

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 – 38
Important Information	3
Warnings and Precautions	4
Technical Data	7
Installation and Commissioning	8
Checklist of Enclosures	10
Accessories, Consumables and Codes	10
Operating Instructions	12
Cleaning	36
Servicing, Maintenance and Component Replacement	37
Service Information and Guarantee	38
Français	39 – 74

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 close 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.

Technical Data and Specifications

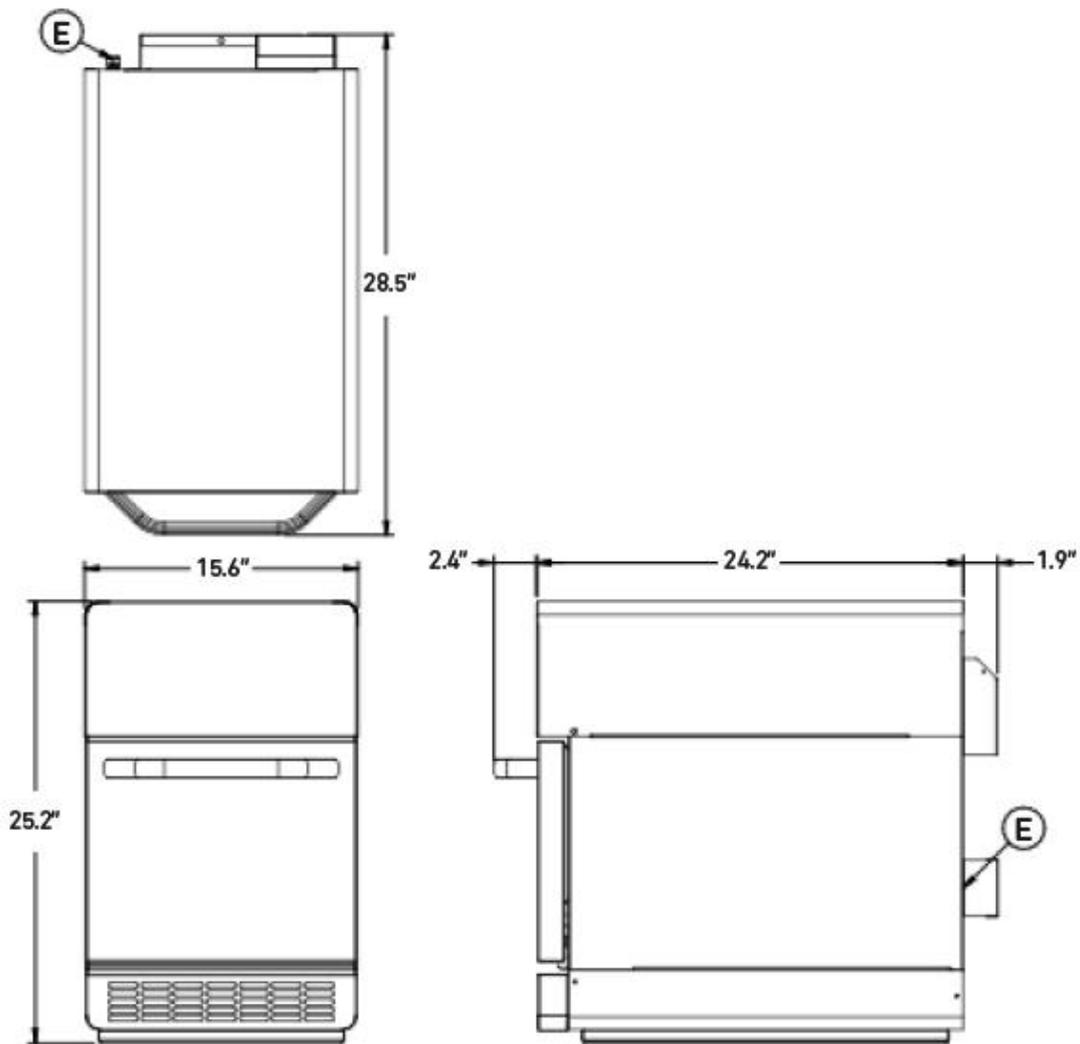
External Dimensions, Weight and Power

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

Internal oven cavity dimensions

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

Technical Pictures



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.

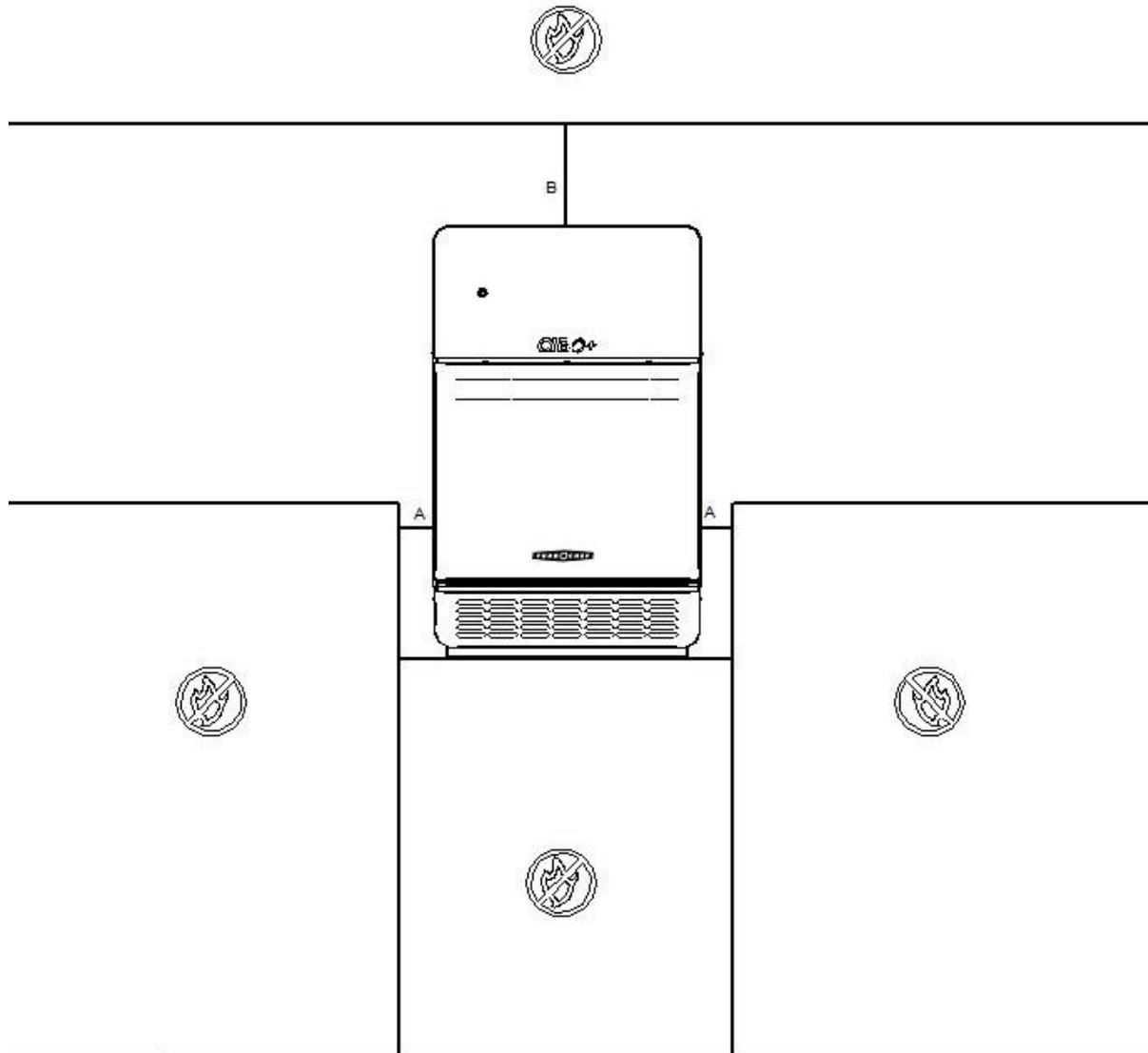


Fig 1

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

What's in the box?

CiBO+ oven
This Instructions Manual IS901
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

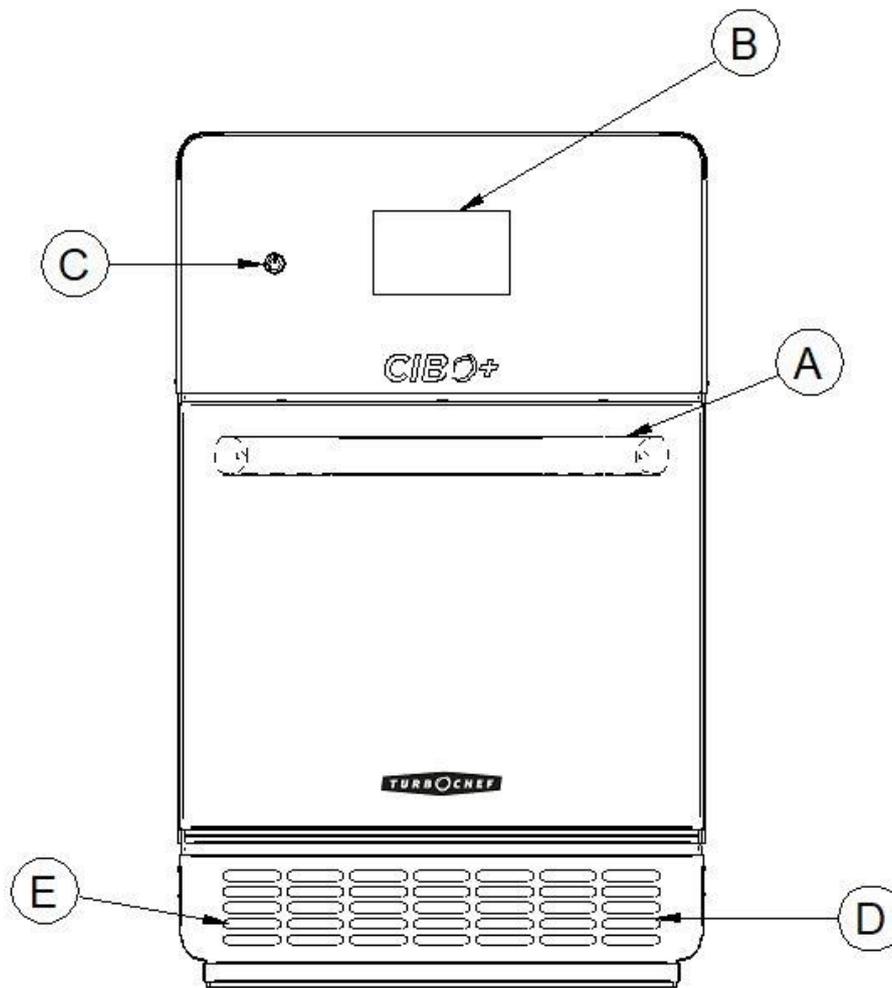


Fig 2 (Front View)

- 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.

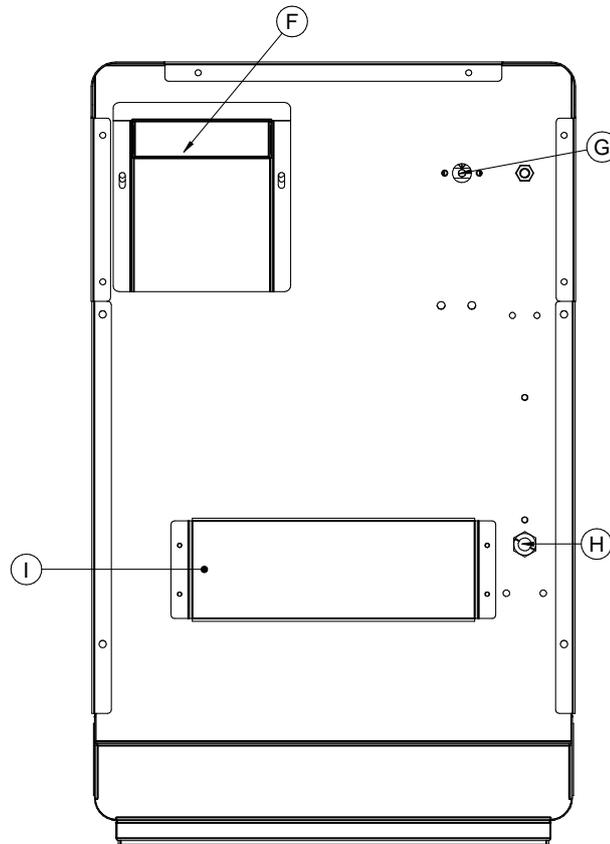


Fig 3 (Rear View)

- 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.

