



Manual do Proprietário

PARA O FORNO TURBOCHEF FIRE

CUIDADO: Leia as instruções antes de utilizar a máquina.

©2014-2015 TurboChef Technologies, Inc.



Para maiores informações, ligar para (EUA)

800.90TURBO

ou

+1 214.379.6000

Instruções originais

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

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

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

Conteúdo

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Informações Gerais de Segurança	i
Reduzindo Risco de Incêndio	ii
Instruções de Aterramento	ii
Substituição ou Remoção do Cordão de Alimentação	ii
Símbolo de Terra de proteção	ii
Símbolo de Ligação Equipotencial	ii

Especificações e Instalação

Desempenho	1
Dimensões	1
Certificações	2
Construção do Forno	2
Especificações Elétricas	2
Instalação	2
Instruções para desembalar	2
Avisos de Instalação – Leia antes de levantar o Forno	2
Levantando e Colocando o Forno	2
Instalação Perto de uma Fonte de Calor Aberta	3
Seleção de Voltagem	3
Ventilação	3
Instalando a Alça da porta do Forno	4

Manutenção Diária

Controles do Forno

Operação do Forno

Assando	7
Ajustando as Temperaturas	7
Ajustando os Temporizadores	7
Ajustando os Parâmetros	8

Solução de problemas

Garantia Limitada para América do Norte

Garantia Limitada Internacional

Esta página foi deixada em branco intencionalmente.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



AVISO: Ao operar este forno, respeite estritamente as seguintes precauções de segurança para reduzir o risco de queimaduras, choque elétrico, incêndio, lesões ou danos ao forno ou propriedade perto do forno.



AVISO: Este aparelho tem superfícies quentes! Durante a utilização, as partes acessíveis do forno podem ficar muito quentes. Ao abrir a porta do forno, durante ou após o cozimento, preste muita atenção ao fluxo de ar quente e qualquer vapor que pode ser liberado a partir da câmara de cocção. Dê um passo para trás ou para o lado.

Informações Gerais de Segurança

- ✓ Para garantir o uso adequado do aparelho, leia todas as partes deste manual cuidadosamente e guarde com segurança. Antes de usar o aparelho, limpe todas as superfícies que entrarão em contato com os alimentos.
- ✓ Leia todas as instruções antes de usar este aparelho.
- ✓ Este aparelho deve ser aterrado. Ligue apenas a uma tomada devidamente aterrada. Consulte “Instruções de aterramento” na página ii.
- ✓ Instale ou coloque o aparelho somente em conformidade com as instruções de instalação fornecidas.
- ✓ Este aparelho deve ser consertado apenas por pessoal qualificado. Contate o serviço autorizado mais próximo para inspeção, conserto ou ajuste.
- ✓ Mantenha o cabo afastado de superfícies aquecidas.
- ✓ Use este aparelho apenas para as utilizações previstas, conforme descrito neste manual.
- ✓ Este aparelho foi projetado para uso profissional. Só permitir que pessoal qualificado ou devidamente treinado o utilize. Sempre monitorar o aparelho durante a operação.
- ✓ No caso de uma falha, ruptura ou funcionamento irregular, desligue o aparelho e desligue o forno da fonte de alimentação.
- ✓ Sempre desconecte da fonte de alimentação antes de qualquer intervenção, seja para manutenção, reparo, ou ajuste de qualquer componente ou peça.
- x NÃO use produtos químicos corrosivos ou vapores neste aparelho; ele não foi projetado para uso industrial ou de laboratório.
- x AVISO: NÃO aquecer líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados (por exemplo, frascos, ovos inteiros, etc.), uma vez que são susceptíveis de explodir.
- x NÃO permita que crianças utilizem este aparelho.
- x NÃO utilize este aparelho se tiver um cabo ou plugue danificado, não está funcionando corretamente, tenha sido danificado ou sofreu queda. Consulte “Troca ou remoção do cordão de alimentação” na página ii
- x NÃO cubra ou bloqueie nenhuma das aberturas do aparelho.
- x NÃO armazene este aparelho ao ar livre
- x NÃO utilize este aparelho perto de água (por exemplo, perto de uma pia de cozinha, num local húmido, perto de uma piscina).
- x NÃO mergulhe o cordão de alimentação ou plugue em água.
- x NÃO deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão.
- x NÃO coloque o cabo perto de superfícies aquecidas.
- x NÃO guarde ou utilize líquidos ou gases inflamáveis (por exemplo, a gasolina) nas proximidades deste aparelho.
- x NÃO utilizar um jato de água para a limpeza. Consulte a página 5 deste manual para procedimentos de limpeza adequada.
- x Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidade físicas, sensoriais ou mentais reduzida, ou falta de experiência e conhecimento, a não ser que sob supervisão ou instrução.
- x AVISO: Devido a natureza do produto, o piso em torno pode ficar escorregadio.


