

CIBO+



Installation & Operating Instructions

CiBO+

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

Date Purchased: _____

Model Number: _____

Serial Number: _____

Dealer: _____



Installation & Operating Instructions

CiBO+

Contents

English	2 – 41
Important Information	3
Warnings and Precautions	4
Technical Data	7
Installation and Commissioning	7
Checklist of Enclosures	8
Accessories, Consumables and Codes	8
Operating Instructions	9
Cleaning	34
Servicing, Maintenance and Component Replacement	35
Service Information and Guarantee	36
Français	42 – 82

IMPORTANT INFORMATION

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



WARNING!

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



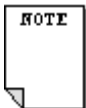
CAUTION!

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



NOTE:

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



KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE



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



Warnings and Precautions

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

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

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

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

During operation parts may become hot - avoid accidental contact.

Disconnect this appliance before servicing conducting any maintenance or cleaning.

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Caution

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

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

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

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

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

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



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

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



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

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

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

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

Do Not Operate the oven if it is damaged

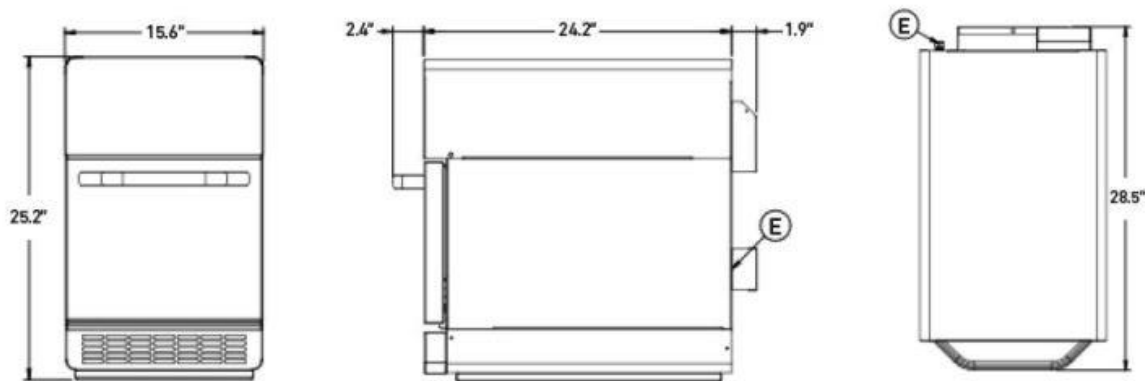
It is important that the oven door closes properly and there is no damage to the:

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

Planned Maintenance

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

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



Features & Benefits Overview

- CiBO+ utilises a unique tri-heat technology. Microwave, TurboAir, and ContactBase, combined deliver unrivaled quality, speed, and consistency.
- Achieve the same high quality results for every order. Simply press any one of the 40 menu items on the QPad touch screen and the oven will do the rest.
- 15.6" x 25.2" compact footprint with a generous sized oven. CiBO+ can fit anywhere yet still deliver a 12" pizza.
- No installation required - plug in and cook.
- Utilise non-traditional spaces with ventless technology.
- Antimicrobial protection reduces the spread of viruses on touch points
- Easily customise the position of menu items or recipe settings to suit your business with Touch & Change. Just touch what you want to change.

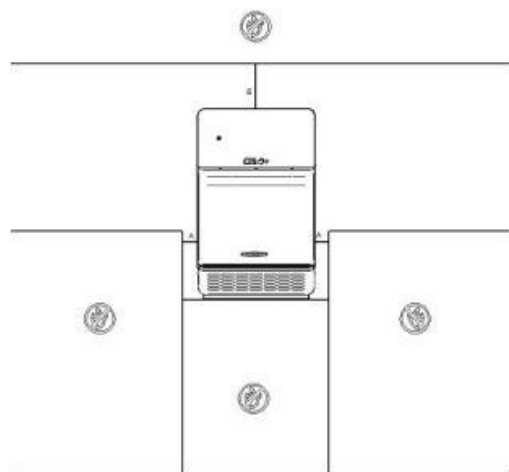


Fig1

Technical Data and Specifications

External Dimensions, Weight and Power

Height (inch)	25.2"
Width (inch)	15.6"
Depth (inch)	26.1" + 2.4" handle
Weight (lb)	114.7
Power rating	3kW, 208-240V, 60Hz

Internal oven cavity dimensions

Height (inch)	7.6"
Width (inch)	13.2"
Depth (inch)	13.6"

Installation and Commissioning

This appliance must be earthed.



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

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

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

Install this appliance on a level surface ensuring all vents are unobstructed. Ensure that the surface is capable of safely supporting the weight of the appliance. Any partitions, walls or furniture must be of non-combustible material. Minimum distances: A 2", B 2" – see Fig 1. The appliance is not intended for built-in installation.

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

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

What's in the box?

CiBO+ oven
This Instructions Manual IS901
USB Drive
Loading Paddle LT05
Teflon Tray CIBO/TT
Teflon Sheet TFS05
Oven Cleaner Starter Kit 105702

Accessories, Consumables and Codes

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

General layout

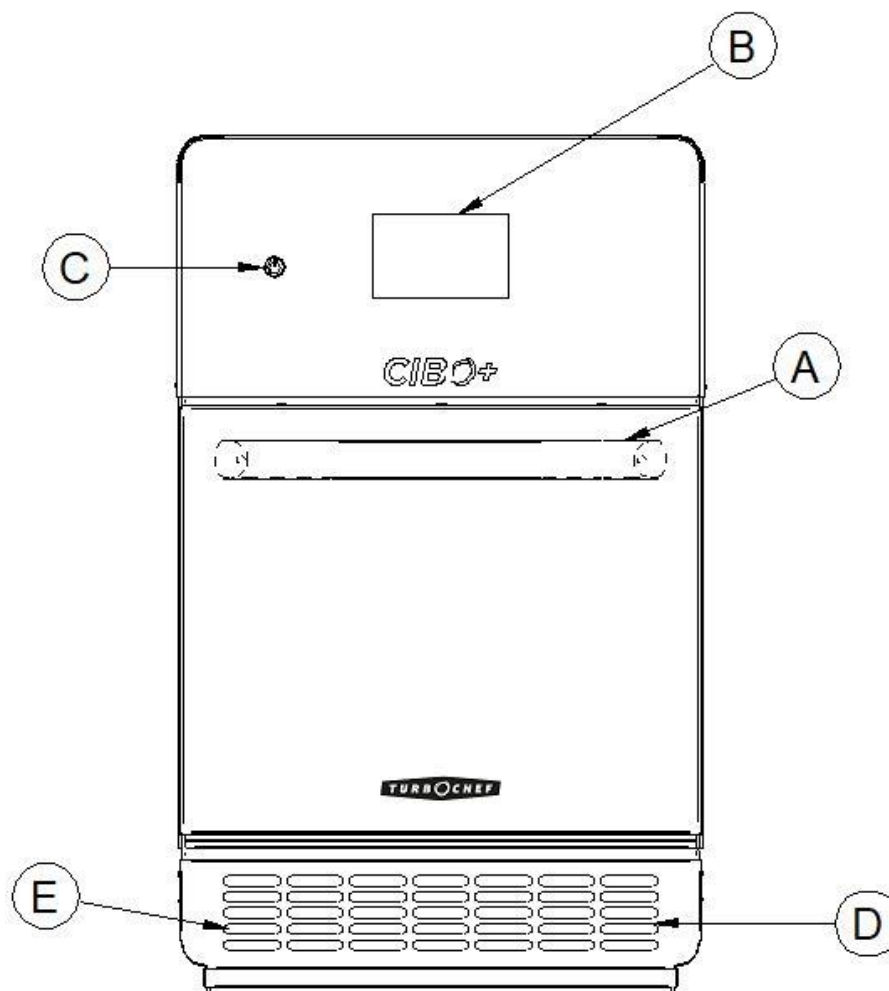


Fig 2 (Front View)

- A – Door Handle
- B – Touchscreen display
- C – On/Off button, Press and hold for 3 seconds
- D – Air filter, must always be fitted when the oven is switched on
- E – USB port (behind air filter)

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

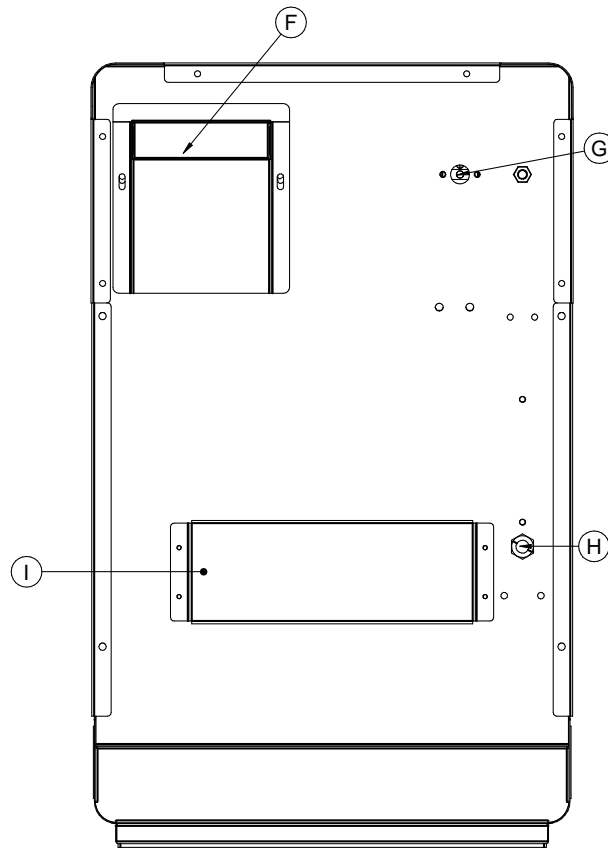


Fig 3 (Rear View)

F – Air Outlet, do not block

G – Limit thermostat

H – Mains supply

I – Stand-off spacer

Only qualified or trained personnel should use this appliance.

Quick start guide – Switching on

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

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

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

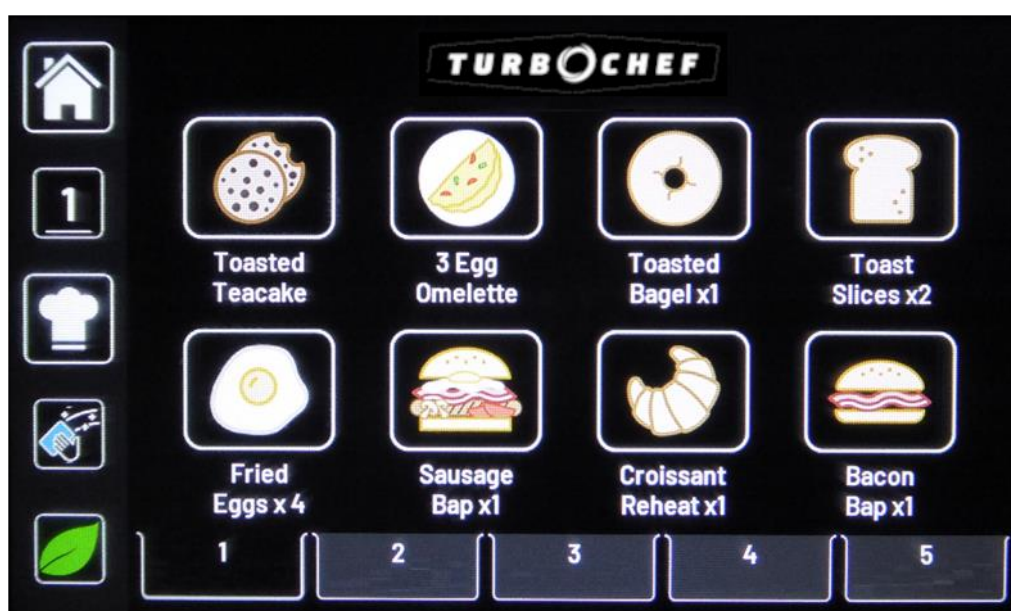
The Home screen

CiBO+ Tri Heat Cooking technology

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

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

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



Cleaning and switch off. This is a special function to rapidly cool the oven down to 122 °F (in around 10 minutes if the user opens the door), after which the oven automatically turns itself off.



