



C3 Manual del Propietario

PARA EL HORNO DE COCCIÓN RÁPIDA TURBOCHEF C3



Accelerating the World of Cooking™

MODELO

NÚMERO DE SERIE

INSTALADO POR

INSTALACIÓN VERIFICADA POR

NOMBRE / NÚMERO DEL CENTRO DE SERVICIO

Para servicio o información llame a:
Servicio al cliente *al* 800.90TURBO ó al +1 214-379-6000
Ventas y Marketing *al* 866.90TURBO



Accelerating the World of Cooking™

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE

La información que aparece en este manual es importante para la instalación, uso y mantenimiento apropiado de este horno. Es importante seguir estos procedimientos e instrucciones para obtener resultados de horneado satisfactorios y un servicio a largo plazo sin problemas. Lea atentamente este manual y consérvelo para referencia futura. Los errores, descriptivos, tipográficos o de ilustraciones, están sujetos a correcciones. Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.



ADVERTENCIA: La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inapropiado puede causar daños a la propiedad, lesiones o muerte. Lea completamente todas las instrucciones de instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o dar servicio a este equipo.

- ☒ NO almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en la cercanía de este o cualquier otro artefacto.



Contenido

Introducción

Instrucciones de seguridad importantes	2
Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva	3
Instrucciones para la conexión a tierra	3
Consideraciones de interferencia de radiofrecuencia	3
Descripción y especificaciones del horno	4

Instalación

Requisitos de ventilación	5
Entrega y ubicación	5
Ensamblaje del horno C3	6

Operación

Glosario de términos	9
El tablero de control	10
Encendido	11
Instrucciones de cocción	11
Apagado del horno	12
Como editar un alimento	13
Activar/Desactivar el modo Editar [Edit]	14
Opciones de cocción - Inicio y término	14
Menú Compatibilidad de tarjeta [Card Compatibility]	14
Pautas de operación	16
Pautas de manipulación	16

Mantenimiento

Limpieza	17
Solución de problemas	18
Convertidor catalítico	21
Garantía limitada - Norteamérica	22
Garantía limitada - Internacional	24

Introducción

AL HORNO TURBOCHEF C3

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, deben seguirse estrictamente las siguientes precauciones de seguridad básicas para reducir así el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesiones, o exposición a excesiva energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- Lea y siga las precauciones ESPECÍFICAS PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS que se encuentran en la página 3.
- Este aparato debe estar conectado a tierra. Conecte solo a un tomacorriente con la conexión a tierra apropiada. Consulte las instrucciones de conexión a tierra que se encuentran en la página 3.
- La instalación y ubicación del aparato debe cumplir con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos tales como huevos enteros y recipientes cerrados, por ejemplo: frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y **NO SE DEBEN CALENTAR EN ESTE HORNO.**
- Use este artefacto solo para su uso indicado según se describe en este manual.
- Este aparato debe recibir servicio solo a través del personal de servicio calificado. Para pruebas, reparación o ajuste comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.
- Mantenga el cable eléctrico alejado de las superficies calientes.
- NO** permita que niños usen este aparato.
- NO** use agentes químicos corrosivos ni vapores en este artefacto. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- NO** opere este aparato si tiene el cable o enchufe dañado, si no está funcionando en forma apropiada, o si se ha dañado o golpeado. Vea el cable de alimentación de repuesto en la página 3.
- NO** cubra ni bloquee las aperturas de este aparato.
- NO** almacene este aparato en exteriores.
- NO** use este producto cerca de agua, por ejemplo: cerca de un fregadero, en un subterráneo húmedo o cerca de una piscina.
- NO** sumerja el cable o enchufe en el agua.
- NO** permita que el cable cuelgue de la mesa o del mostrador.
- NO** use chorros de agua para limpiar. Consulte la sección de Mantenimiento (página 17) de este manual para ver los procedimientos de limpieza apropiados.

Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

- Retire las amarras de alambre de las bolsas de papel o plástico en el horno.
- En caso que se inflamen los materiales dentro del horno, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la alimentación eléctrica en la caja de fusibles o en el panel disyuntor.
- Si se observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para ahogar las llamas.
- NO** la cavidad para propósitos de almacenamiento.
- NO** cueza en exceso los alimentos. Preste atención cuidadosamente al aparato si colocó dentro del horno papel, plástico u otro material combustible para facilitar la cocción.
- NO** deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS

Para reducir el riesgo de exposición a excesiva energía de microondas:

- ☒ NO intente operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede causar la exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no pasar por alto ni alterar los enclavamientos de seguridad.
- ☒ NO coloque objetos entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule tierra o residuo de limpiadores en las superficies de sello.
- ☒ NO opere el horno si está dañado. Es de particular importancia que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños a la puerta (torcedura), bisagras ni cerrojos (rotos o sueltos), ni a los sellos de la puerta y superficies de sello.
- ☒ NO pida que le ajusten ni reparen el horno excepto a un técnico de servicio autorizado de fábrica.

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de un choque eléctrico proporcionando un alambre de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que tiene un alambre de conexión a tierra con un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe estar enchufado en un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra. Consulte con un electricista calificado o personal de servicio si tiene dudas acerca de su habilidad para seguir las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas acerca de si el aparato está correctamente conectado a tierra.

- ☒ NO use un cable de extensión. Si el cable de alimentación eléctrica es demasiado corto, pida a un electricista calificado o personal de servicio que instale un tomacorriente cerca del aparato.

Reemplazo del cable de alimentación

Si el cable de alimentación está dañado, DEBE reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio, o alguien calificado de manera similar para evitar un peligro.



ADVERTENCIA: La mala conexión a tierra puede causar un riesgo de choque eléctrico.

CONSIDERACIONES DE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIA

El horno C3 genera señales de radiofrecuencia. Este dispositivo ha sido probado y se determinó que cumple con las partes aplicables de los requisitos de la FCC, apartado 18, y los requisitos de protección de la Directriz del Consejo 89/336/EEC en la aproximación de las leyes de los Estados miembros en relación a la compatibilidad electromagnética al momento de la fabricación. Sin embargo, algunos equipos con sensibilidad a las señales bajo estos límites pueden experimentar interferencia.

Si su equipo sufre de interferencia,

- ☐ Aumente la separación física entre este horno y el equipo sensible.
- ☐ Si el dispositivo sensible se puede conectar a tierra, hágalo siguiendo las prácticas de conexión a tierra aceptadas.
- ☐ Si se ven afectados los micrófonos activados con batería, asegúrese que las baterías estén completamente cargadas.
- ☐ Si es posible mantenga el equipo sensible en un circuito eléctrico separado.
- ☒ NO tienda los cables de intercomunicadores, cables de micrófonos o cables de altoparlantes cerca del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN Y ESPECIFICACIONES DEL HORNO

El C3 asa, dora y hornea una amplia variedad de alimentos hasta 10 veces más rápido y con una calidad que cumple o supera los métodos de cocción tradicionales. La energía de microondas intensa se combina con la recirculación rápida del aire caliente para cocinar los alimentos más rápido que los hornos convencionales sin sacrificar la calidad del producto. La vía de aire de circuito cerrado contiene un convertidor catalítico que elimina la transferencia de sabor entre alimentos y reduce la grasa en el aire dentro del horno. Los calentadores de respuesta rápida aportan un calentamiento rápido para controlar la temperatura y humedad del producto.

El horno C3 es confiable, fácil de operar y usa la energía eficientemente reduciendo el consumo de energía y emitiendo la menor carga de calor al medio ambiente.

Especificaciones

DIMENSIONES:	Altura (simple)	25.5" (648 mm)
	Altura (apilado)	43" (1092 mm) apilado
	Ancho	29" (737 mm)
	Profundidad	29.5" (749 mm)
	Profundidad (con mango)	32.25" (819 mm)
	Peso (simple)	255 lbs. (116 kg)
ENTRADA MÁXIMA:	7.4 kW	
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA:	EE.UU. (Monofásica) Todos los modelos	<ul style="list-style-type: none"> • 208 VCA, 60Hz, monofásica, 35 amperios, 3 conductores incluyendo la conexión a tierra • 240 VCA, 60Hz, monofásica, 30 amperios, 3 conductores incluyendo la conexión a tierra • 208 VCA, 50Hz, monofásica, 35 amperios, 3 conductores incluyendo la conexión a tierra • 240 VCA, 50Hz, monofásica, 30 amperios, 3 conductores incluyendo la conexión a tierra
	Europa (Monofásica) Todos los modelos	<ul style="list-style-type: none"> • 230-240 VCA, 50Hz, monofásica, 30 amperios, 3 conductores incluyendo la conexión a tierra • 230-240 VCA, 60Hz, monofásica, 30 amperios, 3 conductores incluyendo la conexión a tierra
	Europa (Trifásica) C 3 Multi C3/C Multi & C 3 Multi	<ul style="list-style-type: none"> • 380-415 VCA, 50Hz, trifásica, Y, 12 amperios, 5 conductores incluyendo la conexión a tierra • 380-415 VCA, 60Hz, trifásica, Y, 12 amperios, 5 conductores incluyendo la conexión a tierra C3 Multi • 230-240 VCA, 50Hz, trifásica, Delta, 30 amperios, 4 conductores incluyendo la conexión a tierra • 230-240 VCA, 60Hz, trifásica, Delta, 30 amperios, 4 conductores incluyendo la conexión a tierra
ESPACIO HASTA LA PARED:	Arriba	4" (102 mm)
	Lados	2" (51 mm)
FRECUENCIA DE MICROONDAS:	2.45 GHZ	
CONEXIONES INCLUYENDO LA CONEXIÓN A TIERRA:	La caja disyuntora, el tomacorriente y la placa de la pared son provistos por el contratista encargado de la instalación. La unidad se suministra con un cable de alimentación de 1,8m que incluye:	
	EE.UU. (Monofásica):	NEMA 6-50P
	Europa (Monofásica):	32A IEC 60309 enchufe
	Europa (Trifásica):	32A IEC 5 Patilla enchufe
USO MÁXIMO DE ENERGÍA:	Calentadores de convección	5.4 kW
	Sistema de microondas	2.0 kW

Instalación

DEL HORNO TURBOCHEF C3

Siga las instrucciones detalladas que se proveen en esta sección referentes al ensamblaje e instalación de su horno C3 para mejorar la seguridad y lograr un óptimo funcionamiento del horno.

