

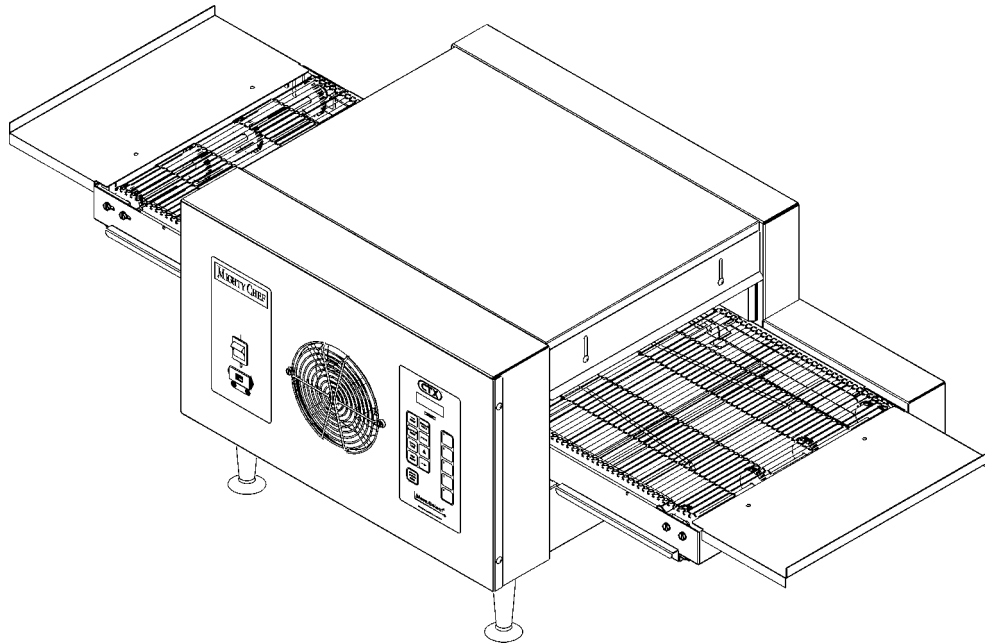
TCO2114

Exportation USA, Std.,  
et Europe

Anglais/Allemand  
FRANÇAIS/Espagnol



P/N 43336  
Rev. B • V1 • 5/00



ENGLISH  
page 1

DEUTSCH  
seite 13

FRANÇAIS  
page 25

ESPAÑOL  
página 37

# MIGHTY CHEF™ *Four tunnel*

## Modèles :


- TCO21140063 (Exportation USA & std., 208 V)
- TCO21140066 (Exportation USA & std., 240 V)
- TCO21140035 (Exportation Europe, 230 V)
- TCO21140077 (Exportation Europe, 380-400 V)

## Combinaisons :

- Four unique
- Double four (superposition de deux éléments)
- Triple four (superposition de trois éléments)

## MANUEL D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT

© 2000 CTX, une société Middleby

 est une marque déposée par Middleby Marshall, Inc. Tous droits réservés.  
Middleby Cooking Systems Group • 1400 Toastmaster Drive • Elgin, IL 60120 • (847)741-3300 • FAX (847)741-4406



**AVERTISSEMENT : EN CAS D'INCENDIE**

Débranchez IMMÉDIATEMENT le four de sa source électrique. La mise hors service des éléments de chauffage électrique permet un refroidissement de l'unité, et par conséquent une maîtrise plus aisée du feu.

**AVERTISSEMENT : POUR VOTRE SÉCURITÉ**  
NE STOCKEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE OU AUTRES PRODUITS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE ÉQUIPEMENT.

**AVERTISSEMENT**  
UNE INSTALLATION, UN RÉGLAGE, UNE MODIFICATION, UN ENTRETIEN OU UNE MAINTENANCE INAPPROPRIÉS PEUVENT ENTRAINER DES DÉGÂTS MATÉRIELS, DES BLESSURES CORPORELLES GRAVES, VOIRE MORTELLES. LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE FONCTIONNEMENT AVANT DE METTRE EN SERVICE OU D'ENTREtenir CET ÉQUIPEMENT.

**AVERTISSEMENT**  
DÉBRANCHEZ LE FOUR DE SA SOURCE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT UN NETTOYAGE OU UNE RÉPARATION.

**ATTENTION**

L'utilisation de pièces autres que les pièces CTX d'origine décharge le fabricant de toute responsabilité.

**IMPORTANT**

Contactez votre réparateur agréé pour effectuer la maintenance et les réparations. Une liste de sociétés de réparation est fournie avec votre équipement.

**IMPORTANT**

CTX (fabricant) se réserve le droit de modifier les spécifications et la conception du produit sans préavis. Ces révisions n'impliquent pas, pour l'acheteur, l'obtention de modifications, améliorations, ajouts ou remplacements correspondants en ce qui concerne l'équipement acheté préalablement.

**CONSERVEZ CE MANUEL POUR LES RÉFÉRENCES FUTURES**

Ce manuel fournit des informations détaillées relatives à l'installation et au fonctionnement de votre four tunnel. Il contient également des informations permettant d'aider l'opérateur à diagnostiquer les problèmes en cas de défaut de fonctionnement. Ce manuel est un outil important qu'il convient d'avoir sous la main.

**SOMMAIRE****SECTION 1  
DESCRIPTION ..... 27**

- A. Caractéristiques ..... 27
- B. Emplacement et fonction des composants ..... 27
- C. Spécifications électriques ..... 27

**SECTION 2  
INSTALLATION ..... 28**

- A. Options d'installation et disponibilité du kit ..... 28
- B. Assemblage ..... 28
- C. Connexions électriques ..... 28

**SECTION 3  
FONCTIONNEMENT ..... 29**

- A. Emplacement et fonction des commandes ..... 29
- B. Procédure de mise en service quotidienne ..... 29
- C. Fonctionnement ..... 30
- D. Procédure d'arrêt ..... 30
- E. Programmation des sélections par menus prédéfinis ..... 31
- F. Temps de cuisson et température ..... 32
- G. Positionnement des rideaux ..... 32
- H. Nettoyage quotidien ..... 33
- I. Affichage des messages et codes d'erreur ..... 34

**SECTION 4  
DIAGRAMMES DE CÂBLAGE ..... 35**

- A. Diagramme de câblage et schéma : TCO21140063 (Exportation USA & Std., 208 V) et TCO21140066 (Exportation USA & Std., 240 V) ..... 35
- B. Diagramme de câblage et schéma : TCO21140035 (Exportation Europe, 230 V) ..... 35
- C. Diagramme de câblage et schéma : TCO21140077 (Exportation Europe, 380-400 V) ..... 36

© 2000 CTX, une société Middleby



est une marque déposée par CTX, une société Middleby. Tous droits réservés.

CTX • 1400 Toastmaster Drive • Elgin, IL 60120 • USA • (847)741-3300 • FAX (847)741-4406  
**Middleby Corp Assistance téléphonique 24 heures sur 24 1-800-238-8444**

**[www.middleby.com](http://www.middleby.com)**

# SECTION 1 - DESCRIPTION

## A. CARACTÉRISTIQUES

Le four tunnel modèle TCO2114 Mighty Chef™ est conçu pour cuisiner, cuire et griller rapidement et facilement une variété de produits alimentaires avec une qualité et des résultats parfaits. Le four est idéal pour la préparation de pizzas, pains grillés à l'ail, cookies, sandwiches et autres produits alimentaires.

