



Manuale d'uso

PER IL FORNO A COTTURA RAPIDA TURBOCHEF i1 CON COMANDI TOUCH CONTROL
MODELLI SÖTA™, SÖTA SINGLE MAGNETRON™, PANINI E NGO



Per ulteriori informazioni contattare il numero
800.90TURBO
o
+1 214.379.6000

Istruzioni Originali

Le informazioni contenute nel presente manuale sono necessarie per la corretta installazione del forno, nonché per un uso appropriato dell'apparecchio, per la sua manutenzione e sua eventuale riparazione. L'applicazione delle procedure e delle istruzioni contenute nel presente libretto assicurano risultati di cottura apprezzabili e un durevole e corretto funzionamento dell'apparecchio negli anni.

Eventuali errori - stampa, descrizione, immagini - sono soggetti a correzione. Le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Si prega di leggere e conservare il presente manuale per future consultazioni.

Indice

Importanti istruzioni relative alla sicurezza

Informazioni generali relative alla sicurezza	i
Ridurre i rischi di incendio	i
Istruzioni per la messa a terra	ii
Sostituzione del cavo di alimentazione	ii
Precauzioni per prevenire il rischio di eccessiva esposizione all'energia a microonde	ii
Note sulle interferenze nella radiofrequenza	ii
Simbolo di messa a terra di protezione (massa)	iii
Simbolo del collegamento equipotenziale	iii

Caratteristiche e Installazione

Funzionamento	1
Caratteristiche	1
Dimensioni	1
Certificazioni	2
Caratteristiche del forno	2
Caratteristiche tecniche	2
Installazione	2
Istruzioni di disimballaggio	2
Avvertenze d'installazione - Leggere prima di sollevare il forno	2
Sollevamento e posizionamento del forno	3
Installazione in prossimità di una fonte di calore diretto	3
Sistema di fissaggio del forno	4
ChefComm Pro®	4
ChefComm Limited™	4
Comandi per impostare la data e l'ora	4
Selezione del voltaggio	4
Ventilazione	4

Pulizia

Manutenzione quotidiana	5-6
-------------------------	-----

Comandi del forno

7

Cottura	8
Menu Cook Mode (Modalità di cottura Menu)	8
Manual Cook Mode (Modalità di cottura manuale)	11
 Info Mode (Modalità Info)	
Schermata Informazioni	13
Serial Number (Numero di Serie)	13
Menu Version (Versione del Menu)	13
Versione Firmware	13
Service Number (Numero dell'Assistenza)	13
VAC (Voltaggio)	13
Tutorials:	
Counters Screen (Schermata Analisi)	13
Cook counter (Timer)	13
Total cook time (Totale tempo di cottura)	13
Magnetron time (Tempo del Magnetron)	13
Total time (oven on) (Tempo totale di operatività del forno-forno acceso)	13
Power cycles: (numero di cicli avviati)	13
Fault log (Registro errori)	13
Schermata Options (Opzioni)	13
Editing (Modifica) YES/NO	13
Cook More (Cuoci più a lungo) YES/NO	13
Load Menu (Carica il menu) YES/NO	13
Light Ring (Anello luminoso) YES/NO	14
VAC YES/NO	14
Demo Mode (Modalità demo) YES/NO	14
Manual Cooking (Cottura manuale) YES/NO	14
Diagnostic Mode (Modalità diagnostica) YES/NO	14
F2 Bypass YES/NO	14
Schermata Settings (Impostazioni)	14
Temperature F/C	14
Lingua	14
WiFi Network	15
Suono e Volume	16
Impostare la data	16
Impostare l'ora	16
Auto On YES/NO	16
Auto Off YES/NO	16
Schermata Service (Opzioni di Servizio)	17
Schermata Manufacturing (Mfg) (Impostazioni di Fabbrica)	17
Load Menu (Carica il Menu) da USB o smart card	17
Save Menu (Salva il Menu) su USB or Smart Card	18
Firmware Update (Aggiornamento Firmware)	18

Edit Mode (Modalità di modifica)

Edit Set Temperature (Modificare la temperatura impostata)	19
Schermata Access Edit Items (Modifica voci in elenco)	19
Name a Group (Denominare un gruppo)	19
Delete a Group (Cancellare un gruppo)	20
Move a Group (Spostare un Gruppo)	21
Item Editing Options (Opzioni di Modifica Voci in elenco)	22
Edit Settings (Modifica Impostazioni)	23
Name an Item (Denominare una voce in elenco)	25
Add a Recipe from the Cookbook (Aggiungi una ricetta dal ricettario)	26
Change Group (Modifica gruppo)	26
Move an Item (Spostare una voce in elenco)	27
Delete an Item (Cancella una voce in elenco)	27

Risoluzione dei problemi	28
---------------------------------	-----------

Garanzia limitata per il Nord America	30
--	-----------

Garanzia limitata internazionale	32
---	-----------

IMPORTANTI ISTRUZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA

ATTENZIONE: Durante l'utilizzo del prodotto si prega di attenersi strettamente alle precauzioni d'uso di seguito contenute per ridurre il rischio di ustione, folgorazione, incendio, infortuni e danni al forno stesso o all'ambiente circostante e per prevenire il rischio di eccessiva esposizione all'energia a microonde.

Informazioni generali relative alla sicurezza

- ✓ Si prega di leggere tutto il manuale delle istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- ✓ Leggere e attenersi alle "Precauzioni d'uso" per prevenire il rischio di eccessiva esposizione all'energia a microonde. Le relative norme di sicurezza sono descritte a pagina ii.
- ✓ Il presente apparecchio necessita di messa a terra. Connettere solo a prese con messa a terra certificate a norma. Consultare le "Istruzioni di messa a terra" a pagina ii.
- ✓ Installare o posizionare l'apparecchio solo in conformità al libretto di istruzioni fornito in dotazione.
- ✓ Il presente apparecchio deve essere mantenuto esclusivamente da personale qualificato. In caso di necessità per il controllo, la riparazione o la regolazione dell'apparecchio, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato.
- ✓ Conservare il cavo di alimentazione al riparo da fonti di calore.
- ✓ Liquidi come acqua, caffè o tè sono suscettibili di raggiungere temperature superiori a quelle di ebollizione senza che sviluppino materialmente il bollore. Quando si rimuove un recipiente dal forno a microonde, il bollore potrebbe non essere manifesto, MA SE IL LIQUIDO HA RAGGIUNTO TEMPERATURE MOLTO ELEVATE, IL BOLLORE POTREBBE VERIFICARSI IN MODO IMPROVVISO SE IL RECIPIENTE VIENE ALTERATO O SE UN UTENSILE VIENE IMMERSO NEL LIQUIDO.
- ✓ **ATTENZIONE:** Assicurarsi di mescolare o scuotere il contenuto di biberon e barattoli di omogeneizzati e controllare sempre la temperatura prima della somministrazione per evitare il rischio di ustioni. (IEC 60335-2-90).
- ✓ Il presente apparecchio deve essere usato solo per lo scopo per il quale è stato progettato, così come descritto nel presente manuale
- ✓ Utilizzare solo utensili idonei all'uso in forno a microonde (IEC 60335-2-90).
- x NON utilizzare sostanze o vapori chimici sul forno a microonde. L'apparecchio non è progettato per l'uso industriale/di laboratorio.
- x **ATTENZIONE:** NON riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati (es: barattoli, uova intere, etc.), giacché potrebbero esplodere.
- x NON consentire ai bambini l'uso dell'apparecchio.
- x NON utilizzare l'apparecchio in caso di guasti al cavo di alimentazione o nel caso in cui la presa elettrica non funzioni correttamente o risulti danneggiata o logorata. Vedere "Sostituzione del cavo di alimentazione" a pagina ii.
- x NON coprire o bloccare le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
- x NON situare l'apparecchio all'aperto.
- x NON utilizzare il prodotto in prossimità di fonti o pozze d'acqua (es. in prossimità di un lavello da cucina, in una cantina umida o accanto a una piscina).
- x NON immergere il cavo o la presa di alimentazione nell'acqua.
- x NON lasciare che il cavo penda dagli angoli del tavolo o del bancone.
- x NON utilizzare getti d'acqua per la pulizia dell'apparecchio. Per le corrette procedure di pulitura, vedere le pagine 5 e 6 del presente manuale.
- x **ATTENZIONE:** Dato lo scopo dell'apparecchio, è possibile che le superfici circostanti risultino scivolose.
- x Il presente apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da individui con ridotta capacità motoria, sensoriale o mentale o da persone con competenza inadeguata se non sotto guida o supervisione di un responsabile.


Ridurre i rischi d'incendio

- ✓ Rimuovere le fascette dai sacchetti di carta o di plastica prima di avviare la cottura.
- ✓ Se il contenuto nel forno dovesse iniziare a bruciare, tenere lo sportello del microonde chiuso, spegnere l'apparecchio e disconnettere il cavo di alimentazione o interrompere l'alimentazione elettrica direttamente dal quadro elettrico o dal quadro fusibili.
- ✓ Se si rileva la presenza di fumo, spegnere il forno o staccare l'alimentazione. Tenere lo sportello chiuso in modo da soffocare le fiamme.
- x NON utilizzare la camera di cottura del forno per conservare cibi o oggetti.
- x NON lasciare cuocere gli alimenti troppo a lungo nel forno. Prima di iniziare la cottura, ispezionare attentamente il forno, per verificare che non vi siano residui di carta, plastica o altro materiale combustibile.
- x NON lasciare prodotti di carta, utensili da cucina o cibo nella camera di cottura del forno quando l'apparecchio non è in funzione.

ISTRUZIONI DI MESSA A TERRA


Il presente apparecchio necessita di messa a terra. La messa a terra riduce il rischio di folgorazione in caso di cortocircuito, fornendo alla corrente elettrica una via di scarico. Il presente apparecchio viene fornito in dotazione con il cavo e la presa di messa a terra, che devono essere collegati a una presa con messa a terra certificata a norma. In caso di dubbio sulla corretta esecuzione delle istruzioni di messa a terra o sull'effettiva riuscita della procedura, consultare un elettricista qualificato o un tecnico della manutenzione.

- x NON usare prolunghe. Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse troppo corto, contattare un elettricista qualificato o un tecnico della manutenzione per l'installazione di una presa di corrente in prossimità dell'apparecchio.

 **ATTENZIONE:** Se la messa a terra è male eseguita sussiste il rischio di folgorazione.

SOSTITUZIONE O RIMOZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione procedere alla sostituzione rivolgendosi al produttore, all'assistenza o all'equivalente personale qualificato.

 **ATTENZIONE** Durante le fasi di riparazione o manutenzione, il forno deve rimanere scollegato dalla presa di corrente, l'utente deve avere pronto accesso all'apparecchio e una visuale libera che gli consenta di controllare in ogni momento che il forno rimanga scollegato. L'alimentatore deve rimanere accanto al forno e non può essere sistemato dietro altri apparecchi o in un'altra stanza.

PRECAUZIONI PER PREVENIRE IL RISCHIO DI ECCESSIVA ESPOSIZIONE ALL'ENERGIA A MICROONDE

- (a) Non è possibile usare il forno con lo sportello aperto; un simile utilizzo comporta il rischio di una nociva esposizione all'energia a microonde. Importante! Non alterare o manomettere gli interblocchi di sicurezza
- (b) Non collocare oggetti tra la parte frontale del forno e lo sportello e assicurarsi che le superfici sigillate siano sempre pulite e libere da eventuali residui di sapone o altro prodotto per la pulizia.
- (c) Non avviare il forno se questo risulta danneggiato. È particolarmente importante assicurarsi che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non vi siano danni a: (1) Porta (piegata), (2) cerniere e chiusure (rotte o allentate), (3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta.
- (d) La riparazione o la regolazione del forno devono essere eseguiti unicamente da personale di servizio debitamente qualificato.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

NOTE SULLE INTERFERENZE NELLA RADIOFREQUENZA

Il presente forno a microonde genera segnali in radiofrequenza. Il presente dispositivo è stato testato e dichiarato conforme alle specifiche previste dalle rilevanti sezioni delle norme FCC parte 18 nonché ai requisiti di protezione della Direttiva del Consiglio 89/336/CEE che concerne il ravvicinamento delle leggi degli Stati Membri che regolano la compatibilità elettromagnetica al momento della produzione dell'apparecchio. È tuttavia possibile che alcuni apparecchi particolarmente sensibili possano essere soggetti a interferenze, anche se il segnale è sotto la soglia stabilita.

Nel caso di apparecchi soggetti a interferenze:

- ✓ Aumentare la distanza fisica tra tali apparecchi ultrasensibili e il forno a microonde.
- ✓ Se è possibile eseguire la messa a terra per il dispositivo sensibile, realizzarla seguendo le procedure standard.
- ✓ Nel caso in cui le interferenze interessassero microfoni alimentati a batteria, assicurarsi che le batterie inserite siano sempre a carica completa.
- ✓ Se possibile collegare gli apparecchi sensibili a circuiti elettrici separati.
- ✓ Instradare tutti i cavi telefonici, quelli dei microfoni, degli altoparlanti, etc. lontano dal forno.

SIMBOLO DI MESSA A TERRA DI PROTEZIONE (MASSA)



Questo simbolo identifica il terminale che serve a connettere un conduttore esterno per la protezione dal rischio di folgorazione in caso di guasto o il terminale dell'elettrodo di protezione (massa).

