



MANUAL DE USUARIO

HORNO DE CONVECCIÓN A GAS



HCT-5PGN & HCT-5PLP



CONTENIDO

General	4
Listado de partes y especificaciones técnicas	5
Dimensiones	6
Previo a instalación	7
Manejo e instalación	7
Panel de control	8
Operación del equipo	8
Gráficas de conexiones	10
Diagnóstico y solución de problemas	11
Limpieza y mantenimiento	13
Recomendaciones	14
Póliza de Garantía	16

Gracias por haber elegido nuestros productos, por favor lea completa y detenidamente este manual antes de usar su equipo por primera vez.

GENERAL

Lea y guarde estas instrucciones.

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. suministra este manual como ayuda para el usuario a la hora de instalar y realizar las operaciones del Horno de Convección.

En caso de que una determinada situación no aparezca descrita en el manual, llame por teléfono al departamento de servicio técnico de su distribuidor autorizado Torrey.

Toda comunicación de servicio debe incluir:

- Número de modelo
- Número de serie
- Explicación detallada del problema

Conserve este manual para su futura consulta. Para ubicar el N° de modelo y el N° de Serie en el espacio encontrado en la parte inferior a este párrafo. La placa del número de serie está situada en la parte trasera inferior del equipo.

N° de serie: N° de modelo:

Instrucciones de instalación

Para que el Horno de Convección funcione correctamente, deben seguirse estas instrucciones de uso y cuidado. De no hacerse, podrían producirse fallos prematuros de las piezas y podría anularse cualquier garantía.

LISTADO DE PARTES

EQUIPOS DE COCCIÓN

HORNO DE CONVECCIÓN HCT-5PGN & HCT-5PLP



1. Panel de control
2. Puertas abatibles
3. Patas móviles
4. Chimenea

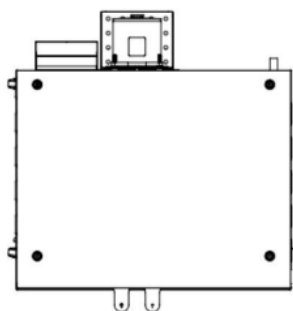
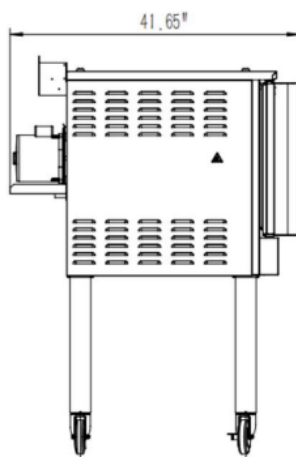
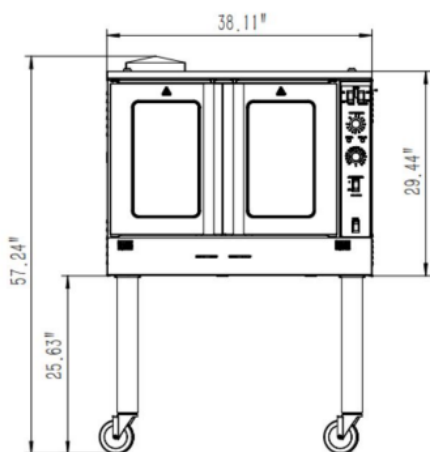
NOTA: Las partes de los equipos pueden variar dependiendo de los modelos, esta es una imagen ilustrativa la cual contiene las partes generales de todos los equipos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Poder	Presión	Dimensiones	Voltaje
HCT-5PGN & HCT-5PLP	60000BTU	3.5" W/C 11" W/C	968*1058*1453 mm	120 V ~

