



# Manuel du propriétaire

POUR LE FOUR DE CUISSON RAPIDE TURBOCHEF TORNADO<sup>®</sup> ET TORNADO 2<sup>™</sup>





---

---

MODÈLE

---

NUMÉRO DE SÉRIE

---

INSTALLÉ PAR

---

INSTALLATION VÉRIFIÉE PAR

---

NOM/NUMÉRO DU CENTRE DE SAV

*Pour un SAV ou des informations :*


EN AMÉRIQUE DU NORD, APPELEZ LE  
Service clientèle *au* 800.90TURBO ou  
Ventes et marketing *au* 866.90TURBO

HORS AMÉRIQUE DU NORD, APPELEZ LE  
+1 214-379-6000 ou votre distributeur agréé



*Accelerating the World of Cooking™*

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES - LIRE AVANT TOUTE CHOSE

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

Ce produit emploie un élément chauffant rayonnant exposé au fond du compartiment de cuisson. Cet élément est **CHAUD** en cours de fonctionnement et restera à des températures dangereuses une fois l'appareil éteint. **NE JAMAIS** essayer de toucher l'élément en cours de fonctionnement ou pendant que le four est chaud.

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

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

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



# Table des matières

Consignes de sécurité importantes	i
Réduction du risque d'incendie dans le compartiment du four	ii
Précautions à prendre pour éviter tout risque d'exposition à une énergie micro-onde excessive	ii
Instructions de mise à la terre	ii
Remplacement du cordon d'alimentation	iii
Considérations liées aux interférences RF	iii
<b>Présentation du Tornado™</b>	
Caractéristiques techniques et dimensions	1
Dimensions	
Construction	
Caractéristiques standard	
Accessoires	
Certifications	
Emballage	
Caractéristiques électriques	2
<b>Principe de fonctionnement</b>	
La technologie à la base du Tornado	3
<b>Assemblage et installation</b>	
Instructions d'installation	4
Livraison et inspection initiale	
Levage du four	
Position et mise en place du four	
Fixation du four sur le chariot	
Fours empilables (deux)	
Installation encastrée	
Installation près d'une source de chaleur exposée	
Exigences de ventilation	
Assemblage du four	6
Installation des options	7
<b>Kit de retenue du four</b>	
Chariots du four	

Chargement d'un menu à partir d'une carte à puce	9
Enregistrement d'un menu sur une carte à puce	9
<b>Terminologie courante - utilisation</b>	
Composants d'utilisation du four	11
Modes et états	11
Terminologie courante - cuisson	11
Erreurs	12
<b>Mode d'emploi du Tornado</b>	
Panneau de commande	13
Mise sous tension du four	14
Mise sous tension initiale	
Mise sous tension	
Détection de tension	14
Instructions de cuisson	15
Mise hors tension du four	16
Modification d'une recette	17
Modification du code de modification	
Modification d'un article de menu	
Modification du point de consigne de température	
IR en mode inactif	18
Activation/désactivation du mode Edit (Édition)	18
Options de cuisson - Time (Temps), Done (Cuit) et Snooze (Reprise rapide)	18
Écran Enter Cook Time (Entrer temps de cuisson)	
L'écran Done (Cuit)	
Mode Snooze (Reprise rapide)	
<b>Astuces de création de recettes et de cuisson</b>	
Création de recettes	21
Méthodologie	
Importance de la régularité	
Articles de cuisson au four	23
Carton de cuisson double	
Papiers/feuilles de cuisson	
Céramique, terre cuite, Corningware	
Verre trempé	
Plastique	
NordicWare	
Articles interdits	

**Maintenance et dépannage**

Maintenance quotidienne pour le Tornado	25
Astuces de prolongation de la durée de vie du four	26
Dépannage	26
Convertisseur catalytique	29

**Garantie limitée**

Garantie limitée - Amérique du Nord	30
Garantie limitée - International	33

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

Pour réduire le risque de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition à une énergie micro-onde excessive, respecter à la lettre les consignes de sécurité de base suivante lorsque vous utilisez cet appareil.

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lire et suivre les précautions spécifiques pour éviter les risques d'exposition à une énergie micro-onde excessive, à la page ii.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Le brancher uniquement sur une prise correctement mise à la terre. Se reporter aux instructions de mise à la terre, page ii.
- Installer ou situer cet appareil en suivant scrupuleusement les instructions d'installation de la page 4.
- Certains produits tels que les œufs entiers et les boîtes fermées (bocaux fermés, par ex.) risquent d'exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
- Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage indiqué décrit dans ce manuel.
- La maintenance de cet appareil doit être confiée à un personnel de maintenance qualifié. Contacter le centre de SAV le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- Tenir le cordon à l'écart des surfaces chauffées.
- ⊗ NE PAS laisser les enfants utiliser cet appareil.
- ⊗ NE PAS utiliser de vapeurs ou produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour faire chauffer, cuire ou sécher les aliments. Il n'est pas prévu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
- ⊗ NE PAS utiliser cet appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé par terre. Voir « Remplacement du cordon d'alimentation », page ii.
- ⊗ NE PAS couvrir ni bloquer les ouvertures de cet appareil.
- ⊗ NE PAS stocker cet appareil à l'extérieur.
- ⊗ NE PAS utiliser cet appareil près d'un point d'eau - évier, sous-sol mouillé ou piscine.
- ⊗ NE PAS plonger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- ⊗ NE PAS laisser le cordon pendre pardessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
- ⊗ NE PAS utiliser de jet d'eau pour nettoyer.



**AVERTISSEMENT** : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés, dans la mesure où ils risquent d'exploser.



**AVERTISSEMENT** : Les boissons réchauffées aux micro-ondes sont sujettes à une ébullition explosive à retardement ; par conséquent, faire attention lors de la manipulation du récipient.



**AVERTISSEMENT** : Pour éviter les brûlures, le contenu des biberons et des petits pots de bébé doit être mélangé ou agité et sa température vérifiée avant consommation.



**ATTENTION** : Ne jamais nettoyer ce produit au jet d'eau. Pour les instructions correctes de nettoyage, voir la section Maintenance, à la page 25.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**



### **RÉDUCTION DU RISQUE D'INCENDIE DANS LE COMPARTIMENT DU FOUR**

- Retirer les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique à placer dans le four.
- Si le four contient du matériel qui risque de s'enflammer, maintenir la porte du four fermée et éteindre le four. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau de la boîte à fusible ou du tableau des disjoncteurs.
- En cas de fumée, éteindre ou débrancher le four. Garder la porte fermée pour étouffer les flammes.
- ⊗ NE PAS utiliser le compartiment comme lieu de stockage.
- ⊗ NE PAS trop faire cuire les aliments. Surveiller le four de près si du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
- ⊗ NE PAS laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments dans le compartiment lorsque le four n'est pas utilisé.

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

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

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

### **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE**

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

Le Tornado est équipé d'un connecteur de mise à la terre. Vous devez l'utiliser pour vous conformer aux codes électriques nationaux.

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

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

**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 pour éviter tout danger.



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

**CONSIDÉRATIONS LIÉES AUX INTERFÉRENCES RF**

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

Si votre équipement subit des interférences, procédez comme suit :

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

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

# Présentation du four Tornado

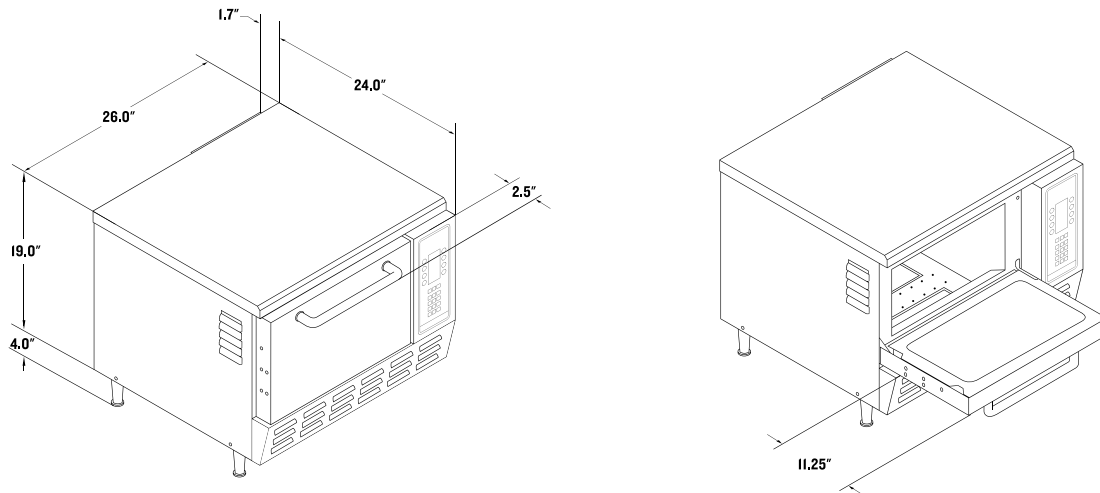


FIGURE 1 : Dimensions du four Tornado

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET DIMENSIONS

### Dimensions

#### EXTÉRIEUR

Hauteur	19 po	(482 mm)
sans pieds*	23"	(584 mm)
Largeur	26 po	(660 mm)
Profondeur	25,7 po	(653 mm)
avec poignée	28.2"	(716 mm)
Poids	190 lbs.	(86 kg)

#### COMPARTIMENT DE CUISSON

Hauteur	8 po	(203 mm)
Largeur	15,5 po	(393 mm)
Profondeur	14,7 po	(373 mm)

#### DISTANCE DU MUR

Arrière	0 po	(0 mm)
Côtés	2 po	(50 mm)
Haut	6 po	(150 mm)

#### OUVERTURE D'ENTRÉE (minimum)

En caisse	30 po	(787 mm)
Hors caisse	24 po	(673 mm)

\*Les pieds mesurent 4 po (102 mm).

### Construction

#### EXTÉRIEUR

- Avant, dessus et côtés en acier inoxydable deux teintes
- Pieds réglables 4 po (102 mm)
- Poignée en acier inoxydable
- Porte qui s'abaisse froide au toucher

#### INTÉRIEUR

- Acier inoxydable 304
- Compartiment de cuisson entièrement isolé
- Élément de cuisson inférieur (IR)

### Caractéristiques standard

- Convertisseur catalytique de recirculation d'air intégré pour UL fonctionnement sans évent homologué (UL KNLZ)
- Système de circulation d'air à recirculation High h système de circulation d'air
- Surfaces de cuisson variables (grilles, pierres, plats)
- Élément de coloration du bas à commande indépendante
- Technologie de capteur de tension intelligente\* (États-Unis seulement)
- Système de menus intelligents capable de stocker 128 recettes
- Auto-diagnostics intégrés pour surveiller les composants du four et sa performance
- Conception empilable (kit d'empilage obligatoire)
- Mode Snooze (Reprise rapide)
- Comprend fiche et cordon (1,5 m)
- Garantie – un an sur les pièces et la main-d'œuvre

\*\*Modèles nord-américains (NGC) seulement.

**Accessoires** (frais supplémentaires)

- Support de four inox 24 po (610 mm) avec roues bloquantes
- Support de four inox 18 po (457 mm) avec roues bloquantes

**Certifications****Emballage**

Tous les fours sont emballés dans une boîte en carton ondulé à double paroi à patins intégrés.

**CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES****NGC (monophasé, 60 Hz)**

Tension d'exploitation	208/240 V c.a.*
Appel de courant	30 A
Phase	Monophasé
Fréquence	60 Hz
Fiche	NEMA 6-30
Puissance d'entrée max.	5 990/6 675 W
Puissance d'entrée micro-ondes	3 500 W

\*La technologie de capteur de tension intelligente détecte automatiquement la tension d'alimentation et configure le four au réglage correct (208 ou 240) d'une pression sur un bouton.

REMARQUE : Cette technologie ne compense pas le manque de tension ou les surtensions. Il incombe au propriétaire de fournir à l'appareil la tension conforme aux spécifications ci-dessus.

