Manual del Propietario

PARA EL HORNO DE COCCIÓN RÁPIDA TURBOCHEF TORNADO® Y TORNADO 2™





MODELO

NÚMERO DE SERIE

INSTALADO POR

INSTALACIÓN VERIFICADA POR

NOMBRE / NÚMERO DEL CENTRO DE SERVICIO

Para servicio o información llame a:

DENTRO DE NORTEAMÉRICA

Servicio al Cliente *al* 800.90TURBO o a
Ventas y Marketing *al* 866.90TURBO

FUERA DE NORTEAMÉRICA

+1 214-379-6000 o a su distribuidor autorizado

TURBOCHEF

Accelerating the World of Cooking™

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD - LEA ESTO PRIMERO

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

Este producto emplea un elemento de calor radiante expuesto en el fondo de la cavidad. Este elemento está CALIENTE durante el funcionamiento y sigue teniendo temperaturas peligrosas después de haber apagado la unidad. NUNCA intente tocar el elemento durante el funcionamiento o mientras esté caliente el horno.

- NO almacene ni use gasolina ni ningún otro vapor o líquido inflamable en la cercanía de éste o cualquier otro artefacto.

La información que aparece en este manual es importante para la instalación, uso y mantenimiento apropiados de este horno. Si se siguen estos procedimientos e instrucciones se obtendrán 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.

NSF CE c UL us ANSI/NSF #4 81Y5 TÜV

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes i
Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno ii
Precauciones para evitar la posible exposición
a energía de microondas excesiva ii
Instrucciones para la conexión a tierra ii
Reemplazo del cable de alimentación iii
Consideraciones de interferencia de radiofrecuencia iii

Generalidades del Tornado™

Especificaciones y dimensiones 1
Dimensiones
Construcción
Características estándar
Accesorios
Certificaciones
Empaque
Especificaciones eléctricas 2

Cómo funciona la tecnología

La tecnología tras el Tornado 3

Ensamblaje e instalación

Instrucciones de instalación 4
Entrega e inspección inicial
Levantar el horno
Ubicación y colocación del horno
Asegurar el horno al carro
Hornos de apilado doble
Instalación incorporada
Instalación cerca de una fuente de calor expuesta
Requisitos de ventilación
Ensamblaje del horno 6
Artículos de instalación opcional 7
Paquete de sujeción del horno
Carros para horno

Cargar un menú desde una tarjeta inteligente 9
Guardar un menú en una tarjeta inteligente 9

Términos comunes de operación

Componentes operativos del horno 11
Modos y estados 11
Términos comunes de cocción 11
Fallas y errores 12

Operación del Tornado

El tablero de control 13
Encendido del horno 14
- Encendido inicial
- Encendido

Detección de voltaje 14
Instrucciones de cocción 15
Apagado del horno 16
Como editar un alimento 17
- Cambio del número de pin
- Como editar un alimento

Cambio de la temperatura fija IR inactiva 18
Activar/Desactivar el modo Edit [Editar] 18
Opciones de cocción - Tiempo, término y espera 18
- La pantalla “Enter Cook Time” [Ingresar tiempo de cocción]
- La pantalla “Done” [Término]
- El modo “Snooze” [Espera]

Creación de recetas y consejos de cocina

Creación de recetas 21
- Metodología de creación
- La importancia de la uniformidad

Horneables 23
- Cartulina doble horneable
- Papeles y hojas para hornear
- Cerámica, utensilios cerámicos, Corningware
- Vidrio endurecido
- Plásticos
- NordicWare
- Qué no usar

Mantenimiento y solución de problemas

Mantenimiento diario del horno Tornado 25
Consejos para prolongar la duración del horno 26
Solución de problemas 26
Convertidor catalítico 29

Garantía limitada

Garantía limitada en Norteamérica 30
Garantía limitada internacional 33

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesión o exposición a excesiva energía de microondas, respete estrictamente las siguientes precauciones de seguridad básicas al usar esta unidad.

- ▫ 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 ii.
- ▫ 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 ii.
- ▫ Instale o localice este aparato solo conforme a las instrucciones de instalación provistas en la página 4.
- ▫ 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 aparato. Este tipo de horno está especificamente 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 Reemplazo del cable de alimentación en la página ii.
- ⊠ 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 subterraneo húmedo o cerca de una piscina.
- ⊠ NO sumerja el cable o enchufe en el agua.
- ⊠ NO permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- ⊠ NO use chorros de agua para limpia.

⚠ ADVERTENCIA: Los líquidos u otras comidas no deben calentarse en envases sellados porque es probable que exploten.

⚠ ADVERTENCIA: Calentar bebidas con microondas puede causar ebullición eruptiva retardada; por lo tanto, debe tenerse cuidado al manejar el envase.

⚠ ADVERTENCIA: Para evitar quemaduras, el contenido de los biberones y frascos de comida para bebés debe revolverse o agitarse y debe verificarse la temperatura antes del consumo.

⚠ PRECAUCIÓN: Nunca limpie este producto con un chorro de agua. Vea la sección Mantenimiento diario de este manual en la página 25 para ver los procedimientos de limpieza adecuados.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO EN LA CAVIDAD DEL HORNO

- Retire las amarras de alambre de las bolsas de papel o plástico que se van a poner en el horno.
- En caso que se inflamen los materiales dentro del horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Desconecte el cable o corte la alimentación eléctrica en la caja de fusibles o en el panel disyuntor.
- Si se observa humo, apague o desenchufe el horno. Mantenga la puerta cerrada para poder ahogar las llamas.
- NO use la cavidad para propósitos de almacenamiento.
- NO cueza en exceso los alimentos. Preste atención cuidadosamente al horno 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.

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. Las operaciones con la puerta abierta pueden causar exposición dañina a la energía de microondas.
- NO altere ni pase por alto 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 a cerca 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.

El horno Tornado está equipado con un conector para puesta a tierra equipotencial. Para cumplir con los códigos eléctricos nacionales de su país, se le exige usarlo.

- 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

REEMPLAZO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo el fabricante, su agente de servicio, o alguna persona de calificaciones similares con el fin de evitar peligros.

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

CONSIDERACIONES DE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIA

El horno Tornado 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 interferencia, debe considerar los siguientes pasos:

- ☐ Aumente la separación física entre este horno y el equipo sensible.
- ☐ Si el dispositivo sensible se puede conectar a tierra, hágalo siguiendo las practicas 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

Generalidades del horno Tornado

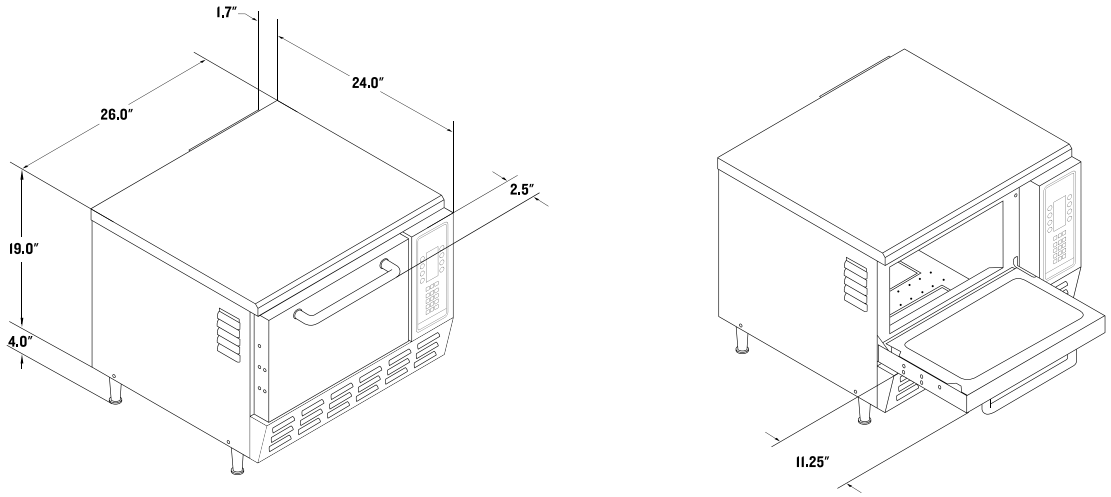


FIGURA 1: Dimensiones del horno Tornado

ESPECIFICACIONES Y DIMENSIONES

Dimensiones

EXTERIOR

Altura	19”	(482 mm)
con patas*	23”	(584 mm)
Ancho	26”	(660 mm)
Profundidad	25.7”	(653 mm)
con manija	28.2”	(716 mm)
Peso	190 lbs.	(86 kg)

CAVIDAD DE COCCIÓN

Altura	8”	(203 mm)
Ancho	15.5”	(393 mm)
Profundidad	14.7”	(373 mm)

ESPACIO HASTA LA PARED

Atrás	0”	(0 mm)
Lados	2”	(50 mm)
Arriba	6”	(150 mm)

ESPACIO DE ENTRADA (mínimo)

Embalado	30”	(787 mm)
Desembalado	24”	(673 mm)

*Las patas miden 4” (102 mm).

Construcción

EXTERIOR

- Acero inoxidable 430 al frente, arriba y a los lados
- Patas ajustables de 4” (102 mm)
- Manija de acero inoxidable
- Puerta fría al tacto de apertura hacia abajo

INTERIOR

- línea de acero inoxidable 304
- Cavidad de cocción totalmente aislada
- Elemento inferior de cocción (IR)

Características estándar

- Convertidor catalítico integral recirculante para funcionar sin ventilación conforme a UL (UL KNLZ)
- Sistema de flujo de aire de impacto recirculante de velocidad variable alta h
- Superficies variables de cocción (rajillas, piedras, fuentes)
- Elemento de dorado inferior controlado independientemente
- Tecnología de sensor de voltaje inteligente* (solo EE.UU.)
- Sistema de menú inteligente capaz de guardar 128 recetas
- Auto-diagnóstico incorporado para monitorear componentes del horno y rendimiento
- Diseño apilable (requiere paquete de apilado)
- Modo de espera manual
- Incluye enchufe y cordón 1.5m (5 pies)
- Garantía – un año en piezas y mano de obra

**Solo modelos norteamericanos (NGC).

Accesorios (Cargo adicional)

- Base para horno de acero inoxidable de 24" (610 mm) con ruedas bloqueables
- Base para horno de acero inoxidable de 18" (457 mm) con ruedas bloqueables

Certificaciones



Empaque

Todos los hornos se empacan en una caja de cartón corrugado de pared doble con patines corrugados integrados.

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

NGC (Monofásica, 60 Hz)

Voltaje de operación	208/240 VCA*
Consumo de corriente	30 Amperios
Fase	Monofásica
Frecuencia	60 Hz
Enchufe	NEMA 6-30
Entrada máx	5990/6675 vatios
Potencia de entrada de microondas	3500 vatios

*La tecnología de sensor de voltaje inteligente detecta automáticamente el voltaje de suministro y permite al usuario configurar el horno en la selección correcta (208 ó 240) con solo tocar un botón.