SIMBOLO DEL COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE



Questo simbolo identifica i terminali che, se collegati tra loro, portano le varie parti di un apparecchio o di un sistema allo stesso potenziale; non necessariamente un potenziale a terra (massa), es. per collegamento locale.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Pagina lasciata intenzionalmente in bianco

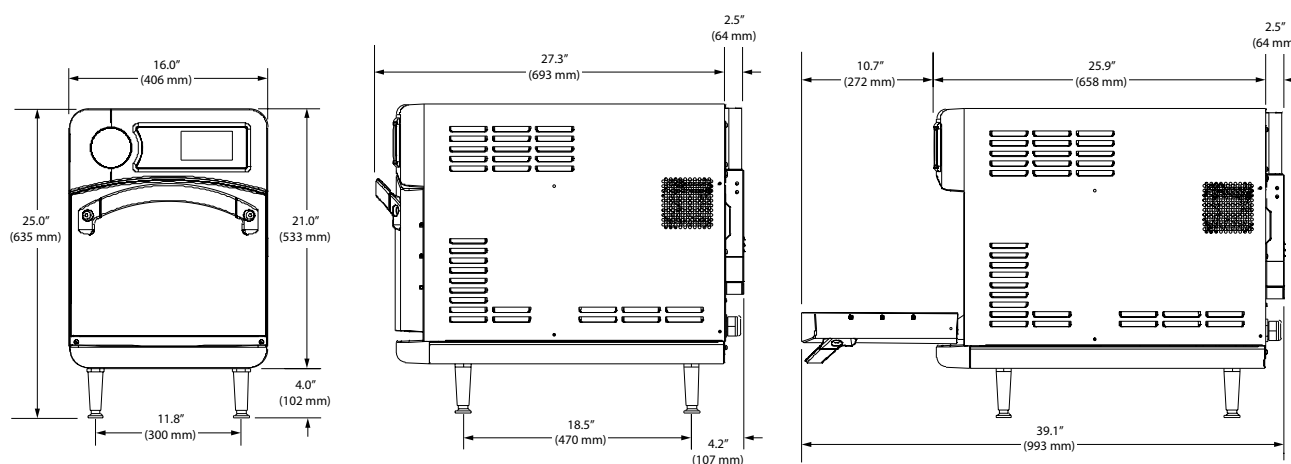


Figura 1: i1 Dimensioni del forno

Funzionamento

L'utilizzo della tecnologia brevettata TurboChef permette di cuocere velocemente gli alimenti senza comprometterne la qualità. I modelli di forno i1 (modelli Sota, Sota Single Magnetron, Panini, and NGO) forniscono altissime prestazioni di cottura con il minimo ingombro e con un esiguo consumo energetico. Il sistema di controllo coordina efficacemente il flusso d'aria superiore e quello inferiore, che lavorano in modo autonomo con propagazione delle microonde dall'alto per un prodotto unico che consente di ottenere i migliori risultati possibili. I convertitori catalitici incorporati consentono inoltre l'operatività ventless, certificata UL® (ulteriori dettagli a pagina 4).

Il presente manuale include le istruzioni di installazione, pulizia e operatività operatività dei forni i1. Per qualsiasi ulteriore domanda non già trattata dal presente manuale, si prega di contattare il Servizio Clienti al 800.90TURBO (+1 214.379.6000) o il proprio distributore autorizzato.

Caratteristiche

- Touch screen capacitivo con rivestimento in vetro temperato industriale
- Modalità manuale per la cottura “on the fly” (personalizzata)
- Opzione Add from cookbook (aggiungi dal ricettario) che consente all'utente di accedere e salvare le ricette di TurboChef
- Fino a 10 opzioni di lingua selezionabili.
- Tutorial di serie per le operazioni di routine e per quelle di manutenzione
- Ottimizzazione della raccolta dati per l'assistenza

alla risoluzione dei problemi e per la registrazione del tipo di alimento e del momento in cui si è verificato il problema

- Strumenti di modifica per il menu e rilevatore USB/smart card
- WiFi pronto per la cucina in linea

Dimensioni

Dimensioni del forno

Altezza: 25.0" (635 mm)
 Larghezza: 16.0" (406 mm)
 Profondità (ingombro a terra): 18.5" (470 mm)
 Profondità (sportello chiuso): 29.8" (757 mm)
 Profondità (sportello aperto): 39.1" (993 mm)

Peso del forno

Söta, Panini, and NGO: 170 lb. (77 kg)
 Söta Single Magnetron: 135 lb. (61,2 kg)

Dimensioni della camera di cottura

Altezza: 7.2" (183 mm)
 Larghezza: 12.5" (318 mm)
 Profondità: 10.5" (267 mm)
 Capacità: 0,54 ft³ (15,4 litri)

Spazio libero

Parte superiore: 5" (127 mm)
 Lati: 2" (51 mm)

Certificazioni

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA



Caratteristiche del forno

Esterni

- Verniciati a polvere, rivestimenti esterni in acciaio anticorrosione
- Pannelli frontali in alluminio pressofuso cromati satinati
- Esterni raffreddati con temperatura di superficie inferiore ai 50°C
- Maniglia ergonomica cromata satinata
- gambe regolabili (10,16cm)

Interni

- Acciaio inossidabile 201/304
- Camera di cottura completamente sigillata e isolata
- Griglia e placca d'areazione inferiore rimovibili

Caratteristiche tecniche

TurboChef raccomanda l'uso di un interruttore magnetotermico di tipo D per installazioni fuori dal territorio degli Stati Uniti d'America

Sota, Panini, and NGO:

USA/Canada 208/240 VAC*, 60 Hz, 30 A, 6,2 kW
 Europa/Asia (UK): 230 VAC, 50 Hz, 27 A, 6,2 kW
 Brasile (BR) 220 VAC, 60 Hz, 28 A, 6,2 kW
 America Latina (LA) 220 VAC, 60 Hz, 28 A, 6,2 kW
 Giappone (JAP) 200 VAC, 50 or 60 Hz, 30 A, 6,2 kW

Sota, Panini, and NGO:

Europa/Asia Wye (EW): 400 VAC, 50 Hz, 16 A, 6,2 kW
 Europa/Asia Delta (ED): 230 VAC, 50 Hz, 20 A, 6,2 kW
 Australia Wye (AU): 400 VAC, 50 Hz, 16 A, 6,2 kW
 Giappone Delta (JD): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 20 A, 6,2 kW
 Corea/Medio Oriente Wye (KW): 400 VAC, 60 Hz, 16 A, 6,2 kW
 Corea/Medio Oriente Delta (SD): 230 VAC, 60 Hz, 20 A, 6,2 kW

Sòta Single Magnetron

USA/Canada 1 Ph: 208/240 VAC*, 60 Hz, 20 A, 4,2/4,8 kW

Europa (UK) 1 Ph: 230 VAC, 50 Hz, 13 A, 3 kW

Europa (UK) 1 Ph: 230 VAC, 50 Hz, 16 A, 3,6 kW

* I modelli USA/Canada includono un sensore di tensione in grado di rilevare il voltaggio a 208 o 240, questa funzione non compensa tuttavia eventuali installazioni in sovravoltaggio o in sottovoltaggio

Installazione

Installare o posizionare il presente apparecchio in conformità con quanto descritto nelle presenti istruzioni.

Istruzioni di disimballaggio

1. Rimuovere il forno dal suo imballaggio originale.
2. Prima di gettare l'imballo assicurarsi attentamente di aver conservato tutti gli accessori e la documentazione acclusi.

NOTA: È possibile conservare l'imballo originale per eventuali trasferimenti del forno in altra sede o per la restituzione dell'apparecchio al produttore.

3. Ispezionare accuratamente la camera di cottura per verificare l'eventuale presenza di accessori o documentazione acclusa.

4. Disfarsi di tutti gli imballi della cavità di cottura.

Avvertenze d'installazione - Leggere prima di sollevare il forno



ATTENZIONE Il forno Sòta, Panini, and NGO pesa approssimativamente 170 lb (77 kg). Il forno Sòta Single Magnetron pesa approssimativamente 135 lb. (61,2 kg). Non sollevare il forno da soli. Assicurarsi che tale operazione venga eseguita da almeno due persone.



ATTENZIONE Non sollevare mai il forno dalla parte frontale o da quella posteriore, né tenendolo per le maniglie. Una tale operazione potrebbe disallineare lo sportello, con conseguente malfunzionamento non coperto da garanzia.



ATTENZIONE Il forno deve essere sempre correttamente posizionato su un banco omologato per alimenti. In caso di caduta del forno la garanzia TurboChef decade e la società declina ogni responsabilità per eventuali danni procurati.

Avvertenze d'installazione - Leggere prima di sollevare il forno - continua

⚠ ATTENZIONE Il presente forno non è progettato per l'incasso (ovvero non è possibile installare il prodotto all'interno di una qualsiasi struttura che chiuda il forno da cinque o più lati). Assicurarsi di lasciare uno spazio minimo di 2" (51 mm) da ciascun lato e di 5" (127 mm) di spazio dal lato superiore.

⚠ ATTENZIONE Il presente forno non è progettato per essere sovrapposto a un altro apparecchio senza il supporto adeguato. Contattare TurboChef per ulteriori informazioni.

Sollevamento e posizionamento del forno

1. Preparare una superficie con una profondità minima di 26" (660 mm) e in grado di supportare quanto segue:
Söta, Panini e NGO - 175 lb. (79 kg)
Söta Single Magnetron - 140 lb. (63,5 kg)

NOTA: Non rimuovere le gambe del forno in quanto sono indispensabili a garantire lo spazio minimo necessario al raffreddamento della parte inferiore del forno.

2. Disporsi in una o più persone al lato sinistro e al lato destro del forno.
3. Posizionare le mani sotto al forno e sollevare.
4. Posizionare il forno sulla superficie prescelta, libera da ingombri, assicurandosi che il forno non sporga al di fuori della stessa.

5. Assicurarsi che la grata del forno sia correttamente installata (attaccata al pannello ad areazione inferiore).

6. Collegare il forno alla corrente.

NOTA: La manutenzione del forno viene eseguita principalmente dalla parte superiore dello stesso. **NON** montare scaffalature sopra l'apparecchio. L'operatore è responsabile per i costi di servizio derivanti da tempi di intervento rallentati da eventuali difficoltà di accesso all'apparecchio.

Installazione in prossimità di una fonte di calore diretto

Se si installa il forno TurboChef in prossimità di una fonte di calore diretto (Figure 2), è necessario attenersi strettamente a quanto segue:

- Se il forno si trova in prossimità di fuochi o griglie è necessario montare un divisorio per separare il forno dalla fonte di calore diretto, calcolando uno spazio di almeno 6" (152 mm) di distanza tra il forno e il divisorio.
- Se il forno si trova in prossimità di una friggitrice è necessario montare un divisorio per separare il forno dalla stessa calcolando uno spazio di almeno 12" (305 mm) di distanza tra il forno e il divisorio.
- L'altezza del divisorio deve essere maggiore o uguale all'altezza del forno (25,0" o 635 mm).
- Verificare che il forno abbia almeno 5" (127 mm) di spazio sopra al lato superiore e almeno 2" (51 mm) di spazio per ciascun lato.

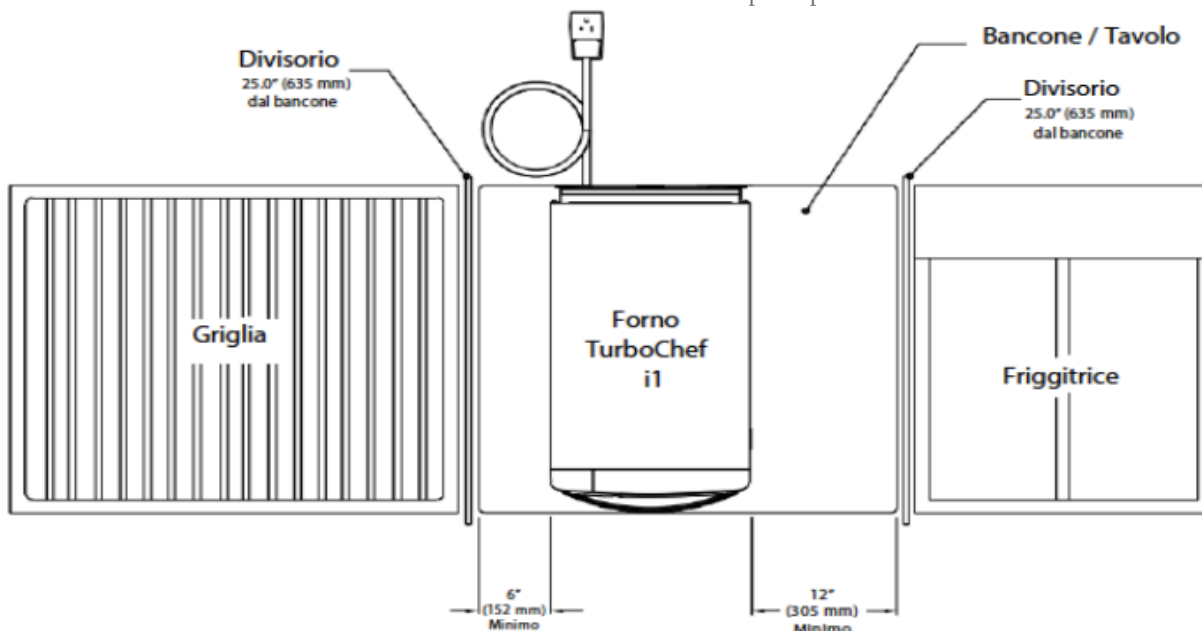


Figura 2: Installazione in prossimità di una fonte di calore diretto

Sistema di fissaggio del forno

Numero del componente: TC3-0242



ATTENZIONE: Il sistema di fissaggio del forno non preserva il forno eventuali cadute dal piano d'appoggio in caso di urti o se non debitamente assicurato sul piano. Le istruzioni di installazione sono incluse nel kit.

ChefComm Pro

Numero del componente: CON-7006

ChefComm Pro® consente con facilità di impostare dei menu su un computer e di caricarli poi sul forno via smart card. Per ulteriori informazioni, contattare il Supporto Clienti di TurboChef al 800.90TURBO o al +1 214.379.6000.

ChefComm Limited

Numero del componente: CON-7016

ChefComm Limited™ è la versione di ChefComm Pro con la funzione di “sola lettura e trasferimento” che garantisce comandi di facile distribuzione a livello globale e che non possono essere alterati localmente.

Comandi per impostare la data e l'ora

Il forno conserva un registro dati digitali che immagazzina importanti informazioni relative all'apparecchio, inclusi i malfunzionamenti, le pietanze che sono state cotte e altri eventi. Un impostazione accurata di data e ora è importante per la regolazione del registro dati digitali. Nel caso in cui le impostazioni di data e ora dovessero essere cancellate a causa di un prolungato periodo di inoperatività del forno, scollegato da una presa di corrente, l'apparecchio avvertirà l'operatore con un segnale perché possa reimpostarle. Il segnale verrà mostrato una sola volta. Se l'operazione viene postergata e l'operatore non esegue immediatamente l'immissione di data e ora, sarà successivamente possibile impostarle dalla schermata di impostazione della modalità Info (vedere pagina 16 per ulteriori dettagli).