Les caractéristiques du Mighty Chef comprennent :

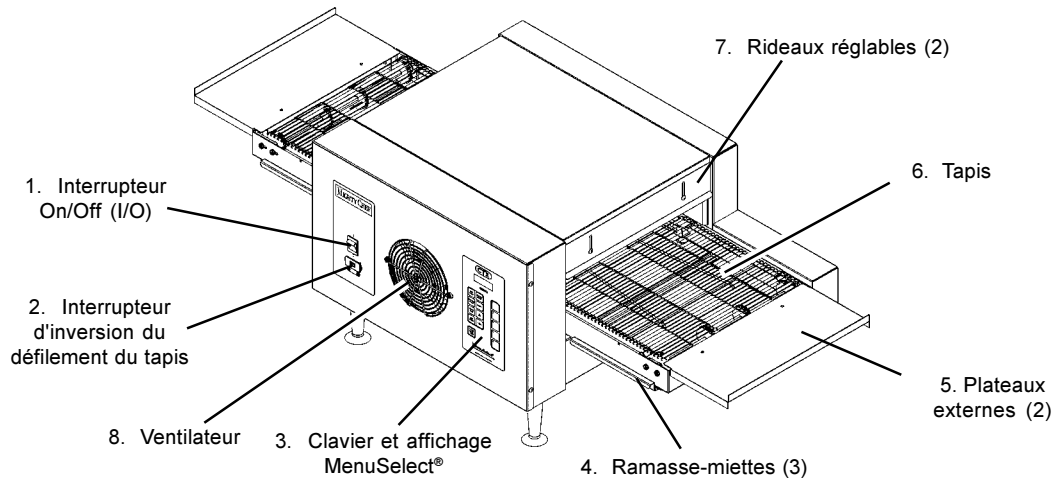
- Un contrôleur électronique, programmable qui permet jusqu'à 5 sélections par menus prédéfinis
- Des parois extérieures froides pour une sécurité accrue
- Une bande transporteuse de 356 mm de largeur qui peut être facilement installée pour fonctionner dans l'une ou l'autre direction
- Des rideaux flexibles réglables qui réduisent les tirages dans le four et empêchent la perte de chaleur dans l'environnement
- Une construction en acier inoxydable soudé et renforcé
- Une installation de comptoir rapide - aucun composant supplémentaire n'est requis

## B. EMPLACEMENT ET FONCTION DES COMPOSANTS

Voir la figure 1 pour l'emplacement de ces composants.

- 1-3. Commandes du four - voir section 3, **Fonctionnement**.
4. Ramasse-miettes (3 au total) - Récupère les miettes qui passent sur le tapis. Un ramasse-miettes central est situé en dessous du centre du tapis. Un ramasse-miettes externe est situé en dessous de CHAQUE extrémité du tapis.
5. Plateaux externes - Fournissent un espace supplémentaire de chargement/de sortie aux extrémités du tapis.
6. Tapis - Transporte le produit à travers le four, entre les éléments chauffants supérieur et inférieur.
7. Rideaux flexibles réglables (2 au total) - Réduisent les tirages dans le four et empêchent la perte de chaleur dans l'environnement.
8. Ventilateur - Refroidit les composants internes du four.

Figure 1 - Emplacement des composants



## C. SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

	<i>TCO21140063</i>	<i>TCO21140066</i>	<i>TCO21140035</i>	<i>TCO21140077</i>
Tension de fonctionnement	208 V	240 V	230 V	380-400 V
Fréquence	50/60 Hz	50/60 Hz	50 Hz	50 Hz
Phase	1 Ph	1 Ph	1 Ph	3 Ph
Calibre kW	5,0 kW	5,3 kW	5,0 kW	5,0 kW
Appel de courant	24,0 A (total)	22 A (total)	21,1 A (total)	
L1	S/O	S/O	S/O	0,3 A
L2	S/O	S/O	S/O	10,5 A
L3	S/O	S/O	S/O	10,3 A
N	S/O	S/O	S/O	10,3 A
Cordon/prise	Cordon prise NEMA 6-30P	Cordon prise NEMA 6-30P	Cordon type Kabelmetal HO7RN-F avec conducteurs 3 x 4,0 mm et prise moulée IEC 309 Prise : 230 V AC, 32 A	S/O

# SECTION 2 - INSTALLATION

## IMPORTANT

IL EST DE LA RESPONSABILITÉ DU CLIENT DE SIGNALER À LA SOCIÉTÉ DE TRANSPORT TOUT DOMMAGE APPARENT OU NON APPARENT.

## A. OPTIONS D'INSTALLATION & DISPONIBILITÉ DU KIT

Si l'installation requiert la superposition de deux ou trois fours, vous devez utiliser le kit de superposition vendu séparément (P/N T2114STACK). Un kit est nécessaire pour une superposition de deux éléments, tandis que deux kits sont nécessaires pour la superposition de trois éléments. **La superposition de plus de trois fours n'est pas autorisée.**

Lorsque les instructions du kit diffèrent de celles énoncées ci-dessous, suivez les instructions fournies avec le kit.

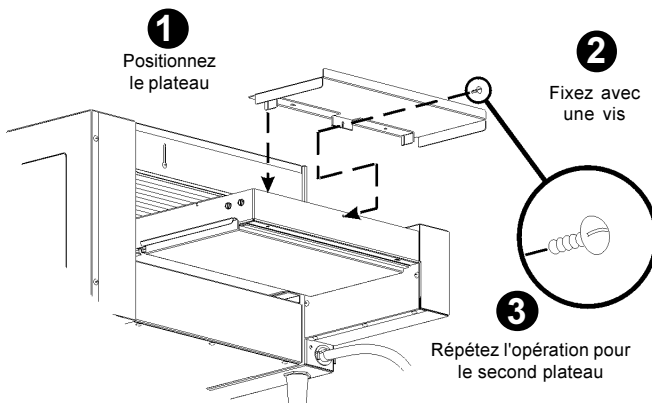
## B. ASSEMBLAGE

1. *Installation des pieds*
  - a. Inclinez le four sur la face arrière avec précaution. Il convient de toujours diriger la face avant (contrôleur) vers le haut.
  - b. Insérez les quatre pieds dans les trous situés sous le four. Serrez-les jusqu'à fixation complète.
2. *Installation des plateaux externes*
  - a. Encastrez l'un des plateaux externes sur la plaque à l'extrémité du cadre du tapis, comme le montre la figure 2.
  - b. Fixez le plateau externe avec l'une des vis 8-32x3/8" fournies, comme le montre la figure 2.
  - c. Répétez les étapes précédentes pour installer le second plateau externe à l'extrémité opposée du cadre du tapis.

## ATTENTION

**LES PIEDS ET LES PLATEAUX EXTERNES FOURNIS DOIVENT ÊTRE FIXÉS AVANT LA MISE EN SERVICE DU FOUR.**

Figure 2 - Installation des plateaux externes



## C. CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

### IMPORTANT

- Les diagrammes de câblage du four sont fournis aux pages 9-10 de ce manuel.
- La connexion électrique au four requiert un disjoncteur sectionneur. Consultez les exigences des réglementations nationales et locales applicables pour la détermination du calibre du disjoncteur/sectionneur. Les spécifications électriques sont énoncées sur la plaque de série du four et dans le tableau des Spécifications électriques (section 1 de ce manuel).