DIMENSIONES

HCT-5PGN & HCT-5PLP



Imágenes ilustrativas

PREVIO A INSTALACIÓN

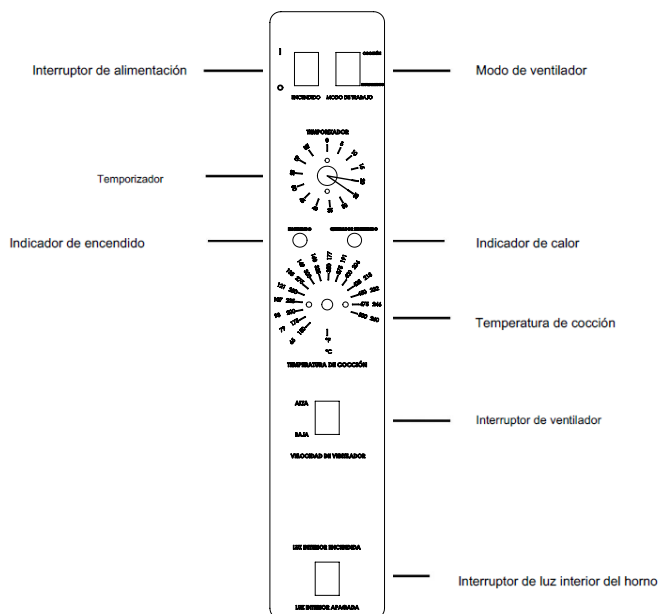
Operación (antes del primer uso)

- Retirar todos los elementos del empaque como plásticos, cintas y recubrimientos del equipo.
- Verificar cualquier posible daño en el equipo y en caso de presentar algún daño favor de reportarlo inmediatamente, en caso contrario continúe con la instalación.
- Instale el equipo con base en las indicaciones proporcionadas para cada modelo en una superficie firme y plana y con un flujo de aire adecuado y sin obstrucciones.
- La unidad debe colocarse debajo de una campana de extracción y debe haber al menos 2" de espacio entre la parte posterior y laterales.
- Estos equipos vienen calibrados para gas LP. Si su necesidad es trabajar con Gas natural, favor de seguir las instrucciones descritas para este tipo de combustible.
- Verifique para asegurarse de que el tomacorriente del voltaje correcto para este artículo (120 V) y la conexión de gas estén cerca. No use un cable de extensión, este artículo debe enchufarse directamente a un tomacorriente.
- Todos los hornos de propano líquido deben tener un regulador reductor de presión en la línea de entrada de gas para un funcionamiento seguro y eficiente.

MANEJO E INSTALACIÓN

- Instalar las cuatro patas en el equipo.
- Retire todo material de embalaje, cintas, así como cualquier plástico protector.
- Colocar el equipo en una superficie seca, sólida, recta y estable que no sea sensible al calor. Este equipo debe instalarse junto a superficies no combustibles con un espacio mínimo de 6" desde todos los lados y hacia otros equipos.
- Antes de conectar el regulador, verifique la presión de la línea de entrada. El regulador solo puede soportar una presión máxima de 1/2 PSI. Si la presión de la línea supera este límite, se requerirá un regulador reductor. La flecha en la parte inferior muestra la dirección del flujo de gas y debe apuntar hacia abajo hacia el equipo.
- Limpie y seque bien el equipo antes de usar.
- El equipo y su válvula de solenoide del horno deben desconectarse del sistema de tuberías de suministro de gas durante cualquier prueba de presión de ese sistema a presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).
- El equipo debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas cerrando su válvula de cierre manual individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías de suministro de gas a presiones de prueba iguales o inferiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

PANEL DE CONTROL



OPERACIÓN DEL EQUIPO

1. Encienda el horno usando el interruptor de encendido en la parte superior del panel de control.
2. Seleccione la velocidad del ventilador deseada usando el interruptor de velocidad, se recomienda usar la velocidad baja para encender el horno por primera vez y cocinar a alta velocidad.
3. Cambie el modo de ventilador a cocinar. En el modo de cocción, el ventilador funcionará continuamente cuando las puertas del horno están cerrados (el ventilador no se enciende y apaga con los quemadores). Si el interruptor está en COOL, el ventilador seguirá funcionando incluso con las puertas abiertas.

4. Ajuste la temperatura de cocción girando el control de temperatura de cocción hasta que la marca indicadora en la perilla apunte a la temperatura de cocción deseada. El indicador "Quemador encendido" se encenderá cuando los quemadores estén encendidos y permanecerá encendido mientras el horno se precalienta.

5. El indicador "Quemador encendido" se encenderá y el horno se calentará, espere hasta que el indicador "Quemador encendido" se apague y el horno habrá alcanzado la temperatura de cocción establecida.

6. Configure el modo de ventilador en el modo de cocción, luego abra las puertas del horno y cargue el producto en el horno. Una vez que el producto esté listo, cierre las puertas del horno para comenzar a cocinar.

NOTA: Seleccione "Alta velocidad" del ventilador para cocinar, lo que cocinará más rápido y de manera uniforme.

