



# MANUEL DE L'UTILISATEUR

DU FOUR À CUISSON RAPIDE SÖTA DE TURBOCHEF (MODÈLE NGO)





Pour plus d'informations, veuillez appeler le service clientèle au  
1-800-90TURBO  
ou au  
+1 214.379.6000

Les informations figurant dans ce manuel sont importantes pour l'installation, l'utilisation, la maintenance et la réparation correctes de ce four. Suivez ces procédures et ces instructions pour garantir des résultats de cuisson satisfaisants et des années d'utilisation sans problème.

Les erreurs - descriptives, typographiques ou graphiques - sont sujettes à correction. Les caractéristiques techniques sont sujettes à changement sans préavis.

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

# Table des matières

## Consignes de sécurité importantes

Informations de sécurité générales	i
Réduction du risque d'incendie	ii
Instructions de mise à la terre	ii
Remplacement du cordon d'alimentation	ii
Précautions pour éviter tout risque d'exposition à une énergie micro-onde excessive	ii
Considérations liées aux interférences de Radio Fréquence (RF)	ii

## Spécifications et Installation

Principe de fonctionnement	1
Dimensions	1
Certifications	2
Construction du four	2
Caractéristiques électriques	2
Installation	2
Instructions de déballage	2
Mises en garde d'installation - à lire avant de lever le four	2
Levage et mise en place du four	3
Installation près d'une source de chaleur exposée	3
Kit de retenue du four	4
ChefComm Pro®	4
ChefComm Limited™	4
Oven Connect™	4
Sélection d'une tension	4
Ventilation	4

Nettoyage	5
-----------	---

Commandes du four	7
-------------------	---

Cuisson	8
---------	---

## Mode Info

Présentation du mode Info	11
Affichage des fichiers de compteurs/de temps de cuisson	11
Affichage du journal d'erreurs	11
Affichage des numéros de téléphone du service clientèle et technique	11
Réglage des options linguistiques	11
Réinitialisation du four	11
Réglage de l'écran des options	12
<i>Écran Adjust Time (réglage de l'heure) On/Off (marche/arrêt)</i>	
<i>Écran Cook More (cuire plus) On/Off (marche/arrêt)</i>	
<i>Mode Edit (édition) On/Off (marche/arrêt)</i>	
<i>Écran Load Menu (chargement du menu) On/Off (marche/arrêt)</i>	
<i>Configuration du réseau</i>	
<i>Activation/désactivation du mode Auto On (mise en marche automatique)</i>	
<i>Activation/désactivation du mode Auto Off (arrêt automatique)</i>	
<i>Mode Demo (démonstration)</i>	
Configuration du réseau	12
Mode Auto On & Off (mise en marche et arrêt automatique) : Réglage de l'heure	12
Mise à jour du menu du four	13
Copie du menu du four	13
Mise à jour du micrologiciel du four	14

## Mode Edit (édition)

Présentation du mode Edit (édition)	14
Structure du menu	14
Réglages des températures	14
Modification du réglage des recettes	15
Modification du nom d'un groupe de recettes ou d'une recette	15
Modification des paramètres de cuisson	15

## Dépannage

## Garantie limitée - Amérique du Nord

## Garantie limitée - International

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**AVERTISSEMENT** : Lors de l'utilisation du four, veuillez respecter soigneusement les consignes de sécurité pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessure, de dégâts matériels du four ou d'objets situés à proximité, ou d'éventuelle exposition à un excès d'énergie dégagée par les micro-ondes.

### Consignes de sécurité générales

- ✓ Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- ✓ Lisez et suivez soigneusement les précautions à prendre pour éviter tout risque d'exposition à un excès d'énergie dégagée par les micro-ondes, situées à la page ii.
- ✓ Cet appareil doit être mis à la terre. Raccordez-le uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir les instructions de mise à la terre situées à la page ii.
- ✓ Installez ou placez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
- ✓ Cet appareil doit être entretenu exclusivement par un personnel technique qualifié. Veuillez contacter le service technique agréé le plus proche en vue de le faire examiner, réparer ou régler.
- ✓ Gardez le cordon d'alimentation à l'écart de toutes surfaces chauffées.
- ✓ Les liquides tels que l'eau, le café ou le thé risquent de surchauffer au-delà du point d'ébullition sans même sembler bouillir. La formation de bulles ou l'ébullition ne sont pas toujours visibles lorsque le récipient est retiré du micro-ondes. **UN LIQUIDE TRÈS CHAUD POURRAIT SOUDAINEMENT BOUILLIR ET DÉBORDER SI LE RÉCIPIENT EST SECOUÉ OU SI UN USTENSIL EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**
- ✓ **AVERTISSEMENT** : Le contenu de biberons et de petits pots pour bébés devra être mélangé ou secoué et la température vérifiée avant consommation, pour éviter toutes brûlures (IEC 60335-2-90).
- ✓ Utilisez uniquement cet appareil pour l'usage indiqué décrit dans ce manuel.
- ✓ Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson appropriés à l'usage en fours à micro-ondes (IEC 60335-2-90).
- x N'utilisez pas de vapeurs ou produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Il n'est pas conçu pour être utilisé de manière industrielle ou en laboratoire.
- x **AVERTISSEMENT** : Ne chauffez pas des liquides ou autres aliments dans un récipient totalement hermétique tels que des conserves en verre, des oeufs entiers, etc. car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser.
- x Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- x N'utilisez pas cet appareil si sa prise ou son cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il est tombé. Voir les instructions de remplacement du cordon d'alimentation situées à la page ii.
- x Vous ne devez pas couvrir ou bloquer les ouvertures de l'appareil.
- x Ne stockez pas cet appareil dehors.
- x N'utilisez pas cet appareil à proximité d'une source d'alimentation en eau, par exemple près d'un évier, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine.
- x N'immergez pas le cordon ou la prise dans l'eau.
- x Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord d'une table ou d'un comptoir.
- x N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer cet appareil. Veuillez vous référer aux instructions d'entretien appropriées aux pages 5 à 6 de ce manuel.
- x N'utilisez PAS cet appareil sans que la plaque inférieure de distribution d'air soit installée. Le four ne fonctionnera pas correctement et ceci pourrait le rendre inutilisable.
- x Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque sauf sous la surveillance d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

### Réduction du risque d'incendie

- ✓ Retirez les liens torsadés des sacs en papier ou en plastique utilisés pour faciliter la cuisson avant de placer le sac dans le four.
- ✓ Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four fermée, éteignez-le et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.
- ✓ Si vous voyez de la fumée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation. Gardez la porte fermée pour étouffer d'éventuelles flammes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- x N'utilisez pas la cavité du four pour ranger des objets.
- x Ne laissez pas trop cuire les aliments. Surveillez l'appareil de près si du papier, du plastique ou d'autres matériaux inflammables sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
- x Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsque vous n'utilisez pas le four.

### 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 réduira le risque d'électrocution en offrant au courant électrique un fil d'évacuation. Ce four est équipé d'un cordon muni d'un conducteur de terre et d'une prise de mise à la terre, qui doit être branché dans une prise correctement installée et mise à la terre. Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si vous ne comprenez pas bien les instructions de mise à la terre ou si vous avez un doute quelconque sur la bonne mise à la terre de l'appareil.

- x N'utilisez pas de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un réparateur qualifié d'installer une prise électrique près de l'appareil

 **AVERTISSEMENT** : Une mise à la terre incorrecte augmente le risque d'électrocution.

### 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.

### Précautions pour éviter tout risque d'exposition à une énergie micro-onde excessive

- (a) Ne tentez en aucun cas de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte car cela pourrait entraîner une exposition nocive à l'énergie dégagée par les micro-ondes. Il est important de ne pas toucher ou modifier les dispositifs de sécurité.
- (b) Ne laissez en aucun cas un objet entre la face avant du four et la porte, et ne laissez jamais des saletés ou des résidus de produits d'entretien s'accumuler au niveau des surfaces d'étanchéité.
- (c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés : (1) porte (voilée) (2) charnières et loquets (cassés ou desserrés) (3) joints et surfaces d'étanchéité des portes.
- (d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par des techniciens qualifiés.

### Perturbations RF

Le four (modèle NGO) 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 (Commission fédérale des communications) (partie 18) et aux exigences de protection énoncées par la Directive du Conseil européen 89/336/EEC sur le rapprochement des législations des États-membres concernant la compatibilité électromagnétique au moment de la fabrication. Toutefois, certains appareils sensibles aux signaux inférieurs à ces limites risquent de subir des interférences.

