



Manuel du propriétaire du C3

POUR LE FOUR DE CUISSON RAPIDE C3 TURBOCHEF



Accelerating the World of Cooking™

MODÈLE

NUMÉRO DE SÉRIE

INSTALLÉ PAR

INSTALLATION VÉRIFIÉE PAR

NOM/NUMÉRO DU CENTRE DE SAV


Pour un SAV ou des informations, appelez le :
Service clientèle *au* 800.90TURBO ou au +1 214-379-6000
Ventes et marketing *au* 866.90TURBO



Accelerating the World of Cooking™

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Les informations figurant dans ce manuel sont importantes pour l'installation, l'utilisation et la maintenance correctes de ce four. Le respect de ces procédures et instructions est important pour des résultats de cuisson satisfaisants et un service impeccable à long terme. Lisez attentivement ce manuel et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Les erreurs - descriptives, typographiques ou graphiques - sont sujettes à correction. Les caractéristiques techniques sont sujettes à modification sans préavis.

 **AVERTISSEMENT** : Une installation, un ajustement, une altération, une réparation ou une maintenance incorrects peuvent causer des dégâts matériels, des blessures voire la mort. Lisez attentivement toutes les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou de réparer cet appareil.

☒ NE PAS stocker ni utiliser de l'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



Table des matières

Introduction

Consignes de sécurité importantes	2
Précautions à prendre pour éviter tout risque d'exposition à une énergie micro-onde excessive	3
Instructions de mise à la terre	3
Considérations liées aux interférences RF	3
Description et caractéristiques techniques du four	4

Installation

Exigences de ventilation	5
Livraison et emplacement	5
Assemblage du four C3	6

Mode d'emploi

Glossaire	9
Panneau de commande	10
Mise sous tension	11
Instructions de cuisson	11
Mise hors tension du four	12
Modification d'un article de menu	13
Activation/désactivation du mode Edit (Édition)	14
Options de cuisson - Start (Démarrer) et Done (Cuit)	14
Compatibilité des cartes de menus	14
Astuces d'utilisation	16
Astuces de manipulation	16

Maintenance

Nettoyage	17
Dépannage	18
Convertisseur catalytique	21
Garantie limitée - Amérique du Nord	22
Garantie limitée - International	24

Introduction

FOUR TURBOCHEF C3

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez suivre à la lettre les consignes de sécurité de base suivantes pour réduire le risque de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition à une énergie micro-onde excessive :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lire et suivre les précautions spécifiques POUR ÉVITER LES RISQUES D'EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE, à la page 3.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Le brancher uniquement sur une prise correctement mise à la terre. Se reporter aux instructions de mise à la terre, page 3.
- L'installation et l'emplacement de l'appareil doivent se conformer aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits tels que les œufs entiers et les boîtes fermées (bocaux fermés, par ex.) risquent d'exploser et **NE DOIVENT PAS ÊTRE CHAUFFÉS DANS CE FOUR.**
- Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage indiqué décrit dans ce manuel.
- La maintenance de cet appareil doit être confiée à un personnel de maintenance qualifié. Contacter le centre de SAV le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Tenir le cordon à l'écart des surfaces chauffées.
- ☒ **NE PAS** laisser les enfants utiliser cet appareil.
- ☒ **NE PAS** utiliser de vapeurs ou produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour faire chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas prévu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- ☒ **NE PAS** utiliser cet appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé par terre. Voir les instructions de remplacement du cordon d'alimentation, à la page 3.
- ☒ **NE PAS** couvrir ni bloquer les ouvertures de cet appareil.
- ☒ **NE PAS** stocker cet appareil à l'extérieur.
- ☒ **NE PAS** utiliser cet appareil près d'un point d'eau - évier, sous-sol mouillé ou piscine.
- ☒ **NE PAS** plonger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- ☒ **NE PAS** laisser le cordon pendre pardessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
- ☒ **NE PAS** utiliser de jet d'eau pour nettoyer. Pour les instructions correctes de nettoyage, voir la section Maintenance, à la page 17 de ce manuel.

Pour réduire le risque d'incendie dans le compartiment du four :

- Retirer les attaches du sac en papier ou en plastique dans le four.
- Si des matières s'enflamment à l'intérieur du four, garder la porte du four fermée, éteindre le four et débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau de la boîte à fusible ou du tableau des disjoncteurs.
- Si de la fumée apparaît, éteindre ou débrancher l'appareil et garder la porte du four fermée pour étouffer les flammes.
- ☒ **NE PAS** utiliser le compartiment comme lieu de stockage.
- ☒ **NE PAS** trop faire cuire les aliments. Surveiller de près l'appareil si du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
- ☒ **NE PAS** laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans le compartiment lorsque le four n'est pas utilisé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE

Pour réduire le risque d'exposition à une énergie micro-onde excessive :

- ☒ NE PAS essayer d'utiliser ce four avec la porte ouverte dans la mesure où l'utilisation du four porte ouverte risque d'engendrer une exposition nocive à une énergie micro-onde. Il est important de ne pas contourner ni altérer les interverrouillages de sécurité.
- ☒ NE PAS placer d'objets entre l'avant du four et la porte et ne pas laisser de salissures ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- ☒ NE PAS utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'aucun élément du four ne soit endommagé (porte déformée, charnières et loquets desserrés ou cassés, joints de porte et surfaces d'étanchéité).
- ☒ NE PAS faire régler ou réparer le four par quelqu'un d'autre qu'un agent de maintenance agréé.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil de fuite au courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un fil de terre et d'une fiche de terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre. Consulter un électricien ou un réparateur qualifié en cas de doute sur le respect des instructions de mise à la terre ou sur la mise à la terre correcte de l'appareil.

- ☒ NE PAS utiliser de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, demander à un électricien ou à un réparateur qualifié d'installer une prise électrique près de l'appareil.

Remplacement du cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il DOIT ÊTRE remplacé par le fabricant, un de ses agents techniques ou autre personne qualifiée similaire pour éviter tout danger.



AVERTISSEMENT : Une mise à la terre incorrecte risque d'engendrer une électrocution.

CONSIDÉRATIONS LIÉES AUX INTERFÉRENCES RF

Le four C3 émet des signaux de radiofréquence. Suite à des essais, cet appareil a été déterminé comme étant conforme aux sections applicables des exigences de la FCC (partie 18) et aux exigences de protection de la Directive du conseil 89/336/EEC sur le rapprochement des législations des États-membres en matière de compatibilité électromagnétique au moment de la fabrication. Toutefois, certains appareils sensibles aux signaux inférieurs à ces limites risquent de subir des interférences.

Si un appareil subit des interférences,

- ☐ Éloigner l'appareil sensible du four.
- ☐ Si l'appareil sensible peut être mis à la terre, le mettre à la terre en suivant les pratiques acceptées.
- ☐ Si des microphones alimentés par batterie sont affectés, s'assurer que les piles sont chargées à fond.
- ☐ Conserver l'appareil sensible sur des circuits électriques séparés si possible.
- ☒ NE PAS acheminer les fils d'interphone, fils de microphone ou câbles de haut-parleur près du four.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU FOUR

Le C3 fait rôtir, dorer et griller une grande variété d'aliments jusqu'à 10 fois plus vite et avec des résultats égaux ou supérieurs aux méthodes traditionnelles de cuisson. L'énergie micro-onde intense se conjugue à l'air chaud en circulation rapide pour faire cuire plus vite les aliments que les fours conventionnels sans compromettre la qualité du produit. Ce circuit d'air fermé contient un convertisseur catalytique qui élimine le transfert d'arômes entre les aliments et réduit la graisse en suspension dans le four. Les éléments chauffants à réponse rapide chauffent vite pour réguler la température et l'humidité des produits.

Le four C3 est fiable, facile à utiliser et écoénergétique, réduisant la consommation d'énergie et émettant un minimum de chaleur dans l'air ambiant.

Caractéristiques techniques

DIMENSIONS :	Hauteur (simple)	25,5 po (648 mm)
	Hauteur (empilés)	43 po (1 092 mm)
	Largeur	29 po (737 mm)
	Profondeur	29,5 po (749 mm)
	Profondeur (avec la poignée)	32,25 po (819 mm)
	Poids (simple)	255 lbs. (116 kg)

PUISSANCE D'ENTRÉE MAXIMUM : 7,4 kW

ALIMENTATION :	États-Unis (monophasée)	• 208 V ~, 60 Hz, 1 phase, 35 A, 3 fils, y compris fil de terre
	Tous les modèles	• 240 V ~, 60 Hz, 1 phase, 30 A, 3 fils, y compris fil de terre • 208 V ~, 50Hz, 1 phase, 35 A, 3 fils, y compris fil de terre • 240 V ~, 50Hz, 1 phase, 30 A, 3 fils, y compris fil de terre
	Europe (monophasée)	• 230-240 V ~, 50Hz, 1 phase, 30 A, 3 fils, y compris fil de terre
	Tous les modèles	• 230-240 V ~, 60 Hz, 1 phase, 30 A, 3 fils, y compris fil de terre
	Europe (triphasee)	• 380-415 V ~, 50 Hz, 3 phases, WYE, 12 A, 5 fils, y compris fil de terre
	C3/C Multi &	• 380-415 V ~, 60 Hz, 3 phases, WYE, 12 A, 5 fils, y compris fil de terre
	C3 Multi	• 230-240 V ~, 50 Hz, 3 phases, Delta, 30 A, 4 fils, y compris fil de terre • 230-240 V ~, 60 Hz, 3 phases, Delta, 30 A, 4 fils, y compris fil de terre

DISTANCE DU MUR :	Haut	4 po (102 mm)
	Côtés	2 po (51 mm)

FRÉQUENCE
MICRO-ONDES : 2,45 GHz

BRANCHEMENTS

Y COMPRIS LA TERRE : La boîte à prises, la prise et la plaquette murale doivent être fournies par l'installateur. L'appareil est fourni avec un cordon d'alimentation de 6 pi (1,8 m) qui comprend :

États-Unis (monophasée) : NEMA 6-50P
Europe (monophasée) : fiche 32 A IEC 60309
Europe (triphasee) : fiche à broches 32 A IEC 5

CONSOMMATION MAXIMUM

D'ÉNERGIE :	Éléments chauffants à convection	5,4 kW
	Système à micro-ondes	2 kW

Installation


DU FOUR TURBOCHEF C3

Suivez les instructions détaillées de cette section concernant l'assemblage et l'installation de votre four C3 pour augmenter la sécurité et la fonctionnalité optimale du four.