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



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

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

Groups explained

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

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

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

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

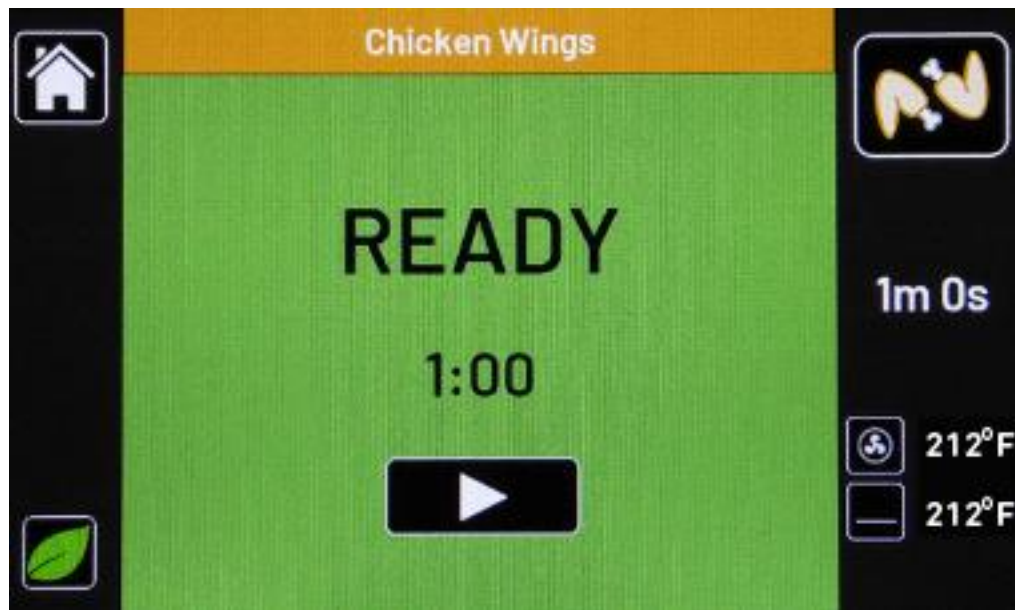
When a recipe is selected the oven heats to the oven and base temperature for that group.

Operation

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



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



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



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

Settings

Copying and moving recipes

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



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

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



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



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



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

Recipe editing

This is a typical recipe.



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

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

To change the oven temperature settings of a Group



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

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

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



Oven temperature. This is the temperature for the oven and is adjustable between 86 and 518°F



Base temperature. This is the temperature for the oven ceramic glass base and is adjustable between 86 and 644°F



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

To edit individual recipes

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



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

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



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



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



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

To change a recipe icon

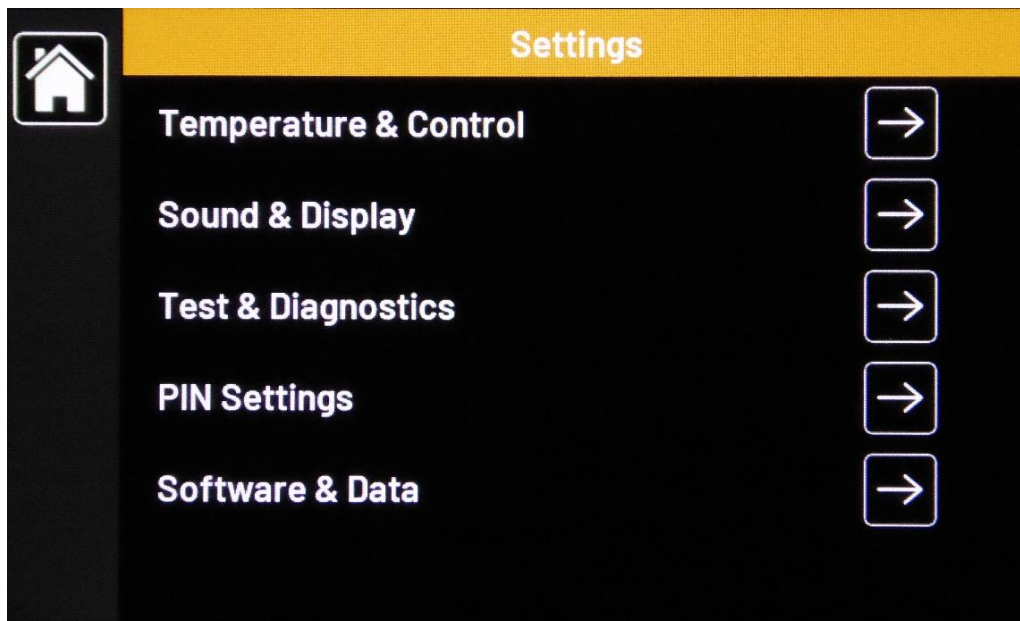
Recipe icons can be selected from a library to complement the product being cooked. To change a recipe icon, touch Recipe Manager and then the Recipe icon to be changed. Touch on the icon image in the top right corner to open the icon library. Select your new icon, touch **Save** and then Home icon to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

General Settings

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

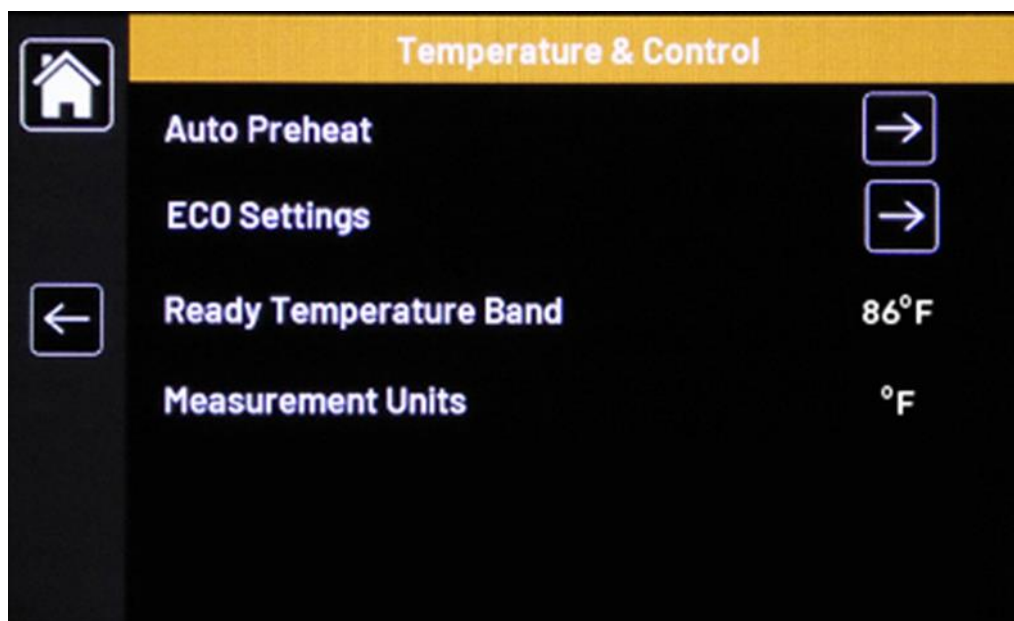


Settings Touch the settings button to access the general setup for the oven. This can be PIN protected



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

Temperature and Control



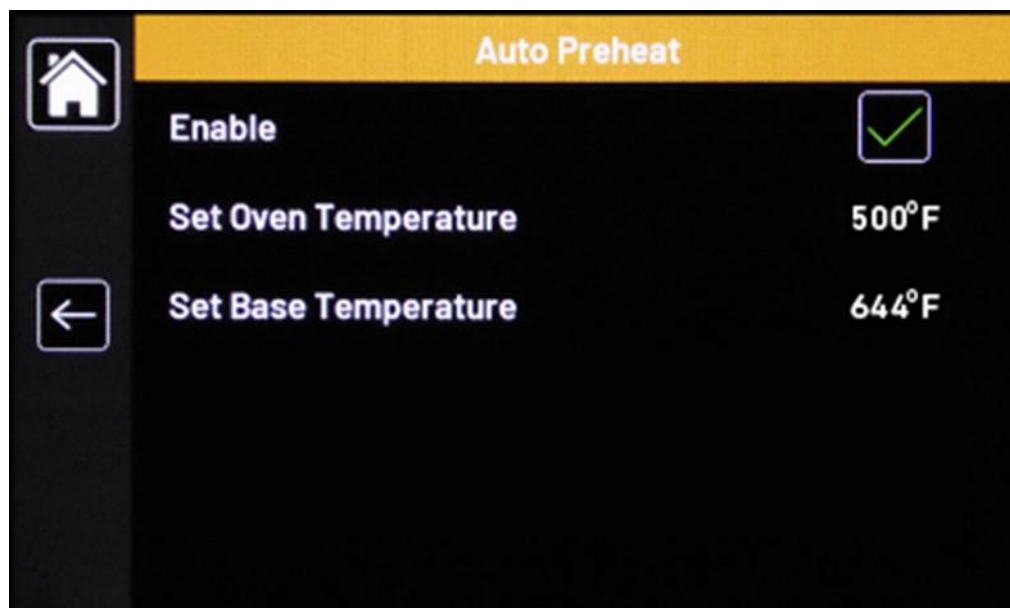
Auto Preheat. If this is set the oven will start to heat as soon as the oven is switched on and on the home screen. It is recommended this is selected as it improves the oven readiness to cook.

Ready Temperature band. This is the range of temperature that the oven is ready to receive food to be cooked. A value of 86 °F is a good starting band. If the oven is repeatedly showing pre-heat after cooking then it may be increased.

Measurement units. Touch to cycle between Celsius and Fahrenheit

ECO Settings. See explanation on next page.

Auto Preheat settings



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

Set Oven Temperature. Sets the default temperature between 86 and 518°F. Touch to change, use the slider and save the new temperature. It is recommended that this is set to the most common cooking temperature being used.

Set Base Temperature. Sets the default temperature between 86 and 644°F. Touch to change, use the slider and save the new temperature. It is recommended that this is set to the most common cooking base temperature being used.

ECO settings

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



Enable. Turns ECO on and off

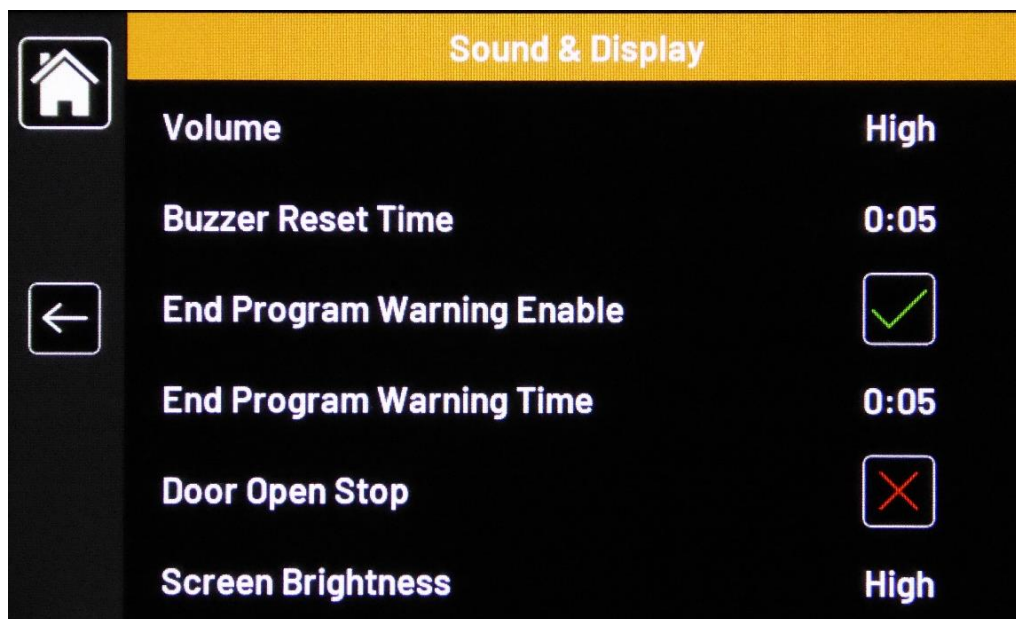
Set Temperature. Sets the temperature the oven reduces to after no cooking activity within the Timeout time

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

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

Settings – Sound and Display

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



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

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

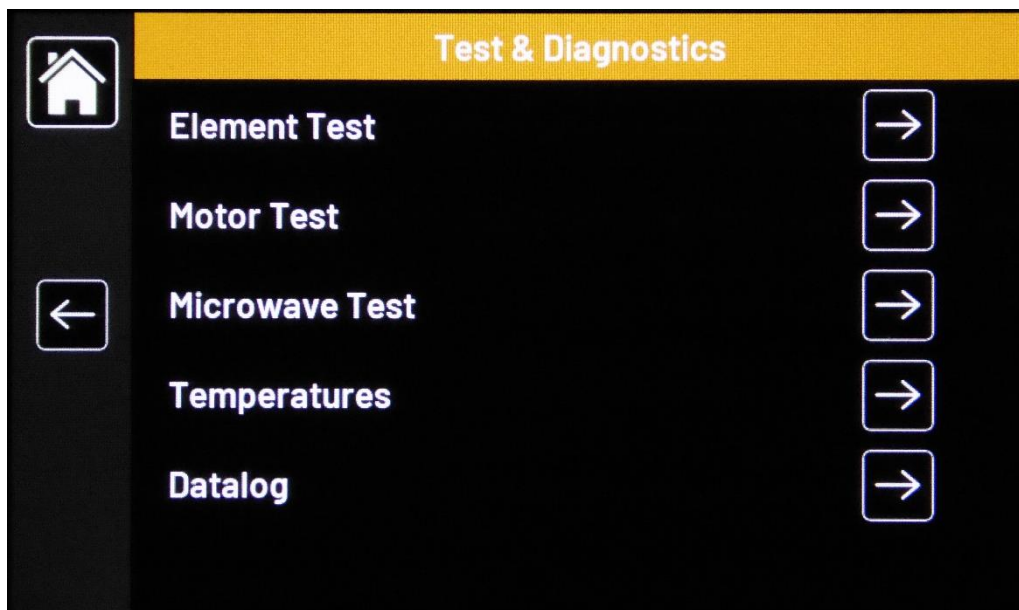
End Program Warning Enable – This is a buzzer that warns the operator that the food is nearly cooked. Touch to switch the buzzer end of recipe warning on or off.

