



Manuel de l'utilisateur

DU FOUR À CUISSON RAPIDE ENCORE DE TURBOCHEF



Pour plus d'informations,
veuillez contacter le service clientèle au
800.90TURBO
ou au
+1 214.379.6000 (appels internationaux)

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 modification sans préavis.

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

Table des matières

Consignes importantes de sécurité

Informations générales de sécurité	i
Réduction du risque d'incendie	i
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
Perturbations 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
Installation du four	3
Installation près d'une source de chaleur	3
Kit de retenue du four	4
Logiciel ChefComm Pro®	4
Logiciel ChefComm Limited™	4
Logiciel Oven Connect™	4
Sélection d'une tension	4
Ventilation	4

Nettoyage

Entretien quotidien	5-6
Entretien trimestriel	7

Commandes du four	8
-------------------	---

Cuisson	9
---------	---

Suite à la prochaine page...

Mode Info

Dernière température sélectionnée	11
Numéro de série	11
Version du menu	11
Version du micrologiciel	11
Compteurs de cuisson/temps de cuisson	11
Tension - voir tension entrante	11
Journal d'erreurs	11
Numéros de téléphone du service clientèle et technique	11
Mode Test	11
Réglage des options	11
Témoin lumineux ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)	11
Cook More (cuire plus) ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)	11
Mode Edit (édition) ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)	11
Load Menu (chargement du menu) ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)	12
Configuration du réseau	12
Activation/désactivation du mode Auto Off (arrêt automatique)	12
Activation/désactivation du mode Auto On (mise en marche automatique)	12
Mode Demo (démonstration) ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)	12
Réglage de la date et de l'heure	12
Enregistrement du menu par clé USB ou carte à puce	13
Sauvegarde du menu sur clé USB ou carte à puce	13
Volume sonore	13
Température électrique	13
Réinitialisation du four	13
Mise à jour du micrologiciel	14

Mode Edit (édition)

Modification de la température de réglage	15
Utilisation de la pierre de cuisson OUI / NON	15
Décalage de limite de température inférieure du four	15
Sélection des groupes et des éléments à modifier	15
Réglage du menu	16

Dépannage

Garantie limitée - Amérique du Nord

Garantie limitée - International

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- ⚠ **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 GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- ✓ 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 faire examiner, réparer ou régler votre appareil.
- ✓ 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 N'entreposez 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 7 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 des sacs 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- ✓ Si vous voyez de la fumée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation. Gardez la porte fermée pour étouffer d'éventuelles flammes.
- 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 d'alimentation muni d'un conducteur de terre avec une prise mâle qui doit être branché dans une prise femelle 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.

REPLACEMENT 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.

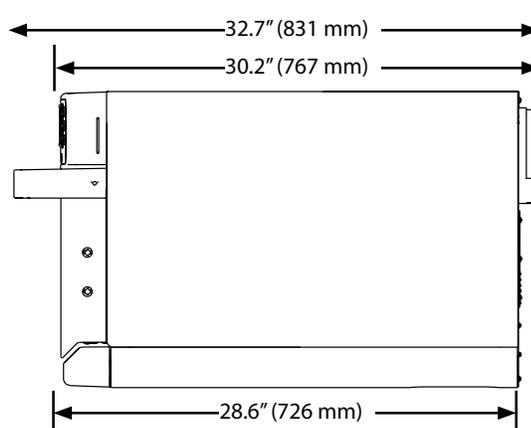
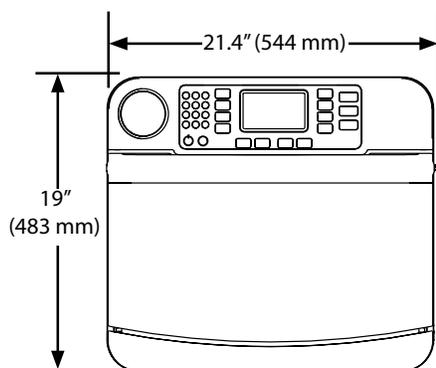
PERTURBATIONS RF

Le four Encore 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



Principe de fonctionnement

Le four Encore de Turbochef utilise la chaleur radiante en combinaison avec une circulation à jets d'air forcée, propulsée à très haute vitesse et des micro-ondes activés latéralement pour cuire rapidement les aliments sans compromettre la qualité. Performance et polyvalence du menu sont maximisées grâce à un réglage flexible de température inférieure et supérieure et grâce à la capacité de déterminer le quantité de micro-ondes et d'air dans les différentes phases de chaque recette.

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

Dimensions

Dimensions du four

Hauteur-Unités individuelles

avec pieds : 23 pouces (584 mm)

sans pied : 19 pouces (483 mm)

Hauteur-Unités superposées

four inférieur avec pieds : 42 pouces (1067 mm)

four inférieur sans pied : 38 pouces (965 mm)

Largeur : 21,4 pouces (544 mm)

Profondeur

Encombrement : 28,6 pouces (726 mm)

Porte fermée : 32,7 pouces (831 mm)

Porte ouverte : 49,2 pouces (1250 mm)

Poids : 185 livres (84 kg)

Cavité de cuisson

Hauteur : 6 pouces (152 mm)

Largeur : 15,5 pouces (394 mm)

Profondeur : 14,5 pouces (368 mm)

Volume : 0,78 ft³ (22.1 litres)

Dégagement mural

Haut : 5 pouces (127 mm)

Côtés : 2 pouces (51 mm)

Certifications

cULus, UL EPH, TÜV, CE, FDA



Construction du four

Extérieur

- Panneaux de dessus, arrière et côtés en acier anti-corrosion avec revêtement en poudre.
- Panneaux avant et porte en acier inoxydable
- Extérieur froid au toucher ; toutes surfaces en dessous de 122°F (50°C)
- Poignée de porte ergonomique

Intérieur

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

Caractéristiques électriques

TurboChef recommande l'installation d'un disjoncteur de type D pour toutes les installations effectuées en dehors des États-Unis.

Monophasé (6200 watts)

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

Multiphasé (6200 watts)

Europe/Asie Wye (EW) : 400 VCA, 50 Hz, 16 A
Europe/Asie Delta (ED) : 230 VCA, 50 Hz, 30 A
Japon Delta (JD) : 200 VCA, 50 or 60 Hz, 30 A
Corée/Moyen Orient Wye (KW) : 400 VCA, 60 Hz, 16 A
Corée/Moyen Orient Delta (SD) : 230 VCA, 60 Hz, 30 A

* Les modèles destinés aux États-Unis/Canada comprennent un capteur qui détecte la tension en 208 ou 240 VCA 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 sont présents.