Si votre appareil subit des interférences:

- ✓ Eloignez l'appareil sensible du four.
- ✓ Si l'appareil sensible peut être mis à la terre, mettez-le à la terre en suivant les pratiques acceptées.
- ✓ Si des microphones à piles sont affectés, assurez-vous que les piles sont complètement chargées.
- ✓ Gardez l'appareil sensible branché sur des circuits électriques séparés si possible.
- ✓ Acheminez les fils d'interphone, de microphone et de haut-parleur, etc. à l'écart du four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

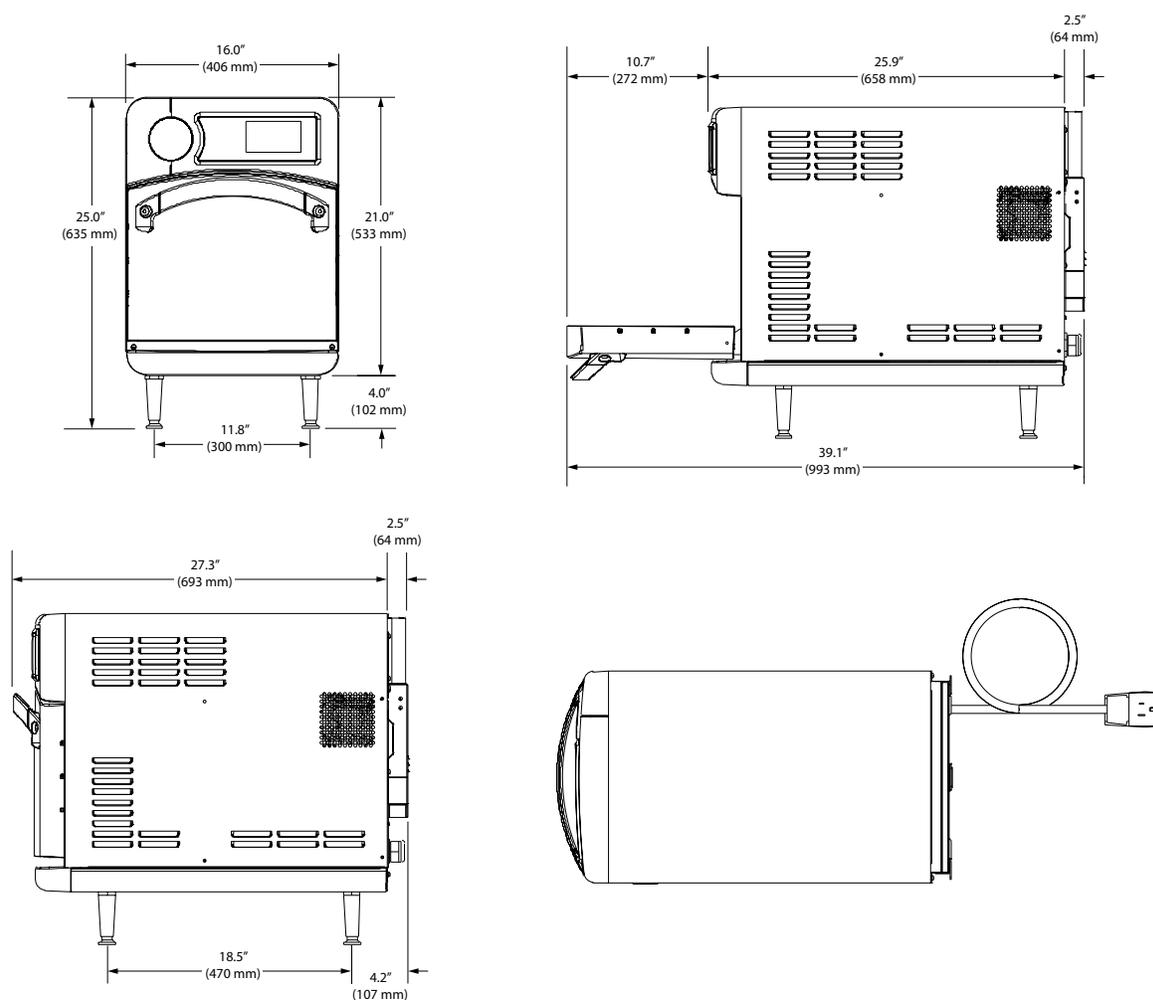


Figure 1 : Dimensions du four

## Principe de fonctionnement

Le four Sota (modèle NGO) utilise la technologie brevetée de TurboChef pour cuire rapidement les aliments sans compromettre la qualité, offrant ainsi des performances de cuisson supérieure tout en nécessitant moins d'espace et une consommation d'énergie minimale. Le système de commande mélange de façon précise l'énergie micro-ondes transmise par le haut avec une circulation à jets d'air forcée, propulsée à très haute vitesse, transmise par le haut et par le bas afin d'obtenir des résultats de cuisson spécifiques. Le four est aussi muni de convertisseurs catalytiques permettant la certification UL de fonctionnement sans ventilation (voir page 4 pour plus de détails)

Ce manuel contient des instructions pour l'installation, le nettoyage, et le fonctionnement du four Sota. Pour toutes autres questions ou renseignements supplémentaires, veuillez contacter le service clientèle au 800.90TURBO (+1 214.379.6000) ou votre distributeur agréé.

## Dimensions

### Dimensions du four

Hauteur: 25.0" (635 mm)  
 Largeur: 16.0" (406 mm)  
 Profondeur (encombrement): 18.5" (470 mm)  
 Profondeur (porte fermée): 29.8" (757 mm)  
 Profondeur (porte ouverte): 39.1" (993 mm)  
 Poids: 170 lb. (77 kg)

### Cavité de cuisson

Hauteur: 7.2" (183 mm)  
 Largeur: 12.5" (318 mm)  
 Profondeur: 10.5" (267 mm)  
 Volume: 0.54 ft<sup>3</sup> (15.4 liters)

### Dégagement mural

Haut: 5" (127 mm)  
 Côtés: 2" (51 mm)

## Certifications

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA



## Construction de fours

### Construction extérieure

- Panneaux de dessus, arrière, côtés et porte en acier anticorrosion avec revêtement en poudre
- Panneau avant en aluminium moulé avec détails chromés de couleur mate
- Extérieur froid au toucher ; toutes surfaces en dessous de 50 ° C
- Poignée de porte ergonomique de couleur chromée mate
- Pieds nickelé de 4 pouces (101,6 mm)

### Construction intérieure

- Acier inoxydable 201/304
- Cavité de cuisson entièrement soudée et isolée
- Grille de cuisson et plaque de distribution d'air inférieure amovibles

## Caractéristiques électriques

TurboChef nécessite l'installation d'un disjoncteur de type D pour toutes les installations.

### Monophasé (6200 watts)

US/Canada: 208/240 VAC\*, 60 Hz, 30 A  
 Europe/Asie (UK): 230 VAC, 50 Hz, 27 A  
 Brésil (BK): 220 VAC, 60 Hz, 28 A  
 Amérique Latine (LA): 220 VAC, 60 Hz, 28 A  
 Japon (JK): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 30 A

### Multiphasé (6200 watts)

Europe/Asie Wye (EW): 400 VAC, 50 Hz, 16 A  
 Europe/Asie Delta (ED): 230 VAC, 50 Hz, 20 A  
 Japon Delta (JD): 200 VAC, 50 or 60 Hz, 20 A  
 Corée/Moyen Orient Wye (KW): 400 VAC, 60 Hz, 16 A  
 Corée/Moyen Orient Delta (SD): 230 VAC, 60 Hz, 20 A

\* Les modèles destinés aux États-Unis/Canada comprennent un capteur qui détecte la tension en 208 ou 240 VAC cependant ce capteur ne compense pas le manque ou les hausses de tensions électriques.

## Installation

L'installation et l'emplacement de l'appareil doivent se conformer uniquement aux instructions d'installation fournies ci-dessous.

### Consignes de déballage

1. Retirez le four de son emballage.
2. Avant de jeter l'emballage, vérifiez soigneusement que tous les accessoires et les documents soient présents.

REMARQUE : L'emballage peut aussi être conservé au cas où le four serait livré ailleurs ou retourné au fabricant.

3. Vérifiez qu'il n'y ait pas d'accessoires et de documents dans la cavité de cuisson.
4. Jetez tout emballage présent dans la cavité de cuisson.

### Mises en garde d'installation - à lire avant de lever le four

 **AVERTISSEMENT** : Le four pèse environ 170 livres (77 kg). Ne jamais soulever le four à moins de deux personnes.

 **AVERTISSEMENT** : Ne jamais soulever le four par l'avant et par l'arrière ou par la poignée de porte car cela engendrerait un mauvais fonctionnement de celle-ci. Toute réparation résultant d'un tel acte ne sera pas couverte par la garantie.

 **AVERTISSEMENT** : Le four doit être correctement placé sur un plan de travail de cuisine à tout moment. Turbochef ne prend pas en compte une réclamation sous garantie dans le cas de la chute du four et n'est pas responsable de blessures pouvant en résulter.

