



Manual del propietario

PARA LOS MODELOS COOKTEK THERMACUBE™ DE SISTEMAS
DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS TCS100 Y TCS200*
NÚMEROS DE PARTES: 609101, 6092XX



PRECAUCIÓN: Lea estas instrucciones antes de usar el equipo.

©2016 TurboChef Technologies, Inc.

*Las bolsas de distribución y las bandejas de convección natural se venden por separado.

Si desea más información, llame al
800.90TURBO
o al
+1 214.379.6000

Instrucciones originales

La información contenida en este manual es importante para una adecuada instalación, uso, mantenimiento y reparación de este equipo. Siga estos procedimientos e instrucciones para ayudar a garantizar un resultado satisfactorio y un periodo de años de servicio sin problemas.

Cualquier error, ya sea descriptivo, tipográfico o pictórico, está sujeto a corrección. Las especificaciones estarán sujetas a cambios sin aviso.

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

Índice

Instrucciones de seguridad	
Instrucciones importantes de seguridad	i
Información general de seguridad	i
Instrucciones básicas	ii
Sustitución del cable de conexión	ii
Especificaciones e instalación	
Teoría de operación	1
Cargador ThermaCube	1
Bandeja de convección natural ThermaCube	2
Bolsas de distribución ThermaCube	3
Certificaciones	4
Especificaciones eléctricas	4
Instalación	4
Instrucciones de desembalaje	4
Instalación del cargador Thermacube	4
Montaje de la bolsa de distribución	4
Mantenimiento	5
Controles	
Controles del cargador ThermaCube	6
Operación del sistema de distribución ThermaCube	7
Resolución de problemas	8
Garantía	10

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



AVISO: Cuando ponga en funcionamiento este aparato, respete estrictamente las siguientes precauciones de seguridad para reducir cualquier posible riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, fuego, lesiones o daños al aparato o la propiedad privada cercana.

INFORMACIÓN GENERAL DE SEGURIDAD

- Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
- Este aparato debe estar conectado. Conectar solo a una entrada a tierra adecuadamente conectada. Ver «Instrucciones de conexión a tierra» en la página ii y «Especificaciones eléctricas» en la página 4 de este manual. NO utilice alargadores.
- Instale o ubique este aparato siguiendo exclusivamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la página 4 de este manual.
- Este producto solo puede ser entregado por un distribuidor autorizado o por personal de CookTek. NO intente abrir la unidad ni realizar servicios de ningún tipo. Si desea información de servicio, póngase en contacto con CookTek llamando al +1 (214) 379-6000.
- NO use el sistema de distribución de alimentos CookTek ThermaCube para otra cosa que no sea su uso previsto tal como viene descrito en este manual. Esta unidad está diseñada para calentar alimentos y no está diseñada para uso en laboratorio o industrial.
- NO utilice la superficie del cargador ThermaCube con fines de almacenaje.
- Preste atención especial cuando haya niños cerca del aparato. Mantenga a los niños apartados del aparato cuando esté en funcionamiento.
- Desconecte el aparato inmediatamente después de su uso y deje que se enfríe durante un rato en caso de tener que manipularlo, transportarlo o almacenarlo.
- NO utilice ningún aparato que tenga un cable o un enchufe dañado, que haya tenido un funcionamiento incorrecto o se haya estropeado. Consulte la garantía en la página 10 y siga las instrucciones de servicio.
- Utilice solo bolsas de distribución y bandejas de convección natural homologadas por CookTek.
- NO use ningún accesorio o complemento que no esté recomendado por el fabricante. El uso de accesorios no homologados puede provocar daños y anular la garantía.
- El cargador ThermaCube superior puede calentarse por contacto tras horas de uso continuado. Preste atención cuando se carguen y descarguen las bolsas de distribución.
- NO coloque bolsas de distribución en el cargador si tiene alimentos dentro de la bolsa de distribución. Si carga alimentos dentro de la bolsa de distribución, estará impidiendo una ventilación adecuada, lo que ocasionará daños en la bandeja de convección natural y la bolsa de distribución.
- NO deje que el cable de conexión toque superficies calientes o cuelgue del borde del mostrador. NO mueva el cargador ThermaCube cuando la energía eléctrica esté activada.
- No sumerja nunca los cables, enchufes o el aparato en agua.
- Para desconectar el aparato, pulse el botón POWER y espere a que el indicador LED deje de estar iluminado. Entonces podrá quitar la clavija de la toma.
- NO coloque objetos extraños en el cargador, entre la bolsa de distribución y el cargador, o dentro de la bolsa de distribución. Si lo hace, podría sobrecalentarlo y provocar daños en el cargador o en la bolsa de distribución.
- NO deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento.
- Los usuarios que lleven marcapasos deberán consultar a su médico antes de utilizar el equipo de inducción CookTek. El campo electromagnético puede interferir con el funcionamiento correcto del marcapasos.
- Los cargadores ThermaCube y las bandejas de convección natural están concebidos para su uso exclusivo con las bandejas de distribución homologadas y diseñadas por CookTek. NO intente usar bolsas de distribución obandejas de convección natural no homologadas o estropeadas.
- Apague el cargador ThermaCube después de usarlo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