REMARQUE : Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine au cas où vous voudriez livrer le four à un autre endroit.

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

Jetez tout emballage présent dans la cavité de cuisson.

 **AVERTISSEMENT** : Le four pèse environ 185 livres (84 kg). NE soulevez JAMAIS le four à moins de deux personnes.

 **AVERTISSEMENT** : NE soulevez JAMAIS le four 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 prendra 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 enserme 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 superposé sans le support approprié. Veuillez contacter TurboChef pour plus de détails.

 **AVERTISSEMENT** : NE superposez JAMAIS plus de deux fours à la fois.

Mise en place du four

1. Le plan de travail doit mesurer 30,2 pouces (767 mm) de profondeur au minimum et doit être capable de supporter 190 livres (86 kg) ou 380 livres (172kg) si les fours sont superposés.
2. Si le four doit être installé sur un chariot :
 - a. Assurez-vous que les roulettes du chariot sont bloquées.
 - b. Assurez-vous que les pieds du four sont enlevés.
 - c. Afin d'assurer une stabilité parfaite de l'appareil, nous vous recommandons de percer des trous supplémentaires dans le plan de travail/chariot si les trous existants ne sont pas alignés avec les trous prepercés sur les pieds du four. Pour plus de détails, veuillez contacter le service clientèle au 800-90TURBO ou au +1 214-379-6000.
3. Placez une ou plusieurs personnes à l'avant et à l'arrière du four.
4. Placez vos mains sous le four et soulevez.
5. Placez le four sur le plan de travail auparavant préparé, en veillant à ce qu'aucun côté ne dépasse.
6. Si deux fours doivent être superposés :
 - a. Veuillez vous référer aux dimensions de la page 1.
 - b. Installez le kit de superposition (numéro de référence ENC-1221) sur le four inférieur.
 - c. Placez le four supérieur sur le four inférieur.
 - d. Sécurisez le kit de superposition au four supérieur.

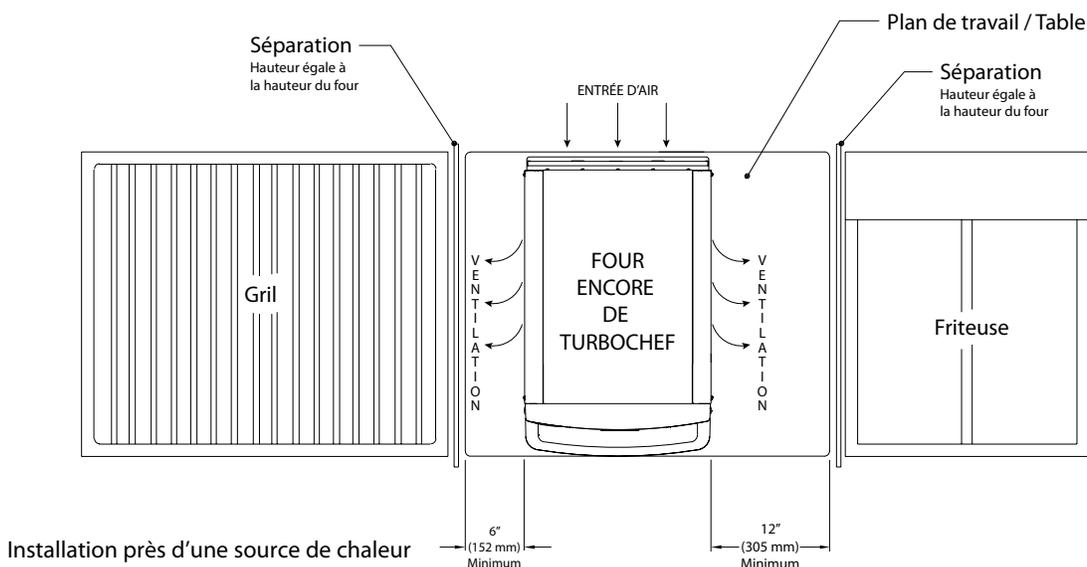
7. Assurez-vous que la grille du four est correctement installée dans chaque four (attachée à la plaque inférieure de distribution d'air).
8. Branchez le four.

REMARQUE : La maintenance du four se fait principalement par les côtés et le haut. N'installez pas d'étagères directement au-dessus de l'appareil afin d'éviter tout délai de réparation. L'utilisateur sera responsable des frais de réparation encourus pour tout temps supplémentaire utilisé afin d'accéder au four.

Installation près d'une source de chaleur

Lorsque vous placez un four TurboChef à proximité d'une source de chaleur (voir illustration ci-dessous), 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 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 (voir page 1).
- 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.



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 s'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.

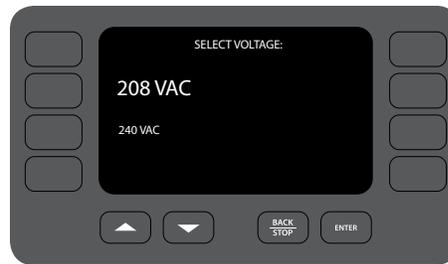
Logiciel PC Oven Connect

Le logiciel PC Oven Connect vous permet de mettre à jour la configuration des menus pour plusieurs fours à la fois, ceci à partir d'un endroit centralisé. Le logiciel PC Oven Connect peut également télécharger les diagnostics et les compteurs du four. Pour plus d'informations sur le réseau de connection des fours, veuillez-vous référer à la page 11. Pour tous renseignements afin d'obtenir le logiciel PC Oven Connect, veuillez contacter le service clientèle de TurboChef au 800.90TURBO ou au +1 214.379.6000.

Sélection d'une tension

Pour les modèles de four destinés aux États-Unis/Canada, le four détectera une tension d'entrée en 208 ou 240.

Si la tension d'entrée du magasin est différente de la tension prédéfinie en usine, 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 ci-dessous).



Ventilation

Le four Turbochef Encore 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 cuisez 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.

