



Manual do Proprietário

Para o forno de cozimento rápido TurboChef Bullet™



Para maiores informações,
ligar para (EUA)
800.90TURBO
ou
+1 214.379.6000

As informações contidas neste manual são importantes para a correta instalação, utilização, manutenção e conserto deste forno. Siga estes procedimentos e instruções para garantir resultados satisfatórios do cozimento e anos de serviço sem problemas.

Erros - descritivos tipográficos ou pictóricos - estão sujeitos a correção. As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Por favor, leia atentamente este manual e guarde-o para referência futura.

Conteúdo

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Informações Gerais de Segurança	i
Reduzindo Risco de Incêndio	ii
Instruções de Aterramento	ii
Substituição ou Remoção do Cordão de Alimentação	ii
Cuidados para Evitar possível exposição a Energia de Micro-ondas em Excesso	ii
Considerações sobre Interferência de Radio Frequência	ii

Especificações e Instalação

Teoria de Operação	1
Características	1
Dimensões	1
Certificações	2
Construção do Forno	2
Especificações Elétricas	2
Instalação	2
Instruções para desembalar	2
Avisos de Instalação – Leia antes de levantar o Forno	2
Instalando o Forno	3
Instalação Próxima a uma fonte aberta de calor	3
Kit de fixação do Forno	4
ChefComm Pro®	4
ChefComm Limited™	4
Data e Hora	4
Seleção de Voltagem	4
Ventilação	4

Limpeza

Limpeza Diária	5-6
Manutenção Trimestral	7

Controles do Forno

Menu Modo Cozinhar

Continua na próxima página...

Modo Info

Tela de Informação	14
Número de Série	14
Versão do Menu	14
Versão do Firmware	14
Número de Serviços	14
Voltagem – Tensão de Entrada	14
Tutoriais	
Tela de Contagem	14
Número de cozimentos	14
Tempo total de cozimento	14
Tempo de Magnetron	14
Tempo Total (forno ligado)	14
Registro de falhas	14
Tela de Opções	14
Editando yes/no	14
Cozinhar mais yes/no	14
Carregar Menu yes/no	14
Anel de luz yes/no	15
VAC yes/no	15
Modo Demo yes/no	15
Cozimento Manual yes/no	15
Modo Diagnostico yes/no	15
F2 Bypass yes/no	15
Pedra Cozimento yes/no	15
Tela de Ajustes	15
Temperatura f/c	15
Idioma	15
Rede WiFi	16
Volume do Som	17
Ajustar Data	17
Ajustar Hora	17
Auto Ligar on/off	17
Auto Desligar on/off	17
Tela de Serviço	17
Tela do Fabricante	18
Carregar o Menu a partir do USB	18
Salvar o Menu num USB	18
Atualizar o Firmware	19

Modo de Edição

Editar Temperatura	20
Editar Offset da Temperatura inferior	20
Acessar Tela de Editar Itens	21
Nomear um Grupo	21
Apagar um Grupo	22
Mover um Grupo	22
Opções para Editar Itens	23
Ajuste Editar	24
Nomear um Item	26
Adicionar uma Receita a partir do livro de receitas	26
Trocar Grupo	27
Mover um Item	27
Apagar um Item	28

Solução de problemas	29
-----------------------------	----

Garantia Limitada para América do Norte	31
--	----

Garantia Limitada Internacional	33
--	----

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



Aviso: Quando operar este forno, siga rigorosamente as instruções de segurança abaixo para reduzir o risco de queimaduras, choque elétrico, fogo, ferimentos, danos ao forno ou propriedade perto do forno ou possível exposição à excessiva energia de micro-ondas.

Informações Gerais de Segurança

- ✓ Leia todas as instruções antes de usar este aparelho.
- ✓ Leia e siga os “Cuidados para Evitar possível exposição a Energia de Micro-ondas em Excesso” na página ii.
- ✓ Este aparelho deve ser aterrado. Ligue apenas a uma tomada devidamente aterrada. Consulte “Instruções de aterramento” na página ii.
- ✓ Instale ou coloque o aparelho somente em conformidade com as instruções de instalação fornecidas.
- ✓ Este aparelho deve ser consertado apenas por pessoal qualificado. Contate o serviço autorizado mais próximo para inspeção, conserto ou ajuste.
- ✓ Mantenha o cabo afastado de superfícies aquecidas.
- ✓ Líquidos, como água, café ou chá podem ser superaquecidos para além do ponto de ebulição sem aparentar estar fervendo. O borbulhar ou ferver visível quando o recipiente é retirado do forno de micro-ondas nem sempre ocorre. Isso pode resultar em um líquido muito quente que repentinamente pode ferver e derramar quando o container é perturbado ou um utensílio é inserido no líquido.
- ✓ Aviso: O conteúdo de mamadeiras e containers de alimento para bebês devem ser agitados e mexidos e a temperatura deve ser verificada antes de consumir para evitar queimaduras (IEC 60335-2-90).
- ✓ Use este aparelho apenas para as utilizações previstas, conforme descrito neste manual.
- ✓ Use somente utensílios que são apropriados para o uso em fornos de micro-ondas (IEC 60335-2-90).
- x NÃO use produtos químicos corrosivos ou vapores neste aparelho; ele não foi projetado para uso industrial ou de laboratório.
- x AVISO: NÃO aquecer líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados (por exemplo, frascos, ovos inteiros, etc.), uma vez que são susceptíveis de explodir.
- x Aviso: Não manter o forno limpo pode provocar deterioração das superfícies e pode afetar negativamente a vida do aparelho e, possivelmente, resultar em uma situação perigosa.
- x Não permitir que crianças operem este aparelho.
- x NÃO utilize este aparelho se tiver um cabo ou plugue danificado, não está funcionando corretamente, tenha sido danificado ou sofreu queda. Consulte “Troca ou remoção do cordão de alimentação” na página ii.
- x NÃO cubra ou bloqueie nenhuma das aberturas do aparelho.
- x NÃO armazene este aparelho ao ar livre
- x NÃO utilize este aparelho perto de água (por exemplo, perto de uma pia de cozinha, num local húmido, perto de uma piscina).
- x NÃO mergulhe o cordão de alimentação ou plugue em água.
- x NÃO deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão
- x NÃO utilizar um jato de água para a limpeza. Consulte as páginas 5-7 deste manual para procedimentos de limpeza adequada.
- x NÃO utilize este produto sem o chão do forno ou Jetplate instalado. O forno não irá cozinhar adequadamente e pode danificar o forno.
- x Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que sob supervisão ou instrução.

Reduzindo Risco de Incêndio

- ✓ Remova os fios de fechamento dos sacos de papel e plásticos utilizados para facilitar o cozimento no forno.
- ✓ Se materiais dentro do forno pegar fogo, mantenha a porta do forno fechada, desligue o forno, e desconecte o cabo de alimentação ou desligue a energia no painel de fusíveis ou disjuntores.
- ✓ Se observar fumaça, desligue ou desconecte o forno. Mantenha a porta fechada para sufocar as chamas..
- x NÃO utilize a cavidade interna para fins de armazenamento.
- x NÃO cozinhe demais os alimentos. Observe cuidadosamente o forno se for utilizar papel, plástico ou outros materiais combustíveis para facilitar o cozimento.
- x NÃO deixe produtos de papel, utensílios de cozinha, ou alimento na cavidade interna quando o forno não estiver em uso.

GUARDE ESTE MANUAL

Instruções de Aterramento

Este aparelho deve ser conectado ao terra. Em caso de um curto-circuito, o aterramento reduz o risco de choque elétrico, fornecendo um caminho de escape para a corrente elétrica. Este forno está equipado com um cabo que tem um fio terra com um terminal de aterramento, o qual deve ser conectado a uma tomada que esteja devidamente instalada e ligada e aterrada. Consulte um eletricista ou técnico qualificado se houver dúvidas sobre as instalações seguirem ou não as instruções de aterramento ou se houver dúvida sobre se o aparelho está devidamente aterrado.

- x NÃO utilize uma extensão. Se o cabo de alimentação for muito curto, consulte um eletricista ou técnico qualificado para instalar uma tomada perto do produto.



AVISO: O aterramento inadequado pode resultar em risco de choque elétrico.

Substituição ou Remoção do Cordão de Alimentação

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por serviço autorizado, ou por uma pessoa qualificada.



AVISO: Se o forno está desligado durante um serviço ou manutenção, o usuário deve ser capaz de acessar e verificar o plugue a qualquer momento para garantir que o forno permanece desligado. O Plugue deve permanecer perto do forno e não pode ser colocado atrás de outro aparelho ou em outro ambiente.

Cuidados para Evitar possível exposição a Energia de Micro-ondas em Excesso

- (a) Não tente operar o forno com a porta aberta, uma vez que a operação de porta aberta pode resultar em exposição nociva a energia de micro-ondas. É importante não desativar ou alterar os dispositivos de bloqueio de segurança.
- (b) Não coloque nenhum objeto entre a parte frontal do forno e a porta ou permita que solo ou o resíduo de líquido de limpeza acumule nas vedações
- (c) Não opera este produto se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno feche adequadamente e que não haja dano a (1) porta (amassada), (2) dobradiças e fechaduras (quebradas ou com folgas), (3) vedações da porta e superfícies de vedação.
- (d) O forno não deve ser ajustado ou consertado senão por pessoal de assistência técnica qualificados.

Considerações sobre Interferência de Radio Frequência

Este forno gera sinais de rádio frequência. Este dispositivo foi testado e está em conformidade com as os requisito aplicáveis da norma FCC Parte 18 e os requisitos de proteção do Council Directive 89/336/EEC 89/336/CEE relativo à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes dos requisitos sobre compatibilidade eletromagnética, no momento da fabricação. No entanto, alguns equipamentos com sensibilidade aos sinais abaixo destes limites podem sofrer interferências.

Se o seu equipamento sofrer interferências:

- ✓ Aumente a distancia física entre o forno e o equipamento sensível.
- ✓ Se o equipamento sensível pode ser aterrado, aterre seguindo as práticas aceitáveis para aterramento.
- ✓ Se microfones operados com baterias estão sendo afetados, garanta que as baterias estejam totalmente carregadas.
- ✓ Mantenha equipamentos sensíveis em circuitos elétricos separados, se possível.
- ✓ Posicione/roteie fios de intercomunicadores, microfones, alto-falantes, etc., longe do forno.

GUARDE ESTE MANUAL

Símbolo de Terra de proteção



Este símbolo identifica o terminal que está previsto para ligar um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou o terminal de terra de proteção (terra) eletrodo.

Símbolo de ligação equipotencial



Este símbolo identifica os terminais que, quando conectados, trazem para um mesmo potencial as várias partes de um equipamento ou de um sistema, não necessariamente sendo o terra potencial, por exemplo, para uma conexão local.

GUARDE ESTE MANUAL

Esta página foi deixada em branco
intencionalmente.

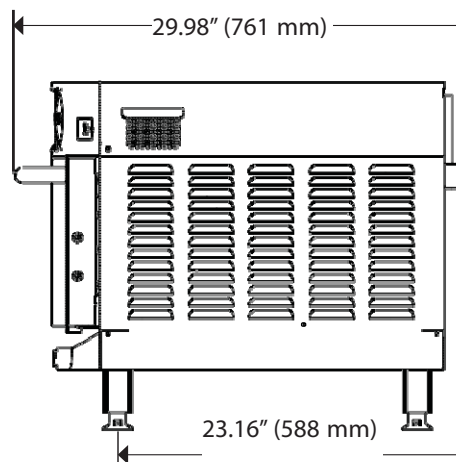
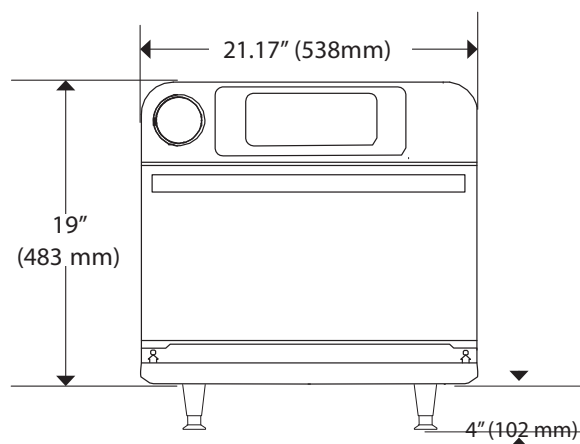


figura 1: Dimensões do forno Bullet

Teoria de Operação

O forno TurboChef Bullet usa calor radiante em combinação com Insuflamento de ar em alta velocidade e micro-ondas laterais para cozinhar rapidamente os alimentos sem comprometer a qualidade. O desempenho e a versatilidade dos Menus são maximizados devido a flexibilidade em ajustar as temperaturas superior e inferior e a capacidade de ajustar a quantidade de micro-ondas e ar em diferentes fases de cada receita.

Este Manual inclui instruções para instalação, limpeza e operação do forno. Se tiver perguntas que não estejam neste manual, contate Serviço ao Consumidor em 800.90TURBO (USA) ou +1 214.379.6000 (Internacional), ou seu distribuidor autorizado.

Características

- Tela sensível ao toque, capacitivo, com vidro industrial temperado
- Modo Manual para cozimento
- Adicionar a partir da opção do livro de receitas permitindo ao usuário acessar e salvar receitas do livro de receitas do TurboChef.
- Até 10 idiomas disponíveis
- Tutoriais integrados para operações e manutenções diárias
- Coleta de dados aprimorada para soluções de problemas e aprendizado sobre quais produtos são cozidos e quando
- Novas ferramentas de edição de menus e USB
- WiFi preparado para uma cozinha conectada

Dimensões

Dimensões do Forno

Altura – Forno Simples

com pés: 23" (584 mm)

sem pés: 19" (483 mm)

Altura – Fornos empilhados

Forno inferior com pés: 42" (1067 mm)

Forno inferior sem pés: 38" (965 mm)

Largura: 21.17" (538 mm)

Profundidade

Profundidade: 27.51" (699 mm)

Com porta fechada: 29.98" (761 mm)

Com porta aberta: 36.47" (926 mm)

Peso: 185 lb. (84 kg)

Dimensões da Cavidade de cozimento

Altura: 6.0" (152 mm)

Largura: 15.5" (394 mm)

Profundidade: 14.5" (368 mm)

Volume: 0.78 ft³ (22.1 litros)

Área livre

Topo: 5" (127 mm)

Lados: 2" (51 mm)

Certificações

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA



Construção do Forno

Exterior

- Aço Inox na frente, topo e lados
- Panela de coleta de gordura removível em Aço Inox
- Exterior frio ao toque; todas as superfícies abaixo de 131°F (55°C)
- Puxador de porta ergonômico
- Tela de 7-polegadas sensível ao toque, capacitivo, com cobertura em vidro temperado

Interior

- Aço Inox 201
- Câmara de cozimento toda soldada e isolada
- Grelha e chão do forno ou Jetplate removíveis

Especificações Elétricas

A TurboChef recomenda o uso de um disjuntor tipo D para todas as instalações fora dos EUA.