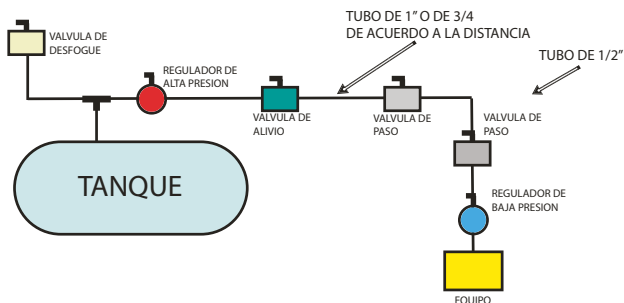
7. Para configurar el temporizador, gire el temporizador de cocción hasta que la marca indicadora señale el tiempo de cocción deseado. El temporizador va de 0 a 60 minutos. Un zumbador sonará una vez que el temporizador llegue a 0. El zumbador se apagará después de pasar a la posición de Apagado. El temporizador seguirá funcionando cuando las puertas del horno estén abiertas.

8. Cuando la comida termine de cocinarse, puede enfriarla rápidamente abriendo las puertas del horno y cambiando el modo del ventilador a Frío con velocidad Alta.

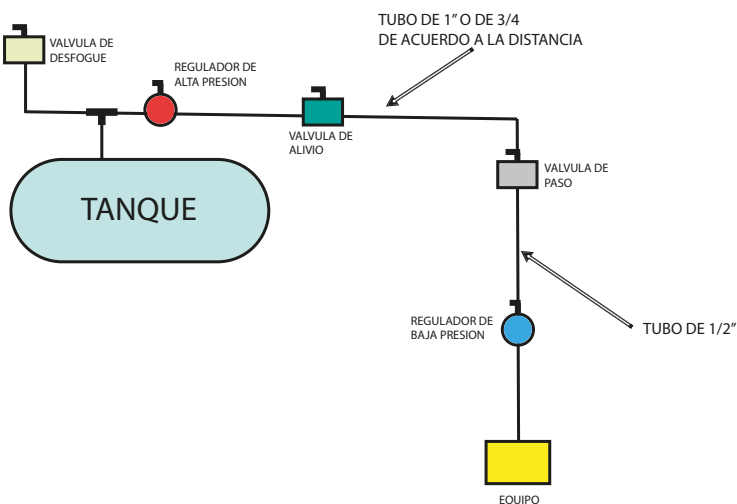
9. Cuando haya terminado de cocinar, apague el horno ajustando la temperatura al mínimo y apagando el interruptor de encendido.

GRÁFICAS DE CONEXIONES

Grafica 1



Grafica 2



NOTA: Antes de conectar el regulador, verifique la presión de la línea que viene. El regulador solo puede soportar una presión máxima de 1/2 PSI (14" WC). Si la presión de la línea está más allá de este límite, se requerirá un paso hacia abajo del regulador antes del regulador proporcionado. La flecha en la parte inferior muestra la dirección del flujo de gas y debe apuntar en dirección hacia el equipo.

Ilustraciones meramente representativas

DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Solución
Sin calor	Encendedor defectuoso	Llame al centro de servicio autorizado
Sin calor	Interruptor de encendido en el panel de control está apagado	Configure el panel de control en "Cocinar"
Sin calor	Las puertas están abiertas	Cerrar puertas
Sin calor	Microinterruptor de puerta defectuoso	Llame al centro de servicio autorizado
Sin calor	La válvula de gas al horno puede estar en la posición despejada	Abra la válvula de gas
El horno no ha alcanzado la temperatura adecuada	El horno no ha llegado a la temperatura de precalentamiento	Espere a que el horno alcance la temperatura de precalentamiento
El horno no ha alcanzado la temperatura adecuada	Problema interno con el control de temperatura principal	Llame al centro de servicio autorizado
El ventilador de convección no funciona	El horno no tiene energía eléctrica	Verifique el suministro eléctrico
El ventilador de convección no funciona	Disyuntor disparado	Restablecer el interruptor
El ventilador de convección no funciona	Las puertas están abiertas	Cerrar puertas
El ventilador de convección no funciona	Puerta microinterruptor defectuoso	Llame al centro de servicio autorizado