INSTALLATION

Le four TurboChef C3 est fabriqué conformément aux normes CE, NSF, UL, cUL, FDA et FCC applicables. Tous les équipements sont conçus et certifiés pour un fonctionnement sûr lorsqu'ils sont installés conformément aux codes locaux et/ou nationaux. Il existe de nombreux codes locaux et il incombe au propriétaire et à l'installateur de s'y conformer.

Installez ce four conformément aux politiques et aux procédures décrites ci-dessous et à tout au long de ce manuel.

 **AVERTISSEMENT** : Risque de décès, blessures et dégâts matériels suite à l'installation incorrecte du four ou de l'installation d'un appareil endommagé en cours d'expédition ou de stockage.

☒ NE PAS installer un four suspecté d'être endommagé.

REMARQUE : L'installation incorrecte ou l'installation d'un appareil endommagé en cours d'expédition ou de stockage risque d'annuler la garantie.

EXIGENCES DE VENTILATION

Le four TurboChef C3 a été testé par l'Underwriters Laboratory qui a conclu que le four TurboChef C3 peut être installé et utilisé sans aération pour tous les aliments sauf les protéines crues grasses telles que le poulet sur l'os avec sa peau, la viande hachée crue, les biftecks gras, etc.

Pour les installations qui font cuire des protéines crues grasses, une ventilation supplémentaire pourra être requise selon l'utilisation et/ou le code. Consultez l'usine si vous ne savez pas si un aliment est considéré comme une protéine crue grasse.

REMARQUE : Le fabricant ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable de dommages ou blessures résultant d'installations non conformes aux instructions et aux codes indiqués ci-dessous.



LIVRAISON ET EMPLACEMENT

Livraison - Inspection initiale

Tous les fours TurboChef C3 sont expédiés de sorte à éviter les dégâts. À la livraison de votre four neuf :

- ☐ Inspectez le carton d'expédition pour vous assurer qu'il n'a pas été endommagé. Toute preuve d'endommagement doit être notée sur le reçu de livraison qui doit être signé par le chauffeur.
- ☐ Sortez le four de sa caisse et vérifiez s'il est intact à l'intérieur. Les transporteurs accepteront les réclamations pour vice caché s'ils sont avisés dans les 15 jours qui suivent la livraison et si le carton d'expédition est conservé pour inspection.

TurboChef Technologies Inc. n'endosse aucune responsabilité en cas de perte ou de dommages subis en cours de transport. Le transporteur endosse la pleine responsabilité d'une livraison en bon état à l'acceptation de la cargaison. TurboChef Technologies Inc. pourra vous aider à porter plainte en cas de besoin.

Emplacement du four

La mise en place correcte et bien planifiée de votre four améliorera sa commodité à long terme pour l'opérateur et sa performance. Veillez à placer le four à un endroit accessible pour permettre son utilisation et sa maintenance correctes.

Le comptoir ou plan de travail doit être capable de supporter 255 livres (116 kg) et mesurer 30 po (76 cm) de profondeur minimum. Pour les installations empilées, le comptoir ou plan de travail doit être capable de supporter 510 livres (231 kg).

Le fabricant ne pourra pas être tenu pour responsable de dommages ou de blessures résultant de l'installation incorrecte de l'appareil, y compris des postes de travail temporaires ou des plans de travail instables.

Il doit y avoir 4 po (102 mm) entre le haut de l'appareil et toute étagère ou autre surface.

Le four doit être installé à niveau de l'avant à l'arrière et sur la largeur. Les pieds du four pourront être boulonnés au comptoir au besoin.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque de décès, blessures et dégâts matériels en cas de positionnement impropre. Il incombe à l'opérateur de s'assurer que le four est correctement placé chaque jour sur le comptoir. TurboChef ne pourra pas être tenu pour responsable de dégâts ou blessures suite à la chute des fours des comptoirs en raison d'un positionnement incorrect.

ASSEMBLAGE DU FOUR C3

Fours empilables (deux)

Figure 1

1. Assurez-vous que la surface sur laquelle seront posés les fours empilés peut supporter leur poids total - 510 lbs. (231 kg).
2. Attendez que chaque four dispose d'un temps de refroidissement adéquat, puis débranchez-les.

REMARQUE : Si vous empilez les fours sur un chariot pour fours TurboChef, assurez-vous que le four du bas est boulonné au chariot et que les roues sont bloquées.

3. Attachez le support d'empilage (TC3-0323) à l'arrière du four du bas :
 - a. Retirez les vis indiquées par une flèche grise (Figure 1).
 - b. Alignez les trous du support d'empilage sur ceux du four et réinstallez les vis.
 - c. Veillez à orienter le support comme indiqué à la figure 1.
4. Retirez les pieds du four qui doit être placé en haut. Cette opération exige au moins deux personnes—une pour soulever, l'autre pour dévisser les pieds.
5. Retirez les vis du four qui doit être placé en haut, comme indiqué par les flèches noires à la figure 1.
6. Placez le four du haut sur le dessus du four avec le support d'empilage attaché.

⚠ AVERTISSEMENT : N'essayez pas de soulever le four à moins de 2 personnes.

⚠ AVERTISSEMENT : Lorsque vous soulevez le four, placez au moins une personne de chaque côté. Ne soulevez pas le four par l'avant ou l'arrière. Ne soulevez pas le four par sa poignée.

7. Alignez les trous du support d'empilage sur ceux du four du haut et réinstallez les vis.

⚠ AVERTISSEMENT : N'empilez pas plus de deux fours.

Assemblage du four et installation de la plaque en céramique

Figure 3

1. Retirez avec précaution le matériel d'emballage de la plaque de cuisson en céramique et le bouchon du guide d'ondes.
2. Ouvrez la porte du four et remettez le bouchon sur le dessus du guide d'ondes (au centre, au fond du compartiment).
3. Glissez la plaque de cuisson sur les rails latéraux du compartiment de cuisson (Reportez-vous à la mention Front et Back sur la plaque).

⚠ ATTENTION : Risque d'endommagement en cas d'installation impropre de la plaque en céramique. Installez la plaque en céramique les bords arrondis vers l'arrière du four (le rebord de la plaque doit se trouver sur l'avant).

Si la porte ne se ferme pas une fois la plaque installée, NE FORCEZ PAS pour fermer la porte. Appelez TurboChef pour assistance au 800.90TURBO ou au +1 214-379-6000.

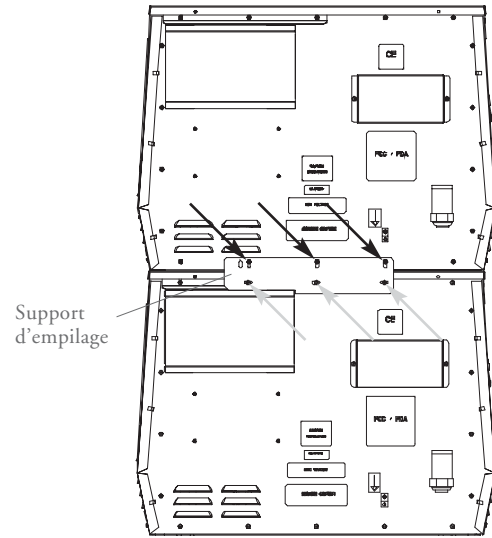


FIGURE 1 : Fours empilables (deux)

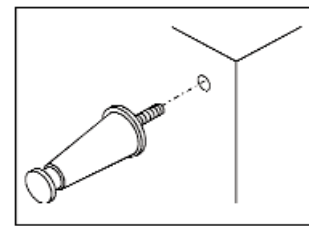


FIGURE 2 : Retrait des pieds du four

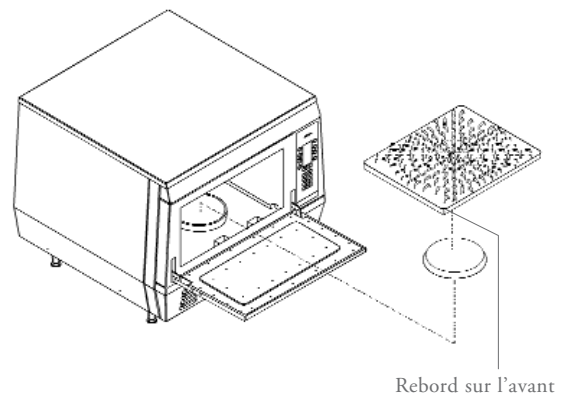


FIGURE 3 : Assemblage du four et installation de la plaque en céramique

Installation encastrée

Figure 4.

Les fours TurboChef sont conçus pour être installés sur un comptoir, un plan de travail ou une table. Ils ne sont pas prévus pour une installation encastrée.

Une « installation encastrée » revient à installer un four dans une structure qui enserme le four sur cinq côtés (dessus/arrière/panneaux latéraux et base).

Si le four doit être « encastré », l'opérateur doit s'assurer des points suivants :

- 300 cfm (8,5 m³/min.) minimum de débit d'appoint dans l'armoire.
- Dégagement minimum de 2 po (51 mm) de chaque côté et 4 po (102 mm) à l'arrière.

En outre, l'opérateur sera responsable de payer tout temps supplémentaire requis pour le retrait du produit pour maintenance.

Installation près d'une source de chaleur exposée

Figure 5, page 8.

Lorsque vous placez un four TurboChef près d'une source chaleur exposée, respectez à la lettre ce qui suit :

- Assurez-vous que l'emplacement du four donne un dégagement minimum de 6 po (152 mm) sur le dessus et de 2 po (51 mm) de chaque côté.
- Si le four est placé près d'un gril ou d'un poêle, il devra y avoir une séparation entre le four et la source de chaleur exposée, avec 6 po (152 mm) minimum entre le four et la séparation.
- Si le four est placé près d'une friteuse, il devra y avoir une séparation entre le four et la friteuse, avec 12 po (305 mm) minimum entre le four et la séparation.
- La hauteur de la séparation devra être supérieure ou égale à la hauteur du four (23 po/584 mm).