- Mantenga el sistema de distribución de alimentos ThermaCube apartado de superficies metálicas, estufas de gas y eléctricas, y fuego directo. NO lo coloque en el horno. Si la temperatura ambiente está por encima de 110°F (43.3°C), la unidad podría no funcionar correctamente.
- Los objetos metálicos como utensilios de cocina, cuchillos, cucharas, etc. no deberán colocarse encima del cargador ni en la bolsa de distribución. Tenga cuidado cuando lleve anillos, relojes y otros objetos metálicos, ya que podrían calentarse si se colocan cerca de la superficie del cargador.
- NO coloque papel de aluminio ni objetos de plástico encima del cargador ThermaCube.
- NO use el sistema de distribución de alimentos ThermaCube cerca de grifos, piscinas, sumideros o cualquier otra zona donde pueda haber agua. No guarde la unidad boca abajo ni en un ambiente con clima no controlado.
- NO golpee ni dañe el sistema de distribución de alimentos ThermaCube. NO ponga la unidad en su equipaje. Si la unidad se tira o se deja caer, podrían dañarse o romperse los componentes internos, quedando anulada la garantía. Si el cargador ThermaCube o la bandeja de convección natural se rompe, deberá desenchufar la unidad inmediatamente y no volver a usarla.
- NO obstruya, bloquee o altere las aperturas u orificios situados en la carcasa del cargador ThermaCube. NO pegue objetos extraños en estas aperturas.
- NO utilice chorros de agua para limpiar el aparato. Lea la página 5 de este manual para conocer los procedimientos apropiados de limpieza.

INSTRUCCIONES BÁSICAS

El cargador ThermaCube debe estar correctamente conectado a tierra. En caso de que se produzca un cortocircuito eléctrico, la toma a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica, proporcionando una vía segura a la corriente eléctrica. El cargador ThermaCube tiene un cable de conexión con una clavija de conexión a tierra de 3 puntas, que debe usarse en un enchufe compatible y correctamente conectado a tierra. Es responsabilidad del propietario sustituir cualquier enchufe de la red de 2 puntas por un receptor de 3 puntas que esté correctamente conectado a tierra.

Para su seguridad no debe cortar, retirar o desactivar la conexión eléctrica (a tierra) del enchufe. No use nunca una clavija adaptadora o un cable de prolongación con el cargador ThermaCube.



AVISO: Un enchufe que no esté correctamente conectado a tierra puede provocar descargas eléctricas. Por favor, consulte a un electricista cualificado si tiene alguna pregunta relacionada con estas instrucciones de toma a tierra.

SUSTITUCIÓN DEL CABLE DE CONEXIÓN

Si el cable de conexión está deteriorado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su distribuidor o una persona con cualificación similar.

Por favor, asegúrese de que el cable de conexión esté firmemente unido a su unidad CookTek ANTES de enchufar la unidad en el enchufe de corriente y ponerla en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

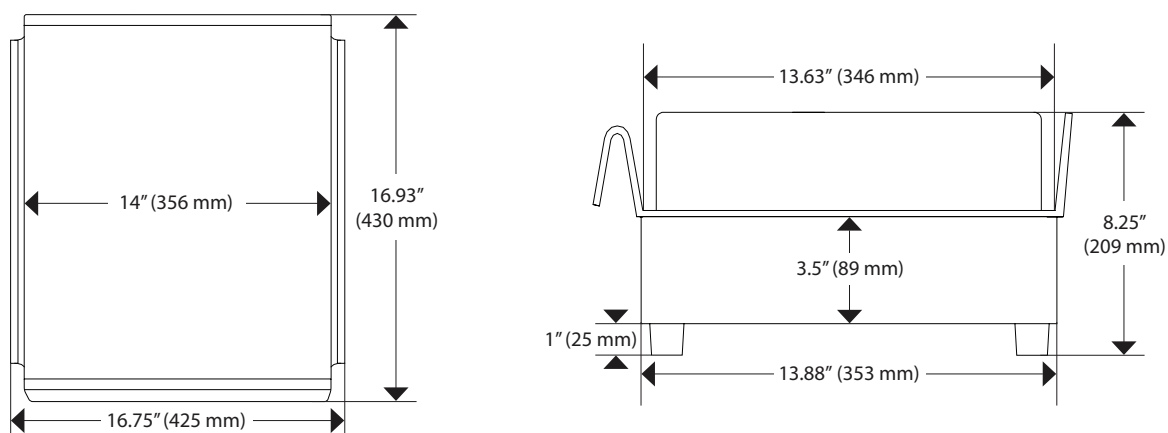


Figura 1: Dimensiones del cargador ThermaCube (vistas superior y lateral)

Teoría de operación

El sistema de distribución de alimentos ThermaCube utiliza una tecnología de inducción precisa para calentar alimentos sin cocerlos ni sobrecalentarlos. Esta bandeja de convección natural especialmente diseñada crea una cubierta de aire caliente que rodea al alimento, manteniéndolo a una temperatura estable y caliente durante un máximo de 45 minutos. Las bolsas de distribución están equipadas con tapas VaporVent™ para controlar la humedad de forma eficaz.

El sistema de distribución de alimentos ThermaCube se compone de una bandeja de convección natural ligera especialmente diseñada, una bolsa de distribución específica del sistema y una base de cargador de inducción. La bandeja de convección natural se encuentra oculta dentro de la bolsa de distribución. Cuando se coloca una bolsa de distribución con una bandeja de convección natural en la base del cargador de inducción, esta se calienta de forma automática. La luz Charge LED se pone roja para mostrar que la carga se está efectuando. La luz Ready LED se pone verde cuando la bolsa de distribución está caliente y lista para su uso.

