



Manual del Propietario

PARA EL HORNO DE COCCIÓN RÁPIDA TURBOCHEF BULLET



Para más información, llame
al 800.90TURBO
o
+1 214.379.6000

La información contenida en este manual es importante para la correcta instalación, uso, mantenimiento y reparación de este horno. Siga estos procedimientos e instrucciones para ayudar a asegurar resultados de cocción satisfactorios y años de servicio sin problemas.

Errores - descriptivos, tipográficos o pictóricos - están sujetos a corrección. Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Por favor, lea atentamente este manual y consérvelo para futuras consultas.

Tabla de Contenidos

Instrucciones de seguridad importantes

Información General de Seguridad	i
La Reducción de Riesgos de Incendio	i
Instrucciones de Puesta a Tierra	ii
Sustitución del Cable de Alimentación	ii
Precauciones para Evitar la Posible Exposición a Energía Excesiva de Microondas	ii
Consideraciones Sobre Interferencias de RF	ii

Las Especificaciones y la Instalación

Teoría de Operación	1
Características	1
Dimensiones	1
Certificaciones	2
Construcción Horno	2
Especificaciones Eléctricas	2
Instalación	2
Instrucciones de Desembalaje	2
Advertencias de Instalación - Leer Antes de Elevación Horno	2
Instalación del Horno	3
Instalación Cerca de una Fuente de Calor	3
Kit de Sujeción Horno	4
ChefComm Pro®	4
ChefComm Limitado™	4
Fecha y Hora Símbolo	4
Selección de Voltaje	4
Ventilación	4

Limpieza

Mantenimiento Diario	5-6
Mantenimiento Trimestral	7

Controles del Horno	8
---------------------	---

Cocina	9
--------	---

Continúa en la siguiente página...

Modo de Información

Pantalla de Información	14
Número de Serie	14
Menú Versión	14
Versión de Firmware	14
Números de Servicio	14
Voltaje - Ver Entrante	14
Tutoriales	
Contadores de Pantalla	14
Contadores de Pantalla	14
Tiempo Total de Cook	14
Tiempo Magnetrón	14
Tiempo Total (en horno)	14
Registro de Fallas	14
Opciones de Pantalla	14
Edición de SI / NO	14
COCINERO MÁS SI / NO	14
Sí Menú Load SI / NO	14
Anillo de Luz SI / NO	15
VAC SI / NO	15
Modo Demo SI / NO	15
Sí Cocción Manual SI / NO	15
Modo de Diagnóstico SI / NO	15
F2 Bypass SI / NO	15
Cocinar Piedra SI / NO	15
Configuración de Pantalla	15
Temperatura F / C	15
Idioma	15
Red Wifi	16
Volumen del Sonido	17
Fijar Fecha	17
Fijar Hora	17
En Auto Encendido / Apagado	17
Apagado Automático de Encendido / Apagado	17
Pantalla de Servicio	17
Manufactura (Mfg) Pantalla	18
Cargar Menú desde USB	18
Guardar Menú para USB	18
Actualización del Firmware	19

Modo de edición	
Editar Conjunto Temperatura	20
Compensar la Temperatura Inferior	20
Acceso Editar Elementos de la Pantalla	21
Nombre de un Grupo	21
Eliminar un Grupo	22
Mover un Grupo	22
Elemento Opciones de Edición	23
Editar Configuración	24
Nombre de un Elemento	26
Agregar una Receta del Libro de Cocina	26
Cambio Grupo	27
Mover un Elemento	27
Eliminar un Elemento	28
Solución de Problemas	29
Garantía Limitada en Norteamérica	31
Garantía Limitada Internacional	33

Instrucciones de Seguridad Importantes

⚠ ADVERTENCIA: Al operar este horno, se adhieren estrictamente a las siguientes precauciones de seguridad para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones, daños al horno o el horno cerca de la propiedad, o la posible exposición a la energía de microondas excesiva.

Información de Seguridad

- ✓ 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 más cercano para reparaciones, inspecciones, o ajustes.
- ✓ Este aparato solo debe de ser reparado o inspeccionado por personal de servicio calificado. Contacte su centro de servicio más 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 PUEDE CAUSAR QUE EL LÍQUIDO MUY CALIENTE HIERVA Y SE DERRAME INESPERADAMENTE CUANDO SE MUEVA EL CONTENEDOR O AL INSERTAR UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
- ✓ 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 está 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 ADVERTENCIA: Si no se mantiene el horno en condiciones de limpieza podría conducir a un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.
- x NO PERMITA que niños utilicen este aparato.
- x NO OPERE este aparato si el cordón o el enchufe eléctrico ha sido dañado, no está funcionando apropiadamente, o si ha sido dañado o tirado al suelo. Vea como puede remplazar el cordón eléctrico en la página ii.
- x NO CUBRA o bloquee ninguna abertura en este aparato.
- x NO ALMACENE este aparato afuera.
- x NO UTILIZAR este aparato cerca de una fuente de agua (por ejemplo: 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 NO utilice este producto sin la placa jetplate inferior instalado. El horno no se cocina correctamente y se puede producir daños al horno.
- 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

REDUCIENDO EL RIESGO DE INCENDIO

- ✓ Remueva los amarradores 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.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este horno está equipado con un cable que tiene un alambre de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra, el cual debe ser conectado a un tomacorriente que esté instalado y conectado a tierra. Consulte a un electricista calificado o técnico de servicio si no está seguro acerca de la capacidad de seguir las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas sobre si el aparato está conectado a tierra correctamente.

- x NO USE un cable de extensión. Si el cable de alimentación es demasiado corto, haga que un electricista calificado instale un tomacorriente cerca del aparato.

 **ADVERTENCIA:** Conexión a tierra incorrecta puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.

CABLE DE ALIMENTACIÓN DE REEMPLAZO O REMOCIÓN

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada.

 **ADVERTENCIA:** Si el horno está desenchufado durante el servicio o mantenimiento, el usuario debe ser capaz de acceder y ver el enchufe en todo momento para asegurarse de que el horno permanece desconectado. El enchufe debe permanecer cerca del horno y no puede ser colocado detrás de otro aparato o en otra habitación.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta ya que la operación de puertas abiertas puede provocar una exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no anular o alterar los enclavamientos de seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- (b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que la suciedad o residuos de limpiadores se acumulen en las superficies de sellado.
- (c) No haga funcionar el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no hay ningún daño en: (1) la puerta (doblada), (2) bisagras y pestillos (rotos o sueltos), (3) sellos de las puertas y superficies de sellado.
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona, excepto el personal de servicio calificado.

CONSIDERACIONES INTERFERENCIA DE RF

Este horno genera señales de radiofrecuencia. Este dispositivo ha sido probado y se ha determinado que en el cumplimiento de las porciones aplicables de la FCC parte 18 requisitos ya los requisitos de protección de la Directiva 89/336 / EEC del Consejo, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética a el momento de la fabricación. Sin embargo, algunos equipos con sensibilidad a las señales por debajo de estos límites puede experimentar interferencias.

Si su equipo experimenta interferencias:

- ✓ Aumente la separación física entre este horno y el equipo sensible.
- ✓ Si el dispositivo sensible puede estar conectado a tierra, hacerlo siguiendo las prácticas aceptadas de puesta a tierra.
- ✓ Si están siendo afectados los micrófonos que funcionan con baterías, asegúrese de que las baterías están completamente cargadas.
- ✓ Mantenga un equipo sensible en circuitos eléctricos separados si es posible.
- ✓ Coloque los cables de intercomunicación, cables de micrófonos, cables de los altavoces, etc. lejos del horno.

TIERRA DE PROTECCIÓN (TIERRA) SÍMBOLO



Este símbolo identifica el terminal que está destinado para la conexión de un conductor externo de protección contra descargas eléctricas en caso de un fallo, o el terminal de un electrodo de tierra de protección (tierra).

CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL SÍMBOLO



Este símbolo identifica los terminales que, cuando se conecta juntos, trae las diversas partes de un Equipo o de un sistema para el mismo potencial, no siendo necesario el potencial de tierra (tierra), por ejemplo para la unión local.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Página intencionalmente en blanco.

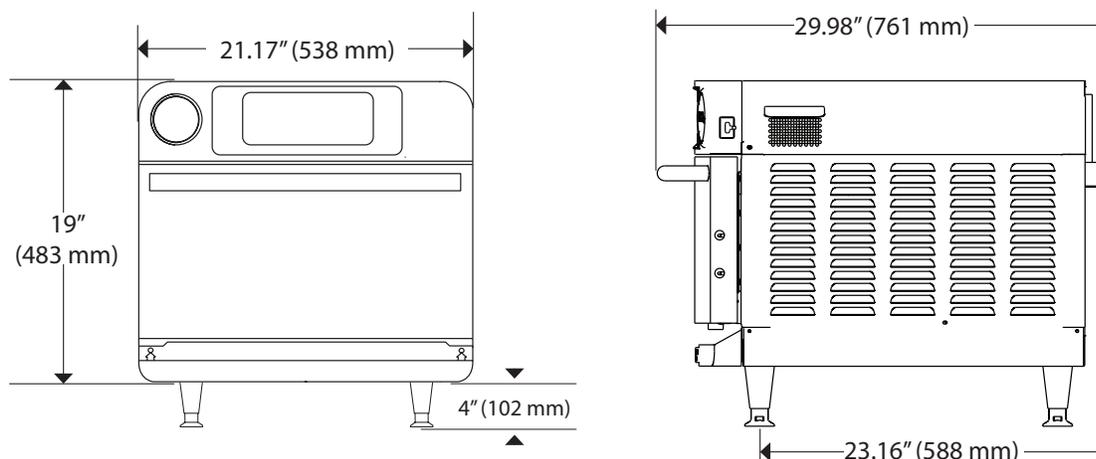


Figura 1: Dimensiones del Horno Bullet

Teoría de Operación

La Bullet TurboChef utiliza horno de calor radiante en combinación con atrapamiento de aire de alta velocidad y secundarios microondas lanzado para cocinar los alimentos rápidamente sin comprometer. El Rendimiento y versatilidad de menú se maximizan debido a la parte superior flexible y ajustes de temperatura del fondo y la capacidad de establecer la cantidad de microondas y aire en diferentes fases de cada receta.

Este manual incluye instrucciones para la instalación, la limpieza, y el funcionamiento del horno. Si tiene alguna pregunta que no se trate en este manual, comuníquese con Atención al cliente al 800.90TURBO (EE.UU.) o al +1 214.379.6000 (Internacional), o a su Distribuidor Autorizado.

