



Manual do Usuário Tornado®

MODELO NGC-BK
NGC-1006-3 / Rev L

TURBOCHEF

Accelerating the World of Cooking™

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

MODELO

Nº DE SÉRIE

INSTALADO POR

INSTALAÇÃO VERIFICADA POR

NOME DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA / NÚMERO

Para obter informações ou assistência:

**Na América do Norte chame *Atendimento ao Cliente*
disque 800.90TURBO ou Vendas e Marketing
*disque 866.90TURBO***

**Outras Localidades
Ligue para seu Distribuidor Autorizado**



Accelerating the World of Cooking™

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA - POR FAVOR LEIA ANTES.

- **ATENÇÃO:** Instalação, ajustes, alterações, serviços ou manutenção inadequados podem causar danos a propriedades, ferimentos ou morte. Leia com atenção as instruções sobre instalação, operação e manutenção antes de instalar ou manusear o equipamento.

Este produto contém um elemento de aquecimento irradiante localizado na parte inferior do compartimento. Esse elemento é aquecido durante operação e permanecerá em temperaturas perigosamente elevadas após a unidade ser desligada. Nunca tente tocar no elemento durante sua operação ou enquanto o forno estiver quente.

- o NÃO armazenar ou usar gasolina ou qualquer outro vapor ou líquido inflamável nas proximidades deste ou de qualquer outro eletrodoméstico.

As informações contidas neste manual são importantes para a instalação, uso e manutenção adequados deste forno. A correta observação destes procedimentos e instruções garantirá resultados satisfatórios de cozimento e um longo e tranquilo período de serviço. Por favor leia este manual atentamente e guarde-o para futuras consultas.

Erros - descritivos, de impressão ou imagens - estão sujeitos a correção. As especificações estão sujeitas a modificações sem notificação.



GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Índice

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	6
PARA REDUZIR O RISCO DE FOGO NO COMPARTIMENTO DO FORNO.	7
PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DE MICROONDAS.....	7
INSTRUÇÕES PARA ATERRAMENTO.....	7
SÍMBOLOS.....	7
SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE FORÇA.....	8
CONSIDERAÇÕES SOBRE INTERFERÊNCIA DE FR.....	8
DADOS GERAIS DO FORNO TORNADO.	9
ESPECIFICAÇÕES E DIMENSÕES	9
Dimensões	9
Montagem.....	10
Características Básicas	10
Acessórios (Custo adicional).....	11
Certificações	11
Embalagem.....	11
ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS	11
Como Funciona a Tecnologia.....	13
A TECNOLOGIA POR TRÁS DO TORNADO.	13
Montagem e instalação.	14
MONTAGEM DO FORNO.	14
Montagem do forno.	14
Empilhamento duplo de fornos.....	14
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO.....	14
Entrega e Inspeção Inicial.....	15
Erguer o Forno.....	15
Localização do Forno.	15
Demanda de Ventilação.....	16
ITENS OPCIONAIS PARA INSTALAÇÕES.	16
Conjunto de Fixação do Forno P/N TC3-0242.....	16
Carrinho de Suporte (P/N TC3-0143-1 & P/N TC3-0143-2).....	17
Glossário de termos operacionais.	19
COMPONENTES DO FORNO.	19
MODOS E ESTADOS (MODES AND STATES)	19
TERMOS COMUNS DE COZIMENTO.....	20
FALHAS E ERROS	21
Operação do Forno Tornado.....	22
O PAINEL DE CONTROLE	22
ENERGIZANDO O FORNO.....	23
Inicial.....	23
Energizar.....	23
DETERMINAÇÃO DA TENSÃO.....	24
AUTO TESTE	25
INSTRUÇÕES DE COZIMENTO.....	28
Iniciar um Ciclo de Cozimento.....	28

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Ciclo de Cozimento Encerrado ou Interrompido.....	28
A Função Cook More (Cozinhar Mais).....	29
DESLIGAR O FORNO.....	29
EDITAR E CUSTOMIZAR UMA RECEITA (RECIPE).....	30
Modificar o "Edit Pin Number" (Número Pin de Edição).....	30
Entrar no modo de edição.....	30
Editar o Nome do Grupo.....	31
Editar o Nome do Item.....	32
Editar o Tempo de Cozimento.....	32
Editar a IR Set Temperature.....	32
Editar um Evento.....	33
Cozimento teste.....	34
Salvar Configurações / Edições ao Menu.....	34
MODIFICANDO A TEMPERATURA PREESTABELECIDO.....	34
ALTERANDO A IDLE IR SET TEMPERATURE.....	35
DESABILITADA O MÓDULO EDITAR.....	36
CUSTOMIZAR A TELA.....	36
A tela "Enter Cook Time".....	36
A tela "Done".....	36
Desenvolvimento de Receitas de Dicas de Cozimento.....	38
DESENVOLVER RECEITAS.....	38
Metodologia do Desenvolvimento.....	39
A importância da consistência.....	40
PRODUTOS PARA FORNOS.....	41
Embalagem de papel duplo.....	41
Papel para Assar / Folhas.....	41
Cerâmicas, Barro e Corningware.....	41
Vidro refratário.....	42
Plásticos.....	42
NordicWare®.....	42
O que não pode ser usado.....	42
MANUTENÇÃO DIÁRIA DO TORNADO.....	44
O QUE PODE E O QUE NÃO PODE SER FEITO.....	45
IDENTIFICAÇÃO DE PROBLEMAS.....	46
CONVERSOR CATALÍTICO.....	48
Garantia Limitada Internacional.....	50
Garantia Limitada para a América do Norte.....	53

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.

As precauções básicas de segurança a seguir devem ser observadas ao usar aparelhos elétricos, visando reduzir o risco de queimaduras, choques elétricos, fogo, ferimentos ou exposição excessiva à radiação de microondas.

- o Leia todas as instruções antes de usar o aparelho.
 - o Leia e siga as precauções específicas, na Página 3, para evitar possível exposição excessiva à energia de microondas, encontradas.
 - o Este aparelho requer aterramento. Conectá-lo somente em tomadas com aterramento adequado. Consultar Instruções para Aterramento na Página 3.
 - o Instalar e posicionar este aparelho em conformidade com as instruções sobre instalação fornecidas na Página 8.
 - o Alguns produtos como ovos inteiros ou em recipientes selados - exemplo: embalagens de vidro com tampa - podem explodir e não devem ser aquecidos neste forno.
 - o Use este aparelho somente para as funções descritas neste manual.
 - o Este aparelho deverá ser reparado somente por pessoal qualificado. Favor entrar em contato com a assistência autorizada mais próxima para exame, reparo ou ajustes.
 - o Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
 - o Utilizar somente utensílios próprios para uso em fornos micro-ondas.
 - o NÃO permitir que crianças usem este aparelho.
 - o NÃO use produtos ou vapores químicos neste aparelho. Este tipo de forno foi especificamente projetado para aquecer, cozinhar ou secar alimentos. O equipamento não foi projetado para o uso industrial ou de laboratório.
 - o NÃO opere o equipamento se tiver o cabo de força ou a tomada danificados, não esteja funcionando adequadamente ou esteja danificado ou tenha caído. Ver o capítulo sobre a substituição do cabo de força, encontrado na Página 4.
 - o NÃO cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
 - o NÃO guarde o equipamento ao relento.
 - o NÃO utilize esse produto próximo de água - exemplo: próximo de uma pia da cozinha, em um porão molhado ou próximo a uma piscina.
 - o NÃO molhe o fio de força ou a tomada.
 - o NÃO deixe um fio de força pendurado de uma mesa ou balcão.
 - o NÃO utilize jato de água para limpeza. Ver a seção sobre manutenção diária neste manual, na Página 29, para obter os procedimentos adequados de limpeza.
 - o Este equipamento não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, mentais ou motoras limitadas, a menos que haja supervisão.
 - o Use somente utensílios compatíveis com fornos de microondas.
- **ATENÇÃO: Líquidos ou outros alimentos e não podem ser aquecidos em recipientes selados pois estes podem explodir.**
 - **ATENÇÃO: A falha de manter o forno limpo pode levar à deterioração da superfície e isto pode adversamente afetar a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.**
 - **ATENÇÃO: O aquecimento de bebidas através do microondas pode causar fervura eruptiva, logo, o recipiente deve ser manuseado com cuidado.**
 - **ATENÇÃO: Para evitar queimaduras, o conteúdo de mamadeiras de vidros com alimento para bebês devem ser misturados e a temperatura verificada antes do consumo.**
 - **CUIDADO: Nunca limpe este produto com jato de água.**

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PARA REDUZIR O RISCO DE FOGO NO COMPARTIMENTO DO FORNO.

- o Remover arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno.
- o Caso o material dentro do forno entre em combustão, mantenha a porta do forno fechada, desligue ou desconecte o forno da parede. A força poderá ser desligada na caixa de fusíveis ou nos interruptores.
- o Caso fumaça seja observada, desligue o equipamento ou desconecte-o da parede. Mantenha a porta fechada para evitar chamas.
- o NÃO utilize o compartimento do forno para armazenagem.
- o NÃO cozinhe o alimento em excesso. Cuidado com o forno quando papel, plástico ou outro material combustível for introduzido no forno para facilitar o cozimento.
- o NÃO deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos no compartimento do forno quando este não estiver em uso.

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À RADIAÇÃO DE MICROONDAS.

Para reduzir o risco de exposição excessiva à radiação de microondas:

- o NÃO tente operar o forno com a porta aberta. Operações com a porta aberta e podem resultar em exposição perigosa a radiação de microondas.
- o NÃO interfira ou altere as travas de segurança.
- o NÃO coloque objetos entre a face frontal do forno e a porta ou permita o acúmulo de sujeira ou produtos de limpeza na superfície de selagem da porta.
- o NÃO opere o forno se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno feche adequadamente e que não haja danos a porta (empenamento), dobradiças ou trincos (soltos ou quebrados), selos da porta ou superfície de selagem.
- o NÃO permita que o forno seja ajustado ou reparado por qualquer pessoa que não seja técnico autorizado pela fábrica.

INSTRUÇÕES PARA ATERRAMENTO.

Este aparelho deve ser aterrado. Em caso de curto-circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de choques elétricos fornecendo um fio de fuga para a corrente elétrica. Este equipamento vem equipado com o cabo de força contendo fio de aterramento e tomada de três pinos. Consulte um eletricitista qualificado caso haja dúvida sobre a capacidade de seguir as instruções de aterramento ou caso haja dúvidas quanto ao aterramento adequado do equipamento.

O Tornado vem equipado com um conector de aterramento equipotencial. Para estar em conformidade com os códigos de eletricidade em seu país, você deve usá-lo.

- o NÃO use extensão. Caso o cabo de força seja curto demais, peça a um eletricitista qualificado que instale uma tomada próximo ao equipamento.

SÍMBOLOS



Este símbolo identifica o terminal que está previsto para ligar um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha.



Este símbolo identifica os terminais que, quando ligados entre si, que os diversos elementos de um equipamento ou de um sistema para o mesmo potencial, não necessariamente de ser a potencia terrado no solo, por exemplo, para a ligação local.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE FORÇA.

Caso o cabo de força esteja danificado, este deverá ser substituído pelo fabricante, um representante autorizado ou uma pessoa igualmente qualificada, de forma a evitar perigos.

- **ATENÇÃO: Um aterramento inadequado pode resultar em risco de choque elétrico.**

CONSIDERAÇÕES SOBRE INTERFERÊNCIA DE FR.

O forno Tornado gera sinais de frequência de rádio. Este aparelho foi testado e certificado como estando em conformidade com as exigências do FCC, parte 18, e com as exigências de proteção da Diretiva do Conselho 89 / 336/EEC da aproximação da legislação dos estados membros relativos à incompatibilidade eletromagnética no momento da produção. Contudo, alguns equipamentos com sensibilidade a sinais abaixo desses limites podem sofrer interferências.

Caso seu equipamento sofra interferência, as seguintes etapas devem ser consideradas:

- o Aumente a separação física entre o forno e o equipamento sensível.
- o Caso o equipamento sensível possa ser aterrado, faça-o de acordo com as práticas aceitáveis de aterramento.
- o Se microfones que funcionam com bateria estiverem sendo afetados, certifique-se de que essas baterias estejam com plena carga.
- o Mantenha equipamentos sensíveis em circuitos elétricos separados, se possível.
- o Mantenha dutos contendo fiação de interfone, microfones ou alto-falantes longe do forno.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DADOS GERAIS DO FORNO TORNADO.

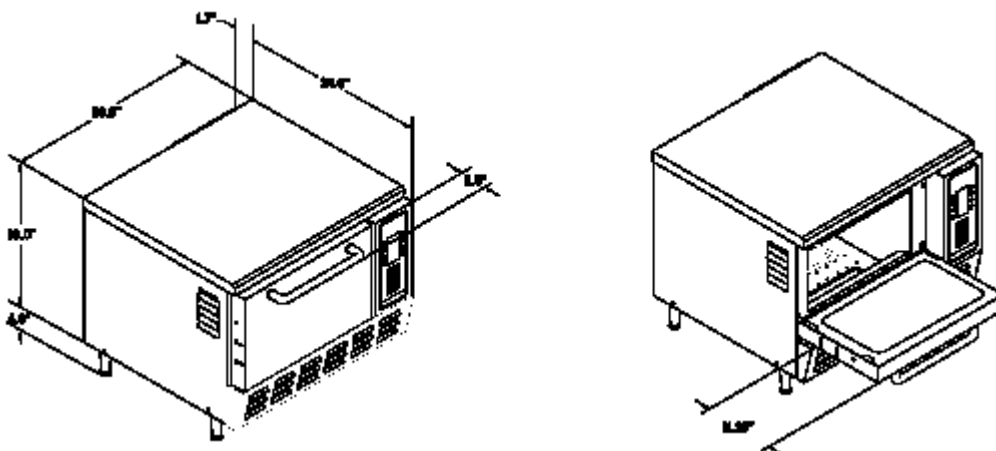


Figura 1: Dimensões do Forno Tornado

ESPECIFICAÇÕES E DIMENSÕES

Dimensões

Altura	482mm
c/ pés*	584mm
Largura	660mm
Profundidade	653mm
c/ alças	716mm
Peso	86kg

COMPARTIMENTO DE COZIMENTO

Altura	203mm
Largura	393mm
Profundidade	373mm

DISTÂNCIA DA PAREDE

Traseira	0mm
Laterais	50mm
Topo	150mm

DIMENSÕES ENTRADA NO RECINTO (Min)

Na caixa	787mm
Sem caixa	673mm

* Pés têm 102mm

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Montagem

EXTERNA

- o Frente, laterais e superfície superior de aço inoxidável 430
- o Pés cromados reguláveis de 101,6 mm
- o Puxador de aço inoxidável
- o Porta fria ao toque

INTERIOR

- o Espaço interno de aço inoxidável 304
- o Câmara de cocção totalmente isolada
- o Prateleira removível de forno
- o Elemento inferior ajustável de cozimento

Características Básicas

- o Recirculação de ar com o sistema de Conversor Catalítico patenteado da TurboChef Technologies
- o Soprador de ar de convecção com velocidade variável
- o Grelha convencional de forno
- o Elemento para dourar na base, controlado independentemente
- o Empilhável
- o Tecnologia Smart de sensoriamento de tensão **
- o Programado de fábrica com até 128 programas de cozimento
- o Smart Card para programação remota
- o Garantia de 1 ano - fabricação e peças

** Somente nos modelos Norte Americanos (NGC).

Acessórios (Custo adicional)

- o Suporte de aço inox de 610mm com rodas dotadas de travas.
- o Suporte de aço inox de 457mm com rodas dotadas de travas.
- o Bandeja de cozimento em polímero

Certificações**Embalagem**

Todos os fornos são embalados em caixas de papelão corrugado duplo com trilhos corrugados integrados.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS**NGCBK (1 Fase, 60Hz)**

Tensão	208/240 Vc.a.
Amperagem	30 A
Fase	1 Fase
Frequência	60 Hz
Tomada	IEC 309, 3 PIN (32 A)
Potência Aquecedores	6300 Watts
Potência Microondas	3500 Watts

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Como Funciona a Tecnologia.