NOTA: La tecnología del sensor de voltaje inteligente no compensa la falta de voltaje o el sobrevoltaje. Es responsabilidad del propietario suministrar el voltaje a la unidad conforme a las especificaciones anteriores.

NGCEW (Trifásica, en Y, 50 Hz)

Voltaje de operación	400 VCA
Consumo de corriente	16 Amperios
Fase/Frecuencia	Trifásica/50 Hz
Enchufe	IEC 309, 5 Patillas (32 A)
Potencia de entrada de calentadores	6300 vatios
Potencia de entrada de microondas	3500 vatios

NGCED (Trifásica, Delta, 50 Hz)

Voltaje de operación	230 VCA
Consumo de corriente	30 Amperios
Fase/Frecuencia	Trifásica/50 Hz
Enchufe	IEC 309, 4 Patillas (32 A)
Potencia de entrada de calentadores	6300 vatios
Potencia de entrada de microondas	3500 vatios

NGCUK (Monofásica, 50 Hz)

Voltaje de operación	230 VCA
Consumo de corriente	30 Amperios
Fase/Frecuencia	Monofásica/50 Hz
Enchufe	IEC 309, 3 Patillas (32 A)
Potencia de entrada de calentadores	6300 vatios
Potencia de entrada de microondas	3500 vatios

NGCBK (Monofásica, 60 Hz)

Voltaje de operación	220 VCA
Consumo de corriente	30 Amperios
Fase/Frecuencia	Monofásica/60 Hz
Enchufe	IEC 309, 3 Patillas (32 A)
Potencia de entrada de calentadores	6300 vatios
Potencia de entrada de microondas	3500 vatios

NGCJD (Trifásica, 50/60 Hz)

Voltaje de operación	200 VCA
Consumo de corriente	30 Amperios
Fase/Frecuencia	Trifásica/50 ó 60 Hz
Enchufe	PSE, 4 aspas (30 A)
Potencia de entrada de calentadores	6300 vatios
Potencia de entrada de microondas	3500 vatios

NGCJK (Monofásica, 50/60 Hz)

Voltaje de operación	200 VCA
Consumo de corriente	30 Amperios
Fase/Frecuencia	Monofásica/50 ó 60 Hz
Enchufe	PSE, 3 aspas (30 A)
Potencia de entrada de calentadores	6300 vatios
Potencia de entrada de microondas	3500 vatios

NOTA: El Modelo NGC es típicamente el modelo de horno usado en Norteamérica. NGCEW, NGCED, NGCUK, NGCBK, NGCJD y NGCJK se usan principalmente en mercados y sedes internacionales.

Cómo funciona la tecnología

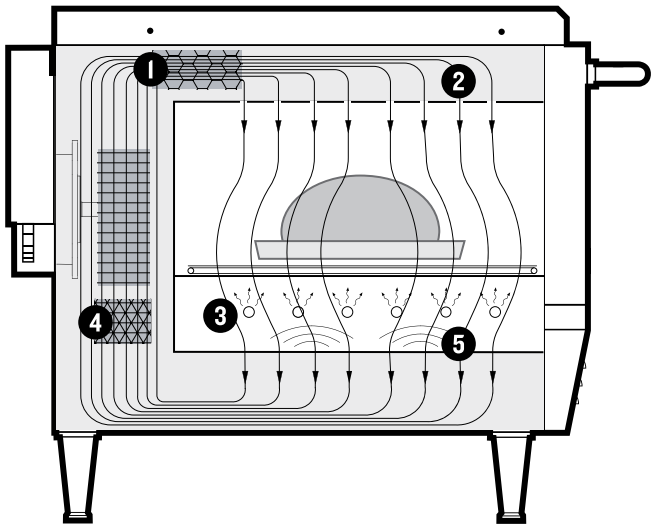


FIGURA 2: Cómo funciona la tecnología

LA TECNOLOGÍA TRAS EL TORNADO

El horno Tornado usa una combinación patentada de convección de aire forzado a alta velocidad, calentamiento y energía de microondas para cocinar alimentos hasta 12 veces más rápidamente que los métodos convencionales.

Con una muy alta velocidad de circulación, un campo controlado de flujo suave de aire caliente forma una protección que envuelve la comida. Esto se produce en conjunto con aplicaciones medidas y precisas de energía de microondas, creando un grupo único de condiciones de temperatura y control de humedad dentro de la comida que preserva y realza el sabor.

La Figura 2 ilustra los cinco pasos de la tecnología usada por el Horno Tornado. Todos estos pasos, descritos a continuación, son controlados por computadora.

1. Los calentadores internos transfieren energía al flujo de aire recirculante.
2. El flujo de aire recirculante circula a velocidades de hasta 60 mph (100 km/h) hacia abajo y alrededor de la comida.
3. Simultáneamente, un calentador radiante inferior aporta transferencia de calor al fondo del producto alimentario.
4. El aire recirculante pasa por un Convertidor Catalítico donde se combustiona y elimina el exceso de grasa y olores.
5. Trabajando en paralelo con el flujo de aire recirculante y el elemento IR inferior, el sistema de microondas acopla la energía de microondas desde la parte inferior de la cavidad en forma pareja hacia los alimentos.

NOTA: Una manera fácil de entender nuestra cocina es pensar en la cocción de microondas desde el interior hacia fuera y la cocción de flujo de aire desde fuera hacia dentro. Las dos gradientes de energía se encuentran y reducen en gran medida el tiempo de cocción.

Ensamblaje e instalación

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El horno TurboChef Tornado está fabricado para cumplir con los requisitos aplicables de CE, NSF, UL, cUL, TÜV, PSE, GOST R, FDA y FCC. Todo el equipo está diseñado y certificado para una operación segura cuando se instala según los códigos locales y/o nacionales. Es responsabilidad del propietario y/o del instalador cumplir con todo código que pueda existir.

Instale el horno solo conforme a los procedimientos detallados en este manual.

⚠ ADVERTENCIA: Pueden causarse la muerte, lesiones y daños al equipo en caso de hacerse una instalación indebida del horno o 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 limitada.

Entrega e inspección inicial

Todos los hornos TurboChefde cocción veloz se despachan de manera que se eviten los daños.

Al recibir la entrega, inspeccione si hay 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.

Al retirar el horno de su caja de despacho, verifique si hay posibles daños. Anote cualquier daño y póngase en contacto con la compañía de transportes para presentar un reclamo. Las empresas de transportes aceptarán reclamos por daños ocultos si se da aviso de ellos dentro de quince (15) días a partir de la fecha de entrega y si el contenedor de despacho se retiene para su inspección.

TurboChef no asume la responsabilidad por ninguna pérdida o daño que ocurra en tránsito. La empresa de transportes asume la total responsabilidad para la entrega en buen estado cuando se acepte el envío. Sin embargo, cuando sea necesario, TurboChef puede ayudar a presentar un reclamo.

Levantar el horno

⚠ ADVERTENCIA: El horno pesa aproximadamente 190 lbs. (90 kg). Se requieren dos o más personas para levantarlo.

Ponga al menos a una persona en los lados del horno. Se levanta desde abajo. Nunca levante el horno por delante y atrás. La superficie del mostrador donde se ponga el horno debe tener al menos 30" (762 mm) de profundidad y poder soportar 200 lbs. (90 kg).

Una vez colocado debidamente sobre el mostrador, enchufe el horno en un receptáculo eléctrico montado en la pared. Consulte las Especificaciones Eléctricas en la página 2.

Ubicación y colocación del horno

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

La colocación correcta del horno aumentará la conveniencia del operador y el rendimiento satisfactorio. Coloque siempre el horno en un área accesible para operación y servicio adecuados.

La superficie donde se ponga el horno debe tener al menos 30" (762 mm) de profundidad y poder soportar 200 lbs. (90 kg). El fabricante no asumirá responsabilidad por daños o lesiones resultantes de la instalación indebida de este equipo, incluyendo estaciones de trabajo o mostradores temporales o inestables.

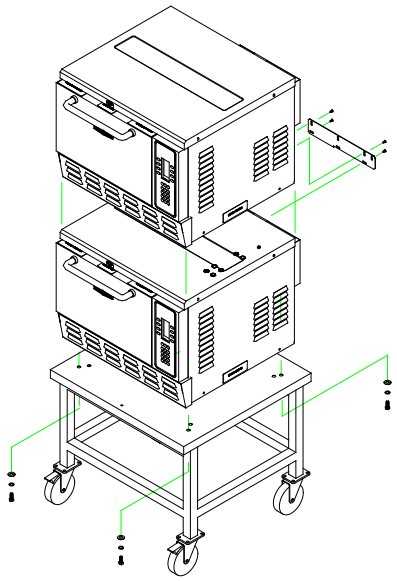


FIGURA 3: Horno asegurado al carro

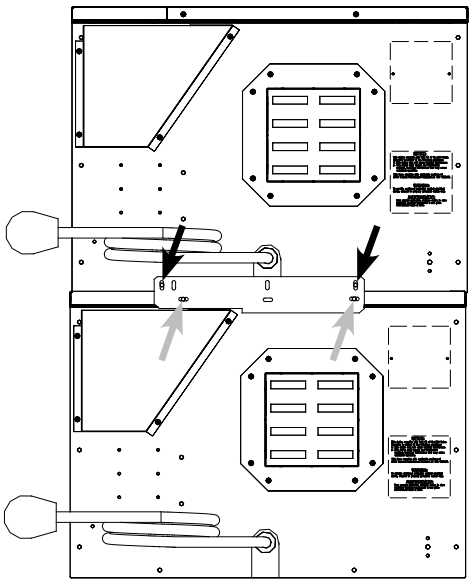


FIGURA 4: Hornos de apilado doble

Debe haber al menos 6" (150 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. Para tener estabilidad adicional, las patas del horno pueden sujetarse con pernos al mostrador si se desea. También se ofrece un paquete de sujeción opcional (P/N TC3-0242) que puede aportar mayor estabilidad al horno. Vea la página 7 para mayor información.

Asegurar el horno al carro (Figura 3)

1. Bloquee las ruedas del carro del horno.

2. Ponga el horno en el carro.

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

⚠ ADVERTENCIA: Al levantar el horno, posicione al menos una persona a cada lado.

⚠ ADVERTENCIA: No levante el horno por delante y atrás.

⚠ ADVERTENCIA: No transporte hornos sobre el carro si está apilado.

4. Desmonte las patas del horno. Hay agujeros en el horno donde estaban antes las patas.
5. Alinee los agujeros del horno con los agujeros del carro. (Se ofrecen diferentes juegos de agujeros en el carro para adaptarse al horno Tornado o al C3.)
6. Instale los pernos con arandelas pasándolos por la superficie del carro y dentro de los agujeros que tiene el horno (donde estaban antes las patas). Vea la Figura 3.