Cargador ThermaCube

Dimensiones exteriores

Altura: 209 mm (8.25")
 Anchura: 425 mm (16.75")
 Profundidad: 430 mm (16.93")
 Peso: 6,5 Kg (14,5 lb.)

Dimensiones de la superficie interior

Anchura: 356 mm (14")
 Profundidad: 346 mm (13,63")

Espacios libres

Parte delantera: 51 mm (2")
 Parte trasera: 51 mm (2")
 Lados: 51 mm (2")
 Parte inferior:
 Sobre la superficie: Ninguna
 Hueco: 152 mm (6")

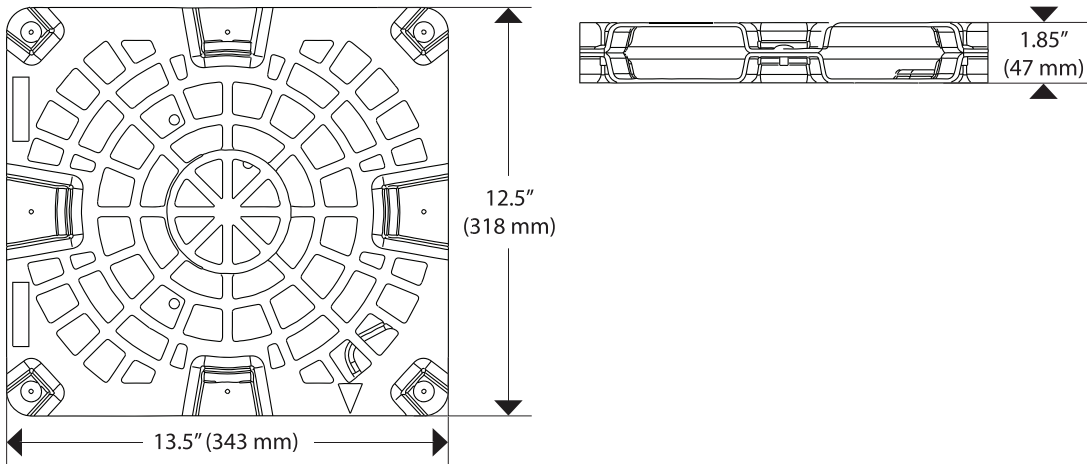


Figura 2: Dimensiones de bandeja de convección natural ThermaCube

Bandeja de convección natural ThermaCube

La bandeja de convección natural ThermaCube es extraíble y está diseñada para optimizar las temperaturas de los alimentos dentro de la bolsa de distribución. La bandeja de convección natural deberá colocarse en la parte inferior de la bolsa de distribución, directamente debajo de los alimentos que contiene.

La bandeja de convección natural es sumergible para facilitar su limpieza, gracias a su carcasa exterior de policarbonato, pero no es compatible con los lavaplatos. Según el tipo de alimento y la masa que se va a calentar en la bolsa de distribución, la bandeja de convección natural está disponible en cuatro porcentajes: 0%, +10%, +25% y +35%. La diferencia entre los conjuntos de bolas/jaulas es la cantidad de julios de calor almacenados en cada uno. Por ejemplo, el +10% tiene un 10% más de energía almacenada para volúmenes más grandes. Además, la bandeja de convección natural +10% tarda un 10% más de tiempo en cargarse.

Bandeja de convección natural ThermaCube

Dimensiones (todos los modelos)

Altura: 47 mm (1,85")
 Anchura: 343 mm (13,50")
 Profundidad: 318 mm (12,50")
 Peso: 4,6 Kg (3,5 lb.)

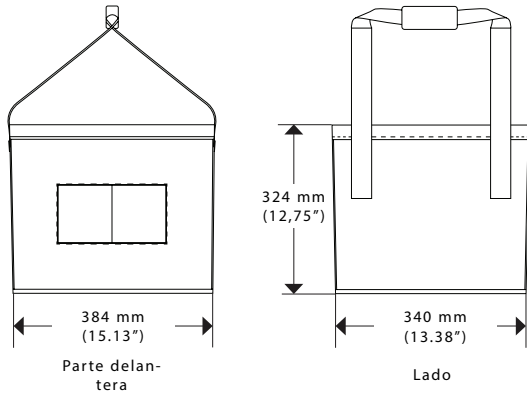


Figura 3: Bolsa de distribución grande ThermaCube

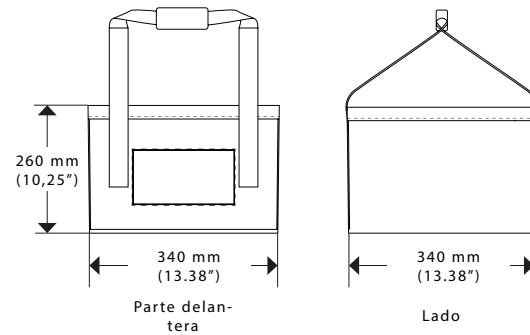


Figura 4: Bolsa de distribución pequeña ThermaCube

Bolsas de distribución ThermaCube

Las bolsas de distribución ThermaCube, disponibles en dos tamaños, están equipadas con el sistema VaporVent™ para controlar de forma eficaz la humedad mientras se mantienen calientes los alimentos. Las bolsas de distribución sin cables tienen unas correas de transporte ajustables, unos divisores de velcro extraíbles en el interior y se pueden lavar en lavadoras (primero debe retirarse la bandeja de convección natural y los divisores).