 **AVERTISSEMENT** : Ce four n'est pas prévu pour une installation encastrée (exemple : installation du four dans une structure quelconque qui enserre le four sur 5 côtés ou plus). Veillez à prévoir un dégagement minimum de 2 pouces (51 mm) sur tous les côtés et de 5 pouces (127 mm) pour le dessus du four.

 **AVERTISSEMENT** : Ce four n'est pas destiné à être empilé sans le support approprié. Veuillez contacter TurboChef pour plus de détails.

### Levage et mise en place du four

1. Le plan de travail doit être capable de supporter 175 livres (79 kg) et doit mesurer 26 pouces (660mm) de profondeur au minimum.

REMARQUE : Ne retirez pas les pieds du four car un dégagement est nécessaire pour le ventilateur inférieur de refroidissement.

2. Placez une ou plusieurs personnes sur les côtés gauche et droit du four.
3. Placez les mains sous le four et soulevez.
4. Placez le four sur le plan de travail auparavant préparé, en veillant à ce qu'aucun côté ne dépasse.
5. Assurez vous que la grille du four est correctement installée (attachée à la plaque de distribution d'air inférieure).
6. Branchez le four.

REMARQUE : La maintenance du four se fait principalement par le haut. NE PAS installer d'étagères directement au-dessus de l'appareil. L'utilisateur sera responsable des frais de réparation encourus pour tout temps supplémentaire utilisé afin d'accéder à la partie supérieure du four.

### Installation près d'une source de chaleur exposée

Lorsque vous placez un four TurboChef à proximité d'une source de chaleur exposée (figure 2), conformez vous strictement aux instructions suivantes :

- Si le four est placé près d'un gril ou d'une cuisinière, vous devrez prévoir une séparation entre le four et la source de chaleur exposée en laissant un minimum de 6 pouces (152 mm) entre le four et la séparation.
- Si le four est placé près d'une friteuse, vous devrez prévoir une séparation entre le four et la friteuse en laissant un minimum de 12 pouces (305 mm) entre le four et la séparation.
- La hauteur de la séparation doit être supérieure ou égale à la hauteur du four (25 pouces ou 635 mm).
- Vérifiez que l'emplacement du four a un dégagement minimum de 5 pouces (127 mm) en haut et un minimum de 2 pouces (51 mm) de chaque côté.

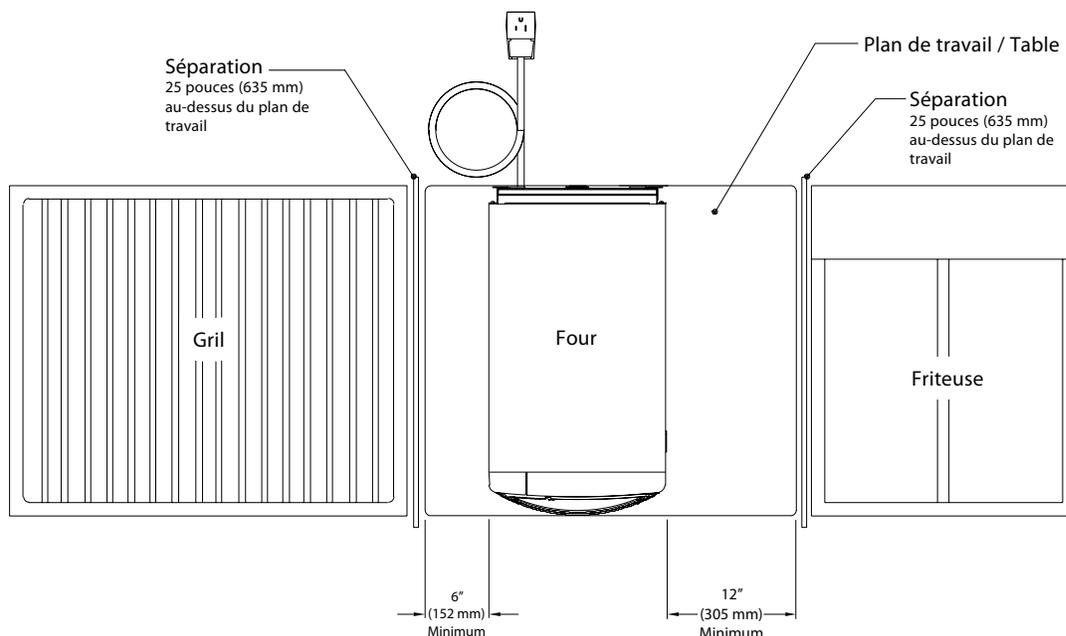


Figure 2 : Installation près d'une source de chaleur exposée

## Kit de retenue du four

Numéro de référence : TC3-0242



**AVERTISSEMENT** : Le kit de retenue du four n'empêchera pas la chute du plan de travail de celui-ci si le four est tiré ou si il glisse par dessus le rebord. Les instructions d'installation sont fournies avec le kit.

## Logiciel ChefComm Pro

Numéro de référence : CON-7006

Le logiciel PC ChefComm Pro vous permet de créer facilement la configuration des menus sur un ordinateur et vous permet de les télécharger sur un four grâce à une carte à puce ou une clé USB. Pour tous renseignements supplémentaires, veuillez contacter le service clientèle de TurboChef au 800.90TURBO ou au +1 214.379.6000.

## Logiciel ChefComm Limited

Numéro de référence : CON-7016

Le logiciel PC ChefComm Limited est une version qui permet uniquement la lecture et le transfert du logiciel PC ChefComm Pro garantissant ainsi une distribution facile de la configuration des menus tout en évitant qu'ils soient altérés en magasin.

## Oven Connect

Oven Connect™ allows you to update menu settings for multiple ovens at once, from one central location. Oven Connect can also download oven diagnostics and counters. For more information on how to network ovens, see page 12. For information on obtaining Oven Connect, contact TurboChef Customer Support at 800.90TURBO or +1 214.379.6000.

## Sélection d'une tension

Pour les modèles de four destinés aux États-Unis, le four détectera une tension d'entrée en 208 ou 240. La tension initiale est généralement sélectionnée avant l'utilisation du four par le client. Toutefois, si la tension d'entrée du magasin est différente de la tension prédéfinie, l'opérateur devra sélectionner 208 ou 240 après avoir appuyé sur la touche de fonction On/Off (marche/arrêt) pour mettre le four en marche. La tension correcte apparaîtra en gros sur l'écran, identifiant l'option à sélectionner (voir figure 3, ci-dessous).



Figure 3 : Sélection d'une tension

## Ventilation

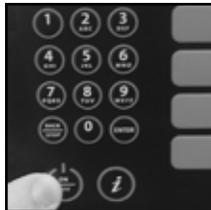
Le modèle Sota de TurboChef a été approuvé par les « Underwriter's Laboratory » pour fonctionner sans extraction (UL liste KNLZ) pour tout type de nourriture à l'exception des produits de type contenant des protéines crues et grasses. Cela inclut le poulet avec os et peau, steaks crus, bacon cru, saucisses crues, etc... Si vous cuisinez ce type d'aliments il vous faut consulter les autorités et les réglementations sanitaires locales pour vous assurer de respecter les spécifications en matière d'extraction.

Pour vous assurer de rester conforme avec toutes les réglementations concernant la santé, la construction et la sécurité incendie, vous devez maintenir un environnement propre et sain autour de votre four en permanence.

**NOTE** : En aucun cas le fabricant n'assumera les conséquences de dommages ou blessures résultant d'installations qui ne sont pas conformes avec les instructions et réglementations citées précédemment. Tout manquement de conformité à ces instructions pourra résulter en l'émission d'une ordonnance temporaire de fermeture de la part des autorités sanitaires locales jusqu'à ce que les problèmes d'environnement soient réglés.

## Nettoyage

Suivez les étapes ci-dessous pour nettoyer votre four Sota. Utilisez seulement des produits d'entretien approuvés par TurboChef. L'utilisation de tout autre produit d'entretien risque d'endommager des composants critiques du four. Toute réparation résultant d'un tel acte ne sera pas couverte par la garantie.



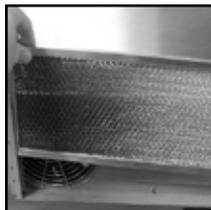
Étape 1



Étape 2 (figure A)



Étape 2 (figure B)



Étape 4



Étape 5



Étape 6

## Équipement et matériel

Nettoyant pour four TurboChef (numéro de produit : 103180), agent protecteur TurboChef (numéro de produit : 103 181), désinfectant Kay ClickSan<sup>®</sup>, tampon à récurer en nylon, chiffon, gants jetables, protection oculaire, masque à poussière (facultatif)

### Étape 1 : Préparation du four

**⚠ AVERTISSEMENT** : Le four fonctionne à environ 500 ° F (260 ° C) et peut causer des blessures s'il n'a pas refroidi correctement.

