



Manuale d'uso

PER IL FORNO A COTTURA RAPIDA TURBOCHEF SÖTA™ (MODELLO 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 o rimozione 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 del collegamento equipotenziale	iii

Caratteristiche e Installazione

Funzionamento	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
Forno in linea™	4
Selezione del voltaggio	4
Ventilazione	4

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

Comandi del forno	7
-------------------	---

Cottura	8
---------	---

Info Mode (Modalità Info)

Overview of the Info Mode (Panoramica della modalità Info)	11
Visualizzare il registro di analisi e dei tempi di cottura	11
Visualizzare il registro degli errori	11
Visualizzare i numeri dell'assistenza	11
Setting the Language (Impostare la lingua)	11
Resetting the Oven (Resettare il forno)	11
Schermata Set Options	12
<i>Schermata Adjust Time (Regolazione Tempi) On/Off</i>	
<i>Schermata Cook More (Cuoci più a lungo) On/Off</i>	
<i>Edit Mode (Modalità di modifica) On/Off</i>	
<i>Schermata Load Menu (Carica Menu) On/Off</i>	
<i>Network Setup (Configurazione di Rete)</i>	
<i>Auto On Enabled/Disabled (Abilitato/Disabilitato)</i>	
<i>Auto Off Enabled/Disabled (Abilitato/Disabilitato)</i>	
<i>Demo Mode (Modalità Demo)</i>	
Impostazioni di Rete	12
Auto On e Off: Impostare l'orario	12
Aggiornamento del Menu del Forno	13
Creare una copia del Menu del Forno	13
Aggiornamento del Firmware del Forno	14

Modalità di modifica

Panoramica della Modalità di modifica	14
Struttura del Menu	14
Modificare le temperature programmate	14
Modificare le Impostazioni delle Ricette	15
Modificare il nome dei Gruppi/Voci in elenco	15
Modificare le impostazioni di cottura	15

Risoluzione dei problemi

Garanzia limitata per il Nord America

Garanzia limitata internazionale

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 utilizzato 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 prolungher. 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: Se il cavo di alimentazione viene rimosso durante un intervento di riparazione o un'operazione di servizio, questa deve rimanere accessibile all'utente e in prossimità del forno.

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.

Note sulle interferenze nella radiofrequenza

Il forno a microonde Sota (modello NGO) 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 del collegamento equipotenziale



Questo simbolo identifica la rete di collegamento equipotenziale. Viene utilizzato nei raggruppamenti di apparecchi per mantenerli allo stesso potenziale.