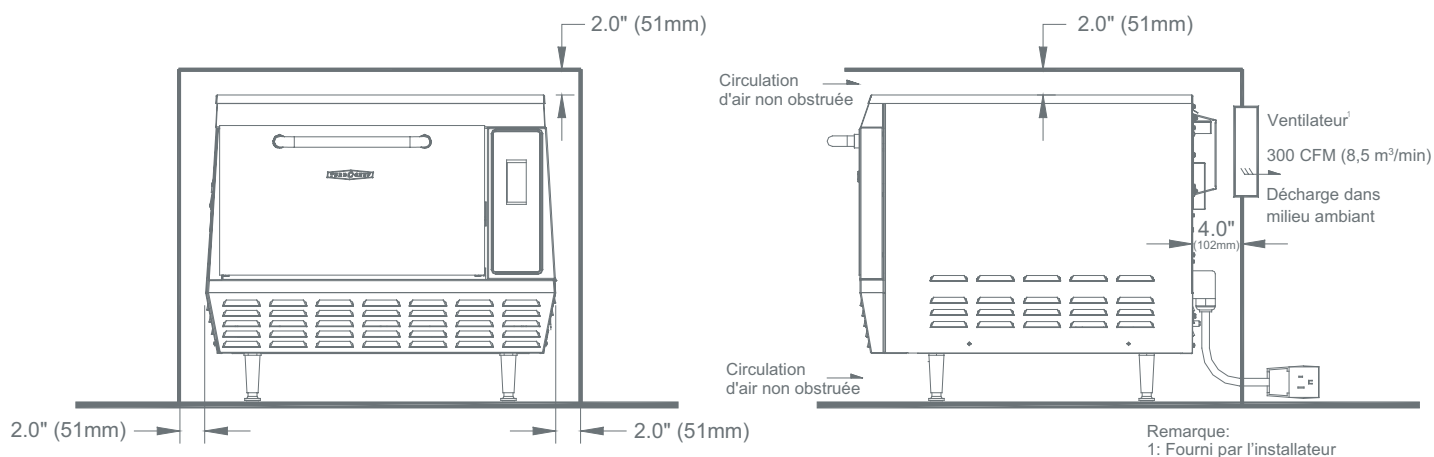


FIGURE 4 : Installation encastrée

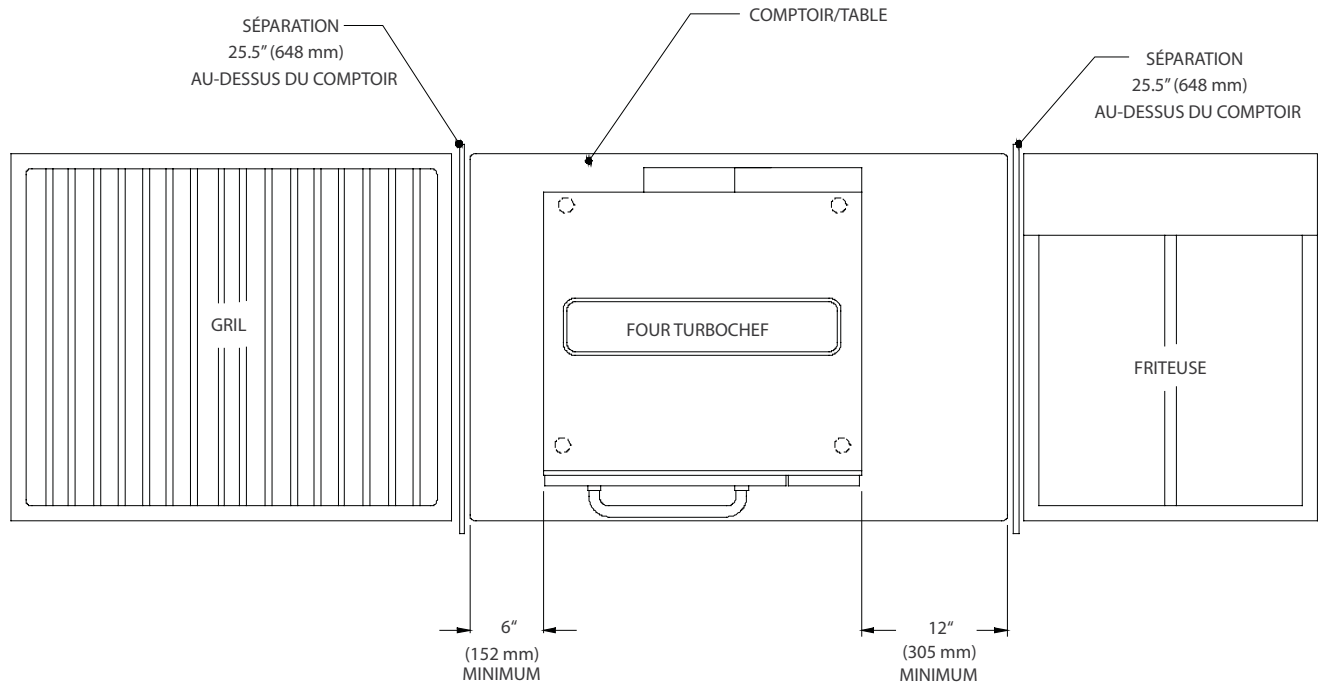


FIGURE 5 : Installation près d'une source de chaleur exposée

Mode d'emploi

UTILISATION DU C3 ET DE TOUTES SES FONCTIONS

Ce chapitre contient des informations détaillées sur la mise sous tension de votre four C3, les instructions de cuisson et de programmation, et des astuces d'utilisation. Lisez attentivement ces informations et reportez-vous à celles-ci au besoin.

GLOSSAIRE

Composants d'utilisation du four

AFFICHAGE	Interface principale permettant de communiquer des messages à l'opérateur.
PAVÉ DE TOUCHES	Interface principale permettant à l'opérateur d'utiliser le four.
COMPARTIMENT DU FOUR	Compartment de cuisson des aliments.

Recettes

RECETTE	Une recette est un programme qui comprend un temps de cuisson total, une heure d'événement, un pourcentage de circulation d'air chaud (AIR) requis et un niveau de micro-onde (MW) requis.
CYCLE DE CUISSON	Mise en œuvre d'une recette.
ÉVÉNEMENT DE CUISSON	Segment d'une recette. Jusqu'à 6 événements peuvent être programmés par recette.
HEURE D'ÉVÉNEMENT	Heure d'un événement de cuisson unique, sous la forme d'un pourcentage du temps total de cuisson.
AIR	Pourcentage du régime du moteur de convection durant un événement de cuisson (10 à 100 %). Plus le régime moteur est élevé, plus la circulation d'air chaud est intense.
WAV	Pourcentage de temps d'utilisation des micro-ondes (0 à 100 %). Par exemple, un réglage de 50 % signifie que des micro-ondes sont présentes toutes les 5 secondes sur 10 au sein d'un événement de cuisson.
TEMPÉRATURE DE CUISSON POINT DE CONSIGNE	Température à laquelle les recettes cuisent et à laquelle le four est au ralenti entre deux cycles de cuisson.

Modes

MODE	Environnement logiciel qui permet l'exécution de certaines opérations. Les principaux modes du four C3 sont : Off (Arrêt), Warming Up (Préchauffage), Cooking (Cuisson), Cooling Down (Refroidissement), Edit (Modification) et Test.
MODE OFF (ARRÊT)	En mode OFF, les principaux composants du four ne sont pas sous tension, sauf la commande du four.
MODE WARMING UP (PRÉCHAUFFAGE)	Mode durant lequel la température réelle du four est portée au point de consigne en préparation à la cuisson.
MODE COOKING (CUISSON)	Mode durant lequel le four cuit un produit alimentaire.
MODE COOLING DOWN (REFROIDISSEMENT)	Identique au mode OFF, à ceci près que le moteur de convection souffle de l'air frais dans le compartiment de cuisson.
MODE EDIT (MODIFICATION)	Mode durant lequel les réglages de la recette peuvent être modifiés et testés.
MODE TEST	Mode durant lequel les divers tests diagnostiques peuvent être exécutés.

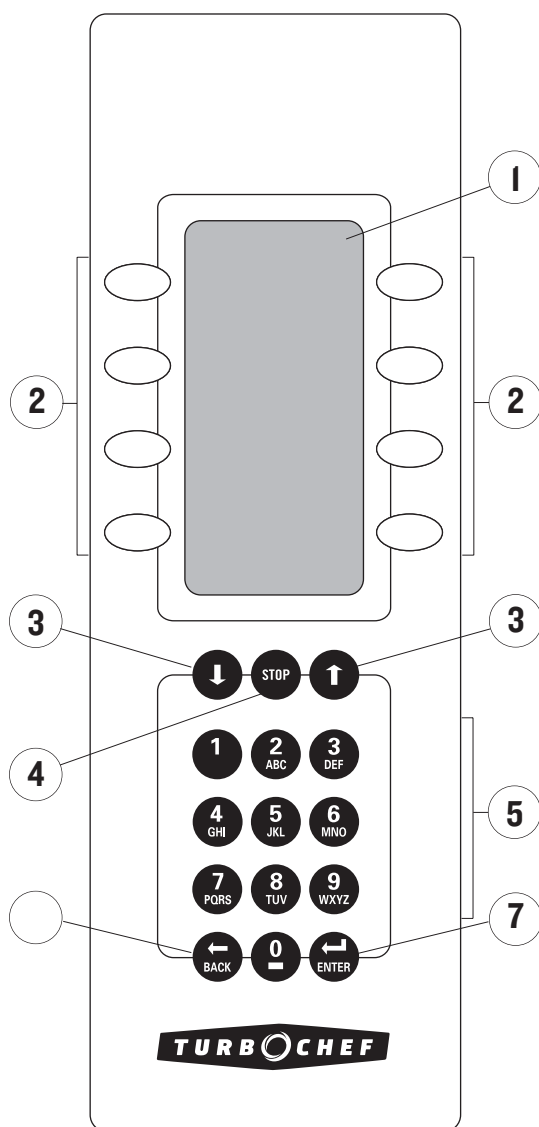


FIGURE 6 : Panneau de commande

PANNEAU DE COMMANDE

Figure 6.