Bolsa de distribución grande ThermaCube

Exterior

Altura (parte superior cerrada): 324 mm (12,75")

Anchura: 384 mm (15,13")

Profundidad: 340 mm (13,38")

Peso:

Con bandeja de convección natural: 1,5 Kg (3,2 lb.)

Sin bandeja de convección natural: 0,73 Kg (1,6 lb.)

Dimensiones utilizables en el interior

Altura: 270 mm (10,63")

Anchura: 349 mm (13,75")

Profundidad: 334 mm (13,13")

Bolsa de distribución pequeña ThermaCube

Exterior

Altura (parte superior cerrada):

260 mm (10,25")

Anchura: 340 mm (13,38")

Profundidad: 340 mm (13,38")

Peso:

Con la bandeja de convección natural: 1,3 Kg (2,8 lb.)

Sin bandeja de convección natural: 0,45 Kg (1,0 lb)

Dimensiones utilizables en el interior

Altura: 203 mm (8")

Anchura: 334 mm (13,13")

Profundidad: 334 mm (13,13")

Certificaciones



El sistema de distribución de alimentos CookTek ThermaCube se ha probado de forma apropiada, cumple con los estándares ANSI/UL-197 y CSA C22.2 Núm. 109 y resiste las aprobaciones de valoración comercial.

Especificaciones eléctricas

El cargador ThermaCube deberá conectarse a un enchufe con toma a tierra y fase única. Compruebe la placa nominal de la unidad para verificar la tensión y potencia correctas. Las tensiones por debajo de 120 VAC o 240 VAC pueden ocasionar una potencia inferior a la nominal y unos periodos de calentamiento más extensos. El aparato está diseñado exclusivamente para contener productos alimenticios.

NOTA: Cada cargador ThermaCube deberá conectarse a su circuito específico. No deberán conectarse a circuitos que compartan compresores u otros dispositivos pesados magnéticos de corriente.

Fase única (1800 vatios)

100-120 VAC, 50/60 Hz, 15A
200-140 VAC, 50/60 Hz, 8A

Instalación

Instale o coloque este aparato cumpliendo estrictamente las siguientes instrucciones.

Instrucciones de desembalaje

1. Retire el cargador ThermaCube, la bandeja de convección natural o la bolsa de distribución de su embalaje.
2. Antes de desechar el embalaje, compruebe meticulosamente los accesorios y la documentación.

NOTA: Se recomienda guardar el embalaje en caso de que tenga que enviar el equipo o los accesorios a otra ubicación.

Instalación del cargador Thermacube

Siga estas directrices para asegurar la fiabilidad del producto:

- El cargador ThermaCube puede instalarse encima o dejando un hueco en una unidad de estantería o una superficie plana nivelada. Todas las instalaciones requieren un espacio mínimo de 51 mm (2") entre todos los lados del cargador y cualquier superficie u obstáculo. Las instalaciones con espacio (o colocadas) requieren un espacio adicional de 152 mm (6") entre la parte inferior del cargador y cualquier superficie u obstáculo.
- Si el cargador ThermaCube tiene un hueco (o está colocado) en un mostrador, deberá existir una apertura cerca del cargador para que circule aire fresco por debajo.

Montaje de la bolsa de distribución

Utilice solo bolsas de distribución CookTek homologadas. Los demás sistemas de distribución CookTek NO SON COMPATIBLES.

- Cada lado de la bolsa de distribución tiene un refuerzo para ayudar a que la bolsa de distribución mantenga su forma. Los refuerzos deberán colocarse en cada bolsillo lateral, y cada uno de ellos deberá quedar cerrado con las correas de velcro.
- Las bolsas de distribución contienen una flecha grande marcada en el interior. Al insertar la bandeja de convección natural, asegúrese de que la flecha de la bandeja de convección natural está alineada con la flecha ubicada en el interior de la bolsa de distribución.
- Hay un divisor de velcro opcional que puede usarse para crear dos o cuatro compartimentos dentro de la bolsa de distribución. Solo tiene que desplegar el divisor y ajustar una de las correas de velcro a las correas de velcro que están dentro de la bolsa de distribución.

Mantenimiento

Siga los pasos siguientes cuando limpie su cargador ThermaCube, la bandeja de convección natural y la bolsa de distribución. Si no se siguen estos procedimientos, podrían dañarse los componentes y se verá obligado a solicitar asistencia técnica sin garantía.

Paso 1: Apagar el cargador y dejar que se enfríe

- Apague la unidad pulsando el botón de encendido.
- Retire la clavija de cualquier enchufe eléctrico.
- ⊘ NO siga con el Paso 2 hasta que la superficie del cargador se haya enfriado al tacto.

Paso 2: Limpiar el cargador

- Con un paño limpio y húmedo limpie la parte superior y todos los lados del cargador.
- ⊘ No sumerja el cargador en agua ni lo coloque en el lavavajillas.
- ⊘ No use un estropajo de acero ni limpiadores abrasivos en la carcasa o en la superficie superior.



PRECAUCIÓN: NO salpique el panel de control del cargador ni vierta agua sobre él, ni en los conductos de entrada/salida. Podría producirse una descarga y la unidad se vería dañada.