**NGCEW (triphasé, WYE, 50 Hz)**

Tension d'exploitation	400 V-
Appel de courant	16 A
Phase/fréquence	Triphasé/50 Hz
Fiche	IEC 309, 5 broches (32 A)

Puissance d'entrée des éléments chauffants	6 300 W
Puissance d'entrée micro-ondes	3 500 W

**NGCEW (triphasé, Delta, 50 Hz)**

Tension d'exploitation	230 V-
Appel de courant	30 A
Phase/fréquence	Triphasé/50 Hz
Fiche	IEC 309, 4 broches (32 A)

Puissance d'entrée des éléments chauffants	6 300 W
Puissance d'entrée micro-ondes	3 500 W

**NGCUK (monophasé, 50 Hz)**

Tension d'exploitation	230 V-
Appel de courant	30 A
Phase/fréquence	Monophasé/50 Hz
Fiche	IEC 309, 3 broches (32 A)

Puissance d'entrée des éléments chauffants	6 300 W
Puissance d'entrée micro-ondes	3 500 W

**NGCBK (monophasé, 60 Hz)**

Tension d'exploitation	220 V-
Appel de courant	30 A
Phase/fréquence	Monophasé/60 Hz
Fiche	IEC 309, 3 broches (32 A)

Puissance d'entrée des éléments chauffants	6300 W
Puissance d'entrée micro-ondes	3 500 W

**NGCJD (triphasé, Delta, 50/60 Hz)**

Tension d'exploitation	200 V-
Appel de courant	30 A
Phase/fréquence	Triphasé/ 50 ou 60 Hz
Fiche	PSE, 4 lames (30 A)

Puissance d'entrée des éléments chauffants	6 300 W
Puissance d'entrée micro-ondes	3 500 W

**NGCJK (monophasé, Delta, 50/60 Hz)**

Tension d'exploitation	200 V-
Appel de courant	30 A
Phase/fréquence	Monophasé/ 50 ou 60 Hz
Fiche	PSE, 3 lames (30 A)

Puissance d'entrée des éléments chauffants	6 300 W
Puissance d'entrée micro-ondes	3 500 W

REMARQUE : Le modèle NGC est généralement le modèle de four utilisé en Amérique du Nord. NGCEW, NGCED, NGCUK, NGCBK, NGCJD et NGCJK sont principalement utilisés sur les marchés hors États-Unis.

# Principe de fonctionnement

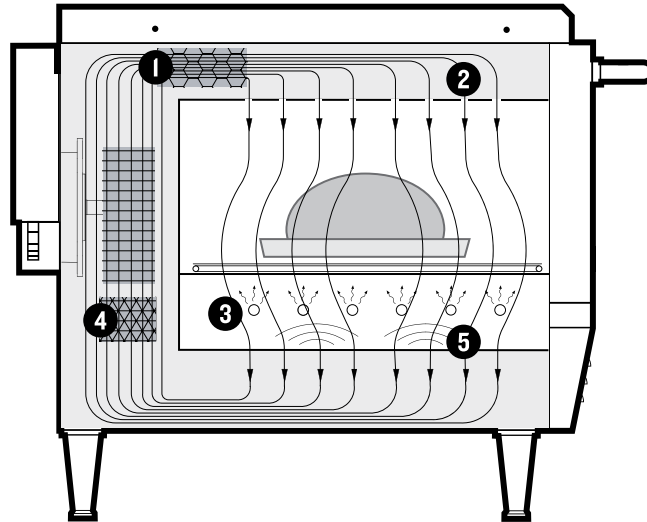


FIGURE 2 : Principe de fonctionnement

## LA TECHNOLOGIE À LA BASE DU TORNADO

Le Tornado utilise une combinaison brevetée de convection d'air forcé à grande vitesse, de chauffage et d'énergie de micro-ondes pour faire cuire les aliments jusqu'à 12 fois plus vite que les méthodes conventionnelles.

À très grande vitesse de circulation, un flux d'air chaud uniforme contrôlé forme une enveloppe autour des aliments. Ce phénomène a lieu en conjonction avec des salves précises mesurées d'énergie de micro-ondes, créant un ensemble unique de conditions de cuisson (température et humidité) dans les aliments qui préserve et rehausse l'arôme.

La figure 2 illustre les cinq étapes de la technologie utilisée par le four Tornado. Ces étapes, décrites ci-dessous, sont toutes commandées par ordinateur.

1. Les éléments chauffants internes transfèrent l'énergie au flux d'air en recirculation.
2. Le flux d'air en recirculation circule à des vitesses de 60 mph (100 km/h) vers le bas et autour de l'aliment en cours de cuisson.

3. Simultanément, un élément chauffant rayonnant en bas assure le transfert thermique au fond du plat de cuisson.
4. L'air en recirculation traverse un convertisseur catalytique où l'excédent de graisse et les odeurs sont brûlés et éliminés.
5. Travaillant en parallèle avec le flux en recirculation et l'élément IR inférieur, le système de micro-ondes associe l'énergie des micro-ondes à partir du bas du compartiment, uniformément dans les aliments.

REMARQUE : Une manière facile de comprendre notre cuisson est de penser à la cuisson aux micro-ondes de l'intérieur vers l'extérieur et de la cuisson par flux d'air de l'extérieur vers l'intérieur. Les deux gradients d'énergie se rencontrent et réduisent sensiblement le temps de cuisson.

# Assemblage et installation

## INSTRUCTION D'INSTALLATION

Le four TurboChef Tornado est fabriqué conformément aux normes CE, NSF, UL, cUL, TÜV, PSE, GOST R, FDA et FCC applicables. Tous les équipements sont conçus et certifiés pour un fonctionnement sûr lorsqu'ils sont installés conformément aux codes locaux et/ou nationaux. Il incombe au propriétaire et/ou à l'installateur de se conformer aux codes existants.

Installez le four conformément aux procédures détaillées dans ce manuel seulement.



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

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

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

### Livraison et inspection initiale

Tous les fours TurboChef sont expédiés de sorte à éviter les dégâts.

À la livraison, inspectez le carton d'expédition pour vous assurer qu'il n'a pas été endommagé sur l'extérieur. Toute preuve d'endommagement doit être notée sur le reçu de livraison qui doit être signé par le chauffeur.

Lors du retrait du four de son carton d'expédition, assurez-vous qu'il est intact. Notez tous les dommages constatés et contactez le transporteur pour soumettre une réclamation. Les transporteurs accepteront les réclamations pour vice caché s'ils sont avisés dans les 15 jours qui suivent la livraison et si le carton d'expédition est conservé pour inspection.

TurboChef n'endosse aucune responsabilité en cas de perte ou de dommages subis en cours de transport. Le transporteur endosse la pleine responsabilité d'une livraison en bon état à l'acceptation de la cargaison. Toutefois, si nécessaire, TurboChef pourra vous aider à soumettre votre réclamation.

### Levage du four

**⚠ AVERTISSEMENT :** Un four pèse environ 190 lbs. (90 kg). Il faut s'y prendre au moins à deux pour le lever.

Placez une ou plusieurs personnes de chaque côté du four. Soulevez par en bas. Ne soulevez jamais le four par l'avant et l'arrière. La surface sur laquelle le four est placé doit mesurer au moins 30 po (762 mm) de profondeur et être capable de supporter 200 lbs (90 kg).

Une fois le four correctement placé sur le comptoir, branchez-le sur une prise secteur. Reportez-vous aux Caractéristiques électriques, à la page 2.

### Position et mise en place du four

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

Le positionnement correct du four sera un gage de commodité à long terme pour l'opérateur et de performance satisfaisante. Veillez à placer le four à un endroit accessible pour permettre son utilisation et sa maintenance correctes.

La surface sur laquelle le four est placé doit mesurer au moins 30 po (762 mm) de profondeur et être capable de supporter 200 lbs (90 kg). Le fabricant ne pourra pas être tenu pour responsable de dommages ou de blessures résultant de l'installation incorrecte de l'appareil, y compris des postes de travail ou des plans de travail temporaires ou instables.

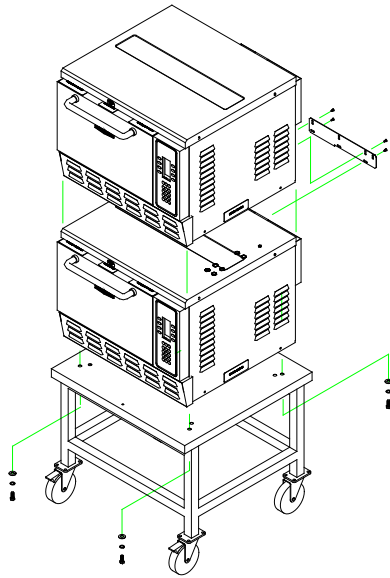


FIGURE 3 : Fixation du four sur le chariot

Il doit y avoir 6 po (150 mm) entre le haut de l'appareil et toute étagère ou autre surface.

Le four doit être installé à niveau de l'avant à l'arrière et sur la largeur. Pour plus de stabilité, les pieds du four pourront être boulonnés au comptoir au besoin. Un kit de retenue du four en option (réf. TC3-0242) est également disponible et peut procurer un peu plus de stabilité pour le four. Pour d'autres informations, voir page 7.

#### Fixation du four sur le chariot (Figure 3)

1. Bloquez les roues du chariot du four.
2. Placez le four sur le chariot.



AVERTISSEMENT : Ne pas essayer de soulever le four avec moins de 2 personnes.



AVERTISSEMENT : Pour soulever le four, placer au moins une personne de chaque côté.



AVERTISSEMENT : Ne pas soulever le four par l'avant et l'arrière.



AVERTISSEMENT : Ne pas transporter les fours sur le chariot lorsqu'ils sont empilés.

4. Retirez les pieds du four. Des trous se trouvent dans le four là où se trouvaient les pieds.

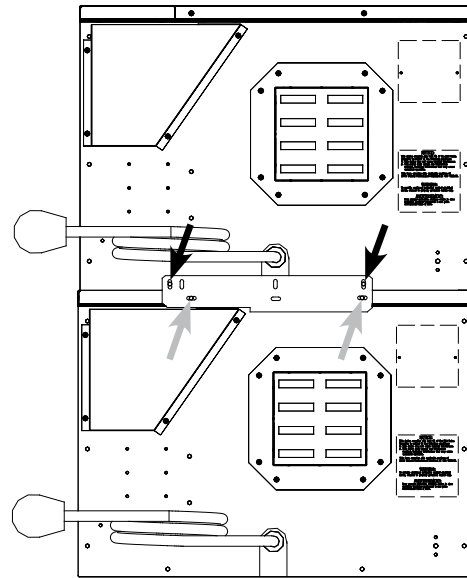


FIGURE 4 : Fours empilables (deux)

5. Alignez les trous du four sur ceux du chariot. (Différents jeux de trous sont fournis sur le chariot pour la fixation du Tornado ou du C3.)
6. Installez les boulons avec les rondelles en les visant à travers le chariot et dans les trous du four (où se trouvaient les pieds). (Figure 3).


#### Fours empilables (deux) (Figure 4)

1. Assurez-vous que la surface sur laquelle seront posés les fours empilés peut supporter leur poids (500 lbs/227 kg).
2. Attendez que chaque four refroidisse, puis débranchez.
3. Si vous empilez les fours sur un chariot pour fours TurboChef, assurez-vous que le four du bas est boulonné au chariot et que les roues sont bloquées (voir la section précédente).
4. Attachez le support d'empilage (réf. TC3-0323) à l'arrière du four du bas :
  - a. Retirez les vis indiquées par une flèche grise à la figure 4.
  - b. Alignez les trous du support d'empilage sur ceux du four et réinstallez les vis.

REMARQUE : Orientez le support comme indiqué à la figure 4.

5. Retirez les pieds du four qui doit être placé en haut. Cette opération exige au moins deux personnes— une pour soulever, l'autre pour dévisser les pieds.
6. Retirez les vis du four qui doit être placé en haut, comme indiqué par les flèches noires à la figure 4.
7. Placez le four sur le dessus du four avec le support d'empilage attaché.