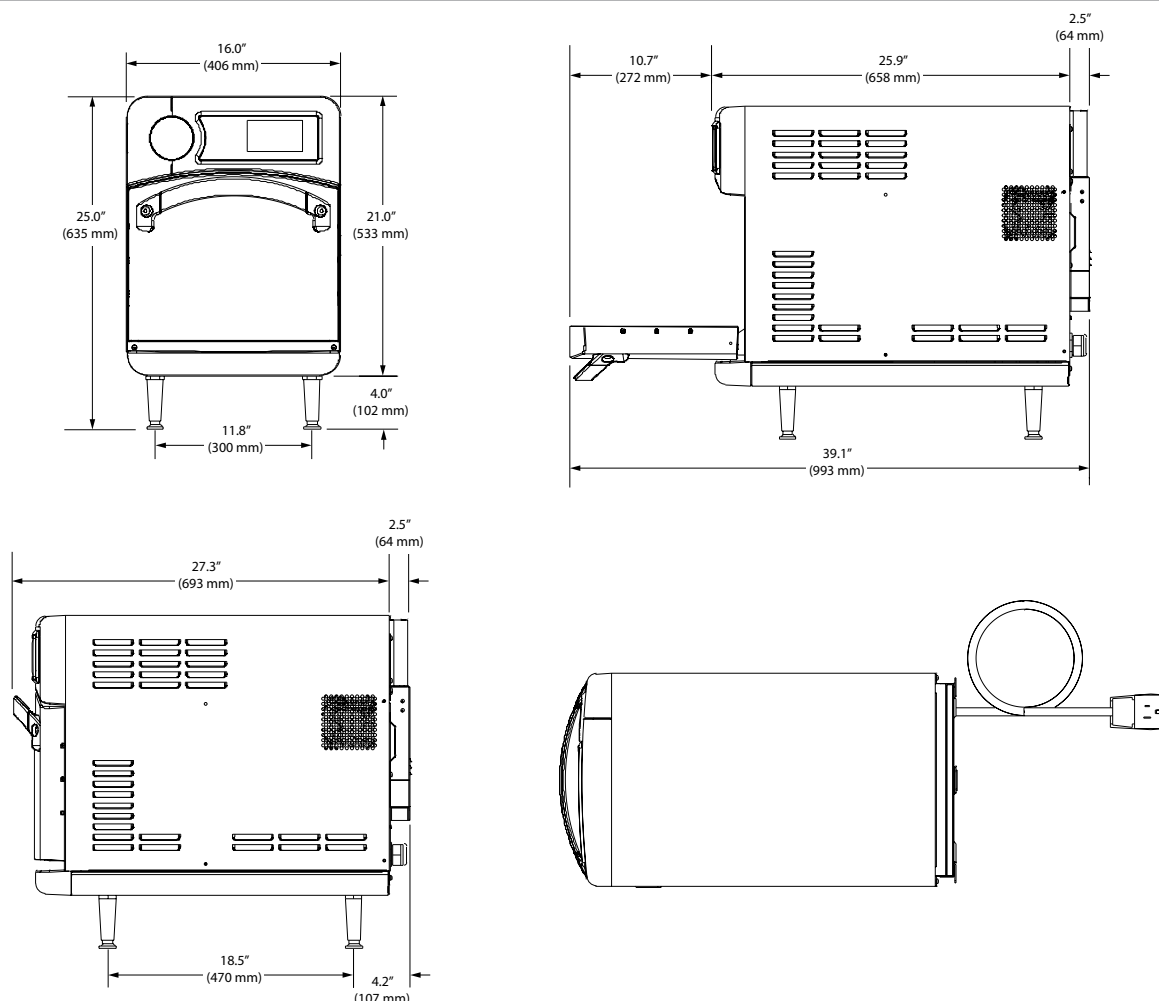


Figura 1: Dimensioni del forno Söta

Funzionamento

L'utilizzo della tecnologia brevettata TurboChef permette di cuocere velocemente gli alimenti senza comprometterne la qualità. Il forno Söta (modello NGO) fornisce 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 del forno Söta. 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.

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: 170 lb. (77 kg)
 Single Magnetron Söta: 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 (10,16 cm)

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

Monofase

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

Multifase

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
 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

Magnetron singolo

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 Söta pesa approssimativamente 170 lb. (77 kg). Il forno Söta Magnetron singolo pesa approssimativamente 135 lb. (61,2 kg). Assicurarsi che il forno venga sollevato da almeno da 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 Segue

! **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 - 175 lb. (79 kg)
Söta Magnetron singolo - 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 (Figura 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.

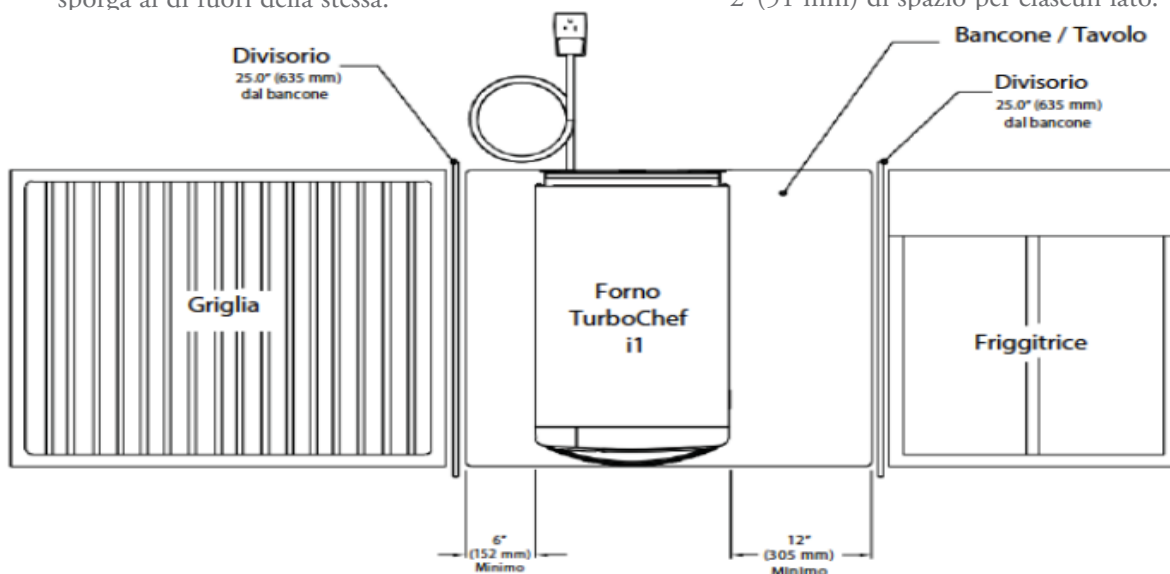


Figura 2: Installazione in prossimità di una fonte di calore diretto

Sistema di fissaggio del forno

Numero del componente: TC3-0242



ATTENZIONE: Il sistema di fissaggio del forno non preserva il forno da eventuali cadute dal piano d'appoggio, in caso di urti o se non debitamente assicurato sul piano. Installazione: le istruzioni 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.

Forno in linea

La funzione Forno in linea™ consente di aggiornare le impostazioni del menu per più forni contemporaneamente, eseguendo l'operazione dalla sede operativa centrale. La funzione Forno in linea consente inoltre di scaricare materiale diagnostico e di analisi. Per ulteriori informazioni su come collegare il forno alla rete, vedere pagina 12. Per informazioni su come abilitare la funzione Forno in linea, contattare il Supporto Clienti TurboChef al numero 800.90TURBO o +1 214.379.6000.

Selezione del voltaggio

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

La scelta iniziale del voltaggio viene di solito preselezionata prima che l'utente inizi ad usare il forno. Tuttavia, se il voltaggio presente nel locale è diverso da quello predefinito, dopo aver premuto il tasto On/Off, all'utente verrà chiesto di selezionare il voltaggio corretto tra 208 o 240, prima di poter accendere il forno. L'effettivo voltaggio apparirà ingrandito sullo schermo, segnalando l'opzione da scegliere (vedere Figura 3 di seguito)

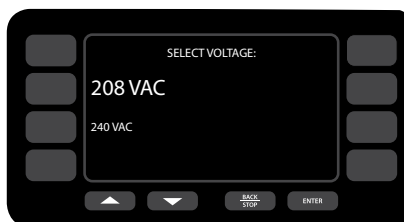


Figura 3: Selezionare il voltaggio

Ventilazione

Il forno TurboChef Söta (modello NGO) è stato approvato 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 elementi 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.