- Le cordon et la prise du grilloir fournissent une connexion de masse. Une connexion de masse équipotentielle séparée doit également exister si les réglementations nationales ou locales le requièrent.
  - Consultez toutes les réglementations nationales et locales applicables pour les exigences en matière de connexions électriques supplémentaires.
1. Avant d'entreprendre les connexions, vérifiez si l'alimentation électrique est adaptée au four. Consultez la plaque de série et le tableau des Spécifications électriques (section 1 de ce manuel).



### AVERTISSEMENT

AVANT DE CONTINUER, ASSUREZ-VOUS QUE LE DISJONCTEUR/SECTIONNEUR ET L'INTERRUPTEUR ON/OFF (I/O) SONT POSITIONNÉS SUR « O » (OFF).

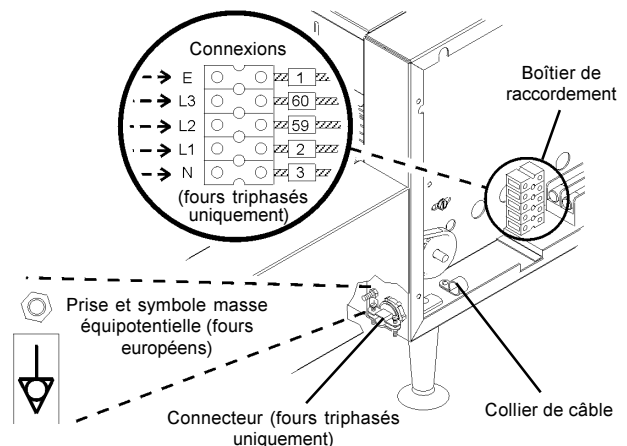


### AVERTISSEMENT

ASSUREZ-VOUS QU'IL N'Y A PLUS AUCUN RESTE D'EMBALLAGE À L'INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE DE CUISSON DU FOUR.

2. *Fours Mighty Chef monophasés uniquement* :
  - Vérifiez si la prise de courant appropriée est disponible pour le cordon d'alimentation.
  - Insérez le cordon d'alimentation dans la prise.
3. *Fours Mighty Chef triphasés uniquement* :
  - Retirez les deux vis qui maintiennent le panneau arrière puis ôtez ce dernier.
  - Insérez l'extrémité de l'alimentation électrique par le connecteur présenté à la figure 3.
  - Fixez les câbles d'alimentation électrique aux raccords, comme le montre la figure 3.
  - Fixez les câbles d'alimentation à la base du compartiment électrique à l'aide du collier de câble fourni. Les câbles ne doivent pas être en contact avec la chaîne et la roue d'entraînement. Voir la figure 3.
  - Fixez le câble d'alimentation, au niveau de son passage à travers le connecteur, sur la paroi externe du four.
  - Remplacez le panneau arrière du four et fixez-le.
4. Si les réglementations nationales ou locales l'exigent, connectez un fil de masse équipotentielle à la prise présentée sur la figure 3. La connexion de masse équipotentielle doit satisfaire toutes les exigences des réglementations nationales et locales applicables.

Figure 3 - Connexions électriques



# SECTION 3 - FONCTIONNEMENT

## A. EMLACEMENT ET FONCTIONS DES COMMANDES

Cette section offre un aperçu des commandes du four Mighty Chef, de leur emplacement et de leurs fonctions. L'opérateur DOIT se familiariser avec les commandes. Voir la figure 4.

### 1. Contrôleur MenuSelect®

Clavier multifonction qui contient les éléments suivants :

- Le dispositif d'affichage présente la sélection par menus prédéfinis en cours, les températures, le temps de cuisson ou les informations d'erreur/d'entretien, selon le mode de fonctionnement.
- Le témoin READY s'allume lorsque les deux zones de chauffage du four ont atteint la température prédéfinie.
- La touche Top Temp affiche/définit la température de la zone supérieure.
- La touche Bottom Temp affiche/définit la température de la zone inférieure.
- La touche Cook Time affiche/définit le temps de cuisson.
- La touche Ref Temp affiche une température de référence pour la zone de chauffage supérieure ou inférieure.
- La touche Sngl Pizza règle la température de la zone de chauffage supérieure pour la cuisson adéquate d'une seule pizza, ou de la dernière pizza d'un groupe.
- La touche Prog permet une nouvelle programmation des cinq sélections par menus prédéfinis.
- La touche Prog Override permet une modification temporaire d'un programme par menus prédéfinis.

- Les touches fléchées sont utilisées pour modifier les réglages de temps de cuisson et de température.
- Les touches de menu prédéfini (1-5) sont utilisées pour modifier ou lancer un menu prédéfini.

### 2. Interrupteur On/Off (I/O)

Permet d'allumer ON (« I ») et d'éteindre OFF (« O ») le four.

### 3. Interrupteur d'inversion du défilement du tapis

Inverse la marche du tapis transporteur.

#### ATTENTION

N'activez pas l'interrupteur d'inversion lorsque le tapis est en mouvement.

## B. PROCÉDURE DE MISE EN SERVICE QUOTIDIENNE

- Réglez la position des rideaux flexibles aux extrémités de la chambre de cuisson (si nécessaire). Cette procédure est décrite en détail dans la partie G, Réglage des rideaux, de cette section.