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

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

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

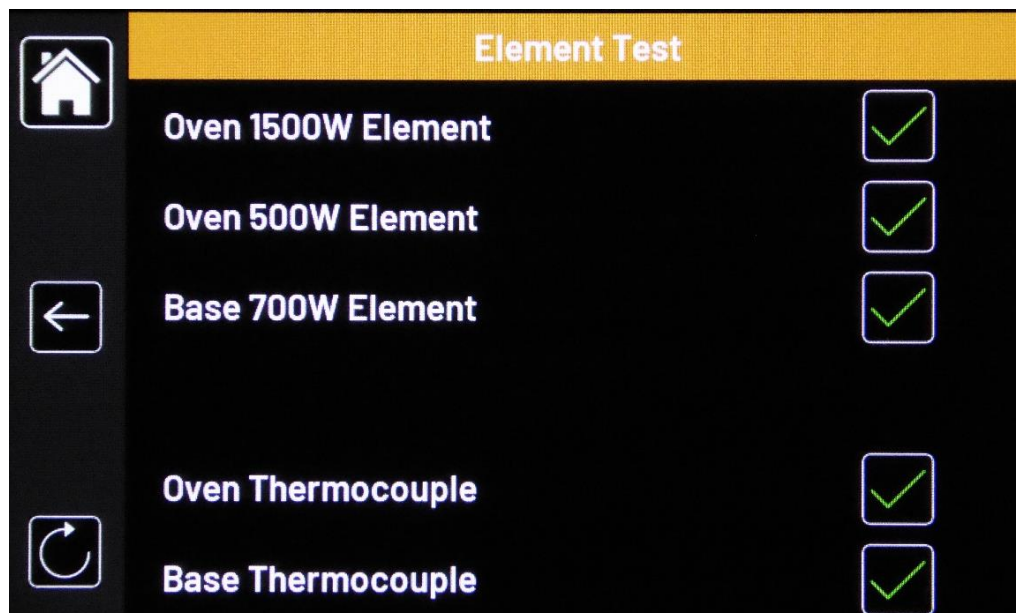
Settings – Test and Diagnostics (Engineer Utility)



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

A technical manual is available to qualified service technicians.

Element test



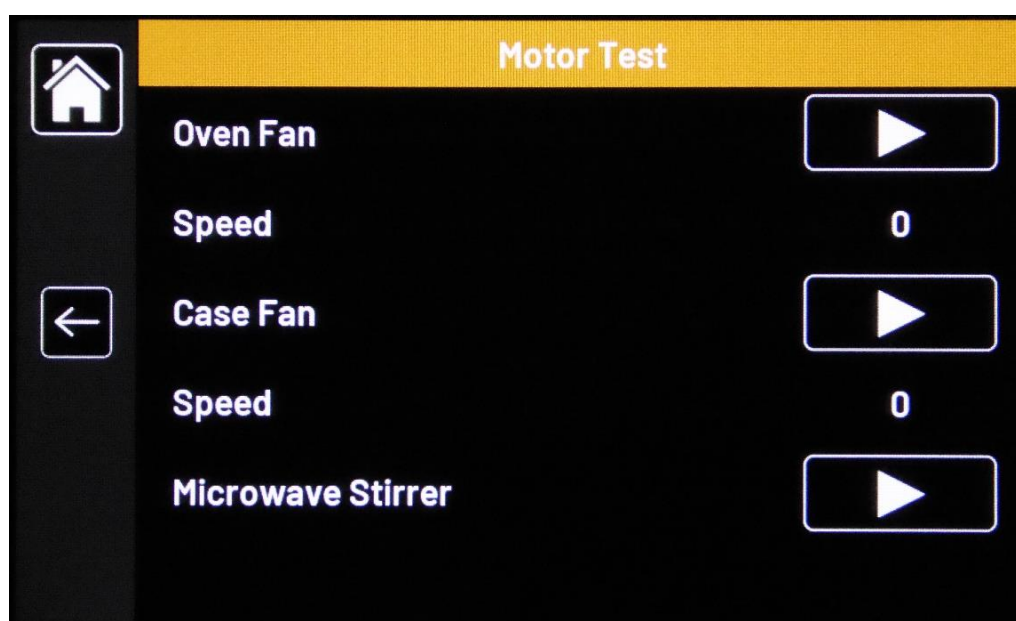
This indicates the status of the elements and thermocouples, a tick meaning they are working correctly a cross indicates a potential issue.



Touch to retest the components and refresh the indicators.



Touch to return to the previous menu



Motor test

This screen allows the three different motors to be tested.



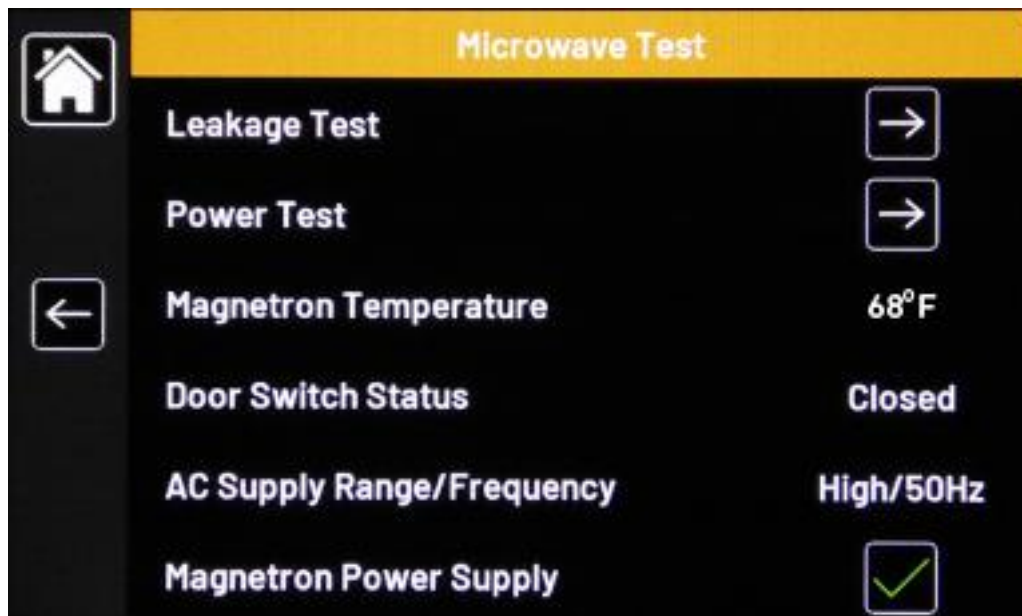
Press to start a motor



Press to stop a motor

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

Microwave test



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

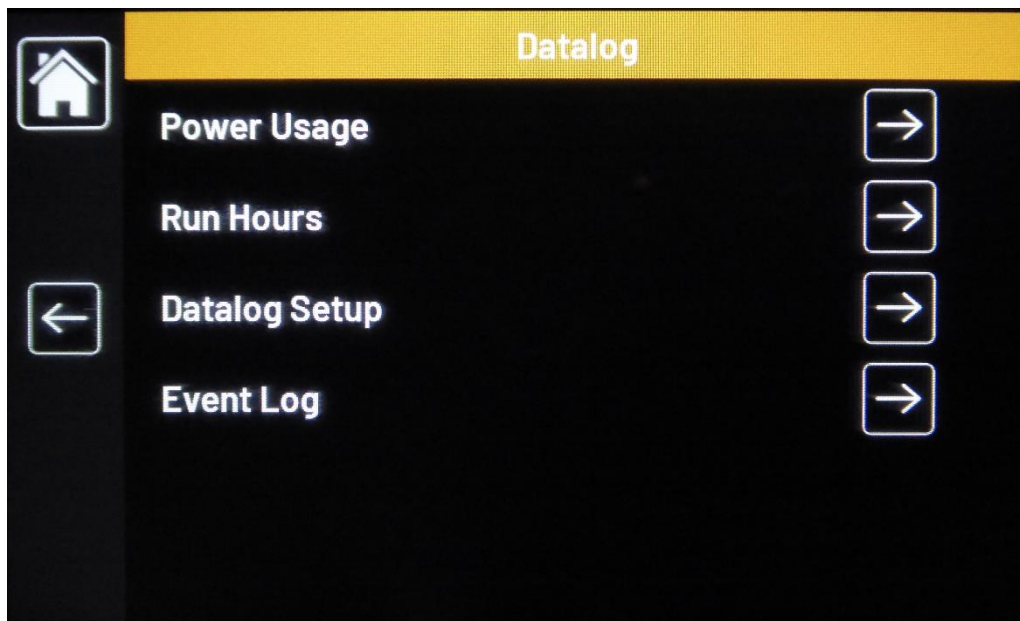
The AC Supply range is used to set the magnetron supply. Over 225V ac is high and under 225V is low.

temp Temperatures

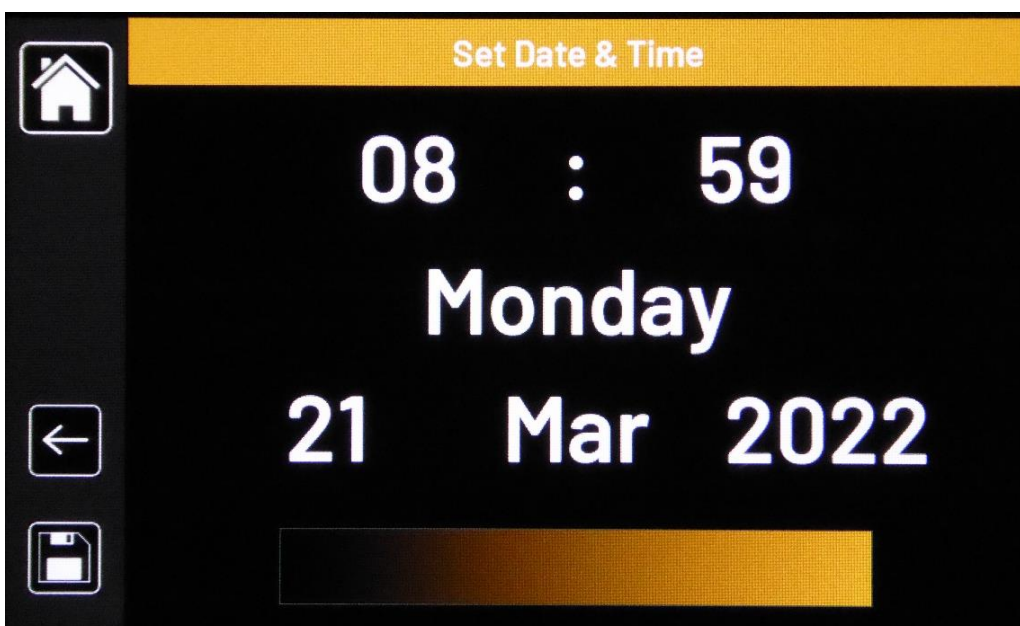


This screen is used by service engineers to check the temperatures of the various components in the oven. If a temperature is too high it is colored red and may be due to a lack of airflow in the oven.

