



# Manual do proprietário

PARA O FORNO DE COZIMENTO RÁPIDO TURBOCHEF ECO



©2018 TurboChef Technologies, Inc.



Para maiores informações, ligar para  
Middleby do Brasil  
(11) 3915-8100

### Instruções originais

As informações contidas neste manual são importantes para a correta instalação, o uso, a manutenção e os reparos deste forno. Siga estes procedimentos e estas instruções para garantir resultados de cozimento satisfatórios e anos de serviço sem problemas.

Os erros descritivos, tipográficos ou gráficos estão sujeitos a correção. As especificações estão sujeitas a alterações sem prévio aviso.

Leia atentamente este manual e guarde-o para consulta futura.

# Índice

## Instruções importantes de segurança

Informações gerais de segurança	i
Diminuição do risco de incêndio	ii
Instruções de aterramento	ii
Substituição ou retirada do cabo de alimentação	ii
Precauções para evitar a possível exposição à energia excessiva de microondas	ii
Considerações sobre interferência de RF	iii
Símbolo de aterramento	iii
Símbolo de equipotencialização	iii

## Especificações e Instalação

Teoria de operação	1
Características	1
Dimensões	1
Certificações	2
Estrutura do forno	2
Especificações elétricas	2
Instalação	2
Instruções de desembalagem	2
Avisos de instalação - leia antes de levantar o forno	2
Levantamento e posicionamento do forno	3
Instalação perto de uma fonte de calor aberta	3
Jogo de contenção do forno	4
ChefComm Pro®	4
Middleby Connect™	4
Pedido de data e hora	4
Pedido de registro	4
Seleção de tensão	4
Ventilação	5

## Limpeza

Manutenção diária	6-7
-------------------	-----

## Controles do forno

	8
--	---

## Cozimento

Modo de cozimento com cardápio	9
Modo de cozimento manual	12

## Modo informativo

Tela de informações	13
Número de série	13
Versão do cardápio	13
Firmware Sage	13
Firmware Phoenix	13
Número de serviço	13
Vca (tensão) medida	13
Estado de conectividade por WiFi	13
Tutoriais	13
Tela de contadores	13
Contador de cozimento	13
Tempo total de cozimento	13
Tempo do magnetron	13
Tempo total (forno ligado)	13
Contagem de ciclos de liga/desliga	13
Contador de reparo de cardápios	13
Registro de erros	13
Tela de opções	14
Edição	14
Cozinhar mais	14
Carregar cardápio	14
Vca	14
Modo de demonstração	14
Cozimento manual	14
Modo de diagnóstico	14
Desvio F2	14
Tela de configurações	14
Medição de temperatura	15
Idioma	15
Rede WiFi	15
Volume do som	16
Data	16
Hora	16.
Acionamento automático	16
Desligamento automático	17
Tela de serviço	17
Fabricação (MFG)	17
Carregamento do cardápio por USB	17
Gravação do cardápio em USB	18
Atualização do firmware	18
 <b>Modo de edição</b>	
Editar temperatura definida	19
Acesso à tela Editar Itens	19
Nomear um grupo	20

Excluir um grupo	20
Transferir um grupo	21
Opções de edição de itens	21
Editar configurações	23
Nomear um item	25
Alterar um grupo	26
Transferir um item	26
Excluir um item	27
Solução de problemas	28
Garantia limitada para a América do Norte	30
Garantia limitada internacional	32

Página deixada intencionalmente em branco



# INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

**ATENÇÃO:** Quando operar este forno, siga rigorosamente as seguintes precauções de segurança para diminuir o risco de queimaduras, choque elétrico, incêndio, ferimentos, danos ao forno ou danos materiais próximos ao forno ou a possível exposição a uma energia excessiva de microondas.

## INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

- ✓ Leia todas as instruções antes de utilizar este aparelho.
- ✓ Leia e siga as “Precauções para evitar possíveis exposições à energia excessiva de microondas”, na página ii.
- ✓ Este aparelho deve ser aterrado. Conecte somente a uma tomada devidamente aterrada. Veja as “Instruções de aterramento” na página ii.
- ✓ Instale ou posicione este aparelho apenas de acordo com as instruções de instalação fornecidas.
- ✓ Este aparelho deve ser reparado apenas por pessoal qualificado. Entre em contato com a assistência técnica autorizada mais próxima para realizar exames, reparos ou ajustes.
- ✓ Mantenha o fio afastado de superfícies aquecidas.
- ✓ Líquidos como água, café ou chá, podem se superaquecer além do ponto de ebulição sem parecer estar fervendo. Nem sempre há borbulhamento ou fervura visível quando o recipiente é retirado do forno de microondas. Isso pode fazer com que um líquido muito quente transborde repentinamente quando o recipiente for agitado ou quando um utensílio for inserido no líquido.
- ✓ **ATENÇÃO:** O conteúdo de mamadeiras e frascos de comida para bebês deve ser mexido ou agitado e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras (IEC 60335-2-90).
- ✓ Use este aparelho apenas para os fins previstos, conforme descrito neste manual.
- ✓ Utilize apenas utensílios adequados para uso em fornos de microondas (IEC 60335-2-90).
- x Não use produtos químicos ou vapores corrosivos neste aparelho; ele não foi projetado para uso industrial/laboratorial.
- x **ATENÇÃO:** não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes vedados (por exemplo, frascos, ovos inteiros, etc.), pois eles podem explodir.
- x Não permita que crianças usem este aparelho.
- x Não opere este aparelho se o cabo ou plugue estiver danificado, se não estiver funcionando corretamente ou se tiver sido danificado ou derrubado. Consulte “Substituição ou retirada do cabo de alimentação” na página ii.
- x Não cubra nem bloqueie nenhuma abertura deste aparelho.
- x Não guarde este aparelho ao ar livre.
- x Não use este produto perto de água (por exemplo, perto de uma pia de cozinha, num porão úmido, perto de uma piscina).
- x Não mergulhe o cabo nem o plugue na água.
- x Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou de um balcão.
- x Não use jato de água para a limpeza. Consulte nas páginas 6-7 deste manual os procedimentos de limpeza adequados.
- x **ATENÇÃO:** Devido à natureza do aparelho, os pisos em torno dele podem ser escorregadios.
- x Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções.

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



## DIMINUIÇÃO DO RISCO DE INCÊNDIO

- ✓ Retire as braçadeiras de arame dos sacos de papel ou plástico usados para facilitar o cozimento no forno.
- ✓ Se os materiais dentro do forno pegarem fogo, mantenha a porta do forno fechada, desligue o forno e desligue o cabo de alimentação ou desligue a energia no fusível ou no painel do disjuntor.
- ✓ Se observar fumaça, desligue ou desconecte o forno. Mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- x Não use a cavidade de cozimento para guardar itens.
- x Não cozinhe além do tempo necessário. Fique ao lado do forno se for colocado papel, plástico ou outro material combustível dentro do forno para facilitar o cozimento.
- x Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos na cavidade quando o forno não estiver sendo usado.

## INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO

Este aparelho deve ser aterrado. Em caso de curto-circuito elétrico, o aterramento diminui o risco de choque elétrico, constituindo um fio de escape para a corrente elétrica. Este forno é equipado com um cabo que tem um fio-terra com um plugue de aterramento, que deve ser conectado a uma tomada devidamente instalada e aterrada. Consulte um eletricista ou técnico qualificado se tiver dúvidas sobre a sua capacidade de seguir as instruções de aterramento ou se não souber ao certo se o equipamento está devidamente aterrado.

- x Não use uma extensão. Se o cabo de alimentação for muito curto, solicite a um eletricista ou prestador de serviços qualificado que instale uma tomada perto do aparelho.



**ATENÇÃO:** Um aterramento inadequado pode criar o risco de choque elétrico.

## SUBSTITUIÇÃO OU RETIRADA DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu representante de serviço ou por pessoa com qualificações semelhantes.



**ATENÇÃO:** Se o forno for desconectado durante a manutenção ou um reparo, o usuário deve poder acessar e ver o plugue o tempo todo para saber se o forno continua desconectado. O plugue deve permanecer perto do forno e não pode ser colocado atrás de outro aparelho ou em outra sala.

## PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA EXCESSIVA DE MICROONDAS

- (a) Não tente operar este forno com a porta aberta, pois a operação com porta aberta pode causar uma exposição nociva à energia de microondas. É importante não contornar nem alterar os intertravamentos de segurança.
- (b) Não coloque nenhum objeto entre a face dianteira do forno e a porta, nem permita que sujeira ou resíduos de limpadores se acumulem nas superfícies de vedação.
- (c) Não opere o forno se ele estiver danificado. É especialmente importante que a porta do forno feche corretamente e que não haja danos: (1) na Porta (empenada), (2) nas dobradiças e nos fechos (quebrados ou soltos), (3) nas vedações da porta e nas superfícies de vedação.
- (d) O forno não deve ser ajustado nem reparado por ninguém que não seja o pessoal de manutenção devidamente qualificado.

# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

## CONSIDERAÇÕES SOBRE INTERFERÊNCIA DE RF

Este forno gera sinais de radiofrequência. Este dispositivo foi testado, e foi considerado em conformidade com as respectivas partes dos requisitos da FCC Parte 18 e com os requisitos de proteção da Diretiva do Conselho 89/336/EEC sobre a aproximação das leis dos Estados-Membros em relação à compatibilidade eletromagnética no momento de fabricação. No entanto, alguns equipamentos com sensibilidade a sinais abaixo desses limites podem sofrer interferência.

Se o seu equipamento sofrer interferência:

- ✓ Aumente a distância física entre este forno e o equipamento sensível.
- ✓ Se o aparelho sensível puder ser aterrado, siga as práticas recomendadas de aterramento.
- ✓ Se microfones alimentados por bateria estiverem sendo afetados, verifique se as baterias estão totalmente carregadas.
- ✓ Se possível, mantenha equipamentos sensíveis em circuitos elétricos separados.
- ✓ Passe os fios de interfone, microfone, os cabos dos alto-falantes, etc., longe do forno.

## SÍMBOLO DE ATERRAMENTO



Este símbolo identifica o terminal que se destina a conectar um condutor externo para proteção contra choques elétricos em caso de falha, ou o terminal de um eletrodo de aterramento de proteção.

## SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIALIZAÇÃO



Este símbolo identifica os terminais que, quando conectados entre si, levam as várias partes de um equipamento ou de um sistema ao mesmo potencial, não necessariamente sendo o potencial da terra, por exemplo, para equipotencialização local.

# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Página deixada intencionalmente em branco



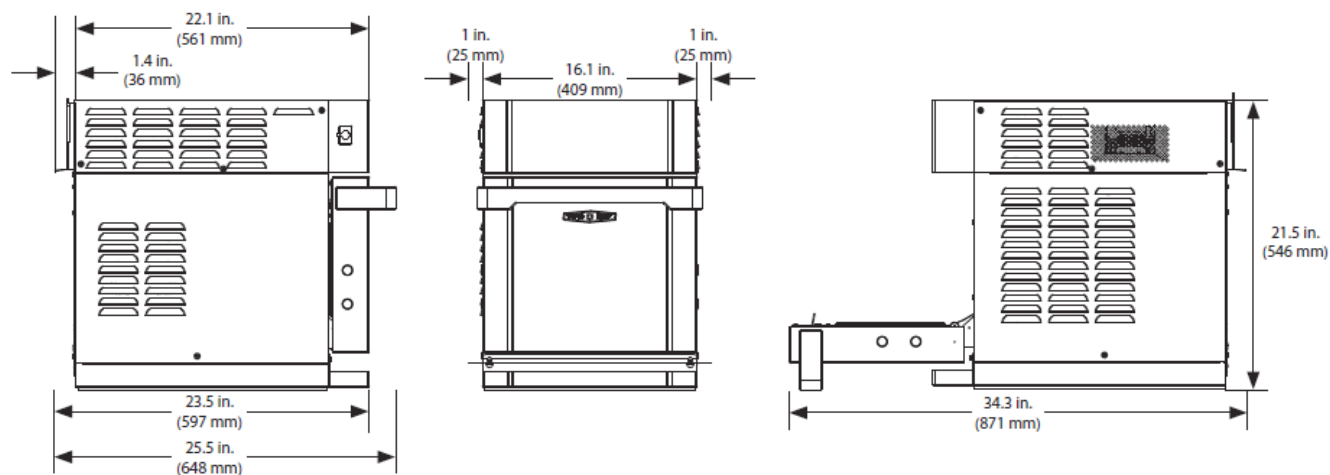


Figura 1: Dimensões do forno Eco

## Teoria de operação

Utilizando a tecnologia patenteada do TurboChef para cozinhar rapidamente os alimentos sem comprometer a qualidade, o forno Eco oferece um excelente desempenho de cozimento, além de ocupar pouquíssimo espaço e consumir pouca energia. O sistema de controle coordena com precisão o fluxo de ar impactado com microondas lançadas por cima para gerar resultados específicos do produto, e catalisadores integrados permitem a operação sem evacuação de ar, certificada pela UL® (veja os detalhes na página 5).