- Éteignez le four en appuyant sur la touche On/Off (marche/arrêt).
- Ouvrez légèrement la porte du four.
- Le refroidissement prend environ 30 minutes. Ne pas nettoyer le four jusqu'à ce que le four affiche « Oven Off : ready to clean » (four arrêté : prêt à nettoyer).

### Étape 2 : Retrait de la grille et de la plaque de distribution d'air inférieure

**⚠ AVERTISSEMENT** : Veillez à laisser refroidir l'intérieur du four avant de retirer ces éléments.

- La grille et la plaque de distribution d'air inférieure sont connectées et peuvent être enlevées en même temps.
- Poussez la grille vers la cavité murale arrière (figure A), puis soulevez (figure B).
- Enlevez la plaque de distribution d'air en la sortant des languettes situées sur la cavité murale arrière.

**⚠ ATTENTION** : Ne pas enlever la plaque de distribution d'air en verre supérieure; toute réparation résultant d'un bris de verre ne sera pas couverte par la garantie.

### Étape 3 : Nettoyage de la grille et de la plaque de distribution d'air inférieure

- Détachez la grille de la plaque de distribution d'air, lavez, rincez, désinfectez et séchez chaque partie.

### Étape 4 : Nettoyage du filtre à air

**⚠ ATTENTION** : TurboChef n'aura aucune obligation de garantie vis-à-vis de tout conduit d'air bloqué. Le filtre doit être nettoyé régulièrement ou remplacé s'il est endommagé. Le filtre doit toujours être installé lorsque le four est en marche.

- Retirez le filtre à air à l'arrière du four.
- Rincez le filtre à air avec de l'eau chaude.
- Laissez le filtre à air sécher complètement.

**⚠ ATTENTION** : Le filtre à air doit toujours être installé avant toute utilisation du four.

### Étape 5 : Essuyage de l'intérieur du four

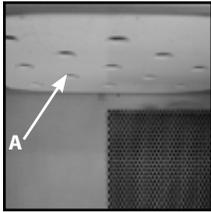
- Utilisez un aspirateur à main ou un chiffon humide pour retirer les grosses particules alimentaires de la cavité du four.

### Étape 6 : Nettoyage de l'intérieur du four

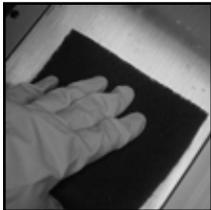
- Vaporisez le nettoyant pour four TurboChef sur le haut, le bas et les côtés du four.

**⚠ ATTENTION** : Ne pas vaporiser de nettoyant pour four dans les trous sur la paroi arrière du four. Cela pourrait endommager des composants critiques et toute réparation résultant d'un tel acte ne sera pas couverte par la garantie.

*Suite, page 6.*



Étape 6



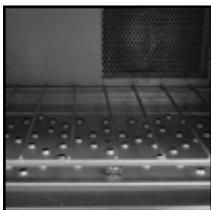
Étape 7



Étape 8



Étape 9



Étape 10



Étape 11

### Étape 6 : Nettoyage de l'intérieur du four, suite

- Laissez le nettoyant pour four pénétrer les tâches pendant cinq minutes.
- Nettoyez l'intérieur du four avec un tampon à récurer en nylon.

**⚠ ATTENTION :** Ne pas essayer de frotter la plaque de distribution d'air supérieure (A). Si des particules alimentaires sont collées au plafond du four, retirez-les délicatement, sans appliquer de pression sur la plaque en verre. Toute réparation résultant d'un bris de verre ne sera pas couverte par la garantie.

**⚠ ATTENTION :** Ne pas enlever la plaque en verre de distribution d'air supérieure; toute réparation occasionnée par un bris de verre ne sera pas couverte par la garantie.

### Étape 7 : Nettoyage et séchage de la porte du four

- Nettoyez la porte du four avec le nettoyant pour four et un tampon à récurer en nylon.
- Nettoyez la porte du four avec un chiffon humide, puis un chiffon sec.

### Étape 8 : Rinçage ou essuyage de l'intérieur du four

**⚠ ATTENTION :** Ne pas utiliser de jet d'eau ou de tuyau pour le nettoyage car cela pourrait endommager des composants critiques du four. Toute réparation résultant d'un tel acte ne sera pas couverte par la garantie.

- Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon propre et humide.
- Séchez l'intérieur du four avec un chiffon propre.

### Étape 9 : Application de l'agent protecteur Turbochef

- Vaporisez l'agent protecteur sur un chiffon propre.
- Nettoyez les parois intérieures du four et l'intérieur de la porte.

**⚠ ATTENTION :** Ne pas vaporiser d'agent protecteur dans la cavité, en particulier autour des trous sur la paroi arrière du four car cela pourrait endommager des composants critiques du four. Toute réparation résultant d'un tel acte ne sera pas couverte par la garantie.

### Étape 10 : Réinstallation des éléments

- Reconnectez la grille à la plaque de distribution d'air inférieure, et réinstallez les deux éléments.
- Fermez la porte du four.
- Réinstallez le filtre, ou renouvellez-le si le maillage est détérioré, percé, ou a commencé à se déloger du châssis.

### Étape 11 : Nettoyage de l'extérieur du four

- Essuyez l'extérieur du four avec un chiffon propre et humide.
- Retirez le panneau inférieur et enlevez les grosses particules alimentaires.
- Essuyez le panneau avec un chiffon propre et humide.

**⚠ ATTENTION :** Ne vaporisez en aucun cas de produits d'entretien sur une ouverture, telles que les fentes sur les côtés ou la conduite arrière de ventilation abritant le catalyseur car cela pourrait endommager des composants critiques du four. Toute réparation résultant d'un tel acte ne sera pas couverte par la garantie.

- Le four est prêt et vous pouvez l'allumer.

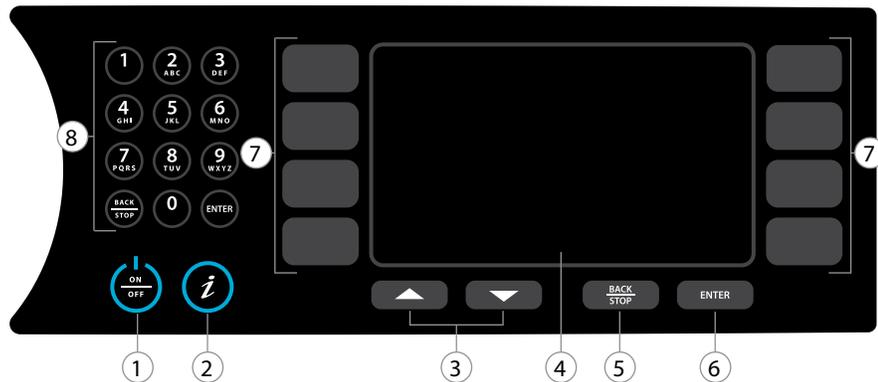


Figure 4 : Panneau de commande du four

## Panneau de commande du four

### 1. Touche On/Off (marche/arrêt)

Appuyez sur la touche On pour allumer le four (préchauffage) ou sur la touche Off pour l'éteindre (refroidissement), ou pour quitter le mode Info (page 11).

### 2. Touche Info

Lorsque le four est éteint ou en mode refroidissement, appuyez sur cette touche pour accéder au mode Info (page 11).

### 3. Touches de défilement haut et bas

Lorsque le four est prêt à cuire (exemple : préchauffé et en attente d'une commande de cuisson), appuyez sur la touche de défilement haut ou bas pour afficher des groupes de menus ou de recettes supplémentaires.

Lorsque le four est en mode Info (page 11), appuyez sur l'une de ces touches pour naviguer entre les écrans 1 et 2.

Lors de l'édition d'une recette, appuyez sur l'une de ces touches pour naviguer entre les champs modifiables (figure 19, page 15).

### 4. Affichage

L'écran affiche des informations pertinentes au fonctionnement actuel du four et/ou aux options de l'utilisateur.

### 5. Touche Back/Stop (retour/stop)

Lorsque la cuisson est en cours, appuyez sur la touche Back/Stop pour terminer immédiatement un cycle de cuisson.

Lorsque le four est prêt à cuire (exemple : préchauffé et en attente d'une commande de cuisson), ou en mode Info (page 11), appuyez sur la touche Back/Stop pour revenir à l'écran précédent.

### 6. Touche Enter (entrée)

Appuyez sur la touche Enter pour sauvegarder des modifications faites aux réglages de recettes (figure 19, page 15), ou à chaque fois que l'écran du four vous l'indique.

### 7. Touches Programmables

Il y a huit touches programmables - quatre à gauche et quatre à droite de l'écran. Appuyez sur une touche programmable pour sélectionner une option adjacente à cette touche sur l'écran.

**REMARQUE :** Les touches programmables sont étiquetées L1-L4 et R1-R4 dans ce manuel (le cas échéant) pour en faciliter l'identification et s'y référer aisément.

