Manual del Propietario

PARA EL HORNO DE COCCIÓN RÁPIDA SŎTA™ (MODELO NGO)

© 2010-2013 TurboChef Technologies, Inc.

Para más Información llame al
800.90TURBO
o
+1 214.379.6000

La información que contiene este manual es muy importante para una correcta instalación, uso, mantenimiento y reparación de este horno. El seguir estos procedimientos e instrucciones le ayudara a asegurar los resultados satisfactorios al momento de uso y años sin problemas de servicio.

Los errores descriptivos, tipográficos, o de imágenes están sujetos a corrección. Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Lea este manual muy atentamente y guárdelo como referencia futura.

Contenido

Instrucciones Importantes de Seguridad

Información General de Seguridad i
Reduciendo el Riesgo de Incendio i
Instrucciones para Conexión de Tierra ii
Reemplazo del Cable de Alimentación Eléctrica ii
Precauciones para Evitar una Posible Exposición Excesiva a la Energía de Microondas ii
Consideraciones de Interferencia de Radiofrecuencia ii

Instalación y Especificaciones

Teoría de Operación 1
Dimensiones 1
Certificaciones 2
Construcción del Horno 2
Especificaciones Eléctricas 2
Instalación 2
- Instrucciones de Desempaque 2
- Advertencias de Instalación – Lea Antes de Levantar el Horno 2
- La Manera de Levantar y Colocar el Horno 3
- La Instalación Cerca a una Fuente de Calor Expuesta 3

Paquete de sujeción del Horno 4
ChefComm Pro® 4
ChefComm Limitado™ 4
Selección de Voltaje 4
Ventilación 4

Mantenimiento Diario 5

Controles del Horno 7

Cocinando 8

El Modo de Información (Info Mode)

Generalidades del Modo de Información (Info Mode) 11
Cómo ver el Registro de Tiempo/Conteo de Cocción 11
Cómo Ver el Registro de Fallas 11
Cómo ver los Números de Servicio 11
Cómo Programar el Idioma 11
Cómo Reestablecer el Horno 11
Pantalla de Opciones Programadas 12
Ajustar el tiempo de encendido y apagado en la pantalla (Adjust Time On/Off)
Cómo Prender y Apagar la Opción para Incrementar el Tiempo de Cocción (Cook More On/Off)
Cómo prender y Apagar la Modalidad de Edición (Edut Mode On/Off)
Cómo prender y Apagar la opción de Cargar un Menú (Load Menu On/Off)
Cómo Configurar la Conexión con la Red de Comunicación
Habilitar y Deshabilitar el encendido Automático (Auto On Enabled/Disabled)
Habilitar y Deshabilitar el Apagado Automático (Auto Off Enabled/Disabled)
Modo de Demostración (Demo Mode)
Configuración de la Red de Comunicación 12
Encendido y Apagado Automático: Programar el Tiempo 12
Cómo Actualizar un Menú en el Horno 13
Cómo Hacer una Copia del Menú en el Horno 13
Cómo Actualizar el Firmware del Horno 13

El Modo de Edición

Descripción General del Modo de Edición 14
Estructural del Menú 14
Cómo cambiar la Temperatura Programada 14
Cómo cambiar alas Configuraciones de las Recetas 15
Cambio de grupo/nombre del elemento 15
Cambiar la Configuración de Cocción 15

Solución a Problemas 16

Garantía Limitada en Norteamérica 18

Garantía Limitada Internacional 20

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Siga estrictamente las precauciones de seguridad al operar este horno para reducir el riesgo de quemaduras, choques eléctricos, incendio, lesiones, daños al horno o a objetos cercanos al horno, o a una posible exposición excesiva a la energía de microondas.

Información de Seguridad General

- ✓ Lea todas las instrucciones antes de operar este aparato.
- ✓ Lea y siga las precauciones específicas que debe de seguir para evitar la posible exposición excesiva del la energía de microondas que se explica en la página ii.
- ✓ Este aparato debe estar conectado a tierra. Solo conecte a un tomacorriente con la conexión a tierra apropiada. Vea las "instrucciones de conexión a tierra" en la página ii.
- ✓ Instale o coloque este aparato solo siguiendo y cumpliendo con las instrucciones de instalación proveídas en este manual.
- ✓ Este aparato solo debe de ser reparado o inspeccionado por personal de servicio calificado. Contacte su centro de servicio mas cercano para reparaciones, inspecciones, o ajustes.
- ✓ Mantenga el cordón eléctrico aislado de fuentes de calor.
- ✓ Los líquidos como el agua, café, o té pueden ser fácilmente sobrecalentados por encima del punto de ebullición sin que parezca que ya estén hirviendo. No siempre hay burbujas o ebullición visibles al remover la vasija del horno de microondas. ESTO PUEDRIA CAUSAR QUE EL LÍQUIDO MUY CALIENTE HIERVA Y SE DERRAME INESPERADAMENTE CUANDO SE MUEVA EL CONTENEDOR O AL INSERTAR UN UTENSILIO EN EL LIQUIDO.
- ✓ ADVERTENCIA: el contenido en los biberones o en los frascos de comida para bebé deben de ser meneados o agitados y tomar la temperatura antes de que el bebé la consuma para evitar quemaduras (IEC 60335-2-90)
- ✓ Use este aparato solo para los usos propuestos en este manual.
- ✓ Solo utilice los utensilios adecuados para horno de microondas (IEC 60335-2-90)
- x NO utilizar químicos o vapores corrosivos en este aparato; que no esta diseñado para uso industrial/laboratorios.
- x ADVERTENCIA: NO caliente alimentos o líquidos en contenedores sellados (por eje: frascos, huevos enteros etc.) por que podrían explotar.
- x NO permita que niños utilicen este aparato.
- x NO opere este aparato si el cordón o el enchufe eléctrico a sido dañado, no esta funcionando apropiadamente, o si a sido dañado o tirado al suelo. Vea como puede remplazar el cordón eléctrico en la página ii.
- x NO cubra o bloque ninguna abertura en este aparato.
- x NO almacene este aparato afuera.
- x NO utilizar este aparato cerca de una fuente de agua(por eje: cerca de lavabos, sótanos mojados, cerca de albercas).
- x NO inmersa el cordón o enchufe eléctrico en agua.
- x NO deje el cordón eléctrico colgar sobre la orilla de la mesa o mostrador.
- x NO utilizar chorro de agua para limpieza del horno. Vea las páginas 5-6 de este manual para el procedimiento adecuado de limpieza.
- x Este aparato no debe de ser operado por niños o personas con poca capacidad física, sensorial o mental, o sin ninguna experiencia o conocimiento, a menos que haya recibido una instrucción supervisada.

Reduciendo el Riesgo de Incendio

- ✓ Remueva los amarradotes de alambre utilizados para amarrar las bolsas de papel o plástico antes de cocinar en el horno.
- ✓ Si el material adentro del horno prende fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno, y desconecte el cordón eléctrico o corte la electricidad de la caja de fusibles o la caja disyuntora.
- ✓ Si observa humo saliendo del horno apague o desenchufe y mantenga la puerta cerrada para ahogar las llamas.
- x NO use la cavidad del horno para almacenar objetos.
- x NO recoser los alimentos. Cuidadosamente inspeccione la cavidad del horno asegurándose de que no haya papel, plástico u otro material combustible dentro del horno para facilitar la cocción.
- x NO dejé productos de papel, utensilios de cocina, o comida dentro de la cavidad del horno cuando no esta en uso.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Instrucciones de Conexión de Tierra

Esté aparato tiene que ser conectado a tierra. En el caso de que ocurra un corto circuito, la conexión a tierra reduciría el riesgo de una descarga eléctrica al proporcionar un pasaje a la corriente eléctrica. Esté aparato esta equipado con un cable que tiene el alambre y enchufe de conexión a tierra, el cual tiene que ser enchufado a un tomacorriente que esté instalado correctamente y conectado a tierra. Consulte a un electricista calificado o a su técnico de servicio si tiene dudas acerca de su capacidad de seguir las instrucciones de conexión a tierra o si existen dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra.

- NO utilizar un cable de extensión eléctrica. Si el cable eléctrico es muy corto contrate a un electricista calificado o a su técnico de servicio para que instale un tomacorriente cerca del aparato.

⚠ ADVERTENCIA: Si la conexión a tierra no está conectada correctamente pude aumentar los riesgos a una descarga eléctrica.

Reemplazo del Cable de Alimentación Eléctrica

Si el cable eléctrico esta dañado, tiene que ser reemplazado por la fabrica, agente de servicio, o alguna persona similar calificada.

Precauciones para Evitar una Posible Exposición Excesiva a la Energía de Microondas

(a) No intente operar este horno con la puerta abierta esto puede resultar en daños nocivos por exponerse a la energía de microondas. Es muy importante que no trate de alterar o manipular los candados de seguridad internos.
(b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule cochambre o residuos de limpiador en las superficies selladas.
(c) No opere este horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya ningún daño en: (1) puerta, (2) bisagras y cerraduras (quebradas, dañadas, o flojas), (3) sellos de la puerta o las superficies selladas.
(d) El horno no debe de ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por personal de Servicio Técnico calificado.

Consideraciones de Interferencia de Radiofrecuencia

El horno Sŏta (modelo NGO) genera señales de radiofrecuencia. Esté dispositivo a sido probado y se determinó que cumple con las partes aplicables de los requisitos de la FCC, apartado 18, y los requisitos de protección de la Directriz del Consejo 89/336/EEC en la aproximación de las leyes de los Estados miembros en relación a la compatibilidad electromagnética al momento de la fabricación. Sin embargo, algunos equipos con sensibilidad a las señales bajo estos límites pueden experimentar interferencia.

Si su equipo sufre de interferencia:
- Aumente la separación física entre este horno y el equipo sensible.
- Si el dispositivo sensible se puede conectar a tierra, hágalo siguiendo las instrucciones de conexión a tierra apropiadas.
- Si los micrófonos de batería son afectados, asegúrese que la batería esté bien cargada.
- Mantenga los equipos sensitivos en circuitos eléctricos separados si es posible.
- Tienda los cables de los intercomunicadores, micrófonos, bocinas, etc. Lejos del horno.

