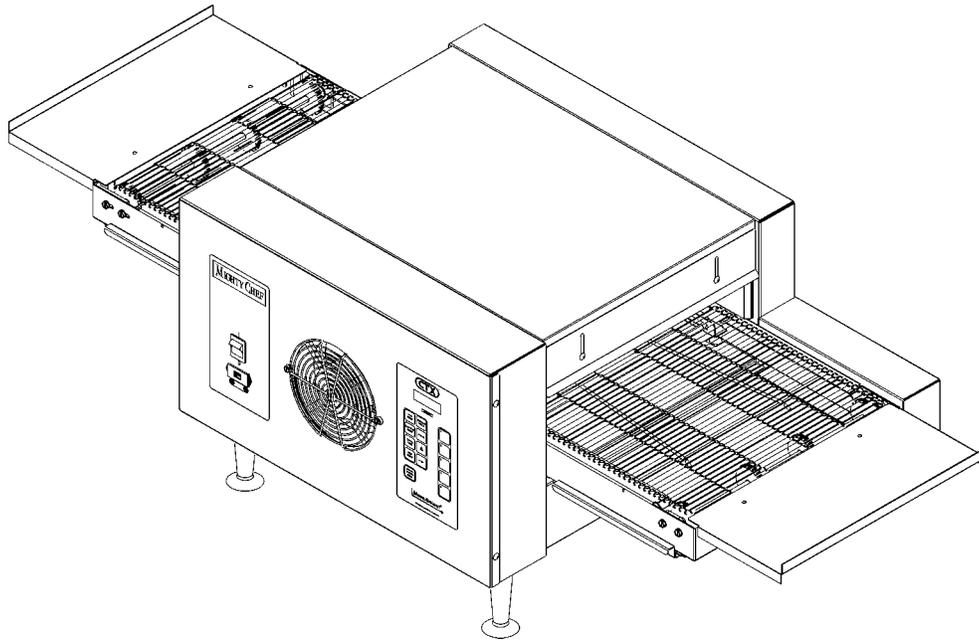


TCO2114

Nacional, de exportación estándar y
de exportación europea
Inglés/Alemán
Francés/ESPAÑOL



N/P 43336
Rev. B • V1 • 5/00



ENGLISH
page 1

DEUTSCH
seite 13

FRANÇAIS
page 25

ESPAÑOL
página 37

Horno con cinta transportadora

MIGHTY CHEF™

Modelos:

- TCO21140063 (EE.UU. y de exportación estándar, 208V)
- TCO21140066 (EE.UU. y de exportación estándar, 240V)
- TCO21140035 (de exportación europea, 230V)
- TCO21140077 (de exportación europea, 380-400V)

Combinaciones:

- Horno sencillo
- Horno doble (torre de dos unidades)
- Horno triple (torre de tres unidades)

MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN DEL PROPIETARIO

© 2000 CTX, A Middleby Company

CTX® es una marca registrada de Middleby Marshall, Inc.
Reservados todos los derechos.

Middleby Cooking Systems Group • 1400 Toastmaster Drive • Elgin, IL 60120 EE.UU. • (847)741-3300 • FAX (847)741-4406



AVISO: EN CASO DE INCENDIO

En caso de incendio, desconecte INMEDIATAMENTE el horno del suministro eléctrico. Al desconectar los elementos caloríficos eléctricos permitirá que la unidad se enfríe, facilitando la extinción del incendio.

AVISO: PARA SU SEGURIDAD

NO UTILICE NI ALMACENE GASOLINA NI OTROS GASES O LÍQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ÉSTE U OTROS APARATOS ELÉCTRICOS

AVISO

UNA INSTALACIÓN, AJUSTE, ALTERACIÓN, SERVICIO O MANTENIMIENTO INAPROPIADOS PUEDEN CAUSAR DAÑOS MATERIALES, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE. LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN ANTES DE INSTALAR O PRESTAR SERVICIO A ESTE EQUIPO.

AVISO

DESCONECTE EL HORNO DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO ANTES DE REALIZAR TAREAS DE LIMPIEZA O SERVICIO.

PRECAUCIÓN

Si se utilizan piezas distintas de las originales suministradas en fábrica por CTX, el fabricante queda libre de toda responsabilidad.

IMPORTANTE

Antes de realizar tareas de mantenimiento y reparación, póngase en contacto con el técnico de servicio autorizado. Con el horno se proporciona una lista de establecimientos de servicio.

IMPORTANTE

CTX (el fabricante) se reserva el derecho a modificar las especificaciones y diseño del producto sin previo aviso. Estas modificaciones no dan derecho al comprador a los cambios, mejoras, adiciones o reemplazos por equipo comprado con anterioridad.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA USARLO COMO REFERENCIA EN EL FUTURO

Este manual proporciona información detallada sobre la instalación y operación de su horno con cinta transportadora. También contiene información para ayudar al operador a solucionar problemas en el caso de una avería. Este manual es una herramienta importante para el operador y debe conservarse en un lugar de fácil acceso.

ÍNDICE

SECCIÓN 1

DESCRIPCIÓN 39

- A. Características 39
- B. Ubicación y función de los componentes 39
- C. Especificaciones eléctricas 39

SECCIÓN 2

INSTALACIÓN 40

- A. Opciones de instalación y disponibilidad del kit de instalación 40
- B. Montaje 40
- C. Conexión eléctrica 40

SECCIÓN 3

OPERACIÓN 41

- A. Ubicación y función de los controles 41
- B. Procedimiento diario de conexión 41
- C. Operación 42
- D. Procedimiento de desconexión 42
- E. Programación de menús preajustados 43
- F. Indicaciones para el tiempo de cocción y temperatura 44
- G. Ajuste de las cortinas contra corriente de aire 44
- H. Limpieza diaria 45
- I. Mensajes y códigos de error mostrados en la pantalla 46

SECCIÓN 4

DIAGRAMAS DEL CABLEADO ELÉCTRICO 47

- A. Diagrama y esquema del cableado: TCO21140063 (EE.UU. y de exportación estándar, 208V) y TCO21140066 (EE.UU. y de exportación estándar, 240V) 47
- B. Diagrama y esquema del cableado: TCO21140035 (de exportación europea, 230V) 47
- C. Diagrama y esquema del cableado: TCO21140077 (de exportación europea, 380-400V) 48

© 2000 CTX, A Middleby Company



es una marca registrada de Middleby Marshall, Inc. Reservados todos los derechos.

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

Servicio de atención al cliente de Middleby Corp. (24 horas al día) 1-800-238-8444

www.middleby.com

SECCIÓN 1: DESCRIPCIÓN

A. CARACTERÍSTICAS

El horno con cinta transportadora Mighty Chef®, modelo TCO2114, está diseñado para cocinar, hornear y asar de forma rápida y sencilla una variedad de alimentos con resultados y calidad uniformes. El horno es ideal para preparar pizzas, tostadas de ajo, galletas, sándwiches y otros alimentos.