INSTALACIÓN

El horno TurboChef C3 está fabricado para cumplir con los requisitos CE, NSF, UL, cUL, FDA y FCC aplicables. Todo el equipo está diseñado y certificado para una operación segura cuando se instala según los códigos locales y/o nacionales. Existen muchos códigos locales, y es responsabilidad del propietario y del instalador cumplir con estos códigos.

Instale este horno según las políticas y procedimientos descritos a continuación y en el compendio de este manual.



ADVERTENCIA: Pueden causarse la muerte, lesiones y daños al equipo en caso de hacerse una instalación indebida del horno o de instalar una unidad dañada durante el envío o almacenamiento.

☒ NO instale un horno que sospeche esté dañado.

NOTA: La instalación incorrecta o la instalación de una unidad dañada durante el envío o almacenamiento puede causar la anulación de la garantía del equipo.

REQUISITOS DE VENTILACIÓN

El horno TurboChef C3 ha sido probado por Underwriters Laboratory, el cual ha concluido que el horno TurboChef C3 puede instalarse y operarse sin ventilación para todos alimentos excepto las proteínas grasas crudas, como pollo sin deshuesar y con piel, carne molida sin cocinar, bistecs con mucha grasa, etc.

Para instalaciones que cocinen proteínas grasas crudas, puede que se necesite ventilación extra dependiendo del uso y/o código. Consulte con la fábrica si tiene dudas de si un alimento se considera una proteína de grasa cruda.

NOTA: En ningún caso el fabricante va a asumir ninguna responsabilidad por daños o lesiones resultantes de instalaciones que no acaten las instrucciones ni los códigos indicados más arriba.

ENTREGA Y UBICACIÓN

Entrega - Inspección inicial

Todos los hornos TurboChef C3 se despachan de manera que se eviten los daños. Al recibir su horno nuevo:

- ☐ Inspeccione daños externos en el paquete de despacho. Debe anotarse toda evidencia de daños en el recibo de entrega, el cual debe ser firmado por el conductor.
- ☐ Desembale el horno y verifique si hay daños interiores. Las empresas de transportes aceptarán reclamos por daños ocultos si se da aviso de ellos dentro de quince días a partir de la fecha de entrega y si el contenedor de despacho se retiene para su inspección.

TurboChef Technologies Inc. no asume la responsabilidad por pérdidas o daños sufridos en tránsito. La empresa de transportes asume la total responsabilidad para la entrega en buen estado cuando se acepte el envío. Cuando sea necesario TurboChef Technologies Inc. puede ayudar a presentar un reclamo.

Ubicación del horno

La ubicación de su horno bien planeada y ubicada mejorará la conveniencia y rendimiento satisfactorio del operador a largo plazo. Coloque siempre el horno en un área accesible para operación y servicio adecuados.

La superficie del mostrador o de trabajo de poder soportar el peso de 255 libras (116 kg) y tener al menos 30" de profundidad. La superficie del mostrador o de trabajo de poder soportar el peso de 510 libras (231 kg) y tener al menos 30" de profundidad.

El fabricante no asumirá responsabilidad por daños o lesiones resultantes de la instalación indebida de equipo incluyendo estaciones de trabajo o mostradores temporales o inestables.

Debe haber 4" (102 mm) entre la parte superior de la unidad y cualquier repisa u otra superficie.

El horno debe instalarse nivelado del frente hacia atrás y de lado a lado. Las patas del horno pueden sujetarse con pernos al mostrador si se desea.



⚠ ADVERTENCIA: La colocación incorrecta puede causar la muerte, lesiones graves y daños al equipo. Es responsabilidad del operador asegurar que el horno esté correctamente posicionado sobre el mostrador todos los días. TurboChef no garantiza ningún daño o lesión a los hornos que se caigan de los mostradores debido a su colocación indebida.

ENSAMBLAJE DEL HORNO C3

Hornos de apilado doble

Figura 1

1. Compruebe que la superficie sobre la cual se colocarán los hornos apilados puede soportar el peso total (510 lbs. (231 kg)).
2. Permita que cada horno tenga el tiempo adecuado para enfriarse y luego desenchúfelos.

NOTA: Si va a apilar los hornos en un carro para hornos TurboChef confirme que el horno inferior quede sujeto con pernos al carro y que las ruedas estén bloqueadas.

3. Instale el soporte de apilado (TC3-0323) en la parte posterior del horno inferior:
 - a. Retire los tornillos marcados con flechas grises en la Figura 1.
 - b. Alinee los agujeros en el soporte de apilado con los agujeros en el horno y vuelva a instalar los tornillos.
 - c. Asegúrese de orientar el soporte como se muestra en la Figura 1.
4. Retire las patas del horno que se colocará encima. Esto requiere dos o más personas—al menos una persona para levantar y una persona para destornillar las patas.
5. Retire los tornillos del horno que se va a colocar encima, según lo indican las flechas negras en la Figura 1.
6. Ponga el horno encima del que tiene el soporte de apilado instalado.

⚠ ADVERTENCIA: No intente levantar el horno con menos de 2 personas.

⚠ ADVERTENCIA: Al levantar el horno, posicione al menos una persona a cada lado. No levante el horno por delante y atrás. No use el mango para levantar el horno.

7. Alinee los agujeros en el soporte de apilado con los agujeros en el horno de arriba y vuelva a instalar los tornillos.

⚠ ADVERTENCIA: No apile los hornos con más de dos de alto.

Ensamblaje del horno e instalación de la fuente cerámica

Figura 3

1. Retire con cuidado el material de empaque de la fuente cerámica de cocción y la tapa de la guía de ondas.
2. Abra la puerta del horno y ponga la tapa de la guía de ondas encima de la guía de ondas (centro del piso de la cavidad).
3. Deslice la fuente de cocción a lo largo de los carriles laterales en la cavidad de cocción (vea la etiqueta adelante y atrás en la fuente).

⚠ PRECAUCIÓN: Pueden ocurrir daños al equipo por la instalación indebida de la fuente cerámica. Instale la fuente cerámica con las esquinas redondeadas para la parte de atrás del horno (el reborde de la fuente debe apuntar hacia adelante).

Si no se cierra la puerta con la fuente instalada, NO fuerce la puerta para cerrarla. Llame a TurboChef para asistencia al 800.90TURBO o al +1 214-379-6000.

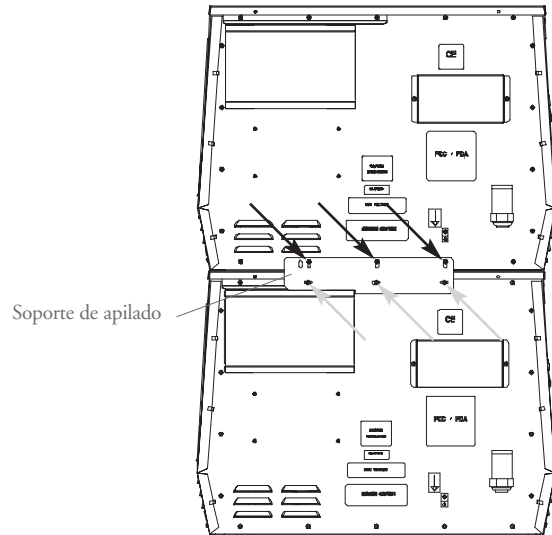


FIGURA 1: Hornos de apilado doble

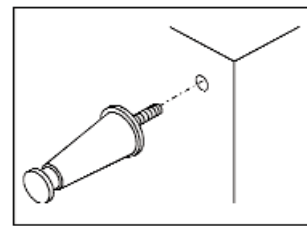


FIGURA 2: Desmontaje de patas del horno

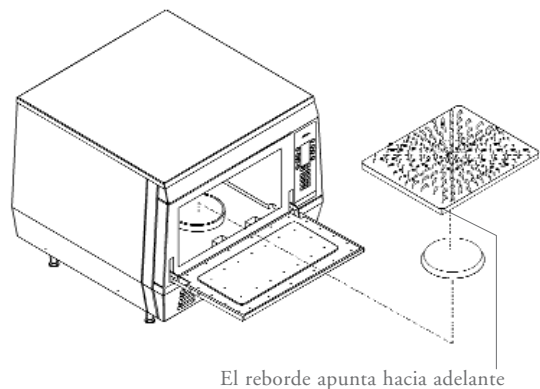


FIGURA 3: Ensamblaje del horno e instalación de la fuente cerámica

Instalación incorporada

Figura 4.

Los hornos TurboChef están diseñados para instalarse sobre un mostrador o mesa. No están destinados a instalaciones incorporadas o empotradas.

“Instalación incorporada o empotrada” se define como instalar un horno en cualquier estructura que rodee el horno por cinco costados (es decir, paneles de arriba/atrás/lados y base).

Si la instalación debe ser “incorporada”, el operador debe confirmar lo siguiente:

- Mínimo de 300 pies cúbicos por minuto (8.5 cm³/m) de flujo suplementario dentro del gabinete.
- Distancias mínimas de 2” (51 mm) a cada lados y 4” (102 mm) por detrás.

Además, el operador será responsable de compensar todo tiempo extra requerido para dar servicio al producto debido a tener que retirar el producto para dar servicio.

Instalación cerca de una fuente de calor expuesta

Figura 5, página 8.