Reduzindo Risco de Incêndio

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

Instruções de Aterramento


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

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


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

Substituição ou Remoção do Cordão de Alimentação


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

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

Símbolo de Terra de proteção

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

Símbolo de ligação equipotencial

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

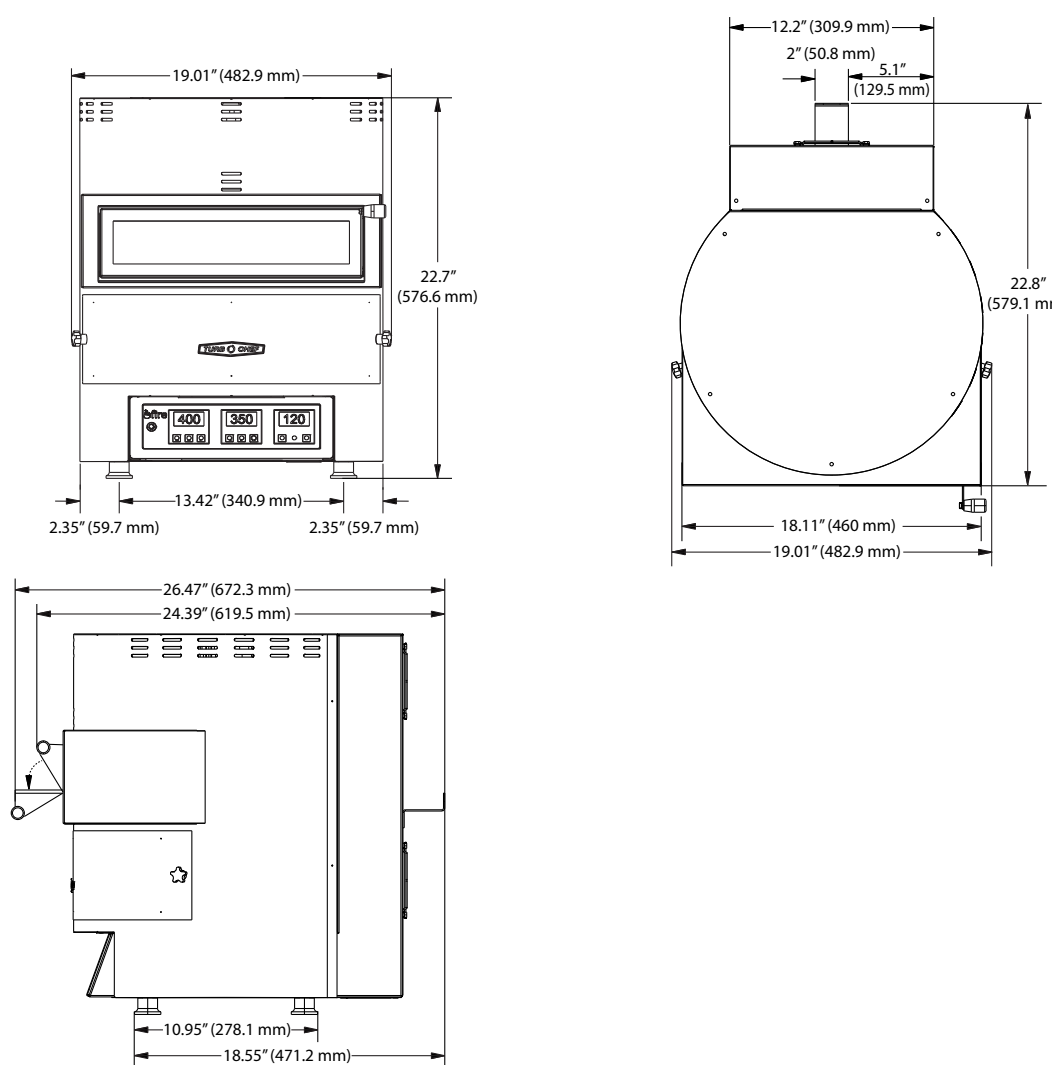


Figura 1: Dimensões do Forno Fire

Desempenho

O TurboChef Fire proporciona a experiência do profissional artesão - em qualquer lugar. Assando a 842 ° F / 450 ° C, o Fire pode assar pizzas de massa fresca de 14 polegadas (aprox. 35 cm) em apenas 90 segundos. O forno é pequeno e não requer ventilação, podendo ser colocado em praticamente qualquer lugar sem ventilação tipo I ou II.

Este manual inclui instruções para a instalação, limpeza e operação do forno Fire. (Se você tem perguntas que não são abordadas neste manual, entre em contato com o Suporte ao Cliente 800.90TURBO EUA), (+1 214.379.6000) ou seu Distribuidor Autorizado.