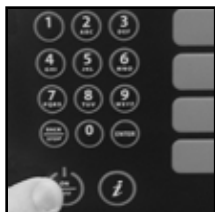
NOTA: Il produttore non può essere in alcun modo considerato responsabile per qualsiasi possibile danno o lesione che derivi da un'installazione non conforme alle istruzioni e ai codici precedentemente citati. L'inosservanza delle presenti istruzioni può portare a particolari ordinanze di interdizione 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 Söta. 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



AVVISO: 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 premendo il pulsante On/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** APPAIA LA SCRITTA **READY TO CLEAN**.



Passo 2 (Fig A)

Passo 2 Rimuovere la grata e la placca ventilata



ATTENZIONE: Assicurarsi che l'interno del frigo 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.



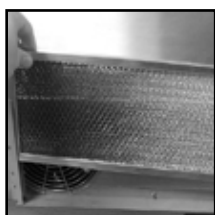
Passo 2 (Fig B)



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: Pulire l'interno del forno

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

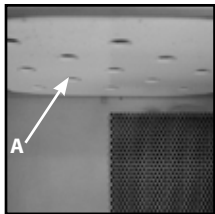


Passo 6



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.

Segue a pagina 6.



Passo 6

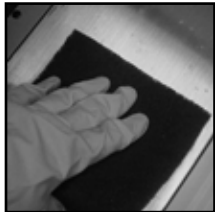
Passo 6: Pulire l'interno del forno, continua

- Lasciare agire il detergente Oven Cleaner per cinque minuti, così che penetri nelle macchie.
- 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 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.



Passo 7



ATTENZIONE: NON rimuovere la placca di areazione in vetro che si trova nella 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



ATTENZIONE: non utilizzare un tubo 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.



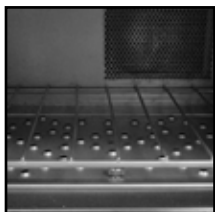
Passo 9



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

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



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.

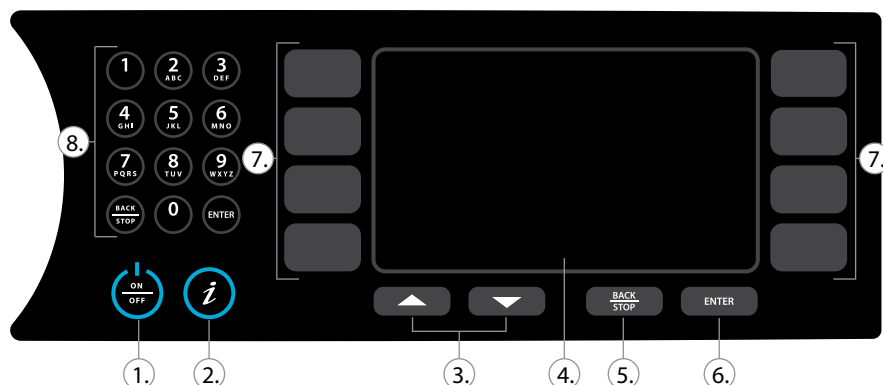


Figura 4: Comandi del forno

Comandi del forno

1. Pulsante On/Off

Premere per accendere il forno (inizio fase di riscaldamento) o per spengerlo (inizio fase di raffreddamento) o per uscire dalla modalità Info (pagina 11).

2. Pulsante Info

Premere il pulsante per accedere alla modalità Info, quando il forno è spento o in fase di raffreddamento. (pagina 11).

3. Pulsanti Up e Down (Su e Giù)

Premere i tasti Up e Down (Su e Giù) per visualizzare ulteriori gruppi di alimenti o ulteriori voci in elenco, quando il forno è pronto per avviare la cottura (es. riscaldato e in attesa del comando di avvio cottura).

Premere i tasti Up e Down (Su e Giù) per navigare tra lo schermo 1 e 2 quando il forno è in modalità Info (pagina 11).

Premere i tasti Up e Down (Su e Giù) per navigare tra i campi editabili, quando si modifica una voce dell'elenco alimenti (Figura 19, pagina 15).

4. Display

Il display mostra le informazioni relative alle operazioni del forno attualmente in funzione e/o alle opzioni di scelta dell'utente.

5. Pulsante Back/Stop (Indietro/Stop)

Durante la fase di cottura, premere "Back/Stop" per l'immediato arresto del ciclo di cottura.

Quando il forno è pronto per avviare la cottura (es. riscaldato e in attesa del comando di avvio cottura) o in modalità Info (pagina 11), premere il tasto Back/Stop (Indietro/Stop) per tornare alla schermata precedente.

6. Pulsante Enter (Invio)

Premere il pulsante Enter (Invio) per salvare le modifiche alle impostazioni delle voci nell'elenco degli alimenti (Figura 19, pagina 15) o quando richiesto dalla schermata del forno.

7. Soft Keys (Tasti Funzione)

Ci sono otto Tasti Funzione, quattro sulla sinistra e quattro sulla destra del display. Premere un Tasto Funzione per selezionare l'opzione che compare a lato del tasto, sul display.