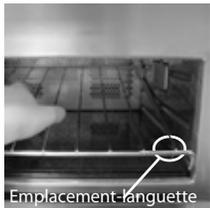
NOTE : En aucun cas le fabricant n'assumera les conséquences de dommages ou blessures résultant d'installations qui ne sont pas conformes avec les instructions et réglementations citées précédemment. Tout manquement de conformité à ces instructions pourra résulter en l'émission d'une ordonnance temporaire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

Entretien quotidien

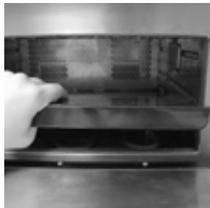
Suivez les étapes ci-dessous pour nettoyer votre four Encore™. Utilisez seulement des produits d'entretien approuvés par TurboChef. Le non-respect de ces procédures ou l'utilisation de tout autre produit d'entretien risque d'endommager des composants critiques du four. Toute réparation résultant d'un tel acte ne sera pas couverte par la garantie.



Étape 1



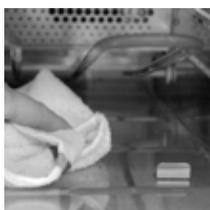
Étape 2



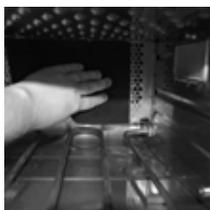
Étape 3



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®, tampon à récurer en nylon, chiffons propres humides et chiffons secs, gants jetables, protection oculaire, masque à poussière (facultatif).

Étape 1 : Refroidissement 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.

⊘ Passez uniquement à l'étape 2 lorsque le four affiche « ready to clean » (prêt à nettoyer).

Étape 2 : Nettoyage de la grille

- La grille est maintenue en place par des languettes situées en dessous de chaque côté de la plaque de distribution d'air.
- Soulevez l'arrière de la grille.
- Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que les languettes soient libérées.
- Lavez, rincez, désinfectez et séchez la grille.

Étape 3 : Nettoyage de la plaque de distribution d'air

- Soulevez le devant de la plaque.
- Tirez la plaque vers l'avant et retirez-la du four.

⚠ ATTENTION : Veuillez manipuler la plaque avec soin pour éviter d'écailler le revêtement en porcelaine.

- Lavez, rincez, désinfectez et séchez la plaque.

⊘ Ne nettoyez JAMAIS la plaque avec une brosse métallique.

Étape 4 : Nettoyage du filtre à air

Le filtre doit toujours être installé lorsque le four est en marche et il doit être nettoyé régulièrement ou remplacé s'il est endommagé.

- 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.

Étape 5 : Retrait des grosses particules alimentaires

- L'élément chauffant peut être soulevé pour nettoyer le dépôt de particules en dessous.

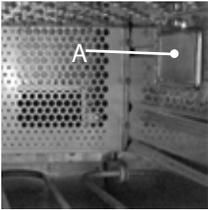
⊘ N'essayez JAMAIS de nettoyer l'élément chauffant.

- 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

⊘ NE vaporisez PAS de nettoyant pour four TurboChef dans les trous de la cavité du four.

- Appliquez le nettoyant pour four TurboChef sur un chiffon ou un tampon à récurer en nylon et nettoyez le haut, les côtés et le bas du four.



Étape 6

Suite Étape 6 : Nettoyage de l'intérieur du four

- ⊘ N'appuyez PAS de manière excessive sur les caches du guide d'ondes (A), situés de chaque côté de la cavité.
 - Pour les tâches tenaces, vaporisez-les de façon modérée avec le nettoyant pour four Turbochef.
 - Laissez le nettoyant pour four pénétrer les tâches pendant cinq minutes, puis essuyez.
- ⊘ N'utilisez PAS de jet d'eau ou de tuyau pour le nettoyage.



Étape 7

Étape 7 : Essuyage de la cavité du four

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



Étape 8

Étape 8 : 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 propre et humide.
- Séchez la porte du four avec un chiffon propre et sec.



Étape 9

Étape 9 : Application de l'agent protecteur Turbochef

- Vaporisez l'agent protecteur sur un chiffon propre et sec.
- Nettoyez les parois de la cavité du four et l'intérieur de la porte.
- ⊘ Ne vaporisez PAS d'agent protecteur Turbochef directement dans le four ou sur l'élément chauffant.



Étape 10

Étape 10 : Réinstallation des éléments

- Réinstallez la plaque de distribution d'air et la grille.
- ⊘ N'utilisez JAMAIS le four sans que la plaque inférieure de distribution d'air soit installée.
 - Fermez la porte du four.
 - Réinstallez le filtre ou renouvelez-le si le maillage est détérioré, percé ou a commencé à se déloger du châssis.



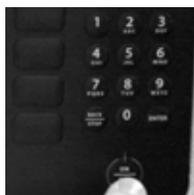
Étape 11

Étape 11 : Nettoyage de l'extérieur du four

- Essuyez l'extérieur du four avec un chiffon propre et humide.
- Retirez le panneau situé sous la porte, enlevez les grosses particules alimentaires présentes et essuyez le panneau avec un chiffon propre et humide.
- Réinstallez le panneau sous la porte.
- ⊘ NE vaporisez PAS de produits d'entretien dans les ouvertures, telles que les fentes sur les panneaux latéraux ou le boîtier du conduit d'aération arrière abritant le catalyseur.
 - Le four est prêt et vous pouvez l'allumer.

Entretien trimestriel

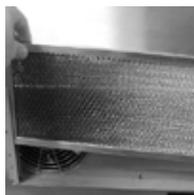
Pour optimiser l'efficacité du four, suivez les instructions d'entretien suivantes une fois par trimestre ou plus fréquemment si nécessaire.



Étape 1

1. Complétez les instructions d'entretien quotidien (pages 5 et 6).

⚠ ATTENTION : Assurez-vous que le four est éteint avant de commencer.



Étape 2

2. Retirez le filtre à air.



Étape 3

3. Nettoyez les ventilateurs de refroidissement et les grilles métalliques de protection.

REMARQUE : Nous recommandons l'utilisation d'une brosse ou d'un pinceau pour ramasser les débris.



Étape 4

4. Nettoyez les grilles sur chacun des panneaux latéraux.

REMARQUE : Nous recommandons l'utilisation d'une brosse ou d'un pinceau et d'un aspirateur pour ramasser les débris.



Étape 5

5. À l'aide d'un tournevis Phillips, enlevez les vis du boîtier du conduit d'aération arrière abritant le catalyseur. Tenez le couvercle avec une main.

