

CIBO+



Installation & Operating Instructions

CIBO+

Please make a note of your product details for future use:

Date Purchased: _____

Model Number: _____

Serial Number: _____

Dealer: _____



Installation & Operating Instructions

CIBO+

Contents

English	2 – 42
Important Information	3
Warnings and Precautions	4
Technical Data	7
Installation and Commissioning	7
Checklist of Enclosures	8
Accessories, Consumables and Codes	8
Operating Instructions	9
Cleaning	34
Servicing, Maintenance and Component Replacement	35
Service Information and Guarantee	36
Français	43 – 83
Español	84 – 125
Deutsch	126 – 166
Italiano	167 – 208

IMPORTANT INFORMATION



Read these instructions carefully before using this product, paying particular attention to all sections that carry warning symbols, caution symbols and notices. Ensure that these are understood at all times.

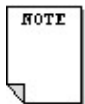


WARNING!



This symbol is used whenever there is a risk of personal injury.

CAUTION!



This symbol is used whenever there is a risk of damaging your TurboChef product.

NOTE:

This symbol is used to provide additional information, hints and tips.

KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



This manual contains important safety and installation-operation instructions. All users/operators should be required to read this manual before operating the oven. Failure to follow the instructions contained in this manual may cause injury or death, damage to the oven and will void the warranty.



Warnings and Precautions

This appliance must be installed, commissioned and serviced by a qualified person in accordance with national and local regulations in force in the country of installation.

Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.

Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapours in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person.

Ensure that the mains supply plug and wall socket is accessible at all times.

Strip any plastic coating and clean the appliance before use with a soft cloth.

During operation parts may become hot - avoid accidental contact.

Disconnect this appliance before servicing conducting any maintenance or cleaning.

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Avoid possible exposure to microwave energy - never try to operate with the door open. It is important that the door seals properly when operating, therefore if the door seals or hinges are damaged, do not use the appliance until it has been repaired by a competent person. The door seal must always be kept clean and debris free so that they perform the function of sealing the cavity when the microwave is operating.

As a combined microwave and convection oven be careful using any plastic utensils.

Liquids or other foods must not be heated in sealed containers or closed glass jars since they are liable to explode.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.



The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption in order to avoid burns. We recommend that the oven is not used for heating these products.

When heating food in microwave approved plastic or paper containers, be observant due to the possibility of ignition.

If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

Eggs in their shell and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after the microwave heating has ended.

Caution

HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS, DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.

Use caution when removing hot items.

Do not use metal utensils in the oven except when recommended by microwave food manufactures. Heat food in containers made of glass, ceramics and paper or microwave safe plastics.

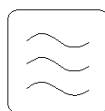
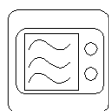
Do not deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.

Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.

Do not use regular cooking thermometers in this oven when cooking in microwave or combination mode. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.

Never use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking. If oven temperature is high, material may ignite.

Items suitable for use in microwave ovens should be marked with the microwave safe symbol. A selection of such are given below.. Always remove twist grips from packaging.



Do not heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before heating. Do not use aluminium or tin foil in the oven.

Do not unplug oven immediately after use. Internal fan must cool oven to avoid damage of electrical components.



Health Hazard - This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field. Failure to follow this advice may result in death.

Do not cook directly on the glass base. Use a Teflon or similar lining sheet.

Do not use metal tools to clean the glass base. Do not hit the glass base.

Never use any metal, one-use plastics or aluminium foil in this oven unless TurboChef approved.

Do Not Operate the oven if it is damaged

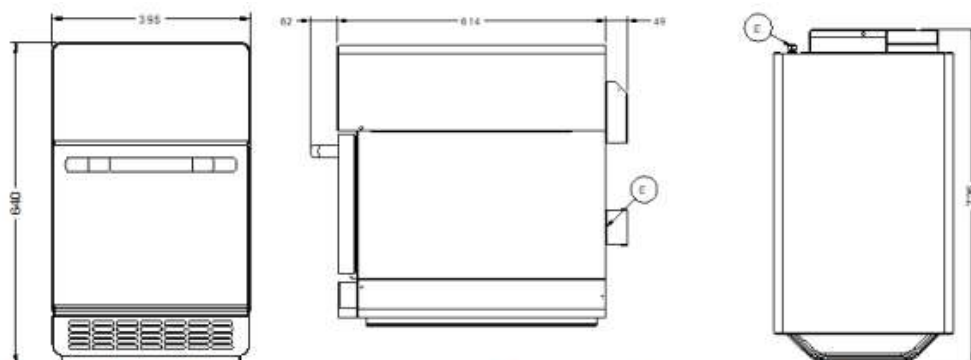
It is important that the oven door closes properly and there is no damage to the:

- (1) Door structure or microwave choke on the inside of the door
- (2) Hinges or latches (broken or loosened)
- (3) Door seals and sealing surfaces

Planned Maintenance

Periodic preventive maintenance is essential in maintaining peak performance. It is necessary to keep the motors, fans, and electronics free of dirt, dust, and debris to insure proper cooling. Over-heating is detrimental to the life of all the components mentioned. The periodic intervals for preventive cleaning may vary depending on the environment in which the oven is operating.

**Do not cook large quantities of raw meat in this oven. The oven is fitted with a catalytic converter that can become blocked and ineffective if excessive amounts of fatty foods such as burgers and sausages are cooked.
TurboChef recommends re-heating cooked proteins.**



Features & Benefits Overview

- CiBO+ utilises a unique tri-heat technology. Microwave, TurboAir, and ContactBase, combined deliver unrivaled quality, speed, and consistency.
- Achieve the same high quality results for every order. Simply press any one of the 40 menu items on the QPad touch screen and the oven will do the rest.
- 395mm x 665mm compact footprint with a generous sized oven. CiBO+ can fit anywhere yet still deliver a 12" pizza.
- No installation required - plug in and cook.
- Utilise non-traditional spaces with ventless technology.
- Antimicrobial protection reduces the spread of viruses on touch points
- Easily customise the position of menu items or recipe settings to suit your business with Touch & Change. Just touch what you want to change.

Technical Data and Specifications

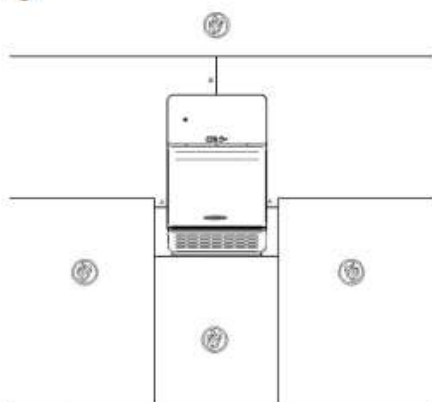
External Dimensions, Weight and Power

Height (mm)	640
Width (mm)	395
Depth (mm)	665 + 60 handle
Weight (kg)	52
Power rating CIBO+	3kW, 13A @230V, 50Hz
Power Rating Boosted	4.6kW, 20A @230V, 50Hz
Power Rating CIBO+BOOST/3	4.6kW 3P+N 400V L1 – 8.3A, 1900W L2 – 6.5A, 1500W L3 – 5.2A, 1200W

Internal oven cavity dimensions

Height (mm)	160
Width (mm)	335
Depth (mm)	345

Fig1



Installation and Commissioning

This appliance must be earthed.



An equipotential bonding terminal is provided to allow cross bonding with other equipment. If replacing the plug connect the terminals as follows:

Green and Yellow wire	Earth E
Black wire	L1
Brown wire	L2

Supply cords shall be oil resistant, sheathed flexible cable not lighter than ordinary polychloroprene or equivalent elastomer sheathed cord (code 60245 IEC 57)

Install this appliance on a level surface ensuring all vents are unobstructed. Ensure that the surface is capable of safely supporting the weight of the appliance. Any partitions, walls or furniture must be of non-combustible material. Minimum distances: A 50mm, B 50mm – see Fig 1. The appliance is not intended for built-in installation.

Do not locate the oven directly next to dusty / flour-based preparation areas.

We recommend you always cook on the Teflon sheet or tray. Never cook directly on the base.



The unit must be placed on a flat, smooth surface to allow the neoprene base to create a seal. Sealing the unit in accordance with this procedure is intended to prevent liquid spillage on adjacent surfaces of the floor or countertop from passing under the inaccessible portions of the equipment.

What's in the box?

CIBO+ oven
This Instructions Manual IS903
USB Stick
Loading Paddle LT05
Teflon Tray CIBO/TT
Teflon Sheet TFS05
Oven Cleaner Starter Kit 105702

Accessories, Consumables and Codes

Magnetic Loading Paddle Holder	LTH01
USB Stick	TCIBOPLUS/USB
Teflon Tray	CIBO/TT
Teflon Sheet	TFS05
Loading Paddle	LT02
Egg Tray	CIBO/ET
Wire Rack	SH136

General layout

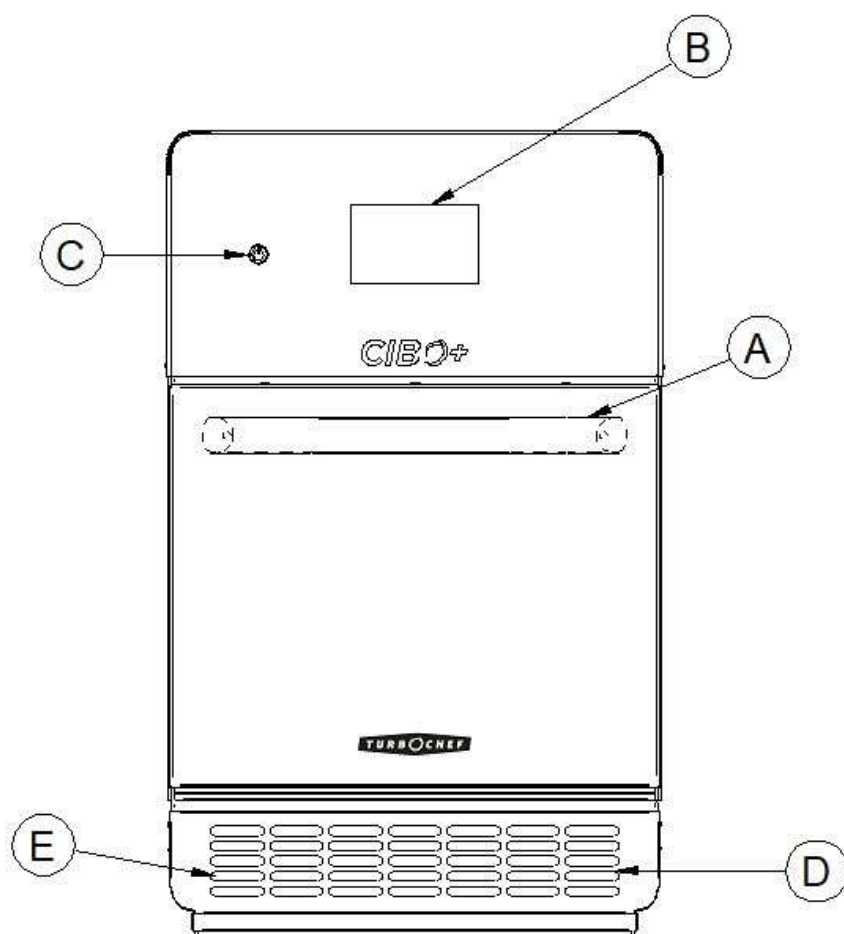


Fig 2 (Front View)

A – Door Handle

B – Touchscreen display

C – On/Off button, Press and hold for 3 seconds

D – Air filter, must always be fitted when the oven is switched on

E – USB port (behind air filter)

To access the USB port, remove the air filter. The air filter is fitted on a keyway – to detach it, push upwards and then pull forward.

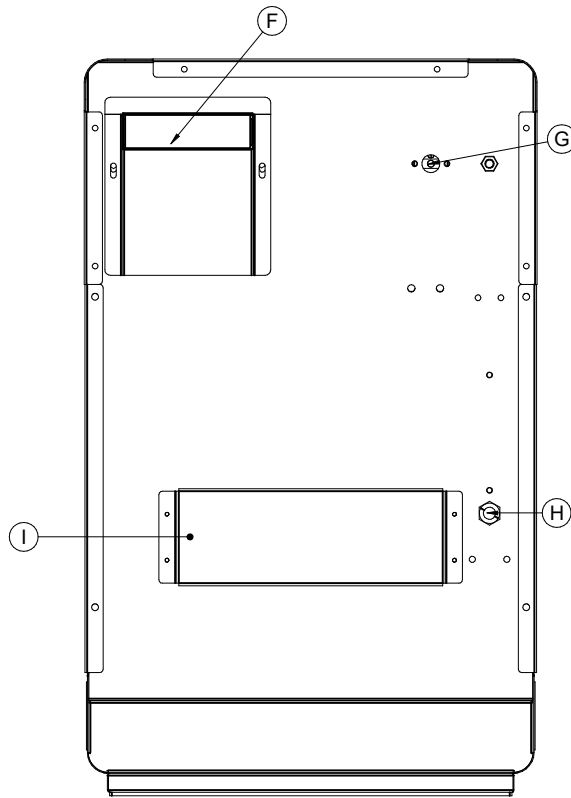


Fig 3 (Rear View)

- F – Air Outlet, do not block
- G – Limit thermostat
- H – Mains supply
- I – Stand-off spacer

Only qualified or trained personnel should use this appliance.

Quick start guide – Switching on

Make all the relevant safety checks and ensure the oven is clean and empty before proceeding.

Plug the oven into a wall socket and turn on the socket.

Turn on the oven by touching and holding the On/Off button (Fig 2, C) for 3 seconds. The oven will beep once, and then show the CIBO+ logo followed by the Home screen.

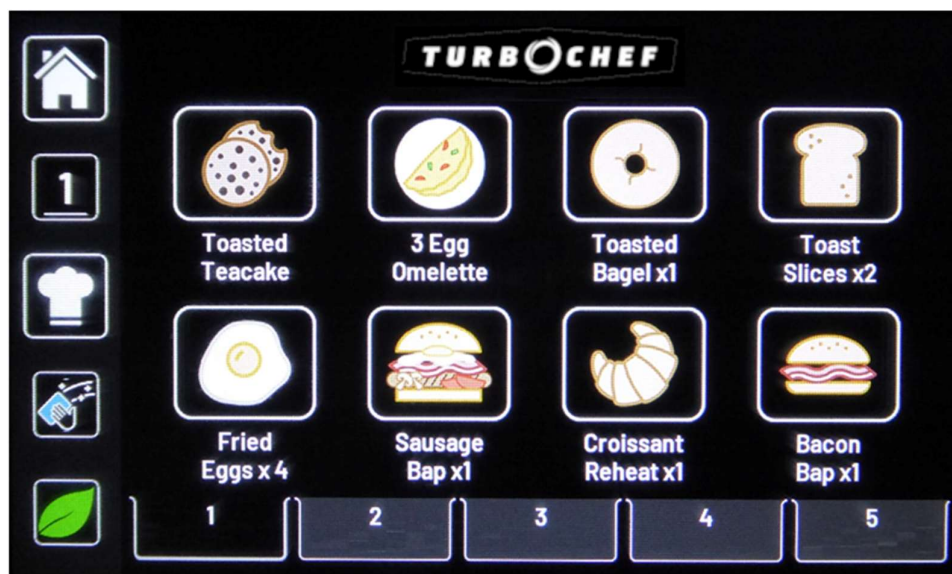
The Home screen

CIBO+ Tri Heat Cooking technology

CIBO+ has three heat sources – a twin oven element with power ratings of 500 and 1,500W, a 1000W output microwave magnetron and a 700W heated base element. Not all the heat sources are powered on at same time (the controller prevents this) and power is always limited to less than 13 amps.

CIBO+ can cook all types of food, however with a small cavity we advise against continual use for cooking proteins high in fat content as this will damage the catalytic converter.

The concept behind operating the CIBO+ controller is that you simply touch whatever you want to change / select



Cleaning and switch off. This is a special function to rapidly cool the oven down to 50°C (in around 10 minutes if the user opens the door), after which the oven automatically turns itself off.



Recipe Manager. This accesses the individual cooking recipes and then the general settings for the oven via the settings cog in the bottom left hand corner.



ECO. This is displayed in the bottom left corner if ECO mode is selected in the settings. It can be used to reduce electricity consumption during quiet periods

The home screen shows the first 8 recipes in the first group. Four more groups are selectable across the bottom of the screen.

Groups explained

On the home screen you will find five recipe groups that you can name.

Each group of eight recipes within the group share the same oven and base temperature settings, changing the settings will change the whole group.

You can decide on the best working temperature and have multiple groups working at the same temperature if you wish.

Individual recipes can have up to four steps to change air speed to increase colouration to outside of the food and the microwave power to heat through to the centre of the product. Most foods only require one step.

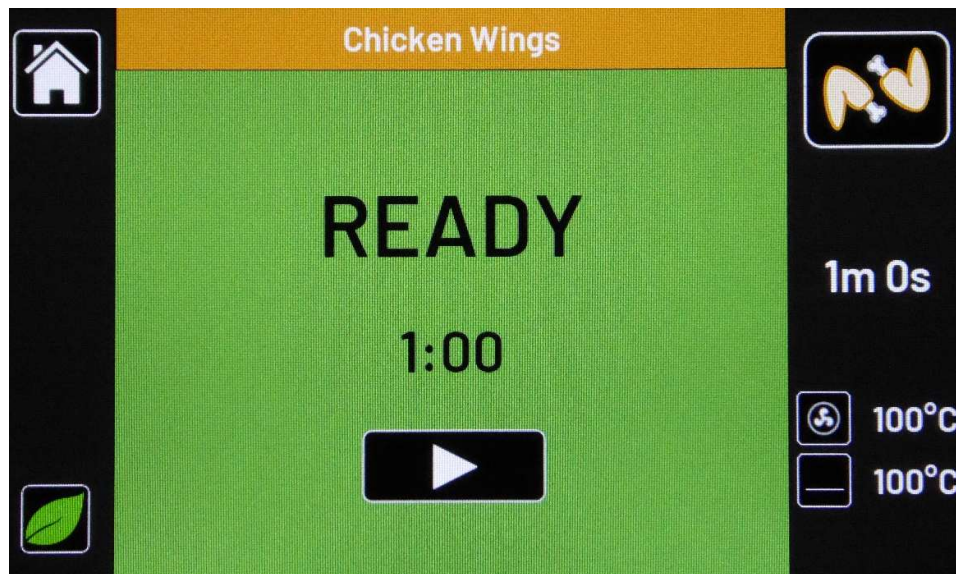
When a recipe is selected the oven heats to the oven and base temperature for that group.

Operation

To operate touch the required recipe. The oven will pre-heat to the set oven temperature (If the oven temperature is below the recipe temperature). Touching the oven / base set temperatures in the bottom right corner shows the current temperatures, touch again to return to the set temperatures. To minimize pre-heating it is suggested that the auto-preheat is turned on in the settings screen. This means the oven will maintain a set temperature and always be ready to cook.



When the set oven temperature is reached the oven will beep, the screen will go green and the oven is ready to be loaded with product.



Place the food in the oven and touch the “Play” button. The oven will cook the food to the selected recipe, the screen will go red and beep to tell you it is complete.



Touch “Stop” and carefully remove the food from the oven. There is an auto-stop / reset to ready option in the settings menu.

Settings

Copying and moving recipes

From the Home screen, touch Recipe Manager to be presented with the Recipe Manager screen. This screen allows you to copy / move and edit recipes.



Copy Touch the copy button and select the recipe to copy. Then select the position to copy the recipe to, this can be in any Group.

Note. The base and oven temperature settings will be as per the group settings the recipe is moved to so cooking times may need to be adjusted.



Move Touch the move button and select the recipe to move. Then select the position to move the recipe to, the other recipes will auto-arrange themselves. Move only works in the group you are working in.



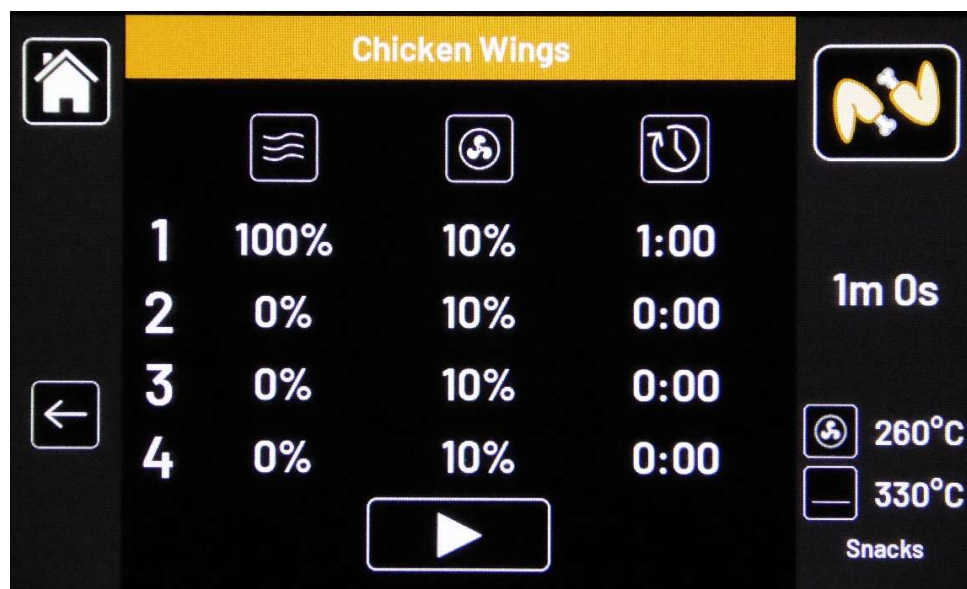
Settings Touch the settings button to access the general setup for the oven.



Page Number Touch the page number button to swap between page 1 and 2 of recipes.

Recipe editing

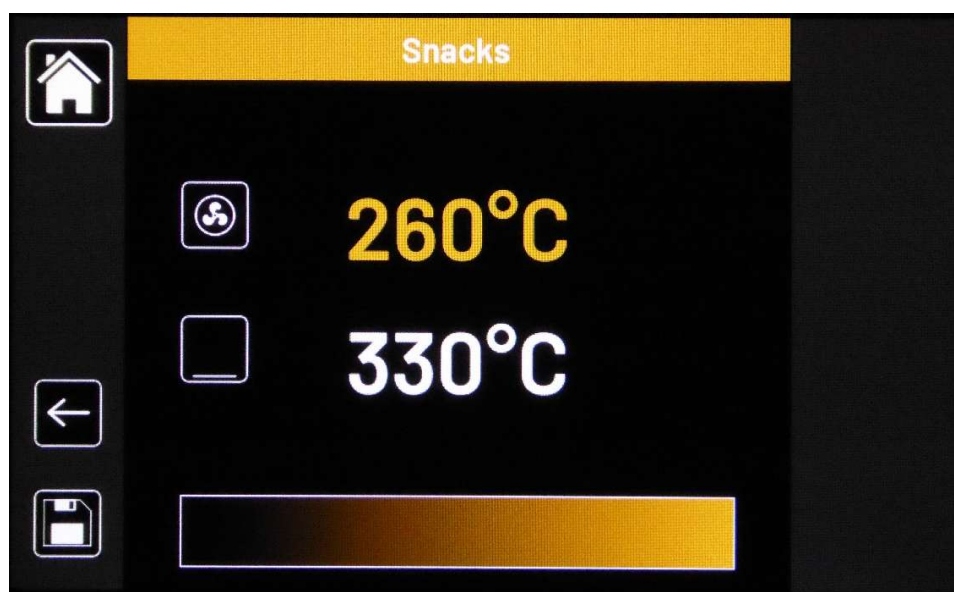
This is a typical recipe.



To rename the group, touch the Group name (Snacks) on the right hand title bar and use the keyboard to edit the title. Accept your changes with the “Tick”. Touch the **Save** icon. Touch the Home icon to return to the Home screen.

To rename a recipe, touch the recipe name (Chicken Wings) on the top title bar and use the keyboard to edit the title. Accept your changes with the “Tick”. Touch the **Save** icon. Touch the **Home** icon to return to the Home screen. Recipes can have two lines of text.

To change the oven temperature settings of a Group



From a selected recipe, touch the temperature figures (bottom right side) and you will be presented with the Temperature adjustment screen (above).

Touch the temperatures you wish to change and adjust them with the slider bar.

Touch the **Save** icon and the Home icon to return to the Home screen. All recipes on that group will now use the new temperature settings.



Oven temperature. This is the temperature for the oven and is adjustable between 30°C and 280°C



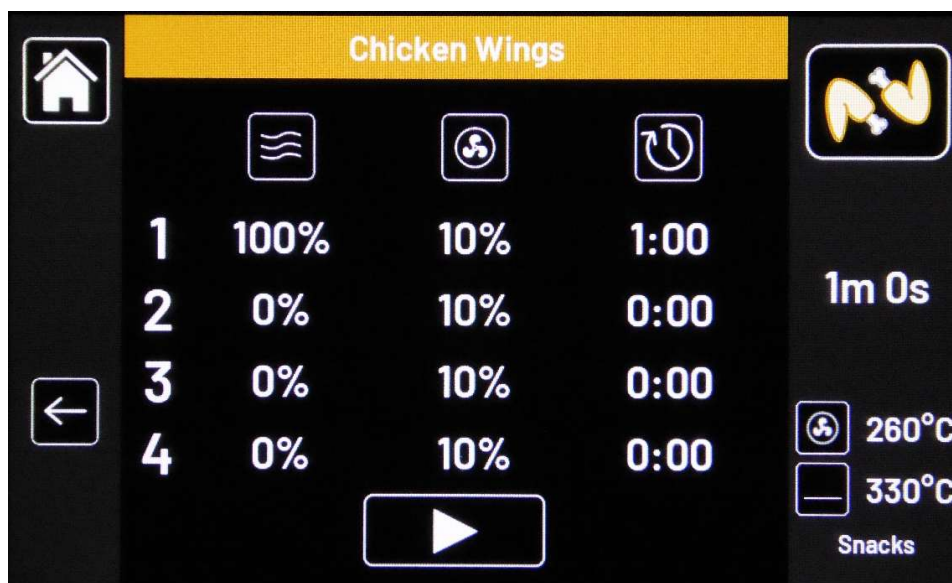
Base temperature. This is the temperature for the oven ceramic glass base and is adjustable between 30°C and 350°C



Save. This saves the current settings if you don't want to save the new setting touch the back arrow

To edit individual recipes

From the Recipe Manager touch the recipe icon you wish to edit.



The Recipe editing screen consists of 4 rows of cooking stages (not all will need to be used for most recipes), with 3 columns to set Microwave Power, Fan Speed and Time.

Touch any of the numerals and they will become orange, to change them, edit with the slider bar. The cooking time for each stage will be incremented and added to the total recipe cooking time shown on the RH side below the recipe icon. When any value is adjusted, the Save icon will display. You now have 2 options. You can either touch Save and then return to the Home screen to try your new settings, or as an aid to quickly develop your recipes, you can try out the new settings without returning to the Home screen by touching the Play button. Once you are satisfied with the results of your trial recipe always remember to touch Save before returning to the Home screen.



Microwave Power. This is a percentage value and can be adjusted in 10% increments from 0 to 100%



Fan speed. This is a percentage value and can be adjusted in 10% increments from 0 to 100%



Time. This is seconds and minutes based and can be adjusted in 5 second intervals from 0 seconds to 30 minutes

To change a recipe icon

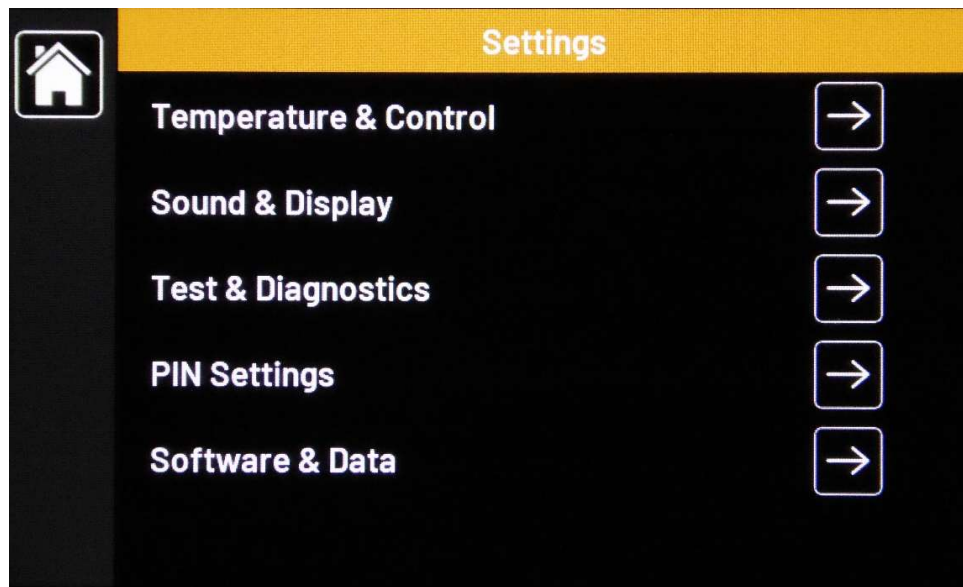
Recipe icons can be selected from a library to complement the product being cooked. To change a recipe icon, touch Recipe Manager and then the Recipe icon to be changed. Touch on the icon image in the top right corner to open the icon library. Select your new icon, touch **Save** and then Home icon to return to the Home page to see the new recipe icon.

General Settings

Your CIBO+ comes with a number of user adjustable settings to allow of customisation oven. To access the Settings menu, from the Home screen touch Recipe Manager and then Settings.

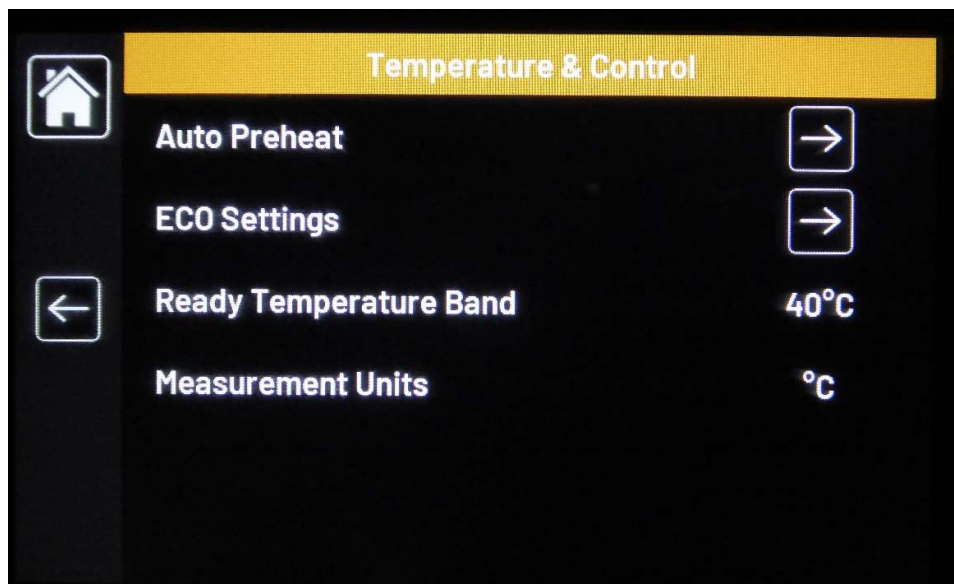


Settings Touch the settings button to access the general setup for the oven. This can be PIN protected



This is the settings screen showing the five sub categories. Touch the relevant arrow to advance to the next level.

Temperature and Control



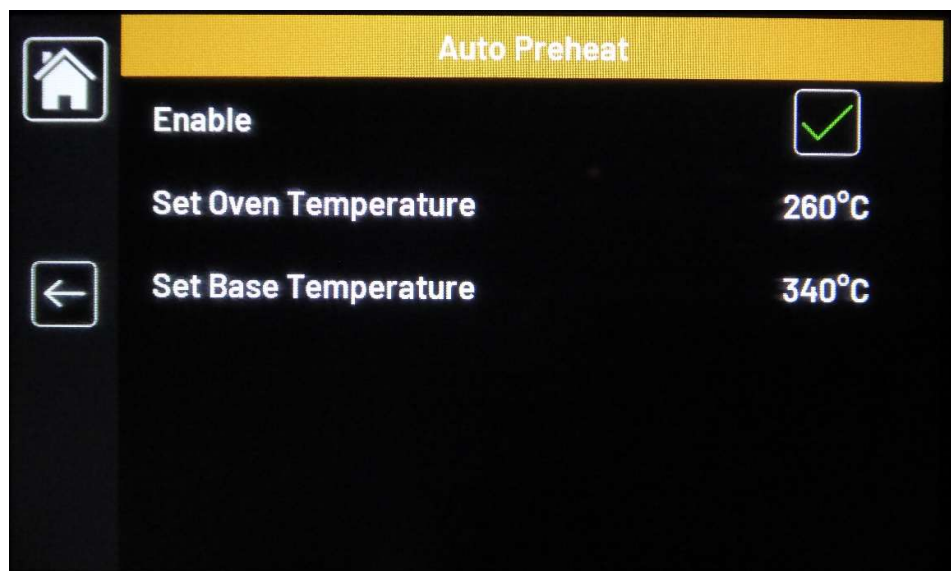
Auto Preheat. If this is set the oven will start to heat as soon as the oven is switched on and on the home screen. It is recommended this is selected as it improves the oven readiness to cook.

Ready Temperature band. This is the range of temperature that the oven is ready to receive food to be cooked. A value of 30°C is a good starting band. If the oven is repeatedly showing pre-heat after cooking then it may be increased.

Measurement units. Touch to cycle between Celsius and Fahrenheit

ECO Settings. See explanation on next page.

Auto Preheat settings



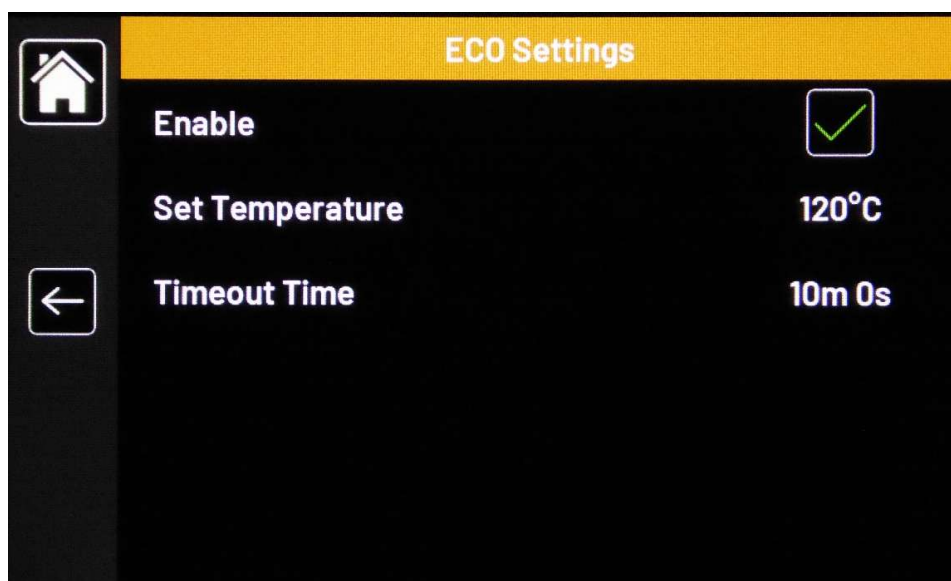
Enable Turns the Auto Preheat on and off. With it turned off the oven won't heat until a recipe is selected. It will then take approximately 10 minutes to get to a cooking temperature.

Set Oven Temperature. Sets the default temperature between 30°C and 280°C. Touch to change, use the slider and save the new temperature. It is recommended that this is set to the most common cooking temperature being used.

Set Base Temperature. Sets the default temperature between 30°C and 360°C. Touch to change, use the slider and save the new temperature. It is recommended that this is set to the most common cooking base temperature being used.

ECO settings

Eco allows you to save energy during quiet periods by reducing the temperature of the oven.



Enable. Turns ECO on and off

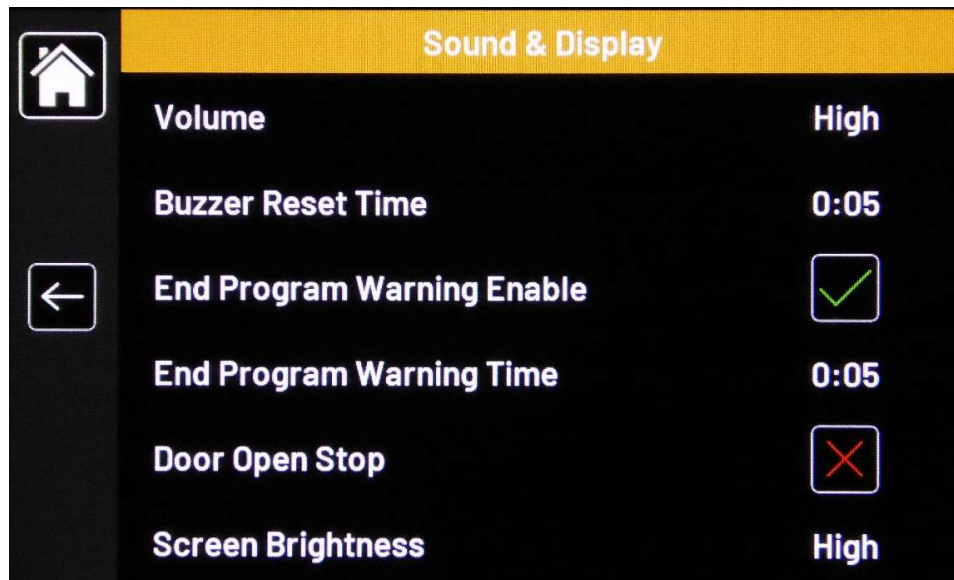
Set Temperature. Sets the temperature the oven reduces to after no cooking activity within the Timeout time

Timeout Time. The time allowed with no cooking activity before ECO is activated.

When ECO is active the screen goes black and displays ECO in green in the center. To exit ECO just touch the screen and the unit will re-heat to the set temperatures.

Settings – Sound and Display

Sound and Display settings allows the user to configure volumes and screen appearance to their preference.



Volume – Touch volume to toggle the level of the warning buzzer.

Buzzer Reset Time – Touch the time to adjust the duration of the buzzer time. It is set to sound every 10 seconds for the duration of this time.

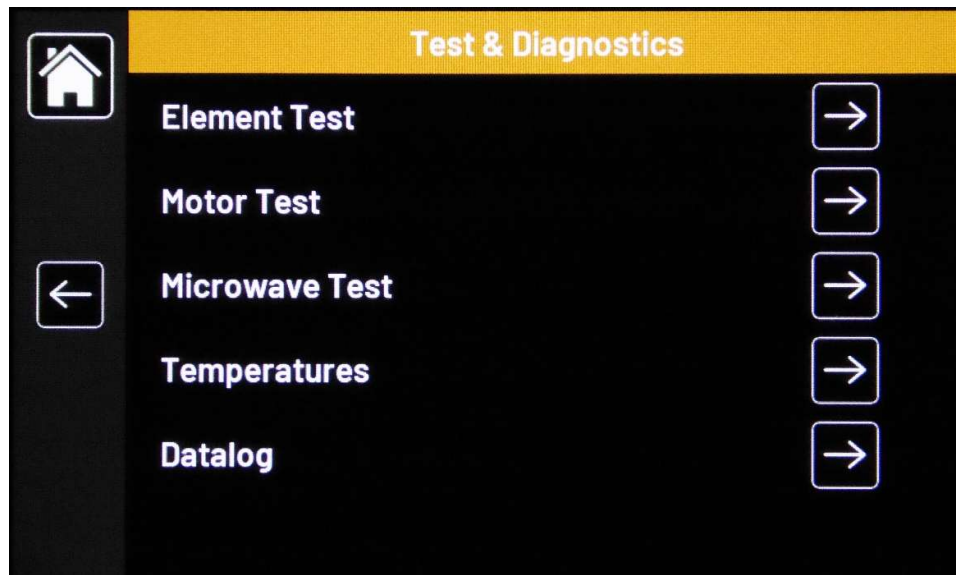
End Program Warning Enable – This is a buzzer that warns the operator that the food is nearly cooked. Touch to switch the buzzer end of recipe warning on or off.

End Program Warning Time - Touch to set the time before the recipe end to sound the buzzer.

Door Open Stop / Start– When enabled, this function allows the opening or closing of the door to control the stopping and starting of the cooking recipe. Touch to toggle on/off

Screen Brightness – Touch to allow selection of High or Low screen brightness.

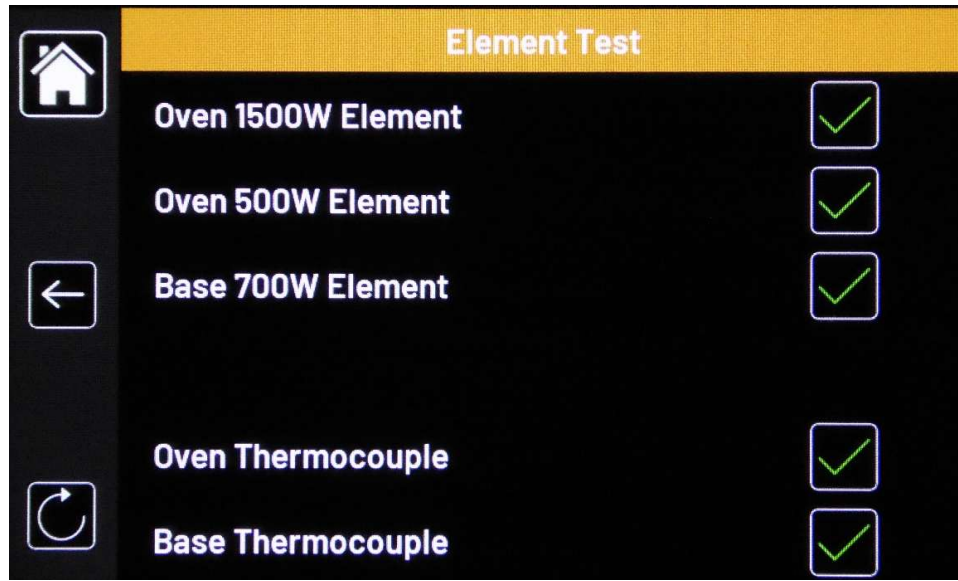
Settings – Test and Diagnostics (Engineer Utility)



These are a series of utilities for checking the health of the oven. They are not needed on a day to day basis but are used to diagnose and test the various components within the oven.

A technical manual is available to qualified service technicians.

Element test



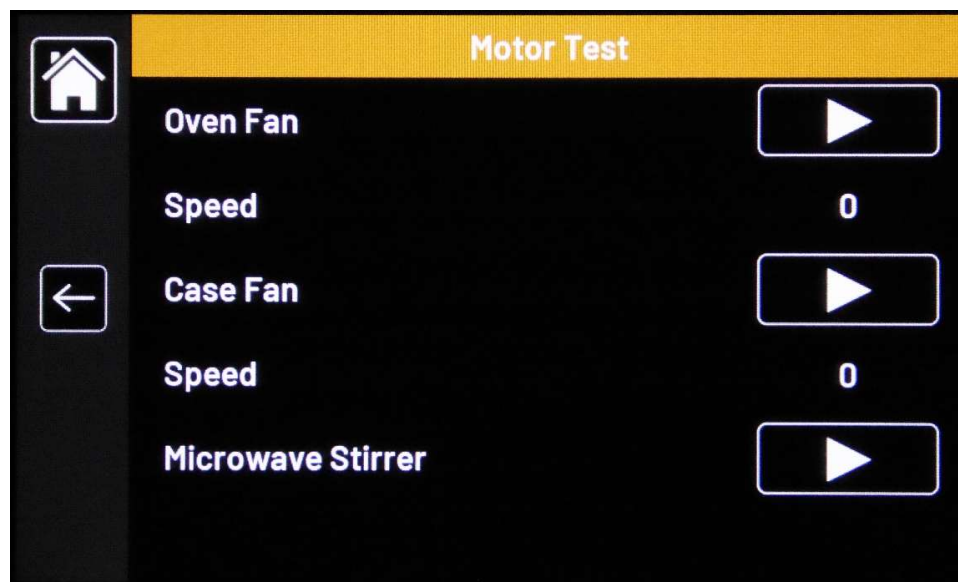
This indicates the status of the elements and thermocouples, a tick meaning they are working correctly a cross indicates a potential issue.



Touch to retest the components and refresh the indicators.



Touch to return to the previous menu



Motor test

This screen allows the three different motors to be tested.



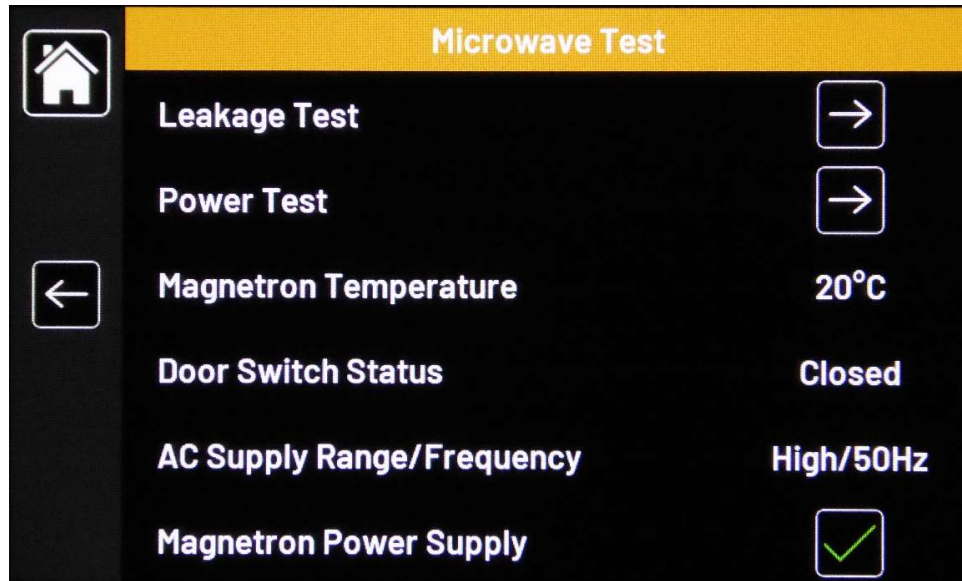
Press to start a motor



Press to stop a motor

The Oven fan and Case cooling fan motors are speed controlled and pressing the numbers allows the speed to be varied. This can be both felt and heard as the speed is increased and decreased.

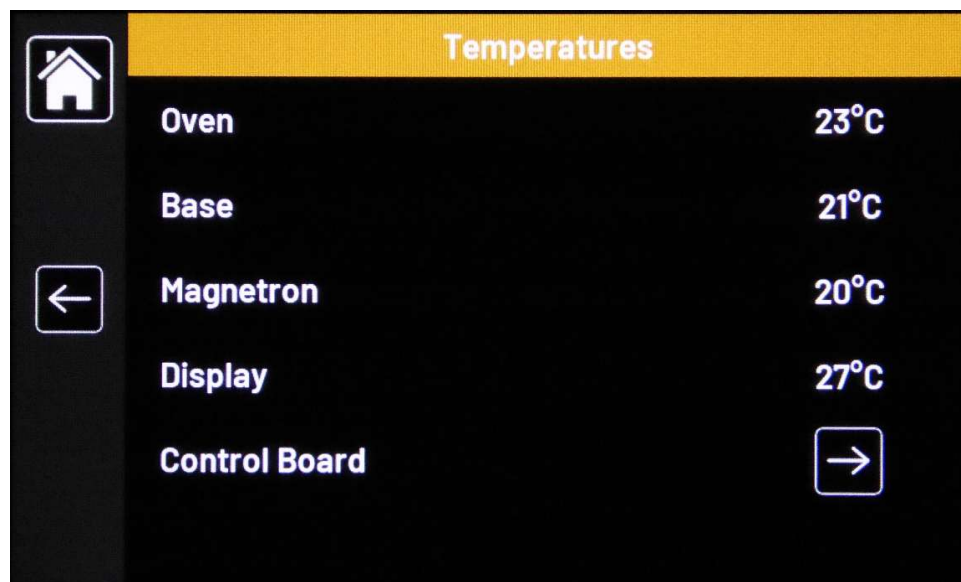
Microwave test



This screen is used by service engineers to verify the performance of the magnetron componentry

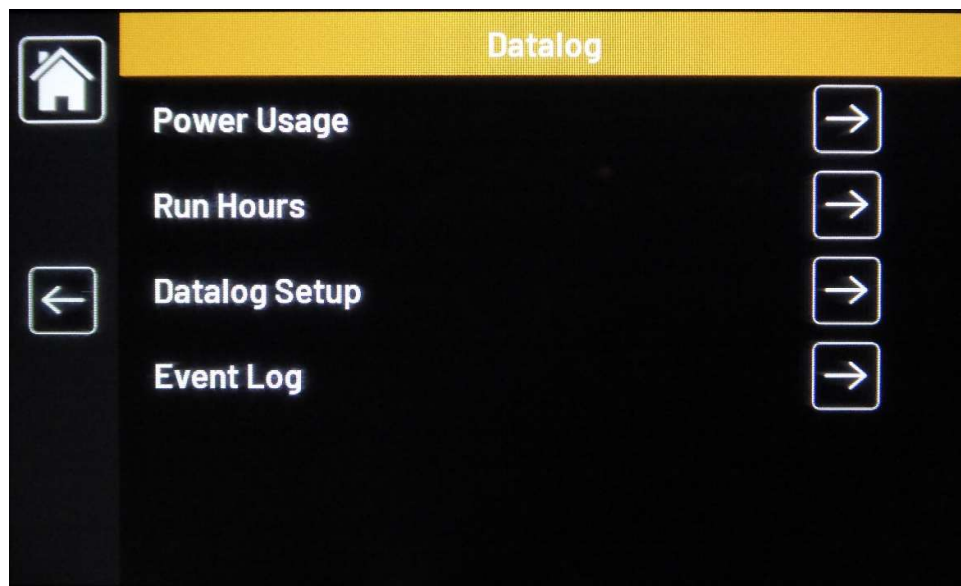
The AC Supply range is used to set the magnetron supply. Over 225V ac is high and under 225V is low.

temp Temperatures

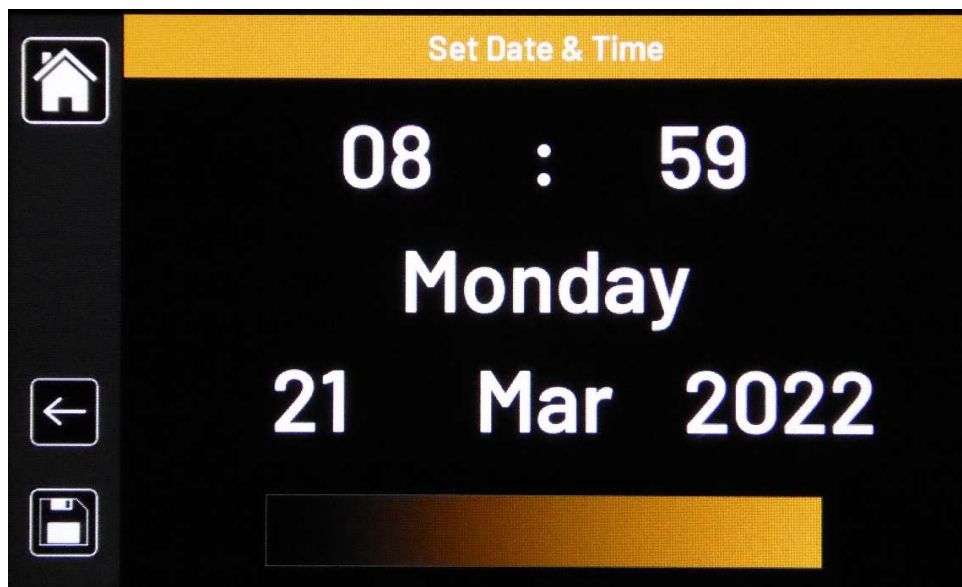


This screen is used by service engineers to check the temperatures of the various components in the oven. If a temperature is too high it is coloured red and may be due to a lack of airflow in the oven.

Energy and Datalog



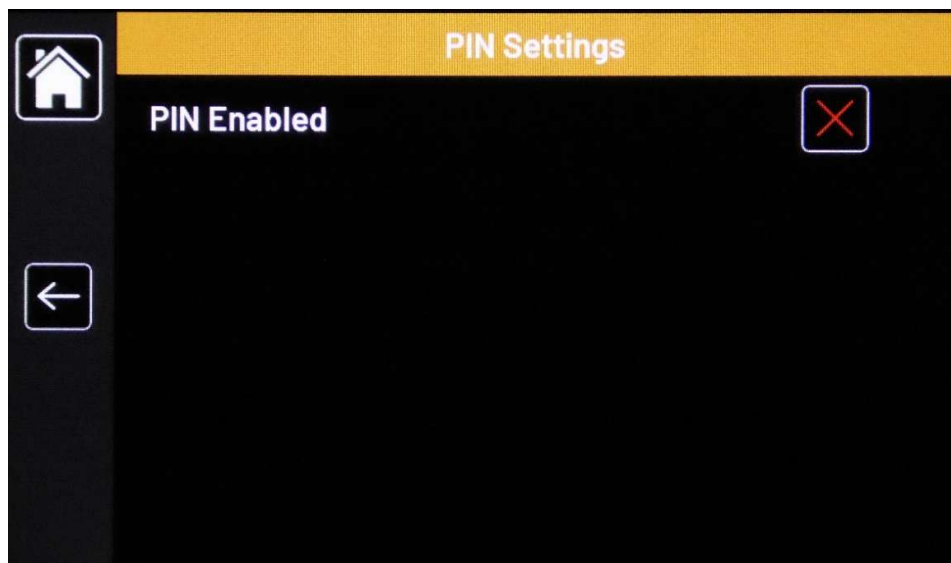
This shows both energy consumption and also counts the number of door operations. In order to use it the time and date need to be set in the Datalog setup screen.