Al poner un horno TurboChef cerca de una fuente de calor expuesta, respete estrictamente lo siguiente:

- Verifique que la ubicación del horno tenga una distancia mínima de 6” (152 mm) encima y un mínimo de 2” (51 mm) de distancia a cada lado.
- Si se va a colocar el horno cerca de una parrilla o estufa, debe haber una división entre el horno y la fuente de calor expuesta, con un mínimo de 6” (152 mm) entre el horno y la división.
- Si se va a colocar el horno cerca de una freidora, debe haber una división entre el horno y la fuente de calor expuesta, con un mínimo de 12” (305 mm) entre el horno y la división.
- La altura de la división debe ser mayor o igual a la altura del horno (23”/584 mm).

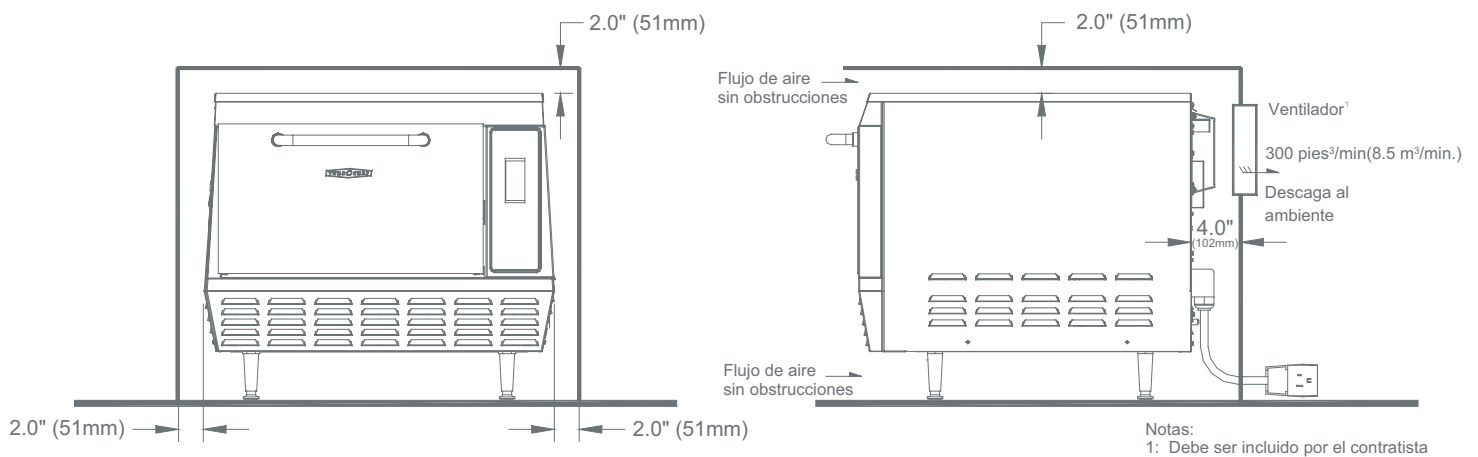


FIGURA 4: Instalación incorporada

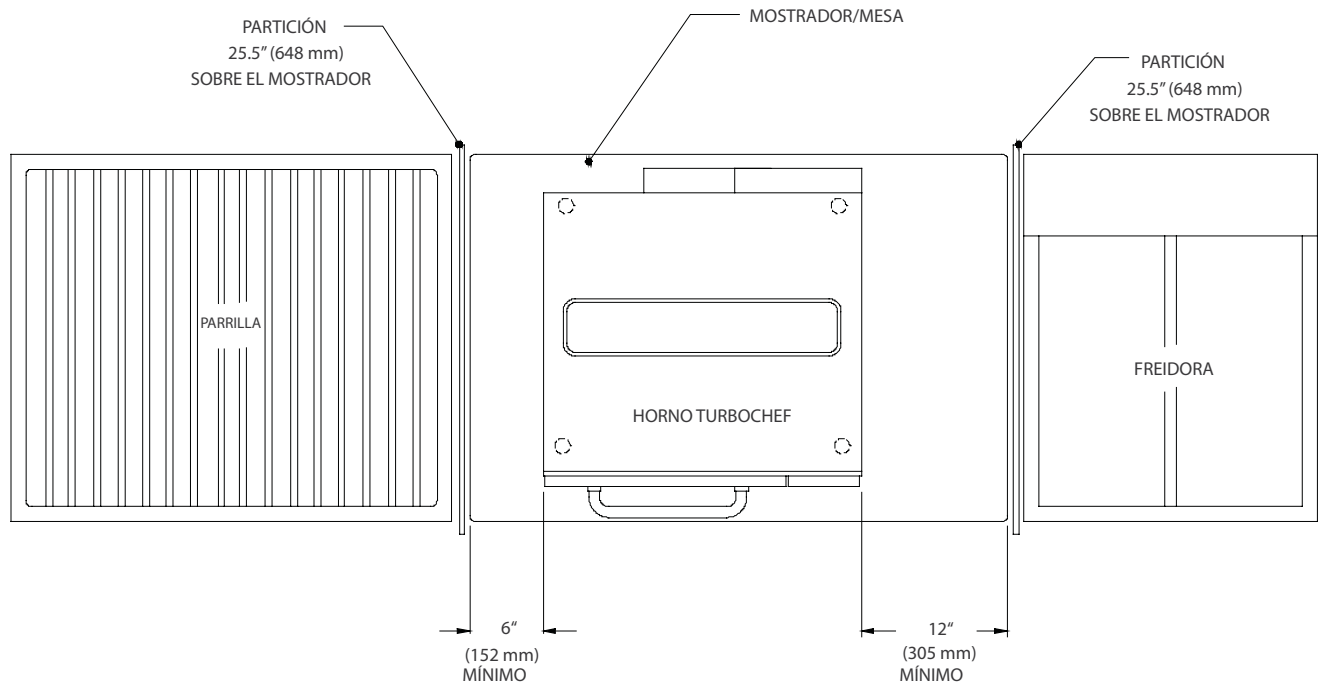


FIGURA 5: Instalación cerca de una fuente de calor expuesta

Operación

USO DEL C3 Y TODAS SUS FUNCIONES

Esta sección contiene información detallada sobre cómo encender el horno C3, instrucciones de cocción y programación, además de consejos de operación. Lea esta información totalmente y remítase a ella según sea necesario.

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Componentes operativos del horno

PANTALLA	La interfaz principal para transmitir mensajes al operador.
TECLADO	La interfaz principal para que el operador use el horno.
CAVIDAD DE COCCIÓN	Cavidad donde se cocinan los productos alimentarios.

Recetas de productos

RECETA	Una “receta” es un programa de comida que consta de tiempo total de cocción, tiempo de evento, porcentaje de flujo de aire caliente (AIR) requerido y nivel de microondas (MW) requerido.
CICLO DE COCCIÓN	La operación de una receta.
EVENTO DE COCCIÓN	Segmento de una receta. Pueden programarse hasta 6 eventos para cada receta.
TIEMPO DE EVENTO	Tiempo de un solo evento de cocción, como porcentaje del tiempo total de cocción.
AIRE	Porcentaje de la velocidad del motor de convección durante un evento de cocción (10-100%). Cuanto más alta sea la velocidad del motor, tanto más intenso será el flujo de aire caliente.
WAV	Porcentaje de tiempo que se usa el microondas (0-100%). Por ejemplo, una selección del 50% significa que el microondas está presente 5 de cada 10 segundos dentro de un evento de cocción dado.
TEMPERATURA DE COCCIÓN PUNTO FIJO	Temperatura a la cual se cocinan todas las recetas y a la cual el horno espera entre ciclos de cocción.

Modos

MODO	Un modo es un entorno de software que permite que ocurran ciertas operaciones. Modos principales del horno C3 consisten en los siguientes: Apagado, Precalentado, Cocción, Enfriamiento, Editar y Prueba.
MODO APAGADO	Cuando está en modo APAGADO, no hay alimentación a los componentes principales del horno salvo el control del horno.
MODO PRECALENTADO	Modo durante el cual la temperatura real del horno se lleva al punto fijo en preparación para cocinar.
MODO COCCIÓN	Modo durante el cual el horno cocina un producto alimentario.
MODO ENFRIAMIENTO	Igual que el modo APAGADO, excepto que el motor de convección sopla aire fresco a la cavidad de cocción.
MODO EDITAR	Modo durante el cual pueden modificarse las selecciones de recetas y probarse.
MODO PRUEBA	Modo durante el cual pueden modificarse las selecciones de recetas y probarse.

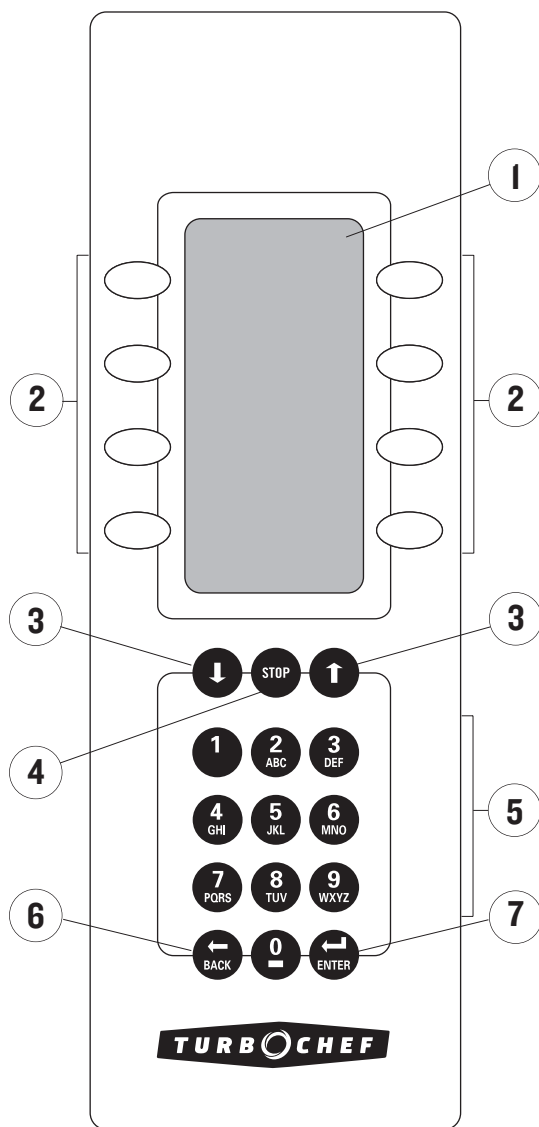


FIGURA 6: El tablero de control

EL TABLERO DE CONTROL

Figura 6.

