen Leiter des Anschlusskabels am Anschlussblock an.
 - Fixieren Sie das Anschlusskabel mit Hilfe der mitgelieferten Kabelschelle am Ofenboden. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht zwischen Antriebsritzel und -kette geraten kann (siehe Abbildung 3).
 - Fixieren Sie das Anschlusskabel in der Kabeldurchführung.
 - Bringen Sie die Abdeckung wieder an, und schrauben Sie diese wieder fest.
4. Sollten nationale oder regionale Bestimmungen dies erfordern, so schließen Sie eine Erdleitung an den Erdungsanschluss (siehe Abbildung 3) an. Die Erdverbindung muss allen zutreffenden nationalen und regionalen Anforderungen entsprechen.

Abbildung 3 - Elektrischer Anschluss



ABSCHNITT 3 – BETRIEB

A. LAGE UND FUNKTION DER BEDIENELEMENTE

In diesem Abschnitt finden Sie eine kurze Einführung in die Bedienelemente des Mighty Chef-Ofens, wo diese liegen und welche Funktion sie haben. Der Bediener muss mit diesen Steuerelementen (siehe Abbildung 4) vertraut sein.

1. MenuSelect®-Steuerung

Multifunktionsstastenfeld mit folgenden Elementen:

- Die Anzeige dient je nach Betriebsart zur Anzeige des ausgewählten Garprogramms, der Temperaturen und Garzeiten sowie von Fehler- und Wartungsinformationen.
- Die Bereitschafts-Kontrollleuchte leuchtet, sobald beide Heizzonen des Ofens die Solltemperatur erreicht haben.
- Die Taste "Top Temp" (Obertemperatur) dient zur Anzeige und Einstellung der Solltemperatur der oberen Heizzone.
- Die Taste "Bottom Temp" (Untertemperatur) dient zur Anzeige und Einstellung der Solltemperatur der unteren Heizzone.
- Die Taste "Cook Time" (Garzeit) dient zur Anzeige und Einstellung der Garzeit.
- Die Taste "Ref Temp" (Referenztemperatur) dient zur Anzeige einer Referenztemperatur für die obere oder die untere Heizzone.
- Die Taste "Sngl Pizza" (Einzelpizza) bewirkt beim Backen einer einzelnen Pizza oder der letzten aus einer Reihe von Pizzen eine entsprechende Anpassung der Temperatur der oberen Heizzone.
- Die Taste "Prog" (Programmieren) ermöglicht eine Neuprogrammierung der fünf voreingestellten Garprogramme.

- Die Taste "Prog Override" (Programmierung überschreiben) ermöglicht die vorübergehende Änderung eines Garprogramms.
- Die Pfeil-Auf- und Pfeil-Ab-Tasten dienen zum Einstellen der Garzeit und Temperatureinstellungen.
- Die Garprogramm-Tasten (1-5) dienen zur Auswahl des zu ändernden oder auszuführenden Garprogramms.

2. Hauptschalter (I/O)

Zum Ein- (I) und Ausschalten (O) des Ofens.

3. Förderbandumkehrschalter

Ändert die Laufrichtung des Förderbands.

VORSICHT

Der Förderbandumkehrschalter darf nur bei still stehendem Förderband betätigt werden.

B. NORMALER EINSCHALTVORGANG

- Stellen Sie (sofern erforderlich) die Abschlussbleche an beiden Enden der Garkammer ein. Dieser Vorgang wird in Teil G dieses Abschnitts, *Einstellen der Abschlussbleche*, detailliert beschrieben.