Energy and Datalog



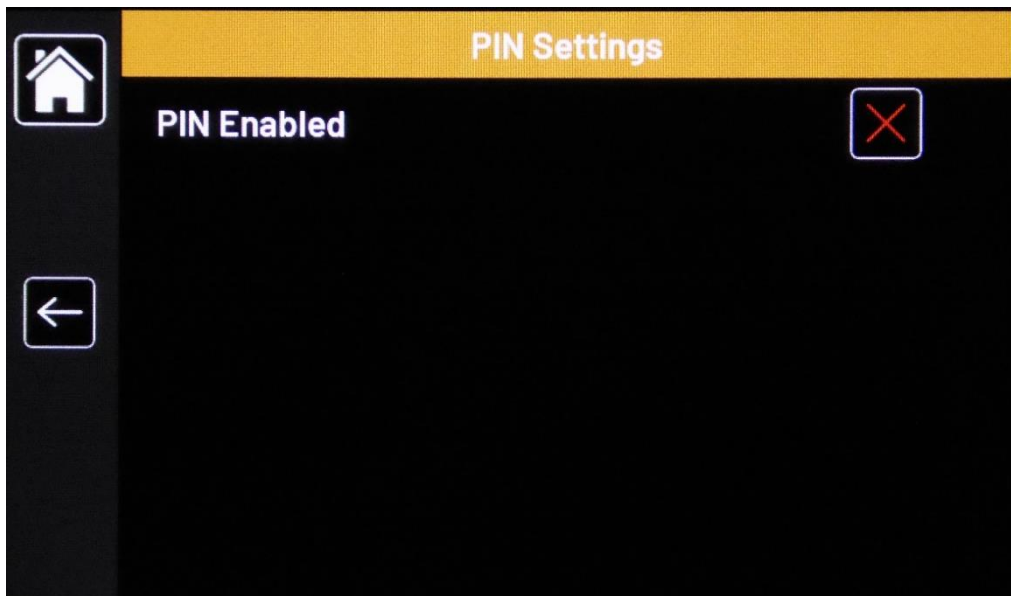
This shows both energy consumption and also counts the number of door operations. In order to use it the time and date need to be set in the Datalog setup screen.



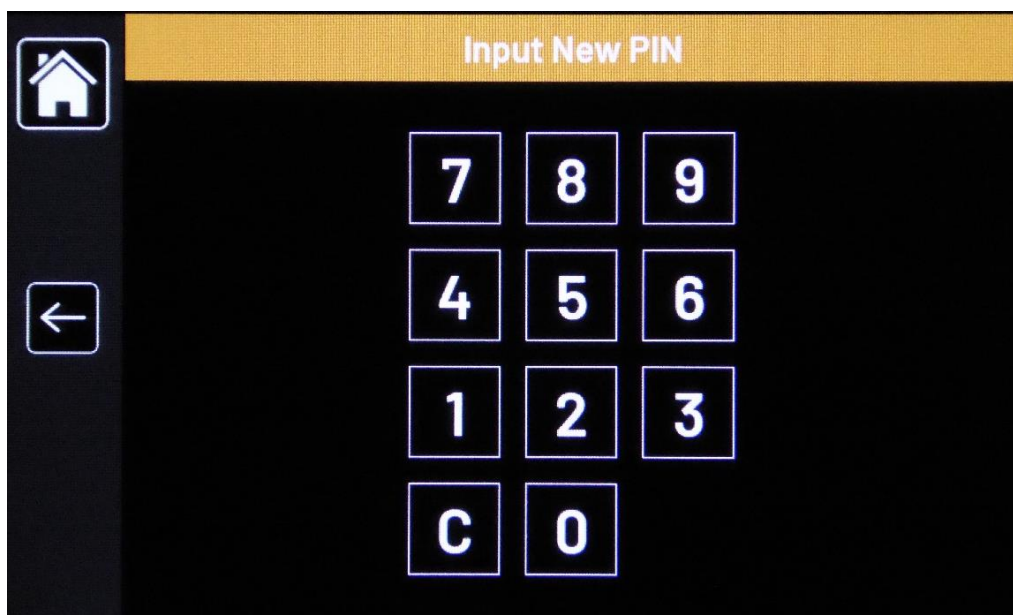
Touch the relevant parameter and use the slider to adjust. Once correct confirm with the save button.

Settings – Pin Settings

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



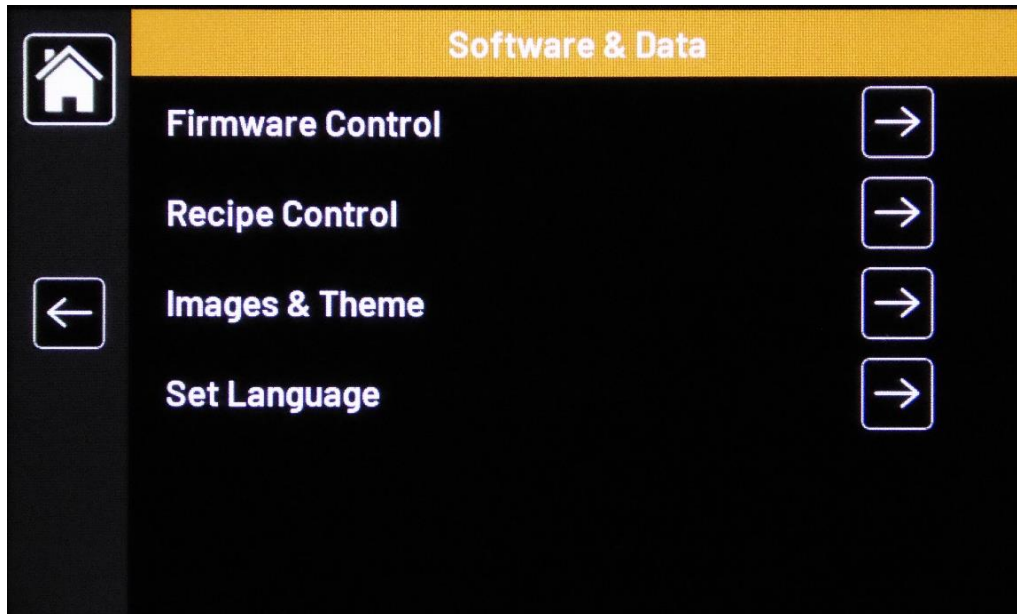
To set a PIN touch the cross



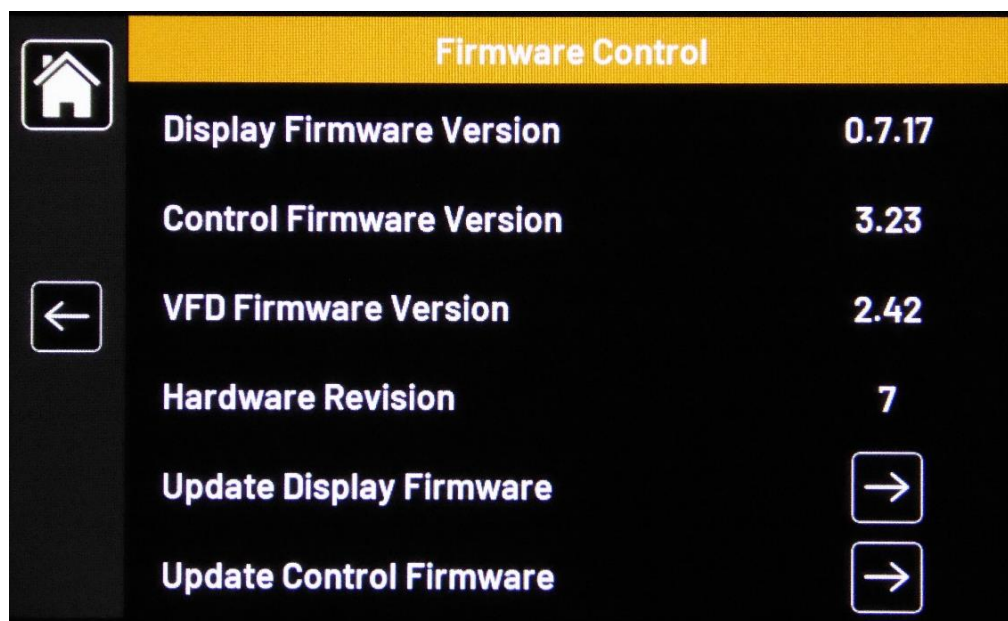
Enter a 4 digit PIN number and then confirm the number when prompted. Once set the PIN will be needed each time the settings screens are entered. You can disable the PIN by entering the PIN settings screen and selecting no PIN and confirm by entering the PIN number.

Software and Data

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



Firmware control



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

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

Hardware Revision – shows the installed hardware Revision

VFD Firmware Version – Shows the current VFD Version.

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

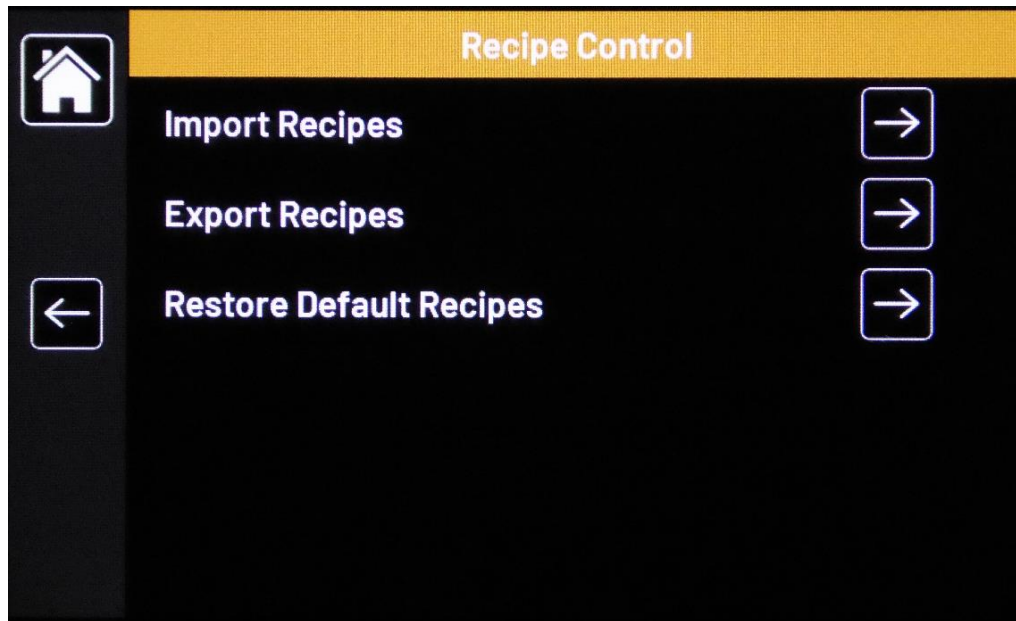
The general sequence is to always update the display hardware first.

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

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

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

Recipe Control



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

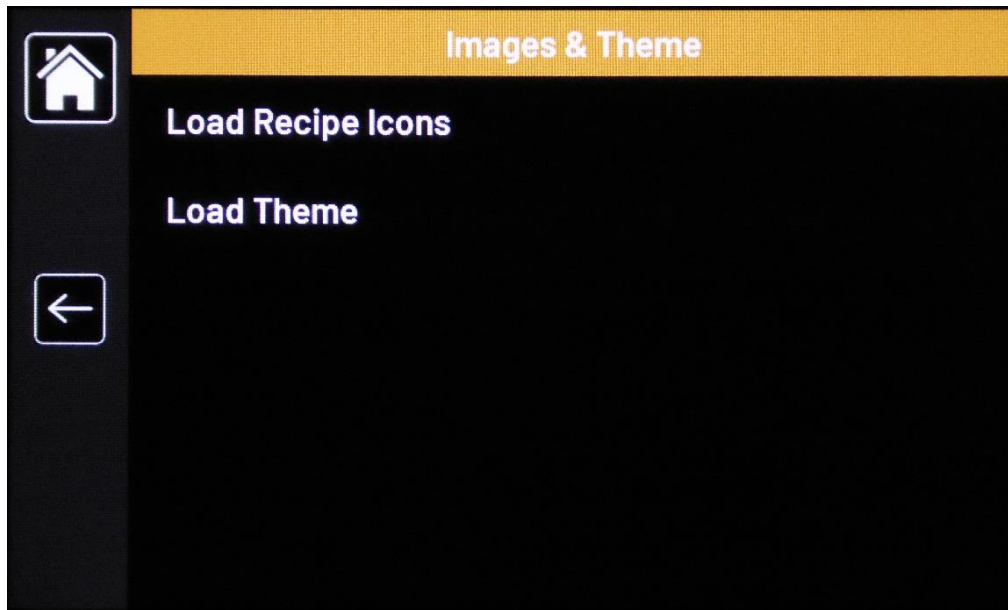
Import recipe – Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the Arrow. The recipes will then install. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

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

Restore default recipes – restores the as supplied recipes.