Las características del horno Mighty Chef incluyen:

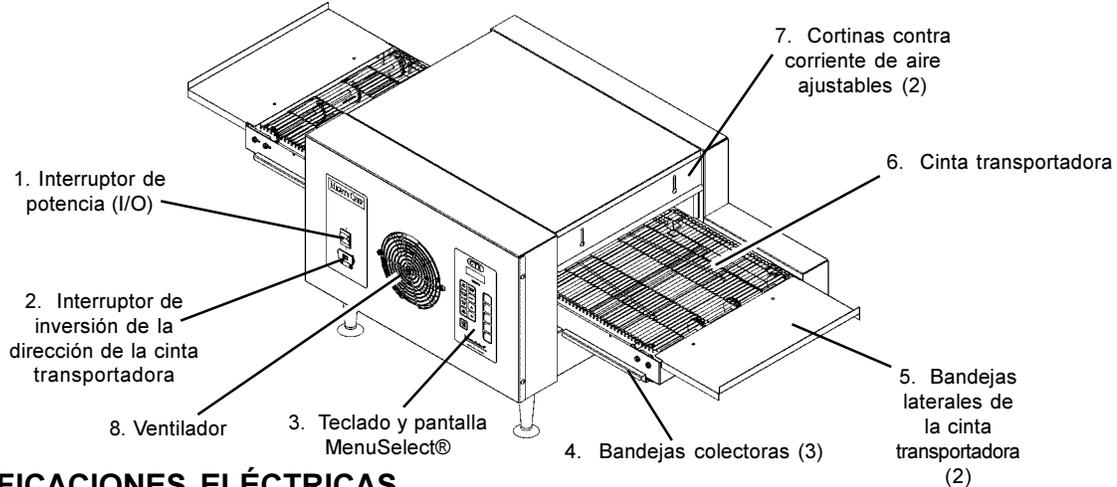
- Un controlador electrónico programable que permite seleccionar un máximo de 5 menús preajustados
- Una superficie exterior fría para mayor seguridad
- Una cinta transportadora de 356 mm (14") que se puede ajustar fácilmente para que funcione en cualquier dirección
- Cortinas contra corriente de aire ajustables para reducir el aire en el interior del horno y evitar la pérdida de calor
- Construcción de acero inoxidable reforzada y soldada
- Instalación fácil sobre un mostrador sin necesidad de componentes adicionales

B. UBICACIÓN Y FUNCIÓN DE LOS COMPONENTES

Observe la figura 1 para determinar la ubicación de estos componentes.

- 1-3. Controles del horno: consulte la sección 3, **Operación**.
4. Bandejas colectoras (3 en total): reciben los residuos de alimentos que pasan a través de la cinta transportadora. La bandeja central se encuentra debajo del centro de la cinta transportadora. Las bandejas laterales se encuentran debajo de CADA extremo de la cinta transportadora.
5. Bandejas laterales de la cinta transportadora: proporcionan espacio adicional para carga y salida en los extremos de la cinta transportadora.
6. Cinta transportadora: transporta los alimentos a través del horno y entre los elementos caloríficos superior e inferior.
7. Cortinas contra corriente de aire ajustables (2 en total): reducen las corrientes de aire en el interior del horno y evitan la pérdida de calor.
8. Ventilador: enfría los componentes internos del horno.

Figura 1: Ubicación de componentes



C. ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

	TCO21140063	TCO21140066	TCO21140035	TCO21140077
Voltaje de funcionamiento	208V	240V	230V	380-400V
Frecuencia	50/60 Hz	50/60 Hz	50 Hz	50 Hz
Fase	1 Ph	1 Ph	1 Ph	3 Ph
Potencia en kW	5 kW	5,3kW	5 kW	5 kW
Amperaje real	24 A (total)	22,1A (total)	21,1A (total)	
L1	N/A	N/A	N/A	0,3A
L2	N/A	N/A	N/A	10,5A
L3	N/A	N/A	N/A	10,3A
N	N/A	N/A	N/A	10,3A
Información acerca de cables y enchufes	Cable conectado con enchufe NEMA 6-30P	Cable conectado con enchufe NEMA 6-30P	Cable HO7RN-F tipo Kabelmetal con conductores de 3 x 4 mm y enchufe IEC 309 moldeado. El enchufe tiene una potencia de 230VCA, 32A.	N/A

SECCIÓN 2: INSTALACIÓN

IMPORTANTE

ES RESPONSABILIDAD DEL CLIENTE INFORMAR A LA EMPRESA DE TRANSPORTE SOBRE CUALQUIER DAÑO VISIBLE U OCULTO.

A. OPCIONES DE INSTALACIÓN Y DISPONIBILIDAD DEL KIT DE INSTALACIÓN

Si va a instalar dos o tres hornos apilados, deberá utilizar el kit de apilado disponible por separado (N/P T2114STACK). Para instalar dos hornos necesitará un kit, mientras que para tres hornos necesitará dos kits. **No está permitido instalar más de tres hornos.**

Siempre que las instrucciones del kit de apilado difieran de las descritas a continuación, siga las instrucciones suministradas con el kit.

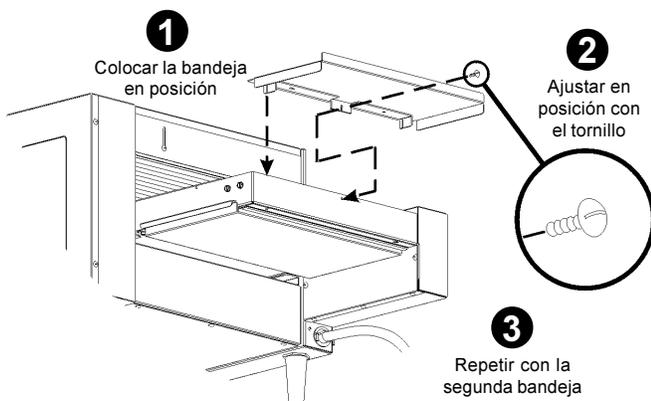
B. MONTAJE

1. Instalación de las patas
 - a. Incline con cuidado el horno sobre el lado posterior. El lado delantero (controlador) debe quedar orientado hacia arriba.
 - b. Inserte las cuatro patas en los orificios de la parte inferior del horno. Apriételas firmemente.
2. Instalación de las bandejas laterales de la cinta transportadora
 - a. Empuje una de las bandejas laterales de la cinta transportadora hacia abajo, sobre la placa del extremo del bastidor de la cinta transportadora, tal como se muestra en la figura 2.
 - b. Asegure la bandeja lateral en posición con uno de los tornillos suministrados 8-32x3/8", tal como se muestra en la figura 2.
 - c. Repita los pasos anteriores para instalar la segunda bandeja lateral en el extremo opuesto del bastidor de la cinta transportadora.

PRECAUCIÓN

ANTES DE UTILIZAR EL HORNO, DEBERÁ AJUSTAR EN POSICIÓN LAS PATAS Y LAS BANDEJAS LATERALES SUMINISTRADAS.

Figura 2: Instalación de las bandejas laterales



C. CONEXIÓN ELÉCTRICA IMPORTANTE

- En las páginas 9 y 10 de este manual se incluyen diagramas del cableado.
- La conexión eléctrica al horno requiere un disyuntor o desconexión por fusible. Consulte los requisitos aplicables de los códigos nacionales y locales para determinar la potencia del disyuntor o desconexión. Las especificaciones eléctricas aparecen en la placa de serie del horno y en la tabla de Especificaciones eléctricas (en la sección 1 de este manual).