 **AVERTISSEMENT** : Ne pas essayer de soulever le four avec moins de 2 personnes.

 **AVERTISSEMENT** : Pour soulever le four, placer au moins une personne de chaque côté. Ne pas soulever le four par l'avant et l'arrière et ne pas le soulever par sa poignée.

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

 **AVERTISSEMENT** : Ne pas empiler plus de deux fours.

### Installation encastrée (Figure 5)

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

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

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

- 300 cfm (8,5 cm<sup>3</sup>) minimum de débit d'appoint dans l'armoire.
- Dégagement minimum de 2 po (51 mm) de chaque surface.

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

### Installation près d'une source de chaleur exposée (Figure 6)

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

- Assurez-vous que l'emplacement du four donne un dégagement minimum de 6 po (152 mm) sur le dessus et de 2 po (51 mm) de chaque côté.
- Si le four est placé près d'un gril ou d'un poêle,

il devra y avoir une séparation entre le four et la source de chaleur exposée, avec 6 po (152 mm) minimum entre le four et la séparation.

- Si le four est placé près d'une friteuse, il devra y avoir une séparation entre le four et la friteuse, avec 12 po (305 mm) minimum entre le four et la séparation.
- La hauteur de la séparation devra être supérieure ou égale à la hauteur du four (23 po/584 mm).

### Exigences de ventilation

Le four TurboChef Tornado a été approuvé par les « Underwriter's Laboratory » pour fonctionner sans extraction (UL710B, 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'assurera 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.

## ASSEMBLAGE DU FOUR

### Assemblage du four

1. Retirez avec précaution le matériel d'emballage de la grille.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Retirez le matériel d'emballage de l'intérieur du four.
4. Placez la grille dans le four.



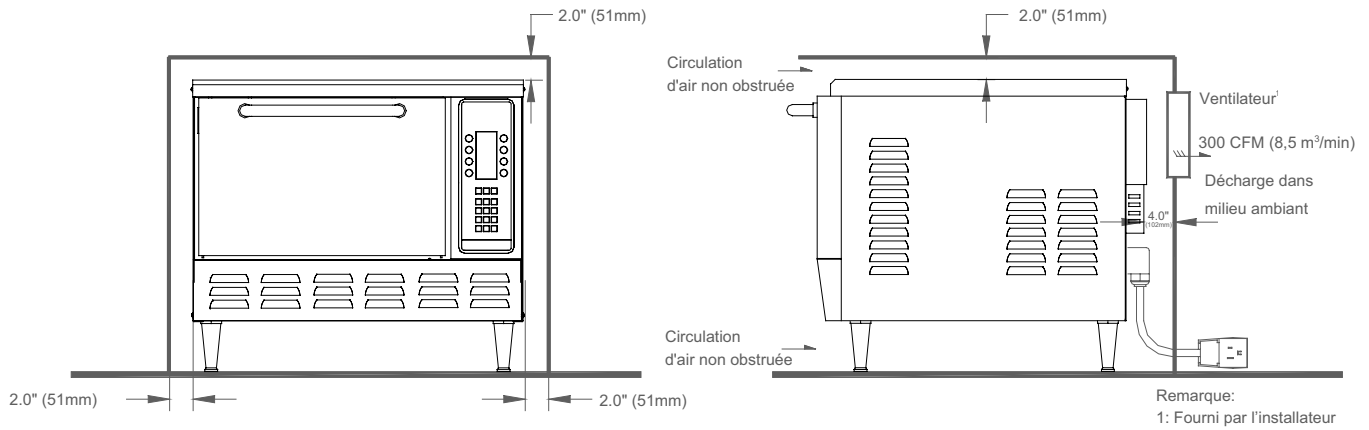


FIGURE 5 : Installation encastrée

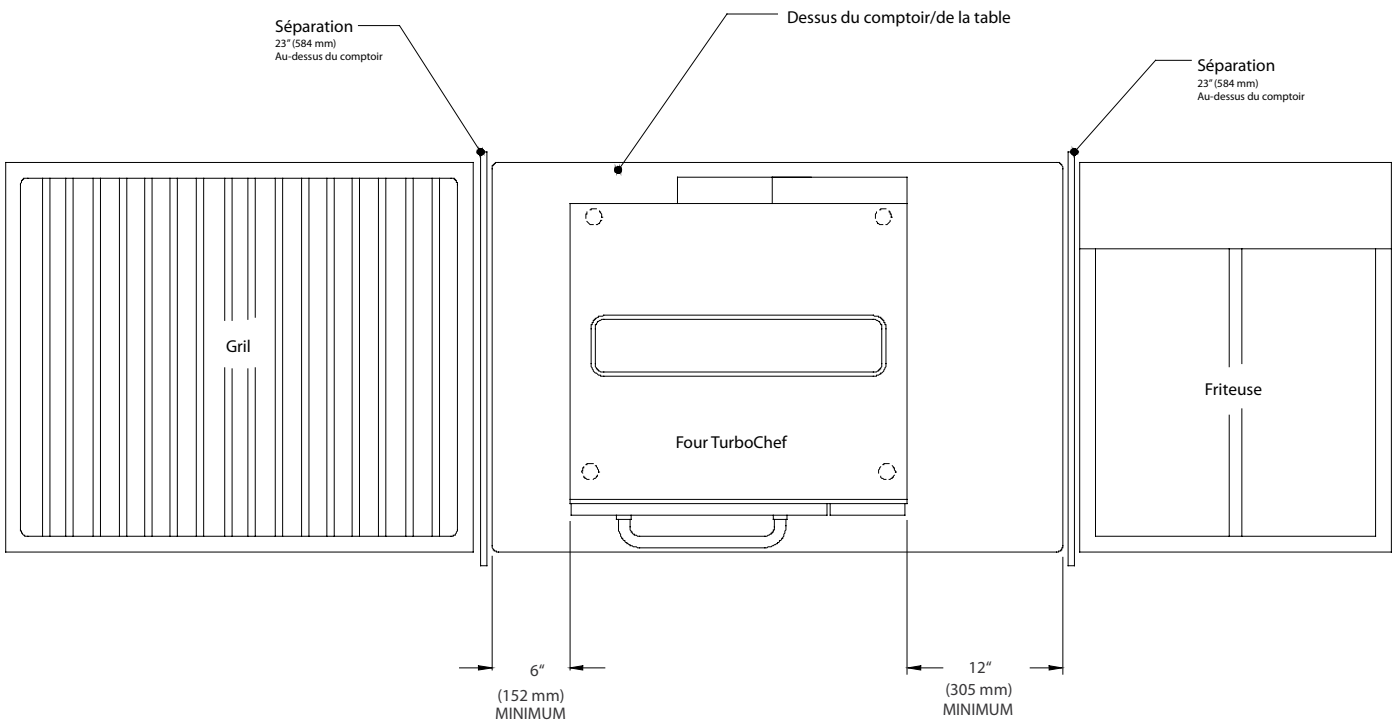


FIGURE 6 : Installation près d'une source de chaleur exposée

### INSTALLATION DES OPTIONS

#### Kit de retenue du four (réf. TC3-0242)

Le kit de retenue du four est une option qui empêche le four de bouger vers l'avant en cours d'utilisation et/ou de nettoyage. Il n'empêche pas le four de tomber d'un comptoir si les pieds glissent pardessus bord ou si le four est délibérément tiré de force.

Les instructions d'installation correctes sont fournies avec le kit de retenue du four. Pour une aide supplémentaire, appelez le service clientèle au 800.90TURBO (+1 214-379-6000) ou votre distributeur agréé.

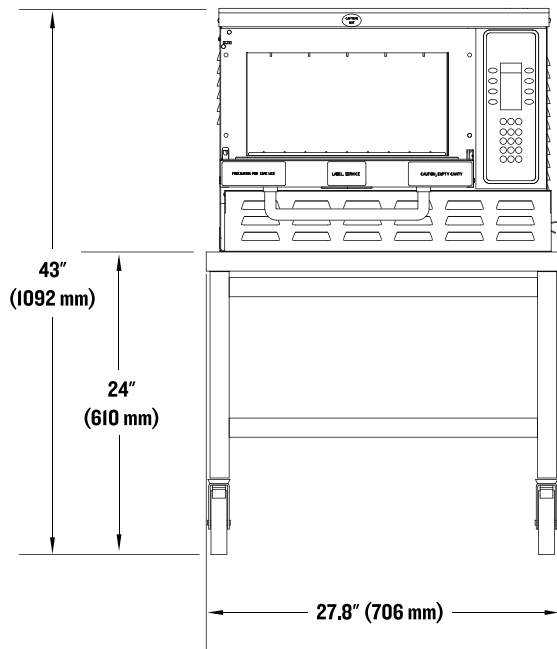


FIGURE 7 : Chariot 24 po (610 mm) avec un four

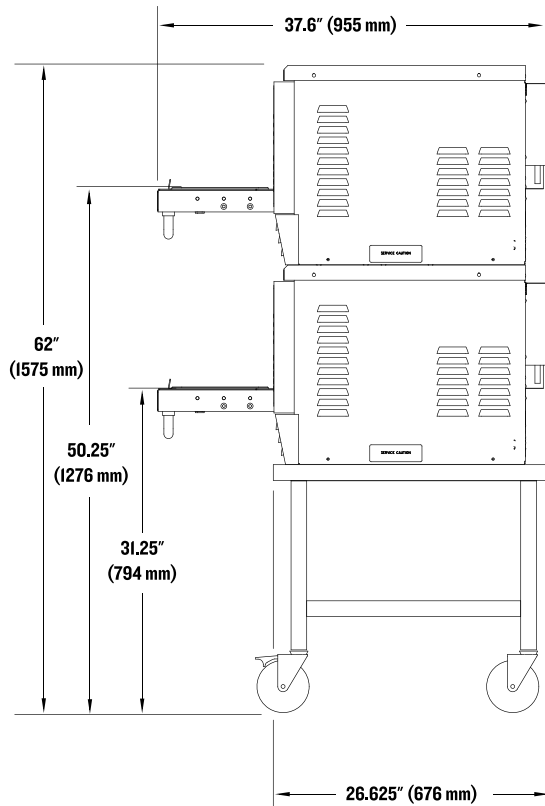


FIGURE 8 : Chariot 24 po (610 mm) avec un four

### Chariots du four (réf. TC3-0143-1 et TC3-0143-2)

Il y a deux chariots – 18 po (457 mm) (TC3-0143-2) et 24 po (610 mm) (TC3-0143-1) – disponibles pour le four Tornado. Voir les figures 7 et 8 (ci-dessus). Les deux chariots peuvent s'utiliser avec des fours simples ou empilés.

Les dimensions des deux chariots sont indiquées ci-dessous.

#### 18 po (457 mm) Chariot :

Hauteur	18 po	(457 mm)
avec un four	37"	(940 mm)
avec fours empilés	56"	(1 422 mm)
Largeur	27,8 po	(706 mm)
avec un four	27.8"	(706 mm)
avec fours empilés	27.8"	(706 mm)
Profondeur*	26,625 po	(676 mm)
avec un four	37.6"	(955 mm)
avec fours empilés	37.6"	(955 mm)

#### 24 po (610 mm) Chariot :

Hauteur	24 po	(610 mm)
---------	-------	----------

avec un four	43"	(1092 mm)
avec fours empilés	62"	(1575 mm)
Largeur	27,8 po	(706 mm)
avec un four	27.8"	(706 mm)
avec fours empilés	27.8"	(706 mm)
Profondeur*	26,625 po	(676 mm)
avec un four	37.6"	(955 mm)
avec fours empilés	37.6"	(955 mm)

\*Profondeur avec la porte du four ouverte. Avec la porte fermée, la profondeur est de 26,625 po (676 mm) ou la profondeur du chariot.