Dimensões

Dimensões do Forno

Altura: 22.7" (576.6 mm)
 Largura: 19.01" (482.9 mm)
 Profundidade (base): 18.55" (471.2 mm)
 Profundidade (porta fechada): 24.39" (619.5 mm)
 Profundidade (porta aberta): 26.47" (672.3 mm)
 Peso: 75 lb. (34 kg)

Dimensões da cavidade de assamento

Largura: 14.75" (374.7 mm)
 Profundidade: 14.75" (374.7 mm)

Espaçamento

Topo: 2" (51 mm) Lados: 2" (51 mm)

Certificações

cULus, UL EPH, TÜV, CE



Construção do Forno

Exterior

- Corpo externo e porta em aço resistente a corrosão com pintura a pó,
- Construído em aço inox 430

Interior

- Interior em aço inox 430
- Paredes duplas isoladas mantêm baixas as temperaturas externas

Especificações Elétricas

TurboChef recomenda o uso de um disjuntor Tipo D para todas as instalações fora dos Estados Unidos.

Mono-Fase

América do Norte: 208/240 VAC, 50/60 Hz, 3700/4800 W, 18/20 A, Plugue para 30 A

Europa/Ásia/América do Sul: 230 VAC, 50/60 Hz, 4500 W, 19.6 A, Plugue para 32 A

Europa/Austrália: 380-415 VAC, 50/60 Hz, 4500 W, 11.5/1.4/9.2 A, Plugue para 20 A

Instalação

O aparelho deve ser posicionado e instalado conforme as instruções abaixo.

Instruções para Desembalar

1. Retire o forno da embalagem.
2. Antes de descartar, verifique a embalagem cuidadosamente e guarde os acessórios e documentação.

NOTA: A embalagem também pode ser guardada no caso de o forno em algum momento ter que ser enviado a outro lugar ou devolvido ao fabricante.

3. Verifique a cavidade interna e retire os acessórios e documentação.
4. Elimine qualquer embalagem que estiver na cavidade interna.

Avisos de Instalação – Leia antes de levantar o forno

⚠ ATENÇÃO: O forno Fire pesa aproximadamente 75lb (34kg). São necessário duas pessoas no mínimo para levantar o produto kg).

⚠ ATENÇÃO: O forno deve estar o tempo todo de forma em uma estação de preparo de alimentos de forma adequada. TurboChef não vai reconhecer uma reclamação justificável por um forno caído e não se responsabiliza por quaisquer danos que possam resultar.

⚠ AVISO: Este forno não se destina a instalação embutida (ou seja, a instalação do forno em qualquer estrutura que envolve o forno por cinco ou mais lados). Certifique-se de ter um mínimo de 2 “ (51 mm) de folga para todos os lados e 2” (51 mm) de folga no topo.

⚠ ATENÇÃO: Este forno não se deve empilhado

Levantando e Colocando o Forno

1. Prepare uma superfície de pelo menos, 18,55” (471,2 mm) de profundidade e capaz de suportar 80 lb (36,3 kg).

NOTA: Não remova os pés do forno.

2. Posicione uma ou mais pessoas no lado esquerdo e direito do forno.
3. Coloque as mãos sob o forno e levante.
4. Coloque o forno sobre a superfície preparada, garantindo que nenhuma parte fique fora da área preparada.
5. Verifique se o painel de acesso inferior está instalado corretamente (parafusos estão apertados), consulte a Figura 6, Pagina 5 para informação.
6. Ligue o forno.

Instalação Perto de uma Fonte de Calor Aberta

Ao colocar um forno TurboChef perto de uma fonte de calor aberto (Figura 2), siga estritamente as seguintes instruções:

- Se o forno está sendo colocada perto de uma grelha ou fogão, um divisor deve existir entre o forno e a fonte de calor, com um mínimo de 6" (152 mm) entre o forno e o divisor.
- Se o forno está sendo colocado perto de uma fritadeira, um divisor deve existir entre o forno e a fritadeira, com um mínimo de 12" (305 mm) entre o forno e o divisor.
- A altura da divisória deve ser maior do ou igual à altura do forno (22,7" ou 576,6 mm).
- Verifique que forno tem um mínimo de 2" (51 mm) de folga na parte superior e um mínimo de 2" (51 mm) de folga de cada lado.

Seleção de Voltagem

Para os modelos da América do Norte, o forno irá detectar se a tensão de entrada é 208V ou 240V.

Ventilação

O forno TurboChef Fire foi aprovado pelo Laboratório LLC Underwriter para operação sem ventilação (UL® número KNLZ) para todos os tipos de alimentos, exceto para alimentos classificados como " proteínas gordurosas cruas. " Esses alimentos incluem franco com osso ou pele, hambúrguer cru, bacon cru, salsicha crua, carnes, etc. Se for cozinhar esses tipos de alimentos, consulte as autoridades e normas locais de ventilações e Ar Condicionado.