NOTA: Nel presente manuale (se del caso), i Tasti Funzione sono denominati L1-L4 (tasti a sinistra) e R1-R4 (tasti a destra) per maggiore facilità di identificazione e riferimento.

8. Tastierino numerico

Usare il tastierino numerico per inserire la password di accesso o modificare le impostazioni di cottura (Figura 19, pagina 15). Sul tastierino numerico è presente anche un pulsante Back/Stop (Indietro/Stop), che ha le stesse funzioni di quelle indicate dai punti 5 e 6.

Cottura

Il forno contiene ricette preimpostate dal costruttore ed è pronto a all'uso. Se le impostazioni di fabbrica vengono cancellate, è necessario caricare nuove impostazioni di menu; tale procedura può essere eseguita tramite smart card (pagina 13) o tramite programmazione manuale (14-15) **Non è possibile avviare la cottura se non è presente alcuna impostazione.**

Nota: i passi di seguito descritti non sono necessariamente consecutivi. La pulizia del forno viene solitamente eseguita dopo diversi cicli di cottura (Passo 10).

Passo 1 Accendere il forno



Figura 5: Forno spento

Quando il forno è spento (Figura 5), la temperatura del forno scende sotto 150°F (66°C), ma il display e il tastierino rimangono accesi.

Premere il pulsante On/Off per accendere il forno.

Passo 2 Selezionare la temperatura di cottura



Figura 6: Selezionare la temperatura di cottura

Il forno è in grado di registrare due differenti impostazioni di cottura (vedere pagina 14 per ulteriori dettagli). Le singole voci in elenco che sono state associate alla temperatura impostata, possono essere cotte senza che sia necessario reimpostare la temperatura.

Per selezionare la temperatura, premere il Tasto Funzione a fianco.

NOTA: Se le impostazioni della temperatura sono le stesse, la schermata verrà saltata e il display visualizzerà direttamente la schermata di accesso alla lista di tutte le voci dell'elenco alimenti.

Passo 3: Riscaldamento



Figura 7: Riscaldamento

Durante questa fase, il forno inizierà il riscaldamento per arrivare alla temperatura selezionata o a quella preimpostata.

Passo 4: Fase di assorbimento

Quando il forno entra in temperatura, la fase di riscaldamento prosegue ancora per otto minuti, per assicurare che le superfici della camera di cottura assorbano calore sufficiente per poter garantire una cottura ottimale. Questo processo si definisce “assorbimento” di calore

NOTA: Durante la fase di “assorbimento”, l’utente può navigare tra le voci del menu, ma non può avviare la cottura fino a quando il timer non raggiunge lo 0.00

Passo 5: Selezionare la voce in elenco da cuocere

⚠ ATTENZIONE: L’interno del forno e lo sportello del forno sono molto caldi!

Quando il forno ha terminato la fase di riscaldamento

1. Inserire gli alimenti all’interno del forno
2. Selezionare un gruppo di alimenti premendo il relativo Tasto Funzione che appare a lato nel display o premere i tasti Up e Down (Su e Giù) per ulteriori gruppi di alimenti.
3. Selezionare una voce nell’elenco degli alimenti premendo il relativo Tasto Funzione che appare a lato nel display o premere i tasti Up e Down (Su e Giù) per ulteriori voci in elenco

Passo 6: Adjusting the Time (Regola i Tempi)

L’opzione di regolazione dei tempi di cottura è disabilitata di default. È possibile abilitare la funzione dalla schermata Set Options (vedere pagina 12), nel caso in cui si desiderasse modificare il tempo di cottura, prima dell’avvio di ogni ciclo.



Figura 8: Adjust the Time (Regola i Tempi)

1. Se la schermata Adjust Time (Regola i tempi) è disponibile, modificare il tempo di cottura (se necessario) usando il tastierino numerico.
2. Premere il Tasto Funzione in basso a destra per confermare e avviare la cottura

Passo 7: Cottura



Figura 9: Cottura

NOTA: Durante la fase di cottura, premere “Back/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 richiuso e non verrà nuovamente premuto il pulsante ENTER (INVIO) per riprendere la cottura.

10. COTTURA

Passo 8 Controllare/Rimuovere gli alimenti dal forno



Figura 10: Cottura ultimata

⚠ ATTENZIONE: Le pietanze e gli interni del forno, così come lo sportello del forno stesso, sono molto caldi!

Aprire lo sportello del forno e controllare/rimuovere gli alimenti.

Passo 9: Additional Cooking Options (Cottura prolungata)



Figura 11: Additional Cooking Options (Opzione Cottura prolungata)

La schermata per la Cottura Prolungata (Figura 11) è disattivata di default. Nel caso in cui si desideri cuocere un prodotto oltre il tempo predefinito, è possibile attivare tale funzione dalla schermata Set Options (vedere pagina 12).

Se la schermata per la Cottura Prolungata è disponibile e si desidera cuocere la pietanza più a lungo:

- Selezionare “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 la pietanza ha bisogno di cuocere più a lungo sia all'interno sia all'esterno.
- Selezionare “salva regolazione tempo” per salvare qualsiasi modifica al tempo di cottura, effettuata al Passo 6. Nota: tale opzione non è disponibile se “Adjust Time” (Regolare i Tempi) non è abilitata (pagina 12).
- Selezionare “exit” (esci) per ritornare alla schermata di selezione dei gruppi di alimenti.