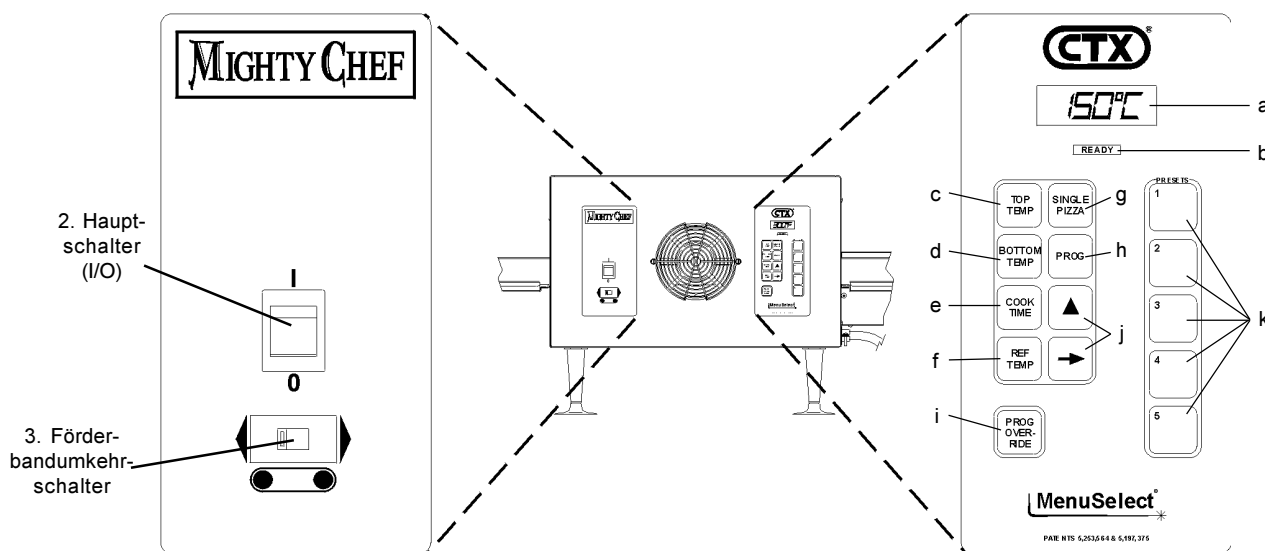
WICHTIGER HINWEIS

Beim Betrieb mit extrem hohen Temperaturen (mindestens eine der Heizzonen wird über 200°C betrieben) muss der Ofen mindestens 10 Minuten lang vorgeheizt werden. Dabei müssen die Abschlussbleche vollständig abgesenkt und beide Heizzonen auf 315°C eingestellt sein. Nach dem Vorheizen können die Abschlussbleche ggf. neu eingestellt werden.




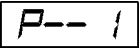




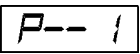



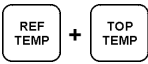
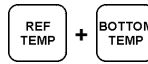

- Schalten Sie den Leistungsschutzschalter oder die Sicherungen ein.
- Schalten Sie den Hauptschalter (I/O) ein (I).

DEUTSCH

Abbildung 4 – Bedienelemente



C. BETRIEB

1. **PROGRAMMIEREN EINES NEUEN GARPROGRAMMS:** Detaillierte Informationen zur Programmierung finden Sie in Teil E dieses Abschnitts, *Programmieren eigener Garprogramme*. Bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen können, MUSS mindestens ein Garprogramm programmiert sein.
2. **VORÜBERGEHENDE ÄNDERUNG EINES GARPROGRAMMS:** Detaillierte Informationen zur Programmierung finden Sie in Teil E dieses Abschnitts, *Programmieren eigener Garprogramme*. Drücken Sie aber in den Schritten 3 und 8 statt der Taste  die Taste . Die neu eingestellte(n) Garzeit und Solltemperaturen ändern das Garprogramm nicht, sondern gelten nur vorübergehend. Zum Aufheben der vorübergehenden Einstellung drücken Sie eine der Garprogramm-Tasten, oder schalten Sie den Ofen aus.
3. **AUSWAHL EINES GARPROGRAMMS:**
- Drücken Sie die Taste  (oder eine andere Garprogramm-Taste). Die Anzeige zeigt nun . Die Ziffer in der Anzeige (im Beispiel "1") gibt an, welches Garprogramm (1-5) ausgewählt wurde.
 - Warten Sie, bis die Kontrollleuchte  aufleuchtet. Diese Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald beide Heizzonen des Ofens die Solltemperatur erreicht haben.
 - Beladen Sie das Förderband mit dem Gargut.
4. **BACKEN EINER EINZELNEN PIZZA ODER DER LETZTEN AUS EINER REIHE VON PIZZEN:**
- Drücken Sie eine Garprogramm-Taste, und warten Sie, bis die Kontrollleuchte  aufleuchtet.
 - Drücken Sie die Taste . Nun erscheint in der Anzeige abwechselnd  und . Die Ziffer in der Anzeige (im Beispiel "1") gibt an, welches Garprogramm (1-5) ausgewählt wurde.
 - Beladen Sie das Förderband mit der Pizza.
- WICHTIGER HINWEIS**
Nach Ablauf der halben Garzeit wird die Temperatur der oberen Heizzone automatisch abgesenkt. Nach Ablauf der gesamten Garzeit wird die Temperatur der oberen Heizzone wieder auf den Sollwert eingestellt.
- Nach dem Drücken der Taste  kann das Garprogramm erst wieder nach Ablauf der Garzeit geändert werden.
5. **KONTROLLE DER EINGESTELLTEN SOLLTEMPERATUREN:** Drücken Sie eine der Tasten  oder . Danach wird für fünf Sekunden die Solltemperatur für die obere bzw. die untere Heizzone angezeigt.
6. **KONTROLLE DER REFERENZTEMPERATUREN:** Drücken Sie eine der Tastenkombinationen  oder . Danach wird für fünf Sekunden die Referenztemperatur für die obere bzw. die untere Heizzone angezeigt.
7. **KONTROLLE DER GARZEIT:** Drücken Sie die Taste . Danach wird für fünf Sekunden die Garzeit angezeigt.




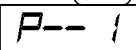
D. NORMALER AUSSCHALTVORGANG






- Schalten Sie den Hauptschalter (I/O) aus (O).
- Warten Sie, bis der Lüfter der Ofens stoppt.
- Schalten Sie den Leistungsschutzschalter bzw. die Sicherungen aus.

E. PROGRAMMIEREN EIGENER GARPROGRAMME

WICHTIGER HINWEIS

Bei der Programmierung eines neuen Programms wird das vorhandene Programm überschrieben. Achten Sie darauf, dass Sie keine Programme überschreiben, die Sie behalten möchten.

1. Schalten Sie den Leistungsschutzschalter oder die Sicherungen ein.
2. Schalten Sie den Hauptschalter (I/O) ein (I).
3. Halten Sie die Taste  gedrückt, bis in der Anzeige die Meldung  erscheint.
4. **AUSWÄHLEN DES ZU ÄNDERNDEN GARPROGRAMMS.** Halten Sie die Taste  (oder eine andere Garprogramm-Taste) gedrückt, bis in der Anzeige die Meldung  erscheint und zu blinken beginnt. Die Ziffer in der Anzeige (im Beispiel "1") gibt an, welches Garprogramm (1-5) ausgewählt wurde.