- El cable de potencia y el enchufe del horno proporcionan una conexión eléctrica a tierra. Asimismo, se debe efectuar una conexión a tierra equipotencial independiente si los códigos nacionales o locales lo requieren.
- Consulte todos los códigos nacionales y locales aplicables para conocer otros requisitos de conexión eléctrica.

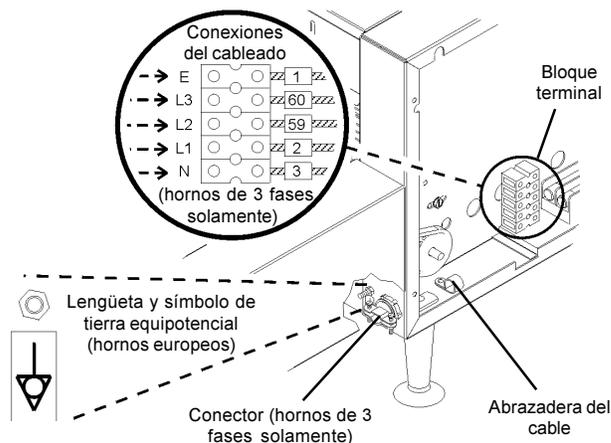
1. Antes de proceder con la conexión eléctrica, compruebe que el suministro eléctrico coincida con los requisitos del horno. Vea la placa de serie y la tabla de Especificaciones eléctricas (en la sección 1 de este manual).

AVISO
 **ASEGÚRESE DE QUE TANTO EL DISYUNTOR O DESCONEXIÓN POR FUSIBLE COMO EL INTERRUPTOR (I/O) ESTÉN DESCONECTADOS (POSICIÓN "O") ANTES DE CONTINUAR.**

AVISO
 **ASEGÚRESE DE HABER RETIRADO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN DEL HORNO CUALQUIER RESTO DEL MATERIAL DE EMBALAJE.**

2. Sólo hornos Mighty Chef de una sola fase:
 - Compruebe que el enchufe del cable de potencia cuente con el receptáculo apropiado.
 - Inserte el enchufe del cable de potencia en su receptáculo.
3. Sólo hornos Mighty Chef de tres fases:
 - Retire los dos tornillos que sujetan el panel de la cubierta posterior en posición y retire el panel de la cubierta.
 - Inserte el extremo del suministro eléctrico a través del conector como se muestra en la figura 3.
 - Conecte los cables de suministro eléctrico a sus conexiones del bloque terminal como se muestra en la figura 3.
 - Asegure los cables de suministro a la base del compartimento eléctrico con la abrazadera suministrada. Los cables no deben interferir con la cadena impulsora ni la rueda dentada. Vea la figura 3.
 - Asegure el suministro eléctrico cuando pasa a través del conector en el panel exterior del horno.
 - Vuelva a colocar el panel posterior del horno y asegúrelo en posición.
4. Si lo requieren los códigos nacionales o locales, conecte un cable de tierra equipotencial a la lengüeta mostrada en la figura 3. La conexión equipotencial a tierra debe cumplir todos los requisitos aplicables de los códigos nacionales y locales.

Figura 3: Conexiones eléctricas



SECCIÓN 3: OPERACIÓN

A. UBICACIÓN Y FUNCIÓN DE LOS CONTROLES

En esta sección se proporciona una descripción básica de los controles del horno Mighty Chef, además de su ubicación y funciones. El operador DEBE estar familiarizado con los controles. Vea la figura 4.

1. Controlador MenuSelect®

Teclado de múltiples funciones que contiene lo siguiente:

- En la pantalla se muestra la selección actual del menú preajustado, las temperaturas, el tiempo de cocción o errores e información de servicio, dependiendo del modo de operación.
- La luz de "Ready" (listo) se ilumina cuando las dos zonas de calentamiento del horno han alcanzado las temperaturas ajustadas.
- Con el botón [Top Temp] se muestra o ajusta la temperatura de la zona superior.
- Con el botón [Bottom Temp] se muestra o ajusta la temperatura de la zona inferior.
- Con el botón [Cook Time] se muestra o ajusta el tiempo de cocción.
- Con el botón [Ref Temp] se muestra una temperatura de referencia para la zona de calentamiento superior o inferior.
- Con el botón [Sngl Pizza] se ajusta la temperatura de la zona de calentamiento superior para hornear correctamente una sola pizza, o la última de un grupo de pizzas.
- Con el botón [Prog] se pueden volver a programar las selecciones de los cinco menús preajustados.
- Con el botón [Prog Override] se puede modificar temporalmente la programación de los menús preajustados.

j. Las teclas con las flechas hacia arriba y hacia abajo se utilizan para modificar el tiempo de cocción y los ajustes de las temperaturas.

k. Las teclas de los menús preajustados (1-5) se utilizan para seleccionar y cambiar un menú preajustado.

2. Interruptor de potencia (I/O)

Se utiliza para encender ("I") y apagar ("O") el horno.

3. Interruptor de inversión de la dirección de la cinta transportadora

Se utiliza para cambiar la dirección de desplazamiento de la cinta transportadora.

PRECAUCIÓN

No opere el interruptor de inversión de la cinta transportadora cuando ésta se mueva.

B. PROCEDIMIENTO DIARIO DE CONEXIÓN

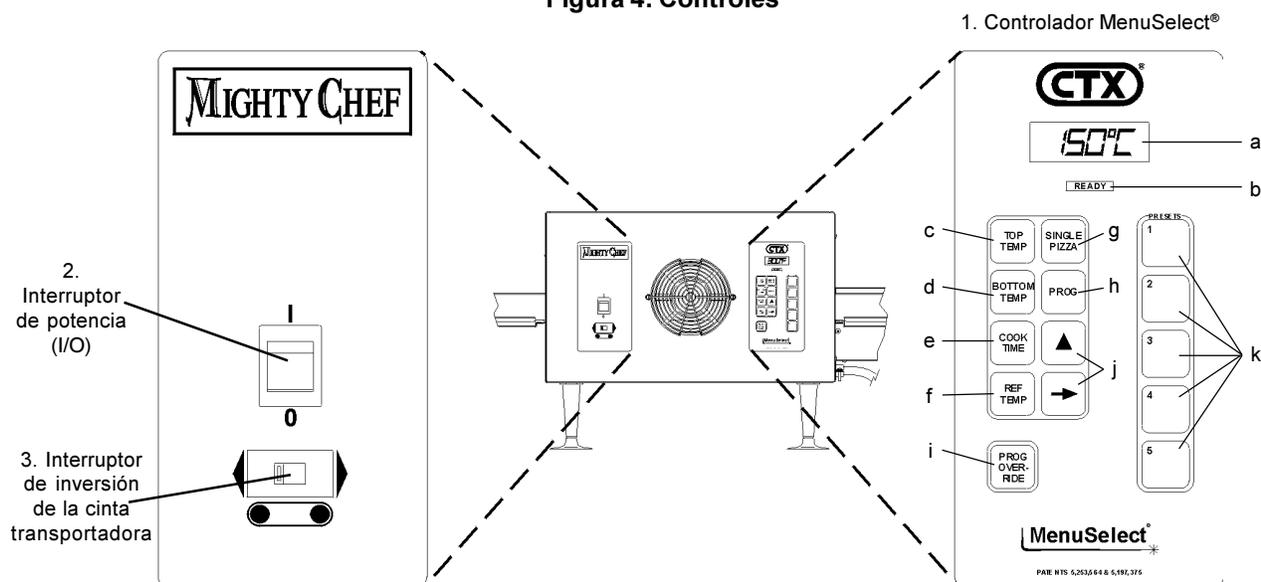
- Ajuste la posición de las cortinas contra corriente de aire en los extremos de la cámara de cocción (si es necesario). Este procedimiento se describe detalladamente en el apartado G, *Ajuste de las cortinas contra corriente de aire*, de esta sección.