Software and Data – Images and Themes

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



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

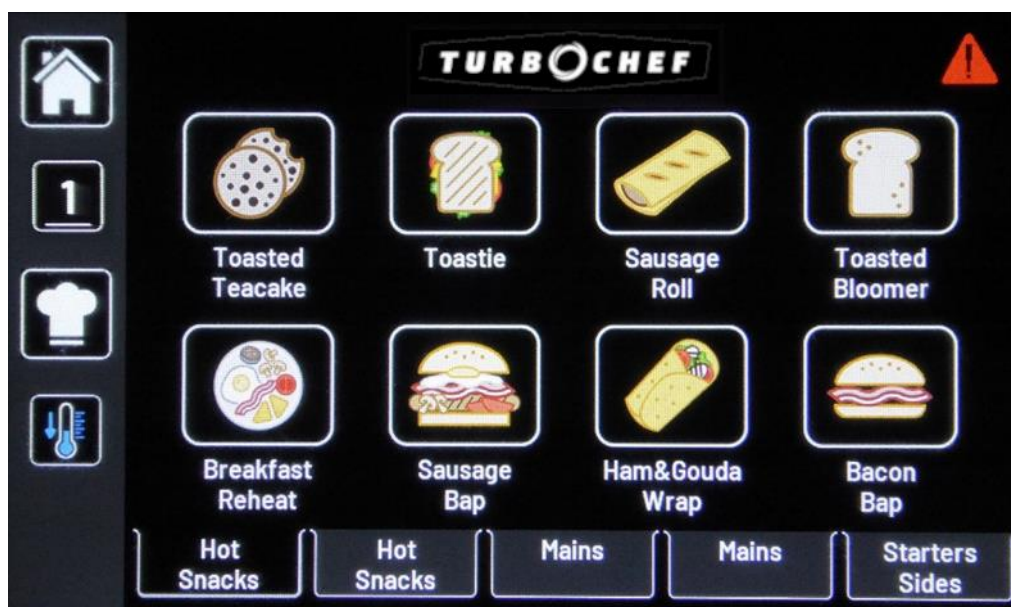
Load Theme – Ensure the USB connection is made. Touch the Right arrow to load the latest theme. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

Software and Data – Set Languages

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



Error Messages



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

Safety Cut-out

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

Warranty Conditions

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

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

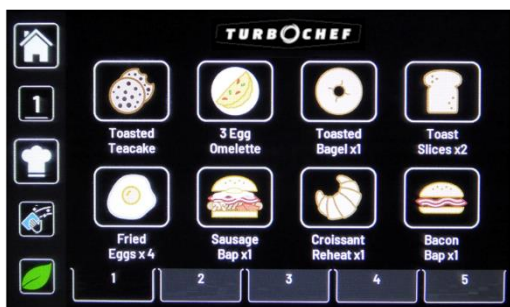
Cleaning Guide

Step 1: Cool the Oven



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

Step 2: Clean the Oven Cavity



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



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



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

Step 3: Clean the Air Filter

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

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

Step 4: Clean Oven Exterior

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

Wear protective clothing.

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

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

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

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

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

Servicing, Maintenance and Component Replacement

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

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

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

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

North America Limited Warranty

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

Limited Warranty

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

Disclaimer of Warranties

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

Warranty Exclusions

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

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

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

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

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

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

Warranty Service, Exclusive Remedy

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

Warranty Claims

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

Charges for Non-Warranty Service or Rejection of Service Visit

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

Disclaimer of Damages

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

Customer Indemnity

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

Territory

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

Governing Law, Entire Warranty

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

Charges for Non-Warranty Service or Rejection of Service Visit

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

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

International Limited Warranty

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

Limited Warranty

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

Disclaimer

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

The TurboChef Global Warranty System

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

Warranty Service

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

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

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

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

Warranty Claims

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

For service or information:

within North America call

Customer Support at 1-800-90TURBO or

outside North America

call +1 214-379-6000 or Your Authorized Distributor



Instructions d'installation et d'utilisation

Modèles CiBO+

Sommaire

English	2 – 42
Français	43-82
Informations importantes	44
Avertissements et précautions d'emploi	45
Données techniques	48
Installation et mise en service	48
Liste de contrôle des compartiments	49
Accessoires, consommables et codes	49
Mode d'emploi	50
Nettoyage	74
Révision, maintenance et remplacement des pièces	75
Informations sur les révisions et sur la garantie	76

INFORMATIONS IMPORTANTES



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



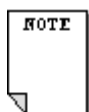
AVERTISSEMENT !

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



MISE EN GARDE !

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



REMARQUE :

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

CONSERVEZ CE MANUEL À TITRE DE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE



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



Avertissements et précautions d'emploi

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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou une personne aussi qualifiée.

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

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

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

Débranchez cet appareil avant toute révision, entretien ou nettoyage.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Mise en garde

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

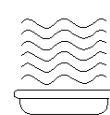
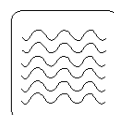
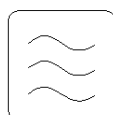
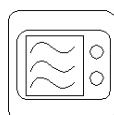
Ne faites pas frire des matières grasses dans le four. Les matières grasses pourraient surchauffer et être dangereuses à manipuler.

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

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

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

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



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

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



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

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

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

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

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

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

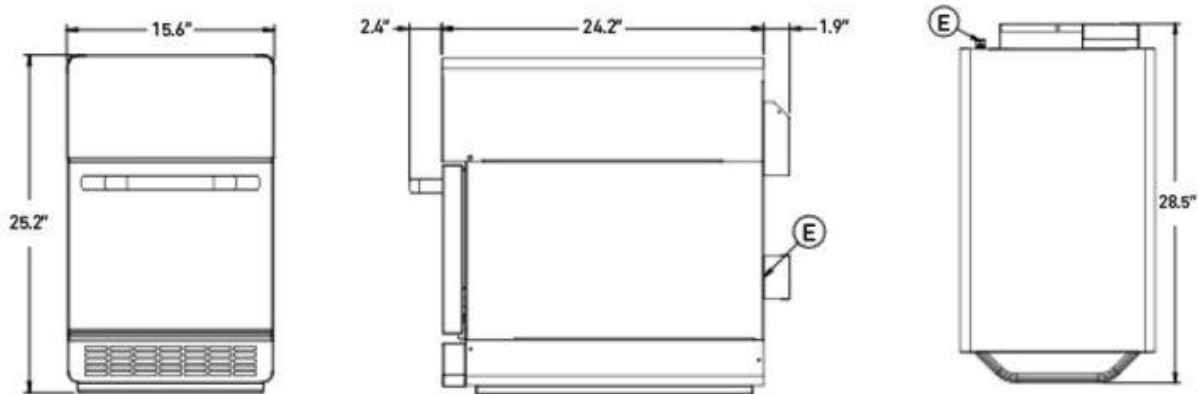
- (1) La structure de la porte ou l'étouffoir à micro-ondes situé à l'intérieur de la porte
- (2) Les charnières ou les loquets (cassés ou desserrés)
- (3) Les joints de porte ou les surfaces d'étanchéité

Maintenance programmée

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

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

TurboChef recommande de réchauffer les protéines cuites.



Aperçu des fonctionnalités et des avantages

- CiBO+ utilise une technologie unique de tri-chaaleur. Micro-ondes, TurboAir et ContactBase, combinés, offrent une qualité, une vitesse et une cohérence inégalées.
- Obtenez les mêmes résultats de haute qualité pour chaque commande. Appuyez simplement sur l'un des 40 éléments de menu sur l'écran tactile du QPad et le four fera le reste.
- Encombrement compact de 15.6" x 25.2" avec un four de taille généreuse. CiBO+ peut s'adapter n'importe où tout en fournissant une pizza de 12".
- Aucune installation requise - branchez et cuisinez.
- Utilisez des espaces non traditionnels avec une technologie sans ventilation.
- La protection antimicrobienne réduit la propagation des virus sur les points de contact
- Personnalisez facilement la position des éléments de menu ou les paramètres de recette en fonction de votre entreprise avec Touch & Change. Touchez simplement ce que vous souhaitez modifier.

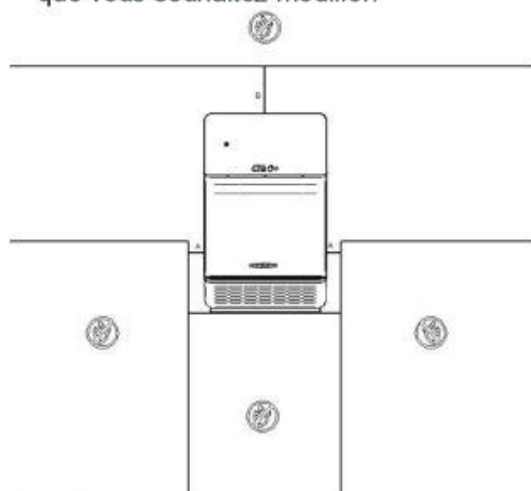


Fig1

Données techniques et spécifications

Dimensions extérieures, poids et puissance

Hauteur (pouce)	25.2"
Largeur (pouce)	15.6"
Profondeur (pouce)	26.1" + 2.4" poignée
Poids (Kg)	52,0
Puissance CIBO+	3 kW, 208-240V, 60Hz

Dimensions internes de la cavité du four

Hauteur (pouce)	7.6"
Largeur (pouce)	13.2"
Profondeur (pouce)	13.6"

Installation et mise en service

Cet appareil doit être relié à la terre.



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

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

Fil vert et jaune Terre E

Fil noir Neutre L1

Fil marron Conducteur L2

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

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

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

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

Que contient la boîte ?

Four CiBO+
Ce manuel d'instructions IS901
Palette de chargement LT05
Plateau en téflon CIBO/TT
Feuille de téflon TFS05
Kit de démarrage pour nettoyant pour four 105702

Accessoires, consommables et codes

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

Présentation générale

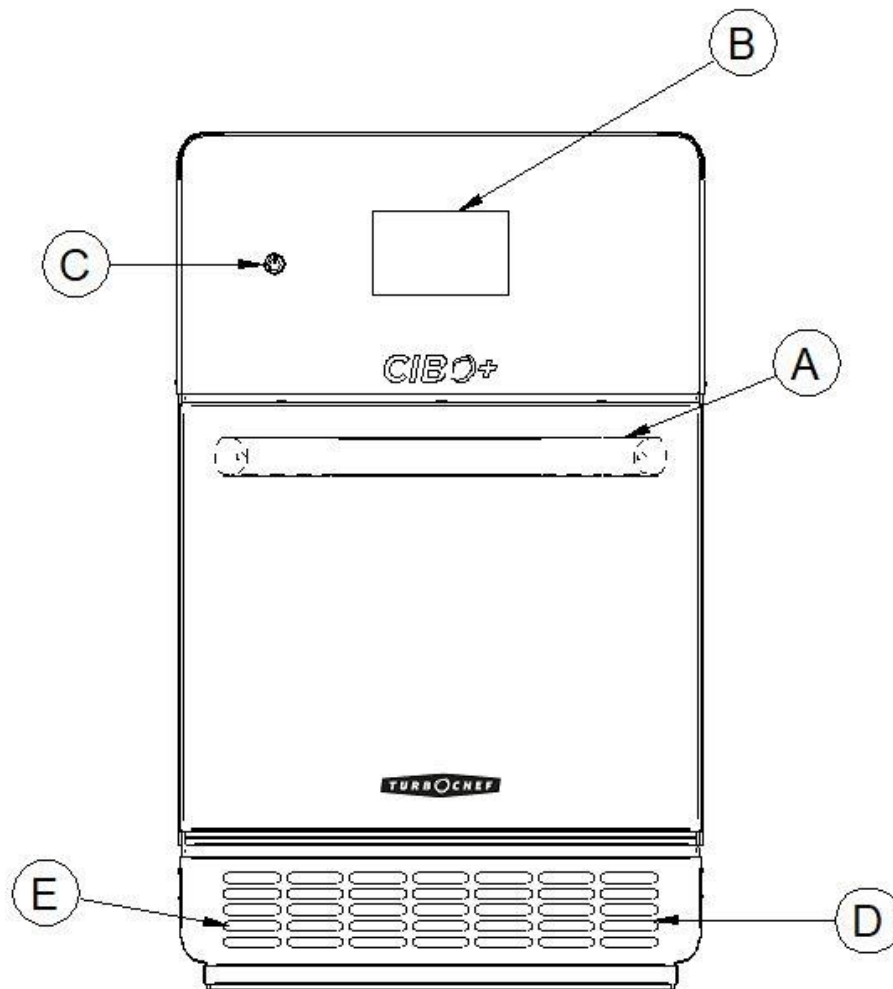


Fig 2 (vue de face)

A - Poignée de porte

B - Écran tactile

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

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

E - Port USB (derrière le filtre à air)

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

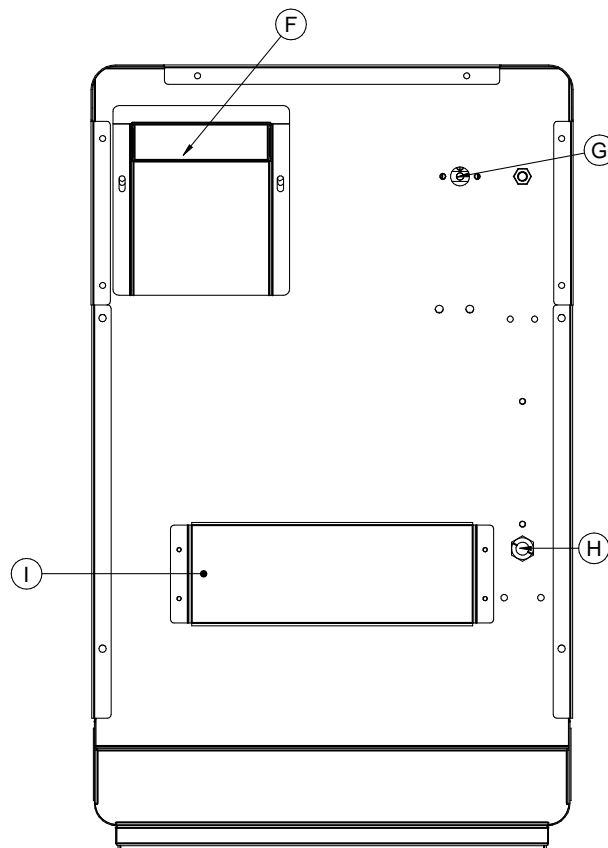


Fig 3 (vue arrière)

F – Sortie d'air, ne pas obstruer

G – Thermostat de limite

H – Alimentation secteur

I – Entretoise d'espacement

Seul du personnel qualifié ou formé doit utiliser cet appareil.