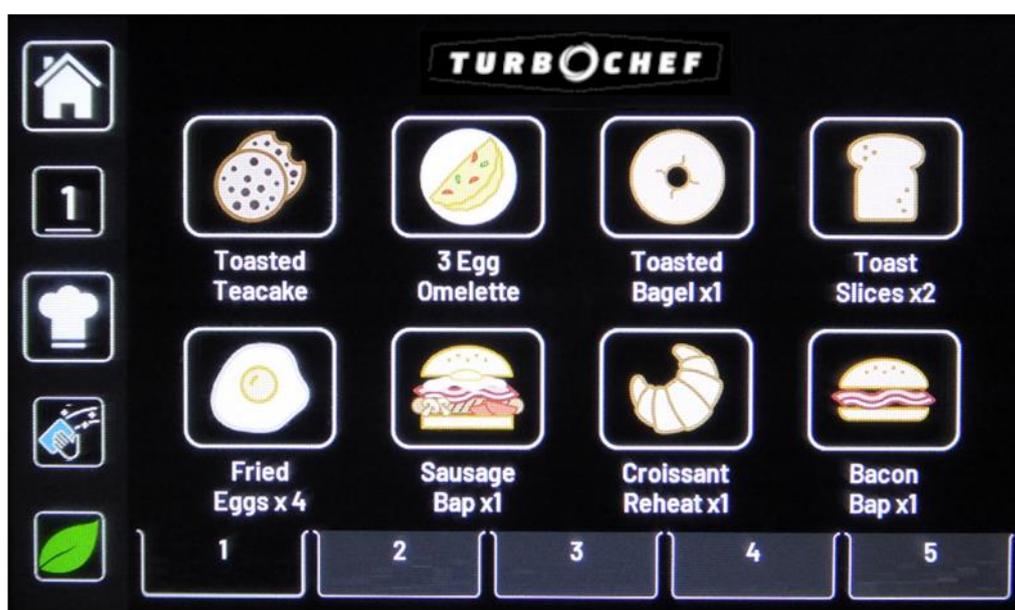
The Home screen

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.

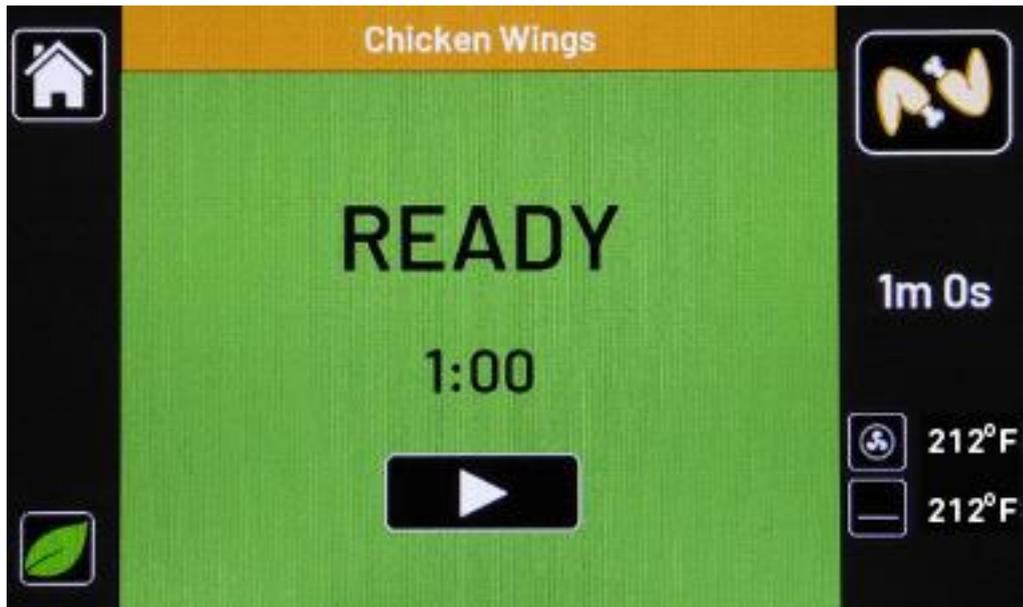
When a recipe is selected the oven heats to the oven and base temperature for that group.

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 oven / base set temperatures, touch again to return to the set temperatures. To minimise 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 developing 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

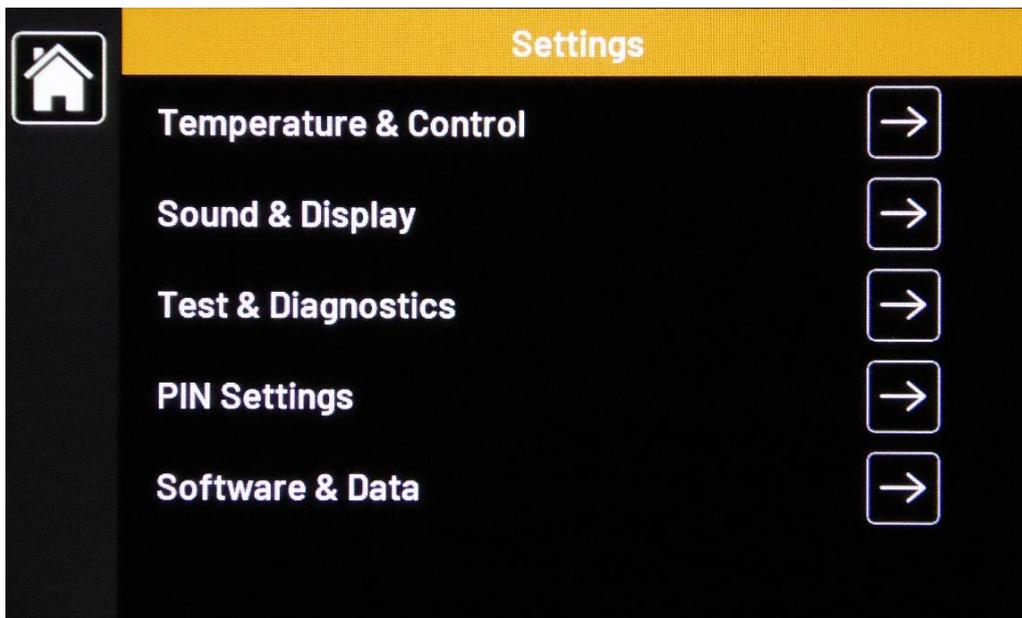
Recipe icons can be selected from a library to complement the product being cooked. To change a recipe icon, touch Recipe Manager and then the Recipe icon to be changed. Touch on the icon image in the top right corner to open the icon library. Select your new icon, touch **Save** and then Home icon to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

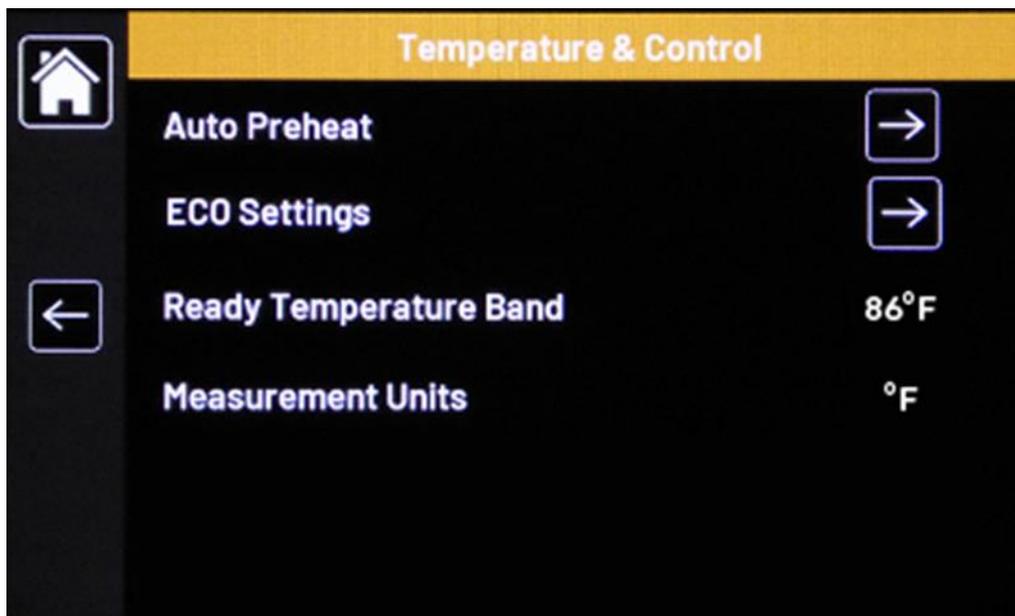


Settings Touch the settings button to access the general setup for the oven. This can be PIN protected



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

Temperature and Control



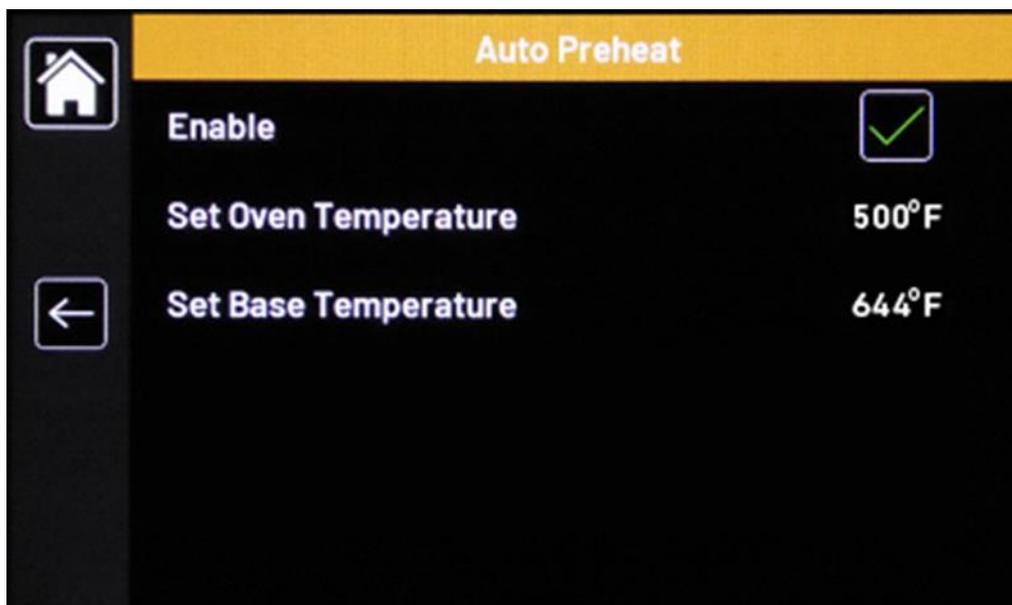
Auto Preheat. If this is set the oven will start to heat as soon as the oven is switched on and on the home screen. It is recommended this is selected as it improves the oven readiness to cook.