La comida se dora de manera desigual	Temperatura de calentamiento incorrecta	Precalentar hasta alcanzar la temperatura deseada alcanzó
La comida se dora de manera desigual	Bandeja para hornear oscura de vidrio	Baje la temperatura del horno en 25 °F
La comida se seca antes de dorarse	La temperatura del horno es demasiado alta	Bajar la temperatura del horno

NOTA: Si el equipo presenta irregularidades en sus flamas (flama floja, flama alta, flama ruidosa), calienta despacio o sobrecalienta, deberá revisar la presión del gas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



ATENCIÓN

MANTENIMIENTO

Para mantener la limpieza y aumentar la vida útil, este artículo debe limpiarse a diario. No sumerja la unidad en agua ni en ningún otro líquido, si entra líquido en el compartimento eléctrico puede provocar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

1. Antes de limpiar o intentar mover este artículo, siempre apáguelo, desenchúfelo y déjelo enfriar.
2. Limpie toda la unidad con un paño limpio y suave hasta que esté completamente seca.
3. Para evitar daños a la unidad, no utilice limpiadores abrasivos ni estropajos.
4. Si se usa jabón o limpiadores químicos, asegúrese de enjuagarlos completamente con agua limpia inmediatamente después de la limpieza. Los residuos químicos podrían dañar o corroer las superficies de la unidad.

Para evitar lesiones o daños graves, nunca intente reparar o reemplazar un cable de alimentación dañado usted mismo. Comuníquese con un servicio de reparación profesional.

RECOMENDACIONES

Para evitar riesgos y garantizar una eficiencia óptima, no realizar modificaciones que no estén autorizadas por el fabricante.

El equipo no se debe dejar sin supervisión durante su operación.

Conserve este manual para futuras referencias.

No usar el equipo si presenta fugas de gas.

Cualquier reparación o reemplazo de pieza debe ser realizado por personal técnico capacitado.

NOTA: LAS PARTES SUPERIORES TIENDEN A CALENTARSE DEMASIADO EVITE TOCARLAS MIENTRAS EL EQUIPO SE ENCUENTRA ENCENDIDO Y ASI EVITAR QUEMADURAS

ADVERTENCIA

- No tocar componentes superiores cuando están encendidos, para evitar quemaduras.
- Este aparato no está diseñado para uso por personas no capacitadas previamente.
- No dejar el equipo para su manipulación sin supervisión.
- Mantener fuera del alcance de los niños
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Si la conexión de gas está dañada, ésta debe sustituirse por el fabricante, por su agente de servicio autorizado o por personal calificado con el fin de evitar un peligro.
- No desechar ninguno de sus componentes en basura doméstica.

PRECAUCIÓN



SUPERFICIE
CALIENTE



RIESGO DE
INCENDIO



NO DESECHAR EN
BASURA DOMÉSTICA

- No almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.
- La instalación, el ajuste, la alteración, el servicio o el mantenimiento inadecuados pueden causar daño, lesión o muerte.
- Lea detenidamente las instrucciones de instalación y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.
- Haga que un instalador calificado instale el equipo de acuerdo con todas las leyes federales, estatales y códigos locales.
- No instale ni use sin las 4 patas.
- Este equipo es para uso exclusivo en lugares no combustibles.
- No obstruya el flujo de aire de combustión y ventilación.
- No rocíe los controles o el exterior con líquidos o agentes de limpieza.
- Permita que las partes calientes se enfríen antes de limpiarlas o moverlas.
- Este equipo solo debe usarse en una posición plana y nivelada.
- No opere sin supervisión.
- Cualquier suciedad suelta o partículas metálicas que puedan entrar en las líneas de gas de este equipo dañarán la válvula y afectarán su funcionamiento.
- Si huele a gas, siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas. No toque ningún interruptor eléctrico; no intente encender el quemador; no utilice un teléfono en las proximidades.

PÓLIZA DE GARANTÍA

Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A de C.V. garantiza el producto por el término de 1 (un) año contra cualquier defecto de fabricación en todas sus piezas, componentes y mano de obra a partir de la fecha que se indica en esta garantía.

Garantía efectiva para los modelos HCT-5PGN & HCT-5PLP.