Este manual contém instruções para instalação, limpeza e operação do forno Eco. Se restarem dúvidas que não foram contempladas neste manual, entre em contato com o Suporte ao Cliente pelo telefone 800.90TURBO (+1 214.379.6000) ou com o seu Distribuidor Autorizado.

## Características

- Tela tátil capacitiva, durável, de alto contraste
- Modo manual para cozinhar livremente
- Até 10 idiomas selecionáveis
- Modelos monofásicos de 13 A, 16 A ou 20 A estão disponíveis
- Ferramentas de edição de cardápios e detecção de USB
- WiFi / Middleby Connect™ pronto para a cozinha conectada

## Dimensões

### Dimensões do forno

Altura: 21,5" (546 mm)  
 Largura (Base): 16,1" (409 mm)  
 Largura (Total): 18,1" (460 mm)  
 Profundidade (Espaço Ocupado): 22,1" (561 mm)  
 Profundidade (Total 23,5" (597 mm)  
 Profundidade (Porta Aberta): 34,3" (871 mm)

### Peso do forno

118 lbs. (54 kg)

### Dimensões da cavidade de cozimento

Altura: 6,9" (175 mm)  
 Altura útil: 5,7" (145 mm)  
 Largura: 12,5" (318 mm)  
 Profundidade: 9,3" (236 mm)  
 Volume: 0,46 cu ft (13,0 litros)  
 Volume útil: 0,38 cu ft (10,1 litros)

### Espaços livres

Alto 5" (127 mm)  
 Laterais: 2" (51 mm)





## Certificações



cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA

## Estrutura do forno

### Exterior

- Carcaça externa e porta de aço inoxidável 430
- Exterior frio ao toque; todas as superfícies abaixo de 50 °C
- Maçaneta ergonômica da porta

### Interior

- Aço inoxidável 201/304
- Câmara de cozimento totalmente soldada e isolada
- Rack removível e jetplate inferior

## Especificações elétricas - monofásico

A TurboChef recomenda um disjuntor do tipo D para todas as instalações que não sejam feitas nos Estados Unidos.

EUA/Canadá

208/240 Vca\*, 60 Hz, 4,0 kW, 20 A

Outros países (AK)

230 Vca, 50 Hz, 3,6 kW, 20 A

Outros países (BK)

220 Vca, 60 Hz, 4,4 kW, 20 A

Outros países (EU)

220/240 Vca, 50 Hz, 3,6 kW, 16 A

Outros países (LA)

220 Vca, 60 Hz, 4,4 kW, 20 A

Outros países (UK)

220/240 Vca, 50 Hz, 3,0 kW, 13 A

Japão (JK)

200 Vca, 50/60 Hz, 4,0 kW, 20 A

\* Os modelos para os EUA/Canadá contêm um sensor de tensão que detecta 208 ou 240 Vca, mas não compensa as instalações com tensão insuficiente ou excessiva.

## Instalação

Instale ou posicione este aparelho apenas de acordo com as instruções abaixo.

### Instruções de desembalagem

1. Retire o forno da embalagem.
2. Antes de descartar a embalagem, procure com atenção os acessórios e os manuais.

**OBSERVAÇÃO:** A embalagem também pode ser guardada caso o forno possa, em algum momento, ser despachado para outro local ou devolvido à fábrica.

3. Procure com atenção para saber se há acessórios e manuais na cavidade de cozimento.
4. Jogue fora qualquer embalagem que esteja dentro da cavidade de cozimento.

### Avisos de instalação - leia antes de levantar o forno



**ATENÇÃO:** O forno Eco pesa aproximadamente 118 lb (54 kg). A TurboChef recomenda que pelo menos duas pessoas levanten o forno.



**ATENÇÃO:** Nunca levante o forno pela frente e por trás nem pela maçaneta da porta. Isso fará com que a porta fique desalinhada, gerando uma chamada de manutenção fora da garantia.



**ATENÇÃO:** O forno deve estar sempre devidamente colocado sobre uma estação de alimentos. A TurboChef não reconhecerá a queda do forno como um sinistro coberto pela garantia, e não se responsabiliza pelos danos decorrentes da queda.



**ATENÇÃO:** Este forno não foi projetado para instalação embutida (ou seja, a instalação do forno em qualquer estrutura que circunde o forno por cinco ou mais lados). Deve haver um espaço livre de pelo menos 2" (51 mm) em todos os lados, e um espaço de 5" (127 mm) em relação à parte superior.



**ATENÇÃO:** Este forno pode ser empilhado apenas com as ferragens adequadas. Nunca empilhe mais do que dois de altura.

## Levantamento e posicionamento do forno

1. Prepare uma superfície com pelo menos 23,5" (597 mm) de profundidade e capaz de suportar 120 lb (54 kg).
2. Posicione uma ou mais pessoas nos lados esquerdo e direito do forno.
3. Coloque as mãos sob o forno e levante-o.
4. Coloque o forno sobre a superfície preparada, verificando se não há bordas penduradas dos lados.
5. Para empilhar dois fornos:
  - a. Consulte as dimensões na página.
  - b. Instale o suporte de empilhamento (peça cód. ECO-9420) no forno inferior.
  - c. Coloque o forno superior em cima do forno inferior.
  - d. Fixe o suporte ao forno superior.
6. Verifique se a prateleira do forno está corretamente instalada (fixada na placa inferior).
7. Verifique se o painel inferior (bandeja de migalhas) está preso embaixo da porta do forno.
8. Ligue o forno.

**OBSERVAÇÃO:** A manutenção do forno é realizada principalmente por cima. **NÃO** instale prateleiras diretamente sobre a unidade. O operador será responsável pelos custos de serviço havidos pelo tempo extra necessário para acessar a parte superior do forno.

## Instalação perto de uma fonte de calor aberta

Quando colocar um forno TurboChef perto de uma fonte de calor aberta (Figura 2), siga rigorosamente as seguintes instruções:

- Se o forno for colocado perto de uma grelha ou de um fogão, deve haver uma divisória entre o forno e a fonte de calor aberta, com no mínimo 6" (153 mm) entre o forno e a divisória.
- Se o forno for colocado perto de uma fritadeira, deve haver uma divisória entre o forno e a fritadeira, com no mínimo 12" (305 mm) entre o forno e a divisória.
- A altura da divisória deve ser superior ou igual à altura do forno, 21,5" (546 mm).
- Verifique se o posicionamento do forno tem uma folga mínima de 5" (127 mm) na parte superior e uma folga mínima de 2" (51 mm) em cada lado.

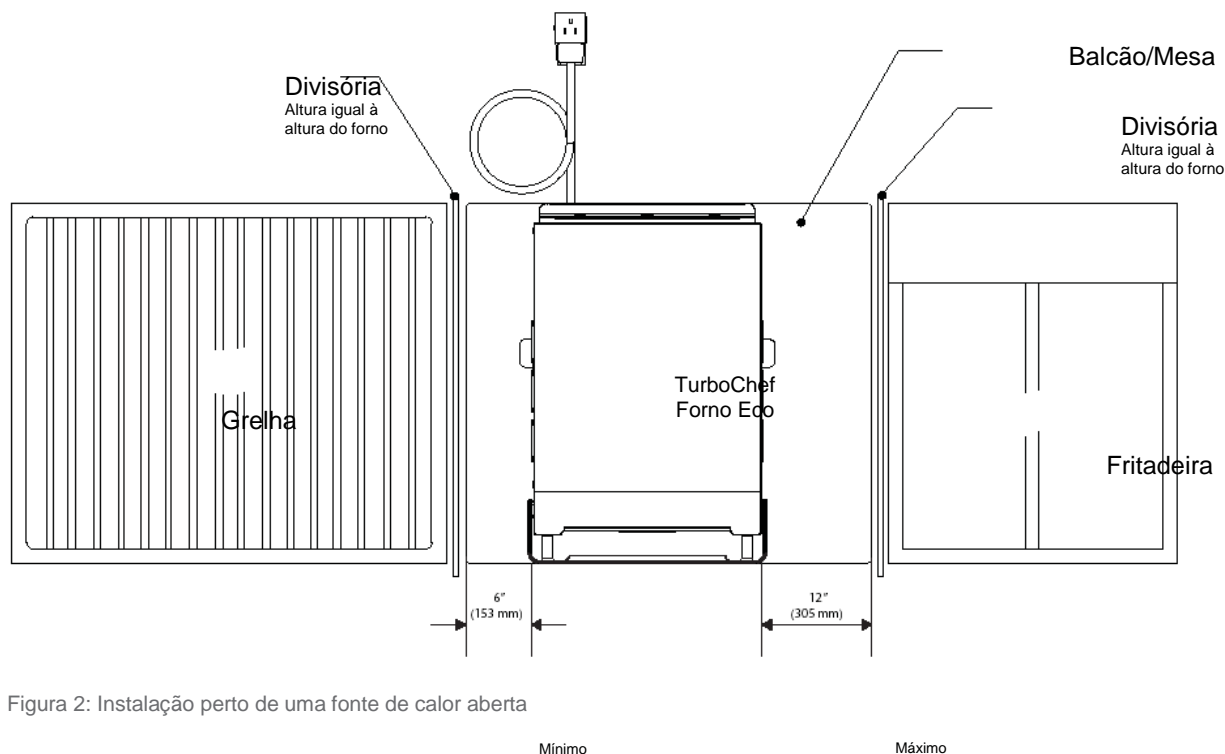


Figura 2: Instalação perto de uma fonte de calor aberta

## Jogo de contenção do forno

Código: TC3-0242



**ATENÇÃO:** Jogo de contenção do forno não impedirá que o forno caia de uma bancada se for puxado ou deixado escorregar pela borda. As instruções de instalação acompanham o jogo.

## ChefComm Pro

Código: CON-7006

O ChefComm Pro® permite criar facilmente configurações de cardápio num computador e enviá-las a um forno pela USB. Para obter mais informações, ligue para o Suporte ao Cliente da TurboChef pelo telefone 800.90TURBO ou +1 214.379.6000.

## Middleby Connect™

O Middleby Connect™ não é só mais um equipamento de cozinha compatível com WiFi. É um sistema de grande porte e robusto para o desenvolvimento de receitas, atualização das configurações do forno, interpretação de dados do forno e muito mais. O Middleby Connect™ também permite a manutenção preventiva e o reparo dos fornos. Está disponível para os fornos Double Batch, Single Batch, Bullet, Eco, i1 (Sota, Panini, Waterless Steamer), i3, e i5 com controles por toque with, e para outros equipamentos da marca Middleby.

## Pedido de data e hora

O forno mantém um registro de dados que contém informações valiosas sobre o funcionamento do forno, inclusive falhas, itens cozidos e outros eventos. É importante que a data e a hora estejam acertadas para o registro de dados. Se o forno perder a data e a hora após ficar desligado da tomada por muito tempo, um aviso alertará o operador para ajustar a data e a hora. O pedido será feito uma só vez. Se for ignorado, o operador deverá atualizar a data e a hora na tela Configurações do Modo Informativo (consulte os detalhes na página 14).