Passo 10 Raffreddamento

Quando a fine giornata si è terminato di usare il forno, premere il pulsante On/Off per spegnere il forno e dare inizio alla fase di raffreddamento. Durante questa fase, il forno immette aria fredda all'interno della camera di cottura per riportare la temperatura a 150°F (66°C); a quel punto il forno può essere pulito in sicurezza.

Overview of the Info Mode (Panoramica della modalità Info)

Premere il pulsante Info per accedere alla modalità Info, quando il forno è spento o in fase di raffreddamento. Per passare dallo schermo 1 allo schermo 2 e viceversa, premere i pulsanti Up e Down (Su e Giù).

La modalità Info ha quattro funzioni principali:

1. Mostra le informazioni relative al forno sul display.
2. Permette di accedere al Test Mode (modalità di prova) e ad altri strumenti diagnostici per il servizio tecnico.
3. Abilita/Disabilita le opzioni e le funzioni del forno.
4. Aggiorna le impostazioni del forno.

Dalla schermata 1 della Info Mode (Modalità Info) (Figura 12) è possibile:

- Visualizzare l'ultimo valore impostato per la temperatura di cottura (utile per individuare potenziali problematiche durante la fase diagnostica)
- Visualizzare il numero di serie del forno
- Visualizzare il menu che mostra il numero dei componenti e revisione
- Visualizzare la versione del software
- Scorrere gli strumenti di analisi (counters) (cook counter, total cook time e total oven on time-)
- Visualizzare il voltaggio effettivamente in uso (per i soli modelli del Nord America)
- Accedere al registro degli errori
- Accedere ai numeri di assistenza

Dallo schermo 2 della Info Mode (Modalità Info) (Figura 13) è possibile:

- Accedere alla Test Mode (Modalità di test di prova) (solo per uso di servizio)
- Accedere alla schermata Set Options (pagina 12)
- Impostare la lingua (non disponibile su alcuni modelli)
- Impostare la data e l'ora (date/time)
- Accedere alla schermata Load Menu (Carica il menu)
- Aumentare/diminuire il volume (segnale acustico)

Visualizzare il registro di analisi e dei

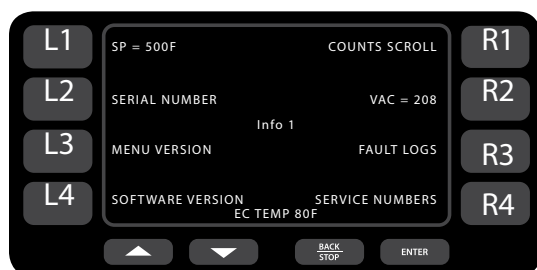


Figura 12: Info Mode (Modalità Info) schermo 1

Tempi di cottura

Dallo schermo 1 della Info Mode (Modalità Info) (Figura 12), premere la funzione R1 (Counts Scroll):

- Una volta per visualizzare il timer.
- Due volte per visualizzare il totale del tempo di cottura.
- Tre volte per visualizzare il totale del tempo di utilizzo del magnetron.
- Quattro volte per visualizzare il tempo totale di operatività del forno.

Visualizzare il registro degli errori

Dallo schermo 1 della Info Mode (Modalità Info) (Figura 12), premere il Tasto Funzione R3 per visualizzare il registro degli errori. Per visualizzare la specifica oraria di tutti gli eventi di errore, premere il Tasto Funzione, a lato del codice di errore.

Visualizzare i numeri dell'assistenza

Dallo schermo 1 della Info Mode (Modalità Info) (Figura 12), premere la funzione R4 per visualizzare i numeri del supporto tecnico.

Impostare la lingua

NOTA: La funzione non è disponibile su alcuni modelli di forno.

Dallo schermo 2 della Info Mode (Modalità Info) (Figura 13), premere il Tasto Funzione L3 per scorrere le varie opzioni di lingua disponibili. Ad ogni pressione del Tasto Funzione L3 viene selezionata una diversa lingua, nell'ordine che segue: Inglese (default), Spagnolo, Francese, Tedesco, Portoghese, Italiano, Russo, Greco, Polacco.

Resetting the Oven (Resettare il forno)

Resettare il forno può annullare un eventuale messaggio di errore. Per resettare il forno, tenere premuto il pulsante Info per 5 secondi, quando il forno è spento o in fase di raffreddamento.

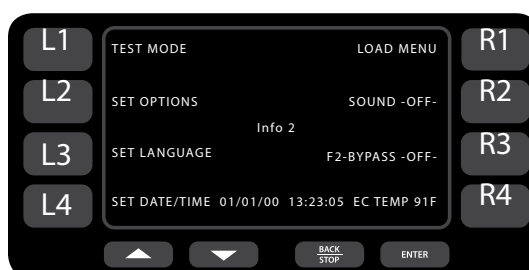


Figura 13: Info Mode (Modalità Info) schermo 2

Schermata Set Options

Dallo schermo 2 della Info Mode (Modalità Info) (Figura 13, pagina 11), premere il Tasto Funzione L2 per accedere alla schermata delle opzioni programmate (Figura 14).

Quando la schermata appare, inserire la password **9 4 2 8** e premere il tasto Enter (invio).