IMPORTANTE

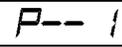
Cuando utilice temperaturas muy altas para cocinar (temperatura de la zona de calentamiento de 204°C (400°F) o superior), el horno debe precalentarse durante 10 minutos como mínimo, CON LAS CORTINAS CONTRA CORRIENTE DE AIRE BAJADAS COMPLETAMENTE, y ambas zonas de calentamiento ajustadas a 315°C (599°F). Después del precalentamiento las cortinas deben colocarse en la posición adecuada.

- Vuelva a encender el horno con el disyuntor o desconexión por fusible.
- Coloque el interruptor de potencia (I/O) en la posición de encendido ("I").

Figura 4: Controles



C. OPERACIÓN

- 1. PARA PROGRAMAR UN NUEVO MENÚ PREAJUSTADO** Realice el procedimiento que aparece en la apartado E, *Programación de menús preajustados*, de esta sección. Antes de hacer funcionar el horno, DEBERÁ programar como mínimo un menú.
- 2. PARA CANCELAR TEMPORALMENTE LA SELECCIÓN DE UN MENÚ PRE-AJUSTADO:** Realice el procedimiento que aparece en el apartado E, *Programación de menús preajustados*, PERO pulse  en lugar de  (en los pasos 3 y 8). En lugar de cancelar permanentemente la selección de un menú, los nuevos ajustes de temperatura y tiempo de cocción son sólo temporales. Para cancelar la selección de un menú temporal, pulse cualquier botón de los menús preajustados o desenchufe el horno.
- 3. PARA ELEGIR UN MENÚ PREAJUSTADO**
 - Pulse el botón  (u otro botón de los menús ajustados). La pantalla mostrará . El número de la pantalla (arriba se muestra "1") coincidirá con el botón del menú que haya pulsado (1-5).
 - Espera a que se muestre  (listo). Se iluminará cuando se alcance la temperatura ajustada en ambas zonas de calentamiento.
 - Coloque el producto en el cinta transportadora.
- 4. PARA PREPARAR UNA SOLA PIZZA O LA ÚLTIMA DE UN GRUPO DE PIZZAS:**
 - Elija un menú preajustado y espere a que se muestre  (listo).
 - Pulse .  y  se mostrarán alternativamente en la pantalla. El número en la pantalla (arriba se muestra "1") coincidirá con la selección del menú actual (1-5).
 - Coloque la pizza en el cinta transportadora.

IMPORTANTE

Quando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción, la temperatura de la zona superior descenderá automáticamente. Cuando haya transcurrido el tiempo completo de cocción, el programa regresará a la temperatura normal de la zona superior.

Después de pulsar , no podrá cambiar la selección de menú hasta que haya transcurrido el tiempo de cocción.

- 5. PARA VER LAS TEMPERATURAS AJUSTADAS** Pulse  o . La temperatura ajustada para la parte superior o inferior se mostrará durante 5 segundos.
- 6. PARA VER LAS TEMPERATURAS DE REFERENCIA DE LAS ZONAS DE CALENTAMIENTO:** Pulse  +  o  + . La temperatura de referencia para las zonas superior o inferior se mostrará durante 5 segundos.
- 7. PARA VER EL TIEMPO DE COCCIÓN:** Pulse . El tiempo de cocción se mostrará durante 5 segundos.

D. PROCEDIMIENTO DE DESCONEXIÓN

- Coloque el interruptor de potencia (I/O) en la posición de apagado ("O").
- Espera a que el ventilador del horno se apague.
- Desconecte el suministro eléctrico del horno en el disyuntor o desconexión por fusible.

E. PROGRAMACIÓN DE MENÚS PREAJUSTADOS

IMPORTANTE

La programación de un nuevo programa de menú sobrescribirá el programa existente. NO sobrescriba un programa que desee conservar.

1. Encienda el horno en el disyuntor o desconexión por fusible.
2. Coloque el interruptor de potencia (I/O) en la posición de encendido ("I").
3. Pulse y mantenga pulsado el botón  hasta que  aparezca en la pantalla.
4. **ELIJA EL MENÚ QUE DESEE PROGRAMAR.** Pulse y mantenga pulsado  (u otro botón de los menús preajustados) hasta que  aparezca en la pantalla y comience a destellar. El número de la pantalla (arriba se muestra "1") coincidirá con la tecla del menú que haya pulsado (1-5).

5. **AJUSTE LA TEMPERATURA SUPERIOR**
 - a. Pulse . La temperatura ajustada actualmente para la zona superior aparece en la pantalla.
 - b. Pulse  y  según sea necesario para cambiar la temperatura mostrada
 - Al pulsar  una vez, incrementará en una unidad el dígito "activo" (destellante). Este dígito pasará a su valor mínimo si pulsa  cuando el dígito muestra su valor máximo.
 - Al pulsar  una vez, el siguiente dígito a la derecha se pasará a ser el dígito "activo" (destellante). Si el dígito situado en el extremo derecho destella cuando se pulsa  el dígito situado en el extremo izquierdo destellará y se convertirá en el dígito "activo".

IMPORTANTE

Los límites de temperatura permitidos oscilan entre 93 y 315°C (200 y 599°F). Si programa una temperatura ajustada entre 0°C (0°F) y 37°C (99°F), el calentador se ajustará a APAGADO (OFF). Si programa una temperatura ajustada entre 38°C (100°F) y 92°C (199°F), la temperatura cambiará automáticamente a 93°C (200°F), la pantalla destellará y se oirá un tono avisándole del cambio de temperatura.

6. **AJUSTE LA TEMPERATURA INFERIOR**
 - a. Pulse . La temperatura ajustada actualmente para la zona inferior aparece en la pantalla.
 - b. Pulse  y  según sea necesario para cambiar la temperatura mostrada

IMPORTANTE

A menos que siga unas instrucciones específicas para el tiempo y la temperatura, las temperaturas de la zona superior e inferior deben ajustarse A NO MÁS DE 28°C (50°F) de diferencia entre sí. Si la diferencia entre las temperaturas es mayor, puede ser que la zona de más calor caliente la zona más fría. Esto producirá unos resultados de cocción variables.