## Pedido de registro

No momento em que o forno é instalado, as informações de registro devem ser inseridas no forno, inclusive o número da loja, o endereço, etc. Essas informações são importantes para fins de rastreamento de garantia. Se as informações de registro não forem inseridas, o forno poderá solicitar que você as insira sempre que o forno for ligado no início do dia. Para eliminar os pedidos, basta preencher as informações de registro solicitadas na tela de pedido.

## Seleção de tensão

Para os modelos de forno da América do Norte, o forno detectará uma tensão de entrada de 208 ou 240 V.

Se a tensão de entrada no local de instalação for diferente da tensão pré-ajustada de fábrica, o operador deverá selecionar 208 ou 240. A tensão correta será ampliada na tela, identificando qual opção tocar (veja a Figura 3 abaixo).



Figura 3: Como selecionar a tensão

## Ventilação

O forno TurboChef Eco foi aprovado pelo Underwriter's Laboratory para funcionar sem evacuação de ar (listagem UL KNLZ) para todos os itens alimentícios, exceto para alimentos classificados como "proteínas brutas gordurosas". Entre esses alimentos estão frango com pele e osso, carne de hambúrguer crua, bacon cru, linguiça crua, bifés, etc. Se estiver cozinhando esses tipos de alimentos, consulte os códigos locais de climatização e as autoridades para garantir o cumprimento dos requisitos de ventilação.

Para garantir o cumprimento contínuo de todos os códigos de saúde, edificações e incêndio, é necessário manter condições limpas e higiênicas em torno do seu forno a todo momento.

**OBSERVAÇÃO:** Em hipótese alguma o fabricante se responsabilizará por danos ou lesões decorrentes de instalações que não cumpram as instruções e os códigos indicados anteriormente. O descumprimento destas instruções pode gerar a emissão de um pedido temporário de cessação e desistência do departamento de saúde local até que os problemas ambientais sejam solucionados.

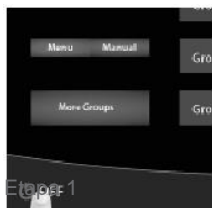


## Manutenção diária

Siga as etapas abaixo quando limpar seu forno Eco. Use somente produtos de limpeza aprovados pela TurboChef®. Usar qualquer outro produto de limpeza pode danificar componentes essenciais do forno, levando ao acionamento da manutenção fora da garantia.

## Suprimentos e equipamentos

Limpa-forno TurboChef® (Cód. Produto: 103180), TurboChef® Oven Guard (Cód. Produto: 103181), higienizador Kay ClickSan®, esponja de náilon, toalha de limpeza, luvas descartáveis, proteção ocular, máscara contra poeira (opcional)

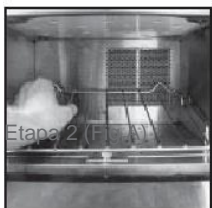


### Etapa 1: Preparar o forno



**ATENÇÃO:** O forno funciona a aproximadamente 500° F (260 °C) e pode causar ferimentos se não for deixado para esfriar corretamente.

- Desligue o forno tocando no ícone Desligar.
- Abra ligeiramente a porta do forno.
- O resfriamento leva aproximadamente 30 minutos. NÃO limpe o forno até que o forno exiba “pronto para limpar”.



### Etapa 2: Retire a grade e a placa inferior



**ATENÇÃO:** Antes de retirar esses itens, verifique se o interior do forno está frio.

- Levante a parte traseira da prateleira e deslize-a para cima, até a parte de trás do forno, para retirá-la (Fig. A).
- Solte o parafuso de fixação da placa inferior.
- Levante a frente da placa inferior e puxe-a da cavidade (Fig. B).



• **CUIDADO:** NÃO retire a placa de vidro superior; se ela se quebrar, será acionada a manutenção fora de garantia.

### Etapa 3: Limpar a grade e a placa inferior

- Lave, enxágue, limpe e seque a prateleira e a placa.



### Etapa 4: Limpar o filtro de ar



• **CUIDADO:** Para a TurboChef, aberturas de ar bloqueadas não estão cobertas pela garantia. O filtro deve ser limpo regularmente, ou substituído se estiver danificado. Durante a operação do forno, o filtro deve permanecer no lugar a todo momento.

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



• **CUIDADO:** NÃO opere o forno sem o filtro de ar instalado.

### Etapa 5: Limpar a parte interna do forno

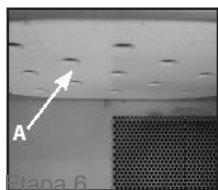
- Use um aspirador de alimentos ou uma toalha úmida para retirar



### Etapa 6: Limpar o interior do forno

- Pulverize o Limpa-Forno TurboChef nas partes superior e inferior e nas laterais do interior.

• **CUIDADO:** NÃO pulverize o Limpa-Forno nos orifícios na parede traseira do forno. Isso pode danificar componentes importantes do forno, gerando uma chamada de manutenção fora da garantia.



#### Etapa 6: Limpar o interior do forno, continuação

- Deixe que o Limpa-Forno penetre nas manchas por cinco minutos.
- Limpe o interior do forno com uma esponja de náilon.



- CUIDADO: NÃO tente esfregar a placa superior (A). Se houver comida grudada no teto do forno, retire-a com cuidado sem fazer pressão na placa de vidro. A quebra implicará o acionamento da manutenção fora de garantia.



- CUIDADO: NÃO retire a placa de vidro superior (A); se ela se quebrar, será acionada a manutenção fora de garantia.

#### Etapa 7: Limpar e secar a porta do forno

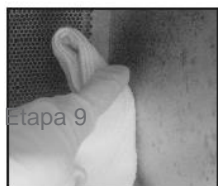
- Limpe a porta do forno com o Limpador de Forno e uma esponja de náilon.
- Limpe a porta do forno com uma toalha úmida e, em seguida, uma toalha seca.



- CUIDADO: NÃO use uma mangueira nem um jato de água para realizar a limpeza. Isso pode danificar componentes importantes do forno, gerando uma chamada de manutenção fora da garantia.

#### Etapa 8: Enxágue ou passe um pano no interior do forno

- Limpe o interior do forno com uma toalha limpa e úmida.
- Seque o interior do forno com uma toalha limpa.



#### Etapa 9: Aplique TurboChef Oven Guard

- Pulverize o TurboChef Oven Guard numa toalha limpa.
- Passe-a nas paredes interiores e no interior da porta do forno.



- CUIDADO: NÃO pulverize o Oven Guard na cavidade, especialmente em volta dos orifícios na parede traseira do forno. Isso pode danificar componentes importantes do forno, gerando uma chamada de manutenção fora da garantia.



#### Etapa 10: Reinstalar os componentes

- Recoloque a placa inferior e aperte o parafuso de fixação manual.
- Recoloque a grade.
- Feche a porta do forno.
- Recoloque o filtro ou substitua-o por um novo se a malha estiver deteriorada, apresentar grandes aberturas ou se tiver começado a se desprender da estrutura.



#### Etapa 11: Limpar o exterior do forno

- Limpe o exterior do forno com uma toalha limpa e úmida.
- Retire o painel inferior e retire as partículas grandes de alimentos.
- Limpe o painel com uma toalha limpa e úmida.



- CUIDADO: NÃO pulverize produtos químicos em nenhuma abertura, como as venezianas nos painéis laterais ou na carcaça do catalisador da abertura traseira. Isso pode danificar componentes importantes do forno, gerando uma chamada de manutenção fora da garantia.
- O forno está pronto para ser ligado.





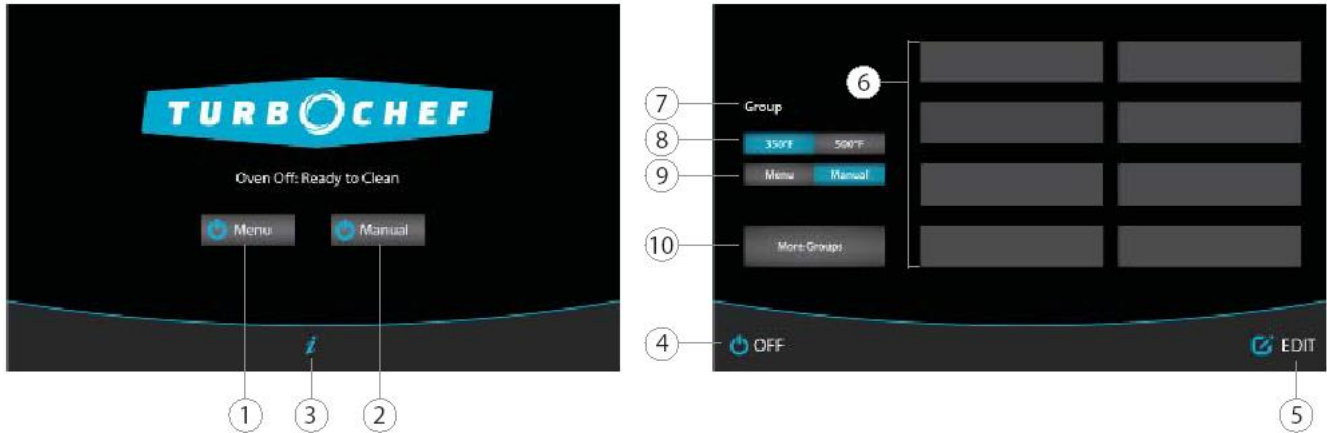


Figura 4: Controles do forno

OBSERVAÇÃO: As opções de exibição variam de acordo com os recursos que estiverem ativados.

## Controles do forno

### 1. Ícone de cardápio/ícone de temperatura

Toque para ligar o forno e cozinhar no modo de cozimento com cardápio (página 9).

OBSERVAÇÃO: Se o Modo Manual estiver desativado, será exibido um ícone de temperatura em vez do ícone de cardápio.

### 2. Ícone Manual

Toque para ligar o forno e cozinhar no modo de cozimento manual (página 12). O ícone Manual só estará presente se estiver ativado (página 14).

### 3. Ícone “i”

Toque para acessar o Modo Informativo (página 13). O ícone “i” só será exibido quando o forno estiver desligado ou esfriando.

### 4. Ícone Desligar

Toque para desligar o forno (resfriar).

### 5. Ícone Editar

O ícone Editar só será exibido quando o Modo de Edição (página 19) estiver ativado. Tocando neste ícone, você poderá editar itens existentes no cardápio.

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

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

### 7. Nome do grupo

Ao visualizar itens, o nome do grupo indica qual grupo está sendo exibido.

### 8. Botão de ajuste de temperatura

O botão de alternância de ajuste de temperatura só será exibido quando o forno estiver funcionando com duas temperaturas diferentes. Toque no botão para ver os grupos da outra temperatura definida.

### 9. Botão Cardápio/Manual

O botão de alternância Cardápio/Manual só será exibido quando o cozimento manual estiver ativado, e permitirá alternar entre o modo de cardápio (página 9) e o modo de cozimento manual (página 12).

### 10. Mais grupos/grupos anteriores [ou itens]

Este ícone será exibido apenas uma temperatura definida for usada. Para ver mais grupos ou itens, toque em “Mais grupos” ou “Mais itens”. Ou, na tela dois, toque em “Grupos anteriores” ou “Itens anteriores”.

## Modo de cozimento com cardápio

O forno é pré-programado com configurações de receita no momento da fabricação, e está pronto para funcionar assim que for instalado. As configurações de novos cardápios podem ser carregadas pela USB (página 17), programadas manualmente (página 19) ou ser recebidas pelo Middleby Connect™ (página 4).

Se as configurações não estiverem presentes, o forno só funcionará no modo manual (página 12).

Este forno usa impacto e microondas para cozinhar alimentos mais rápido do que os métodos tradicionais de cozimento. O ar entra na cavidade por cima e por baixo, usando um único ventilador. Por causa desse projeto, e para garantir um cozimento uniforme, o forno deve ser operado somente enquanto a placa inferior estiver no lugar. Embora a placa inferior possa ser retirada para limpeza, ela não pode ser retirada para cozinhar. Sem a placa no lugar, o forno não terá o desempenho adequado ao cozinhar a parte de cima ou de baixo do alimento. Além disso, poderá ser feito um acionamento de manutenção fora da garantia.