### 8. Pavé numérique

Utilisez le pavé numérique pour entrer les mots de passe d'accès ou modifier les paramètres de cuisson (figure 19, page 15). Le pavé numérique contient également une touche Back/Stop (retour/stop) et une touche Enter (entrée), qui sont fonctionnellement identiques aux touches 5 et 6.

## Cuisson

Le four est préprogrammé avec des réglages de recette au moment de la fabrication et est prêt à l'emploi. Si ces réglages sont effacés, de nouveaux réglages de menu doivent être soit téléchargés par carte à puce (page 13) soit programmés manuellement (pages 14-15). **Le four ne cuira pas s'il n'y a pas de réglage.**

Notez que les étapes ci-dessous ne sont pas toujours séquentielles. En règle générale, plusieurs aliments sont cuits avant le refroidissement du four (étape 10).

### Étape 1 : Allumage du four



Figure 5 : Four arrêté (Oven Off)

Lorsque le four est éteint (figure 5), la température du four est descendue en dessous de 150 ° F (66 ° C), mais l'affichage et le pavé numérique restent allumés.

Appuyez sur la touche On/Off (marche/arrêt) pour allumer le four.

### Étape 2 : Sélection d'une température de cuisson



Figure 6 : Sélection d'une température

Le four enregistre deux réglages de températures de cuisson différentes (voir page 14 pour plus d'informations). Seules des recettes liées à la température sélectionnée peuvent être cuites sans préciser à nouveau le réglage de température.

Pour sélectionner une température, appuyez sur la touche programmable adjacente.

**REMARQUE :** Si les deux réglages de température sont identiques, cet écran sera contourné et l'accès à toutes les recettes sera autorisé.

### Étape 3 : Préchauffage



Figure 7 : Préchauffage (Warming up)

Au cours de cette étape, le four est préchauffé à la température sélectionnée ou pré-définie.

#### Étape 4 : Prolongation de préchauffage (Soaking)

Une fois que la température du four atteint le point de consigne, le four continuera à préchauffer pendant huit minutes assurant ainsi que la cavité de cuisson absorbe assez de chaleur pour ne pas altérer les résultats de cuisson. Ce processus est appelé « soaking » (prolongation de préchauffage)

REMARQUE : Pendant la prolongation de préchauffage du four, l'opérateur pourra naviguer dans le menu mais ne sera pas autorisé à cuire jusqu'à ce que la minuterie atteigne 0:00.

#### Étape 5 : Sélection d'une recette à cuire

**⚠ AVERTISSEMENT** : L'intérieur et la porte du four sont brûlants !

Lorsque le préchauffage du four est terminé,

1. Placez les aliments dans le four.
2. Sélectionnez un groupe de menus en appuyant sur la touche de programmation adjacente, ou appuyez sur la touche de défilement haut ou bas pour des groupes de menus supplémentaires.
3. Sélectionnez une recette à cuire en appuyant sur la touche de programmation adjacente, ou appuyez sur la touche de défilement haut ou bas pour des recettes supplémentaires.

#### Étape 6 : Réglage du temps de cuisson

L'option réglage du temps de cuisson est désactivée par défaut. Si vous voulez avoir la possibilité de modifier le temps de cuisson avant chaque cycle de cuisson, cette programmation peut être activée à partir de l'écran de réglage des options (voir page 12).



Figure 8 : Réglage du temps de cuisson

1. Si l'écran Adjust Time (réglage du temps de cuisson) apparaît, changez le temps de cuisson (si nécessaire) en utilisant les touches numériques.
2. Appuyez sur la touche en bas à droite (Start Cook) pour confirmer et commencer la cuisson.

#### Étape 7 : Cuisson



Figure 9 : Cuisson

REMARQUE : Pour terminer immédiatement un cycle de cuisson, appuyez sur la touche Back/Stop (retour/stop).

REMARQUE : Si la porte du four est ouverte pendant un cycle de cuisson, le cycle se mettra en mode pause jusqu'à ce que la porte soit fermée et que la touche ENTER soit pressée.

### Étape 8 : Contrôle/Retrait des aliments du four



Figure 10 : Cuisson terminée (Cooking Done)

**⚠ AVERTISSEMENT :** Les plats, l'intérieur et la porte du four sont brûlants !

Ouvrez la porte du four et contrôlez/retirez les aliments.

### Étape 9 : Options de cuisson supplémentaires



Figure 11 : Options de cuisson supplémentaires

L'écran des options supplémentaires de cuisson (figure 11) est désactivé par défaut. Si vous voulez avoir la possibilité de faire cuire des aliments au-delà de la durée de cuisson initiale, vous pouvez activer cette programmation dans l'écran de réglage des options (voir page 12).

Si l'écran des options supplémentaires de cuisson (Additional Cooking Options) apparaît et si les aliments doivent être cuits davantage:

- Sélectionnez « cook more » (cuire plus) si l'intérieur des aliments n'est pas assez cuit.
- Sélectionnez « brown more » (dorer plus) si l'extérieur des aliments doit être plus doré ou plus croustillant.
- Sélectionnez « cook and brown more » (cuire et dorer plus) si l'intérieur et l'extérieur des aliments ne sont pas cuits.
- Sélectionnez « save adjusted time » (sauvegarder la durée de cuisson) pour enregistrer tout changement de la durée de cuisson survenu au cours de l'étape 6. Veuillez noter que cette option n'est pas disponible si la fonction « Adjust Time » (réglage du temps) est désactivée (page 12).
- Sélectionnez « exit » (quitter) pour revenir à l'écran de sélection du groupe de menus.

### Étape 10 : Refroidissement (Cooling Down)

Lorsque la cuisson est terminée pour la journée, appuyez sur la touche On/Off (marche/arrêt) pour éteindre le four et commencer le refroidissement. Pendant cette étape, le four souffle de l'air dans la cavité de cuisson pour le ramener à une température d'environ 150 ° F (66 ° C), ainsi vous pouvez à présent nettoyer le four.

## Présentation du mode Info

Pour accéder au mode Info, appuyez sur la touche Info lorsque le four est soit éteint ou soit en cours de refroidissement. Pour basculer entre les écrans 1 et 2, appuyez sur la touche de défilement haut ou bas.

Le mode Info a quatre fonctions principales :

1. Afficher les informations du four.
2. Donner accès au Test Mode (mode test) et à d'autres outils de diagnostic pour les agents de maintenance.
3. Activer et désactiver les options et les fonctions du four.
4. Mettre à jour les réglages du four.

À partir de l'écran 1 du mode Info, vous pouvez (figure 12) :

- Voir le dernier point de consigne de température sélectionné pour cuisiner (cela permettra de diagnostiquer des problèmes potentiels)
- Voir le numéro de série du four
- Voir le numéro de référence du menu et la révision du menu
- Voir la version du logiciel du four
- Faire défiler les affichages (compteur de cuisson, temps total de cuisson, temps du magnétron, et le temps total de fonctionnement du four)
- Voir la tension de fonctionnement (modèles américains seulement)
- Accéder au journal d'erreurs
- Accéder aux numéros de téléphone du service après-vente et soutien technique

À partir de l'écran 2 du mode Info, vous pouvez (figure 13) :

- Accéder au Test Mode (mode test) (à utiliser en cas de dépannage seulement)
- Accéder à l'écran de réglage des options (page 12)
- Définir les options linguistiques (disponible sur certains modèles uniquement)
- Régler la date et l'heure
- Accéder à l'écran Load Menu (chargement du menu)
- Augmenter/diminuer le volume de la tonalité (son)

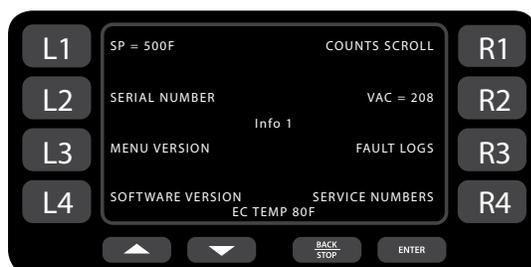


Figure 12 : Mode Info écran 1

## Compteurs de cuisson/temps de cuisson

À partir de l'écran 1 du mode Info (figure 12), appuyez sur la touche de fonction R1 (défilement des affichages) :

- Une fois pour afficher le compteur de cuisson.
- Deux fois pour afficher le temps de cuisson total.
- Trois fois pour afficher le temps total du magnétron.
- Quatre fois pour afficher le temps total de fonctionnement du four.

## Affichage du journal d'erreurs

À partir de l'écran 1 du mode Info (figure 12), appuyez sur la touche de fonction R3 pour afficher le journal d'erreurs. Pour afficher l'horodatage de chaque erreur, appuyez sur la touche de fonction adjacente au code d'erreur.

## Affichage des numéros du service après-vente et du soutien technique

À partir de l'écran 1 du mode Info (figure 12), appuyez sur la touche de fonction R4 pour afficher les numéros de téléphone du soutien technique.