Mono Fase (6200 watts)

US/Canada: 208/240 VAC*, 60 Hz, 30 A
 Europa/Ásia (UK): 230 VAC, 50 Hz, 30 A
 Brasil (BK): 220 VAC, 60 Hz, 30 A
 América Latina(LA): 220 VAC, 60 Hz, 30 A
 Japão (JK): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 30 A

Multi-fase (6200 watts)

Europa/Ásia Wye (EW): 400 VAC, 50 Hz, 16 A
 Europa/Ásia Delta (ED): 230 VAC, 50 Hz, 30 A
 Japão Delta (JD): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 30 A
 Coreia/Oriente Médio Wye (KW): 400 VAC, 60 Hz, 16 A
 Coreia/Oriente Médio Delta (SD): 230 VAC, 60 Hz, 30 A

* Modelos para US/Canada incluem um sensor de tensão que detecta 208 ou 240 VAC, mas não compensa a falta ou sobre tensão das instalações

Instalação

Instale ou posicione este produto somente de acordo com as instruções abaixo.

Instruções para desembalar

1. Remova o forno de sua embalagem.
2. Antes de descartar a embalagem, verifique se retirou os acessórios e manuais.

NOTA: Recomenda-se manter a embalagem para o quando necessário enviar o forno para outro local.

3. Verifique a cavidade de cozimento para os acessórios e manuais.
4. Descarte todas as embalagens que se encontram dentro da cavidade de cozimento.

Aviso para Instalação – leia antes de levantar o forno



AVISO: O forno pesa aproximadamente 185 lb. (84 kg). Nunca tente levantar com menos de duas pessoas.



AVISO: Nunca levante o forno pelo puxador da porta. Caso o faça a porta pode desalinhar resultando numa chamada de serviço for a da garantia.



AVISO: O forno deve ser posicionado na estação de alimentos o tempo todo. TurboChef não irá aceitar uma queda do forno como parte da garantia e nem se responsabiliza por eventuais danos que possa resultar.



AVISO: Este forno não é adequado para instalação de embutir (isto é, instalação que cubra o forno por 5 ou mais lados). Certifique-se de ter uma distância mínima de 2" (51 mm) em todos os lados e 5" (127 mm) no topo.



AVISO: Este forno não é para ser empilhado sem o uso de estrutura apropriada. Contate a TurboChef para mais detalhes.



AVISO: Nunca coloque mais do que dois fornos um sobre o outro.

Instalando o Forno

1. Prepare uma superfície capaz de suportar 190 lb. (86 kg) ou 380 lb. (172 kg) se colocar dois um sobre o outro.
A superfície deve ter 27.45" (697 mm) de profundidade.
2. Se instalando em um carrinho de forno:
 - a. Certifique-se que as rodas do carrinho estejam travadas.
 - b. Certifique-se que os pés do forno estejam removidos.
 - c. Caso os furos no carrinho não estejam alinhados com os dos pés do forno, é necessário fazer novos furos para assegurar a estabilidade do forno. Para mais detalhes, contatar o serviço ao consumidor 800-90TURBO ou +1 214-379-6000.
3. Posicione uma ou mais pessoas na frente e atrás do forno.
4. Posicione as mãos sob o forno e levante.
5. Posicione o forno na superfície preparada, de tal forma que nenhum lado fique fora da superfície.
6. Se for colocar um sobre o outro:
 - a. Veja a página 1 para as dimensões.
 - b. Instale a estrutura especial (parte número ENC-3001) para o forno inferior.
 - c. Posicione o forno superior sobre o inferior.
 - d. Prenda a estrutura no forno superior.

7. Certifique-se que a estrutura esteja instalada adequadamente em cada forno (fixada sob o chão do forno ou Jetplate).
8. Conecte o forno na tomada

NOTA: Para fins de manutenção, os principais pontos de acesso deste forno são os lados e topo. Prateleiras sobre o forno podem atrasar um eventual serviço. O proprietário será responsável pelo pagamento adicional do serviço devido a dificuldade de acesso ao forno.

Instalação Próxima a uma fonte de calor aberta

Quando posicionando um forno TurboChef próximo a uma fonte aberta de calor (veja ilustração abaixo), siga atentamente as seguintes instruções:

- Se o forno está sendo colocado próximo a uma grelha ou fogão, uma divisória deve ser colocada entre o forno e a fonte de calor, com uma distância mínima de 6" (152 mm) entre o forno e a divisória.
- Se o forno está sendo colocado próximo a uma fritadeira, uma divisória deve ser colocada entre o forno e a fritadeira, com uma distância mínima de 12" (305 mm) entre o forno e a divisória.
- A altura da divisória deve ser maior ou igual a altura do forno (ver página 1).
- Certifique-se que o forno tem espaço mínimo de 5" (127 mm) no topo e no mínimo 2" (51 mm) em cada um dos lados.

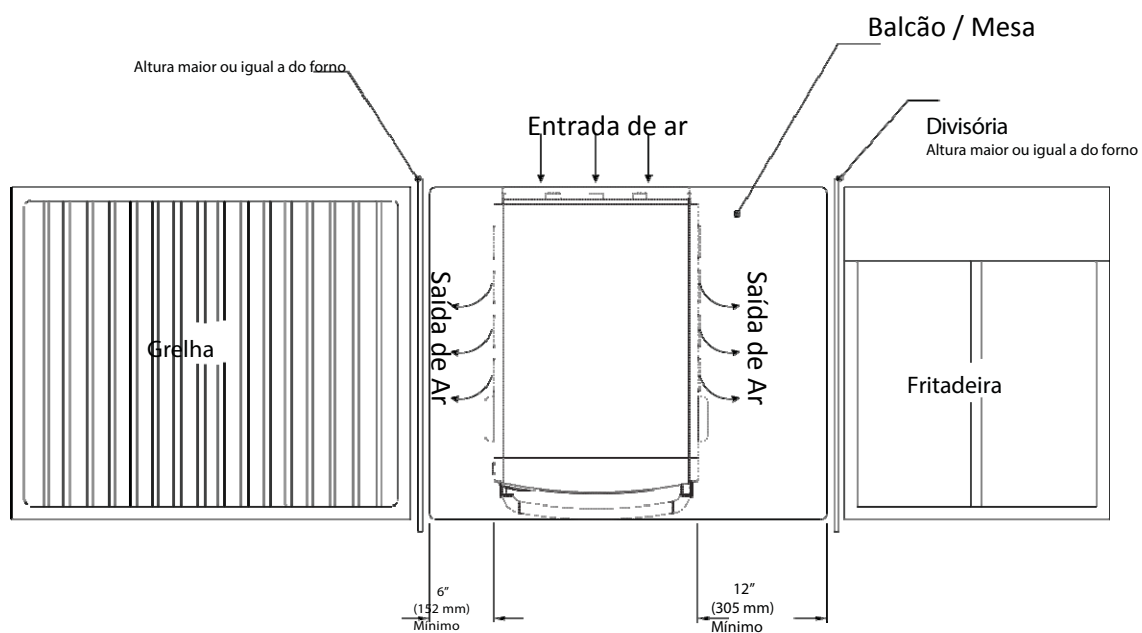


Figura 2: Instalação Próxima a uma fonte de calor aberta

Kit de fixação do forno

Parte Número: TC3-0242



AVISO: O kit de fixação do forno não irá evitar a potencial queda do forno da mesa caso seja puxado ou deixado deslizar. As instruções de instalação estão incluídas no kit.

ChefComm Pro

Parte Número: CON-7006

ChefComm Pro® permite facilmente criar os ajustes dos menus em um computador e carregá-los no forno via USB. Para maiores informações, ligue para TurboChef assistência ao Consumidor 800.90TURBO ou +1 214.379.6000.

ChefComm Limited

Parte Número: CON-7016

ChefComm Limited™ é uma versão “somente Ler-e-Carregar” do ChefComm Pro que ajuda a facilitar a distribuição dos menus, evitando que sejam alterados nos restaurantes.

Data e Hora

O forno mantém um registro de dados que contém informações valiosas sobre o funcionamento do forno, incluindo as falhas, itens cozidos e outros eventos. Data e hora exatas são importantes para o registro de dados. Se o forno perder a data e hora devido a uma prolongada desconexão da tensão de alimentação, o operador será alertado para definir a data e hora. O alerta só ocorrerá uma vez. Se ignorado, o operador deve atualizar a data e hora a partir da tela de configurações do modo de informação (ver página 17 para detalhes.)

Seleção de Voltagem

Os modelos de forno para América do Norte irão detectar a tensão de entrada, 208V ou 240V.

Se a tensão de entrada para a loja é diferente do que a tensão de predefinição de fábrica, o operador deverá selecionar 208 ou 240. A tensão correta será realçada na tela, identificando qual opção selecionar (veja abaixo).



figura 3: Selecionando a Voltagem

Ventilação

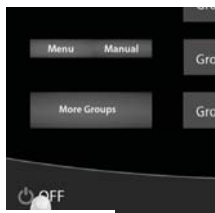
O forno TurboChef Bullet foi aprovado pelo Underwriter's Laboratory (UL) para operação sem exaustão (Lista UL KNLZ) para todos os alimentos exceto para alimentos classificados como “proteínas cruas e gordurosas”. Estes alimentos incluem frango com osso e pele, carne crua de hambúrguer, bacon cru, linguiça crua, filés, etc. Se for cozinhar estes tipos de alimentos, consulte os regulamentos locais para HVAC e autoridades para garantir a conformidade com a legislação local de ventilação.

Para garantir a continua conformidade com todos os códigos da vigilância sanitária, do corpo de bombeiros e de saúde, você deve manter a área em torno do forno sempre limpa e esterilizada.

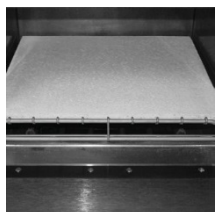
NOTA: Em nenhum caso o fabricante assumirá qualquer responsabilidade por danos ou lesões resultantes de instalações que não estejam em conformidade com as instruções e códigos listadas anteriormente. O não cumprimento destas instruções pode resultar no cancelamento temporário da licença por parte do departamento de saúde local, até que estas sejam corrigidas.

Limpeza Diária

Siga os passos abaixo quando limpar seu forno. Use somente TurboChef®-aprovado produtos químicos de limpeza. Falha em aderir a esses procedimentos ou a utilização de quaisquer outros produtos de limpeza pode danificar componentes críticos do forno, resultando em uma chamada de serviço fora da garantia.



Passo 1



Passo 2



Passo 3



Passo 4



Passo 5



Passo 6

Equipamentos e Suprimentos

TurboChef® Oven Cleaner (produto número: 103180), TurboChef® Oven Guard (produto número: 103181), desinfetante Kay ClickSan®, esponja de nylon almofada, toalhas limpas, úmidas e secas, luvas descartáveis, óculos de proteção, máscara para pó (opcional)

Passo 1: Esfriar o forno

AVISO: O forno opera em cerca de 500° F (260° C) e pode causar ferimentos se não for resfriado corretamente.

- Desligue o forno pressionando a tecla On/Off.
- Abra ligeiramente a porta do forno.
- O resfriamento leva aproximadamente 30 minutos.

Não prossiga para a etapa 2 até que o forno exiba a mensagem "pronto para limpar".

Passo 2: Limpar a pedra de cozimento

- Remover a pedra de cozimento e SUAVEMENTE esfregar a seco com a esponja de nylon para remover as partículas de alimento.

AVISO: Esfregar vigorosamente pode trincar e quebrar a pedra de cozimento.

NÃO mergulhar a pedra de cozimento em água. Se for imersa por acidente, deixe-a secar ao ar livre pelo tempo que for necessário antes de utilizar, caso contrário ela pode rachar.

Passo 3: Limpar a grelha

- A grelha é mantida no lugar por guias que estão posicionadas por baixo de ambos os lados do chão do forno chamado jetplate.
- Levante a parte de trás da grelha.
- Puxe a grelha para a frente até que esteja livre.
- Lavar, enxaguar, desinfetar e secar a grelha.

Passo 4: Limpar o chão do Forno ou Jetplate

- Levantar a frente do chão.
- Puxe o chão para a frente e retire-o do forno.

CUIDADO: Manuseie o chão com cuidado para evitar danificar a camada de porcelana.

- Lave, enxágue, desinfete e seque o chão do forno.

NÃO limpe o chão do forno com escova de aço.

Passo 5: Limpe o filtro da cavidade (se presente)

O filtro deve estar presente durante a operação do forno, e deve ser limpo regularmente ou substituído se estiver danificado.

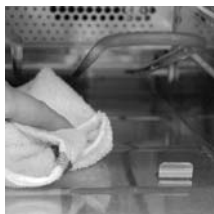
- Retire o filtro da parede traseira da cavidade levantando a aba e puxando o filtro em sua direção.
- Enxágue o filtro com água quente.
- Deixe o filtro secar completamente.

NÃO esfregue ou puxe a malha de dentro do filtro..

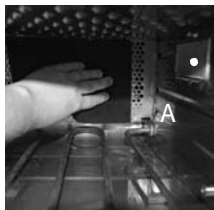
Passo 6: Limpe o filtro de ar

O filtro deve estar presente durante a operação do forno, e deve ser limpo regularmente ou substituído se estiver danificado.

- Remova o filtro de ar da parte traseira do forno..
- Enxágue o filtro de ar com água quente.
- Deixe o filtro de ar secar completamente..



Passo 7



Passo 8



Passo 9



Passo 10



Passo 11



Passo 12



Passo 13

Passo 7: Remover as grandes partículas de alimento

- A resistência de aquecimento pode ser levantada para limpeza. NÃO tente limpar a resistência em si.
- Utilize um aspirador de alimento ou pano de limpeza para remover as grandes partículas de alimentos da cavidade.