CÓMO OBTENER GARANTÍA

1. Refiérase al listado de Problema-Solución en el manual de usuario. Este listado puede resolver el problema encontrado.
2. Hable con el distribuidor Torrey que le vendió el equipo el cual podrá instruirlo cómo solucionar el problema o reparar el producto y en caso de proceder la revisión en planta y/o centro de servicio, el distribuidor le proporcionará un folio de Incidencia o Retorno de Mercancía Autorizado (RMA) previamente otorgado por planta.
3. En caso de tener que enviar el equipo a un centro de servicio, para hacer efectiva la garantía bastará con que el cliente presente el producto en el distribuidor Torrey que le vendió el equipo, junto con la presente póliza de garantía sellada; El producto deberá ser retornado en su empaque original o reempacado de tal forma que lo proteja de manera similar al empaque original.

Si el producto se encuentra dentro del periodo de la garantía, Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V. se compromete a reparar y/o reponer las piezas y/o componentes defectuosos del mismo, sin cargo para el propietario.

Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento, dentro de su red de servicio (distribuidor Torrey - Planta o viceversa. El transporte o cargos de seguro hacia o desde el distribuidor Torrey o centro de servicio al usuario final no están incluidos en esta garantía.

4. Asegúrese de incluir dentro de la caja una descripción completa de la falla, así como sus datos personales, nombre, dirección, teléfono y/o el contacto y a donde se deberá enviar el equipo en caso de ser una dirección distinta.
5. Asegúrese de que el empaque tenga claramente escrito en el exterior el número de orden de servicio (RMA).
6. En caso de no haber obtenido respuesta del distribuidor que le vendió el equipo comuníquese directo a la fábrica en Guadalupe, N.L. al teléfono 01 (81) 8288 4100 para obtener asistencia técnica (su garantía cubre cualquier defecto de manufactura o partes y mano de obra).

LIMITACIONES DE GARANTÍA

Esta garantía cubre solo uso normal del producto. Esta garantía NO cubre lo siguiente:

1. No cubre desgastes de partes (consumibles), que por la naturaleza del producto tienen vida útil que dependen del uso y deben ser repuestas con cargo al comprador.
2. Raspones o golpes provocados por el uso inadecuado y diferente al indicado en el manual.

3. Si los datos de esta póliza no coinciden con los datos en la placa serie localizada en el equipo, o hayan sido alterados.
4. Cuando el producto ha sido alterado o sufrido daños por causas atribuibles al consumidor o causas ajenas al fabricante, tales como falta de mantenimiento adecuado, conexiones equivocadas, golpes, cables torcidos, rotos, cortados.
5. Cuando el producto muestre señales de maltrato intencional, o haya sido expuesto a materiales abrasivos y corrosivos como ácidos, fuego, o cualquier elemento similar.

Esta póliza de garantía quedará sin efecto en los siguientes casos:

1. Cuando el producto hubiese sido utilizado en formas distintas a las normales.
2. Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
3. Si el equipo hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.
4. Esta garantía no cubre servicio de mantenimiento o garantía a domicilio. El producto deberá de enviarlo o llevarlo al distribuidor de productos Torrey que le vendió el producto o llevarlo al centro de servicio.

NI FABRICANTES DE EQUIPOS PARA REFRIGERACIÓN, S.A. DE C.V. NI EL DISTRIBUIDOR AUTORIZADO TORREY DAN NINGUNA GARANTÍA ADICIONAL, AUNQUE ESTA HAYA SIDO POR ESCRITO O POR ALGO QUE SE HAYA OMITIDO EN ESTA PÓLIZA.

ESTA PÓLIZA NO CUBRE PÉRDIDAS O MERMAS, ALMACENADAS O PROCESADAS EN ESTE APARATO.

Nombre del comprador:		
Dirección:		
Nombre del distribuidor:		
Dirección:		
Teléfono:		correo electrónico:
Producto:		
Marca:	Modelo:	No. Serie:
Factura:		Fecha compra:
Sello del establecimiento		

REPUESTOS

Una vez finalizado el plazo de 1 (un) año de validez de esta garantía, Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V., por medio del distribuidor autorizado, mantendrá un stock de partes, componentes, consumibles y accesorios suficientes para continuar brindándole confianza a nuestro producto en el centro de distribución Torrey ubicado en Día del Empresario #901, Jardines de Guadalupe, Guadalupe Nuevo León, CP 67115.

Importado por:
Fabricantes de Equipos para Refrigeración S.A. de C.V.
RFC: FER7905095AO
Dirección: Día del empresario #901 Col. Jardines de Guadalupe, Guadalupe N.L.