A sequência dos passos abaixo pode variar, e algumas podem não ser necessárias.

**Etapa 1:** Toque em “Cardápio” ou no ícone Temperatura Ajustada do Forno para ligar o forno

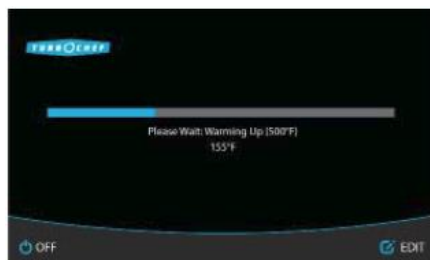


**Etapa 2:** Selecione a temperatura de cozimento



**OBSERVAÇÃO:** Se as temperaturas forem iguais ou se o Modo Manual estiver desativado, esta tela será ignorada.

**Etapa 3:** Aquecimento



**OBSERVAÇÃO:** Quando o forno terminar de aquecer, ele ficará “encharcado” por mais oito minutos. O “encharcamento” garante que as superfícies da cavidade absorvam calor suficiente para que o cozimento não seja afetado.



Etapa 4: Coloque o alimento no forno



ATENÇÃO: O interior e a porta do forno estão quentes!

Etapa 5: Selecione um grupo



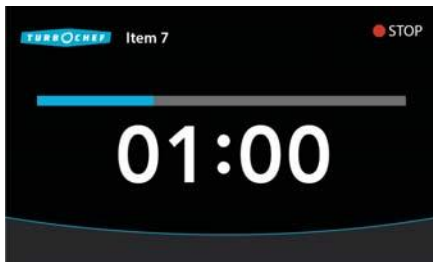
OBSERVAÇÃO: Toque em “Mais grupos” para ver outros grupos.

Etapa 6: Selecione um item



OBSERVAÇÃO: Toque em “Mais itens” para ver outros itens.

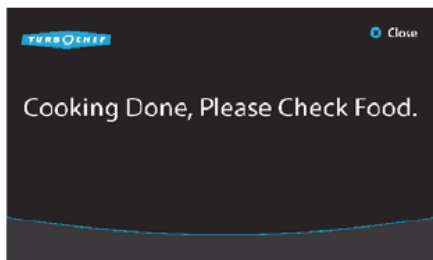
Etapa 7: Cozimento



OBSERVAÇÃO: Para terminar imediatamente um ciclo de cozimento, toque em “STOP”.

OBSERVAÇÃO: Se a porta do forno for aberta durante um ciclo de cozimento, o ciclo fará uma pausa até que a porta seja fechada. Toque em “SIM” para reiniciar.

Etapa 8: Verificar/retirar alimentos do forno



ATENÇÃO: O prato/o interior do forno estão quentes!



### Etapa 9: Cozinhe mais/dourar mais/cozinhar e dourar mais



**OBSERVAÇÃO:** Esta opção deve ser ativada para cozinhar um item além do seu tempo de cozimento previsto (consulte os detalhes na página 14).

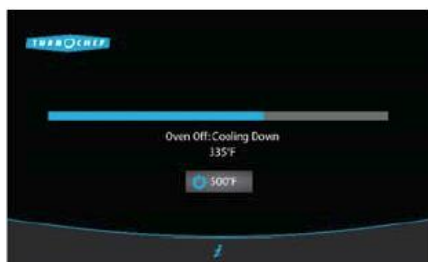
Para cozinhar um item por mais tempo do que seu tempo de cozimento previsto, toque num dos ícones na tela:

- Toque em “Cozinhar mais” se o interior do alimento exigir cozimento.
- Toque em “Dourar mais” se o exterior do alimento precisar ser dourado ou ficar crocante.
- Toque em “Cozinhar e dourar mais” se o interior e o exterior do alimento precisarem de cozimento.

Selecionar uma dessas opções cozinhará o alimento por 20% do último tempo de cozimento selecionado. O tempo mínimo de cozimento é o menor entre 15 segundos ou todo o ciclo original de cozimento. O tempo máximo de cozimento é de um minuto. O forno cozinhará com as configurações indicadas abaixo:

- Cozinhar mais: 10% ar, 100% microondas
- Dourar mais: 100% ar, 0% microondas
- Cozinhar e dourar mais: 100% ar, 100% microondas

### Etapa 10: Resfriamento



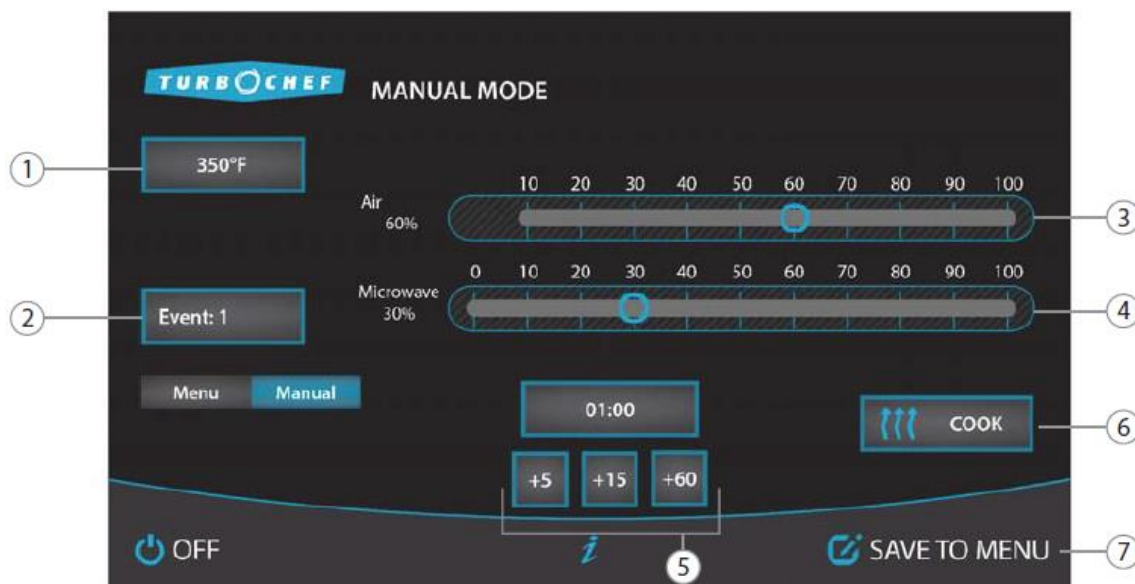
Quando terminar de cozinhar no dia, toque em “DESLIGAR” para desligar o forno e começar a esfriá-lo.



## Modo de cozimento manual

O modo de cozimento manual permite a cozimento livre, enquanto o modo Cozimento por cardápio (página 9) permite cozinhar com base em parâmetros de cozimento predefinidos. Para acessar o Modo de Cozimento Manual, toque no ícone Manual quando o forno estiver desligado ou esfriando (página 8) ou toque no botão Cardápio/Manual na tela Modo Cardápio.

OBSERVAÇÃO: Se o ícone “Manual” não estiver presente, consulte a página 14 para que ele apareça.



### 1. Ajuste de temperatura

Toque para alterar a temperatura definida. A faixa de temperatura é de 300 a 540 °F (149 a 282 °C).

### 2. Eventos

O Modo Manual pode armazenar seis configurações exclusivas de cozimento, chamadas de eventos.

Toque em “Eventos” para visualizar as configurações dos eventos de 1 a 6.

### 3. % de ar

A % de Ar determina a quantidade do fluxo de ar. Quanto mais ar, mais dourado ou crocante ficará o produto. A % de Ar pode ser definida de 10 a 100% em incrementos de 10%.

### 4. % de Microondas

% de Microondas determina a quantidade de microondas, e pode ser definida de 0 a 100% em incrementos de 10%. Por exemplo, 50% significa que o sistema de microondas permanecerá ligado por cinco segundos contínuos a cada dez segundos durante o ciclo de cozimento.

### 5. Tempo

O tempo pode ser definido de 0 a 15 minutos.

Existem quatro ícones de tempo. O primeiro permite que o operador insira o tempo manualmente. Os outros permitem que o operador agregue tempo em incrementos de 5, 15 ou 60 segundos.

### 6. Cozimento

Toque para cozinhar.

OBSERVAÇÃO: O forno pode precisar de um tempo extra de aquecimento antes de cozinhar.

### 7. Gravar no cardápio

Se quiser gravar uma configuração de modo manual no cardápio do forno, toque em “Gravar no cardápio”. Os seis eventos serão reunidos numa única receita de cardápio, e os tempos de cozimento de cada evento serão somados e divididos em porcentagens de um único ciclo de cozimento.

Continua na próxima página...



## 7. Gravar no cardápio, continuação

- Edite as configurações, se necessário, tocando na configuração que deseja editar. Nessa tela, as seguintes configurações podem ser editadas:
  - % de Tempo
  - % de Ar
  - % de Microondas
  - Tempo
  - Nome da receita

OBSERVAÇÃO: Para ver mais instruções de como editar as configurações, consulte a página 23.

- Toque em “GRAVAR”.



- Selecione um local para o novo item de cardápio, selecionando primeiro um grupo.



- Selecione um item para substituir.



## Modo informativo

Para acessar o Modo Informativo, toque no ícone “i” quando o forno estiver desligado, esfriando ou no modo manual. Na tela do Modo Informativo, acesse:

- Informações
- Contadores
- Opções
- Configurações
- Serviço
- Fabricação (MFG)

## Modo informativo: Tela de informações



Na tela de Informações, veja o seguinte:

- Número de série
- Versão do cardápio
- Firmware Sage
- Firmware Phoenix
- Número de serviço
- Vca Medida (Tensão) - Ver Entrada
- Estado de conectividade por WiFi
- Tutoriais: Ver informações sobre a instalação, operação e manutenção do forno.

## Modo informativo: Tela de contadores



Na tela de Contadores, veja o seguinte em horas ou contagens:

- Contador de cozimento
- Tempo total de cozimento
- Tempo do magnetron
- Tempo total (forno ligado)
- Contagem de ciclos de liga/desliga O número de vezes em que o forno se desligou e ligou novamente.
- Contador de reparo de cardápios
- Registro de erros: Ver os registros de data e hora de cada ocorrência de erro e o código de erro.



### Modo informativo: Tela de opções

Na tela Informações do modo Informativo ou na tela de Contadores, toque em “Login” para acessar a tela Opções. Quando for solicitado, digite a senha 9 4 2 8 e, em seguida, toque em “ENTER.”



Na tela de opções, ative/desative

- Edição
- Cozinhar mais:
- Carregar cardápio
- Vca
- Modo de demonstração
- Cozimento manual
- Modo de diagnóstico
- Desvio F2

### Edição

O Modo de Edição exibe ou oculta o botão que permite ao operador alterar as configurações do cardápio, renomear grupos e alimentos e alterar a temperatura de cozimento. O ícone Editar será exibido na parte inferior da tela (página 8) quando essa opção estiver definida como SIM. Veja nas páginas 19-27 mais detalhes de como editar as configurações do cardápio.

### Cozinhar mais:

Cozinhar Mais controla se as três opções de “cozinhar mais” aparecem ou não quando um ciclo de cozimento terminar. Esta opção deve estar ativada para cozinhar um alimento além do seu tempo de cozimento original. Veja os detalhes na página 11.

### Carregar cardápio

Carregar Cardápio ativa ou desativa a detecção da USB, o que permite que o operador envie e/ou baixe novas configurações de cardápio pela USB. Definir a opção Carregar Cardápio em NÃO impedirá que o operador carregue um cardápio. Veja mais detalhes na página 17.

### Vca

Quando Vca estiver definido como SIM, a tensão de entrada será exibida na tela Informações. Esse valor é definido em fábrica e não deve ser alterado.

### Modo de demonstração

O Modo de Demonstração é um recurso usado para demonstrar os recursos de cozimento do forno sem ligar os aquecedores ou o sistema de microondas. O modo de demonstração deve ser definido como NÃO durante a operação normal.

### Cozimento manual

Quando Cozimento Manual estiver definido como SIM, o operador pode cozinhar os alimentos livremente. Veja mais detalhes na página 12.