Les instructions d'assemblage sont fournies avec les chariots. Pour une aide supplémentaire, appelez le service clientèle au 800.90TURBO (+1 214-379-6000) ou votre distributeur agréé.

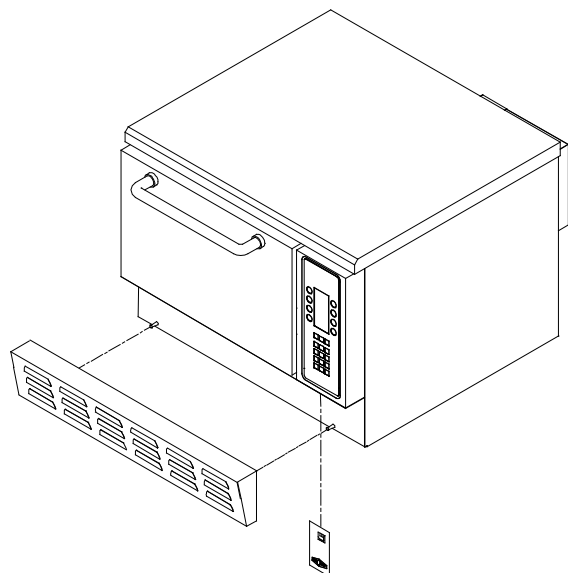


FIGURE 9 : Insertion de la carte à puce

### CHARGEMENT D'UN MENU À PARTIR D'UNE CARTE À PUCE

Vous serez amené à écraser les réglages existants avec de nouveaux par le biais d'une carte à puce. Notez qu'une fois la procédure ci-dessous terminée, **les anciens réglages de menu seront perdus à tout jamais.**

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

### ENREGISTREMENT D'UN MENU SUR UNE CARTE À PUCE

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

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

**Page vierge**

# Terminologie courante - utilisation

## COMPOSANTS D'UTILISATION DU FOUR

### Affichage

Interface principale permettant de communiquer des messages à l'opérateur.

### Pavé de touches

Interface principale permettant à l'opérateur d'utiliser les commandes du four.

### Compartiment de cuisson

Compartiment de cuisson des aliments.

## MODES ET ÉTATS

### Mode

Environnement logiciel qui permet l'exécution de certaines opérations. Ces modes comprennent OFF (Arrêt), WARM-UP (Préchauffage), IDLE (Inactivité), COOK (Cuisson), COOL DOWN (REFROIDISSEMENT), EDIT (ÉDITION) et TEST.

### Mode Off (Arrêt)

En mode OFF (Arrêt), la température du compartiment de cuisson est inférieure à 150 °F (65 °C), l'alimentation des composants principaux du four est coupée – la soufflerie de convection, les éléments chauffants, les circuits des magnétrons et l'élément rayonnant. Toutefois, les commandes du four sont alimentées (pavé de touches et affichage).

### Mode Warm-Up (Préchauffage)

Mode de préchauffage du four aux températures prédéfinies pour le compartiment de cuisson (CC) et l'élément rayonnant (IR).

### Mode Idle (Inactivité)

Le four a atteint les températures prédéfinies et il est prêt à recevoir les commandes de cuisson via le pavé de touches. En mode IDLE (Inactivité), les 8 premiers groupes de recettes apparaissent sur l'affichage.

Jusqu'à ce qu'il reçoive des commandes de cuisson, le four effectue des cycles d'activation/désactivation du moteur de soufflerie/éléments chauffants pour maintenir la température définie.

### Mode Cook (Cuisson)

Mode dans lequel le four cuit une recette. Notez qu'une recette est un sous-composant d'un groupe de recettes (voir TERMINOLOGIE COURANTE - CUISSON, ci-dessous).

### Mode Cool Down (Refroidissement)

En mode COOL DOWN (Refroidissement), la soufflerie de convection principale du four tourne jusqu'à ce que la température du compartiment du four soit en dessous de 150 °F (65 °C). Tous les principaux composants du four sont éteints, sauf le ventilateur de refroidissement, le moteur de convection et les commandes du four.

### Mode Edit (Édition)

Le mode EDIT (Édition) permet à l'utilisateur de modifier les réglages de menu existants.

### Test Mode (Mode test)

Le mode TEST est un mode diagnostique spécial qui permet aux techniciens d'allumer les systèmes du four indépendamment les uns des autres pour les tester.

## TERMINOLOGIE COURANTE - CUISSON

### Cycle de cuisson

Ensemble d'opérations définies par une recette.

### Recette

Ensemble de paramètres de cuisson, y compris temps total de cuisson, point de consigne de température IR et événements.

Une recette doit avoir au moins un (1) événement et pas plus de six (6).

**Temps total de cuisson**

Temps total de cuisson d'une recette.

**Point de consigne de température IR**

Température d'exploitation de l'élément chauffant IR durant une recette donnée.

L'élément chauffant IR est l'élément chauffant électrique situé sous la grille de cuisson qui fournit la chaleur principalement utilisée pour faire griller et/ou colorer le dessous d'un produit.

**Événement**

Partie d'une recette associée à des réglages d'air et de micro-ondes uniques. Une recette doit contenir au moins un événement et pas plus de six.

Dans un événement, l'utilisateur peut déterminer les pourcentages de temps, d'air et de micro-ondes.

Pour des détails, voir page 17.

**Pourcentage (%) de temps**

Chaque événement est un pourcentage (0 à 100 %) du temps de cuisson total. La somme de tous les pourcentages d'événement doit égaler 100 %.

**Pourcentage (%) d'air**

Le POURCENTAGE D'AIR indique le débit d'air par impaction (régime du moteur de convection) durant un événement. Les réglages valides sont compris entre 10 et 100 %, par incréments de 10 %.

**Pourcentage (%) de micro-ondes (WAV)**

Le POURCENTAGE DE MICRO-ONDES spécifie la durée de présence des micro-ondes durant un événement.

Les réglages valides sont compris entre 0 et 100 %, par incréments de 10 %. Par exemple :

- 0% WAV = pas de micro-ondes présentes durant l'événement.
- 50% WAV = micro-ondes présentes au cours des 5 premières secondes de 10 secondes données au sein de l'événement.
- 100% WAV = micro-ondes présentes au cours des 10 secondes sur 10 dans l'événement.

**Température réelle du compartiment de cuisson**

Température réelle du compartiment de cuisson enregistrée par le thermocouple du compartiment de cuisson.

**Point de consigne de température du compartiment de cuisson**

Température prédéfinie à laquelle chauffe le compartiment de cuisson et à laquelle le four cuira les aliments.

Le point de consigne de température du compartiment de cuisson s'applique à toutes les recettes.

**Point de consigne de température IR en mode Idle**

Température prédéfinie à laquelle chauffe l'élément IR et y reste jusqu'à sélection d'une recette à cuire.

Cette température est prédéfinie par le développeur de menus et ne doit pas être modifiée sauf autorisation contraire par celui-ci.

Pour des détails, voir page 18.

**ERREURS****Code d'erreur**

Code qui prévient l'utilisateur de l'occurrence d'une panne. Dès qu'une erreur est découverte, l'affichage fait clignoter le code d'erreur et une brève description de la panne.

Chaque erreur est enregistrée dans le COMPTEUR DE CODES D'ERREUR (voir détails à la page 26).

**Message d'erreur**

Message qui s'affiche lorsque un événement inhabituel se produit. Le message d'erreur clignote sur l'affichage lors de l'occurrence de l'erreur, mais l'erreur n'est pas consignée dans le COMPTEUR DE CODES D'ERREUR.

**Auto-test (STEST)**

Fonction diagnostique spéciale qui teste tous les sous-systèmes critiques pour déterminer leur état opérationnel.

# Mode d'emploi du four Tornado

## PANNEAU DE COMMANDE

Voir la figure 10.

### 1. Affichage

Affiche les informations de fonctionnement et de modification.

### 2. Touches de fonction

Huit touches adjacentes à l'affichage. Appuyez sur une touche de fonction pour sélectionner l'option adjacente à la touche sur l'affichage.

### 3. Touches flèches

Appuyez sur ces touches pour naviguer d'un écran à l'autre ou au sein de l'écran si vous modifiez une recette. Permettent aussi d'accéder à l'écran d'entrée de codes lorsque vous appuyez dessus simultanément en mode OFF (Arrêt) ou COOLING DOWN (Refroidissement).

### 4. Touche Stop

Appuyez dessus pour mettre immédiatement à un cycle de cuisson.

### 5. Touches numériques

Permettent d'entrer des données en mode EDIT (Édition) et les temps de cuisson si l'écran TIME (Temps) est activé (voir pages 15 et 18 pour des détails).

### 6. Touche Back

Appuyez sur cette touche pour retourner à un écran précédent. En mode IDLE (Inactivité), appuyez sur cette touche pour mettre le four hors tension.

### 7. Touche Enter

Permet d'enregistrer les informations modifiées en mode EDIT (Édition) et de confirmer l'entrée d'un code.

Appuyez simultanément sur les touches BACK et ENTER en mode OFF (Arrêt) ou COOLING DOWN (Refroidissement) pour accéder à l'écran d'entrée de codes.

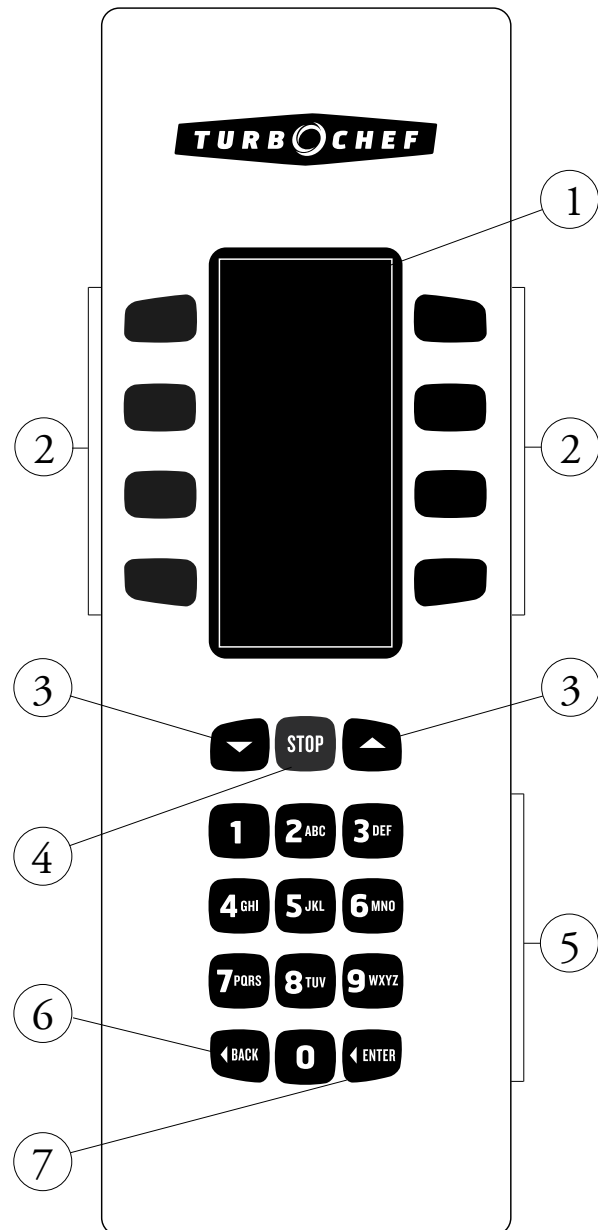


FIGURE 10 : Panneau de commande



FIGURE 11 : Écran d'initialisation



FIGURE 12 : Écran Off (Four arrêté)



FIGURE 13 : Écran Warming Up (Préchauffage)

## MISE SOUS TENSION DU FOUR

### Mise sous tension initiale

À la mise sous tension initiale, l'écran d'initialisation du four affiche la version du progiciel et le numéro de série du four pendant 5 secondes (Figure 11) avant de passer à l'écran OFF (Four arrêté). L'écran OFF (arrêt) affiche ensuite « Oven Off » (Four arrêté) en grand (Figure 12).