Características

- Pantalla táctil capacitiva con cubierta de vidrio templado de tipo industrial
- Modo Manual para cocinar sobre la marcha
- Añadir de opción de libro de cocina que permite a un usuario el acceso y guardar las recetas del libro de cocina TurboChef
- Hasta 10 idiomas seleccionables
- Tutoriales integradas para el funcionamiento diario y mantenimiento
- Registro de datos mejorado para la solución de problemas la asistencia y el aprendizaje de los productos que son que se cocina y cuando
- Herramientas de edición de menú Nuevo y USB
- WiFi listo para la cocina conectada

Dimensiones

Dimensiones del Horno

- Altura - Single Horno
 - con las patas: 23" (584 mm)
 - sin patas: 19" (483 mm)
- Altura - Hornos apilados
 - horno inferior con patas: 42" (1067 mm)
 - horno inferior sin patas: 38" (965 mm)
- Ancho: 21.17" (538 mm)
- Profundidad:
 - huella: 27.51" (699 mm)
 - puerta cerrada: 29.98" (761 mm)
 - puerta abierta: 36.47" (926 mm)
- Peso: 185 lb. (84 kg)

Dimensiones de Cavidad

- Altura: 6.0" (152 mm)
- Anchura: 15.5" (394 mm)
- Profundidad: 14.5" (368 mm)
- Volumen: 0.78 ft³ (22.1 liters)

Espacios Libres

- Arriba: 5" (127 mm)
- Laterales: 2" (51 mm)

Certificaciones

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA



Construcción del horno

Exterior

- Frontales de acero inoxidable, la parte superior y laterales
- El acero inoxidable de grasa extraíble bandeja de recogida
- Enfriar al tacto exterior; todas las superficies por debajo 131 ° F (55 ° C)
- Manija de la puerta ergonómica
- Pantalla táctil capacitiva de 7 pulgadas con templado cubierta de vidrio

Interior

- 201 de acero inoxidable
- Totalmente soldada y aislado cámara de cocción
- Rejilla extraíble e inferior placa jetplate

Especificaciones Electricas

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

Monofasicos (6200 watts)

US/Canada: 208/240 VAC*, 60 Hz, 30 A
 Europe/Asia (UK): 230 VAC, 50 Hz, 30 A
 Brazil (BK): 220 VAC, 60 Hz, 30 A
 America Latina: (LA): 220 VAC, 60 Hz, 30 A
 Japon (JK): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 30 A

Multifase (6200 watts)

Europe/Asia Wye (EW): 400 VAC, 50 Hz, 16 A
 Europe/Asia Delta (ED): 230 VAC, 50 Hz, 30 A
 Japon Delta (JD): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 30 A
 Korea/Middle East Wye (KW): 400 VAC, 60 Hz, 16 A
 Korea/Middle East Delta (SD): 230 VAC, 60 Hz, 30 A

* Modelos de Estados Unidos / Canadá incluyen un sensor de tensión que detecta 208 o 240 VAC, pero no compensa la falta de instalaciones o de tensión.

Instalación

Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de abajo.

Instrucciones de Desembalaje

1. Retire el horno de su embalaje.
2. Antes de tirar el envase de distancia, échale un fondo para los accesorios y la literatura.

NOTA: Mantener el envase se recomienda en caso de que el horno puede ser enviado a otro lugar.

3. Compruebe la cavidad de cocción a fondo para el embalaje, accesorios, y la literatura.
4. Deseche cualquier envase en la cavidad de cocción.

Advertencias de Instalación - Leer Antes de Elevación Horno



ADVERTENCIA: El horno pesa aproximadamente 185 libras (84 kg). No levante nunca con menos de dos personas



ADVERTENCIA: Nunca levante el horno por la manija de la puerta. Si lo hace, la puerta a la misión alinear, lo que resulta en una llamada de servicio fuera de garantía.



ADVERTENCIA: El horno debe ser colocado correctamente en una estación de comida en todo momento. TurboChef no reconocerá un horno caído como una reclamación cubierta por la garantía, y no se hace responsable por cualquier daño que pueda resultar.



ADVERTENCIA: Este horno no está diseñado para la instalación integrada (es decir, la instalación del horno en cualquier estructura que rodea el horno por cinco o más lados). Asegúrese de proporcionar un mínimo de 2 "(51 mm) de espacio libre para todos los lados y 5" (127 mm) de espacio libre para la parte superior.

⚠ ADVERTENCIA: Este horno no está destinado a ser apilado sin necesidad de hardware apropiado. Póngase en contacto con TurboChef para más detalles.

⚠ ADVERTENCIA: Nunca apile los hornos de más de dos de alto.

Instalar el Horno

1. Preparar una superficie capaz de soportar 190 lb. (86 kg) o 380 lb. (172 kg) si el apilamiento.
La superficie debe ser 27.45 “(697 mm) de profundidad.
2. Si va a instalar en un carro del horno:
 - a. Asegúrese de que la cesta horno ruedas se bloquean.
 - b. Se eliminan Asegurar las patas del horno.
 - c. Perforación de agujeros adicionales en el mostrador superficie / carro para la estabilidad es necesaria si el agujeros existentes en la compra / superficie no lo hacen alinearse con los agujeros de la pierna del horno. Por detalles, póngase en contacto al cliente en 800-90TURBO o 1 214-379-6000.
3. Coloque una o más personas en la parte delantera y trasera del horno.
4. Coloque las manos bajo el horno y ascensor.
5. Coloque el horno sobre la superficie preparada, asegurando sin bordes están colgando de los lados.
6. Si va a apilar dos hornos:
 - a. Consulte la página 1 para las dimensiones.
 - b. Instale el soporte de apilamiento (número de pieza ENC-3001) para el horno inferior.
 - c. Coloque el horno superior en la parte superior de la parte baja horno.

- d. Fije el soporte para el horno superior.
7. Asegúrese de que la rejilla del horno este instalada correctamente para cada horno (que se adjunta a la placa jetplate inferior).
8. Enchufe el horno.

NOTA: El horno es atendido principalmente a través de sus lados y arriba. Estanterías instalado directamente sobre el unidad puede retrasar el mantenimiento. El propietario será responsable de pago de los costos del servicio de tiempo adicional gastado acceder al horno

Instalación Cerca de una Fuente de Calor

Al colocar un horno TurboChef cerca de una fuente de calor abierta (ver ilustración), se adhieren estrictamente a lo siguiente:

- Si el horno está siendo colocado cerca de una parrilla o una estufa, un divisor debe existir entre el horno y la fuente de calor abierto, con un mínimo de 6 “(152 mm) entre el horno y el divisor.
- Si el horno está siendo colocado cerca de una freidora, un divisor debe existir entre el horno y freidora, con un mínimo de 12 “(305 mm) entre el horno y el divisor.
- La altura del divisor debe ser mayor que o igual a la altura del horno (véase la página 1).
- Compruebe la ubicación del horno tiene una “(127 mm) de espacio libre en la parte superior y un mínimo de 2” mínimo 5 (51 mm) de espacio libre en cada lado.

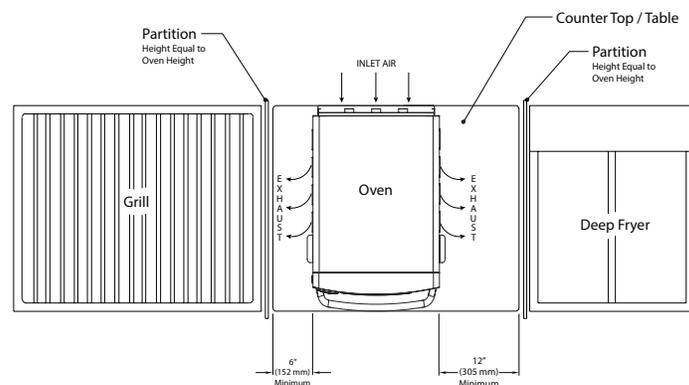


Figura 2: Instalación cerca de una fuente de calor

Kit Moderación Horno

Numero de parte: TC3-0242



ADVERTENCIA: El Kit Horno restricción no impedirá que el horno se caiga fuera una encimera si el horno se retira o se deja deslizar por el borde. Las instrucciones de instalación se incluyen en el kit.

ChefComm Pro®

Numero de parte: CON-7006

ChefComm Pro® le permite crear fácilmente los ajustes de menú en una computadora y subirlas a un horno a través de USB. Para obtener más información, llame al TurboChef soporte al cliente en 800.90TURBO o 1 214.379.6000.

ChefComm Limitado™

Numero de parte: CON-7016

ChefComm Limited™ es una versión “sólo se cargue de lectura y” de ChefComm Pro® que ayuda a asegurar los ajustes del menú son fáciles de distribuir, mientras que lo que les impide ser cambiado a nivel de tienda.

Indicador de Fecha y Hora

El horno mantiene un registro de datos que contiene información valiosa sobre el funcionamiento del horno, incluyendo fallas, platos cocinados y otros eventos. Una fecha y la hora precisa son importantes para el registro de datos. Si el horno pierde la fecha y la hora, como resultado de desconexión prolongada de la energía, un indicador de alerta al operador para ajustar la fecha y la hora. El mensaje sólo se producirá una vez. Si por alto, el operador debe actualizar la fecha y la hora en la pantalla Info Ajustes del modo (vea la página 17 para más detalles.)

Selección de Voltaje

Para los modelos de horno América del Norte, el horno detectará 208 o 240 la tensión de entrada.

Si el voltaje de entrada de la tienda es diferente a la tensión predeterminada de fábrica, se requerirá al operador seleccionar ya sea 208 o 240. La tensión correcta se ampliará en la pantalla, identificar cuál es la opción de tocar (ver más abajo).



Figura 3: Selección de Voltaje

Ventilación

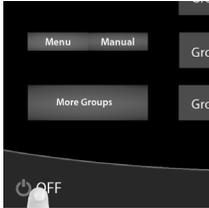
El horno Bullet TurboChef ha sido aprobado por el Laboratorio de suscriptor para la operación sin ventilación (UL KNLZ lista) para todos los alimentos a excepción de los alimentos clasificados como “proteínas crudas grasos.” Tales alimentos incluyen con hueso, con piel de pollo, carne de hamburguesa cruda, cruda tocino, salchichas crudas, carnes, etc. Si va a cocinar este tipo de alimentos, consulte los códigos HVAC locales y autoridades para garantizar el cumplimiento de los requisitos de ventilación.

Para asegurar el cumplimiento continuo de todos los códigos de salud, construcción y bomberos, que están obligados a mantener condiciones limpias y sanitarias de todo el horno en todo momento.

NOTA: En ningún caso el fabricante asume ninguna responsabilidad por daños o lesiones resultantes de instalaciones que no están en conformidad con las instrucciones y los códigos enumerados anteriormente. El incumplimiento de estas instrucciones puede resultar en la emisión de un cese temporal y desistir del departamento de salud local hasta que se aborden las preocupaciones medioambientales.

Mantenimiento diario

Siga los pasos a continuación para limpiar el horno. Utilice sólo aprobó TurboChef®-químicos de limpieza. El incumplimiento de estos procedimientos o el uso de cualquier otro producto de limpieza puede dañar componentes cruciales del horno, produciendo una llamada de servicio fuera de garantía.

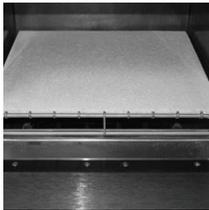


Paso 1

Paso 1: Enfriar el Horno

⚠ ADVERTENCIA: El horno funciona a aproximadamente 500 ° F (260 ° C) y puede causar lesiones si no se deja enfriar correctamente.

- Apague el horno tocando el icono Off.
 - Abra ligeramente la puerta del horno.
 - El enfriamiento tarda aproximadamente 30 minutos.
- ⊘ NO continúe con el paso 2 hasta que el horno muestra “listo para limpiar.”



Paso 2

Paso 2: Limpie el Bicarbonato de Piedra

- Retire la piedra de hornear y suavemente seco frote con un estropajo de nylon para eliminar las partículas de alimentos.

⚠ ADVERTENCIA: Limpieza con demasiada fuerza puede causar que la piedra de hornear a agrietarse y romperse.

- ⊘ NO sumerja la piedra de hornear en agua. Si se sumerge por accidente, permitir que se seque al aire completamente antes de usar; de lo contrario puede agrietarse.



Paso 3

Paso 3: Limpie la Parrilla

- La rejilla se mantiene en su lugar por pestañas que se colocan debajo de cada lado de la placa jetplate.
- Levante la parte trasera de la parrilla.
- Tire de la rejilla hacia adelante hasta que las pestañas son gratuitos.
- Lavar, enjuagar, desinfectar y secar la rejilla.