Selezione del voltaggio

Per i modelli di forno distribuiti in Nord America il forno rileva una tensione di ingresso di 208 o 240.

Se la tensione di ingresso del locale è diversa da quella preimpostata dal costruttore, all'operatore verrà chiesto di selezionare il corretto voltaggio scegliendo tra 208 o 240. L'effettivo voltaggio apparirà ingrandito sullo schermo, segnalando l'opzione da scegliere (vedere la Figura 3 di seguito)



Figura 3: Selezionare il voltaggio

Ventilazione

I forni TurboChef i1 (modelli Söta, Söta Single Magnetron, Panini e NGO) sono stati approvati da Underwriter's Laboratory per operazioni ventless (lista UL KNLZ) per tutti i tipi di alimenti ad esclusione di quelli classificati come “proteine grasse crude”. Tali alimenti includono carne non disossata, pelle del pollo, carne macinata cruda, pancetta cruda, salsicce crude, bistecche, etc. La cottura degli alimenti di cui sopra deve essere eseguita in conformità alle specifiche previste dal codice e dalle autorità HVAC locali, nel rispetto dei requisiti stabiliti per la ventilazione.

Allo scopo di assicurare nel tempo la conformità a tutti i requisiti dei codici sanitari, edilizi e antincendio, è necessario mantenere gli spazi attigui al forno puliti e in condizioni sanitarie adeguate.

NOTA: Il produttore non può essere in alcun modo considerato responsabile per qualsiasi possibile danno o lesione che derivi da un'installazione non conforme alle istruzioni e ai codici precedentemente citati. L'inosservanza delle presenti istruzioni può portare a particolari ordinanze di interdizione temporanea da parte del dipartimento sanitario locale fino a risoluzione dell'infrazione in materia ambientale.

Manutenzione quotidiana

Seguire i passi di seguito elencati per la pulizia del forno i1. Usare solo detergenti chimici approvati da TurboChef®. L'impiego di altri prodotti detergenti potrebbe danneggiare i componenti essenziali del forno con conseguente guasto non coperto da garanzia.

Accessori e ricambi

Detergente per forno TurboChef® (Codice prodotto: 103180), TurboChef® Oven Guard (Codice Prodotto: 103181), Kay ClickSan® igienizzante, panno scrub in nylon, asciugamano, guanti monouso, occhiali protettivi, mascherina (opzionale).



Passo 1

Passo 1 Preparare il forno

⚠ ATTENZIONE: Il forno lavora a una temperatura di circa 500°F (260°C) e sussiste il rischio di lesioni se non si lascia raffreddare in maniera opportuna.

- Spingere il forno toccando l'icona Off.
- Aprire leggermente lo sportello del forno.
- Il forno impiega all'incirca 30 minuti per raffreddarsi NON pulire il forno fino a quando sul display non appare la scritta "ready to clean".



Passo 2 (Fig A)

Passo 2 Rimuovere la grata e la placca ventilata

⚠ ATTENZIONE: Assicurarsi che l'interno del forno sia freddo prima di rimuovere i componenti:

- La grata e la placca di aerazione inferiore sono tra loro collegate e possono essere rimosse contemporaneamente.
- Spingere la grata verso la parete posteriore della camera di cottura (Fig A) e quindi sollevarla (Fig B).
- Guidare la placca di aerazione inferiore fuori dalla sua sede sotto i supporti di bloccaggio sulla parete posteriore della camera di cottura.



Passo 2 (Fig B)

⚠ ATTENZIONE: NON rimuovere la placca di aerazione superiore; i danni dovuti ad eventuale rottura della stessa non sono coperti da garanzia.

Passo 3: Pulizia della grata e della placca di aerazione inferiore

- Staccare la grata dalla placca di aerazione e lavarla, sciacquarla, igienizzarla e quindi asciugarla in tutte le sue parti.



Passo 4

Passo 4: Pulire il filtro dell'aria

⚠ ATTENZIONE: TurboChef non ammette richieste di garanzia derivanti dall'ostruzione delle prese d'aria. Il filtro deve essere pulito regolarmente e sostituito, se danneggiato. Quando il forno è in funzione, il filtro deve essere sempre correttamente inserito.

- Rimuovere il filtro dell'aria dal retro del forno.
- Risciacquare il filtro dell'aria con acqua calda.
- Lasciare asciugare completamente il filtro dell'aria.



Passo 5

⚠ ATTENZIONE: NON utilizzare il forno senza che il filtro dell'aria sia correttamente inserito.

Passo 5: Ripulire la parte interna del forno

- Utilizzare un aspiratore per alimenti o un panno umido per rimuovere la maggior parte dei residui dalla camera di cottura del forno.

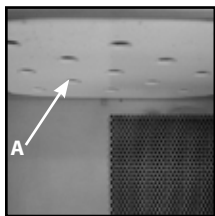


Passo 6

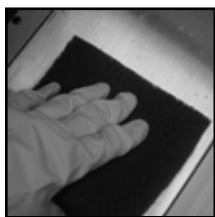
Passo 6: Pulire l'interno del forno

- Spruzzare lo spray detergente TurboChef® sulla parte superiore, inferiore e sulle due parti laterali all'interno del forno.

⚠ ATTENZIONE: NON spruzzare il detergente Oven Cleaner all'interno dei buchi situati nella parte posteriore della parete del forno. Tale procedura potrebbe danneggiare i componenti essenziali con conseguente guasto fuori garanzia.



Passo 6



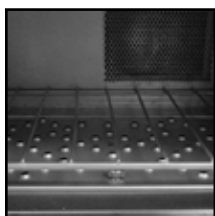
Passo 7



Passo 8



Passo 9



Passo 10



Passo 11

Passo 6: Pulire l'interno del forno, continua

- Lasciare agire il detergente Oven Cleaner sulle macchie penetrandole per cinque minuti
- Pulire l'interno del forno con un panno scrub in nylon.



ATTENZIONE: NON strofinare la placca di areazione superiore (A). In caso di residui ostinati di cibo se sulla parte superiore del forno, rimuovere delicatamente senza applicare pressione sulla placca di vetro. La riparazione dovuta a eventuale rottura non è coperta da garanzia.



ATTENZIONE: NON rimuovere la placca di areazione in vetro che si trova sulla parte superiore del forno (A); l'eventuale danno non è coperto da garanzia

Passo 7: Pulire e asciugare lo sportello del forno

- Pulire lo sportello del forno con Oven Cleaner utilizzando un panno scrub di nylon.
- Risciacquare lo sportello con un panno umido e quindi asciugare con un asciugamano ben asciutto.

Passo 8 Sciacquare o detergere l'interno del forno

ATTENZIONE: non utilizzare una canula o un getto d'acqua per le operazioni di pulitura. Tale procedura potrebbe danneggiare i componenti essenziali del forno, con conseguente malfunzionamento non coperto da garanzia.

- Detergere la parte interna del forno con un panno pulito leggermente inumidito.
- Asciugare l'interno del forno con un asciugamano pulito.

Passo 9: Applicare TurboChef® Oven Guard

- Spruzzare lo spray TurboChef® Oven Guard su un asciugamano pulito
- Sciacquare le pareti interne e la parte interna dello sportello del forno.



ATTENZIONE: NON spruzzare Oven Guard all'interno delle cavità, specialmente attorno ai buchi posti sulla parete posteriore del forno. Tale procedura può danneggiare i componenti del forno con conseguente malfunzionamento non coperto da garanzia.

Passo 10: Reinstallare i componenti

- Riagganciare la grata alla placca di areazione inferiore e reinserirle nella loro sede originale.
- Chiudere lo sportello del forno.
- Riposizionare il filtro o sostituirlo con uno nuovo se la fibra risulta deteriorata, presenta buchi di dimensioni rilevanti o ha iniziato a staccarsi dalla struttura di incasso .

Passo 11: Pulire l'esterno del forno

- Pulire l'esterno del forno con un asciugamano pulito e umido.
- Rimuovere il pannello inferiore e asportare i residui di cibo più grandi.
- Detergere il pannello con un asciugamano pulito e umido.



ATTENZIONE: NON spruzzare detergenti spray nelle cavità, del forno, ad esempio nelle prese d'aria, sui pannelli laterali o sulle sfatatoioe posteriori dove è alloggiato il catalizzatore. Tale procedura può danneggiare i componenti essenziali del forno, con conseguente malfunzionamento non coperto da garanzia.

- Il forno è ora pronto per essere acceso

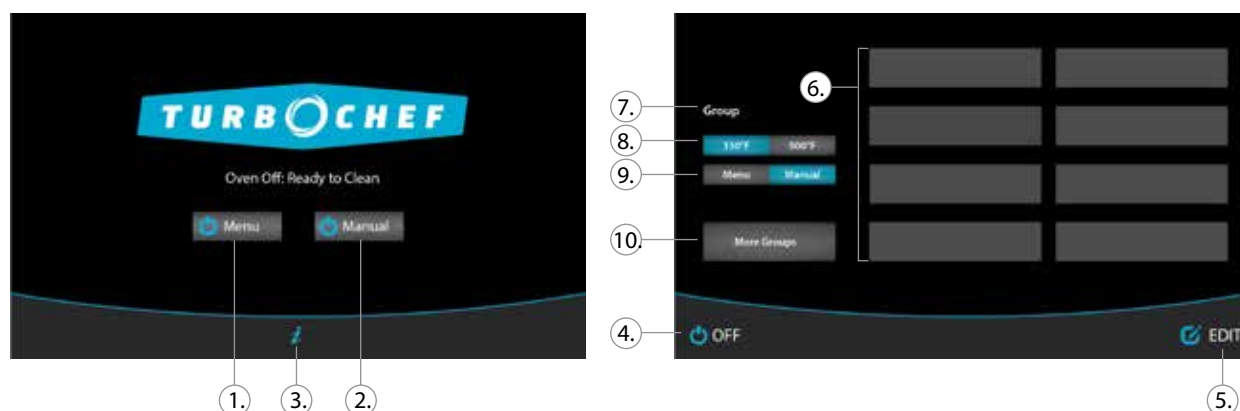


Figura 4: Comandi del forno

NOTA: Le opzioni sul display possono variare a seconda delle caratteristiche attive.

Comandi del forno

1. Icona Menu/Temperatura

Selezionare per accendere il forno e cuocere gli alimenti in modalità cottura Menu (pagina 8).

NOTA: Se la modalità Manual (Manuale) è disattivata, sul display verrà visualizzata l'icona Temperature (Temperatura) anziché l'icona Menu

2. Icona Manual

Selezionare per accendere il forno e cuocere gli alimenti in modalità cottura Manual (Manuale) (pagina 11). L'icona Manual compare solo se il comando è stato attivato. (pagina 14).

3. Icona "i"

Selezionare per accedere alla modalità Info (pagina 13). L'icona "i" viene visualizzata solo quando il forno è spento, si sta riscaldando, raffreddando o si trova in modalità Edit.

4. Icona Off

Selezionare per spegnere il forno (raffreddamento).

5. Icona Edit (Modifica)

L'icona Edit (Modifica) viene visualizzata sul display quando la modalità Edit (pagina 19) è attiva. Questa icona consente di modificare le voci precedentemente impostate nel menu.

6. Groups/Items (Gruppi/Voci in elenco) (1-8 e 9-16)

Il forno contiene 16 Gruppi di alimenti, divisi in 2 gruppi da 8. Ciascun gruppo di alimenti contiene 16 Items (Voci in elenco) divisi in 2 gruppi da 8.

7. Group Name (Nome del gruppo)

Quando si scorrono le voci, il Group Name (Nome del gruppo) indica il gruppo di alimenti correntemente visualizzato.

8. Opzione Toggle (doppia temperatura)

L'opzione Toggle viene visualizzata solo quando si imposta il lavoro con due diverse temperature. Selezionare Toggle per visualizzare i gruppi relativi all'altra temperatura impostata.

9. Menu/Manual Toggle (Passa al modo Menu/Manuale)

Il toggle Menu/Manual viene visualizzato solo quando l'opzione di cottura manuale è attiva e rende possibile navigare tra la modalità Menu (pagina 8) e quella manuale (pagina 11).

10. More/Previous Groups o Items

Questa icona viene visualizzata quando si lavora con una sola temperatura impostata. Per visualizzare ulteriori gruppi o voci in elenco selezionare "More Groups" per i gruppi o "More Items" per gli le voci in elenco o, sullo schermo due, "Previous Groups" o "Previous Items" per gruppi o voci in elenco precedenti.

Modalità di cottura Menu

Il forno contiene ricette preimpostate dal costruttore ed è pronto all'uso. È possibile caricare nuove impostazioni nel menu tramite USB o smart card (pagina 17) o tramite programmazione manuale (pagina 19). **Se non configurato, il forno lavora solo in modalità manuale (pagina 11).**

Il presente forno usa la tecnologia a impingement e a microonde per accelerare la cottura rispetto ai tempi dei metodi tradizionali. L'aria entra nella camera di riscaldamento dall'alto e dal basso sfruttando flussi indipendenti. Tale caratteristica di progettazione consente al forno di distribuire il calore in modo uniforme; il forno deve essere utilizzato solo quando entrambe le placche di aerazione, superiore e inferiore, sono correttamente installate. È possibile rimuovere la placca di aerazione inferiore per le operazioni di pulizia, ma non è possibile rimuoverla durante le fasi di cottura. Se la placca di aerazione inferiore non è correttamente posizionata, il forno non può raggiungere le prestazioni ottimali di cottura degli alimenti, né dal basso, né dall'alto. Questo, inoltre, potrebbe danneggiare il forno.

L'ordine di sequenza dei passi descritti di seguito può variare e alcuni di essi potrebbero non applicarsi affatto.

Passo 1 Selezionare l'icona “Menu” o l'icona Set Temperature (Imposta Temperatura) per accendere il forno.



Passo 2 Selezionare la temperatura di cottura.




NOTA: Se la temperatura di cottura è la stessa o se la modalità Manual è disattiva, questa schermata non viene visualizzata.

Passo 3: Riscaldamento



NOTA: Al termine della fase di riscaldamento, il forno resta in fase di “assorbimento” del calore, all'incirca per altri otto minuti. La fase di “assorbimento” del calore consente alle superfici della camera di cottura di raggiungere il necessario grado di calore per garantire una cottura ottimale.

