



Accelerating the World of Cooking™

Manual del Propietario

PARA EL HORNO TRANSPORTADOR TURBOCHEF 2020 HIGH h / 2620 HIGH h



Para obtener información, llame al

800.90TURBO

o al

+1 214.379.6000

La información que aparece en este manual es importante para la instalación, uso, mantenimiento y reparación adecuados de este horno. Siga estos procedimientos e instrucciones para poder obtener resultados de horneado satisfactorios y años de servicio sin problemas.

Los errores, descriptivos, tipográficos o de ilustraciones, están sujetos a correcciones. Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

Lea atentamente este manual y consérvelo para referencia futura.

Contenido

Información de seguridad

Información importante de seguridad - Lea esto primero	i
Información general de seguridad	i
Reducir el riesgo de incendio	i
Prevenir daños al horno	ii
Instrucciones para la conexión a tierra	ii
Reemplazo del cable de alimentación	ii

Especificaciones e instalación

Dimensiones - 2020 High h	1
Especificaciones eléctricas - 2020 High h	1
Dimensiones - 2620 High h	2
Especificaciones eléctricas - 2620 High h	2
Empaque	3
Certificaciones	3
Construcción del horno	3
Instrucciones de instalación	3
Entrega e inspección inicial	3
Levantar el horno	3
Ubicación y colocación del horno	4
Instalación cerca de una fuente de calor expuesta	4
Requisitos de ventilación	4

Limpieza

Instrucciones de limpieza diaria	6
Instrucciones de limpieza semanal	7-9

Operación estándar del horno

Controles del horno	10
Cocinar un producto	11
Editar un perfil de cocción	13
Cambiar el nombre de un perfil de cocción	13
Ajustar la velocidad de la banda	13
Ajustar la temperatura	14
Ajustar el aire arriba y abajo	14

Modos del horno	
Modo Config	15
Pantalla de tarjeta inteligente (Cargar un menú)	15
Acceso a la pantalla de recuento de fallas	15
Acceso al modo de configuración	15
Modo de configuración	15
Cambio de la temperatura en pantalla	16
Pantalla Opciones de edición	16
Cambio del idioma en pantalla	16
Pantalla de información	16
Actualizar el Firmware	17
Solución de problemas	18
Piezas reemplazables	20
Garantía limitada en Norteamérica	21
Garantía limitada internacional	24

Información importante de seguridad – Lea esto primero

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. Respete estrictamente la siguiente información de seguridad para reducir el riesgo de:

- Daño al horno
- Daño material cerca del horno
- Lesiones físicas
- Quemaduras
- Incendio
- Choque eléctrico

Información general de seguridad

- Use este artefacto solo para los usos indicados según se describe en este manual.
- Solo el personal de servicio calificado debe dar servicio a este aparato. Para pruebas, reparación o ajuste comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.
- Siempre confirme que el horno esté desconectado de la fuente de alimentación antes de darle servicio, repararlo o ajustar componentes o piezas.
- ☒ NO ponga el cable cerca de superficies calentadas.
- ☒ NO almacene ni use vapores o líquidos inflamables (por ej. gasolina) en la cercanía de este aparato.
- ☒ NO permita que niños usen este aparato.
- ☒ NO ponga agentes químicos corrosivos ni vapores en este aparato. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- ☒ NO opere este aparato si:
 - Tiene un cable o enchufe dañado
 - No funciona bien
 - Se ha dañado o caído
- ☒ NO cubra ni bloquee ninguna apertura de este aparato.
- ☒ NO almacene este aparato en exteriores.
- ☒ NO use este aparato cerca del agua.
- ☒ NO sumerja este aparato ni ninguno de sus componentes (por ej. cable, enchufe, etc.) en agua.
- ☒ NO permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.

Reducir el riesgo de incendio

Si los materiales dentro del horno se encienden o si se observa humo,

1. Mantenga cerrada la puerta del horno.
2. Apague el horno.
3. Desconecte el cable o corte la alimentación eléctrica en la caja de fusibles o en el panel disyuntor.

- Preste atención cuidadosamente al horno si colocó dentro del horno papel, plástico u otro material combustible para facilitar la cocción.
- ☒ NO deje productos en la cavidad de cocción cuando el horno no esté en uso.
- ☒ NO cocine comida envuelta en plástico ni ningún tipo de película para envolver.
- ☒ NO cueza en exceso los alimentos.

Prevenir daños al horno

- Al dar servicio a este aparato, no rompa el aislamiento para llegar a los componentes. Busque, en cambio, el borde del aislamiento y quite la cinta que lo sujeta en su sitio.
- Limpie el horno todos los días.
- Limpie el horno solamente con limpiador TurboChef Oven Cleaner.
- ☒ NO limpie con un chorro de agua.
- ☒ NO permita que quede solución de limpieza o agua dentro de la cavidad de cocción más tiempo de lo necesario.

Instrucciones para la conexión a tierra

ADVERTENCIA: La mala conexión a tierra aumenta el riesgo de choque eléctrico.



Este aparato debe estar conectado a tierra. El cable tiene un conductor y enchufe a tierra que, en caso de un cortocircuito eléctrico, reduce el riesgo de un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. El cable debe estar enchufado en un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

Consulte con un electricista o técnico de servicio calificado para determinar si el aparato está correctamente conectado a tierra o no.

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

Reemplazo del cable de alimentación

Para evitar riesgos potenciales, solamente deben reemplazar un cable de alimentación dañado el fabricante, su agente de servicio o una persona con calificaciones similares.

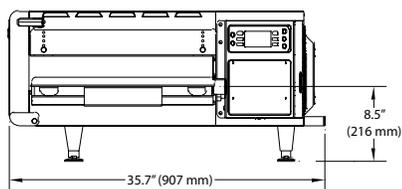


Figura 1: Dimensiones del horno - Lado

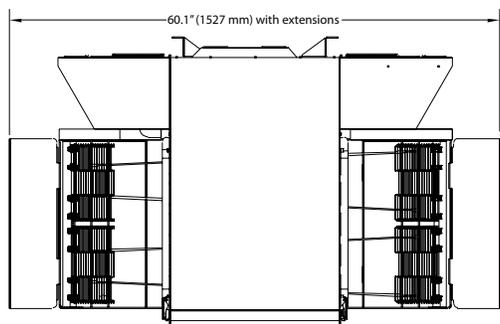


Figura 2: Dimensiones del horno - Arriba

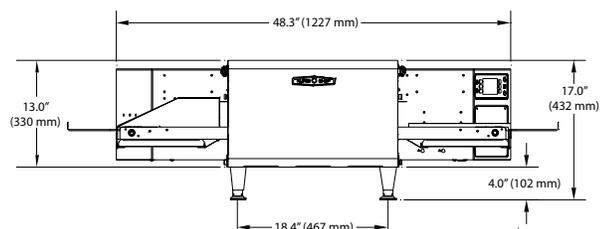


Figura 3: Dimensiones del horno - Adelante (Simple)

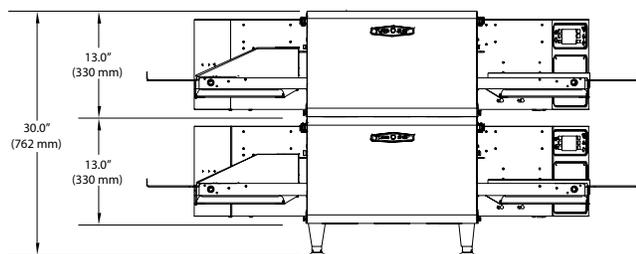


Figura 4: Dimensiones del horno - Adelante (Doble)

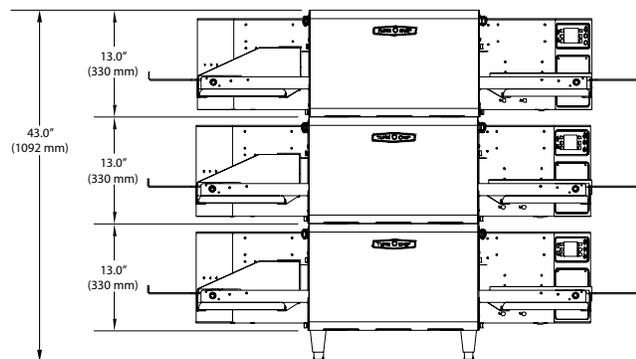


Figura 5: Dimensiones del horno - Adelante (Triple)

Dimensiones - 2020 High h

Exterior

Altura	13.0" (330 mm)
con patas	17.0" (432 mm)
Ancho	48.3" (1227 mm)
Profundidad	35.7" (907 mm)

Transportador

Largo	48.3" (1227 mm)
Ancho (Simple)	20.0" (508 mm)
Ancho (50/50)	9.5" / 9.5" (241 mm / 241 mm)
Ancho (70/30)	15" / 4" (381 mm / 102 mm)