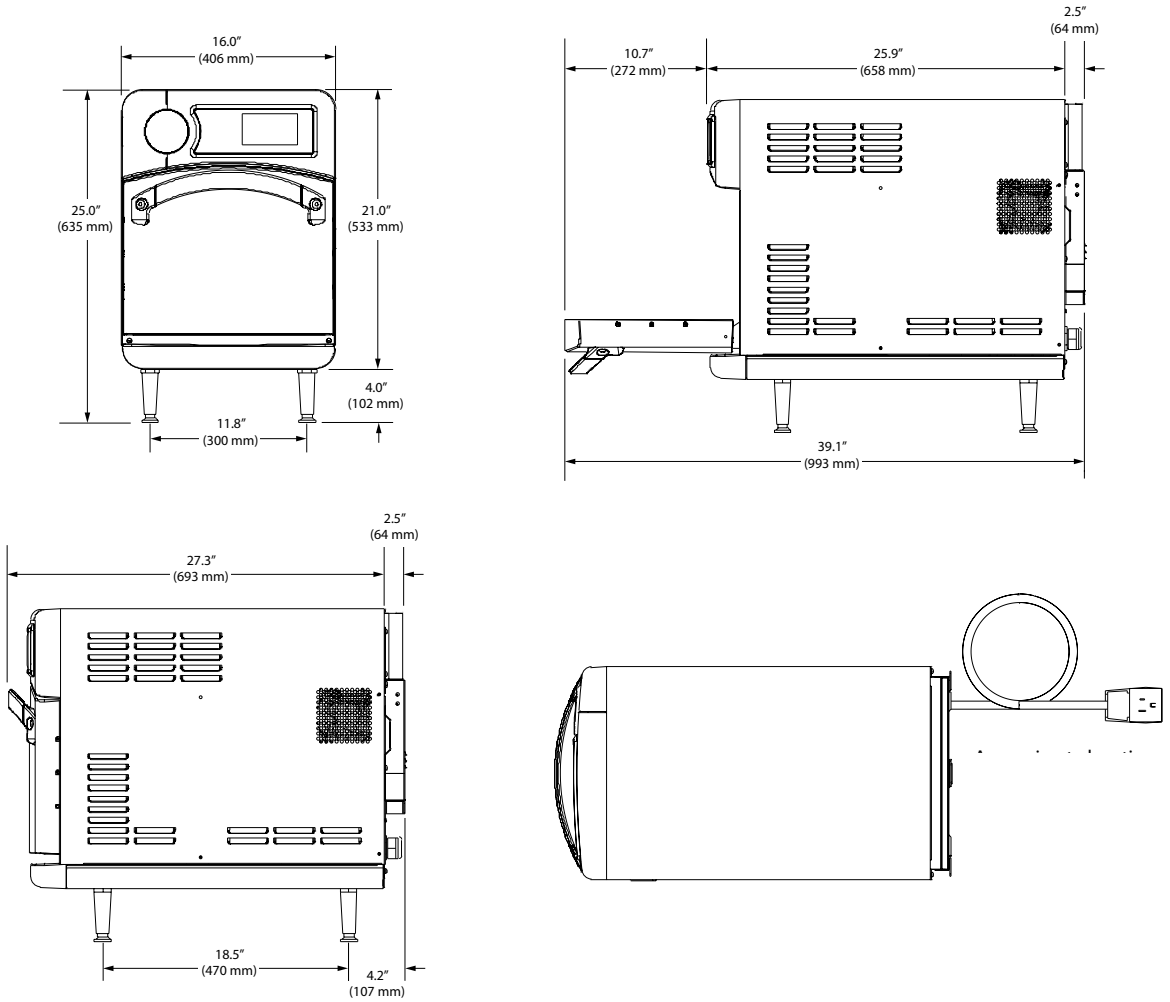


Figura 1: Dimensiones del horno Sŏta

Teoría de Operación

Utilizando la tecnología patentada de TurboChef para cocinar la comida rápidamente sin comprometer la calidad de los alimentos el Sŏta (modelo NGO) ofrece un rendimiento superior mientras que requiere un espacio y consumo de energía mínimo. El sistema de control precisamente coordina independientemente el aire de compresión superior e inferior y el microondas lanzado de la parte de arriba para entregar un producto con resultados específicos, y el catalizador integrado permite que tenga la certificación UL® para la operación de esté horno sin ventilador (vea la página 4 para más detalles).

Esté manual incluye instrucciones de instalación, limpieza, y forma de operación del horno Sŏta. Si usted tiene preguntas que no se encuentran en este manual, contacte a nuestro Servicio al Cliente al 800.90TURBO (+ 1 214.379.6000) o a su Distribuidor Autorizado.

Dimensiones

Dimensiones del horno

Altura: 635 mm
Ancho: 406 mm
Profundidad (huella de las patas): 470 mm
Profundidad (con la puerta cerrada): 757 mm
Profundidad (con la puerta abierta): 993 mm
Peso: 77 kg

Dimensiones de la cavidad de cocción

Altura: 183 mm
Ancho: 318 mm
Profundidad: 267 mm
Volumen: 15.4 litros

Distancia mínima de instalación

Arriba: 127 mm
Lados: 51 mm

Certificaciones

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA

Construcción del Horno

Exterior

- Recubierto en polvo, resistente a la corrosión, puerta y envoltura exterior de acero.
- Paneles frontales de aluminio fundido a presión con detalles de cromo mate.
- Frío al tacto, todas las superficies por debajo de 50°C.
- Manija de la puerta ergonómica, echa en cromo mate.
- Atas de 4 pulgadas revertidas con níquel.

Interior

- Interior de acero inoxidable de 201/304.
- Cámara de cocción totalmente soldada y aislada.
- Parrilla y jetplate inferior removible.

Especificaciones Eléctricas

TurboChef recomienda usar un disyuntor tipo D para todas las instalaciones fuera de los Estados Unidos.

Monofásico (6200 vatios)

US/Canadá: 208/240 VCA*, 60 Hz, 30 Amperios
Latinoamérica (LA): 220 VCA, 60 Hz, 28 Amperios
Europa/Asia (UK): 230 VCA, 50 Hz, 27 Amperios
Brasil (BK):220 VCA, 60Hz, 28 Amperios
Japón (JK): 200 VCA, 50 o 60 Hz, 30 Amperios

Multifásico (6200 vatios)

Europa/Asia Wye (EW): 400 VCA, 50 Hz, 16 Amperios
Europa/Asia Delta (ED):230 VCA, 50 Hz, 20 Amperios
Japón Delta (JD): 200 VCA, 50 o 60 Hz, 20 Amperios
Korea/Oriente Medio Wye (KW): 400 VCA, 60 Hz, 16 Amperios
Korea/Oriente Medio Delta (SD): 230 VCA, 60 Hz, 20 Amperios

* Los modelos de US/Canadá incluye un sensor de voltaje que detecta las corrientes eléctricas de 208 o 240 VCA, pero no compensa la falta o el exceso de voltaje instalado.

Instalación

Instale o coloque esté aparato siguiendo estrictamente las siguientes instrucciones.

Instrucciones de desempaque

1. Remueva el horno del paquete
2. Antes de desechar revise el empaque y la cavidad del horno en busca de los accesorios y literatura.

NOTA: El envoltorio puede ser retenido en caso de que el horno pueda ser enviado a otra localidad o devuelto al fabricante.

3. Deseche el empaque de la cavidad del horno

Advertencias de Instalación – Lea antes de levantar el horno

ADVERTENCIA: El horno pesa aproximadamente 170 Lb. (77 kg). Nunca intente levantarlo sin la ayuda de otra persona.

ADVERTENCIA: Nunca levante el horno solo de enfrente, atrás, o de la manecilla de la puerta. Si lo hace causara que la puerta se desnivele y resultara en una llamada de servicio sin garantía.

ADVERTENCIA: El horno debe de ser apropiadamente colocado sobre una mesa o mostrador en todo momento. Turbo Chef no reconocerá la garantía de un horno caído como un reclamo justificable y no es responsable por cualquier daño que pueda resultar.

ADVERTENCIA: Este horno no fue diseñado para una instalación integrada (es decir, instalar el horno dentro de una estructura de cinco o mas lados). Asegúrese de contar con una distancia mínima de 2” (51 mm) en los lados laterales y con 5” (127 mm) arriba.

ADVERTENCIA: Esté horno no fue diseñado para ser apilable sin la herramientas apropiadas. Póngase en contacto con TurboChef para más detalles.

La Manera de Levantar y Colocar el Horno

NOTA: No remueva las patas del horno, son necesarias para el funcionamiento del abanico localizado en la parte inferior del horno.

1. Prepare una superficie de por lo menos 26" (660 mm) de profundidad y suficientemente fuerte para soportar 175 lb. (79 kg).
2. Coloque una o dos personas al lado derecho e izquierdo del horno.
3. Coloque las manos bajo del horno y levántelo.
4. Coloque el horno en la superficie preparada, asegurándose de que no quede muy a la horilla del mostrador o mesa.
5. Asegúrese que instale la parrilla correctamente (se encuentra adherida al jetplate inferior).
6. Conecte el horno.

NOTA: El horno recibe servicio principalmente por arriba. NO instale repisas por encima del horno. El operador será responsable por los servicios incurridos como resultado del tiempo usado para poder tener acceso a la parte superior del horno.

Instalación cerca de una fuente de calor

Cuado coloque el horno TurboChef cerca a una fuente de calor (figura 2), adhiérase estrictamente a los siguientes pasos:

- Si el horno es colocado cerca a una parrilla o estufa debe de existir una placa divisoria entre el horno y la fuente de calor, con una distancia mínima de 6" (152 mm) entre el horno y la placa divisoria.
- Si el horno es colocado cerca de una freidora debe de existir una placa divisoria entre el horno y la freidora con una distancia mínima de 12" (305 mm) entre el horno y la placa divisoria.
- La altura de la placa divisoria debe de ser más alta o igual a la altura del horno (635 mm).
- Verifique que la locación del horno tenga un espacio libre mínimo de 5" (127 mm) en la parte superior y un espacio libre mínimo de 2" (51 mm) en cada uno de los laterales.