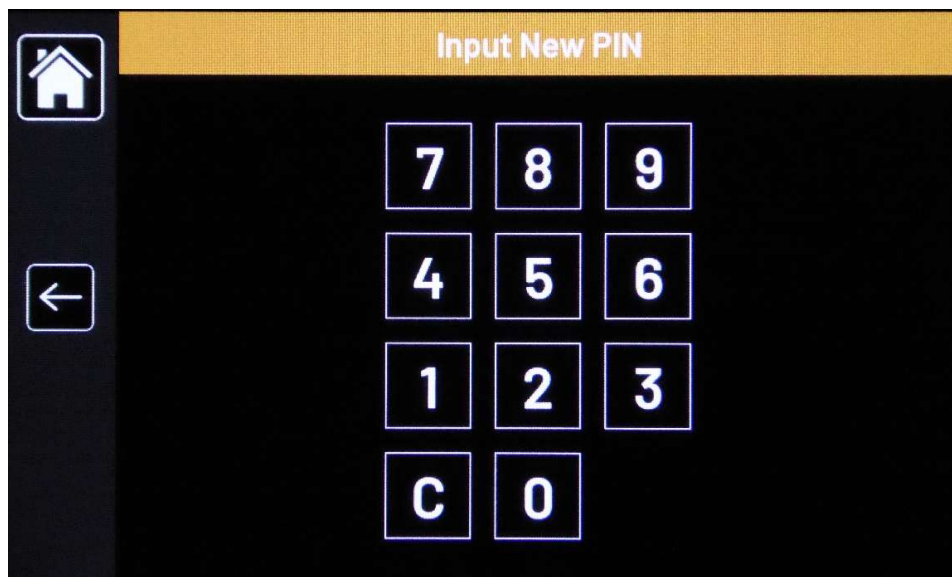
Touch the relevant parameter and use the slider to adjust. Once correct confirm with the save button.

Settings – Pin Settings

PIN settings allow selective ownership over the settings and functions of the oven.



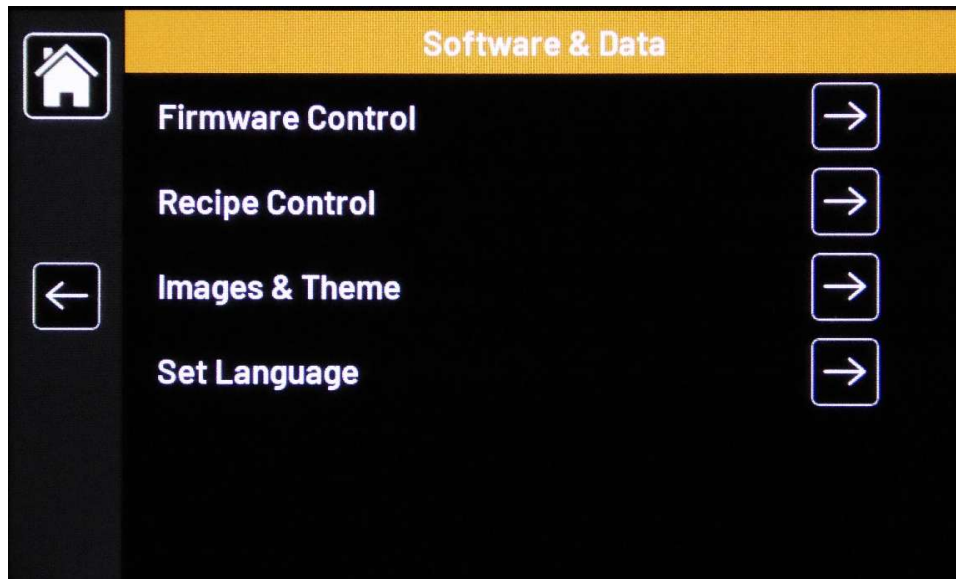
To set a PIN touch the cross



Enter a 4 digit PIN number and then confirm the number when prompted. Once set the PIN will be needed each time the settings screens are entered. You can disable the PIN by entering the PIN settings screen and selecting no PIN and confirm by entering the PIN number.

Software and Data

From the Software and Data screens you can access and update the versions of software and hardware you are using, upload and download recipes including those from another CIBO+, set your preferred screen appearance and set the appropriate language.



Firmware control



Display Firmware Version – shows the current version of the Display Firmware

Control Firmware Version – shows the current version of the Control Firmware

Hardware Revision – shows the installed hardware Revision

VFD Firmware Version – Shows the current VFD Version.

Updates will be issued by TurboChef when there is an enhancement to be made to the oven.

The general sequence is to always update the display hardware first.

Update Display Firmware – Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the arrow. This takes you to a confirmation screen, touch to confirm and select the version of the software. This will then install and restart the oven. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill

Update Control Firmware - Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the Arrow. This takes you to a confirmation screen, touch to confirm and select the version of the software. This will then install and restart the oven. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

When updating software avoid opening closing the door as this may create interference that slows the update process.

Recipe Control



This function provides the facility to upload, download and delete recipes which allows recipes to be moved between different CIBO+ ovens.

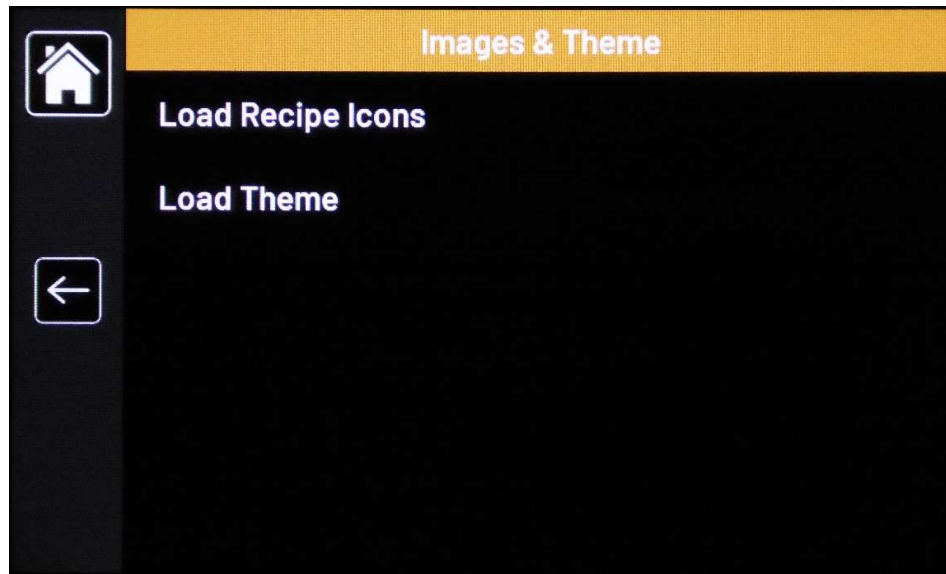
Import recipe – Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the Arrow. The recipes will then install. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

Export recipes – Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the Arrow. These recipes will then export to the USB stick. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

Restore default recipes – restores the as supplied recipes.

Software and Data – Images and Themes

This is where you can load updated recipe icons and set your preferred screen appearance.



Load Recipe Icons – Ensure the USB connection is made. Touch the Right arrow to import recipe icon set. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

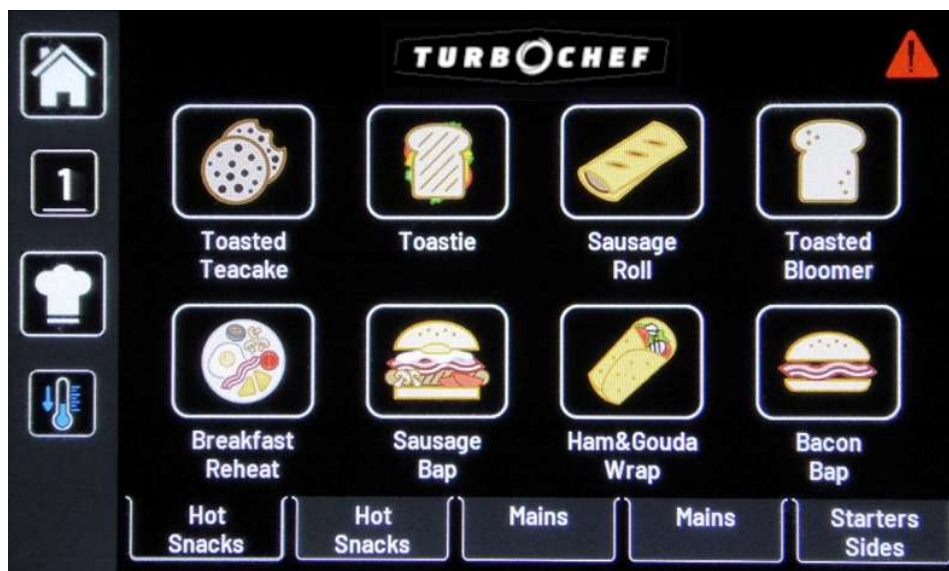
Load Theme – Ensure the USB connection is made. Touch the Right arrow to load the latest theme. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

Software and Data – Set Languages

This screen enables you to set the language that the screen text will appear in. Touch the Right arrow on the language you wish to use and accept by touching the tick.



Error Messages



If you see this warning triangle it indicates an error within the oven. Touch the triangle and it will take you to the diagnostics screen. If it's an element or thermocouple error you can re-run the test to confirm. Try re-starting the oven by powering off for 10 seconds at the plug and then restarting. If the fault persists call TurboChef Service.

Safety Cut-out

This appliance is fitted with a safety thermostat, which will cut power to the appliance under fault conditions. If the display works when switching on but the appliance does not heat up, the safety thermostat may need re-setting. Push the red button on the rear panel (Fig 3 G). This re-set cannot be activated until the appliance is cool. If this continues to happen please call our service department.

Warranty Conditions

Your product has a manufacturer's warranty. This requires you to maintain and care for your product following the maintenance and cleaning instructions. Only clean using New Oven Cleaner (105702) – other products may damage components and result in a non-warranty service call.

If you fail to maintain your oven or damage components during cleaning TurboChef may charge you for a warranty repair. Please check the website for terms and conditions.

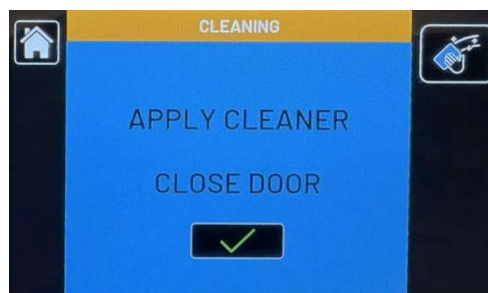
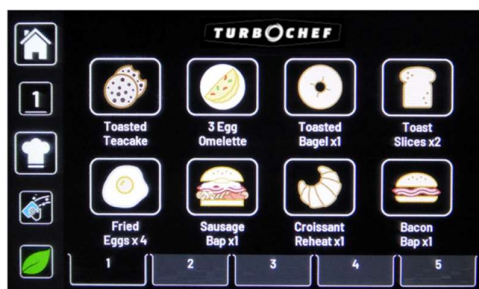
Cleaning Guide

Step 1: Cool the Oven



- Cool the oven by pressing the  button on the Home Screen. **DO NOT** proceed to Step 2 until the oven is completely cooled.

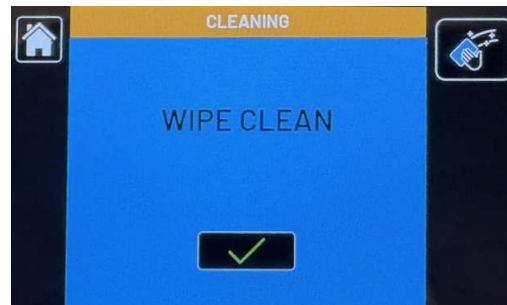
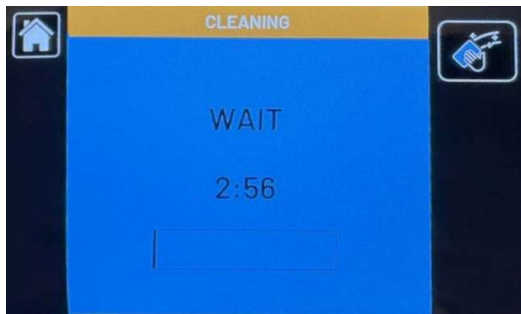
Step 2: Clean the Oven Cavity



- a) Prepare and apply TurboChef Oven Cleaner to internal cavity walls.



- b) Wait 3 minutes for cleaner to set in.
- c) Scrub clean with a scrub pad.



- d) Remove oven cleaner residue with a clean damp cloth.

Step 3: Clean the Air Filter

NOTE: The filter must remain in place during oven operation, and it must be cleaned regularly or replaced if damaged.

- Remove the air filter below the oven door.
- Rinse the air filter thoroughly with cold water.
- Allow the air filter to dry completely before reinstalling.

Step 4: Clean Oven Exterior

- Using a clean damp cloth, spray the top sides and door of the oven

Wear protective clothing.

Do not use a water jet or steam cleaner, and do not immerse this appliance.

Do not spray the catalytic converter with detergent or caustic oven cleaner.

Ensure all door seals are kept clean and inspected regularly to avoid microwave leakage.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Regularly check the air filter on the front of the oven. It may be cleaned in a dishwasher. Do not use the oven without the filter.

Servicing, Maintenance and Component Replacement

We recommend that your CIBO+ oven has an annual Service/Inspection. All servicing, maintenance and component replacement should be carried out by one of our recommended service engineers.

The door seal on this oven is considered a consumable part and is not covered by the warranty.

TurboChef advise that the catalytic convertor is checked annually and debris and food particles carefully removed. Do not use any cleaning solutions on it. Damage to the catalytic convertor is not covered by warranty.

The oven contains a battery for data logging. TurboChef also advise that the battery is changed every 5 years by a service engineer. The battery is not covered by warranty.

North America Limited Warranty

The Limited Warranty outlined below for the TurboChef CIBO+ speed oven is activated upon shipment of your oven. Should you require additional assistance after reviewing the warranty outlined below, please call TurboChef Customer Service at 800.90TURBO

Limited Warranty

TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef ") warrants to you, the purchaser, that under normal use the TurboChef CIBO+ speed oven you have purchased (the "Equipment") will be free from defects in material and workmanship during the Warranty Period, subject to the terms and conditions set forth herein. The "Warranty Period" is twelve (12) months from the date the Equipment is shipped from TurboChef's U.S. factory or distribution center. This warranty is conditioned upon you promptly notifying TurboChef of any claims, as provided in the paragraph entitled "Warranty Claims" below, and providing TurboChef with all data and information requested by TurboChef or its service agents in connection with such claims as well as all necessary access to your premises and the Equipment. This warranty is made only to the initial purchaser of the Equipment from TurboChef or its authorized dealer; it is not assignable to subsequent purchasers unless TurboChef consents to such assignment in writing

Disclaimer of Warranties

EXCEPT AS PROVIDED IN THE LIMITED WARRANTY ABOVE, THE EQUIPMENT IS PROVIDED "AS IS". THERE ARE NO WARRANTIES, EXPRESS, IMPLIED OR STATUTORY, WHICH EXTEND BEYOND THE DESCRIPTION ON THE FACE HEREOF INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND/OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE AND/OR ANY IMPLIED WARRANTY OF NONINFRINGEMENT. THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS WHICH MAY VARY DEPENDING UPON THE LAW OF YOUR STATE OR COUNTRY.

Warranty Exclusions

Improper Installation, Operation or Maintenance: Equipment that is not installed, operated and maintained in accordance with the Equipment's owner's manual (as may be updated by TurboChef from time to time, the "Manual"), a copy of which is provided to you with the Equipment or otherwise will be furnished to you upon request, is excluded from this limited warranty. This limited warranty shall not apply to damage to the product which results, in TurboChef 's or its service agent's sole opinion, due to any of the following causes: failure to provide a suitable installation and operating environment (including power and HVAC) and facilities as prescribed by the Manual; misuse; abuse; accident;

neglect; power failure or power surges (over or under voltage); flood, fire, lightning, other natural or man-made disasters, or other Acts of God. This limited warranty shall not apply to Equipment that has missing or altered serial numbers.

Damage: Damage to the Equipment caused by external sources is not covered under this warranty.

Modifications and Repair: Equipment that has been modified or altered by persons other than TurboChef or its service agents, or Equipment that has had non-approved devices or connection items attached thereto, is excluded from coverage under this warranty. Repair of the Equipment by anyone other than TurboChef or its authorized service agents will void all warranties on the Equipment.

Accessories: Accessories and parts (collectively "Accessories") that are consumed in the normal course of Equipment operation or maintenance are excluded from this warranty. Failure of or damage to Equipment or components from the use of non-approved cleaning chemicals, devices or processes is also excluded from this warranty. Accessories may include, but are not limited to, ceramic cooking platters, paddles and approved cleaning chemicals and devices.

Outstanding Invoices: If the full invoiced amount for Equipment purchased has not been paid within forty-five (45) days from the invoice date, then TurboChef will have no obligation to honor this or any other warranty on the Equipment until payment is received in full, including any accrued interest or other charges, has been satisfied, at which time warranty coverage will be reinstated, but the Warranty Period will not be extended.

Warranty Service, Exclusive Remedy

TurboChef will be solely responsible for determining whether or not the Equipment or any component thereof is defective. Defective components covered by this warranty will be repaired or replaced at TurboChef's option without charge to you and such repaired or replacement components will be covered by this warranty for the balance of the Warranty Period. Parts used in the repair of defective components and replacement components may be new, recovered or rebuilt. At its sole option, TurboChef may decide to replace defective Equipment covered by this warranty with new, recovered or rebuilt Equipment of equal or greater capability, and such Equipment will be covered by this Limited Warranty for the balance of the Warranty Period. Defective Equipment and components will become the property of TurboChef. This paragraph states TurboChef's sole and exclusive obligation and liability and your sole and exclusive remedy under this warranty. TurboChef shall not be responsible for a failure to provide warranty services due to causes beyond TurboChef's or its service agents' control.

Warranty Claims

Claims under this warranty must be reported to TurboChef during our normal working hours at the following number: 800.90TURBO, or such other reporting service as TurboChef may designate. Upon receipt of the claim and related information and preliminary verification that the claim is valid, TurboChef will promptly notify an authorized service agent to contact you and arrange for an on-site repair visit during the service agent's normal working hours. Any costs incurred by TurboChef or its service agent associated with a service agent being refused or unable to gain access to the Equipment on your premises, or a claim not covered by this warranty, will be charged to you.

Charges for Non-Warranty Service or Rejection of Service Visit

In the event that repairs, replacement or service are provided by TurboChef's service agents for work not covered by this limited warranty, customer agrees to pay the service agent directly according to the service agent's normal scale of charges. In the event TurboChef is invoiced by the service agent for services not covered under this limited warranty, TurboChef will invoice customer and customer will pay such invoice based on terms of net 10 days. Customer also agrees to pay any cost incurred by TurboChef or its service agent associated with a service agent responding to a call for service, but then being refused or unable to gain access to the Oven on Customer's premises. Failure to submit payment may, at TurboChef's discretion, result in TurboChef voiding the balance of the warranty. In no event will TurboChef authorize service to a store with an outstanding Non-Warranty invoice.

Disclaimer of Damages

TURBOCHEF DISCLAIMS ALL INCIDENTAL, SPECIAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, LOSS OF USE, LOST REVENUE OR PROFITS, OR SUBSTITUTE USE, SUFFERED BY YOU OR ANY THIRD PARTY, WHETHER ARISING IN CONTRACT, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), OR OTHERWISE, RESULTING FROM ANY BREACH BY TURBOCHEF OR ITS SERVICE AGENTS OF THIS LIMITED WARRANTY, OR RESULTING FROM THE MANUFACTURE, USE, OR DEFECTS, OF OR IN THE EQUIPMENT, EVEN IF TURBOCHEF WAS APPRISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. SOME STATES AND COUNTRIES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

Customer Indemnity

You agree to indemnify, defend and hold TurboChef harmless from all third party claims, demands, judgments, fees and costs directly or indirectly arising out of or related to your use of the Equipment. You further agree to indemnify and hold TurboChef harmless from any incidental, consequential or special damages suffered by you, including lost revenue or profits, loss of use, or substitute use, during periods of Equipment failure or loss of use.

Territory

This warranty is valid in the United States of America, Canada and Puerto Rico.

Governing Law, Entire Warranty

This warranty shall be governed and construed in accordance with the laws of the State of Texas, USA (except with respect to its provisions regarding conflicts of laws). The warranty described herein is the complete and only warranty for Equipment and supersedes all prior oral or written agreements and understandings that may have existed between us relating to Equipment warranties. The terms of this warranty may not be altered, amended or modified except by a signed writing from TurboChef. Any purported alteration, amendment or modification by a service agent or anyone else will not be enforceable against TurboChef.

Charges for Non-Warranty Service or Rejection of Service Visit

In the event that repairs, replacement or service are provided by TurboChef's service agents for work not covered by this limited warranty, customer agrees to pay the service agent directly according to the service agent's normal scale of charges. In the event TurboChef is invoiced by the service agent for services not covered under this extended

warranty, TurboChef will invoice customer and customer will pay such invoice based on terms of net 10 days. Customer also agrees to pay any cost incurred by TurboChef or its service agent associated with a service agent responding to a call for service, but then being refused or unable to gain access to the ven on Customer's premises. Failure to submit payment may, at TurboChef's discretion, result in TurboChef voiding the balance of the warranty. In no event will TurboChef authorize service to a store with an outstanding Non-Warranty invoice.

International Limited Warranty

This Limited Warranty shall apply to the sales of all TurboChef CIBO+ Speed Ovens (the "Equipment") manufactured by TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef"), and sold to purchasers outside of the United States, Canada, and Puerto Rico by an Authorized Distributor of TurboChef International (the "Authorized Distributor").

Limited Warranty

You, the purchaser ("You") have entered into a sales contract with the Authorized Distributor for the purchase of the Equipment. This Limited Warranty is made to you by the Authorized Distributor from whom you purchased the Equipment with the support of TurboChef. Subject to the limitations stated below, the Authorized Distributor warrants to You that the quantity and specification of the Equipment delivered to You shall be as set out in the Authorized Distributor's acceptance of your order and that the Equipment will be free from any material defects in the product and workmanship for twelve (12) months from the date of installation (the "Warranty Period"), subject to the terms and conditions set forth herein.

Disclaimer

EXCEPT AS PROVIDED IN THE LIMITED WARRANTY ABOVE, THE EQUIPMENT IS PROVIDED "AS IS". THERE ARE NO WARRANTIES, EXPRESS, IMPLIED, COMMON LAW OR STATUTORY, WHICH EXTEND BEYOND THE DESCRIPTION ON THE FACE HEREOF INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY AND/OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE AND/OR ANY IMPLIED WARRANTY OF NONINFRINGEMENT. THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS WHICH MAY VARY DEPENDING UPON THE LAW OF YOUR STATE OR COUNTRY.

The TurboChef Global Warranty System

This Limited Warranty commences upon delivery of the Equipment to Your premises. The Authorized Distributor will inspect and install the Equipment at Your premises in accordance with TurboChef's instructions and will record the serial number of the Equipment, Your contact details, the date and location of installation and the results of the Authorized Distributor's inspection. This information will be entered by the Authorized Distributor into the TurboChef global warranty system and will be used by TurboChef, the Authorized Distributor and its authorized service agents for the provision of the warranty service

Warranty Service

During the Warranty Period, any materially defective Equipment will be repaired or replaced free of charge at TurboChef's option provided that:

- You notify the Authorized Distributor from whom You purchased the Equipment and/or TurboChef as soon as reasonably possible after discovery of a defect and in accordance with the warranty claims procedure set out below;
- You provide the Authorized Distributor from whom You purchased the Equipment and/or TurboChef with all data and information reasonably requested by TurboChef, the Authorized Distributor or its authorized service agents in connection with Your warranty claim;
- You make the Equipment available to TurboChef, the Authorized Distributor or its authorized service agents;
- The Equipment has been installed by an Authorized Distributor and you have provided all necessary information for the Authorized Distributor to register the Equipment in the TurboChef global warranty system;
- The Equipment has been operated and maintained by You in accordance with TurboChef's "Owner's Manual" provided with the Equipment (and as updated by TurboChef);
- You have not used any non-approved devices, accessories, consumables or parts in conjunction with the Equipment; and
- Repairs, modifications or alterations have not been attempted other than by TurboChef, an Authorized Distributor or its authorized service agent.

Neither TurboChef nor the Authorized Distributor assumes any liability for damage caused, in TurboChef's, its Authorized Distributor's or its service agent's sole opinion, by any of the following: Your failure to provide a suitable installation and operating environment (including power and HVAC) or facilities as prescribed by the Manual; misuse or abuse; accident; neglect; power failure or power surges (over or under voltage); Acts of God; lightning, floods, or other natural disasters; fire; or man-made disasters. This limited warranty shall not apply to Equipment that has missing or altered serial numbers.

At its sole option, TurboChef may replace defective Equipment or components with new, recovered or rebuilt Equipment of equal or greater capability, and such Equipment or components will be warranted by the Authorized Distributor for the balance of the Warranty Period. Replaced defective Equipment or components will become the property of TurboChef.

Warranty Claims

Any warranty claim must be made directly in writing either to the Authorized Distributor from whom You purchased the Equipment or to TurboChef at the following address:

TurboChef Technologies, Inc.
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007
Phone: +1 214-379-6000
Fax: +1 214-379-6073

The claim must include the serial number of the Equipment and be received by TurboChef on or before the last day of the Warranty Period. Upon receipt of Your claim, TurboChef will promptly notify an Authorized Distributor or an authorized service agent to contact You, to verify Your claim and, if necessary, to arrange for an on-site repair visit during normal working hours.

Consumables and Parts Used with The Equipment: Neither TurboChef nor the Authorized Distributor assumes any liability for consumables and parts that are used in the normal course of Equipment operation or for failure of or damage to Equipment or components from the use of nonapproved cleaning chemicals, devices or processes.

Charges for Service Not Covered by Limited Warranty: In the event that You request and receive repairs, replacement or service not covered by this Limited Warranty, You will be invoiced and must pay the Authorized Distributor or authorized service agent directly according to its normal scale of charges and business terms.

Product Liability: NEITHER TURBOCHEF NOR THE AUTHORIZED DISTRIBUTOR ASSUMES ANY LIABILITY FOR ANY INCIDENTAL, SPECIAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO LOSS OF USE, LOST REVENUE OR PROFITS, OR SUBSTITUTE USE SUFFERED BY YOU OR ANY THIRD PARTY, WHETHER ARISING IN CONTRACT, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), OR OTHERWISE RESULTING FROM ANY BREACH BY TURBOCHEF OR THE AUTHORIZED DISTRIBUTOR OF THE LIMITED WARRANTY PROVIDED HEREIN, EVEN IF TURBOCHEF AND/OR THE AUTHORIZED DISTRIBUTOR WERE APPRISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. THIS LIMITED WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM COUNTRY TO COUNTRY. SOME COUNTRIES MAY NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, MAY NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OR CONDITION LASTS, OR ALLOW PROVISIONS THAT PERMIT THE WARRANTY TO BE VOIDED. THUS, SOME OF THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

Exclusive Remedy: This Limited Warranty states the Authorized Distributors and TurboChef's sole and exclusive obligation and liability and your sole and exclusive remedy under this Limited Warranty.

Third Party Rights: The UK Contract (Rights of Third Parties) Act 1999 is excluded from applying to this Limited Warranty and nothing herein confers or purports to confer on any third party any benefit or any right to enforce any term of this Limited Warranty.

Severability: If any item or provision contained in this Limited Warranty or any part of them ("an offending provision") is declared to be or becomes unenforceable, invalid or illegal for any reason whatsoever in any jurisdiction, the other terms and provisions of this Limited Warranty shall remain in full force and effect in that jurisdiction as if it had been executed without the offending provision appearing in it and the entire Limited Warranty shall remain in full force and effect in all other jurisdictions.

Governing Law, Entire, Agreement: This Limited Warranty shall be governed by and construed according to English law. The application of the United Nations Convention on International Sale of Goods to this Limited Warranty is expressly excluded. This Limited Warranty may not be altered, amended or modified by the Authorized Distributor or its service agent, and no representation, alteration, amendment or modification by TurboChef shall be valid unless in a signed form from TurboChef.

For service or information:
within North America call
Customer Support at 1-800-90TURBO or
outside North America
call +1 214-379-6000 or Your Authorized Distributor



Instructions d'installation et d'utilisation

Modèles CIBO+

Sommaire

English	2 – 42
Français	43 - 83
Informations importantes	44
Avertissements et précautions d'emploi	45
Données techniques	48
Installation et mise en service	48
Liste de contrôle des compartiments	49
Accessoires, consommables et codes	49
Mode d'emploi	50
Nettoyage	74
Révision, maintenance et remplacement des pièces	75
Informations sur les révisions et sur la garantie	76
Español	84 – 125
Deutsch	126 – 166
Italiano	167 – 208

INFORMATIONS IMPORTANTES



Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser ce produit, en portant une attention particulière à toutes les sections avec des symboles d'avertissement, symboles de mise en garde et des avis. Assurez-vous de toujours bien les comprendre.



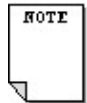
AVERTISSEMENT !

Ce symbole est utilisé en cas de risque de blessures corporelles.



MISE EN GARDE !

Ce symbole est utilisé en cas de risque d'endommager votre produit TurboChef.



REMARQUE :

Ce symbole est utilisé pour vous apporter des informations complémentaires, des conseils et astuces.

CONSERVEZ CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE



Ce manuel contient d'importantes instructions sur la sécurité et l'installation/utilisation. Tous les utilisateurs/opérateurs sont tenus de lire ce manuel avant d'utiliser le four. Le non-respect des instructions contenues dans ce manuel peut entraîner des blessures ou la mort, endommager le four et annuler la garantie.



Avertissements et précautions d'emploi

Cet appareil doit être installé, mis en service et entretenu par une personne qualifiée, conformément aux réglementations nationales et locales en vigueur dans le pays d'installation.

Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.

Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans le manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou une personne aussi qualifiée.

Assurez-vous que la fiche d'alimentation secteur et la prise murale sont accessibles à tout moment.

Détachez le revêtement plastique et nettoyez l'appareil avant utilisation avec un chiffon doux.

En cours d'utilisation, les pièces peuvent devenir chaudes - éviter tout contact accidentel.

Débranchez cet appareil avant toute révision, entretien ou nettoyage.

Précautions à prendre pour éviter une éventuelle exposition à une énergie micro-ondes excessive

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

Il est dangereux pour toute personne non compétente d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle de protection contre l'exposition aux micro-ondes.

Évitez toute possibilité d'exposition à l'énergie des micro-ondes - n'essayez jamais de faire fonctionner l'appareil avec la porte ouverte. Il est important que la porte soit correctement étanche lorsque le four fonctionne, par conséquent, si les joints ou les charnières de la porte sont endommagés, n'utilisez pas l'appareil avant qu'il ait été réparé par une personne compétente. Le joint de la porte doit toujours être maintenu propre et exempt de débris pour qu'il puisse remplir sa fonction d'étanchéité de l'enceinte lorsque le four à micro-ondes fonctionne.

Comme il s'agit d'un four combiné à micro-ondes et à convection, faites attention en utilisant des ustensiles en plastique.

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients étanches ou des bocaux en verre fermés, car ils risquent d'exploser.

Le chauffage des boissons par micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée, il faut donc faire attention en manipulant le récipient.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant la consommation afin d'éviter les brûlures. Nous recommandons de ne pas utiliser le four pour chauffer ces produits.



Lorsque vous chauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier approuvés pour les micro-ondes, soyez attentif en raison du risque d'inflammation.

Si vous observez de la fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent exploser même après la fin du chauffage.

Mise en garde

LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE MICRO-ONDES.

Soyez prudent lorsque vous retirez les éléments chauds.

N'utilisez pas d'ustensiles en métal dans le four, sauf si cela est recommandé par les fabricants d'aliments pour micro-ondes. Faites chauffer les aliments dans des récipients en verre, en céramique et en papier ou en plastique résistant aux micro-ondes.

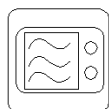
Ne faites pas frire des matières grasses dans le four. Les matières grasses pourraient surchauffer et être dangereuses à manipuler.

Percez la peau des pommes de terre, des tomates et des aliments similaires avant de les cuire avec l'énergie des micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe uniformément.

N'utilisez pas de thermomètres de cuisson ordinaires dans ce four lorsque vous cuisinez en mode micro-ondes ou en mode combiné. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure et peuvent provoquer un arc électrique, un dysfonctionnement ou endommager le four.

N'utilisez jamais de papier, de plastique ou d'autres matériaux combustibles qui ne sont pas destinés à la cuisson. Si la température du four est élevée, le matériau peut s'enflammer.

Les articles pouvant être utilisés dans les fours à micro-ondes doivent être marqués du symbole de sécurité pour les micro-ondes. Une sélection en est donnée ci-dessous. Retirez toujours les poignées tournantes de l'emballage.



Ne chauffez pas des récipients ou des sacs en plastique étanches dans le four. Les aliments ou les liquides pourraient se dilater rapidement et provoquer la rupture du récipient ou du sac. Percez ou ouvrez le récipient ou le sac avant de le chauffer. N'utilisez pas de papier d'aluminium dans le four.

Ne débranchez pas le four immédiatement après utilisation. Le ventilateur interne doit refroidir le four pour éviter d'endommager les composants électriques.



Risque pour la santé - Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique. Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique. Le non-respect de ces conseils peut entraîner la mort.

Ne cuisez pas directement sur la base en verre. Utilisez une feuille de revêtement en téflon ou similaire.

N'utilisez pas d'outils métalliques pour nettoyer la base en verre. Ne heurtez pas la base en verre.

N'utilisez jamais de métal, de plastique à usage unique ou de papier d'aluminium dans ce four, à moins que cela ne soit approuvé par TurboChef.

Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé.

Il est important que la porte du four ferme correctement et qu'il n'existe aucun dégât sur :

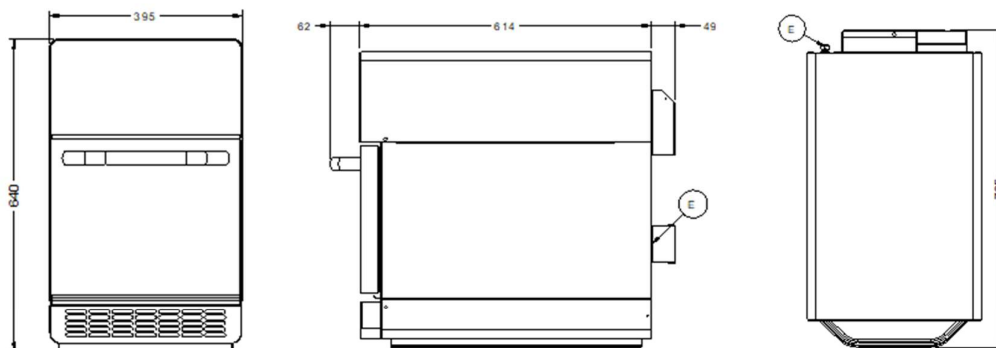
- (1) La structure de la porte ou l'étouffoir à micro-ondes situé à l'intérieur de la porte
- (2) Les charnières ou les loquets (cassés ou desserrés)
- (3) Les joints de porte ou les surfaces d'étanchéité

Maintenance programmée

Une maintenance préventive périodique est essentielle pour conserver des performances optimales. Il est nécessaire de maintenir les moteurs, les ventilateurs et les composants électroniques exempts de saleté, de poussière et de débris pour assurer un refroidissement correct. La surchauffe est préjudiciable à la durée de vie de tous les composants mentionnés. Les intervalles périodiques de nettoyage préventif peuvent varier en fonction de l'environnement dans lequel le four fonctionne.

Ne faites pas cuire de grandes quantités de viande crue dans ce four. Le four est équipé d'un convertisseur catalytique qui peut se bloquer et devenir inefficace en cas de cuisson de quantités excessives d'aliments gras tels que des hamburgers et des saucisses.

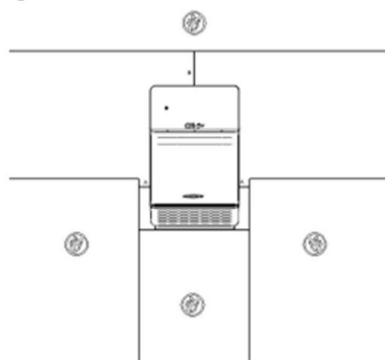
TurboChef recommande de réchauffer les protéines cuites.



Aperçu des fonctionnalités et des avantages

- CiBO+ utilise une technologie unique de tri-chaleur. Micro-ondes, TurboAir et ContactBase, combinés, offrent une qualité, une vitesse et une cohérence inégalées.
- Obtenez les mêmes résultats de haute qualité pour chaque commande. Appuyez simplement sur l'un des 40 éléments de menu sur l'écran tactile du QPad et le four fera le reste.
- Encombrement compact de 395 mm x 665 mm avec un four de taille généreuse. CiBO+ peut s'adapter n'importe où tout en fournissant une pizza de 12".
- Aucune installation requise - branchez et cuisinez.
- Utilisez des espaces non traditionnels avec une technologie sans ventilation.
- La protection antimicrobienne réduit la propagation des virus sur les points de contact
- Personnalisez facilement la position des éléments de menu ou les paramètres de recette en fonction de votre entreprise avec Touch & Change. Touchez simplement ce que vous souhaitez modifier.

Fig1



Données techniques et spécifications

Dimensions extérieures, poids et puissance

Hauteur (mm)	640
Largeur (mm)	395
Profondeur (mm)	665 + 60 poignée
Poids (Kg)	52.0
Puissance CIBO+	3 kW, 13A @ 230V 50Hz
Puissance CIBO+ Boost	4.6KW, 20A @ 230V 50hz
Puissance Cibo+Boost/3	4.6KW 3 Phase 400v + N L1 - 8.3A, 1900W L2 - 6.5A, 1500W L3 - 5.2A, 1200W

Dimensions internes de la cavité du four

Hauteur (mm)	160
Largeur (mm)	335
Profondeur (mm)	345

Installation et mise en service

Cet appareil doit être relié à la terre.

Une borne de liaison équipotentielle est prévue pour permettre la liaison avec d'autres équipements.

En cas de remplacement de la prise, connecter les bornes comme suit :

Fil vert et jaune Terre E

Fil noir Neutre L1

Fil marron Conducteur L2

Les cordons d'alimentation doivent être des câbles souples à gaine résistante à l'huile, pas plus légers que les cordons ordinaires à gaine en polychloroprène ou en élastomère équivalent (code 60245 IEC 57)

Installez cet appareil sur une surface plane, et assurez-vous que toutes les fentes d'aération ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la surface puisse supporter en toute sécurité le poids de l'appareil. Les cloisons, les murs ou les meubles doivent être en matériaux incombustibles. Distances minimales : A 50 mm, B 50mm - voir Fig 1.

L'appareil n'est pas prévu pour une installation encastrée.

Ne placez pas le four directement à côté de zones de préparation poussiéreuses ou à base de farine.



L'appareil doit être placé sur une surface plane et lisse pour permettre à la base en néoprène de créer un joint. Le fait de sceller l'appareil conformément à cette procédure vise à empêcher les déversements de liquide sur les surfaces de plancher ou de comptoir adjacentes de passer sous les parties inaccessibles de l'équipement.

Que contient la boîte ?

Four CIBO+
Ce manuel d'instructions IS903
Clé USB
Palette de chargement LT05
Plateau en téflon CIBO/TT
Feuille de téflon TFS05
Kit de démarrage pour nettoyage pour four 105702

Accessoires, consommables et codes

Support magnétique pour palette de chargement	LTH01
Clé USB	TCIBOPLUS/USB
Plateau en téflon	CIBO/TT
Feuille de téflon	TFS05
Palette de chargement	LT02
Plateau à œufs	CIBO/ET
Grille métallique	SH136

Présentation générale

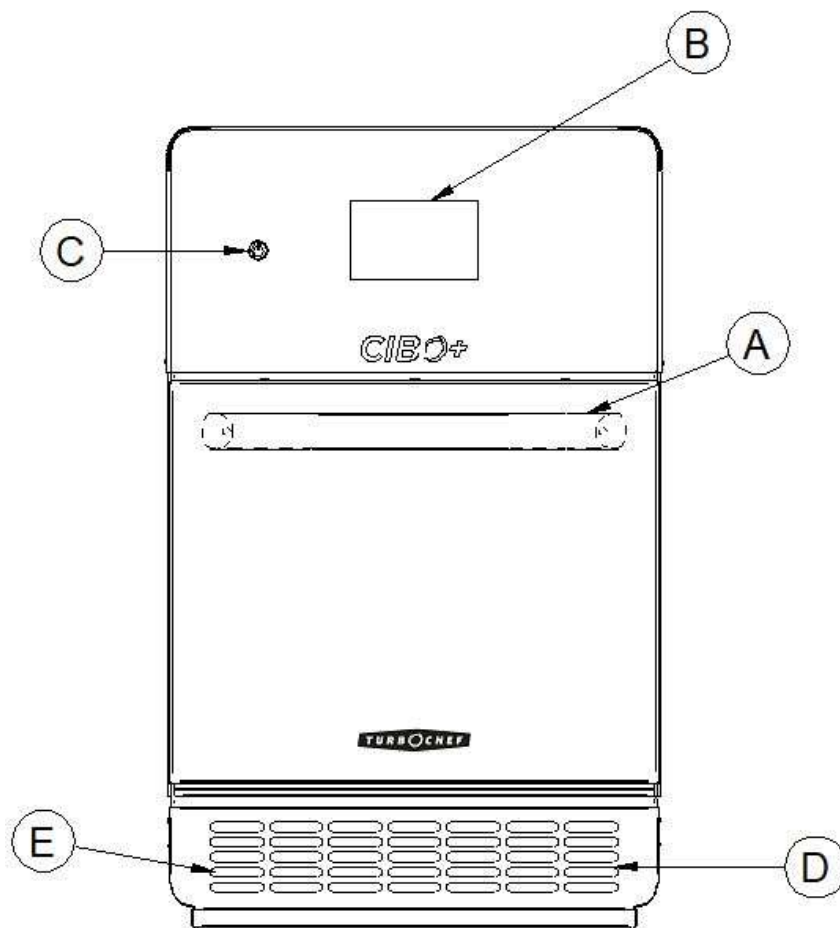


Fig 2 (vue de face)

A - Poignée de porte

B - Écran tactile

C - Bouton Marche/Arrêt, maintenir enfoncé pendant 3 secondes

D - Filtre à air, doit toujours être en place lorsque le four est mis en marche

E - Port USB (derrière le filtre à air)

Pour accéder au port USB, retirer le filtre à air. Le filtre à air est monté sur une clavette - pour le détacher, le pousser vers le haut et le tirer vers l'avant.

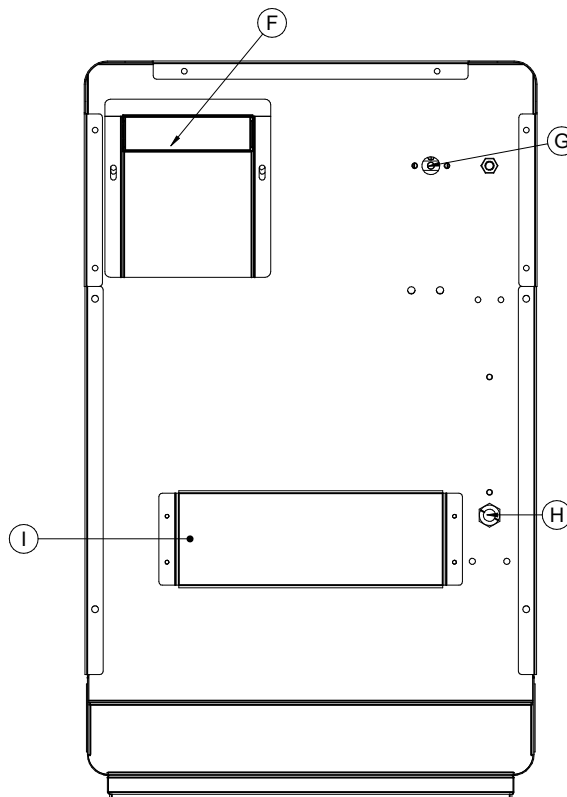


Fig 3 (vue arrière)

F - Sortie d'air, ne pas obstruer

G - Thermostat de limite

H - Alimentation secteur

I - Entretoise d'espacement

Seul du personnel qualifié ou formé doit utiliser cet appareil.

Guide de démarrage rapide – Mise en marche

Effectuez tous les contrôles de sécurité nécessaires et assurez-vous que le four est propre et vide avant de commencer. Vaporisez la protection du four (OS01) sur les parois intérieures, la base et l'intérieur de la porte

Branchez le four à une prise murale et allumez la prise.

Allumez le four en maintenant le bouton On/Off enfoncé (Fig 2, C) pendant 3 secondes. Le four émet un bip, puis affiche le logo CIBO+ suivi de l'écran d'accueil.

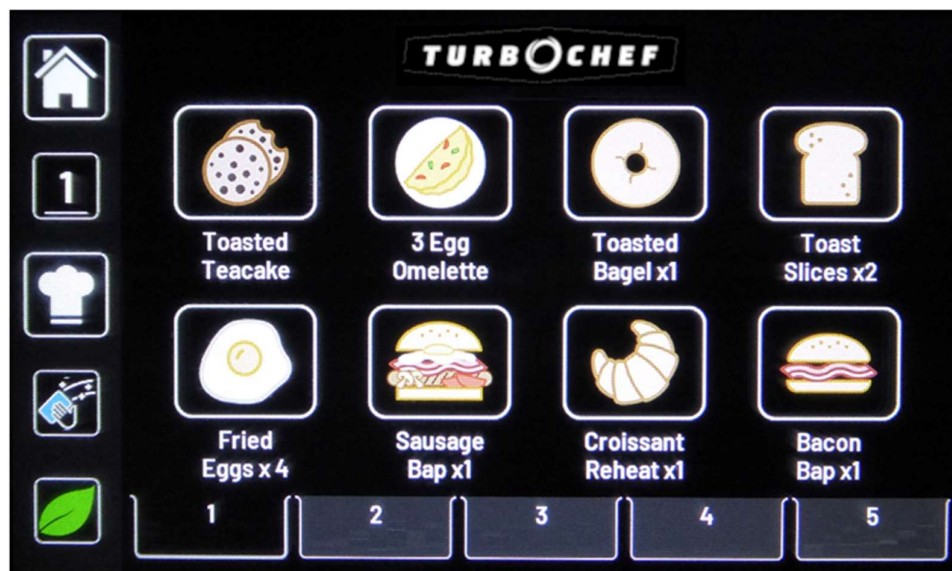
L'écran d'accueil

Technologie de cuisson triple chaleur CIBO+

Le CIBO+ dispose de trois sources de chaleur : un double élément de four d'une puissance nominale de 500 et 1 500 W, un magnétron à micro-ondes d'une puissance de 1 000 W et un élément de base chauffant de 700 W. Toutes les sources de chaleur ne sont pas allumées en même temps (le contrôleur les en empêche) et la puissance est toujours limitée à moins de 13 Ampères, ce qui permet d'utiliser une prise standard de 13 A.

Le CIBO+ peut cuire tous les types d'aliments ; toutefois, compte tenu de la petite cavité, nous déconseillons de l'utiliser de manière continue pour cuire des protéines à forte teneur en graisse, car cela endommagerait le convertisseur catalytique.

Le concept d'utilisation du contrôleur CIBO+ est le suivant : il suffit de toucher ce que vous souhaitez modifier/sélectionner



Nettoyage et arrêt. Il s'agit d'une fonction spéciale permettant de refroidir rapidement le four à 50°C (en 10 minutes environ si l'utilisateur ouvre la porte), après quoi le four s'éteint automatiquement.



Gestionnaire de recettes Il permet d'accéder aux recettes de cuisine individuelles, puis aux réglages généraux du four via le bouton de réglage situé dans le coin inférieur gauche.



ECO. Ceci s'affiche dans le coin inférieur gauche si le mode ECO est sélectionné dans les réglages. Il peut être utilisé pour réduire la consommation d'électricité pendant les périodes creuses

L'écran d'accueil affiche les 8 premières recettes du premier groupe. Quatre autres groupes peuvent être sélectionnés au bas de l'écran.

Groupes expliqués

Sur l'écran d'accueil, vous verrez cinq groupes de recettes que vous pouvez nommer.

Chaque groupe de huit recettes partage les mêmes réglages de température du four et de la base, la modification des réglages entraîne la modification de l'ensemble du groupe.

Vous pouvez décider de la meilleure température de travail et faire travailler plusieurs groupes à la même température si vous le souhaitez.

Les recettes individuelles peuvent comporter jusqu'à quatre étapes pour modifier la vitesse de l'air afin d'augmenter la coloration de l'extérieur de l'aliment et la puissance des micro-ondes pour chauffer jusqu'au cœur du produit. La plupart des aliments ne nécessitent qu'une étape.

Lorsqu'une recette est sélectionnée, le four chauffe jusqu'à la température du four et de la base pour ce groupe.

Fonctionnement

Pour faire fonctionner, touchez la recette demandée. Le four préchauffe à la température de consigne (si la température du four est inférieure à celle de la recette). Si vous touchez les températures de consigne du four/de la base dans le coin inférieur droit, les températures actuelles s'affichent ; touchez de nouveau pour revenir aux températures de consigne. Pour minimiser le préchauffage, il est conseillé d'activer le préchauffage automatique dans l'écran des paramètres. Le four maintiendra alors une température de consigne et sera toujours prêt à cuire.



Lorsque la température de consigne du four est atteinte, le four émet un bip, l'écran devient vert et le produit peut être chargé dans le four.



Placez l'aliment dans le four et appuyez sur le bouton Play. Le four cuit les aliments selon la recette sélectionnée, l'écran devient rouge et émet un bip pour vous indiquer que la cuisson est terminée.



Appuyez sur Stop et retirez délicatement l'aliment du four. Il existe une option d'arrêt automatique / remise à zéro dans le menu des paramètres.

Configuration

Copie et déplacement de recettes

Sur l'écran d'accueil, appuyez sur Gestionnaire de recettes pour accéder à l'écran du Gestionnaire de recettes. Cet écran vous permet de copier/déplacer et de modifier des recettes.



Copier Appuyez sur le bouton de copie et sélectionnez la recette à copier. Sélectionnez ensuite l'emplacement où copier la recette, qui peut se trouver dans n'importe quel groupe.

Remarque. Les réglages de température de la base et du four correspondent aux réglages du groupe dans lequel la recette est déplacée, il peut donc être nécessaire d'ajuster les temps de cuisson.



Déplacer Appuyez sur le bouton de déplacement et sélectionnez la recette à déplacer. Sélectionnez ensuite la position vers laquelle vous souhaitez déplacer la recette, les autres recettes s'organisent automatiquement. Le déplacement ne fonctionne que dans le groupe dans lequel vous travaillez.



Réglages Appuyez sur le bouton des paramètres pour accéder à la configuration générale du four.



Numéro de page Appuyez sur le bouton de numéro de page pour basculer entre la page 1 et la page 2 des recettes.

Modification des recettes

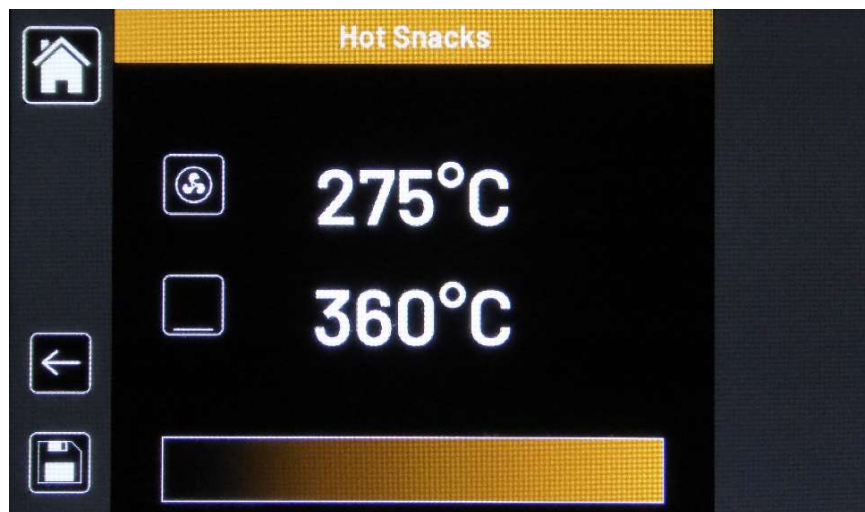
Voici une recette typique.



Pour renommer le groupe, touchez le nom du groupe (Hot Snacks) dans la barre de titre de droite et utilisez le clavier pour modifier le titre. Acceptez vos modifications avec la coche. Appuyez sur l'icône **Enregistrer**. Appuyez sur l'icône Accueil pour revenir à l'écran d'accueil.

Pour renommer une recette, touchez le nom de la recette (Toastie) dans la barre de titre du haut et utilisez le clavier pour modifier le titre. Acceptez vos modifications avec la coche. Appuyez sur l'icône **Enregistrer**. Appuyez sur l'icône **Accueil** pour revenir à l'écran d'accueil. Les recettes peuvent comporter deux lignes de texte.

Pour changer les paramètres de température du four d'un groupe



À partir d'une recette sélectionnée, touchez les chiffres de température (en bas à droite) et l'écran de réglage de la température (ci-dessus) s'affiche.

Touchez les températures que vous souhaitez modifier et ajustez-les à l'aide de la barre de défilement.

Appuyez sur l'icône **Enregistrer** et sur l'icône Accueil pour revenir à l'écran d'accueil. Toutes les recettes de ce groupe utiliseront désormais les nouveaux paramètres de température.



Température du four. Il s'agit de la température du four, réglable entre 30°C et 280°C



Température de la base. Il s'agit de la température de la base en verre céramique du four, réglable entre 30°C et 350°C



Enregistrer. Cette fonction enregistre les réglages actuels. Si vous ne souhaitez pas enregistrer le nouveau réglage, appuyez sur la flèche arrière

Pour modifier des recettes individuelles

Dans le gestionnaire de recettes, touchez l'icône de la recette que vous souhaitez modifier.



L'écran de modification des recettes comprend 4 rangées d'étapes de cuisson (toutes ne devront pas être utilisées pour la plupart des recettes), avec 3 colonnes pour définir la puissance du four à micro-ondes, la vitesse du ventilateur et le temps.

Touchez l'un des chiffres pour qu'il devienne orange. Pour les changer, modifiez-les à l'aide de la barre de défilement. Le temps de cuisson de chaque étape sera incrémenté et ajouté au temps de cuisson total de la recette indiqué sur le côté droit, sous l'icône de la recette. Lorsqu'une valeur est ajustée, l'icône Enregistrer s'affiche. Vous avez maintenant 2 options. Vous pouvez soit appuyer sur Enregistrer, puis revenir à l'écran d'accueil pour essayer vos nouveaux réglages, soit, pour vous aider à développer rapidement vos recettes, vous pouvez essayer les nouveaux réglages sans revenir à l'écran d'accueil en touchant le bouton Lecture. Lorsque vous êtes satisfait des résultats de votre recette d'essai, n'oubliez pas d'appuyer sur Enregistrer avant de revenir à l'écran d'accueil.