Hornos de apilado doble (Figura 4)

1. Compruebe que la superficie sobre la cual se colocarán los hornos apilados puede soportar el peso (500 lbs/227 kg).

2. Permita que cada horno tenga el tiempo adecuado para enfriarse y luego desenchúfelo.

3. 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 (vea la sección previa).

4. Instale el soporte de apilado (P/N TC3-0323) en la parte posterior del horno inferior:

   a. Retire los tornillos marcados con flechas grises en la Figura 4.
   b. Alinee los agujeros en el soporte de apilado con los agujeros en el horno y vuelva a instalar los tornillos.

   NOTA: Oriente el soporte como se muestra en la Figura 4.

5. Retire las patas del horno que se va a colocar encima. Esto requiere dos o más personas—al menos una persona para levantar y una persona para destornillar las patas.

6. Retire los tornillos del horno que se va a colocar encima, según lo indican las flechas negras en la Figura 4.

7. 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 adelante y atrás, y no use la manija para levantar el horno.

8. Alinee los agujeros en el soporte de apilado con los agujeros encima del horno y vuelva a instalar los tornillos.

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

Instalación incorporada (Figura 5)

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 cmm) de flujo suplementario dentro del gabinete.
- ☐ Distancias mínimas de 2" (51 mm) a cada superficie.

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 6)

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).

Requisitos de ventilación

El horno TurboChef Tornado ha sido aprobado por el laboratorio abajo firmante para operación sin ventilación (UL 710B, listado KNLZ) para todos los productos de alimento, excepto para los alimentos clasificados como "proteínas grasas crudas". Estos alimentos incluyen pollo con hueso y piel, carne cruda para hamburguesas, tocino crudo, salsa, bisteces, etc., crudos. Si cocina este tipo de alimentos, consulte los códigos y a las autoridades de HVCA locales para asegurar el cumplimiento con los requerimientos de ventilación.

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

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

ENSAMBLAJE DEL HORNO

Ensamblaje del horno

1. Retire con cuidado los materiales de empaque de la rejilla de alambre.

2. Abra la puerta de la cavidad de cocción.

3. Retire los materiales de empaque del interior del horno.

4. Ponga la rejilla de alambre en el horno.

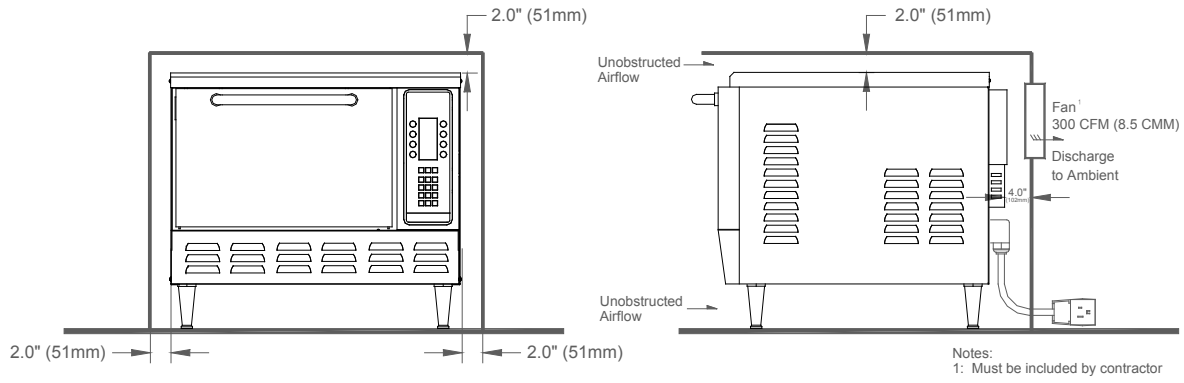


FIGURA 5: Instalación incorporada

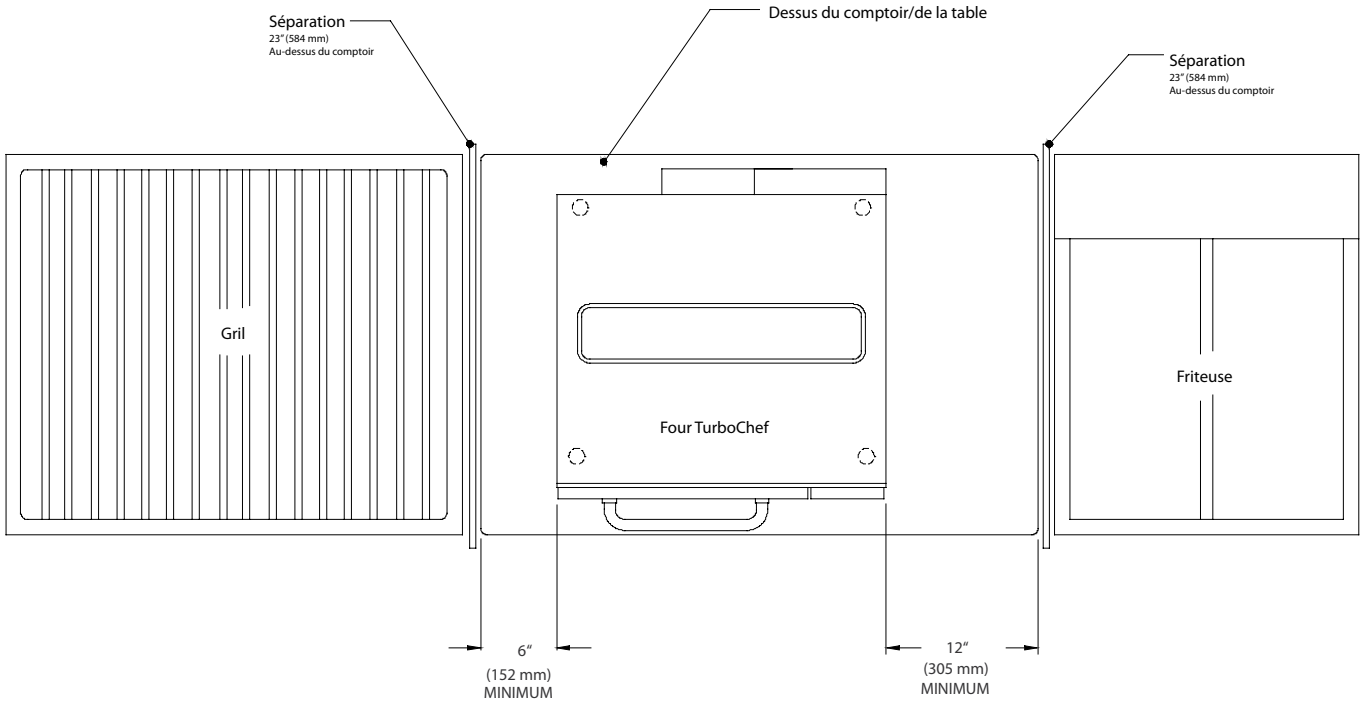


FIGURA 6: Instalación cerca de una fuente de calor expuesta

ARTÍCULOS DE INSTALACIÓN OPCIONAL

Paquete de sujeción del horno (P/N TC3-242)

El paquete de sujeción del horno es un sistema opcional destinado a impedir que el horno se mueva hacia adelante durante el uso y/o la limpieza. No impedirá que se caiga el horno de un mostrador si se permite que las patas se deslicen sobrepasando el borde o si el horno se mueve intencionalmente o por la fuerza.

Se incluyen instrucciones correctas de instalación con el paquete de sujeción del horno. Si se necesita ayuda adicional, llame a Servicio al Cliente al 800.90TURBO (+1 214-379-6000) o a su Distribuidor Autorizado.

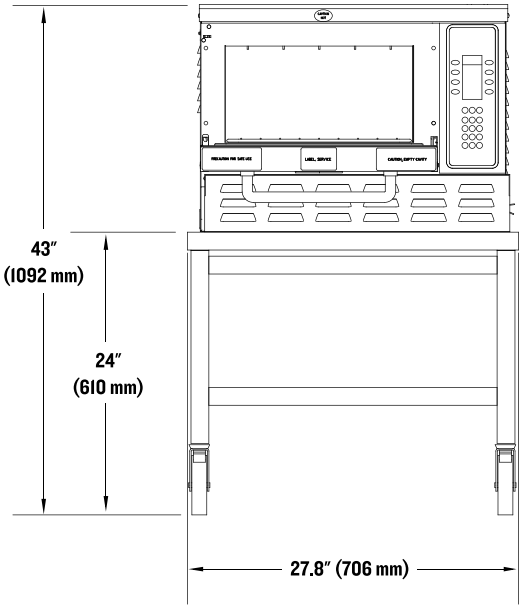


FIGURA 7: Carro de 24” (610mm) con un solo horno

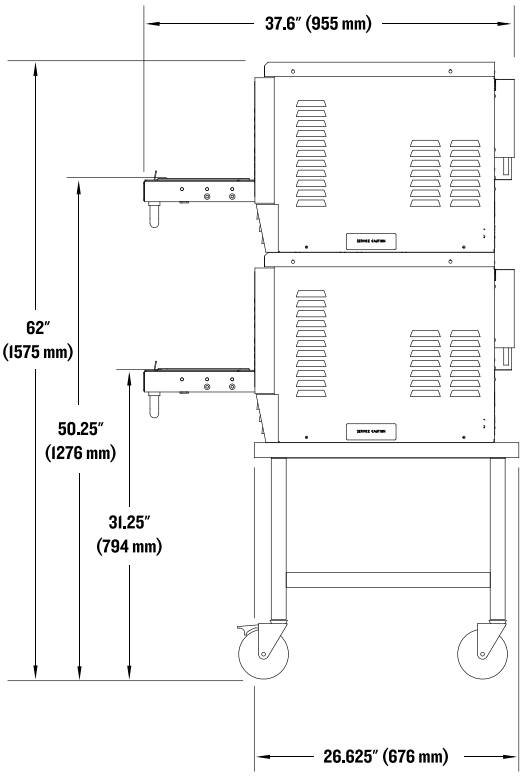


FIGURA 8: Carro de 24” (610mm) con un solo horno

Carros para horno (P/N TC3-0143-1 y P/N TC3-0143-2)

Hay dos carros – 18” (457 mm) (TC3-0143-2) y 24” (610 mm) (TC3-0143-1) – disponibles para usar con el horno Tornado. Vea las Figuras 7 y 8 (arriba). Ambos carros pueden usarse con hornos solos o apilados.

Las dimensiones de los dos carros aparecen a continuación.