Matériel et équipement

Matériel nécessaire : tournevis Phillips, chiffons propres, gants de protection en caoutchouc pour manipuler le convertisseur catalytique.

Matériel recommandé : masque à poussière, aspirateur, brosse ou pinceau.



Étape 6

6. Le convertisseur catalytique est plié en forme d'accordéon et sortira lorsque vous enlevez le couvercle. Enlevez le couvercle doucement afin que le convertisseur catalytique reste en place.

⚠ ATTENTION : N'essayez JAMAIS de nettoyer le convertisseur catalytique ou de vaporiser des produits d'entretien à cet endroit.



Étape 7

7. Nettoyage du boîtier
 - Maintenez le convertisseur catalytique en place avec une main.
 - À l'aide d'un chiffon propre, essuyez tous débris présents sous le convertisseur catalytique.
 - Nettoyez le couvercle externe et assurez-vous que les trous du ventilateur ne soient pas bouchés.



Étape 8

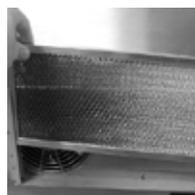
8. Réinstallez le couvercle externe en vous assurant que les trous du ventilateur sont situés en bas.

⚠ ATTENTION : Si vous installez le couvercle externe à l'envers cela pourrait entraîner une accumulation excessive de graisse et/ou une présence de vapeur chaude lorsque la porte est ouverte.



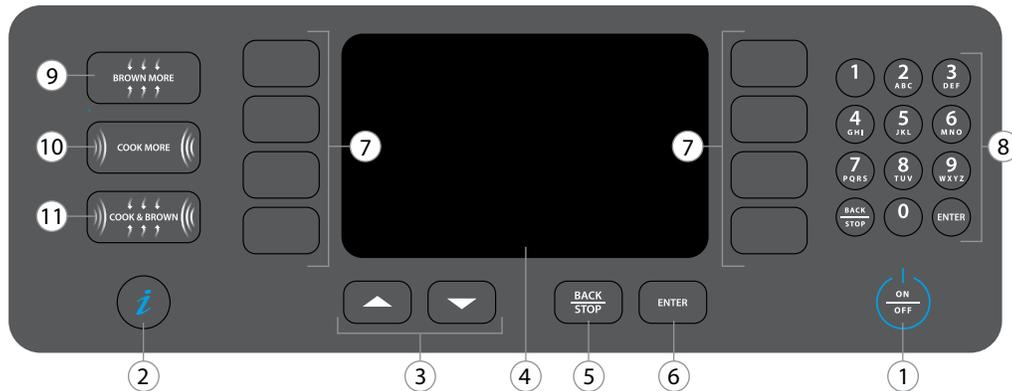
Étape 9

9. Essuyez le panneau arrière avec un chiffon propre et humide.



Étape 10

10. Réinstallez le filtre à air. Le four est prêt et vous pouvez l'allumer.



Panneau de commandes du four

Commandes 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 «i»

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 (page 16).

4. Affichage

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

5. Touche Back/Stop (retour/stop)

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 (page 16) 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.

8. Pavé numérique

Utilisez le pavé numérique pour entrer les mots de passe d'accès ou modifier les paramètres de cuisson (page 16). 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.

9. Touche Brown More (dorer plus)

Appuyez sur la touche « Brown More » si l'extérieur des aliments doit être plus doré ou plus croustillant. Pour plus de détails, voir page 10, étape 8.

10. Touche Cook More (cuire plus)

Appuyez sur la touche « Cook More » si l'intérieur des aliments n'est pas assez cuit. Pour plus de détails, voir page 10, étape 8.

11. Touche Cook & Brown (cuire et dorer plus)

Appuyez sur la touche « Cook & Brown More » si l'intérieur et l'extérieur des aliments ne sont pas assez cuits. Pour plus de détails, voir page 10, étape 8.

Cuisson

Le four est préprogrammé avec des réglages de recette au moment de la fabrication et est prêt à l'emploi. De nouveaux réglages de menu peuvent être soit téléchargés par clé USB ou carte à puce (page 13) soit programmés manuellement (pages 15 et 16). **Le four ne cuira pas s'il n'a été pas réglé.**

Ce four utilise une circulation à jets d'air forcée, propulsée à très haute vitesse et des micro-ondes pour cuire les aliments plus rapidement que les méthodes de cuisson traditionnelles. L'air pénètre la cavité par le haut et par le bas grâce à un seul ventilateur. En raison de cette configuration et pour assurer une cuisson uniforme, l'opérateur doit uniquement utiliser le four lorsque la plaque inférieure de distribution d'air est en place. Bien que la plaque soit amovible durant l'entretien quotidien, elle ne peut pas être enlevée pendant la cuisson. Si la plaque inférieure de distribution d'air n'est pas correctement installée, le four ne cuira pas la surface ou le dessous des aliments de manière satisfaisante. De plus, le non-respect de cette précaution pourrait endommager le four.

L'ordre des étapes ci-dessous peut varier et certaines peuvent être inapplicables.

Étape 1 : Allumage du four



Étape 2 : Sélection d'une température de cuisson



REMARQUE : La température supérieure vous permettra de cuire des recettes appartenant aux groupes 1 à 8. La température inférieure vous permettra de cuire des recettes appartenant aux groupes 9 à 16. Si les températures sont les mêmes, l'écran sera contourné et l'accès à toutes les recettes sera permis.

Étape 3 : Préchauffage



REMARQUE : Lorsque le four est préchauffé, il continuera à préchauffer pendant huit minutes. Ce processus est appelé « soaking » (prolongation de préchauffage) et permet que la cavité de cuisson absorbe assez de chaleur pour ne pas altérer les résultats de cuisson. Pendant la prolongation de préchauffage du four, le menu sera affiché mais la cuisson ne sera pas autorisée jusqu'à ce que la minuterie atteigne 0:00.

Étape 4 : Enfourez les aliments

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

Étape 5 : Cuisson des aliments



REMARQUE : Appuyez sur les touches de défilement haut et bas pour visionner d'autres groupes de recettes (uniquement disponible si tous les aliments ont la même température de réglage) ou d'autres recettes.