### Modo de diagnóstico

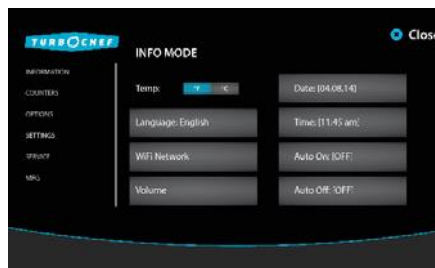
O modo de Diagnóstico permite que o operador visualize e teste os componentes do forno. Este modo deve ser usado somente por técnicos de manutenção qualificados, salvo instrução em contrário da TurboChef.

### Desvio F2

O alarme F2 indica que a temperatura do forno está muito baixa. SIM significa que o forno não terminará um ciclo de cozimento quando um alarme F2 for encontrado, para que seja possível terminar de cozinhar o alimento. Mesmo assim, o forno registrará a condição de falha. NÃO significa que o forno funcionará normalmente; ou seja, quando um alarme F2 for descoberto durante um ciclo de cozimento, o forno terminará o ciclo de cozimento.

### Modo informativo: Tela de configurações

Na tela Informações ou Contadores, toque em “Login” para acessar a tela Configurações. Quando for solicitado, digite a senha 9 4 2 8 e, em seguida, toque em “ENTER.”



Na tela de configurações, defina

- Medição de temperatura
- Idioma
- Rede WiFi
- Volume do som
- Data
- Hora
- Acionamento automático
- Desligamento automático



## Medição de temperatura

A medição de temperatura é configurada em fábrica.

Toque em °F (Fahrenheit) ou °C (Celsius) para alterar as configurações de medição de temperatura.

## Idioma

O idioma original é o inglês. Para mudar para outro idioma, toque em “Idioma: English” e, em seguida, toque no idioma preferido e toque em “ENTER.” Os idiomas disponíveis são:

- Francês
- Alemão
- Polonês
- Português
- Espanhol

Os seguintes idiomas também podem estar disponíveis:

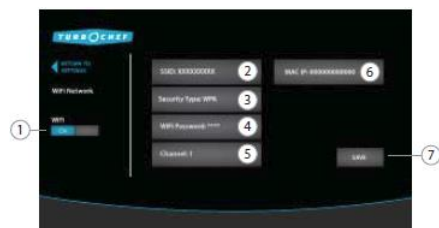
- Chinês
- Coreano
- Japonês
- Russo
- Holandês

## Rede WiFi

**OBSERVAÇÃO:** Talvez o recurso ou serviço não esteja disponível.

Conectar o forno a uma rede Wi-Fi e utilizar os serviços de conectividade da TurboChef, como o Middleby Connect™ (página 4), permitirá que você atualize à distância o cardápio e o firmware de um ou de todos os seus fornos, além de permitir acesso às ferramentas de relatórios e fluxos de dados ao vivo para ver o que está sendo cozido, e quando.

Pode haver instruções especiais para empresas/cadeias. Entre em contato com o administrador da sua instalação para obter mais informações.



Na tela de configuração de Rede WiFi (acima), as seguintes informações podem ser inseridas para configurar o forno na rede:

- WiFi Ligado/Desligado
- SSID
- Tipo de segurança
- Senha do WiFi

### 1. WiFi Ligado/Desligado

Altere esta opção para ativar/desativar os recursos de WiFi do forno.

### 2. SSID

O SSID é o nome da rede WiFi em que você deseja que o forno entre. Depois de tocar no ícone SSID, use o teclado na tela para selecionar uma lista de SSIDs de transmissão, ou digite o nome da rede WiFi e toque em Enter.

Se souber com certeza qual é o SSID da rede, entre em contato com o administrador da rede.

### 3. Tipo de segurança

O tipo de segurança é definido pelo seu roteador de WiFi. Depois de tocar em “Tipo de segurança”, faça a correspondência entre um dos quatro tipos de segurança exibidos com o que seu roteador está usando, selecionando uma das seguintes opções na tela: Aberta, WPA, WPA2, WEP.

Depois de selecionar o tipo de segurança correto, toque em Enter.

Se você não souber com certeza o tipo de segurança usado pela rede, entre em contato com o administrador da rede. Em alguns casos, o Tipo de segurança pode estar impresso numa etiqueta na parte inferior do seu roteador de WiFi.

### 4. Senha do WiFi

A Senha do WiFi é a senha necessária para se conectar à rede WiFi. Ela diferencia letras maiúsculas de minúsculas. Depois de tocar no ícone de Senha do WiFi, use o teclado na tela para digitá-la, toque em Enter.

Se souber com certeza qual é a Senha do WiFi rede, entre em contato com o administrador da rede.

**OBSERVAÇÃO:** Redes “Abertas” não usam senhas de WiFi. Limpe ou deixe este campo vazio quando usar o forno numa rede “Aberta”.

Continua na próxima página...



## 5. Canal

O Canal é determinado e atribuído pelo roteador de WiFi.

**OBSERVAÇÃO:** Se você estiver tendo dificuldade de obter ou manter a conectividade de WiFi, a TurboChef recomenda configurar o canal do roteador de WiFi como 1.

Altere o canal de rede, iniciando uma sessão no seu roteador. Para obter ajuda com o seu roteador de WiFi, entre em contato com o administrador da rede.

## 6. IP MAC

O IP MAC é atribuído automaticamente.

## 7. Botão SALVAR

Depois de inserir ou atualizar qualquer uma das configurações na tela de Rede WiFi, pressione o botão SALVAR.

Se o botão SALVAR não for pressionado, todas as alterações realizadas se perderão.

### Como garantir a conectividade

Verifique se o forno está conectado no Modo Informativo: Tela de informações na página 13.

Para saber as informações corretas de configuração da rede, entre em contato com o administrador da rede.

Se o IP MAC estiver em branco, talvez o forno não esteja corretamente configurado para se conectar a uma rede WiFi. Ligue para o Suporte ao Cliente da TurboChef pelo telefone 800.90TURBO ou +1 214.379.6000.

### Volume do som

Toque em “Volume” e use os ícones de “mais” ou “menos” ou no controle deslizante para aumentar ou diminuir o som do forno.

### Data

É importante que a data seja exata para usar o “acionamento automático”

E o “desligamento automático” (veja ao lado). Isso também ajuda a garantir a precisão dos relatórios de diagnóstico e condição de erro.

**OBSERVAÇÃO:** O forno não manterá a data se for deixado fora da tomada por um período de tempo prolongado (mais de algumas horas).

Para definir a data, toque em “Data”. Digite a data no seguinte formato - MM/DD/AA. Toque em “ENTER” para

gravar as alterações.

### Hora

É importante que a hora seja exata para usar o “acionamento automático” e o “desligamento automático” (veja abaixo). Isso também ajuda a garantir a precisão dos relatórios de diagnóstico e condição de erro.

**OBSERVAÇÃO:** O forno não manterá a data se for deixado fora da tomada por um período de tempo prolongado (mais de algumas horas).

**OBSERVAÇÃO:** O relógio não será atualizado automaticamente para o horário de verão.

Para ajustar a hora, toque em “Hora”. Digite a hora no formato de 24 horas (8:30 p.m. = 20h30). Toque em “ENTER” para gravar as alterações.

**OBSERVAÇÃO:** A interface do usuário converterá automaticamente a hora no formato de 12 horas.

### Acionamento automático

O “Acionamento Automático” é um recurso que liga automaticamente o forno numa hora específica do dia.



1. Para definir o acionamento automático, verifique se a hora do dia está correta (acima).
2. Coloque o ícone sim/não na posição SIM para ativar o recurso de Acionamento Automático.
3. Selecione a temperatura na qual o forno irá aquecer automaticamente.
4. Digite a hora no formato de 24 horas (8:30 p.m. = 20h30). Toque em “SALVAR” para gravar todas as alterações.

**OBSERVAÇÃO:** A hora será convertida automaticamente no formato de 12 horas quando for gravada.





## Desligamento automático

O “Desligamento Automático” é um recurso que desliga automaticamente o forno numa hora específica do dia.



1. Para definir o desligamento automático, verifique se a hora do dia está correta (página 16).
2. Coloque o ícone sim/não na posição SIM para ativar o recurso de Desligamento Automático.
3. Digite a hora no formato de 24 horas (8:30 p.m. = 20h30). Toque em “SALVAR” para gravar todas as alterações.

**OBSERVAÇÃO:** A hora será convertida automaticamente no formato de 12 horas quando for gravada.

## Modo informativo: Tela de serviço

Somente técnicos de manutenção qualificados devem acessar as opções de serviço, salvo instrução em contrário da TurboChef.

## Modo informativo: Fabricação (MFG)

Somente técnicos de manutenção qualificados devem acessar as opções MFG, salvo instrução em contrário da TurboChef.



• **CUIDADO:** Mudar o modelo do forno fará com que o forno não funcione corretamente, gerando um acionamento de manutenção fora da garantia.

## Carregamento do cardápio por USB

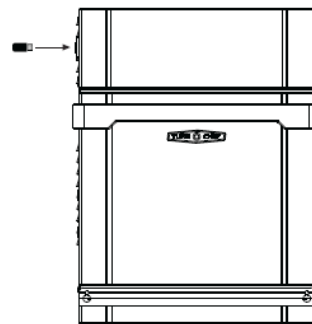
**OBSERVAÇÃO:** Para atualizar um cardápio, talvez seja necessário verificar se o acesso à tela Carregar Cardápio está ativado. Veja os detalhes na página 14.

**Configuração por USB:** Quando carregar de uma USB, o cardápio deve estar no formato BIN (binário). Os arquivos devem estar armazenados na raiz do USB. Para obter o arquivo binário correto, entre em contato com o administrador de cardápios, com o Suporte Técnico da

TurboChef, ou consulte as instruções do ChefComm Pro®.

Para carregar um cardápio no forno,

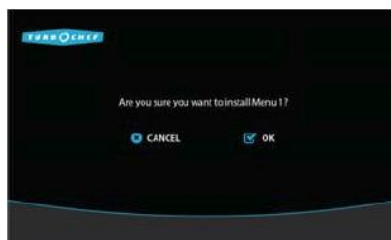
1. Quando o forno estiver desligado ou esfriando, insira o USB (veja abaixo). O forno detectará automaticamente o dispositivo. Toque em “OK” para continuar.



2. Carregue o cardápio:
  - a. Toque em “Carregar cardápio no forno”.



- b. Toque em “OK” para confirmar a seleção e iniciar a instalação.



- c. Toque no cardápio para carregá-lo.

**OBSERVAÇÃO:** Se houver mais de um cardápio no USB, o forno exibirá os nomes dos cardápios. Caso contrário, esta etapa será ignorada.

Continua na próxima página...



- Quando a instalação estiver concluída, o forno exibirá “Instalação concluída”.



## Gravação do cardápio em USB

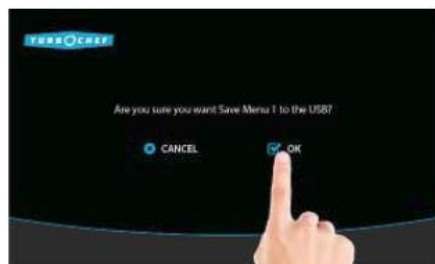
**OBSERVAÇÃO:** Para gravar uma cópia do cardápio do forno, talvez seja necessário verificar se o acesso à tela Carregar Cardápio está ativado. Veja os detalhes na página 14.

Se desejar, atribua um nome ao cardápio na tela de Informações do cardápio para facilitar sua localização na unidade USB. Consulte a página 14.

- Quando o forno estiver desligado ou esfriando, insira o USB (veja a página 17). O forno detectará automaticamente o dispositivo. Toque em “OK” para continuar.
- Toque em “Gravar cardápio no USB”.



- Toque em “OK” para começar a gravar o cardápio no USB. Toque em “CANCELAR” para voltar à tela anterior.



- Quando a instalação estiver concluída, o forno exibirá “Gravação concluída”.