PRIOR TO INSTALLATION

English

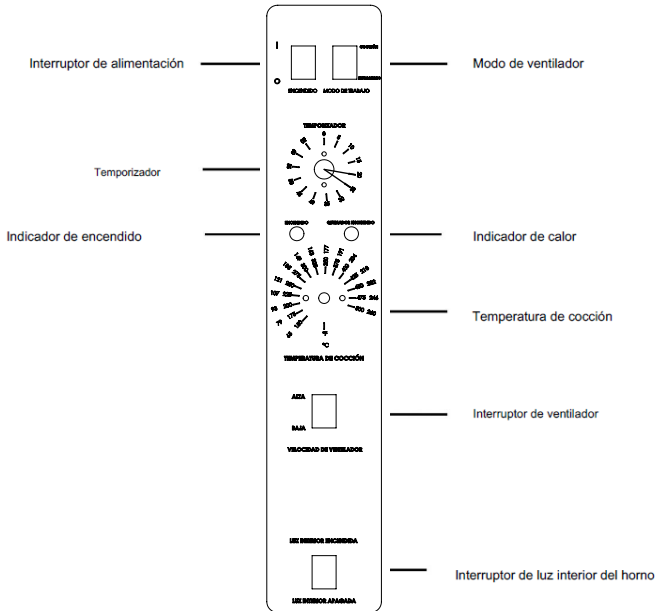
Operation (before first use)

- Remove all packaging elements such as plastics, tapes and coatings from the equipment.
- Verify any possible damage to the equipment and in case of any damage please report it immediately, otherwise continue with the installation.
- Install the equipment based on the indications provided for each model on a firm, flat surface with adequate and unobstructed airflow.
- The unit must be placed under a range hood and there must be at least 2" clearance between the back and sides.
- These equipments are calibrated for LP gas. If you need to work with Natural Gas, please follow the instructions described for this type of fuel.
- Please check to make sure the correct voltage outlet for this item (120V) and gas connection be close. Do not use an extension cord, this item must be plugged directly into an electrical outlet.
- All LP furnaces must have a pressure reducing regulator in the gas inlet line for safe and efficient operation.

HANDLING & INSTALLATION

- Install the four feet on the equipment.
- Remove all packing material, tape, and any protective plastic.
- Place the equipment on a dry, solid, straight and stable surface that is not sensitive to heat. This equipment must be installed adjacent to non-combustible surfaces with a minimum clearance of 6" from all sides and to other equipment.
- Before connecting the regulator, check the inlet line pressure. The regulator can only withstand a maximum pressure of 1/2 PSI. If the line pressure exceeds this limit, a reducing regulator will be required. The arrow at the bottom shows the direction of the flow of gas and should point down toward the equipment.
- Clean and dry the equipment well before use.
- The equipment and its furnace solenoid valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures greater than 1/2 psi (3.5 kPa).
- The equipment must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

CONTROL PANEL



EQUIPMENT OPERATION

1. Turn the oven on using the power switch on top of the control panel.
2. Select the desired fan speed using the speed switch, it is recommended to use the low speed when starting the oven for the first time and to cook at high speed.
3. Change the mode from fan to cook. In cook mode, the fan will run continuously when the oven doors are closed (the fan does not turn on and off with the burners). If the switch is set to COOL, the fan will continue to run even with the doors open.

4. Adjust the cooking temperature by turning the cooking temperature control until the indicator mark on the knob points to the desired cooking temperature. The “Burner On” indicator will come on when the burners are on and will stay on while the oven preheats.

5. The “Burner On” indicator will light and the oven will heat up, wait until the “Burner On” indicator goes out and the oven has reached the set cooking temperature.

6. Set the fan mode to cooking mode, then open the oven doors and load the product in the oven. Once the product is ready, close the oven doors to start cooking.

NOTE: Select “High Speed” fan speed for cooking, which will cook faster and more evenly.

7. To set the timer, turn the cooking timer until the indicator mark points to the desired cooking time. The timer goes from 0 to 60 minutes. A buzzer will sound once the timer reaches 0. The buzzer will turn off after going to the Off position. The timer will continue to run when the oven doors are open.

8. When the food is finished cooking, you can quickly cool it down by opening the oven doors and changing the fan mode to High Cool.

9. When you have finished cooking, turn the oven off by setting the temperature to minimum and turning off the power switch.