Paso 4

Paso 4: Limpiar el Jetplate

- Levante la parte delantera de la placa jetplate.
- Tire de la placa jetplate adelante y retírela del horno..

⚠ PRECAUCIÓN: Manipule la placa jetplate con cuidado para evitar picar el revestimiento de porcelana.

- ⊘ NO limpie la placa jetplate con un cepillo de alambre.



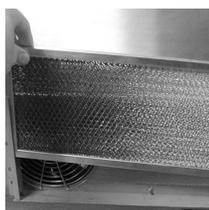
Paso 5

Paso 5: Limpie el Filtro de la Cavidad (si existe)

El filtro debe permanecer en su lugar durante el funcionamiento del horno, y debe ser limpiado regularmente o sustituirse si están dañadas.

- Retire el filtro de la cavidad de la pared de la cavidad espalda levantando la lengüeta y tirando del filtro hacia usted.
- Enjuague el filtro con agua caliente.
- Deje que el filtro se seque por completo.

- ⊘ NO frote ni separar la malla en el marco del filtro.



Paso 6

Paso 6: Limpie el Filtro de Aire

El filtro debe permanecer en su lugar durante el funcionamiento del horno, y debe ser limpiado regularmente o sustituirse si están dañadas.

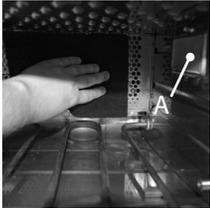
- Retire el filtro de aire de la parte posterior del horno.
- Enjuagar el filtro de aire con agua caliente.
- Permita que el filtro de aire se seque por completo.

Material y Accesorios

TurboChef® Horno (Product Number: 103180) Limpia, Horno Guardia TurboChef® (Número del producto: 103181), Kay ClickSan® desinfectante, estropajo de nylon, toallas húmedas y secas y limpias, guantes desechables, gafas de protección, el polvo máscara (opcional)



Paso 7



Paso 8



Paso 9



Paso 10



Paso 11



Paso 12



Paso 13

Paso 7: Eliminar Partículas Grandes de Alimentos

- El elemento de calentamiento puede ser levantada para la limpieza de debajo.
- ⊘ NO intente limpiar el elemento calefactor.
- Use una aspiradora de alimentos o una toalla húmeda para eliminar las partículas grandes de la cavidad del horno.

Paso 8: Limpie la Cavidad del horno

- ⊘ NO rocíe TurboChef® Horno Cleaner en los orificios de la cavidad del horno.
- Aplique limpiador de hornos a una almohadilla de toalla o nylon para fregar y limpiar la parte superior, los lados y la parte inferior de la cavidad.
- ⊘ NO aplique demasiada presión sobre las tapas de guía de onda (A), ubicados a cada lado de la cavidad.
- Para las manchas difíciles, rocíe con moderación Horno Cleaner sobre la mancha.
- Permita que el limpiador de hornos para penetrar en la mancha durante cinco minutos, luego limpie con un trapo.
- ⊘ NO use una manguera o chorro de agua para la limpieza.

Paso 9: Limpie la Cavidad del Horno

- Limpie la cavidad del horno con una toalla húmeda.
- Seque la cavidad del horno con una toalla seca.

Paso 10: Limpie y Seque la Puerta del Horno

- Limpie la puerta del horno con limpiador de hornos y un estropajo de nylon.
- Limpie la puerta del horno con una toalla húmeda.
- Seque la puerta del horno con una toalla seca.

Paso 11: Aplicar Horno Guardia TurboChef®

- Rocíe Oven Guard TurboChef® sobre una toalla seca.
- Limpie las paredes de la cavidad y la parte interior de la puerta del horno.
- ⊘ NO rocíe Oven Guard en el horno o aplicar al elemento calefactor.

Paso 12: Reinstalar Componentes

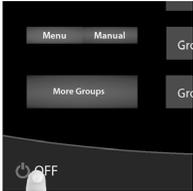
- Vuelva a instalar el filtro de la cavidad (si existe). Asegúrese de alinear el poste superior izquierda en la parte posterior del filtro con el orificio superior izquierda en la pared de la cavidad trasera. Esto asegurará que el otros puesto en la parte posterior del ajuste del filtro en la pared.
- Vuelva a instalar la placa jetplate, rejilla de alambre, y la piedra de hornear.
- ⊘ NO opere el horno sin la placa jetplate inferior instalado. Si lo hace, puede dañar el horno.
- Cierre la puerta del horno.
- Vuelva a instalar el filtro, o sustituirlo por una nueva si la malla se deteriora, tiene aberturas grandes, o ha comenzado a desalojar de la trama.

Paso 13: Limpie el Horno Exterior

- Limpie el exterior del horno con una toalla húmeda.
- Retire el panel debajo de la puerta, quitar cualquier partículas grandes de alimentos desde el panel, y límpielo con una toalla húmeda.
- Vuelva a instalar el panel de debajo de la puerta.
- ⊘ NO rocíe productos químicos en las aberturas, como las rejillas de ventilación en los paneles laterales o la carcasa de catalizador de ventilación trasera.
- El horno está listo para encender.

Mantenimiento Trimestral

Para garantizar un rendimiento óptimo del horno, siga los siguientes pasos de limpieza una vez por trimestre o más frecuentemente de ser necesario.



1. Siga las instrucciones de limpieza diaria (páginas 5-6).

⚠ PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el horno esté apagado antes de proceder.



2. Retire el filtro de aire.



3. Limpie los ventiladores de refrigeración y los guardias de los dedos.

NOTA: Una cerda o pincel y el vacío se recomiendan para la recogida de los escombros.



4. Limpie las rejillas en ambos paneles laterales.

NOTA: Una cerda o pincel y el vacío se recomiendan para la recogida de los escombros.



5. Con un destornillador Phillips, quite los tornillos de la carcasa del catalizador de ventilación trasera. Soporte the cover with your hand.

Material y Accesorios

Destornillador Phillips, toallas limpias, guantes de goma para el manejo de convertidor catalítico: obligatorios. Recomendado: Máscara de polvo, de vacío, de cerdas o pincel.



6. El convertidor catalítico es de estilo acordeón y saldrá cuando se quita la tapa. Retire la tapa lentamente para mantener el catalizador en su lugar.

⚠ PRECAUCIÓN: NO intente limpiar el convertidor catalítico o rocíe productos químicos en esta área.



7. Limpie la carcasa:
 - Mantenga el convertidor catalítico en su lugar con una mano.
 - Con una toalla limpia, acabar con cualquier escombros que se ha acumulado debajo el convertidor catalítico.
 - Limpie la cubierta exterior y hacer de que los orificios de ventilación no estén bloqueados.



8. Vuelva a colocar la cubierta exterior, asegurándose de que los orificios de ventilación están en la parte inferior.

⚠ PRECAUCIÓN: Instalación de la cubierta exterior del revés podría dar lugar a la acumulación de grasa excesiva y / o caliente presente vapor al abrir la puerta del horno.



9. Limpie el panel trasero con una toalla limpia y húmeda.



10. Vuelva a instalar el filtro de aire. El horno está listo para encender.

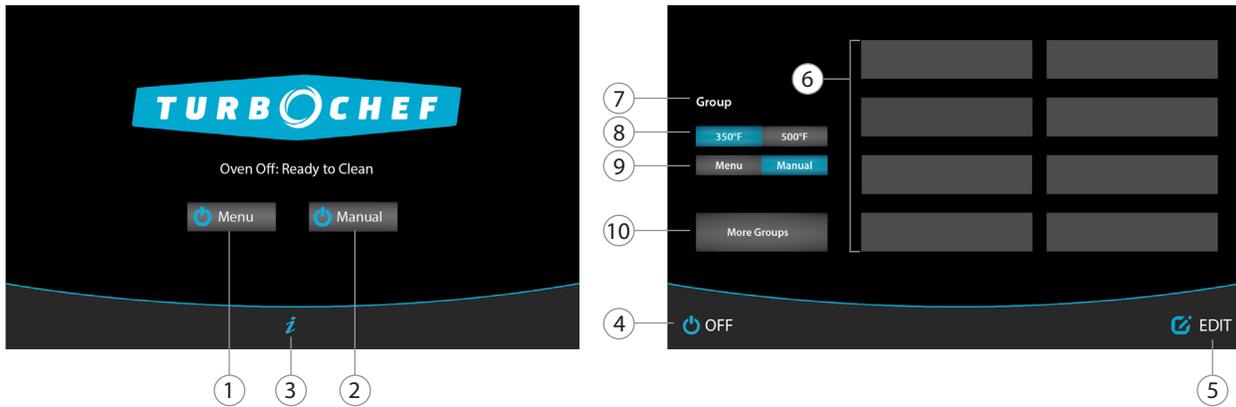


Figura 4: Controles del Horno

NOTA: Las opciones de visualización varían en función de la cual se habilitan características.

Controles del Horno

1. Menú Icono / Temperatura Icono

Toque para encender el horno y cocine en el modo de cocción menú (página 9).

NOTA: Si el modo manual está desactivado, un icono de la temperatura se mostrará en lugar del icono del menú.

2. Manual Icono

Toque para encender el horno y cocine en el modo de cocción manual (página 12). El icono Manual sólo está presente si está activado (página 15).

3. “i” Icono

Toque para acceder a modo de información (página 14). El icono “i” sólo se muestra cuando el horno está apagado, calentamiento, enfriamiento, o en modo de edición.

4. Off Icono

Toque para apagar el horno (enfriamiento).

5. Icono Editar

El icono de edición sólo se muestra cuando Modo de edición (página 21) está activado. Tocar este icono le permitirá editar existente elementos de menú.

6. Grupos / Elementos (1-8 y 9-16)

El horno contiene 16 grupos de alimentos divididos en 2 grupos de 8. Cada grupo de alimentos contiene 16 artículos divididos en 2 grupos de 8.

7. Nombre del Grupo

Al visualizar los elementos, el nombre del grupo indica qué grupo se está visualizando.

8. Conjunto de Palanca de Temperatura

La palanca temperatura programada sólo se mostrará cuando se opera con dos temperaturas de ajuste diferentes. Toque la palanca para ver grupos de la otra temperatura establecida.

9. Menu/Palanca Manual

El Menú / palanca manual sólo se mostrará cuando la cocción manual está habilitada y le permitirá cambiar entre el modo de menú (página 9) y el modo manual (página 12).

10. Más / Grupos o Artículos Anteriores

Este icono sólo se muestra cuando utilizando una temperatura establecida. Para ver los grupos adicionales o artículos, pulse “Más Grupos” o “más Artículos.” O, si en la pantalla dos, tocan “Grupos anteriores” o “artículos anteriores”.

Menú Modo de Cocción

El horno está pre programado con los ajustes de la receta en el momento de la fabricación y está listo para funcionar fuera de la caja. Nuevos ajustes del menú se pueden cargar a través de USB (página 18-19) o programar manualmente (página 20). Si los ajustes no están presentes, el horno cocinara sólo en el modo manual (página 12).

Este horno utiliza pinzamiento y microondas para cocinar los alimentos más rápido que los métodos tradicionales de cocina. El aire entra en la cavidad desde la parte superior e inferior usando un solo ventilador. Debido a este diseño y para asegurar la uniformidad de la cocción, el horno debe funcionar sólo mientras la placa jetplate parte inferior está en su lugar. Mientras que la placa jetplate parte inferior es extraíble para la limpieza, no es extraíble para cocinar. Sin la placa jetplate inferior no esta en su lugar, el horno no ofrecera el rendimiento de cocción correcta de la parte superior o inferior del alimento. Además, se podría dañar el horno.