5. **EINSTELLEN DER SOLLTEMPERATUR DER OBEREN HEIZZONE**
 - a. Drücken Sie die Taste . Nun wird in der Anzeige die aktuelle Einstellung der Solltemperatur für die obere Heizzone angezeigt.
 - b. Stellen Sie mit Hilfe der Tasten  und  die gewünschte Temperatur ein.
 - Durch einmalige Betätigung der Taste  wird die "aktive" (blinkende) Ziffer um eins erhöht. Hat die Ziffer den Wert 9, so wird sie beim erneuten Drücken der Taste wieder auf 0 gesetzt.
 - Durch einmalige Betätigung der Taste  wird die nächste Ziffer rechts aktiviert. Blinkt bereits die Ziffer der Einerstelle, so wird durch erneute Betätigung die Ziffer der Hunderterstelle aktiviert.

WICHTIGER HINWEIS

Der zulässige Temperaturbereich ist 93°C bis 315°C. Wenn Sie eine Temperatur zwischen 0°C und 37°C programmieren, wird die Heizzone deaktiviert. Bei Programmierung eines Wertes zwischen 38°C und 92°C wird die Temperatur automatisch auf 93°C gesetzt. In diesem Fall weisen Sie die blinkende Anzeige und ein Signalton auf die automatische Änderung der Temperatur hin.

6. **EINSTELLEN DER SOLLTEMPERATUR DER UNTEREN HEIZZONE**
 - a. Drücken Sie die Taste . Nun wird in der Anzeige die aktuelle Einstellung der Solltemperatur für die untere Heizzone angezeigt.
 - b. Stellen Sie mit Hilfe der Tasten  und  die gewünschte Temperatur ein.







WICHTIGER HINWEIS

Sofern Sie nicht spezielle Vorgaben für Garzeit und Temperaturen haben, sollten die eingestellten Temperaturen für die obere und die untere Garzone maximal 28°C voneinander abweichen. Bei größeren Temperaturunterschieden besteht die Gefahr, dass die heißere Zone die kühlere aufheizt. Dies kann zu unregelmäßigen Garresultaten führen.

7. **EINSTELLEN DER GARZEIT**
 - a. Drücken Sie die Taste . Nun wird in der Anzeige die aktuelle Garzeit (Minuten : Sekunden) angezeigt.
 - b. Stellen Sie mit Hilfe der Tasten  und  die gewünschte Garzeit ein.

WICHTIGER HINWEIS

Die Garzeit muss in einem Bereich von 00:30 bis 15:00 liegen. Wenn Sie eine kürzere (längere) Garzeit programmieren, wird automatisch der zulässige Mindestwert (Höchstwert) eingestellt. In diesem Fall weisen Sie die blinkende Anzeige und ein Signalton auf die automatische Änderung der Garzeit hin.

8. Drücken Sie EINE der folgenden Tasten:
 - ,  oder  : Erneute Programmierung der Solltemperatur für die obere oder die untere Heizzone oder der Garzeit.
 -  : Deaktivieren des Programmiermodus. Der Ofen kehrt in den normalen Betriebsmodus zurück.
 - Jede andere Taste außer  oder  : Wiederaufnahme des Betriebs bei weiterhin aktiviertem Programmiermodus. Nun können Sie weitere Garprogramme programmieren.

F. EMPFEHLUNGEN FÜR GARZEITEN UND TEMPERATUREN

WICHTIGER HINWEIS

Bei den angegebenen Garzeiten und Temperaturen handelt es sich um unverbindliche Empfehlungen. Sie sollten zunächst jedes Gericht testen, um die richtigen Garzeit- und Temperatur-Einstellungen zu ermitteln.

GERICHT	SOLLTEMPERATUR		GARZEIT
	oben	unten	
Bagels	204°C	216°C	5:00
Brötchen	121°C	168°C	6:45
Brotsticks (aufbacken)	218°C	246°C	4:30
Käsesticks (gefroren)	238°C	229°C	6:00
Chicken Nuggets (gefroren)	238°C	229°C	6:00
Cookies	191°C	191°C	9:00
Knoblauchbrot (aufbacken)	218°C	246°C	2:30
Hamburger (gefroren)	282°C	282°C	5:00
Jalapeno Poppers	238°C	204°C	6:45
Pizza (frisch), 30 cm Durchmesser	191°C	249°C	6:30
Pizza-Stück (aufbacken)	218°C	260°C	2:15
Pizza (gefroren, bereits seit mindestens 12 Stunden im Gefrierschrank), 15 bis 20 cm Durchmesser	193°C	221°C	6:30
Pizza, gleichmäßige Kruste	243°C	274°C	6:30
Brezeln (vorgebacken)	263°C	282°C	0:45
Sandwiches, offen	288°C	288°C	0:50

G. EINSTELLEN DER ABSCHLUSSBLECHE

Für manche Gerichte müssen die Abschlussbleche möglicherweise neu eingestellt werden, damit diese durch die Ein- und Auslassöffnung passen. Diese Abschlussbleche reduzieren das Eindringen von Zugluft in den Ofen sowie die Abgabe von Hitze an die Umgebung. Wird die maximal mögliche Höhe der Öffnungen benötigt, so können die Abschlussbleche auch ganz entfernt werden.