Especificaciones eléctricas

Norteamérica

Trifásica
 208/240 VCA
 50/60 Hz
 40 amperios de consumo de corriente
 Suministro de 4 conductores
 Enchufe NEMA 15-50P (4 espigas IEC60309 disponible a pedido especial)
 Protección de disyuntor máxima de 50 amperios

Europa/Asia (220-240 VCA)

Trifásica
 220-240 VCA
 50/60 Hz
 40 amperios de consumo de corriente
 Suministro de 4 conductores
 Enchufe IEC60309 4 espigas
 Protección de disyuntor máxima de 64 amperios

Europa/Asia (380-415 VCA)

Trifásica
 380-415 VCA
 50/60 Hz
 20 amperios de consumo de corriente
 Suministro de 5 conductores
 Enchufe IEC60309 5 espigas
 Protección de disyuntor máxima de 32 amperios

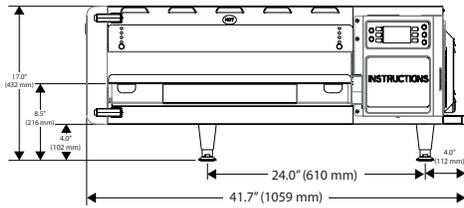


Figura 1: Dimensiones del horno - Lado

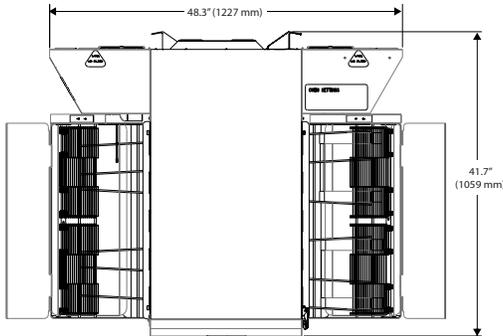


Figura 2: Dimensiones del horno - Arriba

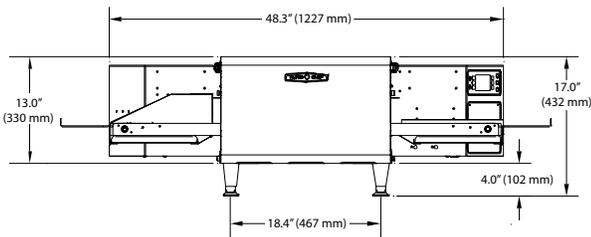


Figura 3: Dimensiones del horno - Adelante (Simple)

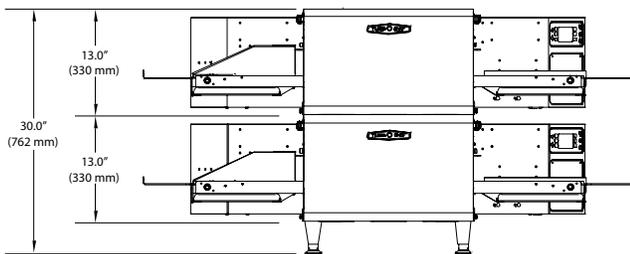


Figura 4: Dimensiones del horno - Adelante (Doble)

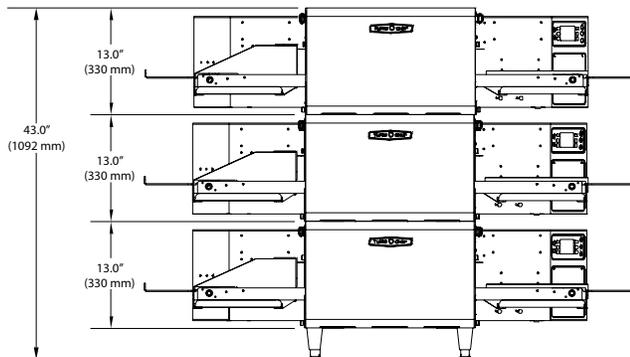


Figura 5: Dimensiones del horno - Adelante (Triple)

Dimensiones - 2620 High h

Exterior

Altura	13.0" (330 mm)
con patas	17.0" (432 mm)
Ancho	48.3" (1227 mm)
Profundidad	35.7" (907 mm)

Transportador

Largo	48.3" (1227 mm)
Ancho (Simple)	26.0" (660 mm)
Ancho (50/50)	12.5" / 12.5" (318 mm / 318 mm)
Ancho (70/30)	17" / 8" (431 mm / 203 mm)

Especificaciones eléctricas

Norteamérica

- Trifásica
- 208/240 VCA
- 50/60 Hz
- 40 amperios de consumo de corriente
- Suministro de 4 conductores
- Enchufe NEMA 15-50P (4 espigas IEC60309 disponible a pedido especial)
- Protección de disyuntor máxima de 50 amperios

Europa/Asia (220-240 VCA)

- Trifásica
- 220-240 VCA
- 50/60 Hz
- 40 amperios de consumo de corriente
- Suministro de 4 conductores
- Enchufe IEC60309 4 espigas
- Protección de disyuntor máxima de 64 amperios

Europa/Asia (380-415 VCA)

- Trifásica
- 380-415 VCA
- 50/60 Hz
- 20 amperios de consumo de corriente
- Suministro de 5 conductores
- Enchufe IEC60309 5 espigas
- Protección de disyuntor máxima de 32 amperios

Empaque

Todos los hornos se empaquen en una caja de cartón corrugado de pared doble con patines de madera integrados. Todos los hornos internacionales enviados por aire o cargas de menos de un contenedor se colocan en embalajes de madera.

Certificaciones



Construcción del horno

- Acero inoxidable 430 al frente, arriba, a los lados y atrás
- Cubiertas y paneles fríos al tacto
- Interior de acero inoxidable
- Cámara de cocción de 20 pulgadas

Instrucciones de instalación

El horno transportador TurboChef 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 este horno conforme a las políticas y procedimientos descritos a continuación y a lo largo de este manual.

⚠ ADVERTENCIA: Pueden causarse la muerte, lesiones y daños al equipo por la instalación incorrecta de una unidad dañada durante el envío o almacenamiento.

⚠ ADVERTENCIA: No instale un horno que sospeche tenga daños. La instalación indebida o la colocación de una unidad dañada durante el envío o almacenamiento puede anular la Garantía Limitada.

Entrega e inspección inicial

Todos los hornos TurboChef 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. Los transportistas aceptan reclamos por daños ocultos si se da aviso de ellos dentro de quince días a partir de la fecha de entrega y si el contenedor de despacho se retiene para su inspección.

TurboChef 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 de 2020 High h pesa aproximadamente 195 lb. (88.5 kg). El horno de 2620 High h pesa aproximadamente 260 lb. (118 kg). Se requieren dos o más personas para levantarlo.

Ponga una o varias personas en los lados del horno. Se levanta desde abajo. Nunca levante el horno por delante y atrás. La superficie del mostrador debe tener al menos 30" (762 mm) de profundidad y ser capaz de soportar 200 lb. (90.7 kg) para el horno de 2020 High h y 265 lb. (118 kg) para el horno de 2620 High h.

Una vez colocado debidamente sobre el mostrador, enchufe el horno en un receptáculo eléctrico montado en la pared. Consulte las Especificaciones Eléctricas en las páginas 1 y 2.

Ubicación y colocación del horno

- ⚠ ADVERTENCIA:** Pueden causarse la muerte, lesiones y daños al equipo por la colocación incorrecta.
- ⚠ ADVERTENCIA:** NO apile los hornos sin instalar debidamente los soportes de apilado. Póngase en contacto con el Servicio al Cliente para obtener más información.
- ⚠ ADVERTENCIA:** NO apile los hornos más de tres unidades de alto.

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 mejorará 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 lb. (90.7 kg) para el horno de 2020 High h y 265 lb. (118 kg.) para el horno de 2620 High h. 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.

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.

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:

- 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 freidora, 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(de los) horno(s) - página 1.
- Verifique que la ubicación del horno tenga un mínimo de 10" (254 mm) de espacio encima y un mínimo de 2" (51 mm) de espacio a cada lado.

Requisitos de ventilación

El horno TurboChef ha sido aprobado por el laboratorio abajo firmante para operación sin ventilación (UL listado KNLZ) para todos los productos de alimento, excepto para los alimentos clasificados como "proteínas grasas crudas". Estos alimentos incluyen pollo con hueso y piel, carne cruda para hamburguesas, tocino crudo, salsa, bistec, 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.