Carro de 18” (457 mm):		
Altura	18”	(457 mm)
con un horno	37”	(940 mm)
con hornos apilados	56”	(1422 mm)
Ancho	27.8”	(706 mm)
con un horno	27.8”	(706 mm)
con hornos apilados	27.8”	(706 mm)
Profundidad*	26.625”	(676 mm)
con un horno	37.6”	(955 mm)
con hornos apilados	37.6”	(955 mm)
Carro de 24” (610 mm):		
Altura	24”	(610 mm)
con un horno	43”	(1092 mm)
con hornos apilados	62”	(1575 mm)
Ancho	27.8”	(706 mm)
con un horno	27.8”	(706 mm)
con hornos apilados	27.8”	(706 mm)
Profundidad*	26.625”	(676 mm)
con un horno	37.6”	(955 mm)
con hornos apilados	37.6”	(955 mm)

*Profundidad con la(s) puerta(s) del horno abierta(s). Con la(s) puerta(s) del horno cerrada(s), la profundidad es de 26.625” (676 mm) o la profundidad del carro.

Se incluyen instrucciones de ensamblaje con los carros. Si se necesita ayuda adicional, llame a Servicio al Cliente al 800.90TURBO (+1 214-379-6000) o a su Distribuidor Autorizado.

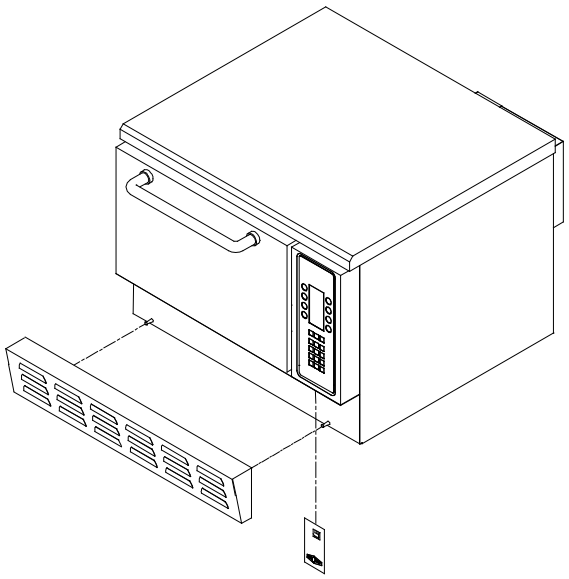


Figura 9: Ubicación de la tarjeta inteligente

CARGAR UN MENÚ DESDE UNA TARJETA INTELIGENTE

En algún punto se le puede exigir sobreescribir los ajustes de menú existentes con otros nuevos mediante 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 DONE [horno apagado/enfriando].
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].
3. Retire el panel inferior de acceso (Figura 9).
4. Inserte la tarjeta inteligente dentro del horno (Figura 9).
5. Presione la tecla inferior izquierda.
6. Seleccione LOAD MENU FROM CARD [cargar menú de tarjeta]. El menú en 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 existentes de menú.

1. Revise que el horno esté en el modo OVEN OFF/ COOLING DONE [horno apagado/enfriando].
2. Active la función SAVE MENU [guardar 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/ DONE [horno apagado/enfriando].
3. Retire el panel inferior de acceso (Figura 9).
4. Inserte la tarjeta inteligente dentro del horno (Figura 9).
5. Presione la tecla inferior izquierda.
6. Seleccione SAVE MENU TO CARD [guardar menú en la tarjeta]. El menú en el horno se cargará a la tarjeta inteligente.
7. Cuando termine este proceso, el horno emitirá un pitido. Retire la tarjeta inteligente y vuelva a colocar el panel inferior de acceso.

Esta página se ha dejado intencionalmente en blanco.

Términos comunes de operación

COMPONENTES OPERATIVOS DEL HORNO

Pantalla
La pantalla es la interfaz principal para transmitir mensajes al operador.

Teclado
El teclado es la interfaz principal para que el operador ingrese comandos en el horno.

Cavidad de cocción
La cavidad donde se cocinan los productos alimentarios.

MODOS Y ESTADOS

Modo
Un modo es un entorno de software que permite que ocurran ciertas operaciones. Estos modos consisten en OFF [APAGADO], WARM-UP [PRECALENTAR], IDLE [INACTIVO], COOK [COCINAR], COOL DOWN [ENFRIAR], EDIT [EDITAR], y TEST [PROBAR].

Modo apagado
Cuando está en el modo OFF [apagado], la temperatura de la cavidad de cocción está bajo 150ºF (65ºC), y no se proporciona alimentación a los componentes principales del horno – el soplador de convección, calentadores, circuitos magnetron y elemento radiante. Sin embargo, existe alimentación a los controles del horno (teclado y pantalla).

Modo precalentar
El modo en que el horno se precaliente a las temperaturas fijas pre-definidas de la cavidad de cocción (CC) y el elemento radiante (IR).

Modo inactivo
Modo en que un horno se ha calentado satisfactoriamente a las temperaturas fijas pre-definidas, y el horno queda listo para recibir comandos de cocción mediante el teclado. Cuando está en modo INACTIVO, aparecerán en pantalla los primeros 8 grupos de alimentos.

Hasta que el horno recibe los comandos de cocción, hará ciclos del motor del soplador y los calentadores para poder mantener la temperatura fija.

Modo cocinar
Modo durante el cual el horno cocina (prepara un producto alimentario). Nótese que un elemento de comida o receta es un sub-componente de un grupo de alimentos (vea TÉRMINOS COMUNES DE COCCIÓN, más abajo).

Modo enfriar
Al enfriar COOL DOWN, el soplador de convección principal del horno circula hasta que la temperatura de la cavidad de cocción esté bajo 150ºF (65ºC). Todos los componentes importantes del horno se apagan salvo el ventilador de enfriamiento, el motor de convección y los controles del horno.

Modo editar
El modo EDIT [editar] permite al usuario cambiar los ajustes existentes del menú.

Modo probar
El modo TEST [probar] es un modo especial de diagnóstico que permite a los técnicos de servicio encender y apagar independientemente los sistemas para poder probarlos.

TÉRMINOS COMUNES DE COCCIÓN

Ciclo de cocción
Un grupo de operaciones como se define dependiendo del elemento de comida, o “receta”.

Elemento de comida/Receta
Grupo de parámetros de cocción que incluye el tiempo total de cocción, temperatura fija de IR y eventos.

Una receta debe tener al menos un (1) evento y no puede tener más de seis (6).

Tiempo total de cocción
La duración total (tiempo) de una receta.

Temperatura fija de IR
La temperatura operativa del elemento calentador IR durante una receta dada.

El elemento calentador IR es el elemento calentador eléctrico ubicado bajo la rejilla de cocción que suministra el calor empleado principalmente para tostar y/o dorar por debajo un producto.

Evento
Una parte de una receta con ajustes únicos de aire y microondas. Una receta debe tener al menos un evento, y no puede contener más de seis.

Dentro de un evento, el usuario puede determinar el porcentaje de tiempo, el porcentaje de aire y el porcentaje de microondas.

Vea la página 17 para mayores detalles.

Porcentaje de (%) tiempo
Cada evento es un porcentaje (0-100%) del tiempo total de cocción. La suma de todos los porcentajes de eventos debe totalizar 100%.

Porcentaje de (%) aire
PORCENTAJE DE AIRE especifica la cantidad de flujo de aire de impacto (velocidad del motor de convección) durante un evento. Los ajustes válidos son 10 a 100%, en incrementos de 10%.

Porcentaje de (%) microondas (WAV)
PORCENTAJE DE MICROONDAS especifica la cantidad de tiempo que hay microondas presentes durante un evento.

Los ajustes válidos son 0 a 100%, en incrementos de 10%. Por ejemplo:

- 0% WAV = no hay microondas presentes durante el evento.
- 50% WAV = microondas presentes por los primeros 5 segundos de los 10 segundos dados dentro del evento.
- 100% WAV = microondas presentes para todos los 10 segundos dados dentro del evento.

Temperatura real de la cavidad de cocción
La temperatura real de la cavidad de cocción según lo registrado por el termopar de la cavidad de cocción.

Temperatura fija de la cavidad de cocción
Una temperatura predefinida a la cual la cavidad de cocción se precalentará y a la cual cocinará el horno.

La temperatura fija de la cavidad de cocción es aplicable a todas las recetas.

Temperatura fija de IR inactivo
Una temperatura predefinida a la cual el elemento IR se precalentará y permanecerá hasta seleccionar una receta para cocinar.

La temperatura fija de IR inactivo es pre-determinada por el desarrollador de menús y no debe cambair a menos que lo autorice el desarrollador de menús.

Vea la página 18 para mayores detalles.

FALLAS Y ERRORES

Código de falla
Código que alerta al usuario que ha ocurrido una falla. Al descubrir una falla, la pantalla destellará repetidamente el código de falla y una descripción breve de la misma.

Cada falla se registra en el CONTADOR DE CÓDIGOS DE FALLA (vea la página 26 para saber más detalles).

Mensaje de error
Mensaje que aparece cuando ocurre un evento inusual. La pantalla destella un mensaje de error solo cuando ocurre, y no registrará el incidente en el CONTADOR DE CÓDIGOS DE FALLA.

Autodiagnóstico (STEST)
Una función especial de diagnóstico que prueba todos los subsistemas cruciales para determinar su estado operativo.

Operación del horno Tornado

EL TABLERO DE CONTROL

Remítase a la Figura 10.

1. Pantalla
Muestra información de operación y edición.

2. Teclas adyacentes
Ocho teclas adyacentes a la pantalla. Presione una tecla adyacente para seleccionar una opción en la pantalla junto a la tecla.

3. Teclas de flechas
Presione para navegar entre pantallas, o dentro de la pantalla si va a editar una receta. Asimismo se usan para acceder a la pantalla de "entrada de códigos" cuando se presionan simultáneamente desde el modo OFF [APAGADO] o COOLING DOWN [enfriando].

4. Teclas Stop
Presione para terminar inmediatamente un ciclo de cocción.

5. Teclas numéricas
Se usan para ingresar datos en el modo EDIT [editar], y para ingresar manualmente tiempos de cocción si está activada la pantalla TIME [tiempo] (vea la página 15 y 18 para saber más detalles).

6. Tecla Volver
Se presiona para regresar a una pantalla anterior. Si está en modo IDLE inactivo, presione para apagar el horno.

7. Tecla Intro
Se usa para guardar información editada en el modo EDIT [editar] y confirmar una entrada de código.

Presione simultáneamente las teclas BACK [VOLVER] y ENTER [intro] desde el modo OFF [apagado] o COOLING DOWN [enfriando] para acceder a la pantalla "code entry" [entrada de código].