Para garantir a conformidade com todas as normas de saúde, de construção e de incêndio, você deve manter as condições sanitárias e de limpeza em torno do seu forno a todo o momento.

NOTA: Em nenhum caso o fabricante assume qualquer responsabilidade por danos ou ferimentos resultantes de instalações que não estejam em conformidade com as instruções e normas listados anteriormente. O não cumprimento dessas instruções pode resultar no cancelamento da autorização de funcionamento pelo departamento de saúde local até que as não conformidades sejam corrigidas.

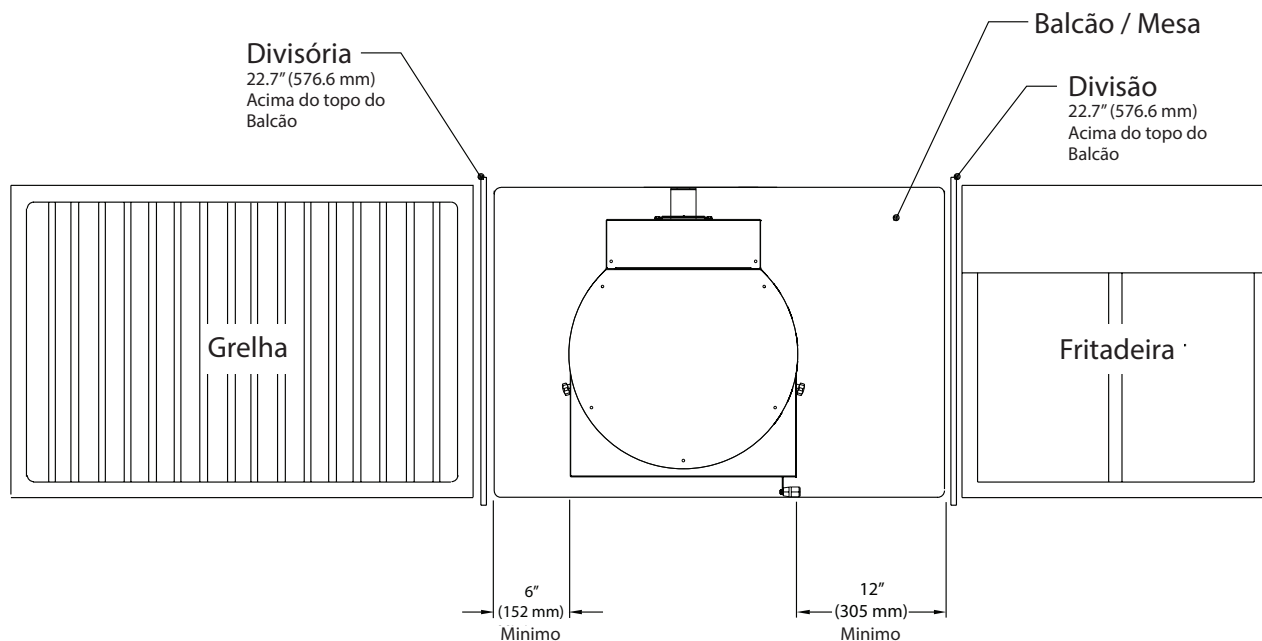


Figura 2: Instalação Perto de uma Fonte de Calor Aberta

Instalando o Puxador da porta do Forno

1. Enquanto o forno está desligado e frio, abra a porta do forno (Figura 3)
2. Usando uma chave de fenda, remova os dois parafusos no lado direito da porta do forno (Figura 3)
3. Instale o suporte de alça como mostrado na Figura 4, usando os parafusos retirados no passo 2
4. Feche a porta do forno
5. Prenda a alça no suporte usando o parafuso e porca fornecidos (Figura 5)



ATENÇÃO: NÃO aperte a alça. A alça pode quebrar se apertar demasiado.



Figura 3: Localização dos parafusos da porta do Forno

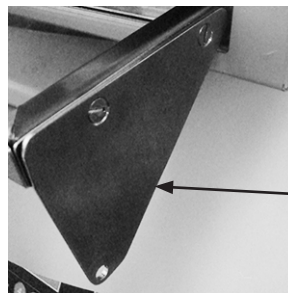


Figura 4: Suporte da Alça Instalada na porta do Forno

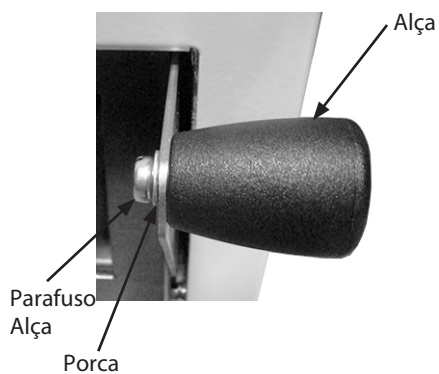


Figura 5: Alça Instalado

Manutenção Diária

Siga os passos abaixo para limpar o seu forno Fire. Utilize apenas produtos de limpeza aprovado por TurboChef®. A utilização de quaisquer outros produtos de limpeza pode danificar componentes críticos do forno, resultando em uma chamada de serviço não coberta pela garantia.