1. Fenêtre d'affichage

Affiche les informations d'utilisation et de programmation.

2. Touches de fonction

Huit touches permettant de sélectionner des options affichées côte à côte sur l'écran.

3. Touches flèches

S'utilisent indépendamment pour naviguer d'un écran à l'autre et au sein des écrans. Appuyez simultanément sur ces touches pour accéder au mode EDIT (MODIFICATION) (pour des informations, voir page 13).

4. Touche Stop

Appuyez sur cette touche pour arrêter les cycles de cuisson.

5. Pavé de touches

Permet d'entrer des données en mode de programmation et d'entrer manuellement des temps de cuisson.

6. Touche Back

Appuyez sur cette touche pour retourner à un écran précédent. Quand le four est au ralenti entre deux cycles de cuisson, appuyez sur cette touche pour éteindre le four.

7. Touche Enter

Appuyez sur cette touche pour enregistrer des informa-

MISE SOUS TENSION

Mise sous tension initiale

À la mise sous tension initiale, l'écran de DÉMARRAGE du four affiche la version du progiciel et le numéro de série du four pendant 5 secondes (Figure 7). L'écran OFF (ARRÊT) affiche ensuite « Oven Off » (Four arrêté) en grand (Figure 8).

Si la température du compartiment du four dépasse 150 °F (65 °C), l'écran affiche aussi « Cool Down » (Refroidissement) et le moteur de la soufflerie commence à faire circuler l'air frais. Une touche de fonction OVEN ON (FOUR EN MARCHÉ) s'affiche en bas à droite de l'écran.

REMARQUE : Après une heure en mode OFF (Arrêt), l'affichage se tamise au maximum pour éviter les images rémanentes.

Pour mettre le four sous tension

1. Si l'affichage est tamisé, appuyez sur une touche quelconque pour le rallumer. L'écran OFF (ARRÊT) s'affiche (Figure 8).
2. Appuyez sur la touche de fonction OVEN ON (FOUR EN MARCHÉ) pour allumer le four et commencer le préchauffage.
3. L'écran WARM UP (PRÉCHAUFFAGE) affiche « Warming Up » (Préchauffage) [ou dans certains cas « Cooling Down » (Refroidissement)], la température du compartiment de cuisson (CC) et la température de l'élément chauffant (HX) (Figure 9).

4. Lorsque la température du compartiment de cuisson se situe à ± 7 °F (4,8 °C) de son point de consigne de température, le four affiche « Ready to Cook » (Prêt à cuire) et une alarme retentit. Une seconde après, l'écran MENU GROUP SELECT (Sélection d'un groupe de menus) s'affiche.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

REMARQUE : Pour activer/désactiver les écrans START (Démarrer) ou DONE (Cuit), voir la page 14.

REMARQUE : Appuyez sur la touche BACK à tout moment pour retourner à l'écran précédent.



AVERTISSEMENT : Le compartiment du four et l'intérieur de la porte sont BRÛLANTS ! Insérez et retirez les aliments avec précaution.

1. Placez les aliments dans le compartiment du four.

L'écran MENU GROUP SELECT (Sélection d'un groupe de menus) (Figure 10) affiche huit groupes de menus - chacun est associé aux huit touches de fonction. Appuyez sur la touche de fonction correspondant au groupe de menus souhaité pour passer à l'écran MENU ITEM SELECT (Sélection d'un article de menu) (Figure 11).

REMARQUE : Pour assigner de nouveaux noms aux groupes de menus et aux articles, voir « Modification d'un article de menu » (page 13).

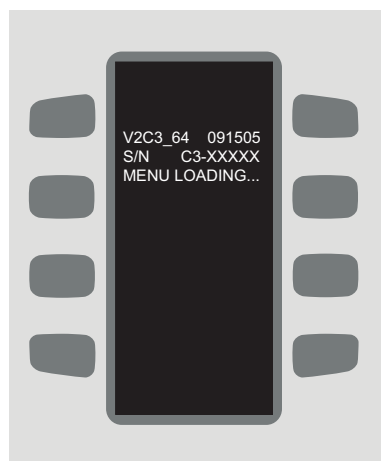


FIGURE 7 : Écran de démarrage

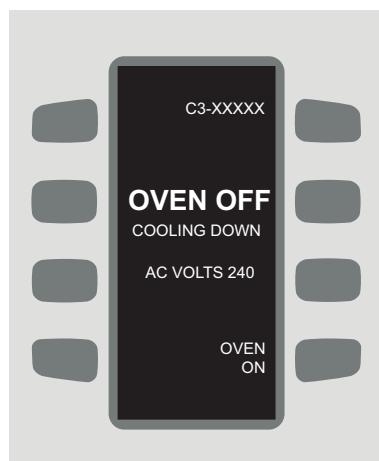


FIGURE 8 : Écran Off (Four arrêté)



FIGURE 9 : Écran Warming Up (Préchauffage)

2. L'écran MENU ITEM SELECT (Sélection d'un article de menu) s'affiche avec huit articles de menu, chacun étant associé aux huit touches de fonction. Appuyez sur la touche de fonction correspondant à l'article de menu souhaité (Figure 11).
3. Dans l'écran MENU ITEM SELECT (Sélection d'un article de menu), appuyez sur la touche de fonction correspondant à l'article souhaité pour lancer un cycle de cuisson.

REMARQUE : Si l'écran START (Démarrage) est activé, le four affiche le temps de cuisson précédemment enregistré (Figure 12). Au besoin, utilisez le pavé numérique pour entrer un autre temps de cuisson et appuyez sur la touche de fonction Start (Démarrer) pour lancer le cycle de cuisson.

4. Le four commence la cuisson. L'écran COOKING (Cuisson) affiche le groupe et le nom d'article du produit en cours de cuisson, ainsi que le temps de cuisson restant.

REMARQUE : Pour arrêter immédiatement un cycle de cuisson, appuyez sur la touche STOP.

REMARQUE : Si un réglage de cuisson n'a pas été stocké pour le groupe de menus et l'article sélectionnés, le four affiche momentanément « No Cook Setting » (Pas de réglage de cuisson) et repasse à l'écran MENU GROUP SELECT (Sélection d'un groupe de menus).

5. Une fois le cycle de cuisson terminé, le four émet un bip et affiche « Please Remove Food From Oven » (Retirez les aliments du four). Ouvrez la porte du four pour vérifier l'état du produit.

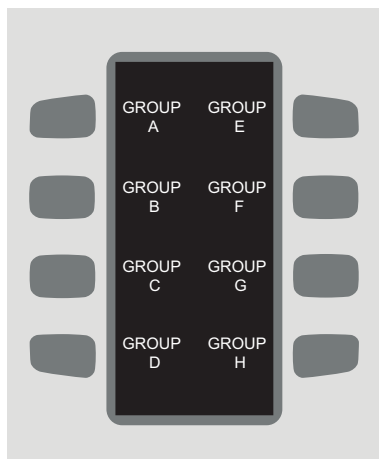


FIGURE 10 :Écran de sélection de groupes de menu

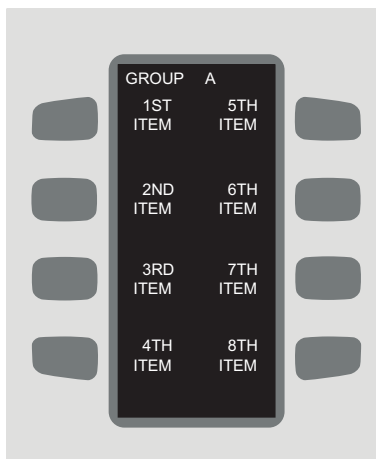


FIGURE 11 :Écran de sélection d'articles de menu



FIGURE 12 :Écran Start (Démarrage)

6. Si la fonction DONE (Cuit) est activée, l'affichage propose deux autres options (Figure 13) :
 - a. Save Time (Enregistrer temps) : Appuyez sur cette touche de fonction pour enregistrer un temps de cuisson modifié. Cette option s'affiche uniquement si l'écran START (Démarrage) est également activé (page 14).
 - b. Cook More (Cuire plus) : Appuyez sur cette touche de fonction pour des options de cuisson supplémentaires (Figure 14) :
 - Sélectionnez Cook More (Cuire plus) si le produit n'est pas entièrement cuit à l'intérieur.
 - Sélectionnez Brown More (Faire dorer plus) pour faire dorer l'extérieur du produit.
 - Sélectionnez Cook + Brown (Cuire + Dorer) pour combiner les deux actions ci-dessus.
7. Une fois le produit cuit à souhait, retirez-le avec précaution du compartiment de cuisson.

MISE HORS TENSION DU FOUR

Appuyez à plusieurs reprises sur la touche BACK jusqu'à ce que l'écran OVEN OFF (Four arrêté) s'affiche.

Si la température du compartiment du four est supérieure à 150 °F (65 °C), le four passe en mode COOL DOWN (Refroidissement). Quand le four passe à moins de 150 °F (65 °C), le moteur de convection principal s'arrête.

REMARQUE : Si le four reste inactivé dans un mode quelconque pendant plus d'une heure, l'affichage se tamise au maximum. Une pression sur une touche quelconque fait réapparaître l'écran à l'intensité normale.

MODIFICATION D'UN ARTICLE DE MENU

1. En mode COOLING DOWN (Refroidissement) ou OFF (Arrêt), appuyez simultanément sur les touches HAUT et BAS.
2. Entrez le code 9 et appuyez sur ENTER.

REMARQUE : Pour les instructions de modification du EDIT PIN (Code de modification), contactez le service clientèle au 800.90TURBO ou +1 214-379-6000.