Appuyez sur la touche de fonction « Oven On » (Marche four) — affichée en bas à droite de l'écran OVEN OFF (Four arrêté) — pour mettre le four sous tension et commencer son préchauffage.

REMARQUE : Après une (1) heure en mode OFF (Arrêt), l'affichage se tamise au maximum pour éviter les images rémanentes. Appuyez sur n'importe quelle touche pour le rallumer.

### Mise sous tension

1. Si l'affichage est tamisé, appuyez sur une touche quelconque pour le rallumer. L'écran OFF (arrêt) s'affiche (Figure 12).

REMARQUE : L'écran OVEN OFF (Four arrêté) affiche « Cooling Down » (Refroidissement) si la température du compartiment de cuisson dépasse 150 °F (65 °C). Une fois le compartiment de cuisson à moins de 150 °F (65 °C), l'écran OFF (Arrêt) n'affiche plus « Cooling Down ».

REMARQUE : Sur les modèles U.S., l'écran OFF (Arrêt) affiche la tension d'exploitation.

2. Appuyez sur la touche de fonction « Oven On » pour allumer le four et commencer le préchauffage.
3. L'écran WARMING UP (Préchauffage) affiche « Warming Up », la température du compartiment de cuisson (CC) et la température IR (IR) (Figure 13).
4. Quand la température du compartiment de cuisson est à 7 °F (5 °C) de la température prédéfinie, le four affiche « Ready to Cook » (Prêt à cuire) et une alarme retentit.

L'affichage passe immédiatement à l'écran IDLE (Inactivité), où l'utilisateur peut sélectionner un groupe de recettes.

## DÉTECTION DE TENSION

Le four est configuré à l'usine pour 240 V c.a. Une fois branché, il détermine si la tension d'entrée est différente du réglage en cours. Si le four détecte une tension de 208 V, vous serez invité à modifier la sélection de tension (Figure 14).

REMARQUE : Le four ne demande pas d'être reconfiguré sauf s'il détecte que la tension a changé.

REMARQUE : La détection de tension s'applique uniquement aux modèles de four vendus aux États-Unis.



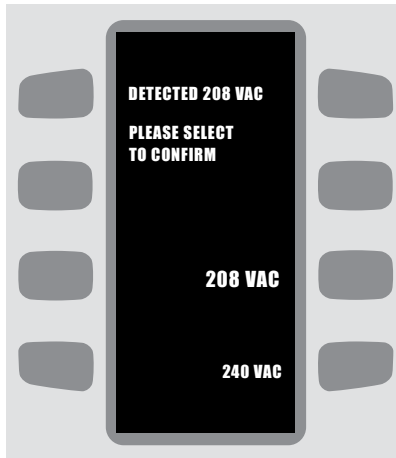


FIGURE 14 : Écran Voltage Sensing (Détection de tension)

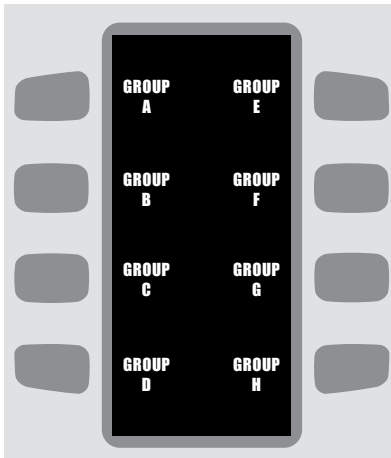


FIGURE 15 : Écran Idle (Inactivité) (Select Menu Group/Sélection d'un groupe de menus)

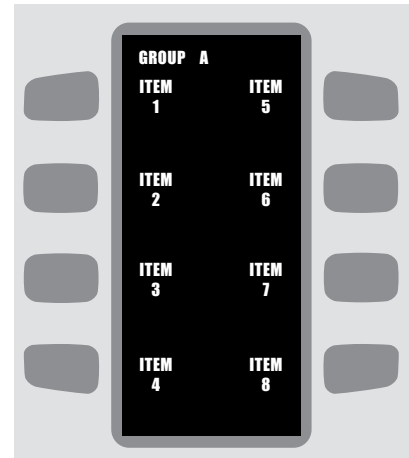


FIGURE 16 : Écran Menu Item Select (Sélection d'une recette)

## INSTRUCTIONS DE CUISSON

Dans l'écran IDLE (Inactivité), l'utilisateur peut sélectionner un groupe de recettes et la recette à cuire :

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

1. Placez l'aliment dans le four.



**AVERTISSEMENT** : L'intérieur du four est BRÛLANT ! Y insérer les aliments avec prudence.

2. Dans l'écran IDLE (Inactivité), sélectionnez le groupe de recettes qui contient la recette que vous voulez faire cuire en appuyant sur la touche de fonction adjacente (Figure 15).

REMARQUE : Une pression sur la touche BAS affiche huit groupes de menus supplémentaires. Au total, le Tornado peut stocker jusqu'à 16 groupes de menus, chacun comprenant 8 recettes (128 recettes au total).

3. Dans l'écran MENU ITEM SELECT (Sélection recette), sélectionnez la recette que vous voulez faire cuire en appuyant sur la touche de fonction adjacente (Figure 16).

4. L'écran ENTER COOK TIME (entrer temps de cuisson) est désactivé par défaut. Toutefois, s'il est activé (Figure 17), l'utilisateur peut entrer un nouveau temps de cuisson via les touches numériques (au besoin). Ou bien, si le temps de cuisson actuel est adéquat, appuyez simplement sur ENTER pour lancer le cycle de cuisson.

Pour activer ou désactiver l'écran ENTER COOK TIME (entrer temps de cuisson), voir la page 18.

5. Une fois dans l'écran COOK (cuisson), le four commence à cuire. L'écran COOK (cuisson) affiche le nom du groupe de menus, la recette et le temps de cuisson restant.

REMARQUE : Si une recette ne contient aucun réglage de cuisson, le four affiche momentanément « No Cook Setting » (Pas de réglage de cuisson) et repasse à l'écran IDLE (Inactivité).

REMARQUE : Si la porte du four est ouverte durant un cycle de cuisson, l'affichage indique « Pause ». Une fois la porte fermée, l'option « Resume » (Reprise) s'affiche. Continuez la cuisson en appuyant sur la touche de fonction adjacente à « Resume » (Reprise).

REMARQUE : Si une erreur est détectée durant un cycle de cuisson, la cuisson prend fin et un message ou un code d'erreur clignote en bas de l'écran.

6. Une fois le cycle de cuisson terminé, le four émet un bip et affiche « Please Remove Food From Oven » (Retirez les aliments du four) (Figure 19). Si les aliments sont cuits, retirez-les du four.



**AVERTISSEMENT** : L'intérieur du four est BRÛLANT ! Retirez les aliments avec prudence.



FIGURE 17 : Écran Enter Cook Time  
(Entrer temps de cuisson)



FIGURE 18 : Écran Cook (Cuisson)



FIGURE 19 : Écran Please Remove Food  
(Sortez les aliments du four)

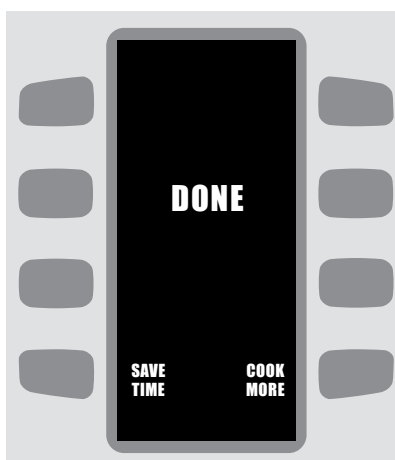


FIGURE 20 : Écran Done (Cuit)

7. Si la fonction DONE (Cuit) est activée, l'utilisateur peut prolonger la cuisson ou enregistrer un autre temps de cuisson (temps de cuisson uniquement modifiable à partir de l'écran ENTER COOK TIME). Voir la figure 20.

Si vous sélectionnez l'option « Cook More » (Prolonger la cuisson), fermez la porte du four et choisissez l'une des options suivantes :

- a. Cook More (Prolonger la cuisson) - prolonge la cuisson interne des aliments.
- b. Brown More (Dorer plus) - prolonge la cuisson externe des aliments.
- c. Cook and Brown More (Cuire et dorer plus) - prolonge la cuisson interne et externe des aliments.

Une fois une option choisie, le four prolongera la cuisson en augmentant le temps de cuisson initial de 25 % à la fois, pour un minimum de 10 secondes.

Par défaut, l'écran DONE (terminé) est activé. Pour l'activer/le désactiver, voir page 19.

8. Reprenez la procédure des étapes 5 à 7 jusqu'à ce que la cuisson du plat soit terminée.

#### MISE HORS TENSION DU FOUR

Dans l'écran IDLE (Inactivité), appuyez sur la touche BACK jusqu'à ce que le four affiche « Cooling Down » (Refroidissement) ou « Oven Off » (Four arrêté).



FIGURE 21 :Écran Edit Temperature (Modifier température)

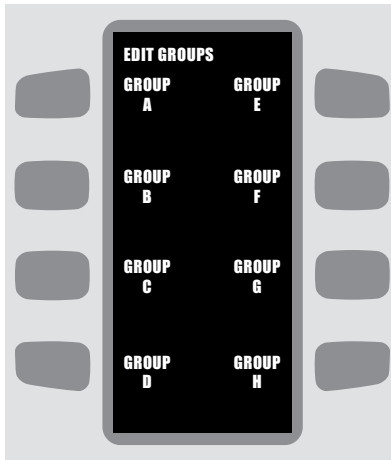


FIGURE 22 :Écran Group Select (Sélection d'un groupe) (Edit Mode/Mode Édition)

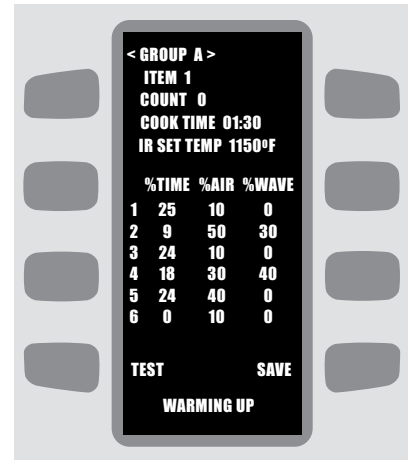


FIGURE 23 :Écran Edit Recipe (Modifier recette)

## MODIFICATION D'UNE RECETTE

### Modification du code de modification

Par défaut, le numéro EDIT PIN (Code de modification) est le 9. Pour les instructions de modification du EDIT PIN (Code de modification), contactez le service clientèle au 800.90TURBO ou +1 214-379-6000.

### Modification d'une recette

1. En mode COOLING DOWN (Refroidissement) ou OFF (Arrêt), appuyez simultanément sur les touches HAUT et BAS.
2. Entrez le code 9 et appuyez sur ENTER.
3. À l'aide des touches flèches HAUT et BAS, modifiez le point de consigne de température du compartiment de cuisson (au besoin). C'est la température à laquelle tous les produits cuiront.
4. Appuyez sur ENTER.
5. Sélectionnez le groupe qui contient la recette que vous voulez modifier en appuyant sur la touche de fonction adjacente (Figure 22).  
REMARQUE : Au besoin, appuyez sur la touche flèche BAS pour afficher le second jeu de groupes de recettes.
6. Sélectionnez la recette que vous voulez modifier en appuyant sur la la touche de fonction adjacente.

7. Ajustez les composants suivants d'une recette (voir Figure 23 - pour naviguer d'un champ à l'autre, appuyez sur la touche HAUT ou BAS) :

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

Pour modifier un caractère, utilisez le pavé numérique pour entrer une lettre ou un chiffre. REMARQUE : La touche 1 contient des marques de ponctuation. Par ailleurs, appuyez une fois sur 0 pour ajouter un espace ou deux fois pour taper 0.