Artigos e Equipamentos

TurboChef® Limpador do Forno (Número: 103180), esponja de nylon, toalha de limpeza, luvas descartáveis, óculos de proteção, máscara para pó (opcional)

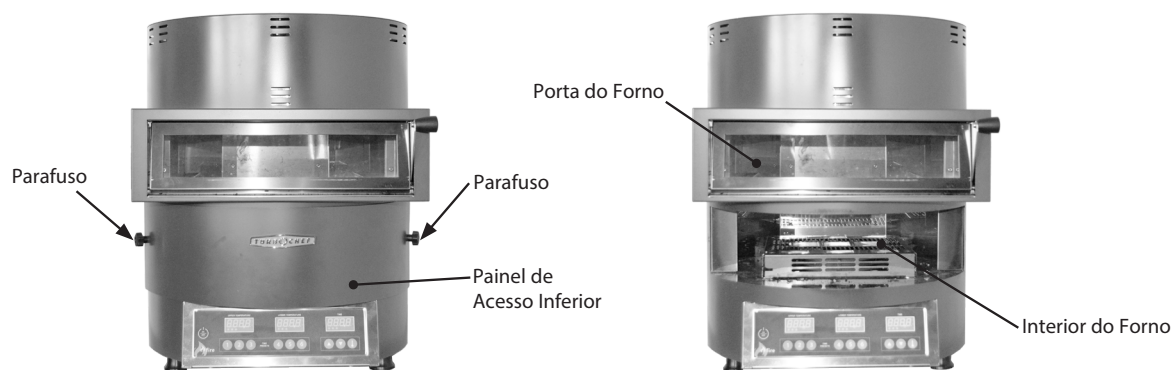


Figura 6: Manutenção

Passo 1: Preparar o Forno

- ⚠ ATENÇÃO:** O forno opera a 842 ° F (450 ° C) e pode causar danos se não for deixado esfriar corretamente.
- Desligue o forno com a tecla On / Off.
 - Desligue o forno com a tecla On / Off.

Passo 2: Limpe o Forno Interior

- Remova o painel de acesso inferior, removendo os dois parafusos (veja a Figura 6, acima).
- Use um aspirador para alimentos ou toalha úmida para remover partículas grandes do interior do forno

Passo 3: Limpe o Interior do Forno

- Pulverize limpador de forno TurboChef® em uma toalha ou esponja de nylon limpa e esfregue o interior do forno e a parte interna do painel de acesso inferior.

- ⚠ ATENÇÃO:** NÃO pulverize nenhum furo ou abertura do interior do forno com o limpador de forno TurboChef®. Isso pode danificar componentes críticos do forno, resultando em uma chamada de serviço não gratuita.
- Abra a porta do forno e limpe delicadamente o interior da porta.
 - Se necessário, borrife uma pequena quantidade do limpador de forno em manchas e deixe penetrar por cinco minutos, e depois limpe com uma esponja de nylon.

Passo 4 : Lave ou Limpe o Interior do Forno

- ⚠ ATENÇÃO:** NÃO utilize mangueira ou jato de água para a limpeza. Isso pode danificar componentes críticos do forno, resultando em uma chamada de serviço não gratuita.
- Limpe o interior do forno com um pano úmido limpo.
 - Seque o interior do forno com uma toalha limpa.

Passo 5: Limpe o Exterior do Forno

- Reinstale o painel de acesso inferior e prenda-o com os dois parafusos.
- Limpe o exterior do forno com uma toalha limpa e úmida.

- ⚠ ATENÇÃO:** NÃO pulverize produtos químicos em nenhuma das aberturas, como as saídas de ar laterais e frontal ou os furos na parte de trás. Isso pode danificar componentes críticos do forno, resultando em uma chamada de serviço não gratuita.
- O forno está pronto para religar.