3. À l'aide des touches flèches HAUT et BAS, modifiez le point de consigne de température du compartiment de cuisson (au besoin). C'est la température à laquelle tous les produits cuiront.
4. Appuyez sur ENTER.
5. Sélectionnez le groupe qui contient l'article de menu que vous voulez modifier en appuyant sur la touche de fonction adjacente.
6. Sélectionnez l'article de menu que vous voulez modifier en appuyant sur la touche de fonction adjacente.
7. Ajustez les composants suivants d'un article de menu (voir Figure 15 - pour naviguer d'un champ à l'autre, appuyez sur la touche HAUT ou BAS) :

- a. Group Name (Nom de groupe) - Appuyez sur la touche de fonction supérieure gauche ou droite pour passer d'un caractère à l'autre dans le champ du nom de groupe.

Pour modifier un caractère, utilisez le pavé numérique pour entrer une lettre ou un chiffre. Appuyez sur 1 pour les marques de ponctuation. Appuyez une fois sur 0 pour ajouter un espace ou deux fois pour taper 0.

- b. Item Name (Nom d'article) - Identique à « Group Name », ci-dessus.

- c. Cook Time (Temps de cuisson) - Entrez le temps de cuisson à l'aide du pavé numérique.

- d. Events 1 - 6 (Événements 1 à 6) - Modifiez à l'aide du pavé numérique :

- % Time (% temps) - Chaque événement est un pourcentage (0 à 100 %) du temps de cuisson total. La somme de tous les pourcentages d'événement doit évaluer 100 %.
- % Air - Pourcentage du régime du moteur de convection durant un événement de cuisson (10 à 100 %). Plus le régime moteur est élevé, plus la circulation d'air chaud est intense.
- % Microwave (WAV) (% micro-ondes) - Pourcentage de temps d'utilisation des micro-ondes (0 à 100 %). Par exemple, un réglage de 50 % signifie que les micro-ondes sont présentes toutes les 5 secondes sur 10 au sein d'un événement de cuisson.

8. Si vous devez tester les nouveaux réglages :

- a. Attendez que disparaisse le message « Warming Up » (Préchauffage) du bas de l'écran.

⚠ AVERTISSEMENT : L'intérieur du four est BRÛLANT ! Insérez-y les aliments avec prudence.

- b. Insérez l'article à cuire dans le compartiment de cuisson.
- c. Fermez la porte du four et appuyez sur la touche de fonction Test pour tester les nouveaux réglages.
- d. Suivez les étapes 4 à 7 sous « Instructions de cuisson » (page 12).

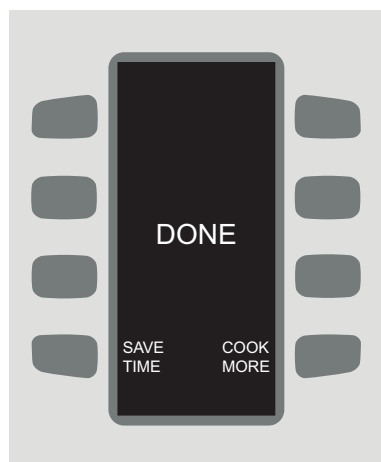


FIGURE 13 : Écran Done (Cuit) 1

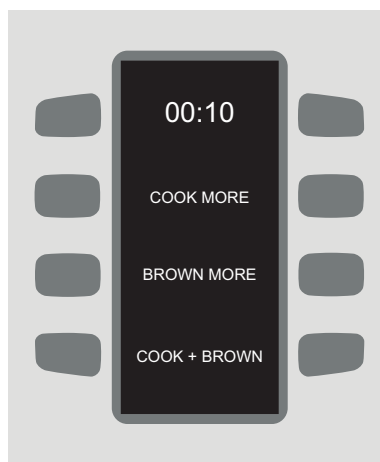


FIGURE 14 : Écran Done (Cuit) 2

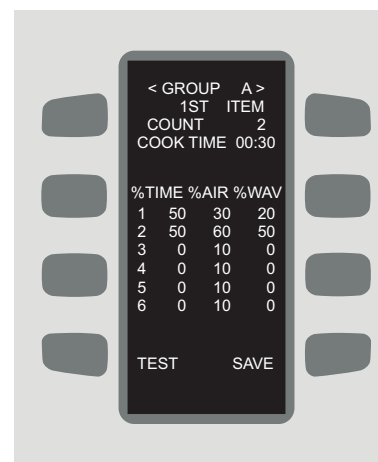


FIGURE 15 : Écran de modification des réglages de recettes

9. Appuyez sur la touche de fonction Save (Enregistrer) pour enregistrer les nouveaux réglages. Vous remplacerez ainsi définitivement les anciens réglages.
10. Une fois la modification des recettes terminée, appuyez sur la touche BACK jusqu'à ce que l'écran COOLING DOWN (Refroidissement) ou OVEN OFF (Four arrêté) réapparaisse.

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU MODE EDIT (ÉDITION)

Le mode EDIT (Édition) peut être désactivé pour empêcher la modification non autorisée du point de consigne de température des articles/du compartiment de cuisson.

Pour activer/désactiver le mode EDIT (Édition) :

1. En mode COOLING DOWN (Refroidissement) ou OFF (Arrêt), appuyez simultanément, appuyez sur les touches HAUT et BAS.
2. Entrez le code 8-4-3-3 (T-I-D-E) et appuyez sur ENTER (Figure 16).
3. Lorsque vous y êtes invité, appuyez sur 9 pour activer le mode EDIT (Édition). Appuyez sur toute autre touche numérique pour désactiver le mode EDIT (Édition).

OPTIONS DE CUISSON - ÉCRANS START (DÉMARRAGE) ET DONE (CUIT)

L'écran Start (Démarrage)

Pour plus d'informations sur l'écran START (Démarrage), voir la page 12. Pour activer/désactiver l'écran START (Démarrage) (Figure 17) :

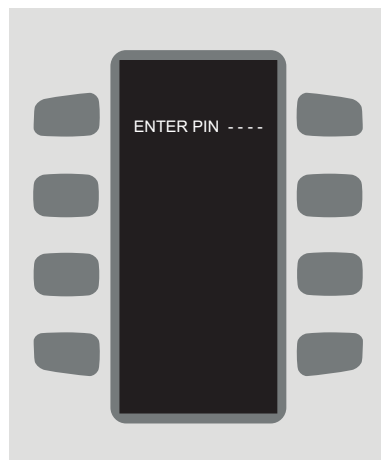


FIGURE 16 : Écran Enter PIN (Entrer code personnel)

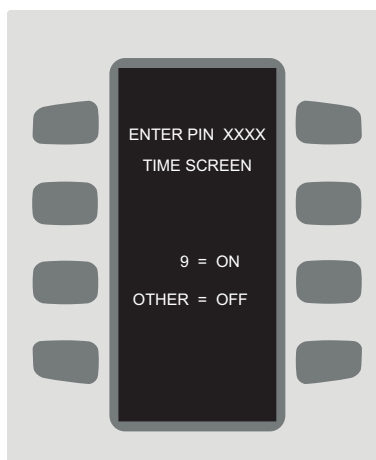


FIGURE 17 : Activation/désactivation de l'écran Start (Démarrage)

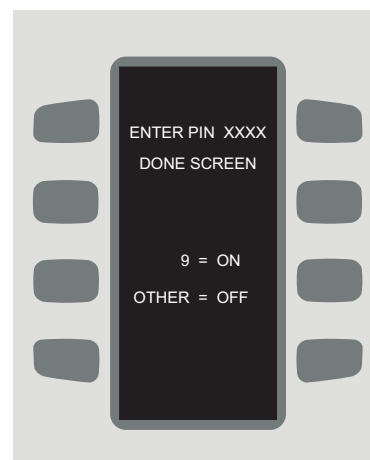


FIGURE 18 : Activation/désactivation de l'écran Done (Cuit)

1. En mode COOLING DOWN (Refroidissement) ou OFF (Arrêt), appuyez simultanément sur les touches BACK et ENTER .
2. Entrez le code 8-4-6-3 (T-I-M-E) et appuyez sur ENTER.
3. Lorsque vous y êtes invité, appuyez sur 9 pour activer le mode START (Démarrage). Appuyez sur toute autre touche numérique pour désactiver le mode START (Démarrage).

L'écran Done (Cuit)

Pour plus d'informations sur l'écran DONE (Cuit), voir la page 12. Pour activer/désactiver l'écran DONE (Cuit) (Figure 18) :

1. En mode COOLING DOWN (Refroidissement) ou OFF (Arrêt), appuyez simultanément sur les touches BACK et ENTER .
2. Entrez le code 3-6-6-3 (D-O-N-E) et appuyez sur ENTER.
3. Lorsque vous y êtes invité, appuyez sur 9 pour activer le mode DONE (Cuit). Appuyez sur toute autre touche numérique pour désactiver l'écran DONE (Cuit).

COMPATIBILITÉ DES CARTES DE MENUS

Certains modèles de four C3 contiennent un lecteur de cartes de menu à l'intérieur. Pour ces fours, procédez comme indiqué à la page 15 pour lire/enregistrer sur une carte de menu.

Si votre four ne contient pas de lecteur de cartes de menu et que vous voulez charger des réglages à partir d'une carte de menu, contactez TurboChef au 800.90TURBO ou au +1 214-379-6000 pour commander des équipements spéciaux et des instructions.

Chargement d'un menu à partir d'une carte à puce

Notez qu'une fois la procédure ci-dessous terminée, les anciens réglages de menu seront perdus à tout jamais.