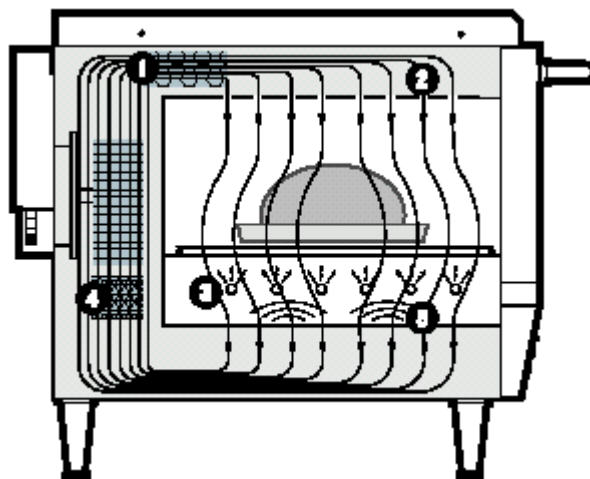


Figura 2: Como funciona a tecnologia

A TECNOLOGIA POR TRÁS DO TORNADO.

O forno Tornado usa uma combinação patenteada de aquecimento por convecção de ar forçado em alta velocidade e energia de microondas para cozinhar alimentos até 12 vezes mais rapidamente do que os métodos convencionais.

O ar circulando em alta temperatura forma uma capa em torno do elemento. Isso ocorre juntamente com pulsos precisos de radiação de microondas, criando condições únicas de controlar a temperatura e a umidade do alimento, preservando e destacando o sabor.

A Figura 2 ilustra as cinco etapas que envolvem a tecnologia do Tornado. Essas etapas descritas abaixo são controladas por processador.

1. Aquecedores internos transferem energia para o ar circulante.
2. O fluxo de ar circulante em alta velocidade (100km/h) desce e envolve o alimento.
3. Ao mesmo tempo, um elemento de aquecimento radiante fornece calor para a parte inferior do alimento.
4. O ar circulante passa por um conversor catalítico onde a gordura e os odores em excesso são queimados e removidos.
5. Trabalhando paralelamente com o fluxo de ar circulante e os elementos de aquecimento radiantes, o sistema de microondas gera energia a partir do fundo da cavidade e uniformemente através do alimento.

OBSERVAÇÃO: Uma maneira fácil de entender nosso processo de cozinhar é imaginar que os pulsos de microondas cozinham de dentro para fora e o fluxo de ar, de fora para dentro. Essas duas fontes de energia se juntam e reduzem substancialmente o Tempo de Cozimento.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Montagem e instalação.

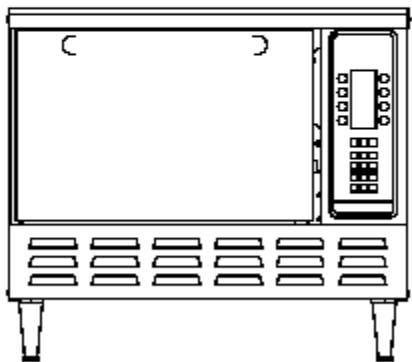


Figura 3: Forma simples sobre pernas.

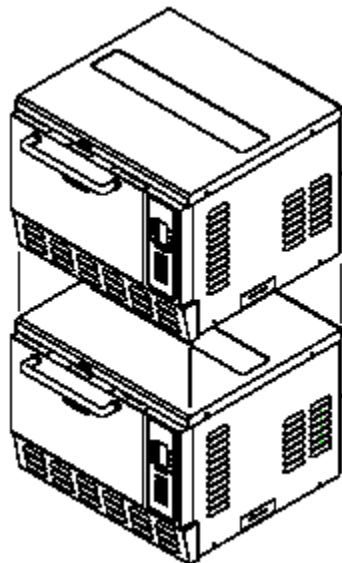


Figura 4: Empilhamento duplo de fornos

MONTAGEM DO FORNO.

Montagem do forno.

1. Remova cuidadosamente o material de embalagem da grelha.
2. Abra a porta do compartimento de cozimento.
3. Remova o material de embalagem do interior do forno.
4. Coloque a grelha no forno.
5. Caso o equipamento seja instalado acima de 1,6m, é necessário colar a etiqueta DOC-1490 em um local visível do equipamento.

Empilhamento duplo de fornos.

1. Remova as pernas - desatarraxando - do forno superior e do forno inferior.
 2. Alinhe cuidadosamente um forno sobre o outro. Ver Figura 4.
- **ATENÇÃO: Assegure-se que os fornos estejam alinhadas corretamente para obter o máximo de estabilidade. O não alinhamento correto de 2 fornos pode resultar em morte, danos pessoais ou danos para o equipamento.**

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO.

O TurboChef Tornado é fabricado em conformidade com as exigências CE, NSF, UL, cUL, FDA e FCC. Todos os equipamentos são projetados e certificados para uma operação segura quando

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

instalados de acordo com os códigos locais e/ou nacionais. É responsabilidade do proprietário e do instalador observar os códigos existentes.

A instalação deste forno deve estar em conformidade com as políticas e procedimentos descritas abaixo e no restante do manual.

- **ATENÇÃO: A instalação de um forno danificado durante o transporte ou armazenagem pode resultar em morte, danos para o equipamento ou danos pessoais.**
- o NÃO instale um forno com suspeita de danos.

OBSERVAÇÃO: a instalação inadequada ou a instalação de uma unidade danificado durante o transporte ou armazenagem podem resultar na perda da Garantia Limitada.

Entrega e Inspeção Inicial.

Todos os fornos da TurboChef são transportados de forma a evitar danos.

No ato do recebimento, inspecione a embalagem para verificar se há danos externos. Qualquer indício de danos deve ser anotado no canhoto de recebimento, e este deverá ser assinado pelo motorista.

Após retirar o forno de sua embalagem de papelão, verifique possíveis danos. Anote quaisquer danos e informe a empresa transportadora. As empresas transportadoras aceitam reclamações por danos não aparentes caso informados em até 15 dias após a entrega e caso a embalagem original seja mantida para inspeção.

A TurboChef não assume responsabilidade por qualquer perda ou danos sofridos durante o transporte. A transportadora assume total responsabilidade pela entrega dos bens solicitados quando esta retira o carregamento. Contudo, sempre que necessário, a TurboChef poderá auxiliar no processo de reclamação.

Erguer o Forno.

- **ATENÇÃO: O forno pesa aproximadamente 90 kg. São necessárias duas ou mais pessoas para erguê-lo.**

Posicione uma ou mais pessoas em cada lado do forno. Erga-o apoiando pelo fundo. Jamais erga o forno segurando pela parte frontal e traseira. A superfície de apoio para o forno deve ter no mínimo 762 mm de profundidade e ser capaz de suportar 90 kg.

Uma vez assentado sobre o apoio, ligar o forno em uma tomada elétrica localizada na parede. Verificar as especificações elétricas na Página 6.

Localização do Forno.

- **ATENÇÃO: O posicionamento inadequado do forno pode resultar em morte, danos pessoais ou danos para o equipamento. O posicionamento adequado do forno sobre o apoio é de responsabilidade do operador. A TurboChef não se responsabiliza por quaisquer danos pessoais ou danos para o equipamento, de fornos que caíam do suporte devido à posicionamento inadequado.**

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

O posicionamento adequado do forno garantirá ao operador a conveniência de um uso prolongado e satisfatório. Certifique-se de posicionar o forno em área de fácil acesso para operação e manutenção.

A superfície sobre a qual o forno é colocado deve ter no mínimo 362 mm de profundidade e capaz de suportar até 90 kg. O fabricante não assumirá a responsabilidade por danos pessoais ou danos ao equipamento um resultantes da instalação inadequada deste equipamento, incluindo apoios temporários ou instáveis.

Uma distância de no mínimo 150 mm deve ser mantida entre o topo da unidade de qualquer prateleira ou superfície.

O forno deve ser instalado mantendo o nível entre a frente e a traseira e de lado a lado. Para obter uma estabilidade adicional, as pernas do forno podem ser aparafusadas sobre a superfície de apoio. Um conjunto de fixação do forno opcional também é disponível e pode fornecer a estabilidade adicional ao forno. Ver Conjunto De Fixação Do Forno (P/N TC3-0242) para obter mais informações.

Demanda de Ventilação.

O forno Tornado foi testado pelo Underwriters Laboratory que concluiu que este forno pode ser instalado e operado sem ventilação para todos os itens de alimento exceto o cozimento de proteínas de ácidos graxos, como frangos com poços de pele, hambúrguer não cozido, filés com capas de gordura, etc.

OBSERVAÇÃO: O fabricante não assume, em hipótese alguma, a responsabilidade por danos pessoais ou a propriedades resultantes de instalações que não estejam em conformidade com as



instruções e códigos previamente relacionados. .

ITENS OPCIONAIS PARA INSTALAÇÕES.

Conjunto de Fixação do Forno P/N TC3-0242

Trata-se de um sistema opcional desenvolvido para impedir que o forno se movimente para a frente durante o uso e/ou limpeza. O conjunto não evitará que o forno caia do apoio caso as pernas estejam livres para escorregar para fora da superfície ou que o forno seja intencionalmente ou forçosamente puxado.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

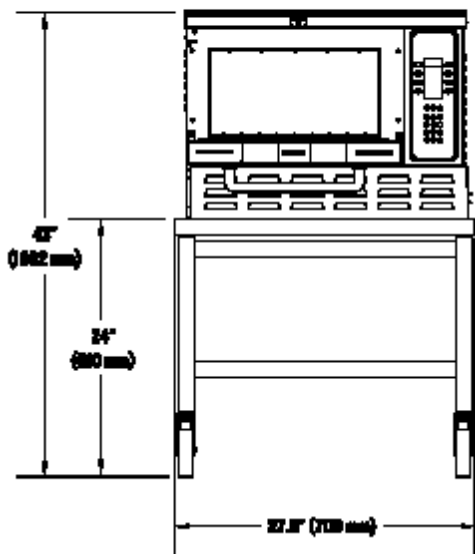


Figura 5: Carrinho para forno único - 610 mm.

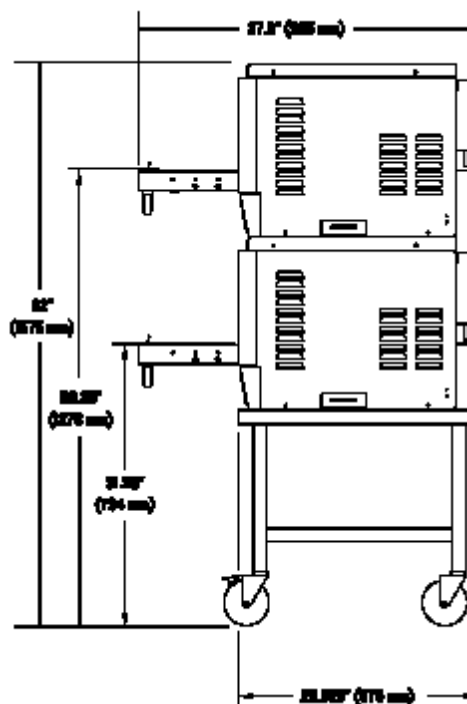


Figura 5: Carrinho para forno único - 610 mm

As instruções adequadas de instalação estão incluídas com o conjunto de fixação do forno.

Carrinho de Suporte (P/N TC3-0143-1 & P/N TC3-0143-2).

Existem dois modelos de carrinhos - de 457 mm (P/N TC3-0143-2) e de 610 mm (P/N TC3-0143-1) - disponíveis para uso com o forno Tornado. Ver Figuras 5 e 6 acima. Ambos podem ser usados com fornos simples ou duplos. As dimensões dos carrinhos são:

Carrinho de 457 mm;

Altura	457 mm
com um forno	940 mm
com dois fornos	1.422 mm
Largura	706 mm
com um forno	706 mm
com dois fornos	706 mm
Profundidade (*)	676 mm
com um forno	955 mm
com dois fornos	955 mm

Carrinho de 610 mm;

Altura	610 mm
--------	--------

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

com um forno	1.092 mm
com dois fornos	1.575mm
Largura	706 mm
com um forno	706 mm
com dois fornos	706 mm
Profundidade (*)	676 mm
com um forno	955 mm
com dois fornos	955 mm

(*) A profundidade com a porta do forno aberta. Com a porta fechada, a profundidade é de 676 mm ou a mesma profundidade do carrinho.

As instruções para a montagem estão incluídas com os carrinhos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Glossário de Termos Operacionais.

COMPONENTES DO FORNO.

Visor.

Parte do painel de controles, o painel é a principal interface para a apresentação de mensagens para o operador.

Teclado.

Parte do painel de controle, o teclado é a principal interfaces para o operador usar o forno.

Compartimento do Forno

Cavidade do forno onde se processa o cozimento dos alimentos.

MODOS E ESTADOS (MODES AND STATES)

Modo (Mode).

O ambiente do software que permite certas operações. Existem vários modos - OFF (Desligado), Cook (Cozimento) e Cool Down (Resfriamento) - nos quais o forno pode operar.