1. Ventana de pantalla

Muestra información de operación y programación.

2. Teclas

Ocho teclas utilizadas para seleccionar opciones que se presentan en la pantalla adyacente.

3. Teclas de flecha

Se usan independientemente para navegar entre pantallas y dentro de ellas. Se presionan simultáneamente para acceder al modo EDITAR (vea la página 13 para obtener más información).

4. Tecla Stop

Se presiona para detener los ciclos de cocción.

5. Teclado

Se usa para ingresar datos en el modo programación y entrar manualmente los tiempos de cocción.

6. Tecla Volver

Se presiona para regresar a una pantalla anterior. Cuando el horno está en espera entre ciclos de cocción, se presiona para apagar el horno.

7. Tecla Intro

Se presiona para guardar la información modificada.

ENCENDIDO

El encendido inicial

Cuando se aplica la alimentación inicialmente, la pantalla INICIO del horno mostrará la versión de firmware y el número de serie del horno por 5 segundos (Figura 7). Entonces la pantalla de APAGADO muestra "Oven Off" [Horno apagado] en letras grandes (Figura 8).

Si la temperatura de la cavidad del horno supera 150°F (65°C), la pantalla también mostrará "Cool Down" [Enfriamiento] y el motor del soplador empezará a circular aire enfriado. Aparece una tecla OVEN ON [horno encendido] en la esquina inferior derecha de la pantalla.

NOTA: Después de una hora en el modo APAGADO, la pantalla pasa a mínima intensidad para prevenir que se quemé.

Para encender el horno

1. Si la pantalla está atenuada, presione cualquier tecla para volver a iluminarla. Aparecerá la pantalla APAGADO (Figura 8).
2. Presione la tecla OVEN ON [Horno encendido] para poner en marcha el horno y empezar a precalentarlo.
3. La pantalla PRECALENTADO presentará "Warming Up" [Precalentando] (o en algunos casos "Cooling Down" [Enfriando]), la temperatura de la cavidad de cocción (CC) y la temperatura del calentador (HX) (Figura 9).

4. Cuando la temperatura de cocción del horno esté dentro de 7°F (4.8°C) de la temperatura del punto fijo de la cavidad de cocción, el horno presentará "Ready to Cook" [Listo para cocinar] y sonará una alarma. Después de aproximadamente 1 segundo, aparecerá la pantalla SELECCIONAR GRUPO DE MENÚ .

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

NOTA: Para activar/desactivar las pantallas START o DONE [iniciar o terminado], vea la página 14.

NOTA: Presione la tecla VOLVER cuando quiera regresar a la pantalla anterior.



ADVERTENCIA: ¡La cavidad del horno y el interior la puerta están CALIENTES! Inserte y retire la comida con precaución.

1. Ponga el producto en la cavidad del horno.

En la pantalla SELECCIONAR GRUPO DE MENÚ (Figura 10) aparecen ocho grupos de menús - cada cual asociado con las ocho teclas. Presione la tecla correspondiente al grupo de menú deseado para avanzar a la pantalla SELECCIONAR ELEMENTO DE MENÚ (Figura 11).

NOTA: Para asignar nuevos nombres a los grupos de menús y elementos, vea "Editar un elemento de comida" (página 13).

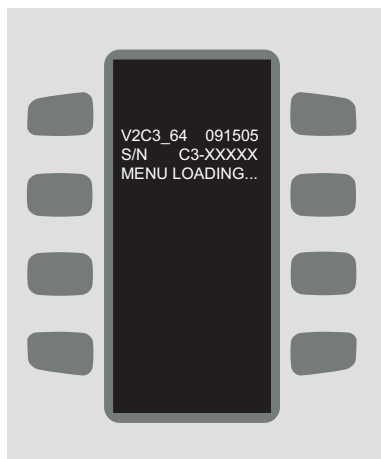


FIGURA 7: Pantalla de inicio

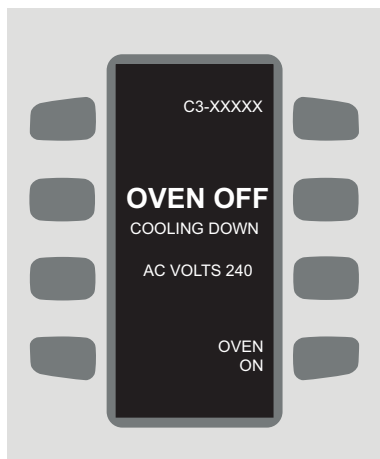


FIGURA 8: Pantalla de apagado



FIGURA 9: Pantalla de precalentado

2. Aparece la pantalla SELECCIONAR ELEMENTO DE MENÚ con ocho elementos de menú, cada cual asociado con las ocho teclas. Presione la tecla correspondiente al elemento de menú deseado (Figura 11).

3. En la pantalla SELECCIONAR ELEMENTO DE MENÚ, presione la tecla correspondiente al elemento deseado para iniciar un ciclo de cocción.

NOTA: Si está habilitada la pantalla START [inicio], el horno mostrará el tiempo de cocción previamente guardado (Figura 12). Si se requiere, use el teclado numérico para ingresar una nueva hora de cocción y presione la tecla 'Start' [Inicio] para iniciar el ciclo de cocción.

4. El horno empezará a cocinar. La pantalla COOKING [cocinar] muestra el Grupo y Nombre de elemento del producto que se cocina, junto con el tiempo restante de cocción.

NOTA: Para terminar inmediatamente un ciclo de cocción, presione la tecla STOP.

NOTA: Si no se ha guardado una selección de cocción para el grupo y elemento de menú seleccionado, el horno momentáneamente mostrará "No Cook Setting" [No hay selección para cocinar] y volverá a la pantalla MENU GROUP SELECT [seleccionar grupo de menú].

5. Cuando termine el ciclo de cocción, el horno emitirá un pitido y mostrará "Please Remove Food From Oven" [Sacar comida del horno]. Abra la puerta del horno para verificar el estado del producto.

6. Si está activada la función DONE [terminar], la pantalla dará dos opciones adicionales (Figura 13):

- a. Guardar tiempo: Presione esta tecla para guardar un tiempo de cocción ajustado. Esta opción aparecerá solo si la pantalla START [inicio] también está activada (página 14).
- b. Cocinar más: Presione esta tecla para más opciones de cocción (Figura 14):
 - Seleccione "Cook More" [Cocinar más] si no está cocinado el interior del producto.
 - Seleccione "Brown More" [Dorar más] para que el producto se dore por fuera.
 - Seleccione "Cook + Brown" [Cocinar y dorar] para combinar las dos cosas.

7. Cuando el producto haya llegado al resultado deseado, con cuidado retírelo de la cavidad de cocción.

APAGADO DEL HORNO

Presione la tecla BACK [volver] varias veces hasta que aparezca la pantalla OVEN OFF [Horno apagado].

Si la temperatura de la cavidad del horno es superior a 150°F (65°C), el horno pasará al modo COOL DOWN [enfriar]. Cuando el horno se enfríe bajo 150°F (65°C), se apagará el motor principal de convección.

NOTA: Si el horno se queda en espera en algún modo por más de una hora, la pantalla se atenúa a su mínima intensidad. Presionando cualquier tecla volverá la pantalla a la intensidad normal.

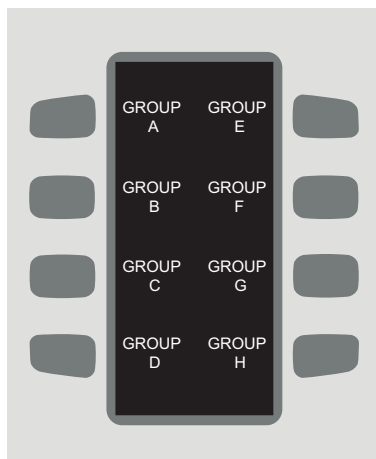


FIGURA 10: Pantalla Seleccionar grupo de menú

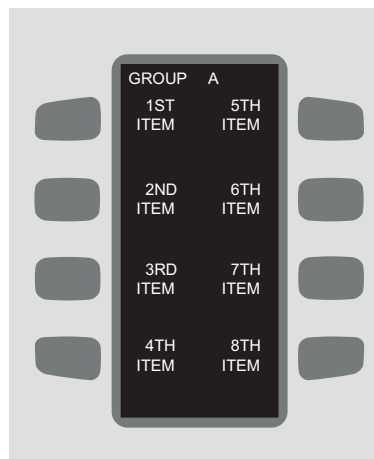


FIGURA 11: Pantalla Seleccionar elemento de menú

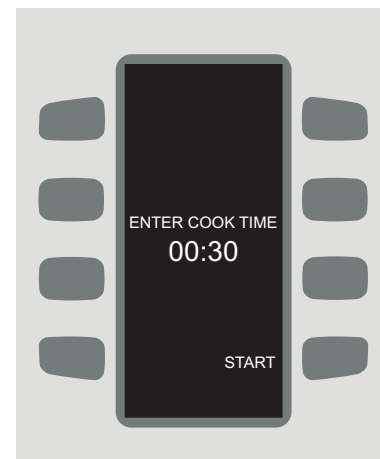


FIGURA 12: Pantalla 'Start' [inicio]

CÓMO EDITAR UN ALIMENTO

1. En el modo COOLING DOWN [enfriando] o el modo OFF [apagado], presione simultáneamente las teclas ARRIBA y ABAJO.
2. Ingrese el código “9” y presione INTRO.