Dalla schermata delle opzioni impostate, è possibile abilitare o disabilitare le seguenti opzioni:

- Schermata “Adjust Time” (Regola i tempi) (vedere Passo 6, pagina 9)
- Schermata “Cook More” (Cuoci più a lungo) (vedere Passo 9, pagina 10)
- Edit Mode (Modalità di modifica) (pagina 14 per ulteriori dettagli)
- Schermata “Load Menu” (Carica menu) (pagina 13 per ulteriori dettagli)
- Network Setup (Configurazione di Rete)
- Auto On Enabled/Disabled (Abilitato/Disabilitato)
- Auto Off Enabled/Disabled (Abilitato/Disabilitato)
- Demo Mode (Modalità Demo) (Solo per uso con TurboChef)

Network Setup (Configurazione di Rete)

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

- Indirizzo IP
- Mask
- Gateway (GW)
- Domain Name Server (DNS 1)
- Alternate Domain Name Server (DNS 2)

I numeri devono essere inseriti in serie da tre cifre ciascuno all'interno delle caselle corrispondenti:

1. Per completare la prima serie, premere il tasto Down (Giù) e quindi inserire le prime tre cifre.
2. Premere di nuovo il tasto Down (Giù) e inserire le tre cifre successive.
3. Ripetere fino a quando tutte le cifre non siano state inserite in ciascun campo.
4. Premere “Save” (Salva).

Se il DHCP è attivo (angolo in alto a sinistra sullo schermo), al forno verrà assegnato automaticamente un indirizzo IP (se questo è disponibile), quando si connette a una rete locale. Nella maggior parte dei casi, TurboChef raccomanda di lasciare disattiva la funzione DHCP, per assicurare che l'indirizzo IP del forno non venga modificato.

Per usare Forno in Linea (pagina 4), è necessario che il forno sia connesso a una rete. Per assistenza nel recupero di tutte le corrette informazioni per l'impostazione di rete, contattare l'amministratore di rete.

Auto On e Off: Impostare i Tempi

Dallo schermo 2 della Info Mode (Modalità Info) (Figura 13, pagina 11), premere il Tasto Funzione L4 per accedere alla schermata Set Date/Time (Impostazioni Data e Ora) (Figura 15). Da questa schermata è possibile impostare l'ora effettiva, la funzione “auto-on” e quella “auto-off”.

È fondamentale inserire accuratamente l'ora per sfruttare le funzionalità “auto-on” e “auto-off”. Se queste funzioni sono state abilitate dalla schermata Set Options (Figura 14), il forno si accenderà e/o spengerà automaticamente all'orario specificato.

La corretta impostazione di data e ora, aiuta inoltre ad assicurare l'accuratezza dei rapporti diagnostici e di errore. La data e l'ora del forno vengono impostate al momento dell'installazione, tuttavia è possibile che, nel tempo, debbano essere regolate dall'utente o dal tecnico stesso.

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

NOTA: L'orario è in formato 24h (8:30 p.m. = 20:30).

NOTA: Se il forno viene scollegato dalla presa di corrente per un periodo pari o superiore a due settimane, la data e l'ora verranno cancellate.

IMPORTANTE: Per poter utilizzare la funzione auto-on e auto-off, è necessario attivare l'opzione dalla schermata Set Options (Figura 14).

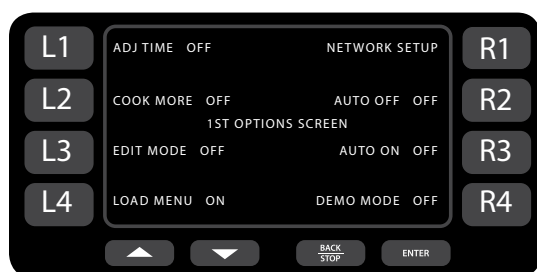


Figura 14: Schermata Set Options



Figura 15: Set Date/Time (Impostazioni Data/Ora)

Per impostare la data e l'ora effettive

1. Usare i Tasti Funzione L2 e R2 (al centro a sinistra e al centro a destra), per navigare tra le cifre.
2. Usare il tastierino numerico per inserire il mese, il giorno e l'anno, seguiti dalle ore e dai minuti.
3. Selezionare "Save" (Salva) per salvare le modifiche effettuate o premere il pulsante Back/Stop (Indietro/Stop) per cancellare.

Per impostare gli orari per la funzione auto-on e auto-off

1. Assicurarsi che l'orario inserito sia quello effettivo (vedere sopra).
2. Premere il Tasto Funzione R1 per passare dalla temperatura 1 alla 2 e viceversa. Se si desidera lavorare con due diverse temperature è necessario impostare due diversi orari di auto-on e auto-off.
3. Per navigare tra le cifre, usare i Tasti Funzione L3 e R3 per impostare l'orario dell'auto-on e i Tasti Funzione L4 e R4 per impostare l'orario dell'auto-off.
4. Usare il tastierino numerico per inserire l'ora e il minuto esatto in cui si desidera che il forno si accenda o si spenga automaticamente.
5. Selezionare "Save" (Salva) per salvare le modifiche effettuate o premere il pulsante Back/Stop (Indietro/Stop) per cancellare

Aggiornare il Menu del Forno

NOTA: Per aggiornare il menu, potrebbe rendersi necessario verificare che l'accesso alla schermata Load Menu (Carica menu) sia stato effettivamente abilitato. Vedere il paragrafo *Schermata Set Options* a pagina 12 per ulteriori dettagli.

Per caricare il menu nel forno

1. Passare allo schermo 2 della modalità Info (Figura 13, pagina 11).
2. Premere il Tasto Funzione R1 per accedere alla schermata Load Menu (Carica il menu) (Figura 16).
3. Inserire la smart card (Figura 17).
4. Premere il Tasto Funzione L1 (Figura 16).
5. Verificare che il forno emetta il segnale acustico e che venga visualizzata la scritta FINISHED (TERMINATO) sul display.