Off State (Estado Desligado)

Todos os sistemas de controle estão desligados e a temperatura do compartimento do forno está abaixo de 65°C.

No Off State, não há alimentação de energia elétrica para os principais componentes do forno - o Soprador de Convecção, os Elementos de Aquecimento, os Circuitos Magnetron e os Elementos Radiantes, porém há energia para os controles.

Warm-up (Aquecimento)

O Modo ou Estado em que o forno está sendo aquecido até a Set Temperature (Temperatura Preestabelecida).

Ready State (Estado Pronto)

Refere-se ao forno que tenha sido aquecido com sucesso até a Set Temperature. Neste ponto, os Controles do forno estarão prontos para receber os comandos de cozimento através do Teclado.

Idle Mode (Modo de Espera)

Este estado assemelha-se ao Estado Pronto, e neste modo os Controles do forno podem operar o soprador ou aquecedores de forma a manter a Set Temperature.

Com o forno no Idle Mode, todas as Receitas são apresentadas no Visor.

Cook Mode (Modo de Cozimento)

O forno está executando uma Receita (cozinhando).

Cool Down (Resfriamento).

Um subconjunto do Off State. Durante o Cool Down, o Soprador de Convecção principal circulará até que a temperatura do Compartimento do Forno esteja abaixo de 65°C.

Durante o Cool Down, todos os principais componentes são desligados, com exceção do Ventilador de Resfriamento e o Motor da Convecção.

Edit Mode (Modo de Edição)

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

O Modo que permite ao usuário alterar informações armazenadas ou pré definidas e/ou configurações.

Test Mode (Modo de Teste)

Um modo especial de diagnóstico que permite aos técnicos Ligarem ou Desligarem todos os sistemas do forno de forma independente.

No Test Mode, o usuário poderá editar a temperatura Idle IR Set Temperature (Temperatura IR de Espera. Ver Idle IR Set Temperature na página seguinte e na Página 23 para obter mais informações.

TERMOS COMUNS DE COZIMENTO

Cook Cycle (Ciclo de Cozimento)

Um conjunto de operações definidas para uma Receita.

Recipe (Receita)

O Total Cook Time (Tempo Total de Cozimento) e a IR Set Temperature junto com o conjunto de Events (Eventos) definidos pelo usuário, e que determinam o Cook Cycle (Ciclo de Cozimento).

Uma Receita (Recipe) necessita de ao menos um (1) Event e pode ter no máximo seis (6).

Total Cook Time (Tempo Total de Cozimento)

A duração total (tempo) de uma Receita (Recipe).

IR Set Temperature (Temperatura IR Prestabelecida)

A temperatura de operação dos Elementos de Aquecimento IR para cada Receita (Recipe).

Os Elementos de Aquecimento IR são os elementos de aquecimento elétrico localizados sob a grelha de cozimento e que fornece o calor para tostar e/ou dourar a parte inferior dos alimentos.

Event (Evento)

Um elemento operacional único que é parte de uma Receita (Recipe).

Um Evento é determinado por três componentes - Percentage Time (Percentual de Tempo), Percentage Air (Percentual de Ar e Percentage Microwave (Percentual de Microondas). Cada Evento dura um percentual (0 - 100%) do Total Cook Time. A somatória de todos os Eventos equivalem a 100% do Event Percentage Time (Percentual do Tempo do Evento).

Percentage (%) Time (Percentual (%) de Tempo)

Um dos três componentes de um Event, o Percentage (%) Time especifica a duração (tempo) de Event dentro da Receita (Recipe).

O Percentage of Time de um Event é definido pelo percentual (0-100%) do Total Cooking Time. A somatória de todos os Events equivalem a 100% do Event Percentage Time (Percentual do Tempo do Evento) na Receita (Recipe).

Percentage (%) Air (Percentual (%) de Ar)

Um dos três componentes de um Event, o Percentage Air especifica a quantidade relativa de fluxo de ar incidente (velocidade do motor de convecção) durante um Event. Para todos os Events, o valor da Percentage Air deve ser entre 10 e 100% .

Percentage (%) Microwave (Percentual (%) de Microondas)

Um dos três componentes de um Event, o Percentage Microwave especifica o ciclo de Microondas - tempo em que as microondas estão ligadas - durante um Event .

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

O Percentage Microwave pode ser configurado com valores entre 0 e 100%.

Cook Chamber Temperature (CC) - (Temperatura do Compartimento de Cozimento)

A temperatura real do Cook Chamber medida pelo Cook Chamber Thermocouple (Termopar do Compartimento de Cozimento).

Set Temperature (TSET) (Temperatura Prestabelecida)

Uma temperatura preestabelecida para a qual a Cook Chamber será aquecida e na qual o forno fará o cozimento.

A Set Temperature se aplica a todas as Receitas (Recipes) .

Idle IR Set Temperature (Temperatura IR de Espera).

A temperatura do IR Element quando o forno não está no Cook Cycle.

A Idle IR Set Temperature deve ser ajustada para uma média aproximada de todas as IR Set Temperatures.

FALHAS E ERROS

Fault Code (Código de Falha)

Um código que significa a ocorrência de uma falha. Após a determinação de uma Fault, o Control mostrará um Fault Code junto com uma breve descrição dessa falha.

Error Message (Mensagem de Erro)

uma mensagem que é apresentado na ocorrência de um Evento incomum. O Control apresentará a Error Message somente quando ela ocorrer.

Self Test (STEST) Auto Teste

Uma função de diagnóstico especial que testa todos os sistemas críticos para determinar seu status operacional.

Operação do Forno Tornado

O PAINEL DE CONTROLE

Referência Figura 7.

1. Visor

mostra informações de operação e edição.

2. Teclado Variável.

Oito teclas ovais usadas para diferentes funções dependendo daquilo que é mostrado adjacente a elas.

3. Teclas de Direção

Teclas usadas para acessar o Edit Mode (Modo de Edição) e para navegar entre telas.

4. Tecla Stop

Usada para encerrar o Cook Cycle .

5. Teclado Numérico

Usado para digitar dados no Edit Mode e para inserir manualmente o Tempo de Cozimento.

6. Tecla Retornar (Back)

Usada para a navegar até a tela anterior da operação e no Edit Mode e para desligar o forno.

7. Tecla Enter

Usada para armazenar as informações editadas.

8. Tecla de Espaço

Usada como barra de espaços quando estiver no Edit Mode e também para digitar o número zero "0".

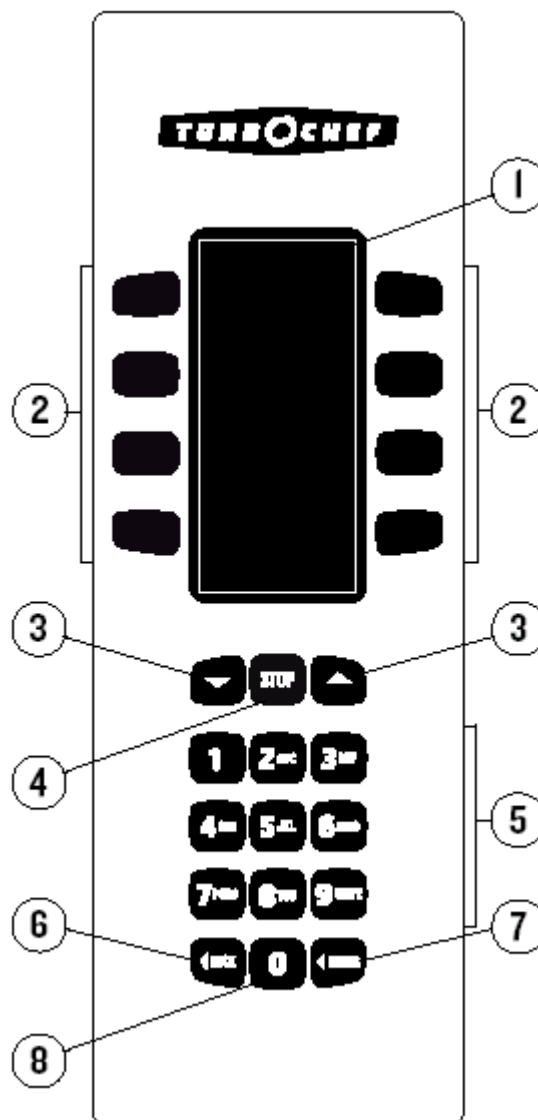


Figura 7: O Painel de Controle

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

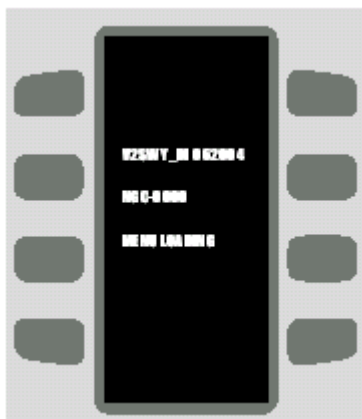


Figura 8: Tela de Inicialização.



Figura 9: tela "Forno Desligado"



Figura 10: Tela de aquecimento

ENERGIZANDO O FORNO

Inicial.

Quando a força for inicialmente aplicada, a tela de "Inicialização" apresentará a versão do programa e o número de série do forno durante 5 segundos (Figura 8), antes de prosseguir para a tela OFF Screen. Essa tela apresentará "Oven Off" (Forno Desligado) em letras grandes (Figura 9).

Pressione a Tecla Variável "Oven On" (Forno Ligado) - no canto inferior direito da tela "Oven Off" - para ligar o forno e iniciar o Aquecimento (Warm-Up).

OBSERVAÇÃO: Após o período de uma (1) hora no modo OFF, o Visor passará para intensidade mínima para evitar desgaste do Visor. Pressione qualquer tecla para voltar à intensidade normal.

Energizar

1. Caso o Visor esteja com baixa luminosidade, pressione qualquer tecla para iluminar. A tela "Off" será apresentada (Figura 9).

OBSERVAÇÃO: A tela "Oven Off" mostrará "Cool Down" caso a temperatura do compartimento do forno esteja acima de 65°C. Uma vez que a temperatura esteja abaixo deste limite, o Visor não mais indicará "Cool Down".

OBSERVAÇÃO: Para os modelos norte-americanos, a tela "Off" indicará também a tensão.

2. Pressione a Tecla Variável "Oven On" (Forno Ligado) para ligar o forno e iniciar o Aquecimento (Warm-Up).
3. A tela "Warming Up" (Em Aquecimento) apresentará a mensagem "Warming Up" ou "Cooling Down", a Temperatura do Compartimento de Cozimento (CC) e a Temperatura IR (Figura 10).
4. Quando a Temperatura do Compartimento de Cozimento estiver à 5° da Set Temperature (TSET) o Visor apresentará a mensagem "Ready to Cook" (Pronto para Cozinhar) e um aviso sonoro será emitido.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

A mensagem "Ready to Cook" aparecerá por 3 segundos até que o Visor avance para a tela "Menu Group Select" (Selecionar Grupo do Menu).

DETERMINAÇÃO DA TENSÃO.

O forno vem configurado de fábrica para a tensão de 240 Vc.a.. Uma vez conectado à força, o forno estabelecerá se a tensão de entrada difere daquela configurada. Se o forno detectar a tensão de 208 volts, o usuário receberá a mensagem para alterar o seletor de tensão, escolhendo a tensão correta (Figura 11).

OBSERVAÇÃO: Este forno não requer nova configuração a menos que determine que a tensão necessita ser alterada.

OBSERVAÇÃO: A determinação automática de tensão se aplica apenas ao forno modelo NGC.



Figura 11: Tela Detern. Tensão.



Figura 12: Tela Auto Teste - Passo 1

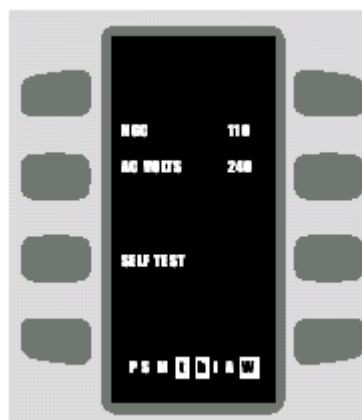


Figura 13: Tela Auto Teste - Passo 2

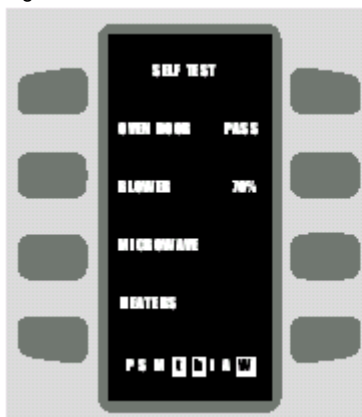


Figura 14: Tela Auto Teste - Passo 3.

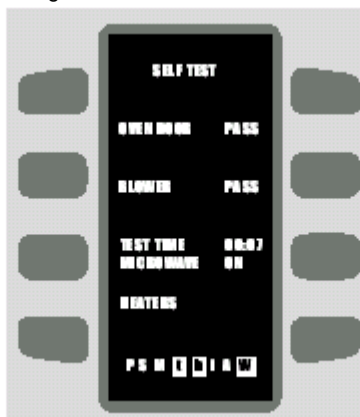


Figura 15: Tela Auto Teste - Passo 4

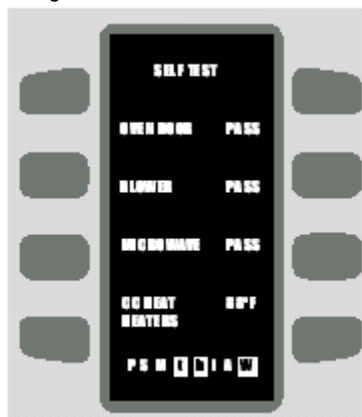


Figura 16: Tela Auto Teste - Passo 5

AUTO TESTE

Para garantir que todos os componentes do forno estejam funcionando adequadamente, um auto teste poderá ser realizado após a inicialização. Siga as etapas abaixo para realizar o auto teste.

Primeiro passo:

Figura 12.

- o Com o forno no modo Off, pressione simultaneamente as teclas "4" e "6".
- o Certifique-se de que todas as falhas apresentem "0".
- o Caso alguma falha apareça diferente de "0", consulte a seção de identificação de problemas na Página 30.
- o Pressione a tecla "Enter".

Segundo passo.

Figura 13 e 14.

- o Anote o número de série NGC ____
- o Pressione a Tecla Variável "Self Test".
- o Dentro dos 9 segundos permitidos, abra a porta DEVAGAR. Verifique a seqüência da porta "P-S-M".
- o Dentro dos 9 segundos permitidos, feche a porta DEVAGAR. Verifique a seqüência da porta "M-S-P".
- o Caso a seqüência esteja correta, o Visor do forno apresentará a mensagem "Pass".