Guide de démarrage rapide – Mise en marche

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

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

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

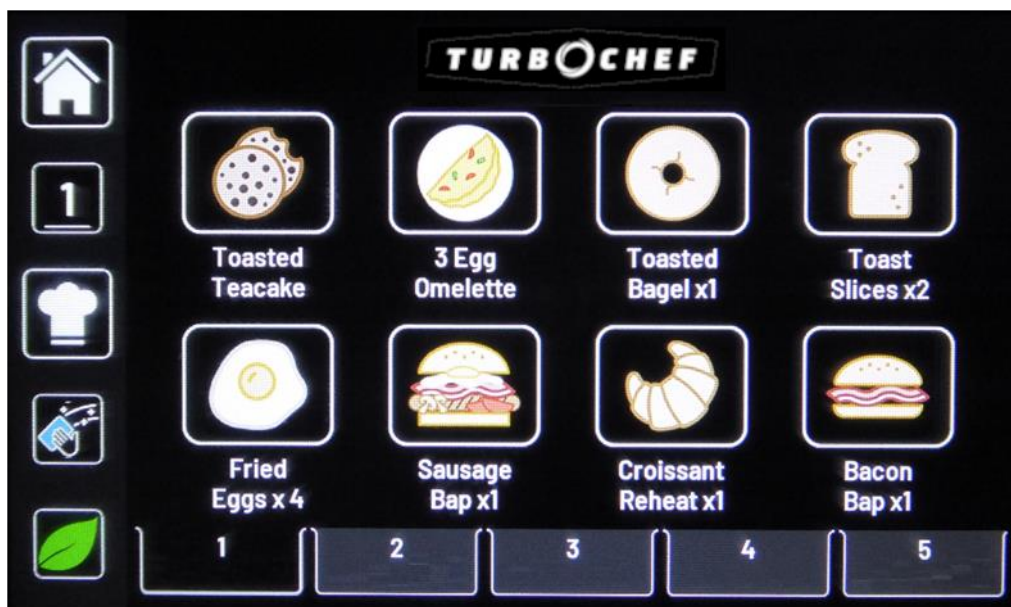
L'écran d'accueil

Technologie de cuisson triple chaleur CiBO+

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

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

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



Nettoyage et arrêt. Il s'agit d'une fonction spéciale permettant de refroidir rapidement le four à 122°F (en 10 minutes environ si l'utilisateur ouvre la porte), après quoi le four s'éteint automatiquement.



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



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

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

Groupes expliqués

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

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

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

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

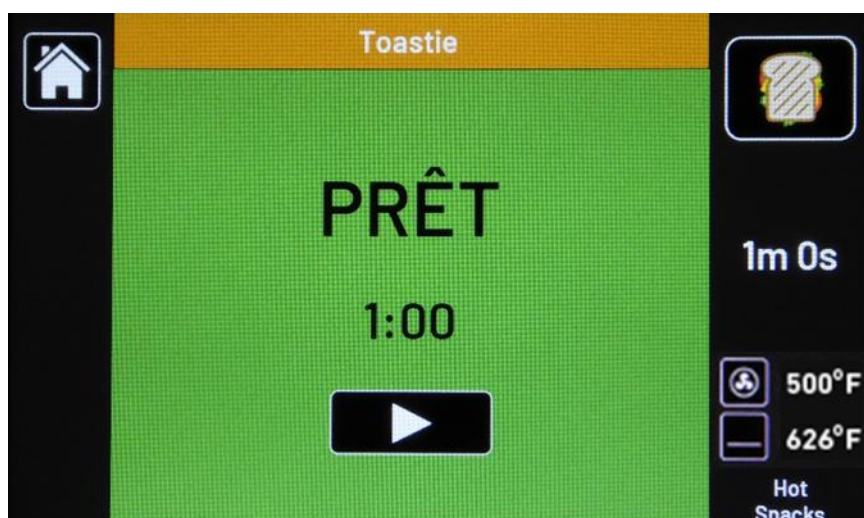
Lorsqu'une recette est sélectionnée, le four chauffe jusqu'à la température du four et de la base pour ce groupe.

Fonctionnement

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



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



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



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

Configuration

Copie et déplacement de recettes

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



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

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



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



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



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

Modification des recettes

Voici une recette typique.



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

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

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



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

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

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



Température du four. Il s'agit de la température du four, réglable entre 86 et 518°F



Température de la base. Il s'agit de la température de la base en verre céramique du four, réglable entre 86 et 644°F



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

Pour modifier des recettes individuelles

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



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

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



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



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



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

Pour changer une icône de recette

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

Paramètres généraux

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

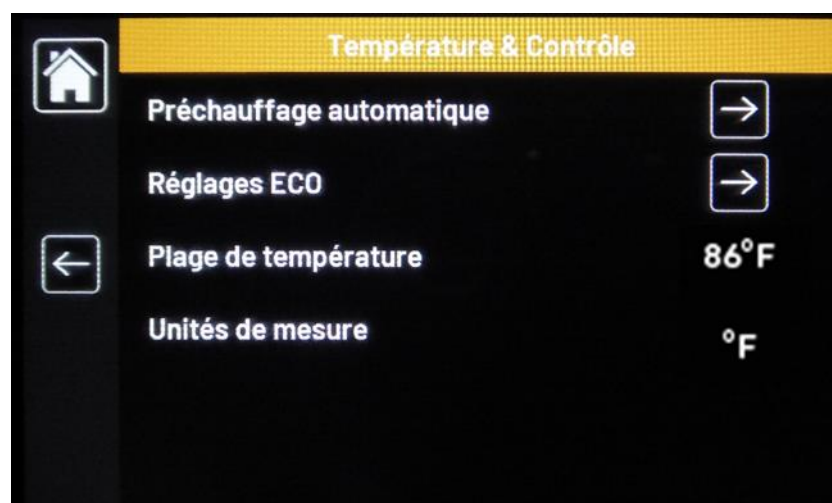


Paramètres Appuyez sur le bouton des paramètres pour accéder à la configuration générale du four. Ces paramètres peuvent être protégés par un code PIN



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

Température et contrôle



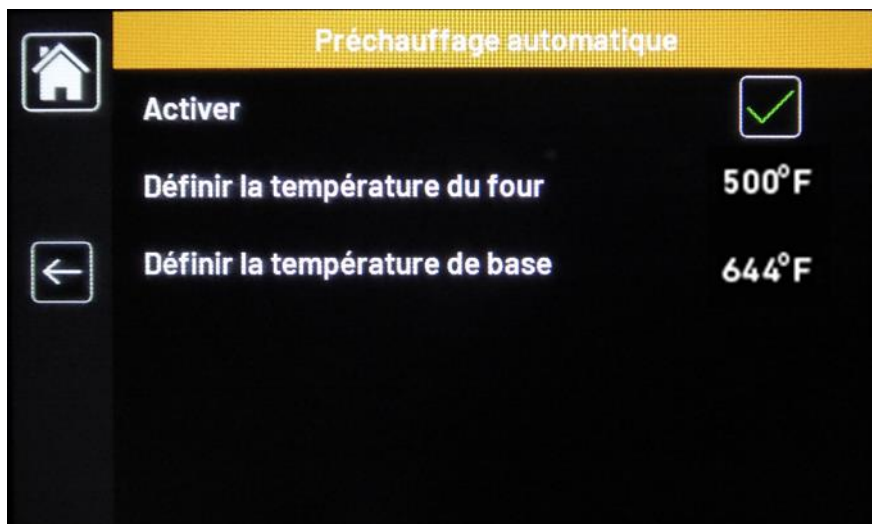
Préchauffage automatique. Si cette option est sélectionnée, le four commence à chauffer dès qu'il est allumé et que l'écran d'accueil est affiché. Il est recommandé de sélectionner cette option car elle améliore la disponibilité du four à la cuisson.

Plage de température. C'est la plage de températures à laquelle le four est prêt à recevoir des aliments à cuire. Une valeur de 86°F est une bonne bande de départ. Si le four affiche de façon répétée le préchauffage après la cuisson, cette valeur peut être augmentée.

Unités de mesure. Appuyer pour passer de Celsius à Fahrenheit

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

Préchauffage automatique

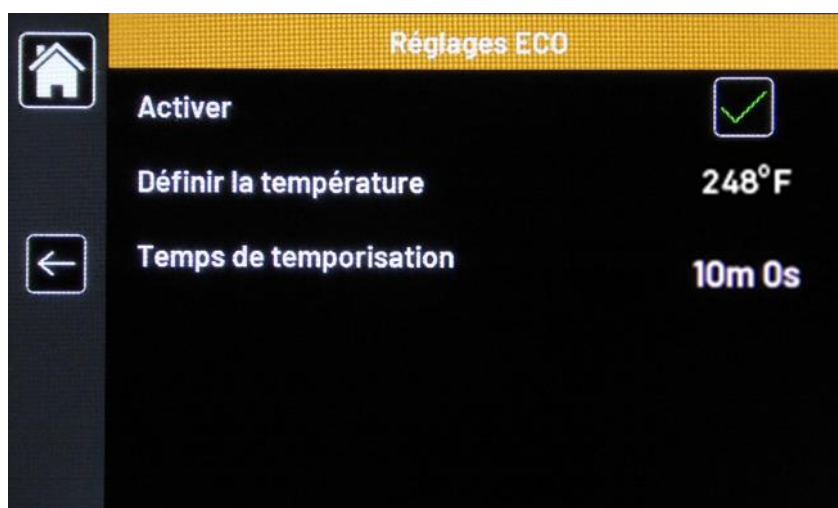


Activer - Met en marche et arrête le préchauffage automatique. Une fois arrêté, le four ne chauffe pas jusqu'à ce qu'une recette soit sélectionnée. Il faut environ 10 minutes pour obtenir une température de cuisson.

Définir la température du four - Cette option permet de définir une température par défaut entre 86 et 518°F. Appuyez pour la modifier, utilisez le curseur et enregistrez la nouvelle température. Il est recommandé de régler sur la température de cuisson la plus utilisée.

Définir la température de base - Cette option permet de définir une température par défaut entre 86 et 644°F. Appuyez pour la modifier, utilisez le curseur et enregistrez la nouvelle température. Il est recommandé de régler sur la température de base de cuisson la plus utilisée.