Passo 4: Posizionare gli alimenti nel forno

 **ATTENZIONE:** L'interno del forno e lo sportello del forno sono molto caldi!

Passo 5: Selezionare un gruppo di alimenti



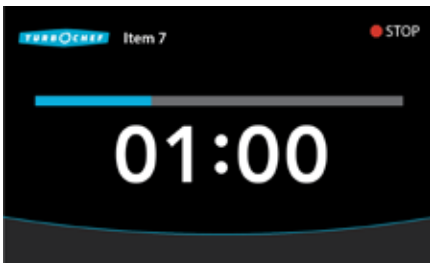
NOTA: Selezionare “More Groups” per visualizzare ulteriori gruppi di alimenti.

Passo 6: Selezionare un voce in elenco



NOTA: Selezionare “More Items” per visualizzare ulteriori voci in elenco.

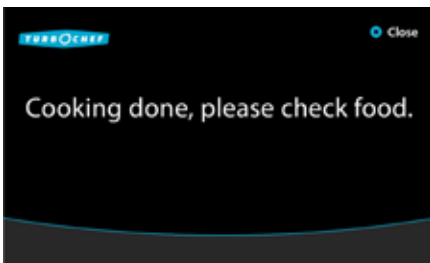
Passo 7: Cottura



NOTA: Selezionare “STOP” per l'immediato arresto del ciclo di cottura.

NOTA: Se durante il ciclo di cottura, si apre lo sportello del forno il ciclo entrerà automaticamente in pausa fino a quando lo sportello non verrà chiuso. Toccare “YES” per riprendere la cottura.

Passo 8 Controllare/Rimuovere gli alimenti dal forno



 **ATTENZIONE** I piatti, gli interni del forno e lo sportello sono molto caldi!

Passo 9: Cook More / Brown More / Cook & Brown More



NOTA: Se si desidera cuocere un prodotto oltre i tempi di cottura preimpostati, è necessario attivare questa opzione (vedere pagina 13 per ulteriori dettagli).

Se si desidera cuocere un prodotto oltre i tempi preimpostati per la voce in elenco, scegliere una delle icone sullo schermo:

- Selezionare “Cook More” (Cuoci più a lungo) se si desidera cuocere maggiormente l’interno dell’alimento.
- Selezionare “Brown More” (Maggiore doratura) se si desidera che l’esterno dell’alimento sia maggiormente croccante o dorato.
- Selezionare “Cook & Brown More” (cottura più lunga e maggiore doratura) se si desidera cuocere più a lungo gli alimenti sia all’interno sia all’esterno.

Scegliendo una di queste opzioni, i tempi di cottura dell’alimento verranno estesi del 20% rispetto all’ultimo tempo di cottura selezionato. Il tempo minimo selezionabile è di 15 secondi o è pari all’intero ciclo di cottura, se questo è inferiore a 15 secondi. Il tempo massimo di cottura è pari a un minuto. Il forno eseguirà la cottura secondo le impostazioni di seguito riportate:

- Cook More (Cuoci più a lungo): 10% aria, 100% microonde
- Brown More (Maggiore doratura): 100% aria, 0% microonde
- Cook & Brown More (Cuoci più a lungo e dora di più): 100% aria, 100% microonde

Passo 10 Raffreddamento

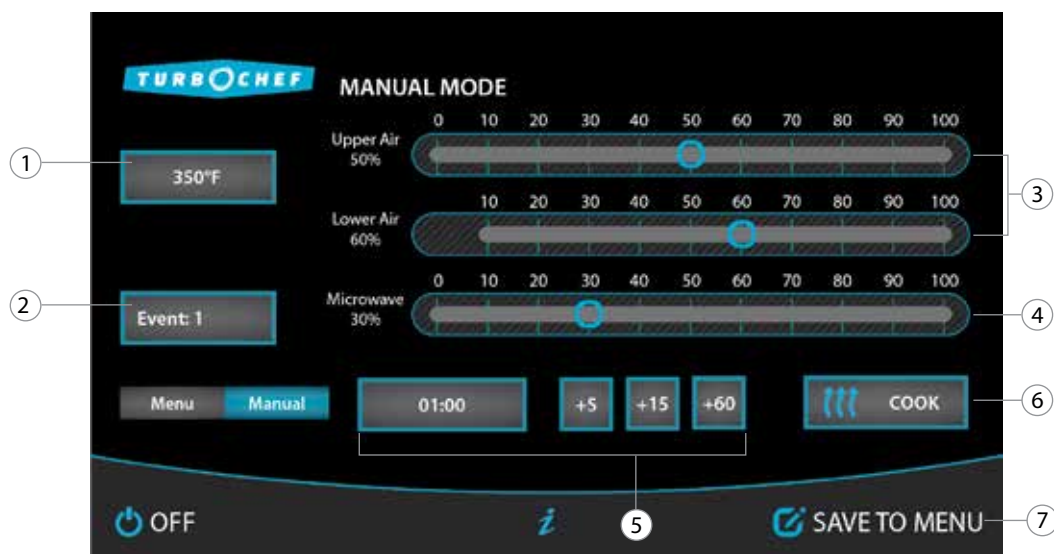


Quando a fine giornata si è terminato di usare il forno, selezionare “OFF” per spegnere il forno e dare inizio alla fase di raffreddamento.

Modalità cottura Manual (Manuale)

La modalità di cottura manuale consente di cuocere gli alimenti “on the fly” (cottura personalizzata), mentre la cottura in modalità Menu (pagina 8) avvia il ciclo per il tempo di cottura prestabilito nelle impostazioni. Per accedere alla modalità di cottura manuale, selezionare l'icona Manual quando il forno è spento o in fase di raffreddamento (pagina 8) o selezionare il comando toggle Menu/Manual (attiva/disattiva modalità Menu/Manuale) accessibile sullo schermo quando in modalità Menu.

NOTA: Se l'icona Manual non viene visualizzata, consultare pagina 14 per farla apparire.



1. Set Temperature (Imposta temperatura)

Selezionare per cambiare le impostazioni relative alla temperatura. La temperatura selezionabile varia tra 300 e 600°F (149 e 316°C).

2. Events (Eventi registrati)

La modalità manuale è in grado di salvare fino a sei impostazioni singole di cottura, denominate events (eventi registrati). Selezionare “Events” per visualizzare le impostazioni per gli eventi registrati da 1 a 6.

3. % Upper and Lower Air (Percentuale del flusso d'aria superiore e inferiore)

Il comando % Upper and Lower Air (percentuale del flusso d'aria superiore e inferiore) regola il flusso d'aria. Più la percentuale d'aria è alta, più il prodotto risulterà croccante o dorato. Il comando % Upper Air (flusso d'aria superiore) può essere regolato tra 0-100% in intervalli del 10%. % Lower Air (flusso d'aria inferiore) può essere regolato tra 10-100% in intervalli del 10%.

4. % Microwave (% Microonde)

Il comando % Microwave (percentuale di microonde) regola la quantità di microonde e può essere regolato tra 0-100% in intervalli del 10%. Ad esempio 50% indica che il sistema a

microonde rimane attivo per cinque secondi continuativi ogni dieci secondi di cottura per ogni ciclo di cottura.

5. Time (Tempo)

Time (Tempo) può essere regolato tra 0-99 minuti. Ci sono quattro icone per il tempo. La prima consente all'utente di impostare i tempi manualmente. Le restanti tre consentono all'utente di prolungare i tempi di cottura, in intervalli di 5, 15 o 60 secondi.

6. Cook (Cuoci)

Selezionare per avviare la cottura

NOTA: La fase di riscaldamento del forno potrebbe durare più del previsto prima che sia possibile avviare la cottura.

7. Save to Menu (Salva sul menu)

Per salvare un'impostazione manuale nel menu del forno, selezionare “Save to Menu” (Salva sul menu). Tutti e sei gli eventi registrati verranno aggiunti come una singola voce in elenco nel menu ricette e i tempi di cottura di ciascun evento registrato verranno sommati tra loro e poi divisi in percentuali di un singolo ciclo di cottura.

Segue alla pagina successiva...

... continua dalla pagina precedente.

- a. Se necessario, modificare le impostazioni selezionando l'impostazione che si desidera modificare. Dalla schermata è possibile modificare le seguenti impostazioni:
- % Time (% Tempo)
 - % Upper Air (% Flusso d'aria superiore)
 - % Lower Air (%Flusso d'aria inferiore)
 - % Microwave (%Microonde)
 - Time (Tempo)
 - Recipe Name (Nome ricetta)

NOTA: Per ulteriori istruzioni sulla la modifica delle impostazioni, vedere pagina 23.

- b. Selezionare "SAVE" (SALVA).



- c. Scegliere un percorso per la nuova voce in elenco da inserire nel menu selezionando uno dei gruppi.



- d. Selezionare la voce in elenco da sovrascrivere



Info Mode (Modalità Info)

Selezionando l'icona "i" è possibile accedere alla modalità Info, quando il forno è spento, in fase di riscaldamento o in modalità manuale. Dalla schermata della modalità Info, è possibile accedere a:

- Information (Informazioni)
- Counters (Analisi)
- Options (Opzioni)
- Settings (Impostazioni)
- Service (Opzioni di servizio)
- Manufacturing (Mfg) (Impostazioni di Fabbrica)

Modalità Info: Schermata Information (informazioni)



Dalla schermata informazioni è possibile visualizzare:

- Serial Number (Numero di Serie)
- Menu Version (Versione del Menu)
- Sage Firmware
- Phoenix Firmware
- Service Number (Numero dell'Assistenza)
- VAC (Voltaggio) - (Visualizza il Voltaggio Effettivo)
- Tutorials: Mostra informazioni sull'installazione e su come utilizzare e mantenere il forno

Modalità Info: Schermata Counters (Analisi)



Sulla schermata Counters è possibile visualizzare:

- Cook counter (Timer)
- Total cook time (Totale tempo di cottura)
- Magnetron time (Tempo del Magnetron)
- Total time (oven on) (Tempo totale di operatività del forno - forno acceso)
- Power cycles: (Numero di cicli avviati) Mostra il numero dei cicli di cottura avviati dal forno.
- Fault log: (Registrazione errore) Mostra il registro di tutti gli errori occorsi specificando l'orario, il tipo di evento e il codice di errore

Modalità Info: Schermata Options (Opzioni)

Dalla schermata della modalità Info o dalla schermata Counters selezionare "login" per accedere alla schermata Options (Opzioni). Quando si apre la schermata inserire la password 9428 e quindi selezionare "ENTER" (INVIO).



Dalla schermata delle opzioni è possibile attivare/disattivare:

- Editing (Modifica)
- Cook More (Cuoci più a lungo)
- Load Menu (Carica il menu)
- Light Ring (Accendi l'anello)
- VAC
- Demo Mode (Modalità Demo)
- Manual Cooking (Cottura manuale)
- Diagnostic Mode (Modalità diagnostica)
- F2 Bypass
- Cooking Stone

Editing: YES/NO (Modifica SI/NO)

La modalità di modifica abilita o disabilita il portale che consente all'utente di caricare le impostazioni di menu, rinominare i gruppi di alimenti e le voci in elenco e di cambiare la temperatura di cottura. L'icona Edit viene visualizzata nella parte inferiore dello schermo (pagina 7) e l'opzione è impostata su YES di default. Vedere pagina 23-25 per ulteriori dettagli su come modificare il menu.

Cook More (Cuoci più a lungo)

Cook Mode (Cuoci più a lungo) abilita e disabilita la funzione che fa apparire le tre opzioni di scelta per cuocere più a lungo al termine del ciclo di cottura. L'opzione deve essere abilitata prima di poter impostare tempi di cottura superiori a quelli della voce originale. Vedere pagina 10 per ulteriori dettagli.

Load Menu (Carica il menu) YES/NO

Load Menu (Carica menu) abilita o disabilita il rilevamento della USB e della smart card che consente all'utente di caricare e/o scaricare nuove impostazioni di menu dalla USB o dalla smart card. Se l'opzione Load Menu è impostata su NO, l'utente non può caricare i menu. Vedere pagina 17 per ulteriori dettagli.

Light Ring (Anello luminoso)

L'anello luminoso fornisce segnali visuali relativi alle funzioni del forno e al rimanente tempo di cottura.

EDITING: YES/NO (MODIFICA SI/NO)

Se il VAC è impostato su YES il voltaggio verrà visualizzato sul display, nella parte inferiore della schermata Info. Le impostazioni sono quelle fornite dal costruttore e non devono essere modificate.

Modalità Demo YES/NO

La modalità Demo è un'opzione che consente di simulare le funzioni del forno senza che il riscaldamento termico o il sistema a microonde entrino effettivamente in funzione. La modalità Demo deve essere impostata su NO durante le regolari operazioni di cottura.

Cottura manuale YES/NO

Quando la cottura manuale è impostata su YES, l'utente può cuocere gli alimenti "on the fly" (cottura personalizzata). Vedere pagina 11 per ulteriori dettagli

Modalità Diagnostic (Diagnostica) YES/NO

La modalità diagnostica consente all'utente di visualizzare e testare i componenti del forno. Questa modalità deve essere usata solo da personale tecnico qualificato se non diversamente disposto da TurboChef

F2 Bypass YES/NO

Il segnale acustico F2 indica che la temperatura del forno è troppo bassa. YES indica che il forno non terminerà il ciclo di cottura al verificarsi del segnale acustico F2. In questo caso il forno registrerà comunque l'evento come errore. NO indica che il forno continuerà a lavorare normalmente, es. quando il segnale acustico F2 suona durante un ciclo di cottura, il forno continuerà a cuocere gli alimenti, terminando il ciclo impostato.

Modalità Info: Schermata Settings (Impostazioni)

Dalla schermata Information o Counters, selezionare "Login" per accedere alla schermata impostazioni.

Quando la schermata appare, inserire la password 9428 e quindi premere "ENTER" (INVIO).



Dalla schermata Settings (Impostazioni), è possibile impostare

- Temperature
- Language
- Volume
- Date
- Time
- Auto On
- Auto Off

Temperature (Temperatura)

Le impostazioni relative alla scala di misurazione della temperatura vengono configurate di default dal costruttore. Selezionare °F (Fahrenheit) o °C (Celsius) per cambiare le impostazioni relative alla scala di misurazione della temperatura.