Étape 6 : 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 7 : Contrôle/retrait des aliments du four



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

Étape 8 : Brown More (dorer plus) / Cook More (cuire plus) / Cook & Brown (dorer et cuire plus)

Pour cuire une recette plus longtemps que le temps de cuisson initial, utilisez l'une des trois touches situées sur le côté gauche du pavé numérique :

- Sélectionnez « Brown More » (dorer plus) si l'extérieur des aliments doit être plus doré ou plus croustillant.
- Sélectionnez « Cook More » (cuire plus) si l'intérieur des aliments n'est pas assez cuit.
- Sélectionnez « Cook and Brown More » (cuire et dorer plus) si l'intérieur et l'extérieur des aliments ne sont pas cuits.

En sélectionnant l'une de ces touches, la recette cuira pendant 15 secondes avec les pré-réglages suivants :

- Brown More (dorer plus) : 100% air, 0% micro-ondes
- Cook More (cuire plus) : 10% air, 100% micro-ondes
- Cook & Brown (cuire et dorer plus) : 100% air, 100% micro-ondes

Chaque touche sélectionnée pendant que le four est en mode cuisson, ajoutera 15 secondes de temps de cuisson aux cycles « Brown More », « Cook More » ou « Cook & Brown More », jusqu'à 5 minutes maximum.

REMARQUE : Si une option « cook more » est sélectionnée, le four sonnera lorsque la minuterie est à zéro mais aucun message n'apparaîtra.

Étape 9 : Refroidissement (Cooling Down)

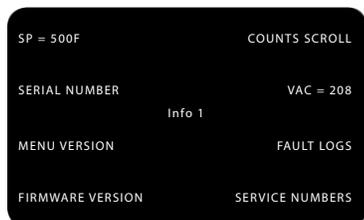


Lorsque la cuisson est terminée pour la journée, appuyez sur la touche On/Off (marche/arrêt) pour éteindre le four et commencer le refroidissement.

Mode Info

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

Écran 1 du mode Info :



Écran 2 du mode Info :



Dernière température sélectionnée

À partir de l'écran 1 du mode Info, le dernier point de consigne (SP) de température sélectionné pour la cuisson se trouve en haut à gauche de l'écran (SP=)

Numéro de série

Vous trouverez le numéro de série du four sur l'écran 1 du mode Info.

Version du menu

Vous trouverez la version du menu du four sur l'écran 1 du mode Info.

Version du micrologiciel

Vous trouverez la version du micrologiciel du four sur l'écran 1 du mode Info.

Compteurs de cuisson/temps de cuisson

À partir de l'écran 1 du mode Info, appuyez sur la touche adjacente à « Counts Scroll » (défilement des compteurs) :

- 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 actuel de fonctionnement du four.

Tension – voir tension entrante

Vous trouverez les informations sur la tension entrante sur l'écran 1 du mode Info.

Journal d'erreurs

À partir de l'écran 1 du mode Info, appuyez sur la touche « fault log » pour afficher le journal d'erreurs. Pour afficher l'horodatage de chaque erreur, appuyez sur la touche de fonction adjacente au code d'erreur.

Numéros de téléphone du service après-vente et du soutien technique

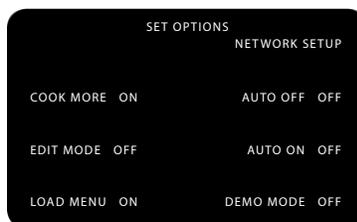
À partir de l'écran 1 du mode Info, appuyez sur la touche « service numbers » pour afficher les numéros de téléphone de Turbochef.

Mode Test

À partir de l'écran 2 du mode Info, sélectionnez « Test Mode » pour tester les composants du four. Ce mode doit uniquement être utilisé par un technicien agréé, sauf si Turbochef en décide autrement.

Réglage de l'écran des options

À partir de l'écran 2 du mode Info, appuyez sur la touche « Set Options » pour accéder à l'écran de réglage des options. Lorsque vous y êtes invité, entrez le mot de passe 9 4 2 8 et appuyez sur la touche Enter (entrée).



Témoin lumineux (marche/arrêt) :

Le témoin lumineux procure des repères visuels par rapport au fonctionnement du four et au temps de cuisson restant.

Cuire plus (marche/arrêt) :

L'option cuire plus (Cook More) contrôle le bon fonctionnement des trois touches « cook more ». Cette option doit être activée afin de pouvoir cuire une recette plus longtemps que le temps de cuisson initial. (pour plus de détails, voir page 10).

Mode Edit (marche/arrêt) :

Le mode Edit (édition) permet à l'opérateur de changer les options de cuisson pour chaque aliment, recette et groupe de recettes. Pour plus de détails, voir pages 15 et 16. Lorsque la fonction « Edit Mode » est arrêtée, l'opérateur ne pourra pas changer les options du menu.

Enregistrement du menu (marche/arrêt) :

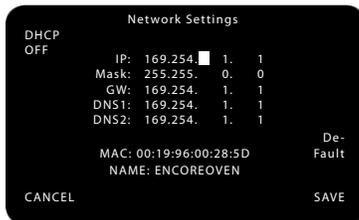
L'écran enregistrement du menu (Load Menu) permet à l'opérateur de charger et/ou de télécharger de nouvelles options de menu grâce à une clé USB ou une carte à puce. Lorsque la fonction « Load Menu » est arrêtée, l'opérateur ne pourra pas accéder à l'écran d'enregistrement du menu s'il visionne l'écran 2 du mode Info. Pour plus de détails, voir page 13.

Configuration du réseau

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.

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)

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.

Mode « Auto Off » (arrêt automatique) - ON/OFF (marche/arrêt) :

La fonction « Auto Off » permet d'éteindre le four automatiquement à une heure précise de la journée. Pour régler la fonction « Auto Off », voir ci-dessous et page 13.

Mode « Auto On » (mise en marche automatique) - ON/OFF (marche/arrêt) :

La fonction « Auto On » permet d'allumer le four automatiquement à une heure précise de la journée. Pour régler la fonction « Auto On », voir ci-dessous et page 13.

Demo Mode (mode de démonstration) ON/OFF (marche/arrêt) :

Le mode Demo est utilisé pour démontrer les fonctions de cuisson du four Encore sans que les éléments chauffants ou le système de micro-ondes soient allumés. Le mode de démonstration doit resté éteint pendant les heures normales de travail.

Réglage de la date/de l'heure

À partir de l'écran 2 du mode Info, sélectionnez la touche « Set Date/Time » pour accéder à l'écran :

- Date et heure du jour
- Heure de mise en marche automatique
- Heure d'arrêt automatique

Un réglage précis de l'heure et de la date du jour est primordial afin de pouvoir utiliser les modes « auto-on » et « auto-off » (voir ci-dessus pour plus de détails). Ceci permet également d'assurer l'exactitude des diagnostics et des rapports d'états de panne.