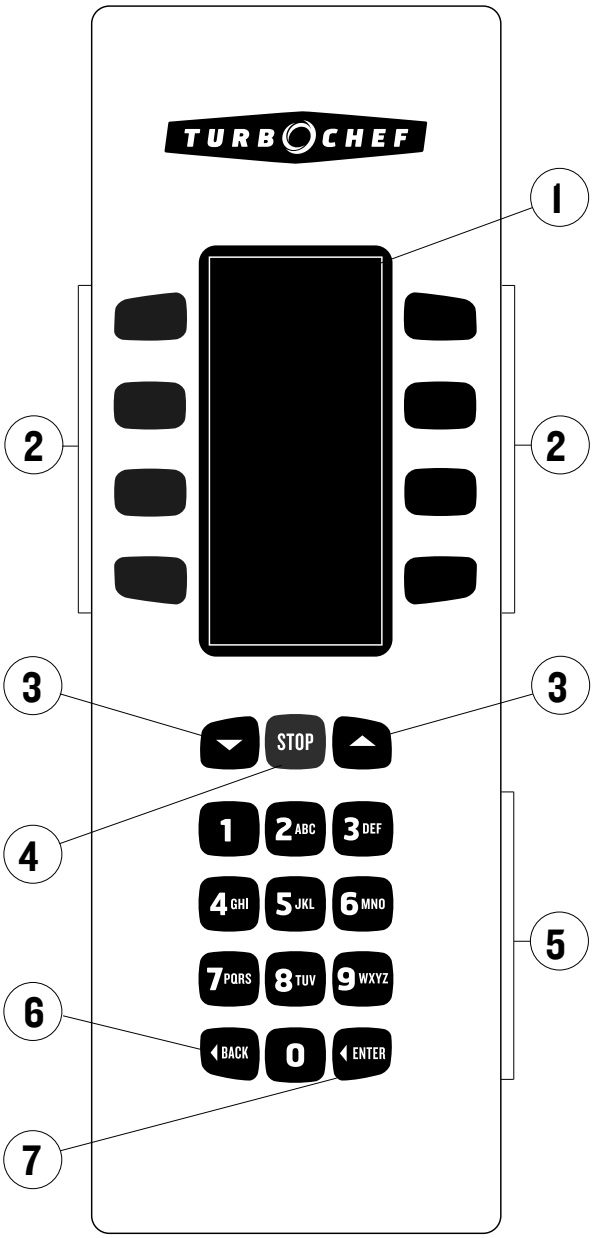


FIGURA 10: El tablero de control



FIGURA 11: Pantalla de inicialización



FIGURA 12: Pantalla de apagado



FIGURA 13: Pantalla de precalentado

ENCENDIDO DEL HORNO

Encendido inicial

Cuando se aplica la alimentación inicialmente, la pantalla "Initialization" [inicialización] mostrará la versión de firmware y el número de serie del horno por cinco (5) segundos (Figura 11) antes de avanzar a la pantalla OFF [apagado]. La pantalla OFF [apagado] muestra "Oven Off" [Horno apagado] en letras grandes (Figura 12).

Presione la tecla adyacente "Oven On" [horno encendido] — que aparece en el lado inferior derecho de la pantalla OVEN OFF [horno apagado]— para encender el horno y empezar el precalentamiento.

NOTA: Después de una (1) hora en el modo OFF [apagado], la pantalla pasa a mínima intensidad para prevenir que se queme. Presione cualquier tecla para volver a iluminarla.

Encendido

1. Si la pantalla está atenuada, presione cualquier tecla para volver a iluminarla. Aparecerá la pantalla OFF [apagado] (Figura 12).

NOTA: La pantalla OVEN OFF [horno apagado] muestra "Cooling Down" [Enfriando] si la temperatura de la cavidad de cocción supera los 150ºF (65ºC). Una vez que la cavidad de cocción se ha enfriado bajo 150ºF (65ºC), la pantalla OFF [apagado] ya no mostrará "Cooling Down" [enfriando].

NOTA: Para los modelos estadounidenses, la pantalla OFF [apagado] muestra el voltaje operativo.

2. Presione la tecla "Oven On" [Horno encendido] para poner en marcha el horno y empezar a precalentarlo.
3. La pantalla WARMING UP [precalentando] muestra "Warming Up", [Precalentando] (CC), y la temperatura IR (IR) (Figura 13).
4. Cuando la temperatura de la cavidad de cocción está dentro de 7ºF (5ºC) de la temperatura fija predefinida, el horno mostrará "Ready to Cook" [Listo para cocinar] y sonará una alarma.

   La pantalla avanzará inmediatamente a la pantalla IDLE [inactiva], desde la cual el usuario puede seleccionar un grupo de alimentos.

DETECCIÓN DE VOLTAJE

El horno está configurado de fábrica para 240 VCA. Una vez enchufado, el horno determinará si el voltaje entrante difiere del ajuste actual. Si el horno detecta un suministro de voltaje de 208, se le pedirá cambiar la selección de voltaje eligiendo el voltaje indicado (Figura 14).

NOTA: El horno no pedirá ser reconfigurado a menos que detecte que ha cambiado el suministro de voltaje.

NOTA: La detección de voltaje es aplicable solo a los modelos de hornos estadounidenses.



FIGURA 14: Pantalla de detección de voltaje

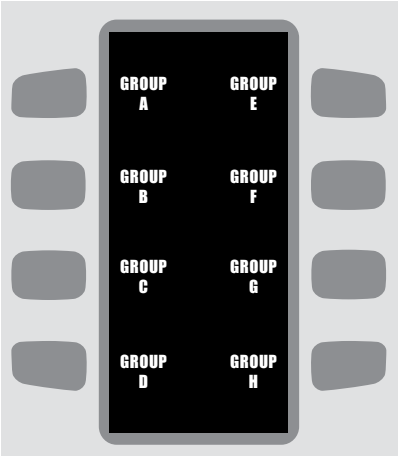


FIGURA 15: Pantalla Inactiva (Seleccionar grupo de menú)

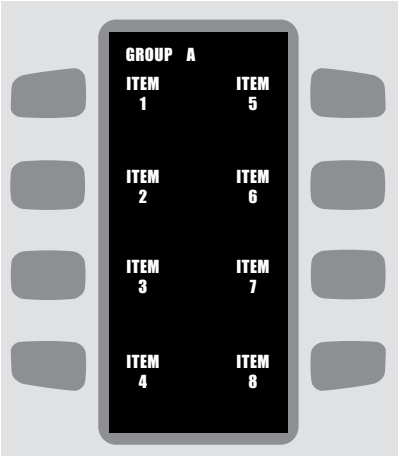


FIGURA 16: Pantalla Seleccionar elemento de menú

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Desde la pantalla IDLE (inactiva), el usuario puede seleccionar un grupo de alimentos y un elemento a cocinar:

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

1. Ponga el elemento de comida en el horno.

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

2. Desde la pantalla IDLE (inactiva), seleccione el grupo de alimentos que contenga el elemento que desea cocinar presionando la tecla adyacente (Figura 15).

   NOTA: Presionando la tecla ABAJO, aparecerán ocho grupos de menús adicionales. En total, el Tornado puede almacenar hasta 16 grupos de menús, cada uno de 8 elementos de menú (128 elementos en total).

3. Desde la pantalla MENU ITEM SELECT [seleccionar elemento de menú] seleccione el elemento de comida que desee cocinar presionando la tecla adyacente (Figura 16).

4. La pantalla ENTER COOK TIME [ingresar duración de cocción] está desactivada de manera predeterminada. Sin embargo, si se activa (Figura 17), el usuario puede ingresar una nueva hora de cocción usando las teclas numéricas (si es necesario). O bien, si es adecuado el tiempo de cocción actual, simplemente presione INTRO para proceder con el ciclo de cocción.

   Para activar o desactivar la pantalla ENTER COOK TIME [ingresar tiempo de cocción], vea la página 18.

5. Al avanzar a la pantalla COOK [cocinar], el horno empieza a cocinar. La pantalla COOK [cocinar] muestra el nombre del grupo de menú, elemento de menú y el tiempo de cocción transcurrido.

   NOTA: Si no un elemento de menú no contiene ajustes de cocción, el horno momentáneamente mostrará “No Cook Setting” [No hay selección para cocinar] y volverá a la pantalla IDLE [inactivo].

   NOTA: Si se abre la puerta del horno durante un ciclo de cocción, la pantalla indica “Pause” [Pausa]. Cuando se cierra la puerta, aparece una opción “Resume” [reanudar]. Continúe cocinando presionando la tecla adyacente para “Resume” [Reanudar].

   NOTA: Si se detecta una falla durante un ciclo de cocción, se termina la cocción y destella un mensaje de error o código de falla de la parte inferior de la pantalla.

6. Cuando termine el ciclo de cocción, el horno emitirá un pitido y mostrará “Please Remove Food From Oven” [Sacar comida del horno] (Figura 19). Si se termina de cocinar la comida, retírela.

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



FIGURA 17: Pantalla Ingresar tiempo de cocción



FIGURA 18: Pantalla de cocción



FIGURA 19: Pantalla Favor de retirar comida



FIGURA 20: Pantalla Término

7. Si está activada la pantalla DONE [terminar], el usuario tiene la opción de cocinar más o guardar un tiempo alterado de cocción (el tiempo de cocción habría sido alterado solo desde la pantalla ENTER COOK TIME [ingresar tiempo de cocción]). Vea la Figura 20.

   Si se selecciona "Cook More" [cocinar más], cierre la puerta del horno y elija una de las siguientes opciones:
   a. Cook More [cocinar más] - cocina más el interior de la comida.
   b. Brown More [dorar más] - cocina más el exterior de la comida.
   c. Cook and Brown More [cocinar y dorar más] - cocina más tanto el interior como el exterior de la comida.

   Después de hacer una selección, el horno cocinará la comida un 25% adicional desde del tiempo original de cocción, con un mínimo de 10 segundos.

   Por omisión, está activada la pantalla DONE [terminar]. Para activarla o desactivarla, vea la página 19.

8. Repita los pasos 5 a 7 hasta que termine de cocinarse la comida.

APAGADO DEL HORNO

Desde la pantalla IDLE [inactivo], presione la tecla BACK [volver] hasta que el horno muestre "Cooling Down" [enfriando] u "Oven Off" [horno apagado].

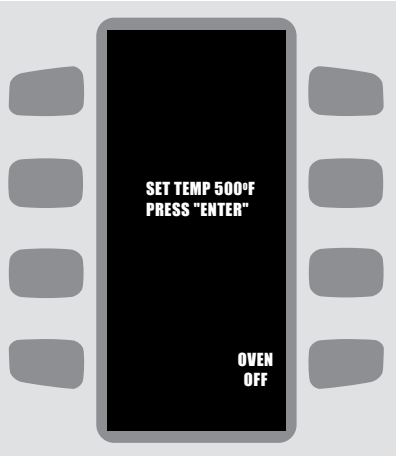


FIGURA 21: Pantalla Editar temperatura

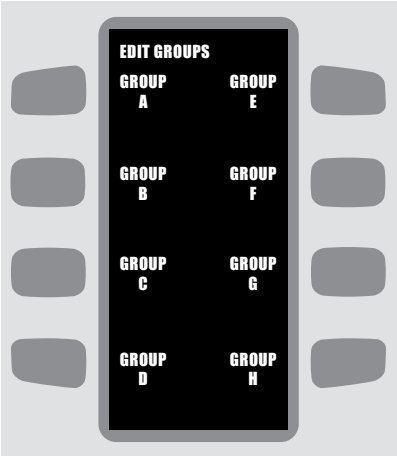


FIGURA 22: Pantalla Seleccionar grupo (modo editar)

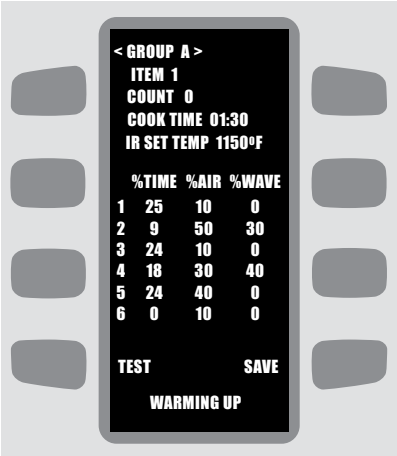


FIGURA 23: Pantalla Editar receta

CÓMO EDITAR UN ALIMENTO

Cambio del número de pin

Por omisión, el número de EDIT PIN [editar pin] es "9". 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.