1. Assurez-vous que le four est en mode OVEN OFF/COOLING DOWN (Four arrêté/Refroidissement) (page 12).
2. Activez la fonction LOAD MENU (Charger menu) :
 - a. Appuyez simultanément sur les touches HAUT et BAS.
 - b. Entrez le code 6-3-6-8 (M-E-N-U) et appuyez sur ENTER.
 - c. Appuyez sur 9 pour activer LOAD MENU (Charger menu). Le four repasse à l'écran OVEN OFF/COOLING DOWN (Four arrêté/Refroidissement).
 - d. Appuyez simultanément sur les touches HAUT et BAS.
 - e. Entrez le code 7-2-8-3 (S-A-V-E) et appuyez sur ENTER. Le four repasse à l'écran OVEN OFF/COOLING DOWN (Four arrêté/Refroidissement).
3. Retirez le panneau d'accès inférieur (Figure 19).
4. Insérez la carte dans le four (Figure 19).
5. Appuyez sur la touche de fonction inférieure gauche.
6. Sélectionnez LOAD MENU FROM CARD (Charger le menu à partir de la carte). Le menu de la carte se charge dans le four.
7. Une fois la procédure terminée, le four émet un bip. Retirez la carte et rattachiez le panneau d'accès inférieur.

Enregistrement d'un menu sur une carte à puce

À un moment donné, vous serez peut-être obligé d'enregistrer vos réglages de menu existants sur une carte (par exemple, si la carte de commande doit être remplacée). Notez qu'une fois la procédure ci-dessous terminée, tous les réglages de menu existants qui figurent sur la carte seront définitivement perdus.

1. Assurez-vous que le four est en mode OVEN OFF/COOLING DOWN (Four arrêté/Refroidissement) (page 12).

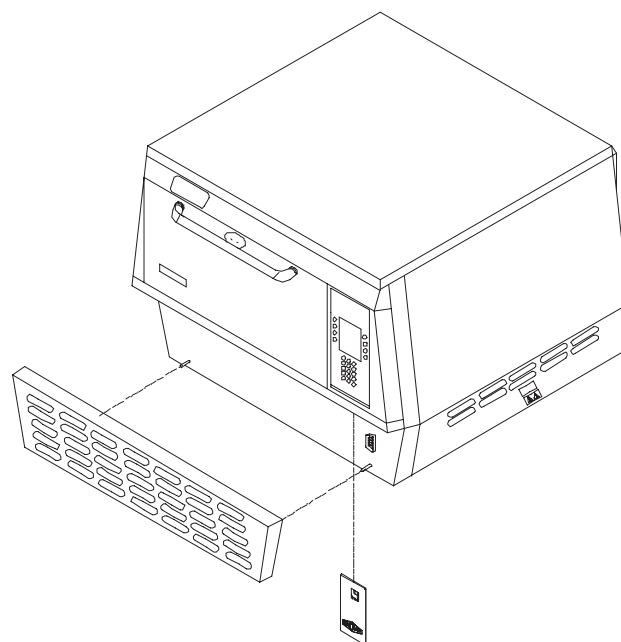


FIGURE 19 : Insertion de la carte à puce

ASTUCES D'UTILISATION**Développement de réglages de cuisson**

Les fours TurboChef utilisent de l'air chaud et de l'énergie micro-onde pour faire cuire les aliments. Si vous avez déjà utilisé un four à convection ou à micro-ondes, vous constaterez des similitudes et de grandes différences. La clé de bons réglages de cuisson pour vos aliments consiste à comprendre les concepts suivants :

- Les fours TurboChef enveloppent les aliments d'air chaud en mouvement. Ce principe permet de piéger l'humidité.
- L'air chaud assure l'essentiel de la chauffe et de la coloration des aliments. Plus l'air chaud se déplace vite, plus vite l'énergie thermique est transférée aux aliments.
- Les micro-ondes apportent de la chaleur au centre des aliments. N'ESSAYEZ PAS d'effectuer toute la cuisson aux micro-ondes.
- Le poids des aliments détermine le temps total requis pour la cuisson. Plus le poids est élevé, plus le temps de cuisson requis est long. (La plupart des pizzas à pâte moyennement épaisse cuisent en 100 secondes environ.)
- Il est possible que les aliments épais et denses doivent être retournés à mi-cuisson.
- Les micro-ondes semblent être les plus efficaces en tout début de cuisson, suivies d'air chaud pour terminer la cuisson.
- La couleur semble se développer principalement en fin de cycle de cuisson. Plus l'air se déplace vite en fin de cuisson, plus les aliments seront colorés.

N'ayez pas peur d'expérimenter ! Notez vos réglages de cuisson actuels et commencez à expérimenter. Vous pourrez toujours revenir aux anciens réglages de cuisson en quelques secondes. Profitez de la puissance et de la flexibilité de votre four TurboChef.

ASTUCES DE MANIPULATION**Conseillé :**

- S'assurer que le four est nettoyé tous les jours.
- Utiliser uniquement des ustensiles sans risque pour les micro-ondes spécifiés pour le four C3 (contacter 800.90TURBO ou +1 214-379-6000 pour obtenir la grille de tarifs des accessoires de four C3).
- S'assurer que les produits à cuire sortant du réfrigérateur sont complètement dégelés.
- S'assurer que les produits à cuire sortant du congélateur sont cuits directement au sortir du congélateur.
- S'assurer que tous les produits cuits correspondent à leur profil de cuisson.
- Faire preuve de prudence lors de la manipulation de boissons chauffées par des micro-ondes, dans la mesure où une ébullition éruptive est possible.
- Retirer les produits du four dès qu'ils sont cuits.

Déconseillé :

- ☒ Soulever le four par sa poignée de porte.
- ☒ Claquer ou maltraiter la porte du four.
- ☒ Faire cuire des produits gras directement sur la plaque.
- ☒ Placer du papier aluminium ou des objets métalliques de toute sorte dans le four.
- ☒ Faire marcher le four sans rien dans le compartiment de cuisson.
- ☒ Ouvrir et fermer souvent la porte pour vérifier le produit.
- ☒ Faire cuire des produits enveloppés dans du plastique ou tout type de film transparent.
- ☒ Placer des produits dans le four jusqu'à ce qu'ils soient prêts à cuire.
- ☒ Laisser les produits à température ambiante avant la cuisson, sauf indication contraire.
- ☒ Faire cuire des produits dans de la chapelure fine.
- ☒ Placer des bouteilles et des bocaux dans le four.

Maintenance

Pour que votre four reste propre et en bon état, suivez les instructions de nettoyage quotidien et mensuel fournies dans ce chapitre. Tout problème imprévisible que vous pourrez rencontrer lors de l'utilisation du four C3 peuvent souvent être résolus en consultant les informations de dépannage dans ce chapitre avant de contacter un agent technique.

NETTOYAGE

L'accumulation de dépôts carbonisés et de graisse compromettra la performance de cuisson et la durée de vie de certains composants du four. Il incombe à l'opérateur d'entretenir correctement cet appareil sous peine d'annulation de la garantie. Pour les consommables de nettoyage, appelez le service clientèle au 800.90TURBO ou au +1 214.379.6000.



AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement du nettoyant pour four TurboChef® et du TurboChef® Oven Guard. L'emploi de tout autre produit nettoyant risque d'endommager des composants critiques et annulera la garantie.

Consommables et équipement

CONSOMMABLES :

- Nettoyant pour four TurboChef® - États-Unis (103180)
- Nettoyant pour four TurboChef® - International (103380)
- TurboChef® Oven Guard - États-Unis (103181)
- TurboChef® Oven Guard - International (103381)

ÉQUIPEMENT :

- Tampons à récurer 3x5 po (7,6 cm x 12,7 cm) en nylon
- Torchons propres et secs
- Brosse à soies raides : manche de 6 à 8 po (15 à 20 cm) à soies 2x2x1
- ☒ N'UTILISEZ PAS de brosse à soies en nylon. Le nylon risquerait de fondre.
- Gants de protection en caoutchouc (facultatifs)

Préparation du four au nettoyage

1. Placez le four en mode OFF (Arrêt) en appuyant à plusieurs reprises sur la touche BACK jusqu'à ce qu'apparaisse l'écran OVEN OFF/COOLING DOWN (Four arrêté/Refroidissement).
2. Ouvrez la porte du four pour accélérer le refroidissement.

- ☒ NE NETTOYEZ PAS le four avec la soufflerie en marche.

Nettoyage quotidien

Étape 1 : Préparation du four

Une fois le four arrêté et refroidi, retirez la plaque de cuisson en céramique (Figure 20).

- ☒ NE RETIREZ PAS le bouchon du guide d'ondes en céramique circulaire durant le nettoyage. Il doit rester en place tout au long du processus de nettoyage.



ATTENTION : Attendez que le four refroidisse. Comme la céramique peut se casser, manipulez-la avec précaution.

Étape 2 : Nettoyage des surfaces intérieures du four

- a. Retirez le filtre du compartiment de cuisson situé en bas à gauche du four, puis nettoyez.
- b. Pulvérisez du nettoyant pour four TurboChef® sur les surfaces intérieures, porte comprise. Laissez reposer cinq minutes avant d'essuyer avec un chiffon humide.
- c. Retirez les taches tenaces en frottant avec une brosse ou un tampon à récurer non métallique.
- d. Rincez les surfaces à l'eau chaude propre et un chiffon jusqu'au retrait du nettoyant.
- e. Essuyez. Assurez-vous de vider et de nettoyer le piège à graisse qui se trouve derrière l'évent sur l'avant du four (Figure 20).



ATTENTION : Ne laissez pas d'eau stagnante au fond du compartiment dans la mesure où l'eau en recirculation risque de bloquer le passage de l'air.

Étape 3 : Nettoyage de la plaque de cuisson en céramique

- a. Dans une zone bien ventilée, pulvérisez la plaque de cuisson en céramique avec du nettoyant pour four TurboChef®.
- b. Rincez à l'eau chaude et essuyez.

- ☒ NE FAITES PAS TREMPER la plaque dans l'eau et ne la mettez pas dans la lave-vaisselle.

Étape 4 : Application d'Oven Guard

- a. Pulvérisez une fine couche de TurboChef® Oven Guard sur toutes les surfaces intérieures, y compris le bouchon du guide d'ondes en céramique.
- b. Installez la plaque de cuisson en céramique propre dans le four - bord relevé sur l'avant du compartiment de cuisson.
- c. Mettez le four sous tension et laissez-le préchauffer à température.

- ☒ NE PULVÉRISEZ PAS Oven Guard sur la plaque de cuisson.



ATTENTION : Ne laissez pas d'eau stagnante au fond du compartiment dans la mesure où l'eau en recirculation risque de bloquer le passage de l'air.