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 recommend 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

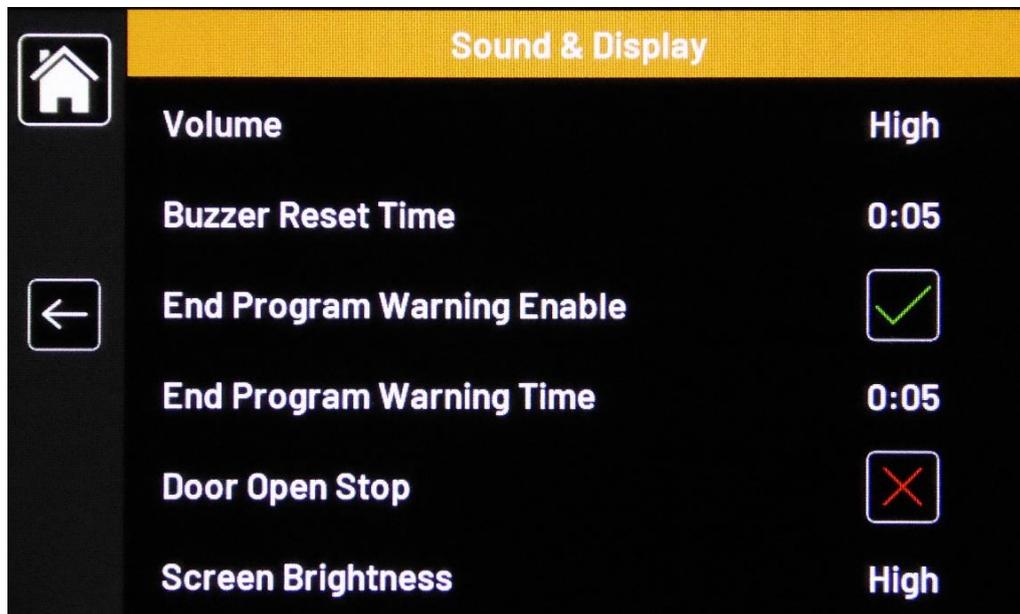
Set Temperature. Sets the temperature the oven reduces to after no cooking activity within the Timeout time

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 centre. To exit ECO just touch the screen and the unit will re-heat to the set temperatures.

Settings – Sound and Display

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



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

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

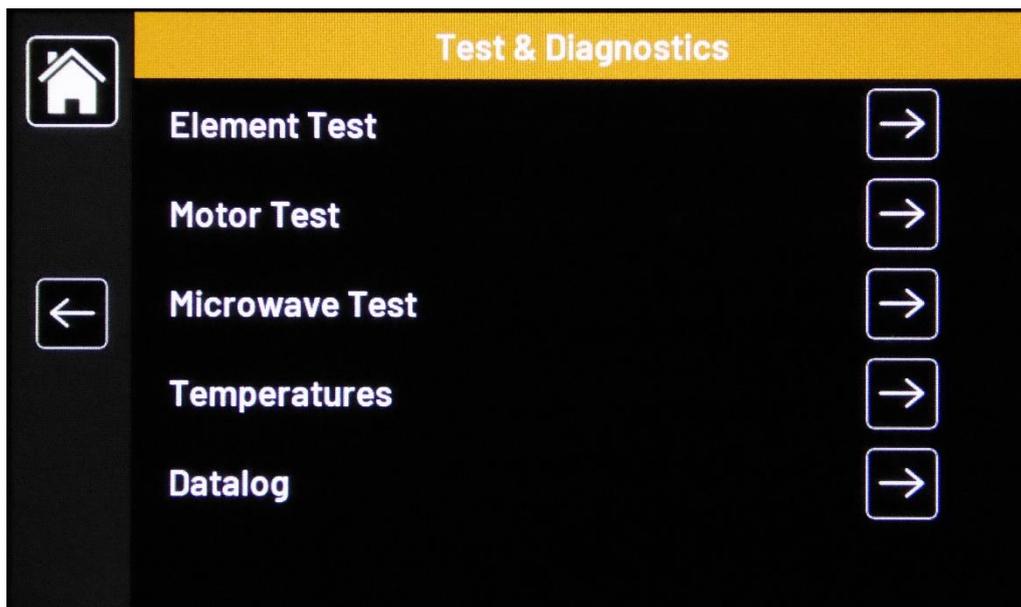
End Program Warning Enable – This is a buzzer that warns the operator that the food is nearly cooked. Touch to switch the buzzer end of recipe warning on or off.

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

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

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

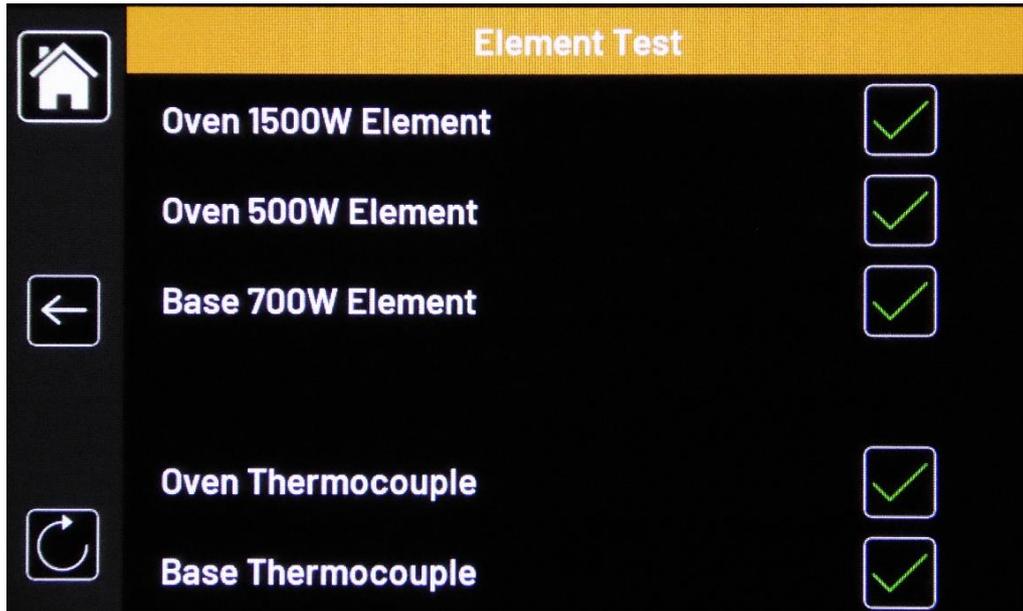
Settings – Test and Diagnostics (Engineer Utility)



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

A technical manual is available to qualified service technicians.

Element test



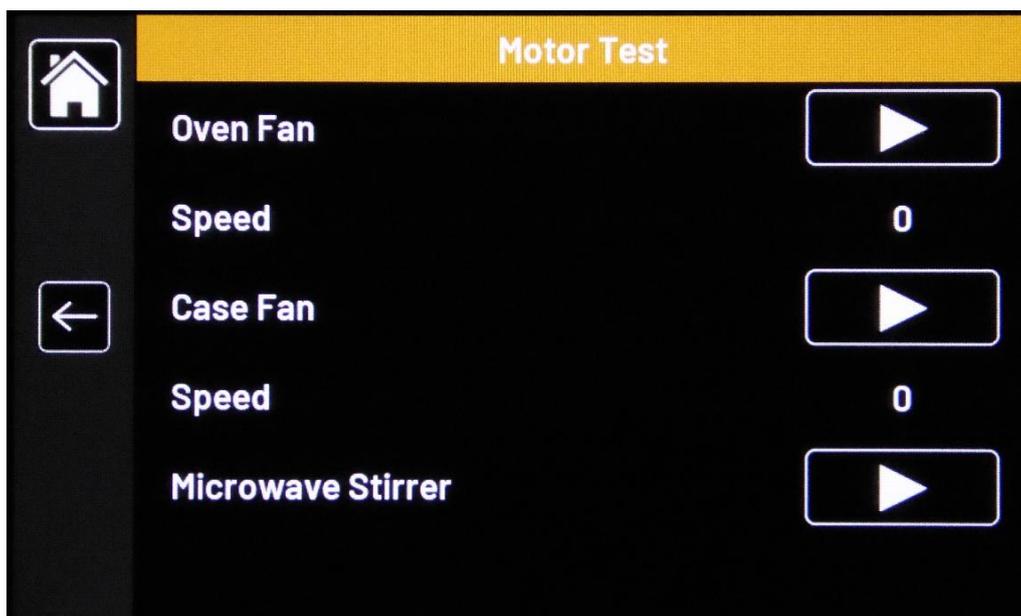
This indicates the status of the elements and thermocouples, a tick meaning they are working correctly a cross indicates a potential issue.



Touch to retest the components and refresh the indicators.



Touch to return to the previous menu



Motor test

This screen allows the three different motors to be tested.



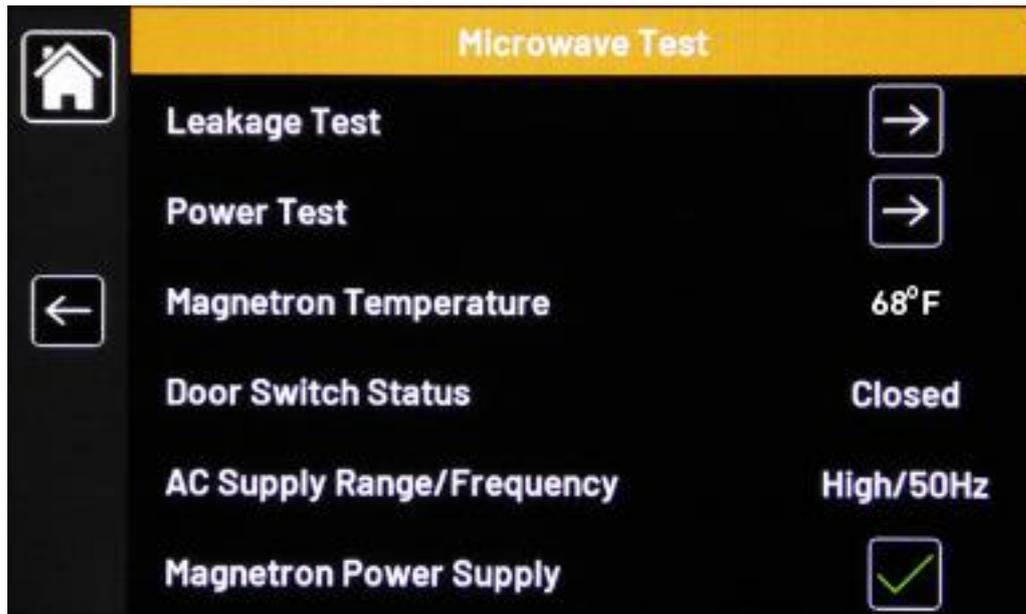
Press to start a motor



Press to stop a motor

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

Microwave test



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

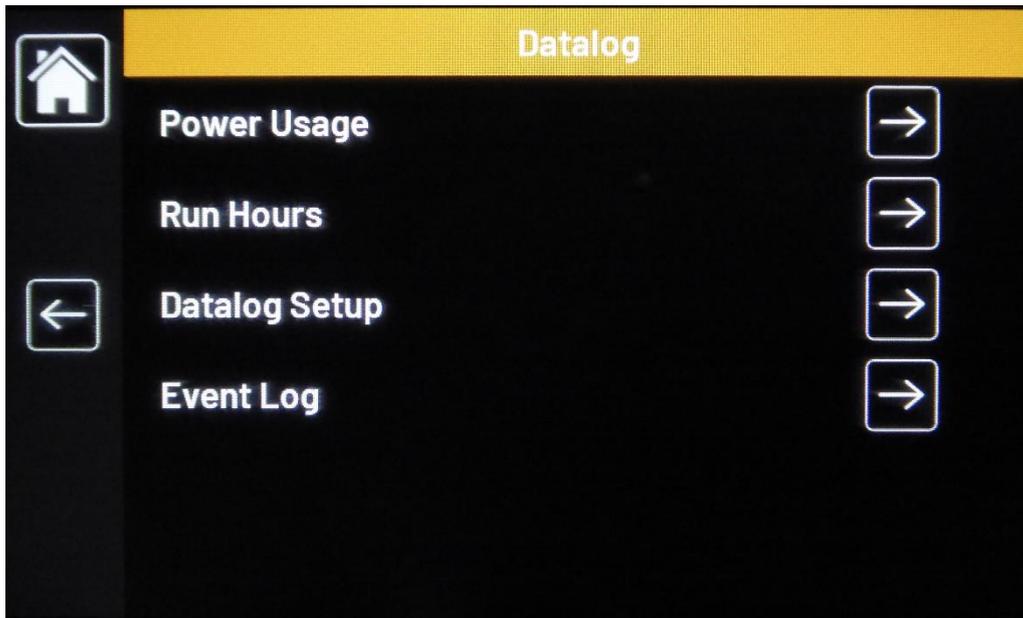
The AC Supply range is used to set the magnetron supply. Over 225V ac is high and under 225V is low.