NOTA: Para instrucciones sobre cambiar el número de EDIT PIN [editar pin], póngase en contacto con el Servicio al Cliente llamando al 800.90TURBO o +1 214-379-6000.

3. Usando las teclas de flechas ARRIBA y ABAJO, cambie la temperatura fija de la cavidad de cocción (si es necesario). Esta es la temperatura a la cual se cocinan todos los productos.
4. Presione INTRO.
5. Seleccione el grupo que contiene el elemento de comida que desea editar presionando la tecla adyacente.

6. Seleccione el elemento de comida que desea editar presionando la tecla adyacente.

7. Ajuste los siguientes componentes de un elemento de comida (vea Figura 15 - para navegar de un campo a otro, presione la tecla ARRIBA o ABAJO):

- a. Nombre del grupo - Presione la tecla superior izquierda o la superior derecha para moverse de un carácter a otro en el campo de nombre del grupo.

Para cambiar un carácter, use el teclado numérico para ingresar una letra o número. Presione “1” para las marcas de puntuación. Presione “0” una vez para un espacio o dos para un “0.”

- b. Nombre del elemento - Igual que el “Nombre de grupo”, arriba.
- c. Tiempo de cocción - Ingrese el tiempo de cocción usando el teclado numérico.

- d. Eventos 1 a 6 - Se edita usando el teclado numérico:
 - % Tiempo - Cada evento es un porcentaje (0-100%) del tiempo total de cocción. La suma de todos los porcentajes de eventos debe totalizar 100%.
 - % Aire - Porcentaje de la velocidad del motor de convección durante un evento de cocción (10-100%). Cuanto más alta sea la velocidad del motor, tanto más intenso será el flujo de aire caliente.
 - % Microondas (WAV) - Porcentaje de tiempo que se usa el microondas (0-100%). Por ejemplo, una selección del 50% significa que el microondas está presente 5 de cada 10 segundos dentro de un evento de cocción dado.

8. Si se requiere probar los nuevos ajustes:
 - a. Espere hasta que desaparezca el mensaje ‘Warming Up’ [Precalentando] de la parte inferior de la pantalla.

⚠ ADVERTENCIA: El interior del horno está ¡CALIENTE! Inserte la comida con precaución.

- b. Inserte la comida dentro de la cavidad de cocción.
- c. Cierre la puerta del horno y presione la tecla “Test” [Prueba]. para probar los nuevos ajustes.
- d. Siga los pasos 4-7 en “Instrucciones de cocción” (página 12).

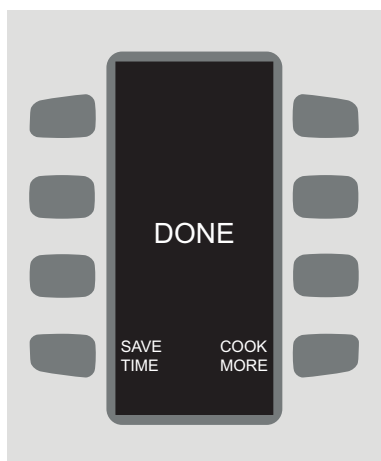


FIGURA 13: Pantalla 1 “Done” [Término]

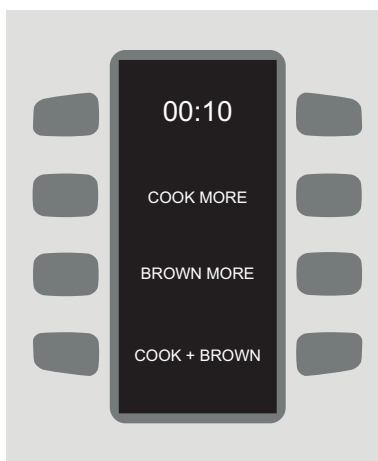


FIGURA 14: Pantalla 2 “Done” [Término]

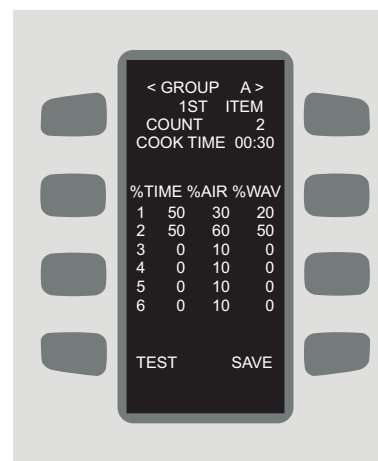


FIGURA 15: Pantalla Editar ajustes de recetas

9. Presione la tecla “Save” [Guardar] para almacenar los nuevos ajustes. Al hacerlo sustituirá permanentemente los ajustes anteriores.

10. Cuando termine de modificar recetas, presione la tecla VOLVER hasta regresar a la pantalla COOLING DOWN [enfriando] o OVEN OFF [horno apagado].

ACTIVAR/DESACTIVAR EL MODO EDIT [EDITAR]

El modo EDIT [editar] se puede desactivar para prevenir modificar sin autorización la temperatura fija de la cavidad del horno o de los elementos de comida.

Para activar/desactivar el modo EDIT [editar]:

1. Desde el modo COOLING DOWN [enfriando] o OFF [apagado], presione simultáneamente las teclas ARRIBA y ABAJO.
2. Ingrese el código 8-4-3-3 (T-I-D-E) y presione INTRO (Figura 16).
3. Cuando se le pida, presione “9” para activar el modo EDIT [editar]. Presione cualquier otra tecla numérica para desactivar el modo EDIT [editar].

OPCIONES DE COCCIÓN - PANTALLAS DE INICIO Y TÉRMINO

La pantalla “Start” [Inicio]

Para obtener más información acerca de la pantalla START [inicio], vea la página 12. Para activar/desactivar la pantalla START [inicio] (Figura 17):

1. En el modo COOLING DOWN [enfriando] o OFF [apagado], presione simultáneamente las teclas VOLVER e INTRO.
2. Ingrese el código 8-4-6-3 (T-I-M-E) y presione INTRO.

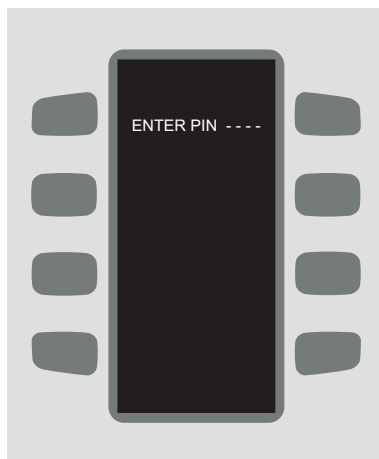


FIGURA 16: Pantalla Entrar PIN

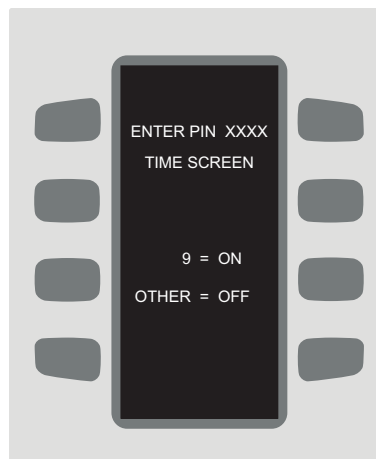


FIGURA 17: Pantalla activar/desactivar “Start” [Inicio]

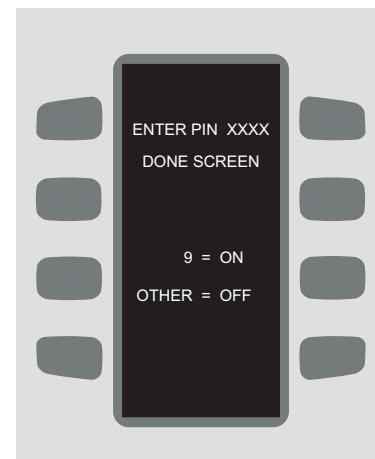


FIGURA 18: Pantalla activar/desactivar “Done” [Término]

3. Cuando se le pida, presione “9” para activar el modo START [inicio]. Presione cualquier otra tecla numérica para desactivar el modo START [inicio].

La pantalla “Done” [Término]

Para obtener más información acerca de la pantalla DONE [término], vea la página 12. Para activar/desactivar la pantalla DONE [término] (Figura 18):

1. En el modo COOLING DOWN [enfriando] o OFF [apagado], presione simultáneamente las teclas VOLVER e INTRO.
2. Ingrese el código 3-6-6-3 (D-O-N-E) y presione INTRO.
3. Cuando se le pida, presione “9” para activar el modo DONE [término]. Presione cualquier otra tecla numérica para desactivar la pantalla DONE [término].

COMPATIBILIDAD DE TARJETA DE MENÚ

Algunos modelos del horno C3 contienen un lector de tarjetas de menú dentro del horno. Para estos hornos, siga los pasos en la página 15 para leer o escribir una tarjeta de menú.

Si su horno no contiene un lector de tarjetas de menú y usted desea cargar ajustes de una tarjeta de menú, póngase en contacto con TurboChef llamando al 800.90TURBO o al +1 214-379-6000 para pedir equipo e instrucciones especiales.

Cargar un menú desde una tarjeta inteligente

Observe que una vez llevado a cabo el procedimiento a continuación, se perderán permanentemente los ajustes del menú anterior.