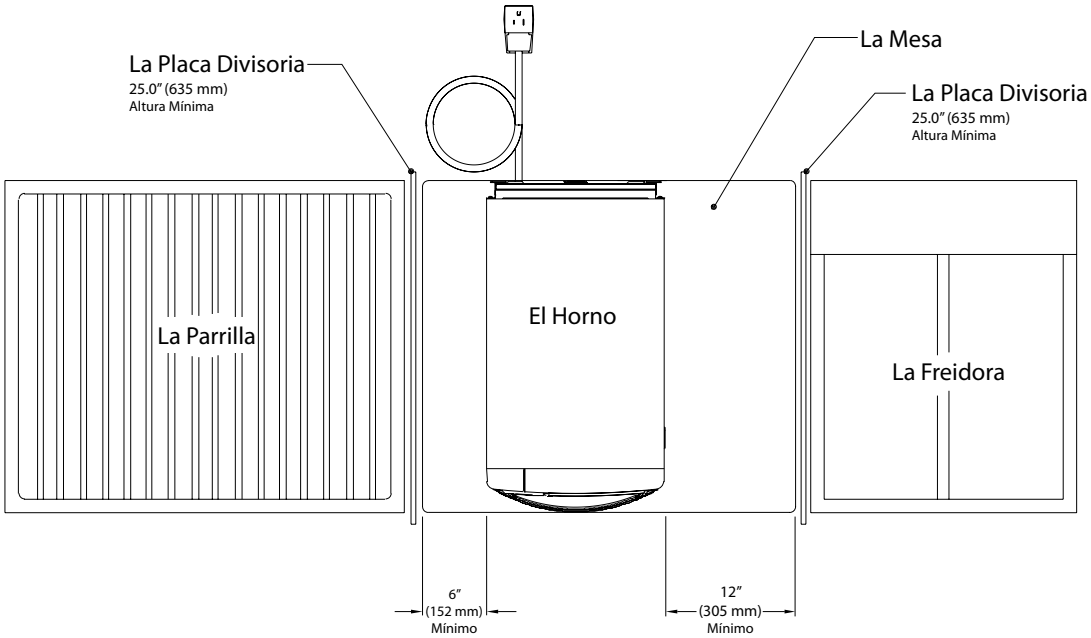


Figura 2: Instalación cerca de una fuente de calor

Paquete de sujeción del Horno

Número de pieza: TC3-0242

⚠ ADVERTENCIA: El paquete de sujeción del horno no impide que el horno se caiga del mostrador si se lo empuja o si se deja que las patas se deslicen por el borde. Las instrucciones de instalación están incluidas en el paquete.

ChefComm Pro

Número de pieza: CON-7006

ChefComm Pro® le da poder al usuario de crear configuraciones de menú fácilmente usando una computadora y transferirlos al horno por medio de una tarjeta inteligente. Para mas información, llame al Servicio al Cliente de TurboChef a 800.90TURBO O +214.379.6000.

ChefComm Limitado

Número de pieza: CON-7016

ChefComm Limitado™ es una versión de ChefComm que solo permite "leer y transferir" las configuraciones cuidadosamente creadas a que sean distribuidas globalmente, mientras que le da la seguridad de que no serán alteradas.

Selección de Voltaje

En los modelos de Norteamérica, el horno detectara si es un voltaje entrante de 208 o de 240.

La selección inicial del voltaje es comúnmente elegido antes de que el horno sea usado por el cliente. Sin embargo si el voltaje del local es diferente al voltaje prefijado, el operador deberá seleccionar 208 ó 240 después de presionar la tecla de encendido/apagado (On/Off) para poner el horno en funcionamiento. El voltaje correcto aparecerá en números más grandes en la pantalla indicándole cual opción seleccionar (vea la figura 3 a continuación).

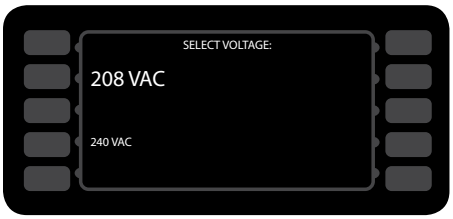


Figura 3: Selección de voltaje

Ventilación

El horno TurboChef Sŏta (modelo NGO) ha sido aprobado por el laboratorio abajo firmante para operación sin ventilación (UL listado KNLZ) para todos los productos de alimento, excepto para los alimentos clasificados como "proteínas grasas crudas". Estos alimentos incluyen pollo con hueso y piel, carne cruda para hamburguesas, tocino crudo, salsa, bisteces, etc., crudos. Si cocina este tipo de alimentos, consulte los códigos y a las autoridades de HVCA locales para asegurar el cumplimiento con los requerimientos de ventilación.

Para asegurar el cumplimiento continuo de todos los códigos de fuego, construcción y salud, están obligados a mantener limpio y ejercitar condiciones sanitarias alrededor de su horno en todo momento.

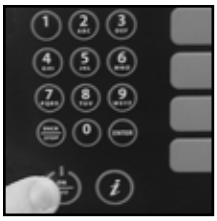
NOTA: en ningún caso el fabricante asumirá la responsabilidad por daños o lesiones resultantes de instalaciones que no cumplan con las instrucciones y los códigos previamente enlistados.

Mantenimiento Diario

Siga lo s siguientes pasos para la limpieza diaria de su horno NGO. Solo utilice los químicos de ĭimpieza TurboChef aprobados. El uso de algún otro producto de limpieza podría causar grandes daños a los componentes dentro del horno, resultando en una llamada de servicio sin garantía.

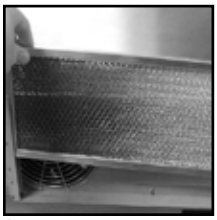
Suministros y Equipo

TurboChef ® Oven Cleaner (número de pieza: 103180), TurboChef® Oven Guard (número de pieza: 103181), desinfectante Kay ClickSan®, estropajo de fibra de nylon, toallas, guantes desechables, lentes protectores, mascarilla (opcional).


Paso 1

Paso 2 (Fig A)

Paso 2 (Fig B)


Paso 4

Paso 5

Paso 6

Paso 1: Preparación del Horno

⚠ ADVERTENCIA: El horno opera a una temperatura aproximadamente de 500°F (260°C) y puede causales graves quemaduras si no le permite enfriarse debidamente.

- Apague el horno presionando la tecla On/Off.
- Abra la puerta del horno un poco.
- Se tomara aproximadamente 30 minutos para que el horno enfrié. No intente limpiar el horno antes de que en la pantalla le indique OVEN OFF: READY TO CLEAN (horno apagado: listo para limpieza).

Paso 2: Remueva la Parrilla y la Placa jetplate Inferior.

⚠ ADVERTENCIA: Asegúrese que la cavidad del horno este fría antes de remover estos elementos.

- La parrilla y la placa jetplate están conectadas y se remueven juntas.
- Empuje la parrilla hacia la pared de atrás del horno (Figura A) y jale hacia arriba (Figura B).
- Maniobre la placa jetplate inferior hacia afuera de debajo de las pestañas que están en la pared trasera de la cavidad.

⚠ PRECAUCIÓN: NO remueva el jetplate de cerámica superior. Se podría quebrar y perdería la garantía para reemplazo.

Paso 3: Cómo Limpiar la Parrilla y el Jetplate Inferior

- Desconecte la parrilla del jetplate y lave, enjuague, desinfecte y seque cada una de las partes.

Paso 4: Como Limpiar el Filtro de Aire

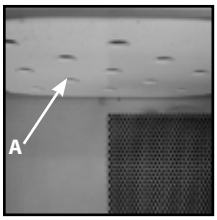
⚠ PRECAUCIÓN: TurboChef no garantizara los reclamos de un filtro de aire bloqueados. El filtro de aire debe de limpiarse regularmente y remplazarlo si a tenido algún daño. El filtro debe permanecer colocado todo el tiempo en el horno durante las horas de operación.

- Remueva el filtro de la parte de atrás del horno.
- Enjuague el filtro con agua caliente.
- Permita que el filtro seque completamente.

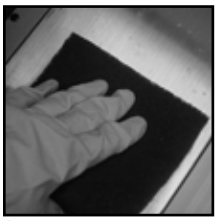
⚠ PRECAUCIÓN: NO opere el horno sin el filtro de aire.

Paso 5: Sacuda el Interior del Horno

- Utilizando una aspiradora o una toalla húmeda remueva las partículas de comida de la cavidad del horno.

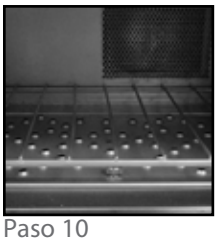


Paso 6


Paso 7

Paso 8

Paso 9


Paso 10

Paso 11

Paso 6: Limpie el Interior del Horno

- Rocié todo el interior de la cavidad del horno arriba, abajo, y los lados con el limpiador.

⚠ PRECAUCIÓN: NO rocié el limpiador hacia adentro de las perforaciones de la pared de atrás del horno. El hacerlo provocara graves daños a los componentes del horno, resultando en una llamada de servicio sin garantía.

- Permita que el limpiador penetre las manchas de cochambre por cinco minutos.
- Talle el interior del horno con un estropajo de fibras de nylon.

⚠ PRECAUCIÓN: NO intente tallar el jetplate superior (A). Si hay comida pegada el techo del horno remuévala muy suavemente sin aplicar presión al plato de cerámica. Si se quiebra resultaría en una llamada de servicio sin garantía.

⚠ PRECAUCIÓN: Si remueve el jetplate de cerámica y se quiebra, resultara en una llamada de servicio sin garantía.