- b. Item Name (Nom de la recette) - Procédure de modification identique à la précédente.
  - c. Cook Time (Temps de cuisson) - Entrez le temps de cuisson à l'aide du pavé numérique.
  - d. IR Set Temp (Point de consignes temp. IR) - Entrez le point de consigne de température IR via le pavé numérique. Le réglage est arrondi à l'incrément de 50 °F (20 °C) le plus proche.
  - e. Events 1 - 6 (Événements 1 à 6) - Modifiez à l'aide du pavé numérique. Pour plus d'informations sur les événements 1 à 6, voir la page 12.
8. Si vous devez tester les nouveaux réglages :
    - a. Attendez que disparaisse le message « Warming Up » (Préchauffage) du bas de l'écran.

- b. Insérez l'article à cuire dans le compartiment de cuisson.



**AVERTISSEMENT** : L'intérieur du four est BRÛLANT ! Y insérer les aliments avec prudence.

- c. Fermez la porte du four et appuyez sur la touche de fonction inférieure gauche pour tester les nouveaux réglages.
- d. Suivez les étapes 5 à 8 de la section intitulée INSTRUCTIONS DE CUISSON, pages 15-16.
9. Appuyez sur la touche de fonction inférieure droite pour enregistrer les nouveaux réglages. **Vous remplacerez ainsi définitivement les anciens réglages.**
10. Une fois la modification des recettes terminée, appuyez sur la touche BACK jusqu'à ce que l'écran COOLING DOWN (Refroidissement) ou OVEN OFF (Four arrêté) réapparaisse.

#### MODIFICATION DU POINT DE CONSIGNE DE TEMPÉRATURE IR EN MODE INACTIF



**AVERTISSEMENT** : Le point de consigne de température IR en mode inactif est prédéfini par le développeur de menus. La modification de ce réglage n'est pas recommandée, sauf par le développeur de menus ou le personnel culinaire ou d'ingénierie TurboChef.

La réglages IR oscillent entre 500 et 1 150 °F (260 et 620 °C). La température sera arrondie à l'incrément 50 °F (20 °C) le plus proche.

Pour modifier le point de consigne de température IR en mode inactif

1. En mode COOLING DOWN (Refroidissement) ou OFF (Arrêt), appuyez simultanément, appuyez sur les touches BACK et ENTER.
2. Entrez le code 9-4-2-8 (W-H-A-T) et appuyez sur ENTER.
3. Appuyez sur la touche BAS pour passer à l'écran 2 du mode TEST.
4. Appuyez sur la touche de fonction adjacente jusqu'à « IR SI » (touche de fonction inférieure droite) et appuyez sur ENTER.
5. Sur le pavé numérique, entrez un nouveau point de consigne de température IR à l'état inactif.

6. Appuyez sur la touche ENTER pour confirmer la modification.

7. Appuyez continuellement sur la touche BACK pour retourner au mode COOLING DOWN/OFF (Refroidissement/Arrêt).

En règle générale, le point de consigne de température IR doit correspondre à la moyenne de toutes les températures IR prédéfinies (1 000 °F, généralement). Ceci empêche l'élément IR de trop chauffer ou refroidir entre deux cycles de cuisson.

#### ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU MODE EDIT (ÉDITION)

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

Pour activer/désactiver le mode EDIT (Édition) :

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

#### OPTIONS DE CUISSON - TIME (TEMPS), DONE (CUIT) ET SNOOZE (REPRISE RAPIDE)

##### Écran Enter Cook Time (Entrer temps de cuisson)

Activez l'écran ENTER COOK TIME (entrer temps de cuisson) pour modifier le temps de cuisson d'une recette avant le lancement d'un cycle de cuisson (page 15).

Pour activer/désactiver l'écran ENTER COOK TIME (entrer temps de cuisson) :

1. En mode COOLING DOWN (Refroidissement) ou OFF (Arrêt), appuyez simultanément, appuyez sur les touches BACK et ENTER.
2. Entrez le code 8-4-6-3 (T-I-M-E) et appuyez sur ENTER.
3. Lorsque vous y êtes invité, appuyez sur 9 pour activer l'écran ENTER COOK TIME (entrer temps de cuisson). Une pression sur une autre touche numérique désactivera l'écran ENTER COOK TIME (entrer temps de cuisson).

### Écran Done (Cuit)

Activez l'écran DONE (Cuit) pour pouvoir :

- Prolonger la cuisson d'un plat au-delà du cycle de cuisson prévu.
- Enregistrer un temps de cuisson (uniquement si l'écran ENTER COOK TIME est lui aussi activé).

Voir page 16.

Pour activer/désactiver l'écran DONE (Cuit) :

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

### Mode Snooze (Reprise rapide)

Activez l'écran SNOOZE (Reprise rapide) pour une reprise rapide du four à chaque fois qu'il est éteint.

En mode SNOOZE (Reprise rapide), toutes les opérations du four sont désactivées, mais les éléments chauffants restent sous tension. Le compartiment de cuisson reste au point de consigne de température et la température IR réelle chute à 200 °F (104 °C) en dessous du point de consigne de température IR.

Par défaut, le mode SNOOZE (Reprise rapide) est désactivé.

Pour activer/désactiver le mode SNOOZE (Reprise rapide) :

1. En mode COOLING DOWN (Refroidissement) ou OFF (Arrêt), appuyez simultanément, appuyez sur les touches BACK et ENTER.
2. Entrez le code 7-6-6-9 (S-N-O-Z) et appuyez sur ENTER.
3. Lorsque vous y êtes invité, appuyez sur 9 pour activer le mode SNOOZE (Reprise rapide). Une pression sur une autre touche numérique désactivera l'écran SNOOZE (Reprise rapide).

Pour accéder au mode SNOOZE (Reprise rapide) :

1. Assurez-vous que le mode SNOOZE (Reprise rapide) est activé (voir les étapes précédentes).
2. En mode IDLE (Inactivité), appuyez sur la touche BACK pour éteindre le four.
3. Appuyez sur la touche de fonction inférieure gauche pour accéder au mode SNOOZE (Reprise rapide) ou appuyez sur la touche de fonction inférieure droite pour accéder au mode COOLING DOWN (Refroidissement).
4. Si le mode SNOOZE (Reprise rapide) a été sélectionné, le four passe en mode SNOOZE (Reprise rapide). En mode SNOOZE (Reprise rapide), appuyez sur la touche inférieure gauche pour passer au mode COOLING DOWN (Refroidissement) ou sur la touche inférieure droite pour rallumer le four.

**Page vierge**

# Astuces de création de recettes et de cuisson

## CRÉATION DE RECETTES

Les fours TurboChef utilisent de l'air chaud et de l'énergie micro-onde pour faire cuire les aliments. Même si l'expérience d'un four à convection ou à micro-ondes révèle des similitudes et des différences significatives, la clé de la création de bonnes recettes consiste à comprendre les règles suivantes :

1. Les fours TurboChef enveloppent les aliments d'air chaud en mouvement et piègent l'humidité.
2. L'air chaud assure l'essentiel de la chauffe et de la coloration des aliments. Plus l'air chaud se déplace vite, plus vite l'énergie thermique est transférée aux aliments.
3. Les micro-ondes chauffent le centre des aliments. N'essayez pas de faire toute la cuisson avec les micro-ondes.
4. Le poids des aliments détermine le temps total requis pour la cuisson. Plus le poids est élevé, plus le temps de cuisson requis est long. (La plupart des pizzas à pâte moyennement épaisse cuisent en 100 secondes environ.)
5. Il est possible que les aliments épais et denses doivent être retournés à mi-cuisson.
6. Les micro-ondes semblent être les plus efficaces en tout début de cuisson, suivies d'air chaud pour terminer la cuisson.
7. La couleur se développe principalement à la fin d'un cycle de cuisson. Plus l'air se déplace vite en fin de cuisson, plus les aliments seront colorés.

## Méthodologie

Lors de la création d'une recette, il est important de garder les points suivants à l'esprit :

1. Le temps de cuisson total dépend étroitement du poids, de la portion et de la composition d'un produit.

Lorsque vous créez une recette pour le Tornado, un bon point de départ pour le temps de cuisson total consiste à diviser le temps de cuisson conventionnelle de la recette par 10.

2. Les deux principaux composants d'un événement sont le pourcentage de micro-ondes et le pourcentage d'air. Chaque facteur influe différemment sur un produit.
  - L'air procure couleur, caramélisation et texture, quand l'humidité n'est pas activée.
  - Les micro-ondes cuisent rapidement le produit et déplace constamment l'humidité du produit.

Même si le four Tornado est un four à cuisson rapide, il peut être très utile de réfléchir en termes de méthodes de cuisson conventionnelle pour établir un bon point de départ à partir duquel commencer à tester et à préciser les réglages d'une recette.

Examinant le processus de cuisson pour trois types différents de produits, les exemples suivants mettent en évidence le lien entre les méthodes de cuisson traditionnelle et le monde de la cuisson rapide.

### Exemple 1 : pizza surgelée

Une pizza surgelée devra être dégelée, cuite, puis finie. Ces trois étapes – décongélation, cuisson et finition – correspondent comme suit à la cuisson rapide.

Décongélation :

Micro-ondes élevées pour dégeler l'article.

Cuisson :

Micro-ondes et air permettent de cuire l'article. Selon l'article, il est possible que la cuisson ait lieu sur plusieurs événements pour maximiser la qualité.

Finition :

Peu de micro-ondes utilisées, voire pas du tout.  
L'air est modéré à élevé pour finir la caramélisation du produit et obtenir la couleur souhaitée.

Une recette pourra avoir l'aspect suivant :

### Exemple 2 : frites et articles en pâte feuilletée surgelée

ÉTAPE	ÉVÉNEMENT	% TEMPS	% AIR	% ONDES
Décongélation	1	30	10	100
Cuisson	2	40	50	90
Finition	3	30	60	30
	4	0	10	0
	5	0	10	0
	6	0	10	0

Tout comme une pizza surgelée, ces deux articles devront être dégelés, cuits, puis finis.

ÉTAPE	ÉVÉNEMENT	% TEMPS	% AIR	% ONDES
Décongélation	1	80	100	80
Cuisson	2	10	100	90
Finition	3	10	100	0
	4	0	10	0
	5	0	10	0
	6	0	10	0

Toutefois, bien que les frites et les articles à base de pâte feuilletée passent par les mêmes stades de cuisson, les détails de ces stades diffèrent selon les propriétés des articles cuits.

Une recette pour les frites pourra avoir l'aspect suivant :

Pour la pâte feuilletée, la recette pourrait être :

ÉTAPE	ÉVÉNEMENT	% TEMPS	% AIR	% ONDES
Décongélation	1	20	20	90
Cuisson	2	50	60	20
Repos	3	10	40	0
Finition	4	20	80	0
	5	0	10	0
	6	0	10	0

Notez que pour la pâte feuilletée, un temps de repos a été ajouté entre les étapes de cuisson et de finition. Ceci permet au produit de produire son effet multi-couche.

### Importance de la régularité

Les fours à cuisson rapide ne laisse guère de place à l'erreur et une légère modification du poids ou de l'état de départ du produit peut avoir des effets majeurs sur le résultat final. C'est pourquoi la consistance du produit est extrêmement importante dans le développement et l'utilisation des recettes.

Lors de la création et de l'utilisation de recettes, un résultat uniforme dépend de la constance des facteurs suivants.

- Portion et/ou poids
- Température et état de départ  
Le même produit cuit à l'état congelé ou frais sera associé à deux recettes très différentes.
- Plat de cuisson  
Chaque matériau réagit différemment avec la technologie. Pour la liste des matériaux de cuisson suggérés à utiliser avec le four Tornado, reportez-vous à la section « Articles de cuisson au four », page suivante.
- État du four  
Il est recommandé d'allumer le four pendant 30 minutes minimum avant de créer des recettes.

### N'ayez pas peur d'expérimenter !

N'ayez pas peur d'expérimenter pour créer des recettes ! Notez vos réglages de cuisson actuels et commencez à expérimenter. Les anciennes recettes peuvent toujours être reprogrammées dans le four en quelques secondes.