## Définir les options linguistiques

REMARQUE : Cette option n'est pas disponible sur certains modèles de four.

À partir de l'écran 2 du mode Info (figure 13), appuyez sur la touche de fonction L3 pour faire défiler les langues disponibles. Chaque fois que vous appuyez sur la touche de fonction L3, une langue différente est sélectionnée dans l'ordre suivant : anglais (par défaut), espagnol, français, allemand, portugais, italien, russe, grec, polonais.

## Réinitialisation du Four

La réinitialisation du four est une façon d'effacer un message d'erreur, s'il y a lieu. Pour réinitialiser le four, appuyez sur la touche de fonction Info pendant 5 secondes, pendant que le four refroidit ou est éteint.

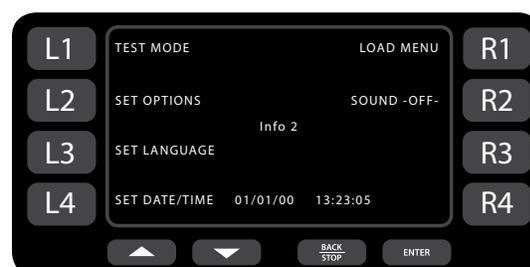


Figure 13 : Mode Info écran 2

## Réglage de l'écran des options

À partir de l'écran 2 du mode Info (figure 13, page 11), appuyez sur la touche de fonction L2 pour accéder à l'écran de réglage des options (figure 14). Lorsque vous y êtes invité, entrez le mot de passe 9 4 2 8 et appuyez sur la touche Enter (entrée).

À partir de l'écran de réglage des options, les options suivantes peuvent être activées ou désactivées :

- Écran « Adjust time » (réglage du temps) (voir l'étape 6, page 9)
- Écran « Cook Plus » (cuire plus) (voir l'étape 9, page 10)
- Edit Mode (mode édition) (voir page 14 pour plus de détails)
- Écran « Load Menu » (chargement du menu) (voir page 13 pour plus de détails)
- Configuration du réseau
- Mode auto ON (mise en marche automatique) activé/désactivé
- Mode auto OFF (arrêt automatique) activé/désactivé
- Demo Mode (mode de démonstration) (utilisé seulement par Turbochef)

## Configuration du réseau

Dans l'écran de configuration du réseau, les renseignements suivants peuvent être entrés pour configurer le four en réseau :

- Adresses IP
- Masque
- Passerelle (GW)
- Nom de domaine du serveur (DNS 1)
- Autre nom de domaine du serveur (DNS 2)

Chaque série de chiffres peut être modifiée en chaînes de numérotation à trois chiffres :

1. Pour modifier la première chaîne, appuyez sur la touche de défilement bas puis saisissez les trois premiers chiffres.
2. Appuyez à nouveau sur la touche de défilement bas et entrez les trois chiffres suivants.
3. Répétez jusqu'à ce que tous les chiffres aient été entrés pour chaque champ.
4. Cliquez sur « Save » (enregistrer)

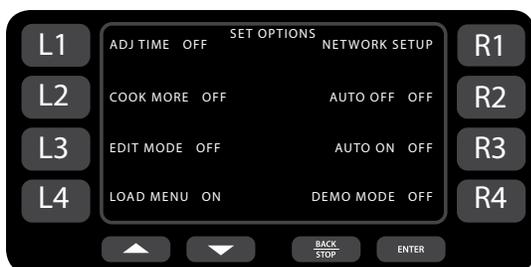


Figure 14 : Réglage de l'écran des options

Si le protocole DHCP est activé (coin supérieur gauche de l'écran), une adresse IP sera automatiquement attribuée au four lorsqu'il est connecté à un réseau local (si une adresse IP est disponible). Dans la plupart des cas, TurboChef recommande de laisser le protocole DHCP inactif garantissant ainsi que l'adresse IP sur le four ne change pas.

L'utilisation du logiciel Oven Connect (page 4) requiert que chaque four soit mis en réseau. Pour vous aider à déterminer les informations correctes de configuration en réseau, contactez votre administrateur de réseau.

## Mode Auto On et Off (mise en marche automatique et arrêt automatique) : Réglage de l'heure

À partir de l'écran 2 du mode Info (figure 13, page 11), appuyez sur la touche de fonction L4 pour accéder à l'écran de réglage de la date/de l'heure (figure 15). Depuis cet écran, l'heure actuelle, la fonction mise en marche automatique « auto-on », et la fonction arrêt automatique « auto-off » peuvent être réglées.

Une heure précise actuelle est primordiale afin de pouvoir utiliser les fonctions « auto-on » (mise en marche automatique) et « auto-off » (arrêt automatique). Lorsque ces fonctions sont activées dans l'écran de réglage des options (figure 14), le four s'allume et/ou s'éteint automatiquement aux heures spécifiées.

Une date et une heure précises permettent également de s'assurer de l'exactitude des diagnostics et des rapports d'états de panne. L'heure et la date sur le four sont fixées au moment de l'installation, cependant l'opérateur ou le technicien peuvent avoir besoin d'effectuer un réglage à un certain moment.

REMARQUE : L'horloge ne sera pas automatiquement mise à jour lors du passage à l'heure d'été.

REMARQUE : L'horloge est de 24 heures (8:30 p.m = 20:30)

REMARQUE : Le four ne conservera pas la date et l'heure s'il reste débranché pendant deux semaines ou plus.



Figure 15 : Réglage de la date/de l'heure

**IMPORTANT :** Pour que les fonctions auto-on et auto-off fonctionnent, elles doivent être activées à partir de l'écran de définition des options (figure 14)

Réglage de la date et de l'heure

1. Utilisez les touches de fonction L2 et R2 (au milieu à gauche et au milieu à droite) pour naviguer d'un chiffre à l'autre.
2. Utilisez les touches numériques pour entrer le mois, le jour et l'année, suivis de l'heure et des minutes.
3. Sélectionnez « Save » pour enregistrer vos modifications ou appuyez sur la touche Back/ Stop (retour/stop) pour annuler.

Réglage de l'heure du mode mise en marche automatique ou arrêt automatique

1. Assurez-vous que l'heure de l'horloge soit exacte (ci-dessus).
2. Appuyez sur la touche de fonction R1 pour basculer entre les températures 1 et 2. Si deux températures différentes sont utilisées pour la cuisson, leur heure de mise en marche et d'arrêt automatique doit être réglée séparément.
3. Pour naviguer d'un chiffre à l'autre, utilisez les touches de fonction L3 et R3 pour l'heure en mode mise en marche automatique et les touches de fonction L4 et R4 pour l'heure en mode arrêt automatique.
4. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure et les minutes souhaitées pour que le four soit activé ou désactivé automatiquement.
5. Sélectionnez « Save » pour enregistrer vos modifications ou appuyez sur la touche Back/ Stop (retour/stop) pour annuler.

## Mise à jour du menu du four

**REMARQUE :** Pour mettre à jour un menu, il vous faudra vérifier que l'accès à l'écran Load Menu (chargement du menu) est allumé. Pour plus de détails, veuillez vous référer à la section réglage de l'écran des options à la page 12

Pour télécharger un menu dans le four,

1. Allez à l'écran 2 du mode Info (figure 13, page 11).
2. Appuyez sur la touche de fonction R1 pour accéder à l'écran Load Menu (chargement du menu) (figure 16).
3. Insérez la carte à puce (figure 17).
4. Appuyez sur la touche de fonction L1 (figure 16).
5. Assurez vous que le four émette un signal sonore et affiche FINISHED (terminé).

## Copie du menu du four

**REMARQUE :** Pour faire une copie du menu, il vous faudra vérifier que l'accès à l'écran Load Menu (chargement du menu) est allumé. Pour plus de détails, voir la section réglage de l'écran des options à la page 12.