Puissance des micro-ondes. Il s'agit d'une valeur en pourcentage qui peut être ajustée par incréments de 10% de 0 à 100%



Vitesse du ventilateur. Il s'agit d'une valeur en pourcentage qui peut être ajustée par incréments de 10% de 0 à 100%



Temps. La valeur est en secondes et en minutes et peut être réglée par intervalles de 5 secondes de 0 seconde à 30 minutes

Pour changer une icône de recette

Les icônes de recette peuvent être sélectionnées dans une bibliothèque pour compléter le produit à cuire. Pour changer l'icône d'une recette, appuyez sur le Gestionnaire de recettes, puis sur l'icône de la recette à changer. Appuyez sur l'image de l'icône dans le coin supérieur droit pour ouvrir la bibliothèque d'icônes. Sélectionnez votre nouvelle icône, appuyez sur **Enregistrer** puis sur l'icône Accueil pour revenir à la page d'accueil et voir la nouvelle icône de recette.

Paramètres généraux

Votre CIBO+ est livré avec un certain nombre de paramètres réglables par l'utilisateur pour permettre de personnaliser le four. Pour accéder au menu Paramètres, à partir de l'écran d'accueil, appuyez sur Gestionnaire de recettes, puis sur Paramètres.

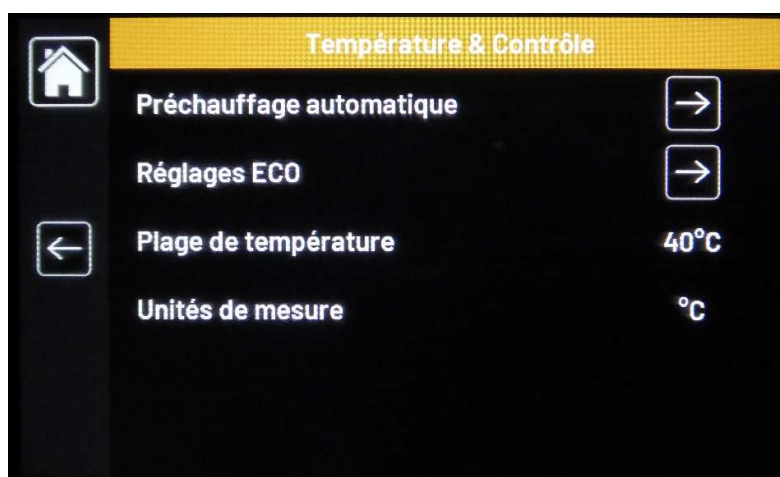


Paramètres Appuyez sur le bouton des paramètres pour accéder à la configuration générale du four. Ces paramètres peuvent être protégés par un code PIN



Voici l'écran des paramètres qui affiche les cinq sous-catégories. Appuyez sur la touche correspondante pour passer au niveau suivant.

Température et contrôle



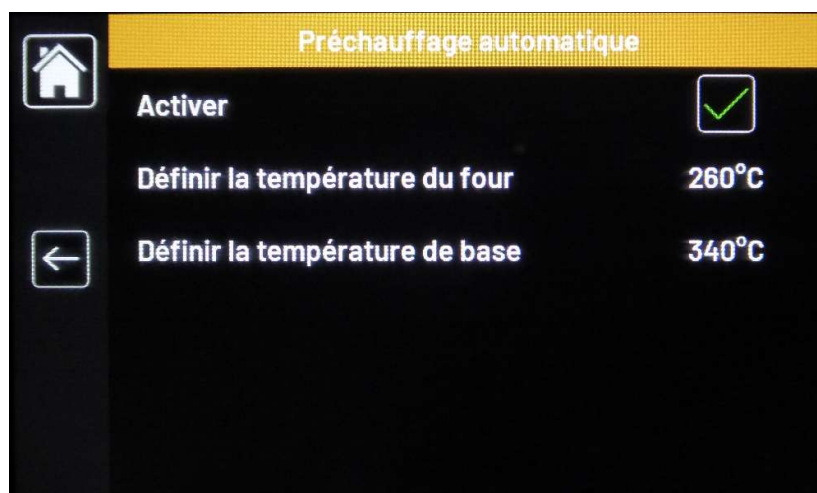
Préchauffage automatique. Si cette option est sélectionnée, le four commence à chauffer dès qu'il est allumé et que l'écran d'accueil est affiché. Il est recommandé de sélectionner cette option car elle améliore la disponibilité du four à la cuisson.

Plage de température. C'est la plage de températures à laquelle le four est prêt à recevoir des aliments à cuire. Une valeur de 30°C est une bonne bande de départ. Si le four affiche de façon répétée le préchauffage après la cuisson, cette valeur peut être augmentée.

Unités de mesure. Appuyer pour passer de Celsius à Fahrenheit

Réglages ECO. Voir l'explication à la page suivante.

Préchauffage automatique



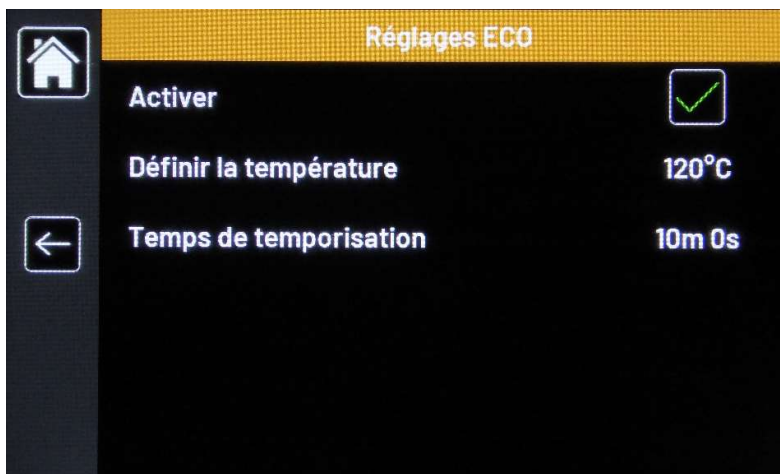
Activer - Met en marche et arrête le préchauffage automatique. Une fois arrêté, le four ne chauffe pas jusqu'à ce qu'une recette soit sélectionnée. Il faut environ 10 minutes pour obtenir une température de cuisson.

Définir la température du four - Cette option permet de définir une température par défaut entre 30°C et 280°C. Appuyez pour la modifier, utilisez le curseur et enregistrez la nouvelle température. Il est recommandé de régler sur la température de cuisson la plus utilisée.

Définir la température de base - Cette option permet de définir une température par défaut entre 30°C et 360°C. Appuyez pour la modifier, utilisez le curseur et enregistrez la nouvelle température. Il est recommandé de régler sur la température de base de cuisson la plus utilisée.

Paramètres ECO

Eco vous permet d'économiser de l'énergie pendant les périodes calmes en réduisant la température du four.



Activer - Active et désactive le mode ECO

Définir la température - Permet de définir la température à laquelle le four se réduit si aucune activité de cuisson n'a lieu pendant le délai de temporisation.

Délai de temporisation - Temps accordé sans activité de cuisson avant l'activation du mode ECO.

Lorsque le mode ECO est activé, l'écran devient noir et affiche ECO en vert au centre. Pour quitter le mode ECO, touchez uniquement l'écran et l'appareil se remet à chauffer jusqu'aux températures définies.

Paramètres – Sound & Display (son et affichage)

Les paramètres de son et d'affichage permettent à l'utilisateur de configurer les volumes et l'apparence de l'écran selon ses préférences.



Volume – Touchez Volume pour modifier le niveau de l'avertisseur sonore.

Temps réinit. de l'avertisseur – Touchez le temps pour régler la durée de l'avertisseur. Il est régler pour sonner toutes les 10 secondes pendant la durée de ce temps.

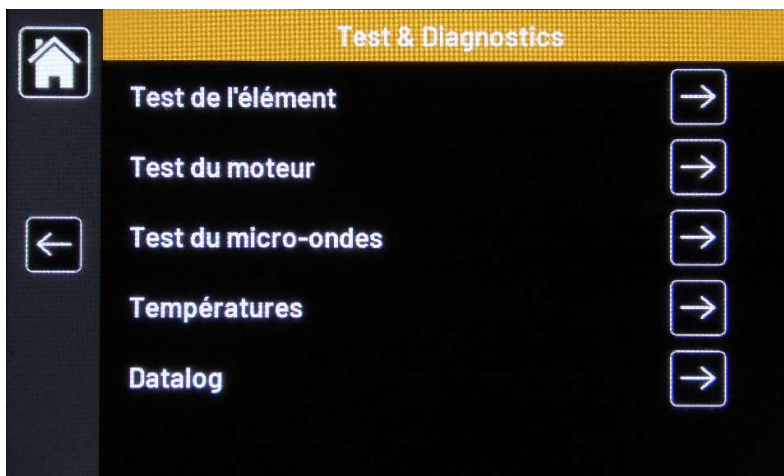
Avertiss. fin programme Activer – C'est un avertisseur sonore qui informe l'opérateur que les aliments sont presque cuits. Touchez pour activer ou désactiver l'avertissement sonore de fin de recette.

Avertiss. fin programme Temps – Touchez pour définir le temps avant la fin de la recette pour faire sonner l'avertisseur.

Arrêt d'ouverture de porte – Lorsqu'elle est activée, cette fonction permet d'ouvrir ou de fermer la porte pour contrôler l'arrêt et le démarrage de la recette de cuisson. Touchez pour activer/désactiver

Luminosité de l'écran – Touchez pour sélectionner une luminosité forte ou faible de l'écran.

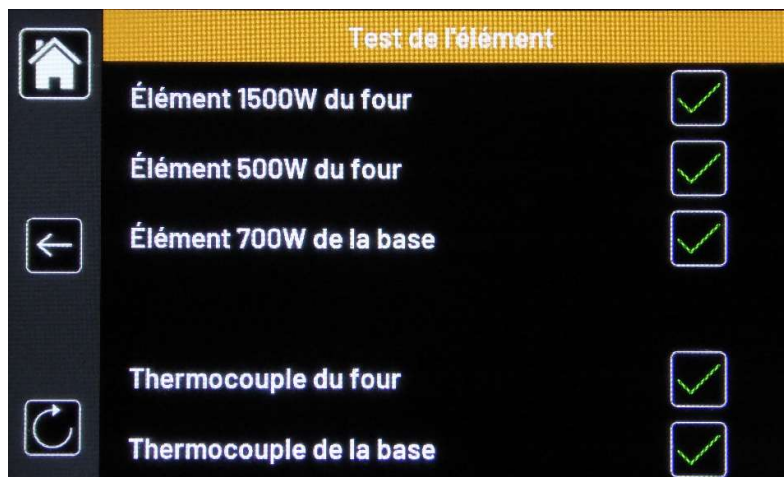
Test et diagnostics



Voici une série d'utilitaires qui permettent de contrôler la santé du four. Ils ne sont pas nécessaires au quotidien, mais sont utilisés pour diagnostiquer et tester les différents composants du four.

Un manuel technique est disponible pour les techniciens d'entretien qualifiés.

Test des éléments



Il indique l'état des éléments et des thermocouples. Une coche signifie qu'ils fonctionnent correctement, une croix indique un problème potentiel.

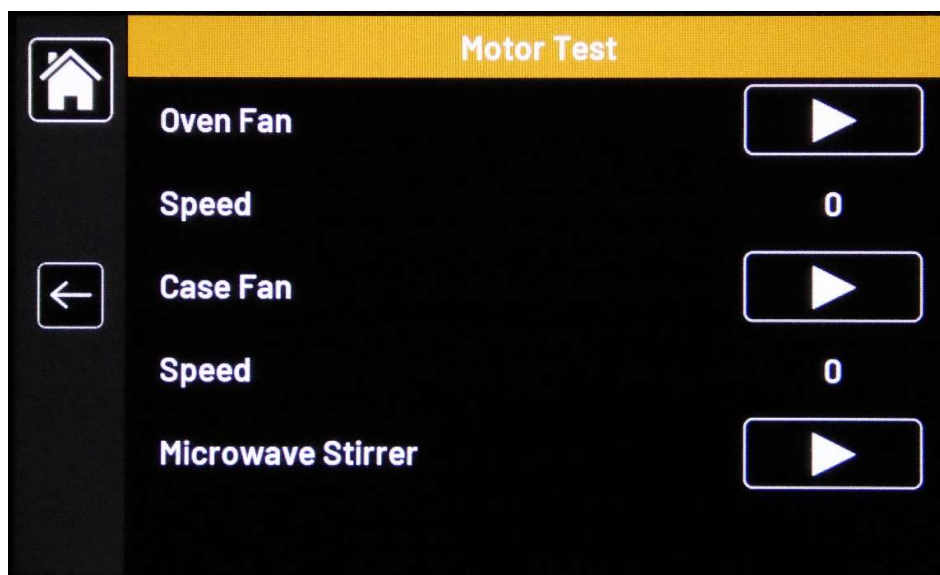


Toucher pour retester les composants et actualiser les indicateurs.



Toucher pour revenir au menu précédent

Test des moteurs



Cet écran permet de tester les trois différents moteurs.



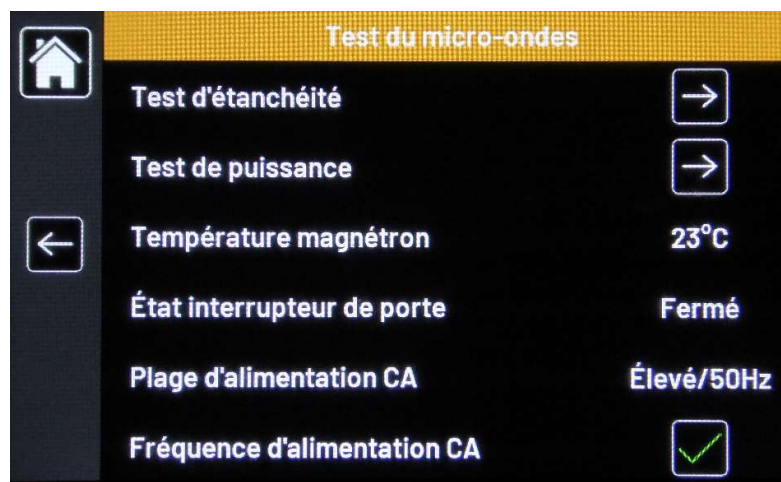
Appuyez pour démarrer un moteur



Appuyez pour arrêter un moteur

La vitesse du ventilateur et des moteurs de ventilateur de refroidissement du carter du four est contrôlée et une pression sur les chiffres permet de faire varier la vitesse. On peut la sentir et l'entendre lorsque la vitesse augmente ou diminue.

Test du micro-ondes



Cet écran est utilisé par les techniciens d'entretien pour vérifier les performances des composants du magnétron

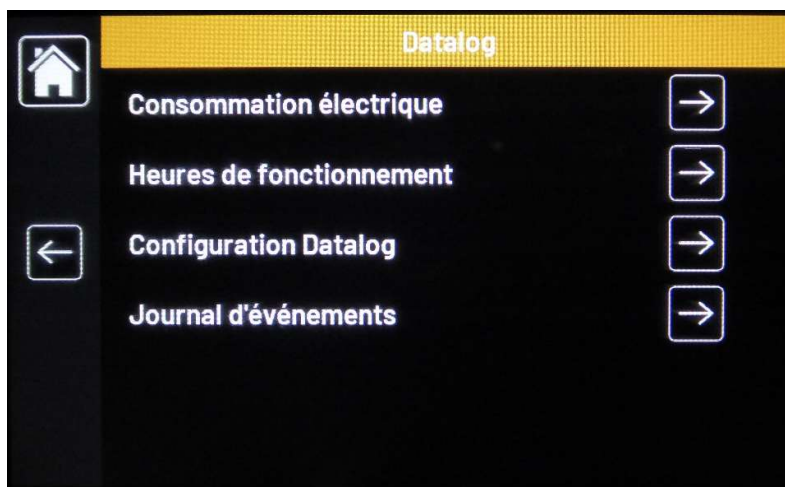
La plage d'alimentation en CA est utilisée pour régler l'alimentation du magnétron. Une tension supérieure à 225 V CA est élevée et inférieure à 225 V est faible.

Températures



Cet écran est utilisé par les techniciens d'entretien pour vérifier la température des différents composants du four. Si une température est trop élevée, elle est colorée en rouge et peut être due à un manque de circulation d'air dans le four.

Datalog



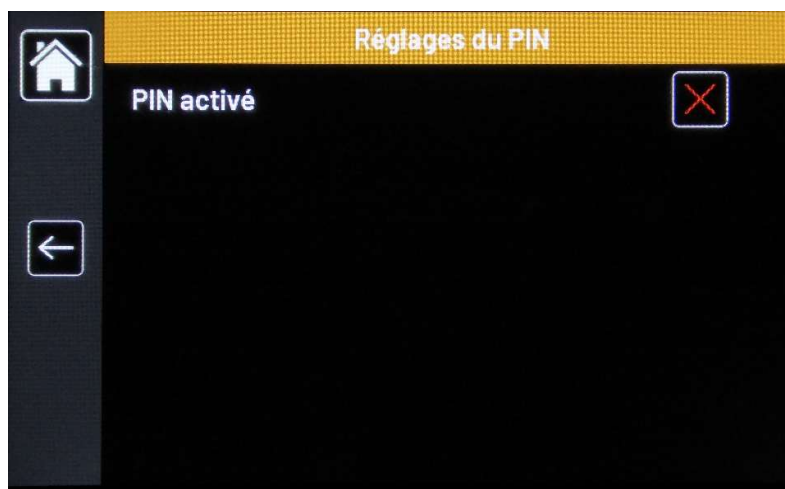
Cet écran indique la consommation d'énergie et compte également le nombre d'utilisations de la porte. Pour l'utiliser, l'heure et la date doivent être définies dans l'écran de configuration Datalog.



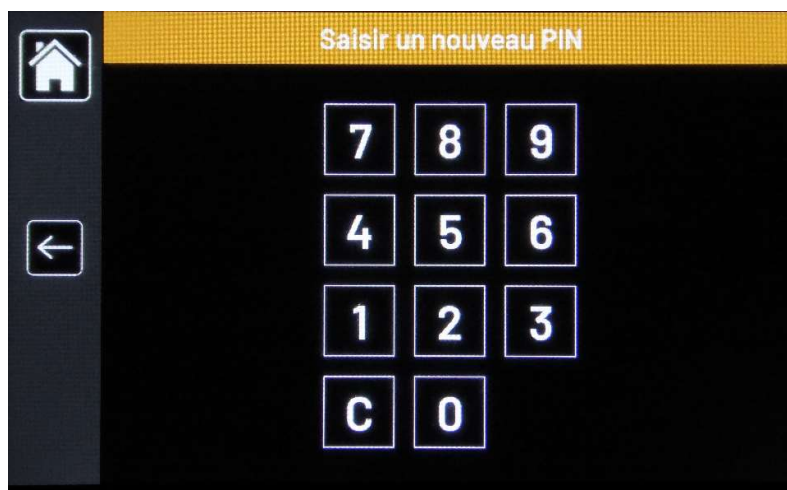
Touchez le paramètre concerné et utilisez le curseur pour le régler. Une fois que le paramètre est correct, confirmez en appuyant sur le bouton d'enregistrement.

Paramètres – Paramètres du PIN

Les paramètres PIN permettent une appropriation sélective des paramètres et des fonctions du four.



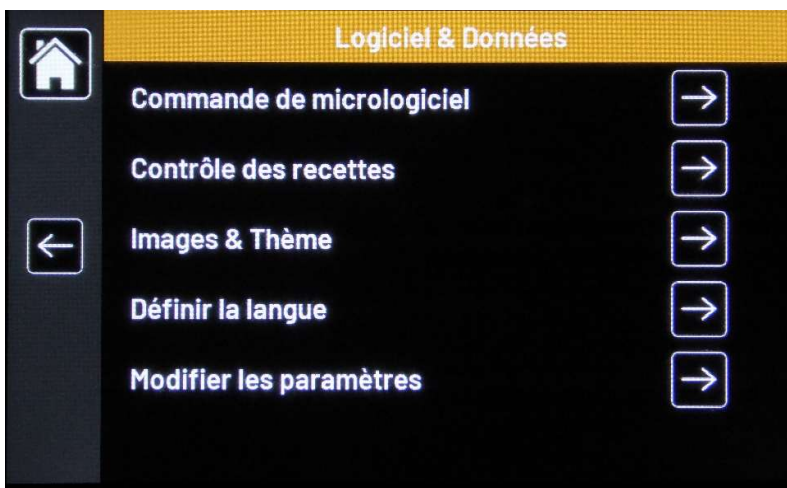
Pour définir un code PIN, appuyez sur la croix



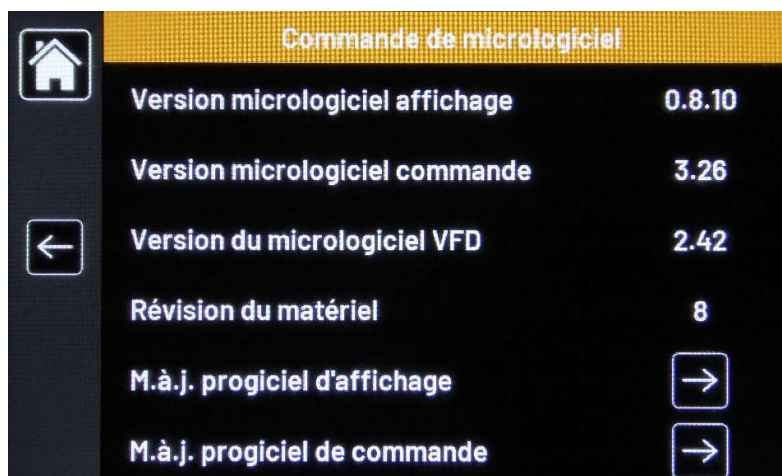
Saisissez un code PIN à 4 chiffres, puis confirmez le numéro lorsque vous y êtes invité. Une fois défini, le code PIN sera nécessaire chaque fois que vous accéderez aux écrans de réglage. Vous pouvez désactiver le code PIN en accédant à l'écran des paramètres du code PIN, en sélectionnant pas de code PIN et confirmer en saisissant le code PIN. Un numéro PIN principal est disponible pour le service d'assistance de TurboChef en cas d'oubli ou de perte du PIN.

Logiciel et données

À partir des écrans Logiciel et Données, vous pouvez accéder aux versions du logiciel et du matériel que vous utilisez et les mettre à jour, charger et télécharger des recettes, y compris celles d'un autre CIBO+, définir votre apparence d'écran préférée et définir la langue appropriée.



Commande de micrologiciel



Version micrologiciel affichage – indique la version actuelle du micrologiciel d’affichage

Version micrologiciel commande – indique la version actuelle du micrologiciel de contrôle

Version du micrologiciel VFD – indique la version actuelle du VFD.

Révision du matériel – indique la révision du matériel installé

Des mises à jour seront publiées par TurboChef lorsqu'une amélioration sera apportée au four.

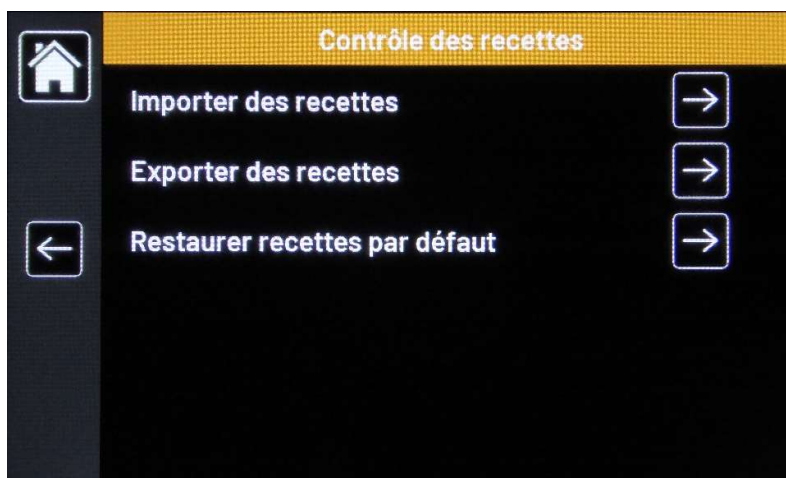
La séquence générale est de toujours mettre à jour le matériel d’affichage en premier.

Mise à jour du micrologiciel d’affichage – Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d’aération inférieure. Appuyez sur la flèche. Vous accédez alors à un écran de confirmation. Touchez pour confirmer et sélectionner la version du logiciel. Le four est alors installé et va redémarrer. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place

Mise à jour du micrologiciel de contrôle – Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d’aération inférieure. Touchez la flèche. Vous accédez alors à un écran de confirmation. Touchez pour confirmer et sélectionner la version du logiciel. Le four est alors installé et va redémarrer. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

Lors de la mise à jour du logiciel, évitez d’ouvrir et de fermer la porte, car cela peut créer des interférences qui ralentissent le processus de mise à jour.

Contrôle des recettes



Cette fonction permet de charger, télécharger et supprimer des recettes, ce qui permet de déplacer des recettes entre différents fours CIBO+.

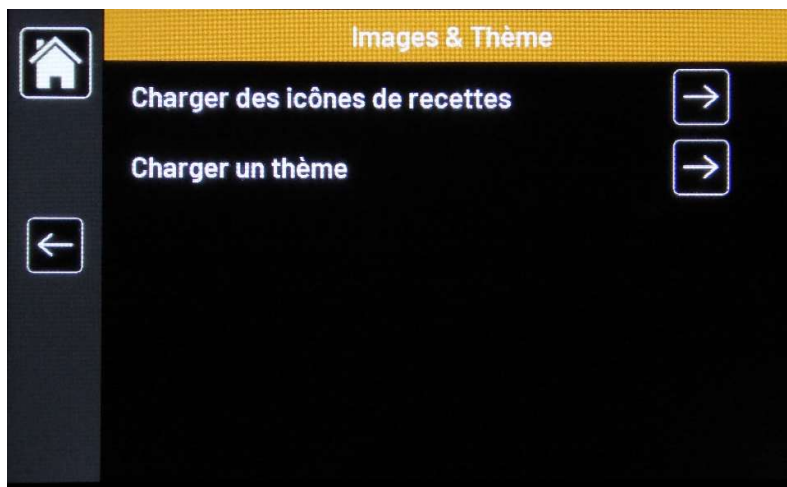
Importer des recettes – Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d’aération inférieure. Touchez la flèche. Les recettes seront alors installées. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

Exporter des recettes – Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d’aération inférieure. Touchez la flèche. Ces recettes seront exportées vers la clé USB. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

Restaurer recettes par défaut – permet de rétablir des recettes telles qu’elles ont été fournies.

Logiciel et données – Images et Thèmes

Vous pouvez charger ici les icônes de recettes mises à jour et définir votre apparence d'écran préférée.



Charger des icônes de recettes – Assurez-vous que la connexion USB est établie. Appuyez sur la flèche de droite pour importer le jeu d'icônes de recettes. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

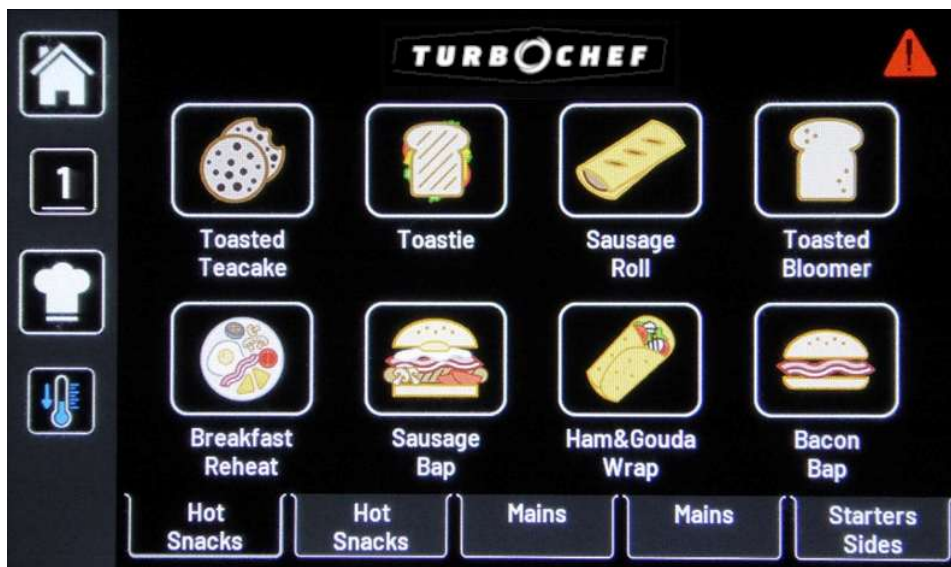
Charger un thème – Assurez-vous que la connexion USB est établie. Appuyez sur la flèche de droite pour charger le dernier thème. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

Logiciel et données – Définir les langues

Cet écran vous permet de définir la langue dans laquelle le texte de l'écran s'affiche. Touchez la flèche de droite sur la langue que vous souhaitez utiliser et acceptez en touchant la coche.



Messages d'erreur



Si vous voyez ce triangle d'avertissement, cela indique une erreur dans le four. Touchez le triangle pour accéder à l'écran de diagnostic. S'il s'agit d'une erreur d'élément ou de thermocouple, vous pouvez relancer le test pour confirmer. Essayez de redémarrer le four en le mettant hors tension pendant 10 secondes au niveau de la prise, puis en le redémarrant. Si le problème persiste, appelez le service après-vente de TurboChef.

Coupure de sécurité

Cet appareil est équipé d'un thermostat de sécurité, qui coupe l'alimentation de l'appareil en cas de défaillance. Si l'écran fonctionne à la mise en marche mais que l'appareil ne chauffe pas, le thermostat de sécurité peut devoir être reconfiguré. Appuyez sur le bouton rouge situé sur le panneau arrière (Fig 3G). Cette reconfiguration ne peut pas être activée tant que l'appareil n'est pas froid. Si cela continue à se produire, veuillez appeler notre service après-vente.

Conditions de garantie

Votre produit est garanti par le fabricant. Il vous faut entretenir et prendre soin de votre produit en suivant les instructions d'entretien et de nettoyage. Ne nettoyez qu'avec du kit de démarrage pour nettoyeur pour four (105702) - d'autres produits peuvent endommager les composants et entraîner un appel de service non garanti. Si vous n'entretenez pas votre four ou si vous endommagez des composants pendant le nettoyage, TurboChef peut vous facturer une réparation sous garantie. Veuillez consulter le site Web pour découvrir les termes et conditions.

Guide de nettoyage



Étape 1 : Refroidir le four



Refroidissez le four en appuyant sur le bouton sur l'écran d'accueil.
NE PAS passer à l'étape 2 tant que le four n'a pas complètement refroidi.

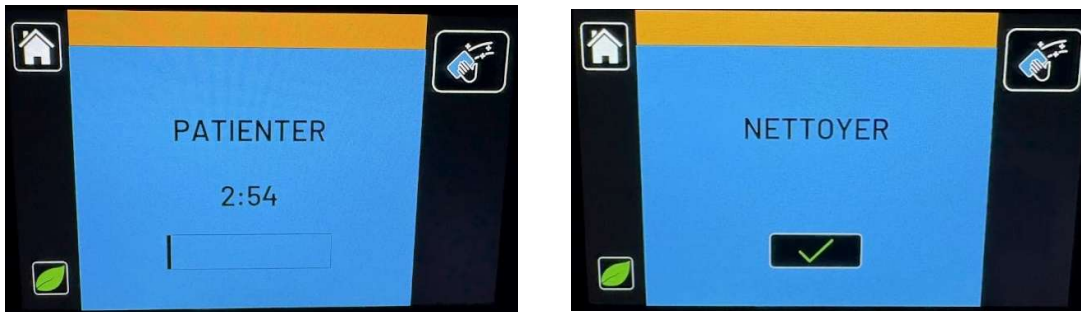
Étape 2 : Nettoyer la cavité du four



- a) Préparez et appliquez le nettoyeur pour four TurboChef sur les parois intérieures de la cavité.



- b) Attendez 3 minutes pour que le nettoyant se dépose.
- c) Frotter avec un tampon à récurer.



- d) Retirez les résidus de nettoyant pour four avec un chiffon propre et humide.

Étape 3 : Nettoyer le filtre à air

REMARQUE : Le filtre doit rester en place pendant le fonctionnement du four et doit être nettoyé régulièrement ou remplacé s'il est endommagé.

- a) Retirez le filtre à air sous la porte du four.
- b) Rincez soigneusement le filtre à air à l'eau froide.
- c) Laissez le filtre à air sécher complètement avant de le réinstaller.

Étape 4 : Nettoyer l'extérieur du four

- a) À l'aide d'un chiffon propre et humide, vaporisez les côtés supérieurs et la porte du four.

Révision, maintenance et remplacement des pièces

Nous vous recommandons de faire entretenir/inspecter votre four CIBO+ une fois par an. Toutes les révisions, la maintenance et le remplacement des composants doivent être effectués par l'un de nos techniciens d'entretien recommandés.

Le joint de porte de ce four est considéré comme une pièce consommable et n'est pas couvert par la garantie.

TurboChef conseille de faire vérifier le convertisseur catalytique chaque année et de faire éliminer soigneusement les débris et les particules alimentaires. N'utilisez pas de produits de nettoyage. Les dommages sur le convertisseur catalytique ne sont pas couverts par la garantie.

Le four contient une batterie pour l'enregistrement des données. TurboChef conseille également de faire changer la batterie tous les 5 ans par un technicien d'entretien. La batterie n'est pas couverte par la garantie.

Garantie limitée - Amérique du Nord

Four à cuisson rapide CIBO+ TurboChef – Amérique du Nord

La garantie limitée du four à cuisson rapide TurboChef décrite ci-après entre en vigueur à l'expédition de votre four. Pour toute assistance supplémentaire après avoir lu la garantie, appelez le service clientèle TurboChef au 800.90TURBO.

Garantie limitée

TurboChef Technologies, Inc. (« TurboChef ») garantit à vous, l'acheteur, que dans des conditions normales d'utilisation, le four à cuisson rapide TurboChef que vous avez acheté (l'« équipement ») sera dépourvu de vice de matériel et de fabrication durant la période de garantie, sous réserve des termes et des conditions énoncés ici. La « période de garantie » est de douze (12) mois à partir de la date d'expédition de l'équipement de l'usine ou du centre de distribution de TurboChef. Cette garantie est donnée à condition que vous avisiez TurboChef dans les plus brefs délais de toute réclamation, comme prévu dans le paragraphe « Réclamations sous garantie » ci-dessous, et que vous fournissiez à TurboChef toutes les données et informations requises par TurboChef ou son agent technique en rapport avec ladite réclamation, ainsi que l'accès nécessaire à vos locaux et à l'équipement. Cette garantie est fournie uniquement à l'acheteur initial de l'équipement de TurboChef ou son revendeur autorisé; elle n'est pas cessible aux acheteurs suivants sauf si TurboChef consentit à une telle cession par écrit.

Exonération de garantie

Sauf indication contraire dans la garantie limitée ci-dessus, l'équipement est livré « tel quel ». TurboChef rejette toute autre garantie - expresse, légale ou tacite - y compris et sans limitation, les garanties tacites de propriété, de non-contrefaçon, de qualité commerciale et d'adaptation à un but particulier. TurboChef ne garantit pas que l'équipement sera conforme à vos spécifications ou vos besoins. Vous prenez acte que vous êtes seul responsable de la sélection de l'équipement et de la détermination de son adaptation à vos besoins.

Exclusions de garantie

Installation, utilisation ou maintenance impropre: L'équipement qui n'est pas installé, utilisé et entretenu conformément au manuel d'utilisation du four à cuisson rapide TurboChef (et ses mises à jour épisodiques par TurboChef, le « manuel »), dont un exemplaire vous est fourni avec l'équipement ou qui vous sera fourni sur demande, est exclu de cette garantie limitée. Cette garantie ne s'applique pas aux dégâts ou pannes qui résultent, selon TurboChef ou son agent technique, d'une installation et d'un environnement d'exploitation inadapté (y compris alimentation et CVC) et d'installations non conformes aux consignes figurant dans le manuel, d'une utilisation abusive ou impropre, d'un accident, d'un acte de négligence, d'une panne d'alimentation, de surtensions (surtension ou sous-tension) ou de dégâts des eaux, d'un incendie, de la foudre ou d'autres catastrophes naturelles ou causées par l'homme, ou d'autres cas de force majeure ou d'équipement dont le numéro de série est manquant ou altéré.

Modifications et réparation: L'équipement qui aura été modifié ou altéré par d'autres personnes que TurboChef ou ses agents techniques ou l'équipement sur lequel ont été branchés des appareils ou des accessoires non approuvés, sera exclu de cette garantie. La réparation de l'équipement par quelqu'un d'autre que TurboChef ou ses agents techniques agréés annulera toutes les garanties de l'équipement.

Accessoires: Les accessoires et les pièces (collectivement, les « accessoires ») qui sont consommés dans le courant normal de l'utilisation ou la maintenance de l'équipement sont exclus de cette garantie limitée. La panne ou l'endommagement de l'équipement ou de ses composants suite à l'emploi de produits chimiques, dispositifs ou procédés de nettoyage non approuvés sont également exclus de cette garantie. Les accessoires incluent, entre autres, les plaques de cuisson en céramique, les palettes et les produits chimiques, dispositifs ou procédés de nettoyage.

Factures en souffrance: Si le montant total facturé pour l'équipement acheté n'est pas payé dans les quarante-cinq (45) jours qui suivent la date de la facture, TurboChef ne sera pas tenue d'honorer cette garantie ou toute autre garantie portant sur l'équipement jusqu'à ce que le montant complet soit payé, y compris tout intérêt couru ou autres frais, auquel cas la garantie sera rétablie, mais la période de garantie ne sera pas prolongée.

Réparation sous garantie ; recours exclusive

TurboChef sera uniquement responsable de déterminer si le composant et/ou son équipement sont défectueux. Les composants défectueux couverts par cette garantie limitée seront réparés ou remplacés au choix de TurboChef, gratuitement et lesdits composants réparés ou remplacés seront couverts par cette garantie pour le reste de la période de garantie. Les pièces utilisées pour réparer des composants défectueux et les composants de remplacement pourront être neufs, de récupération ou remis à neuf. Selon ce qu'il en décidera exclusivement, TurboChef pourra choisir de remplacer l'équipement défectueux couvert par cette garantie limitée par un équipement neuf, de récupération ou remis à neuf de capacité égale ou supérieure, et cet équipement sera couvert par cette garantie limitée pour le reste de la période de garantie. L'équipement et les composants défectueux remplacés deviendront la propriété de TurboChef. Ce paragraphe stipule l'obligation et la responsabilité exclusives de TurboChef et votre recours exclusif en vertu de cette garantie. TurboChef ne pourra pas être tenue pour responsable pour non-prestation de services sous garantie en raison de cause dépassant le contrôle de TurboChef ou de ses agents techniques.

Réclamations sous garantie

Les réclamations faites dans le cadre de cette garantie devront être soumises à TurboChef durant nos heures normales d'ouverture au 800.90TURBO ou à tout autre service que TurboChef pourra désigner. Dès réception de la réclamation et des informations associées et vérification préliminaire de la validité de ladite réclamation, TurboChef avisera dans les plus brefs délais un agent technique qui prendra contact avec vous et arrangera une visite pour réparation sur site durant ses heures normales de travail. Tous les coûts encourus par TurboChef ou son agent technique après l'interdiction ou l'impossibilité d'accès à l'équipement dans vos locaux ou une réclamation non couverte par cette garantie vous seront facturés.

Exonération de dommages

TurboChef rejette tous les dommages accessoires, spéciaux et indirects, y compris mais sans s'y limiter la perte d'utilisation, de revenus ou de bénéfices, ou l'utilisation de remplacement, pour vous ou un tiers, qu'elle ait lieu dans le cadre d'un contrat, d'un délit civil (y compris un acte de négligence) ou résultant par ailleurs d'une violation par TurboChef ou de ses agents techniques de cette garantie, ou de la fabrication, de l'utilisation ou de défauts de l'équipement, même si TurboChef a été prévenu de la possibilité de tels dommages.

Dédommagement du client

Vous acceptez de dédommager, défendre et exonérer TurboChef de toute responsabilité concernant les réclamations de tierces parties, demandes, jugements, frais et coûts directement ou indirectement résultant de votre utilisation de l'équipement. Vous acceptez par ailleurs de dédommager et exonérer TurboChef de toute responsabilité concernant des dommages accessoires, indirects ou spéciaux subis par vous, y compris la perte de revenus ou de bénéfices, la perte d'utilisation ou l'utilisation de remplacement, durant des périodes de panne ou de perte d'utilisation de l'équipement.

Territoire

Cette garantie est valable aux États-Unis, au Canada et à Porto Rico.

Loi applicable, ensemble de la garantie

La garantie devra être régie et interprétée conformément aux lois de l'État de la Géorgie, États-Unis (sauf eu égard à ses dispositions concernant les conflits de lois). La garantie décrite ici est la seule garantie complète et elle remplace tous les accords et contrats oraux ou écrits précédents qui ont pu exister entre nous au sujet des garanties de l'équipement. Les conditions de cette garantie ne pourront pas être modifiées, sauf signature de TurboChef. Toute prétendue modification par un agent technique ou quelqu'un d'autre ne pourra pas être imputée à TurboChef.

Frais pour réparation non couverte par la garantie ou refus de visite

En cas de réparation, remplacement ou prestation de service non couverts par cette garantie limitée effectués par les agents techniques de TurboChef, le client accepte de payer directement l'agent technique, conformément à la grille normale des tarifs. Si TurboChef est facturé par l'agent technique pour des services non couverts dans le cadre de cette garantie prolongée, TurboChef facturera le client et le client paiera ladite facture net dans 10 jours. Le client accepte aussi de payer les frais encourus par TurboChef ou son agent technique associés à la visite d'un agent technique à la demande du client, mais qui s'est vu refuser l'accès ou n'a pas pu accéder au four dans les locaux du client. Un non-paiement, à la discrétion de TurboChef, se soldera par l'annulation du reste de la garantie par TurboChef. TurboChef n'autorisera en aucun cas une réparation dans un magasin qui a une facture en instance pour un service qui n'était pas sous garantie.

Garantie limitée – International

Cette garantie limitée s'appliquera à la vente de tous les fours CIBO+ TurboChef (« l'équipement ») fabriqués par TurboChef Technologies, Inc. (« TurboChef ») et vendus aux acheteurs en dehors des États-Unis, du Canada, de Porto Rico, d'Amérique centrale et d'Amérique latine par un distributeur agréé de TurboChef International (le « distributeur agréé »).

Garantie limitée

Vous, l'acheteur (« vous »), avez conclu un contrat de vente avec le distributeur agréé pour l'achat de l'équipement. Cette garantie limitée vous est fournie par le distributeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'équipement avec le soutien de TurboChef. Sous réserve des limitations énoncées ci-dessous, le distributeur agréé vous garantit que la quantité et la spécification de l'équipement qui vous a été livré seront telles que stipulées dans l'acceptation de votre commande par le distributeur agréé et que l'équipement sera dépourvu de vices de matériel et de fabrication pendant douze (12) mois à partir de la date d'installation (la « période de garantie »), sous réserve des termes et des conditions énoncés en ceci.

Exonération

Vous prenez acte que vous êtes seul responsable de la sélection de l'équipement et de la détermination de son adaptation à vos besoins. Toutes les autres garanties, conditions ou termes liés à l'adaptation à un but, la qualité ou l'état de l'équipement, qu'elles soient expresses ou tacites en vertu de la loi ou autre, sont exclues au maximum permis par la loi.

Le système de garantie mondial TurboChef

Cette garantie limitée commence à la livraison de l'équipement dans vos locaux. Le distributeur agréé inspectera et installera l'équipement sur site conformément aux instructions de TurboChef et enregistrera le numéro de série de votre équipement, vos coordonnées, la date et le lieu d'installation et les résultats de l'inspection du distributeur agréé. Ces informations seront entrées par le distributeur agréé dans le système de garantie mondial TurboChef et seront utilisées par TurboChef, le distributeur agréé et ses agents techniques agréés pour les prestations de service sous garantie.

Service sous garantie

Durant la période de garantie, tout équipement matériellement défectueux sera gratuitement réparé ou remplacé, au choix de TurboChef, aux conditions suivantes :

- Vous aurez prévenu le distributeur agréé chez lequel vous avez acheté l'équipement et/ou TurboChef dès que raisonnablement possible après la découverte d'un défaut et conformément à la procédure de réclamation sous garantie décrite ci-dessous ;
- Vous aurez fourni au distributeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'équipement et/ou à TurboChef toutes les données et informations raisonnablement demandées par TurboChef, le distributeur agréé ou ses agents techniques agréés en rapport avec votre demande de garantie ;
- Vous mettrez l'équipement à la disposition de TurboChef, du distributeur agréé ou de ses agents techniques agréés ;
- L'équipement aura été installé par un distributeur agréé et vous aurez fourni toutes les informations nécessaires pour permettre au distributeur agréé d'enregistrer l'équipement dans le système de garantie mondial TurboChef ;

- L'équipement aura été utilisé et entretenu par vous conformément au manuel d'utilisation TurboChef fourni avec l'équipement (et tel que mis à jour par TurboChef) ;
- Vous n'aurez pas utilisé de dispositifs, accessoires, consommables ou pièces non approuvés avec l'équipement ; et
- Des réparations, modifications ou altérations n'auront pas été tentées hormis par TurboChef, un distributeur agréé ou son agent technique agréé.

Ni TurboChef, ni le distributeur agréé ne pourra être tenu pour responsable de dommages causés par votre manquement à fournir une installation et un cadre d'utilisation adaptés (alimentation et CVC compris) ou des installations telles que prescrites par le manuel, l'utilisation impropre ou abusive ou un accident, un acte de négligence, une panne de courant ou des pics de tension (surtension ou sous-tension), quelle que soit la manière dont ils surviennent.

Selon ce qu'il en décidera exclusivement, TurboChef pourra remplacer l'équipement ou ses composants défectueux par un équipement neuf, de récupération ou remis à neuf de capacité égale ou supérieure, et cet équipement ou ces composants seront garantis par le distributeur agréé pour le reste de la période de garantie. L'équipement ou les composants défectueux remplacés deviendront la propriété de TurboChef.

Réclamations sous garantie : Toute demande sous garantie devra être faite directement par écrit au distributeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'équipement ou à TurboChef, à l'adresse suivante :

TurboChef Technologies, Inc.
4240 International Parkway, Suite 105
Carrollton, Texas 75007
Téléphone : +1 214-379-6000
Fax : +1 214-379-6073

La réclamation doit inclure le numéro de série de l'appareil et être reçue par TurboChef le dernier jour de la période de garantie au plus tard. Dès réception de votre réclamation, TurboChef avisera rapidement un distributeur ou un agent technique agréé de vous contacter, de vérifier votre réclamation et, au besoin, d'arranger une visite sur site pour réparation aux heures normales d'ouverture.

Consommables et pièces utilisés avec l'équipement : Ni TurboChef, ni le distributeur agréé ne pourra être tenu pour responsable des consommables et des pièces qui sont utilisés dans le cours normal de l'utilisation de l'équipement ou d'une panne ou de dégâts subis par l'équipement ou ses composants suite à l'utilisation de produits chimiques, dispositifs ou procédés de nettoyage non approuvés.

Frais de réparation non couverts par la garantie limitée: Si vous demandez et obtenez une réparation, un remplacement ou un service non couverts par cette garantie limitée, vous serez facturé et devrez payer directement le distributeur agréé ou l'agent technique selon la grille de tarifs et les conditions normales.

Responsabilité produit: Ni TurboChef, ni le distributeur agréé ne pourra être tenu pour responsable de dommages accessoires, spéciaux ou indirects, y compris mais sans s'y limiter

la perte d'utilisation, de revenus ou de bénéfices, ou l'utilisation de remplacement par vous ou une tierce partie, que ce soit en vertu d'un contrat, d'un délit civil (acte de négligence compris) ou résultant par ailleurs d'une violation par TurboChef ou du distributeur agréé de la garantie limitée fournie en ceci.

Recours exclusif: Cette garantie limitée stipule l'obligation et la responsabilité exclusives du distributeur agréé et de TurboChef et votre recours exclusif en vertu de cette garantie limitée.

Droits de tierces parties: La loi Contract (Rights of Third Parties) Act 1999 du Royaume-Uni ne s'applique pas à cette garantie limitée et rien en ceci ne confère ou n'est censé conférer à une tierce partie le bénéfice ou le droit d'appliquer une condition quelconque de cette garantie limitée.

Divisibilité: Si un article ou une disposition figurant dans cette garantie limitée ou une partie de ceux-ci (« une disposition contrevenante ») sont déclarés ou deviennent inapplicables, non valides ou illégaux pour un motif quelconque dans une juridiction quelconque, les autres conditions et dispositions de cette garantie limitée resteront en vigueur dans cette juridiction comme s'ils avaient été exécutés sans la disposition contrevenante apparaissant dedans et l'ensemble de la garantie limitée restera en vigueur dans toutes les autres juridictions.

Loi applicable, ensemble du contrat: Cette garantie limitée sera régie et interprétée conformément à la loi anglaise. L'application de la Convention des Nations unies sur les contrats de vente internationale de marchandises à cette garantie limitée est expressément exclue. Cette garantie limitée ne pourra pas être altérée, amendée ou modifiée par le distributeur agréé ou son agent technique, et aucune déclaration, altération, amendement ou modification effectuée par TurboChef ne sera valide sauf formulaire signé de TurboChef.

Pour un SAV ou des informations :

EN AMÉRIQUE DU NORD, APPELEZ LE

Service clientèle au 800.90TURBO

HORS AMÉRIQUE DU NORD, APPELEZ LE

+1 214-379-6000 ou votre distributeur agréé



Instrucciones de instalación y funcionamiento

CIBO+

Contenido

English	2-42
Français	43 – 83
Español	84 – 125
Información importante	85
Advertencias y precauciones	86
Datos técnicos	89
Instalación y puesta en marcha	89
Contenido de la caja	90
Accesorios, consumibles y códigos	90
Instrucciones de uso	90
Limpieza	123
Inspección, mantenimiento y sustitución de componentes	124
Información sobre el servicio técnico y la garantía	125
Deutsch	126 – 166
Italiano	167 – 208

INFORMACIÓN IMPORTANTE



Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato, prestando especial atención a las secciones que incluyen símbolos de advertencia, símbolos de precaución y notas. Es imprescindible leer y entender las instrucciones en su totalidad antes de utilizar el aparato.



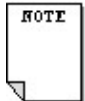
¡ADVERTENCIA!

Este símbolo se utiliza cuando existe riesgo de lesiones personales.



¡PRECAUCIÓN!

Este símbolo se utiliza cuando hay riesgo de dañar el producto TurboChef.



NOTA:

Este símbolo se utiliza para proporcionar información adicional, consejos y sugerencias.

CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS



Este manual contiene instrucciones de seguridad, instalación y funcionamiento importantes. Todos los usuarios/operadores deben leer este manual antes de utilizar el horno. El incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual puede causar lesiones graves e incluso la muerte, además de dañar el horno, lo que anulará la garantía.



Advertencias y precauciones

La instalación, puesta en marcha y mantenimiento de este aparato debe llevarse a cabo únicamente por una persona cualificada de acuerdo con la normativa nacional y local vigentes en el país de instalación.

Instale o coloque el aparato únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.

Utilice el aparato solo para el uso previsto, tal como se describe en el manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en el aparato. Este tipo de horno ha sido diseñado específicamente para calentar, cocinar o deshidratar alimentos, no para uso industrial o de laboratorio.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, un miembro del Servicio Técnico o una persona con una cualificación similar.

Asegúrese de que el enchufe de alimentación y la toma de corriente de la pared sean accesibles en todo momento.

Elimine cualquier revestimiento de plástico y limpie el aparato antes de utilizarlo con un paño suave.

Durante el uso, algunas piezas pueden calentarse, por lo que debe evitar el contacto accidental.

Desconecte el aparato antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza.

Precauciones para evitar una posible exposición a un exceso de energía de microondas

Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no debe ponerse en funcionamiento hasta que haya sido reparado por una persona cualificada.

Es muy peligroso que una persona no cualificada realice tareas de mantenimiento o reparación que impliquen la retirada de cualquier cubierta que proteja contra la exposición a la energía de microondas.

Evite una posible exposición a la energía de microondas: nunca utilice el aparato con la puerta abierta. Durante el funcionamiento, es muy importante que la puerta esté sellada correctamente. Por lo tanto, si las juntas o bisagras de la puerta están dañadas, no utilice el aparato hasta que haya sido reparado por una persona cualificada. La junta de la puerta debe mantenerse siempre limpia y libre de suciedad para que pueda sellar correctamente la cavidad cuando el microondas está en funcionamiento.

Al ser un horno combinado de microondas y convección, tenga cuidado al utilizar utensilios de plástico.

No caliente líquidos ni alimentos en recipientes herméticos o tarros de cristal cerrados, ya que pueden explotar.

El calentamiento de bebidas en microondas puede provocar una ebullición eruptiva retardada, por lo que debe tener cuidado al manipular el recipiente.

El contenido de los biberones y potitos de bebé debe removerse o agitarse después de calentarse. Además, compruebe la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras. Recomendamos no utilizar el horno para calentar estos productos.

Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel homologados para microondas, preste atención a la posibilidad de ignición.



Si observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en este tipo de hornos microondas, ya que pueden explotar incluso después de haber finalizado el calentamiento en microondas.

Precaución

EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES: ¡NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL MICROONDAS!

Tenga cuidado al retirar comida o recipientes calientes.

No utilice utensilios metálicos en el horno, excepto cuando esté recomendado por los fabricantes de alimentos para microondas. Caliente los alimentos en recipientes de vidrio, cerámica y papel o plásticos aptos para microondas.

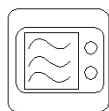
No utilice el horno para freír. La grasa podría recalentarse y ser peligrosa de manipular.

Perfore la piel de patatas, tomates y alimentos similares antes de cocinarlos con energía de microondas. Al perforar la piel, el vapor puede salir uniformemente, por lo que el resultado de cocinado será mejor.

No utilice termómetros de cocina normales en este horno cuando cocine en modo microondas o combinado. La mayoría de los termómetros de cocina contienen mercurio y pueden provocar un arco eléctrico, un mal funcionamiento o daños en el horno.

Nunca utilice papel, plástico u otros materiales combustibles que no estén destinados a cocinar. Si la temperatura del horno es alta, el material puede inflamarse.

Los artículos aptos para su uso en hornos microondas deben estar marcados con uno de los símbolos de microondas. A continuación, podrá ver algunos de estos símbolos. Retire siempre las empuñaduras giratorias del embalaje.