temp Temperatures

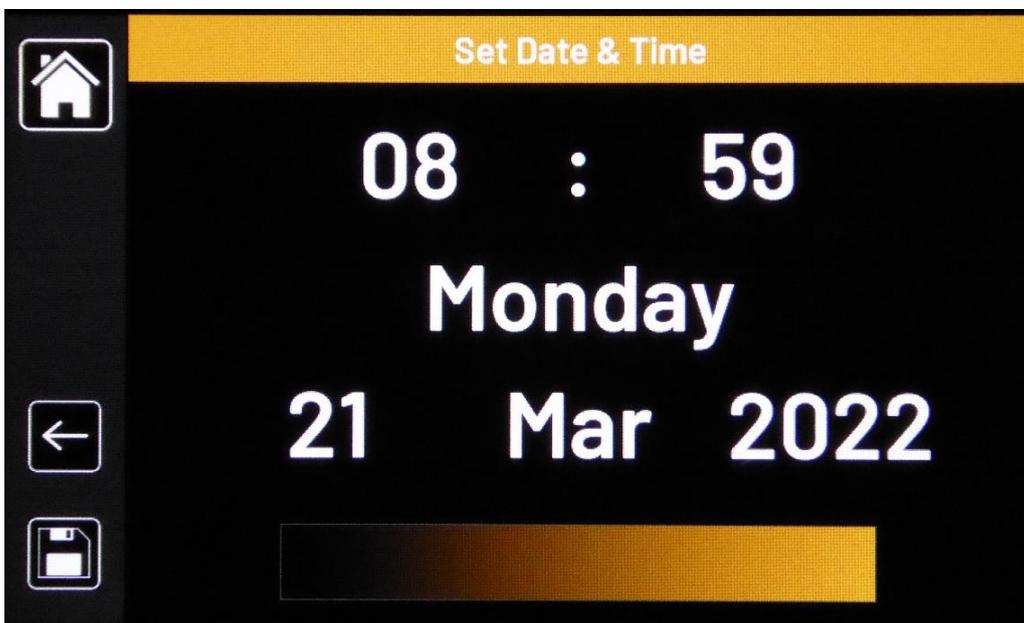


This screen is used by service engineers to check the temperatures of the various components in the oven. If a temperature is too high it is coloured red and may be due to a lack of airflow in the oven.

Energy and Datalog



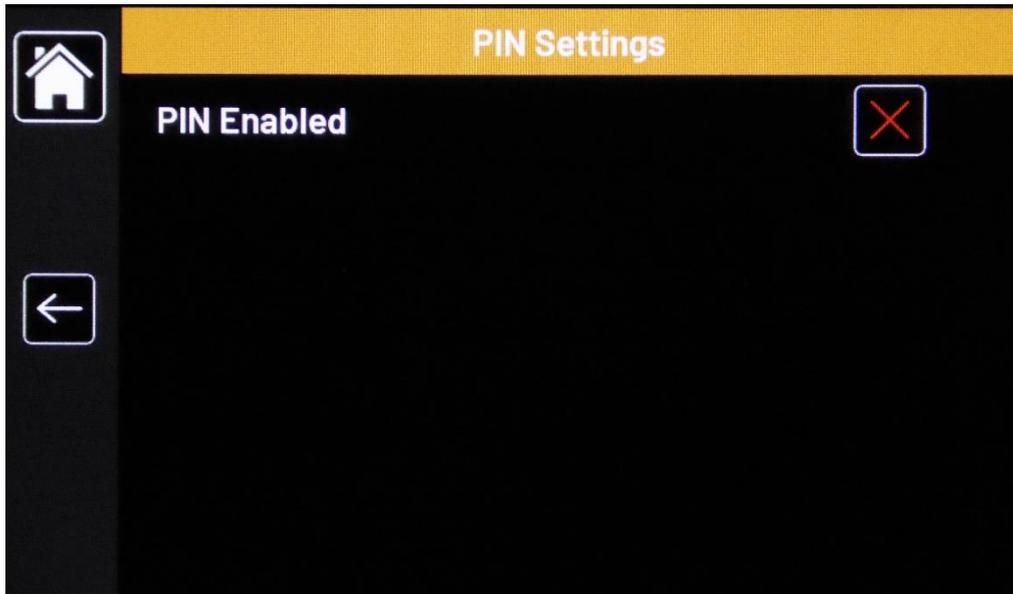
This shows both energy consumption and also counts the number of door operations. In order to use it the time and date need to be set in the Datalog setup screen.



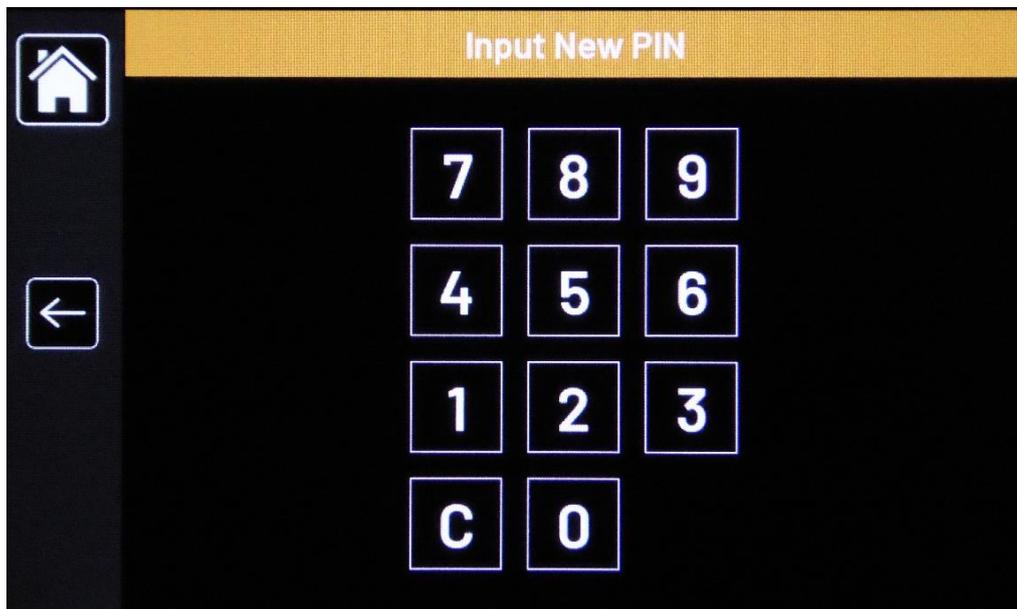
Touch the relevant parameter and use the slider to adjust. Once correct confirm with the save button.

Settings – Pin Settings

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



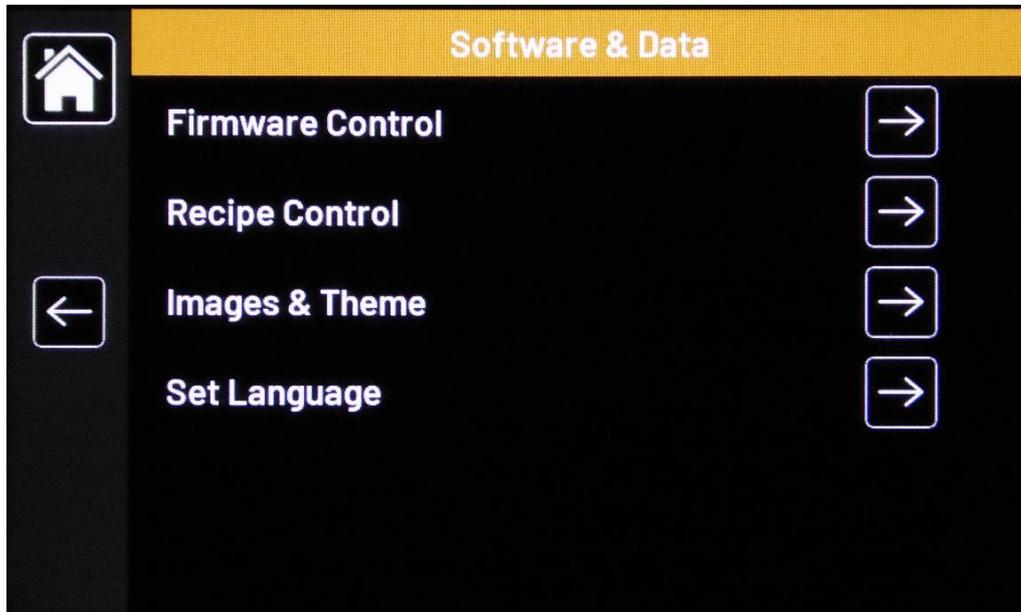
To set a PIN touch the cross



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

Software and Data

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



Firmware control



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

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

Hardware Revision – shows the installed hardware Revision

VFD Firmware Version – Shows the current VFD Version.

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

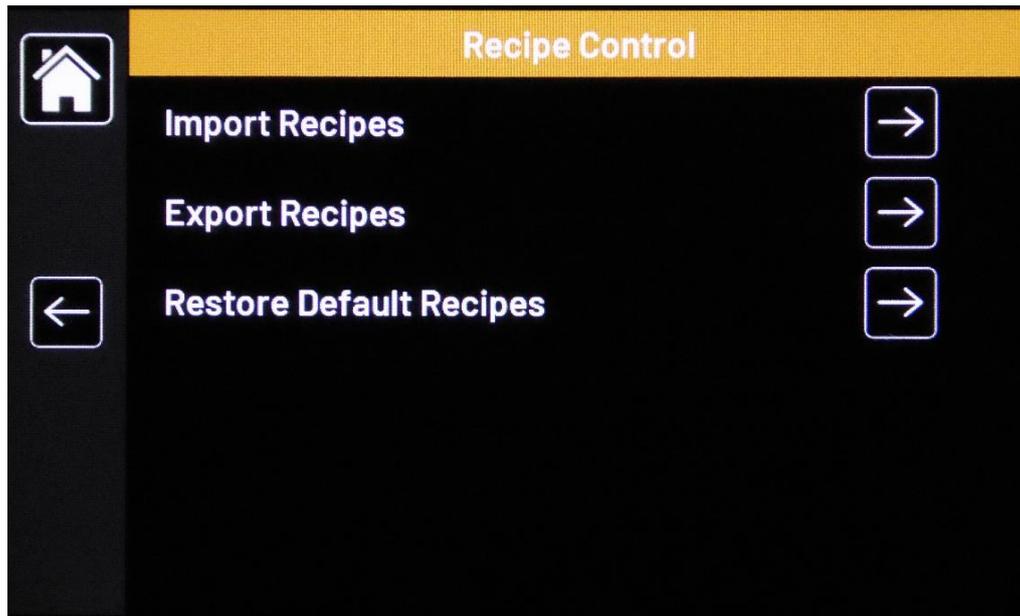
The general sequence is to always update the display hardware first.

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

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

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

Recipe Control



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

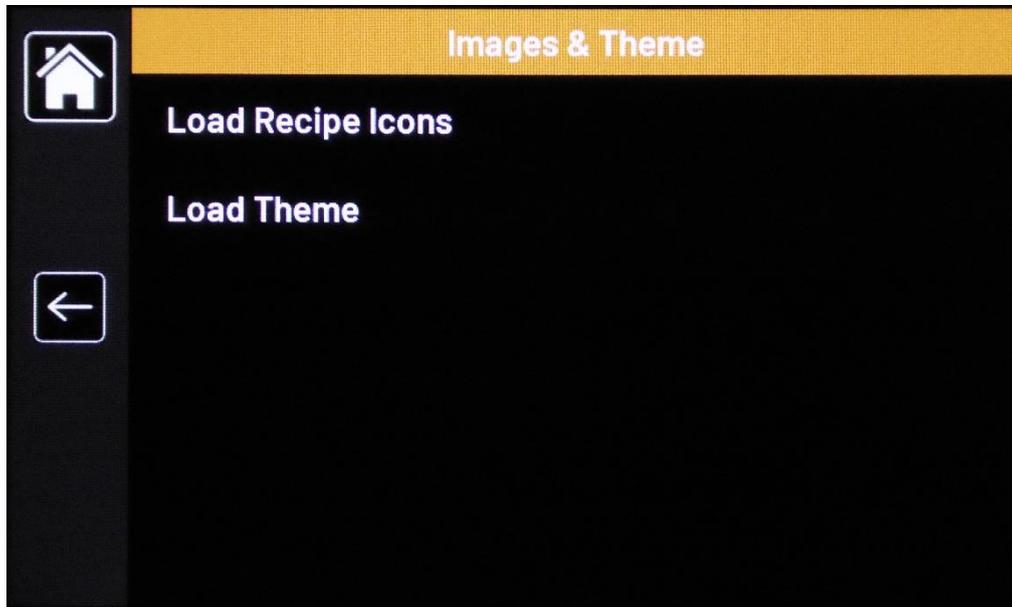
Import recipe – Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the Arrow. The recipes will then install. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

Export recipes – Ensure the USB stick is inserted into the port behind the lower air grill. Touch the Arrow. This 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.