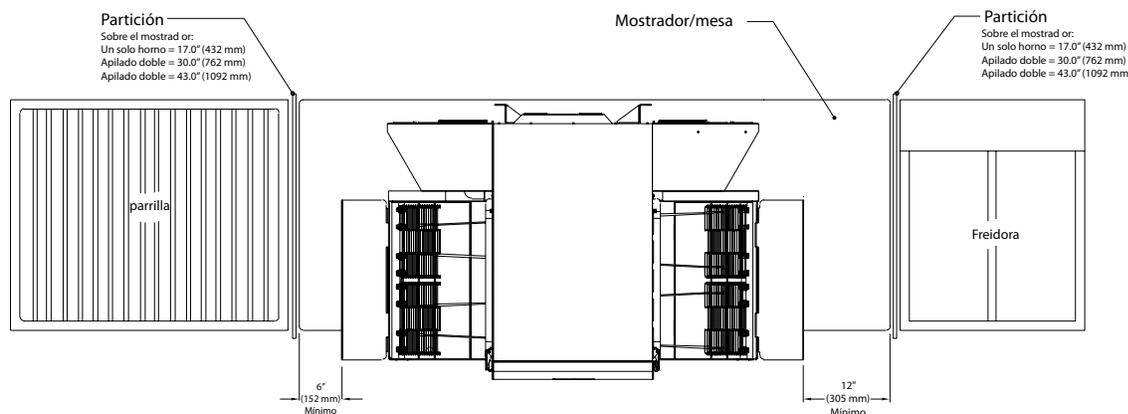


Figura 6: Instalación cerca de una fuente de calor expuesta

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.

El modelo HhC 2020 ya sea diseño de doble o triple apilado esta aprobado para operación sin ventilación. El modelo HhC 2620 mientras apilado doble esta aprobado para operación sin ventilación.

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.

Instrucciones de limpieza diaria



Lavar, enjuagar, desinfectar. (Use solamente el limpiador aprobado por TurboChef, número de pieza [103180](#)).



= Secar completamente con una toalla limpia.



ADVERTENCIA: Siempre desconecte la energía antes de limpiar o dar servicio al horno.

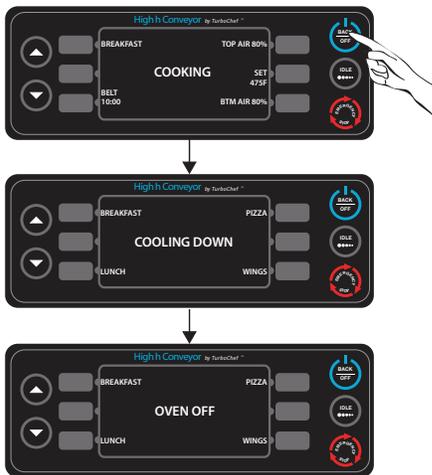


ADVERTENCIA: NO intente limpiar el horno hasta que se haya enfriado (la pantalla indica "Oven Off" [Horno apagado]).

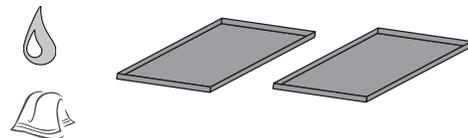


ADVERTENCIA: NO use un chorro de agua al limpiar el horno.

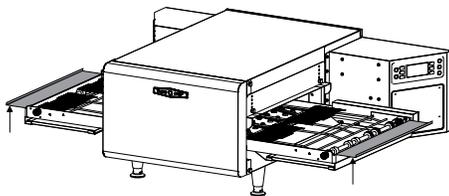
1



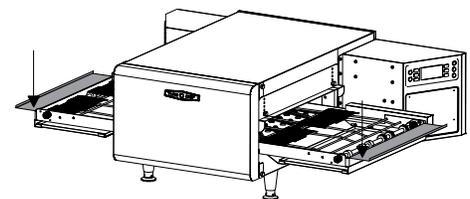
5



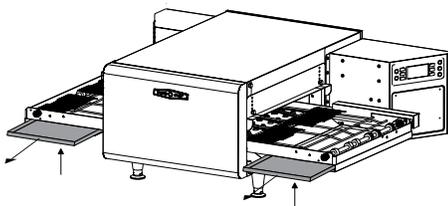
2



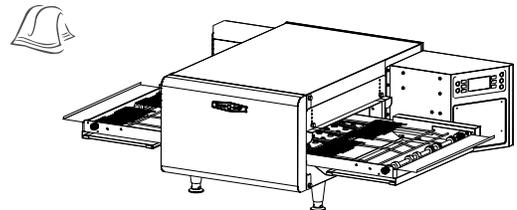
7



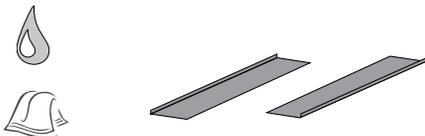
3



8



4

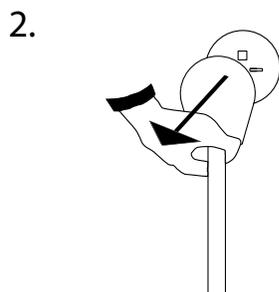
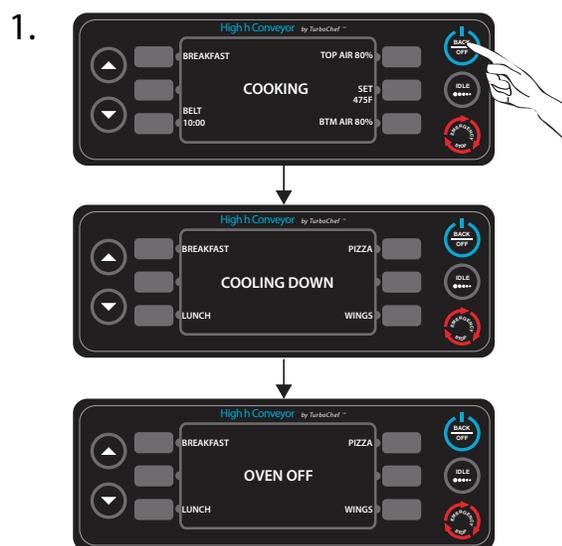


Instrucciones de limpieza semanal

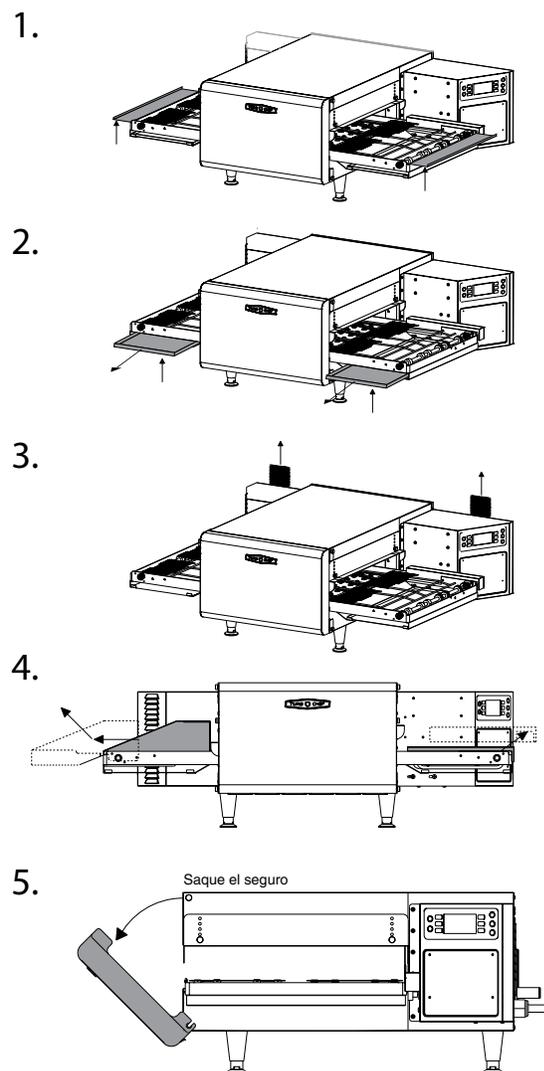
 = Lavar, enjuagar, desinfectar. (Use solamente el limpiador aprobado por TurboChef, número de pieza **103180**).  = Secar completamente con una toalla limpia.

-  **ADVERTENCIA:** Siempre desconecte la energía antes de limpiar o dar servicio al horno.
-  **ADVERTENCIA:** NO intente limpiar el horno hasta que se haya enfriado (la pantalla indica "Oven Off" [Horno apagado]).
-  **ADVERTENCIA:** NO use un chorro de agua al limpiar el horno.