No caliente en el horno recipientes cerrados ni bolsas de plástico. Los alimentos o líquidos podrían expandirse rápidamente y provocar la rotura del recipiente o la bolsa. Perfore o abra el envase o la bolsa antes de calentarlo. No utilice papel de aluminio ni de estaño en el horno.

No desenchufe el horno inmediatamente después de su uso. El ventilador interno debe enfriar el horno para evitar daños en los componentes eléctricos.



Peligro para la salud: este aparato cumple las normas de seguridad electromagnética. Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético. El incumplimiento de este consejo puede provocar la muerte.

No cocine directamente sobre la base de cristal. Utilice una lámina de teflón o similar.

No utilice herramientas metálicas para limpiar la base de cristal. No golpee la base de cristal.

No utilice nunca metal, plásticos de un solo uso o papel de aluminio en este horno a menos que esté aprobado por TurboChef.

No utilice el horno si está dañado.

Es importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en la:

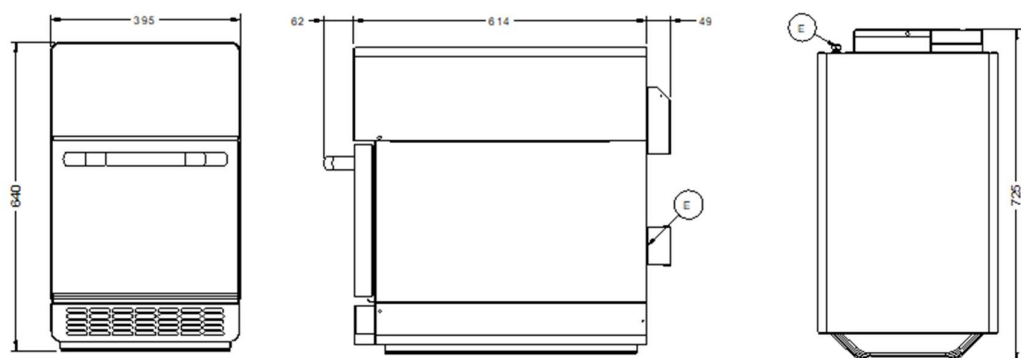
- (1) Estructura de la puerta o estrangulador de microondas en el interior de la puerta
- (2) Bisagras o pestillos (rotos o sueltos)
- (3) Juntas de puertas y superficies de sellado

Mantenimiento planificado

El mantenimiento preventivo periódico es esencial para mantener el máximo rendimiento. Por lo tanto, es necesario mantener los motores, ventiladores y componentes electrónicos libres de suciedad, polvo y residuos para asegurar una refrigeración adecuada. El sobrecalentamiento es perjudicial para la vida útil de todos los componentes mencionados. Los intervalos periódicos de limpieza preventiva pueden variar en función del entorno en el que se utilice el horno.

No cocine grandes cantidades de carne cruda en este horno. El horno está equipado con un catalizador que puede bloquearse y dejar de funcionar si se cocinan cantidades excesivas de alimentos grasos como hamburguesas y salchichas.

TurboChef recomienda recalentar las proteínas cocinadas.



Características y beneficios

- CiBO+ utiliza una tecnología única de triple calentamiento: Microwave, TurboAir y ContactBase. La combinación de estos tres modos ofrece una calidad, velocidad y consistencia inigualables.
- Obtenga los mismos resultados de alta calidad en cada pedido. Basta con pulsar cualquiera de las 40 opciones de menú de la pantalla táctil QPad y el horno hará el resto.
- Espacio requerido de 395 mm x 665 mm con un horno de generosas dimensiones. CiBO+ cabe en cualquier sitio y aún así es capaz de cocinar pizzas de 12 pulgadas.
- No requiere instalación: ¡solo es enchufar y cocinar!
- Aproveche los espacios no tradicionales con tecnología sin ventilación.
- La protección antimicrobiana reduce la propagación de virus en los puntos de contacto.
- Personalice fácilmente la posición de los elementos del menú o los ajustes de las recetas para adaptarlos a su negocio con Touch & Change. Toque todo lo que quiera cambiar.

Datos técnicos y especificaciones

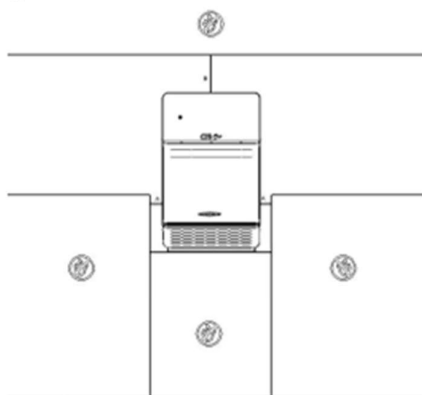
Dimensiones externas, peso y potencia

Height (mm)	640
Width (mm)	395
Depth (mm)	665 + 60 handle
Weight (kg)	52.0
Potencia nominal Cibo+	3kW, 13A @ 230V 50Hz
Potencia nominal Cibo+ Boost	4.6KW, 20A @ 230V 50Hz
Potencia nominal Cibo+Boost/3	4.6KW 3 Phase 400v + N L1 - 8.3A, 1900W L2 - 6.5A, 1500W L3 - 5.2A, 1200W

Dimensiones internas de la cavidad del horno.

Altura (mm)	160
Anchura (mm)	335
Profundidad (mm)	345

Fig1



Instalación y puesta en marcha

Este aparato debe conectarse a tierra.

Para permitir la conexión cruzada con otros equipos, se proporciona un terminal de conexión equipotencial.

Si sustituye el enchufe, conecte los terminales de la siguiente manera:

Cable verde y amarillo	Tierra E
Cable negro	L1
Cable marrón	L2

Los cables de alimentación deben ser cables flexibles revestidos, resistentes al aceite y no más ligeros que los cables ordinarios revestidos de policloropreno o elastómero equivalente (código 60245 IEC 57)

Instale el aparato en una superficie nivelada teniendo en cuenta que no haya obstáculos delante de las ventilaciones. Asegúrese de que la superficie es capaz de soportar con seguridad el peso del aparato. Todos los tabiques, paredes o muebles deben ser de material incombustible. Distancias mínimas: A 2", B 2" - ver Fig 1. El aparato no está diseñado para su instalación empotrada.

No coloque el horno directamente junto a zonas de preparación con polvo o harina.

Le recomendamos que cocine siempre en la plancha o bandeja de teflón. Nunca cocine directamente sobre la base.



El aparato debe colocarse sobre una superficie plana y lisa para permitir que la base de neopreno cree un sello. El sellado del aparato de acuerdo con este procedimiento tiene como objetivo evitar que los derrames de líquidos en el piso o en las superficies adyacentes de la mesada pasen por debajo de partes inaccesibles del equipo.

¿Qué hay en la caja?

Horno CIBO
Este manual de instrucciones IS903
Memoria USB
Pala de carga LT05
Bandeja de teflón CIBO/TT
Lámina de teflón TFS05
Kit de limpieza para hornos 105702

Accesorios, consumibles y códigos

Soporte magnético para palas de carga	LTH01
Memoria USB	TCIBOPLUS/USB
Bandeja de teflón	CIBO/TT
Lámina de teflón	TFS05
Pala de carga	LT02
Bandeja para huevos	CIBO/ET
Rejilla de alambre	SH136

Diseño general

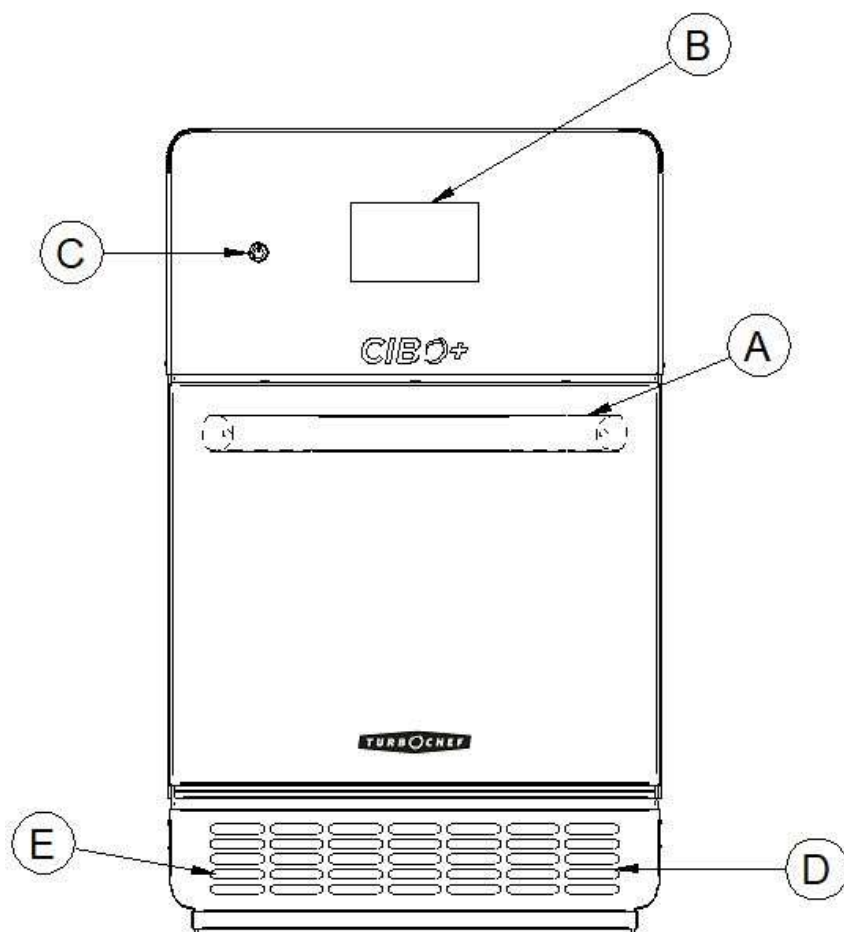


Fig 2 (Vista frontal)

- A – Tirador de la puerta
- B – Pantalla táctil
- C – Botón de encendido/apagado (Mantener pulsado durante 3 segundos)
- D – Filtro de aire (debe colocarse siempre con el horno encendido)
- E – Puerto USB (situado detrás del filtro de aire)

Para acceder al puerto USB, retire el filtro de aire. El filtro de aire está instalado en una ranura: para desmontarlo, empuje hacia arriba y, a continuación, tire hacia delante.

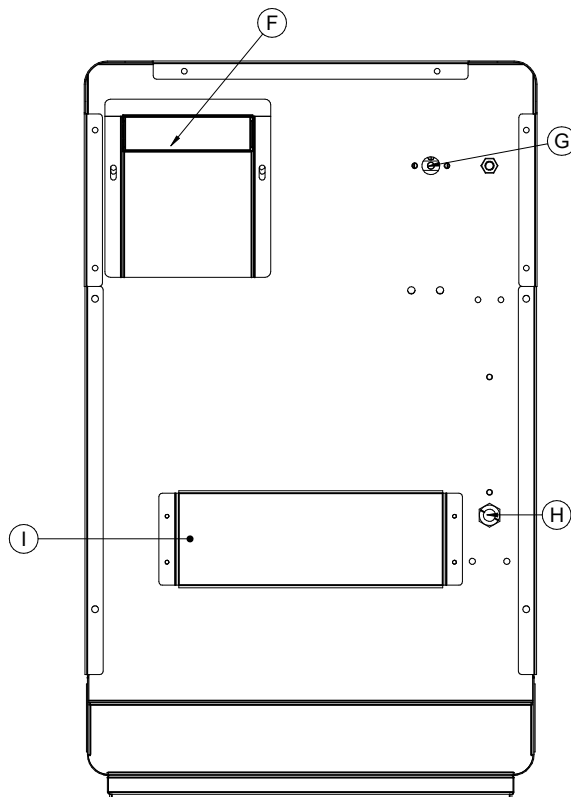


Fig 3 (Vista trasera)

F – Salida de aire (no bloquear)

G – Termostato de límite

H – Alimentación de red

I – Distanciador

Este aparato solo debe ser utilizado por personal cualificado o formado.

Guía de inicio rápido: encendido

Realice todas las comprobaciones de seguridad pertinentes y asegúrese de que el horno está limpio y vacío antes de proceder.

Enchufe el horno a una toma de corriente y enciéndalo.

Encienda el horno tocando y manteniendo pulsado el botón de encendido/apagado (Fig 2, C) durante 3 segundos. El horno emitirá un pitido y, a continuación, mostrará el logotipo de CIBO+ seguido de la pantalla de inicio.

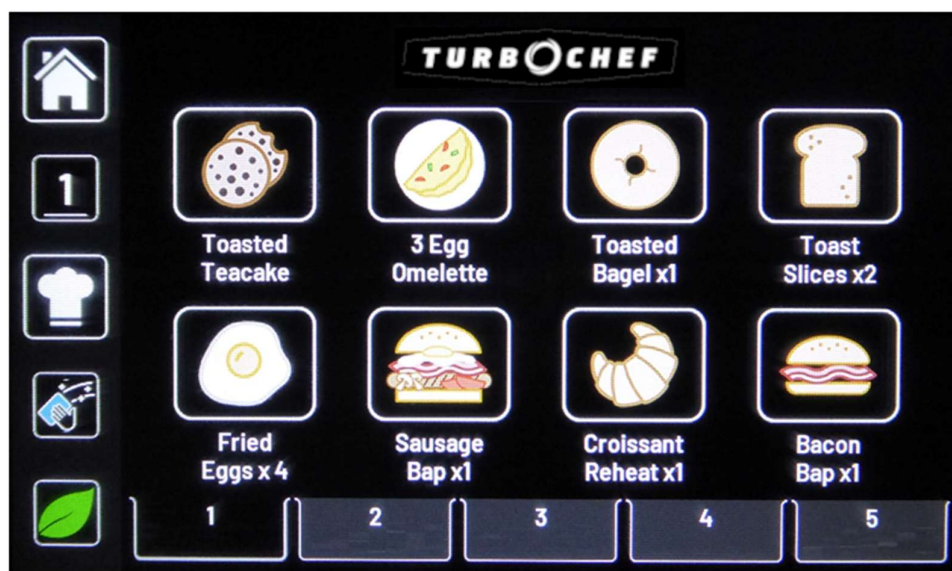
Pantalla de inicio

Tecnología de cocinado CIBO+ Tri Heat

CIBO+ dispone de tres fuentes de calor: un elemento de horno doble con potencias de 500 y 1500 W, un magnetrón de microondas con una potencia de 1000 W y un elemento de base calefactado de 700 W. No todas las fuentes de calor se encienden al mismo tiempo (el controlador lo impide) y la potencia se limita siempre a menos de 13 amperios.

CIBO+ puede cocinar todo tipo de alimentos. Sin embargo, dado que la cavidad es pequeña, desaconsejamos su uso continuado para cocinar proteínas con alto contenido en grasa, ya que dañaría el catalizador.

El concepto de funcionamiento del controlador CIBO+ es que basta con tocar lo que se desea cambiar/seleccionar.



Limpieza y apagado. Se trata de una función especial que permite enfriar rápidamente el horno hasta 50°C (en unos 10 minutos si el usuario abre la puerta). Una vez alcanzada esta temperatura, el horno se apaga automáticamente.



Gestor de recetas. Este modo le permite acceder a las diferentes recetas de cocinado y, a continuación, a los ajustes generales del horno a través del símbolo de engranaje situado en la esquina inferior izquierda.



ECO. Este símbolo aparece en la esquina inferior izquierda si se ha seleccionado el modo ECO en los ajustes. Puede utilizarse para reducir el consumo de electricidad durante los periodos más tranquilos.

La pantalla de inicio muestra las 8 primeras recetas del primer grupo. En la parte inferior de la pantalla se pueden seleccionar otros cuatro grupos.

Explicación de los grupos

En la pantalla de inicio encontrará cinco grupos de recetas a los que puede poner nombre.

Cada grupo de ocho recetas dentro de un grupo individual comparten los mismos ajustes de horno y temperatura base. Tenga en cuenta que al cambiar los ajustes, estará cambiando los de todo el grupo.

Puede decidir cuál es la mejor temperatura de trabajo y tener varios grupos trabajando a la misma temperatura si lo desea.

Las recetas individuales pueden tener hasta cuatro pasos para cambiar la velocidad del aire (aumentar la coloración del exterior del alimento) y la potencia del microondas (calentar el centro del producto). La mayoría de los alimentos solo requieren un paso.

Cuando se selecciona una receta, el horno se calienta a la temperatura configurada para ese grupo.

Funcionamiento

Para iniciar el cocinado, toque la receta deseada. El horno se precalentará a la temperatura programada (si la temperatura del horno es inferior a la temperatura de la receta). Al tocar las temperaturas configuradas para el horno/base en la esquina inferior derecha, se muestran las temperaturas actuales. Toque de nuevo para volver a las temperaturas configuradas. Para minimizar el precalentamiento se sugiere activar el precalentamiento automático en la pantalla de ajustes. Esto significa que el horno mantendrá una temperatura fija y siempre estará listo para cocinar.



Cuando se alcance la temperatura programada del horno, éste emitirá un pitido, la pantalla se pondrá en verde y el horno estará listo para ser usado.



Coloque los alimentos en el horno y toque el botón «Play». El horno cocinará los alimentos según la receta seleccionada, la pantalla se pondrá roja y emitirá un pitido para indicarle que ha terminado.



Toque «Stop» y retire con cuidado los alimentos del horno. En el menú de configuración, hay una opción de parada automática/restablecimiento a listo.

Configuración

Copiar y mover recetas

En la pantalla de inicio, toque el símbolo del gestor de recetas para acceder a la pantalla del gestor de recetas. Esta pantalla le permite copiar/mover y editar recetas.



Copiar Toque el botón «Copiar» y seleccione la receta que desea copiar. A continuación, seleccione la posición en la que desea copiar la receta, que puede estar en cualquier grupo.

Nota: los ajustes de temperatura de la base y del horno corresponderán a los ajustes del grupo al que se traslade la receta, por lo que puede que sea necesario ajustar los tiempos de cocinado.



Mover Toque el botón «Mover» y seleccione la receta que quiere mover. A continuación, seleccione la posición a la que desea desplazar la receta. Las demás recetas se ordenarán automáticamente. La función «Mover» solo funciona en el grupo en el que está trabajando.



Ajustes Toque el botón de ajustes para acceder a la configuración general del horno.



Número de página Toque el botón del número de página para pasar de la página 1 a la 2 de las recetas.

Editar recetas

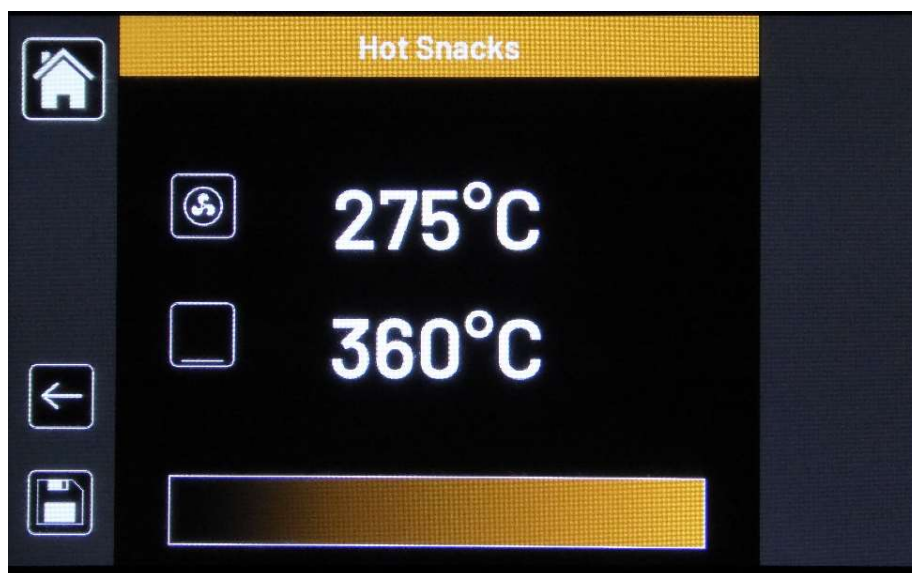
A continuación, se muestra un ejemplo de receta:



Para cambiar el nombre del grupo, toque el nombre del grupo (Entrantes) en la barra de título de la derecha y utilice el teclado para editar el título. Acepte los cambios con el tic. Toque el icono **Guardar** . Toque el icono de inicio para volver a la pantalla de inicio.

Para cambiar el nombre de una receta, toque el nombre de la receta (Alitas de pollo) en la barra de título superior y utilice el teclado para editar el título. Acepte los cambios con el tic. Toque el icono **Guardar** . Toque el icono **Inicio** para volver a la pantalla de inicio. Las recetas pueden tener dos líneas de texto.

Cambiar los ajustes de temperatura del horno de un grupo



Desde una receta seleccionada, toque las cifras de temperatura (parte inferior derecha) y aparecerá la pantalla de ajuste de temperatura (arriba).

Toque las temperaturas que desee modificar y ajústelas con la barra deslizante.

Toque el icono **Guardar** y el icono **Inicio** para volver a la pantalla de inicio. Todas las recetas de ese grupo utilizarán ahora los nuevos ajustes de temperatura.



Temperatura del horno. Esta es la temperatura del horno y se puede ajustar entre 30°C y 280°C



Temperatura de la base. Esta es la temperatura de la base de vitrocerámica del horno y se puede ajustar entre 30°C y 350°C



Guardar. Si no desea guardar la nueva configuración, pulse la flecha atrás.

Editar recetas individuales

En el gestor de recetas, toque el icono de la receta que desea editar.



La pantalla de edición de recetas consta de 4 filas de etapas de cocinado (no será necesario utilizar todas para la mayoría de las recetas), con 3 columnas para ajustar la potencia de microondas, la velocidad del ventilador y el tiempo.

Para editar estos valores, toque cualquiera de los números. Cuando estén de color naranja, podrá editarlos con la barra deslizante. El tiempo de cocinado de cada etapa se incrementará y se añadirá al tiempo total de cocinado de la receta que se muestra en el lado derecho debajo del icono de la receta. Si se ajusta algún valor, aparecerá el icono «Guardar». Ahora tiene 2 opciones: puede tocar «Guardar» y luego volver a la pantalla de inicio para probar sus nuevos ajustes, o para ir más rápido, puede probar los nuevos ajustes sin volver a la pantalla de inicio tocando el botón «Iniciar». Una vez que esté satisfecho con los resultados de su receta de prueba, recuerde siempre tocar «Guardar» antes de volver a la pantalla de inicio.



Potencia de microondas. Es un valor porcentual y puede ajustarse en incrementos de 10 %, de 0 % a 100 %.



Velocidad del ventilador. Es un valor porcentual y puede ajustarse en incrementos de 10 %, de 0 % a 100 %.



Tiempo. Se basa en segundos y minutos y puede ajustarse en intervalos de 5 segundos, de 0 segundos a 30 minutos.

Cambiar el icono de una receta

Los iconos de las recetas se pueden seleccionar de una biblioteca para complementar el producto que se está cocinando. Para cambiar el icono de una receta, abra el gestor de recetas y, a continuación, el icono de la receta que desea cambiar. Toque la imagen del icono en la esquina superior derecha para abrir la biblioteca de iconos. Seleccione su nuevo icono, toque **Guardar** y después pulse el icono **Inicio** para volver a la página de inicio y ver el nuevo icono de receta.

Configuración general

Su horno CIBO+ incluye una serie de ajustes ajustables por el usuario para permitir la personalización del horno. Para acceder al menú de ajustes desde la pantalla de inicio, toque el gestor de recetas y luego **Ajustes**.

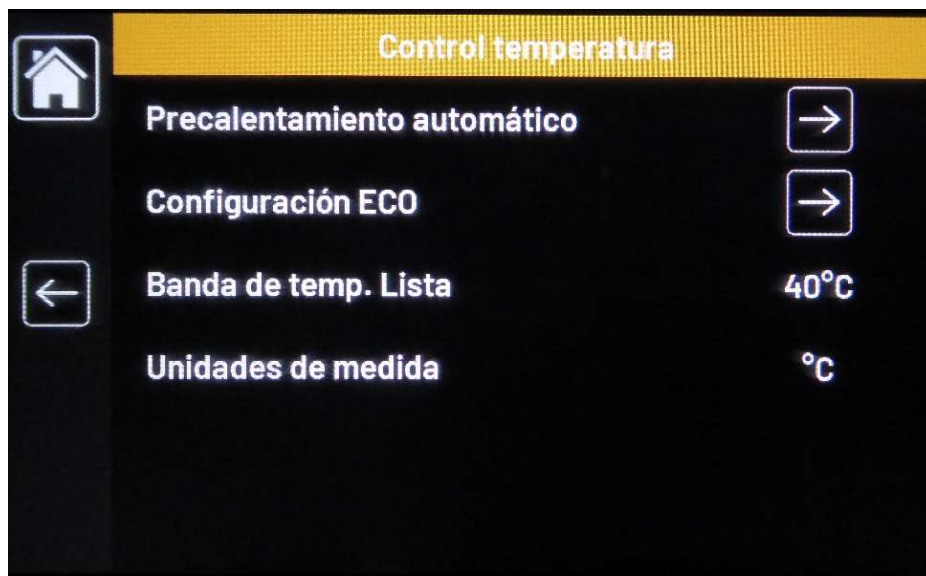


Ajustes Toque el botón de ajustes para acceder a la configuración general del horno. Esta pantalla puede protegerse con un PIN.



Esta es la pantalla de configuración que muestra las cinco subcategorías. Toque la flecha correspondiente para avanzar al siguiente nivel.

Temperatura y control



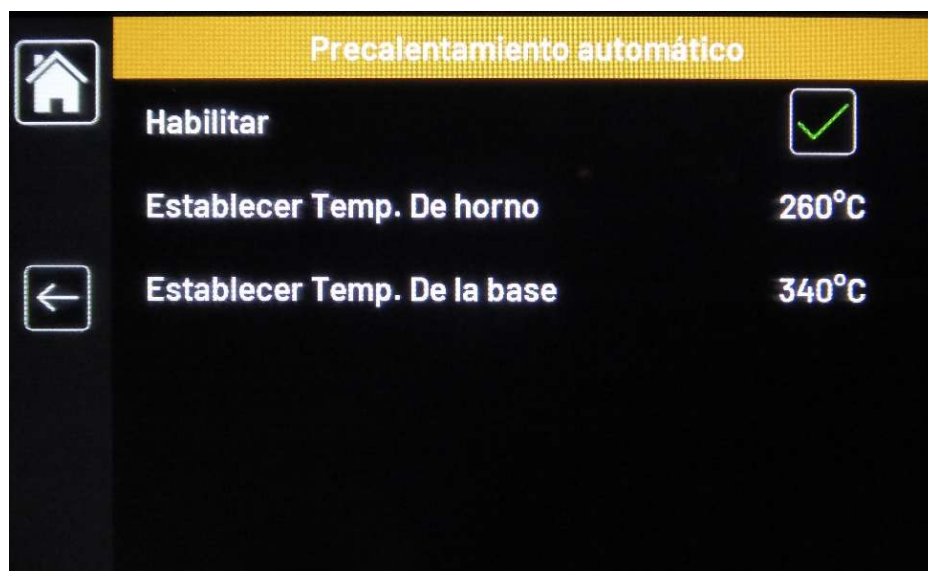
Precalentamiento automático. Si está configurado, el horno empezará a calentarse en cuanto se encienda o se active en la pantalla de inicio. El fabricante recomienda seleccionar esta opción, ya que mejora la preparación del horno.

Rango de temperatura ideal. Este es el rango de temperatura en el que el horno está preparado para recibir alimentos para ser cocinados. Un valor de 30°C es un buen punto de partida. Si el horno sigue mostrando el mensaje de precalentar después de cocinar, es posible que se deba aumentar la temperatura.

Unidades de medida. Toque aquí para alternar entre grados Celsius y Fahrenheit

Ajustes ECO. Véase la explicación en la página siguiente.

Ajustes de precalentamiento automático



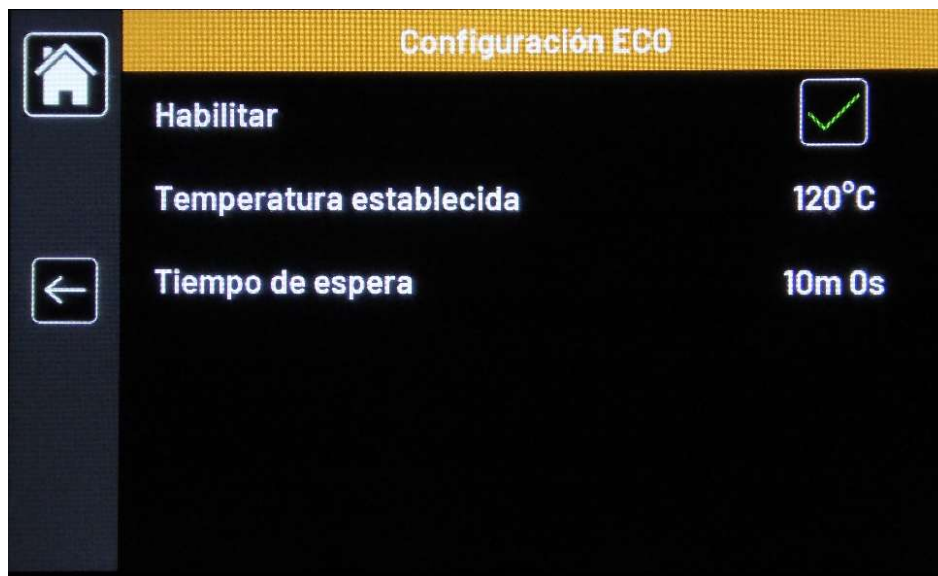
Activar Activa y desactiva el precalentamiento automático. Si está apagado, el horno no calentará hasta que se seleccione una receta. A continuación, tardará aproximadamente 10 minutos en alcanzar la temperatura de cocinado.

Establecer la temperatura del horno. Establece la temperatura por defecto entre 30°C y 280°C. Toque para cambiar, utilice el control deslizante y guarde la nueva temperatura. Se recomienda ajustarla a la temperatura de cocinado más habitual que se utilice.

Establecer la temperatura de la base. Establece la temperatura por defecto entre 30°C y 360°C. Toque para cambiar, utilice el control deslizante y guarde la nueva temperatura. Se recomienda ajustarla a la temperatura base de cocinado más habitual que se utilice.

Ajustes ECO

La función ECO le permite ahorrar energía durante los periodos más tranquilos, reduciendo la temperatura del horno.



Activar. Activa y desactiva la función ECO.

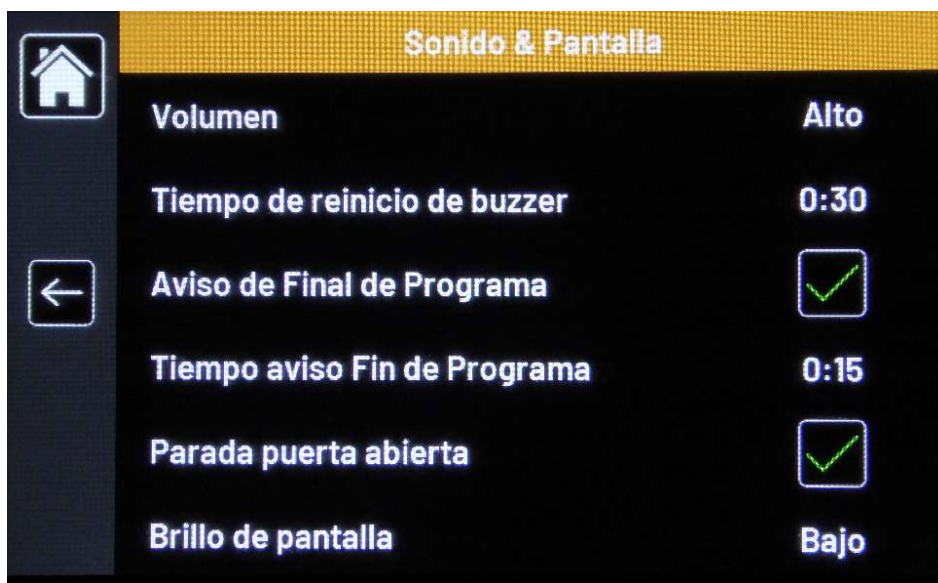
Configurar temperatura. Establece la temperatura a la que se reduce el horno si no hay actividad de cocinado durante el tiempo de espera

Tiempo de espera. El tiempo permitido sin actividad de cocinado antes de que se active la función ECO.

Cuando la función ECO está activa, la pantalla se pone negra y aparece «ECO» en verde en el centro. Para salir de la función ECO, solo tiene que tocar la pantalla y el aparato volverá a calentar a las temperaturas establecidas.

Ajustes: sonido y pantalla

Los ajustes de sonido y pantalla permiten al usuario configurar los volúmenes y el diseño de la pantalla según sus preferencias.



Volumen: toque este botón para cambiar el nivel del zumbador de aviso.

Tiempo de restablecimiento del zumbador: toque este botón para ajustar la duración del tiempo del zumbador. De fábrica, está configurado para sonar cada 10 segundos durante ese tiempo.

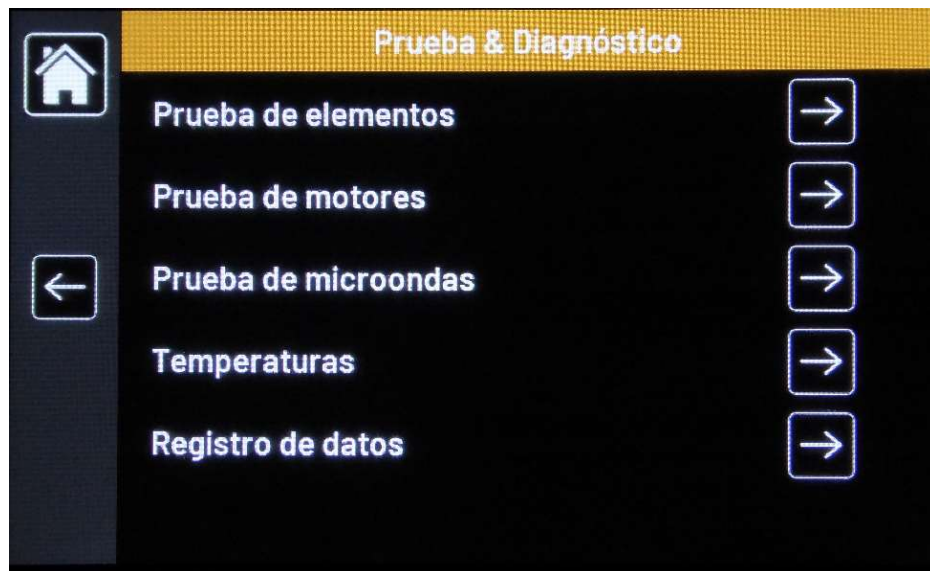
Activar aviso de fin de programa: se trata de un zumbador que avisa al operador de que la comida está casi cocinada. Toque aquí para activar o desactivar el aviso acústico de fin de receta.

Tiempo de aviso de fin de programa : toque aquí para ajustar el tiempo antes del fin de la receta para que suene el zumbador.

Inicio/parada con la puerta abierta: cuando está activada, esta función permite abrir o cerrar la puerta para controlar la parada y el inicio de la receta. Toque este botón para activarla/desactivarla.

Brillo de pantalla: toque este botón para seleccionar entre un brillo de pantalla alto o bajo.

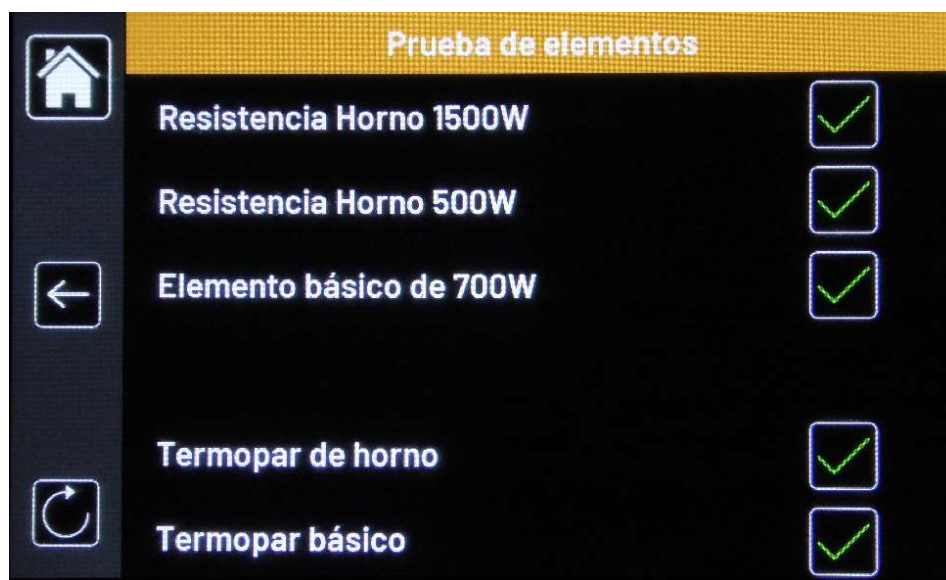
Ajustes: prueba y diagnóstico (para ingenieros)



Se trata de una serie de utilidades para comprobar la salud del horno. No son necesarios en el día a día, pero se utilizan para diagnosticar y probar los distintos componentes del horno.

Existe un manual técnico a disposición de los técnicos del servicio técnico cualificados.

Prueba de los elementos



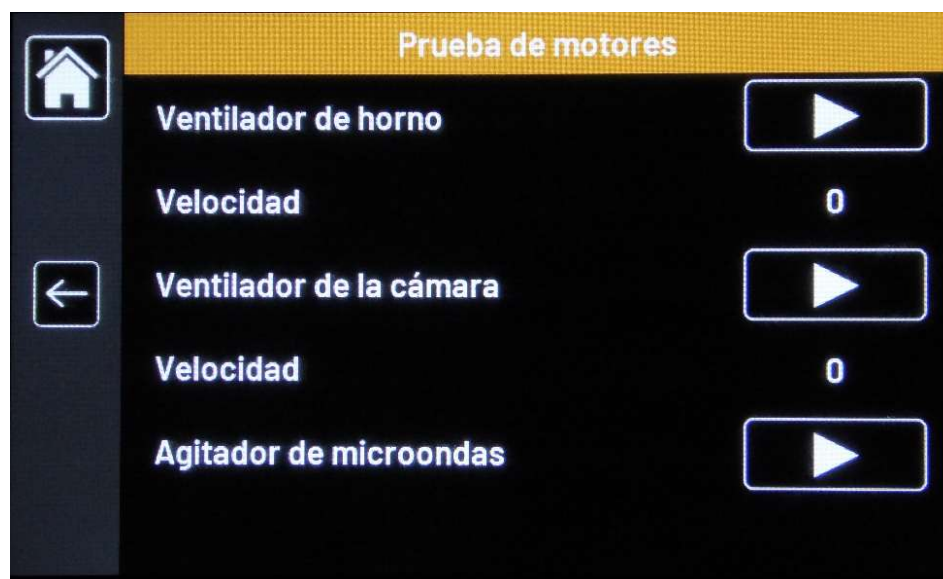
Esto indica el estado de los elementos y termopares: una marca significa que están funcionando correctamente, mientras que una cruz indica un posible problema.



Toque esta opción para volver a probar los componentes y actualizar los indicadores.



Toque aquí para volver al menú anterior.



Prueba del motor

Esta pantalla permite probar los tres motores diferentes.



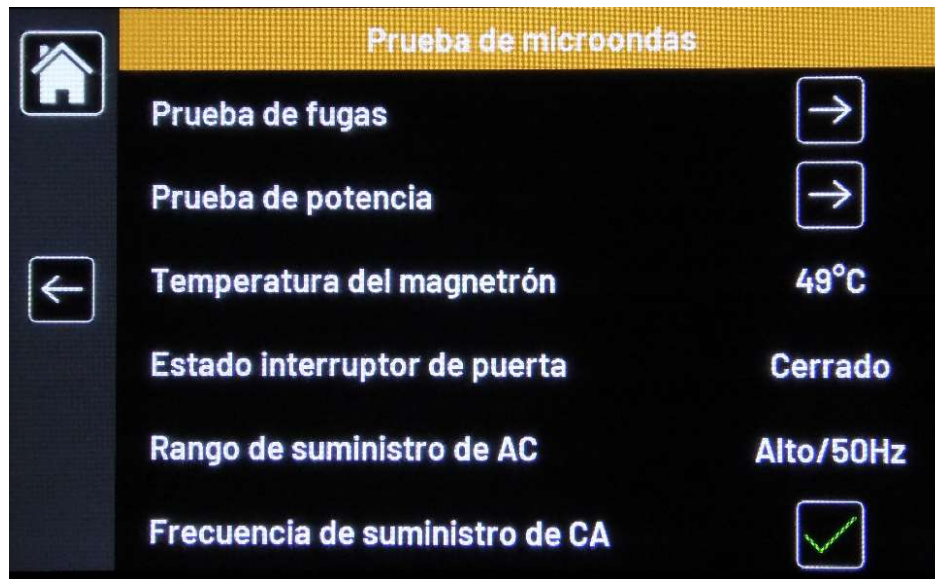
Pulse este botón para arrancar un motor.



Pulse esta opción para detener un motor.

Los motores del ventilador del horno y del ventilador de refrigeración de la carcasa tienen una velocidad controlada, que se puede modificar pulsando los números. Esto se puede tanto sentir como oír a medida que la velocidad aumenta o disminuye.

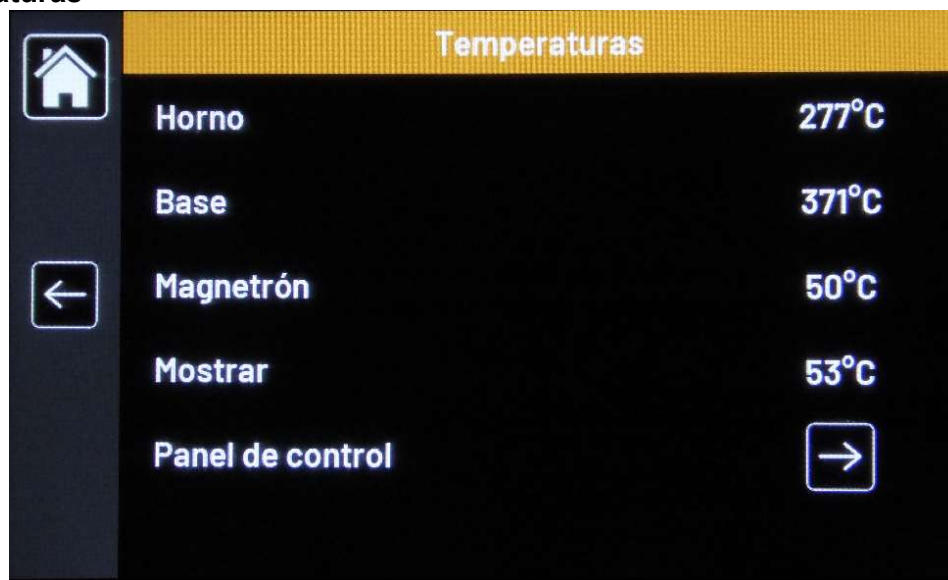
Prueba del microondas



Esta pantalla es utilizada por los ingenieros de servicio para verificar el rendimiento de los componentes del magnetrón.

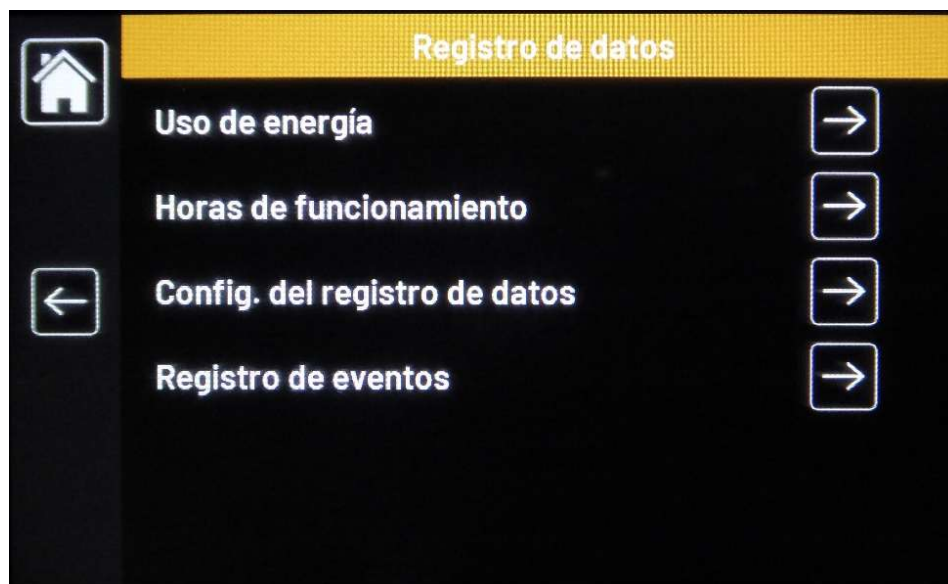
El rango de alimentación de CA se utiliza para ajustar la alimentación del magnetrón. Un valor superior a 225 VCA es alto y un valor inferior a 225 VCA es bajo.

Temperaturas



Esta pantalla la utilizan los técnicos de mantenimiento para comprobar las temperaturas de los distintos componentes del horno. Si una temperatura es demasiado alta aparecerá de color rojo. Esto puede deberse a una falta de flujo de aire en el horno.

Energía y registro de datos



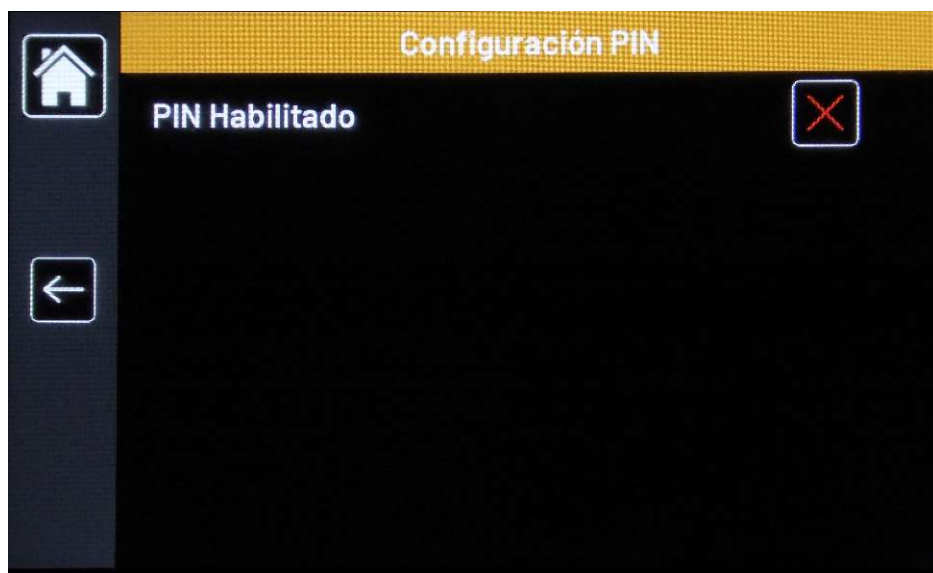
Esta pantalla muestra tanto el consumo de energía como el número de operaciones de la puerta. Para poder utilizarla es necesario ajustar la hora y la fecha en la pantalla de configuración del registro de datos.



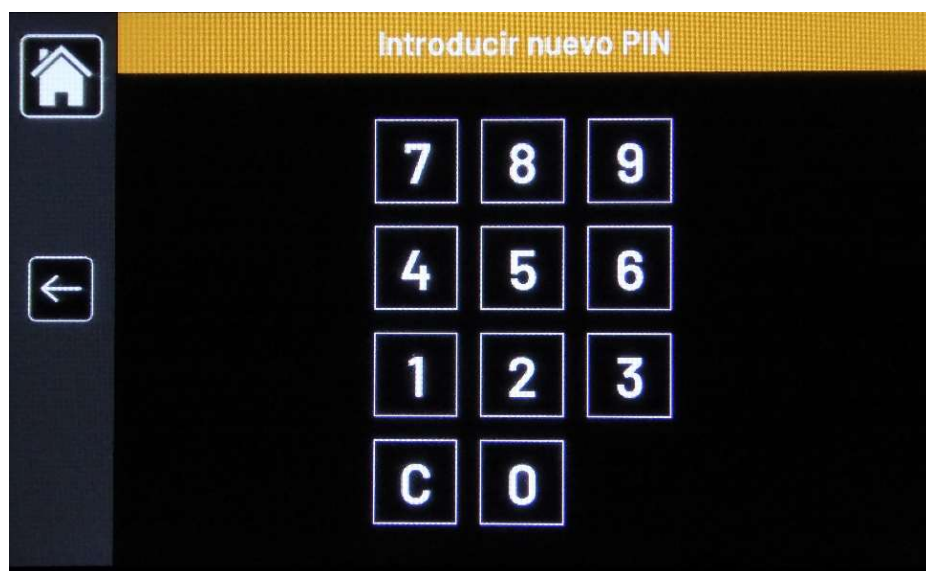
Toque el parámetro correspondiente y utilice el control deslizante para ajustarlo. Una vez correcto, confirme con el botón «Guardar!».

Ajustes: PIN

Los PIN permiten la propiedad selectiva sobre los ajustes y funciones del horno.



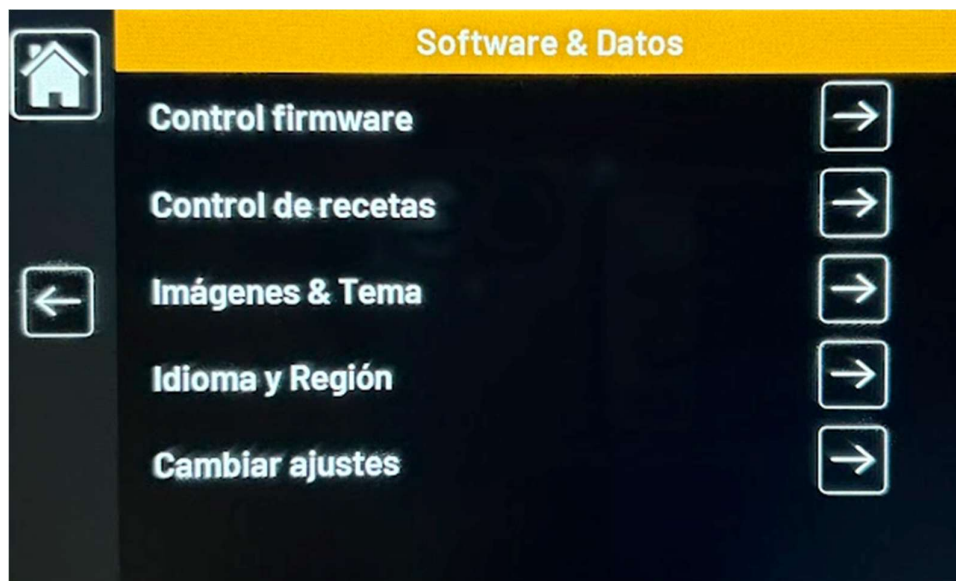
Para establecer un PIN, toque la cruz.



Introduzca un número PIN de 4 dígitos y confírmelo cuando se le solicite. Una vez configurado, el PIN será necesario cada vez que acceda a las pantallas de configuración. Puede desactivar el PIN entrando en la pantalla de configuración del PIN y seleccionando «Sin PIN». Para ello, deberá introducir de nuevo el PIN para confirmarlo.

Software y datos

Desde las pantallas de software y datos, puede acceder y actualizar las versiones de software y hardware que esté utilizando, cargar y descargar recetas incluyendo las de otro CIBO+, configurar el diseño de su pantalla y configurar el idioma apropiado.



Control del firmware



Versión del firmware de la pantalla: muestra la versión actual del firmware de la pantalla.

Versión del firmware de control: muestra la versión actual del firmware de control.

Revisión del hardware: muestra la revisión del hardware instalado.

Versión del firmware del VFD: muestra la versión actual del VFD.

TurboChef publicará actualizaciones cuando haya que realizar alguna mejora en el horno.

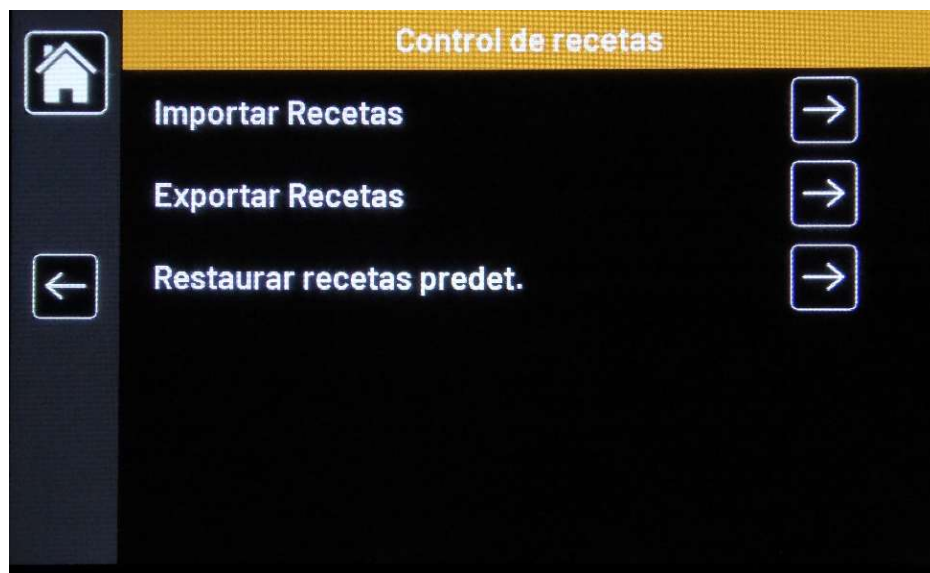
La secuencia general es actualizar siempre primero el hardware de la pantalla.

Actualización del firmware de la pantalla: asegúrese de que la memoria USB está insertada en el puerto situado detrás de la rejilla de aire inferior. Toque la flecha. Esto le llevará a una pantalla de confirmación. Toque para confirmar y seleccionar la versión del software. Esto instalará y reiniciará el horno. Retire la memoria USB, coloque la tapa guardapolvo y vuelva a colocar la rejilla.

Actualización del firmware de control: asegúrese de que la memoria USB está insertada en el puerto situado detrás de la rejilla de aire inferior. Toque la flecha. Esto le llevará a una pantalla de confirmación. Toque para confirmar y seleccionar la versión del software. Esto instalará y reiniciará el horno. Retire la memoria USB, coloque la tapa guardapolvo y vuelva a colocar la rejilla.

Al actualizar el software, evite abrir y cerrar la puerta, ya que esto puede crear interferencias que ralenticen el proceso de actualización.