Paramètres ECO



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

Activer - Active et désactive le mode ECO

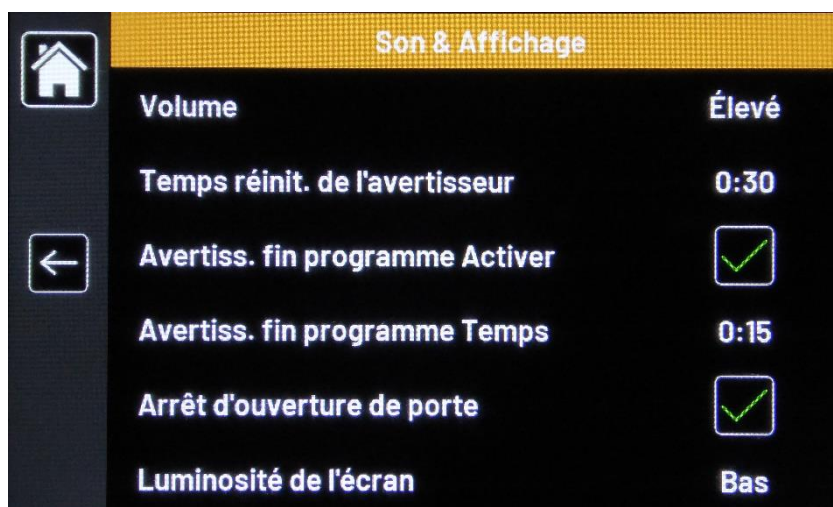
Définir la température - Permet de définir la température à laquelle le four se réduit si aucune activité de cuisson n'a lieu pendant le délai de temporisation.

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

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

Paramètres – Sound & Display (son et affichage)

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



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

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

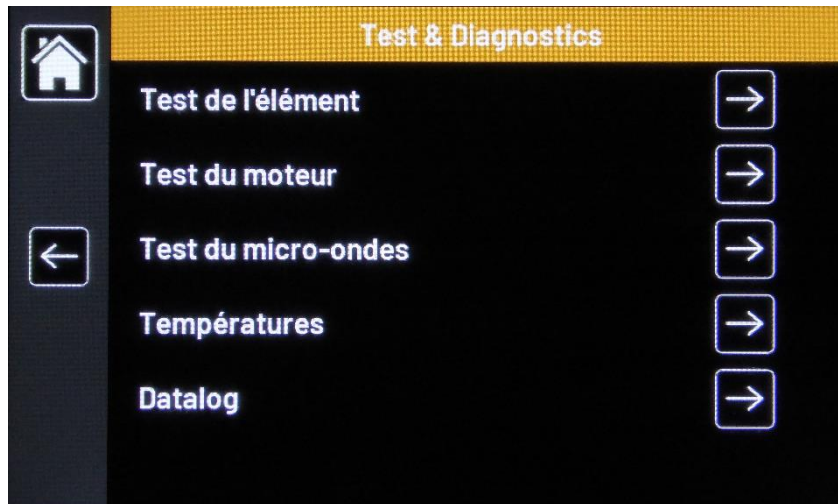
Avertiss. fin programme Activer – C'est un avertisseur sonore qui informe l'opérateur que les aliments sont presque cuits. Touchez pour activer ou désactiver l'avertissement sonore de fin de recette.

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

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

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

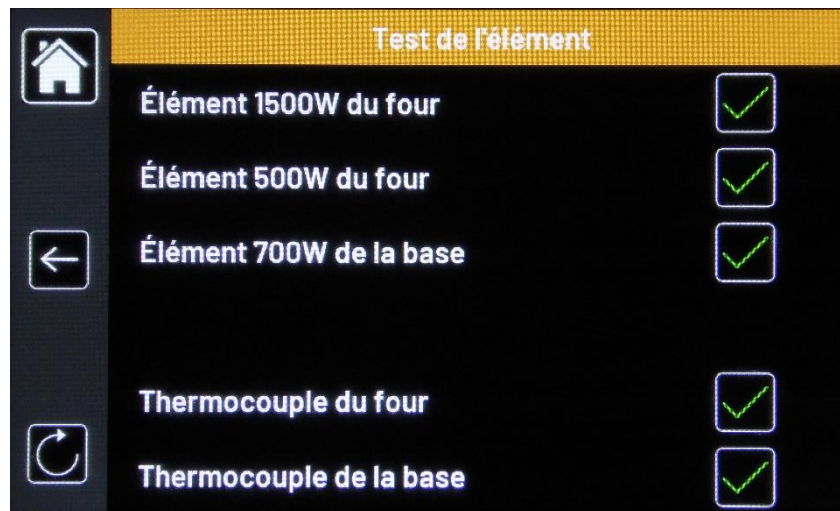
Test et diagnostics



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

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

Test des éléments



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

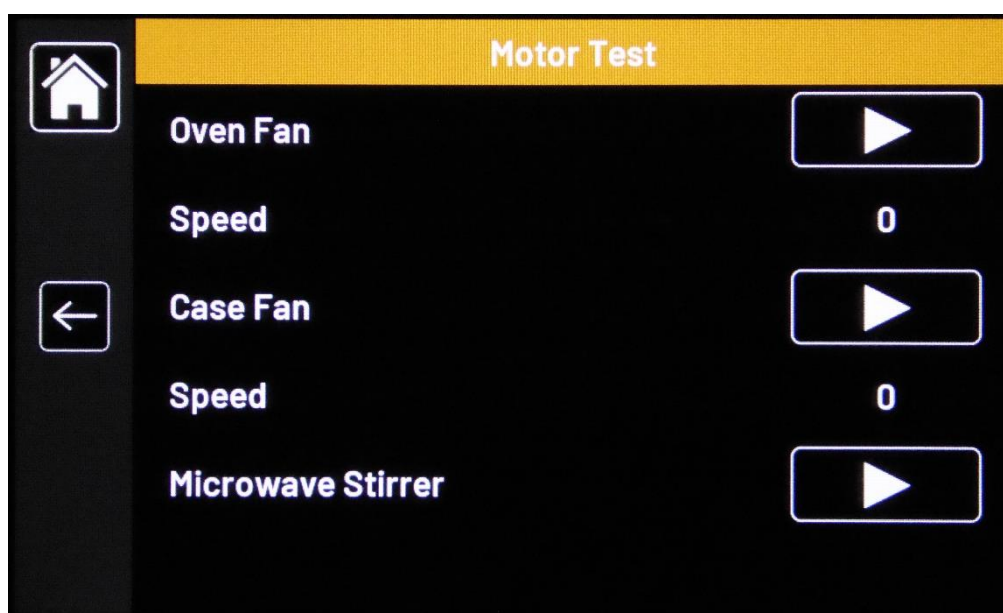


Toucher pour retester les composants et actualiser les indicateurs.



Toucher pour revenir au menu précédent

Test des moteurs



Cet écran permet de tester les trois différents moteurs.



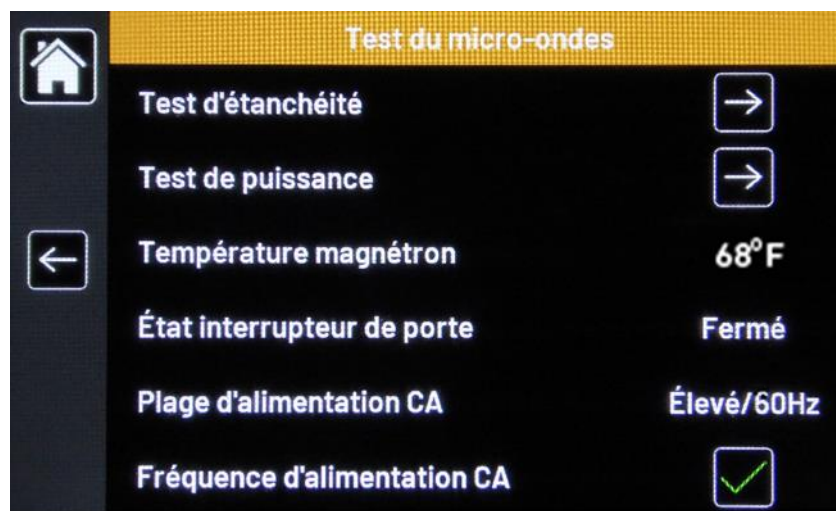
Appuyez pour démarrer un moteur



Appuyez pour arrêter un moteur

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

Test du micro-ondes



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

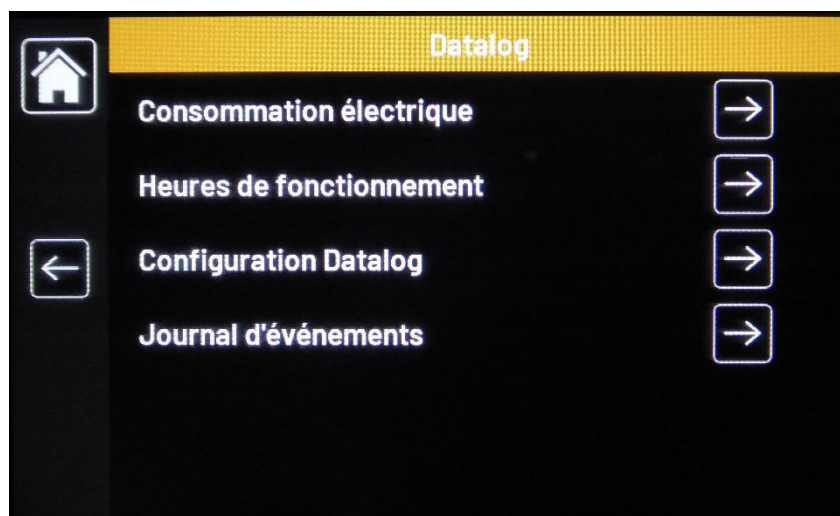
La plage d'alimentation en CA est utilisée pour régler l'alimentation du magnétron. Une tension supérieure à 225 V CA est élevée et inférieure à 225 V est faible.

Températures



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

Datalog



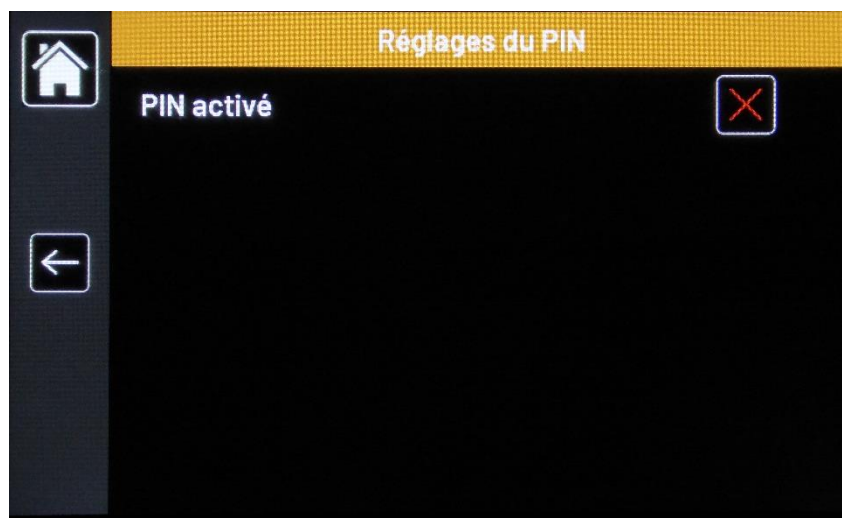
Cet écran indique la consommation d'énergie et compte également le nombre d'utilisations de la porte. Pour l'utiliser, l'heure et la date doivent être définies dans l'écran de configuration Datalog.



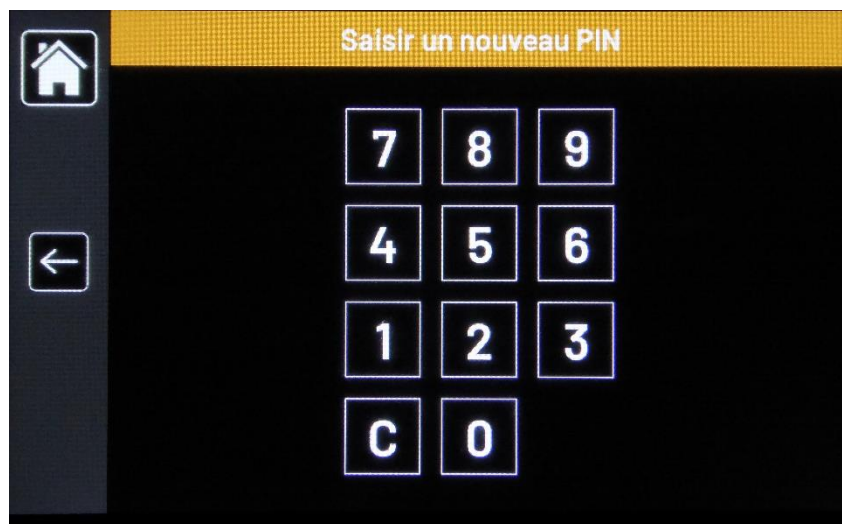
Touchez le paramètre concerné et utilisez le curseur pour le régler. Une fois que le paramètre est correct, confirmez en appuyant sur le bouton d'enregistrement.