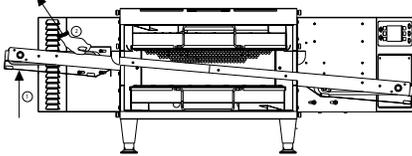
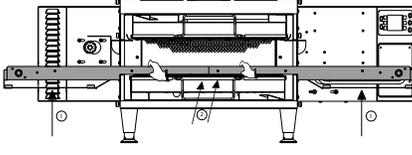
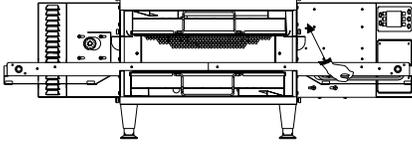
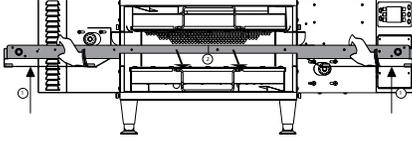
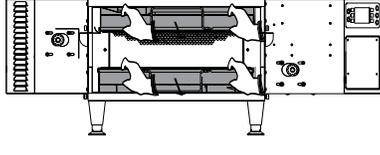
Paso 1: Apague el horno



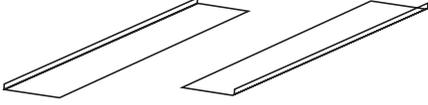
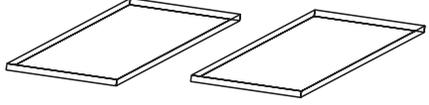
Paso 2: Retire los componentes externos del horno



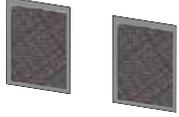
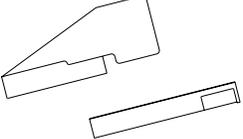
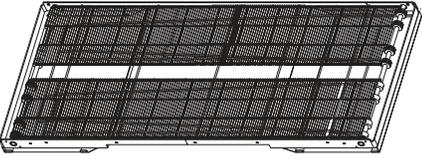
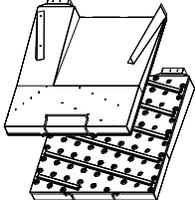
Paso 3: Retire los componentes internos del horno

1. 
2. 
3. 
4. 
5. 

Paso 4: Limpie los componentes del horno

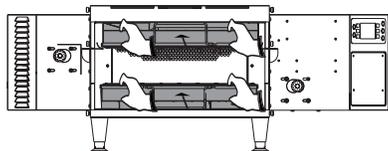
1.  
2.  
3. 

Reemplace los filtros si están dañados o rotos

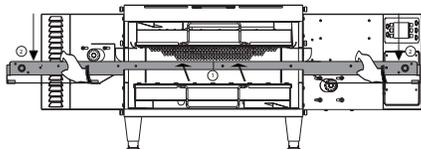

4.  
5.  
6.  

Paso 5: Vuelva a colocar los componentes del horno

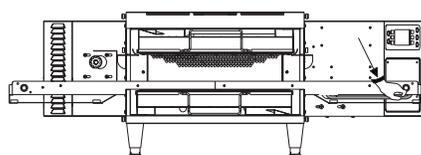
1.



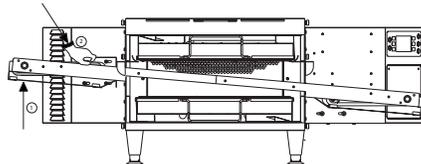
2.



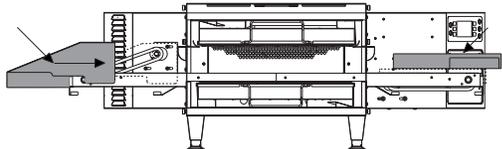
3.



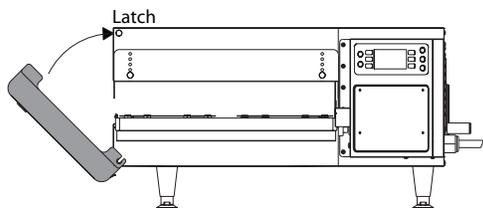
4.



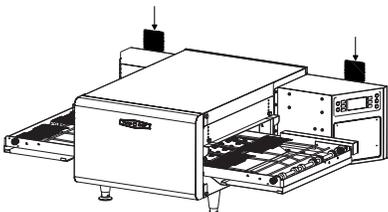
5.



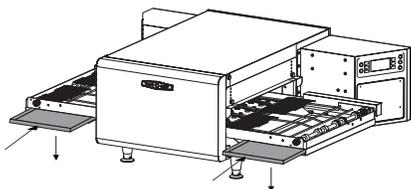
6.



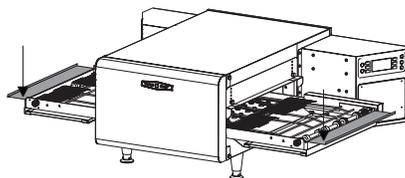
7.



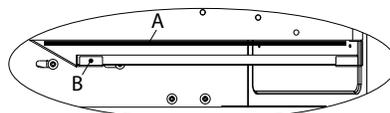
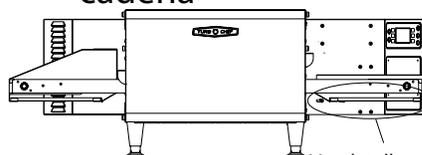
8.



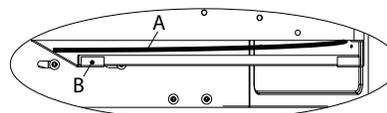
9.



Paso 6: Verifique la tensión de la cadena



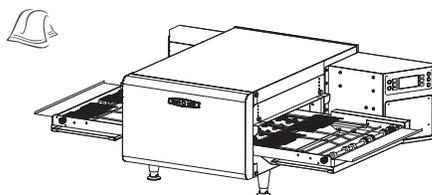
Aceptable - Cadena (A) es firme y borra fácilmente miga bandeja titular (B)



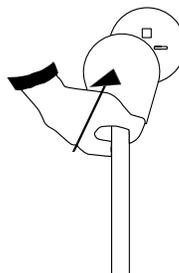
Llame al servicio de enlace han eliminado - Cadena (A) sueltas y los riesgos de contacto con la miga bandeja titular (B)

Paso 7: Prepare el horno para el uso

1.



2.



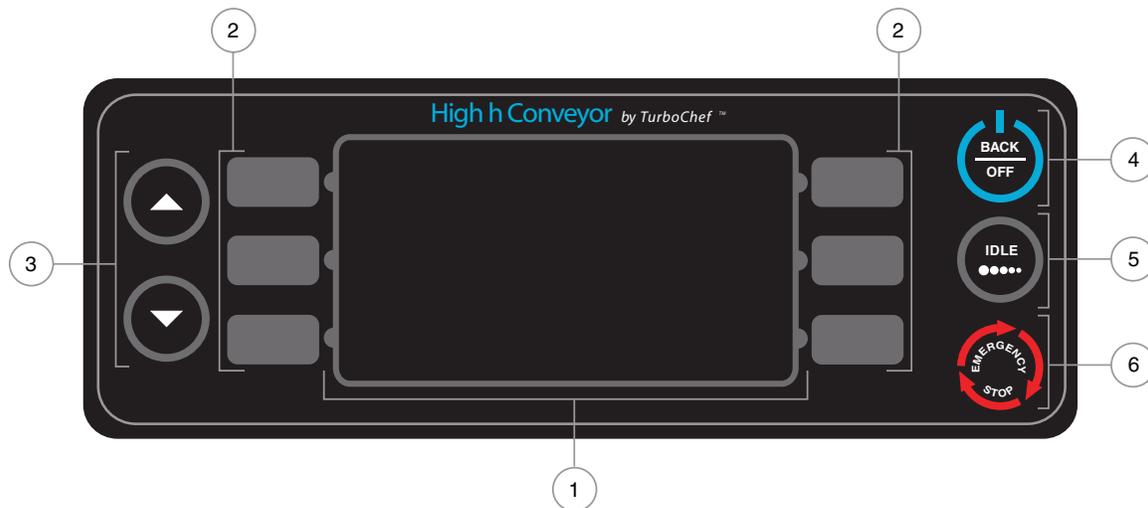


Figura 7: Controles del horno

Controles del horno

Figura 7.

1. Pantalla

La pantalla muestra información de operación actual y/o información de programación del usuario.

2. Teclas adyacentes

Hay seis teclas en los controles del horno, tres a la izquierda (L1, L2, L3, donde L1 = arriba) y tres a la derecha (R1, R2, R3, donde R1 = arriba). Use estas teclas para seleccionar la opción/comando adyacente a ellas.

3. Teclas hacia arriba y abajo

Cuando el horno está en el OVEN OFF MODE [modo horno apagado], use la tecla hacia arriba para acceder al CONFIG MODE [modo config] (página 13). Use la tecla hacia abajo para acceder a los perfiles de cocción 5-8.

Presione también las teclas hacia arriba y abajo para regular diversos ajustes del horno (vea las páginas 15-18).

4. Tecla Volver/Apagado

Dependiendo del modo en que esté el horno, la tecla back/off [volver/apagado] regresará el horno a la pantalla previa o lo apagará (página 11).