Control de recetas



Esta función ofrece la posibilidad de cargar, descargar y borrar recetas, lo que permite mover las recetas entre diferentes hornos CIBO+.

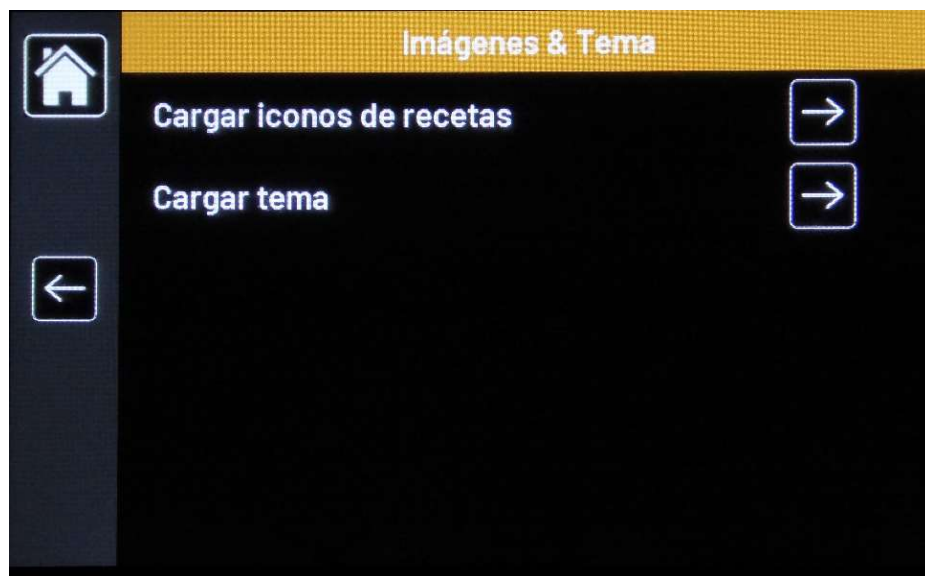
Importar receta: asegúrese de que la memoria USB está insertada en el puerto situado detrás de la rejilla de ventilación inferior. Toque la flecha. A continuación, se instalarán las recetas. Retire la memoria USB, coloque la tapa guardapolvo y vuelva a colocar la rejilla.

Exportar recetas: asegúrese de que la memoria USB está insertada en el puerto situado detrás de la rejilla de ventilación inferior. Toque la flecha. A continuación, estas recetas se exportarán a la memoria USB. Retire la memoria USB, coloque la tapa guardapolvo y vuelva a colocar la rejilla.

Restaurar recetas por defecto:- restaura las recetas suministradas por defecto.

Software y datos: imágenes y temas

Aquí es donde puede cargar iconos de recetas actualizados y configurar el diseño de pantalla que prefiera.



Cargar iconos de recetas: asegúrese de que la conexión USB sea correcta. Toque la flecha derecha para importar el conjunto de iconos de receta. Retire la memoria USB, coloque la tapa guardapolvo y vuelva a colocar la rejilla.

Cargar tema: asegúrese de que la conexión USB sea correcta. Toque la flecha derecha para cargar el último tema. Retire la memoria USB, coloque la tapa guardapolvo y vuelva a colocar la rejilla.

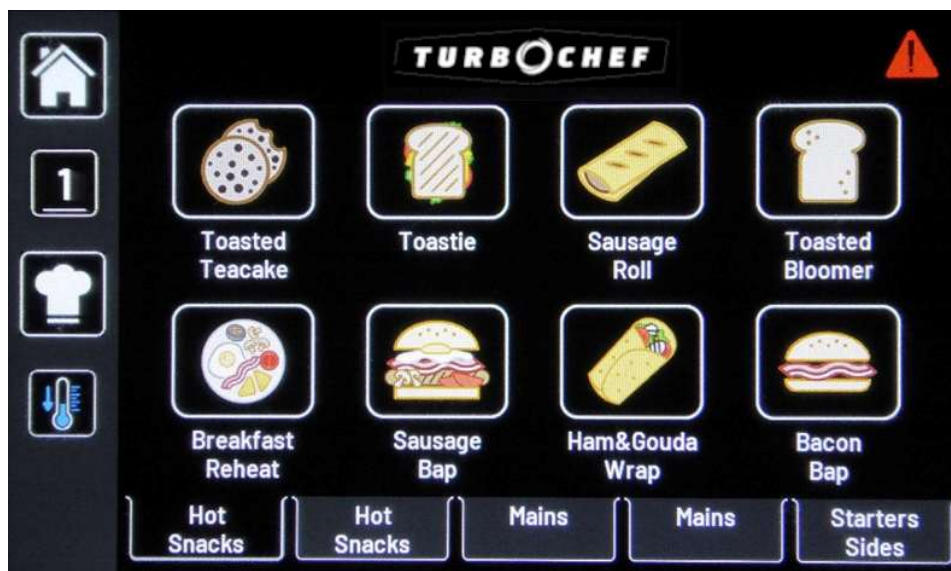
Software y datos: idiomas

Esta pantalla le permite configurar el idioma en el que aparecerá el texto de la pantalla.

Toque la flecha derecha sobre el idioma que desea utilizar y acepte tocando el tic.



Mensajes de error



Este triángulo de advertencia indica que hay un error en el horno. Toque el triángulo para acceder a la pantalla de diagnóstico. Si es un error del elemento o del termopar, puede volver a realizar la prueba para confirmarlo. Intente volver a encender el horno apagándolo durante 10 segundos y desconectándolo del enchufe, y vuelva a encenderlo. Si el fallo persiste, llame al servicio técnico de TurboChef.

Apagado de seguridad

Este aparato está equipado con un termostato de seguridad que interrumpe el suministro eléctrico en caso de avería. Si la pantalla funciona durante el encendido, pero el aparato no se calienta, es posible que sea necesario reajustar el termostato de seguridad. Pulse el botón rojo del panel trasero (Fig 3 G). Este reajuste no puede activarse hasta que el aparato esté frío. Si esto sigue sucediendo, póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Condiciones de la garantía

Su aparato tiene una garantía del fabricante. Para ello, debe mantener y cuidar su aparato siguiendo las instrucciones de mantenimiento y limpieza. Limpie el aparato únicamente con el limpiador de hornos New Oven Cleaner (105702). El uso de otros productos podría dañar los componentes y generar la necesidad de una reparación no cubierta por la garantía.

Si no mantiene adecuadamente su horno o daña los componentes durante la limpieza, TurboChef podría cobrarle por la reparación, incluso si está dentro del período de garantía. Consulte las condiciones en el sitio web.

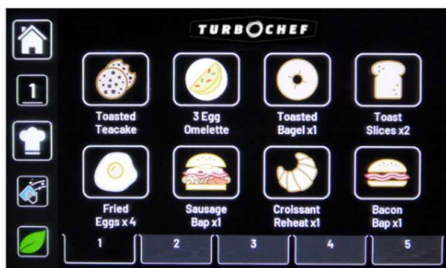
Guía de limpieza

Primer paso: enfriar el horno

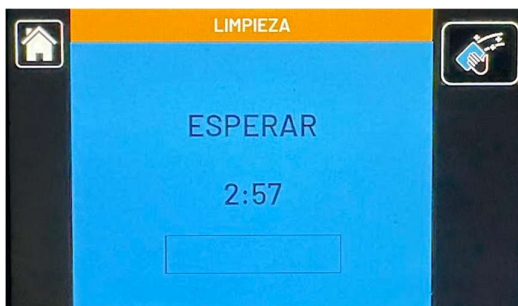


- Enfríe el horno pulsando el botón  en la pantalla de inicio.
NO proceda al paso 2 hasta que el horno se haya enfriado por completo.

Segundo paso: limpiar la cavidad del horno



- e) Prepare y aplique el limpiador de hornos TurboChef en las paredes de la cavidad interna.
- f) Espere 3 minutos para que el limpiador se fije.
- g) Limpie las paredes con un estropajo.



h) Elimine los restos de limpiador con un paño limpio y húmedo.



Tercer paso: limpie el filtro de aire

NOTA: el filtro debe permanecer en su sitio durante el funcionamiento del horno, y debe limpiarse regularmente o sustituirse si está dañado.

- Retire el filtro de aire situado debajo de la puerta del horno.
- Enjuague bien el filtro de aire con agua fría.
- Deje que el filtro de aire se seque completamente antes de volver a instalarlo.

Paso 4: limpiar el exterior del horno

- Con un paño limpio y húmedo, rocíe los laterales superiores y la puerta del horno

Lleve siempre ropa de protección.

No utilice un chorro de agua ni un limpiador de vapor y no sumerja la freidora en agua.

No rocíe el catalizador con detergente o limpiador cáustico para hornos.

Asegúrese de que todas las juntas de las puertas se mantienen limpias y se inspeccionan con regularidad para evitar fugas de microondas.

Si el horno no se mantiene limpio, podría producirse un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y, posiblemente, dar lugar a una situación peligrosa.

Compruebe regularmente el filtro de aire situado en la parte delantera del horno. El filtro de aire puede lavarse en el lavavajillas. No utilice el horno sin el filtro.

Inspección, mantenimiento y sustitución de componentes

Recomendamos que su horno CIBO+ reciba un mantenimiento o inspección anual. Cualquier tarea de mantenimiento, reparación o reemplazo de componentes debe ser realizado por uno de nuestros ingenieros de servicio recomendados.

La junta de la puerta de este horno se considera una pieza consumible y no está cubierta por la garantía.

TurboChef aconseja revisar anualmente el catalizador y retirar cuidadosamente los restos y partículas de comida. No utilice ningún producto de limpieza. Los daños en el catalizador no están cubiertos por la garantía.

El horno contiene una batería para el registro de datos. TurboChef también aconseja que un técnico cambie la batería cada 5 años. La batería no está cubierta por la garantía.

Garantía limitada para Norteamérica

La garantía limitada descrita a continuación para el horno rápido TurboChef CIBO+ se activa en el momento del envío de su horno. Si necesita ayuda adicional después de revisar la garantía descrita a continuación, llame al Servicio de Atención al Cliente de TurboChef: 800.90TURBO

Garantía limitada

TurboChef Technologies, Inc. («TurboChef») garantiza al comprador que, bajo un uso normal, el horno de alta velocidad TurboChef CIBO+ que ha adquirido (el «equipo») estará libre de defectos materiales y de mano de obra durante el período de garantía, sujeto a los términos y condiciones establecidos en este documento. El «período de garantía» es de doce (12) meses a partir de la fecha en que el Equipo es enviado desde la fábrica o centro de distribución de TurboChef en EE. UU. Esta garantía está condicionada a que usted notifique rápidamente a TurboChef sobre cualquier reclamación, según lo indicado en el párrafo titulado «Reclamaciones de garantía» a continuación, y proporcione a TurboChef toda la información y los datos solicitados por TurboChef o sus técnicos de servicio en relación con tales reclamaciones, así como todo el acceso necesario a sus instalaciones y al equipo. Esta garantía se concede únicamente al comprador inicial del equipo adquirido a través de TurboChef o su distribuidor autorizado: no es transferible a compradores posteriores, a menos que TurboChef consienta dicha transferencia por escrito.

Exclusión de garantías

SALVO LO DISPUESTO EN LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR, EL EQUIPO SE SUMINISTRA «TAL CUAL». NO EXISTEN GARANTÍAS, EXPRESAS, IMPLÍCITAS O LEGALES, QUE SE EXTIENDAN MÁS ALLÁ DE LA DESCRIPCIÓN QUE FIGURA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD Y/O IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO Y/O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE NO INFRACCIÓN. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS QUE PUEDEN VARIAR EN FUNCIÓN DE LA LEGISLACIÓN DE SU ESTADO O PAÍS.

Exclusiones de la garantía

Instalación, funcionamiento o mantenimiento inadecuados: El equipo que no se instale, opere y mantenga de acuerdo con el manual del propietario del equipo (que puede

ser actualizado por TurboChef de vez en cuando, el «manual»), una copia del cual se le proporciona con el equipo o bajo petición, está excluido de esta garantía limitada. Esta garantía limitada no se aplicará a los daños en el producto que resulten, a juicio exclusivo de TurboChef o de su técnico de servicio, de cualquiera de las siguientes causas: no proporcionar un entorno de instalación y operación adecuado (incluyendo energía y HVAC) y las instalaciones prescritas por el Manual; uso indebido; abuso; accidente; negligencia; fallos de energía o sobrecargas de energía (sobretensión o subtensión); inundaciones, incendios, rayos, desastres naturales u otras catástrofes causadas por el hombre, o cualquier otro evento de fuerza mayor. Esta garantía limitada no se aplicará a los equipos a los que les falten los números de serie o los tengan alterados.

Daños: Esta garantía no cubre los daños causados al equipo por fuentes externas.

Modificaciones y reparaciones: El equipo que haya sido modificado o alterado por personas ajenas a TurboChef o a sus técnicos de servicio, o el equipo al que se le hayan acoplado dispositivos o elementos de conexión no aprobados, queda excluido de la cobertura de esta garantía. La reparación del equipo por parte de una persona que no sea TurboChef o sus técnicos de servicio autorizados anulará todas las garantías del equipo.

Accesorios: Los accesorios y piezas (en conjunto, «accesorios») que se consuman durante el uso normal del equipo o su mantenimiento están excluidos de esta garantía. También quedan excluidos de esta garantía los fallos o daños producidos en el equipo o sus componentes por el uso de productos químicos, dispositivos o procesos de limpieza no aprobados. Los accesorios pueden incluir, entre otros, fuentes de cocción de cerámica, palas y productos químicos y dispositivos de limpieza homologados.

Facturas pendientes: Si la totalidad del importe facturado por el Equipo adquirido no se ha abonado en el plazo de cuarenta y cinco (45) días a partir de la fecha de la factura, TurboChef no tendrá obligación de respetar esta ni ninguna otra garantía sobre el equipo hasta que se reciba el pago completo, incluidos los intereses devengados u otros cargos, en cuyo momento se restablecerá la cobertura de la garantía, pero no se ampliará el período de garantía.

Servicio de garantía, recurso exclusivo

TurboChef será el único responsable de determinar si el Equipo o alguno de sus componentes está defectuoso. Los componentes defectuosos cubiertos por esta garantía serán reparados o reemplazados, a elección de TurboChef, sin costo para usted, y dichos componentes reparados o reemplazados estarán cubiertos por esta garantía durante el resto del período de garantía. Las piezas utilizadas en la reparación de los componentes defectuosos y los componentes de sustitución pueden ser nuevas, recuperadas o reconstruidas. A su exclusiva discreción, TurboChef podrá optar por reemplazar el equipo defectuoso cubierto por esta garantía con un equipo nuevo, recuperado o reconstruido de capacidad igual o superior, y dicho equipo estará cubierto por esta garantía limitada durante el resto del período de garantía. El equipo y los componentes defectuosos pasarán a ser propiedad de TurboChef. Este párrafo establece la única y exclusiva obligación y responsabilidad de TurboChef, así como su única y exclusiva solución bajo esta garantía. TurboChef no será responsable por la falta de prestación de servicios de garantía debido a causas fuera del control de TurboChef o sus técnicos de servicio.

Reclamaciones de garantía

Las reclamaciones en virtud de esta garantía deben comunicarse a TurboChef durante nuestro horario normal de trabajo en el siguiente número: 800.90TURBO, o mediante cualquier otro servicio de información que TurboChef designe. Tras la recepción de la reclamación y la información relacionada y la verificación preliminar de que la reclamación es válida, TurboChef notificará de inmediato a un técnico de servicio autorizado para que se ponga en contacto con usted y organice una visita de reparación in situ durante el horario laboral normal del técnico de servicio. Cualquier coste incurrido por TurboChef o su técnico de servicio asociado con la negativa o incapacidad del agente de servicio para acceder al Equipo en sus instalaciones, o una reclamación no cubierta por esta garantía, correrá a su cargo.

Cargos por visitas del servicio técnico fuera de la garantía o por la negativa a una visita del servicio técnico

En caso de que los técnicos de servicio de TurboChef realicen reparaciones, sustituciones o servicios no cubiertos por esta garantía limitada, el cliente se compromete a pagar directamente al agente de servicio de acuerdo con la tarifa habitual del técnico de servicio. Si TurboChef recibe una factura por parte del técnico de servicio por servicios no cubiertos bajo esta garantía limitada, TurboChef facturará al cliente y el cliente pagará dicha factura basándose en términos de 10 días netos. El cliente también acepta pagar cualquier costo que incurra TurboChef o su técnico de servicio si este responde a una solicitud de servicio y luego se le niega el acceso al horno en las instalaciones del cliente o no puede acceder a él. El incumplimiento de pago puede, a discreción de TurboChef, resultar en la anulación del resto de la garantía. En ningún caso TurboChef autorizará el servicio en una tienda con una factura pendiente de un servicio fuera de garantía.

Descargo de responsabilidad por daños y perjuicios

TURBOCHEF RECHAZA TODOS LOS DAÑOS INCIDENTALES, ESPECIALES Y CONSECUENTES, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LA PÉRDIDA DE USO, INGRESOS O GANANCIAS PERDIDAS, O USO SUSTITUTO, SUFRIDOS POR USTED O CUALQUIER TERCERA PARTE, YA SEA POR INCUMPLIMIENTO DE CONTRATO, DAÑOS (INCLUYENDO NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRA NATURALEZA, RESULTANTES DE CUALQUIER INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA POR PARTE DE TURBOCHEF O SUS AGENTES DE SERVICIO, O RESULTANTES DE LA FABRICACIÓN, USO O DEFECTOS EN EL EQUIPO, AUNQUE TURBOCHEF HAYA SIDO ADVERTIDO DE LA POSIBILIDAD DE TALES DAÑOS. ALGUNOS ESTADOS Y PAÍSES NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, POR LO QUE ESTA LIMITACIÓN PUEDE NO APLICARSE EN SU CASO.

Indemnización por parte del cliente

Usted acepta indemnizar, defender y mantener indemne a TurboChef de todas las reclamaciones, demandas, juicios, honorarios y costos de terceros que surjan directa o indirectamente del uso del equipo. Además, acepta indemnizar y mantener indemne a TurboChef de cualquier daño incidental, consecuente o especial que sufra, incluida la pérdida de ingresos o beneficios, la pérdida de uso o el uso sustitutivo, durante los periodos de avería o pérdida de uso del equipo.

Territorio

Esta garantía es válida en los Estados Unidos de América, Canadá y Puerto Rico.

Ley aplicable, garantía total

Esta garantía se registrará e interpretará de acuerdo con las leyes del Estado de Texas, EE. UU. (excepto en lo que respecta a sus disposiciones sobre conflictos de leyes). La garantía aquí descrita es la garantía completa y única para el equipo y sustituye a todos los acuerdos y entendimientos previos, ya sean orales o escritos, que hayan existido entre nosotros en relación con las garantías del equipo. Los términos de esta garantía no podrán ser alterados, enmendados ni modificados, salvo mediante un escrito firmado por TurboChef. Cualquier alteración, enmienda o modificación realizada por un técnico de servicio o cualquier otra persona no será oponible a TurboChef.

Cargos por visitas del servicio técnico fuera de la garantía o por la negativa a una visita del servicio técnico

En caso de que los técnicos de servicio de TurboChef realicen reparaciones, sustituciones o servicios no cubiertos por esta garantía limitada, el cliente se compromete a pagar directamente al agente de servicio de acuerdo con la tarifa habitual del técnico de servicio. En el caso de que TurboChef reciba una factura del técnico de servicio por servicios no cubiertos por esta garantía limitada, TurboChef facturará al cliente y el cliente deberá pagar dicha factura según los términos de pago neto a 10 días. El cliente también acepta pagar cualquier costo incurrido por TurboChef o su agente de servicio relacionado con la respuesta a una solicitud de servicio, pero que luego se le haya negado el acceso al horno en las instalaciones del cliente o no haya podido acceder al mismo. El incumplimiento del pago puede, a discreción de TurboChef, resultar en la anulación del resto de la garantía. En ningún caso TurboChef autorizará el servicio en una tienda con una factura pendiente de un servicio fuera de garantía.

Garantía internacional limitada

Esta garantía limitada se aplica a la venta de todos los hornos de alta velocidad TurboChef CIBO+ (el «equipo») fabricados por TurboChef Technologies, Inc. («TurboChef»), y vendidos a compradores fuera de los Estados Unidos, Canadá y Puerto Rico por un distribuidor autorizado de TurboChef International (el «distribuidor autorizado»).

Garantía limitada

Usted, el comprador («Usted»), ha celebrado un contrato de compra con el distribuidor autorizado para la adquisición del equipo. Esta garantía limitada le es otorgada por el distribuidor autorizado de quien adquirió el equipo, con el apoyo de TurboChef. Sujeto a las limitaciones indicadas a continuación, el distribuidor autorizado garantiza que la cantidad y las especificaciones del equipo entregado serán las especificadas en la aceptación de su pedido por parte del distribuidor autorizado, y que el equipo estará libre de defectos materiales en el producto y la mano de obra durante doce (12) meses a partir de la fecha de instalación (el «período de garantía»), sujeto a los términos y condiciones establecidos en este documento.

Descargo de responsabilidad

SALVO LO DISPUESTO EN LA GARANTÍA LIMITADA ANTERIOR, EL EQUIPO SE SUMINISTRA «TAL CUAL». O EXISTEN GARANTÍAS, YA SEAN EXPLÍCITAS, IMPLÍCITAS, DE DERECHO COMÚN O ESTATUTARIAS, QUE SE EXTIENDAN MÁS ALLÁ DE LA DESCRIPCIÓN AQUÍ INCLUIDA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD Y/O ADECUACIÓN PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR Y/O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE NO INFRACCIÓN. ESTA

GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS QUE PUEDEN VARIAR EN FUNCIÓN DE LA LEGISLACIÓN DE SU ESTADO O PAÍS.

Sistema de garantía global TurboChef

Esta garantía limitada comienza en el momento de la entrega del equipo en sus instalaciones. El distribuidor autorizado inspeccionará e instalará el equipo en sus instalaciones de acuerdo con las instrucciones de TurboChef y registrará el número de serie del equipo, sus datos de contacto, la fecha y el lugar de instalación y los resultados de la inspección del distribuidor autorizado. Esta información será introducida por el distribuidor autorizado en el sistema de garantía global de TurboChef y será utilizada por TurboChef, el distribuidor autorizado y sus técnicos de servicio autorizados para la prestación del servicio de garantía.

Servicio de garantía

Durante el Período de garantía, cualquier equipo materialmente defectuoso será reparado o sustituido gratuitamente a elección de TurboChef siempre que:

- Usted notifique al distribuidor autorizado de quien adquirió el equipo y/o a TurboChef tan pronto como sea razonablemente posible después de descubrir un defecto y de acuerdo con el procedimiento de reclamaciones de garantía establecido a continuación;
- Usted proporcione al distribuidor autorizado de quien adquirió el equipo y/o a TurboChef toda la información y datos razonablemente solicitados por TurboChef, el distribuidor autorizado o sus técnicos de servicio autorizados en relación con su reclamación de garantía;
- Usted ponga el equipo a disposición de TurboChef, del distribuidor autorizado o de sus técnicos de servicio autorizados;
- El Equipo ha sido instalado por un distribuidor autorizado y usted haya proporcionado toda la información necesaria para que el distribuidor autorizado registre el equipo en el sistema de garantía global de TurboChef;
- El equipo haya sido operado y mantenido por usted de acuerdo con el «Manual del propietario» de TurboChef proporcionado con el equipo (y actualizado por TurboChef);
- Usted no haya utilizado dispositivos, accesorios, consumibles o partes no aprobadas en conjunto con el Equipo; y
- No se hayan intentado reparaciones, modificaciones ni alteraciones que no hayan sido realizadas por TurboChef, un distribuidor autorizado o su técnico de servicio autorizado.

Ni TurboChef ni el distribuidor autorizado asumen responsabilidad alguna por los daños causados, según la opinión exclusiva de TurboChef, el distribuidor autorizado o su técnico de servicio, debido a cualquiera de los siguientes: el hecho de que usted no haya proporcionado una instalación y un entorno de funcionamiento adecuados (incluida la alimentación y la climatización) o las instalaciones prescritas en el Manual; el uso indebido o abusivo; los accidentes; la negligencia; los cortes o subidas de tensión (por encima o por debajo del voltaje); los casos fortuitos; los rayos, las inundaciones u otros desastres naturales; los incendios o los desastres provocados por el hombre. Esta garantía limitada no se aplicará a los equipos a los que les falten los números de serie o los tengan alterados.

A su entera discreción, TurboChef podrá sustituir los equipos o componentes defectuosos por equipos nuevos, recuperados o reconstruidos de igual o mayor capacidad, y dichos equipos o componentes estarán garantizados por el distribuidor autorizado durante el resto del periodo de garantía. Los equipos o componentes defectuosos sustituidos pasarán a ser propiedad de TurboChef.

Reclamaciones de garantía

Cualquier reclamación de garantía debe hacerse directamente por escrito, ya sea al distribuidor autorizado de quien adquirió el equipo o a TurboChef a la siguiente dirección:

TurboChef Technologies, Inc.
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007 (EE. UU.)
Teléfono: +1 214-379-6000
Fax: +1 214-379-6073

La reclamación debe incluir el número de serie del equipo y debe ser recibida por TurboChef a más tardar el último día del período de garantía. Tras la recepción de su reclamación, TurboChef notificará de inmediato a un distribuidor autorizado o a un técnico de servicio autorizado para que se ponga en contacto con usted, verifique su reclamación y, si es necesario, organice una visita de reparación in situ durante el horario laboral normal.

Consumibles y piezas utilizadas con el equipo: Ni TurboChef ni el distribuidor autorizado asumen responsabilidad alguna por los consumibles y piezas que se utilicen en el curso normal de funcionamiento del equipo o por fallos o daños en el equipo o sus componentes derivados del uso de productos químicos, dispositivos o procesos de limpieza no aprobados.

Gastos de servicio no cubiertos por la garantía limitada: En caso de que usted solicite y reciba reparaciones, sustituciones o servicios no cubiertos por esta garantía limitada, se le facturará y deberá pagar directamente al distribuidor autorizado o técnico de servicio autorizado según su escala normal de precios y condiciones comerciales.

Responsabilidad por el producto: NI TURBOCHEF NI EL DISTRIBUIDOR AUTORIZADO ASUMEN RESPONSABILIDAD ALGUNA POR CUALQUIER DAÑO INCIDENTAL, ESPECIAL O CONSECUENTE, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, LA PÉRDIDA DE USO, LA PÉRDIDA DE INGRESOS O BENEFICIOS, O EL USO SUSTITUTIVO SUFRIDO POR USTED O POR TERCEROS, YA SEA POR CONTRATO, AGRAVIO (INCLUIDA NEGLIGENCIA) O CUALQUIER OTRO MOTIVO DERIVADO DEL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE TURBOCHEF O DEL DISTRIBUIDOR AUTORIZADO DE LA GARANTÍA LIMITADA AQUÍ ESTABLECIDA, INCLUSO SI TURBOCHEF Y/O EL DISTRIBUIDOR AUTORIZADO HUBIERAN SIDO INFORMADOS DE LA POSIBILIDAD DE DICHOS DAÑOS. ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN PAÍS A OTRO. ALGUNOS PAÍSES PUEDEN NO PERMITIR LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, PUEDEN NO PERMITIR LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA O CONDICIÓN IMPLÍCITA, O PERMITIR DISPOSICIONES QUE PERMITAN LA ANULACIÓN DE LA GARANTÍA. POR LO TANTO, ALGUNAS DE LAS

LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO SER APLICABLES EN SU CASO.

Recurso exclusivo: Esta garantía limitada establece la única y exclusiva obligación y responsabilidad de los distribuidores autorizados y de TurboChef, y su único y exclusivo recurso en virtud de esta garantía limitada.

Derechos de terceros: La Ley de Contratos del Reino Unido (Derechos de Terceros) de 1999 queda excluida de la aplicación a esta garantía limitada y nada de lo contenido en este documento otorga o pretende otorgar a ningún tercero ningún beneficio ni ningún derecho para hacer cumplir algún término de esta garantía limitada.

Divisibilidad: Si algún término o disposición contenida en esta garantía limitada, o cualquier parte de la misma («una disposición no válida»), es declarada o se vuelve inaplicable, inválida o ilegal por cualquier motivo en alguna jurisdicción, los demás términos y disposiciones de esta garantía limitada seguirán siendo plenamente válidos y efectivos en esa jurisdicción como si se hubiera ejecutado sin la disposición no válida, y toda la garantía limitada seguirá siendo plenamente válida y efectiva en todas las demás jurisdicciones.

Ley aplicable, acuerdo completo: Esta garantía limitada se registrará e interpretará de acuerdo con la legislación inglesa. Queda expresamente excluida la aplicación de la Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías a la presente garantía limitada. Esta garantía limitada no podrá ser alterada, modificada ni modificada por el distribuidor autorizado ni su agente de servicio, y ninguna representación, alteración, modificación o enmienda por parte de TurboChef será válida a menos que esté firmada por TurboChef.

Para ponerse en contacto con nuestro Servicio Técnico u obtener más información:

En Norteamérica:

Llame al Servicio de Atención al Cliente: 1-800-90TURBO

Fuera de Norteamérica:

Llame al +1 214-379-6000 o a su distribuidor autorizado



Installations- & Betriebsanleitung

CIBO+

Inhalt

English	2 – 42
Français	43 – 83
Español	84 – 124
Deutsch	125 – 166
Wichtige Hinweise	126
Warnhinweise und Sicherheitsmaßnahmen	127
Technische Daten	130
Installation und Inbetriebnahme	130
Prüfliste Lieferumfang	131
Zubehör, Verbrauchsmaterial und Codes	131
Betriebsanleitung	132
Reinigung	157
Wartung, Instandhaltung und Ersatzteileinbau	158
Serviceinformation und Garantie	159
Italiano	167 – 208

WICHTIGE HINWEISE



Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden. Achten Sie besonders auf die Abschnitte, die mit Warnsymbolen, dem „Achtung“-Symbol und mit Hinweisen markiert sind. Stellen Sie sicher, dass diese jederzeit verstanden werden.



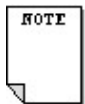
WARNUNG!

Dieses Symbol wird verwendet, wenn ein Verletzungsrisiko besteht.



ACHTUNG!

Dieses Symbol wird verwendet, wenn ein Schadenrisiko für Ihr TurboChef-Produkt besteht.



HINWEIS:

Dieses Symbol wird verwendet, um zusätzliche Informationen, Hinweise und Tipps zur Verfügung zu stellen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG FÜR SPÄTERE NACHSCHLAGZWECKE AUF



Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheits- und Betriebsanweisungen. Alle Benutzer/Bediener sollten dieses Handbuch vor der Inbetriebnahme des Ofens lesen. Die Nichtbeachtung der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen kann zu Verletzungen oder zum Tod führen, den Ofen beschädigen und führt zum Erlöschen der Garantie.



Warnhinweise und Sicherheitsmaßnahmen

Dieses Gerät muss gemäß den national und lokal geltenden Vorschriften im Installationsland von einer qualifizierten Person installiert, in Betrieb genommen und gewartet werden.

Dieses Gerät muss strikt gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung installiert oder aufgestellt werden.

Verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck und wie in der Anleitung beschrieben. Verwenden Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Ofentyp ist speziell für das Erhitzen, Garen oder Trocknen von Lebensmitteln ausgelegt. Er ist nicht für den Einsatz in der Industrie oder im Labor geeignet.

Bei Beschädigung des Netzkabels ist beim Hersteller, seinem Servicepartner oder bei einer anderen qualifizierten Person ein Ersatzkabel zu beschaffen.

Stellen Sie sicher, dass Netzstecker und Wandsteckdose jederzeit zugänglich sind.

Ziehen Sie die Kunststoffbeschichtung ab und reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch mit einem weichen Tuch.

Während des Betriebs können sich Teile erhitzen – vermeiden Sie einen versehentlichen Kontakt.

Trennen Sie das Gerät vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten von der Stromversorgung.

Maßnahmen zur Vermeidung einer möglichen Exposition gegenüber übermäßiger Mikrowellenenergie

Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von einer qualifizierten Person repariert wurde.

Es ist gefährlich, wenn unqualifizierte Personen Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführen, bei denen Abdeckungen zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden müssen.

Vermeiden Sie eine mögliche Exposition gegenüber Mikrowellenenergie – versuchen Sie niemals, das Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben. Die Tür muss während des Betriebs richtig abdichten. Wenn die Türdichtungen oder Scharniere beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden, bevor es von einer qualifizierten Person repariert wurde. Die Türdichtungen müssen stets sauber und frei von Schmutz gehalten werden, um eine korrekte Abdichtung während des Betriebs der Mikrowelle zu gewährleisten.

Da es sich um eine kombinierte Mikrowelle mit Umluftofen handelt, muss bei der Nutzung von Kunststoffutensilien vorsichtig umgegangen werden.



Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in versiegelten Behältern oder geschlossenen Gläsern erhitzt werden, da diese explodieren können. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Eruptionssieden führen. Gehen Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig um.

Der Inhalt von Fläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Wir empfehlen, den Ofen nicht zum Erhitzen dieser Art von Produkten zu verwenden.

Beim Erhitzen von Speisen in mikrowellengeeigneten Kunststoff- oder Papierbehältern besteht ein Brandrisiko.

Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach dem Erhitzen in der Mikrowelle explodieren können.

Vorsicht

**HEISSER INHALT KANN SCHWERE VERBRENNUNGEN VERURSACHEN.
ERLAUBEN SIE KINDERN NICHT, DIE MIKROWELLE ZU BENUTZEN.**

Seien Sie beim Herausnehmen heißer Gegenstände vorsichtig.

Geben Sie keine Metallutensilien in den Ofen, außer dies wird von den Herstellern von Mikrowellengeräten empfohlen. Erhitzen Sie Speisen in Behältern aus Glas, Keramik, Papier oder mikrowellengeeignetem Kunststoff.

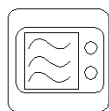
Der Ofen darf nicht zum Frittieren von Fett genutzt werden. Fett kann überhitzen und zu Gefahren führen.

Stechen Sie die Schale von Kartoffeln, Tomaten und ähnlichen Speisen vor dem Garen in der Mikrowelle ein. Das Einstechen der Haut ermöglicht ein gleichmäßiges Entweichen von Dampf.

Verwenden Sie in diesem Ofen keine normalen Kochthermometer beim Garen im Mikrowellen- oder Kombinationsmodus. Die meisten Kochthermometer enthalten Quecksilber und können einen elektrischen Lichtbogen, Fehlfunktionen oder Schäden am Ofen verursachen.

Verwenden Sie niemals Papier, Plastik oder andere brennbare Materialien, die nicht zum Garen von Speisen bestimmt sind. Wenn die Ofentemperatur zu hoch ist, kann sich das Material entzünden.

Utensilien, die für die Verwendung in Mikrowellenherden geeignet sind, sollten mit dem Symbol für Mikrowellensicherheit gekennzeichnet sein. Eine Auswahl dieser ist im Folgenden aufgeführt. Nehmen Sie die Drehgriffe immer aus der Verpackung.



Erhitzen Sie versiegelte Behälter oder Plastikbeutel nicht im Ofen. Speisen oder Flüssigkeiten können sich schnell ausdehnen und zum Bruch des Behälters oder Beutels führen. Behälter oder Beutel vor dem Erhitzen anstechen oder öffnen. Verwenden Sie im Ofen keine Aluminium- oder Stanniolfolie.

Trennen Sie den Ofen nicht direkt nach der Nutzung von der Stromversorgung. Der interne Lüfter muss den Ofen kühlen, um eine Beschädigung der elektrischen Komponenten zu vermeiden.



Gesundheitsgefährdung – dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit. Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts mit ihrem Arzt oder dem Hersteller des Implantats Rücksprache halten, um Störungen ihrer Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld auszuschließen. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen.

Garen Sie nicht direkt auf dem Glasboden. Verwenden Sie eine Teflonmatte oder eine ähnliche Unterlage.

Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge zur Reinigung des Glasbodens. Schlagen Sie nicht auf den Glasboden.

Verwenden Sie in diesem Ofen niemals Metall, Einwegplastik oder Alufolie, es sei denn, diese sind von TurboChef zugelassen.

Nehmen Sie den Ofen nicht in Betrieb, wenn er beschädigt ist

Es ist wichtig, dass die Ofentür richtig schließt und keine Schäden an den folgenden Komponenten vorliegen:

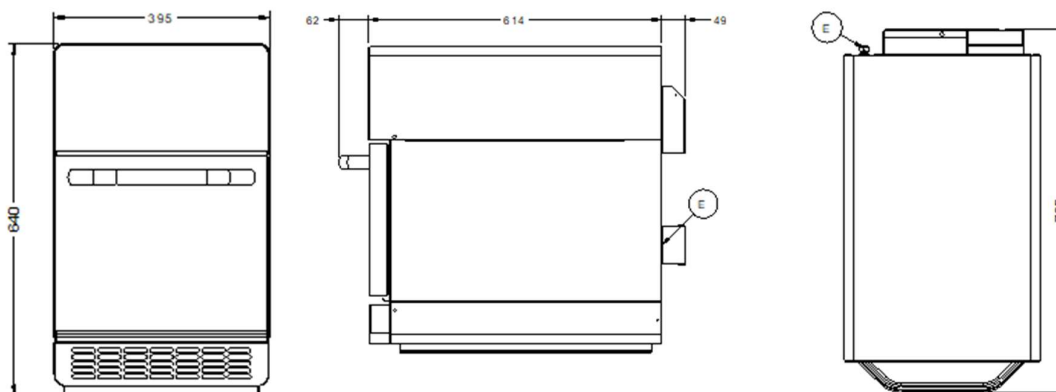
- (1) Türstruktur oder Mikrowellendrossel innen an der Tür
- (2) Scharniere oder Verschlüsse (gebrochen oder gelockert)
- (3) Türdichtungen und Dichtungsflächen

Geplante Wartung

Regelmäßige vorbeugende Wartung ist für die Aufrechterhaltung der korrekten Funktion unerlässlich. Motoren, Lüfter und Elektronik müssen frei von Schmutz, Staub und Ablagerungen gehalten werden, um eine gute Kühlung zu gewährleisten. Eine Überhitzung beeinträchtigt die Lebensdauer aller genannten Komponenten. Die Intervalle für vorbeugende Reinigung variieren je nach der Betriebsumgebung des Ofens.

Garen Sie in diesem Ofen keine großen Mengen an rohem Fleisch. Der Ofen ist mit einem Katalysator ausgestattet, der verstopfen und unwirksam werden kann, wenn zu viele fetthaltige Speisen wie Burger und Würstchen gegart werden.

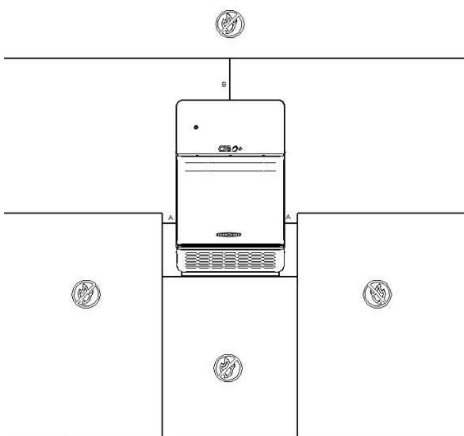
TurboChef empfiehlt ein Wiederaufwärmen von gegarten proteinhaltigen Speisen.



Übersicht über Ausstattung und Vorteile

- CIBO+ arbeitet mit einer speziellen Tri-Heat-Technologie. Microwave, TurboAir und ContactBase bieten in Kombination unübertroffene Qualität, Geschwindigkeit und Konsistenz.
- Erzielen Sie bei jedem Gericht die gleichen hochwertigen Ergebnisse. Drücken Sie einfach auf einen der 40 Menüpunkte auf dem QPad-Touchscreen, und der Ofen erledigt den Rest.
- Kompakte Stellfläche (395 mm x 665 mm) mit großzügig bemessenem Garraum. Der CIBO+ passt überall hin und liefert trotzdem eine 30 cm große Pizza.
- Keine Installation erforderlich – einfach einstecken und fertig.
- Nutzen Sie auch unkonventionelle Stellen mit abzugsfreier Technologie.
- Antimikrobieller Schutz reduziert die Virenverbreitung an Kontaktstellen.
- Mit der Touch & Change-Funktion können Sie die Position von Menüpunkten oder Rezepteneinstellungen ganz einfach an Ihren Bedarf anpassen. Berühren Sie einfach die Einstellung, die Sie ändern möchten.

Abb. 1



Technische Daten und Spezifikationen

Äußere Abmessungen, Gewicht und Leistung

Höhe (mm)	640
Breite (mm)	395
Tiefe (mm)	665 + 60 Griff
Gewicht (kg)	52
Nennleistung CIBO+	3 kW, 13 A bei 230 V, 50 Hz
Verstärkte Nennleistung	4,6 kW, 20 A bei 230 V, 50 Hz
Nennleistung CIBO+BOOST/3	4,6 kW 3P+N 400 V L1 – 8,3 A, 1900 W L2 – 6,5 A, 1500 W L3 – 5,2 A, 1200 W

Innenmaße des Garraums

Höhe (mm)	160
Breite (mm)	335
Tiefe (mm)	345

Installation und Inbetriebnahme

Das Gerät muss geerdet werden.

 Eine Potentialausgleichsanschlussklemme sorgt dafür, dass Cross-Bonding mit anderen Geräten möglich ist.

Schließen Sie beim Austausch des Steckers die Klemmen wie folgt an:

Grün-gelber Draht	Erdleiter E
Schwarzer Draht	L1
Brauner Draht	L2

Die Netzkabel müssen ölabweisende, geschirmte, flexible Kabel sein, die nicht leichter als mit gängigem Polychloropren oder gleichwertigem Elastomer geschirmte Kabel sind (Code 60245 IEC 57). Installieren Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche und achten Sie darauf, dass alle Belüftungsöffnungen frei sind. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund das Gewicht des Geräts sicher tragen kann. Alle Trennwände, Wände oder Möbel müssen aus nicht brennbarem Material sein. Mindestabstände: A 50 mm, B 50 mm – siehe Abb. 1. Das Gerät ist nicht für den Einbau vorgesehen.

Stellen Sie den Ofen nicht direkt neben staubigen/mehlhaltigen Zubereitungsbereichen auf.

Wir empfehlen, immer auf der Teflonmatte oder dem Teflonblech zu garen. Garen Sie niemals direkt auf dem Glasboden.



Das Gerät muss auf einer ebenen, glatten Oberfläche aufgestellt werden, damit die Neoprenbasis eine Abdichtung bilden kann. Die so entstehende Abdichtung des Geräts soll verhindern, dass verschüttete Flüssigkeiten auf angrenzenden Oberflächen des Fußbodens oder der Arbeitsplatte unter die unzugänglichen Teile des Geräts gelangen.

Was ist in der Schachtel?

CIBO+ Ofen
Diese Betriebsanleitung IS903
USB-Stick
Ladepaddel LT05
Teflonblech CIBO/TT
Teflonmatte TFS05
Ofenreiniger-Starterkit 105702

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Codes

Magnetische Ladepaddelhalterung	LTH01
USB-Stick	TCIBOPLUS/USB
Teflonblech	CIBO/TT
Teflonmatte	TFS05
Ladepaddel	LT02
Eierform	CIBO/ET
Drahtgestell	SH136

Allgemeines Layout

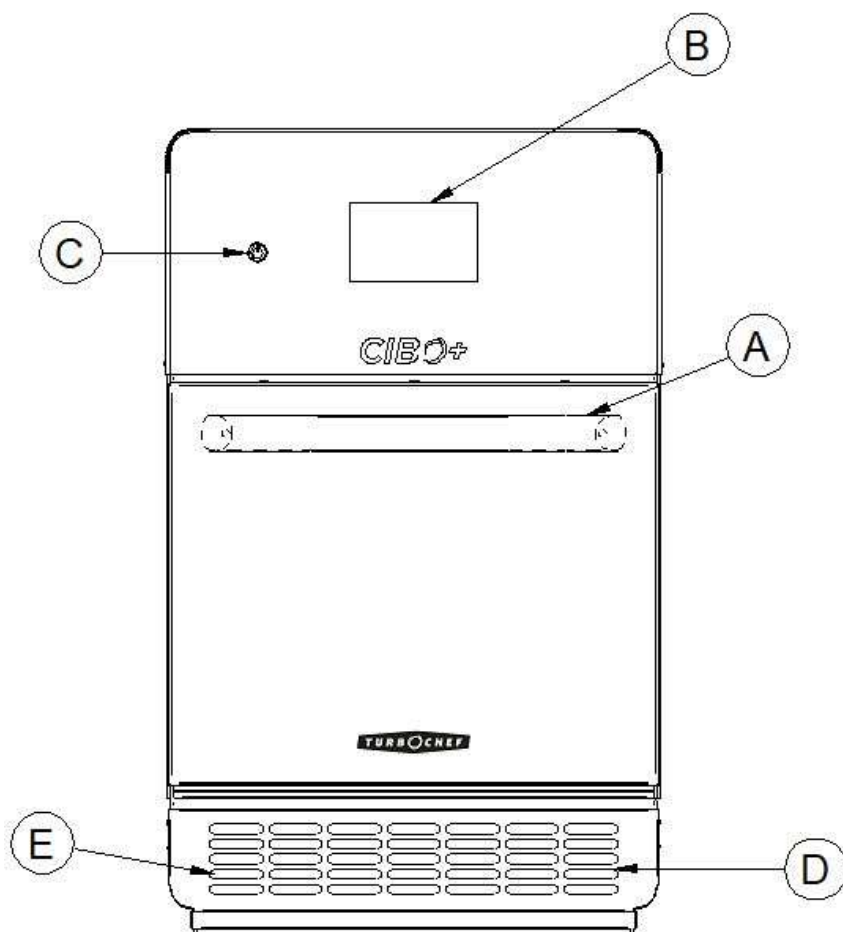


Abb. 2 (Vorderansicht)

- A – Türgriff
- B – Touchscreen-Display
- C – Ein/Aus-Taste, 3 Sekunden lang gedrückt halten
- D – Luftfilter, muss immer eingesetzt sein, wenn der Ofen eingeschaltet ist
- E – USB-Anschluss (hinter dem Luftfilter)

Entfernen Sie den Luftfilter, um an den USB-Anschluss zu gelangen. Der Luftfilter ist auf einer Keilnut montiert – zum Abnehmen drücken Sie ihn nach oben und ziehen ihn dann nach vorne heraus.

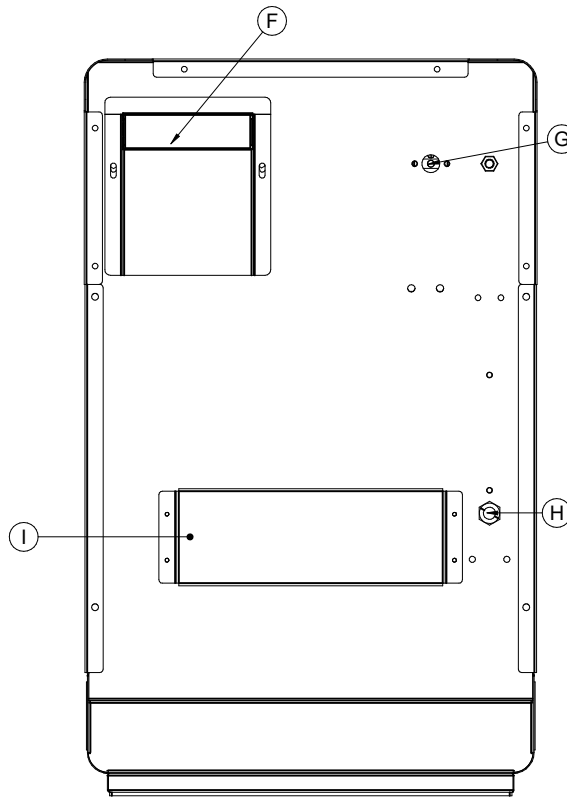


Abb. 3 (Rückansicht)

- F – Luftauslass, nicht blockieren
- G – Begrenzungsthermostat
- H – Netzversorgung
- I – Abstandshalter

Nur qualifiziertes oder geschultes Personal darf dieses Gerät verwenden.

Schnellstartanleitung – Einschalten

Führen Sie alle relevanten Sicherheitsüberprüfungen durch und vergewissern Sie sich, dass der Ofen sauber und leer ist, bevor Sie fortfahren.

Schließen Sie den Ofen an eine Steckdose an und stellen Sie die Stromversorgung her.

Schalten Sie den Ofen ein, indem Sie die Ein/Aus-Taste (Abb. 2, C) 3 Sekunden lang gedrückt halten. Der Ofen piept einmal und zeigt dann das Logo CIBO+ an, gefolgt vom Startmenü.

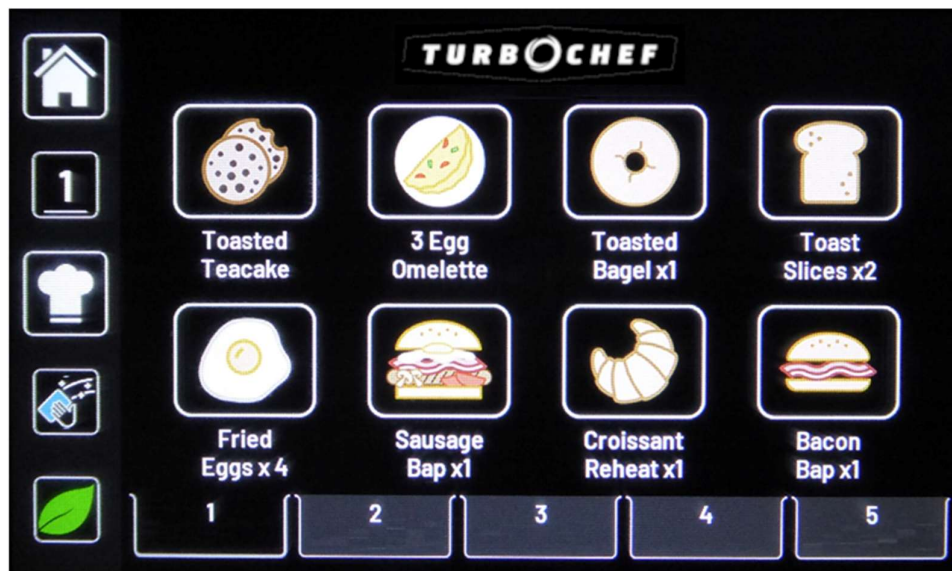
Das Startmenü

Gartechnologie CIBO+ Tri Heat

CIBO+ verfügt über drei Heizquellen – ein Zwillingsofenelement mit einer Leistung von 500 und 1.500 W, ein Mikrowellenmagnetron mit einer Leistung von 1.000 W und ein beheiztes Bodenelement mit einer Leistung von 700 W. Es werden nicht alle Heizquellen gleichzeitig eingeschaltet (der Controller verhindert dies), und die Leistung ist immer auf weniger als 13 Ampere begrenzt.

CIBO+ kann zur Zubereitung aller Arten von Speisen genutzt werden. In einer kleinen Garkammer sollte rohes Fleisch mit hohem Fettgehalt allerdings nicht kontinuierlich gegart werden, da dies den Katalysator beschädigen würde.

Die Bedienung des CIBO+ Controllers funktioniert nach dem Konzept, dass die Einstellung, die ausgewählt/geändert werden soll, einfach angetippt werden kann.



Reinigen und Abschalten. Dies ist eine spezielle Funktion zum schnellen Abkühlen des Ofens auf 50 °C (in etwa 10 Minuten nach dem Öffnen der Tür) mit anschließender automatischer Abschaltung des Ofens.



Rezeptmanager. Über das Einstellungsfeld in der linken unteren Ecke gelangt man zu den einzelnen Garrezepten und anschließend zu den allgemeinen Einstellungen des Ofens.



ECO. Dies wird in der unteren linken Ecke angezeigt, wenn in den Einstellungen der ECO-Modus ausgewählt wurde. Der Modus kann dazu verwendet werden, den Stromverbrauch in ruhigen Zeiten zu senken

Im Startmenü werden die ersten 8 Rezepte der ersten Gruppe angezeigt. Vier weitere Gruppen können am unteren Rand der Anzeige ausgewählt werden.

Erläuterung der Gruppen

Im Startmenü finden Sie fünf Rezeptgruppen, die Sie benennen können.

Jede Gruppe von acht Rezepten haben dieselben Einstellungen für die Ofen- und die Grundtemperatur, eine Änderung der Einstellungen wirkt sich auf die gesamte Gruppe aus.

Sie können die für Sie beste Arbeitstemperatur festlegen und mehrere Gruppen mit derselben Temperatur arbeiten lassen, wenn Sie dies wünschen.

Einzelne Rezepte können bis zu vier Stufen umfassen: die Lüfterdrehzahl, die Färbung an der Außenseite der Speisen und die Mikrowellenleistung, um das Produkt vollständig bis zur Mitte hin zu erhitzen. Für die meisten Speisen ist nur eine Stufe erforderlich.

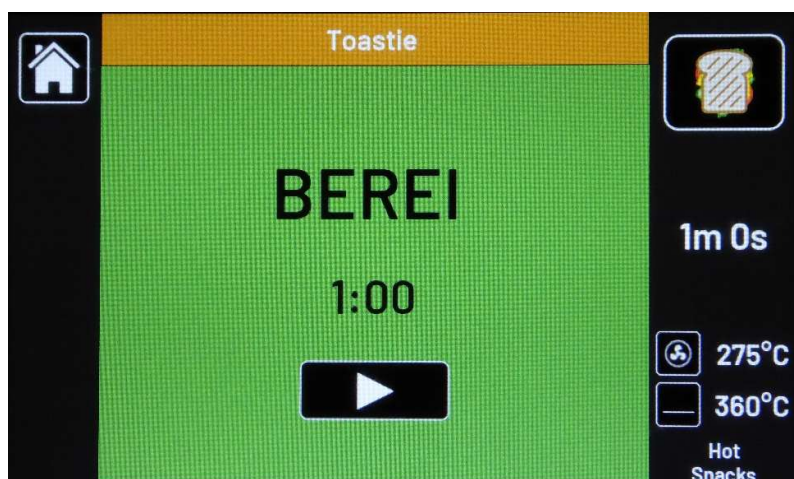
Bei Auswahl eines Rezepts heizt der Ofen auf die Ofen- und Bodentemperatur für die entsprechende Gruppe.