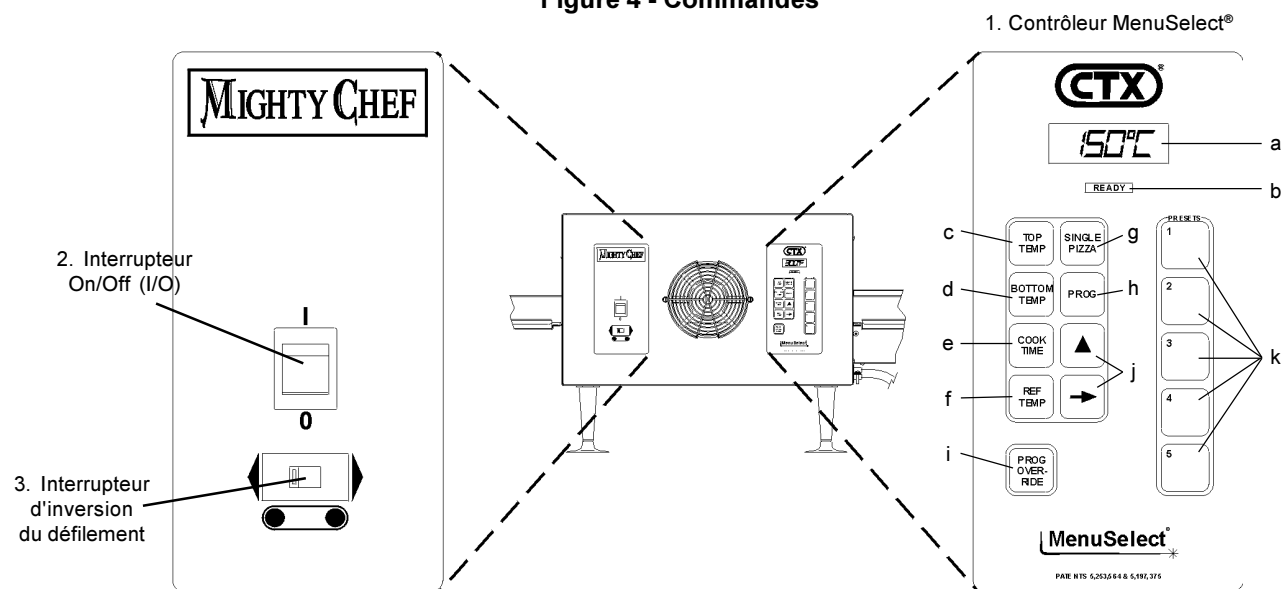
#### IMPORTANT

Lors d'une cuisson à très haute température (zone de chauffage : 400 °F / 204 °C ou plus), le four doit être préchauffé pendant au moins 10 minutes, LES RIDEAUX COMPLÈTEMENT BAISSÉS et les deux zones de chauffage définies sur une température de 599 °F / 315 °C. Après le préchauffage, les rideaux peuvent être repositionnés.




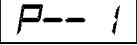




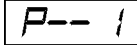





- Remettez le four sous tension au niveau du disjoncteur/sectionneur.
- Positionnez l'interrupteur On/Off (I/O) sur ON (« I »).

FRANÇAIS

Figure 4 - Commandes



## C. FONCTIONNEMENT

1. **PROGRAMMATION D'UNE NOUVELLE SÉLECTION PAR MENUS PRÉDÉFINIS :** Suivez la procédure décrite à la partie E, *Programmation des sélections par menus prédéfinis*, de cette section. Une sélection par menus au moins DOIT être programmée avant la mise en service du four.
2. **REMPACEMENT TEMPORAIRE D'UNE SÉLECTION PAR MENUS PRÉDÉFINIS :** Suivez la procédure décrite à la partie E, *Programmation des sélections par menus prédéfinis*, MAIS appuyez sur  au lieu de  (étapes 3 et 8). Les nouveaux réglages de température et de temps de cuisson ne sont que temporaires ; la sélection par menus n'est pas remplacée définitivement. Pour annuler la sélection par menus temporaire, appuyez sur une touche quelconque de menu prédéfini ou débranchez le four.
3. **CHOIX D'UNE SÉLECTION PAR MENUS PRÉDÉFINIS :**
- Appuyez sur  (ou une touche quelconque de menu prédéfini). Le dispositif d'affichage indique . Le numéro affiché (« 1 » dans cet exemple) correspond à la touche sélectionnée (1-5).
  - Attendez que le témoin  s'allume. Le témoin s'allume une fois que les deux zones de chauffage ont atteint leur température prédéfinie.
  - Placez le produit sur le tapis.
4. **CUISSON D'UNE PIZZA OU DE LA DERNIÈRE PIZZA D'UN GROUPE :**
- Choisissez une sélection par menus prédéfinis et attendez que le témoin  s'allume.
  - Appuyez sur .  et  s'affichent en alternance. Le numéro affiché (« 1 » dans cet exemple) correspond à la sélection par menus en cours (1-5).
  - Placez la pizza sur le tapis.
- IMPORTANT**  
*Une fois la moitié du temps de cuisson écoulé, la température de la zone supérieure baisse automatiquement. Après écoulement de la totalité du temps de cuisson, le programme se repositionne sur la température normale de la zone supérieure.*
- Après avoir appuyé sur , il n'est possible de modifier la sélection par menus qu'après écoulement complet du temps de cuisson.*
5. **AFFICHAGE DES TEMPÉRATURES PRÉDÉFINIES :** Appuyez sur  ou sur . La température prédéfinie de la zone supérieure ou inférieure s'affiche pendant 5 secondes.
6. **AFFICHAGE DES TEMPÉRATURES DE RÉFÉRENCE DES ZONES DE CHAUFFAGE :** Appuyez sur  +  ou sur  + . La température de référence de la zone supérieure ou inférieure s'affiche pendant 5 secondes.
7. **AFFICHAGE DU TEMPS DE CUISSON :** Appuyez sur . Le temps de cuisson s'affiche pendant 5 secondes.



## D. PROCÉDURE D'ARRÊT


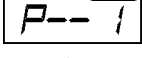
- Positionnez l'interrupteur On/Off (I/O) sur OFF (« 0 »).
- Attendez l'arrêt du ventilateur.
- Débranchez le four au niveau du disjoncteur/sectionneur.








## E. PROGRAMMATION DES SÉLECTIONS PAR MENUS PRÉDÉFINIS

### IMPORTANT

L'ajout d'un programme de menu supprimera un programme existant. N'EFFECTUEZ PAS une nouvelle programmation de menu sur un programme existant que vous souhaitez conserver !




1. Remettez le four sous tension au niveau du disjoncteur/sectionneur.
2. Positionnez l'interrupteur On/Off (I/O) sur ON (« I »).
3. Appuyez sur la touche  et maintenez-la jusqu'à ce que  apparaisse sur le dispositif d'affichage.

4. **CHOIX D'UNE SÉLECTION PAR MENUS À PROGRAMMER** Appuyez sur la touche  (ou une touche quelconque de menu prédéfini) et maintenez-la jusqu'à ce que  apparaisse et clignote sur le dispositif d'affichage. Le numéro affiché (« 1 » dans cet exemple) correspond à la touche sélectionnée (1-5).

5. **RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA ZONE SUPÉRIEURE**
  - a. Appuyez sur . La température en cours de la zone supérieure apparaît.
  - b. Appuyez sur  et sur  pour modifier la température affichée.
    - En appuyant une fois sur , le chiffre « actif » (clignotant) augmente d'une unité. Ce chiffre reprend sa valeur minimale si vous appuyez sur  lorsque le chiffre affiche sa valeur maximale.
    - En appuyant une fois sur , le chiffre suivant de droite devient le chiffre « actif » (clignotant). Si le chiffre le plus à droite clignote lorsque vous appuyez sur , le chiffre le plus à gauche se met à clignoter et devient le chiffre « actif ».




### IMPORTANT

La fourchette de températures autorisée est de 200-599 °F (93-315 °C). Si vous programmez une température entre 0 °F (ou 0 °C) et 99 °F (37 °C), l'élément chauffant sera positionné sur OFF. Si vous programmez une température entre 100 °F (38 °C) et 199 °F (92 °C), celle-ci sera automatiquement définie sur 200 °F (93 °C), le dispositif d'affichage clignotera et un signal sonore annoncera la modification de température.

6. **RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE LA ZONE INFÉRIEURE**
  - a. Appuyez sur . La température en cours de la zone inférieure apparaît.
  - b. Appuyez sur  et sur  pour modifier la température affichée.







### IMPORTANT

À moins que vous ne suiviez des instructions spécifiques quant au temps et à la température, l'écart entre la température de la zone supérieure et de la zone inférieure ne doit pas excéder 50 °F (28 °C). Dans le cas de différences de températures plus importantes, la zone plus chaude peut réchauffer la zone plus froide. Dans ce cas précis, la cuisson peut ne pas être homogène.