- Encienda la unidad con cuidado desde el lado correspondiente.
- Con un paño limpio y húmedo retire el polvo y la suciedad acumulados en el conducto de enfriamiento localizado en la parte inferior del cargador.

Paso 3: Limpiar el filtro

El filtro debe limpiarse regularmente o sustituirse si se estropea.

- Deslice el filtro fuera de la pista en la parte inferior del cargador.
- Enjuague el filtro con agua caliente para retirar la suciedad y la grasa.
- Deje que el filtro se seque completamente.
- Reinstale el filtro. La flecha situada en el borde del filtro deberá apuntar hacia la unidad.



PRECAUCIÓN: NO ponga en funcionamiento la unidad sin tener el filtro instalado. Si el filtro se atasca, la unidad puede sobrecalentarse y emitirá el código de error por sobrecalentamiento "E4". Siga el procedimiento anterior de limpieza del filtro y deje que la unidad se enfríe antes de reanudar el funcionamiento (apáguela durante aproximadamente 5 minutos).

Paso 4: Limpiar la bandeja de convección natural

- Retire la bandeja de convección natural de la bolsa de distribución.
- Limpie la bandeja de convección natural con un paño limpio y húmedo.
- Retire cualquier objeto extraño que esté sobre o dentro de la bandeja de convección natural.

Paso 4: Limpiar la bolsa de distribución

- Compruebe si hay algún objeto extraño en la bolsa de distribución. Estos objetos deben retirarse inmediatamente.
- Asegúrese de que todas las costuras de velcro y los bolsillos estén limpios y adecuadamente cerrados.
- ⊘ NO use bolsas de distribución que parezcan estar rasgadas o dañadas de alguna forma.
- Las bolsas de distribución pueden lavarse. Si lava la bolsa de distribución, retire todos los refuerzos.
- ⊘ NO lave las bolsas de distribución junto con la bandeja de convección natural o con los refuerzos. Retire estos elementos antes de lavarlas. Después de lavarlas, asegúrese de que se vuelve a montar la bolsa de distribución correctamente de la forma descrita en la página 4.
- Compruebe el estado de los refuerzos de forma periódica. Si se rompen o se dañan, deberá sustituirlos inmediatamente.

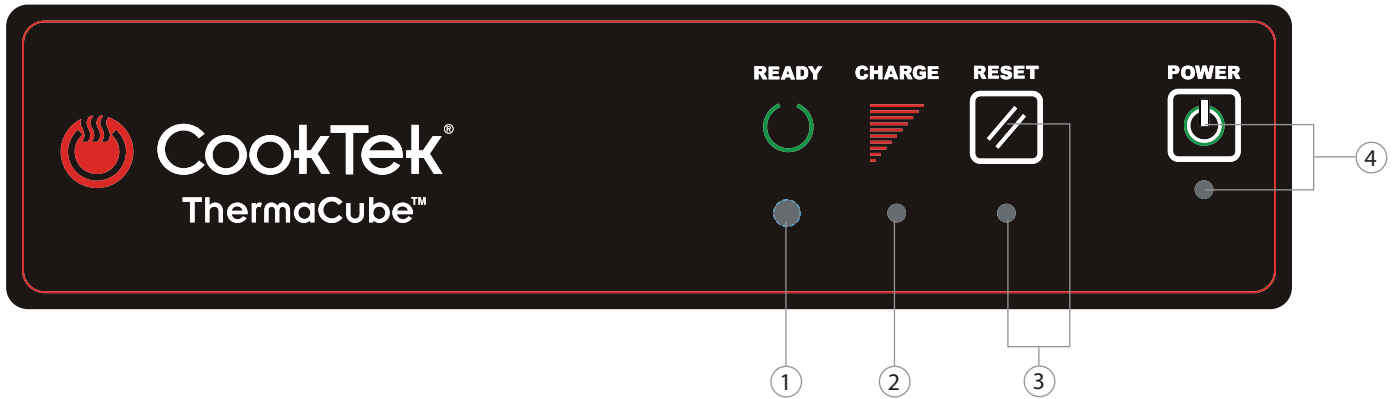


Figura 5: Controles del cargador ThermaCube

Controles del cargador ThermaCube

- 1. Ready LED**
Este LED verde se iluminará para indicar que la bolsa de distribución está totalmente cargada y lista para su uso.
- 2. Charge LED**
Este LED rojo se iluminará para indicar que la bolsa de distribución se está cargando.
- 3. Reset Button/LED**
Use este botón para reiniciar el cargador ThermaCube en caso de que se produzca algún error. Este botón también se puede pulsar para salir de Sleep Mode (ver página 7).
- 4. Power Button/LED**
Pulse para encender o apagar el cargador. Se iluminará un LED para indicar cuándo está encendida la unidad.

Funcionamiento del sistema de distribución de alimentos ThermaCube

1. Asegúrese de que su cargador ThermaCube esté enchufado a un circuito específico. Ver la página 4 para especificaciones eléctricas.
2. Pulse el botón Power para encender la unidad. Se iluminará un LED para indicar que el cargador está encendido y listo para su uso (ver la página 6).

NOTA: Si no se usa el cargador ThermaCube durante un periodo largo de tiempo, entrará automáticamente en Sleep Mode. Sleep Mode se indica con dos pitidos y el parpadeo de los LEDs de energía. Para salir de Sleep Mode, pulse el botón Reset.