Bedienung

Tippen Sie zum Bedienen auf das gewünschte Rezept. Der Ofen heizt auf die eingestellte Ofentemperatur vor (wenn die Ofentemperatur unter der Rezepttemperatur liegt). Durch Tippen auf die Ofen-/Bodensolltemperaturen in der unteren rechten Ecke werden die aktuellen Temperaturen angezeigt. Tippen Sie erneut darauf, um zu den eingestellten Temperaturen zurückzukehren. Um die Vorheizzeit zu minimieren, wird empfohlen, die Funktion zum automatischen Vorheizen in den Einstellungen zu aktivieren. Dabei behält der Ofen eine bestimmte Temperatur bei und ist immer kochbereit.



Wenn die eingestellte Ofentemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton, die Anzeige leuchtet grün und der Ofen ist bereit, mit dem Produkt beschickt zu werden.



Geben Sie die Speisen in den Ofen und drücken Sie die Taste „Play“. Der Ofen gart die Speisen nach dem ausgewählten Rezept und die Anzeige wird rot und piept, um Ihnen mitzuteilen, dass der Vorgang abgeschlossen ist.



Tippen Sie auf „Stopp“ und nehmen Sie die Speisen vorsichtig aus dem Ofen. Im Einstellungs Menü gibt es eine Option zum automatischen Stopp / Zurücksetzen auf Bereitschaft.

Einstellungen

Kopieren und Verschieben von Rezepten

Tippen Sie im Startmenü auf den Rezeptmanager, um das Rezeptmanagemenü aufzurufen. Dieses Menü ermöglicht das Kopieren/Verschieben und Bearbeiten von Rezepten.



Kopieren Tippen Sie auf die Schaltfläche „Kopieren“ und wählen Sie das zu kopierende Rezept aus. Wählen Sie anschließend die Position aus, an die das Rezept kopiert werden soll. Dies kann eine beliebige Gruppe sein.

Hinweis: Die Einstellungen für die Boden- und Ofentemperatur entsprechen den Einstellungen der Gruppe, in die das Rezept verschoben wird, so dass die Garzeiten möglicherweise angepasst werden müssen.



Verschieben Tippen Sie auf die Schaltfläche „Verschieben“ und wählen Sie das zu verschiebende Rezept aus. Wählen Sie anschließend die Position aus, an die das Rezept verschoben werden soll. Die anderen Rezepte werden automatisch angeordnet. Verschieben ist nur innerhalb der Gruppe möglich, in der Sie gerade arbeiten.



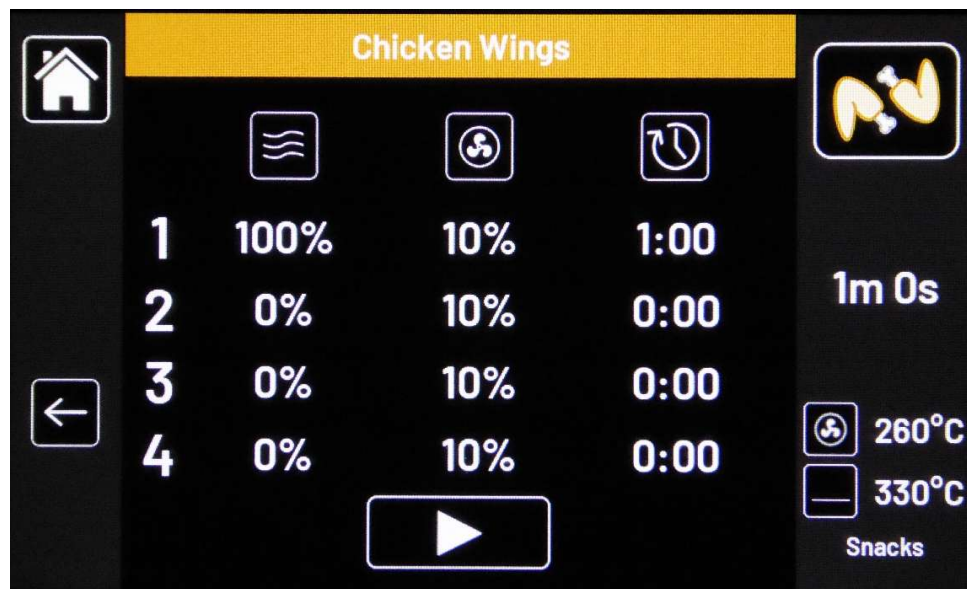
Einstellungen Tippen Sie auf die Schaltfläche für die Einstellungen, um auf die allgemeinen Einstellungen des Ofens zuzugreifen.



Seitenzahl Berühren Sie die Seitenzahl-Schaltfläche, um zwischen Seite 1 und 2 der Rezepte zu wechseln.

Bearbeitung von Rezepten

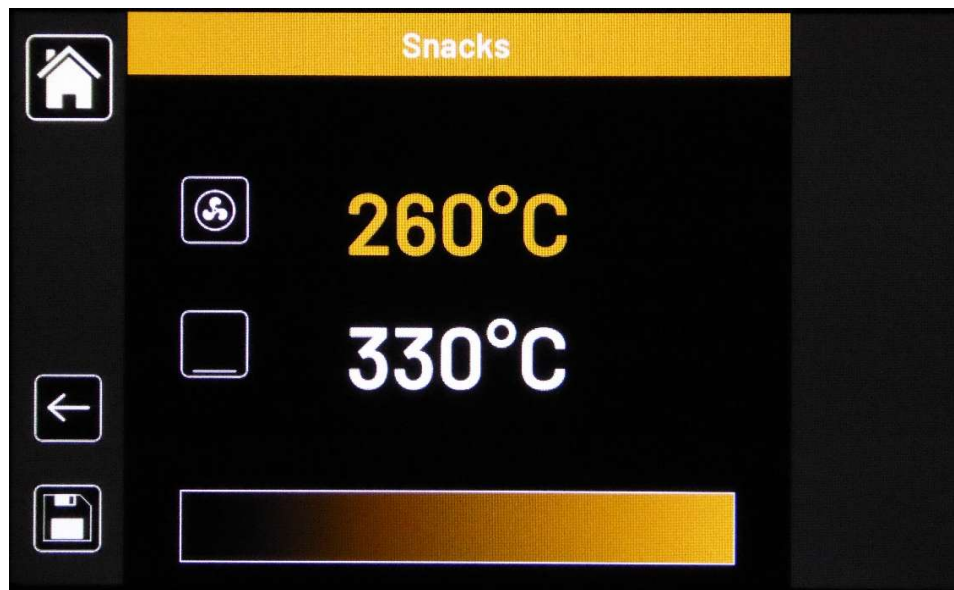
Dies ist ein typisches Rezept.



Um die Gruppe umzubenennen, tippen Sie auf den Gruppennamen (Snacks) in der rechten Titelleiste und bearbeiten Sie den Titel mit der Tastatur. Übernehmen Sie Ihre Änderungen mit dem „Häkchen“. Tippen Sie auf das Symbol für **Speichern**. Tippen Sie auf das Symbol für Home, um zum Startmenü zurückzukehren.

Um ein Rezept umzubenennen, tippen Sie auf den Rezeptnamen (Chicken Wings) in der oberen Titelleiste und bearbeiten Sie den Titel mit der Tastatur. Übernehmen Sie Ihre Änderungen mit dem „Häkchen“. Tippen Sie auf das Symbol für **Speichern**. Tippen Sie auf das Symbol für **Home**, um zum Startmenü zurückzukehren. Rezepte können zwei Textzeilen umfassen.

Änderung der Einstellungen für die Ofentemperatur für eine Gruppe



Tippen Sie in einem ausgewählten Rezept auf die Temperaturwerte (unten rechts), um das Menü für die Temperatureinstellungen (oben) aufzurufen.

Tippen Sie auf die Temperaturen, die Sie ändern möchten, und stellen Sie sie mit dem Schieberegler ein.

Tippen Sie auf das Symbol für **Speichern** und auf das Symbol für Home, um zum Startmenü zurückzukehren. Alle Rezepte in dieser Gruppe verwenden nun die neuen Temperatureinstellungen.



Ofentemperatur. Dies ist die Temperatur für den Ofen, die zwischen 30 °C und 280 °C einstellbar ist.



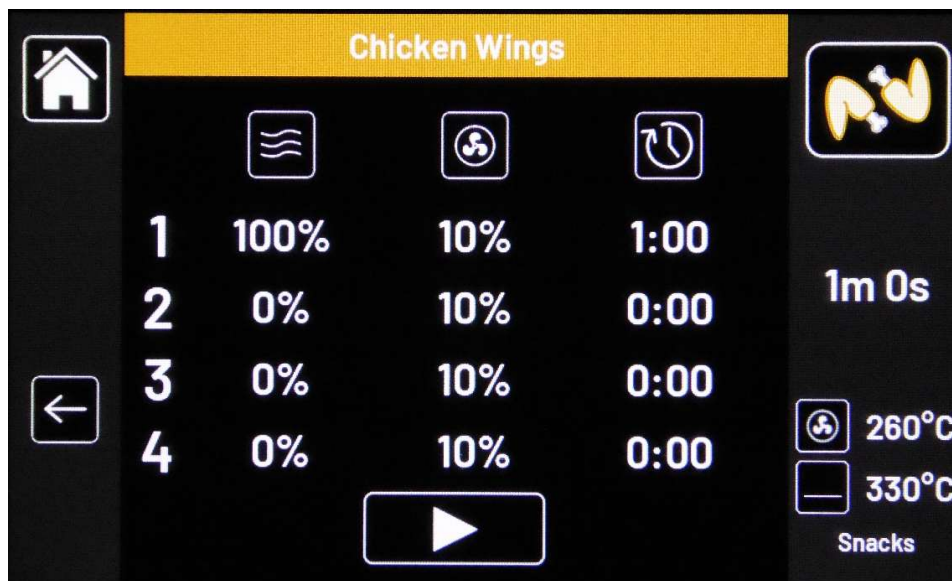
Bodentemperatur. Dies ist die Temperatur für den Glaskeramikkboden des Ofens, die zwischen 30 °C und 350 °C einstellbar ist.



Speichern. Über diese Schaltfläche werden die aktuellen Einstellungen gespeichert. Wenn Sie die neuen Einstellungen nicht speichern möchten, tippen Sie auf den Zurück-Pfeil.

Bearbeiten einzelner Rezepte

Tippen Sie im Rezeptmanager auf das Rezeptsymbol, das Sie bearbeiten möchten.



Das Rezeptbearbeitungsmenü besteht aus 4 Reihen mit Garstufen (die meisten Rezepte erfordern nicht alle) und 3 Spalten zur Einstellung von Mikrowellenleistung, Lüfterdrehzahl und Zeit.

Wenn Sie auf eine der Ziffern tippen, wird diese orange und kann mit Hilfe des Schiebereglers geändert werden. Die Garzeiten für die einzelnen Stufen wird aufaddiert und zur Gesamtgarzeit des Rezepts hinzugefügt, die auf der rechten Seite unter dem Rezeptsymbol angezeigt wird. Nach der Anpassung eines Wertes wird das Symbol für Speichern angezeigt. Sie haben jetzt 2 Möglichkeiten. Tippen Sie entweder auf „Speichern“ und kehren Sie dann zum Startmenü zurück, um die neuen Einstellungen auszuprobieren, oder probieren Sie die neuen Einstellungen aus, ohne zum Startmenü zurückzukehren, indem Sie auf die Schaltfläche „Play“ tippen, um Ihre Rezepte schnell zu verwirklichen. Wenn Sie mit dem Ergebnis Ihres Testrezepts zufrieden sind, tippen Sie immer auf Speichern, bevor Sie zum Startmenü zurückkehren.



Mikrowellenleistung. Dies ist ein Prozentwert und kann in Schritten von 10 % zwischen 0 und 100 % eingestellt werden



Lüfterdrehzahl. Dies ist ein Prozentwert und kann in Schritten von 10 % zwischen 0 und 100 % eingestellt werden



Zeit. Dieser Wert basiert auf Sekunden und Minuten und kann in Schritten von 5 Sekunden zwischen von 0 Sekunden und 30 Minuten eingestellt werden.

Ändern eines Rezeptsymbols

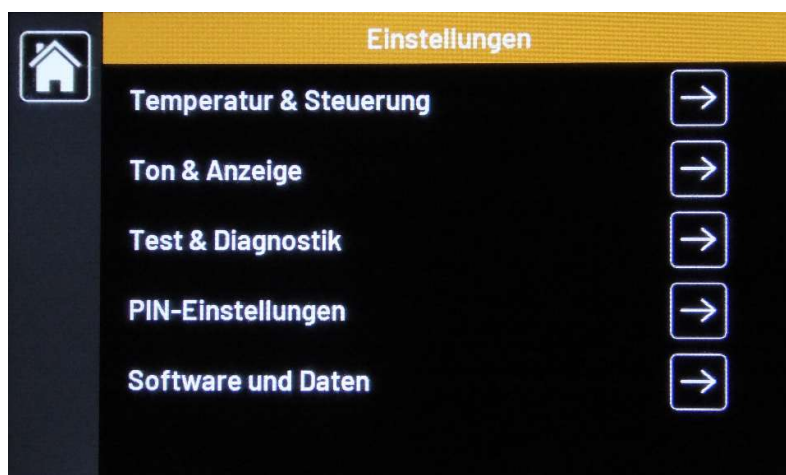
Die Rezeptsymbole können aus einer Bibliothek ausgewählt werden, um das zu garende Produkt darzustellen. Um ein Rezeptsymbol zu ändern, tippen Sie auf den Rezeptmanager und anschließend auf das zu ändernde Rezeptsymbol. Tippen Sie auf das Symbol in der oberen rechten Ecke, um die Symbolbibliothek zu öffnen. Wählen Sie Ihr neues Symbol aus, tippen Sie auf **Speichern** und anschließend auf das Symbol Home, um zum Startmenü zurückzukehren und das neue Rezeptsymbol zu sehen.

Allgemeine Einstellungen

Ihr CIBO+ wird mit einer Reihe von benutzerdefinierten Einstellungen geliefert, die eine individuelle Anpassung des Ofens ermöglichen. Um auf das Einstellungsmenü zuzugreifen, tippen Sie auf den Rezeptmanager im Startmenü und anschließend auf die Einstellungen.

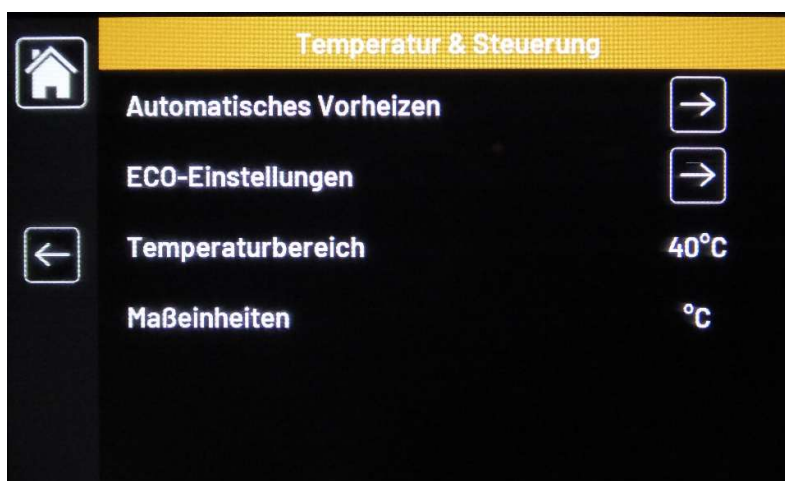


Einstellungen Tippen Sie auf die Schaltfläche für die Einstellungen, um auf die allgemeinen Einstellungen des Ofens zuzugreifen. Diese kann durch eine PIN geschützt werden



Dies ist das Einstellungsmenü mit den fünf Unterkategorien. Berühren Sie den entsprechenden Pfeil, um zur nächsten Ebene zu gelangen.

Temperature & Control [Temperatur und Steuerung]



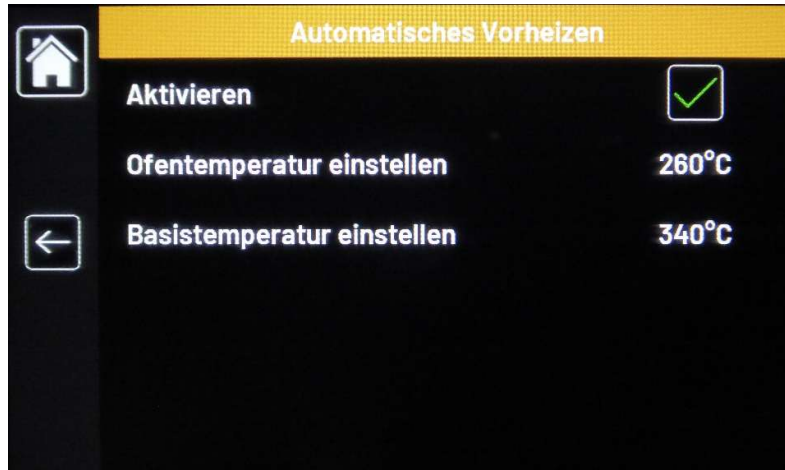
Auto Preheat [Automatisch vorheizen]. Wenn diese Funktion aktiviert ist, beginnt der Ofen mit dem Vorheizen, sobald er eingeschaltet ist und das Startmenü angezeigt wird. Es wird empfohlen, diese Einstellung zu wählen, da sie die Garbereitschaft des Ofens verbessert.

Ready Temperature band [Bereiter Temperaturbereich]. Dies ist der Temperaturbereich, in dem der Ofen für die zu garenden Speisen bereit ist. Ein Wert von 30 °C ist ein guter Ausgangspunkt. Wenn der Ofen nach dem Garen wiederholt die Vorheizstufe anzeigt, kann diese erhöht werden.

Messeinheiten. Tippen Sie auf diese Funktion, um zwischen Celsius und Fahrenheit zu wechseln

ECO Settings [ECO-Einstellungen]. Siehe Erläuterung auf der nächsten Seite.

Einstellungen für das automatische Vorheizen



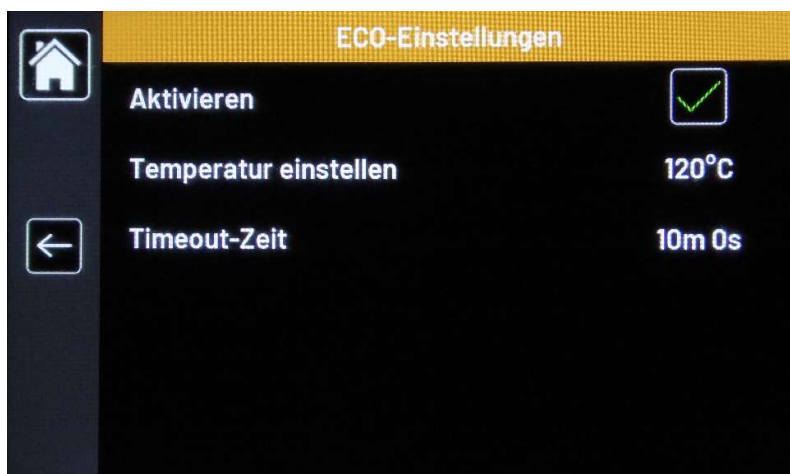
Enable [Aktivieren]. Schaltet das automatische Vorheizen ein und aus. Wenn die Funktion deaktiviert ist, wird der Ofen erst vorgeheizt, wenn ein Rezept ausgewählt wird. Es dauert dann etwa 10 Minuten, bis die Temperatur erreicht ist.

Set Oven Temperature [Ofentemperatur einstellen]. Stellt die Standardtemperatur zwischen 30 °C und 280 °C ein. Berühren Sie zum Ändern den Schieberegler und speichern Sie die neue Temperatur. Es wird empfohlen, diesen Wert auf die am häufigsten verwendete Gartemperatur einzustellen.

Set Base Temperature [Bodentemperatur einstellen]. Stellt die Standardtemperatur zwischen 30 °C und 360 °C ein. Berühren Sie zum Ändern den Schieberegler und speichern Sie die neue Temperatur. Es wird empfohlen, diesen Wert auf die am häufigsten verwendete Bodentemperatur beim Garen einzustellen.

ECO Settings [ECO-Einstellungen].

Mit Eco können Sie in ruhigen Zeiten Energie sparen, indem die Temperatur des Ofens gesenkt wird.



Enable [Aktivieren]. Schaltet die ECO-Funktion ein und aus

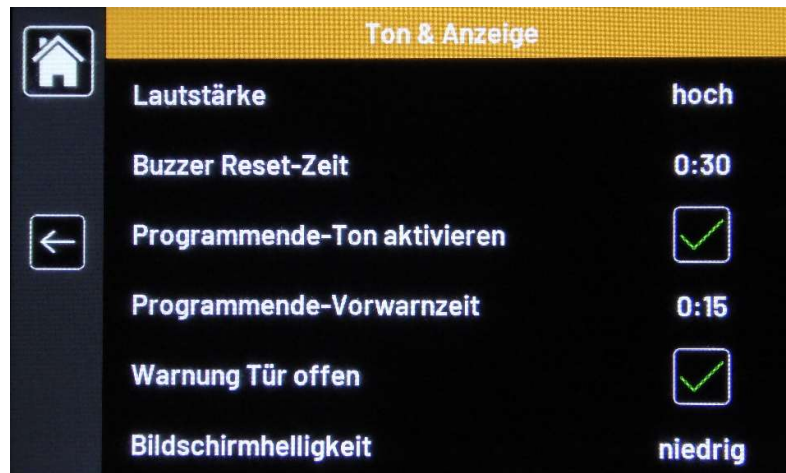
Set Temperature [Temperatur einstellen]. Legt die Temperatur fest, auf die der Ofen reduziert wird, wenn innerhalb der Timeout-Zeit keine Kochaktivität stattfindet

Timeout Time [Timeout-Zeit]. Die Zeit, die ohne Kochaktivität vergehen darf, bevor die ECO-Funktion aktiviert wird.

Wenn die ECO-Funktion aktiviert ist, wird das Menü schwarz und zeigt in der Mitte das Wort ECO in grün an. Um die ECO-Funktion zu beenden, berühren Sie einfach das Menü und das Gerät heizt wieder auf die eingestellten Temperaturen.

Einstellungen – Sound & Display [Ton & Anzeigeeinstellungen]

Mit den Ton- und Anzeigeeinstellungen lässt sich die Lautstärke und die Anzeige der Menüs individuell anpassen.



Volume [Lautstärke]. Tippen Sie auf dieses Feld, um die Lautstärke des Summers einzustellen.

Buzzer Reset Time [Summer-Rückstellzeit]. Tippen Sie auf die Zeit, um die Dauer des Summers einzustellen. Die Funktion ist so eingestellt, dass der Summer während dieser Zeit alle 10 Sekunden ertönt.

End Program Warning Enable [Programmende-Warnung aktivieren]. Dies ist ein Summer, der den Bediener darauf hinweist, dass das Essen fast gar ist. Tippen Sie hier, um die Warnung vor dem Ende des Rezepts ein- oder auszuschalten.

End Program Warning Time [Programmende-Warnzeit]. Tippen Sie auf diese Funktion, um die Zeit vor dem Ende des Rezepts einzustellen, nach der der Summer ertönt.

Door Open Stop / Start [Stopp/Start bei offener Tür]. Wenn diese Funktion aktiviert ist, kann durch Öffnen oder Schließen der Tür der Garvorgang gestoppt oder gestartet werden. Zum Ein-/Ausschalten auf die Funktion tippen.

Screen Brightness [Menühelligkeit]. Tippen Sie auf diese Option, um eine hohe oder niedrige Menühelligkeit zu wählen.

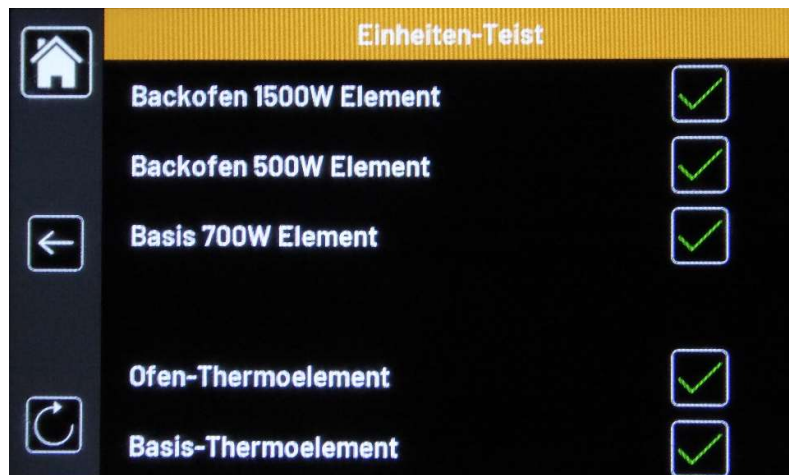
Einstellungen – Test & Diagnostics [Prüfung & Diagnose] (für Servicetechniker)



Es handelt sich um eine Reihe von Serviceprogrammen zur Überprüfung des Zustands des Ofens. Diese werden im Alltag nicht benötigt, dienen aber zur Diagnose und Prüfung der verschiedenen Komponenten im Ofen.

Ein technisches Handbuch für qualifizierte Servicetechniker ist verfügbar.

Element test [Prüfung von Elementen]



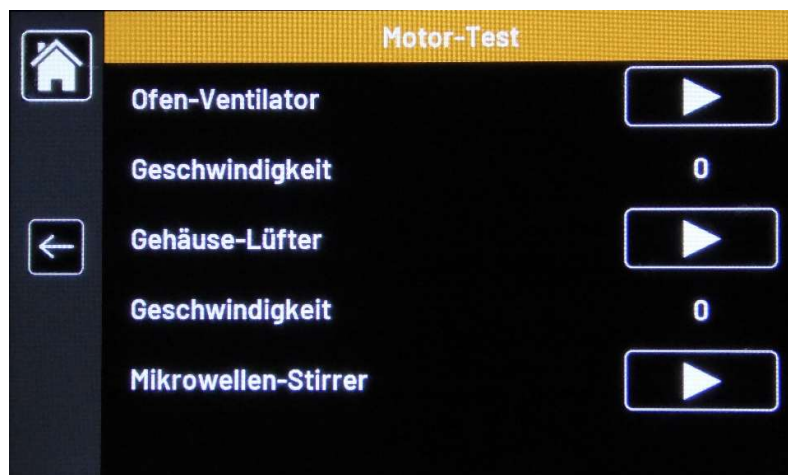
Diese Funktion zeigt den Status der Elemente und Thermoelemente an. Ein Häkchen bedeutet, dass sie korrekt funktionieren, ein Kreuz weist auf ein mögliches Problem hin.



Tippen Sie auf diese Schaltfläche, um die Komponenten erneut zu prüfen und die Anzeigen zu aktualisieren.



Tippen Sie auf diese Schaltfläche, um zum vorherigen Menü zurückzukehren



Motor test [Motorprüfung]

In diesem Menü können die drei verschiedenen Motoren geprüft werden.



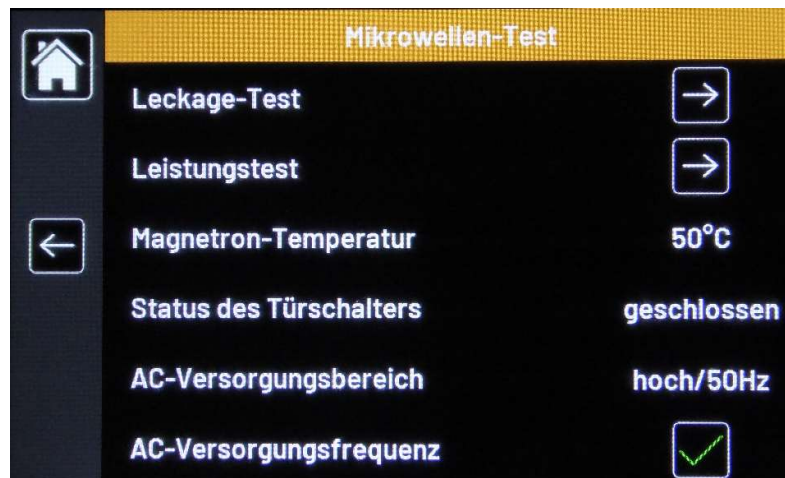
Tippen, um einen Motor einzuschalten



Tippen, um einen Motor auszuschalten

Der Ofenlüfter und die Gehäusekühlung sind drehzahlregelt, und ein Umschalten der Stufen erfolgt durch Drücken der Ziffern. Die Drehzahl wird dadurch merklich und hörbar verringert bzw. erhöht.

Mikrowellen-Test [Mikrowellenprüfung]



In diesem Menü für Servicetechniker wird die Leistung der Magnetronkomponenten überprüft

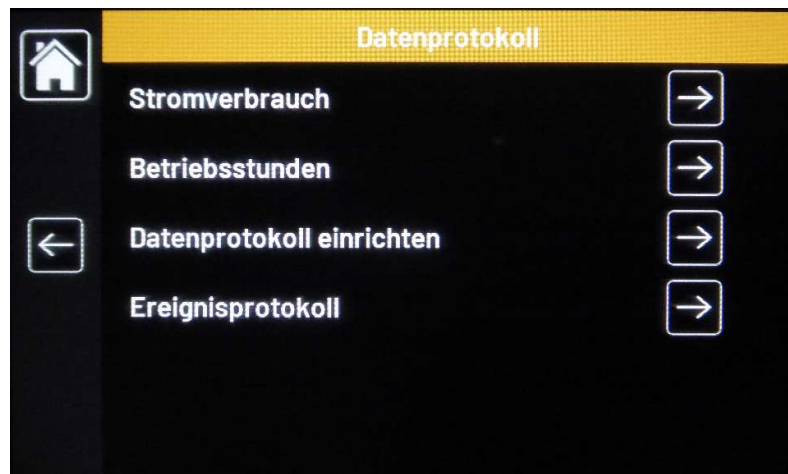
Unter dem Punkt AC Supply Range/Frequency wird die Versorgung des Magnetrons konfiguriert. Über 225 V AC ist hoch und unter 225 V ist niedrig.

Temperatures [Temperaturen]

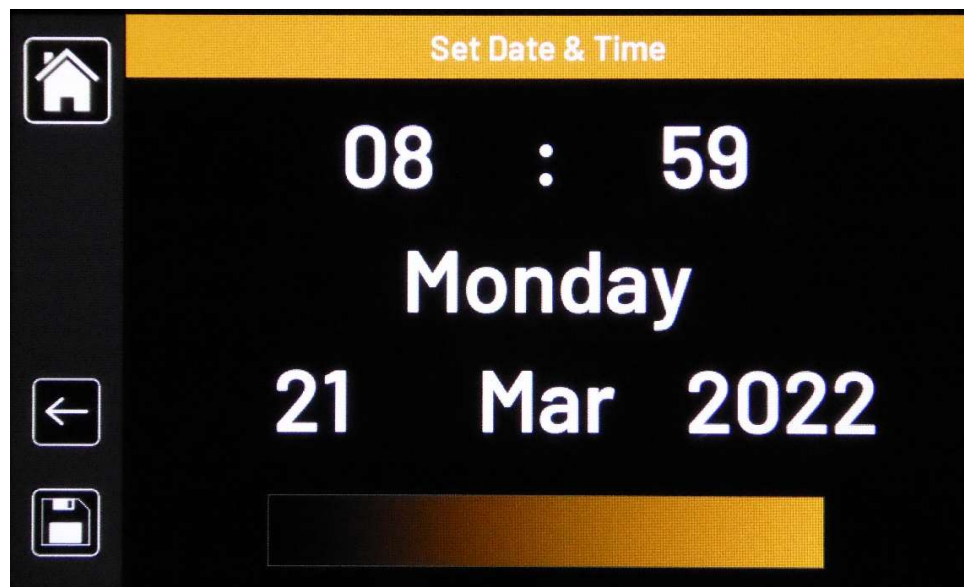


In diesem Menü für Servicetechniker werden die Temperaturen der verschiedenen Komponenten des Ofens überprüft. Ist die Temperatur zu hoch, wird sie rot angezeigt und kann auf einen mangelnden Luftstrom im Ofen zurückzuführen sein.

Energy and Datalog [Energie und Datenprotokoll]



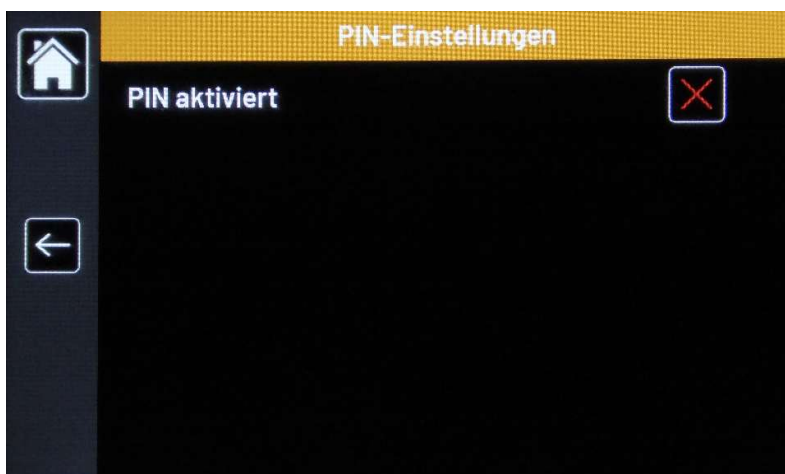
Diese zeigt sowohl den Energieverbrauch als auch die Anzahl der Türbetätigungen an. Um diese Funktionen zu verwenden, müssen Uhrzeit und Datum im Menü "Datalog Setup" mit den Einstellungen für das Datenprotokoll eingestellt werden.



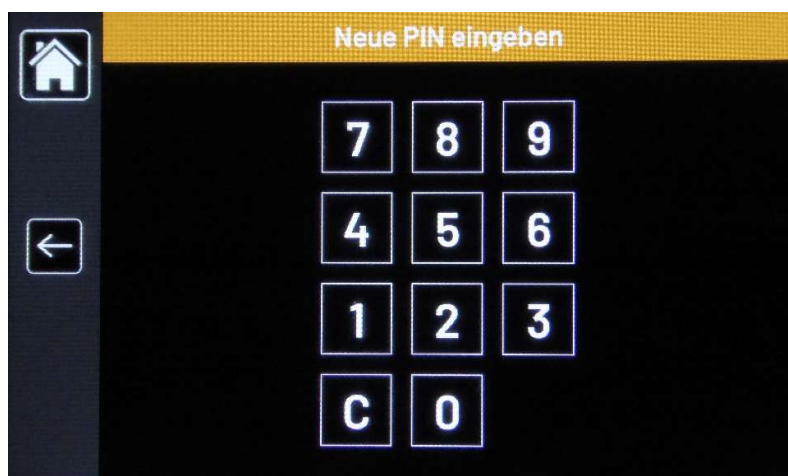
Tippen Sie auf den entsprechenden Parameter und verwenden Sie den Schieberegler, um ihn anzupassen. Bestätigen Sie die Eingabe mit der Schaltfläche zum Speichern.

Einstellungen – Pin Settings [Pin-Einstellungen]

Die PIN-Einstellungen ermöglichen eine selektive Kontrolle über die Einstellungen und Funktionen des Ofens.



Um eine PIN festzulegen, tippen Sie auf das Kreuz

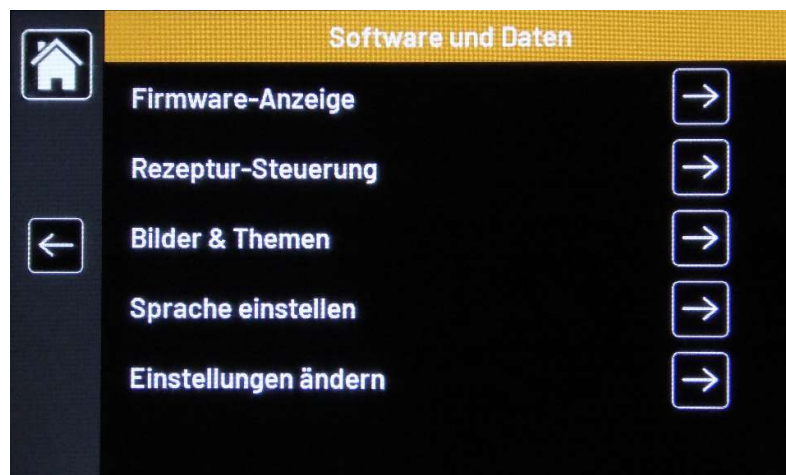


Geben Sie eine 4-stellige PIN-Nummer ein und bestätigen Sie die Nummer, wenn Sie dazu aufgefordert werden. Nach der Einstellung wird die PIN jedes Mal benötigt, wenn die Einstellungsmenüs aufgerufen werden. Sie können die PIN deaktivieren, indem Sie das Menü mit den PIN-Einstellungen aufrufen, keine PIN auswählen und durch Eingabe der PIN-Nummer bestätigen.

Software and Data [Software und Daten]

Über die Software- und Datenmenüs können Sie auf die von Ihnen verwendeten Software- und Hardwareversionen zugreifen und diese aktualisieren, Rezepte hoch-

und herunterladen (auch von anderen CIBO+ Geräten), Ihr bevorzugtes Erscheinungsbild einstellen und die entsprechende Sprache auswählen.



Firmware Control [Firmware der Steuerung]



Display Firmware Version [Firmwareversion Display]. Zeigt die aktuelle Version der Firmware des Displays

Control Firmware Version [Firmwareversion der Steuerung]. Zeigt die aktuelle Version der Firmware der Steuerung

Hardware Revision [Hardwareversion]. Zeigt die installierte Version der Hardware

VFD Firmware Version [VFD-Firmwareversion]. Zeigt die aktuelle VFD-Version

Updates werden von TurboChef herausgegeben, wenn funktionsverbessernde Änderungen an dem Ofen vorgenommen werden sollen.

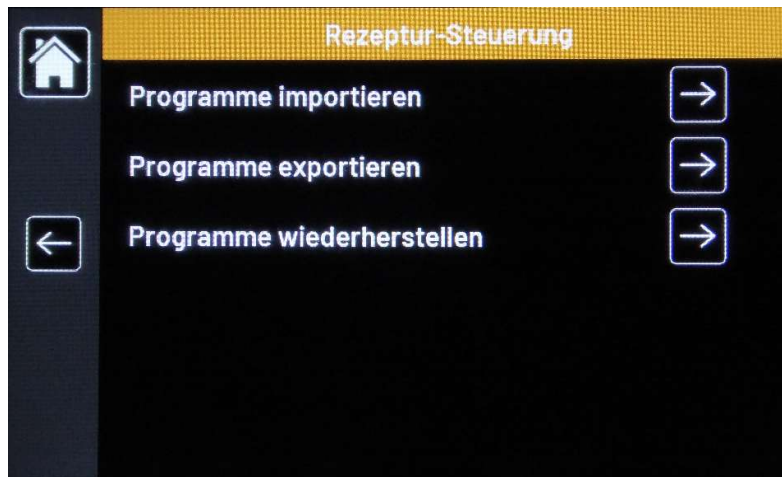
Generell gilt, dass immer zuerst die Display-Hardware aktualisiert wird.

Update Display Firmware – stellen Sie sicher, dass der USB-Stick in den Anschluss hinter dem unteren Lüftungsgitter eingesteckt ist. Tippen Sie auf den Pfeil. Daraufhin wird ein Bestätigungsbildschirm angezeigt. Tippen Sie zur Bestätigung darauf und wählen Sie die Softwareversion aus. Diese wird daraufhin installiert, und der Ofen wird neu gestartet. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie den Staubschutz auf und bringen Sie das Lüftungsgitter wieder an.

Update Control Firmware – stellen Sie sicher, dass der USB-Stick in den Anschluss hinter dem unteren Lüftungsgitter eingesteckt ist. Tippen Sie auf den Pfeil. Daraufhin wird ein Bestätigungsbildschirm angezeigt. Tippen Sie zur Bestätigung darauf und wählen Sie die Softwareversion aus. Diese wird daraufhin installiert, und der Ofen wird neu gestartet. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie den Staubschutz auf und bringen Sie das Lüftungsgitter wieder an.

Vermeiden Sie beim Aktualisieren der Software das Öffnen und Schließen der Tür, da dies zu Störungen führen kann, die den Aktualisierungsvorgang verlangsamen.

Recipe Control [Rezeptsteuerung]



Diese Funktion bietet die Möglichkeit, Rezepte hochzuladen, herunterzuladen und zu löschen, wodurch Rezepte zwischen verschiedenen CIBO+ Öfen verschoben werden können.

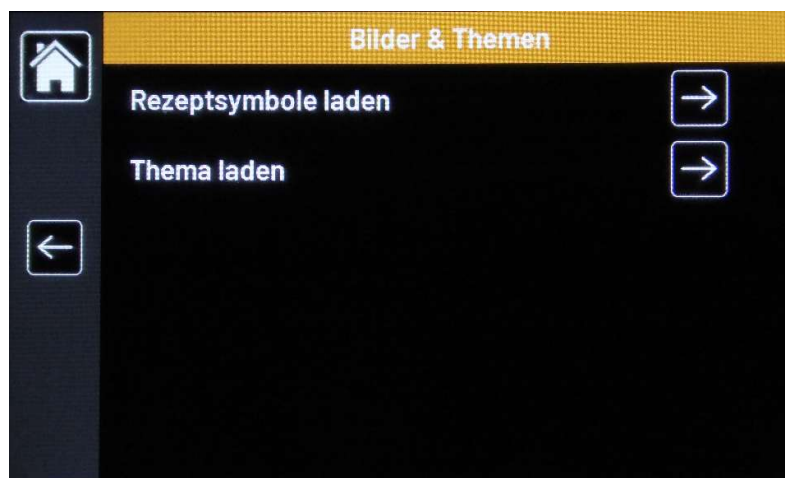
Import recipes [Rezepte importieren]. Stellen Sie sicher, dass der USB-Stick in den Anschluss hinter dem unteren Lüftungsgitter eingesteckt ist. Tippen Sie auf den Pfeil. Die Rezepte werden anschließend installiert. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie den Staubschutz auf und bringen Sie das Lüftungsgitter wieder an.

Export recipes [Rezepte exportieren]. Stellen Sie sicher, dass der USB-Stick in den Anschluss hinter dem unteren Lüftungsgitter eingesteckt ist. Tippen Sie auf den Pfeil. Diese Rezepte werden dann auf den USB-Stick exportiert. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie den Staubschutz auf und bringen Sie das Lüftungsgitter wieder an.

Restore default recipes [Standardrezepte wiederherstellen]. Stellt die mitgelieferten Rezepte wieder her.

Software und Daten – Images and Themes [Bilder und Themes]

Hier können Sie aktualisierte Rezeptsymbole laden und Ihre bevorzugte Menüdarstellung einstellen.



Load Recipe Icons [Rezeptsymbole laden]. Stellen Sie sicher, dass die USB-Verbindung hergestellt ist. Tippen Sie auf den Pfeil nach rechts, um den Rezeptsymbolsatz zu importieren. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie den Staubschutz auf und bringen Sie das Lüftungsgitter wieder an.

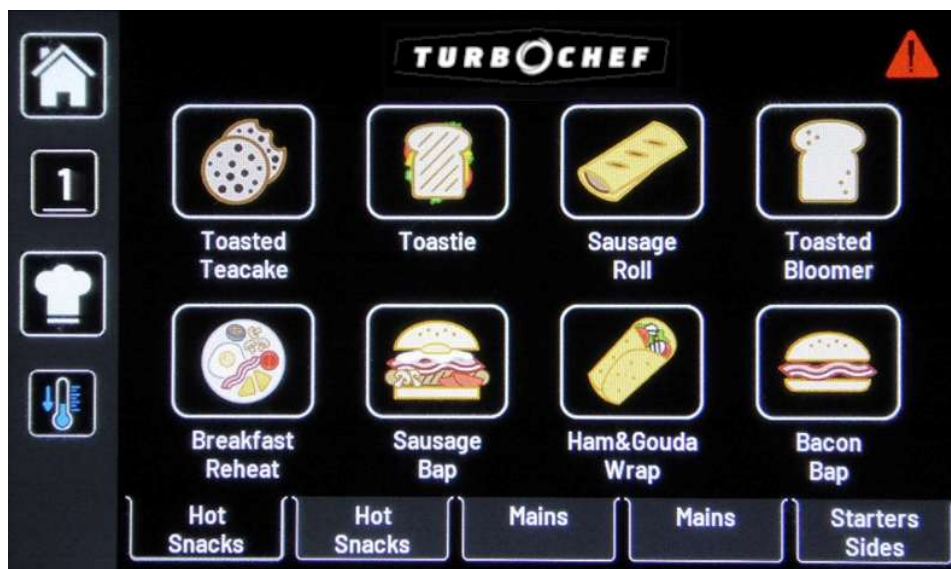
Load Theme [Theme laden]. Stellen Sie sicher, dass die USB-Verbindung hergestellt ist. Tippen Sie auf den Pfeil nach rechts, um das neueste Theme zu laden. Entfernen Sie den USB-Stick, setzen Sie den Staubschutz auf und bringen Sie das Lüftungsgitter wieder an.

Software und Daten - Set Languages [Sprachen einstellen]

In diesem Menü können Sie die Anzeigesprache der Menütexte anzeigen. Tippen Sie auf den Pfeil nach rechts bei der gewünschten Sprache und akzeptieren Sie sie durch Berühren des Häkchens.



Fehlermeldungen



Dieses Warndreieck weist auf einen Fehler am Ofen hin. Tippen Sie auf das Dreieck, um das Diagnosemenü aufzurufen. Wenn es sich um einen Element- oder Thermoelementfehler handelt, können Sie die entsprechende Prüfung zur Bestätigung erneut durchführen. Versuchen Sie, den Ofen neu zu starten, indem Sie die Stromversorgung am Netzstecker für 10 Sekunden trennen. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den TurboChef-Service.

Sicherheitsabschaltung

Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Stromzufuhr zum Gerät unterbricht, wenn ein Fehler auftritt. Wenn das Display beim Einschalten funktioniert, das Gerät aber nicht aufheizt, muss der Sicherheitsthermostat möglicherweise neu eingestellt werden. Drücken Sie den roten Knopf auf der Rückseite des Geräts (Abb. 3 G). Diese Rückstellung kann erst aktiviert werden, wenn das Gerät abgekühlt ist. Sollte dieser Fehler weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an unsere Serviceabteilung an.

Garantiebedingungen

Ihr Produkt hat eine Herstellergarantie. Diese erfordert eine Wartung und Pflege des Produkts gemäß den Wartungs- und Reinigungsanweisungen. Verwenden Sie zur Reinigung nur den neuen Ofenreiniger (New Oven Cleaner, 105702) – andere Produkte können Komponenten beschädigen und eine Instandhaltung erfordern, die nicht unter die Garantie fällt.

Wenn Sie Ihren Ofen nicht warten oder Bauteile bei der Reinigung beschädigt werden, kann TurboChef Ihnen die Kosten für eine Garantiereparatur in Rechnung stellen. Bitte informieren Sie sich auf der Website über die Geschäftsbedingungen.

Reinigungsanleitung

Schritt 1: Ofen abkühlen lassen

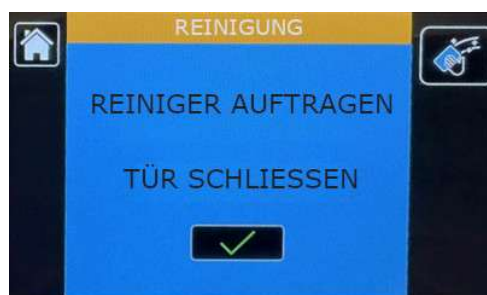
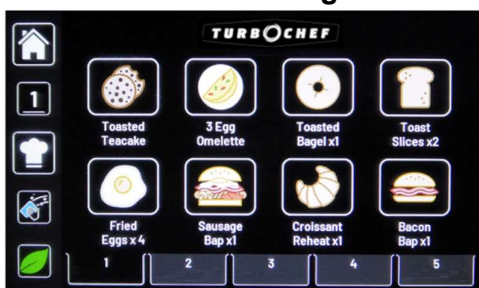


- Lassen Sie den Ofen abkühlen, indem Sie im Startmenü die Schaltfläche drücken.



Fahren Sie **NICHT** mit Schritt 2 fort, bevor der Ofen nicht vollständig abgekühlt ist.

Schritt 2: Garraum reinigen



- i) Bereiten Sie den TurboChef-Ofenreiniger vor und tragen Sie ihn auf die Innenwände des Garraums auf.
- j) Lassen Sie das Reinigungsmittel 3 Minuten einwirken.
- k) Entfernen Sie die Verschmutzungen mit einem Scheuerschwamm.



- l) Entfernen Sie Rückstände des Ofenreinigers mit einem sauberen, feuchten Tuch.

Schritt 3: Luftfilter reinigen

HINWEIS: Der Filter muss während des Ofenbetriebs eingesetzt bleiben und regelmäßig gereinigt bzw. bei Beschädigung ausgetauscht werden.

- Entfernen Sie den Luftfilter unter der Ofentür.
- Spülen Sie den Luftfilter gründlich mit kaltem Wasser ab.
- Lassen Sie den Luftfilter vollständig trocknen, bevor Sie ihn wieder einsetzen.

Schritt 4: Außenseite des Ofens reinigen

- Verwenden Sie ein sauberes, feuchtes Tuch und besprühen Sie die Oberseite und die Tür des Ofens.

Tragen Sie Schutzkleidung.

Verwenden Sie keinen Wasserstrahl oder Dampfreiniger und tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

Sprühen Sie den Katalysator nicht mit Reinigungsmitteln oder ätzenden Ofenreinigern ein.

Achten Sie darauf, dass alle Türdichtungen sauber gehalten und regelmäßig überprüft werden, um eine Abgabe von Mikrowellen nach außen zu vermeiden.

Wird der Ofen nicht sauber gehalten, kann dies dazu führen, dass die Oberfläche angegriffen wird, was sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.

Überprüfen Sie regelmäßig den Luftfilter an der Vorderseite des Ofens. Dieser kann im Geschirrspüler gereinigt werden. Verwenden Sie den Ofen nicht ohne den Filter.

Wartung, Instandhaltung und Ersatzteileinbau

Wir empfehlen eine jährliche Instandhaltung/Inspektion CIBO+ Ofens.

Alle Wartungs-, Instandhaltungs-, und Ersatzteilwechseldienste sollten von einem von uns empfohlenen Servicetechniker durchgeführt werden.

Die Türdichtung dieses Ofens gilt als Verschleißteil und ist nicht von der Garantie abgedeckt.

TurboChef empfiehlt eine jährliche Prüfung des Katalysators mit Reinigung zum Entfernen von Verschmutzungen und Lebensmittelpartikeln. Verwenden Sie keine Reinigungslösungen. Schäden am Katalysator sind nicht von der Garantie abgedeckt.

Der Ofen enthält eine Batterie zur Datenaufzeichnung. TurboChef empfiehlt außerdem, dass die Batterie alle 5 Jahre von einem Servicetechniker ausgetauscht wird. Die Batterie ist nicht von der Garantie abgedeckt.

Eingeschränkte Garantie Nordamerika

Die im Folgenden beschriebene eingeschränkte Garantie für den CIBO+ Schnellofen von TurboChef tritt mit dem Versand Ihres Ofens in Kraft. Sollten Sie nach dem Lesen der unten beschriebenen Garantie weitere Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an den TurboChef-Kundendienst unter 800.90TURBO.

Eingeschränkte Garantie

TurboChef Technologies, Inc. („TurboChef“) garantiert Ihnen, dem Käufer, dass der von Ihnen erworbene TurboChef CIBO+ Schnellofen (das „Gerät“) bei normalem Gebrauch während der Garantiedauer frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, vorbehaltlich der hierin dargelegten Bedingungen. Die „Garantiedauer“ beträgt zwölf (12) Monate ab dem Datum des Versands des Geräts ab dem US-Werk oder -Vertriebszentrum von TurboChef. Voraussetzung für diese Garantie ist, dass Sie TurboChef unverzüglich über etwaige Ansprüche gemäß dem Abschnitt „Garantieansprüche“ informieren und TurboChef alle von TurboChef oder seinen Dienstleistern im Zusammenhang mit diesen Ansprüchen angeforderten Daten und Informationen sowie den erforderlichen Zugang zu Ihren Räumlichkeiten und dem Gerät zur Verfügung stellen. Diese Garantie gilt nur für den Erstkäufer des Geräts von TurboChef oder einem von TurboChef autorisierten Händler. Sie ist nicht auf nachfolgende Käufer übertragbar, es sei denn, TurboChef stimmt einer solchen Übertragung schriftlich zu.

Haftungsausschluss

SO FERN IN DER VORSTEHEND GENANNTEN EINGESCHRÄNKTEN GARANTIE NICHTS ANDERES ANGEGEBEN IST, WIRD DAS GERÄT „AS IS“ (IN DER VORLIEGENDEN FORM) GELIEFERT. ES BESTEHEN KEINE AUSDRÜCKLICHEN, STILLSCHWEIGENDEN ODER GESETZLICHEN GARANTIE, DIE ÜBER DIE HIER ANGEGEBENEN HINAUSGEHEN, EINSCHLIESSLICH JEDLICHER STILLSCHWEIGENDER GARANTIE DER MARKTGÄNGIGKEIT UND/ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND/ODER JEDLICHER STILLSCHWEIGENDER GARANTIE DER NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN DRITTEN. DIESE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE GIBT IHNEN BESTIMMTE RECHTE, DIE JE NACH RECHT IHRES STAATES ODER LANDES VARIIEREN KÖNNEN.

Garantieausschlüsse

Unsachgemäße Installation, Bedienung oder Wartung: Ein Gerät, das nicht gemäß der Betriebsanleitung (die von TurboChef von Zeit zu Zeit aktualisiert wird, die „Betriebsanleitung“) installiert, bedient und gewartet wird, ist von dieser eingeschränkten Garantie ausgeschlossen. Ein Exemplar dieser Betriebsanleitung liegt diesem Gerät bei oder wird dem Käufer auf Anfrage anderweitig zur Verfügung gestellt. Diese eingeschränkte Garantie gilt nicht für Produktschäden, die nach alleinigem Ermessen von TurboChef oder seinen Dienstleistern auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen sind: Fehlende Bereitstellung einer geeigneten Installations- und Betriebsumgebung (einschließlich Strom und Heizungs-/Lüftungs-/Klimaanlage) und der in der Betriebsanleitung vorgeschriebenen Einrichtungen; Missbrauch; unsachgemäßer Gebrauch, Unfall; Unterlassung; Stromausfall oder Spannungsspitzen (Über- oder Unterspannung); Überschwemmung, Brand, Blitzschlag, andere Naturkatastrophen oder vom Menschen verursachte Katastrophen oder höhere Gewalt. Diese eingeschränkte Garantie gilt nicht für ein Gerät mit fehlender oder veränderter Seriennummer.

Schäden: Schäden am Gerät, die durch externe Quellen verursacht werden, sind von dieser Garantie nicht abgedeckt.