Passo 8: Limpe a Cavidade do Forno

- NÃO borrife Oven Cleaner nos furos dentro da cavidade do forno.
- Aplique o Oven Cleaner em uma toalha limpa ou esponja de nylon e limpe o topo, lados e base da cavidade..
- NÃO aplique força excessiva no topo das guias (A), localizadas nos lados da cavidade.
- Para manchas difíceis, borrife um pouco do Oven Cleaner sobre a mancha..
- Deixe o Oven Cleaner penetrar na mancha limpando após 5 minutos.
- NÃO use mangueira ou jatos de água para limpeza.

Passo 9: Limpe o fundo da cavidade do Forno

- Limpe o fundo da cavidade do forno com um pano limpo.
- Seque a cavidade com uma toalha seca e limpa

Passo 10: Limpe e seque a porta do Forno

- Limpe a porta do forno com o Oven Cleaner e a esponja de nylon.
- Limpe a porta do forno com uma toalha limpa.
- Seque a porta do forno com uma toalha limpa e seca.

Passo 11: Aplique Oven Guard

- Borrife Oven Guard em uma toalha limpa.
- Passe pelas paredes da cavidade e parte interna da porta do forno.
- NÃO borrife Oven Guard dentro do forno ou na resistência de aquecimento.

Passo 12: Reinstale os Componentes

- Reinstale o filtro da cavidade (se presente). Alinhe o pino do canto superior esquerdo do filtro com o furo do topo esquerdo da parede traseira da cavidade. Isto vai garantir que os demais pinos do filtro irão se encaixar na parede da cavidade.
- Reinstale o chão do forno ou jetplate, a grelha e a pedra de cozimento. NÃO opere o forno sem o chão (jetplate) instalado. O forno pode se danificar.
- Feche a porta do forno..
- Reinstale o filtro, ou troque caso a malha esteja deteriorada, tenha grandes aberturas ou esteja saindo da armação.

Passo 13: Limpe a parte externa do Forno

- Limpe a parte externa do forno com uma toalha limpa.
- Remova o painel sob a porta e remova os resíduos do painel e limpe com uma toalha limpa.
- Reinstale o painel sob a porta.

NÃO borrife produtos químicos em nenhuma abertura, como por exemplo as saídas de ar nas laterais ou parte traseira na saída do catalisador.

- O forno está pronto para ser ligado..

Manutenção Trimestral

Para garantir o desempenho ideal do forno, conclua as seguintes etapas de limpeza uma vez por trimestre ou mais frequentemente se necessário.

- 1 Complete as instruções para limpeza diária (Veja Documento-1494-1 ou o manual do usuário).



⚠ CUIDADO: Certifique-se que o forno está desligado antes de continuar.

2. Remova o filtro de ar.



3. Limpe os ventiladores e grelhas de proteção.



NOTA: Recomenda-se utilizar uma escova e um aspirador para coletar os resíduos..

4. Limpe as saídas de ar nos painéis laterais.



NOTA: Recomenda-se utilizar uma escova e um aspirador para coletar os resíduos.

- 5 Utilizando uma chave Phillips, remova os parafusos da tampa traseira do compartimento de ventilação do catalisador. Segure a tampa com sua mão.



Equipamentos e Materiais

Necessário: Chave Phillips, toalhas limpas, luvas de borracha para manusear o conversor catalítico.

Recomendado: máscara de pó, aspirador, escova de cerdas



6. O conversor catalítico é do estilo de um acordeom e irá sair quando a tampa for removida. Remova a tampa vagarosamente a fim de manter o conversor catalítico no lugar.

⚠ CUIDADO: NÃO tente limpar o conversor catalítico ou borrifar produtos químicos nesta área.

7. Limpe a cavidade:

- Segure o conversor catalítico no lugar com uma das mãos.
- Utilizando uma toalha limpa, retire toda a sujeira que acumulou sob o conversor catalítico.
- Limpe a tampa externa e certifique-se que os furos de ventilação não estejam bloqueados.



- 8 Recoloque a tampa e certifique-se que os furos de ventilação estejam na parte de baixo.

⚠ CUIDADO: Instalar a tampa invertida pode resultar num acúmulo excessivo de gordura e/ou vapor quente quando a porta for aberta.



9. Limpe o painel traseiro com uma toalha limpa e húmida.



10. Reinstale o filtro de ar. O forno está pronto para ser ligado



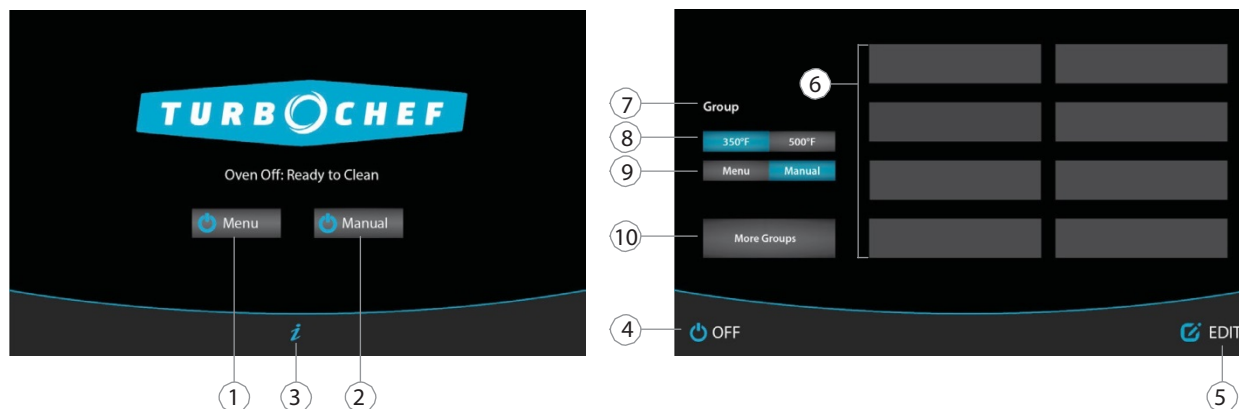


figura 4: Controles do Forno

NOTA: As opções na tela variam dependendo de quais funções estão habilitadas..

Controles do Forno

1. Ícone Menu /Ícone Temperatura

Toque para ligar o forno e cozinhar no modo menu (pagina9).

NOTA: Se o Modo Manual está desabilitado, o ícone de temperatura será mostrado ao invés do ícone Menu.

2. Ícone Manual

Toque para ligar o forno e cozinhar no modo manual (página12). O ícone Manual está presente somente se habilitado (página15).

3. Ícone “i”

Toque para acessar Modo Info (página14). O ícone “i” é somente visível quando o forno está desligado, aquecendo, resfriando ou no modo de edição.

4. Ícone Off

Toque para desligar o forno (resfriar).

5. Ícone Editar

O ícone Editar irá somente estar visível quando o modo Editar está habilitado (página21). Tocando este ícone irá permitir você editar os itens existentes no menu.

6. Grupos/Itens (1-8 e 9-16)

O forno contém 16 grupos de alimentos divididos em 2 grupos de 8. Cada grupo de alimentos contém 16 itens divididos em 2 grupos de 8.

7. Nome do Grupo

Quando visualizando itens, o nome do grupo indica qual grupo está sendo visualizado.

8. Ajuste de Temperatura

A opção de trocar a temperatura irá ser mostrada quando operando com duas temperaturas diferentes. Toque para visualizar os grupos com outro valor de temperatura.

9. Trocar Menu/Manual

A troca de Menu/Manual irá somente ser mostrada quando o modo Manual está habilitado e irá permitir que você alterne entre o modo menu (página9) e modo manual (página12)

10. Mais/Anterior Grupos ou Itens

Este ícone irá somente ser mostrado quando usando uma temperatura. Para visualizar grupos ou itens adicionais toque “More Groups” ou “More Items.” ou, se na tela dois, toque “Previous Groups” ou “Previous Items.”

Menu Modo Cozinhar

O forno é pré-programado na fábrica com configurações de receitas e está pronto para operar assim que retirado da embalagem. Novos ajustes de menus podem ser carregados via USB (páginas 18-19) ou programados manualmente (página 20).

Se as configurações não estão presentes, o forno irá cozinhar somente no modo manual (página 12).

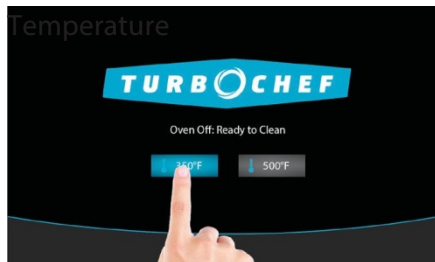
Este forno usa impacto e micro-ondas para cozinhar alimentos mais rápido do que os métodos tradicionais. O ar entra na cavidade por cima e por baixo usando um único ventilador. Devido a esta característica e para assegurar a uniformidade do cozimento, o forno deve ser operado somente quando o jetplate inferior está no lugar. Embora o jetplate seja removível para limpeza, não deve ser removido para cozinhar. Sem o jetplate no lugar, o forno não irá ter um desempenho adequado de cozimento tanto para a parte superior quanto a inferior do alimento. Além disso, poderão ocorrer danos ao forno.

A sequência de passos abaixo pode variar, e algumas podem não ser aplicáveis.

Passo 1: Toque "Menu" ou o ícone de ajuste de temperatura do forno para ligar o forno

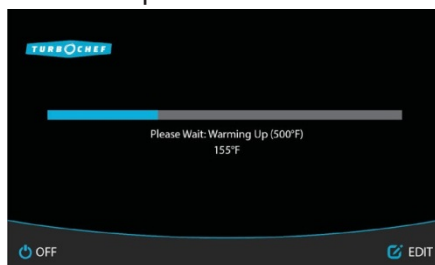


Passo 2: Selecione Cozinhar



NOTA: Se as temperaturas forem as mesmas, ou se o modo Manual estiver desabilitado, esta tela não será exibida.

Passo 3: Aquecendo

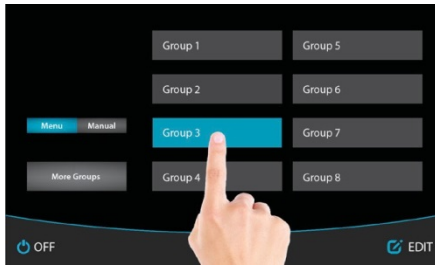


NOTA: Quando o forno terminar de aquecer, ele irá "ficar de molho" por mais 8 minutos. "Ficar de molho" garante que as superfícies da cavidade absorvem calor suficiente para que o cozimento não seja afetado.

Passo 4: Coloque o alimento no forno

⚠ AVISO: Dentro do forno e a porta do forno estão quentes!

Passo 5: Seleção um Grupo



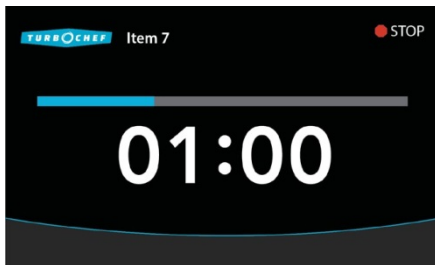
NOTA: Toque “More Groups” (Mais Grupos) para visualizar grupos adicionais.

Passo 6: Seleção um Item



NOTA: Toque “More Items” (Mais Itens) para visualizar itens adicionais.

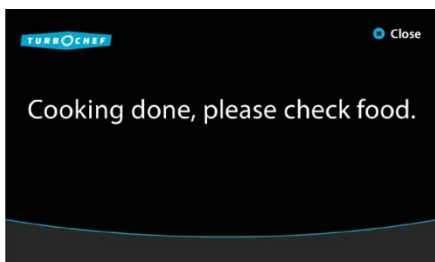
Passo 7: Cozinhando



NOTA: Para interromper imediatamente um ciclo de cozimento, toque “STOP” (Parar).

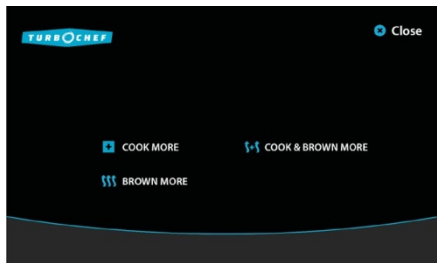
NOTA: Se a porta do forno é aberta durante um ciclo de cozimento, o ciclo irá parar até que a porta seja fechada. Toque “YES” para terminar o ciclo.

Passo 8: Verifique/Remova o alimento do forno



AVISO: O Prato, parte interna e porta do forno estão quentes!

Passo 9: Cozinhar Mais / Dourar Mais / Cozinhar & Dourar Mais



NOTA: Esta opção deve ser habilitada para poder cozinhar um item além do tempo original de cozimento (ver página 14 para detalhes).

Para cozinhar um item além do tempo original de cozimento, toque um dos ícones na tela:

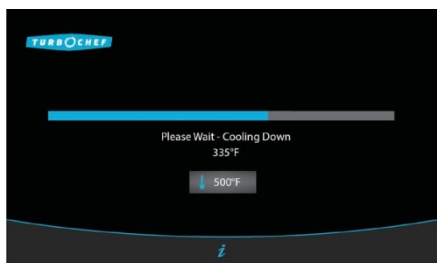
- Toque “Cook More” se o interior do alimento necessita mais cozimento.
- Toque “Brown More” se a parte externa do alimento necessita mais dourado ou mais crocante.
- Toque “Cook & Brown More” se ambos, interior e exterior do alimento necessitam mais cozimento.

Selecionando uma dessas opções o item irá cozinhar o alimento por 20%do ultimo tempo de cozimento selecionado. O tempo de cozimento mínimo é o que for menor entre 15 segundos ou o tempo total de cozimento original. O tempo máximo de cozimento é um minute.