3. Coloque la bolsa de distribución ensamblada en el cargador. Las bolsas de distribución deberán estar vacías y con la parte superior cerrada cuando estén cargándose. El cargador detectará de forma automática la bolsa de distribución y el Charge LED rojo se iluminará para indicar que la bolsa de distribución está cargándose.
4. Cuando la carga se haya completado, se iluminará el Ready LED de color verde para indicar que la bolsa de distribución está lista para su uso.
5. Retire la bolsa de distribución cargada del cargador y coloque dentro los alimentos.
6. Al final de cada día, apague el cargador pulsando el botón Power. Todos los LED deberán apagarse.

NOTA: El ventilador de enfriamiento del cargador seguirá funcionando y se apagará aproximadamente 20 segundos después de que se apague la energía.

- ⊗ No coloque más de una bolsa de distribución a la vez en el cargador.
- ⊗ NO coloque ningún elemento encima del cargador o debajo de la bolsa de distribución mientras se esté cargando.

NOTA: Si el Charge LED rojo o el Ready LED verde no se iluminan cuando una bolsa de distribución está colocada en el cargador, retire la bolsa de distribución y vuelva a colocarla en el cargador.

NOTA: Si se retira la bolsa de distribución del cargador con el Charge LED rojo iluminado, la bolsa de distribución no se habrá cargado del todo, lo que puede causar una temperatura más baja de distribución. El cargador emitirá tres pitidos si se retira la bolsa de distribución antes de que esté completamente cargada.

NOTA: Si no se retira una bolsa de distribución cargada en un plazo de 12 minutos después de que se haya acabado la carga, se perderá un 20% de la energía en la bandeja de convección natural y el Ready LED verde se apagará. Levante la bolsa de distribución del cargador y vuelva a colocarla en el cargador para cargar de nuevo la bolsa hasta el 100%.

Resolución de problemas

A continuación se presenta una lista de códigos de errores, junto con posibles problemas que puede experimentar el aparato. Por favor, intente la acción recomendada antes de llamar a CookTek Tech Support (800.90TURBO, +1 214.379.6000) o a su distribuidor autorizado.

Códigos de error

Los códigos de error se indicarán mediante un número de pitidos y el parpadeo del LED Reset. Cuente el número de pitidos seguidos y tendrá el número de error. Si hay más de un estado de error, habrá una pausa y luego el cargador pitará el número de error siguiente. Cuando el problema se haya resuelto, pulse el botón Reset para reiniciar el cargador. Si la unidad no se reinicia, apáguela, desenchufe el cable de conexión, espere 10 segundos y después vuelva a enchufar el cargador.

Código	Descripción del error	Causas posibles	Resolución
2	Periodo de inactividad.	Voltaje de línea baja.	Compruebe los interruptores de circuitos. Pruebe con un enchufe diferente. Haga que un electricista controle la tensión de la línea. Si el problema continúa, llame a CookTek Tech Support.
3	El magnetismo de la corriente es demasiado elevado.	Puede que haya un objeto metálico en el cargador o daños mecánicos en la bobina.	Retire la bolsa de distribución y revise para ver si hay objetos extraños entre la caja y el cargador. Inténtelo de nuevo. Si el problema continúa, llame a CookTek Tech Support.
4	Los componentes electrónicos se están sobrecalentando.	El ventilador está roto, la vía aérea está bloqueada o el aire de entrada es demasiado caliente.	Compruebe el flujo de aire. Limpie los conductos de aire. Compruebe que haya un espacio adecuado y que la temperatura ambiente sea inferior a 110°F (43.3°C). Coloque la estación de carga en una zona más fresca en caso de que sea necesario. Escuche el funcionamiento del ventilador. Limpie el filtro (ver la página 5). Si el problema continúa, llame a CookTek Tech Support.
6	Sobretensión.	La tensión supera la cifra de 264 en el modelo 240 VAC o 132 en el modelo 120 VAC.	Haga que un electricista verifique/ ajuste la tensión principal. Si el problema continúa, llame a CookTek Tech Support.
7	Fallo de hardware.	Fallo de componente de la placa.	Apague a unidad, luego vuelva a encenderla. Desenchúfela y espere 10 segundos. Inténtelo de nuevo. Si el problema continúa, llame a CookTek Tech Support.
8	Error de cruce por cero.	Fuente AC deficitaria, fallo de componente de la placa.	Llame a CookTek Tech Support.
9	Fallo de periodo RFID.	Fecha y hora erróneos.	Llame a CookTek Tech Support.
15	Error de comunicación.	No hay comunicación entre las placas RFID y CPU.	Llame a CookTek Tech Support.
16	Fallo crítico del sistema.	Problema crítico de hardware/software.	Desenchufe el cargador y espere 10 segundos. Inténtelo de nuevo. Si el problema continúa, llame a CookTek Tech Support.