Language (Lingua)

La lingua di default è l'inglese. Per cambiare la lingua, selezionare "Language: English" e quindi scegliere la lingua e confermare selezionando "ENTER" (INVIO). Le lingue disponibili sono:

- Francese
- Tedesco
- Polacco
- Portoghese
- Spagnolo

Potrebbero inoltre essere disponibili anche le lingue:

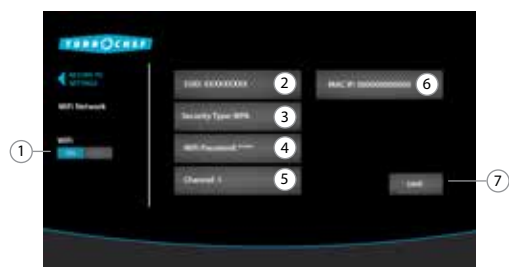
- Cinese
- Coreano
- Giapponese
- Russo

WiFi Network

NOTA: Il servizio, o alcune caratteristiche dello stesso, potrebbero non essere disponibili.

La connessione del forno alla rete WiFi e l'utilizzo del servizio di connettività TurboChef consentono di aggiornare il menu e il firmware in remoto, su uno o tutti gli apparecchi e consentono inoltre l'accesso a strumenti statistici e dati in tempo reale per controllare cosa è stato cotto e quando.

Per le imprese/catene potrebbero servire speciali istruzioni. Se del caso, contattare l'amministratore della struttura per maggiori informazioni.



Dalla schermata di impostazione della rete WiFi (parte superiore), si possono inserire le seguenti informazioni per configurare il forno al lavoro in rete.

- WiFi On/Off
- SSID
- Security Type
- WiFi Password

1. WiFi On/Off

Consente di abilitare/disabilitare il WiFi

2. SSID

SSID è il nome della rete WiFi alla quale si desidera connettere il forno. Il campo è case sensitive, ovvero distingue tra maiuscolo e minuscolo. Dopo aver scelto l'icona SSID, usare la tastiera sullo schermo per inserire il nome della rete WiFi e selezionare Enter (Invio).

Se non si è sicuri della rete SSID a cui connettere il forno, contattare l'amministratore di rete. In alcuni casi il nome della SSID potrebbe essere riportato sul retro del router WiFi.

3. Security Type (Tipo di sicurezza)

La Security Type (Tipo di sicurezza) è impostata direttamente dal router WiFi. Dopo aver selezionato "Security Type," selezionare sulla schermata una delle quattro opzioni disponibili, assicurandosi che quella scelta sia la stessa selezionata sul router in uso: Aprire WPA, WPA2, WEP

Dopo aver selezionato la corretta opzione di sicurezza, selezionare Enter (Invio).

Se non si è certi del tipo di sicurezza in uso alla rete, contattare l'amministratore di rete. In alcuni casi il "Security Type" potrebbe essere riportato sul retro del router WiFi.

4. WiFi Password (Password del WiFi)

La password del WiFi è case sensitive, ovvero distingue tra maiuscolo e minuscolo e serve per connettersi alla rete WiFi. Dopo aver selezionato l'icona WiFi Password, usare la tastiera sullo schermo per inserire la password di rete del WiFi e quindi premere Enter (Invio).

Se non si è sicuri della password di rete del WiFi, contattare l'amministratore di rete. In alcuni casi la password del WiFi potrebbe essere riportata sul retro del router WiFi.

NOTA: Le open networks non hanno bisogno di password per accedere al WiFi. Nel caso in cui si desideri connettere il forno ad una open network non è necessario inserire la password. Il campo va lasciato vuoto.

5. Channel (Canale)

Il Channel (Canale) viene determinato e assegnato dal router WiFi.

NOTA: Nel caso in cui si incontrassero delle difficoltà di connessione alla rete WiFi o nel mantenere una connessione stabile, TurboChef raccomanda di impostare il canale del router WiFi su 1.

Modificare il canale di rete eseguendo il login al proprio router. Per ricevere assistenza con il router WiFi, contattare l'amministratore di rete.

6. MAC IP

Il MAC IP viene assegnato in automatico.

7. SAVE Button (Pulsante SALVA)

Dopo aver inserito o modificato le impostazioni della schermata WiFi Network, premere il pulsante SAVE (SALVA).



Se il pulsante SAVE non viene premuto ogni modifica effettuata sarà cancellata.

Ensuring Connectivity (Garantire la connettività)

Quando il forno è correttamente connesso a una rete, la parola "WiFi" sopra il pulsante di scelta inizia a lampeggiare

Lampeggia se connesso



Per assistenza nel recupero di tutte le corrette informazioni per l'impostazione di rete, contattare l'amministratore di rete.

Se il campo MAC IP viene lasciato vuoto, il forno potrebbe non essere correttamente configurato e la connessione alla rete WiFi potrebbe fallire. Contattare l'assistenza clienti TurboChef al +1 214.379.6000.

Volume dei segnali acustici

Selezionare "Volume" e usare le icone più e meno, o il cursore, per aumentare o diminuire il volume dei segnali acustici del forno.

Set Date

È importante inserire accuratamente la data per sfruttare le funzionalità "auto-on" e "auto-off" (vedi a lato). Aiuta inoltre ad assicurare l'accuratezza dei rapporti diagnostici e di errore.

NOTA: Se il forno viene scollegato per un periodo di tempo prolungato (più di diverse ore), le impostazioni della data potrebbero andare perdute.

Per impostare la data, selezionare "Date". Inserire la data nel seguente formato: MM/DD/YY. Selezionare "ENTER" (INVIA) per salvare le modifiche.

Set Time (Orario impostato)

È importante inserire accuratamente l'ora per sfruttare le funzionalità "auto-on" e "auto-off" (vedi a fianco). Aiuta inoltre ad assicurare l'accuratezza dei rapporti diagnostici e di errore.

NOTA: Se il forno viene scollegato per un periodo di tempo prolungato (più di diverse ore), le impostazioni della data potrebbero andare perdute.

NOTA: L'orologio non si aggiorna automaticamente durante i passaggi tra ora legale a ora solare.

Per impostare l'ora selezionare "Time". Inserire l'ora in formato 24h (8:30 p.m. = 20:30). Selezionare "ENTER" (INVIA) per salvare le modifiche.

NOTA: L'interfaccia utente converte automaticamente l'ora in formato 12h

Auto On YES/NO

"Auto On" è un'opzione che permette di accendere automaticamente il forno a una data ora del giorno.



1. Per impostare l'accensione automatica, assicurarsi che l'ora del giorno sia esatta (a lato).
2. Scegliere yes dall'icona yes/no per attivare Auto On.
3. Selezionare la temperatura desiderata per il riscaldamento automatico del forno
4. Inserire l'ora in formato 24h (8:30 p.m. = 20:30). Scegliere "SAVE" (SALVA) per salvare tutte le modifiche.

NOTA: L'ora verrà automaticamente convertita in formato 12h al momento del salvataggio.

Auto Off YES/NO

"Auto Off" è l'opzione che spegne automaticamente il forno ad una data ora del giorno.



1. Per impostare l'orario di spegnimento automatico, assicurarsi che l'ora del giorno sia esatta (vedi a lato).
2. Scegliere yes dall'icona yes/no per attivare Auto Off.
3. Inserire l'ora in formato 24h (8:30 p.m. = 20:30). Scegliere "SAVE" (SALVA) per salvare tutte le modifiche.

NOTA: L'ora verrà automaticamente convertita in formato 12h al momento del salvataggio.

Modalità Info: Service Screen (Schermata Opzioni di Servizio)

L'opzione di servizio è riservata al solo personale tecnico qualificato, se non diversamente disposto da TurboChef

Modalità Info: Manufacturing (Mfg) (Impostazioni di Fabbrica)

L'opzione MFG è riservata al solo personale tecnico qualificato, se non diversamente disposto da TurboChef

⚠ ATTENZIONE: La modifica delle impostazioni di fabbrica comporta prestazioni di cottura non ottimali con conseguente malfunzionamento non coperto da garanzia.

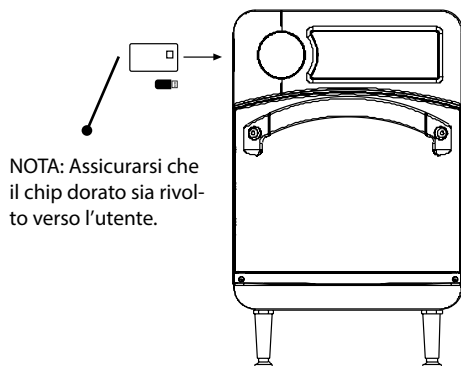
Carica il Menu da USB o smart card

NOTA: Per aggiornare il menu, potrebbe rendersi necessario verificare che l'accesso alla schermata Load Menu (Carica menu) sia stato effettivamente abilitato. Vedere pagina 13 per ulteriori dettagli

Impostazioni USB: È possibile caricare il Menu da USB in formato XTM (ChefComm) o BIN (binary). Il file deve essere caricato nella cartella principale della USB. Il forno è in grado di rilevare il menu anche se viene salvato in una cartella, se questa è stata denominata TC_Menus.

Per caricare il menu nel forno

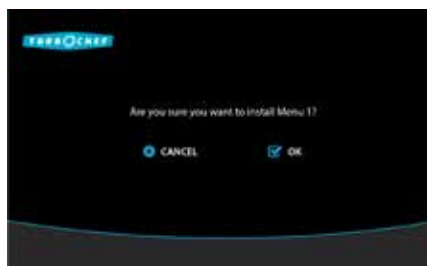
1. Inserire il dispositivo USB o la smart card (vedere sotto) nel forno quando questo è spento o in fase di raffreddamento. Il forno rileverà il dispositivo in modo automatico. Selezionare "OK" per proseguire.



2. Caricare il menu
 - a. Scegliere "Load Menu to Oven." (Carica il Menu nel Forno).



- b. Selezionare "OK" per confermare la scelta e iniziare l'installazione.



NOTA: Quando si carica un menu da USB, una copia del menu in uso viene salvata sulla USB.

- c. Selezionare il menu da caricare.

NOTA: Se sulla USB, sono presenti più menu, il forno visualizzerà i nomi dei menu sul display. In caso contrario questo passaggio verrà saltato.

3. Quando l'installazione è completa, il forno visualizza la scritta: "Installation Complete." (Installazione completa) sul display.



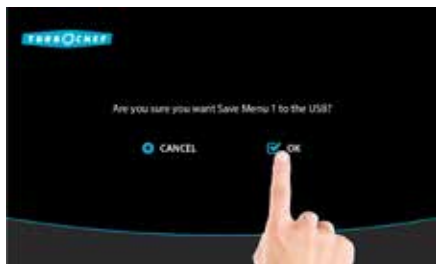
Salvare il Menu su USB o Smart Card

NOTA: Per salvare una copia del menu del forno, potrebbe rendersi necessario verificare che l'accesso alla schermata Load Menu (Carica menu) sia stato effettivamente abilitato. Vedere pagina 13 per ulteriori dettagli

1. Inserire il dispositivo USB o la smart card nel forno quando questo è spento o in fase di raffreddamento (vedere pagina 18). Il forno rileverà il dispositivo in modo automatico. Selezionare "Ok" per proseguire.
2. Salvare il menu:
 - a. Per USB, selezionare "Save to USB."
 - b. Per smart card, selezionare "Save to Card."



3. Selezionare "OK" per avviare il salvataggio del menu sul dispositivo USB o smart card. Selezionare "CANCEL" per tornare alla schermata precedente.



4. Quando l'installazione è completa, il forno visualizzerà la scritta "Save Complete." (Salvataggio completato) sul display.

NOTA: Quando un menu viene salvato su dispositivo USB, il file si posiziona automaticamente in una cartella denominata: TC_Menus. Se la cartella non è presente sul dispositivo USB, il forno la creerà in automatico.

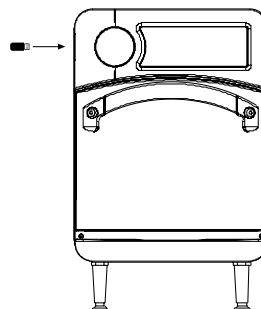
Aggiornamento Firmware

È possibile che, nel tempo, TurboChef rilasci un aggiornamento del firmware. L'aggiornamento assicura che il forno lavori con la massima efficienza senza interferire con le prestazioni di cottura o le impostazioni del menu.



ATTENZIONE: Non rimuovere l'unità USB fino a quando la scritta "Installation Complete" non viene visualizzata sul display.

1. Inserire il dispositivo USB o la smart card nel forno (vedere sotto) quando è spento o in fase di raffreddamento. Il forno rileva il dispositivo USB in modo automatico. Selezionare "OK" per proseguire.



2. Caricare il firmware:
 - a. Selezionare "Update Firmware."



- b. Selezionare "OK" per confermare la scelta.



3. Il forno installerà tutti gli aggiornamenti firmware inclusi nell'aggiornamento. Quando l'installazione è terminata il forno visualizza la scritta: "Installation Complete." (Installazione completata) sul display.

Edit Mode

Per abilitare la modalità Edit (Modifica)

1. Selezionare l'icona "i" quando il forno è spento o in fase di raffreddamento.
2. Dalla schermata modalità Info, selezionare "Login" per accedere alla schermata Options (Opzioni). Quando si apre la schermata, inserire la password 9428 e quindi selezionare "Enter" (invio).
3. Impostare "Editing" (modifiche) su "YES" per attivare la modalità Edit (Modifica).

L'icona "Edit" apparirà nella parte inferiore della schermata modalità Menu (vedere pagina 7). Dalla schermata "Edit" delle opzioni del gruppo, l'utente può:

- Modificare le impostazioni relative alla temperatura
- Accedere alla schermata per modificare le voci in elenco
- Denominare un gruppo
- Cancellare un gruppo
- Spostare un gruppo

Dalla schermata "Edit" delle opzioni delle voci in elenco, l'utente può:

- Modificare le impostazioni di cottura delle voci in elenco (pagina 23)
- Denominare una voce in elenco (pagina 25)
- Aggiungere una ricetta dal ricettario (pagina 26)
- Modificare il gruppo (pagina 26)
- Spostare una voce in elenco (pagina 27)
- Cancellare una voce in elenco (pagina 27)

Modificare la temperatura impostata

Se gli alimenti dovessero risultare poco o troppo cotti, non si deve mai cercare di ovviare al problema, modificando la temperatura preimpostata sul menu. Se le impostazioni fornite con le ricette non restituiscono i risultati di cottura desiderati, consultare l'ideatore del menu, un distributore autorizzato o il Servizio Clienti di TurboChef.