Paso 7: Limpie y Seque la Puerta del Horno

- Limpie la puerta del horno con el limpiador de horno y talle con un estropajo de fibra de nylon.
- Pase una toalla limpia y húmeda para enjuagar la puerta y deje secar.

Paso 8: Enjuague y Seque el Interior del Horno

⚠ PRECAUCIÓN: NO use mangueras ni chorro de agua para enjuagar el horno. Si lo hace causara graves daños a los componentes muy importantes para el funcionamiento del horno, resultando en una llamada de servicio sin garantía.

- Pase una toalla limpia y húmeda para enjuagar la cavidad del horno.
- Utilice una toalla seca y limpia para secar el horno.

Paso 9: Aplique el Protector de Hornos (TurboChef® Oven Guard)

- Rocie una toalla limpia con el TurboChef® Oven Guard.
- Pase la toalla por el interior de la puerta y paredes interiores del horno

⚠ PRECAUCIÓN: NO rocié el Oven Guard directamente en la cavidad, especial-mente alrededor de los agujeros de la pared de atrás del horno. Si lo hace causara graves daños a componentes importantes del horno. Resultando en una llamada de servicio sin garantía.

Paso 10: Reinstalación de las Partes

- Reconecte la parrilla con el jetplate inferior, y reinstale en la cavidad del horno.
- Cierre la puerta del horno.
- Reinstale el filtro de aire, o reemplácelo con uno nuevo si la malla esta deteriorada, tiene agujeros, o se ha empezado a salir del marco.

Paso 11: Limpie el Exterior del Horno

- Pase una toalla limpia y húmeda sobre el exterior del horno.
- Quite el panel inferior y remueva las partículas de comida.
- Limpie el panel con una toalla limpia y húmeda.

⚠ PRECAUCIÓN: NO rocié líquidos en ninguna de las aberturas, como las persianas en los paneles laterales o en la ventilla donde se encuentra ubicado el catalizador. Si lo hace causaría graves daños a componentes muy importantes para el funcionamiento del horno, que resultara en una llamada de servicio sin garantía.

- El horno esta listo para ser encendido.

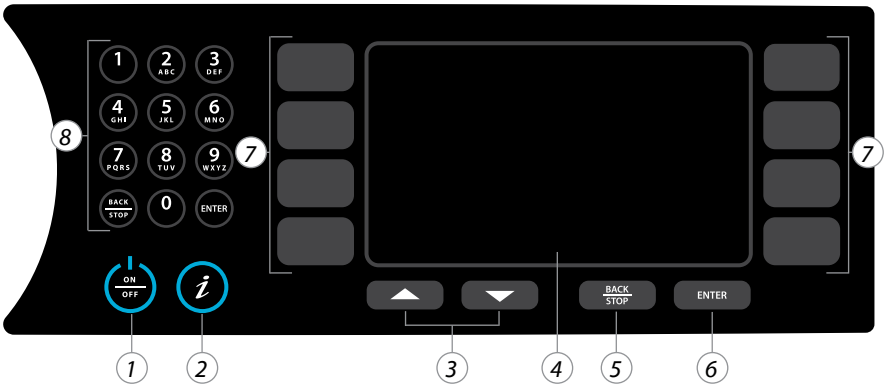


Figura 4: Controles del Horno

Controles del Horno

1. Tecla de encendido/apagado (On/Off)

Presione esta tecla para encender el horno (empieza el proceso de precalentamiento) o para apagarlo (empieza el proceso de enfriamiento del horno), o para salir del modo de información (página 11).

2. Tecla de información (i)

Cuando el horno esta apagado o en proceso de enfriamiento, presione esta tecla para tener acceso al Modo de Información (página 11).

3. Teclas con las flechas hacia arriba y abajo

Cuando el horno esta listo para empezar a cocinar (que ya se calentó y esta listo para el primer comando de cocción), presione cualquiera de las dos flechas para que aparezcan en la pantalla los diferentes grupos adicionales de elementos que puede cocinar.

Cuando el horno esta en el modo de información, presione las flechas para navegar entre las pantallas uno y dos.

Cuando se encuentre editando una configuración, presione las flechas para navegar entre cada fase que deseé editar (Figure 19, página 15).

4. Pantalla de información

En esta pantalla de información usted puede ver la información reciente y relevante a la operación del horno y /o las opciones del usuario.

5. Tecla para regresar a información previa o para parar la cocción (Back/Stop)

Cuando el horno esta cocinando y usted desea terminar la cocción presione para terminar el ciclo de cocción inmediatamente.

Cuando el horno esta listo para cocinar (o sea que ya termino de precalentar y esta esperando por su primer comando), o en el modo de información (página?) presione la tecla Back/Stop para regresar a la pantalla de información previa.

6. Tecla intro (Enter)

Cuando termine de editar una configuración y desea guardar los cambios Presione la tecla Enter (Figure 19, página 15) o cada vez que el horno que el horno se lo indique.

7. Teclas suaves

El horno tiene ocho teclas, cuatro al lado derecho y cuatro al lado izquierdo de la pantalla de información. Presione una de las teclas suaves para elegir la opción adyacente ala tecla.

NOTA: Las teclas suaves están enlistadas en este manual de la siguiente manera (donde sea aplicable) L1-L4 Y R1-R4 para ser rápidamente identificadas y referencia.

8. Teclado numérico

Utilicé este teclado para poner las claves de acceso o para modificar las configuraciones de cocción (Figure 19, página 15). El teclado numérico también tiene las teclas de (Back/Stop y Enter) y su función es idéntica a los elementos 5 y 6 (vea la figura 4).

Cocinando

El horno fue preprogramado con configuraciones de cocción al momento de manufacturación y esta listo para operar en el momento que lo saca de la caja de empaque. Si estas configuraciones son borradas, otras nuevas configuraciones de menú deben de ser programadas ya sea vía, tarjeta inteligente (página 13), o programado manualmente (páginas 14-15). El horno no cocinara amenos que existan configuraciones programadas.

NOTA: Los siguientes pasos no están siempre en secuencia. Comúnmente múltiples alimentos son cocinados en el horno antes de el modo de enfriamiento en el horno (paso 10)

Paso 1: Encienda el horno

Figura 5: Oven está apagado

Cuando el horno está apagado (oven off) (Figura 5), la temperatura se a disminuido a 150°F (66°C.), pero la pantalla y el teclado se mantienen encendidos.

Presione la tecla On/Off para encender el horno.

Paso 2: Seleccione las Temperaturas Cocción.

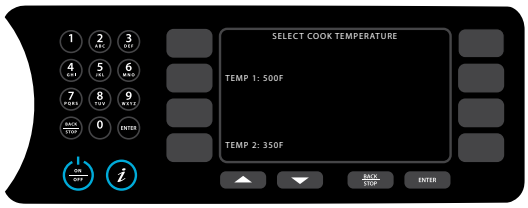


Figura 6: Seleccione la temperatura de cocción

El horno guarda dos temperaturas de cocción diferentes (vea la página 14 para mas información) solo los elementos asociados con la temperatura elegida pueden ser cocinados sin tener que volver a especificar la temperatura de cocción.

Para seleccionar la temperatura, presione la tecla adyacente.

NOTA: Si las configuraciones de temperatura son iguales, la pantalla con las temperaturas será dejada de paso y tendrá acceso directo a todos los elementos de comida.

Paso 3: Pre-calentamiento

Figura 7: Pre-calentamiento

Durante este paso el horno se pre-calienta a la temperatura seleccionada o ala temperatura pre-programada.

Paso 4: Impregnado

Una vez que el horno alcance la temperatura seleccionada el horno seguirá calentando por ocho minutos para asegurar que las superficies en la cavidad de cocción absorban suficiente calor para no afectar los resultados de cocción. Este proceso lo llamamos proceso de impregnación.

NOTA: Mientras el horno esta en proceso de impregnación el operador podrá navegar en el menú, pero no le permitirá cocinar hasta que el temporizador llegue a 0:00.

Paso 5: Elija un Elemento para Cocción

⚠ ADVERTENCIA: La cavidad del horno y la puerta están muy calientes.

Cuando el horno a terminado el ciclo de precalentamiento,

1. Coloque la comida dentro del horno.
2. Presione la tecla suave adjesente al grupo de comida. O presione cualquiera de las flechas para que se le muestre grupos de comida adicionales.
3. Presione la tecla adyacente al el elemento de comida que desea cocinar, o presione cualquiera de las flechas para que se le muestren elementos de comida adicionales.

Paso 6: Ajustando el tiempo

La opción al ajuste de tiempo esta apagada por omisión. Si usted desea tener la habilidad de modificar el tiempo de cocción antes de cada ciclo de cocción, entonces esta característica puede ser activada desde la pantalla de opciones programadas (vea página 12).

Figura 8: Ajuste de tiempo

1. Si parece la pantalla de ajuste de tiempo, cambie el tiempo de cocción (si se requiere) utilizando el teclado numérico.
2. Para confirmar el cambio presione la tecla inferior del lado derecho y comience la cocción.

Paso 7: Cocinando

Figura 9: Cocinando

NOTA: Para terminar inmediatamente el ciclo de cocción, presione la tecla Back/Stop.

NOTA: Si la puerta se llegara a abrir durante el ciclo de cocinó el horno se pondrá en pausa hasta que la puerta se vuelve a cerrar y tendrá que presionar la tecla ENTER para continuar con el ciclo de cocción.

Paso 8: Revise/Remueva los alimentos del horno

Figura 10: Los alimentos están cocinados (cooking done)

⚠ ADVERTENCIA: La charola y la cavidad/puerta del horno están ¡muy calientes!

Habrá la puerta del horno y revise/remueva los alimentos.

Paso 9: Opciones de cocción adicionales

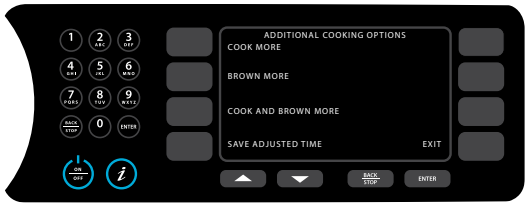


Figura 11: Opciones de cocción adicional

Las opciones adicionales de cocción aparecerán en la pantalla (Figura 11) esta apagada por omisión. Si usted desea tener la habilidad de cocinar los alimentos por mas tiempo del programado, usted podrá habilitar esta característica desde la pantalla de opciones programadas (set options) (vea página 12).