7. **AJUSTE EL TIEMPO DE COCCIÓN**
 - a. Pulse . El tiempo de cocción actual aparece en la pantalla (minutos : segundos)
 - b. Pulse  y  según sea necesario para cambiar el tiempo mostrado.

IMPORTANTE

El intervalo de tiempo de cocción permitido es 00:30-15:00. Si programa un tiempo de cocción que no se encuentra dentro de estos límites, se adoptará el tiempo más cercano permitido (00:30 si el tiempo es demasiado corto o 15:00 si es demasiado largo). La pantalla destellará y se oirá un tono para avisarle del cambio del tiempo de cocción.

8. Pulse UNO de los siguientes botones:
 -  ,  , o  : vuelva a introducir la temperatura del punto de ajuste superior, la temperatura del punto de ajuste inferior o el tiempo de cocción.
 -  : desactive el modo de programación. De esta forma, el horno volverá a al modo de funcionamiento normal.
 - Cualquier otra tecla excepto  or  : reanuda el modo de funcionamiento pero deja el modo de programación activo. En este momento puede programar otras selecciones de menús preajustados.

F. INDICACIONES PARA EL TIEMPO DE COCCIÓN Y TEMPERATURA

IMPORTANTE

Los tiempos de cocción y las temperaturas mostradas a continuación son sólo recomendaciones. Compruebe siempre cada alimento para determinar los ajustes correctos de tiempo y temperatura.

PRODUCTO	TEMPERATURA AJUSTADA		TIEMPO DE COCCIÓN
	superior	inferior	
Porciones de bagels	400°F/204°C	420°F/216°C	5:00
Galletas	250°F/121°C	335°F/168°C	6:45
Barritas de pan (a recalentar)	425°F/218°C	475°F/246°C	4:30
Barritas de queso (congeladas)	460°F/238°C	445°F/229°C	6:00
Porciones de pollo (congeladas)	460°F/238°C	445°F/229°C	6:00
Galletas	375°F/191°C	375°F/191°C	9:00
Pan de ajo (a recalentar)	425°F/218°C	475°F/246°C	2:30
Hamburguesas (congeladas)	540°F/282°C	540°F/282°C	5:00
Palomitas de maíz de jalapeños	460°F/238°C	400°F/204°C	6:45
Pizza (fresca) diá. 300 mm (12")	375°F/191°C	480°F/249°C	6:30
Pizza (a recalentar), una porción	425°F/218°C	500°F/260°C	2:15
Pizza (congelada - en el refrigerador 12 hrs. antes de la cocción) diá. 150-200 mm (6-8")	380°F/193°C	430°F/221°C	6:30
Pizza, corteza crujiente	470°F/243°C	525°F/274°C	6:30
Rosquillas tipo "Pretzels" (precocinadas)	505°F/263°C	540°F/282°C	0:45
Sándwiches, abiertos	550°F/288°C	550°F/288°C	0:50

G. AJUSTE DE LAS CORTINAS CONTRA CORRIENTE DE AIRE

Es posible que tenga que ajustar las cortinas contra corriente de aire con el fin de dejar el suficiente espacio para algunos alimentos. Las cortinas se deben ajustar para evitar corrientes de aire en el interior del horno y la pérdida de calor.

Las cortinas se pueden retirar del horno para dejar el máximo espacio vertical por encima de la cinta transportadora.



AVISO

ANTES DE AJUSTAR LAS CORTINAS CONTRA CORRIENTE DE AIRE, COLOQUE EL INTERRUPTOR DE POTENCIA EN LA POSICIÓN DE APAGADO ("O").



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE

CUANDO VUELVA A AJUSTAR LAS CORTINAS:

- **USE UN GUADE DE HORNO PARA SERVICIO PESADO.**
- **NO INTRODUZCA LAS MANOS DENTRO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.** Vea la figura 5.

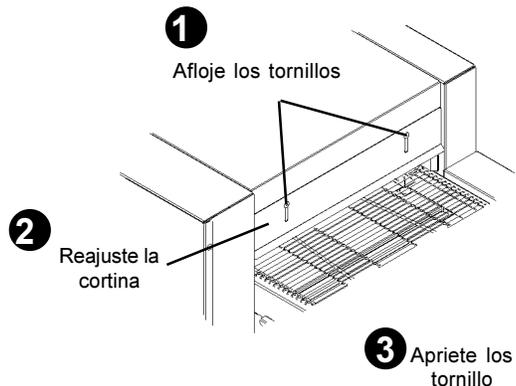
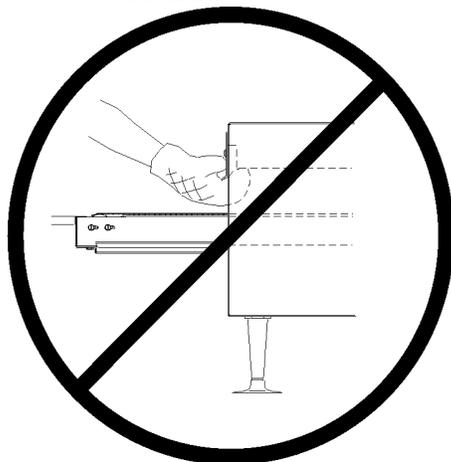
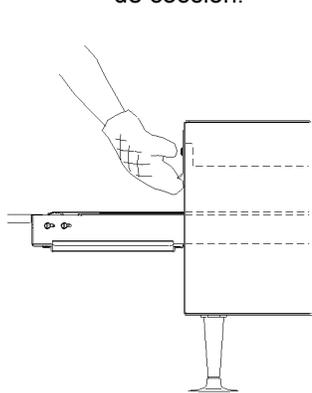
- Para reajustar las cortinas contra corriente de aire:
 - Afloje los dos tornillos que sujetan la cortina en posición. Vea la figura 5.
 - Deslice la cortina a la distancia deseada por encima de la cinta transportadora.
 - Apriete los dos tornillos que sujetan la cortina en posición.
 - Repita estos pasos con la cortina situada en el extremo opuesto del horno.
- Para retirar las cortinas del horno:
 - Retire los dos tornillos que sujetan en posición la cortina.
 - Retire la cortina.
 - Repita estos pasos con la cortina situada en el extremo opuesto del horno.

Figura 5

Reajuste de las cortinas contra corriente de aire

MANTENGA las manos fuera de la cámara de cocción.

NO introduzca las manos dentro de la cámara de cocción.



H. LIMPIEZA DIARIA



AVISO

CUANDO LIMPIE EL HORNO:

- **NUNCA UTILICE AGUA A PRESIÓN.**
- **NUNCA UTILICE UNA SOLUCIÓN DE LIMPIEZA QUE NO SEA AGUA Y JABÓN PARA LIMPIAR LOS COMPONENTES DEL HORNO QUE ENTREN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. ESTAS ÁREAS INCLUYEN LA CINTA TRANSPORTADORA Y LAS BANDEJAS LATERALES.**
- **NUNCA APLIQUE DEMASIADO LÍQUIDO. SI EL LÍQUIDO QUEDARA ESTANCADO DENTRO DEL HORNO PODRÍA SER CAUSA DE UN GRAVE PELIGRO ELÉCTRICO Y ADEMÁS PODRÍA DAÑAR EL HORNO.**

PRECAUCIÓN

NO limpie el horno con limpiadores o estropajos abrasivos. Se rayará el acabado y se perderá el brillo.