REMARQUE : Après avoir entré ou modifié une recette, il est préférable de quitter le Edit Mode (Mode Édition) et d'exécuter la recette en mode On (Marche).

REMARQUE : Les recettes et réglages de cuisson du C3 et du Tornado ne sont pas interchangeables.



## ARTICLES DE CUISSON AU FOUR

Pour le Tornado, l'utilisation des produits suivantes permettra de prolonger la durée de vie du four et d'améliorer la qualité des aliments.

### Carton de cuisson double

- Pactiv® Pressware
- Champion (récemment acheté par Pressware)
- Chinet Company Ovenware II

Même s'ils sont conçus pour une utilisation, les cartons de cuisson doubles, les pâtes à papier et les plastiques peuvent généralement être utilisés plusieurs fois avant d'être mis au rebut. Outre la réduction du nombre de plats à laver, ces produits donnent de bons résultats et ne se cassent pas quand vous les laissez tomber.

Les cartons de cuisson doubles, les pâtes à papier et les plastiques peuvent servir de matériau d'emballage du fabricant et, dans certains cas, peuvent faire également office de plat de service.

Le carton gaufré est du Pressware. Les ondulations se détendent en cours de cuisson. Ces récipients n'acceptent pas de couvercle bombé ; toutefois, ils peuvent être scellés avec un film pour operculage.

Les produits en pâte à papier doubles (Chinet Co. Ovenware II) sont moulés. Ils donnent des résultats similaires au Pressware, à ceci près qu'ils ne se déforment pas et acceptent un couvercle bombé enclenchable après cuisson. Ces produits sont les plus beaux en noir, dans la mesure où les couleurs claires s'estompent légèrement dans le four. Les deux produits sont disponibles dans de nombreuses formes et tailles, et ils sont offerts à des prix proportionnels. La taille la plus petite adaptée devra être utilisée pour minimiser le coût. La durée de vie utile peut être prolongée de 2 à 3 fois en utilisant une feuille de cuisson pas chère pour tapisser les barquettes ou plats.

### Papiers/feuilles de cuisson

- Revêtus de silicone ou Quillon

Dans bien des cas, les feuilles de cuisson en papier peuvent s'utiliser seules dans le four. Le besoin de Pressware/Ovenware II s'explique principalement

pour contenir de la graisse ou de l'humidité significative issue de certains aliments en cours de cuisson. Les feuilles de cuisson traitées à la silicone sont mieux adaptées aux applications TurboChef et le papier est disponible en plusieurs grammages. Le papier Quillon fait l'affaire, mais il se décolore et devient plus facilement cassant.

### Céramique, terre cuite, Corningware

La céramique, la terre cuite et le Corningware peuvent être utilisés sans problème dans le four. Ces produits pourront absorber un peu plus d'énergie micro-ondes que les produits en papier ou en plastique, mais ce problème est facilement compensé en réglant la recette, souvent sans prolonger les temps de cuisson. Leur possibilité d'utilisation quasi indéfinie est le principal avantage de ces produits en terme d'économies à long terme. Toutefois, comme ils absorbent beaucoup d'énergie dans le four et sont plus lourds que les autres solutions, leur manipulation est un problème de sécurité. Si elles tombent par terre, la céramique et la terre cuite peut se casser, mais si elles sont bien entretenues, elles survivront au restaurant. Les coûts de manipulation/lavage au lave-vaisselle doivent être pris en considération.

### Verre trempé

- Pyrex® et verre borosilicaté

Le verre trempé (Pyrex) donne de bons résultats dans les fours et présente les mêmes avantages et inconvénients que les produits en céramique et en terre cuite. Bien qu'elle donne de bons résultats, l'utilisation de Pyrex dans les cuisines commerciales doit être bien pesée. S'il tombe par terre, le Pyrex peut se briser en mille morceaux et éclats — un risque pour la sécurité des aliments.

### Plastique

- CPET et PCTA

Des récipients en plastique CPET et PCTA peuvent être utilisés, mais ils sont dangereux. Si vous n'avez pas d'autre choix que le plastique CPET ou PCTA, l'application devra être minutieusement structurée et contrôlée. Bien que le PCTA ait une température de fusion de 50 °F (25 °C) supérieure au CPET, les deux produits donnent des résultats similaires. Les deux peuvent ramollir, se déformer, voire fondre dans le TurboChef.

Les utilisateurs doivent prendre en considération les aliments à cuire, les temps de cuisson, les réglages de cuisson et le point de consigne de température du four. Plus particulièrement, les huiles et les graisses contenues dans les aliments peuvent chauffer au-delà du point de fusion des plastiques quand elles sont sujettes à des micro-ondes prolongées et une température d'air élevée. Si vous utilisez du CPET/PCTA, le point de consigne de température du four doit être réduit à 400-425 °F (204-218 °C) et le point de consigne de température IR doit être réduit à 500 °F (260 °C).

Utilisés dans les limites du matériau, les récipients en plastique gardent bien leur forme et peuvent accepter un couvercle qui s'enclenche conçu pour l'application, ce qui les rend adaptés aux applications HMR. Les aliments peuvent être expédiés dans le récipient du fabricant avec un couvercle-film hermétique. (Retirez le film pour la cuisson et fermez par un couvercle bombé après cuisson.) Ces récipients se mettent facilement en forme et ont un aspect élégant.

#### **Articles interdits**

Les produits suivants sont déconseillés dans le four Tornado.

- ☒ Plats métalliques
- ☒ Barquettes alu/papier alu
- ☒ Enveloppes en plastique
- ☒ Papier paraffiné
- ☒ Verre non trempé
- ☒ Récipients en bois (sauf brochettes)
- ☒ Plastiques ne pouvant pas passer au four
- ☒ Couverts
- ☒ Sondes de température
- ☒ Étiquettes
- ☒ Polystyrène
- ☒ Produits en papier ne pouvant pas passer au four



**MAINTENANCE QUOTIDIENNE POUR LE TORNADO**

Pour nettoyer le four, utilisez uniquement du nettoyant pour four TurboChef sous peine d'endommager les composants critiques du four, ce qui se soldera par une réparation non couverte par la garantie.

**Consommables et équipement**

Nettoyant pour four TurboChef (réf. 103180 USA, 103380 Intl), Oven Guard (réf. 103181 USA, 103381 Intl), tampon à récurer en nylon, torchon

**Étape 1 : Préparation du four**

- Pour éteindre le four, appuyez sur la touche BACK.
- Le four affiche OVEN OFF/COOLING DOWN (Four arrêté/refroidissement).
- ⊗ NE PAS essayer de nettoyer le four durant le cycle de refroidissement. Son refroidissement prend 90 minutes environ.



AVERTISSEMENT : Le four chauffe à 500 °F (260 °C) environ et risque de causer des blessures s'il ne refroidit pas correctement.

**Étape 2 : Dépose du panneau d'accès inférieur**

- Essuyez les miettes qui se sont accumulées.

**Étape 3 : Dépose et nettoyage de la surface de cuisson**

- Grille : lavez, rincez et désinfectez.
- Pierre de lave : frottez doucement à sec. Si la pierre se mouille, laissez-la bien sécher à l'air.

**Étape 4 : Soulèvement de l'élément chauffant du bas**

- Assurez-vous que l'élément chauffant inférieur est froid avant de le soulever.



AVERTISSEMENT : L'élément chauffant inférieur fonctionne à 1 000 °F (537 °C) environ.

**Étape 5 : Retrait des particules et pulvérisation de l'intérieur du four avec du nettoyant pour four TurboChef®**

- Retirez les grosses particules d'aliments avec un torchon humide.
- En cas de tache tenace présente, pulvérisez avec parcimonie du nettoyant pour four TurboChef sur la tache.
- Laissez pénétrer le nettoyant pendant 5 minutes.
- ⊗ NE PAS saturer le fond du four d'eau ou de nettoyant pour four.

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

- À l'aide du tampon à récurer en nylon, nettoyez la porte du four et le compartiment de cuisson.



ATTENTION : NE PAS appuyer sur les couvercles de guide d'ondes. Leur casse ne sera pas prise en charge par la garantie.

**Étape 7 : Essuyage de l'intérieur du four**

- Essuyez la porte du four, l'élément chauffant inférieur et le compartiment de cuisson à l'aide d'un torchon humide.

**Étape 8 : Nettoyage de la zone du panneau d'accès inférieur**

- ⊗ NE PAS pulvériser de produits chimiques dans cette zone ou toute autre ouverture, notamment les louveres sur les parois latérales ou le ventilateur de refroidissement à l'arrière sous peine d'endommager les composants électriques et d'entraîner une réparation non prise en charge par la garantie.

**Étape 9 : Abaissement de l'élément chauffant inférieur et réinstallation de la surface de cuisson et le panneau d'accès inférieur**

### Étape 10 : Application de l'Oven Guard et nettoyage de l'extérieur du four

- Pulvériser de l'Oven Guard sur le torchon.  
Essuyez les parois du compartiment de cuisson et l'intérieur de la porte.
- ☒ NE PAS pulvériser d'Oven Guard directement dans le compartiment de cuisson ni en passer au chiffon sur les plaques à buses/l'élément chauffant inférieur.
- Essayez l'extérieur du four avec un torchon humide et propre.
- Le four est prêt à être mis en marche.

### ASTUCES DE PROLONGATION DE LA DURÉE DE VIE DU FOUR

#### À FAIRE :

- S'assurer que le four est nettoyé tous les jours.
- Utiliser uniquement du nettoyant pour four TurboChef.
- Retirer les produits du four dès qu'ils sont cuits.
- Utiliser dans le four uniquement des accessoires approuvés par TurboChef sans risque pour les fours à micro-ondes.
- Lire le mode d'emploi pour s'assurer que les réglages du four sont adaptés aux produits correspondants.
- Appeler immédiatement le service clientèle (800.90TURBO ou +1 214-379-6000) ou un distributeur agréé si les couvercles de guide d'ondes sont cassés.
- Garder ce manuel pour référence ultérieure.

#### À NE PAS FAIRE:

- ☒ Soulever le four par sa poignée de porte.
- ☒ Claquer ou maltraiter la porte du four.
- ☒ Placer du papier aluminium ou des objets métalliques de toute sorte dans le four.
- ☒ Faire marcher le four sans rien dans le compartiment de cuisson.
- ☒ Ouvrir et fermer souvent la porte pour vérifier le produit.
- ☒ Faire cuire des produits enveloppés dans du plastique ou tout type de film étirable transparent.
- ☒ Placer des produits dans le four jusqu'à ce qu'ils soient prêts à cuire.
- ☒ Utiliser des nettoyants non approuvés pour le four.

- ☒ Laisser stagner une solution nettoyante ou de l'eau au fond du compartiment de cuisson après le nettoyage ou à tout autre moment.
- ☒ Placer un poids excessif sur le dessus du four.

### DÉPANNAGE :

Pour gagner du temps et faire des économies, procédez comme suit avant d'appeler le SAV pour une réparation sous garantie. Reportez-vous au tableau 1, page 27.

1. Appuyez sur la touche BACK jusqu'à ce que l'écran Cooling Down (Refroidissement) ou Oven off (Four arrêté) s'affiche.
  2. Notez le numéro de série (près du haut de l'écran).
  3. Appuyez simultanément sur les touches 4 et 6 pour afficher les erreurs du four.
  4. Relevez le compteur de cuisson (seconde ligne de l'écran) et les erreurs (F1 à F6) qui se sont produites.
  5. Appuyez sur la touche ENTER, puis sur la touche de fonction « Self-Test » (Auto-test) pour lancer un auto-test du four.
  6. Une fois tous les sous-systèmes testés, notez ceux qui affiche le message « Fail » (Échec), s'il y a lieu.
  7. Appuyez sur la touche BACK jusqu'à ce que l'écran indique Cooling Down (Refroidissement) ou Oven Off (Four arrêté).
  8. Appuyez sur la touche de fonction inférieure droite pour allumer le four. Laissez le four préchauffer à son point de consigne de température.
- Une fois la procédure ci-dessus terminée, ayez les informations enregistrées prêtes lors de votre appel au service clientèle au 800.90TURBO/+1 214-379-6000 ou à votre distributeur agréé.