WARNUNG

SCHALTEN SIE VOR DEM EINSTELLEN DER ABSCHLUSSBLECHE DEN HAUPTSCHALTER (I/O) AUS (O).



VORSICHT – HEIß

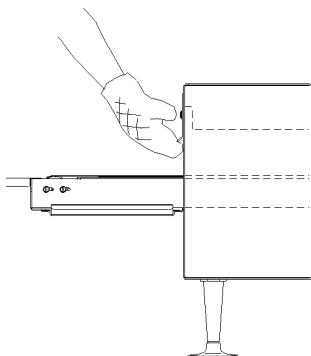
VORSICHTSMAßNAHMEN BEIM EINSTELLEN DER ABSCHLUSSBLECHE:

- **LEGEN SIE EINEN DICKEN HITZESCHUTZHANDSCHUHAN..**
- **GREIFEN SIE NICHT IN DIE GARKAMMER DES OFENS** (siehe Abbildung 5).

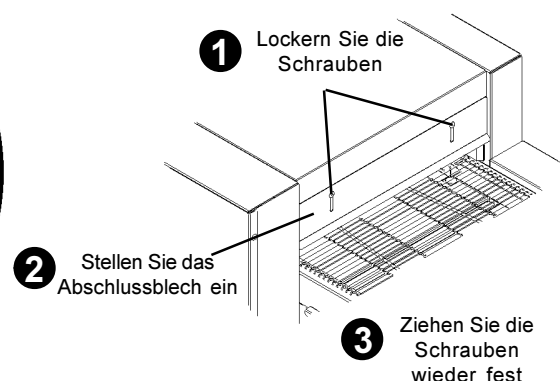
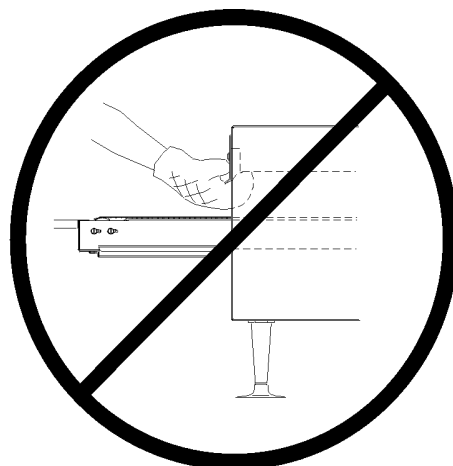
1. Einstellen der Abschlussbleche:
 - a. Lockern Sie die beiden Schrauben des Abschlussblechs (siehe Abbildung 5).
 - b. Schieben Sie das Abschlussblech in die gewünschte Position.
 - c. Ziehen Sie dann die Schrauben des Abschlussblechs wieder fest.
 - d. Wiederholen Sie diese Schritte mit dem zweiten Abschlussblech am entgegen-gesetzten Ende des Ofens.
2. Entfernen der Abschlussbleche:
 - a. Entfernen Sie die beiden Schrauben des Abschlussblechs.
 - b. Entfernen Sie das Abschlussblech.
 - c. Wiederholen Sie diese Schritte mit dem zweiten Abschlussblech am entgegen gesetzten Ende des Ofens.

Abbildung 5
Einstellen der Abschlussbleche

Richtig: Bleiben Sie mit den Händen außerhalb der Garkammer



Falsch: Greifen Sie nicht in die Garkammer



H. Tägliche Reinigung



WARNUNG

VORSICHTSMAßNAHMEN BEIM REINIGEN DES OFENS:

- DER OFEN DARF NICHT ABGESPRITZT WERDEN.
- DIE MIT NAHRUNGSMITTELN IN KONTAKT KOMMENDEN TEILE DES OFENS DÜRFEN NUR MIT WASSER UND SEIFE GEREINIGT WERDEN. DAZU GEHÖREN INSBESONDERE DAS FÖRDERBAND UND DIE ENDBLECHE.
- ACHTEN SIE BEI DER REINIGUNG DES OFENS DARAUF, DASS SIE NICHT SO VIEL FLÜSSIGKEIT VERWENDEN, DASS DIESE AUF DEM OFEN VERBLEIBT. FLÜSSIGKEIT IM INNEREN DES OFENS KANN ZU SCHWERWIEGENDEN ELEKTRISCHEN UNFÄLLEN UND/ODER ZU EINER BESCHÄDIGUNG DES OFENS FÜHREN.

VORSICHT

Verwenden Sie zur Reinigung des Ofens unter keinen Umständen aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche verkratzen und stumpf machen.

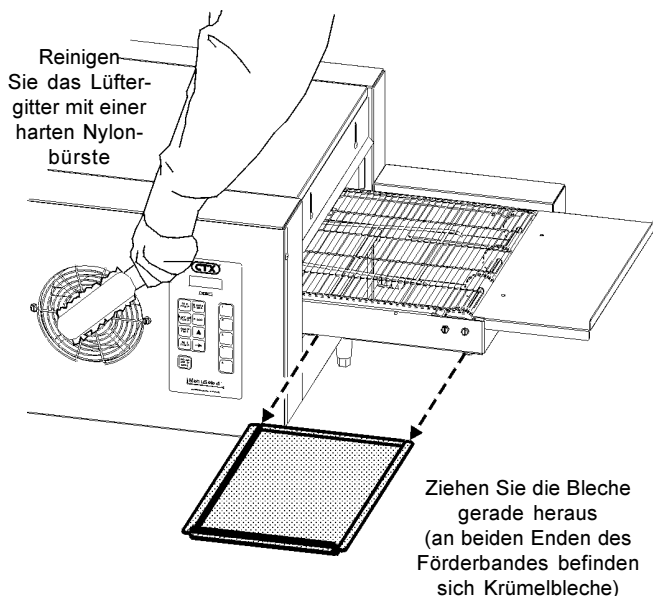
1. Kehren Sie bei laufendem Förderband mit einer Bürste alle Krümel vom Förderband auf die Krümelbleche.
2. Schalten Sie den Hauptschalter (I/O) aus (O), und warten Sie, bis der Lüfter stoppt.
3. Schalten Sie den Leistungsschutzschalter bzw. die Sicherungen aus.
4. Lassen Sie den Ofen abkühlen.