Paramètres – Paramètres du PIN

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



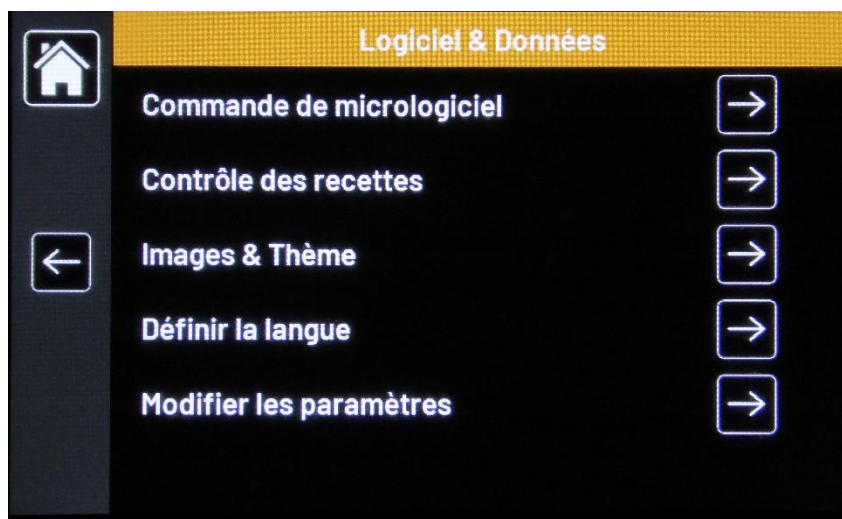
Pour définir un code PIN, appuyez sur la croix



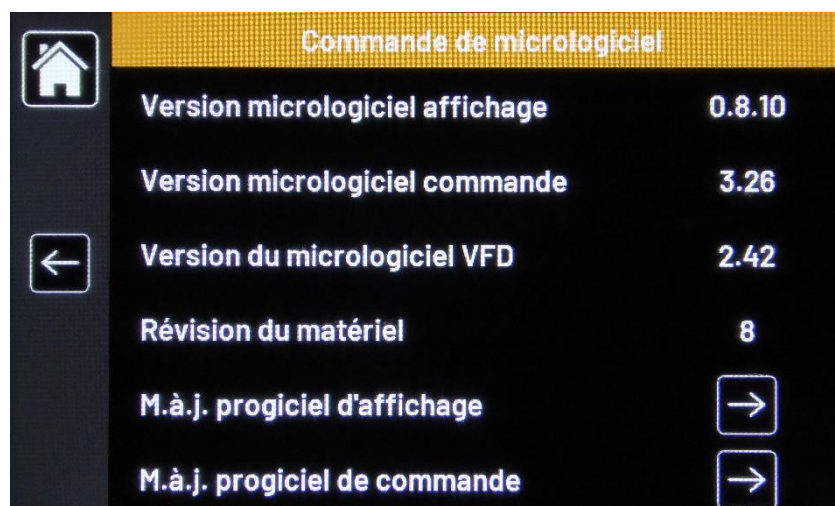
Saisissez un code PIN à 4 chiffres, puis confirmez le numéro lorsque vous y êtes invité. Une fois défini, le code PIN sera nécessaire chaque fois que vous accéderez aux écrans de réglage. Vous pouvez désactiver le code PIN en accédant à l'écran des paramètres du code PIN, en sélectionnant **pas de code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

Logiciel et données

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



Commande de micrologiciel



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

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

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

Révision du matériel – indique la révision du matériel installé

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

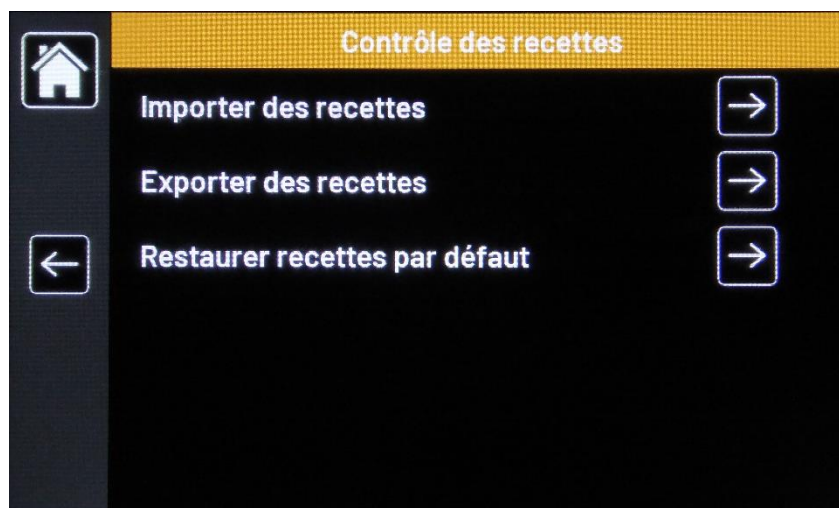
La séquence générale est de toujours mettre à jour le matériel d'affichage en premier.

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

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

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

Contrôle des recettes



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

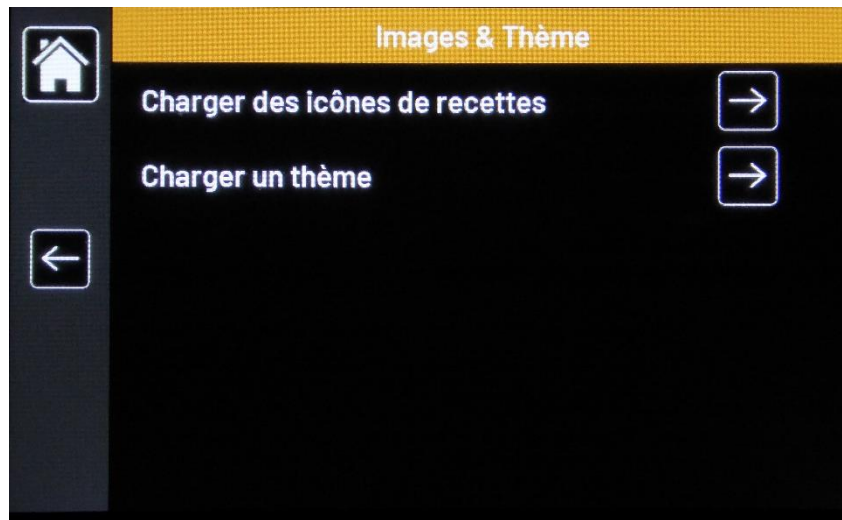
Importer des recettes – Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d'aération inférieure. Touchez la flèche. Les recettes seront alors installées. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

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

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

Logiciel et données – Images et Thèmes

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

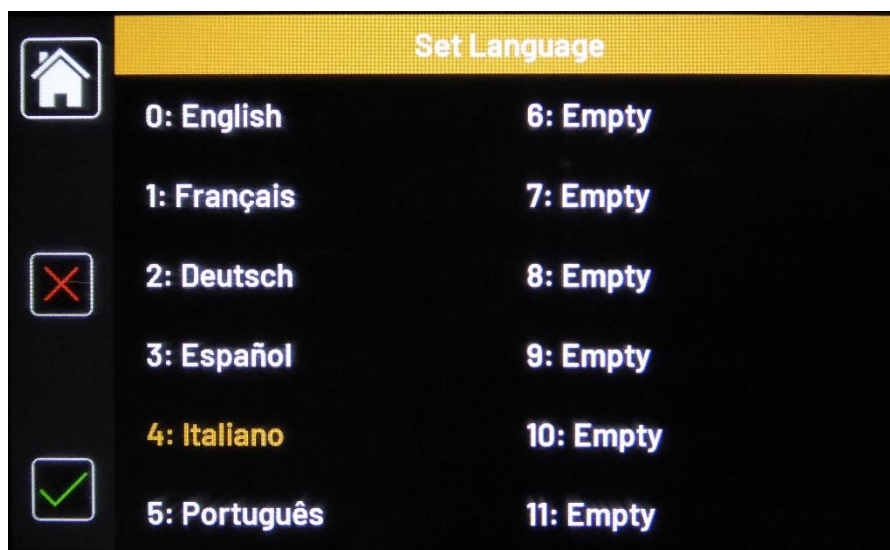


Charger des icônes de recettes – Assurez-vous que la connexion USB est établie. Appuyez sur la flèche de droite pour importer le jeu d'icônes de recettes. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

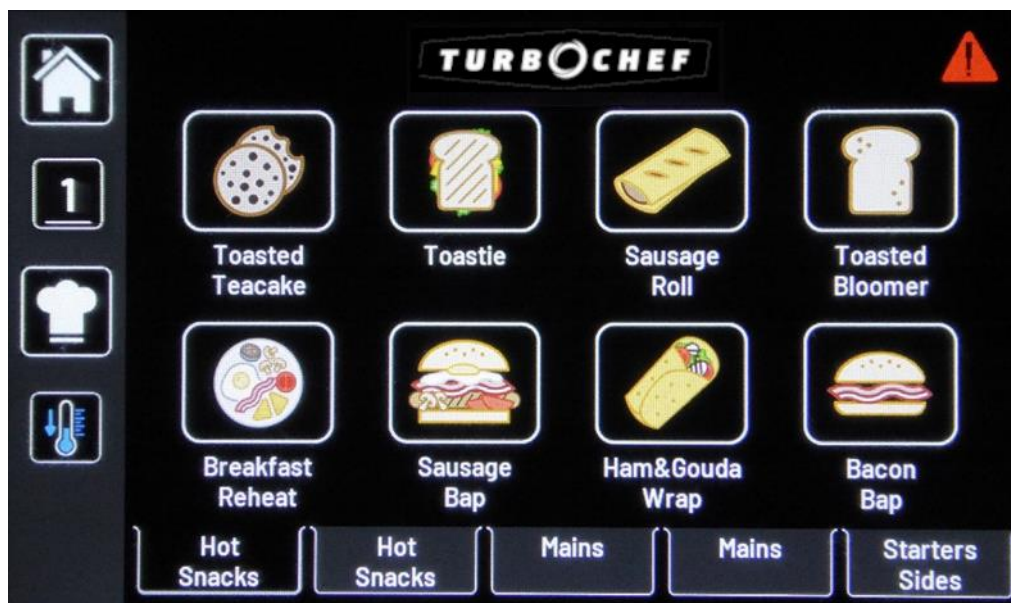
Charger un thème – Assurez-vous que la connexion USB est établie. Appuyez sur la flèche de droite pour charger le dernier thème. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

Logiciel et données – Définir les langues

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



Messages d'erreur



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

Coupure de sécurité

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

Conditions de garantie

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

Guide de nettoyage



Étape 1 : Refroidir le four



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

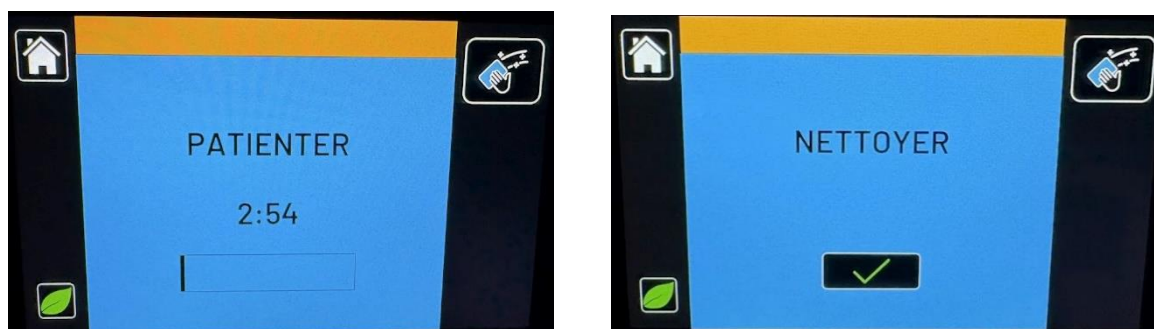
Étape 2 : Nettoyer la cavité du four



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



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



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

Étape 3 : Nettoyer le filtre à air

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

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

Étape 4 : Nettoyer l'extérieur du four

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

Révision, maintenance et remplacement des pièces

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

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

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

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

Garantie limitée - Amérique du Nord

Four à cuisson rapide CIBO+ TurboChef – Amérique du Nord

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

Garantie limitée

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

Exonération de garantie

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

Exclusions de garantie

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

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

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

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

Réparation sous garantie ; recours exclusive

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

Réclamations sous garantie

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

Exonération de dommages

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

Dédommagement du client

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

Territoire

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

Loi applicable, ensemble de la garantie

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

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

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

Garantie limitée – International

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

Garantie limitée

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

Exonération

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

Le système de garantie mondial TurboChef

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

Service sous garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour un SAV ou des informations :

EN AMÉRIQUE DU NORD, APPELEZ LE

Service clientèle au 800.90TURBO

HORS AMÉRIQUE DU NORD, APPELEZ LE

+1 214-379-6000 ou votre distributeur agréé