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Terceiro passo.

Figura 14.

- o O Soprador deverá rodar em diversos ciclos para testar o Blower Controller (Controlador do Soprador).
- o Se o controlador estiver funcionando corretamente, o Visor do forno apresentará a mensagem "Pass".

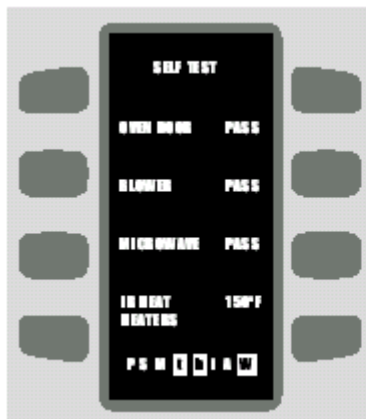


Figura 17: Tela Auto Teste – Passo 6.

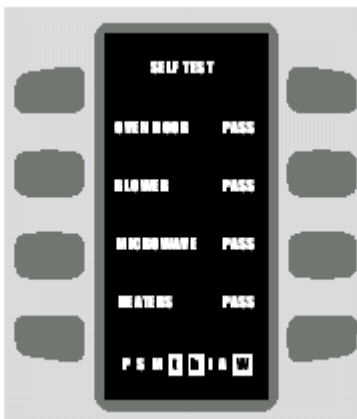


Figura 18: Tela Auto Teste – Passo 7

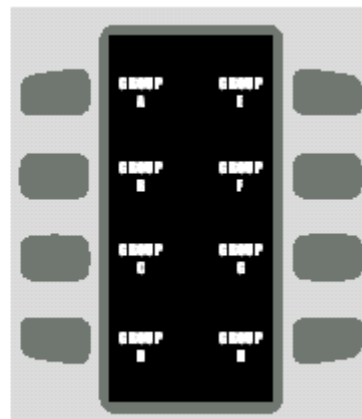


Figura 19: Tela Escolha Grupo Menu

Quarto passo.

Figura 15.

- o O forno realizará o teste com o microondas.
- o Caso seja determinado que há força suficiente e nenhum superaquecimento foi detectado, o Visor do forno apresentará a mensagem "Pass".

Quinto passo.

Figura 16.

- o O forno fará o teste do Cook Chamber Heat - CC HEAT - (Calor do Compartimento de Cozimento).
- o Caso seja detectada uma elevação suficiente de temperatura, o Visor do forno apresentará a mensagem "Pass".

Sexto passo.

Figura 17.

- o Por fim o forno realiza o teste da IR Temperature .
- o Caso seja detectada uma elevação suficiente de temperatura, o Visor do forno apresentará a mensagem "Pass".
- o Se, em qualquer momento, foi mostrada a mensagem "Fail" (Falhou), consulte a seção de identificação de problemas na Página 30.

Sétimo passo.

Figura 18.

- o Quando todos os itens apresentarem "Pass", pressione a tecla "Back" e em seguida a Tecla Variável "Oven On".
- o O forno iniciará o processo de aquecimento.

Seleção do Menu

A tela de Seleção do Menu é mostrada automaticamente quando o forno estiver pronto para cozinhar. Para escolher um grupo do menu, siga os passos abaixo:

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

OBSERVAÇÃO: Pressione a tecla "Back" sempre que desejar retornar à tela anterior.

1. A tela de Seleção do Grupo do Menu apresenta oito grupos de menus - cada um associado a uma das 8 Teclas Variáveis. Um forno novo apresentará os oito grupos de menus denominados Grupo A até Grupo H (Figura 19).

Pressione a Tecla Variável correspondente ao grupo desejado para avançar para a tela "Menu Item Select" (Escolha do Item do Menu) (Figura 20).

OBSERVAÇÃO: Pressionando a tecla "Seta Para Baixo" uma nova tela adicional com 8 novos grupos de menus aparecerá. Ao todo, o Tornado pode armazenar até 16 grupos de menus e 128 itens de menu. Veja a seção editar e customizar a Receita (Recipe) na Página 19 para atribuir novos nomes aos grupos de menus e itens.

2. A tela "Menu Item Select" (Escolha do Item do Menu) será apresentada com 8 itens de menu, cada um associado a uma das oito Teclas Variáveis. Um forno novo apresentará os oito itens de menus denominados "Item 1" até "Item 8".

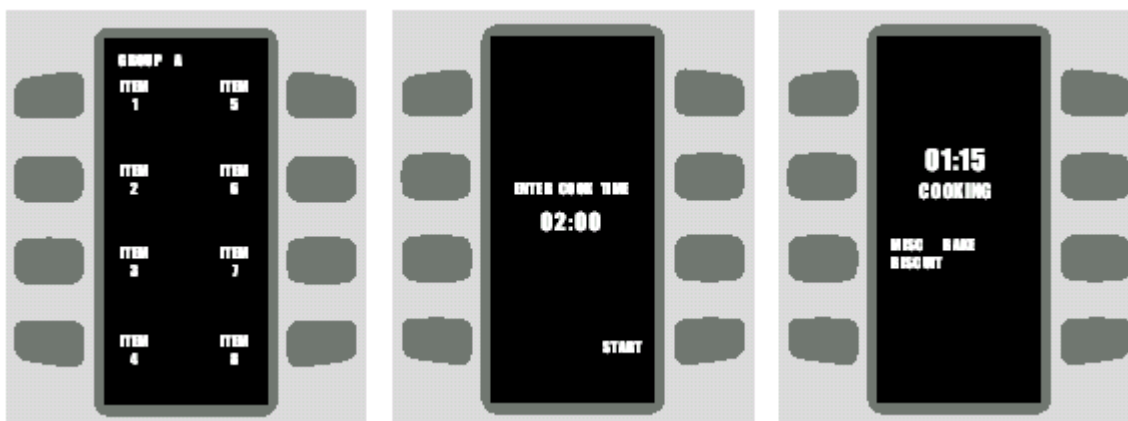


Figura 20: Escolha Item do Menu.

Figura 21: Digite Tempo de Cozimento

Figura 22: Tela em Cozimento

Aperte a Tecla Variável correspondente ao item de menu desejado (Figura 20).

3. Ao pressionar a Tecla Variável correspondente ao item de menu desejado, o Visor avançará para mostrar a tela "Enter Cook Time" (Digite o Tempo de Cozimento) (Figura 21).

OBSERVAÇÃO: A tela "Enter Cook Time" pode ser habilitada ou desabilitada. Quando esta for desabilitada, o forno automaticamente seguirá para a tela "Cook" (Cozimento) (Quinto Passo) a partir do "Menu Item Select". Ver Página 23 para mais informações.

4. A tela "Enter Cook Time" mostrará o Total Cook Time previamente programado e a Tecla Variável "Start" (Figura 21). Pressione a Tecla Variável "Start" para usar o tempo indicado no Visor ou digite um novo tempo para cozimento e então pressione a Tecla Variável "Start". Esse procedimento avançará para a tela "Cook".
5. Após avançar para a tela "Cook", o forno inicia o cozimento. A tela "Cook" mostrará o nome do Grupo do Menu, o Item do Menu e o tempo restante de cozimento.

OBSERVAÇÃO: Se a Receita (Recipe) não foi armazenada para o grupo de menu selecionado e para item de menu, o forno apresentará brevemente a mensagem "No Cook Setting" (Nenhum Parâmetro de Cozimento) e retornará para a tela "Menu Group Select".

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

Iniciar um Ciclo de Cozimento

Uma vez que o forno esteja no Idle Mode (Modo Espera) um Ciclo de Cozimento pode ser iniciado através de um de dois métodos.

1. Selecione o item do menu com uma Receita (Recipe) conforme descrito anteriormente na seção Escolha do Menu na Página 16. Coloque o alimento no forno e aperte a Tecla Variável "Start" .

O Visor navegará para a tela "Cook" (Figura 22) que mostrará o grupo do menu, o item do menu e o tempo restante de cozimento.

2. Aperte a Tecla Variável "Test" na tela "Menu Edit" (Editar Menu) (Ver Editar e Customizar uma Receita na Página 19).

Durante o Ciclo de Cozimento, o Total Cook Time será mostrado no topo da tela com contagem regressiva, conforme o alimento é cozido.

Pressione a tecla "Stop" a qualquer momento para encerrar imediatamente o Ciclo de Cozimento.



Figura 23: 1º Término do Cozimento.

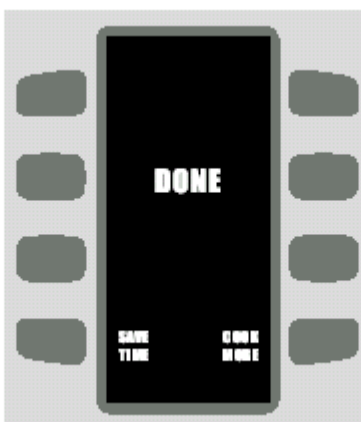


Figura 24: Tela Pronto

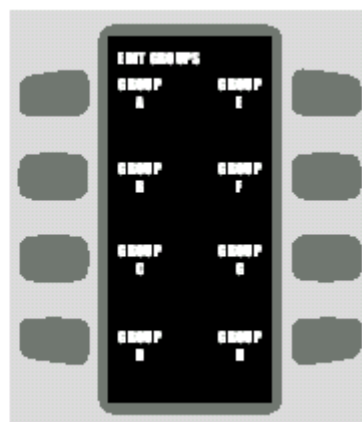


Figura 25: Tela Editar Grupo

Caso a porta do forno seja aberta durante o Ciclo de Cozimento, o Visor apresentará a mensagem "Pause" (Pausa). Ao fechar a porta, a Tecla Variável apresentará a opção "Resume" (Prosseguir). Pressione esta tecla para continuar com o cozimento.

OBSERVAÇÃO: Caso seja detectada uma falha durante o Ciclo de Cozimento, a operação será encerrada e uma mensagem de erro ou código da falha será mostrado no canto inferior no Visor indicando a origem da falha detectada.

Ciclo de Cozimento Encerrado ou Interrompido.

Quando o Total Cook Time se esgotar, a tecla "Stop" for pressionado ou uma condição de falha ocorrer, um sinal sonoro será emitido e a tela "First End Cooking" (Primeiro Término do Cozimento) será apresentada (Figura 23).

A abertura da porta para retirar o alimento fará o Visor avançar para a tela "Done" (Pronto), que contém duas opções de Tecla Variáveis: "Save Time" (Armazenar o Tempo) e "Cook More" (Cozinhar Mais) (Figura 24).

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

1. **Save Time**
Pressionar a Tecla Variável "Save Time" e armazenar um Tempo de Cozimento associado ao item que acaba de ser preparado .
2. **Cook More**
Pressionar a Tecla Variável "Cook More" avançará o Visor para a tela "Cook More". Ver a seção com a função "Cook More" para obter mais detalhes.

A partir da tela "Done", é possível usar as teclas "Back" e "Stop" para retornar à tela "Menu Group Select" (Figura 19).

Após 20 segundos, caso nenhuma tecla seja pressionada, o forno automaticamente retornará à tela "Menu Group Select".

OBSERVAÇÃO: A tela "Done" pode ser habilitada ou desabilitada (ver Página 23). Caso esta seja desabilitada, o Visor avançará automaticamente para a tela "Menu Group Select" a partir da tela "First End Cooking".

A Função “Cook More” (Cozinhar Mais)

Pressionar a Tecla Variável "Cook More" faz com que o Visor avance para a tela "Cook More", que contém três novas Tecla Variáveis: "Cook More" (Cozinhar Mais), "Brown More" (Dourar Mais) e "Cook and Brown More" (Cozinhar e Dourar Mais) .

1. **Cozinhar Mais**
A Tecla Variável "Cook More" prolonga o cozimento do alimento através da adição de mais calor.
2. **Dourar Mais**
A Tecla Variável "Brown More" fará com que o alimento doure mais externamente (convecção).
3. **Cozinhar e Dourar Mais**
A Tecla Variável "Cook & Brown More" fará com que o alimento doure mais externamente e cozinhe mais por dentro.

Ao pressionar qualquer das Teclas Variáveis da tela "Cook More", um novo Tempo de Cozimento equivalente a 25% do tempo inicial é determinado, a menos que este tempo exceda a 9 minutos e 55 segundos ou que seja inferior a 10 segundos. Utilize as setas para baixo e para cima para modificar o novo Tempo de Cozimento dentro destes limites.

Ao esgotar o novo Tempo de Cozimento ou se a tecla "Stop" for pressionada, um sinal sonoro será emitido. A tela "First End Cooking" mostrará a mensagem "Done" (Pronto) "Please Remove Food From Oven" (Por Favor Retire o Alimento do Forno).

Abrir a porta para remover o alimento a tela "Cook More" reaparecerá. Caso necessário, selecione "Cook More" para continuar usando essa função.

Após 20 segundos, caso nenhuma tecla seja pressionada, o forno automaticamente retorna à tela "Menu Group Select". As teclas "Back" e "Stop" poderão ser usadas para retornar à tela "Menu Group Select", a partir da "First End Cooking", antes do final dos 20 segundos.

DESLIGAR O FORNO

Pressione a tecla "Back" repetidamente até o retorno à tela "Off" (Figura 9).

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Caso a temperatura da câmara esteja acima de 65°C, o forno entrará no modo resfriamento. Após a temperatura baixar de 65°C, o motor principal de convecção será desligado.

OBSERVAÇÃO: Permanecendo o forno inativo por mais de 1 hora, as luzes do Visor diminuirão de intensidade. Pressionar qualquer tecla ou abrir a porta do forno fará com que o Visor retorne à intensidade normal.

EDITAR E CUSTOMIZAR UMA RECEITA (RECIPE)

Modificar o "Edit Pin Number" (Número Pin de Edição)

O Número Pin de Edição é o número que permite ao usuário acessar o Modo de Edição para editar ou alterar qualquer Receita (Recipe).

Todos os fornos saem de fábrica com o número "9" como default para o Número Pin de Edição. Para alterar esse número, siga os passos a seguir:

1. Com o forno no estado "Off", pressione e segure simultaneamente as flechas "Para Cima" e "Para Baixo".
2. Um Número Pin será pedido para o usuário. Digite "3-3-4-8" (EDIT).
3. O Visor apresentará a mensagem "Enter New Pin _ _ _ _ " (Digite o Novo Pin _ _ _ _) .
4. Usando o teclado numérico, digite o novo Pin. O novo número pode ter até quatro dígitos.
5. Aperte a tecla "Enter" para salvar o novo número.