Per modificare una temperatura impostata:

1. Portare il forno in modalità Edit.



2. Selezionare la temperatura attualmente impostata.

NOTA: La temperatura impostata si applica solo ai gruppi contigui. Assicurarsi di controllare la temperatura dei gruppi che vanno da 1-8, ma anche quella dei gruppi 9-16.



3. Inserire la nuova impostazione di temperatura utilizzando il tastierino numerico. La temperatura varia tra 300-540°F (149-282°C).



4. Selezionare "ENTER" (INVIO) per confermare le modifiche effettuate.

Accedere alla schermata di modifica delle voci in elenco (Edit Items)

Le impostazioni relative alle voci in elenco possono essere modificate dalla schermata di modifica delle impostazioni (Edit Settings). Vedere pagina 23 per ulteriori dettagli

Denominare un gruppo

Per inserire un nome in un gruppo o modificare quello già esistente:

1. Portare il forno in modalità Edit.



2. Scegliere un gruppo



3. Scegliere una delle opzioni:

- a. Per modificare il nome di un gruppo, selezionare “Name Group.” (Nome del Gruppo).






- b. Inserire il nuovo nome del gruppo, utilizzando la tastiera. Selezionare “ENTER” (INVIO) per salvare le modifiche.



NOTA: Selezionare l'icona “123” per inserire numeri e simboli.

NOTA: Selezionare l'icona  per modificare l'inserimento in:

- Maiuscolo 
- Minuscolo 
- Blocco maiuscolo 

NOTA: Selezionare l'icona Alt per visualizzare i caratteri speciali (in alcuni modelli di forno, tale funzionalità non è inclusa - contattare il produttore per ricevere assistenza).

Delete a Group (Cancella un Gruppo)

Per cancellare un gruppo

1. Portare il forno in modalità Edit.



2. Selezionare il gruppo da cancellare



3. Per cancellare un gruppo, selezionare “Delete Group” (Cancella Gruppo).

NOTA: La cancellazione di un gruppo comporta la cancellazione di tutte le voci in elenco in esso contenute.



Move a Group (Spostare un Gruppo)

Per spostare un gruppo in altra posizione

1. Portare il forno in modalità Edit.



2. Selezionare il gruppo che si desidera spostare.



3. Selezionare "Move Group" (Sposta Gruppo).



4. Il gruppo che si desidera spostare verrà evidenziato in blu.



5. Selezionare la nuova posizione per il gruppo.

NOTA: Se il gruppo viene spostato in una posizione che già contiene precedenti impostazioni, le nuove impostazioni verranno sovrascritte.



Item Editing Options (Opzioni di modifica delle voci in elenco)

Per accedere alla schermata di modifica delle impostazioni,

1. Selezionare “EDIT” per portare il forno in modalità di modifica.



2. Selezionare il gruppo che contiene la voce in elenco che si desidera modificare.

NOTA: Se si accede alla modalità di modifica direttamente dalla schermata di selezione delle voci in elenco, anziché da quella dei gruppi è possibile saltare il passaggio di seguito descritto.



3. Dalla schermata delle opzioni di modifica dei gruppi, selezionare “Edit Items.” (Modifica Voci in elenco).



4. Selezionare un voce in elenco.



5. La schermata delle opzioni di modifica delle voci in elenco, consente all'utente di:
 - Edit Settings (Modifica impostazioni)
 - Name an Item (Denomina una voce in elenco)
 - Change the Group (Cambia il gruppo)
 - Move an Item (Sposta un voce in elenco)
 - Delete an Item (Cancella un voce in elenco)



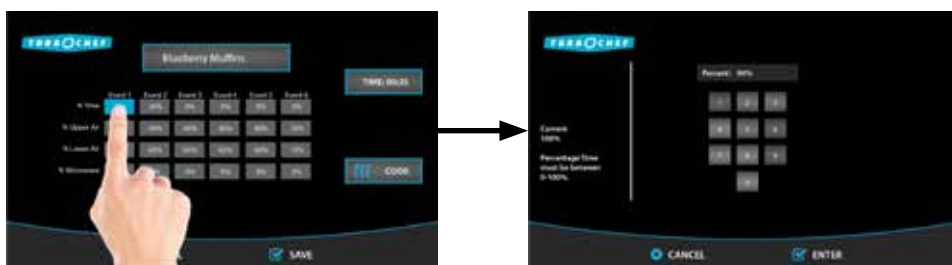
Edit Settings

Dalla schermata delle opzioni di modifica delle voci in elenco (pagina 22) scegliere “Edit Settings” (Modifica Impostazioni). Dalla schermata Edit (Modifica), è possibile modificare:

- Edit % Time
- Edit % Upper Air
- Edit % Lower Air
- Edit % Microwave
- Edit Cook Time (Modifica il tempo di cottura)
- Name an Item (Denomina una voce in elenco)
- Run a Test Cook Cycle (Esegui una prova avviando un ciclo di cottura)

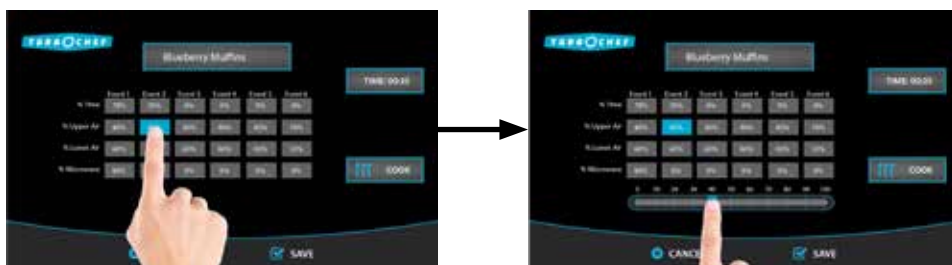
Edit % Time

Selezionare un'icona % Time (Tempo percentuale) per modificare o inserire la nuova percentuale e selezionare “ENTER.” (INVIO). Il tempo percentuale può essere impostato tra 0-100% per ciascun evento. Il totale della somma di tutti gli eventi deve essere pari a 100. Una volta terminate tutte le modifiche, selezionare “SAVE” (SALVA).



Edit % Upper Air

Selezionare the % Upper Air per modificare o regolare l'opzione trascinando il cursore che appare sotto la griglia. % Lower Air (percentuale del flusso d'aria superiore) regola la potenza del flusso. Più la percentuale di aria è alta, più il prodotto risulterà dorato e croccante. La percentuale del flusso d'aria inferiore % Lower Air può essere impostata tra 0-100% in intervalli da 10%. Al termine delle modifiche selezionare “SAVE” (SALVA).



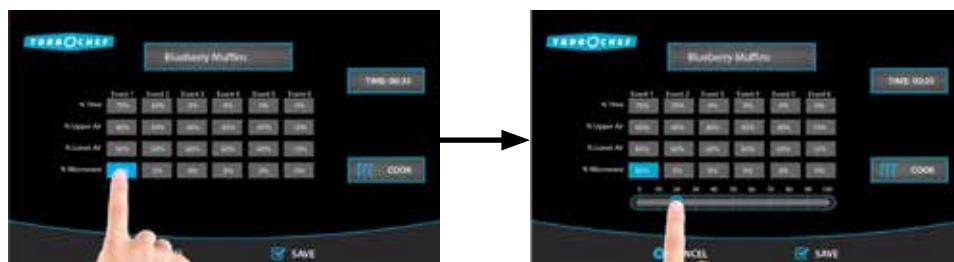
Edit % Lower Air

Selezionare % Lower Air per modificare o regolare l'opzione trascinando il cursore che appare sotto la griglia. % Lower Air (percentuale del flusso d'aria inferiore) regola la potenza del flusso. Più la percentuale di aria è alta, più il prodotto risulterà dorato e croccante. La percentuale del flusso d'aria inferiore % Lower Air può essere impostata tra 10-100% in intervalli da 10%. Al termine delle modifiche selezionare “SAVE” (SALVA).



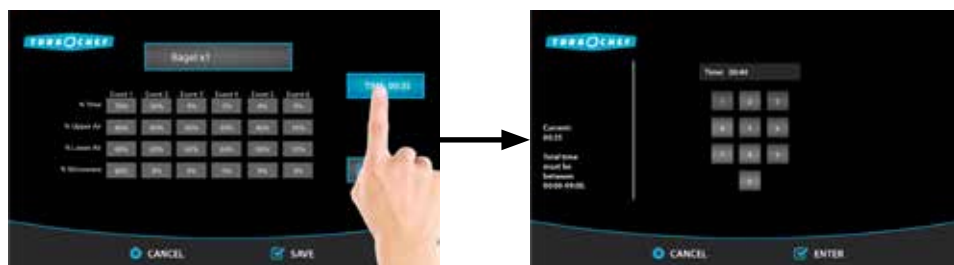
Edit % Microwave

Selezionare % Microwave (Microonde) per modificare o regolare l'opzione trascinando il cursore che appare sotto la griglia. % Microwave può essere impostata tra 0-100% con incrementi del 10%. Per esempio 50% significa che il sistema a microonde rimarrà attivo per cinque secondi continuativi ogni dieci durante il ciclo di cottura. Al termine delle modifiche selezionare "SAVE" (SALVA).



Edit Cook Time

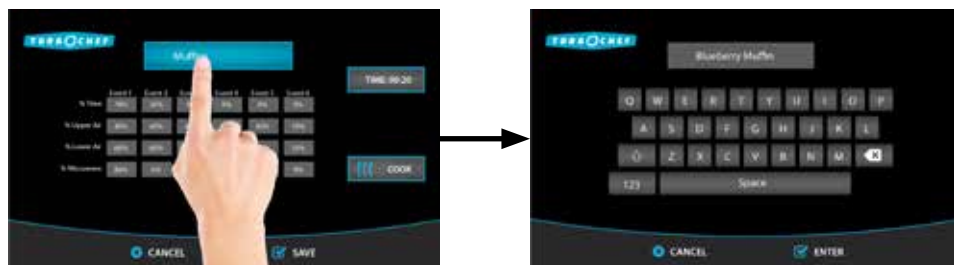
Selezionare il tempo di cottura in uso. Il tempo massimo di cottura consentito è di 10:00. Inserire il tempo di cottura usando il tastierino numerico, quindi selezionare "ENTER" (INVIO). Al termine delle modifiche selezionare "SAVE" (SALVA).



Name an Item (Denomina una voce in elenco)




Selezionare il nome in uso. Inserire il nome usando la tastiera e quindi selezionare "ENTER" (INVIO). Al termine delle modifiche selezionare "SAVE" (SALVA).

NOTA: Il campo consente di inserire un massimo di 16 caratteri.



NOTA: Selezionare l'icona "123" per accedere a numeri e simboli.

NOTA: Selezionare  l'icona per modificare l'inserimento in:

- Maiuscolo 
- Minuscolo 
- Blocco maiuscolo 

NOTA: Selezionare l'icona Alt per visualizzare i caratteri speciali (in alcuni modelli di forno, tale funzionalità non è inclusa - contattare il produttore per ricevere assistenza).

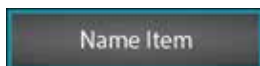
Eseguire il Test Cook Cycle (test di prova che simula il ciclo di cottura)

Se del caso selezionare “Cook” (Cuoci) per eseguire un test di cottura.

NOTA: La fase di riscaldamento del forno potrebbe durare più del previsto prima che sia possibile avviare la cottura.



Name Item (Denomina una voce in elenco)






Dalla schermata delle opzioni di modifica delle voci in elenco (pagina 22) scegliere “Name Item” per assegnare un nome o rinominare una voce in elenco. Al termine delle modifiche, selezionare “ENTER” (INVIO) per salvare.

NOTA: Il campo consente di inserire un massimo di 16 caratteri.



NOTA: Selezionare  l'icona “123” per accedere a numeri e simboli.

NOTA: Selezionare l'icona per modificare l'inserimento in:

- Maiuscolo 
- Minuscolo 
- Blocco maiuscolo 

NOTA: Selezionare l'icona Alt per visualizzare i caratteri speciali (in alcuni modelli di forno, tale funzionalità non è inclusa - contattare il produttore per ricevere assistenza).

Add from Cookbook (Aggiungi dal ricettario)

Add from Cookbook

Il ricettario contiene tutte le ricette TurboChef disponibili per le preparazioni generalmente in uso sul mercato e può essere consultato sul sito turbochef.com/recipes. Dalla schermata delle opzioni di modifica (pagina 22), selezionare “Add from Cookbook.” (Aggiungi dal ricettario). Le impostazioni di cottura possono essere filtrate per “Course Type” (Tipo di portata) o “Dish Type” (Tipo di piatto).



Selezionare una delle opzioni dal menu.



Usare la freccia per scorrere le opzioni ed evidenziare o selezionare la portata, quindi premere “ENTER” (INVIO).



Usare la freccia per scorrere le opzioni ed evidenziare o selezionare una voce in elenco, quindi premere “ENTER” (INVIO). Selezionare “OK” per confermare la scelta.

Change the Group (Cambia il gruppo)

Change Group

Dalla schermata delle opzioni di modifica (pagina 22), selezionare “Change Group” (Cambia gruppo).



Seleziona un nuovo gruppo.



Selezionare la nuova destinazione per la voce in elenco.

NOTA: Se la nuova destinazione della voce in elenco già contiene precedenti impostazioni, le nuove impostazioni verranno sovrascritte.

Move Item (Sposta una voce in elenco)

Move Item

Dalla schermata delle opzioni di modifica (pagina 22), selezionare “Move Item (Sposta una voce in elenco)”.



La voce che si desidera spostare verrà evidenziata in blu.



Selezionare la nuova destinazione per la voce in elenco.