La secuencia de los pasos a continuación puede variar, y algunos pueden no ser aplicables.

Paso 1: Toque "Menú" o el Horno Set Icono de Temperatura para Encender el horno

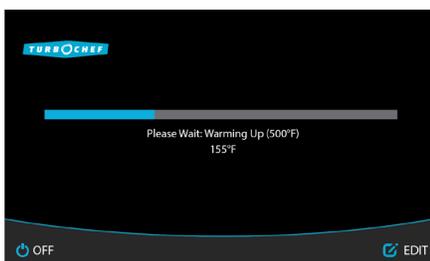


Paso 2: Seleccionar Temperatura de cocción



NOTA: Si las temperaturas son lo mismo, o si el modo manual está desactivado, se omitirán esta pantalla.

Paso 3: Calentamiento



NOTA: Cuando el horno se hace calentando, será "remojo" durante otros ocho minutos. "Remojo" asegura las superficies de la cavidad absorben el calor suficiente para que la cocción no sea afectada.

Paso 4: Coloque los Alimentos en el Horno

 **ADVERTENCIA:** En el interior de la puerta del horno y horno están calientes!

Paso 5: Seleccione un Grupo



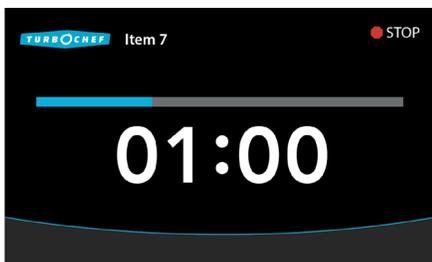
NOTA: Toque “Más Grupos” para ver grupos adicionales.

Paso 6: Seleccionar un Elemento



NOTA: Toque “Más Elementos” para ver los elementos adicionales.

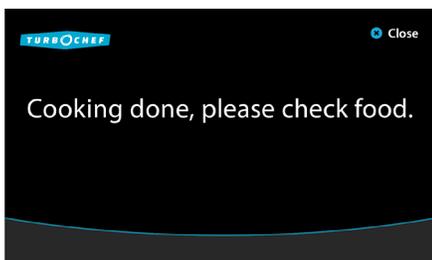
Paso 7: Cocinar



NOTA: Para terminar inmediatamente un ciclo de cocción, toque “STOP”.

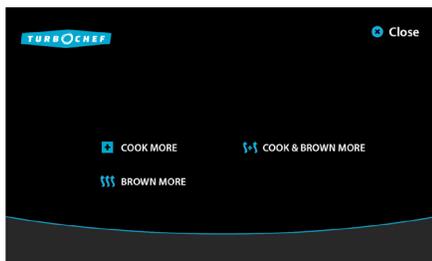
NOTA: Si se abre la puerta del horno durante un ciclo de cocción, el ciclo se detendrá hasta que la puerta está cerrada. Toque “SÍ” para resumir.

Paso 8: Compruebe / Quitar Comida de Horno



 **ADVERTENCIA:** Plato / interior del horno y la puerta están calientes!

Paso 9: Cocinar Más / Castaño Más / Cocinar y Brown Más



NOTA: Esta opción debe estar habilitado, para cocinar un elemento más allá de su tiempo de cocción original (véase la página 14 para más detalles).

Para cocinar un elemento más de su tiempo de cocción original, toque uno de los iconos de la pantalla:

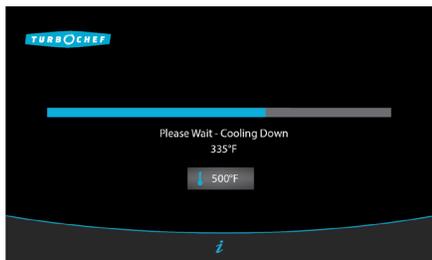
- Toque “Cocinar Más” si el interior del alimento requiere cocción.
- Toque “Brown Más” si el exterior del alimento requiere dorado o crujiente.
- Toque “de Cook & Brown Más” si el interior y exterior del alimento requiere mayor cocción.

Al seleccionar una de estas opciones se cocinará el artículo para el 20% del último tiempo de cocción seleccionado. El tiempo mínimo de cocción es el menos de 15 segundos o todo el ciclo de cocción inicial. El tiempo máximo de cocción es de un minuto.

El horno cocinará a los ajustes que se enumeran a continuación:

- Cocine más: 10% de aire, 100% de microondas
- Marrón Más: 100% de aire, 0% de microondas
- Cocinar & Brown Más: 100% de aire, 100% de microondas

Paso 10: Enfriamiento

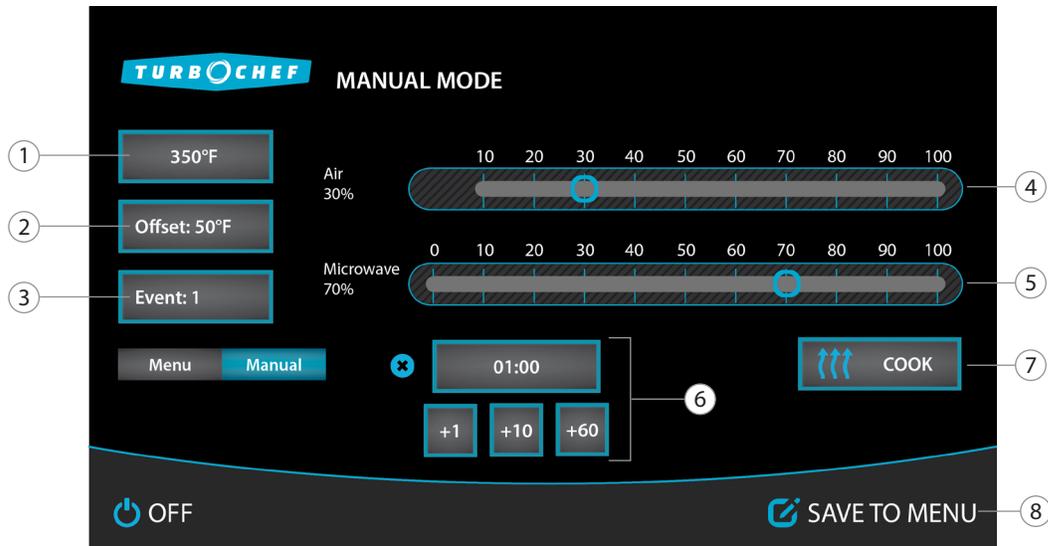


Cuando haya terminado de cocinar para el día, pulse “OFF” para apagar el horno y empiece a enfriarse.

Modo de Cocción Manual

Modo de Cocción manual permite cocinar “sobre la marcha”, mientras Menú Modo Cook (página 9) permite cocinar de configuraciones de cocción preestablecidos. Para acceder a modo manual, toque el icono Manual cuando el horno está apagado o a enfriarse (página 9) o toque el menú / de palanca manual en la en la pantalla de modo de menú (página 10).

NOTA: Si el icono de “Manual” no está presente, consulte la página 15 para que parezca.



1. Fijar Temperatura

Toque para cambiar la temperatura establecida. El rango de temperatura es de 300 a 600 ° F (149-316 ° C).

2. Compensar la temperatura inferior

Compensar la temperatura inferior permite que el elemento IR inferior para proporcionar calor adicional para incrementar el pardeamiento. El rango permitido de calor inferior adicional es 0-75 en cualquiera para C.

3. Eventos

Modo Manual puede almacenar seis configuraciones de cocción únicas, llamado eventos. Toque “Eventos” para ver la configuración de los acontecimientos del 1 al 6.

4. % Aire

% De aire determina la cantidad de flujo de aire. Cuanto más aire, más el marrón voluntad producto o quebradizo. % De aire se puede ajustar desde 10 hasta 100% en incrementos del 10%.

5. % Microondas

% Microondas determina la cantidad de microondas, y se puede configurar de 0-100% en incrementos del 10%. Por ejemplo, el 50% significa que el sistema de microondas permanecerá encendido durante cinco segundos continuos por cada diez segundos durante el ciclo de cocción.

6. Tempo

El tiempo se puede ajustar entre 0-99 minutos. Hay cuatro iconos de tiempo. La primera permite al operador introducir la hora manualmente. Los otros permiten al operador para agregar tiempo en incrementos de 1, 10, o 60 segundos. También hay un icono “X” que pone a cero el tiempo de cocción a 00:00.

7. Cocinar

Toque para cocinar.

NOTA: El horno puede requerir tiempo adicional de calentamiento antes de cocinar puede realizar.

Continúa en la página siguiente ...

...viene de la pagina anterior.

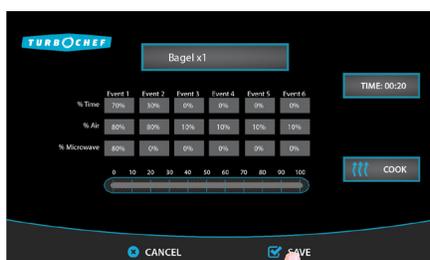
8. Guarde un Menú

Si desea guardar un modo de ajuste manual en el menú de horno (página 9), toque “Guardar en Menú.” Los seis eventos (artículo 3 de la página 12) se agregará como un solo elemento de menú receta, y los tiempos de cocción para cada evento se resume y se divide en porcentajes de un solo ciclo de cocción.

- Editar configuración, si es necesario, al tocar el ajuste que desea editar. De esta pantalla, los siguientes ajustes se pueden editar:
 - % Hora
 - % De aire
 - % Microonda
 - Hora
 - Receta Nombre

NOTA: Para obtener instrucciones adicionales para ajustes de edición, consulte la página 23.

- Toque “SAVE.”



- Seleccione una ubicación para el nuevo elemento de menú seleccionando primero un grupo.

NOTA: Para cancelar, pulse “CANCELAR.”



- Seleccione un elemento para sobrescribir.

NOTA: Para cancelar, pulse “CANCELAR.”



Modo de Información

Para acceder a modo de información, pulse el icono “i” cuando el horno está apagado, enfriamiento, o en modo manual. Desde la pantalla de modo de información, el acceso:

- Información
- Contadores
- Opciones
- Ajustes
- Servicio
- Fabricación (MFG)

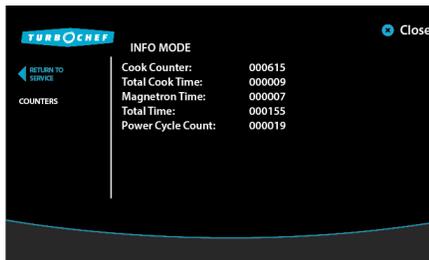
Modo de Información: Pantalla de Información



Desde la Pantalla de Información, Ver:

- Número de serie
- Menú Version
- Sage Firmware
- Phoenix Firmware
- Número de servicio
- VAC (Tensión) - Ver entrante
- Tutorías: Ver información sobre la instalación, operación y mantenimiento del horno.

Info Mode: Counters Screen



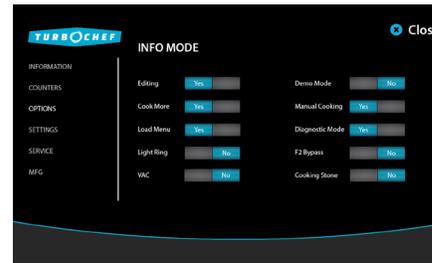
Desde la Pantalla de Contadores, Ver:

- Contador de Cook
- El tiempo total de cocción
- Tiempo de magnetrón
- El tiempo total (horno)
- Ciclos de alimentación: El número de veces que el horno tiene poder ciclado.