FAILURE ANALYSIS & TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible causes	Solution
Without hot	Defective igniter	Call the authorized service center
Without hot	Power switch on control panel is turned off	Set control panel to "Cook"
Without hot	The doors are open	Close doors
Without hot	Defective door microswitch	Call the authorized service center
Without hot	Oven gas valve may be in the clear position	Open the gas valve
The oven has not reached the proper temperature	The oven has not reached the preheat temperature	Wait for the oven to reach preheat temperature
The oven has not reached the proper temperature	Internal problem with the main temperature control	Call the authorized service center
Convection fan not working	The oven has no electricity	Check power supply
Convection fan not working	Tripped circuit breaker	Reset switch
Convection fan not working	The doors are open	Close doors
Convection fan not working	Defective door microswitch	Call the authorized service center

Food dries out before browning	Incorrect heating temperature	Preheat until desired temperature is reached
Food browns unevenly	Dark glass baking tray	Lower oven temperature by 25°F
Food browns unevenly	Oven temperature is too high	Lower oven temperature

NOTE: If the equipment presents irregularities in its flames (loose flame, high flame, noisy flame), heats slowly or overheats, you should check the gas pressure.

AVANT L'INSTALLATION

Français

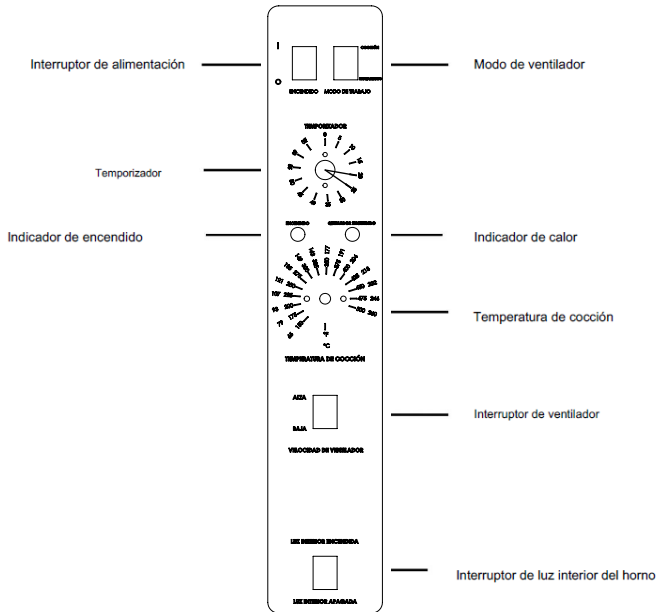
Fonctionnement (avant la première utilisation)

- Retirez tous les éléments d'emballage tels que les plastiques, les rubans adhésifs et les revêtements de l'équipement.
- Vérifiez tout dommage éventuel à l'équipement et en cas de dommage, veuillez le signaler immédiatement, sinon continuez l'installation.
- Installez l'équipement selon les indications fournies pour chaque modèle sur une surface ferme et plane avec un flux d'air adéquat et non obstrué.
- L'appareil doit être placé sous une hotte de cuisine et il doit y avoir un dégagement d'au moins 2 po entre l'arrière et les côtés.
- Ces équipements sont calibrés pour le GPL. Si vous devez travailler avec du gaz naturel, veuillez suivre les instructions décrites pour ce type de combustible.
- Veuillez vérifier pour vous assurer que la prise de tension correcte pour cet article (120 V) et la connexion de gaz être proche. N'utilisez pas de rallonge, cet article doit être branché directement sur une prise électrique.
- Toutes les fournaises LP doivent avoir un régulateur de réduction de pression dans la ligne d'entrée de gaz pour un fonctionnement sûr et efficace.

MANUTENTION ET INSTALLATION

- Installez les quatre pieds sur l'équipement.
- Retirez tous les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et tout plastique de protection.
- Placer l'équipement sur une surface sèche, solide, droite et stable qui n'est pas sensible à la chaleur. Cet équipement doit être installé à côté de surfaces non combustibles avec un dégagement minimum de 6" de tous les côtés et des autres équipements.
- Avant de brancher le régulateur, vérifiez la pression de la ligne d'entrée. Le régulateur ne peut supporter qu'une pression maximale de 1/2 PSI. Si la pression de ligne dépasse cette limite, un régulateur de réduction sera nécessaire. La flèche en bas indique le sens du flux de gaz et doit pointer vers l'équipement.
- Nettoyez et séchez bien l'équipement avant utilisation.
- L'équipement et son électrovanne de fournaise doivent être déconnectés du système de tuyauterie d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression de ce système à des pressions d'essai supérieures à 1/2 psi (3,5 kPa).
- L'équipement doit être isolé du système de tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant sa vanne d'arrêt manuelle individuelle pendant tout essai de pression du système de tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