7. **RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON**
  - a. Appuyez sur . Le temps de cuisson en cours apparaît (minutes : secondes).
  - b. Appuyez sur  et sur  pour modifier le temps affiché.

### IMPORTANT

La fourchette de temps de cuisson autorisée est 00:30-15:00. Si vous programmez un temps de cuisson qui se situe en dehors de cette fourchette, celui-ci sera adapté sur le temps autorisé le plus proche (00:30 si le temps choisi est trop court ou 15:00 si le temps choisi est trop long). Le dispositif d'affichage clignote et un signal sonore annonce la modification du temps de cuisson.

8. Appuyez sur L'UNE des touches suivantes :
  - , , ou  : pour entrer de nouveau la température prédéfinie de la zone supérieure, la température prédéfinie de la zone inférieure ou le temps de cuisson.
  -  pour désactiver le mode programmation. Le four repasse en mode de fonctionnement normal.
  - Une touche quelconque à l'exception de  ou  : pour reprendre le fonctionnement, mais le Mode programmation demeure actif. À ce moment, il est possible de programmer d'autres sélections par menus prédéfinis.

## F. INSTRUCTIONS RELATIVES AU TEMPS DE CUISSON ET À LA TEMPÉRATURE

### IMPORTANT

Les temps de cuisson et les températures présentés ci-dessous sont uniquement des recommandations. Il convient d'essayer  systématiquement  chaque produit alimentaire afin de déterminer les réglages adéquats de temps et de température.

PRODUCT	TEMPÉRATURE		TEMPS DE CUISSON
	supérieure	inférieure	
Bagel Bites	204,44°C/204°C	215,56°C/216°C	5:00
Biscuits	121,11°C/121°C	168,33°C/168°C	6:45
Pains baguette (à réchauffer)	218,33°C/218°C	246,11°C/246°C	4:30
Bâtonnets de fromage (congelés)	237,78°C/238°C	229,44°C/229°C	6:00
Beignets de poulet (congelés)	237,78°C/238°C	229,44°C/229°C	6:00
Cookies	190,56°C/191°C	190,56°C/191°C	9:00
Pain à l'ail (à réchauffer)	218,33°C/218°C	246,11°C/246°C	2:30
Hamburgers (congelés)	282,22°C/282°C	282,22°C/282°C	5:00
Jalapeno Poppers	237,78°C/238°C	204,44°C/204°C	6:45
Pizza (fraîche), diam. 12" (300 mm).	190,56°C/191°C	248,89°C/249°C	6:30
Pizza (à réchauffer), quartier	218,33°C/218°C	260,00°C/260°C	2:15
Pizza (congelée - placée dans le réfrigérateur 12 heures avant la cuisson), diam. 6-8" (150-200 mm).	193,33°C/193°C	221,11°C/221°C	6:30
Pizza, croûte épaisse	243,33°C/243°C	273,89°C/274°C	6:30
Bretzels (précuites)	262,78°C/263°C	282,22°C/282°C	0:45
Sandwiches, canapé	550 °F/288 °C	550 °F/288 °C	0:50

FRANÇAIS

## G. POSITIONNEMENT DES RIDEAUX

Il peut s'avérer nécessaire de repositionner les rideaux afin d'obtenir un espace adéquat pour certains produits alimentaires. Il convient de positionner les rideaux afin d'éviter les tirages dans le four et les pertes de chaleur dans l'environnement.

Il est possible de retirer les rideaux pour bénéficier de la hauteur maximale au-dessus du tapis.



### AVERTISSEMENT

AVANT DE RÉGLER LES RIDEAUX, POSITIONNEZ L'INTERRUPTEUR ON/OFF (I/O) SUR OFF (« O »).



### ATTENTION - SURFACE CHAUDE

LORS DU REPOSITIONNEMENT DES RIDEAUX :

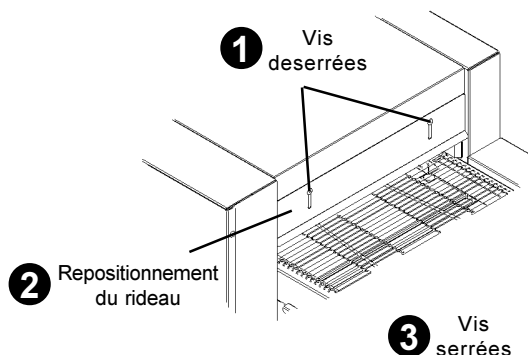
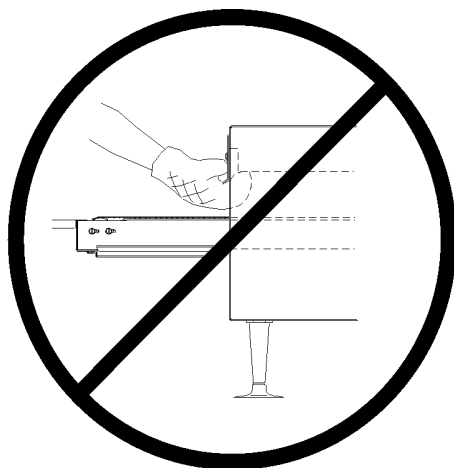
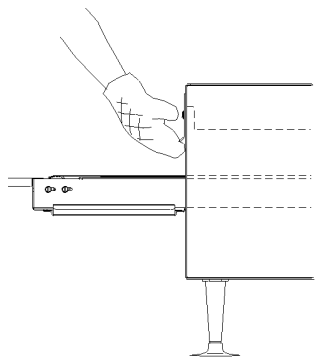
- **PORTEZ UN GANT DE CUISINE RÉSISTANT**
- **N'INTRODUISEZ PAS LA MAIN DANS LA CHAMBRE DE CUISSON !** Voir la figure 5.

1. Repositionnement des rideaux :
  - a. Desserrez les deux vis de fixation qui maintiennent le rideau. Voir la figure 5.
  - b. Faites glisser le rideau jusqu'à obtention de l'espace désiré au-dessus du tapis.
  - c. Serrez les deux vis de fixation qui maintiennent le rideau.
  - d. Répétez ces étapes pour le rideau situé à l'extrémité opposée du four.
2. Retrait des rideaux :
  - a. Retirez les deux vis de fixation qui maintiennent le rideau.
  - b. Ôtez le rideau.
  - c. Répétez ces étapes pour le rideau situé à l'extrémité opposée du four.

Figure 5  
Repositionnement des rideaux

**GARDEZ** les mains en dehors de la chambre de cuisson.

**N'INTRODUISEZ PAS** les mains à l'intérieur de la chambre de cuisson



## H. NETTOYAGE QUOTIDIEN



### AVERTISSEMENT

DURANT LE NETTOYAGE DU FOUR :

- N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU SOUS PRESSION.
- N'UTILISEZ JAMAIS DE DÉTERGENT AUTRE QUE DU SAVON ET DE L'EAU SUR LES PARTIES DU FOUR EN CONTACT AVEC LA NOURRITURE. CES ZONES COMPRENNENT LA BANDE TRANSPORTEUSE ET LES PLATEAUX EXTERNES.
- NE LAISSEZ JAMAIS DE LIQUIDE STAGNER DANS LE FOUR. UN LIQUIDE À L'INTERIEUR DU FOUR PEUT ENDOMMAGER L'APPAREIL ET ENTRAÎNER UN RISQUE D'ÉLECTROCUTION IMPORTANT.