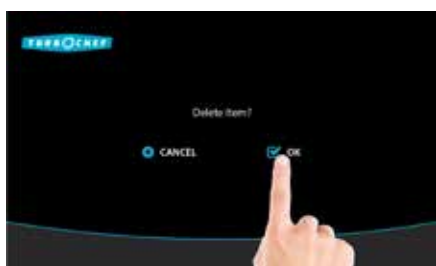
NOTA: Se la nuova destinazione della voce in elenco già contiene precedenti impostazioni, le nuove impostazioni verranno sovrascritte.

Delete Item (Cancella una voce in elenco)

Delete Item

Dalla schermata delle opzioni di modifica (pagina 22), selezionare “Delete Item” (Cancella una voce in elenco). Selezionare “OK” per cancellare la voce in elenco.

NOTA: Dopo essere stata cancellata, la voce in elenco non può più essere recuperata.




Risoluzione dei problemi

Di seguito si riporta una lista di codici e messaggi di errore, unitamente al tipo di problema (o problemi) che si potrebbero verificare. Si prega di applicare la procedura raccomandata prima di contattare il Servizio Clienti (800.90TURBO, +1 214.379.6000) o il proprio Distributore Autorizzato.

Nel caso di codici o messaggi di errore non riportati in elenco, si prega di contattare il Servizio Clienti (800.90TURBO, +1 214.379.6000).

NOTA: I codici di errore segnalati in **grassetto** originano l'immediato arresto del ciclo di cottura. F6 non origina l'arresto del ciclo di cottura, tuttavia avverte l'utente di un possibile problema alla circolazione dell'aria.

 **ATTENZIONE:** Gli alimenti, lo sportello del forno e la camera di cottura del forno sono molto caldi! Prestare la massima attenzione nell'applicazione delle procedure per la risoluzione dei problemi di seguito descritte.

Problema	Possibile causa(e)	Risoluzione
No power to oven (Forno non collegato).	<ul style="list-style-type: none"> - Il forno non è collegato alla presa elettrica. - È scattato l'interruttore del circuito principale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Collegare il forno. - Verificare che l'interruttore magnetotermico sia attivo. - Riavviare l'interruttore, quindi riaccendere l'apparecchio.
Oven is not warming up properly (Il forno non si riscalda correttamente)	<ul style="list-style-type: none"> - Il forno è spento. - Lo sportello non è chiuso. - Il forno è stato scollegato direttamente dall'interruttore magnetotermico. - È scattato il termostato di massima 	<ul style="list-style-type: none"> - Selezionare "Menu" e quindi inserire una temperatura. - Chiudere lo sportello della camera di cottura del forno. - Spingere il forno e staccare la presa - lasciare riposare due minuti. Ricollegare la presa e accendere l'isolatore/alimentatore principale, quindi scegliere "Menu" e impostare una temperatura. - Premere il bottone situato sulla parete posteriore del forno (accanto al cavo di alimentazione) per ripristinare il termostato di massima.
Sul display compare la scritta "Oven Door Open" (Sportello aperto) e suona l'allarme.	<ul style="list-style-type: none"> - Gli alimenti impediscono la chiusura dello sportello - Lo sportello del forno è aperto. - Lo sportello del forno è fuori asse. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aprire il forno e rimuovere l'ostruzione. - Aprire e chiudere lo sportello diverse volte. - Contattare il Servizio Clienti.
Oven is not cooking properly (Il forno non cuoce correttamente).	<ul style="list-style-type: none"> - Il modello del forno impostato non è quello corretto. - Il forno non è pulito. (Importanti depositi di grasso o cibo carbonizzato rallentano il forno). - Il gruppo/voce in elenco selezionati non corrispondono al prodotto in cottura. - Lo stato iniziale del prodotto non era idoneo (per esempio freddo o congelato). - Prodotto fuori dalle specifiche ordinarie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dalla schermata della modalità Info Manufacturing (Impostazioni di fabbrica), controllare che il modello di forno selezionato sia impostato su "SOTA." - Pulire il forno seguendo le istruzioni di pulizia alle pagine 5-6. - Assicurarsi che il gruppo/voce in elenco selezionati siano quelli corretti. - Controllare che lo stato del prodotto fosse idoneo al momento dell'inserimento nel forno. - Controllare che il prodotto presenti esattamente lo stesso peso/dimensioni di sempre.
Il forno non emette segnali acustici.	<ul style="list-style-type: none"> - Errore di avvio al momento dell'accensione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Scollegare il forno per 30 secondi, quindi ricollegare il forno e verificare che il problema sia risolto. In caso contrario contattare il Servizio Clienti.

Problema	Possibile causa(e)	Risoluzione
Si rileva la presenza di vapore o fumo.	<ul style="list-style-type: none"> - Il forno non è pulito. (Importanti depositi di grasso o cibo carbonizzato rallentano il forno). - Lo sfiatatoio posteriore è ostruito. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pulire il forno seguendo le istruzioni di pulizia alle pagine 5-6 - Pulire il filtro dell'aria, (passo 4, pagina 5).
Il forno entra autonomamente in fase di raffreddamento, spegnimento o selezione.	<ul style="list-style-type: none"> - Residui di cibo sul display. - F12: Riavvio del Firmware 	<ul style="list-style-type: none"> - Pulire il display. - Controllare il registro degli errori (vedere pagina 13) per accertare l'eventuale registrazione di errori di tipo F12. In tal caso, registrare la versione Phoenix Firmware (vedere pagina 13) e contattare il produttore per verificare l'eventuale disponibilità di un aggiornamento firmware.
I tempi di risposta ai comandi touch risultano rallentati o del tutto assenti	<ul style="list-style-type: none"> - Errore di avvio al momento dell'accensione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Scollegare il forno per 30 secondi, quindi ricollegare il forno e verificare se il problema è risolto. In caso contrario contattare il Servizio Clienti
F1: Blower Running Status Bad (Stato della ventola insufficiente)	<ul style="list-style-type: none"> - Forno scollegato. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che l'interruttore magnetotermico sia attivo. Riavviare l'interruttore magnetotermico e riaccendere il forno. - Spingere il forno e staccare la presa - lasciare riposare due minuti. Ricollegare la presa e accendere l'isolatore/alimentatore principale, quindi scegliere "Menu" e impostare una temperatura.
F2: Cook Temperature Low (Cottura a temperatura insufficiente)	<ul style="list-style-type: none"> - Forno scollegato. - Le bocchette d'aria superiori/inferiori della camera di cottura sono ostruite. - Lo sportello del forno è fuori asse. - Guasto al sistema termico. - Motore di ventilazione non in funzione - Forno non in temperatura. 	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che l'interruttore magnetotermico sia attivo. Riavviare l'interruttore magnetotermico e riaccendere il forno. - Durante la fase di pulizia quotidiana, assicurarsi di disostruire le bocchette dell'aria che si trovano nella parte superiore/inferiore della camera di cottura. - Aprire e chiudere lo sportello diverse volte e quindi verificare che sia chiuso correttamente. - Riavviare il termostato di massima situato sulla parete posteriore del forno, accanto al cavo di alimentazione. - Contattare il Servizio Clienti. - Provare a riscaldare nuovamente il forno e lasciarlo quindi inoperativo per cinque minuti.
F5: Magnetron Over Temperature (Magnetron surriscaldato)	<ul style="list-style-type: none"> - Blocco del flusso d'aria di raffreddamento all'interno del forno. - Ventola di raffreddamento posteriore esausta protezione(i) ostruita(e). 	<ul style="list-style-type: none"> - Rimuovere ogni possibile motivo di ostruzione al flusso dell'aria di raffreddamento sui pannelli laterali/posteriori del forno. - Assicurarsi che non vi siano residui di cibo o altri detriti sulle ventole posteriori.
F6: EC Temp	<ul style="list-style-type: none"> - Blocco del flusso d'aria di raffreddamento all'interno del forno. - Protezione(i) di scarico della ventola di raffreddamento posteriore ostruita(e). 	<ul style="list-style-type: none"> - Rimuovere ogni possibile motivo di ostruzione al flusso dell'aria di raffreddamento sui pannelli laterali/posteriori del forno. - Assicurarsi che non vi siano residui di cibo o altri detriti sulle ventole posteriori.

Garanzia limitata per il Nord America

TurboChef i1 (Modelli Sota, Sota Single Magnetron, Panini e NGO) Forni a cottura rapida con comandi Touch Control – Nord America

La Garanzia Limitata del forno a cottura rapida TurboChef si attiva al momento della consegna del forno. Se dopo aver esaminato i dettagli della garanzia, si desidera una maggiore assistenza si prega di contattare il Servizio Clienti TurboChef al 800.90TURBO.

Garanzia Limitata

TurboChef Technologies, Inc. (“TurboChef”) garantisce all’acquirente che il forno a cottura rapida TurboChef (l’“Apparecchio”) e i materiali impiegati sono privi di difetti di fabbricazione e garantisce inoltre il corretto funzionamento del prodotto per tutto il Periodo di Garanzia, ai termini e condizioni di seguito stabiliti. Il “Periodo di Garanzia” è di dodici (12) mesi dalla data in cui l’Apparecchio è stato consegnato da parte dello stabilimento di TurboChef U.S.A o di un centro di distribuzione. La presente garanzia è soggetta alla tempestiva notifica della richiesta di intervento in garanzia da parte dell’acquirente, così come specificato nel paragrafo “Richieste di intervento in garanzia” e deve essere inoltrata a TurboChef completa di tutti i dati e le relative informazioni richieste da TurboChef stessa o dai suoi tecnici autorizzati, con riferimento alla richiesta in oggetto, nonché di tutte le informazioni necessarie per eseguire l’accesso ai locali e all’Apparecchio. La presente garanzia si estende unicamente al compratore iniziale dell’Apparecchio che abbia effettuato l’acquisto direttamente presso TurboChef o uno dei suoi distributori autorizzati. Non è trasferibile al successivo proprietario, se non diversamente disposto e autorizzato da TurboChef in forma scritta.

Esclusione di Garanzia

Se non diversamente previsto dalla Garanzia Limitata di cui sopra, l’Apparecchio viene fornito “come da descrizione”. TurboChef esclude ogni altro tipo di garanzia esplicita, normativa o implicita, incluse, a titolo esemplificativo, la garanzia sul titolo, la garanzia di non violazione, quella di commerciabilità e quella di idoneità a fine determinato. TurboChef non può garantire che l’Apparecchio soddisfi le esigenze o le particolari aspettative dell’acquirente. L’acquirente accetta e comprende di essere il solo responsabile per la scelta dell’Apparecchio e per la valutazione dell’effettiva adeguatezza dello stesso alle proprie necessità.

Esclusioni della Garanzia

Installazione non corretta, Utilizzo, Manutenzione: Gli apparecchi non correttamente installati, utilizzati o mantenuti in conformità al manuale d’uso del forno a cottura rapida TurboChef (ed eventuali aggiornamenti forniti da TurboChef di volta in volta, d’ora innanzi il “Manuale”), di cui viene fornita copia unitamente con l’Apparecchio o su eventuale richiesta dell’acquirente, sono esclusi dalla presente garanzia. A insindacabile giudizio di TurboChef o dei suoi tecnici autorizzati, la presente garanzia non si applica, a danni o errori derivanti dalla mancata conformità alla corretta installazione, dalla carenza di un ambiente e di una struttura adeguati all’uso (alimentazione e HVAC inclusi) secondo quanto stabilito nel manuale, dall’uso scorretto, dall’abuso, da eventuali incidenti, dalla negligenza, da guasti all’alimentazione, o sbalzi di corrente (sottovoltaggi o sovravoltaggi), o a danni e avarie che derivano da inondazioni, incendi, fulmini o altri fenomeni naturali o disastri causati dall’uomo o da calamità naturali o ad Apparecchi privi di numero di serie o sui quali il numero di serie risulti alterato.

Modifiche e Riparazioni: Gli Apparecchi modificati o alterati da soggetti diversi da TurboChef o i suoi tecnici autorizzati, sul quale siano stati montati o collegati dispositivi e altre parti, non sono coperti dalla presente garanzia. Qualora l’Apparecchio subisca riparazioni da qualsiasi soggetto, diverso da TurboChef o dai suoi tecnici autorizzati, la garanzia dell’Apparecchio decade automaticamente.

Accessori: Gli accessori e altre parti (collettivamente gli “Accessori”) che dovessero logorarsi nel corso delle ordinarie operazioni di funzionamento o manutenzione dell’Apparecchio, sono esclusi dalla presente garanzia. La garanzia esclude inoltre i guasti e i danni all’Apparecchio o ai suoi componenti, causati da procedure, dispositivi o detergenti chimici non approvati. Gli accessori potrebbero includere, a titolo esemplificativo, teglie in ceramica, spatole, dispositivi e prodotti detergenti approvati.

Fatture insolute: Se l’importo totale dovuto per l’acquisto dell’Apparecchio non viene versato entro quarantacinque (45) giorni dalla data di fatturazione, gli obblighi di TurboChef a onorare la presente garanzia o qualsiasi altra garanzia relativa all’Apparecchio decadono, fin tanto che il pagamento non sarà integralmente effettuato e ricevuto, comprensivo di interessi o altri oneri. A seguito della corretta ricezione del pagamento, la garanzia verrà ripristinata, ma il Periodo di Garanzia non verrà esteso.

Servizio di Garanzia, Diritto di Riparazione

TurboChef è l’unico responsabile autorizzato a stabilire se l’Apparecchio o i suoi componenti siano effettivamente difettosi. I componenti difettosi, coperti dalla presente garanzia verranno riparati o sostituiti a giudizio e a carico di TurboChef e la presente garanzia si estende ai componenti riparati o sostituiti per tutta la durata del Periodo di Garanzia. Le parti impiegate per la ripa-

razione dei componenti difettosi e i componenti di ricambio possono essere nuove, recuperate o rigenerate. TurboChef, a sua unica discrezione, può scegliere di sostituire un Apparecchio difettoso coperto dalla presente garanzia con uno nuovo, recuperato o rigenerato che presenti caratteristiche operative pari o superiori e la garanzia si estende all'Apparecchio sostituito per tutto il Periodo di Garanzia. L'apparecchio difettoso o i suoi componenti, quando sostituiti, divengono proprietà di TurboChef. Il presente paragrafo stabilisce che TurboChef sia l'unico ad avere l'onere e la responsabilità di intervenire sull'Apparecchio, ai sensi della presente garanzia. TurboChef declina ogni responsabilità per mancati interventi in garanzia dovuti a cause indipendenti dalla volontà di TurboChef stessa o dei suoi tecnici autorizzati

Richieste di intervento in garanzia:

Le richieste di garanzia ai sensi della presente devono pervenire a TurboChef durante l'ordinario orario di lavoro al numero 800.90TURBO o altro servizio di segnalazione eventualmente indicato da TurboChef. Non appena ricevuta la richiesta, corredata delle relative informazioni e a seguito di verifica preliminare per accertarne la validità, TurboChef inoltrerà pronta notifica a un rappresentante autorizzato perché contatti l'acquirente per fissare un appuntamento per la riparazione in sito da concordarsi durante il normale orario di lavoro. Eventuali costi sostenuti da TurboChef e derivanti dall'impossibilità dei propri tecnici autorizzati di accedere all'Apparecchio che si trova nei locali dell'acquirente, a causa del rifiuto dello stesso ad accoglierli o ad altro impedimento o una richiesta di intervento non coperta dalla presente garanzia, saranno addebitati all'acquirente.