Escreva o novo número no local abaixo para usá-lo como futura referência .

Novo Número Pin de Edição _____.

O novo número poderá ser alterado infinitas vezes. Contudo, uma vez modificado, o número "9", que é default de fábrica, não funcionará mais a não ser que o usuário escolha esse número como novo número. O usuário não terá acesso ao modo de edição sem o número correto digitado.

Entrar no Modo de Edição.

O modo de edição pode ser alcançado a partir da tela "Off". Para fazê-lo, siga os passos abaixo:

1. Pressione e segure simultaneamente as teclas com as setas "Para Cima" e "Para Baixo".
2. O Visor apresentará a mensagem "Enter Pin _ _ _ _ " (Digite o Pin _ _ _ _). Digite o número usando o teclado numérico.

OBSERVAÇÃO: o número Pin Default da fábrica é o "9". Para mudar este número veja a seção "Edit Pin Number" .

3. Pressione a tecla "Enter".

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

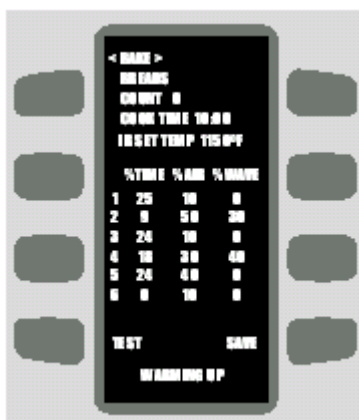


Figura 26: Tela Editar Receita.

4. A tela "Temperature Select" (Escolha de Temperatura) (Figura 27) aparecerá. Pressione a tecla "Enter" para avançar para a tela "Edit Group" (Editar Grupo) (Figura 25).

OBSERVAÇÃO: A Temperatura Prestabelecida pode ser alterada através da tela "Temperature Select" antes de avançar para a tela "Edit Group". Para obter mais informações sobre alterar a temperatura, ver Página 22.

A tela "Edit Group" é semelhante à tela "Menu Group Select", com a exceção de que a mensagem "Edit Group" aparece na parte superior. Essa tela é o ponto de partida para a edição de quaisquer elementos que compõem uma Receita (Recipe).

Escolha o grupo e o item a serem editados pressionando a Tecla Variável associada a cada um.

Uma vez que o item a ser editado tenha sido escolhido, o forno avançará para a tela "Edit Recipe" (Editar Receita). Esta tela apresentará os parâmetros de cozimento da Receita (Figura 26).

A última linha da tela "Edit Recipe" apresenta a mensagem sobre o status do forno quanto a aquecimento/resfriamento. Caso a última linha esteja vazia, o forno terá atingido sua Temperatura Prestabelecida.

Editar o Nome do Grupo

A primeira linha da tela "Edit Recipe" mostra o nome atual do grupo. Por exemplo, na Figura 26 o nome do grupo é "Bake".

Por default, esta linha é automaticamente destacada quando o forno avançar para a tela "Edit Recipe". O nome do grupo pode facilmente ser editado através dos seguintes passos.

1. O cursor piscando indica qual o caractere no nome que será modificado. Mova o cursor para qualquer posição de caractere no nome usando as teclas variáveis no canto superior esquerdo de superior direito que tem função igual à seta para a esquerda e seta para a direita respectivamente.
2. Utilize o teclado numérico para selecionar o caractere alfanumérico apertando a tecla correspondente até que o caractere desejado apareça. (por exemplo: pressionando repetidamente a tecla 2, fará com que apareçam os caracteres A, B, C, 2)

OBSERVAÇÃO: Após 2 segundos de inatividade no teclado, o cursor automaticamente avança para a direita.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

3. Aperte a tecla "Enter" ou as setas "Para Cima" e "Para Baixo" para salvar o novo nome do grupo.

OBSERVAÇÃO: Pressionar a tecla "Back" encerrará a seqüência renomear e restaurará o nome original.

Editar o Nome do Item.

O nome do item encontra-se na segunda linha da tela "Edit Recipe". Na Figura 26, o nome do item é "Bread" (Pão). Para editá-lo, siga os passos abaixo.

1. Pressione a tecla com a seta Para Baixo para mover o cursor do Nome do Grupo para o Nome do Item.
2. Edite o Nome do Item usando processo descrito anteriormente para a edição do Nome do Grupo.

Editar o Tempo de Cozimento.

O campo do Tempo de Cozimento XX:XX - na linha 4 da tela "Edit Recipe". - apresenta o Tempo Total de Cozimento para a Receita atual. Para editar o Tempo de Cozimento e siga os passos abaixo:

1. Use as setas "Para Cima" e "Para Baixo" para selecionar este campo para a edição.
2. Digite um Novo Tempo de Cozimento usando o teclado numérico.
3. Pressione a tecla "Enter" ou as teclas com as setas "Para Cima" e "Para Baixo" para prosseguir até o campo IR Set Temperature.

OBSERVAÇÃO: O Tempo de Cozimento máximo permitido é de 10 minutos. O Tempo de Cozimento e configurações do Evento são válidos para o cozimento de teste, desde que a tela de "Edit Recipe" esteja ativa. Pressionar a Tecla Variável "Save" armazena a configuração do menu para o cozimento normal.

Editar a IR Set Temperature .

A IR Set Temperature é a temperatura na qual os elementos de aquecimento IR operam para uma determinada Receita. Essa temperatura pode variar entre 260 e 620°C para controlar o cozimento externo da parte inferior do alimento durante o Ciclo de Cozimento.

Assumindo que todas as demais variáveis permaneçam constantes, quando a IR Set Temperature for mais elevada, mais o alimento irá dourar na parte inferior durante o Ciclo de Cozimento. Tendo isso em mente, uma temperatura mais baixa poderá ser necessária para cozimentos mais longos de forma a evitar que o alimento seja queimado na parte inferior.

Para alimentos que requerem uma textura crocante ou uma boa dose de dourado, a IR Set Temperature deverá ser de moderada a alta (482 até 620°C). Alimentos que requerem uma textura mais macia e com menos cor requerem uma temperatura mais baixa (260 até 554°C).

Para editar a IR Set Temperature :

1. use as setas "Para Cima" e "Para Baixo" para selecionar o campo a ser editado..
2. Use o teclado numérico para digitar a nova temperatura.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

3. Pressione a tecla "Enter" ou a setas "Para Cima" e "Para Baixo" para salvar temporariamente a nova temperatura..

OBSERVAÇÃO: Cada Receita tem sua própria configuração de IR Set Temperature. Recomenda-se que essas temperaturas não variem drasticamente de uma para outra para evitar que os elementos de aquecimento tenham que aquecer e resfriar continuamente.

Editar um Evento.

Cada Receita poderá ter até seis Eventos. Existem três (3) parâmetros - porcentagem (%) de tempo, porcentagem (%) de ar, porcentagem (%) de microondas - que definem cada Evento. Para editar um Evento siga os passos abaixo:.

1. Usando as teclas "Para Cima" e "Para Baixo", selecionar o Evento que se deseja editar. Para cada Receita existem até seis Eventos que podem ser editados.
2. Usando as teclas com a setas, selecione o parâmetro do Evento - (%) de tempo, (%) de ar, (%) de microondas - que se deseja editar.
3. Através do teclado numérico, editar os Eventos desejados.

(%) de Tempo:

Este campo especifica a duração do Evento e como este se relaciona com o Tempo Total de Cozimento. Os usuários poderão escolher para cada Evento, valores que variam de 0 até 100% do Tempo de Cozimento em incrementos de 1%.

OBSERVAÇÃO: A soma para o (%) de tempo de todos os Eventos deve ser igual a 100%. Uma mensagem de erro será exibida caso o usuário tente salvar parâmetros cuja soma do (%) de tempo seja diferente de 100%.

(%) de ar:

Este campo especifica a quantidade relativa do fluxo de ar incidente para um Evento. Os valores válidos para este campo estão entre 10 e 100%, em incrementos de 10%.

OBSERVAÇÃO: O default para cada campo não usado no Evento é de 10%. Ver o Evento 6 na Figura 26.

(%) de microondas:

Este campo especifica o ciclo de microondas (percentual do tempo em que o microondas está ligado) para um dado Evento. Os valores válidos para este campo estão entre 10 e 100%, em incrementos de 10%.

OBSERVAÇÃO: Os Eventos devem ser programados a partir do primeiro Evento e sem pular qualquer Evento. Qualquer parâmetro de Evento não utilizado deve ser estabelecido como sendo zero. Conforme afirmado anteriormente, o (%) de ar receberá automaticamente por default o valor de 10%.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

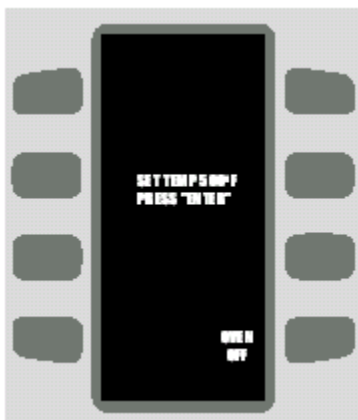


Figura 27: Tela Escolha de Temperatura.

Cozimento Teste.

A Tecla Variável "Teste" na tela "Edit Recipe" permite ao usuário testar quaisquer edições feitas a uma Receita antes de armazenar permanentemente a nova configuração. Para realizar um cozimento teste de um item, siga os passos abaixo:

1. Coloque o produto ou item para teste no forno.
2. Pressione a Tecla Variável "Teste".

OBSERVAÇÃO: Caso a tecla "Teste" seja pressionada antes que o forno atinja a temperatura preestabelecida, será mostrada temporariamente a mensagem "Please Wait" (Aguarde Por Favor) na quinta linha, subseqüentemente substituídas pela mensagem de modo "Aquecimento/Resfriamento".

3. Quando o teste de cozimento estiver completo, o Visor retornará para a tela "Edit Recipe". A partir deste ponto, o usuário terá a opção de salvar esta Receita, continuar com a edição ou retornar para a tela "Menu Group Select" pressionando a tecla "Back".

OBSERVAÇÃO: Qualquer edição feita a uma Receita precisa ser armazenada ou será perdida caso o usuário escolha pressionar a tecla "Back" e retornar para a tela "Menu Group Select".

Salvar Configurações / Edições ao Menu.

A Tecla Variável "Save" na tela "Edit Recipe" permite ao usuário salvar de forma permanente quaisquer alterações feitas a uma Receita.

Uma vez que a Tecla Variável "Save" seja pressionada, os parâmetros mostrados para a Receita serão salvos na área de armazenagem de Receitas na memória do forno.

Ao pressionar a Tecla Variável "Save", o Visor permanecerá inalterado, mesmo que a Receita tenha sido salva. Pressione a tecla "Back" para retornar para a tela "Menu Group Select".

OBSERVAÇÃO: Caso o usuário deixe de salvar a configuração antes de sair da tela "Edit Recipe", todas as alterações serão perdidas.

MODIFICANDO A TEMPERATURA PREESTABELECIDO.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

A Temperatura Preestabelecida é definida como sendo a temperatura do compartimento de cozimento na qual o forno cozinhará.

Por default, todos os fornos vêm programados com a temperatura de 260°C como Temperatura Preestabelecida. Para alterar a Temperatura Preestabelecida, siga os passos abaixo:

1. A partir da tela "Off" ou da tela "Menu Group Select, pressione e mantenha pressionadas simultaneamente as setas "para cima" e "para baixo".
2. O Visor apresentará a mensagem "Enter Pin _ _ _ _ ". Digite o número entre 1 e 4 dígitos usando o teclado numérico.

OBSERVAÇÃO: O número definido pela fábrica para entrar no modo de edição é o "9". Para mudar o número default, ver a seção Modificar Número Pin de Edição na Página 19.

3. Pressione a tecla "Enter".
4. A tela de Escolha de Temperatura (Figura 27) será mostrada com a presente configuração de temperatura.
5. Altere a configuração da temperatura pressionando as setas "Para Cima" e "Para Baixo". A temperatura será aumentada ou diminuída em incrementos de 5°C.
6. Pressione a tecla "Enter" para aceitar a temperatura indicada e avançar para a tela "Edit Group". O forno aquecerá/resfriará até a temperatura preestabelecida e manterá essa temperatura ao longo do processo de edição e cozimento.

OBSERVAÇÃO: Recomenda-se que, uma vez definida a Temperatura Preestabelecida, esta permaneça como um parâmetro constante para todas as Receitas.

ALTERANDO A IDLE IR SET TEMPERATURE

A Idle IR Set Temperature é a temperatura mantida pelos elementos de aquecimento IR na parte inferior do forno, enquanto estiver no modo de espera. Por default, essa temperatura está definida como sendo 537°C. Contudo, o usuário poderá alterar a temperatura para qualquer valor entre 260 e 621°C.

Para alterar a configuração dessa temperatura, siga os passos abaixo:

1. Com o forno no modo Off, pressione simultaneamente as teclas "Back" e "Enter".
2. O Visor exibirá a mensagem "Enter Pin _ _ _ _ ". Digite 9-4-2-8 (W-H-A-T) e pressione a tecla "Enter".

OBSERVAÇÃO: O número 9428 permite ao usuário entrar no modo teste que é usado basicamente por técnicos de manutenção para diagnosticar condições de falha.

3. Pressione a tecla "Para Baixo" para selecionar "IR SI" e pressione a tecla "Enter".
4. Digite a nova Idle IR Set Temperature usando o teclado numérico e pressione a tecla "Enter".
5. Pressione continuamente a tecla "Back" para retornar a tela "Off".

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Como regra geral, a Idle IR Set Temperature deve ser ajustada para uma média de todas as temperaturas IR Set Temperature, de forma a evitar que o elemento de aquecimento IR sofra aquecimentos e resfriamentos significativos entre Receitas.

DESABILITAR O MÓDULO EDITAR.

O Modo Editar pode ser desabilitado de forma a prevenir que pessoas alterem quaisquer das Receitas armazenadas ou a Temperatura Prestabelecida.

Para desabilitar ou reabilitar o Modo Editar siga os passos abaixo:

1. A partir da tela "Off", pressione simultaneamente as teclas "Back" e "Enter".
2. O Visor exibirá a mensagem "Enter Pin _ _ _ _". Digite 8-4-3-3 (T-I-D-E) e pressione a tecla "Enter".
3. Quando o sistema pedir, digite "9" para reabilitar o Modo Editar. Pressione qualquer outra tecla para desabilitar o modo.
4. O Visor retornará para a tela "Off".

CUSTOMIZAR A TELA.