Si aparece la pantalla de opciones de cocción adicionales y el alimento requiere ser cocinado por un poco mas de tiempo, usted puede seleccionar cualquiera de las siguientes opciones:

- Seleccione “cook more” si la parte interna de los alimentos esta cruda o fría.
- Seleccione “brown more” si la parte exterior de los alimentos requiere un mejor color o tostado.
- Seleccione “cook and brown more” si el alimento necesita las dos cosas por dentro mas cocción/ temperatura y por fuera mas color y tostado.
- Seleccione “save adjusted time” para guardar cualquier cambio en el tiempo de cocción echo durante el paso 6. Nota esta opción no esta disponible si “adjust Time” esta deshabilitada (página 12)
- Seleccione ”Exit” para regresar a la pantalla con los grupos de comida.

Paso10: Proceso de enfriamiento

Cuando el horno termino de cocinar por el día, presione la tecla On/Off para comenzar el proceso de enfriamiento. Durante este paso, el horno sopla aire frió dentro de la cavidad del horno para bajar la temperatura a aproximadamente 150°F (66°C) en este momento ya es seguro empezar a limpiar.

Generalidades del Modo de Información

Para tener acceso al modo de información, presione la tecla (i) cuando el horno este apagado o en proceso de enfriamiento. Para alternar entre las pantallas 1 y 2 presione las flechas de arriba y abajo.

El modo de información tiene cuatro propósitos:
1. Le muestra la información
2. Le permite el acceso al "Test Mode" y le da herra mientas adicionales de diagnostico a los técnicos de servicio.
3. Para prender o apagar las opciones y características del horno.
4. Para actualizar las configuraciones del horno.

Desde la pantalla 1 del modo de información (Figura 12) usted puede:
- Ver la ultima temperatura de cocción programada (ayuda al diagnostico de problemas potenciales)
- Ver el número de serie del horno
- Ver el número de pieza del menú y revisión
- Ver cual es la versión del software
- Desplazarse a través de los contadores (conteo de cocción, tiempo total de cocción, tiempo del magnetrón y el total del tiempo en que el horno a estado encendido)
- Ver cual es el voltaje de operación (solo en los modelos de Norteamérica)
- Acceso al registro de fallas
- Acceso a los números de servicio

Desde la pantalla 2 del modo de información (Figura 13) usted puede:
- Tener acceso al "Test Mode" (solo para uso del técnico de servicio)
- Tener acceso a la pantalla de las opciones programadas (Set Options) (página 12)
- Programar el idioma (no está disponible en todos los modelos)
- Programar la fecha y la hora
- Acceder a la pantalla que le permite subir un menú (Load Menú)
- Subir o bajar el tono del volumen (sonido)

El conteo de cocción/registro del tiempo

Desde la pantalla 1 del modo de información (figura 12), presione la tecla suave R1 (ver conteo de cocción).
- Una vez para ver el conteo de cocción
- Dos veces para ver el tiempo total de cocción
- Tres veces para ver el tiempo total del magnetrón
- Cuatro veces para ver el total del tiempo en que el horno a estado encendido

Ver el registro de fallas

Desde la pantalla 1 del modo de información (figura 12), presione la tecla suave R3 para ver el registro de fallas. Para ver el tiempo grabado en que cada falla ocurrió, presione la tecla suave adyacente al código de falla.

Ver los números de servicio

Desde la pantalla 1 del modo de información (Figura 12), presione la tecla suave R4 para ver los números de contacto para el Servicio técnico.

Programación del idioma

NOTA: No esta disponible en algunos modelos.

Desde la pantalla 2 del modo de información (Figura 13), presione la tecla suave L3 para ver el listado de idiomas disponibles. Cada vez que la tecla L3 es presionada, aparecerá en la pantalla un idioma diferente en el siguiente orden: Ingles (omitido), Español, Francés, Alemán, Portugués, Italiano, Ruso, Griego, Polaco.

Reajuste del horno

Si aparece un mensaje de error en la pantalla, existe la manera de borrarlo simplemente reajustando el horno. Para reajustar el horno, presione la tecla de información (i) por cinco segundos mientras que el horno esta en proceso de enfriamiento o apagado.

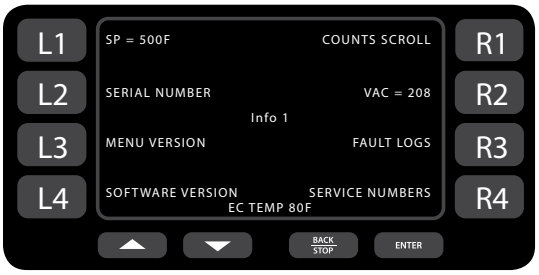


Figura 12: pantalla 1 del modo de información

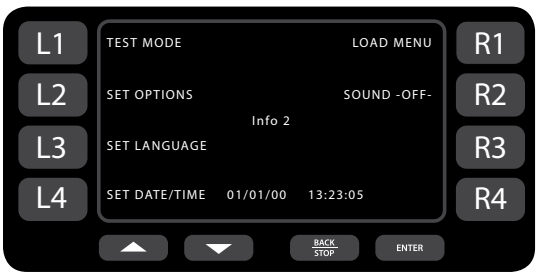


Figura 13: pantalla 2 del modo de información

Pantalla de opciones programadas

Desde la pantalla 2 del modo de información (Figura 13, página 11), presione la tecla suave L2 para tener acceso ala pantalla de “Set Options” (Figura 14). Cuando se le pida ingrese la contraseña presionando las teclas 9 4 2 8 y presione la tecla “Enter”.

Desde la pantalla de “Set Options” usted puede encender o apagar las siguientes opciones:

- Pantalla de ajuste de tiempo “Adjust Time” (ver paso 6, página 9)
- Pantalla mas coccion “Cook More” (ver el paso 9, página 10)
- Modo de edición “Edit Mode” (ver página 14 para mas detalles)
- Pantalla de subir menú “Load Menú” (ver página 13 para mas detalles)
- Configuración de la red
- Habilitar y deshabilitar el encendido automático (Auto On Enabled/Disabled)
- Habilitar y deshabilitar el apagado automático (Auto Off Enabled/Disabled)
- Modo de demostración (Demo Mode, solo para el uso de TurboChef)

Configuración de la red

El horno Sota tiene la capacidad de ser programado a distancia. La pantalla de configuración de la red permite que ingrese lǎ dirección vía DHCP o manual. Para poder utilizar esta característica usted debe de tener Oven Connect que es requerido por el administrador de la red. Contacte a TurboChef para más información.

Auto encendido y apagado: ajuste del tiempo (Auto On and Off)

Desde la pantalla 2 del modo de información (Figura 13, página 11?), presione la tecla suave L4 para acceder a la pantalla de fecha y hora “Set Date/Time” (Figura 15). Desde esta pantalla, usted puede programar el la hora exacta en encendido automático “auto on”, y apagado automático “auto off”.

Un tiempo real preciso es fundamental en el uso de “auto on y auto off”. Cuando estas características son activadas desde la pantalla de “Set Options” (Figura 14), el horno automáticamente se enciende y se apaga en la hora especificada.

La hora y el tiempo preciso también ayuda a asegurar el diagnostico preciso y la condición de las fallas reportadas. El tiempo y la fecha son programadas en el momento de instalación del horno; de cualquier manera el operador o el técnico podrían necesitar hacer cambios y ajustes al mismo tiempo.

NOTA: El reloj no se actualizara automáticamente al horario de verano.
NOTA: El reloj es de 24-horas (8:30 p.m = 20:30 p.m).
NOTA: El horno no retendrá la fecha y la hora si se deja desconectado por dos o más semanas.
IMPORTENTE: Para que el “auto on y auto off funcione tiene que ser activado desde la pantalla de “Set Options” (Figura 14).

Para establecer la fecha en tiempo real y tiempo,

1. Use las teclas suaves L2 Y R2 (en medio izquierda y en medio derecha) para navegar entre los dígitos.
2. Use el teclado numérico para establecer el mes, día, y año, seguido por la hora y los minutos.
3. Seleccione “Save” para guardar los cambios o presione la tecla “Back/Stop” para cancelar.

Para programar el tiempo en “auto on y auto off”

1. Asegúrese que el reloj este correcto (ver arriba)
2. Presione la tecla suave R1 para alternar entre las temperaturas 1 y 2. Si dos temperaturas diferentes son usadas para cocinar, tienen que estar programadas en automático de encendido y apagado a diferente hora del día.
3. Para navegar entre los dígitos, use las teclas L3 y R3 para el tiempo de encendido automático “auto on” y las teclas suaves L4 Y R4 para el tiempo de apagado automático “auto off”.

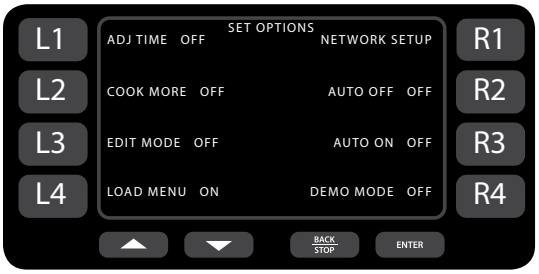


Figura 14: Pantalla de Set Options

Figura 15: Programar fecha/tiempo

4. Use el teclado numérico para establecer la hora y los minutos en que el horno se apague o encienda automáticamente.
5. Seleccione “Save” para guardar los cambios o presione “Back /Stop” para cancelar.

Actualizar el menú del horno

NOTA: Para actualizar un menú usted necesita verificar que el acceso en la pantalla de “Load Menú” este encendido. Ver la sección de la pantalla de “Set Options” en la página 12? Para mas detalles.