**OBSERVAÇÃO:** O arquivo de cardápio será gravado no diretório raiz do USB.

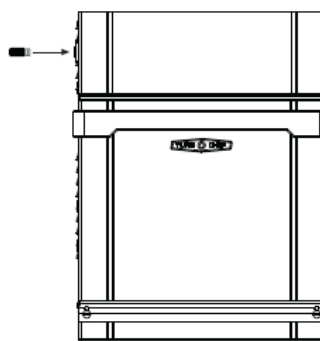
## Atualização de firmware

A TurboChef poderá, em algum momento, recomendar uma atualização do firmware. A atualização garantirá que seu forno funcione com a máxima eficiência, mas não deve afetar os resultados de cozimento nem as configurações de cardápio.



- **CUIDADO:** Não retire o USB até que a mensagem “Instalação concluída” seja exibida.

- Quando o forno estiver desligado ou esfriando, insira o USB (veja abaixo). O forno detectará automaticamente o USB. Toque em “OK” para continuar.



- Carregue o firmware:
  - Toque em “Atualizar Firmware”.



- Toque em “OK” para confirmar a seleção.



3. O forno instalará cada arquivo de firmware incluído na atualização. Quando a instalação estiver concluída, o forno exibirá “Instalação concluída”.

## Modo de edição

Para ativar o modo de Edição,

1. Toque no ícone “i” quando o forno estiver desligado ou esfriando.
2. Na tela do Modo Informativo, toque em “Login” para acessar a tela Opções. Quando for solicitado, digite a senha 9 4 2 8 e, em seguida, toque em “Enter.”
3. Configure “Edição” em “SIM” para ativar o Modo de Edição.

O ícone “Editar” será exibido na parte inferior da tela, no modo cardápio (consulte a página 8). Quando a opção “Editar”

for tocada na tela de seleção de grupo, o operador poderá:

- Editar a temperatura definida
- Acessar a tela de edição de itens
- Nomear um grupo
- Excluir um grupo
- Transferir um grupo

Quando a opção “Editar” for tocada na tela de seleção de itens, o operador poderá:

- Editar configurações (página 23)
- Nomear um item (página 25)
- Alterar um grupo (página 26)
- Transferir um item (página 26)
- Excluir um item (página 27)

## Editar temperatura definida

O menu Temperatura Definida nunca deve ser alterada para compensar o excesso de cozimento ou o cozimento insuficiente. Se as configurações de receita não estiverem funcionando da maneira desejada, consulte quem criou o cardápio, o distribuidor autorizado ou o Atendimento ao Cliente da TurboChef.

Para alterar uma temperatura definida:

1. Coloque o forno no Modo de Edição.



2. Toque na temperatura definida.

**OBSERVAÇÃO:** A temperatura definida será aplicada somente aos grupos adjacentes a ela. Verifique a temperatura dos grupos de 1 a 8, mas também dos grupos de 9 a 16.



3. Usando as teclas numéricas, insira a nova temperatura definida. A faixa de temperatura é de 300 a 540 °F (149 a 282 °C).



4. Toque em “ENTER” para confirmar a alteração.

## Acesso à tela Editar Itens

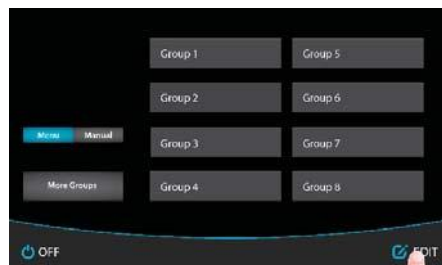
As configurações de itens podem ser editadas na tela Editar Configurações. Veja mais detalhes na página 23.



## Nomear um grupo

Para nomear um grupo ou editar o nome dele,

1. Coloque o forno no Modo de Edição.



2. Selecione um Grupo.



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





- b. Usando o teclado, digite o novo nome do grupo. Toque em “ENTER” para gravar as alterações.



OBSERVAÇÃO: Toque no ícone “123” para acessar números e símbolos.

OBSERVAÇÃO: Toque no ícone  para alternar as letras entre:

- Maiúsculas, ícone azul 
- Minúsculas, ícone cinza 

OBSERVAÇÃO: Toque no ícone Alt para mostrar os caracteres especiais.

## Excluir um grupo

Para excluir um grupo,

1. Coloque o forno no Modo de Edição.



2. Toque no grupo que deseja excluir.



3. Para excluir um grupo, toque em “Excluir grupo”.

OBSERVAÇÃO: A exclusão de um grupo excluirá todos os itens do grupo.



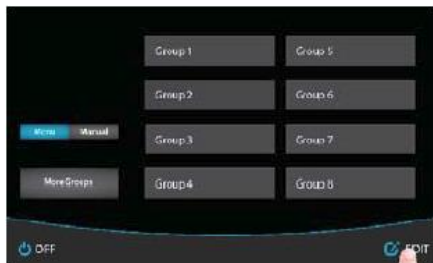




## Transferir um grupo

Para transferir um grupo a outro local,

1. Coloque o forno no Modo de Edição.



2. Toque no Grupo que deseja transferir.



3. Toque em “Transferir grupo”.



4. O grupo que deve ser transferido será destacado em azul.



5. Toque no novo local do grupo.

OBSERVAÇÃO: Se um grupo for transferido para um espaço que já contenha configurações, as configurações antigas desse espaço serão substituídas.



## Opções de edição de itens

- Acessar a tela Editar Configurações.

1. Toque em “EDITAR” para colocar o forno no Modo de Edição.



2. Toque no grupo que contém o item a ser editado.

OBSERVAÇÃO: Se você acessar o Modo de Edição pela tela de seleção de itens, e não pela tela de seleção de grupos, esta etapa será ignorada.



Continua na próxima página...

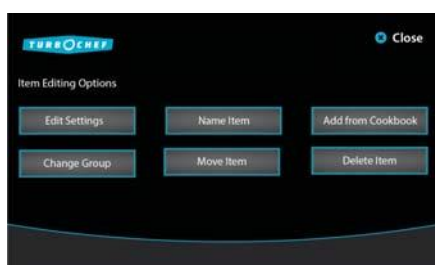
3. Na tela Opções de Edição de Grupo, toque em “Editar itens”.



4. Toque num item para editá-lo.



5. Na tela Opções de edição de item, o operador pode:
- Editar configurações (página 23)
  - Nomear um item (página 25)
  - Alterar um grupo (página 26)
  - Transferir um item (página 26)
  - Excluir um item (página 27)



## Editar configurações

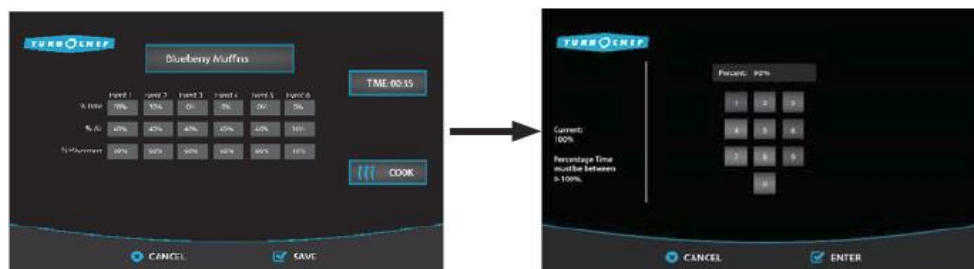
### Edit Settings

Na tela Opções de Edição de Itens (página 21), selecione “Editar configurações”.  
Na tela Editar Configurações, o operador pode:

- Editar % de Tempo
- Editar % de Ar
- Editar % de Microondas
- Editar o Tempo de Cozimento
- Atribuir um nome a um item
- Realizar um ciclo de cozimento de teste

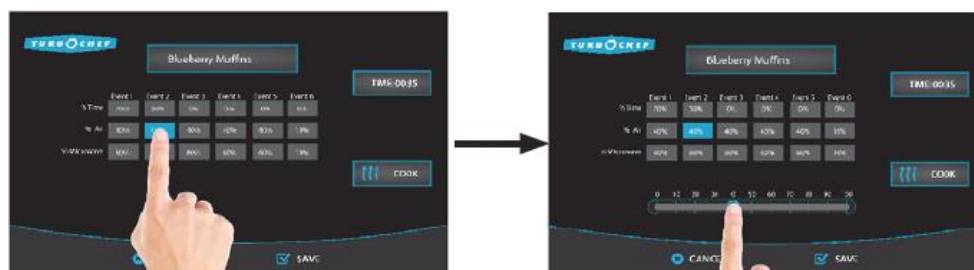
### Editar a % de Tempo

Toque no ícone % de Tempo para alterá-la, digite a nova porcentagem, e toque em “ENTER”. A % de Tempo pode ser definida de 0 a 100% para cada evento. A soma de todos os eventos deve ser 100. Depois que todas as alterações forem feitas, toque em “SALVAR”.



### Editar % de Ar

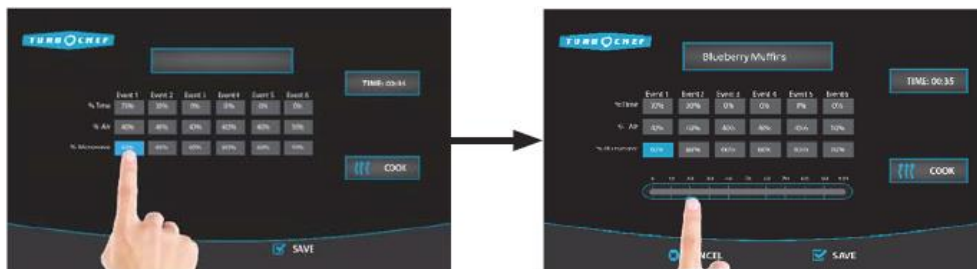
Toque em % de Ar para alterá-la e ajustá-la, usando a barra deslizante que aparece abaixo da grade. A % de Ar determina a quantidade do fluxo de ar. Quanto mais ar, mais dourado ou crocante ficará o produto. A % de Ar pode ser definida de 10 a 100% em incrementos de 10%. Depois que todas as alterações forem feitas, toque em “SALVAR”.





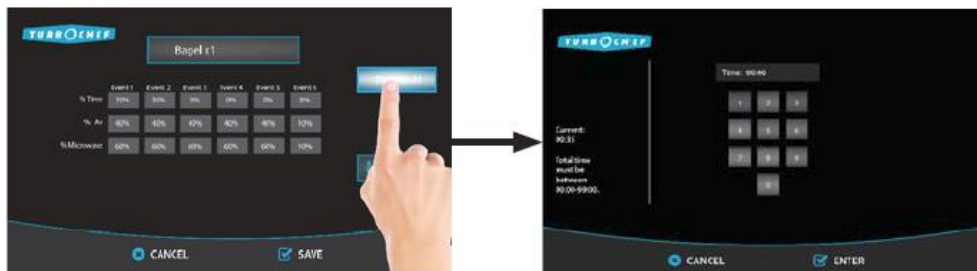
### Editar % de Microondas

Toque em % de Microondas para alterá-la e ajustá-la, usando a barra deslizante que aparece abaixo da grade. A % de Microondas pode ser definida de 0 a 100% em incrementos de 10%. Por exemplo, 50% significa que o sistema de microondas permanecerá ligado por cinco segundos contínuos a cada dez segundos durante o ciclo de cozimento. Depois que todas as alterações forem feitas, toque em “SALVAR”.



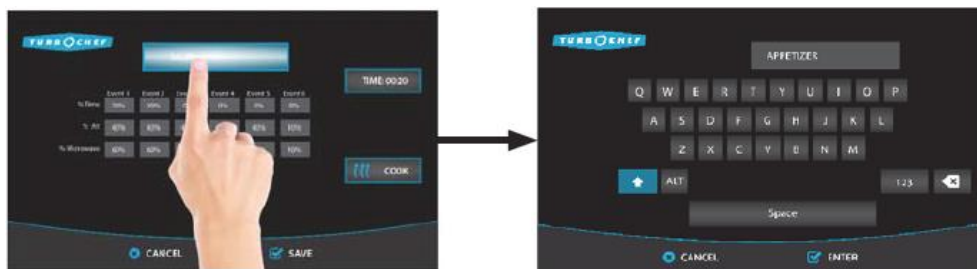
### Editar o Tempo de Cozimento

Toque no tempo de cozimento atual. O tempo máximo permitido de cozimento é 15 minutos. Usando o teclado numérico, insira o tempo de cozimento e toque em “ENTER”. Depois que todas as alterações forem feitas, toque em “SALVAR”.