5. Tecla Idle [inactivo]

La tecla idle [inactivo] habilita el IDLE MODE [modo inactivo] (página 12).

6. Tecla Emergency Stop [parada de emergencia]

La tecla emergency stop [parada de emergencia] apaga el transportador y los calentadores y regresa al horno al OVEN OFF MODE [modo horno apagado] (página 13).

NOTA: Dependiendo de la temperatura dentro del horno, los ventiladores de enfriamiento permanecerán encendidos para evitar daños a componentes cruciales del horno.

⚠ PRECAUCIÓN: NO use la tecla de parada de emergencia como interruptor general de encendido/apagado. De lo contrario puede dañar el horno y disminuir su vida útil.

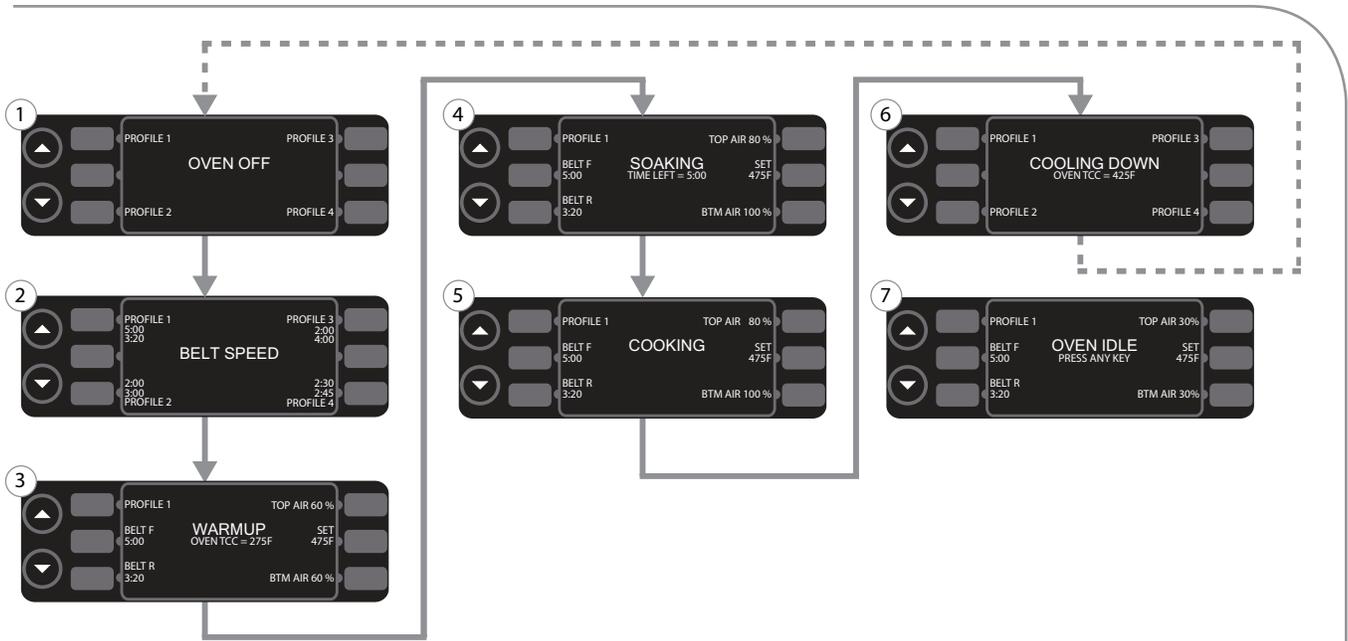


Figura 8: Modos de cocción

Cocinar un producto

Figura 8.

Esta sección explica cómo cocinar un producto describiendo los modos “estándar de operación” a través de los cuales avanza el horno (Figura 6).

- MODO 1: Horno apagado
- MODO 2: Selección de velocidad de la banda
- MODO 3: Precaentado
- MODO 4: Infundido
- MODO 5: Cocción
- MODO 6: Enfriado
- MODO 7: Inactivo

NOTA: El MODO 7 no es parte de un ciclo “estándar” de cocción. Solo ocurre cuando el usuario interviene como se describe en la página 12.

Modo 1: Oven Off [horno apagado]

Modo durante el cual todos los componentes de cocción están apagados y la temperatura del horno ha retrocedido bajo 150°F (66°C), pero la pantalla y el teclado siguen encendidos. El usuario puede acceder a los perfiles de cocción 1-4 en esta pantalla (1) o presionar la tecla hacia abajo para acceder a los perfiles de cocción 5-8.

Ocurre cuando...

- Se suministra energía al horno.
- El horno completa el MODO 6.
- El usuario presiona la tecla abajo mientras accede al CONFIG MODE [modo config] (remítase a la página 15 para más información).

Va a...

- MODO 2 cuando el usuario selecciona un perfil de cocción (teclas adyacentes L1, L3, R1 o R3).
- CONFIG MODE [modo config] cuando el usuario presiona la tecla hacia arriba.

Modo 2: Belt Speed Select [selección de velocidad de la banda]

Modo durante el cual el usuario selecciona la velocidad deseada de la banda.

NOTA: Si se presiona una tecla diferente, el horno le preguntará si desea continuar o regresar a la pantalla de selección de velocidad de banda. Si selecciona continuar, el horno no guardará la velocidad de banda.

Ocurre cuando...

- El usuario selecciona un perfil de cocción en el MODO 1 ó 6.

Va a...

- MODO 3.

Modo 3: Warming[precalentado]

Modo durante el cual el horno se precalienta a la temperatura prefijada de cocción definida por el perfil de cocción que se seleccionó.

Ocurre cuando...

- Se hace una selección en el MODO 2, y la temperatura al empezar a precalentar no estaba dentro de (menos de) 25°F (14°C) de la temperatura fijada del horno.

Va a...

- MODO 4 una vez que el horno ha llegado a la temperatura definida por el perfil de cocción seleccionado.
- MODO 6 cuando el usuario presiona la tecla back/off [volver/apagado] y el horno está sobre 150°F (66°C).

Modo 4: Soaking[infundido]

Modo durante el cual el horno ha terminado de precalentarse y permite automáticamente cinco minutos adicionales para que se calienten las superficies de la cavidad del horno.

Ocurre cuando...

- MODO 3 se termina (dentro de 5°F [3°C] del punto fijado)

Va a...

- MODO 5 al terminar el infundido.
- MODO 6 cuando el usuario presiona la tecla back/off [volver/apagado] y el horno está sobre 150°F (66°C).

Modo 5: Cooking[cocción]

Modo durante el cual el horno está listo para cocinar. El usuario puede poner comida en la bande para cocinarla, o editar los ajustes de cocción si está habilitada la opción completa de editar o flex. Vea la página 13 para ver más información sobre las opciones completas de editar y flex.

Ocurre cuando...

- MODO 4 se termina.
- El usuario presiona la tecla idle [inactivo], la tecla hacia arriba, hacia abajo o alguna tecla adyacente durante el MODO 7.

Va a...

- MODO 6 cuando el usuario presiona la tecla back/off [volver/apagado].
- MODO 7 cuando el usuario presiona la tecla idle [inactivo].
- MODO 3 si la temperatura baja 25°F (14°C) o más bajo el punto fijado.

Modo 6: Cooling Down[enfriado]

Modo durante el cual el ensamblaje del quemador se apaga para permitir que se enfríe el horno.

Ocurre cuando...

- El usuario presiona la tecla back/off [volver/apagado] en el MODO 3 (y la temperatura del horno está sobre 150°F [66°C]), o de los MODOS 4, 5 ó 7.

Va a...

- MODO 1 una vez que el horno ha retrocedido la temperatura bajo 150°F (66°C).
- MODO 2 cuando el usuario selecciona un perfil de cocción.

Modo 7: Idle[inactivo]

Modo durante el cual ambos sopladores se reducen al 30% y la velocidad de la banda se reduce a 20 minutos para ahorrar energía. Todos los otros componentes del horno permanecen iguales.

Ocurre cuando...

- El usuario presiona la tecla idle [inactivo] en el MODO 5.

Va a...

- MODO 5 cuando el usuario presiona la tecla idle [inactivo], hacia arriba, hacia abajo o cualquier tecla adyacente.
- MODO 6 cuando el usuario presiona la tecla back/off [volver/apagado].

Editar un perfil de cocción

Para editar un perfil de cocción, el horno debe estar en el COOKING MODE [modo de cocción] y debe estar activada la opción completa de edición o flex para cada opción a editar. Para obtener más información sobre seleccionar entre las opciones completa de edición, rígida y flex para cada ajuste editable, vea la *Edit Options Screen* [pantalla de opciones de edición] en la página 16.