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.



Réglage de la date et de l'heure (voir l'illustration ci-dessus),

1. Utilisez les touches de fonction à gauche et à droite du champ « date/time of day » 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.

Suite à la prochaine page...

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

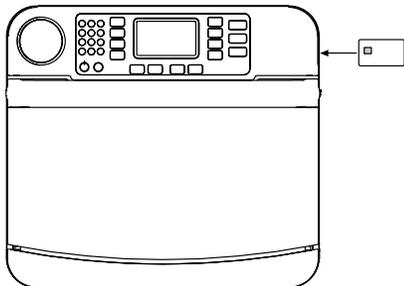
1. Assurez-vous que l'heure du jour soit exacte (ci-dessus).
2. Appuyez sur la touche de fonction en haut à droite pour naviguer entre les températures 1 et 2. Si deux températures différentes sont utilisées pour la cuisson, leur heure de mise en marche et d'arrêt automatique doit être réglée séparément.
3. Utilisez les touches de fonction à gauche et à droite du champ « auto on time » ou du champ « auto off time » pour naviguer d'un chiffre à l'autre.
4. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure et les minutes auxquelles le four se mettra automatiquement en marche ou en arrêt.
5. Sélectionnez « Save » pour enregistrer vos modifications ou appuyez sur la touche Back/Stop (retour/stop) pour annuler.

Enregistrement du menu avec clé USB ou carte à puce

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, voir page 12.

Pour télécharger un menu dans le four,

1. À partir de l'écran 2 du mode Info (page 11), sélectionnez « Load Menu ».
2. Insérez la clé USB ou la carte à puce (voir ci-dessous)



3. Téléchargez le menu (voir ci-dessous) :
 - a. Pour la clé USB, sélectionnez « Save to USB ».
 - b. Pour la carte à puce, sélectionnez « Save to card ».
4. Assurez-vous que le four émette un signal sonore et affiche FINISHED (terminé).



Sauvegarde du menu sur clé USB ou carte à puce

REMARQUE : Pour sauvegarder une copie du menu sur une carte à puce, il vous faudra vérifier que l'accès à l'écran Load Menu (chargement du menu) est allumé. Pour plus de détails, voir page 12.

Pour sauvegarder une copie du menu sur une carte à puce,

1. À partir de l'écran 2 du mode Info (page 11), sélectionnez « Load Menu »
2. Insérez la clé USB ou la carte à puce (voir ci-dessus)
3. Sauvegardez le menu (voir ci-dessous)
 - a. Pour la clé USB, sélectionnez « Save to USB ».
 - b. Pour la carte à puce, sélectionnez « Save to card ».
4. Assurez-vous que le four émette un signal sonore et affiche FINISHED (terminé).



Volume sonore

À partir de l'écran 2 du mode Info (page 11), sélectionnez « Sound » pour augmenter ou diminuer le volume sonore du four.

Température électrique

À partir de l'écran 2 du mode Info (page 11), visionnez la température actuelle du compartiment électrique.

Reprogrammez le four

Si un message d'erreur apparaît, la reprogrammation du four permet de l'effacer. Pour reprogrammez le four :

1. Revenez à l'écran de refroidissement ou de mode arrêt.
2. Appuyez sur la touche « i » pendant 5 secondes.

Mise à jour du micrologiciel du four

Il se peut que TurboChef vous recommande de mettre le micrologiciel à jour. La mise à jour vous garantira que votre four fonctionne avec une efficacité maximale mais ne changera pas les performances de cuisson ou les réglages de menus.

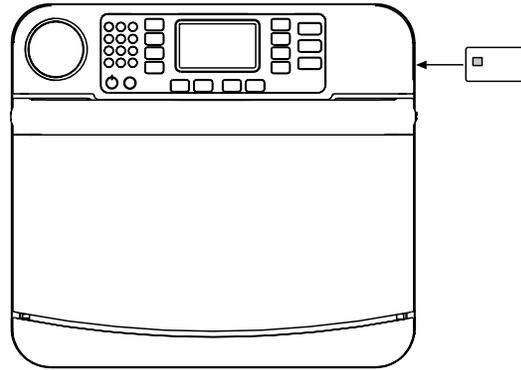
⚠ ATTENTION : Le four ne fonctionnera pas si la mise à jour du micrologiciel a échoué !

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

1. Insérez la carte à puce numéro 1 (voir ci-contre).
2. Lorsque le four est arrêté ou en mode refroidissement, appuyez et maintenez la touche « i » 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.

Si la mise à jour a échoué :

1. L'écran restera éteint et le four émettra un long signal sonore grave. Débranchez le four et insérez la première carte à puce.
2. Rebranchez le four.
3. Répétez les étapes 3 à 6.
4. Si la mise à jour échoue à nouveau, veuillez contacter TurboChef.



Mode Edit (édition)

À partir du mode Edit, l'opérateur peut changer les réglages du menu et modifier les noms de groupes de recettes et les noms des recettes.

Pour accéder au mode Edit,

1. Activez-le à partir de l'écran de réglage des options (page 11).
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 comprend deux écrans. Le premier est expliqué sur cette page. Il permet de :

- modifier les températures de réglage
- sélectionner l'utilisation de la pierre de cuisson
- programmer le décalage de limite de température
- choisir l'édition de la température 1 des groupes de recettes ou la température 2 des groupes de recettes

Le deuxième écran est expliqué à la page 16. Il permet de modifier le nom d'un groupe de recettes et le nom d'une recette ainsi que le réglage d'une recette spécifique.

Modification de la température de réglage

Il est déconseillé de modifier la température de réglage pour compenser un excès 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.

Pour modifier une température de réglage,

1. Mettez le four en mode Edit (voir ci-dessus).
2. Changez la température:
 - a. Sélectionnez « TEMP 1 » pour changer la température des groupes 1 à 8
 - b. Sélectionnez « TEMP 2 » pour changer la température des groupes 9 à 16
 - c. Grâce aux touches numériques, programmez la nouvelle température de réglage.
 - d. La plage de température va de 300 à 540°F (149 à 282°C)
3. Appuyez sur la touche Enter (entrée) pour confirmer la modification ou sur la touche Back/Stop (retour/stop) pour annuler.