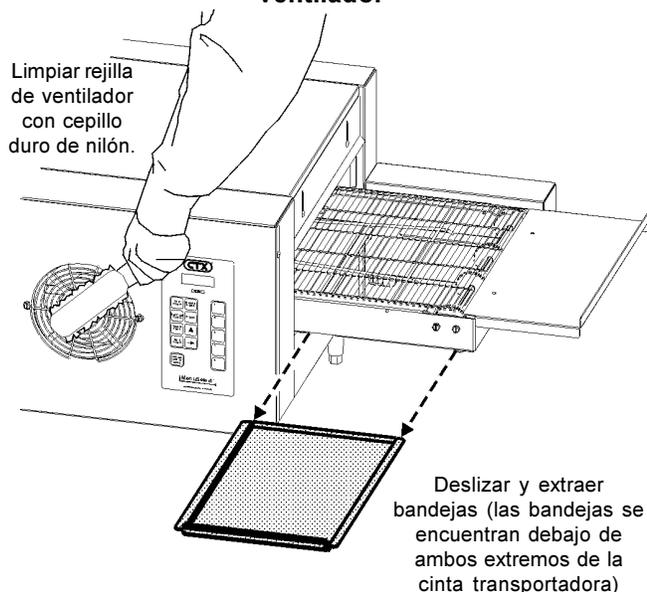
1. Con la cinta transportadora en movimiento, utilice un cepillo para limpiar los residuos de alimentos de la cinta transportadora, dejando que caigan en las bandejas colectoras.
2. Coloque el interruptor de potencia (I/O) en la posición de apagado ("O") y espere a que el ventilador se apague.
3. Desconecte el horno en el disyuntor o desconexión por fusible.
4. Deje que el horno se enfríe.



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE

NO TOQUE LAS SUPERFICIES CALIENTES DEL HORNO NI INTRODUZCA LAS MANOS EN LA CÁMARA DE COCCIÓN HASTA QUE LA UNIDAD SE HAYA ENFRIADO COMPLETAMENTE.

Figura 6
Bandejas colectoras laterales y rejilla del ventilador



5. Limpie bien la rejilla del ventilador, situada en la parte delantera del horno, usando un cepillo duro de nilón. Vea la figura 6.
6. Limpie las bandejas laterales con AGUA Y JABÓN SOLAMENTE y séquelas con una toalla. Si es necesario, puede sacar las bandejas para limpiarlas retirando los tornillos que las sujetan. Vea la figura 2 (en la sección Instalación de este manual).

IMPORTANTE

Si retira las bandejas laterales para limpiarlas, vuelva a colocarlas antes de hacer funcionar el horno.

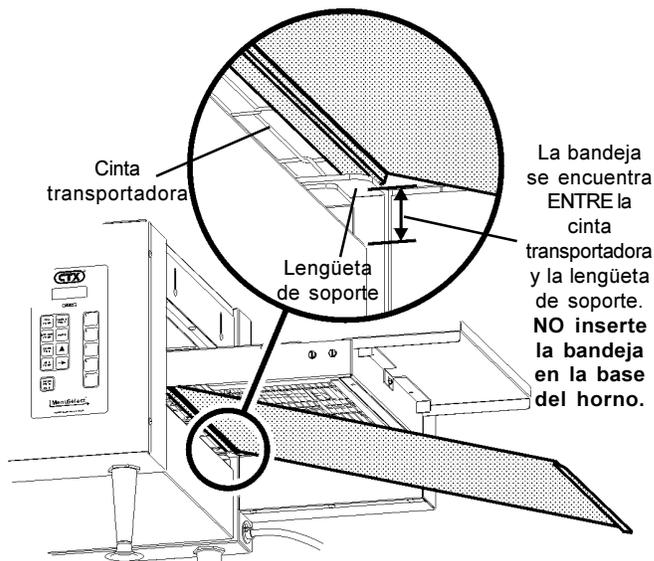
7. Deslice las bandejas laterales para sacarlas de debajo de los extremos de entrada y salida de la cinta transportadora. Vea la figura 6.
8. Levante AMBOS extremos de la bandeja colectora central y luego deslícela sacándola por cualquiera de los extremos del horno.
9. Limpie las tres bandejas colectoras con un limpiador de hornos comercial. Si es necesario, séquelas con una toalla.
10. Vuelva a colocar la bandeja colectora central en el horno tal como se muestra en la figura 7.

IMPORTANTE

ES NECESARIO colocar bien la bandeja colectora central para cocinar de forma adecuada. Asegúrese de volver a colocar la bandeja dentro del bastidor de la cinta transportadora, como se muestra en la figura 7. NO la coloque en la base de la cámara de cocción.

11. Vuelva a colocar las dos bandejas laterales.
12. Limpie la superficie exterior del horno con un paño humedecido con jabón y agua O un limpiador para acero inoxidable. Tenga cuidado de que no entren líquidos en el horno durante la limpieza, especialmente cuando limpie la rejilla del ventilador.