O forno irá cozinhar conforme os ajustes abaixo:

- Cook More (Cozinhar Mais): 10% ar, 100% micro-ondas
- Brown More (Dourar Mais): 100% ar, 0% micro-ondas
- Cook & Brown More(Cozinhar & Dourar Mais): 100% ar, 100% micro-ondas

Passo 10: Resfriando

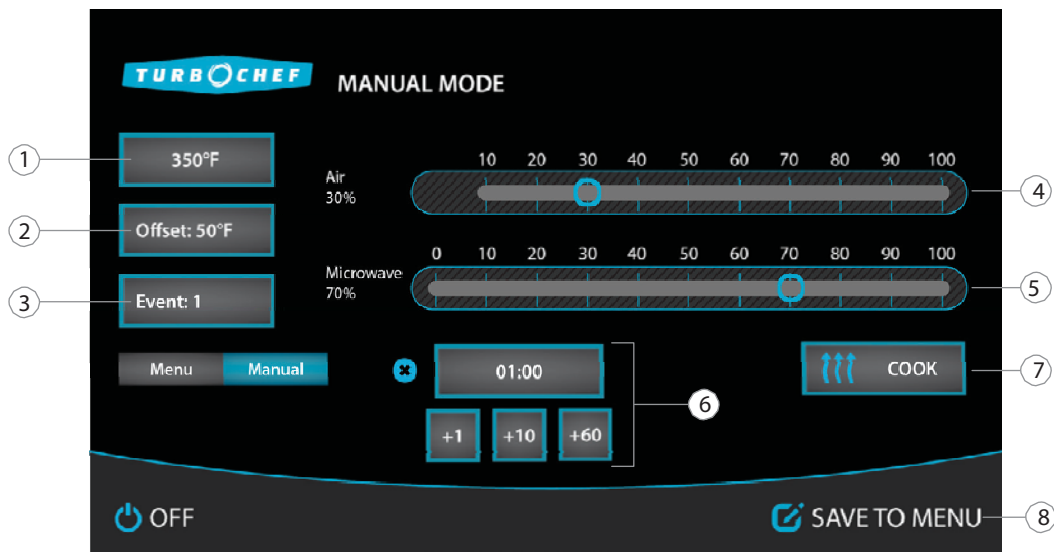


Quando terminado os cozimentos do dia, toque “OFF” para desligar o forno e iniciar o processo de resfriamento.

Modo Manual de Cozimento

O modo Manual de cozimento permite cozinhar diretamente “on the fly” enquanto que Modo Menu de cozinhar (página9) permite cozinhar a partir de ajustes pré-existentes. Para acessar o Modo Manual, toque o ícone Manual quando o forno estiver desligado ou resfriando (página9) ou toque o botão Menu/Manual na tela Modo Menu (página10).

NOTA: Se o ícone “Manual” não estiver presente, veja na página 15 como fazê-lo aparecer.



1. Ajuste de Temperatura

Toque para alterar a temperatura. A temperatura pode ser ajustada entre 300–600°F (149–316°C).

2. Diferença da Temperatura Inferior

O offset da temperatura inferior permite que o elemento de aquecimento inferior forneça aquecimento adicional para aumentar o douramento. A faixa adicional permitida é de 0-75 graus F ou C.

3. Eventos

Modo Manual pode armazenar 6 configurações de cozimento únicos, chamados eventos. Toque “Events” para visualizar os eventos 1 a 6.

4. % Ar

% Ar determina a quantidade de ar. Quanto mais ar, mais o produto irá dourar ou ficar crocante. % Ar pode ser ajustado entre 10-100% em incrementos de 10%.

5. % Micro-ondas

% Micro-ondas determina a quantidade de micro-ondas, e pode ser entre 0-100% em incrementos de 10%. Por exemplo, 50% significa que o sistema de micro-ondas irá permanecer ligado por 5 segundos contínuos de cada 10 segundos durante o ciclo de cozimento.

6. Tempo

O Tempo pode ser ajustado de 0-99 minutos. Há 4 ícones de tempo. O primeiro permite o operador a digitar o tempo manualmente. Os demais permitem o operador adicionar tempo em incrementos de 1, 10 ou 60 segundos. Também há um ícone “X” que ajusta o tempo de cozimento para 00:00.

7. Cozinhar

Toque para cozinhar.

NOTA: O forno pode necessitar de aquecimento adicional antes que o cozimento possa ser realizado.

Continua na próxima página...

...continuação da página anterior.

8. Salvar no Menu

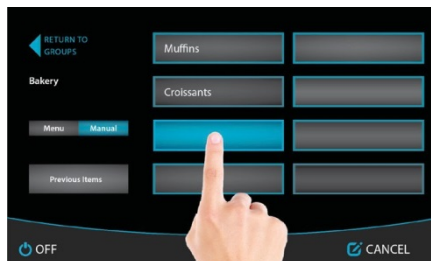
Se você quer salvar um ajuste manual no menu do forno (página 9), toque “Save to Menu.” Todos os 6 eventos (item 3 da página 12) irão ser adicionados juntos como um item do menu de receitas, e o tempo de cozimento para cada evento irá ser adicionado e dividido em percentuais de um único ciclo de cozimento.

- Editar os ajustes, se necessário, tocando em qual ajuste você deseja editar. A partir desta tela, os seguintes ajustes podem ser editados:
 - % Tempo
 - % Ar
 - % Micro-ondas
 - Tempo
 - Nome da Receita

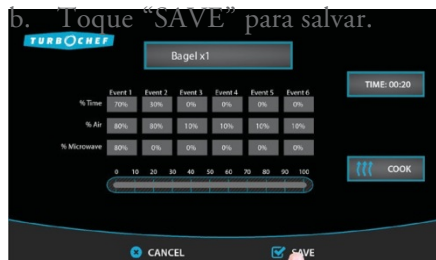
NOTA: Para instruções adicionais para editar os ajustes, veja a página 23.

- Selecione um item para sobrescrever.

NOTA: Para cancelar, toque “CANCEL”



- Toque “SAVE” para salvar.



- Selecione um local para o novo item do menu selecionando primeiro o grupo.

NOTA: Para cancelar, toque “CANCEL”

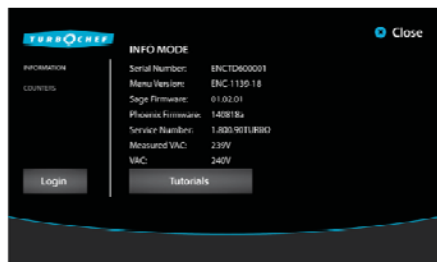


Modo Info

Para acessar o Modo Info, toque o ícone “i” quando o forno estiver desligado, resfriando ou em modo manual. A partir da tela de modo Info, acesse:

- Informação
- Contadores
- Opções
- Ajustes
- Serviço
- Manufatura (Mfg)

Modo Info: Tela de Informação



da tela de Informação, visualize:

- Serial Number (Número de série)
- Menu Version (Versão do Menu)
- Sage Firmware (Software Sage)
- Phoenix Firmware (Software Phoenix)
- Service Number (Número Serviço)
- VAC (Voltage) – Tensão de entrada
- Tutoriais: Veja informações sobre instalação, operação e manutenção do forno.

Modo Info: Tela Contadores



da tela de Contadores, veja:

- Cook counter (Contador Cozimento)
- Total cook time (Tempo total de Cozimento)
- Magnetron time (Tempo de Magnetron)
- Total time (oven on) (Tempo total forno ligado)
- Power cycles: (ciclos de potencia: número de vezes que o forno ciclou potência)
- Fault log: (Registro de falhas: Veja em que momento ocorreram cada falha e o código da falha.

Modo Info: Tela de Opções

A partir das telas modo Info ou Contadores, toque “Login” para acessar a tela de opções. Quando solicitado, entre a senha 9 4 2 8 e toque “ENTER”



Da tela de opções, habilitar/desabilitar:

- Editando
- Cook More (Cozinhar Mais)
- Load Menu (Carregar Menu)
- Light Ring (Iluminação)
- VAC
- Demo Mode (Modo Demo)
- Manual Cooking (Modo Manual de cozinhar)
- Diagnostic Mode (Modo Diagnóstico)
- F2 Bypass
- Cooking Stone (Pedra de cozimento)

Editando YES/NO (SIM/NÃO):

O Modo Editar habilita ou desabilita o portal que permite o operador alterar ajustes do menu, renomear grupos e itens de alimentos e alterar a temperatura de cozimento. O ícone EDIT irá ser mostrado na parte inferior da tela (página8) quando esta opção for YES (SIM). Veja páginas 20-21 para maiores detalhes em como editar os ajustes de menu.

Cook More YES/NO (Cozinhar Mais SIM/NÃO):

Cozinhar mais controla se as 3 opções de “cook more” devem aparecer quando um ciclo de cozimento é completado. Esta opção deve ser habilitada para cozinhar um item além do seu tempo original de cozimento. Veja a página 11 para detalhes.

Load Menu YES/NO (Carregar Menu SIM/NÃO):

Carregar um Menu habilita ou desabilita a detecção do USB, o que permite o operador a carregar e/ou exportar novos ajustes de menu pela USB. Ajustando a opção Load Menu em NO (NÃO) não irá permitir que o operador carregue um menu. Veja página18 para mais detalhes.

Anel de Luz SIM/NÃO:

O Anel de luz fornece uma indicação visual da operação do forno e do tempo faltante para finalizar o cozimento.

VAC YES/NO (Voltagem SIM/NÃO):

Quando selecionado YES (SIM) para VAC a tensão de entrada será mostrada na tela INFO. Isto é ajustado pela fábrica e não deve ser alterado.

Modo Demo YES/NO (SIM/NÃO):

O modo Demo é uma função utilizada para demonstrar as características de cozimento do forno sem ligar os elementos de aquecimento ou o micro-ondas. O modo Demo deve ser ajustado para NO (NÃO) durante o uso regular.

Cozimento Manual YES/NO (SIM/NÃO):

Quando o cozimento Manual é ajustado para YES (SIM), o operador pode cozinhar itens diretamente “on the fly.” Veja a página 12 para mais detalhes.

Modo Diagnostico YES/NO (SIM/NÃO):

O modo Diagnostico permite que o operador visualize e teste os componentes do forno. Este modo deve somente ser utilizado por técnicos qualificados, salvo outra indicação feita por TurboChef.

F2 Bypass YES/NO (SIM/NÃO):

O alarme F2 indica se a temperatura do forno está muito baixa. YES (SIM) significa que o forno não irá terminar o ciclo de cozimento quanto um alarme F2 ocorre. O forno irá registrar o alarme. NO (NÃO) significa que o forno irá funcionar normalmente, isto é, quando um alarme F2 ocorre durante um ciclo de cozimento, o forno irá terminar o ciclo de cozimento.

Cooking Stone YES/NO (Pedra De Cozimento SIM/NÃO):

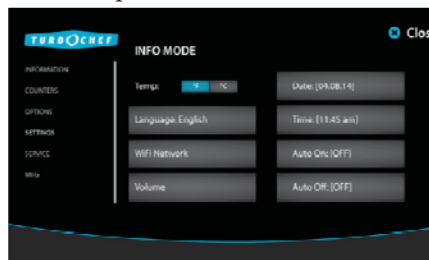
A opção “Pedra” (“Stone”) deve ser ajustada para:

- “YES” (SIM) se a pedra de assamento está sendo usada.
- “NO” (NÃO) se somente a grelha está sendo utilizada.

“YES” (SIM) aumenta a temperatura da metade inferior do forno para resultar em um cozimento ótimo quando a pedra é utilizada. Não é recomendado alterar este ajuste, exceto para desenvolvedores de ajustes de cozimento uma vez que pode afetar de forma adversa o resultado do cozimento.

Modo Info: Tela de ajustes

A partir da tela de Informação ou Contadores, toque “Login” para acessar a tela de ajustes. Quando solicitado, entre a senha 9 4 2 8 e então toque “ENTER.”



a partir da tela de ajustes, ajuste:

- Temperature (Temperatura)
- Language (Linguagem)
- WiFi Network (Rede WiFi)
- Volume (Volume)
- Date (Data)
- Time (Hora)
- Auto On (Ligar Automático)
- Auto Off (Desligar Automático)

Temperatura:

A unidade das temperaturas medidas é configurada de fábrica. Toque °F (Fahrenheit) ou °C (Celsius) para trocar a unidade da temperatura medida.

Language (Linguagem):

A língua padrão é Inglês. Para alterar a língua, toque “Language: English” e então toque na língua desejada e toque “ENTER.” As línguas disponíveis são:

- French (Francês)
- German (Alemão)
- Polish (Polonês)
- Portuguese (Português)
- Russian (Russo)
- Spanish (Espanhol)

Também podem estar disponíveis as línguas:

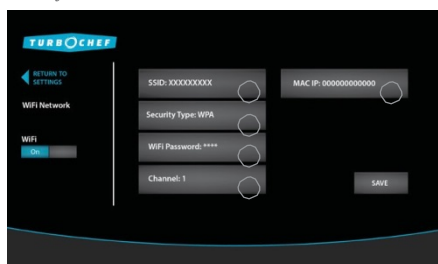
- Chinese (Chinês)
- Korean (Coreano)
- Japanese (Japonês)

Rede Wifi:

NOTA: Função ou serviço pode não estar disponível.

Conectando o forno a uma rede WiFi e utilizando o serviço de conectividade da TurboChef irá permitir atualizar remotamente o menu e o Software de um ou todos os seus fornos, além de possibilitar acessar relatórios e baixar dados ao vivo para saber o que está sendo cozido e quando.

Instruções especiais para os clientes corporativos/cadeias podem ser necessárias. Contate o administrador de instalação para obter mais informações.



A partir da tela de ajuste da rede WiFi acima, as seguintes informações podem ser fornecidas para configurar o forno para conectar a rede:

- WiFi On/Off (WiFi Liga/Desliga)
- SSID
- Security Type (Tipo de segurança)
- WiFi Password (Senha do WiFi)

1. WiFi On/Off (WiFi Liga/Desliga)

Altere esta opção para habilitar/desabilitar o WiFi do forno.

2. SSID

O SSID é o nome da rede a qual se deseja conectar e é sensível a Maiúscula/Minúscula. Após tocar o botão SSID, utilize o teclado da tela para entrar o nome da rede WiFi e toque Enter.

Se você não tem certeza o SSID da rede, contate o administrador da rede. Em alguns casos, o SSID pode estar impresso junto ao roteador WiFi.

3. Security Type (Tipo de Segurança)

O tipo de segurança é definido pelo roteador WiFi. Após tocar “Security Type”, selecione o tipo de segurança que casa com o do roteador WiFi. As opções são: Open (Aberto), WPA, WPA2, WEP

Após selecionar o tipo de segurança correto, pressione a tecla “ENTER”.

Se você não está seguro do tipo de segurança da rede, contate o administrador da rede. Em alguns casos o tipo de segurança está impresso junto ao roteador WiFi.

4. WiFi Password (Senha WiFi)

A senha do WiFi necessária para acessar a rede é sensível a Maiúscula/Minúscula. Após tocar o botão da senha do WiFi, utilize o teclado da tela para entrar a senha da rede WiFi e depois toque “Enter”.