Creare una copia del Menu del Forno

NOTA: Per creare una copia del menu del forno, potrebbe rendersi necessario verificare che l'accesso alla schermata Load Menu (Carica menu) sia stato effettivamente abilitato. Vedere il paragrafo *Schermata Set Options* a pagina 12 per ulteriori dettagli.

Per salvare una copia del menu sulla smart card:

1. Passare allo schermo 2 della modalità Info (Figura 13, pagina 11).
2. Premere il Tasto Funzione R1 per accedere alla schermata Load Menu (Carica il menu) (Figura 16).
3. Inserire la smart card (Figura 17).
4. Premere il Tasto Funzione L2 (Figura 16).
5. Verificare che il forno emetta il segnale acustico e che venga visualizzata la scritta FINISHED (TERMINATO) sul display.

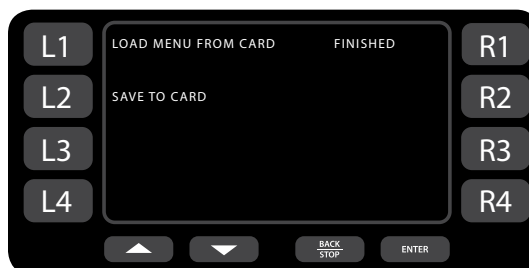


Figura 16: Loading...Finished (Attendere...Terminato)

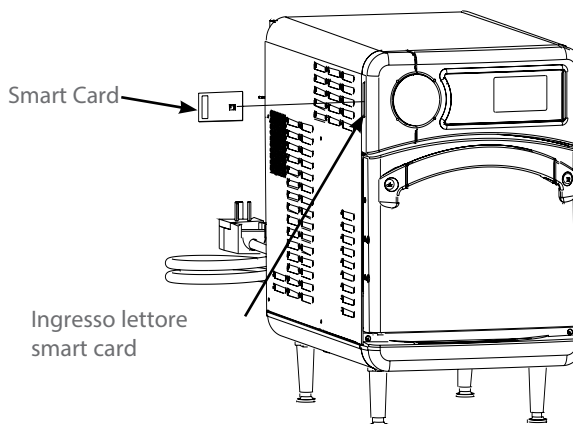


Figura 17 Inserire la Smart Card

Aggiornare il Firmware del forno

⚠ ATTENZIONE: Non è possibile continuare ad utilizzare il forno senza che l'aggiornamento del firmware venga correttamente eseguito.

Dalla schermata Oven Off (Forno spento):

1. Inserire la smart card "1 di 3" (Figura 17).
2. Quando il forno è spento o in fase di raffreddamento, tenere premuto il pulsante Info, finché il forno non si resetta (circa 5 secondi).
3. Il forno emetterà una serie di segnali acustici di breve durata. Quando il forno emette un segnale acustico prolungato, inserire la carta "2 di 3".
4. Il forno emetterà una serie di segnali acustici di breve durata. Quando il forno emette un segnale acustico prolungato, inserire la carta "3 di 3".
5. Il forno emetterà una serie di segnali acustici di breve durata. Quando il forno emette un segnale acustico prolungato, rimuovere la smart card.
6. Il forno si riavvierà, indicando che l'aggiornamento è completo.

NOTA: Se l'aggiornamento non fosse andato a buon fine, il display rimarrà spento e il forno emetterà un segnale acustico basso e prolungato. Se l'aggiornamento dovesse fallire più volte, contattare TurboChef, in quanto l'evento potrebbe essere dovuto a una carta danneggiata.

Panoramica della Modalità di modifica (Edit Mode)

Per accedere a Edit Mode (Modalità di modifica)

1. Abilitare l'opzione dalla schermata Set Options (Figura 14, pagina 12).
2. Premere il pulsante On/Off per spegnere il forno o riportarlo alla "Fase di raffreddamento", così da visualizzare la schermata "Off".
3. Premere nuovamente il pulsante On/Off per accedere alla modalità Edit

La modalità di modifica ha tre funzioni principali:

1. Modificare la temperatura impostata
2. Modificare il nome dei gruppi di alimenti o delle voci in elenco.
3. Modificare le impostazioni di cottura

Struttura del Menu

Il forno consente di utilizzare una o due diverse impostazioni di temperatura contemporaneamente e di conservare fino a 256 configurazioni impostate (128 per ciascuna temperatura)

Modificare la temperatura impostata

Se un menu è stato caricato via smart card (pagina 13), la temperatura è già impostata e non c'è bisogno di modificarla.

Se gli alimenti dovessero risultare poco o troppo cotti, non si deve mai cercare di ovviare al problema, modificando la temperatura preimpostata. 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 (vedere a lato).
2. Premere il Tasto Funzione L2 per modificare la temperatura 1 o premere il Tasto Funzione L4 per modificare la temperatura 2 (Figura 18).
3. Inserire la nuova impostazione di temperatura utilizzando il tastierino numerico.
4. Premere il pulsante "Enter" (Invio) per confermare le modifiche o premere il pulsante Back/Stop (Indietro/Stop) per cancellare.