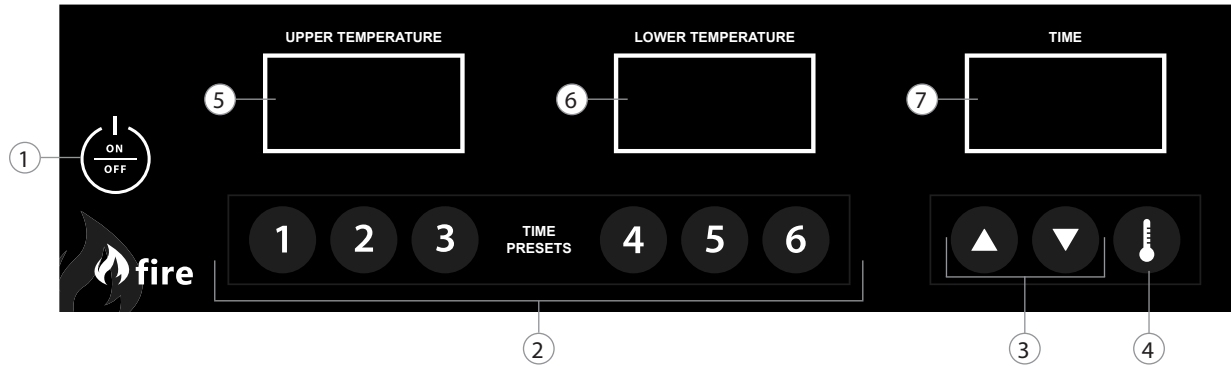


Figura 7: Controles do Forno

Controles do Forno

1. Tecla Liga/Desliga (On/Off)

Pressione para ligar ou desligar o forno.

2. Teclas de Tempo pré-programados

Pressione teclas 1 a 6 para ativar o temporizador desejado.

3. Tecla de Aumenta e Diminui

Pressione as Teclas Aumenta e Diminui para mudar a temperatura do forno (pagina 8), os tempos pré-programados (pagina 7), ou os parâmetros (paginas 8-9).

4. Tecla de Temperatura

Pressione a tecla de Temperatura para alternar entre as temperaturas Altas e Baixas (pagina 7).

5. Indicador da temperatura Superior

Indica a Temperatura superior atual. Uma luz verde no canto inferior esquerdo deste indicador irá piscar enquanto o forno estiver em aquecimento e ficará ligada quando atingir a temperatura desejada.

6. Indicador da temperatura Inferior

Indica a Temperatura inferior atual. Uma luz verde no canto inferior esquerdo deste indicador irá piscar enquanto o forno estiver em aquecimento e ficará ligada quando atingir a temperatura desejada.

7. Indicador de Tempo

Mostra o tempo restante do selecionado. O tempo é mostrado em segundos, até o limite de 1999 (33 minutos e 19 segundo)

Assando

1. Pressione a tecla On / Off para ligar o forno.
2. Permita que o forno aqueça. As luzes verdes no canto inferior esquerdo do indicador da temperatura superior e inferior piscarão durante o aquecimento. Uma vez que o forno tenha terminado o aquecimento, as luzes param de piscar e permanecerão sólidas.
3. Abra a porta do forno e usando a pá e tela de cozinhar fornecidos, deslize o produto para o forno e feche a porta.
4. Pressione a tecla de tempo desejada (1 a 6)

NOTA: Uma vez que o temporizador chegar a 0, o forno dará um sinal sonoro. Para parar o sinal sonoro, pressione qualquer uma das teclas de tempo programadas.

5. Abra a porta, remova o produto e feche a porta do forno novamente.

⚠ CUIDADO: O prato e a parte de dentro da porta do forno e o forno estão quentes!

6. No final do dia, quando terminar de cozinhar, pressione a tecla On / Off para desligar e começar a esfriar o forno.

Ajustando as Temperaturas

Duas temperaturas diferentes podem ser definidas: uma para a zona de aquecimento superior e uma para a zona de aquecimento inferior. Estas temperaturas variam da temperatura externa até 842 ° F (450 ° C).

NOTA: Quando uma temperatura estiver desativada, o display mostrará 32 ° F (0 ° C).

Para definir a temperatura:

1. Enquanto o forno está ligado, pressione a tecla Temperatura para acessar a temperatura superior (o indicador da temperatura superior começará a piscar).
2. Use as teclas Aumenta e Diminui para definir a temperatura superior.
3. Pressione a tecla Temperatura novamente para salvar a temperatura superior e para acessar a temperatura inferior.
4. Use as Aumenta e Diminui para definir a temperatura inferior.
5. Pressione a tecla Temperatura novamente para salvar a temperatura inferior.

NOTA: Se desejar alterar apenas uma das temperaturas basta pressionar a tecla Temperatura para pular a temperatura superior ou inferior sem alterá-la

Ajustando os Temporizadores

Existem Seis temporizadores diferentes que podem ser ajustados para acomodar diferentes produtos.

Para definir um temporizador:

1. Certifique-se que não há temporizadores em execução.
2. Enquanto o forno está ligado, pressione e segure o botão do temporizador desejado (1 a 6) por dois segundos. O valor indicado no indicador de Tempo começará a piscar.
3. Use as teclas Aumentar e Diminuir para definir o tempo.
4. Pressione e segure o mesmo botão do temporizador por dois segundos para salvar o tempo.