Pour enregistrer une copie du menu sur une carte à puce

1. Allez à l'écran 2 du mode Info (figure 13, page 11).
2. Appuyez sur la touche de fonction R1 pour accéder à l'écran de chargement du menu (figure 16).
3. Insérez la carte à puce (figure 17).
4. Appuyez sur la touche de fonction L2 (figure 16).
5. Assurez vous que le four émette un signal sonore et affiche FINISHED (Terminé)



Figure 16: Chargement...Terminé

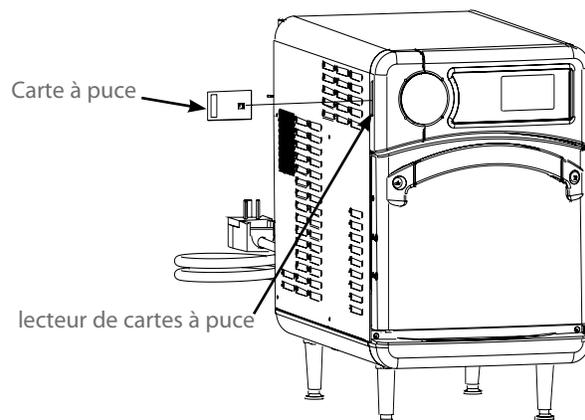


Figure 17 : Insertion de la carte à puce

## Mise à jour du micrologiciel du four

**⚠ ATTENTION :** Le four ne fonctionnera pas si la mise à jour du micrologiciel a échoué !

A partir de l'écran Oven Off (four arrêté),

1. Insérez la carte à puce numéro 1 (figure 17).
2. Lorsque le four est arrêté ou en mode refroidissement, appuyez et maintenez la touche Info jusqu'à la réinitialisation du four (environ 5 secondes).
3. Le four produira une série de signaux sonores courts. Lorsque le four émet un long signal sonore, insérez la carte numéro 2.
4. Le four produira à nouveau une série de signaux sonores courts. Lorsque le four émet un long signal sonore, insérez la carte numéro 3.
5. Le four produira à nouveau une série de signaux sonores courts. Lorsque le four émet un long signal sonore, retirez la carte à puce.
6. Le four se mettra en marche, indiquant que la mise à jour est terminée.

REMARQUE : Si la mise à jour a échoué, l'écran restera éteint et le four émettra un long signal sonore grave. Si la mise à jour échoue à plusieurs reprises, veuillez contacter TurboChef car une des cartes pourrait être endommagée.

## Présentation du mode Edit (édition)

Pour accéder au mode Edit ,

1. Activez-le à partir de l'écran de réglage des options (figure 14, page 12).
2. Appuyez sur la touche On/Off (marche/arrêt) pour ramener le four à l'écran « Cooling Down » (refroidissement) ou à l'écran « Off » (arrêt).
3. Rappuyez sur la touche On/Off (marche/arrêt) pour accéder au mode Edit (édition)

Le mode Edit a trois fonctions principales :

1. Modifier les points de consigne de températures
2. Modifier les noms des groupes de menus et des recettes
3. Modifier les paramètres de cuisson

## Structure du menu

Le four est capable d'utiliser un ou deux réglages de températures et peut mémoriser les paramètres de 256 recettes (128 recettes par température).

## Modification de la température de réglage

Si un menu a été chargé par carte à puce (page 13), les températures sont déjà configurées et n'ont pas besoin d'être changées.

Il est déconseillé de modifier la température de réglage pour compenser une sur-cuisson ou un manque de cuisson. Si les réglages de recettes ne procurent pas la cuisson souhaitée, veuillez consulter le concepteur de vos menus, votre distributeur autorisé, ou le service clientèle de TurboChef.

Modification d'une température de réglage,

1. Mettez le four en mode Edit (édition) (voir information précédente).
2. Appuyez sur la touche de fonction L2 pour changer la température 1 ou sur la touche de fonction L4 pour changer la température 2 (figure 18).
3. Entrez la nouvelle température de réglage en utilisant les touches numériques.
4. Appuyez sur la touche Enter (entrée) pour confirmer la modification ou sur la touche Back/Stop (retour/stop) pour annuler.



Figure 18 : Écran de modification des températures

## Modification des paramètres de recettes

### Modification du nom d'un groupe de recettes ou d'une recette

Pour modifier un groupe de recettes ou le nom d'une recette :

1. Mettez le four en mode Edit (édition) (voir page 14).
2. Appuyez sur la touche de fonction R2 pour modifier les groupes de recettes utilisant la température 1 ou sur la touche de fonction R4 pour modifier les groupes de recettes utilisant la température 2 (figure 18, page 14).
3. Sélectionnez le groupe de recettes qui contient la ou les recette(s) que vous souhaitez modifier.
4. Sélectionnez une recette.
5. À partir de l'écran « Recipe Edit » (modifier recette) (figure 19), modifier le nom du groupe de recettes :
  - Utilisez les touches numériques pour modifier un caractère.
  - Appuyez sur la touche de fonction R1 pour passer au caractère suivant.
  - Appuyez sur la touche de fonction L1 pour retourner au caractère précédent.
  - Appuyez sur la touche de fonction R2 pour enregistrer les modifications.
6. Modifiez le nom d'une recette :
  - Appuyez sur la touche de défilement bas pour passer au champ « Recipe Name » (nom de la recette).
  - Suivez les instructions fournies à l'étape 5 pour modifier le nom de la recette.
7. Appuyez sur la touche de fonction R2 pour enregistrer les modifications. Pour des options de réglage supplémentaires, voir ci-après.

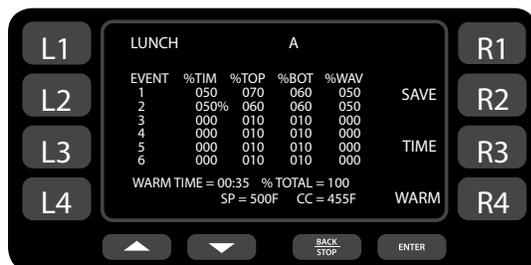


Figure 19 : écran de modification d'une recette

## Modification des paramètres de cuisson

Pour modifier les paramètres de cuisson,

1. Suivez les consignes ci-dessus dans la section modification du nom d'un groupe de recettes ou d'une recette.
2. Utilisez les touches numériques pour régler les paramètres d'événement :
  - % Time (% temps) (0 à 100%, par incréments de 1%). La somme des pourcentages pour six événements doit être égale à 100.
  - % Top Blower (ventilateur supérieur) (10 à 100%, par incréments de 10%).
  - % Bottom Blower (ventilateur inférieur) (10 à 100%, par incréments de 10%).
  - % Microwave (micro-ondes) (0 à 100%, par incréments de 10%).
3. Utilisez la touche de défilement bas pour déplacer le curseur jusqu'au champ « Warm Time » (temps de chauffe).

REMARQUE : Pour faciliter la navigation, la touche de fonction R3 « Time » (temps) déplace le curseur jusqu'au champ de temps de chauffe.

4. Utilisez les touches numériques pour régler le temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche de fonction R2 pour enregistrer les modifications.

REMARQUE : Pour réaliser la sauvegarde, le curseur doit être déplacé jusqu'au champ édité en dernier.

6. Si vous le souhaitez, appuyez sur la touche de fonction R4 pour tester les nouveaux paramètres de cuisson. Ce faisant, le four peut nécessiter un préchauffage supplémentaire.
7. Lorsque toutes les modifications sont terminées, retournez à l'écran de réglage des options et désactivez le mode Edit (édition) (voir page 12). Ceci vous permettra d'accéder au mode normal de cuisson.

## Dépannage

Les informations suivantes constituent une liste de codes et de messages d'erreur, ainsi que d'éventuels problèmes auxquels le four peut être confronté. Veuillez essayer les solutions suggérées avant d'appeler le service clientèle de Turbochef au 800.90TURBO ou au +1 214.379.6000 ou votre distributeur agréé.

Si un message d'erreur ou une erreur n'est pas attribuable à l'une des causes ci-dessous, veuillez contacter le service clientèle de Turbochef au 800.90TURBO ou au +1 214.379.6000.

REMARQUE : Une fois détecté, tout code d'erreur figurant en caractères gras mettra fin immédiatement au cycle de cuisson. 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.

 **AVERTISSEMENT** : Les aliments, la porte du four, et la cavité du four sont brûlants! Veuillez faire extrêmement attention en procédant aux dépannages suivants.

Problème	Cause possible (s)	Résolution
Le four n'est pas alimenté.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le four n'est pas branché.</li> <li>- Le disjoncteur principal est déclenché.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Branchez le four.</li> <li>- Vérifiez que le disjoncteur mural est activé. Réarmez le disjoncteur, puis remettez le four sous tension.</li> </ul>
Le four ne préchauffe pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le four est sur la position Off (arrêt).</li> <li>- La porte n'est pas fermée.</li> <li>- Le four a été mis hors tension au niveau du disjoncteur général.</li> <li>- Le thermostat de limite supérieure de température est déclenché.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appuyez sur la touche de fonction On/Off (marche/arrêt).</li> <li>- Fermez la porte du four.</li> <li>- Arrêtez le four et débranchez-le – attendez deux minutes. Rebranchez le four, activez le coupe-circuit/disjoncteur général, puis appuyez sur la touche On/Off (marche/arrêt).</li> <li>- Réarmez le thermostat de limite supérieure de température en appuyant sur le bouton situé en bas à gauche de la paroi arrière du four</li> </ul>
L'affichage indique « Oven Door Open » (porte du four ouverte) et l'alarme retentit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une obstruction causée par des aliments empêche la fermeture de la porte.</li> <li>- La porte du four est ouverte.</li> <li>- Les commutateurs de la porte ne sont plus alignés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ouvrez la porte et retirez ce qui gêne.</li> <li>- Ouvrez et fermez la porte plusieurs fois.</li> <li>- Appelez le service clientèle.</li> </ul>
Le four ne cuit pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le four est sale. (notez que des dépôts importants de graisse, carbone ou particules alimentaires diluent les micro-ondes.)</li> <li>- Le nom incorrect d'un groupe de recettes et/ou une recette incorrecte ont été sélectionnés pour le produit.</li> <li>- Le produit n'a pas été cuit à partir de l'état de départ correct (par exemple, glacé ou congelé).</li> <li>- Le produit n'est pas conforme aux spécifications.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyez le four en suivant les instructions de nettoyage aux pages 5 et 6.</li> <li>- Assurez-vous que le groupe de recettes et/ou la recette correcte ont été sélectionnés pour le produit en cours de cuisson.</li> <li>- Assurez-vous que le produit était à l'état correct avant d'être placé dans le four.</li> <li>- Assurez vous que le produit ait exactement le même poids/taille que le produit requiert pour la recette sélectionnée.</li> </ul>