**Tableau I : Codes d'erreur, causes possibles et solutions suggérées**

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

REMARQUE : Tous les codes d'erreur en **gras** interrompent immédiatement le 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.

PROBLÈME	CAUSES(S) POSSIBLE(S)	RÉSOLUTION
Four non alimenté.	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Four non branché</li> <li><input type="checkbox"/> Disjoncteur principal déclenché.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Four branché.</li> <li><input type="checkbox"/> Assurez-vous 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><input type="checkbox"/> Four à l'état OFF (Four arrêté).</li> <li><input type="checkbox"/> Porte non fermée.</li> <li><input type="checkbox"/> Le four a été mis hors tension au niveau du disjoncteur général.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Appuyez sur la touche OVEN ON (Marche four).</li> <li><input type="checkbox"/> Fermez la porte du four.</li> <li><input type="checkbox"/> Appuyez sur la touche BACK jusqu'à ce que le four soit à l'état OFF (Arrêt) – attendez deux (2) minutes. Débranchez le four – attendez deux (2) minutes. Rebranchez le four, activez le sectionneur/le disjoncteur général et appuyez sur la touche de fonction OVEN ON (Marche four).</li> </ul>
L'affichage indique « Oven Door Open » (Porte du four ouverte) et l'alarme retentit.	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> La porte du four est ouverte.</li> <li><input type="checkbox"/> Les commutateurs de la porte ne sont plus alignés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Ouvrez et fermez la porte plusieurs fois.</li> <li><input type="checkbox"/> Appelez le service clientèle.*</li> </ul>
Le four ne cuit pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Four sale. (Les dépôts abondants de graisse et de particules d'aliments carbonisés dilueront les micro-ondes.)</li> <li><input type="checkbox"/> Groupe et/ou nom de recette incorrects sélectionnés pour le produit.</li> <li><input type="checkbox"/> Le produit n'a pas cuit à partir de l'état correct de départ (par exemple, glacé ou congelé).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Nettoyez le four en suivant les instructions de nettoyage, page 25.</li> <li><input type="checkbox"/> Assurez-vous que le groupe de recettes et/ou la recette corrects ont été sélectionnés pour le produit cuit.</li> <li><input type="checkbox"/> Assurez-vous que le produit était à l'état correct avant d'être mis au four.</li> </ul>

\*Pour le service clientèle, appelez le 800.90TURBO/+1 214-379-6000 ou votre distributeur agréé.

PROBLÈME	CAUSES(S) POSSIBLE(S)	RÉSOLUTION
<b>F1 : Fonctionnement impropre de la soufflerie</b>	<input type="checkbox"/> Alimentation du four coupée	<input type="checkbox"/> Assurez-vous que le disjoncteur mural est activé. Réarmez le disjoncteur, puis remettez le four sous tension. <input type="checkbox"/> Placez le four en mode Oven Off (Four arrêté) pendant deux (2) minutes, débranchez-le pendant deux (2) minutes minimum, rebranchez et appuyez sur la touche OVEN ON (Marche four).
<b>F2 : Température de cuisson basse</b>	<input type="checkbox"/> Alimentation du four coupée. <input type="checkbox"/> Les buses d'air en haut du compartiment de cuisson sont bouchées. <input type="checkbox"/> La porte du four n'est plus alignée. <input type="checkbox"/> Élément chauffant défectueux. <input type="checkbox"/> Le moteur de la soufflerie ne tourne pas. <input type="checkbox"/> Le four n'a pas entièrement préchauffé.	<input type="checkbox"/> Assurez-vous que le disjoncteur mural est activé. Réarmez le disjoncteur, puis remettez le four sous tension. <input type="checkbox"/> Ouvrez la porte du four et vérifiez si les buses d'air en haut du compartiment de cuisson sont propres et non bouchées. <input type="checkbox"/> Ouvrez et fermez plusieurs fois la porte et assurez-vous que la porte du four est fermée. Réarmez le thermostat de limite supérieure de température en bas à gauche à l'arrière du four. <input type="checkbox"/> Appelez le service clientèle.* <input type="checkbox"/> Effectuez l'auto-test (page 26) et appelez le service clientèle.* <input type="checkbox"/> Reprenez le préchauffage et laissez le four inactif pendant cinq (5) minutes.
<b>F3 : Courant magné- tron bas</b>	<input type="checkbox"/> Circuit des micro-ondes défectueux.	<input type="checkbox"/> Effectuez l'auto-test (page 26) et appelez le service clientèle.*
<b>F4 : Commutateur de porte défectueux</b>	<input type="checkbox"/> Les contacts de la porte du four sont défectueux.	<input type="checkbox"/> Effectuez l'auto-test (page 26) et appelez le service clientèle.*
<b>F5 : Surchauffe mag- nétron</b>	<input type="checkbox"/> Circulation d'air frais empêchée dans le four. <input type="checkbox"/> La grille du ventilateur de refroidissement arrière est bouchée.	<input type="checkbox"/> Vérifiez s'il n'y a pas de papier absorbant ou quelque chose d'autre qui empêche la circulation d'air frais dans le four. <input type="checkbox"/> Vérifiez le ventilateur arrière pour voir s'il est propre. Nettoyez au besoin.

PROBLÈME	CAUSES(S) POSSIBLE(S)	RÉSOLUTION
F6 : Température du compartiment électrique	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Circulation d'air frais empêchée dans le four.</li> <li>□ La grille du ventilateur de refroidissement arrière est bouchée.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Vérifiez s'il n'y a pas du papier absorbant ou quelque chose d'autre qui empêche la circulation d'air frais dans le four.</li> <li>□ Vérifiez le ventilateur arrière pour voir s'il est propre. Nettoyez au besoin.</li> </ul>
Le couvercle du guide d'ondes est cassé ou endommagé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Utilisation abusive.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Appelez le service clientèle.*</li> </ul>

\*Pour le service clientèle, appelez le 800.90TURBO/+1 214-379-6000 ou votre distributeur agréé.

**CONVERTISSEUR CATALYTIQUE**

Le convertisseur catalytique est installé dans la conduite de retour d'air derrière l'élément chauffant. Un technicien qualifié doit effectuer la dépose ou l'installation du convertisseur catalytique.

REMARQUE IMPORTANTE : Le convertisseur catalytique peut être nettoyé avec du nettoyant pour four TurboChef et minutieusement rincé avec de l'eau distillée. Laissez le convertisseur catalytique sécher à l'air avant de le réinstaller. Si vous n'avez pas de nettoyant TurboChef, N'UTILISEZ PAS D'AUTRE PRODUIT - CONTENTEZ-VOUS D'EAU DISTILLÉE.

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

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

Ces dérivés de décomposition ont généralement des effets positifs et négatifs sur la cuisson ; les dérivés à plus courte chaîne ajoutent des caractéristiques d'arôme favorables aux aliments, alors que les chaînes carbone à chaîne longue donnent un goût désagréable (amer et goût de goudron). L'installation d'un convertisseur catalytique influe sensiblement sur le traitement de la graisse et des goûts résiduels qui peuvent s'accumuler dans le temps. Un convertisseur catalytique qui fonctionne correctement engendre la conversion de graisse en suspension en eau, gaz carbonique et petites quantités d'azote et d'oxygène. Le convertisseur catalytique sert de compartiment de combustion pour la graisse en suspension. Les catalyseurs présents sur le filtre diminuent la température d'inflammation de la graisse en suspension de 700 °F (371 °C) à 450–550 °F (232–288 °C) environ, ce qui permet la combustion. La température de fonctionnement du four détermine directement le pourcentage de conversion de graisse en suspension. Un passage de flux d'air produit à lui seul une amélioration de 20 à 30 % de la qualité de l'air.

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

En cas de problème de convertisseur catalytique, contactez un agent technique qualifié agréé par TurboChef, le service clientèle au 800.90TURBO/+1 214-379-6000) ou votre distributeur agréé.

# Garantie limitée - Amérique du Nord

## FOUR RAPIDE TURBOCHEF TORNADO - AMÉRIQUE DU NORD

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

### GARANTIE LIMITÉE

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

### EXONÉRATION DE GARANTIES

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

### EXCLUSIONS DE GARANTIE

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

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



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

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

### **RÉPARATION SOUS GARANTIE ; RECOURS EXCLUSIF**

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

### **RÉCLAMATIONS SOUS GARANTIE**

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

### **FRAIS DE RÉPARATION HORS GARANTIE**

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

**EXONÉRATION DE DOMMAGES**

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

**DÉDOMMAGEMENT DU CLIENT**

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

**TERRITOIRE**

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

**LOI APPLICABLE, ENSEMBLE DE LA GARANTIE**

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

**RETOUR DE PIÈCES SOUS GARANTIE**

TurboChef Technologies, Inc.  
Attention: Warranty Parts  
2801 Trade Center Drive  
Carrollton, Texas 75007

# Garantie limitée - International

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

## **GARANTIE LIMITÉE**

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

## **EXONÉRATION**

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

## **LE SYSTÈME DE GARANTIE MONDIAL TURBOCHEF**

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

## **SERVICE SOUS GARANTIE**

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

1. Vous aurez prévenu le distributeur agréé chez lequel vous avez acheté l'équipement et/ou TurboChef dès que raisonnablement possible après la découverte d'un défaut et conformément à la procédure de réclamation sous garantie décrite ci-dessous ;
2. Vous aurez fourni au distributeur agréé auprès duquel vous avez acheté l'équipement et/ou à TurboChef toutes les données et informations raisonnablement demandées par TurboChef, le distributeur agréé ou ses agents techniques agréés en rapport avec votre demande de garantie ;

3. Vous mettrez l'équipement à la disposition de TurboChef, du distributeur agréé ou de ses agents techniques agréés ;
4. L'équipement aura été installé par un distributeur agréé et vous aurez fourni toutes les informations nécessaires pour permettre au distributeur agréé d'enregistrer l'équipement dans le système de garantie mondial TurboChef ;
5. L'équipement aura été utilisé et entretenu par vous conformément au manuel d'utilisation TurboChef fourni avec l'équipement (et tel que mis à jour par TurboChef) ;
6. Vous n'aurez pas utilisé de dispositifs, accessoires, consommables ou pièces non approuvés avec l'équipement ; et
7. Des réparations, modifications ou altérations n'auront pas été tentées hormis par TurboChef, un distributeur agréé ou son agent technique agréé.

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

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

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

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

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

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

**Responsabilité produit :** Ni TurboChef, ni le distributeur agréé ne pourra être tenu pour responsable de dommages accessoires, spéciaux ou indirects, y compris mais sans s'y limiter la perte d'utilisation, de revenus ou de bénéfices, ou l'utilisation de remplacement par vous ou une tierce partie, que ce soit en vertu d'un contrat, d'un délit civil (acte de négligence compris) ou résultant par ailleurs d'une violation par TurboChef ou du distributeur agréé de la garantie limitée fournie en ceci.

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

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

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

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

#### **RETOUR DE PIÈCES SOUS GARANTIE**

TurboChef Technologies, Inc.  
Attention: Warranty Parts  
2801 Trade Center Drive  
Carrollton, Texas 75007

**Page vierge**



*Pour un SAV ou des informations :*

EN AMÉRIQUE DU NORD, APPELEZ LE  
Service clientèle *au* 800.90TURBO ou  
Ventes et marketing *au* 866.90TURBO

HORS AMÉRIQUE DU NORD, APPELEZ LE  
+1 214-379-6000 ou votre distributeur agréé



*Accelerating the World of Cooking™*

Numéro de référence : NGC-1006 / Révision F / mars 2013  
Code de pays : NA/EU

*Opérations internationales*

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