NOTA: Se você esperar cinco segundos sem pressionar nenhum botão, o temporizador irá salvar automaticamente.

Para pausar um temporizador:

- Pressione qualquer uma das teclas de tempo predefinido. O tempo no indicador irá pisca indicando que o temporizador está em pausa.
- Para reiniciar o temporizador, pressione qualquer uma das teclas de tempo predefinido novamente.
- Para zerar o temporizador, pressione e segure qualquer uma das teclas de tempo predefinido por dois segundos. O forno começar a apitar para indicar que o temporizador atingiu zero. Para parar o sinal sonoro, pressione qualquer um a das teclas de tempo predefinidas.

Ajustando os Parâmetros

Acesse os parâmetros de configurações para alterar as opções do forno. Para ver a lista completa de parâmetros, descrições e valores, consulte a página 9.

Para definir os parâmetros:

1. Enquanto o forno estiver desligado, pressione e segure simultaneamente as teclas de tempo predefinido 2 e 3 por dois segundos. O Indicador de temperatura superior irá ler “ PA “.
2. Pressione a tecla Diminuir até que o indicador de Tempo mostre “ -19 “.
3. Pressione e segure simultaneamente as teclas tempo predefinido 2 e 3 por dois segundos. O Indicador de temperatura superior irá ler “ P0 “.
4. Consulte a tabela na página 9 e use as teclas de Tempo predefinido 2 e 3 (para aumentar e diminuir o número dos parâmetros) para navegar pelos parâmetros.
5. Use as teclas Aumentar e Diminuir para alterar os valores.
6. Quando terminar, pressione a tecla On / Off.

Parâmetro	Descrição	Unidade de Medida	Valor Mínimo	Valor Máximo	Valor Padrão
P0	Temperaturas em °C or °F (0 = °C, 1 = °F)	n/a	0	1	1
P1	Temperatura Indicada (0 = Atual, 1 = Alvo)	n/a	0	1	0
P2	Ajuste da Histerese para os termostatos	°F/°C	36°F/2°C	48°F/9°C	4°F/2°C
P3	Offset do RTD superior	°F/°C	-22°F/-30°C	86°F/30°C	0°F/0°C
P4	Alvo do Regulador (Superior)	°F/°C	P5	P6	212°F/100°C
P5	Ajuste Mínimo do Aquecedor 1	°F/°C	32°F/0°C	P6	122°F/50°C
P6	Ajuste Máximo do Aquecedor 1	°F/°C	P5	842°F/450°C	842°F/450°C
P7	Offset do RTD inferior	°F/°C	-22°F/-30°C	86°F/30°C	0°F/0°C
P8	Alvo do Regulador (Superior)	°F/°C	P9	P10	212°F/100°C
P9	Ajuste Mínimo do Aquecedor 2	°F/°C	32°F/0°C	P10	122°F/50°C
P10	Ajuste Máximo do Aquecedor 2	°F/°C	P9	842°F/450°C	842°F/450°C
P11	Atraso para desligar Ventiladores de resfriamento (rele K5)	Minutos	0	60	30
P12	Atraso para desligar Ventiladores 1 e 2 (rele K6)	Minutos	0	60	30
P13	Atraso para desligar ventilador de resfriamento de teclado (rele K7)	Minutos	0	60	30
P14	Tempo pré-ajustado 1	Segundos	P20	P21	80
P15	Tempo pré-ajustado 2	Segundos	P20	P21	90
P16	Tempo pré-ajustado 3	Segundos	P20	P21	100
P17	Tempo pré-ajustado 4	Segundos	P20	P21	110
P18	Tempo pré-ajustado 5	Segundos	P20	P21	120
P19	Tempo pré-ajustado 6	Segundos	P20	P21	130
P20	Tempo ajustável Mínimo	Segundos	0	P21	0
P21	Tempo ajustável Mínimo	Segundos	P20	1,999	240
P22	Duração do alarme sonoro	Segundos	0	60	15
P23	Habilitar Alarme de Sobre temperatura (0 = Desabilitar, 1 = Habilitar)	n/a	0	1	0
P24	Limites do Alarme de Sobre Temperatura	°F/°C	131°F/55°C	158°F/70°C	140°F/60°C
P25	Modulação do Aquecedor (0 = Nenhum, 1 = Determinada pela Tensão do Módulo)	n/a	0	1	1
P26	Tempo do Ciclo de Aquecimento	Segundos	1	999	20
P27	Percentual do Aquecedor superior Ligado	%	0	100	67
P28	Percentual do Aquecedor inferior Ligado	%	0	100	67
P29	Tempo entre Seleção e Início dos temporizadores	Segundos	2	20	2

Solução de problemas

A seguir uma lista de problemas, juntamente com a(s) possível (eis) causa(s), que podem ocorrer no forno. Por favor, tente a resolução recomendada antes de chamar o Suporte ao Cliente (800.90TURBO, +1 214.379.6000 - EUA) ou seu distribuidor autorizado.