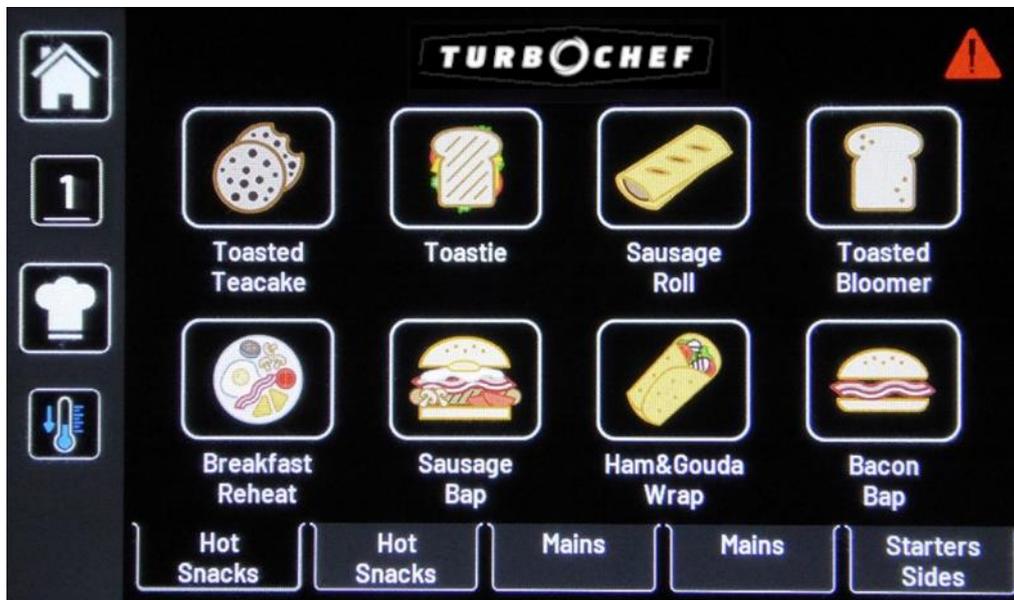
Load Theme – Ensure the USB connection is made. Touch the Right arrow to load the latest theme. Remove the USB stick, fit the dust cap and replace the grill.

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.

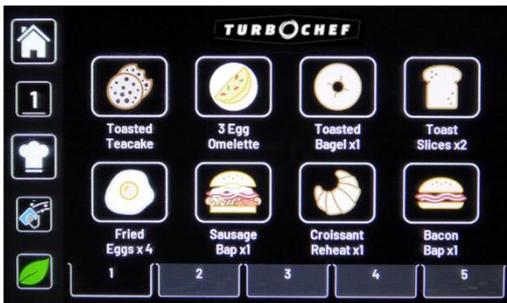
Cleaning Guide

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.

Service Information

For help with the installation, maintenance and use of your **TurboChef** equipment, please contact our service department:

☎ US: (800) 90-TURBO

All service work, other than routine cleaning should be carried out by one of our authorised service agents. We cannot accept responsibility for work carried out by other persons.

To ensure your service enquiry is handled as efficiently as possible, please tell us:

Brief details of the problem

- Product code
 - Type number
 - Serial number
- } All available on serial plate

TurboChef reserve the right to carry out any work under warranty, given reasonable access to the appliance, during normal working hours, Monday to Friday, 08:30 to 17:00.

GUARANTEE

This oven has a 1 year parts & labour warranty fulfilled by TurboChef in the US.

The guarantee is in addition to, and does not diminish your statutory or legal rights.

The guarantee does not cover:

- Accidental damage, misuse or use not in accordance with the manufacturer's instructions
- Consumable items.
- Damage due to incorrect installation, modification, unauthorised service work or damage due to scale, food debris build-up, etc.
- The door seal on this oven is considered a consumable part and is not covered by the warranty.
- Cleaning due to heavy raw protein cooking or flour ingress.

The manufacturer disclaims any liability for incidental, or consequential damages.

CIBO+



Instructions d'installation et d'utilisation Modèles CiBO+

Sommaire

English	2 – 38
Français	39-74
Informations importantes	40
Avertissements et précautions d'emploi	41
Données techniques	44
Installation et mise en service	45
Liste de contrôle des compartiments	47
Accessoires, consommables et codes	47
Mode d'emploi	49
Nettoyage	72
Révision, maintenance et remplacement des pièces	73
Informations sur les révisions et sur la garantie	74

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.



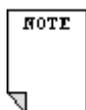
MISE EN GARDE !

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.



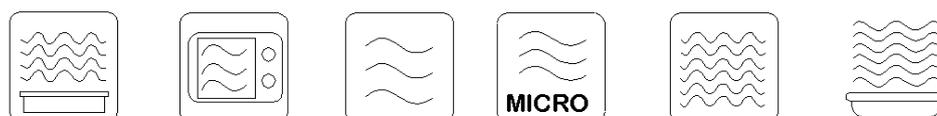
Ne faites pas frire des matières grasses dans le four. Les matières grasses pourraient surchauffer et être dangereuses à manipuler.

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.

Données techniques et spécifications

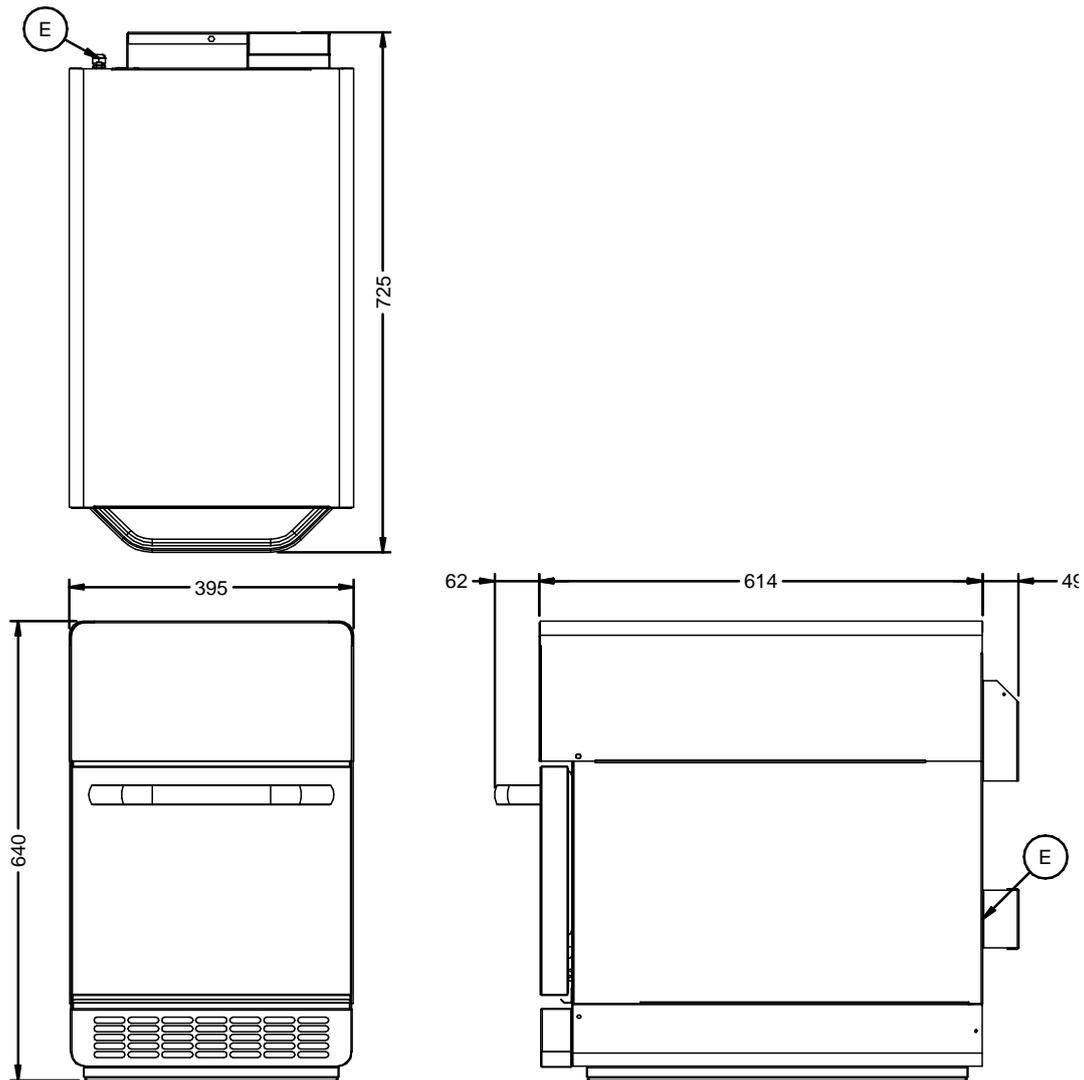
Dimensions extérieures, poids et puissance

Hauteur (mm)	640
Largeur (mm)	395
Profondeur (mm)	665 + 60 poignée
Poids (Kg)	52,0
Puissance CIBO+	3 kW, 208-240V, 60Hz

Dimensions internes de la cavité du four

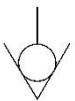
Hauteur (mm)	160
Largeur (mm)	335
Profondeur (mm)	345

Images techniques



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.