Problème	Cause possible (s)	Résolution
F1 : Fonctionnement impropre du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'alimentation du four est coupée.</li> <li>- Le moteur du ventilateur ne fonctionne pas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurez-vous que le disjoncteur mural est activé. Réarmez le disjoncteur, puis mettez le four sous tension.</li> <li>- Arrêtez le four et débranchez-le – attendez deux minutes. Rebranchez le four, activez le sectionneur/ le disjoncteur général et appuyez sur la touche de fonction « On/Off » (marche/arrêt)</li> </ul>
F2 : Température de cuisson basse	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'alimentation du four est coupée.</li> <li>- Les buses d'air en haut et en bas de la cavité de cuisson sont bouchées.</li> <li>- La porte du four n'est plus alignée.</li> <li>- L'élément chauffant est défectueux.</li> <li>- Le moteur du ventilateur ne fonctionne pas.</li> <li>- Le four n'a pas préchauffé complètement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurez-vous que le disjoncteur mural est activé. Réarmez le disjoncteur, puis remettez le four sous tension.</li> <li>- Lors du nettoyage quotidien, veillez à déboucher les buses d'air en haut et en bas de la cavité de cuisson.</li> <li>⚠ ATTENTION : La plaque supérieure de distribution d'air est en verre; toute réparation pour bris de verre ne sera pas couverte par la garantie.</li> <li>- Ouvrez et fermez plusieurs fois la porte et assurez-vous que la porte du four soit fermée.</li> <li>- Réarmez le thermostat de limite supérieure situé en bas, à gauche de la paroi arrière du four.</li> <li>- Appelez le service clientèle.</li> <li>- Reprenez le préchauffage et laissez le four inactif pendant cinq minutes.</li> </ul>
F5 : Surchauffe du magnétron	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La circulation d'air frais est bloquée dans le four.</li> <li>- Les grilles de sortie du ventilateur de refroidissement arrière sont bouchées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enlevez tout ce qui peut obstruer la circulation de l'air frais sous le four ou dans les panneaux latéraux/arrière du four.</li> <li>- Assurez-vous que les ventilateurs situés à l'arrière et en-dessous du four soient propres.</li> </ul>
F6 : Temp CE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La circulation d'air frais est bloquée dans le four.</li> <li>- Les grilles de sortie du ventilateur de refroidissement arrière sont bouchées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enlevez tout ce qui peut obstruer la circulation de l'air frais sous le four ou dans les panneaux latéraux/arrière du four.</li> <li>- Assurez-vous que les ventilateurs situés à l'arrière et en-dessous du four soient propres.</li> </ul>

# Garantie limitée - Amérique du Nord

## Four à cuisson rapide « Sota » de TurboChef (modèle NGO) – Amérique du Nord

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

### Garantie limitée

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

### Limitation de garantie

Sauf indication contraire dans la garantie limitée ci-dessus, l'équipement est livré « tel quel ». TurboChef décline toutes autres garanties –expresses, statutaires ou implicites - y compris et sans limitation, les garanties implicites de propriété, de non-violation, de qualité marchande et d'adaptation à un usage particulier. TurboChef ne garantit pas que l'équipement sera conforme à vos spécifications ou à vos besoins. Vous déclarez 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 impropres :** L'équipement qui n'est pas installé, utilisé et entretenu conformément au manuel de l'utilisateur du four à cuisson rapide TurboChef (et ses mises à jour épisodiques par TurboChef, le « manuel »), dont un exemplaire vous est fourni avec l'équipement ou qui vous sera fourni sur demande, est exclu de cette garantie limitée. La présente garantie ne s'applique pas aux dommages ou pannes qui résultent, selon TurboChef ou son agent technique, du défaut d'assurer des conditions d'installation et d'utilisation adéquates (y compris alimentation électrique et système de CVC) et des locaux adaptés comme prescrit 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'incendie, de la foudre ou d'autres catastrophes naturelles ou causées par l'homme, ou d'autres cas de force majeure ou d'équipement dont le numéro de série est manquant ou altéré.

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

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

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

### **Réparation sous garantie ; recours exclusif**

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

### **Réclamations sous garantie**

Les réclamations faites dans le cadre de cette garantie devront être soumises à TurboChef durant nos heures normales d'ouverture au 800.90TURBO ou à tout autre service que TurboChef pourra désigner. Dès réception de la réclamation et des informations associées et suite à la 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 pour une réclamation non couverte par cette garantie, vous seront facturés.

### **Exemption d'indemnités**

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, subis par vous ou un tiers, qu'elle ait lieu dans le cadre d'un contrat, d'un délit civil (y compris un acte de négligence) ou résultant par ailleurs d'une violation par TurboChef ou de ses agents techniques de cette garantie, ou de la fabrication, de l'utilisation ou de défauts de l'équipement, même si TurboChef a été prévenu de la possibilité de tels dommages.

### **Dédommagement du client**

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

### **Territoire**

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

### **Loi applicable, ensemble de la garantie**

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

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

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

# Garantie limitée - International

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

## Garantie limitée

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

## Limitation de garantie

Vous déclarez 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 ou conditions liées à l'adaptation à un usage particulier, à la qualité ou l'état de l'équipement, qu'elles soient expresses ou implicites en vertu d'une loi ou de la « common law » ou autrement, sont exclues dans les limites autorisées par la loi.

## Le système de garantie mondial TurboChef

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

## Entretien sous garantie

Durant la période de garantie, tout équipement matériellement défectueux sera gratuitement réparé ou remplacé, à la discrétion de TurboChef, selon les conditions suivantes :

1. Vous aurez prévenu le distributeur agréé chez lequel vous avez acheté l'équipement et/ou TurboChef le plus rapidement possible après la découverte d'un défaut et conformément à la procédure de réclamation sous garantie décrite ci-dessous ;
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 réclamation sous 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 de l'utilisateur TurboChef fourni avec l'équipement (et mis à jour par TurboChef) ;
6. Vous n'aurez pas utilisé d'appareils, accessoires, consommables ou pièces non approuvés pour l'équipement ; et de plus
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 incapacité à fournir des conditions d'installation et d'utilisation adaptées (y compris alimentation électrique et système CVC) ou des locaux adaptés tels que prescrits par le manuel, par l'utilisation impropre ou abusive ou par un accident, un acte de négligence, une panne de courant ou des surtensions (surtension ou sous-tension), quelle que soit la manière dont ils surviennent.

A son entière discrétion, 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 réclamation 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.  
2801 Trade Center Drive  
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 doit être reçue par TurboChef le dernier jour de la période de garantie au plus tard. Dès réception de votre réclamation, TurboChef avisera rapidement un distributeur ou un agent technique agréé de vous contacter, de vérifier votre réclamation et, au besoin, d'arranger une visite sur site pour réparation aux heures normales de travail.

**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 d'entretien chimiques, appareils ou procédés de nettoyage non approuvés.

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

**Responsabilité du fait des produits :** 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 de 1999 relative aux Contrats (Droits des Tiers) du Royaume-Uni (UK Contract (Rights of Third Parties) Act 1999) 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 être 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 y apparaissant 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, corrigée ou modifiée par le distributeur agréé ou son agent technique, et aucune déclaration, altération, correction ou modification effectuée par TurboChef ne sera valide sauf par ordonnance signée de TurboChef.



*Pour contacter le service après-vente ou le service clientèle,*

AUX ÉTATS-UNIS ET CANADA,  
veuillez appeler le 800.90TURBO

HORS AMÉRIQUE DU NORD,  
veuillez appeler le +214.379.6000 ou votre distributeur agréé



Numero de référence : i1-9223 / Révision C / avril 2013  
Code de pays: NA/EU

*Opérations internationales*

2801 Trade Center Drive  
Carrollton, Texas 75007 USA  
+1 214.379.6000 TÉLÉPHONE  
+1 214.379.6073 FAX

*Service clientèle*

800.90TURBO  
+1 214.379.6000  
[turbochef.com](http://turbochef.com)