### ATTENTION

NE NETTOYEZ PAS votre four avec des produits de nettoyage ou des tissus abrasifs. Ceux-ci peuvent rayer et ternir la surface.

1. Mettez en marche le tapis et évacuez les miettes sur les ramasse-miettes à l'aide d'une brosse.
2. Positionnez l'interrupteur On/Off (I/O) sur OFF (« O ») et attendez l'arrêt du ventilateur.
3. Débranchez le four au niveau du disjoncteur/sectionneur.
4. Attendez le refroidissement du four.



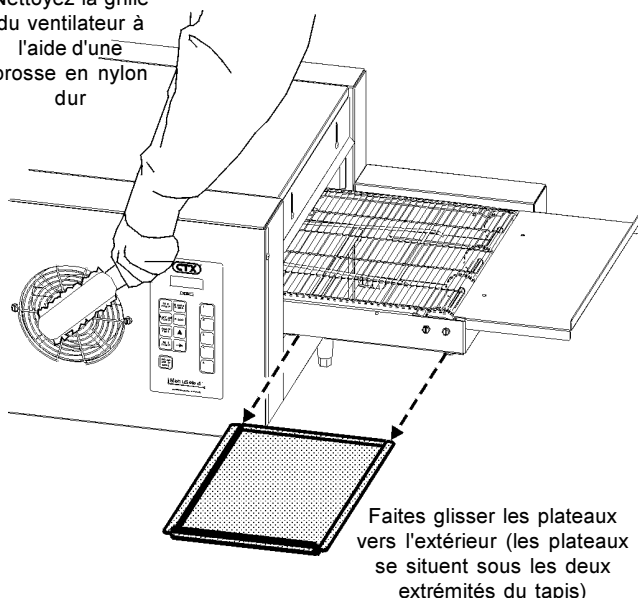
### ATTENTION - SURFACE CHAUDE

NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES CHAUDES DU FOUR OU LA CHAMBRE DE CUISSON AVANT LE REFROIDISSEMENT COMPLET DE L'UNITÉ.

Figure 6

#### Ramasse-miettes externes et grille du ventilateur

Nettoyez la grille du ventilateur à l'aide d'une brosse en nylon dur



Faites glisser les plateaux vers l'extérieur (les plateaux se situent sous les deux extrémités du tapis)

5. Nettoyez soigneusement la grille du ventilateur sur la face avant du four à l'aide d'une brosse en nylon dur. Voir la figure 6.
  6. Nettoyez les plateaux externes avec DU SAVON ET DE L'EAU UNIQUEMENT, puis essuyez-les soigneusement. Si cela s'avère nécessaire, il est possible de démonter les plateaux externes en retirant leurs vis de fixation. Voir la figure 2 (dans la section Installation de ce manuel).
- IMPORTANT**  
Si les plateaux externes sont démontés pour le nettoyage, ils doivent être replacés avant la mise en service du four.
7. Faites glisser les ramasse-miettes externes situés sous les extrémités d'entrée et de sortie du tapis. Voir la figure 6.
  8. Soulevez LES DEUX extrémités du ramasse-miettes central puis glissez-le par l'un des deux côtés du four.
  9. Nettoyez les trois ramasse-miettes à l'aide d'un produit nettoyant spécial fours. Essuyez-les si nécessaire.
  10. Remplacez le ramasse-miettes central dans le four comme le montre la figure 7.

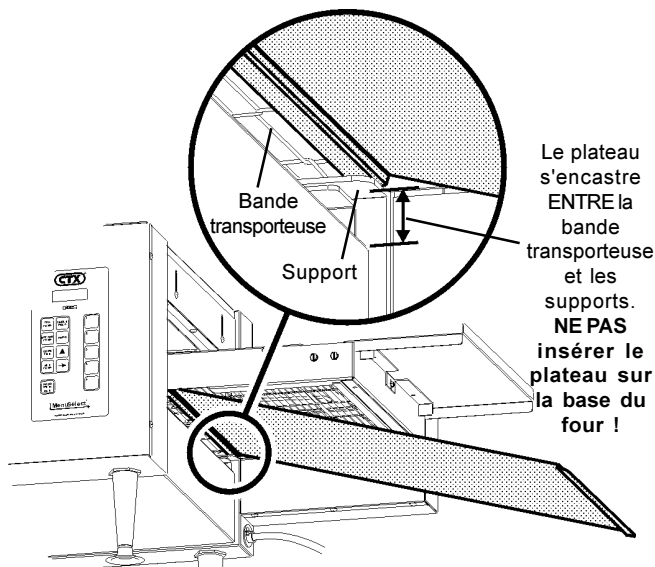
### IMPORTANT

Un positionnement correct du ramasse-miettes central est **NÉCESSAIRE** à l'obtention d'une cuisson adéquate. Assurez-vous que le ramasse-miettes est repositionné à l'intérieur du cadre du tapis, comme le montre la figure 7, et **NON** sur la base de la chambre de cuisson !



11. Remplacez les deux ramasse-miettes externes.
12. Nettoyez l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon humide imbibé de savon et d'eau OU d'un produit nettoyant pour acier inoxydable. Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans le four durant le nettoyage, notamment lors du nettoyage de la grille du ventilateur.

Figure 7

#### Positionnement du ramasse-miettes central



## I. AFFICHAGE DE MESSAGES ET DE CODES D'ERREUR

AFFICHAGE	PROBLÈME	ACTION
Les températures ou temps de cuisson clignotent durant la programmation et le four émet un signal sonore	<i>Températures ou temps de cuisson en dehors de la limite autorisée</i>	Effectuez une reprogrammation en utilisant les températures prédéfinies et temps de cuisson situés dans les limites autorisées. Consultez également la partie E, <i>Programmation des sélections par menus prédéfinis</i> , de cette section.
<b>OFF</b>	<i>Élément chauffant éteint</i>	Si l'élément doit être allumé, effectuez une reprogrammation en utilisant les températures prédéfinies comprises dans les limites autorisées. Consultez également la partie E, <i>Programmation des sélections par menus prédéfinis</i> , de cette section.
<b>----</b>	<i>Aucun choix de sélection par menus</i>	Choisissez ou programmez une sélection par menus prédéfinis.
<b>E-00</b>	<i>Perte du programme par menus prédéfinis</i>	Reprogrammez le menu prédéfini.
<b>E-01</b>	<i>Température ambiante élevée</i> La température à l'intérieur du contrôleur est supérieure à 65°C. Le four s'arrête, puis émet un signal sonore en continu.	Vérifiez la propreté et le fonctionnement adéquat du ventilateur (situé au centre de la face avant du four). Si le ventilateur ne fonctionne pas lorsque le four est chaud, ou si la température du four reste élevée, contactez votre réparateur local agréé.
<b>E-02</b>	<i>Emballement du tapis</i> Le tapis défile à pleine vitesse. Le four s'arrête puis émet un signal sonore en continu.	Vérifiez le réglage de la vitesse en appuyant sur  . Si le réglage de la vitesse est correct mais que le tapis continue à défiler à pleine vitesse, contactez votre réparateur local agréé.
<b>E-04</b>	<i>Tapis non tendu ou bloqué</i> Le tapis s'arrête lorsque le réglage de la vitesse se situe entre 0:15 et 15:00.	Positionnez l'interrupteur On/Off (I/O) sur OFF (« O »). Positionnez le disjoncteur/sectionneur sur OFF. Attendez que le four refroidisse pendant au moins 30 minutes.
		 <p><b>ATTENTION - SURFACE CHAUDE</b> N'ESSAYEZ PAS DE DÉBLOQUER LA BANDE TRANSPORTEUSE LORSQUE LA CHAMBRE DE CUISSON EST CHAUDE. DES BLESSURES GRAVES PEUVENT EN RÉSULTER.</p>
		Si le tapis est bloqué, débloquez-le à partir de la bande transporteuse. Si le tapis ne fonctionne toujours pas correctement, OU si le message d'erreur apparaît lorsque le tapis N'EST PAS bloqué, contactez votre réparateur local agréé.
<b>E-35</b>	<i>Panne de la zone de chauffage supérieure</i>	Contactez votre réparateur local agréé.
<b>E-36</b>	<i>Panne de la zone de chauffage inférieure</i>	Contactez votre réparateur local agréé.
<b>E-40</b>	<i>Limite de température maximale de la zone de chauffage</i> Une zone de chauffage ou les deux zones ont atteint une température supérieure à 315°C.	Contactez votre réparateur local agréé.