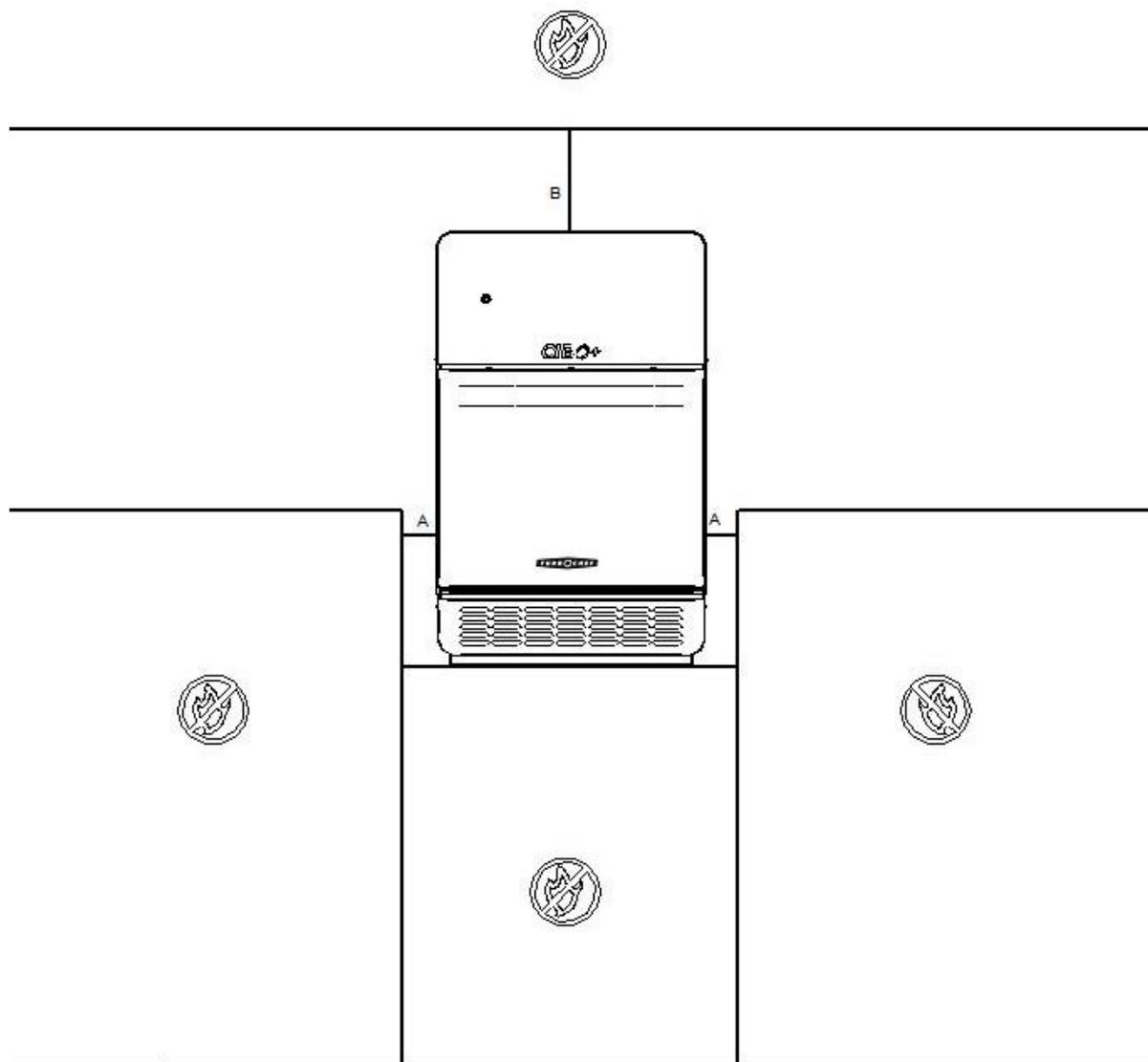


Fig 1

Nous vous recommandons de toujours cuire sur la feuille ou le plateau en téflon. Ne cuisez jamais directement sur la base en verre.

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

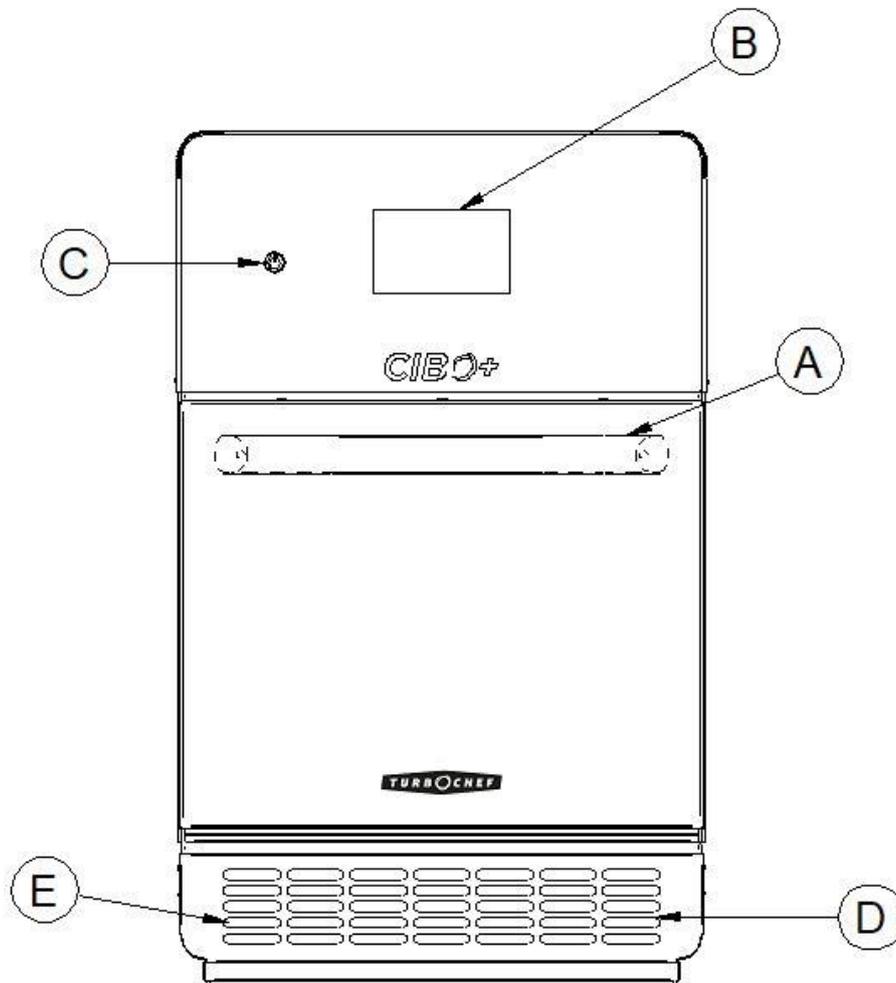


Fig 2 (vue de face)

- 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.

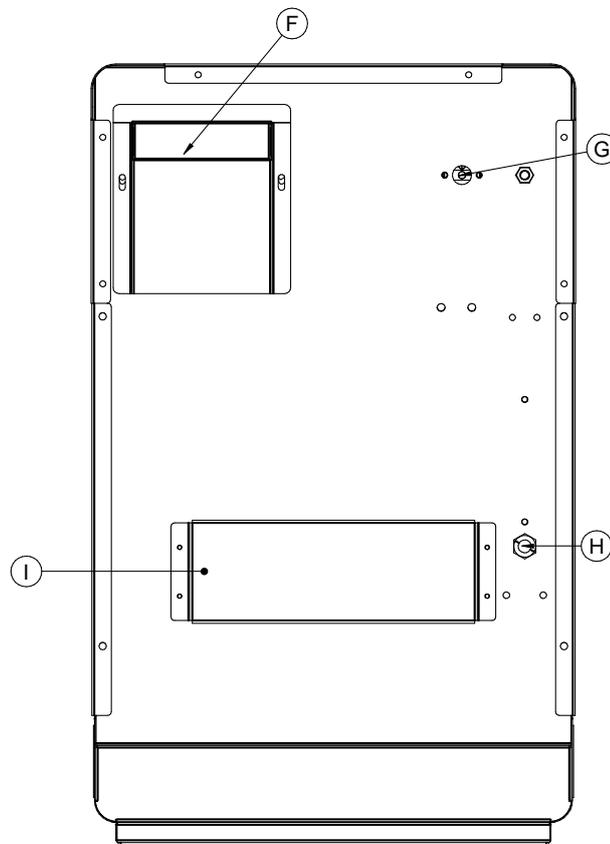


Fig 3 (vue arrière)

- 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.

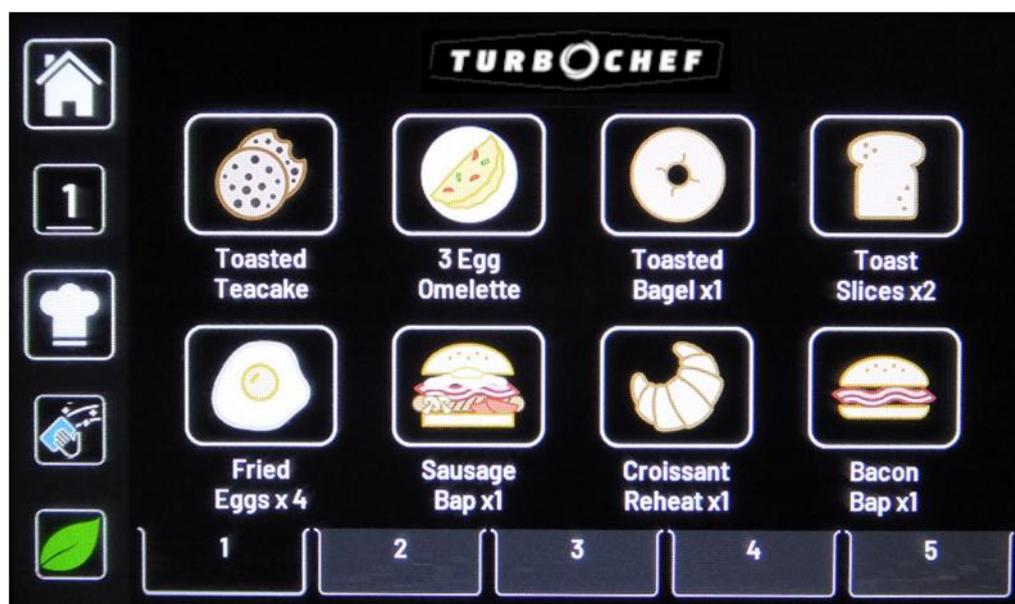
L'écran d'accueil

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.

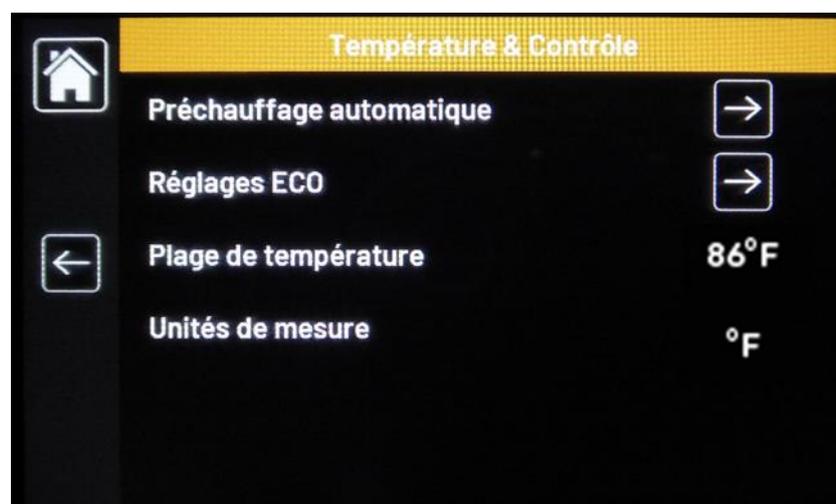


Paramètres Appuyez sur le bouton des paramètres pour accéder à la configuration générale du four. Ces paramètres peuvent être protégés par un code PIN



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

Température et contrôle



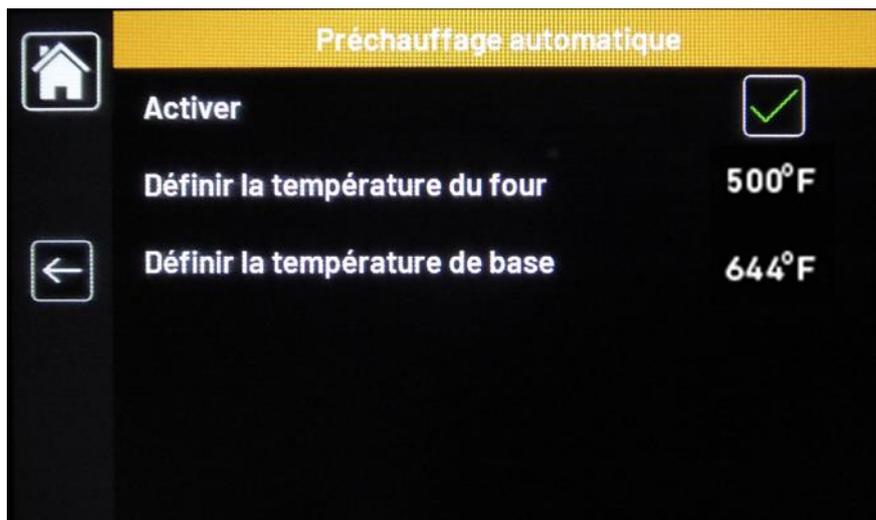
Préchauffage automatique. Si cette option est sélectionnée, le four commence à chauffer dès qu'il est allumé et que l'écran d'accueil est affiché. Il est recommandé de sélectionner cette option car elle améliore la disponibilité du four à la cuisson.