- Registro de Fallas: Ver las marcas de tiempo de cada falla ocurrencia y el código de error.

Modo de Información: Opciones de Pantalla

Desde la pantalla de información del modo de información o contadores, pulse “Entrar” para acceder a la pantalla de opciones. Cuando se le solicite, introduzca la contraseña 9 4 2 8 y pulse “ENTER”.



Desde la pantalla de opciones, activar / desactivar:

- Edición
- Cocine Más
- Menú de carga
- Anillo de Luz
- VAC
- Modo de demostración
- Manual de Cocina
- Modo de diagnóstico
- Bypass F2
- Piedra de cocina

Edición de SI / NO

Modo de edición activa o desactiva el portal que permite al operador cambiar la configuración del menú, cambiar el nombre de los grupos de alimentos y artículos, y cambiar la temperatura de cocción. El icono de edición se mostrará en la parte inferior de la pantalla (página 8) cuando esta opción se establece en YES. Vea las páginas 20-21 para obtener más detalles sobre los ajustes del menú de edición.

Cocine Más Sí / No

Cocine Más controla si o no los tres “cocinar más” opciones aparecen cuando se realiza un ciclo de cocción. Esta opción debe estar habilitado, para cocinar un elemento más allá de su tiempo de cocción inicial. Consulte la página 11 para más detalles.

Menú de Carga SI / NO

Menú de carga activa o desactiva la detección de USB, lo que permite al operador cargar y / o hacia abajo cargar nuevos ajustes del menú de USB. Menú de ajuste de carga a NO evitará que el operador de la carga de un menú. Consulte la página 18 para más detalles.

Anillo de Luz SI / NO

El anillo de luz proporciona señales visuales en cuanto a la operación del horno y cuánto tiempo de cocción resta.

VAC SI / NO

Cuando VAC está ajustado a SÍ, el voltaje de entrada se visualizará en la pantalla de información. Esta es fijado por la fábrica y no se debe cambiar.

Modo Demostración SI / NO

Modo Demo es una función utilizada para demostrar las características de cocción del horno sin necesidad de encender el sistema de calentadores o microondas. Modo Demo debe ser establecido en NO durante el funcionamiento regular.

Manual Cocina SI / NO

Cuando Cocción manual se establece en YES, el operador puede cocinar artículos “sobre la marcha”. Consulte la página 12 para más detalles.

Modo de Diagnóstico SI / NO

Modo de diagnóstico permite al operador ver y probar los componentes del horno. Este modo sólo debe ser utilizado por técnicos de mantenimiento cualificados, a menos que de otro modo sea instruido por TurboChef.

f2 Alarma SI / NO

La alarma F2 indica si la temperatura del horno es demasiado baja. SÍ significa que el horno no terminará un ciclo de cocción cuando se encuentra una alarma F2. El horno todavía ingrese la condición de fallo. NO significa el horno funcionan como lo haría normalmente; es decir, cuando se descubrió una alarma F2 durante un ciclo de cocción, el horno dará por terminado el ciclo de cocción.

Cocinar Piedra SI / NO

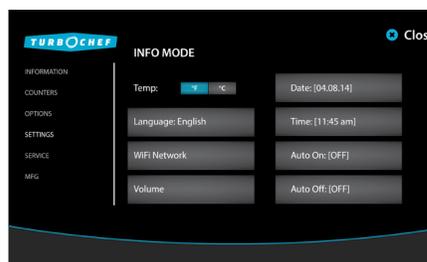
La opción de “piedra” se debe establecer en:

- “SÍ” si se está utilizando una piedra de hornear
- Se está utilizando “NO” aunque sólo sea una rejilla de alambre

“YES” aumenta la temperatura de la media parte inferior del horno de cocción para obtener resultados óptimos cuando se utiliza una piedra. El cambio de este ajuste no se recomienda, excepto para el establecimiento de cocinero desarrolladores, ya que puede afectar negativamente a cocinar resultados.

Función de Información: Configuración de Pantalla

En la pantalla de información o contadores, pulse “Entrar” para acceder a la pantalla Configuración. Cuando se le solicite, introduzca la contraseña 9 4 2 8 y pulse “ENTER”.



Desde la Pantalla de Configuración, Establezca:

- Temperatura
- Idioma
- Red WiFi
- Volumen
- Fecha
- Hora
- Auto encendido
- Apagado automático

Temperatura:

El ajuste de medición de la temperatura está configurado en la fábrica. Toque ° F (Fahrenheit) o ° C (Celsius) para cambiar la configuración de medición de temperatura.

Idioma:

El idioma por defecto es el Inglés. Para cambiar a otro idioma, toque “Idioma: Inglés”. “ENTER” y luego toque el idioma y el tacto preferido. Los idiomas disponibles son:

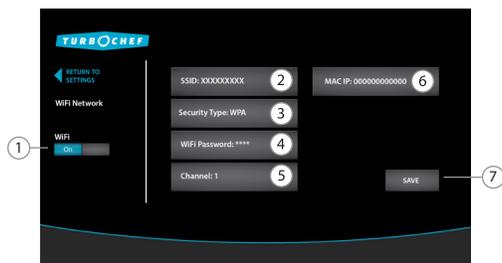
- Francés
- Alemán
- Polaco
- Portugués
- Rusia
- Español
- Chino
- Coreano
- Japonés

Red Wi-Fi

Nota: Esta Característica o servicio puede no estar disponible. Conexión del horno a una red WiFi y utilizando

Servicio de conectividad de TurboChef ing le permitirá actualizar de forma remota el menú y el firmware para una o la totalidad de sus hornos y permitirá el acceso a informe de herramientas y datos en tiempo real para ver lo que se está cocinando y cuándo.

Se pueden requerir instrucciones especiales para clientes corporativos / cadena. Póngase en contacto con su administrador de la institución para obtener más información.



Desde la pantalla de configuración de red WiFi (arriba), se puede introducir la siguiente información para configurar el horno para la red:

- WiFi Encendido / Apagado
- SSID
- Tipo de seguridad
- WiFi contraseña

1. WiFi Encendido / Apagado

Activa esta opción para activar / desactivar la red Wi-Fi del horno.

2. SSID

El SSID es el nombre sensible caso de la red Wi-Fi que desea el horno a unirse. Después de tocar el botón de SSID, utilice el teclado en pantalla para escribir el nombre de la red Wi-Fi y toque Enter.

Si no está seguro del SSID de la red, póngase en contacto con su administrador de red. En algunos casos, el SSID puede ser impreso en una etiqueta en la parte inferior de su router WiFi.

3. Tipo de Seguridad

El tipo de seguridad es fijado por el router WiFi. Después de tocar "Tipo de seguridad", partido de uno de los cuatro visualiza tipos de seguridad a la que

el router está utilizando, seleccionando una de las siguientes opciones en la pantalla: Open, WPA, WPA2, WEP

Después de seleccionar el tipo de seguridad correcta, pulse Introducir clave.

Si no está seguro del tipo de seguridad utilizado por la red, póngase en contacto con su administrador de red. En algunos casos, el tipo de seguridad puede ser impreso en una etiqueta en la parte inferior de su router WiFi.

4. Contraseña WiFi

La contraseña WiFi es la contraseña necesaria para unirse a la red WiFi. Después de tocar el botón Contraseña WiFi, utiliza el teclado en pantalla para introducir la contraseña de la red WiFi y toque Enter.

Si no está seguro de la contraseña de Wi-Fi para la red, póngase en contacto con su administrador de red. En algunos casos, la contraseña WiFi puede ser impresa en una etiqueta en la parte inferior de su router WiFi..

NOTA: Las Redes "abiertas" no utilizan contraseña WiFi. Borrar o deje este campo vacío al utilizar el horno en una red "Abierta".

5. Canal

El canal se determina y asigna el router WiFi.

NOTA: Si usted está experimentando dificultades para obtener o mantener la conectividad Wi-Fi, TurboChef recomienda establecer el canal del router WiFi a 1.

Cambie el canal de la red, acceda a su router. Para obtener ayuda con el router Wi-Fi, póngase en contacto con su administrador de red.

6. MAC IP

⚠ MAC IP se asigna automáticamente.

7. El Botón Guardar

Después de ingresar o actualizar cualquiera de los ajustes en la Pantalla de la red de WiFi, pulse el Botón Guardar.

Si no se pulsa el botón SAVE se traducirá en la pérdida de todos los cambios que se han hecho.



Asegurar Conectividad

Cuando el horno está correctamente conectado a una red, la palabra “WiFi” por encima de la palanca parpadeará.

Para obtener ayuda para determinar la información de configuración de red correcta, póngase en contacto con su administrador de red.

Si MAC IP está en blanco, el horno no puede ser configurado correctamente para conectarse a una red WiFi. Llame TurboChef soporte al cliente en 800.90TURBO o 1 214.379.6000.

Volumen de Sonido

Toque “volumen” y el uso de los más o menos iconos o control deslizante para aumentar o disminuir el sonido horno.

Establezca Fecha

Una fecha exacta es importante para el uso de “auto-encendido” y “apagado automático” (ver al lado y la página 17 para más detalles). También ayuda a asegurar la exactitud de los diagnósticos e informes de estado de fallo.

NOTA: El horno no puede conservar la fecha si se deja desconectado durante un período de tiempo prolongado (más de varias horas).

Para ajustar la fecha, toque “. Fecha” Introduzca la fecha en el formato siguiente - MM / DD / AA. Toque “ENTER” para guardar los cambios.

Establezca Hora

Una hora exacta es importante para el uso de “auto-encendido” y “apagado automático” (ver más abajo y en la página 17 para más detalles). También ayuda a asegurar la exactitud de los diagnósticos e informes de estado de fallo.

NOTA: El horno no puede conservar la fecha si se deja desconectado durante un período de tiempo prolongado (más de varias horas).

NOTA: El reloj no se actualizará automáticamente Horario de verano.

Para ajustar la hora, toque “Tiempo”. Introduzca la hora en formato de 24 horas (20:30 = 20:30). Toque “ENTER” para guardar los cambios.

NOTA: La interfaz de usuario de forma automática convierte el tiempo para el formato de 12 horas.

Auto Encendido - SI / NO

“Auto Encendido” es una característica que convierte el horno automáticamente en un momento determinado del día.

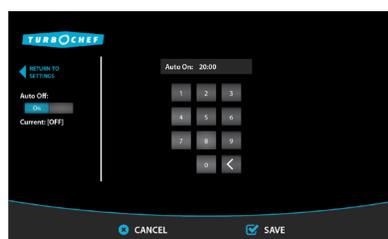


1. Para establecer auto-encendido, asegúrese de la hora del día es exacta (adyacente y superior).
2. Pulse el Icono sí / no a la posición SÍ para activar Auto encendido.
3. Seleccione la que la temperatura a la que el horno se calienta automáticamente.
4. Introduzca la hora en formato de 24 horas. Tocar “SAVE” para guardar todos los cambios.

NOTA: La hora se convertirá automáticamente en formato de 12 horas cuando se guarda.

Auto Apagado - SI / NO

“Auto Apagado” es una función que apaga el horno automáticamente en un momento determinado del día.



1. Para establecer el tiempo de apagado automático, asegúrese de la hora del día es exacta (consulte la página 17).
2. Pulse el Icono sí / no a la posición SÍ para habilitar Auto Apagado.
3. Introduzca la hora en formato de 24 horas. tocar “SAVE” para guardar todos los cambios.

NOTA: La hora se convertirá automáticamente en Formato de 12 horas cuando se guarda.

Función de Información: Pantalla Servicio

Sólo los técnicos de servicio calificado debe tener acceso a las opciones de servicio, a menos que se lo indique TurboChef.