# SECTION 4 - SCHÉMAS DE CÂBLAGE

Schéma de câblage, TCO21140063 (Exportation USA & Std. 208 V)  
et TCO21140066 (Exportation USA & Std. 240 V)

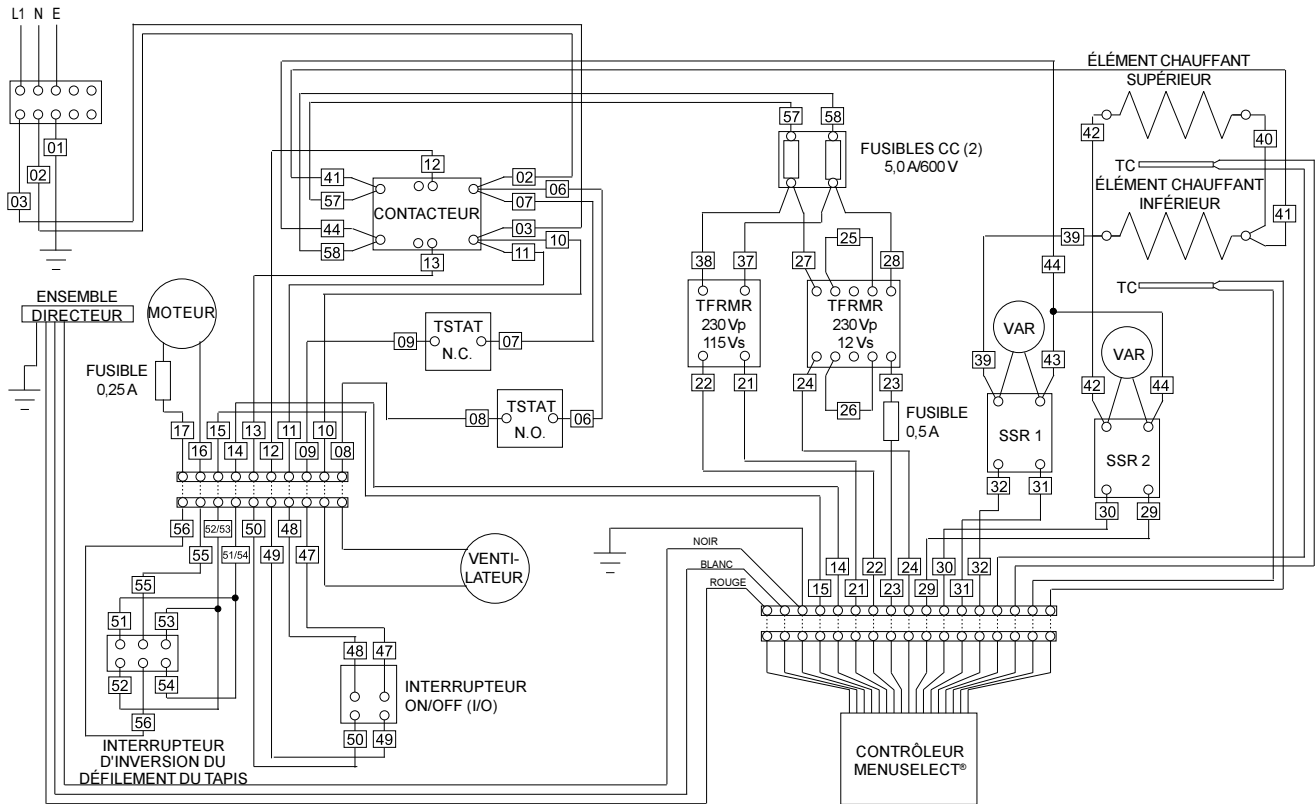


Schéma de câblage,  
TCO21140035

(Exportation Europe 230 V)  
Suite des correspondances électriques  
TCO21140063/0066

Schéma électrique, TCO21140063 (Exportation USA & Std. 208 V)  
et TCO21140066 (Exportation USA & Std. 240 V)

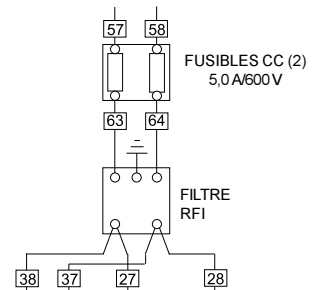
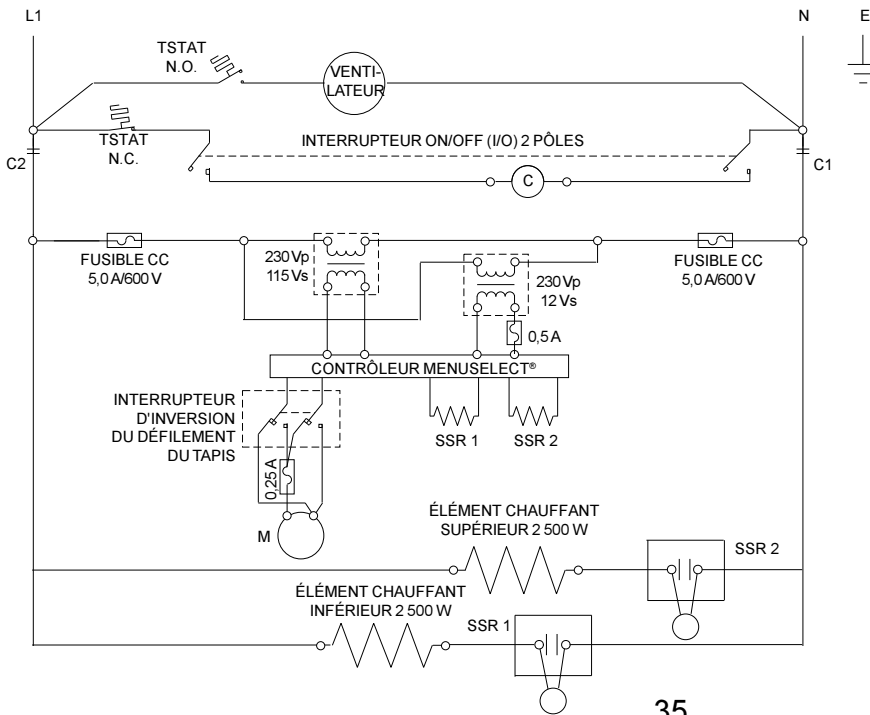
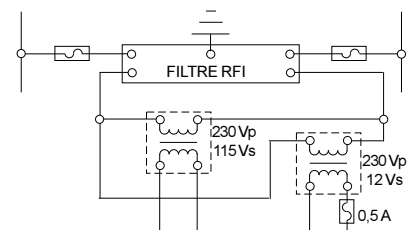