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

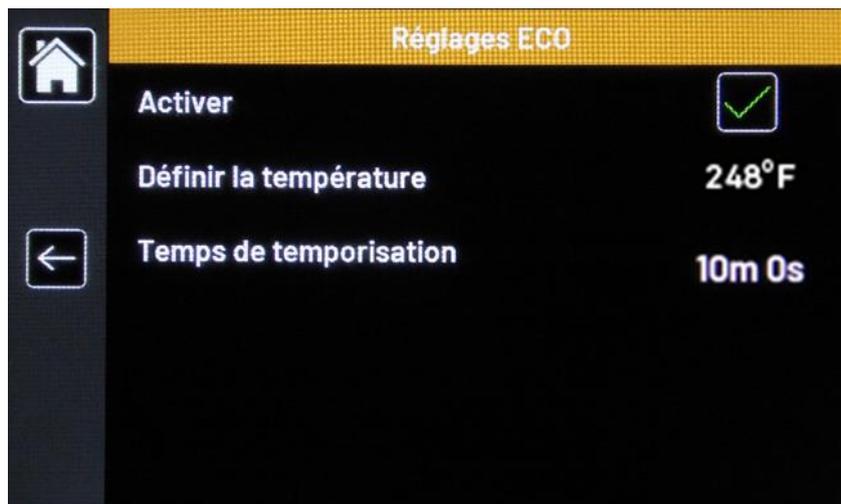


Activer - Met en marche et arrête le préchauffage automatique. Une fois arrêté, le four ne chauffe pas jusqu'à ce qu'une recette soit sélectionnée. Il faut environ 10 minutes pour obtenir une température de cuisson.

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.

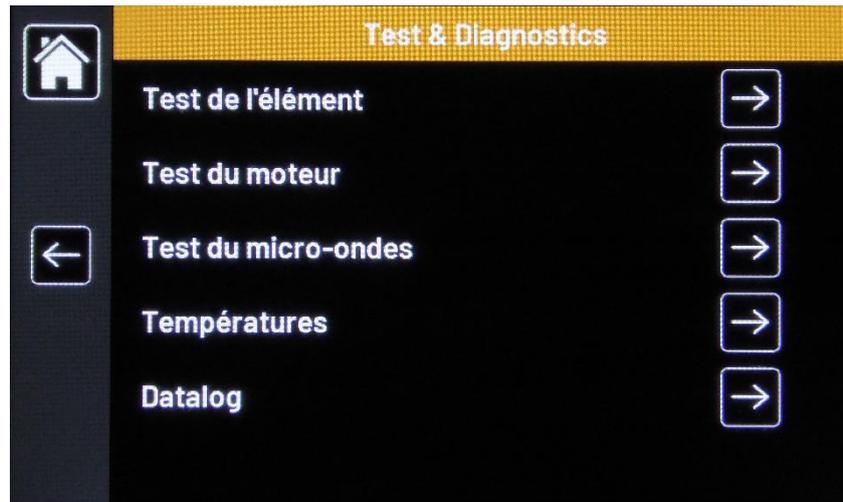
Avertiss. fin programme Activer – C'est un avertisseur sonore qui informe l'opérateur que les aliments sont presque cuits. Touchez pour activer ou désactiver l'avertissement sonore de fin de recette.

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.

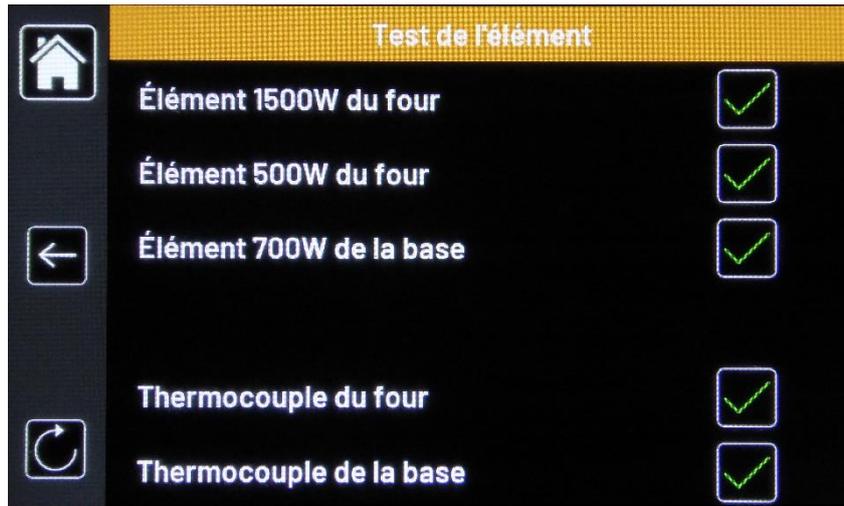
Test et diagnostics



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.

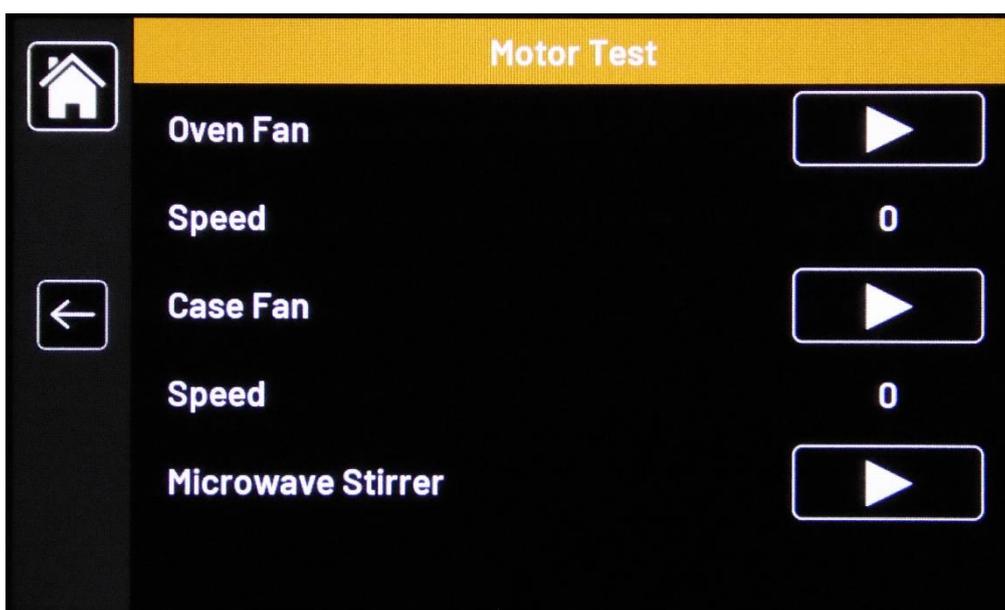


Toucher pour retester les composants et actualiser les indicateurs.



Toucher pour revenir au menu précédent

Test des moteurs



Cet écran permet de tester les trois différents moteurs.



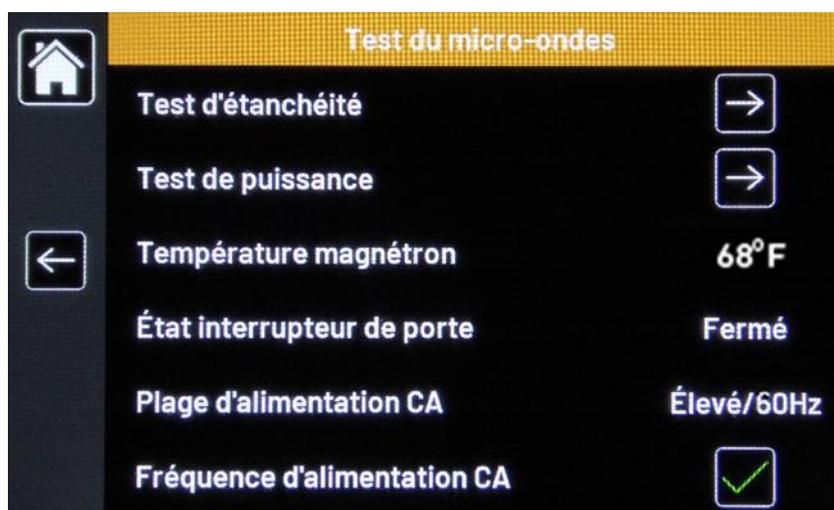
Appuyez pour démarrer un moteur



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

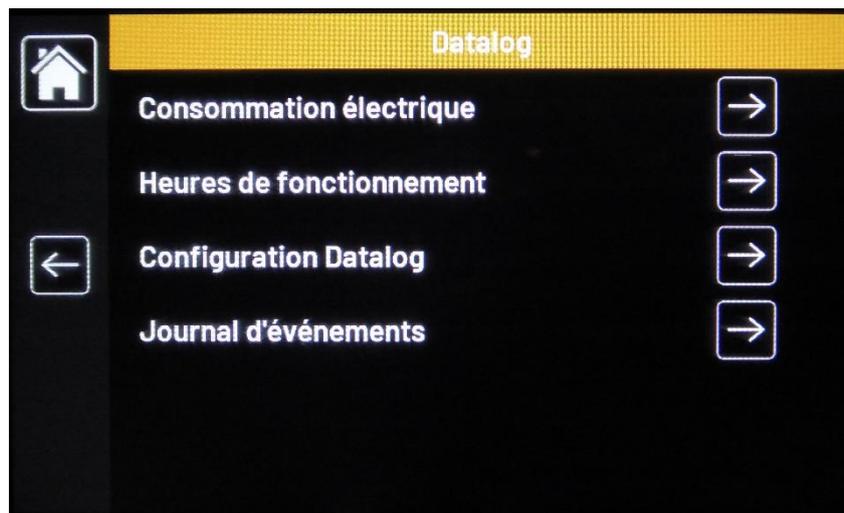
La plage d'alimentation en CA est utilisée pour régler l'alimentation du magnétron. Une tension supérieure à 225 V CA est élevée et inférieure à 225 V est faible.

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



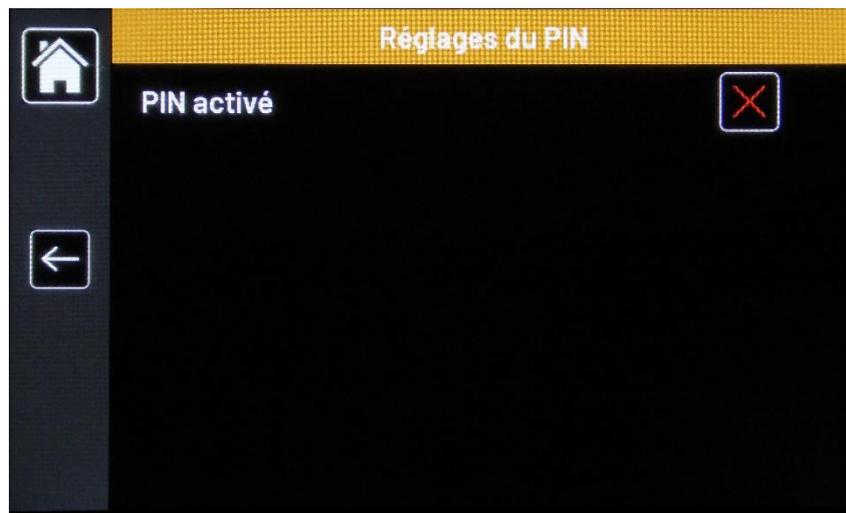
Cet écran indique la consommation d'énergie et compte également le nombre d'utilisations de la porte. Pour l'utiliser, l'heure et la date doivent être définies dans l'écran de configuration Datalog.



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.