1. Revise que el horno esté en el modo OVEN OFF/COOLING DOWN [horno apagado/enfriando] (página 12).
2. Active la función LOAD MENU [cargar menú]:
 - a. Presione simultáneamente las teclas ARRIBA y ABAJO.
 - b. Ingrese el código 6-3-6-8 (M-E-N-U) y presione INTRO.
 - c. Presione 9 para activar LOAD MENU [cargar menú].
El horno volverá a OVEN OFF/COOLING DOWN [horno apagado/enfriando].
 - d. Presione simultáneamente las teclas ARRIBA y ABAJO.
 - e. Ingrese el código 7-2-8-3 (S-A-V-E) y presione INTRO. El horno regresará a la pantalla OVEN OFF/COOLING DONE [horno apagado/enfriando].
3. Retire el panel inferior de acceso (Figura 19).
4. Inserte la tarjeta inteligente dentro del horno (Figura 19).
5. Presione la tecla inferior izquierda.
6. Seleccione LOAD MENU FROM CARD [cargar menú de tarjeta]. El menú de la tarjeta inteligente se cargará al horno.
7. Cuando termine este proceso, el horno emitirá un pitido. Retire la tarjeta inteligente y vuelva a colocar el panel inferior de acceso.

Guardar un menú en una tarjeta inteligente

En algún punto puede requerirse que usted guarde los ajustes de menú existentes en una tarjeta inteligente (por ejemplo, si hay que cambiar la placa de control). Observe que una vez llevado a cabo el procedimiento a continuación, se perderán permanentemente los ajustes de todo menú existente.

1. Revise que el horno esté en el modo OVEN OFF/COOLING DOWN [horno apagado/enfriando] (página 12).

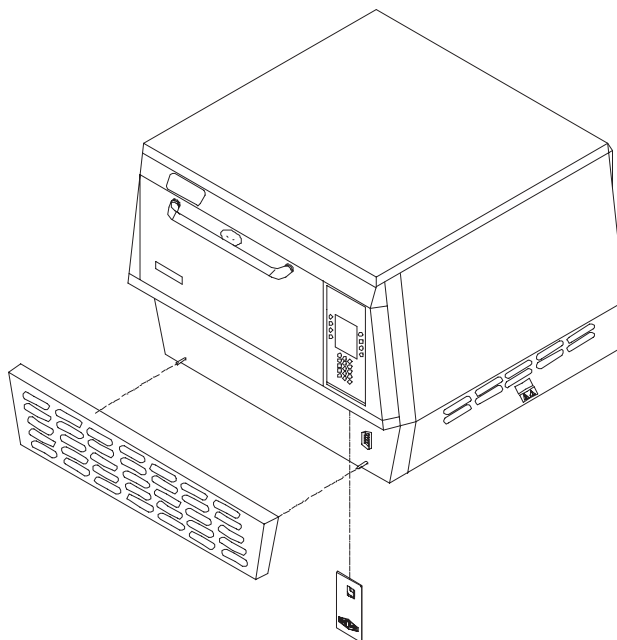


FIGURA 19: Insertar tarjeta inteligente

CONSEJOS DE OPERACIÓN

Cómo crear ajustes de cocción

Los hornos TurboChef usan aire caliente y energía de microondas para cocinar la comida. Si tiene experiencia con un horno de convección o microondas, verá similitudes y diferencias significativas. La clave para crear buenos ajustes de cocción para su comida es entender los siguientes conceptos:

- Los hornos TurboChef usan una cobertura móvil de aire caliente para rodear la comida. Esto evita que escape la humedad.
- El aire caliente aporta la mayor parte del calor y dora las comidas. Mientras más alta sea la velocidad del aire, más rápidamente se transfiere energía calórica a la comida.
- El microondas aporta calor al centro de la comida. NO trate de hacer toda la cocción en microondas.
- El peso de la comida determina el tiempo total requerido para cocinar. Cuanto mayor sea el peso, tanto más tiempo se requerirá. (La mayoría de las pizzas de masa gruesa se cocinan en unos 100 segundos.)
- Las comidas gruesas y densas pueden tener que darse vuelta en la mitad del ciclo de cocción.
- El microondas parece funcionar mejor en las primeras etapas de cocción, siguiendo con aire caliente para terminar de cocinar.
- El color parece desarrollarse principalmente al terminar el ciclo de cocción. La mayor velocidad de aire en las etapas posteriores de cocción controlarán bien el color de la comida.

¡No tema experimentar! Anote sus ajustes actuales de cocción y luego empiece a probar. Siempre puede volver a los ajustes anteriores de cocción en unos segundos. Disfrute del poder y la flexibilidad de su horno TurboChef.

PAUTAS DE MANIPULACIÓN

Sí:

- Asegúrese de que el horno se limpie todos los días.
- Use solamente utensilios específicos para el horno C3, aptos para microondas (póngase en contacto con 800.90TURBO o con +1 214-379-6000 para obtener una hoja de precios de los accesorios del horno C3).
- Confirme que los productos a cocinar en estado frío se hayan descongelado totalmente.
- Confirme que los productos a cocinar congelados se cocinen directamente del congelador.
- Compruebe que todos los productos cocinados concuerden con su perfil de cocción.
- Tenga cuidado al manejar bebidas calentadas con microondas, porque la ebullición puede salpicar.
- Retire la comida del horno tan pronto esté cocinada.

No:

- ☒ Levante el horno por el mango.
- ☒ Golpee ni manipule mal la puerta del horno.
- ☒ Cocine comida grasienta directamente en la fuente.
- ☒ Ponga lámina de aluminio ni objetos de metal de ningún tipo en el horno.
- ☒ Opere el horno sin comida en la cámara de cocción.
- ☒ Abra y cierre frecuentemente la puerta para revisar el producto.
- ☒ Cocine comida envuelta en plástico ni ningún tipo de película para envolver.
- ☒ Ponga productos en el horno hasta que esté listo para cocinar.
- ☒ Mantenga productos por cocinar a temperatura ambiente antes de cocinarlos, a menos que se especifique hacerlo.
- ☒ Cocine comida con una capa de pan rallado fino.
- ☒ Ponga botellas ni frascos en el horno.

Mantenimiento

Para que su horno se mantenga limpio y en buen estado, siga las instrucciones de limpieza diaria y mensual provistas en esta sección. Cualquier problema inesperado que pueda encontrar al usar el horno C3 a menudo puede resolverse remitiéndose a la información de solución de problemas en esta sección antes de contactar a su representante de servicio.

LIMPIEZA

La acumulación de carbón y grasa perjudicará el rendimiento de cocción y la expectativa de vida de ciertos componentes del horno. Es responsabilidad del operador mantener debidamente esta unidad. Si no se mantiene esta unidad en condiciones limpias quedará nula la garantía. Para materiales de limpieza, llame al Servicio al Cliente al 800.90TURBO o al +1 214.379.6000.



ADVERTENCIA: Use solamente TurboChef® Oven Cleaner y TurboChef® Oven Guard. El uso de cualquier otro producto de limpieza puede dañar piezas cruciales y anular la garantía.

Suministros y equipo:

SUMINISTROS:

- TurboChef® Oven Cleaner - Estados Unidos (103180)
- TurboChef® Oven Cleaner - Internacional (103380)
- TurboChef® Oven Guard - Estados Unidos (103181)
- TurboChef® Oven Guard - Internacional (103381)

EQUIPO:

- Esponjas de Nylon 3x5" verdes para fregar
- Toallas secas, limpias
- Cepillo de cerdas firmes: Mango de 6-8" con cerdas de 2x2x1
- NO use un cepillo de cerdas de nylon. El nylon está sujeto a derretimiento.
- Guantes de caucho protectores (opcionales)

Preparación del horno para limpieza

1. Ponga el horno en el modo OFF [apagado presionando la tecla BACK [volver] repetidamente hasta que aparezca la pantalla OVEN OFF/COOLING DOWN [horno apagado/enfriando].
 2. Abra la puerta del horno para acelerar el enfriamiento
- NO limpie el horno mientras funciona el soplador.

Limpieza diaria

Paso 1: Prepare el horno

Cuando el horno esté apagado y enfriado, retire la fuente cerámica de cocción (Figura 20).

- NO retire la tapa de la guía de ondas cerámica durante la limpieza. Debe quedar puesta a lo largo de todo el proceso de limpieza.



PRECAUCIÓN: Espere hasta que se enfríe el horno. La cerámica es frágil, así es que manipúlela con cuidado.

Paso 2: Limpie las superficies internas del horno

- a. Retire el filtro de la cámara de cocción ubicado en la esquina inferior izquierda dentro de la cámara de cocción y limpie.
- b. Rocíe TurboChef® Oven Cleaner en las superficies internas y el interior de la puerta del horno. Deje estar cinco minutos antes de limpiar con un paño húmedo.
- c. Retire las manchas difíciles con un cepillo o esponja no metálicos.
- d. Enjuague las superficies con agua tibia limpia y un paño hasta eliminar el limpiador.
- e. Seque con un paño. Fíjese en vaciar y limpiar la bandeja de grasa detrás de la ventilación en el frente del horno (Figura 20).



PRECAUCIÓN: No deje agua estancada en el fondo de la cámara porque el agua recirculante puede bloquear el paso del aire.

Paso 3: Limpie la fuente cerámica de cocción

- a. En un área bien ventilada, rocíe la fuente cerámica de cocción con TurboChef® Oven Cleaner.
- b. Enjuague con agua tibia y seque.

- NO remoje la fuente en agua ni la ponga en la máquina lavadora de vajilla.

Paso 4: Aplique Oven Guard

- a. Rocíe una capa delgada de TurboChef® Oven Guard sobre todas las superficies interiores, incluida la tapa guía de ondas de cerámica.
- b. Instale la fuente cerámica de cocción limpia en el horno - con el borde levantado para el frente de la cámara.
- c. Encienda el horno y déjelo calentarse hasta la temperatura.

- NO rocíe Oven Guard sobre la fuente de cocción.



PRECAUCIÓN: No deje agua estancada en el fondo de la cámara porque el agua recirculante puede bloquear el paso del aire.

Limpieza mensual - Cubierta de escape

(Figura 20).

Mensualmente aplique los siguientes pasos:

1. Retire la cubierta de escape de la parte de atrás del horno.
2. Limpie la protección del ventilador.
3. Reinstale la cubierta de escape.