Utilisation de la pierre de cuisson YES/NO (oui/non):

L'option « Stone » sur l'écran de la température de réglage doit être activée :

- « Yes » si la pierre de cuisson est utilisée
- « No » si une grille de cuisson est utilisée

« Yes » augmente la température de la moitié inférieure du four afin d'obtenir des résultats de cuisson optimaux lorsque une pierre de cuisson est utilisée.

Décalage de limite de température inférieure

Il y a deux touches de décalage de limite de température inférieure : une touche pour chaque température. Les touches de décalage de limite de température inférieure permettent à l'élément infra-rouge de chauffer plus afin de dorer les aliments d'avantage.

Pour modifier un décalage de limite de température,

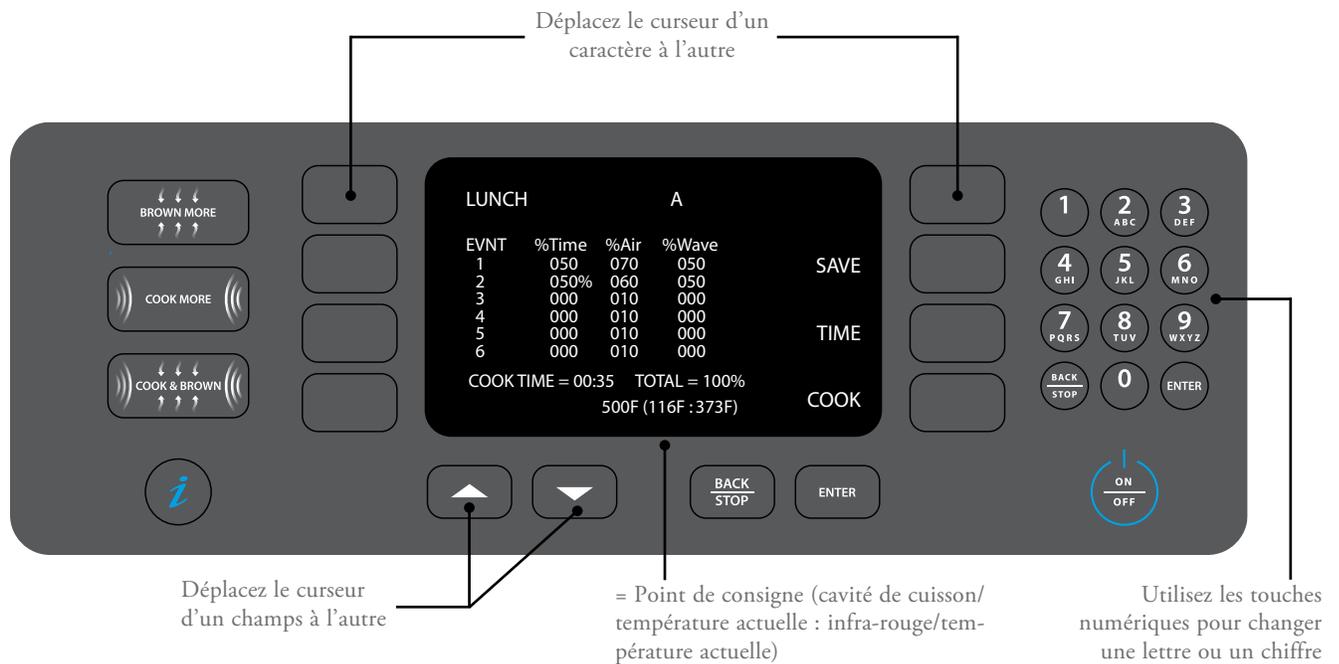
1. Mettez le four en mode Edit (voir ci-contre).
2. Modifiez le décalage de limite de température :
 - a. Sélectionnez « Bottom temp 1 Offset » pour modifier le décalage de limite de température des groupes 1 à 8
 - b. Sélectionnez « Bottom temp 2 Offset » pour modifier le décalage de limite de température des groupes 9 à 16
 - c. Grâce aux touches numériques, programmez le nouveau décalage de limite de température.
 - d. La plage de température va de 0 à 75°F (0 à 24°C)
3. Appuyez sur la touche Enter (entrée) pour confirmer la modification ou sur la touche Back/Stop (retour/stop) pour annuler.

Sélectionnez les groupes de recettes et les recettes à modifier

Sélectionnez « Edit temp 1 Groups » pour modifier les réglages de recettes et/ou les noms d'un groupe de recettes ou le nom d'une recette pour les groupes 1 à 8. Ou sélectionnez « Edit temp 2 Groups » pour modifier les réglages de recettes et/ou les noms d'un groupe de recettes ou le nom d'une recette pour les groupes 9 à 16. Pour plus de renseignements, voir page 16.



Réglage du menu



Allez à l'écran « Recipe Edit » (ci-dessus) pour modifier le nom d'un groupe de recette, le nom d'une recette et les réglages de cuisson.

1. Mettez le four en mode Edit (voir page 15).
2. Sélectionnez « EDIT temp 1 GROUPS » ou « EDIT temp 2 GROUPS ».
3. Sélectionnez le groupe qui contient la recette que vous voulez modifier.
4. Sélectionnez la recette que vous voulez modifier.
5. Modifiez le nom d'un groupe de recette ou le nom d'une recette.
 - a. Voir l'illustration ci-dessus pour obtenir des instructions supplémentaires.
6. Modifiez les réglages de cuisson :
 - a. Voir l'illustration ci-dessus pour obtenir des instructions supplémentaires.
 - b. % Time (temps) peut être réglé de 0 à 100% pour chaque évènement. La somme de tous les évènements doit être 100.
 - c. % Air détermine le volume du débit d'air. Plus il y a d'air, plus les aliments seront dorés ou croustillants. Le pourcentage d'air peut être réglé de 10 à 100% par intervalles de 10%.

- d. % Wave (micro-ondes) détermine le volume de micro-ondes et peut être réglé de 10 à 100% par intervalles de 10%. Par exemple, 50% indique que le système de micro-ondes restera allumé pendant cinq secondes d'affilé pour chaque dix secondes du cycle de cuisson.
7. Réglez le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximum autorisé est 10:00.
8. Si vous le souhaitez, sélectionnez « Cook » pour effectuer un test de cuisson.