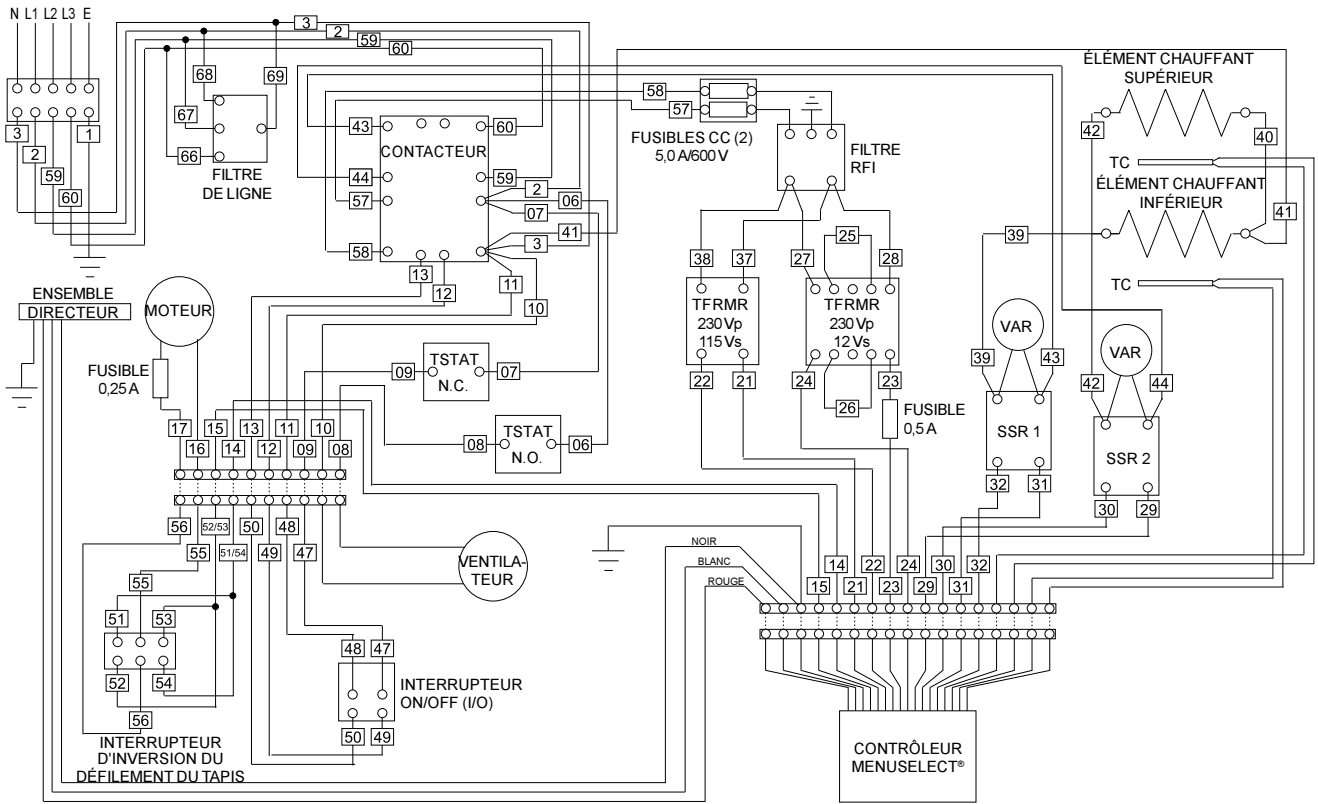
Schéma électrique,  
TCO21140035

Schéma électrique, TCO21140035  
Suite des correspondances électriques  
TCO21140063/0066

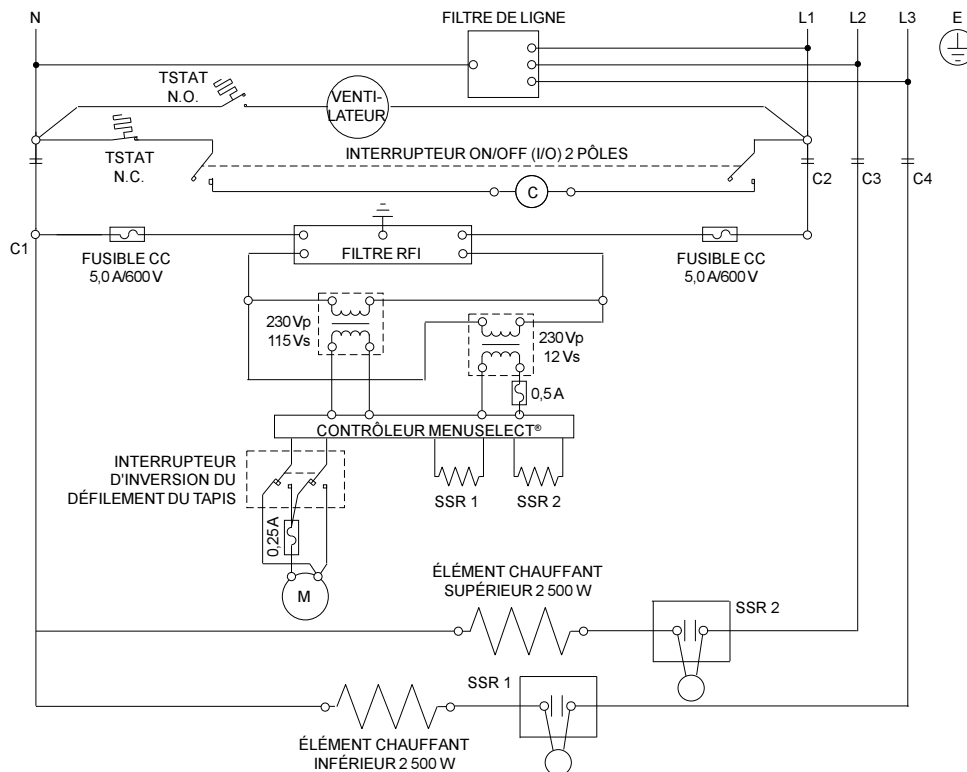


FRANÇAIS

## Schéma de câblage, TCO21140077 (Exportation Europe 380-400 V)



## Schéma électrique, TCO21140077 (Exportation Europe 380-400 V)



est une marque déposée par CTX, une société Middleby. Tous droits réservés.

CTX • 1400 Toastmaster Drive • Elgin, IL 60120 • USA • (847)741-3300 • FAX (847)741-4406

**Middleby Corp Assistance téléphonique 24 heures sur 24 1-800-238-8444**

**[www.middleby.com](http://www.middleby.com)**