Modo de Información: Manufactura (MFG)

Sólo los técnicos de servicio calificado deben tener acceso a las opciones de MFG, a menos que se lo indique TurboChef.

⚠ PRECAUCIÓN: El cambio del modelo de horno se traducirá en el horno no cocinar correctamente y una llamada de servicio fuera de garantía.

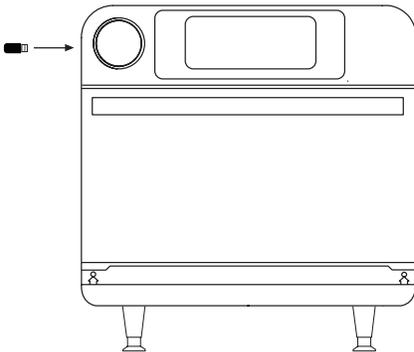
Cargar Menú desde USB

NOTA: Para actualizar un menú, puede ser necesario para verificar que el acceso a la pantalla del menú de carga se enciende. Consulte la página 14 para más detalles.

Configuración USB: Al cargar desde USB, el menú puede estar en XTM (ChefComm) o en formato BIN (binario). Los archivos deben ser cargados en la raíz del USB. El horno también detectará menús si se almacenan en una carpeta denominada TC_Menus.

Para cargar un menú para el horno,

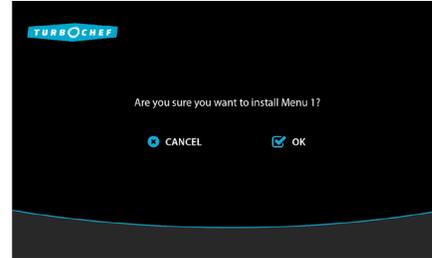
1. Cuando el horno está apagado o enfriamiento, inserte la USB (véase más adelante). El horno automáticamente detectará el dispositivo. Toque "OK" para continuar.



2. Cargar el menú:
 - a. Toque "Cargar Menú a Horno."



- b. Toque "OK" para confirmar la selección y comenzar la instalación.

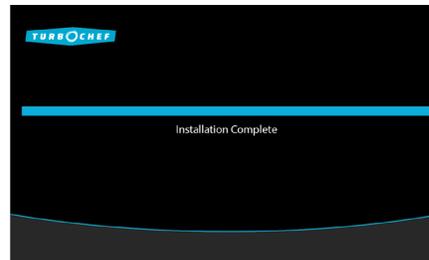


NOTA: Al cargar un menú de un USB, una copia del menú actual se guardará en la USB.

- c. Toque el menú para cargar.

NOTA: Si hay varios menús en el USB, el horno mostrará los nombres de menú. De lo contrario, se omitirá este paso.

3. Una vez completada la instalación, el horno mostrará "Instalación completa".



Guardar Menú en USB

NOTA: Para guardar una copia del menú del horno, puede ser necesario para verificar que el acceso a la pantalla del menú de carga está activada. Consulte la página 14 para más detalles.

1. Cuando el horno está apagado, inserte el USB (ver al lado). El horno automáticamente detectará el dispositivo. Toque "OK" para continuar.

Continúa en la página siguiente...

...viene de la página anterior.

2. Toque “Guardar Menú para USB.”



3. Toque “OK” para comenzar a guardar el menú de la USB. Toque “Cancelar” para volver a la pantalla anterior.



4. Una vez completada la instalación, el horno mostrará “Instalación completa.”

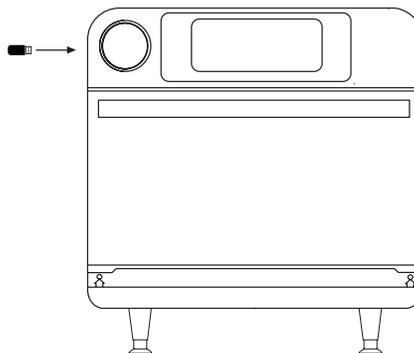
NOTA: Si guarda en el menú de USB, el archivo de menú se guardará en una carpeta denominada: TC_Menus. Si no existe esta carpeta en la unidad USB, crearla.

Actualización de Firmware

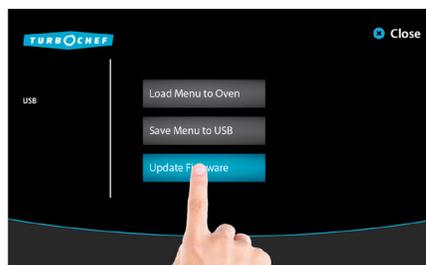
TurboChef puede en algún momento recomendar una actualización de firmware. La actualización se asegurará de que el horno está operando a su máxima eficiencia, pero no debería afectar a los resultados o los ajustes del menú de cocina.

⚠ PRECAUCIÓN: No retire el USB hasta que se muestre “Instalación completa”.

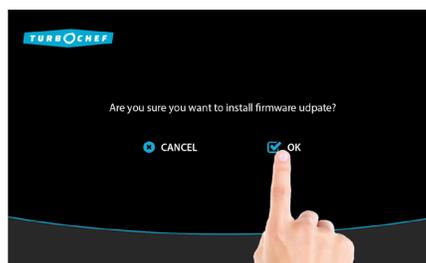
1. Cuando el horno este apagado, inserte el USB. El horno automáticamente detectara el USB. Toque “OK” para continuar.



2. Cargar firmware:
 - a. Toque “Cargar firmware.”



- b. Toque “OK” para confirmar seleccion.



4. El horno instalará cada archivo de firmware con la actualización. Una vez completada la instalación, el horno mostrará “Instalación completa”.

Modo de Edición

Para activar el modo de edición,

1. Toque el icono “i” cuando el horno está apagado.
2. En la pantalla de modo de información, pulse “Entrar” para acceder a la pantalla de opciones. Cuando se le solicite, introducir el código de acceso 9 4 2 8 y luego toque “Enter”.
3. Ajuste “Edición” en “YES” para activar el modo de edición.

El icono “Editar” aparecerá en la parte inferior de la pantalla en el modo de menú (ver página 9). Cuando “Editar” se toca en la pantalla de selección de grupo, el operador puede:

- Modificar la temperatura establecida
- Editar el offset temperatura del fondo
- Acceder a la pantalla de edición de artículos
- Nombrar un grupo
- Eliminación de un grupo
- Mover un grupo

Cuando “Editar” se toca “Editar” desde la pantalla de selección de elemento, el operador puede:

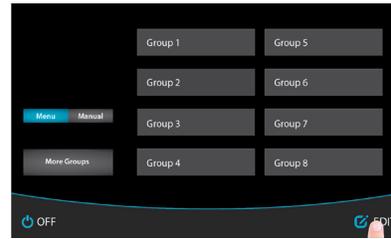
- Editar la configuración de elemento de cocción (página 24)
- Nombrar un elemento (página 26)
- Añadir una receta de libro de cocina (página 26)
- Cambiar el grupo (página 27)
- Mover un elemento (página 27)
- Eliminar un elemento (página 28)

Editar Fijar Temperatura

La temperatura fijada menú nunca se debe cambiar para compensar el exceso de cocción o de menores de la cocina. Si los ajustes de recetas no cocinan tan deseado, consulte a su desarrollador menú, distribuidor autorizado o TurboChef soporte al cliente.

Para cambiar una temperatura establecida,

1. Coloque el horno en el modo de edición.



2. Toque el ajuste de temperatura actual.

NOTA: La temperatura ajustada se aplicará sólo a los grupos adyacentes a la misma. Asegúrese de revisar la temperatura de los grupos 1-8, sino también para los grupos de 9-16.



3. Utilizando las teclas numéricas para introducir la nueva temperatura fijada. El rango de temperatura es de 300 - 600 ° F (149-316 ° C).



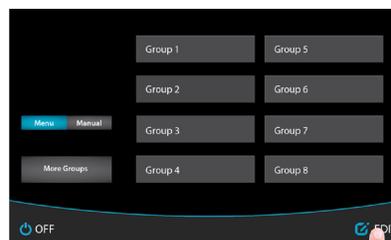
4. Toque “enter” para confirmar el cambio.

Editar Conjunto Temperatura

El desplazamiento de la temperatura inferior permite que el elemento IR inferior para proporcionar calor adicional para incrementar el Dorado.

Para cambiar el offset de la temperatura,

1. Coloque el horno en el modo de edición.

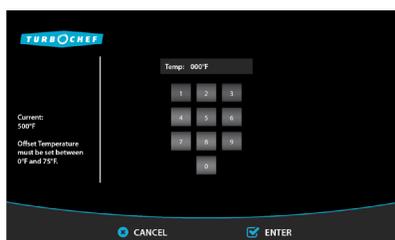


2. Toque la temperatura de compensación actual. Si utiliza dos temperaturas de ajuste, utilice la palanca en la parte inferior izquierda de la pantalla para cambiar entre las dos temperaturas.



3. Utilizando el teclado numérico, introduzca la nueva temperatura offset. El rango de temperatura es 0-75 en ° F o ° C.

NOTA: El rango de compensación de temperatura es mayor en ° C.



4. Pulse “ENTER” para guardar el cambio.

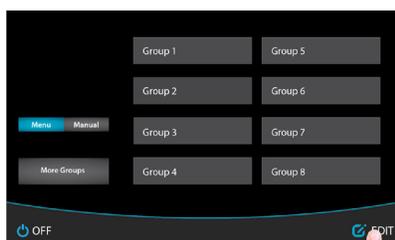
Acceso Editar Elementos de la Pantalla

Las opciones de artículos se pueden editar desde la pantalla Editar configuración. Consulte la página 24 para más detalles.

Nombre un Grupo

Para nombrar o editar un nombre de grupo,

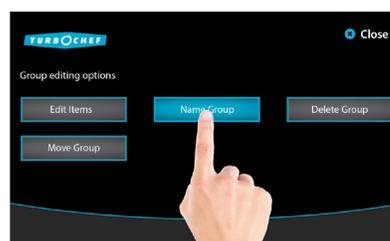
1. Coloque el horno en el modo de edición.



2. Seleccione un Grupo.



3. Seleccione una de las opciones:
 - a. Para editar el nombre de un grupo toque “Nombre de grupo.”



- b. Utilizando el teclado, introduzca el nombre del nuevo grupo. Toque “ENTER” para guardar los cambios.



NOTA: Toque el icono de “123” a los números de acceso y los símbolos.

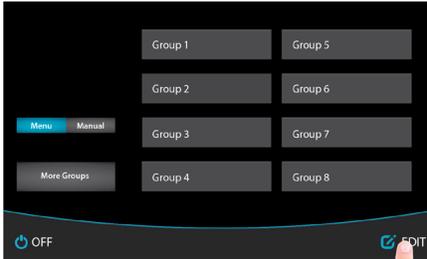
NOTA: Toque el  icono para cambiar entre el caso:

- Mayúsculas 
- Minúsculas 
- Bloq mayus 

Eliminar un Grupo

Para eliminar un grupo,

1. Coloque el horno en el modo de edición.

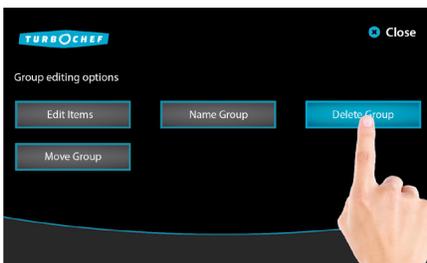


2. Toque el grupo a eliminar.



3. Para eliminar un grupo, toque “Eliminar grupo”.

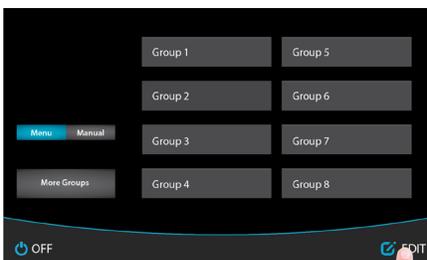
NOTA: La eliminación de un grupo eliminará todos los artículos del grupo.