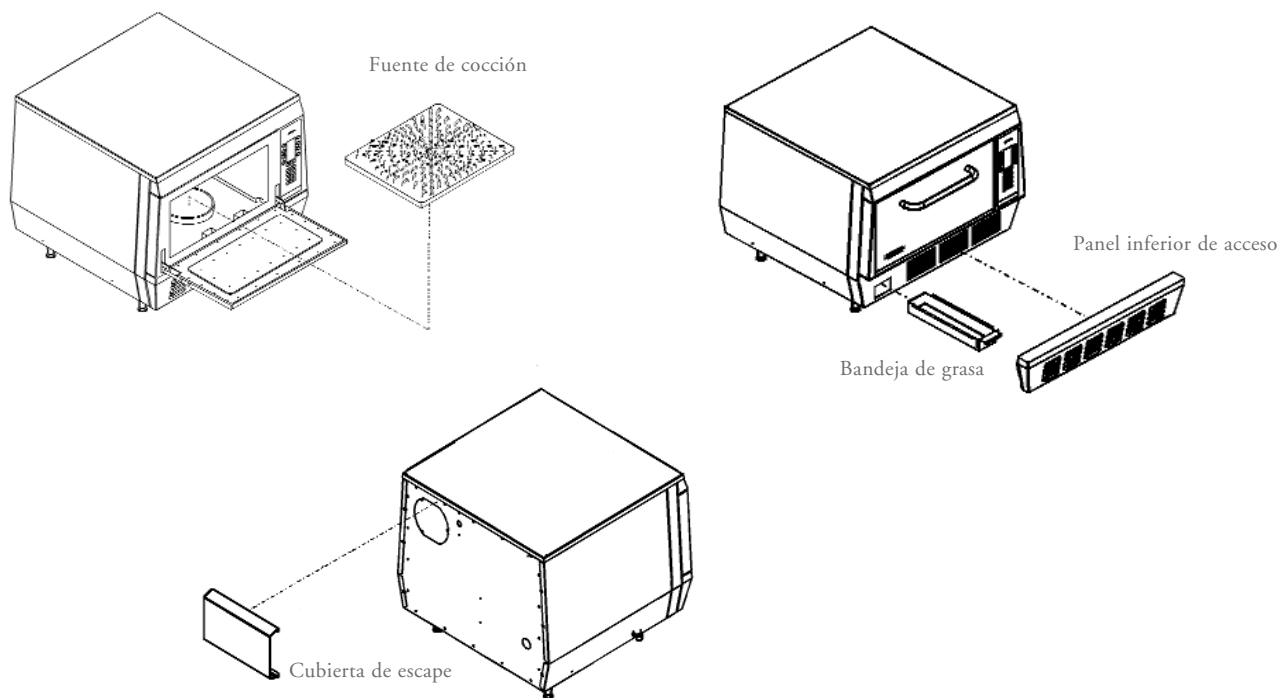


FIGURA 20: Retirada de componentes para limpieza.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para poder ahorrar tiempo y dinero, realice los siguientes pasos antes de llamar para el servicio bajo garantía. Remítase a la Tabla 1.

1. Presione la tecla VOLVER en el teclado hasta que la pantalla del horno indique "Oven Off".
2. Presione las teclas "4" y "6" simultáneamente y registre el número de serie. Anote también el número de veces que ocurrió cada falla (F1 a F6).
3. Presione la tecla "Enter" [Intro] para iniciar un autodiagnóstico del horno. Durante el autodiagnóstico, siga las instrucciones en pantalla.
4. Una vez probados todos los subsistemas, anote solamente los que tengan un mensaje "Fail" [Falla].
5. Presione la tecla BACK [volver] hasta que la pantalla del horno indique "Oven Off" [Horno apagado]. Luego presione la tecla ON [encendido] para dejar que el horno se precaliente a la temperatura.

Al terminar los pasos anteriores, tenga lista la información anotada al llamar al Servicio al Cliente de TurboChef al 800.90TURBO o al +1 214.379.6000.

La siguiente es una lista de todos los códigos de error y fallas, además de posibles problemas que pueda tener el horno. Intente la medida recomendada antes de llamar al servicio.

TABLA 1: Códigos de error y fallas, causas posibles y soluciones sugeridas

ÁREA DE PROBLEMA O CÓDIGO DE FALLA	CAUSA(S) POSIBLE(S)	REMEDIO SUGERIDO
No hay alimentación al horno	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> El horno no está enchufado. <input type="checkbox"/> El disyuntor principal está disparado. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Enchufe el horno. <input type="checkbox"/> Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Restablezca el disyuntor y luego vuelva a encender el horno.
El horno no se precalienta	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> El horno está en modo apagado. <input type="checkbox"/> La puerta no está cerrada. <input type="checkbox"/> Se ha apagado el horno en el disyuntor principal. <input type="checkbox"/> La fuente de cocción no está correctamente dentro del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Presione la tecla “Oven On” [Horno encendido]. <input type="checkbox"/> Cierre la puerta de la cámara de cocción. <input type="checkbox"/> Ponga el horno en el modo OFF [apagado], deje por 2 minutos. Desenchufe el horno, déjelo 2 minutos, vuelva a enchufarlo, encienda el aislador/alimentación principal y luego encienda el horno. <input type="checkbox"/> Ponga la fuente de cocción correctamente dentro del horno.
La pantalla indica “Oven Door Open” [Puerta del horno abierta] y suena una alarma.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La puerta de la cámara de cocción está abierta. <input type="checkbox"/> La fuente de cocción no está correctamente dentro del horno. <input type="checkbox"/> La fuente está correctamente dentro del horno, pero el horno indica “Oven Door Open” [Puerta del horno abierta]. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Abra y cierre la puerta del horno varias veces. <input type="checkbox"/> Ponga la fuente de cocción correctamente dentro del horno. <input type="checkbox"/> Confirme si hay partículas de comida donde se pone la fuente y alrededor de la puerta.
El horno no cocina debidamente	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> El horno no está limpio. Los grandes depósitos de grasa, carbón o residuos de comida diluyen el efecto de las microondas. <input type="checkbox"/> Grupo y nombre de elemento incorrectos seleccionados para el producto o se seleccionó tiempo de cocción incorrecto para el producto. <input type="checkbox"/> El producto no se cocinó a la temperatura correcta de programación. Por ejemplo: congelado o refrigerado. <input type="checkbox"/> Tapa de la guía de ondas o fuente de cocción empapada o muy picada. Humedad o grasa absorbida, aparte de cocinar afectará seriamente la durabilidad de la fuente o bloqueará los agujeros en la fuente. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Limpie el horno. <input type="checkbox"/> Confirme con la hoja de tiempo de cocción. <input type="checkbox"/> Revise que el estuviera en el estado correcto antes de colocarlo en el horno <input type="checkbox"/> Cambie la tapa de la guía de ondas y la fuente de cocción. <input type="checkbox"/> Cambie el filtro de la cámara de cocción.
F1 Blower	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Se interrumpió la alimentación del horno 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Restablezca el disyuntor y luego vuelva a encender el horno. Ponga el horno en “Oven Off” [Horno apagado] 2 minutos, desconecte el enchufe por un mínimo de 2 minutos, vuelva a enchufar y presione la tecla “Oven On” [Horno encendido].

ÁREA DE PROBLEMA O CÓDIGO DE FALLA	CAUSA(S) POSIBLE(S)	REMEDIO SUGERIDO
F2 Low Temp	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Se interrumpió la alimentación del horno. <input type="checkbox"/> La fuente de cocción está restringiendo el flujo de aire. <input type="checkbox"/> Las boquillas de aire encima de la cámara de cocción están obstruidas. <input type="checkbox"/> El convertidor catalítico está obstruido y restringe la adecuada circulación del flujo de aire en el horno. <input type="checkbox"/> El disyuntor está disparado. <input type="checkbox"/> El motor del soplador no funciona. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Restablezca el disyuntor y luego vuelva a encender el horno. <input type="checkbox"/> Retire la fuente de cocción y verifique que los agujeros no estén obstruidos con residuos. <input type="checkbox"/> Retire la fuente de cocción y el filtro (sección izquierda posterior de la cavidad del horno) y límpielos. <input type="checkbox"/> Verifique que los elementos de comida no se cocinen directamente sobre la fuente de cocción, porque las partículas excesivas de grasa pueden acumularse en el convertidor catalítico. Remítase a “Convertidor catalítico”(página 21). <input type="checkbox"/> Consulte los pasos de Solución de problemas (página 18) antes de llamar al servicio. <input type="checkbox"/> Consulte los pasos de Solución de problemas (página 18) antes de llamar al servicio.
F3 Mag Curr	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> El disyuntor está disparado. <input type="checkbox"/> El circuito de microondas está defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ponga el horno en modo “Oven Off” [Horno apagado] por 2 minutos, desconecte el enchufe por un mínimo de 2 minutos, vuelva a enchufarlo y luego presione la tecla “Oven On” [Horno encendido]. <input type="checkbox"/> Consulte los pasos de Solución de problemas (página 18) antes de llamar al servicio.
F4 Monitor	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Se abrió la puerta de cocción del horno mientras el horno estaba cocinando. <input type="checkbox"/> Los interruptores de la puerta de cocción del horno están malos. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Consulte los pasos de Solución de problemas (página 18) antes de llamar al servicio. <input type="checkbox"/> Consulte los pasos de Solución de problemas (página 18) antes de llamar al servicio.
F5 Mag Temp	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Hay bloqueo del aire fresco al horno. <input type="checkbox"/> La protección del escape del ventilador de enfriamiento está obstruida. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Revise si hay toallas de papel o algo que pueda estar obstruyendo el aire fresco al horno. <input type="checkbox"/> Revise el ventilador posterior para ver si está sin residuos. Limpie según se requiera. <input type="checkbox"/> Consulte los pasos de Solución de problemas (página 18) antes de llamar al servicio.
F6 EC Temp	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Hay bloqueo del aire fresco al horno. <input type="checkbox"/> La protección del escape del ventilador de enfriamiento está obstruida. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Revise si hay toallas de papel o algo que pueda estar obstruyendo el aire fresco al horno. <input type="checkbox"/> Revise el ventilador posterior para ver si está sin residuos. Limpie según se requiera. <input type="checkbox"/> Consulte los pasos de Solución de problemas (página 18) antes de llamar al servicio.