Cuando se activa la opción rígida para un ajuste dado, la tecla adyacente a ese ajuste (Figure 9) se desactiva y no se permite editar ningún menú.

Cuando se activa la opción completa de edición para un ajuste dado, ese ajuste es totalmente personalizable y se guardan los cambios una vez que el horno regresa al modo OVEN OFF [horno apagado] o COOLING DOWN [enfriando].

Cuando se activa la opción flex para un ajuste dado, ese ajuste es personalizable dentro de la opción flex ajuste dado, ese ajuste es totalmente personalizable y se guardan los cambios una vez que el horno regresa al modo OVEN OFF [horno apagado] o COOLING DOWN [enfriando]. NOTA: La opción flex no es aplicable a editar un nombre de perfil.

Esta sección supone que la opción completa de edición está activada (salvo donde se indique lo contrario) y que se han seleccionado el perfil de cocción y la velocidad de banda.

Cambiar el nombre de un perfil de cocción

- En la pantalla de cocción (Figure 9), presione L1 para acceder a la pantalla de cambio de nombre (Figura 10).
- Cambie del nombre del perfil de cocción.
 - La tecla hacia arriba se mueve por los caracteres disponibles. por ej. A,B,C...
 - La tecla hacia abajo se mueve por los caracteres disponibles. por ej. A,+,-, ,9,8...
 - INS (L1) inserta un espacio.
 - DEL (R1) borra el carácter seleccionado.
 - ----> (R1) mueve el cursor a la derecha.
 - <---- (L1) mueve el cursor a la izquierda.
- Presione guardar (R3) para guardar los cambios o cancelar (L3) para cancelar todo cambio.

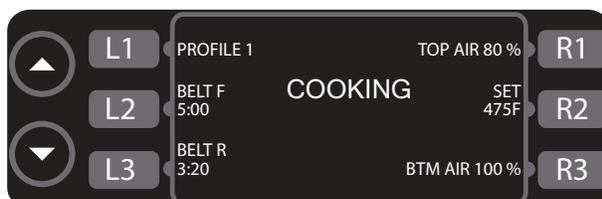


Figura 9: La pantalla cooking [cocinar]

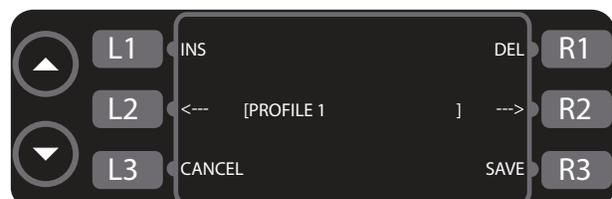


Figura 10: Pantalla Name Change [cambio de nombre]

Ajustar la velocidad de la banda

El horno High h Conveyor puede aceptar uno o dos bandas transportadoras. El horno detectará automáticamente el número de bandas transportadoras instaladas y presentará la opción de cambiar la velocidad de cada banda transportadora independientemente.

1. En la Figura 9, presione la tecla adyacente a la banda transportadora que desea ajustar (presione L2 para la banda frontal [Belt F] o L3 para la banda posterior [Belt R]).
2. Ajuste el tiempo que tarda el transportador en hacer un ciclo completo por el horno.
 - La tecla hacia arriba aumenta el tiempo de horneado en incrementos de 5 segundos hasta 15 minutos.
 - + Opción Flex activada: el usuario solo puede aumentar el tiempo hasta 15 segundos adicionales.
 - La tecla hacia abajo disminuye el tiempo de horneado en incrementos de 5 segundos.
 - + Opción Flex activada: el usuario no puede disminuir el tiempo en más de 15 segundos.
3. Presione la tecla adyacente a la banda que se ajustó para salir de los controles de velocidad de la banda.

Ajustar la temperatura

1. Presione R2 (Figura 9, página 13) para acceder a los controles de temperatura.
2. Ajuste la temperatura (el rango es 300-550°F [149-288°C]).
 - Presione la tecla hacia arriba para aumentar la temperatura en incrementos de 5°F/5°C.
 - + Opción Flex activada: el usuario solo puede aumentar la temperatura hasta 10°F/5°C adicionales.
 - Presione la tecla hacia abajo para disminuir la temperatura en incrementos de 5°F/5°C.
 - + Opción Flex activada: el usuario no puede disminuir la temperatura en más de 10°F/5°C.
3. Presione R2 de nuevo para salir de los controles de temperatura.

Ajustar el aire arriba y abajo

1. Presione R1 (Figura 9, página 13) para acceder a los controles de aire arriba, o R3 para acceder a los controles de aire abajo.
2. Ajustar la velocidad del aire.
 - Presione la tecla hacia arriba para aumentar la velocidad del aire en incrementos de 5% hasta 100%.
Opción +Flex activada: el usuario solo puede aumentar la velocidad del aire hasta un 15% adicional.
 - Presione la tecla hacia abajo para disminuir la velocidad del aire en incrementos del 5% hasta el 30%.
Opción +Flex activada: el usuario no puede disminuir la velocidad del aire en más de 15%.
 - Presione la tecla adyacente para salir de los controles de aire.

Modo Config

El CONFIG MODE [modo config] (Figura 11) sirve para cuatro fines principales:

1. Acceder a la pantalla de tarjeta inteligente.
2. Acceder a la pantalla de recuento de fallas.
3. Acceder al SETUP MODE [modo configuración].
4. Acceder al TEST MODE [modo prueba] (solo uso de servicio).

Para acceder al CONFIG MODE [modo config], presione la tecla hacia arriba desde el OVEN OFF MODE [modo horno apagado].

Pantalla de tarjeta inteligente (Cargar un menú)

la pantalla de tarjeta inteligente permite al usuario

- Cargar un menú desde una tarjeta inteligente en el horno.
- Guardar un menú desde el horno a una tarjeta inteligente.

Para cargar o guardar un menú,

1. Presione L3 (Figura 11) para acceder a la pantalla de tarjeta inteligente (Figura 12).
2. Inserte una tarjeta inteligente en la ranura de tarjeta inteligente (Figuras 13 y 14), con el chip dorado apuntando hacia el frente del horno.
3. Para cargar o guardar un menú.
 - Presione R1 para cargar un menú desde la tarjeta inteligente al horno (Figura 12).
 - Presione R2 para guardar un menú desde el horno a la tarjeta inteligente (Figura 12).



Figura 11: Modo Config

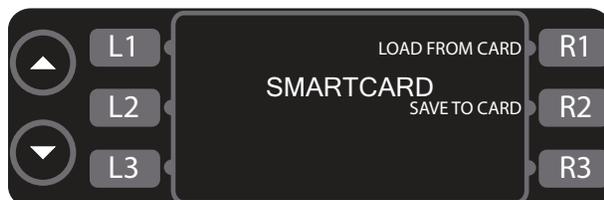


Figura 12: Pantalla de tarjeta inteligente

Acceso a la pantalla de recuento de fallas

En el CONFIG MODE [modo config] (Figura 11), presione R1 para acceder a la pantalla recuentos de fallas (Figura 15). El horno mostrará el número de fallas que han ocurrido.

Acceso al modo de configuración

En el CONFIG MODE [modo config] (Figura 11), presione L1 para acceder al SETUP MODE [modo configuración]. El SETUP MODE [modo configuración] permite al usuario personalizar varios ajustes del horno - vea a continuación más detalles.

Modo de configuración

Figura 16, página 16.

El SETUP MODE [modo configuración] sirve para cuatro fines principales:

1. Cambiar la temperatura en pantalla.
2. Acceder a la pantalla opción de edición.
3. Cambiar el idioma en pantalla.
4. Acceder a la pantalla información.

Para acceder al SETUP MODE [modo configuración], presione la tecla hacia arriba desde el modo OVEN OFF [horno apagado] o COOLING DOWN [enfriando] para acceder al CONFIG MODE [modo config], y luego presione L1.