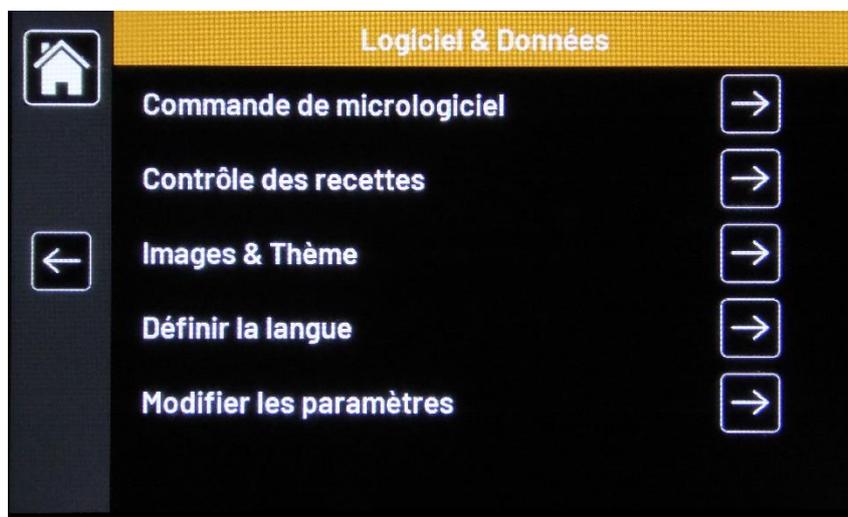
Pour définir un code PIN, appuyez sur la croix



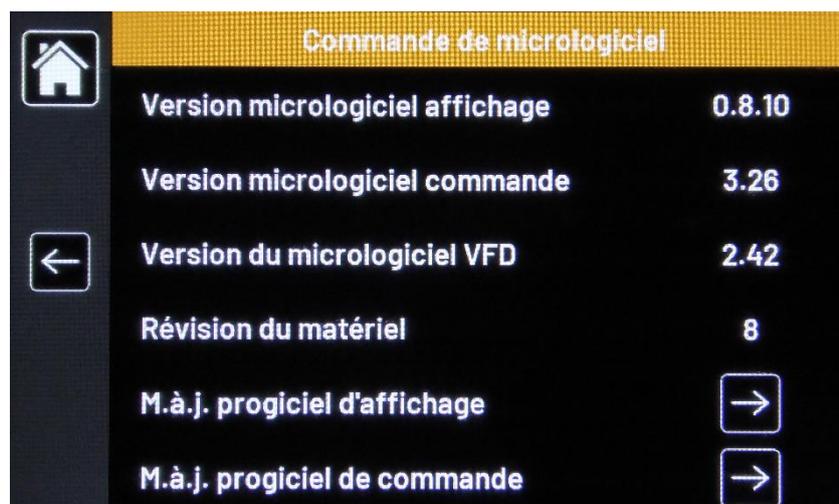
Saisissez un code PIN à 4 chiffres, puis confirmez le numéro lorsque vous y êtes invité. Une fois défini, le code PIN sera nécessaire chaque fois que vous accéderez aux écrans de réglage. Vous pouvez désactiver le code PIN en accédant à l'écran des paramètres du code PIN, en sélectionnant pas de code 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.

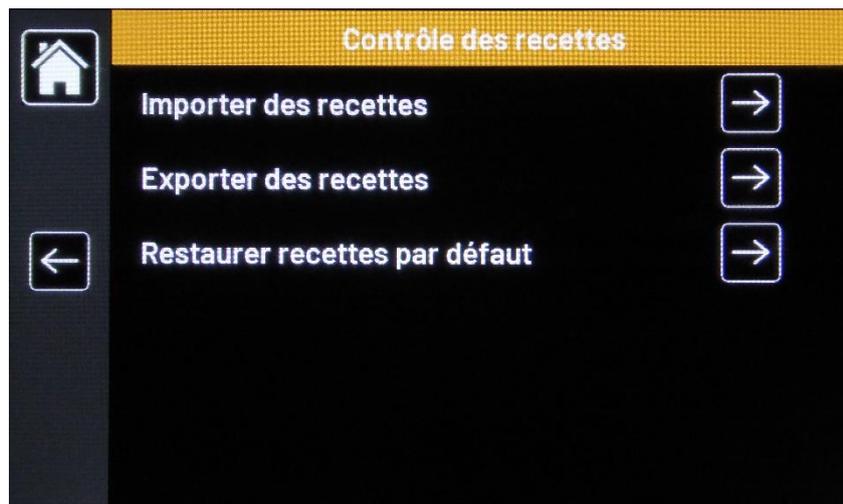
La séquence générale est de toujours mettre à jour le matériel d'affichage en premier.

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+.

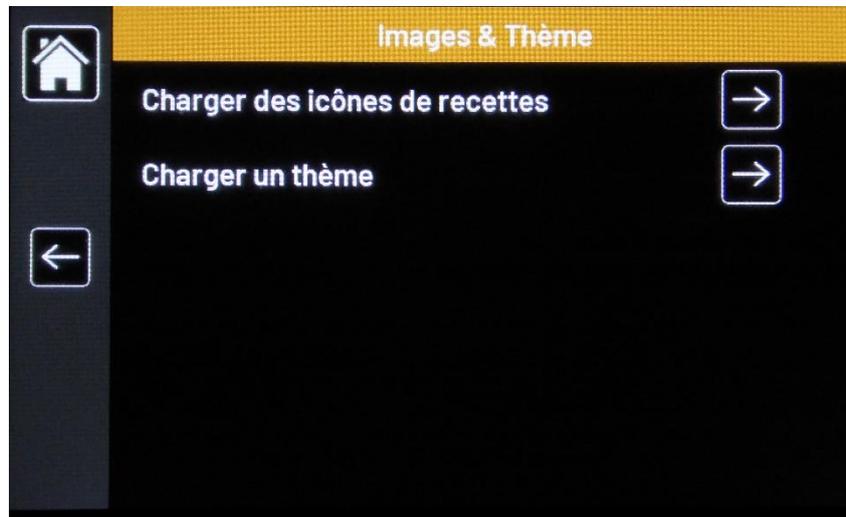
Importer des recettes - Assurez-vous que la clé USB est bien insérée dans le port derrière la grille d'aération inférieure. Touchez la flèche. Les recettes seront alors installées. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

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.

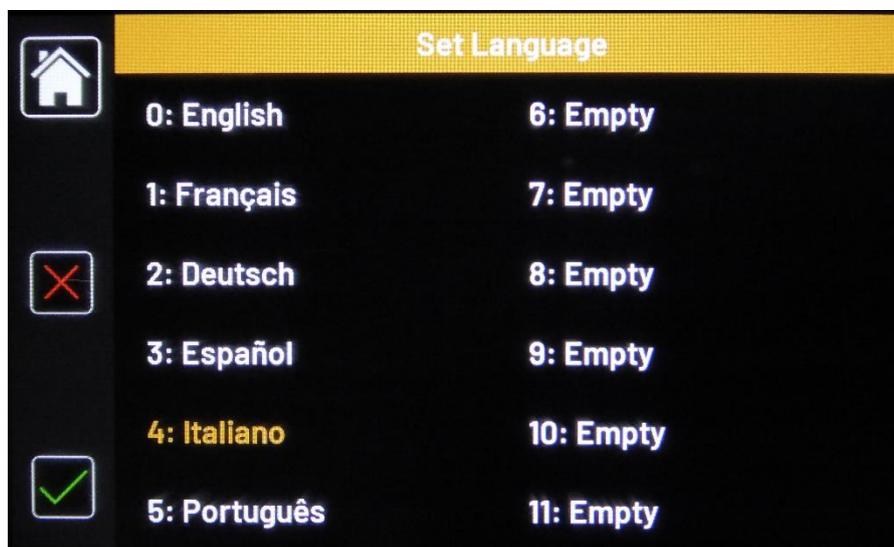


Charger des icônes de recettes - Assurez-vous que la connexion USB est établie. Appuyez sur la flèche de droite pour importer le jeu d'icônes de recettes. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

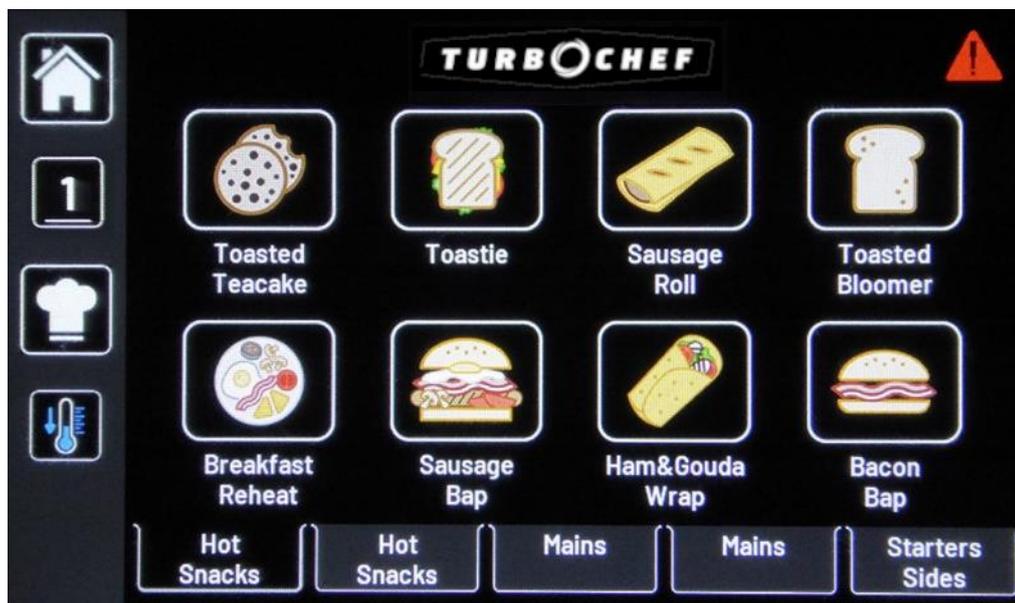
Charger un thème - Assurez-vous que la connexion USB est établie. Appuyez sur la flèche de droite pour charger le dernier thème. Retirez la clé USB, remettez le capuchon anti-poussière et remettez la grille en place.

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 nettoyant 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

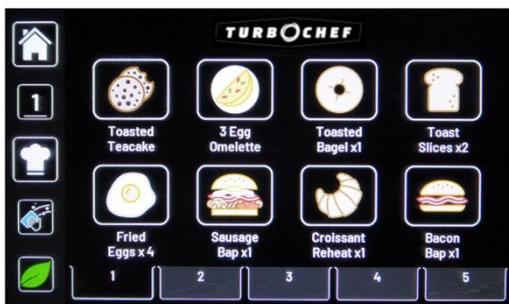


Étape 1 : Refroidir le four



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.

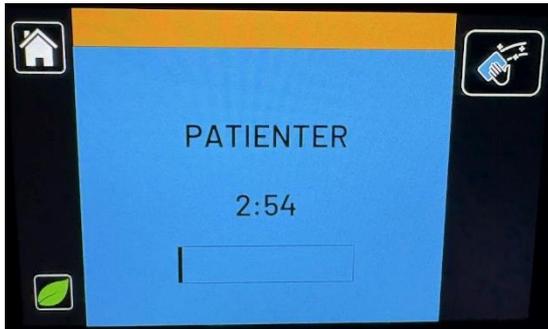
Étape 2 : Nettoyer la cavité du four



- Préparez et appliquez le nettoyant 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.

Informations concernant l'entretien

Pour obtenir de l'aide concernant l'installation, la maintenance et l'utilisation de votre équipement **TurboChef**, veuillez contacter notre service d'entretien :

☎US : (800) 90 - TURBO

Tous les travaux d'entretien, autres que le nettoyage habituel, doivent être effectués par l'un de nos agents agréés en révision. Nous ne pouvons nous tenir responsable du travail effectué par d'autres personnes.

Pour que votre demande de révision soit traitée le plus efficacement possible, veuillez nous indiquer :

Les brefs détails du problème

- Code produit
 - Numéro de type
 - Numéro de série
- } Se trouvant tous sur la plaque du numéro de série

TurboChef se réserve le droit d'effectuer tout travail sous garantie, s'il est possible d'accéder raisonnablement à l'appareil, pendant les heures normales de travail, du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h.

GARANTIE

Ce four bénéficie d'une garantie de 1 ans accordée par TurboChef au US.

La garantie vient s'ajouter à vos droits statutaires ou légaux, sans les minimiser.

La garantie ne couvre pas :

- Les dommages accidentels, la mauvaise utilisation ou l'utilisation non conforme aux instructions du fabricant
- Éléments consommables.
- Les dégâts dus à une mauvaise installation, à une modification, à une révision non autorisée ou à des dommages dus à l'entartrage, à l'accumulation de débris alimentaires, etc.
- Le joint de porte de ce four est considéré comme une pièce consommable et n'est pas couvert par la garantie.
- Nettoyage dû à la cuisson de protéines crues ou à la pénétration de farine.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts indirects ou consécutifs.