Para subir un menú al horno,

1. Ir a la pantalla 2 del modo de información (Figura 13, página 11)
2. Presione la tecla R1 para tener acceso a la pantalla de “Load Menú” (Figura 16)
3. Introduzca la tarjeta inteligente (Figura 17).
4. Presione la tecla suave L1 (Figura 16)
5. Asegúrese que el horno emita varios sonidos cortos (pitidos) y aparezca en la pantalla la palabra FINISHED.

Hacer una copia del menú del horno

NOTA: Para hacer una copia del menú del horno, usted necesita verificar que el acceso al a pantalla de “Load Menu” se encuentre encendida. Vea la sección que explica la pantalla de “Set Options” en la página 12 para mas detalles.

Para guardar una copia del menú en una tarjeta inteligente,

1. Ir a la pantalla 2 del modo de información (Figura 13, página 11).
2. Presione la tecla suave R1 para tener acceso a la pantalla de “Load Menú” (Figura 16).
3. Inserte la tarjeta inteligente (Figura 17).
4. Presione la tecla suave L2 (Figura 16).
5. Verifique que el horno emita varios sonidos cortos (pitidos) y en la pantalla aparezca la palabra FINISHED.

Actualizando el Firmware

⚠ PRECAUCIÓN: El horno será inoperablea si la actualización del firmware es insatisfactoria.

Desde la pantalla de Oven Off,

1. Inserte la tarjeta inteligente “1 de 3” (figura 17).
2. Cuando el horno esta en el proceso de enfriamiento o apagado presione la tecla (i) por 5 segundos aproximadamente hasta que el horno se reestablezca.
3. El horno emitirá una serie de sonidos cortos seguidos por un sonido largo, entonces es el momento de insertar la segunda tarjeta “2 de 3”.
4. De nuevo el horno emitirá una serie de sonidos cortos seguidos por un sonido largo entonces es momento de insertar la tercera tarjeta “3 de 3”.
5. El horno nuevamente producirá una serie de sonidos cortos seguidos de un sonido largo, entonces remueva la tarjeta inteligente.
6. El horno se reestablecerá, indicándole que la actualización a sido completada.

NOTA: Si la actualización es insatisfactoria, la pantalla permanecerá en off y el horno emitirá un sonido largo de tono suave. Si la actualización es insactisfactoria después de varios intentos, contacte a TurboChef ya que podría tener una tarjeta dañada.

Figura 16: Subiendo…termino

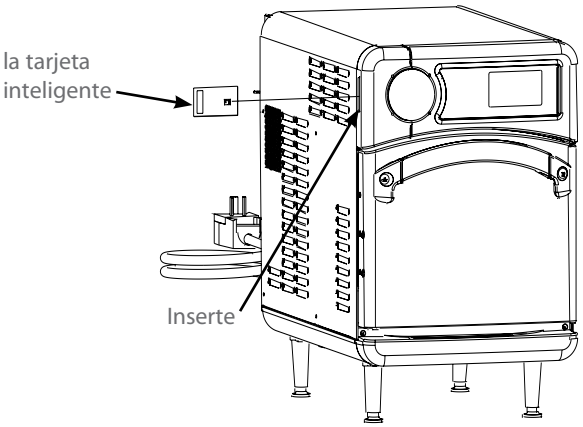


Figura 17: Insertando la tarjeta inteligente

Generalidades del modo de edición

Para tener acceso al Modo de edición “Edit Mode,”

1. Active desde la pantalla de “Set Options” (Figura 14, página 12).
2. Presione la tecla On/Off para que el horno regrese ala pantalla de proceso de enfriamiento o apagado “Cooling Down” o “Off”.
3. Presione la tecla On/Off nuevamente para entrar al modo de edición ”Edit Mode”.

El Edit Mode sirve para tres propósitos principales:

1. Editar la temperatura
2. Editar los nombres de los grupos, elementos.
3. Edición de las configuraciones de cocción.

Estructura del menú

El horno Sota le permite usar una o dos temperaturas diferentes y puede guardar hasta 256 configuraciones (128 para cada temperatura).

Cambiando las temperaturas programadas

Si un menú es subido vía tarjeta inteligente (página 13), las temperaturas ya están programadas y no necesita hacer ningún cambio.

Las temperaturas nunca se deben de cambiar para compensar los resultados de finales de cocción (recocido o crudo). Si la configuración de la receta no le esta dando los resultados deseados, consulte a su creador de menú, distribuidor autorizado, o al Servicio al Cliente de TurboChef.

Para cambiar la temperatura,

1. Ponga el horno en “Edit Mode” (vea el adjunto)
2. Presione la tecla suave L2 para cambiar la temperatura 1 o la tecla suave L4 para cambiar la temperatura 2 (figura 18).
3. Utilicé el teclado numérico para registrar una temperatura nueva.
4. Presione la tecla “Enter” para confirmar el cambio, o “Back/Stop” para cancelar.

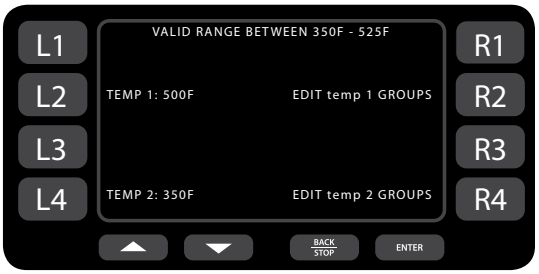


Figura 18: pantalla de edición de temperatura

Edición de las configuraciones de las recetas

Cambiando grupo/nombre del elemento

Para cambiar un grupo de comida, nombre del elemento:

1. Ponga el horno en “Edit Mode” (ver página 14).
2. Presione la tecla suave R2 para cambiar la temperatura en el grupo 1 o la tecla suave R4 para editar la temperatura del grupo 2 (figura 18, página 14).
3. Seleccione el grupo que contiene el elemento(s) que usted quiere editar.
4. Seleccione el elemento de comida.
5. Desde la pantalla “Recipe Edit” (figura 19), edite el nombre del grupo de comida:
   - Utilicé el teclado numérico para cambiar un carácter.
   - Presione la tecla suave R1 para avanzar al carácter siguiente.
   - Presione la tecla suave L1 para regresar al carácter previo.
   - Presione la tecla suave R2 para guardar los cambios.
6. Editar el nombre de la receta:
   - Presione la tecla con la flecha hacia abajo para ir al campo de nombre de la receta “Recipe Name.”
   - Use las instrucciones provistas en el paso 5 para editar el nombre de la receta.
7. Presione la tecla suave R2 para guardar los cambios. Para opciones adicionales de edición, vea el adjunto.

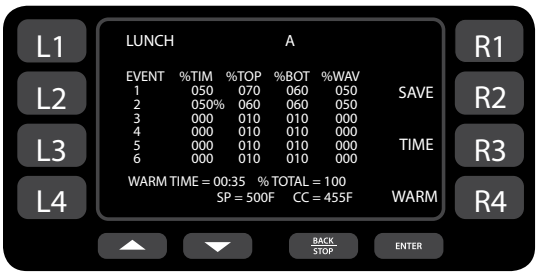


Figura 19: pantalla de edición de recetas

Cambiando las configuraciones de cocción

Para cambiar las configuraciones de coccion,

1. Siga los pasos en Cambiando grupo/nombre del elemento, adjunto.
2. Use el teclado numérico para ajustar las configuraciones de los eventos:
   - % de tiempo (0- 100 % en incrementos de 1 %) el porcentaje en los seis eventos deben de sumar un total de 100.
   - % del aire de arriba “% Top Blower” (10-100 % en incrementos de 10%)
   - % del aire de abajo “% Bottom Blower” (10-100 % en incrementos de 10%)
   - % Microondas (0- 100 % en incrementos de 10 %)
3. Use la flecha hacia abajo para navegar hacia el campo de “Warm Time”

NOTA: Para facilitar la navegación la tecla suave R3 “Time” hace que el cursor brinque hasta el campo de “Warm”.

4. Use el teclado numérico para ajustar el tiempo de cocción.
5. Presione la tecla suave R2 para guardar los cambios.

NOTA: Para que los cambios sean guardados, el cursor debe de avanzar hasta pasar el último evento editado.

6. Si lo desea presione la tecla suave R4 para hacer una prueba de cocción con la nueva configuración. Al hacerlo el horno probablemente necesitara más tiempo de pre-calentado.
7. Cuando a terminado de editar, regrese a la pantalla de “Set Options” y apague el modo de edición (vea la página 12). Esto le dará acceso al modo de cocción regular.

Solución a Problemas

Lo siguiente es una lista de códigos de fallas y mensajes de errores, junto con el posible problema(s) que el horno esta experimentando, por favor intente la acción recomendada antes de llamar al Servicio al Cliente 800.90TURBO,+1 214.379.6000) o a su Distribuidor Autorizado.

Si algúna falla o mensaje de error ocurre y no esta listado enseguida, contacte al Servicio al Cliente (800.90TURBO,+1 214.379.6000).

NOTA: Cualquier código de falla listada en letras obscuras pondrá fin al ciclo de cocción al ser detectada. Si aparece un F6 este codito no terminara el ciclo de cocción; sin embargo lo alertara sobre un posible problema con la circulación del aire.

⚠ ADVERTENCIA: La comida, puerta del horno, y la cavidad del horno están ¡muy calientes! Use extrema precaución a la hora de solucionar los problemas siguientes.