Há duas (2) telas - "Enter Cook Time" e "Done" – das quais o usuário tenha a opção habilitar ou desabilitar, dependendo de sua preferência.

A Tela "Enter Cook Time"

Essa tela aparece no processo de Escolha de Menu visto na Página 16.

Essa tela pode ser desabilitada para evitar que um usuário altere o Tempo Total de Cozimento antes de apertar a Tecla Variável "Start" para iniciar o Ciclo de Cozimento.

Para desabilitar ou reabilitar a tela "Enter Cook Time", siga os passos abaixo:

1. A partir da tela "Off", pressione simultaneamente as teclas "Back" e "Enter".
2. O Visor exibirá a mensagem "Enter Pin _ _ _ _". Digite 8-4-6-3 (T-I-M-E) e pressione a tecla "Enter".
3. Quando o sistema pedir, digite "9" para reabilitar o Modo Editar. Pressione qualquer outra tecla para desabilitar o modo.
4. O Visor retornará para a tela "Off".

A Tela "Done"

A tela "Done" aparece ao final do Ciclo de Cozimento. Ver a seção Ciclo de Cozimento Encerrado ou Interrompido na Página 18.

Essa tela pode ser desabilitada para eliminar a opção de salvar um Tempo de Cozimento ou Cozinhar Mais, que tenha sido alterado.

Para desabilitar ou reabilitar a tela "Done", siga os passos abaixo:

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

1. A partir da tela "Off", pressione simultaneamente as teclas "Back" e "Enter".
2. O Visor exibirá a mensagem "Enter Pin _ _ _ _ ". Digite 8-4-6-3 (D-O-N-E) pressione a tecla "Enter".
3. Quando o sistema pedir, digite "9" para reabilitar o Modo Editar. Pressione qualquer outra tecla para desabilitar o modo.
4. O Visor retornará para a tela "Off".

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Desenvolvimento de Receitas e Dicas de Cozimento

DESENVOLVER RECEITAS.

O forno TurboChef usa uma combinação de ar quente e radiação de microondas para cozinhar os alimentos. A experiência com fornos a convecção ou microondas pode revelar tanto semelhanças quanto diferenças significativas. A chave para criar boas Receitas a partir de uma variedade de diferentes itens de alimentos é compreender as seguintes regras:

1. Os fornos TurboChef usam uma capa de ar quente para envolver o alimento e selar a umidade.
2. O ar quente fornece a maior parte do aquecimento e o dourado aos alimentos. Quanto mais alta for a velocidade do ar, mais rapidamente a energia térmica é transferida para o alimento.
3. As microondas fornecem calor para o interior do alimento. Não tente realizar todo o cozimento através de microondas.
4. O peso do alimento determina o Tempo Total de Cozimento necessário. Quanto maior o peso, maior será o Tempo Total de Cozimento necessário. (A maior parte das pizzas de espessura média é preparada em 100 segundos).
5. Alimentos densos ou espessos (grossos) podem precisar ser virados na metade do Ciclo de Cozimento.
6. As microondas tendem a ser mais eficientes nos estágios iniciais do processo de cozimento, sendo que o ar quente termina o processo.
7. A cor (dourada) se desenvolve ao final do processo de cozimento. Velocidades mais elevadas de ar nas etapas finas do Ciclo de Cozimento têm forte influência sobre a cor dos alimentos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Metodologia do Desenvolvimento

Ao desenvolver uma Receita, é importante ter em mente o seguinte:

1. O Tempo Total de Cozimento depende fortemente no peso, tamanho da porção ou formato do alimento.

Ao desenvolver a Receita para o Tornado, um bom ponto de partida para o Tempo Total de Cozimento é dividir por 10o Tempo de Cozimento convencional.

2. Os dois principais componentes de um Evento são os percentuais de Microondas e de Ar. Cada um destes afeta o produto diferentemente.
 - o O fluxo de ar confere a cor, a caramelização e a textura quando a umidade não for ativa.
 - o Microondas cozinham o alimento rapidamente e mantêm a umidade do alimento em movimento.

Embora o forno Tornado seja um forno de cozimento rápido, pensar em termos de cozimento convencional pode ser de grande ajuda para estabelecer um ponto de partida para começar a testar e refinar a configuração das Receitas.

Através da análise de 3 processos de cozimento diferentes, os exemplos a seguir mostram a relação entre os métodos de cozimento tradicionais e o mundo do cozimento rápido.

Exemplo 1: Pizza Congelada.

A pizza congelada precisará ser descongelada, cozida e finalizada. Essas três etapas - descongelamento, cozimento e finalização - no cozimento rápido correspondem ao:

Descongelamento:

Alta energia microondas para tirar o alimento de seu estado congelado.

Cozimento:

Microondas e Ar são usados para cozinhar o alimento. Dependendo do item, o cozimento pode requerer vários Eventos para maximizar a qualidade .

Finalização:

Pouco ou nenhuma radiação de microondas é usada. O ar está entre moderado e alto para finalizar a caramelização do produto e atingir a coloração ideal.

A Receita poderá se parecer com isso:

Passo	Evento	% Tempo	% Ar	%Microondas
Descongelar	1	30	10	100
Cozinhar	2	40	50	90
Finalizar	3	30	60	30
	4	0	10	0
	5	0	10	0
	6	0	10	0

Exemplo 2: Batatas Fritas e Massa Folhada Congelada

Assim como ocorre com a pizza, esses dois itens precisam passar pelas etapas de descongelamento, cozimento e finalização.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Contudo, enquanto as batatas fritas e a massa folhada precisam passar pelas três etapas no processo de preparo, as características específicas destas etapas podem variar com base nas propriedades do produto sendo preparado.

A Receita das batatas fritas pode parecer com isso:

Passo	Evento	% Tempo	% Ar	%Microondas
Descongelar	1	80	100	80
Cozinhar	2	10	100	90
Finalizar	3	10	100	0
	4	0	10	0
	5	0	10	0
	6	0	10	0

Enquanto que a massa folhada poderá ter uma Receita assim:

Passo	Evento	% Tempo	% Ar	%Microondas
Descongelar	1	20	20	90
Cozinhar	2	50	60	20
Descansar	3	10	40	0
Finalizar	4	20	80	0
	5	0	10	0
	6	0	10	0

Observe que a massa folhada congelada recebeu um descanso entre as etapas de cozimento e finalização. Isso permite ao produto conseguir aquele efeito de camadas.

A Importância da Consistência

Fornos de cozimento rápido deixam pouca margem para erro e qualquer pequena modificação no peso do produto ou estágio inicial pode ter efeitos significativos no resultado final. Em função disso, a consistência no produto é muito importante no desenvolvimento e uso das Receitas.

No desenvolvimento e uso de Receitas, um resultado consistente dependerá do usuário manter as seguintes variáveis constantes:

- o Tamanho da porção e/ou peso.
- o Temperatura inicial e status. O mesmo produto cozido a partir do estágio congelado e outro de temperatura ambiente terão dois resultados muito diferentes da Receita.
- o Recipiente de Cozimento. Materiais diferentes reagem de maneira diferente com a tecnologia. Para obter uma lista de materiais de cozimento sugeridos para uso no forno Tornado, veja a seção de produtos para fornos na página seguinte.
- o O Estado do Forno. Recomenda-se que o forno esteja ligado por no mínimo trinta minutos antes de desenvolver Receitas.

Não Tenha Medo de Experimentar.

Ao desenvolver Receitas, não tenha medo de experimentar. Escreva a configuração atual e comece a testar variações. Velhas Receitas podem ser reprogramadas em questão de segundos.

OBSERVAÇÃO: Após entrar e editar a Receita, é melhor sair do Modo de Edição e rodar a Receita no modo ON.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

OBSERVAÇÃO: As configurações de Receitas não são intercambiáveis entre os fornos C3 e Tornado.

PRODUTOS PARA FORNOS.

Ao cozinhar com o Tornado, recomenda-se que os seguintes produtos sejam usados de forma a prolongar a vida do forno e melhorar a qualidade dos alimentos preparados.

Papel para Assar / Folhas

- o Papel revestido com silicone ou Quillon

Muitas vezes o papel para assar pode ser usado isoladamente no forno. O uso de Pressware/Ovenware II é basicamente para conter a gordura e a umidade dos alimentos durante a cocção. Folhas de papel para assar revestidas de silicone são adequadas para as aplicações com o TurboChef e esse papel pode ser encontrado com diferentes densidades. O papel Quillon também funciona, porém ele desbota e torna-se quebradiço muito mais facilmente.

Cerâmicas, Barro e Corningware

Recipientes de Cerâmica, Barro e Corningware podem ser usados com sucesso no forno. Esses produtos absorvem um pouco mais da radiação de microondas do que produtos de plástico ou de papel, porém isso pode ser facilmente ajustado através da configuração de cozimento, muitas vezes sem necessidade de estender o tempo de cocção. A possibilidade de usar esses recipientes quase que indefinidamente tornam esses produtos vantajosos em termos de custo a longo prazo. Contudo, esses produtos absorvem muita energia térmica no forno e são mais pesados que as outras alternativas, portanto o seu manuseio é uma questão de segurança. Se derrubados, esses produtos podem quebrar, mas se mantidos adequadamente podem sobreviver ao próprio

restaurante. Custos de manuseio e lavagem devem ser considerados com base em cada aplicação.

Vidro refratário

- o Pyrex ou vidro borossilicato

O vidro refratário (Pyrex) funciona bem nos fornos com os mesmos benefícios e problemas de cerâmicas ou produtos de barro. Contudo, embora o Pyrex tenha bom desempenho no forno, seu uso em uma cozinha comercial deve ser cuidadosamente avaliado. Caso seja derrubado, o Pyrex estilhaça em muitos pedaços pequenos e farpas de vidro, representando um grande risco para a segurança dos alimentos..

Plásticos.

- o CPET e PCTA

Os recipientes plásticos de CPET e PCTA podem ser usados, mas há riscos. Caso não haja alternativa para uso destes produtos, então a aplicação deve ser estruturada e controlada cuidadosamente. Embora o PCTA tenha uma temperatura de fusão de cerca de 25°C mais alto que o CPET, ambos têm um desempenho semelhante. Ambos podem amolecer, deformar e possivelmente derreter no TurboChef.

Os usuários precisam levar em consideração o alimento a ser cozido, tempo de cocção, configurações do forno e Temperatura Prestabelecida do forno. Especificamente, óleos e gorduras contidos nos alimentos podem tornar-se mais quentes que o ponto de fusão dos plásticos quando submetidos a microondas e altas temperaturas do ar. Ao usar recipientes de CPET / PCTA a temperatura do forno deverá ser ajustada para no máximo entre 204 e 218°C e a Temperatura Prestabelecida do IR deve ser reduzida para 260°C.

Usados nessa faixa de temperatura, os recipientes plásticos mantém bem a sua forma e aceitam tampas de encaixes projetadas para esta aplicação, tornando-os úteis para aplicações HMR. Os alimentos podem ser transportados nestes recipientes, já do fabricante, com um filme. (Remova o filme para a operação de cozimento, encaixe a tampa após o cozimento). Esses recipientes são facilmente conformados nos mais diversos formatos e configurações, proporcionando um visual e uma apresentação mais elaborada.

NordicWare®

Fabricados com plásticos de alta temperatura, os produtos NordicWare são valiosos acessórios para o forno, especialmente a "bandeja corrugada" ou o "prato oval" que são bons para aquecer frutos do mar, massas ou complementos. Esses produtos são ideais devido a seu baixo custo e possibilidade de serem reutilizados.

O que não pode ser usado

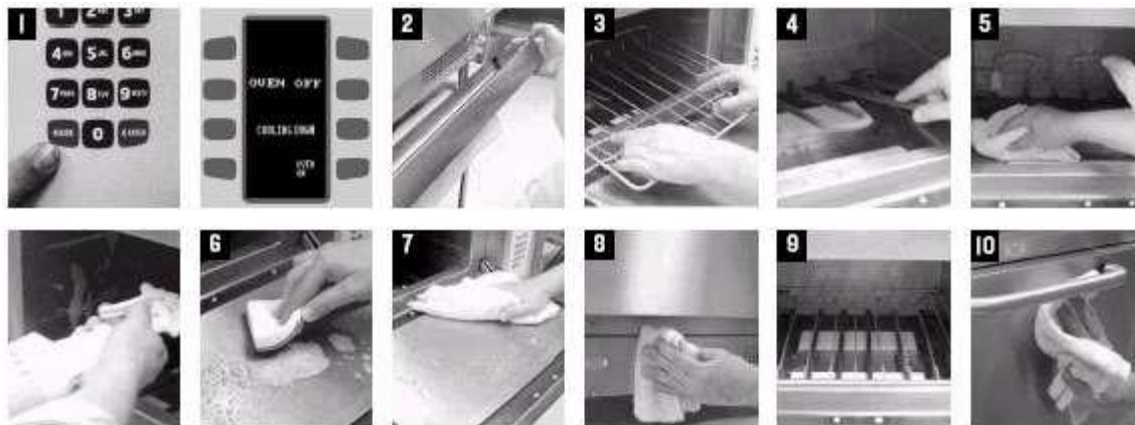
Os seguintes produtos não podem ser usados no forno Tornado:

- o Recipientes metálicos.
- o Papel de alumínio.
- o Filme plástico.
- o Papel manteiga.
- o Vidro não refratário.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

- o Madeira (espetinhos).
- o Plásticos não refratários.
- o Talheres.
- o Termômetros.
- o Arames de amarração.
- o Isopor.
- o Produtos de papel não resistentes ao fogo.

Manutenção e Identificação de Problemas



MANUTENÇÃO DIÁRIA DO TORNADO

Use apenas o limpador de fornos TurboChef (TurboChef Oven Cleaner). Outros produtos de limpeza podem danificar partes sensíveis e tornar sem efeito o termo de garantia.

Produtos e Equipamentos.

O limpador de fornos TurboChef e Guard, esponja de limpeza de náilon, toalha de limpeza, luvas descartáveis, óculos de segurança e máscara contra poeira (opcional).

Passo 1: Preparação do Forno.

- o Desligue forno apertando a tecla "Back"
- o O forno exibirá a mensagem "Oven Off-Cooling Down" (Forno Desligado - Em Resfriamento).
- o **NÃO** tente limpar o forno durante o ciclo de resfriamento indicado pela mensagem "Cooling Down" (Em Resfriamento).
- o O resfriamento leva aproximadamente 90 minutos.

- **ATENÇÃO: O forno opera a 260°C e pode causar sérios ferimentos caso o resfriamento não seja feito adequadamente.**

Passo 2: Remova o painel de acesso inferior.