Nettoyage mensuel - Couvercle d'échappement

(Figure 20)

Une fois par mois, procédez comme suit :

1. Retirez le couvercle d'échappement de l'arrière du four.
2. Nettoyez la grille du ventilateur.
3. Réinstallez le couvercle d'échappement.

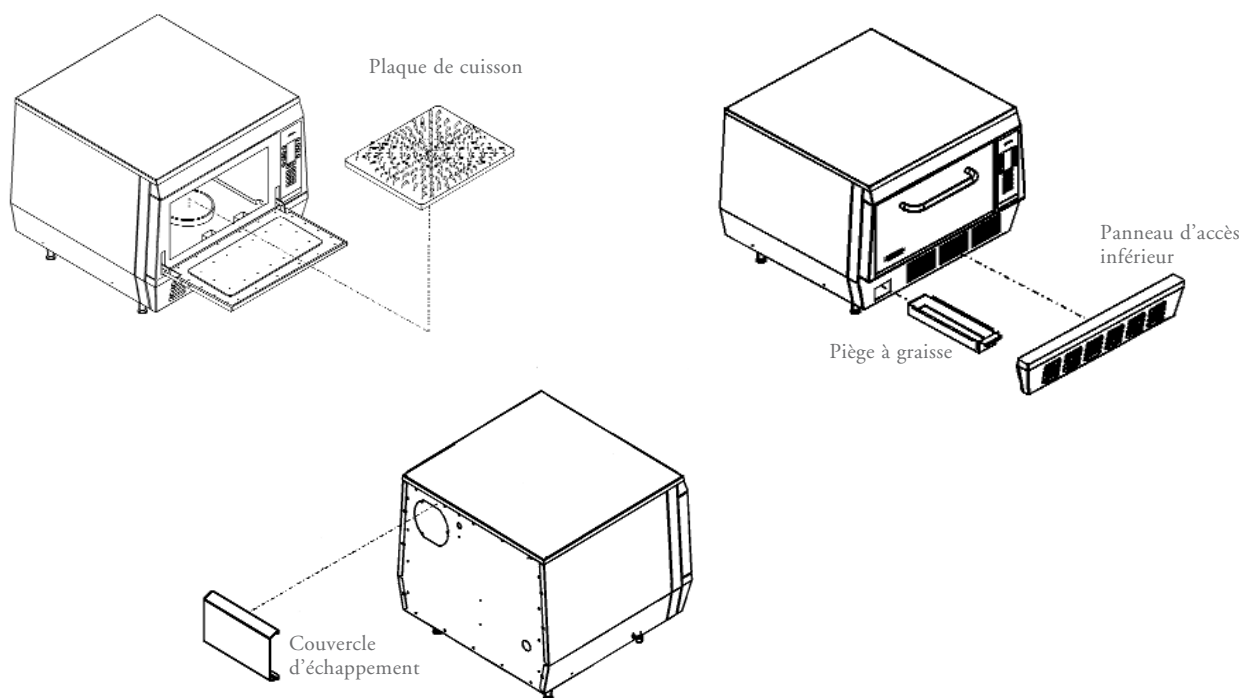


FIGURE 20 : Retrait des composants pour nettoyage.

DÉPANNAGE

Pour gagner du temps et de l'argent, procédez comme suit avant d'appeler le SAV pour une réparation. Reportez-vous au tableau 1.

1. Appuyez sur la touche BACK jusqu'à ce que l'affichage du four indique Oven Off (Four arrêté).
2. Appuyez simultanément sur les touches 4 et 6 et notez le numéro de série. Par ailleurs, notez le nombre d'occurrences de chaque erreur (F1 à F6).
3. Appuyez sur la touche Enter pour lancer un auto-test du four. Durant l'auto-test, suivez les instructions qui s'affichent.
4. Une fois tous les sous-systèmes testés, notez uniquement ceux associés au message Fail (Échec).

5. Appuyez sur la touche BACK jusqu'à ce que l'écran Oven off (Four arrêté) s'affiche. Ensuite, appuyez sur la touche de fonction ON (Marche) pour lancer le préchauffage du four.

Une fois la procédure précédente terminée, ayez les informations notées à portée de main lorsque vous appellerez le service clientèle TurboChef au 800.90TURBO ou au +1 214.379.6000.

La liste suivante répertorie tous les codes d'erreur et les problèmes possibles. Essayez la solution recommandée avant d'appeler le SAV.

TABLEAU 1 : Codes d'erreur, causes possibles et solutions suggérées

ZONE À PROBLÈME OU CODE D'ER- REUR	CAUSES(S) POSSIBLE(S)	SOLUTION SUGGÉRÉE
Four non alimenté	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Four non branché. <input type="checkbox"/> Disjoncteur principal déclenché. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Four branché. <input type="checkbox"/> Assurez-vous que le disjoncteur mural est activé. Réarmez le disjoncteur, puis remettez le four sous tension.
Pas de préchauffage du four	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Four en mode Arrêt. <input type="checkbox"/> Porte non fermée. <input type="checkbox"/> Le four a été mis hors tension au niveau du disjoncteur général. <input type="checkbox"/> La plaque de cuisson n'a pas été correctement placée dans le four. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Appuyez sur la touche Oven On (Marche four). <input type="checkbox"/> Fermez la porte du four. <input type="checkbox"/> Mettez le four hors tension, pendant 2 minutes. Débranchez le four pendant 2 minutes, rebranchez-le, activez le sectionneur/l'alimentation, puis mettez le four sous tension. <input type="checkbox"/> Placez la plaque de cuisson correctement dans le four.
L'affichage indique Oven Door Open (Porte du four ouverte) et l'alarme retentit.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Porte du four ouverte. <input type="checkbox"/> Plaque de cuisson mal placée dans le four. <input type="checkbox"/> La plaque est bien placée dans le four, mais le four indique Oven Door Open (Porte du four ouverte). 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Ouvrez et fermez la porte plusieurs fois. <input type="checkbox"/> Placez la plaque de cuisson correctement dans le four. <input type="checkbox"/> Vérifiez s'il y a des particules d'aliments là où se trouve la plaque et autour de la porte.
Le four ne cuit pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Four sale. Les dépôts abondants de graisse et de particules d'aliments carbonisés dilueront les micro-ondes. <input type="checkbox"/> Nom de groupe et d'article incorrect sélectionné pour le produit ou temps de cuisson incorrect sélectionné pour le produit. <input type="checkbox"/> Le produit n'a pas cuit à la température correcte de programmation. Par exemple : congelé ou glacé. <input type="checkbox"/> Bouchon du guide d'ondes ou plaque de cuisson trempés et fortement ébréchés. L'humidité ou la graisse absorbée, mis à part durant la cuisson compromettra fortement la durabilité de la plaque ou bouchera les trous de la plaque. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Nettoyez le four. <input type="checkbox"/> Consultez la feuille de temps de cuisson. <input type="checkbox"/> Assurez-vous que le produit était à l'état correct avant d'être mis au four. <input type="checkbox"/> Remplacez le bouchon du guide d'ondes et la plaque de cuisson. <input type="checkbox"/> Remplacez le filtre du compartiment de cuisson.
F1 Blower (Soufflerie)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alimentation du four coupée 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Assurez-vous que le disjoncteur mural est activé. Réarmez le disjoncteur, puis remettez le four sous tension. Placez le four en mode Oven Off (Four arrêté) pendant 2 minutes, débranchez-le pendant 2 minutes minimum, rebranchez et appuyez sur la touche Oven On (Marche four).

ZONE À PROBLÈME OU CODE D'ERREUR	CAUSES(S) POSSIBLE(S)	SOLUTION SUGGÉRÉE
F2 Low Temp (Basse temp.)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alimentation du four coupée. <input type="checkbox"/> La plaque de cuisson entrave la circulation d'air. <input type="checkbox"/> Les buses d'air en haut du compartiment de cuisson sont bouchées. <input type="checkbox"/> Le convertisseur catalytique est bouché et entrave la circulation d'air correcte dans le four. <input type="checkbox"/> Disjoncteur principal déclenché. <input type="checkbox"/> Le moteur de la soufflerie ne fonctionne pas. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Assurez-vous que le disjoncteur mural est activé. Réarmez ledisjoncteur, puis remettez le four sous tension. <input type="checkbox"/> Retirez la plaque de cuisson et assurez-vous que les trous ne sont pas bouchés par des particules. <input type="checkbox"/> Retirez la plaque de cuisson et le filtre (section arrière gauche du compartiment du four) et nettoyez. <input type="checkbox"/> Veillez à ne pas faire cuire les aliments directement sur la plaque de cuisson, dans la mesure où l'excès de graisse s'accumulera sur le convertisseur catalytique. Reportez-vous à « Convertisseur catalytique » (page 21). <input type="checkbox"/> Avant d'appeler le SAV, consultez la section Dépannage (page 18). <input type="checkbox"/> Avant d'appeler le SAV, consultez la section Dépannage (page 18).
F3 Mag Curr (Courant magnétron)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Disjoncteur déclenché. <input type="checkbox"/> Circuit des micro-ondes défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Placez le four en mode Oven Off (Four arrêté) pendant 2 minutes, débranchez-le pendant 2 minutes minimum, rebranchez et appuyez sur la touche Oven On (Marche four). <input type="checkbox"/> Avant d'appeler le SAV, consultez la section Dépannage (page 18).
F4 Monitor (Moniteur)	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> La porte du four a été ouverte en cours de cuisson. <input type="checkbox"/> Les contacts de la porte du four sont défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Avant d'appeler le SAV, consultez la section Dépannage (page 18). <input type="checkbox"/> Avant d'appeler le SAV, consultez la section Dépannage (page 18).
F5 Mag Temp	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Circulation d'air frais empêchée dans le four. <input type="checkbox"/> La grille du ventilateur de refroidissement arrière est bouchée. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Vérifiez s'il n'y a pas du papier absorbant ou quelque chose d'autre qui empêche la circulation d'air frais dans le four. <input type="checkbox"/> Vérifiez le ventilateur arrière pour voir s'il est propre. Nettoyez au besoin. <input type="checkbox"/> Avant d'appeler le SAV, consultez la section Dépannage (page 18).
F6 EC Temp	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Circulation d'air frais empêchée dans le four. <input type="checkbox"/> La grille du ventilateur de refroidissement arrière est bouchée. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Vérifiez s'il n'y a pas du papier absorbant ou quelque chose d'autre qui empêche la circulation d'air frais dans le four. <input type="checkbox"/> Vérifiez le ventilateur arrière pour voir s'il est propre. Nettoyez au besoin. <input type="checkbox"/> Avant d'appeler le SAV, consultez la section Dépannage (page 18).