Como editar un alimento

1. En el modo COOLING DOWN [enfriando] o en OFF [apagado], presione simultáneamente las teclas ARRIBA y ABAJO.
2. Ingrese el código "9" y presione INTRO.
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 (Figura 22).

   NOTA: Si es necesario, presione simultáneamente la tecla ABAJO para desplazarse y mostrar el segundo conjunto de grupos de alimentos.
6. Seleccione el elemento de comida que desea editar presionando la tecla adyacente.
7. Ajuste los siguientes componentes de un elemento de comida (vea la Figura 23 - 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 desplazarse de un carácter a otro en el campo nombre del grupo.

      Para cambiar un carácter, use el teclado numérico para ingresar una letra o número. NOTA: "1" contiene marcas de puntuación. Presione también "0" una vez para un espacio en blanco, o dos para un "0".

   b. Nombre del elemento - Proceso de edición igual que el "Nombre del grupo" arriba.

   c. Tiempo de cocción - Ingrese el tiempo de cocción usando el teclado numérico.

   d. Temp fija IR - Ingrese la temperatura fija de IR usando el teclado numérico. El ajuste se redondeará al incremento más cercano de 50ºF (incremento de 20ºC).

   e. Eventos 1 a 6 - Se edita usando el teclado numérico. Para obtener más información sobre eventos 1 a 6, vea la página 12.
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.

b. Inserte la comida dentro de la cavidad de cocción.

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

c. Cierre la puerta del horno y presione la tecla inferior izquierda para probar los nuevos ajustes.

d. Siga los pasos 5-8 en la sección titulada INSTRUCCIONES DE COCCIÓN, páginas 15-16.

9. Presione la tecla inferior derecha para almacenar los nuevos ajustes. Al hacerlo sustituirá permanentemente los ajustes anteriores.

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

CAMBIO DE LA TEMPERATURA FIJA IR INACTIVA

⚠ ADVERTENCIA: La temperatura fija IR inactiva es pre-determinada por el desarrollador de menús. No se recomienda cambiar este ajuste, a menos que lo haga el desarrollador de menús o el personal Culinario o de Ingeniería de TurboChef.

Los ajustes IR inactivos válidos fluctúan entre 500-1150ºF (260-620ºC). La temperatura se redondeará al incremento de 50ºF (20ºC) más cercano.

Para cambiar la temperatura fija IR inactiva:

1. En el modo COOLING DOWN [enfriando] o en OFF [apagado], presione simultáneamente las teclas VOLVER e INTRO.
2. Ingrese el código 9-4-2-8 (W-H-A-T) y presione INTRO.
3. Presione la tecla ABAJO para desplazarse a la pantalla 2 del modo TEST [probar].
4. Presione la tecla adyacente a “IR SI” (tecla inferior derecha) y presione INTRO.
5. Usando el teclado numérico, ingrese una nueva tem peratura fija de IR inactiva.
6. Presione INTRO para confirmar el cambio.
7. Presione continuamente la tecla VOLVER para regresar al modo COOLING DOWN/OFF [enfriando/apagado].

Como regla general, la temperatura fija IR inactiva debe ser el promedio de todas las temperaturas fijas de IR de comidas (típicamente 1000ºF). Esto previene que el elemento de IR tenga que precalentarse o enfriarse drásticamente entre ciclos de cocción.

ACTIVAR/DESACTIVAR EL MODO EDIT [EDITAR]

El modo EDIT [editar] puede desactivarse para prevenir editar sin autorización elementos de comida o la temperatura fija de la cavidad de cocción.

Para activar/desactivar el modo EDIT [editar]:

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

OPCIONES DE COCCIÓN - TIEMPO, TÉRMINO Y ESPERA

La pantalla “Enter Cook Time” [Ingresar tiempo de cocción]

Active la pantalla ENTER COOK TIME [ingresar tiempo de cocción] para dar la opción de cambiar el tiempo de cocción de una receta antes de iniciar un ciclo de cocción (vea la página 15).

Para activar/desactivar la pantalla ENTER COOK TIME [ingresar tiempo de cocción]:

1. En el modo COOLING DOWN [enfriando] o en OFF [apagado], presione simultáneamente las teclas VOLVER e INTRO.
2. Ingrese el código 8-4-6-3 (T-I-M-E) y presione INTRO.
3. Cuando se le pida, presione “9” para activar la pantalla ENTER COOK TIME [ingresar tiempo de cocción]. Si se presiona cualquier otra tecla numérica se desactivará la pantalla ENTER COOK TIME [ingresar tiempo de cocción].

La pantalla “Done” [Término]

Active la pantalla DONE [término] para dar la opción de:

- Cocinar algo más tiempo después de terminar un ciclo de cocción.
- Guardar un tiempo de cocción cambiado (solo si también se ha activado la pantalla ENTER COOK TIME [ingresar tiempo de cocción].

Vea la página 16.

Para activar/desactivar la pantalla DONE [término]:

1. En el modo COOLING DOWN [enfriando] o en 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 la pantalla DONE [término]. Si se presiona cualquier otra tecla numérica se desactivará la pantalla DONE [término]:

El modo “Snooze” [Espera]

Active la pantalla SNOOZE [espera] para permitir una rápida recuperación del horno cuando se haya apagado.

Cuando el horno esté en el modo SNOOZE [espera], todas las operaciones del horno se apagan, pero quedan encendidos los calentadores.La cavidad de cocción permanecerá en la temperatura fija y la temperatura de IR real bajará 200ºF (104ºC) bajo la temperatura fija de IR.

Por omisión, el modo SNOOZE [espera] está desactivado.

Para activar/desactivar el modo SNOOZE [espera]:

1. En el modo COOLING DOWN [enfriando] o en OFF [apagado], presione simultáneamente las teclas VOLVER e INTRO.
2. Ingrese el código 7-6-6-9 (S-N-O-Z) y presione INTRO.
3. Cuando se le pida, presione “9” para activar el modo SNOOZE [espera]. Si se presiona cualquier otra tecla numérica se desactivará el modo SNOOZE [espera].

Para acceder al modo SNOOZE [espera]:

1. Confirme que esté activado el modo SNOOZE [espera] (vea los pasos precedentes).
2. En el modo IDLE [inactivo], presione la tecla VOLVER para apagar el horno.
3. Presione la tecla inferior izquierda para ingresar al modo SNOOZE [espera], o presione la tecla inferior derecha para proceder al modo COOLING DOWN [enfriando].
4. Si se seleccionó el modo SNOOZE [espera], el horno entrará en el modo SNOOZE [espera]. En el modo SNOOZE [espera], presione la tecla inferior izquierda para proceder al modo COOLING DOWN [enfriando], o presione la tecla inferior derecha para volver a encender el horno.

Esta página se ha dejado intencionalmente en blanco.

Creación de recetas y consejos de cocina

CREACIÓN DE RECETAS

Los hornos TurboChef usan una combinación de aire caliente y energía de microondas para cocinar la comida. Aunque la experiencia con un horno de convección o microondas revelará tanto similitudes como diferencias significativas, la clave para crear buenas recetas para una variedad de elementos diferentes de comida es entender las siguientes reglas:

1. Los hornos TurboChef usan una cobertura movible de aire caliente para rodear la comida y evitar que se reseque.
2. 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.
3. Las microondas aportan calor al centro de la comida. No trate de hacer toda la cocción con microondas.
4. El peso de la comida determina el tiempo total requerido para cocinar. Cuanto mayor sea el peso, tanto más tiempo se requerirá para cocinar totalmente. (La mayoría de las pizzas de masa mediana a gruesa se cocinan en unos 100 segundos.)
5. Las comidas gruesas y densas pueden tener que darse vuelta en la mitad del ciclo de cocción.
6. El microondas parece funcionar mejor en las primeras etapas de cocción, siguiendo con aire caliente para terminar de cocinar.
7. El color se desarrolla principalmente al terminar el ciclo de cocción. Las mayores velocidades del aire en las etapas posteriores de cocción controlarán bien el color de la comida.

Metodología de creación

Al crear una receta, es importante tener presente lo siguiente:

1. El tiempo total de cocción depende en gran medida del peso, la porción y la constitución de un producto.

Al crear una receta para el horno Tornado, un buen punto de partida para el tiempo total de cocción es dividir el tiempo de cocción convencional del producto por 10.

2. Los dos componentes principales de un evento son el porcentaje de microondas y el porcentaje de aire. Cada uno afecta un producto de manera diferente.
   - El aire aporta color, caramelización y textura, cuando no está activa la humedad.
   - Las microondas cocinan rápidamente un producto y mantienen en movimiento la humedad del producto.

Aunque el horno Tornado es un horno de cocción veloz, pensar en términos de métodos convencionales de cocción puede ser de gran ayuda al establecer un buen punto de partida desde el cual empezar a probar y refinar los ajustes de una receta.

Al mirar el proceso de cocción en tres tipos diferentes de productos, los siguientes ejemplos destacan la conexión entre métodos tradicionales de cocción y el mundo de la cocción veloz.

Ejemplo I: Pizza congelada

Una pizza congelada debe descongelarse, cocinarse y luego terminarse. Estas tres etapas – descongelar, cocinar y terminar – corresponden a la cocción veloz de la siguiente manera.

Descongelar:
Alta potencia de microondas para descongelar.

Cocinar:
Se usan microondas y aire para cocinar. Dependiendo del producto, la cocción puede tener que realizarse en varios eventos para maximizar la calidad.

Terminar:
No se usan microondas o casi nada de ellas. El aire es moderado a alto para terminar la caramelización del producto y lograr el color deseado.

Una receta podría ser así:

PASO	EVENTO	%TIEMPO	%AIRE	%OND
Descongelar	1	30	10	100
Cocinar	2	40	50	90
Terminar	3	30	60	30
	4	0	10	0
	5	0	10	0
	6	0	10	0

Ejemplo 2: Papas fritas y masa de hoja congelada
Igual que con una pizza congelada, estos dos productos deben descongelarse, cocinarse y luego terminarse.