Nota: Todos los códigos de fallas indicados en **negrita** terminarán un ciclo de cocción al descubrirse.

Nota: Cualquier falla que ocurra durante el modo de cocción se registrará en el contador de fallas.

Nota: El código de falla F6 no termina un ciclo de cocción, pero alerta al usuario de un posible problema de circulación del aire.

CONVERTIDOR CATALÍTICO

El convertidor catalítico va instalado en el ducto de aire de retorno detrás del ensamblaje del calentador, y solo debe ser desmontado o mantenido por un técnico calificado.

NOTA: El convertidor catalítico puede limpiarse con TurboChef® Oven Cleaner y enjuagarse totalmente con agua destilada. Deje secar el convertidor catalítico al aire antes de volver a instalarlo. Si no hay TurboChef® Oven Cleaner, **no lo sustituya - solo use agua destilada.**

Debido a la naturaleza de la mayoría de las comidas y la física que rige la operación del horno, la acumulación de grasa posterior a la cavidad de cocción es inevitable. Un régimen estricto de limpieza puede resolver la mayoría de los problemas; sin embargo, la recirculación de aire saturado con grasa sin diluir es la principal causa de acumulación de grasa corriente abajo y sabores asociados residuales.

La grasa presente en el aire tiende a acumularse y hornearse sobre la superficie del horno después de la cavidad del horno. Esta grasa, debido a las altas temperaturas operativas del horno, empezará a descomponerse rápidamente en compuestos orgánicos derivados.

Estos derivados de descomposición generalmente tienen efectos positivos y negativos en la cocción; los derivados de cadena más corta agregan características de sabor favorable a la comida, mientras que las cadenas de carbono de más alto orden imparten características de sabor desagradable, como gusto amargo y de alquitrán.

El convertidor catalítico afecta en gran medida el manejo de la grasa y cualquier sabor residual que pudiera acumularse con el tiempo. Un convertidor catalítico que funcione bien causa la conversión de grasa presente en el aire en agua, dióxido de carbono y pequeñas cantidades de nitrógeno y oxígeno.

El convertidor catalítico actúa como cámara de combustión para la grasa presente en el aire. Los catalizadores presentes en el filtro bajan la temperatura de encendido de la grasa presente en el aire desde aproximadamente 700°F (371°C) a 450–550°F (232–288°C), permitiendo que ocurra la combustión. La temperatura operativa del horno determina directamente el porcentaje de la conversión de grasa presente en el aire. Una sola pasada del flujo de aire rinde una mejora de 20–30% en la calidad del aire.

Un problema con el convertidor catalítico se indica mediante una disminución en la efectividad del dorado (causada por una reducción en el flujo de aire) o por transferencia de sabor de un grupo de comida a otro.

Si tiene algún problema con el convertidor catalítico, póngase en contacto con una agencia de servicio calificado aprobada por TurboChef.

Garantía limitada

TURBOCHEF “C” SERIE - NORTEAMÉRICA

La **garantía limitada del horno TurboChef C3** descrita a continuación se activa al recibirse la tarjeta de activación de la garantía incluida en el paquete inicial del C3. Debe completarse la tarjeta de activación y devolverse a TurboChef en el momento de la instalación. En caso de que requiera asistencia adicional después de revisar la garantía descrita a continuación o para obtener el nombre de un técnico calificado en su área, llame al Servicio al Cliente de TurboChef al 800-90-turbo.

GARANTÍA LIMITADA

TurboChef le garantiza a usted, como comprador (“Usted”) que bajo condiciones normales de uso, el horno TurboChef Serie “C” (el “Equipo”) estará exento de defectos en material y fabricación durante doce (12) meses desde la fecha de compra (el “Periodo de garantía”), sujeto a los términos y condiciones estipulados en la presente. Esta garantía limitada está condicionada a que usted rápidamente notifique a TurboChef de cualquier reclamo, según se indica en el párrafo 5, 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 quien firma la tarjeta de activación de la garantía; no se puede ceder a compradores sucesivos.

LIMITACIÓN DE GARANTÍAS

EXCEPTO SEGÚN SE ESTIPULE 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, COMERCIALIZACIÓN 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” (el “Manual”) de TurboChef provisto con el Equipo (y según lo actualizado por TurboChef), se excluye de esta garantía limitada. Esta garantía limitada no es aplicable a daños o fallas resultantes, en la exclusiva opinión de TurboChef o su agente de servicio, 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, 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 esta garantía limitada. La reparación del Equipo por cualquier persona que no sea TurboChef o sus agentes de servicio autorizado dejará nula esta garantía limitada.

Accesorios: Los accesorios y piezas (colectivamente “Accesorios”) que se consumen en el transcurso normal de la operación del Equipo quedan excluidos de esta garantía limitada. 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 limitada. Los accesorios incluyen, entre otros, fuentes de cocción cerámicas, tapas de guía de ondas cerámicas, paletas y agentes químicos aprobados, dispositivos o procesos.

Facturas pendientes: No se entregará cobertura de garantía por Equipo comprado y facturado, donde ha habido pago pendiente por más de cuarenta y cinco (45) días desde la fecha de facturación. Al efectuarse el pago total, incluyendo todo interés acumulado u otros cargos, se restituirá 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 componente y/o si el Equipo están defectuosos 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 garantizados 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 limitada por Equipo nuevo, recuperado o reacondicionado de igual o mayor capacidad, y dicho Equipo estará garantizado por el resto del Periodo de Garantía. El Equipo defectuoso y los componentes pasarán a ser propiedad de TurboChef. ESTE PÁRRAFO INDICA LA OBLIGACIÓN Y RESPONSABILIDAD ÚNICAS Y EXCLUSIVAS DE TURBOCHEF Y SU REMEDIO ÚNICO Y EXCLUSIVO CONFORME A ESTA GARANTÍA LIMITADA. 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 siguiente número: 800.90TURBO, o a otro servicio de reporte que pueda designar TurboChef. Al recibir el reclamo y la 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.

Cargos por servicio fuera de garantía: 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, antes de comenzar dicho trabajo o servicio, el agente de servicio obtendrá su permiso para proceder y le facturará a usted directamente por dicho trabajo o servicio. Usted pagará al agente de servicio directamente conforme a la escala normal de cargos y términos comerciales del agente de servicio.

Limitación de daños: TurboChef desconoce todo daño fortuito, especial, 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 limitada, 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 limitada es válida en los Estados Unidos de América, Canadá y Puerto Rico.

Ley regente, integridad de la garantía: La garantía limitada estará regida y se interpretará conforme a las leyes del Estado de Georgia, EE.UU. (salvo con respecto a sus disposiciones sobre conflictos de leyes). Esta garantía limitada y la tarjeta de activación de la garantía es la garantía limitada completa y única para el Equipo y reemplaza todo otro acuerdo o convenio previo oral o escrito entre nosotros relativo a garantías del Equipo. Esta garantía no puede ser alterada, enmendada ni modificada por los agentes de servicio y cualquier alteración, enmienda o modificación de TurboChef debe ser por escrito con la firma de TurboChef.

Garantía limitada

TURBOCHEF “C” SERIE - INTERNACIONAL

Esta garantía limitada será aplicable a las ventas de todos los hornos Serie “C” de TurboChef (el “Equipo”) fabricados por TurboChef International, Inc. (“TurboChef”), subsidiaria de TurboChef Technologies, Inc., y vendidos a compradores fuera de los Estados Unidos, Canadá, Puerto Rico, América Central y América del Sur por un distribuidor autorizado de TurboChef (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 su sede conforme a las instrucciones de TurboChef y anotará el número de serie del Equipo, sus detalles de contacto, la fecha y lugar de instalación y los resultados de la inspección del Distribuidor autorizado. Esta información la ingresará el Distribuidor autorizado en el sistema de garantía global de TurboChef y la usará TurboChef, el Distribuidor autorizado y sus agentes de servicio autorizado para brindar el servicio de 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 a quien compró el Equipo y/o a TurboChef tan pronto sea razonablemente posible después de descubrir un defecto y conforme al procedimiento de reclamos bajo garantía que se establece a continuación
2. Usted entregue al Distribuidor autorizado a quien 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 de 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 asumen 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.
4240 International Parkway, Suite 105
Carrollton, Texas 75007
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 inmediatamente a un Distribuidor autorizado o a un agente de servicio autorizado para que lo contacto, 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 artículos consumibles y piezas que se usan en el transcurso normal de la operación del Equipo o por falla o daño al Equipo o componentes por utilizar agentes químicos de limpieza, dispositivos o procesos no aprobados. Las piezas usadas con el Equipo incluyen, entre otras, fuentes de cocción de cerámica, tapas de guía de ondas de cerámica y paletas para el horno.

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 o 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.

Para servicio o información llame a:
Servicio al Cliente *al* 800.90TURBO o a
Ventas y Marketing *al* 866.90TURBO



Accelerating the World of Cooking™

Número de pieza: TC3-0209/Revisión E/Mayo 2007
Código del país: NA

Sede Corporativa

Six Concourse Pkwy, Suite 1900
Atlanta, Georgia 30328 EEUU
+1 678.987.1700 TELÉFONO
+1 678.987.1750 FAX

Ventas y Marketing: 866.90TURBO

Operaciones Mundiales

4240 International Pkwy, Suite 105
Carrollton, Texas 75007 EEUU
+1 214.379.6000 TELÉFONO
+1 214.379.6073 FAX

Servicio al Cliente: 800.90TURBO

www.turbochef.com