PANNEAU DE COMMANDE



FONCTIONNEMENT DE L'ÉQUIPEMENT

1. Allumez le four à l'aide de l'interrupteur d'alimentation situé en haut du panneau de commande.
2. Sélectionnez la vitesse de ventilation souhaitée à l'aide du commutateur de vitesse, il est recommandé d'utiliser la petite vitesse lors de la première mise en marche du four et de cuire à grande vitesse.
3. Changez le mode de ventilateur à cuisson. En mode cuisson, le ventilateur fonctionnera en continu lorsque les portes du four sont fermées (le ventilateur ne s'allume et ne s'éteint pas avec les brûleurs). Si le commutateur est réglé sur COOL, le ventilateur continuera de fonctionner même avec les portes ouvertes.

4. Réglez la température de cuisson en tournant la commande de température de cuisson jusqu'à ce que la marque indicatrice sur le bouton indique la température de cuisson désirée. L'indicateur « Burner On » s'allume lorsque les brûleurs sont allumés et reste allumé pendant le préchauffage du four.

5. L'indicateur « Burner On » s'allume et le four chauffe, attendez que l'indicateur « Burner On » s'éteigne et que le four ait atteint la température de cuisson réglée.

6. Réglez le mode ventilateur sur le mode cuisson, puis ouvrez les portes du four et chargez le produit dans le four. Une fois le produit prêt, fermez les portes du four pour commencer la cuisson.

REMARQUE: Sélectionnez la vitesse du ventilateur « Grande vitesse » pour la cuisson, qui cuira plus rapidement et plus uniformément.

7. Pour régler la minuterie, tournez la minuterie de cuisson jusqu'à ce que le repère indique le temps de cuisson souhaité. La minuterie va de 0 à 60 minutes. Un buzzer retentira une fois que la minuterie atteint 0. Le buzzer s'éteindra après être passé à la position Off. La minuterie continue de fonctionner lorsque les portes du four sont ouvertes.

8. Lorsque les aliments sont cuits, vous pouvez les refroidir rapidement en ouvrant les portes du four et en réglant le mode de ventilation sur High Cool.

9. Une fois la cuisson terminée, éteignez le four en réglant la température au minimum et en éteignant l'interrupteur d'alimentation.

DIAGNOSTIC ET SOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Causes possibles	Solution
Sans chaud	Allumeur défectueux	Appelez le centre de service autorisé
Sans chaud	L'interrupteur d'alimentation du panneau de commande est éteint	Réglez le panneau de commande sur "Cook"
Sans chaud	Les portes sont ouvertes	Fermer les portes
Sans chaud	Microrupteur de porte défectueux	Appelez le centre de service autorisé
Sans chaud	La soupape à gaz du four est peut-être en position dégagée	Ouvrir le robinet de gaz
Le four n'a pas atteint la bonne température	Le four n'a pas atteint la température de préchauffage	Attendez que le four atteigne la température de préchauffage
Le four n'a pas atteint la bonne température	Problème interne avec le contrôle de température principal	Appelez le centre de service autorisé
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas	Le four n'a pas d'électricité	Vérifier l'alimentation
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas	Disjoncteur déclenché	Bouton de réinitialisation
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas	Les portes sont ouvertes	Fermer les portes
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas	Microrupteur de porte défectueux	Appelez le centre de service autorisé

La nourriture sèche avant le brunissement	Température de chauffage incorrecte	Préchauffer jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte
La nourriture brune de la nourriture de manière inégale	Plateau de pâtisserie en verre foncé	Baisse la température du four de 25 ° F
La nourriture brune de la nourriture de manière inégale	La température du four est trop élevée	Température inférieure du four

REMARQUE: Si l'équipement présente des irrégularités dans ses flammes (flamme lâche, flamme élevée, flamme bruyante), chauffe lentement ou surchauffe, vous devez vérifier la pression de gaz.



HORNO DE CONVECCIÓN A GAS

HCT-5PGN & HCT-5PLP

www.torrey.net