VORSICHT - HEIß

BERÜHREN SIE KEINE HEIßEN FLÄCHEN DES OFENS, UND GREIFEN SIE NICHT IN DIE GARKAMMER DES OFENS, BEVOR DER OFEN VÖLLIG ABGEKÜHLT IST.

Abbildung 6
Seitliche Krümelbleche und Lüftergitter



5. Reinigen Sie das Lüftergitter an der Vorderseite des Ofens gründlich mit einer harten Nylonbürste (siehe Abbildung 6).
6. Reinigen Sie die Endbleche nur mit Wasser und Seife. Trocken Sie diese anschließend ab. Bei Bedarf können Sie die Endbleche für die Reinigung abmontieren. Lösen Sie dafür die diese haltenden Schrauben (siehe Abbildung 2 im Abschnitt Installation dieses Handbuchs).

WICHTIGER HINWEIS

Wenn Sie die Endbleche zum Reinigen abgenommen haben, müssen Sie diese vor Wiederinbetriebnahme des Ofens wieder anbringen.

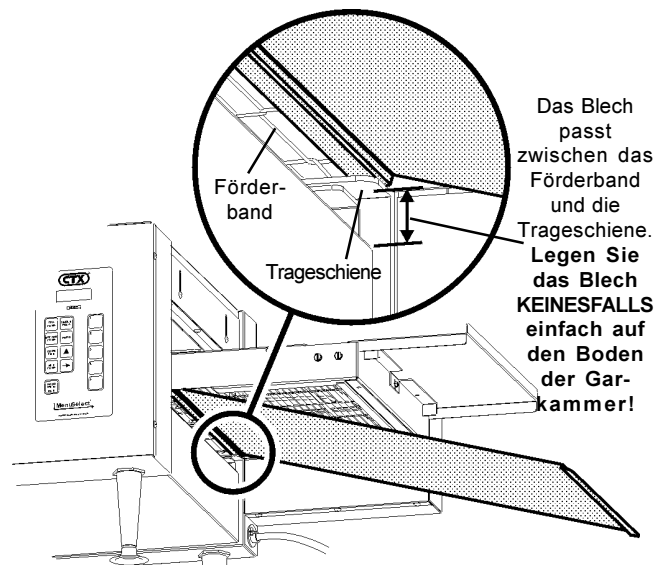
7. Schieben Sie die Krümelbleche unter den beiden Förderbandenden heraus (siehe Abbildung 6).
8. Heben Sie BEIDE Enden des zentralen Krümelblechs an, und schieben Sie es an einem Ende aus dem Ofen.
9. Reinigen Sie alle Krümelbleche mit einem gewerblichen Ofenreiniger. Trocken Sie sie ggf. ab.
10. Setzen Sie das zentrale Krümelblech wie in Abbildung 7 dargestellt wieder in den Ofen ein.

WICHTIGER HINWEIS

Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Ofens muss das zentrale Krümelblech unbedingt korrekt eingesetzt werden. Achten Sie darauf, dass Sie das Krümelblech wie in Abbildung 7 dargestellt in den Förderbandrahmen einsetzen und nicht einfach auf den Boden der Garkammer legen.

11. Setzen Sie die beiden Krümelbleche an den Förderbandenden wieder ein.
12. Reinigen Sie das Außengehäuse des Ofens mit einem befeuchteten Tuch (Wasser und Seife ODER Edelstahlreiniger). Achten Sie sorgfältig (insbesondere bei der Reinigung des Lüftergitters) darauf, dass bei der Reinigung keine Flüssigkeit in das Innere des Ofens gelangt.

Abbildung 7
Wiedereinsetzen des zentralen Krümelblechs



I. MELDUNGEN UND FEHLERCODES

ANZEIGE

Blinkende Temperaturen oder Garzeiten bei der Programmierung, der Ofen gibt Signaltöne aus

OFF

E-00

E-01

E-02

E-04

E-35

E-36

E-40

PROBLEM

Eingestellte Temperaturen oder Garzeit außerhalb des zulässigen Bereichs.

Heizelement ausgeschaltet.

Kein Garprogramm ausgewählt

Garprogramm verloren gegangen

Hohe Umgebungstemperatur
Die Temperatur innerhalb des Gehäuses der Steuerung liegt über 65°C. Der Ofen schaltet sich ab und gibt laufend Signaltöne aus.

Durchgegangenes Förderband

Das Förderband läuft mit Maximalgeschwindigkeit. Der Ofen schaltet sich ab und gibt laufend Signaltöne aus.

Förderband locker oder verklemmt

Das Förderband stoppt, obwohl eine Garzeit zwischen 00:15 und 15:00 eingestellt ist.