### Atribuir um nome a um item



Toque no nome atual. Usando o teclado, digite o nome e toque em “ENTER”. Depois que todas as alterações forem feitas, toque em “SALVAR”.



OBSERVAÇÃO: O campo permite no máximo de 16 caracteres.

OBSERVAÇÃO: Toque no ícone “123” para acessar números e símbolos.

OBSERVAÇÃO: Toque no ícone  para alternar as letras entre:

- Maiúsculas, ícone azul 
- Minúsculas, ícone cinza 

OBSERVAÇÃO: Toque no ícone Alt para mostrar os caracteres especiais.



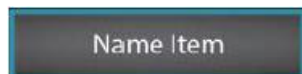
### Realizar um ciclo de cozimento de teste

Se desejar, toque em “Cozinhar” para realizar um teste de cozimento.

OBSERVAÇÃO: O forno pode precisar de um tempo extra de aquecimento antes que um teste de cozimento seja realizado.



### Atribuir um nome a um item





Na tela “Opções de Edição” (página 21), selecione “Nomear item” para atribuir um nome a um item ou editá-lo. Depois de editar o nome, toque em “ENTER” para gravar as alterações.

OBSERVAÇÃO: O campo permite no máximo de 16 caracteres.



OBSERVAÇÃO: Toque no ícone “123” para acessar números e símbolos.

OBSERVAÇÃO: Toque no ícone  para alternar as letras entre:

- Maiúsculas, ícone azul 
- Minúsculas, ícone cinza 

OBSERVAÇÃO: Toque no ícone Alt para mostrar os caracteres especiais.





## Alterar um grupo

### Change Group

Na tela “Opções de Edição” (página 21), selecione “Alterar grupo”.



Selecione um novo grupo.



Toque no espaço de um item para indicar o lugar para onde o item será transferido.

**OBSERVAÇÃO:** Se um item for transferido para um espaço que já contenha configurações, as configurações antigas serão substituídas.

## Transferir um item

### Move Item

Na tela “Opções de Edição” (página 21), selecione “Transferir item”.



O item que deve ser transferido será destacado em azul.



Toque no espaço de um item para indicar o lugar para onde o item será transferido.

**OBSERVAÇÃO:** Se um item for transferido para um espaço que já contenha configurações, as configurações antigas serão substituídas.

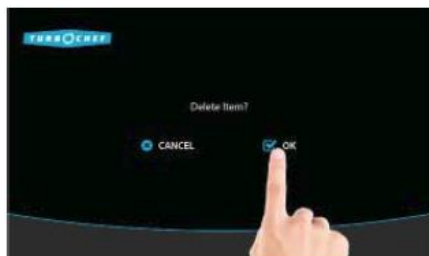


## Excluir um item

Delete Item

Na tela “Opções de Edição” (página 21), selecione “Excluir item”. Toque em “OK” para excluir o item.

OBSERVAÇÃO: Depois que um item for excluído, não será possível recuperá-lo.





## Solução de problemas

Segue-se uma lista de códigos e mensagens de erro, junto com os possíveis problemas que o forno pode sofrer. Tente tomar a providência recomendada antes de ligar para o Suporte ao Cliente (800.90TURBO, +1 214.379.6000) ou para o seu Distribuidor Autorizado.

Se ocorrer alguma falha ou mensagem de erro que não esteja enumerada abaixo, entre em contato com o Suporte ao Cliente (800.90TURBO, +1 214.379.6000).

**OBSERVAÇÃO:** Qualquer código de erro enumerado em **negrito** encerrará um ciclo de cozimento assim que for detectado. F6 não encerrará um ciclo de cozimento; porém, ele alertará o usuário sobre um possível problema de circulação de ar.



**ATENÇÃO:** O alimento, a porta do forno e a cavidade do forno estão quentes! Tenha muito cuidado no momento de solucionar os problemas abaixo.

Problema	Causas possíveis	Resolução
Não há energia no forno.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O forno não está ligado na tomada.</li> <li>- O disjuntor principal está desarmado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ligue o forno na tomada.</li> <li>- Verifique se o disjuntor de parede está armado. Rearme o disjuntor e volte a ligar o forno.</li> </ul>
O forno não está aquecendo corretamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O forno está no estado desligado.</li> <li>- A porta não está fechada.</li> <li>- O forno foi desligado no disjuntor principal.</li> <li>- Termostato de limite alto desarmado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toque em “Cardápio” e, depois, numa temperatura definida.</li> <li>- Feche a porta da cavidade de cozimento.</li> <li>- Desligue o forno e retire-o da tomada - deixe por dois minutos. Volte a ligar o forno na tomada, ligue o isolador/a fonte de alimentação principal e toque em “Cardápio” e em seguida, numa temperatura definida.</li> <li>- Pressione o botão localizado na parede traseira do forno (abaixo do filtro) para rearmar o termostato de limite alto.</li> </ul>
O visor indica “Porta do forno aberta” e o alarme toca.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uma obstrução por alimentos está impedindo o fechamento da porta.</li> <li>- A porta do forno está aberta.</li> <li>- Os interruptores da porta estão desalinhados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abra a porta e retire a obstrução.</li> <li>- Abra e feche a porta algumas vezes.</li> <li>- Ligue para o Suporte ao Cliente.</li> </ul>
O forno não está cozinhando corretamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O modelo incorreto de forno foi especificado.</li> <li>- O forno não está limpo. (Grandes depósitos de gordura, carvão ou restos de alimento diluídos no microondas.)</li> <li>- O nome incorreto do grupo e/ou item foi selecionado para o produto.</li> <li>- O produto não foi cozido a partir do estado inicial correto (por exemplo, refrigerado ou congelado).</li> <li>- Produto fora de especificação.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Na tela Fabricação do Modo Informativo, verifique se o modelo do forno está definido como “Eco”.</li> <li>- Limpe o forno seguindo as instruções de limpeza das páginas 6 e 7.</li> <li>- Verifique se o grupo de alimentos e/ou o alimento correto foi selecionado.</li> <li>- Verifique se o produto estava no estado correto antes de ser colocado no forno.</li> <li>- Verifique se o produto tem exatamente o mesmo peso/tamanho que o produto típico.</li> </ul>
O forno não está apitando.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inicialização incorreta quando a energia foi desligada e ligada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tire o forno da tomada por 30 segundos, ligue-o na tomada novamente e veja se o problema está resolvido. - Se não estiver, ligue para o Suporte ao Cliente.</li> </ul>



Problema	Causas possíveis	Resolução
Presença de vapor ou fumaça.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O forno não está limpo. (Grandes depósitos de gordura, carvão ou restos de alimento diluídos no microondas.)</li> <li>- A abertura traseira está entupida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpe o forno seguindo as instruções de limpeza das páginas 6 e 7.</li> <li>- Limpar o filtro de ar, (etapa 4, página 6).</li> </ul>
O forno está esfriando, desligando ou fazendo seleções por conta própria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Há resíduos no visor.</li> <li>- F12: Reinicialização do Firmware</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpe o visor.</li> <li>- Verifique o registro de erros (consulte a página 13) para ver se algum erro F12 foi registrado. Em caso afirmativo, anote a versão do Firmware Phoenix (consulte a página 13) e entre em contato com a fábrica.</li> </ul>
A resposta ao toque é lenta ou não detecta o toque.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inicialização incorreta quando a energia foi desligada e ligada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tire o forno da tomada por 30 segundos, ligue-o na tomada novamente e veja se o problema está resolvido. - Se não estiver, ligue para o Suporte ao Cliente.</li> </ul>
F1: Estado incorreto de funcionamento da ventoinha	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A alimentação do forno foi interrompida.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifique se o disjuntor de parede está armado. Rearme o disjuntor, depois volte a ligar o forno.</li> <li>- Desligue o forno e retire-o da tomada - deixe por dois minutos. Volte a ligar o forno na tomada, ligue o isolador/a fonte de alimentação principal e selecione “Cardápio” e em seguida, numa temperatura definida.</li> </ul>
F2: Temperatura baixa de cozimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A alimentação do forno foi interrompida.</li> <li>- Os bocais de ar na parte superior/inferior da cavidade de cozimento estão entupidos.</li> <li>- A porta do forno está desalinhada.</li> <li>- Defeito no aquecedor.</li> <li>- O motor da ventoinha não está funcionando.</li> <li>- O forno não está totalmente aquecido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifique se o disjuntor de parede está armado. Rearme o disjuntor, depois volte a ligar o forno.</li> <li>- Durante a limpeza diária, desentupa os bocais de ar na parte superior/inferior da cavidade de cozimento.</li> <li>- Abra e feche a porta várias vezes e verifique se a porta está fechada.</li> <li>- Rearme o termostato de limite alto localizado na parede traseira do forno (abaixo do filtro).</li> <li>- Ligue para o Suporte ao Cliente.</li> <li>- Repita o aquecimento e deixe o forno inativo por cinco minutos.</li> </ul>
F5: Temperatura excessiva do Magnetron	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bloqueio de ar frio no forno.</li> <li>- As proteções de escape da ventoinha de resfriamento traseira estão obstruídas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retire qualquer coisa que possa estar obstruindo o fluxo de ar frio para os painéis lateral/traseiro do forno.</li> <li>- Verifique se os ventiladores traseiros estão livres de detritos.</li> </ul>
F6: Temp EC	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bloqueio de ar frio no forno.</li> <li>- As proteções de escape da ventoinha de resfriamento traseira estão obstruídas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retire qualquer coisa que possa estar obstruindo o fluxo de ar frio para os painéis lateral/traseiro do forno.</li> <li>- Verifique se os ventiladores traseiros estão livres de detritos.</li> </ul>





# Garantia limitada para a América do Norte

## Forno de Cozimento Rápido TurboChef Eco – América do Norte

A garantia limitada do forno de cozimento rápido TurboChef descrita abaixo é acionada após o envio do seu forno. Caso necessite de mais assistência após ler a garantia descrita abaixo, ligue para o Suporte ao Cliente da TurboChef pelo telefone 800.90TURBO.

### Garantia limitada

A TurboChef Technologies, Inc. (“TurboChef”) garante a você, comprador, que, em condições normais de uso, o forno de cozimento rápido TurboChef que você adquiriu (o “Equipamento”) está livre de defeitos de material e fabricação durante o Período de Garantia, sem prejuízo dos termos e das condições aqui estabelecidos. O “Período de Garantia” é de 12 (doze) meses a contar da data em que o Equipamento é enviado da fábrica ou centro de distribuição da TurboChef nos EUA. Esta garantia está condicionada à sua comunicação imediata à TurboChef de quaisquer reclamações, conforme disposto no parágrafo intitulado “Reivindicações de Garantia” abaixo, e ao fornecimento de todos os dados e todas as informações que a TurboChef ou seus representantes de serviço solicitem em relação a essas reclamações, bem como todo o acesso necessário às suas instalações e ao equipamento. Esta garantia é concedida apenas ao comprador original do Equipamento da TurboChef ou de seu revendedor autorizado; ela não pode ser cedida a compradores subsequentes, a menos que a TurboChef consinta por escrito com essa cessão.

### Isenção de garantias

Salvo pelo disposto na Garantia Limitada acima, o Equipamento é fornecido no estado em que se encontra. A TurboChef se exime de todas as outras garantias, sejam elas expressas, previstas em lei ou implícitas, inclusive, entre outras, as garantias implícitas de titularidade, ausência de infração, possibilidade de comercialização e adequação a uma finalidade específica. A TurboChef não garante que o equipamento atenderá às suas especificações ou necessidades. Você reconhece ser o único responsável pela escolha do Equipamento e por determinar se o Equipamento atende às suas necessidades.