- o Limpe qualquer resíduo que tenha sido coletado.

Passo 3: Remova a grelha.

- o Lave, enxague e higienize a grelha.

- **ATENÇÃO: Certifique-se de que o interior do forno esteja frio antes de remover a grelha.**

Passo 4: Erga os elementos de aquecimento inferiores.

- o Certifique-se de que os elementos estejam frios antes de tocá-los.

- **ATENÇÃO: Os elementos de aquecimento trabalham a 537°C e podem causar sérios ferimentos caso o resfriamento não seja feito adequadamente.**

Passo 5: Remova Quaisquer Partículas e Borrife o Interior do Forno com o Limpador de Fornos TurboChef .

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

- o Com uma toalha úmida, remova quaisquer partículas grandes do forno
- o Para sujeiras persistentes use diretamente o Limpador de Fornos TurboChef.
- o Permita que o limpador penetre durante 5 minutos.
- o NUNCA saturar ou encharcar o fundo do forno com água ou limpador.

Passo 6: Limpar o interior do forno.

- o Com uma esponja de náilon limpe a porta e o compartimento interno do forno.
- **ATENÇÃO: Não aplique pressão sobre as coberturas brancas de direcionamento de microondas. A quebra dessa peça resultará numa chamado de assistência técnica não coberta pela garantia.**

Passo 7: Enxugue o Interior do Forno

- o Passe uma toalha úmida no compartimento do forno e na porta.
- o Passe uma toalha limpa e úmida sobre os elementos de aquecimento.

Passo 8: Limpe as Áreas onde está Localizado o Painel de Acesso Inferior.

- o Limpe a área externa do forno onde está localizado o painel de acesso inferior.
- o Não use produtos químicos nessa área.

Passo 9: Abaixe o Elemento de Aquecimento e Recoloque a Grelha e o Painel de Acesso inferior.

Passo 10: Aplique o produto TurboChef Oven Guard e limpe a Parte Exterior do Forno.

- o Borrife produto sobre uma toalha e passe sobre a superfície lateral do compartimento do forno e da porta.
- o Não passe o produto diretamente sobre a superfície do forno.
- o Não passe este produto sobre os elementos de aquecimento IR ou sobre os bicos.
- o Limpeza da parte exterior
- o Passe uma toalha limpa e úmida na superfície exterior do forno.
- o O forno está pronto para ser ligado.

O QUE PODE E O QUE NÃO PODE SER FEITO.

Pode:

- o Assegurar-se de que o forno seja limpo diariamente.
- o Usar apenas produtos de limpeza TurboChef
- o Remover os alimentos do forno tão logo sejam preparados.
- o Utilizar apenas os produtos seguros para microondas aprovados pela TurboChef
- o Rever as instruções de cozimento para garantir que as configurações estejam corretas.
- o Ligar para a assistência ao cliente ou para o seu Distribuidor Autorizado imediatamente no caso de quebra das coberturas de janelas guias de microondas.
- o Manter o Manual do forno para o caso de consultas futuras.

Não Pode:

- o Erguer o forno pelas alças.
- o Bater a porta do forno.
- o Colocar papel de alumínio ou objetos metálicos de qualquer natureza dentro do forno.
- o Operar o forno vazio, sem alimentos no compartimento de Cozimento.
- o Abrir e fechar a porta com frequência para verificar o produto.
- o Cozinhar produtos envoltos em filme plástico de qualquer tipo.
- o Colocar produtos no forno até que estejam prontos para cozinhar.
- o Usar produtos de limpeza que não sejam aprovados para o forno.
- o Permitir que qualquer produto de limpeza ou água fiquem no fundo do forno após a limpeza ou a qualquer momento.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

- o Colocar peso excessivo sobre o forno.

IDENTIFICAÇÃO DE PROBLEMAS

Para economizar tempo e dinheiro, observe os passos a seguir antes de chamar a assistência técnica. Consulte a tabela 1 na Página 31.

1. Pressione a tecla "Back" no teclado até que o forno exiba a mensagem "Oven Off" (Forno Desligado).
2. Pressione simultaneamente as teclas "4" e "6" e anote o número de série que aparecerá na segunda linha da tela bem como as falhas (Faults) apresentadas entre F1 até F6.
3. Após anotar o número de série e o tipo de falha, tecla "Enter" para que o forno inicie o Auto Teste. Ver Página 14 para mais informações sobre o Auto Teste.
4. Uma vez que todos os sub sistemas tenham sido testados, anote apenas aqueles com a mensagem de "Fail" (Falha).
5. Caso todos os sistemas passem (Pass), pressione a tecla "Back" até que a mensagem "Oven Off" (Forno Desligado) apareça na tela.
6. Pressione a Tecla Variável "Oven On" (Forno Ligado) e permita que o forno seja aquecido até a Temperatura Preestabelecida.

Após cumprir os passos acima, registre as informações e tenha-as em mãos antes de ligar para a Assistência Técnica ou para um Distribuidor Autorizado.

Tabela I: Códigos de Erros/Falhas, Possíveis Causas e Soluções Sugeridas

A seguir está uma lista de códigos de falha e mensagens de erro, juntamente com os possíveis problemas que o forno pode estar experimentando. Por favor tente a solução recomendada antes de solicitar a assistência técnica.

OBSERVAÇÃO: Os códigos de falhas listados em negrito deverão terminar um Ciclo de Cozimento assim que descobertos; contudo, o usuário será alertado sobre possíveis problemas na circulação do ar.

Ocorrência	Possíveis causas	Soluções
Falta de energia no forno	<input type="checkbox"/> Forno não está ligado na tomada. <input type="checkbox"/> Disjuntor principal está desligado.	<input type="checkbox"/> Ligar o forno na tomada. <input type="checkbox"/> Checar se o disjuntor do quadro está ligado. Religar o disjuntor e então ligar o forno novamente .
Forno não está aquecendo de maneira adequada	<input type="checkbox"/> Forno está na posição Desligado. <input type="checkbox"/> A porta não está fechada. <input type="checkbox"/> Forno foi desligado no quadro de disjuntores.	<input type="checkbox"/> Pressione a Tecla Variável "Oven On". <input type="checkbox"/> Feche a porta do Compartimento de Cozimento. <input type="checkbox"/> Pressione a Tecla Variável "Back" até que o forno seja desligado- Espere dois (2) minutos. Religue o forno na tomada, ligue o disjuntor/ fornecimento de energia e pressione a Tecla Variável "Oven On"

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Visor exibe “Oven Door Open” (Porta do Forno Aberta) e o Alarme sonoro é emitido.	<input type="checkbox"/> A porta do forno está aberta <input type="checkbox"/> Os conectores da porta não estão alinhados	<input type="checkbox"/> Abra e feche a porta várias vezes <input type="checkbox"/> Ligue para a assistência técnica
O forno não está cozinhando de maneira adequada	<input type="checkbox"/> O Forno não está limpo. Grandes depósitos de gordura, carvão ou restos de comida afetam as microondas. <input type="checkbox"/> O Grupo e/ou nome do item não foi selecionado corretamente para o produto. <input type="checkbox"/> O produto não foi preparado a partir do estado inicial. Por exemplo: refrigerados ou congelados.	<input type="checkbox"/> Limpe o forno seguindo as instruções de limpeza na Página 29. <input type="checkbox"/> Certifique-se que o Grupo e/ou nome do item selecionado esteja correto para o produto sendo preparado. <input type="checkbox"/> Verifique se o produto estava no estado correto antes de ser colocado no forno.
F1: Blower Running Status Bad (O Funcionamento do Soprador está ruim).	<input type="checkbox"/> Energia do forno interrompida	<input type="checkbox"/> Verifique se o disjuntor do quadro está ligado. Relique o disjuntor e o forno. <input type="checkbox"/> Coloque o forno no OFF por dois (2) minutos, tire da tomada por no mínimo dois (2) minutos, recoloque o forno na tomada e então pressione a Tecla Variável “Oven On”.
F2: Cook Temperature Low (Baixa Temperatura de Cozimento)	<input type="checkbox"/> Energia do forno interrompida <input type="checkbox"/> Os bicos de ar no topo da Compartimento de Cozimento estão entupidos <input type="checkbox"/> A Porta do forno está desalinhada <input type="checkbox"/> Aquecedor com defeito <input type="checkbox"/> O Motor do Soprador não está funcionando <input type="checkbox"/> O forno não está totalmente aquecido	<input type="checkbox"/> Cheque se o disjuntor do quadro está ligado. Relique o disjuntor e então o forno <input type="checkbox"/> Abra a Porta do forno e verifique se os bicos de ar no topo da compartimento de Cozimento estão limpos e desentupidos. <input type="checkbox"/> Abra e feche a porta várias vezes e verifique se a porta do forno está fechada. Reajuste o limite de altura localizado no canto inferior esquerdo da parede traseira do forno. <input type="checkbox"/> Chame a Assistência Técnica* <input type="checkbox"/> Consulte a seção Self Test (Auto Teste) e siga os passos nela descritos antes de chamar a Assistência Técnica* <input type="checkbox"/> Repita o aquecimento e permita que o forno fique em espera por cinco (5) minutos.
F3: Magnetron Current Low (Baixa Corrente Magnetron)	<input type="checkbox"/> Circuito de microondas com defeito	<input type="checkbox"/> Consulte a seção Selt Test (Auto Teste) e siga os passos nela descritos antes de chamar a Assistência Técnica*
F4 Monitor da Porta com defeito	<input type="checkbox"/> Os conectores da porta do forno não estão funcionando	<input type="checkbox"/> Consulte a seção Selt Test (Auto Teste) e siga os passos nela descritos antes de chamar a Assistência Técnica*
F5: Magnetron Over Temperature	<input type="checkbox"/> Passagem de ar de refrigeração bloqueada.	<input type="checkbox"/> Verifique se toalhas de papel ou outros objetos estão obstruindo

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

(Magnetron Acima da Temperatura)	<input type="checkbox"/> Exaustor da ventoinha de refrigeração traseira está bloqueado.	a passagem de ar frio para dentro do forno. <input type="checkbox"/> Consulte a seção Selt Test (Auto Teste) e siga os passos nela descritos antes de chamar a Assistência Técnica*
F6: EC Temp. (Temperatura EC)	<input type="checkbox"/> Passagem de ar de refrigeração bloqueada. <input type="checkbox"/> Exaustor da ventoinha de refrigeração traseira está bloqueado.	<input type="checkbox"/> Verifique se toalhas de papel ou outros objetos estão obstruindo a passagem de ar frio para dentro do forno. <input type="checkbox"/> Verifique se o ventilador traseiro está livre de resíduos. Limpe conforme às especificações.
Tampa de Wave Guide está quebrada ou danificada	<input type="checkbox"/> Mau uso por parte do usuário.	<input type="checkbox"/> Chame a Assistência Técnica.

CONVERSOR CATALÍTICO.

O conversor catalítico está instalado no duto de retorno do ar. Somente um técnico qualificado deve realizar a remoção ou instalação de um conversor catalítico.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: O conversor catalítico pode ser limpo com o Limpador de Fornos TurboChef e enxaguado com água destilada. Permita que o conversor catalítico seque ao ar antes da reinstalação. Caso o Limpador de Fornos TurboChef não seja disponível **NÃO SUBSTITUIR POR OUTRO PRODUTO - USE APENAS ÁGUA DESTILADA.**

Devido à natureza da maior parte dos alimentos e a física empregada na operação do forno, o acúmulo de gordura é inevitável. Uma rotina rígida de limpeza pode resolver a maioria dos problemas; contudo a circulação de ar saturado de gorduras não diluídas é a maior causa do acúmulo de gorduras no sistema e conseqüentemente de quaisquer sabores residuais associados.

Gorduras dispersas no ar tendem a aderir e cozinhar nas superfícies do forno em contato com fluxo em seguida ao compartimento de cozimento. Em função das altas temperaturas do forno, esta gordura tende a decompor-se rapidamente em compostos orgânicos derivados.

Esses derivados normalmente têm efeitos positivos e negativos no cozimento. Subprodutos com cadeias curtas adicionam características favoráveis de sabor ao alimentos enquanto que as cadeias de carbono mais longas conferem um sabor amargo desagradável aos alimentos. A instalação de um conversor catalítico afeta o manejo das gorduras e quaisquer sabores residuais que poderão acumular ao longo do tempo. Um conversor catalítico operando de forma correta transforma a gordura que está em suspensão no ar em água, dióxido de carbono e pequenas quantidades de nitrogênio e oxigênio. O conversor catalítico age como uma câmara de combustão das gorduras em suspensão. Os catalisadores presentes no filtro reduzem a temperatura de queima de partículas de gordura em suspensão de 450-550°C para 232-288°C, permitindo que ocorra a combustão. A temperatura de operação do forno determina diretamente a porcentagem de conversão das gorduras em suspensão. Uma passagem única do ar através do sistema resulta em melhorias entre 20 e 30% na qualidade do ar.

Problemas com um conversor catalítico são indicados pela redução na capacidade do forno em dourar os alimentos (causado pela redução no fluxo de ar) ou pela transferência de sabor de um grupo de alimentos para outros.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Caso o usuário tenha problemas com o conversor catalítico, entre em contato com uma Assistência Técnica Autorizada TurboChef.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Garantia Limitada Internacional

Esta Garantia Limitada aplica-se a todos os fornos da série "Tornado" da TurboChef (o "Equipamento") fabricado pela TurboChef Technologies Inc. ("TurboChef") e vendidos a clientes fora dos Estados Unidos, Canadá, Porto Rico, América Central e do Sul, por um Distribuidor Autorizado da TurboChef International (o "Distribuidor Autorizado").

Garantia Limitada.

Você, o comprador ("Você") assinou um contrato de compras com um Distribuidor Autorizado para a compra do Equipamento. Esta Garantia Limitada é dada a Você pelo Distribuidor Autorizado de quem Você comprou o Equipamento junto com o apoio da TurboChef. Sujeito às limitações estabelecidas abaixo, o Distribuidor Autorizado garante a Você que a quantidade e especificações do Equipamento entregues a Você serão definidas no pedido feito ao Distribuidor Autorizado e que o Equipamento está livre de quaisquer defeitos, seja de produto ou de mão-de-obra, por doze (12) meses a partir da data da instalação ("Período de Garantia"), sujeitos aos termos e condições aqui estabelecidos.

Declaração.

Você aceita ser o único responsável pela escolha do Equipamento de forma a definir sua adequação a suas necessidades. Todas as demais garantias, condições ou termos relacionados a adequação de uso, qualidade ou condições do Equipamento, quer sejam expressas ou implícitas por estatuto ou legislação ou de outra forma definidos, estão excluídos até o limite da lei.