Se ocorrer algum problema que não esteja listado abaixo, entre em contato com o Suporte ao Cliente (800.90TURBO, +1 214.379.6000 - EUA) ou seu distribuidor autorizado.

 CUIDADO: Alimentação, porta do forno, e cavidade do forno está quente!

Problema	Possível Causa(s)	Solução
Forno sem energia	<ul style="list-style-type: none"> - Forno não está ligado. - Disjuntor principal desligado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ligue forno. - Verifique se o disjuntor está ligado. Religue o disjuntor e, em seguida, ligue o forno novamente.
Forno não está aquecendo adequadamente.	<ul style="list-style-type: none"> - Forno está no estado Desligado. - Forno foi desligado pelo disjuntor principal. - Termostato de limite superior desarmado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pressione a tecla “On / Off”. - Desligue o forno e desconecte da tomada - Deixe por dois minutos. Reconecte, ligue a fonte de alimentação principal, e pressione “On / Off”. - Pressione o botão localizado no canto esquerdo traseiro na base do forno para zerar o termostato de limite máximo.
Forno não está assando adequadamente	<ul style="list-style-type: none"> - Forno não está limpo. - O tempo predefinido selecionado é inadequado para o produto. - A temperatura não é a correta. - O produto não preparado a partir do estado inicial correto (por exemplo, refrigerado ou congelado) 	<ul style="list-style-type: none"> - Limpe o forno seguindo as instruções na página 5. - Certifique-se de selecionar o tempo adequado para o produto. - Certifique-se que a temperatura está definida corretamente. - Assegure que o produto esteja no estado inicial correto antes de serem colocados no forno.
Er1, Er2, ou Ht Código de Erros	<ul style="list-style-type: none"> - Componente com defeito. 	<ul style="list-style-type: none"> - Entre em contato com serviço autorizado TurboChef para reparo.

Garantia Limitada para América do Norte

Forno Fire TurboChef - América do Norte

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

Garantia limitada

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

Aviso sobre Garantias

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

Exclusões de Garantia

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

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

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

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

Serviço de Garantia, Recurso Exclusivo

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

Solicitação de Garantia

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

Isenção de Danos

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

Indenização

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

Território

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

Legislação Aplicável, Garantia Completa

Esta garantia deve ser aplicada e interpretada de acordo com as leis do Estado do Texas, EUA (exceto com relação às suas disposições em matéria de conflitos com outras leis). A garantia aqui descrita é única e completa garantia para o Equipamento e substitui todos os acordos e entendimentos possam ter existido anteriormente, verbais ou escritos, em relação a garantia do equipamento. Os termos desta garantia, não podem ser alterados, ajustados ou modificados, exceto por quando por escrito e assinado pela TurboChef. Qualquer alteração, ajuste ou modificação por um agente de serviço ou qualquer outra pessoa não pode ser obrigada à TurboChef.

Encargos por Serviço Fora da Garantia ou Recusa de Serviço

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

Garantia Limitada Internacional

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

Garantia limitada

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

Aviso Legal

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

O Sistema de Garantia TurboChef Global

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

Serviço de Garantia

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

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

Nem a TurboChef nem o Distribuidor Autorizado assumem qualquer responsabilidade por danos causados por Você não fornecer uma instalação adequada e ambiente operacional (incluindo energia e HVAC) ou instalações conforme

descrito no Manual, uso indevido ou abuso ou por acidente, negligência, falta de energia ou surtos (sobre ou sub-tensão) decorrente por qualquer motivo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Separação: Se qualquer item ou disposição contida nesta Garantia Limitada ou qualquer parte deles (“ofender uma disposição”) for declarado ser ou torna-se inexecutável, inválido ou ilegal, por qualquer motivo, em qualquer jurisdição, os demais termos e disposições da presente Garantia Limitada permanecerão em pleno vigor e efeito, nessa jurisdição, como se tivesse sido executado sem o fornecimento de ofensa que aparecem nele e toda a Garantia Limitada permanecerá em pleno vigor e efeito em todas as outras jurisdições.

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

Para Serviço ou informação:

NA AMÉRICA DO NORTE LIGUE PARA

Suporte ao Consumidor 800.90TURBO

FOR A DA AMÉRICA DO NORTE LIGUE

+1 214.379.6000 ou Seu Distribuidor Autorizado



Part Number: FRE-1001 / Revision H / September 2015
Código País: NA/EU

Operações Global

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

Suporte ao Consumidor

800.90TURBO
+1 214.379.6000
turbochef.com