### Exclusões de garantia

**Instalação, operação ou manutenção incorreta:** Os equipamentos que não forem instalados, operados e mantidos de acordo com o manual do proprietário do forno de cozimento rápido da TurboChef (e suas atualizações periódicas realizadas pela TurboChef, o “Manual”), cuja cópia é fornecida a você junto com o Equipamento ou, de outra forma, fornecido a você mediante solicitação, ficam excluídos da presente garantia. A presente garantia não se aplica a danos ou falhas decorrentes, na opinião exclusiva da TurboChef ou do seu representante de serviço, da falta de um ambiente adequado de instalação e operação (inclusive energia elétrica e climatização) e das instalações prescritas pelo Manual; de uso indevido, abuso, acidente, negligência, falta de energia ou picos de tensão (sobretensão ou subtensão); de danos ou falhas por inundação, incêndio, raios ou outros desastres naturais ou causados pelo homem, ou outros casos fortuitos; ou da falta ou alteração dos números de série dos Equipamentos.

**Modificações e reparos:** Equipamentos que tenham sido modificados ou alterados por pessoas alheias à TurboChef ou seus representantes de serviço, ou Equipamentos aos quais tenham sido anexados dispositivos ou itens de conexão não aprovados ficam excluídos da cobertura prevista na presente garantia. O reparo do Equipamento por qualquer outra parte que não seja a TurboChef ou seus representantes de serviço autorizados anulará todas as garantias do Equipamento.

**Acessórios:** Os acessórios e as peças (em conjunto, “Acessórios”) consumidos no curso normal da operação ou manutenção do Equipamento ficam excluídos da presente garantia. Falhas ou danos no Equipamento ou nos componentes em virtude do uso de produtos de limpeza, dispositivos ou processos não aprovados também ficam excluídos desta garantia. Entre os acessórios podem estar pratos de cerâmica para cozimento, pás e produtos de limpeza e dispositivos aprovados.

**Faturas pendentes:** Se o montante total faturado pelo Equipamento adquirido não tiver sido pago no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data da fatura, a TurboChef não terá a obrigação de cumprir esta ou qualquer outra garantia do Equipamento até que o pagamento seja recebido na íntegra, inclusive os juros acumulados ou outros encargos, momento em que a cobertura da garantia será restabelecida, mas o Período de Garantia não será prorrogado.



### Serviço de garantia, recurso exclusivo

A TurboChef será a única responsável por determinar se o Equipamento ou qualquer um de seus componentes apresenta defeito. Os componentes defeituosos cobertos por esta garantia serão reparados ou substituídos, a critério da TurboChef, sem ônus para você, e tais componentes reparados ou substituídos serão cobertos por esta garantia pelo restante do Período de Garantia. As peças usadas no reparo de componentes defeituosos e os componentes de reposição podem ser novos, ou reconicionados. A seu exclusivo critério, a TurboChef poderá optar por substituir o Equipamento defeituoso contemplado na presente garantia por Equipamento novo, recuperado ou reconicionado, de igual ou maior capacidade, e tal Equipamento será contemplado por esta Garantia Limitada pelo restante do Período de Garantia. Equipamentos e componentes defeituosos passarão a ser propriedade da TurboChef. Este parágrafo declara a obrigação e a responsabilidade única e exclusiva da TurboChef, e o exclusivo recurso do comprador nos termos da presente garantia. A TurboChef não se responsabilizará caso não preste serviços de garantia por motivos alheios ao controle da TurboChef ou de seus representantes de serviço.

### Reivindicações de garantia

As reivindicações nos termos da presente garantia devem ser encaminhadas à TurboChef durante o nosso horário comercial pelo telefone 800.90TURBO, ou outro serviço de comunicação que a TurboChef possa designar. Após o recebimento da reivindicação, de informações afins e da verificação preliminar da validade da reivindicação, a TurboChef notificará imediatamente um representante de serviço autorizado para entrar em contato com você e providenciar uma visita de reparo no local durante o horário comercial do representante. Todos os custos com que a TurboChef ou seu representante de serviço arque caso o representante de serviço seja proibido ou incapaz de ter acesso ao Equipamento em suas instalações, ou em caso de uma reivindicação não contemplada por esta garantia, serão repassados a você.

### Isenção de responsabilidade de indenizar

A TurboChef se exime de todos os danos incidentais, especiais e conseqüentes, entre outras, perda de uso, perda de receitas ou lucros cessantes, ou uso substituto, sofridos por você ou por terceiros, sejam eles contratuais ou extracontratuais (inclusive negligência), ou em virtude de qualquer infração, por parte da TurboChef ou de seus representantes de serviço, da presente garantia, ou ainda em virtude da fabricação, do uso ou de defeitos do Equipamento, mesmo que a TurboChef tenha sido advertida da possibilidade de tais danos.

### Indenização pelo Cliente

Você concorda em indenizar, defender e isentar a TurboChef de todas as reivindicações, demandas, decisões judiciais, honorários e custos de terceiros direta ou indiretamente decorrentes do uso que fizer do Equipamento, ou relacionados a tal uso. Você concorda, ainda, em indenizar e isentar a TurboChef de quaisquer danos incidentais, conseqüentes ou especiais sofridos por você, inclusive perda de receitas, lucros cessantes, perda de uso ou uso substituto, durante os períodos de falha ou impossibilidade de uso do Equipamento.

### Território

Esta garantia é válida nos Estados Unidos da América, no Canadá e em Porto Rico.

### Legislação de regência, garantia integral

Esta garantia será regida e interpretada de acordo com as leis do Estado do Texas, EUA (exceto no que diz respeito a suas disposições relativas a conflitos de leis). A garantia aqui descrita constitui a garantia integral e única do Equipamento, e substitui todos os acordos e entendimentos anteriores, verbais ou por escrito, que possam ter existido entre nós em relação às garantias do Equipamento. Os termos desta garantia não podem ser alterados, aditados ou modificados, exceto por um instrumento firmado pela TurboChef. Qualquer alteração, aditamento ou modificação que se efetue por meio de um representante de serviço ou qualquer outra pessoa não será exigível contra a TurboChef.

### Custos de serviço fora de garantia ou visita com recusa de serviço

Caso os representantes de serviço da TurboChef realizem reparos, substituições ou manutenções não contempladas por esta garantia limitada, o cliente aceita efetuar o pagamento diretamente ao representante de serviço de acordo com a tabela normal de preços do representante de serviço. Caso a TurboChef seja faturada pelo representante de serviço por serviços não cobertos por esta garantia estendida, a TurboChef cobrará a fatura do cliente, e o cliente a pagará no prazo de 10 dias úteis. O Cliente também concorda em pagar qualquer custo com que a TurboChef ou seu representante de serviço arque em relação a um representante de serviço que atenda a uma chamada de serviço, mas seja impedido ou incapaz de ter acesso ao Forno nas instalações do Cliente. A falta de pagamento poderá, a critério da TurboChef, implicar o cancelamento da garantia pela TurboChef. Em hipótese alguma a TurboChef autorizará o serviço numa instalação que tenha faturas pendentes por serviços realizados fora da garantia.



# Garantia

## TERMOS DA GARANTIA

Este certificado é uma vantagem adicional oferecida ao consumidor pela Middleby WorldWide.

Para que as condições de garantia tenham validade, é indispensável, no entanto, a apresentação do mesmo sempre que solicitado pelo técnico para execução de serviços em garantia.

Esta validade está também ligada ao cumprimento de todas as recomendações impressas no manual de instruções que acompanha o produto, cuja leitura é expressamente necessária.

1-Este certificado garante o produto descrito contra eventuais defeitos de fabricação que por ventura venham a ocorrer no prazo de 12 (doze) meses sendo 03 meses da garantia especificada no código de defesa do consumidor e 09 meses de garantia adicional fornecida pela Middleby WorldWide a partir da data de emissão da nota fiscal de venda do produto **AO PRIMEIRO ADQUIRENTE/CONSUMIDOR**. Esta nota fiscal passa a fazer parte integrante deste certificado.

**EXCLUEM-SE DESSA GARANTIA COMPLEMENTAR OS SEGUINTE COMPONENTES:**

**Embalagem, vidros, lâmpadas, borrachas, botões, fusíveis, placa de cerâmica, serviços de revisão e/ou avaliação, regulagem de chama, bandeja de teflon/silicone.**

2-As partes, peças e componentes, objeto da exceção descrita no item anterior, serão substituídas em garantia, desde que comprovado defeito de material ou fabricação. A constatação deste tipo de defeito será efetuada por técnico da Middleby.

3-Constatado o eventual defeito de fabricação, o encaminhamento para reparos devem ser efetuados exclusivamente por técnicos da Middleby ou serviço técnico autorizado.

Todos os eventuais danos ou atrasos resultantes da não observância destas recomendações fogem a responsabilidade da Middleby.

4-Dentro do prazo de garantia, a troca de partes, peças e componentes eventualmente defeituosos será gratuita, assim como, a mão de obra aplicada. Essa garantia não cobre, no entanto, custo de mão de obra com peças e componentes que estão excluídos da garantia.

O consumidor deverá entrar em contato com a rede de assistência técnica para consultar sobre os custos de visita e serviço.

5-Caso não haja um serviço autorizado Middleby/Viking em sua localidade, o consumidor será responsável pelas despesas de transporte de ida e volta do produto, ou arcar com as despesas de deslocamento do técnico responsável pelo atendimento, para atendimentos efetuados no próprio cliente a Middleby/viking arca com a despesa de deslocamento até 50 km.

No caso específico de equipamentos de bancada, tais como, micro-ondas, equipamentos de Indução ou de bancadas em geral, o mesmo deverá ser enviado à rede de assistência técnica com os custos e transporte por conta do consumidor.

6- O Horário de atendimento dos serviços em garantia será efetuado no horário comercial das 08h00min as 17h00min horas de segunda a sexta feira.

7-Por se tratar de garantia legal e complementar, fica convencionado que a mesma perderá totalmente sua validade se ocorrer uma das hipóteses a seguir:

a- Se o defeito apresentado for ocasionado por mau trato ou uso inadequado do equipamento pelo usuário/consumidor ou estranhos ao fabricante. b- se o produto for examinado, alterado, fraudado, ajustado, corrompido ou consertado por pessoas não autorizadas.

c- Se ocorrer a ligação deste produto a instalações elétricas ou locais inadequados, diferentes das recomendadas no manual de instruções ou sujeitas a flutuações /variações de voltagem excessivas.

d- Se o dano causado por acidentes, quedas, agentes da natureza, tais como: raios, inundações, descargas atmosféricas, chuvas, infiltrações de água, desabamento ou qualquer outro agente da natureza não relacionado.

e- Se o numero de série que identifica o produto e que também consta neste certificado estiver de alguma forma adulterado ou rasurado.

f- Se a nota fiscal de compra apresentar rasuras ou modificações

g- Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao equipamento caracterizar-se como não original.

h- Se ocorrer a ligação em corrente ou voltagem adversa da mencionada na plaqueta de identificação

i- Se ocorrer a ligação de gás incompatível ou adversa, ou com pressão inadequada a informada na plaqueta de identificação ou no manual de instruções do equipamento.

8-Estão excluídos desta garantia os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto ou de negligência do consumidor no cumprimento das instruções contidas no seu manual

9-Estão igualmente excluídos desta garantia os efeitos decorrentes do uso do equipamento fora das aplicações regulares para qual o equipamento foi projetado.







Página deixada intencionalmente em branco



Guarde uma cópia de recibo de vendas para referência futura ou para o caso de requerer serviço de garantia

ASSISTÊNCIA TÉCNICA NO BRASIL

Telefone:  
(11) 3915-8100

E-mail: [tecnica@middleby.com.br](mailto:tecnica@middleby.com.br)

Endereço: Av. João Paulo I, 1776 Bloco B1  
Embu das Artes – SP  
CEP: 06816-550



Código: ECO-1001 / Revisão A / Junho de 2018  
Código de país: NA/EU

*Operações Mundiais*  
2801 Trade Center Drive  
Carrollton, Texas 75007 EUA  
+1 214.379.6000 telefone  
+1 214.379.6073 fax

*Suporte ao Cliente*  
800.90 TURBO  
+1 214.379.6000  
[turbochef.com](http://turbochef.com)