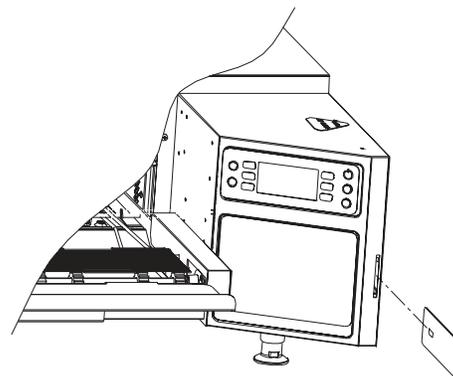


Figura 13: Cargar una tarjeta inteligente



Figura 14: Pantalla Insertar tarjeta inteligente

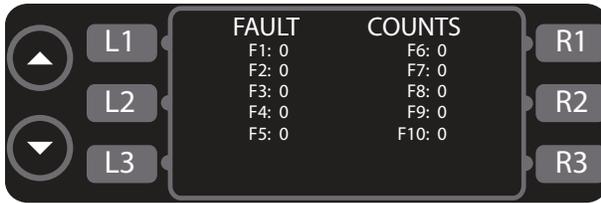


Figura 15: Pantalla Recuentos de fallas



Figura 16: Modo de configuración

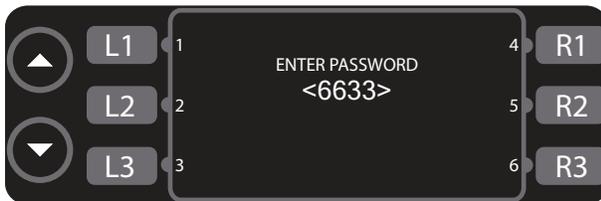


Figura 17: Pantalla Contraseña



Figura 18: Pantalla Opciones de edición



Figura 19: Pantalla Información

Cambio de la temperatura en pantalla

El horno puede mostrar la temperatura en grados Celsius o Fahrenheit. Para cambiar la temperatura en pantalla, presione L1 en el SETUP MODE [modo configuración] (Figura 16).

Pantalla Opciones de edición

La pantalla opciones de edición (Figura 18) permite al usuario cambiar entre opciones completa de edición, rígida y flex para nombre de perfil, velocidad de banda, temperatura y % aire. Para obtener más información sobre las distintas opciones de edición, vea *Editar un perfil de cocción* en la página 13.

Para acceder a la pantalla opciones de edición,

1. Presione L3 (Figura 16) para acceder a la pantalla de contraseña (Figura 17).
2. Ingrese la contraseña 6 6 3 3 presionando las teclas adyacentes a los números.

Para cambiar la opciones de edición (Figura 18),

- Presione L1 para seleccionar completa edición o rígida para el nombre del perfil.
- Presione L3 para seleccionar completa edición, rígida o flex para la velocidad de la banda.
- Presione R1 para seleccionar completa edición, rígida o flex para el ajuste de temperatura de cocción del perfil.
- Presione R3 para seleccionar completa edición, rígida o flex para el ajustes % aire.

Cambio del idioma en pantalla

NOTA: La función no está disponible en todos los modelos de hornos.

En la pantalla del menú de configuración (Figura 16), presione R1 para fijar el idioma en alemán, español, francés o inglés.

Pantalla de información

La pantalla de información (Figura 19) se usa para mostrar la siguiente información en un lugar de fácil acceso:

- Número de serie
- Temperatura del compartimiento eléctrico
- Voltaje
- Tiempo total que ha estado encendido el horno
- Tiempo total que ha estado inactivo el horno
- Versión de Firmware

Para acceder a la pantalla de información, presione R3 en el SETUP MODE [modo configuración] (Figura 16).

Actualizar el Firmware

Desde la pantalla oven off [horno apagado]

1. Inserte la tarjeta inteligente gris (vea la Figura 13, página 15) con el chip dorado apuntando a la parte delantera del horno. Si se necesitan varias tarjetas inteligentes, se rotularán en secuencia - confirme que se siga la secuencia correcta.
2. En el modo COOLING DOWN [enfriando] o OVEN OFF [horno apagado], presione y mantenga así la tecla inactivo hasta que se reajuste el horno (unos 5 segundos). La pantalla se pondrá en blanco hasta que termine de cargar.
3. Cuando el horno emita un pitido de tono alto largo, la carga fue satisfactoria. Si se entregó una segunda tarjeta, insértela.
4. Cuando se reinicie el horno y la pantalla se encienda, se termina la actualización. Retire la tarjeta inteligente del horno.

NOTA: Si no fue satisfactoria la actualización, la pantalla quedará apagada y el horno emitirá un pitido largo de tono bajo. Si ocurre esto, repita el procedimiento anterior. Si falla varias veces la actualización, puede estar dañada una tarjeta inteligente. **Nótese que el horno estará inoperable hasta que se realice una actualización satisfactoria.** Como tal, TurboChef refuerza el manejo adecuado de tarjetas inteligentes para poder prevenir daños por estática y recomienda que cada técnico de servicio tenga una copia de respaldo.

Problema	Causa(s) posible(s)	Resolución
No hay alimentación al horno.	<ul style="list-style-type: none"> - El horno no está enchufado. - El disyuntor principal está disparado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enchufe el horno. - Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Reajuste el disyuntor y luego vuelva a encender el horno.
El horno no se precalienta debidamente.	<ul style="list-style-type: none"> - El horno está en estado apagado. - El horno se ha apagado en el disyuntor principal. - Problema con el calentador. 	<ul style="list-style-type: none"> - Seleccione un perfil de cocción. - Presione la tecla back/off [volver/apagado] hasta que el horno esté en estado apagado – deje por dos (2) minutos. Desenchufe el horno – deje por dos (2) minutos. Vuelva a enchufar el horno, encienda el aislador/fuente de alimentación eléctrica principal y seleccione un perfil de cocción. - Llame a servicio al cliente.
El horno no cocina debidamente	<ul style="list-style-type: none"> - El horno no está limpio. - Perfil incorrecto de cocción o velocidad de banda seleccionada para el producto. - El product no se cocinó desde el estado inicial correcto, por ej. fresco, congelado, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpie el horno siguiendo las instrucciones semanales de limpieza en las páginas 7-9. - Revise que se seleccione el perfil de cocción correcto para el producto. - Compruebe que el producto esté en el estado correcto antes de ponerlo en el horno.
F1: Falla del soplador	<ul style="list-style-type: none"> - Se interrumpió la alimentación del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Reajuste el disyuntor y luego vuelva a encender el horno. Presione la tecla back/off [volver/apagado] hasta que el horno esté en el modo apagado – deje por dos minutos. Desenchufe el horno – deje por dos minutos. Vuelva a enchufar el horno, encienda el aislador/fuente de alimentación eléctrica principal y seleccione un perfil de cocción.
F2: Baja temp durante la cocción	<ul style="list-style-type: none"> - Se interrumpió la alimentación del horno. - Carga excesiva. - El horno no está limpio. - El horno no se precalienta debidamente. - Calentador defectuoso. - El motor del soplador no funciona. - Bajo voltaje de alimentación. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique que el disyuntor de la pared esté encendido. Reajuste el disyuntor y luego vuelva a encender el horno. - Reduzca la carga. - Limpie el horno siguiendo las instrucciones semanales de limpieza en las páginas 7-9. - Presione la tecla back/off [volver/apagado] hasta que el horno regrese al modo oven off [horno apagado]. Seleccione otra vez el perfil de cocción y deje que el horno se caliente de nuevo. - Llame a servicio al cliente. - Llame a servicio al cliente. - Llame al electricista para mejorar la alimentación eléctrica.

Problema	Causa(s) posible(s)	Resolución
F5: CC sobre temp	<ul style="list-style-type: none"> - Bloqueo del flujo de aire al horno. - Problema con los motores del soplador o calentador. - SSR defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> - Revise y elimine todo lo que pueda estar obstruyendo el flujo de aire normal al horno. - Llame a servicio al cliente. - Llame a servicio al cliente.
F6: EC sobre temp	<ul style="list-style-type: none"> - Bloqueo del flujo de aire al compartimiento eléctrico. - Problema con los ventiladores de enfriamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Revise si hay toallas de papel o algo que pueda estar obstruyendo el aire frío en el compartimiento eléctrico. - Llame a servicio al cliente.
F7: Falla de RTD	<ul style="list-style-type: none"> - Componentes dañados o defectuosos del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> - Llame a servicio al cliente.
F8: Límite alto disparado	<ul style="list-style-type: none"> - El horno no está limpio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpie el horno siguiendo las instrucciones semanales de limpieza en las páginas 7-9. Si persiste el problema, llame a servicio al cliente.
F9: Falla del recorrido de la banda	<ul style="list-style-type: none"> - Demasiado peso en la banda. - Obstrucción bloqueando la rotación de la banda. - Componentes dañados o defectuosos del horno. - Transmisiones sobrecalentadas del transportador 	<ul style="list-style-type: none"> - Revise que el horno esté en estado apagado y completamente enfriado y que la banda esté totalmente detenida. Si se sobrecarga la banda, retire el producto de la banda. - Confirme que el horno esté en estado apagado y completamente enfriado y que la banda esté totalmente detenida. Mire dentro de la cavidad del horno y retire toda obstrucción que esté bloqueando la rotación de la banda. - Llame a servicio al cliente. - Confirme que los filtros estén limpios y que funcionen los ventiladores. También asegure que la temperatura ambiente no sea excesiva (mayor que 100°F [38°C]).

Piezas reemplazables

La siguiente es una lista de piezas que pueden tener que reemplazarse durante la vida útil del horno. Para obtener más información, póngase en contacto con TurboChef. (Dentro de Norteamérica, llame al 800.90TURBO. Fuera de Norteamérica, llame al +1.214.379.6000 o a su distribuidor autorizado.)