Ausfall der oberen Heizzone

Ausfall der unteren Heizzone

Temperaturüberschreitung
Eine oder beide Heizzonen haben eine Temperatur über 315°C erreicht.

VORGEHENSWEISE


Geben Sie das Programm erneut ein. Achten Sie darauf, dass die Solltemperaturen und die Garzeit innerhalb des zulässigen Bereichs liegen. Beachten Sie auch Teil E, *Programmieren eigener Garprogramme*, dieses Abschnitts.

Soll das Element eingeschaltet sein, so geben Sie das Programm erneut ein. Achten Sie darauf, dass die Solltemperaturen innerhalb des zulässigen Bereichs liegen. Beachten Sie auch Teil E, Programmieren eigener Garprogramme, dieses Abschnitts.

Wählen oder programmieren Sie ein Garprogramm.

Geben Sie das Garprogramm neu ein.

Überprüfen Sie, ob der Lüfter (an der Vorderseite des Ofens) nicht verschmutzt ist und ob er ordnungsgemäß funktioniert. Sollte der Lüfter nach dem Aufheizen des Ofens nicht anlaufen, oder sollte der Ofen weiterhin eine hohe Umgebungstemperatur melden, so wenden Sie sich an Ihre Vertragswerkstatt.

Drücken Sie die Taste , um die Geschwindigkeitseinstellung zu überprüfen. Stimmt die Einstellung der Förderbandgeschwindigkeit, und läuft das Förderband weiterhin mit maximaler Geschwindigkeit, so wenden Sie sich an Ihre Vertragswerkstatt.

Schalten Sie den Hauptschalter (I/O) aus (O). Schalten Sie den Leistungsschalter/die Sicherung aus (O). Lassen Sie den Ofen mindestens 30 Minuten lang abkühlen.



VORSICHT - HEIß

VERSUCHEN SIE UNTER KEINEN UMSTÄNDEN, EINE VERKLEMMUNG DES FÖRDERBANDES ZU BEHEBEN, SOLANGE DIE GARKAMMER NOCH WARM IST. SIE KÖNNTEN SCHWERE VERLETZUNGEN ERLEIDEN.

Ist das Förderband verklemmt, so beseitigen Sie die Ursache der Verklemmung. Läuft das Förderband auch nach Beseitigung der Verklemmung nicht richtig, oder erscheint die Fehlermeldung bei einem nicht verklemmten Förderband, so wenden Sie sich an Ihre Vertragswerkstatt.

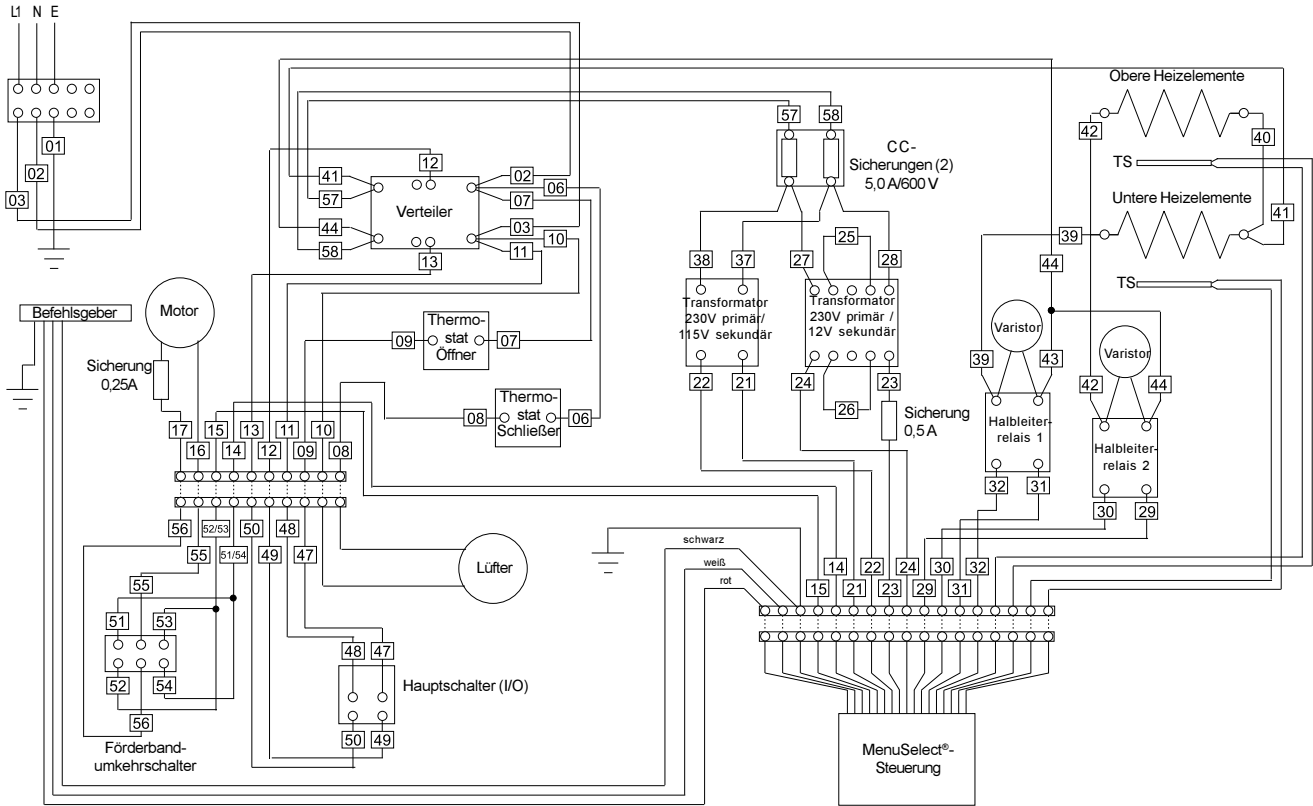
Wenden Sie sich an Ihre Vertragswerkstatt:

Wenden Sie sich an Ihre Vertragswerkstatt:

Wenden Sie sich an Ihre Vertragswerkstatt:

ABSCHNITT 4 - VERKABELUNGS- UND SCHALTPLÄNE

Verkabelungsplan: TCO21140063 (US- und Standard-Export-Version, 208V) und TCO21140066 (US- und Standard-Export-Version, 240V)

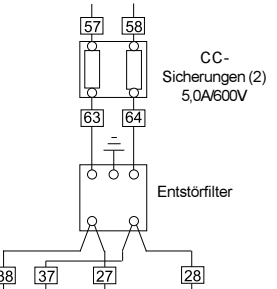
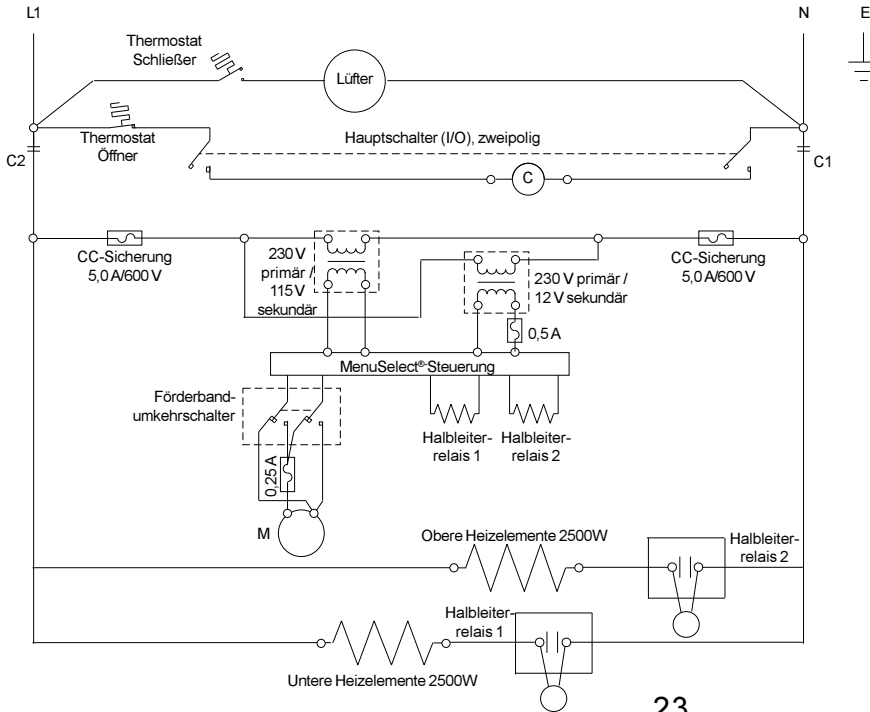


DEUTSCH

Verkabelungsplan: TCO21140035

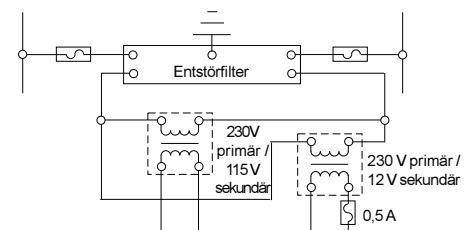
*(Europäische Export-Version, 230V)
Die restlichen Leitungen entsprechen dem Verkabelungsplan für TCO21140063/0066*

Schaltplan: TCO21140063 (US- und Standard-Export-Version, 208V) und TCO21140066 (US- und Standard-Export-Version, 240V)