Figura 7
Colocación de la bandeja colectora central

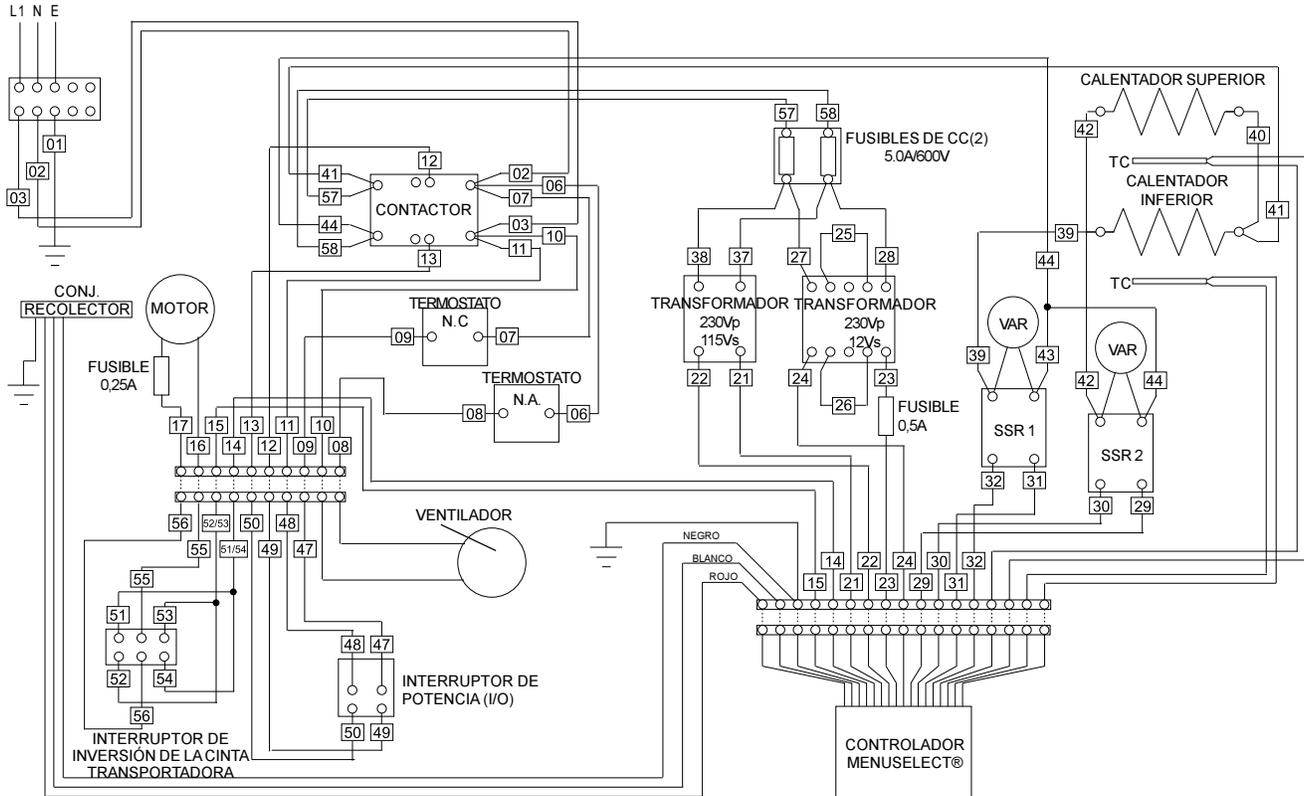


I. MENSAJES Y CÓDIGOS DE ERROR MOSTRADOS EN LA PANTALLA

LA PANTALLA MUESTRA	PROBLEMA	ACCIÓN
Lastemperaturas o tiempos de cocción destellan durante la programación y el horno emite un tono OFF	<i>Las temperaturas o tiempos de cocción no han sido ajustados dentro de los límites permitidos</i>	Vuelva a programar usando temperaturas y tiempos de cocción que estén dentro de los límites permitidos. Asimismo, consulte el apartado E, <i>Programación de menús preajustados</i> en esta sección.
OFF	<i>Elemento calorífico desactivado</i>	Si el elemento debe estar activado, vuelva a programar usando temperaturas ajustadas dentro de los límites permitidos. Asimismo, refiérase al apartado E, <i>Programación de menús preajustados</i> en esta sección.
----	<i>No se ha elegido un menú</i>	Elija o programe un menú preajustado
E-00	<i>Se ha perdido el programa del menú preajustado</i>	Vuelva a introducir el programa del menú preajustado.
E-01	<i>Temperatura elevada</i> La temperatura dentro del compartimento de control supera los 65°C. El horno se apaga y emite un tono continuo.	Compruebe el ventilador (centrado en el panel delantero del horno) para determinar si está limpio y si funciona apropiadamente. Si el ventilador no funciona una vez que se ha calentado el horno o si el horno permanece con una temperatura alta, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E-02	<i>Embalamiento de la cinta transportadora</i> La cinta transportadora funciona a máxima velocidad. El horno se apaga y emite un tono continuo.	Compruebe el ajuste de velocidad apropiado al pulsar  . Si el ajuste de la velocidad es correcto y la cinta transportadora continua funcionando a máxima velocidad, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E-04	<i>Cinta transportadora floja o atascada</i> La cinta transportadora se detiene cuando el ajuste de velocidad se encuentra entre 0:15 y 15:00.	Coloque el interruptor de potencia (I/O) en la posición de apagado ("O"). Desconecte el disyuntor o desconexión por fusible. Deje que el horno se enfríe durante 30 minutos como mínimo.
		 PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE NO INTENTE ELIMINAR UN ATASCO EN UNA CINTA TRANSPORTADORA CUANDO LA CÁMARA DE COCCIÓN ESTÁ CALIENTE. PODRÍA SUFRIR GRAVES LESIONES PERSONALES.
		Si la cinta transportadora está atascada, elimine el atasco desde la cinta. Si la cinta transportadora sigue sin funcionar correctamente después de eliminar el atasco O si aparece un mensaje de error cuando la cinta transportadora NO está atascada, póngase en contacto con un técnico de servicio local autorizado
E-35	<i>Avería de la zona de calentamiento superior</i>	Póngase en contacto con un técnico de servicio local autorizado.
E-36	<i>Avería de la zona de calentamiento inferior</i>	Póngase en contacto con un técnico de servicio local autorizado.
E-40	<i>Límite alto de la temperatura de la zona de calentamiento</i> La temperatura de una o ambas zonas de calentamiento es superior a 315°C.	Póngase en contacto con un técnico de servicio local autorizado.

SECCIÓN 4. DIAGRAMAS DEL CABLEADO ELÉCTRICO

Diagrama del cableado, TCO21140063 (nacional y de exportación estándar 208V)
y **TCO21140066** (nacional y de exportación estándar 240V)



Esquema eléctrico, TCO21140063

(nacional y de exportación estándar 208V)

y **TCO21140066** (nacional y de exportación estándar 240V)

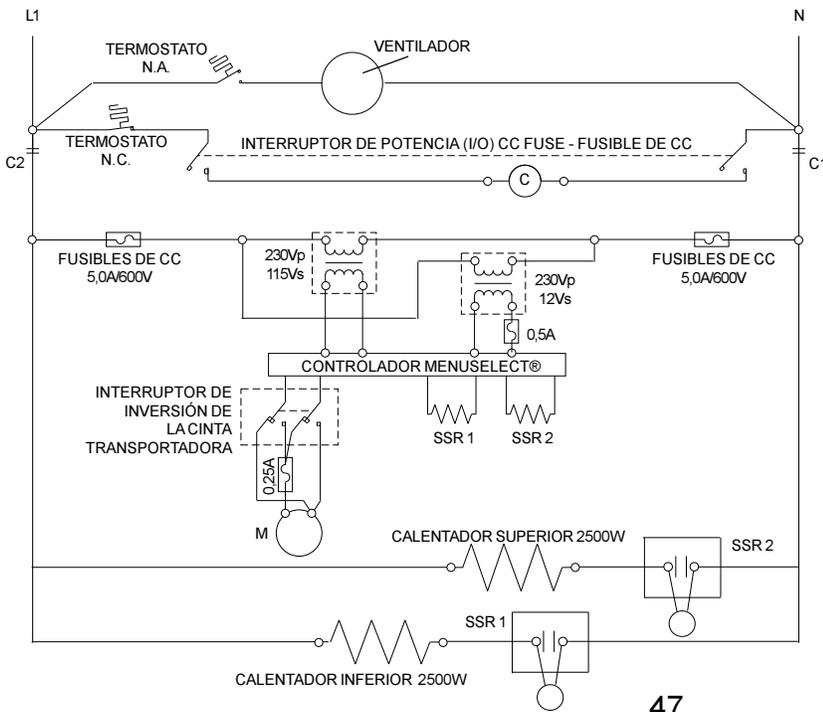
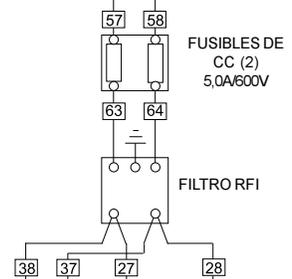