Modifikationen und Reparaturen: Ein Gerät, das von anderen Personen als von TurboChef bzw. seinen Dienstleistern modifiziert oder verändert wurde, oder ein Gerät, an dem nicht zugelassene Geräte oder Anschlussteile angeschlossen waren, ist von dieser Garantie ausgeschlossen. Reparaturen am Gerät durch andere Personen als durch TurboChef oder seine autorisierten Dienstleister führen zum Erlöschen aller Garantien für das Gerät.

Zubehör: Zubehör und Teile (zusammen „Zubehör“), die im Rahmen des normalen Betriebs oder der Wartung des Geräts verschlissen werden, sind von dieser Garantie ausgeschlossen. Ausfälle oder Schäden am Gerät oder an Komponenten durch die Verwendung nicht zugelassener Reinigungschemikalien, -geräte oder -verfahren sind ebenfalls von dieser Garantie ausgeschlossen. Als Zubehör gelten unter anderem Keramik Kochplatten, Rührbesen sowie zugelassene Reinigungschemikalien und -utensilien.

Offene Rechnungen: Wird der volle Rechnungsbetrag für das gekaufte Gerät nicht innerhalb von fünfundvierzig (45) Tagen ab Rechnungsdatum beglichen, ist TurboChef nicht verpflichtet, diese oder andere Garantieleistungen für das Gerät zu erbringen, bis die vollständige Zahlung einschließlich aufgelaufener Zinsen oder sonstiger Gebühren erfolgt ist. Zu diesem Zeitpunkt beginnt der Garantieschutz wieder, die Garantiedauer verlängert sich jedoch nicht.

Garantieservice, ausschließlicher Rechtsbehelf

Es liegt in der alleinigen Verantwortung von TurboChef festzustellen, ob das Gerät oder eine seiner Komponenten defekt ist. Defekte Komponenten, die unter diese Garantie fallen, werden nach Entscheidung von TurboChef kostenlos repariert oder ersetzt. Die reparierten oder ersetzten Komponenten sind für den Rest der Garantiedauer durch diese Garantie abgedeckt. Die zur Reparatur defekter Komponenten verwendeten Teile und Ersatzteile können neu, wiederhergestellt oder generalüberholt sein. TurboChef kann nach eigenem Ermessen entscheiden, defekte Geräte, die unter diese Garantie fallen, durch neue, wiederhergestellte oder generalüberholte Geräte gleicher oder höherer Leistung zu ersetzen. Diese Geräte sind für den Rest der Garantiedauer durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt. Defekte Geräte und Komponenten gehen in das Eigentum von

TurboChef über. Dieser Absatz beschreibt die alleinige und ausschließliche Verpflichtung und Haftung von TurboChef sowie den alleinigen und ausschließlichen Rechtsbehelf des Käufers im Rahmen dieser Garantie. TurboChef haftet nicht für die Nichterbringung von Garantieleistungen aufgrund von Ursachen, die außerhalb der Kontrolle von TurboChef oder seinen Dienstleistern liegen.

Garantieansprüche

Garantieansprüche sind TurboChef während der normalen Geschäftszeiten unter der Nummer 800.90TURBO oder einem anderen von TurboChef benannten Meldedienst zu melden. Nach Eingang des Anspruchs und der zugehörigen Angaben und nach vorläufiger Überprüfung der Berechtigung des Anspruchs veranlasst TurboChef umgehend, dass sich ein autorisierter Dienstleister mit Ihnen in Verbindung setzt und einen Reparaturtermin vor Ort während der normalen Geschäftszeiten vereinbart. Alle Kosten, die TurboChef oder seinem Dienstleister dadurch entstehen, dass einem Dienstleister der Zugang zu dem Gerät in Ihren Räumlichkeiten verweigert wird oder ein Anspruch nicht durch diese Garantie abgedeckt ist, werden Ihnen in Rechnung gestellt.

Gebühren für Serviceleistungen außerhalb der Garantie oder Ablehnung eines Servicebesuchs

Für den Fall, dass Reparaturen, Austausch oder Serviceleistungen durch Dienstleister von TurboChef im Rahmen von Arbeiten durchgeführt werden, die nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt sind, verpflichtet sich der Kunde, den Dienstleister direkt gemäß der regulären Gebührenordnung des Dienstleisters zu bezahlen. Falls der Dienstleister TurboChef Leistungen in Rechnung stellt, die nicht unter diese eingeschränkte Garantie fallen, stellt TurboChef dem Kunden eine Rechnung aus, die dieser innerhalb von 10 Tagen netto zu begleichen hat. Der Kunde verpflichtet sich außerdem, alle Kosten zu tragen, die TurboChef oder seinem Dienstleister dadurch entstehen, dass ein Dienstleister auf einen Serviceanruf reagiert, ihm jedoch der Zugang zum Ofen auf dem Gelände des Kunden verweigert wird oder ein solcher Zugang nicht möglich ist. Nichtzahlung kann nach Ermessen von TurboChef zum Erlöschen des Garantieanspruchs führen. TurboChef wird in keinem Fall Serviceleistungen für ein Geschäft mit einer offenen Rechnung außerhalb der Garantie autorisieren.

Haftungsausschluss

TURBOCHEF LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR NEBENSCHÄDEN, SPEZIELLE SCHÄDEN UND FOLGESCHÄDEN AB, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF, NUTZUNGSAusFALL, ENTGANGENE EINNAHMEN ODER GEWINNE ODER NUTZUNG EINES ERSATZGERÄTS, DIE IHNEN ODER DRITTEN ENTSTEHEN, UNGEACHTET, OB SICH DIESE INFOLGE EINES VERTRAGS, EINER UNERLAUBTEN HANDLUNG (EINSCHLIESSLICH FAHRLÄSSIGKEIT) ODER ANDERWEITIG ERGEBEN, DIE AUS EINER VERLETZUNG DIESER EINGESCHRÄNKTEN GARANTIE DURCH TURBOCHEF ODER SEINER DIENSTLEISTER ODER AUS DER HERSTELLUNG, DER VERWENDUNG ODER WEGEN MÄNGELN DES GERÄTS ODER IM GERÄT RESULTIEREN, SELBST WENN TURBOCHEF AUF DIE MÖGLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN HINGEWIESEN WURDE. IN BESTIMMTEN STAATEN UND LÄNDERN IST DER AUSSCHLUSS VON NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN NICHT ZULÄSSIG, SODASS DIE OBEN GENANNT EINSCHRÄNKUNG MÖGLICHERWEISE NICHT FÜR SIE GILT.

Haftungsfreistellung des Kunden

Sie verpflichten sich, TurboChef von allen Ansprüchen, Forderungen, Urteilen, Gebühren und Kosten Dritter freizustellen, die direkt oder indirekt aus Ihrer Nutzung des Geräts entstehen oder damit in Zusammenhang stehen. Sie verpflichten sich außerdem, TurboChef von allen Ihnen entstehenden Nebenschäden, Folgeschäden oder speziellen Schäden, einschließlich entgangener Einnahmen oder Gewinne, Nutzungsausfall oder Nutzung eines Ersatzgeräts, während der Dauer eines Geräteausfalls oder -verlusts freizustellen.

Gebiet

Diese Garantie gilt in den Vereinigten Staaten von Amerika, Kanada und Puerto Rico.

Geltendes Recht, Gesamte Garantie

Diese Garantie unterliegt dem Recht des US-amerikanischen Bundesstaates Texas (mit Ausnahme der Kollisionsnormen). Die hierin beschriebene Garantie stellt die vollständige und einzige Garantie für das Gerät dar und ersetzt alle vorherigen mündlichen oder schriftlichen Vereinbarungen und Absprachen, die zwischen uns in Bezug auf Gerätegarantien bestanden haben. Die Bedingungen dieser Garantie dürfen nur durch eine von TurboChef unterzeichnete schriftliche Erklärung geändert, ergänzt oder modifiziert werden. Jegliche angebliche Änderung, Ergänzung oder Modifikation durch einen Dienstleister oder eine andere Person ist gegenüber TurboChef nicht durchsetzbar.

Gebühren für Serviceleistungen außerhalb der Garantie oder Ablehnung eines Servicebesuchs

Für den Fall, dass Reparaturen, Austausch oder Serviceleistungen durch Dienstleister von TurboChef im Rahmen von Arbeiten durchgeführt werden, die nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt sind, verpflichtet sich der Kunde, den Dienstleister direkt gemäß der regulären Gebührenordnung des Dienstleisters zu bezahlen. Falls der Dienstleister TurboChef Leistungen in Rechnung stellt, die nicht unter diese erweiterte Garantie fallen, stellt TurboChef dem Kunden eine Rechnung aus, die dieser innerhalb von 10 Tagen netto zu begleichen hat. Der Kunde verpflichtet sich außerdem, alle Kosten zu tragen, die TurboChef oder seinem Dienstleister dadurch entstehen, dass ein Dienstleister auf einen Serviceanruf reagiert, ihm jedoch der Zugang zum Ofen auf dem Gelände des Kunden verweigert wird oder ein solcher Zugang nicht möglich ist. Nichtzahlung kann nach Ermessen von TurboChef zum Erlöschen des Garantieanspruchs führen. TurboChef wird in keinem Fall Serviceleistungen für ein Geschäft mit einer offenen Rechnung außerhalb der Garantie autorisieren.

Internationale eingeschränkte Garantie

Diese eingeschränkte Garantie gilt für alle TurboChef CIBO+ Schnellöfen (das „Gerät“), die von TurboChef Technologies, Inc. („TurboChef“) hergestellt und von einem autorisierten Händler von TurboChef International (dem „autorisierten Händler“) an Käufer außerhalb der USA, Kanadas und Puerto Ricos verkauft werden.

Eingeschränkte Garantie

Sie, der Käufer („Sie“), haben mit dem autorisierten Händler einen Kaufvertrag über den Erwerb des Geräts abgeschlossen. Diese eingeschränkte Garantie wird Ihnen mit Unterstützung von TurboChef von dem autorisierten Händler gewährt, bei dem Sie das Gerät erworben haben. Vorbehaltlich der nachstehenden Einschränkungen garantiert Ihnen der autorisierte Händler, dass die Menge und die Spezifikationen des an Sie

gelieferten Geräts/der an Sie gelieferten Geräte der in der Bestellbestätigung des autorisierten Händlers angegebenen Menge entspricht/entsprechen und dass das Gerät/die Geräte für zwölf (12) Monate ab Installationsdatum (die „Garantiedauer“) frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind, vorbehaltlich der hierin dargelegten Bedingungen.

Haftungsausschluss

SO FERN IN DER VORSTEHEND GENANNTE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE NICHTS ANDERES ANGEZEIGT IST, WIRD DAS GERÄT „AS IS“ (IN DER VORLIEGENDEN FORM) GELIEFERT. ES BESTEHEN KEINE AUSDRÜCKLICHEN, STILLSCHWEIGENDEN, GEWOHNHEITSRECHTLICHEN ODER GESETZLICHEN GARANTIE, DIE ÜBER DIE HIER ANGEZEIGTEN HIN AUSGEHEN, EINSCHLIESSLICH JEGLICHER STILLSCHWEIGENDER GARANTIE DER MARKTGÄNGIGKEIT UND/ODER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND/ODER JEGLICHER STILLSCHWEIGENDER GARANTIE DER NICHTVERLETZUNG VON RECHTEN DRITTEN. DIESE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE GIBT IHNEN BESTIMMTE RECHTE, DIE JE NACH RECHT IHRES STAATES ODER LANDES VARIIEREN KÖNNEN.

Das globale Garantiesystem von TurboChef

Diese eingeschränkte Garantie beginnt mit der Lieferung des Geräts an Ihren Standort. Der autorisierte Händler prüft und installiert das Gerät gemäß den Anweisungen von TurboChef bei Ihnen vor Ort. Er erfasst die Seriennummer des Geräts, Ihre Kontaktdaten, Datum und Ort der Installation sowie die Ergebnisse der Inspektion durch den autorisierten Händler. Diese Informationen werden vom autorisierten Händler in das globale Garantiesystem von TurboChef eingegeben und von TurboChef, dem autorisierten Händler und seinen autorisierten Dienstleistern für die Erbringung des Garantieservices verwendet.

Garantieservice

Während der Garantiedauer wird jedes Gerät mit Materialmangel nach Wahl von TurboChef kostenlos repariert oder ersetzt, vorausgesetzt:

- Sie benachrichtigen den autorisierten Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, und/oder TurboChef so schnell wie möglich nach Feststellung eines Mangels und gemäß dem unten beschriebenen Garantieanspruchsverfahren.
- Sie stellen dem autorisierten Händler, von dem Sie das Gerät erworben haben, und/oder TurboChef alle Daten und Informationen zur Verfügung, die TurboChef, der autorisierte Händler oder dessen autorisierte Dienstleister im Zusammenhang mit Ihrem Garantieanspruch aus angemessenen Gründen anfordern;
- Sie stellen TurboChef, dem autorisierten Händler oder dessen autorisierten Dienstleistern das Gerät zur Verfügung;
- Das Gerät wurde von einem autorisierten Händler installiert, und Sie haben dem autorisierten Händler gegenüber alle erforderlichen Angaben zur Registrierung des Geräts im globalen Garantiesystem von TurboChef gemacht;
- Das Gerät wurde von Ihnen gemäß der mitgelieferten (und von TurboChef aktualisierten) Betriebsanleitung von TurboChef verwendet und gewartet;
- Sie haben keine nicht zugelassenen Geräte, Zubehörteile, Verbrauchsmaterialien oder Teile in Verbindung mit dem Gerät verwendet; und
- Reparaturen, Modifikationen oder Änderungen wurden nur von TurboChef, einem autorisierten Händler oder dessen autorisiertem Dienstleister durchgeführt.

Weder TurboChef noch der autorisierte Händler haften für Schäden, die nach alleinigem Ermessen von TurboChef, seinem autorisierten Händler oder seinem Dienstleister durch Folgendes verursacht werden: Ihr Versäumnis zur Bereitstellung einer geeigneten Installations- und Betriebsumgebung (einschließlich Strom und Heizungs-/Lüftungs-/Klimaanlage) oder der in der Betriebsanleitung vorgeschriebenen Einrichtungen; Missbrauch; unsachgemäßer Gebrauch, Unfall; Unterlassung; Stromausfall oder Spannungsspitzen (Über- oder Unterspannung); Überschwemmung, Brand, Blitzschlag, andere Naturkatastrophen oder vom Menschen verursachte Katastrophen oder höhere Gewalt. Diese eingeschränkte Garantie gilt nicht für ein Gerät mit fehlender oder veränderter Seriennummer.

TurboChef kann nach eigenem Ermessen defekte Geräte oder Komponenten durch neue, wiederhergestellte oder überholte Geräte gleicher oder höherer Leistung ersetzen. Für diese Geräte oder Komponenten gewährt der autorisierte Händler für den Rest der Garantiedauer eine Garantie. Ersetzte defekte Geräte oder Komponenten gehen in das Eigentum von TurboChef über.

Garantieansprüche

Alle Garantieansprüche sind schriftlich entweder direkt an den autorisierten Händler, von dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an TurboChef unter der folgenden Adresse zu richten:

TurboChef Technologies, Inc.
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007
Tel.: +1 214-379-6000
Fax: +1 214-379-6073

Zusammen mit der Meldung des Garantieanspruchs ist die Seriennummer des Geräts anzugeben, und die Meldung muss spätestens am letzten Tag der Garantiedauer bei TurboChef eingehen. Nach Eingang Ihrer Meldung des Garantieanspruchs veranlasst TurboChef umgehend, dass sich ein autorisierter Händler oder ein autorisierter Dienstleister mit Ihnen in Verbindung setzt, Ihren Anspruch verifiziert und gegebenenfalls einen Reparaturtermin vor Ort während der normalen Geschäftszeiten vereinbart.

Verbrauchsmaterialien und Teile, die mit dem Gerät verwendet werden: Weder TurboChef noch der autorisierte Händler sind haftbar für Verbrauchsmaterialien und Teile, die im Rahmen des normalen Betriebs des Geräts verwendet werden, oder für Ausfälle oder Schäden am Gerät oder an Komponenten, die durch die Verwendung nicht zugelassener Reinigungschemikalien, -geräte oder -verfahren entstehen.

Gebühren für Serviceleistungen, die nicht durch die eingeschränkte Garantie abgedeckt sind: Falls Sie Reparaturen, ein Ersatzgerät oder Serviceleistungen anfordern und erhalten, die nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt sind, wird Ihnen eine Rechnung gestellt, die direkt an den autorisierten Händler oder autorisierten Dienstleister gemäß dessen üblichen Gebührenordnung und Geschäftsbedingungen zu begleichen ist.

Produkthaftung: WEDER TURBOCHEF NOCH DER AUTORISIERTE HÄNDLER ÜBERNEHMEN DIE HAFTUNG FÜR JEDLICHE NEBENSCHÄDEN, SPEZIELLE

SCHÄDEN ODER FOLGESCHÄDEN, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF NUTZUNGSAusFALL, ENTGANGENE EINNAHMEN ODER GEWINNE ODER NUTZUNG EINES ERSATZGERÄTS, DIE IHNEN ODER DRITTEN ENTSTEHEN, UNGEACHTET OB SICH DIESE INFOLGE EINES VERTRAGS, EINER UNERLAUBTEN HANDLUNG (EINSCHLIESSLICH FAHRLÄSSIGKEIT) ODER ANDERWEITIG AUS EINER VERLETZUNG DER HIERIN ENTHALTENEN EINGESCHRÄNKTE GARANTIE SEITENS TURBOCHEF ODER DES AUTORISIERTEN HÄNDLERS ERGEBEN, SELBST WENN TURBOCHEF UND/ODER DER AUTORISIERTE HÄNDLER AUF DIE MÖGLICHKEIT SOLCHER SCHÄDEN HINGEWIESEN WURDEN. DIESE EINGESCHRÄNKTE GARANTIE GEWÄHRT IHNEN BESTIMMTE RECHTE. UNTER UMSTÄNDEN STEHEN IHNEN AUCH WEITERE RECHTE ZU, DIE VON LAND ZU LAND VARIIEREN. IN BESTIMMTEN LÄNDERN SIND DER AUSSCHLUSS VON NEBEN- ODER FOLGESCHÄDEN NICHT ZULÄSSIG UND/ODER BEGRENZUNGEN DER DAUER EINER STILLSCHWEIGENDEN GARANTIE ODER VERTRAGSBEDINGUNG UNZULÄSSIG, ODER ES SIND BESTIMMUNGEN ZULÄSSIG, WELCHE DIE AUFHEBUNG DER GARANTIE ERLAUBEN. DAHER SIND EINIGE DER OBEN GENANNTE EINSCHRÄNKUNGEN ODER AUSSCHLÜSSE FÜR SIE MÖGLICHERWEISE NICHT ANWENDBAR.

Ausschließlicher Rechtsbehelf: Diese eingeschränkte Garantie stellt die ausschließliche Verpflichtung und Haftung der autorisierten Händler und von TurboChef sowie Ihren ausschließlichen Rechtsbehelf im Rahmen dieser eingeschränkten Garantie dar.

Rechte Dritter: Der britische Contract (Rights of Third Parties) Act von 1999 ist auf diese eingeschränkte Garantie nicht anwendbar. Keine der hierin gemachten Angaben gewährt Dritten einen Vorteil oder ein Recht zur Durchsetzung einer Bestimmung dieser eingeschränkten Garantie.

Salvatorische Klausel: Sollte ein Gegenstand oder eine Bestimmung dieser eingeschränkten Garantie oder ein Teil davon („eine verletzte Bestimmung“) aus irgendeinem Grund in einer Rechtsordnung für nicht durchsetzbar, ungültig oder rechtswidrig erklärt werden bzw. nicht durchsetzbar, ungültig oder rechtswidrig werden, bleiben die übrigen Bedingungen und Bestimmungen dieser eingeschränkten Garantie in dieser Rechtsordnung in vollem Umfang wirksam, als wäre sie ohne die verletzte Bestimmung ausgeführt worden. Die gesamte eingeschränkte Garantie bleibt in allen anderen Rechtsordnungen in vollem Umfang wirksam.

Geltendes Recht, Gesamtheit, Vereinbarung: Diese eingeschränkte Garantie unterliegt englischem Recht und wird entsprechend ausgelegt. Die Anwendung des UN-Kaufrechts (United Nations Convention on International Sale of Goods) auf diese eingeschränkte Garantie wird ausdrücklich ausgeschlossen. Diese eingeschränkte Garantie darf vom autorisierten Vertriebs Händler oder seinem Dienstleister nicht geändert, ergänzt oder modifiziert werden, und Darstellungen, Änderungen, Ergänzungen oder Modifikationen seitens TurboChef sind nur gültig, wenn sie in einer von TurboChef unterzeichneten Form vorliegen.

Für Service oder Informationen:

Rufnummer innerhalb von Nordamerika

Kundendienst unter 1-800-90TURBO oder

Rufnummer außerhalb von Nordamerika

+1 214-379-6000 oder der jeweilige autorisierte
Händler



Istruzioni di installazione e funzionamento

CIBO+

Indice

English	2 – 42
Francese	43 – 83
Spagnolo	84 – 125
Deutsch	126 – 166
Italiano	167 – 208

Informazioni importanti	168
Avvertenze e precauzioni	169
Dati tecnici	172
Installazione e messa in funzione	172
Checklist degli accessori	173
Accessori, materiali soggetti a usura e codici	173
Istruzioni di funzionamento	174
Pulizia	199
Assistenza, manutenzione e sostituzione di componenti	200

INFORMAZIONI IMPORTANTI



Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il prodotto, prestando particolare attenzione alle sezioni evidenziate con simboli di avvertenza, precauzione e annotazioni. Verificare sempre di averli compresi.



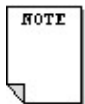
AVVERTENZA!

Il simbolo è utilizzato quando esiste il rischio di lesioni personali.



ATTENZIONE!

Il simbolo è utilizzato quando esiste il rischio di danneggiare il prodotto TurboChef.



NOTA:

Il simbolo è utilizzato per fornire ulteriori informazioni, indicazioni e consigli.

CONSERVARE IL MANUALE A SCOPO DI RIFERIMENTO FUTURO



Il presente manuale contiene indicazioni di sicurezza e istruzioni di installazione e funzionamento importanti. Gli utenti/operatori saranno tenuti a leggerlo prima di azionare il forno. Oltre a causare lesioni o decesso e danni al forno, il mancato rispetto delle istruzioni contenute nel presente manuale renderà nulla la garanzia.



Avvertenze e precauzioni

L'apparecchiatura deve essere installata, messa in opera e sottoposta a manutenzione da personale qualificato in conformità ai regolamenti locali e nazionali vigenti nel paese di installazione.

Installare o posizionare questa apparecchiatura solo in conformità con le istruzioni di installazione fornite.

utilizzarla solo per l'uso previsto descritto nel manuale. Non utilizzare prodotti chimici corrosivi o vapori in questa apparecchiatura. Questo tipo di forno è progettato specificamente per riscaldare, cuocere o essiccare alimenti. Non è progettato per uso industriale o di laboratorio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato richiederne la sostituzione al produttore, al suo responsabile dell'assistenza clienti o ad una persona qualificata equivalente.

Verificare che la presa a parete e la spina dell'alimentazione di rete siano accessibili in qualsiasi momento.

Rimuovere il rivestimento in plastica e pulire l'apparecchiatura prima dell'uso con un panno morbido.

Durante il funzionamento, i componenti possono riscaldarsi - evitare il contatto accidentale.

Scollegare l'apparecchiatura prima di effettuare interventi di manutenzione o pulizia.

Precauzioni volte a prevenire l'eventuale esposizione a energia eccessiva delle microonde

In casi di danneggiamento delle guarnizioni di uno o più sportelli, non azionare il forno prima dell'intervento di riparazione, che dovrà essere effettuata da una persona competente.

Qualsiasi intervento di manutenzione o riparazione che preveda la rimozione di una copertura di protezione dall'esposizione all'energia delle microonde è pericoloso se non effettuato da persone competenti

Evitare la possibile esposizione all'energia delle microonde - non azionare il forno con lo sportello aperto. È importante che lo sportello fornisca una tenuta adeguata durante il funzionamento, per cui in caso di danni alle guarnizioni o alle cerniere, l'apparecchiatura deve essere riparata da una persona competente prima dell'uso. Mantenere la guarnizione dello sportello pulita e priva di scorie in modo che possa svolgere la funzione di tenuta della cavità quando il microonde è in funzione.

Prestare attenzione all'uso di utensili in plastica in quanto il forno è combinato, cioè microonde e convezione.

Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori a tenuta stagna o vasi di vetro chiusi in quanto potrebbero esplodere.



Il riscaldamento a microonde di bevande può causare un'ebollizione eruttiva ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore.

Agitare o scuotere il contenuto del biberon e dei vasetti contenenti alimenti per neonati, controllare la temperatura prima di consumarlo in modo da evitare ustioni. Si raccomanda di non utilizzare il forno per riscaldare tali prodotti.

Quando si riscaldano gli alimenti in contenitori di carta o plastica adatti al microonde, prestare attenzione in quanto esiste il rischio di incendio.

Qualora si rilevi la presenza di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere chiuso lo sportello in modo da soffocare eventuali fiamme.

Non riscaldare nel microonde le uova ancora nel guscio e le uova sode intere in quanto potrebbero esplodere al termine del riscaldamento.

ATTENZIONE

I CONTENITORI CALDI POSSONO PROVOCARE GRAVI USTIONI, QUINDI È IMPORTANTE TENERE I BAMBINI LONTANI DAL FORNO A MICROONDE.

Prestare attenzione quando si rimuovono oggetti caldi.

Non utilizzare utensili in metallo nel forno, tranne quando raccomandato dai produttori di alimenti per microonde. Riscaldare gli alimenti in contenitori di vetro, ceramica e carta oppure di plastica specifica per microonde.

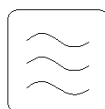
Non utilizzare il forno per friggere, in quanto i grassi potrebbero surriscaldarsi e risultare difficili da maneggiare.

Forare la buccia di patate, pomodori e alimenti simili prima di cuocerli con l'energia delle microonde, per consentire la fuoriuscita costante di vapore.

Non utilizzare termometri da cucina comuni durante la cottura in modalità combinata o microonde, in quanto la maggior parte di essi contiene mercurio e può causare arco elettrico, malfunzionamento o danni al forno.

Non utilizzare carta, plastica o altri materiali combustibili non adatti alla cottura. In caso di temperatura del forno elevata, il materiale potrebbe incendiarsi.

Gli articoli adatti all'uso nei forni a microonde dovranno recare il relativo simbolo di sicurezza. Si riporta di seguito una selezione. Rimuovere le manopole dall'imballaggio.



Non riscaldare contenitori a tenuta stagna o sacchetti di plastica nel forno. Alimenti o liquidi potrebbero esplodere rapidamente e causare la rottura del contenitore o del

sacchetto. Forare e aprire il contenitore o il sacchetto prima di riscaldare. Non utilizzare carta stagnola o pellicola di alluminio nel forno.

Non scollegare il forno subito dopo l'uso, per consentire alla ventola interna di raffreddare il forno stesso ed evitare danni ai componenti elettrici.



Rischi per la salute - La presente apparecchiatura è conforme alle norme di sicurezza elettromagnetica. Tuttavia, i portatori di pacemaker cardiaci o altri dispositivi elettrici impiantati (come pompe per insulina) devono consultare il proprio medico o il produttore del dispositivo impiantato prima di utilizzare questa apparecchiatura per assicurarsi che i dispositivi impiantati non siano influenzati dal campo elettromagnetico. La mancata osservanza di queste avvertenze può causare la morte.

Non cuocere direttamente sulla base di vetro. Utilizzare un foglio di Teflon o un rivestimento simile.

Non utilizzare utensili in metallo per pulire la base di vetro. Non battere sulla base di vetro.

Utilizzare nel forno soltanto fogli di alluminio, plastica monouso o metallo approvati da TurboChef.

Non azionare il forno se danneggiato.

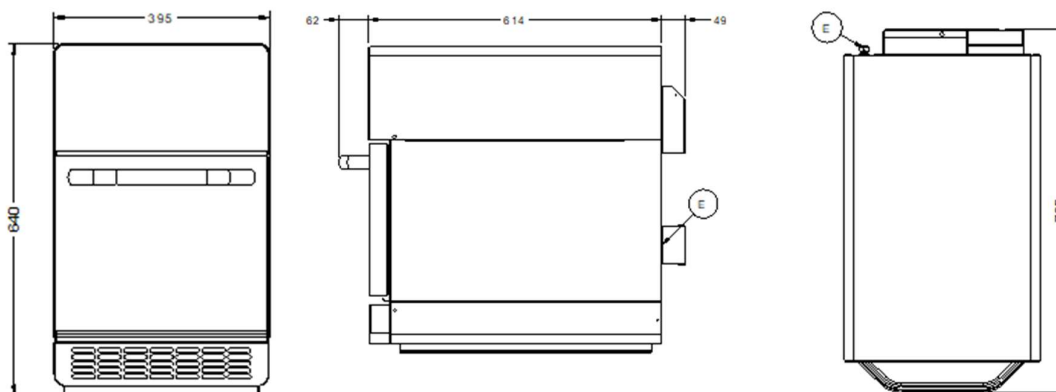
È importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e non si rilevino danni:

- (1) alla struttura dello sportello o alla strozzatura del microonde all'interno dello sportello
- (2) a cerniere o chiusure (rotte o allentate)
- (3) alle guarnizioni dello sportello e alle superfici di tenuta stagna

Manutenzione programmata

La manutenzione preventiva periodica è essenziale per ottimizzare le prestazioni. Per garantire un raffreddamento adeguato, è necessario tenere motori, ventole ed elettronica privi di sporcizia, polvere e scorie. Il surriscaldamento è nocivo per la durata dei componenti indicati. Gli intervalli periodici di pulizia preventiva possono variare in funzione dell'ambiente di funzionamento del forno.

Non cuocere ingenti quantità di carne cruda nel forno. Il forno è dotato di convertitore catalitico che può bloccarsi e non funzionare se si cuociono quantità eccessivi di alimenti grassi, come hamburger e salsiccia. TurboChef raccomanda di riscaldare le proteine cotte.



Riepilogo di caratteristiche e vantaggi

- CiBO+ utilizza una tecnologia unica a triplo calore. La combinazione di Microwave, TurboAir e ContactBase offre qualità, velocità e consistenza ineguagliate.
- Si ottiene la stessa qualità elevata a ogni ordinazione. Basta premere una delle 40 voci del menu sul touch screen Qpad e il forno farà il resto.
- Struttura compatta 395mm x 665mm per un forno di dimensioni generose. CiBO+ si adatta ovunque e può contenere persino pizze da 30 cm.
- Non richiede installazione, basta inserire la presa e cucinare.
- Consente di sfruttare spazi non tradizionali grazie alla tecnologia che non richiede aerazione.
- La protezione antimicrobica riduce la diffusione di virus nei punti di contatto.
- Touch & Change consente di personalizzare facilmente la posizione delle voci del menu o le ricette impostate per adattarsi all'attività svolta. Basta toccare ciò che si desidera modificare.

Dati e specifiche tecniche

Dimensioni esterne, peso e potenza

Altezza (mm)	640
Larghezza (mm)	395
Profondità (mm)	665 + 60 maniglia
Peso (kg)	52
Potenza CIBO+	3kW, 13A @230V, 50Hz
Potenza aumentata	4,6kW, 20A @230V, 50Hz
Potenza CIBO+BOOST/3	4,6kW 3P+N 400V L1 – 8,3A, 1900W L2 – 6,5A, 1500W L3 – 5,2A, 1200W

Dimensioni interne della cavità del forno

Altezza (mm)	160
Larghezza (mm)	335
Profondità (mm)	345

Installazione e messa in funzione

L'apparecchiatura deve essere collegata a terra.

L'apparecchiatura è dotata di terminale di collegamento equipotenziale per consentire il collegamento incrociato a terra con altre attrezzature.

In caso di sostituzione della spina, collegare i morsetti come segue.

Filo verde e giallo	Terra E
Filo nero	L1
Filo marrone	L2

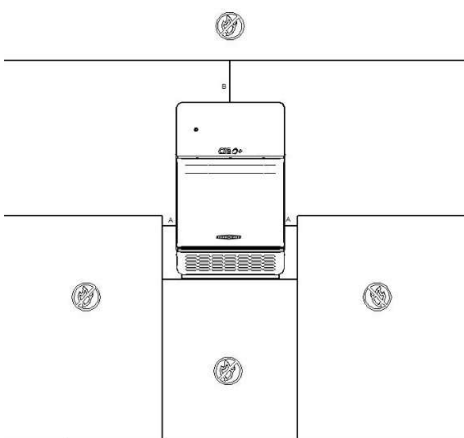
I cavi di alimentazione dovranno essere flessibili, inguainati e resistenti all'olio, non più leggeri di un cavo inguainato comune in policloroprene o elastomero equivalente (codice 60245 IEC 57)

Installare l'apparecchiatura su una superficie piana con gli sfati privi di ostruzioni. Verificare che la superficie regga il peso dell'apparecchiatura in sicurezza. Eventuali tramezze, pareti o arredi devono essere in materiale ignifugo. Distanze minime: A 50mm, B 50mm – vedere Fig 1. L'apparecchiatura non è prevista per il montaggio a incasso.

Non posizionare il forno accanto ad aree di preparazione esposte a polvere / dedicate a preparazioni a base di farina.

Si raccomanda di cuocere sempre sul vassoio o sul foglio in Teflon. Non cuocere direttamente sulla base.

Fig1





L'unità deve essere posizionata su una superficie piana e liscia per consentire alla base in neoprene di creare una tenuta. La sigillatura dell'unità secondo questa procedura ha lo scopo di impedire che il liquido versato sulle superfici adiacenti del pavimento o del piano di lavoro passi sotto le parti non accessibili dell'apparecchiatura.

Contenuto della confezione

CIBO+ forno

Il presente Manuale di istruzioni IS903

Chiavetta USB

Pala di carico LT05

Vassoio in Teflon CIBO/TT

Foglio in Teflon TFS05

Kit iniziale per la pulizia del forno 105702

Accessori, materiali soggetti a usura e codici

Supporto magnetico della pala di carico	LTH01
Chiavetta USB	TCIBOPLUS/USB
Vassoio in Teflon	CIBO/TT
Foglio in Teflon	TFS05
Pala di carico	LT02
Vassoio uova	CIBO/ET
Griglia metallica	SH136

Disposizione generale

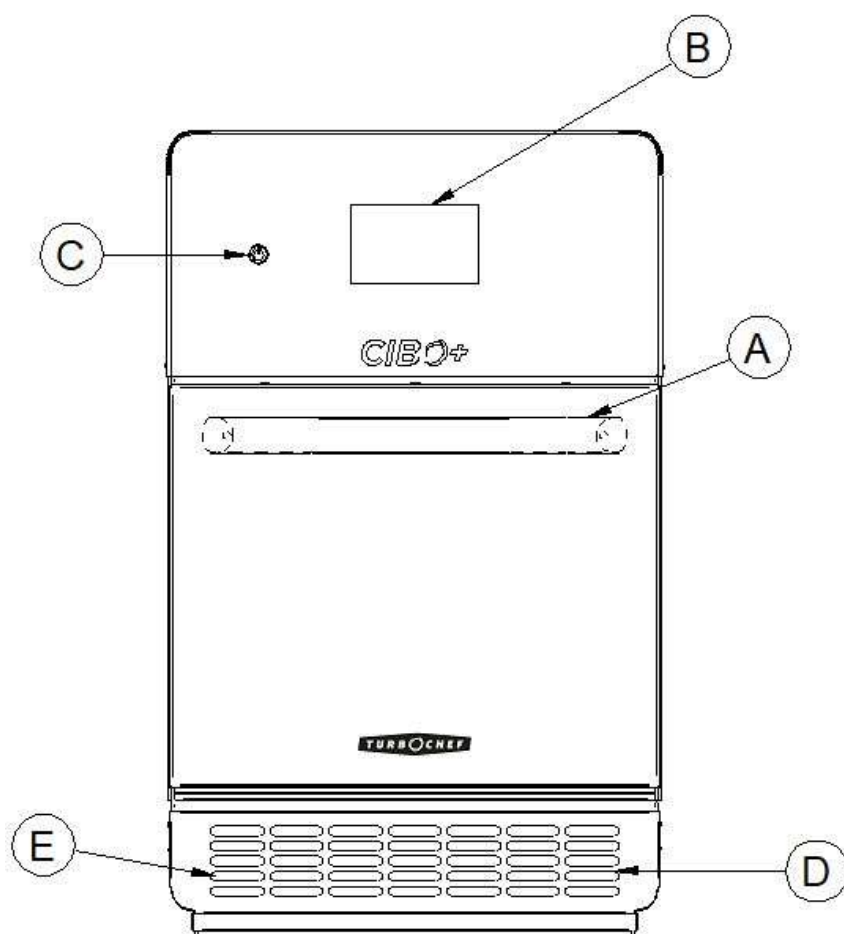


Fig. 2 (vista anteriore)

- A - Maniglia dello sportello
- B - Display touchscreen
- C - Pulsante di accensione/spegnimento, premere e tenere premuto per 3 secondi
- D - Il filtro dell'aria deve essere installato quando il forno è acceso
- E - Porta USB (dietro il filtro dell'aria)

Estrarre il filtro dell'aria per accedere alla porta USB. Il filtro dell'aria è montato su una scanalatura; per staccarlo, spingere verso l'alto e tirare in avanti.

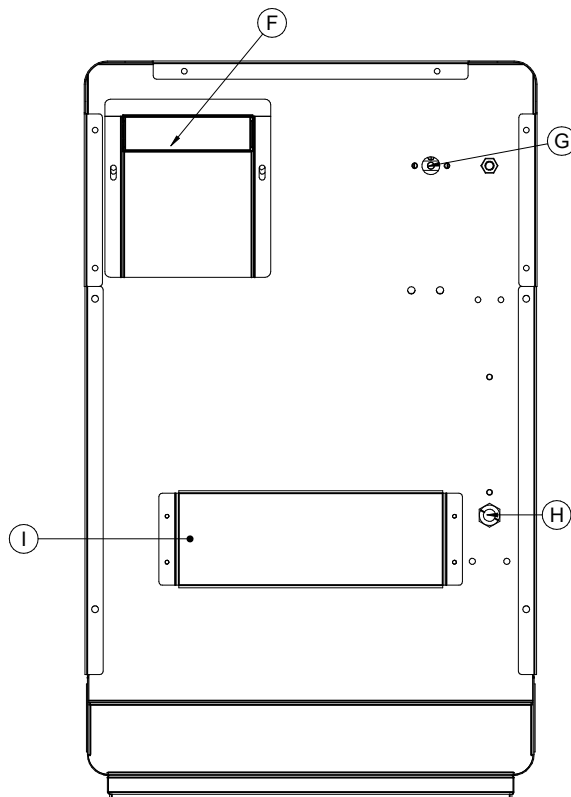


Fig. 3 (vista posteriore)

- F – Presa d'aria, non ostruire
- G – Termostato limite
- H – Alimentazione di rete
- I – Distanziale

L'apparecchiatura dovrà essere utilizzata soltanto da personale formato e qualificato.

Guida rapida – Accensione

Effettuare i relativi controlli di sicurezza e accertare che il forno sia pulito e vuoto prima di procedere.

Collegare il forno a una presa a muro e accenderla.

Per accendere il forno, toccare e tenere premuto il pulsante di accensione/spegnimento (Fig. 2, C) per 3 secondi. Il forno emetterà un segnale acustico e visualizzerà il logo CIBO+ seguito dalla schermata Home.

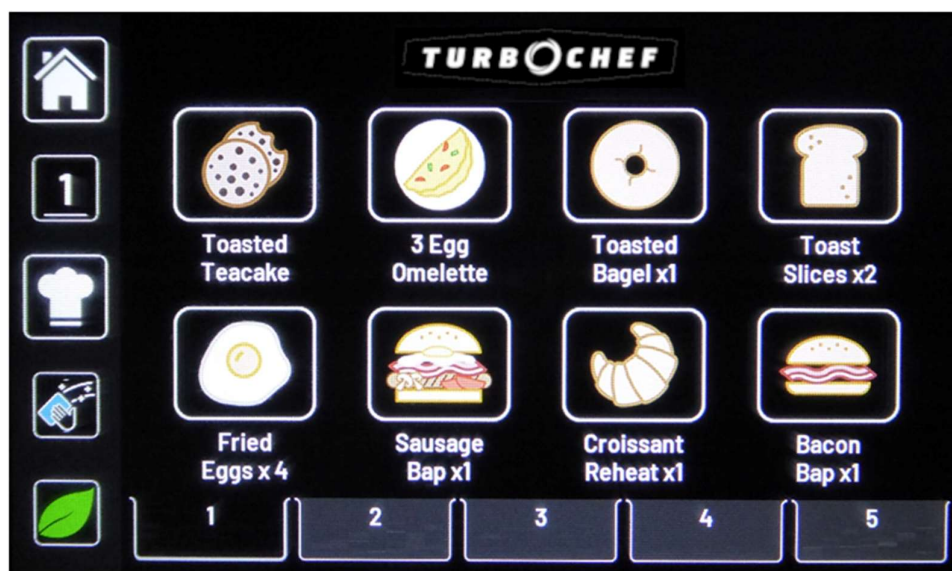
Schermata Home

Tecnologia di cottura a triplo calore CIBO+

CIBO+ prevede tre fonti di calore: un doppio elemento del forno con potenze nominali pari a 500 e 1.500W, un magnetron a microonde in uscita da 1000W e un elemento della base riscaldato a 700W. Non tutte le fonti di calore sono azionate contemporaneamente (il controller previene tale condizione) e la potenza è sempre inferiore a 13 amp.

CIBO+ può cuocere qualunque tipo di alimento, sebbene con una cavità di piccole dimensioni si sconsiglia la cottura continua di proteine ad alto contenuto di grassi in quanto danneggerebbero il convertitore catalitico.

Il funzionamento del controller CIBO+ è concepito in modo che un semplice tocco consenta di effettuare qualsiasi modifica/selezione



Pulizia e spegnimento. È una funzione speciale che consente di raffreddare rapidamente il forno al di sotto dei 50°C (in circa 10 minuti se l'utente apre lo sportello) che in seguito si spegnerà automaticamente.



Recipe Manager. Consente di accedere alle singole ricette e quindi alle impostazioni generali del forno tramite la relativa rotella nell'angolo in basso a sinistra.



ECO. La funzione è visualizzato nell'angolo in basso a sinistra quando si seleziona la modalità ECO nelle impostazioni. Può essere utilizzata per ridurre il consumo energetico durante i periodo di calma.

La schermata Home visualizza le prime 8 ricette del primo gruppo. È possibile selezionare altri quattro gruppi nella parte bassa della schermata.

Descrizione dei gruppi

La schermata Home riporta i cinque gruppi di ricette a cui si può attribuire un nome.

Ogni gruppo di otto ricette ha le stesse impostazioni di temperatura del forno e della base e le eventuali modifiche apportate si applicano all'intero gruppo.

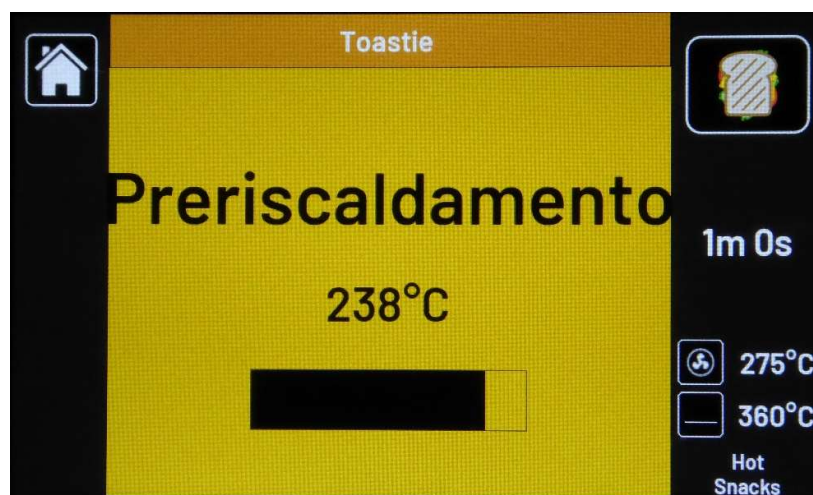
Se si desidera, è possibile stabilire la temperatura operativa ottimale e avere più gruppi in funzione alla stessa temperatura.

Le singole ricette possono prevedere fino a quattro step che consentono di modificare sia la velocità dell'aria, in modo da incrementare la colorazione della parte esterna degli alimenti, sia la potenza, affinché il calore penetri al centro del prodotto. La maggior parte degli alimenti richiede un solo step.

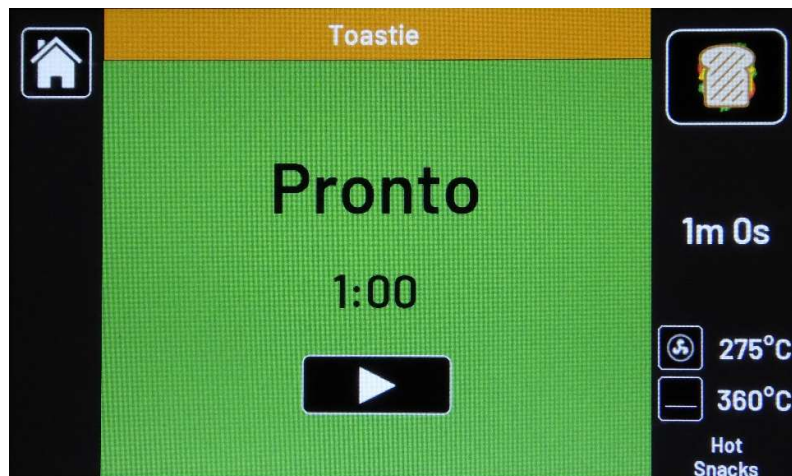
Quando si seleziona una ricetta, il forno si riscalda alla temperatura del forno e della base prevista da tale gruppo.

Funzionamento

Per azionare, toccare la richiesta selezionata. Il forno si preriscalderà alla temperatura impostata (se inferiore a quella della ricetta). Toccare le temperature del forno/della base impostate nell'angolo in basso a destra per visualizzare le temperature correnti, toccare nuovamente per tornare alle temperature impostate. Per ridurre al minimo il preriscaldamento, si consiglia di accendere il preriscaldamento automatico nella schermata delle impostazioni. In questo modo, il forno manterrà la temperatura impostata e sarà sempre pronto per la cottura.



Quando si raggiunge la temperatura del forno impostata, il forno emetterà un segnale acustico, la schermata diventerà verde e si potrà caricare il prodotto nel forno.



Posizionare l'alimento nel forno e toccare il pulsante "Play" (Esegui). Il forno cuocerà l'alimento secondo la ricetta selezionata, la schermata diventerà rossa e il segnale acustico segnalerà la fine della cottura.

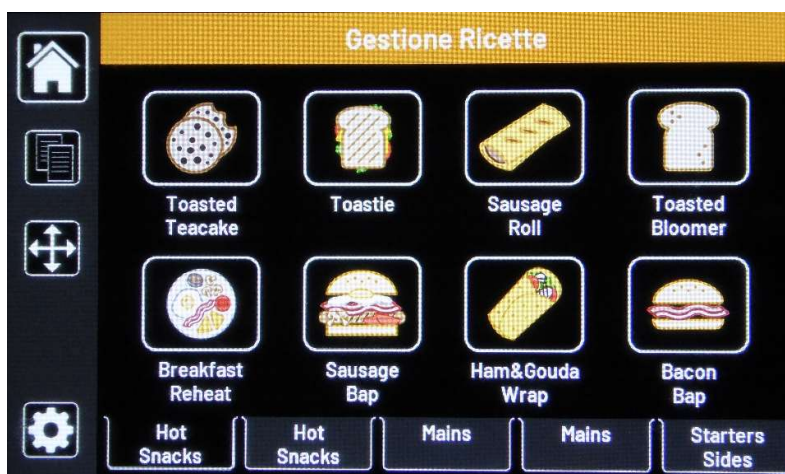


Toccare "Stop" ed estrarre con cautela l'alimento dal forno. Il menu delle impostazioni comprende l'opzione di arresto automatico/reset.

Impostazioni

Copia e spostamento delle ricette

Dalla schermata Home, toccare Recipe Manager per visualizzare la relativa schermata, che consente di copiare/spostare e modificare le ricette.



Copia Toccare questo pulsante e selezionare la ricetta da copiare. Selezionare quindi la posizione in cui copiare la ricetta, che può trovarsi in qualsiasi gruppo.

Nota. La temperatura del forno e della base saranno impostate in funzione del gruppo in cui viene spostata la ricetta, per cui può essere necessario modificare i tempi di cottura.



Sposta Toccare questo pulsante e selezionare la ricetta da spostare. Selezionare quindi la posizione in cui spostare la ricetta, le altre ricette si disporranno automaticamente da sole. Lo spostamento funziona soltanto nel gruppo in cui si sta lavorando.



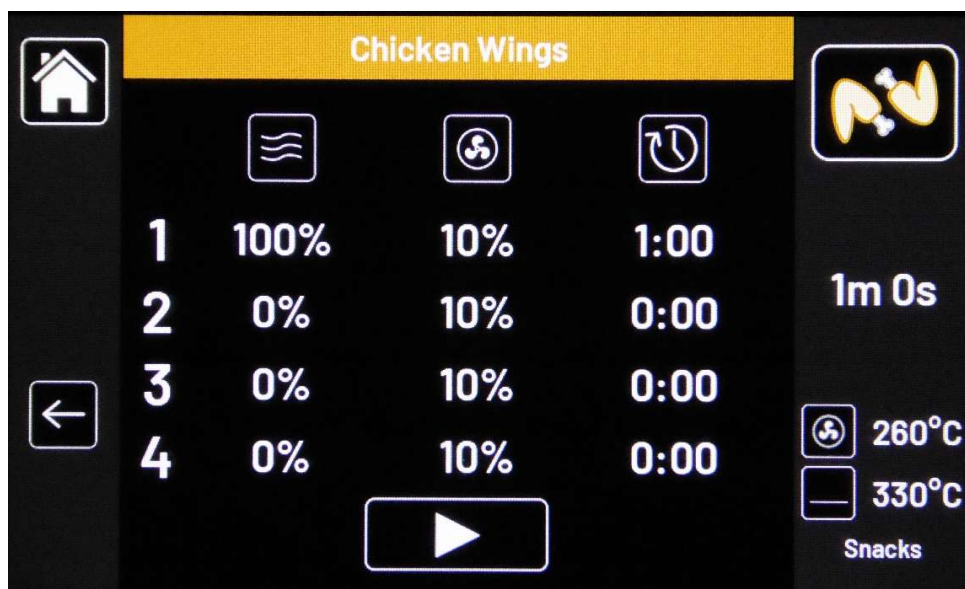
Impostazioni Toccare il pulsante delle impostazioni per accedere al setup generale del forno.



Numero di pagina Toccare il pulsante del numero di pagina per passare da pagina 1 a pagina 2 delle ricette.

Modifica della ricetta

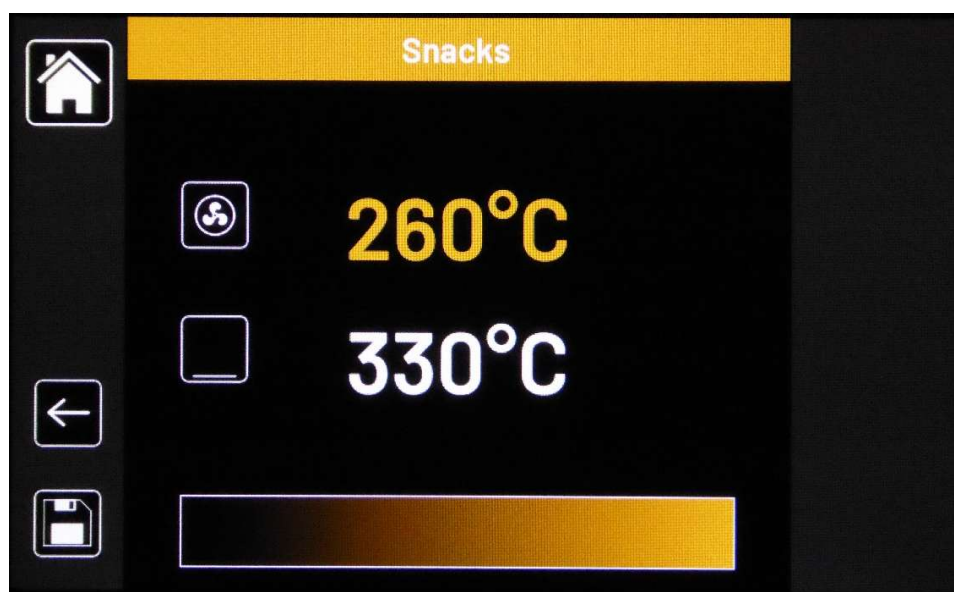
Questa è una ricetta tipica.



Per rinominare il gruppo, toccare il nome del gruppo (Snack) sulla barra delle impostazioni a destra e modificare il titolo con la tastiera. Accettare le modifiche con il segno di spunta. Toccare l'icona **Salva**. Toccare l'icona Home per tornare alla schermata principale.

Per rinominare una ricetta, toccare il nome della ricetta (Chicken Wings, alette di pollo) sulla barra delle impostazioni in alto e modificare il titolo con la tastiera. Accettare le modifiche con il segno di spunta. Toccare l'icona **Salva**. Toccare l'icona Home per tornare alla schermata principale. Le ricette possono avere due righe di testo.

Modifica delle impostazioni della temperatura del forno di un gruppo



Da una ricetta selezionata, toccare i valori della temperatura (lato in basso a destra) per visualizzare la schermata di regolazione della temperatura (sopra).

Toccare le temperature da modificare e regolare con la barra di scorrimento.

Toccare l'icona Salva e l'icona Home per tornare alla schermata principale. Tutte le ricette di quel gruppo utilizzeranno ora le nuove impostazioni di temperatura.