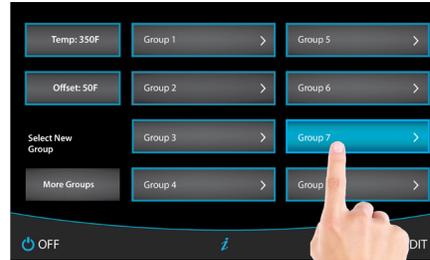
Mover un Grupo

Para mover un grupo a otro lugar,

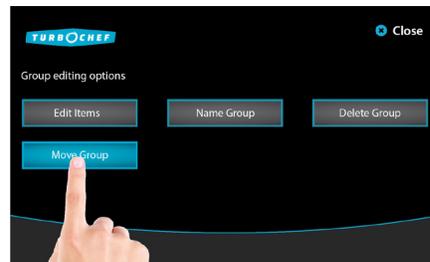
1. Coloque el horno en el modo de edición.



2. Toque el grupo a mover.



3. Toque “Mover Grupo.”

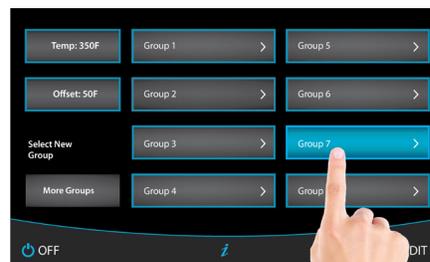


4. El grupo que se va a mover se resaltará azul.



5. Toque la nueva ubicación para el grupo.

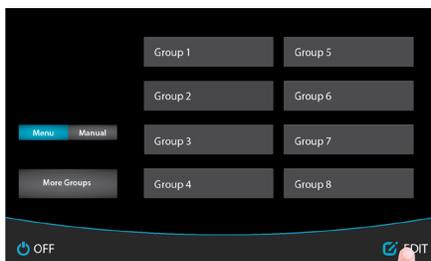
NOTA: Si un grupo se trasladó a un espacio que ya contiene la configuración, los viejos ajustes en ese espacio se sobrescribirán.



Opciones de Edición de Artículos

Para acceder a la pantalla Editar configuración,

1. Toque “EDIT” para colocar el horno en el modo de edición.

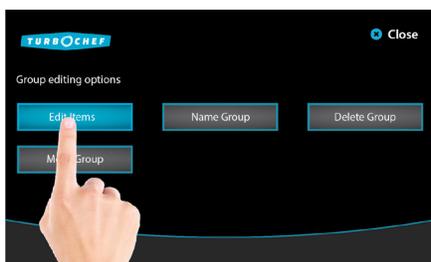


2. Toque el grupo que contiene el elemento que desea editar.

NOTA: El acceso a modo de edición de la pantalla de selección de elemento, en lugar de la pantalla de selección de grupo, pasará por alto este paso.



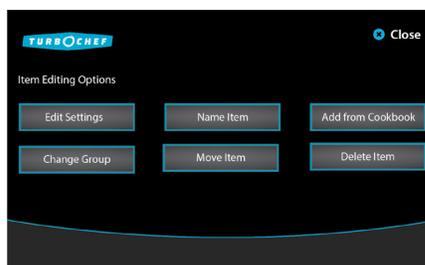
3. Desde la pantalla de grupo Opciones de edición, toque “Editar elementos.”



4. Toque un elemento para editar.



5. En la pantalla Opciones de edición de artículos, el operador puede:
 - Editar ajustes
 - Nombrar un elemento
 - Cambie el Grupo
 - Mover un elemento
 - Eliminar un elemento



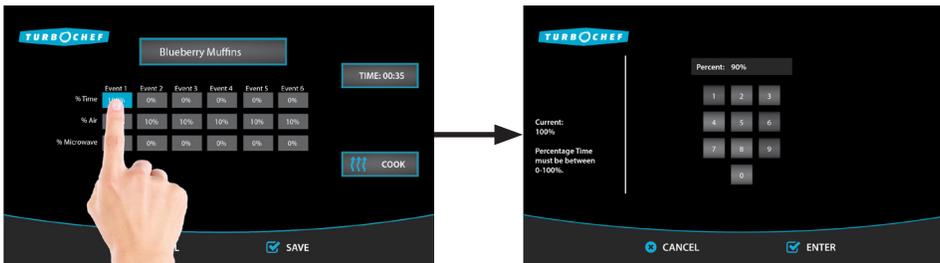
Edit Settings

Desde el elemento de la pantalla Opciones de edición (página 23), seleccione “Editar configuración”. A partir de la configuración de pantalla de Editar el operador puede:

- Editar% Tiempo
- Editar% Aire
- Editar% Microondas
- Tiempo de redacción de Cook
- Nombre de un elemento
- Ejecutar un ciclo de prueba de Cook

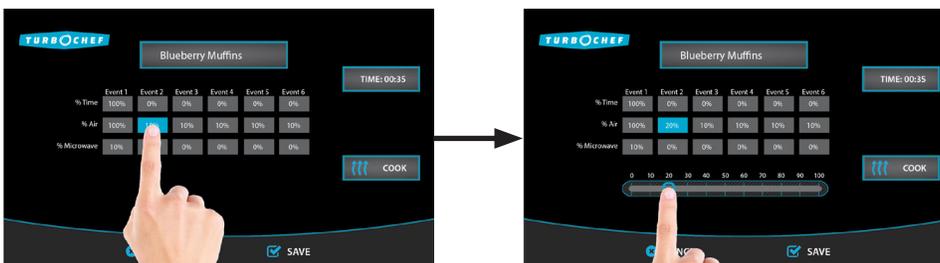
Editar % Tiempo

Toque el icono% Tiempo cambiar, introduzca el nuevo porcentaje, y presione “ENTER.” % Tiempo se puede establecer entre 0-100% para cada evento. La suma de todos los eventos debe ser 100. Una vez realizados los cambios, toque “SAVE.”



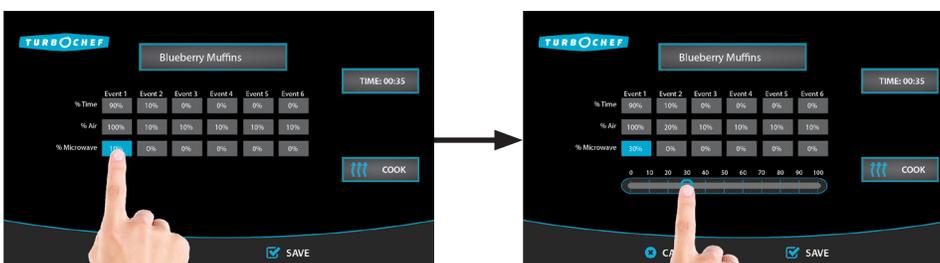
Editar % Aire

Toca cambiar el% de aire y ajustar usando la barra deslizante que aparece debajo de la rejilla. % De aire determina la cantidad de flujo de aire. Cuanto más aire, más el marrón voluntad producto o quebradizo. % De aire se puede ajustar desde 10 hasta 100% en incrementos del 10%. Una vez realizados los cambios, pulse “Guardar”.



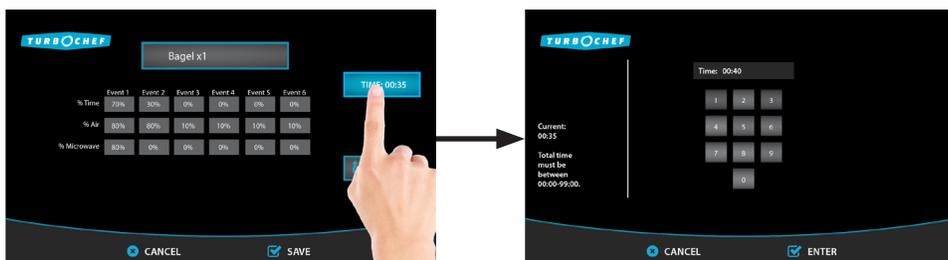
Editar% Microondas

Toque el Microondas% para cambiar y ajustar usando la barra deslizante que aparece debajo de la rejilla. % De microondas se puede ajustar desde 0 hasta 100% en incrementos del 10%. Por ejemplo, 50% significa que el sistema de microondas se mantendrá durante cinco segundos continuos por cada diez segundos durante el ciclo de cocción. Una vez que todos los cambios son hechos, pulse “Guardar”.



Editar Tiempo de Cocción

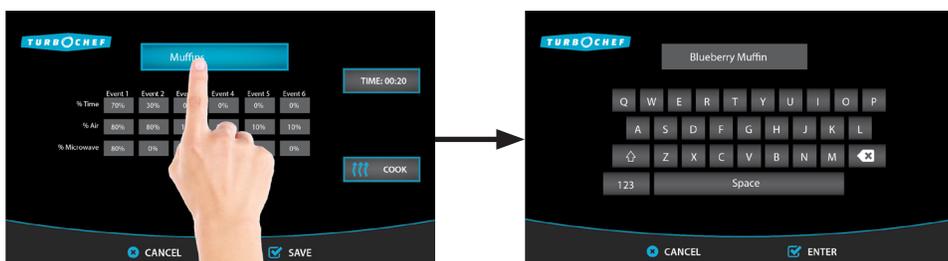
Toque el tiempo de cocción actual. El tiempo máximo de cocción permisible es 10:00. Utilizando el teclado numérico, introduzca el tiempo de cocción y el tacto “ENTER”. Una vez realizados los cambios, pulse “Guardar”.



Nombrar un Elemento

Toque el nombre actual. Utilizando el teclado, introduzca el nombre y toque “ENTER”. Una vez realizados los cambios, pulse “Guardar”.

NOTA: El campo permite un máximo de 16 caracteres.



NOTA: Toque el icono de “123” a los números de acceso y los símbolos.

NOTA: Toque el  icono para cambiar entre el caso:

- Mayúsculas 
- Minúsculas 
- Bloq mayus 

Ejecutar un Ciclo de Prueba de Cocción

Si lo desea, toque “Cook” para realizar un cocinero prueba.

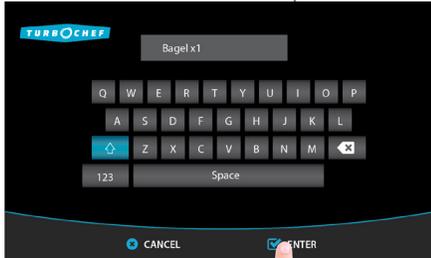
NOTA: El horno puede requerir tiempo de calentamiento adicional antes de que una prueba se realice.



Nombre un Artículo

Name Item

En la pantalla “Opciones de edición” (página 23), toque “Nombre del artículo” al nombre o editar un nombre de elemento. Después de editar el nombre, pulse “ENTER” para guardar los cambios.



NOTA: Toque el icono de “123” a los números de acceso y los símbolos.