Problema	Posible causa(s)	Resolución
No hay alimentación al horno	- El horno no está enchufado - El disyuntor principal está disparado.	- Enchufe el horno - Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Reajuste el disyuntor y vuelva a encender el horno.
El horno no se pre-calienta debidamente	- El horno está apagado. - La puerta no está cerrada. - El horno se ha apagado en el disyuntor principal. - Termostato de alto límite disparado.	- Presione la tecla On/Off. - Cierre la puerta de la cavidad de cocción. - Ponga el horno en estado OFF y desenchufe, espere dos minutos. Vuelva a enchufar, y encienda el aislador/fuente de alimentación eléctrica principal y presione la tecla On/Off. - Reajuste el termostato de alto limite ubicado en la esquina inferior izquierda de la pared posterior del horno.
La pantalla indica “Oven Door Open” y suena una alarma.	- Obstrucción de comida que impida cerrar la puerta. - La puerta del horno está abierta. - Los interruptores de la puerta están desalineados.	- Abra la puerta y elimine la obstrucción. - Abra y cierre la puerta varias veces. - Llame al Servicio al Cliente.
El horno no cocina debidamente	- El horno no esta limpio (grandes depósitos de grasa, carbón o residuos de comida diluyen la microondas.) - Se seleccionó un nombre incorrecto de grupo y/o elemento para el producto. - El producto no se cocinó desde el estado correcto inicial (eje. Refrigerado o congelado). - El producto no cumple con las especificaciones.	- Limpie el horno siguiendo las instrucciones de limpieza en la página 5-6. - Revise para confirmar que eligió el grupo/elemento correcto para el producto. - Asegúrese que el producto esta en el estado correcto antes de ponerlo en el horno. - Asegurase que el producto tenga el peso y el tamaño exacto, típico de este producto.

Problema	Posible causa(s)	Resolución
F1: Soplador funcionando en mal estado	- Se interrumpió del alimentación al horno	- Verifique que el disyuntor de la pared este encendido. Reajuste el disyuntor y encienda el horno. - Ponga el horno en estado OFF y desenchufe espere dos minutos. Enchufe nuevamente encienda el aislador/fuente de alimentación eléctrica principal y presione la tecla On/Off.
F2: Baja temperatura de cocción	- Se interrumpió la alimentación del horno. - Las boquillas de aire de arriba y debajo de la cavidad están bloqueadas. - La puerta del horno está desalineada. - Calentador defectuoso. - El motor del soplador no funciona. - El horno no se pre-calienta completamente.	- Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Reajuste el disyuntor y vuelva a encender el horno. - Durante la limpieza diaria, asegúrese de destapar las boquillas de aire de arriba/debajo de la cavidad delhorno. ⚠ PRECAUCIÓN: Top jetplate is glass; breakage will result in a non-warranty service call. - Abra y cierre la puerta varias veces y verifique que la puerta del horno cierre. - Reajuste el termostato de alto limite ubicado en la esquina inferior izquierda de la pared posterior del horno. - Llame al Servicio al Cliente. - Repita el pre-calentemiento y permita que el horno se quede inactivo por cinco minutos.
F5: Temperatura alta en el magnetrón	- Hay bloque en la entrada de aire fresco al horno. - El protector del ventilador de escape está obstruido.	- Remueva todo aquello que podria obstruir el flujo del aire fresco de por debajo del horno y de los paneles laterales/trasero del horno. - Asegúrese que los abanicos de la parte posterior y de abajo están libres de desechos.
F6: EC Temperatura	- Hay bloque de aire fresco al horno. - El protector del ventilador de escape está obstruido.	- Remueva todo aquello que podría obstruir el flujo del aire fresco de por debajo del horno y de los paneles laterales/trasero del horno. - Asegúrese que los abanicos de la parte posterior y de abajo están libres de desechos.

Garantía limitada en Norteamérica

Horno de coc̆ción rápida TurboChef "NGO" – Norteamérica

La garantía limitada del horno de cocción rápida TurboChef descrita a continuación se activa al despachar el horno. En caso de que requiera asistencia adicional después de revisar la garantía descrita a continuacion, llame a Servicio al Cliente de TurboChef al 800.90TURBO.

Garantía limitada

TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef") le garantiza a usted, como comprador, que bajo condiciones normales de uso, el horno de cocción rápida TurboChef que ha comprado (el "Equipo") estará exento de defectos en material y fabricación el periodo de garantía, sujeto a los términos y condiciones estipulados en la presente. El "Periodo de garantía" es de doce (12) meses desde la fecha en que se envíe el Equipo desde la fábrica o centro de distribución de TurboChef en los EE.UU. Esta garantía está condicionada a que usted rápidamente notifique a TurboChef de cualquier reclamo, según se indica en el párrafo titulado"Reclamos de garantía" a continuación, y entregue a TurboChef todos los datos e información que solicite TurboChef o sus agentes de servicio en relación con dichos reclamos así como todo acceso necesario a su sede y al Equipo. Esta garantía se entrega solo al comprador inicial del Equipo de TurboChef o su concesionario autorizado; no se puede ceder a compradores sucesivos a menos que TurboChef consienta a dicha cesión por escrito.

Limitación de garantías

Excepto según se estipula en la Garantía Limitada anterior, el Equipo se entrega "tal cual está". TurboChef desconoce toda otra garantía, expresa, estatutaria o implícita, incluidas sin limitación, las garantías implícitas de título, no infracción, comerciabilidad e idoneidad para un fin particular. TurboChef no garantiza que el Equipo cumpla con sus especificaciones o necesidades. Usted reconoce que usted es exclusivamente responsable de la selección del Equipo y de determinar la idoneidad del Equipo para sus necesidades.

Exclusiones de la garantía

Instalación, operación o mantenimiento indebidos: El equipo que no se instale, opere y mantenga conforme al manual del propietario del horno de cocción rápida TurboChef (según pueda actualizarlo TurboChef ocasionalmente, el "Manual"), copia del cual se le entrega a usted con el Equipo o de otra manera a pedido, queda excluido de esta garantía. Esta garantía limitada no es aplicable a daños o fallas resultantes, en la exclusiva opinión de TurboChef o su agente de servicio, por no brindar un ambiente adecuado de instalación y operación (incluyendo alimentación y calefacción, ventilación y aire acondicionado) además de instalaciones según lo señale el Manual, uso indebido, abuso, accidente, negligencia, falla de energía o voltaje irregular (sobre o bajo voltaje), o a daño o falla por inundación, incendio, rayos u otros desastres naturales o artificiales, u otros imprevistos, o a Equipo que tenga números de serie faltantes o alterados.

Modificaciones y reparación: El equipo que ha sido modificado o alterado por personas que no sean TurboChef o sus agentes de servicio, o Equipo que ha tenido dispositivos no aprobados o elementos de conexión adosados al mismo, queda excluido de la cobertura bajo esta garantía. La reparación del Equipo por cualquier persona que no sea TurboChef o sus agentes de servicio autorizado dejará nula toda garantía del Equipo.

Accesorios: Los accesorios y piezas (colectivamente "Accesorios") que se consumen en el transcurso normal de la operación o mantenimiento del Equipo quedan excluidos de esta garantía. La falla o el daño al Equipo o los componentes por el uso de agentes químicos, dispositivos o procesos no aprobados también se excluyen de esta garantía. Los accesorios pueden incluir, entre otros, fuentes de cocción cerámicas, paletas y agentes químicos y dispositivos aprobados.

Facturas pendientes: Si la cantidad facturada total por Equipo comprado no se ha pagado dentro de cuarenta y cinco (45) días de la fecha de la factura, entonces TurboChef no tendrá ninguna obligación de cumplir con ésta ni ninguna otra garantía del Equipo hasta que se reciba el pago total, incluyendo todo interés acumulado u otros cargos, en cuyo momento se reinstaurará la cobertura de garantía, pero no se prolongará el Periodo de Garantía.

Servicio de garantía, remedio exclusivo

TurboChef será exclusivamente responsable de determinar si el Equipo o algún componente del mismo está defectuoso o no. Los componentes defectuosos cubiertos por esta garantía limitada se repararán o reemplazarán a opción de TurboChef sin cargo para usted y dichos componentes reparados o reemplazados estarán cubiertos por esta garantía por el resto del Periodo de Garantía. Las piezas utilizadas en la reparación de componentes defectuosos y componentes de reemplazo pueden ser nuevas, recuperadas o reacondicionadas. A su exclusiva opción, TurboChef puede decidir reemplazar Equipo defectuoso cubierto por esta garantía por Equipo nuevo, recuperado o reacondicionado de igual o mayor capacidad, y dicho Equipo estará cubierto por esta Garantía Limitada por el resto del Periodo de Garantía. El Equipo y componentes defectuosos pasarán a ser propiedad de TurboChef. Este párrafo declara la obligación y responsabilidad únicas y exclusivas de Turbochef y su remedio único y exclusivo conforme a esta garantía. TurboChef no será responsable de no brindar servicio de garantía debido a causas fuera del control de TurboChef o de sus agentes de servicio.

Reclamos bajo garantía

Los reclamos bajo esta garantía limitada deben reportarse a TurboChef durante nuestros horarios normales de trabajo al 800.90TURBO, o a un servicio similar de informes que pueda designar TurboChef. Al recibir la reclamación e información relacionada y ante la verificación preliminar de que el reclamo es válido, TurboChef notificará inmediatamente a un agente de servicio autorizado que lo contacte a usted y dispondrá una visita de reparación en la sede durante los horarios normales de trabajo del agente de servicio. Cualquier costo incurido por TurboChef o su agente de servicio asociado con que se le niegue o no pueda el agente de servicio tener acceso al Equipo donde se encuentre, o si un reclamo no está cubierto por esta garantía, se le cobrará a usted.

Limitación de daños

TurboChef desconoce todo daño fortuito, especial y consecuencial, incluyendo entre otros la pérdida de uso, ingresos o ganancias perdidas, o uso sustituto, que sufra usted o algún tercero, ya sea que surja por contrato, agravio (incluida la negligencia), o de otra manera, resultante de algún incumplimiento de parte de TurboChef o sus agentes de servicio de esta garantía, o resultante de la fabricación, uso o defectos, de o en el Equipo, aun cuando TurboChef haya sido notificado de la posibilidad de dichos daños.

Indemnización del cliente

Usted se compromete a indemnizar, defender y mantener a TurboChef indemne de todo reclamo, demanda, juicio, cargos y costos de terceros directa o indirectamente resultantes o relacionados con su uso del Equipo. Usted se compromete además a indemnizar y mantener a TurboChef indemne de todo daño fortuito, consecuencial o especial que sufra usted, incluyendo ingresos o ganancias perdidas, pérdida de uso, o uso sustituto, durante periodos de falla del Equipo o pérdida de uso.