Sin embargo, aunque las papas fritas y la masa de hoja congelada deben pasar por las mismas etapas de cocción, los detalles específicos de estas etapas varían dependiendo de las propiedades específicas de los productos a cocinar.

Una receta para papas fritas podría ser así:

PASO	EVENTO	%TIEMPO	%AIRE	%OND
Descongelar	1	80	100	80
Cocinar	2	10	100	90
Terminar	3	10	100	0
	4	0	10	0
	5	0	10	0
	6	0	10	0

Para masa de hoja congelada, la receta podría ser:

PASO	EVENTO	%TIEMPO	%AIRE	%OND
Descongelar	1	20	20	90
Cocinar	2	50	60	20
Descanso	3	10	40	0
Terminar	4	50	80	0
	5	0	10	0
	6	0	10	0

Nótese que para la masa de hoja congelada, se agregó un descanso entre los pasos de cocción y terminado. Esto permite que el producto logre su efecto total de hojas.

La importancia de la uniformidad
Los hornos de cocción veloz dejan poco espacio para errores y un leve cambio en el peso del producto o su estado inicial puede tener efectos importantes en el resultado final. Debido a esto, la consistencia del producto es sumamente importante para desarrollar y usar las recetas.

Al crear y usar recetas, el resultado uniforme dependerá de mantener constantes las siguientes variables.

- Porción y/o peso

- Temperatura y estado inicial
  El mismo producto cocinado congelado o fresco tiene dos recetas muy diferentes.

- Recipiente de cocción
  Los materiales diferentes reaccionan con la tecnología de distintas maneras. Para ver una lista de materiales de cocción sugeridos para usar con el horno Tornado, vea la sección Horneables en la siguiente página.

- El estado del horno
  Se recomienda que el horno esté encendido al menos 30 minutos antes de crear recetas.

No tema experimentar
Al crear recetas, no tema experimentar. Anote sus ajustes actuales y luego empiece a probar variaciones. Las recetas antiguas pueden siempre re-programarse en el horno en cuestión de segundos.

NOTA: Después de ingresar o editar una receta, es mejor retroceder del Modo Edit [editar] y hacer la receta en el Modo On [encendido].

NOTA: Las recetas y ajustes de cocción de los hornos C3 y Tornado no son intercambiables.

HORNEABLES

Al cocinar con el horno Tornado, el uso de los siguientes productos ayudará a prolongar la vida útil del horno y a mejorar la calidad de la comida.

Cartulina doble horneable
- Pactiv® Pressware
- Champion (comprado recientemente por Pressware)
- Chinet Company Ovenware II

Aunque están diseñados para un solo uso, la cartulina horneable doble, la pulpa de papel y los plásticos pueden generalmente soportar varios usos antes de descartarlos. Además de reducir el número de platos por lavar, estos productos rinden bien y no se rompen al caer en medio de una cocina ocupada.

La cartulina doble horneable, la pulpa de papel y los plásticos pueden servir como material de empaque del fabricante del alimento, y algunos casos puede ser útil también para servir.

La cartulina "prensada" es Pressware. Los prensados se relajan durante la cocción. Estos recipientes no aceptan una tapa de cúpula; sin embargo, pueden sellarse con película para tapar.

Los productos de pulpa de papel doble horneable (Chinet Co. Ovenware II) son moldeados. Rinden de manera similar al Pressware pero no se deforman y aceptan tapas de cúpula a presión después de cocinar. Estos productos se ven óptimamente en negro, porque los colores claros se decoloran levemente en el horno. Ambos productos están disponibles en muchas formas y tamaños, y tienen precios proporcionales. Debe usarse el tamaño adecuado más pequeño para minimizar costos. La vida útil puede prolongarse 2-3 veces usando una bandeja para hornear de bajo costo como forro.

Papeles y hojas para hornear
- Revestimiento de silicona o Quillon

En muchos casos, las bandejas de papel para hornear pueden usarse solas en el horno. La necesidad de Pressware/Ovenware II es principalmente contener grasa/humedad sustancial de algunos alimentos al cocinar. Las bandejas para hornear tratadas con silicona son más aptas para las aplicaciones de TurboChef, además el papel viene en distintos pesos. El papel Quillon funciona, pero se decolora y se pone quebradizo con mucha más facilidad.

Cerámica, utensilios cerámicos, Corningware
Se puede usar cerámica, piedra/arcilla y corningware satisfactoriamente en el horno. Estos productos pueden absorber un poco más de energía de microondas que los productos de papel o plástico, pero esto se ajusta fácilmente en el ajuste de cocción, a menudo sin prolongar los tiempos de cocción. La capacidad de usarse casi indefinidamente hace que estos productos sean ventajosos para los costos a largo plazo. Sin embargo, absorben mucha más energía calorífica en el horno y son más pesados que otras alternativas, así es que el manejo es un problema de seguridad. Si se caen, las fuentes de cerámica y piedra/arcilla pueden quebrarse, pero si se mantienen, duran más que el restaurante. Deben considerarse los costos de manejo y lavado de platos.

Vidrio endurecido
- Pyrex® y vidrio borosilicato

El vidrio endurecido (Pyrex) rinde bien en los hornos y comparte los beneficios y desventajas de los productos de cerámica y piedra/arcilla. El material de Pyrex, aunque rinde bien, debe con mucho cuidado para usarse en una cocina comercial. Si se cae, el Pyrex puede romperse en muchos trozos pequeños y esquirlas de vidrio, presentando un peligro potencial de seguridad de la comida.

Plásticos

- CPET y PCTA

Pueden usarse recipientes plásticos de CPET y PCTA, pero son peligrosos. Si no hay alternativa a CPET o PCTA, la aplicación debe estructurarse y controlarse con cuidado. Aunque el PCTA tiene una temperatura de derretimiento aproximadamente 50ºF (25ºC) más alta que CPET, ambos productos rinden de manera similar. Ambos pueden ablandarse, deformarse y posiblemente derretirse en el horno TurboChef.

Los usuarios deben considerar los alimentos a cocinar, los tiempos de cocción, los ajustes de cocción y el punto fijo de temperatura del horno. Específicamente, los aceites y grasas que contienen los alimentos pueden calentarse sobre el punto de derretimiento de los plásticos al someterse a microondas y a una alta temperatura del aire. Si se usa CPET/PCTA, debe reducirse la temperatura fija del horno a 400-425ºF (204-218ºC) y debe reducirse la Temperatura fija de IR a 500ºF (260ºC).

Si se usan según las restricciones del material, los recipientes de plástico mantienen bien su forma y pueden aceptar una tapa a presión diseñada para la aplicación, siendo aptos para aplicaciones de salud. Los alimentos pueden despacharse en el recipiente desde el fabricante con una tapa de película sellable. (Retire la película para cocinar y ponga una tapa de cúpula a presión después de cocinar.) Estos recipientes se forman fácilmente adaptándose a la mayoría de las formas y configuraciones, y tienen un aspecto y presentación “elegantes”.

Qué no usar

Se sugiere no usar los siguientes productos en el horno Tornado.

- Fuentes de metal
- Lámina de metal
- Envoltura plástica
- Papel encerado
- Vidrio no endurecido
- Recipientes de madera (se aceptan los pinchos)
- Plásticos no horneables
- Cuchillos
- Sondas de temperatura
- Rótulos de amarras
- Espuma plástica
- Productos de papel no horneables






















MANTENIMIENTO DIARIO DEL HORNO TORNADO

Al limpiar el horno, use solo TurboChef Oven Cleaner. Cualquier otro producto de limpieza puede dañar piezas cruciales, produciendo una llamada de servicio que no está bajo garantía.

Suministros y equipo:
Limpiador TurboChef Oven Cleaner (P/N 103180 EEUU, 103380 Intl), Oven Guard (P/N 103181 EEUU, 103381 Intl), esponja de nylon para fregar, toalla de limpieza

Paso I: Prepare el horno

- ☐ Apague el horno presionando la tecla VOLVER.
- ☐ El horno mostrará OVEN OFF/COOLING DOWN [horno apagado/enfriando]
- ☒ NO intente limpiar el horno durante el ciclo de enfriamiento. El enfriamiento tarda unos 90 minutos.

⚠ ADVERTENCIA: El horno opera a unos 500ºF (260ºC) y puede causar lesiones si no se le permite el tiempo suficiente apra enfriarse debidamente.

Paso 2: Retire el panel de acceso inferior

- ☐ Elimine todas las migajas que se hayan acumulado.

Paso 3: Retire y limpie la superficie de cocción

- ☐ Si se trata de una rejilla, lave, enjuage e higienice.
- ☐ Si se trata de una piedra para hornear, frótela suavemente en seco. Si se moja la piedra, déjela secar totalmente al aire.

Paso 4: Levante el elemento inferior

- ☐ Asegúrese de que el elemento inferior esté frío antes de levantarlo.

⚠ ADVERTENCIA: El elemento inferior funciona a unos 1000ºF (537ºC).

Paso 5: Retire las partículas y rocíe el interior del horno con TurboChef® Oven Cleaner

- ☐ Usando una toalla húmeda, elimine las partículas grandes de comida.
- ☐ Si hay una mancha rebelde, rocíela bien con el limpiador TurboChef Oven Cleaner.
- ☐ Deje que el limpiador penetre por cinco (5) minutos.
- ☒ NO sature la parte inferior del horno con agua ni limpiador de hornos.

Paso 6: Limpie el interior del horno

- ☐ Usando una esponja de nylon para frotar, limpie la puerta del horno y la cavidad de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN: NO aplique presión a las cubiertas de guías de onda. La rotura produciría una llamada de servicio no cubierta por la garantía.

Paso 7: Limpie con un paño el interior del horno

- ☐ Limpie con un paño la puerta del horno, el elemento de abajo y la cavidad de cocción usando una toalla húmeda.

Paso 8: Limpie el área del panel de acceso inferior

- ☒ NO rocíe ningún agente químico en esta área ni en ninguna otra abertura en el horno, como las celosías en los paneles laterales o el ventilador de enfriamiento en la cubierta posterior. De lo contrario dañará componentes eléctricos cruciales y producirá una llamada de servicio no cubierta por la garantía.

Paso 9: Baje el elemento inferior y vuelva a instalar la superficie de cocción y el panel de acceso inferior

Paso IO: Aplique Oven Guard y limpie el exterior del horno

- ☐ Rocíe Oven Guard en la toalla. Limpie con un paño los costados de la cavidad de cocción y el interior de la puerta.

- ☒ NO rocíe Oven Guard directamente en la cavidad de cocción ni lo pase con un paño sobre las placas de boquillas ni el elemento inferior.
- ☐ Pase una toalla húmeda limpia por el exterior del horno.
- ☐ El horno está listo para encenderse.