Problema	Causas posibles	Resolución
Falta de energía (luces o ruido del ventilador).	<ul style="list-style-type: none"> • Unidad desenchufada. • Sin energía en la toma. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe la unidad. • Compruebe los conmutadores/interruptor de circuito.
El Charge LED rojo no se enciende cuando se coloca la bolsa de distribución en el cargador.	<ul style="list-style-type: none"> • No hay ninguna bandeja de convección natural en la bolsa de distribución. • La bolsa de distribución no está colocada correctamente. • Hay objetos extraños o metálicos situados en la parte superior del cargador, entre el cargador y la bolsa de distribución o dentro de la bolsa de distribución. 	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la bandeja de convección natural en una bolsa de distribución homologada. • Asegúrese de que la bolsa de distribución esté instalada correctamente y colocada de forma adecuada en el cargador. El triángulo en la bandeja de convección natural debería estar frente a la imagen triangular ubicada en el interior de la bolsa de distribución. • Asegúrese de que no haya objetos extraños o metálicos situados en la parte superior del cargador, entre el cargador y la bolsa de distribución o dentro de la bolsa de distribución.
La bolsa de distribución no se está calentando de forma adecuada.	<ul style="list-style-type: none"> • Cargador desenchufado. • Sin energía en la toma. • La bolsa de distribución está montada de forma incorrecta. • La bolsa de distribución no está colocada correctamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe la unidad. • Compruebe los conmutadores/interruptor de circuito. • Asegúrese de que la bolsa de distribución esté instalada correctamente. El triángulo en la bandeja de convección natural debería estar frente a la imagen triangular ubicada en el interior de la bolsa de distribución. • Asegúrese de que la bolsa de distribución esté colocada de forma adecuada en el cargador. Puede que tenga que presionar ligeramente hacia abajo la bolsa de distribución para colocar una bolsa de distribución nueva o reforzada de forma correcta.

Garantía limitada de dos (2) años en Estados Unidos para productos CookTek «portátiles»

Cobertura de modelos de producto CookTek según esta garantía limitada

Los productos CookTek “portátiles” hacen referencia a todas las placas de cocina con quemador doble y simple (en encimeras o integradas), woks (de encimera o integrados), FaHeaters, calentadores de sopas, sistemas de distribución ThermaCube y sistemas de distribución Pizza.

La garantía limitada

CookTek le garantiza a usted, el comprador, que el sistema de inducción CookTek que ha comprado (el “equipo”) estará libre de defectos de materiales y mano de obra durante el periodo de garantía, sujeto a los términos y condiciones descritos en este documento. El «periodo de garantía» es de veinticuatro (24) meses desde la fecha en que se envió el equipo desde la fábrica de CookTek en EE. UU. o el centro de distribución de Carrollton, Texas. Esta garantía está condicionada por el hecho de que notifique con prontitud a CookTek cualquier reclamación, de la forma dispuesta en el párrafo titulado «Reclamaciones de garantía» de debajo, y de que se proporcione a CookTek todos los datos y la información solicitada por esta en relación con dichas reclamaciones. Esta garantía cubre únicamente al comprador inicial del equipo vendido por CookTek o su distribuidor autorizado; no puede asignarse a los demás compradores salvo que CookTek consienta en dicha asignación por escrito. ESTA GARANTÍA NO INCLUYE LA INSTALACIÓN, LA RETIRADA O LOS COSTES POR DAÑOS OCASIONADOS POR TERCEROS, INCLUYENDO (ENTRE OTROS) MANO DE OBRA, MATERIALES Y VIAJES PARA IMPERMEABILIZAR, COLOCAR UNIDADES (INTEGRADAS), O PARA REPARAR/SUSTITUIR FUSIBLES, INTERRUPTORES, TRABAJOS DE FRESADO O ENCIMERAS.

Descargo de responsabilidades

Salvo lo dispuesto en la garantía limitada anterior, el equipo se proporciona “tal y como es”. Cooktek se exime de cualquier otra garantía, ya sea expresa, estatutaria o implícita, incluyendo, sin limitación alguna, las garantías implícitas de título, no vulneración, comercialización o idoneidad para un fin determinado. CookTek no garantiza que el equipo cumpla con sus especificaciones o necesidades personales. Usted reconoce que es el único responsable de seleccionar el equipo y de determinar la adecuación de este a sus necesidades.

Exclusiones y limitaciones de la garantía

Instalación, operación o mantenimiento no adecuados: El equipo que no se instale, opere y mantenga según el manual de CookTek (con las actualizaciones que CookTek pueda presentar de forma ocasional, el «manual»), cuyas copias se entregarán con el equipo o se le proporcionarán bajo demanda, estará excluido de esta garantía. Esta garantía no se aplica a los daños o fallos que deriven, según la exclusiva opinión de CookTek, del hecho de no proporcionar una instalación y un entorno operativo adecuados (incluyendo la energía y HVAC) y las instalaciones prescritas en el manual, así como el uso incorrecto, abuso, accidente, negligencia, fallos de energía o subidas repentinas (tensiones excesivas o deficientes) o daños o fallos ocasionados por inundaciones, fuego u otros desastres naturales o causados por el hombre, u otros actos de Dios, o al equipo que no tenga los números de serie o que los tenga alterados.

Modificaciones y reparación: El equipo que haya sido modificado o alterado por personas que no trabajen para CookTek o sus distribuidores, o el equipo que haya tenido dispositivos no homologados o elementos de conexión unidos a este, quedará excluido de la cobertura de esta garantía. La reparación del equipo por alguien que no trabaje para CookTek o sus distribuidores autorizados anulará toda la garantía del equipo.

Accesorios: Todos los accesorios y partes (de forma colectiva «accesorios»), como sartenes, bolsas, platos de cocina de cerámica, palas, sustancias químicas de limpieza homologadas y otros dispositivos no eléctricos, están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra durante un periodo de 90 días a partir de la fecha de envío desde la fábrica de CookTek. Los fallos o daños del equipo o de componentes derivados del uso de sustancias químicas de limpieza, dispositivos o procesos no homologados no están incluidos de esta garantía.