Figura 18: Schermata di modifica della temperatura

Modificare le Impostazioni delle Ricette

Modificare il nome dei Gruppi/Voci in elenco

Per modificare il nome di un gruppo o di una delle voci in elenco:

1. Portare il forno in modalità Edit (vedere pagina 14).
2. Premere il Tasto Funzione R2 per modificare la temperatura del gruppo 1 o il Tasto Funzione R4 per modificare la temperatura del gruppo 2 (Figura 18, pagina 14).
3. Selezionare il gruppo che contiene la(e) voce(i) in elenco che si desidera modificare.
4. Selezionare una voce nell'elenco alimenti.
5. Dalla schermata "Recipe Edit" (Modifica ricette) (Figura 19), modificare il nome del gruppo di alimenti.
 - Utilizzare il tastierino numerico per modificare i caratteri.
 - Premere il Tasto Funzione R1 per passare al carattere successivo.
 - Premere il Tasto Funzione L1 per tornare al carattere precedente.
 - Premere il Tasto Funzione R2 per salvare le modifiche.
6. Modificare il nome della ricetta:
 - Premere il tasto Down (Giù) per spostarsi nel campo "Recipe Name" (Nome ricetta).
 - Usare la procedura descritta nel Passo 5 per modificare il nome della ricetta.
7. Premere il Tasto Funzione R2 per salvare le modifiche. Per ulteriori opzioni di modifica vedere a lato.

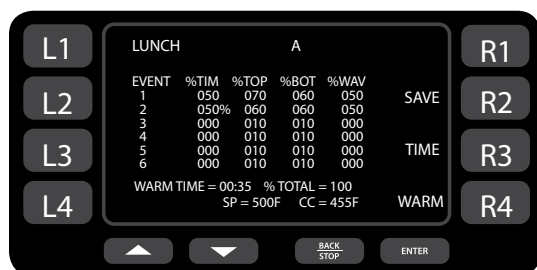


Figura 19 Schermata di modifica delle ricette

Modificare le impostazioni di cottura

Per modificare le impostazioni di cottura

1. Seguire la procedura descritta al capitolo *Modificare il nome del gruppo/voce in elenco*, a lato.
2. Utilizzare il tastierino numerico per regolare le impostazioni di:
 - % Time (Tempo percentuale) (0-100% in intervalli da 1%). Il totale della somma di tutti e sei gli eventi deve essere pari a 100.
 - % Flusso d'aria superiore (10-100% in intervalli da 10%)
 - % Flusso d'aria inferiore (10-100% in intervalli da 10%)
 - % Microonde (0-100% in intervalli da 10%)
3. Usare il pulsante Down (Giù) per muovere il cursore nel campo "Warm Time".

NOTA: Per una maggiore facilità di navigazione, il Tasto Funzione R3 muove il cursore direttamente al campo warm time.

4. Utilizzare il tastierino numerico per regolare le impostazioni di cottura.
5. Premere il Tasto Funzione R2 per salvare le modifiche.

NOTA: Perché le modifiche abbiano effetto, il cursore deve essere spostato oltre l'ultimo campo editato.

6. È possibile premere il Tasto Funzione R4 per eseguire un test di cottura con le nuove impostazioni. In questo caso, la fase di riscaldamento del forno potrebbe durare più del previsto.
7. Quando tutte le modifiche sono state effettuate, tornare alla schermata Set Options e disattivare l'Edit Mode (Modalità di modifica) (vedere pagina 12). Tale operazione consentirà di ripristinare l'accesso alla modalità di cottura ordinaria.

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"> - Premere il pulsante On/Off. - Chiudere lo sportello della camera di cottura del forno. - Spingere il forno e staccare la presa; lasciare riposare due minuti. Ricollegare la presa del forno e accendere l'isolatore/alimentatore principale e premere il tasto "On/Off". - Premere il pulsante situato nell'angolo in basso a sinistra della parete del forno per riavviare 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 lo sportello 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 forno non è pulito (Importanti depositi di grasso o cibo carbonizzato rallentano il forno). - Il nome del 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"> - Pulire il forno seguendo le istruzioni di pulizia alle pagine 5-6. - Assicurarsi che il gruppo e/o la 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.

Problema	Possibile causa(e)	Risoluzione
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 del forno e accendere l'isolatore/alimentatore principale, e premere il Tasto Funzione "On/Off".
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, quindi riaccendere l'apparecchio. - Durante la fase di pulizia quotidiana, assicurarsi di disostruire le bocchette dell'aria che si trovano nella parte superiore/inferiore della camera di cottura. ⚠ ATTENZIONE: La placca d'areazione superiore è in vetro; la riparazione dovuta a eventuale rottura non è coperta da garanzia. - Aprire e chiudere lo sportello diverse volte e quindi verificare che sia chiuso correttamente. - Premere il pulsante situato nell'angolo in basso a sinistra della parete del forno per riavviare il termostato di massima. - 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. - 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 sotto al forno o nei pannelli laterali/posteriori. - Assicurarsi che non vi siano residui di cibo o altri detriti sulle ventole posteriori e quelle inferiori del forno.
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 sotto al forno o nei pannelli laterali/posteriori. - Assicurarsi che non vi siano residui di cibo o altri detriti sulle ventole posteriori e quelle inferiori del forno.

Garanzia limitata per il Nord America

Forno a cottura rapida TurboChef Söta™ (modello NGO) - 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 da 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 riparazione 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 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 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 subito 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 TurboChef serie “Sōta” (modello NGO) (l’“Apparecchio”) 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 dai suoi rappresentanti, con riferimento 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 il Distributore 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.

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



TM

Numero del componente: i1-9223 / Revision D / June 2014
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