CONSEJOS PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL HORNO

DEBE:

- ☐ Asegurarse de que el horno se limpie todos los días.
- ☐ Usar solamente limpiador TurboChef Oven Cleaner.
- ☐ Retirar comida del horno tan pronto esté cocinada.
- ☐ Usar solo accesorios de cocina aptos para microondas aprobados por TurboChef en el horno.
- ☐ Revisar las instrucciones de cocción para asegurarse de que los ajustes del horno sean los correctos para los productos correspondientes.
- ☐ Llamar a Servicio al Cliente (800.90TURBO o a +1 214-379-6000) o a su Distribuidor Autorizado inmediatamente si se rompen las cubiertas de guías de ondas.
- ☐ Conservar este manual para referencia futura.

NO DEBE:

- ☒ Levantar el horno por la manija.
- ☒ Golpear o maltratar la puerta del horno.
- ☒ Poner lámina u objetos de metal del tipo que sea dentro del horno.
- ☒ Operar el horno sin comida en lacavidad de cocción.
- ☒ Abrir y cerrar frecuentemente la puerta para revisar el producto.
- ☒ Cocinar productos envueltos en plástico o algún tipo de película envolvente.
- ☒ Poner productos en el horno hasta que esté listo para cocinarlos.
- ☒ Usar agentes de limpieza que no sean aprobados para el horno.
- ☒ Permitir que quede alguna solución de limpieza o agua en la parte inferior de la cavidad de cocción después de limpiar o en cualquier otro momento.
- ☒ Poner exceso de peso encima del horno.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Con el fin de ahorrar tiempo y dinero, realice los siguientes pasos antes de llamar para elservicio bajo garantía. Remítase a la Tabla 1 en la página 27.

1. Presione la tecla VOLVER hasta que la pantalla del horno indique “Cooling Down” [enfriando] u “Oven Off” [horno apagado].

2. Anote el número de serie (cerca de la parte superior de la pantalla).

3. Presione simultáneamente las teclas “4” y “6” para ver las fallas del horno.

4. Anote la cuenta de cocción (segunda línea en la pantalla) y toda falla (F1 to F6) que haya ocurrido.

5. Presione la tecla INTRO, y luego la tecla adyacente “Self-Test” [autodiagnóstico] para iniciar un autodiagnóstico del horno.

6. Una vez que se prueben todos los subsistemas, anote cuáles - si los hay - presentan un mensaje de “Fail” [falla].

7. Presione la tecla VOLVER hasta que la pantalla del horno indique “Cooling Down” [enfriando] u “Oven Off” [horno apagado].

8. Presione la tecla inferior derecha para encender el horno. Deje que se precaliente el horno a su temperatura fija.

Al terminar los pasos anteriores, tenga lista la información anotada al llamar a Servicio al Cliente al 800.90TURBO/+1 214-379-6000 o al llamar a su Distribuidor Autorizado.

Tabla I: Códigos de error y fallas, causas posibles y soluciones sugeridas

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

NOTA: Todos los códigos de fallas indicados en **negrita** terminarán un ciclo de cocción al descubrirse. El código de falla F6 no termina un ciclo de cocción, pero alerta al usuario de un posible problema de circulación del aire.

PROBLEMA	CAUSA(S) POSIBLE(S)	RESOLUCIÓN
No hay alimentación al horno.	▫ El horno no está enchufado. ▫ El disyuntor principal está disparado.	▫ Enchufe el horno. ▫ Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Restablezca el disyuntor y luego vuelva a encender el horno.
El horno no se precalienta	▫ El horno está en modo APAGADO. ▫ No está cerrada la puerta. ▫ Se ha apagado el horno en el disyuntor principal.	▫ Presione la tecla OVEN ON [Horno encendido]. ▫ Cierre la puerta de la cavidad de cocción. ▫ Presione la tecla VOLVER hasta que el horno esté en el estado OFF [apagado] – deje por dos (2) minutos. Desenchufe el horno – deje por dos (2) minutos. Vuelva a enchufar el horno, encienda el aislador/ suministro de alimentación principal y presione la tecla adyacente OVEN ON [horno encendido].
La pantalla indica “Oven Door Open” [Puerta del horno abierta] y suena una alarma.	▫ La puerta del horno está abierta. ▫ Los interruptores de la puerta están desalineados.	▫ Abra y cierre la puerta varias veces. ▫ Llame a Servicio al Cliente.*
El horno no cocina debidamente.	▫ El horno no está limpio. (Los grandes depósitos de grasa, carbón o residuos de comida diluyen el efecto de las microondas.) ▫ Se seleccionó un grupo incorrecto y/o nombre de elemento para el producto. ▫ El producto no se cocinó desde la temperatura correcta (por ejemplo, refrigerado o congelado).	▫ Limpie el horno siguiendo las instrucciones de limpieza en la página 25. ▫ Confirme que se haya seleccionado el grupo incorrecto y/o nombre de elemento para el producto que se cocina. ▫ Revise que el producto estuviera en el estado correcto antes de colocarlo en el horno.

*Para el Servicio al Cliente, llame al 800.90TURBO/+1 214-379-6000 o a su Distribuidor Autorizado.

PROBLEMA	CAUSA(S) POSIBLE(S)	RESOLUCIÓN
F1: Mal estado de funcionamiento del soplador	□ Se interrumpió la alimentación del horno.	□ Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Restablezca el disyuntor y luego vuelva a encender el horno. □ Ponga el horno en modo Oven Off [Horno apagado] por dos (2) minutos, desconecte el enchufe por un mínimo de dos (2) minutos, vuelva a enchufar el horno y luego presione la tecla adyacente OVEN ON [horno encendido].
F2: Baja temperatura de cocción	□ Se interrumpió la alimentación del horno. □ Las boquillas de aire encima de la cavidad de cocción están obstruidas. □ La puerta del horno está desalineada. □ Calentador defectuoso. □ El motor del soplador no funciona. □ El horno no está totalmente precalentado.	□ Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Restablezca el disyuntor y luego vuelva a encender el horno. □ Abra la puerta del horno y confirme que las boquillas de aire encima de la cavidad de cocción estén limpias y no obstruidas. □ Abra y cierre la puerta varias veces y verifique que esté cerrada la puerta del horno. Reajuste el límite alto ubicado en la esquina inferior izquierda de la pared trasera del horno. □ Llame a Servicio al Cliente.* □ Realice el autodiagnóstico (página 26) y llame a Servicio al Cliente.* □ Repita el precalentamiento y deje que el horno quede inactivo cinco (5) minutos.
F3: Baja corriente de Magnetron	□ El circuito de microondas está defectuoso.	□ Realice el autodiagnóstico (página 26) y llame a Servicio al Cliente.*
F4: Monitor de la puerta defectuoso	□ Los interruptores de la puerta del horno están malos.	□ Realice el autodiagnóstico (página 26) y llame a Servicio al Cliente.*
F5: Magnetron sobre temperatura	□ Hay bloqueo del aire fresco al horno. □ La protección del escape del ventilador de enfriamiento posterior está obstruida.	□ Revise si hay toallas de papel o algo que pueda estar obstruyendo el aire fresco al horno. □ Revise el ventilador posterior para ver si está sin residuos. Limpie según se requiera.

PROBLEMA	CAUSA(S) POSIBLE(S)	RESOLUCIÓN
F6 EC Temp	▫ Hay bloqueo del aire fresco al horno. ▫ La protección del escape del ventilador de enfriamiento posterior está obstruida.	▫ Revise si hay toallas de papel o algo que pueda estar obstruyendo el aire fresco al horno. ▫ Revise el ventilador posterior para ver si está sin residuos. Limpie según se requiera.
La cubierta de guía de Onda está rota o dañada.	▫ Maltrato del usuario.	▫ Llame a Servicio al Cliente.*

*Para el Servicio al Cliente, llame al 800.90TURBO/+1 214-379-6000 o a su Distribuidor Autorizado.

CONVERTIDOR CATALÍTICO

El convertidor catalítico está instalado en el ducto de retorno de aire detrás del ensamblaje del calentador. Un técnico calificado debe realizar la retirada o instalación del convertidor catalítico.

NOTA IMPORTANTE: 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 desagradables, como sabores amargos, de alquitrán. La instalación del 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 700ºF a 450–550ºF (371ºC a 232–288ºC), 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 por TurboChef, o a Servicio al Cliente al 800.90TURBO/ +1 214-379-6000 o a su Distribuidor Autorizado.

Garantía limitada en Norteamérica

HORNO TOSTADOR TURBOCHEF "TORNADO" DE ALTA VELOCIDAD – NORTEAMÉRICA

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

GARANTÍA LIMITADA

TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef") le garantiza a usted, como comprador, que bajo condiciones normales de uso, el horno de cocción veloz TurboChef que ha comprado (el "Equipo") estará exento de defectos en material y fabricación el periodo de garantía, sujeto a los términos y condiciones estipulados en la presente. El "Periodo de garantía" es de doce (12) meses desde la fecha en que se envíe el Equipo desde la fábrica o centro de distribución de TurboChef en los EE.UU. Esta garantía limitada 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 veloz 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, cubiertas de guía de ondas cerámicas, paletas y agentes químicos y dispositivos aprobados.

Facturas pendientes: Si la cantidad facturada total por Equipo comprado no se ha pagado dentro de cuarenta y cinco (45) días de la fecha de la factura, entonces TurboChef no tendrá ninguna obligación de cumplir con ésta ni ninguna otra garantía del Equipo hasta que se reciba el pago total, incluyendo todo interés acumulado u otros crgos, 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 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 incurido por TurboChef o su agente de servicio asociado con que se le niegue o no pueda el agente de servicio tener acceso al Equipo donde se encuentre, o si un reclamo no está cubierto por esta garantía, se le cobrará a usted.

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, 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 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 Georgia, 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. Cualquier supuesta alteración, enmienda o modificacion que efectúe un agente de servicio o cualquier otra persona no será aplicable contra TurboChef.

DEVOLUCIÓN DE PIEZAS BAJO GARANTÍA

TurboChef Technologies, Inc.
Attention: Warranty Parts
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007 USA

Garantía limitada internacional

Esta garantía limitada será aplicable a las ventas de todos los hornos Serie "Tornado" 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 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 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 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.

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 otrostérminos 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.

DEVOLUCIÓN DE PIEZAS BAJO GARANTÍA

TurboChef Technologies, Inc.
Attention: Warranty Parts
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007 USA

Esta página se ha dejado intencionalmente en blanco.

Para servicio o información llame a:

DENTRO DE NORTEAMÉRICA

Servicio al Cliente *al* 800.90TURBO o a
Ventas y Marketing *al* 866.90TURBO

FUERA DE NORTEAMÉRICA

+1 214-379-6000 o a su distribuidor autorizado

TURBOCHEF

Accelerating the World of Cooking™

Número de pieza: NGC-1006 / Revisión F / mayo 2013
Código del país: NA/EU

Operaciones Mundiales

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

Servicio al Cliente: 800.90TURBO
+1 214.379.6000

turbochef.com