Esclusione dei Danni

TurboChef esclude tutti i danni speciali o consequenziali compresi a titolo esemplificativo perdite per mancato utilizzo, mancato ricavo o profitto o danni derivanti dall'uso sostitutivo subiti dall'Acquirente o da altre terze parti, siano essi afferenti alla materia di diritto contrattuale o civile (negligenza inclusa) o comunque derivanti da qualsivoglia violazione della presente garanzia da parte di TurboChef o dei suoi tecnici autorizzati, nonché i danni derivanti da difetti di fabbricazione, dall'uso o da malfunzionamenti dell'Apparecchio anche nel caso in cui TurboChef fosse a conoscenza della possibilità che tali danni si potessero verificare.

Manleva del Cliente

L'Acquirente acconsente a manlevare, difendere e sollevare TurboChef da qualsiasi responsabilità nei confronti di terze parti, per richieste, rivendicazioni, giudizi, oneri e costi direttamente o indirettamente derivanti dall'uso dell'Apparecchio da parte dell'acquirente. L'Acquirente acconsente inoltre a manlevare e sollevare TurboChef da qualsiasi responsabilità per eventuali danni incidentali, consequenziali o speciali subiti dall'acquirente stesso, inclusi danni derivanti da perdita di ricavo o profitto, danni per mancato utilizzo o per uso sostitutivo durante il periodo di inoperatività dell'Apparecchio dovuto a guasto o mancato utilizzo.

Territorio

La garanzia è valida per gli Stati Uniti d'America, Canada e Porto Rico.

Legge Applicabile, Garanzia Integrale

La presente Garanzia Limitata è regolata e interpretata ai sensi della legge dello Stato del Texas, USA (ad eccezione delle clausole che si riferiscono ai conflitti di leggi). La garanzia riportata nel presente è la garanzia unica e integrale per l'Apparecchio e sostituisce tutti i precedenti accordi o intese orali che possono essere stati concordati con la società relativamente alla garanzia dell'Apparecchio. I termini della presente garanzia non possono essere alterati, modificati o aggiornati se non in forma scritta e approvata dalla stessa TurboChef. Eventuali alterazioni, modifiche o aggiornamenti concessi dai suoi tecnici autorizzati o da altri non sono opponibili a TurboChef.

Costi derivanti da servizi Fuori Garanzia o Rifiuto della Visita di Servizio

Nel caso in cui la riparazione, sostituzione o il servizio fornito dai tecnici autorizzati di TurboChef non sia coperto dalla presente garanzia limitata, il cliente acconsente a retribuire direttamente il rappresentante su una base delle ordinarie tariffe di servizio del rappresentante stesso. Se TurboChef dovesse ricevere una fattura da parte di uno dei suoi tecnici autorizzati per un intervento non coperto dalla presente garanzia, TurboChef emetterà una fattura intestata al cliente e il cliente effettuerà il saldo entro 10 giorni netti. Il cliente acconsente inoltre a risarcire TurboChef o il suo tecnico di servizio per qualsiasi costo associato al rifiuto dell'acquirente ad accogliere il tecnico di servizio nei propri locali o ad altro evento che impedisca al tecnico di eseguire l'intervento per il quale era stato contattato. In caso di mancato pagamento, TurboChef si riserva il diritto di terminare la garanzia. Il servizio di assistenza per esercizi che presentano fatture Fuori Garanzia, non è in nessun caso autorizzato da TurboChef.

Garanzia Limitata Internazionale

La presente Garanzia Limitata si applica alla vendita di tutti i modelli di forno (l'“Apparecchio”) TurboChef i1 (modelli Sota, Sota Single Magnetron, Panini, and NGO), prodotti da TurboChef Technologies, Inc. (“TurboChef”) e venduti all'acquirente fuori da: Stati Uniti, Canada, Porto Rico, America Centrale e Sud America da parte di un Distributore Autorizzato o di TurboChef International (il “Distributore Autorizzato”).

Garanzia Limitata

Il cliente o acquirente (l'“Acquirente”) ha stipulato un contratto di vendita con il Distributore Autorizzato per l'acquisto dell'Apparecchio. La presente Garanzia Limitata viene attivata in favore dell'Acquirente da parte del Distributore Autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto dell'Apparecchio, col supporto di TurboChef. Fermo restando le limitazioni di seguito riportate, il Distributore Autorizzato garantisce all'Acquirente che le quantità e le caratteristiche dell'Apparecchio consegnato all'Acquirente corrispondono a quanto stabilito nell'ordine di acquisto accettato dal Distributore stesso e che l'Apparecchio e i materiali impiegati sono privi di difetti di fabbricazione per dodici (12) mesi dal momento dell'installazione (il “Periodo di Garanzia”), ai sensi dei termini e condizioni stabiliti nel presente.

Esclusioni

L'acquirente accetta e comprende di essere il solo responsabile per la scelta dell'Apparecchio e per la valutazione dell'effettiva adeguatezza dello stesso alle proprie necessità. Ogni altra garanzia, termine o condizione che si applica all'effettiva adeguatezza, qualità o condizioni dell'Apparecchio, sia esplicita sia implicita, normativa o di legge (common law) o altrimenti formulata, è esclusa nei limiti consentiti dalla legge.

Il sistema globale di garanzia di TurboChef

Il Periodo di Garanzia della presente ha inizio al momento della consegna dell'Apparecchio presso i locali dell'Acquirente. Il Distributore Autorizzato ispezionerà e installerà l'Apparecchio presso i locali dell'Acquirente ai sensi delle istruzioni di TurboChef e registrerà il numero di serie dell'Apparecchio, le informazioni di contatto dell'Acquirente, la data e il luogo dell'installazione, nonché il risultato dell'ispezione effettuata dal Distributore stesso. Tali informazioni verranno inserite dal Distributore Autorizzato nel sistema globale di garanzia di TurboChef e verranno usate da TurboChef, dal Distributore Autorizzato e dai suoi tecnici di servizio per l'erogazione del servizio di garanzia.

Servizio di Garanzia

Durante il Periodo di Garanzia TurboChef provvederà a riparare o sostituire a proprio carico l'Apparecchio effettivamente difettoso alle seguenti condizioni:

1. L'Acquirente deve inoltrare la richiesta di garanzia presso il Distributore Autorizzato dal quale ha acquistato l'Apparecchio e/o presso la stessa TurboChef non appena rilevato il difetto o comunque al più presto, come ragionevolmente possibile, ai sensi della procedura di richiesta di intervento in garanzia, di seguito stabilita;
2. L'acquirente deve fornire al Distributore Autorizzato dal quale ha acquistato l'Apparecchio e/o alla stessa TurboChef, tutti i dati e le informazioni ragionevolmente richiesti da TurboChef o dal Distributore Autorizzato o suoi tecnici autorizzati, relativamente alla richiesta di intervento in garanzia inoltrata dall'Acquirente;
3. L'acquirente deve mettere l'Apparecchio a disposizione di TurboChef, del Distributore Autorizzato o dei suoi tecnici;
4. L'installazione dell'Apparecchio deve essere stata effettuata dal Distributore Autorizzato e l'Acquirente deve aver fornito al Distributore Autorizzato tutte le necessarie informazioni per la registrazione dell'Apparecchio nel sistema globale di garanzia di TurboChef;
5. L'acquirente ha usato l'apparecchio e ha eseguito le operazioni di manutenzione ai sensi di quanto stabilito nel Manuale d'uso di TurboChef (ed eventuali aggiornamenti eseguiti da TurboChef) fornito di serie con l'Apparecchio;
6. L'Acquirente non ha utilizzato sull'apparecchio alcun dispositivo, accessorio, materiali consumabili o parti non approvati; e
7. Non sono state eseguite modifiche o alterazioni se non da TurboChef, un Distributore Autorizzato o i suoi tecnici.

TurboChef e il Distributore Autorizzato non si assumono alcuna responsabilità per danni causati dalla mancanza dell'Acquirente nel provvedere a un'installazione idonea o dalla mancanza di un ambiente e di una struttura adeguati all'uso (alimentazione e HVAC inclusi) secondo quanto stabilito nel Manuale, così come per danni derivati dall'uso scorretto, dall'abuso, da eventuali incidenti, dalla negligenza, da guasti all'alimentazione, o sbalzi di corrente (sottovoltaggi o sovravoltaggi), che si originino per qualsivoglia ragione.

TurboChef, a sua unica discrezione, può scegliere di sostituire un Apparecchio difettoso o i suoi componenti, quando coperti dalla presente garanzia, con altri nuovi, recuperati o rigenerati che presentino caratteristiche operative pari o superiori e la garanzia si estende all'Apparecchio sostituito per tutto il Periodo di Garanzia. L'apparecchio difettoso o i suoi componenti, quando sostituiti, divengono proprietà di TurboChef.

Richieste di intervento in garanzia: Le richieste di intervento in garanzia devono essere inoltrate in forma scritta presso il Distributore Autorizzato dal quale si è acquistato l'Apparecchio o presso TurboChef all'indirizzo che segue:

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

La richiesta deve includere il numero di serie dell'Apparecchio e deve essere consegnata a TurboChef entro e non oltre l'ultimo giorno previsto dal Periodo di Garanzia. Non appena ricevuta la richiesta, TurboChef inoltrerà pronta notifica a un Distributore Autorizzato o a un tecnico autorizzato perché contatti l'acquirente per verificare la richiesta e, se del caso, per fissare un appuntamento per la riparazione in sito, da concordarsi durante il normale orario di lavoro.

Materiali di consumo e parti routinarie dell'Apparecchio: TurboChef e il Distributore Autorizzato non si assumono alcuna responsabilità per materiali di consumo e parti routinarie impiegate nel corso delle funzioni ordinarie dell'Apparecchio né per danni all'apparecchio stesso o ai suoi componenti causati da procedure, dispositivi o detergenti chimici non approvati.

Costi derivanti da interventi non coperti dalla Garanzia Limitata: Nel caso in cui venga inoltrata una richiesta di intervento per la riparazione, sostituzione o per altro servizio non coperto dalla presente Garanzia Limitata, il costo dell'intervento verrà addebitato al cliente, che dovrà versare il corrispettivo direttamente al Distributore Autorizzato o ai suoi tecnici, sulla base delle ordinarie tariffe di servizio solitamente da loro applicate.

Responsabilità del Prodotto: TurboChef e il Distributore Autorizzato non si assumono alcuna responsabilità per danni speciali o consequenziali compresi a titolo esemplificativo perdite per mancato utilizzo, mancato ricavo o profitto, o danni derivanti dall'uso sostitutivo subito dall'Acquirente o da altre terze parti, siano essi afferenti alla materia di diritto contrattuale o civile (negligenza inclusa) o comunque derivanti da qualsivoglia violazione di TurboChef o del Distributore Autorizzato della presente Garanzia Limitata.

Diritto di Riparazione La presente Garanzia Limitata stabilisce che TurboChef e i Distributori Autorizzati siano gli unici ad avere l'onere e la responsabilità di intervenire sull'Apparecchio, ai sensi della stessa.

Diritti di Terza Parte. La Legge del Regno Unito del 1999 sui Contratti (Diritti di Terze Parti) non si applica alla presente Garanzia Limitata e nulla di quanto contenuto nella presente conferisce o comporta benefici a terze parti, né conferisce loro alcun diritto di rivalsa per qualsivoglia termine della presente Garanzia Limitata.

Clausola salvatoria: Qualora una voce o una norma contenuta nella presente Garanzia Limitata dovesse essere dichiarata inapplicabile in tutto o in parte (clausola illecita) per qualsivoglia ragione in una giurisdizione, gli altri termini e le norme della presente Garanzia Limitata rimangono in vigore e in effetto in tale giurisdizione come se la clausola illecita non fosse mai stata inserita, rimanendo la Garanzia Limitata integralmente in pieno effetto e vigore nelle altre giurisdizioni.

Legge applicabile, Accordo Integrale: La presente Garanzia Limitata è regolata e interpretata ai sensi della legge Inglese. La presente Garanzia Limitata esclude espressamente qualsiasi applicazione della Convenzione delle Nazioni Unite alle vendite internazionali. Il Distributore Autorizzato o i suoi rappresentanti non sono in alcun modo autorizzati ad effettuare alterazioni, modificare o ad aggiornare la presente Garanzia Limitata e ogni e qualsiasi dichiarazione, alterazione, modifica o aggiornamento da parte di TurboChef non devono essere considerate valide, se non in forma scritta e approvata dalla stessa TurboChef.

Pagina lasciata intenzionalmente in bianco

Per assistenza o informazioni:

PER CHIAMATE EFFETTUATE DAL NORD AMERICA, CHIAMARE IL NUMERO DEL
Servizio Clienti *al* 800.90TURBO

PER CHIAMATE AL DI FUORI DEL NORD AMERICA, CHIAMARE IL
+1 214.379.6000 o un distributore autorizzato



Numero del componente: DOC-1472 / Revision B / September 2015
Codice Paese: NA/EU

Sede Operativa Generale

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

TurboChef International

Business & Technology Centre
Bessemer Drive
Stevenage
Herts SG1 2DX
United Kingdom
+44 8456021544 TELEFONO
+44 8456021636 FAX

Supporto Clienti

800.90TURBO
+1 214.379.6000
turbochef.com