Sistema de Garantia Global da TurboChef.

Esta Garantia Limitada passa a vigorar a partir do momento da entrega do Equipamento nas suas dependências. O Distribuidor Autorizado deverá inspecionar e instalar o Equipamento em suas dependências de acordo com as instruções da TurboChef e registrar o número de série do Equipamento, detalhes do seu contrato, data e hora da instalação e os resultados da inspeção realizada por ele. Esta informação será lançada pelo Distribuidor Autorizado no sistema de garantia global TurboChef e será usada pela TurboChef, pelo Distribuidor Autorizado e por seus agentes de serviços autorizados para o fornecimento dos serviços de garantia.

Serviços de Garantia.

Durante a vigência do período de garantia, quaisquer defeitos materiais no Equipamento serão reparados ou substituídos, livre de ônus, a critério da TurboChef, desde que:

1. Você notifique o Distribuidor Autorizado de quem Você adquiriu o Equipamento e/ou a TurboChef tão logo seja razoavelmente possível após descobrir o defeito e de acordo com os procedimentos para solicitação de garantia estabelecidos abaixo;
2. Você forneça ao Distribuidor Autorizado de quem Você adquiriu o Equipamento e/o a TurboChef todos os dados e informações razoavelmente solicitadas pela TurboChef, Distribuidor Autorizado ou seus agentes de serviços autorizados referentes à sua solicitação de garantia;
3. O Equipamento seja colocado à disposição da TurboChef, do Distribuidor Autorizado ou de seus agentes de serviços autorizados;
4. O Equipamento tenha sido instalado por um Distribuidor Autorizado e Você tenha fornecido todas as informações necessárias para que este faça o registro do Equipamento no sistema de garantia global TurboChef.
5. O Equipamento tenha sido operado e mantido por Você de acordo com as instruções contidas no Manual do Proprietário TurboChef fornecido junto com o Equipamento (conforme atualizado pela TurboChef);

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

6. Você não tenha usado quaisquer aparelhos, acessórios, consumíveis ou peças não aprovadas no Equipamento; e
7. Reparos, modificações ou alterações não tenham sido tentados, exceto aquelas feitas por distribuidores autorizados ou seus agentes de serviços autorizados ou pela TurboChef.

A TurboChef ou seus Distribuidores Autorizados não assumirão quaisquer responsabilidades por danos causados por sua incapacidade de fornecer um ambiente de instalação e operação adequada (incluindo fonte de energia e HVAC) ou instalações conforme descritas no manual, uso inadequado ou abuso ou por acidentes, negligência, falta de energia ou picos de energia (picos de tensão) ocorridos de qualquer forma.

A seu único critério, a TurboChef poderá substituir um Equipamento defeituoso ou componentes defeituosos por peças novas, recuperadas ou consertadas com capacidade igual ou maior, e tais Equipamentos ou componentes serão garantidos pelo Distribuidor Autorizado para o restante do Período de Garantia. Equipamento ou componentes com defeito que tenham sido substituídos serão de propriedade da TurboChef.

Solicitação de Garantia: qualquer solicitação de garantia deve ser feita por escrito diretamente ao Distribuidor Autorizado de quem Você adquiriu o Equipamento ou à TurboChef, no seguinte endereço:

(inserir endereço)

A solicitação a ser recebida pela TurboChef até o último dia do Período de Garantia deverá conter o N° de série do Equipamento. Após receber a solicitação de garantia, a TurboChef notificará prontamente um Distribuidor Autorizado ou Assistência Técnica Autorizada para entrar em contato com Você, verificar sua solicitação e, caso necessário, providenciar uma visita técnica ao local durante o horário comercial.

Consumíveis e Peças Gastas do Equipamento: nem a TurboChef nem seus Distribuidores Autorizados assumirão qualquer responsabilidade por consumíveis ou peças que são gastas no uso normal do Equipamento em operação ou por falhas e danos provocados ao Equipamento ou componentes pelo uso de produtos químicos, aparelhos ou processos não aprovados.

Cobrança por Serviços não Cobertos pela Garantia Limitada: caso Você solicite serviços de reparo, substituição ou outros serviços não cobertos por esta Garantia Limitada, Você será cobrado e deverá pagar ao Distribuidor Autorizado ou a seus agentes de assistência técnica de acordo com as tarifas normais e condições comerciais.

Responsabilidade por Produto: nem a TurboChef nem seus representantes autorizados assumem qualquer responsabilidade por danos secundários, especiais ou conseqüentes, incluindo, porém não limitados à perda de serviços, lucros cessantes, ou uso substitutivo feito por Você ou quaisquer terceiros, decorrentes ou não de contratos, atos ilícitos (incluindo negligência), ou outro resultante de violação, por parte da TurboChef ou seus Distribuidores Autorizados, dos dispositivos da Garantia Limitada aqui contidos.

Remédio Exclusivo: A Garantia Limitada determina as únicas e exclusivas responsabilidades da TurboChef e do Distribuidor Autorizado e os únicos e exclusivos remédios cabíveis a Você.

Direitos de Terceiros: O "UK Contract Act" (Direitos de Terceiros) de 1999 não se aplica a esta Garantia Limitada e nada aqui contido confere a terceiros quaisquer benefícios ou direitos de invocar quaisquer termos desta Garantia Limitada.

Interdependência: Caso qualquer item ou dispositivo contido nesta Garantia Limitada ou qualquer parte deles ("item em violação") seja declarado ou tornem-se não executável, inválido ou ilegal, por

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

qualquer motivo que seja e em qualquer jurisdição, os demais termos de dispositivos dessa garantia permanecerão válidos e vigentes nessa jurisdição, como se houvessem sido feitos sem o item em violação e a Garantia Limitada integral permanecerá vigente e válida em todas as demais jurisdições.

Legislação Aplicável e Totalidade do Contrato: Esta Garantia Limitada será regida e interpretada de acordo com as leis britânicas. A aplicação da Convenção das Nações Unidas sobre Vendas de Bens Internacionais está excluída desta Garantia Limitada. A Garantia Limitada não poderá ser alterada, revisada ou modificada pelo Distribuidor Autorizado ou seus agentes de serviços, e nenhuma ação, alteração, revisão ou modificação feita pela TurboChef será válida a menos que assinada pela TurboChef.

Garantia Limitada para a América do Norte

O FORNO DE COZIMENTO RÁPIDO TURBOCHEF "TORNADO" - AMÉRICA DO NORTE

A Garantia Limitada da TurboChef para o forno de cozimento rápido descrito abaixo torna-se vigente a partir do embarque do seu forno. Caso necessite de ajuda adicional após rever os termos da garantia descritas abaixo, por favor ligue para o Serviço de Assistência ao Cliente da TurboChef.

Garantia Limitada.

A TurboChef Technologies Inc. ("TurboChef") garante a Você, o comprador, que o forno de cozimento rápido TurboChef que Você comprou (o "Equipamento") está livre de defeitos de material e de mão de obra, durante o período de garantia, de acordo com os termos e condições aqui estabelecidos. O "Período de Garantia" é de treze (13) meses após a data de embarque do Equipamento da fábrica TurboChef nos EUA ou dos centros de distribuição. Esta garantia é condicionada a notificação imediata de quaisquer reclamações à TurboChef, conforme disposto no parágrafo intitulado "Solicitação de Garantia" abaixo, desde que a TurboChef receba todos os dados e informações exigidas pela TurboChef ou seus agentes de serviços com relação ao motivo da solicitação de garantia, bem como todo acesso necessário às suas dependências e ao Equipamento. Esta garantia é feita somente ao comprador inicial do Equipamento a partir de um Revendedor Autorizado TurboChef; esta garantia não é transferível para compradores subsequentes, a menos que tenha consentimento por escrito da TurboChef.

Declaração de Garantia.

Conforme disposto no parágrafo acima, o Equipamento é fornecido "Como é". A TurboChef declara que todas as demais garantias, expressas, estatutárias ou implícitas, incluindo porém não limitada à garantias implícitas de títulos, não violação, comercialização e adequação para a aplicação. A TurboChef não garante que o Equipamento atenderá a todas as suas especificações ou necessidades. O comprador aceita ser o único responsável pela escolha do Equipamento de por determinar sua adequação a suas necessidades.

Exclusão da Garantia.

Instalação, Operação e Manutenção Inadequadas: Equipamentos que não foram instalados, operados e mantidos de acordo com as diretrizes do Manual de Proprietário do forno de cozimento rápido TurboChef (manual este que poderá ser atualizado oportunamente - "Manual"), e cuja cópia é fornecida a Você juntamente com o Equipamento e que poderá ser fornecido a Você mediante solicitação, não estão incluídos nesta garantia. Esta garantia não se aplica aos danos ou falhas que resultem, na opinião única da TurboChef e ou de seus agentes de serviços, da não capacidade de fornecer uma instalação adequada ou ambiente de operação (incluindo fonte de energia elétrica adequada e HVAC) e instalações conforme recomendadas pelo manual, mau uso, abuso, acidente, negligência, falta de energia ou picos de energia (picos ou quedas de tensão), ou danos e falhas resultantes de incêndios, enchentes, raios ou outros desastres naturais ou provocados pelo homem, motivos de força maior, ou de Equipamentos com o número de série faltando ou alterado.

Modificações e Reparos: Equipamento que tenha sido modificado ou alterado por pessoas outras que não da TurboChef ou seus agentes de serviços, ou Equipamento que contnha acessórios não aprovados, são excluídos da cobertura desta garantia. Reparo no Equipamento feito por qualquer um que não seja da TurboChef ou um agente de serviços autorizado tornará inválidas todas as garantias sobre o Equipamento.

Acessórios: Acessórios e peças (coletivamente "Acessórios") que são consumidos no uso normal do Equipamento, ou em sua manutenção, não estão incluídos nesta garantia. Falha ou danos ao Equipamento de seus componentes resultantes do uso de produtos químicos não aprovados, acessórios ou processos também estão excluídos desta garantia. Esses acessórios poderão incluir,

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

mas não estão limitados a bandejas cerâmicas de cozimento, guia cerâmica de microondas, espátulas e produtos químicos de limpeza aprovados.

Faturas em Aberto: Caso o valor total da fatura referente ao Equipamento não tenha sido pago integralmente dentro de prazo de 45 dias a partir da data do faturamento, então a TurboChef não terá qualquer obrigação de honrar esta ou qualquer outra garantia sobre o Equipamento até que o pagamento seja recebido integralmente, incluindo quaisquer juros ou outros encargos, momento em que a cobertura da garantia passará a vigorar, porém sem a extensão no período de garantia.

Serviços de Garantia, Remédio Exclusivo.

A TurboChef será a única responsável por decidir se um componente do Equipamento está ou não com defeito. Componentes com defeitos cobertos por esta garantia serão reparados ou substituídos por único e exclusivo critério da TurboChef, sem ônus para Você e o componente reparado ou substituídos será coberto por esta garantia para o restante do Período de Garantia. Peças usadas para reparar um componentes defeituosos e componentes substituídos poderão ser novos, reconicionados ou remontados. A seu exclusivo critério, a TurboChef poderá decidir pela substituição de uma peça defeituosa coberta por esta garantia por uma peça nova, recuperada ou remontada, com capacidade igual ou maior a peça original e tal Equipamento será coberto por esta Garantia Limitada pelo restante do Período de Garantia. Peças e componentes com defeito serão propriedade da TurboChef. Este parágrafo declara a obrigação única e exclusiva da TurboChef e seu único e exclusivo direito a remédio de acordo com esta garantia. A TurboChef não será responsável pela falha em fornecer serviços de garantia em função de causas alheias ao controle da TurboChef ou de seus agentes de serviços.

Solicitações de Garantias.

Solicitações, de acordo com esta garantia, devem ser informadas a TurboChef durante nosso horário comercial através do número: 800.90TURBO, ou através de outros serviços definidos pela TurboChef. Após receber a solicitação e as informações relacionadas a uma verificação preliminar sobre a validade das solicitação, a TurboChef acionará um agente de serviços autorizado para entrar em contato com Você e estabelecer uma visita técnica durante o horário comercial normal do agente de serviços. Quaisquer custos incorridos pela TurboChef ou seus agentes de serviços em relação ao agente de serviços ter sido recusado ou impossibilitado de ter acesso ao Equipamento em suas dependências, ou por uma solicitação de assistência não coberta por esta garantia, serão cobrados de Você.

Cobranças por Serviços Fora da Garantia.

Para serviços de reparos, substituição ou quaisquer outros serviços fornecidos pelos agentes de serviços da TurboChef para trabalhos não cobertos por esta garantia, o agente deverá obter antes do início do trabalho ou serviço sua permissão para proceder e enviará faturas diretamente a Você pelo trabalho e serviços. Você pagará o serviço diretamente a ele de acordo com a tabela normal de preços e condições comerciais do agente de serviços.

Renúncia da Responsabilidade por Danos.

A TurboChef renuncia a toda responsabilidade por danos secundários, especiais e consequenciais, incluindo, porém não limitado à perda do uso, lucros cessantes, uso substitutivo, sofrido por Você ou terceiros, decorrentes de contratos, atos ilícitos (incluindo negligência), ou outro resultante de violação dos dispositivos da Garantia Limitada aqui contidos por parte da TurboChef ou seus Distribuidores Autorizados ou resultantes da fabricação, uso ou defeitos do Equipamento ou no Equipamento, mesmo que a TurboChef tenha sido alertada para a possibilidade da ocorrência de tais danos.

Indenizações do Cliente

Você concorda em manter a TurboChef isenta de todas as ações, reclamações, julgamentos, taxas e custos diretos ou indiretos movidas por terceiros decorrentes do uso do Equipamento. Você concorda ainda a indenizar ou manter a TurboChef isenta contra quaisquer danos secundários, consequenciais ou especiais sofridos por Você, incluindo lucros cessantes, perda ou substituição do uso, durante períodos de falha no Equipamento ou perda de uso.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Território

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

Esta garantia será regida e interpretadas de acordo com as leis do estado da Geórgia, nos Estados Unidos (exceto em relação aos dispositivos referentes a conflitos de legislação). A garantia aqui descrita é completa e é a única garantia para o Equipamento e substitui todas as demais garantias prévias verbais ou por escrito, contratos de empreendimentos que possam ter existido entre as partes relacionadas à garantia do Equipamento. Os termos desta garantia não podem ser alterados, revisados ou modificados exceto se feito por escrito pela TurboChef. Qualquer alteração, revisão ou modificação feita por um agente de serviços ou qualquer outra pessoa não será reconhecido pela TurboChef.