Remarque : Tous les codes d'erreur en **gras** interrompent immédiatement le cycle de cuisson.

Remarque : Toute erreur survenant en mode de cuisson est enregistrée dans le compteur d'erreurs.

Remarque : Le code d'erreur F6 ne termine pas le cycle de cuisson, mais il signale à l'utilisateur un problème possible de circulation d'air.

CONVERTISSEUR CATALYTIQUE

Le convertisseur catalytique est installé dans la conduite de retour d'air derrière l'élément chauffant et il doit être retiré ou réparé par un technicien qualifié.

REMARQUE : Le convertisseur catalytique peut être nettoyé avec du nettoyant pour four TurboChef® et minutieusement rincé avec de l'eau distillée. Laissez le convertisseur catalytique sécher à l'air avant de le réinstaller. Si vous n'avez pas de nettoyant TurboChef®, **n'utilisez pas d'autre produit - contentez-vous d'eau distillée.**

Étant donné la nature de la plupart des aliments et de la physique qui gouverne le fonctionnement du four, l'accumulation de graisse en aval du compartiment de cuisson est inévitable. Un programme de nettoyage scrupuleux peut résoudre l'essentiel des problèmes, mais la recirculation d'air saturé de graisse non diluée est la cause principale d'accumulation de graisse en aval et du goût résiduel associé.

La graisse en suspension a tendance à s'accumuler et à cuire sur la surface du four en aval du compartiment de cuisson. Étant donné les hautes températures de fonctionnement du four, cette graisse commencera à se décomposer rapidement en composés organiques dérivés.

Ces dérivés de décomposition ont généralement des effets positifs et négatifs sur la cuisson ; les dérivés à plus courte

chaîne ajoutent des caractéristiques d'arôme favorables aux aliments, alors que les chaînes carbone à chaîne longue donnent un goût désagréable (amer et goût de goudron).

Le convertisseur catalytique influe sensiblement sur le traitement de la graisse et les goûts résiduels qui peuvent s'accumuler dans le temps. Un convertisseur catalytique qui fonctionne correctement engendre la conversion de graisse en suspension en eau, gaz carbonique et petites quantités d'azote et d'oxygène.

Le convertisseur catalytique sert de compartiment de combustion pour la graisse en suspension. Les catalyseurs présents sur le filtre diminuent la température d'inflammation de la graisse en suspension de 700 °F (371 °C) à 450–550 °F (232–288 °C) environ, ce qui permet la combustion. La température de fonctionnement du four détermine directement le pourcentage de conversion de graisse en suspension. Un passage de flux d'air produit à lui seul une amélioration de 20 à 30 % de la qualité de l'air.

Un problème de convertisseur catalytique est indiqué par une diminution d'efficacité de la coloration (causée par une réduction de la circulation d'air) ou un transfert de goût d'un groupe d'aliments à l'autre.

En cas de problème de convertisseur catalytique, contactez un agent technique qualifié agréé par TurboChef.

Garantie limitée

TURBOCHEF SÉRIE C - AMÉRIQUE DU NORD

La garantie limitée TurboChef C3 ci-dessous est activée dès réception de la carte d'activation de la garantie, fournie dans le kit de mise en route C3. La carte d'activation doit être remplie et retournée à TurboChef au moment de l'installation. Pour toute assistance supplémentaire après avoir lu la garantie ci-dessous ou pour obtenir le nom d'un technicien qualifié dans votre région, appelez le service clientèle TurboChef au 800-90-turbo.

GARANTIE LIMITÉE

TurboChef garantit à l'acheteur (« vous ») que dans des conditions normales d'utilisation, le four TurboChef série C (« l'équipement ») sera dépourvu de vice de matériel et de fabrication pendant douze (12) mois à partir de la date d'achat (la « période de garantie »), sous réserve des termes et des conditions énoncées en ceci. Cette garantie limitée est faite à condition que vous avisiez TurboChef dans les plus brefs délais de toute réclamation, comme prévu dans le paragraphe 5, 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 qui signe la carte d'activation de la garantie et elle n'est pas cessible aux acheteurs suivants.

EXONÉRATION DE GARANTIES

SAUF INDICATION CONTRAIRE DANS LA GARANTIE LIMITÉE CI-DESSUS, L'ÉQUIPEMENT EST FOURNI « TEL QUEL ». TURBOCHEF REJETTE TOUTE AUTRE GARANTIE - EXPRESSE, LÉGALE OU TACITE - Y COMPRIS ET SANS LIMITATION, LES GARANTIES TACITES DE PROPRIÉTÉ, DE NON-INFRACTION, 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 TurboChef (le « manuel ») fourni avec l'équipement (et tel que mis à jour par TurboChef), est exclu de cette garantie limitée. Cette garantie limitée 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 limitée. La réparation de l'équipement par quelqu'un d'autre que TurboChef ou ses agents techniques agréés annulera cette garantie limitée.

Accessoires : Les accessoires et les pièces (collectivement, les « accessoires ») qui sont consommés dans le courant normal de l'utilisation 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 limitée. Les accessoires incluent, entre autres, les plaques de cuisson en céramique, les bouchons de guides d'ondes en céramique, les palettes et les produits chimiques, dispositifs ou procédés de nettoyage.

Factures en souffrance : La couverture prévue par la garantie ne sera pas fournie pour les équipements achetés et facturés, en cas d'impayé depuis plus de quarante-cinq (45) jours à partir de la date de facturation. Dès paiement complet, intérêt couru et autres frais inclus, la couverture sous garantie sera rétablie, mais la période de garantie ne sera pas prolongée.

Réparation sous garantie ; recours exclusif : 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 garantis 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 garanti pour le reste de la période de garantie. L'équipement et les composants défectueux deviendront la propriété de TurboChef. CE PARAGRAPHE ÉNONCE L'OBLIGATION ET LA RESPONSABILITÉ EXCLUSIVES DE TURBOCHEF ET VOTRE RECOURS EXCLUSIF EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE. 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 limitée devront être soumises à TurboChef durant nos heures normales d'ouverture au numéro suivant : 800.90TURBO, ou un autre service que TurboChef pourra désigner. Dès réception de la réclamation et des informations associées et vérification préliminaire de la validité de ladite réclamation, TurboChef avisera dans les plus brefs délais un agent technique qui prendra contact avec vous et arrangera une visite pour réparation sur site durant ses heures normales de travail. Tous les coûts encourus par TurboChef ou son agent technique après l'interdiction ou l'impossibilité d'accès à l'équipement dans vos locaux ou une réclamation non couverte par cette garantie vous seront facturés.

Frais de réparation hors garantie : En cas de réparation, remplacement ou maintenance par des agents techniques de TurboChef pour des travaux non couverts par cette garantie limitée, avant de commencer ces travaux ou cette maintenance, l'agent technique devra obtenir votre permission et vous facturera directement le coût de ces travaux. Vous paierez l'agent directement selon la grille de tarifs et les conditions normales.

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

Loi applicable, ensemble de la garantie : La garantie limitée 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). Cette garantie limitée et la carte d'activation de la garantie sont la garantie limitée seule et complète de l'équipement et remplacent tous les accords et les ententes orales ou écrites précédentes conclus entre nous concernant les garanties de l'équipement. Cette garantie ne peut pas être altérée, amendée ou modifiée par les agents techniques et toute altération, tout amendement et toute modification de TurboChef doit être signée par TurboChef.

Garantie limitée

TURBOCHEF SÉRIE C - INTERNATIONAL

Cette garantie limitée s'appliquera à la vente de tous les fours série C TurboChef (« l'équipement ») fabriqués par TurboChef International, Inc. (« TurboChef »), une filiale de TurboChef Technologies, Inc., 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 (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 dans vos locaux conformément aux instructions de TurboChef et il notera le numéro de série de l'équipement, vos coordonnées, la date et le lieu d'installation et les résultats de l'inspection par le 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 :

1. Vous aurez prévenu le distributeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'équipement et/ou TurboChef le plus vite possible après la découverte d'un défaut et conformément à la procédure de réclamation sous garantie décrite ci-après.
2. 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.
3. Vous mettrez l'équipement à la disposition de TurboChef, du distributeur agréé ou de ses agents techniques agréés.
4. 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.
5. 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).
6. Vous n'aurez pas utilisé de dispositifs, accessoires, consommables ou pièces non approuvés avec l'équipement.
7. 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 au plus vite un distributeur agréé ou un agent technique agréé qui vous contactera pour vérifier votre réclamation et, au besoin, arranger une réparation sur site 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. Les pièces utilisées avec l'équipement incluent, entre autres, les plaques de cuisson en céramique, les bouchons de guide d'ondes en céramique et les palettes de four.

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, appelez le :
Service clientèle *au* 800.90TURBO ou
Ventes et marketing *au* 866.90TURBO



Accelerating the World of Cooking™

Numéro de référence : TC3-0209 / Révision E / Mai 2007
Code de pays : sans objet

Siège social

Six Concourse Pkwy, Suite 1900
Atlanta, Georgia 30328 ÉTATS-UNIS
+1 678.987.1700 TÉLÉPHONE
+1 678.987.1750 FAX

Ventes et marketing: 866.90TURBO

Opérations internationales

4240 International Pkwy, Suite 105
Carrollton, Texas 75007 ÉTATS-UNIS
+1 214.379.6000 TÉLÉPHONE
+1 214.379.6073 FAX

Service clientèle : 800.90TURBO

www.turbochef.com