Se você não está seguro do tipo de segurança da rede, contate o administrador da rede. Em alguns casos o tipo de segurança está impresso junto ao roteador WiFi.

NOTA: Redes Abertas (“Open”) não precisam de senhas. Apague ou deixe o campo vazio quando conectando o forno a uma rede Aberta “Open”.

5. Channel (Canal)

O Canal é determinado e atribuído pelo roteador WiFi.

NOTA: Se você esta tendo dificuldade para obter ou manter a conexão WiFi, TurboChef recomenda ajustar o roteador para utilize o canal 1.

Para alterar o canal da rede é necessário logar no roteador. Para ajuda com o roteador WiFi, contate o administrador da rede.

6. MAC IP

O MAC IP é atribuído automaticamente.

7. SAVE Button (Botão Salvar)

Após entrar ou atualizar qualquer dos parâmetros na tela de ajustes da rede WiFi, pressione o botão SAVE.



Caso não pressione o botão SAVE todas as alterações serão perdidas.

Garantindo a Conexão

Quando o forno é conectado a rede a palavra “WiFi” acima do botão irá piscar.



Para obter ajuda para ter os ajustes corretos da rede, consulte o administrador da rede.

Se o MAC IP está vazio, o forno não pode ser configurado adequadamente para se conectar a rede WiFi. Ligue para o Serviço ao Consumidor da TurboChef 800.90TURBO ou +1 214.379.6000.

Volume de Som:

Toque “Volume” e use o mais “+” ou menos “-” ou a barra de deslizar para aumentar ou diminuir o som.

Ajustar a Data:

Ter a data correta é importante para utilizar as funções Auto Ligar e Auto Desligar (“auto-on”, “auto-off”) (veja página adjacente e página 17 para detalhes). Também é importante para o registro de falhas e diagnósticos.

NOTA: O forno pode não reter a Data caso fique desconectado por períodos prolongados (mais do que muitas horas).

Para ajustar a data, toque Data “Date”. Entre a data no formato MM/DD/YY. Toque “ENTER” para salvar as alterações.

Ajustar a Hora

Ter a hora correta é importante para utilizar as funções Auto Ligar e Auto Desligar (“auto-on” e “auto-off”) (veja página adjacente e página 17 para detalhes). Também é importante para o registro de falhas e diagnósticos.

NOTA: O forno pode não reter a Data caso fique desconectado por períodos prolongados (mais do que muitas horas).

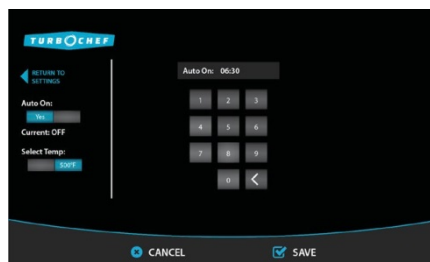
NOTA: O relógio não irá atualizar automaticamente quando houver horário de verão.

Para ajustar a hora, toque “Time”. Entre a hora no formato de 24-horas (8:30 p.m. = 20:30). Toque “ENTER” para salvar as alterações.

NOTA: A hora irá ser convertida automaticamente para o formato de 12-horas após salvar.

Auto On - YES/NO: (Auto Ligar – SIM/NÃO)

Auto Ligar (“Auto On”) é uma função que irá ligar o forno automaticamente em uma determinada hora do dia.

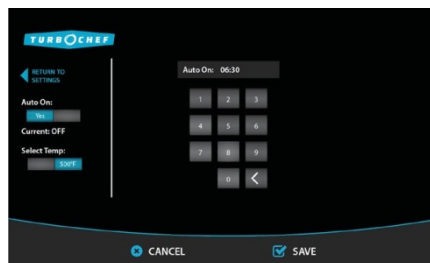


1. Para ligar Auto Ligar, certifique-se que o a hora do dia está correta (adjacente e acima).
2. Altere o ícone SIM/NÃO (yes/no) para YES para habilitar a função Auto Ligar.
3. Selecione a temperatura a qual o forno devera aquecer automaticamente.
4. Entre a hora no formato de 24-horas. Toque “SAVE” para salvar todas as alterações.

NOTA: A hora irá ser convertida automaticamente para o formato de 12-horas após salvar.

Auto Off - YES/NO: (Auto Desligar – SIM/NÃO)

A função Auto Desligar (“Auto Off”) é a função que permite que o forno desligue automaticamente numa determinada hora do dia.



1. Para ligar Auto Desligar, certifique-se que o a hora do dia está correta (adjacente e acima).
2. Altere o ícone SIM/NÃO (yes/no) para YES para habilitar a função Auto Desligar.
3. Entre a hora no formato de 24-horas. Toque “SAVE” para salvar todas as alterações.

NOTA: A hora irá ser convertida automaticamente para o formato de 12-horas após salvar.

Info Mode: Service Screen (Modo Info: Tela de Serviço)

Somente técnicos de serviço qualificado devem acessar as opções de serviço, salvo indicação em contrário por TurboChef.

Info Mode: Manufacturing (MfG) (Modo Info: Fábrica)

Somente técnicos de serviço qualificado devem acessar as opções de fábrica (MFG), salvo indicação em contrário por TurboChef.

⚠ ATENÇÃO: Alterar o modelo do forno resultará em o forno não cozinhar adequadamente e pode gerar uma chamada de serviço fora da garantia.

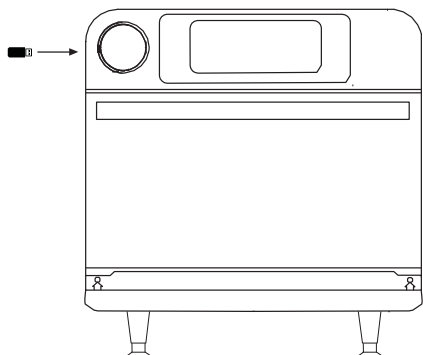
Load Menu from USB (Carregar Menu pela porta USB)

NOTA: Para atualizar um menu, você deve verificar se o acesso a tela de Carregar Menu (Load Menu) está ativa. Veja a página 14 para mais detalhes.

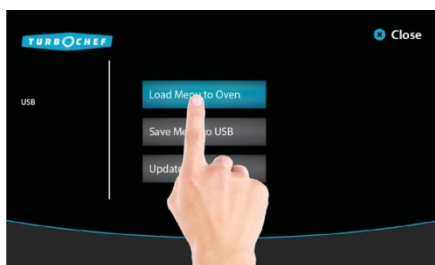
Ajuste do USB: Quando carregando a partir da porta USB, o menu pode estar no formato XTM (ChefComm) ou BIN (binário). Os arquivos devem estar na raiz do USB. O forno também irá identificar os menus que estejam armazenados dentro do arquivo com o nome TC_Menus.

Para carregar um menu,

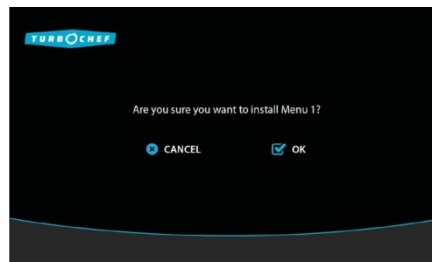
1. Quando o forno estiver desligado ou resfriando, insira o USB (veja abaixo). O forno irá detectar o USB automaticamente. Tecle "OK" para continuar.



2. Carregue o Menu:
 - a. Toque "Load Menu to Oven."



- b. Toque "OK" para confirmar a seleção e iniciar a instalação.

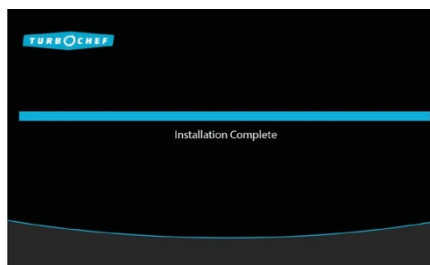


NOTA: Quando carregar um menu a partir de um USB, uma cópia do menu atual será salvo no USB.

- c. Toque o menu para carregar.

NOTA: Se houver múltiplos menus no USB, o forno irá mostrar os nomes. Caso contrário este passo não será necessário.

3. Uma vez que a instalação é completada, o forno irá mostrar "Installation Complete".



Save Menu to USB (Salvar Menu no USB)

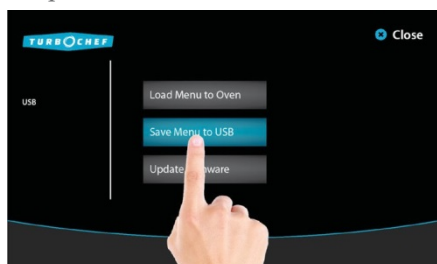
NOTA: Para salvar uma cópia do menu do forno, você deve verificar se o acesso a tela de Carregar Menu (Load Menu) está ativa. Veja a página 14 para mais detalhes.

1. Quando o forno estiver desligado ou resfriando, insira o USB (veja adjacente). O forno irá detectar o USB automaticamente. Toque "OK" para continuar.

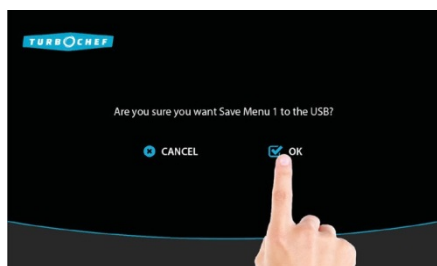
Continua na próxima página...

...continuação da página anterior.

2. Toque “Save Menu to USB.”



3. Toque “OK” para começar a salvar o menu no USB. Toque “CANCEL” para retornar para a tela anterior.



4. Uma vez que a instalação esteja completada, o forno irá mostrar “Save Complete.”

NOTA: Ao salvar o menu no USB, o arquivo será salvo dentro do arquivo: TC_Menus. Caso este arquivo não exista no USB, o forno irá criá-lo.

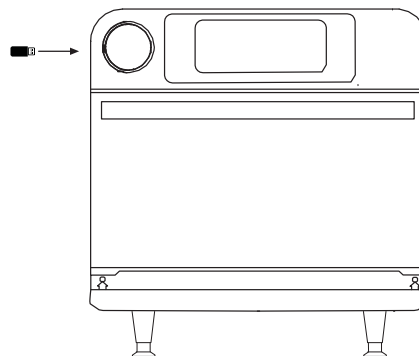
Firmware update (Atualização do Software)

A TurboChef pode em algum momento recomendar uma atualização do Software do produto. A atualização irá garantir que seu forno esteja operando na sua máxima eficiência, mas não deve afetar os resultados de cozimento ou ajustes dos menus.

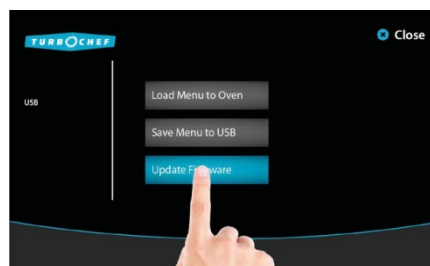


ATENÇÃO: Não remova o USB até que a mensagem “Installation Complete” seja mostrada.

1. Quando o forno estiver desligado ou resfriando, insira o USB. O forno irá detectar o USB automaticamente. “OK” para continuar



2. Carregar o Software:
 - a. Toque “Update Firmware.”



- b. Toque “OK” para confirmar a seleção.



4. O forno irá instalar cada um dos arquivos de programas incluídos na atualização. Uma vez que a instalação seja completada, o forno irá mostrar “Installation Complete.”

Modo Editar

Para habilitar o Modo Editar,

1. Toque o ícone “i” quando o forno estiver desligado ou resfriando.
2. A partir da tela do Modo Info, “Login” para acessar a tela de Opções. Quando perguntado, entre a senha 9 4 2 8 e então toque “Enter.”
3. Ajuste “Editing” para “YES” (SIM) para habilitar o Modo Editar.

O ícone “Edit” irá aparecer na parte inferior da tela no modo menu (ver página 9). Quando “Edit” for tocado a partir da tela de seleção de grupo, o operador poderá:

- Editar a temperatura desejada
- Editar a diferença para a temperatura inferior
- Acessar a tela de edição dos
- Dar nome a grupos
- Apagar um grupo
- Mover um grupo

Quando “Edit” for tocado a partir da tela de seleção de itens, o operador poderá:

- Editar os ajustes de cozimento de um item (página 24)
- Dar Nome a um item (página 26)
- Adicionar uma receita a partir de um livro de receitas (página 26)
- Alterar o grupo (página 27)
- Mover um item (página 27)
- Apagar um item (página 28)

Editar Temperatura

A temperatura do menu nunca deve ser alterada para compensar um cozimento acima ou abaixo do esperado.

Se os parâmetros da receita não está cozinhando como esperado, consulte quem desenvolveu a receita, o distribuidor autorizado ou o serviço ao consumidor da TurboChef.

Para alterar a temperatura,

1. Coloque o forno no modo Editar.



2. Toque na temperatura atual.

NOTA: A temperatura ajustada somente irá ser aplicada aos grupos adjacentes a ela.

Verifique a temperatura para os grupos 1-8, mas também para os grupos 9-16.



3. Usando o teclado numérico, entre a nova temperatura. A faixa de temperatura é 300–600°F (149–316°C).



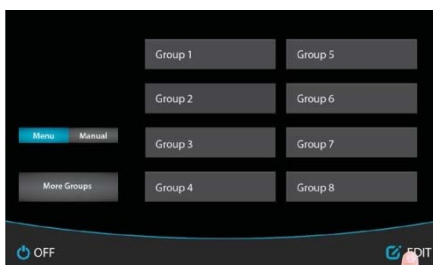
4. Toque “ENTER” para confirmar a alteração.

Editar a diferença para a temperatura inferior

A diferença para a temperatura inferior permite que o elemento de IR inferior forneça aquecimento adicional para aumentar o dourado.

Para alterar diferença para a temperatura inferior

1. Coloque o forno no modo Edit

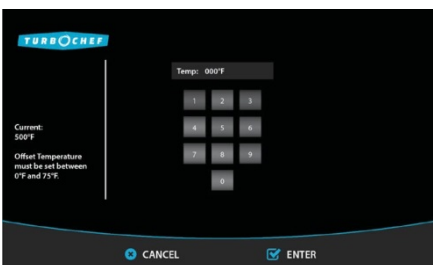


2. Toque a temperatura atual. Se utilizando duas temperaturas de ajuste, utilize o botão alternar no canto inferior esquerdo da tela para alternar entre as temperaturas.