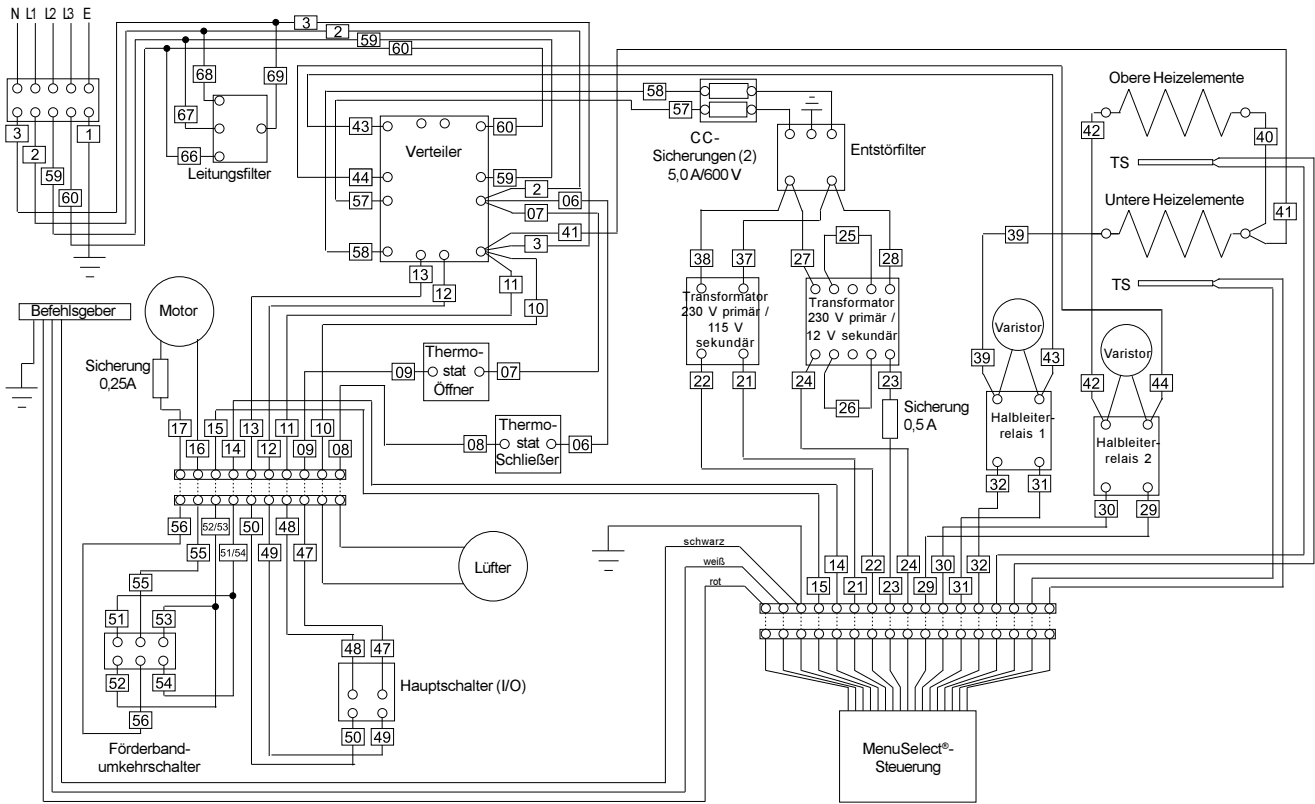


Schaltplan: TCO21140035

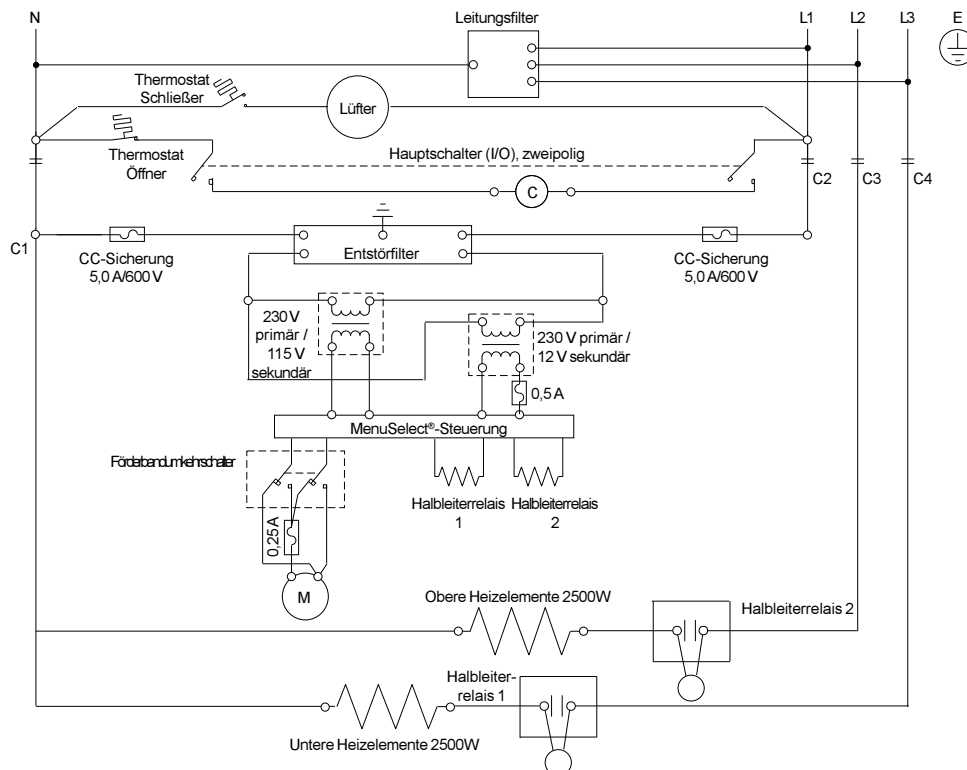
*(Europäische Export-Version, 230 V)
Die restlichen Leitungen entsprechen dem Schaltplan für TCO21140063/0066*



Verkabelungsplan: TCO21140077 (Europäische Export-Version, 380-400V)



Schaltplan: TCO21140077 (Europäische Export-Version, 380-400V)



ist eine eingetragene Marke von CTX, A Middleby Company. Alle Rechte vorbehalten.

CTX • 1400 Toastmaster Drive • Elgin, IL 60120 • USA • Tel.: 1-847-741-3300 • Fax: 1-847-741-4406

Middleby Corp. 24-Stunden-Service-Hotline: 1-800-238-8444

www.middleby.com

ENGLISH
page 1

DEUTSCH
Seite 13

FRANÇAIS
page 25

ESPAÑOL
página 37