Descripción de pieza	Número de pieza TurboChef
Filtro de aire	HCT-4067
Motor del soplador	HCT-4205
Controlador del motor del soplador (BMSC)	CON-7013
Tablero de control	CON-3012-1
Ventilador de enfriamiento	TC3-0433
Pantalla	100505
Filtro EMI	100539
Fusible, 20A	100599
Transmisión de engranaje	HHC-4120
Controlador de la transmisión de engranaje	HCT-3012
Calentador, Atrás	HCT-3007
Calentador, Frente	HCT-3006
Teclado	HHC-1234
Fuente de alimentación	101211
Relé, K3, 30A	101279
Relé, SSR	HCT-4213
Sonda RTD, 7,5 cm	HHC-6517-2

Garantía limitada en Norteamérica

Horno transportador TurboChef “HhC 2020 y HhC 2620” – Norteamérica

La garantía limitada del horno transportador HhC 2020/HhC 2620 de TurboChef descrita a continuación se activa al despachar el horno. En caso de que requiera asistencia adicional después de revisar la garantía descrita a continuación, llame a Servicio al Cliente de TurboChef al 800.90TURBO.

Garantía limitada

TurboChef Technologies, Inc. (“TurboChef”) le garantiza a usted, como comprador, que bajo condiciones normales de uso, el horno transportador HhC 2020/HhC 2620 de TurboChef que ha comprado (el “Equipo”) estará exento de defectos en material y fabricación el periodo de garantía, sujeto a los términos y condiciones estipulados en la presente. El “Periodo de garantía” es de doce (12) meses desde la fecha en que se envíe el Equipo desde la fábrica o centro de distribución de TurboChef en los EE.UU. Esta garantía está condicionada a que usted rápidamente notifique a TurboChef de cualquier reclamo, según se indica en el párrafo titulado “Reclamos de garantía” a continuación, y entregue a TurboChef todos los datos e información que solicite TurboChef o sus agentes de servicio en relación con dichos reclamos así como todo acceso necesario a su sede y al Equipo. Esta garantía se entrega solo al comprador inicial del Equipo de TurboChef o su concesionario autorizado; no se puede ceder a compradores sucesivos a menos que TurboChef consienta a dicha cesión por escrito.

Limitación de garantías

EXCEPTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR, EL EQUIPO SE ENTREGA “TAL CUAL ESTÁ”. NO HAY GARANTÍAS EXPRESAS, IMPLÍCITAS O ESTATUTARIAS, LAS CUALES SE EXTIENDAN MÁS ALLÁ DE LA DESCRIPCIÓN EN EL ANVERSO DE LA PRESENTE, INCLUYENDO TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD Y/O IDONEIDAD PARA UN FIN PARTICULAR Y/O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE NO INFRINGIR. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE CONCEDE DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS QUE PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LA LEY DE SU ESTADO O PAÍS.

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 transportador HhC 2020/HhC 2620 de 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 limitada. Esta garantía limitada no será aplicable a daños al producto resultantes, en opinión exclusiva de TurboChef o de su agente de servicio, debido a cualquiera de las causas siguientes: no entregar una instalación y un ambiente operativo adecuados (con alimentación y calefacción, ventilación y aire acondicionado) o instalaciones según lo indique el Manual; uso indebido; abuso; accidente; negligencia; corte de energía o voltajes irregulares (sobre o bajo voltaje); inundación, incendio, rayos, otros desastres naturales o artificiales, u otros imprevistos. Esta garantía limitada no será aplicable a Equipo que tenga números de serie faltantes o alterados.

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

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

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

Servicio de garantía, remedio exclusivo

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

Reclamos bajo garantía

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

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

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

Limitación de daños

TURBOCHEF DESCONOCE TODO DA—O 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 DA—OS. ALGUNOS ESTADOS Y PAÍSES NO PERMITEN EXCLUIR DA—OS FORTUITOS O CONSECUENTES, DE TAL MODO QUE LA LIMITACIÓN ANTERIOR PUEDE NO APLICARSE A SU CASO.

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, consecuenencial 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. Ninguna supuesta alteración, enmienda o modificación que efectúe un agente de servicio o cualquier otra persona será aplicable contra TurboChef.

Renuncia: La renuncia de TurboChef a algún incumplimiento no se considerará renuncia continua de dicho incumplimiento o renuncia a ningún otro incumplimiento.

Garantía limitada internacional

Esta garantía limitada será aplicable a las ventas de todos los hornos transportadores HhC 2020/HhC 2620 de TurboChef (el “Equipo”) fabricados por TurboChef Technologies, Inc. (“TurboChef”), y vendidos a compradores fuera de los Estados Unidos, Canadá y Puerto Rico 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

EXCEPTO SEGÚN SE ESTIPULA EN LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR, EL EQUIPO SE ENTREGA “TAL CUAL ESTÁ”. NO HAY GARANTÍAS EXPRESAS, IMPLÍCITAS, DE DERECHO COMÚN O ESTATUTARIAS, LAS CUALES SE EXTIENDAN MÁS ALLÁ DE LA DESCRIPCIÓN EN EL ANVERSO DE LA PRESENTE, INCLUYENDO TODA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZABILIDAD Y/O IDONEIDAD PARA UN FIN PARTICULAR Y/O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE NO INFRINGIR. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE CONCEDE DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS QUE PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LA LEY DE SU ESTADO O PAÍS.

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 a quien compró el Equipo y/o a TurboChef tan pronto sea razonablemente posible después de descubrir un defecto y conforme al procedimiento de reclamos bajo garantía que se establece a continuación;
2. Usted entregue al Distribuidor Autorizado a quien compró el Equipo y/o a TurboChef tan pronto sea posible todos los datos e información que pida razonablemente TurboChef, el Distribuidor Autorizado o sus agentes de servicio autorizado en relación con su reclamo de garantía;
3. Usted ponga el Equipo a disposición de TurboChef, el Distribuidor autorizado o sus agentes de servicio autorizado;
4. El Equipo lo haya instalado 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, en la exclusiva opinión de TurboChef, su Distribuidor Autorizado o su agente de servicio, por alguno de los siguientes: Que usted no aporte una instalación y un ambiente operativo adecuados (incluyendo alimentación eléctrica y calefacción, ventilación y aire acondicionado) o instalaciones según lo indique el Manual; uso indebido; abuso; accidente; negligencia; corte de energía o voltajes irregulares (sobre o bajo voltaje); imprevistos; rayos, inundaciones u otros desastres naturales, incendio o desastres artificiales. Esta garantía limitada no será aplicable a Equipo que tenga números de serie faltantes o alterados.

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 los componentes defectuosos reemplazados 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 O 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 EL DISTRIBUIDOR AUTORIZADO DE LA GARANTÍA LIMITADA LIMITADA ESTIPULADA AQUÍ, AUN CUANDO TURBOCHEF Y/O EL DISTRIBUIDOR AUTORIZADO HAYAN SIDO NOTIFICADOS DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE CONCEDE DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y USTED PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN PAÍS A OTRO. ALGUNOS PAÍSES NO PERMITEN EXCLUIR O LIMITAR DAÑOS FORTUITOS O CONSECUENCIALES, PUEDEN NO PERMITIR LIMITACIONES SOBRE CUÁNTO TIEMPO DURA UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O CONDICIÓN, O PERMITIR DISPOSICIONES QUE ACEPTEN QUE SE ANULE LA GARANTÍA. POR LO TANTO, ALGUNAS DE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO SER APLICABLES A SU CASO.

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

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

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

Ley regente, integridad del acuerdo: Esta garantía limitada estará regida y se interpretará conforme a la ley

inglesa. Queda expresamente excluida la aplicación de la Convención de las Naciones Unidas sobre la Venta Internacional de Bienes a esta garantía limitada. Esta Garantía Limitada no puede ser alterada, enmendada ni modificada por el Distribuidor Autorizado ni su agente de servicio, y ninguna declaración, alteración, enmienda o modificación de TurboChef será válida a menos que sea por escrito con la firma de TurboChef.

Renuncia: La renuncia de TurboChef o un Distribuidor Autorizado a algún incumplimiento no se considerará renuncia continua de dicho incumplimiento o renuncia a ningún otro incumplimiento.

Para servicio o información llame a:

DENTRO DE NORTEAMÉRICA

Servicio al Cliente *al* 800.90TURBO o a

FUERA DE NORTEAMÉRICA

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



Accelerating the World of Cooking™

Número de pieza: HCT-4201 / Rev. B / abril 2013
Código del país: NA/EU

Operaciones Mundiales

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

Servicio al cliente: 800.90TURBO

+1 214.379.6000
turbochef.com