3. Utilizando o teclado numérico, entre o novo valor de temperatura. A faixa de temperatura é 0-75 in °F or °C.

NOTA: A diferença para temperatura inferior é maior em °C.



4. Toque “ENTER” para salvar as alterações

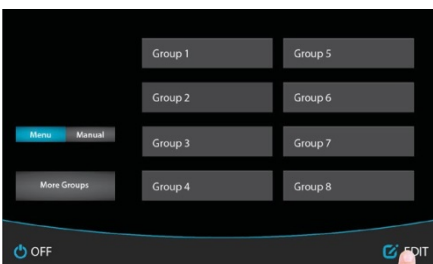
Acessar a tela de Editar Itens

Os ajustes dos Itens podem ser editados a partir da tela de Editar Ajustes. Veja a página 24 para mais detalhes.

Dar Nome a um Grupo

Para dar nome ou editar o nome de um grupo,

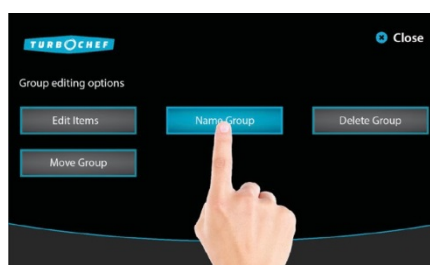
1. Coloque o forno no modo Editar.



2. Selecione um Grupo.

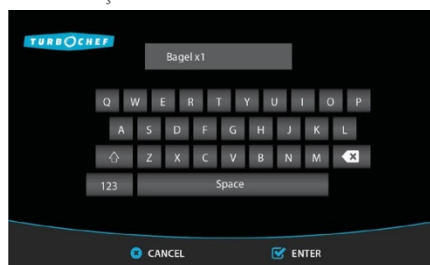


3. Selecione uma das opções:
 - a. Para editar o nome de um grupo, toque “Name Group.”



- b. Utilizando o teclado, entre o novo nome do grupo.

Toque “ENTER” para salvar as alterações.



NOTA: Toque o ícone “123” para acessar números e símbolos..

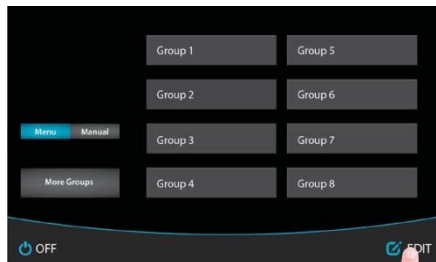
NOTA: Toque o ícone ↕ para alterar as letras entre:

- Maiúsculas ↕
- Minúsculas ↕
- Caixa alta ↕

Apagar um Grupo

Para apagar um grupo,

1. Coloque o forno no modo Editar.

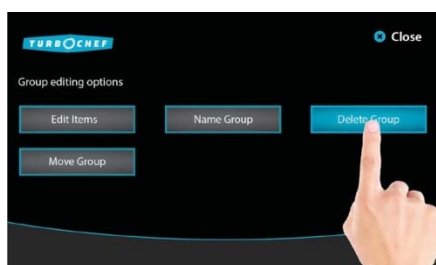


2. Toque no grupo que deseja apagar.



3. Para apagar um grupo, toque Apagar um Grupo “Delete Group”

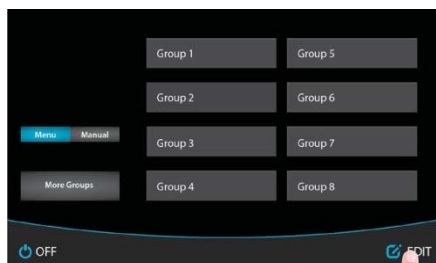
NOTA: Apagando um grupo também irá apagar todos os itens daquele grupo.



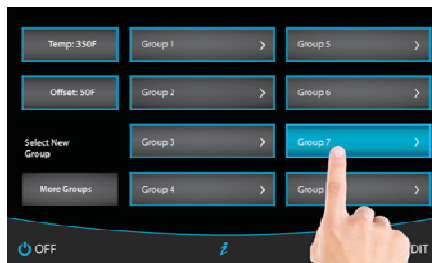
Mover um Grupo

Para mover um grupo para outro local,

1. Coloque o forno no modo Editar.



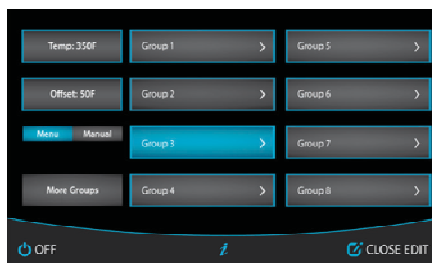
2. Toque o grupo que deseja mover.



3. Toque Mover o Grupo “Move Group.”



4. O grupo a ser movido será indicado pelo botão na cor azul.



5. Toque no novo local para onde o grupo deve ser movido.

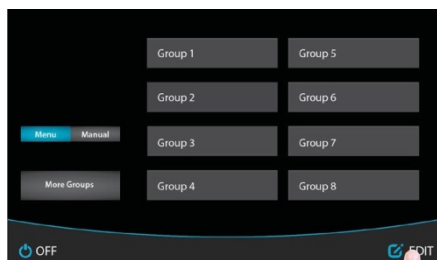
NOTA: Se um grupo é movido para um espaço que já contém itens e ajustes, estes serão apagados e os novos serão armazenados.



Opções de Edição de Item

Para acessar a tela de Edição de ajustes,

1. Toque Editar “EDIT” para colocar o forno no modo Editar.

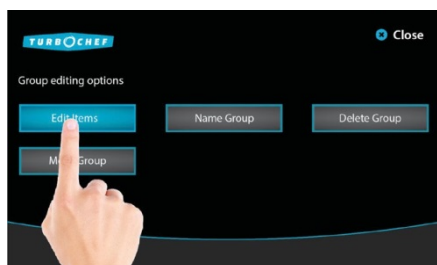


2. Toque no grupo que contém o item a editar.

NOTA: Acessando o Modo Editar a partir da tela de seleção de um item, ao invés da tela de seleção de grupo, irá pular este passo.



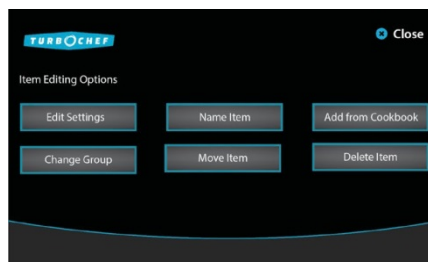
3. A partir da tela de Edição de Opções de Grupo, toque Editar itens “Edit Items.”



4. Toque um item para editar.



5. A partir da tela de Edição de Opções de um item, o operador pode:
 - Editar Ajustes
 - Dar Nome a um Item
 - Trocar o Grupo
 - Mover um Item
 - Apagar um Item



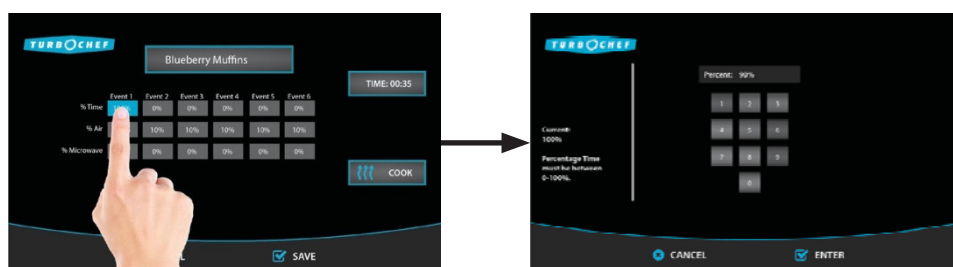
Edit Settings

A partir da tela de Edição de Opções de Item (página 23), selecione Editar Ajustes “Edit Settings”. A partir da tela de Edição de Ajustes o operador pode:

- Editar % Tempo
- Editar % Ar
- Editar % Micro-ondas
- Editar Tempo de Cozimento
- Dar Nome a um Item
- Executar um Ciclo de Teste de Cozimento

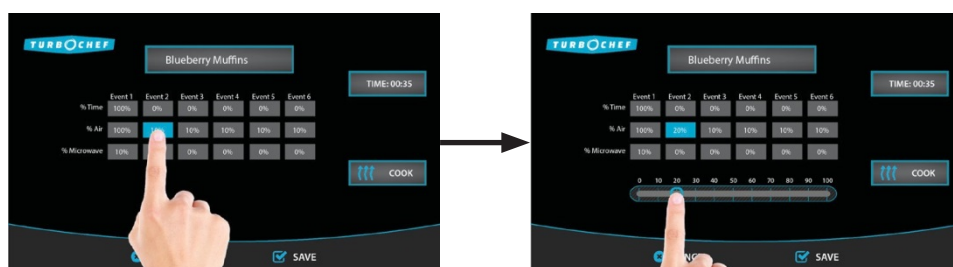
Editar % Tempo

Toque um ícone % Tempo para trocar, entre o novo valor, e toque “ENTER.” % Tempo pode ser entre 0-100% para cada evento. A soma de todos os eventos deve ser 100. Uma vez que todas as alterações sejam feitas, toque Salvar “SAVE.”



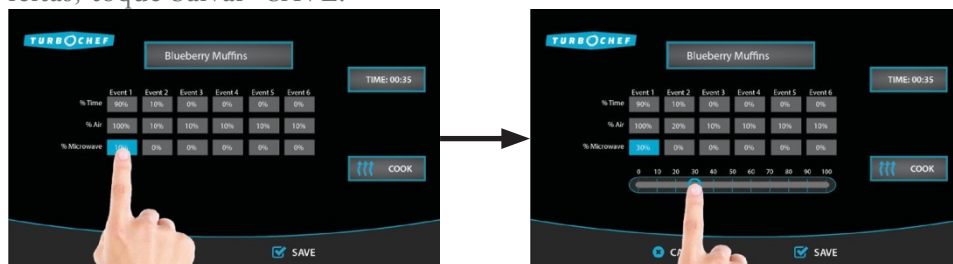
Editar % Ar

Toque o ícone % de Ar a ser alterado e ajuste utilizando a barra de deslizamento que aparece logo abaixo dos botões. % Ar determina a quantidade de fluxo de ar. Quanto mais ar, mais o produto irá dourar ou ficar mais crocante. % Ar pode ser ajustada entre 10-100% em incrementos de 10%. Uma vez que todas as alterações sejam feitas, toque Salvar “SAVE.”



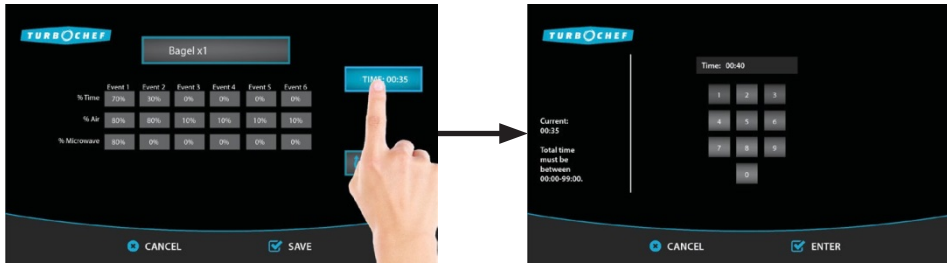
Editar % Micro-ondas

Toque o ícone % Micro-ondas para alterar e ajuste utilizando a barra de deslizamento que aparece logo abaixo dos botões. % Micro-ondas pode ser ajustada entre 0-100% em incrementos de 10%. Por exemplo, 50% significa que o sistema de micro-ondas irá permanecer ligado continuamente por 5s para cada 10 segundos de duração do ciclo de cozimento. %. Uma vez que todas as alterações sejam feitas, toque Salvar “SAVE.”



Editar o Tempo de Cozimento

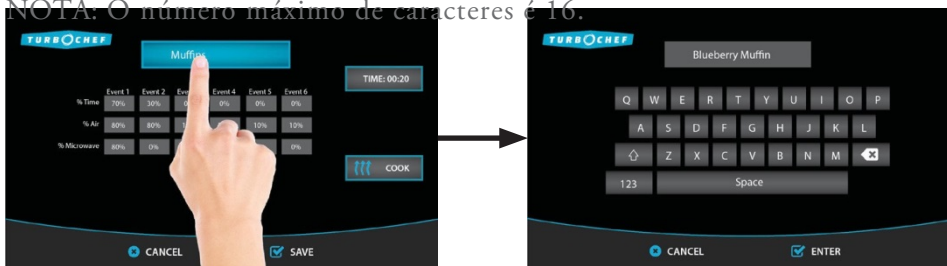
Toque no tempo de cozimento atual. O tempo máximo de cozimento permitido é 10:00. Utilizando o teclado numérico, entre o tempo de cozimento e toque “ENTER.” Uma vez feito todas as alterações, toque “SAVE” para salvar.



Dar Nome a um Item




Toque no nome. Utilizando o teclado, entre o nome toque “ENTER.” Uma vez feito todas as alterações, toque “SAVE” para salvar.

NOTA: O número máximo de caracteres é 16.



NOTA: Toque o ícone “123” ícone para acessar os números e símbolos.

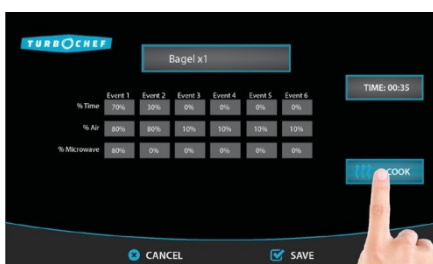
NOTA: Toque o ícone  para alterar as letras entre:

- Maiúsculas 
- Minúsculas 
- Caixa alta 

Executar um Ciclo de Teste de Cozimento

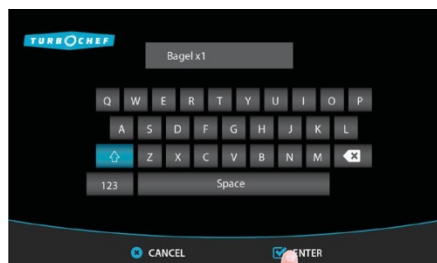
Se desejar, toque Cozinhar “Cook” para executar um teste de cozimento.

NOTA: O forno pode necessitar de um tempo adicional de aquecimento antes de que o teste de cozimento possa ser executado.