REMARQUE : un préchauffage supplémentaire du four peut être nécessaire avant d'effectuer un test de cuisson.

9. Sélectionnez « Save » pour sauvegarder les modifications.
10. Lorsque toutes les modifications sont terminées, retournez à l'écran de réglage des options et désactivez le mode Edit (voir page 11). 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"> - Le four n'est pas branché. - Le disjoncteur principal est déclenché. 	<ul style="list-style-type: none"> - Branchez le four - Vérifiez que le disjoncteur mural est activé. Réarmez le disjoncteur, puis remettez le four sous tension.
Le four ne préchauffe pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> - Le four est sur la position Off (arrêt). - La porte n'est pas fermée. - Le four a été mis hors tension au niveau du disjoncteur général. - Le thermostat de limite supérieure de température est déclenché. 	<ul style="list-style-type: none"> - Appuyez sur la touche de fonction On/Off (marche/arrêt). - Fermez la porte du four. - 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). - Réarmez le thermostat de limite supérieure de température en appuyant sur le bouton situé sur la paroi arrière du four (près du cordon d'alimentation).
L'affichage indique « Oven Door Open » (porte du four ouverte) et l'alarme retentit.	<ul style="list-style-type: none"> - Une obstruction causée par des aliments empêche la fermeture de la porte. - La porte du four est ouverte. - Les commutateurs de la porte ne sont plus alignés. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrez la porte et retirez ce qui gêne. - Ouvrez et fermez la porte plusieurs fois. - Appelez le service clientèle.
Le four ne cuit pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> - Le four est sale. (notez que des dépôts importants de graisse, carbone ou particules alimentaires diluent les micro-ondes.) - Le nom incorrect d'un groupe de recettes et/ou une recette incorrecte ont été sélectionnés pour le produit. - Le produit n'a pas été cuit à partir de l'état de départ correct (par exemple, glacé ou congelé). - Le produit n'est pas conforme aux spécifications. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyez le four en suivant les instructions de nettoyage aux pages 5 et 6. - Assurez-vous que le groupe de recettes et/ou la recette correcte ont été sélectionnés. - Assurez-vous que le produit était à l'état correct avant d'être placé dans le four. - Assurez-vous que le produit ait exactement le même poids/taille que le produit requiert pour la recette sélectionnée.

Problème	Cause possible (s)	Résolution
De la vapeur ou de la fumée apparaissent	<ul style="list-style-type: none"> - Le four est sale. (notez que des dépôts importants de graisse, carbone ou particules alimentaires diluent les micro-ondes.) - Le conduit d'aération arrière est bouché. 	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyez le four en suivant les instructions de nettoyage aux pages 5 et 6. - Effectuez la procédure d'entretien trimestriel (page 7)
F1 : Mauvais fonctionnement du ventilateur	<ul style="list-style-type: none"> - L'alimentation du four est coupée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que le disjoncteur mural est activé. Réarmez le disjoncteur, puis mettez le four sous tension. - 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)
F2 : Température de cuisson basse	<ul style="list-style-type: none"> - L'alimentation du four est coupée. - Les buses d'air en haut et en bas de la cavité de cuisson sont bouchées. - La porte du four n'est plus alignée. - L'élément chauffant est défectueux. - Le moteur du ventilateur ne fonctionne pas. - Le four n'a pas préchauffé complètement. 	<ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que le disjoncteur mural est activé. Réarmez le disjoncteur, puis remettez le four sous tension. - Lors du nettoyage quotidien, veillez à déboucher les buses d'air en haut et en bas de la cavité de cuisson. - Ouvrez et fermez plusieurs fois la porte et assurez-vous que la porte du four est fermée. - Réarmez le thermostat de limite supérieure situé sur la paroi arrière du four près du cordon d'alimentation. - Appelez le service clientèle. - Reprenez le préchauffage et laissez le four inactif pendant cinq minutes.
F5 : Surchauffe du magnétron	<ul style="list-style-type: none"> - La circulation d'air frais est bloquée dans le four. - Les grilles de sortie du ventilateur de refroidissement arrière sont bouchées. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enlevez tout ce qui peut obstruer la circulation de l'air frais dans les panneaux latéraux/arrière du four. - Assurez-vous que les ventilateurs situés à l'arrière du four soient propres.
F6 : Temp CE	<ul style="list-style-type: none"> - La circulation d'air frais est bloquée dans le four. - Les grilles de sortie du ventilateur de refroidissement arrière sont bouchées. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enlevez tout ce qui peut obstruer la circulation de l'air frais dans les panneaux latéraux/arrière du four. - Assurez-vous que les ventilateurs situés à l'arrière du four soient propres.

Garantie limitée - Amérique du Nord

Four à cuisson rapide Encore de TurboChef – Amérique du Nord

La garantie limitée du four à cuisson rapide TurboChef décrite ci-après entre en vigueur à l'expédition de votre four. Pour toute assistance supplémentaire après avoir lu la garantie 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.

Plaque inférieure de distribution d'air et éléments du four en porcelaine émaillée : en raison d'une utilisation régulière, un léger écaillage apparaîtra dans la porcelaine. Le remplacement ou la réparation pour défauts cosmétiques et/ou pour dommages aux éléments du four en porcelaine émaillée, y compris mais non limité à la plaque inférieure de distribution d'air, sont exclus de cette garantie.

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'indemnisations

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 du Texas, 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 expressées 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.

Plaque inférieure de distribution d'air et éléments du four en porcelaine émaillée : en raison d'une utilisation régulière, un léger écaillage apparaîtra dans la porcelaine. Le remplacement ou la réparation pour défauts cosmétiques et/ou pour dommages aux éléments du four en porcelaine émaillée, y compris mais non limité à la plaque inférieure de distribution d'air, sont exclus de cette garantie.

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 SAV ou pour plus d'informations :

EN AMÉRIQUE DU NORD, APPELEZ LE

Service clientèle au 800.90TURBO

HORS AMÉRIQUE DU NORD, APPELEZ LE

+1 214.379.6000 ou votre distributeur agréé



Numéro de référence : ENC-1142 / Révision D / avril 2013
Code pays : NA/EU

Siège social :

2801 Trade Center Drive
Carrollton, Texas 75007 ÉTATS-UNIS
+1 214.379.6000 TÉLÉPHONE
+1 214.379.6073 FAX

Service clientèle :

800.90TURBO
+1 214.379.6000
turbochef.com