Diagrama del cableado
TCO21140035

(Exportación europea 230 V)

El resto del cableado es idéntico a

TCO21140063/0066



Esquema eléctrico
TCO21140035

(Exportación europea 230V)

El resto del cableado es idéntico a

TCO21140063/0066

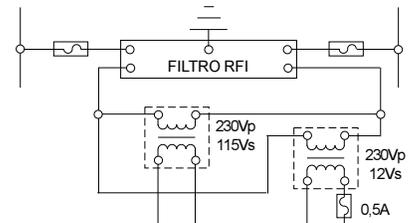
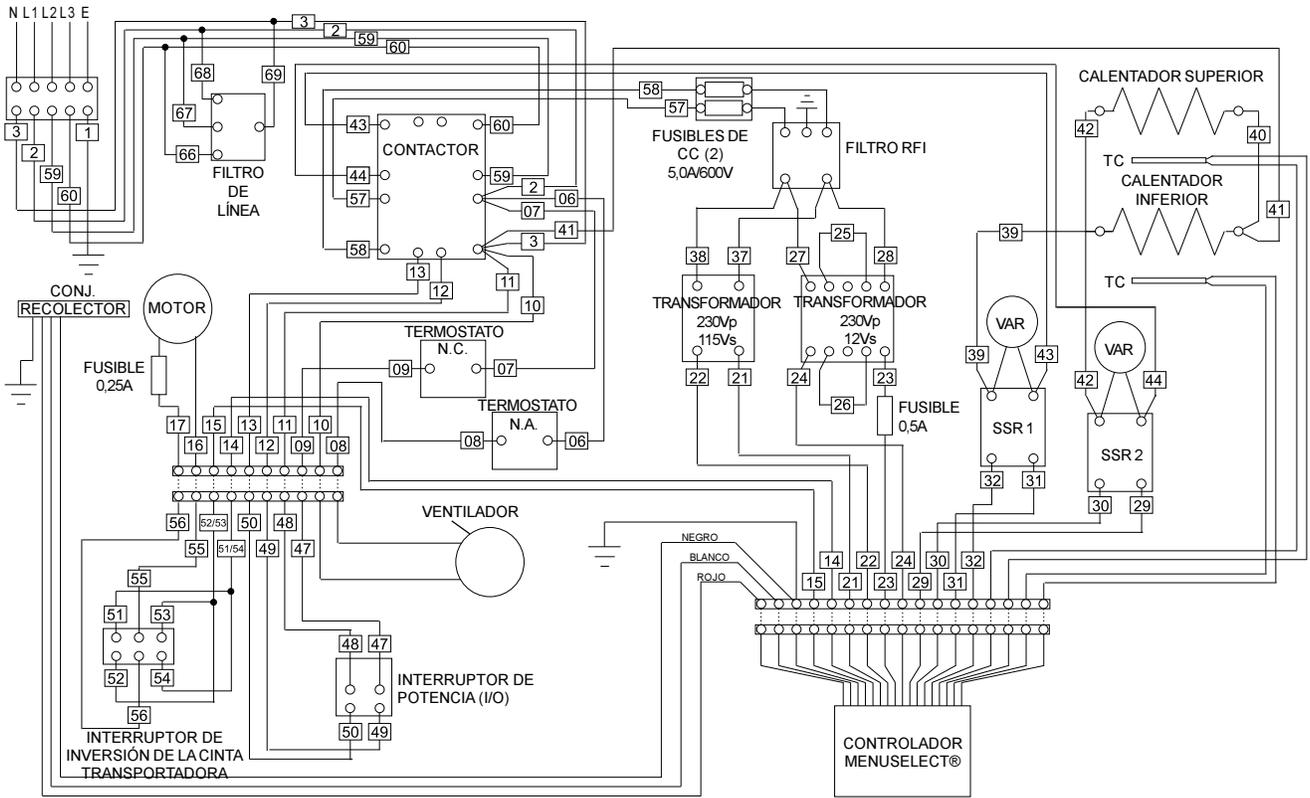
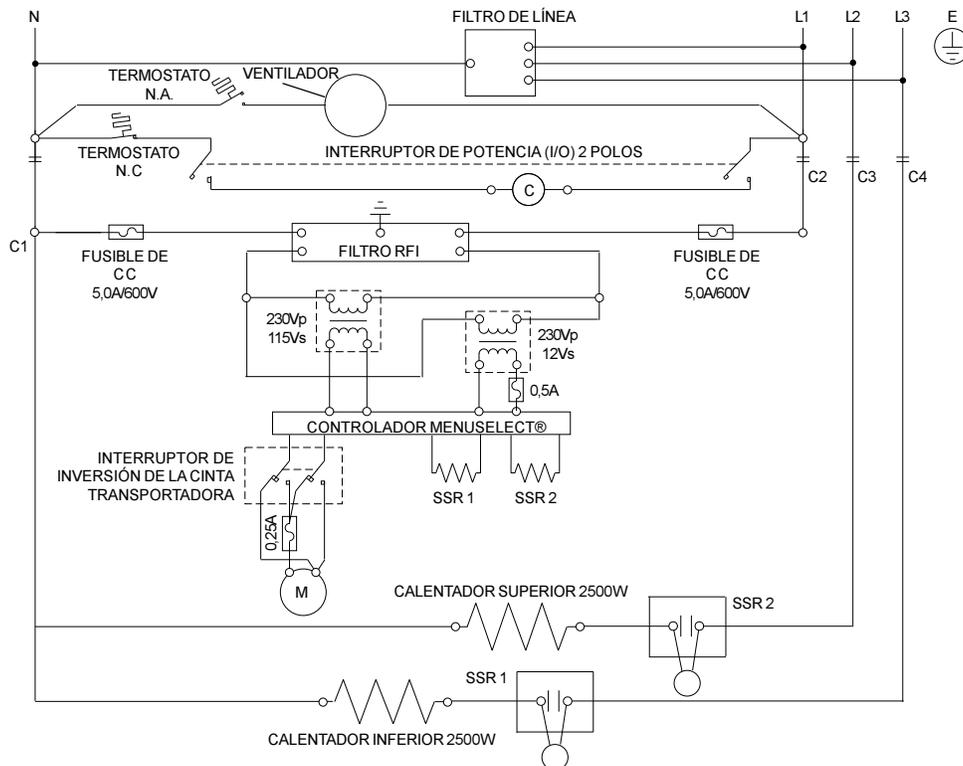


Diagrama del cableado, TCO21140077 (de exportación europea 380-400V)



Esquema eléctrico, TCO21140077 (de exportación europea 380-400V)



es una marca registrada de CTX, A Middleby Company. Reservados todos los derechos.

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

Servicio de atención al cliente de Middleby Corp. (24 horas al día) 1-800-238-8444

www.middleby.com

ENGLISH
page 1

DEUTSCH
seite 13

FRANÇAIS
page 25

ESPAÑOL
página 37