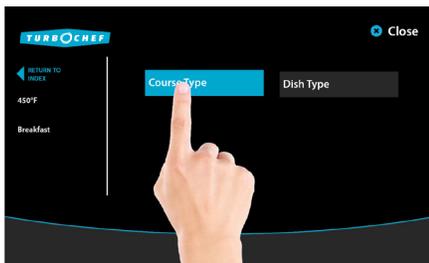
NOTA: Toque el  icono para cambiar entre el caso:

- Mayúsculas 
- Minúsculas 
- Bloq Mayus 

Añadir Libro de Cocina

Add from Cookbook

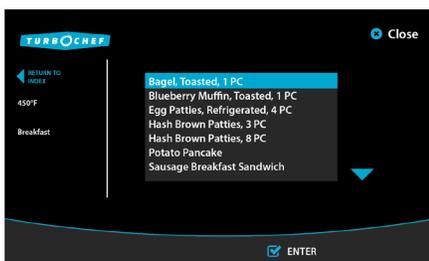
El libro de cocina es una lista de todas las recetas TurboChef disponibles para el uso general del mercado, tal como se encuentra en cookbook.turbochef.com. En la pantalla “Opciones de edición” (página 24), toque “Agregar desde el libro de cocina.” configuraciones de cocción pueden ser filtrados por “Tipo de curso” o “Tipo de plato.”



Toque cualquiera Tipo de curso o Dish Type.



Utilice la flecha para desplazarse hacia abajo y resaltar el tipo de curso para seleccionar o simplemente tocar el tipo de curso, a continuación, pulse “ENTER”.

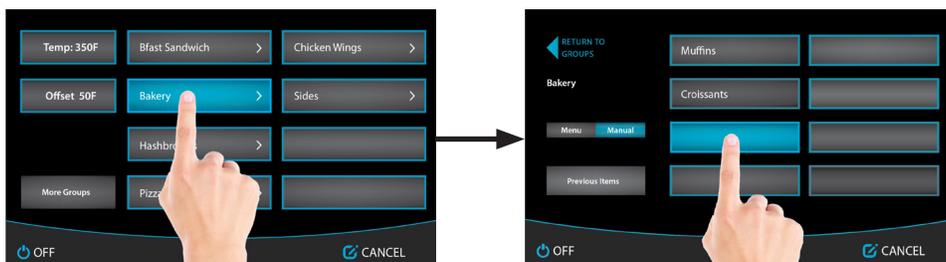


Utilice la flecha para desplazarse hacia abajo y resaltar el elemento para seleccionarlo o simplemente tocar el tema, a continuación, pulse “ENTER.” Toque “OK” para confirmar la selección.

Cambio de Grupo

Change Group

En la pantalla “Opciones de edición” (página 23), seleccione “Cambio de grupo.”



Selecciona un grupo nuevo.

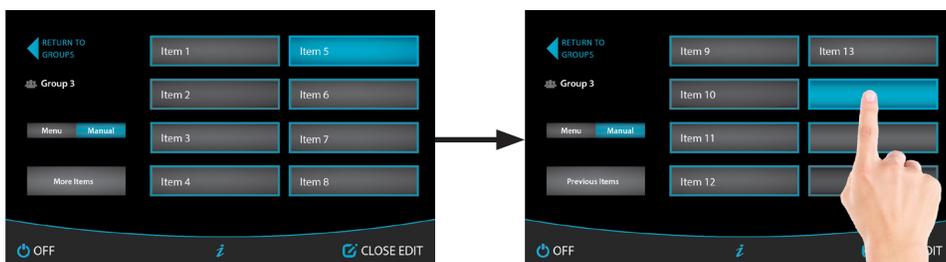
Toque un espacio elemento para indicar dónde se moverá el elemento.

NOTA: Si un artículo se mudó a un espacio que ya contiene la Configuración, se sobrescribirán los valores antiguos.

Mover Elemento

Move Item

En la pantalla “Opciones de edición” (página 23), seleccione “Mover elemento.”



El elemento que se va a mover se resaltaré azul.

Toque un espacio elemento para indicar dónde se moverá el elemento.

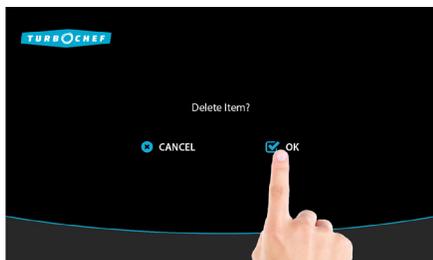
NOTA: Si un artículo se mudó a un espacio que ya contiene la configuración, se sobrescribirán los valores antiguos.

Borrar un Elemento

Delete Item

En la pantalla “Opciones de edición” (página 23), seleccione “Eliminar elemento.” Toque “OK” para eliminar el elemento.

NOTA: Una vez que se elimina un elemento, no se puede recuperar.



Solución de Problemas

La siguiente es una lista de los códigos de error y mensajes de error, junto con el posible problema (s) que el horno puede experimentar. Por favor, intente la acción recomendada antes de llamar a Atención al cliente (800.90TURBO, 1 214.379.6000) o a su Distribuidor Autorizado.

Si se produce algún mensaje de fallo o error que no se enumeran a continuación, póngase en contacto con atención al cliente (800.90TURBO, 1214.379.6000).

NOTA: Los códigos de falla que figuran en negrita terminarán un ciclo de cocción en el descubrimiento. F6 no terminará un ciclo de cocción; sin embargo, se alertará al usuario de un posible problema de circulación de aire.

 **ADVERTENCIA:** La comida, la puerta del horno, y la cavidad del horno están calientes! Tenga mucho cuidado al solucionar los problemas siguientes.

Problema	Posible causa(s)	Solución
No hay alimentación al horno.	<ul style="list-style-type: none"> El horno no está enchufado Disyuntor principal está disparado. 	<ul style="list-style-type: none"> Enchufe el horno. Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Restablecer el disyuntor y luego encender el horno de nuevo
El horno no está calentando correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> El Horno está en el estado desactivado. La puerta no está cerrada. Horno se ha apagado en el disyuntor principal. Termostato de alto límite disparado. 	<ul style="list-style-type: none"> Toque “Menú” y luego una temperatura establecida. Cierre la puerta de la cavidad de cocción. Apague el horno y desenchufe el horno - dejar por dos minutos. Vuelva a enchufar el horno, encienda el / la fuente de alimentación principal y toque “Menú” aislador y una temperatura establecida. Pulse el botón situado en la pared posterior del horno (cerca del cable eléctrico) para restablecer el termostato de límite alto.
La pantalla indica “la puerta del horno abierta” y suena la alarma.	<ul style="list-style-type: none"> Obstrucción de Alimentos prevención puerta se cierre. La puerta del horno está abierta. Interruptores de puerta están fuera de alineación. 	<ul style="list-style-type: none"> Abra la puerta y retire la obstrucción. Abra y cierre la puerta varias veces. Soporte Llame al Cliente.
El horno no está cocinando correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> Incorrecta modelo de horno especificado. El horno no está limpio. (Grandes depósitos de grasa, carbón o residuos de comida diluyen el microondas.) Grupo y / o nombre del artículo incorrecta fue seleccionada para el producto. El producto no se cocinó desde el estado de partida correcto (por ejemplo, refrigerados o congelados). Producto fuera de especificación. 	<ul style="list-style-type: none"> Desde la pantalla de información del modo de fabricación, asegúrese de que el modelo de horno está ajustado en “Bullet”. Limpie el horno siguiendo las instrucciones de limpieza en las páginas 5-6. Asegurarse se seleccionó el grupo de alimentos correctos y / o elemento. Asegúrese de que el producto estaba en el estado correcto antes de ser colocado en el horno. Asegúrese de que el producto es exactamente el mismo peso / tamaño que el producto típico.
Horno no bip	<ul style="list-style-type: none"> mal arranque cuando se apague y encienda 	<ul style="list-style-type: none"> Desenchufe el horno durante 30 segundos y conecte el horno de nuevo y ver si el problema se resuelve. Si no es así, llame a Atención al Cliente.

Issue	Possible Cause(s)	Resolution
Vapor o humo está presente.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno no está limpio. (Grandes depósitos de grasa, carbón o residuos de comida diluyen el microondas.) • Respiradero trasero está obstruido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el horno siguiendo las instrucciones de limpieza en las páginas 5-6. • Lleve a cabo el procedimiento de limpieza trimestral (página 7)
Horno está enfriando, apagar, o hacer selecciones por su cuenta.	<ul style="list-style-type: none"> • Los residuos es en la pantalla • F12: Reinicio del Firmware 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie la pantalla. • Compruebe el registro de fallos (consulte la página 14) para ver si se han registrado ningún fallo F12. Si es así, grabar la versión de firmware Phoenix (ver página 14) y en contacto con la fábrica para ver si una actualización de firmware está disponible.
La respuesta al toque es lento o no detecta toque en absoluto.	<ul style="list-style-type: none"> • Mal arranque cuando se cicló poder. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desenchufe el horno durante 30 segundos y enchufe el horno de nuevo y ver si el problema se resuelve. Si no es así, llame a Atención al Cliente.
F1: Soplador de reproducción Mal Estado	<ul style="list-style-type: none"> • Horno de energía interrumpido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el interruptor de pared esté encendido. Restablecer el disyuntor y luego encender el horno. • Apague el horno y desenchufe el horno - dejar durante dos minutos. Reconecte en el horno, encienda el aislador / fuente de alimentación principal y seleccione "Menú" y luego una temperatura establecida.
F2: Cocinar Temperatura baja	<ul style="list-style-type: none"> • Horno de energía interrumpido. • Toberas de aire en la parte superior / inferior de la cavidad de cocción están obstruidos. • La puerta del horno está fuera de alineación. • Calentador defectuoso. • Ventilador del motor no está en marcha. • El horno no haya calentado totalmente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique que el interruptor de pared esté encendido. Restablecer el disyuntor y luego encender el horno. • Durante la limpieza diaria, asegúrese de destapar las boquillas de aire en la parte superior / inferior de la cavidad de cocción. • Abra y cierre la puerta varias veces y verifique que la puerta esté cerrada. • Reajuste el termostato de límite alto ubicado en la pared trasera del horno cerca del cable eléctrico. • Llame a Soporte al Cliente. • Repita el calentamiento y dejar el horno a ralentí durante cinco minutos.
F5: Temperatura alta en el magnetrón	<ul style="list-style-type: none"> • El bloqueo de aire frío en el horno. • El base (s) de escape ventilador trasero tapado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire cualquier objeto que pueda estar obstruyendo el flujo de aire frío en las / los paneles traseros laterales del horno. • Asegúrese de que los ventiladores traseros están libres de escombros.
F6: EC Temperatura	<ul style="list-style-type: none"> • El bloqueo de aire frío en el horno. • El base (s) de escape ventilador trasero tapado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retire cualquier objeto que pueda estar obstruyendo el flujo de aire frío en las / los paneles traseros laterales del horno. • Asegúrese de que los ventiladores traseros están libres de escombros.

Garantía Limitada en Norteamérica

Horno de Cocción Rápida TurboChef "Bullet" - 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 continuación, 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 envió 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.

JetPlate inferior y con recubrimiento de porcelana componentes del horno: Daños menores a la porcelana es de esperar como resultado del uso regular. La sustitución o reparación de los defectos y / o daños a los componentes del horno de porcelana recubiertos de cosméticos, incluyendo pero no limitado a la placa jetplate inferior, están excluidos de esta garantía.

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 incurrido 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 modificación 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 “Bullet” 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.

JetPlate inferior y con recubrimiento de porcelana componentes del horno: Daños menores a la porcelana es de esperar como resultado del uso regular. La sustitución o reparación de los defectos y / o daños a los componentes del horno de porcelana recubiertos de cosméticos, incluyendo pero no limitado a la placa jetplate inferior, están excluidos de esta garantía.

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 limitada 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.

Página intencionalmente en blanco.

Página intencionalmente en blanco.

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



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