Territorio

Esta garantía es válida en los Estados Unidos de América, Canadá y Puerto Rico.

Ley regente, integridad de la garantía

La garantía estará regida y se interpretará conforme a las leyes del Estado de Texas, EE.UU. (salvo con respecto a sus disposiciones sobre conflictos de leyes). La garantía descrita aquí es la garantía completa y única para el Equipo y reemplaza todo otro acuerdo o convenio previo oral o escrito que pueda haber existido entre nosotros relativo a garantías del Equipo. Los términos de esta garantía no pueden ser alterados, enmendados ni modificados salvo por escrito con la firma de TurboChef. Ninguna supuesta alteración, enmienda o modificacion que efectúe un agente de servicio o cualquier otra persona será aplicable contra TurboChef.

Cargos por servicio fuera de garantía o rechazo de la visita de servicio

En caso de que las reparaciones, el reemplazo o el servicio sean realizados por agentes de servicio de TurboChef por trabajo no cubierto por esta garantía limitada, el cliente acepta pagar al agente de servicio directamente conforme a la escala normal de cargos del agente de servicio. En caso de que facture a TurboChef el agente de servicio por servicios no cubiertos bajo esta garantía extendida, TurboChef facturará al cliente y el cliente pagará dicha factura conforme a los términos de neto a 10 días. El cliente también acepta pagar todo costo incurrido por TurboChef o su agente de servicio asociado con un agente de servicio que responda a una llamada de servicio, pero luego se rehúse o no pueda obtener acceso al horno en la sede del cliente. Si no se envía el pago esto puede causar, a discreción de TurboChef, que TurboChef anule el saldo de la garantía. En ningún caso autorizará TurboChef servicio a una tienda con una factura pendiente sin garantía.

Garantía limitada internacional

Esta garantía limitada será aplicable a las ventas de todos los hornos Serie "NGO" de TurboChef (el "Equipo") fabricados por TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef"), y vendidos a compradores fuera de los Estados Unidos, Canadá, Puerto Rico, América Central y América del Sur por un distribuidor autorizado de TurboChef International (el "Distribuidor Autorizado").

Garantía limitada

Usted, como comprador ("Usted") ha celebrado un contrato de venta con el Distribuidor Autorizado para la compra del Equipo. Esta Garantía Limitada se la entrega a usted el Distribuidor Autorizado al cual usted compró el Equipo con el apoyo de TurboChef. Sujeto a las limitaciones indicadas a continuación, el Distribuidor Autorizado le garantiza que la cantidad y especificación del Equipo entregado a usted será el indicado en la aceptación de su pedido por parte del Distribuidor Autorizado y que el Equipo estará exento de todo defecto material en el producto y mano de obra por doce (12) meses a partir de la fecha de instalación (el "Periodo de garantía"), conforme a los términos y condiciones estipulados aquí.

Limitación de responsabilidad

Usted reconoce que usted es exclusivamente responsable de la selección del Equipo y de determinar la idoneidad del Equipo para sus necesidades. Todas las otras garantías, condiciones o términos relacionados con idoneidad para el fin, calidad o condición del Equipo, ya sean expresas o implícitas por estatuto o derecho común o de otra manera quedan excluidos en la mayor medida que permita la ley.

El sistema de garantía global de TurboChef

Esta Garantía Limitada comienza al entregar el Equipo en su sede. El Distribuidor Autorizado inspeccionará e instalará el Equipo en sus oficinas conforme a las instrucciones de TurboChef y registrará el número de serie del Equipo, sus detalles de contacto, la fecha y ubicación de la instalación y los resultados de la inspección realizada por el Distribuidor Autorizado. Esta información será ingresada por el Distribuidor Autorizado en el sistema de garantía global de TurboChef y la usará TurboChef, el Distribuidor Autorizado y sus agentes de servicio autorizados para prestar el servicio bajo garantía.

Servicio de garantía

Durante el Periodo de garantía, cualquier Equipo materialmente defectuoso se reparará o reemplazará sin cargo a opción de TurboChef siempre que:

1. Usted notifique al Distribuidor Autorizado donde compró el Equipo y/o a TurboChef tan pronto sea razonablemente posible después de descubrir un defecto y conforme al procedimiento para reclamos bajo garantía que se establece a continuación;
2. Usted entregue al Distribuidor Autorizado donde compró el Equipo y/o a TurboChef todos los datos y la información razonablemente solicitada por TurboChef, el Distribuidor Autorizado o sus agentes de servicio autorizado en relación con su reclamo bajo garantía;
3. Usted ponga el Equipo a disposición de TurboChef, el Distribuidor Autorizado o sus agentes de servicio autorizado;
4. El Equipo haya sido instalado por un Distribuidor Autorizado y usted haya entregado toda la información necesaria para que el Distribuidor Autorizado registre el Equipo en el sistema de garantía global de TurboChef;
5. El equipo haya sido operado y mantenido por usted conforme al "Manual del propietario" de TurboChef provisto con el Equipo (y según lo actualizado por TurboChef);

6. Usted no haya usado ningún dispositivo, accesorio, consumible o piezas no aprobados en conjunto con el Equipo, y
7. No se hayan intentado reparaciones, modificaciones ni alteraciones aparte de las que haga TurboChef, un Distribuidor autorizado o su agente de servicio autorizado.

Ni TurboChef ni el Distribuidor Autorizado asume ninguna responsabilidad por daños causados por que usted no entregue una instalación y un ambiente operativo adecuados (con alimentación y calefacción, ventilación y aire acondicionado) o instalaciones según lo indique el Manual, uso indebido o abuso o por accidente, negligencia, corte de energía o voltajes irregulares (sobre o bajo voltaje) como sea que surja.

A su exclusiva opción, TurboChef puede reemplazar Equipo o componentes defectuosos por Equipo nuevo, recuperado o reacondicionado de igual o mayor capacidad, y dicho Equipo o componentes estarán garantizados por el Distribuidor Autorizado por el resto del Periodo de Garantía. El Equipo o componentes defectuosos pasarán a ser propiedad de TurboChef.

Reclamos bajo garantía: Todo reclamo bajo garantía debe efectuarse directamente por escrito al Distribuidor Autorizado al cual compró el Equipo o a TurboChef en la siguiente dirección:

TurboChef Technologies, Inc.
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007 USA
Teléfono: +1 214-379-6000
Fax: +1 214-379-6073

El reclamo debe incluir el número de serie del Equipo y ser recibido por TurboChef el último día del Periodo de garantía o antes. Al recibir su reclamo, TurboChef notificará rápidamente a un Distribuidor Autorizado o a un agente de servicio autorizado para que lo contacte, para verificar su reclamo y, si es necesario, para disponer una visita de reparación en la sede durante horarios normales de trabajo.

Consumibles y piezas utilizadas con el Equipo: Ni TurboChef ni el Distribuidor Autorizado asume ninguna responsabilidad por componentes consumibles y piezas que se usan en el transcurso normal del funcionamiento del Equipo o por la falla o daño al Equipo o los componentes por el uso de agentes químicos, dispositivos o procesos no aprobados.

Cargos de servicio no cubiertos por la garantía limitada: En caso de que usted pida y reciba reparaciones, reemplazo o servicio no cubierto por esta Garantía Limitada, se le facturará y debe pagar al Distribuidor Autorizado o al agente de servicio autorizado directamente conforme a su escala normal de cargos y términos comerciales.

Responsabilidad para productos: Ni TurboChef ni el Distribuidor Autorizado asumen ninguna responsabilidad por ningún daño fortuito, especial ni consecuencial, incluidos entre otros, la pérdida de uso, ingresos o ganancias perdidos, o uso sustituto que sufra usted o un tercero, ya sea que surja en contrato, agravio (incluyendo negligencia), o de otra manera resultante de algún incumplimiento de TurboChef o del Distribuidor Autorizado de la Garantía Limitada provista aquí.

Remedio exclusivo: Esta Garantía Limitada declara la obligación y responsabilidad únicas y exclusivas del Distribuidor Autorizado y de Turbochef y su remedio único y exclusivo conforme a esta Garantía Limitada.

Derechos de terceros: La Ley de Contratos (Derechos de Terceros) del Reino Unido de 1999 queda excluida de aplicar esta garantía limitada y nada de lo contenido aquí confiere ni pretende conferir a un tercero ningún beneficio ni derecho a aplicar algún término de esta garantía limitada.

Divisibilidad: Si algún artículo o disposición contenidos en esta garantía limmitada o alguna parte de ellos ('una disposición ofensora') se declara o pasa a ser no aplicable, no válida o ilegal por algún motivo que sea en alguna jurisdicción, los otros términos y disposiciones de esta garantía limitada permanecerán en plena vigencia y vigor en dicha jurisdicción que si hubieran sido ejecutados sin que apareciera la disposición ofensora en ellos y la totalidad de la garantía limitada seguirá en plena vigencia y vigor en todas las otras jurisdicciones.

Ley regente, integridad del acuerdo: Esta garantía limitada estará regida y se interpretará conforme a la ley inglesa. Queda expresamente excluida la aplicación de la Convención de las Naciones Unidas sobre la Venta Internacional de Bienes a esta garantía limitada. Esta garantía limitada no puede ser alterada, enmendada ni modificada por el Distribuidor Autorizado ni su agente de servicio, y ninguna declaración, alteración, enmienda o modificación de TurboChef será válida a menos que sea por escrito con la firma de TurboChef.

Para servicio o información llame a:

DENTRO DE NORTEAMÉRICA

Servicio al Cliente *al* 800.90TURBO

FUERA DE NORTEAMÉRICA

+1 214.379.6000 o a su distribuidor autorizado

Número de pieza: i1-9223 / Revisión B / abril 2013
Código del país: NA/EU

Operaciones Mundiales

2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007 USA
+1 214.379.6000 TELÉFONO
+1 214.379.6073 FAX

Servicio al Cliente:

800.90TURBO
+1 214.379.6000
turbochef.com