Advance Replacement Warranty Service, Exclusive Remedy

CookTek será el único responsable de determinar si el equipo o cualquier componente de este es o no un equipo defectuoso y se reparará exclusivamente según el servicio de garantía Advance Replacement de CookTek. Con la notificación de un problema de reparación, CookTek enviará a su cargo una unidad Advance Replacement a la dirección proporcionada. La unidad Advance Replacement podrá ser nueva o renovada según el criterio exclusivo de CookTek. Al recibirlo, deberá retirar o desinstalar el equipo defectuoso y colocar el equipo defectuoso en el embalaje proporcionado por la unidad Advance Replacement. Es su responsabilidad exclusiva empaquetar y devolver el equipo defectuoso a CookTek usando el embalaje y la etiqueta de envío proporcionada. Las unidades que no se devuelvan tras 30 días o las unidades que no se empaqueten adecuadamente y que se dañen por ese motivo se cargarán al cliente con el precio de lista actual. La garantía de la unidad Advance Replacement seguirá siendo válida hasta el final de su periodo de garantía original. En ningún caso la unidad Advance Replacement ampliará la duración del periodo de garantía. Este párrafo establece la obligación y la fiabilidad única y exclusiva de CookTek, así como reparación única y exclusiva de acuerdo con esta garantía. CookTek no será responsable por la no provisión de servicios de garantía motivados por la disconformidad de un usuario con respecto a esta cláusula.

Facturas pendientes: Si el importe total facturado por el equipo original comprado o por una unidad Advance Replacement no devuelta no se paga en el plazo de cuarenta y cinco (45) días contados a partir la fecha de facturación, CookTek no tendrá obligación de cumplir con esta o cualquier otra garantía del equipo hasta haber recibido el pago completo, incluyendo cualquier interés acumulado u otros cargos, en cuyo momento se rehabilitará la cobertura de la garantía, pero no se ampliará el periodo de la garantía.

Reclamaciones de la garantía

Las reclamaciones bajo esta garantía se comunicarán a CookTek durante nuestro horario laboral normal a 800.90TURBO o cualquier otro servicio de información que CookTek pueda designar. Al recibir la reclamación y la información relacionada, y tras verificar de forma preliminar que la reclamación es válida, CookTek enviará con diligencia una unidad Advance Replacement a la ubicación solicitada en Estados Unidos.

Descargo de responsabilidad por daños

CookTek descarga su responsabilidad sobre cualquier daño casual, especial y consecuente, incluyendo, entre otros, la pérdida de uso, ingresos o beneficios o el uso sustitutivo, sufridos por usted o por cualquier tercero, ya sea a consecuencia del contrato, agravios (incluyendo negligencias), o de otra forma, como resultado de cualquier incumplimiento por parte de CookTek o sus distribuidores con respecto a esta garantía, o por la fabricación, uso o defectos del equipo, incluso aunque CookTek haya recibido notificación de dichos daños.

Indemnización del cliente

Usted da su conformidad para indemnizar, defender y proteger a CookTek frente a cualquier reclamación demanda, juicio, pagos y costes de terceros que surjan o estén relacionados con su uso del equipo de forma directa o indirecta. Además usted da su conformidad para indemnizar y proteger a CookTek de cualquier daño casual, consecuente o especial que haya sufrido usted, incluyendo la pérdida de ingresos o beneficios, pérdida de uso o uso sustitutivo durante periodos de fallos o pérdidas de uso del equipo.

Territorio

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

Ley vigente, garantía completa

Esta garantía estará regida e interpretada conforme a las leyes del Estado de Texas, Estados Unidos (salvo en relación con sus disposiciones relativas a conflictos de leyes). La garantía aquí descrita es la única y completa garantía para el equipo y prevalece frente a cualquier acuerdo y entendimiento escrito u oral que pueda haber existido entre nosotros en relación a las garantías del equipo. Los términos de esta garantía no pueden alterarse, corregirse o modificarse salvo mediante un escrito firmado de CookTek. Cualquier supuesta alteración, corrección o modificación realizada por un distribuidor o cualquier otra persona no será aplicable contra CookTek.

Fuera de Estados Unidos y Canadá

CookTek NO ofrece garantía fuera de EE. UU. y Canadá. La garantía se ofrece y realiza bajo la discreción del distribuidor internacional autorizado local de CookTek. Puede obtener los datos de contacto en www.cooktek.com/find-rep, o llamando al +1 (214) 379-6000.

Para obtener más información y otros detalles relativos a la garantía, le rogamos que contacte con nuestro departamento de atención al cliente en:

CookTek Induction Systems, LLC • www.cooktek.com

En EE. UU., Tel: (800) 908-8726

Fuera de EE. UU., Tel: +1 (214) 379-6000

Esta página se ha dejado
intencionadamente en blanco.

Para servicio técnico o información:

EN ESTADOS UNIDOS LLAME A
Customer Support *al* 800.90TURBO

FUERA DE ESTADOS UNIDOS LLAME AL
+1 214.379.6000 o a su distribuidor autorizado



Número de parte: CT-103930-2 / Revision A / septiembre de 2016
Código de país: NA/EU

Operaciones globales

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

Customer Support

800.90TURBO
+1 214.379.6000
turbochef.com