Name Item

A partir da tela de Edição de Opções “Editing Options” (página 23), toque no Nome do Item “Name Item” para editar o nome do item. Após editar o nome, toque “ENTER” para salvar as alterações.



NOTA: Toque o ícone “123” para acessar números e símbolos.

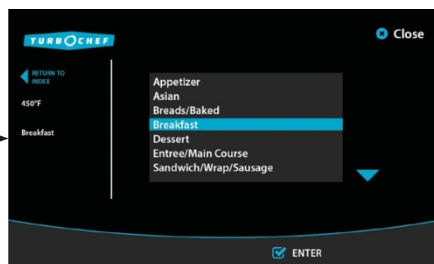
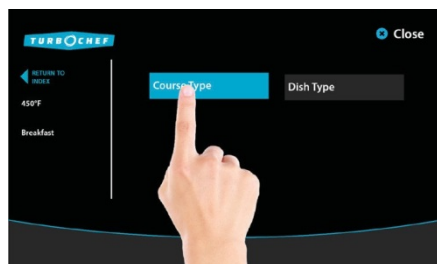
NOTA: Toque o ícone  para alterar as letras entre:

- Maiúscula 
- Minúscula 
- Caixa Alta 

Adicione um livro de receitas

Add from Cookbook

Um livro de receitas é uma lista de todas as receitas do TurboChef disponíveis para o público em geral usar, como estão em cookbook.turbochef.com. A partir da tela de Edição de Opções (pagina 24), toque Adicionar a partir de um livro de receitas “Add from Cookbook”. As receitas podem ser filtradas por Tipo de Refeição “Course Type” ou Tipo de Prato “Dish Type”.



Toque Tipo de Refeição ou Tipo de Prato.

Use as setas para rolar as opções e destacar o tipo de refeição ou somente toque o tipo de refeição e então toque “ENTER.”

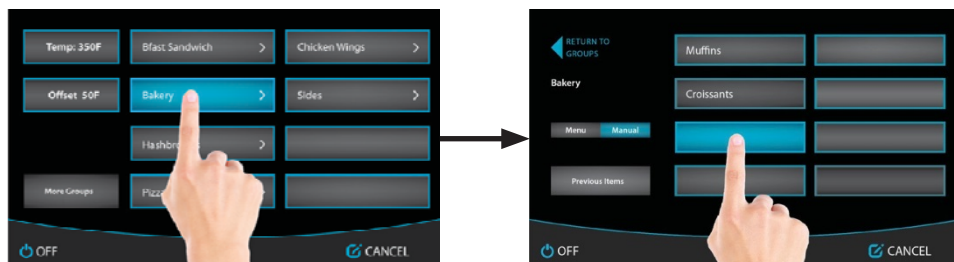


Use a seta para rolar as opções e destacar o item a selecionar ou somente toque no item e então toque “ENTER”. Touque “OK” para confirmar a seleção.

Mudar o Grupo

Change Group

A partir da tela de Edição de Opções (página 23), selecione Mudar o Grupo “Change Group.”



Selecione um novo grupo.

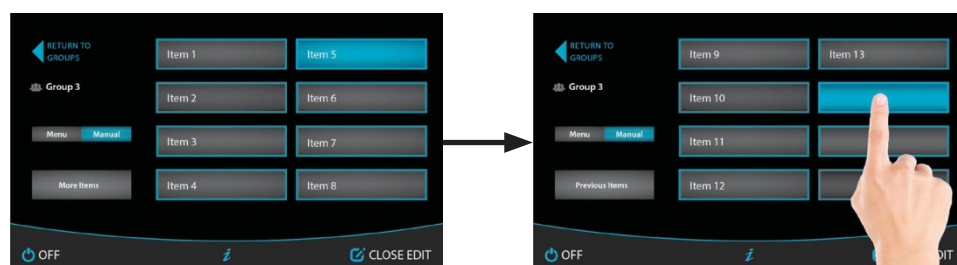
Toque o espaço de um item para indicar para onde o item deve ser movido.

NOTA: Se um item é movido para um que já contém ajustes, estes serão apagados e os novos serão salvos.

Mover um Item

Move Item

A partir da tela de Edição de Opções “Editing Options” (página 23), selecione Mover um Item “Move Item.”

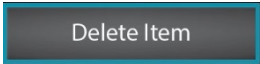


O item a ser movido irá ser destacado em azul.

Toque no espaço de um item para indicar onde o item deve ser colocado.

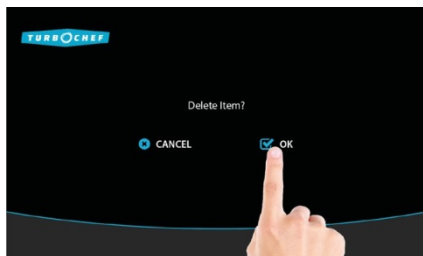
NOTA: Se um item é movido para um que já contém ajustes, estes serão apagados e os novos serão salvos.

Apagar um Item

A rectangular button with a dark grey background and a thin blue border. The text "Delete Item" is centered in white.

A partir da tela de Edição de Opções (página 23), selecione Apagar um Item “Delete Item”. Toque “OK” para apagar o item.

NOTA: Uma vez apagado, um item não pode ser recuperado.



Solução de Problemas

Abaixo está uma lista de códigos de falhas e mensagens de erro, bem como os possíveis problemas que o forno pode apresentar. Por favor, tente executar as ações recomendadas antes de ligar para o Suporte ao Consumidor (800.90TURBO, +1 214.379.6000) ou seu distribuidor autorizado.

Se ocorrer alguma falha ou erro que não esteja listado abaixo, contate o Suporte ao Consumidor (800.90TURBO, +1 214.379.6000).

NOTA: Caso uma das falhas destacada em negrito ocorra, o ciclo de cozimento será encerrado imediatamente. F6 não irá encerrar o ciclo de cozimento; entretanto, ele alertará o usuário de um possível problema de circulação de ar.



AVISO: Alimento, a porta do forno, e a cavidade do forno estão quentes! Use de extremo cuidado quando verificando os problemas abaixo.

Problema	Possíveis Causas	Solução
Forno sem energia	<ul style="list-style-type: none"> - Forno não está conectado - Disjuntor está desligado 	<ul style="list-style-type: none"> - Conecte o forno na tomada. - Verifique se o disjuntor está ligado. Religue o disjuntor, então ligue o forno.
Forno não está aquecendo devidamente.	<ul style="list-style-type: none"> - Forno está no modo desligado. - A porta não está fechada. - Forno foi desligado utilizando o disjuntor principal. - Termostato de Alta temperatura ativado 	<ul style="list-style-type: none"> - Toque "Menu" e então ajuste a temperatura. - Feche a porta da cavidade de cozimento. - Desligue o forno e desconecte da tomada – deixe assim por dois minutos. Reconecte o forno, ligue o isolador/fonte principal, e toque "Menu" e então ajuste a temperatura. - Pressione o botão localizado na parte traseira do forno (próximo ao cordão de alimentação) para resetar o termostato de alta-temperatura.
Mensagem na tela indicando que a porta do forno está aberta "Oven Door Open" com alarme sonoro.	<ul style="list-style-type: none"> - Alimento não deixa a porta fechar. - Porta do forno está aberta. - O sensor da porta está desalinhado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Abra a porta e remova o alimento. - Abra e feche a porta diversas vezes. - Chame Suporte ao Consumidor.
Forno não está cozinhando adequadamente	<ul style="list-style-type: none"> - Modelo do forno especificado incorretamente. - Forno não está limpo. (Grandes depósitos de gordura, cinzas ou resíduos de alimentos absorvem as micro-ondas). - Nome de grupo e/ou item selecionados incorretamente para o tipo de produto. - O produto não foi cozinhado a partir da forma inicial correta (por exemplo, resfriado ou congelado). - Produto fora da especificação. 	<ul style="list-style-type: none"> - A partir da tela de Modo Info do Fabricante, certifique-se que o modelo é "Bullet." - Limpe o forno seguindo as instruções de limpeza na página 5-6. - Certifique-se de selecionar o o grupo e/ou item de alimento correto. - Certifique-se que o produto está na forma correta antes de colocar no forno. - Certifique-se que o produto tem exatamente o mesmo peso/tamanho que o especificado (típico).
Forno não está emitindo sons	<ul style="list-style-type: none"> - O produto não inicializou corretamente quando ligado/desligado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Desconecte o forno por 30 segundos e reconecte. Ligue e verifique se o problema foi solucionado. Caso o problema persista, chame o Suporte ao Consumidor.

Problema	Possíveis Causas	Solução
Vapor ou fumaça presente.	<ul style="list-style-type: none"> - Forno não está limpo. (Grandes depósitos de gordura, cinza ou resíduos de alimentos absorvem micro-ondas). - Ventilação trazeira fechada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpe o forno seguindo as instruções nas páginas 5-6. - Execute o procedimento de limpeza trimestral
Forno está resfriando, desligando ou fazendo seleções sozinho.	<ul style="list-style-type: none"> - Tela com sujeira. - F12: Religa por comando do Software 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpe a tela. - Verifique o registro de falhas (ver página 14) para ver se há alguma falha F12 registrada. Se sim, anote a versão do software Phoenix (ver página 14) e contate o fabricante para ver se há uma atualização disponível.
A resposta ao toque é lenta ou não detectada.	<ul style="list-style-type: none"> - Má reinicialização quando ligado/desligado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Desconecte o forno por 30 segundos e conecte novamente e verifique se o problema foi resolvido. Caso contrário, ligue para o Suporte ao Consumidor.
F1: Problema com o Ventilador	<ul style="list-style-type: none"> - Energia do forno interrompida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique se o disjuntor está ligado. Desligue/Religue o disjuntor e ligue o forno. - Desligue o forno e desconecte da tomada - deixe por 2 minutos. Reconecte e ligue o isolador/fonte principal e selecione "Menu" e então ajuste a temperatura.
F2: Baixa temperatura de Cozimento.	<ul style="list-style-type: none"> - Energia do forno interrompida. - Injetores de ar na parte superior/inferior da cavidade do forno estão entupidas. - Porta do forno fora de alinhamento. - Elemento de aquecimento com defeito. - Motor ventilador não está funcionando. - Forno não completou ciclo de aquecimento. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique se o disjuntor está ligado. Desligue/Religue o disjuntor e ligue o forno. - Durante a limpeza diária, certifique-se de limpar e desentupir os injetores de ar na parte superior e inferior da cavidade de cozimento. - Abra e feche a porta diversas vezes e verifique se a porta está fechada. - Resete o termostado de alta temperatura localizado na parte trazeira do forno, próximo ao cordão de alimentação. - Chame o Suporte ao Consumidor. - Repita o aquecimento e espere 5 minutos.
F5: Sobre-temperatura no Magnetron	<ul style="list-style-type: none"> - Bloqueada a entrada de Ar frio não no forno. - Grelha trazeira do ventilador de resfriamento está entupida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Remova qualquer coisa que possa estar bloqueando o fluxo de ar frio para dentro dos painéis laterais e trazeiros do forno. - Certifique-se que o ventilador trazeiro está livre de resíduos.
F6: Temperatura do EC	<ul style="list-style-type: none"> - Bloqueada a entrada de Ar frio não no forno. - Grelha trazeira do ventilador de resfriamento está entupida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Remova qualquer coisa que possa estar bloqueando o fluxo de ar frio para dentro dos painéis laterais e trazeiros do forno. - Certifique-se que o ventilador trazeiro está livre de resíduos.

Garantia Limitada para América do Norte

Forno Fire TurboChef - América do Norte

A Garantia Limitada do forno TurboChef de cozimento rápido descrita abaixo é ativada a partir da expedição do seu forno. Caso necessite de assistência adicional depois de rever a garantia descrita abaixo, por favor, ligue para o Suporte ao Cliente no TurboChef 800.90TURBO.

Garantia limitada

TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef") garante a você, o comprador, que, sob condições normais de utilização do forno TurboChef que você comprou (o "Equipamento") estará livre de defeitos de material e fabricação durante o período de garantia, sujeito aos termos e condições estabelecidos neste documento. O "Período de Garantia" é de doze (12) meses a partir da data em que o equipamento é enviado da fábrica ou centro de distribuição da TurboChef EUA. Esta garantia está condicionada a você notificar imediatamente a TurboChef de quaisquer reivindicações, conforme previsto no parágrafo intitulado "Pedidos de Garantia" abaixo, e fornecendo a TurboChef todos os dados e informações solicitados pela TurboChef ou seus agentes de serviços em conexão com tal reivindicação, bem como todos os acessos necessários às suas instalações e o equipamento. Esta garantia é feita apenas ao comprador inicial do equipamento da TurboChef ou o seu revendedor autorizado; não é transferível aos compradores subsequentes, a menos que consentido pela TurboChef por escrito.

Aviso sobre Garantias

Exceto como previsto na Garantia Limitada acima, o equipamento é fornecido "tal como está". TurboChef rejeita todas as outras garantias, expressas, legal ou implícita, incluindo, sem limitação, as garantias implícitas de título, não infração, comercialização e adequação a um propósito particular. TurboChef não garante que o equipamento irá atender às suas especificações e necessidades. Você reconhece que é o único responsável pela escolha do equipamento e determinar a adequação do equipamento para suas necessidades.

Exclusões de Garantia

Instalação imprópria, operação ou manutenção Equipamento que não é instalado, operado e mantido em conformidade com o manual do usuário TurboChef Forno de cozimento rápido (o qual pode ser atualizado por TurboChef de tempos em tempos, o "Manual"), uma cópia do qual é fornecida ao proprietário com o equipamento ou então serão fornecidas a você mediante solicitação, estão excluídos desta garantia. Esta garantia não se aplica a danos ou falha resultante, baseado exclusivamente na opinião da TurboChef ou de seu agente de serviço, de falhas em fornecer uma instalação adequada e ambiente operacional (incluindo energia e HVAC) e instalações, conforme prescrito pelo Manual, uso indevido, abuso, acidente, negligência, falta de energia ou picos de energia (Sobre ou Subtensão), ou para danos ou falhas por inundação, incêndio, raio ou outras catástrofes naturais ou provocadas pelo homem, ou outros atos de Deus, ou a equipamento que tenha números de série faltante ou alterados.