Temperatura del forno. È la temperatura del forno, regolabile tra 30°C e 280°C



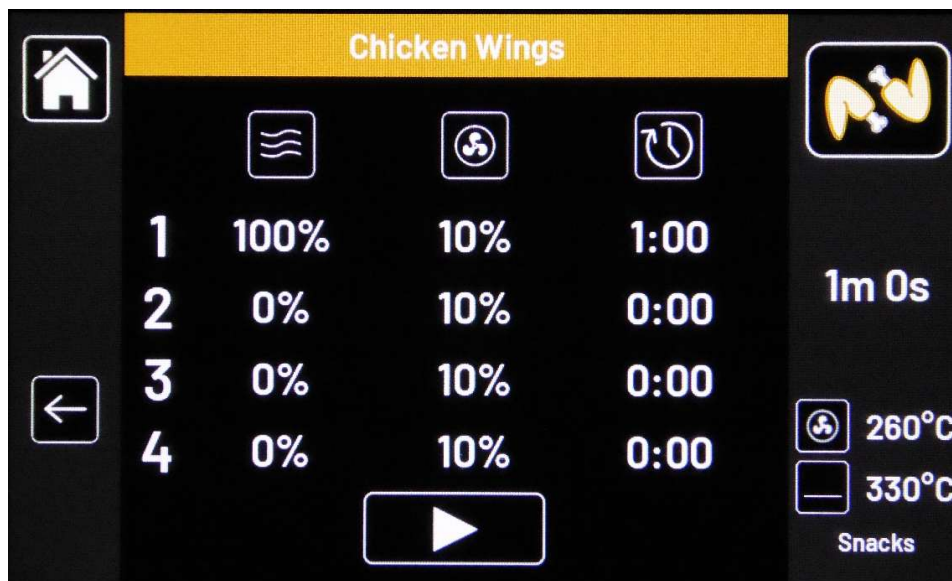
Temperatura della base. È la temperatura della base di vetro ceramico del forno, regolabile tra 30°C e 350°C



Salva. Consente di salvare le impostazioni correnti; per non salvare la nuova impostazione toccare la freccia indietro.

Modifica delle singole ricette

Dal Recipe Manager toccare l'icona della ricetta da modificare.



La schermata di modifica della ricetta è costituita da 4 righe di fasi di cottura (nella maggior parte delle ricette non si utilizzano tutte) con 3 colonne per impostare potenza del microonde, velocità della ventola e tempo.

Toccare un valore numerico che diventerà arancione e potrà quindi essere modificato dalla barra di scorrimento. Il tempo di cottura di ogni fase aumenterà e sarà aggiunto al tempo di cottura totale della ricetta visualizzato a destra sotto l'icona della ricetta. Dopo avere regolato il valore, apparirà l'icona Salva. A questo punto, sono disponibili due opzioni. Provare le nuove impostazioni toccando l'icona Salva e quindi tornando alla schermata Home oppure toccando il pulsante Play senza tornare alla schermata Home in modo da rendere più rapida la realizzazione delle ricette. Se i risultati della ricetta di prova sono soddisfacenti, si ricorda di toccare Salva prima di tornare alla schermata Home.



Potenza del microonde. È un valore percentuale regolabile con incrementi del 10% da 0 a 100%



Velocità della ventola. È un valore percentuale regolabile con incrementi del 10% da 0 a 100%



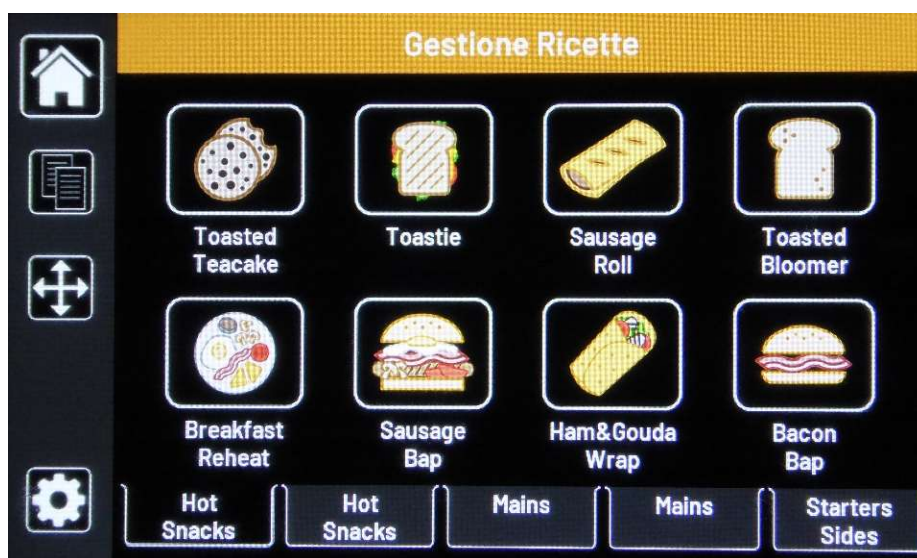
Tempo. È espresso in secondi e minuti e regolabile a intervalli di 5 secondi da 0 secondi a 30 minuti

Modifica dell'icona di una ricetta

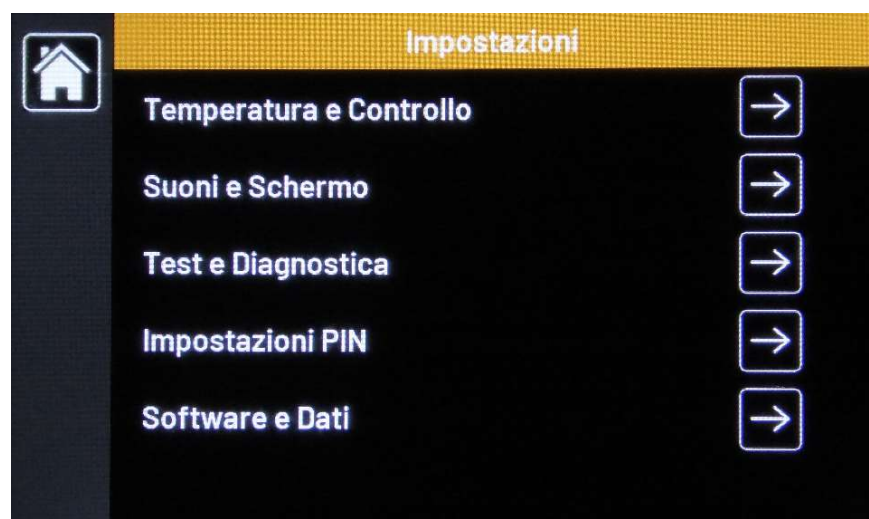
Si possono selezionare le icone delle ricette dalla libreria per completare il prodotto da cuocere. Per modificare le icone delle ricette, toccare Recipe Manager; l'icona della ricetta sarà modificata. Toccare l'immagine dell'icona nell'angolo in alto a destra per aprire la libreria delle icone. Selezionare la nuova icona, toccare **Salva** e l'icona della casa per tornare alla Home page e visualizzare la nuova icona della ricetta.

Impostazioni generali

CIBO+ è dotato di numerose impostazioni regolabili per consentire la personalizzazione del forno. Per accedere al menu delle impostazioni, dalla schermata Home toccare Recipe Manager e poi Impostazioni.



Impostazioni Toccare il pulsante delle impostazioni per accedere al setup generale del forno. Può essere attiva la protezione tramite PIN.



Questa schermata delle impostazioni visualizza le cinque sotto-categorie. Toccare la freccia corrispondente per passare al livello successivo.

Temperature and Control (Temperatura e controllo)



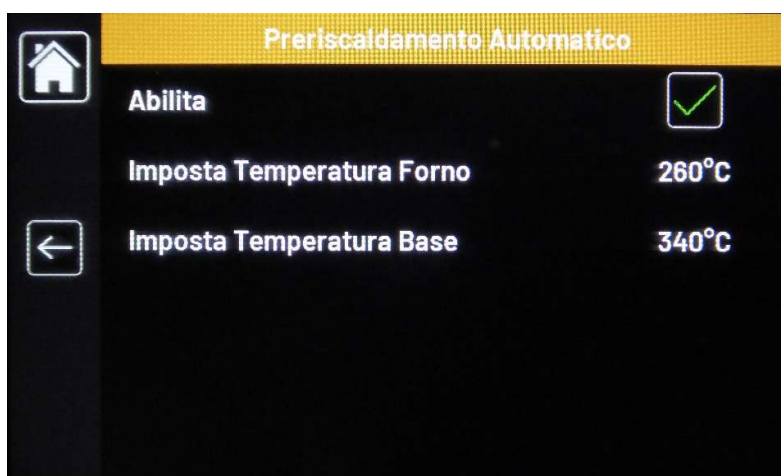
Auto Preheat (Preriscaldamento automatico). Se impostato, il forno inizierà a riscaldarsi quando è acceso e sulla schermata Home. Si raccomanda di selezionarlo per predisporre meglio il forno alla cottura.

Ready Temperature band (Banda temperatura pronta). È il range di temperatura a cui il forno è pronto a ricevere gli alimenti da cuocere. Una banda iniziale valida avrà un valore di 30°C. Se il forno visualizza ripetutamente il preriscaldamento dopo la cottura, può essere necessario aumentare.

Unità di misura Toccare per passare da Celsius a Fahrenheit e viceversa.

ECO Settings (Impostazioni ECO). Vedere la descrizione alla pagina seguente.

Impostazioni del preriscaldamento automatico



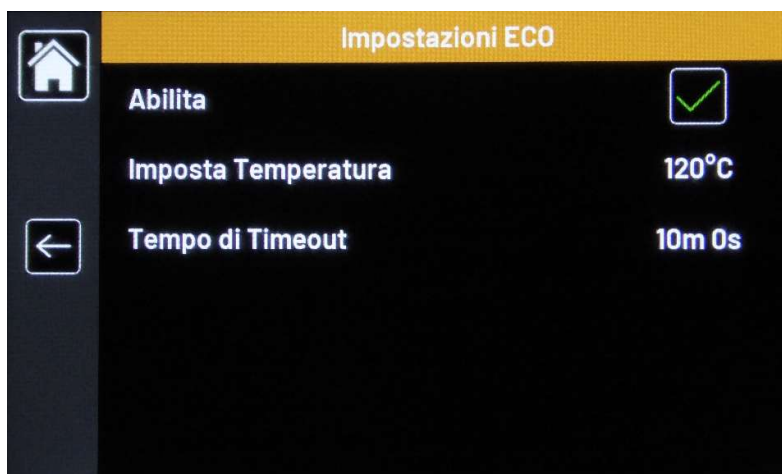
Enable (Abilita) Consente di accendere e spegnere il preriscaldamento automatico. Quando è spento, il forno non si scalderà finché non sarà stata selezionata una ricetta. Per raggiungere la temperatura di cottura saranno necessari circa 10 minuti.

Set Oven Temperature (Imposta temperatura del forno). Imposta la temperatura predefinita tra 30°C e 280°C. Toccare per modificare, utilizzare la barra di scorrimento e salvare la nuova temperatura. Si raccomanda di impostare la temperatura di cottura più comune da utilizzare.

Set Base Temperature (Imposta temperatura della base). Imposta la temperatura predefinita tra 30°C e 360°C. Toccare per modificare, utilizzare la barra di scorrimento e salvare la nuova temperatura. Si raccomanda di impostare la temperatura della base più comune da utilizzare.

ECO Settings (Impostazioni ECO)

Eco consente di risparmiare energia durante i periodi di calma riducendo la temperatura del forno.



Enable (Abilita). Consente di spegnere e accendere la funzione ECO.

Set Temperature (Imposta temperatura). Imposta la temperatura a cui si riduce il forno dopo un periodo di inattività entro la fine del tempo a disposizione

Timeout Time (Tempo a disposizione). Tempo di inattività consentito prima dell'attivazione di ECO.

Quando ECO è attivo, la schermata diventa nera e visualizza ECO in verde al centro. Per uscire da ECO, toccare semplicemente la schermata, l'unità si riscalderà nuovamente alle temperature impostate.

Impostazioni – Sound and Display (Suono e visualizzazione)

Le impostazioni Sound and Display consentono all'utente di configurare i volumi e l'aspetto della schermata a proprio piacimento.



Volume – Toccare il volume per attivare il livello del segnalatore acustico.

Buzzer Reset Time (Tempo di ripristino segnalatore acustico) – Toccare il tempo per visualizzare la durata del tempo del segnalatore acustico. È impostata per suonare ogni 10 secondi per la durata prevista.

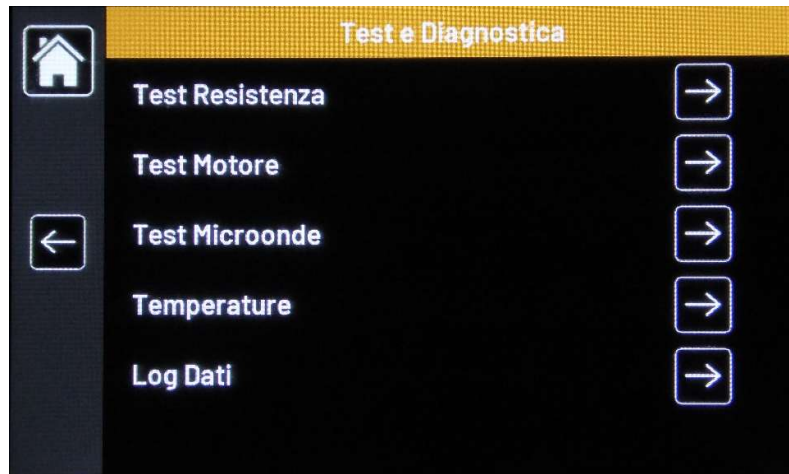
End Program Warning Enable (Abilita segnalazione fine programma) – Il segnalatore acustico comunica all'operatore che il cibo è quasi cotto. Toccare per accendere e spegnere il segnalatore acustico che segnala la fine della cottura.

End Program Warning Time (Tempo di segnalazione fine programma) - Toccare per impostare il tempo prima della fine della cottura e azionare il segnalatore acustico.

Door Open Stop / Start (Avvio/Arresto porta aperta) – Se abilitata, la funzione consente di aprire o chiudere lo sportello per controllare l'avvio o l'arresto della cottura della ricetta. Toccare per attivare/disattivare

Screen Brightness (Luminosità dello schermo) – Toccare per regolare la luminosità dello schermo.

Impostazioni – Test and Diagnostics (Engineer Utility) (Test e diagnostica (Utility tecnica))



Questa serie di utility consente di controllare lo stato del forno. Non sono necessarie per l'uso quotidiano, ma consentono di eseguire la diagnostica e testare i vari componenti del forno.

È disponibile un manuale tecnico per i tecnici dell'assistenza qualificati.

Element Test (Test degli elementi)



Indica lo stato degli elementi e delle termocoppie: il segno di spunta indica il loro corretto funzionamento, una croce segnala un potenziale problema.



Toccare per ripetere il test dei componenti e aggiornare gli indicatori.



Toccare per tornare al menu precedente

Motor test (Test del motore)



La schermata consente di testare i tre diversi motori.



Premere per avviare un motore



Premere per arrestare un motore

La ventola del forno e la ventola di raffreddamento del case sono a velocità controllata, premere sui numeri per modificarla. Tale azione può essere percepita e udita quando la velocità aumenta e diminuisce.

Microwave test (Test del microonde)



La schermata è utilizzata dai tecnici dell'assistenza per verificare le prestazioni della componentistica del magnetron

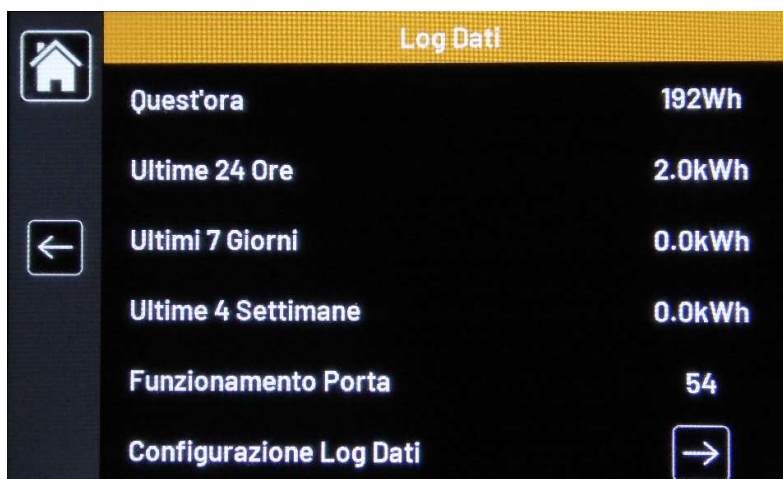
Il range di alimentazione AC consente di impostare l'alimentazione del magnetron. Si ritiene elevato un valore superiore a 225V AC, mentre si considera basso se inferiore a 225V.

Temperatures (Temperature)

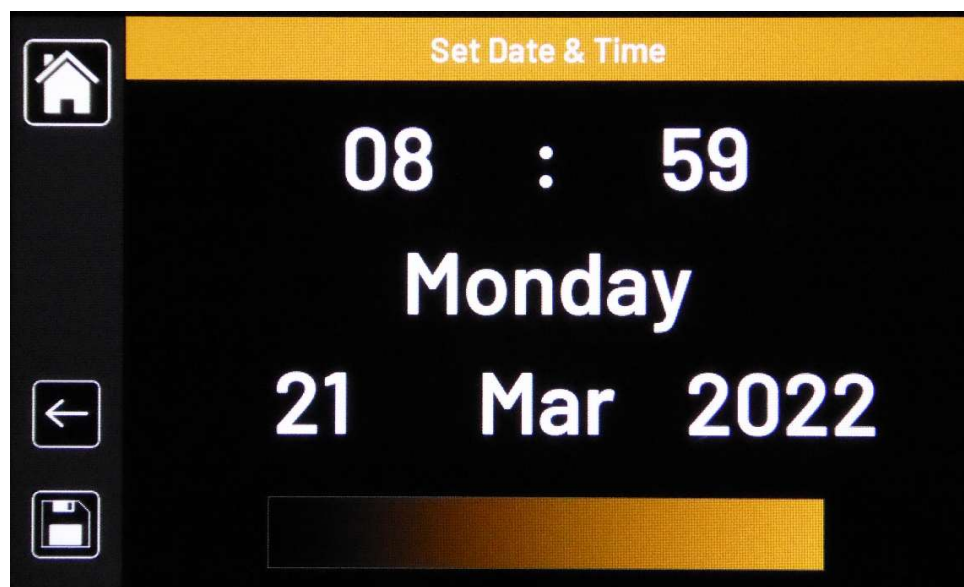


La schermata è utilizzata dai tecnici dell'assistenza per controllare le temperature dei vari componenti del forno. La temperatura troppo elevata sarà di colore rosso e può essere dovuta a una carenza del flusso d'aria nel forno.

Energy and Datalog (Energia e Datalog)



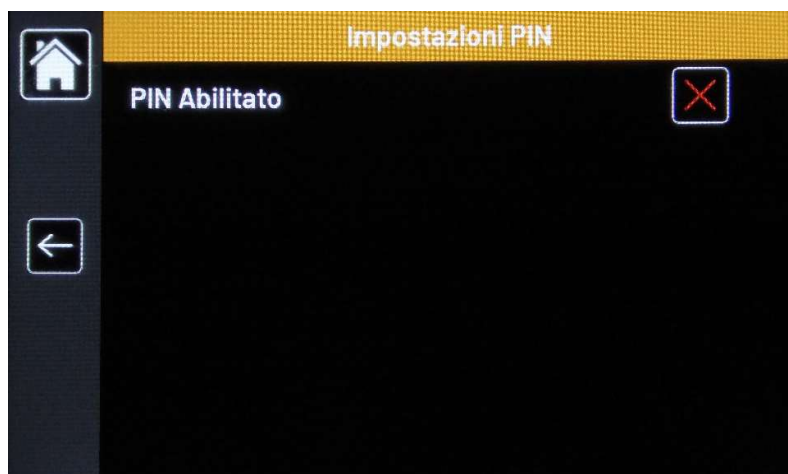
Visualizza sia il consumo energetico, sia il conteggio del numero di azionamenti dello sportello. Per utilizzarlo, è necessario impostare la data e l'ora sulla schermata di impostazione del Datalog.



Toccare il relativo parametro e regolare con la barra di scorrimento. Quando il valore è corretto, confermare con il pulsante Salva.

Impostazioni – Pin Settings (Impostazioni del PIN)

Le impostazioni del PIN consentono la proprietà selettiva sulle impostazioni e sulle funzioni del forno.



Per impostare il PIN toccare la croce.



Inserire un PIN a 4 cifre e confermare il numero quando richiesto. Dopo l'impostazione, sarà necessario inserire il PIN a ogni accesso alle schermate delle impostazioni. Per disabilitarlo, accedere alla schermata delle impostazioni del PIN e selezionare no PIN, quindi confermare inserendo il PIN.

Software and Data (Software e dati)

Le schermate Software e Data consentono di accedere e aggiornare le versioni di software e hardware utilizzate, caricare e scaricare ricette, tra cui quelle di un CIBO+, impostare l'aspetto della schermata e la lingua richiesta.



Controllo del firmware (Controllo del firmware)



Display Firmware Version (Versione firmware del display) – visualizza la versione corrente del firmware del display

Control Firmware Version (Versione firmware del comando) – visualizza la versione corrente del firmware del comando

Hardware Revision (Revisione hardware) – visualizza la revisione hardware installata

VFD Firmware Version (Versione firmware VFD) – visualizza la versione VFD corrente.

TurboChef fornirà gli aggiornamenti per consentire di apportare miglioramenti al forno.

La sequenza generale prevede di aggiornare innanzitutto l'hardware del display.

Update Display Firmware (Aggiornamento firmware del display) – Inserire la chiavetta USB nella porta dietro la griglia dell'aria inferiore. Toccare la freccia per passare a una schermata di conferma, quindi toccare per confermare e selezionare la versione software, che consentirà di installare e riavviare il forno. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia

Update Control Firmware (Aggiornamento firmware del comando) – Inserire la chiavetta USB nella porta dietro la griglia dell'aria inferiore. Toccare la freccia per passare a una schermata di conferma, quindi toccare per confermare e selezionare la versione software, che consentirà di installare e riavviare il forno. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

Durante l'aggiornamento software, non aprire o chiudere lo sportello per non creare interferenze che rallenterebbero il processo di aggiornamento.

Controllo ricetta



La funzione consente di caricare, scaricare e cancellare le ricette per spostarle tra CIBO+ diversi.

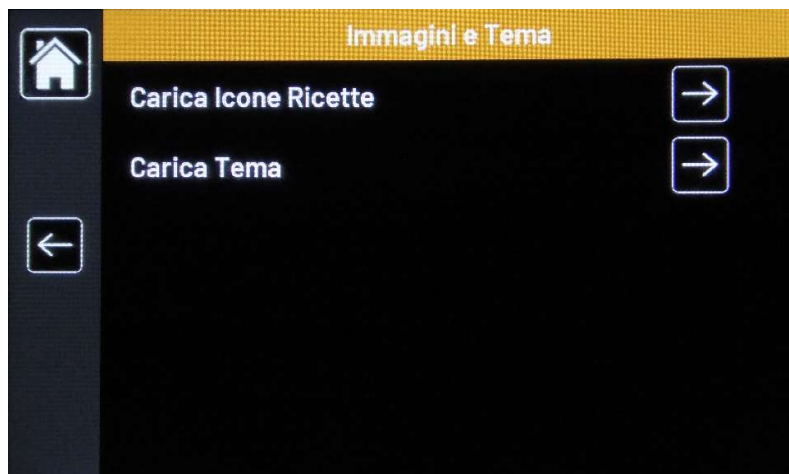
Import recipe (Importa ricetta) – Inserire la chiavetta USB nella porta dietro la griglia dell'aria inferiore. Toccare la freccia per installare le ricette. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

Export recipe (Esporta ricetta) – Inserire la chiavetta USB nella porta dietro la griglia dell'aria inferiore. Toccare la freccia per esportare le ricette sulla chiavetta USB. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

Restore default recipes (Ripristino ricette predefinite) – consente di ripristinare le ricette fornite.

Software and Data (Software e dati) – Images and Themes (Immagini e temi)

Consente di caricare le icone delle ricette e impostare l'aspetto della schermata selezionato.



Load Recipe Icons (Carica icone ricette) – Verificare che sia stato effettuato il collegamento USB. Toccare la freccia destra per importare la serie di icone delle ricette. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

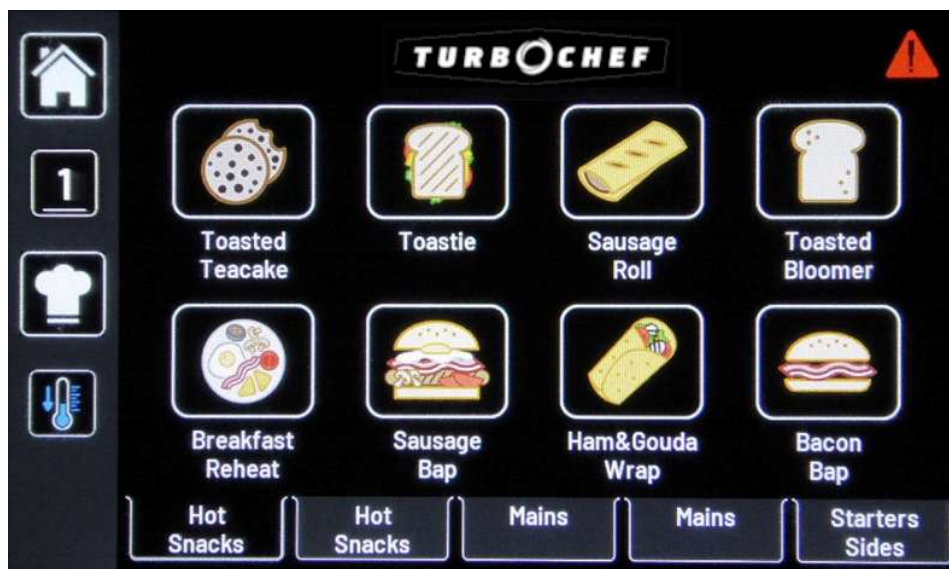
Load Theme (Carica tema) – Verificare che sia stato effettuato il collegamento USB. Toccare la freccia destra per caricare l'ultimo tema. Estrarre la chiavetta USB, inserire il parapolvere e riposizionare la griglia.

Software and Data (Software e dati) – Set Languages (Imposta lingue)

La schermata consente di impostare la lingue del testo da visualizzare.
Toccare la freccia destra sulla lingua che si desidera utilizzare e confermare toccando il segno di spunta.



Messaggi di errore



Il triangolo di segnalazione indica un errore all'interno del forno. Toccare il triangolo per passare alla schermata di diagnostica. Se l'errore di riferisce a un elemento o una termocoppia, è possibile ripetere il test per confermare. Provare a riavviare il forno spegnendo per 10 secondi dalla spina e riavviando. Se l'errore persiste rivolgersi all'assistenza TurboChef.

Interruzione di sicurezza

L'apparecchio è dotato di termostato di sicurezza, che interromperà l'alimentazione all'apparecchio stesso in condizioni di guasto. Se il display funziona all'accensione, ma l'apparecchio non si riscalda, può essere necessario reimpostare il termostato di sicurezza. Premere il pulsante rosso sul pannello posteriore (Fig. 3 G). Non è possibile attivare il reset finché l'apparecchio non si raffredda. Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza.

Condizioni di garanzia

Il prodotto comprende una garanzia del costruttore, che impone di trattarlo secondo le istruzioni di manutenzione e pulizia. Pulire utilizzando soltanto il nuovo Detergente forno (105702), gli altri prodotti possono danneggiare i componenti e richiedere chiamate all'assistenza fuori garanzia.

TurboChef può addebitare una riparazione in garanzia se non si effettua la manutenzione del forno o in caso di danni ai componenti durante la pulizia. Vedere termini e condizioni sul sito web.

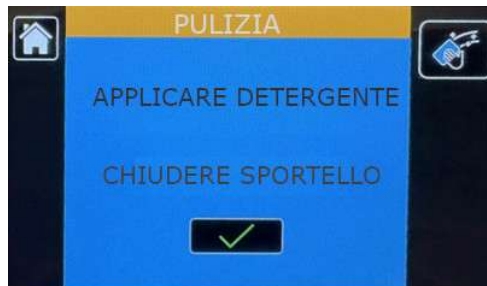
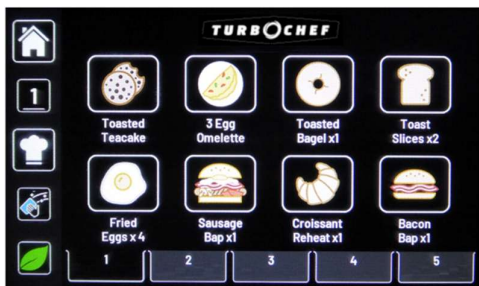
Guida alla pulizia

Fase 1: Raffreddare il forno



- Raffreddare il forno premendo il pulsante  sulla schermata Home. **NON** passare alla Fase 2 finché il forno non si è raffreddato completamente.

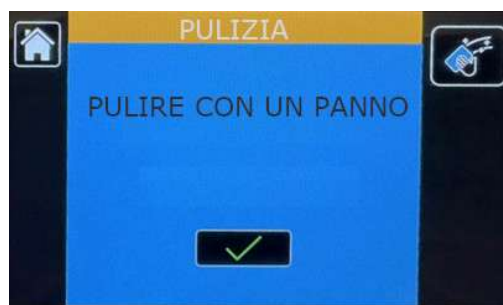
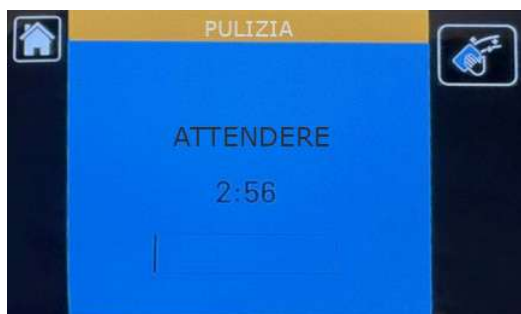
Fase 2: Pulire la cavità del forno



- m) Preparare e applicare il Detergente forno TurboChef sulle pareti interne della cavità.



- n) Lasciare agire il detergente per 3 minuti.
- o) Strofinare con una spugna.



- p) Rimuovere i residui di detergente con un panno umido pulito.

Fase 3: Pulire il filtro dell'aria

NOTA: quando il forno è in funzione il filtro deve restare in posizione ed essere pulito regolarmente o sostituito in caso di danni.

- Rimuovere il filtro dell'aria sotto lo sportello del forno.
- Risciacquare accuratamente il filtro dell'aria con acqua fredda.
- Lasciare asciugare completamente il filtro dell'aria prima di reinstallarlo.

Fase 4: Pulire l'esterno del forno

- Con un panno umido e pulito, spruzzare i lati superiori e lo sportello del forno.

Indossare indumenti protettivi.

Non utilizzare getti d'acqua né pulitori a vapore e non immergere questo apparecchio in acqua.

Non spruzzare un prodotto per il forno detergente o caustico sul convertitore catalitico.

Verificare che gli sportelli siano puliti e controllarli regolarmente per evitare fuoriuscite dal microonde.

La mancata pulizia del forno potrebbe causare il deterioramento della superficie che comprometterebbe la durata dell'apparecchio, provocando eventuali situazioni pericolose.

Controllare regolarmente il filtro dell'aria sulla parte anteriore del forno. È lavabile in lavastoviglie. Non utilizzare il forno senza filtro.

Assistenza, manutenzione e sostituzione di componenti

Raccomandiamo di sottoporre CIBO+ a manutenzione/controllo annuale.

Qualsiasi intervento di assistenza, manutenzione e sostituzione di componenti dovrà essere eseguito da tecnici dell'assistenza qualificati.

La guarnizione dello sportello del forno è ritenuta soggetta a usura e non è coperta dalla garanzia.

TurboChef consiglia il controllo annuale del convertitore catalitico e la rimozione accurata di scorie e particelle di cibo. Non utilizzare soluzioni detergenti su di esso. I danni al convertitore catalitico non sono coperti dalla garanzia.

Il forno contiene una batteria per la registrazione dei dati. TurboChef consiglia inoltre di sostituirla ogni 5 anni rivolgendosi a un tecnico dell'assistenza. La batteria non è coperta dalla garanzia.

Garanzia limitata Nord America

La garanzia limitata del forno a cottura accelerata TurboChef CIBO+ descritta di seguito si attiva al momento della spedizione. Per ricevere ulteriore assistenza dopo aver esaminato la garanzia descritta di seguito, rivolgersi al Servizio Assistenza Clienti TurboChef al numero 800.90TURBO.

Garanzia limitata

TurboChef Technologies, Inc. ("TurboChef") garantisce che, in condizioni di normale utilizzo, il forno a cottura accelerata TurboChef CIBO+ acquistato (l'"Apparecchiatura") sarà privo di difetti di materiale e di lavorazione durante il Periodo di garanzia, in conformità ai termini e alle condizioni stabiliti nella presente. Il "Periodo di garanzia" è di dodici (12) mesi dalla data di spedizione dell'Apparecchiatura dallo stabilimento o dal centro di distribuzione TurboChef negli Stati Uniti. La presente garanzia è subordinata alla comunicazione tempestiva dall'utente a TurboChef di qualsiasi reclamo, come previsto al paragrafo intitolato "Reclami in garanzia" di seguito riportato, e alla fornitura a TurboChef di tutti i dati e le informazioni richieste da TurboChef stesso o dai suoi incaricati dell'assistenza in relazione a tali reclami, nonché all'accesso necessario alla sede e all'Apparecchiatura dell'acquirente. La presente garanzia è concessa unicamente all'acquirente iniziale dell'Apparecchiatura da TurboChef o dal suo rivenditore autorizzato; non è cedibile ad acquirenti successivi fatto salvo previo consenso scritto di TurboChef a tale cessione.

Esonero da garanzia

FATTO SALVO LADDOVE PREVISTO DALLA GARANZIA LIMITATA DI CUI SOPRA, SI FORNISCE L'APPARECCHIATURA "AS IS", CIOÈ NELLO STATO IN CUI SI TROVA. NON ESISTONO GARANZIE, ESPRESSE, IMPLICITE O NORMATIVE, CHE SI ESTENDANO OLTRE QUANTO DESCRITTO NEL PRESENTE DOCUMENTO, IVI COMPRESA QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA DI COMMERCIALIZZABILITÀ E/O IDONEITÀ A UNO SCOPO PARTICOLARE E/O QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA DI NON VIOLAZIONE. LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA CONFERISCE ALL'ACQUIRENTE SPECIFICI DIRITTI LEGALI CHE POSSONO VARIARE A SECONDA DELLA LEGGE DEL PROPRIO STATO O PAESE.

Esclusioni di garanzia

Installazione, funzionamento o manutenzione impropria: l'apparecchiatura non installata, utilizzata e mantenuta in conformità al relativo manuale d'uso (e relative

modifiche periodiche di TurboChef, il "Manuale"), di cui si fornisce copia all'acquirente unitamente all'Apparecchiatura o altrimenti consegnato su richiesta dell'utente, è esclusa dalla presente Garanzia limitata. La presente Garanzia limitata non si applicherà ai danni al prodotto che, a giudizio esclusivo di TurboChef o del suo incaricato dell'assistenza, siano dovuti a una delle seguenti cause: mancata predisposizione di un'installazione e di un ambiente operativo adeguati (ivi compresi alimentazione e HVAC) e delle strutture prescritte dal Manuale; uso improprio; abuso; incidente; negligenza; interruzione dell'alimentazione o sbalzi di tensione (sovratensione o sottotensione); inondazioni, incendi, fulmini, altri disastri naturali o provocati dall'uomo, o altre cause di forza maggiore. La presente garanzia limitata non si applica alle Apparecchiature che presentano numeri di serie mancanti o alterati.

Danni: la presente garanzia non copre i danni all'Apparecchiatura provocati da cause esterne.

Modifiche e riparazioni: l'Apparecchiatura modificata o alterata da persone diverse da TurboChef o dai suoi incaricati dell'assistenza, o l'Apparecchiatura a cui sono stati applicati dispositivi o elementi di connessione non approvati, è esclusa dalla copertura della presente garanzia. La riparazione dell'Apparecchiatura da parte di persone diverse da TurboChef o dai suoi incaricati dell'assistenza autorizzati renderà nulle tutte le garanzie sull'Apparecchiatura.

Accessori: gli accessori e le parti (collettivamente "Accessori") usurate nel corso del normale funzionamento o della manutenzione dell'Apparecchiatura sono esclusi dalla presente garanzia. Sono altresì esclusi dalla presente garanzia guasti o danni all'Apparecchiatura o ai componenti derivanti dall'uso di prodotti chimici, dispositivi o processi di pulizia non approvati. Gli accessori possono includere, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, recipienti da cottura in ceramica, palette, nonché prodotti chimici e dispositivi di pulizia approvati.

Fatture insolute Qualora l'importo totale fatturato per l'Apparecchiatura acquistata non sia stato pagato entro quarantacinque (45) giorni dalla data della fattura, TurboChef non avrà alcun obbligo di onorare la presente garanzia sull'Apparecchiatura o qualsiasi altra garanzia fino alla ricezione dell'intero pagamento, ivi compresi eventuali interessi maturati o altri oneri e al saldo completo, dopodiché la copertura della garanzia sarà ripristinata, ma il Periodo di Garanzia non sarà esteso.

Servizio di Garanzia, Rimedio Esclusivo

TurboChef sarà l'unica responsabile nel determinare se l'Apparecchiatura o qualsiasi componente della stessa sia difettosa. I componenti difettosi coperti dalla presente garanzia saranno riparati o sostituiti a discrezione di TurboChef senza alcun onere per l'acquirente e tali componenti riparati o sostituiti saranno coperti dalla presente garanzia per il Periodo residuo. Le parti utilizzate per la riparazione dei componenti difettosi e i componenti sostitutivi possono essere nuovi, recuperati o ricostruiti. A sua esclusiva discrezione, TurboChef potrà decidere di sostituire l'Apparecchiatura difettosa coperta dalla presente garanzia con un'Apparecchiatura nuova, recuperata o ricostruita di capacità uguale o superiore, e tale Apparecchiatura sarà coperta dalla presente Garanzia limitata per il Periodo di garanzia residuo. L'Apparecchiatura e i componenti difettosi diventeranno proprietà di TurboChef. Questo paragrafo indica l'unico ed esclusivo obbligo e responsabilità di TurboChef e l'unico ed esclusivo rimedio dell'acquirente ai sensi della presente garanzia. TurboChef non sarà responsabile della mancata fornitura di servizi di

garanzia dovuti a cause che esulano dal controllo di TurboChef o dei suoi incaricati dell'assistenza.

Reclamo in garanzia

I reclami ai sensi della presente garanzia devono essere segnalati a TurboChef durante il normale orario di lavoro al numero 800.90TURBO, o altro servizio di segnalazione designato da TurboChef. Alla ricezione del reclamo e delle relative informazioni e previa verifica della validità del reclamo stesso, TurboChef richiederà prontamente a un incaricato dell'assistenza autorizzato di contattare l'acquirente e organizzare un intervento di riparazione in loco durante il normale orario di lavoro dell'incaricato stesso. Qualsiasi costo sostenuto da TurboChef o dal suo incaricato dell'assistenza associato all'impossibilità o al rifiuto di accedere all'Apparecchiatura presso la sede dell'acquirente opposto all'incaricato dell'assistenza, o a un reclamo non coperto dalla presente garanzia, sarà addebitato all'acquirente stesso.

Addebiti per assistenza non in garanzia o rifiuto dell'intervento di assistenza

Qualora riparazioni, sostituzioni o servizi siano forniti da incaricati dell'assistenza TurboChef per interventi non coperti dalla presente garanzia limitata, l'acquirente accetta di pagare direttamente l'incaricato dell'assistenza secondo il consueto tariffario del medesimo. Laddove l'incaricato dell'assistenza fatturi a TurboChef servizi non coperti dalla presente garanzia limitata, TurboChef emetterà fattura al cliente, che pagherà tale fattura entro il termine di 10 giorni esatti. Il Cliente accetta altresì di pagare qualsiasi costo sostenuto da TurboChef o dal suo incaricato dell'assistenza associato a un incaricato dell'assistenza che risponda a una richiesta di intervento, successivamente rifiutato o impossibilitato ad accedere al Forno presso la sede del Cliente. Il mancato pagamento può, a discrezione di TurboChef, comportare l'annullamento del periodo residuo della garanzia. TurboChef non autorizzerà in alcun caso l'assistenza a un punto vendita a fronte di fattura non in garanzia in sospeso.

Esclusione dei danni

TURBOCHEF SI MANLEVA DA QUALSIASI DANNO ACCIDENTALE, SPECIALE E CONSEGUENZIALE, IVI COMPRESI, A TITOLO ESEMPLIFICATIVO MA NON ESAUSTIVO, MANCATO UTILIZZO, MANCATO GUADAGNO O PROFITTO O USO SOSTITUTIVO, SUBITO DALL'ACQUIRENTE O DA TERZI, DERIVANTE DA CONTRATTO, ILLECITO (INCLUSA LA NEGLIGENZA) O QUANT'ALTRO, RISULTANTE DA QUALSIASI VIOLAZIONE DELLA PRESENTE GARANZIA LIMITATA DA PARTE DI TURBOCHEF O DEI SUOI INCARICATI DELL'ASSISTENZA, O RISULTANTE DA FABBRICAZIONE, USO O DIFETTI DELLA O NELL'APPARECCHIATURA, SEBBENE TURBOCHEF SIA STATA INFORMATA DELLA POSSIBILITÀ DI TALI DANNI. ALCUNI STATI E PAESI NON CONSENTONO L'ESCLUSIONE DI DANNI ACCIDENTALI O CONSEGUENZIALI, PERTANTO LA LIMITAZIONE DI CUI SOPRA POTREBBE NON ESSERE APPLICABILE.

Indennità del Cliente

L'acquirente accetta di indennizzare, tutelare e tenere indenne

TurboChef da qualsiasi reclamo, richiesta, sentenza, spese e costi di terzi derivanti o correlati, direttamente o indirettamente, all'uso dell'Apparecchiatura. L'acquirente accetta altresì di indennizzare e tenere indenne TurboChef da qualsiasi danno accidentale, consequenziale o speciale subito dall'acquirente stesso, ivi compresi mancato guadagno o

profitto, mancato utilizzo o uso sostitutivo, durante i periodi di guasto o mancato utilizzo dell'Apparecchiatura.

Territorio

La presente garanzia è valida in Stati Uniti, Canada e Puerto Rico.

Legge applicabile, Garanzia completa

La presente garanzia sarà disciplinata e interpretata in conformità alle leggi dello Stato del Texas, USA (fatte salve le disposizioni relative ai conflitti di legge). La garanzia qui descritta è l'unica garanzia completa per l'Apparecchiatura e sostituisce qualsiasi accordo e intesa precedente, verbale o scritta, eventualmente in essere tra l'azienda e l'acquirente in relazione alle garanzie dell'Apparecchiatura. I termini della presente garanzia possono essere alterati, emendati o modificati soltanto con scrittura firmata da TurboChef. Qualsiasi presunta alterazione, emendamento o modifica da parte di un incaricato dell'assistenza o di chiunque altro non sarà opponibile a TurboChef.

Addebiti per assistenza non in garanzia o Rifiuto dell'intervento di assistenza

In caso di riparazioni, sostituzioni o servizi effettuati da incaricati dell'assistenza TurboChef per interventi non coperti dalla presente garanzia limitata, il cliente concorda di pagare direttamente l'incaricato dell'assistenza secondo il consueto tariffario dell'incaricato dell'assistenza stesso. Laddove l'incaricato dell'assistenza fatturi a TurboChef servizi non coperti dalla presente garanzia estesa, TurboChef li fatturerà al cliente che pagherà tale fattura entro il termine di 10 giorni netti. Il Cliente accetta altresì di pagare qualsiasi costo sostenuto da TurboChef o dal suo incaricato dell'assistenza qualora un incaricato dell'assistenza risponda a una richiesta di intervento e sia successivamente rifiutato o impossibilitato ad accedere al forno presso la sede del Cliente. Il mancato pagamento può, a discrezione di TurboChef, comportare l'annullamento del periodo residuo della garanzia. TurboChef non autorizzerà in alcun caso l'assistenza a un punto vendita a fronte di fattura non in garanzia in sospeso.

Garanzia limitata internazionale

La presente Garanzia limitata si applicherà alle vendite di tutti i forni a cottura accelerata TurboChef CIBO+ (l'“Apparecchiatura”) prodotti da TurboChef Technologies, Inc. (“TurboChef”) e commercializzati al di fuori di Stati Uniti, Canada e Puerto Rico da un Distributore autorizzato di TurboChef International (il “Distributore autorizzato”).

Garanzia limitata

L'acquirente ha stipulato un contratto di vendita con il Distributore autorizzato per l'acquisto dell'Apparecchiatura. La presente Garanzia limitata è concessa all'acquirente dal Distributore autorizzato presso il quale è stata acquistata l'Apparecchiatura con il supporto di TurboChef. Fatte salve le limitazioni riportate di seguito, il Distributore autorizzato garantisce all'acquirente che la quantità e le specifiche dell'Apparecchiatura consegnata al medesimo corrisponderanno a quanto indicato nell'accettazione dell'ordine da parte del Distributore autorizzato e che l'Apparecchiatura sarà priva di difetti materiali del prodotto e di fabbricazione per dodici (12) mesi dalla data di installazione (il “Periodo di garanzia”), in conformità ai termini e alle condizioni stabiliti nella presente.

Esonero

FATTO SALVO LADDOVE PREVISTO DALLA GARANZIA LIMITATA DI CUI SOPRA, SI FORNISCE L'APPARECCHIATURA “AS IS”, CIOÈ NELLO STATO IN CUI SI TROVA.

NON ESISTONO GARANZIE, ESPRESSE, IMPLICITE, NORMATIVE O DI COMMON LAW, CHE SI ESTENDANO OLTRE LA DESCRIZIONE RIPORTATA NEL PRESENTE DOCUMENTO, IVI COMPRESA QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA DI COMMERCIALIZZABILITÀ E/O IDONEITÀ A UNO SCOPO PARTICOLARE E/O QUALSIASI GARANZIA IMPLICITA DI NON VIOLAZIONE. LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA CONFERISCE ALL'ACQUIRENTE SPECIFICI DIRITTI LEGALI CHE POSSONO VARIARE A SECONDA DELLA LEGGE DEL PROPRIO STATO O PAESE.

Sistema di garanzia globale TurboChef

La presente Garanzia limitata decorre alla consegna dell'Apparecchiatura presso la sede dell'Acquirente. Il Distributore autorizzato ispezionerà e installerà l'Apparecchiatura presso la sede dell'acquirente in conformità alle istruzioni di TurboChef e registrerà il numero di serie dell'Apparecchiatura, i dati dell'acquirente, la data e il luogo di installazione e i risultati dell'ispezione del Distributore autorizzato. Tali informazioni saranno inserite dal Distributore autorizzato nel sistema di garanzia globale TurboChef e utilizzate da TurboChef, dal Distributore autorizzato e dai suoi incaricati dell'assistenza autorizzati per la fornitura dell'assistenza in garanzia.

Assistenza in garanzia

Durante il Periodo di Garanzia, qualsiasi Apparecchiatura materialmente difettosa sarà riparata o sostituita gratuitamente a discrezione di TurboChef a condizione che:

- L'acquirente segnali il difetto riscontrato al Distributore autorizzato presso il quale ha acquistato l'Apparecchiatura e/o a TurboChef appena ragionevolmente possibile, in conformità alla procedura di reclamo in garanzia di seguito riportata;
- L'acquirente fornisca al Distributore autorizzato presso il quale ha acquistato l'Apparecchiatura e/o a TurboChef tutti i dati e le informazioni ragionevolmente richiesti da TurboChef, dal Distributore autorizzato o dai suoi incaricati dell'assistenza autorizzati in relazione al reclamo in garanzia;
- L'Apparecchiatura sia a disposizione di TurboChef, del Distributore autorizzato o dei suoi incaricati dell'assistenza autorizzati;
- L'Apparecchiatura sia stata installata da un Distributore autorizzato e l'acquirente abbia fornito tutte le informazioni necessarie per consentire al Distributore stesso di registrare l'Apparecchiatura nel sistema di garanzia globale TurboChef;
- L'Apparecchiatura sia stata utilizzata e mantenuta dall'acquirente in conformità al "Manuale d'uso" di TurboChef in dotazione con l'Apparecchiatura (e aggiornato da TurboChef);
- Il Cliente non abbia utilizzato dispositivi, accessori, consumabili o parti non approvate in abbinamento all'Apparecchiatura; e
- Riparazioni, modifiche o alterazioni siano state tentate unicamente da TurboChef, da un Distributore autorizzato o dal suo incaricato dell'assistenza autorizzato.

TurboChef e il Distributore autorizzato declinano qualsiasi responsabilità per danni causati, a giudizio esclusivo di TurboChef, del suo Distributore Autorizzato o dell'incaricato dell'assistenza, da uno dei seguenti fattori: Mancata predisposizione da parte dell'acquirente dell'installazione e dell'ambiente operativo adeguato (ivi compresi alimentazione e HVAC) o delle strutture prescritto dal Manuale; uso improprio o abuso; incidente; negligenza; interruzione dell'alimentazione o sbalzi di tensione (sovra o sotto tensione); cause di forza maggiore; fulmini, inondazioni o altre catastrofi naturali; incendi; o disastri provocati dall'uomo. La presente garanzia limitata non si applicherà alle Apparecchiature che presentano numeri di serie mancanti o alterati.

A sua esclusiva discrezione, TurboChef potrà sostituire l'Apparecchiatura o i componenti difettosi con un'Apparecchiatura nuova, recuperata o ricostruita di capacità uguale o superiore, e tale Apparecchiatura o componenti saranno garantiti dal Distributore autorizzato per il Periodo di garanzia residuo. L'Apparecchiatura o i componenti difettosi sostituiti diventeranno proprietà di TurboChef.

Reclamo in garanzia

Qualsiasi reclamo in garanzia deve essere presentato direttamente per iscritto al Distributore autorizzato presso il quale è stata acquistata l'Apparecchiatura o a TurboChef al seguente indirizzo:

TurboChef Technologies, Inc.
2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007
Telefono: +1 214-379-6000
Fax: +1 214-379-6073

Il reclamo deve includere il numero di serie dell'Apparecchiatura ed essere ricevuto da TurboChef entro l'ultimo giorno del Periodo di garanzia. Alla ricezione del reclamo, TurboChef richiederà tempestivamente a un Distributore autorizzato o a un incaricato dell'assistenza autorizzato di contattare l'acquirente, per verificare il reclamo ed eventualmente organizzare un intervento di riparazione in loco durante il normale orario di lavoro.

Consumabili e parti utilizzate con l'Apparecchiatura: TurboChef e il Distributore autorizzato declinano qualsiasi responsabilità per consumabili e parti utilizzate nel corso del normale funzionamento dell'Apparecchiatura o per guasto o danni all'Apparecchiatura o ai componenti derivanti dall'uso di prodotti chimici, dispositivi o processi di pulizia non approvati.

Addebiti per assistenza non coperta da Garanzia limitata: qualora richieda e riceva riparazioni, sostituzioni o assistenza non coperti dalla presente Garanzia limitata, l'acquirente riceverà una fattura che dovrà pagare direttamente al Distributore autorizzato o all'incaricato dell'assistenza autorizzato secondo il consueto tariffario e i termini commerciali.

Responsabilità sul prodotto: TURBOCHEF E IL DISTRIBUTORE AUTORIZZATO DECLINANO QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI ACCIDENTALI, SPECIALI O CONSEGUENZIALI, IVI COMPRESI, A TITOLO ESEMPLIFICATIVO MA NON ESAUSTIVO, MANCATO UTILIZZO, MANCATO GUADAGNO O PROFITTO O UTILIZZO SOSTITUTIVO SUBITO DALL'UTENTE O DA TERZI, DERIVANTE DA CONTRATTO, ILLECITO (INCLUSA LA NEGLIGENZA), O ALTRIMENTI RISULTANTE DA QUALSIASI VIOLAZIONE DELLA GARANZIA LIMITATA FORNITA NEL PRESENTE DOCUMENTO DA PARTE DI TURBOCHEF O DEL DISTRIBUTORE AUTORIZZATO, SEBBENE TURBOCHEF E/O IL DISTRIBUTORE AUTORIZZATO SIANO STATI INFORMATI DELLA POSSIBILITÀ DI TALI DANNI. LA PRESENTE GARANZIA LIMITATA CONFERISCE ALL'ACQUIRENTE SPECIFICI DIRITTI LEGALI, NONCHÈ ALTRI DIRITTI CHE VARIANO DA PAESE A PAESE. ALCUNI PAESI POTREBBERO NON CONSENTIRE L'ESCLUSIONE O LA LIMITAZIONE DEI DANNI ACCIDENTALI O CONSEGUENZIALI, POTREBBERO NON CONSENTIRE LIMITAZIONI SULLA DURATA

DI UNA GARANZIA IMPLICITA O DI UNA CONDIZIONE, O CONSENTIRE DISPOSIZIONI CHE PERMETTONO L'ANNULLAMENTO DELLA GARANZIA. PERTANTO, ALCUNE DELLE LIMITAZIONI O ESCLUSIONI DI CUI SOPRA POTREBBERO NON ESSERE APPLICABILI ALL'ACQUIRENTE.

Rimedio esclusivo: la presente Garanzia limitata indica l'unico ed esclusivo obbligo e responsabilità dei Distributori Autorizzati e di TurboChef e l'unico ed esclusivo rimedio dell'acquirente ai sensi della presente Garanzia limitata.

Diritti di terzi: il Contract (Rights of Third Parties) Act 1999 del Regno Unito non è applicabile alla presente Garanzia limitata e nulla in essa conferisce o intende di conferire a terzi alcun beneficio o diritto di far rispettare qualsiasi termine della presente Garanzia limitata.

Clausola salvatoria: qualora un articolo o una disposizione contenuta nella presente Garanzia limitata o parte di essa ("disposizione illecita") sia dichiarata o diventi inapplicabile, non valida o illecita per qualsiasi motivo in una giurisdizione, gli altri termini e disposizioni della presente Garanzia limitata rimarranno pienamente validi ed efficaci in tale giurisdizione, come se fosse stata attuata senza la disposizione illecita ivi presente e l'intera Garanzia limitata rimarrà pienamente valida ed efficace in tutte le altre giurisdizioni.

Legge applicabile, integralità, accordo: La presente Garanzia limitata sarà disciplinata e interpretata in base al diritto inglese. Si esclude espressamente l'applicazione della Convenzione delle Nazioni Unite sui contratti di compravendita internazionale di merci alla presente Garanzia Limitata. La presente Garanzia limitata non può essere alterata, emendata o modificata dal Distributore autorizzato o dal suo incaricato dell'assistenza, e qualsiasi dichiarazione, alterazione, emendamento o modifica da parte di TurboChef sarà valida unicamente in forma firmata da TurboChef.

Per assistenza o informazioni:

in Nord America contattare

l'Assistenza clienti al numero 1-800-90TURBO o

fuori dal Nord America

chiamare il numero +1 214-379-6000 o il
Distributore autorizzato