Modificações e Reparos: Equipamento que tenha sido modificado ou alterado por outros que não a TurboChef ou seus agentes de serviços, ou Equipamento que tenham tido dispositivos não aprovados ou itens de conexão a ele inerentes, é excluído da cobertura desta garantia. Reparação do equipamento por outro que não a TurboChef ou seus agentes de serviço autorizados irá anular todas as garantias sobre o equipamento.

Chão do forno ou Jetplate e Componentes com cobertura em Porcelana: Pequenas lascas na porcelana são esperadas como resultado do uso regular. Esta garantia não cobre a troca ou conserto de componentes com cobertura de porcelana por defeitos cosméticos, incluindo mas não limitado ao chão do forno ou Jetplane.

Acessórios: Acessórios e peças (coletivamente, "Acessórios") que são consumidos no curso normal de operação ou manutenção do Equipamento são excluídos desta garantia. Falha ou danos ao equipamento ou componentes a partir do uso de produtos químicos de limpeza não aprovados, equipamentos ou processos também são excluídos desta garantia. Como acessórios estão incluídos, mas não estão limitados a, pratos de cerâmica de cozinha, pás e produtos químicos de limpeza e dispositivos aprovados.

Faturas pendentes: Se o valor total faturado do equipamento adquirido não tiver sido pago no prazo de quarenta e cinco (45) dias a partir da data da fatura, então a TurboChef não terá nenhuma obrigação de honrar esta ou qualquer outra garantia sobre o equipamento até que o pagamento seja recebido na íntegra, incluindo quaisquer juros vencidos ou outros encargos, e assim que tenham sido satisfeitos, o período de garantia será retomado, mas o Período de Garantia não será prorrogado.

Serviço de Garantia, Recurso Exclusivo

TurboChef é o único responsável por determinar se o Equipamento ou qualquer componente do mesmo está com defeito. Componentes defeituosos cobertos por esta garantia serão reparados ou substituídos por opção da TurboChef sem ônus, e tal reparação ou substituição serão cobertas por esta garantia para o restante do período de garantia. Partes utilizadas no reparo de componentes com defeito e componentes de reposição podem ser novas, recuperadas ou reconstruídas. A seu exclusivo critério, TurboChef pode decidir substituir o equipamento defeituoso coberto por esta garantia por um equipamento novo, recuperado ou reconstruído de capacidade igual ou maior, sendo que tal equipamento será coberto por esta Garantia Limitada para o restante do período de garantia. O Equipamento e componentes com defeitos tornam-se propriedade de TurboChef. Este parágrafo estabelece as únicas e exclusivas obrigações e responsabilidades da TurboChef bem como seus únicos e exclusivos recursos sob esta garantia. A TurboChef não é responsável por falha na prestação de serviços de garantia devido a causas além do controle da TurboChef ou de seus agentes de serviços.

Solicitação de Garantia

Solicitações sob esta garantia devem ser comunicadas a TurboChef durante o horário normal de trabalho pelo 800.90TURBO, ou outro por outro meio designado pela TurboChef. Após o recebimento do pedido e informações relacionadas e verificação preliminar de que a solicitação é válida, a TurboChef notificará imediatamente um agente de serviço autorizado para contatá-lo e agendar uma visita para conserto no local durante o horário normal de trabalho do agente de serviço autorizado. Quaisquer custos incorridos pela TurboChef ou o seu agente de serviço devido à recusa do agente de serviço ou este não ter acesso ao equipamento em suas instalações, ou uma solicitação não coberta por esta garantia, será cobrada de você.

Isenção de Danos

A TurboChef isenta-se de todos os danos acidentais, especiais e consequentes, incluindo mas não limitado a perda de uso, perda de receitas ou lucros ou uso de substituto, sofrido por você ou terceiros, decorrentes de contrato, ato ilícito (incluindo negligência), ou resultantes de qualquer violação desta garantia pela TurboChef ou de seus agentes de serviço, ou resultante da fabricação, uso ou defeitos no equipamento, mesmo que a TurboChef tenha sido informado da possibilidade de tais danos.

Indenização

Você concorda em pagar, defender e isentar a TurboChef de todas as reivindicações de terceiros, demandas, julgamentos, taxas e custos direta ou indiretamente decorrentes ou relacionadas ao seu uso do equipamento. Você também concorda em indenizar e isentar a TurboChef de quaisquer danos acidentais, consequenciais ou danos especiais sofridos por você, incluindo perda de receita ou lucros, perda de uso, ou uso de substituto, durante os períodos de falha ou perda do uso do equipamento.

Território

Esta garantia é válida nos Estados Unidos da América, Canadá e Porto Rico.

Legislação Aplicável, Garantia Completa

Esta garantia deve ser aplicada e interpretada de acordo com as leis do Estado do Texas, EUA (exceto com relação às suas disposições em matéria de conflitos com outras leis). A garantia aqui descrita é única e completa garantia para o Equipamento e substitui todos os acordos e entendimentos possam ter existido anteriormente, verbais ou escritos, em relação a garantia do equipamento. Os termos desta garantia, não podem ser alterados, ajustados ou

modificados, exceto por quando por escrito e assinado pela TurboChef. Qualquer alteração, ajuste ou modificação por um agente de serviço ou qualquer outra pessoa não pode ser obrigada à TurboChef.

Encargos por Serviço Fora da Garantia ou Recusa de Serviço

No caso de conserto, troca ou serviço fornecidos por agentes do serviço autorizado da TurboChef para situações não cobertas por esta garantia limitada, o cliente concorda em pagar o agente de serviço diretamente de acordo com as taxas normais do agente de serviço. No caso da TurboChef receber uma fatura do agente de serviço por serviços não cobertos por esta garantia estendida, a TurboChef irá faturar o cliente e este se compromete a pagar essa fatura com base em termos 10 dias corridos. O Cliente também concorda em pagar qualquer custo incorrido pela TurboChef ou o seu agente de serviço a um técnico de serviço ao responder a uma chamada de serviço, mas que seja recusado ou incapazes de obter acesso ao Forno nas instalações do Cliente . O não pagamento pode, a critério da TurboChef , resultar em que a TurboChef cancele o restante do termo de garantia. Em nenhuma hipótese a TurboChef vai autorizar um serviço a uma loja com uma fatura pendente de serviço fora da garantia.

Garantia Limitada Internacional

Esta Garantia Limitada aplica-se às vendas de todos os fornos TurboChef Fire (o "Equipamento") para compradores fora dos Estados Unidos, Canadá, Porto Rico, América Central e do Sul por um distribuidor autorizado da TurboChef Internacional (o "Distribuidor Autorizado") .

Garantia limitada

Você, o comprador ("Você") firmou um contrato de venda e compra com o distribuidor autorizado para a compra do equipamento. Esta Garantia Limitada é dada a você pelo Distribuidor Autorizado do qual você adquiriu o equipamento com o suporte da TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef"). Sujeito às limitações estabelecidas abaixo, o Distribuidor Autorizado garante a você que a quantidade e especificações do Equipamento entregue a Você, estarão em conformidade com o pedido aceito pelo Distribuidor Autorizado e que o Equipamento estará livre de quaisquer defeitos de materiais e de fabricação por 12 (doze) meses a partir da data de instalação (o "Período de Garantia"), sujeito aos termos e condições estabelecidos neste documento.

Aviso Legal

Você reconhece que Você é o único responsável pela escolha do equipamento e por determinar a adequação do equipamento para suas necessidades. Todas as outras garantias, condições ou termos relacionados à adequação a necessidade, qualidade ou condição do Equipamento, querem expressas ou implícitas por estatuto ou lei comum ou de outra forma estão excluídas na máxima extensão permitida por lei.

O Sistema de Garantia TurboChef global

Esta Garantia Limitada começa no momento da entrega do equipamento. O Distribuidor Autorizado irá inspecionar e instalar o Equipamento em suas instalações de acordo com as instruções da TurboChef e irá anotar o número de série do equipamento, seus dados para contato, a data e o local de instalação e os resultados da inspeção pelo Distribuidor Autorizado. Esta informação será inserida pelo Distribuidor Autorizado no sistema de garantia global da TurboChef e será usado pela TurboChef , pelo Distribuidor Autorizado e seus agentes de serviços autorizados para a prestação do serviço de garantia.

Serviço de Garantia

Durante o Período de Garantia, qualquer Equipamento defeituoso será consertado ou substituído gratuitamente por opção da TurboChef desde que:

1. Você notifique o Distribuidor Autorizado do qual adquiriu o equipamento e/ou a

TurboChef assim que possível após a detecção do defeito, e de acordo com o procedimento de reclamações de garantia definido abaixo;

2. Você forneça ao Distribuidor Autorizado do qual você adquiriu o Equipamento e/ou TurboChef todos os dados e informações solicitadas pela TurboChef, o Distribuidor Autorizado ou seus agentes de serviços autorizados em conexão com o seu pedido de garantia;
3. Você deixe o equipamento disponível para a TurboChef, o Distribuidor Autorizado ou seus agentes de serviços autorizados;
4. O equipamento tenha sido instalado por um Distribuidor Autorizado e que Você tenha fornecido todas as informações necessárias para o Distribuidor Autorizado para registrar o Equipamento no sistema de garantia global da TurboChef;
5. O equipamento tenha sido operado e mantido por Você de acordo com o "Manual do Proprietário" da TurboChef fornecido com o equipamento (e atualizado pela TurboChef);
6. Você não tenha usado dispositivos, acessórios, materiais de consumo e partes não aprovados junto com o Equipamento;
- e
7. Não tenham sido feitos reparos, modificações ou alterações exceto pela TurboChef, Distribuidor Autorizado ou o seu agente de serviços autorizado.

Nem a TurboChef nem o Distribuidor Autorizado assumem qualquer responsabilidade por danos causados por Você não fornecer uma instalação adequada e ambiente operacional (incluindo energia e HVAC) ou instalações conforme descrito no Manual, uso indevido ou abuso ou por acidente, negligência, falta de energia ou surtos (sobre ou subtensão) decorrente por qualquer motivo.

A TurboChef pode, por sua opção, substituir Equipamentos ou componentes com defeito por um novo, recuperado ou reconstruído de capacidade igual ou maior, e tal Equipamento ou componentes será garantido pelo Distribuidor Autorizado pelo restante do período de garantia. Equipamentos ou componentes defeituosos substituídos serão de propriedade da TurboChef.

Solicitação de Garantia: Qualquer solicitação de garantia deve ser feita diretamente por escrito para o Distribuidor Autorizado do qual adquiriu o equipamento ou para a TurboChef no seguinte endereço:

TurboChef Technologies, Inc.
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007
Phone: +1 214.379.6000
Fax: +1 214.379.6073

A solicitação deve incluir o número de série do Equipamento e deve ser recebido pela TurboChef até ou antes do último dia do Período de Garantia. Após o recebimento da solicitação, a TurboChef notificará imediatamente um Distribuidor Autorizado ou um agente de serviços autorizado para contatá-lo, para verificar a solicitação e, se necessário, para agendar uma visita ao local durante as horas normais de trabalho.

Materiais de Consumo e Peças utilizadas com o equipamento: Nem a TurboChef nem o Distribuidor Autorizado não assumem qualquer responsabilidade por materiais de consumo e peças que são utilizados no uso normal de operação do Equipamento ou por falha ou danos ao Equipamento ou componentes a partir do uso de produtos químicos de limpeza, dispositivos ou processos não aprovados.

Chão do forno ou Jetplate e Componentes com cobertura em Porcelana: Pequenas lascas na porcelana são esperadas como resultado do uso regular. Esta garantia não cobre a troca ou conserto de componentes com cobertura de porcelana por defeitos cosméticos, incluindo mas não limitado ao chão do forno ou Jetplane.

Encargos de Serviço não cobertos pela garantia limitada: No caso em que Você solicitar e receber consertos, substituição ou serviços não coberto por esta Garantia Limitada, você será cobrado e deverá pagar o Distribuidor Autorizado ou agente de serviços autorizado diretamente de acordo com as taxas normais de encargos e termos acordados.

Responsabilidade do Produto: Nem a TurboChef nem o Distribuidor Autorizado não assumem qualquer responsabilidade por quaisquer danos acidentais, especiais ou consequentes, incluindo mas não se limitando a perda de uso, perda de receita ou lucros, ou uso substituto sofridos por você ou por terceiros, quer resultantes de contrato, ato ilícito (incluindo negligência), ou de outra forma resultantes de qualquer violação pela TurboChef ou Distribuidor Autorizado da garantia limitada aqui fornecida.

Solução Exclusiva: Esta Garantia Limitada expressa as obrigações e responsabilidades dos Distribuidores Autorizados e da TurboChef e suas únicas e exclusivas soluções sob esta Garantia Limitada.

Direitos de Terceiros: O Ato de Contrato do Reino Unido (Direitos de Terceiros) de 1999 está excluído da aplicação da presente Garantia Limitada e nada aqui confere ou pretende conferir a terceiros qualquer benefício ou direito de executar qualquer termo desta Garantia Limitada.

Separação: Se qualquer item ou disposição contida nesta Garantia Limitada ou qualquer parte deles ("ofender uma disposição") for declarado ser ou torna-se inexecutável, inválido ou ilegal, por qualquer motivo, em qualquer jurisdição, os demais termos e

disposições da presente Garantia Limitada permanecerão em pleno vigor e efeito, nessa jurisdição, como se tivesse sido executado sem o fornecimento de ofensa que aparecem nele e toda a Garantia Limitada permanecerá em pleno vigor e efeito em todas as outras jurisdições.

Legislação Aplicável, Completo, Acordo: Esta Garantia Limitada será regida e interpretada de acordo com a lei Inglesa. Está expressamente excluída a aplicação da Convenção das Nações Unidas sobre Vendas Internacionais de Mercadorias sobre esta Garantia Limitada. Esta garantia limitada não pode ser alterada, ajustada ou modificada pelo Distribuidor Autorizado ou o seu agente de serviço, e nenhuma representação, alteração, ajustamento ou modificação pela TurboChef será válida sem a assinatura da TurboChef ..

Esta página foi deixada em
branco intencionalmente.

Esta página foi deixada em
branco intencionalmente.

*Para Serviço ou
informação:*

Na América do Norte ligue para:
Suporte ao Consumidor 800.90TURBO

Para a América do Norte ligue
+1 214.379.6000 ou Seu Distribuidor
Autorizado

Global Operations

2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007 usa
+1 214.379.6000 fone
+1 214.379.6073 fax

Suporte ao Consumidor:

800.90TURBO
+1 214.379.6000
turbochef.com